



**T.C.
MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
COĞRAFYA ANA BİLİM DALI**

**Karşılaştırmalı Bir Kültürel Coğrafya Araştırması:
SAMANDAĞ, YAYLADAĞI VE KUMLU (HATAY)
KIRSALINDA TANDIR FIRINI ÜRETİMİ
VE KÜLTÜRÜ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**Hazırlayan
Rahime ŞEN**

**Tez Danışmanı
Yrd. Doç. Dr. Hulusi KARAGEL**

Hatay-2017



**T.C.
MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
COĞRAFYA ANA BİLİM DALI**

**Karşılaştırmalı Bir Kültürel Coğrafya Araştırması:
SAMANDAĞ, YAYLADAĞI VE KUMLU (HATAY)
KIRSALINDA TANDIR FIRINI ÜRETİMİ
VE KÜLTÜRÜ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**Hazırlayan
Rahime ŞEN**

**Tez Danışmanı
Yrd. Doç. Dr. Hulusi KARAGEL**

Bu tez, Mustafa Kemal Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından 15501 proje numarası ile desteklenmiştir.

Hatay-2017

ONAY

RAHİME ŞEN tarafından hazırlanan “*Karşılaştırmalı Bir Kültürel Coğrafya Araştırması: SAMANDAĞ, YAYLADAĞI VE KUMLU (HATAY) KIRSALINDA TANDIR FIRINI ÜRETİMİ VE KÜLTÜRÜ*” adlı bu çalışma jüri tarafından lisansüstü öğretim yönetmeliğinin ilgili maddelerine göre değerlendirilip oybirliği ile **COĞRAFYA ANA BİLİM DALINDA YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

19/ 04/2017

Jüri Üyeleri	
Yrd. Doç. Dr. Hulusi KARAGEL (Tez Danışmanı - Başkan)	
Doç. Dr. Emin TOROĞLU (Üye)	
Yrd. Doç. Dr. Ayşegül KARAKELLE (Üye)	

Rahime Şen tarafından hazırlanan “*Karşılaştırmalı Bir Kültürel Coğrafya Araştırması: Samandağ, Yayladağı ve Kumlu (HATAY) Kırsalında Tandır Fırını Üretimi ve Kültürü*” adlı tez çalışmasının yukarıda imzaları bulunana jüri üyelerince kabul edildiğini **onaylarım.**

Prof. Dr. Ali ACARAVCI

Enstitü Müdürü

ÖNSÖZ

Yüksek lisans tezi olarak hazırlanan bu çalışmada Hatay İli'nin Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde tandır imalatı ve kültürü konusu ele alınmıştır. Bu tezde araştırma alanındaki tandır imalatı ve kültürünü etkileyen fiziki ve beşeri coğrafya faktörleri, bu faktörlerin tandır üretim şekillerine ve kullanımına etkisi ile tandır imalatı ve kültürünün tarihsel süreç içerisindeki gelişimi ve değişimi ortaya konmaya çalışılmıştır.

Çalışma beş bölüme ayrılmıştır. Birinci bölümde çalışma alanının konusu, çalışmanın amaçları, kapsamı, hipotezleri belirlenmiştir. İkinci bölümde araştırma modeli, evren ve örneklem ile izlenen yöntemler açıklanmıştır. Üçüncü bölümde çalışmanın kavramsal çerçevesi ve dördüncü bölümde araştırma bulguları ortaya konmuştur. Beşinci ve son bölümde ise konular üzerinde varılan sonuç ve öneriler bir özet halinde sunulmuştur.

Çalışmanın tüm aşamasında önerileri, eleştirileri, çalışma disiplini ve rehberliği ile yardım ve desteğini esirgemeyen danışmanım Sayın Yrd.Doç.Dr. Hulusi Karagel'e, yoğun çalışma tempolarından zaman ayırarak jüri üyeliğimi kabul eden Doç.Dr. Emin Toroğlu ve Yrd.Doç.Dr. Ayşegül Karakelle'ye, bu araştırmayı destekleyen MKÜ BAP Koordinatörlüğüne, özellikle de yardımlarını esirgemeyen BAP çalışanları Mehmet Cengiz ve Hakan Yülek'e, arazi çalışmalarında bana katılarak rehberlik yapan, çalışmanın yazım aşamasında da büyük katkıları bulunan sevgili eşim Cengiz Şen'e, annelerine ihtiyaç duydukları bir dönemde bu haklarından vazgeçerek sabır ve özveri içerisinde annelerinin tezini tamamlamasına manevi destek olan sevgili kızım İlayda Şen ve oğlum Yusuf Seyhan Şen'e, ve ihtiyaç duyduğumda bana desteğini esirgemeyen tüm hocalarıma sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Rahime ŞEN

Hatay-2017

**Karşılaştırmalı Bir Kültürel Coğrafya Araştırması:
SAMANDAĞ, YAYLADAĞI VE KUMLU (HATAY) KIRSALINDA TANDIR
FIRINI ÜRETİMİ VE KÜLTÜRÜ**

Rahime ŞEN

Coğrafya Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2017

Danışman: Yrd. Doç. Dr. Hulusi KARAGEL

ÖZET

Hatay, farklı kültür öğelerinin bir arada yoğrulduğu bir kültür mozağıdır. Bu kompleks yapının en önemli motiflerinden biri de tandır fırını ve kullanımının beraberinde getirdiği kültürdür. Tandır olgusu, bir yandan el sanatları ürünü, diğer yandan zengin mutfağının bir enstrümanı olarak Hatay için önemli bir yere sahiptir.

Yüz altmıştan fazla sayıda tanımına rastladığımız kültür kavramı; kişiden kişiye değişebilen, dönüşebilen ve yorumlanabilen bir kavramdır. Literatürde rastlanan en yaygın tanımları dikkate alarak özetlemek gerekirse kültür, insanoğlunun kazandığı *bilgi, sanat, ahlak, gelenekler, ...vb.* diğer yetenek ve alışkanlıkları kapsayan karmaşık bir bütünü, “*bütün bir yaşam biçimini*” ifade etmektedir. Yeryüzünde var olan kültürleri kuramsal ya da uygulamalı olarak ele alarak, mekânsal dağılımını ortaya koymak ise coğrafya biliminin temel uğraşı alanıdır. Dolayısıyla bir kültürel coğrafya çalışması olan bu araştırmada tarihi dokusu, zengin kültürü ve doğal güzellikleriyle tanınan Hatay ilinin Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinin kırsal kesiminde yaygın olarak kullanılan tandır fırını ve kullanımının ortaya çıkardığı kültür üzerinde durulmuştur. Konuya bir yandan el sanatları açısından yaklaşılarak tandır fırını yapımına, diğer yandan da kullanımı açısından bakılarak tandır kültürünün evrimine değinilmiştir. Bulunduğu coğrafi konum itibarıyla Hatay ili, Ortadoğu ile Anadolu mutfak kültürünün karşılaşma sahasında yer aldığından çok çeşitli yemek ve sofraya geleneklerine sahiptir. Hatay, bu zenginliği ile kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturabilmiştir. Bu özgün mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan tandır fırını, gerek yapımı ve gerekse içinde pişirilen ürünleri ile yörenin tanıtımında özel bir yere sahiptir.

ANAHTAR KELİMELELER: Hatay, Samandağ, Yayladağı, Kumlu, Kültür, Kültür Coğrafyası, Tandır.

**A Comparative Cultural Geography Research:
TANDOOR OVEN PRODUCTION AND CULTURE AT THE RURAL OF
SAMANDAĞ, YAYLADAĞI AND KUMLU (HATAY)**

**Master's Thesis, Rahime ŞEN
Department of Geography, 2017
Supervisor: Asst.Prof.Dr. Hulusi KARAGEL**

ABSTRACT

Hatay is a cultural mosaic city in which variant cultural components all of which are kneaded together. One of the most important motifs of this complex structure is tandoor oven (ovenmade in a hole earth) and the culture that is brought by using it. The fact of tandoor, as handicraft products and an instrument of Hatay's rich cuisine, has a very significant position for Hatay.

The concept of culture, which has over one hundred sixty definition, is a variable, changable and interpretable concept. Considering and summarizing of widely known definition of culture is an expression of complex integrity such as knowledge, ethics, traditions, other talents and habits etc. That are acquired by human being. Geography science, on the other hand, basicly deals with the cultures being either institutional or practical and puts forward its situational distribution. Consequently, tandoor oven and the culture it caused which is widely used in rural areas of Samandağ, Yayladağı and Kumlu, the towns of Hatay province and also well-known of their historical texture, natural beauties and rich culture, has been emphasized in this cultural geographic research. This issue has also been mentioned of evolution of tandoor cultureand has dealt with from the side of handicraft. Because it is located between Middle East and Anatolian cuisine culture, Hatay province has assorted meals and cuisine tradition. Hatay with this rich culture has formed a cuisine culture peculiar to itself. Tandoor oven which has an important part in this authentic cuisine culture has a significant position both building and cooked products for presentation of this region.

KEY WORDS: Hatay, Samandağ, Yayladağı, Kumlu, Culture, Culturel Geography, Tandoor.

İÇİNDEKİLER		Sayfa No
ÖNSÖZ.....		i
ÖZET.....		ii
ABSTRACT.....		iii
TABLolar LİSTESİ.....		viii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....		xi
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ.....		xviii

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. Araştırma Sahasının Coğrafi Konumu ve Genel Özellikleri.....	1
1.2. Araştırmanın Problem Durumu, Hipotezleri, Amacı ve Önemi.....	7
1.3. Araştırmanın Konusu, Kapsamı ve Daha Önce Yapılmış Olan Çalışmalar... ..	9
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları /Olumsuzlukları.....	14

İKİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMA MODELİ VE YÖNTEMİ

2.1. Araştırmanın Modeli.....	16
2.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	16
2.3. Araştırmanın Veri Toplama Araçları ve Verilerin Toplanması.....	17
2.4. Araştırmanın Veri Analizi.....	18
2.4.1. Literatür Analizi.....	18
2.4.1.1. Anahtar Kelimelerin Belirlenmesi.....	18
2.4.1.2. Kaynakça Taraması.....	18
2.4.1.3. Kaynakların Tespiti ve Ulaşılabilirlik.....	18
2.4.1.4. Kaynakların İncelenmesi, Referans Fişlerinin Oluşturulması.....	18
2.4.2. Fiziki Mekân Analizi.....	19
2.4.2.1. Fiziksel Saha Gözlemleri.....	19
2.4.2.2. Ölçme, Değerlendirme ve Örgütlenme Araçlarının Oluşturulması.....	19
2.4.3. Beşeri Mekân Analizi.....	19
2.4.3.1. Beşeri Saha Gözlemleri.....	19
2.4.3.2. Ölçme, Değerlendirme ve Örgütlenme Araçlarının Oluşturulması.....	20
2.4.3.2.1. Anket Formunun Hazırlanması ve Uygulanması.....	20

2.4.3.2.2. Bireysel ve Odak Grup Görüşmeleri	22
2.4.3.2.3. Modelleme, Mekânsal Dağılışı ve Yoğunlukların Haritalanması.....	22
2.4.4. İstatistiksel Analiz.....	22
2.4.5. Araştırma Konusu ve Mekânının SWOT Analizi.....	22
2.4.6. Retrospektif (Geriye Dönük) Nitel Analiz.....	23
2.4.7. Prospektif (İleriye Dönük) Nitel Analiz.....	23
2.4.8. Etnografik Kültür Analizi.....	23

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN KAVRAMSAL ÇERÇEVESİ

3.1. Tandır Kavramı, Etimolojisi ve Niteliği.....	24
3.2. Tandır Fırını ve Kültürünün Dünü ve Bugünü (Tarihçesi).....	27
3.3. Tandır Türleri ve Yapılışı.....	41
3.3.1. Yapıldıkları Hammaddenin Cinsine Göre Tandır Türleri.....	44
3.3.2. Kurulum Şekline Göre Tandır Türleri.....	47
3.3.3. İnşa Edildikleri Alana Göre Tandır Türleri.....	49
3.3.4. Boyutlarına (Ölçülerine) Göre Tandır Türleri.....	50
3.4. Tandır Araç Gereçleri.....	51
3.4.1. Hamur Kerseni ve Tekne.....	51
3.4.2. Peşkhun (Sofra).....	52
3.4.3. Merdane (Merdene).....	53
3.4.4. Oklava (Okhlavı).....	53
3.4.5. Rapata.....	54
3.4.6. Eğiş/egiş.....	54
3.4.7. Hatırçek (Khetircek).....	55
3.4.8. Gelberi.....	55
3.4.9. Dastar.....	56
3.4.10. Silek (Sileç).....	56
3.4.11. Kösevi.....	56
3.4.12. Ekşi Hamur Kabı.....	56
3.4.13. Kürsü.....	57
3.4.14. Külve Bezi.....	57

3.5. Tandır Evini Meydana Getiren Belli Başlı Unsurlar.....	57
3.5.1. Tandır Başı.....	61
3.5.2. Küçük Ocak.....	62
3.5.3. Terekler.....	62
3.5.4. Seki.....	62
3.5.5. Kiler-ambar.....	63
3.5.6. Kurun.....	63
3.5.7. Kırlangıç Örtü.....	64
3.6. Tandırdaki Yapılan Ekmek Çeşitleri.....	66
3.6.1. Lavaş.....	66
3.6.2. Değirmi.....	66
3.6.3. Gagala.....	67
3.6.4. Delikli.....	67
3.6.5. Küd.....	67
3.6.6. Singe Ekmek.....	68
3.6.7. Kıtırık.....	68
3.6.8. Gılik.....	68
3.6.9. Peksimet.....	68
3.6.10. Kerdige.....	68
3.7. Kültürel Coğrafya ve Tandır.....	68
3.7.1. Tandır İle İlgili Adetler İnançlar.....	70
3.7.2. Tandırla İlgili Söyleyişler.....	71
3.7.3. Tandırla İlgili Kargışlar.....	72
3.7.4. Tandırla İlgili Maniler.....	73

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

4.1. Araştırma Sahasındaki Coğrafi Özelliklerin Tandır Fırınının Yapısal ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerindeki Etkisi.....	74
4.1.1. Litolojik Yapı ve Yer Şekillerinin Etkisi.....	74
4.1.2. İklim ve Bitki Örtüsünün Etkisi.....	82
4.1.3. Toprak Özellikleri ve Etkisi.....	86
4.1.4. Nüfus Özellikleri ve Etkisi.....	91
4.1.4.1. Nüfusun Tarihsel Gelişimi.....	92

4.1.4.2. Nüfusun Yaş ve Cins Durumu.....	123
4.1.4.3. Nüfusun Eğitim Durumu.....	144
4.1.4.4. Nüfusun Ekonomik Durumu.....	157
4.1.4.5. Nüfusun Dağılışı ve Yoğunluğu.....	175
4.1.5. Kırsal-Şehirsel Yerleşmeler ve Etkisi	179
4.1.6. İktisadi Faaliyetler ve Etkisi.....	180
4.2. Kültürel Bir İmge Olarak Araştırma Sahasında Tandır Fırınının Yeri ve Önemi.....	181
4.3. Araştırma Sahasındaki Tandır Fırını Tipleri ve Üretimi	191
4.3.1. Samandağ Tipi Tandır Fırını.....	192
4.3.2. Yayladağı Tipi Tandır Fırını.....	192
4.3.3. Kumlu Tipi Tandır Fırını.....	193
4.3.4. “Ali Su” Tipi Tandır Fırını.....	194
4.3.5. “Mendi” Tipi Tandır Fırını.....	194
4.3.6 Diğer Tip Tandır Fırını.....	195
4.3.7. Çalışma Sahasındaki Tandır Üretimi.....	195
4.4. Araştırma Sahasında Tandır Fırını Evinin Kurulumu ve Özellikleri.....	213
4.5. Araştırma Sahasında Tandır Fırınının Kullanımı ve Ürünleri.....	216
4.6. Araştırma Sahasında Tandır Fırını Üretimi ve Kültüründe Meydana Gelen Değişim ve Gelişmeler.....	221
4.6.1. Değişim ve Gelişmeler Üzerinde Rol Oynayan Başlıca Faktörler.....	221
4.6.2. Tarihsel Süreçte Ortaya Çıkan Belli Başlı Değişim ve Gelişmeler.....	221
4.7. Araştırma Sahasında Tandır Üretimi ve Kültürünün Sosyoekonomik Etkileri.....	223
4.8. Araştırma Sahasında Tandır Fırınının Mekânsal Dağılışı ve Yoğunluğu.....	228
4.9. Araştırma Sahasında İktisadi Bir Faaliyet Olarak Tandır Zanaatı ve Zanaatkârları.....	235
4.10. Araştırma Sahasında Tandır Üretimi ve Kültürünün Turizm Değeri ve Sürdürülebilirliği.....	255

BEŞİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN SONUÇLARI VE ÖNERİLER	258
---	-----

KAYNAKÇA	265
-----------------	-----

TABLOLAR LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Tablo 1: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Nüfusu (1940–2016).....	93
Tablo 2: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Nüfusu Yıllık Artış Oran ve Artış Hızları (1940–2016).....	103
Tablo 3: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Kırsal Nüfusu (1940–2012).....	104
Tablo 4: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Kırsal Nüfusu Yıllık Artış Oran ve Artış Hızları (1940–2012).....	112
Tablo 5: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Şehirsal Nüfusu (1940–2012).....	114
Tablo 6: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Şehirsal Nüfusu Yıllık Artış Oran ve Artış Hızları (1940–2012).....	122
Tablo 7: Samandağ İlçesi Nüfusunun Cinsiyet Durumu ve Cins Oranları (1940–2016).....	123
Tablo 8: Yayladağı İlçesi Nüfusunun Cinsiyet Durumu ve Cins Oranları (1940–2016).....	124
Tablo 9: Kumlu İlçesi Nüfusunun Cinsiyet Durumu ve Cins Oranları (1940–2016).....	126
Tablo 10: Samandağ İlçesi Kırsal ve İlçe Merkezi Nüfuslarının Cins Yapısı ve Oranları (1940–2012).....	128
Tablo 11: Yayladağı İlçesi Kırsal ve İlçe Merkezi Nüfuslarının Cins Yapısı ve Oranları (1940–2012).....	130
Tablo 12: Kumlu İlçesi Kırsal ve İlçe Merkezi Nüfuslarının Cins Yapısı ve Oranları (1940–2012).....	132
Tablo 13: Araştırma Sahasında Geniş Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2000 ve 2016).....	134
Tablo 14: Araştırma Sahasında Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2000).....	136
Tablo 15: Araştırma Sahasında Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2016).....	136

Tablo 16: Araştırma Sahasında Kırsal Nüfusun Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2000).....	139
Tablo 17: Araştırma Sahasında Kırsal Nüfusun Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2012).....	139
Tablo 18: Araştırma Sahasında Şehirsel Nüfusun Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2000).....	142
Tablo 19: Araştırma Sahasında Şehirsel Nüfusun Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2012).....	142
Tablo 20: Samandağ İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazarlık Profili (2015).....	145
Tablo 21: Yayladağı İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazarlık Profili (2015).....	147
Tablo 22: Kumlu İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazarlık Profili (2015).....	149
Tablo 23: Samandağ İlçesi'nde Yaş Grupları, Cinsiyet ve Öğrenim Kademelerine Göre Eğitim Profili (2015).....	151
Tablo 24: Yayladağı İlçesi'nde Yaş Grupları, Cinsiyet ve Öğrenim Kademelerine Göre Eğitim Profili (2015).....	153
Tablo 25: Kumlu İlçesi'nde Yaş Grupları, Cinsiyet ve Öğrenim Kademelerine Göre Eğitim Profili (2015).....	155
Tablo 26: Samandağ İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).....	157
Tablo 27: Samandağ İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000).....	158
Tablo 28: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).....	159
Tablo 29: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000).....	160
Tablo 30: Kumlu İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).....	162
Tablo 31: Kumlu İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000).....	162

Tablo 32: Samandağ İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	164
Tablo 33: Samandağ İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	166
Tablo 34: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	168
Tablo 35: Yayladağı İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	170
Tablo 36: Kumlu İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	172
Tablo 37: Kumlu İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	174
Tablo 38: Swot Analizi.....	191
Tablo 39: Samandağ İlçesi Tandır Sayıları.....	229
Tablo 40: Yayladağı İlçesi Tandır Sayıları.....	232
Tablo 41: Kumlu İlçesi Tandır Sayıları.....	234

ŞEKİLLER LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Şekil 1: Araştırma Sahasının Lokasyon Haritası.....	2
Şekil 2: Hatay İli'nin Topoğrafya Haritası.....	3
Şekil 3: MÖ. 4000 Yıllarında I. Cilalı Taş Devri'ne Ait Figürlere Rastlanan Filistin'deki Jericho Yerleşmesi.....	28
Şekil 4: Erzurum Yöresi Tandır Evi.....	60
Şekil 5: Samandağ İlçesinin Litoloji Haritası.....	75
Şekil 6: Yayladağı İlçesinin Litoloji Haritası.....	76
Şekil 7: Kumlu İlçesinin Litoloji Haritası.....	77
Şekil 8: Samandağ İlçesinin Topoğrafya Haritası.....	78
Şekil 9: Yayladağı İlçesinin Topoğrafya Haritası.....	80
Şekil 10: Kumlu İlçesinin Topoğrafya Haritası.....	81
Şekil 11: Antakya, Samandağ ve Yayladağı ilçeleri Sıcaklık Verileri....	83
Şekil 12: Antakya, Samandağ ve Yayladağı İlçeleri Nisbi Nem Verileri.....	84
Şekil 13: Antakya, Samandağ ve Yayladağı İlçeleri Yağış Verileri.....	84
Şekil 14: Samandağ İlçesi Toprak Haritası.....	87
Şekil 15: Yayladağı İlçesi Toprak Haritası.....	89
Şekil 16: Kumlu İlçesi Toprak Haritası.....	90
Şekil 17: Hatay İli Yıllık Nüfus Artış Grafiği (1940-2016).....	94
Şekil 18: Hatay İlinde Yıllık Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940- 2016).....	95
Şekil 19: Hatay İlinde Yıllık Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940- 2016).....	95
Şekil 20: Samandağ İlçesi Yıllık Nüfus Artış Grafiği (1940-2016).....	97
Şekil 21: Samandağ İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2016).....	97
Şekil 22: Samandağ İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2016).....	98
Şekil 23: Yayladağı İlçesi Yıllık Nüfus Artış Grafiği (1940-2016).....	99
Şekil 24: Yayladağı İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2016).....	99

Şekil 25: Yayladağı İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2016).....	100
Şekil 26: Kumlu İlçesi Yıllık Nüfus Artış Grafiği (1940-2016).....	101
Şekil 27: Kumlu İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2016).....	101
Şekil 28: Kumlu İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2016).....	102
Şekil 29: Hatay İli Yıllık Kırsal Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).....	105
Şekil 30: Hatay İli Yıllık Kırsal Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).....	105
Şekil 31: Hatay İli Yıllık Kırsal Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).....	106
Şekil 32: Samandağ İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).....	107
Şekil 33: Samandağ İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).....	107
Şekil 34: Samandağ İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).....	108
Şekil 35: Yayladağı İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).....	109
Şekil 36: Yayladağı İlçesin Yıllık Kırsal Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).....	109
Şekil 37: Yayladağı İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).....	110
Şekil 38: Kumlu İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Grafiği (1940-2012)...	110
Şekil 39: Kumlu İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).....	111
Şekil 40: Kumlu İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).....	111
Şekil 41: Hatay İli Yıllık Şehirsal Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).....	115
Şekil 42: Hatay İli Yıllık Şehirsal Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).....	115
Şekil 43: Hatay İli Yıllık Şehirsal Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).....	116

Şekil 44: Samandağ İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).....	117
Şekil 45: Samandağ İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).....	117
Şekil 46: Samandağ İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).....	118
Şekil 47: Yayladağı İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).....	119
Şekil 48: Yayladağı İlçesinin Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).....	119
Şekil 49: Yayladağı İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).....	120
Şekil 50: Kumlu İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).....	120
Şekil 51: Kumlu İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).....	121
Şekil 52: Kumlu İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).....	121
Şekil 53: Samandağ İlçesi'nde Nüfusun Cinsiyet Durumunun Seyri (1940-2016).....	124
Şekil 54: Yayladağı İlçesi'nde Nüfusun Cinsiyet Durumunun Seyri (1940-2016).....	125
Şekil 55: Kumlu İlçesi'nde Nüfusun Cinsiyet Durumunun Seyri (1940-2016).....	126
Şekil 56: Samandağ İlçesi Kırsal ve Şehirsel Nüfuslarının Cinsiyete Göre Seyri (1940-2012).....	129
Şekil 57: Yayladağı İlçesi Kırsal ve Şehirsel Nüfuslarının Cinsiyete Göre Seyri (1940-2012).....	131
Şekil 58: Kumlu İlçesi Kırsal ve Şehirsel Nüfuslarının Cinsiyete Göre Seyri (1940-2012).....	133
Şekil 59: Araştırma Sahasında Nüfusun Geniş Aralıklı Yaş Bileşimi (2000 ve 2016).....	134
Şekil 60: Samandağ İlçesi Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2016).....	137

Şekil 61: Yayladağı İlçesi Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2016).....	137
Şekil 62: Kumlu İlçesi Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2016).....	137
Şekil 63: Samandağ İlçesi Kırsal Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2012).....	140
Şekil 64: Yayladağı İlçesi Kırsal Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000-2012).....	140
Şekil 65: Kumlu İlçesi Kırsal Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2012).....	140
Şekil 66: Samandağ İlçesi Şehirsel Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2012).....	143
Şekil 67: Yayladağı İlçesi Şehirsel Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2012).....	143
Şekil 68: Kumlu İlçesi Şehirsel Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2012).....	143
Şekil 69: Samandağ İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazar Nüfus Profili (2015).....	146
Şekil 70: Samandağ İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuma-Yazma Bilmeyen Nüfus Profili (2015).....	146
Şekil 71: Yayladağı İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazar Nüfus Profili (2015).....	147
Şekil 72: Yayladağı İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuma-Yazma Bilmeyen Nüfus Profili (2015).....	148
Şekil 73: Kumlu İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazar Nüfus Profili (2015).....	149
Şekil 74: Kumlu İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuma-Yazma Bilmeyen Nüfus Profili (2015).....	150
Şekil 75: Samandağ İlçesi'nde Okuryazar Nüfusun Öğrenim Kademelerine Göre Dağılımı (2015).....	152
Şekil 76: Yayladağı İlçesi'nde Okuryazar Nüfusun Öğrenim Kademelerine Göre Dağılımı (2015).....	154
Şekil 77: Kumlu İlçesi'nde Okuryazar Nüfusun Öğrenim Kademelerine Göre Dağılımı (2015).....	156

Şekil 78: Samandağ İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).....	158
Şekil 79: Samandağ İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000).....	159
Şekil 80: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).....	160
Şekil 81: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000).....	161
Şekil 82: Kumlu İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).....	162
Şekil 83: Kumlu İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000).....	163
Şekil 84: Samandağ İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına Göre Bölünüşü (2000).....	164
Şekil 85: Samandağ İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	165
Şekil 86: Samandağ İlçe Merkezi'nde Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).....	165
Şekil 87: Samandağ İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	166
Şekil 88: Samandağ İlçe Kırsalında Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).....	167
Şekil 89: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına Göre Bölünüşü (2000).....	168
Şekil 90: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	169
Şekil 91: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).....	169
Şekil 92: Yayladağı İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	170
Şekil 93: Yayladağı İlçe Kırsalında Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).....	171
Şekil 94: Kumlu İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına Göre Bölünüşü (2000).....	172

Şekil 95: Kumlu İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	173
Şekil 96: Kumlu İlçe Merkezi'nde Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).....	173
Şekil 97: Kumlu İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).....	174
Şekil 98: Kumlu İlçe Kırsalında Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).....	175
Şekil 99: Samandağ İlçesi Nüfus Dağılışı ve Yoğunluk Haritası (2017)..	176
Şekil 100: Yayladağı İlçesi Nüfus Dağılışı ve Yoğunluk Haritası (2017).....	178
Şekil 101: Kumlu İlçesi Nüfus Dağılışı ve Yoğunluk Haritası (2017)....	179
Şekil 102: Tandır Ekmeği Pişirilmesini Bilme Durumu.....	184
Şekil 103: Tandır Ekmeğinin Pişirilme Sıklığı.....	184
Şekil 104: Tandır Ekmeğinin Tercih Edilme Durumu.....	185
Şekil 105: Tandır Ekmeği Pişirilmesinde Yardım Alınan Kişiler.....	186
Şekil 106: Tandır Fırınında Ekmek Dışında Pişirilen Ürünler.....	186
Şekil 107: Tandır Ekmeği Yaparken Özel Kıyafet Tercih Durumu.....	187
Şekil 108: Tandır Ekmeği Yaparken Kullanılan Un Çeşitleri.....	188
Şekil 109: Tandır Fırınından Başka Kullanılan Kap-Kacak Durumu.....	188
Şekil 110: Tandır Ekmeğinin Özel Günlerde Pişirilme Durumu.....	189
Şekil 111: Tandır Ekmeği İle Tüketilen İçecekler.....	190
Şekil 112: Samandağ Tipi Tandır.....	192
Şekil 113: Yayladağı Tipi Tandır.....	193
Şekil 114: Kumlu Tipi Tandır.....	194
Şekil 115: Afgan Tipi Tandır.....	195
Şekil 116: Araştırma Sahasından Bir Tandır Evi Çizimi.....	214
Şekil 117: Gökçeoğlu Mahalle Muhtarı Ahmet Uçarkuş'un Evinin Krokisi (Kumlu).....	215
Şekil 118: Araştırma Sahasında Tandır Satış Fiyatları.....	224
Şekil 119: Samandağ İlçesi Tandır Dağılışı Haritası.....	230
Şekil 120: Yayladağı İlçesi Tandır Dağılışı Haritası.....	233
Şekil 121: Kumlu İlçesi Tandır Dağılışı Haritası.....	234

Şekil 122: Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Tandır Kullanım Grafığı.....	235
Şekil 123: Araştırma Sahasında Tandır Fırını Zanaatkârlarının Yaş Durumu.....	246
Şekil 124: Araştırma Sahasında Zanaatkârlarının Tandır Fırını İmal Süreleri.....	247
Şekil 125: Araştırma Sahasında Tandır Fırını İmalatının Kimden Öğrenildiği.....	247
Şekil 126: Araştırma Sahasında Tandır Fırın İmalatı Sırasında Kimlerden Yardım Alındığı.....	248
Şekil 127: Araştırma Sahasında Tandır Fırını İmalatına Başlama Nedenleri.....	249
Şekil 128: Tandır Fırını İmalatında Memnuniyet Durumu.....	250
Şekil 129: Tandır Fırını İmalatının Karlı Bir Uğraş Olup Olmadığı.....	251
Şekil 130: Tandır Fırını İmalatı ile Geçim Sağlanabilme Durumu.....	251
Şekil 131: Tandır Fırınının Geçmişe Göre Önem Durumu.....	252
Şekil 132: Araştırma Sahasında Tandır Fırını Satış Fiyatları.....	253

FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Foto 1: Erzurum Pulur Köyündeki Kazıdan Elde Edilen 4000 Yıllık İlk Tandır Fırını.....	30
Foto 2: Özbekistan’da Nakış İşlemeli “Patır” Adı Verilen Tandır Ekmekleri.....	36
Foto 3: Özbek Ekmek Baskılarından Bazıları.....	36
Foto 4: Ermenistan’da Kadınların Tandırdaki Yaptıkları Lavaş Ekmekler.....	39
Foto 5: Dinlenmeye Bırakılan Tandır FırınıHamuru.....	42
Foto 6: Tandır Fırını Hamuruna Loloz /Sucuk Şeklinin Verilmesi.....	43
Foto 7: Tandır Fırınına Son Şeklinin Verilmesi.....	44
Foto 8: Balçık Tandırlar.....	45
Foto 9a ve b: Doğu Karadeniz’in Kırsal Kesimindeki “Pilekiler”.....	46
Foto 10: Tabana Kadar Gömülü Tandırlar.....	48
Foto 11a ve 11b: Yarıya Kadar Gömülü Tandırlar.....	48
Foto 12: Taban Üzerine Oturtulan Tandırlar.....	49
Foto 13: Kışlık Tandırlar (Tandır Evi).....	50
Foto 14: Yazlık Tandır.....	50
Foto 15: Hamur Kerseni.....	52
Foto 16: Hamur Teknesi.....	52
Foto 17: Peşkhun (sofra).....	53
Foto 18: Merdane (merdene).....	53
Foto 19: Oklava (okhlavı).....	53
Foto 20: Rapata.....	54
Foto 21: Eğiş/egiş.....	55
Foto 22: Hatırçek/Khetircek.....	55
Foto 23: Gelberi.....	56
Foto 24: Dastar.....	56
Foto 25: Kürsü.....	57
Foto 26: Tandır Başı.....	61
Foto 27: Terekler.....	62
Foto 28: Seki.....	63

Foto 29: Kurun.....	64
Foto 30: Kırlangıç Örtü.....	65
Foto 31: Tandırda Yapılan Lavaş.....	66
Foto 32: Tandırda Pişen İri Simitler (Delikli).....	67
Foto 33: Samandağ Tipi Tandır.....	192
Foto 34: Yayladağı Tipi Tandır.....	193
Foto 35: Kumlu Tipi Tandır.....	194
Foto 36: Tandır Toprağının Getirildikleri Tepeler.....	196
Foto 37: Açılan Çukura Çadır Gerilmesi.....	197
Foto 38: Havuza Tandır Toprağının Atılması.....	197
Foto 39: Havuza Atılan Tandır Toprağının Suyla Karıştırılması.....	198
Foto 40: Havuzdan Fazla Suyun Alınması.....	198
Foto 41: Dinlenen Tandır Çamuruna Saman Karıştırılması.....	199
Foto 42: Samanla Çamurun Tekrar Yoğrulması.....	199
Foto 43: Kumlu'da Dinlenen Tandır Çamuruna Katılan Tireş.....	200
Foto 44: Yayladağı'nda Dinlenen Tandır Çamuruna Katılan Keçi Kılı..	200
Foto 45: Yayladağı'nda Tandıra Başlanması.....	201
Foto 46: Samandağ'da Tandıra Başlanması.....	202
Foto 47: Samandağ'da Başlanan Tandıra Hava Deliğinin Açılması.....	202
Foto 48: Samandağ'da Tandırın İmalatının Son Evreleri.....	203
Foto 49: Samandağ'da Tandırın Cilalama İşlemi İçin Hazırlanan Çamur.	204
Foto 50: Yayladağı'nda Tandırın Cilalama İşlemi İçin Hazırlanan Çamur.....	204
Foto 51: Zemin Harcının Hazırlanması.....	205
Foto 52: Tandır Zeminin Hazırlanması.....	205
Foto 53: Tandır zeminine Şekilleneceği Dairenin Çizilmesi.....	206
Foto 54: Kilit Taşlarının Dizilmesi.....	206
Foto 55: Kiremit Yapıştırma Harcının Hazırlanması.....	206
Foto 56: Kiremitlerin Dizilmesi.....	207
Foto 57: Kiremit Dizilmesinin İlk Üç Sırası.....	207
Foto 58: Kiremitlerin Dizilmesi.....	207
Foto 59: Tandırın Daralmaya Başladığı Sıra.....	207

Foto 60: Kiremitlerin Dizilme İşlemi.....	207
Foto 61: Kiremitlerin Harçla Sıvanması.....	207
Foto 62: Kiremitlerin Tandırın Arka Tarafına Dizilme İşlemi.....	208
Foto 63: Kiremitlerin Harçla Sıvanması.....	208
Foto 64: Tandırın Tel Örgü İle Kaplanması.....	208
Foto 65: Hava Deliğine Şişe Konulması.....	208
Foto 66: Tandırın Harç İle Kaplanması.....	208
Foto 67: Harçla Tandırın Kabaca Sıvanması.....	209
Foto 68: Briketlerin Dizilmesi.....	209
Foto 69: Tezgâh İçin Dizilen Briketler.....	209
Foto 70: Tandırın İnce Sıvasının Yapılması.....	209
Foto 71: Kurulan Tandırın Eve Göre Konumu.....	209
Foto 72: Mendi Tandır (Samandağ).....	210
Foto 73: Tandır Kalıbı (Ovakent).....	211
Foto 74: Kurumaya Bırakılan Tandır Fırını.....	212
Foto 75: Üzeri Örtülen Tandır Fırını.....	212
Foto 76: Tandır Duvarlarına Vurulan Taş (Abdulgafur Ay'ın Evi, Ovakent).....	212
Foto 77: Afgan Tandır (Abdulgafur Ay'ın Evi, Ovakent).....	213
Foto 78: Sebenoba Mahallesinde Bir Tandır Evi (Yayladağı).....	214
Foto 79: Ahmet-Rahime Uçarkuş'un Evi (Gökçeoğlu Mahallesi/Kumlu).....	215
Foto 80: Tekebaşı Köyü Besime Şimşek'in Evi (Samandağ).....	216
Foto 81: Hamur Yapıştırmadan Önce Köz Harının Geçmesinin Beklenmesi.....	217
Foto 82: Kere ve Tandır Ekmekleri.....	217
Foto 83: Naylon Poşet Geçirilmiş Kere.....	217
Foto 84: Tandır Ekmeği (Samandağ).....	218
Foto 85: Tandır Ekmeği (Yayladağı).....	218
Foto 86: Tandır Ekmeği (Kumlu).....	219
Foto 87: Biberli Ekmek.....	220
Foto 88: Yörede Tandırda Pişirilen Çeşitli Katıkl Ekmekler.....	220

Foto 89: Mendi Tandırda Pişirilen Bazı Yemekler.....	221
Foto 90: Antakya Şehir Merkezinde Sokak Arasında Bulunan Ortak Tandır Fırını.....	223
Foto 91: Akkuş Tandır (Antakya).....	225
Foto 92: Yayladağı Tandır.....	226
Foto 93: Yayladağı Tandır Pişirme ve Servis Bölümleri.....	226
Foto 94: Muhdet Kömürcü Tandır.....	227
Foto 95: Yayladağı Belediyesi'ne Ait İşletme.....	228
Foto 96: Zeynep Çam (Zerka).....	237
Foto 97: Sibel Çatal.....	237
Foto 98: Ali Su.....	238
Foto 99: Şefika Çiğdem.....	239
Foto 100: Emine Çakır'ın Eşi Hüseyin Çakır.....	240
Foto 101: Yazar ve Emine Atlı.....	240
Foto 102: Semire Göksu.....	241
Foto 103: Rahime Kandemir.....	242
Foto 104: Şükran Şakire Kalkan.....	243
Foto 105: Topraktan Yapılan Küçük Sahra Ocak (Samandağ).....	243
Foto 106: Topraktan Yapılan Küçük Sahra Ocak (Kumlu).....	244
Foto 107: Topraktan Yapılan Güveç Kabı.....	244
Foto 108: Toprak Tepsi (Yayvan).....	245
Foto 109: Toprak Tepsi (Derin).....	245

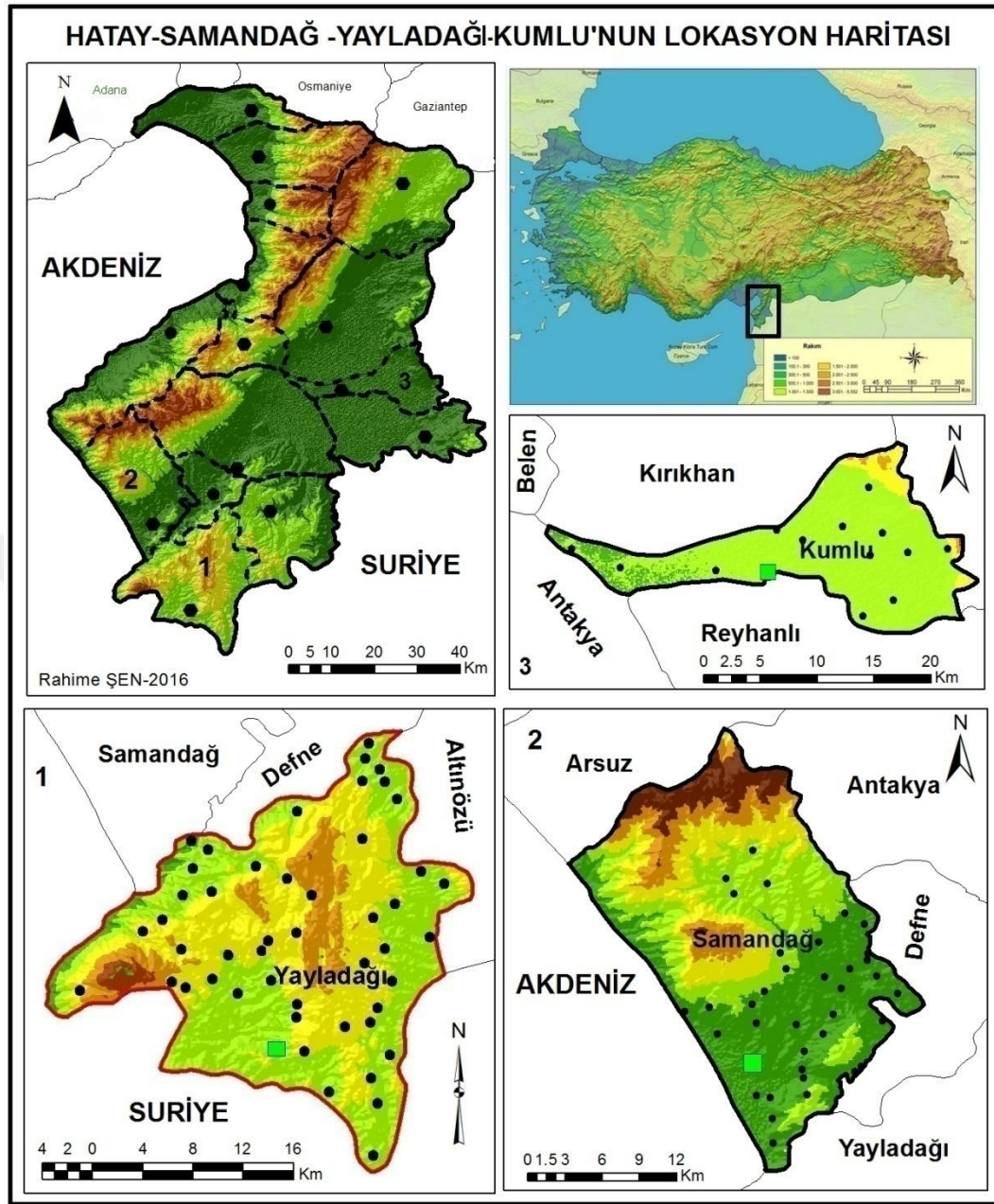
BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. Araştırma Sahasının Coğrafi Konumu ve Genel Özellikleri

Hatay, Akdeniz Bölgesi'nin Adana Bölümü içerisinde, Türkiye'nin en güneyinde yer alan devlet sınırları ile çevrili bir ilimizdir. $35^{\circ}52''-37^{\circ}04''$ Kuzey enlemleri ile $35^{\circ}40''-36^{\circ}35''$ Doğu meridyenleri arasında 5.559 km^2 'lik bir alan kaplamaktadır. Hatay, idari sınırlar bakımından doğusu ve güneyinden Suriye devlet sınırı, kuzeydoğusundan Gaziantep il sınırı, kuzeybatısından Adana il sınırı, kuzeyinden Osmaniye il sınırı ve batısından doğal olarak İskenderun Körfezi ile çevrelenmiştir (Şekil: 1). 12.11.2012 tarih ve 6360 sayılı “*On Üç İlde Büyükşehir Belediyesi ve Yirmi Altı İlçe Kurulması İle Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun*” kapsamında Büyükşehir Belediyesi statüsüne alınan ilde, idari bakımdan Büyükşehir Belediyesi dışında 15 ilçe belediyesi ve büyük kısmı kırsal karakterde olan 456 mahalle birimi yer almaktadır.

Şekil 1: Araştırma Sahasının Lokasyon Haritası.

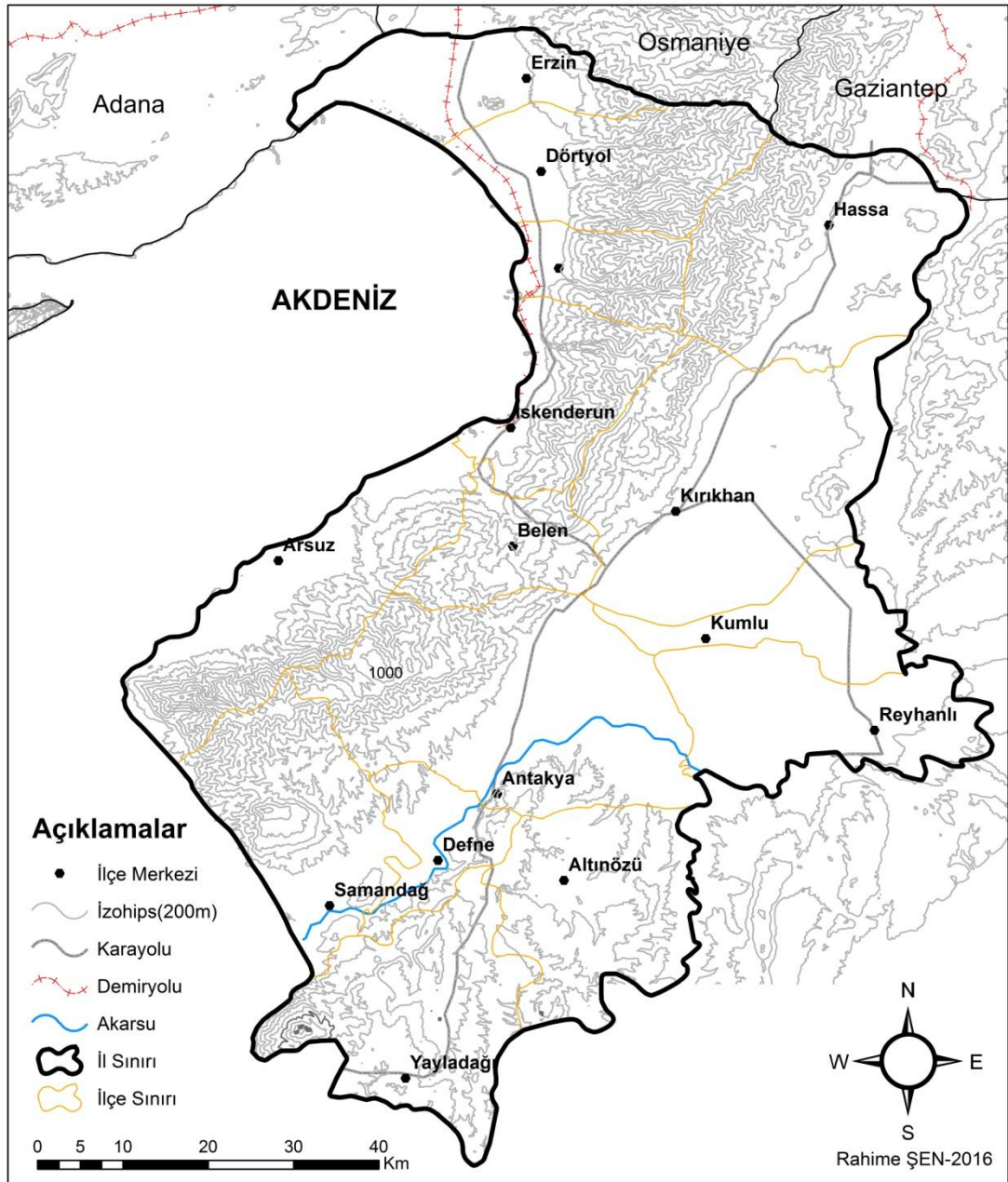


Güneydoğu Torosların başlangıcını oluşturan Hatay'daki dağlar arasında en büyük kütleyi Amanos dağları oluşturur. İskenderun Körfezi kıyısına paralel olarak güneybatı-kuzeydoğu doğrultusunda adeta bir duvar gibi uzanan Amanos dağlarının doğu-batı doğrultusunda geçit verdiği en önemli kıstas Elmadağ üzerindeki *Belen Geçidi*'dir. Bu dağlar batıdaki dar kıyı ovaları ile içerideki Amik Ovası'nı birbirinden doğal bir set olarak ayırmaktadır. Sıradağların en yüksek noktasını 2.262 m yüksekliği ile Hassa ilçesindeki *Mığır Tepe (Bozdağ)* oluşturur. Yayladağı ilçesi sınırları içinde bulunan Ziyaret Dağı ile Keldağ ise diğer önemli yükseltiler olarak dikkat çekmektedir (Şekil: 2).

Hatay'daki platolar Amanos dağlarının genellikle 800-1000 m arasındaki yükselti kuşağında yer almaktadır. Söz konusu platolar üzerinde bir kısmı yaz aylarında ve bir kısmı da yıl boyunca kullanılan yayla alanları bulunmaktadır. Bunların en önemlileri *Belen*, *Atik*, *Zorkun* ve *Güzelyayla (Soğukoluk)* yaylarıdır. Keldağ'ın Asi oluğuna bakan yamaçlarında genç fayların oluşturduğu dik basamaklar üzerinde yaklaşık 350-400 m arasındaki yükselti kuşağında da platolar yer almaktadır.

Şekil 2: Hatay İli'nin Topoğrafya Haritası.

HATAY İLİ'NİN TOPOĞRAFYA HARİTASI



Hatay ili sınırları içerisinde hidrografik birimler olarak Asi Nehri, Karasu, Afrin ve Bohsin Çayı gibi önemli akarsular ile Kırıkhan ilçesi sınırları içinde rekreasyonel faaliyetler kapsamında kullanılan Gölbaşı Gölü ve Reyhanlı ilçesi sınırları içinde de Yenişehir yapay gölü bulunmaktadır. Ayrıca Karasu Çayı üzerinde Tahtaköprü ve Bohsin Çayı üzerinde Yarseli baraj gölleri zirai sulama amaçlı olarak kullanılmaktadır. Geçmişte Hatay'la özdeşleşen Amik Gölü ise 1968-1974 yılları arasında kurutulmuş bugünkü ziraat alanlarına dahil edilmiştir. Asi Havzası içerisinde Asi ana vadisinin yanı sıra en önemli tali kolları olan Karasu ve Afrin Çaylarının oluşturduğu vadiler yer almaktadır. Hatay ili arazini orta kesimde güneybatı–kuzeydoğu doğrultusunda iki ayrı bölüme ayıran Amanos horst dağlarının güneyinde; *Asi*, *Karasu*, *Afrin* vadi tabanlarının dolmasıyla oluşan geniş graben çöküntüsü üzerinde oluşan Amik alüvyal ovası ilin en geniş ve verimli ziraat alanı durumundadır. *Samandağ*, *Arsuz*, *İskenderun*, *Dörtyol* ve *Erzin* ovaları ise Hatay'ın ziraat potansiyeli yüksek kıyı ovalarıdır.

Hatay'da Akdeniz iklimi hakim olup yazları sıcak ve kurak kışlar ılık ve yağışlı geçer. Yayıldağı'nda ve iç kesimlerde karasallığın etkisiyle iklim, kıyı bölgelerine oranla daha serttir. Ortalama yıllık sıcaklık 15⁰C -20 ⁰C arasında değişirken, ortalama yıllık yağış miktarı 562 -1200 mm'ler arasında değişir.

Hatay'ın doğal bitki örtüsünü Akdeniz ikliminin karakteristik ormanları ve tahrip edildiği yerlerde maki alanları oluşturur. Orman alanlarındaki türler, *kızılçam* (*Pinus brutia*) yaygın olmak üzere yer yer *karaçam* (*Pinus nigra*), *fıstık çamı* (*Pinus spinea*), *sedir* (*Cedrus*), *meşe* (*Quercus*), *kök nar*, *gürgen*, *dişbudak*, *ıhlamur*, *kestane*, *servi*, *ardıç* ve *çınar*; maki alanlarındaki başlıca türler ise *mersin*, *defne*, *keçiboynuzu*, *böğürtlen* ve *zakkum* olarak sıralanabilir (Hatay İl Çevre ve Orman Müdürlüğü, 2006: 73). “İlde ayrıca, bataklıkları kurutmak için sonradan dikilen *Okaliptüs* ağaçları ile *Avanosların* yüksek kesimlerinde, yağış miktarının 1400 mm'nin de üzerine çıktığı bölgelerde görülen *Karadeniz florasına* ait *kayın* (*Fagus*) ağaçları ve *fındıklar* da bitki örtüsünün değişik unsurları olarak göze çarpmaktadır” (Karataş ve Korkmaz, 2012: 33).

Hatay'da çeşitli özelliklere sahip farklı toprak türleri bir arada bulunmaktadır. Ova ve vadi tabanlarında yaygın olarak bulunan *alüvyal topraklar* ve eğimli yamaçların eteklerindeki *kolüvyal topraklar* eşit oranda olmak üzere ilin %26'lık bölümünü kaplar (Karataş ve Korkmaz, 2012: 32). İldeki toprakların yaklaşık %36'sını oluşturan kireçsiz kahverengi orman toprakları Amanosların özellikle

Hassa-Dörtüol arasında kalan kısmında bulunan A,B,C horizonlarına sahip nemli bölge topraklarıdır. Yağış miktarı 600 mm'nin altına düşmeyen kalkerler üzerinde gelişen A,B,C horizonları belirgin, koyu kırmızı renkli Kırmızı Akdeniz toprakları ise Hatay toprakları içinde % 8'lik paya sahiptir. Bitki örtüsünün gür, yağış değerlerinin de yüksek olduğu kesimlerde yoğun olarak bulunan kahverengi orman toprakları ise il topraklarının %16'sını teşkil eder. Hatay'daki toprakların %7'sini oluşturan kırmızı kahverengi Akdeniz Toprakları ile yine %7'lik paya sahip ağır killi bünyeye sahip, verimi düşük bazaltik topraklar diğer toprak gruplarını oluşturur (Karataş ve Korkmaz, 2012: 32).

Tarihin belirli dönemlerinden beri yoğun yerleşilen alanlardan biri olan Hatay ve çevresi yerleşme ve nüfus özellikleri ile de dikkat çekmiştir. Türkiye ortalamasının üzerinde bir nüfus artışına sahip olan Hatay'da genç nüfusun fazla olması nüfus bağımlılık oranının artmasına neden olmuş, bu sebeple işsizlik oranı artmış, bu da ekonomik kaynaklı göçlerin temel sebebini oluşturmuştur (Özşahin, 2011: 32).

Ülke genelinde olduğu gibi Hatay'da da nüfus daha çok kıyı ovaları ve Antakya-Kahramanmaraş graben tabanında olduğu gibi düzlüklerde toplanmış ve bu elverişli alanlardaki kırsal ve şehirsal karakterli yerleşmelere eşitsiz bir şekilde dağılmıştır. Özellikle Arsuz-Dörtüol arasında kalan İskenderun Körfezi kıyıları ile grabenin Samandağ-Kırıkhan arasında kalan iç kesimleri nüfuslanma ve yerleşmelerin kuruluşu bakımından neredeyse hiç kesintiye uğramazken, yükselti ve eğimin arttığı (Amanoslar ve Kuseyr Platosu) kesimlerde nüfus ve yerleşme yoğunlukları düşmektedir. Buralar daimi yerleşmelerden çok genellikle sıcak ve kurak geçen yaz aylarında sayfiye amacıyla gerek günübirlik ve gerekse periyodik sürelerle kullanılan mevsimlik yayla yerleşmelerinin yoğunluk kazandığı alanlardır. Yaylalar açısından çizilen bu genel çerçevenin dışında kalan tek yerleşim birimi Belen ilçe merkezidir. Nitekim kış ve yaz aylarında değişen nüfus miktarı ve yoğunluklarına rağmen yıl boyunca daimi olarak kullanılan bu büyükçe kasaba yerleşmesi, Amanos dağlarının doğu-batı doğrultusunda geçit verdiği karayolu ulaşımına en uygun Elmadağ kıştağı (Belen geçidi) üzerinde kurulmuştur (Özşahin, 2011: 32).

Hatay ekonomisinin temeli birçok ilimizde olduğu gibi başta ziraat ve hayvancılık faaliyetleri olmak üzere ticaret ve sanayi faaliyetlerine dayanmaktadır. Hatay ili arazisinin neredeyse yarıya yakın bir kısmı tarımsal faaliyetler için oldukça

elverişlidir. Özellikle Samandağ kıyılarındaki Asi deltası, Dörtüol ve İskenderun arasındaki kıyı ovaları ile grabenin iç kesimdeki Amik Ovası belli başlı ziraat alanlarıdır. “*Gerek bu alanların verimliliği ve gerekse Akdeniz ikliminin etkisiyle Hatay’da tarımsal ürün yelpazesi geniştir*” (Özşahin, 2011: 32). Bununla birlikte ilde yaygın ve yoğun olarak sürdürülen büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığın yanı sıra kanatlı hayvan yetiştiriciliği, yumurta üretimi, beyaz et üretimi, arıcılık faaliyetleri ve bal üretimi Türkiye ölçeğinde önemli bir yer tutmaktadır (www.Hataydayatırım.com./sektorler.asp, 17.12.2016).

İlde 1970 yılında faaliyete geçen Payas ilçe merkezindeki demir-çelik fabrikasıyla birlikte, İskenderun, Dörtüol-Payas arasında demir ve çeliğe dayalı yan sanayi kuruluşları ve bunlara bağlı büyük ve küçük ölçekli imalat sanayi; iç, dış ve transit sınır ticareti; hava, deniz, kara ve demiryolu ulaştırması ve alt yapı tesisleri; nakliye, toplama, depolama ve dağıtım gibi çeşitli hizmetlere yönelik faaliyetler yoğunluk kazanmıştır. Bu çeşitli türden büyük ve küçük ölçekli sanayi, ticaret ve ulaşım sektörlerine ait faaliyetlerin Hatay’daki tüm iktisadi hayatın ve özellikle de imalat sanayinin bir ölçüde temelini oluşturduğu söylenebilir. Diğer taraftan bu karakteristik Akdeniz ilinde pamuk ve zeytin gibi tarla ve bahçe ziraatının başı çeken ürünlerine bağlı gelişme gösteren imalat sanayi kolları da sürekli gelişme içerisindedir (Özşahin, 2011: 36).

Binlerce yıl boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Anadolu ve onun bir parçası olan Hatay toprakları, günümüzde de çeşitli din ve mezhepten insanların bir arada iç içe yaşamayı başarabildiği mozaik deseninde bir sosyal doku ortaya koyabilmiş ender sahalardandır. Buna bağlı olarak eşsiz doğal coğrafi varlıkları ve güzelliklerinin yanında çeşitli ve değişik türde kültürlerle ait beşeri kalıntılar ve kutsal mekânların da iç içe geçmiş şekilde bir arada yer alabilmesi, başka kelimelerle mozaik dokusu ilin tarihi, kültürel ve inanç turizm potansiyelini arttırmaktadır. Sağlık turizmi kapsamında da projelendirilmeyi ve işletilerek ülke ekonomisine katkılar sağlamak bakımından değerlendirilmeyi bekleyen şifalı suları ve yayla alanları ile da öne çıkan ilde bitki ve hayvan çeşitliliği ile eşsiz jeolojik ve jeomorfolojik yapısı da ekoturizm potansiyeline jeopark konseptinde katkıda bulunabilecek değerdedir.

Hatay’ın Asya ve Avrupa topraklarını birbirine düğümleyen Anadolu yarımadasının hemen güneyinde Ortadoğu coğrafyasının içine doğru gömülmüş bir sınır ili olması, Ortadoğu ülkelerinden Anadolu ve Balkanlar üzerinden Avrupa’ya

uzanan güzergâhta transit geçiş noktası özelliğinde olması Hatay arazisine giren ve çıkan turist sayısını büyük ölçüde etkilemektedir.

1.2. Araştırmanın Problem Durumu, Hipotezleri, Amacı ve Önemi

Yeşilköy (Samandağ), Görentaş (Yayladağı) ve Cumhuriyet (Kumlu) mahallesinde bulunan tandır fırını zanaatkârlarının satışa sunduğu el emeği tandır fırınları kimilerince ek gelir, kimilerince de temel geçim kaynağı olan bir el sanatları ürünüdür. Yörede, özellikle kırsal kesimdeki hemen her evde yaygın bir biçimde kullanımı bu figürü kültürel bir olgu yaptığı gibi, yörede aynı zamanda imalatının yapılıyor olması tandır fırını el sanatları bakımından da kültürel bir imge durumuna getirmiştir. Bu aktivitenin kültürel bir öge olarak kullanımının yaygın olması, kimilerince yan gelir elde etmek, kimilerince de büyük ölçüde geçim sağlamak amacıyla geçmişten günümüze zanaatkâr sayısını artması ve bu kültürün eski önemini kaybetmiş olsa da sürdürülebilmesi, “*gelecekte de sürdürülebilir bir kültür imgesi ve faaliyet midir?*” **araştırma sorusuna** aradığımız cevap yönünde taşıdığımız kaygıları azaltmamaktadır. Bu durum araştırmamızın **temel problemidir**. Bu problem çerçevesinde nicel araştırma yöntemleri ile test edilen araştırma **hipotezleri**:

H01: “*Hatay’da tandır fırını üretimi ve kullanımı günümüzde sürdürülebilir bir kültür ögesi ve faaliyetidir*”.

H02: “*Hatay’da tandır imgesi, sosyoekonomik hayatı şekillendiren değişkenlerden birisidir*”.

H03: “*Hatay’da tandır imgesi, kültürel etkileşime bağlı olarak oldukça geniş bir yayılım sahasına sahiptir*”.

H04: “*Hatay’da tandır fırını üretimi sektörel değil, geleneksel karakterli bir uğraştır*”.

H05: “*Hatay’da tandır fırını üretimi ve kullanımına ilişkin görevleri geleneksel olarak kadınlar üstlenmişlerdir*”.

H06: “*Hatay’da gerek geçim sağlamak, gerekse yan gelir elde etmek amacıyla geçmişten günümüze tandır fırını imalatına katılan zanaatkâr sayısı artmıştır*”.

Nitel araştırma yöntemleri ile cevap aranan **araştırma soruları:**

S01: “Hatay’da tandır fırını üretimi ve kültürünün tarihsel süreçte gösterdiği gelişme ve değişim üzerinde rol oynayan temel etkenler nelerdir?”

S02: “Hatay’ın coğrafi özelliklerinin tandır fırınının kullanımı, pişirilen ürünler ve fırına verilen şekil /biçim üzerindeki etkisi nedir?”

S03: “Köylerin mahalle ve sokaklarında kurulan tandır fırınları, çeşmeler, su kuyuları, ...vb müşterek yapıların artık fazla kullanılmıyor olması ya da tamamen ortadan kalkması insanlar arası ilişkiler ve etkileşimde nasıl bir değişim göstermiştir?”

S04: “Hatay ilinin turizm kapsamında tanıtımına tandır fırını üretimi ve kullanımının katkısı nedir?”

S05: “Hatay’da tandır fırını üretimi ve kullanımı bir kültür ögesi ve iktisadi bir faaliyet olarak varlığını gelecekte de sürdürebilecek midir?”

Araştırma soruları ve hipotezleri ışığı altında ulaşmak istediğimiz araştırmanın **amaçları:**

- “Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçeleri kırsal kesiminde tandır fırını üretimi ve kültürünün tarihsel süreçte gösterdiği değişim ve gelişme üzerinde etkili olan faktörleri tespit etmek,
- Sürdürülebilir bir geçim faaliyeti ve kültürel bir öge olarak tandır fırınının gelecekte taşıyacağı değer ve öneme vurgu yapmak,
- Hatay’ın fiziki, beşeri ve ekonomik coğrafya özelliklerinin tandır fırını kullanımı, ürünleri ve şekillerine olan etkisini ortaya koymak,
- Tandır fırını üretimi ve kullanımının sosyoekonomik bir değişken olarak Hatay ili için taşıdığı önemi belirlemek,
- Geçmişte ve günümüzde yaşatılan tandır kültürünün yöredeki diğer kültürel olgularla olan ilişkilerini ortaya koymak,
- Tandır fırınının kültürel yayılım sahası ve boyutlarını ortaya koymaktır.

“Karşılaştırmalı Bir Kültürel Coğrafya Araştırması: Samandağ, Yayladağı ve Kumlu (Hatay) Kırsalında Tandır Fırını Üretimi ve Kültürü” adlı bu çalışma, kültürel boyutu itibari ile daha önce halk bilimi ve yemek kültürü uzmanlarının dikkatini çekmiş, ancak coğrafya disiplinleri açısından incelenmemiştir. Yapılan çalışmalar Hatay’da böyle bir kültürel olgunun varlığı ve bunun kısa bir geçmişi hakkında bilgi

vermekle sınırlı kalmıştır. Konu üzerine yaptığımız literatür taramasında konunun birçok bilim insanının dikkatini çektiği görülmüştür (Akalin, 2013; Atamal, 1943; Başar, 1976; Karabekir, 1984 ve Karakelle, 2015). Ayrıca konuya daha önce coğrafi bir bakış açısı ve boyutu kazandırılmamış olması ilgimizi çekmiştir. Hatay’da tandır fırını yapımı ve geleneksel tandır kültürünün tesadüfî olmadığı, coğrafi ortamın kontrolünde gelişen bir olgu olduğu varsayılarak bu araştırma konusu ele alınacaktır. Dolayısıyla fiziki ve beşeri coğrafyanın etkisinin birlikte değerlendirileceği bu yüksek lisans tez konusunun ilk kez yapılacak bir çalışma olarak gerek coğrafya bilimi ve gerekse ilişkili olduğu diğer sosyal bilimlere ışık tutarak literatüre önemli ölçüde katkı yapacağı, ayrıca Hatay’da tandır fırını yapımı ve tandır kültürünün coğrafi öneminin fark edilerek, korunması ve yaşatılmasına yönelik farkındalık yaratacağı kanaatindeyiz.

1.3. Araştırmanın Konusu Kapsamı ve Daha Önce Yapılmış Olan Çalışmalar

İnsan topluluklarının doğal ortamdan etkilenmesi ve bu etki sonucunda bir tepki olarak geliştirdiği faaliyetler her dönemde farklı şekillerde kendini göstermektedir. Değişen kültür ve uygarlık düzeyine bağlı olarak bütünüyle beşeri faaliyetler sonucunda doğal ortam içerisinde oluşan bu ortam “beşeri ortamı” veya “kültürel ortamı” oluşturmaktadır. Doğal ortam ile beşeri ortamı birbirinden ayrı düşünmek coğrafyanın temel ilke ve prensipleriyle bağdaşmayacağından coğrafya bilimi bu iki ortamın birlikte ele alıp çalışmalarına konu edinmiştir (Özçağlar, 2003: 13-14).

İnsanlık tarihi boyunca coğrafyacılar insan ile onun fiziki çevresi arasındaki ilişkileri araştırmıştır. İnsan ile çevre arasındaki ilişkinin ya da etkileşimin derecesini tanımlama konusundaki çabalar sayısız metodolojik ve felsefi tartışma ortaya çıkarmıştır (Arı, 2005: 5). 20 yy.ın başında coğrafyacılar, dünyanın değişik yerlerinde insan dağılışının, faaliyetlerinin hatta sosyal karakterinin içerisinde yaşadığı fiziki çevre tarafından kontrol edildiği ya da derinden etkilendiği konusunda genellemelere temel oluşturacak çok sayıda örnek bulmuşlardır (Arı, 2005: 5). İnsanlar ve ortamlar arasındaki bu yorum “çevreci determinizm” olarak adlandırılmıştır.

Çevreci determinizmin geliştiği aynı dönemde 19. yy.ın sonu 20. yy.ın başlarında insanla ortam arasındaki ilişkinin posibilizm (olasıcılık) olarak

adlandırılan bir yorumu daha ortaya çıkmıştır. Possibilizm fikrini savunan coğrafyacılar “doğal özelliklerin insan faaliyeti üzerinde etkisi olduğunu fakat belirleyici olamayacağını” öne sürmüşlerdir (Tümertekin ve Özgüç, 2010: 26).

Determinizm ve ona bir tepki olarak ortaya çıkan possibilizm yanında coğrafyada her iki görüşü bir sentezde birleştiren, bir uzlaşmaya da varılmış, probabilizm-olabilircilik- olarak anılan bir akım zirveye çıkmıştır. Bu akıma göre (1) Fiziki çevre, insan türünün eylemlerinin çoğunu belirlemektedir. (2) Belirli bazı kültürler, teknoloji kullanımıyla çevrenin yarattığı baskıları yenebilirler. (3) Bir alanın hem fiziki çevresini hem de orada yaşayanların kültürel özelliklerini bilen birisi, bu alanı nasıl kullanacağını analizini yapabilir ve kullanım şekillerinin coğrafi dağılımını açıklayabilir; gelecekle ilgili tahminleri de yapabilir (Tümertekin ve Özgüç, 2010: 27-28).

Günümüzde beşeri coğrafyada insan çevre ilişkisinde başlıca iki yaklaşım açıkça gözlenmektedir: İnsanın çevreyle ilişkilerinin incelenmesi, insanın mekânı nasıl kullandığı ve düzenlediğinin incelenmesi. Bunlar, bütün unsurların birbiriyle ilişkili olduğu bir işlevsel bütünlük içindeki iki sistem ya da yapı olarak kabul edilebilirler. İnsanın çevreyle ilişkilerinin incelenmesinde, coğrafyacı, içinde insan ile çevrenin birbirini karşılıklı olarak etkilediği ekolojik sistemin şekil ve yapısını esas alır. İkincisinde, yani insanın mekânı kullanma ve düzenlemesinin incelenmesinde ise, coğrafyacı, bu kez insanın ekonomik, toplumsal ve siyasal faaliyetleri yoluyla birbiriyle karşılık etkilenme içinde bulunduğu mekânsal sistemin şekil ve yapısını inceler (Tümertekin ve Özgüç, 2010: 28).

Bu çalışma kapsamında yukarıda bahsi geçen insan ve doğal ortam arasındaki ilişkileri ve bu ilişkiler sonucunda ortaya çıkan faaliyetlerin coğrafyanın ilke ve prensipleri çerçevesinde ele alınıp incelenmesi gerekmektedir. Buna bağlı olarak araştırmanın konusu, kapsamı itibarıyla “*Karşılaştırmalı Bir Kültürel Coğrafya Araştırması: Samandağ, Yayladağı ve Kumlu (Hatay) Kırsalında Tandır Fırını Üretimi ve Kültürü*” olarak belirlenmiştir. Araştırma sahasının örneklemini oluşturan Samandağ ilçesi, çeşitli disiplin alanlarından birçok bilimsel çalışmaya araştırma sahası olarak sahne olmuştur. “*Tandır*” ise “*geleneksel bir kültür ögesi*” olarak yine çeşitli disiplin alanlarında (Güzel Sanatlar, Sosyoloji, Antropoloji, Tarih) ancak sınırlı sayıda bilimsel çalışmaya araştırma konusu olabilmıştır. Görüldüğü üzere tandır olgusu üzerine coğrafya bakış açısı ile ele alınmış bir çalışma henüz yapılmamıştır. Ancak mekân olarak “*Samandağ (Hatay) ilçesi*” ve kültürel bir imge

olarak “*tandır*” olgusuna bir arada yer veren ilk ve tek çalışma Mustafa Kemal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü öğretim üyesi Yrd. Doç. Dr. Ayşegül Karakelle tarafından yapılmıştır. “*Hatay’ın Samandağ İlçesinde Geleneksel Tandır Yapımı*” adlı bu çalışmada Karakelle, tandır yapımında kullanılan araç gereçler, tandır yapım aşamaları ve tandırda yapılan yöresel ekmekler gibi konulara değinmiştir. Dolayısı ile araştırma sahası ve konusu ile ilgili olarak daha önce doğrudan çalışma konumuzu ilgilendiren, belirli bir coğrafi bakış açısıyla değerlendirilmiş ayrıntılı bir araştırma bulunmamaktadır. Yapılan çalışmalar daha çok Türkiye genelinde özellikle Erzurum ve Diyarbakır çevresinde tandır fırınına yönelik mekân kullanımı ve mutfak kültürü ile sınırlı kalmıştır. Çalışmalar daha çok tandır kullanımı ve kültürünün genel yapısını aydınlatmaya yöneliktir. Bu çalışmalar aşağıda şu şekilde özetlenmiştir:

Akalin, L., 2010, **Tandırlıktan Gelen Lezzet**, adlı kitabında geleneksel Urfa mutfağının özelliklerinden bahsetmiş, Urfa mutfağında önemli bir yeri olan tandırlıkların geleneksel kültürde nasıl kullanıldığına dair bilgiler sunmuştur.

Akkoyunlu, Z., 2003, “*Musul ve Kerkük Folklorundan Tendür (Tandır)*”, adlı çalışmada tandır kelimesinin etimolojisini incelemiştir. Kelimenin Arapça kökenli olduğu konusundaki yaygın kanının aksine Türkçe olabileceği ihtimalleri üzerinde durmuş ve yaptığı araştırmalar sonucu bu ihtimali kuvvetlendirmiştir.

Atamal, S., 1943, “*Tandır*”, adlı makalesinde tandırın tarihçesi ve muhteviyatı hakkında bilgiler vermiştir. Ayrıca şarkta tandırın yaşayış hayatındaki önemli rolü üzerinde durmuş, tandır hakkında halk söyleyişlerine de yer vermiştir.

Ayduslu, N., 2015, “*Tandır ve Tandırda Çanak Çömlek Pişirimi*”, adlı makalesinde tarih öncesi çağlardan beri kullanımı olan tandırın yapımı, geçmişi ve içerisinde çanak çömlek pişirimi konusunda bilgiler vermiştir.

Balcı, J., 2011, **Antakya ve Yemekleri**, adlı kitabında Antakya mutfağı içinde özel bir yere sahip olan tandır fırınının imalatından ve tandır ekmeğinin yapım aşamalarından kısaca bahsetmiştir.

Başar, Z., 1976., “*Halkımızın Yaşamında Tandır*”, adlı makalesinde Erzurum Pulur’da yapılmış olan kazılarda ortaya çıkan topraktan yapılmış çeşitli eşya ve malzemelerin arasında tandırın olduğuna vurgu yapmış, bu kazı çalışmasına dayanarak da tandır fırınının gelişimi hakkında bilgiler vermiştir.

Doğruer, Ş., 1995, “*Antakya'nın Eski Bir Isınma Aracı*”, adlı makalesinde eski bir ısınma aracı olan tandırın özellikleri, tandırda kullanılan araç gereçler, tandır fırınının kurulduğu yer ve kurulmasıyla ilgili konulara değinmiştir. Ayrıca tandır fırınının toplum içindeki yerinden de kısaca bahsetmiştir.

Erdem, A.Ü., 2013, “*Arkeolojik ve Etnografik Veriler Işığında Doğu Anadolu Tandırları*”, adlı çalışmasında Doğu ve Güneydoğu Anadolu köylerinde yaygın olarak bulunan ve kırsal yaşamın bir parçası olarak kabul edilen tandırları incelemiştir. Araştırmasının ilk bölümünde günümüz tandırlarının üretim tekniği, fırın olarak inşa edilme yöntemleri, tandır kullanımı ve sosyo-kültürel yapısı gibi etnografik verileri değerlendirerek bazı bölgesel farklılıkları ortaya koymuştur. Ardından arkeolojik veriler ışığında tandır fırınlarının kronolojik olarak günümüze kadarki varlığını değerlendirmiştir. Daha önce yapılmış tandır tarihlendirmesiyle ilgili çalışmalarla yaptığı araştırma sonuçlarının örtüşmediğini belirtmiş, buna bağlı olarak farklı bir bakış açısı getirmiştir.

Gök, Y., Kayserili, A., 2014, “*Geleneksel Erzurum Evlerinin Kültürel Coğrafya Perspektifinden İncelenmesi*”, adlı makalede geleneksel Erzurum evlerinde inşa edilmiş meskenler kültürel coğrafya bakış açısıyla incelenmiştir. Bu meskenler içerisinde önemli bir yere sahip olan tandır evi de ele alınmıştır. Tandır evinin mimari yapısı, tandır evini oluşturan donatılar, tandırın kullanılışı ve sosyo-kültürel yapıya etkisinden bahsedilmiştir.

Gündoğdu, H., 1997, “*Genel Özellikleriyle Erzurum Evleri*”, adlı makalesinde medeniyetin beşiği olarak adlandırılan Anadolu ve Akdeniz çevresinin ilk çağlarda oluşturulan kültür ve uygarlık merkezleri ile konut ve ev mimarisi konusunda inanılmaz bir yükselişe sahne olduğunu belirtmiştir. Gündoğdu, bu kapsamda eski Erzurum evlerini konu alan çalışmasında bu evlerin mimari yapısını incelemiş, bu yapının içindeki önemli bir bölüm olan tandır evinin işlevinden bahsetmiştir.

Güner, G., 1988, **Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik**, adlı kitabında çömlekçiliğin tarihçesinden bahsetmiş, hangi uygarlıklarda yoğun olarak yapıldığı hakkında bilgi vermiş, tarih öncesi çağlardan beri yapılan bu uğraşının uygarlıklar arası farklılıklarına değinmiştir. Ayrıca çömlekçilik ürünlerinden biri olan tandır fırını yapımı ve özellikleri hakkında bilgi vermiştir.

Heine, P., 2000, “*Modern Arap Yemekleri Kitaplarında Geleneksel Mutfağa Dönüş*”, adlı makalesinde eski Arap yemeklerinden örnekler vermiş, bu örnekler

içerisinde tavuk ve balık pişirmede kullanılan tandır fırını yapımına da kısaca değinmiştir.

Karabekir (Kılıç), O., 1984, “*Erzurum Mutfakları*”, adlı makalesinde evin merkezi sayılan Erzurum mutfaklarının Türkiye’nin en ilginç mutfaklarını oluşturduğunu belirterek konuyu bir mimar olarak ele almıştır. Karabekir bu çalışma çerçevesinde tandırların Erzurum mutfakları içerisindeki öneminden ve işlevinden bahsetmiştir.

Karakelle,A., 2015, “*Hatay’ın Samandağ İlçesinde Geleneksel Tandır Yapımı*”, adlı makalesinde tandır ve tandırı kullanan ülkeler hakkında genel bilgiler vermiştir. Ardından Hatay’ın Samandağ ilçesinde yaygın olarak kullanılan aynı zamanda imalatı da yapılan tandırların yapım aşamaları ve bu tandırlarda yapılan yöresel ekme çeşitleri hakkında bilgiler vermiştir.

Karpuz, H., 2006, “*Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri*”, adlı çalışmasında eski Erzurum evlerinin Türk ev mimarisi içerisinde farklı özelliklere sahip olduğundan ve bu yapının çok önemli bir mekânı olan tandır evinden ayrıntılı olarak bahsetmiştir.

Kukaracı, H., 2001, **Günümüz Erzurum Evinde Geleneksel Unsurların Kullanımına Yönelik Bir Sentez Çalışması**, adlı yüksek lisans tezinde Erzurum evlerinde bulunan tandırların özellikleri hakkında bilgi vermiş, tandırların ve tandır evinin Erzurum mutfağındaki öneminden bahsetmiştir.

Köşklü, Z., 2005, “*Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu’daki Yeri Üzerine*”, adlı makalesinde Doğu Anadolu Bölgesinde geleneksel Erzurum evlerinin anıtsal mimarisi olan tandır evi ve bu mimarinin vazgeçilmez unsuru olan tandırları ele almıştır. Köşklü, çalışmasında Erzurum ve çevresindeki tandır yapımı, tandırın kökeni, tandırın Doğu Anadolu’daki yeri ve kullanımından bahsetmiştir. Günümüzde ülkemizin birçok kırsalında kullanılan tandırların bölgesel farklılıklarına ve benzerliklerine değinmiş, bu ögenin geçmişten günümüze kullanılan bir kültür varlığı olduğunu belirtmiştir.

Oğuz, B., 1976, **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri**, adlı kitabında Türklerin yemek ve ekme alışkanlıklarından ve ekmeğin tarihçesinden bahsederken tandır ekmeğine de değinmiş, kelimenin kökeni, tandırın nerelerde yoğun olarak kullanıldığı ve tandır ekmeği çeşitlerini ele almıştır.

Ögel, B., 1978, “*Türklerde Yemek ve Beslenme Kültürü*”, adlı makalesinde “tandır” sözcüğünün nereden geldiği konusunda ve Türk tandırı hakkında bilgiler vermiştir.

Türk, H.ve Şahin, K., 2004, “*Antakya Geleneksel Yemek Kültürü*” çalışmasında Antakya’nın değişik kültürel öğelerden meydana gelen mozaik bir yapıya sahip olduğunu belirterek zengin yemek kültürü üzerindeki etmenlerden bahsetmişlerdir.

Türkoğlu, S., 1969, “*Van’da Tandır Adetleri*”, adlı makalesinde Van ve çevresindeki tandırların özelliklerinden bahsetme birlikte Van’daki tandır adetlerinden kısaca örnekler vermiştir.

Uzun, S., 1996, “*Erzurum Yöresinde Tandır Yapımı ve Yöre Meskenlerindeki Tandır evinin Coğrafi Yönden İncelenmesi*”, adlı makalesinde Erzurum ve çevresinin doğal çevre koşullarının tandır yapımı ve kullanımına etkisini araştırmıştır. Uzun, makalesinde Erzurum ve çevresinde tandır fırını yapımının tüm aşamalarını ve burada kullanılan tandırın özellikleri hakkında ayrıntılı bir şekilde bilgiler vermiştir.

Üçer, M., 2006, **Anamın Aşı Tandırın Başı**, adlı kitabında Sivas mutfağını incelemiş, kitabın ekmekleri anlattığı bölümünde tandır yapımı, tandır ekmeği ve çeşitlerinden bahsetmiştir.

1.4.Araştırmanın Sınırlılıkları /Olumsuzlukları:

Araştırma süresinin, yüksek lisans eğitiminde teze ayrılan süre ile kısıtlı olması, araştırmanın öncelikli sınırlılıklarındandır. Buna bağlı olarak, araştırma için sarf edilen tüm çabaya rağmen bu dönemde ulaşılan /elde edilen bilgi ve bulgularla şekillenmek durumunda olması da eksiklikleri arasındadır.

Literatür yetersizliğine/eksikliğine bağlı olarak araştırma konusu ile ilgili daha önce kapsamlı bilimsel bir çalışma yapılmadığından içeriğin/tez planının hazırlanması aşamasında da sorunlar yaşanmıştır. Bu sorunlar Ankara’da bulunan Milli Kütüphane’deki konuyla ilgili sınırlı kaynaklarından giderilmeye çalışılmıştır.

Farklı bakış açılarının bulunması ve rehberliği bakımından görüş ve deneyimlerine başvurulabileceğimiz konu üzerinde uzmanlaşmış araştırmacıların fazla olmaması da araştırmanın olumsuzluklarındadır.

Araştırmacının hem eş hem de anne olmasından dolayı saha çalışmalarına sıklıkla yer verilememiş, saha çalışmaları daha seyrek aralıklar ve kısa sürelerde

tekrarlanabilmiştir. Bunda yaz, kış ve sonbahar dönemlerindeki mevsimsel hava şartları da etkili olmuştur.

Tez döneminin ilk yılı ile ikinci yılında araştırmacıdan kaynaklanmayan çeşitli sebeplere bağlı olarak yaşanan *tez danışmanı değişikliği* ile araştırmanın kısmen konusu, kapsamı, kullanılan yöntemleri, veri toplama araçları ve materyalleri de değişmek durumunda kalmış ve bu durum araştırmayı kısmen de olsa olumsuz etkilemiştir.



İKİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMA MODELİ VE YÖNTEMİ

2.1. Araştırma Modeli

Araştırmada tarama modeli kullanılmıştır. Tarama modeli geçmişte ya da hala var olan bir durumu var olduğu şekli ile betimlemeyi amaçlayan araştırma yaklaşımıdır (Karasar, 2012: 77). Başka bir ifadeyle, çok sayıda elemandan oluşan bir evrende, evren hakkında genel bir yargıya varmak amacıyla evrenin tümü ya da ondan alınacak bir grup örnek ya da örneklem üzerinde yapılan tarama düzenlemeleridir (Karasar, 2004: 79).

Bu model çerçevesinde araştırmada; hem nicel ve hem de nitel araştırma yöntem ve tekniklerine yer verdiğimiz, karma araştırma yaklaşımı kullanılmıştır. Nicel araştırma yöntemlerinden *istatistiksel, tarihsel, betimsel, SWOT, mekânsal dağılışı ve yoğunluk analizleri* ile nitel araştırma yöntemlerinden *fenomenolojik ve etnografik kültür analizlerine* başvurulmuştur.

Tarihsel modelde tandır kültürünün geçmişten günümüze olan gelişim ve değişim süreci incelenirken; betimsel modelle hali hazırdaki durum ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Veri toplamak amacıyla yapılan ölçümler araştırmacıya kaç kişinin “*nasıl davrandığını*” gösterirken “*neden*” sorusuna cevap veremezler (Karagel, 2010: 22). Bu nedenle insan ve toplum davranışlarının nedenini anlamak için niteliksel yaklaşımlara da yer vermek gerekmektedir. Araştırmada nitel araştırma modellerinde kavramları, yaklaşımları, olayları ve tecrübeleri açıklamak amacıyla fenomenolojik analizler; gelenek, inançlar, sosyal yaşam biçimleri ve kültürel etkileşimleri açıklamak için ise etnografik kültür analizleri yapılmıştır.

Nitel analizler için veri toplamada bireysel görüşme (mülakat), odak grup görüşmesi, kültürel tarama anketi, dokümanlar, yazılı ve görsel gözlem kayıtları gibi veri toplama araçları kullanılmıştır.

2.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evreni Hatay ili, örnekleme ise Samandağ, Yayladağı, Kumlu ilçeleridir. Hatay ili, araştırmada kullanılan veri kaynakları ve analizleri bakımından

oldukça geniş bir alanı kapsadığından; çalışmaların daha pratik, güvenilir, geçerli ve dolayısıyla daha ekonomik şartlarda yapılması için örneklem seçimi yoluna gidilmiştir. Örneklem belirlenirken saha çalışmalarına bağlı olarak, araştırmanın konusu ve amacı gereği evreni en iyi şekilde temsil ettiğine kanaat ettiğimiz Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçeleri seçilmiştir.

2.3.Araştırmanın Veri Toplama Araçları ve Verilerin Toplanması

Öncelikle çalışmanın hazırlık safhası literatür taraması ile başlamıştır. “Samandağ” “Yayladağı”, “Kumlu” ve “tandır” anahtar kelimelerine odaklı yürütülen bu çalışmalar özellikle kültürel coğrafya ve buna paralel olarak “halk bilimi ve folkloru” ile “sanat tarihi” alanlarından ihtiyaç duyulan verilerle desteklenmiştir. Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Hatay Büyükşehir Belediyesi, Mustafa Kemal Üniversitesi Kütüphanesi gibi il ve ilçe merkezlerindeki kamu kurum ve kuruluşları ile TÜİK ve Ankara Milli Kütüphanesinden elde edilen istatistikî veri ve bilgiler araştırmanın temelini oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra yazılı kaynaklar ve bilişim teknolojilerine (internet, CBS ...vb) dayalı oldukça geniş bir literatür kaynağının taraması yapılmıştır. Ayrıca araştırma sahası ve yakın çevresine ait 1/25.000, 1/50.000 ve 1/100.000 ölçekli temel topoğrafya altlık haritaları kullanılarak; lokasyon, topoğrafya, litoloji, toprak, tandır ve nüfus dağılımları ve yoğunluklarını gösteren özel amaçlı haritaların taslakları hazırlanmıştır.

Araştırmanın arazi çalışmaları safhasında Samandağ, Yayladağı ve Kumlu kırsalında tandır kullanım ve imalat alanları tespit edilerek 1/1000.000 ölçekli lokasyon, 1/100.000 ölçekli topoğrafya, 1/500.000 ölçekli litoloji ve toprak haritaları oluşturulmuştur. Tandır kullanım ve imalat alanları fotoğraflanıp tandır alanlarının belirli bölümlerinde yer, yön, mesafe gibi temel coğrafi ölçümlerde GPS'den yararlanılmıştır.

Araştırmanın problem durumu ve amaçları çerçevesinde hazırlanan Likert tipi 17 soruluk anket formu “tandır fırını imalatı yapan”, “tandır kullanan” ve “farklı kültürlere mensup” kişilere uygulanmış, ayrıca çalışmanın bel kemiğini oluşturan yüz yüze görüşmeler sonu elde edilen veriler “yarı yapılandırılmış mülakat” formlarından elde edilmiştir. Bu görüşmeler esnasında özellikle farklı tandır kullanımlarının, farklı inanç ve kültürlere ait olup olmadığını sorgulayan H4, H5 ve H6 hipotezleri test edilmiştir. Konuyu teşkil eden tüm unsurlar yerinde gözlenip fotoğraflanmıştır. Arazi çalışmaları tamamlandıktan sonra elde edilen tüm veriler

örgütlenme araçlarına dönüştürülerek (*tablo, grafik, harita, plan, kroki, çizim,vb.*) genellemelere ulaşılmaya çalışılmıştır.

2.4.Araştırmanın Veri Analizi

2.4.1. Literatür Analizi:

2.4.1.1. Anahtar Kelimelerin Belirlenmesi:

Araştırmanın konusu, amacı, kapsamı, önemi ve yöntemleri dikkate alındığında araştırmanın üzerinde tarama yapılacak anahtar kelimeleri; kültürel coğrafya, çömlekçilik, tandır fırını, Kumlu, Samandağ, Yayladağı'dır.

2.4.1.2. Kaynakça Taraması:

Araştırmanın anahtar kelimeleri üzerinden yapılan araştırma çalışmasıdır. Bu çalışma "YÖK Ulusal Tez Merkezi", "Google Akademik" arama motoru, Ankara Merkez Kütüphanesi, A.Ü. Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Kütüphanesi /Ankara, MKÜ. Fen-Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Kütüphanesi, "academia.edu" akademik yayın paylaşım sitesi, ilgili yazarların yayın listeleri, bibliyografya çalışmaları, ...vb. listeler taranarak yapılmıştır.

2.4.1.3. Kaynakların Tespiti ve Ulaşılabilirlik:

Kaynakça taramasının ardından, tespit edilen bazı kaynakların bilgisayar ortamına alınması ve depolanmasına imkân verecek şekilde hazırlanmış olanları konu başlıkları halinde oluşturulan klasörlerde sınıflandırılmış; elektronik ortamda olmayan kaynakların bazıları yayınevlerinden sipariş yoluyla, yeni baskıları olmayan bazı kaynaklar ise yoğun kütüphane çalışmaları ve fotokopi marifetiyle elde edilmeye çalışılmıştır.

2.4.1.4. Kaynakların İncelenmesi, Referans Fişlerinin Oluşturulması:

"Halk bilimi ve folkloru" ve "sanat tarihi" alanlarında da yapılacak çalışmalarla zenginleştirilecek olan literatür kaynaklar; değişkenler arası ilişkilere bağlı olarak oluşturulan hipotezler dikkate alınarak ana başlıklar halinde sınıflandırılmıştır. Bu genel sınıflandırmanın ardından alt başlıklar halinde daha ayrıntılı sınıflandırmalar da yapılmıştır. Buna göre kaynakların her biri içerikleri itibariyle konu, amaç ve kapsam gereği önem dercesine göre her defasında daha ayrıntılı bir biçimde incelenmek üzere bir titiz bir taramaya tabi tutulmuştur.

Detaylı incelemeye alınan kaynaklar, araştırma tezinin konu başlıkları ve konular arası ilişkileri de dikkate alınarak sistemli bir referans fişleme sürecinden geçirilmiştir. Referans fişleri daha sonra tez raporunun yazılması aşamasında refere bilgiler olarak, araştırma sorularının cevaplanması ve hipotezlerin test edilmesinde çok önemli bir rol oynamışlardır. Nitekim bulgular üzerinde yapılacak olan tartışmada bağlantısı iyi yapılmış refere bilgiler, araştırma sonuçlarına daha verimli bir şekilde ulaşmayı sağlamıştır.

2.4.2. Fiziki Mekân Analizi:

2.4.2.1. Fiziksel Saha Gözlemleri:

Araştırma sahasının fiziki özelliklerine yönelik olarak daha önce ilgili kurum ve kuruluşlardan temin edilen çeşitli ölçeklerdeki yer-bulduru /lokasyon, topoğrafya, jeoloji, toprak, iklim, ... vb. haritalar, istatistiki veriler ile yazılı, basılı, görsel, işitsel ve sözlü bilgiler; sahada doğrudan yapılmış olan ölçüm, çizim, görüntü alma ve tutulan notlar ile güncellenerek, daha sonra ofis ortamında CBS yazılımları ile amaca uygun lokasyon, topoğrafya, litoloji, toprak ve iklim haritalarına dönüştürülmüştür.

2.4.2.2. Ölçme, Değerlendirme ve Örgütlenme Araçlarının Oluşturulması:

Araştırma konusu ve amacına uygun olarak tespit edilen fiziksel değişkenlerin (olgu ve olayların) boyutlarına (uzaklık, genişlik, yükseklik /derinlik, eğim, bakı, doğrultu, miktar, alan, ...vb nicelik değerler) ve belirli niteliklerine (oran, orantı, sıcaklık, yağış, basınç, ...vb nicelik değerler) ilişkin ölçümler yerinde ölçülüp /kaydedilip görüntüleri alınarak fotoğraflanacaktır. Elde edilen nicel ve nitel verilerden istatistiksel analiz yöntemleri ile gerekli tablo, grafik, şekil ve haritalar üretilecektir.

2.4.3. Beşeri Mekân Analizi:

2.4.3.1. Beşeri Saha Gözlemleri:

Araştırma sahasının insana ait özelliklerine yönelik olarak daha önce ilgili kurum ve kuruluşlardan temin edilen çeşitli ölçeklerdeki nüfus, yerleşme (kırsal ve kentsel), il arazi varlığı, iktisadi faaliyetler, ... vb. haritalar, istatistiki veriler ile yazılı, basılı, görsel, işitsel ve sözlü bilgiler; sahada doğrudan yapılacak ölçüm, çizim, görüntü alma ve tutulan notlar ile güncellenerek, daha sonra ofis ortamında

CBS yazılımları ile amaca uygun nüfus, yerleşme, iktisadi faaliyetler ve tandır fırını alansal dağılış haritalarına dönüştürülmüştür.

2.4.3.2. Ölçme, Değerlendirme ve Örgütlenme Araçlarının Oluşturulması:

Araştırma konusu ve amacına uygun olarak tespit edilen sosyal değişkenlerin (*olgu ve olayların*) önemine ve belirli niteliklerine (*önem derecesi, güvenilirlik, sürdürülebilirlik, tutum, ...vb nitelik değerler*) ilişkin veriler yerinde ölçülüp /kaydedilip video görüntüleri alınarak fotoğraflanmıştır. Elde edilen tüm nicel ve nitel verilerden istatistiksel analiz yöntemleri ile gerekli örgütlenme araçları (*tablo, grafik, şekil ve haritalar*) üretilmiştir.

2.4.3.2.1. Anket Formunun Hazırlanması ve Uygulanması:

Tandır fırını üreten zanaatkârlara yönelik olarak anket soruları aşağıdaki şekilde belirlenmiştir:

1. Kaç yıldır bu köyde oturuyorsunuz?

() 1 yıldan az () 1-3 yıl () 4-6 yıl () 7-10 yıl () 11 yıl ve üzeri

2. Tandır fırını üretimini kaç yıldır yapıyorsunuz?

() 1 yıldan az () 1-3 yıl () 4-6 yıl () 7-10 yıl () 11 yıl ve üzeri

3. Bu zanaatı kimden öğrendiniz?

() Anne () Baba () Çocuklar () Komşular () Diğer

4. Üretim sürecinde size kim /kimler yardım eder?

() Oğlum () Kızım () Akraba () Komşu () İşçi

5. Günde ortalama kaç tandır fırını imal ediyorsunuz?

() 1-3 () 4-5 () 5'den fazla

6. Bir tandır fırınının yapımı ne kadar zaman alıyor?

() 1-3 () 4-5 () 5'den fazla

7. Yaptığınız tandır fırınlarının dayanıklılık süresi ortalama olarak ne kadar yıldır?

() 1-3 yıl () 4-5 yıl () 6-10 yıl () 10 yıldan fazla

8. Tandır fırını imalatına neden başladınız?

() Geçim kaynağını sağlamak için
() Ek gelir elde etmek için

- () *Hobi amaçlı*
 () *Diğer,*

9. *Bu işi yapıyor olmaktan memnun musunuz?*

- () *Çok memnunum*
 () *İyi*
 () *Orta*
 () *Zayıf*
 () *Çok kötü*

10. *Bu üretim faaliyeti ile ilgili olarak vergi veriyor musunuz?*

- () *Evet* () *Hayır*

11. *“Tandır” kelimesinin anlamlını biliyor musunuz?*

- () *Evet* () *Hayır*

12. *Ürettiğiniz tandır fırınlarını nerelere satıyorsunuz?*

13. *Tandır fırınlarını ortalama olarak kaçtan satıyorsunuz?*

14. *Tandır üretimini hangi aylarda yoğun olarak yapıyorsunuz?*

15. *Üretimde kullandığınız malzemeler nelerdir?*

16. *Ürettiğiniz tandır fırınlarında hangi tür yiyecek /yemekler pişiriliyor?*

17. *Aşağıda tabloda yer alan her bir cümleye ne derece katıldığınızı yanda verilen seçeneklerden en uygun olanı ile belirtiniz.*

	Hiç katılmıyorum	Büyük ölçüde katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Büyük ölçüde katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum
Tandır imalatı karlı bir iştir.							
Sadece tandır imalatı ile çok rahat geçim sağlanabilir.							
Tek başına yapılması zorlu bir iştir.							
Günümüzde tandır kültürü geçmişe nazaran önemini kaybetmektedir.							
Tandır ekmeği sağlıklıdır.							

2.4.3.2.2. Bireysel ve Odak Grup Görüşmeleri:

Arazi çalışmalarında tandır fırının yapımında kullanılan hammaddeler, taşınması, materyallerin hazırlanması, tandır fırının üretimine yönelik detaylar, üretim aşamaları, saklanması, pazarlanması ve kullanım alanlarına yönelik gerekli olan nicel ve nitel veriler gerek 10 sorudan oluşturduğumuz bir “yarı yapılandırılmış mülakat tekniği” ve gerekse deneklerle serbest görüşme imkânı sağlayan “yapılandırılmamış mülakat tekniği” ile elde edilmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda çalışma alanında tandır fırını imalatı yapmakta olan zanaatkârlar ve tandır fırını kullanarak pişirilmiş ürünler ortaya koyan kişilerle yapılan birebir /yüz yüze mülakatlara paralel olarak, daha güvenilir sonuçlar alınabilmesi amacıyla “odak grup görüşmeleri” ile veri elde edilmeye çalışılmıştır. Belirli /sabit bir denek grubu tayin edilmemesi ve “kartopu örnekleme” yöntemi belirlenmiş olmasından dolayı mülakat sayısı sınırlandırılmayıp, araştırmanın güvenilirlik ve geçerliğini artıracak şekilde mümkün olduğunca çok sayıda denekle gerçekleştirilmeye çalışılmıştır.

2.4.3.2.3. Modelleme, Mekânsal Dağılım ve Yoğunlukların Haritalanması:

Araştırma konusu ve amacına uygun olarak hipotez testi ve araştırma sorularına cevap aranan tüm olgu ve olaylar yerinde gözlenip fotoğraf ve video görüntüleri alınmış, elde edilen bulgulardan gerekli örgütlenme araçları (*tablo, şekil, grafik ve haritalar*) üretilmiştir.

2.4.4. İstatistiksel Analiz:

Araştırma sahasındaki nüfusa ilişkin TÜİK verilerine paralel olarak, yerel kurum ve kuruluşlardan (*Hatay Meteoroloji İstasyonu, Hatay Büyükşehir Belediyesi, İlçe Belediyeleri, Hatay Valiliği, İlçe Kaymakamlıkları, Hatay İl Turizm Müdürlüğü, ...vb*) temin ettiğimiz istatistikî veriler; anket tekniğinden elde ettiğimiz istatistikî veriler ve mülakat tekniklerinden elde ettiğimiz istatistikî verilerin hipotez testleri için ayrı ayrı analizleri yapılmıştır.

2.4.5. Araştırma Konusu ve Mekânının SWOT Analizi:

İstatistiksel veri analizlerine dayanılarak araştırma konusu ve mekânlarının güçlü ve zayıf yönleri belirlenmiş ve bu şartların araştırmanın sonuçları üzerindeki etkisi üzerinde durulmuştur.

2.4.6. Retrospektif (Geriye Dönük) Nitel Analiz:

Araştırma sahasında tandır fırını üretimi ve kullanımında günümüz şartlarından yola çıkarak geçmişe doğru zamanın kültürel koşulları içerisinde tarihsel süreç irdelenmeye ve anlaşılmaya çalışılmıştır.

2.4.7. Prospektif (İleriye Dönük) Nitel Analiz:

Araştırma sahasında tandır fırını üretimi ve kullanımında geleceğe yönelik olarak kültürel bir değişimin olup olmayacağı yönündeki hipotez kapsamında öndeyilerde bulunulmuştur.

2.4.8. Etnografik Kültür Analizi:

Bireysel ve odak grup görüşmeleri ile farklı tandır kullanımının yanı sıra farklı inanç ve kültürlerle ilişkili olup olmadığı yönünde tespitlerde bulunulmuştur.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM ARAŞTIRMANIN KAVRAMSAL ÇERÇEVESİ

3.1. Tandır Fırını Kavramı, Etimolojisi, Niteliği ve Fonksiyonu:

Türk Dil Kurumu (TDK, 2016)'nın Türkçe Sözlüğünde, “*yere çukur kazılarak yapılan bir tür fırın*” ve “*bazı yerlerde, kışın ayakları ısıtmak amacıyla alçak bir masanın altına mangal konulup üstüne yorgan örtülerek yapılan düzen*” şeklinde tanımlanan “*tandır*” kelimesi başka çalışmalarda da (Karpuz, 1993: 69; Şen ve Doğruer, 2007: 51; Karpuz, 1986: 53) “*tagar*” kelimesi ile eş anlamlı olarak kullanılmıştır. Güncel sözlüklerimizde yer almayan bu kelime Başar (1976: 28)'a göre, kısa ayaklı dörtgen şekilli ahşap malzemeden yapılmış bir tür ısınma /ısıtma aracıdır. Bu araç, doğrudan tandır fırınının üzerine kurulmakta, üstüne battaniye ve yorgan gibi örtüler örtülmektedir. Dolayısıyla tandır fırınının ısınma /ısıtma fonksiyonu, ancak yardımcı /tali bir araç olan “*tagar*” ile birlikte gerçekleştirilmektedir.

Kimi çevrelerce etimolojik olarak “*tandır*” kelimesinin Farsça “*tenur /tenure*” sözcüklerinden türediği ve kelimenin Arapçaya şedde (ط) ile “*tennur*” şeklinde geçtiği ifade edilmektedir (Köşklü, 2005: 156; Ögel, 1991:45). Kelimenin Arapça olduğu yönündeki kabul, Kur'an'da iki ayrı surede (Hud suresi 11 /40. ayet ve Mü'minun suresi, 23 /27. ayet) “*tennur*” olarak geçen ve “*fate't-tennur (-ve tandır taşı)*” ayet ifadesine dayandırılmaktadır. Ancak bu kelimenin Arap dilinde başka çekim ve türevlerinin olmaması ise düşündürücüdür. Türk kültürü araştırmalarına olan büyük katkıları ile tanıdığımız Prof.Dr. Bahaettin Ögel ise “*Türk Kültür Tarihine Giriş-IV*” adlı eserinde, bu kelimenin köken itibari ile Türkçe olabileceği üzerinde durmuştur. Nitekim tandır kelimesinin eski Türkçe ve modern Türk lehçelerindeki kullanışı üzerine yapılan küçük çaplı bir araştırma bu konuda haklı olunabileceği ihtimalini kuvvetlendirmiştir (Akkoyunlu, 2003: 289-292).

Kutadgu Bilig, Divanü Lügat-it Türk, Kitabu Hilyetül-İnsan ve Hulbetü'l-Lisan gibi Türk kültürünün önemli kaynaklarından “*tam-/yak-*” kökünden türetilmiş pek çok kelimenin var olduğu görülmektedir. *Kutadgu Bilig*'de “*tamdur- /tam-dur- /tutuştur-*”, “*fesat tamdurur ol udunmuş otuğ/fesat sönmüş ateşi alevlendirir*”, “*tamu /cehennem*”, “*tamug /cehennem*” “*tam-ug-luk /cehennemlik*” gibi. Örneğin “*haram*

yigliorni tamu ol /haram yiyenin yeri cehennem dibidir” gibi “tam-” fiilinden türemiş fiil ve isimlere rastlanmaktadır.

Ayrıca Kazak, Kırgız, Karakalpak sözlüklerinde de yine “tam-” fiilinin eski Türkçedeki kullanımına uygun çeşitli türevlerinin bulunduğunu görmek mümkündür. Kazak Türkçesi sözlüğünde “tam /elle yapılmış kerpiçten örülen duvar”, “tamız /yazın en sıcak olduğu günler”, “tamuğ /tamu, cehennem” olarak geçmektedir.

Kırgız Türkçesi sözlüğünde “tam- /tutuş, yan-” örneğin, “ot tama elek /ateş henüz tutuşmadı”, “öçüp ketip tamılıp, ölüp ketiptirilip/söndü ve tutuştu, öldü ve dirildi”, “kıımız içip tamılçıp /kıımız içerek ve kızararak”, “öşkan ottu tamızoling, ölgön candı tirgizding/sönmüş olan ateşi yeniden tutuşdurdun, ölen canı dirilttin” ifadelerine rastlanmaktadır.

Karakalpak Türkçesinde “tambur /tepesi kümbet şeklinde örtülen evin bir bölümü /rüzgârdan korunmak için yapılan kapının ilk girişi ve tünel şeklindeki benzetme yoluyla isimlendirme”, “tamızıg/ateş tutuşturmaya yarayan çöp, çıra” olarak geçmektedir.

Özbek Türkçesinde de “nönyapiş üçün belgilangön mahsus layoçad/ekmek yapmak için bilinen balçık ocak” olarak kullanılan tandırla ilgili tabirler, atasözü ve deyimler bulunmaktadır.

Selçuklular döneminde ise “tamdurmak/tamturmak” fiil kökleri, “yaktırmak” karşılığı olarak kullanılmıştır. “Tamdu/tamduk” sözleri ise “kuvvetli ve alevli ateş” manalarına gelmektedir (Ögel, 1991: 45).

Akkoyunlu (2003: 289-292) ve Ögel (1991: 45)’in ileri sürdüğü bu örnekler, Türk ülkeleri ve Türk kültüründe yaygın bir biçimde yer tutan “tandır” fırını kullanma geleneğinin isimlendirildiği Türkçe “tandır” sözünün Farsçada bir kelimeye benzetilerek türetilmiş basit bir deyim olmadığını göstermektedir. Dolayısıyla kanaatimize göre, Anadolu’daki “tandır” sözü köken olarak Farsça “tenur /tenure” kelimelerinden değil, eski Türkçe “tamdır” sözünden değişerek gelmektedir.

Başta Türk Dil Kurumu olmak üzere sözlüklerde genel olarak “ısıtma ve ekmek pişirmede kullanılan küçük bir fırın” şeklinde özetlenen “tandır” sözcüğü bazı akademik çalışmalarda da farklı şekillerde tanımlanmıştır (TDK, 2016; Başar, 1976: 27; Atamal, 1943: 2; Üçer, 2006: 55 ve Doğruer, 1995: 13). Bu tanımlamalardaki

karakteristik hususlar da dikkate alınarak, elde ettiğimiz veri ve deneyimlerle bu sözcüğü tanımlamamız gerekirse, **tandır**: *“litolojik olarak içeriği yerel koşullara göre farklılık gösteren kil oranı yüksek topraklardan yapılan, taban kısımlarından birleştirilmiş iki kesik koniyi andıran, genellikle ön cephesinin alt kısmında dairesel şekilli bir hava girişi (külve) bulunan, kullanılacağı yerde bütünüyle ya da yarısı zemin altına doğru açılmış bir çukura, zemin üstünde ya da ayakta duran bir insanın beli seviyesinde bir dörtgen prizma yapının içine yerleştirilerek inşası tamamlanan kırsal karakterli bir çeşit mutfak fırınıdır”*.

Anadolu’da kullanılan tandır fırınlarının yer yer birbirlerinden farklı niteliklerde oldukları görülmektedir. Değişen bölgesel şartlar; litolojik ve topoğrafik özellikler, iklim ve bitki örtüsü özellikleri, sosyal, kültürel ve ekonomik koşullar ile doğrudan ilgili olan bu farklı kullanım tipleri tezin bu bölümünün “3.3. Tandır Fırını Türleri ve Yapılışı” başlığı altında ayrıntılı bir şekilde ele alınmıştır.

Göçebe ve yarı göçebe yaşam şekillerinde taşınabilir tipte “seyyar tandır fırını” örneklerine tesadüf edilse de bu olgu, daha ziyade sabit tipleri ile yerleşik yaşama ait bir kültür ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır. Nitekim Erdem şu şekilde açıklamıştır.

“Bugün Anadolu’nun birçok köyünde kullanımı devam eden tandırların gerek prohistorik çağlarda gerekse modern dünyada kentli yaşamın içinde fazlaca yer bulamamış bir gelenek olarak karşımıza çıktığı görülmektedir. Bu özelliğiyle tandırın tümüyle kırsal yaşamı karakterize eden bir gelenek olduğu söylenebilir. Ancak daha çok kırsal yaşamın yerleşik kısmıyla ilgili bir kültürdür.” (Erdem, 2013: 112)

Ülkemizde Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinin Bayburt, Erzurum, Van, Bitlis, Elazığ, Malatya ve Diyarbakır gibi kültür sahalarına ilişkin tandır konu edinen akademik düzey çalışmaları, tandır fırınlarının bu bölgelerde yaygın olarak kullanıldığını göstermektedir. Doğu Anadolu Bölgesi’nde evin önemli bir bölümünü oluşturan “yere gömülü tandır fırınları”, İç Anadolu’da Kayseri, Nevşehir ve Sivas; Karadeniz Bölgesi’nde ise Trabzon, Rize ve Artvin kırsal konutlarında değişik form ve niteliklerde bulunmaktadır (Köşklü, 2005: 159). Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz Bölgesi’ndeki tandır fırını türleri ise genellikle yere gömülü değil, zemin üzerine kurularak kullanılmaktadır.

Tandır fırınları, fonksiyonları itibariyle ekmeğin pişirilmesinde, yemek pişirilmesinde, lor ve civil peynir gibi süttten elde edilen ürünlerin hazırlanmasında, kazanlar dolusu yağ eritilmesinde, kışlık kavurma yapılmasında, çamaşır ve yıkama sularının ısıtılması gibi işlerde kullanılmaktadır (Başar, 1976: 34). Evleri ısıtmak amaçlı kullanımı ise sobanın icadından sonra işlevini yitirmiştir.

İlk ocak ve fırın örneklerinden sayılan tandırın yiyecek pişirmenin ötesinde küçük çanak-çömlek pişiriminde de kullanıldığı bilinmektedir. Yani asıl işlevi pişirme ve ısınma ihtiyacını gidermek olan tandır fırınları, zamanla çanak-çömlek pişirimine de aracı olmuşlardır. Fakat günümüzde tandırda çanak-çömlek pişirimi neredeyse tamamen yok olmuştur (Ayduslu, 2015: 19).

Tandır fırınlarının yaygın olarak pişirmede kullanıldığı bilindiği için tandır fırınları için birçok yerde “ekmek fırını” gibi tabirlerin kullanıldığı görülür. Gerçekten de gerek Diyarbakır gerekse Erzurum ve Van bölgelerinde gerçekleştirilen etnografik çalışmalar (Erdem, 2013: 118) ile bizzat Hatay bölgesinde sürdürdüğümüz kültürel coğrafya çalışmaları tandır fırınlarının özellikle ekmek pişirmede kullanıldığını ortaya koymuştur. Erdem (2013: 118)’in Van yöresindeki araştırmalarından aktardığı gibi Ayanis köylüleri, yerel dilde “lavaş” ve “taptapa” olarak adlandırılan iki tür ekmeği tandır fırınlarında pişirmektedirler. Taptapa, ortası boşluk, yuvarlak formlu bölgeye özgü bir tür somun ekmeğidir. Söz konusu ekmekler haftalık veya on günlük aralıklarla tandır fırınlarında pişirilmektedir.

Sonuç olarak Anadolu’da kırsal yaşamın yerleşik kısmıyla ilişkili, bölgeden bölgeye değişebilen bir yapıya sahip olan tandır fırınlarının tarihsel süreçte birçok işlevi olmasına rağmen günümüzde daha çok ekmek pişirme amaçlı kullanıldığı, “tandır” söylemiyle ilk akla gelen olgunun fırın değil ekmek olduğu ile açıklanabilir.

3.2. Tandır Fırını ve Kültürünün Dünü ve Bugünü (Tarihçesi)

“İnsanoğlunun var olmasıyla birlikte beslenme ve ısınma ihtiyacı da doğmuştur. Bir süre avcılık ve toplayıcılıkla beslenen insanoğlunun hem ısınma hem de yiyeceklerini pişirmede ateşten faydalanmayı keşfetmesi uzun sürmemiştir. Daha büyük bir gelişimi ise ateşin çanak çömleği dayanıklı kilmada işe yaradığının fark edilmesidir. İlk ocak ve fırın örneklerinden sayılan tandır, yiyecek pişirmenin ötesinde küçük çanak çömlek pişiriminde de kullanılmaktaydı” (Ayduslu, 2015: 19).

Tandır fırınının tarihçesine geçmeden önce materyal olarak yine kille yapılan ve tarih öncesi çağlardan beri tandırda pişirilen çanak çömlekçiliğin gelişiminden bahsetmemiz gerekir.

Güner (1988: 9)’in de ifade ettiği gibi mağaralarda bugüne dek bozulmadan kalan kille yapılan pişmemiş hayvan figürlerinin bulunması insanoğlunun buzul çağında bile kille uğraştığının bir kanıtıdır. Fakat Paleolitik Çağ’da henüz kap-kacak eşyaya rastlanmaz. Buna karşılık Mahren’de (Almanya) Paleolitik Çağ’a ait olduğu kanıtlanan ve kilden yapılmış figürçüklerin pişirilmesinde kullanılmış bir çukur bulunmuştur.

Topraktan kap kakak yapıp pişirme bulgusuna belki de ateş yakmak için toprağa açılan çukurun kızarıp sertleşmesi görülerek varılmıştır. İnsanların ilk kullandığı kap-kacaklar doğanın onlara sağladığı imkânlar dâhilinde midye kabukları, hayvan boynuzları, sert meyve kabukları gibi materyaller olabilir. Ancak bunların yetersizliği zamanla insanları yeni kaplar edinme arayışına zorlamıştır (Güner, 1988: 9).

Topraktan kap kakak yapma çabalarının ilk nerede, nasıl başladığını kesin olarak söylemek çok güçtür. M.Ö. 8000 sıralarında örneğin El-Natuf'taki Filistin kültür kalıntılarında bu yörenin insanların ortak bir avcı toplumu oluşturmadığı büyük bir olasılıkla tırpanın icadıyla bu kültürde kap kacaklar ve deri tulumlar bulunmasına karşı henüz kilden yapılmış kullanma eşyasının olmadığı anlaşılmaktadır. Yine bir köylü tarım kültürü olduğu saptanan Jericho'da yapılan kazılarda M.Ö. 4000 yıllarında I. Cilalı Taş Devri'ne ait kilden yapılmış figürlere rastlanmış, fakat henüz kili pişirmeyi bilmedikleri anlaşılmıştır (Güner, 1988: 9).

Şekil 3: MÖ. 4000 yıllarında I. Cilalı Taş Devri'ne ait figürlere rastlanan Filistin'deki Jericho yerleşmesi.



II. Cilalı Taş Devri'nde M.Ö. 3500 yıllarında Jericho'da kilden yapılmış kap-kacakların içine saman çöpü ve kum ilave ettikleri fakat büyük ihtimalle bu uygulamayı başka bir yerden öğrendikleri kanısına varılmıştır. Aynı sıralarda Mezopotamya, Hassuana ve Tel-Halaf'ta tarım ve hayvancılıkla birlikte

çömlekçiliğinde var olduğu ortaya konmuştur. Bu sanatın Ön Asya, Güney ve Orta Avrupa'da kadınlara özgü bir ev-el sanatı olarak ağırlık kazanıp geliştiği söylemek mümkündür. Kısa bir zaman öncesine kadar ilk Neolitik Çağ kap-kacağının kökeni ile ilgili bilgiler bunlardı. Fakat Anadolu'da 1961'de Hacılar'da, 1962-1963'de Çatalhöyük'te yapılan James Mellart kazılarında Neolitik Çağ'ın 2000 yıl daha gerilere giderek M.Ö. 7000 yılına ulaştığı görülmüştür. Burada bulunan ilk kilden kap kacak kalıntılarının M.Ö. 6700 yılına ait olduğu anlaşılmıştır. Bunlar Anadolu'da rastlanan Neolitik Çağ'a ait ilk kültür kalıntılarıdır (Mellaart, 2003: 38). O güne dek Anadolu'da yalnız Kalkolitik ve daha sonraki çağların kültür kalıntlarına rastlandığından Neolitik Çağ kültürü bulunmadığı kanısı vardı. Çatalhöyük kazılarında sepetli, tahta kap-kacaklı bir Neolitik evreden seramikli bir Neolitik evreye geçiş çok açık olarak izlenmiştir (Güner, 1988: 9).

İnsanoğlunun kilden kap kacak yapma bulgusuna nasıl geldiğiyle ilgili çok çeşitli görüşler vardır. İnsanlar bu işi ilk önce kil toprağının içini oyarak başlamış, sonra büyük kaplar için bant tekniği yönelmiş, döndürülebilen bir altlığın üzerinde işin daha kolaylaştığını görerek bu uğraşı geliştirmiştir. İlginç olan çömlekçiliğin bugüne dek geçirdiği tüm aşamaların bu yüzyılda da varlığını sürdürmesidir (Güner, 1988:9).

Anadolu en erken Paleolitik Çağ'ın başlarından itibaren birçok yerleşim katmanlarına ev sahipliği yapmıştır. Bu katmanlardan günümüze en çok bilgi veren malzeme ise seramikler olmuştur. Seramikler ateş sayesinde biçimlendirilmiştir. Çanak çömleksiz Neolitik Çağ olarak bilinen dönemde dahi ocak ve fırınların kullanıldığı arkeolojik kazılarla bilinmektedir (Ayduslu, 2015: 20; Sevin, 2003: 43).

"Bu dönemde insanların geçici doğal barınaklarından çıkıp kalıcı köy yaşamına geçmeye başladıkları görülür. Bu yeni yaşam biçiminin sebebi ise, 13-14 bin yıl öncesine rastlayan son buzul çağının bitmesi, iklim değişikliklerinin başlamış olmasıdır" (Ayduslu, 2015: 20).

Anadolu'da tarih öncesi çağlara ait birçok ocak ve fırın çeşidine rastlanmıştır. Bu çeşitliliğin sebebi ateş yerinin biçiminin kullanım amacına göre değişmesidir (Ayduslu, 2015: 20; Naumann, 1985: 189). Günümüzde bile Anadolu'nun kırsal kesiminde o dönemlerden bugüne aynı biçimsel özellikleri yansıtan ocak ve fırınlar hala kullanılmaya devam etmektedir (Köşklü, 2005: 158).

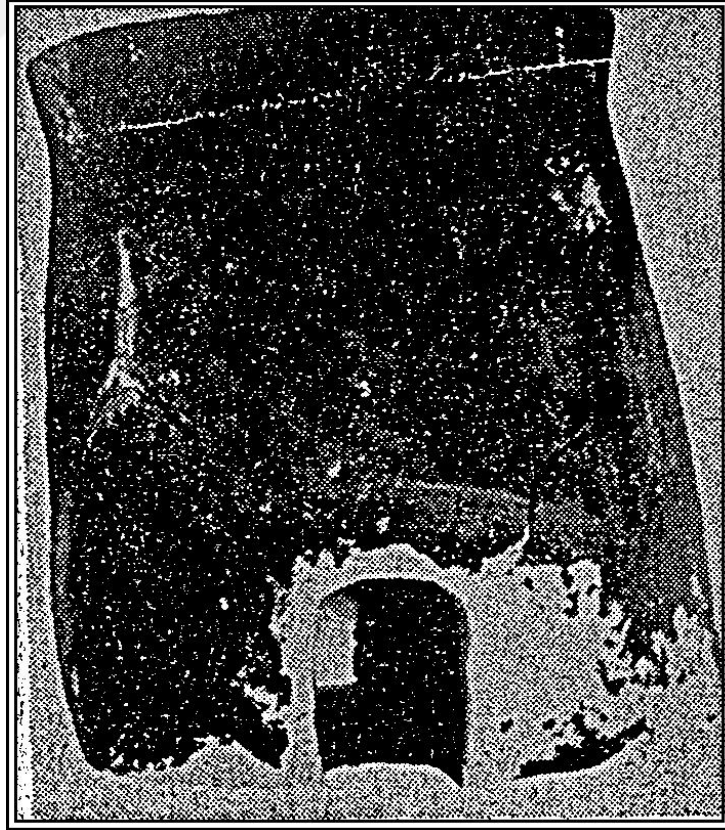
İkisinin de ısı kaynağı olmasına karşın, ocak ve fırınlar farklı işler için kullanılırdı. Tarih öncesi dönemlerde ocaklar pişirme, ısı kaynağı ya da kurban ateşi

olarak kullanılırken, fırınlar daha özel işler için yani yakma, pişirme ve eritme amaçlı kullanılmıştır (Ayduslu, 2015: 21; Naumann, 1985: 191). Ancak tandır fırınının önemli bir özelliği ülkemizde özellikle Doğu Anadolu Bölgesi'nde iklim şartları sebebi ile ısınma için de kullanılmış olmasıdır.

Yapılan arkeolojik araştırmalar tandır fırınının en az M.Ö. 4000 yıl önce kullanıldığını göstermiştir. Atatürk Üniversitesi tarafından 1944'lerde Erzurum Ovası'nda yeni adı Ömertepe olan Pulur'da bir kazı çalışması yaptırılmıştır. Fırat'ın bir kolunu teşkil eden ve Karasu'nun kuzeyine düşen Pulur, Erzurum'un 20 km güneybatısında bulunan bir köydür (Başar, 1976: 28).

Koşay ve Vary (1964: 23) tarafından yürütülen Pulur kazısının IV. ve daha fazla mimari katlarından elde edilen eşyalar arasında bir de tandır fırını bulunmuştur. Ağız çapı 19 cm, dip çapı 33 cm, yüksekliği 39 cm olarak ölçüleri belirlenen bu fırının geçmişinin Geç Kalkolitik Döneme kadar uzandığı anlaşılmıştır.

Foto1: Erzurum Pulur Köyündeki Kazıdan Elde Edilen M.Ö.4000 Yılına Ait İlk Tandır Fırını (Başar, 1976: 28).



1961 yılında yine Atatürk Üniversitesi'nce aynı uzmanlar tarafından yapılan Güzelova (Erzurum'un kuzeyinde) kazısında elde edilen eşyalar arasında çanak,

çömlek ile taş ve kemik kültürünün hakim olduğu görülmüştür. Karaz ve Sos Höyük kazılarında da tandır parçalarının bulunması bölgede tandır geleneğinin varlığını kanıtlamıştır. Ayrıca Karaz’da arkeolojik kazılarla çok çeşitli ocak tipleri ortaya çıkarılmıştır (Koşay ve Vary, 1959: 360).

“Pulur kazısını yapanlar buradaki yerleşmelerin M.Ö. 4000 yıllarına uzadığını düşünmektedirler. Bu takdirde bir varsayıma dayanarak bu ilk yerleşmeyi kuranların eserlerinden biri olan tandırın eskiliği 6000 yılı bulmuş olacak demektir” (Başar, 1976: 29).

Bu görüşü destekler nitelikte başka bir görüş de asırlar öncesine ait olan tandır kullanımının Hz.Nuh dönemine kadar gittiği yönündedir. Elmalılı Hamdi Yazır’ın Kur’an-ı Kerim Hud Suresi 40. Ayet ve Mü’minun Suresi 27. Ayet tefsirinde Nuh Tufanından bahsedilirken *“nihayet emrimiz geldiği ve tennur (tandır veya geminin kazanı) tutuşup parladığı zaman dedik ki: erkeği ve dişisi olan her canlıdan ikişer tane, aleyhlerine hüküm verilmemiş olanların dışında aileni ve iman etmiş olanları geminin içine yükle”* ifadesi geçmektedir. (Yazır, 2015: 147).

Yine bazı tefsir âlimlerinden Ebu Hayyan ve Ömer Nasuhi Bilmen de Elmalılı Hamdi Yazır’la aynı görüştedir. Bu alimlerin tefsirlerinde *“Nuh’un gemisinin yelkenli bir gemi olmadığı kazanla çalışan bir vapur olduğu”* açıklanmıştır (Bilmen, 1996: 1473). Yukarıdaki ayetlerde geçen “tennur” ifadesinin gerçek anlamıyla bir ocağı işaret ettiğini ifade edilmiştir. Bu âlimlere göre “ettennur” buyrulması bunun gemiye ait bir fırın bir ocak olmasını açıkça belli eder. “Tennurun feveran etmesi” ise gemideki yapım işinin sona ermesi, yükleme ve hareket emrinin de başlangıcı ve şartı olarak gösterilmiştir. Dolayısıyla “tennur” ve “feveran” kelimelerinin gerçek anlamda kullanıldığını ileri sürmüşlerdir (Aydemir, 2014: 50-51; Yazır, 2015: 150 ve Köksal, 2016: 97).

Kimi tefsir alimleri ise buradaki tennur kelimesinin ocak ya da fırın anlamına gelmediğini, Arapça da yeryüzü anlamına geldiğini, feveran kelimesinin ise kuvvetli ve şiddetli bir şekilde kaynamak ve fişkırmak olarak ifade edildiğini belirtmişlerdir. Bu tefsirlerde ayetlerde geçen *“tennur feveran ettiği zaman”* ifadesindeki tennur kelimesinin volkanik bir dağa işaret edildiği, feveran etmesinin ise dağ içindeki kızgın lavların püskürmesiyle ilgili olabileceği ifade edilmiştir. (Esed, 2001: 431-432 ve Köksoy, 2011: 207-208).

Tevrat’ta Hz.Nuh’un 950 yıl yaşadığı ve tufanın Hz.Nuh’un 601 yaşındayken olduğu yazılır (Tevrat Yaradılış 8: 13 ve Yaradılış 9: 29). Ahmet Cemil Akıncı’nın

Kıyas-ı Enbiya'sına göre Hz. Nuh, Hz. Adem'in yeryüzüne indirilmesinden 1081 yıl sonra doğmuş ve 650 yıl sonra tufan olmuştur. Hz. Nuh 601 yaşındayken tufan olduysa tarih M.Ö. 3868 yılına denk gelir. Şayet tufan Hz. Nuh 650 yaşında olduysa tarih M.Ö. 3818 yılına denk gelir. Her iki durumda tandır üzerinde yapılmış arkeolojik araştırmalara göre bu dönemde tandır kullanımının varlığını söylemek mümkündür. Çünkü bu tarihler Geç Kalkolitik döneme denk gelmekte ve yapılan çalışmalar bu dönemde tandırın varlığını ortaya koymaktadır.

Fakat Erdem (2013: 125), Pulur (Erzurum) tandırıyla ilgili farklı bir görüş ortaya koymuştur. Ona göre, Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun Geç Kalkolitik sürecine yönelik yapılan taramalarda, tandır fırınlarının varlığı ile ilgili bir bilgiye rastlanmıştır. Pulur'da kazıcı tarafından tandır olarak tanımlanan bir fırının rapor edildiğini fakat söz konusu fırının I. tabaka olarak adlandırılan en üsteki en genç tabakadan geldiği ifade edilmiştir. Dolayısıyla Pulur'da bulunan ilk tandır fırınının Geç Kalkolitik döneme tarihlendirilmesiyle ilgili bilginin aktarımında hata olduğunun altı çizilmiştir. Yazar, buna göre gerek Geç Kalkolitik, gerekse hemen ardından gelen Erken Tunç Çağı sürecinde tandır fırınının varlığına yönelik bir bilgi olmadığını fakat her iki dönemde de ocak veya fırın tarzında bir geleneğin hâkim olduğunu ifade etmiştir. Yazar çalışmasında, Pulur tandırı ile ilgili yapılan arkeolojik çalışmalar ve burada tandır fırını kullanımının Demir Çağı'ndan itibaren yaygınlaştığını ortaya koymaktadır (ayrıntılı bilgi için bkz. Erdem, 2013).

Erdem (2013)'in söz konusu çalışmasına kadar edindiğimiz bilgiler tandırın varlığının M.Ö. 4000 yıllarına kadar uzanıyor olmasıydı. Erdem (2013), bu görüşün yaptığı çalışmalarla örtüşmediğini ifade etmektedir. Bu durumda tandırın tarihlendirilmesiyle ilgili bu farklı görüşleri yoruma açık bir konu olarak kabul etmek durumundayız.

Tarih öncesinden günümüze uzanan süreçte tandır kullanımının Orta Asya bağlantılı olduğu düşünülmektedir. Yapılan araştırmalar sonucu Orta Asya'nın çeşitli bölgelerinde Neolitik Dönemden itibaren kırlangıç örtülü (tüteklikli) evlerin varlığı ortaya konmuştur. Genellikle soğuk iklim bölgelerinde yaygın olan bu ev tipinde örtünün açık olan orta kısmından mekân ışık almaktadır. Aynı zamanda bu kısımdan altta yanan tandır ya da ocağın dumanının dışarı atıldığı anlaşılmaktadır (Akin, 1991: 324; Köşklü, 2005: 158). Yine Orta Asya'da yerleşik olmayan göçebe toplulukların çadırlarında ortada yanan ocak ve üzerinde dumanın çıkacağı şekilde tüteklikli örtü tarzına rastlanmaktadır (Koca, 2002: 6 ve Köşklü, 2005: 158). Orta Asya'da son

derece işlevsel yapıya sahip olan kırlangıç örtü tipi ve içerisindeki tandır ile birçok kültürü de etkisi altına almıştır. Türk kültürünün etkisinde kalan Kafkasya, Azerbaycan, Afganistan ve İran bölgesinde de tandır kültürüne rastlanmaktadır (Karpuz, 1986: 53 ve Köşklü, 2005: 158).

Anadolu'nun birçok köyünde varlığını sürdüren tandır yapımı, genellikle birbirine benzemekle birlikte bölgesel farklılıklar göstermektedir. İklimin sertliğinden dolayı Doğu Anadolu Bölgesi'nde yerin altına çukur kazılarak yapılan tandırlar, Güney Doğu Anadolu ve Akdeniz Bölgesi'nde yüzey üstüne yerleştirilecek şekilde yapılır. Balçık tandırın yapım aşamasında çamurun kurumması sorun yaratacağından nemli iklim şartlarının hâkim olduğu Karadeniz Bölgesi'nde tandır imalatı ve kültürünün olduğunu söylemek güçtür. Fakat Karadeniz Bölgesi'nde tandırın fonksiyonunu üstlenen bir ocak şekli olan "*pilekiler*" bulunur.

Ülkemizde tandır ekmeği çoğunlukla Erzurum, Erzincan, Elazığ, Diyarbakır, Ağrı, Kayseri, Hatay, Eskişehir, Mardin, Malatya, Sivas, Siirt, Yozgat, Şanlı Urfa ve Konya'da yapılmaktadır. Niğde civarında ise tandır ekmeği yapılmakta ve "*tandır çöreği*" olarak adlandırılmaktadır (MEB, 2012: 67).

Anadolu'da tandır kullanımı ve kültürü çeşitli davranışlar, uygulamalar oluşmasını sağlamıştır. Bunlar tarım, ekonomi, coğrafya, dini inançlar, demografi, eğitim vb. çeşitli faktörlerin etkisiyle oluşup gelişmiştir. Örneğin; tandır yapımında kil, beyaz renkli toprak ve kiremit kullanılması, soğuk iklim koşullarının hâkim olduğu yerlerde tandırın yerin altına çukur kazılarak yerleştirilmesi, sıcak iklimin hâkim olduğu bölgelerde yüzey üstüne yerleştirilmesi coğrafi faktörlerle ilişkilidir. Tandırın hazırlanması sırasında Doğu Anadolu Bölgesi'nde daha çok sığır kılı kuyruğu ve keçi kılı kullanılarak çamurun yapılması, Güney Doğu Anadolu ve Çukurova'da bunların yanı sıra karışıma pamuk katılması, Adana civarında tandırın koza çubuklarıyla, Doğu Anadolu Bölgesi'nde genellikle gübreyle ısıtılması bölgelerin coğrafi özelliklerinin bir sonucudur.

Bulunduğu yerin fiziki şartlarından etkilenen tandır kullanımı Anadolu'da farklı kültür öğelerinin oluşumunu da sağlamıştır. Örnekler verecek olursak, Van'da köylüler tandır ekmeğini kendileri pişirirken şehirlerde bu işi "*keveni*" isimli ekmeği pişirici kadınlar yapmaktadır (Türkoğlu, 1969: 5491). Türklerde ocak, evi temsil ettiği için kutsal sayıldığından Erzurum'da da tandırları yerine konarken özel törenler düzenlenmektedir (Kukaracı, 2001: 48). Sadece ekmeği değil Orta Anadolu'da rağbette olan tandır kebabı da birçok yörede yapılmaktadır. Bunların dışında

“*helimaşı*”, “*keşkek*”, “*kapıska*”, “*yaprak dolması*” ve “*paça çorbası*” tandırda pişen diğer yiyecekler olarak Anadolu halkının ortak mutfak kültürünü oluşturmuştur. Gümüşhane, Bayburt, Sivas, Erzurum, Ağrı, ...vb. gibi yerlerde “*tandır evinin*” kırilangıç kubbe şeklindeki örtü biçimi tandır kullanımının mimari yapıyı da etkilediğinin bir kanıtıdır. Tandır evlerinin mimari ve görsel açıdan bakımlı ve oldukça süslü bir görünüme sahip olması ise bu mekânlara verilen değerin bir göstergesidir (Gündoğdu, 1997: 31).

Sonuç olarak ülkemizde kurak iklim koşullarının bulunduğu yerlerde daha yaygın olarak kullanılan tandır fırını, geçmişte daha çok yemek ve ekmek pişirme ile ısınma amaçlı kullanılmıştır. Günümüzde ise teknolojik gelişmeler nedeniyle ısınma amaçlı kullanımına ilişkin bulgulara rastlanmamıştır. Önceleri özellikle kırsalda halkın günlük beslenme ihtiyacını giderme aracı olarak kullanılan tandır fırınının günümüzde ekonomik kazanç sağlamaya yönelik bir iktisadi faaliyet olma yönünde de bir özellik kazandığı dikkatimizi çekmiştir.

Anadolu, Hindistan, Pakistan, Çin, İran, Irak, Kafkasya ve Levant bölgesi (tarihsel süreç içerisinde oluşan bu bölge Toros Dağları'nın güneyindeki Orta Doğu'da geniş bir alanı belirtmekte olup batıda Akdeniz, güneyde Arabistan Çölü ve doğuda Mezopotamya ile sınırlanmaktadır) gibi tüm Yakındoğu, Ortadoğu ve Asya ülkelerini kapsayan tandır fırını dünyada oldukça yaygın bir kullanım alanına sahiptir. Yapım ve kullanım şekilleri büyük ölçüde birbirine benzerlik göstermekle birlikte, bölgelere göre değişen bazı yerel farklılıklar vardır. Tandır fırınında her ülke ve yöre kendine özgü yemekleri pişirse de tüm kültürlerin ortak yönü ekmeğin tandır fırınında pişirilen en önemli ürün olmasıdır.

Tandır fırını ekmeğine Arapçada “*khubz tannoor (tennur)*”, Ermenistan'da “*tonir hats*”, Azerbaycan'da “*tendir çöreği*”, Gürcistan'da “*tonispuri*”, Kazakistan ve Kırgızistan'da “*tandyrnan*”, Irak'ta “*nan-e-tanuri*”, Tacikistan'da “*nonitanuri*”, Özbekistan'da “*tandır non*” ve Pakistan'da “*roti*” adı verilmektedir.

Tandır fırını kullanımında Ortadoğu coğrafyasında en çok dikkat çeken yerlerden biri Irak'tır. Irak mutfacı, Babiller, Sümerler, Pers ve Yunan gibi eski uygarlıklardan etkilenmiştir. Tandır fırını yapımında kullanılan toprak türü genel olarak kırmızı renkli topraktır. Tandır fırını, Kerkük'teki atölyelerde imal edilip Irak'taki ev ve fırınlara pazarlanmaktadır (www.turkish-cuisine.org/Irak_mutfagi, 17.12.2016).

Mayalı, kepekli undan hazırlanan tandır ekmeğine Kerkük'te “*tendür ekmeği*” adı verilir. Bu ekmeğin bir haftadan daha fazla bayatlamadan saklanabilmekte ve daha çok “*teşrib*”lerle “*doğrama*”lı yemeklerde tüketilebilmektedir (www.turkish-cuisine.org//Irak mutfagi, 17.12.2016). Irak'ta, özellikle Kerkük'ün kültürel zenginlikleri arasında yer alan tandır kültürü bölge halkı arasında günümüzde de önemini korumaktadır.

Bir güney Asya ülkesi olan Pakistan'da da tandır ekmeğine *roti* adı verilir. Daha çok Hayber Paktünha ve Pencap eyaletlerinde tüketilen tandır ekmeği rotiller Ortadoğu ve Asya halklarının ortak kültürlerinden biri olarak gündelik hayattaki yerini korumaktadır (www.dunyabizim.com, 17.12.2016).

Özbekistan'da hemen her evin bahçesinde bulunan tandır fırınlarında yapılan ekmekte kadınlar kendilerine has baskı desenleri işlemektedir. Böylece komşular arası ekmeğin değiş-tokuşunda üzerindeki nakıştan ekmeğin hangi evden geldiği anlaşılmaktadır. Halk arasında “*novaihona*” olarak bilinen ekmeğin tandırları Özbek halkıyla özdeşleşmiştir. Öyle ki yapılan tandır fırınları bereketin işareti olarak yorumlanmıştır. Bu fırınlarda pişen ekmeğe ise “*patır*” adı verilmektedir. Zemin altında bulunan tandır fırını kuyusunda patırların dışında kıymalı veya peynirli bir tür börek de pişirilmektedir (http://www.haberler.com/teknoloji-cagina-direnen-orta-asya-nin-meshur-haberi/, 17.12.2016).

Son dönemlerde Özbekistan'da doğalgazlı fırınların yaygınlaşmasıyla kentlerdeki tandır fırınlarında yakacak olarak doğalgaz kullanılmaktadır. Kırsallarda ise halen odun vb. yakacak olarak kullanımı devam etmektedir. Kentlerde kullanılan doğalgaz ile yakılan tandırlarda ekmeğin kızarması için uzun süre beklenilmesi bir dezavantajdır. Ancak, doğalgazın ucuz olması tandırda yakacak olarak kullanımını yaygınlaştırmıştır (http://www.haberler.com/teknoloji-cagina-direnen-orta-asya-nin-meshur-haberi/, 17.12.2016).

Foto 2: Özbekistan’da Nakış İşlemeli “Patır” Adı Verilen Tandır Ekmekleri.



Kaynak: (<http://lifestylesieda.blogspot.com.tr/2015/02/ozbek-tandr-ekmegi-nan.html>).

Foto 3: Özbek Ekmek Baskılarından Bazıları.



Kaynak: (<http://lifestylesieda.blogspot.com.tr/2015/02/ozbek-tandr-ekmegi-nan.html>).

Kırgızistan’da göçebe hayatın bir parçası olan tandır fırının yapımı geçmişte olduğu gibi bugün de devam etmektedir. Özellikle, Fergana vadisi olarak bilinen güneyinde tandır kültürü yaşatılmaktadır. Her evin avlusunda tandır fırını bulunması ve tandır ekmeğinin erkekler tarafından hazırlanıp pişirilmesi Kırgızistan’ın diğer bölgelerden farklılığını göstermektedir (<http://ekmeklerimiz.blogspot.com.tr/2015/02/tandir-kirgizistan-fergana.html>, 17.12.2016).

Nookat bölgesindeki sarı topraklı dağ eteklerinden alınan killerden elde edilen karışım ile yapılan tandıra çamur halinde iken koyun ve keçi yünleri karıştırılıp fırının çatlaması engellenmektedir (<http://ekmeklerimiz.blogspot.com.tr/2015/02/tandir-kirgizistan-fergana.html>, 17.12.2016). Kırgızistan tandırını diğer bölgelerde yapılanlardan ayıran en belirgin özelliklerinden biri de sarı renkli topraktan yapılmış olmasıdır.

Ayrıca, Orta Asya'nın en sıra dışı, renkli ve birçok el sanatının nesilden nesile aktarıldığı bölgelerinden biri olan Kırgızistan'ın Oş kentinde de, tandır yapma kültürü, bu şehirde yaşayanların hayatında önemli bir yer tutmaya devam etmektedir. Fergana vadisindeki Oş'ta, tandır kültürü, genellikle Özbek asıllı Kırgız vatandaşlar tarafından evlerinin avlusunda veya atölyelerde yaşatılırken, bu el sanatını meslek edinenler, topraktan tandır yaparak ailesini geçindirmektedir.

Kırgızistan'daki tandır fırını çeşitleri ise onun hangi amaçlar için kullanılacağına bağlıdır. "Samsı" adı verilen etli börek için ayrı, kebablar ve ekmeğin çeşitleri için de farklı tür ve hacimde tandırlar yapılmaktadır. Örneğin Alay bölgesindeki çobanlar topraktan yapılmış olan tandır fırınının taşınabilir olmasını tercih ederler (<http://ekmeklerimiz.blogspot.com.tr/2015/02/tandir-kirgizistan-fergana.html>, 17.12.2016).

Tandırlar saman, odun, kömür, tezek gibi kokusu ağır olmayan her türlü yanıcı madde ile yakılıp yeterli derecede ısıtıldıktan sonra, ekmeğin hamurları tandırın iç kısmına yerleştirilerek pişirilir. Tandırcı ise bu sırada ekmeğin iyi pişmesi için rızkı veren Allah'a şükür duası okur (<http://ekmeklerimiz.blogspot.com.tr/2015/02/tandir-kirgizistan-fergana.html>, 17.12.2016).

Gürcistan'daki tandır fırınlarında ise "buhari" olarak adlandırılan günlük ekmeğin yapıldığı gibi "peynirli haçapuri", "açma", "etli kibdari" gibi tandır ekmeği de hazırlanır. Tatlı tandır ekmeğinin en ünlü çeşitlerinden biri "kada" ismiyle anılsa da Gürcistan ve Kazakistan topraklarındaki Gürcüler arasında tatlı tandır ekmeğinin tüm çeşitleri "namtshvari" olarak adlandırılır (<http://el.kz/m/articles/view/G%C3%BCrc%C3%BC-mutfa%C4%9F%C4%B1>, 17.12.2016)

Ermenistan'da da tandır yapımı ve kullanımı önemli bir faaliyet olarak karşımıza çıkmaktadır. Geleneksel düğünlerde özel bir yeri olan, adeta kutsal bir törenle pişirilen "lavaş ekmeği" eskiden köylerde her evin kendi "tonirinde"

(tandır) pişirilirken günümüzde kentlerde fırınlarda yapılmaktadır (<http://www.agos.com.tr/tr/yazi/9923/varsin-kavgamiz-ekmek-kavgasi-olsun>, 17.12.2016).

Geleneksel Ermeni evlerinin iç tasarımı ve mimarisiyle ekmek yapımı doğrudan ilişkilidir. Geleneksel Ermeni evlerinde ana bölme, “kılkhadun” (evin başı) adı verilen bir salondur. Ocak ve tonir (tandır) bu odada bulunur, misafirler de burada ağırlanırdı. Karabağ ve Sünik bölgelerinde bu bölmeye “hatsudun” (ekmek evi) ya da sadece “dun” (ev) denmesi, Ermenilerin günlük yaşamında bu odanın ne kadar önemli olduğunu göstermektedir (<http://www.agos.com.tr/tr/yazi/9923/varsin-kavgamiz-ekmek-kavgasi-olsun>, 17.12.2016). Bu yönüyle geleneksel Ermeni evlerini Türkiye’nin en ilginç mutfaklarını oluşturan geleneksel Erzurum evlerine benzetebiliriz. Geleneksel Erzurum evlerinde olduğu gibi Kars, Van, Erzincan, Bayburt gibi benzer iklim bölgesindeki evlerde de Ermeni evlerindeki gibi “tandır evi” evin odak noktasını meydana getirir. “Doğu Anadolu evleri tipi” olarak adlandırılan tandır evinin öne çıktığı mekânlar evin diğer odalarını yönlendirecek şekilde yerleştirilmiştir (Karpuz, 1993: 4).

“Doğu Anadolu evleri” tipi ile benzerlik gösterdiğini düşündüğümüz geleneksel Ermeni evlerinde geçmişte şehir ve köy kültürü arasında fark bulunmazken, şehir kültürünün gelişmesiyle birlikte bazı farklılıklar oluşmuştur. Şehir ve köylerin her ikisinde de içinde tonirin (tandır) olduğu bir “hatsudun” ve tonir, “kılkhadun”un yanındaki bir başka bölmeye taşınmıştır. Geçmişte tonir, köylerde olduğu gibi şehirlerde de evin merkezinde bulunur ve lavaş hazırlama, evin günlük faaliyetleri arasında yer alırdı. Günümüzde ise bu yeni bölmeler kadınların sadece lavaş pişirme günlerinde bir araya geldikleri yerler olarak karşımıza çıkmaktadır (<http://www.agos.com.tr/tr/yazi/9923/varsin-kavgamiz-ekmek-kavgasi-olsun>, 17.12.2016).

Ermeni mutfağının en önemli unsurlarından biri olan tonirde pişen lavaş ekmeğiyle ilgili bazı gelenekler, yasaklar, tabular vardır. Örneğin; yedinci lavaş hazır olana kadar pişirilen lavaşlar yenmez, yenirse ocağın bereketinin kaçacağına dair bir inanç bulunur. Lavaş yapılırken içeri hamile ya da kısa süre önce erkek çocuk doğurmuş bir kadının girmesi kötüye yorumlanır. Lavaşı genellikle kadınlar yapar, evin kızları da hamur tepsilerini taşıyıp pişen lavaşları dizerek onlara yardım ederler. Lavaşı evli ve çocuğu olan dört kadın pişirir. Birisi hamuru kesip beze (*toptop parçalar*) haline getirirken, ikincisi bezeleri oklava, merdane ya da el ile açarak

düzleştirir ve şekillendirir (*lavaş*). Üçüncüsü açılmış lavaşı pişirecek ya da düz “tap”a (*bir tür kürek*) koyacak olan kişiye verir. Nihayet sonuncu kişi de “tap”ı tonirin (*tandırın*) duvarına bastırarak hamuru duvara yapıştırır, pişince de çıkarır (<http://www.agos.com.tr/tr/yazi/9923/varsin-kavgamiz-ekmek-kavgasi-olsun>, 17.12.2016).

Foto 4: Ermenistan’da Kadınların Tandırdaki Yaptıkları Lavaş Ekmekler.



Kaynak: (<http://www.agos.com.tr/tr/yazi/9923/varsin-kavgamiz-ekmek-kavgasi-olsun>).

Özetle tandır fırınının dünya üzerinde yaygın olarak kullanıldığı bölgelerin coğrafi yakınlıkları dikkati çekmektedir. Bunun dışında inançlar, demografik özellikler, eğitim, ...vb. faktörler de tandır fırını kullanımı ve kültürünün oluşmasında etkili olmuştur. Tandır fırını daha çok Türk ve Arap toplumlarının kullandığı söylenebilir. Böylece kültürel etkileşim yoluyla bir dağılım olmuş ve farklı halkların mutfakları iç içe geçmiştir.

Tandır fırını imalatında kullanılan toprak yapısı ve materyallerin birçok ülkede de benzer olması coğrafi şartların insanların sosyal ve ekonomik kültürlerinin oluşmasındaki etkisini göstermektedir.

Dünya üzerinde tandır fırınının yoğunlukla kullanıldığı yerlerin iklim şartları değişiklik gösterse de tandır fırını imalatının genellikle nemli bölgelerde yapılamayacağı kanısındayız. Daha çok yarı kurak ve kurak (çöl) iklimlerin hâkim

olduğu bölgelerde yaygın kullanılan tandır; soğuk veya nispeten yağışlı iklimlerde “*tandır evi*” şeklinde ayrı bir bölümde kullanılmaktadır.

Ekonomik açıdan baktığımızda ise hemen hemen her kültürde tandır fırını, kırsal kesimde yaşayan halkın günlük ekmek ihtiyacını karşılama ve yemek pişirme amaçlı kullanılmaktayken; şehirlerde daha çok nostalji (*sıla özlemi*) amaçlı kullanılan ticari bir faaliyet haline gelmiştir. Tandırda her ne kadar ülkeler kendi mutfaklarına özgü çeşitli yemekleri pişirse de genel olarak tandırda en çok pişirilen besin maddesinin ekmek olması dikkatimizi çekmektedir. Bütün kültürlerde kutsal sayılan ve her bölgeye özgü değişik türleri bulunan ekmeğin tarihçesinden kısaca bahsetmekte fayda vardır.

Coğrafi konum itibariyle ülkemizin kültürler arası bir köprü durumunda olması kültürel zenginliğin oluşmasını sağlamıştır. Bu kültürel zenginlik içerisinde yemek kültürü de bulunmaktadır.

Türk halkının genel olarak ana beslenme sistemi karbonhidratlı yiyeceklere dayanmaktadır. Bunların başında da tahılların tüketim şekli olan ekmek gelmektedir. Diğer yiyeceklerin tümü ise katıktır. Kelimenin kökeni “*etmek*” olup Osmanlıcada da böyle yazılıp “*ekmek*” olarak telaffuz edilmiştir. Anadolu’da son şeklini alan ekmek tabiri günümüzde de aynı isimle kullanılmaktadır (Oğuz, 1976: 352).

Birçok kültürde olduğu gibi Türklerde de ekmek geçmişten beri kutsal sayılmıştır. “*Ekmeğe basanın taş olacağına inanmak*” ve “*yerdeki ekmeği alıp, öperek başa koymak*” gibi adetler kültürümüzde yaygındır. Aynı şekilde dilimize de ekmekle ilgili “*ekmek dört kitaptan üstün*”, “*ekmek dinin direği*”, “*ekmek aşu yemeklerin başı*”, “*ekmek aş bulamayasın*”, “*ekmeğe kör bakasın*” gibi söyleyiş ve deyimler yerleşmiştir. Bunlar, Türk halkının günlük hayatta ekmeğe ne kadar önem verdiğinin birer ifadesidir.

Ekmeğin tarihi, insanlık tarihi kadar eskidir. İlk insanlar su ile ıslatılmış ve kendi haline bırakılmış buğday kırmasında gözeneklerin meydana geldiğini görmüşler, bu kitleyi sıcak taşlar üzerinde pişirdikleri zaman, bunda tat ve lezzet olduğunu anlamışlardır. Daha sonra av için yaptıkları uzun seyahatlerde, bu ilkel mayalı ekmeği de beraberinde götürmüşlerdir (MEB, 2012: 3).

Ekmeğin ilk olarak Uzak Doğu’da yapılmış ve oradan Mısır’a geçmiştir. Mısırlılar da ekmek pişirme zanaatını zirveye çıkarmışlardır. Herodotus’a göre Mısırlılar hamuru ayakları ile yoğurup elleriyle şekillendirmişlerdir. Araştırmalar

Yahudilerin daha Hz. Musa zamanında ekmekte maya kullandıklarını ortaya koymuştur (Oğuz, 1976: 353).

Esasen ekmeğin (panem) bugünkü durumunu Romalılara borçluyuz. Asurlular hamuru ısıtılmış toprak kaplarda pişirme fikrini yaymışlardır. Yunanlılarda bu kapların yerini fırınlar almıştır. Una çeşitli kokular ilave eden Atina fırıncıları 72 çeşide kadar ekmeği üretmişlerdir. Ekmekçilik usullerini Yunanlılardan alan Romalılar, atlarla hareket ettirilen bir araçla hamurun karıştırıldığı bir çeşit tekne icat etmişlerdir. Hititler de her cins tahıldan ekmeği yapmışlardır (Oğuz, 1976: 354).

Tarihin en eski devirlerinden beri Fırat-Dicle arasında ana besin maddesi olarak tüketilen ekmeği, İslamiyet'in ilk zamanlarında Arabistan'da yaygın olarak kullanılmamıştır. Hatta oralarda ekmeğin bir aristokrat besin maddesi olduğunu iddia edenler bile çıkmıştır. Hicret'ten ölümüne kadar ki zaman zarfında Hz. Muhammed ve ailesinin üst üste üç gün hiç buğday ekmeği yemediği, sadece Hz. Zeynep ile düğünleri sırasında misafirlere ekmeği ikram ettikleri rivayet edilmektedir. Buna bağlı olarak Anadolu'daki ekmeği kültürünü İslamiyet ile ilişkilendirmek doğru bir yaklaşım değildir (Oğuz, 1976: 357).

Ekmek yapım zanaatı Eski Mısır'dan Akdeniz ülkelerine yayılmıştır. Eski Yunanlılar ekmeği yapımını MÖ 8.yüzyılda Mısırlılardan öğrenmiştir. Daha sonra Romalılar zamanında ekmeği çok gelişmiş ve büyük ticari fırınlar yapılmıştır. Orta Avrupa'ya ve Avrupa'nın diğer ülkelerine ekmeği yapma sanatı çok sonraları güneyden yayılmıştır. Ekmeği yapımında çavdar ve diğer tahılların kullanımına ise daha sonra başlanmıştır. Avrupa'da 15. yüzyıl'da beyaz ekmeği üretimine geçilmiş fakat o devirde bu ekmeği ancak zengin sınıf tüketebilmiştir. Ülkemizde hem beslenme alışkanlıkları hem de ekonomik yapı nedeniyle ekmeğin diyetdeki önemi, gelişmiş ülkelere kıyasla daha fazladır. Bugün günlük kalorinin yarısından fazlasının, proteinin de üçte ikisinin tahıl ve ürünlerinden sağlandığı tahmin edilmektedir. Görülüyor ki; dünyada ekmeğin önemi eski çağlarda olduğu gibi günümüzde de sürmektedir (MEB, 2012: 4).

3.3.Tandır Fırınının Yapılışı ve Türleri

Geniş bir kullanım alanı olan tandır fırınları *yapı malzemesi, fiziksel formları, boyutları, kurulum yerleri ve şekilleri* itibariyle çeşitli tiplerde karşımıza çıkmaktadır.

Ülkemizde daha çok kırsal yerleşme birimlerinde kullanılan tandır fırınlarının üretiminde bölgeden bölgeye farklılıklar görülmekle birlikte yapım tekniğinde

benzerlikler vardır. Etnografik araştırmalar, tandır fırını üretiminin oldukça zahmetli bir iş olduğunu gösterir. Kullanılacak olan killi toprağın üretim yerine taşınmasından, elenip su katılarak çamur halinde yoğrulmasına ve içine çeşitli katkı maddeleri eklendikten sonra şekillendirilmesine kadar geçen uzun ve meşakkatli bir süreç söz konusudur. Özellikle ekmek pişirme sırasında ekmeğin tandır cidarına kolayca yapışması için tandırın kaliteli üretilmesi oldukça önemlidir. Bu uzun üretim sürecine dair evreler şu şekilde listelenebilir (Başar, 1976: 30; Uzun, 1996: 119; Erdem, 2013: 113-114);

- **Tandır fırını toprağının taşınması:** Tandır retilimi için her toprağın uygun olmadığı ve belli bir kıvama gelebilmesi için killi bir toprak yapısının olması gerektiği bilinmektedir. Bu yüzden tandır retilimi yapanlar tandır toprağını belirli alanlardan temin ederler. Tandır retilimi sadece kadınlar tarafından yapılan bir faaliyet olsa da, toprağın taşınması gibi bazı üretim evrelerinde erkeklerden destek alındığı bilinmektedir.

- **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:** Ayakla iğnenen çamur harmanı 24 saat kendi haline bırakılır.

Foto 5: Dinlenmeye Bırakılan Tandır Fırını Hamuru.



Kaynak : (<http://beyazgazete.com/haber/2012/6/10/70-yasindaki-saliha-gokcek-evini-tandir-yaparak-gecindiriyor-1247228.html>)

• **Hamur içine çeşitli malzemeler eklenerek tekrar yoğrulması:** Bir günlük sürenin sonunda harmandan belli bir miktar çamur alınıp deri arasına konur ve içerisine bir miktar didiklenmiş sığır kuyruğu kılı veya keçi kılı; bazı yerlerde ise at kılı veya saman katılarak yeniden iyice çiğnenip hasıl edilir (Başar, 1976: 30). Hamurun içine katılan bu malzemeler bölgesel veya mevsimsel farklılıklar gösterebilir.

• **Tandır fırınına son şeklinin verilmesi:** Tandır fırını hamurunun/çamurunun yoğrulmasından sonra fırının şekillendirilmesi aşamasına geçilmektedir. Bu aşama araştırma sahasındaki gözlemlerimize göre tümüyle kadın zanaatkârlar tarafından gerçekleştirilmektedir. Fırın çamuru “künt” adı verilen parçalara ayrılmakta ve bu parçalar düz bir zeminde elle yuvarlamak suretiyle bazı yerlerde “merdane”, bazı yerlerde ise “loloz” veya “sucuk” adı verilen 80-100 cm uzunluğunda, 7-8 cm çapında bir silindir haline getirilmektedir. Daha sonra, sipariş edilen boyutlar dikkate alınarak zeminde bir daire çizilir. Bu işleme “tandır çapının çizilmesi” denir.

Foto 6: Tandır Fırını Hamuruna Loloz /Sucuk Şeklinin Verilmesi.



Bundan sonra sıra hazırlanmış olan merdanelerin (loloz, sucuk, ...vb.) söz konusu dairenin kenarına düzgün bir şekilde yerleştirilmesine gelmiştir. Zeminde merdanelerden bir daire oluşturulur ve sonra ikinci sıra merdaneler, birincilerin üzerine bastırılarak sıkıca yapıştırılır. Bu işlem bir merdanelenin bittiği yerden ikincisinin eklenmesi ile tandırın bitimine kadar devam eder. Tandır, önceden planlanan boyutuna göre önce yukarıya doğru düzenli bir şekilde darlaştırılır. Ancak,

“şurt” adı verilen ağız kısmına gelince merdaneler hafifçe dışa doğru taşırılarak tandır tamamlanmış olur. Tandır henüz kurumadan alttan havalanması ve küllerinin boşaltılmasına yarayan külve boşluğu bıçakla kesilerek çıkarılır. Daha sonra, tandırın içerisinde kalmış olan pürüzler, “raspa” adı verilen kemik ya da ağaçtan yapılmış bir aletle düzeltilir. Bazı yerlerde “kerizlemek” bazı yerlerde “perdahlama” adı verilen bu işlem “raspa” dışında “gogoz” adı verilen pürüzsüz bir taşla da yapılır. Son olarak, bir cam şişe ve çamurlu bir su yardımı ile tandırın yüzeyi cilalanır ve kurumaya bırakılır. Bu şekilde kurutulmuş tandırlar, tandır evlerine yerleştirilmek üzere satışa sunulur (Uzun, 1996: 119).

Foto 7: Tandır Fırınına Son Şeklinin Verilmesi.



Kaynak: (<http://haberciniz.biz/batmanda-tandir-yapimi-hala-gecerlilikini-koruyor-2177156h.htm>)

3.3.1. Yapıldıkları Hammaddenin Cinsine Göre Tandır Fırını Türleri

Tandırlar, yapımlarında kullanılan hammaddenin cinsine göre, “balçık tandırlar”, “taş tandırlar” ve “kiremitli-beton tandırlar” olmak üzere üç grup altında incelenebilir. Anadolu’da balçık tandırlar yaygın olarak kullanılmaktadır.

- **Balçık Tandırlar:** Ülkemizde yaygın olarak kullanılan kav denilen bir tür toprakla saman, keçi kılı, pamuk vb. malzemeler karıştırılarak suyla çamur haline getirilen harçla, yapımına ilkbahar aylarında başlanan, sonbahar aylarında yapımına ara verilen ve tezimizin ana konusunu oluşturan tandır çeşididir.

Foto 8: Balçık Tandırlar.



• **Taş Tandırlar:** Daha çok Kafkas ülkelerinde, özellikle Azerbaycan ve Ermenistan'da yaygındır. Koyu renkli, ince dokulu ve nispeten kolay işlenebilir bir çeşit volkanik kayaç olan bazaltlardan yapılan bu tandırlar, çoğunlukla dört bazen de üç parça halinde yontulmakta ve daha sonra hazırlanan bu parçalar açılan tandır çukuru içerisinde dik bir vaziyette, yan taraflarında birleştirilmek suretiyle oluşturulmaktadır. Ayrıca, Karadeniz Bölgesi'nin Orta Karadeniz ve Doğu Karadeniz bölümlerinde ve özellikle Rize-Trabzon arasında "*pileki*" adı verilen ve hemen hemen tandır fırınının fonksiyonlarını üstlenen ve bu nedenle de birtakım farklılıklarına rağmen tandır çerçevesinde ele alınabilecek bir ocak/fırın şekli daha vardır. Pilekiler İyidere'nin (Rize) Çiftlik, Köşklü ve Taşhane köylerindeki "taşhana"larda yapılırlar. Yapımlarında "rimit" ve "külünk" denilen özel aletler kullanılan ve bazaltların son derece maharetli bir biçimde iç ve dışlarının yontulması ile oluşturulan bu pilekiler; 25 cm'den 120 cm'ye kadar çeşitli çaplarda olmakta, derinlikleri çaplarına uygun olarak 5-6 cm'den 10-12 cm'ye kadar değişmektedir. Tek parça taştan yapılan ve en basit şekli ile bir hamur teknesini andıran pilekilerin kalınlıkları 2-3 cm arasında değişmektedir. Kenarları içe doğru hafifçe daralmakta (65^0-70^0) olan pilekilerin zeminleri ise düzdür. Bugün yöre meskenlerindeki fonksiyonel değişimlere paralel olarak özel istekler dışında yapımı bütünü ile terk

edilmiş olan pilekiler, başta “*mısır ekmeği pişirmek*” olmak üzere yöredeki kırsal meskenlerde pişirme ve ısıtma işlevlerini yerine getirmektedirler (Uzun, 1996: 115).

Foto 9a: Doğu Karadeniz’in Kırsal Kesimindeki “Pilekiler”.



Kaynak: (<http://www.karadenizolay.com/arinuk-haber/pileki-magarasi-sarnica-donmus-h381.html>, 17.12.2016).

Foto 9b: Doğu Karadeniz’in Kırsal Kesimindeki “Pilekiler”.



Kaynak: (<http://www.visitrize.com/Icerikler/Pileki-Magarasi-92.html>, 17.12.2016).

• **Kiremitli-Beton Tandırlar (Ali Su Tandırı /Samandağ):**

Araştırma sahalarımızdan biri olan Samandağ'da (Tekebaşı Köyü) Ali Su tarafından yapılan bir başka tandır çeşidi de kiremitli-beton tandırlardır. Zanaatkâr çevreden topladığı atık kiremit parçalarını sadece çimento ve su ile karıştırarak yaptığı harçla tandır formunda birleştirerek kiremitli-beton tandırın ilk aşamasını bitirmektedir. Daha sonra çimento, kum ve suyu karıştırarak oluşturduğu yapı harcını kullanmak suretiyle dıştan kiremitlerin üzerini sıvayarak tandıra son halini vermektedir.

3.3.2. Kurulum Şekline Göre Tandır Fırını Türleri

Tandır fırınlarının inşasında birbirinden farklı metotlar uygulanır. Buna göre tandırlar bazen tümüyle taban altına gömülürken, kimi zaman yarıya kadar gömülerek ya da tam tersi tamamen taban üstüne yerleştirilerek yapılmışlardır. Buna ek olarak, bazı örneklerde tandırların etrafında yine kilden yapılmış tandırlarla ilişkili mimari birimlerin olduğunu söylemek mümkündür. Tüm bunlar, tandır fırınlarının homojen bir yapısı olmadığını gösterir. Fakat farklı tekniklerle inşa edilmiş örnekleri olsa da tandır fırınlarının en temel özelliği kuyu biçimli olmalarıdır (Erdem, 2013: 112).

Tandır fırınlarının inşa edilme aşamasında farklılıklar olsa da genel olarak değerlendirildiğinde birbirinden farklı formlarda olduğu söylenemez. Fakat bölgeden bölgeye yerel özellikler taşıyan tandır fırınlarının değişik yapılaş yöntemleri olduğu gözlenir. Bu tandır tipleri tabana gömülü fırınlar ve yarıya kadar tabana gömülü fırınlar ve taban üzerine oturtulan fırınlar olmak üzere üç ana başlık altında incelenebilir.

• **Tabana Gömülü Tandır Fırınları:** Ağız kenarı tabana kadar gömülü olan fırınlardır. Doğu Anadolu'daki tandır fırınları içinde en yaygın grubu oluştururlar. Çeşitli boyları bulunmaktadır. Van, Elazığ, Batı İran bölgesinde bu tarzda tandır fırınları bulunmaktadır (Erdem, 2013: 117).

Foto 10: Tabana Kadar Gömülü Tandırlar (Erdem, 2013: 116).



• **Yarıya Kadar Gömülü Tandır Fırınları:** Bu fırınlar yarıya kadar tabana gömülüp, diğer yarısı kille doldurulan fırınlardır. Özellikle Erzurum bölgesindeki etnografik araştırmalar dikkate alındığında, buradaki tandırların yarıya kadar tabana gömülüp, diğer yarısının kilden bir platformla yükseltilerek doldurulduğu anlaşılır. Bu sayede tandır fırınlarının 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 (Erdem, 2013: 117).

Foto 11a ve 11b: Yarıya Kadar Gömülü Tandırlar.



Kaynak: (<http://www.agacler.net/forum/daha-iyi-bir-yasam-icin/11837-3.htm>, 17.12.2016).

• **Taban Üzerine Oturtulan Tandır Fırınları:** Diyarbakır bölgesindeki etnografik araştırmalar, tandır fırını inşasının diğerlerine göre daha farklı olduğunu gösterir. Buna göre Bismil bölgesindeki tandır fırınlarının, tabana gömülme yerine, belli bir eğimle taban üzerine yerleştirilerek inşa edildiği anlaşılr. 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 daha özenli yapıldığı anlamına gelebilir. Bu tip fırınlarda pişirme işlemi ayakta yapılır (Erdem, 2013: 118). Bu özellikteki fırınlar özellikle Suriye’de ve tezimin konusu olan Hatay’da yaygın olarak kullanılmaktadır.

Foto 12: Taban Üzerine Oturtulan Tandırlar.



3.3.3. İnşa Edildikleri Alana Göre Tandır Fırını Türleri

Tandırlar kuruldukları alana göre de “yazlık” ve “kışlık” olmak üzere ikiye ayrılırlar. 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 konumlandırılmışlardır. Özellikle yazın sıcak havalarda yazlık tandırın kullanıldığı bilinir. Bazen çardak benzeri bir yapı içinde de yazlık tandır örneklerine rastlamak mümkündür (Erdem, 2013: 119).

Foto 13: Kışlık Tandırlar (Tandır Evi).



Kaynak: (<http://www.34volt.com/tandir-ekmegi-ile-kadinlar-uretime-katiliyor-haberi-123052/>,17.12.2016).

Foto 14: Yazlık Tandır.



3.3.4. Boyutlarına (Ölçülerine) Göre Tandır Fırını Türleri

Boyutlarına göre tandırlar bölgeden bölgeye ve ustadan ustaya değişse de genellikle uzunluk ve yükseklikleri 50-150 cm arasındadır (Köse, 1965: 3714). Ölçülerine göre tandır çeşitleri çoğunlukla küçük, orta, büyük olmak üzere üç boy üzerinden yapılmaktadır. Bunların ölçüleri ve geçmişte yaygın olarak kullanıldığı alanlar şu şekilde özetlenebilir:

- **Küçük Boy Tandır:** Ağız çapı 30-35 cm, taban çapı 50-60 cm, derinliği ise 65-75 cm arasında olan ve daha çok ocak niyetine kullanılan tandırlardır. Geçmişte her gün yanar ve günlük yemeklerin pişirilmesinde, peynir yapma, çamaşır suyu ısıtma ve benzeri gibi işlerde ocak ödevini görürdü. Varlıklı aileler büyük tandırdan ayrı olarak bir de küçük tandır bulundururlardı. Fakat ekmeği pişirmek için küçük tandır değil büyük tandır kullanırlardı (Köse, 1965: 3714).

- **Orta Boy Tandır:** Ağız çapı 45-55 cm, taban çapı 90-100 cm, derinliği 110- 130 cm arasında olan, daha çok orta halli ailelerin kullandığı tandırlardı. Aileler bu tandırda hem ekmeğini pişirirler hem de diğer işlerini görürlerdi (Köse, 1965: 3714).

- **Büyük Boy Tandır:** Ağız çapı 60-70 cm, taban çapı 110-130 cm, derinliği 140-160 cm olan, içerisine iki sıra lavaş ekmeği alabilen oldukça iri yapıdaki tandırlardır. Daha çok varlıklı ve nüfusu çok olan aileler tarafından kullanılırdı. Yukarıda da belirttiğimiz gibi bu çeşit büyük tandır kullananlar aynı zamanda küçük tandır kullanırlardı. O da olmazsa dıştan ya da duvarın içerisine gömülü olarak bir köşede ocak yakmak zorunda kalırlardı (Köse, 1965: 3714).

3.4. Tandır Fırınının Araç ve Gereçleri

3.4.1. Hamur Kersen ve Tekne: İçerisinde yapılacak ekmeğin hamuru yoğrulur. Derinliği 20-35 cm, ağız çapı ise 50-80 cm arasında değişen irili ufaklı çeşitleri bulunur. Kersen, tek parça ağaçtan torna ile yapılır. Nadiren bakır olanları da bulunur. Bazı evlerde de kersen yerine hamur teknesi kullanılır. Bu da tahtadan yapılmış bildiğimiz tekne biçimindedir. Sadece hamur için kullanılır. Çok temiz saklanır, toz ve bulaşıktan korunur. Yaylaya çıkıldığı zamanlarda hamur kersenleri özel olarak kilim veya halıdan yapılmış olan kersen kılıfı içerisinde taşınır ve korunur (Köse, 1965: 3715).

Foto 15: Hamur Kerseni.

Kaynak: (<http://www.aydin24haber.com/bu-hamur-teknesi-kapi-kapi-dolasiyor-150991h.htm>, 17.12.2016)

Foto 16: Hamur Teknesi.

Kaynak: (<http://www.agaclar.net/forum/daha-iyi-bir-yasam-icin/5329-2.htm>, 17.12.2016)

3.4.2. Peşkhun (Sofra): Üzerinde hamuru künd (künde / pazı) etmek, açmak, yaymak için, tahtadan yapılmış olup yüksekliği 20 ile 30 cm, çapı çoğunlukla 70 ile 100 cm arasında değişir. Daire şeklindedir, Bazen kare veya dikdörtgen şeklinde yapılmışları da görülür (Köse, 1965: 3716).

Foto 17: Peşkhun (sofra).



Kaynak: (<http://www.lafsozluk.com/2010/12/tabla-nedir-ne-demektir-anlam.html>, 17.12.2016)

3.4.3. Merdane (Merdene): Ahşaptan yapılmış olup kündleri yaymaya yarar (Köse, 1965: 3716).

Foto 18: Merdane (merdene).



Kaynak: (<http://listem.org/gunce/katmer/>)

3.4.4. Oklava (Okhlavı): İnce, düzgün özellikle budaksız ağaçtan yapılır. Yufka açmaya yarar. Kalını incesi bulunur (Köse, 1965: 3716).

Foto 19: Oklava (okhlavı).



Kaynak: (<http://blog.milliyet.com.tr/yalnizliklar-dunyama-dert-misin-oklava-/Blog/?BlogNo=205496>)

3.4.5. Rapata: Ekmek hamurunun tandıra yapıştırılmasında kullanılır. Taze ve ince sepet çubuklarından örülen bir arkalığın bir yüzüne kalın bez parçası dikilip arası otla doldurulmak suretiyle hazırlanır. İki çeşidi vardır (Başar, 1976: 34). Bunlar:

-Değirmi (yuvarlak) rapata: 25-30 cm çapında yuvarlak bir tahta veya örülmüş bir sepet üzerine, çadırlık bezden bir kılıf geçirilir. Sonra bunun bir yüzüne talaş, ot, yün vb. gibi şeyler tıklarıarak bombelik verilir. Yuvarlak (degirmi) ekmeğin hamuru bunun üzerine yayılır, bir kenarından tutularak tandıra vurulur. Hamur tandırın kızgın yüzeyine yapışıp kalır, rapata geri çekilir (Köse, 1965: 3716).

-Uzun rapata: Bu da “lavaş ekmeği” içindir. Genişliği yaklaşık olarak 20-30 cm ve uzunluğu 60-70 cm olup elips şeklindedir. Bir yüzü bombelidir. Bunun da yapılışı tıpkı değirmi rapata gibidir (Köse, 1965: 3716).

Foto 20: Rapata.



3.4.6. Eğiş/egiş: Biri büyük biri de küçük olmak üzere iki çeşidi vardır. Bir uçları çengelli, öteki uçları ise el içi kadar yaygın ve ağzı keskince olup, büyüklüğü 100-120 cm uzunluğunda ve bir parmak kalınlığında, küçüğü ise 25-30 cm uzunluğunda ve biraz daha ince demirden yapılır. Büyük ile tandırın ateşi karıştırılır, ekmeklerden dibe düşen olursa çengelli tarafı ile çıkarılır (Köse, 1965: 3716). Köz halinde iken büyük tandırın dibine bakraç, ibrik vs. sarkıtılmasında kullanılır. Kısa ve küçük olan eğişler ise hamur teknesinin kazınmasında, tandıra yapıştırılan ama

yapışmadan ateşe düşmüş olan yanık ekmeklerin çıkarılmasında kullanılır (Başar,1976: 34).

Foto 21: Eğiş/egiş.



Kaynak:(http://panisnostrum.blogspot.com.tr/2012_01_01_archive.html

ve

<http://www.goztepekoyu.com/esyalarimiz.asp>, 17.12.2016)

3.4.7. Hatırçek (Khetircek): Yassı demirden yapılmış genellikle “T” şeklini andıran bir araçtır. Tek veya makas gibi açılıp kapanan türleri vardır. Tandırın ağız kısmına ve tencere, kazan, bakraçların altına konulur (Başar, 1976: 36).

Foto 22: Hatırçek/Khetircek.



3.4.8. Gelberi: Kalın saçtan yapılan, uzun ağaç saplı ve faraş benzeri bir araç olup, tandırın külünün çekilmesinde kullanılır (Başar, 1976: 36).

Foto 23: Gelberi.

3.4.9. Dastar: 2x2 m. büyüklüğünde kalın bez olup, kenarı dikilmiştir. Ekmek pişirilirken tandırın yanına konular ve pişen ekmekler tandırdan alındıkça onun üzerine serilerek soğumaya bırakılır. Kullandıktan sonra güzelce çırpılıp katlanarak kaldırılır ve temiz bir yerde saklanır (Köse, 1965: 3717).

Foto 24: Dastar.

Kaynak: (<http://www.antikan.com/tr/antikalar/antika-hali-kilim/>, 17.12.2016).

3.4.10. Silek (Sileç): Kalın çadır bezi parçasıdır. Islatılarak ekmek pişirmeye başlamadan önce tandırın duvarlarının silinmesine yarar (Başar, 1976: 36).

3.4.11. Kösevi: Dayanıklı ağaçtan uzun bir sopa olup, tandırın harareti azaldıktan sonra karıştırılmasına ve basılmış olan külün eşelenmesinde kullanılır (Başar, 1976: 36).

3.4.12. Ekşi Hamur Kabı: İçinde devamlı olarak ekşi hamur (maya) bulunduran, çoğunlukla tahtadan yapılmış ufak, silindirik bir kaptır (Köse, 1965: 3717).

3.4.13. Kürsü: Peşkunun biraz daha ufak tipidir. Geçmiş zamanlarda sekiz on günde bir yakılan tandırlar ekme  pişirildikten sonra da bir müddet sıcaklığını korurdu. Özellikle kış aylarında üç beş kişi tandırın çevresinde ısınmak için otururken sıcaklık dışarı çıkmasın diye de dizlerinin üzerine bir örtü örterlerdi. Sözü nü ettiğimiz bu kürsüyü de orta yere alır, üzerine yemişler koyarak sohbet eder, hikâyeler anlatır, güle eğleye vakit geçirirlerdi (Köse, 1965: 3717).

Foto 25: Kürsü.



Kaynak: (<http://diyarbakırlıoğlu.com/pastoral/>, 17.12.2016).

3.4.14. Külve Bezi: Gereğinde külve deliğini tıkamak için, tandır damında devamlı olarak bulundurulması gereken bir bezdir. Tandırın yakıtı yanıp kor haline geldikten sonra, külve bezi ile külve deliğinin ağzı kapatılıp hava ile ilişkisi kesilerek, uzun müddet kor'un sönmeyip, tandırın sıcak kalması sağlanır (Köse, 1965: 3717).

3.5. Tandır Evini Meydana Getiren Belli Başlı Unsurlar

Dünya üzerindeki birçok kültürde yemek kokularının evin diğer bölümlerine geçmesini önlemek veya evde yangın çıkma tehlikesine karşı evi koruma altına almak amacıyla mutfaklar ayrı bir bölümde inşa edilmiştir (Gök ve Kayserili, 2014: 30 ve 186).

Türk kültüründe ise ateş-ocak ilişkisi aile ve evle bütünleşerek “aile ocağı” kavramı biçimde kutsallaşmış, Uygulardan itibaren mutfağa ev içinde büyük yer ayrılmıştır (Ayduslu, 2015: 20; Karpuz, 1986: 50; Ögel, 2000: 37). Merkezinde tandır olan ve tandır evi olarak adlandırılan bu mekânları yaşam odası olarak kullanıldığı görülmüştür. *“Yakın geçmişte İran Bölgesi’ndeki bazı köylerde, merkezinde çukur ocakları olan ve kışın ısınma amaçlı kullanılan bu tarz evlerin hala var olduğu bilinmektedir.”* (Erdem, 2013: 130).

Orta Çağ boyunca Türk kültür çevrelerinin etkisinde kalan Kafkasya ve Azerbaycan’da da rastlanan tandır evleri “tüteklik” veya “kırlangıç örtü” denilen mimari bir yapıyla birlikte kullanılmaktadır (Karpuz, 1986: 53). Tüteklikli örtü, açıklığı elde giriş boyutlarını aşan kare veya kareye yakın mekânların örtülmesi için geliştirilmiş bir yapıdır. Batı dillerinde aydınlatma özelliğinden dolayı “fenerli örtü” konutta kullanımına özgü olan duman deliği fonksiyonundan ötürü ise “tüteklikli örtü” terimi ile ifade edilmiştir (Akın, 1991: 323-324). Bu yapı fonksiyonel ve biçimsel olarak Orta Asya Türk çadırlarına benzemektedir (Karpuz, 1986: 53). Bu mimari yapılanmanın Orta Asya kültür çevrelerinden kaynaklanan kozmik inanışın biçimlendirilmesiyle de ilgisi vardır (Karpuz, 1993: 50). Gerçek anlamda bir din olarak kabul edilmese de Şamanizm’in eski Türklerin inanışlarından biri olduğu bilinmektedir. Şamanizm ruhlara, cinlere, perilere, büyüye, doğaya hükmeden güçlere tapınmayı temel alan bir inanç şeklidir (Günel, 2006: 126; Gömeç, 2004: 132). Bu inanca bağlı olarak, tüteklikli örtünün içerisinde Şamanist öğeler barındıran kutsal bir mekân haline getirildiği düşünülmektedir (Akın, 1991: 327; Gök ve Kayserili, 2014: 190). Bir mikro kozmos kimliği taşıdığı söylenen bu mekân, üst üste üç düzlemden (gök-yer-yer altı) oluşan Şamanist evreni yansıtmaktadır (Akın, 1991: 327; Gök ve Kayserili, 2014: 190). Türklerde yaygın olarak kullanılan “kerekü” şeklinde odaların ortasında da bir ocak ve kubbenin tepesinde bir “tüğünük” (duman deliği) bulunmaktadır. Orta Asya göçebelerinin Türkçe “kerekü” denilen kubbeli çadırı semavi bir semboldür. Tarih boyunca yakın ilişkiler sonucu Çinlilerle birçok ortak özelliği bulunan Türklerin mimari geleneklerinde de benzerlik bulunmaktadır. Geçmişte Çin’de ve Türk Devletlerinde önemi vurgulanmak istenen mekâna kubbe konulmaktaydı. Bugün bile Asya’daki Türkmenler hala kubbeli çadırı kullanmaktadırlar (Karabekir, 1984: 4 ve Strzygowski, 1935: 66).

Türklerde kubbeli çadır ve “kurvi Çovaç” (hükümdar otağı) uzun yıllar kullanılmıştır. Çin’de hükümdar veya Budist eserlerini gölgelendiren kubbe

şeklindeki otağ gökyüzüne benzetilmektedir (Esin, 2001: 123; Karabekir, 1984: 4). Hatta Türk mitolojisinde göre, otağ kubbe şeklindeki “gök” ve tabak şeklindeki “yer”i sembolize etmektedir (Kaya, 2006: 270). Kubbenin açık olan kısmından Gök Tanrı’ya, yere yakın kısmından ise Asra Yer’e baktıklarına dair bir inanış bulunmaktadır (Ülken, 2006: 169). Bu yapı evrenselci kozmolojinin en önemli kanıtı olarak gösterilmektedir (Gök ve Kayserili, 2014: 190). Ayrıca Şamanist inancında Batı Türklerinde yedi kat gök, Doğu Türklerinde ise dokuz kat gök inancı vardır (Candan, 2006: 150). İnsan ise yer altı ve gök arasındaki yerde yaşamaktadır (Dikici, 2005: 410). Dolayısıyla Türklerdeki bu inanış ile kırlangıç örtüsünün katsayıları arasında bir bağlantı ve benzerlik olduğu Günkut Akın gibi bazı mimarlar tarafından iddia edilmektedir (Gök ve Kayserili, 2014: 190).

Bu örtü şeklinin oluşmasında sadece Şamanist öğelerin değil İslam inancının da etkisi olduğu söylenebilir. Çünkü İslam dinindeki “yedi kat gök” inancı ile kırlangıç örtünün genellikle yedi kat inşa edilmesi arasında bağlantı olduğu düşünülmektedir. İslam dinindeki yedi kat gök inancı Kur’an-ı Kerim’de belirtilen ayetlere göre oluşmuştur (Gök, Kayserili, 2014: 190). Bakara Suresi 29., Fussilet Suresi 12., Mülk Suresi 3., Nebe Suresi 12. ve Talak Suresi 12. ayetlerinde yedi kat gökten bahsedilmektedir (Yazır, 2015).

Uygurlarda Yenisey Vadisi’nde ve Kızıl’da bazı yapılarda, Penciket Sarayı’nın kabul salonunda ve bütün Orta Çağ boyunca Orta Asya Türk kültür çevrelerinde kullanılan kırlangıç örtü tarzının halen Anadolu’daki eski evlerde varlığı görülmektedir. Özellikle Erzurum, Ağrı, Kars, Erzincan, Gümüşhane, Bayburt, Sivas, Bitlis gibi yerleşmelerde bu tarz mutfak kültürünün devam ettiği söylenebilir (Karpuz, 1986: 53).

Doğu Anadolu Bölgesi’nde halen varlığını sürdürmekte olan tandır evlerinin en tipik örneklerini Erzurum evleri oluşturur. Erzurum evlerin diğer yörelerdeki geleneksel Türk evinden ayıran en önemli özelliği de budur. Tandır evi oturma, dinlenme, yemek pişirme, yemek yeme ve yatma gibi faaliyetlerin geçtiği yerdir. Plan şemasındaki en önemli belirleyici ve yönlendirici unsur ise tandır evinin evin en büyük mekânı olmasıdır. Tandır evine açılan bir veya iki oda hanımlara tahsis edilmiş olup tandır evi ile birlikte evin harem kısmını oluşturur. Üslendiği işlev gereği tandır evi evin en önemli mekânıdır (Kukaracı, :2001: 36-37).

Şekil 4: Erzurum Yöresi Tandır Evi.



Kaynak: (Köşklü, 2005: 167)

Erzurum evlerinin biçimlenmesinde iklim özelliklerinin fazlasıyla etkili olduğu görülmektedir (Karpuz, 1993: 59). Tandır evlerinin en önemli özelliklerinden biri tüm ailenin soğuk havalarda toplandığı ısınma sorununun bir ölçüde halledildiği mekânlar olmasıdır (Gündoğdu, 1997: 30). Tandır evinin her iki yanında “harem odası” ya da “kadın odası” denilen yatak odaları yer alır. Bu odaların kapıları yatmadan önce açılarak tandır evinin sıcaklığından kısmen de olsa yararlanılmış olur (Uzun, 1996: 120). Erzurum’da soğuk iklim koşullarına uygun olarak inşa edilen mutfığa “ev” denilmesi mutfığa verilen önemi göstermektedir. *“Erzurum mutfaklarının geniş, ferah ve çalışma trafiğine uygun olarak düzenlenmesi ve diğer odaların da buraya açılması Türkiye’nin en ilginç mutfaklarını oluşturmuştur.”* (Karabekir, 1984: 2).

Oturma mekânından ayrı ve toprakla bağlantılı olma zorunluluğu dolayısıyla tandır evleri genellikle evlerin alt kısımlarında ve ayrı bir ünite olarak inşa edilmişlerdir. Evin hanımının günün büyük bir kısmını geçirdiği tandır evlerinin, akşamları içerisinde diğer aile fertlerinin de toplanması sebebi ile mimari ve görsel açıdan bakımlı ve oldukça süslü bir görünümleri vardır (Gündoğdu, 1997: 31).

Kendine has bir mimari bir düzene sahip tandır evini meydana getiren başlıca unsurlar ise şunlardır.

3.5.1. Tandır Başı: Tandır evinin kapısının karşı köşesinde yer alır. Yarım daire biçiminde bir alt yapısı vardır. İki yanında yaklaşık 2 m yüksekliğindeki çekirge taşlarına oturan yayvan bir kemerle cephelendirilmiştir. Bu kemer bazen ahşaptan yapılmış olabilir. Kemerin üzerine dışa taşan bir silme gelir. Bu kemer cephesine “ocak gaşı” denir. Bu kaşın üzerine sini, lenger vb. eşyalar konulur (Karpuz, 1986: 50 ve Karpuz, 1993: 47).

Zemin kısmının derinliği ortalama 2 m, genişliği ise 2,5 m’dir. Yerden yüksekliği 40-50 cm olup toprak olan zemine tandırlar gömülmüştür. İki katlı ve konak tipi evlerin tandır başlarında genellikle üç boy (büyük-orta-küçük), tek katlı evlerde ise iki boy veya tek tandır görülmektedir (Köşklü ve Tali, 2007: 100). Tandırlar külve deliklerinden hava alırlar. Bu alan kan denilen bir ağaçla çevrilmişlerdir. Yanan tandırların dumanı kemerle kesilerek bacaya verilir (Karpuz, 1986: 50).

Anadolu insanı için tandır başı aile sıcaklığını, baba ocağını ve onun özlemini ifade eder. Anneler yemeği orada pişirmiş, hayatın kaynağı orada oluşmuştur. Bunun için “anamın aşısı, tandırın başı” Anadolu insanının özlemini sürekli dile getirdiği bir söz olarak yayılmıştır (Üçer, 2006: 57).

Foto 26: Tandır Başı.



Kaynak: (<http://turkuazedebiyat.com/?p=5076>, 17.12.2016)

3.5.2. Küçük Ocak: Tandır evini meydana getiren en önemli elemanlarından biri de tandır başının sağ ve sol yanında duvara bitişik olarak yapılan küçük ocaklardır. Genelde misafir geldiği zaman yakılan küçük ocaklara “baba ocağı” da denilmektedir (Karpuz, 1986: 50; Gök ve Kayserili, 2014: 195).

“Küçük ocak, tandır evinde acele yapılan işler için kullanılmaktadır. İçerisinde tencere veya benzeri kapları koymak için taş kaidesi vardır. Eğer evde acil pişirilmesi gereken bir çeşit yemek veya ısıtılması gereken su ya da banyo suyu gerekiyorsa tandır başındaki tandırları yakmak yerine hemen yanı başındaki küçük baba ocağı yakılmaktadır. Baba ocağı ya da küçük ocak tandır evinde estetik bir mekân haline de gelerek içeride modern anlamdaki şömineye benzer bir görüntü oluşturmaktadır.” (Gök ve Kayserili, 2014: 195).

3.5.3.Terekler: Tandır evinin yan duvarında iki üç bölüm halinde ahşap terekler mevcuttur. Her bölümde en az beş sıra terek-raf bulunur. Bakır sini, peşkunların (tahta sini) yerleri ayrıdır. Ufak sahanlar, serpuşlu sahanlara, taslara ayrı ayrı yer verilmiştir. Tereklerin gözleri ahşap oyma olarak çeşitli şekillerde süslenmiştir (Karpuz, 1986: 50).

Foto 27: Terekler.



Kaynak: (https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurant_Review-g297996-d1107204-Reviews-Erzurum_Evleri-Erzurum.html, 17.12.2016)

3.5.4.Seki: Tandır evinin bir kenarında yer alan sekiler ahşaptan yapılmışlardır. Ortalama boyutları 3x3 metredir. Sekiler yerden 30-40 cm

yükseklikte olacağı gibi küçük merdivenle çıkılanlar da vardır. Birtakım sekilere pencere açılarak adeta oda haline getirilmişlerdir. Sekilerde yatılır, oturulur, ev işleri yapılır (Karpuz, 1986: 51). Bazı sekiler zeminden yaklaşık 80-100 cm yüksekte yer almakta ve cephesi ailenin gelir düzeyine göre ya yontulmuş taştan ya da moloz taştan yapılmış ve çamur harcı kullanılarak sağlamlaştırılmıştır.

Foto 28: Seki (Sarı Daire İçi).



Kaynak: (<http://erzurumobm.ogm.gov.tr/FotografAlbumu/Forms/DispForm.aspx?ID=27>, 17.12.2016)

3.5.5.Kiler-ambar: Tandır evlerinin önemli elemanlarından birisi de ambarlardır. Tandır evinin giriş kapısının yanında ahşap büyük sandık şeklinde olacağı gibi tandır evine bitişik bir kiler şeklinde de bulunabilir. Halkın su, un, ekmek, patates, turşu, peynir gibi temel ihtiyaç maddelerini depoladıkları bir mekândır (Gündoğdu, 1997: 31 ve Karpuz, 1986: 51).

3.5.6.Kurun: Tandır evini oluşturan diğer önemli bir öge kurun adı verilen çeşmelerdir. Geleneksel Erzurum evlerinin altyapı ihtiyaçlarından olan su kanalları bulunmadığı için evleri inşa edenler kendi bünyesinde bir su deposu olan ve tamamen kesme bazalt taşlardan yapılan kurunlar inşa etmişlerdir. Üzerinde süslü bir kapağı olan kurunlar ev sahiplerinin mali durumuna göre taş sandıklar halinde basit kemerli, çeşme biçimli olmak üzere değişik tiplerde yapılmışlardır (Karpuz, 1986: 51). Özellikle taş oymacılığının çok güzel örnekleri görülebilen kurunlarda suyun

temiz kalmasının sağlayabilmek için de çok iyi zımpara yapılmış olan ahşap kapaklar kullanılmakta ve içme suyunun kirlenmesi engellenmeye çalışılmaktadır (Gök ve Kayserili, 2014: 193).

Foto 29: Kurun.



Kaynak: (<http://kha.com.tr/guncel/7952-Zamana-meydan-okuyan-tas.html>, 17.12.2016)

3.5.7.Kırlangıç Örtü: Konuya giriş yaparken ayrıntılarına değindiğimiz kırlangıç örtü tandır evinin karakteristik örtüsüdür. Kare mekânın bu ahşap örtüsünü duvarlar boyunca yere kadar uzanan ahşap ağaçlar taşır. Karelenen mekân, dikdörtgen kesitli kirişlerin köşelerde çapraz yerleştirilmesi ile sekizgen şekle sokulur. Bunun üzerine, içeri taşırılarak ikinci sıra kirişlerle kareleme yapılır. Çoğunlukla 5-7-9 bindili kırlangıç örtüler vardır. Fakir evlerinde veya kasaba evlerinde kareleme ve sekizgene dikkat edilmez (Karpuz, 1986: 52).

Foto 30: Kırlangıç Örtü.



Kaynak: (<https://tarihvearkeoloji.blogspot.com.tr/2014/07/kirlangic-ortu-ahiska-erzurum-kazakistan.html>, 17.12.2016)

Ahşap kirişlerin üst üste bindirilmesi ile elde edilen bu örtünün üzerine çil, kamyş, ot serilir ve kalın bir toprak tabakası kapatılır. Bu mekân ortadaki ışıklıktan aydınlandığı için üzerine kat çıkılmaz. Kırlangıç örtü adını, bindi ağaçlarının arasında kırlangıçların yuva yapmasından almaktadır (Karpuz, 1986: 52). Bunun bir de efsanesi vardır:

Nuh Nebi, gemisi karaya oturunca kırlangıcı “Dünya’da eti en tatlı mahlûk hangisidir?” diye görevlendirir. Buna sebep farenin gemi tahtasını kemirmesi sırasında yılanın kıvrılarak bu deliği kapatması, gemiyi batmaktan kurtarmış olmasıdır. Nuh Nebi, yılanı bu hizmetinden dolayı mükâfat olarak ne istediğini sormuştur. Yılan da “dünyada eti en tatlı mahlûk hangisi ise dilek dile, tanrı onu bana rızık versin” demiştir. Nuh Nebi yılanın bu isteğini kabul etmiş, gemi karaya oturunca kırlangıca “sen kanadına yeğinsin, etrafı dolaşıp eti en tatlı yaratığı bulup bana haber ver” demiştir. Kırlangıç etrafı dolaştığında eti en tatlı olanın insan, en acı olanın da kurbağa olduğunu öğrenmiştir. Fakat insanların başına geleceğe acıyarak yalan söyleyip “en tatlı mahlûk kurbağadır” demiştir. Nuh Nebi de Tanrıdan bu dileği dilemiş ve dileği kabul edilmiştir. Yılan kurbağayı yediğinde acılığını fark edip öfkelenmiş ve kırlangıca vurmuştur. Kırlangıcın uzun kuyruğunu çatal biçiminde koparmıştır. O zamandan beri yılan kırlangıca kin bağlayıp onun yuvasına

dalıp yavrularını boğup yemektedir. Kırılacağı da yılandan korunmak için yuvasını yılandan rızık olarak kurtardığı insanoğlunun evinin aşhane kubbesine kurmaktadır.

3.6. Tandır Fırınlarda Yapılan Ekmek Çeşitleri

3.6.1. Lavaş: Uzun, elips şeklinde, ince (yufkadan biraz kalın) olur. Tandırın alevi geçip, közü korlaştığı ilk kızgın zamanında, lavaş pişirilir. Lavaş ince olduğundan ötürü çok çabuk pişer. Alabildiği kadar, tandırın içerisine bir sıra vurulur. Son lavaşa sıra gelince, ilk vurulan pişmiş olur. Sonra sıra ile her pişen alınır, yerine bir başkası vurulur. Tandırın en kızgın zamanı olan ilk ağızdaki lavaşlar, biraz haşlanmış olarak, hatta hafif yanıkça çıkar. Bunlara “haş lavaş” adı verilir. Sonraki iyi pişmişlerine ise, “singe/sige lavaş” adı verilir (Köse, 1965: 3718).

Foto 31: Tandırda Yapılan Lavaş.



Kaynak:(<http://www.mus.gen.tr/haber-13143-mus-kadinlar-tandir-ekmegi-ile-tencere-kaynatiyor-haberi.html>, 17.12.2016)

3.6.2. Değirmi: Ortalama olarak 20-25 cm çapında ve bir parmak kalınlığında olur. Tandırın çok kızgın “narlanmış” hali geçinceye dek lavaş pişirilir. Ondan sonra da değirmi pişirilmeğe başlanır. Bu biraz daha ağırdan pişer. Lavaş gibi öyle çarçabuk pişmez (Köse, 1965: 3718).

3.6.3. Gagala: Bu da değirmi biçiminde fakat ondan hayli kalın olur. Hamur tükenene yakın, tandırın ısısı biraz daha düşmüş olur. Fakat artık yeniden tandıra yakacak atılmaz. Geri kalan hamur, gagala biçiminde ve bir iki sıra halinde vurularak, üzeri de örtülüp kalkılır. Böylece tandır, yavaş yavaş soğurken, gagalalar da kendi hallerine pişerler (Köse, 1965: 3719).

3.6.4. Delikli: Yine gagala gibi kalınca fakat bunun ortası delik olup, iri bir simit biçimindedir. Buna “delikli gagala” da denilir (Köse, 1965: 3719).

Foto 32: Tandırda Pişen İri Simitler (Delikli).



Kaynak:(<http://www.fotokritik.com/1821408/tandir-simidi>, 17.12.2016).

3.6.5. Küd: Bu özel bir ekmek çeşidi değildir. Bazen hamur, tandırda durmaz dibe, külün üzerine düşer. Buna, “küd gitti” veya “küd düştü” denir. Hamur halinde iken onu çıkarmak mümkün değildir. Kül ile karışır. Bu yüzden dokunulamaz. O hamur, orada, külün içerisinde, kendi kendine, şekilsiz bir halde pişer. Bunu sonra eğiş ile alırlar. Üzeri yanık olmasına rağmen, içerisi çok pişkin ve bu yüzden de lezzetli olur. Kimi kişiler bunu çok severler ve üzerinin yanık kısımlarını bıçakla aldıktan sonra, ekmek niyetine yerler. Ayrıca küd ekmek yiyenin, zengin olup, sevap kazanacağına inanırlar. Sözlük bakımından da kötürüm anlamında “küd” sözcüğü kullanılır (Köse, 1965: 3719).

3.6.6. Singe/siğe Ekmek: Gagala veya değirmi ekmekler, yeteri kadar piştikten sonra, tandırda, biraz daha kalacak olursa, iyice kızarırlar, Öyleki, eğer, ondan da biraz daha fazla kalacak olsa, kuruyacaktır. İşte bunlara “singe/siğe ekmek” adı verilir. Bu ne yumuşak ve ne de kuru olur. Diş, onu parçalamakta biraz güçlük çeker, fakat singe ekmek çok lezzetli olur. Özellikle çocuklar ve dişleri sağlam kişiler tarafından aranır. Yaramaz, arsız ve biraz da zekice çocuklara, “siğece” veya “siğece yüzlü” denilmesi de bu ekmek çeşidinden gelmektedir (Köse, 1965: 3719).

3.6.7. Kıtırık: Singe ekmek, unutulup, tandırda biraz daha kalacak olursa, iyice kızarır ve kurur. Daha fazla kalacak olursa yanar. Henüz yanmamış iken alınır, oldukça kurumuş olduğu görülür. Bunu yerken, insanın ağzında kıtır, kıtır eder. Bu yüzden ona, kıtırık adı verilmiştir. Özellikle çocuklar tarafından çok sevilir (Köse, 1965: 3719).

3.6.8. Gılık: Ekmek pişirilirken, hamurun en sonunda, çocukların isteğine uyarak, ufak, ufak, el kadar gagalalar pişirirler. Bunlara gılık adı verilir. Kimi zamanlar da gılık’in hamuruna süt ya da yağ katılarak poğaça şeklinde pişirilir. Özellikle Hıdırellez geceleri için, “tuzlu gılık” yapılır. Akşamdan ergen (bekâr) kızlara yedirilir. Kıızlar o gece, su içmeden yatarlar. Gece rüyalarında hangi delikanlının elinden su içseler, onunla evleneceklerine inanırlar (Köse, 1965: 3719).

3.6.9. Peksimet: Gagala ekmekler uzun zaman yenilmeyip de bayatlayacak (kertiyecek) olursa, onları ince dilimler halinde keser, peksimet yaparlar (Köse, 1965: 3719).

3.6.10. Kerdige: Bu ayrı bir ekmek türü olmayıp, hangi çeşit olursa olsun; arpa ile buğday ununun karışığından yapılmış ekmeklere denir. Bu yüzden halk arasında mecazi olarak melez kimselere kerdige denilir (Köse, 1965: 3719).

3.7. Kültürel Coğrafya ve Tandır

Anadolu’da yapılan etnografik araştırmalar tandır üretimi ve kullanımının önemli bir kadın aktivitesi olduğunu ortaya koymuştur. Tandır üretiminde tandırın taşınması sırasında kimi zaman erkek desteği alınsa da tandır fırının kullanımı

tümüyle kadına ait bir faaliyettir. Aynı şekilde tandır evinin cinsiyete dayalı mekânsal kullanımında da 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 (Erdem, 2013: 124).

Gerek geçmişte gerekse günümüzde yalnızca kadınlar tarafından kullanılan tandır ve tandır evleri ekmek ve yemek pişirme işlerinin yanı sıra kadınların bir araya gelerek sosyalleştiği bir aktivite alanı olarak tanımlanabilir. Birkaç haneden kadının bir araya gelerek haftada veya on günde bir toplu olarak ekmek yaptıkları hatta kimi zaman kendi aralarında bunu bir sıraya koydukları görülür. Bu sayede ekmeklerin daha kısa sürede yapılması sağlanır. Bu birliktelik sayesinde ise kadınlar için güzel bir sohbet ortamı oluşur (Erdem, 2013: 124).

Günümüz köylerinin çoğunda tandır evi sadece pişirme amaçlı kullanılsa da, eskiden bu mekânların yatak odası veya oturma odası olarak da kullanıldığı anlaşılmaktadır. Geçmişte köy hanelerinin geniş ailelerden oluşması sebebiyle iki-üç kuşak bir arada yaşamıştır. Kalabalık nüfus evde yer sorununa yol açmış, özellikle evin bekâr gençlerinin tandır evlerinde uyumaları zorunlu hale gelmiştir. Tandır evleri aynı zamanda kış mevsiminde ısınma amaçlı oturma odası olarak da kullanılmıştır. Hatta tandırın üzerine “iskemle” denilen ahşap düzeneğinin yerleştirildiği ve bu iskemlenin üzerine yorgan veya battaniye serilerek aile fertlerinin bu örtü etrafında toplanıp ısındığı anlatılır. Benzer uygulamaların İran bölgesindeki Aliabad Köyü’nde de var olduğu görülür (Erdem, 2013: 124). Azerbaycan’da da yine sıcaklığı kaybolmaya yüz tutmuş tandıra bacaklar sarkıtılarak tandır başı sohbetleri olur.

Geçmişte sadece pişirme değil ısınma amaçlı da kullanılan tandır Antakya’da da evin “kerevit” denilen sedirlerinin bulunduğu köşenin karşısına rastlayan köşeye kurulurdu. Çünkü kerevit evin erkeğinin mangal başında oturduğu köşedir. Aile içinde büyüklere saygı, misafire yer verme tandır başında öğrenilirdi. Yastıklı köşelere büyükler ve misafir oturtulurdu. Misafirliğe giderken tandırın temizliği ve düzeni düşünülürdü. “Tandırı temiz, hadi gidip..... hanım da oturalım bu gün” veya “kış geçsin de öyle gidelim.....hanımın tandırında oturulmaz” gibi ifadeler kullanılırdı (Doğruer, 1995: 13-14 ve Doğruer, 2007: 52-53).

Yine Anadolu’da birçok köyde var olan tandır evleri soğuk kış gecelerinde aile fertlerinin bir araya gelerek ısındıkları, sohbetlerin yapıldığı bir işlevi

üstlenmiştir. Dolayısıyla bugün belki de sadece pişirme amaçlı kullanılan tandır mekanlarının geçmişte “tandır evi” olarak adlandırılmasının sebebi bunların ana yaşam mekanı olarak kullanılması olabilir (Erdem, 2013: 124)

Anadolu halkının yaşayışı üzerine derin etkileri olan tandır kullanım ve sohbetleri tandırla ilgili inançlar ve adetlerin oluşmasını sağlamıştır. Tandırla ilgili çeşitli söyleyişler, maniler, kargışlar bulunmaktadır. Dolayısıyla tandır kullanımının kültür üzerindeki etkisi yadsınamayacak kadar büyüktür.

3.7.1.Tandır İle İlgili Adetler İnançlar

“Tandıra gömülme” Sabah temizliğini yapan evin hanımı önce tandır odasını temizler, tandırı kurar, avlusunu yıkar, yemeğini yapar ve eşini beklerken tandıra girerdi. Boğazına kadar yorganı çeker ve iyice ısınır. Aynı şekilde okuldan gelen çocuk da soğuk kış günlerinde eve geldiğinde tandıra girer ısınır, yemeğini yer sonra dersine çalışır. Buna “tandıra gömülme” denirdi (Doğruer, 1995: 14).

“Tandır başı” Ailenin ısınmak için toplandığı yere verilen isimdi. Tandır başında çeşitli sohbetler edilirdi. Kış geceleri akrabalar bir araya gelince “elden ele yüzük çevir” oyunu oynanırdı. Kar yağınca tandır başında “karşlanbaş” (kar-pekmez-portakal suyu karışımı) yapılıp yenirdi. Bilmeceler sorulur, yaşlıların anıları dinlenir, kitap okunurdu. Eğlenceli vakitler geçirilirdi (Doğruer, 1995: 14).

Tandırın başı aile sıcaklığını, baba ocağını ve onun özlemini ifade ederdi. Anneler yemeği orada pişirmiş, hayatiyenin kaynağı orada oluşmuştur. Bu nedenle Anadolu insanı için “anamın aşısı, tandırın başı” her zaman geçerli bir söz ve özlem olmuştur (Üçer, 2006: 56-57).

Bir eve gelin geldiği zaman ise gelini tandırın yanına getirirler. Gelinin yakınlarından biri çoğunlukla yengesi koltuğuna girerek gelini tandırın etrafında üç defa dolaştırır. Tuzlu su ile gelinin elleri yıkanır. Bulaşık, artık su da tandırın hava deliğinden (külve) dökülürdü. Bu merasim gelinin eve, kocasına karşı sadakat ve bağlılığını göstermek için manevi bir vazifenin ifası olarak kabul edilirdi. 15-20 gün geçtikten sonra gelin koluna kulçak, beline peştamal bağlayarak tandır başına geçer, külünü çeker ve yakardı (Atamal, 1943: 5).

Eve getirilen gelinle ilgili bir başka adet de şöyleydi: Külvede el yıkayan gelinlerin çok bulaşık yıkadıklarına inanılırdı. Çok bulaşık yıkamasınlar diye gelinler

tandır damına götürülerek sağ ayağı yıkanır ve suyu tandıra serpilip külveye dökülürdü. Sonra şu şekilde mâni söylenirdi (Başar,1976: 40):

Ay arkama arkama,
Öyle bakma arkama,
Gelin kendini sıkı tut,
Külvede el yıkama.

“*Külvede el yıkama*” söyleyişi ile vurgulanmak istenen en önemli anlamlardan birisi de “*tandır fırınlarının kullanım yoğunluğuna*” yöneliktir. Kırsal kesimde tandır fırını, bir pişirme aracı olarak farklı amaçlarla çok yoğun kullanılmaktadır.

Tandır fırını ile ilgili başka bir inanç da yeni doğan kız çocuğunun doğum eşinin tandır külvesine gömülmesiydi. Böylece çocuğun büyüünce hünerli olacağına inanılırdı. Doğum eşi tandır başına gömülen çocukların ise büyüdüklerinde evlerine bağlı kalacağına inanılırdı.

3.7.2. Tandır ile İlgili Söyleyişler (Üçer, 2006: 57):

➤ *Tandır tava geldi hamur tükendi, akıl başa geldi ömür tükendi* (hayatın seyri ve özü).

“*Hayat tecrübeleri insanları olgunlaştır /kıvama getirir. Tecrübelerimizden dersler çıkarmalıyız*”. Bu anlam, söyleyişte “*tandırın tava gelmesi /kıvama gelmesi*” ile açıklanmıştır. Bu ifadeden de anlaşılacağı gibi tandır fırınının asıl fonksiyonu olan ekmek pişiriminden sonra (*kebab, közleme, güveç, börek, çörek, ...vb*) kullanılabilen kadar verimli bir pişirme aracı olduğuna vurgu yapılmıştır.

➤ *Ah anamın aşısı (Çorba), tandırın başı (Özlem duygusu).*

Kırdan şehirlere olan göçler vurgulanmıştır. Bu söyleyiş, tandır fırınının kırsal bir obje /imge olduğuna işaret etmektedir. Ah köyüm ah! Tandırın başında sınıcıktık! Ne işimiz var burada!

➤ *Soğuk tandırdan sıcak ekmek olmaz (Ortam oluşmadan sonuç beklemek).*

Yozgat yöresinde sıkça kullanılan bu atasözünde ortam oluşturmadan istenilen sonuca ulaşmanın beklenilmemesi gerektiği vurgulanmak istenmiştir.

Ayrıca, bir kişinin kapasitesinin üzerinde birtakım işler beklemenin, yapılacak işin düzgün yapılamayacağı ve istenilen sonuca ulaşılamayacağını anlatmak için söylenir.

➤ *Tandırda ekmek pişiren cehennemde yanmazmış (Tandırın sıcaklığına kinayede bulunmak).*

Tandır ateşinin verdiği sıcaklığın ekmek pişiren kadınlar için eziyet verici olmasından tandır ateşi cehennem ateşine benzetilmiş ve işlenen günahlardan dolayı bu dünyada cezalandırıldıklarını ve cehennem ateşinde yanmayacaklarına dair kinayede bulunulmuştur.

➤ *Zavallı, bir tandır örtüsü bile alamamış (Ailenin maddi durumunu belirtmek).*

Tandır örtüsü (dastar) tandır ekmeği yapılırken tandırın yanına serilerek fırından çıkan ekmeklerin üzerinde soğumaya bırakıldığı temiz bir bezdir. Bu bez tandır ekmeğinin soğutulması için bir gereklilik olup maddi değeri pek yoktur. Bu bezi bile alamayacak kadar maddi durumu kötü ve acınacak halde olan aileler için kullanılan bir sözdür.

➤ *Tandırdan sokup külveden çıkarmak (insana verilecek eziyetler).*

Karşıdakinin gözünü korkutmak için yapılması eziyet verici şeylerin uygulayabileceğini anlatmak için kullanılan tehdit vari bir ifadedir.

➤ *Tandırdaki közler, bitmiyor sözler...*

Tandır başı kırsalda cami kadar, çeşme başı kadar ve belki onlardan daha fazla aktif sosyal bir mekânı oluşturur. Özellikle kadınların mekânı olan tandırda köz yanmaya devam ettikçe o sıcaklık kadınlar arasındaki sohbete ve dostluğa da yansır. Tandırdaki közle bitmiyor sözler ifadesiyle tandırın etrafındaki sohbetlerin tandır közü sözene kadar devam edeceği vurgulanmak istenmiştir.

3.7.3. Tandırla İlgili Beddualar (Başar,1976:40):

➤ *İssi tandır, soğuk hamur hürmetine, yakan iki olmasın sürünesin.*

➤ *Ananın aşını içip tandırın başına oturmayasın.*

➤ *Tandır külüne hasret kalasın.*

- *Tandır şurtu görmeyesin.*
- *Tandırın kaşsız, kazanın aşsız kalsın.*
- *Düşük ekmek gibi tandırda yanasın.*
- *Güveç olup tandır dibine atılasın.*
- *Tandırın ağzından verilip külvesinden çekilesin.*
- *Tandırda yakılıp külüne katılasın.*
- *Tandıra düşüp kızırık olasın.*

3.7.4. Tandırla İlgili Maniler (Başar, 1976: 39 ve Oğuz,1976: 799)

Tandırda kara güğüm,
Koydun gittin sevdiğüm
İçime kor doldurdun,
Ağlattın öğün öğün.

Sabahı dandır gelin,
Tandır yandır gelin,
Koynunda yatan yiğit,
Senin neyindir gelin?

Tandır küllü gelin,
Saçları güllü gelin,
Elin belimde olsun,
Gel dudu dilli gelin.

Ay cananım ayandı,
Tandırda tezek yandı,
Ocağın batsın tello,
Güvecin dibi yandı.

Ölesi yar inandır,
Gülü gülle dolandır,
Tandıra köz atmadın,
Duman tütmez ondandır.

Ay gandıra gandıra,
O kız beni gandıra,
Bugün bir selam saldım,
Tandırda yar gandıra.

Tandır yaktım terledim,
Çıktım seyran eyledim,
Dediler yarin gelir,
Koçu kurban eyledim.

Sabahı dandırmışam,
Tandır yandırmışam,
Koynumda yatan yiğidi,
Mememden emdirmişem.

Tandırdan sıçan çıktı,
Koluma yara çıktı,
Gidin diyin hekime,
Ne yaman yere çıktı.

Gür tandırda yandırdı,
Çevreyi dolandırdı,
Dolmayı pişirmişem,
İnanmazsın *tandırda*.

Adandır yar adandır,
Yar adandır adandır,
Ne olur bir selam gönder,
Ateşle doldu *tandır*.

Tandırda aşıma gel,
Ağrıyan başıma gel,
Hekim sana dert etmez,
Gördüğüm düşüme gel.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

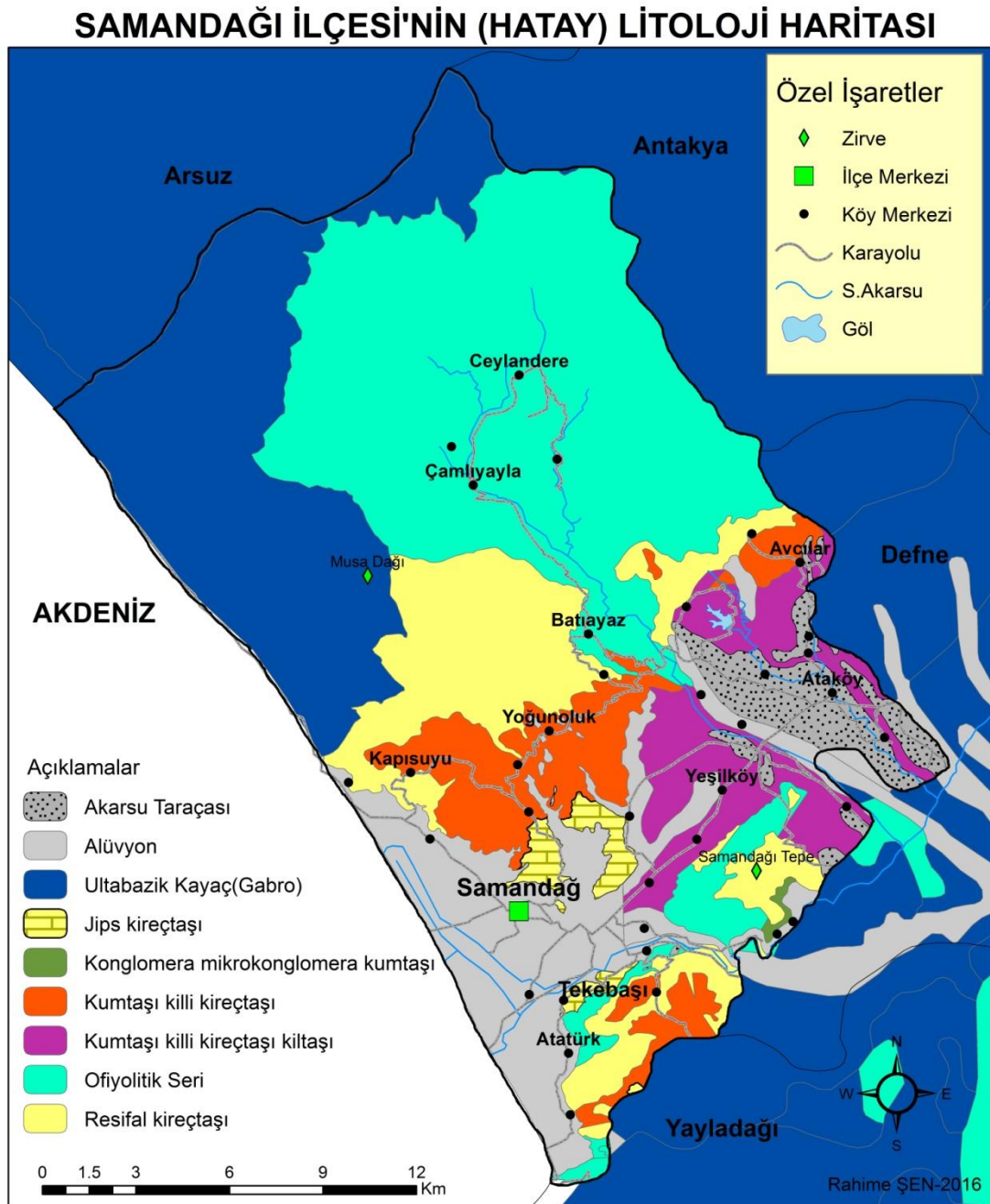
4.1. Araştırma Sahasındaki Coğrafi Özelliklerin Tandır Fırınının Yapısal ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerindeki Etkisi

4.1.1. Litolojik Yapı ve Yer Şekillerinin Etkisi

Araştırma sahasını oluşturan Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçeleri kırsal kesimi ve yakın çevresinin yer yapısını (litoloji) birbirinden çok farklı özellikler gösteren jeolojik formasyonlar meydana getirmektedir (Şekil 5.)

Neojen’de (Tersiyer) günümüzdeki görünümüne yaklaşık bir şekil alan Samandağ Ovası’nın kuzeydoğusunda Pliyo-Miyosen *kumtaşları*, *marnlar* ve denizel Kuvaterner *alüvyonları* yer almaktadır. Kuvaterner yaşlı denizel birimler, Samandağ ilçe merkezinin kuzeydoğu ve kuzeybatısında Mesozoik’e ait Kretase Helvesiyen *kalkerleri* ve Tortoniyen *marnları* üzerinde adacıklar halinde yer almaktadır. Ovayı çevreleyen Keldağ, Ziyaret Dağı ve Kasır Dağı temelinde yer alan *serpantinler* ve onların üstünde yerleşmiş bulunan Kretase Helvesiyen *kalkerleri* ve Tortoniyen *marnlardan* oluşmuştur. Asi nehrinin önemli kolları olan Küçük Karaçay ve Büyük Karaçay suları çevresi ve Samandağ Ovası ise yeni *alüvyonla* örtülmüştür. Buna bağlı olarak *killi*, *kumlu*, *tnlı* bir yapıya sahip olan ova tabanında 62-70 m’ler arasında değişen *çakıl*, *kum*, *serpantin*, *jips*, *kalker* ve amorf *silislere*, 70-150 m’ler arasında ise *mavi-yeşil kil* ve *kil taşlarına* rastlanmaktadır (Erol, 1963: 9-11 ve Kuşçu, 2008: 82; Şekil 5).

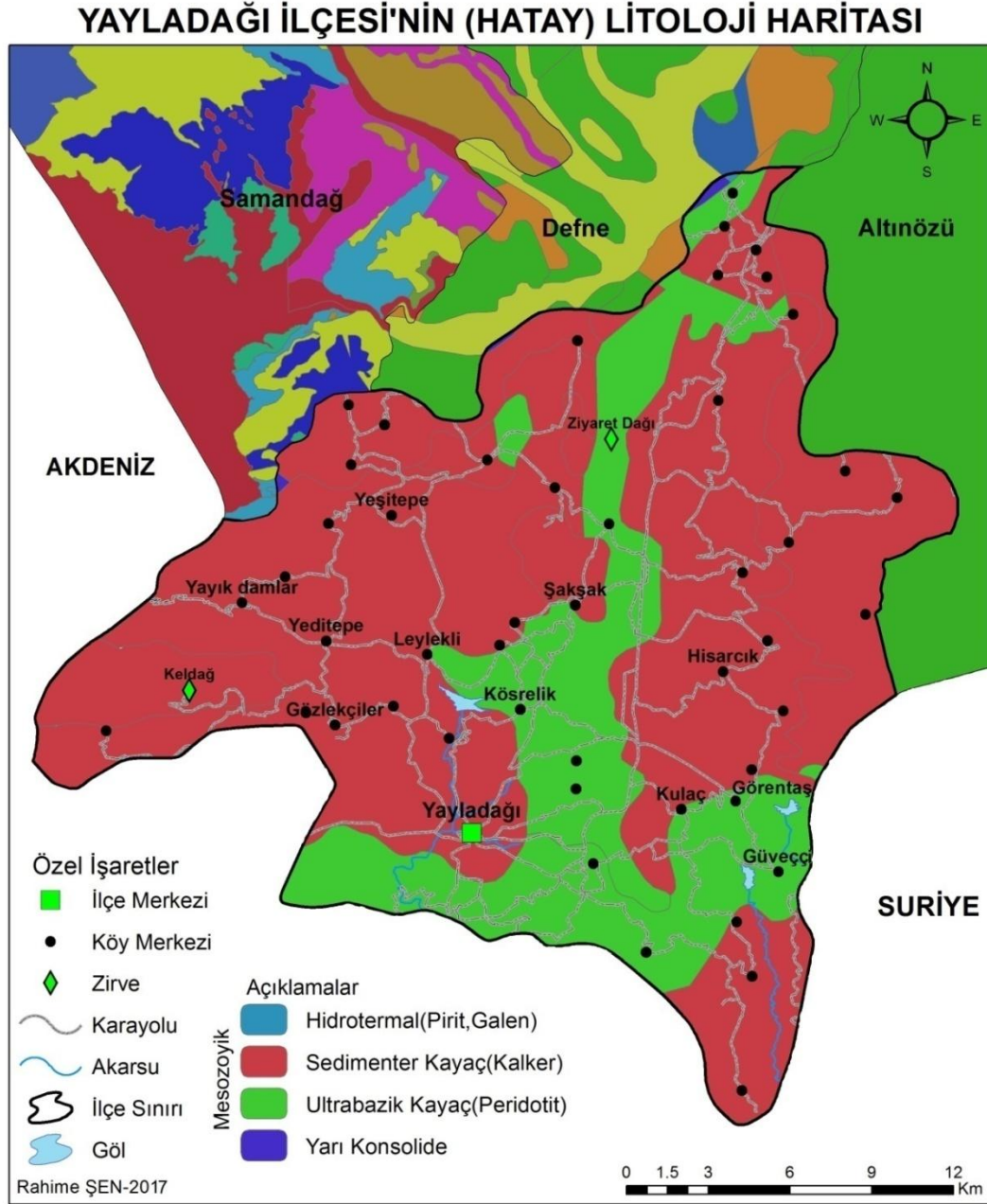
Şekil 5: Samandağ İlçesinin Litoloji Haritası.



Yayladağı ilçesi ve yakın çevresindeki yer yapısını Mezozoik'ten günümüze kadar geçen uzun jeolojik süreçte birbirlerinden önemli farklılıklar gösteren 11 çeşit formasyon meydana getirmiştir. Bu formasyonlar otokton, allokton ve genç otokton formasyonlar olmak üzere 3 grup altında toplanabilirler. “Denizgören Grubu” olarak da adlandırılan otokton formasyonlar bütünüyle Jura-Kretase yaşlı Mesozoik tortullarından oluşmaktadır. Mesozoik sonlarında (Üst Kretase) ise söz konusu otokton formasyonların üzerine bindirme faylarının itmesiyle ofiyolitik serilerden

oluşan allohton birimler yerleşmiştir. Bunların üzerine de daha genç yapıdaki otokton birimler çökelmiştir. Bu genç birimler; *kalker*, *killi kalker*, *kumlu kalker*, *kil taşı*, *kumtaşı*, *marn* gibi kayalar ile temsil edilmektedir (Fakı, 2010: 17, Şekil 6).

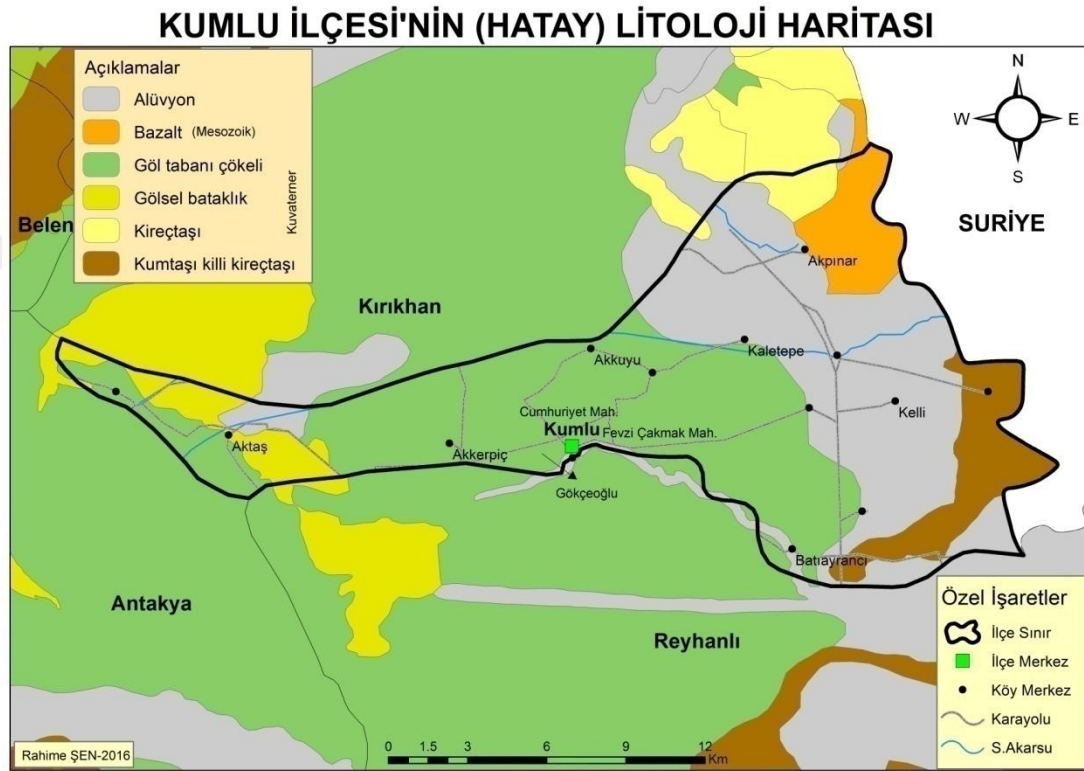
Şekil 6: Yayladağı İlçesinin Litoloji Haritası.



Kumlu ilçesi ve yakın çevresinin litolojik ana karakterini ise “Amik Ovası” belirlemektedir. Bu ovanın temel jeolojik birimlerini *serpantinler* ile *plantum* ve *gabro* gibi sarı renkli kütleler oluşturmaktadır. Ovanın kuzey ve kuzeybatısında Paleozoik ve Mezozoik yaşlı *kireçtaşları*; batısında Mezozoik yaşlı Kızıldağ

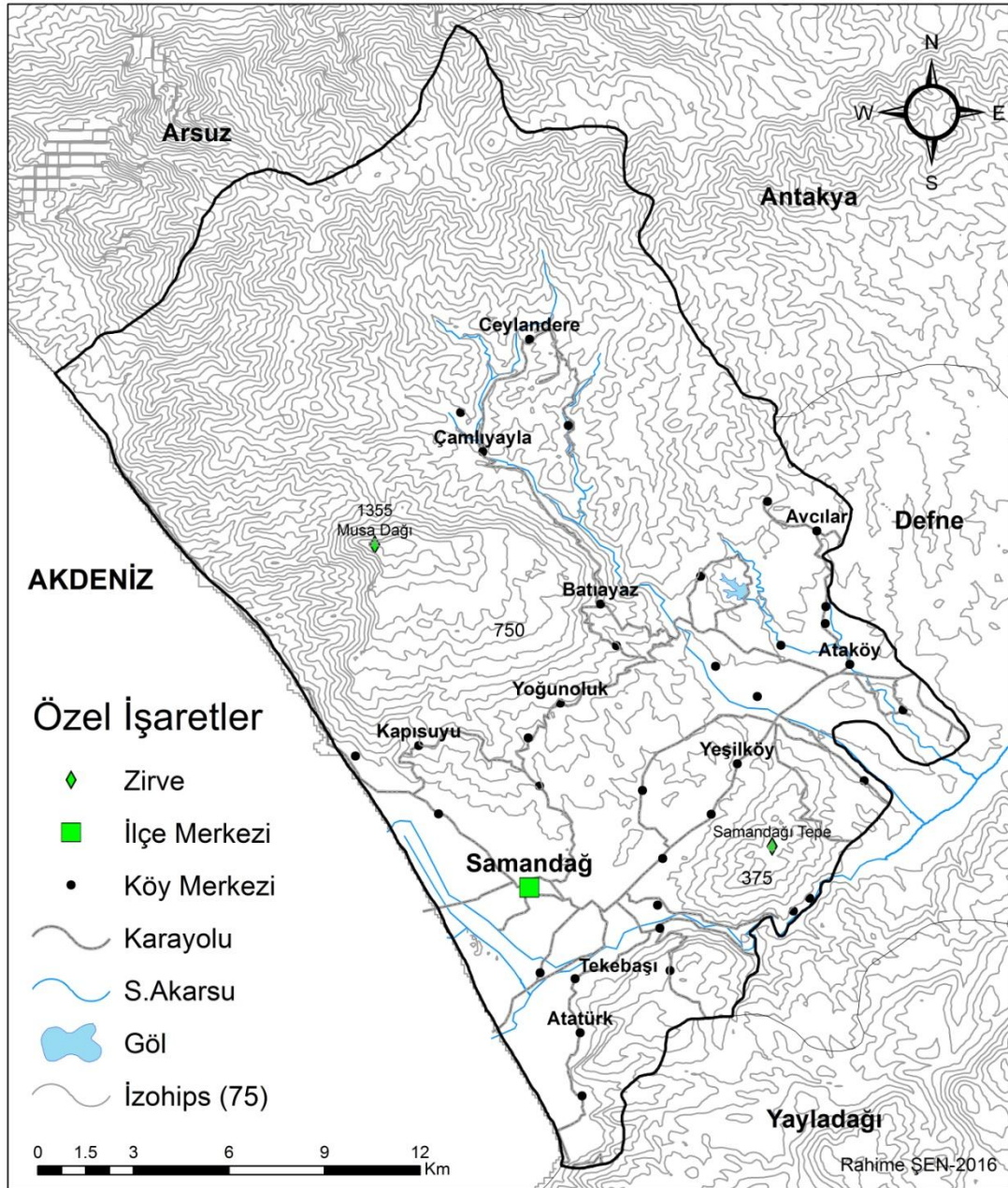
ofiyolitleri, güney ve güneybatıda ise Tersiyer yaşlı *kireçtaşları* yer almaktadır. Ova kenarları ve akarsu vadilerinde ise yaygın bir şekilde Kuvaterner alüvyonlarına rastlanır. Kuvaterner'e ait bu alüvyon istifinin üzeri Amik Ovası'nın kuzeydoğusunda Hassa leçeleri olarak adlandırılan genç *bazalt* akıntılarıyla örtülmüş durumdadır (Bilgin, 1969: 69-76; DSİ-IECO, 1966: 1 ve Çalışkan, 2002: 3; Şekil 7).

Şekil 7: Kumlu İlçesinin Litoloji Haritası.



Samandağ ilçesi ve yakın çevresinde önemli oranda dağlık, eğimli ve engebeli sahalar yer almaktadır. Samandağ Ovası, kuzeybatıdan Amanos-Musa Dağı, güneydoğudan da Keldağ-Ziyaret Dağı sırası ile sınırlanmıştır. Ovanın batısındaki deltayı Akdeniz, doğusundaki taban seviyesini ise Samandağ şehri işgal etmiştir. Samandağ Ovası'nın kuzeydoğusunda Musadağı kütlesi yer alır. Amanoslar'ın en batısında yer alan bu kütleden itibaren Amanoslar genişleyerek kuzeydoğuda Binboğa Dağları'na kadar sokulmaktadır (Kuşçu,2008: 84 ve Şekil 8).

Şekil 8: Samandağ İlçesinin Topoğrafya Haritası.

SAMANDAĞI İLÇESİ'NİN (HATAY) TOPOĞRAFYA HARİTASI

Miyosen sonlarında oluşmaya başlayan Samandağ Ovası, Pliyosende bugüne benzer bir şekil alarak, Asi Nehri'nin her iki tarafında biriktirmiş olduğu alüvyonlar ile gelişme göstermiştir. Ovanın güneydoğunda yükselen temel arazi üzerinde fayların yer almasında Pliyosen sonu Kuvaterner başı (Pliyo-Pleistosen) neotektonik hareketlerinin de önemli rolü olmuştur (Kuşçu, 2008: 84 ve Şekil 8).

Samandağ'daki Asi deltasının gerisindeki dik eğimli yamaçlarda, Pleistosendeki yüksek deniz seviyeleri dar bir sahada da olsa beşerî aktivitelere

uygun kıyı sekileri oluşturmuş durumdadır. Bu yükseklerde yer alan kıyı düzlükleri, aşınmaya fazla dirençli olmayan *marnlı* ve *kumlu* Tortoniyen-Pliyosen serilerinden oluşmuş denizel sekilerin en belirgin olduğu sahalardır (Şekil 8).

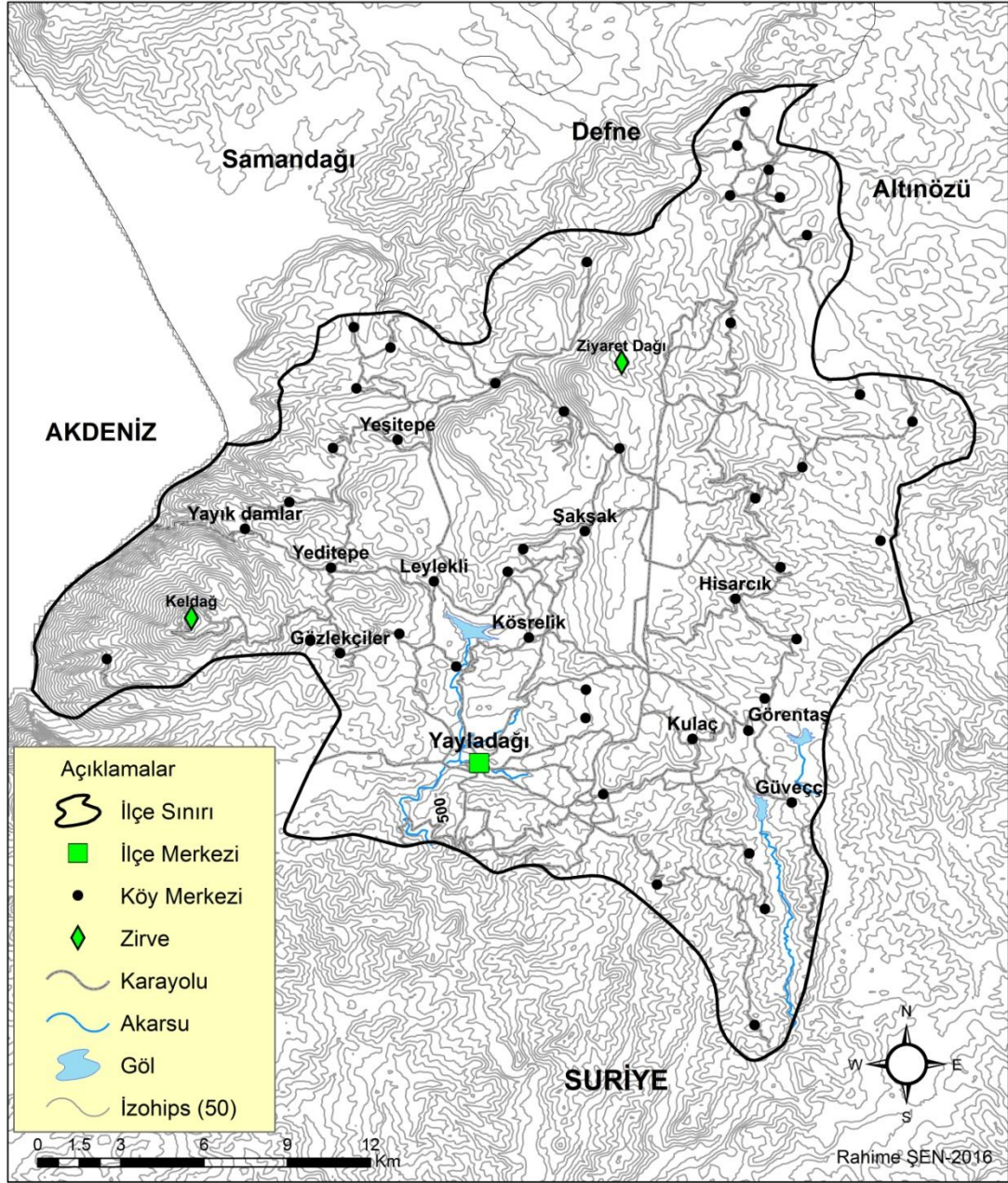
Delta düzlüğünün gerisindeki yamaçların eteklerinde ise bir koniler şeridi vardır. Bunlar, aşağı kesiminde Asi'ye karışan irili ufaklı akarsuların meydana getirdiği birbirleri ile artık kaynaşmış durumda olan birikinti konileridir (Kuşçu, 2008: 84 ve Şekil 8).

Yayladağı ilçesi, çeşitli türde jeomorfolojik birimlerden oluşan bir araziye sahiptir: Dağlık alanlar, plato alanları, tektonik havzalar, vadiler, karstik aşınım şekilleri ve birikinti konileri.



Şekil 9: Yayladağı İlçesinin Topoğrafya Haritası.

YAYLADAĞI İLÇESİ'NİN (HATAY) TOPOĞRAFYA HARİTASI

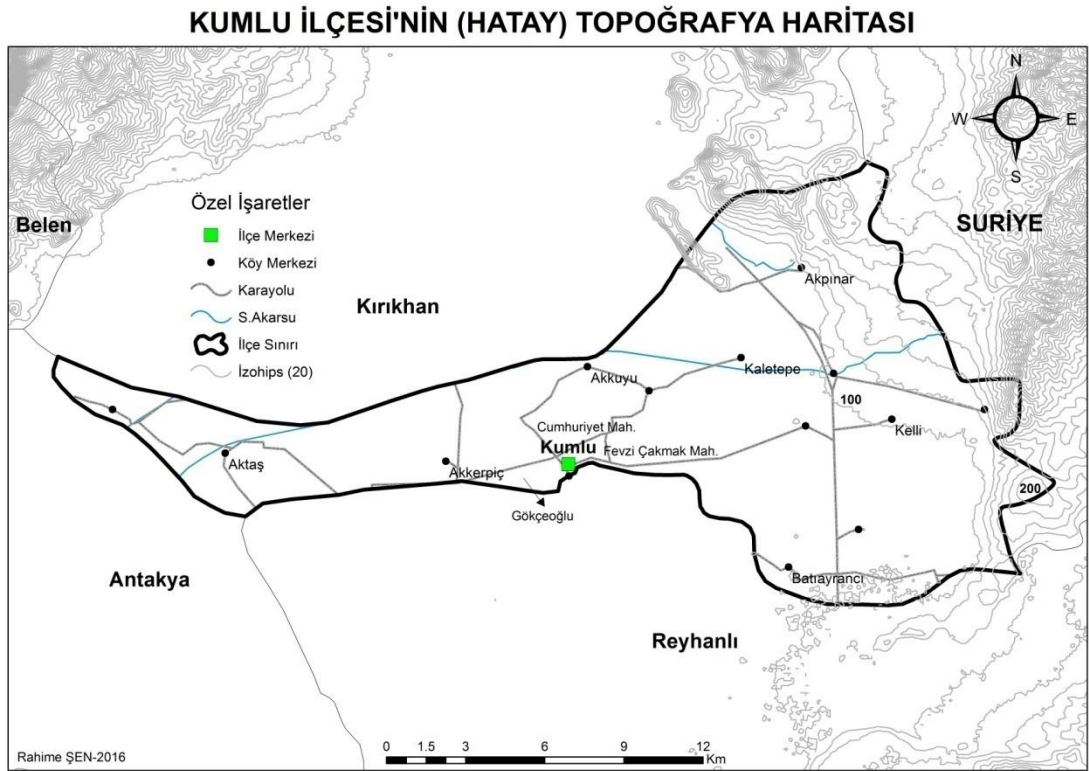


İlçe kırsal arazisinin önemli bir kısmı Kuseyr Platosu üzerinde yer almaktadır. “Plato sahası kendi içinde bir horst-graben mozaiği görünümündedir” (Fakı, 2010: 68). Bunun yanı sıra ilçe genelinde dağlık ve engebeli alanlar önemli bir yer tutmaktadır. İlçe idari sahasının batısında civarın en yüksek zirvesine (1732 m) sahip olan Kılıç Dağı (Keldağ), sahanın kuzeybatısına doğru ise “Karasu Segmenti”nin oluşturduğu “Antakya-Samandağ graben alanı” bulunmaktadır (Erol, 1963: 9).

Yayladağı ilçe merkezinin ve yakın çevresinin bulunduğu saha ise tektonik bir havzaya karşılık etmektedir (Fakı, 2010: 101 ve Şekil 9).

Kumlu ilçe arazisinin yaklaşık %94'ünü Amik Ovası meydana getirirken, geri kalan kısmı plato arazisidir. Bu graben /çöküntü alanında şekillenmiş olan Amik Ovası'nın yüzeyi Asi nehri ve kollarının taşıdığı alüvyal malzeme ile doldurulmuştur. Ovanın batısı ve kuzeybatısı birer horst formundaki Amanos Dağları'na ait birimler ile adeta bir duvar gibi sınırlandırılmıştır (Şekil 10).

Şekil 10: Kumlu İlçesinin Topoğrafya Haritası.



Sonuç itibari ile araştırma sahalarında görülen bu çeşitli litolojik yapı ve morfolojik biçimler beşerî aktivite ve kullanımlara da doğrudan yansımış durumdadır. Söz konusu sahaların sahip olduğu bu potansiyel tarım ekonomisi ve çömlekçilik gibi toprağa dayalı kırsal faaliyetlerin yoğun bir biçimde sürdürülebilmesini sağlamıştır. Bu yaşam tarzı, sahanın yerleşime açıldığı zamanlardan günümüze kadar geçen sürede zengin sofraya kültürüne hammadde sağlayan tarım ürünleri ile litolojik yapının hammadde sunduğu bir el sanatı ürünü olan tandır fırını bir araya getirmiştir. Bu birliktelik, araştırma sahalarını meydana

getiren Samandağ, Yayladağı ve Kumlu'dan çevreye doğru yayılan bir kültür ögesini “tandır” ve Hatay mutfağını doğurmuştur.

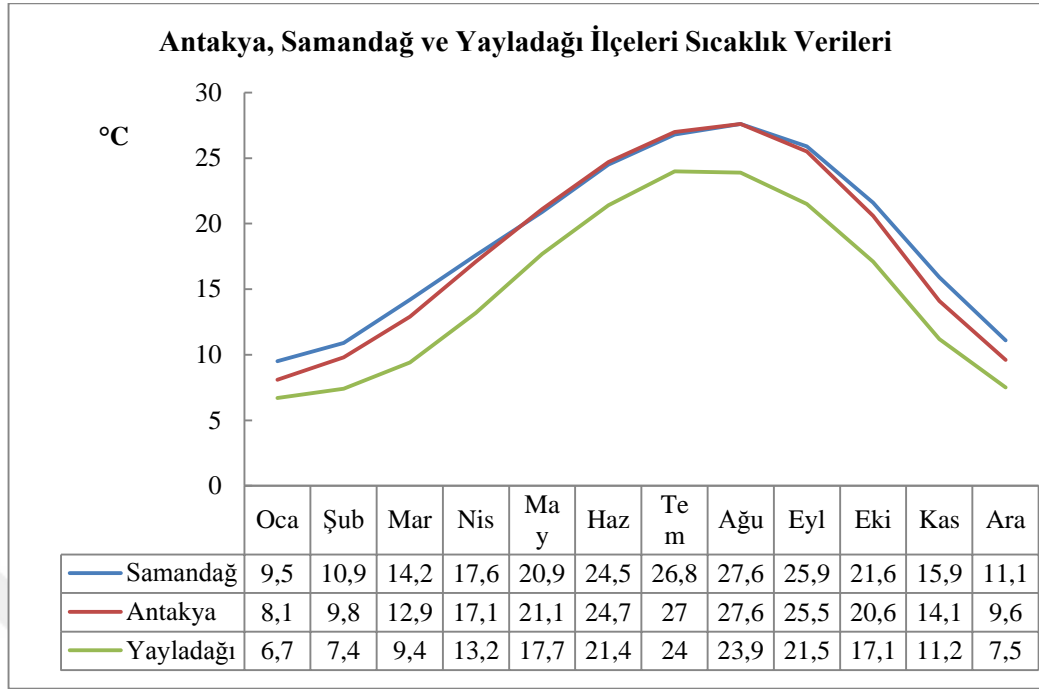
4.1.2. İklim ve Bitki Örtüsünün Etkisi

İklim, yer şekilleri, akarsu rejimleri, bitki örtüsü ve toprak gibi doğal şartlar; insanların bir araya gelmesi, yerleşme şekilleri ve tipleri, sosyokültürel özellikler ve iktisadi faaliyetlerin özellikleri, dağılışı ve yoğunluğu üzerinde doğrudan etkiler yapan, farklılaşma ve çeşitlenme üzerinde çok etkili olan doğal bir faktördür.

Çalışma alanımızı oluşturan Samandağ, Yayladağı ve Kumlu Akdeniz Bölgesi sınırları içerisinde bulunduğu Akdeniz Bölgesi'ndeki hava kütleleri ve hareketleri ilçelerin iklim özellikleri üzerinde etkili olmaktadır. Bölgede, kış mevsiminde soğuk karakterli polar hava kütleleriyle sıcak hava karakterli tropikal hava kütlelerinin karşılaşmasıyla cephe sistemi oluşmaktadır (Fakı, 2010: 29 ve Koçman, 1993: 2). Bu ilçeler bu nedenle kışları bol yağış almaktadır. İlkbaharda ise polar hava kütlelerinin etkisi azalmaya başlamaktadır. Tropikal hava kütlelerinin etkisinin artmaya başladığı ilkbaharda bir geçiş dönemi yaşanır. Sıcak karakterli tropikal hava kütlelerinin etkili olduğu yaz mevsiminde sıcak ve kurak bir dönem yaşanır. Sonbaharda ise tropikal hava kütleleri tekrar etkisini kaybetmeye, polar hava kütlelerinin etkisi ise tekrar genişlemeye başlar (Fakı, 2010: 29).

Çalışma alanımız olan Samandağ, Yayladağı ve Kumlu'nun iklim özellikleri aşağıda grafiklerle açıklanmaya çalışılmıştır. (Meteoroloji Genel Müdürlüğü tarafından Kumlu ilçesinin rasatları 2014 yılından itibaren alınmaya başladığından dolayı yeterli verisi bulunmamaktadır. Bundan dolayı çalışmamıza ışık tutması açısından yakın bir yerleşim yeri olan ve eski verilerine ulaşabildiğimiz Antakya ilçesi verileri kullanılmıştır).

Şekil 11: Antakya, Samandağ ve Yayladağı ilçeleri Sıcaklık Verileri.

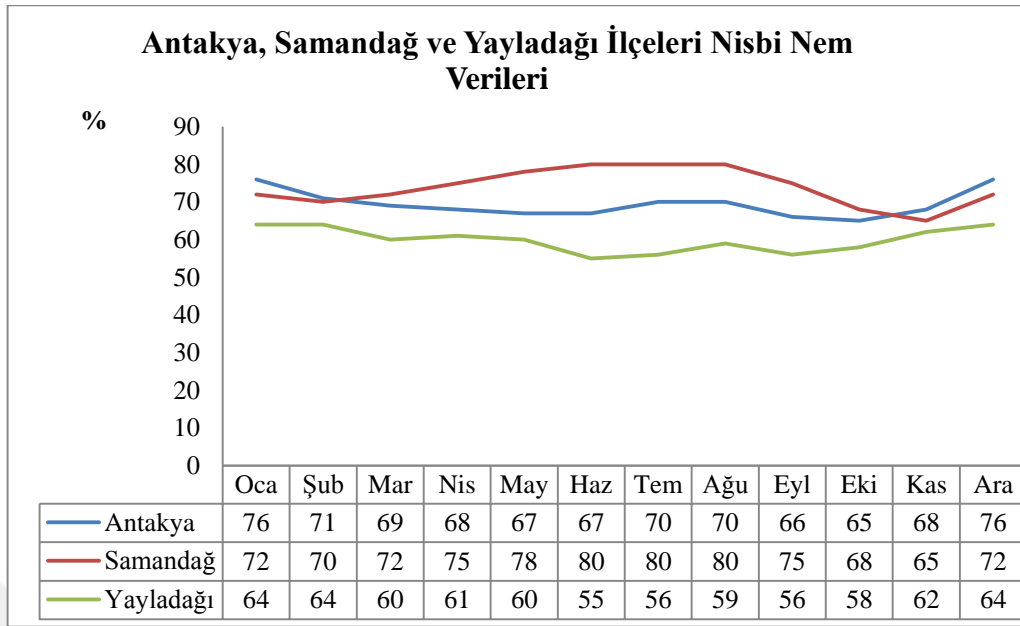


Kaynak: Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü-2008

Yapılan saha mülakatlarında tandır yapımının kesin bir tarihinin olmadığı ve havaların ısınmasıyla birlikte başladığı, soğumasıyla birlikte bittiği ifade edilmiştir. İfade edilen bu zamanın genellikle Mart ayı sonu Nisan ayı başı gibi başladığı, Kasım sonunda da bittiği görülmektedir.

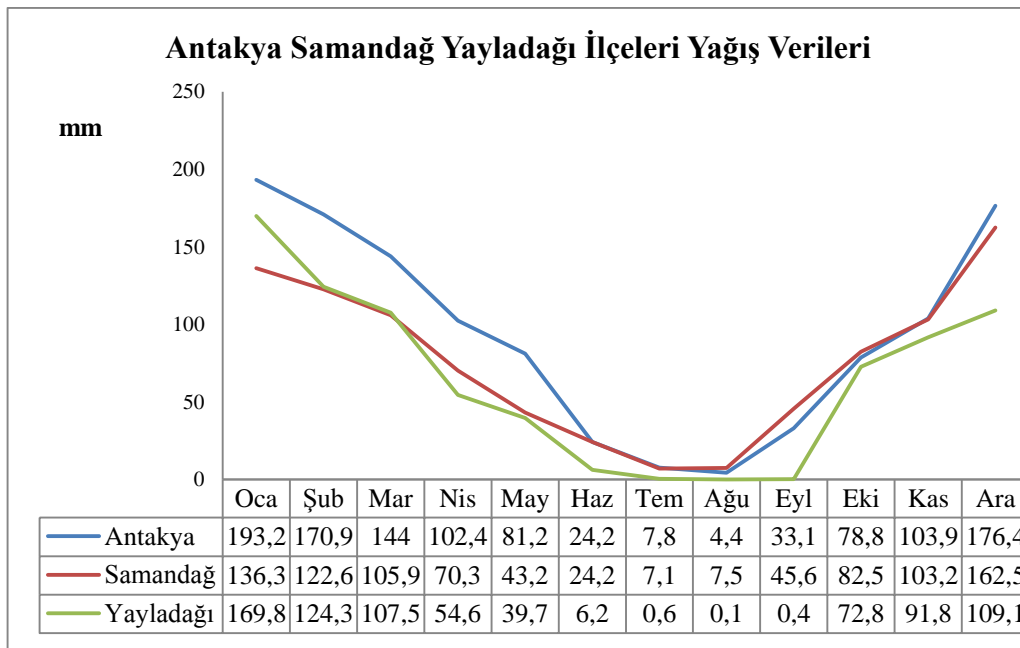
Yukarıdaki Samandağ ve Kumlu ilçelerinin ortalama sıcaklık verilerinden de anlaşılacağı üzere Nisan ayı ile Kasım ayı arasında sıcaklıkların 15 °C ve üzerinde olduğu görülmektedir. Bu sıcaklık da çamurdan yapılan tandırın kuruması için yeterlidir. Samandağ ve Kumlu ilçelerinin sıcak verilerine bakıldığında 15 °C ve üzeri sıcaklıkların ortalama olarak sekiz ay kadar sürdüğü görülmektedir. Dolayısıyla tandır yapımı bu aylarda yoğun olarak yapılmaktadır.

Yayladağı ilçesinin sıcaklık değerleri incelendiğinde 15 °C ve üzeri sıcaklıkların Nisan ayı sonu Mayıs ayı başına denk geldiği, Ekim ayı sonu gibi bu sıcaklıkların düştüğü görülmektedir. Bunun nedeni Yayladağı ilçesinin rakımının Samandağ ve Kumlu ilçelerine göre yüksek olmasıdır. Bu değerlere göre Yayladağı ilçesinde tandır yapım zamanı Samandağ ve Kumlu ilçelerine nazaran daha az olup bu süre yaklaşık olarak altı ay kadardır.

Şekil 12: Antakya, Samandağ ve Yayladağı İlçeleri Nisbi Nem Verileri.

Kaynak: Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü-2008

Nisbi nem Samandağ'da denizellik nedeniyle yazın daha yüksek, Yayladağı ve Kumlu'da ise kış mevsiminde daha yüksektir. Tandır yapım zamanları dikkate alındığında Samandağ'da nisbi nemin yüksek olduğu yaz aylarında dahi tandır imalatı yapıldığı görülmektedir. Bu veriler ışığında nisbi nemin yıl boyunca tandır yapımını olumsuz etkileyecek seviyelerde olmadığı yorumlanabilir.

Şekil13: Antakya, Samandağ ve Yayladağı İlçeleri Yağış Verileri.

Kaynak: Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü-2008

Samandağ, Yayladağı ve Kumlu'da yağışın en fazla kış mevsiminde düştüğü görülmektedir. Yaz aylarında ise Akdeniz iklimi etkisi altında olduğundan dolayı yağışın neredeyse yok denecek kadar az olduğu görülmektedir. Bu olay tandır imalatının ve kullanımının en yoğun yaz aylarında yapılmasının bir sebebi olarak yorumlanabilir.

Araştırma sahasının Akdeniz iklimi etkisi altında bulunması ile tandır fırını imalatı ve kullanımı arasında doğrudan bir ilişki bulunmaktadır. İmal edilen tandır fırınlarının kuruması için yeterli sıcaklığa yağış ve nemden uzak kalmaya ihtiyacı vardır. Araştırma sahasının iklim özelliklerinden dolayı bu şartların oluşumu ilkbahar ve yaz aylarına denk gelmektedir. Yağışlı geçen kış aylarında tandır fırınının kuruması ve korunması zorlaşacağından bu aylarda tandır fırını imalatına ara verilmektedir. Ayrıca kullanım olarak da tandır fırınlarının kurulduğu yerlerin açık bir alanda olması (her ne kadar çatı vb. yapılarla çoğunun üzeri kapatılmış olsa da) ekme yapımının da bahar ve yaz aylarında çoğaldığını göstermektedir.

Samandağ ilçesi bitki örtüsü bakımından da zengindir. Topraklarının %32'si orman ve fundalık alanlardan oluşan Samandağ'da makiler geniş yer kaplamaktadır. Kıyıda başlayıp 700-800 metreye kadar görülebilen maki türleri arasından keçiboynuzu (*Ceratonia siliqua*), defne (*Laurus nobilis*), mersin ağacı (*Myrtus communis*), kermez meşesi (*Quercus coccifera*), yabani zeytin (*Olea europaea*), zakkum (*Nerium oleander*), erguvan (*Cercissili quastrum*), kocayemiş (*Arbutus unedo*) gibi türler bulunmaktadır. Ayrıca makilerinde tahrip edilmesiyle oluşan garigler de çalışma sahamızda yaygın bir alanı kaplamaktadır.

“ilçenin kuzey kesiminde Akdeniz kıyı kuşağı ormanlarından olan kızıl çamlar (*Pinus brutia*) 1000 metreye kadar görülmektedir. 800-1000 metre arasında ise ardıç (*Juniperus oxadrus*), kayın (*Fagus*), gürgen (*Carpinu betulus*), kızılçık (*Cornus mas*) ağaçlarının hakim olduğu ormanlar çok geniş alanlar kaplamaktadır.” (Kuşçu, 2008: 4).

Yayladağı'n bitki örtüsü Akdeniz iklim koşullarının etkisi altındadır. Akdeniz Flora bölgesindeki bitkiler genel özellikleri ile sert, meşin yapraklı sıcaklık isteği yüksek kuraklığa dayanıklı türlerdir (Atalay, 1997: 186). Akdeniz iklim koşullarının etkisi altında olması sebebiyle bölgede hâkim bitki örtüsü de bu iklime özgü kızılçam ormanları ve maki elemanlarından oluşmaktadır (Fakı, 2010: 43). Kızılçam ormanlarının tahrip edilmesi sonucunda maki türleri kızılçam ormanlarının yerini

almıştır. Bölgede görülen başlıca maki türleri kermez meşesi (*Quercus coccifera*), defne (*Laurus nobilis*), zakkum (*Nerium oleander*), yabani zeytin (*Olea europa*), keçiboynuzu (*Ceratonia siliqua*), boyacı sumacı (*Rhus cotinus*), derici sumacı (*Rhus coriaria*), katran ardıcı (*Juniperus oxicedrus*), menengiç (*Pistacia terbinthus*), tespil (*Styrax officinalis*), katırtırnağı (*Spartium junceum*), mersin (*Myrtus comminus*) gibi türlerdir (Fakı, 2010: 43).

Maki bitki örtüsünün de tahrip edildiği yerlerde ise garig topluluklarına rastlanır. Bunlar genellikle dikenli ve yüksekliği diz boyunu geçmeyen çalılardır. Aşırı otlatmanın, yoğun tahribatın olduğu yerlerde doğal dengenin bozulduğu yerleşimlere yakın alanlarda garig türlerine rastlanmaktadır. Başlıcaları laden (*Cistus*) türleri, abdest bozan (*Sarcopoterium spinosum*), funda (*Erica arborea*) gibi türlerdir. Genellikle yaz mevsimiyle birlikte kuruyup sararmaktadırlar. Ayrıca Keldağ yamaçlarında endemik bir tür olan çakşır otu (*Ferula communis*) bölgede dikkat çeken bitkilerdendir (Fakı, 2010: 44).

Kumlu'nun bulunduğu saha doğal bitki örtüsü açısından zayıf olduğundan orman alanı bulunmamaktadır. Sadece ilçenin doğusunda maki örtüsüne rastlanmaktadır. 223 hektarlık bir yüzölçümüne sahip Kumlu'da 147 hektar ekilebilir tarım arazisi, 130 hektar sulanabilir tarım arazisi bulunmaktadır (Kumlu Kaymakamlığı, 2016).

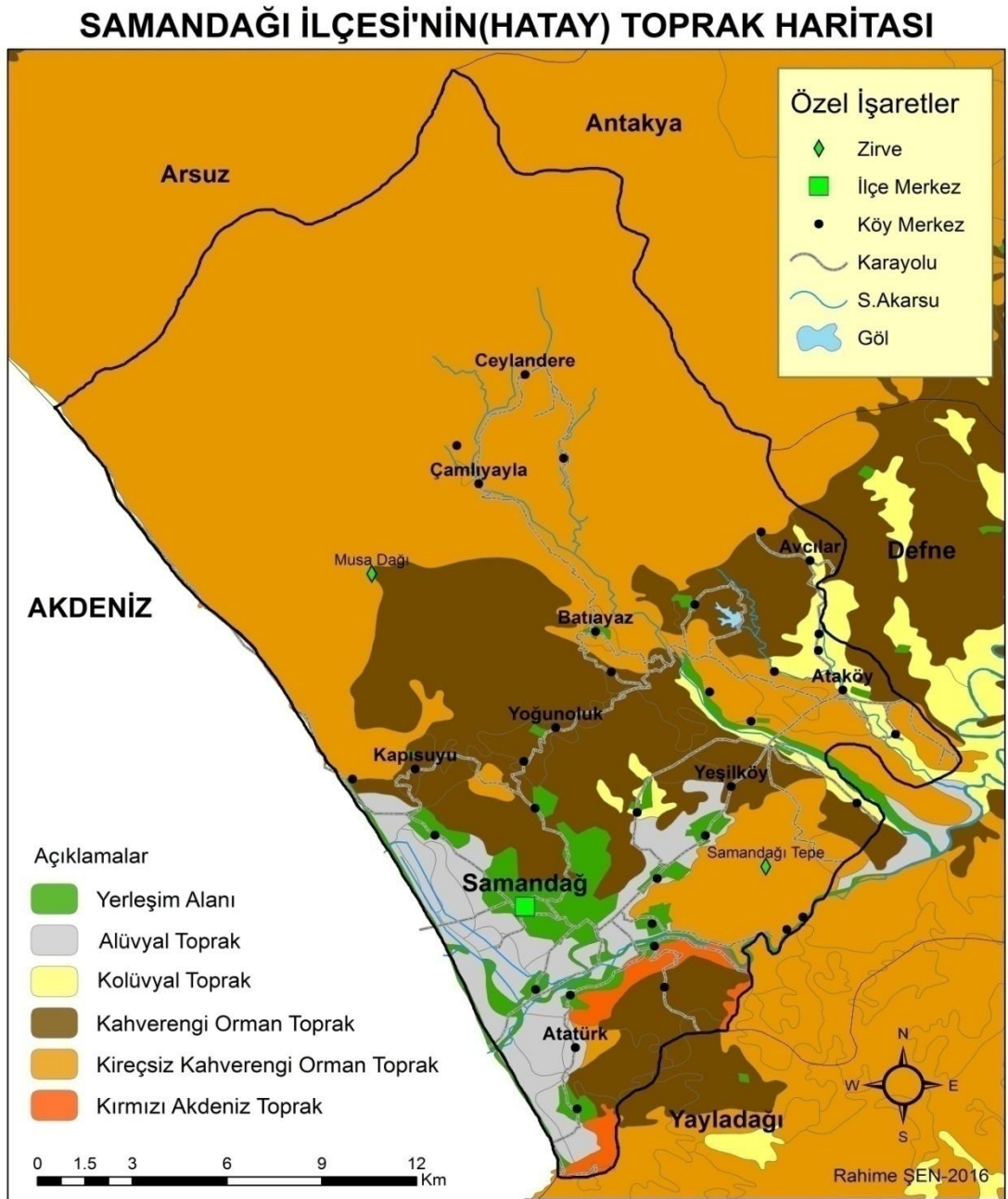
Araştırma sahasında tandır fırını imalatı ve fırının yakacak kullanımında bitki örtüsünün özellikleri de etkili olmuştur. Kumlu'da Gölbaşı (Balık gölü) gölünden getirilen yöre halkının "tıreş" dediği bitki, tandır hamuruna bağlayıcı katkı maddesi olarak katılmaktadır. Araştırma sahalarında tandır fırınında yakacak olarak ise Akdeniz bitki örtüsünü oluşturan maki ve garig türlerinin yanı sıra bölgede endüstriyel bir ürün olarak yetiştirilen pamuktan arta kalan çalılar da değerlendirilmektedir. Özellikle maki türlerinden olan yabani zeytin (delice) ve Akdeniz defnesi çalıları da tandır fırınının başlıca yakacağı olmaktadır. Tarla ve bahçelerin kenarlarındaki, çeperlerindeki çalı çırpılarda yakacak olarak kullanılır.

4.1.3. Toprak Özellikleri ve Etkisi

Samandağ Ovasının Asi nehri ile Büyük ve Küçük Karaçay derelerinin etrafında bulunması buradaki vadi tabanında verimli toprakların varlığını göstermektedir. Samandağ'da başlıca toprak tiplerini alüvyal, kolüvyal, kireçsiz kahverengi orman toprakları, kahverengi orman toprakları ve kırmızı Akdeniz

toprakları oluşturmaktadır. Samandağ ilçesinin kuzeyinde dağlık kütle üzerindeki eğimli alanlarda kireçsiz kahverengi orman toprakları, bu toprakların güneyinde eğimin ve yükseltinin biraz daha azaldığı yerlerde kahverengi orman toprakları, Asi nehri vadisi ve deltasında alüvyal topraklar, Asi nehri deltasının kenarları ile Asi nehrinin yan kollarını oluşturan küçük akarsuların çevresinde kolüvyal topraklar, Asi nehrinin güneyindeki yamaç eteklerinde ise kırmızı Akdeniz toprakları vardır (Hatay İli Arazi Varlığı, 1998: 14-19; Tunçel ve Kuşçu, 2009: 46; Şekil 14).

Şekil 14: Samandağ İlçesi Toprak Haritası.



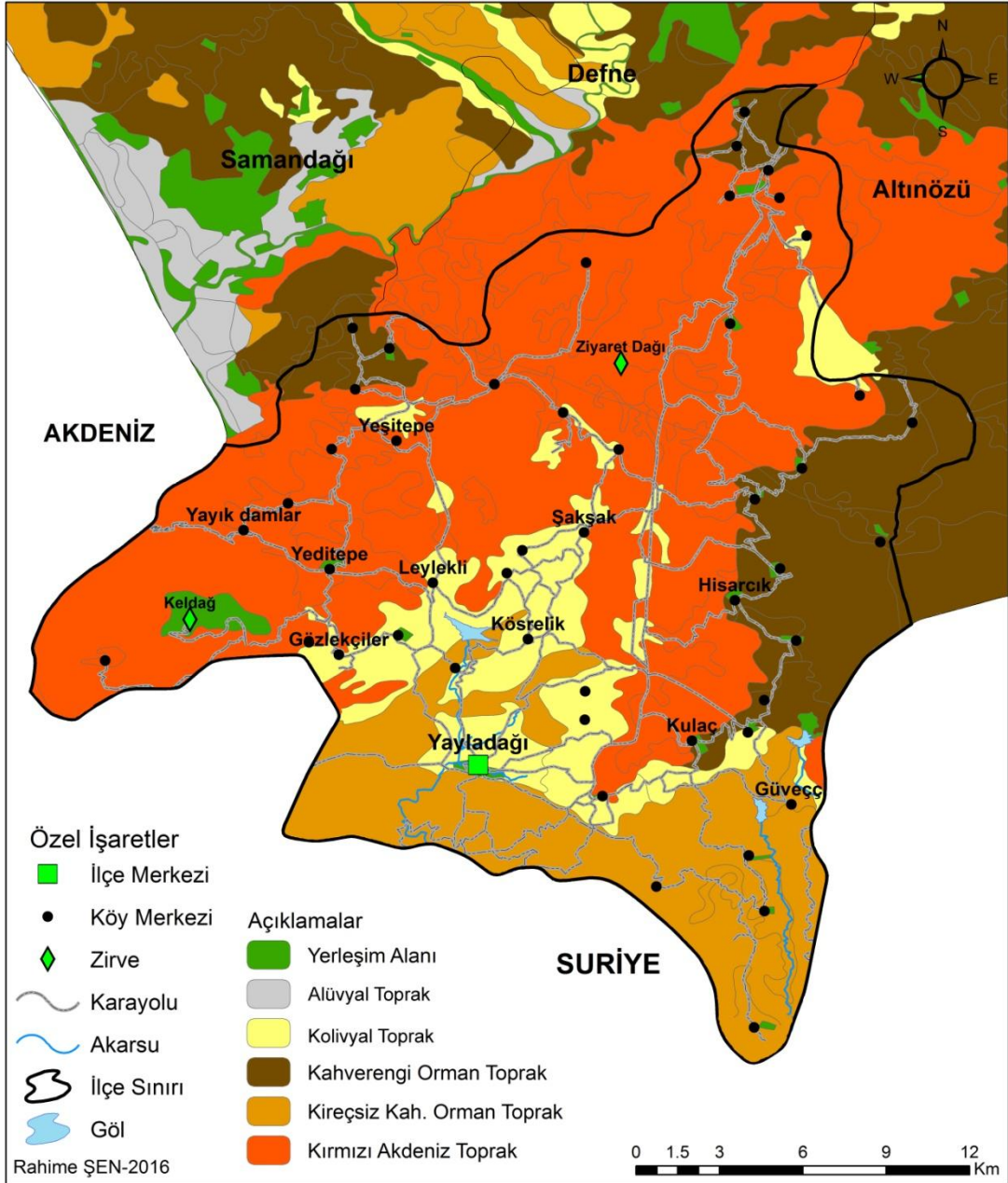
Yayladağı ilçe topraklarının % 82'sini zonal, %17'sini azonal toprak grupları oluşturmaktadır. Başlıca zonal toprakları Kırmızı Akdeniz Toprakları (Terra Rosa), kahverengi orman toprakları ve kireçsiz kahverengi orman toprakları oluşturur. Yayladağı ilçe topraklarının yaklaşık %45'ini (164 km²) oluşturan Kırmızı Akdeniz topraklarının oluşumlarında demiroksit (FeO) birikimi etkilidir. Hematit (Fe_2O_3), Siderit (*kalsine*) ve Pirit (*kalsine*) demiroksit pigmentleri olarak toprağa kırmızı renk vermektedir. Bu topraklar hızlı ayrışma nedeniyle organik madde bakımından fakirdirler. Yağışlı dönemde topraktaki kireç önemli oranda yıkanmaktadır. A horizonu kırmızımsı, koyu kırmızımsı renktedir. B horizonu ise daha kıvamlı ve sıkıdır. Eğimli alanlarda ve aşınmanın fazla olduğu yerlerde toprak kaya çatlaklarında oluşur. Yayladağı'nın hemen her bölgesinde görülmeyle birlikte daha çok kuzey ve batıda yaygındır (Fakı, 2010: 49; Şekil 15).

Kireçli ana kaya üzerinde gelişen kahverengi orman toprakları ise A,B,C horizonlu olup A horizonu iyi gelişmiştir. Toprağın üst kısmı taneli yapıda ve dağılgandır. Toprak derinliği değişken olmakla birlikte genellikle sığ, çok sığdır. Buldukları yerler çok dik, sarp eğimli alanlardır. Bu nedenle şiddetli erozyon, taşlılık problemleri görülebilmektedir. Genellikle orman, çalılık ve otlak olarak değerlendirilmektedir. Toplama alanı 47 km² olup ilçe topraklarının yaklaşık %13'ü bu toprak grubuna girer (Fakı, 2010: 50 ve Şekil 15).

Yayladağı'nda geniş alan kaplayan kireçsiz kahverengi orman toprakları serpantinler ve yer yer de kalkerli araziler üzerinde orman ve çalı örtüsü altında gelişme gösterirler. Toprak kahverengi-koyu kahverengi renkte olup genellikle sığdır. Orman ve otlak olarak değerlendirilmekle birlikte eğimin elverişli olduğu yerlerde tarım yapılabilmektedir. İlçe topraklarının yaklaşık %24'ünü teşkil eden bu toprakların toplam alanı 87 km²'yi bulur. Yayladağı'nın güneyinde ilçe merkezi ile Suriye sınırı arasındaki ormanlık alanda Çabala köyü ve boşaltılmış bir köy olan Topraktutan civarında yaygındır (Fakı,2010: 51 ve Şekil 15).

Şekil 15: Yayladağı İlçesi Toprak Haritası.

YAYLADAĞI İLÇESİ'NİN (HATAY) TOPRAK HARİTASI

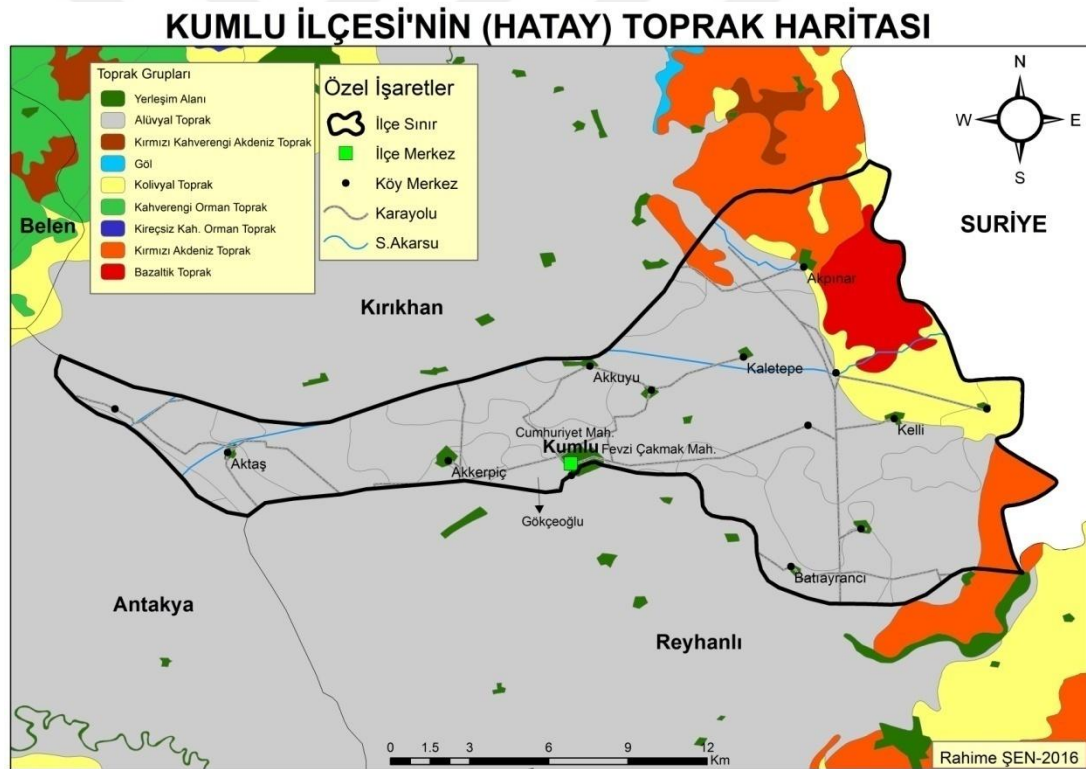


Yayladağı'nda azonal topraklardan kolüvyal toprak tipleri görülmektedir (Fakı,2010: 51). Bu topraklar engebeli alanlarda yamaçlardan aşınan malzemenin eğimin azaldığı etek kısımlarında tane büyüklüğüne göre birikmesi sonucu oluşur. Genellikle köşeli iri malzemelerden ibaret olup bunların arasında değişik boyutta kum, kil, mil gibi ince malzemeler bulunur. Eğim azaldıkça biriken malzemenin tane boyutu küçülür. Bir taraftan devam eden erozyon, bir taraftan da birikme nedeniyle oluşumlarını tamamlayamazlar. Eğimli alanlarda olması nedeniyle drenajları iyidir.

Fiziksel ve kimyasal özellikleri yamaçtan gelen malzemenin özelliklerine göre değişir. Bu topraklar, engebeli bölgelerde oluştuklarından tarımsal yönden değerli olup genellikle kuru tarım alanı olarak kullanılmaktadır. Kolüvyal toprakların yaygın oldukları yerler Yayladağı ilçe merkezinin çevresi, Görentaş ve Kulaç köylerinin güneyi, Yalaz, Kösrelik, Şakşak köyleri çevresidir. Tarım alanları 64 km² kadar olup ilçe topraklarının yaklaşık %17'sini teşkil etmektedir (Fakı, 2010: 52 ve Şekil 15).

Amik Ovasının merkezinde bulunan Kumlu, Amik Gölünün istilasına altında kalmış çeşitli sızlıklarla kaplı bataklık bir yer iken, 1945 yılında iskân yeri olarak tahsis edilmiştir. Kumlu'nun toprak yapısı kumlu killi karakterde olup yörede genç oluşumlu İnceptisol topraklar bulunmaktadır. Yörede halkın "kumsal toprağı" olarak adlandırdığı "kumlu-killi topraklar" tandır fırınının hammaddesi olarak kullanılmaktadır (Şekil 16).

Şekil 16: Kumlu İlçesi Toprak Haritası.



Kil, Dünya'da en çok bulunan ve oldukça yaygın bir maddedir. Plastik özelliklerinden dolayı şekillendirilebilmeleri ve kurutuldukları ya da pişirildiklerinde şekillerini koruyabilmeleri esasına dayanan çömlek üretme zanaatı, insanoğlunun en eski zanaatları arasındadır. Araştırma sahasında da insanoğlunun ateşi kullanmaya ve ziraatı keşfi ile birlikte yiyeceklerini pişirmeye başlamalarından beridir killi toprağı

şekillendirerek elde ettikleri tandır fırınlarını kullanmışlar ve günümüzde de kullanmaya devam etmektedirler.

Bilindiği üzere killi topraklar, içerdikleri kil zerrecilerinin oranlarına göre değişiklikler göstermektedir. Genel olarak minerallerce zengindirler. Su tutma kapasiteleri yüksek olmasına karşın, geçirgenlikleri azdır. İyi drene edildiklerinde üzerlerinde yetiştirilen zirai ürünlerden yüksek oranda verim alınabilmektedir. Araştırma sahasında bu toprakların iki türü bulunmaktadır.

Bunlardan birisi vertisollerdir. Vertisoller, Amik ovasının tabanındaki yer yer killi ana materyal üzerinde oluştuklarından bol miktarda kil zerrecikleri içerirler. Genellikle Neojen'den kalan çökeller üzerinde oluşmuşlardır. Akdeniz ikliminin kurak mevsimi olan uzun yaz döneminde bu topraklar üzerinde birkaç santimetreden 1 metreye kadar değişen derinliklerde çatlaklar oluşmakta ve bu çatlaklara rüzgâr deflasyonu ile kil, mil ve silt materyalleri dolmaktadır. Nispetten nemli geçen kış mevsiminde ise bu materyaller su ile doymuşlaşarak kabarmaktadır. Çatlaklardaki kabarma sonucu toprak yukarıya doğru itildiğinden, toprağın alt katlarındaki çakıllar da yüzeye doğru hareket etmektedir. Böylece toprağın altındaki materyal yüzeye, yüzeyindeki materyal ise tabana doğru hareket etmektedir. Bu şekilde düşey doğrultuda hareket eden bu topraklara Anadolu'da "kepir" ve "taş doğuran toprak" gibi adlar verilmiştir. Bu toprakların üst kısmı organik madde birikimine bağlı olarak genellikle koyu renklindedir.

Araştırma sahasındaki ikinci tip killi topraklar Rendzinalar'dır. Bu topraklar da Amik ovasının tabanında ve özellikle eski Amik gölü çevresinde yer yer gözlenen killi-kireçli-marnlı depoların yer aldığı ana materyaller üzerinde oluşmuşlardır. Bu toprakların da koyu renkli olan üst kısımlarında bol miktarda çakıllar bulunmaktadır. Amik ovasının tabanında yer alan bu topraklar genellikle tahıl ziraatı için uygundur. Ova tabanından itibaren KD-GB doğrultusunda giderek yükselen eğimli sahalara ise genellikle otlak ve mera alanı olarak değerlendirilmektedir.

4.1.4. Nüfus Özellikleri ve Etkisi

Araştırma sahasındaki nüfusun fazla olması tandır kullanımını etkilemiştir. Kalabalık nüfustan oluşan aileler için evde tandır ekmeği yapımı ekonomik olmaktadır. Arazi gözlemlerimiz sonucunda tandır yapan ve tandır ekmeği kullanan ailelerin çocuk sayısındaki fazlalık dikkatimizi çekmiştir. Ekonomik durumu pek de iyi olmayan bu çok çocuklu aileler için dışarıdan ekmek almak maddi külfet

olmaktadır. Ayrıca çalışma alanımızın özellikle Samandağ kırsalında genellikle aile erkeklerinin evin geçimini sağlamak amacıyla çalışmak için yurt dışına gittikleri yapılan saha mülakatlarında ortaya çıkmıştır. Bu durum kayınvalide, gelin, elti gibi aile üyelerinin birlikte yaşamalarına neden olmuştur. Bu kadınların bir araya gelmesiyle oluşturulan yaşam ortamında hep birlikte tandır ekmeği yapılmasının pratik ve ekonomik olmasının yanı sıra kendi tüketecekleri ekmeği üretmenin verdiği haz da tandır ekmeğini tercih etmelerinde etkilidir. Dolayısıyla hem yapım aşamasına birden fazla kadının iştirak etmesiyle yapımının yorucu olmaması hem de kendi ekmeklerini yapmanın ekonomik olması halkın tandır ekmeği yapımını ve tüketimini alışkanlık haline getirmesine neden olmuştur. Başka bir ifadeyle fizyolojik ihtiyaçların giderilmesi insanlara gerekli bilgi ve beceriyi kazandırarak orada bir kültürün oluşmasını sağlamıştır.

Bunun dışında çalışma alanımızı oluşturan Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde farklı etnik köken ve mezhepte vatandaşlarımız yaşamasına rağmen bu kişiler karşılıklı kültürel etkileşim içinde bulunmuşlardır. Benzer birikim ve amaçlara sahip olan bu insanlar birbirleriyle özdeşleşerek yörede tandır kültürünün oluşmasını sağlamışlardır. Her ne kadar yapım ve kullanım açısından aralarında farklılıklar bulunsada çalışma alanımızı oluşturan üç yörede de tandır, toplum hayatını biçimlendiren ortak değerler ve pratikler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu kapsamda araştırma sahalarında nüfusun tarihsel gelişimi ve sosyo-ekonomik özellikleri incelenmeye çalışılmıştır.

4.1.4.1. Nüfusun Tarihsel Gelişimi

Cumhuriyet döneminde ilk resmi nüfus sayımı 1927 yılında yapılmıştır. Fakat Hatay'ın ana vatana katılması 1939 yılında olduğu için nüfusun gelişimi, dağılışı, nüfus hareketleri yoğunluğu ve nüfusun sosyo-ekonomik göstergeleri 1940'tan itibaren TÜİK verileri ve saha araştırmalarında toplanan bilgiler ele alınarak hazırlanmıştır.

1940-2016 yılları arasındaki dönemde Hatay ili, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinin nüfusunun giderek arttığı, nüfusun il genelinde 246138 kişiden 1555165 kişiye, Samandağ ilçesinde 17711 kişiden 1191762 kişiye, Yayladağı ilçesinde 18193 kişiden 28687 kişiye ve Kumlu ilçesinde 5039 kişiden 13172 kişiye ulaştığı görülmektedir (Tablo 1 ve Şekil 17).

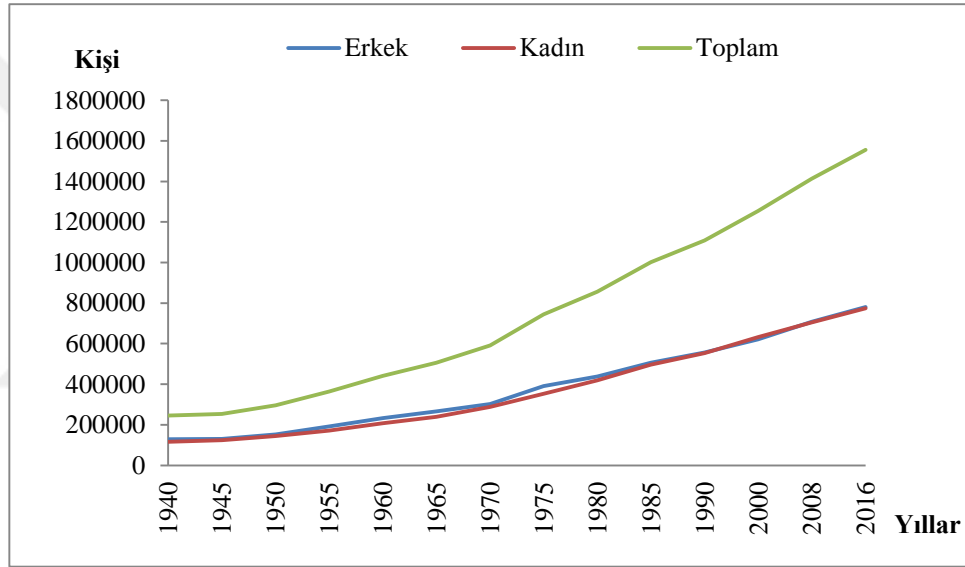
Tablo 1: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Nüfusu (1940–2016).

YIL	HATAY İLİ			SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			KUMLU		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T
1940	129342	116796	246138	8925	8786	17711	9397	8796	18193	2658	2381	5039
1945	130870	123271	254141	8928	9171	18099	9345	9024	18369	2901	2615	5516
1950	152837	143962	296799	14035	14417	28452	9278	8959	18237	4245	3826	8071
1955	191777	171854	363631	17309	16955	34264	9631	9089	18720	4227	4134	8361
1960	232990	208219	441209	21313	20824	42137	10289	9224	19513	4540	4457	8997
1965	266594	239560	506154	22872	22088	44960	10491	9726	20217	4861	4863	9724
1970	303068	287996	591064	27492	27619	55111	11722	11477	23199	4480	4743	9223
1975	390908	353205	744113	33373	32133	65506	12631	11778	24409	5500	5410	10910
1980	437823	418448	856271	32418	32580	64998	12485	12391	24876	9318	9454	18772
1985	506296	495956	1002252	39854	43080	82934	13292	13050	26342	7223	7108	14331
1990	556548	553206	1109754	42266	46936	89202	13267	12905	26172	7812	7729	15541
2000	621505	632221	1253726	50220	56534	106754	14530	13124	27654	7961	8109	16070
2008	708579	704708	1413287	64518	64493	129011	11240	10845	22085	6781	6945	13726
2016	780854	774311	1555165	57836	61340	119176	15738	12949	28687	6698	6474	13172

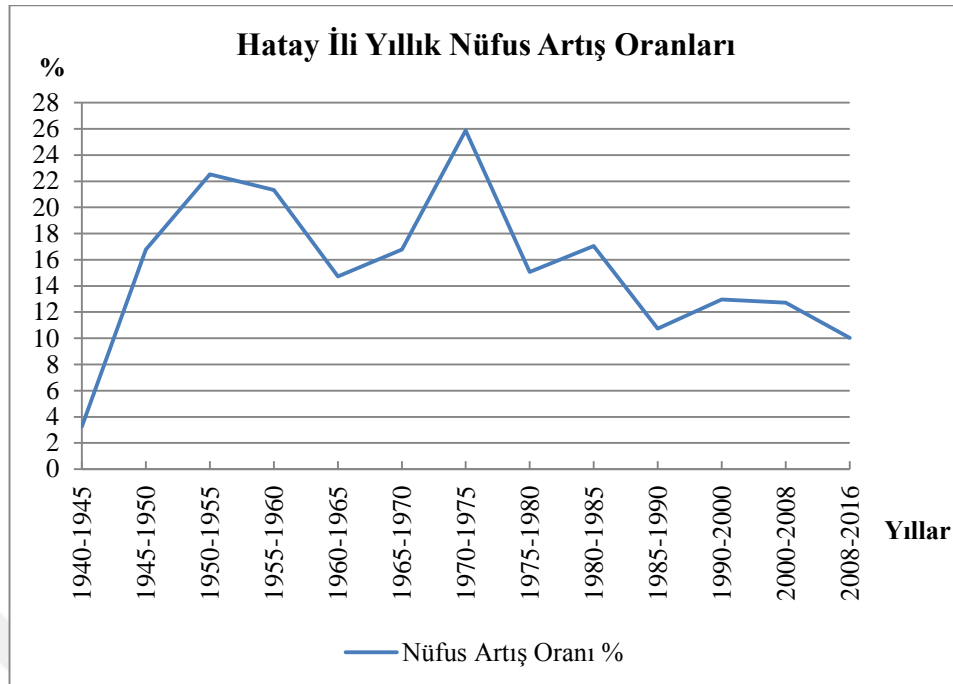
Kaynak: TÜİK (1950 yılı cinsiyet verileri için toplam nüfus artış oranı 1945 yılı cinsiyet verilerine uygulanmıştır. Hatay % 16,78; Samandağ % 57,20; Yayladağı % -0,72; Kumlu % 46,32).

Hatay il nüfusu 1940 yılından 2016 yılına kadar sürekli bir artış periyodu göstermiştir. 1940 yılında 246138 kişi olan nüfus 1945 yılında 8003 kişi artarak 254141 kişiye ulaşmıştır. Bu artış periyodundaki en küçük değer olan tek haneli rakam bu döneme denk gelmektedir. Diğer dönemlerin en küçüğü olan 2008-2016 yılları arasındaki % 10,04 artış oranı ve ‰ 11.96 olan artış hızı ile çift haneli rakamlara dönmüştür. Hatay ilinin 1970 yılında 591064 kişi olan nüfusu bir sonraki genel nüfus sayımında 744113 olmuştur. Bu nüfus farkı % 25,89 nüfus artış oranı ve ‰ 46,05 nüfus artış hızı ile 1940 yılından 2016 yılına kadar ki en büyük artış oranı ve artış hızını vermektedir (Tablo 1 ve 2; Şekil 17 ve 18).

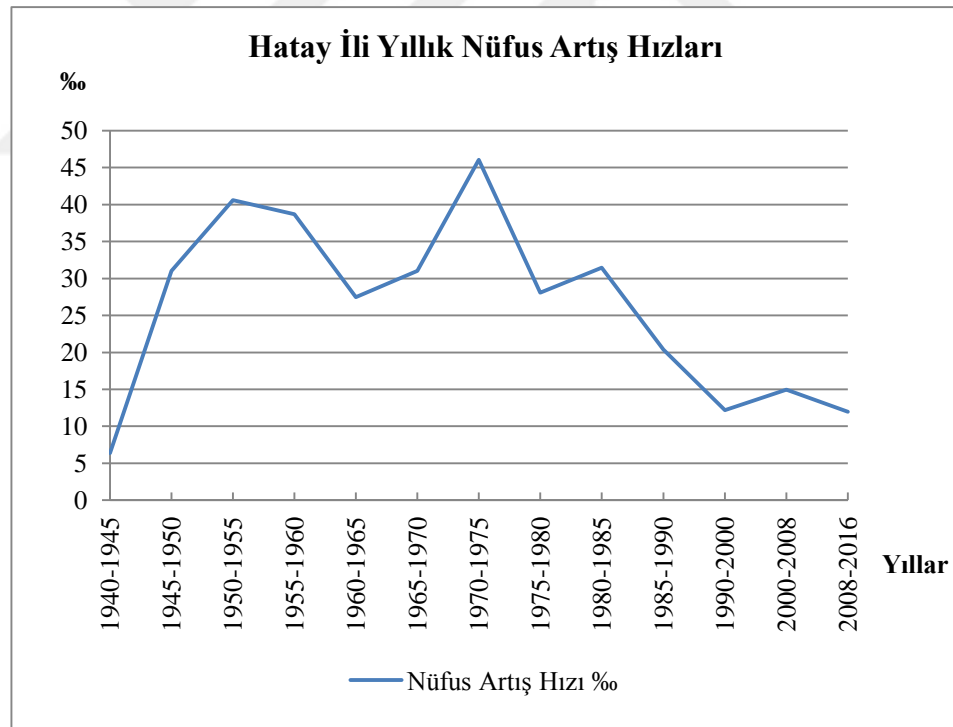
Şekil 17: Hatay İli Yıllık Nüfus Artış Grafiği (1940-2016).



Şekil 18: Hatay İlinde Yıllık Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2016).



Şekil 19: Hatay İlinde Yıllık Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2016).



Aynı şekilde bu yıllar arasındaki dönemde Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde nüfus miktarları, artış oran ve hızlarının düşük olduğu gözle çarpılmaktadır. 1940 yılında 17711 kişi olan Samandağ ilçe nüfusu 1945 yılında 18099 kişiye, 18193 kişi olan Yayladağı ilçe nüfusu 18369 kişiye, 5039 kişi olan Kumlu ilçe nüfusu 5516

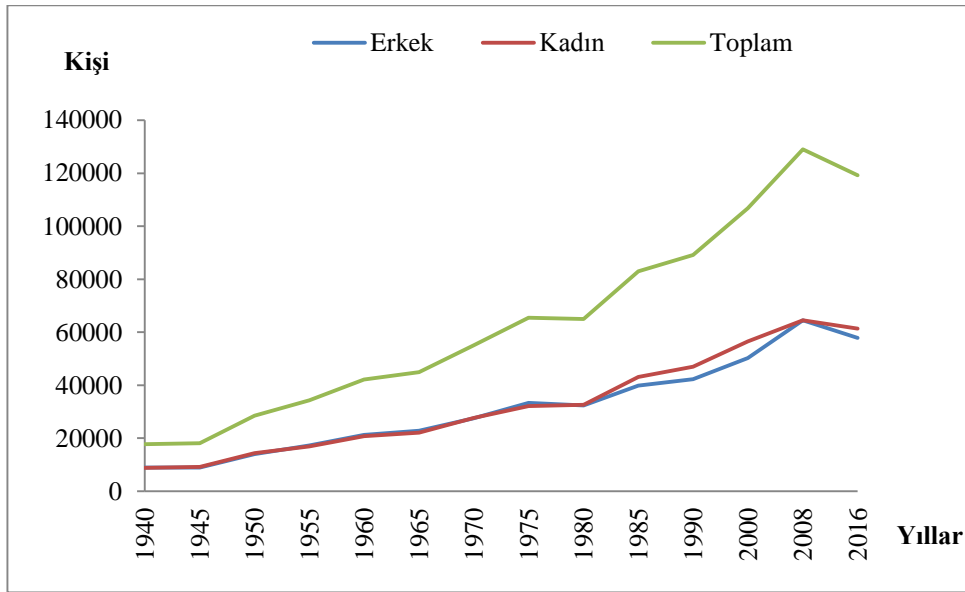
kişiyeye ulaşmıştır. 1940-1945 yılları arasında Samandağ ilçesinde nüfus artış oranı % 2,19, nüfus artış hızı ise ‰ 4,33'tür. Aynı dönemde Yayladağı nüfus artış oranı % 0,97, nüfus artış hızı ise ‰ 1,93'tür. Kumlu ilçesinde ise nüfus artış oranı % 9,47, nüfus artış hızı ise ‰ 18,09'dur (Tablo 1 ve 2; Şekil 20-28). Bu dönemdeki nüfus miktarı artış oranı ve hızının düşük olmasının en temel nedeni II. Dünya Savaşı'nın etkisidir. Türkiye, her ne kadar fiilen II. Dünya Savaşı'na girmemiş olsa da, o dönemde erkek nüfusun silâh altına alınması ve uzun bir askerlik sürecinin yaşanması nüfusun büyüme hızını olumsuz yönde etkilemiştir. Bunun yanı sıra o dönemde ülkenin hemen her tarafında yaşanan kıtlık, bitkisel üretim azlığı ve araştırma sahalarında yaşayan Ermenilerin ülkeyi terk etmeleri bu dönemdeki nüfus miktarı ve büyüme hızlarının az oluşunun sebeplerindedir.

Samandağ ilçesinde 1945-1950 ve 1980-1985 yılları arasındaki dönemlerde nüfus artış oranı ve hızı en yüksek değerlere ulaşmıştır. 1945-1950 yılları arasında nüfus artış oranı % 57,20, nüfus artış hızı ise ‰ 90,47 olmuştur (Tablo 2; Şekil 21 ve 22). II. Dünya savaşının sona ermesiyle askerlik sürecinin bitmesi ve üretken erkek nüfusun evlerine dönmesi nüfus artış oranı ve hızını arttıran en önemli neden sayılabilir. Yine bu dönemde boşalan Ermeni köylerine çevre ilçelerden gelen nüfusun yerleştirilmesi nüfus artış oranı ve hızının yüksek çıkmasına neden olmuştur.

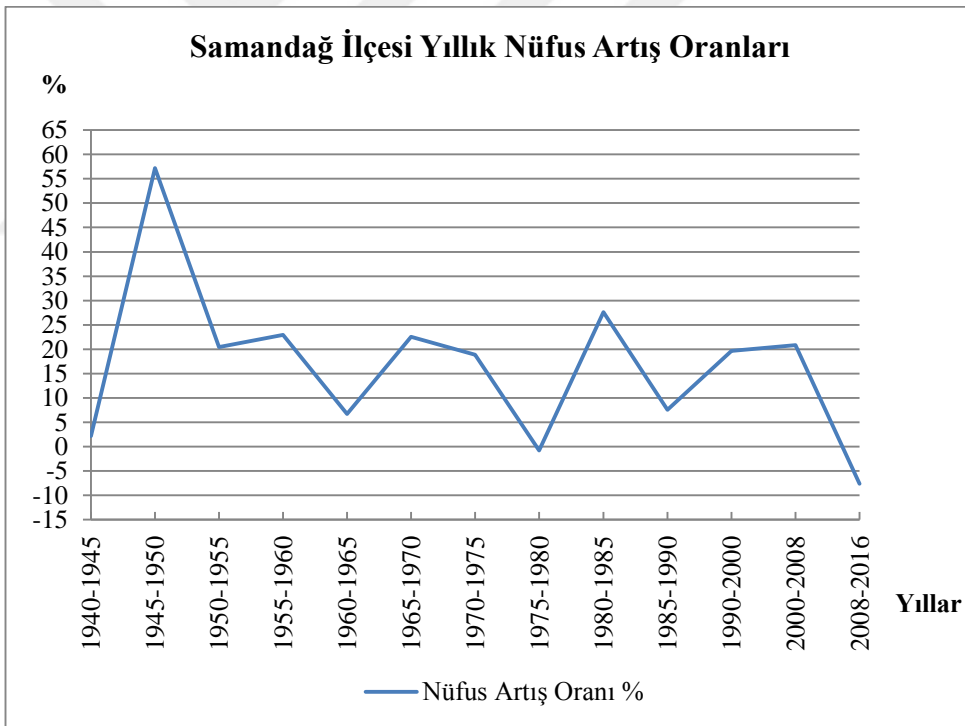
1980-1985 yılları arasındaki dönemde yıllık nüfus artış oranı % 27,59, nüfus artış hızı ise ‰ 48,74 olmuştur (Tablo 2; Şekil 21 ve 22). Bu yıllar arasında nüfus artış oranı ve hızının yüksek çıkmasına etki eden faktörler ise o dönemde ihracattaki artış, tarımsal üretimden sağlanan yüksek gelir, seracılığın ilçede yaygınlaşmaya başlamasıdır.

Samandağ ilçesinde nüfus artış oranı ve hızı 1975-1980 ve 2008-2016 yılları arasında negatif eğilim göstermiştir. 1975 yılında 65506 kişi olan Samandağ nüfusu -‰ 0,78 artış oranı ve -‰ 1,56'lık artış hızı ile 1980 yılında 64998 kişiye kadar gerilemiştir. 2008 yılında ise 129011 kişi olan nüfus -‰ 7,62 artış oranı ve -‰ 9,91 olan artış hızı ile 2016 yılında 119176 olmuştur (Tablo 1 ve 2; Şekil 20,21 ve 22).

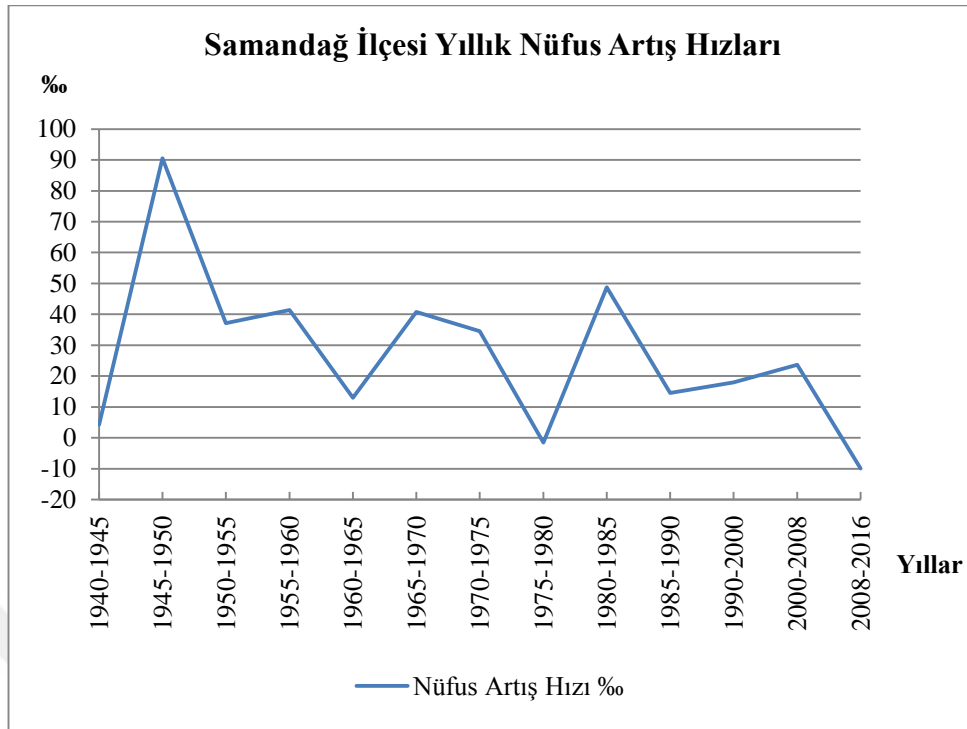
Şekil 20: Samandağ İlçesi Yıllık Nüfus Artış Grafiği (1940-2016).



Şekil 21: Samandağ İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2016).

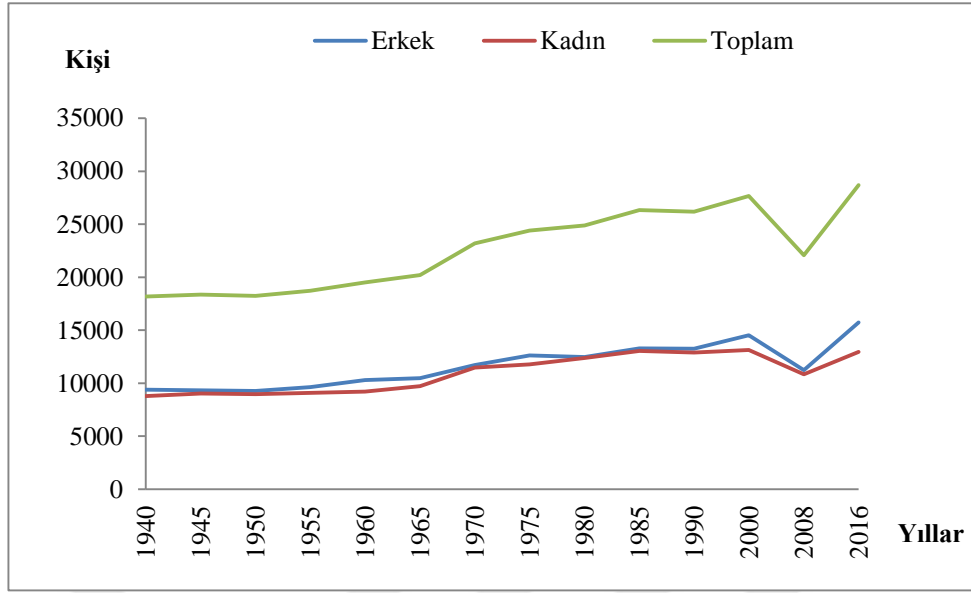


Şekil 22: Samandağ İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2016).

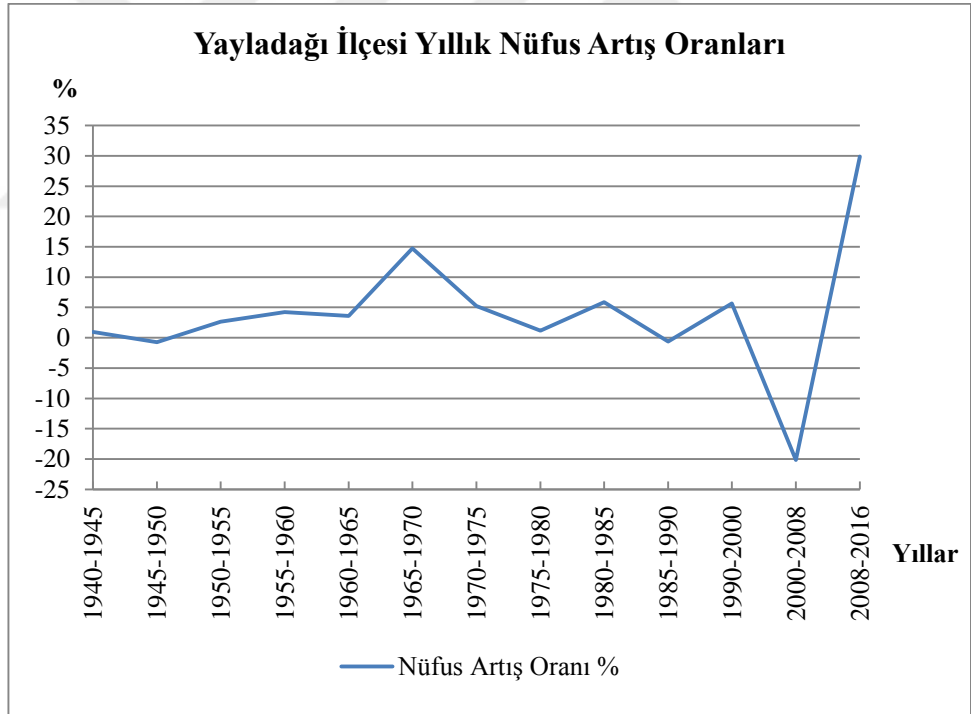


Yayladağı ilçe nüfusu 1945-1950, 1985-1990 ve 2000-2008 yılları arasında negatif seyir göstermiştir. 1945 yılında 18369 kişi olan nüfus 1950 yılında 132 kişi azalarak 18237 kişiye düşmüştür. Bu dönemin nüfus artış oranı $-\% 0,72$, nüfus artış hızı ise $-\% 1,44$ olmuştur. 1985 yılında 26342 kişi olan nüfus 1990 yılında 170 kişi azalarak 26172 kişiye düşmüş, nüfus artış oranı $-\% 0,65$, nüfus artış hızı ise $-\% 1,29$ olmuştur. 2000 yılında 27654 kişi olan nüfus 2008 yılında 5569 kişi azalarak 22085 kişiye düşmüştür. Bu düşüşün oranı $-\% 0,14$ olurken hızı ise $-\% 28,11$ olmuştur (Tablo 1 ve 2; Şekil 23,24 ve 25).

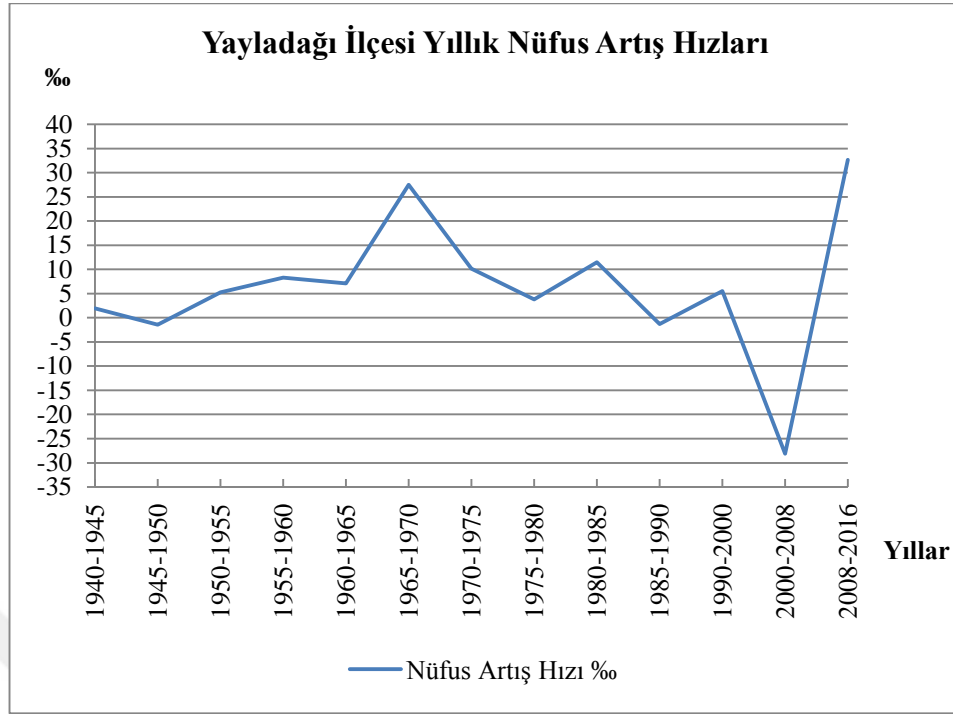
Şekil 23: Yayladağı İlçesi Yıllık Nüfus Artış Grafiği (1940-2016).



Şekil 24: Yayladağı İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2016).



Şekil 25: Yayladağı İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2016).

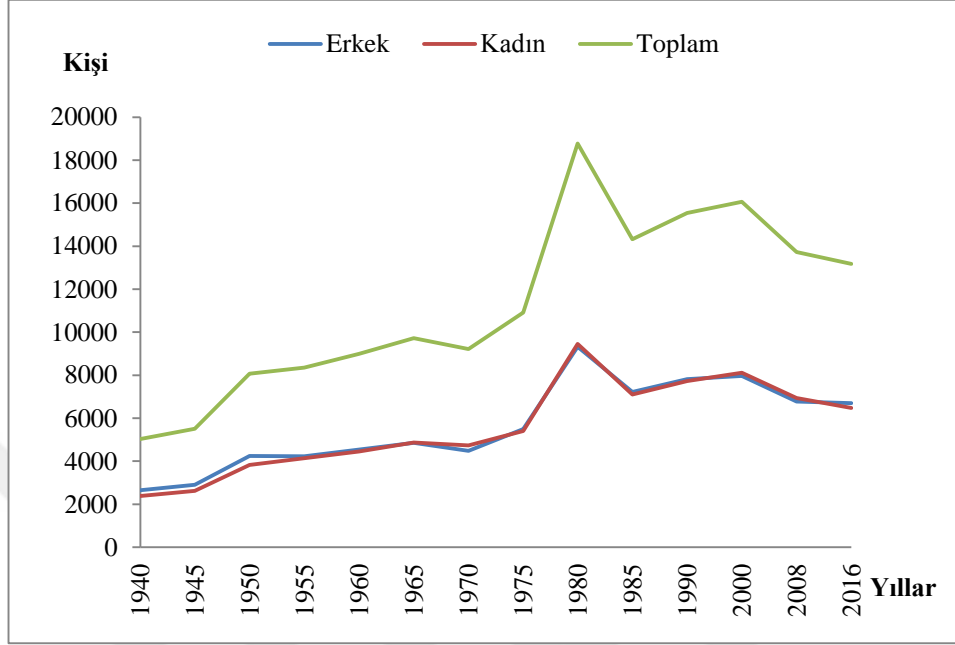


Kumlu ilçe nüfusu 1940 yılından 2016 yılına kadar dört dönem düşüş göstermiştir. 1980 yılında 18772 kişi olan nüfus 1985 yılı sayımında 4441 kişi azalarak 14331 kişiye düşmüştür. 1965 yılında 9724 kişi olan ilçe nüfusu 1970 yılında 501 kişi azalarak 9223'e gerilemiştir. Bu dönem nüfusun artış oranı $-5,15$ olurken nüfus artış hızı ise $-10,58$ olmuştur. 1980-1985 yılları arasında Kumlu ilçesinde nüfus artış oranı $-23,66$, nüfus artış hızı ise $-53,99$ olmuştur. 2000-2008 yılları arasında 16070 kişi olan ilçe nüfusu 2344 kişi azalarak 13726 kişiye düşmüştür. Bu yıllar arasındaki nüfus artış oranı $-14,59$ olurken nüfus artış hızı $-19,71$ olmuştur. Son olarak 2008 yılında 13726 kişi olan nüfus 2016 yılında 554 kişi azalarak 13172 kişiye düşmüştür. Bu yıllar arasında nüfus artış oranı $-4,04$, nüfus artış hızı ise $-5,15$ olmuştur (Tablo 1 ve 2; Şekil 26,27 ve 28).

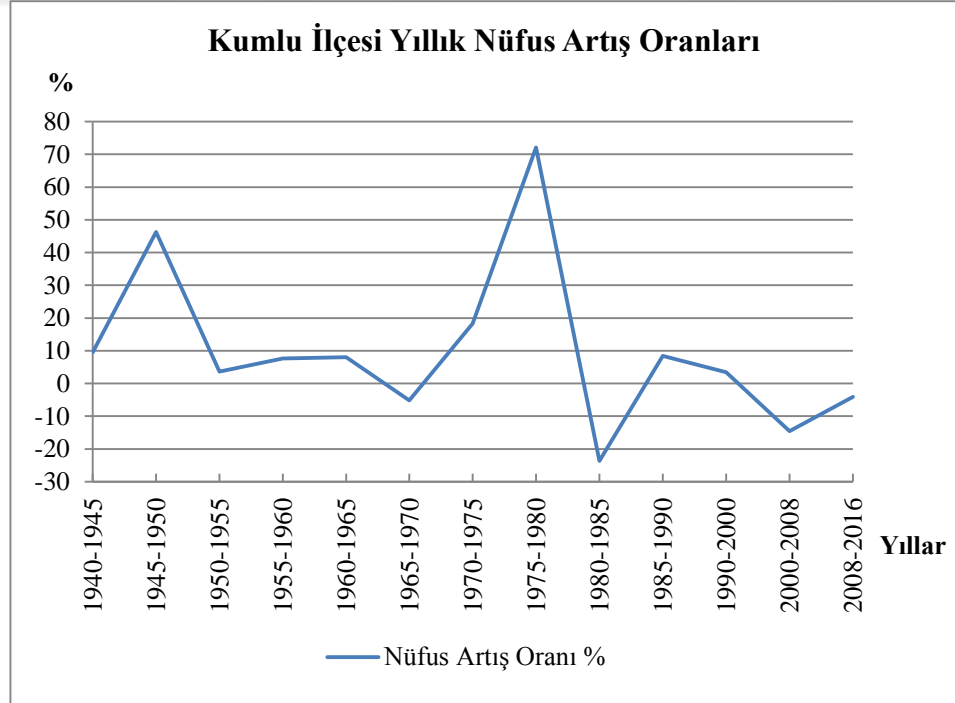
Kumlu ilçesi nüfus seyri dikkati çeken değişim 1975-1980 yılları arasında meydana gelmiştir. 1975 yılında 19910 kişi olan ilçe nüfusu 1980 nüfus sayımında 7862 kişi artarak 18772'ye çıkmıştır. Bu dönemde nüfus artış oranı $72,06$ iken, nüfus artış hızı $108,54$ olmuştur. Bu artışın sebebi 1974 yılında Amik gölünün kurutulmasıyla ortaya çıkan tarım arazilerinde çalışmak üzere çevre illerden ve özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesinden ilçeye olan işçi göçlerdir. İşçi göçlerinden sonra tarla sahipleri makineli tarıma geçmiş ve umduğunu bulamayan

tarım işçileri ilçeden ayrılmışlardır. 1980-1985 yılları arasındaki düşüşün sebebi ise budur (Tablo 1 ve 2; Şekil 25,26 ve 27).

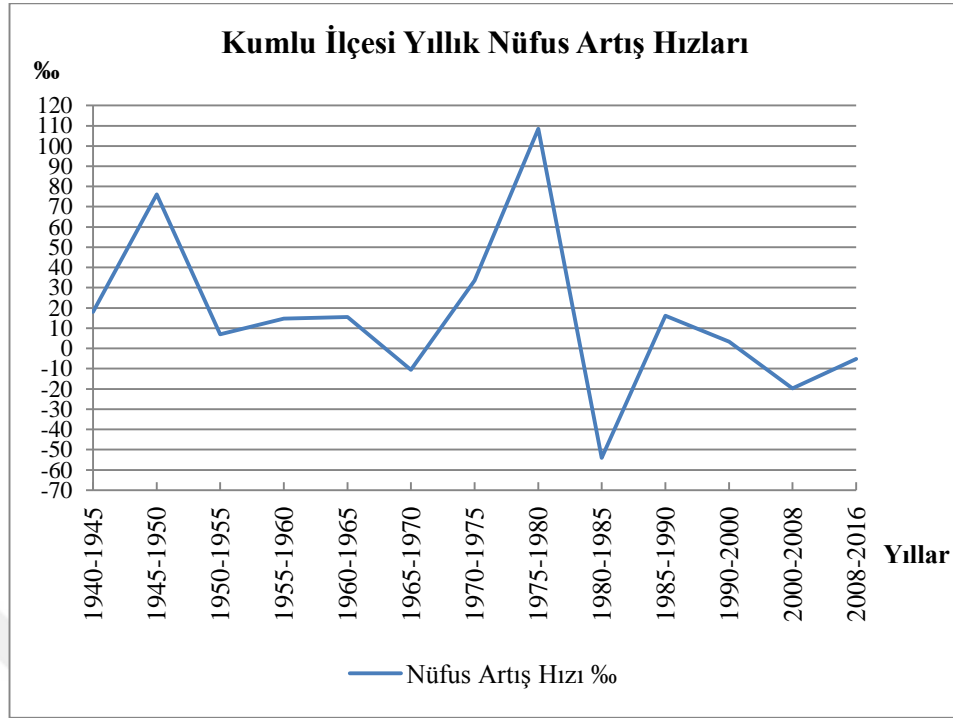
Şekil 26: Kumlu İlçesi Yıllık Nüfus Artış Grafiği (1940-2016).



Şekil 27: Kumlu İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2016).



Şekil 28: Kumlu İlçesinde Yıllık Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2016).



Tablo 2: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Nüfusu Yıllık Artış Oran ve Artış Hızları (1940–2016).

YIL	Toplam Nüfus Yıllık Artış Oranları (%)											
	HATAY İLİ			SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			KUMLU		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T
1940-1945	1,16	5,54	3,25	0,03	4,38	2,19	-0,55	2,59	0,97	9,14	9,83	9,47
1945-1950	16,78	16,78	16,78	57,20	57,20	57,20	-0,72	-0,72	-0,72	46,32	46,32	46,32
1950-1955	25,47	19,37	22,52	23,33	17,60	20,43	3,80	1,45	2,65	-0,42	8,05	3,59
1955-1960	21,49	21,16	21,33	23,13	22,82	22,98	6,83	1,49	4,24	7,40	7,81	7,61
1960-1965	14,42	15,05	14,72	7,31	6,07	6,70	6,34	5,44	3,61	7,07	9,11	8,08
1965-1970	13,68	20,22	16,78	20,20	25,04	22,58	7,14	18,00	14,75	-7,84	-2,47	-5,15
1970-1975	28,98	22,64	25,89	21,39	16,34	18,86	7,75	2,62	5,22	22,77	14,06	18,29
1975-1980	12,00	18,47	15,07	-2,86	1,39	-0,78	-1,16	5,20	1,19	69,42	74,75	72,06
1980-1985	15,64	18,52	17,05	22,94	32,23	27,59	6,46	5,32	5,89	-22,48	-24,81	-23,66
1985-1990	9,92	11,54	10,73	6,05	8,95	7,56	-0,19	-1,11	-0,65	8,15	8,74	8,44
1990-2000	11,67	14,28	12,97	18,82	20,45	19,68	9,52	1,70	5,66	1,91	4,92	3,40
2000-2008	14,01	11,47	12,73	28,47	14,08	20,85	-22,64	-17,37	-20,14	-14,82	-14,35	-14,59
2008-2016	10,20	9,88	10,04	-10,36	-4,89	-7,62	40,02	19,40	29,89	-1,24	-6,78	-4,04
Toplam Nüfus Yıllık Artış Hızları (%)												
1940-1945	2,35	10,79	6,40	0,07	8,58	4,33	-1,11	5,12	1,93	17,50	18,75	18,09
1945-1950	30,92	31,15	31,03	90,63	90,32	90,47	-1,16	-1,74	-1,44	69,09	83,65	76,12
1950-1955	45,51	35,30	40,62	41,78	32,58	37,18	7,19	3,17	5,23	6,20	7,94	7,06
1955-1960	38,93	38,39	38,68	41,62	41,11	41,37	13,22	2,95	8,30	14,29	15,05	14,66
1960-1965	26,95	28,04	27,46	14,12	11,79	12,97	3,89	10,60	7,09	13,66	17,44	15,54
1965-1970	25,65	36,83	31,02	36,80	44,69	40,72	22,19	33,11	27,52	-16,32	-5,00	-10,58
1970-1975	50,90	40,82	46,05	38,77	30,28	34,56	14,94	5,18	10,17	41,03	26,32	33,60
1975-1980	22,67	33,90	28,08	-5,81	2,76	-1,56	-2,33	10,15	3,79	105,44	111,64	108,54
1980-1985	29,06	33,99	31,48	41,30	55,87	48,74	12,53	10,36	11,45	-50,94	-57,04	-53,99
1985-1990	18,93	21,85	20,38	11,75	17,15	14,57	-0,38	-2,23	-1,29	15,68	16,75	16,21
1990-2000	11,04	13,35	12,20	17,24	18,61	17,96	9,09	1,68	5,51	1,89	4,80	3,35
2000-2008	16,39	13,57	14,97	31,32	16,46	23,67	-32,09	-23,84	-28,11	-20,05	-19,37	-19,71
2008-2016	12,14	11,77	11,96	-13,67	-6,27	-9,91	42,07	22,16	32,69	-1,54	-8,78	-5,15

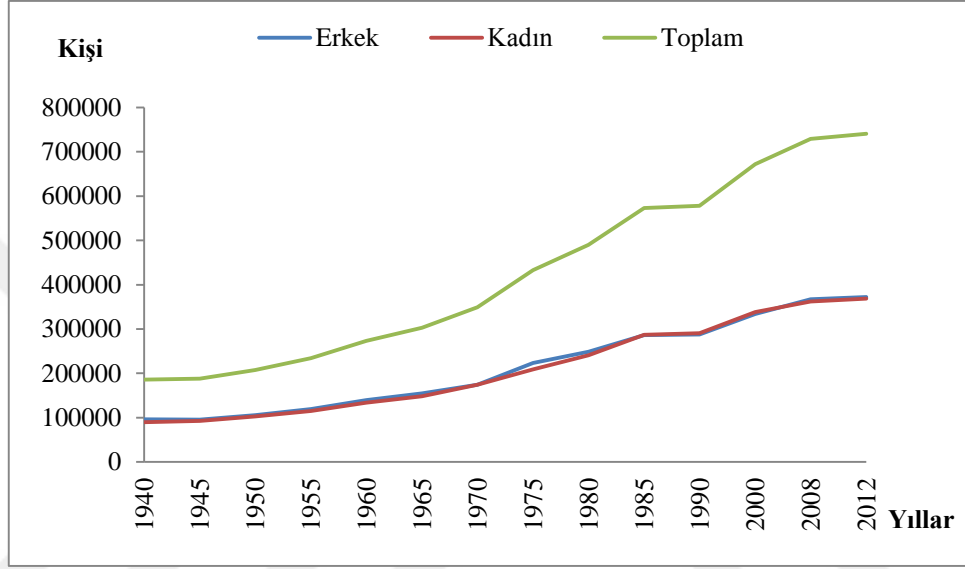
Tablo 3: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Kırsal Nüfusu (1940–2012).

YIL	HATAY İLİ			SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			KUMLU		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T
1940	96085	89738	185823	4784	4675	9459	8530	8171	16701	2443	2203	4646
1945	95399	92749	188148	4845	4951	9796	8569	8373	16942	2590	2308	4898
1950	105365	102439	207804	9534	9743	19277	8325	8135	16460	3648	3483	7131
1955	119290	115000	234290	11711	11435	23146	8493	8200	16693	3502	3343	6845
1960	139378	133946	273324	14324	13901	28225	8660	8253	16913	3829	3762	7591
1965	154501	148043	302544	14773	14197	28970	8937	8439	17376	3721	3746	7467
1970	174623	174389	349012	18305	18675	36980	9818	9826	19644	3228	3540	6768
1975	223694	209112	432806	21861	21105	42966	10079	9859	19938	3892	3896	7788
1980	248830	240891	489721	20702	20624	41326	9573	9999	19572	7619	7786	15504
1985	286142	287265	573407	26804	28653	55457	9697	10213	19910	4694	4718	9412
1990	287786	290261	578047	28436	30909	59345	9543	10133	19676	4644	4755	9399
2000	334306	338079	672385	34189	37924	72113	9821	10116	19937	4692	4749	9441
2008	367436	361860	729296	42952	42531	85483	7810	7970	15780	4115	4359	8471
2012	372439	368645	741084	40743	42648	83391	7601	7351	14952	3987	4223	8210

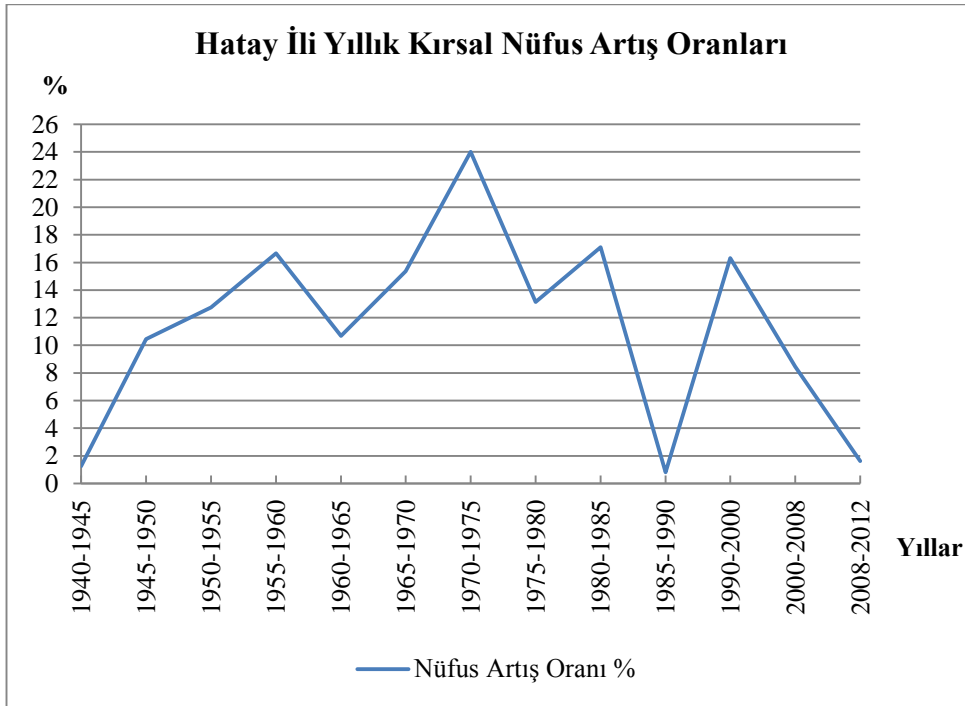
Kaynak: TÜİK (1950 yılı cinsiyet verileri için toplam nüfus artış oranı 1945 yılı cinsiyet verilerine uygulanmıştır. Hatay % 10,45; Samandağ % 96,78; Yayladağı % -2,85; Kumlu % 4,01).

Hatay ili genelinde kırsal nüfus artış oranı % 0,81'lik ve kırsal nüfus artış hızı %1,61'lik oranla en az 1985-1990 yılları arasındaki dönemde yaşanmıştır. Nüfus artış oranı ve hızının en yüksek olduğu dönemler ise 1970-1975 yılları arasında yaşanmıştır. Bu dönemde nüfus artış oranı % 24,01, nüfus artış hızı ise ‰ 43,04'tür. Hatay il genelinde 1940 yılında 185823 kişi olan nüfus 2012 yılına kadar artarak 741084 kişiye çıkmıştır (Tablo 3 ve 4; Şekil 29,30 ve 31).

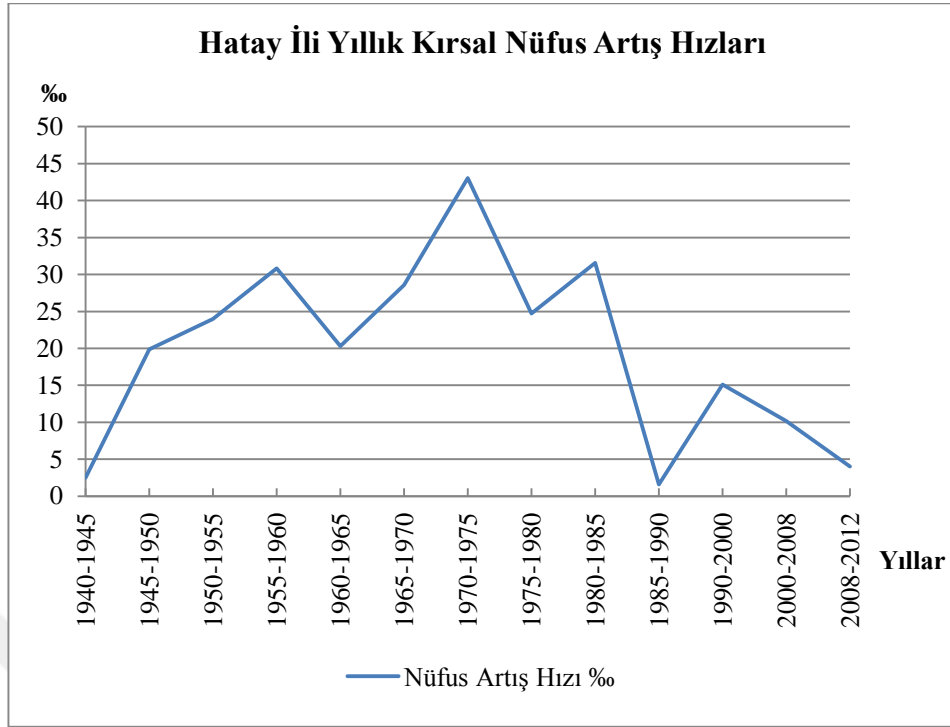
Şekil 29: Hatay İli Yıllık Kırsal Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).



Şekil30: Hatay İli Yıllık Kırsal Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).

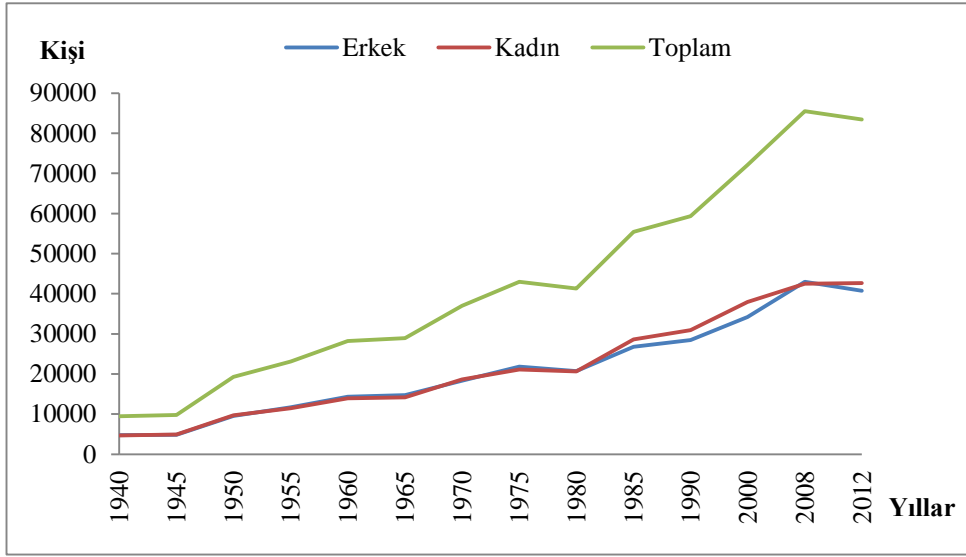


Şekil 31: Hatay İli Yıllık Kırsal Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).

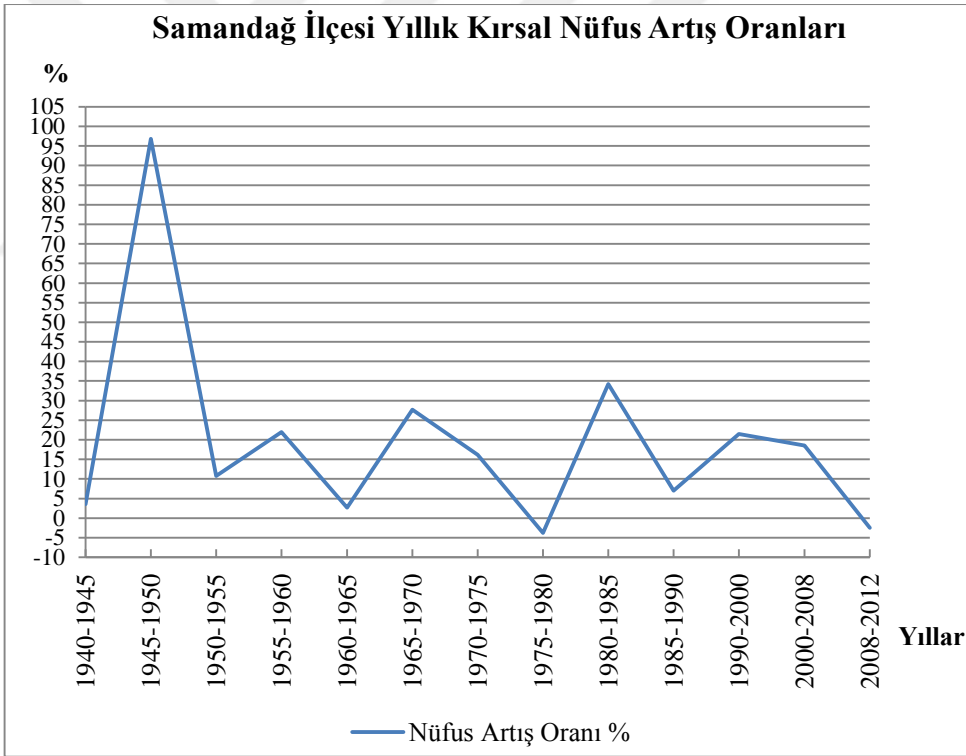


Samandağ ilçesi kırsal nüfus artış oran ve hızları 1945-1950, 1980-1985, 1990-2000 yılları arasında artış gösterirken 1975-1980 ve 2008-2012 yılları arasında azalış göstermiştir. Samandağ kırsal alan nüfusunda meydana gelen en yüksek artış % 96,78 artış oranı ve % 135,39 hızla 1945-1950 yılları arasındaki dönemde yaşanmıştır. 1945 yılında 9796 kişi olan kır nüfusu 1950 yılında 9481 kişi artarak 19277 kişiye ulaşmıştır. 1940 genel nüfus sayımından 2016 yılına kadar olan dönemde en büyük düşüş 1975-1980 yılları arasında olmuştur. Bu yıllar arasında nüfus artış oranı $-3,82\%$ olurken nüfus artış hızı $-7,78\%$ olarak gerçekleşmiştir. Bu dönemde özellikle yurt dışına işçi göçlerinin olması, bütün ülkede görülen siyasi olaylar nüfus miktarının, nüfus artış oranının ve hızının azalmasına neden olmuştur (Tablo 3 ve 4; Şekil 32, 33 ve 34).

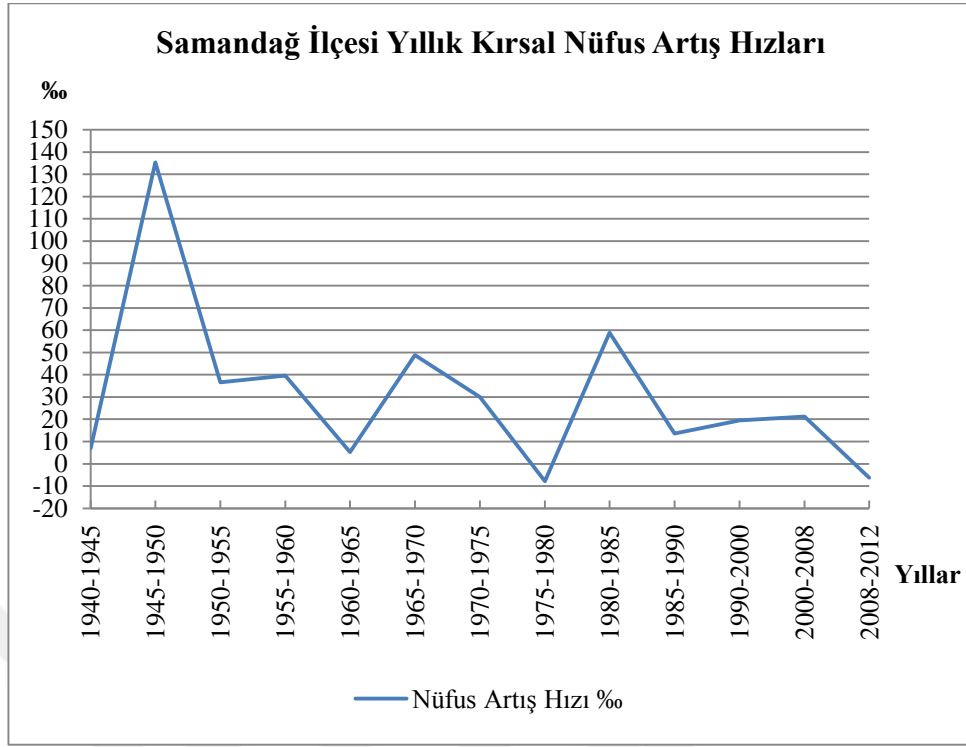
Şekil 32: Samandağ İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).



Şekil 33: Samandağ İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).

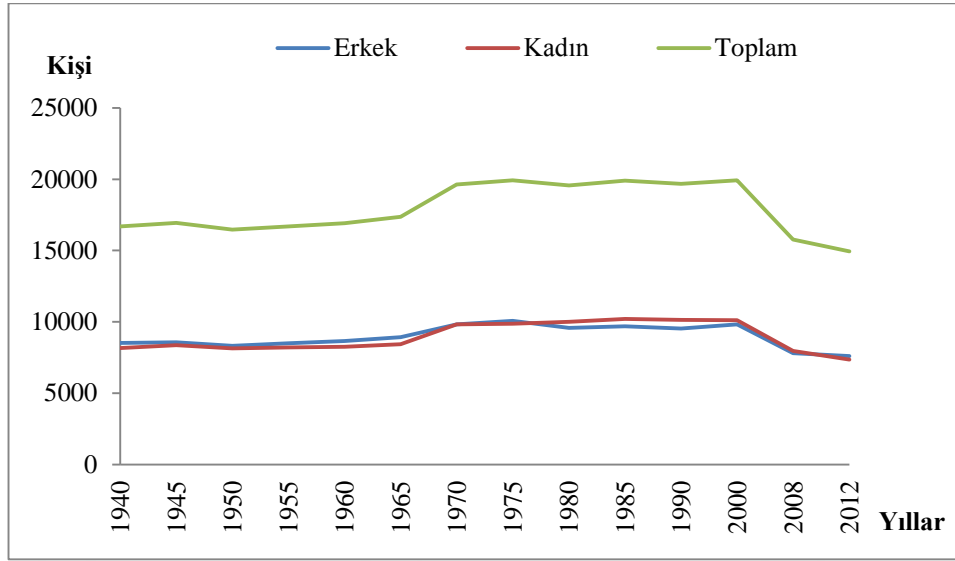


Şekil 34: Samandağ İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).

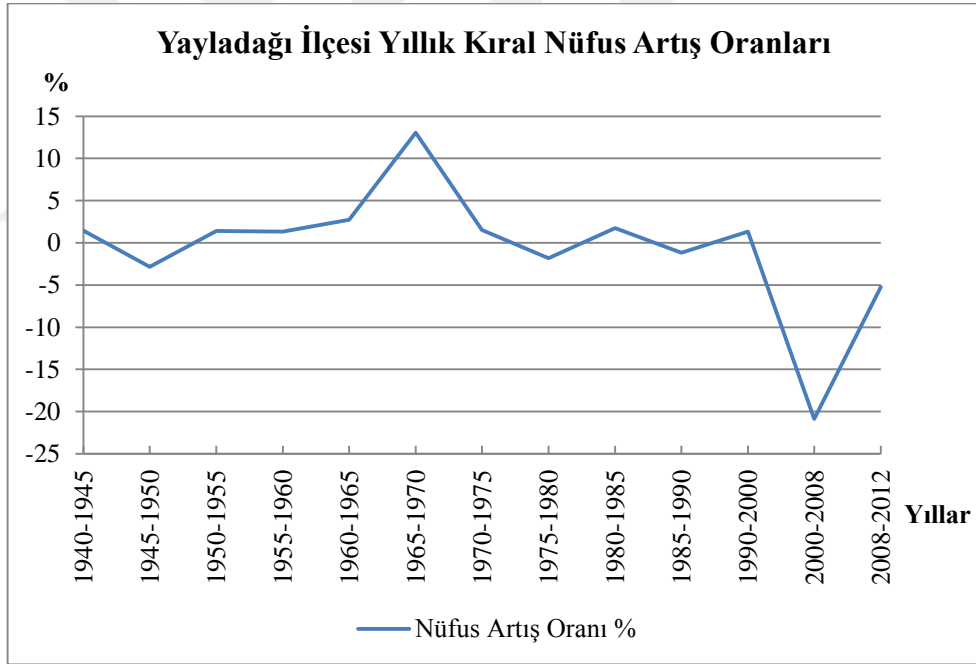


Yayladağı kırsal alan nüfusunun en yüksek artışı % 13,05 artış oranı ve % 24,54 artış hızıyla 1965-1970 yılları arasında olmuştur. 1965 yılında 17376 kişi olan kırsal nüfus 1970 yılında 19644 kişiye çıkmıştır. Yayladağı kırsal alan nüfusu 1945-1950, 1975-1980, 1985-1990, 2000-2012 yılları arasında negatif değerlere ulaşmıştır. Yayladağı kırsal nüfusunda oluşan en büyük düşüş -% 20,85 artış oranı ve -% 29,23 artış hızı ile 2000-2008 yılları arasında yaşanmıştır. 2000 yılında 19937 kişi olan kırsal nüfus 2008 yılında 4157 kişi azalarak 15780 kişiye düşmüştür. Suriye sınır ilçemiz olan Yayladağı'nda gayri resmi sınır geçişlerinin önlenmesi amacıyla daha sıkı denetimler yapılması ve bu geçişlerden kazanılan gelirlerle geçinen nüfusun başka şehirlere göç etmesi bu yıllar arasında nüfusun azalmasının sebeplerinden biridir (Tablo 3 ve 4; Şekil 35, 36 ve 37).

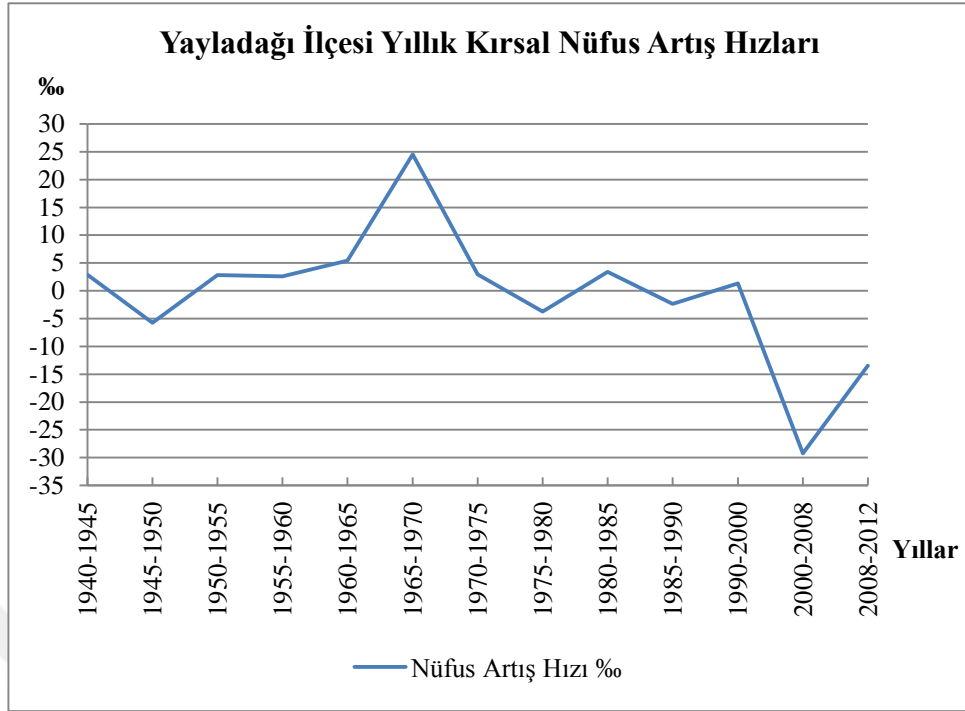
Şekil 35: Yayladağı İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).



Şekil 36: Yayladağı İlçesinin Yıllık Kırsal Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).

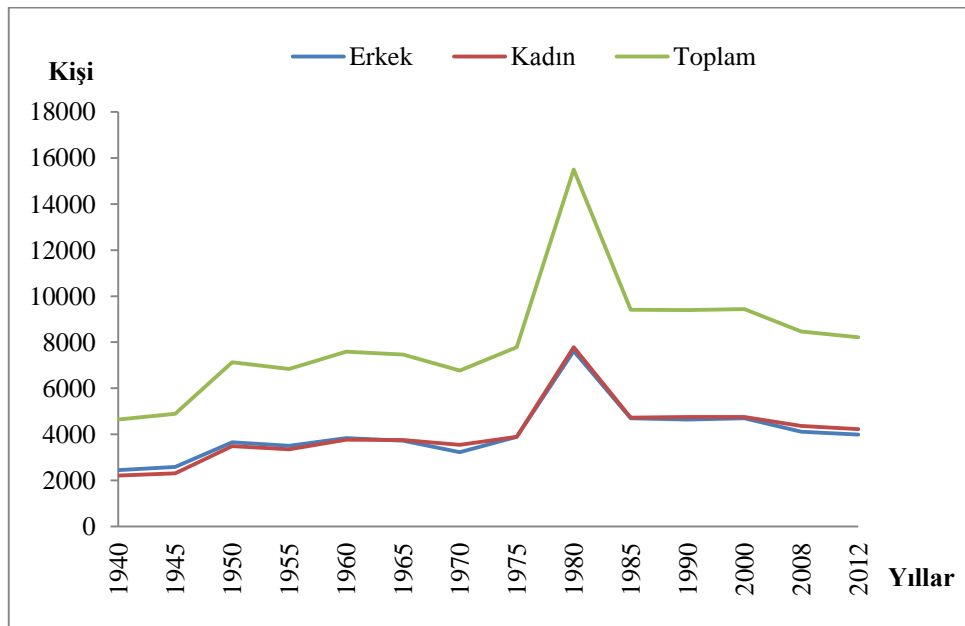


Şekil 37: Yayladağı İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).

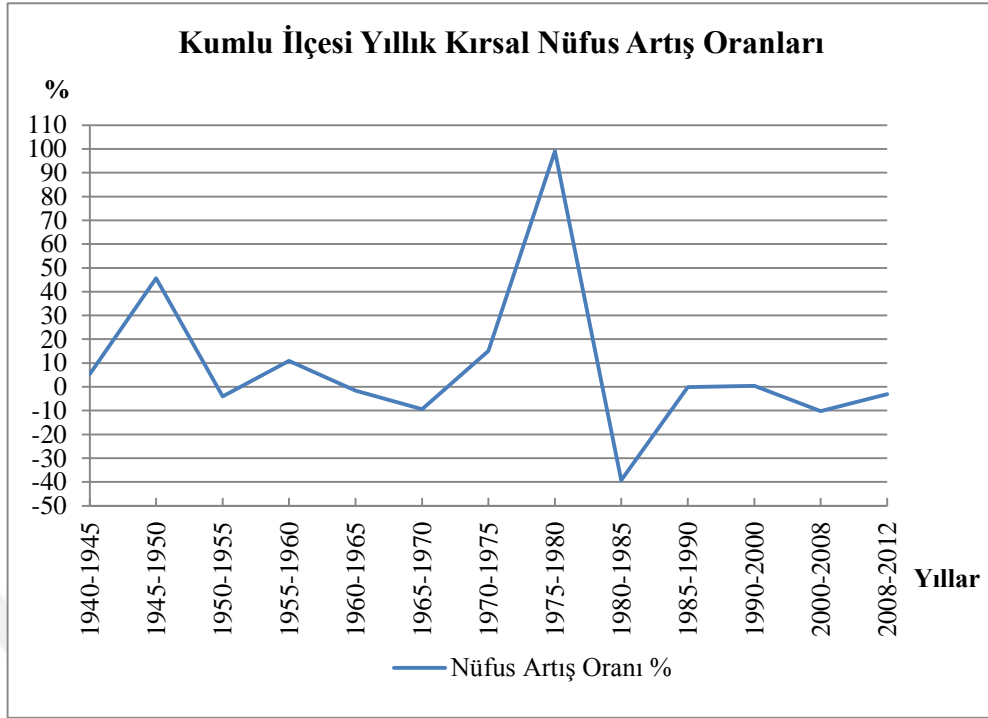


Kumlu kırsal alan nüfusu genelde dalgalı bir seyir izlerken en dikkat çekici değerler 1975 ve 1985 yılları arasında yaşanmıştır. 1975 yılında 7788 kişi olan ilçe kırsal nüfusu 1980 nüfus sayımında 7716 kişi artarak 15504 kişiye çıkmıştır. 1980 yılında 15504 kişi olan nüfus 1985 yılında 6092 kişi azalarak 9412 kişiye düşmüştür. Bunun temel nedeni Kumlu ilçe nüfus bölümünde değiştiğimiz tarım işçi göçleridir (Tablo 3 ve 4; Şekil 38, 39 ve 40).

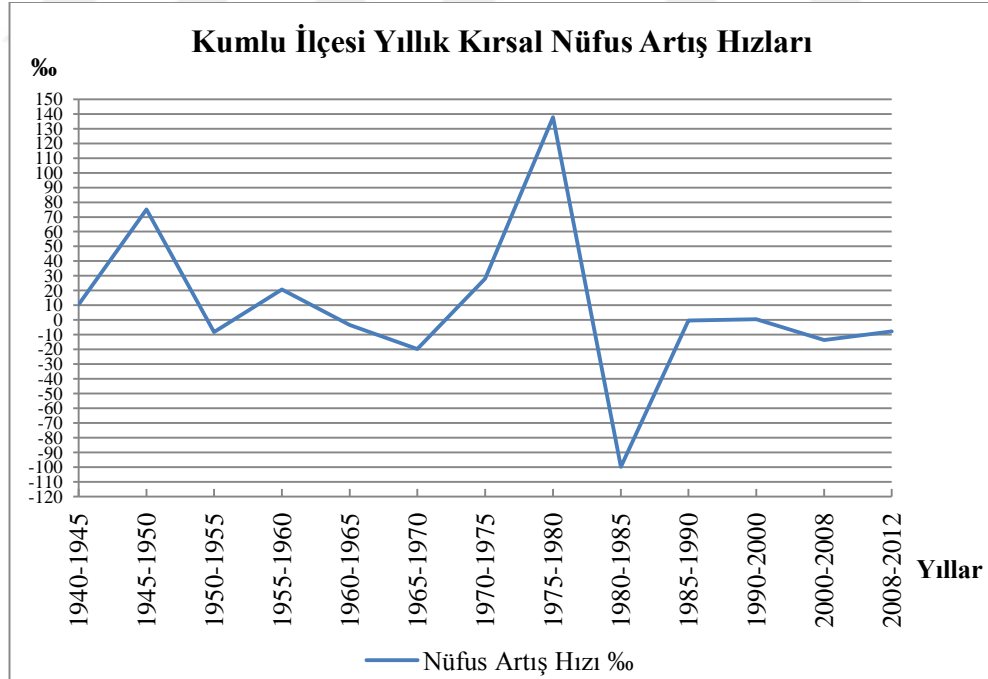
Şekil 38: Kumlu İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).



Şekil 39: Kumlu İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).



Şekil40: Kumlu İlçesi Yıllık Kırsal Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).



Tablo 4: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Kırsal Nüfusu Yıllık Artış Oran ve Artış Hızları (1940–2012).

YIL	Kırsal Nüfus Yıllık Artış Oranları (%)											
	HATAY İLİ			SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			Kumlu		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T
1940-1945	-0,71	3,36	1,25	1,28	5,90	3,56	0,46	2,47	1,44	6,02	4,77	5,42
1945-1950	10,45	10,45	10,45	96,80	96,79	96,78	-2,85	-2,84	-2,85	40,85	50,91	45,59
1950-1955	13,22	12,26	12,75	22,83	17,37	10,73	2,02	0,80	1,42	-4,00	-4,02	-4,01
1955-1960	16,84	16,47	16,66	13,77	21,57	21,94	1,97	0,65	1,32	9,34	12,53	10,90
1960-1965	10,85	10,52	10,69	3,13	2,13	2,64	3,20	2,25	2,74	-2,82	-0,43	-1,63
1965-1970	13,02	17,80	15,36	23,91	31,54	27,65	9,86	16,44	13,05	-13,25	-5,50	-9,36
1970-1975	28,10	19,91	24,01	19,43	13,01	16,19	2,66	0,34	1,50	20,57	10,06	15,08
1975-1980	11,24	15,20	13,15	-5,30	-2,28	-3,82	-5,02	1,42	-1,84	95,76	99,85	99,08
1980-1985	14,99	19,25	17,09	29,48	38,93	34,19	1,30	2,14	1,73	-38,39	-39,40	-39,29
1985-1990	0,57	1,04	0,81	6,09	7,87	7,01	-1,59	-0,78	-1,18	-1,07	0,78	-0,14
1990-2000	16,16	16,47	16,32	20,23	22,70	21,51	2,91	-0,17	1,33	1,03	-0,12	0,45
2000-2008	9,91	7,03	8,46	25,63	12,15	18,54	-20,48	-21,21	-20,85	-12,30	-8,21	-10,27
2008-2012	1,36	1,88	1,62	-5,14	0,28	-2,45	-2,68	-7,77	-5,25	-3,11	-3,05	-3,08
Kırsal Nüfus Yıllık Artış Hızları (%)												
1940-1945	-1,43	6,60	2,49	2,53	11,47	7,00	0,91	4,88	2,87	11,69	9,31	10,56
1945-1950	19,87	19,87	19,87	135,38	135,39	135,39	-5,78	-5,77	-5,77	68,50	82,30	75,12
1950-1955	24,83	23,13	23,99	41,13	32,03	36,58	4,00	1,59	2,81	-8,17	-8,21	-8,19
1955-1960	31,13	30,50	30,82	40,28	39,06	39,68	3,89	1,29	2,62	17,85	23,62	20,69
1960-1965	20,60	20,01	20,31	6,17	4,21	5,21	6,30	4,46	5,40	-5,72	-0,85	-3,29
1965-1970	24,49	32,76	28,58	42,87	54,83	48,82	18,80	30,43	24,54	-28,43	-11,31	-19,66
1970-1975	49,53	36,32	43,04	35,51	24,46	30,01	5,25	0,67	2,97	37,41	19,16	28,08
1975-1980	21,30	28,29	24,71	-10,89	-4,61	-7,78	-10,30	2,82	-3,71	134,34	138,48	137,70
1980-1985	27,94	35,21	31,55	51,66	65,76	58,82	2,57	4,24	3,42	-96,87	-100,19	-99,82
1985-1990	1,15	2,08	1,61	11,82	15,16	13,55	-3,20	-1,57	-2,36	-2,14	1,56	-0,28
1990-2000	14,98	15,25	15,12	18,42	20,45	19,49	2,87	-0,17	1,32	1,03	-0,13	0,45
2000-2008	11,81	8,50	10,16	28,52	14,33	21,26	-28,64	-29,80	-29,23	-16,40	-10,80	-13,55
2008-2012	3,38	4,64	4,01	-13,20	0,69	-6,19	-6,78	-20,21	-13,47	-7,90	-7,75	-7,82

1940-2012 yılları arasında Hatay ili, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinin şehirselleşme sürecinde Hatay ilinde 60315 kişiden 742590 kişiye, Samandağ ilçesinde 8252 kişiden 44912 kişiye, Yayladağı ilçesinde 1492 kişiden 6814 kişiye ve Kumlu ilçesinde 393 kişiden 4855 kişiye ulaştığı görülmektedir (Tablo 5 ve Şekil 41, 44, 47 ve 50).

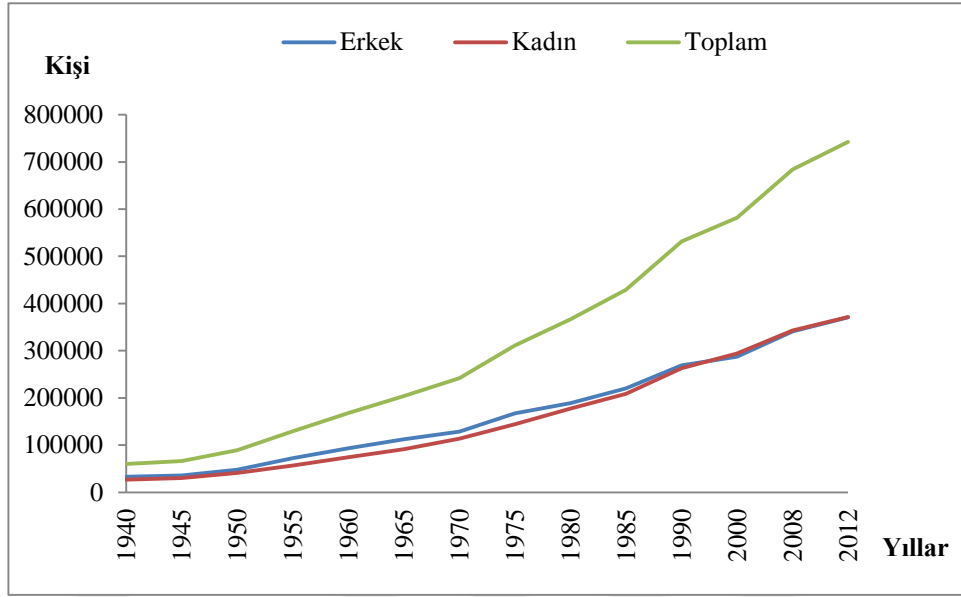
Hatay ilinde 72 yıllık dönemde nüfus artış oranı ve hızı hiçbir zaman negatif değerlere düşmemiştir. 1990-2000 yılları arasında en az nüfus artış oranı ve hızı görülürken, 1950-1955 yılları arasındaki dönemde en yüksek nüfus artış oranı ve hızı dikkati çekmektedir. 1950 genel nüfus sayımında Hatay şehirselleşme sürecinde 88995 kişi iken 40346 kişi artarak 129341 kişiye ulaşmıştır. Bu dönemde nüfus artış oranı % 45,34, nüfus artış hızı ise ‰ 74,77'dir. 1990 yılında 531707 kişi olan şehirselleşme sürecinde nüfus 49634 kişi artarak 581341 kişiye ulaşmıştır. Bu dönemde nüfus artış oranı % 9,33, artış hızı ise ‰ 8,92'dir. 1990 yıllarında Arap ülkelerine yapılan işçi göçleri 1990-2000 yılları arasındaki dönemde nüfus artış oran ve hızının diğer yıllara nazaran düşük kalmasına neden olmuştur (Tablo 5 ve Tablo 6; Şekil 41, 42 ve 43).

Tablo 5: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Şehirsel Nüfusu (1940–2012).

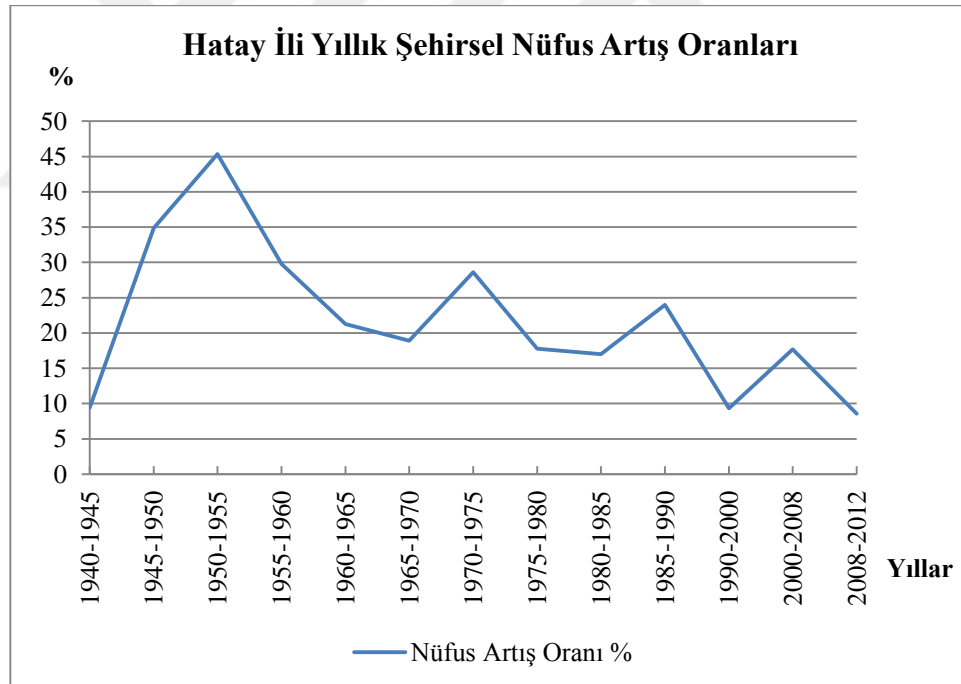
YIL	HATAY İLİ			SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			Kumlu		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T
1940	33257	27058	60315	4141	4111	8252	867	625	1492	215	178	393
1945	35471	30522	65993	4083	4220	8303	776	651	1427	311	307	618
1950	47834	41161	88995	4512	4663	9175	966	811	1777	450	490	940
1955	72487	56854	129341	5598	5520	11118	1138	889	2027	725	791	1516
1960	93612	74273	167885	6989	6923	13912	1629	971	2600	711	695	1406
1965	112093	91517	203610	8099	7891	15990	1554	1287	2841	1140	1117	2257
1970	128445	113607	242052	9187	8944	18131	1904	1651	3555	1252	1203	2455
1975	167214	144093	311307	11512	11028	22540	2552	1919	4471	1608	1514	3122
1980	188993	177557	366550	11716	11956	23672	2912	2392	5304	1699	1668	3367
1985	220154	208691	428845	13050	14427	27477	3595	2837	6432	2529	2390	4919
1990	268762	262945	531707	13830	16027	29857	3724	2772	6496	3168	2974	6142
2000	287199	294142	581341	16031	18610	34641	4709	3008	7717	3269	3360	6629
2008	341143	342848	683991	21566	21962	43528	3430	2875	6305	2666	2589	5255
2012	370946	371644	742590	21499	23413	44912	3774	3040	6814	2441	2414	4855

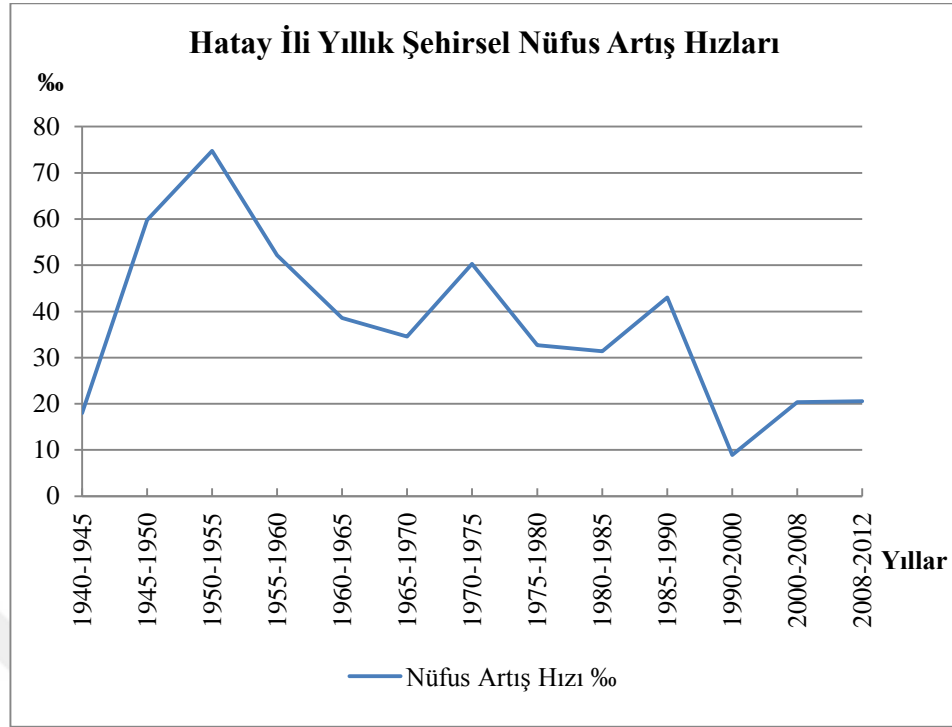
Kaynak: TÜİK (1950 yılı cinsiyet verileri için toplam nüfus artış oranı 1945 yılı cinsiyet verilerine uygulanmıştır. Hatay % 34,86; Samandağ % 10,50; Yayladağı % 24,53; Kumlu % 61,28).

Şekil 41: Hatay İli Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).



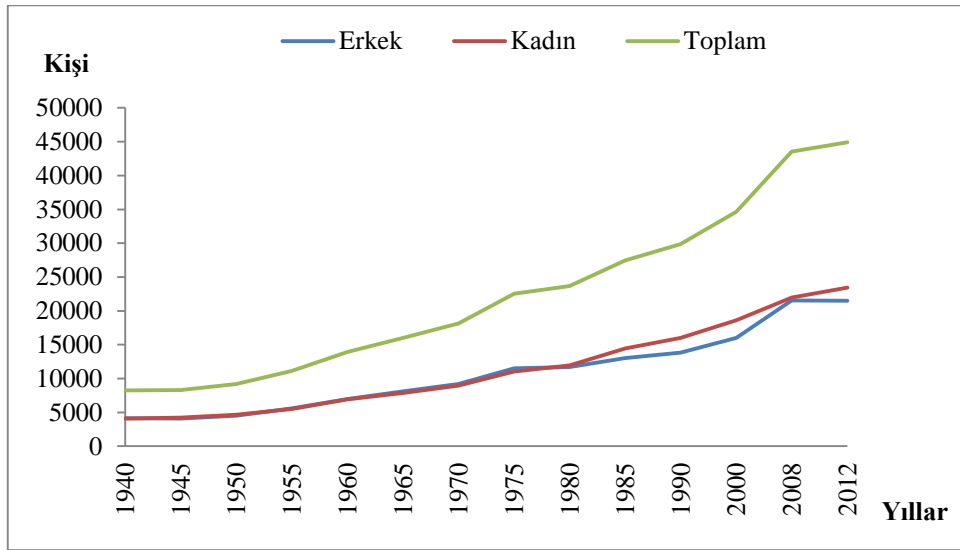
Şekil 42: Hatay İli Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).



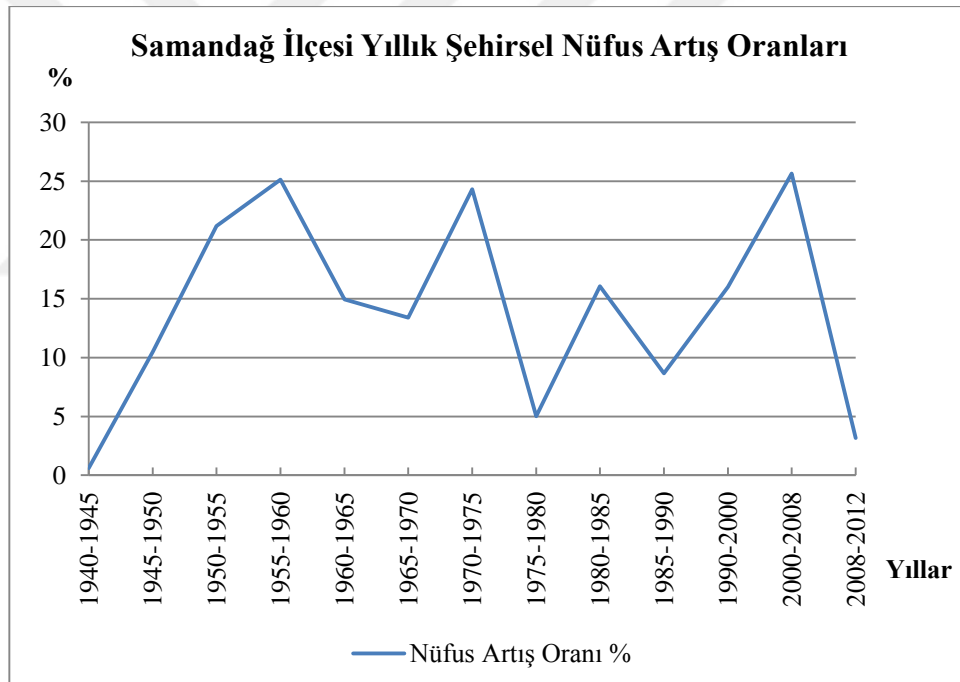
Şekil 43: Hatay İli Yıllık Şehirselle Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).

Samandağ şehirselle nüfusu 1955-1960 yılları arasında en yüksek değerlere ulaşmıştır. 1955 yılında 11118 kişi olan şehir nüfusu 2794 kişi artarak 13912 kişiye ulaşmıştır. Bu yıllar arasında şehirselle nüfus artış oranı % 25,13, artış hızı ise % 44,84 olmuştur. Bu dönemler arasında Türkiye'nin dünyaya açılması ve şehirleşmenin artması Samandağ şehirselle nüfusunun artmasına neden olmuştur. 1940-2012 yılları arasında sürekli artan Samandağ şehirselle nüfusu en az artış değerini 1940-1945 yılları arasında göstermiştir. 1940 yılında 8252 kişi olan şehirselle nüfus 51 kişi artarak 1945 yılında 8303 kişi olmuştur. Bu dönemde nüfus artış oranı % 0,62, artış hızı ise % 1,23 ile sınırlı kalmıştır (Tablo 5 ve 6; Şekil 44, 45 ve 46). Bu dönemin II. Dünya Savaşı yıllarına denk gelmesi, erkek nüfusun silâh altına alınması, ülkede kıtlık vb. sorunların yaşanması nüfusu yavaşlatan bir etken olarak karşımıza çıkmaktadır.

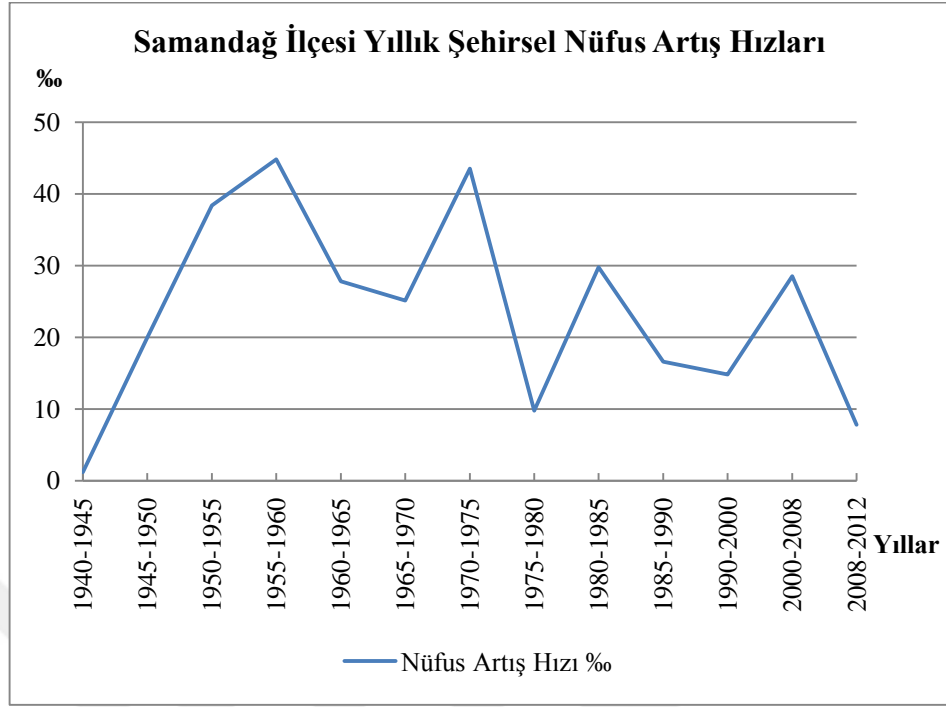
Şekil 44: Samandağ İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).



Şekil 45: Samandağ İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).

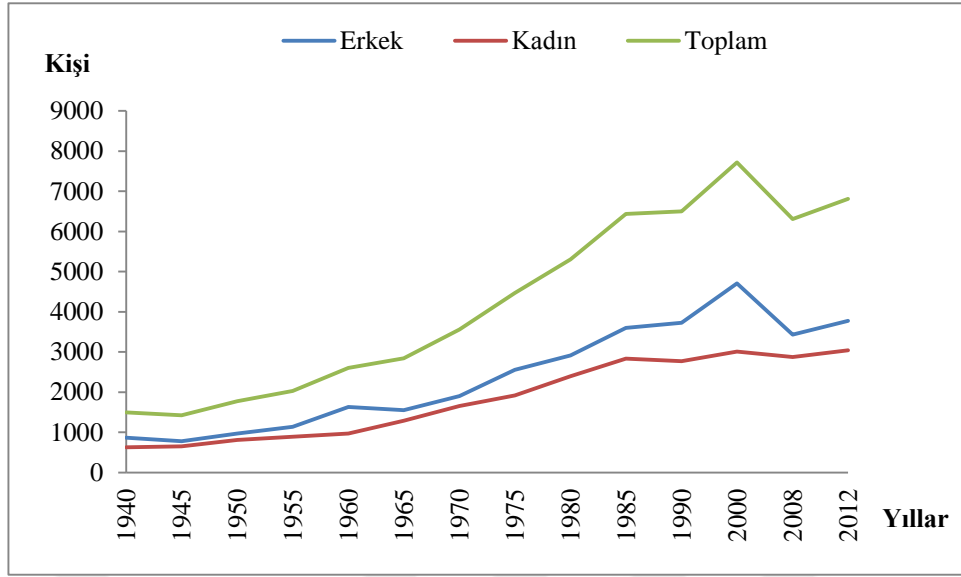


Şekil 46: Samandağ İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).

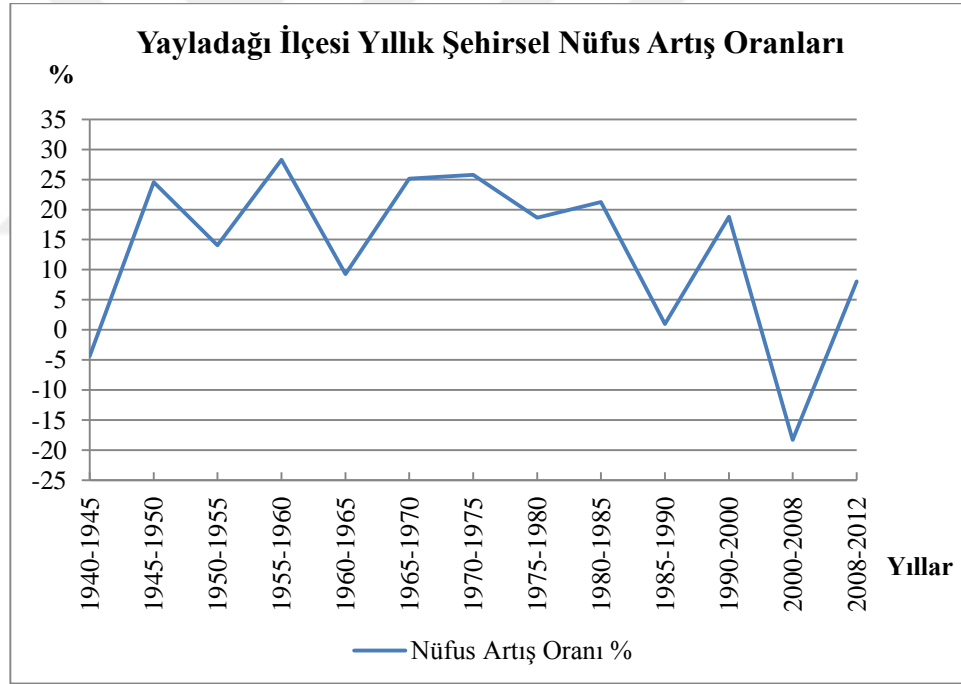


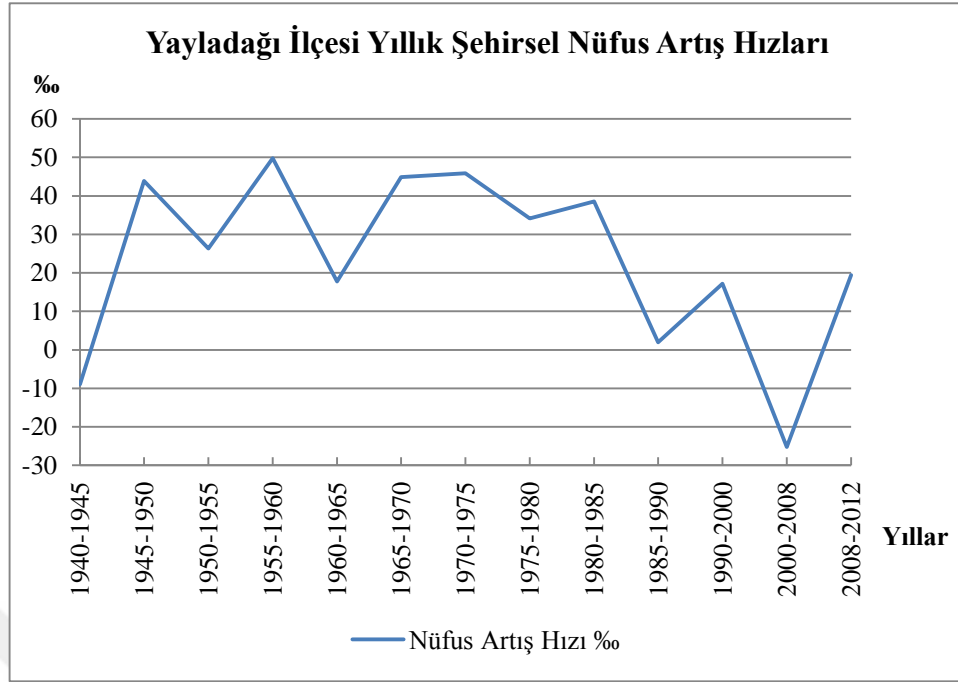
Yayladağı ilçesi şehirsel nüfusu 1970-1975 yılları arasında artış oran ve hızında en yüksek değerlere ulaşırken, 2000-2008 yılları arasında negatif değerler göstermiştir. 1970 yılında 3555 kişi olan Yayladağı şehirsel nüfusu 916 kişi artarak 1975 yılında 4471 kişiye ulaşmıştır. Bu dönemde şehirsel nüfus artış oranı % 25,77 olurken artış hızı % 45,85 olmuştur. 2000-2008 yılları arasında şehirsel nüfus artış oranı -% 18,30, hızı ise -% 25,26'dır. 2000 yılında 7717 kişi olan Yayladağı şehirsel nüfusu 2008 yılında 1412kişi azalarak 6305 kişiye düşmüştür (Tablo 5 ve 6; Şekil 47,48 ve 49). İlçe şehirsel nüfusun bu denli düşüş nedeni Yayladağı kırsal nüfusundaki düşüş sebebi ile açıklanabilir.

Şekil 47: Yayladağı İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).

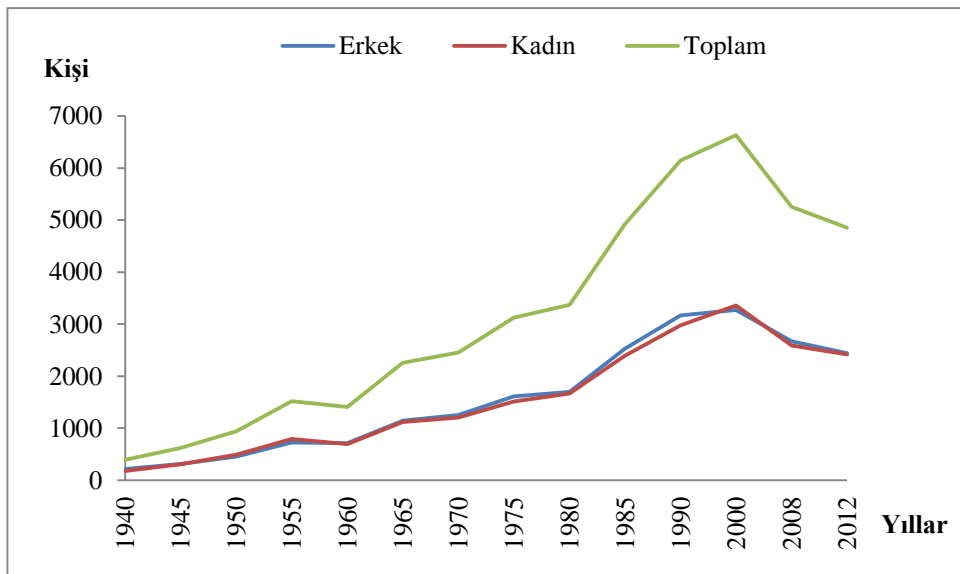


Şekil 48: Yayladağı İlçesinin Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).

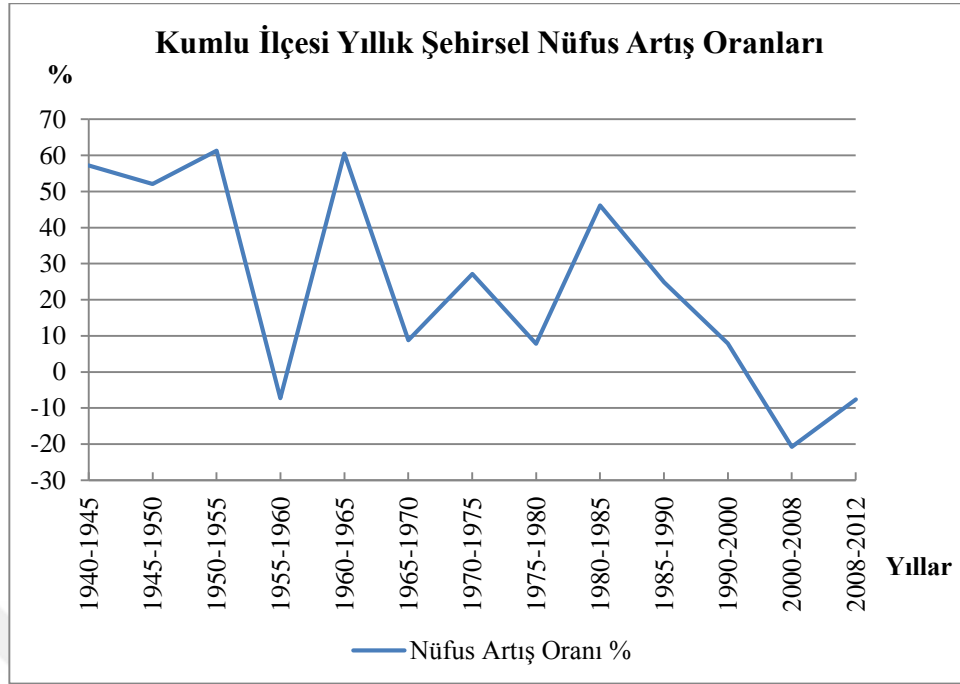


Şekil 49: Yayladağı İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).

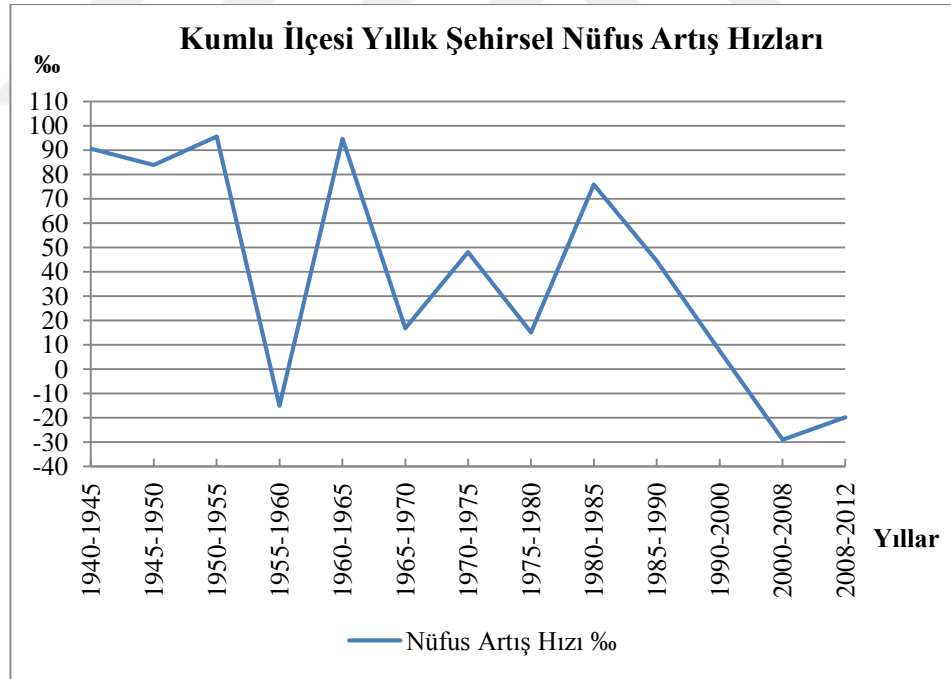
Kumlu şehirsel nüfusundaki en yüksek artış değeri 1950-1955 yılları arasında yaşanırken, en düşük değer 2000-2008 yılları arasında yaşanmıştır. 1950 yılında 940 kişi olan şehirsel nüfus 1955 yılında 570 kişi artarak 1516 kişiye ulaşmıştır. Bu dönemde nüfus artış oranı % 61,28, artış hızı ise ‰ 95,59 olmuştur. 2000 yılında 6629 kişi olan Kumlu şehirsel nüfusu 2008 yılında 1374 kişi azalarak 5255 kişiye düşmüştür. 2000-2008 yılları arasındaki dönemde nüfus artış oranı -% 20,73, nüfus artış hızı ise -‰ 29,03 olmuştur (Tablo 5 ve 6; Şekil 50,51 ve 52).

Şekil50: Kumlu İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Grafiği (1940-2012).

Şekil 51: Kumlu İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Oranlarının Seyri (1940-2012).



Şekil 52: Kumlu İlçesi Yıllık Şehirsel Nüfus Artış Hızlarının Seyri (1940-2012).



Tablo 6: Hatay İli, Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Şehirsel Nüfusu Yıllık Artış Oran ve Artış Hızları (1940–2012).

YIL	Şehirsel Nüfus Yıllık Artış Oranları (%)											
	HATAY İLİ			SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			Kumlu		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T
1940-1945	6,66	12,80	9,41	-1,40	2,65	0,62	-10,50	4,16	-4,36	44,65	72,47	57,25
1945-1950	34,85	34,86	34,86	10,51	10,50	10,50	24,48	24,58	24,53	44,69	59,61	52,10
1950-1955	51,54	38,13	45,34	24,07	18,38	21,18	17,81	9,62	14,07	61,11	61,43	61,28
1955-1960	29,14	30,64	29,80	24,85	25,42	25,13	43,15	9,22	28,27	-1,93	-12,14	-7,26
1960-1965	19,74	23,22	21,28	15,88	13,98	14,94	-4,60	32,54	9,27	60,34	60,72	60,53
1965-1970	14,59	24,14	18,88	13,43	13,34	13,39	22,52	28,28	25,13	9,82	7,70	8,77
1970-1975	30,18	26,83	28,61	25,31	23,30	24,32	34,03	16,23	25,77	28,43	25,85	27,17
1975-1980	13,02	23,22	17,75	1,77	8,41	5,02	14,11	24,65	18,63	5,66	10,17	7,85
1980-1985	16,49	17,53	17,00	11,39	20,67	16,07	23,45	18,60	21,27	48,85	43,29	46,09
1985-1990	22,08	26,00	23,99	5,98	11,09	8,66	3,59	-2,29	1,00	25,27	24,44	24,86
1990-2000	6,86	11,86	9,33	15,91	16,12	16,02	26,45	8,51	18,80	3,19	12,98	7,93
2000-2008	18,78	16,56	17,66	34,53	18,01	25,65	-27,16	-4,42	-18,30	-18,45	-22,95	-20,73
2008-2012	8,74	8,40	8,57	-0,31	6,61	3,18	10,03	5,74	8,07	-8,44	-6,76	-7,61
Şehirsel Nüfus Yıllık Artış Hızları (‰)												
1940-1945	12,89	24,09	17,99	-2,82	5,23	1,23	-22,18	8,15	-8,91	73,83	109,01	90,54
1945-1950	59,80	59,81	59,81	19,98	19,96	19,97	43,80	43,95	43,87	73,89	93,51	83,88
1950-1955	83,13	64,60	74,77	43,13	33,74	38,42	32,77	18,37	26,33	95,38	95,78	95,59
1955-1960	51,15	53,45	52,17	44,39	45,29	44,84	71,74	17,65	49,79	-3,90	-25,88	-15,07
1960-1965	36,03	41,76	38,59	29,48	26,17	27,84	-9,43	56,35	17,73	94,42	94,90	94,66
1965-1970	27,23	43,24	34,59	25,21	25,05	25,13	40,62	49,81	44,84	18,74	14,83	16,82
1970-1975	52,75	47,54	50,33	45,12	41,89	43,53	58,58	30,08	45,85	50,05	45,99	48,07
1975-1980	24,49	41,77	32,67	3,51	16,16	9,80	26,39	44,07	34,17	11,01	19,37	15,11
1980-1985	30,52	32,31	31,39	21,57	37,57	29,81	42,14	34,12	38,56	79,56	71,93	75,82
1985-1990	39,90	46,22	43,00	11,61	21,03	16,61	7,05	-4,64	1,98	45,06	43,72	44,41
1990-2000	6,63	11,21	8,92	14,77	14,94	14,86	23,47	8,17	17,22	3,14	12,20	7,63
2000-2008	21,52	19,15	20,33	37,07	20,70	28,55	-39,61	-5,65	-25,26	-25,49	-32,58	-29,03
2008-2012	20,94	20,16	20,55	-0,78	15,99	7,83	23,89	13,95	19,41	-22,04	-17,50	-19,79

4.1.4.2. Nüfusun Yaş ve Cins Durumu

Araştırma sahalarının sosyo-ekonomik ve kültürel özelliklerinin belirlenmesinde ve geleceğe dair birtakım planların yapılmasında nüfusun yaş ve cinsiyet yapılarının analizi büyük önem taşımaktadır. Bu sebeple araştırma sahalarının nüfusunun yaş ve cins durumları açıklanmaya çalışılmıştır.

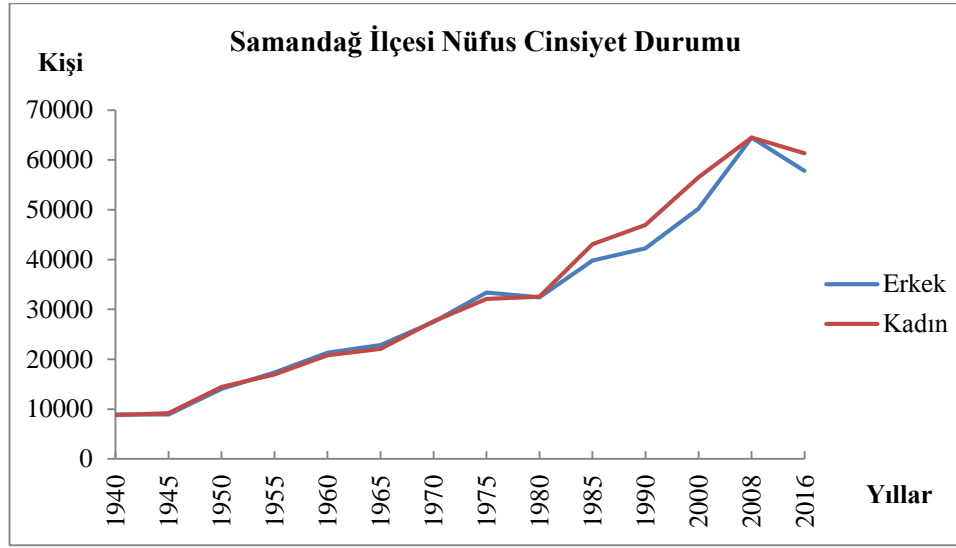
Samandağ ilçesi erkek ve kadın nüfusu 1940-2016 yılları arasındaki 76 yıllık dönemde cinsiyet durumları ve cinsiyet oranlarına bakıldığında 1980 yılından sonra kadın nüfusun erkek nüfusu geçtiği görülür. Bu durum 2008 yılında % 50,01 oranında erkek nüfus lehine artış gösterse de genellikle kadın nüfusun erkek nüfusunu aştığı görülmektedir (Tablo 7 ve Şekil 53).

1940-2016 yılları arasında en yüksek erkek nüfusu oranı % 50,95 (33373 erkek, 32133 kadın) ile 1975 yılında, en yüksek kadın nüfusu oranı ise % 52,96 (50220 erkek, 56534 kadın) ile 2000 yılında görülmüştür. En yüksek cins oranı % 103,86 ile 1975 yılında, en düşük cins oranı ise % 88,83'lük bir değer ile 2000 yılında görülmüştür (Tablo 7 ve Şekil 53). 1985-2000 yılları arasındaki 15 yıllık dönemde kadın nüfusunun erkek nüfusundan fazla olmasının temel nedeni ilçede yaşayan erkeklerin özellikle Ortadoğu ülkelerine çalışma amaçlı yaptıkları göçlerdir.

Tablo 7: Samandağ İlçesi Nüfusunun Cinsiyet Durumu ve Cins Oranları (1940–2016).

Yıllar	SAMANDAĞ İLÇESİ					
	E	%	K	%	T	Cins Oranı (%)
1940	8925	50,39	8786	49,61	17711	101,58
1945	8928	49,33	9171	50,67	18099	97,35
1950	14035	49,33	14417	50,67	28452	98,35
1955	17309	50,52	16955	49,48	34264	102,08
1960	21313	50,58	20824	49,42	42137	102,35
1965	22872	50,87	22088	49,13	44960	103,55
1970	27492	49,88	27619	50,12	55111	99,54
1975	33373	50,95	32133	49,05	65506	103,86
1980	32418	49,88	32580	50,12	64998	99,50
1985	39854	48,06	43080	51,94	82934	92,51
1990	42266	47,38	46936	52,62	89202	90,05
2000	50220	47,04	56534	52,96	106754	88,83
2008	64518	50,01	64493	49,99	129011	100,03
2016	57836	48,53	61340	51,47	119176	94,29

Kaynak: TÜİK (1950 yılı cinsiyet verileri için toplam nüfus artış oranı 1945 yılı cinsiyet verilerine uygulanmıştır. Samandağ % 57,20).

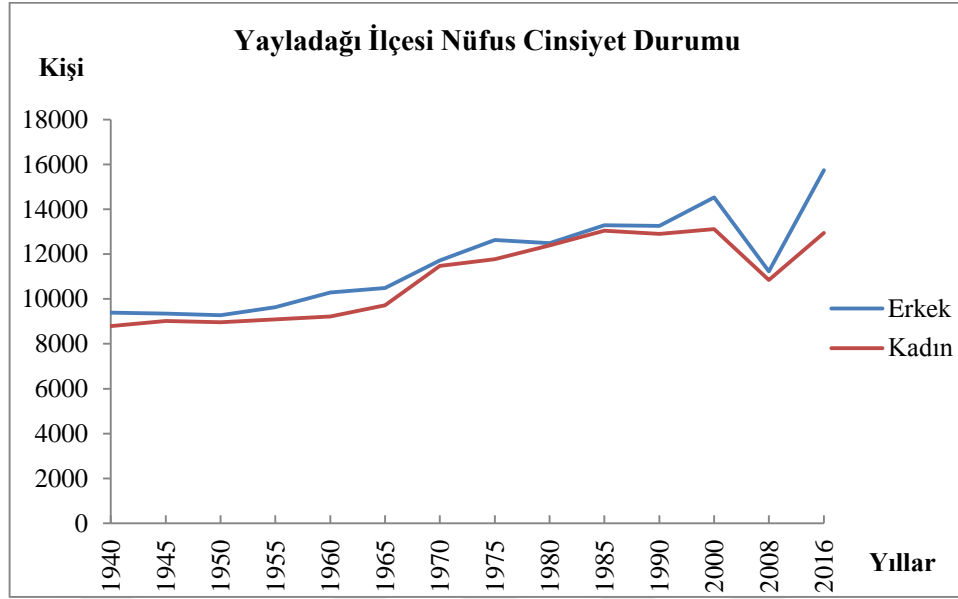
Şekil 53: Samandağ İlçesi'nde Nüfusun Cinsiyet Durumunun Seyri (1940–2016).

Yayladağı ilçesinin erkek ve kadın nüfusu hemen hemen birbirine yakın bir seyir izlemiştir. Her dönemde erkek nüfusun kadın nüfusa göre daha fazla olduğu Yayladağı ilçesinde en yüksek erkek nüfus oranı % 54,86 (15738 erkek, 12949 kadın) ile 2016 yılında, en yüksek kadın nüfus oranı ise % 49,81 (12485 kişi erkek, 12391 kişi kadın) ile 1980 yılında görülmüştür. En yüksek cins oranı % 121,54 ile 2016 yılında, en düşük cins oranı ise % 100,76'lık bir değer ile 1980 yılında olmuştur (Tablo 8 ve Şekil 54).

Tablo 8: Yayladağı İlçesi Nüfusunun Cinsiyet Durumu ve Cins Oranları (1940–2016).

Yıllar	YAYLADAĞI İLÇESİ					
	E	%	K	%	T	Cins Oranı (%)
1940	9397	51,65	8796	48,35	18193	106,83
1945	9345	50,87	9024	49,13	18369	103,56
1950	9278	50,95	8959	49,05	18237	103,86
1955	9631	51,45	9089	48,55	18720	105,96
1960	10289	52,73	9224	47,27	19513	111,55
1965	10491	51,89	9726	48,11	20217	107,87
1970	11722	50,53	11477	49,47	23199	102,13
1975	12631	51,75	11778	48,25	24409	107,24
1980	12485	50,19	12391	49,81	24876	100,76
1985	13292	50,46	13050	49,54	26342	101,85
1990	13267	50,69	12905	49,31	26172	102,81
2000	14530	52,54	13124	47,46	27654	110,71
2008	11240	50,89	10845	49,11	22085	103,64
2016	15738	54,86	12949	45,14	28687	121,54

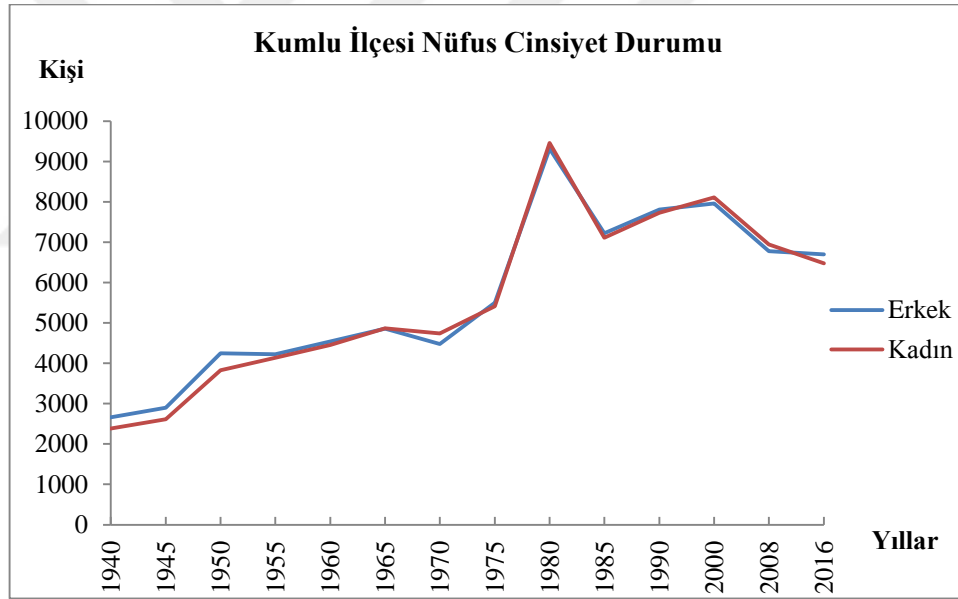
Şekil 54: Yayladağı İlçesi'nde Nüfusun Cinsiyet Durumunun Seyri (1940–2016).



Kumlu ilçesi erkek ve kadın nüfusu 1975 ve 1980 yılları arasında hızlı bir artış göstermiştir. Kadın ve erkek nüfusundaki en yüksek değerlere 1980 yılında rastlanmaktadır. Bu yılda erkek nüfus bir önceki yıla göre 3818 kişi artarak 9318 kişiye ulaşmış olmasına rağmen kadın nüfusuna oranı % 49,64'e düşmüş, yine aynı yılda kadın nüfusu bir önceki döneme göre 4044 kişi artmış ve erkek nüfusuna oranı ise % 50,36'ya yükselmiştir. 1940-2016 yılları arasında en yüksek erkek nüfus oranı % 52,75 (2658 erkek, 2381 kadın) ile 1940 yılında, en yüksek kadın nüfus oranı ise % 51,43 (4480 erkek, 4743 kadın) ile 1970 yılında görülmüştür. En yüksek cins oranı % 111,63 ile 1940 yılında en düşük cins oranı ise % 94,45'lik bir değer ile 1970 yılına denk gelmiştir (Tablo 9 ve Şekil 55).

Tablo 9: Kumlu İlçesi Nüfusunun Cinsiyet Durumu ve Cins Oranları (1940–2016).

Yıllar	KUMLU İLÇESİ					
	E	%	K	%	T	Cins Oranı (%)
1940	2658	52,75	2381	47,25	5039	111,63
1945	2901	52,59	2615	47,41	5516	110,94
1950	4245	50,77	3826	49,23	8071	103,15
1955	4227	50,56	4134	49,44	8361	102,25
1960	4540	50,46	4457	49,54	8997	101,86
1965	4861	49,99	4863	50,01	9724	99,96
1970	4480	48,57	4743	51,43	9223	94,45
1975	5500	50,41	5410	49,59	10910	101,66
1980	9318	49,64	9454	50,36	18772	98,56
1985	7223	50,40	7108	49,60	14331	101,62
1990	7812	50,27	7729	49,73	15541	101,07
2000	7961	49,54	8109	50,46	16070	98,17
2008	6781	49,40	6945	50,60	13726	97,64
2016	6698	50,85	6474	49,15	13172	103,46

Şekil 55: Kumlu İlçesi'nde Nüfusun Cinsiyet Durumunun Seyri (1940–2016).

Samandağ kırsalında en yüksek erkek nüfus oranı % 50,99 (14773 erkek, 14197 kadın) ile 1965 yılında, en yüksek kadın nüfus oranı ise % 52,59 (34189 erkek, 37924 kadın) ile 2000 yılında, görülmüştür. En yüksek cins oranı % 104,06 ile 1965 yılında olurken, en düşük cins oranı ise % 92,00 ile 1990 yılında olmuştur (Tablo 10 ve Şekil 56).

Samandağ şehirseld alanında en yüksek erkek nüfus oranı % 51,07 (11512 erkek, 11028 kadın) ile 1975 yılında, en yüksek kadın nüfusu % 53,72'lik (16031 erkek, 18610 kadın) bir oran ile 2000 yılında gerçekleşmiştir. En yüksek cins oranı % 104,

39 ile 1975 yılında görülürken, en düşük cins oranı ise % 86,14 ile 2000 yılında görülmüştür (Tablo 10 ve Şekil 56).

Samandağ kırsal ve şehrsel cins yapısı ve oranları incelendiğinde genellikle birbirine paralel bir gidişatın olduğu görülmektedir. Özellikle 1980'li yıllardan sonra hem şehrsel hem de kırsal kadın nüfusunun erkek nüfusunu geçmesinin temel nedeni ilçede yaşayan erkeklerin özellikle Ortadoğu ülkelerine yaptıkları işçi göçleridir.

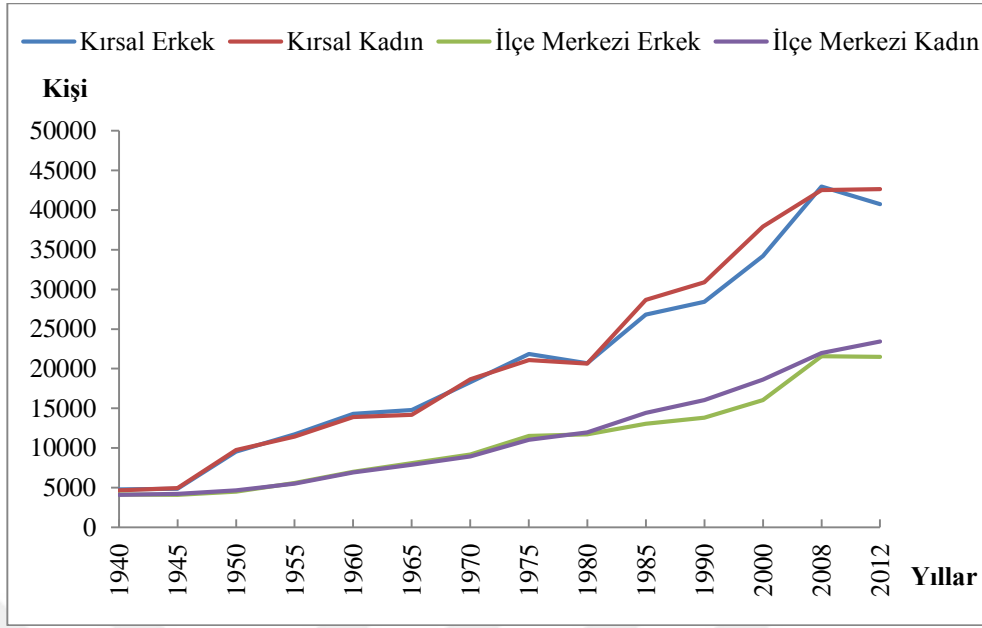


Tablo 10: Samandağ İlçesi Kırsal ve İlçe Merkezi Nüfuslarının Cins Yapısı ve Oranları (1940–2012).

YILLAR	KIRSAL NÜFUS						ŞEHİRSEL NÜFUS					
	E	%	K	%	T	Cins Oranı (%)	E	%	K	%	T	Cins Oranı (%)
1940	4784	50,58	4675	49,42	9459	102,33	4141	50,18	4111	49,82	8252	100,73
1945	4845	49,46	4951	50,54	9796	97,86	4083	49,17	4220	50,83	8303	96,75
1950	9534	49,46	9743	50,54	19277	97,85	4512	49,18	4663	50,82	9175	96,76
1955	11711	50,60	11435	49,40	23146	102,41	5598	50,35	5520	49,65	11118	101,41
1960	14324	50,75	13901	49,25	28225	103,04	6989	50,24	6923	49,76	13912	100,95
1965	14773	50,99	14197	49,01	28970	104,06	8099	50,65	7891	49,35	15990	102,64
1970	18305	49,50	18675	50,50	36980	98,02	9187	50,67	8944	49,33	18131	102,72
1975	21861	50,88	21105	49,12	42966	103,58	11512	51,07	11028	48,93	22540	104,39
1980	20702	50,09	20624	49,91	41326	100,38	11716	49,49	11956	50,51	23672	97,99
1985	26804	48,33	28653	51,67	55457	93,55	13050	47,49	14427	52,51	27477	90,46
1990	28436	47,92	30909	52,08	59345	92,00	13830	46,32	16027	53,68	29857	86,29
2000	34189	47,41	37924	52,59	72113	90,15	16031	46,28	18610	53,72	34641	86,14
2008	42952	50,25	42531	49,75	85483	100,99	21566	49,55	21962	50,45	43528	98,20
2012	40743	48,86	42648	51,14	83391	95,53	21499	47,87	23413	52,13	44912	91,83

Kaynak: TÜİK (1950 yılı cinsiyet verileri için toplam nüfus artış oranı 1945 yılı cinsiyet verilerine uygulanmıştır. Samandağ kırsal nüfus için % 96,78; şehirsal nüfus için % 10,50).

Şekil 56: Samandağ İlçesi Kırsal ve Şehirsel Nüfuslarının Cinsiyete Göre Seyri (1940–2012).



Yayladağı kırsalında en yüksek erkek nüfus oranı % 51,43 (8937 erkek, 8439 kadın) ile 1965 yılında, en fazla kadın nüfusu oranı ise % 51,50 (9543 erkek, 10133 kadın) ile 1990 yılında olmuştur. En yüksek cins oranı % 105,90 ile 1965 yılında, en düşük cins oranı % 94,18 ile 1990 yılında gerçekleşmiştir (Tablo 11 ve Şekil 57).

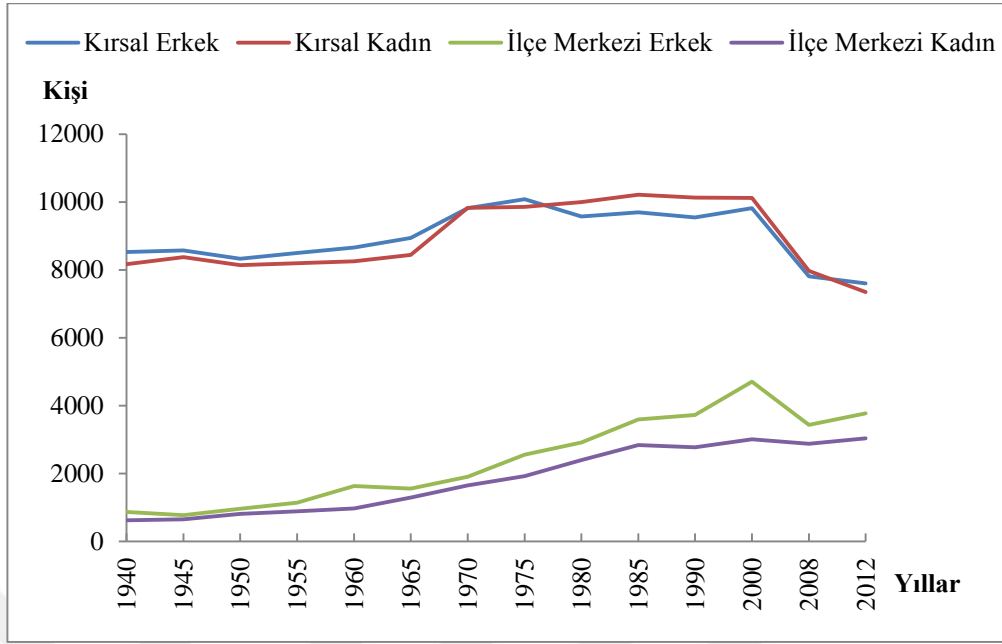
Yayladağı şehirsel nüfusunda en yüksek erkek nüfus oranı % 62,65 (1629 erkek, 971 kadın) ile 1960 yılında, en yüksek kadın nüfus oranı % 46,44'lük (1904 erkek, 1651 kadın) bir değerle 1970 yılında gerçekleşmiştir. En yüksek cins oranı % 167,77 ile 1960 yılında, en düşük cins oranı ise % 115,32 ile 1970 yılında olmuştur. Yayladağı ilçesinin kırsal ve şehirsel cinsiyet oranları karşılaştırıldığında ilçe merkezindeki cins oranlarının daha yüksek çıktığı görülmektedir (Tablo 11 ve Şekil 57).

Tablo 11: Yayladağı İlçesi Kırsal ve İlçe Merkezi Nüfuslarının Cins Yapısı ve Oranları (1940–2012).

YILLAR	KIRSAL NÜFUS						ŞEHİRSEL NÜFUS					
	E	%	K	%	T	Cins Oranı (%)	E	%	K	%	T	Cins Oranı (%)
1940	8530	51,07	8171	48,93	16701	104,39	867	58,11	625	41,89	1492	138,72
1945	8569	50,58	8373	49,42	16942	102,34	776	54,38	651	45,62	1427	119,20
1950	8325	50,58	8135	49,42	16460	102,34	966	54,36	811	45,64	1777	119,11
1955	8493	50,88	8200	49,12	16693	103,57	1138	56,14	889	43,86	2027	128,01
1960	8660	51,20	8253	48,80	16913	104,93	1629	62,65	971	37,35	2600	167,77
1965	8937	51,43	8439	48,57	17376	105,90	1554	54,70	1287	45,30	2841	120,75
1970	9818	49,98	9826	50,02	19644	99,92	1904	53,56	1651	46,44	3555	115,32
1975	10079	50,55	9859	49,45	19938	102,23	2552	57,08	1919	42,92	4471	132,99
1980	9573	48,91	9999	51,09	19572	95,74	2912	54,90	2392	45,10	5304	121,74
1985	9697	48,70	10213	51,30	19910	94,95	3595	55,89	2837	44,11	6432	126,72
1990	9543	48,50	10133	51,50	19676	94,18	3724	57,33	2772	42,67	6496	134,34
2000	9821	49,26	10116	50,74	19937	97,08	4709	61,02	3008	38,98	7717	156,55
2008	7810	49,49	7970	50,51	15780	97,99	3430	54,40	2875	45,60	6305	119,30
2012	7601	50,84	7351	49,16	14952	103,40	3774	55,39	3040	44,61	6814	124,14

Kaynak: TÜİK (1950 yılı cinsiyet verileri için toplam nüfus artış oranı 1945 yılı cinsiyet verilerine uygulanmıştır. Yayladağı kırsal nüfus için -% 2,85; şehirsal nüfus için % 24,53).

Şekil 57: Yayladağı İlçesi Kırsal ve Şehirsel Nüfuslarının Cinsiyete Göre Seyri (1940–2012).



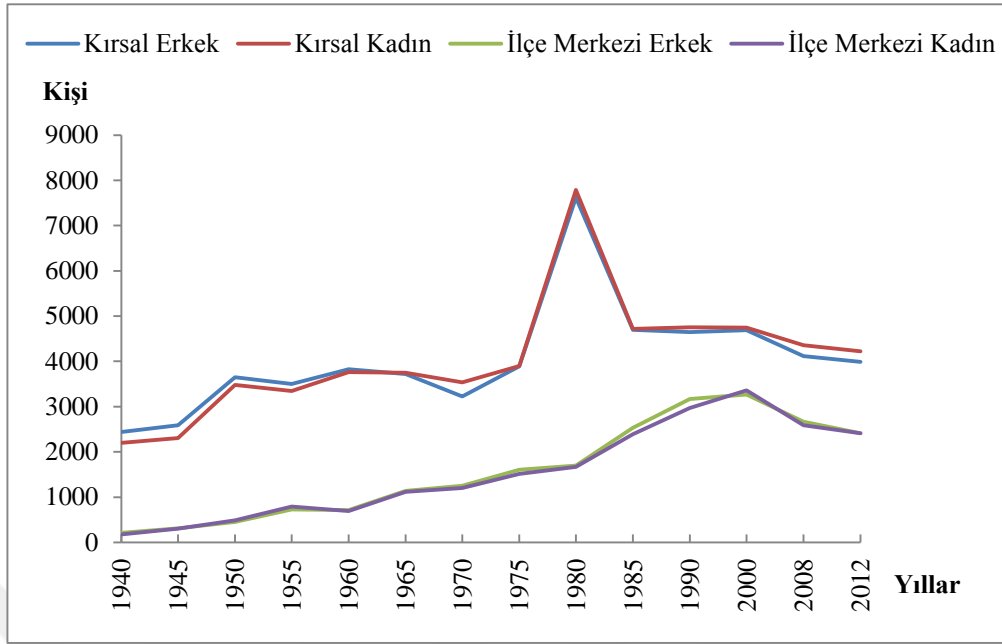
Kumlu kırsalında en yüksek erkek nüfus oranı % 52,88 (2590 erkek, 2308 kadın) ile 1945 yılında, en yüksek kadın nüfus oranı % 52,30 (3228 erkek, 3540 kadın) ile 1970 yılında olmuştur. Kumlu kırsalında en yüksek cins oranı % 112,22 ile 1945 yılında, en düşük cins oranı ise % 91,19 ile 1970 yılında görülmüştür (Tablo 12 ve Şekil 58).

Kumlu ilçesi şehirsel nüfusunda en yüksek erkek nüfus oranı % 54,71 (215 erkek, 178 kadın) ile 1940 yılında, en yüksek kadın nüfus oranı % 52,18 (725 erkek, 791 kadın) ile 1955 yılında görülmüştür. Kumlu şehirsel cins oranının en yüksek değeri % 120,79 ile 1940 yılında olurken, en düşük değeri % 91,66 ile 1955 yılında olmuştur (Tablo 12 ve Şekil 58).

Tablo 12: Kumlu İlçesi Kırsal ve İlçe Merkezi Nüfuslarının Cins Yapısı ve Oranları (1940–2012).

YILLAR	KIRSAL NÜFUS						ŞEHİRSEL NÜFUS					
	E	%	K	%	T	Cins Oranı (%)	E	%	K	%	T	Cins Oranı (%)
1940	2443	52,58	2203	47,42	4646	110,89	215	54,71	178	45,29	393	120,79
1945	2590	52,88	2308	47,12	4898	112,22	311	50,32	307	49,68	618	101,30
1950	3648	51,16	3483	48,84	7131	104,74	450	47,87	490	52,13	940	91,84
1955	3502	51,16	3343	48,84	6845	104,76	725	47,82	791	52,18	1516	91,66
1960	3829	50,44	3762	49,56	7591	101,78	711	50,57	695	49,43	1406	102,30
1965	3721	49,83	3746	50,17	7467	99,33	1140	50,51	1117	49,49	2257	102,06
1970	3228	47,70	3540	52,30	6768	91,19	1252	51,00	1203	49,00	2455	104,07
1975	3892	49,97	3896	50,03	7788	99,90	1608	51,51	1514	48,49	3122	106,21
1980	7619	49,14	7786	50,22	15504	97,86	1699	50,46	1668	49,54	3367	101,86
1985	4694	49,87	4718	50,13	9412	99,49	2529	51,41	2390	48,59	4919	105,82
1990	4644	49,41	4755	50,59	9399	97,67	3168	51,58	2974	48,42	6142	106,52
2000	4692	49,70	4749	50,30	9441	98,80	3269	49,31	3360	50,69	6629	97,29
2008	4115	48,58	4356	51,42	8471	94,47	2666	50,73	2589	49,27	5255	102,97
2012	3987	48,56	4223	51,44	8210	94,41	2411	50,28	2414	49,72	4855	101,12

Kaynak: TÜİK (1950 yılı cinsiyet verileri için toplam nüfus artış oranı 1945 yılı cinsiyet verilerine uygulanmıştır. Kumlu kırsal nüfus için % 4,01; şehirsal nüfus için % 61,28).

Şekil 58: Kumlu İlçesi Kırsal ve Şehrsel Nüfuslarının Cinsiyete Göre Seyri (1940–2012).

Araştırma sahalarında 2000 ve 2016 yıllarındaki verilere göre her üç ilçede 0-14 yaş grubundaki erkeklerin sayısı kadınların sayısından fazla çıkmıştır. Bu durum araştırma sahalarında doğan bebeklerin çoğunluğunu erkeklerin oluşturduğunu göstermektedir. Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde 2000 yılındaki 0-14 yaş grubu erkek ve kadın sayıları 2016 yılında azalma göstermiştir (Tablo 13 ve Şekil 59).

Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde 15-64 yaş arası çalışma çağındaki nüfusun miktarlarına bakıldığında, Samandağ ilçesinde 2000 yılında 28516 kişi olan erkek nüfusun 2016 yılında 36371 kişiye, 2000 yılında 35340 kişi olan kadın nüfusunda 2016 yılında 39586 kişiye ulaştığı görülür. Yayladağı ilçesinde 2000 yılında 8942 kişi olan erkek nüfusu 2016 yılında 10683 kişi olmuştur. 2000 yılında 7861 kişi olan kadın nüfusu ise 2016 yılına gelindiğinde 60 kişi azalarak 7801 kişiye düşmüştür. Kumlu’da ise 2016 yılında 2000 yılına göre hem kadın hem de erkek nüfusun da azalma dikkati çekmektedir. 2000 yılında 4733 kişi olan 15-64 yaş arası Kumlu erkek nüfusu 2016 yılında 603 kişi azalarak 4130’a, kadın nüfusun ise 5028’den 3908’e düşmüştür (Tablo 13 ve Şekil 59). Bu durum çalışma çağındaki nüfusun Samandağ ve Yayladağı ilçelerinde giderek arttığını, Kumlu’da ise azaldığını göstermektedir.

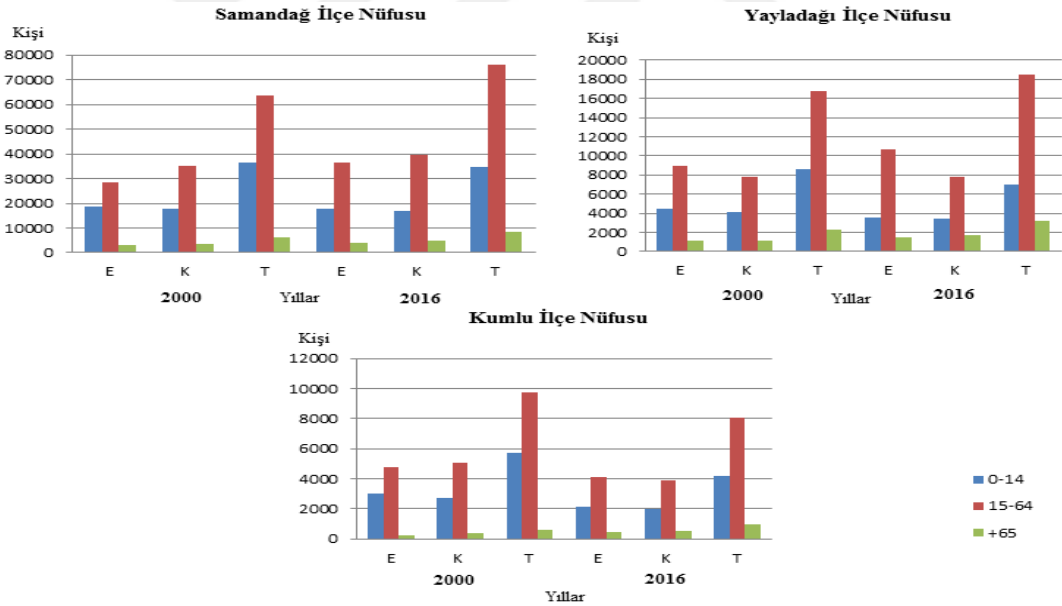
Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde 65 ve üzeri yaş grupları incelendiğinde 2000 yılındaki kadın ve erkek nüfuslarının 2016 yılına gelindiğinde

arttığı görülmektedir. 65 ve üzeri yaş gruplarındaki erkek sayısı Samandağ'da 3036'dan 3805'e, Yayladağı'nda 1126'dan 1467'ye, Kumlu'da 251'den 432'ye çıkmıştır. Aynı yaş grubundaki kadın sayısı ise Samandağ'da 3336'dan 4695'e, Yayladağı'nda 1128'den 1736'ya, Kumlu'da 357'den 550 kişiye yükselmiştir (Tablo 13 ve Şekil 59). Her üç ilçede de 65 ve üzeri yaş grubunun 2016 yılında 2010 yılına göre yüksek çıkması bağımlı nüfusun arttığının bir göstergesidir.

Tablo 13: Araştırma Sahasında Geniş Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2000 ve 2016).

YAŞ GRUBU	2000						2016					
	SAMANDAĞ		YAYLADAĞI		Kumlu		SAMANDAĞ		YAYLADAĞI		Kumlu	
	E	K	E	K	E	K	E	K	E	K	E	K
0-14	18659	17814	4456	4133	2972	2723	17660	17059	3588	3412	2136	2016
15-64	28516	35340	8942	7861	4733	5028	36371	39586	10683	7801	4130	3908
+ 65	3036	3366	1126	1128	251	357	3805	4695	1467	1736	432	550

Şekil 59: Araştırma Sahasında Nüfusun Geniş Aralıklı Yaş Bileşimi (2000 ve 2016).



Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinin 2000-2016 yılları arasındaki yaş kompozisyonları incelendiğinde 0-4 arası yaş grubunda her üç ilçede de 2016 yılında 2000 yılına göre bir düşüş olduğu görülmektedir. Aynı şekilde 5-9 arası yaş grubunda da 2000 yılında 2016 yılına doğru bir azalma görülmesi bu ilçelerde doğumların azaldığının göstergesidir (Tablo 14 ve 15; Şekil 60, 61 ve 62). Bu durum son 16 yılda uygulanan aile planlamasının bir sonucu olarak değerlendirilebilir.

Dar aralıklı yaş grupları dağılımında incelenmesi gereken önemli bir yaş grubu 20-24 arası yaş grubudur. İş gücü katılımının fazla olduğu bu yaş grubu sahaların istihdam durumu hakkında bilgiler vermektedir.

Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinin her üçünde de 2016 yılı 20-24 arası yaş grubu sayıları 2000 yılına göre azalma göstermiştir. Bu yıllar arasında 20-24 yaş grubu Samandağ'da 9021'den 8031'e, Yayladağı'nda 3838'den 2858'e ve Kumlu'da 1741'den 1065 kişiye düşmüştür. Her iki yılda da bu yaş grubunda Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde kadın nüfusun az olduğu göze çarpmaktadır (Tablo 14 ve 15; Şekil 60, 61 ve 62). Son yıllarda eğitime verilen önemin artmasıyla kız çocuklarının okutulması ve meslek sahibi olduktan sonra birçoğunun çalışma hayatına atılmasıyla yaşadıkları yeri terk etmeleri bunun bir sebebi olarak düşünülebilir. Özellikle Suriye sınır ilçemiz olan Yayladağı ilçesinde 20-24 yaş grubunda erkek nüfusun kadın nüfusa göre fazla yüksek olması ise ilçede bulunan askeri birliklerin yoğunluğu ve bu birliklerde silah altına alınan erkeklerin bu yaş grubuna dahil olmalarıdır (Tablo 14 ve 15; Şekil 60, 61 ve 62).

Samandağ'da ise 2000 ve 2016 yıllarında 20-24 arası yaş grubunda kadınların sayısı erkeklerden fazla çıkmıştır. İlçede 2000 yılında 20-24 yaş grubunda 3244 erkek, 5777 kadın, 2016 yılında 3848 erkek, 4083 kadın bulunmaktadır (Tablo 14 ve 15; Şekil 60). Bu durum ilçenin sosyo-ekonomik koşullarıyla doğrudan ilgilidir. İlçede yurtdışı işçiliğinin ailelerin geçimi için ilk sırada oluşu ve genellikle ilçede 18 yaşından sonra erkeklerin çalışmak için yurtdışına gitmeleri Samandağ'da erkek sayısının azalmasına neden olmuştur. Ayrıca bu yaş grubunda bulunan erkeklerin vatani görevini yapmak için askerlik hizmetine alınması da erkek sayısının kadın sayısına göre az oluşunun bir nedenidir.

Araştırma sahalarında 2000-2016 yılları arasında 65 ve üzeri yaş gruplarına bakıldığında Samandağ ve Yayladağı'nda 70-74 yaş grubunda azalma, 65-69 yaş ve 75 ve üzeri yaş gruplarında artış görülmektedir. Kumlu'da ise bütün bu yaş gruplarının hepsinde artış olmuştur. 65 ve üzeri yaş gruplarında yaşlı nüfusun cinsiyet miktarlarına bakıldığında ise erkek nüfus sayısının kadın nüfusa göre azlığı dikkati çekmektedir (Tablo 14 ve 15; Şekil 60, 61 ve 62). Bu durum cinsiyete göre ortalama yaşam süresiyle ilişkilidir. Türkiye'de kadınların ortalama yaşam süresinin erkeklere göre 5 yıl daha uzun olması ve araştırma sahalarının bu genel duruma uyması bu yaş grubundaki kadın sayısının fazla çıkmasının temel nedeni olmuştur.

Tablo 14: Araştırma Sahasında Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2000).

YAŞ GRUBU	SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			KUMLU		
	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
0-4	6.661	6.472	13.133	1.436	1.352	2.788	997	905	1.902
5-9	6.118	5.748	11.866	1.469	1.360	2.829	966	827	1.793
10-14	5.880	5.594	11.474	1.551	1.421	2.972	1.009	991	2.000
15-19	5.454	6.082	11.536	1.303	1.369	2.672	1.008	1.121	2.129
20-24	3.244	5.777	9.021	2.607	1.231	3.838	878	863	1.741
25-29	3.907	5.629	9.536	1.077	1.105	2.182	624	695	1.319
30-34	3.612	4.289	7.901	923	859	1.782	478	548	1.026
35-39	3.518	3.942	7.460	796	772	1.568	490	500	990
40-44	2.783	2.982	5.765	549	607	1.156	407	434	841
45-49	2.157	2.351	4.508	529	555	1.084	284	294	578
50-54	1.636	1.826	3.462	384	477	861	247	230	477
55-59	974	1.213	2.187	304	407	711	143	150	293
60-64	1.231	1.249	2.480	470	479	949	174	193	367
65-69	1.377	1.414	2.791	445	451	896	129	147	276
70-74	985	946	1.931	392	338	730	68	99	167
75+	674	1.006	1.680	289	339	628	54	111	165

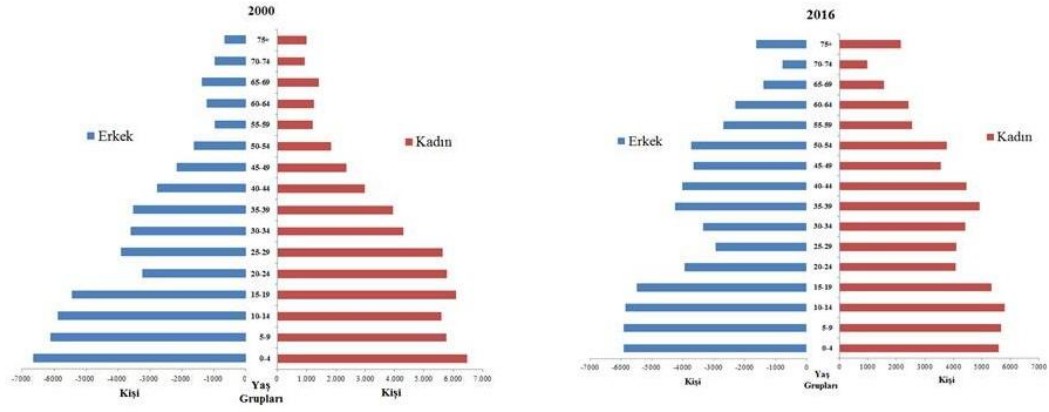
Kaynak: TÜİK.

Tablo 15: Araştırma Sahasında Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2016).

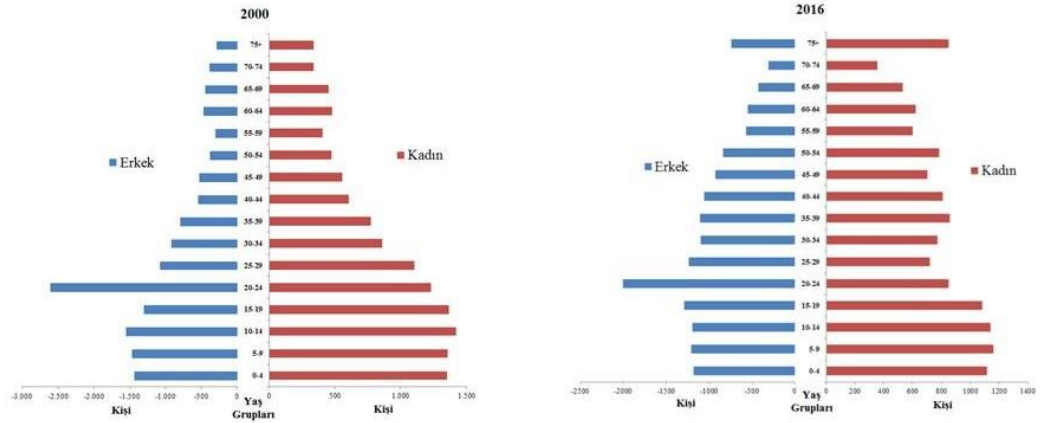
YAŞ GRUBU	SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			KUMLU		
	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
0-4	5901	5587	11488	1184	1114	2298	751	701	1452
5-9	5905	5669	11574	1209	1159	2368	706	661	1367
10-14	5854	5803	11657	1195	1139	2334	679	654	1333
15-19	5482	5345	10827	1289	1085	2374	647	623	1270
20-24	3948	4083	8031	2008	850	2858	667	398	1065
25-29	2948	4090	7038	1238	719	1957	432	394	826
30-34	3345	4404	7749	1096	772	1868	429	402	831
35-39	4242	4926	9168	1103	858	1961	426	462	888
40-44	4027	4448	8475	1060	809	1869	354	389	743
45-49	3657	3556	7213	929	702	1631	323	325	648
50-54	3732	3758	7490	837	786	1623	353	367	720
55-59	2688	2553	5241	573	599	1172	271	282	553
60-64	2302	2423	4725	550	621	1171	228	266	494
65-69	1398	1570	2968	423	531	954	180	197	377
70-74	782	971	1753	305	355	660	90	108	198
75+	1625	2154	3779	739	850	1589	162	245	407

Kaynak: TÜİK.

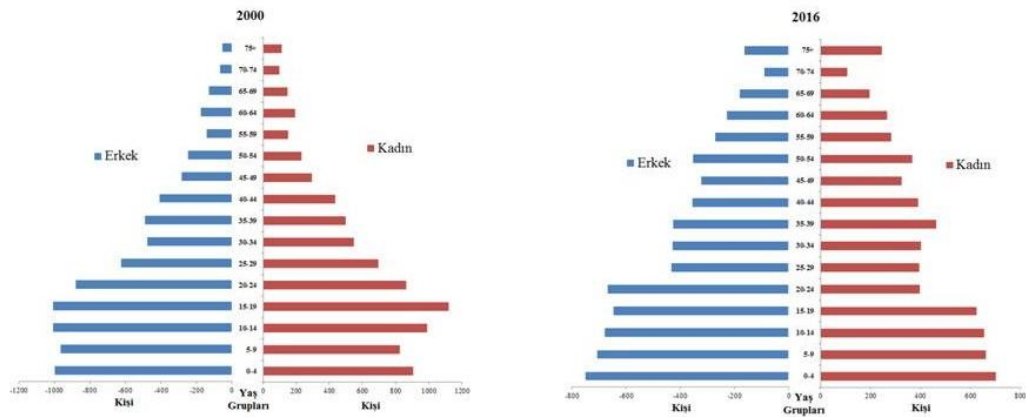
Şekil 60: Samandağ İlçesi Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2016).



Şekil 61: Yayladağı İlçesi Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2016).



Şekil 62: Kumlu İlçesi Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2016).



Araştırma sahalarında kırsal nüfusun 2000-2012 yıllarına göre dar aralıklı yaş kompozisyonu incelendiğinde 0-4 arası yaş grubunun 2012 yılında 2000 yılına göre her üç ilçede de azaldığı görülmektedir.

Aynı şekilde 5-9 yaş grubunda da düşüş yaşanması kırsal nüfustaki doğumların azalmasıyla ilgilidir.

Samandağ, Yayladağı ve Kumlu kırsal nüfusunun 2000 yılı 20-24 yaş grupları incelendiğinde Samandağ'da kadın nüfusun (3926 kişi) erkek nüfusa (2287 kişi), Yayladağı ve Kumlu'da ise erkek nüfusun (Yayladağı'nda 967, Kumlu'da 586 kişi) kadın nüfusa (Yayladağı'nda 941, Kumlu'da 458 kişi) göre daha fazla olduğu görülür (Tablo 16).

2012 yılı 20-24 arası yaş gruplarına bakıldığında Samandağ ve Kumlu kırsalında kadın nüfusun (Samandağ'da 2837 kişi, Kumlu'da 293 kişi) erkek nüfusa (Samandağ'da 2259 kişi, Kumlu'da 206 kişi) üstünlüğü Yayladağı'nda ise erkek nüfusun (684 kişi) kadın nüfusa (445 kişi) üstünlüğü görülmektedir (Tablo 17). Her iki sayım döneminde de Samandağ'da bu yaş grubunda kadın sayısındaki fazlalık daha önce belirttiğimiz gibi ilçede çok büyük oranda yapılan yurtdışı işçi göçleridir.

65 ve üzeri yaş grubunda Samandağ ve Kumlu kırsalında 2012 yılındaki nüfus miktarı 2000 yılına göre artış, Yayladağı kırsalında ise azalış görülmektedir. 65-69, 70-74, 75 ve üzeri yaş grupları incelendiğinde Samandağ ve Yayladağı kırsalında yıllar arasında artış ve azalışlarda düzenli bir periyot olmadığı görülmektedir. Kumlu kırsalında ise bu yaş gruplarının hepsinde 2000-2012 yılı sayımlarına göre düzenli bir artış yaşanmıştır. 65 ve üzeri yaş grubunun cinsiyet durumuna bakıldığında kadın nüfusun erkek nüfusa üstünlüğü görülmektedir (Tablo 16 ve 17; Şekil 63, 64 ve 65). Bu durum daha önce de belirttiğimiz gibi kadın ve erkek arasındaki yaşam süresi farkıyla ilgilidir.

Tablo 16: Araştırma Sahasında Kırsal Nüfusun Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2000).

YAŞ GRUBU	KIRSAL NÜFUSUN DAR ARALIKLI YAŞ KOMPOZİSYONU								
	SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			KUMLU		
	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
0-4	4.579	4.411	8.990	1.130	1.078	2.208	592	570	1.162
5-9	4.148	3.856	8.004	1.077	994	2.071	556	478	1.034
10-14	4.048	3.814	7.862	1.022	1.059	2.081	570	548	1.118
15-19	3.908	4.151	8.059	968	1.104	2.072	590	643	1.233
20-24	2.287	3.926	6.213	967	941	1.908	586	458	1.044
25-29	2.830	3.823	6.653	752	834	1.586	383	421	804
30-34	2.449	2.816	5.265	661	640	1.301	269	323	592
35-39	2.256	2.552	4.808	571	570	1.141	266	298	564
40-44	1.728	1.908	3.636	397	453	850	234	249	483
45-49	1.435	1.618	3.053	407	417	824	154	170	324
50-54	1.077	1.255	2.332	295	382	677	146	140	286
55-59	624	780	1.404	244	327	571	78	96	174
60-64	843	810	1.653	384	393	777	110	120	230
65-69	906	894	1.800	354	362	716	72	90	162
70-74	620	637	1.257	334	274	608	45	67	112
75+	446	665	1.111	254	286	540	38	77	115

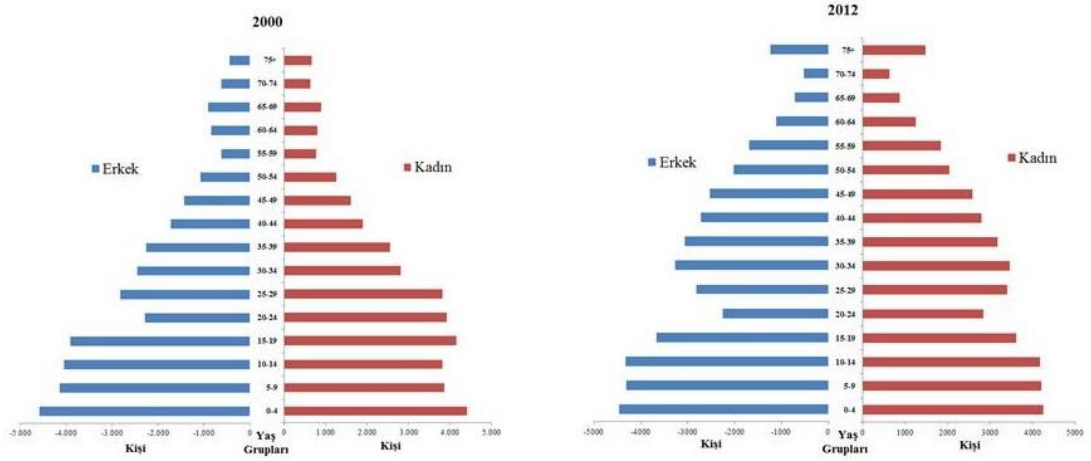
Kaynak: TÜİK.

Tablo 17: Araştırma Sahasında Kırsal Nüfusun Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2012).

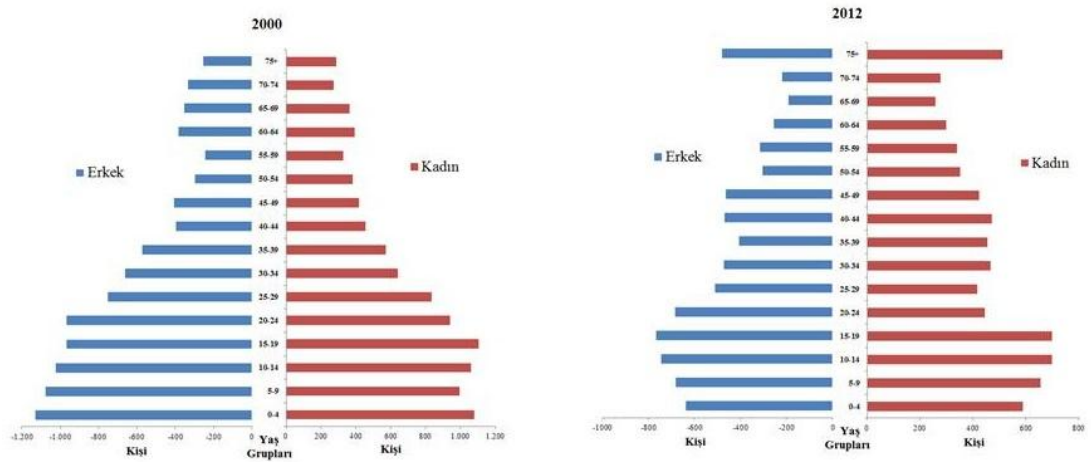
YAŞ GRUBU	KIRSAL NÜFUSUN DAR ARALIKLI YAŞ KOMPOZİSYONU								
	SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			KUMLU		
	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
0-4	4462	4248	8710	637	588	1225	479	473	952
5-9	4320	4205	8525	682	656	1338	454	455	909
10-14	4325	4179	8504	745	698	1443	455	424	879
15-19	3672	3612	7284	766	697	1463	387	363	750
20-24	2259	2837	5096	684	445	1129	206	293	499
25-29	2812	3400	6212	510	417	927	326	329	655
30-34	3268	3464	6732	472	465	937	316	321	637
35-39	3069	3182	6251	407	454	861	251	264	515
40-44	2722	2797	5519	468	472	940	219	247	466
45-49	2533	2584	5117	463	423	886	213	229	442
50-54	2016	2038	4054	305	351	656	193	189	382
55-59	1696	1842	3538	314	340	654	144	179	323
60-64	1109	1260	2369	255	298	553	114	133	247
65-69	715	879	1594	192	258	450	77	86	163
70-74	524	633	1157	220	278	498	59	93	152
75+	1241	1488	2729	481	511	992	94	145	239

Kaynak: TÜİK.

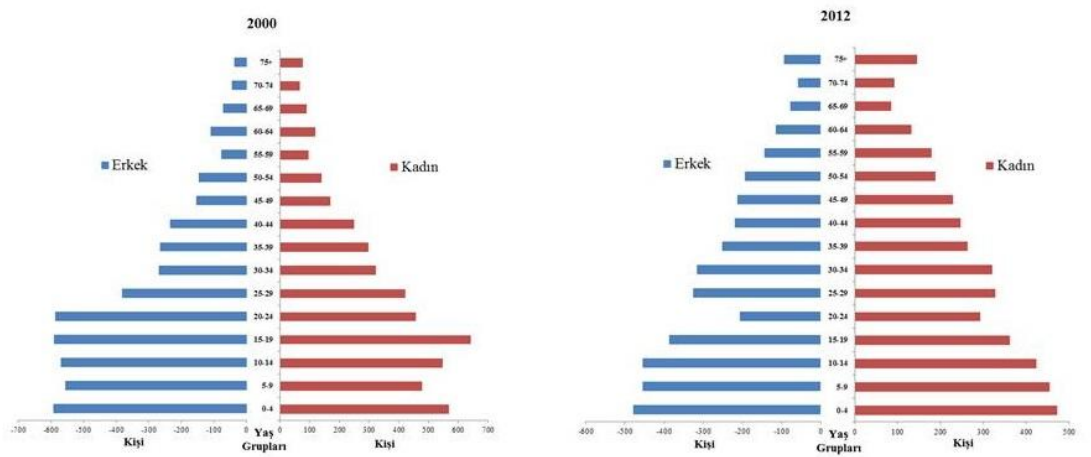
Şekil 63: Samandağ İlçesi Kırsal Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2012).



Şekil 64: Yayladağı İlçesi Kırsal Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000-2012).



Şekil 65: Kumlu İlçesi Kırsal Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2012).



Çalışma sahalarında 2000-2012 yılı şehrsel nüfusun dar aralıklı yaş kompozisyonu incelendiğinde 0-4 yaş grubunda 2012 yılında 2000 yılına göre her üç ilçede de azalma olduğu görülmektedir. Bu durum çalışma sahalarında yıllar içinde doğum oranlarındaki azalmayla açıklanabilir. Yine bu dönemler arası 0-4 yaş grubundaki cinsiyet yapısına bakıldığında çalışma sahalarının hepsinde doğan bebeklerin çoğunluğunu erkeklerin oluşturduğu görülmektedir (Tablo 18 ve 19; Şekil 66, 67 ve 68).

Samandağ, Yayladağı ve Kumlu şehrsel nüfusunun 2000 yılı 20-24 arası yaş grupları incelendiğinde Samandağ ve Kumlu'da kadın nüfusun, Yayladağı'nda ise erkek nüfusun fazla olduğu görülür. 20-24 yaş grubundaki erkek sayısı Samandağ'da 957 kişi iken, kadın sayısı 1851 kişi, Kumlu'da erkek sayısı 292 kişi iken kadın sayısı da 405 kişidir. Yayladağı'nda ise 20-24 yaş grubundaki erkek sayısı 1640 kişi iken, kadın sayısı 290 kişidir (Tablo 18; Şekil 66, 67 ve 68).

2012 yılındaki 20-24 yaş gruplarına bakıldığında Samandağ ve Kumlu'da kadın nüfusun, Yayladağı'nda ise erkek nüfusun fazla olduğu görülür. Bu yaş grubundaki erkek nüfus Samandağ'da 1175 kişi, kadın nüfusu ise 1494 kişidir. Kumlu'da toplamda 330 kişi olan 20-24 arası nüfusun 145'i erkek, 185'i ise kadındır. Yayladağı'nda bu iki ilçenin aksine erkek sayısı (1030 kişi) kadın sayısından (374 kişi) fazla çıkmıştır (Tablo 19; Şekil 66, 67 ve 68).

Araştırma sahalarında 65 ve üzeri yaş grubunda 2000 ve 2012 yılları arasındaki nüfus artış ve azalışlarında düzenli bir periyot görülmemektedir. 2012 yılında 2000 yılına göre Samandağ'da 65-69 ve 70-74 arası yaş gruplarında azalma yaşanırken 75 ve üzeri yaş grubunda artış söz konusu olmuştur. Bu yıllar arasında 65 ve üzeri yaş grubu Yayladağı şehrsel nüfusu ise 65-69 yaş grubunda azalış gösterirken, 70-74 ve 75 ve üzeri yaş grubunda artış göstermiştir. Kumlu 65 ve üzeri yaş şehrsel nüfusunda 65-69 yaş grubunda azalış yaşanırken; 70-74 ve 75 ve üzeri yaş grubunda artış yaşanmıştır. Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinin 65 ve üzeri yaş grubundaki şehrsel nüfusun cinsiyete göre dağılımına bakıldığında büyük oranda kadın nüfusunun erkek nüfusu geçtiği görülür. Bu durum kadın ve erkek arasındaki ortalama yaşam süresi farkından kaynaklanmaktadır (Tablo 18 ve 19; Şekil 66, 67 ve 68).

Tablo 18: Araştırma Sahasında Şehirsel Nüfusun Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2000).

YAŞ GRUBU	ŞEHİRSEL NÜFUSUN DAR ARALIKLI YAŞ KOMPOZİSYONU								
	SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			KUMLU		
	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
0-4	2.082	2.061	4.143	306	274	580	405	335	740
5-9	1.970	1.892	3.862	392	366	758	410	349	759
10-14	1.832	1.780	3.612	529	362	891	439	443	882
15-19	1.546	1.931	3.477	335	265	600	418	478	896
20-24	957	1.851	2.808	1.640	290	1.930	292	405	697
25-29	1.077	1.806	2.883	325	271	596	241	274	515
30-34	1.163	1.473	2.636	262	219	481	209	225	434
35-39	1.262	1.390	2.652	225	202	427	224	202	426
40-44	1.055	1.074	2.129	152	154	306	173	185	358
45-49	722	733	1.455	122	138	260	130	124	254
50-54	559	571	1.130	89	95	184	101	90	191
55-59	350	433	783	60	80	140	65	54	119
60-64	388	439	827	86	86	172	64	73	137
65-69	471	520	991	91	89	180	57	57	114
70-74	365	309	674	58	64	122	23	32	55
75+	228	341	569	35	53	88	16	34	50

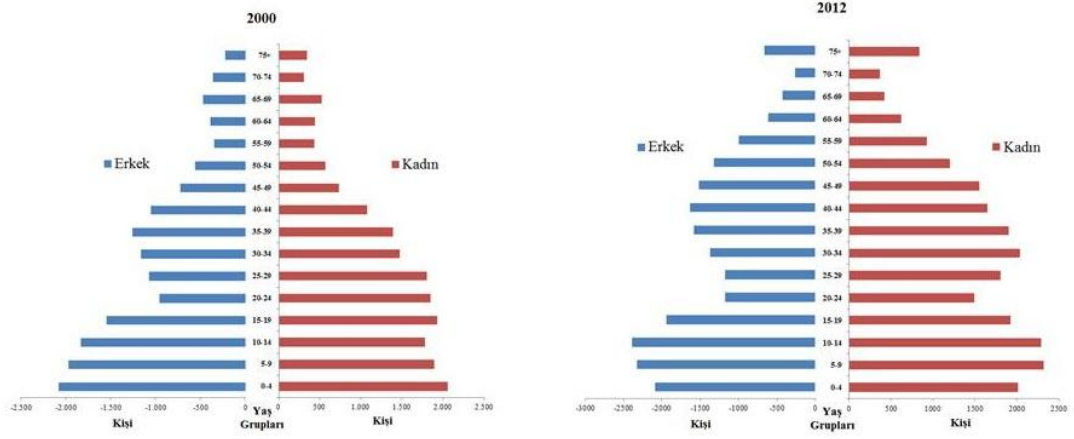
Kaynak: TÜİK

Tablo 19: Araştırma Sahasında Şehirsel Nüfusun Dar Aralıklı Yaş Kompozisyonu (2012).

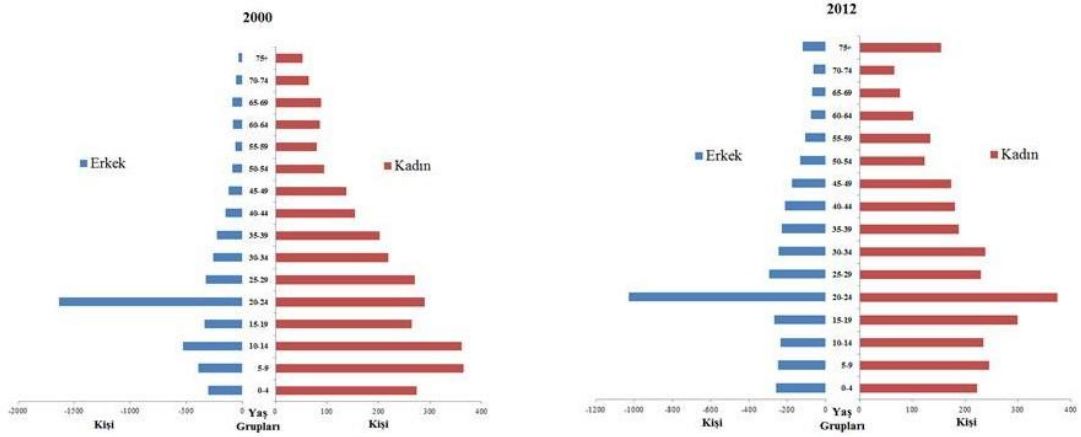
YAŞ GRUBU	ŞEHİRSEL NÜFUSUN DAR ARALIKLI YAŞ KOMPOZİSYONU								
	SAMANDAĞ			YAYLADAĞI			KUMLU		
	Erkek	Erkek	Erkek	Erkek	Erkek	Erkek	Erkek	Erkek	Erkek
0-4	2089	2015	4104	260	223	483	289	254	543
5-9	2327	2322	4649	248	245	493	273	239	512
10-14	2391	2295	4686	235	234	469	277	251	528
15-19	1940	1930	3870	270	299	569	253	198	451
20-24	1175	1494	2669	1030	374	1404	145	185	330
25-29	1176	1809	2985	295	230	525	171	193	364
30-34	1369	2038	3407	245	238	483	177	185	362
35-39	1587	1907	3494	230	188	418	144	172	316
40-44	1637	1651	3288	213	180	393	147	146	293
45-49	1522	1558	3080	175	173	348	146	127	273
50-54	1326	1203	2529	133	123	256	126	118	244
55-59	999	933	1932	107	134	241	100	102	202
60-64	611	621	1232	78	102	180	68	81	149
65-69	424	427	851	71	77	148	45	50	95
70-74	264	369	633	64	66	130	38	34	72
75+	662	841	1503	120	154	274	42	79	121

Kaynak: TÜİK

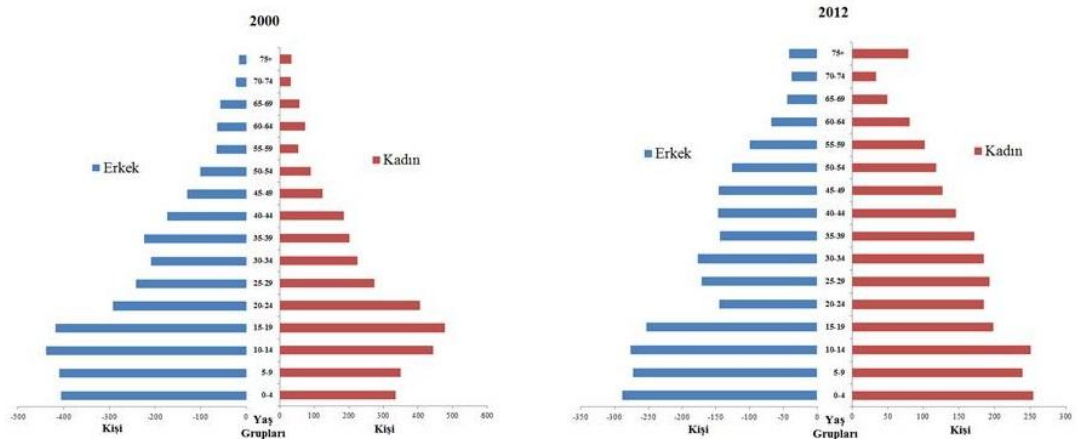
Şekil 66: Samandağ İlçesi Şehirsel Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2012).



Şekil 67: Yayladağı İlçesi Şehirsel Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2012).



Şekil 68: Kumlu İlçesi Şehirsel Nüfusunun Cinsiyete ve Dar Aralıklı Yaş Gruplarına Göre Gelişimi (2000 ve 2012).



Araştırma sahalarında yapılan anketler sonucunda yöredeki tandır zanaatkârlarının büyük bir bölümünü (% 74) 30-50 yaş grubundaki kadınlardan oluştuğu bilgisine ulaşılmıştır (Şekil 123).

Sahaların 2000 yılı 30-49 yaş grupları incelendiğinde Samandağ'da erkek nüfusun 12070, kadın nüfusun 13564, Yayladağı'nda erkek nüfusun 2797, kadın nüfusun 2793 ve Kumlu'da ise erkek nüfusun 1659, kadın nüfusun 1776 kişi olduğu görülür. 2012 yılı 30-49 arası yaş gruplarına bakıldığında Samandağ'da erkek nüfusun 15271, kadın nüfusun 17334, Yayladağı'nda erkek nüfusun 4188, kadın nüfusun 3141, Kumlu'da ise erkek nüfusun 1532, kadın nüfusun 1578 kişi olduğu görülür.

Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçeleri kırsalında 2000 yılı 30-49 yaş grupları incelendiğinde Samandağ'da erkek nüfusun 7868, kadın nüfusun 8894, Yayladağı'nda erkek nüfusun 2036, kadın nüfusun 2080 ve Kumlu'da ise erkek nüfusun 923, kadın nüfusun 1040 kişi olduğu görülür. 2012 yılı 30-49 arası yaş gruplarına bakıldığında Samandağ'da erkek nüfusun 11592, kadın nüfusun 12027, Yayladağı'nda erkek nüfusun 1810, kadın nüfusun 1814, Kumlu'da ise erkek nüfusun 999, kadın nüfusun 1061 kişi olduğu görülür.

Yine bu üç ilçenin şehirsal verilerinde 2000 yılı 30-49 yaş grupları incelendiğinde Samandağ'da erkek nüfusun 4202, kadın nüfusun 4670, Yayladağı'nda erkek nüfusun 761, kadın nüfusun 713 ve Kumlu'da ise erkek nüfusun 736, kadın nüfusun 736 kişi olduğu görülür. 2012 yılı 30-49 arası yaş gruplarına bakıldığında Samandağ'da erkek nüfusun 6115, kadın nüfusun 7154, Yayladağı'nda erkek nüfusun 863, kadın nüfusun 779, Kumlu'da ise erkek nüfusun 614, kadın nüfusun 630 kişi olduğu görülür.

4.1.4.3. Nüfusun Eğitim Durumu

Çalışma sahalarını oluşturan Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde yaş grupları ve cinsiyete göre okuryazarlık profili 2015 yılı TÜİK verilerine göre hazırlanmıştır.

Samandağ ilçesinde yaş grupları ve cinsiyete göre okuryazarlık profiline bakıldığında okuma yazma bilenlerin içinde en yüksek değer 18639 kişi ile değer 6-13 yaş grubu olmuştur. Bu grupta yer alan erkeklerin, toplam okuma yazma bilen erkek nüfusa oranı 9392 kişi ile % 19'dur. Aynı grupta yer alan kadınların okuma yazma bilen hem cinslerine oranı ise 9247 kişi sayısı ile % 18'dir. Samandağ

ilçesinde tamamı okuma yazma bilen tek grup 14-17 yaş grubudur (Tablo 20 ve Şekil 69).

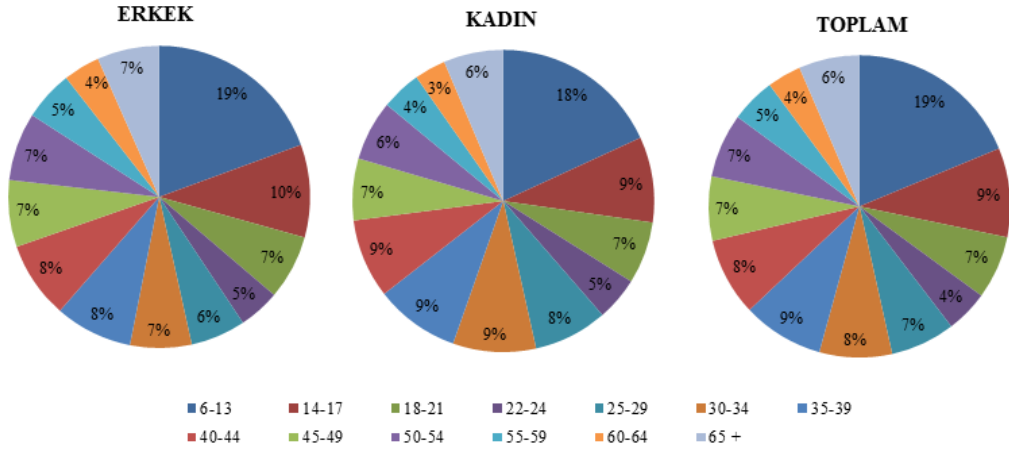
Samandağ ilçesinde okuma yazma bilmeyen erkeklerin içinde en yüksek değeri 508 kişi ve % 64'lük bir payla 65 yaş ve üstü grubu oluştururken, kadınların içinde en yüksek değeri 1298 kişi ve % 50'lik bir payla yine aynı yaş grubu oluşturmaktadır. İlçe genelinde okuma yazma bilmeyenler en fazla yine bu grupta yer almakta olup diğer yaş gruplarına oranı 1806 kişi ve % 53'tür. Genç nüfustaki okuryazarlık oranının gittikçe artması ailelerin ve devlet politikalarının okuryazarlığa verdiği önemi göstermektedir (Tablo 20 ve Şekil 70).

Tablo 20: Samandağ İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazarlık Profili (2015).

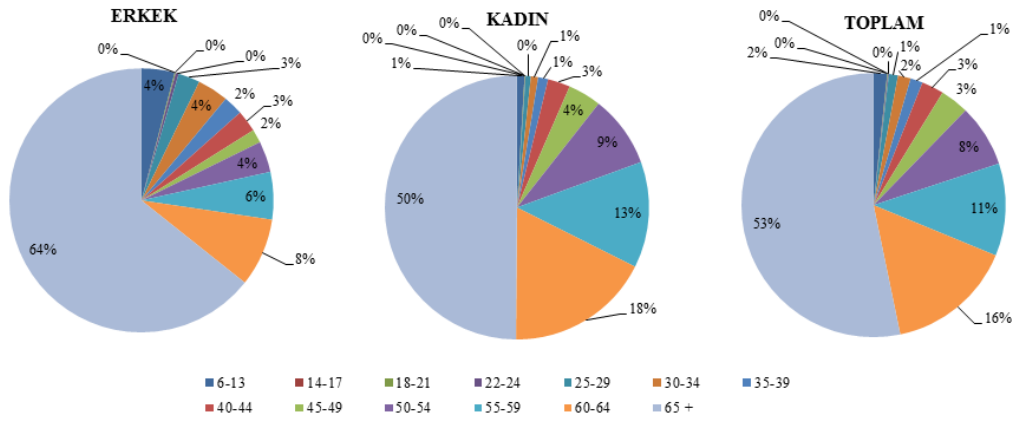
YAŞ GRUBU	OKUMA YAZMA BİLEN			OKUMA YAZMA BİLMEYEN			TOPLAM		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T
6-13	9392	9247	18639	32	24	56	9424	9271	18695
14-17	4806	4673	9479	0	0	0	4806	4673	9479
18-21	3337	3392	6729	1	2	3	3338	3394	6732
22-24	2141	2381	4522	3	1	4	2144	2382	4526
25-29	2847	4034	6881	21	17	38	2868	4051	6919
30-34	3185	4541	7726	30	23	53	3215	4564	7779
35-39	4025	4624	8649	19	32	51	4044	4656	8700
40-44	3983	4317	8300	21	71	92	4004	4388	8392
45-49	3456	3371	6827	13	106	119	3469	3477	6946
50-54	3529	3285	6814	30	229	259	3559	3514	7073
55-59	2585	2179	4764	46	338	384	2631	2517	5148
60-64	1901	1711	3612	66	461	527	1967	2172	4139
65 +	3216	3262	6478	508	1298	1806	3724	4560	8284
Toplam	48403	51017	99420	790	2602	3392	49193	53619	102812

Kaynak: TÜİK.

Şekil 69: Samandağ İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazar Nüfus Profili (2015).



Şekil 70: Samandağ İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuma-Yazma Bilmeyen Nüfus Profili (2015).



Yayladağı ilçesinde okuma yazma bilenlerin içinde en yüksek değeri 3766 kişi ve % 16'lık oran ile 6-13 yaş grubu oluşturmaktadır. İlçede okuma yazma bilen erkeklerin % 15'i 1892 kişiyle, okuma yazma bilen kadınların % 17'si 1874 kişiyle 6-13 yaş grubunda bulunmaktadır. İlçede tamamı okuma yazma bilen 14-17 ve 18-21 yaş grubudur (Tablo 21 ve Şekil 71).

Okuma yazma bilmeyenlerin içinde en yüksek değer 485 kişi ve % 59 oranı ile 65 yaş ve üzerindeki grupta görülmektedir. Bunun 140 kişisini (% 64) erkek nüfus, 345 kişisini (% 57) kadın nüfus oluşturmaktadır (Tablo 21 ve Şekil 72). Yayladağı ilçesinde okuma yazma bilenlerin erkek ve kadın dağılımına bakıldığında az da olsa erkek sayısına üstünlüğü bulunmaktadır. Yayladağı ilçesinde Samandağ

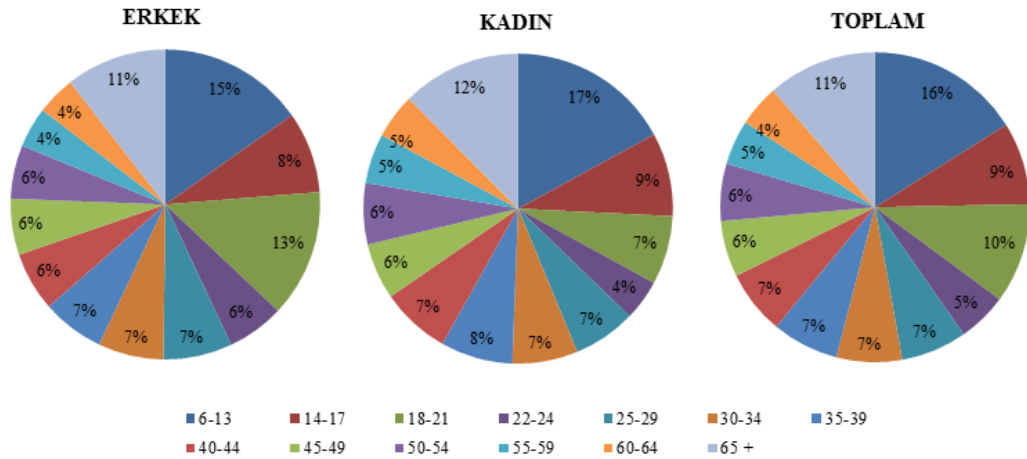
ilçesinde olduğu gibi okuryazarlık seviyesinin gün geçtikçe artması eğitime verilen değer bir göstergesidir.

Tablo 21: Yayladağı İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazarlık Profili (2015).

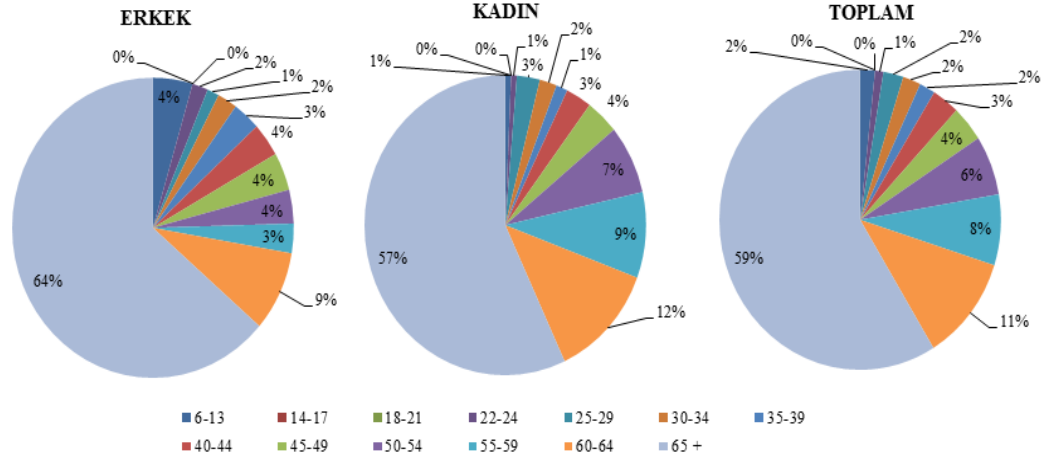
YAŞ GRUBU	OKUMA YAZMA BİLEN			OKUMA YAZMA BİLMEYEN			TOPLAM		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T
6-13	1892	1874	3766	10	4	14	1902	1878	3780
14-17	1055	957	2012	0	0	0	1055	957	2012
18-21	1654	789	2443	0	0	0	1654	789	2443
22-24	743	465	1208	4	4	8	747	469	1216
25-29	894	720	1614	3	16	19	897	736	1633
30-34	851	752	1603	5	12	17	856	764	1620
35-39	808	829	1637	7	8	15	815	837	1652
40-44	768	797	1565	8	18	26	776	815	1591
45-49	729	645	1374	9	23	32	738	668	1406
50-54	694	703	1397	8	45	53	702	748	1450
55-59	525	569	1094	7	56	63	532	625	1157
60-64	503	515	1018	19	75	94	522	590	1112
65 +	1309	1368	2677	140	345	485	1449	1713	3162
Toplam	12425	10983	23408	210	602	826	12645	11589	24234

Kaynak: TÜİK.

Şekil 71: Yayladağı İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazar Nüfus Profili (2015).



Şekil 72: Yayladağı İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuma-Yazma Bilmeyen Nüfus Profili (2015).



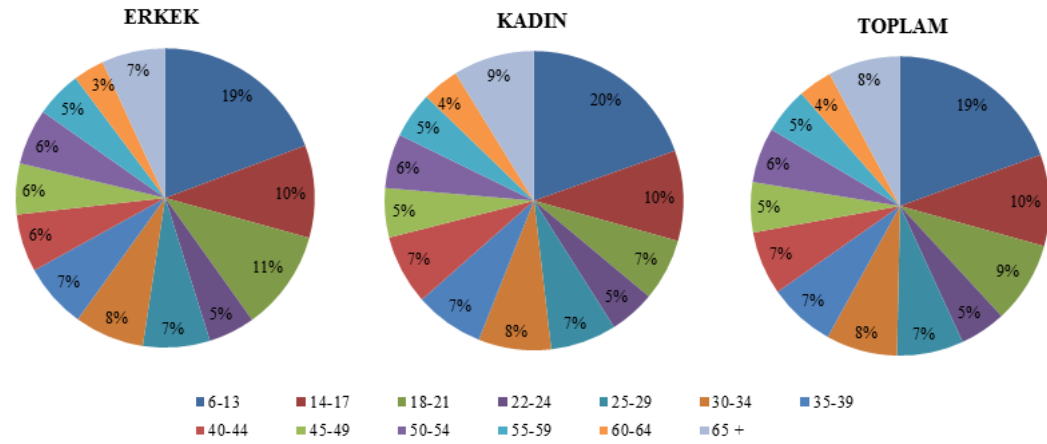
Diğer iki ilçede olduğu gibi Kumlu ilçesinde de okuma yazma bilenlerin içinde en yüksek değeri 6-13 yaş grubu oluşturmaktadır. Okuma yazma bilen erkekler içinde en yüksek değeri 6-13 yaş grubu oluşturmaktadır. Okuma yazma bilen kadınlar içinde ise, % 20'lik payı oluşturan 6-13 yaş grubundaki kadınların sayısı ise 1034 kişidir. Bu oran toplamda % 19'luk bir paya sahiptir. Kumlu'da 14-17 yaş grubu arasındaki erkek ve kadınların tamamı okuma yazma bilmektedir (Tablo 22 ve Şekil 73).

Kumlu'da okuma yazma bilmeyenlerin sayısındaki en yüksek değer 121 kişi ile 65 yaş ve üzeri grubundadır. Bu yaş grubundakilerin 38'i erkek 83'ü kadındır. 65 yaş ve üzeri grubunda okuma yazma bilmeyen erkeklerin oranı % 41 iken, okuma yazma bilmeyen kadınların oranı % 34'tür. Okuma yazma bilmeyen 65 yaş ve üzeri grup toplamda % 36'lık bir dilimde yer almaktadır (Tablo 22 ve Şekil 74). Kumlu ilçesinde de diğer ilçelerde olduğu gibi okuryazarlık oranı yaş grupları düştükçe yükselmektedir.

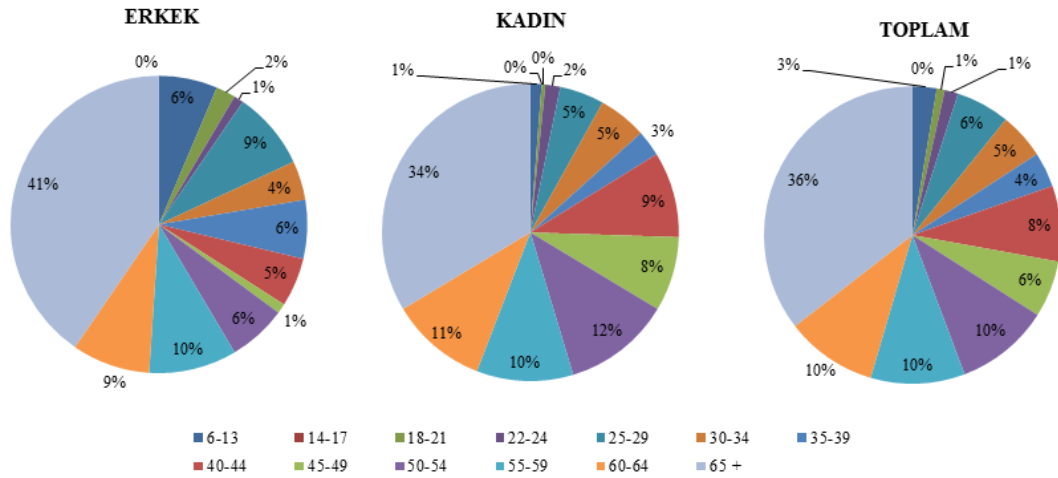
Tablo 22: Kumlu İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazarlık Profili (2015).

YAŞ GRUBU	OKUMA YAZMA BİLEN			OKUMA YAZMA BİLMEYEN			TOPLAM		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T
6-13	1074	1034	2108	6	3	9	1080	1037	2117
14-17	556	515	1071	0	0	0	556	515	1071
18-21	602	354	956	2	1	3	604	355	959
22-24	280	261	541	1	4	5	281	265	546
25-29	403	378	781	8	12	20	411	390	801
30-34	420	415	835	4	13	17	424	428	852
35-39	390	395	785	6	7	13	396	402	798
40-44	348	397	745	5	23	28	353	420	773
45-49	306	281	587	1	20	21	307	301	608
50-54	335	310	645	6	29	35	341	339	680
55-59	279	263	542	9	26	35	288	289	577
60-64	186	211	397	8	26	34	194	237	431
65 +	383	464	847	38	83	121	421	547	968
Toplam	5562	5278	10840	94	247	341	5656	5525	11181

Kaynak: TÜİK.

Şekil 73: Kumlu İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuryazar Nüfus Profili (2015).

Şekil 74: Kumlu İlçesi'nde Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre Okuma-Yazma Bilmeyen Nüfus Profili (2015).



Samandağ ilçesinde yaş gruplarının cinsiyet ve öğrenim kademelerine göre eğitim profili incelendiğinde toplam nüfusun % 40'ının ilkokul mezunu olduğu görülmektedir. Erkek nüfusun % 43'ü, kadın nüfusun % 37'si ilkokul bitirmiştir. İlkokul mezunu olan yaş grubunun en yüksek çıktığı yaş grubu 6-13 yaş grubuyken en düşük çıktığı yaş grubu 22-24 yaş grubudur (Tablo 23, Şekil 75).

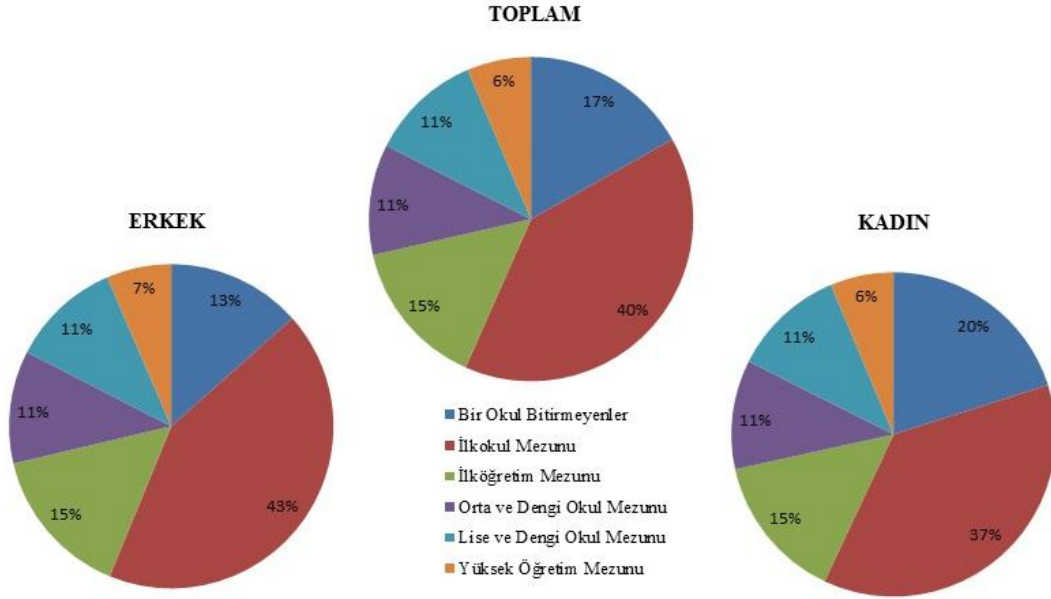
Samandağ'da % 6'lık bir oranla 6329 kişi yüksek öğretim mezunudur. Bu oran erkeklerde 3119 kişi ile % 7, kadınlarda 3210 kişi ile % 6'dır. Yüksek öğretim mezununun en fazla olduğu yaş grubu ise 1751 kişi ile 25-29 yaşları arasındaki gruptur. Bir okul bitirmeyenler içinde 6-13 yaş grubu 9460 kişi ile en yüksek değere sahiptir. Yine bir okul bitirmeyenlerin ilçe toplam nüfusundaki oranı % 17 olurken, erkeklerde bu oran 6476 kişi ile % 13, kadınlarda 10223 kişi ile % 20'dir (Tablo 23, Şekil 75).

Tablo 23: Samandağ İlçesi'nde Yaş Grupları, Cinsiyet ve Öğrenim Kademelerine Göre Eğitim Profili (2015).

YAŞ GRUBU	BİR OKUL BİTİRMEYENLER			İLKOKUL MEZUNU			İLKÖĞRETİM MEZUNU			ORTA ve DENGİ OKUL MEZUNU			LİSE ve DENGİ OKUL MEZUNU			YÜKSEK ÖĞRETİM MEZUNU			TOPLAM		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T
6-13	4815	4645	9460	4552	4508	9060	0	0	0	25	94	119	0	0	0	0	0	0	9392	9247	18639
14-17	40	51	91	365	151	516	1506	1392	2898	2895	3077	5972	0	2	2	0	0	0	4806	4673	9479
18-21	47	56	103	5	3	8	1483	1304	2787	28	9	37	1690	1848	3538	84	172	256	3337	3392	6729
22-24	62	68	130	1	4	5	871	879	1750	82	103	185	701	611	1312	424	716	1140	2141	2381	4522
25-29	82	84	166	146	348	494	1135	1512	2647	170	232	402	530	861	1391	769	982	1751	2832	4019	6851
30-34	44	46	90	1276	1982	3258	438	565	1003	335	509	844	457	857	1314	573	545	1118	3123	4504	7627
35-39	39	56	95	2285	2543	4828	315	538	853	377	455	832	500	588	1088	477	414	891	3993	4594	8587
40-44	27	98	125	2529	2672	5201	476	579	1055	354	444	798	308	326	634	272	184	456	3966	4303	8269
45-49	22	187	209	2117	2159	4276	479	339	818	403	350	753	277	243	520	144	86	230	3442	3364	6806
50-54	56	582	638	2215	1995	4210	361	206	567	372	170	542	412	272	684	102	56	158	3518	3281	6799
55-59	80	763	843	1810	1154	2964	133	74	207	177	58	235	264	86	350	117	40	157	2581	2175	4756
60-64	130	924	1054	1439	705	2144	62	25	87	89	25	114	95	26	121	85	5	90	1900	1710	3610
65 +	1032	2663	3695	1902	579	2481	23	7	30	118	14	132	68	19	87	72	10	82	3215	3292	6507
Toplam	6476	10223	16699	20642	18803	39445	7282	7420	14702	5425	5540	10965	5302	5739	11041	3119	3210	6329	48246	50935	99181

Kaynak: TÜİK.

Şekil 75: Samandağ İlçesi'nde Okuryazar Nüfusun Öğrenim Kademelerine Göre Dağılımı (2015).



Yayladağı ilçesinde yaş gruplarının cinsiyet ve öğrenim kademelerine göre eğitim durumu incelendiğinde toplam nüfusun % 39'unun ilkokul mezunu olduğu görülmektedir. Erkek nüfusun % 34'ü, kadın nüfusun % 44'ü ilkokul bitirmiştir. Yaş grupları içinde en fazla ilkokul mezunu sayısını veren 1804 kişi ile 6-13 yaş grubudur. İlkokul mezununun en az olduğu yaş grubu ise 5 kişiyle 22-24 yaş aralığıdır (Tablo 24, Şekil 76).

Yayladağı'nda yüksek öğretim mezunu olanlar 1114 kişi ile oranı % 5'tir ve cinsiyete göre bu oran erkeklerde % 6, kadınlarda % 3'tür. Yüksek öğretim mezununun en fazla olduğu yaş grubu ise 273 kişi ile 25-29 yaş grubudur. Yayladağı ilçesinde bir okul bitirmeyen 4187 kişinin toplam nüfustaki oranı % 18 iken, cinsiyete göre bakıldığında erkeklerde 1574 kişi ile % 13, kadınlarda 2613 kişi ile % 24'tür (Tablo 24, Şekil 76).

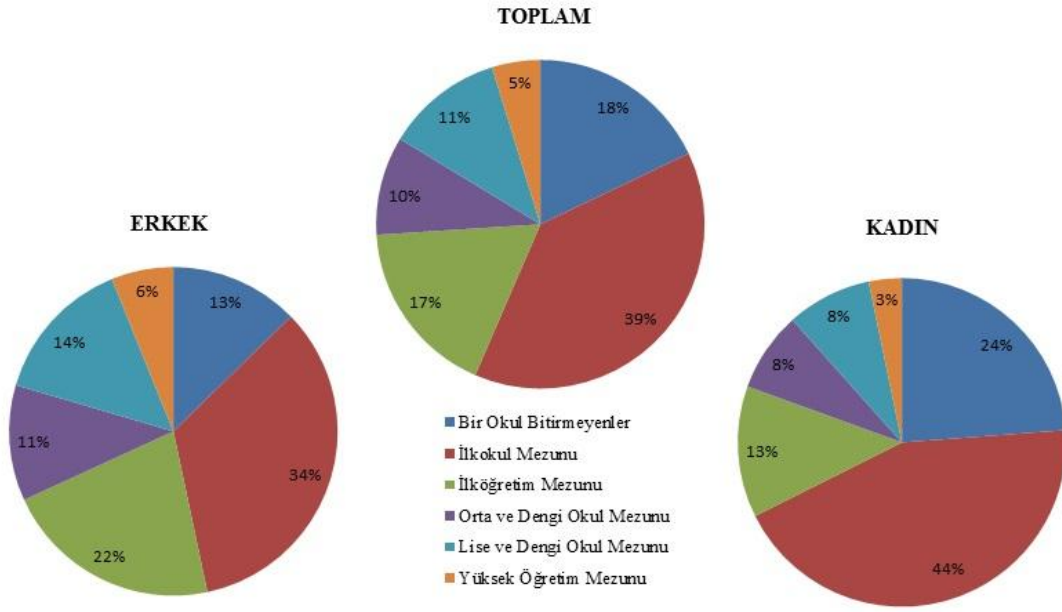
Yayladağı'nda öğretim kademelerine göre eğitim durumuna bakıldığında, bir okul bitirmeyen ve ilkokul mezunu olan kadınların oranının erkeklerin oranından fazla olduğu görülür. Bu kademedeki sonraki kademelerde erkeklerin eğitim seviyesi kadınlarınkinden daha yüksek çıkmıştır.

Tablo 24: Yayladağı İlçesi'nde Yaş Grupları, Cinsiyet ve Öğrenim Kademelerine Göre Eğitim Profili (2015).

YAŞ GRUBU	BİR OKUL BİTİRMEYENLER			İLKOKUL MEZUNU			İLKÖĞRETİM MEZUNU			ORTA ve DENGİ OKUL MEZUNU			LİSE ve DENGİ OKUL MEZUNU			YÜKSEK ÖĞRETİM MEZUNU			TOPLAM		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T
6-13	965	981	1946	921	883	1804	0	0	0	6	10	16	0	0	0	0	0	0	1892	1874	3766
14-17	12	14	26	94	65	159	252	281	533	697	597	1294	0	0	0	0	0	0	1055	957	2012
18-21	59	46	105	15	1	16	1149	354	1503	21	6	27	380	345	725	30	37	67	1654	789	2443
22-24	21	45	66	1	4	5	300	187	487	38	17	55	237	103	340	146	109	255	743	465	1208
25-29	21	38	59	34	109	143	318	315	633	50	21	71	285	147	432	183	90	273	891	720	1611
30-34	20	16	36	279	449	728	130	83	213	97	41	138	209	105	314	110	57	167	845	751	1596
35-39	7	27	34	323	587	910	97	56	153	80	39	119	194	91	285	97	27	124	798	827	1625
40-44	14	40	54	357	584	941	120	51	171	86	47	133	123	55	178	65	17	82	765	794	1559
45-49	9	64	73	350	461	811	125	39	164	103	40	143	100	35	135	40	6	46	727	645	1372
50-54	9	106	115	359	513	872	87	40	127	90	21	111	111	15	126	38	7	45	694	702	1396
55-59	23	151	174	325	382	707	43	9	52	48	11	59	70	9	79	16	6	22	525	568	1093
60-64	34	183	217	347	315	662	25	4	29	41	4	45	39	7	46	16	1	17	502	514	1016
65 +	380	902	1282	808	452	1260	17	1	18	54	8	62	32	5	37	16	0	16	1307	1368	2675
Toplam	1574	2613	4187	4213	4805	9018	2663	1420	4083	1411	862	2273	1780	917	2697	757	357	1114	12398	10974	23372

Kaynak: TÜİK.

Şekil 76: Yayladağı İlçesi'nde Okuryazar Nüfusun Öğrenim Kademelerine Göre Dağılımı (2015).



Kumlu ilçesinde yaş gruplarının cinsiyet ve öğrenim kademelerine göre eğitim profili incelendiğinde toplam nüfusun % 34'ünün ilkokul mezunu olduğu görülmektedir. Erkek nüfusun % 33'ü, kadın nüfusun ise % 35'i ilkokulu bitirmiştir. İlkokul mezunu olan yaş grubunun en yüksek çıktığı 973 kişi ile 6-13 yaş grubu olurken, en düşük çıktığı 2 kişi ile 22-24 arası yaş grubudur. Kumlu ilçesinde bir okul bitirmeyenlerin toplam nüfustaki oranı % 24 iken, bu oran erkeklerde 921 kişi ile % 17, kadınlarda 1703 kişi ile % 32'dir (Tablo 25, Şekil 77).

Kumlu'da yükseköğretim mezunu olanlar 404 kişi ile oranı % 4'tür ve cinsiyete göre bu oran erkeklerde % 5, kadınlarda ise % 2'dir. Yüksek öğretim mezununun en fazla olduğu yaş grubu ise 117 kişi ile 25-29 yaş aralığıdır (Tablo 25, Şekil 77).

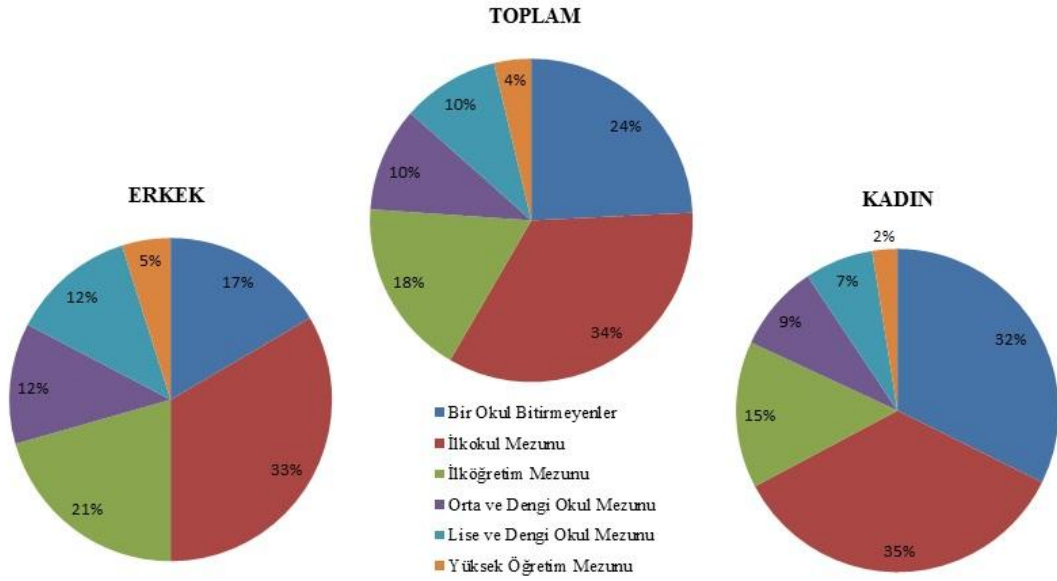
Kumlu ilçesinde öğretim kademelerine göre eğitim durumuna bakıldığında, bir okul bitirmeyen ve ilkokul mezunu olan kadınların oranının erkeklerin oranından fazla olduğu görülür. Bu kademedeki sonraki kademelerde ise erkeklerin eğitim seviyesi kadınlarınkinden daha yüksek çıkmıştır.

Tablo 25: Kumlu İlçesi'nde Yaş Grupları, Cinsiyet ve Öğrenim Kademelerine Göre Eğitim Profili (2015).

YAŞ GRUBU	BİR OKUL BİTİRMEYENLER			İLKOKUL MEZUNU			İLKÖĞRETİM MEZUNU			ORTA ve DENGİ OKUL MEZUNU			LİSE ve DENGİ OKUL MEZUNU			YÜKSEK ÖĞRETİM MEZUNU			TOPLAM		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T
6-13	575	547	1122	495	478	973	0	0	0	4	9	13	0	0	0	0	0	0	1074	1034	2108
14-17	15	9	24	53	72	125	134	122	256	354	312	666	0	0	0	0	0	0	556	515	1071
18-21	26	60	86	9	7	16	396	153	549	7	5	12	150	119	269	14	10	24	602	354	956
22-24	25	57	82	1	1	2	112	107	219	17	9	26	73	41	114	52	46	98	280	261	541
25-29	26	56	82	29	55	84	143	160	303	32	8	40	95	60	155	78	39	117	403	378	781
30-34	15	31	46	160	240	400	66	55	121	40	18	58	100	50	150	39	18	57	420	412	832
35-39	6	37	43	168	224	392	63	58	121	40	24	64	83	38	121	30	11	41	390	392	782
40-44	4	53	57	187	244	431	54	48	102	30	28	58	55	21	76	16	3	19	346	397	743
45-49	5	56	61	144	165	309	64	27	91	37	14	51	41	18	59	13	0	13	304	280	584
50-54	11	92	103	164	168	332	47	21	68	56	21	77	48	6	54	9	1	10	335	309	644
55-59	15	124	139	164	107	271	33	12	45	24	8	32	34	8	42	8	4	12	278	263	541
60-64	33	154	187	102	48	150	21	9	30	16	0	16	7	0	7	7	0	7	186	211	397
65 +	165	427	592	181	31	212	11	2	13	15	2	17	5	1	6	5	1	6	382	464	846
Toplam	921	1703	2624	1857	1840	3697	1144	774	1918	672	458	1130	691	362	1053	271	133	404	5556	5270	10826

Kaynak: TÜİK.

Şekil 77: Kumlu İlçesi'nde Okuryazar Nüfusun Öğrenim Kademelerine Göre Dağılımı (2015).



Araştırma sahalarında yapılan anketler sonucunda yöredeki tandır zanaatkârlarının büyük bir bölümünü (% 74) 30-50 yaşları arasında bulunan kadınların oluşturduğu bilgisine ulaşılmıştır (Şekil 123).

Samandağ'da 30-49 yaşları arasındaki kadın nüfusun eğitim durumuna bakıldığında bir okul bitirmeyenler % 2 ile 387 kişi, ilkokul mezunu % 56 ile 9356 kişi, ilköğretim mezunu % 12 ile 2021 kişi, orta öğretim mezunu % 11 ile 1758 kişi, lise mezunu % 12 ile 2014 kişi, yüksek öğretim mezunu ise % 7 ile 1229 kişi'dir.

Yayladağı ilçesinde 30-49 yaşları arasındaki kadın nüfusun eğitim durumuna bakıldığında bir okul bitirmeyenler % 5 ile 147 kişi, ilkokul mezunu % 69 ile 2081 kişi, ilköğretim mezunu % 8 ile 229 kişi, orta öğretim mezunu % 5 ile 167 kişi, lise mezunu % 9 ile 286 kişi, yüksek öğretim mezunu ise % 4 ile 107 kişi'dir.

Kumlu'da 30-49 yaşları arasındaki kadın nüfusun eğitim durumuna bakıldığında bir okul bitirmeyenler % 12 ile 177 kişi, ilkokul mezunu % 59 ile 873 kişi, ilköğretim mezunu % 13 ile 188 kişi, orta öğretim mezunu % 6 ile 84 kişi, lise mezunu % 8 ile 127 kişi, yüksek öğretim mezunu ise % 2 ile 32 kişi'dir.

Görüldüğü üzere üç ilçede de 30-49 yaş arasındaki kadın eğitim seviyesinin çok düşük olduğu dikkati çekmektedir. Bu düşüklük yöredeki kadınların vasıfsız işlere yönelmektedir. Bu işlerinise ekonomik getirinin az olduğu su götürmez bir gerçektir.

Bu şartlar altında kadınlar ailesinin gereksinim duyduğu temel besin kaynağı olan ekmeği kendileri yapıp aile bütçesine katkı sağlamaktadır.

4.1.4.4. Nüfusun Ekonomik Durumu

Tarih boyunca insanlar hayatlarını sürdürebilmek için doğal kaynaklardan, insan-mekân ilişkilerinden faydalanmışlardır. İnsanların gösterdiği ekonomik faaliyetler bölgesel koşullara bağlı olarak benzerlik ve farklılıklar göstermektedir. Araştırma sahamız olan Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerindeki ekonomik faaliyetler tarım, hizmet, sanayi başlıkları altında incelenmiştir.

2000 yılında Samandağ ilçesinde 24399 kişi ile iktisaden faal olmayan erkek nüfusun 14994 kişisi 0-11 yaş grubunda iken, 5715 kişisi öğrenci, 1007 kişisi işsiz olup iş arayan, 1415 kişisi emekli, 1021 kişisi irat sahibi ve son olarak da 247 kişisi diğer nedenlerle faal değildir. 31492 kişi ile iktisaden faal olmayan kadın nüfusun 10795 kişisi ev kadını, 14353 kişisi 0-11 yaş grubunda iken, 5481 kişisi öğrenci, 497 kişisi işsiz olup iş arayan, 194 kişisi emekli, 154 kişisi irat sahibi ve son olarak da 18 kişisi diğer nedenlerle faal değildir (Tablo 27, Şekil 79).

Samandağ ilçesinin 2000 yılına ait bu verileri 1990 yılı verileri ile karşılaştırıldığında son 10 yılda ev kadınlarının 142 kişi arttığı, 0-11 yaş grubunda olanların 148 kişi azaldığı, öğrenci sayısının 6730 kişi arttığı, işsiz olup iş arayanların 715 kişi azaldığı, emeklilere 1264 kişinin katıldığı ve son olarak da diğer grubunda yer alanların 1282 kişi azaldığı görülmektedir (Tablo 26, 27 ve Şekil 78, 79).

Tablo 26: Samandağ İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).

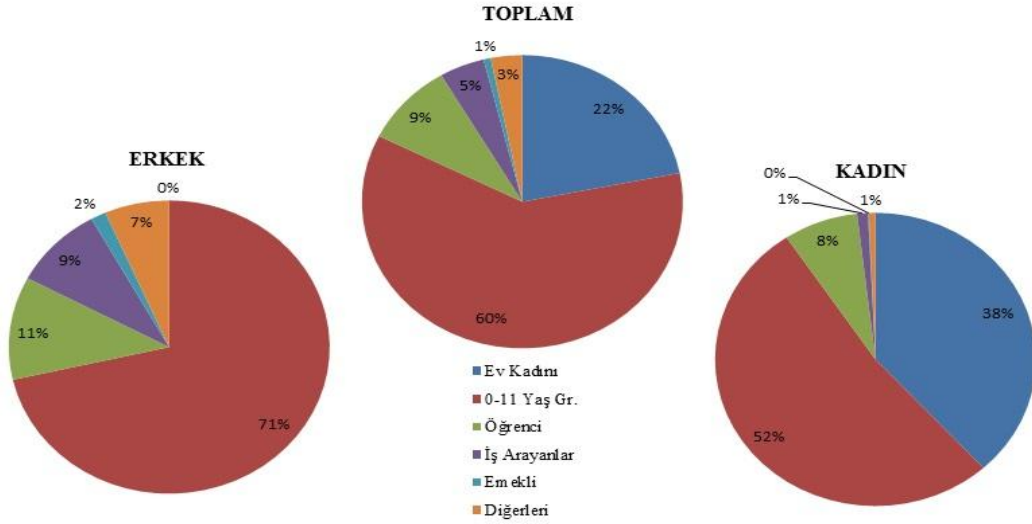
Faal Olmayan Nüfus	1990 Yılı					
	E	%	K	%	T	%
Ev Kadını	0	0	10653	100	10653	21,86
0-11 Yaş Gr.	14916	50,57	14579	49,43	29495	60,53
Öğrenci	2375	53,18	2091	46,82	4466	9,17
İş Arayanlar	1914	86,26	305	13,74	2219	4,55
Emekli	320	92,75	25	7,25	345	0,71
Diğerleri	1361	87,98	186	12,02	1547	3,17
TOPLAM	20886	42,87	27839	57,13	48725	100

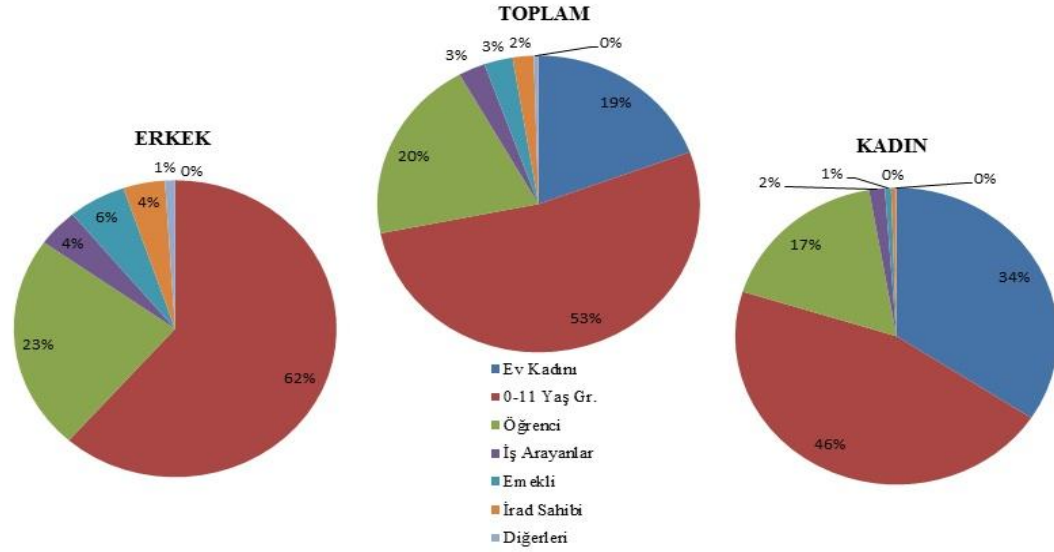
Kaynak: TÜİK.

Tablo 27: Samandağ İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000)

Faal Olmayan Nüfus	2000 Yılı					
	E	%	K	%	T	%
Ev Kadını	0	0,00	10795	100	10795	19,31
0-11 Yaş Gr.	14994	51,09	14353	48,91	29347	52,51
Öğrenci	5715	51,05	5481	48,95	11196	20,03
İş Arayanlar	1007	66,95	497	33,05	1504	2,69
Emekli	1415	87,94	194	12,06	1609	2,88
İrat Sahibi	1021	86,89	154	13,11	1175	2,10
Diğerleri	247	93,21	18	6,79	265	0,47
TOPLAM	24399	43,65	31492	56,35	55891	100

Kaynak: TÜİK.

Şekil 78: Samandağ İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).

Şekil 79: Samandağ İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000).

2000 yılında Yayladağı ilçesinde 5656 kişi ile iktisaden faal olmayan erkek nüfusun 3559 kişisi 0-11 yaş grubunda iken, 1369 kişisi öğrenci, 151 kişisi işsiz olup iş arayan, 336 kişisi emekli, 203 kişisi irat sahibi ve son olarak da 98 kişisi diğer nedenlerle faal değildir. 6231 kişi ile iktisaden faal olmayan kadın nüfusun 1581 kişisi ev kadını, 3299 kişisi 0-11 yaş grubunda iken, 1049 kişisi öğrenci, 121 kişisi işsiz olup iş arayan, 125 kişisi emekli, 53 kişisi irat sahibi ve son olarak da 3 kişisi diğer nedenlerle faal değildir (Tablo 29 ve Şekil 81).

Yayladağı ilçesinin 2000 yılına ait bu verileri 1990 yılı verileri ile karşılaştırıldığında son 10 yılda ev kadınlarının 277 kişi düşüş gösterdiği, 0-11 yaş grubunda olanların 919 kişi azaldığı, öğrenci sayısının 975 kişi arttığı, işsiz olup iş arayanların 134 kişi azaldığı, emeklilere 314 kişinin katıldığı ve son olarak da diğer grubunda yer alanların 175 kişi azaldığı görülmektedir (Tablo 28, 29 ve Şekil 80, 81).

Tablo 28. Yayladağı İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).

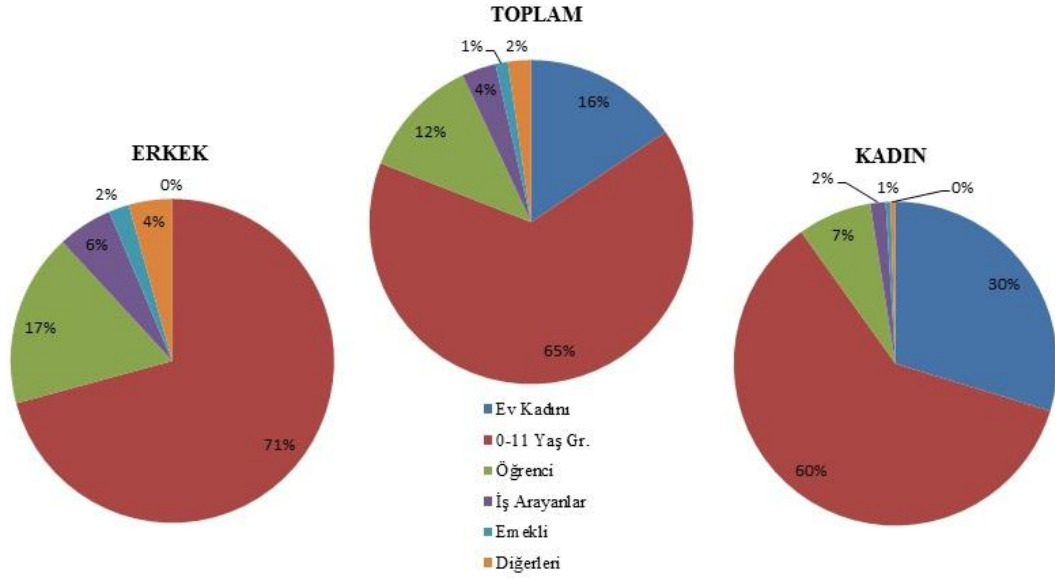
Faal Olmayan Nüfus	1990 Yılı					
	E	%	K	%	T	%
Ev Kadını	0	0	1858	100	1858	15,60
0-11 Yaş Gr.	4003	51,47	3774	48,53	7777	65,31
Öğrenci	981	67,98	462	32,02	1443	12,12
İş Arayanlar	310	76,35	96	23,65	406	3,41
Emekli	116	78,91	31	21,09	147	1,23
Diğerleri	246	89,13	30	10,87	276	2,32
TOPLAM	5656	47,50	6251	52,50	11907	100

Kaynak: TÜİK.

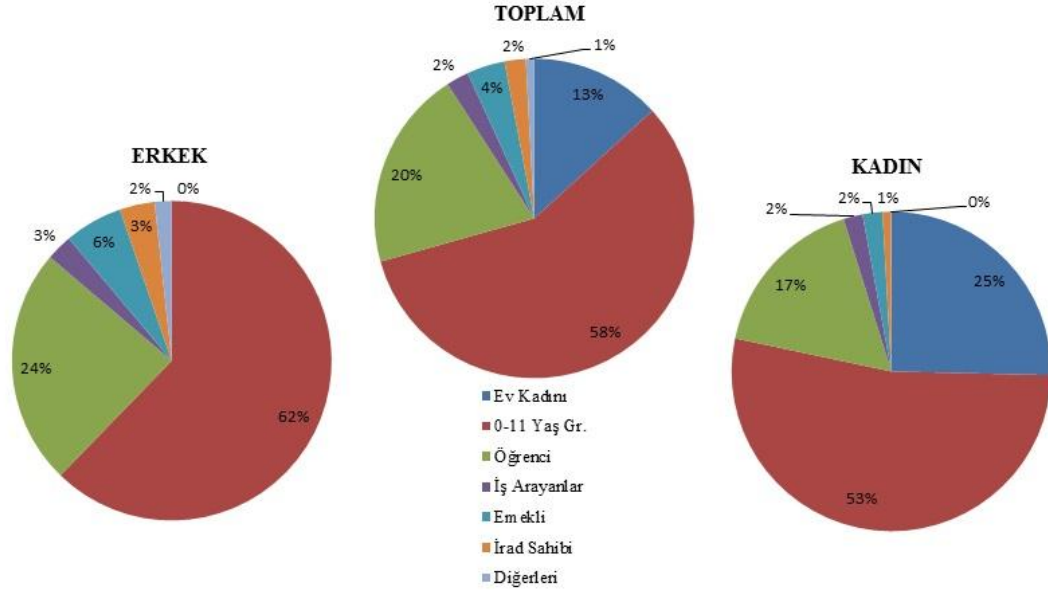
Tablo 29. Yayıldağı İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000).

Faal Olmayan Nüfus	2000 Yılı					
	E	%	K	%	T	%
Ev Kadını	0	0	1581	100	1581	13,23
0-11 Yaş Gr.	3559	51,90	3299	48,10	6858	57,40
Öğrenci	1369	56,62	1049	43,38	2418	20,24
İş Arayanlar	151	55,51	121	44,49	272	2,28
Emekli	336	72,89	125	27,11	461	3,86
İrat Sahibi	203	79,30	53	20,70	256	2,14
Diğerleri	98	97,03	3	2,97	101	0,85
TOPLAM	5716	47,84	6231	52,16	11947	100

Kaynak: TÜİK.

Şekil 80: Yayıldağı İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).

Şekil 81: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000).



2000 yılında Kumlu ilçesinde 3716 kişi ile iktisaden faal olmayan erkek nüfusun 2346 kişisi 0-11 yaş grubunda iken, 813 kişisi öğrenci, 258 kişisi işsiz olup iş arayan, 137 kişisi emekli, 126 kişisi irat sahibi ve son olarak da 36 kişisi diğer nedenlerle faal değildir. 4479 kişi ile iktisaden faal olmayan kadın nüfusun 1607 kişisi ev kadını, 2112 kişisi 0-11 yaş grubunda iken, 640 kişisi öğrenci, 84 kişisi işsiz olup iş arayan, 18 kişisi emekli, 12 kişisi irat sahibi ve son olarak da 6 kişisi diğer nedenlerle faal değildir (Tablo 31 ve Şekil 83).

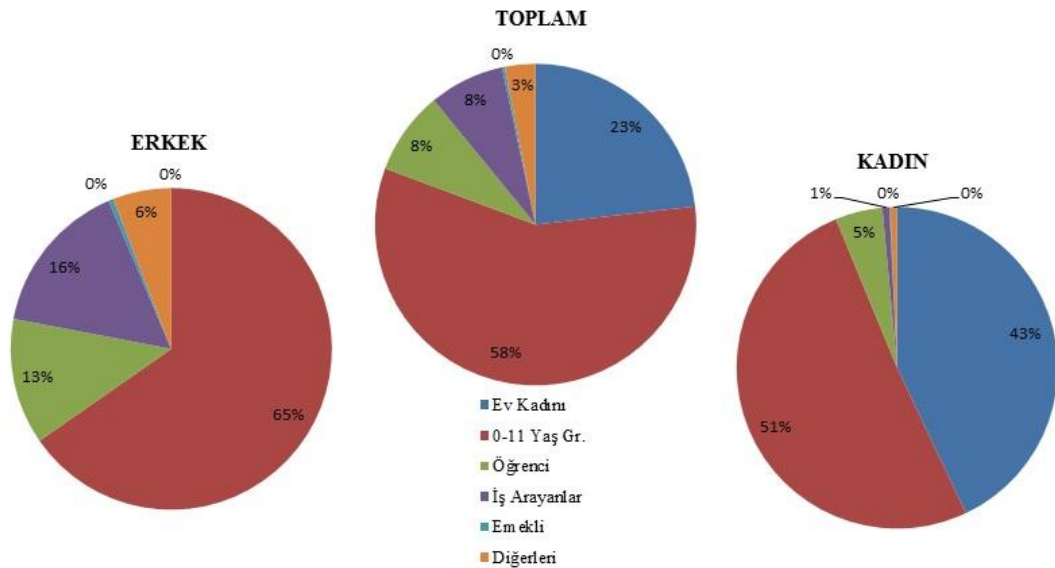
Kumlu ilçesinin 2000 yılına ait bu verileri 1990 yılı verileri ile karşılaştırıldığında son 10 yılda ev kadınlarının 505 kişi azaldığı, 0-11 yaş grubunda olanların 778 kişi azaldığı, öğrenci sayısının 689 kişi arttığı, işsiz olup iş arayanların 348 kişi azaldığı, emeklilere 131 kişinin katıldığı ve son olarak da diğer grubunda yer alanların 239 kişi azaldığı görülmektedir (Tablo 30, 31 ve Şekil 82, 83).

Tablo 30: Kumlu İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).

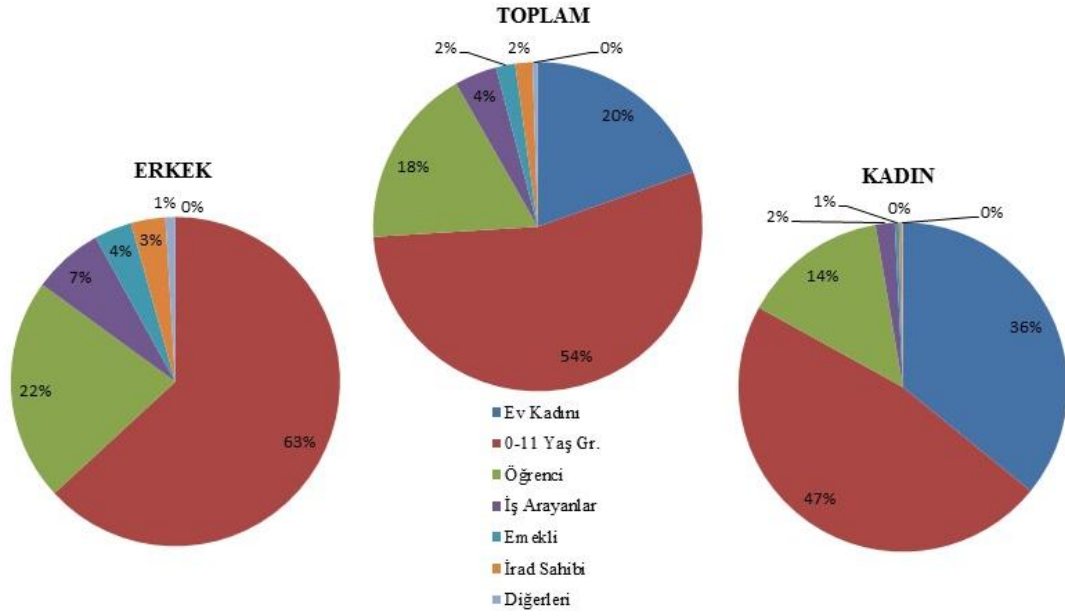
Faal Olmayan Nüfus	1990 Yılı					
	E	%	K	%	T	%
Ev Kadını	0	0	2112	100	2112	23,19
0-11 Yaş Gr.	2737	52,27	2499	47,73	5236	57,49
Öğrenci	531	69,50	233	30,50	764	8,39
İş Arayanlar	655	94,93	35	5,07	690	7,58
Emekli	20	83,33	4	16,67	24	0,26
Diğerleri	247	87,90	34	12,10	281	3,09
TOPLAM	4190	46,01	4917	53,99	9107	100

Kaynak: TÜİK.**Tablo 31:** Kumlu İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000).

Faal Olmayan Nüfus	2000 Yılı					
	E	%	K	%	T	%
Ev Kadını	0	0	1607	100	1607	19,61
0-11 Yaş Gr.	2346	52,62	2112	47,38	4458	54,40
Öğrenci	813	55,95	640	44,05	1453	17,73
İş Arayanlar	258	75,44	84	24,56	342	4,17
Emekli	137	88,39	18	11,61	155	1,89
İrat Sahibi	126	91,30	12	8,70	138	1,68
Diğerleri	36	85,71	6	14,29	42	0,51
TOPLAM	3716	45,34	4479	54,66	8195	100

Kaynak: TÜİK.**Şekil 82:** Kumlu İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (1990).

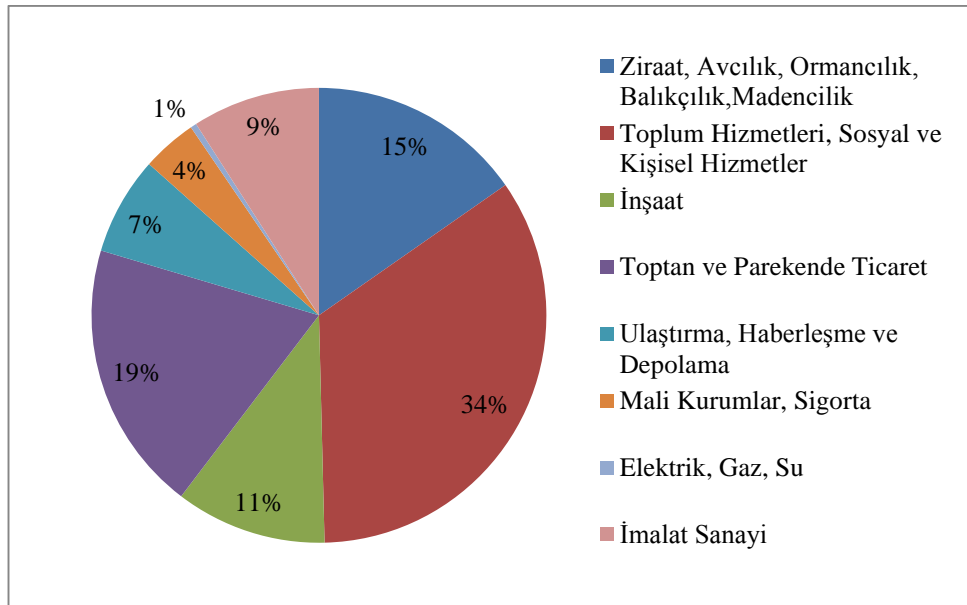
Şekil 83: Kumlu İlçe Merkezi'nde Faal Olmayan Nüfusun Faal Olmama Nedenleri (2000).



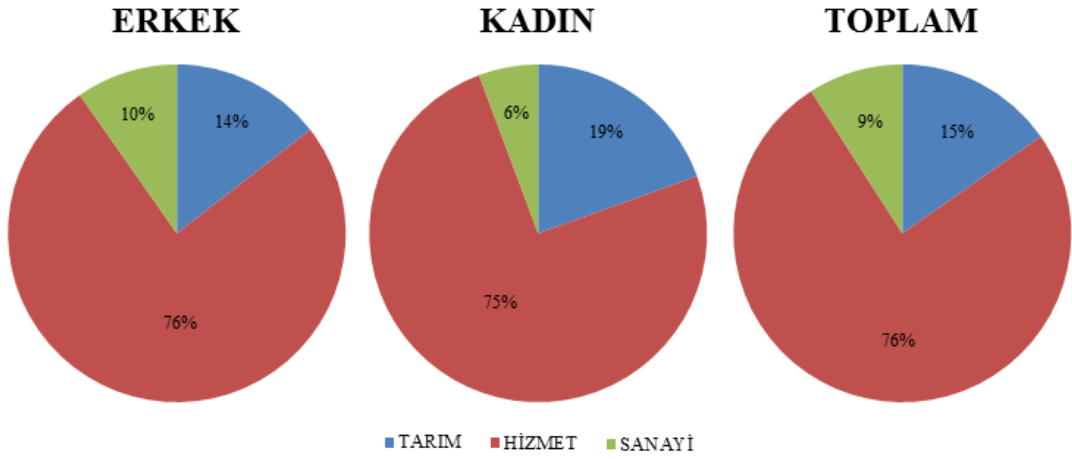
Araştırma sahalarımızdan biri olan Samandağ ilçe merkezinin iktisadi faaliyet kollarına ve sektörlerimize göre dağılımına bakıldığında en yüksek değerin 4044 kişi ve % 75,62 oranının hizmet sektörüne ait olduğu görülmektedir. 818 kişi ve % 15,29'luk bir paya sahip olan tarım sektörü ikinci faaliyet kolu olarak, 486 kişi ile % 9,09'luk bir paya sahip olan sanayi sektörü üçüncü faaliyet kolu olarak Samandağ ilçesinde görülmektedir (Tablo 32 ve Şekil 84, 85 ve 86). İlçe merkezi olmasından dolayı okul, hastane, sağlık ocağı, Emniyet Müdürlüğü gibi birçok kamu ve özel kuruluşların varlığı sebebiyle hizmet sektöründeki en büyük payı 1835 kişi ve % 34,31'lik bir değer ile toplum hizmetleri, sosyal ve kişisel hizmetler faaliyet kolu almıştır (Tablo 32 ve Şekil 84, 85).

Tablo 32: Samandağ İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).

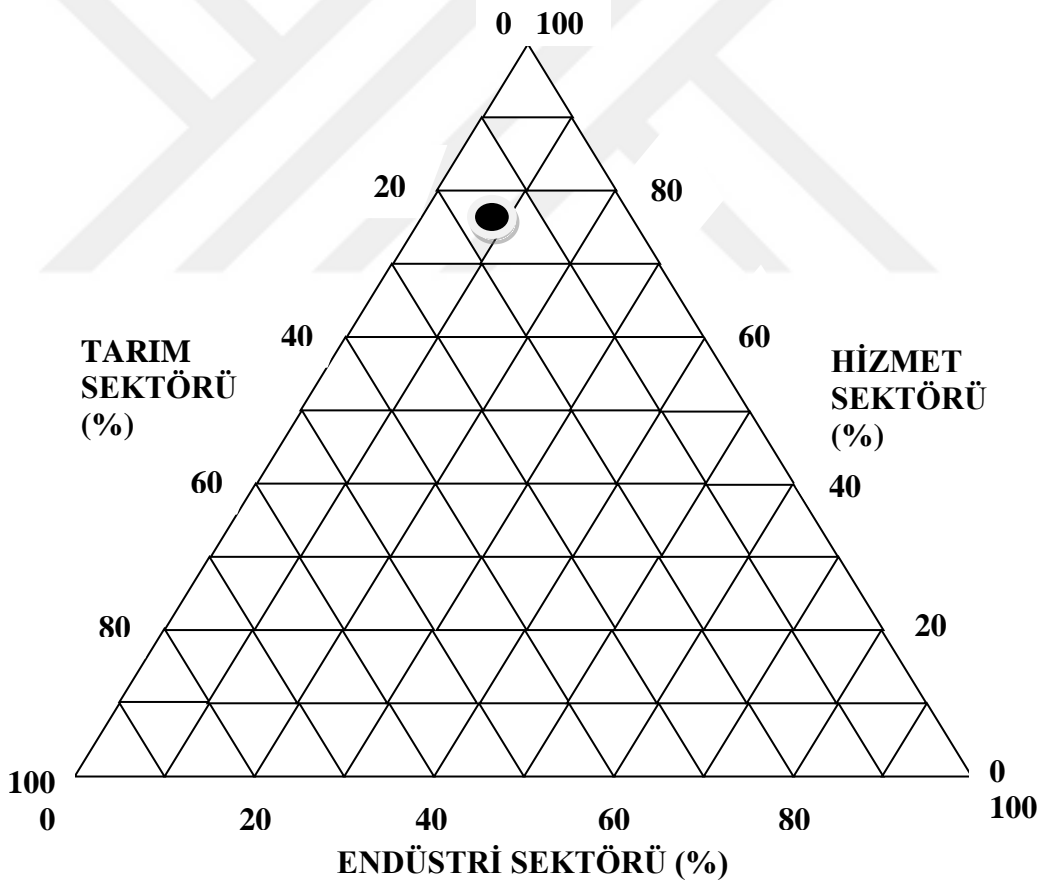
SEKTÖR	Faaliyet Kolu	Nüfus (Kişi)			Faaliyet Kolu (%)		
		Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
TARIM	Ziraat, Avcılık, Ormancılık, Balıkçılık, Madencilik ve Taş Ocakçılığı	650	168	818	12,15	3,14	15,29
HİZMET	Toplum Hizmetleri, Sosyal ve Kişisel Hizmetler	1365	470	1835	25,52	8,79	34,31
	İnşaat	570	5	575	10,66	0,09	10,75
	Toptan ve Perakende Ticaret	939	90	1029	17,56	1,68	19,24
	Ulaştırma, Haberleşme ve Depolama	362	11	373	6,77	0,21	6,98
	Mali Kurumlar, Sigorta	143	66	209	2,68	1,23	3,91
	Elektrik, Gaz ve Su	21	2	23	0,39	0,04	0,43
	Toplam		3400	644	4044	63,58	12,04
SANAYİ	İmalat Sanayi	437	49	486	8,17	0,92	9,09
GENEL TOPLAM		4487	861	5348	83,9	16,1	100

Kaynak: TÜİK.**Şekil 84:** Samandağ İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına Göre Bölünüşü (2000).

Şekil 85: Samandağ İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).



Şekil 86: Samandağ İlçe Merkezi'nde Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).



Samandağ ilçe kırsal kesimde çalışanların faaliyet kollarına göre dağılımında ve 35514 kişi ve % 83,28'lik bir değer ile tarım sektörü ilk sırada yer alır. 6109 kişi ve % 14,33'lük bir değer ile hizmet sektörü ikinci sırada bulunurken, 1019 kişi ve % 2,39'lük bir değer ile sanayi sektöründe çalışanlar üçüncü sırada yer almaktadırlar.

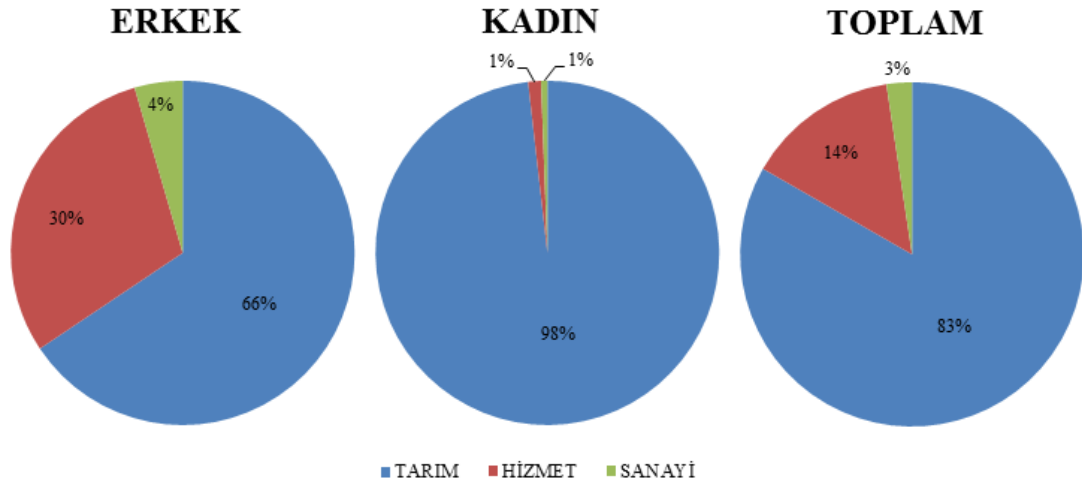
Tarım sektöründe çalışan nüfusun fazla olması, sanayi ve hizmet sektöründe çalışan nüfusun az olması yerleşim yerinin kırsal alan niteliği taşımasından kaynaklanmaktadır (Tablo 33 ve Şekil 87, 88).

Tablo 33: Samandağ İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).

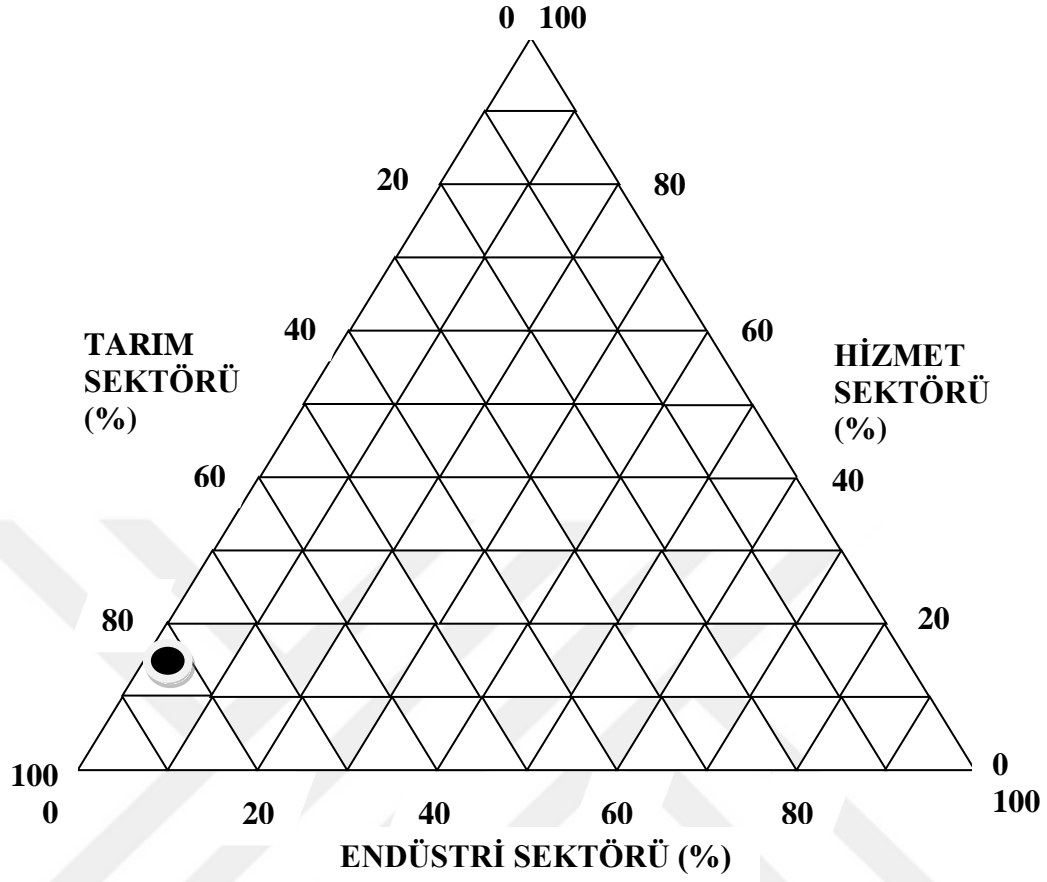
SEKTÖR	Faaliyet Kolu	Nüfus (Kişi)			Faaliyet Kolu (%)		
		Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
TARIM	Ziraat, Avcılık, Ormancılık, Balıkçılık, Madencilik ve Taş Ocakçılığı	12807	22707	35514	30,03	53,25	83,28
HİZMET	Toplum Hizmetleri, Sosyal ve Kişisel Hizmetler	1991	51	2042	4,67	0,12	4,79
	İnşaat	1243	6	1249	2,91	0,01	2,93
	Toptan ve Perakende Ticaret	1093	130	1223	2,56	0,30	2,87
	Ulaştırma, Haberleşme ve Depolama	1389	35	1424	3,26	0,08	3,34
	Mali Kurumlar, Sigorta	101	57	158	0,24	0,13	0,37
	Elektrik, Gaz ve Su	13	-	13	0,03	0,00	0,03
	Toplam		5830	279	6109	13,67	0,65
SANAYİ	İmalat Sanayi	883	136	1019	2,07	0,32	2,39
GENEL TOPLAM		19520	23122	42642	45,78	54,22	100

Kaynak: TÜİK.

Şekil 87: Samandağ İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).



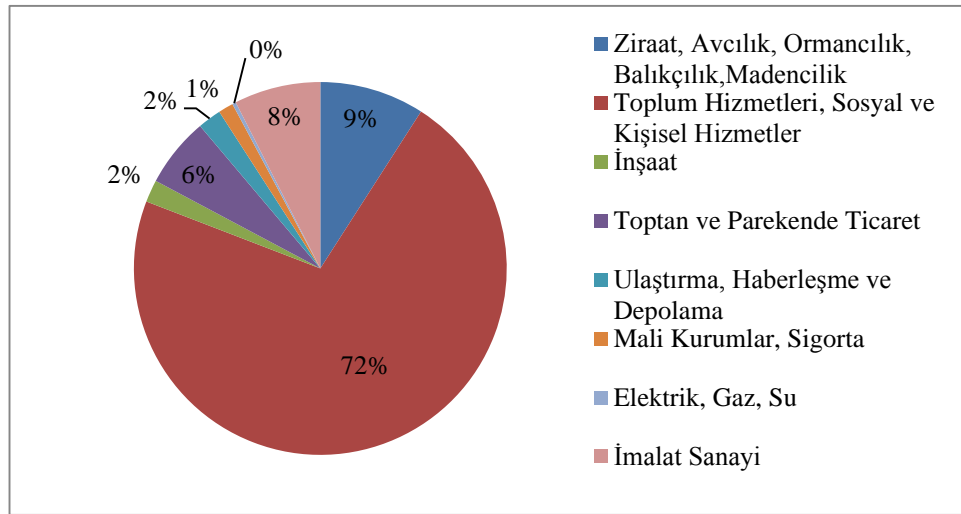
Şekil 88: Samandağ İlçe Kırsalında Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).



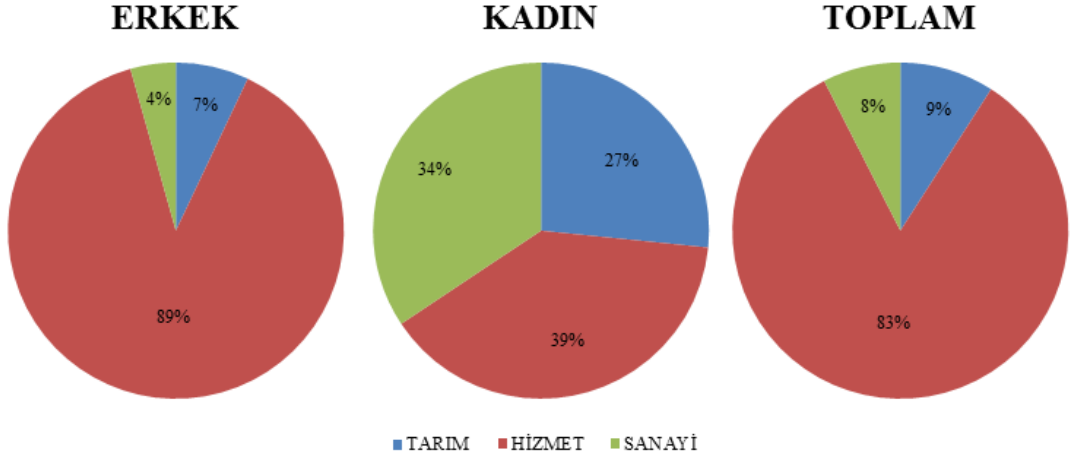
Yayladağı ilçe merkezinde çalışan nüfusun iktisadi faaliyet kolları ve sektörel dağılımlarına bakıldığında en büyük payı 2369 kişi ve % 83,42'lik bir değer ile hizmet sektörü almaktadır. 258 kişi ve % 9,08 değer ile tarım ikinci sektör olurken 213 kişi ve % 7,50'lik bir değer ile sanayi sektörü üçüncü sektör olarak faaliyet kolları içinde yerini almıştır. Hizmet sektöründe ise 2038 kişi ve % 71,76'lık bir değer ile toplum hizmetleri, sosyal ve kişisel hizmetler ilk sırada yer almaktadır. Bu durum ilçe merkezi olması sebebiyle Devlet Hastanesi, Adliye Sarayı, Emniyet Müdürlüğü vb. gibi birçok resmi kurum ve özel kuruluşların varlığıyla açıklanabilir (Tablo 34 ve Şekil 89, 90, 91).

Tablo 34: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).

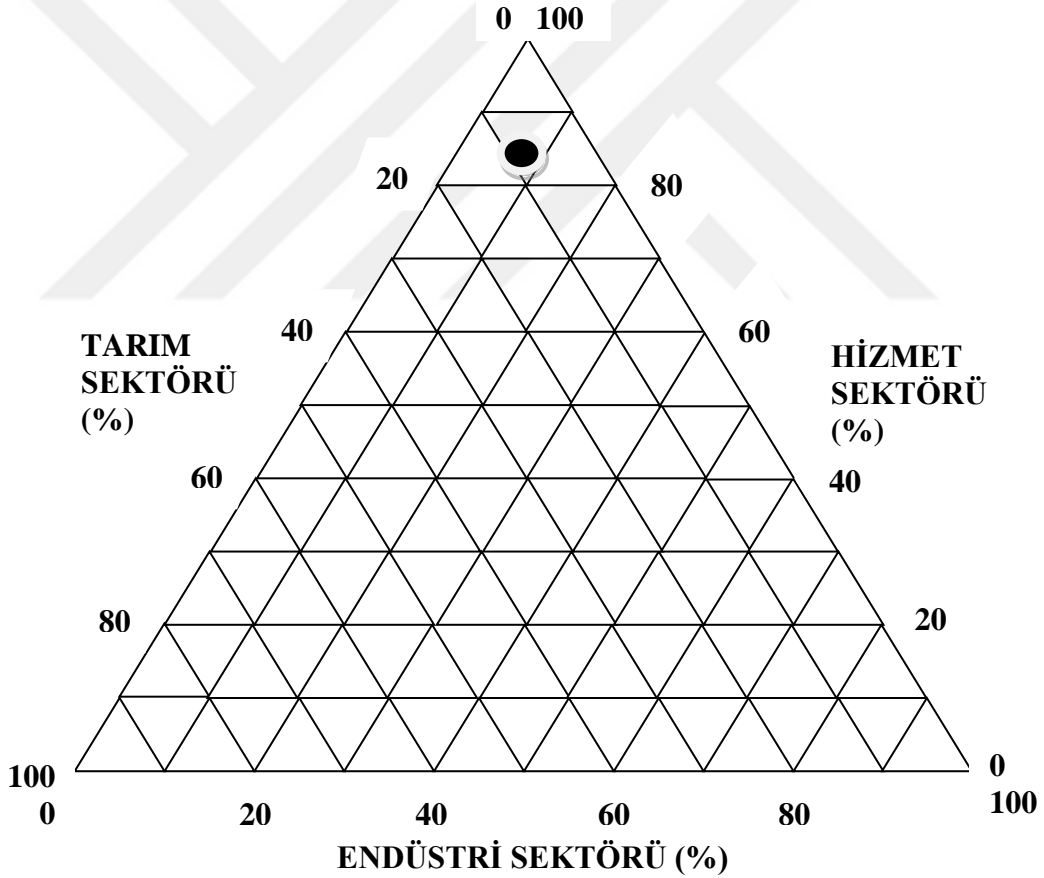
SEKTÖR	Faaliyet Kolu	Nüfus (Kişi)			Faaliyet Kolu (%)		
		Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
TARIM	Ziraat, Avcılık, Ormancılık, Balıkçılık, Madencilik ve Taş Ocakçılığı	179	79	258	6,30	2,78	9,08
HİZMET	Toplum Hizmetleri, Sosyal ve Kişisel Hizmetler	1939	99	2038	68,27	3,49	71,76
	İnşaat	55	0	55	1,94	0,00	1,94
	Toptan ve Perakende Ticaret	162	10	172	5,70	0,35	6,06
	Ulaştırma, Haberleşme ve Depolama	57	1	58	2,01	0,04	2,04
	Mali Kurumlar, Sigorta	31	6	37	1,09	0,21	1,30
	Elektrik, Gaz ve Su	9	0	9	0,32	0,00	0,32
	Toplam		2253	116	2369	79,33	4,08
SANAYİ	İmalat Sanayi	111	102	213	3,91	3,59	7,50
GENEL TOPLAM		2543	297	2840	89,54	10,46	100

Kaynak: TÜİK.**Şekil 89:** Yayladağı İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına Göre Bölünüşü (2000).

Şekil 90: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).



Şekil 91: Yayladağı İlçe Merkezi'nde Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).



Yayladağı ilçesi kırsal kesimde çalışan nüfusun iktisadi faaliyet kollarına ve sektörlerine göre dağılımı incelendiğinde 11387 kişi ve % 91,60'lık bir değer ile tarım sektörünün ilk sırada yer aldığı görülür. 880 kişi ve % 7,08'lik oran ile hizmet sektörü ikinci sırada yer alırken, 164 kişi ve % 1,32'lik bir değer ile sanayi sektörü üçüncü sırada yer almıştır. İlçede tarım sektörünün ön planda olması, sanayi ve

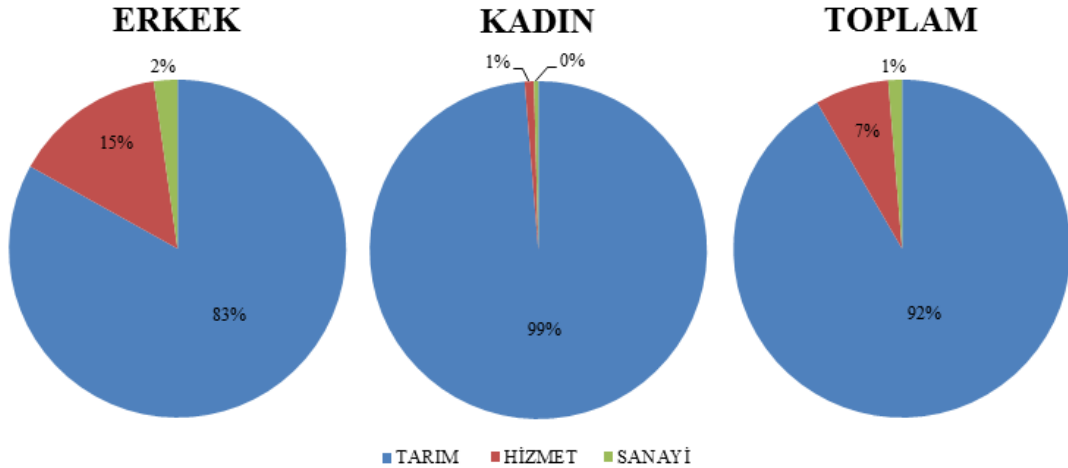
hizmet sektörlerinin ise etkin olmaması kırsal nitelikte bir yerleşim yeri olmasından kaynaklanmaktadır (Tablo 35 ve Şekil 92, 93).

Tablo 35: Yayladağı İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).

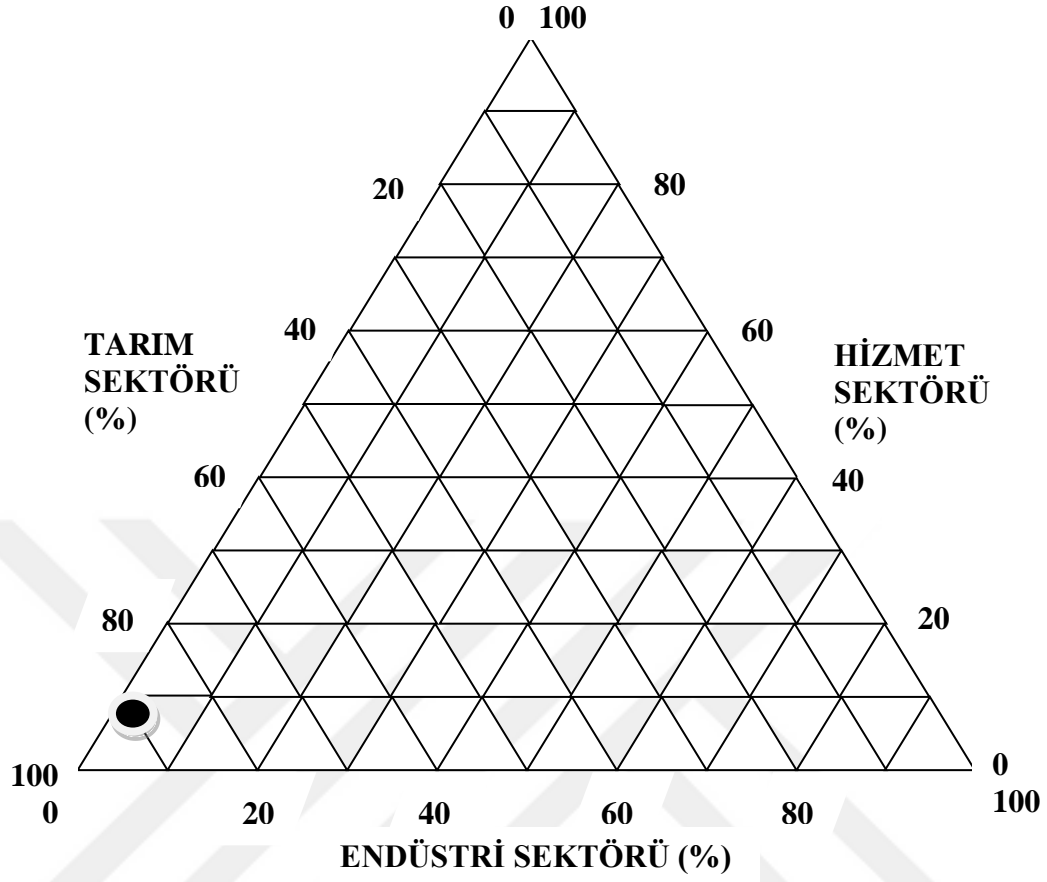
SEKTÖR	Faaliyet Kolu	Nüfus (Kişi)			Faaliyet Kolu (%)		
		Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
TARIM	Ziraat, Avcılık, Ormancılık, Balıkçılık, Madencilik ve Taş Ocakçılığı	5011	6376	11387	40,31	51,29	91,60
HİZMET	Toplum Hizmetleri, Sosyal ve Kişisel Hizmetler	464	50	514	3,73	0,40	4,13
	İnşaat	108	1	109	0,87	0,01	0,88
	Toptan ve Perakende Ticaret	134	5	139	1,08	0,04	1,12
	Ulaştırma, Haberleşme ve Depolama	80	0	80	0,64	0,00	0,64
	Mali Kurumlar, Sigorta	30	1	31	0,24	0,01	0,25
	Elektrik, Gaz ve Su	7	0	7	0,06	0,00	0,06
	Toplam		823	57	880	6,62	0,46
SANAYİ	İmalat Sanayi	137	27	164	1,10	0,22	1,32
GENEL TOPLAM		5971	6460	12431	48,03	51,97	100

Kaynak: TÜİK.

Şekil 92: Yayladağı İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).



Şekil 93: Yayladağı İlçe Kırsalında Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).



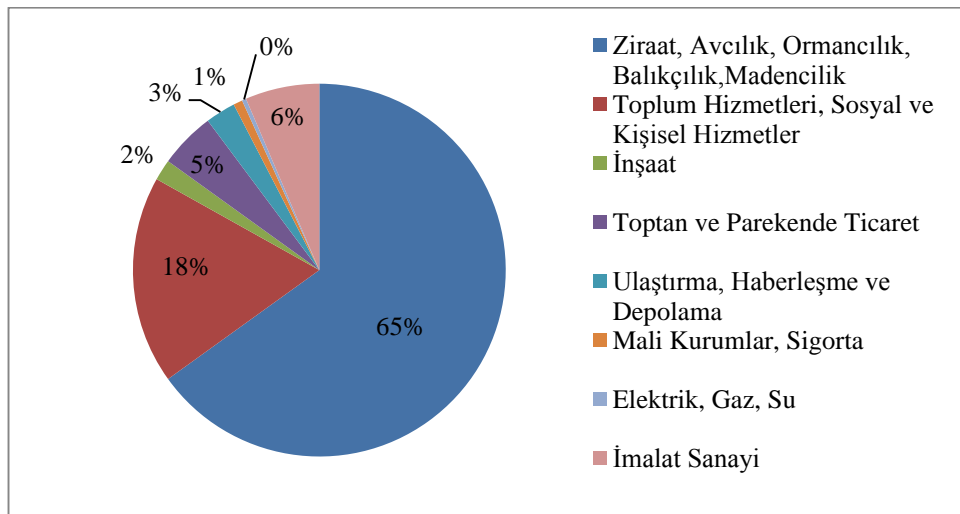
Kumlu ilçe merkezinde çalışan nüfusun iktisadi faaliyet kolları incelendiğinde 1071 kişi ve % 65,07'lik bir değer ile tarım sektörünün ilk sırada yer aldığı görülmektedir. İkinci sırayı 469 kişi ile ve % 28,49'luk bir değer ile hizmet sektörü alırken, sanayi sektörü 106 kişi ve % 6,44'lük bir oranla üçüncü sırada yer almaktadır (Tablo 36 ve Şekil 94, 95 ve 96). Kumlu ilçesinin diğer ilçelere göre küçük olması, 1990 yılında ilçe statüsüne geçmesinden dolayı çok fazla resmi kurum ve kuruluşların bulunmaması ve daha çok kırsal nitelik taşımasından dolayı tarım sektöründe çalışanlar hizmet ve sanayi sektöründe çalışanlardan daha fazla orana sahip olmuşlardır (Tablo 36 ve Şekil 94,95, 96).

Tablo 36: Kumlu İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).

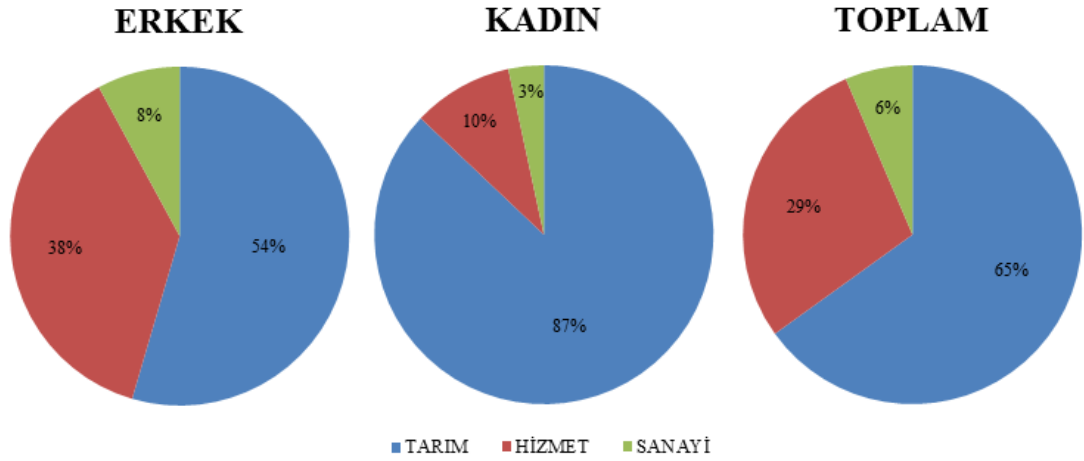
SEKTÖR	Faaliyet Kolu	Nüfus (Kişi)			Faaliyet Kolu (%)		
		Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
TARIM	Ziraat, Avcılık, Ormancılık, Balıkçılık, Madencilik ve Taş Ocakçılığı	607	464	1071	36,88	28,19	65,07
HİZMET	Toplum Hizmetleri, Sosyal ve Kişisel Hizmetler	253	44	297	15,37	2,67	18,04
	İnşaat	30	0	30	1,82	0,00	1,82
	Toptan ve Perakende Ticaret	77	3	80	4,68	0,18	4,86
	Ulaştırma, Haberleşme ve Depolama	42	1	43	2,55	0,06	2,61
	Mali Kurumlar, Sigorta	10	3	13	0,61	0,18	0,79
	Elektrik, Gaz ve Su	6	0	6	0,36	0,00	0,36
	Toplam		418	51	469	25,39	3,10
SANAYİ	İmalat Sanayi	88	18	106	5,35	1,09	6,44
GENEL TOPLAM		1113	533	1646	67,62	32,38	100

Kaynak: TÜİK.

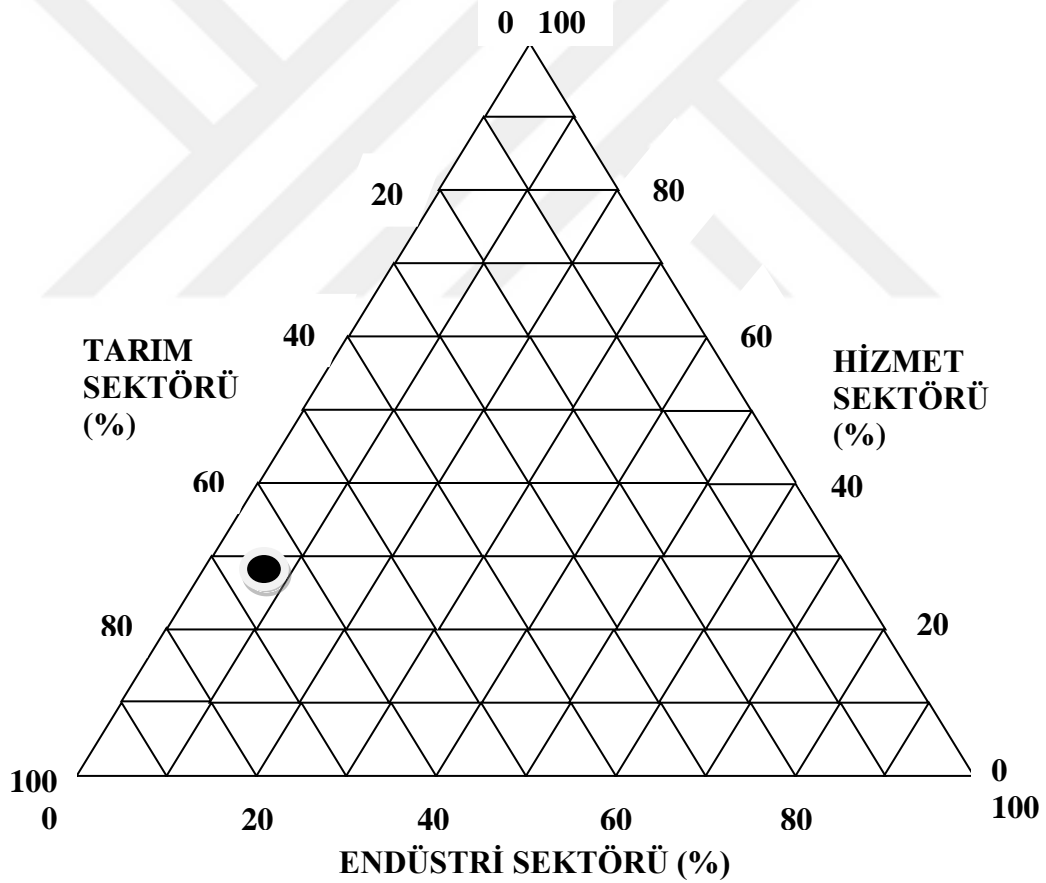
Şekil 94: Kumlu İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına Göre Bölünüşü (2000).



Şekil 95: Kumlu İlçe Merkezi'nde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).



Şekil 96: Kumlu İlçe Merkezi'nde Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).



Kumlu ilçesi kırsal kesimde çalışan nüfusun iktisadi faaliyet kolları ve dağılımları incelendiğinde 5314 kişi ve % 91,29'luk büyük bir değer ile tarım sektörünün ilk sırada yer aldığı görülür. 470 kişi ve % 8,07'lik bir değer ile hizmet sektörü ikinci sırada yer alırken, 37 kişi ve % 0,64'lük bir değer ile sanayi sektörü üçüncü sırada yer almaktadır

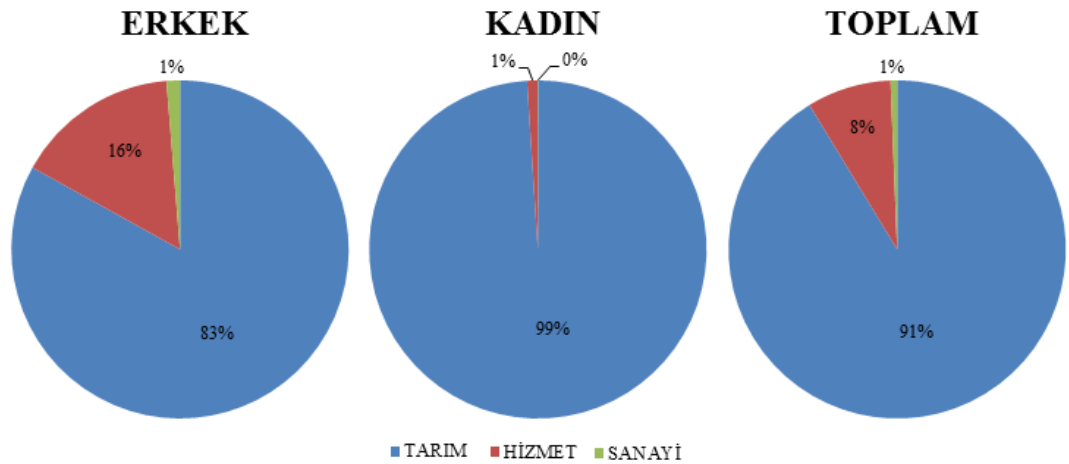
(Tablo 37 ve Şekil 97, 98). Kumlu ilçe merkezi ve kırsal kesiminde tarım sektörü en önemli faaliyet kolu olmuştur.

Tablo 37: Kumlu İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun İktisadi Faaliyet Kollarına ve Sektörlere Göre Dağılımı (2000).

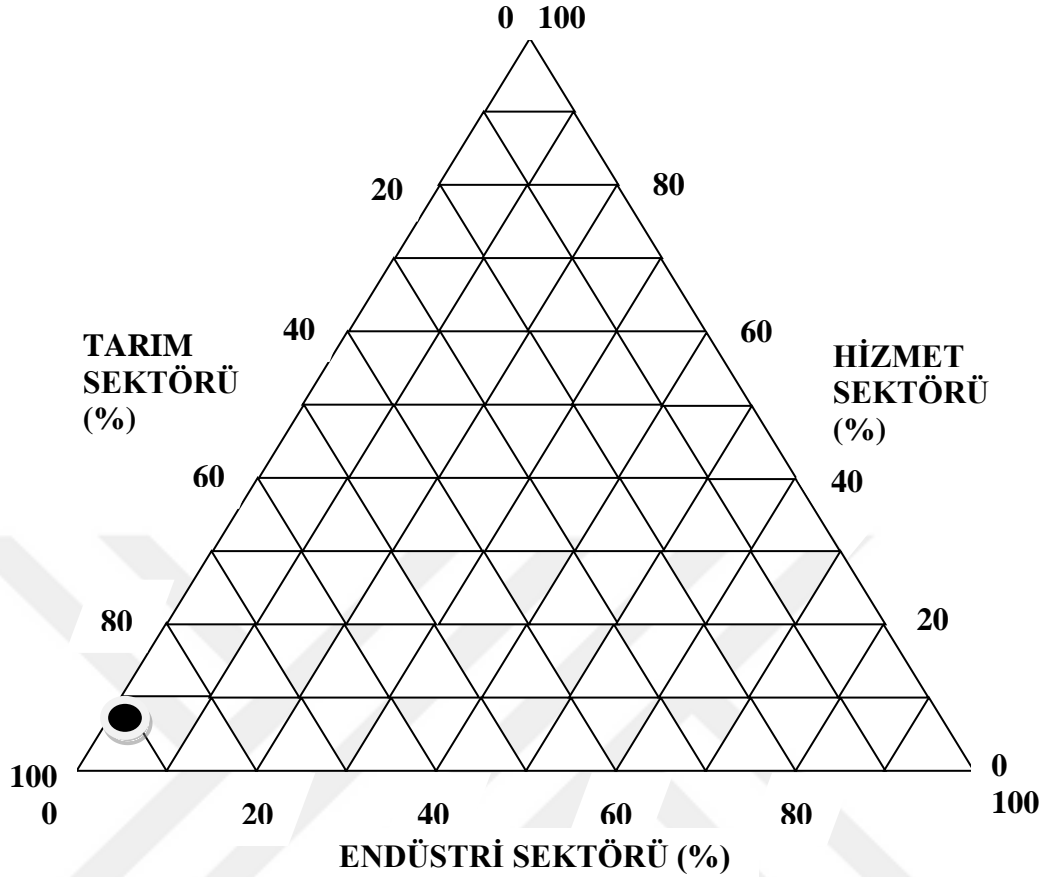
SEKTÖR	Faaliyet Kolu	Nüfus (Kişi)			Faaliyet Kolu (%)		
		Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
TARIM	Ziraat, Avcılık, Ormancılık, Balıkçılık, Madencilik ve Taş Ocakçılığı	2332	2982	5314	40,06	51,23	91,29
HİZMET	Toplum Hizmetleri, Sosyal ve Kişisel Hizmetler	327	28	355	5,62	0,48	6,10
	İnşaat	30	0	30	0,52	0,00	0,52
	Toptan ve Perakende Ticaret	27	2	29	0,46	0,03	0,50
	Ulaştırma, Haberleşme ve Depolama	52	0	52	0,89	0,00	0,89
	Mali Kurumlar, Sigorta	2	0	2	0,03	0,00	0,03
	Elektrik, Gaz ve Su	2	0	2	0,03	0,00	0,03
	Toplam		440	30	470	7,56	0,52
SANAYİ	İmalat Sanayi	36	1	37	0,62	0,02	0,64
GENEL TOPLAM		2808	3013	5821	48,24	51,76	100

Kaynak: TÜİK.

Şekil 97: Kumlu İlçesi Kırsal Kesiminde Çalışan Nüfusun Sektörlere Göre Dağılımı (2000).



Şekil 98: Kumlu İlçe Kırsalında Ekonominin Sektörel Karakteri (2000).



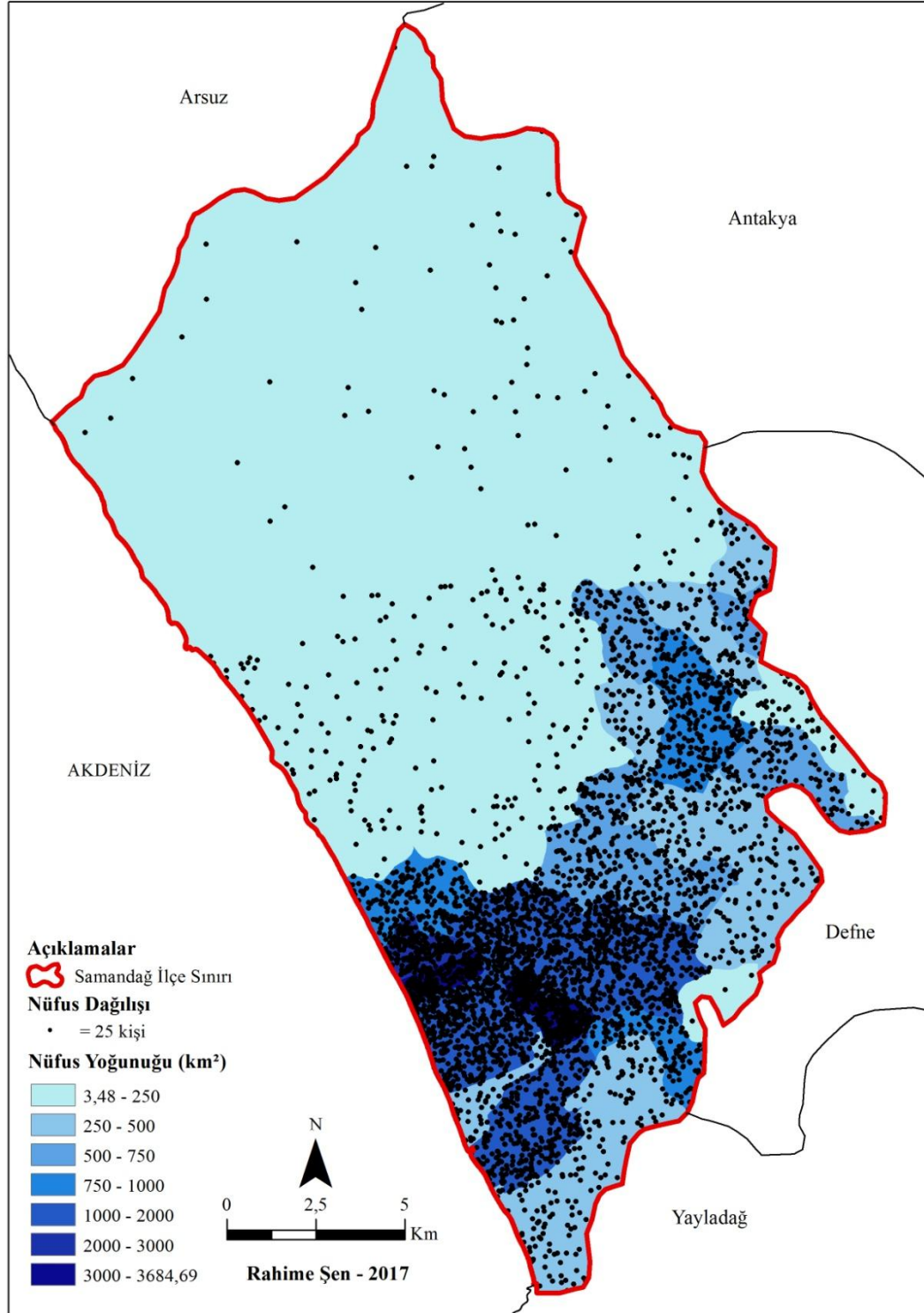
Nüfusun sektörel dağılımlarına bakıldığında üç ilçe kırsalında tarımın ön planda olduğu dikkati çekmektedir. Yöre halkının temel iktisadi faaliyet olarak tarımla uğraşması tandır kullanımını üzerinde etkili olmuştur.

4.1.4.5. Nüfusun Dağılışı ve Yoğunluğu

Samandağ'da nüfusun dağılışı ilçenin güneyinde, tarımsal yapının etkili olduğu Asi nehri ve onun yan kolları etrafında toplanmıştır. Özellikle Amanos Dağlarının uzantısı olan Musa Dağının eteklerinden başlayan, denize açılan bölgede Samandağ-Antakya yol güzergâhında nüfusun yoğunluğu dikkati çekmektedir. Samandağ'da şehir merkezi ve tarımsal alana yakın olan Tekebaşı, Sutaşı, Mızraklı, Mağaracık, Yenimahalle, Kurtderesi, Kuşalanı, Deniz, Cumhuriyet, Atatürk, Cemal Gürsel ve Çiğdede yerleşmeleri nüfusun en yoğun olduğu yerlerdir. Nüfus yoğunluğunun en az olduğu yerler ise Çamlıyayla, Büyükoba, Ceylandere, Vakıflı, Yeşilyazı ve Yeniköy mahalleleridir.

Yapılan arazi çalışmalarında Samandağ'da nüfus dağılışı ve yoğunluğuyla araştırma konumuzu oluşturan tandır fırın sayılarının toplanma alanlarının paralellik gösterdiği gözlemlenmiştir (Şekil 99).

Şekil 99: Samandağ İlçesi Nüfus Dağılışı ve Yoğunluk Haritası.

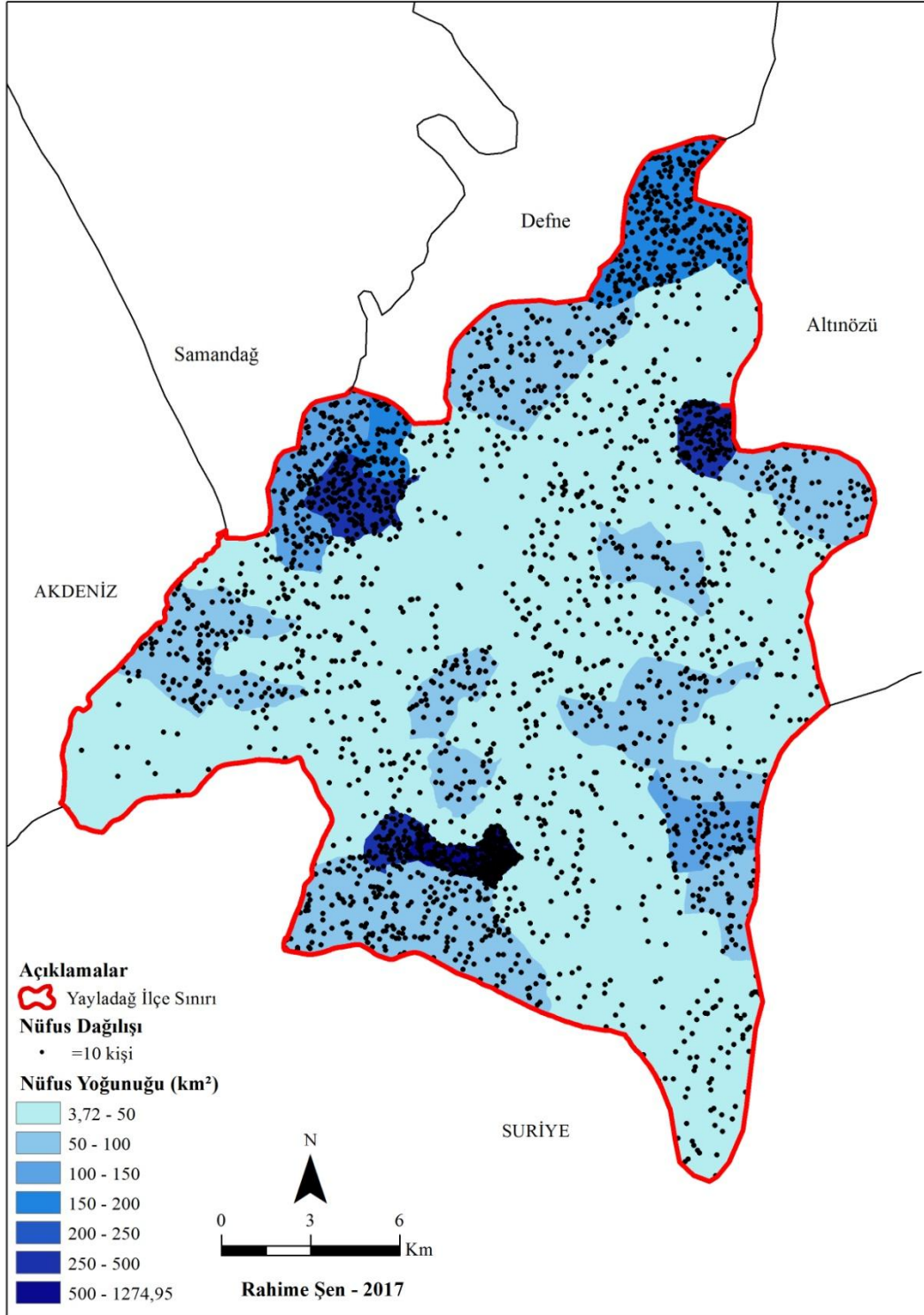


Yayladağı'nda dağlık ve engebeli alanlar oldukça fazla yer tutmaktadır. Tarım alanlarının kısıtlı olmasından dolayı ilçe genelinde nüfus, dağınık bir şekilde halkın tarım ve hayvancılık faaliyetlerini yapabildikleri plato alanlarında toplanmıştır. Mahalleler az nüfuslu ve küçük yerleşmeler olarak dikkat çekmektedir. Yayladağı'nda nüfusun en yoğun olduğu yerler Yayladağı havzası tabanında kurulan Yayladağı ilçe merkezi, batıda Sebenoba, Karaköse, Çakıköy köyleri ve kuzeyde ise Yukarıokçular, Turfanda köyleri çevresindedir.

Yayladağı'nda nüfus dağılışı ve yoğunluk haritasıyla tandır fırını yoğunluk haritası karşılaştırıldığında aralarında bir paralellik olduğu görülmektedir.



Şekil100: Yayladağı İlçesi Nüfus Dağılım ve Yoğunluk Haritası.

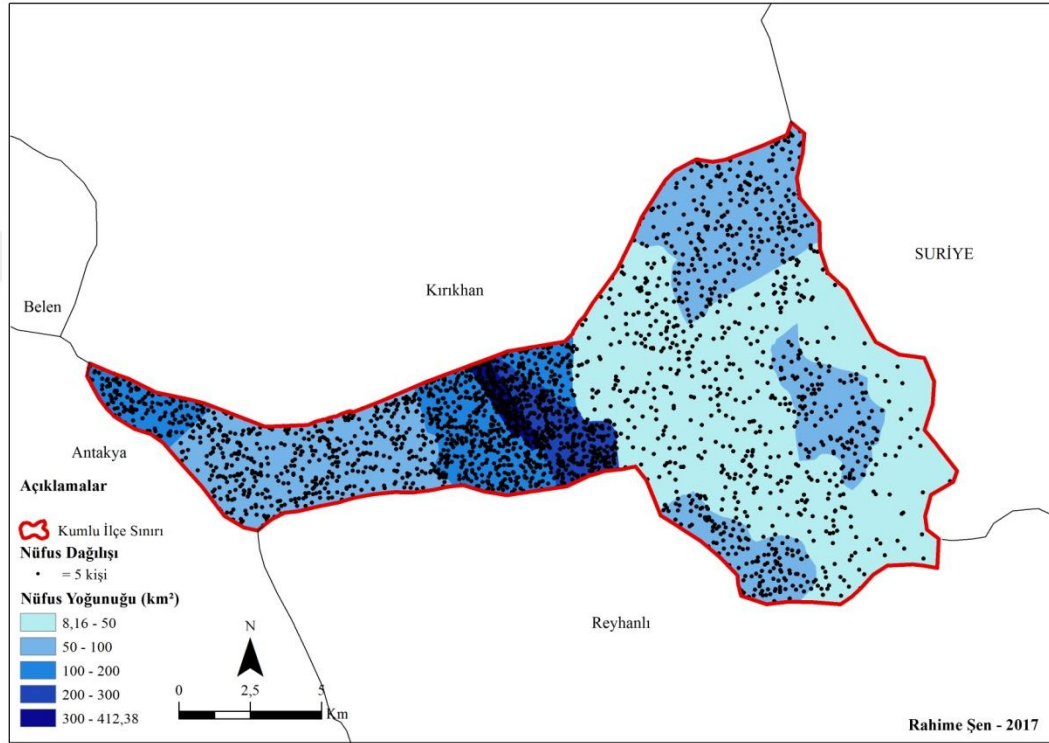


Kumlu, Amik Ovası'nın ortasında düzlük bir alanda kurulduğu için yüzölçümünün büyük bir çoğunluğu tarım alanlarından oluşmuştur. Elverişli tarım alanlarının bulunması, ulaşımın kolay olmasından dolayı Kumlu nüfusu, komşu ilçe

merkezlerine yakın olan merkez mahallelerinde, batısında Gülova, doğusunda Kelli kuzeyinde Akpınar köylerinde yoğunlaşmıştır.

Kumlu ilçesinin nüfus dağılışı ve yoğunluğu haritası ile tandır fırını dağılışı haritası birlikte değerlendirildiğinde nüfusun yoğun olduğu yerlerde tandır fırını yoğunluğunun da olduğu görülmektedir.

Şekil 101: Kumlu İlçesi Nüfus Dağılışı ve Yoğunluk Haritası.



4.1.5. Kırsal-Şehrsel Yerleşmeler ve Etkisi

Çalışma alanının situasyon özellikleri çalışma alanımızdaki tandır kullanımı üzerinde etkili olmuştur. Bu etki şehrsel yerleşmelerin kırsal yerleşmelere etkisi (olumsuz)ve kırsal yerleşmelerin şehrsel yerleşmelere etkisi (olumlu) biçiminde gerçekleşmiştir. Yapılan saha çalışmaları sonucunda bu faktörleri şu şekilde sıralayabiliriz:

➤ Şehrsel Yerleşmelerin Kırsal Yerleşmelere Etkisi

Teknolojinin Gelişmesi: Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle birlikte ekmek fırınlarının sayısı artmıştır. “Tandırı yakıp ekmek pişirmek için uğraşacağıma fırından gidip ekmek alırım” diyen köy kadınlarının sayısı az değildir. Bu durum tandır kullanımını olumsuz yönde etkilemiştir.

Köyün Genç Kızlarının Okuması: Yapılan saha mülakatları köyün genç kızlarının okumak için şehirlere gittiğini ve köylerine döndüklerinde tandır kullanımını öğrenmek istemediklerini ortaya çıkarmıştır. Gençlerin şehirsal etkileri köylere taşıdıkları, köyde yapılan geleneksel ürünlerin ilgilerini çekmedikleri, bu konuda isteksiz oldukları belirtilmiştir.

Ulaşımın Gelişmesi: Ulaşımın gelişmesiyle birlikte ekmeğe dağıtıcıları en ücra köylere kadar gitmektedir. Kapısının önüne kadar ekmeği gelen evi hanımı zahmet çekip tandırı yakmak yerine ekmeğini hazır almayı tercih etmektedir. Bu da tandır fırını kullanımında şehirsal etkinin kırsal yerleşmeleri olumsuz etkilediğinin bir göstergesidir.

➤ **Kırsal Yerleşmelerin Şehirsal Yerleşmelere Etkisi**

Kırdan Kente Göç Edenler: Kırsalda maddi ve manevi kültürel miras olarak görülen tandırın göçle birlikte şehirlere taşınması tandır kullanımının şehirlere de yaygınlaşmasını sağlamıştır. Yaşadıkları mahallelerde sokak aralarında uygun buldukları yerlere ortak kullanıma müsait ve müstakil evlerde yaşayanlar ise bahçelerinin bir köşesine kendilerine ait tandır fırını kurmuşlardır. Ayrıca şehirde yaşayan insanlar organik ve endüstriyel ekmeğe göre daha sağlıklı olduğunu düşündükleri tandır ekmeği ve yemekleri giderek tercih eder duruma gelmiştir. Bu da kültürünü yaşatma çabası içinde olan kırsal kesimin şehirsal yerleşmelere etkisinin bir göstergesi olarak kabul edilebilir.

Tandırın Ticari Bir Faaliyet Olarak Şehirlere Taşınması: Köyden kente göç eden halkın geleneksel ürünü geçimini sağlamak amacıyla kullanması şehirlere özellikle evlerine dönerken kullandıkları yol kenarlarında tandır ekmeğe ve yemek çeşitlerinin yapılıp satılması tandır kültürünün kırsal kesimden şehirsal alana kaydını göstermektedir.

4.1.6. İktisadi Faaliyetler ve Etkisi

Çalışma alanımızdaki iktisadi faaliyetlerin gerçekleşmesinde doğal çevre koşulları belirleyici olmuştur. Arazinin jeolojisi, jeomorfolojisi, toprak yapısı, iklim ve bitki örtüsü iktisadi faaliyetlerin çeşidi ve yayılış alanı üzerinde etkili olmuştur.

Çalışma alanımızı oluşturan Samandağ, Yayladağı ve Kumlu fonksiyonları itibariyle tarımsal nitelikli olarak tanımlanabilir. Samandağ ve Kumlu'nun büyük bir

bölümünün ova ve düz yüzeylerden oluşması ve iklim şartlarının elverişli olması buralarda bitkisel üretimin ön plana çıkmasını sağlamıştır. Sebze meyve tarımının Samandağ ve Kumlu ilçelerinde yoğun bir şekilde yapılması, kuru tarım alanlarının zeytin bahçeleriyle kaplanması bu alanlarda tarım faaliyetinin ön planda olduğunu göstermektedir. Yayladağı'nda ise karstik alanların önemli bir yer tutması, tepelik ve dağlık alanlarda eğim değerinin çok olması nedeniyle geniş ve düz tarım alanlarının fazla olmadığı görülür. Buna rağmen eğim yönünden tarıma elverişli olmayan alanlarda dahi tarım yapılmaktadır (Fakı,2010: 43).

Çalışma alanındaki birincil faaliyetin tarım olması halkın tandır ekmeği kullanımında etkili olmuştur. Tarımla uğraşan nüfus kendi buğdayını üretmekte, kendisi için pratik ve ekonomik kullanımı olan tandır ekmeğini ve çeşitlerini yapmaktadır. Ayrıca tarımla uğraşan nüfusun gelir seviyesinin de düşük olması insanları kendi ürettikleri ve daha ucuza mal ettikleri mamullerden tüketmeye zorlamaktadır. Dayanıklı olması sebebiyle genellikle iki haftada bir yakılan tandırlarda pişirilen ekmeği ve çeşitlerinin buzdolabında saklanması da halkın bu ekmeği tercih etmesindeki başka bir nedendir. Tarladan, bağ-bahçeden yorgun bir şekilde gelen insanlar zahmet çekmeden önceden yapıp pişirdikleri ekmeği ısıtıp yemeklerinin yanında tüketmektedirler. Dolayısıyla yörede yapılan iktisadi faaliyetin yorucu, zahmetli bir iş olması kırsal kesimde tandır ekmeği kullanımını arttırıcı bir neden olarak karşımıza çıkarmaktadır.

4.2. Kültürel Bir İmge Olarak; Araştırma Sahasında Tandır Fırınının Yeri ve Önemi

Araştırma sahalarında tandır fırını üretimi ve dolayısıyla kullanımına yönelik kültür çok eskilere dayanmaktadır. Özellikle Yeşilköy (Samandağ), Görentaş (Yayladağı) köyü ve Kumlu ilçe merkezinin Cumhuriyet mahallesinde bugünlerde birkaç usta tarafından imal edilen tandır fırınları, kendi yöresinin önemli birer kültür ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır.

Saha çalışmaları sırasında yüz yüze yürüttüğümüz yarı yapılandırılmış mülakat sonuçlarına göre Hatay yöresinde tandır fırını üretiminin öncelikle Görentaş (Yayladağı) köyü ve yakın çevresindeki sahada görüldüğü bilgisine ulaşılmış; ancak bu bilginin doğruluğunu kanıtlayabilecek bir bulguya henüz rastlanamamıştır. Özellikle 50 yaş üstü deneklerle yapılan mülakatlarda Görentaş köyünde tandır fırını

üretim geçmişinin günümüzden birkaç kuşak öncesine indiği ve süre vermek gerekirse en az 100 (yüz) yıllık olduğu yönünde bir ortak kanaat oluşmuştur.

Görentaş köyünde gerçekleştirdiğimiz odak grup görüşmeleri sırasında; köyde tandır fırını üretiminden ziyade, bir dönem topraktan kap-kacak (çanak-çömlek) yapımının daha önemli olduğu, tandır fırını üretiminin ise buradan çevreye doğru adeta yayıldığı ifade edilmiştir. Samandağ ve Kumlu mülakatları bu bilgileri büyük ölçüde doğrulamıştır. Nitekim bir el sanatı olarak tandır fırını üretiminin Samandağ'da yaklaşık 30 (otuz) yıl, Kumlu'da ise 15 (on beş) yıllık yakın bir geçmişe sahip olduğu tahmin edilmektedir.

Araştırma sahalarında tandır fırını imalatı istatistikî olarak hemen hiçbir ailenin birinci derecede geçim kaynağı olarak ön plana çıkmamıştır. Genellikle bazı ailelerin ek gelir kaynağı olarak dikkat çekmiştir. Buna rağmen, yapılan etnografik kültür analizleri ile hakim iktisadi faaliyetlerin maliyet analizleri bazı aileler için tandır fırını üretimi noktasında çakışmıştır. Bu aileler tarafından ek gelir kaynağı olarak gösterilen tandır fırını üretimi, söz konusu ailelerin günlük yaşam tarzı, yıllık gelir ve giderleri ile yerleşim alanlarının fiziksel donatımlarına o kadar etkili bir biçimde yansımış ki, bu faaliyet esas geçim kaynağı durumuna gelmiştir. Nitekim Tekebaşı (Samandağ) köylüsü ve bir tandır fırını ustası olan Ali Su, hakim geçim kaynağı olarak ön plana çıkan zirai faaliyetlerden büyük ölçüde uzaklaşmış ve iş takvimindeki zaman planlamasının hemen hemen tamamını adı geçen marjinal zanaata ayırmış durumdadır. Tandır fırını ustası, üretim yapmadığı boş zamanları bile zirai faaliyetlerle uğraşmak yerine; çevre gezileri yaparak atık durumuna gelmiş kullanılmayan kiremit ve kiremit parçacıkları toplayarak değerlendirir duruma gelmiştir. Zaten yapılan iş, istatistik değişkeni olarak bir mesleğin karşılığı olmadığından “çiftçi” etiketi ile açıklanır hale gelmiştir.

Aynı şekilde Yeşilköy (Samandağ) köylüsü ve bir tandır fırını ustası olan Zeynep Çam (Zerka) zeytin bahçesi olmasına rağmen bu zirai faaliyetlerle uğraşmak yerine tüm zamanını tandır fırını yapımına ayırmıştır. Oğullarının yurtdışında çalışması temel geçim kaynağının tandır fırını ustalığı olmasını değiştirmemiş, evlerini bu zanaattan elde ettikleri gelirele yaptırmıştır.

Araştırma sahalarında tandır fırını kullanımı ve ürünleri bir kültürel imge durumundadır. Zengin kültürel ve doğal değerlere sahip olan bu yöre olağanüstü zenginlikteki mutfağıyla dikkatleri çekmektedir. Coğrafi konum itibarıyla Arap Ortadoğu'su ile kaynaşmış Anadolu yemek çeşitliliği ve geleneklerine sahip olan bu

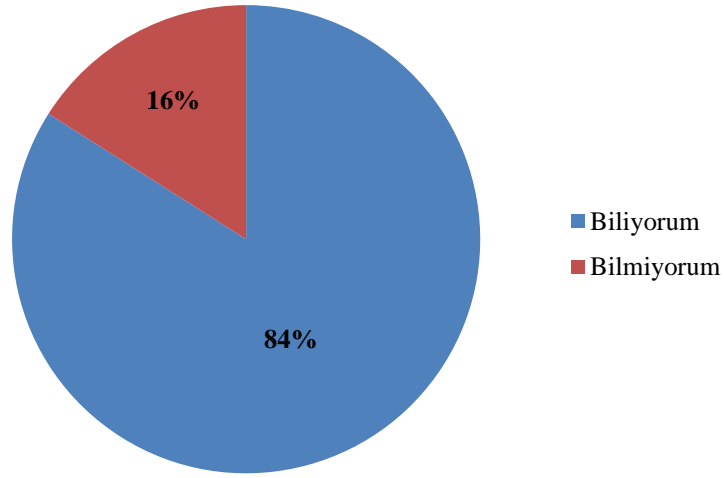
saha, her iki kültür ortamının bir arada yer aldığı mutfak kültürünün kendine özgü ve ayırıcı özelliklerinin korumaktadır (Şahin, 2012: 7). Kültürel zenginliğini mutfağı ve yemek çeşitlerine aktarabilen bu yörede pişirilen birbirinden farklı formlardaki tandır ekmekleri, kültürel mirasın tanıtıcı birer ögesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir yandan tandır fırını öte yandan tandır fırınında pişirilen ekmekler geçmişten günümüze Hatay ile özdeşleşen unsurlar olmuştur. Ilıman Akdeniz iklimin de etkisiyle sobanın henüz kullanılmadığı zamanlarda ısınmak için kullanılan tandır fırınları etrafında kış geceleri eğlenceleri düzenlenmekte, misafirler tandır fırınının etrafında ağırlandırmakta ve tandır-başı sohbetleri yapılmaktaydı (Doğruer, 1995: 14). Tandır fırınları, misafir kabul edilen ya da günlük olarak oturulan odanın “kerevit” denilen aile reisinin oturduğu sedirlerin bulunduğu köşenin karşısındaki hâkim köşeye kurulurdu (Doğruer, 2007: 52). Aile içinde büyüklere saygı, misafire yer verme düsturu /görgüsü tandır başında öğretilirdi. Geçmişte sıkça kullanılan “Tandır temiz. Hadi! Gidip dehanımlarda oturalım bu akşam”, “Kış geçsin de öyle gidelim.hanımın tandırında oturulmaz”, “Zavallı! Bir tandır örtüsü bile alamamış”, ...vb gibi özdeyişlerde tandır imgesinin kullanılması, tandır fırınının sosyokültürel boyutunu ortaya koymaktadır.

Araştırma sahasında bizzat bu çalışma için tarafımızdan hazırlanan 17 soruluk “Tandır Fırını Üretimi ve Kültürü” konulu sosyo-kültürel ve ekonomik durum analizinde veri kaynağı olarak kullanılacak anket çalışmamız, tandır fırını imal eden zanaatkârlar ve tandır fırını kullanan kırsal kesim ev halkından tamamen rassal olarak belirlenen toplam 150 deneğe uygulanmış ve aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir:

Soru 1.Tandır ekmeği pişirmeyi biliyor musunuz?

126 ev halkından bir deneğin tandır ekmeği pişirebilmesi, araştırma sahasındaki nüfusun bizzat tandır fırınına sahip olmasa da büyük oranda (% 84) tandır fırını kullanabildiğini ortaya koymuştur (Şekil 102).

Şekil 102: Tandır Ekmeği Pişirilmesini Bilme Durumu.

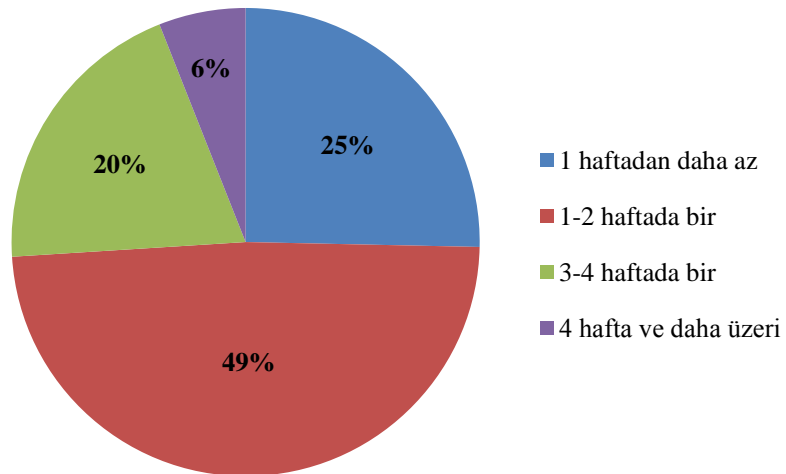


S.2.Tandır ekmeği pişirmeyi bildiğinize göre, hangi sıklıkta pişiriyorsunuz?

24 ev halkından bir deneğin tandır ekmeği pişirmeyi bilmediği (% 16) araştırma sahasında; tandır fırını sıklıkla en fazla 2 haftada bir yakılmaktadır.

Böylece, tandır ekmeğini günlük tüketimde daha fazla kullanan ailelerin %74'lük dilimi oluşturduğu görülmektedir (Şekil 103).

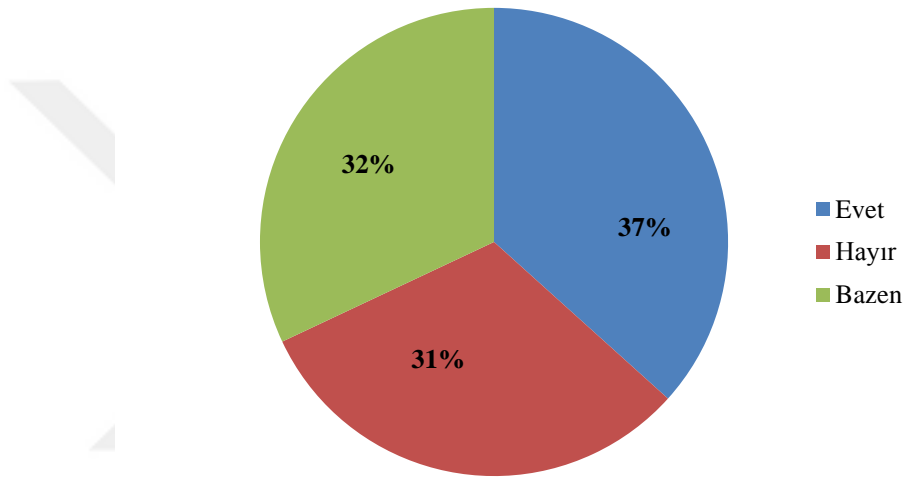
Şekil 103: Tandır Ekmeğinin Pişirilme Sıklığı.



S.3.Günlük tüketimde tandır ekmeğini çarşı ekmeğine tercih eder misiniz?

Deneklerin % 37'si tandır ekmeğini çarşı ekmeğine tercih ederken, % 31'i genelde tandır ekmeği tükettiklerini bazı durumlarda çarşı ekmeği aldıklarını ifade etmişlerdir. % 32'si ise zahmetsiz olduğundan çarşı ekmeğini tercih ettiğini belirtmiştir. Bu sonuç % 69 oranında tandır ekmeği tüketiminin yörede alışkanlık haline geldiğini göstermektedir (Şekil 104).

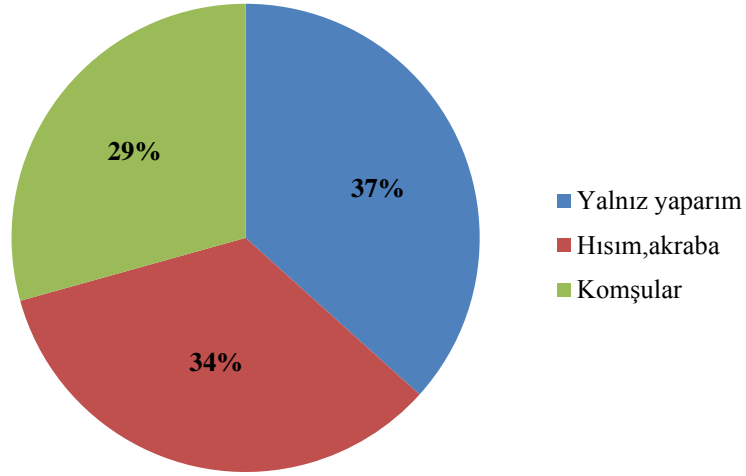
Şekil 104: Tandır Ekmeğinin Tercih Edilme Durumu.



S.4. Tandır ekmeğinin pişirilmesi sırasında kimlerden yardım alırsınız?

Tandır ekmeği pişirilmesinde %34'lik payı hısım, akraba, %29'luk payı komşularla birlikte yardımlaşma almaktadır. Bu durum tandır ekmeğinin genellikle (% 63)yardımlaşarak birlik ve beraberlik içinde sürdürülen, sosyal bağları kuvvetlendirici kültürel bir faaliyet olduğunu ortaya koymaktadır (Şekil 105).

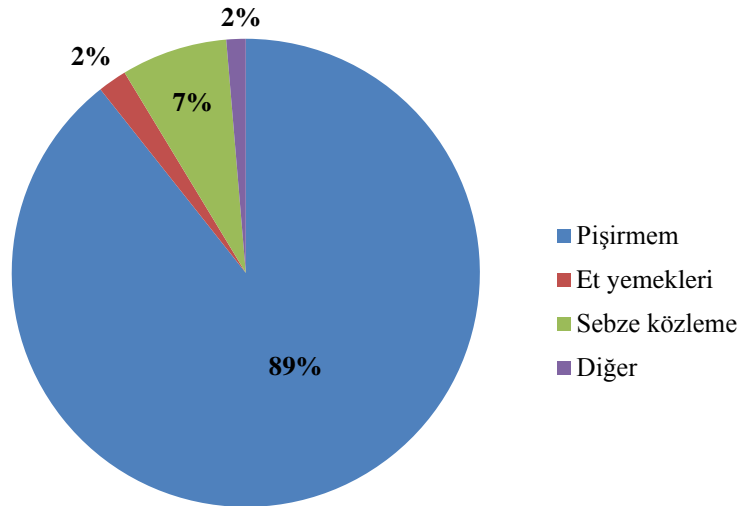
Şekil 105: Tandır Ekmeği Pişirilmesinde Yardım Alınan Kişiler.



S.5. Tandırda ekmek dışında neler pişirirsiniz?

Deneklerin % 89'u tandır fırınında sadece ekmek pişirdiğini ifade etmiştir. % 11'lik bir payla yöre halkı kendi zevkine göre tandır fırınında çeşitli yemekler de pişirmektedir. Fakat bu % 11'lik oranın kişisel tercihlerle sınırlı kaldığı, bu aktivitenin gelenek haline gelen bir durum olmadığı görülmektedir (Şekil 106).

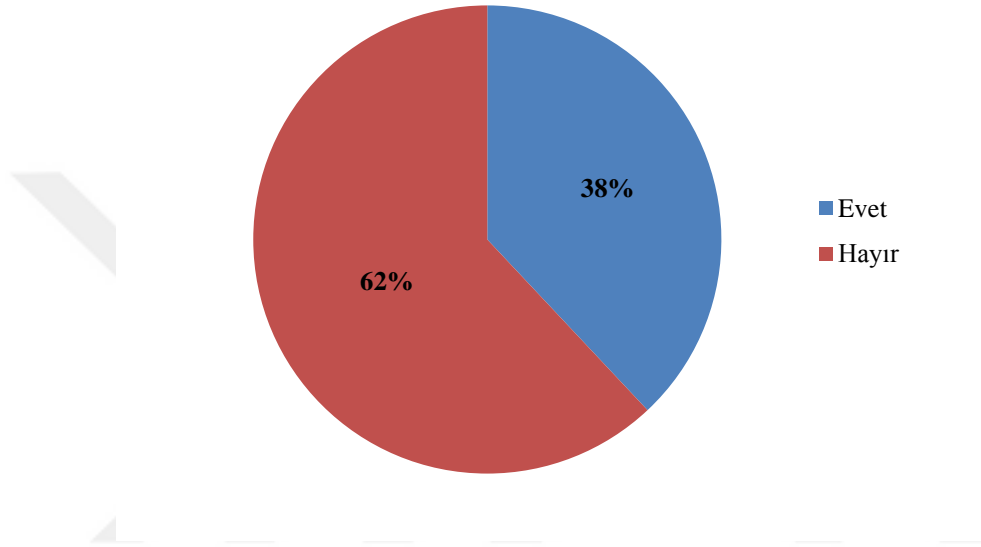
Şekil 106: Tandır Fırınında Ekmek Dışında Pişirilen Ürünler.



S.6. Tandır başındayken özel kıyafetler giyer misiniz?

Kadınların büyük bir bölümünün (% 62) tandır fırınında pişirme işlemi yaparken özel bir kıyafet kullanmayıp günlük kıyafetleri ile, geriye kalan % 38'lik kısım ise bu iş için ayırdıkları eski kıyafetlerini giyerek tandır başına geçtiklerini belirtmiştir (Şekil 107).

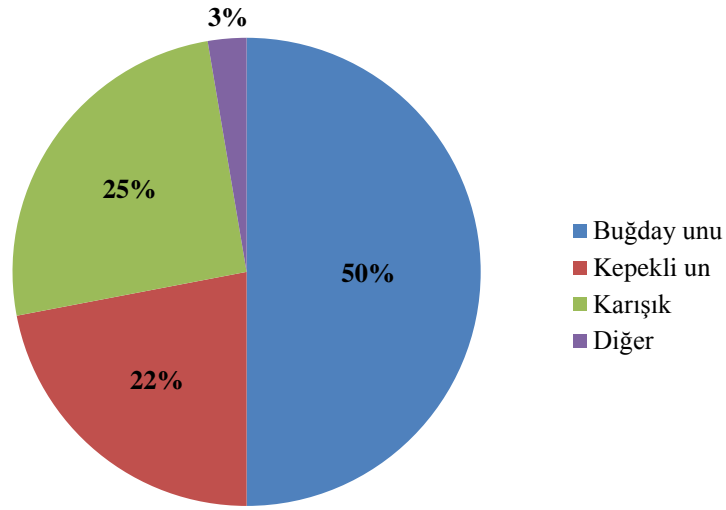
Şekil 107: Tandır Ekmeği Yaparken Özel Kıyafet Tercih Durumu.



S.7. Tandır ekmeği yaparken ne çeşit un kullanırsınız?

Anketler sonucunda tandır ekmeği yaparken %50'lik bir payla öğütülmemiş buğday ununun kullanıldığını, %25 oranında kepekli-buğday karışık un kullanıldığını, %22'lik oranında da kepekli un kullanıldığını sonucuna varılmıştır. Bu kullanımın halkın damak zevkiyle ilgili olduğu bilgisine ulaşılmıştır (Şekil 108).

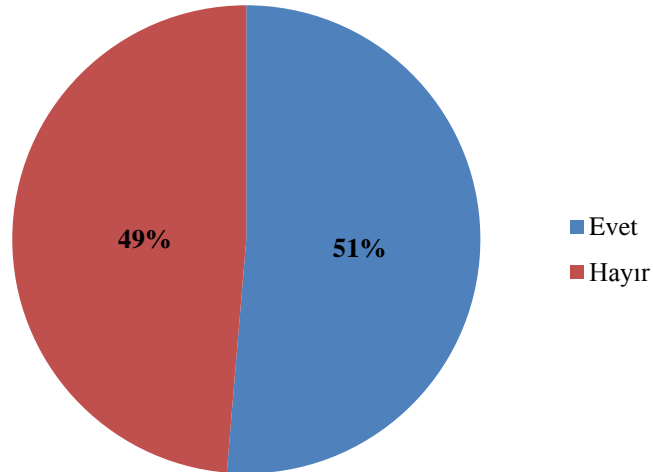
Şekil 108: Tandır Ekmeği Yaparken Kullanılan Un Çeşitleri.



S.8. Tandır fırını dışında topraktan yapılan kap-kacak kullanır mısınız?

Deneklerin % 51'i tandır çamuruyla yapılan sahra ocağı, mangal, güveç kabı, tepsi vb. kap-kacak, % 49'luk bir kesim ise sadece tandır fırını kullanmaktadır. Bu durum tercihe bağlı olarak tandır fırını çamuruyla birçok kap-kacak yapma imkânının olduğunu göstermektedir (Şekil 109).

Şekil 109: Tandır Fırınından Başka Kullanılan Kap-Kacak Durumu.



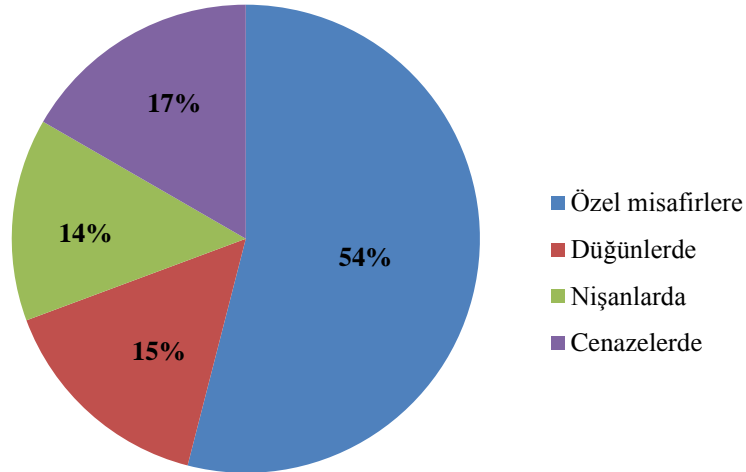
S.9. Tandır ekmeği/yemeği yaparken söylediğiniz şarkı, türkü, mani, özdeyiş oluyor mu?

Araştırma sahalarında yapılan etnografik araştırmalarda insanlar tandırla ilgili şarkı, türkü, mani, özdeyiş gibi edebi ürünleri kullanmadığını, geçmiş yıllarda yaşlıların tandırla ilgili söyleyişlerini duyduklarını fakat hatırlamadıklarını ifade etmişlerdir. Birebir mülakatlarda sadece Zeynep Çam ve kızından duyduğumuz bir deyiş bulunmaktadır. Tandır ekmeği yapmak için bir araya gelen kadınların tandır başında yaptıkları sohbetler uzadıkça evde yemek bekleyen eşlerinden şu sitemi işitirlermiş: *“yıkılasın ey tandır da başında toplanamasınlar”*.

S.10. Özel günlerde tandır ekmeği yapar mısınız?

Samandağ, Yayladağı ve Kumlu’da yaptığımız saha anketlerinde deneklerin % 54’ü özel misafirlerine, % 29’u düğünlerinde ve nişanlarında, % 17’si ise cenazelerinde tandır ekmeğini özellikle de “katıklı ekme” dedikleri yöresel lezzetlerini yaptıklarını belirtmiştir (Şekil 110).

Şekil 110: Tandır Ekmeğinin Özel Günlerde Pişirilme Durumu.

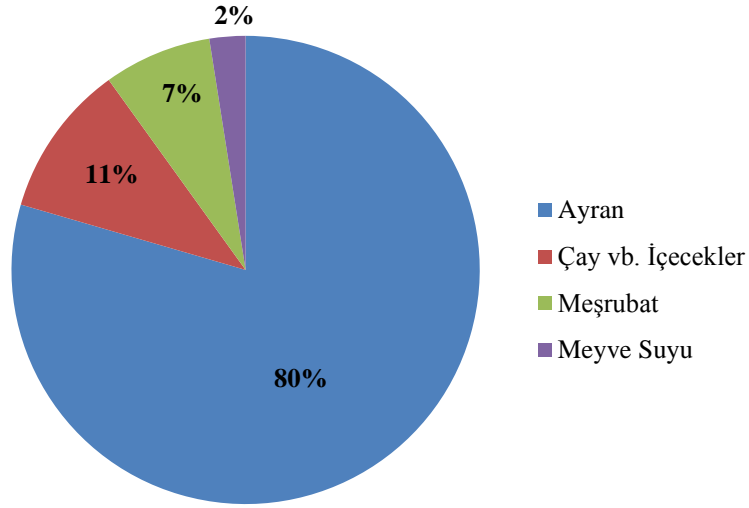


S.11. Tandır ekmeğinin yanında en çok hangi içecekleri tüketirsiniz?

Araştırma sahalarında tandır ekmeği %80’lik bir payla en fazla ayranla birlikte sunulmaktadır. Yine damak zevkine göre %11’lik payla çay vb. içecekler, %7’lik payla meşrubat, %2’lik payla meyve suyu diğer içecekleri oluşturur. Tandır

ekmeklerinin yanında en fazla ayran tüketilmesi kırsal alan kültürünün bir özelliği olarak düşünülebilir (Şekil 111).

Şekil 111: Tandır Ekmeği İle Tüketilen İçecekler.



S.12. Tandırdaki yaptığımız ekmek çeşitleri nelerdir?

Yapılan anketler sonucunda tandır fırını kullanıcıları yöreye özgü tüm ekmekleri (tandır ekmeği, katıklı ekmek vb.) yaptıklarını ifade etmişlerdir.

S.13. Tandır yaparken hangi malzemeleri kullanırsınız?

Samandağ, Yayladağı ve Kumlu’da tandır ekmeklerinin yapımının hepsinde “kere” adı verilen yastıklar kullanılmaktadır. Halkın birçoğunun hamuru eliyle açmasına karşın oklava, merdane ve hamur tahtası kullananların olduğu bilgisine de ulaşılmıştır.

S.14. Yörenizde tandır kültürünün devam etmesini ister misiniz?

Yörede aldığımız tüm cevaplar tandır kültürünün devam etmesi yönündedir.

Tablo 38: Swot Analizi.

AVANTAJLAR	DEZAVANTAJLAR
<ul style="list-style-type: none"> • Yakın çevreden temin edilebilen malzemelerle kolayca ve ucuza pratik bir biçimde yapılabilmesi. • Ekmeğinin tadının lezzetli bulunması. • Ekmek yapmak için yakılan tandır fırınlarının başka işlevler için de kullanılabilmesi. • Yakacak temininin kolayca ve ucuza karşılanabilmesi. • Zengin ürün çeşitliliği. • Ürünlerin ekonomik olması. • Kullanıcı açısından fiyatının düşük olması. 	<ul style="list-style-type: none"> • Yanık, ölüm vb. kazalara sebebiyet vermesi. • Kullanımının ustalık gerektirmesi. • Taşınmasında karşılaşılabilecek riskler (kırılma, çatlama vb.). • Yeniden kurulumunun yapılamaması. • Nemlilik ve yağıştan etkilenmesi. • Özel bir kurulum ve mekân gerektirmesi. • Tandır fırını üretiminin fiziki yeterlilik gerektirmesi. • Tandır fırını dayanıklılık süresinin hammaddeye bağlı olarak değişmesi. • İmalatının zahmetli ve zaman alan bir faaliyet olması. • İmalatçı açısından satış fiyatının düşük olması.
İMKÂNLAR / OLANAKLAR	TEHDİTLER
<ul style="list-style-type: none"> • İmalatı ile aile bütçesine ek gelir sağlanması. • Kullanımı ile ticari gelir getirmesi. • Kullanımı ile sosyo-kültürel bağların kuvvetlenmesi. • Şehirde kırsal özlemini gidermesi. • Üretimin iktisadi faaliyet olarak yılın büyük bir bölümünde yapılabilmesi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Şehirleşme ve eğitim seviyesinin artışıyla ortaya çıkan kültürel değişim. • Ulaşım ve iletişimdeki gelişmeler. • Pazarlama zorlukları. • Modern fırınlar, kasap fırın vb. tesislerin rekabeti. • Kırdan kente göç. • Tandır ekmeğinin sağlıklı olup olmadığı yönündeki tartışmalar. • Üretici sayısı azaldığından gelecekte önemini kaybetme ihtimali.

4.3. Araştırma Sahasındaki Tandır Fırını Tipleri ve Üretimi

Araştırma sahalarında yapılan veri toplamaya yönelik çalışmalarında her üç ilçenin kırsal kesiminde de tandır fırını üretiminde bazı yapısal ve fonksiyonel farklılıklar tespit edilmiştir. Bu farklılıklara göre sınıflandırdığımız tandır fırını tipleri ve fiziksel özellikleri şu şekildedir:

4.3.1. Samandağ Tipi Tandır Fırını

Samandağ tipi tandır fırını, boyutları ustasının el marifetine göre değişiklik göstermekle birlikte genellikle ağız çapı 40-50 cm, tandır duvar (et) kalınlığı 4,5-5,5 cm, çevre uzunluğu orta bölgesinde (en geniş yeri) 2,65-2,75 cm, ön cepheden yüksekliği/boyu 70-85 cm (tabandan tandır ağzına kadar), arka cepheden yüksekliği/boyu 85-100 cm (tabandan tandır ağzına kadar), taban çapı 50-60 cm, hava deliği (külve) 8-10 cm arasındadır.

Samandağ tipi tandır fırını tasvir edilecek olursa; kullanıcının bel hizasından eğilip içerisine rahatlıkla ekmek hamurunu yapıştırabileceği bir yüksekliktedir (70 – 85 cm). Fırın ağzı içine girip çıkan kol hareketini kolaylaştıracak biçimde hafifçe öne doğru eğimli (20°-25°) ve elips şeklindedir. Söz konusu eğim derecesi, fırın ağzının ön ve arka tarafında yaklaşık 15 cm kadar olan bir yükselti farkı ile sağlanmıştır. Fırının orta kısmı alt kısmına nazaran daha kavisli olup ve üst kısma (ağza) doğru gittikçe daralan ve ağız kısmı kullanıcıya bakacak şekilde bulunduğu yere sabitlenen bir tasarıma sahiptir.

Şekil 112: Samandağ Tipi Tandır.

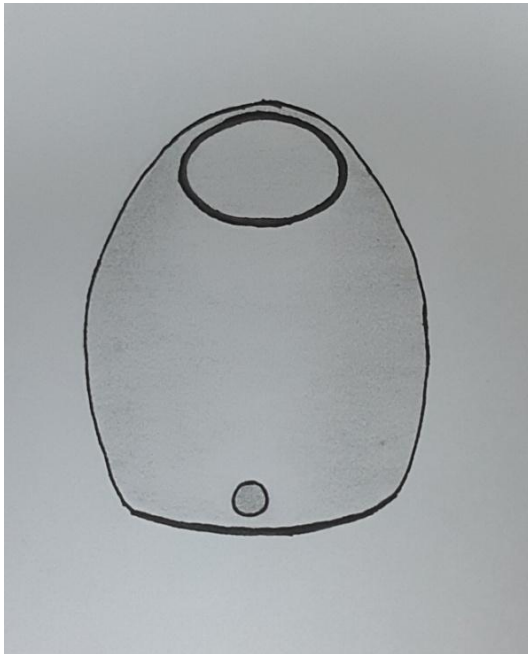


Foto 33: Samandağ Tipi Tandır.



4.3.2. Yayladağı Tipi Tandır Fırını

Yayladağı tipi tandır fırını, ağız çapı 45-55 cm, tandır duvar (et) kalınlığı 3-4 cm, çevre uzunluğu 200 cm, ön ve arka cephelerden yüksekliği /boyu 85-95 cm,

taban çapı 60-62 cm, hava deliği (külve) 2-3 cm arasındadır. Yayladağı tipi tandır fırınının da boyutları zanaatkârına göre değişiklik göstermektedir.

Yayladağı tipi tandır fırını tasvir edilecek olursa; fırın ağzı daire biçiminde olup, ön cephesinde sürahi ağzına benzer bir kertik vardır. Üst kısmı altı ve ortasına göre nispeten daha dar olsa da şekil olarak hafifçe kavisli bir silindiri andırır. Kullanılacağı yerde zemine sabitlendiğinde ağız kısmı, herhangi bir eğim verilmeksizin doğrudan yukarı bakacak şekilde tasarlanmıştır.

Şekil 113: Yayladağı Tipi Tandır.

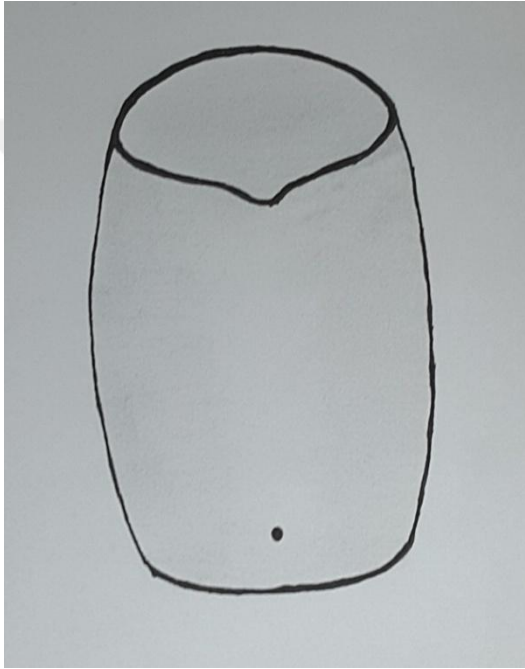


Foto 34.Yayladağı Tipi Tandır.



4.3.3. Kumlu Tipi Tandır Fırını

Kumlu tipi tandır fırını, boyutları zanaatkârın el melekesine göre değişiklik göstermektedir. Genellikle ağız çapı 40-50 cm, tandır duvar (et) kalınlığı 3-4 cm, çevre uzunluğu orta bölgesinde (en geniş yeri) 2,25-2,30 cm, ön cepheden yüksekliği/boyu 70-75 cm (tabandan tandır ağzına kadar), arka cepheden yüksekliği/boyu 80-90 cm (tabandan tandır ağzına kadar), taban çapı 60-65 cm, hava deliği ise yoktur. Fakat bazı durumlarda kullanıcının isteğine bağlı olarak sonradan hava deliği açılabilir.

Kumlu tipi tandır görsel olarak tasvir edilmek istenirse; kullanıcının bel hizasından eğilip içerisine rahatlıkla ekmek hamurunu yapıştırabilecek yükseklikte, tandır ağzı daireye benzer olup, ağzın öne bakan kısmı sürahi ağzını andıran şekilde

hafif kертik, alt ve orta kısmı hemen hemen aynı ebatta olup ağıza doğru gittikçe daralan ve kurulumu yapıldığında ağız kısmı yukarı bakacak şekilde bir tasarıma sahiptir.

Şekil 114: Kumlu Tipi Tandır.



Foto 35: Kumlu Tipi Tandır.



4.3.4. “Ali Su” Tipi Tandır Fırını

Bu tip tandır fırını sipariş üzerine yapıldığından dolayı boyutları isteyen kişiyi fiziksel özelliğine göre değişiklik gösterir. Genellikle ağız çapı 40-45 cm tandır duvar (et) kalınlığı 10-12cm, çevre uzunluğu orta bölgesinde (en geniş yeri) 320-340 cm, ön cephelerden yüksekliği /boyu 70-80 cm (tabandan tandır ağzına kadar), arka cepheden yüksekliği/boyu 90-95 cm (tabandan tandır ağzına kadar) taban çapı 90 cm, hava deliği (külve) 8-10 cm arasındadır.

Ali Su tipi tandır fırını Samandağ'da imalatı yapılan balçık tandırlarla aynı şekil ve formdadır. Bu iki tip tandır fırınının farkı imal edildikleri malzemelerdir.

4.3.5. “Mendi” Tipi Tandır Fırını

Mendi tipi tandır fırını, ağız ve taban çapı 85 cm, tandır duvar (et) kalınlığı 8 cm, çevre uzunluğu 3 m, tandır derinliği ise 120 cm'dir.

Mendi tipi tandır fırını tasvir edilecek olursa; fırın ağzı ve tabanı daire biçiminde olup, silindir şeklindedir. Tandır duvarı tabandan tandır ağzına kadar dik

ve düzgün bir şekilde yükselmektedir. Fırında pişirilme işlemine başladığı zaman ağzını hava almayacak biçimde kapatan bir de kapağı vardır.

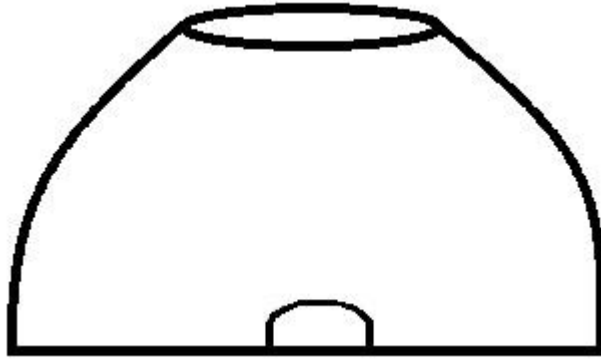
4.3.6 Diğer Tip Tandır Fırını

Her ne kadar araştırma sahasında rastlanmamış olsa da Antakya'nın Ovakent köyünde tesadüf edilen diğer bir tandır fırını tipi de Afgan Tandırı'dır.

Ağız çapı 40-45 cm, tandır duvar (et) kalınlığı 3-4 cm, yüksekliği/ boyu 55-60 cm, taban çapı 85-90 cm, iki tane olan hava delikleri (külve) ise 9-10 cm ve 10-15 cm arasındadır. Afgan tipi tandır fırınının da boyutları da zanaatkârına göre değişiklik göstermektedir.

Afgan tipi tandır fırını tasvir edilecek olursa, fırın ağız daire biçiminde olup, fırının orta kısmı taban ile aynı ölçülerde yapılmış, buradan itibaren üst kısma (ağız) gittikçe daralan ve kullanılacağı yerde zemine sabitlendiğinde ağız kısmı, herhangi bir eğim verilmeksizin doğrudan yukarı bakacak şekilde tasarlanmıştır.

Şekil 115: Afgan Tipi Tandır.



4.3.7. Çalışma Sahasında Tandır Üretimi

Ülkemizin diğer bölgelerinde olduğu gibi çalışma sahamızı oluşturan Samandağ, Yayladağı ve Kumlu'da genellikle bahar ve yaz aylarında yapılan tandır imalatıyla ilgili farklılıklar görülmektedir. Bu farklılıklar ufak boyutlarda olup tandır yapımı teknik olarak birbirine benzerlik göstermektedir. Genellikle kadınlar tarafından yapılan zor ve zahmetli bir iş olan tandır fırını yapım aşamalarını şu şekilde sıralayabiliriz.

a. Tandır Toprağının Taşınması: Tandır üreticileri tandır üretimi için her toprağın uygun olmadığını sadece killi toprağın bulunduğu tepelerden toprak getirdiklerini söylemektedirler. Bu alanların üretim yerlerine uzaklığı ortalama olarak

1-3 km'dir. Kullanılan toprak araştırma sahasının özelliklerine göre değişmektedir. Samandağ'da kil oranı yüksek, Yayladağı'nda yine kil oranı yüksek ve içerisinde bol miktarda demir oksit bulunan kırmızı toprak kullanılmaktadır. Kumlu'da ise üreticilerin beyaz toprak dedikleri kil oranı Samandağ ve Yayladağı'ndakine göre daha düşük, kumlu toprak kullanılmaktadır. Kumlu'nun Amik Gölü'nün istilası altında bataklıklardan oluşan bir alanda kurulması burada halkın kumsal toprağı denilen kumlu toprak yapısının bulunmasına neden olmuştur. Yayladağı'nda ise toprakların % 45'ini Kırmızı Akdeniz toprakları oluşturduğu için tandır toprağı olarak bu topraklar kullanılmaktadır. Asi nehrinin biriktirmiş olduğu alüvyonlardan oluşan Samandağ Ovası'nda ise yine içinde kil oranı yüksek olan topraklar kullanılmaktadır. Dolayısıyla tandır üreticileri doğal ortamın kendilerine sağladığı imkânlar doğrultusunda en ekonomik şekilde tandır toprağını temin etmektedirler. Yakın tepelerden evin erkekleri aracılığıyla taşınan killi toprak imalat yerine at ve eşeklere yüklenen çuval ya da taşımaya uygun araçlarla getirilmektedir. Uzak yerlerden taşınan tandır toprağı ise Samandağ'da 100 lira karşılığında traktörle, Kumlu'da ise belediyenin kestiği 50 TL'lik fiş karşılığında kamyonla getirilmektedir. Burada dikkati çeken genellikle kadınlar tarafından yapılan tandır fırını imalatının bu aşamasında erkeklerden yararlanılmış olmasıdır.

Foto 36: Tandır Toprağının Getirildikleri Tepeler.



b. Toprağın Elenmesi ve Suyla Yoğrulması: Tandır toprağının temininden sonra ikinci aşamada tandır toprağı elenir. Eleme işleminden önce yere havuz şeklinde bir çukur açılır. Tandır toprağının başka toprakla karışmaması için çukurun olduğu yere bir çadır serilir. Kürek yardımıyla tandır toprağı yapılan havuzun içine atılır,

üzerine su eklenir, suyu fazla olursa fazla su alınır. Bir saat boyunca çıplak ayakla suyla karıştırılan tandır toprağı yoğrulur.

Foto 37: Açılan Çukura Çadır Gerilmesi.



Foto 38: Havuza Tandır Toprağının Atılması.



Foto 39: Havuza Atılan Tandır Toprağının Suyla Karıştırılması.



Foto 40: Havuzdan Fazla Suyun Alınması.



c. Yoğrulan Hamurun Dinlendirilmesi: Su ile karıştırılıp çamur haline getirilen killi toprak, bir gün dinlenmeye bırakılır.

ç. Hamur İçine Başka Malzeme Katılarak Tekrar Yoğrulması: Dinlenen hamura ertesi gün çeşitli katkı maddeleri eklenir ve hamur yeniden yoğrulur.

Samandağ'da hamurun içine kıyılmış saman, Yayladağı'nda keçi kılı, Kumlu'da ise Gölbaşı Gölü'nden tedarik edilen "tireş" adı verilen sazların tepesi kullanılır. Tandır hamuruna eklenen katkı maddelerinin bölgesel faktörlere göre değişim sergilediği göze çarpmaktadır. Yani, tandır üreticileri doğanın kendilerine sağladığı imkanlar dahilinde hammaddeleri temin etmektedirler. Ayrıca tandır çamuruna eklenen bu katkı maddelerinin eksik miktarda olmaması tandırın dayanıklılığı açısından önemlidir.

Foto 41: Dinlenen Tandır Çamuruna Saman Karıştırılması.



Foto 42: Samanla Çamurun Tekrar Yoğrulması.



Foto 43: Kumlu'da Dinlenen Tandır Çamuruna Katılan Tireş.



Foto 44: Yayladağı'nda Dinlenen Tandır Çamuruna Katılan Keçi Kılı.



d. Tandır Fırını Yapımı: Tandır hamurunun tamamlanmasından sonra tandırın şekillendirilmesi aşamasına geçilir. Tandır toprağının getirilmesinden sonraki tüm aşamalar üreticilerin evlerinin önünde ya da evlerine en fazla 300 metre uzaklıktaki bir yerde gerçekleşmektedir. Bu aşama tümüyle kadınlar tarafından yapılmaktadır. Daha önce belirttiğimiz aşamalardan geçen tandır hamurundan alınıp direk toprağın üzerine halka şeritler halinde tandır yapımına başlanır. Göz kararı

şekilde yaklaşık bir karış yüksekliğinde tandırın tabanı yapılır. Sonra tandır ustası elini ıslatarak tandır çevresini yukarıya doğru inceltmeye başlar. Bu aşamada ustalar, tandırın sağlam olması için alt kısmının kalın yaptıklarını, yukarı doğru ise incelttiklerini belirtmişlerdir. İlk aşamada yaklaşık bir karış/15-20 cm yükseldikten sonra bir şişe yardımıyla tandırın el alt kısmına 10x10 cm genişliğinde bir delik açılır. Tandır kurduktan sonra bu şişe çıkartılır. Bu delik, tandır ateşinin hava alarak yanmasını sağlamaktadır. Fakat tandır yapımı yöreden yöreye ve ustadan ustaya göre bazı farklılıklar göstermektedir. Örneğin tandırın hava deliği Samandağ'da 10 cm civarı iken Yayladağı'nda 3 cm civarıdır. Kumlu'da yapılan tandırlarda ise hava deliği bulunmamaktadır. Yine genelde ölçsüz, kabataslak yapılan tandırlar bazı ustalarca farklı yapılmaktadır. Kimi tandır ustası ölçü almadan, kimisi kireç taşı yardımıyla yapılacağı yere bir halka çizerek, kimisi de otomobil lastiğini ölçü olarak tandırlara şekil vermektedirler.

Tandır yapım aşamasının sayısı tandırın büyüklüğüne göre değişmektedir. Tüm ustalardan elde ettiğimiz bilgilere göre genelde ilk seferde 5 tandır yapımına başlanır ve tandırın büyüklüğüne göre 7-10 aşamada tandır tamamlanır.

Foto 45: Yayladağı'nda Tandıra Başlanması.



Foto 46: Samandağ'da Tandıra Başlanması.



Foto 47: Samandağ'da Başlanan Tandıra Hava Deliğinin Açılması



Foto 48: Samandağ'da Tandırın İmalatının Son Evreleri.



e. Tandırın Cilalama İşlemi: Dış sıvası bittikten sonra kurumaya bırakılan tandıra iyice kuruduktan sonra cilalama işlemi yapılır. Çalışma sahamızı oluşturan Samandağ ve Yayladağı'nda cilalama işlemi farklı şekillerde yapılmakta iken Kumlu'da tandıra cilalama işlemi yapılmamaktadır.

-Samandağ'da Cilalama İşlemi: Ustalar dış sıvası için tandır yapımında kullanılan toprağın dışında mavimsi, killi toprak kullandıklarını belirtmişlerdir. Bu toprağı leğende iki gün suda bekletip suyun dibine çökenleri topraktan ayırdıklarını ve toprağı pamukla karıştırdıklarını ifade etmişlerdir. Dibe çöken malzemeyi ayırmalarının sebebi tandırın dayanıksız olmasını önlemektir. Killi toprak ve işlenmiş pamukla elde edilen karışım sayesinde içi dışı sıvanan tandır tekrar kurumaya bırakılır ve kullanıma hazır hale gelir.

Foto 49: Samandağ'da Tandırı Cilalama İşlemi İçin Hazırlanan Çamur.



-Yayladağı'nda Cilalama İşlemi: Yayladağı'nda dış sıvası bitip kuruyan tandıra kırmızı toprakla cilalama işlemi yapılmaktadır. İçerisinde bol miktarda demir oksit bulunan killi toprak sulandırılıp ısıtılır. İyice kırmızımsı bir renk aldıktan sonra çatlakları kapatmak ve daha güzel bir görünüm sağlamak amacıyla tandırın dış sıvası yapılır. Cilalama işlemi bittikten sonra tandır kullanıma hazır hale gelir.

Foto 50: Yayladağı'nda Tandırı Cilalama İşlemi İçin Hazırlanan Çamur.



Ayrıca, balçık tandırların yanı sıra çalışma sahamız olan Samandağ'ın Tekebaşı köyünde kiremitten tandır yapımına da rastlanmıştır. Bu tandır sadece Ali Su isimli bir şahıs tarafından yapılmaktadır. Bu tandırın imalatını balçık tandırlardan farklı kılan imal edildikleri malzemenin yanı sıra nereye kurulacak ise yapımına da orada başlanmasıdır. Yani bu tandır balçık tandırlara nazaran daha ağır olduklarından taşınabilir değildir. Tandırın yapımı için ustası tarafından çevreden toplanıp tandır yapımına uygun hale getirilmiş 12 teneke kadar atık kiremit parçası, kiremit parçalarını yapıştırarak harcı için ise 3 torba kadar çimento ve 4 el arabası kum kullanılmaktadır. Kiremit tandırın yapımı bir günde bitmekte olup, bitmesine müteakip yapımında kullanılan harcın kuruması için 2-3 gün beklemeye bırakılması gerekmektedir. Ustası tarafından yapılan tandırın ağırlığının yaklaşık olarak 500 kg civarında olduğu ve ticari amaçla kullanılmadığı takdirde ise tandırın ömür boyu evsafını kaybetmeyeceğini belirtmiştir. Tandırında yakılacak malzemeler balçık tandırlarda kullanılanlardan farkı yoktur. Kiremitten tandırın yapım aşamaları aşağıda bahsedilmiştir.

Tandır Zeminin Yapılması: Tandır yapımına başlamadan önce tandırın zeminine beton atılması gerekmektedir. Zemin beton harcının yapılması için çimento, kum ve su karıştırılarak bir harç oluşturulur ve tandırın yapılacağı yere yaklaşık 5-6 cm yükseklikte 110 cm çapında dairesel bir platform oluşturulur.

Foto 51: Zemin Harcının Hazırlanması



Foto 52: Tandır Zeminin Hazırlanması.



Daha sonra hazırlanan zemin üzerinde 45 cm uzunluğunda bir ucu çivili plastik boru sayesinde 90 cm çapında bir daire çizilerek tandırın şekilleneceği çerçeve belli edilmiş olunur.

Foto 53: Tandır zeminine Şekilleneceği Dairenin Çizilmesi.



Kiremitlerin Yerleştirilmesi: Öncelikle tandır kiremitlerinin yerden nem olmaması için suya ve neme dayanıklı ikiye bölünmüş kilit taşları tandırın en alt basamağını oluşturur. Kilit taşları daha önce çizilmiş olan dairesel hat boyunca yerleştirilir. Sadece tandırın hava deliğini oluşturacak olan yere taş konulmaz. Daha sonra sadece çimento ve su ile hazırlanmış kiremitleri yapıştırmaya yarayan harç hazırlanır.

Foto 54: Kilit Taşlarının Dizilmesi

Foto 55: Kiremit Yapıştırma Harcının Hazırlanması



Daha sonra her birinin altına harç sürülen kiremitlerin kilit taşlarının üzerine teker teker dizilmesine başlanır. Kiremitlerin dizilmesi esnasında ilk üç sırada hava deliğinin olduğu kiremit konulmamasına dikkat edilir.

Foto 56: Kiremitlerin Dizilmesi.**Foto 57:** Kiremit Dizilmesinin İlk Üç Sırası.

On birinci sıraya kadar yani 40 cm'lik zemin yüksekliğine kadar kiremitler 90 cm'lik çapı koruyarak şekilde yerleştirilerek tandır şekillenmeye devam eder. Ancak 40 cm'den sonra tandırın çapı yavaş yavaş daralacak şekilde kiremitler yerleştirilmeye devam edilir.

Foto 58: Kiremitlerin Dizilmesi.**Foto 59:** Tandırın Daralmaya Başladığı Sıra.

Yavaş yavaş şekil almaya başlayan tandıra daralarak kiremit dizilme işlemi yirmi ikinci sıraya kadar yani 70 cm'ye ulaşana kadar devam eder. Bu yüksekliğe ulaşmaya yakın dizilen kiremitlerin sağlamlaştırılması amacıyla kum, çimento ve su ile hazırlanan harç el yardımıyla dıştan kiremitlerin arasını dolduracak şekilde sıvanarak kurumaya bırakılır. Bu yükseklikten sonra tandırın ön tarafına kiremit dizilmesi bırakılarak sadece arka cepheye ve kısmi olarak da yanlara kiremit dizilmesine devam edilir.

Foto 60: Kiremitlerin Dizilme İşlemi.**Foto 61:** Kiremitlerin Harçla Sıvanması.

Foto 62: Kiremitlerin Tandırın Arka Tarafına Dizilme İşlemi.

Kiremitlerin önden itibaren azalarak dizilme işlemi sekiz sıra yaklaşık 20 cm daha devam eder ve kiremitlerin dizilme işlemi biter. Son dizilen kiremitler de harç ile sıvandıktan sonra tandırın daha mukavemetli olması amacıyla hazır şekilde satılan üç metre uzunluğundaki tel örgü ile sıkıca kaplanır ve hava deliğine daha sonraki işlemlerde kapanmaması için içi su dolu bir pet şişe yerleştirilir. Daha sonra tel örgü de kapatacak şekilde tandır tekrar sıva maksatlı harç ile kaplanır ve tandıra son şekli verilir.

Foto 63: Kiremitlerin Harçla Sıvanması.**Foto 64:** Tandırın Tel Örgü İle Kaplanması.**Foto 65:** Hava Delğine Şişe Konulması.**Foto 66:** Tandırın Harç İle Kaplanması.

Tandır Tezgâhının Yapılması: Tandırın kabaca harçla sıvama işlemi bittikten sonra tandır tezgâhının yapımına geçilir. Tezgâh tandır kurulan yerin durumuna göre (değişik ölçülerde olabilir) ölçeklendirilerek ilk adım olan briketlerin dizilmesine

geçilir. Briketler dizildikten sonra su ile ıslatılmış bir süngerle tandırın ince sıvası yapılarak son hali verilir.

Foto 67: Harçla Tandırın Kabaca Sıvanması.



Foto 68: Briketlerin Dizilmesi.



69: Tezgâh İçin Dizilen Briketler.



Foto 70: Tandırın İnce Sıvasının Yapılması.



Foto 71: Kurulan Tandırın Eve Göre Konumu.



Daha sonra yapılan tandırın etrafı yakıldıktan sonra ısısının kaybolmaması amacıyla bir kat ısı yalıtım malzemesiyle çevrilerek tezgâhın bulunduğu bölme kum ile doldurulur. Doldurulan kumun üzeri daha sonra yapı harcıyla kaplanarak tezgâh

da oluşturulmuş olur. Tezgâh tandır sahibinin zevkine göre ister bu şekilde isterse seramik, mermer vb. malzemelerle kaplanarak kullanılabilir. Bu işlemlerin yapılmasıyla tandır kurulum işlemi bitirilir.

Bununla birlikte, araştırma sahasında “Mendi Tandır” olarak tabir edilen bir tandır fırını tipine daha rastlanmıştır. Bütünüyle ateş tuğlası kullanılarak dizayn edilmiş olan bu tandır fırını, herhangi bir fırın ustası tarafından imal edilebilmektedir. Mendi tandır, yapısal özellikleri ve büyüklüğü itibarıyla daha ziyade ticari amaçlar için kullanılmaktadır. Bu tandırın Ali SU tandırından önemli farkı, yere dikey konumda bir çukur açılarak fırının bu çukurun içine inşa edilmesidir.

Yaygın olarak ağız çapı 85 cm, yüksekliği 120 cm ve çevresi 3 m boyutlarında olan Mendi Tandır fırının yapımında yaklaşık 650 adet ateş tuğlası kullanılmaktadır. Zeminde derince açılan bir çukurun içine kurulan bu tandır fırınının inşası sırasında; çukurun içerisinde tuğla dizme işlemi tamamlandıktan sonra etrafında ısının kaybolmaması ve aksine ısıyı daha fazla koruması maksadıyla yaklaşık miktarı 2.5 ton olan kalın tuzdan bir izoleli tabaka oluşturulmakta ve tandır çukuru ağzına kadar yapı harcıyla doldurulmaktadır.

Foto 72: Mendi Tandır (Samandağ).



Ayrıca araştırma evreninde (Hatay ili) yer alan fakat örneklem sahası içerisine girmeyen Antakya ilçesi Ovakent mahallesinde de farklı bir tandır tipi daha tespit edilmiştir: “Afgan Tandırı”.

Ampirik temelli araştırma verisi elde etmek amacıyla Ovakent (Antakya) mahallesinde yürütülen saha çalışmalarına göre, kırsal özellikler gösteren mahallede (köy), memleketlerinden önce Afganistan’a oradan da 1982 yılında ülkemize göç eden Özbek bir topluluğun yaşadığı tespit edilmiştir. Dolayısı ile çevre köylerin “Afgan Tandırı” olarak adlandırdığı bu fırının esasen “Özbek Tandırı” olarak adlandırılması gerektiği kanaatine varılmıştır. Nitekim 1982 yılında Afganistan’dan

göç eden Özbekler kendi kültürlerinde olan tandır yapımı ve kullanımını burada da sürdürdüklerini belirtmişlerdir.

Bu tandır fırını tipi araştırma alanlarımızdaki diğer tandır fırınlarına nazaran elbette bazı yapısal farklılıklar göstermektedir. Her şeyden önce Özbekler, tandır toprağının temini açısından çok fazla seçici olmayıp; yapı malzemesi olarak Ovakent'teki inşaatların temellerinden çıkarılan killi toprağı değerlendirmektedirler.

Yakın çevreden temin edilen toprak, taşlarından temizlendikten sonra saman, koyun kılı ve su ile karıştırılarak tandır çamuru elde edilmektedir. Daha sonra diğer tandır imalatlarından çok farklı olarak daha önceden toprak zemini kazarak hazırlamış oldukları tandır kalıbı kullanılır. Bu kalıpta tandırlar kalıp şeklinden ötürü ağız kısmı aşağıda kalacak şekilde ters olarak imal edilir.

Foto 73: Tandır Kalıbı (Ovakent).



Tandır, hazırlanan çamur ile 4 cm kalınlıkta olacak şekilde kalıpta şekil alır ve kurumaya bırakılır. Bu işlem gün içerisinde bitirilir ve yapılan tandır üzeri metal bir kapakla örtülü vaziyette dört gün kurumaya bırakılır. Ayrıca bir diğer fark da bu tandırda biri 9 cm ve diğeri 12 cm olacak şekilde iki tane hava deliği bırakılmasıdır.

Foto 74: Kurumaya Bırakılan Tandır Fırını**Foto 75:** Üzeri Örtülen Tandır Fırını.

Kuruma esnasında tandır duvarlarında oluşan çatlakların giderilmesi ve tandırın daha sıkı hale gelmesi için pürüzsüz bir taş ile tandır duvarları fazla hızlı vurmadan dövülür.

Foto 76: Tandır Duvarlarına Vurulan Taş (Abdulgafur Ay'ın Evi, Ovakent).

Ağız çapı 40 cm, tabanı 86 cm ve yüksekliği 60 cm ölçülerinde olan tandır fırını, kullanılacağı yer için kuruluma hazır hale getirilmektedir. Tandır fırını genellikle 230 x 180 x 70 cm ebatlarındaki bir platformun içerisine yerleştirilmekte ve çevresinde oluşan boşluklar dolgu malzemesi olarak civardaki taş, kum, moloz ve toprak malzeme ile doldurulmaktadır. Son olarak dolgunun üzeri beton veya tandır çamuru ile düzleştirilerek tandır platformu tamamlanmaktadır.

Foto 77: Afgan Tandırı (Abdulgafur Ay'ın Evi, Ovakent).



4.4. Araştırma Sahasında Tandır Fırını Evinin Kurulumu ve Özellikleri

Araştırma sahamızı oluşturan Samandağ, Yayladağı ve Kumlu'da Erzurum yöresinde olduğu gibi “tandır evi” olarak adlandırılan bir tabir bulunmamaktadır. Fakat tandırın kurulduğu ve tandır ekmeklerinin pişirilip hazırlandığı özel bir kurulum yapıldığı için biz burayı “tandır evi” ya da bazı yörelerde olduğu gibi “sundurma” olarak da adlandırmaktayız. Çalışma alanında standart ölçülerde bir kurulum olmadığı gibi her ev kendine göre en uygun gördüğü yere “tandır evi” ya da “sundurma”sını kurmaktadır. Genellikle dumanın dışarıya gitmesi için bahçenin en uzak yerine kurulan tandırların kurulum, tezgâh ve çatı özellikleri de birbirinden farklılık göstermektedir. Evin hanımının fiziksel özelliklerine göre eğimi verilip kurulan tandırların hepsi birbirinden küçük farklılıklarla ayrılmaktadır. Bazı tandırlar çinko çatı şeklinde bazı tandırlar kiremit çatı ve bazıları ise atermit çatı şeklinde koruma altına alınmaktadır. Bazı tandırlar ise çatısız olup üzerleri branda ile örtülmek suretiyle koruma altına alınmışlardır. Tezgâhların genişliği ile boyu da bahçenin büyüklüğü ve evin hanımının isteğine göre ayarlanmaktadır. Tezgâh yüksekliği bazı yerlerde üç briket, bazı yerlerde dört briket ve daha yüksek ölçülerde ayarlanır.

Şekil 116: Araştırma Sahasından Bir Tandır Evi Çizimi.

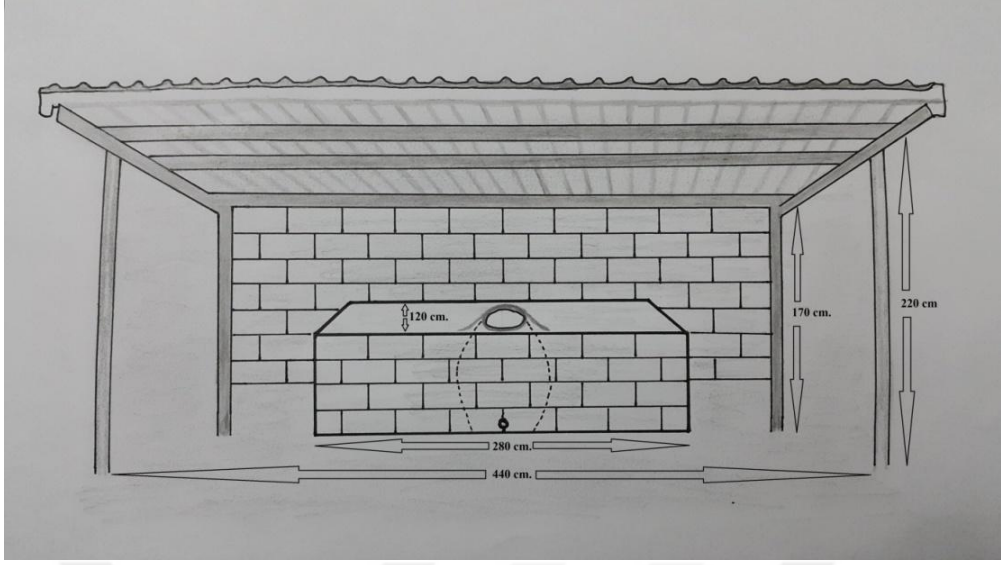


Foto 78: Sebenoba Mahallesiinde Bir Tandır Evi (Yayladağı).



Şekil 117: Gökçeoğlu Mahalle Muhtarı Ahmet Uçarkuş'un Evinin Krokisi (Kumlu).

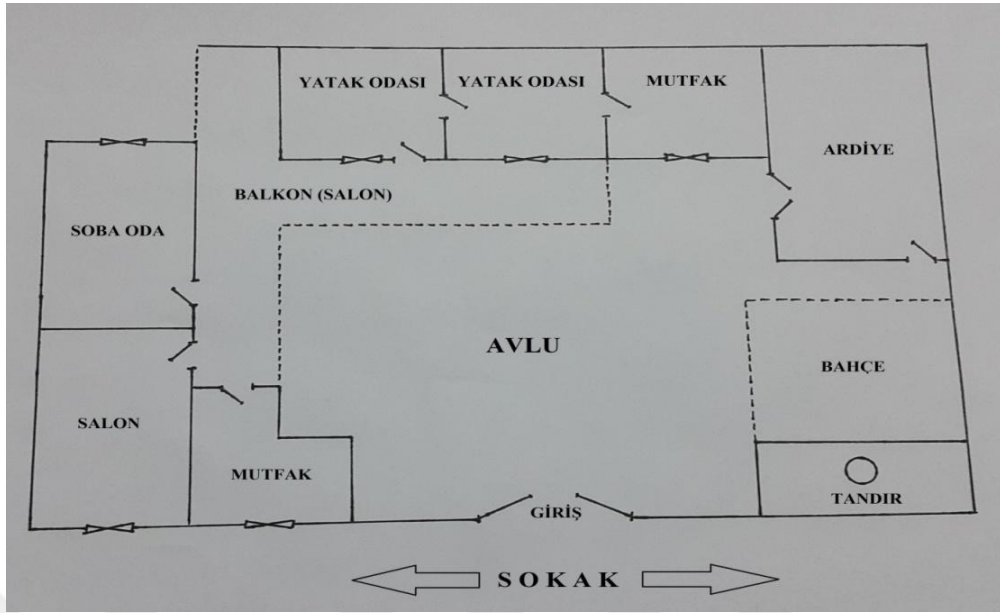


Foto 79: Ahmet-Rahime Uçarkuş'un Evi (Gökçeoğlu Mahallesi/Kumlu).



Özellikle Samandağ ve çevresinde yapılan birebir mülakatlarda evin kendine özel tandırının olmasının önem arz ettiği ortaya çıkmıştır. Ali Su ile kiremit tandır yapımını izlemeye gittiğimiz Tekebaşı Köyü'ndeki Besime Şimşek'in evine yeni taşındığını, henüz evinin eksikleri tamamlamadan tandırını yaptırdığına şahit olunmuştur. Tandır ustasına *"hayallerimdeki gibi bir tandır istiyorum"* diyerek tandır yapımının her aşamasını heyecanla izleyen Besime Hanım, tandır kurduktan sonra mimar getirip dış süslemesini herkesin dikkatini çekecek biçimde yaptıracığını

belirtmiştir. Ayrıca bahçesinin duvarına tandırına nazar değmemesi için bir tane ayakkabıyı dikine bir şekilde asmıştır. Bu da bize yöre halkı için tandırın ne denli önemli olduğunu göstermektedir.

Foto 80: Tekebaşı Köyü Besime Şimşek'in Evi (Samandağ)



4.5. Araştırma Sahasında Tandır Fırınının Kullanımı ve Ürünleri

Araştırma sahamızı oluşturan Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde tandır fırını kullanımı oldukça yaygındır. Neredeyse her evin önünde veya birkaç evin ortaklaşa kullandığı bir tandır fırını bulunmaktadır. Araştırma sahasında birebir mülakatlarda bulunulan kişilerden alınan bilgilere göre geçmişte tandır fırını ısınma amacıyla da kullanılsa da günümüzde gelişen teknolojiyle bu özelliğini kaybetmiştir. İçerisinde kuzu, tavuk, balık vb. her çeşit yemek yapılabilen tandır, araştırma sahamızda genellikle ekme yapımında kullanılmaktadır. Tandır ekmeği adı verilen ekmeğin dışında yörede “katıklı” ve “biberli ekme” olarak bilinen özel ekmekler de yapılmaktadır.

Kurulumu yapılan tandır fırını kullanılmadan önce ilk seferde 2 kg zeytinyağı ve 1 kg tuz karıştırılır, Başar (1976: 36)'ın makalesinde “Silek” olarak adlandırdığı bir bez yardımıyla tandırın ilk ateş yakıldığı zaman çatlamaması için içi silinmektedir. Tandırın ilk ateşi yakıldıktan sonra ateş yaklaşık olarak 4-5 saat sönmeksizin tandır duvarlarını beyazlatana kadar yakılmakta ve böylelikle tandır kullanılabilir hale gelmektedir. Yakacak olarak da her çeşit malzeme kullanılmasına rağmen yörede daha çok doğal bitki örtüsünün sağladığı imkânlar dâhilinde yakacak kullanılmaktadır. Samandağ'da defne çalısı, portakal çalısı, zeytin çalısı

kullanılırken, Yayladağı'nda defne ve zeytin alıısı, Kumlu'da ise daha çok pamuk alıısı tandırın yakacağı olmaktadır.

Kullanıma hazır olan tandır fırınında ekmek yapılacağı zaman yakılan ateş kz haline geldikten sonra duvarlarına hamur yapıştırmadan önce fırının eēit olarak ısınması ve kzün harının geçmesi için yaklaēık olarak 20 dakika beklenmektedir (Foto 81). Daha sonra ii ul ya da pamukla doldurulmuē Baēar (1976: 36)'a göre "rapata" adı verilen, alıēma alanımızda ise "kere" olarak tabir edilen özel hazırlanmıē bir yastıkla hamurlar tandır duvarına yapıştırlmaktadır (Foto 82). Yöreye özgü biberli ve katıklı ekmek yapımında ise ekmek üzerindeki malzemenin kereye yapışmasını önlemek amacıyla kerenin üzerine naylon poēet geçirilmektedir (Foto 83).

Foto 81: Hamur Yapıştırmadan nce Kz Harının Geçmesinin Beklenmesi.



Foto 82: Kere ve Tandır Ekmekleri.



Foto 83: Naylon Poēet Geçirilmiş Kere.



Çalışma alanımızda yapılan tandır ekmeği mekânsal farklılıklar göstermektedir. Yayladağı'nda 42 cm civarı ince yapılı daha çok yufka ekmeği andıran şekilde yapıldığı görülmüştür. Kumlu'da ise 35 cm civarı Yayladağı'nda yapılan ekmeğe nazaran biraz daha kalın, Samandağ'da ise 37 cm civarı biraz daha kalın ve ekmeğin üzeri hava kabarcıklarıyla dolu bir görünüme sahiptir.

Foto 84: Tandır Ekmeği (Samandağ).



Foto 85: Tandır Ekmeği (Yayladağı).



Foto 86: Tandır Ekmeği (Kumlu).

Tandır ekmeği yapılmasında ise genellikle buğday unu ve kepekli un birlikte kullanılmaktadır. Aynı zamanda isteğe bağlı olarak bu iki unun ayrı ayrı kullanımlarına rastlanmıştır.

Yapılan saha çalışmalarında günlük tkretimde kullanılan tandırda yapılan normal ekmek dışında yöreye özgü biberli ekmek ve eşitleri bulunur. Ayrıca ticari amaçla kurulan mendi tandırda da yemek eşitleri yapılabilir. Taze kelek, biber salçası, erek otu, soğan, zahter, susam, zeytinyağı, zeytin tozu, maydanoz, nane, kimyon, “kzbara” yörede yapılan ve yörenin lahmacunu olarak nitelendirilen biberli ekmeğin i malzemeleridir. Bu malzemeler birleştirilip bir bulamaç haline getirildikten sonra 24 cm civarı olarak hazırlanan ekmek hamurunun üzerini kapatacak şekilde yayılır ve tandırda pişirilir. Bu malzemeler isteğe göre arttırılıp eksiltilebilir. Örneğin içerisine ıspanak da katılarak ıspanaklı ekmek olarak da yapılabilir. Bu tarzda yapılıp tandırda pişirilen ekmeklerin geneline katıklı ekmek tabiri kullanılır.

Foto 87: Biberli Ekmek.**Foto 88:** Yörede Tandırda Pişirilen Çeşitli Katıklı Ekmekler.

Bir Yemen yemeği olan Arap Yarımadası ile Ürdün, Mısır, Suriye, Filistin ve Körfez ülkelerinde de sıkça tüketilen “mendi” Samandağ ilçesinde tandırda pişirilen bir yemek çeşididir. **Mendi**, etin yüksek sıcaklıkta pişmesi ve etin yağının altındaki pilava akması anlamına gelmektedir. Tavukla da yapılan mendi tandırın aslı koç etiyle yapılmaktadır. Bu yemek için en az 70 kg’lık bir koç gerekmektedir. Koçun ağırlığının böyle olmasının sebebi sıcaklığın şiddetinden etin kemikten sıyrılmasını önlemek, yemeğin lezzet ve görüntüsünü korumasını sağlamaktır. Kuzu bütün olarak ya da dört parçaya ayrılarak baharatla özel bir şekilde terbiye edilir. Boyundan kuyruğa doğru sert bir şişe geçirilir. Isıtılıp pişirime hazır hale gelmiş olan mendi tandırında en alta pilavı için tencereye özel baharatlarıyla hazırlanan uzun taneli ve çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı Pakistan pirinci yerleştirilir. Tencerenin ağzı kapatılmaz, üzerine hazır hale getirilmiş koç boyun tarafı altta kalacak şekilde asılır.

Daha sonra tandırın ağzı hava almayacak şekilde kapatılarak 3-4 saat pişirilir. Bu süre sonunda çıkarılıp pilavla birlikte tepside servis yapılır.

Foto 89: Mendi Tandırda Pişirilen Bazı Yemekler.



4.6. Araştırma Sahasında Tandır Fırını Üretimi ve Kültüründe Meydana Gelen Değişim ve Gelişmeler

4.6.1. Değişim ve Gelişmeler Üzerinde Rol Oynayan Başlıca Faktörler

- Teknolojik gelişmeler
- Ulaşımın gelişmesi
- Okuma yazma oranının artması ve eğitim düzeyinin yükselmesi
- Ailelerin alım gücünün yükselmesi
- Aile Yapısının Küçülmesi
- Kırdan kente göç

4.6.2. Tarihsel Süreçte Ortaya Çıkan Belli Başlı Değişim ve Gelişmeler

Araştırma sahasında tandır fırın üretimi ve kültüründe tarihsel süreçte ortaya çıkan belli başlı değişim ve gelişmeleri şu şekilde açıklayabiliriz:

Teknolojik Gelişmeler: Çalışma alanımızda sobanın yaygınlaşmadığı devirlerde ısınma amacıyla da kullanılan tandır fırını sobanın icadından sonra bu işlevini yitirmiştir (Doğruer, 2007: 51). Günümüzde teknolojik ilerlemeler sayesinde ısınmak amacıyla sobaların kullanımının dahi eskilerde kalması tandır fırınının yardımcı işlevlerinden biri olan ısınma işlevini etkisiz hale getirmiştir.

Tandırın asıl işlevi olan ekmek pişirme ister istemez teknolojik gelişmelerden etkilenmiştir. Ekmek fırınlarının açılması ve yaygınlaşması kırsalda yaşayan insanların zaman zaman evde ekmek/yemek pişirmeye zahmetli bulmasını kendileri için daha kolay gelen modern ekmek fırınlarını tercih etmesine neden olmuştur. Tandırı yakıp ekmek/yemek pişirinceye kadar ekmek fırınlarından ihtiyacını karşılamayı daha kolay bir yöntem sayan köy halkı için modern fırınlar bir alternatif olmuştur. Bu durum tandır fırınlarının kullanımını olumsuz yönde etkilemiştir.

Ulaşımın Gelişmesi: Günümüzde ulaşımın gelişmesi ile birlikte modern fırın ekmek dağıtıcılarının en ücra köylere dahi gidebilmesi tandır ekmeği kullanımını olumsuz yönde etkilemiştir. Her ne kadar kırsal kesimde yaşayan insanlar günlük tüketimde kendi yaptıkları tandır ekmeklerini kullansalar da kapılarının önüne kadar gelen ekmek satıcılarından modern fırın ekmeği almayı zaman zaman tercih etmektedirler.

Eğitim Düzeyin Yükselmesi: Geçmişte kırsalda yaşayan her genç kız neredeyse çocuk yaşlardan itibaren mutfak işlerini öğrenmekteydi. Özellikle hamur açıp ekmek yapmak köy kızların en maharetli işlerindendi. Günümüz koşullarında ailelerin kız çocuklarını okutmak istemeleri ve genç kızların okumak için köyün dışına çıkmaları nedeniyle bu gelenek bozulmaya başladı. Bu durum yeni kuşakların tandır ekmek yapımını öğrenmeden büyümelerine neden olmuştur.

Ailelerin Alım Gücünün Artması: Eski devirlerde alım gücünün zayıf olmasından dolayı köylülerin ortak kullandığı tandırlar bulunmaktaydı. Bazı köylerde de üç dört komşunun bir arada kullandığı tandırlar bulunurdu. Kendi yakacağını alarak sıraya geçen köy halkı hep birlikte tandır ekmeklerini pişirirdi. Böylelikle hem hamur açma aşamasında hem de pişirme aşamasında bir arada bulunan insanlar arasında sosyal birliktelik oluşurdu. Tandır etrafında sohbetler edilir, çeşitli eğlenceler düzenlenirdi (Doğruer, 2007: 52-53). Dolayısıyla tandırda ekmek yapımı sadece fizyolojik bir olay değil insanları bütünleştiren kültürel bir olgu durumundaydı. Günümüzde de devam etmekte olan bu alışkanlıklar geçmişe nazaran azalmıştır. Alım gücünün artmasıyla birlikte birçok kişi evinin bahçesine kendi tandır

fırını yaptırmış, bu da tandır sayısını geçmişe göre arttırmıştır. Bu durum kültürel etkileşim ve sosyal bağlarda bir zayıflama meydana getirmiştir.

Aile Yapısının Küçülmesi: Geçmişteki geniş ailelerin yerini günümüzde çekirdek aile almaya başlamıştır. Geçmişte kayınvalide, gelin, görümce, elti gibi aile fertlerin bir arada yaşaması tandır ekmeği kullanımını arttırıcı bir etkendi. Kalabalık nüfusa ekme yetiştirmek ancak evde yapımla mümkün olmaktadır. Günümüzde ise çekirdek ailelerin sayısının artması, ailelerin küçülmesi daha az ekme tüketilmesine neden olmuş ve bazı aileleri modern fırın ekmeği kullanımına yöneltmiştir.

Kırdan Kente Göç: Zamanla şehirleşme oranının artması, kırdan kente göçle gelen kırsal kesim halkının kendi kültürünü kente taşıması tandır olgusunun kentlerde de yaygınlaşmasına neden olmuştur.

Foto 90: Antakya Şehir Merkezinde Sokak Arasında Bulunan Ortak Tandır Fırını.



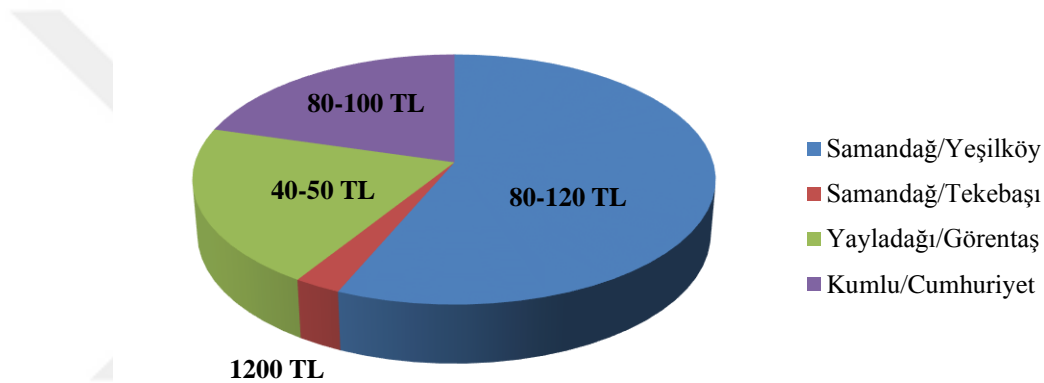
4.7. Araştırma Sahasında Tandır Üretimi ve Kültürünün Sosyo-ekonomik Etkileri

Samandağ, Yayladağı ve Kumlu kırsalında tandır imalatı ve tandırda yapılan ürünler yörede sadece kültürel bir imge durumunda değil aynı zamanda yöre halkı için bir gelir kaynağıdır. Diğer yandan tandırda pişirilen ürünler sayesinde birçok kişi ticari işletme açarak bu işten kazanç sağlamaktadır. Saha çalışmaları sırasında bire bir mülakatlar ve uyguladığımız anketlerin sonuçlarına göre tandır fırını üretiminin birçok aile için ek gelir sağladığı ya da doğrudan geçim kaynağı olduğu ortaya çıkmıştır.

2016 yılı itibari ile kurulumu hariç olmak üzere tandır fırını satışlarında 40-120 TL arasında değişen pazarlığa açık fiyatlar uygulanmaktadır. En ucuz tandır fırınları Yayladağı ilçesinde 40-50 TL dolaylarında iken, en pahalı tandırlar Yeşilköy (Samandağ)'de 80-120 TL arasında değişmektedir. Kumlu tandırları ise ortalama bir fiyata sahiptir (80-100 TL).

Betondan yapılan ve iç kısmı kiremit ya da tuğladan inşa edilen nispeten daha dayanıklı olduğu su götürmez “Ali Su” tandırı ise kurulumu dahil yaklaşık 1200 TL civarında bir değere sahiptir (Şekil 118).

Şekil 118: Araştırma Sahasında Tandır Satış Fiyatları.



Araştırma sahasındaki en yüksek satış fiyatı “Ali Su Tandırını”na aittir. Geçimini tamamıyla bu yoldan sağlayan Ali Su, kendi ifadesiyle ömürlük dediği betondan tandırları toprak tandırlara oranla çok daha yüksek fiyatlardan imal etmekte ve bu tandırlar kullanılacağı yere kurularak sabitlenmektedir. Yeşilköy (Samandağ)'de ve Kumlu ilçe merkezinin Cumhuriyet mahallesinde üretilen tandır fırınlarının Görentaş (Yayladağı) köyü tandırlarından daha yüksek fiyata satılmasının nedeni, konum olarak bu iki yerleşim yerine ulaşımın nispeten daha kolay olması, tandırların hemen anayol kenarlarında sergilenerek dikkati çekmesi ve çok daha kolay pazarlanabilmesidir. Görentaş'ta ise üretilen tandırlar genellikle toptancılar tarafından çok daha düşük fiyatlardan toplanarak satın alınmaktadır.

Bunun dışında ticari işletme şeklinde tandır ürünleri yapıp satan kişilerle yapılan birebir mülakatlarda şu bilgilere ulaşılmıştır:

AKKUŞ TANDIR işletmesinin sahibi Metin Kuş 43 yaşındadır. Tır şoförlüğü yaptığı bir dönemde işini bırakarak bu aile işletmesini kurmuştur. Dört tandır fırınının kurulu olduğu işletmede 5 (beş) işçi çalışmaktadır. İşletmedeki tandır fırınlarından bir tanesi “kiremitli beton tandır /Ali Su tandırı”, diğerleri ise topraktır. İşletmeci, sürekli kullanımdan kaynaklanan ısı deformasyonu nedeniyle toprak tandırlarını hemen her ay, Ali Su tandırını ise yaklaşık 6 ayda bir değiştirmek durumundadır. İşletmede tam buğday unundan hazırlanan mayalı ekmeğin hamuru günlük olarak her sabah saat 05:30’da yoğrulmaktadır. Tandır fırınlarının ilk yakılmasında genellikle kalın odun parçaları kullanılırken; günün ilerleyen saatlerinde ise çıra ile ateş korunmaktadır. İşyeri sahibi Metin Bey, işyerlerinin sabah 08:00 ile 17:00 arası açık olduğunu ve sade, ıspanaklı, biberli ve çökelekli ekmeğin yaptıklarını, tandır ekmeğini 80 kuruş, biberli ve çökelekli ekmeğini 1,25 lira ve ıspanaklıyı ise 1,50 liradan sattıklarını belirtmiştir. Bazen okullardan ya da özel toplantılardan toptan sipariş almakta olduklarını, normal bir zamanda günde ortalama 600-700 ekmeğin sattıklarını ifade etmiştir. Genellikle satışlarını Samandağ yöresine yaptıklarını belirtmişlerdir.

Foto 91: Akkuş Tandır (Antakya).



YAYLADAĞI TANDIR işletmesinin sahibi Nejat Eker 40 yaşındadır. Üç çocuk babasıdır. Beş yıldır bu işi yapmaktadır. İş yerinde Suriye uyruklu 4 kişi işçi çalıştırılmaktadır. Asıl mesleği fırıncı olmasına rağmen daha önce iyi işleyen bir market sahibiymiş. Bu işi ise sevdiği için yapmaktadır. İşyerinde tandır bölümünün

haricinde, yaptığı ürünleri ayran ve çay eşliğinde servis yapabileceği bir bölüm bulunmaktadır. Hafta sonları üç tandır hafta içi ise bir tandır yakmaktalar. Nejat Bey tandır ekmeği, ıspanaklı, biberli, peynirli, çökelekli ve kekikli ekmekler yaptıklarını, tandır ekmeğini 50 kuruş, diğerlerini 1 liradan sattıklarını belirtmiştir. Zaman zaman toplu sipariş almaktalar. İşyeri sahibi 07:00 ile 18:00 arası açık olduklarını, yaz aylarında ilçe dışından sadece yaptığı katıkli ekmekleri yemeye gelen müşterilerinin olduğunu belirtmiştir. Normal bir günde ortama 300 ila 500 adet arası ekmek satmaktalar.

Foto 92: Yayladağı Tandır.



Foto93: Yayladağı Tandır Pişirme ve Servis Bölümleri.



Muhdet Kömürcü, Suriye uyuklu olup, 60 yaşındadır. Beş çocuk babasıdır. Henüz çok yeni olan işletmesinde iki çalışanı genellikle farklı günlerde çalışmaktalar. Yayladağı'nda iş bulamadığından esas mesleği olan karo döşemeciliğini yapamamaktadır. İşletmesinde çalışan Suriyeli kadınlar tandır ekmeği, biberli, peynirli ve çökelekli ekmek yapmaktadır. Tandır ekmeğini 50 kuruş

diğerlerini ise 1 liradan satmaktadır. Sahibinden kiraladığı işyeri arsası için 300 lira kira, getirttiği her traktör yükü odun için ise 400 lira ödemektedir. Muhdet Bey, iş yerinde yapılan ekmeklere çok fazla talep olmadığını günde ortalama 100-150 adet ekmek sattığını belirtmiştir.

Foto 94: Muhdet Kömürcü Tandır.



1958 doğumlu olan Miyeser Aksoy üç çocuk annesidir. Yayladağı Belediyesine ait olan tesisin işletmesini iki yıl önce ihale ile almıştır. İki bayan çalışanı bulunan işletmede sade tandır ekmeğinin hamuru kepekli un ve buğday unu karıştırılarak yapılmaktadır. Tandır ekmeğinin yanında biberli ekmek yaptıklarını da söyleyen Miyeser Hanım, tandır ekmeğini 60 kuruştan, biberli ekmeği ise 1,5 liradan sattığını belirtmiştir. 08:00 ile 19:00 saatleri arasında açık olan işletmede günde ortalama 50-60 ekmek satılmaktadır.

Foto 95: Yayladağı Belediyesi'ne Ait İşletme.



1964 doğumlu ve üç çocuk annesi olan Nurten Yıldırım Kırıkhan-Kumlu üzeri Karadurmuşlu köyünde tandır işletmeciliği yapmaktadır. Çaycılık yapan eşine maddi destekte bulunmak amacıyla 2014 yılında bu işletmeyi kurmuştur. Daha dayanıklı olduğunu düşündüğünden tandır fırını Yayladağı'nın Görentaş köyünden almıştır. İşletmesinde yakınlarda ikamet eden iki bayan çalıştırmaktadır. Sabah 06:30'da tandır fırınına yakan işçileri 30 tane katıklı ekmeği pişirdikten sonra evlerine göndermekte, pişirilen katıklılar bitince çalışanları tekrar ekmeği pişirmek için çağırılmaktadır. İşletmesi yol üzeri olduğundan müşterilerinin genellikle dolmuş şoförleri olduğunu söyleyen Nurten Hanım, aynı mevkide açılan başka bir tandır işletmesinin etkisiyle işlerinin önceki yıllara nazaran daha az olduğunu ifade etmiştir.

4.8. Araştırma Sahasında Tandır Fırının Mekânsal Dağılışı ve Yoğunluğu

Değirmenbaşı, Meydan ve Şükrü Kanatlı mahallelerinde rastlanmayan tandır fırınının Samandağ ilçesinde yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir (Tablo 39 ve Şekil 119).

2016 yılı son saha çalışmaları sırasında elde ettiğimiz verilere göre Samandağ ilçesinde toplam hane sayısı 52096'dır. Bunun % 57'si (29511) kırsal kesimdedir. İlçedeki toplam 4.228 olan tandır fırını sayısının ise büyük çoğunluğu % 88'i (3697 adet) kırsal kesimdedir. İlçe merkezinde 100 haneye yaklaşık 2 tandır fırını düşerken, kırsal kesimde bu değer 13'tür. İlçe genelinde ise 100 haneye düşen tandır fırını sayısı 8'dir.

İlçedeki tandır fırınlarının % 96'sı özel kullanıma hizmet ederken, 2-5 hanede bir ortak kullanılan tandır fırını sayısı ise azdır (186 adet). Buna karşın yaklaşık 1000 hane tarafından kullanılmaktadır (Tablo 39 ve Şekil 119).

Tablo 39: Samandağ İlçesi Tandır Sayıları.

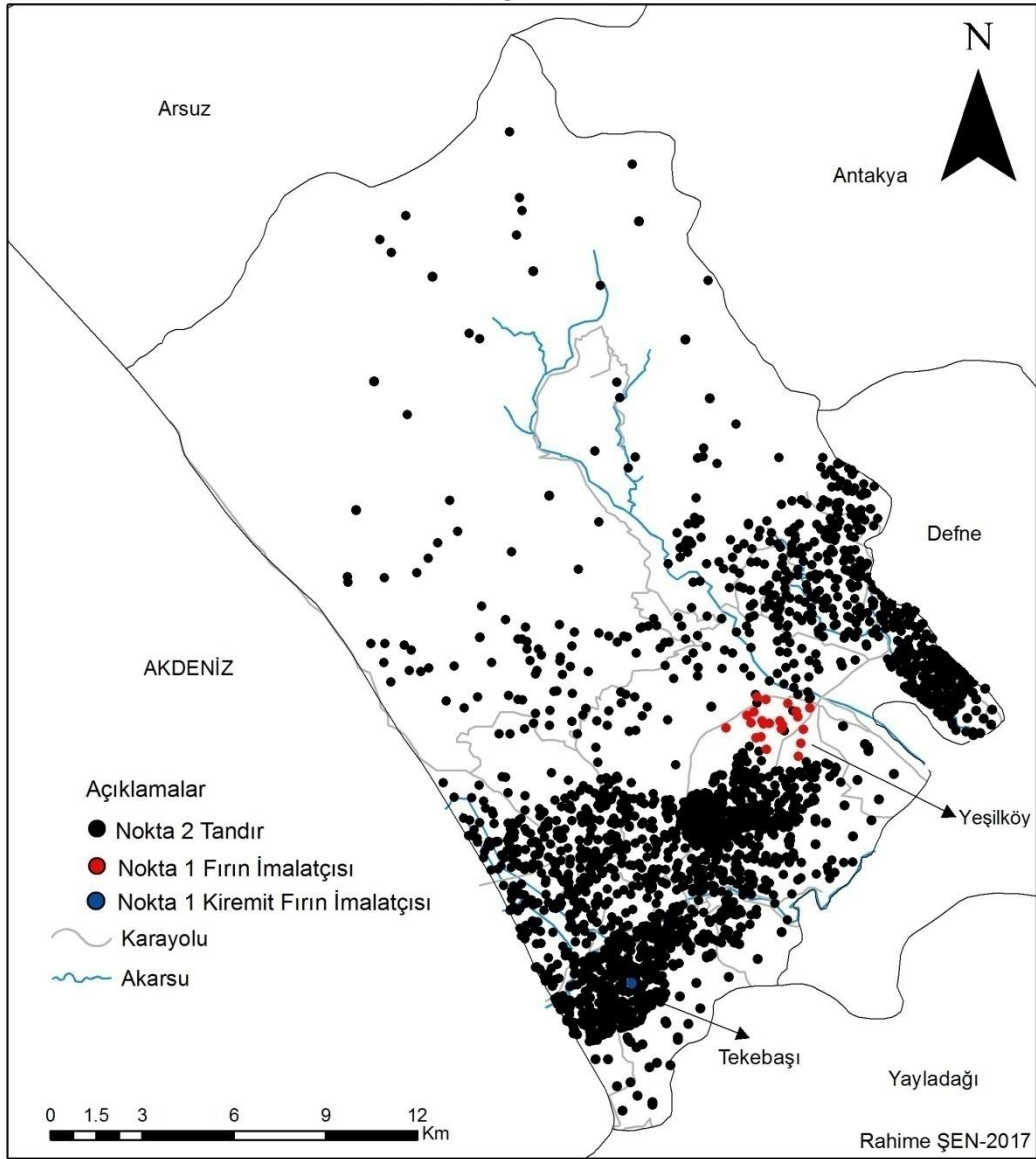
S/N	Mahalle Adı	Hane Sayısı	Tandır Sayısı		
			Özel	Ortak	Toplam
1	Atatürk	5000	28	-	28
2	Cemal Gürsel	1500	165	-	165
3	Cumhuriyet	3000	20	-	20
4	Çiğdede	10000	120	5	125
5	Deniz	800	24	25	49
6	Kurtderesi	1200	20	-	20
7	Şükrü Kanathı	420	-	-	-
8	Yeni Mahalle	65	15	5	20
9	Yeşilada	600	104	-	104
10	Ataköy	300	156	-	156
11	Avçılar	250	132	-	132
12	Batıyaz	700	10	2	12
13	Büyükoba	150	20	-	20
14	Ceylandere	56	2	-	2
15	Çamlıyayla	45	2	-	2
16	Çanakoluk	300	92	-	92
17	Çöğürlü	850	41	-	41
18	Çubukçu	130	33	-	33
19	Değirmenbaşı	1000	-	-	-
20	Eriklikuyu	178	36	3	39
21	Fidanlı	260	38	-	38
22	Gözene	600	119	-	119
23	Hıdırbey	230	20	12	32
24	Huzurlu	450	108	-	108
25	Kapısı	900	40	-	40
26	Karaçay	800	470	-	470
27	Koyunoğlu	1000	255	-	255
28	Kuşalanı	7500	626	-	626
29	Mağaracık	1000	26	-	26
30	Meydan	1000	-	-	-
31	Mızraklı	3000	2	-	2
32	Seldiren	142	7	-	7
33	Sutaşı	2700	208	54	262
34	Tekebaşı	1950	755	48	803
35	Tomruksuyu	1000	119	2	121
36	Uzunbağ	1500	56	-	56
37	Vakıflı	55	6	1	7
38	Yaylıca	550	58	-	58
39	Yeniköy	65	25	-	25
40	Yeşilköy	600	7	-	7
41	Yeşilyazı	50	10	14	24
42	Yoğunluk	200	67	15	82
Toplam		52.096	4.042	186	4.228

Tekebaşı (803), Kuşalanı (626), Karaçay (470), Sutaşı (262), Koyunoğlu (255), Ataköy (156), Avcılar (132), Tomruksuyu (121), Gözene (119) ve Huzurlu (108) köyleri sırasıyla tandır fırını sayısı en fazla olan köylerdir.

Samandağ ilçesinde tandır fırını kullanımında en dikkat çekici istatistikler özel kullanım tandır sayılarının yüksekliğidir. İlçe genelindeki toplam tandır sayısının % 96'sı özel kullanılmaktadır. Birden fazla hane tarafından paylaşılarak kullanılan tandır sayısı ise azdır (%4).

Şekil 119: Samandağ İlçesi Tandır Dağılım Haritası.

SAMANDAĞ İLÇESİ'NİN (HATAY) TANDIR - TANDIR FIRIN İMALATÇISI DAĞILIŞ HARİTASI



2016 yılı son saha çalışmaları sırasında elde ettiğimiz verilere göre Yayladağı ilçesinde toplam hane sayısı 8623'tür. Bunun % 79'u (6823) kırsal kesimdedir. İlçedeki toplam 1789 olan tandır fırın sayısının büyük çoğunluğu % 97'si (1730) kırsal kesimdedir. İlçe merkezinde 100 haneye yaklaşık 3 tandır fırını düşerken, kırsal kesimde bu değer 25'tir. İlçe genelinde ise 100 haneye düşen tandır fırın sayısı 20'dir (Tablo 40 ve Şekil 120).

İlçedeki tandır fırınlarının % 20'si özel kullanıma hizmet ederken % 80'i 2-5 hanede bir ortak kullanıma hizmet etmektedir.

Karaköse (124), Yoncakaya (116), Şenköy (115), Şakşak (108), Görentaş (99), Köşrelilik (68), Aydınbahçe (64), Turfanda (62) ve Çatbaşı (53)köyleri sırasıyla tandır fırın sayısı en fazla olan köylerdir (Tablo 40 ve Şekil 120).

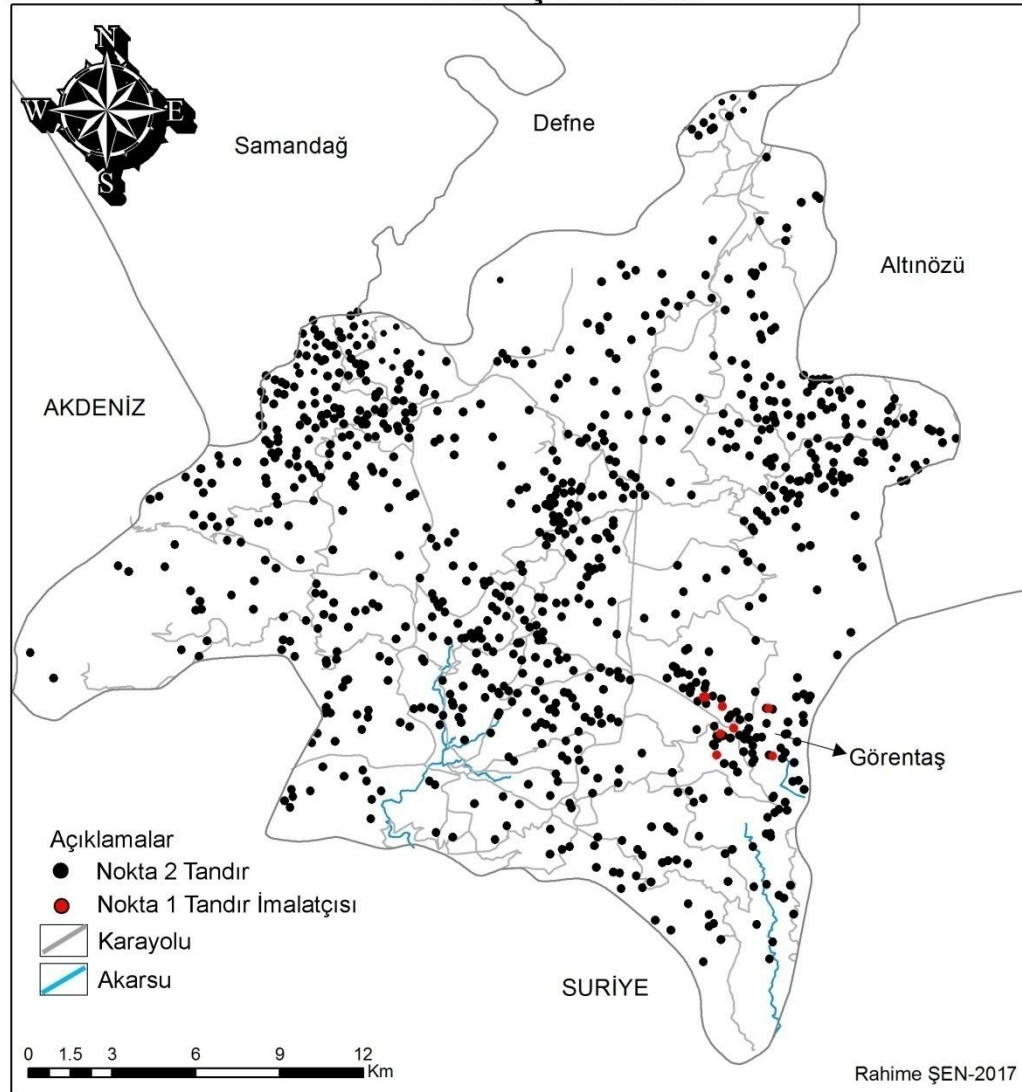
Yayladağı ilçesinde tandır fırını kullanımında en dikkat çekici istatistikler ortak kullanım tandır sayılarının yüksekliğidir. İlçede sadece Görentaş köyünde hizmet eden (94) özel tandır fırını bulunmakta iken diğer köylerin hepsinde 2-5 hane tarafından ortak kullanılan tandır fırını bulunmaktadır (Tablo 40).

Tablo 40: Yayladağı İlçesi Tandır Sayıları.

S/N	Mahalle Adı	Hane Sayısı	Tandır Sayısı		
			Özel	Ortak	Toplam
1	Çamaltı	650	-	17	17
2	Kurtuluş	800	-	15	15
3	Tutlubahçe	350	4	16	20
4	Arslanyazı	120	-	8	8
5	Aşağıpulluyazı	140	-	30	30
6	Aydınbahçe	150	-	64	64
7	Ayışığı	150	-	16	16
8	Bozlu	160	-	22	22
9	Çatbaşı	240	-	53	53
10	Çayır	70	-	12	12
11	Çabala	120	-	42	42
12	Çakı	180	-	41	41
13	Çandır	90	-	35	35
14	Dağdüzü	30	-	5	5
15	Denizgören	30	-	6	6
16	Eğerci	90	-	25	25
17	Görentaş	125	94	5	99
18	Gözlekçiler	40	40	-	40
19	Gözlüce	120	-	35	35
20	Gürışık	55	51	-	51
21	Güveççi	100	-	28	28
22	Güzelyurt	65	-	25	25
23	Hisarcık	300	10	27	37
24	Karaköse	460	-	124	124
25	Karacurun	60	-	18	18
26	Kışlak	600	-	24	24
27	Kızıлчаğ	37	37	-	37
28	Kösrelik	70	68	-	68
29	Kulaç	70	-	22	22
30	Leylekli	60	-	8	8
31	Olgunlar	58	36	-	36
32	Sebenoba	250	-	46	46
33	Sungur	50	-	35	35
34	Sürütme	90	4	6	10
35	Şenköy	350	-	115	115
36	Şakşak	140	-	108	108
37	Turfanda	340	-	62	62
38	Uluyol	60	-	10	10
39	Üçirmak	8	-	2	2
40	Yalaz	110	-	80	80
41	Yayıkdamlar	100	-	23	23
42	Yeditepe	600	-	29	29
43	Yenice	120	10	30	40
44	Yeşiltepe	70	-	32	32
45	Yukarıpulluyazı	35	-	15	15
46	Yoncakaya	350	-	116	116
47	Yukarıokçular	360	-	3	3
Toplam		8623	354	1435	1789

Şekil 120: Yayladağı İlçesi Tandır Dağılım Haritası.

YAYLADAĞI İLÇESİ'NİN (HATAY) TANDIR - TANDIR FIRIN İMALATÇISI DAĞILIŞ HARİTASI



2016 yılı son saha çalışmalarında elde ettiğimiz verilere göre Kumlu ilçesinde toplam hane sayısı 3613'tür. Bunu % 57'si (2073) kırsal kesimdedir. İlçedeki toplam 1872 olan tandır fırın sayısının ise büyük çoğunluğu % 66'sı (1240) kırsal kesimdedir. İlçe merkezinde 100 haneye yaklaşık 41 adet tandır fırını düşerken kırsal kesimde bu değer 60'tır. İlçe genelinde ise 100 haneye düşen tandır fırın sayısı 52 adettir (Tablo 41 ve Şekil 121).

İlçedeki tandır fırınlarının % 53'ü özel kullanıma hizmet ederken, 2-5 hanede bir ortak kullanılan tandır fırını sayısı da oldukça fazladır (878).

Fevzi Çakmak (265), Gökçeoğlu (242), Akkerpiç (213), Akpınar (189), Aktaş (176), Batı Ayrancı (141), Cumhuriyet (125), Kelli (125) köyleri sırasıyla tandır fırın sayısı en fazla olan köylerdir (Tablo 41 ve Şekil 121).

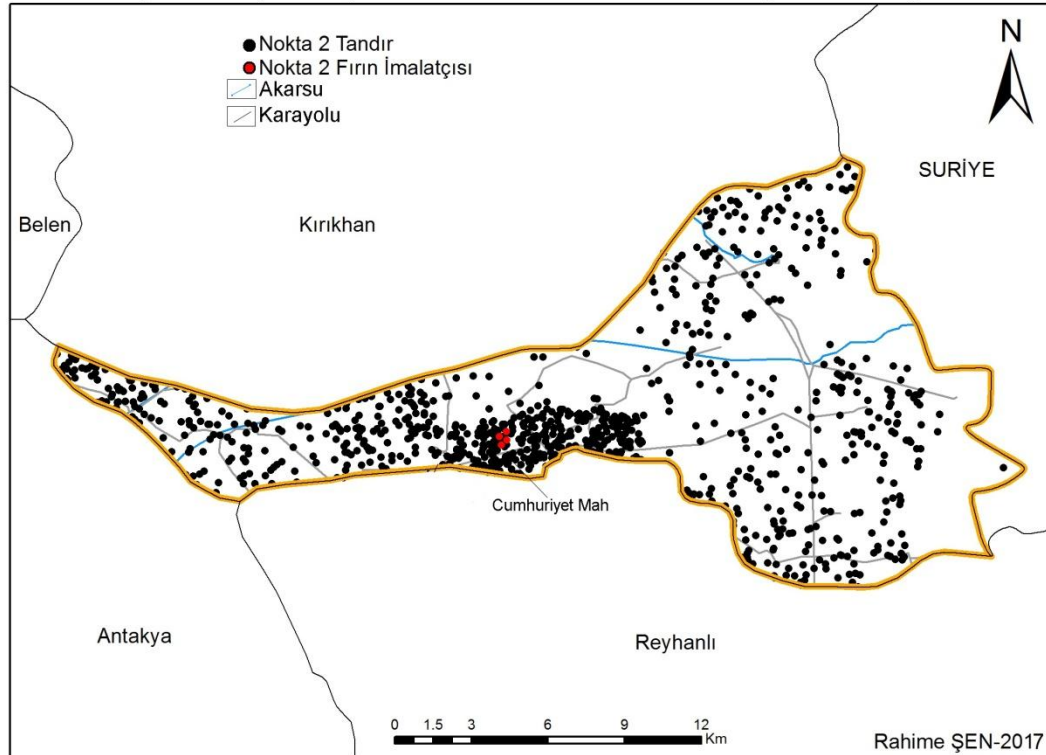
Kumlu ilçesinde tandır fırınları % 53'ü özel % 74'si ortak kullanıma hizmet etmektedir. Aktaş ve Kırcaoğlu köylerinde sadece özel kullanıma hizmete eden tandır fırınları bulunurken; Fevzi Çakmak, Gökçeoğlu ve Cumhuriyet mahallerinde sadece ortak kullanıma hizmet eden tandır fırınları bulunmaktadır. Hane sayısı 18 olan Hamam köyünde ise tandır fırını bulunmamaktadır.

Tablo 41: Kumlu İlçesi Tandır Sayıları.

S/N	Mahalle Adı	Hane Sayısı	Tandır Sayısı		
			Özel	Ortak	Toplam
1	Cumhuriyet	400	-	125	125
2	Fevzi Çakmak	540	-	265	265
3	Gökçeoğlu	600	-	242	242
4	Akkerpiç	250	185	28	213
5	Akkuyu	130	22	17	39
6	Akpınar	350	153	36	189
7	Aktaş	400	176	-	176
8	Batı Ayrancı	200	105	36	141
9	Doğu Ayrancı	120	75	24	99
10	Gülova	150	90	20	110
11	Hamam	18	-	-	-
12	Hatay Hamamı	80	-	12	12
13	Kaletepe	70	30	16	46
14	Kelli	165	80	45	125
15	Kırcaoğlu	110	78	-	78
16	Muharrem	30	-	12	12
Toplam		3613	994	878	1872

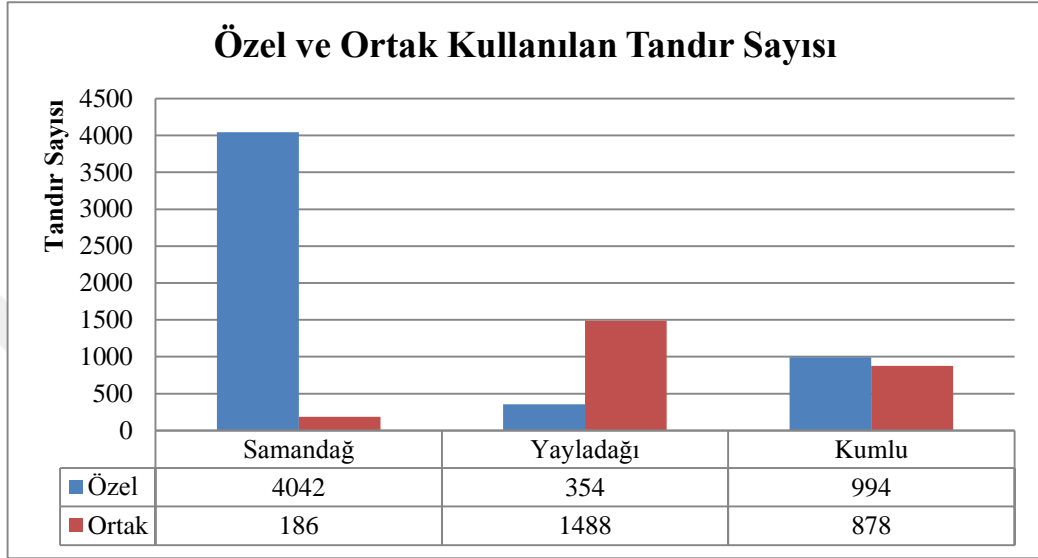
Şekil 121: Kumlu İlçesi Tandır Dağılım Haritası.

KUMLU İLÇESİ'NİN (HATAY) TANDIR - TANDIR FIRIN İMALATÇISI DAĞILIŞ HARİTASI



Araştırma sahasından elde ettiğimiz veriler ışığında söz konusu sahalarda özel kullanıma ait tandır fırını en fazla Samandağ, en az Yayladağı ilçesindedir. Bunun temel nedeni Samandağ'daki şehirleşme hızının Yayladağı'na oranla daha ileri olması ve şehir kır kültürü arasındaki farklılıklardır (Şekil 122).

Şekil 122: Samandağ, Yayladağı ve Kumlu İlçeleri Tandır Kullanım Grafiği.



4.9. Araştırma Sahasında İktisadi Bir Faaliyet Olarak Tandır Fırını Zanaatı ve Zanaatkârları

Ülke genelinde olduğu gibi çalışma alanımızda da geleneksel el zanaatlarının durumu belirsizdir. Kentleşme ve sanayileşmenin sunduğu imkânlar her geçen gün biraz daha zanaatkârların azalmasına neden olmaktadır. Çalışma alanımız içinde tandır fırını yapımı gibi defne (gar) sabunu yapımı, kilim dokumacılığı, ipek dokumacılığı, “cimem” (*Hatay'a özgü buğday sapı ile örülen kültürel bir ürün*), kasğa (*toprak kap*) yapımı, kargı sepeti yapımı vb. el sanatları yok olma tehlikesi altındadır (Eraslan, 2009:376).

Yapılan literatür taramaları ve analizlerinde çalışma alanımız içinde yaygın olarak kullanılan tandır fırını yapımının el zanaatları içinde ele alınıp, incelenmediği ve tasnif edilmediği ortaya çıkmıştır. Fakat usta çırak ilişkisi ile öğretilen ve sonraki kuşaklara aktarılabilen özelliğinden dolayı “zanaat” kelimesini karşılayan tandır yapımını biz zanaat olarak değerlendirip ele almaktayız.

Çalışma alanımızı oluşturan Hatay'ın Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerindeki tandır yapımı özel bir zanaat gerektirmese de yapımındaki şekil ve boyut farklılıkları ustanın el maharetine bağlı, zor ve zahmetli bir iştir. Doğanın

sunduklarına karşı insanoğlunun ürettiği maddi ve kültürel ürünlerden olan tandır yörede önemli bir yere sahiptir. Her ne kadar çalışma alanındaki el zanaatları gibi tandır da teknoloji ve diğer tarihsel değişimlerden olumsuz etkilense de yörede oldukça yaygın bir kullanıma sahiptir. Yapılan birebir mülakatlarda tandır yapımı ve kullanımının bir dönem azaldığı fakat son yıllarda tekrar artarak önem kazandığı bilgilerine ulaşılmıştır. Hatay ili sınırları içerisinde çalışma sahamız olan olmayan kır ve şehir yerleşmelerinde sıkça gözlemlediğimiz tandır fırınları da bu görüşü destekler niteliktedir.

Çalışma alanımız sınırları içerisinde bulunan bazı tandır zanaatkârları aşağıda verilmiştir.

Yeşilköy (Samandağ):

Zeynep Çam

1950 doğumlu olan Zeynep Hanım, yörenin en yaşlı tandır fırını zanaatkârıdır. Yörede kendisi “Zerka ya da Maviş” olarak anılmaktadır. Henüz daha 46 yaşındayken, eşini kaybeden Zeynep hanım, 9 (dokuz) çocuk annesidir. Ailenin geçimini sağlamak için oğulları yurt dışında Suudi Arabistan’da çalışırken; kendisi geçimini tandır imalatından sağlamaktadır. Kızları ve gelinlerine de bu işi öğreterek kendisine yardımcı olmalarını sağlamıştır.

Zeynep Çam, 25 yıldır tandır üretimini meslek olarak yapmaktadır. Daha önceleri aile bütçesine ek gelir olarak katkı sağlamak amacıyla bu işi yaparken eşini kaybettikten sonra bu işi tamamen geçim kaynağı haline getirmiştir. Tandır ustalığından önce çeşitli mevsimlik işlerde çalışmış, tandırın yapımını da ilk kez pamuk toplamaya gittiği Adana’da öğrenmiştir. Kimsenin yardımı olmadan, gözlemleyerek ve deneme-yanılma yoluyla kendi kendine bu zanaatı icra etmeye başlamıştır.

Zeynep Çam, her boyda tandır yaptığını, isteğe göre bunun değiştiğini bazen aynı malzemedен güveç, mangal, küçük tencere şeklinde üretimlerde de bulunduğunu dile getirmiştir. Ürettikleri tandırları genellikle Hatay içinde pazarladığını fakat bazen Adana, İzmir, Mersin, Rize gibi illere de satış yaptıklarını belirtmiştir. Hatta bazen küçük boydaki tandırlarını Almanya ve Suudi Arabistan’a gönderdiğini söylemiştir. Ayrıca yaptığı tandırları boyutlarına göre 80-100 lira arasında sattığını fakat toplu alımlarda bu fiyatların aşağısında rakamlara satış yaptığını ifade etmiştir.

Foto 96: Zeynep Çam (Zerka).**Foto 97:** Sibel Çatal.**Sibel Çatal**

1983 doğumlu, evli ve üç çocuk annesi olan Sibel Hanım, Zeynep Çam'ın kızıdır. Eşi uzun yol şoförü olan Sibel Çatal Samandağ'ın Koyunoğlu Köyünde yaşamaktadır. Evine ek gelir sağlamak ve annesine yardımcı olmak amacıyla tandır yapımına başlamıştır.

Tekebaşı (Samandağ):**Ali Su**

1957 doğumlu, evli ve iki çocuk babası olan Ali Su yörede “kiremit-beton tandır yapım ustası” olarak tanınmaktadır. Askerden geldikten sonra amcasından bu zanaatı öğrendiğini belirten Ali Bey, 27 yıldır kiremit-beton tandır fırın imalatını meslek olarak yapmaktadır. Başka bir geliri bulunmayan zanaatkâr iki çocuğunu bu işten kazandıklarıyla okutup ailesinin geçimini sağlamaktadır.

Kiremit-betonla yaptığı tandırların ticari amaçla kullanılmadığı takdirde ömürlük olduğunu söyleyen Ali Su, oğluna da bu işi öğretmek istediğini fakat zahmetli olması nedeniyle oğlunun bu işi öğrenmek istemediğini belirtmektedir.

Dayanaksız olduğunu düşündüğünden balçık tandır yapmadığını ifade eden Ali Su, o tandırlara kendince bir isim bile koymuştur. Balçık tandırları “romatizmalı”

olarak tanımlayan tandır ustası yaptığı tandır fırınlarına çok talep olduğunu, yılda en az 50 adet tandır fırını sattığını söylemektedir.

Zanaatkâr, tandır fırını yapımı için genellikle Hatay bölgesinden çağrıldığını ve yapım malzemelerini kendi temin etmesi durumunda ortalama olarak 1200 liraya, malzemelerin tandır fırını yapılacak kişi tarafından sağlanması durumunda ise ortalama 800 liraya sattığını ifade etmiştir.

Foto 98 : Ali Su.



Yayladağı-Görentaş Köyü

Şefika Çiğdem

1971 doğumlu olan Şefika Hanım, evli ve üç çocuk annesidir. Geçimlerini zeytin bahçesinden ve tandır fırını imalatından sağlamaktadır. Tandır yapımını kayınvalidesinden öğrenmiştir. Tandır imalatının ağır ve zahmetli bir iş olduğunu belirten Şefika Hanım, sahip oldukları bahçenin geçimlerini sağlamada yeterli olmadığını ve bu işi yapmak zorunda kaldığını ifade etmektedir. Zanaatkâr, yaptığı tandır fırınlarını 40-50 liraya toplu olarak aracıya satmaktadır.

Foto 99: Şefika Çiğdem.



Emine Çakır

1971 doğumlu, evli ve altı çocuk annesi olan Emine Hanım, komşularından öğrendiği tandır fırını imalatını 20 yıldır yapmaktadır. Eşi Hüseyin Bey tandır toprağının getirilmesi ve çamurunun yoğrulması aşamasında Emine Hanıma yardımcı olmaktadır. Tek geçim kaynaklarının tandır yapımı olduğunu belirten Emine Hanım, tandır fırını yapımının kendisinde bir takım sağlık sorunlarına yol açtığını mecbur olmadığı takdirde bu işi yapmayacağını belirtmiştir. Ailesinde kendisinin son tandır ustası olduğunu ifade eden Emine Hanım, kızlarına bu işi öğretmediğini, onların okuyup memuriyet hayatına atıldığını dile getirmiştir.

Foto 100: Emine akır'ın EŞi Hüseyin akır.



Emine Atlı

1966 doğumlu olan Emine Hanım, evli ve iki ocuk annesidir. EŞi Güveççi Köyü'nde çadır kentte çalışmaktadır. Tandır fırını yapımını eşinin babaannesinden öğrenen zanaatkâr, 22 yıldır bu işi yapmaktadır. Emine Atlı, tandır fırını toprağın taşınması ve yoğrulması aşamasında 25 yaŐındaki oğlundan destek almaktadır. Tandır fırını yapımının karlı bir iş olduğunu belirten Emine Hanım bu işi yapmaktan da çok memnun olduğunu ifade etmiştir.

Foto 101: Yazar ve Emine Atlı.



Semire Göksu

1970 doğumlu olan Semire Hanım evli ve bir çocuk annesidir. 30 yıldır eşi Yahya Göksu'nun yardımıyla imalat işini yapmaktadır. Sipariş üzerine her çeşit ve boyda tandır fırını yaptıklarını dile getiren zanaatkâr, bu işin çok karlı olduğunu belirtmiştir. Tandır fırını dışında tandır çamuruyla her türlü kap-kacak yapan Semire Göksu bu zanaatı annesinden öğrendiğini, tek geçim kaynaklarının tandır fırını imalatı olduğunu ve bu işi yapmaktan haz duyduğunu ifade etmiştir.

Foto 102: Semire Göksu.



Kumlu- Cumhuriyet Kasabası

Rahime Kandemir

1966 doğumlu olan Rahime Hanım evli ve üç çocuk annesidir. Belediyede memur olarak çalışan eşinin karşı olmasına rağmen aile bütçesine katkıda bulunmak amacıyla tandır fırını imalatına başlamıştır. Tandır yapımını 19 yaşında kayınvalidesinden öğrenen zanaatkâr bu işi hala zevkle yapmaya devam ettiğini ifade etmiştir. Üç kızına bu zanaatı öğretmek istemesine rağmen onların tandır fırını yapmak istemediklerini dile getirmiştir. Tandır imalatının karlı bir iş olduğunu, tandırlarını 100 lira civarında sattığını, çocuklarını büyütürken bu işin getirisinden çok faydalandığını belirtmiştir. Ayrıca tandırın yöre için çok önemli bir kültür ögesi olduğunu ve hiçbir zaman yörede önemini kaybetmeyeceğini, aksine öneminin artarak devam edeceğini vurgulamıştır.

Foto 103: Rahime Kandemir.

Medine Bahtiyar

1964 doğumlu olan Medine Bahtiyar evli ve üç çocuk annesidir. Eşinin dönemlik işlerde çalıştığını söyleyen Medine Hanım eşine destek olmak amacıyla 32 yaşından beri bu işi yapmaktadır. Geçmişte tandır fırın imalatından çok fazla kazanç sağladıklarını, çocuklarını okuturken bu iş sayesinde fazla zorluk çekmediklerini belirtmiştir. Günümüzde geçmiştekine oranla bu işi yapmanın çok karlı olmadığını fakat yine de ailenin geçimine katkı sağladığını, yaptığı tandırları 80-100 lira arasında sattığını söylemiştir. Ayrıca tandır harcını kullanarak kâse, güveç, çanak-çömlek yapıp sattığını da belirtmiştir.

Şükran Şakire Kalkan

1956 doğumlu evli ve üç çocuk annesi olan Şükran Şakire Hanım 34 yaşından beri tandır fırını imalatı yapmaktadır. Eşi mevsimlik işçi olan zanaatkâr tandır fırın imalatını komşularından öğrenmiştir. Tandır fırını imalatının kendisinde sağlık sorunlarına yol açmasından dolayı bu zanaatı yapmaktan memnun olmadığını belirtmiştir. Aile ekonomisine katkıda bulunmak için tandır fırını yapıp sattığını belirten zanaatkâr, bu işin maliyetinin az olmasından dolayı karlı bir iş olduğunu fakat sadece tandır fırını imalatıyla geçim sağlanamayacağını ifade etmiştir.

Foto 104: Şükran Şakire Kalkan.



Çalışma alanındaki zanaatkârların tandır çamuruyla yaptıkları diğer ürünler:

Foto 105: Topraktan Yapılan Küçük Sahra Ocak (Samandağ).



Foto 106: Topraktan Yapılan Küçük Sahra Ocak (Kumlu).



Foto 107: Topraktan Yapılan Güveç Kabı.



Foto 108: Toprak Tepsi (Yayvan).



Foto 109: Toprak Tepsi (Derin).



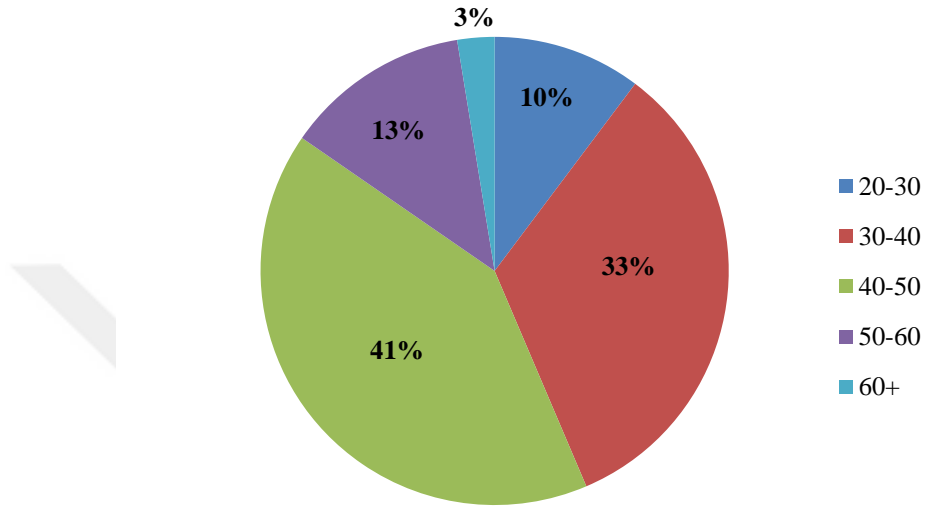
Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde tespit ettiğimiz 39 tandır imalatçısıyla yapılan anketin sonuçlarına göre:

S.1. Yaşınız ve cinsiyetiniz?

Araştırma sahasında tandır imalatı yapan zanaatkârların % 74'ünün 30-50 yaşları arasındaki **kadınlardan** oluştuğu görülmektedir (Şekil 123). Fiziki dayanıklılık gerektirdiğinden bu faaliyete katılan “60 +” yaş grubundaki kadın zanaatkârların oranı çok düşüktür (% 3). 30 yaş altı genç kızlar ve yeni gelinler (% 10) ile 50 yaş üstü anne ve kayınvalideler (% 13) bu faaliyet içerisinde dikkat çekici

bir biçimde yer almazken; aile bütçesine destek olması gerektiğini düşünen 30-40 yaş aralığındaki ev kızları ve gelinler (% 33) ile 40–50 yaş aralığındaki anneler ve kayınvalideler (% 41) “asıl kitleyi” oluşturmaktadır (Şekil 123).

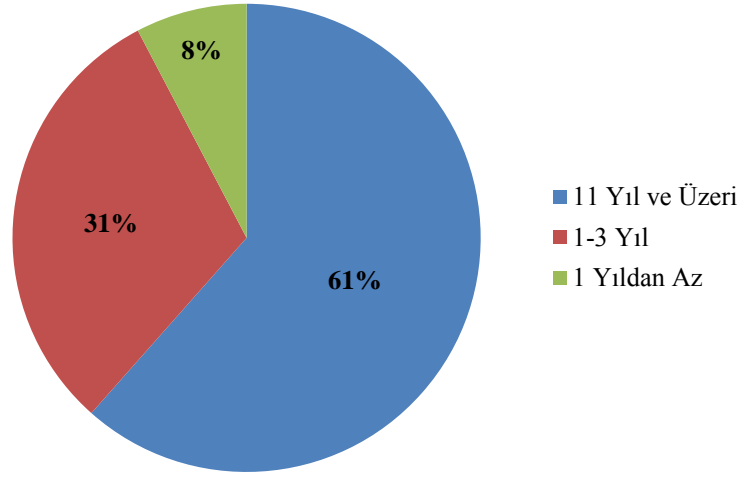
Şekil 123: Araştırma Sahasında Tandır Fırını Zanaatkârlarının Yaş Durumu.



S.2. Tandır fırını imalatını kaç yıldır yapıyorsunuz?

Araştırma sahasında tandır fırını imalatında bulunan zanaatkârların % 61’i 11 yıl ve daha fazla süredir bu işi yaptıklarını belirtmiştir. 1-3 yıl arasında yapanların oranı % 31 iken, yeni başlayanların oranı % 8’e denk gelmektedir. Tandır fırını imalatında bulunan zanaatkârların büyük çoğunluğu 2005 yılı ve öncesinden beridir bu işin içerisinde.

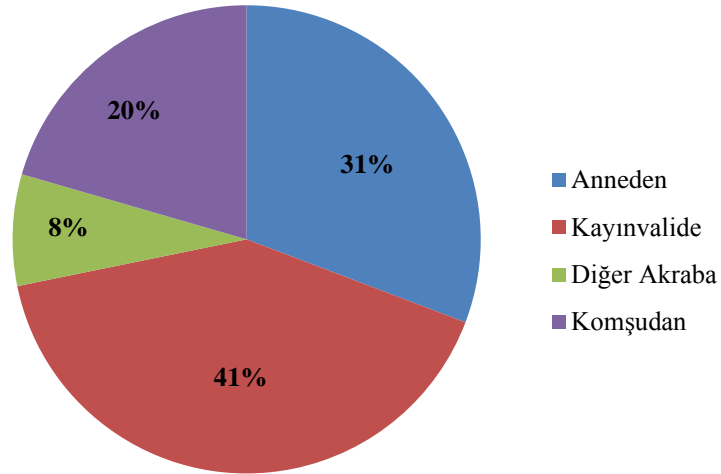
Şekil 124: Araştırma Sahasında Zanaatkârlarının Tandır Fırını İmal Süreleri.



S.3. Tandır fırını imalatını kimden öğrendiniz?

Araştırma sahamızda tandır imalatını kayınvalide ve anneden öğrenen zanaatkârların oranı % 72'dir (% 31+% 41= % 72). Özellikle Samandağ kırsalında bu işi daha çok gelinlerin yapması dikkat çekicidir (Şekil 125).

Şekil 125: Araştırma Sahasında Tandır Fırını İmalatının Kimden Öğrenildiği.

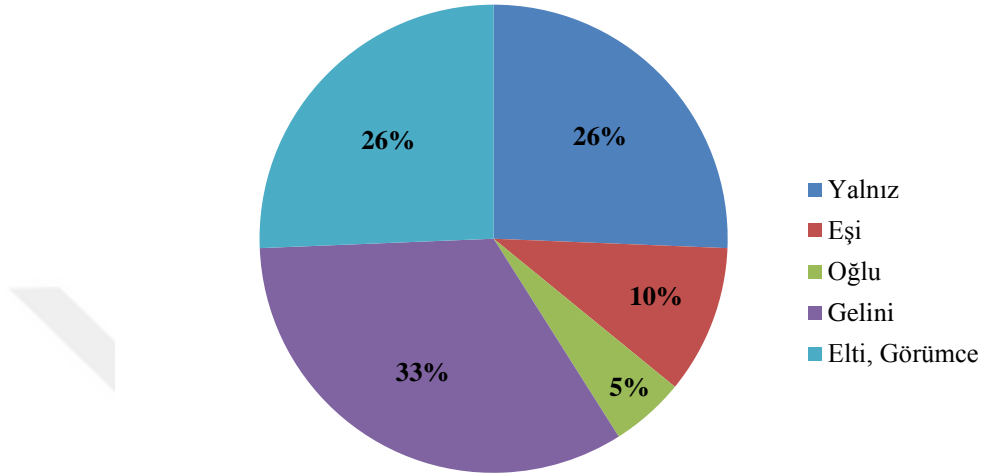


S.4. Tandır fırını imalatında size yardım eden kişiler var mı?

Araştırma sahasında tandır fırını yapan kadınların% 33'ügelini ile birlikte, % 26'sı eltisi ya da görümcesi ile birlikte, % 26'sı ise tek başındadır. % 15'lik dilimde yer alanlara ise çalışmalarında eşi ya da oğlu yardımcı olmaktadır (Şekil 126).

Bu faaliyet tek başına sürdürülebilir değildir. Genellikle kayınvalide, gelin, elti, bekâr görümce, koca ve oğul gibi aile içinden bireyler yardımcı olurken; amca, dayı, yenge, teyze, enişte gibi akraba bireylere fazla rastlanmamaktadır.

Şekil 126: Araştırma Sahasında Tandır Fırın İmalatı Sırasında Kimlerden Yardım Alındığı.



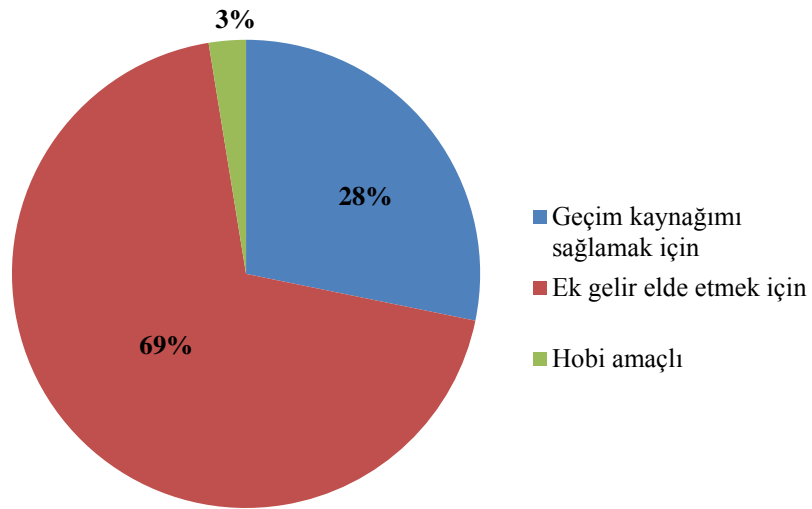
S.5. Tandır fırını imalatına neden başladınız?

Bu faaliyet genel olarak (% 69+ % 3= % 72) birinci derece geçim kaynağı değildir. Tarımdan arta kalan boş zamanları faydalı bir biçimde değerlendirmek, aile gelirlerine ek kazanç sağlamak amacıyla sürdürülmektedir (Şekil 127).

Ancak bütünüyle geçimini bu faaliyete bağlı olarak sürdüren zanaatkârlar da vardır (%28) (Şekil 127).

Dolayısıyla tandır fırını imali araştırma sahasındaki kırsal nüfusun bir gerçeği olarak gayet gelişmeye uygun, eğitilebilir, yaygınlaştırılabilir ve geçim sağlanabilir uğraştır.

Şekil 127: Araştırma Sahasında Tandır Fırını İmalatına Başlama Nedenleri.



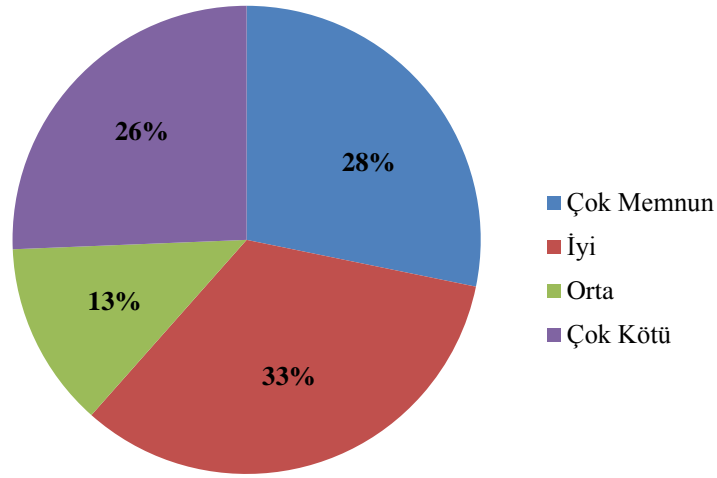
S.6. Bu işi yapmaktan memnun musunuz?

Araştırma sahalarında uygulanan anketler doğrultusunda % 33 ve % 28'lik oranları oluşturan kişiler çok düşük maliyetlerle gelir sağladıklarından bu işi yapmaktan memnun olduklarını belirtmişlerdir. % 26'lık ve % 13'lük dilim ise bu işin maddi getirisinin az, imalat sürecinin ağır ve sağlıklarını olumsuz etkilediği düşüncesine sahip kişiler tarafından oluşmuştur. Bu nedenle bu işi yapmaktan pek de memnun olmadıklarını zorunluluktan dolayı bu işi yaptıklarını ifade etmişlerdir (Şekil 128).

Bu faaliyet maliyetinin çok düşük olması, hammaddenin büyük bir bölümünün doğal ortamdan sağlanması sebebiyle yöre halkı için karlı bir uğraştır. Dolayısıyla el emeğinin dışında tandır fırını imalatı zanaatkârlar için oldukça kazançlı ve memnun edici bir faaliyettir (% 33+ % 28= % 61) (Şekil 128).

Diğer yandan tandır fırını imalatının toprağının taşınmasından tandıra son şeklinin verilmesi aşamasına kadar ağır ve zahmetli bir faaliyet olması bazı zanaatkârlarca mecburi yapılan bir faaliyettir (% 26+% 13= % 39) (Şekil 128).

Şekil 128: Tandır Fırını İmalatında Memnuniyet Durumu.

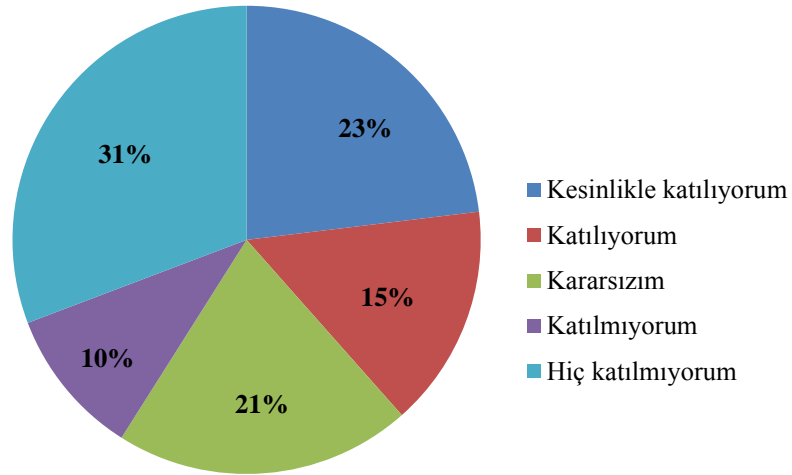


S.7. Tandır fırını imalatı karlı bir iş midir?

% 41'lik dilimi oluşturan zanaatkârlar tandır imalatının zor ve zahmetli bir iş olmasına rağmen emeklerinin karşılığını alamadıklarını; % 38'lik dilimi oluşturanlar ise hammaddeyi doğal ortamdan sağladıklarından bu işte maliyetin çok düşük olduğunu ve bu işin karlı olduğunu ifade etmişlerdir. % 21 oranındaki kararsızlar dikkate alındığında katılımcıların yarı yakını yaptıkları işin karlı olduğunu düşünmektedir (Şekil 129).

Bu faaliyeti yapanların bir kısmı (% 31+% 10=% 41) el emeğinin karşılığını alamadıklarını ifade etseler de çok düşük maliyetlerle tandır fırını yapımına devam etmeleri ve diğer zanaatkârların (% 23+% 15= % 38) bu faaliyetin kesinlikle karlı olduğunu ifade etmeleri tandır fırın imalatının karlı bir iş olduğunu göstermektedir (Şekil 129).

Şekil 129: Tandır Fırını İmalatının Karlı Bir Uğraş Olup Olmadığı.

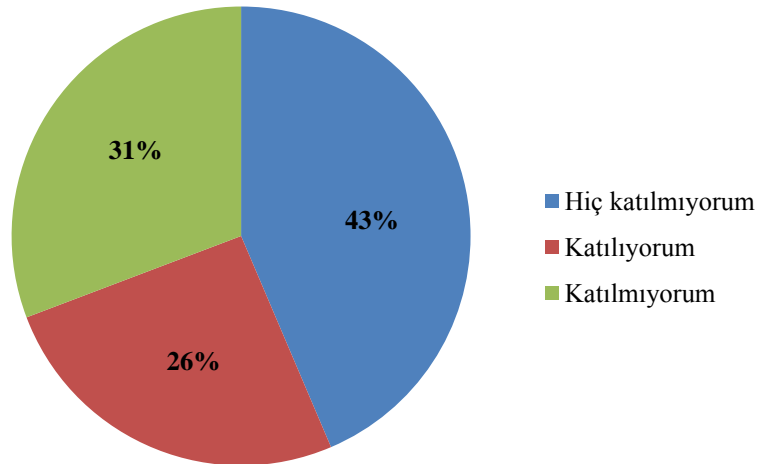


S.8. Sadece tandır fırını imalatı ile rahat bir geçim sağlanabilir mi?

Anket uygulamasına katılanların büyük bir çoğunluğu (% 74) kazancının az olmasına bağlı olarak sadece tandır fırını imalatı ile bir ailenin geçiminin sağlanamayacağı kanısındadır (Şekil 130).

Her ne kadar tandır fırını imalatı düşük maliyetli karlı bir iş olsa da, tandır fırını imalatıyla rahat bir geçim sağlanamamaktadır (% 43+% 31= % 74). Asgari düzeyde evin temel ihtiyaçlarını karşılayan bu faaliyet genellikle bir ek gelir kaynağı olarak evin geçimine katkıda bulunmaktadır.

Şekil 130: Tandır Fırını İmalatı ile Geçim Sağlanabilme Durumu.

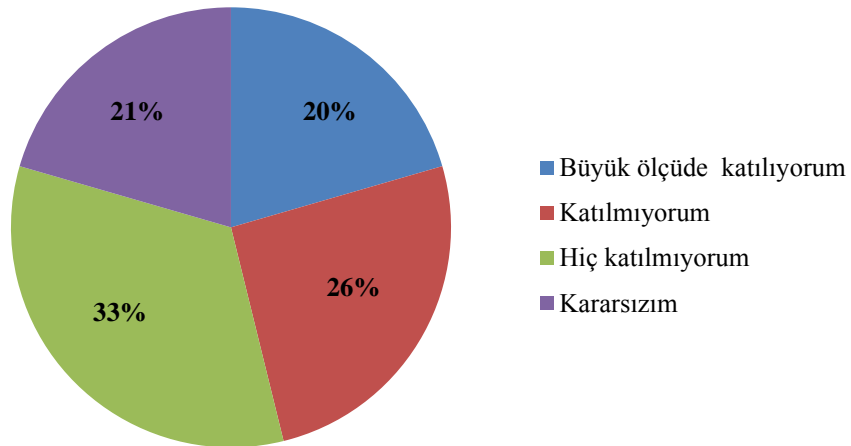


S.9.Günümüzde tandır fırını imalatı ve ekmeği geçmişe nazaran önemini kaybetmektedir.

Aşağıdaki grafikten anlaşıldığı üzere % 33 ve % 26'lık dilimi oluşturan kişiler tandırın önemini kaybetmediğini düşünmesine sahipken % 20'lik oranı oluşturan kişiler ise tandırın geçmişte daha önemli olduğu kanısındadır (Şekil 131).

Geçmiş yıllarda kırsal kesimde ekme sadece tandır fırınında yapıp tüketilmekteydi. Hatta üç-beş evin hanımı birleşip yakılan tandır fırınında sırayla evlerinin birkaç günlük ekmeklerini yapmaktaydılar. Günümüzde ise endüstriyel ekme kırsal kesime kadar ulaşıyor olsa da tandır fırınına ve tandır ekmeğine olan rağbeti azaltamamıştır (% 26+% 33= % 59).

Şekil 131: Tandır Fırınının Geçmişe Göre Önem Durumu.

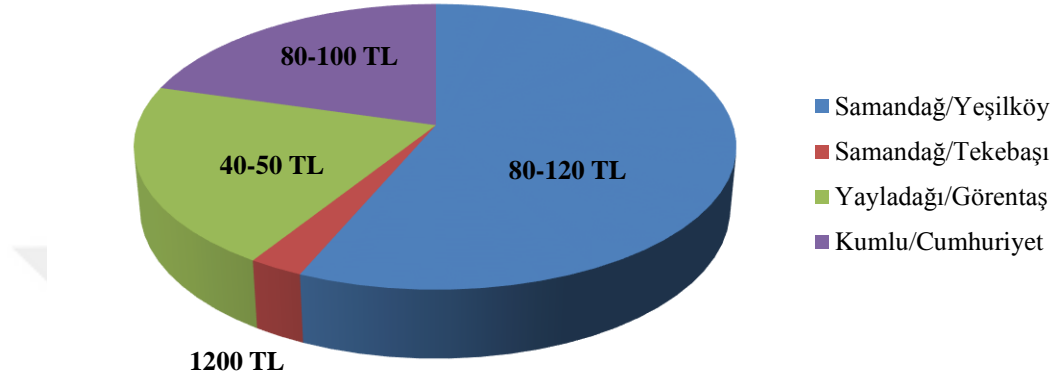


S.10. Tandır fırınlarını ortalama kaç TL'ye satıyorsunuz?

2016 yılı itibari ile kurulumu hariç olmak üzere tandır fırını satışlarında 40-120 TL arasında değişen pazarlığa açık fiyatlar uygulanmaktadır. Genellikle alt sınır 80 TL, üst sınır 100 TL arasında değişen fiyatlar dikkatimizi çekmiştir. En ucuz tandır fırınları Yayladağı ilçesinde 40-50 TL dolaylarında iken, en pahalı tandırlar Yeşilköy (Samandağ)'de 80-120 TL arasında değişmektedir. Kumlu tandırları ise ortalama bir fiyata sahiptir (80-100 TL) (Şekil 132).

Betondan yapılan ve iç kısmı kiremit ya da tuğladan inşa edilen nispeten daha dayanıklı olduğu su-götürmez “Ali Su” tandırı ise kurulumu dahil yaklaşık 1200 TL civarında bir değere sahiptir.

Şekil 132: Araştırma Sahasında Tandır Fırını Satış Fiyatları.



S.11. Bir tandır fırını kaç günde tamamlıyorsunuz?

Zanaatkârlara yönelik yapılan anket uygulaması sonucunda bir tandır fırını imalatı dört ya da beş gün sürmektedir. Bunun sebebi, tandır çamuruyla birkaç bölüm halinde yapılan tandır fırınının bölümlerin yapıldıktan sonra bir gün süre ile kurumaya bırakılması ve ertesi gün kuruyan bölüm üzerine devam edilmesidir. Eğer bu bölümler kurumaya bırakılmadan birkaç gün içerisinde bitirilmeye çalışılırsa, tandır fırınında ağırlıktan dolayı şekil bozuklukları ve hatta yıkılmalar görülebilir. Bu nedenle tandır fırını imalatı hava şartlarına bağlı olarak aşamalı bir şekilde yapılmaktadır.

S.12. Günde ortalama kaç tandır fırını yapıyorsunuz?

Zanaatkârlar tandır fırın imalatını genel olarak evlerinin çok da büyük olmayan bahçelerinde gerçekleştirmektedir. Tamamlanan tandır fırınlarını bazı zamanlarda günlerce satılmamakta ve bahçede bekletilmektedir. Bundan dolayı üretim sayısı 4-5 adet ile sınırlı kalmaktadır.

S.13.Yaptığınız tandır fırınlarının dayanıklılık süresi ortalama olarak ne kadardır?

Tandır fırınlarının dayanıklılık süresi kullanılan hammaddeye, kullanıcıya ve korunma durumuna göre birbirinden farklılık göstermektedir. Dayanıklılık süresi toprak tandırlarda ortalama 5-10 yıl arasında değişirken, Ali Su tandırında bu süre daha uzundur.

S.14. Tandır kelimesinin anlamını biliyor musunuz?

Tandır fırınları geçmişte ısınma amaçlı kullanılmış olsa da günümüzde “ekmek ve yemek pişirmeye yarayan bir tür fırın” olarak tanımlanabilir. Yörede tandır fırını birçok pişirme işlevine sahip olsa da (güveç pişirme, patlıcan biber közleme, sulu yemek pişirme vb.) tandır fırını en fazla ekmek pişirmek için kullanıldığından uygulanan anketler sonucunda yöre halkı tandırı “ekmek yapılan fırın” olarak tanımlamıştır.

S.15. Tandırda yapılan ekmeğin sağlıklı olduğunu düşünüyor musunuz?

Yöre halkı yüzyıllardır pişirilen tandır ekmeğinin sağlıklı olduğunu düşünmektedir. Ancak, bu durum bilimsel olarak araştırılmaya açık bir konudur.

S.16. Ürettiğiniz tandır fırınları nerelere satıyorsunuz?

Araştırma alanımızda üretilen tandır fırınları genellikle bölge insanı tarafından tercih edilmektedir. Ülkemizin pek çok bölgesinde tandır fırınları kullanılsa da, gerek maliyet gerekse taşımada oluşabilecek kırılma-çatlama gibi istenmeyen durumlara karşı insanlar bölgelerinde üretilen tandır fırınlarını tercih etmekte. Bununla birlikte üretilen tandır fırınları az miktarda da olsa şehir dışına satılmakta hatta küçük boyutlarda olanlar yurt dışına gönderilmektedir.

S.17.Tandır fırını üretimini hangi aylarda yoğun olarak yapıyorsunuz?

Bu faaliyet havaların ısınmasıyla birlikte Nisan ayında başlamakta havaların soğumasına bağlı olarak da Kasım ayında sonlandırılmaktadır.

S.18.Tandır fırını imalatında kullandığınız malzemeler nelerdir?

Tandırı fırını imalatında hammadde olarak çevreden kolayca ve ucuza temin edilebilen malzemeler kullanılmaktadır. Bu malzemeler sürdürülen iktisadi faaliyete

ve doğal bitki örtüsüne bağlı olarak elde edilen malzemelerdir: Killi toprak, saman, keçi kılı, tireş (bataklık ve göl kenarlarında yetişen sazların püskülü).

S.19. Ürettiğiniz tandır fırınlarında hangi tür yiyecekler pişiriliyor?

Tandır fırınlarında çok çeşitli yiyecekler pişirilmektedir. Ancak anket uygulamasına katılanların verdikleri cevaplara bakıldığında bu çeşitliliğin epeyce azaldığı dikkati çekmektedir. Bu sonucun ortaya çıkmasında elbette teknolojiye paralel olarak elektrikli ve gazlı ısıtıcılar ile teknolojik fırınların kullanılmaya başlanması, ulaşım, iletişim sektörleri ile kentsel hizmetlerdeki gelişmeler ve bu hizmetlerin köylere kadar ulaşması gibi insan yaşamını kolaylaştıran birçok değişken etkili olmuştur.

S.20. Tandır fırını imalatı tek başına yapılması zorlu bir iş midir?

Hammadde toprağının temini, taşınması, çamur harcının yoğrulması, tandır fırınlarının ağır olmalarından dolayı kaldırılması, yerlerinin değiştirilmesi, taşınması, pazarlanması, ...vb. birçok aşamanın olması, kadın-erkek birden fazla kişinin (ekip) çalışmasını gerektirmektedir.

4.10. Araştırma Sahasında Tandır Fırını Üretimi ve Kültürünün Turizm Değeri ve Sürdürülebilirliği

Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçeleri hatırı sayılır bir turizm potansiyeline sahiptir. Samandağ ve Yayladağı ilçelerinde sahip olunan doğal güzelliklerin yanı sıra antik değere sahip beşeri yapılar ve inanç turizmine hizmet edebilecek değerlerde tesisler dikkat çekerken, Kumlu ilçesinde sağlık turizmi açısından değerlendirilebilecek bir kaplıca tesisi yer almaktadır.

Samandağ'da yerli ve yabancı turistlerin en çok ziyaret mekânların başında "Hz. Hızır Ziyareti" gelmektedir. Burası Hıristiyanlarca Mar Circus (St. Corc) olarak bilinen Hz.Hızır ile Hz. Musa'nın buluştukları kutsal bir mekân olarak kabul görmektedir.

Yörede bundan başka anıt ağaç olarak ilan edilen (Gayrimenkul Eski Eserler ve Anıtlar Yüksek Kurulu Başkanlığının 09.05.1981 gün ve A-2895 Sayılı Kararı) Hıdırbey köyünde yer alan "Musa Ağacı", 1798'de inşa edilmiş olan "Ebu-l Fütuh Cami" ve 4 yy'a ait "Azize Tekla Kilisesi", "Al-Mina" kalıntılarının üzerinde bulunan "Şeyh Yusuf El Garip Türbesi", "Seleucia Pieria Antik Şehri", M.S.69 – 81

dönemine ait olduğu söylenen “Vespasianus-Titus Tüneli”, “Beşikli Mağara Kaya Mezarları”, M.Ö. 300 yılına ait “Dor Mabedi” ve “Kapısuyu köyünde yer alan eski kehanet ocağı “Aşık – Maşuk” gibi tarihi, kültürel ve inanç turizmine ait değerler yer almaktadır.

Samandağ ilçesi, sahip olduğu bu beşeri değerlere paralel olarak, doğal güzellikleri ile de dikkat çekmektedir:

Yöredeki en uzun sahil şeridi olan Samandağ sahili (14,2 km), litolojik yapısı itibariyle ince taneli ve siyah renkli kum yığınlarından oluşmaktadır. Burası “Caretta Caretta” (Sini kaplumbağası veya İribaş deniz kaplumbağası) ve “Chelonia Mydas” (Yeşil deniz kaplumbağası veya Çorba kaplumbağası) türü deniz kaplumbağalarının önemli üreme alanlarından birisidir. İçerisinde tarihi kilise kalıntıları bulunan Batıyaz Yaylası da sahip olduğu fiziki coğrafya özellikleri ile yörenin doğal güzellikleri arasında sayılabilir.

Yayladağı ise Roma döneminin kutsal yerlerinden olan Dünya'nın ilk şarapçılık ve ipekçilik monopolünün kurulduğu “Barlahan Manastırı”, aba güreşlerinin yapıldığı “Devrent mesire yeri”, “Kocalar Kilisesi”, “Kara mağara” ve yaklaşık asırlık “Kasım Bey Camisi” ile yörenin önemli turizm alanlarından. Barlahan Manastırı günümüz Suriye iç savaşı nedeniyle devlet tarafından askeri güvenlik sınırı içerisine alındığından ziyareti ancak özel izine tabidir.

Kumlu'da ise Hatay hamamı mahallesinde “Hamamat” adı verilen bir kaplıca sağlık turizmine hizmet etmektedir. Hamamat 2000 yılında açılmış 2012 yılında yenilenmiştir. Green Hamamat Thermal Resort Hotel adı altında 36 standart, 3 kraliçe suite, 3 kral suite, 12 apart, 12 villa olmak üzere ortalama 15-20 metrekarelik toplam 66 odaya sahiptir. Kaplıcada bulunan su 38 °C olup renksiz, kokusuz, az gazlı ve klorür ağırlıklıdır. Suyun içeriğinde kükürt (S), sodyum (Na), kalsiyum (Ca), demir-alüminyum (Fe-Al), sülfat (SO₄), bikarbonat (HCO₃), klor (Cl), nitrat (NO₃) ve metasilisilik asit (H₂SiO₃) bulunmaktadır. İçerisinde yüksek miktarda kükürt bulunmasından dolayı birçok hastalığa iyi geldiği bilinmektedir. Başlıca ortopedik rahatsızlıklar, romatizmal eklem ağrıları ve eklem kireçlenmeleridir. (<http://www.termalturizm.info/archives/40>; erişim tarihi: 17.12.2016).

Yörede söz konusu tarihi, kültürel ve doğal güzelliklerin yanı sıra tandır yapımı, ahşap oymacılığı, sepetçilik, çinicilik, ney yapımı, tandır gibi el sanatları da var olup, sürdürülebilir durumdadır. Yörenin sırasıyla Asurlar, Hititler, Persler, Makedonlar, Mısırlılar, Romalılar, Arap Müslümanlar, Selçuklular, Haçlılar,

Memluklar ve son olarak da Osmanlı gibi birçok uygarlığa ev sahipliği yapması (Kaypak, 2010: 381-382), farklı dinlerin barış ve hoşgörü içinde yaşaması, kültürel zenginlik ve hoşgörünün toplumsal yaşamla sanata yansımaları sağlamıştır.

Çalışma konumuz olan “tandır yapımı ve kullanımı /kültürünün” kırsal kesimdeki halkın geleneksel bir faaliyeti ve maddi gelir elde etme uğraşısı olarak unutulmaması, unutturulmaması ve gelecek kuşaklara aktarılması adına yaşatılması gerektiğinden bu faaliyete yönelik “Halk Eğitimi” kapsamında açılıklar ve tandır zanaatkârlığı kursları açılması gerekmektedir. Bu kurslar sayesinde yeni nesile tandır yapımı ve kullanımına yönelik kültür öğretilip gelir kapısı sağlanabileceği gibi tandırın minyatürleri de yapılarak tanıtıcı bir özellik olarak yöre turizmüne kazandırılabilir.

Tandır zanaatı ile birlikte, tandırda pişirilen yöreye has ürünlerin tanıtımı ve işletmeciliğinin yapılmasıyla, mevcut turizm potansiyeline sahip araştırma sahasının bu sektörden daha fazla pay alması sağlanabilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN SONUÇLARI VE ÖNERİLER

Anadolu’yu Çukurova yoluyla Suriye ve Filistin’e bağlayan yolların kavşak noktasında bulunan Hatay, farklı etnik ve inanç yapısına sahip kültürlerin bir araya geldiği, doğal, tarihi ve kültürel zenginliği ile adeta mozağe benzetilen bir yaşam alanıdır. Evrensel kültürün şekillenip geliştiği bu coğrafyada özellikle Yeşilköy (Samandağ), Görentaş (Yayladağı) ve Cumhuriyet (Kumlu) mahallelerinde el maharetiyle yapılan tandır fırınları yörede öne çıkan en önemli el sanatları arasında yer almaktadır.

Bu çalışma kapsamında kurduğumuz hipotezler ve araştırma sorularımıza aldığımız cevaplar doğrultusunda vardığımız sonuçlar şu şekilde özetlenebilir:

HİPOTEZ	VERİ TOPLAMA ARACI	ANALİZ YÖNTEMİ	HİPOTEZ TESTİ
H01: “Hatay’da tandır fırını üretimi ve kullanımı günümüzde sürdürülebilir bir kültür ögesi ve faaliyetidir”	Anket I ve II, Coğrafi gözlem notları	İstatistiksel analiz, SWOT analizi	Doğrulandı
H02: “Hatay’da tandır imgesi, sosyoekonomik hayatı şekillendiren değişkenlerden birisidir”	Anket II, Coğrafi gözlem notları		
H03: “Hatay’da tandır imgesi, kültürel etkileşim ile birlikte oldukça geniş bir sahaya dağılmıştır”	Anket I, Coğrafi gözlem notları	İstatistiksel analiz, Mekânsal dağılım ve yoğunluk analizi	
H04: “Hatay’da tandır fırını üretimi sektörel değil, geleneksel karakterli bir uğraştır”	Anket II, Yarı yapılandırılmış Mülakat formu	Etnografik analiz, SWOT analizi	
H05: “Hatay’da tandır fırını üretimi ve kullanımına ilişkin görevleri geleneksel olarak kadınlar üstlenmişlerdir”	Coğrafi gözlem notları		
H06: “Hatay’da gerek geçim sağlamak, gerekse yan gelir elde etmek amacıyla geçmişten günümüze tandır fırını imalatına katılan zanaatkâr sayısı artmıştır”	Anket II, Coğrafi gözlem notları	İstatistiksel analiz, Retrospektif analiz, SWOT analizi	

Araştırma sahalarında yapılan anketler ve birebir mülakatlar sonucu deneklerin % 61'i bu işi en az 11 yıldır keyif alarak yaptığını (Şekil 124 ve 128), % 84'ü (Şekil 102) tandır ekmeğini pişirmeyi bildiğini, % 74'ü (% 49 + % 25) ekmeğini pişirmek amacıyla tandırılarını sıklıkla yaktığını (Şekil 103), % 69'u (% 37 + % 32) tüketimde tandır ekmeğini tercih ettiğini ifade etmiştir. Ayrıca deneklerin tamamı özel günlerinde tandır fırını yakarak yöreye özgü ekmeğini ve çeşitlerini pişirdiklerini ve tandır kültürünü kendilerinin devam ettirdiği gibi sonraki nesillerin de sürdürmesini istediklerini belirtmiştir.

Araştırma sahasında daha çok kadınlar tarafından üretilmekte olan tandır fırınlarının el sanatları açısından ekonomik yarar sağlama boyutu olduğu kadar, günlük kullanım değeri olması bakımından da sosyal boyutu bulunmaktadır. Doğal koşulların insana sağladığı imkânlar doğrultusunda gelişen bu iktisadi faaliyet ve kültür ögesi yörede göz ardı edilemeyecek bir kültür birikimini meydana getirmiştir. Kadınlar arasındaki iş bölümü ve yardımlaşmanın bir ürünü olarak karşımıza çıkan tandır ekmeğini yöre turizminin tanıtımı için önemli bir yer tutmaktadır.

Tandır imalatından sağlanan kazanç, kimileri için ek gelir kaynağı olurken, kimileri için ise temel geçim kaynağı olmuştur (% 69+ % 28= % 97, Şekil 127). Tandır imalatı hammadde toprağının temininden pazar aşamasına kadar ekip çalışması gerektiren bir faaliyettir. Bu sebeple, tandır imalatı yapım aşamasındaki el mahareti olan yetenekli kişilere istihdam sağladığı gibi diğer aşamalarda katkısı olan fakat tandır fırın yapım aşamasında katkısı bulunmayan kişilere de istihdam sağlamaktadır.

Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde çeşitli etnik köken ve dinde (*Alevi Arap, Sünni Arap, Alevi Türk, Sünni Türk, Hıristiyan, Ermeni, Yahudi ve diğer topluluklar*) insanlar yaşamaktadır. Bu farklı toplulukların kendilerine özgü yaşam biçimi, değerleri, normları, tutum ve davranışları olduğu görülmüştür. Fakat uzun bir süre bir arada yaşamayı öğrenmiş bu toplumlar karşılıklı kültürel etkileşim sürecine girmişler ve tandır kültürü gibi çeşitli türden ürünler ortaya koymuşlardır. Yaptığımız saha çalışmalarında hemen hemen her mahallede tandır fırını kullanımının kültürel etkileşim yoluyla oldukça geniş bir sahaya yayıldığı açıkça görülmüştür. Öyle ki, yöre halkının özel günlerinde tandır başına geçip pişirdikleri ekmeğini ve çeşitlerini misafirlerine sunmaları Hatay'da bir gelenek haline gelmiştir.

Tandır fırın imalatı sektörel değil, geleneksel bir uğraştır. Tandır fırın imalatı genellikle anne ve kayınvalideden öğrenilen % 72 (% 31+ % 41) bir faaliyet olarak

karşımıza çıkmıştır. Dolayısıyla bir okul, bir atölye vb. yoluyla değil nesilden nesile aktarılan usta çırak ilişkisi şeklinde öğrenilen bir zanaat durumundadır.

Araştırma sahalarında tandır fırın imalatının bir kişi dışında (Ali Su) kadınlar tarafından yapıldığı gözlemlenmiştir. Her ne kadar tandır toprağının taşınması, yoğrulması; tandır fırının istiflenmesi ve pazarlanması aşamasında erkeklerden destek alınsa da tandır fırınına şekil verilmesinin tüm aşamaları kadınlar tarafından yapılmaktadır. Aynı şekilde tandır fırını kullanılırken yakılmasından ekmek/yemek pişirilmesine kadar ki tüm aşamalar yine kadınlar tarafından yapılan bir faaliyet olarak karşımıza çıkmıştır.

Araştırma sahalarında yapılan anketler ve birebir mülakatlar sonucunda deneklerin % 61'inin en az 11 yıldır tandır fırın imalatı yaptığı bilgisine ulaşılmıştır. Son birkaç yılda ise tandır zanaatkâr sayısı % 39 (% 31+ % 8) oranında artmıştır (Şekil 124).

ARAŞTIRMA SORUSU	VERİ TOPLAMA ARACI	ANALİZ YÖNTEMİ	SONUÇ
S01: “Hatay’da tandır fırını üretimi ve kültürünün tarihsel süreçte gösterdiği gelişme ve değişim üzerinde rol oynayan temel etkenler nelerdir?”	Yazılı kaynaklar, Yarı yapılandırılmış mülakat formu, Odak grup görüşmesi notları, Coğrafi gözlem notları	Literatür analizi, Etnografik analiz, Mekânsal dağılım ve yoğunluk analizi (Haritalama), SWOT analizi	Cevaplandı
S02: “Hatay’ın coğrafi özelliklerinin tandır fırınının kullanımı, pişirilen ürünler ve fırına verilen şekil /biçim üzerindeki etkileri nedir?”			
S03: “Köylerin mahalle ve sokaklarında kurulan tandır fırınları, çeşmeler, su kuyuları, ...vb müşterek yapıların artık fazla kullanılmıyor olması ya da tamamen ortadan kalkması insanlar arası ilişkiler ve etkileşimde nasıl bir değişim göstermiştir?”			
S04: “Hatay ilinin turizm kapsamında tanıtımına tandır fırını üretimi ve kullanımının katkısı nedir?”			
S05: “Hatay’da tandır fırını üretimi ve kullanımı bir kültür ögesi ve iktisadi bir faaliyet olarak varlığını gelecekte de sürdürebilecek midir?”	Anket I ve II, Yazılı kaynaklar, Yarı yapılandırılmış mülakat formu, Odak grup görüşmesi notları,	İstatistiksel analiz, Literatür analizi ,Etnografik analiz,Prospektif analiz, SWOT analizi	

Anadolu ve Ortadoğu bölgelerinin kırsal kesiminde yaygın olarak kullanılan tandır fırınları önceleri ısınmak, su ısıtmak, kahve pişirmek, yemek pişirmek, etrafında toplantılar yapmak, eğlenmek ve hoşça vakit geçirmek gibi çeşitli sosyal işlevleri bulunmasına karşın günümüzde bu işlevleri büyük ölçüde kaybederek daha ziyade ekmek pişirme maksatlı kullanılmaktadır.

Hatay’da tandır fırını üretimi ve kültürünün tarihsel süreçte gösterdiği gelişme ve değişim üzerinde rol oynayan temel etkenler ise:

- Teknolojik gelişmeler
- Ulaşımın gelişmesi
- Eğitim düzeyinin yükselmesi

- Ailelerin alım gücünün artması
- Aile yapısının küçülmesi
- Kırdan kente göçlerdir.

Hatay'ın coğrafi özellikleri tandır fırını kullanımı pişirilen ürünler ve fırınlara verilen şekiller üzerinde etkili olmuştur. Tandır fırınlarının yapımında kullanılan toprak türü Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde farklılıklar göstermektedir. Samandağ'da kil oranı yüksek gri renkli toprak, Yayladağı'nda demir oksit oranı yüksek killi toprak, Kumlu'da ise kum oranı yüksek killi topraklar kullanılmaktadır. Ayrıca tandır çamuru hazırlanırken harca katılan karışımlar yine yöreden yöreye farklılıklar göstermiştir. Tandır çamuruna Samandağ'da saman, Yayladağı'nda keçi kılı ve Kumlu'da tireş adı verilen saz püskülü eklenmiştir. Bu farklılığın sebebi ise zanaatkarların çevrelerinde bulunan ve kolaylıkla ulaşabildikleri malzemeleri tercih etmeleridir.

Yörede yapılan tandır fırınlarının şekil ve biçim özelliklerinde de bazı yapısal farklılıklar bulunmaktadır. Samandağ tipi tandırın orta kısmı üst ve alt kısmına nazaran daha geniş olup ağzı elipse benzer, öne doğru eğimli ve yerleştirildiğinde kullanıcıya bakacak şekilde imal edilmiştir. Yayladağı tipi tandır üst kısmı alt ve orta kısmına nazaran daha dar olması karşın kavisli bir silindiri andırır. Ağız kısmı ön tarafında küçük bir kertiğe sahip olup yerleştirildiğinde yukarı bakacak şekilde tasarlanmıştır. Kumlu tipi tandır ise alt ve orta kısmı hemen hemen aynı ölçülerde olup ağız kısmına doğru daralan bir yapıdadır. Yerleştirildiğinde yukarı bakan daire şeklinde olan ağız kısmı bir sürahiyi andıran biçimde büyük bir kertiğe sahiptir.

Hatay'ın ikliminin elverişli olmasından dolayı tandır fırınlarının kurulumu Doğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgesindeki gibi genellikle yerin altında ve her yanı kapalı alanlarda değil, sadece üzeri kapatılarak açık alanda taban üzerine yerleştirilerek yapılmıştır.

Tandır fırınının yakılmasında kullanılan yakacaklar ise yörenin bitki örtüsüyle doğrudan ilgilidir. Genellikle Samandağ'da portakal çalısı, Yayladağı'nda yabani zeytin (delice) ve Akdeniz defnesi çalıları, Kumlu'da pamuk çalıları tandır yakacağı olmaktadır. Ayrıca tarla ve bahçelerin kenarlarındaki çalı çırpılarda yakacak olarak kullanılır.

Hatay'ın büyük bir bölümünün kırsal nitelikli yerleşmelerden oluşması, tandır fırını kullanımı ve pişirilen ürünler üzerinde etkili olmuştur. Tarım sektörünün ön

plana çıktığı kırsal yerleşmelerde tarımla uğraşan nüfus kendi buğdayını üretmekte, kendisi için pratik ve ekonomik kullanımı olan tandır ekmeği ve çeşitlerini yapmaktadır. Tarımla uğraşan nüfusun gelir seviyesinin düşük olması insanların kendi ürettikleri ve daha ucuza mal ettikleri mamullerden tüketmelerine neden olmaktadır. Samandağ, Yayladağı ve Kumlu ilçelerinde yapılan tandır ekmekleri ölçülerine göre küçük farklılıklar gösterse de benzer şekildedir. Yörede en çok yapılan ve tüketilen katıklı ekmekler ise yöre halkının damak zevkinin bir yansımasıdır.

Köylerin mahalle ve sokaklarında kurulan tandır fırınları, çeşmeler, su kuyuları, ...vb müşterek yapıların artık fazla kullanılmıyor olması ya da tamamen ortadan kalkması insanlar arası ilişkilerin zayıflamasına ve etkileşimin azalmasına yol açmıştır.

Hatay ilinin turizm kapsamında tanıtımına tandır fırını üretiminin bir katkısı olmasa da, tandırda pişirilen özellikle de katıklı diye tabir edilen (biberli, ıspanaklı, çökelekli vb.) ekmekler zengin Hatay Mutfağının vazgeçilmez bir parçasıdır. Dolayısıyla bu ekmeklerin Hatay ilinin turizm kapsamında tanıtımına katkısı bulunmaktadır.

Günümüzde teknoloji ve ulaşımdaki gelişmelere paralel olarak kırsalda bir nevi kullanımı geçmişe nazaran azalan tandır ekmekleri şehirsal alana doğru kaymaya başlamıştır. Kırsaldan kente göçle birlikte kentli halkın da nostaljiye bir dönüş olarak talep ettikleri tandır ekmek ve çeşitleri vasıtasıyla tandır fırınları kentsel alanlarda da ticari işletmeler şeklinde kendisini göstermeye başlamıştır. Dolayısıyla kentsel-kırsal alan etkileşimi bu alanda yaşayan insanların beslenme biçimlerini ve kültür birikimini birbirlerine aktarmalarına neden olmuştur. Geçmişte belki de zorunluluk sebebi ile tandır fırınlarının günümüzde gelişen teknoloji ve ulaşım rağmen kullanılıyor olması da söz konusu sahalarda bu kültürün önemli bir miras olarak koruduğunun ve sürdürüldüğünün bir göstergesidir.

Yörede bu denli yoğun olarak yapılan ve kullanılan tandır fırınlarının yörenin tanıtımında çok fazla yer almadığı görülmüştür. Yöredeki el sanatlarını ele alan bilimsel çalışmalarda bile tandır fırını yapımına değinilmediği dikkatimizi çekmiştir. Söz konusu sahalarda yapılan bu zanaatın gelecek nesillere aktarılması için halk eğitim kurslarında desteklenmesi ve bir el sanatı olarak yörenin tanıtımında gereken önemin verilmesi gerekmektedir. Yörede tandır imalatı yapan kişilere yetkili makamlarca “*tandır zanaatkâri*” unvanının verilerek ortaya çıkan ürünün

tescillenmesi tandır imalatı ve kültürünün devamlılığına büyük katkı yapacaktır. Bununla birlikte zengin Hatay mutfağının içerisinde yer alan tandır ekmek ve çeşitlerinin yapımı esnasında paylaşılan tüm kültür öğelerinin (*yardımlaşma, mani, türkü, söyleyiş vb.*) genç nesillere aktarılması mutfak kültüründeki değişim ve gelişimlerden gelecek kuşakların haberdar olmasını sağlayacaktır.



KAYNAKÇA

- Akalın, Lütfiye (2010). *Tandırlıktan Gelen Lezzet*. Şanlıurfa: Şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Yayınları.
- Akkoyunlu, Ziyat (2003). “Musul ve Kerkük Folklorundan Tendür (Tandır). *Türk Dili*, 85, 289-297.
- Arı, Yılmaz (2005). *20. Yüzyılda Amerikan Coğrafyasının Gelişimi*. Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Atalay, İbrahim (1997). *Türkiye Coğrafyası*. İzmir: Ege Üniversitesi Basımevi.
- Atamal, Süreyya (1943). “Tandır”. *Türk Tıp Tarihi Arşivi*, 2-5,19-20.
- Aydemir, Abdullah (2014). *İslami Kaynaklara Göre Peygamberler*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Ayduslu, Nevin (2015). “Tandır ve Tandırdırda Çanak-Çömlek Pişirimi”. *GSF Sanat Dergisi*, 19-21.
- Başar, Zeki (1976). “Halkımızın Yaşamında Tandır”. *Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları*, 17, 27-40.
- Bilgin, Turgut (1969). *Ceyhan Doğusunda Volkanik Şekiller ve Hassa Leçesi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları.
- Bilmen, Ö. Nasuhi (1996). *Büyük İslam İlmihali*. İstanbul: Kılıç Yayınları.
- Candan, Ergun (2006). *Türklerin Kültür Kökenleri*. İstanbul: Sınır Ötesi Yayınları.
- Çalışkan, Vedat (2002). *Amik Ovasının Beşeri ve İktisadi Coğrafyası*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Dikici, Mehmet (2005). *Türklerde İnançlar ve Din*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Doğruer (Kavukçu), Şen (1995). “Antakya’nın Eski Bir Isınma Aracı Tandır”. *Güneyde Kültür Dergisi*: 82, 13-14.
- Doğruer (Kavukçu), Şen (2007). “Antakya’da Adetler Gelenekler Yemek Kültürü”. *Antakya Hatay Folklor Araştırmaları Derneği*: 51-55.
- DSİ-IECO., *Amik Geliştirilmesi*, Ankara Amik Gölü Projesi-Tahtaköprü Projesi, 1-1.
- Eraslan, Aylin (2009). “Antakya ve Çevresinde El Zanaatları”, *MKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12, 373-401.
- Erdem, Aylin Ü. (2013). “Arkeolojik ve Etnografik Veriler Işığında Doğu Anadolu Tandırıları”. *TÜBA Arkeoloji Dergisi*, 16, 111-133.
- Erol, Oğuz (1963). “Asi Nehri Deltasının Jeomorfolojisi ve 4. Zaman Deniz-Akarsu Sekileri”. Ankara Üniversitesi DTCF Yayınları, 148, 9-11.

- Esed, Muhammet (2001). *Kur'an Meali*. (Çev.: Ahmet Ertürk ve Cahit Koytak), İstanbul: İşaret Yayınları.
- Esin, Emel (2001). *Mekân ve Zaman Hakkında Düşünceler*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Fakı, Gökhan (2010). *Yayladağı İlçesinde Jeomorfolojik Birimler İle Arazi Kullanımı Arasındaki İlişki*. Yüksek Lisans Tezi, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay.
- Gök, Yaşar ve Kayserili, Alperen (2014). "Geleneksel Erzurum Evlerinin Kültürel Coğrafya Perspektifinden İncelenmesi". *Doğu Coğrafya Dergisi*, 30, 177-216.
- Gömeç, Sadettin (2004). *Türk Kültürünün Ana Hatları*. Ankara: Akçay Yayınları.
- Günel, Zerrin (2006). *İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım Yayın.
- Gündoğdu, Hamza (1997). "Genel Özellikleriyle Erzurum Evleri". *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 3, 27-37.
- Güner, Güngör (1988). *Anadolu'da Yaşamakta Olan İkel Çömlekçilik*. İstanbul: Ak Yayınları.
- Güncüt, Akın (1991). "Tüteklikli Örtü Geleneği; Anadolu Camii ve Tarikat Yapılarında Tüteklikli Örtü". *Vakıflar Dergisi*, 22, 323-354.
- Karabekir (Kılıç), Oya (1984). "Erzurum Mutfakları". *Türkiyemiz Dergisi*, 43, 2-4.
- Karagel, Hulusi (2010). *Türkiye'de İdari Alanların Belirlenmesi ve Sorunları: Sumbas Örneği*. Doktora Tezi, Fırat Üniversitesi, Elazığ.
- Karakelle, Ayşegül (2015). "Hatay'ın Samandağ İlçesinde Geleneksel Tandır Yapımı". III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu, 8-10 Ekim 2015, Ankara: Ankara Üniversitesi.
- Karasar, Niyazi (2005). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Karasar, Niyazi (2012). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Karataş, Atilla (2010). *Hatay İli'nin Su potansiyeli ve Sürdürülebilir Yönetimi*. Yüksek Lisans Tezi, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay.
- Karpuz, Haşim (1986). "Eski Erzurum Evlerinde Tandır Evi". *Köz Dergisi*, 6, 49-53.
- Karpuz, Haşim (1993). "Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri". *Kültür Bakanlığı Yayınları*, 592, 4-69.
- Kaya, Muharrem (2006). "*Şamanist Türk Mitolojisinin Erzurum Efsanelerindeki İzleri*". (Ed.: Yaşar Çoruhlu ve diğ.), Orta Asya'dan Anadolu'ya Türk

- Sanatı ve Kültürü (Prof. Dr. Nejat Diyarbekirli'ye Armağan), Ankara: Yeni Türkiye Yayınları. s. 563-572.
- Kaypak, Şafak (2010). "Antakya'nın Kent Kimliği Açısından İrdelenmesi". *MKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14, 373-392.
- Koca, Salim (2002). "Eski Türklerde Sosyal ve Ekonomik Hayat". *Türkler*, II, 6.
- Koşay, H. Zübeyir ve Vary, Hermann (1959). "Erzurum Karaz Kazısı Raporu". *Belleten*, 91, 349-362.
- Koşay, H. Zübeyir ve Vary, Hermann (1964). *Pulur Kazısı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Köksal, M. Asım (2016). *Peygamberler Tarihi*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Köksoy, Mümin (2011). *Nuh Tufanı ve Sümerlerin Kökeni*. Ankara: Berikan Yayınları.
- Köse, Mürsel (1965). "Tandır". *Türk Folklor Araştırma Dergisi*, 9, 3714-3719.
- Köşklü, Zerrin (2005). "Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine". *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (11), 156-167.
- Köşklü, Zerrin ve Tali, Şerife (2007). "Geleneksel Erzurum Evlerinde Tandır Evi (Mutfak) ve Mimarisi". *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi*, 11, 97-109.
- Kukaracı, İ. Umut (2001). *Günümüz Erzurum Evinde Geleneksel Unsurların Kullanımına Yönelik Bir Sentez Çalışması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Kuşçu, Veysel (2008). *Samandağ'ın (Hatay) Beşeri ve İktisadi Coğrafyası*. Doktora Tezi, Fırat Üniversitesi, Elazığ.
- Mellaart, James (2003). *Çatalhöyük Anadolu'da Bir Neolitik Kent*. (Çev.: Gökçe Bike Yazıcıoğlu), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Naumann, Rudolf (1985). *Eski Anadolu Mimarlığı*. (Çev.: Beral Madra), Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Oğuz, Burhan (1976). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*. İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.
- Ögel, Bahaeddin (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Ögel, Bahaeddin (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Özçağlar, Ali (2003). *Coğrafyaya Giriş*. Ankara: Hilmi Usta Matbaacılık.

- Özşahin, Emre, Korkmaz, Hüseyin, Çetin, Bayram, Karataş, Atilla, Bom, Ahmet (2011). *Hatay Coğrafyası*. Ankara: Pozitif Matbaa.
- Sevin, Veli (2003). *Anadolu Arkeolojisi*. İstanbul: Der Yayınları.
- Strzygowski, Josef (1935). “Türkler ve Orta Asya Sanatı Meselesi”. *Türkiyat Mecmuası*, 3, 66.
- Şahin, Kadriye (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Hatay: Hatay Valiliği Yayınları.
- Tevrat “Yaradılış”, 8-13 ve 9-29.
- Tunçel, Harun ve Kuşçu, Veysel (2009). “Samandağ’ın (Hatay) Organik Tarım Potansiyeli”. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2, 43-59.
- Tümertekin, Erol ve Özgüç, Nazmiye (2010). *Beşeri Coğrafya İnsan, Kültür Mekân*. İstanbul: Çantay Kitabevi.
- Türkoğlu, Sabahattin (1969). “Van’da Tandır Adetleri”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, 245, 5491,5492.
- Uzun, Sebahat (1996). “Erzurum Yöresinde Tandır Yapımı ve Yöre Meskenlerindeki Tandır Evinin Coğrafi Yönden İncelenmesi”. *Akademik Açı*, 1, 113-125.
- Üçer, Müjgan (2006). *Anamın Aşısı Tandırın Başısı* İstanbul: Kitabevi 298.
- Ülken, H. Ziya (2006). *Anadolu Kültürü ve Türk Kimliği Üzerine*. İstanbul: Ülken Yayınları.
- Yazır, M. Hamdi (2015). *Hak Dini Kur’an Dili Tefsiri*. Ankara: Akçay Yayınları.

İNTERNET KAYNAKLARI

- (www.Hataydayatirim.com./sektorler.asp). (Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (www.turkish-cuisine.org/Irak_mutfagi). (Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (www.dunyabizim.com). (Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://www.haberler.com/teknoloji-cagina-direnen-orta-asya-nin-meshur-haberi/>). (Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://lifestylesieda.blogspot.com.tr/2015/02/ozbek-tandr-ekmegi-nan.html>). (Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://ekmeklerimiz.blogspot.com.tr/2015/02/tandir-kirgizistan-fergana.html>). (Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://el.kz/m/articles/view/G%C3%BCrc%C3%BC-mutfa%C4%9F%C4%B1>). (Erişim Tarihi: 17.12.2016).

- (<http://www.agos.com.tr/tr/yazi/9923/varsin-kavgamiz-ekmek-kavgasi-olsun>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://beyazgazete.com/haber/2012/6/10/70-yasindaki-saliha-gokcek-evini-tandir-yaparak-gecindiriyor-1247228.html>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://haberciniz.biz/batmanda-tandir-yapimi-hala-gecerlilikini-koruyor-2177156h.htm>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://www.karadenizolay.com/arinuk-haber/pileki-magarasi-sarnica-donmus-h381.html>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://www.visitrize.com/Icerikler/Pileki-Magarasi-92.html>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://www.agaclar.net/forum/daha-iyi-bir-yasam-icin/11837-3.htm>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://www.34volt.com/tandir-ekmegi-ile-kadinlar-uretime-katiliyor-haberi-123052/>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://www.aydin24haber.com/bu-hamur-teknesi-kapi-kapi-dolasiyor-150991h.htm>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://www.agaclar.net/forum/daha-iyi-bir-yasam-icin/5329-2.htm>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://www.lafsozluk.com/2010/12/tabla-nedir-ne-demektir-anlam.html>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://listem.org/gunce/katmer/>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://blog.milliyet.com.tr/yalnizliklar-dunyama-dert-misin-oklava-Blog/?BlogNo=205496>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (http://panisnostrum.blogspot.com.tr/2012_01_01_archive.html).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://www.goztepekoyu.com/esyalarimiz.asp>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://www.antikan.com/tr/antikalar/antika-hali-kilim/>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://diyarbakırlıoğlu.com/pastoral/>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://turkuazedebiyat.com/?p=5076>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurant_Review-g297996-d1107204-Reviews-Erzurum_Evleri-Erzurum.html).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).
- (<http://erzurumobm.ogm.gov.tr/FotografAlbumu/Forms/DispForm.aspx?ID=27>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).

(<http://kha.com.tr/guncel/7952-Zamana-meydan-okuyan-tas.html>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).

(<https://tarihvearkeoloji.blogspot.com.tr/2014/07/kirlangic-ortu-ahiska-erzurum-kazakistan.html>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).

(<http://www.mus.gen.tr/haber-13143-mus-kadinlar-tandir-ekmegi-ile-tencere-kaynatiyor-haberi.html>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).

(<http://www.fotokritik.com/1821408/tandir-simidi>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).

(<http://www.termalturizm.info/archives/40>).(Erişim Tarihi: 17.12.2016).

KAYNAK KURUMLAR

Türk Dil Kurumu

Milli Kütüphane

MEB

TÜİK

DSİ

Meteoroloji Genel Müdürlüğü

Gayri Menkul Eserler ve Anıtlar Yüksek Kurulu Başkanlığı

T.C. Hatay Valiliğı

Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hatay İl Çevre Orman Müdürlüğü

Hatay Büyükşehir Belediyesi

Samandağ Kaymakamlığı

Yayladağı Kaymakamlığı

Kumlu Kaymakamlığı

Samandağ Belediyesi

Yayladağı Belediyesi

Kumlu Belediyesi

GÖRÜŞÜLEN KİŞİLER

- Ali SU – Tandır Zanaatkârı – Tekebaşı Köyü (Samandağ)
- Hacer Hanım – Tandır Zanaatkârı – Yeşilköy Köyü (Samandağ)
- Meryem Hanım – Tandır Zanaatkârı – Yeşilköy Köyü (Samandağ)
- Sibel ÇATAL – Tandır Zanaatkârı – Koyunoğlu Köyü (Samandağ)
- Zeynep ÇAM – Tandır Zanaatkârı – Yeşilköy Köyü (Samandağ)
- Aliye TERZİ – Tandır Zanaatkârı – Görentaş Köyü (Yayladağı)
- Emine ATLI – Tandır Zanaatkârı – Görentaş Köyü (Yayladağı)
- Fahriye GÖKSU – Tandır Zanaatkârı – Görentaş Köyü (Yayladağı)
- Fatma ÇAKIR – Tandır Zanaatkârı – Görentaş Köyü (Yayladağı)
- Fatma ERGÜL – Tandır Zanaatkârı – Görentaş Köyü (Yayladağı)
- İmhan TEMLİK – Tandır Zanaatkârı – Görentaş Köyü (Yayladağı)
- Semire GÖKSU – Tandır Zanaatkârı – Görentaş Köyü (Yayladağı)
- Şefika ÇİĞDEM – Tandır Zanaatkârı – Görentaş Köyü (Yayladağı)
- Fatma GEÇEN – Tandır Zanaatkârı – Cumhuriyet Mahallesi (Kumlu)
- Hüsne GEÇEN – Tandır Zanaatkârı – Cumhuriyet Mahallesi (Kumlu)
- Hüsne KURMUŞ – Tandır Zanaatkârı – Cumhuriyet Mahallesi (Kumlu)
- Medine BAHTİYAR – Tandır Zanaatkârı – Cumhuriyet Mahallesi (Kumlu)
- Meryem BAHADIR – Tandır Zanaatkârı – Cumhuriyet Mahallesi (Kumlu)
- Nermin KALKAN – Tandır Zanaatkârı – Cumhuriyet Mahallesi (Kumlu)
- Rahime KANDEMİR – Tandır Zanaatkârı – Cumhuriyet Mahallesi (Kumlu)
- Şükran Şakire KALKAN – Tandır Zanaatkârı – Cumhuriyet Mahallesi (Kumlu)
- Adem ÇETİN– Tandır İşletmecisi– Maraşboğazı Mahallesi (Serinyol)
- Hatice USANGAÇ– Tandır İşletmecisi– Yalaz Köyü (Yayladağı)
- İbrahim YILDIRIM– Tandır İşletmecisi– Maraşboğazı Mahallesi (Serinyol)
- Metin KUŞ– Tandır İşletmecisi– Subaşı Mahallesi (Defne)
- Miyeser AKSOY– Tandır İşletmecisi– Avcılar Çeşmesi Mevkii (Yayladağı)
- Muhdet KÖMÜRCÜ– Tandır İşletmecisi– Karpuzlu Mevkii (Yayladağı)
- Naim-Duygu DOĞRU– Tandır İşletmecisi– Yenidefne Mahallesi (Samandağ)
- Nejat EKER– Tandır İşletmecisi– Karpuzlu Mevkii (Yayladağı)
- Nurten YILDIRIM– Tandır İşletmecisi– Karadurmuşlu Köyü (Kırıkhan)
- Resul BEKLER– Tandır İşletmecisi– Muharrem Mahallesi (Kumlu)
- Semire Hanım– Tandır İşletmecisi– Subaşı Mahallesi (Defne)
- Besime ŞİMŞEK–Tandır Kullanıcısı – Tekebaşı Mahallesi (Samandağ)

Gülender KAVLAK –Tandır Kullanıcısı – Ovakent Mahallesi (Antakya)

Hanife AY – Tandır Kullanıcısı – Ovakent Mahallesi (Antakya)

Ahmet UÇARKUŞ – Gökçeoğlu Mahallesi Muhtarı (Kumlu)

Fikri UZUNDAL – Görentaş Köyü Eski Muhtarı (Yayladağı)

Mustafa YILMAZ – Sebenoba Köyü Muhtarı (Yayladağı)

Salih SARILAR– Belediye Çalışanı (Kumlu)

Yılmaz ULUS – Folklor Araştırmacısı – Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

