



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HATAY TANDIR EKMEĞİ

Halef DİZLEK - Hülya GÜL - Mehmet Sertaç ÖZER

Gıda ürünlerinin çeşitlendirilmesi ve niteliklerinin, gerek damak zevki gerekse insan sağlığına uygunluk açılarından, geliştirilip iyileştirilmesi çalışmaları, ekonomik ve teknolojik gelişmelere koşut olarak, yoğunluk kazanmaktadır. Bu ürünler içerisinde unlu mamuller grubu, bu grup içerisinde de ekmek çok özel ve önemli bir yere sahiptir.

Ekmeğin tarihi insanlık tarihi kadar eski olmasına rağmen; ekmek üretiminde kullanılan temel bileşenler değişikliğe çok az uğramıştır. Ekmek yapımında genellikle buğday unu kullanılır. Unun, hamur formülünün ve üretim metodlarının farklılıklarına göre ekmekler; francala, pide, sandviç, hamburger, göçmen, bazlama, yufka ve çeşitli tava ekmekleri şeklinde gruplandırılırlar. Ayrıca mısır, yulaf, çavdar, arpa, pirinç gibi tahılların unları ve kepekleri, buğday kepeği, soya unu, patates-elma-fasulye kabukları, kağıt endüstrisi atığı sellüloz ve türevleri gibi diyet lif içeriği yüksek maddelerin katıldığı ekmekler ve bunlarla birlikte tandır ekmeği, halebi ekmek, açık ekmek gibi mahalli olarak üretilen çok çeşitli yöresel ekmekler de mevcuttur.

Birçok ülkede sayılamayacak kadar farklı tipte ekmek yapıldığı bilinmekte ve bazı ülkelerin kendine özgü ekmekleriyle anıldıkları görülmektedir. Ülkemizde çok sayıda ve farklı tipte ekmek üretimi söz konusudur. Özellikle büyük şehirlerimizde üretilen ekmeklerin önemli bölümünü francala tipi ekmekler oluşturmaya karşılık yöresel ekmeklerin üretimi de yadsınamayacak düzeydedir. Yöresel ve geleneksel ekmeklerden birisi de tandır ekmeğidir. Tandır ekmeği ülkemizde birçok ilde farklı şekillerde üretilmektedir. Hatay, Malatya ve Mardin bu illerden bazılarıdır. Söz konusu illerde tandır ekmeği adı altında üretilen ekmeklerin ebatlarının ve üretim yöntemlerinin birbirlerinden farklılıklar gösterdiği gözlenmiştir. Örneğin Malatya'da üretilen tandır ekmeğinin Hatay yöresinde üretilen tandır ekmeğine göre daha küçük olduğu, Mardin'de üretilen tandır ekmeğinin ise Hatay yöresinde üretilen halebi ekmeğe benzediği tespit edilmiştir.

Hatay Yöresine Özgü Geleneksel Tandır Ekmeğinin Üretim Yöntemi ve Temel Özellikleri:

Tandır kelimesi dilimizde feveran etmek, fışkırmak ve kaynamak anlamlarına gelir. Tennur sözcüğünden türe(til)miştir. Tennur sözlükte kapalı bir ocak, bir fırın olarak tanımlanır.

Dilimizde tennur, tandır olarak kullanılır. Tandır ekmeği yapımına geçmeden önce bu ekmeğe ismini de veren tandır fırınının yapımından ve tandırın özelliklerinden kısaca bahsedilmesinin yararlı olacağı düşünülmektedir.

Tandır yapımı zor ve zahmetli, sanat gerektirmeyen fakat bilgi ve beceri gerektiren bir iştir.

Önce tandır için killi özel toprak getirilir, güzelce elenir, içerisine saman ve keçi kılı veya pamuk katılarak çamur yapılır. Bu çamur, bir gün bekletilip sonraki gün tekrar yoğrulur.

Çamur, çapı 7-8 cm kalınlığında olan silindirik şekline getirilerek örülür. Burada önemli olan nokta, tandırın hepsinin bir anda örülmemesidir. Tandırın örülmesinin birden yapılmaya kalkışılması tandırın düzgün şekilde kurulmasına, bunun yamuklaşmasına ve hatta çökmesine yol açar. Tandır aşama aşama ve ara ara kurotularak örülür. Tandırın kişin yapmak (örmek) daha zordur. Tandır yapımında son aşama tandırın ağız kısmının yapılmasıdır. Tandır üretiminde hazırlanan çamurun kıvamının iyi olması gerekir, aksi takdirde tandırın yapısı çabuk bozulur ve beklenen randıman alınmaz. Tandırın kullanım ömrü genellikle 5 ile 10 yıl arasında değişir. Bir tandır yapımı ortalama bir hafta sürer.

Tandırı kurarken önce gömülecek yer seçilir. Buraya toprak seviyesinde gömülür. Yere kazılarak yapılan tandırın derinliği 130-150 cm olur. Tandırın çapları ise 50-65 cm civarındadır. Tandır ekmeği adını yapıldığı yerden alır. Tandırın altında 20x20 cm ebadında küçük bir delik bulunur. Bu deliğe "kulle" adı verilir. Kulle, yanan ateşin hava alarak daha iyi yanmasını sağlar. Özetlemek gerekirse, tandır; yere çukur kazılarak yapılan bir tür fırın olarak tanımlanabilir. Tandır ekmeği, gömme tandır denilen tandırlarda yapılır. Gömme tandır, pişmiş topraktan yapılmış, tabanı geniş ve düz, ağız dar, yarım koni biçiminde büyük bir küpe benzer. Evlerde bahçe ya da sekillere gömülür.

Tandır ekmeği yapımında öncelikle un elekle elenir, su, tuz, ekşi hamur veya maya eklenip iyice yoğrulur. Yoğrularak uygun kıvama gelen hamurun üzeri bir bez ile kapatılarak hamur mayalanmaya (fermantasyona) bırakılır. Hamur mayalandığı zaman tandır odun ve çalılada yakılır. Ateş tandırın taban kısmında yakılarak tandırın duvarlarının ısınması sağlanır. İçerisine ısınmaya başlayan tandırın duvarları önce siyah sonra kor rengini alır. Bu renk tandırın iyice ısındığını ve ekmek pişirmeye hazır olduğunu gösterir. Bir diğer ifade ile, hamur tandırın duvarında düşmeden kalabiliyor ise tandır tavında demektir.

Tandır başına sofra bezi, hamur tahtası, zeytinyağı, bir tabakta su ve "kera" denilen ekmeğin tandıra vurolmasını sağlayan malzemeler getirilir. Hamur el yardımıyla açılır ve "kera" üzerine yerleştirilir. Ekmeği tandıra vurmak için mutlaka bu işten anlayan kadınlara ihtiyaç duyulur. Çünkü tandıra ekmek vurmak, o ateşe dayanabilmek, ekmeği tandıra tutturabilmek tamamen beceri gerektirir.

Hamurlartandır içerisnde 1-2 d gibi kısa bir sürede pişirilerek tandırdan alınır.

Hamurların tandıra iyi yapışmaması ve yeterince fermente edilmemiş olması; ekmeğin ateşin içine düşmesi ile ve/ya da ekmeğin biçimsiz ve kavruk olmasıyla sonuçlanır.

Tandır ekmeğini şehirlerde üretimi yaygın olarak yapılan ekmeklerden ayıran özelliklerden bir tanesi de

imalatçılarının bayan olmasıdır. Antakya şehir merkezinde, köy ve kasabalarında ortaklaşa kullanıma olanak tanıyacak şekilde inşa edilen çok sayıda tandıra rastlamak mümkündür. Tandır ekmeği üretimini yapacak bayanlar, bu tandırlara gündüz erken saatlerde gelerek tandır kenarlarına çalı ve odunlarını bırakmak suretiyle sıraya girmiş olurlar. Hangi bayan çalisını tandıra erken bırakmışsa o kişi ekmeğini önce yapma hakkına sahip olur. Tandırlarda bazen kuyruklar oluşur. Tandırlar sokaklarda bir yerde üstü kapalı herkesin faydalanacağı şekilde olabileceği gibi, evlerin avlularında kişilere mahsus da olabilir, fakat her 2 şekilde de sıcakkanlı olan misafirperver ve ikram sever yöre halkının tümünün kullanımına açıktır, yani tandırdan herkes faydalanabilir. Tandırda ekmeğini yaparak evine varan kişi, sıcacık ekmeğini bir sofraya üzerine serer, ekmeği bir iki saat bekleterek iyice soğumasına izin verdikten sonra toplayıp ambarına, kilerine koyar. İhtiyaç nisbetince her öğünde sofrada kendine yer bulan tandır ekmeği, peyder pey tüketilme şansı bulur. Tandır ekmeğinin en önemli özelliği uzun süre bozulmadan kalabilmesidir. Uzun süre tüketilmeyerek kuruyan ve hayatlayan tandır ekmeği değerlendirilir. Yöre halkı tarafından ekmeğ aşı (hıbzım kalle) olarak adlandırılan ve sevilerek tüketilen bol domatesli, soğanlı ve acılı yemeğe işlenir.

Tandır ve tandır ekmeği, Hatay iline renk katan sembol ve yiyeceklerden bir tanesidir.

Özellikle köy, kasaba ve ilçelerde çok önemli bir gelenek, adet ve örfüdür. Tandır ekmeği, yöre halkı tarafından özümşenen, bir defa yapıldığında evin ekmeğ ihtiyacını asgari 3-4 gün karşılayan, kullanımı pratik, mübtehasının çok olduğu, sofraların temel yiyeceği olan özel bir ekmeğ çeşididir.

Tandır ekmeği; klasik beyaz tava ve pide ekmeği gibi temel bileşenleri un (genellikle yüksek randımanlı), su, maya ve tuz olan geleneksel ve yöresel bir ekmeğ çeşididir. 2-4 mm kalınlığında, 25-40 cm çapında dairesel, diğer ekmeğlerin pişirildiği fırınlardan farklı olarak tandırda pişirilen ve bileşiminde katkı maddesi içermediği için doğal bir ürün olan tandır ekmeği, Hatay ve çevresinde, özellikle köylerde, temel gıda maddesi olma özelliğini halen korumakta ve geniş yüzeyli, ince kalınlıkta olması nedeniyle çok amaçlı durum haline kolaylıkla getirilebilmektedir.

Tandır ekmeğinin hazırlanmasında; un, maya, tuz üzerine ılık su yavaşça dökülerek manuel yoğurma yapılır. Kullanılacak su ve diğer bileşenlerin miktarı; uygun hamur kıvamı elde edilene ve yapılmak istenilen ekmeğ miktarına göre değişir. Bileşenlerin miktarı el ayarı, göz yordamıyla ayarlanır. Y oğurma genellikle alüminyum veya bakır kaplamalı leğenlerde yapılır. Hamurun dinlendirilmesi (fermantasyon), yoğurmanın yapıldığı leğenlerde, hamurun üstü bezle örtülmek suretiyle yapılır. Dinlendirme özellikle kış mevsiminde uzun zaman alır (asgari 6-8 saat) ve böylelikle hamur iyice mayalanarak aromatik, lezzetli tandır ekmeğinin oluşumuna zemin hazırlanır. Tandır ekmeği; hamura bölme, yuvarlama ve el ile dairesel şekil verme işlem basamaklarından sonra "kera" yardımıyla tandırın kenarlarına yapıştınlarak kısa sürede pişirilen -su aktivitesi düşük olduğu için geç küflenene ve yüzey alanı geniş olmasına rağmen geç bayadayan-özel bir ekmeğdir.

Tandır ekmeği kültürünün devam ettirilmesinin ve yaygınlaştırılmasının, bu amaçla şehirlerin muhtelif yerlerinde tandır inşa edilmesinin, geleneksel ve doğal bir lezzet olması, hayatladığında ekmeğ aşı yemeğine işlenebilmesi ile ayrı bir damak tadına kapı aralaması nedenleriyle tandır ekmeğinin tanıtımının yapılmasının ve bakkal-marketlerde de satışa sunulmasının yararlı uygulamalar olacağı düşünülmektedir.