

GEÇMİŞ ZAMAN OLURKI:



TANDIRDAN KALORİFERE

Tandır kenarına dizilip ısınanlar - Çifte kapaklı saç mangal devri - İlk sobalar ve sobaların envayı - 1900 yıllarında Salamandra modası - Petrol sobaları - İstanbulda ilk kaloriferler

Yazan: Sermed Muhtar Alus

Eskiler, yere çukur kazılarak yapılan fırına tandır derlermiş. Bundan ötürü, o fırınlarda pişen ekmeğe, kebaba (tandır ekmeği), (tandır kebabı) adı verilmiş. Rumelinin meşhur tandır kebabını, bu günlerde dahi bir İki lokantanın camekanlarına astığı levhalarda görüyoruz.

Sonraları, tandırın mânası genişlemiş. Kış günleri, kış geceleri soğuktan, koruyan, hiçbir evden eksik olmıyan bir nevi zamane kalori-



Mutfaksız, ocaksız ev olmaz tabii. Küçük ev kadınlarının mutfağında yalnız çamaşır suyunu; aşüre, paça, işkembe, nohut, kuru bakla gibi geç pişen şeyleri kaynatırlar; öbür yemekleri hep maltızda pişirirlerdi.

Kelmeye bakılırsa, maltızın Malta adasından bizlere kapığı attığı anlaşılıyor.

Soba cins cinsti: Saç, demir, çini ve bunların her keseye göresi.

Saç sobanın en ucu, üstüvane şek-

riferine denilmiş. Baba annelerimiz, anne annelerimiz naklederlerdi:

Kalın, değirmi, âdeta yorgana benzer bir yaygı; arkasız kahve iskemleleri kadar, üstü tahta kaplı, tahtaların altına teneke mihli, orta rafının çukuru - runda toprak mangal bulunan bir masa çık.

Erbainda, Hamsinde lâpa lâpa koca karı lokmaları yağar, saçaklardan kol kol buzlar sarkarken tandır kurulur; ihtiyarımdan subyanına kadar ev halkı ve konukomşu doğru uzanır, yaygıyı göğüslerine kadar çeker, sıcacık sıcacık sohbetle girişirlermiş.

Gündüzse, maltım a, masal söylenmez. Söylilenin donunun ağını fare yer. Gelsin Nasreddin Hoca, İncilli Çavuş, Mirasyedi Veli Efendi hikâyeleri; tuhaf tuhaf fıkralar; meselâ balıkçının ki:

Yersiz yurtsuz bir balıkçı Zemheride, Yenikapı açıklarında balık tutarken çivi kesecek raddeye gelmiş; haniyse kırkıdayacak. Kendini kıyıya dar atmış. Derhal avı bir sırığa asarak, çerçi gibi yapıp içine girmiş; parmağını ağına ilmeğinden çıkarıp demiş ki:

— Dışarıdakilere Allah imdat eyleye!..)

Uzun geceler, yalnız peri padişahının, Yemen, Habeş, Çinimaçın padişahlarının şehzadelerine, sultanlarına dair masallarla çeneler işlemiyor. Tepsi ile bir yana konan tabaklarda kuru yemişlerin türüsü: Ceviz, fındık, diş bademi, leblebi, keçi boynuzu; kayısı, erik, dut kurusu ve pestilleri. Bunlar da durmadan boza tüştürülüyor. Azı dişleri sağlamca hatunlar dıştan mahrum hanım ninelere, masumlarına çignemikleri dayıyorlar.

Masal faslından sonra gelsin bilmece. Bilmece tükendi mi karşılıklı kuş dili, kutu dili, keçe dili, ters dili yarışları. Ardından kırk küp, kırkının da kulpu kırık küp), (şu çubuğu ima-

melemeli mi, yoksa imamelememeli mi), (dal kalkar, kantar tartar) kabildinden dil cambazlıkları. Daha ardından (Eşim eşim), (giriş çıkış), (Tenten), (Fincas) oyunları; kama basılanın alınım ortasına kapkara damga ve kahkahalar.

O esnalarda, sokağın köşesinden, uğuldayan bir ses:

— Mırmırık booozaam!

Cumbaya seğırtten seğırtene:

— Hu, bozacı!.. Arnavut! Gel kapıya...

O zamanki boza çeşitli. Tatlısı, ekşisi var; şekerlisi, pekmezlisi var; darılsı ve ekmeçlisi de var. En âlâsının vakfesi bir ikilik.

Tazelardan biri pul şişeyi alıp aşağı koşar, hanım nineler:

— Deli kız acelesinden kapıyı açık bıraktı. Borçlu nefesi gibi rüzgâr içeriyi бүрүdü!.. diye söylenirlerken boza gelince çeneyi kısarlarmış.

Külâhtan çanağa aktarılan leblebi çoktan yaygının altında. Gevrek'leşip iki kavru muşa dönmüş. Boza hemen bardaklara doldurulur; üstüne bir avuç leblebi konur, ihtiyarlarla masumlarınkine yine çignemikler boca edilir, hep beraber gövdeye yuvarlanırmış.

40, 50 yıl evvel, küçük evlerin oturma odalarında, çifte kapaklı saç mangal yaz kış bir kenarda durur, üzerinden ibrik, cezve, çocuk bezleri kurutulan tahta kafes eksik edilmezdi.

Orta hallilerin mangah sarı piringten, kısa bacaklı, yuvarlak yahut beyziydi. Varlıklarındaki yine piringten, uzun bacaklı ve aşığınsı tablalı idi. Şimdi bu nevilere bazı lüks salonlarda yine rastlanıyor. Vazo gibi içlerine palıniye, çiçek konuyor.

Kibar takım, çini sobanın harıl harıl yanmasına rağmen Selânik mangalından vazgeçmezlerdi. Kül ve ateş bulunan yer saçtan, kenarı firdolayı piringten, çerçevesi mahundandı.

İnde, maşa demiri gibi üç incecik ayağa oturtulmuş olanlarıydı ki sobaya özenen, (bizim de var) diye mahalleye caka satmağa yetenen züğürtler de bulunurdu. Viranelerden toplanan aylandoz dalları, çalı çırpılar tıkkır, hızı saman alevi gibi çabucak geçer, kızarmasile kararması bir olur, sanki ateş yüzü görmemiş gibi hemencecik söğürdü.

Demir sobaların en harcı âlemline (kurbağa soba) denirdi. Sebebi, basık, kısa ayaklı, gertsiz kümbetlice oluşu. Serçe parmak kadar çırayı koyup kol kalınlığındaki odunları istif et; körüğe, mördüğe, üflemeğe püflemeğe hacet kalmadan parlayıversin. Her tarafı, dirseği, borusu kıpkızıl kesilsin.

Adam boyundaki demir sobalar büyük konakların merdiven başlarındaki at koşturacak sofalar da göstermeli gibiydi. Yakıldıklarım, ortahği iştik larımı kim söylerse işt de inanma.

(Devamı 6 ncı sayfada)

Tandırdan kalorifere

(Baş tarafı 5 inci sayfada)

Çini sobalar (zero) dan başlayarak numara numara. Gaz tenekelerinin bir az kabacası olan zerolar, çok küçük odalar için. Numara sırasla büyürler, battal boydakler tavana kadar yükselirdi. Odun atılacak yerleri ötekilerden hemen hemen farksız; yani alâmetteki hikmet, yalnız süsü, şatafatı, şahaneliği.

1900 yılına doğru kübera konaklarında, bir (Salamandra) modasıdır türed. Erkek, kadın, hane sahibi hazerata dillerinde mütemadiyen methi.

— Min küllilvücuha fevâit ve muhasenati dergâr. Vakıa işbu nesnelerde istimal kılınan, adına bilmem ne asitli itlak edilen fahmı mahsusun tedariki bir emri âsir; çünkü tâ Britanyayı kebir ceziresinden celbediliyormuş. Fakat 24 saatte bir imlâsı ve hararetini mütevaliyen muhafaza eylemesi aranıp da bulunmaz nimetlerden!..

— Hangi pavrikator icat ettiüse; farnsızus, talyanın, moskofun hangi pavrikasında demiri döğülüyorsa cümlesinden Allah razı olsun; son nefeslerinde cümlesine Rabbim hak dini nasip etsin. İkide bir söntüvermesi, körükliye körükliye kolu kanadı harap etmesi, ortalığı küle, ise boğması yok. Yalnız aklımın yatmadığı cihet, ismi. Bununla mandranın ne münasebeti var, onu bir türlü anlayamıyorum!..

Petrol sobalarının boy boy, renk renk, süslü püslülerine rastlanırdı. Mütemadiyen dükkânlarda satılır, alan çok olur, gelgelelim hiçbirinin ne yandığı, ne bir köşede durduğu görülürdü.

Haddin varsa yakmağa koyul. Lâhza da buram buram tüten, müthiş gaz kokusu...

— Madrabaz sobacı bize makinesi bozğunu soktu! diye geri gönderilip, bir iki mecdiye de ilâve edlip daha pahalısı ve fiyakalısı getirtilir. Sonraki ilkinden beş beter.

Fıtile, gazın bir parmak eksikliğine kabahat bulunur. Fıtıl değiştirilir, gaz taşıncaya kadar doldurulur. Yine eski

hamam eski tas. Nihayet:

— Gâvur olacak paramız varmış! denerek bodrumdaki hırdavat odasına atılır, baş belâsından halâs olunurdu.

Havagazı sobaları, çok daha sonraları ortaya çıktı. Elektriklileri dersene o zamanlar İstanbulda elektrik nerede ki sobası kullanılısın?

Kalorifere gelince, o devrin en şeddarı akaretlerinde, meselâ Galatasaray karşısında Hıristaki pasajının üstündeki koskocaman binada; Rumeli, Anadolu, Afrika hanlarında; Şişli'deki Gesaryan, Demirciyan, Sebuhyan apartımanlarında bile onu arama.

(Bank Osmanî), (Kredi İlyone), (Doyçe Bank) gibi bankalarla alışverişli olanlar; (Unyon Fransez), (Tötonya), (Serklidoryan) gibi kulüplere ririp çıkanlar kaloriferi görür, (Perapalas) ile Tepebaşındaki bir iki otelde mevcutluğunu seyyah rehberleri kaydedirdi.

Konaklardan da, Bozcaada'da Kaptan paşanın Kuruçeşmedeki yahşında bulunduğu söylenir, (Tersane paşa ustabaşlarına ve makinistlerine hem kalorifer, hem de elektrik yaptırmış) denirdi.

Sermed Muhtar ALUS

