

Patlıcan Yangınları

Prof. Dr. Abdurrahman KILIÇ
İTÜ Makina Fakültesi

Bir zamanlar, "patlıcan mevsimi gelince, İstanbul'da deliler ile yangınlar çoğalır" diye bir deyim varmış. Bu, patlıcan mevsimi olarak bilinen Ağustos ayında sıcaktan bunalan insanların sayısının arttığı ve sıcaktan kavrulan ahşap nedeniyle fazla yangın çıktığı için söylenmiş bir deyimdir. Gerçekten de Ağustos ve Eylül aylarında İstanbul'da yangınların ardı arkası kesilmez, ahşap konaklarda patlıcan közleme sevdayıyla yakılan ateşlerden çıkan yangınlar binlerce binayı kül ederdi. Özellikle yaz mevsiminde patlıcan kızartılırken çıkan bu yangınlara halk "patlıcan yangınları" adını koymuştu. Patlıcan tavasının ateşte unutulması veya kızgın yağın içerisine su damlaması sebebiyle çıkan yangınlar; önce bir evi daha sonra bir sokağı ve daha sonra da mahalleyi yok etmekteydi. Evlerin birbirlerine bittişik veya yakın olması, sokakların dar olması nedeniyle yangın kısa sürede mahalleye ve daha sonra semte yayılabilmekteydi. Rüzgârlı akşamlarda evden eve yayılıp mahalleleri yutan bu yangınlara "patlıcan yangınları" denirdi.

Patlıcan mevsimi İstanbul'un karabaşanıydı. Patlıcan mevsiminde, bollaşmış ucuzladığı zaman yangınların sayısının artması, metafizik bir etkiden çok, mutfak kazalarına bağlı olduğu kuşkusuzdur. Patlıcanı kaynar yağda kızartma alışkanlığı, kazaların başlıca nedeniydi. Kimi yangınların, ahşap ev mutfaklarında patlıcan



Patlıcan Kızartılırken Başlayan 23 Ağustos 1908 Çirçir Yangından Görüntü.

kızartılırken, kızgın yağın oraya buraya sıçramasıyla başladığı bir gerçektir. Ama daha çok, mangalların söndürülmeden bırakılması ve rüzgârın kıvılcımları dağıtmasıyla oluşan yangınlar daha fazlaydı.

Eskiler her şeyi mevsiminde yer, mevsimine göre hareket ederdi. Karpuz kabuğu denize düşünce denize girer, patlıcan mevsiminde yangınlardan korunmaya özen gösterirdi. Şimdiki gibi, ithallerini ya da serada yetiştirilmişini manavda senenin her ayında bulmak mümkün

değildi. Patlıcanın tek mevsimi vardı, o mevsim de yazdı. Ağustos ve Eylül ayları patlıcanın en bol olduğu aylardı. Bu aylarda, ikindiden sonra hizmetçiler sıra sıra mangalları bahçeye dizer, üfleterek yelpazeleyerek mangalı yakar, kor oluştuğunda patlıcanların irilerini dibe daha küçüklerini üste yerleştirirler sonra da küllerlerdi. Söndürülmesi unutulmuş mandal da yangın kaynağı olurdu.

Haliç kıyısındaki yangınlar genellikle, surların dibindeki ince kıyı şeridinde ka-

lafatlanan gemilerin ziftleri kaynatılırken zift tutuşmasından veya Haliç kıyısındaki evlerde ocakta patlıcan kızartılırken tava tutuşmasından çıkmıştır. Fatih Çırçır semtinde, 23 Ağustos 1908 tarihinde meydana gelen iki gün iki gece devam eden yangın patlıcandan çıkmıştır. Yangında Saraçhane ve Bozdoğan Kemerli çevresinde çok fazla hasar oluşmuş 1500 kadar binanın yanmasına sebep olmuştur. Sadece evler değil, dükkân, cami ve medrese gibi binalar da yanmıştır. Ragıp Akyavaş anılarında patlıcan yangınlarını anlatıyor: "Hiç unutmam, Hürriyet'in ilan olduğunun ikinci ayında idik. Şimdiki Üniversite meydanında (O zaman Harbiye Nezareti) Namık Kemal'in Vatan Yahut Silistre'si oynuyordu. Çırçır'da bir yangın çıktı. İki gün iki gece devam etti. İstanbul'un göbeğini yemen çöllerine çevirdi. Bu afet patlıcandan çıktı. Zeyrek'de başlayıp Vefa'da stop eden yangın, bu da patlıcandan çıktı. Çocukluğumda Kadıköy'ün ortasında çıkan ve büyük bir sahayı kül eden yangın yorgancı İsmail Efendi'nin evinde patlıcan kızartılırken tavanın alev almasından çıktı".

Halka illallah dedirten yangınlara karşı çeşitli önlemler alınmaya çalışılmışsa da İstanbul birçok kez yangından nasibini almıştır. Bir zamanlar gazetelerde "Patlıcan mevsimi geldi. Hanımlar yangına dikkat!" diye ikazlar çıkarmış. Muskalar yazdırılmış, adaklar adanmış ama patlıcan yangınlarının önüne bir türlü geçilememiş. On binlerce evle birlikte sanat eserleri, kütüphaneler, el yazmaları, konaklar, saraylar ve nice canlar yangında yok olmuştur.

Günümüzde de patlıcan kızartma için yakılan ateşten yangın çıktığı oluyor. Bursa Osmaneli'nde 19 Ağustos 2012 günü, patlıcan kızartma için yakılan ateş orman yangınına sebep olmuş, dönemin en büyük orman yangınında yaklaşık 200 hektarlık ormanlık alan kül olmuştur. Evlerde patlıcan kızartması sırasında çıkan yangınların sayısı da az değildir.

Patlıcan, Türk mutfağında çok sık kullanılan bir sebzedir. Patlıcanlı makarna, patlıcanlı börek, hünkâr beğendi, imam bayıldı, karıyarık, saray köftesi, sandal sefası, peynirli patlıcan, patlıcan kebabı, fırında patlıcan, patlıcanlı sufle, pehli, yoğurtlu patlıcan, peynirli patlıcan, patlıcan galet, patlıcan dolması, patlıcanlı pilav, patlıcan çorbası gibi çok sayıda yemeği yapılır. Farklı türleri bulunan patlıcan, kızartma ve kebab yapımında sıkça tercih edilir. Patlıcan içerdiği vitamin ve bileşenler sayesinde sağlık açısından çok faydalı bir sebze türüdür. Kalp sağlığına faydalı olan patlıcan, diyabet hastaları için sağlıklı bir besin kaynağıdır. Patlıcanın faydaları arasında en önemlisi kilo verdirmeye yardımcı olmasıdır. Az kalorili olan patlıcanın, pankreas, karaciğer ve böbrekleri kuvvetlendirdiğini, bol idrar söktürdüğünü, vücuttaki fazla suyu dışarı boşalttığını ve kilo verdiğini kaydeden uzmanlar, şeker hastalarının, patlıcan salatasından çok fayda gördüğünü, kansızlığa iyi geldiğini ifade etmektedir.

Her besin gibi patlıcan tüketimi sırasında da dikkatli olunması gereken hususlar vardır. Patlıcan içerisinde nikotin maddesinin yer alması sebebi ile fazla tüketimi damarlar da ve organlarda bazı tıkanıklıklara sebep olabilmektedir. Uzmanlara göre, patlıcan, en sağlıklı olarak kül veya ocakta pişirilip kabukları soyulmalı ve ince kıyılmalıdır. Közlenmiş olarak veya tencere içerisinde karışık sebzelerle beraber tencere yemeği olarak tüketilmesi önerilmektedir. Çiğ olan patlıcandaki bazı maddeler zehirlenmeye sebep olabildiğinden pişmiş halde tüketilmesi tavsiye edilmektedir.

Padişahın biri patlıcan yemeğini çok sevmiş. Bir gün yemekte "Şu patlıcan ne güzel sebzedir" demiş. Dalkavuşu hemen atılmış "Haklısınız Sultanım. Bu patlıcan öyle lezizdir ki, kırk çeşit yemeği olur, tatlısı olur, turşusu olur, yemeğe doyamazsınız" diye methiyeler düzmüş. Derken birkaç gün sonra yemekte yine patlıcan varmış. Padişah da o gün tersinden kalkmış, "Ne bu yahu, yine patlıcan, yine patlıcan. Bari bir şeye de



benzese" diye kükremiş. Dalkavuk hemen sözü almış, "Yaa evet Sultanım. Zaten kara kuru bir şey, tadı yok, kekremsi, yemeği yemek değil, tatlısı tatlı, turşusu turşu değil". Bunun üzerine Padişah "Sana da bir şeyler oluyor. Daha iki gün önce patlıcanı öve öve bitiremedin. Bugün de yerin dibine batırdın" deyince, dalkavuk hemen atılmış, "Aman Sultanım, ben sizin dalkavuşunuzum, patlıcanın değil".

Kaynaklar

1. Akyavaş, A.Ragıp; "Asitane II, Ewvel Zaman İçinde İstanbul", s.128, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Yayın No:309, Ankara, 2000.
2. Bareilles, Bertrand; "İstanbul'un Frenk ve Levanten Mahalleleri, Pera-Galata-Banliyöleri", s.62, Güncel Yayıncılık, No:177, İstanbul, 2003
3. Cezar, Mustafa; "Osmanlı Başkenti İstanbul, İstanbul Yangınları", s.434, Erol Kerim Aksoy Kültür Yayınları, No:2, İstanbul, 2002
4. Ergin, Osman Nuri; "İstanbul Yangınları", Mecelle-i Umur-ı Belediye, Cilt 3, s.1183, İBB Kültür Yayınları, No:21, 1995.
5. Koçu, Reşad Ekrem "İstanbul Tulum-bacıları", s.498, Doğan Kitapçılık, İstanbul, 1981.
6. Saraçoğlu, A.Cemaleddin; Eski İstanbul'dan Hatıralar, Hazırlayan: İsmail Devrişoğlu, s.138, Kitabevi, İstanbul, 2005.
7. Sezer, Sennur ve A.Özyalçınar; "Bir Zamanların İstanbul'u, Eski İstanbul Yaşayış ve Folkloru", s. 83, İnkılap Kitabevi, Ankara, 2005. ■