

## TANIM VE TARİHÇE

Mangal ile ilgili olarak yapmış olduğum kaynak taramasında çeşitli eserlerdeki açıklamaların hemen hemen birbirinin aynı olduğunu gördüm. Bu bölümde mangalın tanımı ve tarihçesini bir arada vermeyi daha uygun buldum. Çünkü bu iki konu birbirlerini tamamlayan unsurlardı.

İlk olarak çeşitli kaynaklarda geçen mangal tanımlarından birkaç örnek vermek istiyorum.

" Isınmak ya da herhangi bir şey pişirmek amacıyla içine köz konan üstü açık ısıtma aracı. " ( AnaBritannica Ansiklopedisi 1986:278 )

" İçine kor konulan teneke, toprak, pirinç, bakır v.b. den yapılmış üstü açık ısıtma aracı. " (Meydan Larousse Ansiklopedisi 1971:108 )

" İçine kor konulan ısınmaya ya da yemek pişirmeye yarayan,bakırdan ya da pirinçten üstü açık ve kapalı kap. " ( Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi 1986:7753 )

" İçine ateş konan ve ısıtma aracı olarak kullanılan sac, bakır ya da pirinçten, çeşitli biçimlerde, genellikle üstü açık kap. " (Büyük Ansiklopedi 1990:3760, 3761)

" Odaları ısıtmak için içine ateş konan, pişmiş toprak ya da madenden yapılmış kap. " (Sanat Ansiklopedisi 1966:1297)

" İçine ateş konulan sactan bakır ya da pirinçten ısıtma aracı olarak kullanılan genellikle üstü açık kap, korluk.

İngilizce:Brazier

Fransızca:Réchaud,brasero

Almanca:Kohlenbecken " (Renkli,Resimli Ansiklopedik Büyük Sözlük 1464)

Yukarıdaki tanımlarda da görüldüğü gibi ilk olarak mangalın ısınma için kullanıldığı düşüncesinin öne çıktığını görüyoruz. Mangalın ilk olarak ne zaman, nerede ve kimler tarafından kullanılmaya başlandığı hakkında kesin bir bilgi yoktur. Sözcük Arapça **menkal**'den geldiği için, odun kömürünün bulunmasından sonra, ilk olarak Araplar tarafından kullanıldığı ve Arap kaynaklı olduğu kanısı hakimdir. Çünkü onlardan önceki Sümer, Babil, Hitit, Urartu, Yunan, İran ve hatta Roma uygarlıklarında mangal anlamına gelen herhangi bir sözcük ve bu amaçla kullanıldığı bilinen bir araç yoktur. Bu uygarlıklarda ise kapalı mekanlar, doğrudan doğruya ocaklarda yakılan ateş ile ısıtılmıştır. Bu bize mangalın kullanılmasının odun kömürünün bulunuşundan sonra ve yakın çağlarda ortaya çıktığını göstermektedir. (Meydan Larousse Ansiklopedisi 1971:108)

" Mangalın en yaygın olduğu zaman Ortaçağdır. ( Bkz. şekil no 3) Ahşap oda bölümleri bulunan büyük evlerde, konaklarda ve saraylarda kullanılan mangal daha çok Anadolu'da görülür. Bugün elde bulunan en eski, en gelişmiş örnekleride gene Anadolu'dadır. Anadolu milletleri içinde mangalı önemli bir ısıtma aracı durumuna getiren ve geliştiren Türklerdir. " ( Meydan Larousse Ansiklopedisi 1971:108)

Anadolu'da evlerde, konak ve saraylarda ısıtma aracı olarak çeşitli formlarda mangallar yaygın biçimde kullanılmıştır. (Büyük Larousse Ansiklopedisi 1986:108) " İslam metal sanatında da çok yaygın eşyalardan biri olan mangalın en gelişmiş örneklerine 13. yüzyılda Artuklularla kuzey Suriye'de rastlıyoruz. Günümüzde de Ortaçağdan bu yana bu yörelerin ve özellikle de Siirt mangallarının ünü yaygındır. " (AnaBritannica Ansiklopedisi 1986:278) Anadolu'nun çeşitli etnografya müzelerinde sergilenen mangallar arasında özellikle Artuklu bölgesinde yapılmış olan tunç mangallar dikkat çekmektedir. Bunlar döküm tekniğinde yapılmıştı; ajur tekniği ile bezenmiş olan bu mangalların ejder motifli olan örnekleri de dikkat çekmektedir. Kahire Harari koleksiyonundaki dikdörtgen biçimindeki tunç mangalın kenarlarını oluşturan plakalarda aslanla ejder savaşı motifi yer almaktadır. Ayrı parçalar halinde dökülüp iri başlı perçinlerle mangalın köşelerindeki masif bölümlere tutturulan plakaların üst kenarlarına karşılıklı duran iki ejder figürü işlenmiştir. Bu figürler Selçuklu döneminde özellikle Irak, Suriye ve Anadolu'da sıkça kullanılmış olup, sivri külahlı badem gözlü, başları ve bedenleri yılan pulu desenli olan bu ejder figürleri özellikle Artuklu bölgesinde yaygın olduğundan (Cizre Ulu Camisi kapı tokmakları)

Harari koleksiyonundaki mangalında bu bölgeden olduğu tahmin edilmektedir. (Grenoble Müzesi'nde ve Baltimore Walters Art Gallery'de ajurlu tunç mangal kenarları vardır.) (Büyük Larousse Ansiklopedisi 1986:7753)

Köylerde korluk, ateş kabı, ateş saksısı gibi adları olan mangal tanımlarda da belirtildiği gibi sac, bakır, pirinç gibi madenlerden yapılır. Mangalların kapakları ise düz, yarım küre ve koni biçiminde olmak üzere üç çeşittir. Kapağın üzerinde çoğunlukla özel bir tutacak bulunur. ( Bkz. şekil no 4 ) Koni kapaklı mangalarda kapağın sivri yerine alem takıldığı da olur. Mangalın içinde közlerin durduğu metal hazneye ateşlik, küllerin ve ateşin yayılmasını önlemek için mangalın altına konan üstü bakır veya pirinç kaplı tepsi biçimindeki parçaya da mangal tahtası ya da mangal tablası adı verilir. ( AnaBritannica Ansiklopedisi 1986:278 ) ( Bkz. şekil no 5)

Bunların yapımında kolay tutuşmayan gürgen, kestane, karaağaç gibi sakızsız, ziftsiz ağaçlardan ve hafif madenlerden yararlanılır. Bazıları ince, kafesli, dilimli kenarlıklı olur. Üzerleri kakmalı, işlemeli, yazılı ve değişik motiflerle süslü olanları vardır. Saraylarda, zengin konaklarında değerli madenlerden işlemlerle süslenmiş olan kıyı tablaları, oymalı, kakmalı, kenarlıkları birer şerit biçiminde kafesli, ince ve süslü parmaklıklı, dilimli düz kesmeli, kapakları bazen yıldız biçiminde, bazen yuvarlak, bazen köşeli delikli mangallar bulunmaktadır. Mangalların kıyı tablaları genellikle yuvarlak çubuklarla çevrilir veya çubuk konmadan aşağıya ve yukarıya doğru yumuşak bir eğimle kıvrılır. Tekkelerde zaviyelerde kullanılan mangalların genellikle ayrı bir özelliği vardır. Bunlar arasında kapakları kubbeli veya koni biçiminde olanları tarikat inançlarına göre süsülenirdi. Mevleviler, bektaşiler ve rufailer mangallara kendi tarikat anlayışlarına göre nakışlar işletir, yazılar yazdırır, suretler kazdırırlardı. Mangalın bir maşası bir yelpazesi olur. ( Meydan Larousse Asiklopedisi 1971:108) Mangal maşası ateşi karıştırmaya, yelpaze ise ateşin daha fazla yanmasını sağlamak için kullanılır. Seyyar bir ısınma aracı olan mangal, baca bağlantısı olmadığından içinde yakılacak olan odun kömürünün önce açık bir yerde tutuşturularak ateşin kor haline gelmesi beklenir. Ancak sonra kapalı yerlere (oda içerisine) alınabilir. Böylece odun kömürünün yanması sırasında meydana gelen gazlarda doğacak zehirlenmeler önlenmiş olur. (Yeni Rehber Ansiklopedisi 1994:218)

Kahve, ay tiryakilerinin her zaman cezvesi, demliği, kk bir ibriği, mangalın yanında veya tahtası üzerinde bulunurdu.Bazı mangalların üzerinde çay kaynatmak için özel sacayakları da vardı.Nargileci kahvelerinde, nargilelerin yakılması için üzeri külle örtülü ateş (yanmış kömür,kor,kz) konulan mangallar vardır; bunlara nargileci mangalı denir.Mangalda pişirilen kahve daha lezzetli olur.Hamamların soyunmalıklarında, değişik büyüklükte özel mangallar da vardır.(Meydan Larousse Ansiklopedisi 1971:108 )

Çeşitli metallardan yapılan mangalların geç dönem örneklerinin özellikle Rokoko slıbundaki kıvrımları ve zarif parmaklıkları ile göz alıcı bir görünüşü vardır. Osmanlı döneminde saraylarda ve zengin konaklarında, kullanılan yoğun bezemeli gümüş mangalların rnekleri Topkapı Sarayı Müzesi'ndedir. (AnaBritannica Ansiklopedisi 1986:278 ) ( Bkz.şekil no 1)

" Topkapı Sarayı Mzesin'nde tombaktan yapılmış, kapakları ve gövdeleri zengin süslemeli yuvarlak yada oval mangallar sergilenmektedir. Bunların, ayrıca ahşap üzerine bakır kaplamalı, ayaklı tepsileri bulunmaktadır. " (Büyük Larousse Ansiklopedisi 1986:7753 )

Çok uzun bir süre ısınmak için kullanılan mangallar artık günümüzde bu fonksiyonlarını yitirmişlerdir. Gün geçtikçe gelişen teknoloji onları kullanmayı gereksiz kılmıştır. Günümüzde soba kurulması mümkün olmayan yerlerde kullanılan mangallar özellikle yiyecek pişirip satan seyyar satıcılar tarafından kullanılmaktadır. Sacdan yapılan mangallar imalat kolaylığı sebebiyle dört köşeli (prizmatik), bakır veya pirinçten yapılanlar ise yuvarlak biçimdedir. Bu cinste olanlar daha çok pahalı ve süslemeli olmaktadır. Bunlar genelde turistik amaçlı kullanımıin veya bir dekorasyon öğesi olarak kullanılmaktadır. (Yeni Rehber Ansiklopedisi 1994:218) (Bkz. şekil no 2)

Seyyar satıcılar tarafından kullanılmakta olan (mısırcı, kfteci, balıkçı, kestaneci vb.) mangalların üzeri ızgaralı, delikli, teneke veya sac kapaklıdır.Satıcının satacağı teberiyi pişirmesine yarayan bu mangalların dört ayaklı, yuvarlak ayaklı, tekerlekli değişik türleri vardır. (Meydan Larousse Ansiklopedisi 1971:108)

İlk olarak ısınma amacı ile kullandığımız,daha sonra yemek pişirme vb. işlerimizi onda yaptığımız mangal; önce ısınma aracı fonksiyonunu ve toplumdaki yerini yitirdikten sonra sadece yemek pişirmek için kullanılmaya başlandı. Günümüzde bir süs eşyası olan mangal belki yakın bir zamanda yemek pişirmek için bile kullanılmayacak. Yerini yeni ortaya çıkan bir başka eşyaya bırakacak.Ama atasözlerimize bile girmiş olan mangal hatıralarda da olsa yaşayacaktır.