

KABAK

1. Giriş

Andırınılılara kabakçı derler. Esasen Andırın kuşağına denk gelen toros yamaçlarında yaşayan halka kabakçı dengelemektedir. Ta Antalya'dan tutun Mersin, Adana, Kahramanmaraş coğrafyalarında da bu deyim kullanılır. Yaptığımız araştırmada Akdeniz bölgesinin toros kuşaklarında ortak görülen başka bitkiler (sebze, meyve vb) bulunur. Ancak hiçbiri kabak gibi ün, nam ve değer bulamamıştır. Üstelik bu konuda yazılı çalışmalarda yok gibidir. Tamamen halk kültürü dediğimiz sözlü gelenek ve yaşayışta "kabak" ortak değer haline gelmiştir. Kabağın bu denli yer edişine Çukurova, toroslar ve İç Anadolu arasında yıl içinde yaşanan güç hadisenin önemi büyüktür. Yaşan kültür yörelerde ortak kültüre dönüşüyor. Bunların en önde gelenlerin biri kabak olduğu görülmektedir.

Kabağın kültür hayatında ortak yer edişi yemek yanında, her coğrafyada yetiştirilir olması, taşınması, kullanım aracına dönüşmesini görmekteyiz.

2.Kültürümüzde Kabak

Çukurova kültüründe kabak deyince dört kelime akla gelir. Burada kabak halk dilinde "Gabak" söylenişine dönüşür.

1.Kabak bitkisi

2.Kel

a. saç dökülmüş, kel

b. Boyunsuz(koyun keçi)

3. Açık, çıplak (argo)

4.Tatsız, tuzsuz

Bölgede kabakla alakalı yerleşmiş sözler, deyimler var. Dillerde söylenir durur. (Celil Çakır,Karaoğlan söz çıkım)

Kabak asmak

Kabak çiçeği gibi açılmak

Kabaklık

TDK Türkçe sözlükte kabakla ilgili on kelime kayıtlıdır. Bunlardan altı tanesi bölgede kullanılır. Yine TDK kayıtlarında oniki atasözü deyim bulunuyor. Bölgede ondan fazlası kullanılmaktadır. Bu tespitler bizi bölgemizde kabak dili, geleneği ve kültürünü varlığına götürür. Hatta sözlükte tespit edilmeyen kabak üzerine kelimeler yöresel dilde mevcuttur.

Andırın yöresinde söylenen atasözü deyimlerden bazıları şöyledir.

- Kabak yede halına bak
- Kabak çiçeği gibi açılmak
- Kabak tadı verir oldu
- Bir kabaklık yeri kaldı
- Kabak aşısı fukaranın yemeği
- Kabak keçinin yaşı, yola gidenin işi belli olmaz.

Andırın kuşağında tür olarak kabaklar dikilir. Bunlar: kara kabak, ala kabak, süs kabağı, bal kabağı, sarı kabak gibi.

Andırın kabak ile o kadar özdeşmiş ki, kabak yer isimlerine verilmiş.

- Kabaklar (köy)
- Kabak tepe (dağın zirvesi)
- Kabaklık (tarla)

Ayrıca, kabak soyisimlerin de verilir. Alakabak, kabak, kabakçı gibi.

Bu bilgilerden sonra Andırın tarafının insanına “ kabakçı” denmesinde haklılık payı var. Gerçekten kabak Andırın için bir bitki olmaktan çıkmış Andırın markası haline gelmiştir. Şair Kabaktan bakarak sitem eder.

“Tirşik kabak markası hiç olmamış arkası”

Her Andırınlı dışarıda sade yaşamları ile anılır. Kabak gibi doğal hayatın bitkisi ile tanımlanır.

3.Yemeklerimiz

Kabak ile yapılan yemekler her yerde herkes tarafından yapılır. Çukurovaya bakan toros kuşağından kabak ile yöresel yemekler yapılmaktadır. Nasıl Güneydoğuda patlıcan “yaz yemeği,fakir yemeği” denirse kabak buralarda “fakir yemeği” sayılır. Kabak tek başına olduğu gibi neyle birlikte kazana girerse yemek olur.

Andırın ve çevresinde kabak yemekleri:

- Kabak aşısı (pilav)
- Kabak lapası
- Türlü
- Etli kabak yemeği
- Mücver
- Kabaklı pilav
- Kabak çorbası

- Kabak salatası
- Kabak kızartması
- Zeytinyağlı kabak yemeği
- Türlü
- Güveç
- Etli kabak yemeği
- Karnıyarık
- Kabak dolması
- Kabak sulusu

En yaygın olanlardır. Bunun gibi yemeklerin özelliği, her türlü ev ortamında, doğada yapılır olması, malzeme sıkıntısı bulunmamasıdır.

Kabak tatlısı yine orta toroslarda, Andırın kuşağında doğranarak veya kirece yatırılarak yapılır.

4.Kabak ve Tarım Ekonomisi

Kabak bitkisinin tarım ekonomisi içinde yeriz bilimsel tespitlerle,rakamlarla ortaya konmakta. Üretim içinde kabak yeri olan bitkidir.

Üretim yönünden; sofralık(yemeklik),yağlık, çekirdek ayrımı yapılıyor Bir başka yönden yazlık, kışlık ayrımı da var . Dışarıdan baktığımızda halk arasında şöyle anlatılır. İçi yemeklik ,çekirdeği eğlencelik kabuğu yemlik (hayvan yiyeceği). Andırın bölgesinde yemeklik olarak tüketilir. Aile ekonomisinde yeri yadsınamaz. Evlerin önüne, boş alanlara , bahçelere dikilen kabak yazın çeşit çeşit yemeği ile sofraları süsler. Kurutulmuşuda kışın aynı görevi yapar.Aile ekonomisine destek olur.

Kabak özellikle su kabağı ev araç gereçleri , sağlık gereçleri turizm de kullanılan süs malzemeleri olarak kullanılır. Eskiden su taşı,kepçe hamam taşı olarak kullanılmakta idi.

5.Kabak ve Tohum

Yöremizde kabağa milli dava yönünden bakabiliriz . Artık ülkelerin gücü kendine özgü, kendilerinin sahip olduğu ürünler ile ölçülüyor. Düşünün! Elimizde ne kadar, kaç çeşit yerli tohum kaldı. İşte kabak. Yerli,bizim. Tohumu dışarıdan alınmadan yüzyıllardır her evde, köyde dikilir, yetiştirilir durur. Kabağın bu açıdan milli bir yönü vardır. Kıtık yıllarındada bölgemizde kabağın kıtlığa çare olduğunu büyüklerimiz anlatır dururlar. O koşullarda bile kabak çekirdeği saklanmış bu günlere gelmiştir. Atalarımızın kendiliğinden yaptığı şeyleri şimdi birer strateji olarak alkışlıyoruz. Kabak tohumu gibi.

6.Kabak ve Sağlık

Kabak en sađlıklı, saf,temiz,katıksız bir yemek malzemesidir. Kalorisi ve řekeri dűřűktűr. Doyurucudur. Her hanede mutfakta bulunur, misafire ikram edilir Atalarımız kabak’a “sűnnet” yűnűnden deđer ve anlam katmıřlar, sevmıřler ve yařatmıřlardır.

Bu gűn doktorlar kabađı diyet olarak űnermekte, hatalarına űzellikle tavsiye etmektedir. İlaç diye aranan kabak memleketimizin her kűşesinde çeřit çeřit bolca bulunur.

Su kabađı içinde saklanan su, sođutucuların olmadıđı dűnemlerde kullanılırdı. Kabak içinde su bozulmaz tazeliđini korur. Tarlalarda alıřan iřçiler su kabađından sođuk su içerlerdi. Su kabađı su testisi gűrevi gűrűrdű. Bugűn kabak lifleri hala banyolarda kullanılmaktadır.

7.Sılayı Rahim

Her Andırınlı memleketini űzler, onun her řeyini yařamak ister. Mesela kabak. Bunu dıřarıda veya kabak dıřındaki Andırınılılara sılayı rahim gibidir. Memlekete gidince orda kabak ile hasret giderir. Tirřik gibi kabakta ortak deđer,kűltűr,kimlik ifade eder

Kabak sadece Andırında deđil ukurovaya bakan Toros kűřaklarında kimlik yűnűműzű temsil eder. Hepimiz biraz kabakıyız. Bu yűnűműzle űvűnűrűz.

