

Hatay'da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı (A Different Taste in Hatay: Pumpkin Pie)

*Duygu BABAT^a, Fikret GÖKÇE^b, Kazım KOCABOZDOĞAN^b

^a Mustafa Kemal University, Antakya Vocational School, Hatay/Turkey

^b İskenderun Teknik University, School of Tourism and Hotel Management, İskenderun/Turkey

Anahtar Kelimeler

Kabak tatlısı
Hatay mutfak kültürü
Yapısalcılık

Öz

Kimi yerler vardır ki, gücünü sahip olduğu lezzetlerden ve bu lezzetleri insanlığa armağan eden kültüründen alır. Hatay yöresi ve yöreye özgü lezzet yelpazesi de işte bu yerlerden biridir. 7500 yıllık tarihi bir birikime sahip yörede, her bir medeniyetin, dinin yaşanmışlığının getirmiş olduğu çeşitlilik büyük bir yemek kültürünün ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu coğrafyada yemek, insanların besin ihtiyacını gidermesi anlamına gelmez. Yemek; birliktir, mutluluktur, uzun sohbetlerin gerçekleştirildiği kalabalık sofralardır, günlerce hazırlık yapıp anında tüketilen eşi benzeri olmayan lezzetlerdir. İşte bu lezzetlerden biri de kabak tatlısıdır. Her ne kadar Türkiye'nin birçok merkezinde yapılıyor olsa da, Hatay'da üretilen cam misali ktır kabak tatlısı diğerlerinden çok farklıdır. Bu nedenle, çalışmada kabak tatlısına yer verilmiştir. Bu lezzetin, diğerlerinden farklı olmasının nedenleri yapısal olarak incelenmiştir. Gerçeğe ulaşmayı, nesnel arasındaki ilişkiler yoluyla amaçlayan yöntem ile tatlının yapılışında uygulanan farklı metotların meydana gelmesindeki unsurlar analiz edilmiştir. Bu amaçla, Hatay'ın en eski kabak tatlısı ustaları ve yörenin yaşça büyük değerleriyle mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda; tatlının kendisinin, tatlının yapılışı esnasındaki bağıntıların, tatlının köken, gelişim, etkileşim gibi yapımında rol oynayan unsurların, bütünü kapsayan öğelerin çözümlenmesi aşamalarının ardından turizm açısından önemli bir gastronomik öğe olduğu sonuca varılmıştır.

Keywords

Pumpkin dessert
Hatay culinary
Structuralism

Abstract

There are some places where gain its reputation from the tastes it has and culture which gives that flavors as a gift to humanity. Hatay region and the region's unique flavor range is one of the hat places. The region has a history of 7500 years of experience, diversity which has been brought by the religious, every civilization and life experience has led to the emergence of a great food culture. In this region, eating does not mean to meet the nutritional needs of people. Food is unity, happiness, crowded table that held long conversations, unparalleled flavors which has preparations for several days and instantly consumed. One of these flavor is pumpkin pie. Although pumpkin dessert is being done in many centers in Turkey, in Hatay is very different from others. Therefore, the work is about the pumpkin pie. The reasons of the differences of this flavor has investigated structurally. The factors in the occurrence of different methods that applied to the preparatin of dessert analyzed by the method which is try to achieve real, through relationships between objects. For this purpose, interviews with the oldest pumpkin dessert master of Antakya was conducted. In this context, the relationship during the preperation of sweet, dessert's origins, development, production of the elements involved has reached by the study.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: fikret.gokce@iste.edu.tr (F. Gökçe)

GİRİŞ

Dünya üzerinde yemek kültürü olmayan toplum yoktur elbet, ancak yemek kültürünün çok daha baskın olduğu yerler diğerlerine göre gezip, görülmeye ve lezzetleri tadılmaya değer görülmüştür. Türkiye’de de Hatay sahip olduğu yemek kültürünün gücü sayesinde önemli bir gastronomi durağı olmuştur. 2012 yılında Hatay’ın destinasyon marka değeri araştırılan tez çalışmasında Hatay’a gelen ziyaretçilere; “Hatay’ı tercih etmenizin sebebi nedir?” sorusuna verilen cevaplar arasında %24 frekans dağılımı ile gastronomi (yerel mutfak) diğer seçeneklerin önüne geçmiştir (Tablo 1).

Tablo 1. Hatay’ı Tercih Etmenizin Sebebi Nedir?

	Yüzde	Geçerli Yüzde	Küml. Yüzde
Kültür Tarih	24.8	25.9	25.9
Sanat Müze	6.3	6.6	32.5
Gastronomi	24.4	25.5	58.0
Deniz Güneş Kum	8.7	9.1	67.1
Kongre ve İş	10.6	11.1	78.2
Sağlık	2.8	2.9	81.1
Din	6.7	7.0	88.1
Doğal Güzellik	4.3	4.5	92.6
Eğlence	1.2	1.2	93.8
Festival	.4	.4	94.2
Moda	.8	.8	95.1
Şehir Mimarisi	.8	.8	95.9
Diğer	3.9	4.1	100.0

Ayrıca yörenin marka çağrışımını tespit etmek adına Hatay size hangi kavramı hatırlatıyor?” sorusuna yine %38 lik bir oranla gastronomi en ön sırayı almaktadır (Babat, 2012). (Tablo 2).

Tablo 2. Hatay, Size Aşağıdaki Kavramlardan Hangisini Hatırlatmaktadır

	Yüzde	Geçerli Yüzde	Küml. Yüzde
Kültür Tarih	30.7	32.6	32.6
Sanat Müze	8.3	8.8	41.4
Gastronomi	35.8	38.1	79.5
Deniz Güneş Kum	5.1	5.4	84.9
Kongre ve İş	1.6	1.7	86.6
Din	.8	.8	87.4
Doğal Güzellik	7.9	8.4	95.8
Eğlence	2.4	2.5	98.3
Şehir Mimarisi	1.2	1.3	99.6
Diğer	.4	.4	100.0

Kaynak: Babat., D. (2012). Şehirlerin Turizm Ürünü Olarak Markalaştırılması: Hatay Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Muğla

Hatay'ın Suriye ile komşu olması; Suriye'nin yaşamakta olduğu iç savaştan etkilenmesine ve bu durumun doğrudan, gelen ziyaretçilerin sayısını düşürmesine neden olmuştur. Bu nedenle söz konusu araştırmanın yapıldığı zaman bölgeye en çok turist gelen zaman aralığı olduğundan ötürü çalışmada yer almıştır. Rakamların da ifade ettiği üzere insanlar Hatay'ı yemek memleketi olarak algılamakta ve yemek yemek için yöreye gelmek istemektedirler. Cevap seçenekleri arasında gastronominin yanı sıra kültür ve tarih seçeneğinin de ikinci sırada yer alması aslında tesadüf değildir. Sekiz bin yıllık geçmişinde yüzlerce medeniyetin beşiği olan şehir ve bu şehre sinen her bir kültürün kokusu zengin yemek çeşitliliğini günümüze miras olarak bırakmıştır. Çünkü kültür, yemek alışkanlığını besleyen en önemli unsurdur. Bu çalışmada, kabak tatlısının yapılışı esas alınmıştır ve Hatay yöresinde yapılan tatlının diğer yörelere göre farkları incelenmiştir. Yapısal olarak incelenen tatlının ustalarıyla mülakat yapılarak söz konusu değişikliğin nedenleri, kabağın seçimi, sönmüş kireç ve pişirim olmak üzere üç ana başlıkta toplanmıştır.

Yöntem

Çalışmada veri toplama yöntemi olarak mülakat kullanılmıştır. Görüşme nitel araştırma yöntemleri arasında diğerlerine göre daha çok kullanılan bir metottur. Önceden belirlenmiş, ciddi bir amaç için yapılan, soru sorma ve yanıtlama tarzına dayalı karşılıklı ve etkileşimli bir iletişim sürecidir (Stewart & Cash, 1985). Görüşme, sosyal bilimlerde kullanılan en yaygın yöntemdir, çünkü kişilerin görüşlerini, tutumlarını, deneyimlerini duygularını elde etmede oldukça etkilidir (Briggs, 1986).

Görüşme bir yanıyla yüz yüze anket yöntemi ile bilgi toplamaya benzer, fakat daha farklı bir uygulamaya sahiptir. Görüşme rahat ve esnek bir yapı içinde sürdürülmeli, sorulara alınan yanıtlara göre yeni sorular sorulabilmeli, araştırmacı mülakat boyunca gözlem yapmayı sürdürmelidir. Görüşme tek başına bir veri toplama aracı olarak kullanılabilir. (İslamoğlu, 2009).

Üç türlü görüşme yöntemi mevcuttur. Bunlar; yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış, yapılandırılmamış görüşme ve odak grup görüşme yöntemleridir. Araştırmada yapılandırılmamış görüşme kullanılmıştır. Yapılandırılmamış Görüşme; derinlemesine bir konuda alınacak ilk bilgiler hedeflenir. Ne sorular ne de görüşmenin ana hattı belirli değildir. Bu nedenle cevaplara yönelik de herhangi bir fikir olmayacağından tamamen keşfe yönelik bir süreçtir. Burada sadece açık uçlu sorular vardır (Yüksel & Yüksel, 2004). Az sayıda insanla görüşülerek katılımcıların deneyimleri, görüşleri, düşünceleri, inançları hakkında çok detaylı bilgi elde edilmeye çalışılır. Araştırma konusuna ilişkin bütün ayrıntılara ve boyutlara ilişkin bilgilerin görüşme sürecinde elde edilmemesi, görüşmenin derinliğini yansıtır (Kümbetoğlu, 2005).

Görüşmelerden elde edilen veriler yapısal olarak incelenmiştir. Yapısalcılık, davranışları, kültür öğelerini, ritüelleri değerlendiren ve psikoloji, sosyoloji, antropoloji, ilahiyat gibi büyük yapıları anlamlandırmaya çalışan bilimsel akımdır. Yaklaşımın tek amacı, her türlü sürecin oluşun, gerçekleşmenin ardındaki dizgeyi, yapıyı bulup ortaya çıkararak, insan etkinliklerinin nesnel kurallarına ulaşmaktır. Yapısalcılık yapı kavramından türetilmiş bir sistem ve onun parçaları arasındaki ilişkileri inceleyen yaklaşımlardır. Bu alt birimler, sosyal yapı içinde birbirinden bağımsız hareket etmemektedir Birinde meydana gelen bir değişme diğer alt birimi/birimleri etkileyebilmekte ve değiştirebilmektedir. Bu anlayış içinde yapısalcılık, alt birimler arasındaki karşılıklı ilişkiden

bütüne doğru yönelimi açıklayarak teorisyene, kültürel sistemi bir bütün olarak inceleme olanağı verir. (Nar, 2014). Gerçeğe, nesnelere arasındaki ilişkiler yoluyla ulaşmayı amaçlayan yöntem ile tatlının yapılışında uygulanan farklı metotların meydana gelmesindeki unsurlar analiz edilmiştir.

Bulgular

Yapısal olarak incelediğimiz Hatay usulü kabak tatlısının diğerlerine göre farklı olması üç bölümde kategorize edilmiştir. Bunlar, kabağın seçimi, sönmüş kireç uygulaması ve baskı yöntemi ile pişirimidir. Aşağıda her uygulamanın farklı olmasının nedenleri yapılan mülakatlar ışığında çözümlenerek analiz edilmiştir. Ardından yapım aşaması bir bütün olarak gösterilmiştir.

Kabağın seçimi; yapılan mülakatlarda ortaya çıkan ilk fark kabağın yetiştiği yere göre değişiklik göstermesidir. Türkiye’de kabağın en çok Adapazarı, Çukurova ve Hatay bölgesinde yetiştiğini söyleyen Tevfik Bey, kabak seçiminin ve zamanının çok önemli olduğunu vurgulamıştır. Adapazarı’nda yetişen kabağın buradakilere göre çok farklı olduğunu belirterek, renginin turuncu, içinin daha yumuşak olması ve kireci kabul etmemesi nedeniyle burada kullanılmadığını dile getirmiştir. Hatay yöresinde yetişen kabaklar için ise;

Resim 1. Karaağaç Kabağı



“Bizim coğrafyamızda yetişen kabak daha tatlı, içi açık sarı ve serttir ayrıca kireçle de gayet uyumludur. Burada yetişen kabaklardan Karaağaçtakiler deniz kenarında oldukları için daha lezzetlidir ancak daha çabuk bozulurlar, ama Arsuz’un dağ tarafında yetişenler daha dayanıklıdır fakat lezzeti diğeri kadar iyi değildir. Bir de kabağın mevsimi çok önemlidir; toplarken sapını kesmeden, yuvarladığınızda kendiliğinden sapından ayrıldığı zaman o kabak toplanmalı bunun için ağustosun sonuna kadar beklemek gerekir. Bizde eylül-ekim aylarında üretime geçeriz” demiştir.

Resim 2. Adapazarı Kabağı



Yörenin yaşlıları “tencereye en çok kabak koyun, kabak üzgün insanların kalbini kuvvetlendirir” peygamberimiz böyle demiştir diyerek, aslında kabağın betakaroten olması ve antioksidan özellik göstererek, kalbi ve cildi koruması ayrıca potasyum, fosfor, kalsiyum, magnezyum, sodyum, demir gibi madensel elementler içermesi nedeniyle bedeni temizleyip, sınırları yatıştırması özelliğini vurgulamaktadırlar. Ayrıca mülakatlarda yemekten sonra özellikle kabak tatlısı yiye önerisi gelmiştir. Yöredeki restoranlarda da yemekten sonra konuklara genellikle bir dilim kabak tatlısı ikram edilir. Bu uygulamanın ise bol lifli bir bitki olan kabağın bağırsakların çalışmasını kolaylaştırması, hazmı hızlandırması dolayısıyla hızlı bir metabolizma durumu ortaya çıkması ile ilişkilendirebiliriz. Bunların dışında içerdiği potasyum yüksek tansiyona, kalsiyum böbreklere, çinko kemiklerin yoğunlaşmasına ayrıca, prostat, idrar yolları iltihabi, hemoroit gibi hastalıklara da iyi geldiği bilinmektedir (Çiftçi, Akbulut, Yıldız, & Mercanlıgil, 2008; Türkeri, 2005)

Kabak gibi çekirdeğinin de çok önemli bir işlevi vardır, o da bağırsakta oluşan parazitlerin dökülmesini sağlamaktadır. Tefik Bey kendisinden bu yönde çok talep olduğunu gelenlere ücretsiz olarak kesmiş olduğu kabakların çekirdeklerini verdiğini de belirtmiştir.

Görünen o ki mucizevi bitki kabak insana her yönden iyi gelmektedir, İbn-i Sina’ın kitabında da, kendine yer bulan kabak sofralardan eksik edilmemelidir. Rivayete göre (Tercüman, 2013), Fatih Sultan Mehmet zamanında medreselerde öğrencilere, kabağın yukarıda bahsedilen faydalarından dolayı,

mevsiminde sürekli kabak yemekleri ve tatlısı verilmiş ancak bundan sıkılan öğrenciler artık kabağı sevmez olmuş ve bu duruma “kabak tadı verdi” cümlesiyle nükte etmişlerdir. Günümüzde de “kabak tadı vermek” deyiimi, sürekli tekrar edilen ve bıkkın durumlarda söylenmektedir, ne yazık ki kabak bu durumdan ötürü hak ettiği itibarı elde edememiştir.

Sönmüş Kireç; Hatay usulü kabak tatlısının ana farkı hiç kuşkusuz kabakların sönmüş kirece yatırılmasıdır. Bu yöntem kabağın sert ve cam gibi parlak olmasını sağlıyor. Bağlayıcı olarak bilinen en eski madde kireçtir. Daha çok inşaat işlerinde kullanılan madde sıvanın dayanıklı olması ve duvarın çatlamaması için kullanılmaktadır. Sönmemiş kirecin üzerine az miktarda su dökülünce bir süre sonra kireç parçasının kabardığı ve yavaş yavaş çatlayarak dağıldığı, aynı zamanda sıcaklık artışı ve buharlaşma görülür. Söndürme işlemi sırasında oluşan

kalsiyum hidroksit bileşimindeki portlandid kristalleri küçülmekte, bağlayıcılık ve kimyasal etkinliği önemli derecede artmaktadır (Gürdal & Acun, 2006).

Peki, inşaat malzemesi olarak kullanılan kireç gıdalarda nasıl kullanılır. Bu sorunun cevabını kabak tatlısı ustalarımız şöyle veriyor;

“Eskiden boya yoktu, evlerin duvarları kireçle kaplanırdı, ağaçların gövdelerine kireç sürülürdü hatta suyu bile kireçle dezenfekte ederlerdi. Yani kireç o zamanlar sağlık ve hijyen için çok önemliydi. Demek ki yiyecekleri dezenfekte etmek için kireç kullanmışlar sonra da yumuşak gıdaların pişerken kireçli su sayesinde dağılmadığını keşfetmişler. Bizde atalarımızdan gördüğümüzü aynen devam ettiriyoruz”

Geçmiş ve günümüzdeki uygulamalara bakıldığında yapılanlar bu söylemi destekler niteliktedir. Balkan savaşlarında kolera salgını başlamış ve askerlerin çadırlarını dezenfekte etmek için söndürülmüş kireç kullanılmıştır (Erdem, 2013). Ayrıca su arıtmada en az klor kadar etkili olduğu da bilinmektedir (Sünter, 2009; Güler, 2004). Kirecin söz konusu yararları, aşağıdaki örnekte olduğu gibi, kültürümüze ait türkülerde yer alan öğütler arasına da girmiştir;

Resim 3. Kireç Taşı



“Odanı kireç eyle

Yüzünü güleç eyle

Yandım aşkın elinden

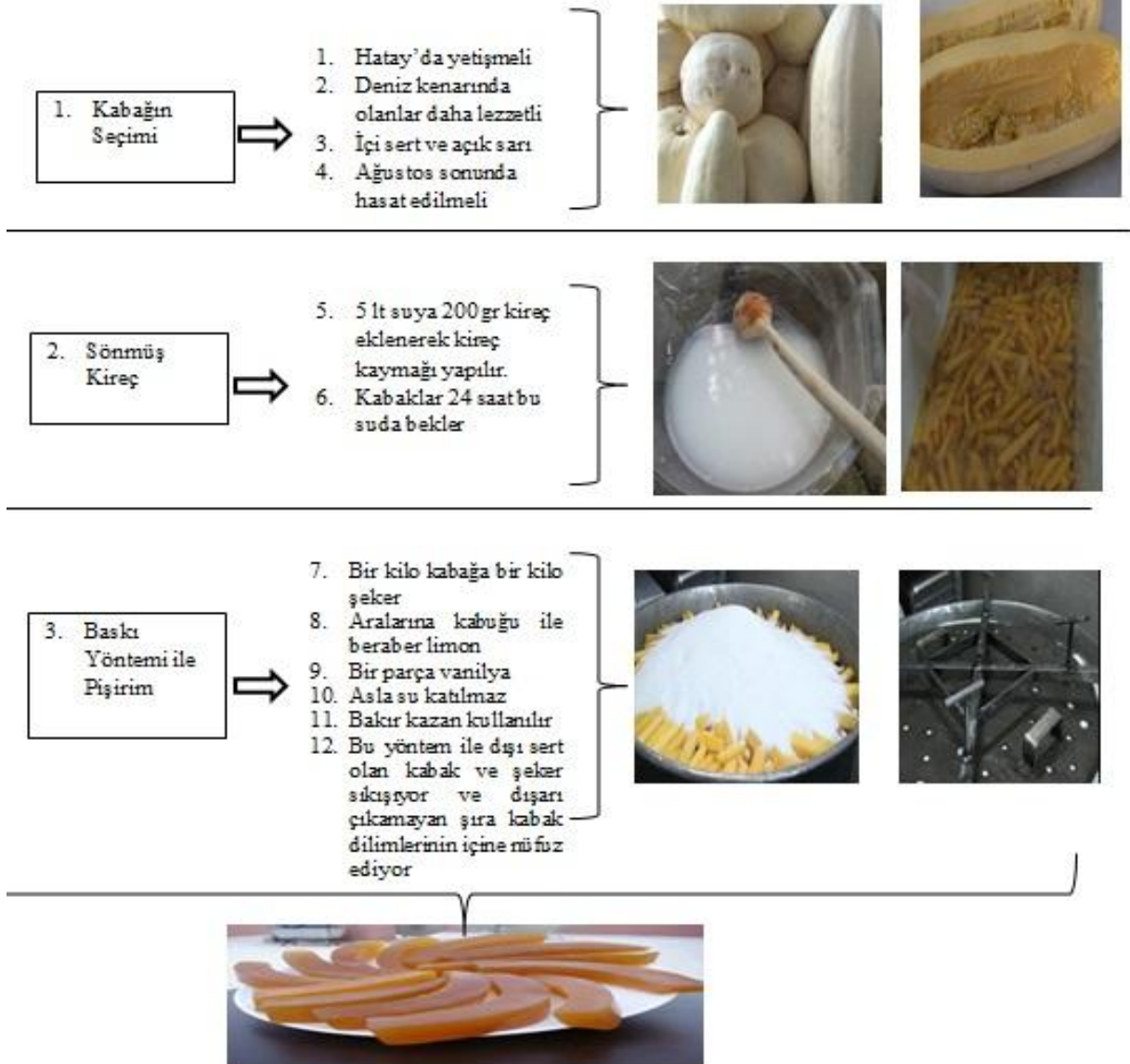
Gel bana ilaç eyle”

Hatay’da ise çok yaygın olarak kullanılan bir uygulamadır. Sönmüş kireç üzerinde oluşan suya kireç kaymağı da denilmektedir. Kabağın yanı sıra domates, patlıcan, ceviz gibi pişirim sırasında dağılabilecek yumuşak gıdaların sertleşmesi ve istenilen kıvama gelmesi için kullanılmaktadır. Kabak tatlısında da ince ince dilimlenen kabaklar tam yirmi dört saat sönmüş kireçte bekletilir. Kirecin ayarı çok önemlidir beş litre suya 200 gr kireç

yeterli oluyor, çok fazla kireç zarar verir başta da belirtildiği üzere sönmemiş kirece su katılınca reaksiyon meydana geliyor ve suyun ısısı 100 derecenin üstüne çıkabiliyor.

Pişirim; bir gün kireçte kalan kabaklar artık pişmeye hazırdır, ilk olarak kısık ateşte 15 dakika haşlanır. Ardından fark yaratan üçüncü ve son adıma geçilir o da baskı yöntemi ile pişirimidir. Tevfik Usta, bu pişirim şeklinin, yaprak sarması ve dolmanın pişmesinden etkilenecek kullandıklarını belirtmiştir. “Nasıl dolmanın ve sarmanın dağılmadan içine su alarak pişmesi için tencerenin ağzına ağırlık koyuluyorsa bizde kazanımızın ağzını bu şekilde kapatıyoruz”. Pişirim için kesinlikle bakır kazan kullanılıyor ve içine su katılmıyor, bir kilo kabağa bir kilo şeker olacak şekilde sırayla kabak, şeker aralarına ise kabuğu ile beraber limon ve son olarak bir parça vanilya eklenerek saatlerce pişirilmeye bırakılıyor. Limon tatlının şekerleşmesini engelliyor ve renginin parlak olmasını sağlıyor. Bu yöntem sayesinde dışı sert olan kabak ve şeker sıkışıyor ve dışarı çıkamayan sıra kabak dilimlerinin içine nüfuz ediyor. Piştiğini anlamak için ise küçük bir tabağa alınan şırayı parmakla ikiye bölüyorlar ve eğer tekrar birleşmezse işlemleri bitiriyorlar.

Resim 4. Kabak Tatlısı Hazırlık Süreci



Sonuç ve Öneriler

Hatay'da uzun yıllardan beri hazırlanan kabak tatlısı üretim yöntemleri ve lezzet açısından Dünyada ve Türkiye'de üretilen diğer kabak tatlılarından farklı olduğu tespit edilmiştir. Tatlının köken, gelişim, etkileşim gibi yapımında rol oynayan unsurların farklılığı orjinallliğini ve çekiciliğini artırmaktadır. Hatay gastronomi turizmi açısından Türkiye'de öne çıkan illerden biridir. Kabak tatlısı ise Hatay mutfağının tatlı zenginliklerindedir. Hatay ile özdeşleşen künefenin bilinirliğinin yüksek olması kabak tatlısının daha az bilinmesine ve tercih edilmesine neden olmaktadır. Ancak özgünlüğü nedeniyle Türkiye ve Hatay mutfağında önemli bir değer olma potansiyeline sahiptir. Araştırma sonuçları doğrultusunda Hatay kabak tatlısının turizm arzı olabilmesi öneriler aşağıda sunulmaktadır;

- Tatlının tanıtımı ve bilinirliğinin artırılabilmesi ile ilgili çalışmaların yapılması,
- Özellikle turizm işletme belgeli konaklama yeme-içme ve eğlence işletmelerinin mönülerinde yer verilmesi,
- Kabak tatlısının patentinin alınması ile ilgili çalışmalarının yapılması,
- Coğrafi işaretlemesinin yapılması ile ilgili çalışmaların yapılması,
- Kabak tatlısının geleneksel üretim yöntemi ile üretilmesi ile ilgili tüm işletmelerin bilinçlendirilmesi ile ilgili eğitim çalışmalarının yapılması gerekli görülmektedir.

KAYNAKÇA

- Babat, D. (2012). *Şehirlerin Turizm Ürünü Olarak Markalaştırılması: Hatay Örneği*. Muğla: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Briggs, C. (1986). *Learning how to ask: A sociolinguistic appraisal of the role of the interview in social science research*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Çiftçi, H., Akbulut, G., Yıldız, E., & Mercanlıgil, S. (2008). Kan Şekerini Etkileyen Besinler. *Sağlık Bakanlığı Yayın No: 727*.
- Erdem, N. (2013). Balkan Savaşları Döneminde Yunan Basınında Kolera Vakaları. *Ankara Üniversitesi Türk Etnik Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*, s. 803-824.
- Gürdal, E., & Acun, S. (2006). Tarihi Yapılarda Kullanılmış Horasan Harçları ve Eyüp'teki Eski Eser Tarihi Yapılarının Restorasyon ve Onarımı için Harç Önerileri. *Tarihi Kültürü ve Sanatıyla Eyüpsultan Sempozyumu X*, (s. 98-105). İstanbul.
- İslamoğlu, A. (2009). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. İstanbul: Beta.
- Kümbetoğlu, B. (2005). *Sosyolojide ve antropolojide niteliksel yöntem ve araştırma*. İstanbul: Bağlam Yayıncılık.
- Nar, M. Ş. (2014). Yapısalcılık Kavramına Antropolojik Bir Yaklaşım: Levi-Strauss ve Yapısalcılık. *A. Ü. Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 27: 29-46.

Stewart, C. J., & Cash, W. B. (1985). *Interviewing: Principles and Practices*. Dubuque, Iowa: W.C. Brown Publishers.

Tercüman, Ç. (2013). *İstanbul'un 100 Deyimi*. İstanbul: İBB Kültür A.Ş Yayınları.

Yüksel, A., & Yüksel, F. (2004). *Turizmde Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Turhan Kitabevi .