

KABAK TATLISI

Ayten ÇETİN¹

İsmet Zeki Eyuboğlu, "Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü"nde (s.358), 'kabak' sözcüğünün geçmişin Türkçesinde de varolan 'kapamakla ilgili' 'kabağ' sözcüğünün 'kapalı olan, kabukla kuşatılmış olan' anlamında 'kabak'a dönüştüğünü ve anlam genişlemesiyle bilinen sebzenin adı olduğunu belirtiyor.²

Selçukluların Anadolu'ya gelmeden önce tanıdıkları bir sebze de kabaktır. Zira kabak ziraatının daha XI. yüzyılda yapıldığı ve Türklerin, o çağda kabak tarlası için kabaklık terimini kullandığı biliniyor.³ Anadolu'ya geldikten sonra da çeşitli türlerde kabak yetiştirilmiştir. Mevlana'nın şu beyti, bize bu türlerden biri olan asma kabağının yetiştirildiğini gösterebilir: "Böylesine bir topluluğa kabak geldi çattı da ipe tırmandı; nerden gördü, nerden bildi, nerden öğrendi bunu? O, çıkıp giden, uzayıp ağan ipi verenden bildi, ondan öğrendi"⁴ Kabağın kimi zaman raks ve sema sırasında kullanıldığını görüyoruz. " ... fakat şurası gariptir ki sizin müritler boş kabaklarla raks ediyor, bizim dostlarsa dolu kabakla sema yapıyor."⁵ Ayrıca şarap için oyulup kadeh olarak da kullanıldığı anlaşılıyor. " ardından kadeh geliyor, şarap kabağı geliyor."⁶

Kabak Tatlısı Tarifi

Malzemeler:

1 kabak,

Yarım paket kuş üzümü,

4 bardak şeker,

1 fincan tahin,

1 kâse kaymak.

Hazırlanışı:

Kabak yıkanır, kabukları soyulur ve kesilir. Tencereye konur. Her katına şeker dizilir, kuş üzümü dökülür ve bir gece bekletilir. Ertesi gün kabak pişirilir. Çatalla yumuşaklığı kontrol

¹ AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

² Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010, s.233.

³ Bahaeddin, ÖGEL, Türk Kültür Tarihine Giriş, c. II, s. 220

⁴ Eralp Erdoğan, Türkiye Selçukluları Mutfağı, (Danışman: Prof. Dr. Eşref Buharalı), T. C. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Genel Türk Tarihi Anabilim Dalı, yüksek Lisans tezi, Ankara, 2010.s. 36., Dîvân-ı Kebîr, IV, s. 73.

⁵ Eralp Erdoğan, a. g. e., s. 36.,Eflaki, s. 669

⁶ Eralp Erdoğan, a. g. e., s. 36.,Dîvân-ı Kebîr, c. V, s.45

edilir. Yumuşayan kabaklar cam tepsiye koyulur ve üzeri kızarana kadar pişirilir. Servis yapılırken üzerine tahin veya kaymak ilave edilir.⁷

⁷ Kadriye Aslı Tiryaki, Kütahya Halk Mutfağı, (Danışman: yrd. Doç. Dr. Gökhan Tarıman Cenikoğlu), T. C. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kütahya, 2011, s.163.