

Unuttuğumuz Değerlerimizden Su Kabağı

— S. COŞKUNER · 23 Ocak 2016

UNUTTUĞUMUZ DEĞERLERİMİZDEN “SU KABAĞI”

Zannedersem, yaşı 30-35 olanlar ve daha sonrakiler, su kabağını bilmezler. Bizim çocukluğumuz olan 65-75’li yıllarda su kabağı hayatımızı kolaylaştıran en önemli unsurlardan bir tanesi idi. Elektriğin, suyun, üçlü ocağın ve LPG tüpünün evlerimize girmediği yıllarda, analarımız sokağımızın uygun bir yerine kaynatma kazanı kurardı. Söz konusu kazan, çamaşır yıkamak için, içinde su kaynatılan, bugünkü toplu yemeklerin pişirildiği kocaman kazanlara benzerdi.

Kaynatma kazanı, demirciler tarafından yapılan üç ayaklı sayacak üzerine konur, altına odunlardan ateş yakılırdı. Ateş odunları, 1,5-2 metre uzunluğunda olur, baş tarafı yanıp bitince (ateş, kazanın altından uzaklaşınca), vakti uygun olan birisi tarafından odunlar sayacağı altına yaklaştırılırdı. Bu işleme ocağın ölçülmesi denirdi. Kaynatma kazanının yakınında ve uygun bir yerinde giyecek taşı denilen, kocaman bir taş veya mermerden yere sağlamca oturtulmuş, üzerine kirli çamaşırların kule gibi yığıldığı sabit bir taş olurdu.

Taşın üzerine en kirli ve kiri zor çıkanlar en altta, kiri en az, çabuk temizlenebilen ve narin çamaşırlar en üstte olacak şekilde düzenlenirdi. Su kabağı, kaynatma kazanı iyice kaynadığında görev alırdı. Kaynayan kazanın içinden kaynar su, su kabağı ile alınarak giyecek taşının üzerindeki çamaşırların üzerine dökülürdü. Tokuçla paaat, paaat, dövülüp, ellerle çitilenecek yıkanır ve sonra da sıkılarak duvar çalılarının üzerine asılırdı. Sabun dışında hiçbir temizlik malzemesi yoktu.

Su kabağı, domates, biber, patlıcan, bamya, tütün, süpürgelik, kavun, karpuz. Fasülye, karnıkara (böğrülce) gibi sebzelerin dikildiği yerlerin bir kenarına dikilirdi. Aynı bal kabağı, karpuz ve kavun gibi önce yapraklar, sonra meyvelerini döker, daha sonra olgunlaşırdı. Fasülye- böğrülce gibi, tırmanacak bir nesne bulduğu anda yükseklerle tırmanarak, kabaklarını oralarda büyütürdü. Bal kabağı ve yemek kabağı zamanında toplanarak tüketilirken, su kabağına dokunulmaz ve sezon sonuna kadar kökünde bekletilirdi.

Sezon sonunda içi iyice kuruyup takır takır olunca toplanırdı. Zaten o ana kadar kökü de kurumuş olurdu. Su kabağı çeşitli büyüklüklerde ve uzunca bir sapı olan bir üründü. Sapından tuttuktan sonra, yuvarlak yerinin göğe bakan kısmı bıçakla veya kıl testeresi ile avuç içi büyüklüğünde açılır ve su kabağımız kullanıma hazır hale gelirdi. Daha iyi kavrayabilmek ve içindeki suyu giyecek taşına daha rahat dökülebilmek için, sapı ince ve tutamağı güzel olanlar tercih edilirdi.

Sağ elin rahatça kavrayamadığı saplı kabaklar, başarılı su kabağı sınıfına girmezlerdi. O yıllarda meşiraba ve bir litrelik zeytinyağı tenekelerine sap yapılarak kullanılan gereçler vardı. Ama onların kaynatma kazanlarında su kabağı kadar başarılı kullanılmaları mümkün değildi. Su kabağının uzun sapı, kaynayan kazanda ellerimizin yanmasını engellerdi.

Su kabakları bir de yıkanırken kullanılırdı. Analarımız bizleri odalarımızın ortasına konulan “hamam ileni” diye tabir edilen tenekeden yapılmış leğenlerin içinde yıkarken, su kabaklarını kafamıza su dökmek için kullanırlardı. Kız çocukları mutlaka evlerin içinde çimdirilirken, oğlan çocukları genellikle giyeceklerin

yıkanması bittikten sonra, giyecek taşının üzerine çıkarılarak analarımız tarafından çimdirilirdik. Gecek taşının üzerinde çimerken, en ufak bir yaramazlık yaptığımız an, su kabağını kafamıza yediğimiz an olurdu. Öfkenin katsayısına göre kabak kafaya hızlı vurulursa, çatlar ve kırılırdı. Haydaaa, bir kuşlukluk iş bir kışlığa dönüşürdü. Hazırda veya yedekte yapılmış bir su kabağı yoksa, kavga kıyamet ortalığı götürürdü.

Su kabakları çok narin gereçlerdi. İyi kullanılması ve muhafaza edilmesi gerekirdi. Mal maşakat ve insan çiğnerse kırılırdı. Biraz yüksekte düşerse kırılırdı. Teneke veya bakırdan yapılan meşirabalar gibi sağlam ve dayanıklı olmazlardı. Bir kazaya kurban gitmemeleri için saplarının en ucundan bir delik açılarak sağlam bir ip bağlanıp, zarar görmeyecek uygun bir duvara asılır, bir daha kullanılıncaya kadar orada istirahat ederdi.

Uzunca süre güneşte kalırsa, soğukta donarsa, esnemekten mütevellit gevrek ve ya yarılr, ya da çatlayarak kırılırdı. Kırılma ve dayanma sürelerinin uzun tutulması için yedek su kabaklarının ağızları açılmaz, ihtiyaç duyulana kadar kapalı tutulurdu. Kullanılan su kabağı eskikip, zarar görüp kullanılmaz hale gelince yedekteki su kabaklarının ağızları açılarak kullanıma sunulurdu.

Su kabakları hijyen açısından yeme ve içme yardımcısı olarak kullanılmazdı. Zor şartlarda diğer araçların olmadığı yerlerde, zorunluluk hasıl olursa, küpten su çıkarmada ve meşiraba görevi görerek su içmede kullanılabilirdi.

Kış günlerinde teneke sobaların üzerinde sürekli su kaynatan semaverlerin içinden su alma işleminde de su kabakları kullanılabilirdi. Tabi buradaki kabakların, semaverin ağzına girebilecek ölçekte olması gerekirdi.

Su kabağını su muhafaza aracı olarak kullanmak imkansızdı. Çünkü içi su dolu iken hiçbir şekilde sabit olarak durma şansı yoktu. Bir yerden alıp diğer yere dökmekle onun işi biterdi.

Köroğlu'nun dediği gibi "delikli demir icat oldu mertlik bozuldu". Çamaşır makinelerinin çıkması "kaynatma kazanlarını" ve "geçek daşlarını"; modern banyoların icat olması da, "hamam ilenleri" ile "su gabaklarını" tarihe gömdü.

Şimdilerde su kabakları az da olsa üretiliyor. En başta kabak kemane yapımında, süslü boncuklu gece lambaları yapımında, süslenip-püslenip-boyalanıp-resimlenerek hediyelik eşya yapımında kullanılabilmektedir.

Neler yaşadığımızı, nereden nerelere geldiğimizi, gençlerimize tanıtmak ve hatıralarımızı tazelemek istedim...

Selam, sevgi ve dualarımla. Allah'a (cc) emanet olunuz efendim.

23 Ocak 2016. Saat: 16.00. Antalya

Yrd.Doç.Dr. Süleyman COŞKUNER

Kaliteli Yaşam Uzmanı