

# Gavurğa...



Şimdi sizlere, yani, yeni jenerasyon kuşaklara zamanla belki çoğunun adını bile duymadığı GAVURGA'dan bahsedeceğim. Eskiden kuruyemişin olmadığı yıllarda köyde kuruyemiş yerine yenirdi. Buğday, ekmek sacı üzerinde ateşte kavrulur ve daha sonra yine sacdan kavru lan çetene tohumu ile karıştırılarak yenirdi. Hatta sıcak bir şekilde cebinize koyduğunuz zaman öyle yemesi olurdu ki; çitirdisından karşınızdakinin sesini bile duyamazdınız. Dedim ya eskiden kese-kâğıdımı vardı köyde, cebimize doldurur yerdik. Tabiki cebinizde delik olmaması kaydıyla yoksa yırtıktan çok güzel akışı olur, bir anda boşalırirdi....

Şimdiki kuşaklardan belki bilenler mutlaka vardır. Ama bilmeyenlerde merak ederler mi bilmem...

Bu gavurgalar, bazan siyah üzümle de karıştırılarak yenirdi. Genellikle tandırda yufka ekmek yapıldıktan sonra kalan ateşten faydalanılıp, gavurğa kavrulurdu. Öylede mis gibi kokusu olurki, daha yemeden tadına doyardınız. Şimdilerde yapıyorlar mı bilmiyorum ama bir gavurğa kültürünü de sizlere anlatmış olmanın mutluluğunu yaşarken sanki o mis gibi kokusunu, almış gibi oluyorum....

Son günlerde kuruyemi ve marketlerde da satılmaya başladı ama çetenesiz oldu u için hiç tadı yok. Birakın yemeyi tadmanızı bile tavsiye etmem.

**Hüseyin ÇALIŞKAN**