



Firik



Firik, firiğin sözlüklerdeki anlamı; Olgunlaşmak üzere olan tahıl. Çerez olarak yenen tahıl kavurgası'dır. Bazı yörelerde firik tarhanası, firik pilavı, firik bulguru vs. gibi değişik yemek türlerine de verilen addır. Bizim köyümüzde ise firiğin bu tür yemekleri yapılmaz. Ancak buradaki sözlük anlamı olan; Olgunlaşmak üzere olan tahıl olarak bilinendir. Aynı zamanda bunun kokusunda bir ilkbahar kokusu vardır.

Firik, tarlada buğdayların olgunlaşma döneminde yani süt tanelerin hafifçe sertleşmeye dönüşmesi sırasında koparılarak ateş üzerinde başaklarıyla birlikte pişirilmesi yani kavrulmasıdır. Yöre deyiimiyle ütülmesidir. Hani derler ya "bir kucak ağ buğdaydan firik üttüm" diye işte o firik. Belki bilmeyenlerin duydukları gibi.

Köyde ekin hayatı yaşayanların hemen hemen hepside bu firiği pişirmişlerdir. Şimdiki nesil bunları bilmezler. Bir nevi çerez kültürü olan firik oldukça lezzetlidir. Genellikle Küpeli ya da ağ buğdaydan olur. Bizlerde za-

hafif yanıksı bir kokusu ve tadı vardır. Ama bu kesinlikle rahatsız edici ölçüde değil, ayrı bir tat ve lezzet katmaktadır. Bu da bizim kültürümüzde bir nevi çerez anlamına gelmektedir. Resimde görülen firik



man-zaman epey bu firikten ütüp yemişizdir. Yakılarak elde edildiğinden pişirilirken ve yenilirken hafif yanıksı bir kokusu yakılarak elde edildiğinden pişirilirken ve yenilirken

kavurma usulü bizim yöremize ait değildir. Bizde, ayrı yakılan ateşin üzerine buğdayın başakları tutularak kavrulur, burda ise buğday sapla karıştırılarak yakılan ateşle birlikte pişirilmektedir.



Hüseyin ÇALIŞKAN