



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULDAN DENİZLİ'DE KAVURGALAR

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Bütün Anadolu'da olduğu gibi Buldan'da da uzun kış gecelerinde ve kuruyemişçiliğin gelişmediği eski dönemlerde özellikle çocukların isteklerini karşılamak için çeşitli kavurgalar yapılmıştır. Bunların yapımında yine bölgesel olarak üretilen ürünlerden faydalanılmış ve böylece hem eğlenilmiş, hem de enerjisi yüksek gıdalar alınmıştır. Ailelerin ekonomik gücüne paralel olarak çeşitlilikleri artan bu kavurgalar en basit olarak içindeki yağı tükenen bir yağ tenekesinde atesin üzerinde hazırlanan bir kavurğa veya gözden çıkarılan bir toprak su ibriğinin içinde hazırlanan bir kölleme olmuştur. Öte yandan bölgede oldukça yaygın olarak yapılan bağcılık nedeniyle kuru üzümün her çeşidi kavurgaların sahibi olarak hep baş köşede kendine yer edinmiştir.

Kavurgaların basında buğday, darı, nohut, susam, çitlembik kavurgaları, kavun, karpuz, kabak çekirdek kavurgaları, hashaş ezmesi en çok bilinenlerdir. Bunlardan özellikle hashaş ve susam ezmesi pekmezle veya sekerle beraber hazırlandığında aynı zamanda bir çeşit tatlı olarak da tüketilebilmektedir.

Haşlanarak yenilen kavurgalara haşlama esnasında veya yerken mutlaka tuz konmasından dolayı olsa gerek duzlama denmiştir ve en çok bilinen duzlama; nohut, darı, buğday karışımıyla hazırlanan duzlamadır. Bazen bu karışıma börülce ve hatta fasulyenin de dahil olduğu görülür.

Kavurgalar bahsinde Buldan için kestane bahsedilmez ise çok önemli bir konu eksik kalmış sayılır. Yayla Buldan için fasulye ile en önemli geçim kaynaklarından birisi olan kestane, hem haslaması, hem de kebabı ile ama öncelikle kokusu ile uzun kış gecelerinin muhabbet tellalıdır adeta. Sobalarında kuru mese yanan köy evlerinin heyecanlı sobalarının üstünde mahcubiyetinden olsa gerek, hemen kendini paralayıcı veren kestane kırıntı kahve kadar olmasa da oldukça itibarlı bir kış meyvesi olduğu kesindir. Ugradığı evlerde mutluluk verici ve mevcut mutluluğun dozunu artırıcı etkisi olduğu herkes tarafından kabul edilir.