

Kayseri’de pek bir şey atılmaz, kullanılırdı.

Hikayedeki gibi, karpuz yenir, kabuğu eşeğe, çekirdeği tavuğa giderdi.

Domatesten salça yapılır, posası topaklanıp kurutulur, sonra ocakta yakılırdı.

Asmanın üzümü meyve olur, yaprağı yemek. Budanmış dallarıysa, “gilamada”.

O da yine ocakta yakılırdı.

Bağın sınırını dikenli iğdeyle çevirirler.

Rengi gümüşü olduğundan sınır daha iyi belli olur, bağa renk verirdi.

İri dikenleri yabancıyı içeri sokmazdı.

İğdesi yenir.

Kokusu, yılanı bağdan, sınıra çekerdi.

Budanmış dalları tavana bağlanır, her dikeninde bir salkım, üzüm kurutulurdu.

Her şey atılmadan bir şekilde kullanılırdı. Boşa harcanmazdı.

Zaman da.

“ Gel ağa, hem gonaşah, hemi baldırcanın otunu yolah “ derdi bağcılar.

TUNCAY SERGEN