Bulgur Pilavı

— *berberce* · 29 Ekim 2024

"Bugün sizlere bulgur pilavı nasıl yapılır,onu anlatacağım,elli kişilik,yüz kişilik,üç yüz kişilik isterseniz beş yüz kişilik.Tencereyi veya kazanı ateşe koyacaksınız,sıvı yağ,tereyağ veya margarin yağını katacaksınız ve..."dersem şaka yapmış olurum çünkü tarif vermeyeceğim,yapımı pirinç pilavına göre biraz basittir,soğuk suyla da yapabilirsiniz hatta suyunu fazla da katabilirsiniz,bazı yörelerde sulu yaparlar çorbaya yakın.Domatesli,mantarlı,şehriyeli,patlıcanlı,etli,mercimekli sebzeli,tavuklu,sade,nohutlu ve meyhane gibi bir çok bulgur pilavı çeşitleri var;bulgur pilavını yaptıktan sonra içerisine diğer ürünleri ilave ediyorsunuz,o isimle anılıyor.

"Bulgurunan tarhanaFakirlik bizden yana,"diye türkülerimiz de vardır,bulguru genelde 'fakir' yemeği olarak görürler onun gerekçesi de şudur:

Eskiden köylerimizde tarhanayı,bulguru,salçayı,turşuyu,reçeli,makarnayı kendimiz yapardık.
Çeşmelerin başına koca koca kara kazanlar kurulur,akşama kadar buğdayı kaynatır meralara serer üç-dört gün iyice kuruturduk.Sonra değirmene götürür öğütürdük bitti mi,bitmedi, öğüttükten sonra iki-üç gün daha kuruturduk çünkü bulgur nemli olunca hem kokardı hem de böceklenirdi,simsiyah böcek olurdu üzeri.Şimdi en zor ve en pis yanına geldik:taşını ayıklamak.El emeği göz nuru dedikleri bu olsa gerek,yaklaşık bir hafta sürerdi,belimiz,boynumuz tutulur, ayıklarken sürekli uykumuz gelirdi.

Sene 2004,dershaneye gidiyorum,yatılıda kalıyorum,iki haftada bir izne geliyorum,memleketimden ilk ayrıldığım için yolları,dağları,taşları,tarlaları,evdeki kediyi,damdaki hayvanları her şeyi özlüyorum. O yıllar zorlu yıllarımdı,arkadaşla bazen deneme sınavlarına girmezdik zaten netlerimiz düşüktü.Karar verdik ve üniversite sınavına iki ay kala dershaneden kaydımızı sildirdik.

İzne gelmiştim,annem bir tavuklu bulgur pilavı yapmış ki,yeme de yanında yat! Aradan tam yirmi yıl geçti tadı hala damağımda,utanmasam yaşlı anamdan bir daha yapmasını isteyeceğim ama yakışık olmaz:"Ben yaşlandım artık oğlum,aşçı sensin."dese,söyleyecek sözüm yok.

Bilimsel bir gerçeği var mı bilmiyorum bence yemek,kişinin o anki psikolojisiyle yakından ilgili, açsanız çiğ de olsa yersiniz fakat toksanız her şeye bahane bulursunuz.