



Yayın Adı Dünya Kitap
Referans No 34221001
Renk Renkli

Yayın Tarihi 06.12.2013
Etki Tarafsız
STxCM 81,11

Küpür Sayfa 1
Tiraj 57214
Sayfa 20

lezzetli kitaplar

TOLUNAY SANDIKÇIOĞLU

bulgursa payımıza düşen bari böylesi olsun

Bulgurun da mı halleri varmış, diyor insan ister istemez; ama hemen söyleyeyim, varmış. Mercimekli pilavdan, sanımsaklı köfteden veya kıyırdan ibaret değilmiş bulgur. Binlerce yıldan beri salındığı anayurdunda öyle çeşitleri varmış ki ekşiyle tuzlusuyla olduğu kadar sütlüsüyle tatlısıyla da yer almış sofralarımızda.

A nadolu için yokluğun aşırısı bulgur. Yokluğun, yoksulluğun, yoksunluğun taamı, her hanenin sofrasının baş tâcidir. Kamin acıktı mı salarsın bir bulgur pilavı, katarsın içine Allah ne verdiyse, bak bakalım yer misin yemez misin yeni ıslanmış yufka ekmekle...

Bulgurun Halleri "Başlangıçlardan tatlılara bulgurlu tarifler" adlı **Kitap** Refika'nın Mutfağı'nda pişmiş, **Boyut Yayıncılık**'tan sunulmuş. Bize de güzel olduğu kadar ilginç oluşlarıyla da ilgimizi çeken bu tarifleri sofralarımıza konuk etmek düşmüştü.

Kitabımızın ismi, **Bulgurun Halleri** olunca ilkokulda öğrendiğimiz ismin halleri gibi bulgurun da mı halleri varmış diyor insan ister istemez; ama hemen söyleyeyim, varmış. Mercimekli pilavdan,

sanımsaklı köfteden veya kıyırdan ibaret değilmiş bulgur. Binlerce yıldan beri salındığı anayurdunda öyle çeşitleri varmış ki ekşiyle tuzlusuyla olduğu kadar sütlüsüyle tatlısıyla da yer almış sofralarımızda.

Eskilerde yediğim tatları, yere serdiğim masal sofrasına katmalı, hemen kotanp anlatmalı derken gözüm fotoğraflara takılıyor. **Nursen Doğan** ile **Refika Birgül** tarifleri yaparken epeyce eğlenmişler belli ki... Ayakaltında dolaşan yaramaz çocuklar gibi gülüşüp duran fotoğrafları görünce ister istemez siz de gülümsüyorsunuz. Samimi ve içten bir davet var aslında tüm bu gülümsemelerin ardında. Geçmişe, öze, geleneğe çağrı var.

Kitap, "Bulgurcu Teyze" olarak bilinen **Nursen Doğan**'ın tariflerinin Refika'nın

Mutfağı'nda pişirilmesiyle oluşmuş. Bulguru sevenlerin baş tacı, sevmeyenlerin rehberi olmaya aday kitabın ortaya çıkış hikâyesi de ilginç. Nursen Hanım'ın (en iyisi, ben de Refika gibi Nursen Teyze diyeyim) yemeklerini çok beğenen Amerikalı damadı vermiş **kitap** fikrini. İyi de etmiş. Hem geleneğe ait bir **kitap** çıkmış ortaya, hem de yeniliğe açık tarifler yer almış **kitapta**. **Bulgurun Halleri**'nde Nursen Teyze'nin hayatından kesitler de var. Dedesinin dinki yani değirmeni, nenesinin yemekleri derken masalı bir hayata götürüyor bizleri.

Kalabalığın ve yemek kokusunun hiç eksilmediği, evlerin birer "hane" olduğu zamanlara... "Çocukluğumda evimiz, nemin ve dedemin evine çok yakındı. Ailemiz çok kalabalıktı. Her aile en az yüz kilo buğdaydan bulgur yapardı. Hazır bulgur bulunmazdı."

Bulgurun savaş dönemlerinde de temel besin maddelerimizden biri olduğu malûm. Birinci Dünya Savaşı sırasında da değişmemiş bu. Galiciya cephesine gönderilen askerlerimize etli yemekler verilince bakın ne yazmışlar günlüklerine: "Fakat neye yarar ki; aylardan beri yal-

nız bulgur pilavına alışmış olan mideler bu yağlı ve etli yemekleri hazmedemiyor, ikinci günü ishal başlıyor... Nihayet, kendi yurdumuza, aylardan beri hasret çektiğimiz vatanımıza geldik ve daha ilk adımda karşımıza açlık tehlikesi çıktı. Hey yarabbi, bu yurttan bizim olan yalnız hile, yalnız zeytinyağlı bulgur pilavı mıdır?" Şimdi bunu niye mi yazdım? O zamanlar yokluğun, yoksulluğun aşısı olan bulgur Nursen Teyze'nin tariflerinde zenginliğe, ziyafete dönüşmüş de ondan. Çikolatalı bademli bulgur helvası, bulgurlu çikolatalı muffin, kekikli portakallı bulgur salatası, susamlı karides ve kekikli bulgur salatası bu zenginlikten bazıları...

