ENGİNAR

THY Skylife

Kutsal kitaplarda ya da mitolojik hikâyelerde geçen bazı sebze veya meyveler, geçmiş asırlarda diğerlerinden farklı bir itibar görmüştür. Eskiden bahar aylarının başında tezgâhlara düşen, artık şubat ayından itibaren kendini göstermeye başlayan enginar da onlardan biri. Aslında bir diken olan enginar, olgunlaşma sürecini tamamlayınca adeta devetabanı dikenini anımsatan bir bitkiye dönüşür. Uzmanlar, enginarın mı dikenden, yoksa dikenin mi enginardan türediği konusunda tartışmalar ortaya atarlar. Tartışmasız olansa, enginarın bir Akdeniz bitkisi olduğudur.

ADI NERELERDEN GELİYOR?
Enginarın anavatanı ile ilgili farklı yorumlar söz konusu olsa da çoğunluk onun bir Doğu Akdeniz sebzesi olduğunda buluşur. Yazar Nedim Atilla, İspanya'da katıldığı bir seminer sonrası kaleme aldığı makalesinde, Perslerin enginara 'kenger' adı verdiklerini aktarır. Bugün Anadolu'nun birçok yöresinde, yenilebilen dikenlere de 'kenger' denmektedir.

Sicilya'da enginarın karşılığı olarak 'sinar' kelimesi kullanılır. Efsaneye göre Zeus, Zinara Adası'nda yaşayan güzel Cynara'yı (Sinara) çok beğenir ve onu tanrıçalaştırır. Fakat Cynara pek aldırış etmeyince Zeus çok kızar ve onu enginara dönüştürür. Latince 'Cynara Scolymus' olarak geçen bitkinin adını bu efsaneden aldığı düşünülmektedir.

Arapça'da enginarın adı 'el harşuf' ya da 'el kharshuf'dır. Batılı kaynaklar, dillerindeki enginar kelimesinin 'al kharshuf'tan türediğini belirtirler. Venedikli tacirlerin Antakya'ya gelip gitmeleri sonrası enginarı, Venedik, Sicilya ve oradan İspanya'ya taşıdıkları bilinmektedir. İspanyollar enginara, Arapça'dan türetilen 'alcarchofa'; İtalyanlar, 'arccioffo' derler. Venedik lehçesinde ise 'articioco' (artiçoko) olarak geçer. Fransızca ve İngilizce'ye de bu kelimenin kökeninden girer.

ENGİNARIN DÜNYA TURU
Enginarın, Batı mutfaklarının merkezi olan Paris'e gelişi 16. yüzyılı bulur. Ahmet Örs'ün de bir makalesinde söz ettiği gibi; İtalya tarihinde iz bırakmış ünlü Medici ailesinin kızı Catherine, Fransa'ya gelin olarak gittiğinde enginarı da ilk defa Paris'e getirir. Fakat o dönemlerde enginarın bir afrodizyak olduğu söylentisinin yayılmasıyla Paris'te kadınların enginar yemesi yasaklanır...

Enginarın Amerika'ya gidişi ise 18. yüzyılı bulur. Özellikle Kuzey Kaliforniya kısa sürede bir enginar yetiştirme merkezine dönüşür. Eyalette, 1950 yılından beri her yıl mayıs ayında bir enginar festivali de düzenleniyor. Henüz meşhur değilken Marilyn Monroe da enginar festivalinin ilk kraliçesi seçilmiştir. Aslında Sinara, Catherine de Medici ve Marilyn Monroe gibi güçlü ve güzel kadınlar, farklı asırlarda yaşamalarına rağmen enginar efsanesinde ilginç bir bağlantı oluşturmaktadırlar.

EGE'DE SAPI DAHİ YENİR
Enginarın gerek Türk mutfağında gerekse Yunan mutfağındaki konumu dünya mutfaklarına kıyasla biraz farklılık gösterir. Enginar bu iki mutfakta itibarlı veya kimine göre lüks yemek kabul edilirken, Batı mutfaklarında daha çok garnitür ya da bir yemek içindeki sebze çeşidi olarak değerlendirilir.

Türkiye'de başlıca iki enginar cinsi yetişir. Ege'nin Sakız enginarı ve İstanbul'un Bayrampaşa enginarı. Birbirlerinden oldukça farklıdırlar: İzmir enginarı daha ufak ve daha körpe yapraklıyken, Bayrampaşa enginarı iki katı büyüklüğünde ve çok sert yapraklıdır. Ege mutfağında enginarın sapı dahi, mutfaklarda nefis yemeklere dönüştürülür. Hele çiğken, pirinçle doldurulmuş körpe enginarlar ancak İzmirli hanımların marifetiyle yapılabilir. İzmirliler, İstanbul mutfağında pişen enginarları pek beğenmezler. Aralarındaki enginarın nasıl pişirileceği konusundaki tatlı anlaşmazlık bir türlü son bulmaz.

© lezzetler.com tarif no:35207 • adı:Enginar • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:15