



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BABUTSA (DİKENLİ İNCİR)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Doğada kendiliğinden yetişen, Kaktüs türü bir bitkinin meyvesi olan ve halk arasında **Babutsa** olarak da bilinen dikenli incirin, sindirim sistemi rahatsızlıklarında ilaç etkisi gösterdiği belirtiliyor. Bilimsel ismi **Opuntia ficus-indica** olan yer incirinin, kaktüsgiller ailesinde sınıflanan **Opuntia** cinsinin tipik türü olduğu bildirildi. Vatandaşların büyük rağbet gösterdiği yer incirinin dış dikenlerinin temizlenmesi sonrası rahatlıkla yenilebiliyor. Lezzet bakımından da farklı bir tada sahip olan türün, Frenk İnciri, Dikenli İncir, Kaynanadili adları da kullanılıyor. 5-10 santimetre uzunluğunda, kırmızı, sarı, turuncu renklerde kabuğu bulunan, etli bir meyve olan yer incirinin C vitamini yönünden zengin olduğu, bu nedenle vücut direncini artırma, güç ve zindelik verme özelliğinin bulunduğu kaydedildi.

Kıbrıs'ta bol bulunan bir tür kaktüsün meyvesi olan dikenli babutsalar, özel yöntemlerle toplanıyor. Genelde Serdarlı bölgesinden toplanan bu lezzetli Akdeniz meyveleri, seyyar tezgahlarda yine özel bir yöntemle soyularak satılıyor.

Dikenli incir çok yıllık bir kaktüs bitkisi olup meyveleri zayıf asitli, orta tatlılıkta, bol çekirdekli. Kimyasal bileşim bakımından diğer meyvelerden pek farklı olmayan dikenli incirin kendine özgü bir tat ve aroması vardır. Meyve sarımsı kırmızmsı rengini bileşimindeki doğal renk maddelerinden almaktadır. Meyvenin yaklaşık %70'sini oluşturan çekirdeklerden elde edilen yağ yenilebilir özelliklere sahiptir. Dikenli incir meyveleri taze olarak tüketilebildiği gibi meyve suyuna işlenerek, kurutularak, reçel ve marmelat olarak işlenerek, pestil, lokum ve benzeri şekerli ürünlere dönüştürülerek de değerlendirilebilmektedir. Dikenli incirin meyveleri, yeşil yaprak benzeri kısımları ve çiçek yaprakları çeşitli hastalıkların tedavisinde ilaç hammaddesi olarak ta kullanılmaktadır. Dikenli incirin ana vatanı Amerika kıtasıdır, Kuzey Afrika, Akdeniz ve Orta Doğu Ülkelerinde de yaygın bir şekilde bulunmaktadır.

Çoğunlukla yabancı olarak yetişen dikenli incirin başta Meksika olmak üzere; Şili, Brezilya, Arjantin, İtalya ve A.B.D. gibi birçok ülkede kültüre alınarak yetiştiriciliğinin yapıldığı görülmektedir.

Meyvenin yabancı olarak bulunduğu bir çok ülkeden ekonomik veri (üretim alanı, üretim, işgücü gereksinimi, market satışları ve ihracat verileri gibi) toplamak oldukça zordur.

Kültüre alınmış olarak üretimin yapıldığı dünyanın en önemli dikenli incir üreticisi ülke, 70000 hektarlık üretim alanı ve 300000 ton meyve üretimi ile Meksika'dır.

Meksika'yı 3000 hektar ile İtalya takip etmekte ve Sicilya üretimin en yoğun yapıldığı bölge olarak dikkati çekmektedir.

Güney Afrika Ülkelerinde 1500 hektarlık bir alanda yaklaşık 15000 ton civarında bir üretim yapılırken, Şili'de 1100 hektarlık alandan 8000 ton ürün alındığı bildirilmektedir.

Arjantin'de ki üretim alanının 800 hektar ve Amerika Birleşik Devletlerinde ise 200 hektar civarında bir üretim alanı olduğu rapor edilmektedir. Arjantin'in üretimi 7500 ton civarında iken üretimin yarısından çoğunun Kaliforniya'da yapıldığı A.B.D.'de ise 4000 tonluk bir üretim gerçekleşmektedir. Bu rakamlarla ülkeler ortalamasına bakıldığında dikenli incir meyvesi veriminin ortalama 60-80 ton/hektar olduğu görülmektedir. Dikenli incir meyvesinin bulunduğu rapor edilen diğer ülkeler ise sırasıyla Brezilya, Peru, Kolombiya, Ürdün, Mısır, Tunus, Cezayir, Fas, İsrail, Türkiye, KKTC İspanya ve Yunanistan'dır.

