



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ

THY Skylife

Mutfaklarda vazgeçilmez yoğunlukta kullandığımız sebzeler vardır; bir maydanozgil familyasından olan havuç da bu listenin başında gelir. Turuncu rengi ile iştahımızı kabartır, içimizi açar; sulu ve gevrek haliyle keyifle tüketilen bir kök bitki olarak sofralardaki yerini alır. Kök sebzelerin çoğunda az miktarda da olsa toprak tadı hissedilir, fakat topraksı bir kokusu olmadığı gibi havuç, meyvemsi bir tada da sahiptir. Bu nedenle günün her saati rahatlıkla çiğ olarak çerez niyetine bile tüketilir. Mutfakta kullanım alanı oldukça geniş olan havuç, birçok evrim geçirdikten sonra bugünkü cazibesini kazanır. İşte bu noktada şunu sormak gerekir: Eğer havuç, Hollandalılar onu yeniden keşfetmesiydi bugün bu kadar tercih edilir miydi?..

EN KEYİFLİ YİYECEKLERİN BAŞINDA

Araştırmalar gösteriyor ki yabani havuç ilk olarak Asya'da ortaya çıktı. Koyu mor rengindeki bu yabani bitki acımsı, damağa pek de hoş gelmeyen bir lezzete sahip olduğundan pek itibar görmedi. Bazı yiyeceklerin kutsal kitaplarda adı bolca geçer ve bu nedenle bu yiyecekler daha fazla önem verilir; yabani havuca kutsal kitaplarda da rastlamak mümkün değildi.

Özellikle karanlık ve ortaçağlarda sadece kendi için değil, aynı zamanda hayvanları için de yiyecek kaynaklarına ulaşmak zorunda olan insanoğlu, damak tadına pek de uygun olmayan bu yabani havucu, evcil hayvanların beslenmesinde değerlendiriyordu. Ta ki hayvanlar da yeni havucun farkını keşfedinceye dek. Artık onlar da yabani havuç yemek istemiyor, bu yeni 'tatlı' havucu tercih ediyorlardı. Havuç insanlar ile hayvanların ortak olarak tükettikleri en keyifli yiyeceklerin başında gelir oldu.

YENİ BİR HAVUÇ YARATILDI

15. yüzyıla kadar havucu bugün bildiğimiz haline getirmek için yoğun çabalar sarf edildi. Ve nihayetinde, Hollandalı botanikçiler bunu başarabildi. Bu büyük başarı, o dönemde Avrupa'da çok ses getirdi. Hollandalı futbolcular karşılaşmalara genellikle portakal rengi formalarıyla çıkarlar. Bu nedenle genelde medya onlara 'portakallar' der. Bana kalırsa, formalarının rengi portakaldan ziyade havuçtan geliyor olmalı. Zira Hollanda portakal yetiştiren bir ülke değil ama tüm dünyaya havucu kazandırmış bir ülke.

ARAPÇA'DA 'HAVUÇ'UN KARŞILIĞI 'CEZER'DİR

Havuç kısa sürede tüm dünya mutfaklarında temel bir ürün olarak yer aldığı gibi, damak tadında da beğeniyi kazandı. Ucuz bir sebze olması sebebiyle tuzludan tatlıya, tüm alanlarda tercih edildi. Özellikle 16.yüzyıl Avrupası'nda şeker temini pek kolay değilken, şeker içeren havuç, 'puding' olarak pişirilirdi. Böylece havuç insanların tatlı ihtiyacını da karşılıyordu. Günümüzde havucun tatlı dünyasındaki kullanım alanı geçmişe göre çok daha arttı. Çünkü insanlar rafine şeker kullanımını azaltmak için çözüm arayışına girdiler.

Ülkemizde havuç tatlılarının başında cezerye gelir. Arapça'da 'havuç'un karşılığı 'cezer'dir. Cezerye, Akdeniz bölgesine ve daha çok Mersin'e ait bir tatlı olarak bilinir. Osmanlı döneminde Ortadoğu'dan bölgeye çiftçilik yapmak üzere gelenlerin etkisiyle cezerye ismi ortaya çıkmıştır. Cezerye Ortadoğu mutfağında geleneksel olarak bulunan bir tatlı değildir aslında. Ülkemizde giderek yaygınlaşan cezerye artık çok farklı çeşitlerde de üretiliyor. Neredeyse lokum kadar ilgi gördüğünü bile söyleyebiliriz. Mısır Çarşısı'nda bu zenginliği, döner kebabı gibi kesilerek, hoş görüntüler sunan cezeryelerde de görmeniz mümkün.

TÜRK MUTFAĞI HAVUCU PEK SEVER

Ülkemizde kara havuçla yapılan şalgam, dünya gastronomisine yapılmış önemli bir katkıdır. Dünya mutfakları havucu çoğunlukla yemeklerin alt yapısında, (et suları, sos veya yemeğin tat ve rengini sağlamak gibi) kullanır. Türk mutfağında ise havucun kendisi gerek soğuk, gerekse sıcak yemek olarak sıklıkla tüketilir. Havuç bastı, zeytinyağlı, kızartma, sığuş salata ve dolması gibi birçok yemeği yapılır. Hatta ünlü Ayvalık perşembe pazarını ziyaret ederseniz, yahnilik otun satıldığına tanık olursunuz. Yahnilik otun içinde birçok yabani yenebilir ot bulunur. Bu otların içinde kökü olmayan yabani havuç otu da vardır. Bu otlar ile pek çok yemek yapılır. Denemekte fayda var, böylelikle evrimleşmemiş havucun otunu da tatmış olur, havucu her haliyle sevmiş ya da yeni bir başlangıç yapmış olursunuz...