VAN'IN GİZLİ LEZZETİ UŞKUN

Uşkun çoğunlukla Van'da biraz da Bitlis ve Siirt çevresinde yetişen Nisan ve Mayıs aylarında bulunabilen yöresel ve yabani bir bitkidir, genelde kayalık ve çorak topraklarda kendi kendine yetişiyor. Yöre halkı tarafından toplanıyor ve aracılar tarafından şehre ulaştırılıyor. "Yabani muz", "yayla muzu", "Kürt muzu" gibi adlarla da anılır. Mevsiminde yörede bulunursanız her köşe başında el arabalarında uşkun satıldığını görebilirsiniz. İlk çıktığı zaman kilosu 15 liradan alıcı bulurken, mevsiminde 5 - 7,5 lira arasında alıcı buluyor.
Yöre halkı bu bitkiyi severek tüketiyor. Sokakta dolaşan yada parklarda yaşlı, genç, çocuk herkesin elinde uşkun yiyen kişilere rastlayabilirsiniz. 15-35 santim arasında uzunluğu olan bu sebzenin kendine özgü bir soyuş tekniği vardır. Önce baştan bir parçası koparılır, sonra muz gibi aşağıya doğru sıyrılır. Tadı ekşidir ve can eriğinin tadına benzer.
Makbul olanı kısa ve ince olanıdır. Özellikle şeker hastalığına, mide rahatsızlıklarına ve baş ağrısına iyi geldiği söylenmekte. Öyle ki halk arasından sadece 1 ay uşkun yiyerek bu hastalıklardan tedavi olunduğuna inanılır. Bize bilgi veren uşkun satıcısı Enver Çinkılıç şeker değeri 400 olan birinin çok kısa sürede 100'lere kadar düştüğünü söylemekte.
Uşkunun yemeği yapılmıyor, pişirilmiyor, çiğ olarak tüketiliyor. Buzdolabı olmadan 10 gün dayanabiliyor.













© lezzetler.com tarif no:107453 • adı:Van'ın Gizli Lezzeti Uşkun • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:37