

DOMATES ÇORBASI

Ayten ÇETİN¹

DOMATES

"... Domates, aynı addaki bitkinin meyvesi. Ama kullanım biçimi açısından sebzeler sınıfında değerlendiriliyor. Çok gerilere gitmeyelim, 19. yüzyılın başlarında yaşamış olsaydık, hiç domates yeme şansımız olmayacaktı. Çünkü tüm Osmanlı dönemi içinde ancak 1844 yılında Mehmet Kamil'in kaleme aldığı Melceül Tabahin adlı yemek kitabında ilk kez domatesli bir yemeğin, etli domates dolmasının tarifi de yer alıyor. Şöyle diyor Mehmet Kamil: 'Domates ve Frenk Patlıcanı Dolması. Çünkü domatesin yeşiline Frenk patlıcanı derler. İkisinin dahi tabhları müsavidir.' Osmanlılar, Güney Amerika kökenli domatese başlangıçta 'Frenk patlıcanı' demişler. Kısa süre sonra rengine göre domates yeşilinden ayrılmış, yeşil domatesin adı Frenk patlıcanı olarak bir süre daha devam etmiş.²

Domates Türk mutfağında epey zaman kendine bir yer bulamamış. Yalnız bizde değil, hemen bütün dünyada da bu böyle olmuş. Bunun en önemli nedeni, bu güzelim sebzenin uzun süre zehirli bitkiler arasında yer alması. Büyük olasılıkla patatesten de olduğu gibi, insanlar başlangıçta domatesin meyvesi yerine yapraklarını yemiş olmalı. Başka türlü ona bu haksızlığı yapabileceklerine ihtimal vermek zor. Sap ve yapraklarda bulunan 'solanin' adlı zehir, patates ve tütün ile aynı soydan gelen domates hamken meyvesinde de bulunuyor. Ancak olgunlaştığında, tıpkı patates gibi domates de solanin'den arınıyor. Bu yüzden eski tariflerde domatesin tuz, karabiber, çeşitli kokulu otlarla birlikte pişirilip zehrini çıkarma önerilirdi. 1860'larda bile Amerika'da ev hanımlarının başlıca el kitabı Godey's Lady's Book', domateslerin en az üç saat pişirilmesini salık veriyordu. **İspanyol kaşifler yerli dilinde tumbul meyve anlamına gelen 'tumatl' adlı bu bitkiyi İspanya'ya getirdiler.** Ancak burada hiç ilgi uyandırmadı. Buna karşılık, 1522'den itibaren İspanyolların egemenliği altındaki Napoli krallığında, İtalyanlar, gerek mutfakta, gerekse bostanlarda domates üzerinde çeşitli deneyler yaptılar. Domatesin 1544'e ilk kez tanımını yapanlar da Avrupa'da onun yenilebilir olduğunu ilk fark edenler de onlar. Domatese pomodoro, yani 'altın elma' adını vermelerinin sebebi ise herhalde ilk örneklerinin yeşil ve sarı renkte olmasından. Fransa'da

¹ AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

² Önder Şenyapılı, damakta kalan tatların Akılda Kalan adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010, s. 124-125.

domates ilk kez 1778'de bir tohum katalogunda olası bir gıda bitkisi olarak tanımlandı. Ancak İtalya dışında domates, bugünkü ölçülerde ancak 20. yüzyılın başlarından itibaren tüketilmeye başladı. ABD'de ise domatesi ilk üreten kişiler arasında, birçok alanda olduğu gibi bu konuda da öncü, Amerika'nın üçüncü başkanı Thomas Jefferson'u görüyoruz. (...) Domatesin anavatanı, günümüzde Ekvator, Peru ve Bolivya topraklarını içine alan bölge. Kristof Kolomb'un bu kıtaya ayak basmasından önceki dönemlerde yerli halk yabancı domates meyvelerini kısacık olgunlaşma mevsiminde yiyordu. Henüz kültür bitkisi olarak ıslah edilmemişti. Kiraz kadar küçük domatesler ehlileştirilmiyordu. Domatesin kısa zamanda bozulması da onun bir başka olumsuz yanıydı."³ Olgun Közleme, "Türk Mutfağı ve Din" isimli Tez çalışmasında domatesin dünyaya yayılması hakkında şunları yazar: Buğday, arpa, çavdar ve yulafın ana vatanı Asya iken; pirincin Tayland, mısırın Amerika kıtası olduğu kabul edilmektedir. Sebzelerden domates ve patates de Amerika kökenlidir. Mısır, domates ve patatesi diğer kıtalar ancak Amerika'nın keşfinden sonra tanıyabilmişlerdir.⁴ Bazı ülkeler bu ürünlere direnmişlerdir. İranlılar bugün bile, mutfaklarında sınırlı miktarda domates ve kırmızıbiber kullanmaktadırlar.⁵ Çin mutfağı ise, diğer mutfaklardan pek fazla etkilenmemesidir. Yakın komşusu Hindistan'ın baharatı bu ülkeye nüfuz edememiştir. Ancak Hint dinlerinin aynı ülkede tutunabildiği görülmektedir. Yine kuzey komşuları Türklerin, süt ürünleri ve tahılı Çin mutfağında yer bulamamıştır. Amerika'nın keşfi ile bu yenedünyadan gelen besinler, Ortadoğu ve Avrupa mutfağına kıyasla Çin mutfağına daha az girebilmiştir. Ancak, 18. yüzyıldan sonra, ülke nüfusu 400 milyonu aşınca bir mecburiyet

³ Önder Şenyapılı, a. g. e., s. 125. **Ahmet Örs:** "Yerli domatesin lezzeti başka", *Sabah Aktüel Pazar*, 4 Eylül 2005.

⁴ Olgun Közleme, *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, (Danışman: Prof. Dr. Ali Çoşkun), T. C. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı, Doktora Tezi, İstanbul, 2012.

Merdol, Türkan Kutluay, "Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları", İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Kamil Toygar, Ankara: 1998, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No:22, s. 136.

⁵ Olgun Közleme, a. g. e., s.125. Fragner, Bert, "Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni", İçinde: Zubaide ve Tapper, A.g.e., s.55.

olarak mısır, patates ve domates gibi.⁶ Yenedünya kökenli ürünler Çin mutfağına girebilmiştir. Fakat Amerika kıtasından gelen bu ürünler, diğer mutfaklarda yaptıkları büyük değişimi Çin mutfağında gerçekleştirememiştir. Bu ürünlerin tamamı Çin mutfağıının geleneksel diyetetik modeli içinde bütünleştirilmiştir. Öte yandan dünyaca ünlü Çin mutfağı, komşu ve diğer dünya mutfaklarını pek çok yönüyle etkilemiştir.⁷ Yemeklerin bileşimindeki ürün bolluğuna rağmen bu zengin mutfak, çoğu Amerika kökenli olan bamyaya ve domates (kavata-yeşil domates) için 17. yüzyılı; fasulye, yeşilbiber, karnabahar için 18. yüzyılı; patates için ise, Osmanlının kendi topraklarında üretilmeye başladığı 19. yüzyılı bekleyecektir.⁸

⁶ Olgun Közleme, a. g. e., s.32

⁷ Olgun Közleme, a. g. e., s.33.

⁸Olgun Közleme, a. g. e., s.147.