



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES HAKKINDA

Metin Okutan

Pek çok yiyeceğimiz gibi domatesler de "üzerinde fazlasıyla oyun oynanan" kıymetli besinlerimizden biri. İlk kez M.Ö. 700'lü yıllarda Meksika'da Aztekler tarafından yetiştirildiği biliniyor. Adını "tomatl" koymuşlar. Bugün bu kelime, her ülkenin kendi dilinin meşrebine göre biraz değiştirilerek hâlâ kullanılıyor.

### TADIYLA RAKİPSİZ

1500'lerde Kristof Kolomb'un marifetiyle Avrupalı oluyor. Öncelikle İspanya'da varlık gösteriyor. Akdeniz iklimi çok seviyor ve oraları yurt ediniyor. Bir dönem İngiltere'de süs bitkisi muamelesi görüyor. Zehirli benzerleri yüzünden uzak duruluyor. Kızardığında çürüdü diyerek atılıyor. Ucuz olduğu için fakir yiyeceği denilerek burun kıvrılıyor. Hayatın bu "zorlu ve dikenli yollarında" çektiği çile son bularak nihayet mutfakların baş köşesine yerleşiyor. Hemen her yemeğe girerek tat katmasıyla adeta rakipsizleşiyor. Yaz güneşinin ve toprağın bütün bereketinden yararlanıyor. İyi de ediyor. Yaz mutfaklarında "egemenliğin kayıtsız şartsız" kendisinde olduğunu ilân ediyor ve bunu herkese kabul ettiriyor. İtirazı olanın vay haline...

### ÇİKOLATA VE SALKIM

Bizim topraklarımızdaki varlığı 18. yy. dan itibaren başlar. Osmanlı'nın çöküş döneminden itibaren ise hayatımızdan çıkmamak üzere yerini sağlamlaştırır. Bugün dünyanın 3. büyük üreticisiyiz. Her yemekte onun rengi ve tadıyla karşılaştığımız için bu durum şaşırtıcı değil. Çok değil 10-15 yıl önce çok güzel gerçek domateslere herkes ulaşabilirken bugün tezgâhlarda ve raflarda domates benzeri domatesler daha çok yer alıyor. En çok çikolata domates denen çok koyu renkli olanların tadıyla, kokusuyla domatesle uzaktan yakından ilgisi yokken, adına domates demekten çekinen yok. Salkım salkım dizilenler de aynı kaderi paylaşanlardan.

### KURUTULMUŞU MODA OLDU

Hepimizin aklındaki o pembe domateslere ulaşmak "deveye hendek atlatmak" gibi zor. Çabuk bozulan, incecik kabuklu, kokusu, tadı domates olan bu türün ticari şansı az olmasına rağmen gönül bu, bir türlü vaz geçemiyor. Kokusuyla, rengiyle, tadıyla kabul gören "geç dönem" in yıldızlarından Çanakkale Domatesleri'ne olan talep haksız değil. Kış için hazırlık yapanların Çanakkale'ye yakın durmasında mahsur yok.

Bir de kurutulmuşları var ki, son yıllarda daha bir görünür oldular. Rengi koyu olanlar doğal yollarla güneşte kurutulanlar, kırmızısını muhafaza edenlerse endüstriyel şartlarda kurutulanlar olarak mutfaklarda alternatif oluşturuyorlar. Salça ise her dönemin olmazsa olmazı.

Yeşil domatesleri daha çok turşu kurmak için kullanıyoruz, zeytinyağlı yemeğini yapanlar azınlıkta olsa da var. En bilinen müstakil domates yemeği bir klâsik diyebileceğimiz Domates Çorbası. Gerçek domatesten, kavrulmuş unla, tereyağı ve et suyu kullanılarak yapılanı fazlasıyla lezzetlidir. Plâkisini, musakkasını, bastısını yapanları biliyorum. Ben kavurmasını pek severim: küp küp doğranmış domates, yemeklik doğranmış soğan, incecik kıyılmış yeşil biber, hâlis tereyağı veya zeytinyağında kavrulurken, üzerine biraz yıkanmış pirinç ve sıcak su ilavesiyle leziz mi leziz, hafif mi hafif şık bir yaz yemeğine kavuşmuş olursunuz. Dolması çok baştan çıkarıcıdır. Pirinç ve kıymayla yapılan harç, içi oyularak çıkarılmış domateslere doldurulup pişirilir ve biraz da fırınlanır. Bir de pişirilmeden kıyılmış maydanoz, beyaz peynir veya lor peynirle doldurulup yenenleri var ki meraklısı çoktur. İçinde domates olmayan bir menemeni sofraya hiç getirmeyin. Domatesli pilav az rastlanan bir dost gibi insanı zenginleştirirken salatası içine girenlerle birlikte hayat kaynağıdır. Tuza banıp ekmeğe katık edilene köylü yiyeceği diyerek burun kıvrıma akıl tutulmasına denktir. İtalyanlar'ın leziz peyniri mozarella ve domates dilimlerini sırayla kullanarak kendinize bir lezzet kulesi inşaa edebilirsiniz, yeşil eleman olarak fesleğeni gözardı etmeden ama... Kiraz domatesler, yemeği, sofrayı, salatayı, kahvaltayı neşelendirir, insana çocuğu bir sevinç yaşatır, anmadan geçemeyiz elbet. Yazın bu en kırmızısına olan aşk sadece lezzet bağlamında ele alınırsa bir miktar haksızlık etmiş oluruz. Meyve mi sebze mi olduğu konusundaki tartışmaya girmek istemediğim mutfakların demirbaşına rengini veren, erkeklerin kaçamadığı prostat ve prostat kanserine karşı çok etkili olduğu bilimsel olarak kanıtlanmış olan, kabuğunun hemen altında bulunan likopen adlı pigmenti vücudumuz maalesef üretmiyor. Bu çok kıymetli maddeyi ise biz soyup atıyoruz. Prof. İbrahim Adnan Saracoğlu "Doğa çöp üretmez" derken ne kadar haklı olduğunu bir kez daha anlıyoruz.

