



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES

THY Skylife

İpek Yolu üzerinden gelen gıdaların gerek pahalılığı gerekse ulaşım zorluğu insanoğlunu yeni lezzetlerin ve deniz aşırı kıtaların keşfine yöneltmişti. Özellikle Yeni Dünya'nın keşfiyle eski kıta her anlamda, uçsuz bucaksız boyutlara yelken açtı. Yeni tanışılan gıdalar her iki dünyada yaşayan insanlar için önemli ve lezzetli fırsatlar anlamına geliyordu. Bu gıdalardan biri domates; ilk önceleri pek önemsenmeyen, daha sonraları mutfak kültürlerini derinlemesine etkileyen bir sebze oldu.

NE ZAMAN YENECEĞİ BİLİNEMEMİŞ

Çıkışı Meksika olan domatesin tarih öncesine kadar giden bir geçmişi olduğu bilinir. Ancak Avrupa'ya, 16. yüzyılda İspanyollar tarafından ilk defa getirilir. Ham haldeyken oldukça keskin, olgunlaştığında sulu ve yumuşak, piştiğinde dağılan bir yapısı olduğu için insanlar domatesin zehirli olabileceği şüphesine kapılır ilk önceleri. Bir anlamda domatesin hangi aşamasında yenebileceğine karar verilmesi için dahi, uzun yıllar geçmesi gerekir.

ÖNCELERİ YEŞİLİ YENİRMİŞ

Osmanlı İmparatorluğu'na 17. yüzyılda tanıtılan domates, ilk başlarda ham halde, yeşil olarak tüketilir. Kırmızıya döndüğündeyse bozulduğu düşünülüp pek tercih edilmez. Osmanlı'da domatesin yeşil haline bir nevi patlıcanı andırdığı için 'Frenk badıcanı' adı verilir. Batıdan gelen ürünlerin başına 'Frenk' kelimesinin eklenmesi Osmanlı'da çok kullanılan bir yöntemdi.

AZTEK'İN 'TOMATL'I

'Domates' kelimesinin kökü Aztek dilinde kullanılan 'tomatl' kelimesine dayanmaktadır. Avrupa'ya ilk getirildiğinde bir afrodizyak olarak görülen domatese 'aşk elması' veya 'altın elma' anlamına gelen isimler de verilir. Örneğin İtalyanca'da domatesin karşılığı 'pomodoro'dur ve 'aşk elması' anlamına gelir. İngilizce, İspanyolca, Fransızca ve Türkçe'de ise Aztek dilindeki 'tomatl' kökünden türetilmiş isimler kullanılır.

DOMATESİN MUTFAKLARA GİRİŞİ

İtalya, domatesi mutfağına sokan ilk ülkedir. Domates ve domates ürünleri bu mutfak kültüründe bugün de çok yoğun kullanılmaktadır. Her ne kadar İspanyollar tarafından kıtamıza getirilmiş olsa da; domatesin Balkanlar'dan başlayarak Akdeniz ülkelerine, Orta Doğu'ya ve yakın Asya'ya tanıtılmasında Osmanlılar'ın büyük rolü olmuştur.

Domates, Akdeniz mutfak kültürleri arasındaki farklılıkları birbirine bağlayan sebzedir. Tatlıdan tuzluya, suyundan sosuna, çorbasından dolmasına, kurusundan turşusuna kadar birçok sayısız yemek tarifine malzeme olan domates; çiğ tüketilme özelliğinden ve kuşkusuz insanı teslim alan lezzetinden dolayı mutfakları etkisi altına almıştır. Özellikle 18. yüzyıldan sonra Türk mutfağında kullanımının artmasıyla, Osmanlı mutfağı pişirme tekniklerinin kaybolmasına da neden olduğu düşünülmektedir.

Zira keskin lezzetiyle domates, tabaktaki diğer yiyeceklerin önüne geçer.

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ DEĞİŞTİRİR

Ülkemizde geleneksel zeytinyağlı dolma içlerine dahi girmiştir domates. Ege bölgesi dışındaki tüm mutfaklarımızda kullanımının artmasıyla damak zevklerimizi istila etmiş durumdadır. Özellikle Anadolu mutfak kültüründe, beslenme sistemlerinde derinlemesine farklılıklara sebep olduğunu söyleyebiliriz. Yetiştigi mevsim dışında da kullanımı için çeşitli yöntemler uygulanmaktadır. Domates salçası yapımı Anadolu'da kışlık kiler hazırlıklarının geleneksel programının içinde önemli yer tutar örneğin. Yaz ile sonbahar arasında, evlerin damlarında domates salçası güneş yardımıyla yapıp kilere kaldırılır. Salçanın yanı sıra, sıkılan domates suları pastörize edilerek şişelerde saklanır, yemeğin pişme suyu olarak kullanılır.

BİR YAZ SEBZESİYDİ!

Çağdaş yaşamın gereği olarak kırsaldan kentsel düzene geçiş, insanı yiyeceklerin kaynağından uzaklaştırmıştır. Bu nedenle, kırsalda üretilen yiyeceklerin yerleşim alanlarına bozulmadan taşınması ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Bugün gerek koruma, gerek taşıma ve gerekse ekonomik zorlamalar yiyeceklerin doğal yetiştirme teknikleriyle üretilmesini engellemektedir. Bir anlamda sanayi tipi tarla ürünleri geliştirilmiştir. Gün geçtikçe eski aromalar ve lezzetler mazideki güzel hatıralar arasına katılmaktadır. Özellikle de domates bu süreçten payını fazlasıyla almış bir sebzedir. Ve ne yazık ki yeni doğmuş bebekler, ileride domatesin bir yaz sebzesi olduğunu bile algılayamayacaklar.

