



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES

Nazan Yiyen

İki tane domates tarladan çıkmış, yuvarlana yuvarlana yol boyunca yürüyorlarmış. Araba gelmiş domatesin birini ezmiş. Sağlam kalan ezilene bakıp gülmeye başlamış: "Oh!" demiş... "Ne güzel salça oldun." Ezilen domates de diğeri: "Ne gülüyorsun bel!" demiş. "Sanki senin akıbetin benimkinden çok farklı mı olacak?"

Bol güneşli yaz günlerinin vazgeçilmezi olan domates sebze midir, yoksa meyve mi? Meyveler genellikle çiğ olarak; sebzeler ise pişirildikten sonra yenilir. Bu da bazı yiyeceklerin meyve mi, yoksa sebze mi olduklarına dair karışıklıklara yol açar. Ancak şu domatese bir türlü karar veremedik. Bakın şimdi! Domates çiğ olarak yenilebilir. Ama tencere yemeği olarak dolması da yapılır. O ne tattır... O ne güzelliğ...

Yetmedi... Her türlü yemeğin içine katılır neredeyse... Bir katkı maddesi olarak girdiği tencerenin zaman zaman hâkimiyetini de ele geçirir. Bu durumda domates meyve midir, yoksa sebze mi? Bilen varsa yardımcı olsun! Aslına bakacak olursanız uzun zaman önce, pek çok Avrupalı için domates aşk elması olarak kabul edilirdi. Çünkü o yıllarda domatesin insanları romantikleştir-diğine inanılırdı. İnsana komik geliyor değil mi? Aslına bakacak olursanız genel kanı domatesin bir meyve olduğudur. Oysa biz Türkiye'de domatesi bir sebze olarak kabul ederiz. Manavlarda sebze reyonlarında satar veya satın alırız. Onun re-yonlardaki yeri taze fasulyenin, patatesin, kabağın ve patlıcanın yanındır. Ama Avrupa'da domates, bir meyve sayıldığından meyve reyonlarında yer alırdı. Alırdı diyoruz... Çünkü biz Türkler Avrupa'da ticaret hayatına başladıktan sonra, tarafımızdan yönetilen bütün marketlerde domates sebze reyonlarında yer almaya başladı. Eh Avrupalılar da böylece bu karışık durumdan kurtuldular.

Oysa bilim adamları; yani botanistler, sebze-meyve arasındaki ayrımı başka türlü yapıyorlar. Onlara göre meyveler, içinde etli veya kuru, çoğunluğunu çekirdek diye adlandırdığımız, kendi tohumu veya tohumları bulunan yiyecekler. Bu tanıma göre kayısı, şeftali, üzüm, taze fasulye, domates, hıyar ve benzeri gıda maddeleri teknik olarak meyve... Yine de, biz bildiğimiz gibi yapalım ve kuru fasulyeyi nimetten, domatesi sebzeden sayalım. Bu arada hatırlatmakta yarar var. Ülkemiz domates üretiminde dünyanın en büyük üçüncü ülkesi. Birincisi kim diyecek olursanız hemen cevabını verelim: Çin. İkinci ise ABD.

Domates Çeşitleri

Genelde kırmızı diye bilinen domates bitkisinin sarı ve beyaz meyveli çeşitleri de vardır. Bu meyveler bahçelerde üretildiği gibi, günümüzde gelişen seracılık sayesinde bütün yıla yayılarak seralarda da yetiştirilir. Taze olarak bol bol yenilip salata ve yemeklere katılan domates, salçası yapılarak da yemeklerde kullanılır.

Domatesin Tarihi

Domatesin tarihi ilginç... Önce Bolivya ve Peru'da ortaya çıkmış. Ama o yıllarda bulunan domatesler sarı renkli ve yabani. Kristof Kolomb'un Amerika'yı keşfinden sonra, yani 16. yüzyılda Avrupa'ya getirilmiş, italyanlar, sarı renginden ötürü onu "altın elma" olarak adlandırmışlar uzun süre. Fakat domates, genel olarak Avrupa kıtasında 1800'lü yıllara kadar popüler olamamış, özellikle de zenginler arasında. Çünkü, o yıllarda kurşun ve kalay karışımı sofrta takımı kullanan zenginler, domatesin zehirli bir bitki olduğuna inanmışlar. Çünkü domatesin içindeki kimi asitler ve benzer içerikler, bu tür madeni maddelerle bir araya geldiğinde ölüme varan zehirlenmelere neden oluyormuş. Fakirler ise tahtadan yapılmış tabaklar ve genelde ellerini kullandıkları için domatesi rahat rahat tüketmişler. Özellikle de İtalyanlar... Ancak domates, hak ettiği ilgiyi 1800'lü yıllara kadar yakalayamamış. Peki 1800'lü yıllarda ne olmuş ve domates birden meşhur olmuş? Bunun ilk nedeni kültürler arası etkileşim. Amerika ve Avrupa arasındaki göçler başta olmak üzere, zevklerin karışması. Teknik buluşlarda olduğu gibi, Avrupalılar yeni tatlar da bulmanın keyfine varmışlar. İkinci ve belki daha önemli etken ise pizza! Pizza, 1800'lü yılların sonlarında İtalya'nın Napoli şehrinde tüm Avrupa'ya ve dünyaya yayılırken domates lezzetini de meşhur etmiş. Kraliçe Margarine'nin Napoli'ye gelişin kutlayan bir restoran sahibi, İtalya bayrağını sembolize eden yeni bir pizza türü geliştirmiş: Mozarella peynirinden beyaz, fesleğenden yeşil ve domatesten kırmızı. Halen, pizzanın en temel formu olarak kabul edilen bu evrensel tat, büyük ilgi görek hem pizzayı hem de domatesi meşhur etmiş.

Osmanlı'da ise domates, saray tatları içinde neredeyse hiç yer almamış. Şu an belki domatesi çok seviyor olabiliriz; ama onunla tanışıklığımızın diğer yiyeceklerle göre oldukça yeni... Tıpkı, fasulye, patates, kakao veya mısır gibi... Bu arada, dünya üzerinde 7500 ayrı tür domates türü olduğunu söylemeden de geçmeyelim. Ama şu anda, kim ne derse desin, kim ne söylesin söylesin domates Anadolu'nun en vazgeçilmez sebzelerinden birisidir. Zaten rekoltemizden belli değil mi ne kadar domates düşkün olduğumuz? Anadolu'nun hemen her yerinde domates yetiştiriliyor.

Artık tam olgunlaştığı zamanlar domatesin... İyiden iyiye kızardılar. Anadolu güneşinin lezzeti ile toprağının bereketi domatesleri salçasını yapılmaya hazır hale getirdi. Zaman geçirmeden kurutmasını da yapmak gerekiyor. Kışın ortalık yerinde, yazın olgunlaşmış bir domatesin tadını başka hangi sebze verebilir ki...

Domates Yetiştirmek

Domatesin soframıza gelene kadar neler yaşadığını merak ettiniz mi? Eminim bilenleriniz, bahçesinde hatta

balkonunda domates yetiştirenleriniz bile vardır. Bilmeyenleriniz için ise domatesin geçirdiği süreçleri biz anlatalım. Domates iklim değişiklerine karşı dayanıklı bir bitkidir, bu sebeple de yetiştirmesi en kolay sebzeler arasındadır. Domates iklim değişikliklerine karşı daha dayanıklı olması nedeniyle en kolay ye-tiştirilebilecek sebzelerden biridir. Dayanıklı dediysek, elbette bir noktaya kadar... Domates asıl olarak, ılık ve sıcak iklim sebzesidir. Hava sıcaklığı -2'lere düştüğünde domates tamamen ölür. Gereğinden fazla nem ve sıcaklık da bitkiye zarar verebilir. Sıcak ve kuru rzgrlarda da domates ölür. Domates için en ideal hava sıcaklığı 16-19 derecedir. Domates kumludan, killiye kadar her toprakta yetiştirilebilir. En ideal toprak ise derin, geçirgen, su tutma kapasitesi iyi olan tınlı topraklardır. Bu topraklar humus ve besin açısından da zengindir. Türkiye'de sırik domates, sanayi (salalılık) domates, ve yer domatesi (sofralık domates) yetiştiriciliği yapılır. Domates dikimi için yapılacaklar domatesin türüne göre değişir. Açık alan yetiştiriciliği yapılıyorsa yer domatesi için sıra arası 140 ila 250 cm, sıra üzeri ise 40-50 cm olacak şekilde dikim yerleri hazırlanır. Bu l sırik domates içinse; sıra arası 80 cm, sıra üzeri 50-60 cm'dir. Domates fideleri, 5-6 yapraklı hldeyken ve son don dönemi geçtikten sonra dikilerek, can suyu verilir. Daha sonra bitkiler üzerinde ilk meyveler görünene kadar pek su verilmez, can suyu ile yetinilir. Ancak ihtiyaç duyulursa sulama yapılabilir. Bitki ilk meyvelerini verdikten sonra ise sulama özel bir önem kazanır. Uygun periyotlarda yeteri kadar sulama yapmak gerekir. Hasat mevsiminde de her hasat sonrası mutlarka sulama yapılmalıdır. Fideler esas yerlerine dikildikten ve gelişmeye başladıktan iki hafta sonra ilk çapa, ikinci hafta ise ikinci çapa yapılır.

Balkonda domates

Domatesi balkonunuzda bir saksı içinde de yetiştirebilirsiniz. Bunun için ilk adım domates tohumlarını ıslak bir beze koyarak üzerini kapatıp nemlendirmektir. 24 saat böyle beklettikten sonra ertesı gün bir kaba torf ekleyip, tabanını bastırarak dzleştirdikten sonra tohumları üzerine serpin. Toprak zeminini dağıtmadan, yağmurlama yöntemiyle sulayın ve üzerini siyah bir poşet ile kapatın. Çimlenme başlayınca kabı ışıklı bir ortama çıkarın ancak doğrudan güneş ışığına maruz kalmamasına da dikkat edin. Daha sonra "şaşırtma" yapılır. Fideleri bir yerden alıp, başka bir yere dikme işleminin adı şaşırtmadır. Gerçek yapraklar çıkmadan önce şaşırtma yapmak gerekir. Bunun için, fideleri bir gün önceden iyice sulayın. Sabah erken saatte veya akşamüzeri yaprakların altından hafifçe tutarak fideleri skn. Daha önceden hazırladığınız naylon torbalara toprak doldurarak dikiin. Bu işlemden sonra fideye cansuyu vererek birkaç gün ışıklı bir yerde bekletin. Bitkiler 5-6 yapraklı hle geldiğinde bitkileri saksıya dikmeniz gerekir. Geniş bir saksıya ihtiyaınız olacak, toprak hazırlığını yaparak domatesinizi saksıya dikiin. Artık siz de bir domates reticisisiniz.