



Yaşam

S a r g u n A . T o n t

Sebzelerin Sultanı...

Bundan 15-20 yıl kadar önce "Katil Domateslerin İntikamı" diye bir filmin ortaya çıkması, bende ancak Cüneyt Arkın'ın bir Bizans şövalyesi rolünü üstlenmesinin yol açabileceği bir şaşkınlık yarattı. "Nasıl olur?" dedim kendi kendime, "Gıda değeri bu kadar yüksek, kanser hücrelerini Arkın'ın kâfirleri kıyım kıyım kıymasına taş çıkartacak bir şekilde yok eden, bu sofralarımızın sultanına böyle bir sıfat nasıl yakıştırabilir?" Baş domates Zoltan'ın liderliğinde dünyayı ele geçirmeye çalışan domateslerin öyküsünü anlatan bu filmin eleştirmenlerce yılın en kötü filmi seçilmesi, beni biraz olsun rahatlattı.

Evet, itiraf edeyim ben bir domates aşığım. Tutkunuyum demek belki daha doğru olur. Sabah kahvaltısından akşam yemeğine kadar benim domates yemediğim gün yok gibidir. Biz ilkokuldayken kı-

şın domatesleri ancak zenginler yiyebi-



lirdi. Son yıllardaysa, seraların artmasıyla bu harika sebze her mevsimde hepimizin soframızı şereflendirmeye başladı. ABD gibi, bize göre kişi başına çok daha az sebze yiyen bir ülkede bile domates, patates ve maruldan sonra en çok satılan sebze. Bizdeki istatistiklere ulaşmadım; ama bir numara olduğu ortaya çıkarsa hiç şaşımam (Tabii bu arada salçayı da işin içine katıyoruz).

Gıda değerine birazdan gireceğiz; ama bize kalırsa domatesin bu kadar sevilip tüketilmesi, cazibesinde yatıyor. Bu konuda elimizde bazı ip

uçları var. Bildiğiniz gibi, domates yeşil renkte de olur; ama turşunun dışında, kırmızı domates kadar ilgi görmez. Renklerin sembolizmi üzerine bir kitap yazan Michel Pastoureau, kırmızıyı "renklerin rengi" diye tanımladıktan sonra "bazı dillerde renkle kırmızı ya da kırmızıyla aşk aynı anlamı taşır" diyor ve devam ediyor: "Kırmızı, duyularımızı heyecanlandırır; kan dolaşımını hızlandırır. O, aşkın, şehvetin ve arzunun rengidir." Çok doğru. Eğer olanağınız varsa, şimdi hemen buzdolabınıza koşup bir domates alın ve ortadan ikiye kesin: Böyle bir kırmızıyı Matisse'in tablolarında bile zor bulursunuz. (Bu arada hemen ekleyelim: uzmanlar domatesin buzdolabında saklanmamasını öneriyorlar; soğuk hava domatesi asitleştirip tadını bozarmış). Kırmızının sınav ka-



ğitlarından tutun da, dur işaretlerine kadar sayısız alanda dikkati çekmek için kullanıldığını da unutmayalım. Kırmızı bir çok ülkenin bayrağında da görünür; ama en güzel kırmızı, yine de bizim bayrağımızdaki kırmızıdır.

Domatesi estetik açıdan muhteşem bir sebze yapan, sadece kırmızı rengi değil tabii. Kırmızı ıspanak veya hıyara ne dersiniz? Bana pek cazip bir kombinasyon gibi görünmüyor. İşte burada Evrimsel Psikoloji işin içine giriyor. Bu tür psikologlar, davranışlarımızı evrim teorisi ışığı altında değerlendirirler. Örneğin, hanımların göğüs ve kalçaları diğer uzuvlara nazaran erkeklere çok daha cazip gelir. Bildiğiniz gibi, bu yuvarlılığın ana nedeni yağ hücreleridir ve kıtlık zamanlarında, özellikle hamile olan ya da çocuk emziren hanımlar bu depodan faydalanırlar. Evrimsel psikologlar, bebeklerin neden cazip göründüklerini tumbul yanaklara bağlarlar. Hatta geçenlerde kaybettiğimiz, son zamanların en ünlü evrimcilerinden Stephen J. Gould, Mickey Mouse'un ilk filmlerde sivri olan burnunun, sonraki filmlerde çok daha yuvarlak bir şekil aldığını, bu teorinin bir kanıtı olarak örnek vermişti. Kısacası, insanların yuvarlak cisim ve uzuvlara karşı sempatisi biraz da genlerinde yatıyor. Domatesin üzerinde böyle bir teori üretildiğini işitmedim; ama yakın bir zamanda ortaya çıkarsa hiç şaşırمام.

"Peki ama", diyeceksiniz, "madem domates bu kadar cazip bir bitki, o zaman neden bir Domates Senfonisi veya şiiri yok? Domatesi en az bizim kadar tüketen İtalya'nın ünlü operacısı Verdi'nin "Rama-deeees!" diye bir alyası var da, neden "Domateees!" diye bir alyası yok? Aynı şekilde, neden Anton Chekhov "Domates Tarlası" değil de Kiraz Bahçesi'ni yazmış?" Bana sorarsanız burada kurunun yanında yaşın da yanma kuralı geçerli. Domatesin en yakın arkadaşları olan hıyar, marul ve soğanın estetik değerlerden yoksun olması, domatesin bir arkadaş kurbanı olmasına neden oluyor.

Ama iyi ki biliminsanları, sanatkârlar gibi domatesi ıska geçip hakkını yemediler. Harvard Üniversitesi'nden Prof. Edward Giovannucci şimdiye domates-kanser ilişkisi üzerinde duran tam 72 ayrı bilimsel araştırmayı inceledikten sonra, bunların 57'sinde domateste bol miktarda bulunan "likopen" adlı bir maddenin özellikle prostat, akciğer ve mide kanserlerini önlemekte önemli etkisinin kanıtlandığını yazıyor. (*Journal of the National*

Cancer Institute. Şubat, 17, 1999) Önemli bir nokta: Bu etkiden faydalanmak için domatesi taze yemek gerekmiyor; salça veya kaynatılmış domateste de aynı koruyucu özellik var. Ama domatesin diğer harika özelliklerinden yararlanmak isterseniz, onu diri diri yiyin. Bakın 150 gramlık bir domates, günlük ihtiyacınız olan A vitamininin yüzde yirmi, C vitamininin yüzde kırkını ve demirin de yüzde ikisini sağlıyor. Buna ilaveten 6 gram karbonhidrat, 10 miligram sodyum ve 360 miligram potasyumu da birlikte alıyorsunuz.

Domatesi sebze olarak biliriz; ama botanikçiler onu meyve kategorisine koyar. Bunun nedeni de, yediğimiz kısmın tıpkı elmada olduğu gibi, çekirdeği saran doku olması. Domatesin halk tarafından sebze olarak kabul edilmesinin nedeni, meyveler gibi yemekten sonra değil, ana yemekle birlikte yenmesi. Sebze mi, yoksa meyve mi kavgası bir ara o kadar kızışmış ki; olay ABD Anayasa Mahkemesi'ne kadar gitmiş ve yargıçların 1893 yılında verdikleri kararla domates sebze ilan edilmiş. Bize kalırsa, bu kararın Peru ya da Meksika'da verilmesi daha doğru olurdu; çünkü domatesin ana vatanı ABD değil, bu iki ülkeden biriymiş. Domatesi Avrupa'ya 16.yüzyılın ilk yarısında İspanyollar götürmüş; ama ilk tepkiler pek olumlu değilmiş. Yüzyıla kadar her ne kadar küçük bir kesim, domatesi cinsel gücü artıran bir ilaç gibi gördüyse de, çoğunluk zehirli zannettiği için yememiş. Domatesin yaygın bir şekilde kullanılması, ancak 19. yüzyılda İspanyol ve İtalyanların öncülüğünde başlamış. İşte bu yıllarda domates Atlantik'i bir daha geçerek bu kez Kuzey Amerika'da kök salmaya başlamış (Domates tekrar Amerika'ya dönerken, hıyara da birlikte getirmiş. Eh, her sultana bir nedime gerekir, tabii).



Emniyetli bir şekilde yapıldığı müddetçe genetik mühendisliğinin insanlığa büyük faydalar getireceğini defalarca vurgulamışım; ama araştırmacıların benim sevgili domateslerimin genlerini değiştirerek akıllarına göre daha mükemmel bir ürün çıkarma çabalarını duyduğum zaman, sanki Petek Dinçöz hanımın estetik ameliyatı geçirdiğini duymuş gibi üzüldüm. Ameliyat olmak için sırada bekleyen bu kadar sebze meyve varken bu harikaya el atmalarını bir türlü anlayamadım doğrusu.

İlk genetik cerrahi, 1990'lı yıllarda Calgen adlı bir Amerikan firması tarafından gerçekleştirilmiş. Amaç: Diriliğini daha fazla koruyan ve daha geç çürüyen bir ucube yaratmak. Bu ucube, bir süre süpermarketlerde satılmaya başlandı ama birkaç kendini bilmez dışında fazla bir ilgi görmedi. Bir süre sonra, endüstri devi Monsanto'yla birlikte iki ayrı firma genleri değiştirilmiş domateslerini pazara sürünce ortalık oldukça karıştı. Açılan patent davaları birçok avukatı zengin ettiği gibi, bir şirketin iflasına, diğerinin de Monsanto'ya satılmasına neden oldu. Satışlar da pek iyi gitmedi; sonunda Monsanto, 100 milyon dolar harcadığı bu ucubeyi piyasadan geri çekti.

Bildiğiniz gibi Avrupa Birliği kapılarını bize açmakta oldukça zorlanıyor. "Bunun domatesle ne ilgisi var?" dersiniz, sizi bir daha düşünmeye davet ederim. Bize kapılarını açmak istemeyen Avrupalıların o "akıllı" atalarının bu sebzeyi zehirli diye yediklerini tekrar anımsatalım. Kim bilir, onların torunları da aynı mantıksal doğruya bizlerin zehirli olduğunu sanıyor. Daha akıllanmadılar herhalde.