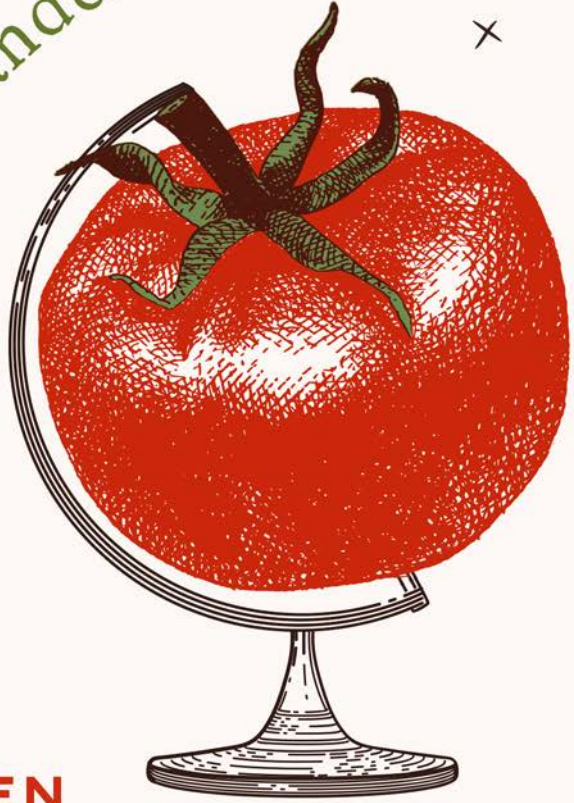


William Alexander



DÜNYAYI
DEĞİŞTİREN

ON DOMATES

EGZOTİK BİR SÜS BİTKİSİ

NASIL KÜLTÜR TARİHİNİN

VAZGEÇİLMEZİ HALİNE GELDİ?

Çeviri: Eylül İdemen Doğramacı



Bir



DE' MEDİCİ'NİN POMODORO'SU

ÖNCE İSİM VERİLEN, SONRA DA UNUTULAN
TUHAF, YABANCI BİR SEBZE

Pisa, İtalya. Azizler Günü Arifesi, 1548.

Toskana Grandükü Cosimo de' Medici, kâhyasından dükün Floransa dışındaki malikânesinden bir sepet yollandığı haberini alınca, Palazzo Vecchio'nun uzun merdivenlerinden aşağı indi. Ev halkı, Yeni Dünya'dan gelen bu garip sebzenin takdimine tanıklık etmek üzere toplandı. Domates, ülkenin en ünlü ve nüfuzlu isimlerinden Cosimo de' Medici tarafından İtalya'ya takdim edilmek üzereydi; böylesine önemli bir olayın elçisi olarak ondan iyisi düşünülebilir miydi zaten? Sanata ve bilime yaptığı sınırsız yatırımlarla tanınan Grandük, sosyal hayata karıştığı on yedi yaşından bu yana, Toskana'daki sayısız mülkünden biri olan Villa di Castello'nun ziyaretçilerini şaşırtan mısır sıralarından da belli olduğu üzere, Yeni Dünya bitkilerine özel ilgi duyan amatör bir botanikçiydi ve kısa süre önce Pisa'nın ilk botanik bahçesini finanse etmişti. Üstelik İspanyol karısı Eleonora di Toledo'nun İspanya'daki ailesinin, Amerika'dan gelen pek çok botanik numuneye erişimi vardı.

Cosimo artık domatese el atmıştı; bu yabancı sebzenin kaderi, sadece İtalya'yla neredeyse eş anlamlı sayılmakla kalmayıp Amerikan ketçabından Hint tikka masalasına kadar tüm dünya mutfağını etkileme yolunda ilerlemeye başlamıştı bile. Kesinlikle efsanevi bir andı bu! Peki, sonra ne vardı? Pizza ve spagettinin doğuşu mu? Michelangelo'nun davet edileceği bir şölen mi? Kâhya bu dramatik anı saygılı, hatta neredeyse Kitab-ı Mukaddes'e özgü ifadelerle kayıt altına alınmıştı: "Ardından sepet açıldı ve hepsi birbirlerini epey düşünceli bakışlarla süzdüler."

Sonra ne söylediklerini kaydetmemişti, ancak gözlerini gökyüzüne dikip şöyle düşünmüş olmalılar: *Bu fanculo da ne???*

Ertesi günün geleneksel bir bayram günü olan Azizler Yortusu olduğu göz önüne alındığında, akıllara domateslerin bu şölende kullanılmak üzere gönderilip gönderilmediği sorusu geliyor. Ancak akşam yemeğinde domates servis edilmedi. Ne o gün, ne de ertesi gün. Ne sonraki yıl, ne de sonraki on yıl. Ne de sonraki yüzyılda. Aslında, İtalyan mutfağıyla İtalya'ya endemik bir bitki olduğunu varsaymanın (itiraf etmeliyim ki bunu ben de yaptım) hoş görülebileceği kadar iç içe olan bu sebze, sonraki üç yüz yıl boyunca İtalyan mutfağında yer almayacaktı.

Yine de bu olay, domatesin İtalya'ya gelişinin belgelenmiş ilk örneğini temsil ettiği için tarihe geçti. Üstelik kâhya, sepetin malikâneye sağ salim ulaştığını belirten nazik notunda, Yeni Dünya'dan gelen bu tuhaf sebzeden Avrupa'da konan ilk ismiyle, yani *pomodoro* diye söz etmiştir.



Palazzo Vecchio'da yerini alan en son Yeni Dünya ithâlâtına gelince; şu anki sakinlerinin benimle ne yapacaklarını da, Amerika'dan kalkıp günümüzde *prefettura*, yani Pisa şehrinin hükümet merkezi olarak hizmet veren bu yere gelmek için onca yolu neden teptiğimi de tam olarak anlayamadıkları açık. Bir zamanlar dükleri ve düşesleri (en azından bir seferinde de domatesleri) ağırlayan saray, artık ba-

lıkçılık ruhsatı almak veya verginizi ödemek için gelebileceğiniz bir ofisten ibaret. Cosimo de' Medici'nin görkemli baron odaları, metal masalarla ve dosya dolaplarıyla dolu ofislere dönüştürülmüş, kristal avizelerin yerini sert floresan aydınlatmalar almış; hepsinden daha hazin olansa, buradaki hiç kimsenin, (her ne kadar benim sözüme neşeyle katılmaya istekli görünseler de) eski palazzonun botanik açısından teşkil ettiği önemin kesinlikle farkında olmaması.

Tamam; içeri domatesleri anan bir plaket yerleştirmelerini beklemiyordum elbette –Cosimo domateslerle *bir şeyler yapmış olsaydı*, belki. Üstelik Pisa'da kesinlikle daha büyük tarihî öneme sahip bir iki yer var ve bunlardan biri de orantısız bir kule, ancak yine de biraz hayal kırıklığına uğradığımı itiraf etmeliyim. Rehberimmiş gibi davranan sekreter, Office Depot ürünlerinden oluşan dekoru şaşkın bakışlarla süzdüğümü fark etmiş olacak ki şöyle diyor: “Bütün tarihî binaları olduğu gibi korusaydık, bu şehirde ne barınabilir ne de çalışabilirdik. Burası İtalya.”

Bu yeterince makul bir açıklama ve sınıırım Cosimo'nun günümüzün en muhteşem sanat galerilerinden biri olan Floransa'daki Uffizi'yi *idari ofis alanı* olarak inşa ettiği gerçeğiyle –bunu kim tahmin edebilirdi ki?– fazlasıyla uyuyor. Yani tersi durum da geçerli. Ancak bu gerçek, şu anda bu ulvi yolculuğu düzenlemek için aylarca İtalyan bürokrasisi, dil engeli, bir de küresel salgınla uğraştıktan sonra (geçmişe dönüp bakınca, İtalya'da balık tutmak istediğimi söylemiş olmalıydım) ufak bir teselli olsa da bir oda dolusu fotokopi makinesini görmek için altı bin beş yüz kilometre yol kat ettiğim gerçeğini değiştirmiyor.

Sekreter beni kasvetli ofislerden, sonra da bir avludan geçirerek palazzonun restore edilmemiş bir kanadı olduğunu söylediği yere götürüyor; *prefetto*, yani bölge idarecisi, bu binanın merdivenleri korkuluğa oyulmuş etkileyici bir aslan başı tarafından korunan ikinci ve üçüncü katlarında yaşıyor. Sonra sekreter beni bir kapıdan içeri yönlendiriliyor ve –*Bu fanculo da ne???* – Cosimo'nun, neredeyse bir uçtan diğerine uzanan ahşap bir masanın hâkim olduğu eski

mutfağındayız. İç mekâna tesisat döşenmiş ve cihazlar güncellenmiş (*prefetto*'nun üst katında kendi konutunun mutfağı bulunuyor; burasıysa resepsiyon gibi etkinlikler için kullanılıyor), ancak bana söylendiğine göre mutfak, Cosimo'nun zamanından bu yana neredeyse olduğu gibi korunuyormuş. Bu havadar ve ferah mutfak, yarım düzine aşçının rahatlıkla çalışabileceği kadar geniş, ancak dikkatimi asıl çeken, on altıncı yüzyıldan kalma, *duvarlara kadar uzanan* çarpıcı mavi-beyaz renkteki karo zemin oluyor. Açıkçası dağınık bir hazırlık sürecinin ardından mutfağın yerden tavana kadar paspaslanabilmesini kıskanmadım desem yalan olur.

Ağır ahşap panjurlarla çerçevenilmiş bir çift pencere, içeri bol miktarda doğal ışık sağlıyor ve mutfağın ana yola ve caddenin tam karşısından geçen Arno Nehri'ne doğrudan erişimi bulunuyor. Sekreter bana, karadan veya denizden saraya gelen her şey mutfaktan teslim alındığından, bu erişimin çok önemli olduğunu söylüyor. “Bir saniye; yani bu-” Ben cümlemi bitirmeden gülümseyerek onaylıyor. Evet, burası tam olarak de' Medici hane halkının başka bir uygarlıktan gelen gizemli meyve sepetini selamlamak için toplandığı yer.

Ama onları pişirdikleri yer değil.



Cosimo'nun domatesleri nasıldı? Kâhyası insanı çıldırtırcasına herhangi bir açıklama yapmamış olsa da kasabanın içinden geçip katedrale giderken bu konuda en azından bir fikir edinebileceğimi umuyorum. Bu, doğal olamayacak kadar beyaz ve en azından benim gözümde, bir tur grubunun hepsi aynı tarafa yönelse, bir poker fişi yığını gibi yıkılabilecek kadar eğri bir kulenin gölgesinden geçmeyi gerektiriyor.

Pisa Kulesi'ne tırmanabilir misin? Çok şaşkıyım; Cosimo'nun domateslerini boş verdiği 149 yıl boyunca varlığını sürdüren (ve güneyle meyleden) bu paha biçilmez kent simgesinin, adı Quasimodo olmayan herkese kapalı olduğunu düşünmüştüm. Hazır bahsi geçmişken geleceğin kule inşaatçıları şunu not etsin: Pisa, Yunanca

“bataklık arazi anlamına geliyor. Belki bir dahaki sefere, inşa etmeye niyetlendiğiniz devasa kulenizi, adı “ana kaya” anlamına gelen bir şehre dikersiniz.

Kule bugün bölgedeki ana cazibe merkezi olmasına karşın, aslında bitişiğindeki katedrale eşlik etmesi için sonradan inşa edilmiş bir çan kulesiydi; 1118'de tamamlandığında Avrupa'nın en büyük ve en görkemli çan kulesi unvanını almıştı. Ancak şu anda, orijinal kapılarının bir yangında kül olmasının ardından 1600'de dökülen “yeni” kapılarıyla hizmet veriyor. Özenle süslenmiş bu üç bronz kapı, salatalıklar, bezelye kabukları, elmalar, fındıklar, sincaplar, kaplumbağalar gibi hem yerel hem de egzotik flora ve faunadan oluşan frizlerle çerçevelenmiş Eski ve Yeni Ahit tasvirleriyle bezeli panelerden oluşuyor. Hatta bu bezemelerin arasında bir gergedan bile var; Cosimo'nun hem kuzeni olan hem de 1537'de en iyi arkadaşı tarafından öldürülmesiyle iktidara gelmesini sağlayan Floransa Dükü selefi Alessandro de' Medici'nin amblemini tasvir ediyor.

Ve yakından bakarsanız, orada, en sağdaki kapının sol alt tarafında, zamanda donmuş gibi duran bir domates görüyorsunuz. Bugünün tipik domates türüne pek benzemese de domates olduğu kesin. Üzerindeki yarıklarla, sakızkabağı gibi altı boğuma ayrılmış. Pürüzsüz, yuvarlak domateslerin iki yüzyıl daha tezgâhlarda yer almayacaktı, fakat Pisa pazarlarında hâlâ tercih edildiğini fark ettim.

Katedral kapıları, 1563'te Cosimo de' Medici tarafından kurulan prestijli sanat akademisi Accademia delle Arti del Disegno'nun seçkin üyelerinden Flaman heykeltıraş Giambologna'nın atölyesinde inşa edildi. Yine Cosimo! Aslında Cosimo, Giambologna'yı iyi tanıyordu, ancak kendi domatesleri ile Giambologna'nın domatesleri arasında ilginç bir bağlantı olabileceği fikri, Grandük'ün kapıların inşasından çeyrek asır önce elli dört yaşında öldüğü gerçeğiyle sarsılıyor. Yine de kapıda bir (aslında iki) domates tasvirine yer verilmesi, bize *pomodoro*nun 1600'ler İtalyasında varlığını sürdürdüğünü ve iyi durumda olduğunu gösteriyor. Sadece o zamanlar yenmiyordu.



Pisa Katedrali'nin kapılarındaki frizde on altıncı yüzyıldan kalma bir domates yer alıyor. (Fotoğraf yazar tarafından çekilmiştir.)

Aslında Yeni Dünya'dan getirilen diğer yenilebilir bitkiler hızla benimsenmişti. Mısır öğütülerek irmik haline getiriliyor, fasulyeyse çorba ve güveçlere ekleniyordu; ayrıca çok geçmeden tüm Avrupa tütün nedeniyle duman altı olacak, patates birtakım felaketler sonucunda köylülerin temel besin maddelerinden biri haline geleceği çok uzaktaki İrlanda'ya bile ulaşacaktı. *Bunların hepsi de İtalyanlar domates yemeye başlamadan önce gerçekleşti.* Peki, domates tüketiminin bu kadar geç başlamasının nedeni neydi?

Bu soruyu İtalya'nın Emilia-Romagna bölgesinde, Pisa'nın birkaç saat kuzeyinde bulunan, dünyanın domatese adanmış tek müzesi Museo del Pomodoro'daki rehberlerden Giulia Marinelli'ye soruyorum.

“Domates yıllarca süs bitkisi olarak kabul edildi,” diyor; ilginç bulunarak botanik bahçelerinde yetiştirilmiş. “Üstelik Meksika halkının bu meyveleri hem pişirerek hem sos haline getirerek hem de çiğ halde yediğini daha on altıncı yüzyılda keşfetmiş bir Fransisken'in varlığına karşın.”

Bu Fransisken, İstila'nın hemen ardından, 1529'da, misyoner olarak Meksika'ya giden İspanyol Bernardino de Sahagún olmalıydı. Orada ne kadar kalmayı planlamıştı bilmiyorum, ancak muhtemelen hayatının altmış bir yılını, yani geri kalanını orada geçirdi. Aztek kültüründen, hatta Cortés'in 'olağanüstü derecede harika' bulunduğu Tenochtitlán şehrinden geriye kalanlar bile Bernardino'yu büyülemeye yetmişti. İstilacılar için için yanan bir harabeye dönüştürmeden önce, küçük tekneler ve kanolarla dolu kanallarla bölünen bu ada şehri, ana karaya beş farklı geçitle bağlıydı ve parklar, bahçeler, meydanlar ve –Avrupa'nın hayal bile edebileceğinden çok önce– hayvanat bahçeleriyle göz alıyordu. Tenochtitlán (bugünkü Mexico City bölgesi) belki de dünyanın en büyük, en temiz ve en müreffeh şehriydi; kuyumcuları, Rönesans Avrupa'sının en iyi zanaatkarlarının hünerlerine rakip incelikte ve karmaşıklıkta eserler üretiyordu.

Aztek uygarlığının gelişmişliği, çoğu *chinampal*arda, yani yüzen çiftliklerde gerçekleştirilen tarım faaliyetlerinde bile kendini gösteriyordu. Sığ göl yataklarına dikdörtgen bir ızgara düzeninde dikilmiş kazıkların arasına saz dokunması ve daha sonra su altındaki kutuların organik malzemelerle (insan atıkları dahil) doldurulmasıyla inşa edilen toplam 2,3 milyon dönümlük bu akuaponik çiftliklerde mısır, Şili biberi, kabak, fasulye ve Azteklerin *xitomatl* olarak adlandırdığı kırmızı veya sarı renkte yuvarlak bir sebze yetiştiriliyordu.

Görünüşe göre, bezelye boyutundaki meyvelerin bilhassa sevilmediği ya da ekilmediği Peru ve Ekvador kıyılarındaki dağlık

alanların yerlisi olan domates, İspanyolların gelişinden en az bin yıl önce Meksika'da evcilleştirilmişti. Aztekler domateslerle çorbaları ve yahnileri tatlandırıyor, onları biberlerin yanında kızartarak tüketiyor ya da çiğ domatesi Şili biberleri ve otlarla karıştırarak et, balık, bazen de bir Aztek zafer şöleni spesiyali olarak bozguna uğratan insanlarla birlikte tüketmek üzere, İspanyolların *salsa* (sadece “sos” anlamına geliyor) dediği karışımı elde ediyorlardı. Bir istilacı, savaş arifesinde düşman kampından pişmekte olan domateslerin endişe verici kokusunu aldığını ve yemekteki eksik malzemenin *kendisi* olduğunu tahmin ettiğini bildirmişti; bu, elimizdeki ilk domatesli İspanyol domates güveci tarifi olabilir.

Bernardino de Sahagún Tenochtitlán'da, yirmi birinci yüzyıl Amerikan çiftçi pazarını utandıracak bolluk ve çeşitlilikte domates bulmuştu:

Domates tüccarı büyük, küçük, yeşil, yaprak şeklinde, ince, tatlı, büyük yılan şeklinde ve meme ucu şeklinde domatesler satıyor. Ayrıca elinde çakal domatesleri, kum domatesleri ve sarı, çok sarı, fazlasıyla sarı, kırmızı, çok kırmızı, fazlasıyla kırmızı, kıpkırmızı, parlak kırmızı, kırmızımımsı, şafak pembesi domatesler de mevcut.

Sonra ekliyor: “Ancak domatesleri kimden satın aldığınıza dikkat edin, çünkü kötü tüccarlar ezik, çürük ve ishal eden domatesler satıyor.” (Bazı şeyler asla değişmez.)

Fransiskan Sahagún, yerel bir kültürü incelemek için yaşlıları ve kadınları birer kaynak olarak değerlendirmek, yerli Nahuatl dilini öğrenmek ve yerel bir dünya görüşü çerçevesinde tarih yazmak da dahil olmak üzere, yöntemsel stratejilere öncülük etme konusundaki özgün çalışması nedeniyle ‘tarihteki ilk antropolog’ olarak anılmaktadır. Tüm bu incelemelerini de Aztek kültürü konusunda çığır açan *La Historia General de las Cosas de Nueva España* (Yeni İspanya'daki Şeylerin Genel Tarihi) başlıklı 2400 sayfalık çalışmasıyla taçlandırmıştır.

Bernardino incelemelerini, Aztek kültürüyle (ve beslenme düzenleriyle) ilgili ayrıntılı araştırmasının taslaklarını belirli aralıklarla İspanya ve Vatikan'a göndermek suretiyle, 1590'da hayatını kaybedene kadar sürdürdü. Anlattıkları, domateslerin tüketilebilirliği hakkındaki tüm soru işaretlerini ortadan kaldırmış olmalıydı. "Ancak," diyor Giulia, "bu el yazması 1829'a kadar yayımlanmadı." Bernardino Batı dinine ve kültürüne geçirmek üzere gönderildiği kâfirlere biraz fazla sempatik davrandığından –tam tersi nedenle değil– kilise, kitabın basımını engellemiştir. Ve İspanyol monarşisinin yayımlanmasını isteyeceği son şey, *yerlilerin* gözünden anlatılan bir İstila hikâyesiydi. "Yani tam üç yüz yıl boyunca," diyor Giulia, hafifçe içini çekerek.

Ancak kitap ilk basıldığında, domatesin erken dönemdeki statüsünde pek bir fark yaratmamış olabilir. Diğer İspanyol misyonerler ve doğa bilimcileri de domatesin Meksika'daki kullanımını belgelemişti, ancak onları kullanmak, getirmekten de zordu; yeşilken yenmiyor, kısa sürede olgunlaşıp çürüyor, pişirildiğinde dağılıyor ve ne kıvam ne de tat açısından Avrupa mutfağındaki herhangi bir şeye benziyordu. Domatesin halkın dikkatini çekmek için Amerika'dan neredeyse her hafta gelen düzinelerce heyecan verici yeni yiyecek –toplam 127 farklı türde bitkiyle– rekabet etmesi gerekliliği de cabası. Kabul edelim ki domatesi ne kadar seversek sevelim, çikolatayla kıyaslayamayız bile.

Domates Avrupa'ya ne zaman geldi? İstila'ya ilişkin çoğu olayı saatine kadar saptayabilirsek de tarihçiler, domatesin ana karaya ulaştığı on yılı dahi belirleyemediler, çünkü Seville Limanı'nda *quinto realleri** toplayan Kastilyalı vergi tahsildarları, kalyonlardan çıkan tüm madenî paraları, kolyeleri ve gümüş tabakları titizlikle kaydederken, bitkilere, hele de tohumlara, dönüp bakmıyordu bile. (Bu yüzyılın gelecekteki tarihçileri, bu tür konuları incelemekte bu kadar zorlanmayacak; örneğin, Mayıs 2018'de, havaalanından aldığım sandviçle sınırdan içeri bir dilim domates sokmaya çalışma çabam,

* Kraliyet beşincisi. 1504 yılında İspanya'nın değerli metal madenciliğinden aldığı %20'lik bir vergi. (e.n.)

muhtemelen ABD Millî Güvenlik Bakanlığı tarafından hayatım boyunca “tarımsal ihlalcı” olarak fişlenmeme neden oldu. Domates de berbattı ayrıca.)

Giulia domatesin, İtalya’da yayılmaya başladığında İtalyanlara hangi kısmının yenebildiğinden bile emin olamadıkları kadar yabancı geldiğini söylüyor. Bazı gurmeler, yapraklarını yedikten sonra bunun yenebilecek bir bitki olmadığını söylemişlerdi. Üstelik Giulia’nın dediğine göre, ‘çoğunluk tarafından zehirli ilan edilmişlerdi’. (Yaprakları büyük oranda zehirlidir.) İtüzümü ailesinden gelmesi de domatese hiçbir fayda sağlamamıştı elbette, çünkü akrabası olan itüzümü, yani *belladonna*, gezegendeki en zehirli bitkilerden biridir ve frengiden daha fazla papa, kardinal ve Roma imparatoru öldürmüştür. İtalyancada “güzel kadın” anlamına gelen belladonna’nın zehirliliği, o tehdit barındırmayan ismini yalanlıyor; İtalyan kadınları bu bitkiyi eskiden göz bebeklerini göz kamaştırıcı bir boyuta getirmek için kullanıyor ve belki de sürekli kullanımı sonucunda o *donnalar bellalıktan körlüğe* terfi ediyorlardı.

Yine de itüzümü ailesinin, belladonnadansa domatesle kesinlikle daha yakından akraba olan patlıcan ve biber gibi diğer üyeleri uzun zamandır İtalyan diyetinin bir parçasıyken, domatesin neden zehirli olarak nitelendirildiğini –hatta öyle olup olmadığını– incelemek gerekiyor. Aslında domates, on altıncı yüzyıl botanikçileri tarafından ara sıra yeni bir patlıcan türü olarak tanımlanmıştı, dolayısıyla zehirli olmadığı da biliniyordu.

Domates 1600’lerin başına kadar tüketilmemişti ve muhtemelen girdiği ilk mutfaklar da ülkeye giriş limanı Sevilla’yı da kapsayan İspanyol eyaleti Endülüs’teydi. Sevilla’daki Hospital de la Sangre’den alınan kayıtlarda, 1608 yazında domates alımı yapıldığı görülüyor, ancak hastaları daha fazlası için ortalığı ayağa kaldırmamış olacak ki hastaneye bir daha hiç domates alınmamış. Şaşırtıcı olmayan bir şekilde, İspanyol domatesleri önce Aztek tarzında, yağda biberle sotelenerek tüketiliyordu. İspanyollar ancak on dokuzuncu yüzyılda,

yani domatesin Avrupa'ya gelişinden tam üç yüz yıl sonra, geleneksel yemekleri *gazpacho* ve *paellaya* domates ekleyebildi.

Aslında, İspanya'nın domatese on altıncı yüzyıldaki en büyük katkısı, onu 'keşfetmesinin' yanı sıra, tomatillo ile karıştırması olabilir. Aztekler, domatesi *xitomatl*, (uzaktan akrabası olan) tomatilloyu da *miltomatl* olarak adlandırıyor; iki ismin de kökü olan ve 'yuvarlak meyve' anlamına gelen *tomatl*, aldığı eklerle farklı anlamlar kazanıyordu. Ne yazık ki on altıncı yüzyılın İspanyol yazarları, iki ismin de sadece kökünü alarak iki türü de *tomate* olarak adlandırdılar; üstelik bunu yapanlar arasında İspanya'nın en önde gelen doktoru ve doğa bilimcisi Francisco Hernández de vardı.

Hernández, Kral II. Philip tarafından 1571'de Yeni Dünya'nın flora ve faunasını incelemek üzere Meksika'ya gönderilmişti. Beş yıl sonra, orada keşfettiği bitki ve hayvanları ayrıntılarıyla betimlediği on altı ciltlik bir derleme hazırladı. Her ne kadar dikkatsizce hazırlanmış terminolojisi nedeniyle domatese ilişkin bölümünde bir *tomate* illüstrasyonu yer alsada da takdire şayan bir çalışmaydı. Fakat domates/tomatillo hatası, sebzelerin peşinden İtalya'ya (ve gördüğümüz gibi, neredeyse İngilizceye de) kadar gelmiş, burada her iki sebze de *pomodoro* oluvermişti; bu hata, iki sebzemin uzmanlarını da hâlâ çileden çıkarıyor.

İtalya'da domatesler ilk olarak zenginler tarafından ve egzotik şeylere duyulan bir merakla tüketilmeye başlandı; günümüzün macceraç gurmelerinin Japonya ziyaretleri sırasında potansiyel olarak ölümcül bir kirpi balığı türü olan fuguyu denemeleri gibi. Ancak Avrupalıların büyük kısmı domatesi, yenebilir bir bitki olarak kabul edildikten sonra bile, Rönesans boyunca pek yemedi ki bunun asıl nedeni de bizzat *Rönesans*'tı.

Tuhaf ama Avrupa'yı Karanlık Çağ'dan çıkaran eşi görülmemiş bu kültür ve öğrenme dönemi, domatesin üç yüz yıllık karanlık çağının başlamasına katkıda bulunmuş olabilir. Peki ama nasıl? Pekâlâ, Rönesans'ın fitilini ateşleyen, klasik eski zaman uygarlıklarının yeniden keşfedilmesi ve takdir edilmeye başlanmasıydı; yani Antik Roma

ve Yunan kültürüyle eski olan her şey yeniydi artık. Bu yenilik bazen de kelimenin tam anlamına karşılık geliyordu; Michelangelo'nun, Lorenzo de' Medici'nin (dostumuz Cosimo'nun yarı kuzeni sayılır) mahkemesinde çırak olarak geçirdiği gençlik yıllarını takip eden en eski çalışmalarından biri, antik bir Roma aşk tanrısının o kadar inandırıcı bir kopyasıydı ki vicdansız bir tüccar tarafından biraz yıpratılarak ortaya yeni çıkarılan bir eser olarak satılmıştı. Sahtecilik kısa sürede ortaya çıkmış (eserdeki değil, yaşlanmadaki kusurlar nedeniyle), ancak klasik eserleri kopyalama yeteneği Michelangelo'nun henüz başlamamış kariyerini bir skandalla sona erdirmek şöyle dursun, genç sanatçının yetenekli bir heykeltıraş olarak yeniden doğmasını sağlamıştı. Aslında sahte eseri satın alan Roma kardinali o kadar etkilenmişti ki sahteciliği kınarken bile, Michelangelo'yu Roma'ya getirmesi için aynı sahteciyle anlaşmıştı. Gerisi zaten malum. Michelangelo'nun kariyerine bile isteye sahteciliğe bulaşarak başlayıp başlamadığına ilişkin soruysa hâlâ tartışma konusu.

Michelangelo kariyerinin diğer ucunda, Antik Roma'nın o zamana ulaşabilmiş tek atlı heykeline, Roma İmparatorluğu'nu MS 161-180 arasında yönetmiş İmparator Marcus Aurelius'un gerçeğinden de büyük bronz tasvirine layık bir ortam sağlamak amacıyla, Roma'daki Capitoline Tepesi'nin eteğindeki meydanı yeniden tasarlamakla görevlendirildi. Şimdi konuyu bağlayalım; Rönesans domatesini alaşağı eden, muhtemelen

Marcus Aurelius'un kişisel doktoru Bergamalı Galen'di.



Rönesans'ı şekillendiren klasisizmi kucaklama akımı, kesinlikle sanat ve mimariyle sınırlı kalmamıştı. Antik edebiyat, bilim ve tıp –olduğu gibi– ortaya çıkarılmış, hayatı daha iyi yaşamanın ipuçlarını yakalamak amacıyla mercek altına alınmıştı. Ve Rönesans İtalyanları, Galen'den öğrenecek çok şey olduğuna inanıyorlardı.

Yunanistan'da doğan Bergamalı Galen, bir doktorun Juggernaut'uydu; Doktor Spock, Doktor Salk ve Doktor Oz'u bünyesinde

barındırıyordu. Otuz üç yaşında Roma'ya yerleştikten sonra, birkaç imparatorun doktoru olarak görev yapmak suretiyle, hızla en çok aranan doktorlar listesinin üst sıralarına yükselmişti; bu başarısı, akranları arasındaki mevcut meslektaş kıskançlığını daha da kışkırtmış (aslında bu hissin kendisinde olmadığına inanıyordu) ve Galen'i sürekli zehirlenme korkusuyla yaşamaya mahkûm etmişti.

Bununla birlikte Galen, kendini iyi pazarlayan bir hırs küpünden daha fazlasıydı. Bir doktor, bilim insanı ve filozof olarak, sesin gırtlakta üretildiğini (ciyaklayan bir domuzun uygun sinirlerini keserek) ilk gösteren oydu. Arteriyel ve venöz kan arasındaki farkları ilk tespit eden de oydu. Duyusal ve motor sinirler arasındaki farkı keşfeden, hatta ilk başarılı katarakt ameliyatını gerçekleştiren de Galen'di.

Galen, farmakoloji üzerine kitaplar yazdı ve 'psikanaliz' olarak adlandırılacak yöntemin ilk uygulamalarını gerçekleştirdi. Antik Roma'da kadavraların diseksiyonu yasa dışı olduğundan maymunlar ve domuzlar üzerinde yaptığı anatomik çalışmalar, şaşırtıcı bir şekilde, bin beş yüz yıl boyunca Avrupa'da standart referans çalışmalar olarak değerlendirildi. Galen şüphesiz Roma döneminin en parlak zihinlerinden biriydi. Belki de (egosu dışında) tek kusuru, umutsuzca Hipokrat'ın ve Antik Yunan doktorlarının MÖ 4. yüzyılda geliştirdiği humoral tıp' kuramının kölesi olmasıydı.

Bu noktada humoral tıbbın inceleme alanının mizah ya da komedi değil,** insan sağlığını ve davranışlarını düzenlediği düşünülen içsel maddeler olan 'humorlar' olduğunu belirtmeliyim. Hipokrat, humorları kan, balgam, sarı safra ve kara safra olarak tanımlamış ve "Sağlık, öncelikle bu bileşenlerin birbirleriyle doğru orantıda olması halidir," diye yazmıştı. Bu, kulağa pek devrimsel gelmeyebilir, ancak Hipokrat'tan önce tüm hastalıkların suçunun tanrılara atıldığını

* Humoral tıp, insan bedeninin yapısının ve çalışmasının temelinde dört ana vücut sıvısının olduğuna inanan veya tüm hastalıkların vücut sıvılarının dengesizliğinden kaynaklandığı görüşüne dayanan tıbbi uygulamalardır. (ç.n.)

** Humorism, İngilizcede hem 'mizah' hem de 'humoral tıp' anlamlarına gelen eş sesli bir sözcüktür. (ç.n.)

göz önüne alınca, Hipokrat'ın neden 'tıbbın babası' olarak kabul edildiğini anlıyoruz.

MS ikinci yüzyılda Galen, Hipokrat kuramlarını genişleterek belirli yiyeceklerle humorlar, humorlarla da kişilik türleri arasında bir bağlantı kurdu. Melankoliksenez, bunun nedeni vücudunuzda çok fazla kara safra olmasıydı. İyimserlerin parlamasının nedeni, kanlarının bolluğundan kaynaklanıyordu. Dünyanın ilk ünlü diyetisyeni olarak nitelendirilebilecek Galen, 'Ne yersen osun!' savının ilk destekçilerinden biri olarak, beslenme düzeninizi değiştirerek sağlığınıza ve mizacınıza da değiştirebileceğinize inanıyordu.

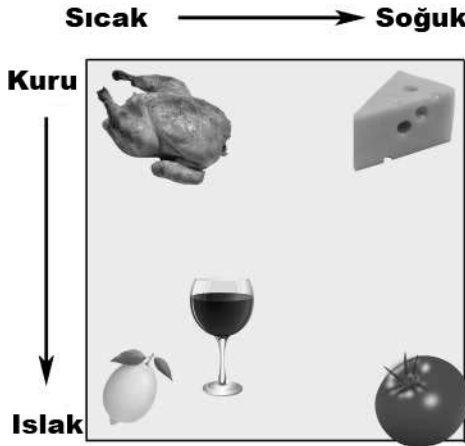
Beslenme kuramı, söz konusu ister South Beach Diyeti ister Atkins Diyeti isterse Galen Diyeti olsun, gıdaların sınıflandırılmasını gerektirir. Galen de bunun için, sıcak veya soğukun ıslak veya kuruya denk geldiği iki yönlü basit bir şema tasarlamıştı. Dolayısıyla bazı yiyecekler, örneğin, sıcak ve kuru olabilirken, diğerleri soğuk ve ıslak veya soğuk ve kuru olabiliyordu. Sıcakkanlı bir Romalıya, dengesini bulması için 'soğuk' olarak sınıflandırılan yiyecekleri yemesi tavsiye edilebilirdi. Burnunuz mu akıyor? O halde bu balgamı gidermek için sıcak ve kuru yiyecekler yemelisiniz. Ayrıca ait oldukları sınıflar göz önüne alındığında, bazı yiyeceklerden tamamen kaçınılması da gerekiyordu.

Rönesans döneminde, Galen'in *kendisinden* beş yüz yıl önce oluşturulan kuramlara dayanan on dört yüzyıllık yazıları yeniden keşfedilmiş ve neredeyse Yeni Dünya'nın yabancı sebzelerinin keşfedildiği dönemde yeniden yorumlanmıştı; dolayısıyla söz konusu sebzelerin hepsi de tek tek Galen'in sıcak/soğuk/ıslak/kuru/sağlıklı/sağlıksız şemasına atandı.

Domates, insanlara iyi gelmiyordu. Galen'in en az elverişli permütasyonuna sürgün edilmişti, 'belki de en yüksek soğukluk derecesi'yle botanistlerin gözünde 'tehlikeli ve zararlı'ydı. 1585 tarihli bir tanım, 'domateslerin olanca soğukluklarına karşın adamotu kadar soğuk olmadığını' kabul ederek, yeni sebzeyle halüsinojen bir kök bitkisi üzerinden hafif bir selam çakıyordu. Domatesin soğuk, nemli

doğasının sindirimi engellediği düşünülüyordu ki bu, domatesin asitliği tarafından da pekiştirilen bir izlenimdi muhtemelen.

Domatesin Galenik sınıflandırması talihsiz ama yerindeydi: Domates *soğuk ve ıslak* bir şey. Sıcak bir günde güneş gören bir bahçeden toplanmış olgun bir domatesin ağızda –bazen nahoş olsa da– nasıl bir serinlik yarattığına her seferinde şaşırıyorum. Bunun yüksek su içeriğinden kaynaklandığını düşünüyorum; domates %95'lik su oranıyla meyve ve sebze dünyasının en sulu üyelerinden biridir.



Rönesans döneminde yeniden canlandırılan Galenik yemek şemasında, domates çok soğuk ve ıslak olarak tanımlanmış, neredeyse şemadan dışlanmıştı. (Yazarın çizimi.)

Ayrıca domatesleri sağlıklı olarak sınıflandırmak kolaydı, çünkü çok az insan onları yemeye hevesliydi. Tadı biraz ekşiydi ve yaprakları, bazı botanikçilerin deyimiyle, 'leş gibi kokuyordu'. Domatesin yapraklarının, sekiz santim uzunluğundaki birer fideyken bile, en az meyveleri kadar güçlü kokması, beni her seferinde hayrete düşürüyor. Şeflerin bazen birkaç domates yaprağını sosun içine atarak yararlandıkları bu özelliğe sahip bir bitki daha olduğunu sanmıyorum. Ancak bugün, domates tutkunları bu kokuyu bir yaz sandviçinin habercisi olarak yorumlasa ve sevse de domates yapraklarının güçlü kokusu

(o zamanlar bugün olduğundan daha güçlü olduğu düşünülüyor) Rönesans insanların hassas burunlarına dokunmuş gibi görünüyor. Flaman bitki uzmanı Matthias de l'Obel 1581'de, '[Domatesin] güçlü, iğrenç kokusu yenemeyecek kadar sağlıksız ve kötü olduğuna yeterli bir kanıt' derken, on altıncı yüzyılın sonlarında yaşamış İngiliz botanikçi John Gerard, domatesleri 'iğrenç ve kokuşmuş' olarak tanımlıyordu. 1731 gibi geç bir tarihte, İngilizce *Gardeners Dictionary* (*Bahçıvanlar Sözlüğü*), 'domates bir yerleşim ya da uğrak yerinin yakınlarında bulunmaya uygun olamayacak kadar güçlü bir atık su yayıyor,' ifadesine yer vermişti.

Domatesin tadına ilişkin çağdaş incelemeler de çok olumlu sayılmaz, gerçi onların sayısı da pek fazla değil. (Sonuçta insanlar yemedikleri şeylerin tadı hakkında bir şeyler yazmazlar.) Padova'daki Doktor Giovanni Domenico Sala'nın 1628'de farklı kültürlerin çekirge, örümcek ve cırcır böceği gibi iğrenç şeyler tüketmesine ilişkin kaleme aldığı yazıda, 'birkaç akılsız insanın tükettiği bu garip ve korkunç şeylerin' arasında domates de geçiyordu. Hernández ise domatesleri 'ekşi ve asitli bitkiler' bölümüne koymuş, onları yiyen 'akılsızlara' da pişmiş domatesi ekşi üzümle tatlandırmalarını önermişti.

1600'lerin domateslerini tüketmek, kesinlikle ekşiliklerini ve asit oranlarını azaltmak üzere yüzyıllardır sürdürülen ıslah çalışmalarının sonucu olan bugünkü domatesleri tüketmek kadar zevkli değildi. Aztekler de tomatilleri tercih ediyor (bu size bir ipucu veriyor olmalı) ve domatesleri nadiren tek başına tüketiyorlardı; daha önce de söz ettiğim gibi onları biber, baharat ve bazen de iki ayaklı tutsaklarla tatlandırarak yeme eğilimindeydiler.

Sağlıksız, leş kokulu ve tuhaf: Rönesans Avrupa'sında domateslerin neden kolayca satılmadığı sahiden de sır değil. Üstelik dahası var. Yeniden diriltile Galenik şemadan yeterince zarar görmemiş gibi, bu Yeni Dünya sebzesinin itibarı iyi doktorla bir başka yönden de ilişkilendirildiği için dibi boyluyordu. Bazıları domatesin 'Galen'in kurt şeftalisi' yani Galen'in sert kokulu, sarı sulu ve boğumlu bir meyve olarak tanımladığı ve aslında 1500'lerde İtalya'da bulunan

sarı domateslerin tanımına fazlasıyla uyan, kayıp, zehirli bir meyve olduğuna inanıyordu. Bu sav domatesin, 1500'lü yıllara kadar İtalya'ya tanıtılmamış olması nedeniyle, muhtemelen Galen'in kurt şeftalisi olamayacağına dikkat çeken Hernández de dahil olmak üzere bazı botanikçiler tarafından çürütülmesine karşın varlığını bugün de sürdürüyor ve domatesin bilimsel veya Latince isminde yaşıyor: *Solanum lycopersicum*. Cins adı olan *lycopersicum*, 'kurt şeftalisi' anlamına geliyor.

Hem Galen'in kurt şeftalisiyle bağlantısı hem de Toskana İtalyancasında *pomodoro* olarak anılması, İtalya'daki ilk domateslerin her zaman, hatta ağırlıklı olarak kırmızı olmadığını gösteriyor. *Pomodoro* (orijinal yazılışıyla *pomo d'oro*) 'altın elma' veya daha doğrusu 'altın bir elmaya benzeyen meyve' anlamına geliyor. 'Altın ağaç meyvesi' ağaçlarda yetişmediği bilinen bir şey için tuhaf bir isim, ancak tarihçi David Gentilcore, *pomo d'oro* sözcüğünün o zamanlar incir, kavun, hatta turunçgiller de dahil olmak üzere her türlü şeyi tanımlamak için yaygın olarak kullanıldığına dikkat çekiyor. Üstelik Yunan su perileri ve fantastik altın elmalarla dolu bir masalda geçen *pomo d'oro* adında klasik, efsanevi bir meyve de vardı; Toskanalılar da bu yeni meyveyi adlandırırken sözlüğe başka bir isim eklemek yerine antik çağlara dönmeyi tercih etmişlerdi. Zaten o dönemde çoğu şeyin antik çağlara bağlandığı malumunuz.

Yine de İtalyanlara domatesi (en azından ismen) olması gerektiği gibi bir meyve olarak tanımladıkları için haklarını teslim etmeliyiz. Gerçi ben de onu şimdiye kadar neredeyse her seferinde 'sebze' olarak nitelendirdim. Bir sonraki bölümde, bu tartışmalı meseleyi çözmek için ABD Yüksek Mahkemesi'ne başvurmamız gerekecek, ancak herhangi bir sınıfa dahil edilene kadar, domatesi genellikle sebze olarak anmaya devam edeceğim, çünkü onu dondurmanın değil salatanın içinde tüketiyorum. Ancak bu terminolojinin uygun görüldüğü durumlarda, bitkinin 'meyvesine' de atıfta bulunacağım. *Capisci?*

On altıncı yüzyıl İtalyanlarının çoğuna göre, elbette, *pomodoro* ne meyve ne de sebzeydi. *Yiyecek* bile değildi. Ayrıca biz, sonunda

domatesi mutfağın yıldızı haline getirecek olan ülke olduğundan İtalya'ya odaklanırken, domates Avrupa'nın geri kalanında da popüler değildi; hatta ilk olarak *aşk elmaları*, bazen de *aşkın elmaları* olarak anıldığı İngiltere'ye bile 1590'lara dek ulaşmamıştı. Benzer şekilde, Fransızlar da domatese *pommes d'amour* diyordu. (O zamanlar elma, herhangi bir meyveyi nitelemek için kullanılan genel bir sözcüktü.)

İngilizlerin ve Fransızların domatesleri aşkla ilişkilendirme biçimleri, bizi bu meyvenin sözde afrodizyak özellikleri, insan kalbine benzerliği, Kitab-ı Mukaddes'ten bu yana doğurganlıkla ilişkilendirilen ve yukarıda da bahsi geçen adamotu (İbranicede 'aşk bitkisi' olarak adlandırılır) ile aynı botanik sınıflandırmaya sokulması arasında seçim yapmak zorunda bırakan bir anlaşmazlık konusudur. Gentilecore, domatesin aşkla ilişkisinin, tomatillo ile karıştırılmasına ilişkin hatanın bir başka sonucu olduğuna inanıyor, çünkü tomatillonun kabuğu kurudukça açılır ve üzerinde açık yeşilden mora farklı renk tonlarını barındıran meyvesi ortaya çıkar. İspanyol botanikçi Francisco Hernández, bir kadının cinsel organını çağrıştıran bu 'cinsel ve şehvetli' görünümü 'korkunç ve müstehcen' bulsa da bu meyve, görüntüden kendisi kadar etkilenmeyen diğer botanikçilere 'aşk elması' olarak görünmüş olmalı.

Yabancı dil kullanımında fazlasıyla zorlanan biri olarak (bir zamanlar Paris'te üç yıldızlı bir restoranda bir garsona, yeni öğrendiğim Fransızcayla, "Gazetede jambon yiyeceğim, oğlum da kızımı yiyecek," demişliğim var) işin aslının çok daha basit olduğunu düşünüyorum: *Pomodoro*, yabancılar tarafından *pom' amoro*, yani 'aşk elması' gibi bir şey olarak anlaşılmış olmalı. Bu kadar. Kökeni ne olursa olsun 'aşk elması' lakabı, hem İngilizcenin hem de Fransızcanın 'aşk' temasından vazgeçip bu sebzenin İtalyanca değil İspanyolca ismini –sırasıyla *tomato* ve *tomate*– benimsediği ve eril bir isim olan *el tomate*'nin Fransızcaya dişil, yani *la tomate* olarak geçtiği on dokuzuncu yüzyıla kadar varlığını sürdürdü. Domates sözcüğü, dilbilim dünyasını iki gruba bölmüş gibi görünüyor: Batı Avrupa'nın tamamı (İtalya dışında) ve Kuzey Afrika, domatesi İspanyolcadaki *tomateden* türetilmiş bir isimle betimlerken, domates Adriyatik

Denizi ve Balkanlar'ın yanı sıra Polonya, Rusya, Ukrayna ve diğer Doğu Avrupa ülkelerinde *pomodorodan* türetilen isimlerle anılıyor.

Ona ne isim verirsiniz verin, domates 1600'lere kadar tercih edilmedi, sevilmedi ve tüketilmedi. Bu tutumun bir noktada değiştiğini gösteren kanıtlar da elbette mevcut (buradaki son iki öğünüm gibi). Domates Müzesi'ne giderken Giulia Marinelli'ye İtalyanların neden yüzyıllar boyunca domates yemediğini sormuştum. Şimdi, müzeden çıkarken de tersini soruyorum: "İtalyanları domates yemeye teşvik eden neydi? Kültürel bir değişiklik miydi, yoksa domatesin uğradığı bir değişiklik mi?"

Bir an düşünüyor. "Bunun pek çok nedeni var. Ancak biliyorsunuz; on dokuzuncu yüzyılın başlarında Amerika'da, insanların bu meyvenin zehirli olmadığını anlamalarını sağlamak için, şey, bazı gösteriler yapmışlardı."

Hayır, bilmiyordum.