

Domates Üzerinden Kurulan İmparatorluklar

2017 yılı için yapılan araştırmalar dünya genelinde tüketilebileceği düşünölen bir yıllık besin maddelerinin yılın ilk yedi ayı içinde tüketildiğini ortaya koymaktadır. Bu da araştırmacıları orta vadeli gelecekte karşılaşılabilecek beslenme sorunları kapsamında endişelendirmektedir.



Gerçekten de başta sebze ve meyve olmak üzere hayvansal gıda maddelerinin üretilmesi, uygun fiyatlarda halka arz edilmesi ve devamlılığının sağlanması çok önem taşıyan bir konu halindedir. Bu yüzden ben de yabancı kaynaklarda ve BM raporlarında bazı araştırmalar yaptım ve en önemli sorunun aslında bu konuda birleştiğini düşünmeye başladım.

Toprakta üretilen bütün yenilebilir ürünler kıymetlidir. Ama dünya genelinde devasa şirketlerin mücadele ettiği ve kıtasal pazarlar hazırladıkları bazı ürünler vardır. Bunlardan birisi de domates ve domates konsantresinden üretilen ketçaplar ve soslardır. Aşağıda tercümesini sunduğum konu da bununla ilgili ve bence İzmir ve havalisinde büyük çaplı üretim ve ihracat yapan şirketleri de çok ilgilendirmektedir. Konunun bir de ideolojik boyutu olunca sanırım zevkle okuyacaksınız.

Sakramento vadisinde güzel manzaralı, şık dekorlu bir restoranda bir elinde dev gibi bir hamburger ve önünde büyük bir ketçap ile oturuyor. Kim? Morning Star Campany'nin sahibi ChrisRufer. Dünya domates endüstrisinin tepesine adım adım çıkmış birisi. Üç devasa fabrikasıyla dünyanın %12 domates ürünlerine hükmediyor.

Kendisiyle yapılan röportajda şöyle diyor. *“Ben bir çeşit anarşistim. Bu yüzden benim işletmelerimde şefler yoktur. Biz bizzat kendi kendimizin patronuyuz”*. Çalışanlar sistemin finansal yüzünü kontrol etmeyen patronları. Wiilliam kentindeki fabrikada her saat 1350 ton

taze domates işleniyor (konsantre ediliyorlar). Baktığımızda arı kovanına benzeyen bir hareketlilikle kamyonlar kasalarındaki tonluk seveleri bırakmak için yanaşıyorlar ve yeniden geri dönüyorlar. Fabrikada sekiz saatlik periyodlar halinde yetmiş kişi çalışıyor ve fabrika bu sayede tam gün ara vermeden çalışıyor. Çalışan işçilerin ana görevi seçim yapmak ve domatesleri makinelere yerleştirmek şeklinde belirlenmiş. Bu şekilde ilk konsantre ürünü elde ediyorlar. Sonra da variller halinde okyanus üzerinden Çin'e taşınıyor. Çin'de devasa fabrikalarda variller halinde alınan konsantre domates küçük kutulara konularak ikinci ürün değişimi ile Avrupa Kıtasına, İngiliz adalarına ve Asya kırsallarına kadar gidiyor. Hemen hemen ürünün tamamı hazır pizzada, lazanyada, kullanılıyor. Ayrıca bu koyu kırmızı konsantre pirince de karıştırılarak dünyada en çok bilinen pirinçli domates çorbasında kullanılıyor.

agriega.com.tr/atlantis-plus/

ATLANTIS PLUS

ORGANİK KAYNAKLI ÜRÜNLER
SIVI DENİZ YOSUNU



GARANTİ EDİLEN İÇERİK	: W/W
Organik Madde	: % 5
Alginek Asit	: % 1
Giberallik Asit	: 1 ppm
Suda Çözünür Potasyum Oksit (K ₂ O)	: % 2
Maksimum EC	: 4.9 dS/m
pH Aralığı	: 9.4 – 11.4

Konsantre domatesin yiyecek özelliğinin dışında önemli bir özelliği daha var. O da kapitalist hareketin önemli bir parçası olması! Afrika'nın en uç noktasındaki iptidai bir kasaba lokantasından Sen Francisco'nun bütün restoranlarına kadar her yerde kesinlikle var. Hem de birkaç euroya kadar düşürülmüş fiyatlarla satılıyor. Bütün dünya dil, renk, cins ayırt etmeksizin bu konsantre ürünü muhakkak kullanıyor. 2016 yılında 38 milyon ton domates üretiminin dörtte biri konsantre olarak kullanılmış durumda olması dikkat çekici. Bu da yeryüzünün her metre karesine 5,2 kilogram düşmesi anlamına geliyor. Akdeniz ticaretinde de yeri çok büyük. Akdeniz tarihi ile ilgili önemli çalışmaları olan FernandBroudel de tarih boyunca Akdeniz ticaretinde buğdayın, arpanın ve mısırın yerinin çok büyük olmasına rağmen şimdilerde Akdeniz ticaretinin önemli bir kısmının domatese döndüğünü belirtiyor.

Tarihe baktığımızda ilk defa domates konsantresi şişenin içine girip kapağı kapatıldığında ve üzerine kırmızı etiketler yapıştırıldığında herkesten itiraz sesleri ve protestolar yükseldiği anlatılmaktadır. Ama bir de şu husus var. Ketçabın tamamı domatesten oluşmamaktadır. ABD

standartlarına göre üretilen ketçabın sadece % 50'si domatestir. Geriye kalan kısmın % 25'i mısır şurubu, %25'i de üretim yapan fabrikaların sırrıdır. Bunun yanı sıra her şeyde ve bolca kullanılması, kullanan insanların genelini obezite açısından etkilemektedir. En çok da ABD gibi bazı gelişmiş ülkelerde önemli sağlık sorunları arasına girmiş durumdadır. Bazen de konsantrenin içine şekerden daha ucuza mal edilen glikoz kullanılması var. Glikozun içinde bulunan E-412 ve E-415 maddeleri ise lastik yapımında kullanılan maddelerle aynı.

Şimdi sıra biraz ketçap tarihine ve ideolojisine geldi. Ketçap temel olarak 19. Yüzyıl ürünüdür. İtalya'ya aittir. Emilio Rumagne tarafından bulunmuş ve bir endüstriye dönüştürülmüştür. Aslına bakarsanız domates etkili bir mutfak malzemesi ve göçmen bir sebzedir. İtalya'dan Arjantin'e, Brezilya'ya ve sonra da ABD'ye gitmiştir. Ama İtalya'da daha çok ideolojik bir özellik kazanmıştır. İtalya'da başlayan faşizmin sembolü olmuş ve demir kutu ile sembolize edilmiştir. Demir kutu ile ortaya çıkan İtalyan ketçabı, bu topraklarda kültürel devrimin ana işareti haline gelmiştir. Kısaca

bu dönemde geleceğin işçi medeniyetinin işareti olarak algılanmıştır.

Konsantre domates İtalya'da yeni insanın yiyeceği olarak belirlenmiştir. Bu bağlamda bilimsel, endüstriyel ve dayanıklı olduğuna vurgu yapılmış ve İtalya'da yetiştirilmesine önem



verilmiştir. 1940 yılından itibaren faşist yönetimin ideolojik ve ekonomik kaynağı olmasına önem vermeye başlanınca milyonlarca İtalyan bu sektörde çalışmaya başlamıştır. Ardından İtalyan ketçabı kutusuyla ve ambalajıyla faşist rejimin gücü haline getirilmiştir. O kadar ki domates yetiştirilmeye ayrılan topraklara özerk bir yapı kazandırılmıştır. Bu dönemde ortaya konulan çabalar gerçekten bir devrim niteliğindedir. Hem endüstriyel hem de ideolojik özellikte! Adına da kırmızı endüstri denilmiştir. Uzmanlara göre bugün hazır yiyecek restoranlarında verilen patates ve pizza domates konsantresiz ya da ketçapsız asla olmaz ve bu da o dönemin faşizminin cesaretini, reform gücünü simgelediği düşünülmektedir.

19. yüzyılın ortalarından itibaren Campbell'in domates çorbaları ve Heinz'in kırmızı şişeleri ortalığı kasıp kavurmaya başlamıştır. Bundan sonra da dünyada 650 milyon çalışma saatlik bir güç ortaya çıkar. Bu da faşist ketçabın kapitalizmin sembolü olan koka kolayı tahtından sallaması anlamına gelmektedir. Şöyle denilmektedir. *“Henry Ford araba üretiminde esas kazancını otomasyona geçtikten sonra elde etmiştir. Ama gerçekte bu iki markanın sahipleri*

ondan çok daha önce kendi fabrikalarında domatesli kuru fasulye konservelerini otomasyon sistemiyle üretenlerdi". 1900'lü yılların başında ABD endüstrisini gösteren resimlere bakıldığında Heinz'in fabrikalarında yürüyen bir bandın üzerinde şişelere otomatik olarak ketçap doldurulmasını görmek mümkündür.

Sistemi 1904 yılında kuran Heinz, bir yıl sonra yılda bir milyon şişe ketçap satmaya başlamıştır. 1910 yılına gelindiğinde ise artık yılda yirmi milyon cam şişe ve kırk milyon şişe ketçap üretir hale gelmiştir. Bu aynı zamanda 1900'lerin başından itibaren Heinz'i ABD'nin en önemli girişimcisi haline getirmiş anlamına gelmektedir.

1980'lerde başlayan neoliberal akım bu endüstriyi de etkilemiştir. Özellikle bakteri üretimini engelleyen buluşlar sayesinde ketçap endüstrisi çok gelişmiştir. Artık ketçap, hazır ve dondurulmuş çorba ve pizza ürünlerinin üretilmesinde kullanılmaya başlamasıyla çok daha fazla büyümüştür. Avrupalı, ABD'li ve Çinli devasa organizasyonlar ortaya çıkararak dünya domates üretiminin yarısını direk kullanır hale gelmiştir. Sistem büyüdükçe çok daha karmaşık hale gelmiştir.

Örneğin Hollanda'da domates üretilmese de Heinz en büyük fabrikalarından birisini bu ülkeye kurmuş Avrupa'nın tamamının ketçap ve sos ihtiyacını karşılamaya başlamıştır. Ardından da burada üretilen konsantre malzemeler dünyanın her tarafına gönderilmeye başlanmıştır. Bu alanda dünyanın en büyük üretimi Kaliforniya'dadır ve buradaki on iki fabrika Kuzey Amerika ve Avrupa'ya ihraç yapmaktadır. Üstelik İtalyan ve İspanyol rakiplerinin koydukları fiyatların çok daha altında!

Ancak bu alanda iklimin çok büyük önemi var. Avrupa'da İtalya ve İspanya kırsal tarım alanları, yılın her ayı ılıman ve güneş görmesi sayesinde çok şanslı. Kaliforniya'da ise sadece ilkbahar ve sonbahar üretime elverişli. Bu yüzden Kaliforniyalı Heinz dünyanın her tarafından domates toplamaya çok önem veren politikalar izlemek zorunda kalıyor. Bu da teknolojiyi devreye sokuyor. Bu sefer genetikleri ile oynanması gerekiyor ki, domatesler uzun yolculuklara daha iyi dayansın ve soğuk hava depolarında daha iyi korunsun. Dolayısıyla bilimsel üretime ve saklama tekniklerinin geliştirilmesine yönelik önemli çalışmalar yapılıyor. Ayrıca uzun süren sıkıntılı toplama faaliyetlerini hızlandıran makineler de üretiliyor ve çok miktarlarda alıcı bulunuyor. Bu arada kamuoyu genleriyle oynanmış sebzelere sıcak bakmadığı açık bir şekilde ortada. Bu yüzden de günümüzde bu ürünlerin konsantre olarak şişeler ve göz boyayan ambalajlarda ve etiketlerde verilmesi büyük önem verilmiş durumda.

Bu raporlardan çıkarılacak bazı sonuçlar vardır. Türkiye'de özellikle İzmir ve çevresinde atıl kalan alanların yıl boyunca sürekli güneş aldığı, tatlı su ihtiyaç duyulmadığı düşünüldüğünde

bu konuya önem verilmesinin ne kadar gerekli olduğu ortaya çıkmaktadır. Raporun sonunda hazırlanan ilginç bir harita vardır. Bu haritada dünya genelinde Türkiye’de ortalama miktarda domates üretildiği görölmektedir. Bu da genel haritaya bakıldığında üzücü bir durum yaratmaktadır. Ancak makale okunduğunda sadece üretmenin yeterli olmadığı görülecektir. Esas olan üretmek ve dünya devleriyle mücadele edebilecek güçte fabrikalar bulmak ve düşük fiyatlarla kıtasal pazarlarda aranan markalar yaratmaktır.

Doç. Dr. Haktan BİRSEL

Genel Sekreter