



Yaşam

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

Çay ve Açık Patentler..

Hiç unutmam, ilkokul hocamız bize dikmiş dikmeyi öğretmeye kalkınca biz erkek öğrenciler ne kadar kızmıştık. Ama birkaç yıl sonra ABD'ye öğrenci olarak gittiğimde ne zaman düşen bir düğmeyi diksem veya delinmiş cebimi onarsam o hocaya içimden teşekkür eder, hatta "keşke bizlere birkaç çeşit yemek yapmayı da öğretseydi" diye hayıflanırdım.

Birçok insan için, yabancı diyarlarda uyum sağlamaya çabalarken en çok zorlanılan konuların başında yemekler gelir. Ben de yemeklerimizi çok aradım ama benim asıl sorunum çaydı. Benim için poşetli çay hiç bir zaman annemin demlediği çayın yerini tutmadı. Ben de kendi çayımı kendim yapmaya karar verdim. Bu sütunu izleyenler iyi bilir, ben ne zaman kendi başıma bir şey yapmaya kalksam akla hayale gelmedik zorluklarla karşılaşırım. Çay konusunda da durum farklı olmadı.

Önce çaydanlık almaya gittim, ama dolaştığım hiç bir mağazada bizde kullanılan demlik ve çaydanlıktan oluşan ikili bir ünite bulamadım. Ben de son çare olarak paketleri tek tek açarak, biri diğerinin üzerine tam olarak oturan iki çaydanlıklı bir sistem oluşturmaya çalıştım. Hareketlerim mağazada çalışanların şüphesini çekmiş olmalı ki, adamın biri hemen yanımda belirerek pek de kibar olmayan bir şekilde ne yaptığımı sordu. Herhalde pahalı bir çaydanlığı ucuz bir çaydanlığın kutusuna koyarak onları aldatacağımı sanmıştı. Fakat ben derdimi anlatınca kızmak bir yana, yardımcı bile oldu ve birlikte iyi kötü iki uygun çay-

danlık bulduk. Çaydanlıkların renkleri değişti ama pek takmadım; önemli olan yapacağım çayın rengi ve tadıydı.

İlk deneylerim, neredeyse beni poşet çaya döndürecek kadar başarısızdı. Sanırım yıllarca çektiğim mide sorununu, eve döner dönmez ilk kez demlediğim çaya borçluyum.

Karadenizli vatandaşlarımız, koyu demli çayı tavşan kanı diye tanımlarlar. Benim ilk demlediğim çayın rengiyse kaplumbağaya bir daha yenilmemek için defalarca kan dopingi yapan bir tavşanın kine benziyordu. Katrana benzetmek belki daha dürüst bir tanımlama olur. Çayı fazla koymuştum, ama ne kadar azaltacağım hakkında hiçbir fikrim yoktu. Acaba çay miktarını aynı tutup su miktarını mı artırıyordum? Veya, 45 dakika yerine 10 dakika mı demleseydim? Bütün bu sorulara, ancak iyi tasarlanmış bilimsel bir proje yanıt verebilirdi.

Benim 3 değişkeni değerlendirmem gerekiyordu: Çay miktarı, su miktarı ve demleme süresi. Değişkenlere kabaca da olsa bazı sınırlar koymak zor değildi. Örneğin, demlemenin bir saati geçmeyeceğini, annemin yataktan kalkmasıyla çayın masaya konması arasındaki zamanı düşünerek zaten biliyordum. Demliğin yarısından fazlasına çay konulmayacağını tahmin etmek için de dahi olmak gerekmezdi. Ama çayı 1 dakika veya 17 dakika mı demleyeceğimi, çaydanlığa 5 veya 10 gram çay mı atmam gerektiği hakkında bir bilgim yoktu. Eğer bir de kız arkadaşım Suzie misafir gelirse, iki bardak çayı demlemek daha da zorlaşacaktı. İki veya üç bardaklık çay demlemeye kalkarsam, sorunu çözmek daha da zorlaşacaktı. Bu gidişle, eğer ben istediğim gibi bir çay yapmak istersem ömrümün geri kalan kısmını bu proje için harcamam gerekirdi. Neyse, tam istediğim gibi olmasa da, iyi kötü bir standart oluşturdum.

Uzun yıllar sonra, anavatana döndükten hemen sonra öğrendim ki, çayın demlenmesini sağlayan değişkenlerden birini dışlamak gayet kolaymış. Meğerse çayı yapraklar dibine çökünceye kadar demleyecekmişsiniz! Yani sorunun en önemli bölümünü çözmek bu kadar kolaymış.

Ne kadar ilginçtir. ABD'deki Çin ve Japon lokantalarında çay yemekle birlikte içilir ve biz fermentasyondan geçmiş kara çay içer-



ken, onlar yeşil çay içerler. İngilizlerin bir kısmı çayı sütle karıştırarak içer. Çaydan daha çok kahveyi tercih eden Amerikalılar ise yazları buzlu çay içer.

Çayın anavatanı Çin, ama Japonlar çay içmeyi neredeyse bir kutsal görev gibi algırlar. Çay Japonya'ya 9. yüzyılda gelmiş ve önce tapınaklarda ilaç olarak kullanılmış. Meşrubat olarak önce zengin sınıflarda kabul görmüş. 15. yüzyılda Zen Budistler çayı kutsal boyutlara taşıyarak inanç ve ibadetlerinin bir simgesi haline getirmişler. Zengin veya fakir herkesin girebileceği ilk çay evlerini onlar açmış. Tören tam 4 saat sürüyormuş. Misafirler ellerini ve ağızlarını yıkadıktan sonra dizleri üzerinde emekleyerek odaya girerler ve çay hemen onların yanında hazırlanmış. Herkesin nasıl hareket edeceği, çayın nasıl demleneceği katı kurallarla belirlenmiştir.

Bütün bunlar akla bir sürü soru getiriyor. İlk kahvehaneler Osmanlı ataları-mız zamanında İstanbul'da açılmış. Acaba neden oralarda sigara dumanından geçilmez bir atmosferde pişirir, tavla oynanırken Japonlar çayhaneleri bir tapınak gibi algılıyorlar? Amerikalılar neden çoğunlukla çay yerine kahveyi tercih ediyorlar? Eğer önemli olan kafeinse, çaydaki kafein miktarı kahvedekinden daha fazladır. Karadenizli okuyucularımız alınmasın ama "Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı olur" lafını da burada anımsatmak mecburiyetindeyiz. Herkes ayrı bir yol tutmuş gidiyor. Çeşitlilik, çeşitlilik, çeşitlilik...

İnsanoğlu biyolojik açıdan son 15 bin yılda pek fazla bir değişikliğe uğramamış. Bir de kültürel evrimi gözönüne getirin. Yukarıda verdiğimiz birkaç basit örnek bu tür evrimin ne kadar daha hızlı ve çetrefilli bir yol izlediğini yeteri kadar gösteriyor. Buna da şaşmamak gerekir, çünkü biyolojik evrimin aksine kültürel evrimde her kuşak, bildiğini diğer kuşağa aktarabiliyor. Ama neden sağlığını-muz için gerekli olmayan bir bitkiye, çaya, bu kadar önem veriyoruz? İşte bu soruyu yanıtlamak o kadar kolay değil.

Şimdi konuya başka bir açıdan bakalım. Eğer siz de benim gibi bilim tarihine meraklıysanız "çay içmeyi acaba kim keşfetti?" sorusu aklınıza gelebilir. Bu kahramanın kim olduğu bilinmiyor. Aynı şekilde, zeytinyağı veya domates salçasını kimin keşfettiğini bilmiyoruz. Bir adım daha ileri gidersek, acaba karniyarık veya imambayıldıyı ilk kez kim pişir-



di? Batı ülkelerinde savaşta kaybolanların anısına "İsimsiz Asker" heykeli dikilir ama her nedense "İsimsiz Kaşif"ler için tek bir heykel dikildiğini işitmedik. Öte yandan ütüyü, elektrik süpürgesini, bulaşık makinesini kimin keşfettiğini bulmanız için patent kayıtlarına bakmanız yeterli. Peki, patent alma hakkı biraz daha genişletilip diğer alanlara yayılsa, örneğin ilk domates salçasını yapan, veya imam bayıldıyı keşfeden kişi ürünü için patent alabilseydi, halimiz ne olurdu? Her çamaşır yıkadığımızda o aracı edene bir ücret ödemeye kalksak, küresel kirlenme, küresel ısınmadan daha önemli bir sorun olurdu. Gülmeyin, benzer bir trajediyi az kalsın biyoteknoloji alanında yaşadık.

Geçtiğimiz Eylül ayında ABD'de sonuçlanan bir dava Nobel ödüllü biyolog Paul Berg'in, gen mühendisliği-patent ilişkisini Pandora'nın kutusuna benzetmekte ne kadar haklı olduğunu ortaya koydu. Davayı açan, dünyanın en büyük biyoteknoloji şirketlerinden biri olan Monsanto. Dava konusu, şirketin, gen cerrahisi yoluyla ürettiği mısırdaki kullanılan tekniği patentleme hakkı olup olmadığı. Burada önemli nokta, ürünün kendisine değil, kullanılan tekniğe patent verilmesinin sözkonusu oluşu. Şimdi imambayıldı örneğine geri dönersek, patentin sözkonusu olduğu durum yemeğin kendisi değil, açıcının kullandığı kaşık veya kepeğin şekli, patlıcanı kaç defa yağa batırıp çıkarıldığı, ne tür tava kullandığı, kaç derece sıcaklıkta pişirdiği. Monsanto'nun

mantiğine göre ben bu tavayı, kepeği, yağı başka bir yemek yapmak için bile kullansam, açıcıya birşey ödemem gerekecek. Hakimler ikiye karşı bir oyla davayı reddetmiş. Ellere sağlık. (Science, sayı 5742)

Bir tüccar veya bilim insanının, ürettiği üründen para kazanması normaldir; ama beslenme ve sağlık konusunda insanlığa bu kadar faydası olabilecek bir teknolojiyi üretenlerin biraz daha az açgözlü olmaları, sanırım bir vicdan borcundan kaynaklanıyor. Ürünün kendisi için patent almak zaten zor değil; peki o zaman bir de teknik için almak istemek aşırı açgözlülük değil de nedir? Ne yazık ki bu "altına hücumu" National Institute of Health (Ulusal Sağlık Enstitüsü), yani devletin kendi resmi kurumu 1991 yılında başlattı. Bu kurumun patent almak istediği binlerce tekniğin hepsi Patent Ofisi tarafından geri çevrildi. Hakimlerin de bu konuda aynı kararı vermeleri, bizleri çok mutlu etti.

Yazımı olumlu bir notla bitirmek istiyorum. Belki duymuşsunuzdur; bilgisayar yazılımlarının bir kısmı "open source" yani herkesin ücret ödemediği kullanmasına açıktır. Bir kısım idealist bilim insanı, özellikle yeni kalkınan ülkelerin ihtiyaçlarını göz önüne alarak, BIOS adlı benzer bir sistemi biyoteknoloji alanında uygulamaya başladı. www.bioforge.com sitesinde lisans gerektirmeyen ürün ve tekniklerin listesi var. Site aynı zamanda bilim insanlarının fikir alışverişine olanak sağlayarak yeni tekniklerin üretilmesini sağlıyor. Ayrıca, sitede şimdiye kadar biyolojik ürünlerle ilgili bir buçuk milyon patent hakkında ayrıntılı bilgi bulmak mümkün.

Dünyada bu tür bilim insanları ve hakimler varken sırtımız yere gelmez. Gelecek ay buluşmak dileğiyle.

