



# Tirşik Dünyası

**Bu sayıda Toroslar da üç kimlikten en canlı ve yaşanan olan TİRŞİK'i işliyoruz. Tirşik bir bitki, yemek/çorba olmadan öte andırın için; Simge, temsil, tanıtım, marka, imaj, kimlik oluşmuştur. Andırının vazgeçilmezidir. Andırın tirşik, tirşik Andırın olmuştur. Birlikte tirşik dünyasına seyahat edelim.**

## 1.Giriş

Bizim kültürümüzde bazı bitkiler, hayvanlar canlı olmaktan çok öte toplumlarla özleşir, aynı olur, temsil ederler. Tirşik bitkisinde bunlardan biri.

Tirşik üzerine bu denli yazılanlar çizilenler başka bitkilerde yok. Buda onun birikimine bağlıdır. Gerçektende tirşik yoğun ilgi çekmiş, her yönden işlenmiştir. Öyle ki yaşayan kültürün bir parçası olmuştur. Hayatın içinde canlılığını ve zenginliğini korumaktadır.

Tirşik, Toros kuşağında yer alan Andırın coğrafyasının bitkisi/ürünü olarak tanınır, yayılır. Yayılma üç bakımdan görülür. Önce Andırınlıların gittiği yere tirşik gider. Sonra tirşik yayıldıkça oraca tanınır, bilinir. Daha sonra nerde tirşik biterse bilinmeye başlar. Bu yayılma tirşik çorbası ötesinde bir kültürel, sosyal imaj, hatta kimlik yönüyle ortaya çıkar.

Şimdi bir tirşik coğrafyası, kültürü, sosyolojisi, ekonomisi, markası, imajı algısı var.

Öyle ise gelin Tirşik dünyasına yolculuk yapalım.

## 2.Tirşik Coğrafyası

Tirşik, toros kuşağı dediğimiz Çukurova'nın toroslara bakan yamaçlarında ve yüksekliklerinde yetişen yabani bir bitkidir. Yoğun olarak yetiştiği yer Andırın bölgesidir. Tirşiğin çıkış yeri olduğu için anavatanı Andırın kabul edilir. Yani, Tirşik çorbası Andırında tarihten beri var olmuş bugüne gelmiştir. Andırınlıların göçü ile beraber Çukurova ve diğer coğrafyalara ulaşır. Onlarda tirşik bitkisi olduğu halde böyle bir çorbası yapılmadığı için hiç ilgi ve dikkat çekmez. Böylece tirşik insan göçü ile beraber yayılır. Yayılan yerler de tirşiğin farkına varırlar, adeta keşfedilir.

Her bitki bir coğrafi iklimde yetişir. Tirşik ise her coğrafyada yetiştiği

görülmektedir. Mesela ülkemiz yedi iklim bölgesine ayrılmış tirşiğin keşfedilmesi dediğimiz olay budur.

Anadolu da tirşiğin bilindiği, yemeği veya çorbası yapıldığı yerler var. Ününün yayılması ile beraber yenilerde tirşik çorbası Tirşik biten her yerde yapılmaktadır. Tirşiğin bilindiği yerlere seyahat edelim.

Amasya çevresi

Diyarbakır yöresi



Güneydoğu bölgesi oralarda tirşiğe başka yerel isimler takılır. Tirşik yemek şeklinde , çorba şeklinde yapılır. Yerel olduğu için bölge dışında bilinmez

Bir Andırınlı gittiği yerde tirşiği anlatınca burada da var diye ilgi çeker, tanınmaya başlar. Sadece Anadolu topraklarında değil Trakya da da var. Hatta Balkan ülkelerinde seyahat edenler gördüklerini anlatır. Avrupa da da tirşik var Hemşehri topladıklarını, çorba yaptıklarını, anlatırlar. Japonya da görenler olmuş. Böylece tirşiğe yeryüzü bitkisi diyebiliriz.

Her ne kadar geniş coğrafyada tirşik varsada varlık gösterdiği yayıldığı yer Andırın yöresidir.Haklı olarak Andırın tirsik coğrafyası kabul etmekteyiz.

Andırın'dan yayılan tirşik bitki veya yemek olmaktan çıkmış çok yönlü çok çağrışımlı bir şekilde bürünerek Andırın'la bütünleşmiştir. Tirşik anlatmak bir nevi Andırını anlatmak demektir. Şimdi tirşik dünyasına yolculuğa devam edelim.

### 3.Tirşik Kültürü

Tirşik demek "Andırın" demek olduğuna göre, onu sosyolojik yönden inceleyebiliriz Andırın toros kuşağında yerleşik bir toplumdur. Osmanlı döneminde kaza olmuş çevresiyle beraber ilçe hüviyetini kazanmıştır. Çukurova düzlüğüne bitişik olan Andırın göç yolu üzerinde bulunur. Göç yolu yazın yaylalarda göçen çukurovalıların seyahat güzergâhıdır. Bunun anlamı Andırın yılın yarısı iç içe yaşadığı Çukurova'nın bir parçası olmuştur. Geçmişte bölge tarım ekonomisi hâkimdir. Toros kuşağında ekim, dikim hayvancılık zayıftır. İnsanlar geçim amacıyla, bereketli topraklara çalışmayan giderler. Gidişler gelişler kaynaşmayı sağlar. Yani, andırın konargöçer toplumların kültürlerinin harmanı olur. Bu nedenle,

zengin kültür ve güçlü toplum yapısına sahiptir.

Göç yolu üzerinde olan Andırın hem kültüründen vermiş, hem de göçen kültürlerden almıştır. Tarihten beri devam eden aşiret, oymak, topluluklar göçü Andırında iz bırakır. Giyim kuşamından tutun yemeklere kadar yaşayan kültür katmanlarında bu zenginliğe rastlıyoruz. Hayvanlarıyla yakın tarihte yaylalar çıkan göçer göçü azalmış, onun yerine serinlemek konaklamak amaçlı yayla göçü yaylacılık başlar. Yetmez toplam nüfusu Andırın toprağı ve geçim kaynakları besleyemeyince bu defa köyden şehre göç başlar. Bu göçün yerini tutar.

Tirşikte bu toplum kaynaşması, kültür geçişinin tipik bir göstergesi olur. Tirşik Andırın kültürünün parçası olur ve yayılır.

Tirşik bitki olmaktan çorba olmaktan çıkmış çok öte bir konuma gelmiştir.Andırınlılar tirşiğe başka ad takmazlar. Tirşik bitkisi, yemeği, çorbası, konumu ne olursa olsun hepsine birden "Tirşik" derler. Tirşik anlatılanların hepsini kapsar. Buna tirşik kültürü demekteyiz.Tirşik kültürü Andırın kültürüdür. Tirşik Andırın'ın sosyal kültürel yapısını aynası haline gelmiştir.

### 4.Tirşik Mutfağı

Tirşik Andırında genel ve bütün mana ifade etse de, dışarıda bilinen yüzü tirşik çorbasıdır. Andırın tirşik çorbası ile yayılmış ünlenmiştir. Zaten yazılı, görsel sanal medyada en çok tirşik çorbası, yapılışı, faydaları yazılır, çizilir. Dışarıda Andırınlı ile görüşmelerde söz tirşikten açılır. Tirşik çorbasından bahsedilir. Varsa ikramlar yapılır.

Çorbası; Andırın, Kadiri, Osmaniye, Adana yöresinde aynı şekilde yapılır. Çorbanın farkı yani lezzetli oluşu, damak tadına uyumu yapılışı tarzından ileri gelir. Andırın'da en iyi tirşik taş (kaya)

tirşiğinden yapılır derler halk arasında.

Tirşiğin yapılışı ile ilgili iki kaynaktan bilgi verelim. Önce Erman Altunun Adana yöresi yemek araştırmalarında geçen tirşik çorbasını okuyalım.

### "Tirşik çorbası

#### Malzemeler;

- Yarım kase dövme
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı un
- 1 baş sarımsak
- 1 bağ yılan otu (Tirşik)

#### Hazırlanışı:



Yılan otu iyice yıkanır. İnce ince kıyıldıktan sonra nohut ve dövme ile birlikte büyük bir tencereye konur. Ilık su ilave edilerek ocağa konup iyice karıştırılarak kaynatılır.Malzemenin üstünü örtecek kadar un serpilerek teneere ateşten alınır. Ağız kapalı olarak bir gün mayalanmaya bırakılır. Ertesi gün serpilene un hamur haline gelmiştir bu hamuru kaşıkla topladıktan sonra malzemeleri tekrar karıştırarak ocağa konur. Bir saat pişirdikten sonra dövülmüş sarımsak ilave edilir. Ateşten indirilen çorba bulgur pilavıyla servis yapılır."

Tirşik mutfağının iyi tarafı ailece birlikte ekip halinde tirşiği yapmalarıdır. Genellikle kadınlar, kızlar, çocuklar dağda, tepelerde özenle tirşiğin yapraklarını kopararak toplarlar. Saplarını bir araya getirerek ekmek tahtası üzerinde ince



ince kıyarlar. Marifet kıymadadır. Kıyma, kazana bastırma, adeta bir tören gibidir. İmece ile çalışılır. Tirşik çorba olurken ailecek emek verilir. Herkesin çorbada bir tuzu misali emeği geçer.

Tirşik çorbası zahmetli, zor, emek ister, zaman ister. Tirşiği toplayıp çorba olana kadar en az üç gün geçer. Doğramak, bastırmak, yani ekşitmek, kazanda neredeyse bir gün kısık ateşle başında durarak pişirmek hepsi hepsi zaman alıcı, yorucu işlerdir. Neyse ki emeğe değer.

Şimdi Tirşik şölenlerinde kazanlar kaynatılmakta, topluca emek ve-

- Yufka
- Bulgur pilavı
- Turp

Üçü de Andırın mutfağında yaşar.

Tirşik çorbası içen bir daha ister. Tirşik sevenlerin Andırın Kültürü ile alakasını canlı tutar. Tirşik mutfağının böyle bir bereketli yanı vardır.

Tirşik, gurbet elde kaynatılıyorsa, meraklılar pişirmeyi öğrenir. Yani fahri hemşehri olurlar. Birde Andırın yöresinde bulunan yabancılar tirşik yapmayı beller. Memleketine gidince Tirşik pancarı bulursa yapar. Tirşiğin



rilmektedir. Bu işi de çokça erkekler yapmaktadır.

Bir de Tirşik siparişleri var. Andırında Tirşik yapan kadınlara sipariş verilir. Tirşik ta uzak memleketlere gider. Orda hasret giderilir.

Tirşik pişirirken kokar. Kokusu komşuya gider. Komşunun hakkı doğar. Komşu payı çitile/ tasla yollanır.

Derler ki, Tirşik yalnız içilirse küser. Tirşik ailesiyle içilmek ister. Tirşik ailesi bulgur pilavı, yufka, ekmek, yanında turşu/turp/soğan. Yine derler ki tirşiğin hakkı uçtür.

tadına varanlar hem özler, hem de Andırın yöresindeki anılarını tazeler.

### 5. Tirşiğin Kimliği

Andırınlıların bir tezi/ tavrı var. Tirşiği Tirşik çorbası, Tirşik yemeği demezler. Tirşiğe, Tirşik derler. Bu da Andırın ile tirşiğin ne denli uyduğunu, örtüştüğünü gösterir. Andırın'da da, dışarıda da Andırınlılar tirşikçi derler. Andırın, Tirşik; Tirşik, Andırın olmuştur. Yani Tirşik Andırın kimliğidir.

Yurdumuzda böylesi çok az bitki ile memleketi özdeşir. Özdeşenlerde başka memleketler itiraz



ederler. Andırın dışında hiçbir yer tirşiğe sahip çıkmamıştır.

Kimliğe, Kendini ifade etme tanımla diye bakarsak, Andırın ve tirşik uyumuna hak veririz. Hiçbir Andırınlı Tirşikten utanmaz guncunmaz, tersine, övünür. Kendi kimliği, kişiliği gibi sahip çıkar.

Tirşiğe kimlik veren veya kazandıran Andırın'dır. Tarihten beri Andırında Tirşik bilinmektedir. Kendi özgün yiyeceği olarak tirşiği gittiği yere götürür, orda yaşatır, tanıtır yayar. Dışarıda bir Andırınlı memleketi özlerken tası, toprağı kadar tirşiğide özler. Biraraya geldiklerinde 'tirşikten bahsederler, tirşik olsa yesek/içsek derler.'

Andırınlılar, memleketini tanıtırken kendilerine has değer olarak tirşiği söylerler.

### 6. Tirşiğin Markası

Marka bir yöreye özgü, orada üretilen/ var olan/hayat bulan/yayılan/ orayı tanıtan/ ürün veya değere verilen isimdir. Böyle bakarsak Tirşik Andırın'a özgüdür. Andırın'ın markasıdır. Andırınlılar kendi öz değeri olan tirşiğin coğrafi patentini alarak tescillediler. Tirşik, resmen de Andırınlıdır.

Marka olmak yetmez, onu korumalı, yaşatmalı, geliştirmeli daha anlamlıdır. Andırın, Sivil Toplum Örgütleri marifetiyle bunu başarmaktadır. Tirşik patenti talebi gerekçesinde şu ifadeleri yer alır.

Tirşik Patent Başvurusunda, Tirşik şöyle tanımlanır



“Bizler hiçbir zaman Tirşik Çorbası içtim demedik ve demeyiz. Bu yanlışlıklara rastladığımızda bir Andırınlı olarak müdahale etmemiz ve doğrusunu beyan etmemiz gerekmektedir. Tirşik ne bir çorba, ne de bir yemektir. Tirşik Tirşiktir.”

Patent Belgesinde de, ürünün adı TİRŞİK, Coğrafi işaretin adı “ANDIRIN TİRŞİĞİ” olarak geçer. Belge Tirşiğin yapılışını, standartlarını verir. Buna uyulmanın Tirşik olacağını beyan eder. Tirşiğin başta Kahramanmaraş olmak üzere diğer bölgelerde de üretilebileceğini söyler. Belgeden anlıyoruz ki, Tirşik resmen Andırınlıdır. Andırın markasıdır. Emeği geçenleri tarih anacaktır.

### 7. Tirşik İmajı

Tirşik, doğada kendi kaderini yaşayan bir bitkidir. Tek yaprak halinde filizlenir. Bir veya birden fazla yapraklı hale gelir. Kartlaşınca ortadan sap çıkar, kırmızı başlık alır. Çukurova Bölgesinde, güzün çıkar. Kışları ılık ve yağışlı geçtiğinden kışında yaşar. Torosların yüksek rakımlarında bahar mevsiminde çıkar. Nerdeyse üç mevsim Tirşik yaşar.

Tirşik bu yönü ile insanlara cömert bir ziyaf olarak sunar kendini. Yaz

mevsiminde soğutucular sayesinde bulunur.

Doğa ile toplum arasında, bitki ile insan arasında bağ kurulur. İnsan ve toplum/ bunlar üzerinden dolaylı şekilde anlatılır. Tirşikte böyle.

Tirşik koyu yeşil kendinden çizgili yaradılış icabı insana sanat zevki sunar. Yeşil, saflığı, cömertliği, temizliği, huzuru, doyumu temsil eder.

Andırın ve toros kuşağı toplumu da Tirşik yaprağı gibi saf, sade cömert yapısı vardır. Andırın deyince Tirşik akla gelir. Bir yabancı tattığı Tirşik üzerinden Andırınla bağ kurar.

Toros dağlarının, yaylalarının, yamaçlarının, düzlüklerinin, vadilerinin, kırlarının bakir ve korunması nice bitkileri o coğrafya da yaşayan insanlar ile aynı kaderi yaşar. Tirşik öyle bir bitkidir ki, isimlerinden de anlaşılacağı gibi hiçbir canlı ona dokunamaz, yiyemez. Yalnızca insanoğlu koparır. Koparmakla da kalmaz, özene bezene kıyar. Kıymakla kalmaz, ekşitir. Ekşitmekle de kalmaz fokur fokur kaynatır. Kaynatmakla da kalmaz soğutur, ikram eder. Yani doğa da hiçbir canlının ilgilenmediği Tirşiğe, Andırın insanı el atmış, hizmete sunmuştur. Yani Tirşiği, emek vererek nimete dönüştürmüştür.

Tirşik, Toros coğrafyasının gururunu taşır. Onu Tirşik eden Andırınlılarda gururla, onurla yaşama mücadelesi verir. Diyebiliriz ki Tirşik Andırının imajıdır. İşte Tirşik, İşte Andırın.

### 8. Tirşik Edebiyatı, Sanatı

Andırın coğrafyası, Kahramanmaraş kültür, sanat, edebiyat ikliminin bir parçasıdır. İçinde olduğu Çukurova'nın bereketli ovaları kadar bereketli edebiyat

ve sanatının da bir parçasıdır. Üstelik göç yolu üzerinde oluşun dolaylı buradan geçen konak göçerlerin etkisi altındadır. Andırın böylesi güçlü kaynaklardan beslenir. Tirşikte beslenen bu güçlü kaynaklardan nasibini alır.

Andırın'da önce sözlü kültür ve anlatım yoğunluğu yaşanırken, sonraları yazılı edebiyatla gelenek sürer. Andırın'da edebiyat deyince şiir, şiir deyince tirşik akla gelir. Şiir söyleyen yazan her Andırınlı bir tirşik şiiri yazmıştır. Belki de üzerine en çok şiir yazılan bitki Tirşiktir. Tirşik bizim insanımıza şiiri sevdirmiştir.

Öyle ki tirşik şiirleri bir güldeste olabilir. İnsanlar Tirşik şiirlerini yollayarak iletişim kurar, hasret giderir. Okullarda şiir yarışmalarında tirşik şiiri derece alır. Tirşik üzerinden diğer yazılı edebiyat türleri de üretilmektedir. Hikaye, deneme, yazı gibi.

### 9. Tirşik Ekonomisi

Tirşik bu günlerde önemli bir ekonomik değer sayılmıyor. Ama ilerde bu potansiyeli taşıyor. Proje düzeyinde de olsa ekonomik girişimlere rastlıyoruz. Andırın, Kadırlı, Osmaniye yöresinde evde tirşik kaynatarak bildik yere emeği karşılığı verenlere var. En çok Andırın Kastal Köyü tirşiği, oranın kadınlarının iyi pişirdiği bilindiğinden tercih edilmektedir.

Büyük Şehirlerde tirşik adıyla lokanta, iş yeri açma girişimleri var. Hatta seri imalat şeklinde düşünülere tanık oluyoruz. Ama hepimiz biliyoruz ki tirşik yerinde, emekle, el maharetiyle meydana getirilir. Aslı bozulmamalıdır.

Tirşik turizm açısından da kullanılabilir. Çiçek, vazo, süsleme sanatları takılar, hediyelik eşyalar şeklinde tasarlanıp pazarlanabilir. Bu şekilde düşününler bulunmak-



tadır.

### 10. Tirşik Hareketi

Tirşik Andırın için marka, Andırının imajı olalı beri hareket getir-



mektedir. Andırın'ın neredeyse iki katı insanı dışarıda yaşamaktadır. Gerek içerdekiler gerek dışarıdakileri kendilerini tanıtmaya Tirşik yetişir.

Tirşik Andırınlıları bir araya getiren buluşma, konuşma, sohbet, kaynaşma aracıdır. Yabancıları Andırını tanıtırken de kullandıkları nerdeyse tek silahtır. Tirşik gurbetteki Andırınlıların tutundukları kültür objesi olmuştur. Artık tirşik buluşma, toplanma, şenlik, toplu hareket olmamaktadır. Tirşik Andırın Sivil Toplum Örgütlenmesinde gizli bir kahraman gibidir. Andırın dernekleri; logo, anblem, flama, rozet gibi tanıtıcı materyallerde tirşik kullanılır. Derneklerin hepsinde Tirşik yaprağı yer alır.

Tirşik Dergisi; Bölgenin Kültür,-Sanat, Edebiyat, yaşam değerlerini işliyor. Dergi her yeni sayısında heyecan uyandırıyor. İnternet, sanal ortamda tirşik sayfaları açılıyor, bol bol kullanılıyor. Bütün bunlar gösteriyor ki Tirşik Andırın'a nefes oluyor. Onunla var olma, ayakta kalma, tutunma, tanıma yolları ve köprüleri kuruyor.

Tirşik Andırınlıları bir araya getiren, bir arada tutan ortak değeridir. Ondandır dolayı her zaman aramızda yaşayacak, canlı ve diri tutulacaktır.

Tirşik doğayı çağırıldığından ileride doğanın ve çevreninde sembolü haline gelecektir. İnsanlar onu sembol haline getirecektir. İnsanlar onun sembolü altında mücadeleye edecektir.

### 11. Tirşik Üzerine

Andırınlılar kendilerini Tirşik üzerinden tanıtırıyorlar, kültürlerini yayıyorlar. Öte yandan Tirşiğe sahiplenerek marka yapmaya çalışıyorlar. İleride bu markanın katma değere düşmesi bekleniyor.

Yukarıda işlendiği üzere, bir bitki yemek olmaktan çıkıyor, toplumsal harekete dönülüyor. Modern çağın araç ve yöntemlerinden yararlanarak tirşik işleniyor. Andırın ve bölgenin simgesi haline geliyor.

Artık Tirşik kültür, sanat, edebiyatta kullanılıyor. Sosyal hareketlerin simgesi haline geliyor. Andırının tanıtımının temel aracı oluyor. Dışardan bakışta, Tirşik ve Andırın özdeş görünüyor.

Eskiden bildik aileler arasında Tirşik sofrası kurulurken, yenilerde gurbette, örgütle Andırınlılar Tirşik şölenleri yapıyorlar. Andırın, Kahramanmaraş, Kadirli, Osmaniye, Adana, Ankara, İstanbul kentlerinde her yıl düzenli yapılmaktadır. Bu şölenlere yabancılar katılmakta ünü giderek artmakta, yayılmaktadır.

Önce yemek, sonra yayılma, sonra tanıtım, sonra da sosyal hareketlere motor olan Tirşik ku-

rumsallaşma aşamasına gelmiş bulunuyor. Yerel İdareler ve Sivil Toplum Hareketleri eliyle tirşik değerinin kalıcı hale dönüşmesi gerekiyor.

## Tirşik

Pancarın vatani Tırıl,  
Topluyollar harıl harıl,  
Yüze güler pırıl pırıl,  
Andırın doktoru geldi.

Kastal'da olur iyisi,  
Kötü değil hiç birisi.  
Tablacıdan gelir sesi,  
Andırın doktoru geldi.

Bulgur pilavı olacak,  
Tirşik tabağa dolacak.  
Yufka yanında gelecek,  
Andırın doktoru geldi.

İlaç niyetine alın,  
Yan etkisi yoktur bilin.  
Pancar geldi, yüze gülün,  
Andırın doktoru geldi.

İsmail, tirşiği övüyor.  
Yiyen sağlıklı oluyor.  
Hastalar pancar geliyor,  
Andırın doktoru geldi.

İsmail Temel

## Patent Raporu

Patent Enstitüsü Başkanlığından:

### 555 SAYILI KANUNUN HÜKMÜNDE KARARNAME GEREĞİ COĞRAFI İŞARETLERİN KORUNMASINA İLİŞKİN TEŞCİL TALEBİ İLANI

Aşağıda başvuru tarihi, başvuru numarası, başvuru sahibi, çeşidi ve teknik özellikleri belirtilen coğrafi işaret tescil başvurusu, 4128 sayılı kanunla düzenlemeler yapılan 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun hükmünde kararname kapsamında ilgililerin "Başvurunun Resmi Gazetede ilan tarihinden itibaren altı ay içinde ilgili herkes 3, 5, 7 ve 8'inci maddelerdeki hükümlere uygunluk açısından tescil talebinin geçersizliğine ilişkin Enstitü nezdinde itirazlarda bulunur." hükmüne amir olan Kararnamenin 11. Maddesine 1. Fikrasına uygun olarak ilan edilmektedir.

Tescil edilecek coğrafi işaretler yine aynen Kararname'nin 20. maddesi gereğince; başkalarının aynı ürünleri üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri; aşağıda belirtilen komisyon tarafından hem üretim aşamasında hem de pazarlama aşamasında sürekli yapılacaktır.

#### COĞRAFI İŞARET

**Başvuru Tarihi:** 06.05.2010

**Başvuru No:** C2010/024

**Coğrafi İşaret Türü:** Mahreç İşareti

**Başvuru Sahibi:** Andırınlılar Eğitim, Kültür,

Yardımlaşma ve Dayanışma derneği

**Başvuru Sahibinin Adresi:** İlkiz sokak no:21/22

Kızılay /ANKARA

**Ürünün Adı:** Tirşik

**Coğrafi İşaretin adı:** Andırın Tirşığı

**Coğrafi sınırlar:** Kahramanmaraş ili ve ilçeleri (belirtilen özelliklere bağlı kalınmak üzere diğer bölgelerde de üretilebilir.)

**Kullanım biçimi:** Markalama

**Ürünün tanıtımı:** Andırın tirşığı yapımında kullanılan bitki, maki bitki örtüsünün oluşturduğu humuslu toprakta yetişen, özellikle yeryüzü kireç taşı kaplı alanda taze ve kuzukulaçığı diye tabir edilen 10 -15 cm uzunluğunda, Kahramanmaraş ili Andırın ilçesinde yabancı pancar olarak adlandırılan zehirli bir bitkidir. Çok ince kıyılmış yabancı pancar, su, yoğurt, un tercihen (yarma ve nohut) ile meydana gelen karışımın hava ile teması kesilmek suretiyle en az 10 saat mayalanmaya tabi tutulması, mayalanan karışımın 2,5- 3 saat odun ateşinde pişirilmesi sonra miktarı tercihe bağlı olarak bir porsiyonda yaklaşık bir diş sarımsak ezmesi ilave edilerek soğuk bir şekilde tüketilen bir bitki çorbasıdır.

#### Ayrıt Edici Özellikleri:

Tirşik'in iki önemli ayrıt edici özelliği vardır. Birincisi yapım tekniği ve mayalanması, ikincisi hammaddesi yabancı pancar bitkisinin, biyolojik değişime uğramasıdır. Damak zevkine ve tadını veren yabancı pancarının yak-

laşık 650 -1250 m yükseklikte Karasal ve Akdeniz ikliminin kesişim noktasında, Kasım-Nisan ayları arasında yetişmesidir. Damak zevkine uygunluk açısından tercih edilen yetiştirme dönemi Aralık-Şubat ayları arasındadır.

#### Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler:

Tirşik ana maddesi olan yabancı pancarının 50 m'den daha yüksek yerlerde 10-15 cm boyunda maki bitkisinin olduğu humuslu toprakta yetişmesi gerekir. Yabancı pancar, Karasal iklim ve Akdeniz'in kesiştiği yerlerde yetişir.

#### Üretim Metodu: Malzemeler

1 kg yabancı pancar

4 lt su

250gr yoğurt

175 gr un

10 gr yarma

10 gr nohut

1 çay kaşığı tuz

- Yabancı pancar çok ince bir şekilde kıyılır.

- Bol su kullanılarak en az iki kere yıkanır.

- Su 50 c'ye kadar ısıtılır.

- 50 gr un ilave edilir iyice karıştırılır.

- 250 gr yoğurt ilave edilir.

- Un ve yoğurt birlikte çırpılmış suyun içerisine kıyılmış yabancı pancar ilave edilir ve karıştırılır. Tercihe bağlı olarak nohut ve yarma da ilave edilir.

- Karışım kaşık yardımıyla düzlenir

- Su yüzeyine çıkan yabancı pancarın üzerine kalın un ile yüzeyi tamamen kaplayacak şekilde ince bir tabaka oluşturulur. Karışımın hava ile teması un ile engellenir.

- Kazanın kapağı kapatılır.

- Karışımın olduğu kabin hava almaması için etrafı özenle kapatılır. 27-30°C'de sıcaklığını muhafaza etmesi sağlanır. En az 10 saat bu şekilde bekletilir.

- Karışım kabarmışsa iyi mayalanmış demektir. Eğer kabarmamış ise 3-4 saat daha mayalanmaya bırakılır.

- Varsa üzerindeki un karışıma kaşık yardımıyla iyice yedilir.

- Odun ateşindeki ocağa konulur, Kaynayana kadar sürekli karıştırılır.

- Kaynamada sakinleşme sağlandıktan sonra kazanın kapağı kapatılarak 5-10 dk ara ile karıştırılır. Çorba kıvamına gelene kadar bu işleme devam edilir.

-10 c'ye kadar soğumaya bırakılır.

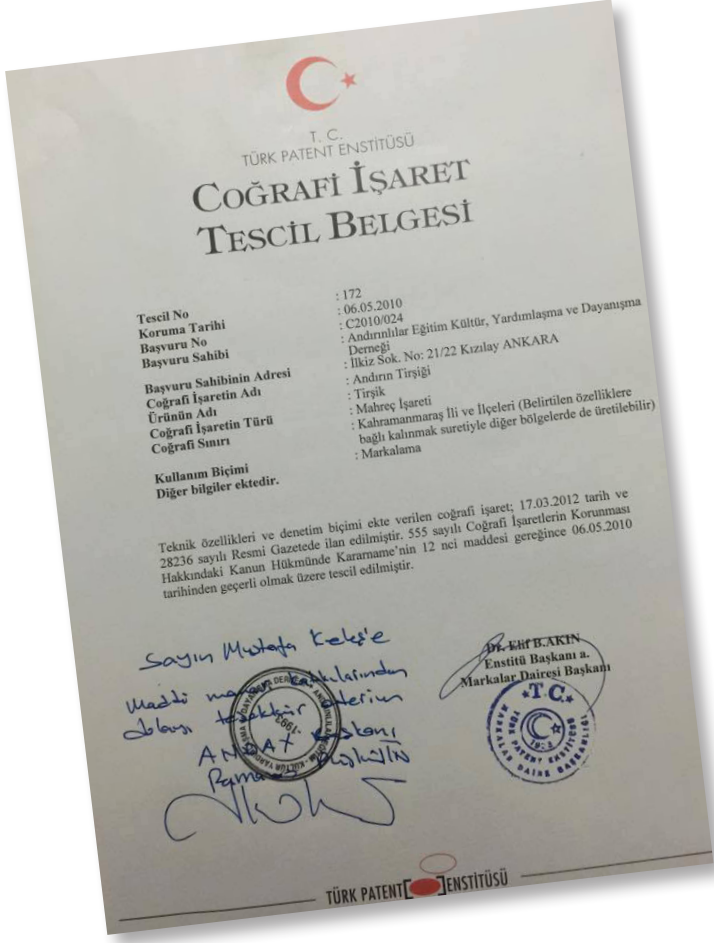
- 1 kg yabancı pancardan yaklaşık 3,5 lt tirşik elde edilir.

- Birkaç diş sarımsak soyulup rendelenerek sos haline getirilir. Pişmiş tirşiğe ilave edilir.

- Bulgur pilavı ile servis edilir.

#### Denetleme Kriterleri:

Denetim Andırın Belediyesi ve Andırın Kaymakamlığı-Halk Eğitim Müdürlüğü tarafından oluşturulacak 3 kişilik komisyon marifeti ile 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine uygun olarak gerçekleştirilecektir.



## Tekif

- Andırın'da bir caddeye, parka **TİRŞİK** adı verilmeli
- Tırşik heykeli dikilmeli
- Kastal'ın adı Tırşik Köyü olmalı

## Tırşik Sözlüğü

Tırşik  
Tırşik pancarı  
Gavur pancarı  
Yılan pancarı  
Yılan yastığı  
Yılan dili  
Tırşik otu  
Tırşik çorbası  
Tırşik bastırması  
Tırşik doğraması  
Tırşik kazanı  
Tırşik kurutması  
Tırşik sapı  
Tırşik yaprağı  
Tırşik erkeği  
Gabarcık

## MİNİ HİKAYE 1

Ailesinin varını yoğunu vererek okuttukları evladı doktor olur. Andırına atanır. Andırın Kahramanmaraş'a bağlı olsa da yolu o zamanlar Kadirli'den geçer. Genç doktor Kadirli garajına gelir. Kadirli garajına iner inmez bir çağrı duyar. Tablacı Tırşik pancarı dolu tablasının yanında avazı çıktığı kadar bağırrır.

Andırın doktoru geldi,

Andırın doktoru geldi!

Doktor hayretler içinde sağına soluna bakar. Tanıdığı birini göremez. Ama kendinin doktor olduğunu nasıl tanıdılar! Şaşırır kalır! Öte yandan da gururlanır. Andırın doktoru olduğuna, o gururla Andırının kıvrımlı tozlu yollarını tutar. Doktorda halbuki tablacı doktor falan bildiği yok. Andırından toplanan bin bir faydası olan tırşığı doktora benzeterek satma peşindedir.

## MİNİ HİKAYE 2

Bizim oralarda anlatırlar. Bir adam hastalanmış Adana'ya doktora gitmiş. Doktor hastaya Kış günü et yemelisin

Yaz günü ot yemelisin denir

Anadolu beslenme geleneğini anlatmış anlaşılabilir. Andırın yöresinde de ilkbahar ve sonbaharda Tırşik çıkar. Hatta yayla bölgesinde yazında toplanır. Sofraya gelir. Adamda bol bol tırşik içmiş, iyi olmuş.

## ANDIRIN AĞIDI

Galaylı gazanda tırşik basdıran,  
Yoğurdu torbaya goyup asdıran.

Pilavın üsdüne horuz kesdiren.

Yufka ile yiyenlerin nicoldu.

**Kazım TEMİR**

## Andırın'da Fonksiyonel Bir Besin TİRŞİK

Ülkemiz endemik bitkiler potansiyeli açısından oldukça zengindir. Bunların birçoğunun çok farklı işlevselliğe sahip olduğu ülkemizin değişik bölgelerindeki yöre halkı tarafından keşfedilmiş, çeşitli amaçlar doğrultusunda tohum veya yağından, sap ya da yapraklarından, meyve ya da çiçeklerinden günümüze kadar yararlanıla gelmiştir. Hatta bunlardan fonksiyonel özellikleri ön plana çıkan kimi bitkisel ürünlerde özellikle son zamanlarda yaygın bir şekilde bilimsel araştırmalar yapılmakta, sözü edilen yararların bilimsel bulgularla destekli olması daha da bir anlam ifade etmekte, söylenti ya da inanişin ötesinde bu ürünlere akademik bir nitelik ve güven kazandırılmaktadır.

Günümüzde özellikle farmakoloji ve gıda endüstrileri bu türden birçok ürüne endüstriyel nitelik kazandırma çabası içerisinde. Bu alanda faaliyet gösteren birçok kuruluş, global dünyanın gereklerine ayak uydurma çabası içerisinde popüleritesi hızla artan bu türden ürünler için Ar-Ge çalışmalarına hız vermiştir.

Andırın yöresinde her yıl gerçekleştirilen Tirşik Festivaline isminin verilmesini doğasında hak ettiğini düşündüğümüz "TİRŞİK" pancarı, pişirilerek zehri alınmış şifalı çorbası ve bu gıdanın fonksiyonel ve besinsel tarafları irdelenmeye çalışılacaktır. Yöre dilinde "Andırın Doktoru" olarak anılan bu bitki ile ilgili olarak özellikle yöreden birçok kişinin söyleyecek çok şeyi olduğu kanısını taşıyorum.

Bağırsak tembelliğine iyi geldiği, basur illetini tedavi ettiği vs. gibi.. Tabii ki bunların çoğusu yöre inanişları ve söylentilerinden ibaret olmakla birlikte,

tirşik bitkisinin ve ondan yapılan çorbasının bu türden inanişların odağında olmasının, dilden dile, yöreden yöreye uzanmış olduğu bu namın, uzun yıllar boyunca, hatta Andırın'ın tarihi kadar eski olmasında bazı gerçeklerin varlığını da düşünmek gerekir. Nitekim, bu bitki ile ilgili olarak tarafımızca yapılan literatür taraması ve laboratuvarlarımızda gerçekleştirilen birtakım analizler, insan sağlığı ve beslenmesi ile ilgili olarak iddia edilenlerin doğruluğunu büyük oranda ortaya koymuştur.

Bu bulgular, tirşik pancarı denilen ve şifalı namıyla tirşik çorbasına hammaddelik yapan bu bitki üzerinde ileri düzeyde enstrümental analizlerin planlanması ve gerçekleştirilmesini hedef göstermiş ve fırsat sunmuştur. Bu arada bu bitkinin anavatanının neresi olduğu ile ilgili tartışma ve inanişlar hep olmuştur ve olmaya da devam edecektir. Ancak, anavatanı neresi olursa olsun, yaşayan vatanının Andırın olduğu hepimizce bilinen bu bitkinin ve bileşimine girdiği "tirşik" adıyla nam salan sofraya katığının hak ettiği yeri almasında, ulusal ve uluslararası tanınmışlığını sağlamada, "yöremize hizmet" öncelikli hedefleri arasında olan üniversitemizin de değerli akademisyenlerinin emek vereceğinden kuşku duyulmayacağı "Tirşiğe gönül verenlerle" burada paylaşılmak durumundadır.

**Tirşik pancarının bazı besinsel ve fonksiyonel özellikleri üzerinde gerçekleştirilen analiz sonuçları aşağıdaki çizelgede yer almaktadır;**

Çizelgeden de görüleceği üzere, ürünün antioksidan özelliği bulunmaktadır ve parametreye ait aktivite değerleri, antioksidan

Özellik	Miktar
Antioksidan (U/mg prt)	
CAT	19,9
SOD	20,6
Kuru madde (%)	12,20
Protein (%)	2,85
Kuru madde (%)	12,20
Protein (%)	2,85 23,32 (km'de)
Kül (%)	1,22 10,07(km'de)
pH	6,35

özelliği saptanmış diğer birtakım bitkisel materyal gibi (ısırgan otu gibi..) oldukça iyi düzeydedir. Gıdalardaki antioksidan özellik onlara fonksiyonellik kazandıran parametrelerdendir. Canlılarda, kimyasal süreçler (prosesler), özellikle oksitlenme, serbest radikallerin oluşmasına neden olur.

Yüksek derecede reaktif olan serbest radikaller farklı moleküller ile kolayca reaksiyona girebilir ve böylece hücrelere, canlıya zarar verebilir. Antioksidanlar serbest radikallerle reaksiyona girerek (onlarla bağ kurarak) hücrelere zarar vermemelerini önlerler. Bu özellikleriyle hücrelerin anomalileşme, ve sonuç olarak tümör oluşturma risklerini azalttıkları gibi, hücre yıkımını da azalttıkları için, daha sağlıklı ve yaşlılık etkilerinin minimum olduğu bir yaşam şansını yükseltir.

Antioksidanların bir kısmı vücudun kendisi tarafından serbest radikallere karşı bir savunma sistemi olarak üretilirken, bir kısmı ise diyetimizde özellikle de bitkilerle alınmaktadır. Vücudun serbest radikallere karşı savunma olarak ürettiği antioksidanlar; katalaz, glutatyon, peroksidaz ve SOD (süperoksit dismutaz) gibi enzimlerdir. Tirşik bitkisinin de, özellikle katalaz ve SOD enzimleri bakımından





yüksek aktiviteye sahip olduğu tarafımızca yürütülen çalışmanın analiz sonuçlarıyla ortaya çıkmıştır.

Yine analiz sonuçlarımızın incelenmesinden; kurumaddenin yaklaşık dörtte birini proteinin oluşturduğu, yapılan hesaplama ile de yine önemli bir kısmının selüloz denen elyaf materyalden oluşmuş olduğu anlaşılmaktadır. Burada değinilecek iki önemli nokta vardır; birincisi, sebzelerin zaten yapısı itibarıyla iskeletini selüloz oluşturmaktadır ve yine bilinmektedir ki, selüloz insan tarafından sindirilebilirliği olmayan bir molekül olması nedeniyle özellikle bağırsak tembelliğine maruz olan bireyler için tüketimi sıklıkla salık verilen bir gıda maddesidir. Dünya sağlık teşkilatınca da bireylerin günlük olarak belli bir miktar lifli gıda materyali tüketimi öngörülmüştür ve bu miktar yaklaşık 30-40 g kadardır.

Tirşiğin tüketiminin bu bakış açısından da önemli bir yeri vardır ve sürdürülebilir beslenme modellerinde bu yararları kaçınılmazdır. İkinci önemli bir nokta şudur ki; tirşik pancarı bilindiği üzere doğrudan tüketilemeyen

bir bitkidir ve yörede nam salan tirşik çorbasının temel bileşenidir. Bu çorbanın yapımında ikinci bir temel bileşen ise yoğurttur ve yoğurttan gelen hayvansal protein yanında tirşikten gelen bitkisel proteinin birleşmesiyle biyolojik değerlilik artırılmış, yine tirşiğin içerdiği bir kısım mineral ve vitaminin de bileşime taşınmış olmasıyla, ürünün yukarıda belirtilen posalı gıda alımındaki metabolizmal yararının yanı sıra besleyici tarafı da ortaya çıkarılmış bulunmaktadır. Bütün bunlarla birlikte, sofralarımızın fonksiyonel bir besini olan tirşik katığının çok önemli bir özelliği onun fermente kimliğidir. Yapılışında, ince kıyılmış pancar ile birlikte bileşime giren döğme ve yoğurt karıştırılmakta ve karışımın üzeri kepekli un ile hava almayacak şekilde örtülerek mayalanmaya bırakılmaktadır. Burada dövme materyalinden gelen fermentatif mayalarla, yoğurttan gelen laktik asit bakterileri oluşturdukları sinerjizmle fermentasyonu gerçekleştirmekte, üründe karakteristik mayhoş bir tat oluşmakta ve sindirilebilirliğin artmasına

da katkı sağlanmaktadır. Bu fermentasyonda ortaya çıkan bazı metabolitler (laktik asit gibi..) insan sağlığı ve beslenmesinde fonksiyonel özelliğe sahip metabolitlerdendir.

Ayrıca, yine tirşiğin bileşiminde tahıl grubunu temsilen bulunan dövme materyalinin fermentasyona uğraması sonucu B grubu vitamin içeriğinin arttığı ve fermentasyonun tahıllarda bulunan antinutrisyonel faktörlerin miktarını azalttığı göz önüne alındığında, bu besinin “yöresel fonksiyonel bir gıda” olduğu yönündeki saptamalarımız doğrudanlanmaktadır.

Özetle, mahiyet ve içerik bakımından zengin bir sofraya kültürüne sahip olan ülkemizin değişik yörelerinde endemik olarak bulunan birçok bitkisel materyalin, insan sağlığı ve beslenmesinde üstün fonksiyonel ve besinsel özelliklerinin ortaya konulması yönünde ileri düzeyde akademik çalışmalara hız verilmeli, sözü edilen bilimsel bilgi ve saptamalar deneysel hayvanlardan elde edilecek bulgularla da desteklenmelidir.