

Deneme
Ahmet NARİNOĞLU

TİRŞİK TEN ÇUKUROVA'YA

Çukurova'da Torosların Çukurova'ya bakan yamaçlarında yetişen koyu yeşil pancara benzeyen yabancı bitki.

Kuş konmaz, hayvan yemez, bilen koparamaz. Ağulu yeşil tirşik.

Ilıman Akdeniz sonbaharında başlar, kışın çokça yetişir. Baharlarda sürer. Torosların yükseklerinde yaza kadar ulaşır.

İnsanoğlu tirşik pancarını sabırla ve akılla işleye işleye, yani mayalandıra mayalandıra zararsız hatta faydalımı faydalı bir yiyecek haline dönüştürür. Ondan da şifalar buluruz. Andırın'da bilinen tirşik göç kültürü ile Çukurova düzüne yayılır.

Bugün Kadirli, Osmaniye, Ceyhan, Kırıkhan, İskenderun, Adana'da bilinir hâsılı. Toros yamaçlarında, Çukurova düzündə bilinmektedir.

Her kış geldiğinde özlenir ve aranır.

Tirşik artık Çukurova'nın doğal yemeği olmuştur. Ilık kış meltemleriyle nemli topraklarda güneşi yiye yiye büyür. İnsanoğlu taze iken koparır. Kökünden yeniden yeşerir. Böylece yüzyıllardır kaybolmaz.

Hem kendi kaybolmaz yaşar yüzyıllar boyu, hem toplumumuz olur. Kendimiz olur. Kültürümüz olur.

Tirşik Çukurova coğrafyasının kültürü, toplumsal yaşamın ortak unsuru haline gelmiştir. Tirşik Çukurova'nın tanıtım bitkisi ve yemeği olur.

Böylesi bitki yani, tirşik ortak kültür değeri olunca bugün yaşatmak istediğimiz ortak kültür değerlerinden biridir. Söze, yazıya, dile dökülür. Sanata, edebiyata malzeme teşkil eder. Ortak tanınma, tanışma aracı haline gelir. Dilimiz olur, sesimiz olur, yazımız olur, döner dolaşır dergimiz olur.

Tirşik şimdi Çukurova'da ortak kültür ve yaşam değerleri yaşatma çabamızın adı. Bu çabanın paylaşıldığı platform, yani dergi evlere, iş yerlerine kurumlara, bürolara konuk olacak. Dost. Bizden biri. İçimizden biri.

Tirşik dergisi aranırfa gelmediğinde yokluğu hissedilirse yer etmiş demektir. Ekmek su gibi olmasa da yokluğu hissedilen bir ihtiyaç olmalı Tirşik. Tirşik dergisini böylesi nitelik kalite ve sıcaklığa ulaştırmak da bize vazife.

Size de okumak, sahiplenmek, yaşatmak düşer.