

3 T'MİZ VAR

Saymakla bitmez. Nelerimiz var. Nelerimiz var. Nelerimiz yok ki? Varda var. Bu coğrafya bereket coğrafyası. Tabiat bereket dolu. Toplum bereketli. Kültürümüz bereket harmanı.

O kültür ki, toplumu birbirine bağlıyor. Hamurumuzda mayamız, yapımızda çimentomuz, kabımızda tutkalımız oluyor. Perçin oluyor. Kenetliyor, kenetleniyoruz.

İşte üç T'miz.

Tarhana, Tirşik, Turp.

Tarhana

Tarhanayı kesinlikle Orta Asya'dan getirdik. Tarihin bir hakikati bu. Ama aslına baktığımızda Tarhana, Arap aş Tirit gibi temel beslenme yemekleri ancak kırlarda var olur ve yaşar. Öylede olmuştur. Bunların başında tarhana gelir.

Buğdayı bir taşa döverek yarma etmek ne kolay. Ayranı ekşitip yarma ile karıştırmak ne kolay. Memleketimizde bunun sıcaklığına toyga, soğukluğa ayran çorbası denir. Hele birde yarpuz gibi kokulu ot atılırsa. Yarma yağmalar kurutulursa al sana tarhana. Yıl boyu aşın olur, katığın olur. Doyurur seni.

Tarhana toplumun ortak üretimi ve imece yanımızdır. Tek başına tarhana yapılmaz. Ortaklaşa yapılır. 'İmece' ile yapılır. Ortak emek, ortak değer katılır. Komşuluk akrabalık güçlenir. Toplum bir daha kenetlenir. O mis gibi kokan tarhanalar. Gurbette özlemin adı olur. Ağzda tat, dillerde destan olur. Şiir olur, türküler olur. Kültür olur. Biz olur, bizim olur.

Kahramanmaraşın işgali sırasında bir Fransız Subayı anılarında Maraşlılar bizi tarhana, yufka eklemek, pekmezle kovdular demiş. Hepsi de Stratejik ürün. En zor zamanda yanımızda.

Eskiden derlerdi ki, tarhana yüz ağartır. Çocuğa çerez, misafire çorba, eve yemek olur. Cebe, azığa konur, yolda yoldaş olur.

Tarhana Çukurova, Toros yamaçları, iç Toroslarda halkın temel gıdası idi. Kendi ihtiyacını kendi aile ekonomisinin en güzel misalidir. Bu yüzden toplum dinamik, geleneklerine bağlı, canlı, kaynaşmış, halde idi. Ne yazık ki göç tarhanayı da vurdu. Köylerde hem iş gücü azaldı, hem de tarhana tüketim alışkanlıkları terkedildi. Bereket versin şimdiden ticareti yapılıyor. Yayla kültü hayvancılıktan insan konaklamaya geçtikçe kültürel değerler yeniden hayata geçirilmeye çalışılıyor. Tarhanada bu gün dönüşten nasibini alıyor.

Tirşik

Tirşik tarihi bilinmiyor. O denli eski muhtemel Anadolu'ya gelişimizde vardı. Tirşik bu toprağın bitkisi, bu toprağın yemeği. Anadolu'nun her tarafında akışın yerli oluşunu ispat eder. Mesela

Türlerin o dönemde yaşamadığı bazı Anadolu topraklarında da oluşu, bilinişi bunu ispata yeter. Gerçekten de her yörede tirşik var. Değişik adlarla, yemek çeşitleriyle yaşamaktadır.

Tirşik bu denli yoğun, kültür birikimine Toroslarda, Torosların andırın yöresinde rastlanır. Öyle ki koca coğrafya her taşı, çalı dibinde tirşik biter. Toplumun tümüne “tirişikçi” derler. Kültür hayatımıza öylesine girmiş ki, toplumun hamuru, mayası olmuş. Daha öte Andırın imajı, markası, kimliği olagelmıştır.

Tirşik böyle bir şey. Güz mevsimi gelince Çukurovanın Toroslara bakan yamaçlarında özellikle hecedin bölgesinde çıkmaya başlar. Tirşik yol boylarını süsler. Çocuklar sepet, poşetlerle topladığı tirşiği yol boyuna çıkarır satarlar. Alan memnun, satan memnun olur.

Güz ve kış aylarında merkez ve aşağı andırının , baharda yukarı Andırının yemeği olur tirşik. Üç mevsim andırına ev sahipliği yapar.

Tirşik fakirin yemeğidir. Andırında üç mevsim sofralara konuk olur. Soğutucu cihazlarla her mevsim taze kalmakta, arandığında bulunmaktadır.

Kültürel ve toplumsal yönü olduğundan Bölgede, bölge dışında herkez arar, bulur. Onun etrafında toplumsal duyarlılık yaşanır. İnsanlar bir araya gelir, toplaşır, kaynaşır.

Tirşik yalnızca andırın değil Çukurova bölgesinin kimliği ve otak yemeği.

Turp

Ya turp. Vatanı Kadirli. Eskiden ticarete dönük yoğun yetişmezken artık ihraç ürünü oldu. Yerden her köşesine pazarlanıyor. Kadirli turpu diye biliniyor. Turp Kadirli markası oldu. Sağolsun İtirazım Kadirlielerde iyi sahip çıkıyor.

Turp Andırındada yetişiyor. Her iki ilçenin pek çok ortak değeri turpta katılıyor.

Turp sofraların kadim dostu Turp üzerine ortak sözlerimiz, deyimlerimiz var. Atalar “Turp yemesende tarlasından geç ” demişler. Yani Kadirliye uğra demek istemişler. Yemek çeşidi olarak sofraların süsü, vazgeçilmezi.

Turp gibisi varmı? En ağır yemeklerde mide yardımcısı, Dostu. Turp salatası kış sofralarının vazgeçilmezi. Tirşik, bulgur pilavı, yufka ekmek ve yanında turp. Doyurucu bir tat ve bereket.

Üç t’miz sadece sofraların vazgeçilmezi, süsü, bereketi değil. Toplumun yaşam pınarı. Kültür varlığımız. Kültür kaynağımız. Yöremizin değeri, imajı, ortak yanı. Hamurumuz, mayamız.

İyi ki varsın üç T. Sizinle varız, övünüyoruz. Övüneceğiz. Kendimizi buluyoruz ondan.