

ANDIRIN'DA FONKSİYONEL BİR BESİN: TİRŞİK

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 anlamlı olmakta, söylenti ya da inanıştan öte 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.

Bugün bizlerin bir araya gelmesine vesile olan ve de gerçekleştirilen bu festivale isminin verilmesini doğasında hak ettiğini düşündüğümüz ve yöre dilinde “Andırın Doktoru” olarak anılan bu bitki ile ilgili olarak aramızda bulunan birçok kişinin söyleyecek çok şeyi olduğu kanısını taşıyorum. Bağırsak tembelliğine iyi geldiği, basur illetini tedavi ettiği vs. gibi.. Tabii ki bunların çoğusu yöre inanışları ve söylentilerinden ibaret olmakla birlikte, tırşik bitkisinin ve ondan yapılan çorbasının bu türden inanışların odağında olmasının, dilden dile, yöreden yöreye uzanmış olduğu namının, uzun yıllar boyunca, hatta Andırın'ın tarihi kadar eski olmasında bazı gerçeklerin varlığını da düşünmek gerekir. Nitekim, bu bitki ile ilgili olarak şu bir haftalık süre içerisinde tarafımızca yapılan literatür taraması ve laboratuvarlarımızda gerçekleştirilen birtakım analizler, insan sağlığı ve beslenmesi ile ilgili olarak iddia edilenlerin doğruluğunu büyük oranda ortaya koymuştur. Bu festival ve buluşma, tırşik pancarı denilen ve şifalı namıyla tırşik çorbasına hammaddelik yapan bu bitki üzerinde ileri düzeyde enstrümental analizlerin planlanması ve gerçekleştirilmesini hedef göstermiş ve fırsat olmuştur. Anavatanı neresi olursa olsun, yaşayan vatanının Andırın olduğu hepimizce bilinen bu bitkinin ve bileşimine girdiği gıda maddesinin hak ettiği yeri almasında ulusal ve uluslar arası tanınmışlığını sağlamada, “yöremize hizmet” öncelikli hedefleri arasında olan üniversitemizin değerli akademisyenlerinin emek vereceğinden kuşku duymadığımı siz değerli katılımcı dostlarımla ve tabiri yerinde ise “tırşığe gönül verenlerle” paylaşmak durumundayım.

Tarafımızca tırşik bitkisi üzerinde yapılan laboratuvar çalışmaları, tırşığın besinsel parametreler bakımından ve özellikle de günlük olarak tüketimi belli miktar önerilen selülozik materyal içeriği açısından insan sağlık ve beslenmesinde üstün yararları taşımanın ötesinde, ona fonksiyonel özellik kazandıran antioksidan kapasitesi bakımından da ön plana çıkmıştır. Ayrıca zehirli bitkisinin şifalı sofraya katığı haline dönüştüğü “tırşik” yapımında uygulanan fermentasyonda rol alan fermentatif mayalar ve laktik asit bakterileri, metabolizma açısından oldukça yararlı işlevler üstlenen metabolitlerin ortaya çıkmasına ve bu arada sindirilebilirliğin de kolaylaşmasına katkı sağlaması bakımından bu besinin kayda değer diğer özelliklerini ortaya koymaktadır.

Özetle, mahiyet ve içerik bakımından zengin bir sofrâ kùltürüne sahip olan ùlkemizin değişik yörelerinde endemik olarak bulunan birçok bitkisel materyalin, insan sağlık 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. Bu festival fırsatıyla bu yörenin akademisyenleri olarak bizler bu ve benzeri çalışmaların yürütülmesi konusundaki istek ve kararlılığımızı burada sizlerle paylaşıyoruz.