



Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi Sayı: 9/1 2020 s. 180-204, TÜRKİYE

Araştırma Makalesi

YUKARI ÇUKUROVA FOLKLORUNDA TİRŞİK

Ayşe UĞURELİ*

Geliş Tarihi: Ağustos, 2019

Kabul Tarihi: Ocak, 2020

Öz

Tirşik, yukarı Çukurova bölgesinde -yaygın olarak Adana, Osmaniye, Maraş'ta (özellikle Andırın)- kış aylarında yapılan şifalı bir çorbadır. Bu çorbanın hammaddesi yörede “yılan pancarı” olarak bilinen zehirli bir ottur. Yöre insanına göre tirşik, grip, soğuk algınlığı başta olmak üzere, mide ve bağırsak hastalıklarına hatta kansere bile şifadır. Bundan dolayı tirşikin diğer adı “Andırın doktoru”dur. Fakat şifa olması için doğru zamanda toplanıp, doğru şekilde pişirilip doğru şekilde tüketilmesi gerekmektedir. Bu da tirşiği Çukurova folklorunda yalnızca bir yemek olarak değil çok katmanlı kültürel bir yapı içerisinde yaşatmaktadır.

Bu çalışmanın amacı yukarı Çukurova folklorunda geçmişten bugüne her yönüyle tirşiği incelemektir. Çalışmada tirşik, çevresinde yarattığı somut ve somut olmayan kültürel mirasla birlikte incelenerek Çukurova'nın gastronomi mirası olarak değerlendirilmiştir. Bu bağlamda, tirşik üzerinden bütüncül bir perspektifle yemek, kültürel kimlik ve gastronomik miras konuları folklorla bağlantılı olarak tartışılmıştır. Çalışmada, kullanılan bilgiler, kaynak kişilerden derleme yöntemiyle elde edilmiş, fotoğraflarla güçlendirilmiştir. Çözümlemeler içinse konu ile ilgili yazılı kaynaklardan yararlanılmıştır.

Anahtar Sözcükler: Çukurova, tirşik, yılan pancarı, gastronomik miras.

TİRŞİK AT UP ÇUKUROVA'S FOLKLORE

Abstract

Tirşik is a healing soup made in winter in up Çukurova region commonly in Adana, Osmaniye, Maraş (especially Andırın). The raw material of this soup is a poisonous herb known as “snake beet” in the region. According to the people of the region tirşik heals firstly, colds and flu, stomach and bowel diseases, even cancer. Therefore, tirşik's other name is “Doctor of Andırın”. But for healing, it must be collected at the right time, cooked correctly and consumed correctly. This makes tirşik live not only as a meal in Çukurova folklore but also in a multi-layered cultural structure.

The aim of this study is to examine tirşik in all aspects of up Çukurova folklore from past to present. In this study, tirşik is evaluated as a gastronomy heritage of Çukurova by examining it with its tangible and intangible cultural heritage. In this context, food, cultural identity and gastronomic heritage issues were discussed in connection with folklore from a holistic perspective through tirşik. In the study, the information used was obtained from the

* Doktora Öğrencisi; Hacettepe Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Halk Bilimi Bölümü, ayseugureli@gmail.com.

source persons by the compilation method and strengthened with photographs. For the analysis, written sources were used.

Keywords: Çukurova, tirşik, snake beet, gastronomic heritage.

Giriş

Tirşik, Çukurova’da “yılan pancarı” ya da “gâvur pancarı” olarak bilinen zehirli bir otun çeşitli işlemlerden geçirilerek ıslah edilmesiyle yapılan şifalı bir çorbadır. Yapımı yaklaşık bir gün sürer ve oldukça zahmetlidir. Bundan dolayı imece usulüyle yapılır. Tirşik, en genel ifadeyle zehirli bir otun halk bilgeliğiyle birleşerek kültürel bellekte yemeğe dönüştüğü bir örnektir. Yapım aşamasında uygulanan ritüeller ve tirşik çevresinde inşa edilen kültür, bu yemeğin yalnızca bilgiyle, bir besin ihtiyacını karşılamak üzere değil aynı zamanda kültürel bir fenomen olarak halk bilgeliğiyle yapıpı yaşatıldığını göstermektedir.

Tirşiğin yapımı kısaca şöyledir: Yöredeki adıyla yılan pancarı¹ ya da gâvur pancarı, tüketilme zamanı geldiğinde toplanır, (Yalnızca kış aylarında yenilebilir. Yenme zamanının dışında tüketilmesi ölümlü sonuçlanır.) ince ince doğranır, yıkanır. Ardından un, yoğurt, dövme ve nohut ile mayalanır. Mayalanmış tirşik bir gece, üstü sıkıca kapatılarak sıcak bir yerde ekşimeye bırakılır. İyi ekşimesi için mayalama aşamasında temsili kavgalar yapılır ve mayalandıktan sonra üzerine inatçı, kavgacı bir kişinin bir giysisi ya da eşyası koyulur. Ertesi sabah kazan açılır ve kazanın büyüklüğüne göre beş altı saat pişirilir. En son sarımsak ve tuz eklenerek ateşten alınır.²

Yöredeki yaygın inanışa göre tirşik giren eve hastalık girmez. Tirşik, grip, soğuk algınlığı gibi hastalıkların düşmanıdır. Vücudu temizler, sindirim sistemini düzenler hatta kansere dahi iyi geldiği söylenir. Tirşiği yöre insanı için bu kadar değerli yapan da tam olarak bu şifa özelliğidir. Bu sebeple kışın hemen her evde yağmurların yağmasına paralel olarak tirşik yapımları başlar. Eskiden köylerde birkaç ev bir araya gelerek tirşik yaparken, zamanla bu durum köylerde nüfusun azalması ve zaman sorunundan dolayı daha pratik yapımlara dönüşmüştür. Mesela kent mutfaklarında -hatta bazı köy mutfaklarında- tirşik düdüklü tencereye girmiş, uzun süreli tüketim hedeflenerek konserveleri yapılmıştır. Tüm bunlar tirşiğin geleneksel çerçevede olsa da olmasa da geleceğe taşınma çabasıdır.

Tirşik, çevresinde var olan kültürel birikim düşünüldüğünde, Türkiye’de Çukurova için Çukurova’da Andırın için kültürel bir imgedir, çünkü Çukurovalıya göre tirşik, Andırın’dan Çukurova’ya yayılmıştır. Bu sebeple “Andırın doktoru” olarak bilinir ve pazarlarda bu şekilde satılır.

Folklorcunun işi urform bulmak ya da kökene odaklanmak olmadığından bu makalede tirşiğe kökenci bir yaklaşımla değil yani Andırın özelinde değil, yayılma alanı düşünülerek yukarı Çukurova özelinde bakılmıştır. Makalenin temel tezi, tirşiğin Çukurova’nın tabiat bilgisini, hekimlik bilgisini, mutfagını, inançlarını ve ritüellerini bünyesinde barındıran bir

¹ Derlemede “yılan pancarı” olarak bahsedildiği için makalede de “yılan pancarı” kullanılmıştır.

² Yaygın olarak Adana, Osmaniye ve Maraş’ta yapılsa da tirşik, Çukurova bölgesinin yerel bir çorbasıdır. Yapımı temelde zehirli bir otun ekşitme/mayalama usulüyle ıslahına dayanır fakat bölgesel çapta da olsa uygulama ya da içerikte farklılıklar olacaktır. Bu makalede incelenen tirşik yapımları örneği 19 Mart 2017’de Kadirli/Kesikkeli köyünden derlenmiştir. Tirşik yapımları konusundaki köy, ilçe ya da il bazındaki farklılıklar geleneksel bilginin farklı yorumları olarak değerlendirilmeli ve bir zenginlik olarak kabul edilmelidir. İsim olarak bakıldığında ise “tirşik, tirşik ve tirşik” isimlerinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Yöredeki genel kullanım “tirşik” olduğu için ve “Andırın Tirşiği” olarak tescillendiği için makalede “tirşik” ifadesi kullanılmıştır.

gastronomi mirası olduğu üzerine kurulmuştur. Dolayısıyla tirşiğin kültürel ve bilimsel kodları çözüldüğünde yöre insanının geleneksel dünya görüşü ve folkloru da çözülmüş olacaktır. Bu makalede, tirşiğin farmakognoziden halk mutfağına, gelenekten geleceğe yukarı Çukurova folklorundaki durumu incelenmiştir. Tirşik yapımı ve bilgisi sözlü kaynaklardan derleme yoluyla oluşturulmuş³, çözüm ve incelemelerde yazılı kaynaklardan yararlanılmıştır. Tirşik ile ilgili makalenin temel tezini oluşturan çözümlenmelere geçmeden önce, konunun daha iyi anlaşılabilmesi adına tirşiğin hammaddesi olan yılan pancarı ile ilgili bilgi vermek yerinde olacaktır.

1. Yılan Pancarı

Çukurova’da yaygın olarak “yılan pancarı” adıyla bilinen ve tirşik yapılan bitki Araceae familyasından Arum Dieskoridis’tir. Adlandırmadan da anlaşılacağı üzere bitkiyi bulan kişi Dieskorides’tir.⁴ Dieskorides bu bitkiden ilk olarak *Materia Medica* isimli kitabında bahsetmiştir ve bitkinin zehirli olduğu fakat suyu kaynatılıp dökülerek tüketilirse şifa olduğu bilgisini vermiştir (Dieskorides, 2000). Anadolu’da diğer yaygın olarak kullanılan tür ise Arum Maculatum’dur. Turhan Baytop’tan özetle; uzunlukları 30-50 cm ye ulaşabilen çok yıllık yumrulu bir bitki olan Arum türleri yapraklı ot biçiminde uzun ve koyu yeşil saplıdır. Meyveleri sonbaharda olgunlaşır ve turuncu kırmızı arası bir rengi vardır. Taze yapraklar ve yumru zamk, nişüsilaj, nişüsta, saponin ve bir alkaloid (konisin) taşımaktadır (Baytop, 1984, s. 407-408). Arum türleri bakımından zengin olan Anadolu’da halk arasında Arum türlerine verilen adlandırmalar da farklılaşmaktadır. Farklı yörelerde Arum türlerine verilen yöresel adlar şunlardır: Antalya’da acı soğan, Trabzon Hamsiköy’de buzağı otu, danaayağı, domuz lahanası, Diyarbakır Garde’de domuz marulu, domuz pancarı, filkulağı, Doğu Anadolu’da gavurpancarı, ilandili, ilan purcağı, Sivas’ta livik, Samsun ve Tokat’ta nevik, nivik, Tekirdağ’da sarmalık, yaldıran, yılanboncuğu, yılan cücüğü, yılan dili, yılan pancarı, yılan yastığı, yılan bıçağı, Doğu Anadolu’da kari (Baytop, 2007, s. 287), Ege’de yılan otu, yılan dili, tirşik, Karadeniz’de gavur pancarı Adana’da yılan otu, tirşik ve Kahramanmaraş’ta tirşik (Yılmaz, Akman, 2018, s. 680), Kahramanmaraş Andırın’da Andırın doktoru ve yılan pancarı (Erbay, Sarı, 2013, s. 113; Demirci, Ozhatay, 2012, s. 37), Antakya ve Hatay çevresinde tirşik ve pancar yaprağı (Altay, Karahan, 2012, s. 16).

³ Makalenin yazarı aynı zamanda bir gelenek uygulayıcısı olduğundan makalede, derlemelerle birlikte yazarın konu ile ilgili uygulama deneyimleri ve kültürel birikimleri de bilgi ve yorum olarak aktarılmıştır.

⁴Pedanius Dioskorides M.S. 1. yüzyılda Anavarza dolaylarında yaşamış, Roma ordusu hekimidir. Deneyimlerini *Materia Medica* adlı kitabında anlatmıştır. Ayrıntılı bilgi için bk. Baytop, T. (2000), *Anazarbalı Dieskorides*, İstanbul: Türk Eczacılık Tarihi Araştırmaları.



Foto 1: Yılan Pancarı -1



Foto 2: Yılan Pancarı-2

İsimler kültürel bağlamda incelendiğinde, Latince ismi *Arum Maculatum* ya da *Arum Dioskoridis* olan bitkilerin halk arasındaki adlandırmalarının “yılan, gâvur ve domuz” ile ilişkilendirilmeleri tesadüfi değil kültürel belleğe gönderme yapan bir tespittir. Otun, yöre insanının kültürel belleğinde, kabulü olmayan ya da aykırı göndermeleri olan ‘domuz ve gâvur’ ile ilişkilendirilmesi yabani ve zehirli olmasına yapılan semantik bir göndermedir.⁵ Ek olarak yılanla benzetilerek yapılan adlandırmalar folklorik bağlamda ayrıca önemlidir. Bu adlandırmalarda ilk olarak otun öz suyunun yani zehrinin insan vücuduna temas ettiğinde oluşan yanma, kızarıklık ve kaşıntı hissi yılan sokmasına benzetilir ve bu tahriş etmeye doğrudan yılan sokmasından yola çıkarak “sokmak” denir. Benzetmenin asıl sebebi ise kültürel bellekte aranmalıdır. Nergis Biray, yılanın Türk ve dünya mitolojilerinde yer alan kimi zaman uğurlu sayılan kimi zamansa şeytanla eş tutulan, hastalıkların tedavisi için zehrinden medet umulan, deri değiştirme özelliğinden dolayı da hayatın yenilenmesini simgeleyen bir hayvan olduğunu aktarır (Biray, 2013). Şamanist olan Türk boyları arasında da yılanın önemli bir yeri vardır. Yılan Şaman'a yardım eden koruyucu hayvan ruhlarından birisidir. Şaman'ın gökyüzündeki ve yer altındaki seyahatlerinde ona yardımcı olur. Kutsal güçleri vardır ve esrarengiz âlemlerde bulunmuştur (Seyidoğlu, 1998, s. 87). Esmâ Şimşek ise halk inanışları ve anlatılarından yola çıkarak yılanın sembolik anlamlarını; uğur, bereket, sağlık, saadet, koruyucu ruh, yaşam gücü, doğurganlık, ölümsüzlük, yeniden canlanma, verimlilik, sonsuzluk, iyi ve kötü kader, insanı kötülüğe sürükleyen nefis, cehennem ve dedikodu olarak sınıflandırmıştır (Şimşek, 2008, s. 303).

Yılan sadece Türk dünyasında değil dünya mitolojilerinde de benzer anlamlar taşır. Örneğin bugün tıp ve hemşirelik alanlarında simge olarak kullanılan yılanın öyküsü Yunan mitolojisinden gelir. İ. Hamit Hancı'dan özetle; Asklepios Yunan mitolojisinde tıp tanrısıdır ve ölüleri diriltme özelliğine sahiptir. Tıp amblemlerinde tarihi MÖ 3000'lere uzanan yılan figürü Asklepios ve asası ile bütünleşmiştir. Ölümünden sonra Asklepios adına iki yüzden fazla mabet

⁵ Andırın'dan pancar köklerini (toprak üstündeki sap kısmı zehirli olduğundan hayvanlar bu kısma yaklaşmaz yalnızca köklerini yiyebilir) en fazla domuzların yediği bilgisi alınmıştır (K.3). “Domuz pancarı” benzetmesi buna istinaden de koyulmuş olabilir fakat halk arasında domuzun adının doğrudan söylenmeyip yerine “adı batasica” yakıştırmasının kullanılması bile domuzun kültürel kabulde kendine yer bulamadığının göstergesidir. Bu noktada “domuz pancarı” adlandırmasının yabancığa vurgu yaptığı tespitimiz güçlenmektedir.

(Asklepion) kurulmuştur ve Asklepionların kapısına; “Buraya ölümün girmesi yasaktır.” yazılmıştır. Yani Asklepionlara sadece iyileşme umudu olan hastalar kabul edilir. Bir gün hekimler imparatoru Galen’in, iyileşmeyeceği görüşüyle Asklepion'a kabul etmediği bir hasta intihar etmek için iki yılanın zehirlerini boşalttığı tasta içer; fakat ölmez aksine iyileşir. Bu olaydan sonra Asklepion'un sembolü çifte yılan olur sonrasında tıbbi bilimlerde genel bir sembole dönüşür (Hancı, 2005, s. VII).

Benzer bir hikâyeyi 1989 yılında Esmâ Şimşek Ceyhan’dan derlemiştir. Hikâyeye göre (özetle); bir gün Lokman’a ağır hasta bir adam gelir. Lokman, hastaya derdinin çaresi olmadığını söyleyerek gönderir. Hasta bu duruma çok üzülür ve dağa çıkarak orada ölmeyi bekler. O sırada oradan geçen bir çoban hastanın hâline acır ve koyunlarından bir tas süt sağarak hastanın yanına bırakır. Hasta adam bu sütü içmez. Biraz sonra bir yılan gelir ve sütü içer ardından kaba yeşil zehrini kusar. Adam acılara daha fazla dayanamaz ve yılanın kaba kustuğu zehri içerek ölmeyi bekler. Fakat zehri içince ölmenin aksine iyileşir (Şimşek, 2008, s. 302).

Şimşek’in derlediği hikâyenin Çukurova’dan derlenmesi ayrıca dikkat çekicidir ve görüldüğü üzere yılan, kültürel bağlamda hem Türk kültüründe hem de Dünya’da iyi ve kötüyü bünyesinde barındıran hem zehir hem şifa olarak evrenselleşmiş bir sembol olarak yaşamaktadır. Dolayısıyla zehrinde şifa umulan bir otun da tıpkı kendisi gibi zehrinde şifa umulan bir hayvana, yani yılanı benzetilmesi genel kültürel belleğin bir yansımasıdır.

2. Tirşik Yapım Aşamaları

Yılan pancarı nemli ve kuytu yerlerde kendiliğinden yetişir, zehirli olduğu için doğada hayvanlar yanına yaklaşmaz. Yılan pancarı nemli havalarda yetiştiği için tirşik yapımı Çukurova’da kış yağışlarına paraleldir. Yağışlar başlayınca yapılmaya başlanır. Bitiş tarihi ise yine yağışlara ve sıcaklık artışına paraleldir (KK.2). İklim şartlarının her yıl aynı olmaması göz önünde tutularak, belirli ve kesin bir tarih vermek doğru olmasa da tirşik yapımı kasım ayında başlar mart ayına kadar devam eder, ortalama olarak mart ayının sonlarından sonra tirşik yapmak pek tercih edilmez.



Foto 3: Yılan Pancarı Doğrama

Yörede yaygın inanışa göre bu tarihlerin dışında yapılan pancarların zehri gitmez ve insan sağlığı için zararlıdır. Bununla ilgili şöyle bir kısca anlatılır: “Zamanın birinde bir genç Çukurova’ya askerlik yapmaya gelir ve burada tırşik içer. Tadını çok beğenir ve yapımını öğrenir. Askerliği bitince memleketine gider ve yılan pancarı temin eder. Usulüne uygun olarak pişirir ve annesiyle birlikte içer. Fakat pancarların tüketilme zamanını geçtiği için her ikisi de zehirlenerek ölür (KK.2).

En iyi yılan pancarı kayalık yerlerde olur. Andırın’da en iyi pancar Kastal köyünde olur (KK.3). Pancarların en önemli kısmı sap kısımlarıdır ve sapının rengi ne kadar koyu ise yılan pancarı o kadar iyidir (KK.3). Pancarlar toplandıktan sonra ince ince doğranır, doğramanın özellikle ince olmasına dikkat edilir çünkü kalın doğranmış yapraklar pişme süresini uzatır. Yıkama işlemi genelde doğrama işleminden sonra yapılır (Pancarlar eğer çamurlu bir yerden toplandıysa önce de yıkanabilir. Yıkama sırası tercihten bir durumdur.) çünkü pancarın içindeki öz sıvı özellikle su ile birleşince aktive olur ve doğramadan önce yıkamak elleri çok fazla tahriş eder yani sokar. Doğrama işleminden sonra pancarlar bol suyla yıkanır ardından mayalama işlemi başlar.

Mayalama aşaması en önemli aşamadır çünkü mayası iyi gelmeyen yani ekşimemiş bir tırşik olmamış demektir. Mayalama işlemi için tırşik kazanının içine biraz ılık su, nohut ve dövme koyulur. Aynı bir kaptan bir miktar yoğurt ve un ile maya yapılır ve pancarların üzerine eklenerek karıştırılır. Karışımın üzeri bir parmak kalınlığında un ile kaplanır ve kazanın kapağı kapatılır (KK.1).



Foto 4: Mayalama

Kazan yerinden hareket ettirilmeden üzeri kalın örtülerle kaplanır. Mayalama aşamasında aynı amaca hizmet eden iki ayrı ritüel yapılır. İlki mayalayan kişi ya da kişilerin temsili kavgasıdır. Eğer mayalama işlemi kalabalık bir ortamda yapılıyorsa mayalayan kişi ortamdaki birine sataşır aynı anda elindeki kepe ile kazana vurarak sesler çıkarır ve sinirli

hareketlerle söylenerek söz atışmalarıyla temsili bir kavga edilir (KK.1, KK.2). Eğer mayalayan kişi yalnızsa bu defa pancarlara sataşır. “Ekşimezsen seni dökerim.” gibi sert sözler ve ifadelerle hızlı hızlı söylenerek mayalamayı yapar. İşlem bittikten sonra kazanın kapağı kapatılır ve çevresi kalın örtülerle sıkıca örtülür. En üste de evden baskın karakterli, sözünü geçiren, inatçı hatta kavgacı birinin bir giysisi ya da eşyası koyulur.

Mayalama işlemi akşam saatlerine denk getirilir. Mayalanmış tirşik en az on saat olacak şekilde akşamdan sabaha kadar bekletilir (KK.1). Ertesi gün sabah erken saatlerde kazan açılır. En üstteki un tabakası dikkatli bir şekilde alınır. Unun alt tabakası hamur olduğundan tirşiğin içinde hamur parçaları olmaması için bu unu alma işlemi de dikkatli bir şekilde yapılmalıdır. Kazan, dikkatlice üstü temizlendikten sonra ocağa götürülür ve ilk kaynamasına kadar karıştırılır. Eğer mayası iyi gelmişse bir gün önce yapılan kavgalar ve sert ifadeler bir anda iltifata aferinli cümlelere döner (KK.1)



Foto 5: Mayayı Açma

Tirşik, ilk kaynamasının ardından ara ara sıcak su eklemeleriyle yaklaşık dört beş saat daha kaynatılır. Bu sürecin sonunda pancarların zehri büyük oranda gitmiş içilebilecek kıvama gelmiş fakat tam anlamıyla pişmemiştir. Bu ilk kaynayan tirşiğe boğmaç denir. Boğmacın özelliği hâlâ pancarların tam olarak ölmemesi ve içildiğinde ağzı ve boğazı tahriş etmesidir. Tirşik yöre insanı için şifalı bir çorba iken en şifalı hâli boğmaç hâlidir çünkü yöre insanına göre boğmacın ağzı ve boğazı tahriş etmesi vücudu temizlediği anlamına gelir (KK.1, KK.2). Boğmacın üzerinden yaklaşık iki üç saat daha kaynadıktan sonra pancarların zehri gitmiş normal şekilde içilecek kıvama gelmiştir.⁶ Pişme işlemi bittikten sonra sarımsak ve tuz eklenerek ateşten alınır. Pişmeden önceki çiğ ve ham görüntü uzun ve sabırlı bir pişme süresinden sonra koyulaşmaktadır.



Foto 6: Tirşik Pişirme

Andırın'da yapılan tirşik ise ilk kaynamasına kadar sürekli karıştırılır ve kaynadıktan sonra üzerine bir miktar un eklenir. Eğer konserve yapılacaksa un, kaynarken değil kavanozlara eklenir. Konservelik tirşiğe sarımsak koyulmaz. Tirşiğin mayalama işleminde de çeşitli farklılıklar ve alternatifler görülmektedir. Andırın'da eskiden (60'lı yıllarda) tirşik suyu maya olarak saklanıp bir diğer tirşik yapımı için kullanılıyormuş. Günümüzde ise bu yöntem pek

⁶ Burada verilen saat ölçüleri tahminidir çünkü yapılan miktara, kazanın büyüklüğüne göre süreler değişmektedir. Ek olarak boğmaç ya da tirşiğin son pişmiş hâli, aile halkının ya da çorbayı tüketen kişilerin damak tadına göre değişmektedir. Burada anlatılan konu kısaca; boğmaç, tirşiğin az pişmiş, pancarların tam ölmemiş zehrini kaybetmemiş hâlidir ve yöre insanına göre bu çorbanın en şifalı formu budur.

tercih edilmemekle birlikte klasik tirşik mayalmasına alternatif olarak tarhana da kullanılabilmektedir (KK.3).

Tirşik, pişme işlemi tamamlandıktan sonra komşulara akrabalara yapımına yardım eden kişilere dağıtılır en son aile kendi payını alır. Tirşik hem müstakil bir yemek olarak hem de diğer öğünlerin yanına eklenerek tüketilebilir. Tirşik tüketilirken vurgu yapılan en önemli konu sıfıfalı olmasıdır. Tirşiğe salt yemek olarak değil aynı zamanda ilaç olarak bakılır.



Foto 7: Pişmemiş Tirşik



Foto 8: Pişmiş Tirşik

Tirşik, yapımı zor bir yemek olduğu için köylerde imece usulüyle yapılır ve tirşik dağıtma işi tadımlık değil öğünlük miktarlardadır. Dolayısıyla tirşik yapan kişinin yakın çevresi bundan haberdardır ve imece usulünün kuralları uygulanır. Fakat zamanla aileler küçülüp, kentleşme oranı arttığı ve köylerde nüfus azaldığı için tirşik yapmanın kurallarında da değişiklikler olmuştur. Örneğin artık imece usulünün kuralları kalmamış, daha az miktarlarda tirşik yapılır olmuştur. Fakat hepsinden önemlisi tirşik yapıldığında konservenlenmekte ve eskiden kış boyu bittikçe yapılan tirşik şimdi daha az yapılmakta bunun yerine konserve tercih edilmektedir. Bir diğer husus ise yılan pancarlarının doğranmış olarak pazarlarda satılmasıdır. Kent mutfaklarında doğranmış pancarlar düdüklü tencerede pişmektedir. Tirşiğin geçirdiği bu dönüşüm onun geleceğe ulaşma çabasıdır.

3. Ritüelistik Bir Yemek Olarak Tirşik

Tirşiğin doğrama, mayalama ve pişirme olarak üç temel yapım aşaması vardır. Mayalama aşaması iki ritüel barındırır. Biri mayalama işlemi sırasında yapılan temsili kavgadır diğeri kavgacı, baskın karakterli, inatçı bir kişinin bir eşyası ya da giysisi ile kazanın üzerini kapatma eylemidir. Bu noktada tirşik üzerinde daha ayrıntılı folklorik analizler yapmak bu ritüelleri ve geleneksel işlevlerini çözmekle mümkün olacaktır.

Ritüel olarak icra edilen her eylem aslında bir davranış, söz ve temelde inanış bütünüdür. Glifford Geertz'e göre (2010, s. 121-122), insanın doğuştan gelen tepkilerinin çeşitliliğinin anlamı, kültürel kalıpların yardımı olmadan, insan işlevsel açıdan eksik kalır. Dolayısıyla insan, kendisini bir ritüel aracılığıyla kültürel kalıba bağlar ve işlevsel açıdan varlığını ortaya koymuş olur. Aynı zamanda Geertz, insanın en büyük korkusunun esrarengiz

olanla yani zihni ve hayal gücü ile kavrayamayacağı durum ve nesnelere karşılaşmak olduğunu söyler. Bundan dolayı ritüeller bu durumları anlamaya yönelik hareketlerdir. Wulf'a göre ise, ritüeller gündelik yaşamın sıradanlığının dışına taşarak farklı bir mekân ve zaman algısı yaratırlar. Ritüellerin çoğunda zaman, kutsal ve yoğundur; ritüel mekânları ise genellikle simgesel kodlarla yüklüdür (Wulf, 2009, s. 231-251). Ritüelin bu simgesel kodları çözüldüğünde toplumun geleneksel ve kültürel kalıpları okunmuş olur. Bu bağlamda, Umay Günay kültürel bir olgu olarak ritüeli bir örnek üzerine kalıplaşmış davranışlar ve töreler bütünü (Günay, 1995, s. 2) olarak değerlendirir.

En genel ifadeyle, ritüeller ait olduğu toplumun değer yargılarını yansıtır ve törelerinin uygulama alanıdır. Temel değerler üzerine inşa edilir ve yaşatılır. Bireylere aidiyet hissi vererek kültürel kimliklerini oluşturur. Toplum için; birlikte olmayı ve aynı amaç etrafında toplanmayı kolaylaştırır. Kısaca ritüeller bir toplumun manifestosudur. Özellikle ritüellerin doğum, evlenme, ölüm gibi geçiş dönemlerinde yoğun bir şekilde uygulanması bu işlevlerin ayrıca anlam kazanması demektir. Birey, hayatın geçiş dönemlerinde ritüeller aracılığı ile yeni bir aşamaya bahsedilen işlevler aracılığıyla hazırlanır. Bu noktada kaos ve kozmos ya da kutsal ve profan kavramları devreye girer. Ritüel bir bakıma işlevine göre; bu iki zıt değer arasında bağ kurmaya yarar. Aslında ritüeller bu boyutuyla “anlama”ya yönelik hareketlerdir. Ritüellerin büyük oranda eşiklerde toplanmasının nedeni de çoğu zaman bireyin duyu organlarıyla algılayamadığı ile iletişime geçmek, anlamak, etkilemek ve önlem almaktır.

Eşikler yalnızca bireylerin hayatında mı olur, yoksa tirşik gibi önemli bir yemeğin eşiği olabileceğinden de bahsetmek mümkün müdür? Bir durumun olmasının veya olmamasının bireylerin hayatında fark yaratacağı her durum eşik olarak kabul edilebilir. Dolayısıyla olması veya olmaması, bir bireyin hayatında belirgin bir fark yaratacağı için tirşik gibi zehirli bir otun ıslah edilmesiyle yapılan bir yemeğin de eşiği vardır ve bu eşik mayalama aşamasıdır. Mayalama tirşiğin en önemli aşamasıdır çünkü mayası iyi gelmemiş ve ekşimemiş tirşik, ıslah edilmemiş tirşik demektir. Ritüellerin tirşiğin eşiği sayılabilecek mayalama aşamasında toplanması da bundandır.



Foto 9: Tirşikle Temsili Kavga Ritüeli

Eşik aşamasında yapılan temsili kavga ritüelinde göze çarpan ilk etki temelde taklit ve benzerlik ilkeleriyle mayayı etkilemektir. Frazer, bu tarz durumlara duygusal büyü adını vermektedir ve duygusal büyüün ilkelerinden biri, herhangi bir etki, onu taklit ederek elde edilebilir ilkesidir (Frazer, 2004, s. 10-11). Tirşik için yapılan temsili kavga; “benzer benzeri doğurur” ilkesinden yola çıkılarak, kavga sırasında ortamın nasıl tadı tuzu kaçtıysa, insanların yüzü nasıl ekşidiyse tirşiğin de buna benzer şekilde ekşimesi mantığını kurar.

Temsili kavganın ikinci yorumu ise tirşiğin yabanlıktan yemekliğe geçişini kolaylaştırmaktır. Metin Ergun; “Düğün Kavgalarının Mitolojik Kökenleri” (Ergun, 2014) adlı makalesinde; düğünün gelin için yeni hayata geçiş aşamasında bir kaos ortaya çıkardığından ve düğün ritüellerinin pek çoğunda bu kaostan kozmosa geçişin hedeflendiğine dikkat çeker. Bu geçişi kolaylaştıran şey de düğün kavgalarıdır. Genç kızın gelin olmaya geçiş aşamasında nasıl ki kaostan kozmosa geçmek için ritüelistik kavgalardan yararlanılıyorsa tirşiğin de yabanlıktan yemekliğe geçişini kolaylaştırmak bir nevi kültüre kabulünü sağlamak için temsili kavgalardan yararlanır.

Mayalamanın son aşamasında kavgacı ve inatçı birinin bir giysisiyle tirşiğin üzerini kapatma ritüeli ise duygusal büyülerin bir diğer ilkesi olan temas ilkesiyle kurgulanmıştır. Frazer kutsal ve tabu arasındaki ilişkiyi Maorilerin kutsal ile kutsal olmayan arasında kurdukları ilişkiden yola çıkarak kurar. İlkel insan kutsalın gücünü tehlikeli olarak gördüğü için ona dokunmaktan kaçır. Çünkü ona temas ettiğinde o güç kendisini de etkileyecektir. Aynı şekilde kutsalın eşyalarından da kaçır çünkü eşyaların da onun gücünü yansıttığını ve taşıdığını düşünür (Frazer, 1992, s. 58-136). Bu tarz büyülerin temel prensibi “Bütünün bir parçası da bütünle aynı etkiyi yaratır.” düşüncesidir. Bu noktadan hareketle, mayalama işleminden sonra tirşik kazanının kavgacı ve inatçı birinin giysisiyle kapatılması temas büyüü özelinde o kişinin kavgacı ve inatçı olma özelliklerinin giysisi ya da eşyası yoluyla tirşiğe aktarılması ve bu yolla mayalamanın yani ekşimenin gerçekleşmesidir.



Foto 10: Tirşiğin Üzerini Kapama Ritüeli

Robert A. Segal'e göre; ritüellerin oluşum süreci ve toplumdaki etkisinin arka planında din ve inancın etkisi yadsınamaz bir etkidir (Segal, 2012). Dolayısıyla tirşik yapımında ritüellerin yapılmış olmasıyla ilgilenildiği kadar nasıl yapılmış olduğuyla da ilgilenilmelidir. Halkın o ritüeli hangi kültürel kodlarıyla işlediği ve ritüelde istendik etkiyi hangi araçlarla sağladığı önemlidir. Örneğin temsili kavgada, ortamda gelin kaynana varsa kavga mutlaka onlarıdır. Tirşığı gelin mayaladıysa kaynanasının kaynana mayaladıysa gelininin bir giysisini kazanın üzerine koyar. İkincil kavga etme potansiyeli olan kişiler kumalardır. Ardından eltiler ve gelin görünce kavgaları gelir (KK.1). Kavga mitolojik olarak Ergun'un (2014, s. 66-67) da dikkat çektiği gibi kendi ile yabancı arasında yani iki zıt kutup arasında ortaya çıkmaktadır. Kaynana-gelin, gelin-görümce, eltiler, kumalar kadının ailedeki konumu bakımından hiyerarşik bir zıtlık içindedir. Dolayısıyla kavgaların bu ilişkiler etrafında toplanması kültürel kabulde bu ilişkilerin zıtlık ve çekişme anlamlarıyla ilgilidir.⁷

Benzer olarak yöredeki yaygın inanışa göre Ayşe, Eşe ve Mustafa (KK.1, KK.2.) isimli kişiler inatçı olur. Bu sebeple varsa ailede bu isimde biri onun bir giysisi kazanı kapatmak için tercih edilir. Aynı şekilde yöredeki söylemlerle "Dul avrat çocuğu fena olur, ailenin en küçüğü fena olur, dul avratlar fena olur" (KK.1, KK.2) gibi kalıplaşmış inanışlar da temas ilkesiyle yapılan kazan kapatma ritüellerinde seçimi etkilemektedir. Eğer çevrede cin, peri gibi doğaüstü güçlerle bir iletişimi bulunan biri ya da bir ocaklı varsa onların da eşyaları kazan kapatma tercihinde etkili olmaktadır. Ritüelleri yaparken halkın bu tercihleri inancın ve dinin ritüeldeki etkisini gösteren iyi bir örnektir.

4. Halk Hekimliği Perspektifinden Yılan Pancarı ve Tirşik

Makalenin giriş bölümünde bahsedildiği üzere tirşik⁸ yalnızca bir yemek değil aynı zamanda şifadır. Yöredeki inanış ve uygulamalar tirşığın bin derde deva olduğu üzerinde toplanmıştır. Öyle ki tirşığın bir diğer adı "Andırın doktoru"dur. Bununla ilgili Andırın'da şöyle bir kısas anlatılmaktadır:

Eski zamanlardan bir gün Andırın'a genç bir doktor atanır. Uzun bir yolculuktan sonra Andırın'a gelir ve sokakta bir satıcının "Andırın doktoru geldiii" diye bağırdığını duyar. Bunun üzerine çok sevinir ve gururlanır. Sokakta yürümeye devam eder. Fakat satıcı "Andırın doktoru geldiii." diye bağırmasını kesmez. Genç doktor satıcının yanına giderek "Sen benim doktor olduğumu nerden biliyorsun?" diye sorar. Satıcı da pancarları göstererek ben sana demiyorum ki "Andırın doktoru"na diyorum cevabını verir (KK.3).

Turhan Baytop, Arum türlerinin taze yaprak, meyva ve yumrularının insanlar ve hayvanlar için tehlikeli ve zehirli olduğunu aktarmıştır. Zehirlenmeler ölüm ile sonuçlanabilir. Taze bitkiyi yiyenlerde ağız ve boğazda yanma hissi, dil şişmesi, mide ağrıları, kusma, ishal, gözbebeği genişlemesi ve kalp atışlarında intizamsızlıklar görülür⁹ (Baytop, 1984, s. 407-408).

⁷ "Mayalamayı yapan kişi erkekse kavga için herhangi bir hiyerarşi söz konusu değildir. Ortamdan herhangi biri ile kavga edebilir". Bu tespit sadece bu çalışma için yapılan derlemenin değil yazarın uzun yıllar tirşik yapımı ile ilgili gözlemlerinin sonucudur.

⁸ Arum türlerinden Sivas'ta livik ya da nivik adı verilen şifalı bir yemek yapılıdır. Bu makalenin kapsamı yalnızca tirşik olduğu için livik yazıya dâhil edilmemiştir. Fakat liviğin şifa özellikleri şunlardır: Haşlanmış livik suyu, diş etlerini kuvvetlendirmek için gargara olarak kullanılır. Livik her derde deva olarak bilinen bir bitkidir. Barsak parazitlerini düşürür. Lohusaların sütünü artırır. Bunun için yemeğinin yenilmesi kâfidir (Üçer, 2012, s. 32-33). Livik yapımı için de aynı makaleye bakılabilir.

⁹ Tirşığın boğmaç hâli tüketildiğinde boğazda yanma, tahriş ve vücut ısısında artış meydana gelmektedir.

Zehri ıslah edilmiş çorba olarak tırşik, grip, soğuk algınlığı gibi hastalıklara iyi gelir. Boğaz ağrılarına, sindirim ve bağırsak hastalıklarına ve kansere iyi geldiği yörede yaygın bir şekilde söylenmektedir (KK.1-KK.2). Kanserin modern insanın hastalığı olduğu, tırşiğin ise bir bitki olarak Dioskorides tarafından bulunduğu göz önüne alındığında halkın tırşiğin kansere bile iyi geldiğine inanmasının temelinde tırşiğin vücuttaki kötü hücreleri ve toksinleri temizlemesi mantığı aranmalıdır. Nitekim Sinan Dayısoylu Tırşik dergisinde “Andırında Fonksiyonel Bir Besin Tırşik” adlı yazısında tırşiğin güçlü bir antioksidan olduğu için hücre yenileme özelliğine sahip olduğunu belirtir. Aynı yazıda Dayısoylu, tırşiğin lif bakımından zengin olduğunu, bağırsak tembelliği ve hemeroid hastalıklarına iyi geldiğini belirtir (2019, s. 10). Halk hekimliği perspektifinden tırşiğin yararlarıyla ilgili yazılı kaynaklardaki diğer bilgiler şunlardır:

- Kurutulmuş yumrular dâhilen balgam söktürücü ve müshil, taze yapraklar ve taze yumrular haricen çıban açıcı, yara iyi edici (basura karşı) ve kanı cilde toplayıcı olarak kullanılır. Kullanılış şekli: Dâhilen kuru yumru günde 1- 2 gr, infüzyon (ekstresini çıkarma) hâlinde verilir. Haricen taze yaprak veya taze yumrudan kesilmiş olan dilimler cilt üzerine konulur ve sık sık değiştirilir. Basura karşı kurutulmuş yumru toz edilir, kakao yağı yardımıyla süppositivar (şaft) hâline getirilir ve elde edilen süppositivar makata konulur (Baytop, 1984, s. 407-408).

- Kahramanmaraş'ta ve Andırın'da tırşik çorbası sindirim sistemi rahatsızlıklarına iyi gelmektedir (Kocabaş vd., 2017, s. 114, 117).

- Kozan'da Yılanpancarı tohumunun deteksiyonu hazırlanarak haricen mayasıyla karşı kullanılır. Ayrıca Dioskorides, *Materia Medica* kitabında tohumların ezilerek elde edilen suyun kulak ağrısına iyi geldiğini aktarmıştır. Kaynatıldığında kanseri durdurur (Kıran, 2001, s. 10-13).

- Şanlıurfa'da Arum Maculatum türünden yapılan tırşik çorbası hemoroid için kullanılmaktadır (Erbil vd., 2018, s. 8709).

5. Tırşik Literatürü

Genel karakteristiği “Tütün gibi doğranır, kedi gibi uyutulur.” (KK.1) bilmeceğinde öz ve kısaca ifade edilen tırşik ile ilgili geleneksel bilgi sözlü kültürü de etkilemektedir. Kadirli'de somurtan kişiler için, “tırşik gibi ekşimek” ve” yüzü tırşik satmak” (KK.1), herhangi bir kişinin ya da bir şeyin üstünü kalın örtünce “tırşik gibi bastırmak” (KK.1) deyimlerinin kullanılması geleneksel bilginin sözlü kültürdeki yansımalarıdır. Bunun yanında halk arasında yukarıda aktarılan kıssaların yanı sıra yörenin ileri gelenleri ya da âşıklarının sözlerinde de tırşiğe rastlamak mümkündür. Tırşiğe şiirler yazılmış, ağıtlar yakılmış, destanlar söylenmiştir. Sözlü literatür genellikle tırşiğin şifa özelliğine odaklanmıştır. Makale kapsamında konu ile ilgili tüm örnekleri değerlendirmek mümkün olmasa da öne çıkan birkaç örneğe yer verilmiştir.

Tırşikname

...

Önce tütün gibi doğrarlar seni	Ekşisi makbuldür soğuk da yenir
Sonra sıcak suyla kararlar seni	Yanında bulgura eyvallah denir
Üstünü un ile sıvarlar seni	Pişirdikten sonra sarımsak konur
Döğmeyle kıvamın bulur tırşiğim	Burcu burcu koku salar tırşiğim

Yılan otu derler Çukurova'da
Tadına doyulmaz soğuk havada
En güzel hediye bilen zevata
Gurbette tadanlar güler tirşiğim
(Celil Çınkır, 2007, KK.3).

Tirşik Destanı

Pancarın vatanı Tırıl
Topluyorlar harıl harıl
Yüze güler pırl pırl
Andırın doktoru geldi

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

İsmail, tirşiği övüyor
Yiyen sağlıklı oluyor
Hastalar pancar geliyor
Andırın doktoru geldi (İsmail Temel'den derleyen: Gökdeniz, 2006)

Tirşiğe Ağıt

Bu ağıt, Niğde'de yaşayan bir Andırınlının memleketinden yılan pancarı getirtip tirşik yapması ve henüz içmeden tüm kazanın dökülmesi üzerine yakılmıştır:

İndireyim derken kazan yıkıldı.
Amanın yetişin tirşik döküldü.
Parça parça ciğerlerim söküldü.
Dolanı dolanı nasıl ağladım.

Sarımsağın ezdim tuzunu attım.
İncecik doğradım elimle yaptım.
Ne birine verdim ne de bir tattım.
Sızlanı sızlanı nasıl ağladım.

Tam pişirdim indirecek sıraydı,
Tencerede bir tabakçık kalaydı,
Keşke süt veren ineğim öleydi,
Hıçkıra hıçkıra nasıl ağladım.

Der Çakalcıoğlu bunu da gördü.
Çılgılıma koşarak komşular geldi.
Tirşiğim döküldü, doktorum öldü,
Çırpına çırpına nasıl ağladım. (Hasan Korkmaz, 2017'den derleyen: KK.3).

Yöre insanı, sözlü literatür örneklerinde de görüldüğü üzere elindeki paha biçilemez şifa kaynağının farkındadır. Öyle ki tirşiğe verdiği değeri, “tirşiğim döküleceğine süt veren ineğim ölseydi” diyecek kadar güçlü bir ifade ile anlatmıştır. Yemek, kültürel bellekte sadece ürün hâliyle değerlendirilmez. Yemeğin ham maddesi, yapım aşaması ve ürün hâli bir bütündür.

Yemek yapmanın her aşaması kültürel bellekte farklı kültürel örüntülerle yaşar. Tırşiğin sözlü literatürü de geleneksel yemeğin her aşamasını yansıtacak şekilde; yılan pancarlarını, yöreyi ve yapım aşamasını ele alması bakımından bu durumu örneklemede ve yemek ve kültürel bellek ilişkisini güçlendiren iyi örnekler sunmaktadır.

6. Yemek Folkloru Bağlamında Tırşik

Yemek yemek, tarih boyunca insanların ortak biyolojik ihtiyaçları olmuştur. İnsanlar yaşadıkları coğrafyaya göre beslenme düzeni oluşturmuşlardır. Biyolojik olarak yemek yeme ihtiyacı kültürel kodlarla aktarıldığında, önemli işlevler ortaya çıkmaktadır. Bir toplumun yemek kültürü, o toplumun sosyokültürel, coğrafi, ekonomik ve dünya görüşünden bağımsız değildir. Yemek, tarih olabilir, kültür olabilir, insanların ortak duygularının aktarıcısı olabilir; fakat tüm bu özellikleriyle de en fazla sembol olabilir. Yemeğin kültürel ve sembolik dünyasına daha çok sosyoloji penceresinden bakılmıştır. Folklor penceresi aralanmış fakat hâlâ sonuna kadar açılmamıştır. Çoğu folklorcunun yemek çalışması tarif verme aşamasından ileriye gitmemiştir. Oysa ki folklor, insanlara neyin nasıl yapıldığına dair reçeteler sunmaz. Halkın neyi nasıl yaptığının reçetesinin alt anlamlarını okur. Bu çalışmanın temel amacı da bu reçetenin alt anlamlarını okumak cinsinden bir folklor çalışmasıdır. Bu bağlamda bu noktada yemeğin kültürel ve sosyal anlamları üzerinde durulacaktır.¹⁰

Paleolitik dönemde hayatta kalmak için çevre şartlarının el verdiği ölçüde besin temini yaparak ve bunlar sayesinde hayatını sürdüren insanoğlu zaman geçtikçe yemek yemeyi sadece biyolojik besin takviyesi olarak görmemiştir. Yemeğin işlenme sürecinden sunum sürecine kadar her aşamasında çevresinde ciddi bir kültürel birikim oluşturmuştur. Priscilla Mary Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi* adlı kitabında (2018), yemeğin zamanla bu işlenme ve sunum aşamalarındaki çeşitliliği besinlerden daha fazla yarar sağlamak adına insanlar için evrimsel bir basamak olarak değerlendirir. Medeniyetler geliştikçe coğrafya ve iklim şartları dönemin getirdiği yenilikler yemek yemenin kültürel boyutunu etkilemiştir. Mesela ateşin icadı yemeklerin işlenmesi konusunda önemli bir devrim olmuştur. Hayvan ırklarının çoğaltılması ve evcilleştirilmesi yemek kültürünü en fazla etkileyen süreçlerden biridir.

Ateşin icadının yemek kültür tarihinde bir dönüm noktası olduğundan Christian Boudan da *Mutfak Savaşları* adlı kitabında (2006) bahseder. Ateş öncesinde besinlerin karıştırılmadan

¹⁰ Yemek folkloru sosyoloji, gastronomi ve ulusal kimlik kavramları ile iç içe bir kavramdır. Ayrıca bk.

- Ay, Ş. ve Şahin, K. (2014). Eski Yakınoğu’da yemek simgeselliği üzerine bir değerlendirme, *Tarihin Peşinde Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12, 331- 358.
- Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, 139-152.
- Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten günümüze törensel bir yemek: keşkek*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya’da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4), 1729-1736.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Haseki, M.İ. (Edt.). (2013). *II. Doğu Akdeniz turizm sempozyumu bildiriler kitabı*, 19 Nisan 2013 Çukurova Üniversitesi Karataş Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar VII. Bölge Müdürlüğü, Adana.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı, *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Uğur Çerikan, F. (2019). Türk ailesinde sofrada adabı, Denizli örneği ve işlevselliği, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8(1), 481-511.

çiğ olarak tüketildiğini aktarır ve ateşin icadıyla sıcak taşlarla ya da ateşe belli şekilde besinlerin yaklaştırılmasıyla yapılan pişirme tekniklerinin ortaya çıktığını ve zamanla bu pişirme tekniklerinin çeşitlenerek kültürel zenginlik oluşturduğunu aktarır.

Yemek yapımında teknolojik gelişmelere paralel olarak meydana gelen bu değişimler kültürel anlamda çeşitlilik yaratması bakımından insanlara alan yaratmıştır. Öyle ki yemek; günümüz popüler kültüründe geldiği noktada, güç-statü göstergesi, hiyerarşik sınır belirleme aracı, moda akım hem kültür hem sanayi tüketim malzemesi, dünya ve dinî görüş simgesi, show malzemesi, sağlık-şifa ürünü ve hatta eğlence aracı olmuştur ve bu maddeler gelecekte türevlenerek devam edecektir. Yemeğin kültürel boyutu sosyolog ve halk bilimciler tarafından göz ardı edilmemesi gereken bir konudur. Çünkü yemeğin bu farklı oluşumları kültürel kimlik ve aidiyet işlevini güçlendirmekte ve toplumun kültürel yapısını doğrudan etkilemektedir.

Hayati Beşirli, “Yemek, Kültür ve Kimlik” makalesinde (2010) yemeğin nasıl pişirildiği ve nasıl sunulduğunun kültür ile ilgili olduğundan ve yemek yemenin pek çok toplumda olduğu gibi Türk toplumunda da simgesel bir anlamı olduğundan bahseder. Bu simgesel anlam çoğu zaman kültürlerin kimliklerini oluşturan anlamlardır. Goode’ye göre ise, yemek insanın biyolojik hayatta kalışı için bir temel olmasının yanında, çoğunlukla anlamın karmaşık sistemlerini ayrıntılandıran bir kültürel alandır (Goode, 2009, s. 375).

Kültürel aidiyet ve kimlik ekseninde yemeğe bakıldığında ilk olarak birlik beraberlik sağlayan unsurun aynı sofranın etrafında toplanmak olduğu görülse de bu tek başına yeterli değildir. Çünkü yemek sadece sunum aşmasında değil yapım ve üretim aşamasında da birlik beraberlik duygusunu yaşatan toplumsal birlik ve aidiyet hissini ortaya çıkaran bir eylemler bütünüdür. GÜlin Öğüt Eker “Mutfak ve Konserve” makalesinde (2017, s. 45,60) bu süreçlere değinerek yemek yemenin bir biyolojik ihtiyaç değil aynı zamanda kültürel bir sürecin ürünü olduğundan bahsederek Türk kültüründe en eski dönemlerden beri yemeğin pek çok sosyal yapı içerisinde kültürel bir kimlik ifadesi şeklinde var olduğuna değinir. Bu bağlamda yemek yemenin örtük ya da açık pek çok sosyal ve toplumsal anlamı vardır.

Her yemek, kendi imgesinde grup üyelerini birleştiren yapılandırılmış sosyal bir etkinliktir (Douglas, 1972, s. 67, Öğüt Eker, 2018, s. 172). Ortak sofralarda buluşan bireyler, grup kimliklerini hissedip pekiştirerek folklorun aynı toplumun üyesi olma hazzına ulaşırlar (Öğüt Eker, 2018, s. 172). Dolayısıyla yemek, yapım aşamasından tüketim aşamasında kadar her aşamada kültürel kimlik inşasının en önemli ve belirleyici aktörüdür.

Yemek, bireylerin toplumsal ve kültürel kimlik inşasında önemli olduğu kadar ulusların kimlik inşasında da önemli bir yere sahiptir. Ichijo Atsuki ve Ranta Ronald (2018), ulus bilincinin halkın yaptığı bilinçli ya da bilinçsiz eylemler şeklinde gündelik yaşamdan takip edilebileceğinden bahseder. Yemek yemek ve bunu bir kültür dâhilinde yapmak buna iyi bir örnektir. İnsanların yediği yemekler, coğrafyalarıyla, dinî görüşleriyle, dünyaya bakış açılarıyla bağlantılıdır. Dolayısıyla bir insan ulusal kimliğini çok kolaylıkla yediği yemekler üzerinden ifade edebilir. Bir ulusun yemeği o ulusun karakteristiğini yansıtır. Yemek bu yönüyle toplumsal yapıyı güçlendirici ve ulus kimliğinin oluşmasına yardımcıdır. Kültürel bağlamda yemek ve milliyetçilik konusu iç içe geçmektedir.

Bu bilgilerden yola çıkarak; geleneksel çerçevede imece usulü ile hazırlanan ilk aşamasından son aşamasına kadar yaklaşık bir günlük süre geçen tirşik, bireylerin toplumsal değerleri etrafında bir ve sosyal olmalarına yardımcı olmaktadır. Temelde zehirli ottan şifa elde

etme ise yöre insanı için âdeta gurur duyularak bahsedilen bir durumdur ve aidiyet duygusunu pekiştirmektedir. Bir evde tirşik yapıldığında kültürel bağlamda tabiat bilgisi, hekimlik bilgisi, din ve ritüel algısı, yemek bilgisi ve kuşaklar arası aktarım konuları işlevsel hâle gelmektedir. Dolayısıyla tirşik etrafında bir araya gelen insanlar, yalnızca bir çorba yapmış ve tüketmiş olmamakta aynı zamanda kültürel kimlik ve toplumsal aidiyet duygularını pekiştirebilecek olgular etrafında da bir araya gelmektedirler. Bu yönüyle tirşik yapıp tüketen insanların kültürel kimliklerini ifade ettiği önemli bir araçtır.

Mutfakların kentleşmesiyle¹¹ ve köylerde genç nüfusun azalmasıyla birlikte tirşik yapımında da pratik çözümler üretme yoluna gidilmiştir. Tirşiğin pazarlarda doğranmış olarak satılması, uzun süreli tüketim hedeflenerek konserve hâline getirilmesi (KK.1- KK.2)¹² ve kent mutfaklarında (kentte olan mutfak) düdüklü tencere ile yapılması onun kültürel bağlamda geleneksel çerçevesini genişleterek modernite süreçlerine de eklendiğinin göstergesidir. Ayrıca kent mutfaklarına taşınan tirşik için ritüeller yapılmaya devam edilmektedir. Yalnızca mekân el vermediği için düdüklü tencere kullanılmaktadır.

7. Gastronomik Bir Miras Olarak Tirşik

Gatromik miras terimi, Harrigton tarafından ileri sürülmüştür. Harrigton'a göre, bir yörenin gastronomik kimliğini çevre ve kültür olmak üzere iki temel değişken belirler. Çevre şartları ile kastedilen iklim, bitki örtüsü, coğrafi özelliklerdir. Bu özellikler yörede yetişen bitki ve hayvanları, insanların biyolojisini doğrudan etkileyeceği için yemek kültürünü de etkilemektedir. Kültürel şartlar ise gelenekler, inançlar, dünya görüşü gibi faktörleri kapsar. İnsanların yemek tercihlerini büyük oranda kültürleri etkiler (Harrigton, 2005).¹³

Bir yemeğin gastronomik miras olabilmesi için yöreye has olması ve bireylerde toplumsal kimlik ve aidiyet ilişkisini güçlendirmesi gerekir. Yemek ve ulusal kimlik ilişkisi tarih boyunca önemli olmuştur. 18. yüzyılda ulus kimliğinin güçlenmesiyle birlikte ulusal mutfaklar inşa edilmiş ve yemeklerin isimleri, kullanılan malzemeler ulusla ya da tarih ile bağlantılı olarak verilmiştir. Bir yemeğin hangi ulusa ait olduğu kavgası, en az toprak kadar önemli hâle geldiği ulus devletler çağı, ideolojinin sınırlarının hayatımızdaki bütün detaylara

¹¹ “Mutfakların kentleşmesi” terimiyle kastettiğimiz mutfakların kentlere taşınması köylerin azalması, geleneklerin unutulması değil köy mutfaklarının kent mutfakları gibi tasarlanmasıdır. Kent mutfağı hazır ve market ürünlerle köy mutfakları ise kiler kültürü ile tasarlanmıştır; fakat Türkiye’de market zincirlerinin hemen her bölgede etkinliğini artırmalarıyla köy mutfaklarına market ürünleri girmeye başlamıştır. Basit market ürünlerinin bir mutfağa girmesi mutfağın kimliğini değiştirmez ama yoğurt, süt gibi hayvancılığa yani köye ve köylüye has ürünlerin paketlenmiş olarak bir mutfağa girmesi köy mutfaklarının kimliğini değiştirmesi için yeterlidir.

¹² Konserve için ayrıca bir işlem uygulanmamaktadır. Pişme aşaması biter bitmez sıcak olarak kavanozlara koyulup ağzı sıkıca kapanmaktadır. Uygulayıcılar bu şekilde altı aya kadar tüketilebileceğini aktarmıştır.

¹³ Gastronomik miras ile ilgili ayrıca bk.

- Diker, O. ve Deniz, T. (2017). Kars kültürel ve gastonomik kimliğinde kaz, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(38), 189-204.
- Dursteler, E. R., Infidel foods: food and identity in early modern Ottoman travel literature, *Osmanlı Araştırmaları*, XXXIX, 143-160.
- Karaca, O.B. ve Karacaoğlu, S. (2016) Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (2), 561-584.
- Köşker, H. vd. (2018). Osmanlı çileği'nin gastronomik kimlik unsuru olarak değerlendirilmesi, *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(30), 1236-1269
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine nitel bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(2), 39-60.
- Töre Başat, H. vd. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5 (2), 64-76. DOI: 10.21325/jotags.2017.112.

sirayet ettiğini göstermek açısından önemli görünmektedir (Mümtaz, 2014, s. 133-136). Mesela bir yemeğin yapım şekilleri kültürden kültüre farklılık gösterir. Bu bile kültürel kimlik ve toplumsal aidiyet duygularını güçlendirici sonuçlar doğurur. Goode'ye göre bu farklılıklar farklı grupların mutfaklarını ayırt etmede kullanılır (Goode, 2009, s. 378). Bu duruma örnek olarak livik ve tirşik arasındaki pişirme farkı gösterilebilir. Makalenin giriş kısmında bahsedildiği üzere livik Sivas'ta yılan pancarının haşlanmasıyla yapılan bir yemektir. Aynı malzeme farkı yörelerde farklı usullerle iki ayrı şifalı yemeğe dönüşür. Bu noktada yılan pancarını mayalayarak yapmak Yukarı Çukurova'ya has bir teknik olur ve bu noktada yemek, coğrafya ve kültürel kimlik ilişkisi güçlenir.

Tirşik, Çukurova bölgesinin yapıлып tüketildiği yerlerinde (Makalede Yukarı Çukurova olarak bahsedilmiştir. Bunun sebebi tirşiğin Andırın'dan çıkıp Çukurova'nın kuzey yani yukarı bölgesini kapsayacak şekilde Osmaniye ve çevresine yayılmasıdır. Dolayısıyla burada kastedilen, Çukurova bölgesi içerisinde Tirşik yapıлып tüketilen yerler ve buralarda geleneği icra eden insanlardır.) insanların kültürel kimliklerini ifade etme araçlarından biridir. Ham maddesi yörede kendiliğinden yetişir ve yapım süreci makalenin önceki bölümlerinde ele alındığı üzere yöre insanının inançlarını, geleneklerini, dünya görüşünü yansıtır. Bunun en önemli göstergelerinden biri Osmaniye'de Yaşayan Andırınlılar Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği tarafından 2019'da dokuzuncusu düzenlenen "Tirşik Festivali"dir.¹⁴ Yöresel yemeklerin festivallere konu olması kimlik sembolü olmasını ayrıca güçlendirmektedir. Çünkü festival, toplumsal uyumu geliştirmede, bireyleri topluluk ya da grupla bütünleştirmede ve paylaşılan, tekrarlanan ve olumlu olarak teşvik eden bir performansın üyeleri olarak kalmalarını sağlamada başlıca araçtır. Ayrıca ortak his ve bağlılıkların en somut ifadesidir (Jerome, 2009, s. 347). Festivaller halkı ortak amaç etrafında toplayarak aynı duyguları paylaşmalarını sağlar. Beverly'nin ifadesiyle; "Festivallerin önemli işlevlerinden biri, grup mirasının ifade edilmesi aracılığıyla grup kimliğinin dışa vurumudur." (Beverly, 2009, s. 334).

Tirşik dergisinin 2019 ilkbahar sayısında Osmaniye ve İstanbul'da bulunan Andırınlılar derneklerinin faaliyetleri başta olmak üzere çeşitli yerlerde yılda ondan fazla tirşik buluşması yapıldığı ve bunların da festival, şölen ya da gün olarak organize edildiği aktarılmıştır. Buluşma yapılan yerler; Andırın, Kahramanmaraş, Kadirli, Osmaniye, Adana, Ankara, İstanbul, Mersin, Dörttyol ve Kocaeli olarak aktarılmıştır (2019, 7). Tirşik festivali, Çukurova'nın gastronomik mirası olan tirşiğin; törensel, ritüelistik ve sembolik anlamlarını güçlendirmektedir. Tirşiğin bu sembolik işlevi ve gastronomik miras yönü ise 2010 yılında Andırınlılar Eğitim, Kültür Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği tarafından Patent Enstitüsüne başvurularak mahreç işaretinin alınmasıyla somutlaştırılmıştır (Ek-1). Tirşik özellikle mahreç işaretinin alınmasıyla resmi kültür politikalarında kendine yer bulma açısından ilk adımı atmıştır.

Kültürel kimlik ifadesinin bir diğer somut tasarımı *Tirşik* dergisidir (Ek-2). Tirşik dergisi yayın hayatına 2007 yılında başlamış ve 2019 ilkbahar sayısı ile otuzuncu sayısını yayınlamıştır. Otuzuncu sayıda derginin geçmişten bugüne yayın kurulu tarafından değerlendirilmesi yapılarak misyonunun ilk zamanlarda gurbetteki Andırınlılara memleketlerinden haber vermek olduğunu bunun zamanla daha kapsamlı ve profesyonel bir işe dönüştüğü belirtilir (2019,1). *Tirşik* dergisi Andırın ve Çukurova folklorunu derleyen bir

¹⁴ www.osmaniyeliandirinlilarderneği.com

dergidir. Derginin isminin “Tirşik” olması, tirşiğin sadece bir yemek olarak değil aynı zamanda bölgenin kültürel kimliğinin aktarımında önemli bir imge olduğunun göstergesidir.

Sonuç

Tirşik, Çukurova folklorunda geçmişten bugüne kayda değer bir değişiklik olmadan yapılarak ve kuşaktan kuşağa aktararak günümüze gelmiştir. Tirşik üzerinde halkın değişiklik yapmamasının sebebi şifa ve zehir özelliğidir. Tirşiğin yanlış bir uygulama ile şifa değil zehir olacağı bozulmaların ve değişikliklerin önünü kapatmıştır. Kültürün geleceği ile ilgili kesin ve keskin tahminler yapmak bir folklorcunun düşebileceği en büyük yanlışlardan biridir; fakat tirşiğin kendi coğrafyasında, kendi doğal ilerleme akışı düşünüldüğünde ve özellikle geçmişten bugüne tirşik yapımında kayda değer bir değişiklik olmadığı, şifa özelliğiyle yapıldığı, yayıldığı, tercih edildiği dikkate alındığında, Çukurova topraklarında yılan pancarı olduğu sürece tirşik yapılmaya devam edileceğini tahmin etmek mümkündür. Ayrıca yukarı Çukurova halkının tirşiğin kültürel ve şifa olarak değerinin farkında olması ve sahip çıkması geleneğin devam edeceğine dair umutların bitmeyeceğinin göstergesidir.

Tirşik, Çukurova'nın gastronomik mirasıdır ve Çukurova'da kültürel bağlamda ön plana çıkarılması gerekir. Tirşik Çukurova'nın somut ve somut olmayan kültürel mirasını bünyesinde barındıran geleneksel bilginin halk bilgeliğiyle bütünleşmesiyle ortaya çıkmış ve yaşayan bir yemektir. Dieskorides'ten bu yana bilinen faydalarıyla Çukurova'nın binlerce yıllık kültürel mirası olan Tirşik hak ettiği değeri görmelidir. “Andirin Tirşiği” olarak tescillenmesinin yanı sıra bölgede konu ile ilgili daha kapsamlı çalışmalar yapılmalıdır. Bu makalenin amacı, tirşiği bütüncül bir bakış açısıyla ele almak ve tirşiğin kültürel miras değerine dikkat çekmek olduğundan konu ile ilgili önerilerimiz şunlardır:

- Tirşik festivalinin kapsamı genişletilmeli her yıl bir ilde olacak şekilde daha fazla katılım hedeflenerek organize edilmelidir. Festivalde bir kadın bir erkek olmak üzere her yıl tirşik ustaları seçilmelidir. Böylece kültürel mirası korumada geleneksel bilgi aktarıcılarının önemine dikkat çekilmiş olacaktır.
- Kapsamlı bir tirşik belgeseli çekilmelidir. Özellikle yörenin kendi içindeki yapım farklılıkları ayrıntılı bir şekilde derlenip kaydedilmeli ve bunlar kültürel çeşitliliğin getirdiği zenginlik olarak değerlendirilmelidir.
- Özellikle tirşik literatürü derlenmelidir.
- Tirşik ve ham maddesi olan yılan pancarıyla ilgili tıbbi çalışmalar yapılarak bölgenin alternatif tıp gelişimine katkı sağlayacak şekilde kullanılmalıdır.

Kaynaklar

- Altay, V. ve Karahan, F. (2012). Tayfur Sökmen kampüsü (Antakya-Hatay) ve çevresinde bulunan, bitkiler üzerine etnobotanik bir araştırma. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(7), 13-28.
- Andırın Gelişim Platformu, (2019). *Tirşik*. İlkbahar, Sayı: 30.
- Ay, Ş. ve Şahin K. (2014). Eski Yakındoğu'da yemek simgeselliği üzerine bir değerlendirme, *Tarihin Peşinde Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12, 331-358.
- Baytop, T. (1984), *Türkiye'de bitkilerle tedavi*. İstanbul: Sanal Basımevi.
- Baytop, T. (2000), *Anazarbalı Dieskorides*. İstanbul: Türk Eczacılık Tarihi Araştırmaları.

- Baytop, T. (2007). *Türkçe bitki adları sözlüğü*. (3. Basım). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür, kimlik. *Millî Folklor*, 22(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, 139-152.
- Biray, N. (2013) Terim dünyamızda yılan: kavram, anlam ve yapı bakımından. *Avrasya Terim Dergisi*, 1(2), 95-113.
- Boudan, C. (2006). *Mutfak savaşları* (çev. Yaşar Avunç). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten günümüze törensel bir yemek: keşkek*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4), 1729-1736.
- Dayısoylu, K. S. (2019). Andırın'da fonksiyonel bir besin tirşik. *Tirşik*, 30, 10-11.
- Demirci, S. ve Ozhatay, N. (2012). Local names of some plants in Andırın, Kahramanmaraş. *İstanbul Ecz. Fak. Dergisi*, 42(1), 33-42.
- Dieskorides. (2000). *De materia medica* (çev. Ta Osbaldeston And Rpa Wood) Ibdis Press. South Africa.
- Diker, O. ve Deniz, T. (2017). Kars kültürel ve gastronomik kimliğinde kaz. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(38), 189-204.
- Dursteler, E. R., Infidel foods: food and identity in early modern Ottoman travel literature, *Osmanlı Araştırmaları*, XXXIX, 143-160.
- Erbay, M. Ş. ve Sarı, A. (2018). Plants used in traditional treatment against hemorrhoids in Turkey, *Marmara Pharm J.*, 22(2), 110-132.
- Erbil, N. vd. (2018). Antioxidant, antimicrobial, and antimutagenic effects and biochemical contents of arum maculatum l., *That is a Medical Plant From Turkish Flora*, 27(12). 8709-8714.
- Ergun, M. (2014). Düğün kavgalarının mitolojik kökenleri. *Millî Folklor*, 26(101), 60-72.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: kimlik bağlamında yemek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 20(80), 4.
- G. Frazer, J. (1992). *Altın dal dinin ve folklorun kökenleri-II* (çev. Mehmet H. Doğan). İstanbul: Payel Yayınları.
- G. Frazer, J. (2004). *Altın dal dinin ve folklorun kökenleri-I* (çev. Mehmet H. Doğan). İstanbul: Payel Yayınları.
- Geertz, G. (2010). *Kültürlerin yorumlanması* (çev. Hakan Gür). Ankara: Dost Kitabevi.
- Goode, J. (2009). Yemek (çev. Fatih Mormenekşe). *Halk Biliminde Kuramlar Yaklaşımlar-3* (ed. Öcal Oğuz, Selcan Gürçayır, Sunay Çalış). Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Gökdeniz, M. (2006). Tirşik destanı. *Andırın Folkloru*. Andırın: Sanat Matbaası.
- Günay, U. (1995). Ritüeller ve Hıdırellez. *Millî Folklor*, 4(26), 2-3.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: yemeğin dinî simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.

- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3), 129-152.
- Haseki, M. İ. (ed.). (2013). *II. Doğu Akdeniz turizm sempozyumu bildiriler kitabı*. Çukurova Üniversitesi Karataş Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu. 19 Nisan 2013. T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar VII. Bölge Müdürlüğü, Adana.
- Ichijo, A. Ranta, R. (2018). *Yemek ve ulusal kimlik* (çev. Emrullah Ataseven). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Işın, P. M. (2018). *Avçılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- J. Stoeltje, B. (2009). Festival (çev. petek Ersoy), *Halk Biliminde Kuramlar Yaklaşımlar-3* (ed. Öcal Oğuz, Selcan Gürçayır, Günay Çalış). Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016) Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Kıran, Ö. (2006). *Kozan yöresi florasındaki tıbbi bitkiler ve bunların halk tıbbında kullanılışı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adana: Çukurova Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Kocabaş, Y. Z. (2017). KSÜ Avşar yerleşkesi (Kahramanmaraş) ve çevresi florasının tıbbi bitkileri. *Aksaray University Journal of Science and Engineering*, 1(2), 110-120.
- Köşker, H. vd. (2018). Osmanlı çileği'nin gastronomik kimlik unsuru olarak değerlendirilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(30), 1236-1269
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 39-60.
- Öğüt Eker, G. (2017). "Mutfak ve konserve", yaşayan kültürümüzün ortak noktaları; ortak miras. *Türk Dünyasında Beslenme ve Mutfak Kültürü*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları. Sf: 45-60.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: sınınanma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Millî Folklor*, 30(120), 170-183.
- Robert, A. S. (2012). Dinsel mit-ritüel kuram (çev. Naim Atabağsoy). *Millî Folklor*, 24(94), 173.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Seyidoğlu, B. (1998). Kültürel bir sembol: Yılan, *Prof. Dr. Dursun Yıldırım Armağanı: Folkloristik*. 86-92.
- Smith, R. J. (2009). Festival ve Kutlamalar (çev. Sibel Keskin). *Halk Biliminde Kuramlar Yaklaşımlar-3* (ed. Öcal Oğuz, Selcan Gürçayır, Günay Çalış). Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Şimşek, E. (2008). Türk halk kültüründe yılan ve bu bağlamda 'Yılan Kale'ye dair anlatmaların değerlendirilmesi. *Ceyhan'dan Ceyhan'a I. Ceyhan Sempozyumu*. 29 Mart-1 Nisan 2006 Ceyhan, Adana: Ceyhan Belediyesi Kültür Yayınları No: 8, 299-305.
- Töre Başat, H. vd. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76. DOI: 10.21325/jotags.2017.112.

- Uğur Çerikan, F. (2019). Türk ailesinde sofrada adabı, Denizli örneği ve işlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8(1), 481-511.
- Üçer, M. (2010). Sivas yöresinde yerel bitkilerden yapılan ilaçlar, *Bitkilerle Tedavi Sempozyumu*, 5-6 Haziran 2010 Zeytinburnu, İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği.
- Wulf, C. (2009). *Tarihsel kültürel antropoloji* (çev. Özgür Dünya Sarısoy). Ankara: Dipnot Yayınları.
- Yılmaz, G. Ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872. DOI: 10.21325/jotags.2018.337.

İnernet Kaynakları:

Hancı, İ. H. Yılan Hikayesi, *İnernet Kaynağı*, (Erişim: 28.04.2019): <http://www.ttb.org.tr/STED/sted0805/hikaye.pdf>.

<https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38025> (Erişim: 10.08.2019)

www.osmaniyeliandirinlilerderneği.com (Erişim: 10.08.2019)

Kaynak Kişiler

*Kaynak kişi bilgileri; Soy ad, doğum yılı, yaşadığı yer, eğitim durumu, mesleği medeni hali sıralamasıyla verilmiştir.

KK.1: Uğureli, Zümriye, 1947, Kesikkeli Köyü (Osmaniye/Kadirli), hiç okula gitmemiş, evli.

KK.2: Uğureli, Mustafa, 1946, Kesikkeli Köyü (Osmaniye/Kadirli), ilkokul mezunu, çiftçi, evli.

KK.3: Çınkır, Celil, 1961, İstanbul ve Andırın, üniversite, emekli yüzbaşı, evli.

Extended Abstract

Food is one of the most important cultural tools that express the identity of a nation. At first glance, although food culture seems to be mostly connected with geography and climate, many elements such as religious beliefs, traditional patterns and traditional world view affect food culture. By looking at the food and eating habits of a nation, it is possible to see what it believes in, how it lives in a geography, its traditional patterns, social and familial hierarchy, value judgments, bans and freedoms.

There are traditional dishes in the Anatolian geography that are imagined in the national and regional context and reflect the characteristics of each region. Tırşik is one of these traditional dishes. Tırşik is a healing soup made in winter in the Çukurova region- commonly in Adana, Osmaniye, Maraş (especially Andırın). Its raw material is *Arum Maculatum* or *Arum Dieskorides* from Araceae family. Its name in the region is "snake beet, infidel beet, wild beet, snake pillow or Tırşik beet". The first mention of snake beet was *Dieskorides* of Anavarza. *Dieskorides*, who lived in A.D. 1st century, mentioned Snake beet as healing in *Materia Medica*, one of the most important books of pharmacy today. Although it is not known exactly when the grass has turned into an healing soup. Tırşik has been built with thousands of years of traditional knowledge and survived.

Snake beet grows in Çukurova between November- March and is poisonous. Because it grows in damp places, high quality snake beet is produced during rainy periods. This herb, which is normally poisonous, is breed after a long construction phase and the Tırşik is obtained. This herb, which is normally poisonous, is breeding after a long cooking step and the Tırşik is made. According to the people of the region Tırşik heals firstly, colds and flu, stomach and bowel diseases, hemorrhoid even cancer. Therefore, Tırşik's other name is "Doctor of Andırın". However, for healing, it must be collected at the right time, cooked correctly and consumed correctly. Here is the story about the Tırşik cooked in the wrong time in the region. According to the story, a young man who came to Çukurova from a distant place to do military service drank Tırşik here and loved the taste. He went home after his military service. He told his mother about Tırşik. He found snake beet and made a Tırşik. But it was the wrong time to

consume beets. The young man did not know this because he ate Tırşik with his mother. And they both died.

Tırşik is a tough dish. It is made with collective work method and rituals in the villages. Boiled in large boilers. It is distributed to the whole family and the neighbor. Almost every household has a special “Tırşik bowl” and “Tırşik knife”. Beets are first chopped. And then fermented with yogurt, wheat, water, chickpeas and flour. A representative fight is made while fermenting. Then the lid of the boiler is closed and covered with a thick cover. Then wait until the morning in the hottest place of the house. Early in the morning, the boiler starts to cook.

Cooking an Tırşik is a practice of making medicine from poison. This food, based on traditional knowledge and wisdom, directly influenced the tangible and intangible cultural heritage of up Çukurova. By looking at the Tırşik, it is possible to understand the traditions, beliefs, nature knowledge, rituals and medicine knowledge of the local people. and therefore, Tırşik is the gastronomic heritage of up Çukurova. In this study, in all aspects of up Cukurova folklore from past to present, Tırşik was examined. The information obtained from the source persons by the compilation method was used in the examinations, fortified with photographs, and written sources were used for the analysis.

In the conclusion part of the article, it was seen that the people of Çukurova understood the importance of Tırşik both as cultural and healing. However, this value of tırşik is not fully reflected on a regional scale. Tırşik registered in 2010 as "Andırın Tırşığı" and the publication of a magazine called Tırşik by Andırın Development Platform are important steps. But it is not enough. Considering that the Tırşik directly affects the tangible and intangible cultural heritage of the region and therefore the gastronomic heritage, more comprehensive studies should be conducted. Our recommendations on this subject are: the scope of the Tırşik festival should be expanded and the masters should be highlighted. Tırşik documentary film should be made.

Folklorist's job is not to give recipes, but to handle the material from a multifaceted perspective. This study illustrates how a traditional dish should be examined in a folkloric context.

Ekler


 T. C.
 TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ
**COĞRAFI İŞARET
 TESCİL BELGESİ**

Tescil No	: 172
Koruma Tarihi	: 06.05.2010
Başvuru No	: C2010/024
Başvuru Sahibi	: Andırcılar Eğitim Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği
Başvuru Sahibinin Adresi	: İlkiz Sok. No: 21/22 Kızılay ANKARA
Coğrafi İşaretin Adı	: Andırın Tırşığı
Ürünün Adı	: Tırşık
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Coğrafi Sınırı	: Kahramanmaraş İli ve İlçeleri (Belirtilen özelliklere bağlı kalınmak suretiyle diğer bölgelerde de üretilebilir)
Kullanım Biçimi	: Markalama
Diğer bilgiler ektedir.	

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 17.03.2012 tarih ve 28236 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 06.05.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Sayın Mustafa Keleş'e
 Maddi malvarlığından
 dolayı teşekkür ederim
 ANKARA
 Ramazan Keleş

Dr. Eril B. AKIN
 Enstitü Başkanı a.
 Markalar Dairesi Başkanı

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

Ek-1: <https://www.ci.gov.tr/coğrafi-isaretler/detay/38025>



Ek-2: Tirşik Dergisi