Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org

Gastronomide Kültürel Miras Bakış Açısıyla Kırklareli Hardaliyesi'nin Geleneksel Üretiminin Değerlendirilmesi (Evaluation of Traditional Production of Kırklareli Hardaliye from the Viewpoint of Cultural Heritage in Gastronomy)

Mehmet Selman BAYINDIR [a], ***Sibel ÖNÇEL** [b]

[a] Kırklareli University, Pınarhisar Vocational School, Department of Cookery, Kırklareli/Turkey
[b] Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:24.05.2019

Kabul Tarihi:25.08.2019

Anahtar Kelimeler

Hardaliye

Kırklareli hardaliyesi

Gastronomide kültürel miras

Gastronomi

Geleneksel üretim

Öz

Araştırmanın amacı Kırklareli ilinde geleneksel yöntemlerle Hardaliye üretiminin gastronomide kültürel miras bakış açısıyla ele alınarak değerlendirilmesidir. Bu doğrultuda Kırklareli Merkez'e bağlı Kızılcıkdere köyünde Hardaliye üreten üreticilerle nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniğiyle veriler elde edilmiştir. Araştırma sonucunda Kırklareli ili Kızılcıkdere köyünde Hardaliye üreten üreticilerin üretim yöntemlerinin, coğrafi işaretle belirlenen üretim yöntemine benzerlik gösterdiği ancak bir takım farklılıklar barındırdığı tespit edilmiştir. Araştırma da bölgede "savurma" ve "batak" olarak adlandırılan iki özgün sözcüğün Hardaliye üretiminde uygulanan bir takım yöntemlerde kullanıldığı belirlenmiştir.

Keywords

Hardaliye

Kırklareli hardaliye

Cultural heritage in gastronomy

Gastronomy

Traditional production

Abstract

The aim of the study is to evaluate the traditional production of Kırklareli Hardaliye, which has a geographical indication, from a cultural heritage perspective in gastronomy. In this direction, data were obtained from qualitative research methods using Hardaliye producers in Kızılcıkdere village of Kırklareli Center. The data obtained from the data obtained are determined and given in the findings section. As a result of the research, the production methods of the producers of Hardaliye in Kizilcikere village of Kirklareli province are similar to the method of geographical production but they have some differences. Another result of the study is that two original words called an tossing üretim and ün batak de in the region are used in a number of methods applied to the production of Hardaliye.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

***** *Sorumlu Yazar*
E-posta: sguler@anadolu.edu.tr (S. Önçel)

Makale Künyesi: Bayındır, M. S. & Önçel, S. (2019). Gastronomide Kültürel Miras Bakış Açısıyla Kırklareli Hardaliyesi'nin Geleneksel Üretiminin Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 1867-1886.
DOI: 10.21325/jotags.2019.453

GİRİŞ

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı kültürü, bir toplumu geçmişten bu yana devam eden kendine özgü, sanat, inanç, örf, gelenek, anlayış ve davranışlarıyla başka toplumlardan ayıran yaşama ve düşünce şekli ve topluma kimlik kazandıran değerler bütünü olarak tanımlamaktadır. Kültürün farklı sınıflandırmalarına rastlamak mümkündür. Bu sınıflandırmalardan maddi kültür; bina, araç-gereç, giysi, eşya vb. somut olan unsurları, manevi kültür ise inanç, gelenek, düşünce, tören vb. soyut unsurları kapsamaktadır (Türker ve Çelik, 2012:88). Kültürel miras kavramı genellikle ilgili alan yazında somut kültürel miras ve soyut kültürel miras olmak üzere iki farklı şekilde yer alırken somut kültürel miras, bina, heykel vb. somut varlıkları, soyut kültürel miras ise davranış, inanç, ritüel vb. soyut unsurları içermektedir.

Kırklareli ili tarihte üzüm bağları şehri anlamını taşıyan Lozengrad sözcüğüyle anılmıştır (Tiran, 2016). Hardaliye ise üzüm, vişne yaprağı ve hardalın birleşiminden meydan gelen buruk ve hafif boğaz yakan tatta bir içecektir. Kırklareli Hardaliyesi 2017 yılında mahreç işareti ile tescillenmiştir. Geçmişte olduğu gibi günümüzde de Kırklareli'de Hardaliyeyi evlerde, hane halkı, dost ve akrabalara yetecek miktarda üretenler olduğu gibi fabrikasyon üretimi de yapılmaktadır. Gastronomide kültürel miras, kullanılan araçlar bakımından somut kültürel miras, uygulanan yöntem, yapım aşamaları gibi durumlar ele alındığında ise soyut kültürel miras kapsamında değerlendirilebilmektedir. Hardaliye içeceği yüzyıllardır bölge halkı tarafından bölgede yetişen üzümlerden yapılmaktadır. Alanyazın incelemesi gerçekleştirildiğinde gastronomide kültürel miras bakış açısıyla geleneksel Hardaliye üretimine ilişkin herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Hardaliye ile ilgili çalışmalar genellikle Hardaliyenin kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini incelemektedir (Arici ve Coskun, 2001; Bayram, Esin, Kaya, İlhan, Akın ve Etdoğer, 2015; Coskun, 2017; Gucer vd, 2009). Bu araştırma Hardaliyenin geleneksel yöntemlerle yapılışını gastronomide kültürel miras bakışıyla inceleyen ilk araştırma olması sebebiyle önem taşımaktadır. Bu doğrultuda araştırmanın amacını Kırklareli'de geleneksel yöntemlerle Hardaliye üretiminin gastronomide kültürel miras bakış açısıyla değerlendirilmesi oluşturmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Hardaliye

Hardaliye yaş üzüm suyu, hardal tohumu ve vişne yaprağının paslanmaz çelik tanklarda, plastik büyük bidonlarda ya da meşe fıçılarında bekletilmesiyle yapılan alkolsüz ve buruk tatta bir içecektir. Hardaliye Kırklareli'ye özgün içeceklerin başında gelmektedir. Eski dönemlerde, mevsimin son üzümlerinden olan Papazkarası ve Pamit cinsi üzümlerinin tercih edilmiştir. Günümüzde ise Cardinal, Alphonse, Cabarnet, Cinsalut, Merlot ve Chiraz gibi üzüm çeşitleriyle Hardaliye üretimine rastlanmaktadır (Çakır, 2013: 17; Faikoğlu vd, 2016: 17). Coşkun (2001) Hardaliyenin Trakya'ya özgü geleneksel bir içecek olduğunu, siyah üzümlerden belirli yöntemlerle mayalanarak elde edildiğini belirtmiştir. Gücer ve ark. (2009: 210) benzer şekilde Hardaliyeyi geleneksel bir Trakya içeceği olarak nitelemektedirler. Mustafa Kemal ATATÜRK'ün 1930 yılında Kırklareli'ye geldiğinde Kırklareli halkına "*Hardaliyenizi çok beğendim, bu içeceğinizi milli bir üretim haline getirmenizi öğütlerim*" şeklinde tavsiyede bulunduğu bilinmektedir (Bayer, 2013; İçli ve Vural, 2011: 160 Tiran, 2016). Hardaliye yüzyıllardan bu yana Kırklareli'de bilinen ve tüketilen bir içecek olmuştur (İçli ve Vural, 2011: 159; Faikoğlu vd., 2016: 17).

Kırklareli Hardaliyesi 2017 yılında coğrafi işaret (mahreç işareti) almıştır. Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT, 2018), Kırklareli Hardaliyesi'nin özelliğini şu şekilde belirtmiştir: Üzüm suyuna (üzüm şırasına) hardal eklenerek hazırlanan alkolsüz bir içecektir. Kırklareli'de özellikle eski dönemlerde üzümlerin iyice olgunlaştığı bağbozumu zamanında (Eylül, Ekim, Kasım aylarında) geleneksel yöntemler kullanılarak üzüm şırasını koruyabilme amacıyla üretilen bir içecektir. Kırklareli Hardaliyesi'ni özel kılan Kırklareli'nde üretilen özellikle tatlı ve kokulu Cabarnet, Merlot, Şiraz, Öküzgözü, Pamit, Papazkarası, Cardinal ve Alphonse çeşidi üzümlerin çekirdekleri ve kabukları ile birlikte ezilerek, hardal tohumu ve vişne yaprağının mayalanmasıyla elde edilen, her yaş grubu bireyin tüketebildiği alkolsüz bir içecek oluşudur. Kırklareli Hardaliye'sinin üretiminde kırmızı-siyah renkli kokulu üzümler kullanılmaktadır. Bu üzüm çeşitleri genellikle Cabarnet, Merlot, Öküzgözü, Pamit, Papazkarası, Cardinal ve Alphonse cinsi üzümleridir. Olgunlaşan üzümler toplanıp parçalayıcı yardımıyla parçalandıktan sonra cibreli üzüm suyu paslanmaz çelik kazanlara veya meşe fıçılara doldurulur. Kazanda cibrenin alınması için genişçe bir kapak ve Hardaliyenin alınması için musluk bulunur. Dolum işlemi sırasında bir kat 5-10 cm kalınlıkta üzüm cibresi üstüne vişne yaprağı ve ezilmiş hardal ile Sorbik asit-Sorbatlar, Sorbik asit- Sorbatlar + Benzoik asit-Benzoatlar, Benzoik asit- Benzoatlar karışımı üzerine serpilir. Tekrar üzüm cibresi ve diğer maddeler eklenerek kazanın üstü 20-30 cm boş kalana kadar doldurulur. Cibrenin üste çıkmaması için paslanmaz çelikten yapılan delikli baskı koyularak, kazanın kapağı kapatılır. Bu şekilde mayalanmaya bırakılan karışıma ilk 1-2 hafta her gün alt musluktan sıvı alınıp üstten dökülerek homojenlik kazandırılır. 20-22 C° de 4-5 hafta fermente olan karışım sıvısı alınır, cibresi preslenip cibre suyu ile Hardaliye sıvısı karıştırılarak dinlenme kazanına alınır. Bu kazanın altı konik olup taban noktasından 20-30 cm yukarıda musluk olmalıdır. Dinlenme kazanında tercihen 15 C° altında 2-3 hafta dinlendirilen sıvı bulanıklık maddeleri dibe çöker. Musluktan berrak olarak alınan sıvıya Hardaliye denir. Şişelenip mümkün olduğunca soğuk ortamda (5-10 C°) depolanır veya tüketime sunulur. Bu şekilde üretilen Hardaliye, hafif yakıcı tadı ve hoş kokusu olan, içimi rahat alkolsüz bir üzüm ürünü olmuştur. Hardaliyenin 4-5 C° muhafaza koşullarında; raf ömrü en fazla 1 yıldır.

Gastronomide Kültürel Miras

Türk Dil Kurumu'na göre gastronomi sözcük anlamı bakımında yemeği iyi yeme merakı ya da sağlığa uygun, hoş ve lezzetli mutfak ve yemek düzeni anlamlarını taşımaktadır (TDK, 2019). Hunink'in (1996: 591) Avrupa'nın en eski yemek kitabı olarak ifade ettiği, Archestratus tarafından Akdeniz bölgesinde yapılan geniş bir seyahat sonrası M.Ö. 4. yüzyılda yazılan kitap, şarap ve yemek rehberi niteliğinde olup "Gastronomia" sözcüğünden ilk kez bu kitapta bahsedilmektedir (Santich, 2004: 16). Brillat-Savarin (2018: 51-52) gastronominin önceleri sanat ve sanatın bir ürünü olduğunu ifade ederek sonrasında ise yemeğin kimyası ve insanı besleyen bilim olduğu gerçeğiyle ele alındığı belirtmiştir. Yılmaz (2017: 172) ise gastronomi kavramının rehberlik, kültür ve süreç yönleriyle incelendiğini ifade ederek, gastronominin turistler için yerel kültürü keşfederek tanıma aracı olmakla birlikte, turistler tarafından alışılmışın dışında yiyeceklerin deneyimlenebildiği, satın alınabildiği bu yönüyle de turist memnuniyetinin sağlanarak destinasyonun tekrar ziyaret edilebilmesine olanak sağladığını ifade etmiştir. Gastronomi, kültür ve yemeğin ilişkisini araştıran bilim, sanat ya da yemek yeme alışkanlığı şeklinde de tanımlanmıştır (Kaşlı vd, 2015: 31).

Kültür, sosyal bilimlerinde sıklıkla ele alınan oldukça merkezi ancak çok açık olamayan bir kavramdır (Oğuzhan, 2013: 73). Kültür, soyut bir kavram olması ve çok fazla konuyla ilişkili olması sebebiyle, kültürün kesin bir tanımının yapılması zor olduğu gibi çok sayıda kültür tanımına rastlamak da mümkündür. Diker (2016) kültürü; tarih, yaşam şekli, çalışma şekli, inanışlar, bireysel ve toplumsal etkileşim gibi birçok unsurun çevresinde gelişen olgu şeklinde ifade etmektedir. Kültür, ortaya çıktığı bölge ya da topluma ait olması sebebiyle başka bölgelere taşınması veya farklı toplumlar tarafından sahip çıkılması ya da yaşanması, toplumsal göçler gibi büyük durumlar haricinde pek mümkün değildir (Bahçe ve Yılmaz, 2011: 10). Kültürel miras ise zamanın anlayışı göz önünde bulundurulduğunda tarih ve sanat bakımından değerli olduğu kabul edilen objeler (Oğuz, 2013: 6) olarak ifade edilmektedir.

Van Westering (1999: 76) gastronomiyi kültürün bir parçası olarak ifade etmektedir. Geleneksel uygulamalar somut olmayan kültürel mirasın gelecek kuşağa aktarılmasını sağlamaktadır (Özbek ve Çevik, 2018: 589). Yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, yapımı ve sunumunda kullanılan mutfak aletleri (ekipmanları) gibi somut unsurlar mutfak kültürü ya da sofra kültürü olarak tanımlanabilir. Aynı zamanda bazı yemek ve içeceklerin düğün, nişan, bayram gibi özel günlere özgü olması ya da yemek ve içeceklerin sunumuna sofrada bulunan yaşça büyük, makamca üst düzey olan kişilerden başlanması, sofraya koyulan yemeklerin kapaklarının kapalı tutularak kapağın üzerine yemek sahibinin ya da o sofranın ileri geleninin yardımlaşmak amacıyla para koyması gibi soyut unsurlar da mutfak kültürü ya da sofra kültürü olarak ifade edilebilir. Bu ifadeler ışığında gastronomide kültürel mirastan, belirli bir bölgeye, topluluğa, topluma, ulusa, ülkeye hatta kıtaya ve yöne (doğu-batı, kuzey-güney gibi) ait somut anlamda gastronomi alanında değeri bulunan tarihi objeler, soyut anlamda ise yiyecek-içecek sunumları, ritüeller, törenler, inanışlar, yapılış yöntemleri ve yemek adları ya da yemeklerin yapımında kültüre özgü kullanılan dil gibi unsurlar anlaşılmaktadır.

Yöntem

Araştırmanın amacı Kırklareli ilinde geleneksel yöntemlerle Hardaliye üretiminin gastronomide kültürel miras bakış açısıyla ele alınarak değerlendirilmesidir. Araştırmanın evrenini Kırklareli ili merkeze bağlı Kızılcıkdere köyünde yaşayan ve geleneksel yöntemlerle Hardaliye üreten üreticiler oluşturmaktadır. Kızılcıkdere köyünün tercih edilmesinde bu köy ve çevresinde bağcılığın yaygın olarak yapılması etkili olmuştur. Araştırmada kişilerin ve yerlerin çalışma amacına uygun seçilmesi ve katılımcıların araştırmaya istekli bir şekilde katılmasından dolayı amaçlı örnekleme (Creswell, 2018: 156; Şimşek, 2012: 121) seçilmiştir. Nitel araştırma yöntemlerinde örneklem sayısı araştırmanın konusu, amacı ve araştırmada benimsenen araştırma yaklaşımına göre farklılık göstererek 1 katılımcıyla araştırma yapıldığı gibi bu sayı artarak 300 ve daha fazla katılımcıyla da nitel araştırma yapılabilmektedir (Creswell, 2018: 70-123). Bu araştırmada, geleneksel yöntemlerle hardaliye üretimi, kültürel miras bakış açısıyla değerlendirildiği için nitel araştırma yaklaşımlarından biri olan etnografi yaklaşımı benimsenmiştir. Bu bağlamda Kırklareli il merkezine bağlı Kızılcıkdere köyünde yaşayan ve kendi bağlarından elde ettikleri üzümlerle kendi Hardaliyelerini üreten kişilerle 2018 yılı Ekim ve Kasım aylarında nitel araştırma yöntemi kapsamında derinlemesine görüşmeler yapılarak araştırmanın amacına uygun veri toplama gerçekleştirilmiştir.

Araştırma öncesinde Kırklareli il merkezinde Çarşamba ve Cumartesi günleri kurulan halk pazarlarına gidilmiştir. Bu pazarlarda Kızılcıkdere köyünden gelen üreticilerle görüşülmüştür. Araştırma verilerini toplayabilmek amacıyla belirli gün ve saatlerde görüşme yapılabilmesi için üreticilerle görüşme takvimi oluşturulmuştur. Görüşme takvimi

araştırmaya katılan katılımcıların uygun zaman diliminde istekli olarak araştırmaya katılmaları amacıyla oluşturulmuştur. Aynı zamanda daha fazla katılımcıya ulaşabilmek için kartopu örnekleme ile araştırma kapsamında Kırklareli il merkezinde yaşayan ve Kızılcıkdere köyünde akrabası bulunan kişilerle de görüşülmüştür. Bu kişiler aracılığıyla da köyde yapılmak üzere belirli gün ve saatlere görüşmeler belirlenmiştir. Toplamda yedi katılımcı ile görüşme takvimi oluşturulmuş ancak bir katılımcı daha sonra belirlenen gün ve saatte görüşemeyeceğini bildirmiştir. Bu görüşme katılımcının isteği doğrultusunda iptal edilmiştir. Bu bağlamda araştırma verileri altı katılımcıdan elde edilmiştir. Görüşmeler sırasında sorulacak sorular önceden hazırlanmış ancak görüşmenin akışına bağlı olarak daha detaylı bilgi elde edilebilmesi amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir.

Bulgular

Araştırmaya katılan üreticilerin demografik özelliklerine ilişkin veriler Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Veriler

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Meslek
K1	Erkek	60	Çiftçi
K2	Erkek	67	Emekli
K3	Erkek	71	Emekli
K4	Kadın	58	Çiftçi
K5	Erkek	65	Çiftçi
K6	Erkek	68	Emekli

Katılımcılara K1, K2, K3, K4, K5 ve K6 olmak üzere kodlar tanımlanmıştır. Tablo 1 incelendiğinde katılımcıların ileri yaş düzeyinde oldukları ve beş katılımcının erkek bir katılımcının ise kadın olduğu görülmektedir. Katılımcıların mesleklerine bakıldığında çiftçilik harici emekli aylığı olan katılımcılar emekli olarak kodlanmış sadece çiftçilikten geçimini sağlayan katılımcılar ise çiftçi olarak kodlanmıştır. Emekli olan katılımcıları memur, işçi ya da Bağ-Kur emeklileri oluşturmaktadır. Katılımcılara yöneltilen sorular ve elde edilen verilerden öne çıkan yargılar şu şekildedir.

Hardaliyenin Geçmişi ve Bölgede Tanınırlığına İlişkin Bulgular

Bu bölümde katılımcılara Hardaliye içeceğinin ne zamandan beri bölgede yapıldığı ve bölgede tanınırlığına ilişkin bulgular yer almaktadır. Bulgular doğrultusunda Hardaliyenin bölgeye (Trakya) geçmiş dönemlerde (Osmanlı döneminde) yerleşen ilk Müslümanlardan kalan bir içecek olduğu anlaşılmaktadır. Hardaliye'yi, Osmanlı topraklarında yaşayan Müslümanların alkol özelliği bulunmayan, üzüm şırasıyla elde edilen bir içecek olarak keşfettikleri düşünülmektedir. Hardaliyenin Balkanlarda da bilinen bir içecek olduğu, bölgede geleneksel üretimin Kırklareli ve Edirne'nin Kırklareli'ye komşu köylerinde yapıldığı anlaşılmaktadır. Tarihi sultanlar yolunun Kırklareli'den geçmesi ve eski dönem Osmanlı Sultanları tarafından da tercih edilen bir içecek olması sebebiyle "Sultanlar İçeceği" olarak da adlandırılan Hardaliye içmenin kalbe iyi geldiği yönünde bir inanış olduğu düşünülmektedir.

"Hardaliye bu yöreye Osmanlı'dan kalan bir içecektir, Tekirdağ yöresinde bile Hardaliye çoğu kişi tarafından bilinmez. Balkanlarda özellikle Bulgaristan'da da Hardaliye yapılır. Üsküp kasabasında mübadele döneminde yaşayan Hristiyan Bulgarlar yurt dışına gitmiş, yerine Bulgaristan'dan Müslüman Türkler gelmişler. Bize büyüklerimiz anlatırdı, "Üsküp'ün derelerinden şaraplar aktı" derlerdi. Üsküp'te de eskiden bağcılık çok yaygındı

şimdilerde o kadar yaygın değil (K1). Hardaliye Kırklareli'de yapılır, Trakya'da Kırklareli hariç sadece Edirne'nin Kırklareli'ye komşu köylerinde de Hardaliye yapılıyor(K5). Hardaliye Osmanlı Devleti döneminde Trakya'ya göçen Müslümanlar tarafından yapılmış. O dönemde buralara gelen Müslümanlar şarap üretimini görmüşler ve üzüm şırasından alkolsüz bir içecek üretmeyi denemişler(K6). Hardaliyeye eklenen hardal tohumu ve vişne yaprağı üzüm şırasının şaraplaşmasını engelleyerek alkolsüz bir içecek olmasını sağlamış. Hardaliye buralara gelen ilk Müslümanlar tarafından bulunmuş. Hardaliyeyi küçüklüğümden bu yana bilirim ve Hardaliyenin kalbe iyi geldiğini düşündüğüm için bir ya da iki günde bir bardak içerim(K3). Hardaliye bizim bu yöreye ait içeceğimizdir. Sultanlar yolu buradan geçer. Hardaliyeye sultan içeceği, padişah içeceği de denilir (K4).

Katılımcıların Hardaliye Üretmeye Nasıl Başladıklarına İlişkin Bulgular

Bu bölümde katılımcıların Hardaliye üretmeye ilk nasıl başladıkları ve nasıl karar verdiklerine ilişkin bulgular yer almaktadır. Katılımcıların genellikle 25-30 yıldır Hardaliye üretimi yaptıkları, Hardaliyeyi genellikle büyüklerinden ve arkadaş çevrelerinden öğrendikleri anlaşılmaktadır.

"25 yıla yakın bir zamandan bu yana kendi Hardaliyemizi kendimiz yapıyoruz. Kırklareli Merkez'de o dönem yaşlı bir teyzeden öğrendim, onun da dedesi çok eskiden Kırklareli'de boza yapıp dükkanın da satarmış. Dükkanın da boza satarken kendi üzümlerinden Hardaliye de yapıp satmaya başlamış. O yaşlı teyze de zamanında dedesinden öğrenmiş Hardaliye yapmayı (K1). Tarım Kredi Kooperatifi'nde tanıdık arkadaşlarla 30 sene kadar önce Hardaliye yapmayı denedik. Hardaliyeyi yaptık ilk yaptığımızda tadını tutturduk ve evde kendimiz üretiyoruz (K2). Diğer tüm katılımcılar Hardaliyeyi yaklaşık 30 yıldan bu yana yaptıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcıların Hardaliye Üretiminde Kullandıkları Üzümlerin Özellik ve Cinslerine İlişkin Bulgular

Bu bölümde katılımcıların Hardaliye üretiminde kullandıkları üzümlerin özellikleri, cinsleri bu üzümlerin nerede yetiştiği ile ilgili bulgular yer almaktadır. Hardaliye üretimi yapılırken genellikle bölgede yetişen Cardinal ve Alphonse üzümleri tercih edilmektedir. Osmanlı döneminde Papaz Karası üzümünün şaraplık üzüm olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bölgede günümüzde çok rastlanmayan "Hafız Ali ve Yapıncak" adıyla bilinen üzümlerin de geçmişte yetiştirildiği elde edilen bilgiler arasındadır. Katılımcıların tümünün Hardaliye üretiminde kendi bağlarında yetiştirdikleri üzümleri kullandıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Genellikle Hardaliye yapılırken Cardinal ve Alphonse üzümleri tercih edilir. Eskiden Osmanlı döneminde bu yörede Papaz Karası üzümü şaraplık üzüm olarak ekilir, Hafız Ali ve Yapıncak tür diye anılan üzümler de yine Osmanlı döneminde buraya ait üzüm cinsleriymiş (K1). Benim bağımda Papaz Karası üzümü var. Ben Hardaliye yaparken Papaz Karası üzümü tercih ediyorum (K3). Katılımcıların tamamı Hardaliye üretirken kendi bağlarında yetişen üzümleri kullandıklarını ifade etmiştir.

Katılımcıların Hardaliye Üretiminde Kullandıkları Hardala İlişkin Bulgular

Katılımcılar Hardaliye üretiminde hardalın tohumunu kullandıkları ve bu hardal tohumlarını il merkezinde hardal tohumu satışı yapan toptancılardan temin ettiklerini belirtmişlerdir. Hardalın Lüleburgaz ilçesinde çoğunlukla yetiştiği aynı zamanda Kızılcıkdere köyündeki bağ ve tarlalarda kendiliğinden de yetişebildiği ancak ekilen mahsule olumsuz etkileri olması sebebiyle tarlada ve bağda kendiliğinden biten hardal ile zirai mücadele yapıldığı

anlaşılmıştır. Hardaliye yapımında siyah hardal sarı hardala göre daha hoş kokulu, kaliteli ve pahalı olarak ifade edilmektedir. Katılımcılardan biri hariç diğerlerinin Hardaliye yaparken siyah hardal kullandıkları görülmüştür.

Hardal genellikle Lüleburgaz civarında yetişir. Hardal da siyah renkli hardal sarı renkli hardala göre daha kalitelidir. Biz hardalı toptancıdan alırız. Çiftçinin başının belasıdır hardal. Topraktaki hardal, ekilen mahsulün yetişmesine zararı vardır. Genellikle toprakta kendiliğinden biter. Hardal toprakta çıkarsa hardalla zirai mücadele yapılır (K1). Hardal tohumunu Kırklareli Merkez'de toptancıdan getirtiyorum. Sarı hardal siyah hardala göre daha ucuzdur. Siyah hardalın aroması sarı hardaldan daha fazladır (K2). Hardalın siyah ve sarısı vardır. Ben Hardaliyeyi yaparken sarı hardaldan yaparsam sarı hardalı siyah hardaldan daha fazla kullanırım (K4). Diğer tüm katılımcılar siyah hardal kullandıklarını ve bu hardalı satın aldıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcıların Hardaliye Üretiminde Kullandıkları Vişne Yaprağına İlişkin Bulgular

Katılımcıların tamamı Hardaliye yapımında kullanılan vişne yaprağının taze olması gerektiğini ve bu vişne yapraklarını kendi bahçelerinde bulunan vişne ağaçlarından elde ettiklerini ifade etmişlerdir.

Katılımcıların Hardaliye Yapımındaki Usullerine İlişkin Bulgular

Bu bölümde katılımcıların Hardaliye yaparken üzüm, hardal ve vişne yaprağına nasıl işlemler uyguladıkları ile ilgili bulgular yer almaktadır. Hardaliye üretiminde siyah üzümlerin bağdan bağ makası ile toplandığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Üzümlerde ilaçlama yapılmadığı için herhangi bir yıkama işlemi uygulanmadan Hardaliye üretimine geçildiği anlaşılmaktadır. Yıkama işleminin üzüme ve sonrasında Hardaliyeye olumsuz etki edeceği düşünülmektedir. Katılımcılar üzüm tanelerinin salkımlarından ayrılmadan bütün halde Hardaliye üretiminde kullanıldığını belirtmiştir. Plastik su bidonu ya da plastik varil içine bir kat üzüm, bir kat hardal tohumu ve bir kat vişne yaprağı olacak şekilde üst üste tabakalar haline kabın üst kısmında 15-20 santimetre kadar bir hava boşluğu bırakılana kadar doldurulduğu anlaşılmaktadır. Meşe fıçısının köyde bulunamadığı, meşe fıçısı olsa da tamir edilmesi gerektiği ancak tamir edecek fıçı ustası bulunamadığı için plastik malzemeden varil ya da bidonların tercih edildiği görülmüştür. Aynı zamanda meşe fıçısında üretilen Hardaliyenin daha güzel tadı olduğu düşünülmektedir.

Üzümler salkımlarıyla toplanır, biz üzümlerimize ilaçlama yapmadığımız için üzümleri yıkamadan Hardaliye için kullanılırız. Üzüm taneleri salkımlarından ayrılmadan kullanılır. Plastik su tankeri tarzı bir varil içinde bir kat üzüm bir kat hardal tohumu bir kat vişne yaprağı olacak şekilde üst üste tabakalar yaparız. Kabın üstünde bir buçuk-iki karış kadar boşluk olması lazım (K1). Üzümleri toplarız, salkımlarıyla üzümleri plastik su variline koyarız. Meşe fıçısında yapmak istiyoruz ama artık meşe fıçısı yapan ustayı da bulamıyoruz. Meşe fıçısında yapılan daha güzel oluyordu. Üzüm, hardal tohumu, vişne yaprağı olacak şekilde kat kat koyarak en son üstte 10 santimetre civarı boşluk kalana kadar doldururuz (K6). Diğer katılımcılar da bu ifadelere benzer şekilde yanıtlar vermiştir.

Katılımcıların Hardaliye Yapımında Kullandıkları Ekipmanlara İlişkin Bulgular

Bu bölümde katılımcıların Hardaliye yapımında kullandıkları ekipmanların özellikleri ile ilgili yanıtlara yer verilmiştir. Katılımcılar Hardaliye yapımında Hardaliyenin de şarap gibi yapıldığı tank, fıçı vb. kabın kokusunu aldığını, ifade etmişlerdir. Bunun haricinde katılımcıların Hardaliye yapımında plastik maşrapa, plastik varil ya da bidon, plastik süzgeç ve plastik leğen kullandıkları anlaşılmıştır. Plastik kapların, temizliğinin kolay oluşu ve meşe

fıçısının artık bulunamamasından dolayı tercih edildiği söylenebilir. Hardaliyenin yapıldığı kabın taban kısmının 5-10 santimetre üzerinde bir musluk olduğu gözlemlenmiştir.

Hardaliye de şarap gibi yapıldığı kabın kokusunu alabiliyor. Eskiden fıçıda yapardık fıçının kokusunu alırdı. Artık meşe fıçısı bulamadığımız için plastik kaplar da kolay yıkandığından biz de plastik varil de yapıyoruz (K1). Diğer tüm katılımcılar da Hardaliye yaparken kullanılan bidonun, varil ya da meşe fıçısının taban kısmından yaklaşık 5-10 santimetre yukarıda bir musluk olması gerektiğini bunun haricinde herhangi bir özel nitelikte ekipman kullanımına gereksinim olmadığını ifade etmişlerdir.

Hardaliyenin Mayalama (Fermantasyon) ve Depolanmasına İlişkin Bulgular

Katılımcılardan elde edilen bulgulardan Hardaliyenin kuru ve güneş görmeyen bir yerde üretilmesi ve depolanması gerektiğini ve 20 santigrat derecenin altında bir ortam sıcaklığına gereksinim olduğu anlaşılmaktadır. Sıcaklığın sabitlemesinin Hardaliyenin mayalanma ve depolanmasında önemli olduğu, uygun ortam koşullarında bir yıla kadar bozulmadan depolanabildiği ifade edilmiştir. Aynı zamanda mahzen adı verilen evin ışık görmeyen zemin katta yer alan bir bölümde klima vb. hava ısısını sabitleyici donanımlarla da ortam ısısının sabitlenebildiği gözlemlenmiştir.

Hardaliyeyi evin altında mahzen dediğimiz yerde yapıyorum. Bu odaya klima taktırdım. Böyle olunca hava çok ısınsa bile odanın sıcaklığını 17 dereceye sabitliyorum. Bunu Hardaliyelerin mayalanmasında herhangi bir sorun olmaması için yapıyorum (K2).Bu katılımcı dışında diğer tüm katılımcılar Hardaliyenin soğuk, kuru ve güneş görmeyen bir ortamda mayalanma sürecinin tamamlanması gerektiğini ayrıca depolanmasında da 20 derecenin altındaki sıcaklığın yeterli olacağı ve sıcaklığın sabitlenmesinin daha iyi olacağı yönünde görüş belirtmişlerdir. Bu şekilde Hardaliyenin bir yıla yakın bir süre bozulmadığını ifade etmişlerdir.



Fotoğraf 1: Hardaliyenin doldurulduğu plastik varil

Hardaliye Yapımına İlişkin Bulgular

Katılımcıların Hardaliyeyi üretme aşamaları, Hardaliye üretiminde dikkat edilmesi gerekenler ve Hardaliyenin içime hazır hale geldiği süreler bu bölümde incelenmiştir. Hardaliye için üzüm, hardal tohumu ve vişne yaprakları

kat kat varile doldurulduktan sonra, ilk iki-üç haftalık süreçte Hardaliyenin doldurulduğu varilin alt kısmında yer alan musluktan her gün iki litrelik bir maşrapaya dört ya da beş kez üzüm şırası doldurularak varilin üst kısmındaki kapaktan tekrar varile dökülmesi gerekmektedir. Bu işlem ile Hardaliye üretiminde alt kısımdaki şıranın üste alınması söz konusudur. Bu işleme bölgede "***savurma***" adı verilmektedir. Her gün yapılan savurma işlemi iki ya da üç hafta sonunda bitirilir. Hardaliye savurma işleminin ardından üç ya da dört hafta dinlenmeye bırakılır. Bu dinlenme aşamasında Hardaliyenin tortusu tabana çökmeye başlamaktadır. Hardaliyeye bu aşamada herhangi bir işlem yapılmamaktadır. Hardaliyenin yapıldığı ortam sıcaklığına göre mayalanma ve dinlendirme aşamalarının değiştiği, hava sıcaklığı 20 dereceye yakın ya da biraz daha üzerindeyse bu sürelerin kısaldığı anlaşılmaktadır. Hardaliye beklerken fermente aşamasında varil ya da bidonda bir şişme meydana gelirse üst kapak açılarak kabın içinde biriken havanın alındığı gözlemlenmiştir. Bölgede Hardaliye üretimde kullanılan bir diğer özgün ifade ise "***batak***" ifadesidir. Batak, Hardaliye üretiminde Hardaliyenin kap içerisinde üst kısmında oluşan beyaz renkli tabakaya verilen isimdir. Batağa hiçbir şekilde dokunulmadığı gibi Hardaliyenin hava ile temasını keserek Hardaliyeye koruyucu bir tabaka oluşturduğu anlaşılmaktadır. Tüm bu aşamaların ardından yaklaşık bir buçuk ay içinde Hardeliyenin içime hazır hale geldiği ancak bu sürenin ortam ısısı sebebiyle değişkenlik gösterdiği söylenebilir.

*Hardaliyenin içime hazır hale gelmesi aşağı yukarı iki ay alır. Hardaliye plastik varillere koyulduktan sonra ilk 15-20 gün Hardaliyenin altındaki musluktan her gün iki litrelik bir maşrapaya dört-beş kez doldurarak varilin üstündeki kapağı açıp oradan tekrar varile boşaltırız. Buna bizim buralarda "**Savurma**" denir. Savurma fermente sürecinde yapılır. Fermente bitince üç-dört hafta Hardaliye dinlendirilir bu esnada Hardaliyenin tortusu tabana çöker, yine bu sırada bizim "**batak**" dediğimiz bir tabaka Hardaliyenin üstünde oluşur. Bu "batak" Hardaliyenin havayla temasını keser ve Hardaliye kendini korumaya alır bu "**batağa**" dokunmayız (K1). Hardaliyeyi bidona koyduktan sonra iki hafta boyunca her gün "**savurma**" yaparız. Sonra dört hafta bekletiriz. Arada bidona bakarız bidonda şişme varsa, kapağını biraz açıp havasını alırız. Hardaliye dört hafta bekledikten sonra içilebilir (K2). Hardaliyenin mayalanması sıcak havalarda daha kısa sürede, soğuk havalarda daha uzun sürede olur(K3).*



Fotoğraf 2: Hardaliyede "savurma" işlemi



Fotoğraf 3: Hardaliye üzerinde "batak" adı verilen beyaz tabaka

Hardaliyenin Sunumuna İlişkin Bulgular

Katılımcılardan elde edilen veriler Hardaliyenin soğuk içilebileceği gibi oda sıcaklığında bir ısıda da içildiği, özel bir sunum bardağının ya da şeklinin olmadığı, ancak Hardaliyenin tadının aşırı buruk ya da aşırı şekerli olması durumlarında bir miktar içme suyu ile tadının hafifletildiği anlaşılmaktadır.

Katılımcıların tümü: Hardaliye sıcak da içilir, soğuk da içilir (K1, K2, K3, K4, K5, K6). Bazen hardalın, bazen de üzümün durumuna göre Hardaliyenin tadı keskin oluyor, içerken Hardaliyeye tadı daha yumuşak olsun diyerek su ekleriz (K1, K4).



Fotoğraf 4: Bardakta sunulan Hardaliye

Katılımcıların Ürettikleri Hardaliye Satışlarına İlişkin Bulgular

Bu bölümde katılımcıların ürettikleri Hardaliyeyi nasıl sattıklarına ilişkin bulgular yer almaktadır. Katılımcıların Hardaliyeyi Kırklareli il merkezindeki halk pazarına götürürken sipariş usulüyle götürdükleri, aksi halde pazara Hardaliye götürmedikleri ya da köyde eve gelenlere mahzenden doldurarak satışını yaptıkları ve genellikle kendilerine ve tanıdıklarına yetecek kadar Hardaliye ürettikleri anlaşılmaktadır.

Katılımcıların tümü benzer ifadeler kullanmışlardır: Hardaliyeyi pazara önceden sipariş verildiğinde götürüyoruz. Evde yaptığımız Hardaliyeyi kendimize, akrabalarımıza ve biraz da satacak kadar yapıyoruz. Bazen köye gelenler oluyor onlar da bizi önceden arıyorlar onlara da evde su şişelerine doldurarak satıyoruz (K1, K2, K3, K4, K5, K6).

Katılımcıların Hardaliyeyi Hangi Gıda Ürünleriyle Birlikte Tükettiklerine İlişkin Bulgular

Katılımcıların birçoğunun Hardaliyeyi tüketirken herhangi bir gıdayı yanında özellikle tercih etmedikleri anlaşılmaktadır. Ancak Hardaliyenin peynirle birlikte ya da kahveden sonra tüketildiği de anlaşılmaktadır.

Hardaliyeyi bazen peynirle bazen de kahveden sonra içerim. Peynirle içersem tuzlu peynirle içerim (K6). Diğer tüm katılımcılar Hardaliyenin içilirken herhangi bir ürünle birlikte özel bir içiminin olmadığını belirtmişlerdir.

Katılımcıların Hardaliye İle İlgili Yenilik Düşüncelerine İlişkin Bulgular

Bu bölümde katılımcıların Hardaliye üretiminde herhangi yeni bir düşüncesi olup olmadığı ve Hardaliye ile ilgili yeni neler yapılabileceğine ilişkin bulgular yer almaktadır. Katılımcıların birçoğunun herhangi bir yeni düşüncesinin olmadığı ancak bir katılımcının Hardaliye üretiminde vişne yaprağı yerine farklı yaprak türleri denenebileceği, böylelikle Hardaliyenin tadına farklı aromalar kazandırılabileceği anlaşılmaktadır.

K1: Vişne yaprağı yerine farklı yaprak çeşitleri denenebilir. Böyle yapılırsa belki farklı aromada Hardaliyeler üretilebilir. Diğer tüm katılımcılar herhangi bir görüş belirtmemiştir.

Sonuç ve Öneriler

Belirli bir bölgeye, topluluğa, topluma, ulusa, ülkeye hatta kıtaya ve yöne (doğu-batı, kuzey-güney gibi) ait somut anlamda gastronomi alanında değeri bulunan tarihi objeler, soyut anlamda ise yiyecek-içecek sunumları, ritüeller, törenler, inanışlar, yapılış yöntemleri ve yemek adları ya da yemeklerin yapımında kültüre özgü kullanılan dil gibi unsurlar gastronomide kültürel miras olarak adlandırılabilir. Karaçam (2006) Hardaliyeyi Osmanlı dönemin günümüze ulaşan geleneksel bir içecek çeşidi olarak ifade etmektedir. Araştırmanın amacını Kırklareli'de geleneksel yöntemlerle Hardaliye üretiminin gastronomide kültürel miras bakış açısıyla değerlendirilmesi oluşturmaktadır. Araştırma verileri Kırklareli ili Merkez, Kızılcıkdere köyünde geleneksel yöntemlerle Hardaliye üreten üreticilerinden elde edilmiştir. Araştırma 2018 yılı Ekim ve Kasım aylarında gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın bu aylarda yapılması Hardaliyenin mayalanma ve içime hazır hale geldiği dönem olmasıdır. Benzer şekilde Coskun, Arıcı, Gulcu, Celikyurt ve Mırık (2018: 284) çalışmalarında Hardaliye üretimi için toplanan üzümlerle Ekim ve Kasım aylarında Hardaliye üretimi yapıldığını ifade etmiştir. Araştırma bulguları soncunda, Hardaliyenin Kırklareli ili ve civar köylerinde geçmişten bu zamana kadar yapıldığı anlaşılmaktadır. Hardaliyenin Osmanlı döneminde Trakya'ya göçen Müslümanlar tarafından keşfedildiği düşünülmektedir. Bu sonuca benzer şekilde Karaçam (2006) Hardaliyenin Osmanlı döneminde Kırklareli'de yaşayan Müslüman halkın dini inançlarından ötürü şarap tüketmedikleri için üzümden Hardaliye yaparak tükettiklerini ifade etmiştir. Kırklareli'nin ve araştırmanın yapıldığı Kızılcıkdere köyünün tarihi Sultanlar yolu üzerinde yer alması sebebiyle "Sultanların İçeceği" şeklinde de bir üne sahip olduğu söylenebilir. Aynı zamanda araştırma sonucunda Hardaliyenin katılımcılar tarafından kalbe iyi geldiğine inanılmaktadır. Benzer çalışmalarda (Coskun, 2017: 9; Faikoglu vd., 2016: 23; Gülcü, 2010: 22; İçli ve

Vural, 2011: 160) Hardaliyenin sağlığa faydalı, vitamin açısından zengin ve kan basıncını düzenleyen bir içecek olduğu ifade edilmiştir. Hardaliye çok eski dönemlerden bu zaman kadar gelen bir ürün olmasına rağmen araştırmaya katılan katılımcıların birçoğunun yaklaşık 30 yıldır Hardaliye ürettikleri anlaşılmaktadır. Karaçam (2006) yazısında yaklaşık 50 yıl önce İstanbul'da Kırklareli Hardaliyesi'nin satıldığını ifade etmektedir.

Hardaliye yapılırken tercih edilen üzüm cinslerinin Alphonse, Cardinal ve Papaz Karası üzüm cinsleri olduğu görülmektedir. Benzer şekilde Çakır'da (2013: 17) Hardaliye üretiminde Cardinal, Papaz Karası ve Alphonse üzümlerinin Hardaliye üretiminde kullanıldığını ifade etmiştir. Ayrıca Hardaliyenin TÜRKPATENT (2018) tescil belgesinde de Cardinal, Papaz Karası ve Alphonse üzümlerinin de Hardaliye yapımında kullanıldığı belirtilmektedir. Katılımcıların Alphonse, Cardinal ve Papaz Karası üzüm cinslerini kendilerinin yetiştirdiği ve Hardaliyeyi yetiştirdikleri üzümlerden ürettikleri anlaşılmıştır. Hardaliye yapımında katılımcılar siyah hardal tohumu tercih etmektedirler. Katılımcılar hardal tohumunu il merkezinde toptancıdan satın almaktadırlar. Katılımcıların tarlalarındaki mahsullere zarar verdiği için toprakta kendiliğinden biten hardalı kullanmayıp zirai yöntemlerle topraktan uzaklaştırdıkları anlaşılmıştır. Aynı zamanda siyah hardal tohumuyla Hardaliye üretiminde daha kaliteli ve hoş kokulu Hardaliye elde edildiği anlaşılmıştır. Benzer sonuç olarak Hardaliyenin siyah hardal tohumuyla yapılmasının hem tat hem de aroma bakımından daha uygun olduğu Coşkun ve Arıcı'nın (2011: 11) çalışmasında ifade edilmektedir. Katılımcılar Hardaliye için kullandıkları vişne yapraklarını taze olarak kendi bahçelerinden elde etmektedirler.

Hardaliye yapılırken üzümlerin salkımlarından tanelerini ayırmadan salkımıyla birlikte kullanılmaktadırlar. Üzümde herhangi bir zirai ilaç bulunmadığı için yıkanmadan kullanılarak su ile temasının önüne geçilmektedir. Üzümün su ile temasının kesilmesiyle Hardaliyenin fermente sürecinde oluşabilecek olumsuz durumların önüne geçilmeye çalışılmaktadır. TÜRKPATENT (2018) tescil belgesinde Hardaliye üretiminde üzümlerin parçalanarak kullanıldığı belirtilmiştir. Üzümlerin üretime hazır hale getirilmesinde geleneksel üretim ile TÜRKPATENT (2018) tescil belgesinde yer alan üretim arasında bir farklılık olduğu söylenebilir. Hardaliyenin genellikle kullanımı ve temizlenmesi kolay olduğu için plastik varil ya da plastik bidonlarda yapıldığı düşünülmektedir. Bu plastik kaplara bir kat üzüm, bir kat hardal tohumu ve bir kat vişne yaprağı olacak şekilde tabaka halinde üst üste koyularak bidonun üst kısmında yaklaşık 15 santimetre boşluk bırakılmasıyla doldurulduğu anlaşılmıştır. TÜRKPATENT (2018) Hardaliye üretiminde çelik kazan ya da meşe fıçılara doldurma yapıldığı belirtilmiştir. Katılımcıların ürettikleri Hardaliye plastik varil ya da plastik bidonlarda yapılmaktadır. Geleneksel üretimde bir farklılık olarak çelik kazan ya da meşe fıçı yerine plastik varil ya da plastik bidon kullanılmaması söylenebilir.

Bölgede Hardaliye yapımında bazı yöntemler ve durumlar kendine özgü isimlerle anılmaktadır. Bunlardan biri "savurma" adı verilen ve Hardaliyenin fermente aşamasında Hardaliyenin koyulduğu varil, fıçı ya da kabın altından bir maşrapaya alınan üzüm şırasının bu kabın üst kısmındaki kapağının açılarak en üste aktarılması işlemine verilen isimdir. Bir diğeri ise "batak" olarak adlandırılan ve fermente aşamasından sonra ağzı kapalı halde kapta bekletilen Hardaliyenin üst kısmında oluşan pelte kıvamındaki beyaz renkli tabakaya verilen isimdir. Bu bağlamda bölgede gastronomide soyut kültürel miras kapsamında kullanılan dil bakımından "savurma" ve "batak" sözcüklerinin Hardaliye üretiminde kullanılan özgün sözcükler olduğu düşünülmektedir. Hardaliye üretilirken ortam ısısının Hardaliyenin fermente (mayalanma) sürecini etkilediği, sıcak ortamda soğuk ortama göre daha kısa sürede fermente

sürecinin tamamlandığı bu sebeple Hardaliye üretiminde ortam ısısının sabit olmasının büyük önem arz ettiği söylenebilir. Bu sonuca benzer şekilde Hardaliye üretiminde ortam sıcaklığının önemi daha önce yapılan (Coşkun ve Arıcı, 2011: 8; Gülcü, 2010: 22; Aydoğdu, Yıldırım, Halkman ve Durgun, 2014: 140) çalışmalarda da ifade edilmektedir.

Hardaliye tüketiminde herhangi bir özel sunum ekipmanı kullanılmadığı ve Hardaliyenin soğuk ya da oda sıcaklığına yakın biri sıcaklıkta tüketildiği görülmüştür. Katılımcıların bir kısmının meşe fıçısında Hardaliye üretimi yapmak istedikleri ancak meşe fıçısını elde etmede zorluk yaşadıkları düşünülmektedir. Köyde, evlerde üretilen Hardaliyenin satışı için herhangi bir tanıtım ya da özel bir satış şekli bulunmadığı anlaşılmıştır. Hardaliyenin, Kırklareli il Merkez'inde haftada iki kez (Çarşamba ve Cumartesi) kurulan halk pazarında, önceden Hardaliye satın almak isteyen müşteri Hardaliye üreticisine sipariş vermektedir. Bir sonraki pazarın kurulduğu günde pazardan siparişini satın almaktadır. Ayrıca köyde üreticiyi ve üreticinin yerini bilen müşterinin, üreticiyle iletişime geçtikten sonra köye gelerek, üreticiden direkt aldığı düşünülmektedir. Hardaliyenin içiminde, yanında özel bir yiyecek ya da ikinci bir içecekle tüketimi konusunda bir katılımcı kahve ve peynir ile tükettiğini ifade etmiştir. Diğer katılımcılar özel bir tüketiminin olmadığını belirtmişlerdir. Hardaliyenin içeriğinde üzüm şırasının bulunması buruk, biraz boğazı yakan ve çok az da olsa tatlı bir tada sahip olması sebebiyle şarapla tüketilen yiyeceklerle tüketiminin uygun olacağı düşünülmektedir.

Araştırmanın bir diğer sonucu ise geleneksel üretim ile coğrafi işaretlemede yer alan üretim yöntemi arasında benzerliklerin olduğu ancak farklılıkların da bulunduğu göstermektedir. Tescil belgesinde hardaliyenin çelik kazanlarda ya da meşe fıçılarda üretiminin yapıldığı ve üzümlerin bir parçalayıcı yardımıyla parçalandığı ifade edilmektedir. Geleneksel üretim yapan üreticiler ise plastik varillerde üretim yapmaktadır. Ayrıca üzümü saplarından ayırmadan, herhangi bir yıkama işlemine tabi tutmadan ve üzümleri parçalamadan bu plastik varillere doldurmaktadırlar. Ancak, tescil belgesinde ifade edilen ve geleneksel yöntemde kullanılan üzüm cinsleri benzerlik göstermektedir. Bununla birlikte üretimde kullanılan hardalın siyah hardal olması ve üzüm, hardal ve vişne yaprağının üst üste dizilerek katmanlar şekilde doldurulması da tescil belgesiyle geleneksel üretimin benzer yöntemlerindendir.

Hardaliyenin Kırklareli iline özgü bir içecek olmasına rağmen Kırklareli'ye komşu illerde bile az tanındığı söylenebilir. Hardaliye ile ilgili olarak tanıtım ve pazarlama çalışmalarına yoğunluk verilmesi, geleneksel üretim yapan üreticilerin satış miktarlarını arttıracağı, bağcılığın ve hardaliye üretiminin daha kaliteli ve miktar olarak çoğalacağı, hem bağcılık yapan çiftçinin hem de hardaliye üreticisinin ekonomik anlamda gelişeceği düşünülmektedir. Meşe fıçısıyla hardaliye yapılmasının hardaliyeyi özüne sadık ve daha lezzetli hale getireceği düşünülmektedir. Hardaliyeyi bölgede şişeleyerek fabrikasyon üretim yapan firmalar olsa da Hardaliyenin tanınırlığının ve tüketiminin az olduğu düşünülmektedir. Geleneksel yöntemlerle Hardaliye üretimi yapan kişilerin desteklenmesi, Hardaliyenin daha lezzetli hale gelmesine ve üretim miktarının artmasını sağlayacaktır. Hardaliyenin insan sağlığına olan yararlarının daha detaylı incelenerek bu doğrultuda da değerlendirilmesinin tüketicilerin hardaliyeyi tercih etmesinde olumlu bir etken olacağı söylenebilir.

Geleneksel hardaliye üretim yöntemlerini bölgede yaşayan üreticilerin bildikleri ancak meşe fıçısı vb. ekipman eksiklikleri ve üretimde daha kolay olması sebebiyle plastik bidonlar, plastik süzgeçler kullanıldığı bu durumun ise

geleneksel üretim açısından olumsuz olduğu görülmektedir. Geleneksel hardaliye yapım yöntemleri tek başına yeterli olmayıp bu yöntemlerle birlikte kullanılan ekipman, sulama, gübreleme, bağ bozumu vb. tüm aşamalarda ve ekipmanlarda geleneksel yöntem ve araçlara bağlı kalınması hardaliyenin kalitesi ve tanınırlığı açısından büyük önem arz etmektedir.

Araştırmanın sınırlılıklarını; sadece Kırklareli ili Kızılcıkdere köyünde yaşayan ve geleneksel yöntemlerle Hardaliye üreten üreticilerle görüşülerek yapılması, kendi bağlarında üzüm yetiştirip bu üzüm ile Hardaliye üreten üreticilerle görüşülmesi, araştırmanın Hardaliyenin içime hazır hale geldiği dönemde yapılması, bağ bozumu ya da "savurma" işlemlerinin uygulandığı dönemde yapılmaması oluşturmaktadır.

KAYNAKÇA

Arıcı, M., & Coskun, F. (2001). Hardaliye: fermented grape juice as a traditional Turkish beverage. *Food Microbiology*, 18(4), 417-421.

Aydoğdu, H., Yıldırım, Ş., Halkman, A. K., & Durgun, T. (2014). A Study on Production and Quality Criteria of Hardaliye; A Traditional Drink From Thrace Region of Turkey. *Gıda,* 39, 139-145.

Bahçe, A. S. & Yılmaz, H. (2011). "Kültür ve Turizm" Mustafa Çakır (Ed.). *Kültürel Miras Yönetimi*, içinde, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir ss. 2-23.

Bayer, Y. (2013). Atatürk'ün milli içki önerisi Hardaliye idi. Erişim: 25.03.2019. http://www.hurriyet.com.tr/ataturk-un-milli-icki-onerisi-Hardaliye-idi-23176427

Bayram, M., Esin, Y., Kaya, C., İlhan, M., Akın, G., & Etdöğer, R. (2015). Geleneksel Yöntemle Müşküle Üzümünden Üretilen Hardaliyenin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi. *Academic Food Journal/Akademik GIDA*, 13(2).

Brillat-Savarin, J. A. (2018). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

Çakır, G. (2013). Trakya Bölgesi'nde Kırsal Turizm Arz Potansiyelinin Belirlenmesi ve Geliştirilebilir Kırsal Turizm Faaliyetleri. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), ss. 8-20.

Coskun, F., Arıcı, M., Gulcu, M., Çelikyurt, G., & Mırık, M. (2018). Physicochemical, Functional and Microbiological Properties of Hardaliye Beverages Produced from Different Grapes and Collected from Different Households. *Journal of Agricultural Sciences*, 24(2), 278-285.

Coskun, F. (2017). A Traditional Turkish Fermented Non-Alcoholic Grape-Based Beverage,"Hardaliye". *Beverages*, 3(1), pp. 1-3.

Coşkun, F. (2001). *Hardaliye Üretim Teknolojisi Üzerinde Bir Araştırma*. Doktora Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.

Creswell, J. W. (2018). *Nitel Araştırma Yöntemleri Beş Yaklaşıma Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni.* (Ed. Ve Çev. M. Bütün & S. B. Demir), Siyasal Kitabevi, Ankara.

Diker, O. (2016). Kültürel Miras ile Kültürel Miras Turizmi Kavramları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(30), ss. 365-374.

Faikoğlu, F., Yavaş, H., Gürbüz, O., & İstek, N. (2016). Geleneksel İçeceğimiz Hardaliyenin Fenolik Bileşenlerinin Araştırılması. *Gıda Ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi*, (16).

Gucer, Y., Aydogdu, H., & Durgun, T. (2009). A Traditional Thracian Beverage:'Hardaliye'. *Trakia J Sci*, 7, 208-210.

Gülcü, M. (2010, June). Traditional grape products of thracian region and local production form in Turkey. In 33 rd World Congress of Vine and Wine (pp. 20-25).

Hunink, V. J. C. (1996). *Archestratus, The Life of Luxury, Europe's oldest cookery book*, translated with introduction and commentary by John Wilkins and Shaun Hill.

İçli, G. E., & Vural, B. B. (2011). Kırklareli İlinin Sosyoekonomik Kalkınmasında Mekan (Şehir) Pazarlamasının Rolü. *Trakya University Journal Of Social Science*, 13(1).

Karaçam, N. (2006). Viskinin Kardeşi Hardaliye. Erişim: 23.03.2019. http://www.gazetetrakya.com/Haber-ViSKiNiN_KARDESi_Hardaliye-790009.gazetetrakya

Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.

Oğuz, M. Ö. (2013). Terim Olarak Somut Olmayan Kültürel Miras. *Milli Folklor*, 25(100), 5-13.

Oğuzhan, Ö. (2013). Kültürel İfadelerin Çeşitliliğinin Korunması Ve Geliştirilmesi Sözleşmesi'nin Çelişkileri Ve Eleştirisi. *Milli Folklor*, 25(100), ss. 72-86.

Özbek, Ö., & Çevik, S. (2018). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Taşıyıcısı Olarak Geleneksel El Sanatları: Gönen. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 588-603.

Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal Of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.

Şimşek, A. (2012). Evren ve Örneklem. A. Şimşek (Ed.), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri* içinde (108-133). Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.

TDK.(2019).http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c3cfec3662228.52657561(erişim: 02.01.2019).

Tiran, Ö. (2016). Kırklareli'nin Yerel Tadı Hardaliye İçin Tanıtım Atağı. http://www.milliyet.com.tr/kirklareli-nin-yerel-tadi-Hardaliye-kirklareli-yerelhaber-1650671/ (erişim tarihi: 18.10.2018).

Türker, A. & Çelik, İ. (2012). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarının Turistik Ürün Olarak Geliştirilmesine Yönelik Alternatif Öneriler. *Yeni Fikir*, 9, ss. 86-98.

TÜRKPATENT. (2018). Türk Patent ve Marka Kurumu. http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/getFile?fileId=64E02AA2-8BA4-4353-A26B-A5A1767B1821 (erişim tarihi: 28.12.2018).

Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the 'new tourist'. *International Journal of Heritage Studies,* 5(2), 75-81.

Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme (An Evaluation of the Relationship Between Gastronomy and Tourism). *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal of Travel and Hospitality Management,* 14(2), ss. 171-191.

NOTLAR

Fotoğraf 1: Hardaliyenin doldurulduğu plastik varil. Yazar tarafından fotoğrafı çekilmiştir.

Fotoğraf 2: Hardaliyeye savurma işleminin yapılması. Yazar tarafından fotoğrafı çekilmiştir.

Fotoğraf 3: Hardaliye üzerinde "batak" adı verilen beyaz tabakanın oluşumu. Yazar tarafından fotoğrafı çekilmiştir.

Fotoğraf 4: Bardakta sunulan Hardaliye. Yazar tarafından fotoğrafı çekilmiştir.

Evaluation of Traditional Production of Kırklareli Hardaliye from the Viewpoint of Cultural Heritage in Gastronomy

Mehmet Selman BAYINDIR

Kırklareli University, Pınarhisar Vocational School, Kırklareli/Turkey

Sibel ÖNÇEL

Anadolu University, Faculty of Tourism, Eskişehir/Turkey

Extensive Summary

There are many different classifications of culture. In these classifications, material culture includes tangible elements, such as buildings, tools-equipment, clothes, goods, etc., and nonmaterial culture includes intangible elements, such as beliefs, traditions, ideas, ceremonies, etc. While the concept of cultural heritage is usually discussed as material cultural heritage and nonmaterial cultural heritage in related literature, material cultural heritage includes tangible elements, such as buildings, sculptures, etc., and nonmaterial cultural heritage includes intangible elements, such as behaviors, beliefs, rituals, etc.

Hardaliye is a nonalcoholic and sour beverage, which is produced by keeping fresh grape juice, mustard seeds, and cherry leaves within stainless steel tanks, large plastic bins, or oak barrels. Hardaliye is one of the most popular beverages that are common to Kırklareli. In old times, end-of-the-season grapes Papazkarası and Pamit were preferred. Today, Hardaliye is also produced with grape types, such as Cardinal, Alphonse, Cabernet, Cinsault, Merlot, and Shiraz.

Gastronomy is defined as a field of study or art that investigates the relationship between culture and food or eating and drinking habit. It is also stated that the concept of gastronomy is examined in terms of tour guiding, culture, and process, and that gastronomy is a means for tourists to explore and familiarize with the local cultures, where they can taste or buy unusual food products, and that allows them to revisit the destination. Culture is an implicit, frequently discussed, and quite centralized concept in social sciences. Culture is defined as a phenomenon that center around many different elements, such as history, lifestyle, manner of work, beliefs, individual and social interaction, etc. Since culture is specific to the region or community that it has emerged, it is almost impossible to relocate the culture, or to have other communities adopt or experience an indigenous culture, except for major events, such as *en masse exodus*. Cultural heritage, on the other hand, is defined as the objects that are considered invaluable in terms of history and arts, considering the understanding of that specific era.

Gastronomy is represented as a part of culture. Traditional practices allow us to hand down the intangible cultural heritage to the next generations. The tangible elements, such as the tools (equipment) used for preparation, cooking, and presentation of food & beverages, may be defined as the cuisine/culinary culture or the table manners/etiquette culture. In addition, some intangible factors, such as food & beverages specific to special occasions like weddings,

engagement parties, and holidays, or serving food first to the elderly or senior guests around the table, or keeping the lids closed and putting money on the lids by the host or senior guests for the purpose of contribution and cooperation, may also be defined as cuisine/culinary culture or table manners/etiquette culture. In consideration of these statements, the following can be derived from cultural heritage in gastronomy: tangibly, the historical artefacts, and intangibly, the food & beverage presentations, rituals, ceremonies, beliefs, recipes and methods, and food names or the culture-specific elements such as language that are considered valuable in the field of gastronomy that are specific to a region, community, society, nation, country, or even to a continent or directions (such as, east-west, north-south).

The purpose of this study is to discuss and evaluate traditional Hardaliye production in Kırklareli from the viewpoint of cultural heritage. The research population consists of manufacturers, who produce Hardaliye by using traditional methods in Kızılcıkdere village of Kırklareli. Purposive sampling method was adopted in this study since suitable individuals and places were selected, and the participants have willfully participated in this study. In qualitative research methods, the number of samples varies according to the research subject and objective and the research approach, and while the qualitative research may be conducted with 1 participant, it may also be conducted with 300 or more participants, as well. One of the qualitative research approaches, ethnography approach was used in this study, since traditional Hardaliye production was evaluated through the viewpoint of cultural heritage. Within this context, in-depth interviews within the scope of qualitative research method were conducted in October and November 2018 with participants, who live in Kızılcıkdere village of Kırklareli province, and who produce Hardaliye by using the grapes that they harvested from their own vineyards, and suitable data were collected. An interview schedule was set for seven participants, however, one of the participants stated that he could not be available for interview on the scheduled date and time. This interview was canceled upon request of the participant. Within this context, the research data were collected from six participants.

Considering the occupations of the participants, the participants receiving retirement pension in addition to farming were encoded as retired, and the remaining participants with no additional income were encoded as farmers. The retired participants consist of retired civil servants, workers, or Bağ-Kur (Social Security Organization for Artisans and the Self-Employed) retirees.

It was found that Hardaliye production dates back to old times in Kırklareli province and surrounding villages. It was believed that Hardaliye was first discovered by the Muslims who migrated to Thrace in the Ottoman era. It may also be concluded that this beverage is known as "the Beverage of the Sultans", since Kırklareli province and Kızılcıkdere village are located on the historical Sultans Trail. It was also found that the participants believe that Hardaliye is good for a healthy functioning heart. The participants stated that Hardaliye is a remedial beverage, rich in vitamins, and helps regulate blood pressure. Although Hardaliye dates back to older times, it was observed that the majority of the participants have been producing Hardaliye for about 30 years.

Alphonse, Cardinal, and Papazkarası grape types are preferred for Hardaliye production. It was found that the participants grow their own Alphonse, Cardinal, and Papazkarası grapes, and produce Hardaliye by using their own products. The participants prefer to use black mustard seed for Hardaliye. The participants buy the mustard seeds from the wholesalers in the city center. It was also found that the participants avoid using wildering mustard since it harms the crops, and they also remove these weeds through agricultural methods. It was observed that the resulting

Hardaliye is higher-quality and aromatic when produced by using black mustard seed. The participants collect the fresh cherry leaves they use for Hardaliye from their own gardens.

When making Hardaliye, the manufacturers use the grapes together with their bunches without separating the grapes. Since the grapes are completely free from all kinds of agricultural pesticides, they are used without washing, and thus, contact with water is prevented. By preventing contact with water, they try to avoid any potential negative outcomes during fermentation process of Hardaliye. It is believed that they often use plastic bins or barrels to make Hardaliye since these are easy to use and clean. A layer of grapes, a layer of mustard seed, and a layer of cherry leaves are placed one after the other respectively, and they leave approximately 15 cm of space on the top part of the barrel.

In this region, some methods and situations have their own specific names. "Savurma" (tossing, spinning [literally translated]) is one of these names, and it refers to the process of transferring the grape juice from the bottom to the top of the Hardaliye bin, barrel, or the tank with the help of a dipper within the process of fermentation. "Batak" (marsh, slump [literally translated]) is another term that refers to the mushy white layer that is formed on the top layer of Hardaliye, which has been kept in a closed container following fermentation process. Within this context, it is believed that the terms "savurma" and "batak" are unique words used in production of Hardaliye in this region in terms of the language used within the scope of nonmaterial cultural heritage in gastronomy. It may also be concluded that the ambient temperature affects the fermentation process of Hardaliye, and the fermentation process is completed sooner in warm environment comparing to cold environments, and thus, stability of ambient temperature in Hardaliye production is critical.

It was observed that no specific presentation equipment are used for Hardaliye, and this beverage is consumed cold or at room temperature. It was observed that some of the participants want to prepare Hardaliye in oak barrels, but they could not find suitable oak barrels. No specific promotional activity or form of sales were found for the sales and marketing of homemade Hardaliye. Hardaliye is sold in the public market which offers service twice a week (Wednesdays and Saturdays) at Kırklareli City Center, and the customers can also place order to the manufacturers, and then they buy their order on the next public market day. It is also believed that the customers, who are familiar with the manufacturers in the village, visit the village and purchase directly from the manufacturer. Regarding consumption of Hardaliye together with other specific food and beverage products, one of the participants stated that they consume coffee and cheese together with Hardaliye. Other participants stated that they do not have any specific consumption methods. Since it contains fermented grape juice, and since it is sour, slightly burns the throat, and it is a little sweet, it is believed that Hardaliye may be consumed with food products that are usually consumed with wine.

Another conclusion drawn from the interviews with traditional Hardaliye manufacturers in Kızılcıkdere village is that there are both similarities and differences between the traditional production method and the production method in the geographical labeling. It is stated in the certificate of registration that Hardaliye is kept in steel boilers or oak barrels and the grapes are crashed with a blender. The traditional manufacturers produce Hardaliye in plastic bins and put the grapes in these bins without separating them from their bunches, without washing, and without crashing the grapes. The type of grape is the same with the one stated in the certificate of registration; other similar methods

are the use of black mustard seed, and that the grapes, mustard seeds, and cherry leaves are placed one after the other respectively.

Although Hardaliye is a beverage specific to Kırklareli, it may be stated that it is not very well-known in neighboring provinces and regions. Accordingly, it is believed that if Hardaliye is better promoted, the sales of traditional manufacturers will increase, and thus, the quality of viniculture and production of Hardaliye will also increase, so both the vine-growing farmers and the Hardaliye manufacturers will gain more income and economic power. It is believed that Hardaliye production in oak barrels will increase the taste and quality of the beverage. Although there are companies in the region that bottle mass produce Hardaliye, it is believed that Hardaliye is not sufficiently promoted and consumed. In this sense, it may be concluded that Hardaliye may reach larger populations following these initiatives regarding promotion of Hardaliye. Further studies may be made on health benefits of Hardaliye, and this may be a positive factor that could make people prefer to consume Hardaliye.

The restrictions of this study are as follows: the interviews could only be made with traditional Hardaliye manufacturers in Kızılcıkdere village of Kırklareli province; the manufacturers, who grow their own grapes in their own vineyards, and produce Hardaliye with their harvest; the research was conducted at a time when Hardaliye is ready to be consumed, but was not conducted at the time of vine-harvest or "savurma" processes.