



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

Keywords

Hardaliye

Kırklareli hardaliye

Cultural heritage in gastronomy

Gastronomy

Traditional production

Öz

Araştırmanın amacı Kırklareli ilinde geleneksel yöntemlerle Hardaliye üretiminin gastronomide kültürel miras bakış açısıyla ele alınarak değerlendirilmesidir. Bu doğrultuda Kırklareli Merkez'e bağlı Kızılıçıkdere köyünde Hardaliye üreten üreticilerle nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniğiyle veriler elde edilmiştir. Araştırma sonucunda Kırklareli ili Kızılıçıkdere 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.

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 Kızılıçıkdere 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 Kızılıçıkdere village of Kırklareli 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: