



KÜLTÜR COĞRAFYASI AÇISINDAN BESİN SAKLAMA AKTARIMINA BİR ÖRNEK: ERBAA SALAMURA YAPRAĞI

An Example of Nutritional Storage Transfer in Terms of Cultural Geography: Erbaa Brine Leaf

Hüseyin Melih ÖZDEMİR¹, Gülnaz AY² & Hüseyin MERTOL³

Öz

Bağcılık eski çağlardan günümüze kadar varlığını devam ettirmiş en temel tarımsal faaliyet kollarından birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. İnsanlar çok eski dönemlerden beri ürünlerini uzun süre saklama yöntemlerini aramış veya geliştirmişlerdir. Bilhassa mevsiminde elde edilen tarım ürünlerinin, mevsimi dışında da tüketimini yapabilmek için çeşitli saklama yöntemleri geliştirilmiştir. Günümüzde hâlen bu yöntemler kullanılmaya devam etmektedir. Salamura saklama tekniği bunlardan birisidir. Türkiye’de bağlardan hem üzüm hem de salamura yaprağı üretimi yapılmaktadır. Eskiden bağlarda üretilen üzümler sofralık ve şıralık olarak değerlendirilmekteydi. Son yıllarda ise asma yaprağı önemli bir gelir kaynağı olarak karşımıza çıkmaktadır. Tokat ili ülkemizin en önemli bağcılık alanlarından birisidir. Coğrafi şartların uygunluğu ve üreticinin ürünü iyi tanıyıp olmasını üretimin bu sahada yoğunlaşmasını sağlamıştır. Tokat ilinde salamura asma yaprağı üretiminin en fazla olduğu yer Erbaa ilçesidir. Erbaa ilçesi bağlarında Narince üzüm çeşidine ait üzüm yaprağı üretimi hâkimdir. Erbaa Narince Bağ Yaprağı 2017 yılında coğrafi işaret almıştır. Bu çalışmada, Erbaa yöresindeki, Narince bağ yaprağı üretimindeki tarımsal faaliyetler ve yöreye has geleneksel ev tipi salamura saklama yöntemleri araştırılmıştır. Araştırmada ürünün coğrafi işaret almasını sağlayan unsurlar, üretim esnasında karşılaşılan zorluklar ve geleneksel salamura yönteminin kültürel aktarımının nasıl olduğuna dair bulgular elde edilmeye çalışılmıştır. Çalışmada öncelikli olarak literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Literatür taramasından sonra bağcılık yapan çiftçiler ve tarım işçileriyle görüşmeler yapılarak bir kültür aktarımı olarak gelecek nesillere nasıl aktarılacağına dair görüş ve öneriler alınarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış ve bu görüşme formlarından elde edilen bulgular kod ve temalara ayrılarak analiz edilmiştir. Bir besin saklama aktarımı olarak Erbaa salamura yaprağının nesilden nesile aktarılmasına devam edildiği tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Coğrafi İşaret, Erbaa, Geleneksel Üretim, Narince, Salamura Bağ Yaprağı

Abstract

Viticulture stands as one of the most fundamental agricultural activities, surviving from ancient times until the present day. Since these times, people have sought to develop methods of storing their produce for longevity, especially to consume seasonal agricultural products out of season. Various storage methods have been developed and are still employed today, with the brine storage technique being one of them. Both grapes and brine leaves are produced in vineyards across Turkey. Historically, the grapes produced in these vineyards were utilized as table and wine grapes. However, in recent years, grape leaves have emerged as a significant source of income. Tokat province is one of the country's most important viticulture areas, with its geographical conditions being especially suited to this type of agriculture. The local producers' deep knowledge of the product has further concentrated production in this region. Within the province of Tokat, the district of Erbaa is the primary production hub for pickled vine leaves. The vineyards of Erbaa predominantly grow the Narince grape variety for leaf production. The Erbaa Narince Vineyard Leaf was granted geographical indication status in 2017. This study explores the agricultural activities related to Narince vineyard leaf production in the Erbaa region, as well as traditional domestic brine storage methods unique to the area. The research seeks to provide insights into the factors that enabled the product to receive geographical indication, the challenges encountered during production, and how the cultural transmission of the traditional brine method occurs. The study began with a comprehensive literature review. Following this, a semi-structured interview form was employed, and the findings from these interviews were analyzed by sorting them into codes and themes. The research determined that the tradition of Erbaa brine leaf production continues to be passed down from generation to generation as a form of food preservation.

Keywords: Geographical Indication, Erbaa, Traditional Production, Narince, Pickled Vineyard Leaf

¹ Sorumlu yazar, Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi, İnsan Ve Toplum Bilimleri Fakültesi, 0000-0003-3508-6118, huseyinmelihozdemir@hotmail.com

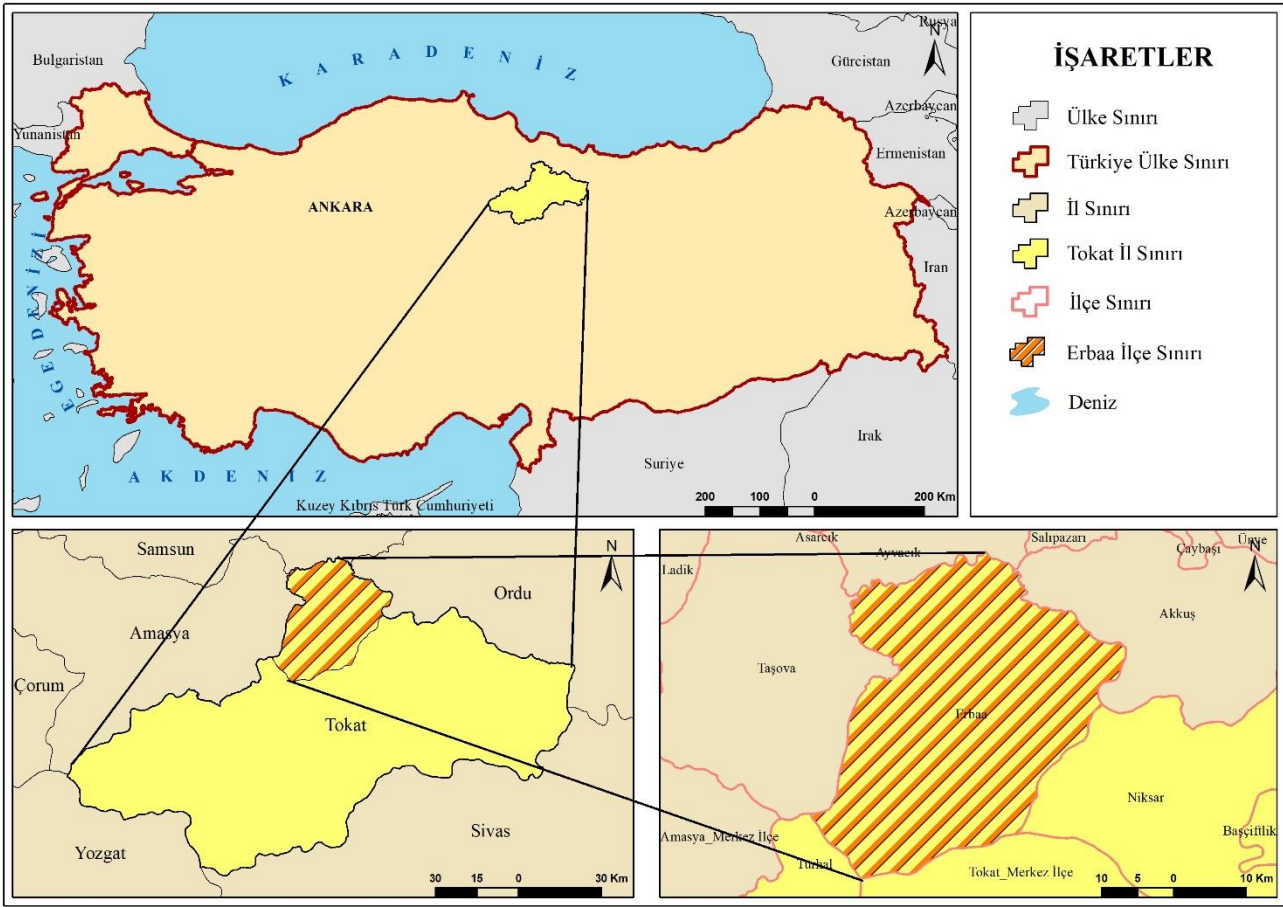
² Yüksek lisans öğrencisi, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, 0000-0003-0433-3534, gulnaz.ay4621@gop.edu.tr

³ Doç. Dr. Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, 0000-0001-8048-0814, huseyin.mertol@gop.edu.tr

GİRİŞ

Tokat ve çevresi Anadolu yerleşme sistemi içerisinde önemli bir yere sahiptir. Tarihi kültürel dokusuyla bellek açısından il genelinde önemli mekânlar bulunmaktadır (Yasak vd. 2021). İl aynı zamanda ülkemizin en önemli salamura yaprak üretim merkezlerinden biridir. Tokat ilinde salamura asma yaprağı üretiminin en fazla olduğu yer Erbaa ilçesidir. Erbaa ilçesi bağlarında Narince üzüm çeşidine ait üzüm yaprağı yaygın olarak üretilmektedir (Yağcı ve ark., 2012).

Erbaa, Karadeniz Bölgesi'nin Orta Karadeniz Bölümü'nde yer alan Tokat iline bağlı olup, Kelkit ve Tozanlı çaylarının birleşerek Yeşilirmak adını aldığı yerde bereketli topraklar üzerinde kurulmuştur. İlçe, güneyden Tokat Merkez, güneybatıdan Turhal (Tokat), kuzeyden Ayvacı (Samsun), ve Akkuş (Ordu), doğudan Niksar (Tokat) ve batıdan Taşova (Amasya) ilçeleriyle çevrilidir (Şekil 1). Erbaa Ovası, yaklaşık 8-10 km genişliğinde ve 32 km uzunluğunda tektonik kökenli bir ovadır. Ovanın ortalama yüksekliği 250 metredir. Ovayı kuzeyden Canik Dağları, güneyden ise Sakarat ve Boğalı Dağları çevrelemektedir (Dicle, Oral, Şen, 2018).



Şekil 1. Erbaa İlçesi Lokasyon Haritası ve Bağcılık Faaliyetlerinin Yapıldığı Alanlar

Erbaa çevresinde Kuzey Anadolu dağ silsilesi etkisini yitirdiğinden ve Yeşilirmak havzasının batısında nemli rüzgârlara maruz kaldığından ılıman bir iklim hâkimdir. İlçede kış ayları ılık ve yağışlı geçmektedir. Bölgede Akdeniz iklimi özellikleri ve bu iklimi karakterize eden Lübnan Sediri ve zeytin bitkileri görülmektedir. Erbaa ilçesi düşük rakım ve uzun vejetasyon dönemi ile Tokat'ın diğer ilçelerinden ayrılmaktadır. Bu durum da, bağlarda daha önce uyanmaya neden olmakta ve daha uzun süre yaprak hasat edilmesine imkân sağlamaktadır. Bölge bağ toprakları tınlı bir tekstüre sahip, hafif alkali, potasyum açısından yeterli düzeydedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017).

Bağcılık Erbaa'nın tarım faaliyetleri içerisinde oldukça önde gelen ve köklü bir geçmişe sahip olan tarımsal bir faaliyettir. İlçede 33 köyde bağ yaprağı yetiştiriciliği yapılmaktadır. İlçede en fazla bağcılık yapılan alanlar Karayaka, Salkımören, Bağpınar, Ballıbağ, Üzümlü, Yoldere, Yaylalı, Doğanıyurt ve Tepekışla köyleridir. Yörede 18190 dekar bağ alanı mevcut olup, bunun 1170 dekarı sofralık geriye kalan 17020 dekarı ise şaraplık (Narince) çeşididir. Erbaa ilçesinin bağ alanlarından 5957 ton yaprak üretimi yapılmaktadır ve yıllık ortalama 32.763.500 TL gelir elde edilmektedir. 2000 yılından itibaren özellikle Erbaa yaprağının tadı ve özelliği aranan çeşit olması nedeniyle dikim ve üretim konusunda yükselen bir ivme

kazanmıştır. Bilhassa aşılı asma fidan dikimi ve eski bağların daha modern ve hastalığa dayanıklı çeşitlerle değiştirilmesi çalışmaları bağ yaprak üretimini hızlandırmıştır. Erbaa Narince bağ yaprağının fiziksel ve kimyasal özellikleri belirlenerek 2017 yılında coğrafi işaret almıştır. Narince üzüm çeşidinin salamuralık yaprağı yurtiçi (İstanbul ve Sivas yoğunlukta) ve yurtdışı piyasasında aranan ve hatta marka bir ürün olmuştur (Şekil 2). Yörede bağcılık yapan üreticiler genellikle ev ihtiyaçlarını karşılamak veya gelir elde etmek için çoğunlukla bağlardan esas ürün olarak yaprak üretmekte ve bağın yönetimini yaprak üretime göre planlanmaktadır. Yörede asma yaprağı dolma (sarma) yapımında yoğun olarak kullanılmaktadır (İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2018). Tokat mutfak kültüründe dolmalar ve sarmalar önemli yer tutmaktadır. Tokat Narince salamura asma yaprağı, bat gibi yöresel yemeklerin yanında da sıklıkla tüketilmektedir (Esin ve Esin Yücel, 2022).



Şekil 2. Salamura İçin Toplanan Erbaa Narince Bağ Yapağı

Erbaa ilçesinde bağ yaprakları mayıs ayı ortaları ile temmuz ayı ortalarına kadar süren periyotta genç yapraklar olarak hasat edilmektedir. Asma yaprakları; asmaların çiçeklenme dönemi öncesinden itibaren 10-12 gün aralıklarla 5-6 dönemde olacak şekilde hasat edilerek nazik, salamura olabilecek asma yaprakları olarak kullanılırlar. Sürekli gelişen asma yaprakları sabah erken saatlerde saplari ile demetler halinde toplanmaktadır (Şekil 3). Kaba, dolu, zararlı ve hastalık gibi etmenlerden etkilenen yapraklar ayıklanmaktadır. Hasat edilen yapraklar kızışma yapıp yanma olmadan, sıcak su ve tuz ile salamura işlemine tabii tutulmaktadır. Erbaa yöresinde sıcak salamura yöntemi kullanılmaktadır. İlk dört dönemde toplanan yapraklar zeytinyağılı dolma yapımında, beş ve altıncı dönemde toplanan yapraklar ise etli dolma yapımında kullanılmaktadır (Mertol ve Yaylacı, 2021).



Şekil 3. Erbaa Narince Bağ Yaprağının Hasadı

Erbaa ilçesinde yetişen Narince asma yapraklarının ayırt edici özellikleri; tüysüz, ince, yaprak ayası az, yırtmaçlı hoş bir tada sahip olmasıdır. Uluslararası ampelografik tanımlama sistemine göre yaprak şekli (OIV-67) yuvarlak, sap cebi (OIV-80) "U" şeklindedir. Yöredeki geleneksel yöntemlerle salamura yapılmış Erbaa Narince bağ yaprağı yarı geçirgen, sarımtırak yeşil renkte ve canlı bir görünüme sahiptir (Şekil 4). Erbaa narince yaprağı düşük kalori ve yüksek oranda diyet lif içerir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017).



Şekil 4. Erbaa Narince Bağ Yaprağının Üst ve Alt Kısımlarının Görünüşü (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017).

Salamura yapılacak yapraklar saplarıyla birlikte toplandıktan sonra 50 ve 100 litrelik mavi varillerin içerisine yapraklar desteler halinde düzgün bir şekilde dizilir. Kapsların üst kısmından 10cm'lik mesafe kalıncaya kadar yaprak dizme işlemine devam edilir. Yapraklar üst kısma kadar dizildiği zaman tülbent, çuval ve pamuktan yapılmış temiz bir örtü ile ağız kısmı kapatılır. Su ve tuzun eşit bir şekilde dağılması için ağırlık yapan bir materyal (mermer blok, su bidonları, taş vb. gibi) veya kapsların üst kısmına çapraz gelecek şekilde tahta vb malzeme ile yapraklar aşağıya doğru bastırılmaktadır. Su miktarı ve yaprak miktarı dikkate alınarak %10 oranında tuz tartılarak hazırlanmakta ve tuzun yarısı kapsın üst kısmına konulmaktadır. Paslanmaz çelik kapslarda kaynayan 90-100°C sıcaklıktaki su varillerdeki yapraklara üstten ilave edilmektedir. Sıcak su asma yapraklarına direkt olarak temas etmesi durumunda yaprakların esmerleşmesine ve renginin koyulaşmasına neden

olmaktadır. Bu nedenle yaprakların kalitesinde düşüşü engellemek için yaprakların üstüne tülbenet veya bez vb malzemeler örtülmekte suyun yapraklara direkt teması önlenmektedir. Salamura kabının üst kısmına su ulaştığında tuzun geri kalan kısmı ilave edilmektedir. Yaprak 24 saat içerisinde salamura hâle gelmiş olmaktadır. Tuzlu su içerisinde salamura yapraklar en fazla 8-10 gün bekletilmektedir. Daha fazla bekletildiğinde, saklama ve ortam koşullarına göre yaprakların üst kısmında zar, mantar, küf ve maya gibi gıda güvenliği açısından tehlike yaratan oluşumlar görülmektedir (Cangi ve Yağcı, 2017).

Uzun süre salamura suyu içerisinde bekleyen yapraklarda salamurada oluşan kötü koku meydana gelmekte ve yaprak kalitesi düşmektedir. Bu nedenle en geç bir hafta içerisinde salamura yapraklar 3,5 ve/veya 10 kiloluk kaplara ambalajlanmakta ya da hijyenik büyük kaplara (20-50kg'lık) aktarılıp satışa sunulacakları ambalajlama işlemine kadar serin, havalanabilir ve ışık olmayan bir ortamda muhafaza edilmektedir. Hemen satılacak yapraklar salamuradan çıkarılmakta ve salamura sularının süzülmesi beklenmektedir. Süzülme işlemi tamamlanan yaprakların ambalajın ebat ve özelliğine göre demetlerin sap kısmına tuz eklenmektedir. Yapraklar katlanarak dizilmekte ve kendi salamura suları ile sıkı bir şekilde basılmaktadır (Şekil 5). Tokat ilinde salamura yapraklar demetler arasına tuz ilave edildikten sonra 3-5 kg'lık plastik bidonlara basılarak salamura suyu ilave edilmeden de muhafaza edilmektedir (Cangi ve Yağcı, 2017).



Şekil 5. Erbaa Narince Bağ Yapağı Taze/Yeşil, Salamura ve Ambalajlanma Şekli

Cangi ve ark. (2012), "Tokat Bağcılığının Dünü, Bugünü ve Yarını" adlı çalışmalarında bağcılığın geçmişten günümüze tarihsel gelişimi ve bağcılık üretimini ele almışlardır. Tokat bağlarının genel nitelikleri, yaprak üretimi ve salamura işleminde ortaya çıkan sorunlar araştırılmıştır.

Kılıçaslan ve Somak (2013), "Tokat İli Erbaa İlçesinde Bağcılık İşletmelerinde Tarımsal İlaç Kullanımında Üreticilerin Bilinç Düzeyi" adlı çalışmalarında, Tokat ili Erbaa ilçesinde bağcılıkla uğraşan üreticilerin tarımsal ilaç kullanımında bilinç düzeylerini araştırmak için 70 üreticiden anket yoluyla veriler elde etmişlerdir. Elde edilen veriler doğrultusunda bilinçli ilaç kullanımı hakkında çözüm önerileri geliştirilmiştir.

Cangi ve Yağcı (2017), "Bağdan Sofraya Yemeklik Yaprak Üretimi" adlı çalışmalarında, Türkiye'de asma yapağı üretiminin genel durumu, salamuralık bağ yapağı tesisi ve yönetiminde dikkat edilecek hususlar, asmalarda yaprak hasadı, asma yapraklarının salamuraya işlenmesi ve pazarlanması konularını araştırmışlardır.

Orcu ve ark. (2020), "Salamuralık Yaparık Konusunda Tüketici Tercihleri: Tokat İli Örneği" araştırmasında asma yapağının tüketim sıklığı, yapağın temini, saklama biçimi, yaprakta önemli kriterler ve satışı gibi konularda Tokat ilindeki tüketicilerle yüz yüze anket görüşmesi yapmışlardır. Elde edilen veriler doğrultusunda sonuç ve öneriler elde edilmiştir.

"Kültür Coğrafyası Açısından Besin Saklama Aktarımına Bir Örnek: Erbaa Salamura Yapağı" adlı çalışmada, yukarıdaki çalışmalardan farklı olarak kullanılan salamura yönteminin gelenekselliği, salamura yöntemlerinin gelecek kuşaklara aktarılma durumu ve yemek kültüründeki yeri gibi konular araştırılmıştır.

Çalışmanın Amacı

Çalışmanın amacı Erbaa ilçesindeki Narince bağ yapağının geleneksel salamura yapım yöntemlerini ortaya koymaktır. Bu yöntemin en başta bir kültür aktarımı olarak nesilden nesile devam ettiği görülmektedir. Amaç doğrultusunda kültür aktarımının nesillerden nesile nasıl aktarıldığını tespit etmek çalışmanın başka bir amacı olarak görülmektedir. Bu aktarımın gelecek kuşaklara nasıl gerçekleşeceğine dair geliştirme yöntemleri ve öneriler sunulacaktır.

YÖNTEM

Gerçekleştirilen bu araştırma nitel araştırma özelliği göstermektedir. Nitel araştırma yöntemlerinden birisi de yüz yüze görüşme tekniğidir. Araştırma, Tokat ilinin en fazla salamura bağ yaprağı üretimi yapan Erbaa ilçesinde bağcılık yapan üreticiler ve tarım işçileriyle yüz yüze görüşmelerle elde edilen verilerle oluşturulmuştur. Elde edilen birincil verilerin yanı sıra konu ile ilgili daha önce yapılmış çalışmalardan elde edilen araştırma bulguları, çeşitli kuruluşların kayıtları ve yayınlanmış ikincil verilerden de yararlanılmıştır.

Yapılan araştırma ile ilgili uzman görüşleri alınarak görüşme formları hazırlanmıştır. Hazırlanan görüşme formları yüz yüze görüşmeler yoluyla gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmelerde, yöredeki bağ yapraklarının özellikleri, yılda kaç kez ve hangi aylarda toplandığı, salamura yapım süreci ve yöntemleri, kullanılan salamura yönteminin gelenekselliği, salamura yöntemlerinin gelecek kuşaklara aktarılma durumu ve yemek kültüründeki yeri gibi konuları ele alan sorular hazırlanmıştır. Araştırma kapsamında ele alınması planlanan bu konuları içeren, amaca uygun görüşme formları hazırlanarak, bu görüşme formları çerçevesinde üretici ve tarım işçileriyle yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Görüşme çalışması ile elde edilen veriler kod ve temalara ayrılarak değerlendirilmiş ve sonuçlar yorumlanmıştır.

Çalışma Grubu

Araştırmada, hedef kitleyi tanımayı sağlayan demografik verilerin ortaya konması önemli görülmüştür ve bulgular Tablo'1 de gösterilmiştir. Görüşülen bireyler Erbaa ilçesinde bağcılık yapan üreticiler ve tarım işçileri oluşturmuştur. Görüşme formuna 15 kişi ile sözlü görüşmeler yapılmıştır. Katılımcılara 17 soru yöneltilmiştir.

Tablo 1. Araştırmanın Hedef Kitlesi ve Demografik Verileri

Görüşme kodları	Cinsiyet	Doğum Yılı
1	Kadın	1942
2	Kadın	1942
3	Kadın	1944
4	Erkek	1951
5	Kadın	1954
6	Kadın	1955
7	Erkek	1969
8	Kadın	1971
9	Kadın	1971
10	Kadın	1974
11	Kadın	1987
12	Kadın	1988
13	Kadın	1988
14	Erkek	1991
15	Kadın	1996

Erbaa İlçesinde Salamuralık Asma Yaprak Üretimi

Erbaa bağ yaprağının özellikleri, yılda kaç kez toplandığı ve satışta kullanılan yaprak formu ile ilgili bilgiler Tablo 2’de ortaya konulmuştur. Görüşmelerde Erbaa Narince bağ yapraklarının özelliklerine yönelik sorular yöneltildiğinde yumuşak, sarı renkli, lezzetli, az dilinimli, ince, ince damarlı, kolay pişen ve ekşimtrak tadı olması gibi özellikleri belirtmişlerdir.

Tablo 2. Erbaa Bağ Yapağının Özellikleri ve Yıl İçerisinde Toplanma Sayıları

Erbaa Narince Bağ Yapağı		Frekans
Bağ yapraklarının özellikleri	Yumuşak	5
	Sarı renkli	12
	Lezzetli	9
	Az dilinimli	5
	İnce	9
	İnce damarlı	14
	Kolay pişen	6
	Ekşimtrak olması	4
Yılda kaç kez toplanır	4	8
	5	1
	5-6	2
	6-7	3
	7-8	1

Elde edilen bilgilere göre Erbaa ilçesinde yaprakların yılda en az 4 kez, bağ alanlarının sulanma durumuna göre ise en fazla 8 kez toplandığı bilgisine ulaşılmıştır. Katılımcılar bağ yapraklarının ilk dört kırımından sonra yaprak vitamininde, aromasında azalmalar ve yaprak boyutunda küçülmeler olduğunu ifade etmişlerdir.

Araştırma sahasında gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen verilere göre üreticilerin yapağı doğrudan kendisinin salamura yaptığı görülmektedir (Tablo 3). Hasadı yapılan yapraklar ince ve narin oldukları için kızışma yapıp yanmalarını önlemek amacıyla fazla bekletilmeden salamura işlemine geçilmektedir. Toplanan yapraklar hassas oldukları için taze/yeşil olarak satılmasına imkân vermemektedir.

Tablo 3. Hasat Edilen Yapağın Kullanılma Biçimi

		FREKANS
Satışta kullanılan yaprak formu	Salamura	15
Hasat yapılan yapağı siz mi salamura yapıyorsunuz yoksa fabrika ya mı veriyorsunuz?	Kendim yapıyorum	15

Görüşmede katılımcılara salamura yaprak ile ilgili önemli gördükleri kriterler sorulmuştur. Elde edilen bulgular Tablo 4’e yansıtılmıştır. Katılımcılar genellikle birbirine yakın cevaplar vermişlerdir. Bu cevaplar arasında en çok dikkat ettikleri özellik, yapraklarda hastalık, ilaç kalıntısı, kükürt olmayan, yırtıksız ve taze yapraklar gibi kriterleri önemli bulmuşlardır. Görüşmede bazı katılımcılar yapraklardaki fazla kükürt olması yaprak kokusunu ve tadını değiştirdiğini belirtmişlerdir.

Tablo 4. Katılımcıların Salamura Yaprak İçin Önemli Gördükleri Kriterler

Erbaa nerince bağ yapağı	Yaprak Kriterleri	Frekans
Salamura için yaprak Kriterleri	Taze olması	8
	Rengi bozulmayan	6

Az dilinimli	8
Hastalık olmayan	13
İlaç kalıntısı olmayan	10
Kükürt olmaması	10
Yırtıksız olması	12

Salamura yöntemi hakkında katılımcılardan görüşmeler doğrultusunda bilgiler alınmıştır. Bu bilgiler Tablo 5’de özetlenmiştir. Katılımcıların hepsi aynı salamura yöntemini uyguladıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcıların ifade ettiği salamura yöntemi, hasat edilen yapraklar 50 veya 100 kiloluk mavi varillere sırasıyla demet şeklinde dizilmektedir. Varilin üst kısmına salamura suyunun %10 oranında tartılarak ya da göz kararı iri salamura tuz eklenmektedir. Paslanmaz çelik kazanlarda kaynatılan su eklenen tuzun üstüne konulmaktadır. Suyun yaprakların hepsine ulaşabilmesi için yaprakların üzerine baskı yapması için ağırlık (mermer blok, taş, su bidonları vb.) konulmaktadır. Katılımcılara yaprakları salamura suyunda kaç gün belettikleri sorulmuştur. Katılımcılar yaprakları salamura suyunda en az 3-4 gün, en fazla 10 belettikten sonra yaprakları varillerden çıkardıklarını ifade etmişlerdir. Çıkarılan yaprakların suyunun süzülmesi beklenmektedir. Suyu süzülen yaprakların desteleri ikiye katlandıktan sonra tuz eklenerek 3-5 kiloluk bidonlara su eklemeyen sıkı bir şekilde basılmakta ve ağzı sıkı bir şekilde kapatılmaktadır. Salamura yapraklarına su koymadan basma yöntemi yöreye aittir. Basılan yapraklar serin ve ışık almayan yerlerde satışa kadar bekletilmektedir. Görüşmelerde 1 katılımcı diğer katılımcılardan farklı olarak tuzu suyun içine koyduğunu ve yaprakların üzerine tuzlu su olarak döktüğünü ifade etmiştir. Katılımcı, yaprakların üstüne konulan salamura yönteminde erimeyen tuzlara rastlanıldığı ama tuzlu su yönteminde tuz suda eridiği için yapraklara tuz kalıntısı olmadığını belirtmiştir. Bu yöntem su kaynatılan kazanların ömrünü kısalttığı için yöre halkı tarafından fazla tercih edilmemektedir (Şekil 6).

Tablo 5. Katılımcılara Göre Salamura Yapma Yöntemleri

Erbaa Narince Bağ Yaprağı		Frekans
Salamura yöntemi	Yapraklar varillere dizilir üzerine tuzlu su konulur ve ağırlık konulur bekletilir ve basılır.	1
	Yapraklar varillere dizilir, üstüne tuz konulur son olarak sıcak su ve ağırlık konularak varillerin ağzı kapatılır. Belirli bir süre bekletilir ve basılır.	14
Salamura Sonrası Ambalajlama Süresi	3-4	8
	4-5	3
	7	3
	10	1
Yaprak saklama yöntemleri	Serin ve ışık olmayan yerlerde	10
	3-5 kiloluk bidonlarda	14
	Yaprak torbasına basım	4
	Buzdolabında saklama	2
	Cam şişe	2



Şekil 6. Hasat Edilen Yaprakların Salamura İşleminde Gördüğü Aşamalar

Katılımcılardan salamura yöntemini kimden öğrendiklerine dair bilgiler alınmıştır. Katılımcılardan 10 kişinin, geçmişten günümüze bağcılıkla uğraştıkları için ailesinden öğrendikleri bilgisine ulaşılmıştır. Diğer katılımcılar sonradan bağcılık tarım faaliyetiyle uğraştıkları için kendileri araştırarak ve çevresinde bilen kişilere sorarak öğrendikleri bilgisine erişilmiştir. Görüşülen katılımcılar salamura yöntemini çocuklarına da aktardıklarını ve birlikte uygulamalı şekilde salamura işlemini yaptıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcıların hepsi geleneksel salamura yöntemini kullandıklarını belirtmişlerdir (Tablo 6). Eski yöntemlerden farklı olarak salamura yapımında kullanılan tahta fiçi ve büyük toprak küpler gibi dayanıksız malzemeler yerine dayanıklı ve uzun ömürlü malzemeler kullanılmaktadır.

Tablo 6. Katılımcıların Salamura Yöntemini Öğrenme Biçimleri

Salamura Yönteminin Kuşaklara Aktarılma Durumu		Frekans
Salamura yönteminin öğrenilme durumu	Aile	10
	Çevre	6
	Kendim	1
	Fabrika	1
Eski yöntemlerin kullanılma durumu	Evet, eski yöntemleri kullanıyorum	15

Kuşaklara aktarılma durumu	Evet aktarıyorum	14
	Hayır	1
Kuşaklara nasıl aktarıldığı	Uygulamalı olarak	14

Görüşülen katılımcılara yaprağın salamura yapım aşamasında karşılaşılan zorluklar sorulmuştur (Tablo 7). Salamura yapımı konusunda önemli bir yere sahip olan sıcak su ve tuz oranını ayarlama konusunda zorluklar yaşadıklarını ifade etmişlerdir. Salamurada sıcak suyu ayarlamak genç ve olgun yaprak formuna bağlıdır. Genç, nazik formdaki yapraklar yüksek derecede sıcak su döküldüğünde yaprakta erimeler meydana gelmektedir. Olgun formdaki yapraklara yüksek derecede sıcak su konulmaktadır. Sıcak su derecesi az olduğu durumlarda yaprağın yeşil kalması tam sarı rengini almaması ve yaprağın renginin koyu kalmasına neden olmaktadır. Sıcak su ayarlarken karşılaşılan önemli sorunlardan birisi de yanma vakalarıdır. Karşılaşılan diğer sorunlar ise salamura yapraklarının üstüne ağırlık koyarken ve yaprağı bidonlara basarken güç gerektirmesidir. Katılımcılardan 8'i herhangi bir zorluğu olmadığını ifade etmişlerdir.

Tablo 7. Salamura Yönteminde Karşılaşılan Zorluklar

		Frekans
Salamura yapmanın zor yanları	Sıcak su derecesini ayarlama	7
	Tuz oranını ayarlama	6
	Yaprakların üzerine ağırlık koyma	4
	Bidonlara basarken güç gerektirmesi	5
	Herhangi bir zorluğu yok	8

Üreticiler yaprak hasadından hemen sonra yapraklar kızışma ve yanma evresine geçmeden kendileri salamura yapmaktadır. Yaprağın yeşil formunda satış bulunmamaktadır. Erbaa ilçesinde salamura fabrikası bulunmamaktadır. İlçede salamura yaprak paketleme fabrikaları bulunmaktadır. Elde edilen sonuçlar Erbaa yöresindeki tüketicilerin ev tipi salamura yöntemini tercih ettiklerini ortaya koymaktadır. Yöredeki tüketiciler genellikle salamura yaprak teminini bizzat üreticiden sağlamaktadırlar. Görüşmelerde elde edilen izlenimlere göre tüketiciler fabrikasyon paketleme ürününü tercih etmemektedirler. Üreticiden ev tipi paketleme yaprak veya salamura sulu yaprak alıp kendileri paketlediklerini belirtmişlerdir. Ev tipi salamura tercih etme nedenleri Tablo 8'de sıralanmıştır.

Tablo 8. Ev Tipi Salamuranın Tercih Edilme Nedenleri

		Frekans
Tercih edilen salamura tipi	Ev tipi salamura	15
Ev tipi salamura tercih edilme nedenleri	Tek elden çıkması	15
	Fiyatı uygun olması	9
	Kaliteli olması	9
	Güvenilir olması	5

Erbaa ilçesinde asma yaprağı geleneksel olarak hem üretim hem de tüketim bakımından önemli bir potansiyele sahiptir. Görüşme gerçekleştirilen katılımcılar yaprağın baklalı dolma, zeytinyağlı sarma, Tokat batı, etli dolma, kısır yanında, çiğ dolma, tevekgözü yemeği olarak kullandıklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca ateş düşürücü ve ağrı kesici olarak geleneksel tıpta da kullandıklarını ifade etmişlerdir. Baklalı dolma, etli dolma, Tokat batı, Tevekgözü yemeği ve çiğ dolma yöreye has yemeklerdir. Erbaa ilçesinde en çok tercih edilen yaprak formu hem zeytinyağlı sarma hem de baklalı dolmada kullanıldığı için orta boydur. Zeytinyağlı sarmada büyük boy, Erbaa'nın yöresel yemeği olan etli dolma için küçük boy tercih etmektedirler (Tablo 9).

Tablo 9. Erbaa Narince Bağ Yaprağının Kullanıldığı Yiyecekler ve Tercih Edilen Formları

Erbaa Narince Bağ Yaprağı		Frekans
Yaprağın kullanıldığı alanlar	Baklalı Dolma	15
	Zeytinyağlı Sarma	13
	Tokat Batı	9
	Etli Dolma	15
	Kısır	1
	Çiğ Dolma	1
	Tevekgözü Yemeği	1
	Ateş Düşürücü Olarak	3
	Ağrı Kesici Olarak	1
Tercih edilen yaprak formu	Büyük	4
	Orta	13
	Küçük	7

SONUÇ VE ÖNERİLER

Erbaa Narince Bağ yaprağının coğrafi işaret almış olması tüketiciye tanıtılması ve küresel pazarlarda yer almasında önemli rol oynamıştır. Erbaa Narince Bağ yaprağının markalaşması yöresel ekonomiye, istihdama, yörenin tanınmasına, turizmin gelişmesine, yöreye yeni yatırımcıların gelmesine ve geleneksel yöntemlere sahip çıkma ruhuna katkısı büyüktür. Erbaa ilçesinde geleneksel salamura yöntemi değiştirilmeden kullanılmaya ve sonraki nesillere aktarımına devam etmiştir.

Erbaa Narince Bağ Yaprağının üretilmesi, kalitesinin korunması ve özgünlüğünün bozulmadan gelecek nesillere aktarılması için Erbaa İlçe Tarım Müdürlükleri, belediye ve ticaret odasıyla iş birliği içinde çalışmalar yapılmalıdır. Özellikle çiftçilerin bağ yapraklarının üretiminde kullanılan metotları, salamura yapımı, salamura yaprağının saklanması, paketlenmesi ve ulaşımı konusunda gerekli bilgiler ve eğitimler düzenlenerek üreticiler bilinçlendirilmelidir. Erbaa Narince Bağ Yaprağının geleneksel salamura yöntemi bozulmadan en uygun bağ yapraklarıyla hazırlanmış salamura yapraklar yurt içi ve yurt dışı pazarlara ulaştırılması, ürünün özgün karakterlerinin tanıtılması marka ve kalite değerinin yükseltilmesi gerekmektedir.

Yörede bulunan bağ yaprağı üreticileri birleşerek kooperatif adı altında örgütlenmelidirler. Salamura yaprakların içerisinde başka bir yöreye ait yaprakların bulunması veya ilaç kalıntısı olması Erbaa Narince Bağ Yaprağının marka değerini düşürmektedir. Bu nedenle kooperatifler salamura yapılan yaprakların kalitesinin ve içeriğinin belgelenmesi konusunda üniversitelerle işbirliği gerçekleştirilmelidir.

Çiftçilere teşvik verilerek bağ alanları genişletilebilir. Artan üretim sayesinde Erbaa bağ yaprağı pazarlarda daha fazla söz sahibi olabilecektir. Erbaa Narince Bağ yaprağını başarılı bir şekilde ticarileştirme ve ürünün küresel pazarlarda yer alması için güçlü destekler ve iyi bir yönetim gereklidir.

Erbaa bağ yaprağı ile ilgili tanıtım ve reklam kampanyaları yapılmalıdır. Reklam kampanyalarıyla en iyi yaprak algısı geliştirilmelidir. Ayrıca Erbaa Salamura Yaprağının ve yörenin etkin bir şekilde tanıtılması için medya mensupları için geziler düzenlenmelidir. Uluslararası fuar ve sergilere katılarak Erbaa salamura yaprağı tanıtılmalıdır.

Erbaa Narince Bağ Yaprağı ve Kültür Festivalleri düzenlenmelidir. Salamura yaprak festivallerle birlikte katlanarak büyüyen bir sektör haline gelecektir. Festivallerle birlikte Erbaa ilçesinde turizm gelişecektir. Erbaa Narince Bağ Yaprağından yapılmış yemekler yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde yer almalıdır.

Erbaa ilçesinde konaklama işletmelerinde konaklayan turistler için Erbaa Narince Bağ Yaprağının tanıtılmasına yönelik organizasyonlar düzenlenmelidir. Bağ yaprağının yapılan yiyecekler kitap ya da broşür haline getirilerek korunması ve tanıtımı sağlanmalıdır.

Çıkar Çatışması Beyanı

Yazarlar tarafından herhangi bir çıkar çatışması beyan edilmemiştir (No potential conflict of interest was reported by the authors).



EXTENDED SUMMARY

AN EXAMPLE OF NUTRITIONAL STORAGE TRANSFER IN TERMS OF CULTURAL GEOGRAPHY: ERBAA BRINE LEAF

INTRODUCTION

Viticulture has been one of the most fundamental agricultural activities continuing its existence from ancient times to the present. People have been searching for or developing ways to store their products for a long time since ancient periods. Especially various storage methods have been developed in order to consume agricultural products obtained in their season, out of season as well. These methods are still being used today. Salting is one of these techniques. In Turkey, both grapes and salted leaves are produced from vineyards. Previously, grapes produced in vineyards were considered as table grapes and syrup grapes. In recent years, however, grape leaves have emerged as an important source of income. Tokat province is one of the most important viticulture areas of our country. The suitability of geographical conditions and the producer's familiarity with the product have led to the concentration of production in this field. Erbaa district is the place where the production of salted vine leaves is the most in Tokat. The dominant grape leaf production in the vineyards of Erbaa district belongs to the Narince grape variety. Erbaa Narince Vine Leaf received a geographical indication in 2017.

METHOD

This research exhibits the characteristics of a qualitative study. One of the methods of qualitative research is the face-to-face interview technique. The research was conducted using data obtained from face-to-face interviews with producers and agricultural workers who cultivate vineyards in the Erbaa district, which is the largest producer of pickled vine leaves in the province of Tokat. In addition to the primary data obtained, the research findings from previous studies related to the subject, records from various organizations, and published secondary data were also utilized.

This research employs qualitative methods and techniques, with a specific focus on the face-to-face interview technique. The study collects data through face-to-face interviews with producers and agricultural workers involved in vineyard cultivation in the Erbaa district, known as the largest producer of pickled vine leaves in the Tokat province. Alongside the primary data obtained from these interviews, the research also incorporates findings from previous studies, records from various organizations, and published secondary data.

To gather expert opinions related to the research, interview forms were prepared and administered through face-to-face interviews. The interviews were designed to address various aspects, including the characteristics of vine leaves in the region, the frequency and timing of their collection throughout the year, the pickling process and methods employed, the traditional nature of the pickling method used, the transmission of pickling methods to future generations, and the significance of pickled vine leaves in the culinary culture. These interview forms were tailored to the research objectives, and interviews were conducted with producers and agricultural workers based on these prepared forms.

The data collected from the interviews was then analyzed by categorizing it into codes and themes, followed by evaluation and interpretation of the results.

Expert opinions were obtained related to the conducted research and interview forms were prepared. The prepared interview forms were carried out through face-to-face interviews. In the interviews conducted, questions were prepared addressing issues such as the features of vine leaves in the region, how many times and in which months they are collected each year, the pickling process and methods, the traditional nature of the pickling method used, the status of passing on pickling methods to future generations, and their place in the culinary culture. Interview forms, including these subjects planned to be covered in the research, were prepared in accordance with the aim, and face-to-face interviews were conducted with producers and agricultural workers within the framework of these interview forms. The data obtained through the interview study was divided into codes and themes, evaluated, and the results were interpreted.

In the research, it was deemed important to reveal the demographic data that allow understanding the target audience, and the findings are shown in Table 1. The individuals interviewed consisted of producers and agricultural workers cultivating vineyards in the Erbaa district. Oral interviews were conducted with 15 individuals using the interview form. A total of 17 questions were posed to the participants.

In this study, agricultural activities in the production of Narince vine leaves in the Erbaa region, and traditional home type salting storage methods specific to the region were investigated. The study aimed to obtain findings about the factors that enable the product to receive a geographical indication, the difficulties encountered during production, and how the cultural transmission of the traditional salting method was. The study primarily involved a literature review. This study aims to investigate the traditional pickling methods of Narince vine leaves grown in Erbaa district and how this method is passed down from generation to generation. Using qualitative research methods, face-to-face interviews were conducted with producers and agricultural workers practicing viticulture in Erbaa district. The data obtained was analyzed and conclusions were drawn.

Most of the participants in the study learned the pickling method from their families and are passing this method on to their generations. Challenges encountered in the pickling process include adjusting the degree of hot water, determining the salt ratio, and placing weights on the leaves. Vine leaves in Erbaa district are traditionally used in foods such as broad bean stuffed, olive oil wrap, Tokat west, meat stuffed, kısır, raw stuffed, Tevekgözü dish.

FINDINGS

A large majority of farmers in Erbaa collect the leaves in blue barrels of 50 or 100 kilos and add brine water and salt at a rate of 10%. Brine water and salt are mixed using boiled water in stainless steel pots. A weight (marble block, stone, water bottles, etc.) is placed on the leaves to ensure the water reaches all the leaves. Participants leave the leaves in brine for at least 3-4 days and a maximum of 10 days. After the pickling process, the leaves are drained and pressed tightly into 3-5 kilo cans with added salt. The leaves are stored in cool and dark places. One participant uses an alternative pickling method in which the salt is dissolved in water, but this method shortens the life of the pots.

Most farmers have learned the pickling method from their families and these methods are passed down through generations. There are difficulties related to processes such as adjusting the hot water and salt ratio in brine, putting weight on the leaf, and pressing the leaf into cans. Geographical Marking of Erbaa Narince Vine Leaf makes a significant contribution to the local economy, employment, development of tourism, and preserving traditional methods. It is important to ensure the preservation and transmission of this traditional production process to future generations by working together with the District Agriculture Directorate, municipality, and chambers of commerce. As a result of the research, it was determined that the characteristics of the Erbaa Narince vine leaf include being hairless, thin, with a small leaf surface, slotted, and a pleasant taste. The leaf shape is round and the stem pocket is "U" shaped. For pickling, the leaves are neatly arranged in barrels with their stems and saltwater is added to their upper parts. After the leaves are left in brine for 3-10 days, they are drained and pressed into cans. Pickled leaf is stored in a cool, ventilated, and light-free environment and is offered to consumers as home-type packaging or with brine.

The pickling method in Erbaa is made by arranging the harvested leaves in blue barrels of 50 or 100 kilos in order, adding 10% salt to the top of the barrel, and placing the salt added to the water boiled in stainless steel pots. It was stated that the leaves were left in brine for at least 3-4 days and a maximum of 10 days. After pickling, the drained leaves are compressed into 3-5 kilo cans with added salt and stored in cool and dark places. Ten participants stated that they learned the pickling method from their families. Other participants said they learned this method from their surroundings or through their own research. The majority of participants stated that they are passing this traditional method on to new generations.

The most common difficulties encountered in the pickling process are adjusting the hot water and salt ratio, putting weight on the In Erbaa, despite the lack of a pickling factory, consumers usually prefer to buy pickled leaves directly from the producer rather than prefer mass-produced packaged products. This happens due to several reasons like being a single source product, its reasonable price, its quality, and reliability. Erbaa grape leaves are used in traditional meals and used as a febrifuge and analgesic in traditional medicine. These properties enhance the gastronomic and health values of the leaf. Despite the high production and consumption potential of Narince grape leaves in Erbaa, the lack of a trademarked and certified product has hindered its integration into the global market. This study proposes that establishing a Geographical Indication (GI) for the Narince grape leaf of Erbaa would contribute to the promotion and protection of this unique product. Finally, the researchers conclude that Narince grape leaf production in Erbaa has a significant cultural, economic, and health value. Its high production potential should be harnessed for local and regional development, while also taking necessary measures to protect and sustain this tradition for future generations.

KAYNAKÇA

- Cangi, R., & Yağcı, A. (2017). Bağdan sofraya yemeklik asma yaprak üretimi. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, , Cilt:6 Bağcılık Özel Sayı , 137-148
- Cangi, R., Yağcı, A., & Kılıç, D. (2012). *Tokat bağcılığının dünü, bugünü ve yarını*. Tokat Sempozyumu Cilt 2, 315-325.
- Dicle, M., Oral, E., & Şen, H. (2018). *Erbaa İlçe Raporu*. Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı.
- Esin, K., & Esin Yücel, E. (2022). Gastronomik değere sahip tokat yöresel yemeklerinin enerji ve besin ögesi içeriklerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1699-1715.
- Kızılaslan, N., & Somak, E. (2013). Tokat İli Erbaa ilçesinde bağcılık işletmelerinde tarımsal ilaç kullanımında üreticilerin bilinç düzeyi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, (4), 79-93.
- Mertol, H., & Yaylacı, S. (2021). Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik lezzetler: Tokat örneği. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 313-334.
- Oruç, E., Cangi, R., & Ergün, A. (2020). Salamuralık yaprak konusunda tüketici tercihleri: Tokat ili örneği. *Türk Tarım-gıda ve Teknoloji Dergisi*, 8(3), 668-677.
- Tük Patent ve Marka Kurumu. (2017). Erbaa Narince Bağ Yaprağı. *Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni*, 29-38.
- Yağcı, A., Cangi, R., Topçu, N., Sucu, S., & Kılıç, D. (2012). *Tokat'ta kırsal kalkınmaya alternatif üretim modeli: Yüksek rakımlı bölgelerde organik salamuralık asma yaprak üretimi*. Tokat Sempozyumu [Sözlü bildiri sunumu], Tokat, Türkiye.
- Yasak Ü., İsak N., Mertol H. (2021). Kent belleğine ilişkin bir çalışma: Turhal Örneği. *Anadolu Kültürel Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 195-211.
- Yılmaz, Y. (2020). Antekçağ'dan Osmanlı Dönemi'ne Kadar Erbaa şehrinin yerleşme tarihi. *Oltu Beşerî ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi*, 1 (1), 1-12.
- <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/cografi-isaretli-erbaa-yapriginin-hasadina-baslandi/1517014>
Erişim Tarihi:2021-04-09
- <https://birmilyonnokta.com/firmalar/meshur-erbaa-yapragi> Erişim Tarihi: 2021-04-09
- <https://www.erbaayapragi.com/> Erişim Tarihi: 2021-04-08
- <https://www.dunya.com/sehirler/erbaanin-uzum-yapragi-yurt-ici-ve-yurt-disinda-sofralara-lezzet-katiyor-haberi-480369> Erişim Tarihi:2021-04-8
- <https://organigiz.org/2017/04/25/asma-yaprak/> Erişim Tarihi:2021-04-09