



## Gastronomik Kültürel Miras Olarak Buldan Günbalı<sup>1</sup> (Buldan Günbalı as a Gastronomic Cultural Heritage)

\*Ümmühan BAYRAM<sup>a</sup> 

<sup>a</sup>Pamukkale University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Denizli/Turkey

### Makale Geçmişi

*Gönderim*

*Tarihi:08.02.2018*

*Kabul Tarihi:26.03.2018*

### Anahtar Kelimeler

Gastronomik ürün

Günbalı

Kültürel miras

Sürdürülebilirlik

### Öz

Gastronomik ürünler, somut olmayan kültürel mirasın önemli unsurları olarak, yerel halkın tarihsel süreçte yiyecek sağlamak için göstermiş oldukları davranışları, alışkanlıkları, gelenek ve göreneklere, kullandıkları araçları-gereçleri, sunum ve etkinlikleri kapsamaktadır. Bu çalışmada Denizli'nin Buldan İlçesi'nde somut olmayan kültürel miras olarak günbalını tanıtmak ve bu mirasın sürdürülebilirliğine katkı sağlamak amaçlanmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme yönteminden yararlanılmıştır. Bu kapsamdaki veri, yörede geleneksel yöntemlerle günbalı üreten on kaynak kişiden elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, günümüzde günbalını üreten kişiler günbalı yapımını öğretme isteğindedir ancak kendilerinden sonraki kuşak, çoğunlukla günbalı yapımını bilmemektedir. Bilenler de yapılışının zor olduğunu düşündüğü için yapmaktan kaçınmaktadır. Bu nedenle günbalının gastronomik kültürel miras olarak sürdürülebilirliği tehlike altındadır. Elde edilen sonuçların söz konusu somut olmayan kültürel mirasın kayıt altına alınması ve sürdürülebilirliğine katkı sağlanması beklenmektedir.

### Keywords

Gastronomic product

Günbalı

Cultural heritage

Sustainability

### Abstract

Gastronomic products include the behaviors, habits, traditions and customs, tools, supplies, presentations and activities that local people have used to provide food in the historical process, as important elements of intangible cultural heritage. In this study, it is aimed to introduce Günbalı as an intangible cultural heritage in Buldan in Denizli and contribute to the sustainability of this heritage. Semi-structured interview method was used as qualitative research methods in the research. The data in this context was obtained from ten sources who produced by the traditional methods in the region. According to the results, people who produce Günbalı want to teach its production, but, most of the next generation don't know its production. Others who know its production avoid doing it because they think it is difficult to produce. Therefore the transmission of günbalı to the generation is at risk.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [ubayram@pau.edu.tr](mailto:ubayram@pau.edu.tr) (Ü. Bayram)

<sup>1</sup>"Bu çalışmanın özet hali Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresinde sunulmuştur"

## **GİRİŞ**

Sosyal bilimlerde farklı şekillerde tanımlanabilen kültür kavramı genel olarak bütün bir yaşam biçimi ve ortak bir semboller bütünü olarak tanımlanabilir (Işık, 2013). Bir başka tanım (Avcıkurt, 2009), kültürün, kuşaklar boyunca toplumun edindiği yaşam bilgisinin birikmesiyle ortaya çıkan ve aynı zamanda bu yaşantının süregitmesine yardımcı olan ürün olduğu ve çeşitli normların, kurumların ve bireysel davranış biçimlerinin bir araya gelerek, toplumların ve içinde yaşayan insanların yaşam biçimlerini, değer yargılarını ve çeşitli eğilimlerini biçimlendiren en önemli unsur olduğu dile getirilmektedir. Geçmişten günümüze nesiller boyu bir aktarım söz konusu olduğundan dolayı kültür, toplumsal bir özelliğe sahiptir ve sosyal öğrenme yoluyla bu aktarım devam eder, aynı zamanda da değişebilir.

Nesilden nesile aktarılabilen kültür öğeleri günümüze kadar gelebilmiş miras diyebileceğimiz unsurlardır. Bu bağlamda bakıldığında kültürel miras kavramı karşımıza çıkmaktadır. Albayrak'a (2013) göre kültürel miras, bir toplumun özelliklerini ve toplumların geçmişlerini yansıtan belgeler niteliğindedir. Bugün kullandığımız kültürel miras kavramıyla ilgili olarak, Timothy (2011), hem somut hem de somut olmayan unsurları içine aldığı ve kültürel mirasın maddi olan formunu, binalar, kırsal alanlar ve köyler, şehirler, sanat koleksiyonları, müzelerdeki eserler, tarihi bahçeler, el sanatları ve antikalar oluştururken, maddi olmayan kısmını da müzik, dans, inanışlar, toplumsal ihtiyaçlar, törenler, ritüeller ve folklorun oluşturduğunu ifade etmektedir. Buradan yola çıkarak, bir yöre halkının beslenmeyle ilgili göstermiş olduğu tüm davranışlar kültürel mirasın somut olmayan kısmını ilgilendirmektedir. İnsanoğlu yaşamını devam ettirebilmek için her dönemde çeşitli beslenme şekillerini benimsemiş, çok çeşitli yiyecekler elde etmiş ve bunları nesilden nesile aktarmıştır. Bu süreçte sadece yiyeceklerin aktarımı değil, sağlanması, hazırlanması, sunuş şekli, nasıl ve nerede tüketildiği gibi birçok unsurun da geçişi sağlanmıştır.

## **GASTRONOMİK ÜRÜN**

Yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar, eğitim düzeylerinin ve kültürel mirasın toplamının damak zevkleri ile bütünleşmesinin etkisi büyük önem taşımaktadır (Sağır, 2012: 2676). Çoğu zaman toplumların sahip oldukları yemek kültürü ve mutfakları merak uyandırmıştır. Günümüzde de bu bağlamda gastronomi kavramı ve yörelerin gastronomik ürünleri dikkat çekmektedir. Gastronomi, yemeği iyi yeme merakı ve sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemidir (TDK, 2017). İşte bu sistem içindeki meraklılarına sunulabilecek tüm ürünler gastronomik ürün olarak karşımıza çıkmaktadır.

Gastronomik ürünler, somut olmayan kültürel miras kapsamındadır. Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici (2015) de miras kavramından yola çıkarak bir milletin mutfağına ait teknik bilgileri, geçmiş nesillerden kalan yiyecek ve içeceklerin çeşit zenginliği, hazırlanışı, sunumu ve özelliklerinin gastronomik miras olarak kabul edilebileceğini dile getirmişlerdir. Bu ürünler, yerel halkın tarihsel süreçte yiyecek sağlamak için göstermiş oldukları davranışları, alışkanlıkları, gelenek ve görenekleri, kullandıkları araçlar-gereçleri, sunum ve etkinlikleri kapsamakta ve o yöre kültürünü yansıtmaktadır. Bu unsurlar gelecek nesillere aktarılabilirdiği sürece toplumlar kültürel kimliklerini koruyabilmektedir.

## **GASTRONOMİK KÜLTÜREL MİRAS**

Yemek ve gastronomi birçok etnik grubun ve milletin ayırt edici kültürel bileşenleridir (Alonso ve Krajsic, 2013:158). Bireyler ortak bazı yemeklerle geçmiş deneyimleri hatırladıkları ve atalarının benzer deneyime sahip olduklarını düşündükleri için yemeğin dillerinde bıraktığı tat güçlü duygular uyandırır, toplumsal, ortak yaşanan bu duyular insanları birbirine yaklaştırır ve bu gerçekleştiğinde, yemek mirasa dönüştürülür (Brulotte ve Giovine, 2016:1). Gıda mirası, hayalleri, anıları ve gururu da uyandırır veya alışlagelmiş tüketimi motive eder, diğer yandan bir yaşam tarzı ya da hatta bir gelir kaynağı haline gelebilir (Alonso ve Krajsic, 2013:158). Farklı gıda kültürlerine olan turist ilgisi, tarımsal gıda ve el sanatları alanlarında yerel kalkınma için bir faktör olmakla birlikte, aynı zamanda gıda kültürü ve mirasının geliştirilmesine katkıda bulunmaktadır (Bessiere ve Tibere, 2013: 3420). Turizm, bölgesel kalkınmada önemli bir yere sahiptir. Gıda mirasının da bir kültür ögesi olduğu düşünüldüğünde kültüre ilgi duyan turistler için bir çekicilik unsuru haline gelmektedir ve böylece turizm sayesinde bu miras, gelir kaynağına dönüşebilmektedir.

Kültür, kalabalık küresel pazarda ayrıcalık yaratan turizm ürününün, giderek önemi artan bir unsurdur. Kültür turizmi, en büyük ve en hızlı büyüyen küresel turizm pazarlarından biridir ve kültürel ve yaratıcı endüstriler gittikçe destinasyonların tanıtımı için kullanılmaktadır (OECD, 2009: 10). Her geçen gün kültürel değerlere olan merak ve bu sebeple yapılan seyahatler artmaktadır. Gastronomik unsurlar, kültürel turizmin önemli bir ögesi olarak değerlendirilmekle birlikte gastronomi turizmi de kavram olarak konuşulmaktadır. Westering (1999) son zamanlarda turizmde gastronominin öneminin gelişmesi, çağdaş popüler kültürdeki yerinin incelenerek açıklanabileceğini ileri sürmektedir. Bir ulusun ürettiği ve tükettiği yiyecekler onun kültür, tarih ve mirasına yansımaktadır. Konaklama ve diğer turizm faaliyetlerinin yanı sıra, gıda, içecek ve yemek kültürleri artık turizm sektörünün en önemli unsurlarından biri olarak kabul edilmektedir (Jalis, Zahari, Izzat ve Othman, 2009). Gastronomi turizmi, yükselen turizm trendleri arasında yerini alan, etkinlik kapsamı geniş ve yüksek derecede farkındalık yaratan etkisi ile yerel halkın ve etkinliğin gerçekleştirildiği yerin kalkınmasında ve imajında ciddi derecede katkıda bulunan, bölge ve ülkelerin tanıtımında önemli rol oynayan stratejik açıdan etkin faaliyetler olarak tanımlanmaktadır (Bucak ve Aracı, 2013:203). Gastronomi, turizmin günümüzdeki odağı olarak iki temel unsura sahiptir; gastronomi turizmi ve gidiş, dönüş ve kalış sürecinde turizmin ayrılmaz bir parçası olarak gastronomidir (Westering, 1999: 77). Gastronomi turizminde, gidilen destinasyonda temel ihtiyaçların giderilmesi amacıyla gerçekleştirilen yeme-içme faaliyetleri değil, belirli nitelikteki yiyecek ve içeceklerin tadılması, üretim aşamalarının izlenmesi için belirli bölgelerin tercih edilerek seyahate çıkılması söz konusudur (Işıldar, 2016: 52). Her iki açıdan da değerlendirildiğinde gastronomik ürünler turizmde önemli bir yere sahiptir. Yöresel yiyeceklerle turizm ve gastronomi turizmi içerisinde dikkat çekmek bu yiyeceklerin kültürel birer unsur olarak algılanıp sürdürülebilir kılınmasına katkı sağlayacaktır. Böylece gastronomik miras olarak gelecek nesillerin de bunlardan yararlanması sağlanabilecektir.

Yörelere geleneksel gıdalarının sürdürülebilirliğinin sağlanması gerekmektedir. Sürdürülebilirlik, insanlığın, kendi ihtiyaçlarını karşılama yeteneğinden ödün vermeksizin, gelecek nesillerin gelişim ihtiyaçlarını karşılamak için kalkınmayı sürdürülebilir kılma kabiliyetine sahip olması (United Nations, 2008) olarak tanımlanmaktadır. Hem yöre halkı bu ürünlerden fayda sağlamalı hem de gelecek nesillerin fayda sağlaması için çaba gösterilmelidir.

## **DENİZLİ’NİN BULDAN İLÇESİ**

Denizli’nin Buldan İlçesi gastronomik miras açısından zengin bir yöredir. Bu özellik, hem coğrafi konum hem de tarihsel geçmişinden gelmektedir. Tarihsel açıdan, Buldan ilçesinde ilk yerleşim M.Ö. 2000’li yıllara kadar gitmektedir. İlçe sırasıyla Persler, Frigler, Siluslar, Lidyalılar, Hititler, Romalılar ve Bizanslılar tarafından egemenlik kurulmuş yerleşim birimlerinden biridir. Coğrafi açıdan, Ege Bölgesinin iç kısmında yer almaktadır. İlçenin Asıl Ege ile Ege arasında bulunması iklim çeşitliliğine neden olmaktadır. İlçenin doğusunda Akdeniz iklimini andıran bir iklim görülür. İç kesimlerdeki yüksek yayla alanlarında iklim giderek karasallaşır. Karasal iklim ile Akdeniz ikliminin sınırını zeytin ağacı çizer. Çizginin aşağısındaki ova bölgesinde pamuk, sultaniye üzüm, incir ve tahılgiller yetiştirilir. Yüksek yerlerde özellikle tütün ve yaz sebzeleri üretilir. Narlıdere tarafında nar, Alandız ve Kaşıkçı yaylalarında kiraz, kestane ve ceviz önemli gelir kaynağıdır. Yenicekent ve çevresi Türkiye’nin ilk turfanda üzümünü piyasaya sürmektedir. Son yıllarda yayla köylerinde elmacılık, Kadıköy’de şeftalicilik önem kazanmıştır (Buldan Kaymakamlığı, 2017). Buldan’ın coğrafi yapısındaki bu özellikler ve yörede yetiştirilen ürünlerin çeşitliliği mutfak kültürüne de yansımıştır. Üzüm yetiştiriciliğinin olması, üzümünden elde edilen gıdaların da çeşidini artırmıştır. Bunların yanında Buldan, köklü tarihi geçmişinden gelen geleneksel dokuma kültürü ve dokuma ürünleriyle de bilinirlik kazanmıştır.

Osmanoğullarının henüz Bursa’ya yerleşmeden Germiyoğullarının aracılığı ile Buldan’dan kumaş temin ettikleri tarihi kayıtlarda mevcuttur. Osmanlı Devletinin kuruluşundan sonra da sarayın dokuma ihtiyacının bir kısmı Buldan’dan sağlanmıştır. Ertuğrul Gazi’ nin içliği, Barbaros’ un şalı, Padişah Genç Osman’ ın gömleği Buldan’ da dokunmuştur. Bu örnekler Topkapı Sarayı Müzesinde görülebilmektedir (Buldan Kaymakamlığı, 2017). Ayrıca ilçeyi hafta sonu tatilcileri ve Pamukkale destinasyonuna gelen yerli ve yabancı turistler ziyaret etmektedir. Her yıl ilçede yaz aylarında çeşitli festivaller (dokuma, kültür ve el sanatları, üzüm festivalleri) düzenlenmektedir. İlçeyi hafta sonları ziyaret eden ve düzenlenen festivallere katılan misafirler Buldan’ın doğal gastronomik ürünlerini de deneyimlemekte ve satın almaktadır. Bu açıdan bakıldığında Buldan turizmle tanışmış ve gastronomi turizmi gelişimine katkı sağlayabilecek bir ilçedir.

## **ARAŞTIRMANIN AMACI**

Bu çalışmada Denizli’nin Buldan İlçesi’nde geleneksel yöntemlerle hazırlanan ve tüketilen Günbalı’na gastronomik kültürel miras olarak dikkat çekmek, gastronomi turistleri açısından bir çekicilik unsuru olarak ortaya koymak ve sürdürülebilirliğine katkı sağlamak amaçlanmıştır.

## **ARAŞTIRMA YÖNTEMİ**

Bu çalışmada araştırma yöntemi olarak, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Daha çok nitel araştırma yöntemleri için uygun olan, evrenin kesin sınırlarının bilinemediği, bir kişiye ulaştıktan sonra, tanımadığı bir başka kişiye yönlendirilme şeklinde gerçekleşen Kartopu örnekleme yöntemi (Kozak, 2014:119) ile doğduğundan itibaren Denizli’nin Buldan ilçesinde yaşayan ve günbalı yapımını bilen 10 katılımcıyla 15-60 dakikayı bulan görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara, günbalının yapımı, isminin nereden geldiği, pekmez ve günbalının farkı, günbalı yapımını kim/kimlerden öğrendikleri ve ne kadar süredir yaptıkları, çocuklarına günbalı yapımını öğretip öğretmedikleri, günbalının nasıl hangi yiyeceklerle birlikte

tüketildiği, günbalından elde edilen başka ürünlerin olup olmadığı gibi sorular yöneltilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme, yapılandırılmış görüşme türüne göre daha esnek olup, soruların sayısı ve sırası ortama göre değişebilmektedir. Konunun gelişimine göre, akla o anda gelen ek soruların yöneltilmesi de mümkündür (Kozak, 2014: 90). Bu bağlamda sorular yöneltilirken görüşmenin akışına göre katılımcıların daha iyi yanıt verebilmesi için esnek davranılmıştır. Görüşmeler ev ve bağ ortamında gerçekleştirilmiştir.

## BULGULAR

Araştırmaya katılan kişilerin tamamı doğduklarından itibaren Buldan'da yaşamaktadır. Yaşları 35-85 yaş aralığında değişmektedir ve bağcılıkla uğraşmışlardır. Bağcılıktan elde ettikleri ürünler, taze üzüm, kuru üzüm, pekmez, köftü (köfter), sirke, tava balı ve günbalıdır. Günbalının lezzet ve besin değeri açısından aslında daha çok sevildiği ancak takibi zor ve zaman aldığı için çok fazla üretmedikleri, sadece kendileri ve yakınları tüketecek kadar elde ettikleri, bu sebeple de diğer üzüm ürünlerine oranla daha değerli olduğu ortaya çıkmıştır.

Günbalının, üzümlerin iyice olgunlaşmış tatlandığı Ağustos ve Eylül aylarında bağ ortamında yapıldığı, günbalını geleneksel olarak tüketmeye alışık olup bağı olmayanların da üzüm satın alarak kendi evlerinin bahçesinde ya da ev mutfaklarında hazırlayıp (güneşe) balkon, bahçe ya da teraslara serdikleri bilinmektedir. 84 yaşında bir erkek katılımcı "*Özellikle odun ateşinde kaynaması gerekir, çünkü lezzetini etkiler*" şeklinde görüş bildirmiştir.

Katılımcılardan alınan ortak görüşe göre bu gastronomik ürüne "günbalı" denme sebebi güneşte bekleyerek tat ve kıvam almasından gelmektedir.

Katılımcılar, ailelerinde doğduklarından beri günbalı yapıla geldiğini ve yapımını, anne, nine, baba gibi aile bireylerinden öğrendiklerini ve bağcı aileye gelin olarak gelenlerin de daha önce bilmemelerine rağmen kayınvalide, elti gibi aile bireylerinden öğrendikleri ortaya çıkmıştır. Katılımcıların tamamı günbalı yapımını kendilerinden sonraki nesile öğretmek ve devam ettirmek istemesine rağmen kendilerinden sonraki kuşağın buna pek istekli olmadıkları ve tüketici durumunda oldukları bilgisine ulaşılmıştır.

Katılımcıların dile getirdikleri üzere, günbalının yapılışıyla ilgili aşamalar şöyle gerçekleşmektedir:

Üzümler (beyaz/siyah üzüm), bağdan olgunlaşmış tatlanınca toplanır ve yıkandıktan sonra bez/keten/naylon çuvala konur. Ayakla çığnenmek üzere yörede çâpanak (Resim 1) ismiyle adlandırılan betondan yapılmış alana alınarak suyu çıkarılır.



Resim 1: Çâpanak

Günümüzde makinelerde de suyunu çıkaranlar olduğu ancak olması gereken lezzeti vermediği katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Çâpanağın gider kısmında yer alan küçük borudan süzülen üzüm suyu, “kaynatma” (Resim 2) denilen bakırdan yapılmış kulpsuz kazanda biriktirilir.



Resim 2: Kaynatma

Geleneksel kulplu kazana, Buldan’ın Gülalan Köyü ve daha önce Buldan’a bağlı olan Güney İlçesi’nden elde edilen beyaz toprak (Resim 3), kazanın dibini kapatacak şekilde koyulur ve elde edilen üzüm suyu üzerine ilave edilerek, odun ateşinde kaynamaya bırakılır.



Resim 3: Pekmez Toprağı (Beyaz Toprak)



Resim 4: Geleneksel Kulplu Bakır Kazan ve Ocak

Kaynama esnasında oluşan köpükler ucuna ince bez bağlanan bir üzüm çubuğu ya da değnek yardımıyla üzerine vurularak taşması engellenir ve istenmeyen köpükler atılır. Bu işleme yörede çırpma ya da deldirme denilmektedir. Bir katılımcı bu kaynatma işlemini “şıranın kestirilmesi” olarak tanımlamıştır. Toprakla birlikte iyice kaynayan üzüm suyu ocaktan indirilir ve dinlenmeye bırakılır. Tortuların dipte çökmesi için birkaç saat bekletilir.





Resim 5: Tavaya Alınan Üzüm Suyu

Kazandan biraz daha geniş ve yüksekliği daha az olan “tava” ya duru suyu alınır ve topraklı kısım da bez torbadan süzdürülür, topraklı kısım koyulmaz.



Resim 6: Bez Torbadan Süzdürme İşlemi

Tavaya alınan duru kısmı bir katılımcının ifadesiyle “10 lt ise 8 lt’ye inene kadar kaynatılır.” Bir başka katılımcının ifadesine göre de “çok koyulaşmadan, pekmez kıvamına gelmeden” ocaktan indirilir. Bu işlem güneşte bekleme süresini ve takibini azalttığı ve kullanılan kap ve yerden tasarruf sağladığı için tercih edilmektedir. Katılımcılar tavaya alınan şıranın tekrar kaynatılmadan doğrudan tepsi/ sinilere ince bir tabaka halinde dökülerek de yapılabildiğini, tat, kıvam ve renk olarak daha güzel olduğunu ancak siniye uygun oranda dökülmezse ekşime olabileceğini ve daha çok mekân ve takip gerektirdiğini dile getirmişlerdir.



Resim 7: Tepsilere Dökülen Günbalı

Tepsi ya da sinilere dökülen şıra, arıların içmemesi için üzerine tülbent ya da tül örtülerek güneşe bırakılır ve bal kıvamını ve rengini alıncaya kadar bekletilir. Güneşte bekleme süresi en az üç gün olabileceği gibi güneşlenme durumuna göre değişebilmektedir. Bekleme süresini tamamlayan günbalı, kavanozlara konularak bozulmadan saklanabilmekte ve her mevsim tüketilmektedir. Katılımcılara göre günbalı, çoğunlukla kahvaltılarda ve günün diğer öğünlerinde ekmeğe bandırılarak tüketilmekle birlikte, tahinle karıştırılarak ya da bulambaç denilen irmikli tatlı yapılarak ve şerbet şeklinde de tüketilmektedir. Bir katılımcı, *“Annem un ve irmik kullanarak, şeker kullanmadan günbalıyla helva yapardı, köftüsünü (köfter) yapardı. Ayrıca Buldan’da bessel yapılır. Günbalıyla patlıcan, ayva, kabak besseli yapardı.”* şeklinde günbalından yapılan gıdaları farklı olarak dile getirmiştir.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Bazı geleneksel gıdalar, kültürel miras olarak günümüze kadar ulaşabilmiş, bazıları da hiç fark edilmeden unutulup gitmiştir. Bu kültür öğelerimizin yok olup gitmemesi için farkındalığın oluşması gerekmektedir.

Denizli’in Buldan İlçesi’nde iklimin uygun olması sebebiyle bağcılık yapılabilmekte ve dolayısıyla yöre halkı üzümü taze tüketmenin yanında üzümde elde edilebilecek; kuru üzüm, pekmez, köftü (köfter), sirke, tava balı ve günbalı gibi birçok gıdayı da üretmektedir. Lezzeti ve besleyiciliği ile vazgeçilemeyen ancak yapımı zaman ve takip gerektiren, günümüzde bu sebeple az miktarda, sadece ailenin kendisi tüketecek kadar yapılabilen günbalı, bir kültürel miras olarak günümüze kadar ulaşabilmiş geleneksel bir gıdadır.

Günümüzde günbalını üreten kişiler günbalı yapımını öğretme isteğindedir ancak kendilerinden sonraki kuşak, çoğunlukla günbalı yapımını bilmediği ve bilenlerin de yapılışının zor olduğunu düşündüğü için yapmadıklarından dolayı günbalının gastronomik kültürel miras olarak nesilden nesile aktarımı tehlike altındadır. Günbalı yapımını bilenler büyüklerinden bunu geleneksel olarak öğrenmiş ve bugünlere taşımışlardır. Günbalı, ismini güneşte beklemesinden ve bal kıvamında olmasından almaktadır. Geleneksel araç-gereçlerle ve yöntemlerle bir dizi aşamadan geçerek günbalı elde edilmektedir. Üretildikten sonra doğrudan öğünlerde tüketilebileceği gibi bulambaç, helva, köftü (köfter), bessel gibi ürünlerde ve tahinle tüketilebilmektedir. Ayrıca günbalı yapım aşamasında yararlanılan alanlar, yapılan işlemler, araç ve gereçler yörede kullanılan isimleriyle tanımlanma imkânı bulunmuştur. Bu noktada da diğer ilgili bilim dallarına katkı sağlayacaktır.

Ürün çeşitliliği ile birlikte bu gastronomik miras, yiyecek içecek işletmelerinin mönülerinde yer alabilmelidir. Buldan’a dokuma kültürünü ve ürünlerini görmeye gelen ziyaretçiler gittikleri yöresel restoranlarda bu ürünleri tadabilmelidir. Böylece hem yöre halkının hem de gelen ziyaretçilerin bu gastronomik ürünlere dönük farkındalığı oluşmuş olacaktır. Bazı gıdalar bir ülke veya bir bölge ile kolayca tanımlanır; böylece onları başka bir kültüre götürmek zordur (Westering, 1999: 80). Günbalı denilince de, Buldan yöresinde kültürel geçmişi ile tanımlanabilmeli, geleneksel üretim yöntemi ve tüketimiyle sürdürülebilir kılınmalıdır.

İlköğretim, ortaöğretim ve yükseköğretim aşamalarında yeni nesillerin geleneksel gıdaları tanınması, yapım aşamasından nasıl tüketildiğine kadar aşamalarını gözlemleyerek öğrenebileceği öğrenme ortamları oluşturulmalı, hatta yöre halkının üretimi gerçekleştirdiği zaman dilimlerinde usta-çırak ilişkisi kurularak eğitimler düzenlenmeli ve bu değerlerimiz yaşatılmalıdır. Gastronomi turları içerisine bu gastronomik ürünler elde edilme zamanlarına göre dâhil edilmeli, ilgi duyan herkes üretim aşamalarını deneyimleyebilmelidir. Böylece bu bölgelerin



kalkınmasına da katkı sağlanmış olacaktır. Günbalı gibi diğer unutulmaya yüz tutmuş geleneksel gıdalar kayıt altına alınmalı, reçeteleri oluşturularak gelecek kuşaklara doğru bir şekilde aktarılabilmelidir.

## TEŞEKKÜR

Günbalı hakkında verdikleri bilgilerle bu metnin yazımında katkıda bulunan Sayın Gülsüm ve Cumhuriyet Mustak, Cabaroğlu ailesi, Ülgen ve Özkan Başhelvacı, Halime Küçük, Avni Tan, Meryem Ak ve Münteha Mustak'a içten teşekkürlerimi sunarım.

## KAYNAKÇA

- Albayrak, A. (2013). *Alternatif Turizm*. Detay Yayıncılık. Ankara
- Alonso, A. D., ve Krajsic, V. (2013). Food heritage down under: olive growers as Mediterranean 'food ambassadors'. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 158-171.
- Avcıkurt, C. (2009). *Turizm sosyolojisi: genel ve yapısal yaklaşım*. Detay Yayıncılık.
- Bessiere, J., ve Tibere, L. (2013). Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(14), 3420-3425.
- Brulotte, R. L., ve Di Giovine, M. A. (Eds.). (2016). *Edible identities: Food as Cultural Heritage*. Routledge.
- Bucak, T., ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balikesir University Journal of Social Sciences Institute*, 16(30).
- Buldan Kaymakamlığı. (2017). <http://www.buldan.gov.tr/cografya>. Erişim: 02.10.2017
- Işık, C. (2013). Kültür Sosyolojisi: Toplumsalı Anlamada Bir Zorunluluk. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 16(2).
- Işıldar, P. (2016). *Sürdürülebilirlik ve Gastronomi*. (Ed.) Hülya Kurgun ve Demet B. Özşeker. İçinde Gastronomi ve Turizm.(46-64). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Jalis, M. H., Zahari, M. S. M., Izzat, M., ve Othman, Z. (2009). Western tourists perception of Malaysian gastronomic products. *Asian Social Science*, 5(1), 25.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kozak, M. (2014). *Bilimsel araştırma: tasarım, yazım ve yayım teknikleri*. Detay Yayıncılık.
- OECD (2009). The impact of culture on tourism. OECD Publications.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).
- Timothy, Dallen J. (2011). *Cultural Heritage and Tourism: An Introduction*. Channel View Publications.
- Türk Dil Kurumu, (2017). Gastronomi.  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5a5f3ad45f5832.65788135](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5a5f3ad45f5832.65788135)  
Erişim: 3.10.2017

- United Nations. (2008). Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future. Transmitted to the General Assembly as an Annex to document A/42/427. <http://www.un-documents.net/ocf-ov.htm>
- Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the 'new tourist'. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75-81.

## **Buldan Günbalı as a Gastronomic Cultural Heritage**

**Ümmühan BAYRAM**

Pamukkale University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Denizli/Turkey

### **Extensive Summary**

The concept of culture is defined as the whole of material and spiritual values created in the process of historical social development and the means of measuring the dominance of human natural and social environment which is used to create them and to transmit them to subsequent generations. Cultural items that can be transferred from generation to generation are the elements that can be called as inheritable heritage. In this context, the concept of cultural heritage emerges. According to Albayrak (2013), cultural heritage is a document that reflects the characteristics of a society and the past of societies. All the behaviors that a local people have shown about feeding are of interest to the intangible part of cultural heritage. Gastronomic products can be considered as intangible cultural heritage.

Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici (2015) stated that the richness, preparation, presentation and properties of the food and beverages from the past generations can be regarded as gastronomic heritage. The heritage of food awakes dreams, memories and pride also or motivates the usual consumption, on the one hand, dreams, memories and pride that can become a way of life or even a source of income motivate or motivate the usual consumption, on the other hand a way of life or even may become an income source (Alonso and Krajsic, 2013: 158). Tourism has an important place in regional development. When food heritage is considered a cultural element, it is becoming an appealing element for tourists interested in culturally and thus, thanks to tourism, this heritage can be turned into a source of income.

Buldan in Denizli County is a rich area in terms of gastronomic heritage. This feature comes from both its geographical location and its historical background. In this study, it is aimed to draw attention to Gunbalı, which is prepared and consumed by traditional methods in Buldan District of Denizli as a gastronomic cultural heritage, put forward as an element of attractiveness in terms of gastronomy tourists and contribute to its sustainability. As a research method, semi-structured interviews were conducted qualitative research methods. Günbalı is a traditional food that has reached daily as a cultural heritage whose taste and nourishment can not be abandoned but the construction requires time and pursuit, today, for this reason, in small quantities, only the family can consume itself.

Today, people who produce Günbalı want to teach the production of Günbalı but the next generation than themselves don't make it, because they mostly do not know how to make Günbalı and it is thought that it is difficult to construct so its transmission as a gastronomic cultural heritage is endangered from generation to generation.