



## 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"