

Balıklı' da Yaşatılan Somut Olmayan Kültürel Miras: Kaz Pilavı Geleneği (Elfana)

Ayşe Gülnihal KAHRAMAN^{1*} Beşir ISLAK²

¹Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları

²Balıklı Köyü Muhtarlığı/Altıeylül

*Sorumlu Yazar

E-posta: glnhl_1992_@hotmail.com

Geliş Tarihi: 08.06.2018

Kabul Tarihi: 11.06.2018

Özet

Elfana, Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanterinde "Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Festivaller" grubuna giren, temelde sohbet ve eğlenceye dayalı geleneksel kültür unsurudur. Bu toplantılarda sözlü gelenek ve davranışlar kültürel mirasın aktarılmasında bir araç niteliğindedir. Elfana; erfana, arfene, ferfene, bölgelere göre farklı isimler verilen tarihsel geçmişi Orta Asya'ya kadar dayanan sohbet geleneğidir. Anadolu köylerinin bir kısmında yaşatılsa da kentlerde unutulmaya yüz tutmuş hatta bilinmeyen bu gelenek; arkadaşlar arasında yiyeceklerini bir araya toplayarak birlikte hazırlayıp, köy odalarında yapıla gelmiş davetli misafir ağırlama törenidir. Elfana, Balıkesir Balıklı'da "kaz pilavı" geleneği ile yüzyıllardır kültürel bir sohbet toplantısı olarak yaşatılmaktadır. Çalışmaya konu olan Balıkesir, Balıklı köyünde "Elfana"nın tarihsel gelişimi incelenmiştir, ayrıca Elfana geleneği ile ilgili köyde oda gurupları ile yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilerek yazılı metne aktarılmıştır. Çalışma sonucunda ülkemizde ve bölgedeki somut olmayan kültürel mirasın korunması, yaşatılması ve tanıtımının yapılması ile ilgili öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Balıkesir, Balıklı Mahallesi, gelenek, kültürel miras

Intangible Cultural Heritage in Balikli: Tradition of Goose Pilaf (Elfana)

Abstract

Intangible cultural heritage in the national inventory, "Social Practices, Rituals and Festivals", entering the group, at the same time. It is basically a traditional culture element based on conversation and entertainment, which can be included in the group of "verbal expressions and oral traditions in which the language serves as a means of conveying the intangible cultural heritage. Elfana; a historical tradition known as traditional chat, which is given different names according to the region, is a chatting ceremony dating back to Central Asia. An inviting guest welcoming ceremony to gather food among the traditional friends who have been forgotten in some parts of the Anatolian villages and prepare them together in village rooms. Elfana, Balıkesir in Balıklı village "goose pilaf" tradition for centuries as a cultural chat is being held as a meeting. Historical development of the elven in Balıkesir, Balıklı village, which is the subject of the study, was examined, documents were searched about the subject and interviews were made with the room groups in the village about the tradition of elfana and the written text was transferred. As a result of the study, proposals were made for the preservation, retention and promotion of the intangible cultural heritage in our country and region.

Keywords: Balıkesir, Balıklı Village, cultural heritage, tradition

GİRİŞ

Somut olmayan kültürel miras kavramı, UNESCO'nun kültürel mirasın korunması adına yaptığı çalışmalar sürecinde uzun tartışmalar sonucunda doğmuştur. 1972 yılından 2003 yılına kadar bu çerçevede yer alan anlayışlar "popüler ve geleneksel kültür, folklor, maddi olmayan miras" terimleri ile isimlendirilmiştir. 2002-2003 yılında hükümetler arası düzenlenen toplantılarda ise hedef alınan alanı kapsayacak en uygun terimin 'somut olmayan kültürel miras' olduğu üzerine ortak bir karara ulaşılmıştır [1].

2003 yılında yapılan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ile kültürel mirasın koruma alanları obje ve yapıyı değil süreci, aktarımı ve yaşayışları korumanın önemine dikkat çekilmiştir [1]. Ayrıca "Toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar,

gereçler ve kültürel mekânlar" şeklinde tanımlanmıştır [2]. Bu kavram insanlığın var oluşundan bu yana oluşturdukları yaşayış, gelenek görenek, törenler, ritüeller, sanat gibi birçok kültürel olguyu bünyesinde barındırmaktadır. Kültür unsurlarının korunmasında en dikkat edilmesi gereken nokta ise asıllarına bağlı kalarak kuşaktan kuşağa aktarılmasıdır. Bu sayede kültürel eylemler sürekli olarak canlandırılarak bu unsurlara kimlik ve devamlılık sağlanacaktır [3].

2003 yılında yapılan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin amaçları Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından şu şekilde belirtilmektedir:

- Somut olmayan kültürel mirası korumak,
- Somut olmayan kültürel mirasın taşıyıcısı konumundaki toplulukların, grupların ve bireylerin somut olmayan kültürel mirasına saygı göstermek,
- Somut olmayan kültürel mirasın önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığı arttırmak ve

karşılıklı değerbilirliği sağlamak,

- Uluslararası işbirliği ve yardımlaşmayı sağlamak [4].

Somut olmayan kültürel miras çalışmalarında önemli olan unsur; objelerin, uygulayışın ve geleneklere dahil olan kişilerin toplum ile beraber korunmasıdır. Modern hayatla birlikte toplumlar kültürel çeşitliliğini kaybederek tek tip yaşama döngüsü içine girmeye başlamışlardır. Bu durumun sebebi; kütle kültürünün veya popüler kültür ürünlerinin hızla geleneksel kültürlerin yerini alması ile açıklanmaktadır [5]. Somut olmayan kültürel mirasların korunması bu noktada önem taşımaktadır. Toplum, atalarından miras kalan geleneklerine sahip çıkmalı ve gelecek kuşaklara aktararak yaşatmalıdır.

Somut olmayan kültürel miras kapsamında yer alan öğeler; insan yaratıcılığının bir ürünü olması, kültürel ve toplumsal gelenekler içerisinde köklü bir tarihe sahip olması, bir topluluk veya bir grubu temsil etmesi ve kaybolma riski gibi ölçütler dikkate alınarak 5 madde belirlenmiştir [6]. Bu maddeler;

- Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar (destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, atasözleri, masallar, fıkralar vb.),
- Gösteri sanatları (karagöz, meddah, kukla, halk tiyatrosu vb.),
- Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler (nişan, düğün, doğum, nevrüz, vb. kutlamalar),
- Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar (geleneksel yemekler, halk hekimliği, halk takvimi, halk meteorolojisi vb.),
- El sanatları geleneği (dokumacılık, nazar boncuğu, telkari, bakırcılık, halk mimarisi) olarak belirtilmiştir [7].

Çalışmaya konu edilen kaz pilavı (Elfana) geleneği, yukarıda belirtilen "Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler" maddesine dahil edilmektedir. Geleneksel sohbet toplantıları 2010 yılında Somut olmayan kültürel miras temsili listesine dahil edilmiştir [2]. Bu gelenekler insanları bir araya getirip sosyal uyumu sağlayarak yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır [3].

Somut olmayan kültürel mirasların korunması konusuna gerekli bilinci sağlamak ve kültürel çeşitliliği desteklemek amacı ile taraf devletlerin teklifleri üzerine, somut olmayan kültürel mirasların bir listesi hazırlanmakta ve yayımlanmaktadır. 2011 yılından bu yana söz edilen listeye her yıl yalnızca bir kültür ögesi dâhil edilmektedir. Türkiye'de 2018 yılına kadar somut olmayan kültürel miras listesine dahil edilen öğeler şu şekildedir [8]:

- 1-Meddahlık (2008)
- 2-Mevlevi Sema Törenleri (2008)
- 3-Aşıklık Geleneği (2009)
- 4-Nevruz (Çokuluslu) (2009)
- 5-Karagöz (2009)
- 6-Geleneksel Sohbet Toplantıları (2010)
- 7-Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali (2010)
- 8-Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah (2010)
- 9-Tören Keşkeği Geleneği (2011)
- 10-Mesir Macunu Festival, (2012)
- 11-Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği (2013)

12-Ebru: Kağıt Süsleme Sanatı (2014)

13-Geleneksel Çini Ustalığı (2015)

14-İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Yufka (Çokuluslu) (2016)

15-Bahar Kutlaması: Hıdırellez (Çokuluslu)(2017).

Çalışmada Somut olmayan kültürel miras kapsamında Balıkesir Balıklı Köyü'nde gerçekleştirilen Kaz Pilavı geleneği zaman, mekân, içerik ve işlev olmak üzere 4 başlıkta incelenmiştir. 9 Mart 2018 tarihinde gerçekleşen Elfana toplantısına katılım gösterilmiş ve odada bulunan 15 kişi arasından 8 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilerek gelenek hakkında bilgi edinilmiştir. Elde edilen bilgiler ses kayıtlarının yazıya geçirilip derlenmesi ile çalışmaya aktarılmıştır.

Türkiye'de Geleneksel Sohbet Toplantıları

Sohbet Toplantıları Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü'nün resmi sayfasında: "Yörelere göre adlandırmaları, sayıları, yaş sınırı, toplanma sıklıkları değişen erkek gruplarının yılın özellikle kış aylarında ve rutinleşen bir periyotta belli kurallar çerçevesinde bir araya gelerek sanal akrabalıklar kurdukları sosyal/kültürel ve ekonomik işlevli geleneksel toplantılar." olarak tanımlanmaktadır [9].

Makedonya'dan Doğu Türkistan'a birçok Türk Topluluğunda, kış geceleri gerçekleştirilen kuralı toplantılar olduğu bilinmektedir. Bu toplantılar Kırgızistan'da "Coro Bozo", Doğu Türkistan'da "Meşrep", Bulgaristan'da "Muhabbet" ve Özbekistan'da ise "Geşdek" olarak adlandırılmaktadır [10]. Türkiye'de ise bu gelenek yörelere göre farklı isimler ile adlandırılmaktadır [11]: Yâran, Yâren Teşkilatı, Sıra Yârenleri, Sıra Gecesi, Barana, Kürsübaşı, Gezek, Oda Sohbetleri, Kızan Odası, Ateş Gezmesi, Helva Sohbetleri, Cümbüş, Yatsı Sohbetleri, Ferefene, Erfene, Harfene ve Afrana". Her bir geleneğin uygulama şekli, gerçekleştirildiği günler, toplantılarda tüketilen yiyecek içecekler, kaç kişinin katıldığı ve oturma düzenleri gibi içerik özellikleri yörelere göre farklılık göstermektedir. Bazıları zaman içerisinde yozlaşarak varlıklarını kaybetmişlerdir, bazıları ise bir takım değişikliklere uğrayarak yaşatılmaya devam edilmektedir. Yemekli toplantıların günümüze uyarlanmış şekilleri ise "kabul günü, altın günü, toplantı günü" olarak belirtilebilir [12]. Bu toplantılarda temel amaç ise bir araya gelip sohbet ederek eğlence ortamı yaratmaktır. Bu sayede kişiler arası etkileşim kurularak kültür aktarımı sağlanmaktadır.

Balıkesir'de Sohbet Gelenekleri

Balıkesir Halk kültüründe birlik beraberlik ve eğlence çerçevesinde yaşatılan birçok sohbet geleneği bulunmaktadır. Bu gelenekler, köyden köye isim ve içerik olarak farklılık göstermektedir. Balıkesir Kurtdere'de 'Örfene' olarak adlandırılan gelenekte erkekler bir araya gelerek avladıkları tavşanlar ile pilav yapmaktadırlar. Tavşanlı pilavın ardından ise pekmezli un helvası yenilmektedir (K1). Balıkesir Pamukçu'da 'Erfene' olarak adlandırılan gelenekte bir araya gelen yöre halkı çeşitli yöresel oyunlar oynayarak eğlenirler, yemeğin ikinci planda olduğu Pamukçu'da eğlence ve oyunların öncelikli olduğu görülmektedir [11]. Naipli Köyü'nde yaşatılan 'Arfene' geleneğinde tavuklu veya hindili pilavlar yapılır, özellikle kış aylarında akşam yemeğinden sonra bir araya gelinerek gerçekleştirilen bu

sohbetlerde bakla, mısır ve nohut haşlanarak çayın yanında ikram edilmektedir (K2). Kocaavşar köyünde sohbet gelenekleri 'Örfene', kadın ve erkeklerin bir arada bulunarak gerçekleştirilmesinden dolayı diğer köylere göre farklılık göstermektedir. Bu köyde nişandan sonra kaynaşmak amacı ile dünürler bir araya gelir ve 'Basma helva' yapılır. Ayrıca köyün genç erkekleri dere kenarına balık tutmaya giderler, tutukları balıkları ise taşlardan yaptıkları ocaklıklarda mangal veya yahni yaparak yerler (K3).

Bu çalışmada ele alınan Balıklı Köyünde ise süregelen sohbet geleneği 'Elfana' olarak isimlendirilmiştir. Bahsi geçen geleneklerin özü yöre halkının birlikte kaliteli vakit geçirme isteğidir. Sohbetlerde tüketilen yiyecekler ise amaç değil bir araç olarak bu geleneklerde varlıklarını sürdürmektedirler. Bu çalışmanın konusu olan Elfana geleneğinde ise bu durum değişkenlik göstermektedir. Zaman içerisinde kaz pilavı, yöre halkı tarafından sohbet toplantılarının aracı olarak değil, amacı olarak görülmeye başlanmıştır. Bu durum ise yapılan yemeğin adının geleneğin isminin önüne geçerek Balıklı Köyü halkı tarafından 'Kaz pilavı' geleneği olarak adlandırılmasına sebebiyet vermiştir.

Balıklı'da Kaz Pilavı (Elfana)

Köy halkı tarafından 'kaz pilavı' olarak adlandırılan bu gelenek Balıklı köyünde yüzyıllardan bu yana süregelen bir etkinliktir. Başlangıç tarihi tam olarak bilinmese de köyde yaşayan Serdar KURU, dedelerinin dedeleri zamanında da kazlı pilavın yapıldığını bildiklerini belirtmiştir (K4).

Mekân

Balıklı köyünde muhtarlık odasının, yaşlılara ait olan ve dışarıdan gelen misafirlerin konaklaması için bulunan cami odasının dışında yaklaşık 40 tane 'şahıs odası' bulunmaktadır. Elfana geleneğinin yaşatıldığı odalar kişilere ait olan şahıs odalarıdır. "Köylüler evlerinden bir odayı Elfana için ayırır ve düzenler. Şehre göçenler köyedeki evlerini oda yapar ve haftada bir iki kere kaz pilavı için gelirler." (K5). Köyde yeni bir bina inşa edilirken eğer istenirse evin kapısının bahçeye açılan bir odası Elfana odası yapılmaktadır. Her bir odada 15-20 kişi olur ve iki üç sofra aynı anda kurulur. Misafirlerin rahat yemek yemeleri için odalarda yer minderleri bulunmaktadır. Ayrıca her odada ısınmak için soba bulunmaktadır (K6). Odalarda kullanılan halı, minderler ve duvar halıları yöresel motifler içermektedir.



Fotoğraf (1): Odaların Genel Görünümü

Zaman

İsmail Bodur kazlı pilavın yapıldığı zamanları kış şartlarına bağlı olarak değişiklik gösterse de Aralık, Ocak,

Şubat ve Mart boyunca yapıldığını aktarmıştır. Ayrıca Bodur çoğu odada hafta boyunca her gün toplandığını ve bu zamanların tamamen oda sahipleri tarafından belirlendiğini vurgulamıştır (K7).

Kış gecelerinin uzunluğundan dolayı kış aylarında gerçekleştirilen bu geleneğe erkekler kahveye gitmek yerine odalarda toplanarak vakit geçirmektedirler. "Akşam ezanında önce herkes evlerinde yemeklerini yer ve 7 gibi odalara gelirler, kaz pilavını yapmaya başlarız. Hazırlıklar bitesiyse kadar herkesin karnı acıkmış olur saat 22.00-23.00 gibi kaz pilavını yeriz sohbet ederiz." (K8).

Bu geleneğin özellikle kış aylarında yapılmasının bir diğer sebebi de kazın lezzetinin kışın daha güzel olmasıdır. "Yaz ayları kazların yumurtlama zamanlarıdır bundan dolayı yaz mevsiminde kesilen kazların eti kokar. Fakat kışın hayvanlar kendilerini soğuktan korumak için fazladan yağ depolamaya başladıklarından dolayı kaz eti kış aylarında daha yağlı ve daha lezzetli olur." (K5).

İçerik

Oda sahipleri misafirlerini davet eder ve saat 19.00 civarında odalarda toplanmaya başlanılır. Yaşlılar ve gençler bir arada bulunabildikleri gibi ayrı odalarda da yer alabilirler. Fakat yaşlılar oda ortamını 'okul ortamı' olarak nitelendirdikleri için gençler ile bir arada olmayı daha doğru bulmaktadırlar. Okul anlayışı; "Köyde odacılık küçük yaştan, çocukluktan bu yana dâhil olunan bir gelenektir. Küçük, büyükten ne görürse onu yapar derler." sözleri ile belirtilmiştir (K4).

Elfana geleneğinde tüm hazırlıklar ve yemekler erkekler tarafından yapılmaktadır. Kadınların toplandığı odalar dâhil olmak üzere tüm yemekleri erkekler yapmaktadır. Köylüler kaz pilavını herkesin yapamayacağını, bir ustalık gerektirdiğini aktarmışlardır. Her odada pilavı yapan bir usta ve ustanın yanında 2 çırak bulunmaktadır. Gençler, ustalarından bu yemeğin inceliklerini öğrenirler ve bir çırak 2 yıl geçmeden yalnız başına bu pilavı yapamaz. Çıraklar oda dışında, evlerinde özel misafirlerine kaz pilavı yaparak kendilerini geliştirirler (K6).



Fotoğraf (2): Kaz Pilavının Yapımı

Kaz pilavı hazırlık süreci takım çalışması ile yürütülmektedir. Her odada kazı kesen, tüylerini yolan, temizleyen, pişiren, pilav sonrası yenilecek tatlıyı yapan, servis yapan, sofra kuran, bulaşık yıkayan kişiler bulunmaktadır ve genellikle bu görevler her yıl bir kişide sabittir. Kazlar tahta sinilerin üzerinde 5 veya 6 kişi tarafından keskin bıçaklar ile doğranmaktadır. Kaz etleri serçe parmak tırnağı büyüklüğünde olmalıdır bu sebeple

tecrübeli olmayan kişilerin kaz doğraması istenilmez (K7).

Kaz pilavının yanında ayran, hoşaf veya gazlı içecek kesinlikle tüketilmez. İçecek yerine 'Kelem' olarak bilinen lahana turşusu, pilavın bulunduğu sininin ortasında metal taslarda ikram edilmektedir. Köylülerin evlerinde önceden Elfana için hazırladıkları bu turşular, genellikle odaların bir gözünde toplu olarak saklanmaktadır. Yemek sonrasında ise 'Balıkesir Kaymaklısı' ikram edilir, isteğe bağlı olarak kaymaklı Kemalpaşa tatlısı da ikram edilebilmektedir. Tatlılarda kullanılan kaymak, beslenen mandalardan doğal yöntemler ile yapılmaktadır. Elfana boyunca tüketilen kaz sayısı tamamen katılan kişi sayısına bağlıdır. Ortalama 8 ile 10 kişiye bir kaz kesilmektedir. 2017 yılında yaklaşık 1500 adet kaz kesildiği bilinmektedir (K8). Tüm masraflar ise geleneğin birlik beraberlik ruhuna sadık kalarak odalara katılan köylüler tarafından paylaşılmaktadır. Ayrıca müzik ile ilgilenen kişiler çalgı aletlerini yanlarında getirerek sohbetlere renk katarlar.



Fotoğraf (3): Kaz Pilavı Sunumu



Fotoğraf (4): Kaymaklı

Kazlı Pilavın Toplumsal İşlevleri

Elfana, özünde uzun kış gecelerinde erkeklerin bir araya toplanıp sohbet ederek vakit geçirmek olduğu bir gelenektir. İletişim işlevi taşıyan bu geleneğe yöre halkı; köylerinin sorunları, tarım, siyaset, spor ve kişisel olmak üzere birçok konu hakkında sohbet etmektedirler. Asıl amaç kişiler arası iletişimi sağlayarak kaynaşmaktır.

Gecenin ilerleyen saatlerinde acıkılacağı için yapılan kaz pilavını işlevsel kılan unsur ise kalıplaşmış bir sistem ile

yapılmasıdır. Masrafların köy halkı tarafından paylaşarak karşılanması birlik beraberlik ve dayanışma simgesi olarak görülmektedir. Kazların hazırlanmasında görev paylaşımı yapılmaktadır. Kazı kesen, tüylerini yolan, temizleyen, pişiren ve doğrayan, servis yapan, tatlı hazırlayan ve buluşuk yıkayan kişiler belirlenir (genellikle bu kişiler sabittir.). Tüm hazırlık süresince gösterilen bu takım çalışması odalarda yardımlaşmanın önemini yaşatıldığına dair bir kanıt niteliğindedir.

Toplantı sırasında hazırlanan yemek ve tatlı büyük sinilerde ortadan yenilmektedir. Kesinlikle hiçbir odada kişiye özel tabaklarda servis yapılmamaktadır. Yemeklerin ortadan yenilmesi ise köylünün birlik beraberliğini temsil etmektedir.



Fotoğraf (5): Yemek Sırasından Bir Kesit

Balıklı köyünde bulunan yaşlılar; odaların sohbetler edilen, yemekler yenilen bir yer olmasının yanı sıra bir okul ortamı olduğunu söylemektedirler. Hazırlığında bir usta ve iki çırağın yer aldığı bu geleneğe ahilik (usta-çırak ilişkisi) yaşatılmaktadır. Tüm hazırlık süreci usta tarafından organize edilir. Çıraqlar en az 2 yıl ustalarının yanında yer almak zorundadırlar. Bu kurallar, köylüler tarafından tarih boyunca kabul gören ve sürdürülen sözlü kurallardır. Sofra adabı çerçevesinde yer alan görgü kuralları Elfana odalarında titizlikle devam ettirilmektedir. Küçük yaştan itibaren odalara dâhil olan çocuklar burada sofrada adabını öğrenirler. Hicabi Börekçi; "Eller yıkanmadan sofraya oturulmaz, su içmeden önce büyüklere sorulur. Öncelikle büyüklere ve misafirlerin sofraları kurulur, büyüklere sofraya oturmadan gençler yemeye başlamaz." sözleri ile odalarda sofrada adabı ve görgü kurallarını açıklamıştır (K5). Bu sayede gençlerin büyüklere saygılı olmalarına ve toplum içindeki davranışlarına büyük ölçüde katkı sağlanmış olmaktadır.

Kaz Pilavının Kırsal Turizm Potansiyeli

Elfana, köylülerin şehirlerde çevrelerine anlatması ve gelen misafirlerin tanıdıklarına aktarması ile dilden dile yayılan bir gelenektir. Gelen misafirler gittikleri yerde anlatarak bu geleneğe merak uyandırmaktadırlar. Şöyle ki; köye yalnızca kaz pilavı yemek için gelmek isteyen kişiler mevcuttur. "Bir defa yapılmış, insanlar çok sevmiş, demişler ki sizin köyünüze geleceğiz fakat kazlı pilav yaparsanız." ifadesi kaz pilavına olan ilgiyi desteklemektedir (K6). Ankara'dan özellikle kaz pilavı yemek için Balıklı köyüne gelen kişilerin olduğu bilinmektedir. Köyde 'Taş Konak' olarak bilinen konak, 2017 yılının son aylarında köy dışından gelen misafirlerin hizmetine açılmıştır. 2017-2018 yılları

arasında çevre köylerden ve şehir dışından gelen misafirler Taş Konak'ta ağırlandıdır.

Kaz pilavına olan yoğun ilgi, bu geleneğin 'kültür turizmi' kapsamında kırsal turizm çalışmalarına kazandırılması gerekliliğinin bir kanıtı olarak görülebilir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışmada Somut olmayan kültürel miras kapsamında Balıkesir Balıklı 'da kış gecelerinde gerçekleştirilen Kaz Pilavı (Elfana) geleneği tüm ayrıntıları ile incelenmiştir. Bu gelenek, yer aldığı yörede kişiler arası iletişim, kültürel aktarım, dayanışma ve birlik beraberlik işlevleri kazandırmaktadır. Elfana'da gençler, büyüklerinden güzel ahlaki, ve sofrada adabı gibi görgü kurallarını öğrenmektedir. Usta-çırak ilişkisinin canlı tutulduğu gelenekte yemek yapmaya meraklı gençler, yemek kültürünü yaşayarak öğrenme fırsatını bulmaktadırlar.

Balıklı 'da özü korunarak yaşatılan Kaz Pilavı geleneği gün geçtikte dilden dile yayılmaktadır. Sürdürülebilirliği sağlamak amacı ile öncelikle Balıkesir Belediyesi'nin kültür turizmi ve kırsal turizm kapsamında çalışmalar yapması önerilmektedir:

- Balıkesir Merkezde düzenlenen festivallerde Elfana kültürünü tanıtmak ve bilinirliğini arttırmak amacı ile çadır odaları kurulabilir. Bu çadırlarda aslına sadık kalma şartı ile geleneğin tüm ritüelleri gerçekleştirilerek hazırlanan kaz pilavı katılımcılara sunulabilir.
- Balıkesir İl Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından geleneğin anlatıldığı broşürler hazırlanıp dağıtılarak, kültürel farkındalık yaratılabilir.
- Kırsal turizmi desteklemek amacı ile Balıklı 'da belirlenecek olan birkaç oda dışarıdan gelen misafirler için ayrılabilir. Köyde bulunan 'Taş Konak' 2017 Kasım ayından itibaren bu amaca hizmet etmektedir. Ayrılan odaların işletmesi köyde yaşayan gençler tarafından yürütülebilir, bu sayede okumayan/çalışmayan gençlere istihdam sağlanabilir. Bu odalarda pişirilen yemeklerin masrafları Balıkesir Belediyesi tarafından karşılanabilir.
- Kaz pilavı yapılacak olan günlerde Şehir merkezinden Balıklı köyüne günü birlik turlar düzenlenebilir. Ayrıca tur düzenlenen günlerde yöresel ürün pazarları kurulabilir. Bu sayede bölgenin ekonomisine katkı sağlanabilir.
- Bölgede kaz çiftlikleri kurulabilir.
- Gerekli tanıtımlar yapıldıktan sonra öncelikle Balıkesir halkının Kaz Pilavı Geleneğine olan tutumlarını ölçmek ve kırsal turizm potansiyelini nicel anlamda tespit etmek adına anket çalışmaları yapılmalıdır.

KAYNAKLAR

- [1]- OĞUZ, M. Ö. (2013). Terim Olarak Somut Olmayan Kültürel Miras. Milli Folklor Dergisi(100), 5.
- [2]- ARIÖĞLU, İ. E., & ATASOY, Ö. A. (2015). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Geleneksel El Sanatları ve Kültür ve Turizm Bakanlığı. Turkish Studies, 10(16), 109-126.
- [3]- ÖZÜNEL, E. Ö. (2013). Yeni Miraslar ve Uluslararası Sözleşmelerde Sürdürülebilir Kalkınma Stratejileri. Milli Folklor(100), 21.
- [4]- Kültür ve Turizm Bakanlığı Genel Müdürlüğü. (2011). Türkiye Somut Olmayan Kültürel Miras Çalışmaları. Ankara: Hazar Reklam.
- [5]- OĞUZ, M. Ö. (2009). Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir? Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- [6]- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2013). Gelenekten Geleceğe Türkiye'de Somut Olmayan Kültürel Miras. Ankara: Desen Ofset.
- [7]- TÜRKER, A., & ÇELİK, İ. (2012). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarının Turistik Ürün Olarak Geliştirilmesine Yönelik Alternatif Öneriler. Yeni Fikir Dergisi(9), 89.
- [8]- Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü. (2017). aregem.Kültürturizm. 3 18, 2018 tarihinde <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,50838/unesco-insanligin-somut-olmayan-kulturel-mirasinin-tems-.html> adresinden alındı
- [9]-<http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,50995/gele-neksel-sohbet-toplantilari.html> (erişim tarihi: 20.03.2018).
- [10]-EKİM, G. (2012). Coro Bozo ve Anadolu'daki "Sohbet" Toplantılarında Görülebilir Benzerlikler. Akademik Bakış Dergisi(30), 3.
- [11]-ATLI, S. (2015). Somut Olmayan Kültürel Mirasa Bir Örnek: Balıkesir Pamukçu Erfene Sohbet Toplantıları. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 8(40), 7-25.
- [12]-METE, F., CANDEĞER, Ü., & KOCA, T. (2017). Somut Olmayan Kültürel Miras: Ferfene (Ankara Örneği). Milli Folklor(114).

Kişisel Görüşmeler

- K1. Mehmet Öztürk- Kurtdereli Mehmet Pehlivanın to-
runu-1946
- K2. Kadriye Kahraman-Balıkesir İMKB Mesleki ve
Teknik Anadolu Lisesi Gıda Bölümü Öğretmeni-1968
- K3. Zeki Gümüş-1960-Vicdaniye/Balıkesir
- K4. Serdar Kuru-Balıklı/Balıkesir
- K5. Hicabi Börekçi-Balıklı/Balıkesir
- K6. Tuncay Akbaş-Balıklı/Balıkesir
- K7. İsmail Bodur-Balıklı/Balıkesir
- K8. Sinan Börekçi-Balıklı/Balıkesir