ASR Journal
International Academic Social Resources Journal
Open Access Refereed E-Journal & Indexed & Puplishing
Year 2021, Vol:6, Issue:28, pp:1202-1207 E-ISSN: 2636-7637

Arrival Date : 11.07.2021
Published Date : 25.09.2021
DOI Number: 10.31569/ASRJOURNAL.290
REVIEW ARTICLE

MEVLEVİLİK ve MEVLEVİ MUTFAĞINDAKİ BAZI RİTÜELLER

MEVLEVI AND SOME RITUALS IN THE MEVLEVI CUISINE

Öğr. Gör. Abdullah AKMAZ
Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Mersin/Türkiye
ORCID: 0000-0002-5858-3144

Cite As Akmaz, A. (2021). "Mevlevilik ve Mevlevi Mutfağındaki Bazı Ritüeller", International Academic Social Resources Journal, (e-ISSN: 2636-7637), Vol:6, Issue:28; pp:1202-1207

ÖZET

H.Z. Mevlana'nın vefatından sonra oğlu Sultan Veled tarafından babasının fikir ve düşünce dünyasını insanlığa anlatmak, sevgi ve hoşgörü temelli bir yaşam biçimi oluşturmak amacıyla Mevlevilik kurulmuştur. Özünü tasavvuf ve H.Z. Mevlana'nın düşünce yapısından alan Mevlevilik bir takım kural, disiplin, adap ve usul çerçevesi içerisinde şekillenmiştir. Mevlevilik için dergâha başvuran "Can" adının verildiği kişiler 1001 gün boyunca "Çile" denilen eğitim mekanizmasında ham bir şekilde geldikleri dergâhta nefis terbiyesi ve hizmet temelli sıkıntı ve eziyetler ile imtihan oldukları, pişip olgunlaşarak Mevlevi, Derviş ünvanını aldıkları bu yolda mutfak önemli bir aşama ve eğitim merkezi olarak görüldüğü için Mevlevilikte çok değerli bir yeri vardır. Mevlana'nın mutfağa ayrı bir önem vermesinden doğan Mevlevi Mutfak Kültüründe mutfakta sanatın yanında Mevlevi anlayışı da öğretilirdi. Bu bakımdan Mevlevi "değerli, şerefli" anlamlarına gelen "şerif" sıfatıyla birlikte kullanılarak "Matbah-ı Şerif" adıyla anılmıştır. Mevlevilikte mutfağa verilen önem ve ona atfedilen anlamlardan dolayı yemek bir ritüel haline dönüşmüştür. Bu bakımda birçok yiyecek ve içeceklerin tüketimi Mevleviliğin teorik ve felsefi boyutunu ifade eden bir simge halini almıştır. Çalışmada Mevlevilik kavramı ve Nasıl Mevlevi olunacağı ile ilgili bazı bilgiler verilmiş, Mevlevi mutfak kültürü ve Mevlevi mutfak kültüründeki bazı ritüeller ifade edilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Mevlevilik, Mevlana, Gastronomi, Mevlevi Mutfağı

ABSTRACT

It was established after the death of His Holiness Mevlana, by his son Sultan Veled, to explain the world of ideas and thought to humanity and to create a life style based on love. His essence is Sufism and H.Z. Mevlevi, which is derived from Mevlana's mentality, has been shaped within the framework of a set of rules, disciplines, manners and procedures. The kitchen is an important step in this path where people who apply to the dervish lodge for the Mevlevi order, given the name "Can", are tested for 1001 days in the training mechanism called "Çile" in the dervish lodge, where they are tested with their delicious training and service-based troubles and torments, and where they get the title of Mevlevi, Dervish by being cooked and matured. Since it is seen as an education center, it has a very valuable place in Mevlevi. In the Mevlevi Culinary Culture, which was born from Mevlana's giving a special importance to the kitchen, the understanding of Mevlevi was taught in the kitchen as well as art. In this respect, Mevlevi was used together with the adjective "Sharif", which means "valuable, honorable", and was called "Matbah-ı Şerif". Due to the importance given to the cuisine and the meanings attributed to it in the Mevlevi, eating has become a ritual. In this respect, the consumption of many foods and beverages has become a symbol that expresses the theoretical and philosophical dimension of Mevlevi. In the study, some information about the concept of Mevlevi and how to become a Mevlevi is given, and some rituals in Mevlevi cuisine culture and Mevlevi cuisine culture are tried to be expressed.

Key Words: Mevlevi, Mevlana, Gastronomy, Mevlevi Cuisine

1. GİRİŞ

Türk - İslam kültürünün yetiştirdiği en önemli şahsiyetlerden biri olan H.Z. Mevlana'nın benimsediği fikir ve düşünceler onun vefatından sonra Mevlevilik tarikatının ortaya çıkmasına vesile olmuştur (Halıcı, 2007: 15). H.Z. Mevlana 13. Yüzyılda dönemin buhranlı savaş ortamlarında bunalan dünyaya Konya'dan sevgi, dostluk ve kardeşlik mesajlarını ileterek hoşgörü düzeninde insanları birleştirmeyi amaçlayan bir felsefenin kurucusudur (Halıcı, 2007: 21). H.Z. Mevlana'nın bu hoşgörü ve sevgi temelli yapısı sadece kendi dindaşları arasında değil, dönem içerisinde Anadolu topraklarında yaşayan birçok farklı dini cemaat ve inanışların da büyük bir sevgi ve saygı göstermesine neden olmuştur. Özünü tasavvuftan ve H.Z. Mevlana'nın engin düşünce ikliminden alan Mevlevilik günümüzde ise İslam tarikatları arasında en yaygın ve büyük olanıdır (Halıcı, 2007: 129-30). Bununla birlikte, büyük bir halk kitlesinin ahlaki ve manevi yetişmesine yön veren, şiir ve musiki yanında güzel sanatlar noktasında da eserler ortaya koyan Mevlevilik, insanların felsefe ve tefekkür dünyasına ışık tutmuş, gönüllerde muhabbet, musikide haşmet, dilimizde nezaket, şiirlerimizde ise zarafet oluşturmuştur (Kara, 2006:21). Ahlak ve terbiye konularında büyük bir tasavvuf öğretmeni olarak nitelendirilen H.Z. Mevlana ortaya koyduğu eser ve düşünceleri ile halen günümüze ışık tutan ve etkisini sürdüren bir Hak aşığıdır (Ceylan ve Yaman, 2018: 2173). H.Z. Mevlana yaratana ulaşma noktasında sayısız yemek sembolleri kullanmış, yemeklerin damakta bıraktığı lezzet bakımından ruhsal ve zihinsel anlamda insanda oluşan yararlara bazı anlamlar yükleyerek buna inanmıştır (Batu, 2016: 31). "Hamdım, Yandım, Piştim" sözleriyle de bu hayat felsefesini çok güzel bir şekilde açıklamıştır (Özköse, 2007: 79). Zamanla birtakım kurallar, mecazi hareketler, davranışlar, semboller ve ritüeller ile biçimlenen Mevlevilik, tarikatlar içerisinde en fazla adap ve erkan kuralları olan tarikattır (Halıcı,

2007: 31). Bu çalışmada; Mevlevilik kavramı kısaca ele alınarak Mevlevi Mutfağındaki bir takım kural, davranış ve âdetler ortaya konulmaya çalışılmıştır.

2. MEVLEVİLİK NEDİR? NASIL MEVLEVİ OLUNUR?

17 Aralık 1273 tarihinde H.Z. Mevlana'nın vefatından sonra onun düşüncelerini, hoşgörüsünü bir yaşam biçimi haline getirmeyi amaçlayan oğlu Sultan Veled, yakın dostu Çelebi Hüsamettin ve diğer müritler Mevlevilik tarikatını kurarak sistemli bir öğreti haline getirmişlerdir. Buna göre insan önce kendi iç dünyasını keşfetmeli, kendi ve çevresiyle barışık bir şekilde hoşgörü sahibi olmalı ve şekle değil manaya önem vermesi gerektiği yolun ise İslam merkezli bir yol olması gerektiği gibi bazı kriterler ortaya konulmuştur (Şimşekler, 2011: 4). Sultan Veled Mevlevi Dervişliğini, insanlığa hizmet eden, aklın yolunda olan ve insanlığa iyi örnek olan, kalbini temiz tutan ve H.Z. Mevlana'yı tanıyıp onun ilim yolundan giden, Allah'ı, H.Z. Muhammed Mustafa (S.A.V.) Efendimizi tanıyıp onu rehber alan ve öğrenen şeklinde özetlemiştir (Korucuoğlu, 1996: 398). Özünü tasavvuftan ve H.Z. Mevlana'nın engin düşünce aleminden alan Mevlevilik, zamanla bazı kurallar içerisinde örgütlenmiş, mecazi hareket ve davranışlar içerisinde biçimlenmiştir (Halıcı, 2007: 30). H.Z. Mevlana'nın vefatından sonra kurulan Mevlevilik tarikatına oğlu Sultan Veled babasının yanında hiç ayrılmamasına ve yeterli olgunluğa sahip olmasına rağmen makama geçmeyi reddetmiş ve bu makama Çelebi Hüsameddin'i uygun görmüştür. Bu vazife ile aynı zamanda Çelebi Hüsameddin, Mevlevilik tarihinin H.Z. Mevlana soyundan gelmeyip posta oturan ilk ve son kişisi olmasına vesile olmuştur. Ardından Çelebi Hüsameddin'in 11 yıllık görev süresinin ardından vefat etmesiyle birlikte yerine H.Z. Mevlana'nın oğlu Sultan Veled geçmiştir. Sultan Veled'in yanında yetişen müritler ise bu halkayı daha da genişleterek Amasya, Kırşehir ve Erzincan gibi şehirlere ulaştırmış ayrıca bu dönemde Mevlevilik ile ilgili belirli usuller oturtulmuştur. Kendinden sonra gelen oğlu Ulu Arif Çelebi tarikatın Konya dışına çıkmasına ve organize olmasına büyük çaba göstermiş, Sivas, Tokat, Bayburt, Erzurum, Tebriz, Kastamonu, Denizli, Kütahya, Birgi gibi farklı merkezlere ulaşarak halkayı genişletmiştir (Kara, 2006: 9; Şimşekler, 2011: 6-8).

Mevleviliğin Anadolu topraklarına yayılmasıyla Mevlevi merkezlerinin çoğalması, gerek Konya'dan gerekse farklı birçok merkezden Mevlevi dergâhlarına gelerek Mevlevi olmak için müracaat edenlerin sayısı hızla artmıştır. Mevlevilik için dergâha müracaat eden adaylar, sırasıyla dergâhın iki üst görevlisinden biri olan Tarikatçı Dede'ye götürülür. Orada aday ailesinden izin alıp almadığı sorulur ardından sıkı bir imtihana tutulur. İmtihan ardından nefis terbiyesi olarak ifade edilen "Çile" adını verildiği 1001 günlük eziyet ve sıkıntıların olduğu bir yolun olduğu bu yolu tamamlamadan Mevlevi olunamayacağı ve bu yoldan dönülmesinin vebali adaya detaylıca anlatılır ve adayın bu konuda ki samimiyeti ölçülür. Bu aşamalardan sonra "ikrar verme" olarak ifade edilen şartların kabul edilmesinden sonra beden temizliği için hamama götürülen aday bütün u işlemlerden sonra "Can" adıyla Dergâh mutfağında (Matbah) bulunan "Saka Postu"na oturtularak burada 3 gün boyunca zaruri ihtiyaçlar dışında ayağa kalmaması, kimseyle konuşmaması tembih edilir (Korucuoğlu, 1996: 398). Bu süre içerisinde 1001 günlük çileye girmeden önce son aşamasını gerçekleştiren ve onu bu esnada takip eden Dede eğer adayı bu noktada başarılı görmezse postun ön tarafında kendisine dönük olan ayakkabıları ters çevirerek nazik bir şekilde bu işi başaramayacağını ve evine dönmesi gerektiği mesajını verir (Halıcı, 2007: 32-33).

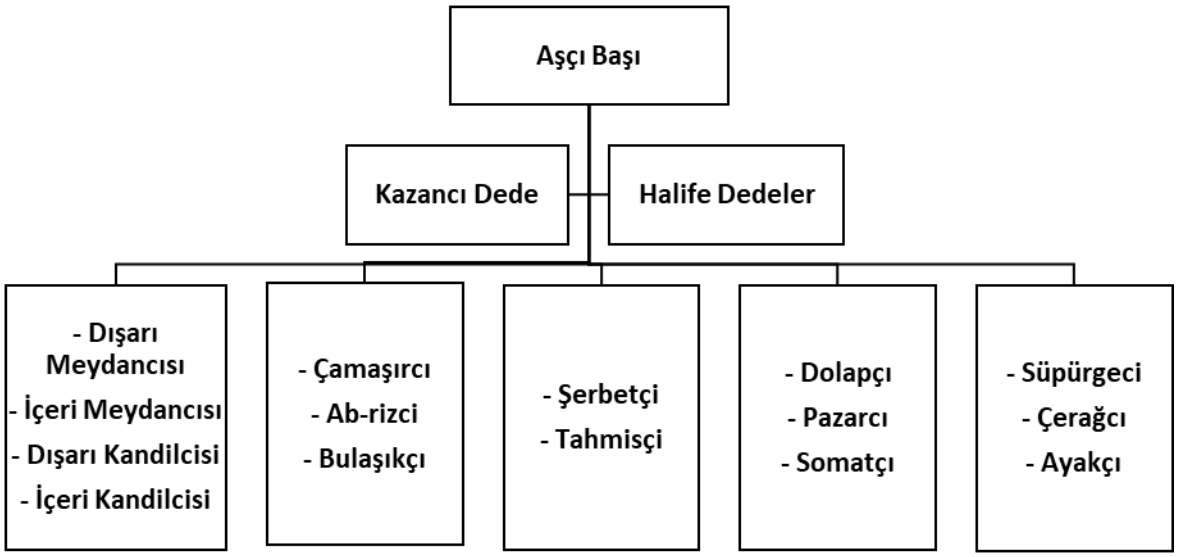
Saka Postu'nda ki 3 günü başarılı bir şekilde geçiren "Can"ı dergâhtaki ikinci üst düzey yönetici olan Aşçı Dede teslim alır. Asçı Dede Can'la karşılıklı diz dize oturtarak başını kıbleye gelecek şekilde dizine yaslar ve giydireceği "Sikke" ve "Tennure" adı verilen kıyafetleri Can'a giydirmeden önce kalbine götürerek öper Can için H.Z. Muhammed Mustafa (S.A.V.) Efendimizden şefaat diler, H.Z. Mevlana'dan himmet diler, 3 er defa Fatiha, İhlas surelerini okuyarak aynı sayıda tekbir getirir. Daha sonra 7 defa salavat-ı şerife okuduktan sonar tekrar 3 defa daha tekbir getirir. Tekbir getirirken 2. Seferde elinde göğsü üzerinde tuttuğu Sikke'yi Can'ın başına koyar. Buna Mevlevilikte "Sikke Tekbirlemek" denir. Sikke giydirmeden sonra Can'ı Aşçı Dede alır ve odasına götürüp postuna oturtur. Burada Can'a ; "kimseye dil uzatma, herkese eyvallah de, biri sana kötülük ederse sakın karşılık verme, sabır et, tevazu sahibi ol, bu yol edep yoludur. Beden temizliğinden daha çok ruh temizliğine önem ver." şeklinde nasihatlerde bulunarak ebced hesabına göre karşılığı "rıza" olan 1001 gün boyunca zaruri durumlar dışında dergâhtan hiç ayrılmaması gerektiğini, birçok hizmeti yerine getirmesi gerektiğini ifade ederek yeniden söz yani "ikrar" alır. Aşçı dede ikinci sözü de aldıktan sonra "Matbah-ı Şerif" olarak isimlendirilen ve Mevlevilikte kutsal sayılan mutfağa Can'ı alarak burada 18 günlük ir çile dönemi daha geçirilerek açıl çileye girilirdi. Bu şekilde 1001 gün boyunca devam edecek olan H.Z. Mevlana'nın Mesnevisinde belirttiği 18 hizmetin birincine başlayan Can, burada 9 gün daha imtihana tabi tutulur ve dedeler tarafından gözlemlenir ve çivili tahtada Sema talim ettirilirdi. Burada 1001 günlük Çile'yi geçiren Can aynı zamanda yetenekli olduğu sanatlara da yönlendirilir bu alanlarda eğitim almaya başlardı.

1001 günlük çileli eğitimi başlayan Can, eziyetlerle dolu birçok hizmeti arka arkaya yapacaktır. İlk olarak getir götür işlerinin yaptırıldığı "Ayakçılık" görevi ile başlayan Can, devamında dergâhın temizlik işinin üstlenildiği "Süpürgecilik" görevi ile hizmetine devam eder. Bu görevleri başarıyla tamamlayan Can sırasıyla, "Bulaşıkçılık, Pazarcılık, Dolapçılık, Tahmisçilik (kahve kazırlama), Meydancılık, Kandilcilik, Somatçılık (sofra kurup kaldırma), Çamaşırcılık, Yatakçılık, Şerbetçilik" gibi görevleri yerine getirir. Daha sonra olgunlaştığını ve olduğunu düşündüğü anda ise hizmetlerin en aşağısı olan "Abrizcilik (tuvalet temizliği)" görevi ile imtihan edilirdi. Bu görev Can'ın Dede ünvanı almadan önceki son hizmetidir. Can artık 3 gün Saka Postu'nda oturmuş, 1001 gün çilesini çekmiş ve 18 hizmeti tamamlamıştır. Meydancı Dede elinde şamdanla Can'ı akşam namaza götürür ve yemeğin ardından Dergah meydanında "niyaz" vaziyetinde dururken Tarikatçı Dede gelerek, "Vakt-i şerifler hayr ola, şerler def ola, derviş kardeşimizin niyazı kabul ola, Aşıyan-ı Mevleviyyede rahatı müzdad ola, demler-safalar ziyade ola, dem-i H.Z. Mevlana, sırrı Şems-i Tebrizi, kerem-i İmam-ı Ali, Hu diyelim Hu…" şeklinde gülbang çekerek Can'ın 3 gün boyunca hücreye kapanma süresini başlatır. Can burada kendini iyice tanır. 3 gün ardından Aşçıbaşı Dede yanına gelerek, Can'a öğütler verecek ve aynı şekilde Tarikatçı Dede'nin çektiği gibi gülbanglar ile 18 gün daha "Hücre Çilesi"ne Can'ı kapatacaktır. Bütün bu çileli günlerin ardından imtihanı tamamlayan Can Dede ünvanını alarak Meydancı tarafından Dergâh çelebisine götürülür, Çelebi Can'ın sağ elini kendi sağ elinde tutarak Fetih Suresi 10. Ayeti okur. Daha sonra elindeki makasla Can'ın kaşlarının ortasından ve bıyıklarından birkaç kıl alır ardından Mevlevi hırkasını tekbirleyerek giydirir (Demirci, 2007: 108-118; Şimşekler, 2011: 10-32).

3. MEVLEVİ MUTFAĞI

Mevlevi mutfağı 13. Yüzyıldan günümüze kadar İç Anadolu Bölgesinde ve özellikle Konya ilinde izleri devam etmektedir (Ertaş, Bulut Solak ve Kılınç, 2017:53). H.Z. Mevlana'nın mutfağa ayrı bir önem vermesinden doğan Mevlevi Mutfak Kültürü, H.Z. Mevlana'nın vefatından sonra kurulan Mevlevilik tarikatında bir ritüel haline gelmiş, hem çalışma sistemiyle hem de adap ve erkân kurallarıyla uygulanan, yazılı kuralları olan bir sisteme dönüşmüştür (Halıcı, 2007: 31). Mevlevilikte mutfak dervişlerin maddi olarak ihtiyaçlarının giderildiği bir yer olmasının yanında, derviş adaylarının ruhsal eğitmenlerini aldıkları, bilgi ve görgü bakımında olgunlaştıkları yer olması dolayısıyla büyük bir önem sahiptir. Eğitimin mutfakta başladığı Mevlevilikte mutfakta sanatın yanında Mevlevi anlayışı da öğretilirdi. Bu bakımdan Mevlevi kültüründe çok özel bir yeri olan mutfak "değerli, şerefli" anlamlarına gelen "şerif" sıfatıyla birlikte kullanılarak "Matbah-ı Şerif" adıyla anılmıştır (Ceylan ve Yaman, 2018: 2172). Bununla birlikte Mevlevi mutfak kültüründe ve Mevlevilikte çok önemli bir yeri olan, Mevlevilikte ve Türk Mutfağında ilk büyük aşçıbaşı olarak kabul edilen Ateş-baz-ı Veli'nin mutfak makamı kabul edilirdi. Mutfaktaki her ocağın üstünde "Ya Hazret-i Ateş-baz-ı Veli" levhası bulunurdu ((Halıcı, 2007: 31). Mevlevi mutfak kültüründe mutfaktan sorumlu olan kişi "Aşçı Dede" olarak isimlendirilen ve mutfağın en üst düzey yöneticisi olan kişidir. Onun yanında "Kazancı Dede" ve diğer "Halife Dedeler" mutfağın yönetim kısmında bulunan kişilerdi. Şekil-1'de Mevlevi Mutfağının organizasyon yapısı detaylı bir şekilde verilmiştir (Ertaş, Bulut Solak ve Kılınç, 2017:55).

Mutfaktaki aşçıbaşılık yani Aşçı Dede'nin makamı Mevlevilikte çok önemli bir makamdır. Bu kişinin görevi yemek pişirmek değil, dervişlerin eğitimini sağlamak, mutfak bütçe düzeninden ve tekkenin yönetiminden sorumlu olmaktı. Büyük Mevlevihanelerde şeyhten sonra ikinci, diğer Mevlevihanelerde şeyhten sonra en yetkili kişidir (Şafak, 2017: 71). **Kazancı dede**, Aşçı Dedenin yardımcısı olmasının yanında mutfakla ilgili bütün konularda ana sorumluluğu taşırdı. **Halife Dedeler**, mutfağa yeni gelmiş olan derviş adaylarını yetiştirmekten sorumlu kişilerdi. Bununla birlikte mutfakta Mevlevi Mutfak Kültüründe önemli bir yer tutan şerbetleri yapan ve ikram eden **Şerbetçi**, sofrayı kuran, kaldıran, sofranın bulunduğu yeri süpüren **Somatçı**, kahve yapan ve mutfağa gelen Can ve Dedelere kahve ikram eden **İçeri Meydancısı** bulunmaktaydı. Ayrıca dışarıdaki kandilleri yakan **Dışarı Kandilcisi**, mutfağın kandillerini yakan ve temizleyen **İçeri Kandilcisi**, aşçıbaşının ve şeyhin emirlerini dervişlere bildiren **Dışarı Meydancısı**, mutfak alışverişini yapan **Pazarcı**, mutfaktaki kahveleri döven **Tahmisçi**, yatakları yapan ve kaldıran **Yatakçı**, çamaşırları yıkayan **Çamaşırcı**, tuvalet ve lavabo temizliklerini yapan **Ab-rizci**, bulaşıkları yıkayan **Bulasıkçı**, dolapların temizlenmesini ve kapların kalaylanmasını yapan **Dolapçı**, etrafın temizlenmesi ve süpürmesinden sorumlu **Süpürgeci**, mutfağın şamdanların bakımları ile ilgili sorumlu **Çerağcı** ve mutfağa kabul edilen Can'ın başladığı ilk görev olan etir götür işlerini yapan kişiye de **Ayakçı** mutfaktaki diğer görevlilerdi (Halıcı, 2007: 33-34; Ertaş vd., 2017: 55; Seçim, 2020: 782-783).



Şekil 1. Mevlevi Mutfağı Organizasyon Yapısı
Kaynak: Ertaş, M., Solak Bulut, B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması, Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, (1), 56.

Mevlevi mutfağında tutmaç aşı ve tarhana çorbası önemli bri yer tutar. Kalye, borani, herise, ciğer kebap, tirit, şiş kebabı Mevlevi mutfağında pişirilen başlıca yemeklerdir. Tatlı olarak ise, badem ve un helvaları hazırlanırdı (Bekleyiciler, 2015:41-43). Mevlevi mutfağında kebaplar ve etli dolmaların yanında ıspanak, kabak, patlıcan ve kereviz gibi sebze yemekleri de tekkede sıklıkla yapılan yemekler arasında olduğu bilinmektedir.

4. MEVLEVİ MUTFAĞINDAKİ BAZI RİTÜEL ve KURALLAR

Mevlevilikte mutfağa verilen önem ve ona atfedilen anlamlardan dolayı yemek bir ritüel haline dönüşmüştür. Bu bakımda birçok yiyecek ve içeceklerin tüketimi Mevleviliğin teorik ve felsefi boyutunu ifade eden bir simge halini almıştır. Bu sebeple yemek sadece maddi bir beslenme kaynağı değil bir ritüel olarak da görülmüş ve dini ibadetlere farklı anlamlar yüklenmiştir (Gündüzöz, 2016: 179). Mevlevilikte mutfak ve yemeğin bu denli önemli bir kutsal değer olması, ibadetlerin tamamlayıcı unsuru gibi görülmesi farklı kural ve kaidelerinde oluşmasına böylece sistemli bir şekilde uygulanmasına sebep olmuştur (Soysal, 2007: 179). Mevlevi dergâhlarında çiğ iken ürünün alınıp pişirilmesi ve bu şekilde yemek haline getirilmesi, tasavvuf ehlinin dergâha geldiğinde hamken zaman içerisinde pişmesi ve insanı kâmil mertebesine ulaşmasına benzetilir (Seçim, 2020: 783).

Mevlevi Dergâhlarında yemekler yer sofrasında yenirdi. Yemek vaktinde mutfakta üç ayaklı iskemle üzerine yuvarlak tahtadan sofralar kurulur (buna "Somat" adı verilir), etrafına ise postlar konudur. Sofranın etrafına ise peçete görevi görmesi için uzun bir peşkir dolandırılırdı. Kaşıkların sapları sağ tarafa ve yüzleri aşağı gelecek şekilde sıralanır ve herkesin önüne bir tutam tuz konulurdu. Kaşıkların bu şekilde konulması onların niyaz ve şükürde olduğunu sembolize ederdi. Kalabalık yemeklerde elif harfi gibi uzun bir şekilde meşinden yapılmış "Elif-i Somat" adı verilen bir sofra kurulurdu. Ayrıca su sunmakla görevli olan Canlar testi ve su bardaklarını hazırlardı. Bütün hazırlıklar bittikten sonra Canlardan bir tanesi hücrelerin olduğu koridorda yüksek sesle "Huuu, Somata salaaa" diye bağırarak herkesi yemeğe davet ederdi (Azsöz, 2016: 339-340; Ceylan ve Yaman, 2018: 2174-2175). Yemek davetine gelen dervişler baş keserek (başla selam vererek) içeri girer şeyh gelince toplu bir şekilde yemeğe başlanırdı. Yemek esnasında su istenecek olursa bunula görevli olan canlara işaret edilirdi. Su dağıtan can bardağı öperek su isteyene verir isteyen kişide bardağı öperek suyunu içerdi. Birisi su içerken yemek yiyenler yemek yemeyi bırakır suyu içen dervişin şu içmesini beklerdi. Şuyu içen su bardağını bıraktıktan sonra sofradaki şeyhten başlamak üzer en kıdemli kişi "Aşk olsun" der ve niyazda bulunur ve yemek tekrar başlardı (Halıcı, 2007: 37-38).

Mevlevi mutfak geleneğine göre yemek piştikten sonra ocaktan indirilir. Kazancı dede ocaktan inen yemeğin kapağını açarak; "Tabhı şirin ola, Hak berekatını vere, yiyenlere nur-i iman ola. Dem-i Hazret-i Mevlana, sır-ı Ateş-baz-ı Veli, kerem-i İmam-ı Ali; Hu diyelim…" gülbangını (dua) çeker ve orada bulunan Derviş ve Canlar ile birlikte "Hu…" denirdi. Yukarıda ifade edildiği üzere düzenlenen sofraya bir protokol çerçevesinde oturulur, yemeğe başlamadan önce önlerine konulan bir tutam tuz şehadet parmaklarıyla alınır, çorba ile başlayan ve "lokma" adı verilen yemek hep birlikte herkes kendi önünden almak şartıyla bir düzen

ve sistem içerisinde hiç konuşulmadan yenirdi. Sofrada yemek değişimleri esnasında Şeyh ve aşçıbaşı tarafından okunan dualar eşliğinde yemek yenir ve bittikten sonra yine aynı yemeğe başlanıldığı gibi bir tutam tuz ile ayağa kalkılırdı. Bu esnada şeyh tarafından "Yol sufileriyiz biz Hakkın sofrasından yiyeniz biz, Ey Rabbim! Bu kaseyi ve sofrayı devamlı kıl…" anlaında gelen Arapça- Farsça karışımı bir dua okur sonrasında ise Fatiha okunurdu. Devamında şeyh "Nam-ı merdan, nimet-i yezdan, berekat-ı Halilül-Rahman. Elhamdilillah, eş-şükrü li-llah. Hak bereketini vere, yiyenlre nur-i iman ola, selamette ola, demler safalar ziyade ola. Dem-i Hazret-i Mevlana, sırr-ı Ateş-baz-ı Veli, kerem-i Ali, Hu diyelim…" duaları edilerek hep birlikte "Hu…" denirdi (Şimşekler, 2011: 52). Gülbanglar çekilirken sofrada bulunanlar ellerini parmakları içeri doğru bükük bir şekilde sofrayı tutar gibi kenara koyardı. Daha sonra şeyh baş keserek (başla selam vererek) niyaz eder ardından kapıda aynı şekilde mutfağa baş keserek (başla selam vererek) çıkardı (Halıcı, 2007: 38). Eğer yemek önemli bir yemekse içeri meydancısı kahve ikram ederdi (Arpaguş, 2015: 297). Mevlevi mutfağındaki bir diğer sofra adabı ise doyan kişi sofradan kalmadan kaşığını ters çevirip beklemesidir. Kaşık sesleri azalınca Somat'taki ikinci kıdemlinin "Bismillah, eyvallah" sesiyle sofraya devam etmek isteyenler bile kaşıklarını ilk haline koyup, iki elleriyle parmaklarını sofranın kenarından tutup başlarına öne eğip beklerlerdi. Canlar da ellerindeki her şeyi bırakıp kolları çapraz bağlı, ayakları bitişik ve mühürlü, başları kalbe eğik kenarda beklerlerdi. Yemekten kalkarken uygulanan bir başka ritüel ise sofradan kalkan ihvana elini kalbine koyarak başı ile selam verir, diğer sofradaki ihvanlarda kapıdan dışarı çıkarken yüzü onlara dönük bir şekilde selam vererek çıkardı (Halıcı, 2007: 39).

Mevlevi mutfağında önem arz eden ve belirli bir ritüel ile yapılan, adap gerektiren bir diğer şey ise lokma pişirmektir. Lokma pirinç, et, soğan, nohut, kişniş ve fıstık gibi malzemeler kullanılarak haftanın belirli günlerinde (genellikle Cuma bazen pazartesi günleri) pişirilen bir pilavdır. Lokma pişirilmesinde mutfak kapısı kilitlenir, mutfakta sadece Kazancı Dede ve matbahtaki canlar olurdu. Lokma pişirme esnasında kullanılan malzemeler Kazancı Dede tarafından sayıya göre konur, mutfaktaki canların yemeğe katkısının olması gerektiğinden dolayı herkes bu malzemelerin kendi payına düşenini lokmaya ekler ve pişene kadar niyazda bulunur (İyiyol, 2014: 591). Yemekler Mevlevi dergâhlarında tasavvufi bir merasimle hazırlanıp yenildiği gibi her yemeğin bir temsili ve tasviri olurdu. Örneğin; çorba insan hayatında suyu, et ve sebze toprağı, kaymaklı güllaç Allah aşkını, pastırmalı yumurta nesli, pilav ve börek ateşi temsil etmiş, tencerede kaynayan nohut belaya uğrayan insanın sabretmemesini, bulamaç aşı sevenle sevilenin birleşmesini, yumurta akı ile sarısı imanla küfrün birbirine karışmaması şeklinde tasvir edilmiştir (Tosun, 2004: 128; Halıcı, 2007: 63,81,99). Kısaca Mevleviler yemeğin malzemesine ve yemeğe pişirilme metoduna birçok sembolik anlamlar, tasvirler ve dini motifler yüklemişlerdir. Bu şekilde aslında dünyevi bir ihtiyaç olan yemeği, bir ibadet tarzına dönüştürmüşlerdir (Aksoy, 2016: 101).

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

H.Z. Mevlana'nın vefatından sonra oğlu Sultan Veled tarafından organizeli bir yapı halini alan Mevlevilik, sevgi, kardeşlik, hoşgörü, kâmil insan, Allah aşkını asırlar boyunca Anadolu'ya, İslam coğrafyalarına ve hatta günümüzde tüm dünyaya yaymayı başarmıştır. Kamil insan mertebesine ulaşmayı bir amaç edinen Mevlevilik, kendi has özellikleri olan, tarikatın en önemli noktalarından biri olan tekke mutfaklarında derviş adaylarına yani Can'lara nefis terbiyesi kapsamında girilen 1001 günlük çile adının verildiği bir nevi eğitim zamanlarında sembolik işlerin yaptırıldığı ve bu şekilde ham bir şekilde girdikleri dergâhtan manevi anlamda pişip, olgunlaşıp, sabır ve hoşgörü sahibi bir derviş olması hedeflenmekteydi. Mevlevilik bünyesinde var ettiği ritüeller ile kendine has bir tarikat inancının çok daha ötesinde bir unsur olarak kabul edilmektedir. Diğer tarikatlardan farklı bir şekilde adeta bir disiplin, hiyerarşi ve hoşgörünün temel alınması bununla birlikte adap ve ortaya koyulan kuralların ciddiyetle uygulanması Mevleviliğin günümüze kadar gelmesinde önemli bir unsurdur. Bunun yanında 1925 yılında Tekke ve Zaviyelerin kapatılması ile ilgili kanun kapsamında bütün tarikatlarda olduğu gibi Mevlevilik tarikatının da başta Konya olmak üzere Mevlevi dergâhların büyük bir kısmı kapatılmış, mimari yapısıyla 700 yıllık bir tarihi bünyesinde barındıran binalar amaçları dışında kullanılmış bu sebeple birçok bina kullanılamaz hale gelmiş birçoğu da yıkılmıştır. Hiç şüphesiz bu durum bu kültürel ve mimari değerlerin günümüze aktarılması anlamında olumsuz bir etki oluşturmuştur.

Mutfağın başrolde olduğu ve bir eğitim yeri olarak görüldüğü Mevlevilikte mutfağın kutsal kabul edilmesi, belirli bir düzen ve adaba göre hareket edilerek hem maddi hem de manevi bir hazzın oluşmasına ve burada yapılan işlemlerin bir ibadet aşkı ile gerçekleşmesine sebep olmuştur. Yüzyıllardır devam eden kendine has mutfak kültürü, yemekleri ve kültürel zenginlikleri ile Mevlevilik, zengin Anadolu mutfak kültürü içerisinde son günlerde gastronomiye olan ilginin artmasıyla birlikte gelecek nesillere kültürel bir değer olarak aktarılması kolaylaşmaktadır. Dünyanın dört bir yanında Konya'ya gelen turistler burada hem kültürel

anlamda, hem inanç turizmi anlamında hem de gastronomi anlamında ülke turizmine de ciddi anlamda katkılar sunmaktadır.

Gastronomi turizmi açısından yerel mutfak kültürünün önemli bir unsuru olarak kabul edilen Mevlevi mutfak kültürünün cazibesi göz önünde bulundurularak bu zengin kültürün yaşatılması, tanıtılması için özel ve kamu kurumları ile işbirlikleri yapılarak kurs, eğitim, gezi vb. çalışma ve faaliyetler gerçekleştirilerek bu kültürün gelecek nesillere aktarımı ve sürdürülebilirliği sağlanabilir. Ayrıca Ertaş vd. (2017) yaptıkları çalışmalarında Mevlevi mutfağının çok önemli bir kültürel değer olmasına rağmen Konya bölgesinde Mevlevi mutfak kültür, adap ve özelliklerinin tam olarak yansıtıldığı bir restoran bulunmadığını gözlemlemişlerdir. Bu noktada tam anlamıyla Mevlevi mutfak konseptine uygun bir mekânın ortaya konulması gastronomi ve kültür turizmi bakımından çok önemli bir adım olabilir. Bölgede konu ile ilgili geliştirilebilecek olan turizm faaliyetleri ile bölgesinin ekonomik anlamda daha da çok kalkınması ve yöresel değerlerin ön plana çıkarılmasına katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

Aksoy, M., Akbulut B., A. ve İflazoğlu N. (2016). Mevlevilikte mutfak kültürü ve ateşbaz-ı veli makamı, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4(1), 96-103.

Arpaguş, S. (2015). Mevlevilikte Manevi Eğitim, M.Ü İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları, İstanbul.

Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde Matbah-ı Şerif, Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi, 3(5), 31-44.

Batu, A. (2015). Türk-İslam Kültüründe ve Günümüz Dengeli, Sağlıklı ve Helal Beslenmede Hz. Muhammed Öğretisi, Turkish Studies, Volume 10(2), 69-100.

Bekleyiciler, N. (2015). Ateşbaz-ı Veli, Üstüniş Ofset Matbaa, Konya.

Demirci, Mehmet. (2007). Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevi Çilesi, Marife Dini Araştırmalar Dergisi,7(3), 105-122.

Ceylan, F. ve Yaman, M. (2018). Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı, İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 7(3), 2172-2179.

Ertaş, M., Solak Bulut, B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması, Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, (1), 52-70.

Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid. Cumhuriyet İlahiyat Dergisi, 20, 175-205.

Halıcı, N. (2007). Mevlevi Mutfağı, Metro Kültür Yayınları, İstanbul.

İyiyol, F. (2014). Mevlevi Gülbankları ve Mevlevi Gülbanklarının İşlevsel Açıdan Tahlili, Turkish Studies, 9(6), 583-600.

Kara, M. (2006). Doğumunun 800. Yılında Mevlânâ ve Mevlevîlik, Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 15(1), 1-22.

Korucuoğlu, N. (1996) Veled Çelebi Mevleviliği Anlatıyor, Erdem, 23(8), 397-400.

Özköse, K. (2007). Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî'nin Düşünce Dünyası, Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi, 20(8), 79-92.

Seçim, Y. (2020). Şeb-i Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevi Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit Edilmesi, Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 35(13), 778-796.

Soysal, S. (2007). Derviş Sofraları, Doğan Egmont Yayıncılık, İstanbul.

Şafak, Y. (2017). Konya Mevlâna Dergâhı Son Aşçıbaşısı Nizameddin Çelebi, Current Research in Social Sciences, 382), 71-75.

Şimşekler, N. (2011). Mutfakta Pişen Canlar, Lıfe Production, Konya.

Tosun, Necdet. (2004). Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri. Tasavvuf- İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi, 5(12), 123-135.