Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org

Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı (Culinary Culture and Atesbaz Veli Chair in Mevleviyeh)

***Mustafa AKSOY[a], Ayşenur Burcu AKBULUT[a], Nurhayat İFLAZOĞLU[a]**

[a]Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 06830 Gölbaşı, Ankara / Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:06.12.2015

Kabul Tarihi:03.02.2016

Anahtar Kelimeler

Ateşbaz-ı Veli

Mevlevi Mutfağı

Mutfak Kültürü

Öz

Mevleviliğin en önemli özelliklerinden biri olan çile geleneğinde, dergaha gelen dervişin bin bir günlük bir sürede çilesini tamamlaması beklenir. Mevlevilikte mutfak (matbah), yemek pişirilen ve sofra kurulan yer olmasının yanı sıra dervişlerin çilesini tamamladığı ve temel eğitimlerinin yapıldığı yerdir. Bu bağlamda da bu akımı sistemleştirme ve profesyonelce idame ettirme gibi son derece güç bir işi, yine o kuvvette ve iradede bir kişinin yapması gerekmiştir. Hz. Mevlana'nın aynı zamanda fikri varisi olan Sultan Veled ile doğan Mevlevilik, Ulu Arif Çelebi zamanında büyürken, perde arkasındaki kahramanlardan biri de Ateşbaz-ı Veli'dir. Dünyada bilinen ilk ve tek aşçı anıt-mezarına sahip olan Ateşbaz-ı Veli ve son derece özgün kültür unsuru olan Mevlevi mutfağının, hem unutulan kültür hazinelerinin ortaya çıkarılması hem de son dönemlerde büyük bir ivme kazanan gastronomik turların ve destinasyonların özgünlüğünün seyahat kararı üzerindeki önemli etkisi nedeniyle değerlendirilmesi önemli hale gelmiştir. Bu çalışmada, Mevlevi eğitim ekolü için önemli bir yere sahip olan mutfağın ve bu eğitimin önemli bir unsuru olan aşçı dede Ateşbaz-ı Veli'nin tanınmasını sağlamak ve Mevlevi mutfağı özelliklerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır.

Keywords

Atesbaz Veli

Mevleviyeh Cuisine

Culinary Culture

Abstract

One of the most important features among Mevleviyeh culture is ordeal tradition; and, it is expected from a dervish to complete a thousand and one days period of ordeal. The cuisine (matbah) in Mevleviyeh is the place where cooked meals, as well as where dervishes conduct their training and complete their ordeals. In this context, systematization and sustainability of this system is required to person who is dedicated and willed to this extremely difficult task. Sultan Veled, who is the son and successor of Hz. Mevlana, is the pioneer of Mevleviyah. While this culture has expanded in the time of Ulu Arif Celebi, one of the heroes was behind the scenes is Atesbaz Veli. Atesbaz Veli, having the first known cook mausoleum, has become important with regarding to its effect on the decision of gastronomic travels and freedom of destinations because of the revealing of highly original cultural elements of the Mevlevi cuisine. In this study, it is aimed to specify the features of Mevleviyeh kitchen and to make senior cook Atesbaz Veli, who has an important place for the ecol of Mevlevi school education, more recognizable.

***** *Sorumlu Yazar.*

maksoy03@gmail.com (M. Aksoy)

GİRİŞ

Mevlana Celaleddin-i Rumi (1207-1273), sadece Türk İslam Medeniyetinin ilim ve irfan geleneğini değil batı medeniyetini de etkilemiş büyük bir âlim, yaşamı ve kişiliğiyle derin bir sufi ve ortaya koyduğu eserleriyle hala etkisini sürdüren iyi bir şairdir. Kendisi kurmamış olsa da temellerini attığı Mevlevilik geleneği; insanı ideal manada yetiştirmeyi amaçlayan birer terbiye mektebi ve eğitim ekolü olmuş, başta Konya olmak üzere pek çok bölgede kurulan Mevlevi dergâhları aracılığıyla Türk kültürünü asırlarca etkilemeyi sürdürmüştür. Mevlana, Mevlevilik tarikatının piridir. Mevlana, toplumu her yönüyle aydınlatan fikirlerini, kullandığı çeşitli sembollerle de vermiştir. Bu sembollerden biri de yemektir. Örneğin, "Hayatım 'hamdım, yandım, piştim' sözlerinden ibarettir." diyerek en anlamlı hayat felsefesini, yemek terimleriyle açıklamıştır. Mutfakla ilgili yazılı kurallar geliştirilmesi, bu kurallar içinde görülen; mutfakta ekipleşme, dervişlik eğitiminin mutfakta başlaması, Mevlana'nın ünlü aşçısı Ateşbaz-ı Veli için öldüğünde ateşi temsil eden kızıl renkli taşlarla anıt mezar yaptırılması, 13. yüzyılda Mevleviliğin mutfağa verdiği önemi anlatmaktadır (Halıcı, 2007, s. 16). Mevlevilik; Hz. Mevlana'nın öğretilerini gelecek nesillere aktarmak üzere oğlu Sultan Veled, talebesi Çelebi Hüsameddin ve torunu Ulu Arif Çelebi tarafından kurulmuş daha sonra, o soydan gelen Çelebi'ler arasından seçilen makam Çelebi'si tarafından idare edilmiştir. Mevlana Celaleddin-i Rumi, on üçüncü asırdan başlayarak Anadolu'da oluşan ortak düşüncenin ana kaynaklardan biri olarak görülmektedir (Karaismailoğlu, 2014, s. 231).

Mevlevi geleneği, kuruluşundan itibaren ortaya koyduğu faaliyetlerle toplumsal tarih içerisindeki etkisi kadar, sanat, edebiyat ve kültür tarihi açısından da önemli bir yere sahiptir (Kemikli, 2007, s. 2). Mevlevilik, bir eğitim ve öğretim ekolüdür. Gayesi, insanı ele alarak, madde ve manada olgun şahsiyet yapmaktır. Bu bakımdan insanı ideal manada yetiştirmeyi amaçlayan bir terbiye mektebidir (Özönder, 1988,s. 98). Hz. Mevlana ile başlayan Mevlevilik, temelinde tasavvufla şekil bulmuş ve daha renkli tezahürlerle ilim yelpazesini genişletmiştir. Bu geniş yelpazede Mevlana'nın yanında yer almış, ona yoldaşlık etmiş, desteklemiş pek çok müridinin yanında, gönül saflarına kattığı müstesna dervişleri vardır. İşte bu değerli dervişlerden biri de, Mevlevilik inşasının önemli mimarlarından olan Ateşbaz-ı Veli'dir. Hayatını; Hz. Mevlana'ya adayanlar listesinin başında gelen Ateşbaz-ı Veli, hem sembolik manada, hem de günlük yaşantısında Mevleviliğin mutfağında yetişmiş, ulviyete ermiş, bir kâmil, bir gönül dostudur (Bekleyiciler, 2015: 16-23). Bu terbiye mektebinin yönetiminde ise Ateşbaz-ı Veli yani Aşçı Dede'nin büyük önemi vardır. Mevlana zamanında da yaşamış olan Ateşbâz-ı Veli, Mevlevi dergâhlarının ilk aşçısı ve Mevlana'nın değer verdiği bir zat olmasının yanı sıra dervişlerin eğitiminden de sorumlu kişidir. Mevlevilikte mutfak yemek pişirilen ve sofra kurulan yer olmasının dışında Mevlevi eğitim ekolünün de uygulama alanıdır. Bu ekol belli bir sistem ve kadro tarafından yönetilir ve bu sistemin eğitim yetkilisi, Ateşbaz-ı Veli'dir. Bu önemli görev, ondan sonra, "Ateşbaz-ı Veli Makamı" na getirilen seçkin kişilerce yerine getirilmiştir (Özönder, 1988, s. 100-101). Bu açıdan Mevlevilikte mutfak, sofra düzeni ve adabı, Mevlevi mutfağında kullanılan pişirme yöntemleri ve dikkat edilen unsurlar, Mevlevi mutfak kültürünü etkileyen yiyecek ve içeceklerin belirlenmesi önem taşımaktadır.

Bu araştırmanın amacı Mevlevi eğitim ekolü için önemli bir yere sahip olan mutfağın ve bu eğitimin önemli bir unsuru olan aşçı dede Ateşbâz-ı Veli'nin tanınmasını sağlamak ve Mevlevi mutfağında sofra düzeni ve adabı, pişirme yöntemleri, yiyecek ve içeceklerin belirlenmesidir. Bu amaçlar doğrultusunda Mevlevi geleneğinin 21. yüzyıl mutfağına olası etkilerinin neler olabileceği ve bu etkilerin kültür unsuru olarak aktarılmasında nelere dikkat etmek gerektiğiyle ilgili olarak araştırmacılara bir kaynak oluşturulması da hedeflenmiştir.

MEVLEVİLİKTE MATBAH VE ÖNEMİ

Anadolu'da Mevlevilik sentezinin ekolleşmesinden önce, Mevlevilik kumaşının ilk dokunduğu fabrika, yani mukaddime edildiği yer Mevlana dergâhının matbahıdır (Bekleyiciler, 2015, s. 34). Mevleviler mutfak için "*matbah*" sofra, yemek için "*somat"* ifadesini kullanmışlardır. Matbah, maddi ve manevi açıdan beslenmenin yeridir (İyiyol, 2014, s.591). Matbah-ı Şerif (Mutfak); Mevlana dergâhının, Meydan-ı Şerif bölümünün, güney doğu köşesine rast gelmektedir, dergâh ve Mevlevilik için büyük önem arz eden, en değerli bölümdür. Burası her ne kadar, sadece yemek pişirilen ve yenilen bir yer gibi görünse de aslında, Mevlevilikte karar kılmış fakat yüce Allah'a ulaşmanın inceliklerini ve yöntemlerini bilmeyen, amatör dervişlerin ilimle pişirildiği bir çilehanedir (Bekleyiciler, 2015, s. 31). Çileye girmek mutfakta başlar. Mutfak sadece yemeklerin hazırlanıp pişirildiği yer değildir. Aynı zamanda Mevlevi dervişlerinin çileye soyunup, hazırlanma, yetişme, pişme ve olgunlaşma sürecini geçirdikleri yerdir. Mutfak, dünyevi meşguliyetlerin sembolik yeri demektir(Demirci, 2008, s. 124). Mevlevi dergâhlarının ruhu mutfakta atar. Acemi Mevleviler benliklerinden mutfakta soyunmuşlar, bencillikten tamamen el çekmişler ve yol-yöntemi mutfakta öğrenmişlerdir (Halıcı, 2009, s.18-19). Yemeğin pişmesi için belirli bir dönüşümün gerçekleştirmesi gerekir,çiğ olan yiyeceklerin ocakta pişmeleri ve belli bir kıvama gelmeleri gibi tasavvuf ehlinin de bir dönüşüm geçirmesi gerekir. Bu iş, kalpten başlayıp hayatın her yanını içine alan bir eğitimdir. Ham olan acemi dervişler de Mevlevi ocağında pişip belli bir kıvama gelmelidir. Maksadın dolaylı olarak ya da teşbih ile ifade edildiği Mevlevi kültüründe, yemeğin pişmesi ile insanın manevi yolculuğu arasında bir benzerlik kurulmuş ve bunun etrafında bir ritüel ortaya çıkmıştır (İyiyol, 2014, s. 592).



Matbah-ı Şerif ve Ateşbaz-ı Veli (Konya; 05.03.2016)

Çileye başlayan adaya ilk olarak mutfak kapısının sol tarafında kapı dibinde bulunan saka postuna oturması söylenirdi. Aday, üç gün dizleri üzerinde gözlemci durumunda, kendisinden önce çileye girmiş olan diğerlerinin hizmetini seyrederdi. Bu bir bakıma o mekânda olup bitenleri dikkatle gözlemleme devresiydi. Bu müddet içinde zaruri ihtiyaç dışında yerinden kalkmaz ve kimseyle konuşmazdı. Üç gün tamamlandıktan sonra Kazancı Dede'nin huzuruna getirilir, kendisine tekrar sorulur, çileye devamda ısrar ederse bin bir gün devam edecek çileye başlar ve ilk olarak on sekiz gün süren ayakçılık hizmetinde bulunurdu. Daha soma kendisine yapacağı diğer hizmetler gösterilirdi (Demirci, 2008, s. 124). Bin bir gün süren çile döneminde on sekiz hizmet dalında derviş, ayrı ayrı hizmet verirdi. Bir sanat dalında ehliyet kazanır, hizmet esnasında sohbet, sema, zikir ve tefekkür içerisinde pişer, olgunlaşır, sonunda da Allah, aşk, insan ve doğa sevgisi ile bezenir, bir gönül adamı, bir sevgi kandili olup, nur saçan, etrafını aydınlatan mübarek bir dede haline gelirdi. Derviş, çilesinin dolması yaklaşınca da hela temizleyiciliği ile görevlendirilirdi. Hela temizlemek nefse en ağır gelen hizmettendi. Dedeliği yaklaşan derviş, hela temizlerken aslında nefsini temizlemekte, egosunu kırmakta ve yok etmekteydi(Top, 2006, s. 60-61).

Mutfakta Görülen On Sekiz Çeşit Hizmet:

1. Kazancı Dede: Aşçı Dede'nin vekilidir. Tekke zabitanı olup mutfağı, acemi Mevlevileri topluca o yönetirdi.

2. Halife Dede: Mutfağa yeni gelen acemi Mevlevilere yol gösterir, onları eğitirdi.

3. Dışarı Meydancısı: Hücredeki dervişlere Aşçı Dede'nin emirlerini iletirdi.

4. Çamaşırcı: Dede ve dervişlerin çamaşırlarının yıkanmasını sağlardı.

5. Abrizci (su döken): Hela ve ortalık temizleyicisiydi.

6. Şerbetçi: Çilesini tamamlayıp, hücre sahibi olacak dede namzedinin merasim şerbetini yapar, aynı zamanda mutfağı ziyarete gelen dedelere şerbet yapıp sunardı.

7. Bulaşıkçı: Bulaşıkları yıkar ve yıkatırdı.

8. Dolapçı: Kaplara bakar, kapların kalaylanmasına ve temiz tutulmasına nezaret ederdi.

9. Pazarcı: Sabahları zembille pazara gider, alınması gereken şeyleri alıp gelirdi.

10. Somatçı: Sofrayı kurar, kaldırır, sofra mahallini süpürür ve süpürtürdü.

11. İçeri Meydancısı: Dervişlere, dedelere ve misafirlere kahve yapar sunardı.

12. İçeri Kandilcisi: Matbahın kandillerini şamdanlarını temizler, hazırlar uyandırır, dinlendirir ve sıralardı.

13. Tahmisçi: Dergâhın, kahvesini kavurur, çeker un haline getirir ve kahve hazırlardı.

14. Yatakçı: Dervişlerin yataklarını yapar, toplar ve kaldırırdı.

15. Dışarı Kandilcisi: Matbahın dışındaki kandillere, mumlara, şamdanlara bakar, onların uyandırılması, dinlendirilmesi gibi hizmetleri görürdü.

16. Süpürgeci: Mutfağı ve avluyu temizler, süpürür ve süpürtürdü.

17. Çerağcı: Matbahın kandil ve şamdanlarına nezaret ederdi; türbedarında yardımcısı sayılırdı.

18. Ayakçı: Ayak hizmeti denilen getir-götür işlerine bakardı. Dergâha yeni gelenlere, önce bu hizmet verilirdi (Demirci, 2013, s. 184-185).

AŞÇI DEDE: ATEŞBAZ- I VELİ

Ateşbaz-ı Veli, Hazreti Mevlana'nın zamanında yaşamış olup, esas ismi Şemseddin Yusuf, babasının adı İzzeddin'dir. Ateşbaz-ı Veli'nin, Baha Veled'le birlikte Belh'ten veya Karaman'dan geldiği, dergâhta yetiştiği ve aşçılık yaptığı rivayet edilmiştir. Ateşbaz, ateşle oynayan demektir. Onun, Hazret-i Mevlana ve Mevleviler arasında önemli bir yeri vardır. Selçuklu Sultanı II. Gıyaseddin Mesud döneminde etkin varlığı hissedilen Aşçı Dede, Mevlevi tarikatının feyziyle kuşanmış dervişlerin pınarı gibi, gönülden gönüle akıp giden ilim deryasıdır. Fakat aynı zamanda kendisi, bu ilahi mekânda eğitimle alakalı kürsü sahibi olmasının yanı sıra, asli görevi matbah sorumluluğudur.Matbahındaki aşçılığın yanı sıra, dergâh giderlerinin muhasebesinden de sorumludur. Kendisi, her ne kadar dergâh mutfağında Ser-tabbah (Farsça ve Arapça'da, baş aşçı anlamındadır, Mevlevi tabiridir), yani aşçı dede olarak bilinse de, aslında o Mevleviliğe gönül vermiş ve nefsini terbiye ederek kemale ermek isteyen dervişlerin, kılavuzu ve eğitimcisi olmuştur(Bekleyiciler, 2014, s.16-23). Aşçı Dede acemi Mevlevileri her bakımdan eğitirken Kazancı Dede de onun yardımcısıdır. Ateşbaz Makamı, bir terbiye ve eğitim makamıdır. Aşçı Dede acemi Mevlevilerin ilk öğretmenidir. Meydan-ı Şerif'de serili olan Beyaz postun adı, Ateş- baz postudur. Bu makama teslimiyet, Mevleviliğe ikrar vermek, Çileye soyunma niyazında bulunmak demektir. Acemi Mevlevilerin mürebbisi olan Ateşbaz-ı Veli dergâhtaki en yüksek ikinci makamın sahibidir (Özönder, 1988, s. 97).

Halk arasındaki bir inanışa göre; Şemseddin Yusufermiş bir kişidir ve Ateş-baz adını alması şu olaydan sonra gerçekleşmiştir; "bir gün Şemseddin Yusuf, Mevlana'ya ocağı yakacak odun kalmadığını söyler ve Mevlana da ayaklarını ocağın altına koymasını ve yemeği bu şekilde pişirmesini buyurur. Bunun üzerine Şemseddin Yusuf gidip ayaklarını ocağın altına uzatır ve başparmaklarından çıkan alev yemek kazanını anında kaynatmaya başlar fakat acaba yanar mı, diye şüpheye düştüğü esnada sol ayak başparmağı yanar. Durumu Mevlana'ya haber verirler ve Mevlana gelerek, niçin şüpheye düştün, anlamında "Hay Ateş-baz, hay" diyerek üzüntüsünü dile getirir; O da yanan parmağını göstermemek için sağ ayak baş parmağını sol ayak başparmağının üzerine koyar." Bu olay semazenlerin semaya başlamalarında attıkları ilk adımla yâd edilir (Halıcı, 2009, s. 19).

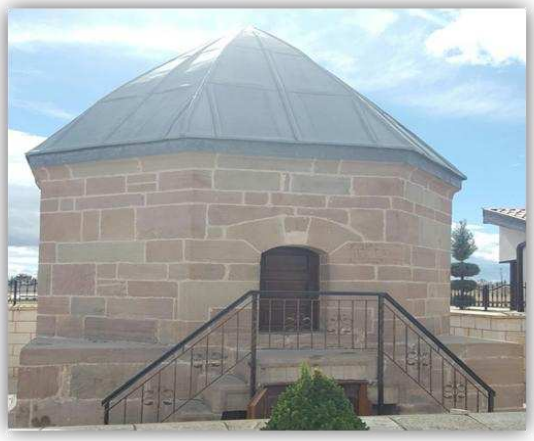
Mevlevilerde yemek ateşten indirildiğinde, yemek sonrasında, bayram yemeğinde ve aşure yenildikten sonra

gülbank okunur. Yemekle ilgili gülbanklarda mutlaka Ateşbaz-ı Veli'nin ismi zikredilir. Gülbanklarda, Ateşbaz-ı Veli'nin isminin zikredilmesinin temel işlevi Mevlana'nın aşçısı olan bu zata saygı ve bağlılığı ifade etmektir. Bunun yanında, matbah, Ateşbaz-ı Veli makamı olduğu için aynı zamanda bu makama da hürmet gösterilmektedir (İyiyol, 2014,s. 591). Matbahda Ateşbaz-ı Veli'nin ardından kurulan her sofrada onun adının zikredildiği gülbanklar çekilirken dervişler, yedikleri her lokmada Aşçı Dede'lerinin elinden çıkan yemeklerin feyzini aramışlardır (Bekleyiciler, 2015, s. 102).

Diğer yandan Ateşbaz-ı Veli'nin aşçılığına değinilecek olursa; Hz. Mevlana, yaşamı boyunca rubailerini, fikirlerini ve sırlarını çeşitli sembollerle ifade edip, sözlerine nitelik kazandırmıştır. Bu semboller kapsamına bağ, gül, sema, güneş, ay, şeker, ayna ve konumuz itibariyle aşçı dedesinin yaptığı ve hoş kokularla gönülleri fetheden yemek nefaseti de girmektedir. Aşçı dede yemek yapmadaki maharetini ve yemeklere kattığı ledünniyatla (Allah vergisi olan gizli ilimi) harman edilmiş aşını, mahcubiyetle süsleyerek pirine sunmuştur(Bekleyiciler, 2015, s. 40).

Şeyh Galip beyitlerinde, Ateşbaz-ı Veli'ye atıfta bulunmuştur; "Aşk ocağı olan matbahta pervaneler, Mevlevi semahına yeni başlamış Mevlevi dervişleri; semender ise Ateşbaz-ı Veli'dir. "Örnekte görüldüğü gibi Ateşbaz-ı Veli sıradan bir Mevlevi dervişi değil, Mevlevilik tarihi boyunca hürmetle anılan ve yaşatılan önemli bir kişiliktir. Nitekim Sakıp Mustafa da bir beytinde, "Hal potası içinde kin ve hileyi def eden matbahındaki kandilin, Ateşbaz-ı Veli'nin sırrıyla olan bağını dile getirir" (Gökalp, 2005, s. 296).

Ateşbaz-ı Veli, Mevlana'nın ebedi vedasından 12 yıl sonra, 1285 yılında dünyadan göçmüştür. Dervişler ve dergah mensupları, her zaman onu hayırlarla yad edip, Aşçı Dede'lerinin telkinlerine ve nasihatlerine sadık kalmış ve onun anısına hürmeten, sekiz yüz yıldır süre gelen bu adap reformunu yaşatmaya çalışmışlardır. Ateşbaz'ın ölümüyle müteessir olan Mevlevi dostları, dergâh dervişleri ve Şeyh'leri Sultan Veled'in gayretleriyle Aşçı Dede'lerinin şanına yakışır, mütevazı bir türbe yaptırarak Mevlevi adabına göre sükutu mekanına defnedilmiştir (Bekleyiciler, 2015, s. 101-102).



Ateşbaz-ı Veli Türbesi (Konya; 05.03.2016)

Ateşbaz-ı Veli için yapılan türbe kırmızı taşlarla yapılmıştır. 13.Yüzyılda yapılan bu türbe, bir aşçı adına türbe yaptırılan ilk ve tek türbedir. Bu, o dönemde yiyeceğe, yemeye, mutfağa ve bir aşçıya gösterilen saygıyı belirtmesi açısından özel bir anlam taşır (Halıcı, 2009, s. 19).Konya merkez Meram yolu üzerinde eski adıyla Havzan Yöresi yeni adıyla Orgeneral Turhal mahallesindedir. Türbe iki katlıdır, ikici katında sembolik sandukası yer almaktadır asıl merkat, yani Ateşbaz-ı Veli'nin yattığı yer ise Selçukluların zır-i zemin(yer altı) olarak tabir ettiği yerdedir. Bu sandukaların üzerine yeşil renkli üzeri sırma ile ayet ve hadisler işlenmiş örtüler serilidir. Başucunda yeşil sarıklı bir Mevlevi sikkesi vardır (Bekleyiciler, 2015, s. 104). Ateşbaz-ı Veli'nin Hakk'a kavuşmasının 700. yıldönümü anısına düzenlenen Milletlerarası Yemek Kongresi'nin ilki için Konya'ya gelen dünyanın en ünlü yemek otoriteleri, Ateşbaz-ı Veli'nin türbesini de ziyaret etmişler ve Konya'da 13. yüzyılda adına anıt mezar yaptırılan bir aşçıyla karşılaşmanın büyüsünü yaşamışlardır. Bu uzmanlardan Alan Davidson, "Konya'nın Yedi Harikası" isimli makalesinde, Ateşbaz-ı Veli türbesi ziyareti için "oraya bir turist gibi gittik ama hacı gibi döndük." ifadesini kullanmıştır (Halıcı, 2007, s. 36).

Halk arasında, Ateşbaz-ı Veli'yi ziyaret etmenin ve orada dağıtılan tuzdan bir tutam alıp mutfaklarına götürmenin, ziyaret eden kişilerin mutfaklarına bereket getireceği, yaptıkları yemeklerin güzel olacağı veya hastalıklara iyi geleceği gibi inançlar yaygındır (Halıcı, 2009, s. 20). Bir menkıbeye göre, Hz. Mevlana sağlığında, Ateşbaz-ı Veli'ye hitaben; "Tuzunu alan şifa bulsun, hacetleri kabul olsun, aşları artsın eksilmesin, taşsın dökülmesin…" diyerek bu tuzun hikmeti kerametine işaret etmiştir (Bekleyiciler, 2015, s. 103).

Dünyada türbesi bilinen ilk ve tek Ser-tabbah (aşçıbaşı) olarak Ateşbaz-ı Veli adına 2010 yılından itibaren İstanbul'da düzenlenen, Mutfak ve Mutfak Kültürü Ödülleri yarışması 2014 yılından bu yana "Ateşbaz-ı Veli Mutfak ve Mutfak Kültürü Ödülleri" adını alarak Konya'da düzenlenmektedir.

MEVLEVİ MUTFAĞINDA SOFRA DÜZENİ VE YEMEK ADABI

İlk çağlardan beri süregelen ve insanoğlunun varoluşu kadar eski geçmişe dayanan ateş ve ocak kutsiyeti, Mevlevilikte; acemi dervişlerin ham iken pişip olgunlaştığı bir kutsal ocak, bir kutsal mabet olarak kabul edilirdi (Halıcı, 2009,s. 18). Türk tasavvuf kültüründe ocak ve ateş Türk mitolojisine uygun anlam ve mahiyette kutsiyet kazanmıştır. Ocak, Ateşbaz-ı Veli'nin makamı olarak görülmüştür. Ocağa verilen bu kutsiyet orada pişen yemeğe ve gerçekleşen işleme saygı ve önem göstermeyi gerektirmiştir. Ocağın kutsiyetine uygun olarak yemek ateşten indirilince bir ritüel yapmak ve o ritüele uygun gülbank çekmek zaruriyet arz etmiştir (İyiyol, 2014, s. 592).

Mevlevilikte yemek gibi, yemek yemek de bir ibadetti, çünkü akabinde şükrü icab ettirirdi. Fakat Mevlana, aşağıdaki rubaisinde olduğu gibi, Hakk'a ulaşmanın saadetine, mide doygunluğuyla değil, İbadet doygunluğuyla nail olunacağını tavsiye ederdi. "Ey, yemek, içmek zindanında mahpus olan, eğer sen, bundan kesilirsen;

kurtulabilirsin…" Yani, yemeğin ve içmenin azına kanaat etmek, az uyumak, zamanı ibadetle kalitelendirmek nefsin terbiyesinde önemli bir rol oynamaktadır. Sonuç olarak bunun bilinciyle meydana getirilen edep-adapta sofra nizamının etkisi küçümsenemez. Edep- adap çerçevesinde; hizmet anlayışı, nefs terbiyesi, felsefeye sadakat ve daha pek çok konuda istisnasız uyulması gereken kurallar dâhilinde, sofra adabı da vardı ki, Mevlevilerce en çok hassasiyet gösterilen eylemlerden biri olmuştur (Bekleyiciler, 2015, s. 89).

Sofra adabında herkesin uyması gereken bazı kurallar vardır bunlar: Derviş, yemeği pişirirken abdestli olmalı, zikri bırakmamalı, kazandan kâseye dökeceği zaman besmele çekmeli, sofrayı sol koltuğu altında, tuzluğu sol elinde ve kâseyi sağ elinde tutarak getirmeliydi. Sofrayı açınca önce ekmeği, sonra kâseyi koymalıydı. Yemek helal olmalı, sofra hazır iken namaz vakti girse bile önce yemeği yemeli, yemeğe Besmele ile başlamalı, Allah'a hamd ile bitirilmeli, cemaatin en büyüğü (şeyh) yemekten önce dua etmeli, diğerleri de âmin demeliydi. Dervişlerin sofranın başına edeple oturmaları ve gaflette olmamaları gerekirdi. Yemeğe başlamak için önce şeyhin ve yaşlıların başlamasını beklemeleri gerekirdi (Tosun, 2004, s. 124-125). Yemeğe tuzla başlar, tuzla bitirirlerdi. Herkes sağ elinin işaret parmağını diliyle ıslayıp önündeki tuza banar ve onu tadarak yemeğe başlardı. Yemek, tek bir kaptan yenir ve herkes kendi önünden yerdi. Ekmek ve et bıçakla kesilmezdi. Yemeğin ardından içilmesi gereken bir bardak su üç yudumda içilirdi(Soysal, 2007, s. 78).Lokmalar küçük alınıp iyi çiğnenir, bir lokmayı yutmadan diğer lokma alınmazdı. Yaslanarak veya yatarak yemek yenilmezdi. Sol ayak üzerine oturup sağ dizi dikilir, sofrada tamamen susulmaz ve mideyi tam doldurmadan yemek bırakılırdı. Bir derviş diğerlerinden önce sofradan kalkmaz, dervişler yemek öncesi ellerini, yemekten sonra hem ellerini hem de ağzını yıkardı (Tosun, 2004, s. 124-125).

Mevlevilikte kutsallık prosedürüne giren sofra adabı yemeğin pişirilmesi, sofraya getirilmesi, tabağa servis edilmesi ve yenmesi hususunda, her aşama ayrı bir merasime tabidir. Mevlevilerde yemek yenilen düzeneğe, Sımat veya Somat denir. Matbahta kullanılan herhangi bir materyal olmasına rağmen Mevlana sentezinde edep-adap çerçevesinde nicelik kazanan somat, aslında özel imalatıyla göze çarpan yuvarlak ve büyük tahta satıhtır. Bunu tamamlayacak unsur olarak ayrıca somatın altına konulduğunda, sofranın 25-30 cm. yükseltilmesini sağlayan bir düzenek vardır, o da tercihe göre açılıp kapanan üçayaklı bir iskemledir (Şahin, 2012).Mevlevilerde ayrıca "elifi somat" denilen Arapçadaki elif harfine benzeyen ince uzun tomar haline getirilerek saklanan meşin bir sofra vardır. Daha çok kahvaltılık ya da çerez gibi ayrı kaplarda yenebilecek yiyecekler için kullanılırdı (Soysal, 2007, s. 109). Mevleviler sofraya konulan yemeğe "lokma" derlerdi, ayrıca Belh-Özbek Pilavı olarak bilinen Lokma Pilavı da vardı. Hz. Mevlana lokmayı methederken de, onun olgun taamı olduğunu ve yiyende fazilet gerektirdiğini söylemiş ve bir şiirinde dile getirmiştir; "Nükte ve lokma olgun kişiye helaldir. Mademki, sen olgun değilsin, yeme ve sus."(Bekleyiciler, 2015, s. 94).

Mevlevi Dergâhında yemek, yer sofrasında yenirdi. Vakit gelince mutfakta üçayaklı bir iskemle üzerine yuvarlak tahtadan yapılmış sofralar kurulur, çevresine postlar konur ve sofranın kenarına peçete görevi yapacak bütün, uzun bir peşkir dolanırdı. Kaşıklar, sapları sağa ve yüzleri aşağı gelecek şekilde sıralanırdı (Halıcı, 2007, s. 36).Kaşığın bu duruş şeklinden dolayı " kaşık niyazda", " kaşık şükürde" denilirdi. Herkesin önüne bir tutamda tuz konulurdu. Su vermek hizmetini alan dervişler, testileri, bardakları hazırlarlardı. Bütün bu hizmetler görüldükten ve yemekler boşaltıldıktan sonra dervişlerden biri salacılık vazifesini yerine getirirdi, yani hücrelerin bulunduğu koridorda "baş keserek" (Mevlevilikte, dervişlerin, dua ederek gerçekleştirdikleri bir tür ritüel) yüksek bir sesle; "Huuu Somata salaaaa!" diye bağırırdı. Bu umumi bir davetti. Hücrelerin yerlerine ve miktarına göre bir kaç yerde sala edildiği olurdu. Herkes birer birer matbaha baş keserek girerdi. Şeyh de gelince beraberce sofraya oturulurdu (Şahin, 2012).Yemeğin sonunda şeyh ya da kıdemli dervişlerden biri Mevlana'nın gazelinden şu beyti söylerdi; "Yola düşmüş sufileriz biz; padişahın (Allah'ın) sofrasında oturmuş, nimetini yiyenleriz biz, Yarabbi bu kâseyi, bu sofrayı ebedi kıl" beyti okunduktan sonra Fatiha okunur, arkasından gülbank çekilirdi. Eğer, pilav ya da helva varsa gülbank helva ya da pilav gelince çekilirdi (Soysal,2007, s. 108).Doyan kimse sofradan kalkamazdı, kaşığını çevirir, eski haline koyar beklerdi. Herkes doyduktan sonra, somatta bulunan en kıdemlinin duasıyla yemek son bulurdu. Duadan sonra isteyen kalkar, sofradaki dervişlere elini kalbine koyarak başıyla selam verirdi. Öbür sofradaki dervişlere de kapıdan geri çıkarken, yüzü dönük aynı şekilde selam verirdi. Somat boşalınca dervişler sahanları toplar, matbahtaki dervişlere teslim ederdi; sofraları siler, yerleri süpürürler ve somattan ayrılırlardı (Halıcı, 2007, s. 39).

Mevlevilikte yemek sırasında tekkenin şeyhi ya da aşçıbaşı gülbank çeker-okurdu. Bu gülbanka, "somat gülbankı" denirdi. Pilav sofraya gelince, el parmakları içeriye doğru bükük bir şekilde sofrayı tutar sofranın kenarına konur ve gülbank okunurdu(Somat gülbankı, yenen yemeğe şükür işlevi görmektedir) (İyiyol, 2014, s. 592).

Mevlevilerde Yeme İçme Kültürü

Sofra adabı dışında yöresel mutfaklarında oluşmasında tekke kültürünün payı vardır. Et, hayvansal gıdalar ve hamur işlerinin ağırlıklı olduğu İslam öncesi Türk mutfağını Anadolu'ya taşıyan tarikatlar, Anadolu'da da farklı yemek kültürleriyle karşılaşmışlar; Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz'in sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatları, yolların kavşak noktasındaki bu topraklarda zengin bir mutfak oluşturmuştur (Soysal, 2007, s. 78). Mevlana, ailesiyle başkent Konya'ya geldiği zaman sarayda, muhteşem bir mutfak olduğu Selçukname'lerden anlaşılmaktadır. Mevlana döneminde daha sade malzemelerle yapılan yemekler, zamanla halk mutfağında olduğu gibi dergâh mutfaklarında da geliştirilmiştir. Mevlana'nın eserlerinde kimyon, karabiber, tarçın, sumak gibi baharatlardan bahsedilmiştir, zamanla diğer baharatlarında mutfağa girmesi ile etli yemeklerde pekmez, bazı yemeklerde ise pekmezle sirke gibi tatlı-ekşinin birlikte kullanılması yemek tatlarını

zenginleştirmiştir. Kabak kalyesi tatlı-ekşi karışımına, tatlı et kabağı ve gerdan tatlısı; tatlı-tuzlu karışımına örnektir (Halıcı, 2007,s. 40).

Mevlevi mutfağında pişirme yöntemleri, kendi içinde birkaç bölüme ayrılan dört ana başlıkta incelenir: Suda pişirme, yağda kızartma, kuru ısıda pişirme ve yağ-su karışımında pişirmedir. Suda pişirme, yiyecekleri suda haşlama ya da nadiren de olsa buharda pişirme şeklinde iki türlü yapılırdı. Yağda kızartma az veya çok yağda olarak uygulanmaktaydı. Kuru ısıda pişirme yöntemleri fırında, sacda, ızgarada, közleme ve tandırdadır. Yağ-su karışımı pişirme yöntemi ise tencere yemekleridir (Halıcı, 2007, s. 42).

Ateşbaz'ın kendine özgü yaptığı yemeklerin listesi oldukça zengindir ama Mevlana için bazı yemekler, daha fazla önem arz etmiştir. Çünkü Mevlana, arifane sezgilerle yemeklerin, ruhsal ve zihinsel açıdan, yararları ve damakta bıraktığı nefaseti bakımından, ifadeye mana kazandırdığına inanmıştır. Bu nedenle, zaman zaman o dönemin padişah ve sultanlarının da tatma imkânı olduğu, Ateşbaz'ın kazanında pişen Mevlevi yemeklerinden, Tutmaç Çorbası Harise, Kalye, Borani, Pişmiş baş, Ciğer kebabı, Tirit, Şiş kebap, Aşı (Bulgur pilavı) ve Tarhana çorbası; Ateşbaz-ı Veli'nin Mevlana için pişirdiği ve Mevlana'nın eserlerinde de adı geçen yemeklerden bazılarıdır. Mevlevi kültüründen, 21. Yüzyıla kadar Badem helvası olarak gelen tatlı ise aslında un helvasıdır. Un helvası, Mevlevilikten Türk mutfak kültürüne miras kalan, iki tuzlu, iki tatlı adabının vazgeçilmezidir (Bekleyiciler, 2015, s. 41-43).

Yeme içme eylemi tasavvuf dünyasında günlük, sıradan bir eylem değildir. Çoğunlukla ibadetlerin tamamlayıcı unsuru olarak kabul edildiği için törensel bir görünümdedir. Toplu olarak yenen, dua ve gülbankların eşlik ettiği, simgesel hareketlerle kutsallaştırılan sofralar gelenekselleştirilmiştir. Dini öğelerin ya da menkıbelerin vücut bulduğu bazı yiyecekler onlar için uygun görülen özel günlerde törensel bir düzenle pişirilerek yenmiştir (Soysal, 2007, s. 49).Mevlevi mutfağında belli günlerde ve tasavvufi bir merasimle pişirilip yenen yemekler: insan hayatında önemli bir rolü olan suyu temsil eden çorba, toprağı temsil eden et ve sebzeler, ateşi temsil eden pilav ve börek, nesli temsil eden pastırmalı yumurta ve Allah aşkını temsil eden kaymaklı güllaçtır. Mevlevi tekkelerinde pirinç, et, soğan, nohut, kişniş ve fıstıktan oluşan Cuma ve bazen Pazartesi geceleri merasimle pişirilen bir çeşit pilava "Lokma" adı verilmiştir. Bunun için ayrı ve içinde başka hiçbir şey pişmeyen bir kazan vardır. Gümüş gibi parlak olan bu kazan beze sarılı olarak kendine mahsus dolapta muhafaza edilmiş ve mutfakta (matbah) bunun için mevcut ocağa Ateşbaz-ı Veli Ocağı denilmiştir(Tosun, 2004, s.128).

Tasavvuf kültüründe ekmek, Allah'ın nimeti olarak kabul edilip kutsanır, menkıbelerde keramet gösterilen yiyeceklerden biri olarak görülür. Mevlana, " Ekmek sofrada durduğu sürece cansızdır. Fakat insan vücudunda neşeli ruh kesilir. Sofrada duran o ekmeğin can olması imkânsızdır. Fakat can, selsebil suyuyla o olmayacak şeyi yapar, ekmeği ruh haline getirir" diyerek yiyeceğin insan vücudundaki değişimini dile getirmiştir (Soysal, 2007,s. 86).

Mevlana, Mesnevi'de geçen Nohut hikâyesinde; "tencerede kaynatılan nohut sıçramaya başlar, evin hanımına niçin beni ateşlere salıyorsun; mademki satın aldın, ne diye beni bu hallere uğratıyor, baş aşağı ediyorsun diye sorar? Ev hanımı, seni istemediğimden, sevmediğimden kaynatmıyorum ki; bir tat tuz elde edesin de gıda haline gelesin, cana karışasın diye kaynatıyorum; bu sınayış seni horlamak için değil: Allah'ın rahmeti, kahrından ileridir; bu yüzden de birini sınaması, rahmetindendir. Bahçede su içer yeşerir, tazeleşirdin hani, o suyu içmen, bu ateşe düşmen içindi. Sudan, topraktan ayrıldın ama lokma oldun dirilere karıştın, gıda oldun, kuvvet oldun, düşünceler haline girdin", (Halıcı,2007, s. 64-65)diyerek: Besin maddesinin çiğ haldeyken ateşe konulup pişirilmesini, tasavvuf ehlinin tarikata hamken girip Allah aşkıyla pişerek insan-ı kâmil mertebesine ulaşmasını sembolize etmiştir (Soysal, 2007, s. 90).

SONUÇ

Mevleviler yemeğin malzemesine ve pişirilme metoduna birçok sembolik anlamlar ve dinimotifler yüklemişler, bu sayede aslında dünyevi bir iş olan yemeği, bir ibadet tarzına dönüştürmüşlerdir. Bazı dini gün ve gecelerde, bulundukları muhitin insanlarına ikramda bulunarak onların bu dini atmosferi daha iyi anlamalarına da yardımcı olmuşlardır. Ayrıca kültür dünyasına ve özellikle Türk yemek kültürüne önemli katkılar sağlamışlardır. Yiyeceklerin en verimli, en uygun şekilde kullanımına ve tüketimine büyük önem verilmiştir. İşte bu yüzden aşçılık, Mevlana zamanında en çok itibar edilen bir meslek haline gelmiş hatta ruhani bir makam olarak değerlendirilmiştir. Adına türbe yaptırılan dünyanın ilk ve tek aşçısının Mevlana döneminde yaşayan Ateşbaz-ı Veli olması da bu önemin göstergesi olarak kabul edilir. Mevlana'nın aşçısı olan Ateşbaz-ı Veli, Mevlana'nın yanında yer alan Mevlevi büyüklerinden biridir. Mevlana'nın düşüncelerinden istifade etmek isteyenlere ön eğitim vererek gerekli bilgi ve görgü kurallarını öğretirdi. Ateşbaz-ı Veli'nin Mevlevi çevrelerinde unutulmamasında onun da dâhil olduğu kerametin büyük etkisi vardır. Mevlana dergâhının en mühim kısımlarından biri Matbah-ı Şerif, en mühim şahsiyetlerinden biri de Ateşbaz-ı Veli ve temsil ettiği makamdır. Tam bir teslimiyet makamı olan ve 1001 gün süren çilenin (manevi terbiye) sevk ve idare edildiği Matbah-ı Şerif'te Ateşbaz-ı Veli'nin gözetiminde yüzyıllar boyunca hem aş hem de gönüller pişirilmiştir. Bir terbiye ve eğitim makamı olan Mevlevihane mutfağında aşı, aşk ile yoğuran kişi olan Ateşbaz-ı Veli, unvanı, makam ve vazifesi de bütün Mevlevihanelerde yüzyıllarca devam eden söz ve karar sahibi yüce bir şahsiyet olarak yaşatılmıştır.

21. yüzyıla gelinceye kadar dünyada olduğu gibi pek çok nedenden dolayı Türk mutfak kültüründe de önemli değişimler yaşanmış ve bu değişimlerin süreceği muhakkaktır. Mutfak kültürünün çoğunlukla sözlü aktarımlarla yeni nesillere taşınması değişimin hızlanmasında önemli bir etkendir. Bunun yanında simgesel şahsiyet ya da objelerin olmaması da köklü mutfak kültürünün anlaşılması ve korunmasını güçleştirmektedir. Bu nedenle Ateşbaz-ı Veli sadece aşçı olarak ya da Mevlevi dergâhının velisi olarak değil Türk mutfak kültürünün bir

simgesi olarak ön plana çıkarılması gereken şahsiyettir. Dolayısıyla zengin olan mutfak kültürünün pek çok etkinin altında kimlik arayışında olan gençlere benimsetilmesi ve geleceğe aktarılması için bir başlangıç noktası olarak değerlendirilmelidir. Ateşbaz-ı Veli hakkında daha fazla araştırma ve yayın yapılması tavsiye edilmektedir.

KAYNAKÇA

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

Demirci, M. (2008). "İnsan Eğitimi Açısından Mevlevi Çilesi". Mevlana ve İnsan Sempozyumu; Sempozyum Bildirileri, III. Oturum, İzmir.

Demirci, M. (2013). "Hz. Mevlana ve Mevlevi Kültürü". Kubbealtı Yayınları, İstanbul.

Gökalp, H. (2005). "Divan Şairlerinin Gözüyle Mevlevi Mekânları". Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt: 14, Sayı: 2, s. 281-298.

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

Halıcı, N. (2009). "Türk Mutfağı". Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

İyiyol, F. (2014). "Mevlevi Gülbankları ve Mevlevi Gülbanklarının İşlevsel Açıdan Tahlili".Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkish Volume 9/6 Spring 2014, p. 583-600.

Karaismailoğlu, A. (2014). "Mevlana ve Anadolu Geleneği - Mevlana'nın Kimliği ve Anadolu Geleneği Olarak İsimlendirilebilecek Kimliğe Katkısı". Türk Dünyası Bilgeler Zirvesi: Gönül Sultanları Buluşması. Türk Dünyası Kültür Başkenti Ajansı (TDKB),Eskişehir.

Kemikli, B. (2007). "Mesnevi ve Türk İrfanı: Mesnevihanlık Geleneği". Uludağ Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi Dergisi, Cilt: 16, Sayı: 2, s. 1-20.

Özönder, H. (1988). "Ateşbâz Veli ve Mevlevi Dergâhlarında Ateşbâz Veli Makâmı'nın Önemi". 3. Milli Mevlana Kongresi, Selçuk Üniversitesi Basımevi,Konya.

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

Şahin,B. (2012). "Mevlevilikte Yemek Adabı"http://konyaarastirmalari.blogspot.com.tr/2012/12/mevlevilikte-yemek-adabi.html. (Erişim tarihi, 05.03.2016).

Top, H. H. (2006). "Mevlana ve Mevlevilik (Mevlevilikte Adap)". T.C. Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Konya.

Tosun, N. (2004)."Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri". Tasavvuf İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi,Yıl:5, Sayı: 12, s. 123-135.

Extensive Summary

Culinary Culture and Atesbaz Veli Chair in Mevleviyeh

Mevlana Celaleddın-ı Rumi (1207-1273), who still remains his effect, is not only a great wise in the field of Turkish-Islam civilization knowledge tradition, but also a good poet with revealing deep mystic works. Even though he did not establish the Mevleviyeh tradition, Rumi, has found the basic structure of this culture with his wisdom. This tradition has become a training school and ecol of education by aiming to train human in ideal sense. Establishing in many regions, at first in Konya, Dervish convents has continued to affect Turkish culture for centuries. Mevlana is the sage of the Mevleviyeh culture. He used a variety of symbols for his ideas that illuminate every aspect of society. Food is among the one of those symbols. For example, he explained his philosophy of life with these words: "My whole life consists of the sentences of 'I was raw, I cooked, I burnt.'" Developing written rules about cooking, seen in these rules; teaming in kitchen, train of dervish starting in kitchen, building red-colored stones tomb representing Rumi's famous cook Atesbaz's death, describe the importance given by Mevleviyeh culture to kitchen in 13th century. Mevleviyeh culture has been established by Mevlana's son Sultan Veled, scholar Celebi Husammeddin and grandson Ulu Arif Celebi for the purpose of handing down his disciplines to next generations. Then, this culture's sustainability has been granted by the continuum of Celebi ancestry.

Mevleviyeh tradition has an important place in the history of literature and culture; and, the impacts of the activities in the social history as well. Mevleviyeh is the ecol of education and training. Its purpose is making the individual mature in both material and meaning through the way of approaching the human himself. In this regard, it is a training school aims to educate people in the ideal sense.

Mevleviyeh, starting with Mevlana, found its basics shape with Sufism and has expanded iits range of knowledge with more colorful manifestation. Within this wide range, dervishes have been in side of Rumi; and disciples has supported him. One of those esteemed dervishes is Atesbaz Veli who is the major architect of Mevleviyeh culture. Atesbaz Veli is major in the list of people who devoted his life to Mevlana. He have also raised in the Mevlevi cuisine, ennobled, and a wise. Senior cook, Atesbaz Veli, has a major role in the management of this training school. Atesbaz Veli, who ived in the time of Mevlana, is the first cook of Mevleviyeh culture and valuable person for Mevlana. Also, he is responsible for the education program of dervishes. The cuisine (matbah) in Mevleviyah is the place where cooked meals, as well as where dervishes conduct their training under the light of Mevelviyeh ecol. The school is governed by a particular system and the training staff. The authority of this system is Atesbaz Veli. This important task has been fulfilled by distinguished persons who are come up with the Atesbaz Veli Authority. In this respect, cuisine, table manner, cooking methods and techniques, and attentive elements in Mevleviyeh are important to determine the foods and beverages affecting its culinary culture.

The purpose of this study is to make senior cook Atesbaz Veli who is esteemed wiser in the ecol of Mevleviyeh training; and, to determine the table manner, cooking techniques, foods and beverages in Mevleviyeh culture. Within the lights of these aims, this study can be a guide for further researches in the field of possible effects of Mevlevi culinary to the 21st century, and the attentive points to these effects as a cultural issue.