



## TÜRK TASAVVUF ÖĞRETİSİ OLARAK MEVLEVİLİKTE MANEVİ EĞİTİM

İmren Yıldız<sup>1</sup>  
Ali Özkan<sup>2,3</sup>

### Öz

Mevlevilik, tohumları Türk coğrafyasında atılmış, İslam uygarlığını temsil etmiş ve bu uygarlığa katkı sağlamış manevi bir öğretimdir. İnsanı manevi olgunluğa erdirmeyi amaçlayan Mevlevilik, Mevlevihane denen kurumlarda hizmet vermiştir. Şimdi faal olmayan bu Mevlevihaneler, zamanın güzel sanatlar, ilahiyat ve eğitim fakültesi ile konservatuvarı gibi işlev göstermiştir. Manevi eğitim yolunda birçok disiplini bir arada öğreten Mevlevilik, günümüzde de birçok disipline hizmet edecek konuyu bünyesinde barındırmaktadır.

Yaşayan bir kültür olmadığı için Mevlevilik, yazılı eserlerden ve sözlü kültür ürünlerinden öğrenilmiştir. Buna göre kaynaklarda rastlanan bilgiler ışığında Mevlevilikte manevi eğitim, Mevlevihanelerin mutfağı olan “matbah-ı şerif” denen kısmında gerçekleşmiştir. Buradaki mutfak örgüt yapısı ve sistemli mutfak organizasyonu, günümüz restoran ve yiyecek içecek işletmelerine ilham kaynağı olabilecek düzeyde profesyonel bir düzene sahiptir.

Mevleviliğin, günümüz disiplinlerine, özellikle mutfak eğitimi açısından, kaynaklık etmesi, çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Sosyal bilimlere hizmet edeceği düşünülen bu çalışma, nitel bir araştırmadır. Çalışmada tarama yöntemi kullanılmış olup çalışmanın sonunda elde edilen bulgular ve bulgulara yönelik muhtemel bilgiler bir sonuca bağlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Mevlevilik, Mevlevihane, Mutfak-ı Şerif.

<sup>1</sup> Arş. Gör., imrenyildiz@yahoo.com, Gaziantep Üniversitesi

<sup>2</sup> Yrd. Doç. Dr., aozkan27@gmail.com, Gaziantep Üniversitesi

<sup>3</sup> “Mevlevi Kültürü Mutfak Terimleri Üzerine Adbilimsel Bir Çalışma” başlıklı yüksek lisans tezine dayalı olarak üretilmiş bilimsel yayımdır.

## 1. GİRİŞ

Manevi eğitim kademeleri, Mevlevi asitanelerinde<sup>4</sup> 1001 günlük çileden<sup>5</sup> meydana gelir. Tarikata bağlanacak; ikrar verecek<sup>6</sup> (çileye soyunacak) genç bekar derviş adayının (aşık veya muhib) ‘dede’<sup>7</sup> rütbesine varıp hücre sahibi (hücrenişîn)<sup>8</sup> oluncaya kadar bu eğitimin büyük kısmını, dergahın “matbah-ı şerif” (şerefli mutfak) denilen bölümünde geçirmesi gerekir. Bu yüzden, Mevlevi derviş adayının ilk eğitimi de dahil olmak üzere dervişlik eğitiminin büyük bir tamamlayan dervişe tekkede küçük bir oda tahsis edilir ve oda sahibi anlamında bir hücrenişîn derviş olur, “dede” unvanı ile anılır.

---

<sup>4</sup> Asitane: İçerisinde eğitim de verilen büyük dergah.

<sup>5</sup> Çile: Az yemek, az konuşmak, az uyumak ve çok ibadet etmek şartıyla sakin bir yerde kırk gün boyunca yapılan nefis terbiyesidir. Mevlevilikte bu gün sayısı bin bir gündür.

<sup>6</sup> İkrar vermek: Başka bir tabirle “çileye soyunmak” yani derviş olmaya söz vermek.

<sup>7</sup> Dede: Bin bir gün çilesini çıkarıp hücre sahibi olmuş derviş, hücrenişîn.

<sup>8</sup> Hücrenişîn: “Hücre” küçük oda, “nişîn” de oturan, oturmuş anlamına gelir. Bin bir günlük çilesini tamamlayan dervişe tekkede küçük bir oda tahsis edilir ve oda sahibi anlamında bir hücrenişîn derviş olur, “dede” unvanı ile anılır.

Bu üç gün boyunca derviş adayı kişisel ihtiyaçları ve en temel kulluk görevleri dışında hiçbir şey için yerini terk etmez ve mecbur olmadıkça konuşmaz. Sadece matbah-ı şerifteki matbah canlarını<sup>9</sup> izler. Üç günün sonunda kazancı dedenin<sup>10</sup> huzuruna gidip dervişlik yolundaki eğitim için kesin kararını dile getirir. Kararında hala ısrarlıysa tekkeye geldiği kıyafetiyle on sekiz gün sürecek olan “ayakçılık” hizmetini; ardından da matbah-ı şerifte eğitim gören hizmetkar canların getir götür işlerini yapar. Bu görevden sonra kazancı dede aşçı dedenin<sup>11</sup> yanına saliki götürür. Aşçı dedenin emriyle salike bir arakiyye<sup>12</sup>, matbah tennuresi ve elifi nemed<sup>13</sup> verilir. Böylece tekkeye geldiği günkü elbiseyi çıkarıp oraya ait olduğunu gösteren bir kıyafet giymiş olur ki buna da “soyunmak” denir. Soyunan salik, kazancı dedenin gözetiminde ayakçılık hizmetini sürdürür ve ortalığı silip süpürür, odun taşır ve bunun gibi getir götür işlerini yapmaya devam eder. Tekkeye yeni bir can geldiğinde ayakçı canın hizmeti değişir ve pazarcılık yapar. Sonrasında bulaşıkçılık, somatçılık, içeri meydancılığı gibi bin bir günlük çileyi on sekiz matbah hizmetiyle tamamlar. Sonrasında çilesi biten derviş adayına haberi meydancı dede<sup>14</sup> verir. İçeri giren meydancı dede uzun bir destur çeker ve ardından “filan kimsenin çilesi tamamdır, şerbetçisi de filan kişidir” der. Meydancı dedenin şerbetçi tayin ettiği kişi, ondan sonraki çilesini bitirmeye en yakın kişidir ve merasim esnasında tekke mensuplarına şerbet yapıp dağıtır. Bu aşamalardan geçen derviş adayına hücre tahsis edilir ve derviş adayı, tekkeye geldiği zamanda olduğu gibi üç günlük bir itikafa çekilir sonrasında da “dede” unvanını alıp dervişlik mertebesine ulaşır (Gölpınarlı, 2006).

## 2. MATBAH-I ŞERİF

*Mu'alla dud-man-ı evliyadur matbah-ı Monla Dil u  
cana ocag-ı kimyadur matbah-ı Monla (VIII/XII)*<sup>15</sup>

*Keçecizade İzzet Molla*

<sup>9</sup> Matbah Canı: Mevleviliğe yeni giren, matbah-ı şerifte eğitim almaya yeni başlayan kişilere denir. “Nev- niyaz” diye de anılabilir (Gölpınarlı, 2006).

<sup>10</sup> Kazancı Dede: Tekkenin idaresinden ve canların terbiyesinden sorumlu, gördüğü eğitim sonucu post ve makam sahibi olmuş kişilerden biri (Gölpınarlı, 2006).

<sup>11</sup> Aşçı Dede: Tekkenin idarecilerinden olup düzen, intizam ve ahenginden sorumlu kişi (Gölpınarlı, 2006).

<sup>12</sup> Arakiyye: Ter emen anlamında sikkeden kısa keçeden yapılmış, derecesi en düşük dervişin giydiği bir başlık (Gölpınarlı, 2006).

<sup>13</sup> Elif Nemed: Arap alfabesindeki “Elif” harfine benzeyen, yaklaşık dört parmak kalınlığında, yün veya dokuma kumaştan yapılmış ucu sivri kemer (Gölpınarlı, 2006).

<sup>14</sup> Meydancı Dede: Tekkedeki meydan hizmetlerine bakan, şeyhin postunu ve şeyhi getirip götüreren, yemek zamanını, mukabele saatini vs. gibi haberleri uygun dille bildiren görevli derviş (Gölpınarlı, 2006).

<sup>15</sup> Mevlana'nın mutfağı ulu erenlerin durağıdır. Mevlana'nın mutfağı cana da gönle de şifadır. O ocağa girenin kimyası değişir; altın olur.

“Matbah” sözcük anlamı olarak yemeğin pişirildiği yer anlamına gelir. Aynı zamanda Mevlevi tekkelerinde ilim, fen ve sanat eğitim-öğretiminin yapıldığı, derviş adaylarının manevi olarak olgunlaştığı, tekkenin bir bölümüdür. Mevlevi dervişi olmak isteyen “nevniyaz” diye de adlandırılan can “derviş” olana kadar 1001 günlük çileyi, tekkenin matbah bölümünde geçirir; ta ki iyice şişip “dede” unvanını alana kadar. Matbahta canlar (nevniyazlar) aşçı dede (Ser-tabbah) halife dede, kazancı dede ve diğer “dede” rütbesine ulaşmış kişiler tarafından eğitilerek edep, adap öğretilir. Tüm bunların yanı sıra sema eğitimi de matbahta verilir.

## 2.1 MATBAH-I ŞERİFİN BÖLÜMLERİ

Matbah-ı şerif, ocaklar (bu kısma Ateşbaz-ı Veli makamı da denilir), somathane, saka postu ve derviş adaylarına sema eğitiminin verildiği kısımlar olmak üzere dört ayrı kısımdan oluşur. Matbahın girişinde, mutfak kısmı -ki burada ocaklar bulunur ve yemekler pişer- bulunur. Bu kısımda mutfaktaki çalışmaları seyretmek için derviş adaylarının muhib pozisyonunda üç gün sabırla kaldığı, bin bir günlük çile yolculuğuna başlamaya karar verdikleri “saka postu” makamı yer almaktadır. Bu kısma “saka postu” denilmesinin sebebi ise bu yola girerek hakka ve hakikate olan susuzluğunu giderecek ve daha sonra da kendisi gibi olan başka derviş adaylarına, Hakka olan aşkının ateşiyle yananlara su verecek olmasını mecazi anlamda ifade ediyor olmasıdır.

Matbahın kısımlarından biri de “somathane” adı verilen tekkenin yemekhanesidir. Somathane, ocakların bulunduğu kısımdan daha yüksekte olan bir yerdir. Matbahta ocaklar kısmında büyük kazanlarda pişirilen yemekler hazır olunca Kazancı Dede besmele ve dua ile kazanın kapağını açar ve gülbang<sup>16</sup> çeker. Sonrasında hazır olan yemekler somathanenin seki gibi yerden yüksekçe olan bir kısmına dizilip yuvarlak biçimli tahtadan sofraya kurulur. Bunun dışında ana yemek öğünlerinin dışında kahvaltı vb. gibi tekkedekilerin bir araya gelmesine vesile olan yeme-içme zamanları da vardır. Bu zamanlarda “elifi somat” denilen bir sofraya açılır. Elifi somat, ince uzun bir şekilde yere serilen, yemekten sonra da dürülerek kaldırılan deriden yapılmış bir sofraya çeşitlidir. Aynı zamanda derviş adaylarının pazara giderken elifi nemedin üstüne sardığı ve üzerinde yola giden derviş adayının erzak koyması için cep cep bölmelerin olduğu bir çeşit deri kumaşa da “elifi somat” denir. Orta kısma konulan tahta sofranın çevresine de “dolaylı havlu” ya da “peşkir” diye bilinen - bugünkü sofraya bezi- serilir. Dolaylı havlu, sofradan daha enli ve uzun olup sofranın dışına taşan kısmının dizlere örtülmesi için açılır. Uzunca bir bez olup etrafına da postlar dizilir. Sofra kurulunca yemeğin hazır olduğunu haber vermekle görevli olan derviş (münadi derviş de denilmekle birlikte bu kişinin, kaynaklara göre, dışarı meydancısı olabileceği ihtimali yüksektir) önce şeyhin hüccesinin önünde, sonra dervişlerin hüccelerinin önünde “Hu! Somat’a sala” diye yüksek sesle seslenerek tekke sakinlerini yemeğe davet eder. Sofraya davet edilen dervişler ve canlar besmeleyle otururlar ve kıdemliler şeyh efendinin sağında, diğerleri ise solunda olmak üzere sofraya düzenini oluştururlar ve sol el sol dizin üzerinde olacak şekilde yemeklerini yerler. Yemeğin bitiminde de gülbang çekilir. Sonrasında da yemekler toplanınca herkes kendi önündeki sofranın ucunu katlar ve böylece sofraya alt tarafa kadar el birliğiyle dürülmüş olur. Ardından toplu halde sofradan kalkılır. Matbahtaki görevli dedeler ve derviş adayları dışında kimse kalmayacak şekilde matbah boşaltılır (Özdemir, 2013).

<sup>16</sup> Hep bir ağızdan ve makamla yapılan dua veya ant (TDK, 2006). “Gülbang” sözcüğü farklı kaynaklarda gülbang, gülbang, gülbeng, gülbeng gibi farklı şekillerde karşımıza çıkabilmektedir. Fakat bu çalışma için taranan eserlerde genellikle “gülbang” şekliyle kullanımına ve Osmanlı Türkçesi ile yazılmış eserlerde “گولبانگ” rastlanıldığı için “gülbang” şekli esas alınmıştır.

## 2.2 MATBAH-I ŞERİFTEKİ HİZMET KOLLARI

Matbahtaki görevler, toplam 18 hizmet koluna (Koşay, 1927; Gölpınarlı, 2006; Top, 2007) ayrılmıştır<sup>17</sup>. Bu hizmet kolları şunlardır:

1. Ayakçı: Getir-götür gibi ayak işlerine baktığı için ayakçı denilmiştir. Tekkeye bağlanmaya karar veren (ikrar veren) cana ilk olarak bu görev verilir. Üç gün saka postunda oturduktan sonra hizmete soyunur ve sonra da “ayakçı” olur. Ayakçı, ortalığı temizlemek, dağınıklığı toparlamak, ocağa odun taşımak... vb. işlerden sorumludur. Ayakçılık görevini yapan can, tekkeye kendisinden sonra başka bir can gelinceye kadar bu görevi yapmaya devam eder. Ayakçı semaya başlayıncaya kadar sikke giyemez. Çünkü aşağıda görseli de verilen sikke bir mertebe göstergesidir ve ayakçı henüz o mertebeye ulaşmamıştır.
2. Süpürgeci (Kennas): Tekkenin avlusunu ve çevresini süpürür ve bu yerlerin temizliğine bakar.
3. Çerağcı (Çırağcı): Matbahtaki kandil ve şamdanları alevlendirmekle sorumludur. Çerağcı bir nevi tekkedeki türbedarın yardımcısıdır. Mevlevi tekkelerinde akşamın kerahet<sup>18</sup> vakti tekkenin meydanında mum yakılır ve buna “çerağ” denilir. Çerağ yakılmadan evvel tekkenin büyüklerinden biri gülbang okur ve Mevlevi dilinde bu işleme “çerağ yakmak” değil de “çerağ uyandırmak” denilir. Bu işlemin aksi de aynı minval üzerine “çerağ söndürmek” değil de “çerağ dinlendirmek” olarak adlandırılır. Bunun sebebi ise Mevlevilerin pozitif hayat görüşü ve canlı cansız hiçbir varlığın sonunun olmayacağı düşüncesidir.
4. Taşra kandilcisi (Dışarı kandilcisi): Matbah dışındaki kandillere, şamdanlara, mumlara bakardı.
5. İçeri kandilcisi: Mutfaktaki kandillerin, şamdanların temizliğinden, uyandırmasından ve dinlendirmesinden sorumlu kişi.
6. Tahmişçi: Matbahta kullanılmak, pişirilmek üzere ve kahve çekirdeklerini dövmekten sorumlu kişi.

<sup>17</sup>Hamid Zübeyir Koşay'ın 1927'de Türk Yurdu Dergisinde kaleme aldığı “Mevlevilikte Matbah Terbiyesi” başlıklı Osmanlıca yazma eserde matbah hizmetleri arasında “halife dede” ile “kazancı dede” de bulunmakta fakat diğer kaynaklarda “halife dede” yerine genellikle “paşmakçı” ya da “başmakçı” olarak adlandırılan hizmet verilirken “kazancı dede” yerine de lokmacı verilmektedir. Bunun sebebi ise yine aynı eserde mutfaktaki dervişlerin sayısının on sekizden fazla olması dolayısıyla ifa ettikleri vazifelere göre farklı isimler alabilecekleri şeklinde açıklanmıştır (dolapçı refiki, pazarcı refiki, başmakçı... vs. gibi). Burada bahsi geçen paşmakçı, tekke mensuplarının ayakkabılarını düzenlemek, tekkeye gelen misafirlerinse ayakkabılarını ucu hâneyi gösterecek şekilde dizme görevini ifa eder. Ayakkabının bu şekilde dizilmesinin anlamı ise şudur: “Biz sizden, sizin misafirliğinizden memnun kaldık. O yüzden hânemizi, tekkemizi tekrar onurlandırmanızı isteriz. Umarız siz de bizim ağırlamamızdan memnun kalmışsınızdır.” Diğer bir bahsi geçen kişi de “kazancı dede”dir ki bu yazma eserde “kazganî dede” ya da “kazgancı dede” olarak anılmıştır. Günümüz Türkçesiyle belirtilecek olursa “kazancı dede” canlara nasihat eden ve mutfakta sadece gündüz vakitlerinde bulunan ayrıca kendine özel postu olan derviş kişidir.

<sup>18</sup>Namaz kılınması dinen mekruh olan üç vakit (Güneş'in doğduğu; sabah, battığı; akşam ve tam tepede olduğu; öğle vakitleri).

7. İçeri meydancısı: Matbahta kahve pişirmekle sorumludur. Cuma günleri dedeler matbahı ve matbahta görev başındaki canları ziyarete gelirler ve ziyaret esnasında onlara kahve veya şerbet ikram edilir. İç meydancısı da ziyarete gelen dedelere kahve pişirip sunmakla görevlidir.
8. Taşra meydancısı (Dışarı meydancısı): Meydan-ı Şerif<sup>19</sup> içerisinde yapılan organizasyonlarda ikramlardan ve onların dağıtımından sorumlu kişidir. Sabah namazından sonra meydana yerleşilir ve herkes edeple yerini aldıktan sonra dışarı meydancısı tarafından geniş bir tepsi içerisinde, büyüklerden başlayıp sağ taraftan devam etmek koşuluyla, çörek sunulur. Çörek yemek istemeyen kişiler şehadet parmaklarını tepsiye hafif eğik bir biçimde dokundurup parmağının dokundurduğu ucunu öper ve bunu yapmakla çörek yemeyi kibarca reddetmiş olur. Çörek alan kişilere yanında sade Türk kahvesi pişirilip ikram edilir. Bu esnada da tekke mensupları müspet konularda konuşup dertleşip söyleşirler. Böylece sabahın kerahet vakti bu şekilde geçirilmiş olur.
9. Somatçı: Sofrayı kurup kaldırmakla görevli kişiye denir. Bunun dışında da sofranın kurulumu öncesinde ve sofranın toplanmasından sonra yerleri süpürmekle de görevlidir.
10. Yatakçı: Tekkedeki canların yataklarını sermek, kaldırmak ve belirli aralıklarla, hijyen adına, değiştirmekle görevli kişi.
11. Pazarcı: Sabah namazının ardından kerahet vaktinin meydan-ı şerifte geçirilmesinden sonra pazara gidip tekkenin mutfak alışverişini yapmakla sorumlu kişi.
12. Bulaşıkçı: Kirli kap kazağın temizliğinden sorumlu kişidir.
13. Dolapçı: Kap kazağın düzeninden ve yerleşiminden sorumludur. Gerekli gördüğü takdirde kap kazağı kalaylatır.
14. Âb-rîzci: Tekkedeki tüm lavabo, musluk, kudümhane ve şadırvanların temizliğinden sorumludur.
15. Şerbetçi: Çile sürecinin sonuna doğru hücrelerine çıkacak olan derviş adayının şerbetini hazırlar. Ayrıca dedelerin Cuma günü matbahı ziyareti esnasında onlara şerbet yapıp ikram eder.
16. Câmeşûy (Çamaşırcı dede): Tekkenin ve tekke mensuplarının kirli kıyafet, çamaşır, örtü, yatak... vs. gibi eşyaların temizliğinden sorumlu kişi.
17. Halife dede: Tekkeye yeni gelen ve matbaha henüz girmiş olan cana yol yordam gösteren derviş kişi.
18. Lokmacı: Lokma<sup>20</sup> pişirmek ve dağıtmakla görevli kişidir.

<sup>19</sup> Matbah-ı şerif ile derviş hücrelerinin kesiştiği köşede yer alan geniş ve ferah bir meydan olmakla beraber Şeb-i Arus törenlerinin de yapıldığı kısım.

<sup>20</sup> Mevlevilikte yemeğe "lokma" denir. Bu yüzden Mevlevilerde "yemek yemek" tabiri yerine "lokmayemek" tabiri bulunmaktadır. Bunun dışında "lokma" olarak anılan pilav çeşidi de mevcuttur. Bu, içerisinde yağlı et, soğan, nohut, fıstık, havuç ve kestanenin bulunduğu, pirincin suyunu kaynattıktan sonra üstüne bu malzemelerin konulup sonrasında da pirincin ilave edilmesiyle hazırlanan bir çeşit pilavdır. Mevlana'nın doğum yeri olan Belh bölgesine ait olduğu düşünülen bir çeşit Özbek pilavıdır. Lokmaya başlamadan evvel herkes sağ şehadet parmağını ıslatıp tuza banar ve yemeğe tuzla başlanmış olur. Herkesin kendi önündeki kısımdan yeme, her şeyde olduğu gibi yemekte de edebe ve sünnete riayet etme esastır. Lokma için, içinde başka hiçbir şey pişirilmeyen; sadece lokma pişirmeye tahsis edilmiş bir kazan bulunur. Bu kazanın muhafazası da kendisi ve içinde pişen yemek gibi özeldir; tertemiz bir beze sarılarak sadece bu kazan için ayrılan bir dolapta saklanır. Kazan kalaylı bir bakır ya da parlak bir gümüş gibi ıslık ıslık eder. Yapılacak lokmanın miktarı kazancı dede tarafından tayin edilir ve ayarlanır. Ateşbaz-ı Veli Ocağında pişirmek üzere

Tahir'ül Mevlevi olarak bilinen Mevlevi dedelerinden Tahir Dede, dergahtaki bazı hizmetlerin seyrini şöyle anlatır:

“...Matbah canları, gündüz hizmetleriyle meşguldürler. İstirahat zamanları yatsı namazından sabah namazına kadar olan vakittir. Bu arada yatsıdan sonra çaylı yemişli sohbetler yapılır. Bu sohbetlerde mesela semanın yapılış şekli, ism-i celal ve çeşitli hizmetlerin nasıl ifa edileceğinden söz edilir. Gıybet, dedikodu gibi kötü huylar görülmez. Hizmetler gibi sohbetler de Allah içindir” (Olgun, 1995).

### 3. SONUÇ

Din, dil, kültür, müzik, eğitim, sanat, edebiyat, felsefe gibi alanlar başta olmak üzere birçok disiplinle doğrudan ya da dolaylı bir bağ kuran Mevlevilik, günümüzde de -bu çalışmada olduğu gibi- multidisipliner çalışmalara kaynaklık etmiştir. İnsanı manevi olgunluğa erdirmeye gayesiyle bireyi merkeze alan Mevlevilik, öğrenme kuramlarının vücut bulduğu, görev bilincinin geliştirilmeye çalışıldığı, rekabet yerine sosyal bağlılık duygusunun ön plana çıkarıldığı, birey olmanın yanında fert olabilme bilincinin de oluşturulduğu bir hayat felsefesi olması hasebiyle sosyal bilimler ve eğitim bilimler sahasında yapılacak olan multidisipliner çalışmalara kaynaklık teşkil edecek kadar derin bir birikim olabilmektedir. Bu çalışmada sadece mutfak kısmı incelenen Mevlevilik, mutfak eğitimi açısından benzer eğitim veren kurumlara örnek teşkil etmesi açısından önemli metotlar sunmaktadır.

---

lokma hazırlanır ve pişirilmesi esnasında mutfağın kapısı kapatılır, içeride kazancı dede ve matbah canları dışında kimse kalmaz. İçeride kalan matbah canları da lokma pişene kadar niyaz durumunda (ayakta, sağ ayak baş parmağı sol ayak baş parmağının üstüne, sağ avuç içi sol göğsün üstüne, sol avuç içi de sağ göğsün altına gelecek şekilde, baş da hafif eğik bir duruş) beklerler. Lokma pişinceye kadar matbah canları bu vaziyette bekler. Lokma pişirme eylemine ise “lokma basmak” denilir. Yiyecek bir şeyin olmadığını ifade ederken de “lokma hak getire” denilir. Lokma basılınca kazan, Ateşbaz-ı Veli Ocağından besmeleyle indirilir ve kazancı dede lokma gülbangi çekerek lokma kazanının kapağını açar (Cebecioğlu, 2014; Tosun, 2004). Günümüz kültüründe düğün ve cenaze yemekleri ya da aşevlerinde büyük tencerelerde vakfedilmek üzere pişirilen pilavlar, Mevlevilikteki lokma kültürün yansıması olarak görülebilir.

## KAYNAKLAR

- Cebecioğlu, E. (2014). *Tasavvuf Terimleri ve Deyimleri Sözlüğü*. Ankara: Otto Yayınları.
- Gölpınarlı, A. (2006). *Mevlânâ' dan Sonra Mevlevîlik*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Olgun, T. (1995). *Çilehane Mektupları*. (C. Kurnaz, & G. Erişen, Dü) Ankara: Akçağ Yayınları.
- Özdemir, Y. (2013). *Matbah: Galata Mevlevihanesi Müzesi*. Mayıs 23, 2016 tarihinde T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Galata Mevlevihanesi Müzesi: <http://www.galatamevlevihanesimuzesi.gov.tr/matbah.html> adresinden alındı.
- Tanrıkorur, Ş. B. (1987). Bir Eğitimin Mimarisi Mevlevi Matbah-ı Şerifi. *I. Milletlerarası Mevlana Kongresi* (s. 271-298). Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları.
- TDK. (2006, Eylül 26). *Türk Dil Kurumu*. Türk Dil Kurumu Web Sitesi: [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&kelime=POSTN%C4%B0%C5%9E%C4%B0N](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=POSTN%C4%B0%C5%9E%C4%B0N) adresinden alınmıştır.
- Tosun, N. (2004). Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri . *Tasavvuf- İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi*, 123-135.