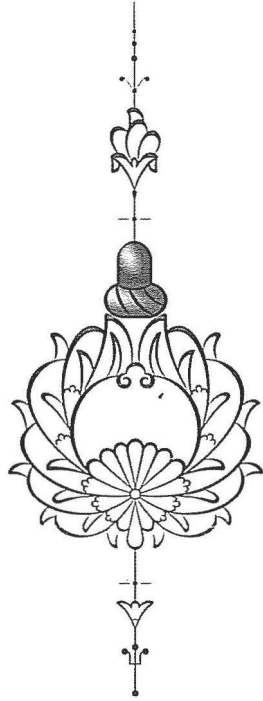


MEVLÂNA OCAĞI



Mevlâna Ocağı

Editör:
Prof. Dr. Mehmet Bayyigit

Editör Yardımcıları:
Doç. Dr. Ahmet Çaycı - Dr. Naci Bakırcı

Tasarım:
Harun Yıldız

Düzelti:
İbrahim Demirci

Fotoğraf:
Hadiye Cangökçe Esen

Desen:
Zeliha Yıldız

Baskı:
Erman Ofset

Cilt:
Özgü Ciltevi

ISBN 978-6644-116-36-7

Kombassan Vakfı © 2007
Bu eserin bütün hakları Kombassan Vakfı'na aittir.
Yazılı izin alınmadan iktibas yapılamaz.
Herhangi bir şekilde kopya edilemez, çoğaltılamaz.



Konya Mevlâna Dergâhı Matbahı ve Etnografyası

Emine Karpuz *

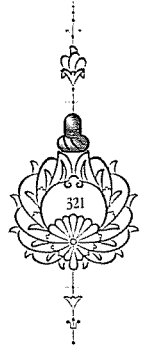


u araştırmada “Konya Mevlâna Dergâhı Matbahı ve Etnografyası” konu olarak seçilmiştir. Mevlevi tarikatında dervişlerin yetişmesi, eğitilmesi konusunda en önemli mekân hiç şüphesiz matbah(mutfak)’tır. Bu nedenle sadece tekke mimarisi içinde mekân olarak değil, aynı zamanda Mevlevilikte usul ve kaidelerine göre içinde yaşanan hayat son derece önemli görülmüş ve buradaki bazı simgelere anlamlar yüklenmiştir.

Bu çalışmada dergâh ve tekkelerde yetişen dervişler için önemli olan eğitim süreci değil, bu mekanda bir zamanlar kullanılmış, Mevlevi dergâhında hazırlanan, pişirilen, taşınan ve sunulan kaplar da incelenecektir.

Konu ile ilgili literatür araştırmasında matbahın eğitim fonksiyonu ve mimari özellikleri ile ilgili yayınlarla karşılaşılmıştır. Bunlar arasında Abdulbaki Gölpınarlı’nın Mevlâna’dan Sonra Mevlevilik, (İstanbul, 1983) adlı eserinde mevlevilik âdab ve erkânı, siyasi ve sosyal hayatta Mevlevilik, diğer tarikatlarla karşılaştırılması ve Mevlevi giyimleri gibi bilgiler yer alır. Aynı yazarın Mevlevi Âdab ve Erkânı, (Konya) adlı yayında Mevlevi terimleri ve açıklamaları bulunmaktadır. Sezai Küçük, Mevleviliğin Son Yüzyılı, (İstanbul, 2003), adlı yayında XIX. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğunda Mevlevi Asitaneleri ve zaviyelerinin tarihi geniş olarak anlatılmakta ve şeyhleri hakkında bilgiler verilmektedir. Konya Müzeler Müdürü E. Erol’un Mevlâna’nın Hayatı, Eserleri ve Mevlâna Müzesi, (Konya; 2004) adlı çalışması Mevlâna’nın hayatı, külliye mimarisi, etnografik eserlerden örnekler ve mevlevilikle ilgili ayrıntılı bilgiler içerir. Bu konudaki bir diğer çalışma Koşay, “Mevlevilikte Matbah Terbiyesi” (Yeni harflerle aktaran: Sefa Odabaşı), Mevlâna, Konya, Büyükşehir Belediyesi Yayını, 2004, s. 201-208 sayılabilir. Doktora tezi olarak tarafımızdan hazırlanan Anadolu’da Türk Mimarisi ve Made-

* Yrd. Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Öğretim Üyesi.



1 Bu çalışmanın gerçekleştirilmesinde yardım ve desteklerini gördüğüm Müze Müdürü Dr. Erdogan Erol'a , Müdür Yardımcısı Dr. Naci Bakırcı'ya, Arkeologlar Yaşar Erten, Gülseren Karakap ve Lütfi Önel'e ve diğer yardım edenlere sonsuz teşekkürler.

ni Kullanım Eşyaları (18-20.yy), (Konya, 1996) doktora tezinde Anıtsal Mimariden Mutfak Örnekleri bölümünde Mevlâna Dergâhı matbahı mimarisi ve bazı kullanım eşyaları da incelenmiştir. Ancak matbahta kullanılan kapları form, fonksiyon, teknik, malzeme ve süsleme açısından tanıtan yayınlanmış bir yayının bulunmayışı bu araştırmayı önemli kılmaktadır. Araştırmada literatür taraması yanında Mevlâna Müzesi mutfağındaki kaplar tek tek incelenmiş ve envanter bilgilerinden yararlanılmıştır¹.

Mevlâna DERGÂHI MATBAHININ ÖZELLİKLERİ

A. Mimarisi:

Selçuklular devrinden 19. yüzyıla kadar sürekli ilavelerle büyüyen Mevlâna külliyesinin fonksiyon ve tarikat eğitimi bakımından en önemli bölümü matbahtır. İlk matbah külliyesinin kuzeybatısında bulunan bugünkü Çelebi Konağı'nın kuzey bitişiğinde idi.

Günümüzde külliyesinin güneybatı köşesinde bulunan matbah III. Murat devrinde 1584 yılında derviş hücreleri ile birlikte inşa



Mevlâna Müzesinde sergilenen cezve

edilmiştir. Zaman zaman onarım ve ilaveler gören yapı son şeklini matbaha'nın batı duvarının üzerindeki tamir kitabesinden anlaşıldığına göre 1284 H. (1867 M.) yılında almıştır (Erol, 2004, 67). Yapı doğu-batı doğrultusunda dikdörtgen bir plana sahiptir. Muntazam taş işçiliği gösterir. Üç katlı bir yapıdır. Üzeri kurşun kaplıdır. Yapının duvar örgüsü, pencere silmeleri barok üslubunda yapılmıştır. Zemin katın bir kısmı erzak deposu olarak kullanılmıştır.

Matbaha basık kemerli ve söveleri mermerden büyük bir ahşap kapıdan girilir. Asıl mekana 205x410 cm. ebatlarında üzeri tonozlu bir koridordan geçilerek ulaşılır. Koridorun sonunda bina iki kısma ayrılır. Birinci kısmın kuzeydoğu köşesinde yerden 60 cm. yükseltilmiş saka postu makamı bulunur. Burası nevi-yaz'ın (dergâha girip derviş olmak isteyen aday) yapılan işleri gözlemesi, kararını tekrar gözden geçirmesi için üç gün süreyle misafir edildiği yerdir.

Birinci kısmın kuzeybatı köşesinde ocakların, çeşme ve yalağın bulunduğu bölüm yer alır. Burada bulunan ocakların üzerin-





de birer baca vardır. Bacalar kesme taştan yapılmıştır. Ocaklar yuvarlak kemerlidir. Matbahın batı köşesindeki ocak iki büyük dergah kazanı için düzenlenmiştir. Kuzey köşede ise dört bölümlü (kaideli) ocaklık yer alır. Ocaklar içerisinde kazanları asmak için çengelli askı zincirleri vardır.

Ocakların önündeki taş döşeli alana “Ateşbaz-ı Veli Makamı” denilmektedir. Bu kısımda su bulunması ve ısıtılabilmesi nedeniyle burası aynı zamanda “Gasil-hane” olarak da kullanılmıştır (Erol, 2004, 69). Burada biriken suların akması için su tahliye olukları bugün bile görülebilmektedir.

Batı duvarındaki çeşmenin mermerden aynası ve önünde yalığı vardır. Bu kısım yemek için yiyeceklerin yıkanıp hazırlandığı yer olmakla birlikte bulaşıklar da yıkanmış olmalıdır. Bu çeşmeye su XVI. yüzyılda Yavuz Sultan Selim tarafından Dutlukı- rı’ndan getirtilmiş ve dergaha vakfedilmiştir. Çeşmenin hemen arkasında kemerli pencere yer alır.

İkinci kısım, birinci kısımdan 93 cm. yüksekliğindeki bir setle ayrılmıştır. Dört basamaklı taştan yapılmış merdivenle çıkılan bu kısım beşik tonozla örtülüdür. Bu mekân doğu ve batısında ikişer, güneyinde ise dört adet kemerli pencere ile aydınlatılmaktadır. Bu alan somat (sımat) denilen Mevlevi sofrasının serildiği ve üzerinde çeşitli yemeklerin yenilmesi için ayrılmış özel bölümdür. Bu kısımda yemek dışında ahşap zemin üzerine çakılı olan sarı renkli pirinçten sema talim çivilerinden anlaşıldığı üzere sema eğitimi de verilmektedir. Bu alanın zemini ahşap döşelidir. Matbahın doğusunda yer alan saka postu (nevniyaz hücresi) üzerinden ahşap merdivenlerle çıkılan ve günümüzde depo olarak kullanılan, beşik tonozla örtülü üst kattaki mekâna ulaşılır.



Havan örnekleri

Bu kısmın üzeri kemerlidir. Birisine sonradan kapı takılmıştır. Mevlevi canları tarafından yatakhane olarak kullanıldığından “Canlar odası” da denilmiştir (Erol, 2004, 73).

Üst kat merdiveninin sahanlığından taş basamaklı merdivenle bodrumdaki iki büyük kiler odasına girilir.

Günümüzde müze olarak düzenlenen matbahta, bazıları dergâhtan kalan ve çoğunluğu bakır kaplardan oluşan etnografik eşyalar sergilenmektedir. Aynı zamanda matbahın eğitimle alakalı işlevini, burada yaşanan hayatı ve hiyerarşiyi, terbiyeyi ve işleyişi kolay anlatmak, görsel hale getirip, anlaşılır olmasını sağlamak amacıyla mankenlerle başarılı bir sergileme yapılmıştır.

B. Eğitim Yeri Olarak Matbah:

Mevlâna Celaleddin-i Rumi'nin 1273 M. yılında Konya'da vefatından sonra adına oğlu Sultan Veled (ö. 1312) tarafından kurulan Mevlevilik, Selçuklulardan Osmanlı devletinin yıkılışına, tekke ve zaviyelerin kapatılması kanununa kadar toplumu etkileyen tarikatların başında gelmiştir. Konya Mevlâna Dergâhı merkez olmak üzere Mevlâna'nın fikirlerini, edeb-erkânını, tasavvufi görüşlerini yaygınlaştırmak amacıyla bu tarikata mensup kişiler aracılığıyla sultanları, paşaları da dahil ederek Anadolu ve diğer İslam beldelerinde Mevlevihaneler kurulmuştur. Tesis edilen Mevlevihaneler fonksiyonları bakımından asitaneler, Asitane-i Aliye, dergâhlar ve zaviyeler olmak üzere dört gruba ayrılmaktadır.

Farsça “kapı eşiği, kapı dibi, eşik yanı” gibi anlamlara gelen “astan” kelimesinden türetilen asitane, Türkçede yaygın olarak kullanılmış, Osmanlı döneminde bir tarikatın veya bir tarikat kolunun merkezi olan tam teşekküllü (harem-selamlık, semahane, türbe, mescit, meydan-ı şerif, matbah ve derviş hücreleri bulunan) (Gölpınarlı, 1983, 13-14) tekkeler için isim olmuştur. Bu yapılarda Pir veya Pir'e yakın birinin türbesinin bulunması gerekir. Mevlevilikte asitanenin diğer tarikatlarda bulunmayan farklı bir anlamı vardır.

Bu asitaneler, içerisinde “rıza” kelimesinin ebced karşılığı olan 1001 günlük çile çıkartılan, dervişlerin eğitim ihtiyaçlarına göre mimari özellikler taşıyan, zaviyelerden daha büyük mimari kuruluşlardır. Bu yapılarda “matbah terbiyesi” denilen bir usul takip edilmiştir.

Konya Mevlâna Dergâhından başka İstanbul-Galata, Yenikapı, Beşiktaş-Bahariye, Kasımpaşa Mevlevihaneleri ile Afyon, Manisa, Bursa, Eskişehir, Kahire ve Gelibolu Mevlevihaneleri asitane özelliği taşıyan, yani matbahı bulunan ve matbahta çile çıkartılan mevlevihanelerdir (Küçük, 2003, 38-39).

Mevlevilikle ilgili birçok yayında Mevlevi dergâhına gelen nevniyaz'ın gelişi ve eğitimi ile ilgili bilgiler bulunduğu ve artık bu geleneğin 1925 yılında tekke ve zaviyelerin kapatılması

- 2 Bu görev ve rütbelerin isimleri yayınlarda şu şekilde geçmektedir: Kazancı Dede (canların edeb ve terbiyesinden sorumlu), Halife Dede (matbaha yeni girenlere yol-erkân öğretir), dış meydancısı (tarikatçı veya aşçıbaşının emirlerini iletir), çamaşırcı (çamaşırları yıkar, temizler), ayakçı (ayak hizmetlerinde bulunur), şerbetçi (hücreye çıkacak canın şerbetini yapar, gelenlere şerbet hazırlayıp, sunar), bulasıkçı (kap-kacakların temizliğinden sorumlu), dolapçı (kap-kacagın bakımından sorumlu), pazarcı (dergâhın Pazar alışverişini yapar), somatçı (sofraları kurar, kaldırır), içeri meydancı (kahve yapar ve sunar), içeri kandilci (matbahın kandillerini, şamdanlarını temizler, hazırlar, uyandırır, dinlendirir, sır ederdi), tahmisci (matbahın ve dedelerin kahvelerini döverdi), yatakcı (canların yataklarını serer ve kaldırır), dışarı kandilci (dışarıdaki kadil ve mumlara bakardı), süpürgeci (bahçenin ve etrafın süpürülüp, temizlenmesinden sorumlu), cırağcı (türbedarın yardımcısı, matbahın kandil ve şamdanları ile ilgilenirdi), abrizci (hela, şadırvan ve muslukların temizliğine bakardı. (Gölpınarlı, 50)



kanunu ile birlikte terk edildiğinden çok kısa bilgi vermekle yetineceğiz.

Mevlevi dervişi olmak isteyen aday adayı (nevniyaz) mevlevi-hanenin matbahında üç gün süre ile saka postunda murakabe (diz üstü) vaziyetinde oturur. Bu sürede yapılan işleri izler, kendisinin kalıp kalamayacağına karar vermesi sağlanır. Aday yemek, tuvalet ve ibadet dışında saka postunu terk edemez, bir şeyler okuyamaz ve konuşamazdı.

Üç gün sonunda kalmaya karar verirse, buradaki işleyiş hakkında bilgi verilir, çile çekmenin zorlukları, çileyi kırmanın hoş karşılanmayacağı dile getirildikten sonra kalma konusunda ısrar ederse yani ikrar verirse, nevniyaz için 1001 günlük çile dönemi başlardı. Can adı verilen yeni adaya dergâhta birbirinden farklı on sekiz görev yaptırılır ve şu mertebeler kazanılırdı².

Bu hizmetlerin çoğu matbahta geçirildiğinden mutfak, sadece dünya nimetlerinin pişirildiği yer değil, ayrıca canların- inancında pişirildiği yer olduğu için kutsaldı, değerliydi. Bu nedenle Mevleviler matbah için "biz burada yemek değil insanı pişiriyoruz" derlerdi. 1001 günlük çile dönemini başarıyla geçen can için yapılan bir törenle derviş elbisesi giydirilir, akşam meydan hazırlanır, matbahta hazırlanan lokma yendikten sonra hücrelerine bırakılırdı. Burada son 18 günlük hücre çilesini de tamamladıktan sonra dilerse dergâhta kalabilir veya dilerse başka bir tekkeye giderek hizmetini orada sürdürebilirdi. Matbah içinde yer alan ocak, bütün tasavvufi inanışlarda ve hatta Türk evinde de kutsaldır. Mevlevilerde ocak Ateşbaz-ı Veli'nin makamıdır. Ocağa niyaz etmeden işe başlanmazdı. Bu niyaz ocak temizse öpülerek, öpülemeyecek bir haldeyse baş kesilip, el değdirilerek ve



Maşrapa



elin şehadet parmağı öpülerek yapılırdı. Yemek ocaktan indirilince “gülbang (tertiplenmiş dua)” çekilirdi. Mevlevi dergahının ve evinin en kutsal yeri eşik ve ocaktır (Gölpınarlı, 1983, 40).

Mevlevilik bir kaideler manzumesi olduğu için sabır ve sebat yanında, her şeye ve herkese karşı saygı, sevgi, hürmet ve tevazu son derece önemli idi. Bu özelliklerin yemek yeme esnasında da uygulandığı görülmektedir.

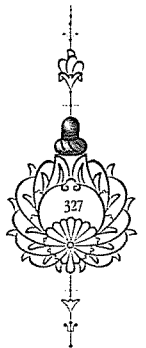
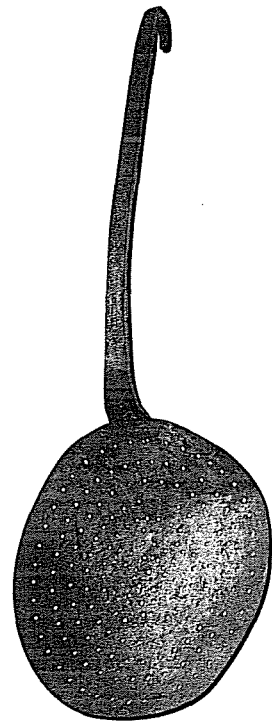
Yemek somat (sımat) adı verilen ahşaptan yapılmış, daire şeklindeki bir sofrada yenirdi. Ayrıca Cuma günleri ve geceleri elifi somat adı verilen deriden yapılan uzun ve ince, gerektiğinde katlanabilen bir sofranın üzerinde yenirdi. Yemeğe tuz ile başlanır ve tuz ile nihayetlendirilirdi. Yemekte konuşmak, sohbet etmek sofraya karşı saygısızlık olarak nitelendirilirdi.

Mevlevi dergâhlarında edeb ve erkân öğrenimi dışında matbahta öğrenilen bir başka şey de sema yapmaktır. Sema, işitmek, güzel ve iyi şöhretli, anılışı duymak anlamları yanında musiki nağmelerini dinlemek, dinlerken vecde gelip harekette bulunmak, kendinden geçerek, dönmek şeklinde de tanımlanmaktadır (Gölpınarlı, 1983, 52). Aslında sema insanın manevi yolculuğunu simgeler. Konya Mevlâna Dergahının matbahında merdivenle çıkılan ve zemini ahşap döşeli ikinci kısmında sema çıkarmak, sema talim etmek için pirinçten, tepesi yuvarlatılmış “sema talim çivisi” çakılmıştır. Ayrıca matbahlarda sema talimi için seyyar sema meşk tablaları da vardır. Dileyen can burada sema talimleri yapabiliyordu.

Mevlâna dergâhlarının matbahlarında kullanılan bazı sembolik eşyalara farklı anlamlar yüklenmiştir. Bunlardan birisi Pazarıcı Maşası’dır. Bu eşya matbah canlarından pazar alışverişi için



Kepçe ve kevgir örneği

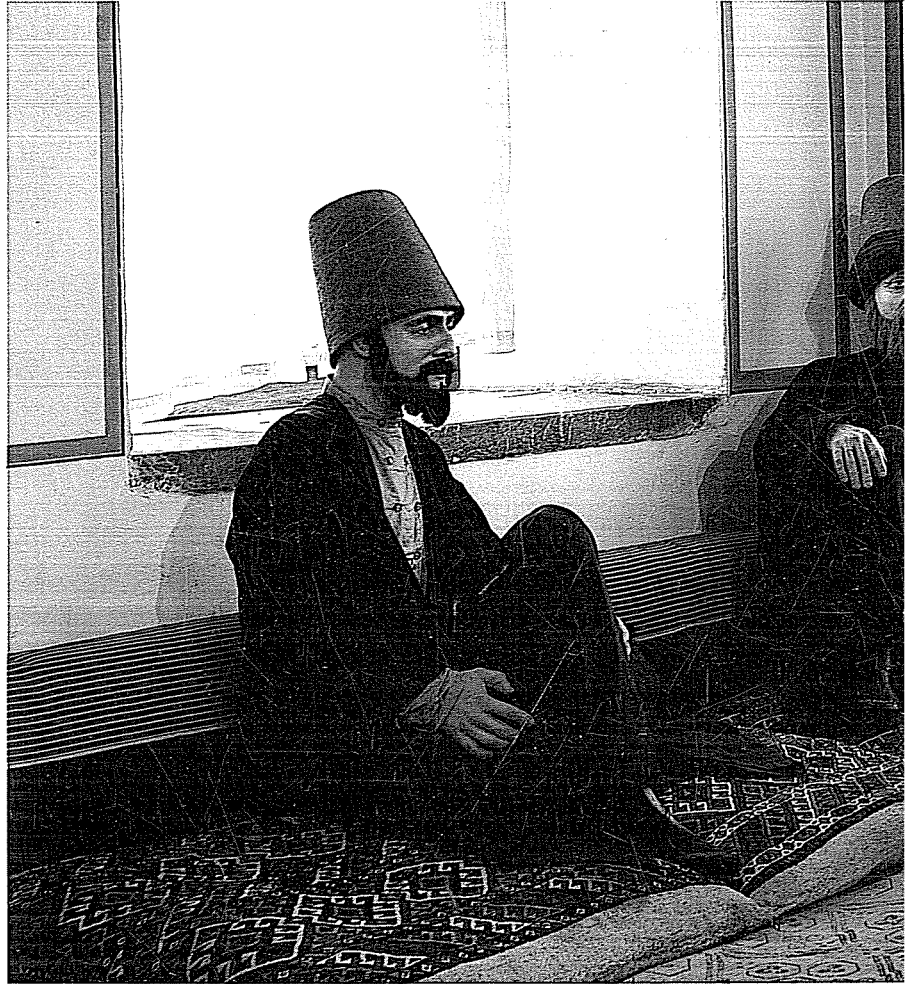


görevlendirilen kişinin elifi nemedine (ucu sivri ve elif harfine benzetilen dört-beş parmak eninde yün kuşak) zincirle bağlı olarak taşıdığı sembolik maşadır. Bu eşya ile hizmeti olduğunu, ona rastlayan canların uzun süre oyalamaması, hizmetinden alıkoy-maması mesajını iletmiş olurdu. Ayrıca bunu gören esnafın der-gâha satacağı malzemeyi daha ucuza vermesi sağlanırdı (Erol, 2004, 61).

C. Matbah Etnografyası:

Mevlâna Müzesi matbahında sergilenen eşyaların bir kısmı dergahın 9 Ekim 1926'da müze olması ile dergâhtan nakledilen eserlerdir. Bir kısmı satın alma bazıları ise hediye yoluyla müze-ye kazandırılmıştır. Nakil eserler dışındaki kap-kacakların der-gâhta kullanılmadığı bilinmekle birlikte, benzer nitelikteki kap-lar Selçukludan itibaren Konya mutfak etnografyasında yaygın olarak kullanıldığını bildiğimiz kaplardır.

Günümüze ulaşan kaplar fonksiyonlarına göre ve alfabetik olarak gruplandırılarak aktarılacaktır. Mevlâna Dergâhının kapatılması ve müze olarak düzenlenmesinde dergâhta kullanılan ve müzelik olarak kaydedilen mutfak kap-kacaklarının dökümü şöyledir:



Mutfaktan detay



1 adet kahve dibegİ	1 adet kahve kutusu
1 adet kahve ibrięi	1 adet řarap tası
1 adet bÜyÜk su tası	1 adet cam bardak
1 adet sini	1 adet kazan
1 adet kepçe	1 adet çini kase
1 adet gÜmÜş tepsi	2 adet ibrik (bakır ve pirinçten)
2 adet lenger	2 adet sÜzgeç
2 adet leğen	3 adet gÜğÜm
3 adet maşrapa (bakırdan)	5 adet çorba tası
8 adet porselen tabak	13 adet sahan
13 adet tahta kaşık	
33 adet maşrapa (su tası) (pirinçten)	
Toplam: 97 adet	

Bunlar dışında yine mutfakta da kullanılmış olduğunu dÜşÜndÜğÜmÜz 1 adet maşa, 1 adet sacayağı, 2 adet mangal, 1 adet petrol lambası dergâhtan müzeye nakledilen madeni eserler arasındadır. Mevlevilik simgesi sayılan eşyalardan pazarcı maşası ve keşkül (yoksul çanağı. Gurur ve kibrini yenmek için dilenmeye- ihtiyaca yönelik olmayıp, tarikat felsefesine yönelikti- mecbur edilen dervişlerin, kendilerine verilen her çeşit kuru yiyeceği koydukları kabın adı: Erol, 2004, 60) de dergahtan müzeye nakledilerek günümüze ulaşan eşyalar arasındadır.





1. Fonksiyonlarına Göre Kap Türleri:

a. Hazırlama ve Pişirme Kapları:

Havan- Dibek ve Eli: Neolitik çağdan beri insanoğlu tarafından kullanılan ve içerisinde ufalanması istenen yiyeceklerin dövüldüğü bir mutfak eşyasıdır. Anadolu'da metalden (pirinç, tunç vb.) ve ahşaptan da yapılabilmektedir. Dövme işlemi için ucu yuvarlatılmış eli de bulunmaktadır. Matbahta bulunan havan ve eli (envanter no: 2782) tunç malzemedendir. Üzerinde Arap harfleri ile "H. 1226 (M. 1811)" yazılıdır. Ceviz ağacından yapılan dibek ve eli (1259 env. No) ise yekparedir. Süslemesizdir.

Kazan: Çok miktarda yemek pişirmek veya su ısıtmak için kullanılan kaptır. Türklerin sosyal yaşantısı ve halk biliminde ayrı bir yeri olan kazanlar genel anlamda bulgur, pekmez, aşure kaynatmak, yemek pişirmek, et kavurmak veya çamaşır suyunu ısıtmada kullanılmaktadır.

Kazanlar form olarak çok eski çağlardan beri çok az değişikliğe uğramış bir kap çeşididir. Yöresel olarak formu ve fonksiyonu detaylarda farklılık gösteren kazanlar bazı yörelerde farklı adlandırılmaktadır. Dergâh kazanları bakırdan dövme olarak yapılmış olup, ocak üzerinde kullanılan farklı büyüklükte olanları bulunmaktadır. Büyük kazanlar (ağız çapları yaklaşık 80 cm., yükseklikleri 50-55 cm.dir) toplantı gibi özel günlerde kullanılır. Doğrudan ateş üzerine konan ve ateşle temas eden kazanlarda genellikle süsleme bulunmamaktadır. İçinde çok miktarda yemek yapıldığı için taşımak amacıyla oldukça büyük iki ya da dört adet tutamaklı olarak yapılmışlardır. Tutamaklar gövdeye perçinlidir. İçleri kalaylıdır. Kapaklı olanları bulunduğu gibi büyük bir şininin kapak olarak kullanıldığını da görüyoruz.

Dergâhta aşure, helva, şerbet gibi yiyecek ve içecekleri dağıtmak amacıyla kullanılan ve ateşle temas etmeyen kazanların da kullanıldığı günümüze ulaşan eserlerden anlaşılmaktadır. 1479-1480 envanter no'da kayıtlı bakır kazanlar üzerinde kazıma tekniği ile süslemeler bulunmaktadır. Gövdesi üzerinde madalyonlarla geniş bir süsleme kuşağı yer alır. Bu kuşağı sınırlandıran dış bordürler üzerinde madalyonların bulunduğu kısımlarda geçmelere yer verilmiştir. Madalyonların kenarları konturlu ve dilimlidir. Bazıları Selçuklu sülüsü ile bazıları ise bitkisel bezemelerle doldurulmuştur. Kazanların üzerinde balıksırtı şeklinde geçmeler ve palmet motifleri de görülmektedir.

Türk kültür tarihinde olduğu gibi Mevlevi tarikatında da kazan kutsal sayılmıştır. Veled Çelebi İzbudak, Hatıralarım, (İstanbul, 1946) adlı yayında kazan hakkında şu bilgileri verir:

"Mevlâna dergâhında her Perşembe akşamı merasimle bir pilav pişirilmektedir. Matbah-ı Şerif'de büyük bir ocak vardır, bu ocak kutsaldır. Ocakta yakılacak odunların boyu ve kalınlığı ve sayısı muayyendir. Dokuz odun ocakta yakılır. Dokuz rakamı mukaddestir. İçeri meydancısı ocağa odunları çaprazvari bir usûl

üzerine koyar. Sonra ateşlenir. Dedeler ocağın etrafına dizilip, niyazda dururlar. İçeri meydancısı odunları yelpazeler. Odunların üzerine konan kazan da mükaddestir. Büyük bir kazan olup, iki kulpu vardır ve üzeri nakışlarla süslüdür. Üzerinde bir de kapaklı bulunur. Bunda pilav pişirilir (Izbudak, 1946, 64).

Tava: Ateş üzerinde bir şeyi tavlama, yani kavurma veya kızartmak için kullanılan, yuvarlak gövdeli, derin, düz dipli, bir veya iki saplı, bakır kaptır. Konya mutfağında yaygın olarak yemeklerde veya kahve kavurmada kullanıldığını bildiğimiz tavalar, yemek pişirmek için kullanılan derin, kulplu veya kulpsuz, kapaklı kap olan tencereler dergâhta da kullanılmış olmalıdır. Ancak günümüze dergâhtan ulaşan örnek yoktur.

b. Servis Kapları:

Kaşık: Yiyecek ve içecekleri bir kaptan alıp, ağza götürmek için kullanılan, bir ucu geniş ve çukurlaştırılmış, saplı mutfak eşyasıdır (Arseven, 1965, 976). Bütün Anadolu'da olduğu gibi dergâhta da ahşaptan yapılan kaşıklar kullanıldığı günümüze ulaşan örneklerden anlaşılmaktadır. Tamamı şimşirden yapılan kaşıkların ağız ve sapları yekpare olarak yapılmıştır. Üzerleri boyama ile bezelidir. Bitkisel bezemenin yanında mesaj içeren yazılarla karşılaşılmaktadır.

Bir kaşık üzerinde (env. No: 3809) ikinci satırda "Ne gam baki, ne sürur baki", bir diğerinde (env. No: 3813) "Mahir oldum şimdi yaran önünde, Hak sırra münaki benim koynumda, Tuz torbası takılı kaldı boynumda, Baş yazısın çeker böyle olunca-1271 (M. 1854)" yazılıdır. Başka bir kaşıktaki (env. No: 3818) "Bana benden olur her ne olursa, Başım rahat olur dilim durursa" denilmektedir. Bilindiği gibi dünyaya ün salan Konya kaşıkları dergâhta da kullanılmıştır.

Mevlevi sofrasında kaşıklar da belirli bir nizamda kullanılırdı. "Kaşıklar sofraya yüzleri sola ve yere, sapları sağa gelmek üzere konulurdu. Her ne kadar kaşığın duruş şekline göre "niyazda", "şükürde" denilirse de, kaşığın bu şekilde koymanın asıl sebebi kaşığın içindekinin görünmemesi idi (Erol, 2004, 74).

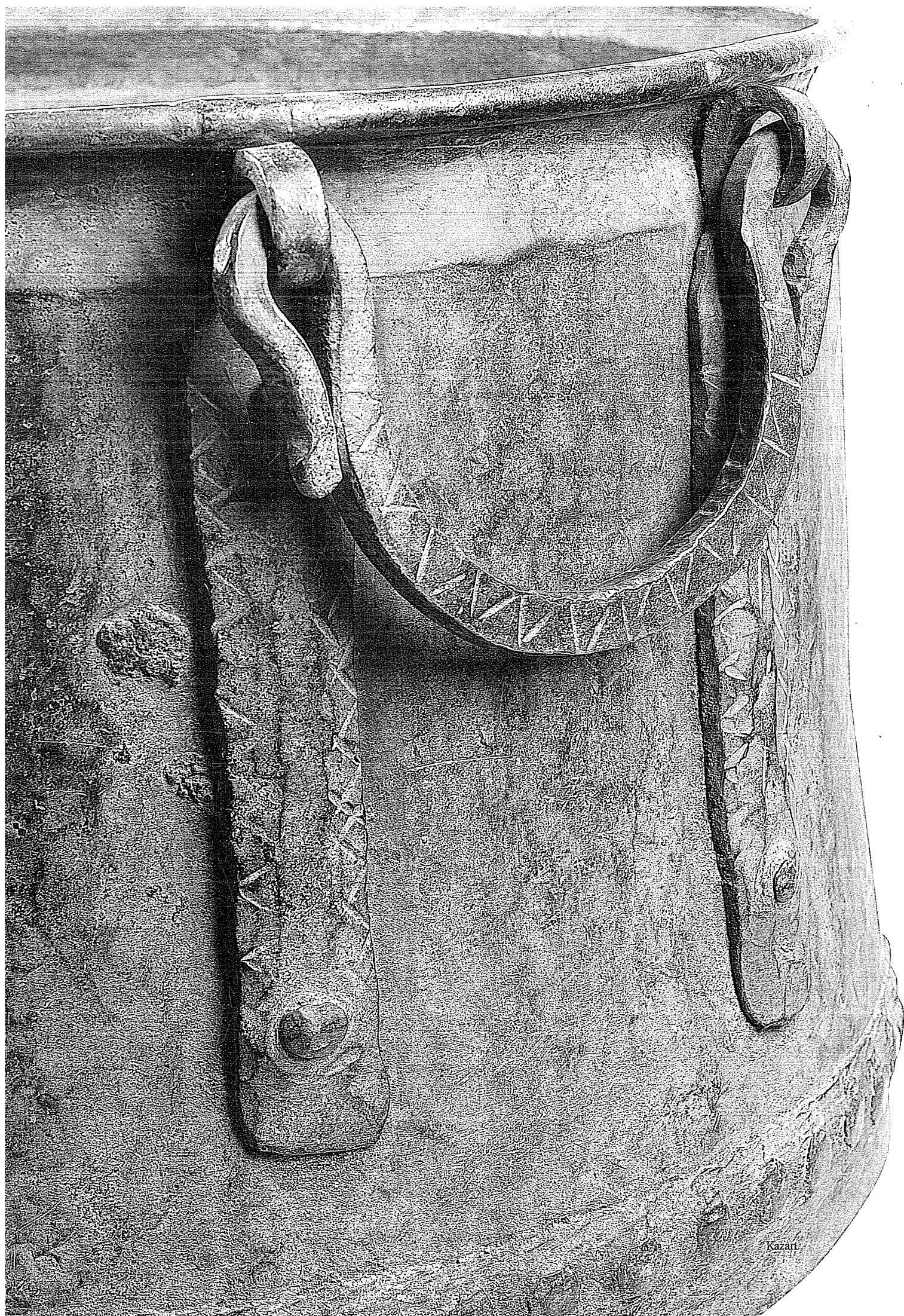
Kepçe: Yemek karıştırmak, almak veya dağıtmak için kullanılan servis kabıdır. Uzunca bir sap ve kepçe kısmından meydana gelmektedir. Dergâhta bulunan kepçelerin tamamı bakırdandır. Dövme tekniğinde yapılmış olup, ağız sapa perçinle birleştirilmiştir. Yekpare olanları da bulunmaktadır. Oldukça büyük çapta (ağız çap: 20.5cm., Sap uzunluğu: 82 cm) kepçe örneklerinin yanı sıra küçük boyutlu kepçelerle de (çap: 8 cm) karşılaşılmaktadır. Bunlar süslemesiz kaplardır.

Leğen: Genellikle bakırdan yapılır. Yuvarlak gövdeli, derince kaplardır. Yemek, et kavurma için kullanılanları bulunduğu gibi, abdest almak için kullanılan abdest leğenleri de vardır. Dergâhtan nakledilen yemek leğenleri bakırdan dövme olarak yapıl-





Sini



muşken, porselen malzemeden yapılmıştır. Abdest leğenlerinin üzerinde delikli kapakları mevcuttur.

Lenger: Bakırdan yapılan, daire gövdeli, derinliği az, kenarları geniş olan ve susuz yemekler için kullanılan servis kaplarıdır. Lengerler küçük, orta ve büyük (kuzu lengeri) olmak üzere gruplandırılabilir. Lengerler sunu kapları olduğu için içi ve kenarları genellikle kazıma tekniği ile süslemelidir. Süsleme motifleri arasında nar, nar dalı, şemse ve selvi görülmektedir. Ağız çapı: 62 cm. Taban çapı: 36 cm. boyutlarındaki 1865 M. tarihli lenger üzerinde kazıma ile ve Arap harfleri ile “ Seccadenişin makamı irşad buyurulan Çelebi Efendi hazretlerinin Matbah-ı Hazreti Mevlâna kuddise sırruhu'l-a'lâ vakfıdır. Sene 1282 (M. 1865)” (Env. No:1244) yazılıdır.

Sahan: Bakırdan yapılan, derinliği fazla olmayan, daire gövdeli, yayvan yemek kabıdır. Dergâhtan nakledilen sahan üzerinde (env. No: 3817) Arap harfleri ile ve kazıma olarak “Vakıf Nakibzade Şeyh Esseyyid Hasan Efendi. Sene 1133 (M. 1720)” yazılıdır. 3818 env. No'da kayıtlı bakır sahan üzerinde ise “Vakf matbah-ı Şerif el Mevlevi Derviş Ömer Rahmi 1307 (M.)” ibaresi okunmaktadır. Geç dönemlerde (20. yüzyıl başlarında) dergâhta porselen tabakların da kullanıldığı günümüze ulaşan eserlerden anlaşılmaktadır. Bunlar kayık tabak olarak adlandırılan oval formulu, gri renk hamurlu, beyaz sırlı ve üzeri bitkisel bezemeli kaplardır.

Sini: Üstüne yerleştirilen sahan veya taslarla aynı anda birçok kişinin oturarak yemek yiyebildiği daire gövdeli, ince kenarlı, büyük servis ve sunma kabıdır. Dergâh sinilerinin bakırdan dövme olarak yapıldığını görüyoruz. Dergâhtan nakledilen tek sini üzerinde (env.no: 3592) süsleme bulunmamaktadır. Ancak satın alma yolu ile ulaşan küçük bir sini üzerinde (env.no: 6348) Arap harfleri ile ve kazıma olarak “Vakıfder- Matbah-ı Hazreti Mevlâna” yazısı okunmaktadır. Yayınlardan özel günlerde dergâhta pişen yemeklerin Çelebiye ve erkek evlatlarına, bir de ilk kız evlatlarının evlerine gönderildiğini öğreniyoruz (İzbudak, 1946, 65). Bu gibi küçük siniler bu amaçla kullanılmış olmalıdır.



Çorba tasi



Sofra-Somat (Sımat): Ahşaptan yapılan, üzerinde çok sayıda insanın yemek yiyebileceği büyüklükte servis eşyasıdır. Sofralar farklı ağaç cinslerinden tormalarda çekilmek suretiyle tabla şeklinde yapılır, altına iskemle veya rahle konularak yerden 25-30 cm. yükseltilir. Ayrıca ayaklı olarak da yapılabilmektedir. Mevlâna dergâhından günümüze ulaşan orijinal somat bulunmamaktadır. Matbahta sergilenen örnek 153 cm. çapında olup, sonradan teşhir amacıyla yapılmıştır.

Süzgeç-Kevgir: Bakırdan yapılan, yemek için hazırlanan malzemenin suyunun süzülmesinde kullanılan delikli kaptır. Süzgeç daire gövdeli olup, orta kısmında delikler bulunur. Kevgirin uzun bir sapı ve sapının ucunda asmak için çengeli vardır. Dergâhtan nakledilen süzgeç ve kevgirler bakırdan dövme tekniğinde yapılmıştır. Çapı 28.5 cm. (env. No: 3807) olan ve üzerinde kazıma tekniği ve Arap harfleri ile "Vakf-ı Ziver Efendi Sene 1266 (M. 1849)" yazılı, oldukça büyük kevgirler kazandaki yemekleri veya pilavı karıştırmak için kullanılmış olmalıdır.

Tas: İçine sulu yiyecek koymak üzere hazırlanmış yuvarlak ve derin gövdeli kaplardır. İçine konulan içeceklere göre su tası, hoşaf tası, çorba tası, ayran tası gibi adlarla anılır. Taslar ayaklı veya ayaksız da olabilmektedir. Bakırdan dövme tekniğinde yapılan çorba tasları yaygındır.

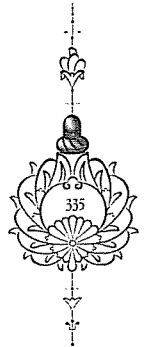
Tepsi: Üzerine sunulacak yiyecek ve içeceklerin konduğu bakır kaplardır. Siniden küçük olup, börek, baklava pişirmek için kullanılan tepsilerin derinliği fazla, çay, kahve ikram etmek için kullanılan tepsilerin derinliği ise fazla değildir. Dergâhtan nakledilen tepsi gümüş malzemeden yapılmıştır.

c. Saklama Kapları:

Bakraç: Bakırdan yapılan, düz dipli, derin, üstten hareketli yarım daire biçimli kulplu, kapaklı ya da kapaksız taşıma kaplarıdır. Bu kaplarda süt, yoğurt, yağ, hoşaf, bal, pekmez gibi yiyecek maddeleri bulundurulur veya taşınır. Anadolu'da yaygın kullanılan kaplar arasındadır. Konya'da helke olarak adlandırılan bakır bakraçlar dergâhta da kullanılmış olmalıdır. Ancak günümüze dergâhtan nakledilen eserler arasında bakraçla karşılaşmamıştır. Teşhirde yer alan örnek (env. No: 1096) 1948 yılında müzeye kazandırılmıştır. Kazıma tekniği ile bitkisel ve geometrik bezemeler bulunmaktadır. Üstten hareketli tek kulpludur. Taban gövdeye kenetle, kulplar ise gövdeye perçinle birleştirilmiştir.

d. Su Kapları:

Bardak (maşrapa): Su içmek için kullanılan bakır, pirinç, ağaç, toprak veya camdan yapılan kaptır. Dergâhtan ulaşan maşrapalar pirinç, bakır ve camdan yapılmışlardır. Bakır eserler dövme tekniği ile yapılmıştır. Bazı örneklerde kazıma tekniği ile ya-



zılarla karşılaşılmaktadır. Bazı eserlerde (env.no: 3820) kazıma ve Arap harfleri ile “Matbah-ı Şerife mahsustur” veya “ Dergâh-ı Şerif hücceratına mahsustur” ibareleri mevcuttur. Bir örnekte ise (env. No: 3821) “Vakf-ı matbah-ı Şerif Hz. Mevlâna Celaleddin Rumi hazretlerinin furgan yamağı el fakirü'l Mevlevi derviş Kâmil. Sene 1297 (M. 1879)” yazısı okunmaktadır.

Pirinçten yapılan maşrapada (env. No: 3593) kazıma tekniği ve Arap harfleri ile “Vakf-ı bende-i Mevlevi mir Ahmet Şevki 1275 (M. 1858)” yazısı okunmaktadır.

Testi: Toprakta yapılan su kabıdır. Konya'nın yakın yerleşim yerlerinde Sille-Doğanhisar 'da testi için uygun toprak ve atölyeler halen bulunmaktadır. Suyu soğuk tutması ve doğal bir malzemeden yapılmış olduğundan Konya evlerinde yaygın olarak içinde bol miktarda su bulundurmak için kullanılan küp ve testiler dergâhta da kullanılmış olmalıdır.

Küpün içerisinden su maşrapa ile alınmaktadır. Ancak günümüze dergâhtan nakledilen eserler arasında testi veya küpe rastlanmamıştır.

Güğüm: Yüksek veya düz tabanlı, geniş karınlı, dar boyunlu, dar ağızlı, tek veya çift kulplu ve kapaklı bir kaptır. İçerisine suyun yanı sıra süt, pekmez, kahve koymaya yarayan geleneksel kaplarımızdan birisidir. Dergâhtan ulaşan güğümler su taşımaya ve su bulundurmaya mahsustur. Bakırdan yapılan güğümler süslemesizdir. Teşhirde bulunan ve el yüz yıkamaya mahsus güğümler Topkapı Sarayı'ndan devredilen eserlerdir.

İbrik: El yıkamak, abdest almak için kullanılan su kaplarıdır. Ayrıca kahve koymaya mahsus kahve ibrikleri de dergâhta kullanılmıştır (env.no: 3859) İbrikler genellikle yüksek veya düz ta-



Muhtelif mutfak eşyaları

banlı, iç bükey silindirik gövdeli, dar-profilli boyunlu, kapaklı ve emziklidir. Pirinç bir ibrik üzerinde (env.no: 3823) kazıma tekniği ve Arap harfleri ile "Vakf-ı bende-i Mevlevi mir Şevki. Sene 1275 (M. 1858)" ibaresi okunmaktadır.

Tas: Bakırdan veya pirinçten yapılan ve su içmek için kullanılan küçük kaptır. Dergâhta küçük su taslarının kullanıldığını günümüze ulaşan eserlerden anlamaktayız.

Yukarıda belirtilen kapların dışında dergâh'tan nakledilen kaplar arasında kahve değirmeni, kahve kutusu, ateş karıştırmak için maşa, kazanların altına koymak için sacayağı, dışında ısınmak ve kahve pişirmek için mangal, aydınlatmak için petrol lambası da bulunmaktadır. Konya evlerinde kullanıldığını bildiğimiz, ancak günümüzde dergâhtan ulaşmayan ve bugün sergilemede yer alan cezve, fincan, kahve tepsisi, v.b kaplar da kullanılmış olmalıdır.

2. Mutfak Kaplarında Kullanılan Malzemeler:

Konya Mevlâna Dergâhı matbahında kullanılan kapların yapındaki malzemeler şu şekilde gruplandırılabilir:

a. Metal malzeme: Metalden yapılan kapların büyük çoğunluğunun bakırdan yapıldığı görülmüştür. Bakır kapların büyük çoğunluğu kalaylıdır. Doğrudan ateşle temas eden kapların dış kısmı kalaysız ve kalayı zamanla isten kararmış, iç kısımları ise sağlık açısından kalaylı olarak kullanılmıştır. Bakır dışında pirinç, tunç ve demir de kullanılmıştır. Genellikle havan, kahve değirmeni gibi kaplarda pirinç, ısıtma araçlarında (mangal, maşa, sacayağı vb.) havan eli'nde demir malzemenin kullanıldığı tespit edilmiştir.

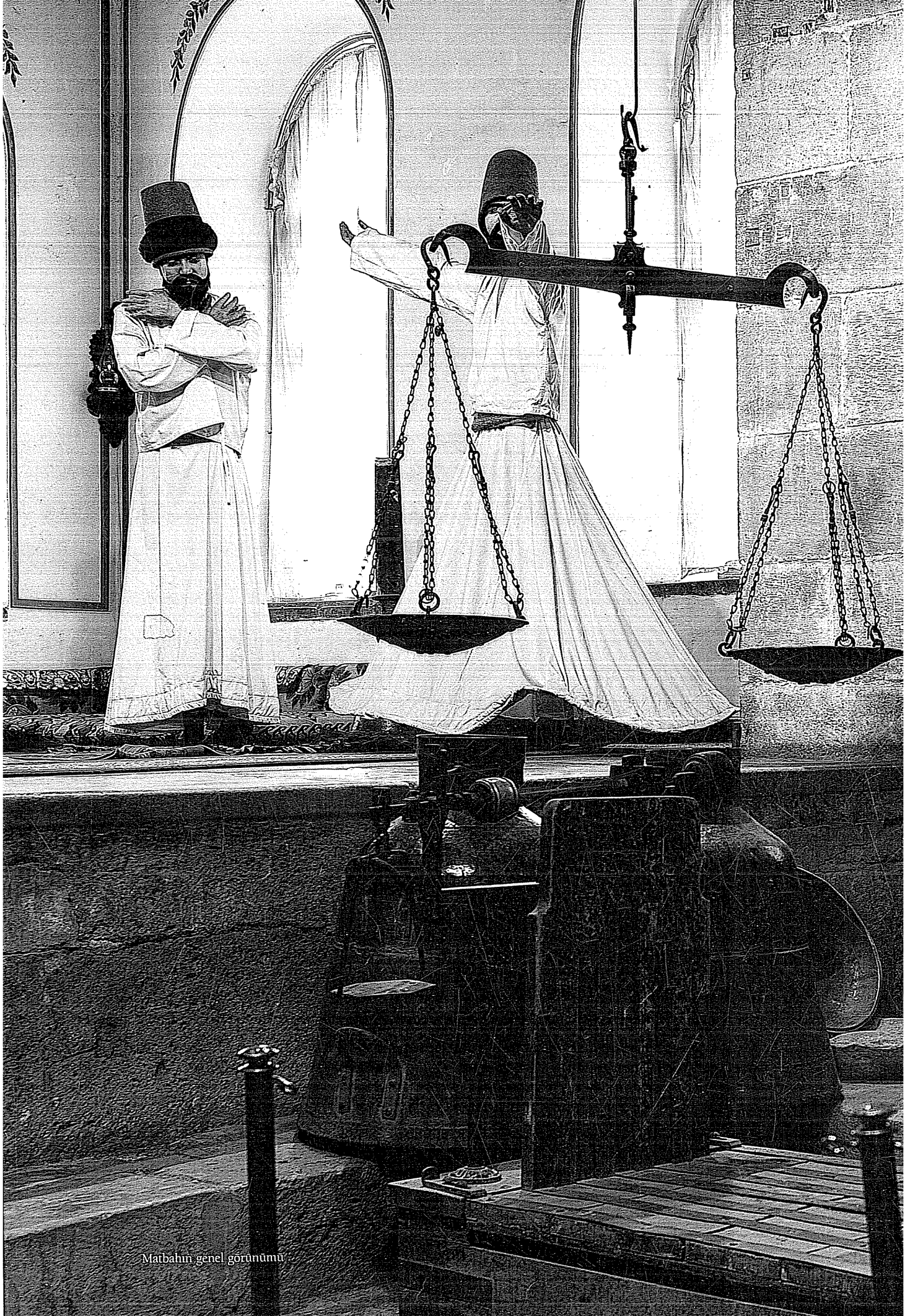
b. Ağaç malzeme: Kaşık, kepçe, sofr (somat) gibi birçok mutfak eşyasında ahşap tercih edilmiştir. Ağaç malzemede yaygın olarak şimşir kullanılmıştır.

c. Toprak-taş malzeme: Bardaklarda cam, sahanlarda porcelen malzeme kullanılmıştır. Küp, testi, gibi mutfak kaplarında da kullanılmış olmalıdır.

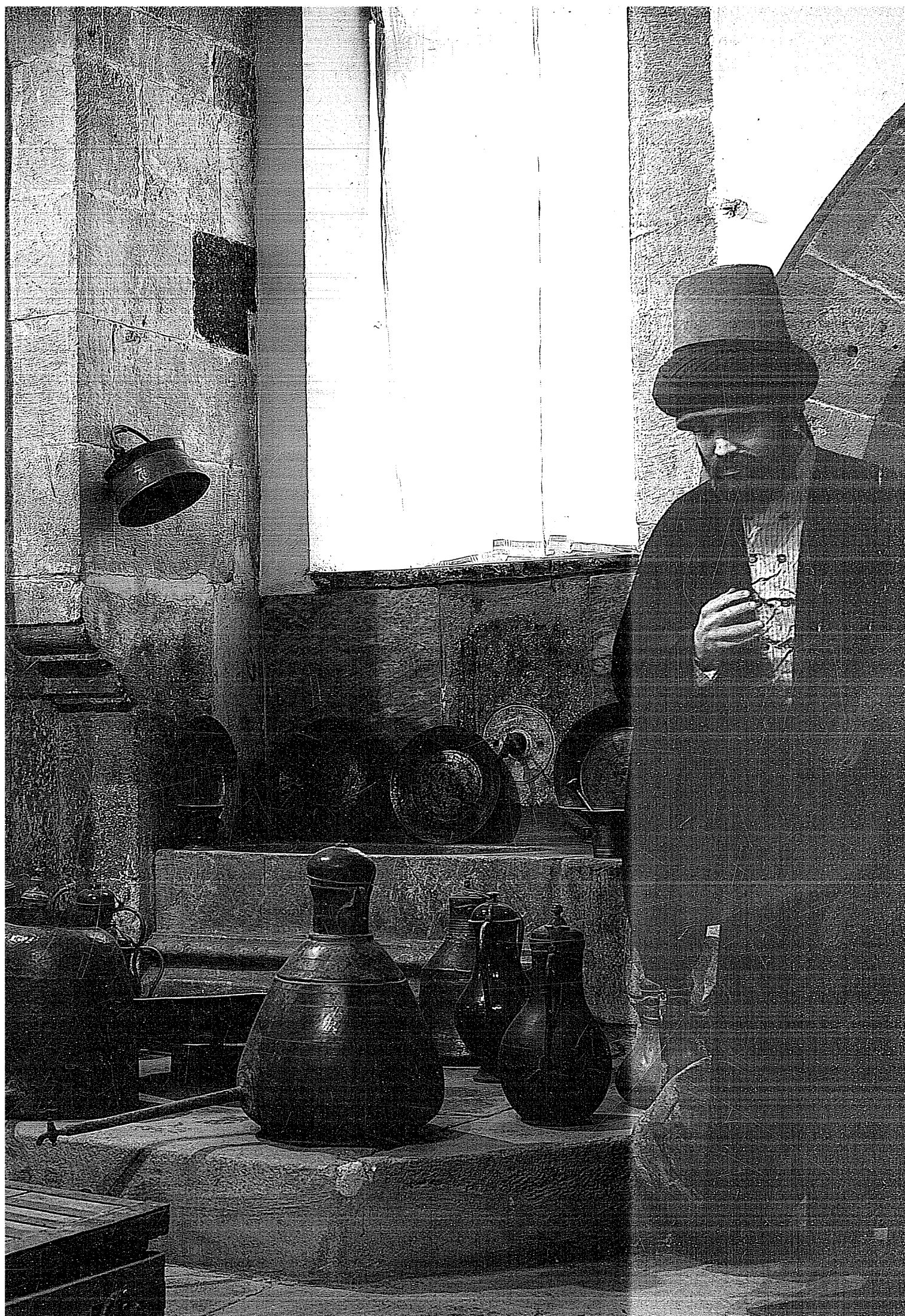
3. Teknik:

İncelenen bakır kaplarda genellikle yapım tekniği olarak dövme tekniği uygulanmıştır. Dövme tekniği doğal madenlerin keşfedilmesiyle kullanılmaya başlayan en eski yapım tekniğidir. Dergâh kaplarının tutamak, kulp, emzik ve kapaklarında döküm tekniğinin de uygulandığı görülmüştür. Dökülen ve dövme ile yapılan kapların daha güzel görünmesi ve yüzeyindeki pürüzlerin giderilmesi için tornada çekme ve perdahlama teknikleri de uygulanmıştır. Bakır kapların parçalarının birleştirilmesinde kaynak, perçin ve kenetleme ile bazı tamirlerde lehim görülmektedir. Süsleme tekniği olarak kazıma yaygındır. Kazıma; ucu keskin çelik kalemlerle açılan yivlerdeki madenin kesilerek çıkarılması ile gerçekleştirilen süsleme tekniğidir. Bunun yanı sıra ka-





Matbahın genel görünümü



bartma tekniği de şerbet kazanı gibi bazı kaplarda kullanılmıştır. Ağaç malzemedен yapılan kaplarda tornada çekme, oyma, yontma teknikleri uygulanmıştır. Kaşıklarda boyama tekniği görülür. Diğerleri süslemesizdir. Toprak kaplarda çarkta biçim verme tekniği uygulandığı, üzerlerinin sırlı olduğu görülür.

4. Süsleme Programı:

Anadolu'nun hemen her yöresinde görüldüğü gibi Konya Mevlâna dergâhında bulunan mutfak kaplarında da doğrudan ateşle temas eden kaplarda süsleme görülmezken, sini, lenger, tepsi, bakraç, tas, sahan gibi sunu ve taşıma kaplarında süslemeyle karşılaşılmaktadır. Mutfığa ait süslemeli kapların bezeme programında genellikle sini, şerbet kazanı gibi kaplarda bütün yüzeye yayıldığı görülmüştür. Lenger, sahan, tas gibi servis kaplarında süslemenin dış yüzeyde veya yemeğin konulmadığı alanlarda belirli motiflerin belirli aralıklarla sıralanması şeklinde bezeme kompozisyonunu oluşturduğu söylenebilir. Süslemede seçilen motifler arasında bitkisel bezeme ağırlıktadır. Dal, yaprak, nar, nar dalı, servi en çok görülen motifler olurken, geometrik bezemede zencerek, üçgen, zigzag, kırık çizgi, dörtgen ve daireler dikkati çeker. Yazılı bezeme oldukça yaygındır. Yazılar genellikle vakfeden kişilerin adları ve tarihler şeklindedir. Dergâha ait olduğunu belirten ibarelerle de karşılaşılmaktadır. Yazılı bezemede sülüs tarz yaygındır.

5. Tarihlendirme:

Mevlâna Müzesinde incelediğimiz ve tamamı dergâhtan nakledilen kapların kitabeli olanları küçük bir grubu oluşturmakta-



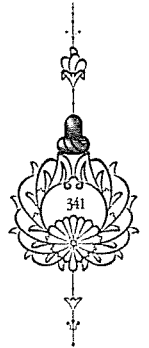
Sahan örnekleri



dır. Kitabeli olan kapların büyük çoğunluğu 19. yüzyıl ortalarına aittir. Ancak en erken örnek 1117 H. (M. 1705) tarihli bakırdan yapılmış kahve kutusu, en geç örnek ise 1326 H. (M. 1908) tarihli şimşirden yapılan kaşıktır. İncelediğimiz ve kitabesi olmayan kapların büyük çoğunluğu form, kompozisyon ve motif açısından 19. yüzyıla tarihlendirilebilir.

SONUÇ

Mevlevi tekkelerinde temel eğitimin verildiği matbahlar Asitane denilen büyük dergâhlarda bulunurdu. Çile çıkarılan ve dolayısıyla derviş yetiştiren asitanelerin matbahları, mekân olarak Mevlâna Dergâhının matbahından esinlenmişlerdir. Ocaklar, somat, sema talim yeri, kiler, çeşme gibi unsurlar matbahın önemli bölümleridir. Matbah canları burada aşçı başı (ser tabbah) ve matbah dedesinin (aşçı dede) nezaretinde 1001 gün çileyi çıkarırdı. Bu süreçte Mevlevi öğretisinin temel kitaplarını okur, sema talimi yapar ve kendisine verilen görevleri yerine getirirdi. Tekkeler kapatıldıktan sonra matbah mekânları ve matbahlarda kullanılan kap kacak ve diğer etnografik eşya bir bütün koleksiyon halinde korunamamıştır. Türkiye’de kataloğu yapılan 25 Mevlevihaneden sadece Mevlâna Dergâhı, İstanbul Yenikapı ve Afyon Mevlevihanelerinin matbahları günümüze gelmiştir (Tanrıkorur, 2000, 307). Anlaşıldığına göre tekkeler kapanırken taşınabilir ve değerli oldukları için matbahdaki kullanım eşyaları dağılıp gitmiştir. Bu araştırmada incelediğimiz Mevlâna Dergâhı Matbahında sergilenen kapların bir kısmı başka müzelerden Konya Müzesi’ne nakledilmiştir. Ancak 16. yüzyılda eğitim ve öğretimi değişmez kurallara bağlanan Mevlevi dergahında, eğitim, edep ve er-



kanın kalbi olan matbahda bulunan kapların kullanımında bir hiyerarşi olmalıdır. Şüphesiz diğer tarikatlarda olduğu gibi matbahın en kutsal kabı dergah kazanıydı (Kayaoğlu, 1981, 191-196). Burada tanıttığımız kaplarla, Hanya Mevlevihanesi vakfiyesinde yar alan kapların listesi (Kara, 2006, 98-99) Mevlevi Mutfak etnografyası hakkında bir fikir vereceği kanısındayım.

Mevlevi dergahlarında matbah, sadece eğitim, sema talim yeri değil, aynı zamanda dünya nimetlerinin hazırlanıp pişirildiği ve tekke mensuplarının karınlarının doyurulduğu, dolayısıyla çeşitli etnografik malzemenin kullanıldığı yerdir. Kullanılan kapların form, malzeme, teknik ve süsleme bakımından dönemin özelliklerini yansıttıkları ve önemli örnekler oldukları görülmektedir.

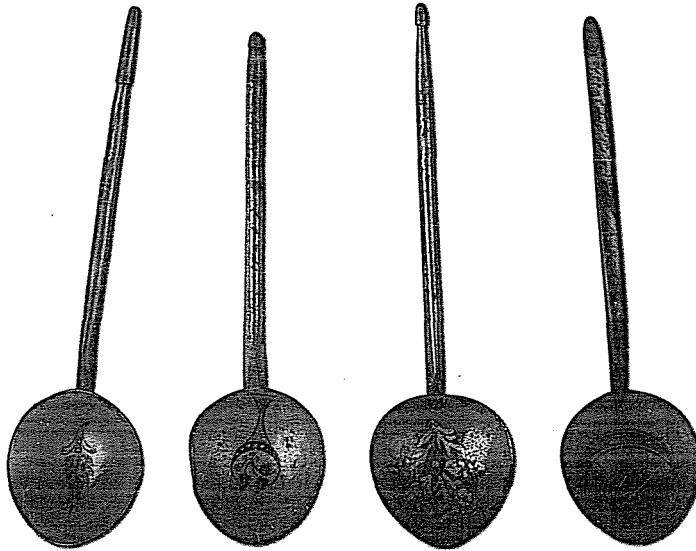


Mevlâna Müzesindeki şamdan



KAYNAKLAR

- Çıpan, Mustafa, "Mevlevilikte Seyr-i Sülûk, MCR İnsanlığın Aynası", Konya, 2004, s. 185-194.
- Erol, Erdoğan, Mevlâna'nın Hayatı, Eserleri ve Mevlâna Müzesi, Konya, 2004.
- Erol, Erdoğan, "Pazarcı Maşası", Müze, Konya, 2004, Sayı: 10-11, s. 9-12.
- Gölpınarlı, Abdülbaki, Mevlâna'dan Sonra Mevlevilik, İstanbul, 1983.
- Gölpınarlı, Abdülbaki, Mevlevi Adab ve Erkânı, Konya.
- İzbudak, Veled Çelebi, Hatıralarım, İstanbul, 1946.
- Kara, İsmail, Hanya- Girit Mevlevihanesi, İstanbul, 2006,
- Karpuz, Haşim, "Mevlâna Dergahı'nın Mimarisi", Konya'dan Dünyaya Mevlâna ve Mevlevilik, Konya, 2002, s. 221-228.
- Karpuz, Emine, Anadolu'da Türk Mimarisi ve Madeni Kullanım Eşyaları (18-20.yy), Konya, 1996 (Basılmamış doktora tezi).
- Kayaoglu, G., "Bir Bakır Dergah Kazanı", Sanat Tarihi Yıllığı, Sayı: IX-X, İstanbul, 1981, s. 191-196.
- Koşay, Hamit Z., "Mevlevilikte Matbah Terbiyesi" (Yeni harflerle aktaran: Sefa ODABAŞI), Mevlâna, Konya, Büyükşehir Belediyesi Yayını, 2004, s. 201-208.
- Küçük, Sezai, Mevleviliğin Son Yüzyılı, İstanbul, 2003.
- Küçük, Sezai, "Ben Dervişim Diyene", Keşkül, Sayı: 5, s. 1-9.
- Odabaşı, Safa, "Dergah Kilerine Ait 1317 (1899-1900) Tarihli Emtia-i Taamiye Defteri", X. Milli Mevlâna Kongresi I, Konya, 2002, s.265-274.
- Özönder, Hasan, "Mevlevi Dergahlarında Mutfakın Önemi ve Ateşbaz Makamı", Konya'dan Dünyaya Mevlâna ve Mevlevilik, Konya, 2002, s. 179-184.
- Tannıkorur, Barihüda, Türkiye Mevlevihaneleri, Konya, 2000 (Basılmamış Doktora Tezi).



Tahta kaşıklar





Somattan bir görünüm