

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/347046572>

MEVLEVİHANENİN KALBİ MATBÂH-I ŞERİF: ÖNEMİ VE MEKÂNSAL ÖZELLİKLERİ

Book · December 2020

CITATIONS

0

READS

156

3 authors, including:



[Yılmaz Seçim](#)

Necmettin Erbakan Üniversitesi

55 PUBLICATIONS 53 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



[Ayşe Büşra Madenci](#)

Necmettin Erbakan Üniversitesi

22 PUBLICATIONS 42 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



peynirli tatlıların kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi [View project](#)



gastronomy, cheese dessert [View project](#)

AŞÇI DEDE
ATEŞBAZ-I VELİ

AŞÇI DEDE ATEŞBAZ-I VELİ

Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 418

ISBN: 978-605-389-0

SERTİFİKA NO: 21473

Konya B y k    r Belediyesi Adına Sahibi
U ur İbrahim ALTAY

Editörler
Eshabil YILDIZ
Dr. Yılmaz SEÇİM
Dr. Sercan ARAS
Seda YETİMO LU

 n Hazırlık
A.Yasin CANDAN

Baskı-Cilt:

Yapım:



Konevi Mah. Alay Cad. No:11
Meram / Konya
Tel : 0 332 355 55 52
www.konyakultur.com.tr

Aralık
2020
KONYA

AŞÇI DEDE
ATEŞBAZ-I
VELİ



MEVLEVİHANENİN KALBİ MATBÂH-I ŞERİF: ÖNEMİ VE MEKÂNSAL ÖZELLİKLERİ

İrem ÇAFA

*Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Konya, Türkiye,
cafairem@gmail.com*

Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM

*Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye,
ysecim@erbakan.edu.tr*

Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Büşra MADENCİ

*Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye,
bmadenci@erbakan.edu.tr*

Giriş

Toplumların beslenme alışkanlıkları günümüze gelene kadar halkın dini görüşü, adetleri, gelenekleri ve coğrafi özellikleri gibi etkenlere bağlı olarak farklılıklar göstermektedir. Bu faktörlere göre de toplumların birbirlerinden farklı mutfak kültürleri ve yapıları ortaya çıkmaktadır (Ceylan ve Yaman, 2018:2173). Mutfak kültürü oluşumunda en büyük etkenlerden biri olan din unsuru özellikle Türk mutfak kültürüne bakıldığında önemli bir konumdadır. Mutfak yapısında din faktörünün etkileri yeri geldiğinde coğrafi özelliklerin ve iklim şartlarının önüne geçmektedir. İslamiyet’le birlikte gelen dini kurallar, helal ve haram kavramları Türk mutfağındaki beslenme alışkanlıklarına yön vermektedir (Közleme, 2012:1-3).

En eski mutfak kültürlerinden biri kabul edilen Türk mutfak kültürü, tarih öncesi dönem, Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyet Dönemi'nden etkilenecek gelişmiş bir mutfak yapısına sahiptir (Büyükipekçi, 2019:1). Türk mutfak kültürünün bir parçası olan Mevlevi mutfağı da özellikle İç Anadolu Bölgesinde 13. yüzyıldan günümüze halen özelliklerini yansıtmakta olup Mevlevilik döneminde mutfağa ne kadar önem verildiğini gözler önüne sermektedir. Mevlevi kültürünün temeli Mevlana Hazretleri'nin öğretilerine dayanmaktadır. Verilen eğitimin mutfakta başlamasıyla birlikte Mevlevilik anlayışı, geniş adap ve mutfak kuralları çerçevesinde oluşturulmuştur (Ertaş, Bulut Solak ve Kılınç, 2017: 53-54).

Mutfak, mimarlık tarihi boyunca yemek pişirilen mekân ve evin en önemli bölümü olarak ele alınıp inşa edilmiştir. Mekânsal açıdan bakıldığında ise mutfak, toplumlarda sadece yemek yenilen bir alan değil aynı zamanda oturma ve sohbet edilebilen yer olarak da görülmektedir. Ancak dergâh mutfaklarının farklı işlevleri de bulunmaktadır. Örneğin; Mevlevihanelerde mutfak bu özelliklerinin dışında bir eğitim alanı olarak kullanılmıştır (Odabaşı, 2001; 11-12).

Mevlevilik anlayışının icra yeri olan Mevlevihaneler, amacı insanı olgunlaştırıp pişirmek, onlara yol göstermek, nefis terbiyesi vermek olan eğitim yeridir. Mevlevihanelerde önemli bir yere sahip olan Matbâh-ı Şerif (mutfak) de, derviş adaylarının Allah yolunda ilk tasavvuf eğitimlerini aldıkları çilehanedir. Dervişlere verilen bu eğitimden sorumlu kişi ise Ateşbâz-ı Veli yani Aşçı Dede'dir. Eğitim veren aşçı dede olmasının yanı sıra Ateşbâz-ı Veli'nin ilk görevi mutfağın idaresi, giderleri, muhasebesi ve bütün sorumluluğunu üstlenmektir (Aksoy, Akbulut ve İflazoğlu, 2016:97).

Dervişlerin 1001 günlük çilelerini doldurdukları Mevlevi dergâhlarının en önemli bölümü olan Matbah-ı Şerif; ocaklar, saka postu, somathane ve sema talim yeri olarak dört bölüme ayrılmaktadır (Azsöz, 2016; 34). Mevlevi dergâhlarında kullanılan araç gereçlere bakıldığında ise lokma, kahve, pilav gibi yiyeceklere önem verildiği görülmektedir. Aynı zamanda yemek kültürleri, sofrada adapları ve neler tükettikleri hakkında bilgi sahibi olmak mümkündür (Tekin, 2014:58). Mevlevilik döneminde ve dergâhlarda kullanılan kap kacaklar diğer mutfak araç gereçleri günümüzde modernize edilmiş halleriyle halen kullanılmakta olup Mevlevi kültürünün izleri özellikle İç Anadolu Mutfağının her alanında karşımıza çıkmaktadır.

Yöntem

Yapılmış olan derleme çalışmasının amacı, Mevlevilikte tasavvuf eğitimin ana merkezi olan ve mevlevihanelerin kalbi sayılan Matbah-ı

Şerif'in mekânsal yapısını analiz etmek, ayrıca Mevleviler'in sembolik anlamlar yüklediği ve törenler eşliğinde pişirdikleri yemekleri, bu yemeklerin yapımında kurulan sofralarda kullanılan araç gereçleri ve taşıdıkları anlamları irdelemektir. Bu amaçlar doğrultusunda, günümüze kadar yapılan çalışmaların ve dokümanların bir kısmı içerik analizi yöntemiyle incelenmiş olup betimsel ve tarihsel araştırma deseni çerçevesinde Mevlevi mutfak kültürü hakkında nitel bir kaynak oluşturması hedeflenmiştir.

Bulgular

Mevlânâ ve Mevlevilik

Düşünce anlayışı ve eserleriyle Anadolu Türkleri'nin kültür oluşumunda ve dini yaşantılarında büyük izler bırakan Mevlânâ Celâleddin Rûmî, 13. yüzyılda yaşamış olup bulunduğu dönemi aşan düşünce yapısı ile evrenselleşmiş bir Türk-İslam âlimidir (Çelik, 2002:21). Mevlana Celâleddin Muhammed, 30 Eylül 1207 yılında Belh'te doğmuştur. Mevlana Hazretlerinin asıl adı Muhammed'tir. İslam âleminde kişiye duyulan saygıyı belirtmek için kullanılan "efendimiz" anlamına gelen "Mevlânâ" ismi layık görülmüş ve Mevlana Celaleddin Muhammed ömrü boyunca bu isimle anılmıştır. Mevlânâ Hazretleri, yaklaşık 5 yaşındayken ailesi ile birlikte Belh'ten ayrılıp Hicaz'a, oradan da Anadolu topraklarına gelmiştir. Şam üzerinden Karaman'a geldikten sonra bütün İslam âleminde tanınmış olan babası Bahâeddin Veled, 1228 yılında o zamanın Selçuklu Sultanı Alâeddin Keykubat'tan davet almış ve daveti geri çevirmeyip Konya'ya yerleşmiştir. Mevlânâ Hazretleri'nin doğduğu toprak Belh olsa da, hayatı boyunca Konya'da yaşamış ve Konya kültürünü benimsemiştir (Küçükbezirci, 2013; 21).

Mevlânâ Hazretleri'nin babası Bahâeddin Veled, Konya'ya geldiği günden itibaren başta Sultan Alâeddin olmak üzere zamanın ileri gelenleri ve halk tarafından verdiği vaazlar ve dersler sayesinde büyük ilgi, saygı ve sevgi görmüştür. Ancak, etrafında bulunan insanları tasavvufi bilgileriyle aydınlatan ve onlara yol gösteren Bahâeddin Veled, 24 Şubat 1231 yılında vefat etmiştir. Bu üzücü olaydan sonra babasının vasiyeti ve halkın ısrarcı olmasıyla Mevlânâ Hazretleri, babası Bahâeddin Veled yerine ders vermeye başlamıştır. Kaynaklara ve rivayetlere bakıldığında ise yüzlerce öğrencisi ve onun izinden yürüyen binlerce müridi olduğu bilinmektedir (Tasavvuf, 2007; 323).

Mevlânâ Hazretleri İplikçi Medresesi'nde vaazlar vermeye devam ederken 15 Kasım 1244 tarihinde Şems-i Tebrizi ile tanışmış ve birlikte kendilerini Hakk'a vererek günlerce, gecelerce süren derin sohbetlere dalmıştır. İlahi aşk ile dolu bu zamanlar, 1248 yılında Şems'in gi-

dişiyle son bulmuştur. Bazı kaynaklar Şems'in kaybolduğunu ve bir daha Mevlânâ Hazretleri'nin onu bulamadığını söylese de, bazı kaynaklar da onun aniden öldüğünü belirtmektedir. Mevlânâ Hazretleri, Şems'in gidişinin ardından uzun yıllar inzivaya çekilmesine rağmen sonra ki yıllarda Selâhaddin Zerkubi ve Hüsâmeddin Çelebi ile birlikte ilim dolu ilahi yolculuğuna devam etmiştir. Kaleme aldığı en büyük eseri olan Mesnevi'yi bu dönemde yazmış olup, yaşamı boyunca kaleme aldığı Divân-ı Kebir, Rubayyât, Mecâlis-i Seb'a ve FihîMaFih'i toplumlara miras bırakmıştır. Hayatını ve yaşadıklarını "*Hamdım, piştim, yandım.*" sözleriyle anlatan Mevlânâ Hazretleri, deva bulunamayan bir hastalığa yakalanmış ve tüm çabaların çaresiz kalmasıyla 17 Aralık 1273 Pazar günü ölmüştür. Mevlânâ Hazretleri yaşamı boyunca Allah'a kavuşacağı günü beklemiş ve ölüm gününü yeniden doğuş günü olarak kabul etmiştir. Bu sebeple ardında kalanlara ölüm gününün "düğün günü" anlamına gelen "Şeb-îArus" adıyla anılmasını ve arkasından ağıtlar yakılmamasını vasiyet etmiştir (Antoloji.com, Kültür ve Sanat, 2004; Tasavvuf, 2007; 325).

Mevlânâ Hazretleri'nin ölümünden sonra, onun öğretilerine uyan herkes dostu Hüsâmeddin Çelebi'nin etrafında toplanmıştır. Ölüm gününe kadar bu öğretiler doğrultusunda devam eden Hüsâmeddin Çelebi'nin ardından ise, Mevlânâ Hazretleri'nin oğlu Sultan Veled onun yerini almıştır (Kara, 2006:9). Mevlânâ Hazretleri Mevlevilik kültürünün düşünce yapısını oluşturmuş ve temellerini atmış olsa da bu topluluğun kuruluşu oğlu Sultan Veled tarafından 13. yüzyılın sonlarında gerçekleştirilmiştir (Arapoğlu, 2010:2). Mevlânâ türbesini yaptıran ve böylece Mevlânâ Hazretleri'nin yolunda ilerleyen kişilerin etrafında toplanmasını sağlayan Sultan Veled, Mevlevilik tarikatının kuruluşunu bu sayede başlatmıştır. Toplumun ileri gelenleri ve idarecileriyle iyi ilişkiler içerisinde olduğu için o dönemde kurulmuş olan vakıflar ve dernekler de türbelerin yapım aşamalarında maddi ve manevi yardımları ile destek olmuştur. Mevlevilik anlayışını Konya dışına taşımak ve Anadolu topraklarına yaymak isteyen Sultan Veled, tarikatın adetlerini, kurallarını ve törenlerini inceleyerek sabit bir hal alması için çalışmış, aynı zamanda Amasya, Kırşehir ve Erzincan'a halifeler göndererek Mevlevi tekkeleri yaptırmıştır (Küçük, 2000:25).

İlerleyen zamanlarda Mevlevilik anlayışı genişleyerek Sivas, Tokat, Bayburt, Erzurum, Tebriz, Kastamonu, Denizli, Kütahya, Birgi (İzmir'in Ödemiş ilçesinde bir köy) gibi farklı Beyliklerin yönetimi altında olan şehirlere taşınmış ve bu bölgelere zaviyeler açılmıştır. Sultan Veled'in yapmış olduğu bu hamlelerle Mevlevilik, 14. yüzyıl Anadolu topraklarında büyük bir kesimin tanıdığı, bildiği ve dâhil olmak istediği bir "yol" halini almıştır (Kara, 2006:9). Sultan Veled ve onun oğlu olan Ulu Arif Çelebi döneminde Mevlevilik kültürünün kuralları ve

kılık kıyafetleri de tespit edilmiştir. 15. yüzyılın ilk yarısında tam anlamıyla oluşturulan Mevlevilik, değişmez kurallarıyla kurulmuş ve yayılmıştır. Konya’da kurulan dergâhtan yürütülen merkeze bağlı yönetim anlayışı sayesinde yayılışı boyunca çizgisini korumuş ve kendi içinde farklı kollara ayrılmadan, siyasi olaylara karışmadan, sosyal düzeni bozmadan yayılmaya devam etmiştir (Tanrıkorur, 2000:61-63).

Mevleviliğin özellikle 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı sultanlarından ve önemli devlet adamlarından ilgi görmeye başlamasıyla seçkin kimseler tarafından da kabul gören bir tasavvuf kültürü olduğu anlaşılmaktadır. Bu yüzyılda Mevlevilik, köylere kadar yayılmış ve Anadolu’da halkı sadece Mevlevilerden oluşan köyler kurulmaya başlanmıştır. 16. yüzyılın sonlarına doğru ve 17. yüzyıl boyunca Mevlevilik kültürü gittikçe büyümüş, beyler, paşalar ve vezirler tarafından desteklenmiş, yüksek mevkilerde bulunanların sağladığı imkânlarla varlığını devam ettirmiştir. Genel anlamda Mevlevilik, Osmanlı Devleti’nin modernleşme hareketlerinin yapıldığı 18. yüzyılın son dönemleri ve 19. yüzyıl boyunca devlet ve toplum yapısında önemli bir tasavvuf anlayışı olarak görülmüştür. (Bölükbaşı, 2011:20).

Mevlevilik anlayışının genel sistemine ve yapısına bakıldığında; Mevlevi dergâhlarında “postnişin” (başta olan, post’a oturan kişi) olmak babadan oğluna geçmiş, oğlu yoksa da dergâhta ileri gelen bir dervişe bu görev verilmiştir. Ancak bu karar alınırken merkez dergâh olan Konya’daki Çelebi Efendi’nin onayına ihtiyaç duyulmuştur. Ayrıca Mevlevilik diğer tarikatlarla kıyaslandığında bu tasavvufi yola yönelenlerin o tarikatların üyelerine göre sayılarının daha az olduğu görülmektedir. Bunun sebebi olarak da kuruluşundan itibaren benimsemiş olduğu tasavvufi kültürün ve kuralların daha seçkin kesime hitap etmesi olduğu düşünülmektedir. Mevlevilik, aynı zamanda halkın her daim yanında durmuş ve yardıma ihtiyaç duyan herkese sorgusuz yardımda bulunan bir tarikat olmuştur (Haksever, 2007:145).

1925 yılında tekke ve zaviyeler kapatılmış olsa da, Mevlana Türbesi “Asâr-ı Atika Müzesi” (Eski Eserler Müzesi) adı altında 1926’da çıkarılan kanuna göre halkın ziyaretine açılmıştır. Halen yapılmakta olan ve Mevlânâ Hazretleri’nin ölüm yıldönümünde düzenlenen törenler ilk olarak 1946 yılında Konya’da ve Ankara’da küçük çaplı bir konferans ile başlamıştır. Tekke ve zaviyelerin kapatılmasından sonra yasaklanan sema ayinleri 17 Aralık 1954’te Konya ve İstanbul’da yapılan sema gösterisi ile yeniden başlamıştır. Mevlânâ Hazretleri’nin ölüm günü olan bu tarihte sema gösterilerinin ve konferansların düzenlendiği anma törenleriyle her sene ölüm yıldönümü kutlanmaktadır (Tanrıkorur, 2000:66).

Mevlevihaneler ve Özellikleri

Mevlevihaneler, “Mevlevilerin evi” anlamına gelir ve Mevlevilik kültürünün icra yerleridir. Kuruluşlarından itibaren Mevlevihanelerde Mevlânâ Hazretleri’nin hayatı anlatılmış, fikir ve düşünceleri yansıtılmış, onun yolunda ilerlemek isteyenlere Mesnevisi okutulup öğretilmiştir. Bir terbiye ve eğitim ocağı olarak görülen Mevlevihanelerin temel amacı, insanı maddi ve manevi olgunluğa erdirmek olmuştur (Mermer, 2014:1249).

Tanınmaya başladığı ilk dönemde Mevlevilik, merkezi Konya olan ve çevresinde bulunan Kütahya, Amasya gibi şehirlerin köy ve kasabalarında kurulmuş bir inanç merkezi olmuştur. Osmanlı Devleti’nin hâkimiyet alanını genişletmesiyle, Mevlevilik anlayışının inanç merkezleri de köyler ve kasabalarla sınırlı kalmayıp şehir merkezlerinde de kurulmaya başlamıştır. Osmanlı Devleti’nin hüküm sürdüğü süre boyunca Anadolu, Balkanlar, Ortadoğu, Arabistan ve Afrika’nın kuzey bölgesine kadar giden geniş alanlara yayılmıştır (Mermer, 2014:1248). Mevlevilik, kuruluşundan itibaren ilerleme hareketlerine devam etmiş ve 90 civarı tarikat merkezi kurulmuştur. Tarikat merkezlerinin kuruldukları yerlere bakıldığında zaman, çoğunlukla yaşanan dönem için ticari merkez olarak bilinen ve bu merkezlerle bağlı yollar üzerindeki şehirlere kuruldukları görülmektedir (Arapoğlu, 2010:4).

Mevlevilik anlayışının en önemli unsuru ve Mevleviliğe gönül vermiş dervişlerin buluşma noktası olan Mevlevihaneler, kapasite ve işlev açısından “asitâne” ve “zâviye” olarak ikiye ayrılmaktadır. Dervişlerin çile çıkardıkları, 1001 günlük eğitim gördükleri ve “dede” unvanını aldıkları Mevlevihanelere “asitâne” veya “astâne” denilmektedir (Tanırkorur, 2000:69).

Kelime anlamına ve köküne bakıldığında Farsça’da “kapı eşiği, kapının dibi, eşik yanı” anlamında kullanılan “astân” kelimesinden türetilmiş olan asitâne, Osmanlı Devleti döneminde faaliyetini sürdürmüş tarikatların veya onlara bağlı tarikat kollarının merkezi konumunda bulunan tekkelerin genel ismi olarak kullanılmıştır. Mevlevilik anlayışındaki asitânelere bakıldığında diğer tarikatlardan farklı olarak, 1001 günlük çilenin çıkartıldığı, zaviyelere göre daha geniş yapılmış ve dervişlere verilen eğitim için tasarlanmış dergâhlardır. Asitânelerde “matbah terbiyesi” denilen bir eğitim uygulanmıştır. Verilen bu eğitimle halkın her sınıfından 25 yaşını geçmemiş, ailesinin rızasını almış, askerlik görevini yapmış, hiç evlenmemiş, kronik ya da bulaşıcı bir hastalığı bulunmayan, akıl sağlığı yerinde kişiler, “Matbâh-ı Şerif” denilen bölümde “çilekeş can” adını alarak yetiştirilmiştir (Küçük, 2000:34).

Asitânelerden daha küçük Mevlevi tekkelerine de “hücre, küçük

oda” anlamına gelen “zâviye” adı verilmiştir. Zâviyeler yapısı ve işlevi açısından asitânelerden küçük oldukları için zaviyelerde bulunan dervişler de Mevlevî tarikatı içinde mevki açısından asitânelerdeki dervişlere göre daha aşağıda sayıldığı gibi zaviyelerde yapılan hizmetler de çile çıkartmak olarak sayılmamıştır. Mevlevî tarikatına mensup kişiler tarafından zâviye, içinde çile çıkarılmasa da sema eden, ney üfleyen, kudüm (iki davuldan oluşan vurmali çalgı) çalan, ayin okuyan dervişlerin yaşadığı, bunların yanında seyahat eden ve oradan geçmekte olan dervişlerin konaklayabildiği mekânlar olarak görülmüştür (Azsöz, 2016:33).

Mevlevîliğin merkezi olarak görülen Konya’da bulunan ve “Asitâne-i Aliyye” denilen Mevlânâ Dergâhı haricinde, özel sayılabilecek asitâneler de vardır. Bunlar Galata, Yenikapı, Beşiktaş/Bahariye, Kasımpaşa, Afyonkarahisar, Manisa, Halep, Bursa, Eskişehir, Kahire ve Gelibolu Mevlevihaneleri olarak kaynaklarda yer almaktadır. Bu Mevlevî asitânelerinin haricinde köylerde, kasabalarda ve şehirlerde pek çok zaviyenin de açıldığı bilinmektedir. Çeşitli kaynaklarda farklı sayılar verilse de, Bağdat’tan Bingazi’ye, Mekke’den Mostar’a kadar genişlemiş ve faaliyet göstermiş olan yaklaşık 99 adet mevlevihanenin varlığını gösteren belgelere ulaşmak mümkündür (Kara, 2006: 11; Küçük, 2000; 38).

Asitâne ve zâviyelerin kuruluşları incelendiğinde ise ilk kurulan mevlevihanelerin yapım masrafları ve gelir giderleri o dergâhı kuran dervişler ve yapımı için toplanan yardımlar ile sağlanmıştır. Mevlevihanelerin her bölgeye açılmaya başlamasıyla yapılan masraflar, Osmanlı Devleti’nin bünyesinde bulunan vakıflar ve devletin kendisi tarafından karşılanmaya başlanmıştır. Osmanlı devletinin ileri gelenleri Mevlevîlik kültürünün halk üzerinde büyük etkisi olduğunu görmeye başladıkça, Mevlevihanelere araziler bağışlayarak maddi destekte bulunmuşlardır. Mevlevî dergâhlarının varlığını sürdürmesi için en önemli gelir kaynaklarından biri de halk tarafından türbeye bağışlanan adaklar (nezir) olmuştur. Dergâha mensup ve tarikata dost kişiler, kutsal günler ve bayramlarda halı, seccade, kesilen kurbanın derisi, yağ gibi bazı yiyecekleri ve malzemeleri dergâhta kullanılması için bağışlamışlardır. Ayrıca Mevlevî dergâhlarına üye olan idareciler de zarar görmüş asitâne ve zaviyelerin bakımını yaptırarak dergâhların ayakta kalmasına katkı sağlamışlardır. Kaynaklarda mevlevihanelerin gelirleri içinde gösterilen su değirmenleri ve dükkânlar gibi küçük sanayi işletmeleri de dergâhların kalkınmasında önemli bir etken olmuştur (Erdoğan, 1996: 45; Mermer, 2014: 1249).

Mevlevihanelerde gündelik yaşamsal faaliyetleri sürdürebilmek için yapılan ibadet, eğitim, barınma gibi işler bir bütün halinde ele alınmış

ve genellikle aynı birim içinde çözülmüştür. Ayrıca Mevlevihaneler içinde ziyaret, beslenme, temizlenme ve ulaşım gibi ihtiyaçları giderebilmek amacıyla farklı birimler de oluşturulmuştur. Semahane, mes-cit, Matbâh-ı Şerif, Meydân-ı Şerif, somathane, türbe, harem, selamlık ve dedegan hücreleri gibi birbiriyle bağlantılı olan bölümler mevlevihanelerin yerleşim planındaki ana hatlarını oluşturmaktadır. Külliye niteliğinde olan mevlevihanelerde ayrıca, tasavvufi hayatla bağlantısı olmayan ama halkın ihtiyaçlarını karşılamak için yapılan çeşme, sebil, muvakkithane (güneşe göre namaz vakitlerinin ayarlandığı yer) ve kütüphane gibi bölümlerde yer almıştır (Pala Azsöz, 2018:110).

Diğer bölümler haricinde Mevlevihanelerin kalbi olarak görülen mekân ise “Matbâh-ı Şerif” olarak adlandırılan mutfak bölümüdür. Mevleviliğe “çığ” olarak giren “çilekeş can”, bu bölümde nefsini kırarak pişip olgunlaşır ve bir dervişe dönüşür. Mevleviliğe girmek isteyen kişinin eğitiminin (çilesinin) başladığı ilk mekân olan Matbâh-ı Şerif, 18 farklı hizmetten oluşan 1001 günlük çilenin merkezi konumundadır. Bu 18 hizmet şöyledir; Kazancı Dede, Halife Dede, Dışarı Meydancısı, Çamaşırcı, Ab-rizci (su döken), Şerbetçi, Bulaşıkçı, Dolapçı, Pazarcı, Somatçı, İçeri Meydancısı, Tahmisci, Yatakçı, Dışarı Kandilcisi, Süpürgeci, Çerağcı ve Ayakçı (Hacıgökmen, 2017; 1665). Verilen bu eğitimin ve Matbâh-ı Şerif’in başındaki kişi ise “Ateşbâz-ı Veli” adı verilen Aşçı Dede, diğer adıyla “Sertabbah’tır”. Ayrıca Matbâh-ı Şerif’te “Ateşbâz-ı Veli Ocağı” adı verilen özel ve büyük bir ocak bulunmaktadır. Bu büyük ocak, mevlevihanenin kutsal bir sembolü olarak görülmüş ve Mevlânâ Hazretleri döneminde dervişlerin yemeklerini pişirmiş ve keramet sahibi olduğu düşünülen 1285 yılında vefat ettiği bilinen Matbâh-ı Şerif’in piri olarak anılan İzzeddin oğlu Şemseddin Yusuf Ateşbâz’ın makamına ithaf edilmiştir (Tanrıkorur, 2000:74-75).

Ateşbâz-ı Veli ve Makamı

Asıl adı “Yusuf Bin İzzeddin” olan Ateşbâz-ı Veli’nin doğum yeri ve doğum tarihi net olarak belirtilmemekle birlikte, 1285 yılında vefat ettiği bilinmektedir. Ateşbâz-ı Veli’nin Mevlana Hazretleri’nin babası Bahâeddin Veled ile birlikte Horasan’dan Konya’ya geldiği kabul edilmektedir. Ömrü boyunca Hz. Mevlânâ ve oğlu Sultan Veled’e hizmet etmiştir. Ateşbâz, Farsçada “ateşle oynayan, onunla meşgul olan kişi” anlamına gelmekte olup Ateşbâz-ı Veli hayatı boyunca bu isimle anılmıştır (Tanrıkorur, 2000:68).

Ateşbâz-ı Veli, Mevleviliğe gönül vermiş acemi dervişlerin ilk öğretmeni ve daimi hocası olmuştur. Eğitim işleriyle ilgilenmesinin yanında, asıl görevi ve sorumluluğu matbah işleridir. Matbahta aşçılıkla beraber, tüm dergâhın muhasebesinden de sorumlu tutulmaktadır.

Matbah ve dergâh işleri, görev ve sorumluluklarının yanı sıra Ateşbâz-ı Veli de diğer dervişler gibi mevlevihanede nefsinin terbiye ederek Allah'a ulaşma yolundaki çilekeş bir derviştir (Aksoy, Akbulut ve İfla-zoğlu, 2016: 98; Büyükipekçi, 2019:29).

Mevlevilik kültüründe çilekeş canların eğitimi öncelikli tutulduğu için eğitimden sorumlu olan Ateşbâz-ı Veli ve makamı en başta gelmektedir. Bu sebeple, Mevlevihane içinde çile çeken acemi bir dervişle ilgili kararlarda söz sahibi ateşbaz makamında bulunan kişi olmuştur. Matbah bölümü Mevlevi dergâhın kalbini oluşturmaktadır. Matbâh-ı Şerif o kadar değerli tutulmuştur ki Mevlevi hanelerde "Ateşbâz-ı Veli Ocağı" adı verilen özel bir ocak bulunmaktadır. Ateşbâz-ı Veli'ye olan saygıdan ve verilen değerın göstergesi olarak bu özel ocağın üstünde "Ya Hazret-i Ateşbâz-ı Veli" yazısı bulunmaktadır. Ateşbâz-ı Veli ocağında, özel günlerde "Ateşbâz-ı Veli Kazanı" denilen bir kazanda aş pişirilir ve özenle yıkanıp bezlere sarılarak muhafaza edildiği yere kaldırılmıştır. Mevlevihanede ona karşı duyulan saygının göstergesi olarak matbahta Ateşbâz-ı Veli postu bulunmakta olup, matbahın her sabah açılışında ve yemek faslından sonra dervişlerce çekilen gülbanka-ta (hep bir ağızdan okunan dua) Ateşbaz-ı Veli'nin adı geçirilmiştir (Hacıgökmen, 2017: 164).

Matbâh-ı Şerif'in Mevlevihanelerdeki Yeri ve Önemi

Matbâh-ı Şerif, Mevlevi kültüründe mevlevihanelerin en değerli bölümü olarak sayılmaktadır. Mutfağın önünden geçerken selama durma âdeti de, Mevlevi kültüründeki önemini ve Matbâh-ı Şerif'e ne kadar saygı duyulduğunu göstermektedir. Gösterilen saygının gereği olarak Matbâh-ı Şerif'te yüksek sesle konuşulmaz, gürültü yapılmaz ve asla gülünmez. "Matbah" kelime anlamı olarak yemek pişirilen yer, mutfak anlamına gelmesine rağmen Mevlevi kültüründe mecazi anlamında kullanılmaktadır. Mutfak bölümünün asıl görevi yemek pişirmek, yemek yemek olsa da Mevlevi kültüründe Mevleviliğe yeni giren dervişlerin 1001 günlük çilelerini tamamladıkları, manevi olarak piştiği, olgunlaşıp derviş olduğu yerdir (Büyükipekçi, 2019:28). Mevlevi kültüründe çileye giren derviş adayları ne olursa olsun Matbâh-ı Şerif'in dışında kalamazlar, uyuyamazlardı. Eğer mutfak dışında kalırlarsa çileleri kırılmış sayılıp çileye en baştan başlamak zorunda kalırlardı (Demirci, 2007:111).

Mevlevihanelerdeki mutfak bölümü sadece yemek yapılan bir bölüm değil, dervişliğe ilk adım atacak olan acemilerin tasavvuf öğretileri doğrultusunda ilerledikleri, sema edilen, yemek yenilen, sohbetler edilen, çilekeşlerin yatıp kalktıkları ve yeri geldiğinde vefat eden dervişlerin cenazelerinin yıkıldığı, barınma, beslenme ve tüm yaşamsal

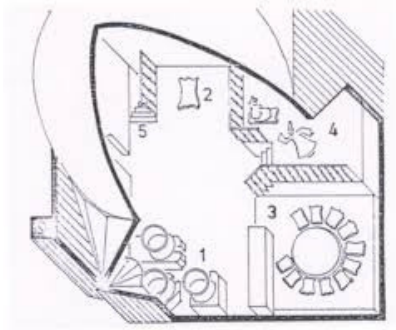
faaliyetlerin bir arada gerçekleştirildiği alan olarak görülmektedir. Ayrıca burada suyun olması ve ısıtılma imkânının bulunması nedeniyle, Matbâh-ı Şerif aynı zamanda “Gasil-hâne” (cenazenin yıkanıldığı yer) olarak da kullanılmıştır. Matbah içinde ısıtılan su Meydân-ı Şerif’e taşınmış ve bu bölümde cenaze yıkanmıştır (Azsöz, 2016:36).

Matbâh-ı Şerif bir çilehanedir ve Mevlevi kültürüne göre de çile mutfakta başlar. Mevleviliğe yeni adım atmış dervişler girdikleri çileyle kendilerini benliklerinden ve bencilliklerinden arındırarak 1001 günün sonunda Allah’a erişmeyi hedeflemişlerdir. Çilenin mutfakta başlamasının sebebi ise, nasıl ham bir yiyecek ocakta pişerek yeni şeklini ve kıvamını alıyorsa, acemi dervişlerinde tıpkı bir kazan dolusu yemek gibi Mevlevi ocağında pişip olgunlaşması ve yeni bir şekle bürünmesi beklenmektedir. Mevlevilikte mecaz kullanılarak yemeğin pişmesiyle bir dervişin olgunlaşması benzetilmiş ve Mevlevi kültüründe bu olgu zamanla bir ritüele dönüşmüştür (Aksoy, Akbulut ve İflazoğlu, 2016:97).

Mevlevihanelerde Matbâh-ı Şerif içerisinde acemi dervişlerin eğitiminden sorumlu tutulan kişi ise aşçı dededir. Baş aşçı görevi gören aşçı dedelerin en başında gelen kişi Ateşbâz-ı Veli’dir. Ateşbâz-ı Veli, Mevlana zamanında yaşamış ve çile için gelen tasavvuf yolundaki derviş adaylarını eğitmekle görevlendirilmiştir. Ateşbâz-ı Veli’nin vefatından sonra ise aşçı dede makamına titizlikle seçilen kişiler tarafından bu görev, Mevlevilikte en önemli görev olarak yerine getirilmeye devam etmiştir (Aksoy, Akbulut ve İflazoğlu, 2016:97).

Matbâh-ı Şerif’in Mekânsal Yapısı

Mevlevihanelerdeki Matbâh-ı Şerif, Ateşbâz-ı Veli makamı da denilen ocaklar, somathane, saka postu ve acemi dervişlerin sema talimlerinin yapıldığı alanla beraber dört temel bölümden meydana gelmektedir. Matbahta ek olarak çilekeş canlar odası ve kiler bölümünün de yer aldığı bilinmektedir. Ayrıca, özel amaçlar için kullanılabilecek şerbethane, bulaşıklık, kahve ocağı, fırın, harem mutfak, kiler, ahır ve kümes gibi farklı bölümlerin Matbah-ı Şerif’e bağlı bulunduğu da kaynaklarda belirtilmektedir (Ürekli, 2010:34).



Şekil 1.1. Ocaklar / 2. Saka postu / 3. Somathane / 4. Sema talim yeri / 5. Kiler evi ve çilekeş canlar odası

Kaynak: (Pala Azsöz, 2018:101)

Matbahın girişinde yemeklerin piştiği ve ocakların yer aldığı Ateşbâz-ı Veli makamı yani mutfak bölümü bulunmaktadır. Ayrıca bu bölümde dervişlerin çileye başladıkları andan itibaren 3 gün boyunca Allah’a ulaşma yolunda sabır göstererek bekledikleri “saka postu” da yer almaktadır. Bu alana saka postu adı verilmesinin nedeni ise, acemi dervişlerin 1001 günlük çile yolunda hakikate erişmenin verdiği susuzluğunu gidermek ve kendinden sonra gelen, Allah’a olan aşklarının ateşiyle yanan yeni derviş adaylarına su verecek olmasını mecazi şekilde anlatmasıdır (Yıldız ve Özkan, 2017:51).

Ateşbâz-ı Veli makamından yani ocak bölümünden basamaklarla çıkılan, “somathane” adı verilen yemek yeme alanı bulunmaktadır. Yer sofrası olarak bilinen somat, Matbâh-ı Şerif’te yemek yemek için kullanılmıştır. Yemekler ocak bölümünde pişince Kazancı Dede (Aşçı Dede’nin yardımcısı) niyaz eşliğinde gülbang çeker ve yuvarlak tahtadan sofraya hazırlanırdı (Yıldız ve Özkan, 2017:51).

Mevlevi kültüründe dervişlerin somatı hazırlarken ve yemek yeme esnasında birçok kurala uyması gerekmektedir. Mevlevilerin sofraya kurallarındaki en önemli unsurlardan biri kaşıkların duruş biçimleridir. Yemek yenilecek kaşıklar sofraya yüzleri solda ve yere kapalı, sapları sağa doğru olacak şekilde yerleştirilirdi. Mevlevilikte bu duruma, kaşık için “niyazda” olduğu söylenirdi. Kaşıқта kalabilecek yemek artığının görülmemesi için kaşıklar sofraya bu şekilde konulmaktaydı. Kaşıkların yüzleri yukarı bakacak ve açıkta kalacak şekilde sofraya yerleştirilmesine de kaşık için “şükürde” ifadesi kullanılmıştır. Yemeğe başlamadan önce dervişlere su servisi yapacak canlar, su testisini ve bardakları hazırlayıp sofranın başında beklerdi (Ertaş, Bulut Solak ve Kılınç, 2017:56). Somathanede ortaya kurulan sofranın üzerine “dolaylı havlu” denilen bir sofraya bezi serilirdi. Bu sofraya bezi sofradan yere kadar 1 karış uzunlukta ve dervişlerin dizlerini örtebileceği şekilde açılmakta olup, sofranın etrafına da dervişlerin oturması için postlar yerleştirildi. Kurulan sofranın ardından diğer canları çağırarak sorumlu derviş ilk olarak şeyhin kapısında, daha sonra diğer dervişlerin bulunduğu bölümde “Hu! Somat’a sala.” şeklinde bağırıp herkesi sofraya etrafına toplardı (Pala Azsöz, 2018:103).

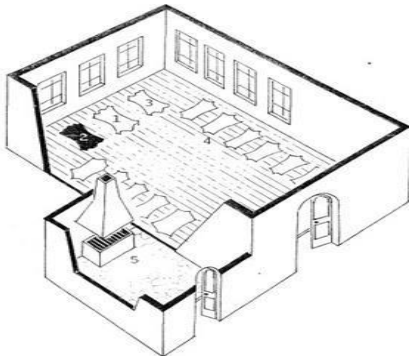
Dervişler sofranın etrafına oturduktan sonra herkesin önüne bir tuzum tuz konulurdu. Verilen tuza sağ ellerinin şahadet parmağının ucuyla önce diline sonra da tuza değdirerek tadarlar, bu şekilde kendilerini yemeğe hazırlamış ve ağızlarını temizlemiş olurlardı. Sofraya gelen yemek ortadan ve tek bir kaptan yenirdi. Her derviş sadece kendi önünden yemek yedi ve bu şekilde kimsenin hakkına girmeden karnını doyururdu. Ayrıca Mevlevi kültüründe yemek yedim denmez, onun

yerine “lokma ettim” tabiri kullanılırdı. Bir ağız dolusu (yudum) suya “cur’a”, ağız dolduracak kadar olan bir yudum yemeğe de “lokma” denilmiştir. Yemek boyunca dervişler hiç konuşmaz, gülmez ve bir şey isteyeceklerse canlarla göz teması kurarak sorumlu olan cana isteklerini bildirirlerdi. Sofrada yemek yemekte olan bir derviş eğer su isterse, sofranın başında hazırda bekleyen can suyu dervişe verir ve diğer dervişler kaşıklarını bırakarak suyunu içene kadar onu beklerlerdi. Dervişlerin karnı doysa bile sofradan kalkmaz, diğer dervişlerin yemeklerini bitirmesini sessizce beklerlerdi. Son olarak yemeğe başlamadan önce yapılan tuzla ağız temizleme âdeti tekrarlanır ve yemek sona ererdi (Ertaş, Bulut Solak ve Kılınç, 2017:56). Yemek yeme faslı bittiğinde ise dua edip gülbank çekerek dervişler ayağa kalkar, matbahta sofradan sorumlu dede ve görevli canlar haricinde kimse kalmadığında sofra yerden kaldırılırdı (Pala Azsöz, 2018:103).

Yemek dışında kahvaltı, sohbet eşliğinde yenen çerez gibi durumlarda kullanılan “Elif-i Somat” denilen, Arapça’daki elif harfine benzeten ve ince uzunlamasına meşinden yapılma yer sofrası kurulurdu. Yemek faslı bittikten sonra da katlanıp kaldırılırdı. Bu sofra haricinde dervişlerin erzak alışverişine giderken yanlarına aldığı ya da uzun yola çıkan dervişin yanında götürdüğü yiyeceği koyduğu cepli deriden yapılma bez parçasına da “Elif-i Somat” denildiği bilinmektedir (Tanrıkorur, 2000:85).

Dervişlerin sema talimlerini yaptıkları bölüm ise, giriş kısmından 4-5 basamak kadar yüksekte ve ahşaptan yapılmış ayrı bir kısımdır. Sema talimlerinin yapıldığı bu meşk yerinde belirli aralıklarla pirinçten yapılma düzgünce çakılmış çiviler bulunmaktadır. Dervişler zemine çakılı olan bu çiviye başparmağıyla diğer parmağının arasına yerleştirerek sema eğitimlerini almışlardır. Dervişlerin yaptıkları bu sema talimlerine “çark atma” denilmektedir. Tasavvufi eğitime gönüllü olarak giren acemi dervişler 1001 günlük çileleri boyunca matbah dışına çıkamadıkları için, devamlı olarak kaldıkları “çilekeş canlar odası” da

matbah kısmında yer almaktadır. İlk inşa edilen Mevlevihanelerde çilekeş canların avluyu ve gelip geçenleri seyredebilmeleri için çilekeş canlar odası, Matbâh-ı Şerif’in daha yüksekte bulunan “galeri” adı verilen bölümünde bulunmaktadır (Yıldız ve Özkan, 2017:51).



Şekil 2. Meydan-ı Şerif ve Kahve Ocağı

Kaynak: (Pala Azsöz, 2018; 104)

Mevlevihanelerde ayrıca “Meydân-ı Şerif” bulunmaktadır. Dervişlerin her sabah toplandığı bu mekânda kapının kenarında ayrı bir bölümde “Kahve Ocağı” yer almaktadır. Kahve içme âdeti, Mevlevi geleneklerinde önemli bir yer tutmaktadır. Kahvaltıdan sonra Meydân-ı Şerif’te toplanan dervişlerin yaptıkları bu sohbetli toplantılara her daim çay veya kahve eşlik etmiştir. Ayrıca bu bölümde misafir kabulü, meşk, sema gösterisi gibi faaliyetlerle birlikte içilen çay ve kahveler, “Kahve Köçeği” adı verilen derviş tarafından kahve ocağı bölümünde hazırlanıp dervişlere ikram edilmiştir (Pala Azsöz, 2018:104-105; Tanrıkörur, 2000:95).

Aynı zamanda harem halkı için ayrı bir “Harem Mutfağı” da mevlevihanelerde yer almaktadır. Sadece harem halkına hizmet eden harem mutfağı, mevlevihane içinde ana mutfaktan oldukça küçük ve genellikle ana mutfağın bitişiğine konumlandırılmıştır. Harem halkı bu mutfakta ana mutfak bölümünden gelen yemekleri ısıtıp tüketmiştir. Ayrıca reçel, şerbet, şurup, çeşitli tatlılar ve ufak çaplı yemeklerde bu bölümde yapılmıştır (Pala Azsöz, 2018:102). Harem mutfağında hazırlanan şerbetler, ayrıca farklı bir bölüm olan şerbethanelerde de hazırlanmaktaydı ve bazı kaynaklarda mevlevihaneler içinde “Şerbethane” adı altında ayrı bir bölümün bulunduğu da belirtilmiştir. Özel günler için düzenlenen toplantılarda dağıtılacak olan şerbetler bu bölümde hazırlanır, depolanır ve gelen misafirlere dağıtılırdı. Ancak daha küçük mevlevihanelerde şerbet hazırlamak için özel bir bölümün yer almadığı ve bu ihtiyacın mutfak ya da kahve ocağında giderildiği görülmektedir. “Şerbet” kelimesine bakıldığında ise, eski Türk kültüründe alkolsüz, şekerli içeceklerin hepsine bu ismin verildiği ve gelen misafire ikram edilen içeceklerin başında geldiği bilinmektedir (Tanrıkörur, 2000:98).

Ayrıca mevlevihanelerde özel amaçlar için kullanılan farklı bölümler de yer almaktadır. Bu durum mevlevihanenin büyüklüğüne göre değişiklik göstermektedir. Örneğin; matbah bölümünün alt kısmında lokma kazanının bulunduğu bodruma “kazanlık” denilmiştir. Bu alan ayrıca, edep dışı davranışta bulunmuş dervişlerin cezalandırılması için kullanılmış ve hapisane görevi de görmüştür. Başka bir Mevlevi tabiri de “kuzuluktur”. Matbah-ı Şerif’in duvarlarındaki küçük bölmelere verilen isimdir ve bu alanda su tası, peşkir gibi sofrada kullanılacak malzemeler tutulmuştur. Diğer mutfak araç gereçlerinin muhafaza edildiği bölüme de “kazan yatağı” adı verilmiştir (Yıldız, 2017: 66-67-68).

Matbâh-ı Şerif’in tamamlayıcısı olarak görülen bir başka alan da mevlevihanenin tüm erzakının muhafaza edildiği ve depolandığı “kiler” bölümüdür. Onun haricinde, mutfağa dâhil olacak şekilde konum-

landırılmış “fırın” olarak adlandırılan mevlevihane de bulunanların tüketileceği ekmeklerin piştiği bölüm de bulunmaktadır. Mevlevihanelerin büyük bir kısmında bostan, sebze ve meyve bahçesi bulunduğu gibi etinden, sütünden ve yumurtasından faydalanılmak üzere bakılan hayvanlar için ahır ve kümes gibi mekânların yer aldığı da bilinmektedir. Genellikle büyük bahçenin “arka bahçe” denilen ve göze batmayan bölümünde ahır ve kümeslerin bulunduğu görülmektedir. Ayrıca Mevlevi kültüründe bazı mevlevihanelerde mutfağa balık girmediği ve pislik yediği için tarikat mensupları tarafından tavuğu yemenin de makbul sayılmadığı görülmüştür. Tekkede yemek için alınan tavukların da tekkenin kümesinden, alındıktan sonra en az üç gün temiz yem ile beslenip tüketildiği bilinmektedir (Tanrıkorur, 2000:97-99).

Matbâh-ı Şerif’te Yapılan Sembolik Yiyecekler ve Kullanılan Araç Gereçler

Tekke mutfaklarının geneline ve Mevlevi mutfağına bakıldığında, kullanılan bazı eşyaların ve yiyeceklerin, mutasavvıflar için değerli görüldükleri ve bunlara çeşitli anlamlar yükledikleri anlaşılmaktadır. Mevlevihanelerde tüketilen pek çok yiyeceğin ve yemek yapımında ihtiyaç duyulan araç gereçlerin belirlenmiş ritüellere dayandırılarak kullanılması bunların tarikat mensupları tarafından birer simge olarak değerlendirildiğini göstermektedir (Gündüzöz, 2017:1218-1222). İnsan hayatının temel içeceği olan suyu temsil eden çorba, toprağı temsil eden et ve sebzeler, ateşi temsil eden pilav ve börek, gelecek nesilleri temsil eden pastırmalı yumurta ve aşkların en büyüğü olan Allah aşkını temsil eden kaymaklı güllaç, mevlevihanelerin mutfaklarında belirli günlerde ve törenlerle pişen yemeklerden bazılarıdır (Aksoy, Akbulut ve İflazoğlu, 2016: 101; Tosun, 2004:128).

Mevlevilikte dervişler, “az ye, az uyu ve az konuş” felsefesini benimseyip her hareketlerinde nefis terbiyelerini vurgulamışlardır. Açlık ve az yemek yemek, dervişlerin nefislerini terbiye ettikleri süreçte önemli unsurlardan biri olarak görülmüştür. Bu görüş doğrultusunda Allah’a ulaşmanın mutluluğuna, maddi karın tokluğu ile değil, ibadetle gelecek olan manevi doygunluk ile ulaşacaklarına inanmışlardır. Dervişlerin, Allah yolunda yaptıkları ibadetlerin tamamlayıcısı olarak gördükleri yemek yeme faaliyetlerini ve pişirme aşamalarını sembolik anlamlar yükleyerek kutsallaştırdıkları ve dualar eşliğinde ve toplu olarak oturulan sofralarının adeta tören niteliğinde olduğu görülmektedir (Ceylan ve Yaman, 2018:2174). Mevlevi mutfak adabında yenilen yemeğin, kurulan sofranın yüceliğine hakaret etmemek ve nimeti verenin Allah olduğunu düşünerek hareket etmek de sofranın kurallarından sayılmıştır (Gündüzöz, 2017:1228).

Mutfak bölümünde günlük yemeklerin yanı sıra, özel günlerde törenler eşliğinde lokma ve aşure gibi Mevlevi kültüründe manevi değeri yüksek olan yemekler de pişirilmiştir. Ritüele dayalı pişirilen ve sembolik anlamlar yüklenen yiyeceklerin başında lokma gelmektedir. Bir matbah canı çilesini tamamladığında, cuma ve pazartesi geceleri pirinç, et, soğan, nohut, kişniş ve fıstık kullanılarak yapılan “lokma” adı verilen özel bir pilav pişirilirdi. Pişirme esnasında lokma için özel olarak matbahta bulundurulanan, içinde lokma haricinde yemek pişirilmeyen ve özenle sarılıp saklanan “lokma kazanı” kullanılmaktaydı. Eskimesi istenmeyen ve her zaman gümüş gibi parlak olan lokma kazanı, onun için ayrılmış özel dolapta muhafaza edilirdi. Matbâh-ı Şerif’te lokma pişirilirken kapı kilitlenir ve mutfakta lokmayı pişirmeden sorumlu dervişler haricindeki kimse bulundurulmazdı. Matbahta bulunan dervişler, lokmanın piştiği süre boyunca niyazda beklerlerdi. Bu özel tören için Mevleviler, “lokma basmak” tabirini kullanmışlardır (Tosun, 2004:128).

Mevlevihanelerde kullanılan kazan, kurulan sofraların ve misafire yapılan ikramların değeri bakımından, İslami gelenekler içinde cömertliğin bir sembolü sayılmakla birlikte, eski Türk kültürlerinden günümüze ulaşan ve pek çok sembolik anlam içeren figür olmuştur. Eski Türk kültüründe demirin kutsal sayılmasıyla birlikte kazan, yenden doğma ve ateşe hükmetme gibi inanç faktörleriyle birlikte toplu yemeklerin sembolü olarak görülmektedir. Kazan, cömertliğin ve misafirperverliğin simgesi olarak görülmüş ve her dönemde dini merasimlerin merkezinde yer almıştır. Halk arasında dergâhın kazanında pişen yemeğin bereketli olduğu ve bu yemekten yiyen kişinin, o yemeğin bereketinden, manevi güzelliğinden faydalanacağı düşünülmektedir. Geleneklerine bağlı olan Mevlevilik kültüründe “kurban kesmek” yerine “kazan kaynatmak” tabirinin kullanılması da kazana verilen önemi göstermektedir (Gündüzöz, 2017: 1232-1234).

Matbâh-ı Şerif’te, Muharrem ayının 10 gecesi boyunca dualar ve törenler eşliğinde Kerbela şehitlerinin ruhları için Aşure pişirilirdi. Aşure, saatlerce özel kıyafetler giymiş dervişler tarafından sessizce ve dönüşümlü şekilde karıştırılarak pişirilirdi. Pişirme sırasında aşureyi “mablak” adı verilen özel tahtayla karıştıran dervişler ilk olarak kendilerine bakacak şekilde elif harfi çizerler, karıştırmaya devam ederken Arap harfleriyle “Allah” yazarlardı (Tosun, 2004:131-132). Ertesi sabah ise gece merasimle pişen aşure kazanla Meydân-ı Şerif’e çıkartılır ve elinde kabiyla gelen herkese, okullara, cezaevlerine, halkın her kesimine şifalı olarak görülen bu aşureden dağıtılırdı. Öğle yemeği zamanında Meydan-ı Şerif’e herkesin oturabileceği somatlar kurulur, çevredeki bütün tarikatların dervişleri dualar ve zikir eşliğinde aşureyi yiyerek bir araya gelmiş olurlardı. Böylece tarikatlar arasındaki birlik ve beraberlik güçlenerek devam ederdi (Tanrıkorur, 2000:86).

Dergâhların mutfaklarında çorba içmek önemli bir yere sahiptir. “Tekkeyi bekleyen çorbayı içer” sözü de verilen önemi göstermektedir. Tasavvuf kültürünün gerekliliklerinden biri olan çile döneminde yemek çeşitlerini azaltma geleneği ile birlikte çorba, yeri geldiğinde tek başına tüketilen bir yemek olmuştur. Mevlevilerin mutfak kültürüne özgü olduğu bilinen düğün ve bamya çorbası, Mevlevi sofralarından eksik edilmeyen, neredeyse her akşam pişirilen yemekler arasında gösterilmektedir (Tosun, 2004: 127; Ceylan ve Yaman, 2018: 2176).

Mevlânâ Hazretleri, Mesnevi ve Divân-ı Kebir eserlerinde kebab, ciğer kebabı gibi birçok et yemeğinden ve bu yemeklerin öneminden bahsetmiştir. Mevlevihanelerin mutfaklarında, buğdaydan ve gerdan etinden saatlerce dövülerek yapılan “herise (keşkek)”nin, özellikle tasavvuf kültüründe önemli bir sembol olduğu belirtilmiştir. Uzunsüre dövülerek et ve buğdayın eriyip iç içe geçmesiyle pişen heriseyi, Allah ve tasavvuf aşkıyla pişmiş, benliğini bırakarak tek vücut olmuş dervişlere benzeten Mevlânâ Hazretleri onları “Herkes heriseye dönmüştür. Hiçbiri öbüründen farklı değildir, ama bu birliği de birlikte gark olmayan bilmez de, fark etmez de...” şeklinde ifade etmiştir. Dergâh mutfaklarında çeşitliliği ile birlikte, kutsal kabul edilen ve değer verilen bir diğer yiyecek de ekmektir. Mevlânâ Hazretleri, ekmeğin insan üzerindeki etkilerini ve ekmeğe verilen önemi vurgularken “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.” ifadesini kullanmıştır (Ceylan ve Yaman, 2018:2176).

Mevlevihanelerde sıklıkla tüketilen içeceklerden olan şerbetler, Mevlevilik’te önemli bir yere sahiptir. Mevlevi kültüründe gerçekleştirilen törenlerden önce ve sonra dervişlere şerbetler ikram edilmiştir. Farklı yerlerden gelen misafir dervişlerin sohbetlerinden sonra, özellikle gül şerbetinin ikram edildiği ve önemli şerbetlerden biri olduğu, günümüzde de hala özel günlerde tüketildiği bilinmektedir. Gül şerbetinin haricinde sirke ve balla yapılan “Sirkencübin” de mevlevihanelerde tüketilen önemli diğer içecekler arasında yer almaktadır (Tosun, 2004: 132; Ertaş, Bulut Solak ve Kılınç, 2017:62).

Selçuklu döneminde faaliyet göstermiş olan Mevleviliğin mutfakta kullanmış olduğu araç gereçlere bakıldığında ise kaşık, kalbur, kepe, çanak, çömlek, tencere, güveç, kâse, sürahi ve kadeh gibi malzemeler dikkat çekmektedir. Sultan Veled, mutfak araç gereçlerinden biri olan kâselerin, dergâhlardaki dervişlerin birbirlerinden ayrı olarak yedikleri yemekler için kullanıldığından da bahsetmiştir (Akpınar, 2016:93). Ayrıca Mevlevi mutfağında yemek pişirirken, ısıyı her bölüme eşit dağıtan bakır kaplar kullanılmıştır. Yemek yerken ve her çeşit yemeği

pişirirken karıştırmak için de tahta kaşık tercih edilmiştir. Yağ ve unun kavrulmasını gerektiren helva, çorba gibi yemekleri hazırlarken dibi yuvarlak bakır tencereler kullanıldığı da bilinmektedir (Büyükipekçi, 2019; 33).

Tekin'in (2017) Yenikapı Mevlevihanesi'nin araç gereçlerini incelediği çalışmasına bakıldığında, Mevlevi dergâhında kullanılmış eşyalar hakkında bilgi sahibi olmak mümkündür. Mevlevihanelerde bulunan somathane bölümünde dergâhtaki bütün dervişlerin yemeklerini ortak sahandan yedikleri bilinmektedir. Kullanılan araç gereçler arasında bulunan ayaklı sahanın ortadan yemek yemeyi kolaylaştırdığı ve bu amaçla kullanıldığı düşünülmektedir. Ayrıca listede görülen 8 adet dede sahanının bulunması da, dervişler ve dedeler için ayrı yemek kaplarının kullanıldığını göstermektedir.

Tablo 1. Yenikapı Mevlevihanesi'nde Kullanılan Araç Gereçler

Araç Gereç	Adet
Kazan	1
Dede Sahanı	8
Leşkeri Sahanı	3
Pilav Sahanı	2
Leşkeri	5
Ayaklı Sahan	9
Hoşaf Sahanı	2
Çorba Tası	4
Vasat Sini	2
Kebir Kahve İbriği	1
Vasat ve Sagır Kahve İbrik	3
Kahve Seti	2
ZencirKefce	1
Kantar	1
Satır	1
Kebap Şişi	4
Sagır Sac Ocak	2

Kaynak: (Tekin, 2017; 58-59).

Mevleviler'in sabah namazının ve akşam yemeğinin ardından içtikleri kahve, onlar için önemli bir içecek olmuştur. Yenikapı Mevlevihanesi'nde kullanılan büyük kahve ibriği, 3 adet küçük kahve ibriği ve 2 adet kahve setinin bulunması da, dervişlerin kahveye verdikleri önemi

vurgulamaktadır. Mevlevihane de kullanılmış olan 2 adet hoşaf sahanı da gösteriyor ki Mevleviler, bir sahana adını verecek kadar hoşafa önem vermişlerdir. Ete ve et ile yapılan yemeklere saygı duyan Mevleviler'in kullandıkları kebab şişleri de dergâhta kebab yapıldığının kanıtı olarak gösterilebilir (Tekin, 2017: 58).

SONUÇ

Özünü Mevlana Hazretlerinden almış, Sultan Veled ile kurulmuş ve Ulu Arif Çelebi ile Anadolu topraklarına yayılmış olan Mevlevilik, yedi asır boyunca yayıldığı topraklarda varlığını sürdürmüş bir tarikatıdır. Mevleviliğin ulaştığı her bölgede tarikatın yapısı olan melevihanelerin kurulması sağlanmıştır. Melevihaneler yapısal olarak incelendiğinde yaşamsal fonksiyonları gerçekleştirirken ibadet, eğitim, barınma gibi ihtiyaçların bir bütün olarak ele alındığı ve çoğunlukla aynı birim içinde çözüldüğü görülmektedir. Semahane, mescid, Matbâh-ı Şerif, Meydân-ı Şerif, somathane, türbe, harem, selamlık, dedegan hücreleri gibi birçok bölümden oluşan melevihanelerin en önemli bölümü ve kalbi olarak nitelendirilen bölümü ise Matbah-ı Şerif yani mutfak bölümüdür. Bu kadar önemli görülmesinin sebebi ise Mevlevilik kültürüne girmek isteyen bir canın bu yolda ilk adımlarını matbah bölümünde atmasıdır. Mutfak bölümü her ne kadar sadece yemek pişirilen alan olarak görülse de, Mevleviliğe girmeye karar vermiş çilekeş canların 1001 günlük çilelerini tamamladıkları tıpkı bir yemek gibi piştikleri bir çilehanedir.

Matbah bölümünün kutsal sayılması ile birlikte aşçılık mesleği de Mevlana zamanında en çok itibar gören meslek haline gelmiş ve ruhani bir makam olarak değerlendirilmiştir. Adına türbe yaptırılan dünyadaki ilk ve tek aşcının Mevlana döneminde yaşamış ve Mevlana Hazretleri'ne hizmet etmiş Ateşbâz-ı Veli olması da verilen önemi göstermektedir. Melevihane içinde en önemli bölüm matbah olduğu gibi en önemli kişi de ateşbaz-ı veli ve bulunduğu makamdır.

Yemek yeme faaliyeti Mevleviler için sıradan bir eylem değildir. Çoğunlukla ibadetlerin tamamlayıcısı olarak kabul edildiği için törensel nitelik taşır. Mevlevilikte sofraya bir arada oturulması, gülbanklar eşliğinde ve simgesel hareketlerle sofranın kutsallaştırılması zamanla gelenekselleşmiştir. Dini unsurların vücut bulduğu bazı yiyecekler ve araç gereçler onlar için önemli görülmüş ve törenler eşliğinde yemeklerini pişirmişlerdir. Melevihanelerde tüketilen pek çok yiyeceğin ve yemek yapımında ihtiyaç duyulan araç gereçlerin belirlenmiş ritüellere dayandırılarak kullanılması bunların tarikat mensupları tarafından birer simge olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Suyu temsil eden çorba, toprağı temsil eden et ve sebze, ateşi temsil eden pilav ve börek,

gelecek nesilleri temsil eden pastırmalı yumurta, Allah aşkını temsil eden güllaç, törenlerle pişen lokma, aşure ve herise bu özel yemeklerdendir.

Törenler eşliğinde pişen yemekler haricinde mutfakta sembolik anlamlar yüklenen birçok araç gereç de bulunmaktadır. Kaynaklarda sıkça yer almasa da aşure pişerken kullanılan mablak, yemek yerken kullanılan tahta kaşıklar, yemek pişirme sırasında kullanılan bakır tencereler, sofraya koyulan sahanlar, lokma pişirilirken kullanılan özel gümüş kazan, kepçe, çanak, çömlek, tencere, güveç, kâse, sürahi, kadeh ve kahve ibriği gibi birçok araç gerecin matbahta özel amaçlarla kullanıldığı görülmektedir. Mevlevilik kültürünün asırlar öncesine dayanması ve günümüze ulaşan kaynakların yetersizliği ile matbahta kullanılmış olan sembolik anlamlar yüklenmiş araç gereçlerin sadece bir kısmına ulaşılabilmektedir.

KAYNAKÇA

Akpınar, A. (2016). *Mevlevi Kaynaklarına Göre Selçuklu Türkiye'sinde Sosyal ve Kültürel Hayat* (Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.

Aksoy, M., Akbulut, A.B. ve İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbâz-ı Veli Makamı, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(1): 96-103.

Antoloji.com Kültür ve Sanat, (2004). *Mevlânâ Celaleddin Rumi, Şiirler*, https://img.antoloji.com/i/sair/pdf/9/mevlana_celaleddin_rumi_1799_77370.pdf, (Erişim Tarihi: 27.04.2020).

Arapoğlu, M. (2010). *Üsküdar Mevlevihanesi'nin Tarihsel Gelişimi ve Yeniden Değerlendirilmesi* (Yüksek Lisans Tezi), Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

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

Bölükbaşı, A. (2011). *Türkiye'de Popüler Kültür Alanı Olarak Tasavvuf: Mevlânâ ve Mevlevilik Örneği* (Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Büyükippekçi, B. (2019). *Gastronomi Turizmi Açısından Mevlevi Mutfağının Konya Turizmine Katkısı* (Yüksek Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

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

Çelik, C. (2002). Mevlana'nın Fikirlerinin Türklerin Dini Hayatına Etkileri, *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(12): 21-38.

Demirci, M. (2007). Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevi Çilesi, *Marife Dergisi*, 7(3): 105-122.

Erdoğan, A. (1996). Konya Mevlevi Dergâhı'nın Kaynakları ve İdaresi Üzerine Düşünceler ve Belgeler, *Türk Tarih Kurumu*, 17(21): 41-71.

Ertaş, M., Bulut Solak, B. ve Kılınç, C.Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırması, *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi*

Dergisi, 1 (2017): 52-70.

Gündüzöz, G. (2017). Anadolu Derviş Sofrasında Hoca Ahmed Yesevi'nin İzleri Derviş Lokmasının Menkıbevi Referansları, *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 21(2): 1217-1247.

Hacıgökmen, M.A. (2017). Ateşbâz-ı Velî ve Mevlevilikteki Önemi, *Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2: 161-167.

Haksever, A.C. (2007). Çorum'da Mevlevilik: Tarihi Süreci ve Son Temsilcileri, *Tasavvufîlmi ve Akademik Araştırma Dergisi*, 8(9): 143-164.

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

Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din* (Doktora Tezi), Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Küçük, S. (2000). *XIX. Asırda Mevlevilik ve Mevleviler* (Doktora Tezi), Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Küçükbezirci, Y. (2013). Mevlânâ'nın Hoşgörü Felsefesi ve İletişim, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 30: 12-25.

Mermer, A. (2014). Osmanlı Kültür ve Edebiyatına Kaynaklık Eden Bir İnanç Merkezi: Mevlevilik, 12. *Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi*, 30 Ağustos - 06 Eylül, 1247-1254.

Odabaşı, A. S. (2001). *Konya Mutfak Kültürü*. Konya Ticaret Odası Yayınları, Konya.

Pala Azsöz, G. (2018). Mevlevihanelerde Mekânsal Örgütlenme, *Kırklareli University Journal of Engineering and Science*, 4(1): 91-111.

Tanrıkorur, Ş.B. (2000). *Türkiye Mevlevihanelerinin Mimari Özellikleri* (Doktora Tezi), Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Tasavvuf, (2007). Yrd. Doç. Dr. Sezai Küçük ile Söyleşi, *Tasavvuf İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi*, 8 (Mevlana'ya Armağan Sayısı): 323-350, Ankara.

Tekin, Ö. (2014). *Yenikapı Mevlevihanesi (Konya Mevlânâ Müzesi Arşivi 165 Nolu Zarf Işığında)* (Yüksek Lisans Tezi), Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

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

Ürekli, B. (2010). *Samsun Mevlevihanesi (Konya Mevlânâ Müzesi Arşivi'ndeki Belgelere Göre)* (Yüksek Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Yıldız, İ. (2017). *Mevlevî Kültürü Mutfak Terimleri Üzerine Adbilimsel Bir Çalışma* (Yüksek Lisans Tezi), Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.

Yıldız, İ. ve Özkan, A. (2017). Türk Tasavvuf Öğretisi Olarak Mevlevilikte Manevi Eğitim, *Uluslararası Türk Kültür Coğrafyasında Sosyal Bilimler Dergisi (TURKSOSBİLDİR)*, 02(01): 48-55.