



## ŞEB-İ ARUS ETKİNLİĞİNE KATILAN TURİSTLERİN MEVLEVİ MUTFAĞI YEMEK TALEPLERİNİN TESPİT EDİLMESİ

Yılmaz SEÇİM\*

Öz

Mevlevilik, tüm İslam coğrafyasının yanı sıra farklı dinlere sahip birçok insanı da etkisi altına almıştır. Dünyanın birçok yerinde Mevlevihaneler kurulmuş ve buralarda toplumun eğitime ve kültürüne etki eden insanlar yetişmiştir. Araştırmada Mevlevi mutfağı konsepti üzerine çalışan “Somatçı” işletmesine Şeb-i arus dönemi olan 7-17 Aralık tarihlerinde gelen yerli ve yabancı turistlerin Mevlevi mutfağı taleplerini tespit etmek amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda Mevlevi mutfağında sık tüketilen bazı şerbetler ve ana yemeklerin turistler tarafından daha az tercih edildiği, çorba ve tatlıların ise daha fazla tüketildiği tespit edilmiştir. Bu sonuca göre günümüzde hala tüketilmeye devam eden yemek ve tatlı çeşitlerinin turistler tarafından tercih edilme sıklığının daha fazla olduğu, az bilinen ürünlerin ise daha az tercih edildiği görülmüştür. Mevlevi mutfağında yapılan ancak günümüzde unutulmuş yemeklerin tespit edilerek kayıt altına alınması ve yazılı hale getirilmesi gerekmektedir. Şeb-i arus etkinliklerine gelen yerli ve yabancı turistte Mevlevi mutfağının sunulması ve birçok işletmenin Mevlevi mutfağı konseptini uygulamasına ihtiyaç duyulmaktadır.

**Anahtar kelimeler:** Gastronomi, Mevlevilik, Mevlevi yemekleri, Şeb-i arus, Tekke yemekleri



## DETERMINATION OF FOOD DEMAND OF THE MEVLEVI CUISINE OF THE TOURISTS PARTICIPATED IN ŞEB-I ARUS

### **Abstract**

*In addition to all the Islamic geography, the Mevlevi has influenced many people with different religions. Mevlevi households have been established in many parts of the world and the people who have influenced the education and culture of the society have grown. The aim of the study was to determine the demands of the Mevlevi cuisine of the domestic and foreign tourists who came to the "Somatci" management working on the concept of Mevlevi cuisine on 7-17 December. As a result of the study, it was determined that some sherbet and main meals consumed frequently in the Mevlevi cuisine were less preferred by tourists, and that soups and desserts were consumed more. According to this result, it is observed that food and dessert varieties which are still consumed today are more preferred by tourists and less known products are less preferred. The dishes made in the Mevlevi cuisine, which are forgotten, should be identified and recorded in writing. There is a need to present the Mevlevi cuisine to the domestic and foreign tourists who come to Şeb-i arus activities and to apply the concept of Mevlevi cuisine to many enterprises.*

**Keywords:** *Gastronomy, Mevlevi, Mevlevi dishes, Şeb-i arus, Tekke dishes*

### **1. GİRİŞ**

Şeb-i arus kelime anlamı olarak düğün gecesi anlamına gelmektedir. Hz. Mevlana 17 Aralık tarihinde hakka yürümüştür ancak Şeb-i arus törenleri 7-17 Aralık tarihlerinde kutlanmaktadır. Mevlana hazretleri "bir düğün gecesi gibi tören yapın bana çünkü o gece en büyük sevgili olan Allah'a kavuştuğum gece" demiştir. Ayrıca vefat etmeden önce sevenlerine "Üzülme ben sevgiliye gidiyorum" demiştir. Geçmişte Şeb-i arus'da bütün Mevlevihanelerde akşam vakti sema ayini düzenlenirmiş bugünde Şeb-i arus etkinliklerinde aynı adet devam etmektedir. Tekke ve zaviyelerin kapatılması kanunu (1925) çıkana kadar Şeb-i arus etkinlikleri düzenlenmeye devam etmiştir. Bu etkinliklerde Hz.

Mevlana'nın istediği gibi sema ayini yapılmış ve Kuran-ı Kerim okunmuştur. 1940 yılına kadar yasak olması sebebiyle Şeb-i arus törenleri düzenlenememiştir. 1940'lı yıllarda yine 17 Aralık tarihinde konferans ve konserlerle Mevlana'yı anma törenleri küçük çaplı yeniden başlamıştır. 1950'li yıllarda ise devlet tarafından sema ayinine izin verilmiş ancak dini ritüel tarafının daha hafif tutulması istenmiştir. Günümüzde ise aslına uygun olarak dünyanın dört bir yanından gelen yerli ve yabancı turistlerle Konya'da Şeb-i arus etkinlikleri her yıl 7-17 Aralık tarihlerinde düzenlenmeye devam etmektedir (Çelebi-Bayru, 2018). Mevlevi tarikatı ve Mevlevihanelerin ortaya çıkışı Mevlâna Celaleddin Rumi'nin oğlu Sultan Veled'e (1226-1312) dayanmaktadır. Sultan Veled dışında öğrencisi olan Çelebi Hüsamettin ve Torunu Ulu Arif Çelebi'de kuruluşuna katkı sağlamıştır. Kuruluşundan sonra Mevlâna soyundan gelen çelebiler arasından seçilen makam çelebisi tarafından Mevlevilik tarikatı yönetilmeye devam edilmiştir (Karaismailoğlu, 2014:231; Çelebi-Bayru 2018). Mevlevihanelerde tarih boyunca 'can' ismi ile bilinen dervişler yetişmiştir. Bu kişilerin yetişmesinde "Matbah (mutfak) terbiyesi" ismi verilen bir kural uygulanmıştır. Matbah terbiyesi alacak olan kişinin seçiminde askerliğini yapmış, genellikle yirmi beş yaş altı, akli rahatsızlığı veya bulaşıcı hastalığı olmayan özelliklere sahip olmasına dikkat edilmiştir. Ayrıca Mevlevihane'de eğitim almak isteyen kişinin mutlaka anne ve banasından izin alması gerekmektedir (Küçük, 2013:11; Azsöz, 2016:31). Matbah yani mutfığa gelen kişi gerekli olgunluğa erişebilmek için 1001 günlük bir çileye (eğitim) tabi olmaktadır (Azsöz, 2016:34).

Mevlevilerin en önemli yeri şüphesiz matbahtır. Mevlevilikte "matbah" mutfak kelimesi için kullanılırdı. Somat kelimesini yemek için, somatçı kelimesini ise sofrayı kurup kaldıran kişi için kullanmışlardır. Matbah sadece fiziki olarak beslenme ihtiyacını değil aynı zamanda manevi doygunluğu sağlayan yerdir (İyiyol, 2014:591). Matbahta bazı kurallara riayet edilmelidir. Nu kurallardan bazıları şu şekildedir; Matbahta iken yüksek sesle konuşmamaya dikkat edilir,

gürültü çıkarılmaz ve gülünmezdi. Hatta matbaha olan saygıdan dolayı kapısının önünden geçerken dahi ses çıkarılmaz ve selam durulurdu. Mutfak ile ilgili önemli bir iş yoksa kimse mutfak dışından gelip içeriye giremezdi. Önemli bir konu için gelmişse de kapının dışına yaklaşıp, selam verilir ve kapı tokmağı çalınırdı. Kapı açılınca “Destur hu erenler” denir ve kapıyı açan kişiye istek bildirilirdi. Kapıda bekleyen kişi içeri alınmışsa hemen işini görür ve selam vererek mutfaktan çıkardı. Nöbetçi olan dedenin izin vermemesi halinde ise içeri girmesi yasaktı (Çelebi, 1986). Dervişlerin yetiştığı mutfakların içerisinde ocaklar dışında, Mevleviliğe kabul görmek için gelen kişilerin 3 gün boyunca mutfakta yapılan çalışmaları izleyeceği yer olan saka postu, Mevlevihane de yaşayanların yemeklerini yediği somathane ve semanın öğretildiği sema talim ve meşk yeri bulunmaktadır. Ateşbaz-ı Velinin makamı olarakta kabul edilen Mutfağa ateşbaz ismi de verilmektedir. Ateşbaz’a gösterilen saygının en büyük göstergesi ise matbahta bulunan ocakların üzerinde “Ya Hazreti Ateşbaz-ı Veli” yazmasıdır (Doğan, 1977:152; Halıcı: 2008; Azsöz, 2016:36).

Türk mutfağında bilinen ilk mutfak kuralları ve ekipleşme çalışmaları da yine Mevlâna dönemine aittir. Kuşkusuz bu kuralların oluşmasında Ateş Baz-ı Velinin etkisi yadsınamaz. Ateşbaz-ı Veli dergâhta Mevlâna Hazretlerinden sonra gelen ikinci yetkili kişi olarak bilinmektedir. Konya’ya Karaman’dan ya da Belh’ten geldiği rivayet edilmektedir. Dergâhta yetiştığı ve mutfakta çalıştığı bilinmektedir. Dergâhta eğitimle ilgilenmesinin yanında asli işi matbah sorumluluğudur. Günümüzde bilinen ismi ile aşçıbaşı Farsça ve Arapçadaki ismi ile sertabbah olarak görevlendirilmiştir (Özönder, 1988:97; Bekleyiciler, 2014). Dergaha gelen kişi mutfakta saka postuna oturup 3 gün etrafı izledikten sonra kabul edilmesi halinde 1001 gün sürecek çile eğitimine başlardı. İlk 18 gün boyunca geldiği kıyafetleri ile çalışır ve ayakçılık görevini yerine getirirdi. Bu görevde her türlü getir götür işini yapardı. 18 günün sonunda ise mutfak tennuresi ve derviş kıyafetlerini giyer ve farklı görevler için hazırlanırdı (Halıcı,

2008). Bu görevlerin isimleri ve yaptıkları isimler tablo 1’de gösterilmiştir. Matbahta eğitim alan kişilere matbah can’ı, nev-niyaz ya da isminin sonuna can eklenerek hitap edilirdi. Bu görevler için mutfakta 18 kişi olmaması halinde bir kişi birden fazla işle meşgul olmuştur (Aksoy ve vd., 2016).

**Tablo 1: Mevlevi Dergâhında Mutfakta Listelenmiş 18 Adet Görev ve Yaptıkları İşler**

**Kaynak: Gölpınarlı, 1983; Gölpınarlı, 2006; Top, 2006; Demirci, 2013**

Görev	Yapılan iş
<b>Ayakçı</b>	Matbaha kabul edilen kişinin 18 gün boyunca yaptığı ilk iştir. Mutfaktaki getir-götür işlerini ve kendisine bildirilen tüm işleri yapardı.
<b>Çerağcı (Çırağcı)</b>	Mutfakta kullanılan kandil ve şamdanların bakımını yapan kişidir. Aynı zamanda türbedarın işlerine yardım eder ve yardımcısı sayılırdı. Dergâhta akşam kerahat (Dinen namaz kılınması mekruh olan üç vakittir. Bunlar; Güneş’in doğduğu; sabah, battığı; akşam ve tam tepede olduğu; öğle vakitleri) vaktinde tekke meydanında yakılan muma “çerağ” denilir.
<b>Süpürgeci (Kennas)</b>	Dergâhta başta mutfak olmak üzere diğer yerleri temizleyip süpüren veya süpürten kişi olarak tanımlanmaktadır.
<b>Dışarı Kandilcisi</b>	Mutfağın dışında bulunan kandil ve şamdanların bakımının yanı sıra yakılması ve söndürülmesi işi ile ilgilenir.
<b>Yataklı</b>	Dergâhta yaşamakta olan dervişlerin yataklarını serer, düzenler veya kaldırır.
<b>Tahmişçi</b>	Dergâhta kullanılacak olan kahveyi kavurup, çeker ve gelen misafirlere kahve pişirirdi.
<b>İçeri kandilcisi</b>	Dışarı kandilcisinin aksine mutfakta bulunan kandil ve şamdanların bakımını yapan kişidir.
<b>İçeri meydancısı</b>	Asli işi kahve yapmaktır özellikle Cuma günü mutfağa ziyarete gelen dedelere kahve hazırlar ve ikram ederdi.
<b>Somatçı</b>	Sofranın hazırlanmasından sorumlu kişidir. Sofrayı kurmak-kaldırmak ve en son süpürmek görevidir.
<b>Pazarıcı</b>	Her sabah bildirilen liste ile birlikte yanına aldığı sepetle pazara gider ve günlük alış verişini yapardı.
<b>Dolapçı</b>	Dolapların temizliği ve düzeni ile ilgilenen kişidir. Dolapta bulunan kapların kalaylanması ve kapların temizliğini yapardı.
<b>Bulaşıkçı</b>	Yemekten sonra ve yemek hazırlığı esnasında çıkan bulaşıkları yıkayıp temizleyen kişidir.
<b>Şerbetçi</b>	Asıl işi şerbet yapmak ve sunmaktır. Çilesini tamamlamış ve

		hücre sahibi olmaya hak kazanmış dede namzedinin tören şerbetini yapar. Ayrıca mutfağı ziyarete gelen dedelere şerbet hazırlar ve sunumunu yapardı.
<b>Abrizci (su dökken)</b>		Başta tuvaletler olmak üzere şadırvan ve şadırvan musluklarının temizlik ve bakımını yapardı.
<b>Çamaşırcı Dede (Câmeşûy)</b>		Tekkede bulunan dervişler ve dedelerin çamaşırını yıkamakla görevlidir.
<b>Dışarı meydancısı</b>		Hücrede bulunan dervişlere aşçı dedenin emirlerini ileten kişidir.
<b>Halife dede</b>		Matbah'a yeni başlayan kişilere yol gösteren ve onları eğitmekle görevlidir.
<b>Kazancı dede</b>		Aşçı dedenin arkasından gelen rütbe olarak ikinci kişidir. Gündüzleri mutfakta bulunur. Post sahibidir. Matbahta bulunan canların yönlendirmesini yapan kişidir.

## 2. MEVLEVİ MUTFAĞI YEMEKLERİ

Tekkede gıda maddesinin çiğ iken alınıp pişirilmesi ve yemek haline getirilmesi, tasavvuf ehlinin dergâha geldiğinde hamken, zamanla Allah aşkıyla pişip insan-ı kamil mertebesine ulaşmasına benzetmektedir (Soysal, 2007:90). Mevlevilikte yemeğin pişirilmesi, sofraya getirilmesi, servisinin yapılması ve yenilmesi merasimlerle yapılmıştır. Dergâhta yemek yer sofrasında yenilirdi. Sofranın kurulmasında 25-30 cm sofranın yükselmesini sağlayan bir aparat kullanılmıştır. Bu aparatın üç ayaklı veya kasnak şeklinde olduğu bilinmektedir. Bu aparatın üstüne somat denilen yuvarlak, büyük bir tahta koyulmaktadır. Somat'ın etrafına peçete gibi kullanılmak üzere uzun bir havlu dolandırılırdı. Somat'ın çevresine ise derviş ve can'ların oturacağı postlar koyulurdu. Sofrada kaşık günümüzde olduğu gibi yine sağda ancak yüzü aşağı gelecek şekilde koyulurdu ve bu şekilde koyulan kaşığa "niyazda veya şükürde" ismi verilirdi. Sofra hazırlanırken su verme hizmetini göreceк can'lar su testileri ve bardaklarını hazırlardı. (Halıcı, 2007:36; Şahin, 2012).

Yemekler Mevlâna tekkesinde tasavvufi bir merasimle hazırlanıp yenilirdi. Her yemeğin bir temsili olurdu. Çorba insan hayatında suyu, et ve sebze toprağı, pilav ve börek ateşi, pastırmalı yumurta nesli, kaymaklı güllaç ise Allah aşkını

temsil etmektedir. Kurbanlarda kavurma lokması hazırlanır ve gelen giden herkese ikram edilirdi. Kandil gecelerinde ise fıstıklı ve sütlü irmik tatlısı gelen misafirlere ikram edilirdi (Tosun,2004:128).

Tekkede sofraya konulan yemeğe lokma ismi verilmektedir. Yemek dışında lokma kelimesi Belh-Özbek pilavı olarak bilinen yemeği de ifade etmektedir. Hz. Mevlâna bu pilavı methetmiştir ve olgun taamı olduğunu ve yiyende fazilet gerektirdiğini söylemiştir (Bekleyiciler, 2015:94). Genellikle Cuma günleri pişirilen lokma pilavının; et, soğan, pirinç, fıstık, nohut ve kişnişten oluştuğu bilinmektedir. Sadece lokma pilavını pişirmek için kullanılan lokma kazanı, kendine has bir dolapta ve beze sarılı olarak muhafaza edilirdi (Tosun, 2004:128). Mevlevi mutfağında pişen çorbaların başında tarhana çorbası ve tutmaç aşı, yemeklerin başında; borani, kalye, herise, ciğer kebab, şiş kebab, tirit ve kalye pişirilirdi. Tatlı olarak; badem helvası ve un helvası hazırlanırdı (Bekleyiciler, 2015:41-43). Mevlevi mutfağında kebablar ve etli dolmaların yanı sıra ıspanak, kabak, patlıcan ve kereviz gibi sebze yemeklerini tekkede yapıldığı bilinmektedir. Mevlâna eserinde “Patlıcanın eşi dostu nedir? Ya sirke ya sarımsak” sözüyle hangi sebzenin hangi ürünlerle pişeceğini tanımlamıştır. Tarikat sofraları Türk mutfağındaki birçok yemekten etkilenirken Türk mutfağı da tarikat yemeklerinden etkilenmiştir (Soysal, 2007).

Mevlevi yemekleri üzerine bilinen en eski kaynak “Ali Eşref Dede’nin Risalesi” kitabıdır. Bu kitapta; Çorba, salata, turşu, kebab, külbası, helva ve kadayıf, paluze ve dondurma, kurabiye, revani ve benzerleri, turşu, hamurdan yapılan yemekler, lalanga ve börek, dolma çeşidi, patlıcandan yapılan paça ve mücverler, köfte, ıspanak ve sebze türü sebze yemekleri, ilik ve yahni yemekleri, pilav çeşitleri, hoşaf lar gibi konu başlıkları mevcuttur (Tosun, 2004).

### 3. YÖNTEM

Çalışmada, Mevlana'nın vefatından sonra kutlanmaya başlanan bazı dönemler kesintiye uğrasada günümüzde uluslararası bir statü kazanan Şeb-i arus etkinliklerine katılan yerli ve yabancı turistlerin Mevlevi mutfağı tüketim alışkanlıklarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Şeb-i arus etkinliklerine katılan turistlerin Mevlevi mutfağı ve Konya mutfağını tanınması, Mevlevi mutfağı üzerine farkındalığın artırılması, gelen turistlerin gastronomi turizmine de katkıda bulunması hedeflenmektedir. Araştırma, Konya ilinde Mevlevi mutfağı konsepti üzerine çalışan "Somatçı" işletmesinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma 7-17 Aralık 2018 tarihlerinde işletme sahibinin koordinatörlüğünde yapılmıştır. Araştırma döneminde işletmeye yemek yemek amacıyla %5 yerli, %95 yabancı müşteri geldiği tespit edilmiştir. Yabancı müşterilerin büyük bir kısmı İran kökenlidir. Konya ilinde Mevlevi mutfağı üzerine tek işletme bulunması sınırlılık oluşturmuştur. Bu sınırlılık çalışmanın genellenebilirliğini ve büyüklüğünü etkilemiştir. Çalışma kapsamında, Somatçı işletmesi sahibi Ulaş TEKERKAYA ile Şeb-i arus dönemi öncesi görüşülerek ihtiyaç duyulan bilgiler aktarılmıştır. 17 Aralık 2018 sonrası not edilen bilgiler ve rakamlar yazılı olarak teslim alınmıştır. Alınan bilgiler analiz edilerek metne dönüştürülmüştür. Görüşme soruları, Konya'ya Şeb-i arus etkinliğine katılan turistlerin Mevlevi mutfağındaki tercihleri üzerine hazırlanmıştır.

### 4. BULGULAR VE TARTIŞMA

Tekke kültürü yöresel mutfakların oluşumuna büyük katkı sağlamıştır. İslam öncesi Türk mutfağında başta etli yemekler olmak üzere hayvansal gıdalar ve hamur işi tüketildiği bilinmektedir. Mezopotamya'da yetişen tahıllar, güney Asya baharatları, Akdeniz sebze ve meyveleri bu topraklarda geniş bir mutfak



kültürü oluşmasına katkı sağlamıştır (Soysal, 2007:78). Mevlana hazretlerinin döneminde fazla malzeme kullanılmadan, sade yemeklerin yapıldığı bilinmektedir. Ancak dönem içerisinde ilk dönemlerine nazaran yemek çeşitlerinin geliştiği bilinmektedir. Mevlana'nın eserleri incelendiğinde tarçın, karabiber, kimyon ve sumak gibi ürünlerden bahsedildiği görülmektedir (Halıcı, 2007:40).

İşletmeye gelen misafirlere Mevlevi mutfağı ve sofrada adabı hakkında bilgiler verildikten sonra her konuğa yemek istedikleri, çorba, ana yemek, salata, tatlı ve içecekler sorularak not alınmıştır. Aşağıdaki tablolarda ürünlerin ismi ve 10 gün boyunca tüketilme sayıları verilmiştir.

**Tablo 2. Çorbalar**

Çorbanın ismi	Kaç porsiyon tüketildiği
Fihi ma fih	375
Tutmaç	137
Bamya çorbası	65

Yapılan araştırma sonucunda, Şeb-i arus törenlerine katılan turistlerin çorba olarak en çok fihi ma fih çorbasını tükettiği tespit edilmiştir. Bu çorbanın, Mevlana hazretlerinin eserlerinde geçtiği işletme sahibi tarafından bildirilmiştir. Fihi ma fih çorbasının ardından en çok tüketilen çorbalar sırasıyla tutmaç ve bamya çorbasıdır. Tutmaç çorbası Mevlevi dergâhında tüketilmesinin yanı sıra Selçuklu mutfağının da sevilen lezzetlerinde bir olarak bilinmektedir. Tekkelerde çorba hep önemli bir gıda maddesi olmuştur. Bu durumu “Tekkeyi bekleyen çorbayı içer” sözü güzel bir örnektir.

Mevlevi mutfağında bulunan sebzelerin başında bamya gelmektedir. Bamya hem taze hem de kuru olarak bol limon eşliğinde tüketilmiştir (Soysal, 2007:86).

**Tablo 3. Ana Yemekler**

Ana yemeğin ismi	Kaç porsiyon tüketildiği
Sıkma (Peynirli veya patlıcanlı)	165
Bademli köfte	123
Tava kebabı	112
İncirli et	73
Fürun kebabı	52
Tirit	39
Kavurma (kurutulmuş Patlıcan ve fasulye)	32
Dağ erikli soğanlı biftek	26
Et kavurma	25
Safranlı bademli bulgur pilavı	22
İspanaklı bademli bulgur pilavı	20
Hassaten lokma	20
Bulgurlu kuzu incik	16
Kayısı kuzu gerdan	15
Etlı gömme dane	10
Yemen kahveli et	10

İşletmede Şeb-i arus döneminde turistler tarafından en çok tercih edilen ürün Sıkma (Peynirli veya patlıcanlı) (165), bademli köfte (123), tava kebabı (112), İncirli et (73), fürun kebabı (52), Tirit (39), kurutulmuş patlıcan ve fasulyeli kavurma (32) adettir. Diğer ürünler ise 30 porsiyonun altında tüketilmiştir. En çok tüketilen ürünlerden olan sıkma, Anadolu mutfağından önemli bir yer etmiş ekmeğin önemini anlatan bir ürün olarak öne çıkmaktadır. Yufka ekmeğin arasına koyulmuş farklı içlerle hazırlanabilmektedir. Soysal (2007) çalışmasında, tasavvuf kültüründe ekmeği keramet gösterilen yiyeceklerden biri olarak görüldüğünü bildirmiştir. Mevlana ise “ekmek sofrada durduğu sürece cansızdır. Fakat insan vücudunda neşeli ruh kesilir” diye ifade etmiştir. Mevlevi dergâhında da ekmeğin her zaman en önemli tüketim ürünü olmuştur. En çok tüketilen ürünler arasında olan incirli et ise Kuran-ı kerimde kendine yer edinmiş incirden yapılan bir yemektir. Fürun kebabının kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte tarihinin çok eskilere dayandığı tahmin edilmektedir. Ateşin bulunmasıyla etin pişirilmesine kadar kökeninin dayandığı düşünülebilir. Konya

da yaygın olarak yapılan fûrun kebabı Mevlevî dergâhında da özellikle Cuma günlerinde somat (sofra)' ta kendine yer bulmuştur. Tirit, soğan, et, ekmek ve yoğurt ile yapılan Selçuklu mutfağının önemli lezzetlerindedir. Hassaten lokma Mevlevî dergâhında özellikle cuma günleri yapılan özel bir pilav çeşididir. Hassaten lokma ismi dışında Belh pilavı ismiyle de bilinmektedir.

Mevlana'nın eserlerinde bulunan birçok baharat günümüzde hala tekke ve yöresel mutfakların yemeklerini lezzetlendirmeye devam etmektedir. Halıcı (2007) çalışmasında etli yemeklerde pekmez kullanıldığını bildirmiştir. Bazı yemeklerde ise tatlı (pekmez)-ekşi (sirke) kullanarak yemeklerin lezzetlerini değiştirdiğini ve zenginlik kattığını bildirmiştir.

**Tablo 4. Salatalar**

Salatanın ismi	Kaç porsiyon tüketildiği
Meyve salata	113
Yoğurt	92
Gül yapraklı marul salata	15

İşletmede tüketilen salatalar arasında en çok tüketilen mevsime uygun meyvelerden yapılan meyve salatasıdır (113). Türklerin dünyaya armağan ettiği yoğurt ise en çok tüketilen ürünler arasında ikinci sıradadır. Mevlevî mutfağında sık tüketildiği bilinen gül yapraklı marul salatası ise en az tüketilen salata çeşidi olarak tespit edilmiştir.

**Tablo 5. Tatlılar**

Tatlının ismi	Kaç porsiyon tüketildiği
Badem helvası	119
Pekmezli ayva	32
İncir dolması	12

Porsiyon miktarı açısından en çok tüketilen tatlılar sırasıyla badem helvası (119), pekmezli ayva (32), incir dolması (12) olarak belirlenmiştir. Mevlevî mutfağı

dışında birçok tekkede özel gün ve gecelerde helva ve aşure pişirme, dağıtma geleneği yaygındır. Kandil gecesi ya da Muharrem ayının 7. günü helva pişirmek ve gelen konuklara ikram etmek yaygın olarak uygulanan bir adettir (Tosun, 2004). Günümüzde birçok evde helva ve un pişirim ve tüketimi devam etmektedir. Ancak özellikle badem helvası yapımı azalmıştır. Meyveli tatlıların üretiminde gözle görülür şekilde azalma olduğu bilinmektedir.

**Tablo 6. İçecekler**

İçeceğin ismi	Kaç porsiyon tüketildiği
Sirkencibün	260
Ayran	43
Türk kahvesi	42
Gül şerbeti	35
Demirhindi	23

Araştırmaya göre Şeb-i arus döneminde en çok tüketilen içecek gül şerbetidir. Bu şerbet gelen konukların neredeyse tamamı tarafından tercih edilmiştir. Mevleviliğin yanı sıra Selçuklu ve Osmanlı mutfağında da sevilerek tüketilen bir içecek olarak bilinmektedir. Ayran ve Türk kahvesi en çok tercih edilen diğer içecekler olurken gül şerbeti ve demirhindi Şerbet'ininde az miktarlarda tüketildiği görülmektedir.

Mevlevi mutfağında Ayn-ı cem töreninin ardından kurutulmuş veya yaş yemişlerin yanında tarçın ilavesi ile hazırlanmış meyve şerbetleri yapılarak tüketilirdi. Bazı Nakşibendi tekkelerinde ise özellikle Pazar günü ve Perşembe günü düzenlenen Hatm-i Hacegan'dan sonra şeker, üzüm, hurma ve helva yenilmesi âdeti vardı. Cuma yatısı namazı sonrası düzenlenen hatm-i salavatın akabinde şerbet ikramı yapılırdı (Niyazi,2002:321). Mevlevilikte ise ayinler düzenlenmeden önce ve düzenlendikten sonra şerbet içilmesi gelenektir. Mevlevi dergâhında en çok tüketilen şerbetlerin başında ise gül şerbeti gelmektedir. Bu şerbetler dışında özellikle pilavın yanında portakal, incir, nar,

armut, erik, kayısı, kızılcık ve vişne en çok tüketilen içeceklerdi. (Tosun,2004:132; Soysal, 2007; Ertaş ve vd., 2017:62). Tekkelerin birçoğunda şerbet ve içecek kültürü gelişmiştir. Ancak günümüzde gazlı içeceklere yönelimin artması sebebiyle şerbet ve ayran gibi içeceklerin tüketimi azalmaktadır.

## 5. SONUÇ

Şeb-i arus törenleri 1925-1940 yılları arası dışında her zaman kutlanmıştır. Bu etkinlikler Mevleviliğin çıkış noktası olan Konya'ya büyük bir değer katmaktadır. Ancak her yıl düzenlenen bu törenlerde Mevlevi mutfağı ve gastronomisinin tanıtımı konusunda eksiklikler olduğu görülmektedir. Bu eksikliklerin başında ise Mevlevi mutfağı konseptini yaşatan işletme sayısının yetersiz oluşu gelmektedir. Başka bir sorun ise halk tarafından yapımı gittikçe azalan tekke yemeklerinin kaybolmaya yüz tutmasıdır. Yapılan bu çalışma sonucunda Mevlevi mutfağı yemekleri ve bu yemeklerin Şeb-i arus etkinliklerine gelenler tarafından tercih edilme oranları tespit edilmiştir. Araştırmanın bulgularına göre; çorbalardan tutmaç ve fi hi ma fi h çorbasının tüketiminin bamya çorbasından yüksek olduğu tespit edilmiştir. Ana yemek açısından özellikle Mevlevi mutfağında yaygın olarak yapıldığı bilinen meyveli yemek tercihinin az olduğu görülmüştür. Salataların tüketimi incelendiğinde tüm dünyada kabul görmüş yoğurt tüketimi iyi seviyede iken, gül yapraklı marul salatası fazla tercih edilmemiştir. Mevlâna eserlerinde kendine yer bulmuş badem helvası en çok tüketilen tatlı çeşidi olurken diğer tatlılar nispeten daha az talep görmüştür. Mevlevi mutfağında en çok bilinen şerbet sirkencübin neredeyse tüm konuklar tarafından tercih edilmiştir. Ancak yine bilinen önemli şerbetlerden olan demirhindi ve gül şerbeti tüketiminin az miktarda olduğu tespit edilmiştir. Bu sonuçlara göre Şeb-i arus törenlerine katılan turistlerin günümüzde tüketimi yaygın olan ve bilinen ürünlere yöneldiği görülmektedir. Tercihi etkileyen sebeplerden bir diğeri ise

çorba, yemek, şerbet ve tatlıların hangi özel günlerde tercih edildiği, Mevlâna eserlerinde hangi ifadelerle geçtiği ve bir hikayesi varsa bunun gelen konuğa anlatılması tercihi etkileyen önemli bir konudur. Gastronomi turizminin geliştiğın 21. yy'da törenler için gelen konuklara Mevlevi yemeklerini yapmak ve sunmak önemlidir. Mevlevi mutfağında yapılan ancak günümüze ulaşamamış yemeklerin tespit edilmesi, yeniden gün yüzüne çıkarılması ve yazılı olarak kayıt altına alınması gerekmektedir. Gelen yerli ve yabancı turistlere Mevlâna hazretlerinin yaşamı, hayat felsefesi gibi konular dışında beslenmesi, yemeklere yüklediği anlam ve matbah-hayat ilişkisi anlatılmalıdır.

**KAYNAKÇA**

- Aksoy, M., Akbulut, A.B., İflazoğlu N. (2016). "Mevlevilikte Mutfak kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/1, 96-103.
- Azsöz, G. (2016). "Mevlevihanelerde Matbah-ı Şerif." *Toros üniversitesi sosyal bilimler dergisi yıl:3 sayı:5*.
- Bekleyiciler, N. (2015). "Ateşbaz-ı Veli". *Üstün iş Ofset Matbaa, Konya*.
- Çelebi, C. (1986) "Uluslararası Yemek Kongresi" bildirisi, I. Milletlerarası Yemek Kongresi, Eylül 25 – 30, Konya.
- Çelebi Bayru, E. (2018). *Evet Aşk Güzel Şeydir*. Nefes yayınevi, İstanbul.
- Demirci, M. (2013). "Hz. Mevlana ve Mevlevi Kültürü". *Kubbealtı Yayınları, İstanbul*.
- Doğan, A. I. (1977). *Osmanlı Mimarisinde tarikat yapıları, tekkeler, zaviyeler ve benzer nitelikteki fütüvvet yapıları, Doktora Tezi, İ. T. Ü., İstanbul*.
- Ertaş, M. Bulut -Solak, B. Kılınç, C. Ç. (2017). "Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması." *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi 1, 52-70*.
- Gölpınarlı, A. (1983) *Mevlana'dan Sonra Mevlevilik*. İstanbul: İnkılap ve Aka Kitapevleri.
- Gölpınarlı, A. (2006). *Mevlânâ' dan Sonra Mevlevîlik*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı*. Metro Kültür Yayınları, İstanbul.
- Karaismailoğlu, A. (2014). "Mevlana ve Anadolu Geleneği - Mevlana'nın Kimliği ve Anadolu Geleneği Olarak İsimlendirilebilecek Kimliğe Katkısı". *Türk Dünyası Bilgeler Zirvesi: Gönül Sultanları Buluşması. Türk Dünyası Kültür Başkenti Ajansı (TDKB),Eskişehir*.
- Küçük, S. (2013) "Genel Hatlarıyla Mevlevilik", *Mevlevi Dünyasında Bahariye Mevlevihanesi*, 9-21, İSTEV, İstanbul.

- Niyaz, M. M. (2002). Sülük-i Kavim ve Sırat-ı Müstakim, Süleymaniye ktp., Esad. 143b-147a, Necdet Tosun, Bahaeddin Nakşibend, Hayatı, Görüşleri, Tarikatı (XII-XVII. asırlar) İstanbul.
- Özönder, H. (1988). "Ateşbâz Veli ve Mevlevi Dergâhlarında Ateşbâz Veli Makâmı'nın Önemi". 3. Milli Mevlana Kongresi, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.
- Soysal, S. (2007). "Derviş Sofraları". Doğan Egmont Yayıncılık, İstanbul.
- Şahin, B. (2012). "Mevlevilikte Yemek Adabı" <http://konyaarastirmalari.blogspot.com.tr> (Erişim tarihi, 25.12.2018).
- Top, H. H. (2006). "Mevlana ve Mevlevilik (Mevlevilikte Adap)". T.C. Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Konya.
- Tosun, N. (2004). "Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri." Tasavvuf ilmi ve Akademik Araştırma Dergisi, yıl:5, sayı:12, 123-135.



## EXTENDED ABSTRACT

### Introduction

In order to commemorate the December 17th night of the death of the Mevlana Prophet, Şeb-i arus events are organized every year in Konya. Şeb-i arus means wedding night. Mevlana said that his death had been the happiest day and the day of his death before he passed away. Therefore, those who love him celebrate this day as a wedding night. At these events, the sema ceremony is organized and the Quran is read. On 17th of December 1973, Mevlana's death has been interrupted in some periods, but it has been tried to be celebrated continuously. The emergence of the Mevlevi households is based on Sultan Veled (1226-1312), the son of Mevlana Celaleddin Rumi. The kitchen occupies an important place both before and after the Mevlevi order installation. The kitchen is the place where they contribute to the growth of people in Mevlevi. The dervish candidates from the kitchen continue on their way to becoming a dervish with 18 different missions and, if they succeed at the end of 1001 days, they become the dervish. Some qualifications are considered in the persons who come before dervish candidates. These qualifications are reported as follows; The person who wants to study in the Mevlevi household must obtain permission from his parents. In addition, it is noted that he has military service, usually under twenty-five years old, mentally ill or infectious disease. In the Mevlevi, the kitchen section has its own rules. For example, there is no sound in front of the door or in the kitchen. No kitchen access without permission and the person responsible for the kitchen was respected.. In order to show his respect to him, he writes "Ya Hazreti Atesbaz-i Veli" on the cookers in the kitchen. The first culinary rules and teamwork studies known in Turkish cuisine also belong to Mevlâna period.

The baking of the food in the Mevlevi, bringing it to the table, serving and eating it was done with ceremonies. Apart from the meal, the word lokma also

refers to the dish known as Belh-Uzbek pilaf. Hz. Mevlana praised this pilaf in some of his books, and said that eater required virtue. Generally, the lokma pilaf cooked on Fridays; meat, onion, rice, peanuts, chickpeas and coriander. Sadece The lokma pot used to cook the lokma pilaf was kept in its own cupboard and wrapped in cloth. In the beginning of the soups cooked in the Mevlevi cuisine, the tarhana soup and the grapple vaccines are at the top of the dishes; borani, kalye, herise, liver kebab, shish kebab and tirit was cooked. For dessert; almond halva and flour halva were prepared. kebabs and meat stuffed with spinach, zucchini, eggplant and celery, as well as vegetable dishes are known to be made in the lodge.

### **Method**

The aim of this study is to determine the consumption habits of Mevlevi cuisine of local and foreign tourists who participated in Şeb-i arus activities. It is aimed to increase the awareness of the Mevlevi cuisine and Konya cuisine, to increase the awareness on the Mevlevi cuisine and to contribute to the gastronomic tourism of the tourists. The research was carried out in the “Somatçı” operation in the Konya province on the concept of Mevlevi cuisine. The study was conducted on 7-17 December 2018 under the coordination of the owner. In the research period, it was determined that 5% domestic and 95% foreign customers came to eat. Most of the foreign customers are of Iranian origin. The existence of a single business on the Mevlevi cuisine in the province of Konya has limited limitations. Within the scope of the study, the information needed by Somatçı owner owner Ulaş TEKERKAYA was discussed before Şeb-i arus period. Information and figures noted after 17 December 2018 have been received in writing. The information obtained was analyzed and converted into text. Interview questions are prepared on the preferences of the tourists participating in Konya Şeb-i arus activity in Mevlevi cuisine.

### Results, Conclusion and Discussion

There are shortcomings in the presentation of Mevlevi cuisine and gastronomy in the annual Şeb-i arus ceremonies. One of these shortcomings is the inadequacy of the number of enterprises that provide the Mevlevi cuisine concept. Another problem is the disappearance of the diminishing lodge food that is being made by the people. In this study, the dishes of Mevlevi cuisine and the preference of these dishes by those who came to Şeb-i arus activities were determined. According to the findings of the study; It has been determined that the consumption of soups and fihi ma fih soup from soups is higher than okra soup. In terms of main course, it is seen that the preference of fruit meal which is known to be made widely in Mevlevi cuisine is low. When consumption of salads is examined, the consumption of yoghurts accepted all over the world is good and rose leaf lettuce salad is not preferred. The almond halva found its place in the works of Mevlana was the most consumed sweet variety, while the other sweets received relatively less demand. The most popular sherbet sirkencübin the Mevlevi cuisine was preferred by almost all guests. It was found that the consumption of tamarind and rose sherbet was small. According to these results, it is observed that the tourists participating in the Şeb-i arus ceremonies are now consuming and known products. One of the reasons affecting the preference is the special preference of soups, meals, sherbet and desserts, the ways in which the works of Mevlana are mentioned, and if they have a story, it is an important issue that affects the preference of the guest. The dishes made in the Mevlevi cuisine, which have not yet survived to the present day, must be identified and removed again and recorded in writing. The native and foreign tourists should be told about the life of the Mevlâna nibs, the feeding of them other than the philosophy of life, the meaning they put on the food and the relationship between the matbah and life.