

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**BİR MUTFAK EKOLÜ OLARAK MEVLEVİ  
MUTFAĞININ İNCELENMESİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

CENNET NERGİZ TAŞKESEN

Tez Danışmanı: Doç. Dr. ALİ ÖZKAN

GAZİANTEP, Haziran 2024

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

Tezin Başlığı: Bir Mutfak Ekolü Olarak Mevlevi Mutfağının İncelenmesi  
Adı ve Soyadı: Cennet Nergiz TAŞKESEN  
Tez Savunma Tarihi: 26/06/2024

Doç. Dr. Ali ÖZKAN danışmanlığında hazırlanan bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından oybirliği ile bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

İmzası

Doç. Dr. Ali ÖZKAN (Jüri Başkanı)

Dr. Öğr. Üyesi Fatma ALBAK YALINIZ

Dr. Öğr. Üyesi Erol TAŞKIN

Bu tezin gerekli şartları sağlayarak yukarıda belirtilen jüri tarafından Yüksek Lisans tezi olarak kabul edildiğini onaylıyorum.

Prof. Dr. Atınc OLCA  
Enstitü ABD Başkanı

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. Mehmet SOĞUKÖMEROĞULLARI  
SBE Müdürü

## ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

İmza:

Adı ve Soyadı: Cennet Nergiz TAŞKESEN

Öğrenci Numarası: 210522111003

Tezin Savunma Tarihi: 26.06.2024

## ÖZET

### BİR MUTFAK EKOLÜ OLARAK MEVLEVİ MUTFAĞININ İNCELENMESİ

TAŞKESEN, Cennet Nergiz

Yüksek Lisans Tezi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Haziran, 2024, 105 Sayfa

Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî (1207-1273), insanları saygı, sevgi ve hoşgörü potasında birleştirerek yalnızca Türk kültürünü değil Batı medeniyetlerini de etkilemeyi başarmış bir âlimdir. Yayıma çalıştığı birlik ve beraberlik akımı ile tüm insanlığı kucaklamayı amaçlamıştır. Temellerini attığı Mevlevilik geleneği; nefsin terbiye etmek isteyen insanlara yol gösteren, onları olgunlaştıran, eğiten, adap ve erkan öğretmesi açısından büyük öneme sahip bir ekoldür. Tüm bu eğitimleri ve mesajları yaymak için çeşitli semboller kullanılan bu gelenekte, en çok üzerinde durulan sembollerden birisi de yemektir. Yemek, Mevlânâ'nın sembolik dilinde önemli bir yer tutar; örneğin, "Hayatım 'hamdım, yandım, piştim' sözlerinden ibarettir." diyerek hayat felsefesini yemek terimleriyle anlatmıştır. Mutfakla ilgili yazılı kuralların geliştirilmesi, mutfakta ekipleşme ve dervişlik eğitiminin burada başlaması gibi unsurlar, Mevleviliğin mutfığa verdiği önemi yansıtmaktadır. Mevlânâ'nın ünlü aşçısı Ateşbaz-ı Veli için yapılan kırmızı renkli taşlarla anıt mezar, 13. yüzyılda Mevleviliğin mutfığa olan bu özel ilgisini vurgular. Yemeğin pişme aşamalarına tasavvufî anlamlar yükleyerek süreci bir ibadete ve öğretmeye dönüştürme Mevlevilikte sıkça rastlanan ritüelleri oluşturur. Dervişler için mutfığın kutsal kabul edilmesi ve yapılan işin yemek pişirmenin çok ötesinde kişinin sabrını, intizamını, adanmışlığını, kararlılığını, çalışkanlığını ölçen okul ve imtihan merkezidir. Sonuç olarak Mevlevi mutfığı, köklü geçmişi ile Türk gastronomisini besleyen önemli bir gelenekler bütünüdür. Bu çalışma kapsamında Mevlevi mutfığı konseptli restoranlar incelenmiş olup, bu restoranları deneyimleyen müşterilerin fikirleri içerik analizi yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Mevlevilik, gastronomi, Mevlânâ, geleneksel, Ateşbâz-ı Velî

**ABSTRACT**  
**EXAMINATION OF MEVLEVI CUISINE AS A CULINARY SCHOOL**

TAŞKESEN Cennet Nergiz

Master's Thesis

Department of Gastronomy and Culinary Arts

Thesis Advisor: Assoc. Prof. Dr. Ali OZKAN

June 2024, 105 pages

Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî (1207-1273) is a scholar who managed to influence not only Turkish culture but also western civilizations by combining respect for people, love and tolerance in his pot. Efforts to spread it aim to embrace all humanity with the movement of unity and solidarity. The Mevlevi ceremony has lost its foundations; It is a school with a great saving perspective that guides people who want to discipline their souls, matures them, educates them, and teaches them harmony and virtue. In this tradition, where various symbols are used to spread all the teachings and messages, one of the emphasized symbols is food. Food has an important place in Mevlânâ's symbolic language; For example, "My life consists of the words 'I was raw, I was burned, I was cooked'." He explained the chemistry of life in terms of food. Elements such as the addition of written rules regarding the kitchen, team work in the kitchen and the beginning of dervish training here reflect the importance of the corruption of Mevlevi order. The tomb full of red Stones built for Mevlânâ's famous cook Ateşbaz-ı Veli emphasizes this special interest in the treatment of Mevlevi order in the 13th century. Turning the process of attributing Sufi meanings to the cooking stages of food into a form of worship and instruction creates rituals that are frequently encountered in Mevleviism. For dervishes, the kitchen is considered sacred and it is a school and examination center that measures a person's patience, order, dedication, determination and diligence, far beyond cooking. As a result, the history of Mevlevi cuisine is an important set of traditions that nourish Turkish Gastronomy. Within the scope of this study, Mevlevi cuisine concept restaurants were examined and the opinions of customers who experienced these restaurants were analyzed using the content analysis method.

**Keywords:** Mevlevi, gastronomy, Mevlana, traditional, Âteşbâz-ı Veli

## ÖN SÖZ

Bu çalışmada geçmişten günümüze insanların beslenme alışkanlıkları; geçmiş deneyimleri, dini inançları, gelenek ve görenekleri gibi birçok faktörün yemek kültürüne etkisi ele alınmıştır.

Yüksek lisans tezi kapsamında yapılan çalışma Mevlevi mutfağını açıklamak, günümüz gastronomisindeki yerini ve önemini belirtmek için ortaya koyulmuştur. Bu çalışma Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı yüksek lisans tezi çerçevesinde gerçekleştirilmiştir.

Tezimin her aşamasında yardımlarını esirgemeyen ve bana bu tezi yazabilme yetkinliği kazandıran değerli hocam Doç. Dr. Ali ÖZKAN'a şükranlarımı sunmayı bir borç bilirim.

## İÇİNDEKİLER

	<b>Sayfa</b>
ÖZET .....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖN SÖZ .....	iii
İÇİNDEKİLER .....	iv
TABLolar LİSTESİ.....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ .....	viii

## GİRİŞ

A) Araştırmanın Konusu ve Problemi.....	1
B) Araştırmanın Amacı ve Önemi .....	2
C) Araştırmanın Yöntemi.....	2
C.1. Araştırmanın Kapsamı.....	3
C.2. Araştırmada Kullanılan Veri Toplama Tekniği .....	4
C.3. Görüşme Formunun ve İçeriğinin Oluşturulması ve Uygulanması.....	5
C.4. Verilerin Analizi.....	7
C.5. Araştırmanın Güvenilirliği ve Geçerliliği.....	7
D) Araştırmanın Sayıtlıları.....	9
E) Araştırmanın Sınırlılıkları .....	9
F) Araştırmanın Tanımları .....	10
G) Konu ile İlgili Uluslararası Tezler/Çalışmalar.....	11

## I. BÖLÜM

### KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Mevlevilik ve Tasavvuf .....	17
1.2. Mevlevi Mutfağının Tarihçesi.....	18
1.3. Matbah'ın Kutsaliyeti.....	19
1.4. Somathane.....	21
1.5. Âteşbâz-ı Velî ve Mevlevilikteki Yeri.....	23
1.6. Mevlevi Mutfağı Kültürel ve Ritüel Bağlamı .....	27

## II. BÖLÜM

### MEVLEVİ MUTFAĞINDA EĞİTİM VE YÖNETİM

2.1. Mevlevi Mutfağında Eğitim Yaklaşımı .....	30
2.2. Liderlik Ritüeli .....	31
2.3. Çalışanların Eğitim Aracı Olarak: Çile Geleneği .....	31
2.4. Mevlevi Mutfağında Hiyerarşi .....	37

## III. BÖLÜM

### MEVLEVİ SOFRASI

3.1. Mevlevi Yemekleri Bir Tanım .....	42
3.2. Mevlevi Mutfağındaki Yemeklerin Önemi ve Simgelenmesi .....	43
3.3. Pişirme Teknikleri .....	44
3.4. Çorbalar .....	45
3.4.1. Tutmaç Çorbası .....	45
3.4.2. Toyga Çorbası .....	46
3.5. Ana Yemekler .....	47
3.5.1. Bulamaç Aşı .....	48
3.5.2. Bulgur Aşı .....	48
3.5.3. Kereviz Kalyesi .....	49
3.5.4. Sülbiye .....	50
3.5.5. Herise .....	50
3.5.6. Pekmezli Ayva Yemeği .....	51
3.6. Mezeler .....	51
3.6.1. Patlıcan Salatası .....	51
3.6.2. Cacık .....	52
3.6.3. Sumaklı Soğan Piyazı .....	53
3.7. Tatlılar .....	54
3.7.1. Aşure .....	54
3.7.2. Helvalar .....	55
3.8. İçecekler .....	57

## IV. BÖLÜM

### BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Katılımcılara Ait Demografik Bulgular .....	58
4.2. Bulgular .....	60

**SONUÇ VE ÖNERİLER**

<b>SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>	<b>95</b>
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>99</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ.....</b>	<b>103</b>



## TABLOLAR LİSTESİ

	Sayfa
<b>Tablo 1.</b> Katılımcıların yaşlarına ilişkin bulgular.....	58
<b>Tablo 2.</b> Katılımcıların cinsiyetine ilişkin bulgular.....	58
<b>Tablo 3.</b> Katılımcıların eğitim durumuna ait bulgular.....	59
<b>Tablo 4.</b> Katılımcıların mezun olduğu alanlara ilişkin bulgular.....	59
<b>Tablo 5.</b> Mevlevi mutfağı deneyimi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	62
<b>Tablo 6.</b> Mevlevi mutfağının atmosferi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	64
<b>Tablo 7.</b> Yemek seçimi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	67
<b>Tablo 8.</b> Mevlevi yemeğinin etkisi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	70
<b>Tablo 9.</b> Yemeklerin sunumu ve görselleri teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	74
<b>Tablo 10.</b> Personel ve hizmet teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	76
<b>Tablo 11.</b> Mevlevi unsurların tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	79
<b>Tablo 12.</b> Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	82
<b>Tablo 13.</b> Mevlevi mutfağı algısındaki değişim teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	85
<b>Tablo 14.</b> Mevlevi mutfağına katkıları teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	87

## ŞEKİLLER LİSTESİ

	<b>Sayfa</b>
<b>Şekil 1.</b> Somathane .....	22
<b>Şekil 2.</b> Âteşbâz-1 Velî Türbesi.....	26
<b>Şekil 3.</b> Aşçı Dede Odası .....	33
<b>Şekil 4.</b> Tutmaç Çorbası.....	46
<b>Şekil 5.</b> Toyga Çorbası.....	47
<b>Şekil 6.</b> Bulgur Aşısı.....	49
<b>Şekil 7.</b> Sülbiye .....	50
<b>Şekil 8.</b> Patlıcan Salatası .....	52
<b>Şekil 9.</b> Cacık.....	53
<b>Şekil 10.</b> Aşure.....	55
<b>Şekil 11.</b> Pekmez Helvası .....	56
<b>Şekil 12.</b> Badem Helvası.....	56
<b>Şekil 13.</b> İçerik analizi yapılış süreci .....	60
<b>Şekil 14.</b> Oluşturulan temalar .....	61
<b>Şekil 15.</b> Mevlevi mutfağı deneyimi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri .....	62
<b>Şekil 16.</b> Mevlevi mutfağının atmosferi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri .....	65
<b>Şekil 17.</b> Yemek seçimi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	68
<b>Şekil 18.</b> Mevlevi yemeğinin etkisi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri .....	71
<b>Şekil 19.</b> Yemeklerin sunumu ve görselleri teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri .....	74
<b>Şekil 20.</b> Personel ve hizmet teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri.....	77
<b>Şekil 21.</b> Mevlevi unsurların tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri .....	80
<b>Şekil 22.</b> Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri .....	83

**Şekil 23.** Mevlevi mutfağı algısındaki değişim teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri ..... 85

**Şekil 24.** Mevlevi mutfağına katkıları teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri ..... 88



## GİRİŞ

### A. Araştırmanın Konusu ve Problemi

Toplumların kültürel değerleri ve yaşam biçimleri, yeme içme alışkanlıkları üzerinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Farklı toplumların sahip olduğu çeşitli yemek kültürleri, reel bir gerçek olarak karşımıza çıkmaktadır (Güler, 2010, s. 24). Anadolu coğrafyasında, yemek olgusu özellikle tekke kültüründe bir ritüele dönüşmüş ve mutfak bu bağlamda önemli bir merkez olarak vurgulanmıştır. Bazı tarikatlarla ilgili kayıtlarda, şeyh ve dervişlerin ibadet, okuma, çalışma ve misafir ağırlama ortamları genellikle genel hatlarıyla tasavvur edilebilmektedir. Ancak mutfaklar hakkında diğer birimlere oranla daha fazla bilgi bulunmaktadır. Bu bağlamda, çeşitli yiyecekler ve bu yiyeceklerin tüketim ritüelleri, tarikat yapısını açıklayan, teorik ve felsefi boyutları izah eden, aynı zamanda terminolojiyi açıklayan simgeler olarak kullanılmıştır.

Ülkemiz, derin köklere sahip birçok medeniyetin izlerini taşıyan zengin bir mutfak kültürüne ev sahipliği yapmaktadır. Anadolu'nun zenginlikleri sayesinde birçok yerel mutfak kültürü ortaya çıkmıştır (Güler, 2010, s. 26; Canbolat ve Yaman, 2017, s. 97). Bu zenginlik, özellikle Mevlevilik gibi özel bir örnekte kendini göstermektedir. Mevlevi geleneğinde mutfağın taşıdığı anlamlar, sadece yemek pişirilen bir mekân olma işlevinin ötesine geçmektedir. Mevlevilikte mutfak, Allah'a ulaşma yöntemini bilmeyen derviş adaylarının ilk tasavvuf eğitimini aldıkları, tasavvuf terbiyesi ile olgunlaştıkları bir çilehane, bir ekol olarak kabul edilmiştir (Soysal, 2007, s. 41; Aksoy, Akbulut ve İflazoğlu, 2016, s. 97). Mutfak Mevlevilikte böylesine önemli bir anlam ifade etmekteyken günümüze bu bilincin ne kadarının geldiği tartışma konusudur. Bu bağlamda araştırmanın problemini bu durumla açıklamak mümkündür. Mevlevi mutfak kültürünün bir ekol olarak kabul görüp görmediğini incelemek yerel mutfak kültürümüzün değerlerinin unutulmaması ve

yaşatılması adına önem arz etmektedir. Bu açıdan bakıldığında Konya’da Mevlevi Sofrası olarak hizmet veren işletmelerin müşterilerdeki etkisi ve yansıması bizim bir ekol olarak inceleyebilmemiz adına dayanak oluşturacaktır.

### **B. Araştırmanın Amacı ve Önemi**

Bu araştırmanın amacı, Konya bölgesindeki Mevlevi konseptli restoranları deneyimleyen müşterilerin görüşlerini toplayarak Mevlevi mutfağını bir ekol olarak değerlendirip değerlendiremeyeceğimizi anlamaktır. Araştırma aynı zamanda Mevlevi mutfağını tarih boyunca nasıl evrildiğini, hangi etkenlerden etkilendiğini ve günümüzdeki önemini belirlemeyi amaçlamaktadır. Bununla birlikte, Mevlevi mutfağının yemeklerinin hazırlanma süreçlerini, kullanılan malzemelerin özelliklerini ve sembolik anlamlarını anlamak da bu çalışmanın hedefleri arasındadır. Katılımcıların Mevlevi mutfağına ilişkin görüşlerini alarak, Mevlevi mutfağının bu insanlar için ne ifade ettiğini belirlemeyi amaçlamaktadır. Araştırmada, Mevlevi mutfak geleneklerinin sürdürülmesi, işletme ve personelin müşterilerdeki yansımaları, müşterilerde Mevlevi mutfağı konusunda farkındalık oluşturulup oluşturulmadığı ve restoran deneyimleri boyunca göz önünde bulundurulan kriterlerin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Müşterilere yöneltilen sorular, bir mutfağın ekol olarak değerlendirilmesi için gerekli kriterleri içermektedir. Bu bağlamda, sorulara verilen cevaplar çalışmanın temelini oluşturacaktır.

### **C. Araştırmanın Yöntemi**

Araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir Birey davranışlarının derinlemesine incelenmesi ancak esnek ve bütüncül bir yaklaşımla mümkündür. . (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 37) Bu nedenle, araştırmanın katılımcılarının görüş ve deneyimlerinin önemi büyüktür. Nitel yöntemin tercih edilme sebebi, olay ve olguların derinlemesine incelenmesine olanak tanınmasıdır. Bu yöntem, araştırmacıya esneklik sağlayarak çalışmanın her aşamasında yeni yöntemler ve yaklaşımlar geliştirebilme imkanı sunar. Ayrıca, nicel araştırmaların aksine, nitel araştırmalarda belirli bir örneklem sayısına ve genelleme kaygısına ihtiyaç duyulmaz. Nitel araştırmalarda sayısal verilerden ziyade içeriğin niteliği önemlidir. Araştırmanın örnekleminin küçük olması, daha detaylı bir analize olanak tanırken aynı zamanda

maliyet ve zaman açısından da daha kullanışlı olmasını sağlar (Baltacı, 2019: 370-371). Bu nedenlerle, yapılan çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir.

### **C.1. Araştırmanın Kapsamı**

Araştırmanın deseni, Olgubilim olarak adlandırılmaktadır. Olgubilim Deseni, günlük hayatta farkında olunan ancak derinlemesine bir anlayışa sahip olunmayan olguları kapsar. Olgular, yaşadığımız dünyada karşımıza çıkan olaylar, algılar, deneyimler, kavramlar ve durumlar olarak tanımlanabilir. Olgubilim araştırmalarında veri kaynağı, araştırmanın odaklandığı olguyu yaşayan, deneyim sahibi ve fikir sahibi olan bireylerden oluşmaktadır. (Yıldırım ve Şimşek, 2016: s. 69-71). Olgubilim, araştırmacılara belirli bir olgu veya fenomeni derinlemesine anlama ve açıklama fırsatı sunar. Araştırmacılar, katılımcılarla etkileşim halinde olup onların deneyimlerini ve algılarını anlamaya çalışırlar. Bu yöntem, katılımcıların bakış açılarını, duygularını ve deneyimlerini anlamak için önemli bir araç sağlar. Araştırmada kullanılan Olgubilim Deseni, katılımcıların yaşadıkları deneyimlerin derinlemesine incelenmesini ve anlaşılmasını sağlamak için uygun bir metodoloji olarak kabul edilmiştir.

Çalışmanın örnekleme, "Amaçlı Örnekleme" yöntemine bağlı olarak "Kolay Ulaşılabilir Durum Örnekleme" ve "Kartopu Örnekleme Yöntemi" olarak belirlenmiştir. Kolayda örnekleme yöntemi, araştırmaya hız ve pratiklik kazandırmak açısından avantajlıdır. Araştırmacı, çevresindeki yakın ve erişilebilir durumları seçerek örnekleme yapar. Ancak, çalışmanın geçerliliği, güvenilirliği ve daha kapsamlı sonuçlar elde edilmesi için kolayda örnekleme yöntemiyle seçilen katılımcıların yönlendirmesiyle, alanında yetkin farklı bireylere de ulaşılabilir. Bu nedenle, araştırma kartopu/zincir örnekleme yöntemine yönelmiştir. Örnekleme kararları alınırken birden fazla yönetime başvurulabilir, bu durum araştırmadan önce veya araştırmanın gidişatına göre belirlenebilir. Kartopu örnekleme yaklaşımını Patton (1987) şöyle tanımlar: Araştırmanın problemine kaynak olabilecek birey ve durumların saptanması ve süreç içinde bu bilgi kaynaklarının öneren bireyler tarafından artırılması. (Aktaran: Yıldırım ve Şimşek, 2016: 122).

Araştırma kapsamında Konya bölgesinde faaliyet gösteren Mevlevi sofrası adıyla hizmet veren işletmeler çalışmaya dahil edilmiştir. İşletmelerin Mevlevi

mutfağı özelliğine sahip olması ve görüşme yapılan katılımcıların Mevlevi mutfağı hakkında deneyim sahibi olmalarına önem verilmiştir. Araştırmaya Konya ilinden katılımcılar dahil edilmiştir. Katılımcıların vermiş olduğu yanıtların birbirini tekrar etmeye başlaması, yani verilerin doyum noktasına ulaşması ile çalışma sonlandırılmıştır. Kuramsal örnekleme olarak adlandırılan bu örnekleme büyüklüğü belirleme yaklaşımı genellikle az araştırılmış veya hiç çalışılmamış olgular için kullanılır. Çünkü araştırmacı, çalışmaya başlamadan önce örnekleminin ne kadar büyük olacağından emin değildir ve ancak yanıtların birbirini tekrar etmeye başladığı noktada çalışmanın sonlandırılacağına karar verebilir. (Yıldırım ve Şimşek, 2016: s. 125). Bu yaklaşım, araştırmacının çalışmanın ilerleyişi ve veri toplama süreci boyunca esnek olmasını sağlar, böylece araştırmanın kapsamı ve derinliği üzerinde daha fazla kontrol sahibi olabilir. Çalışma kapsamında ayrıca bazı Mevlevi yemeklerine ve bu yemeklerin görsellerine de yer verilmiştir.

## **C.2. Araştırmada Kullanılan Veri Toplama Tekniği**

Araştırmada kullanılan veri toplama tekniği görüşme yöntemidir. Nitel araştırma yönteminde sıkça rastlanan veri toplama teknikleri arasında görüşme, odak grup görüşmesi, gözlem ve doküman incelemesi bulunmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: s. 86). Görüşme, bireylerin bakış açılarını, deneyimlerini, duygu ve algılarını ortaya koyabilmek için başvurulan güçlü bir yöntemdir. En temel yöntem sözlü iletişimdir ve katılımcılarla sözlü yolla iletişim kurularak veriler toplanır (Yıldırım, 1999: s. 10). Çalışmada, standartlaştırılmış açık uçlu sorularla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu yaklaşım, dikkatlice yazılmış ve belirli bir sıraya konmuş bir dizi sorudan oluşur ve her görüşülen bireye bu sorular aynı tarzda ve sırada sorulur (Patton, 1987: Aktaran: Yıldırım ve Şimşek, 2016: s. 132). Görüşme yönteminin temel amacı, katılımcının iç dünyasına girebilmek ve onun bakış açısından olaylara yaklaşabilmektir (Karataş, 2015: s.71). Bu yöntem, konunun derinlemesine işlenebilmesi ve daha önce aynı konuda yapılmış çalışmaların az olması nedeniyle tercih edilmiştir. Sorulara verilen yanıt oranının fazla olması, esneklik ve ortam üzerinde kontrol sağlama gibi birçok avantaj, bu yöntemin seçilme nedenlerini oluşturmaktadır.

### C.3.Görüşme Formunun ve İçeriğinin Oluşturulması ve Uygulanması

Nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan görüşme yöntemi, belirli noktalara dikkat edilmesi gereken bir süreç içerir. Bu çalışma kapsamında, standartlaştırılmış sorular ilgili literatürle ve önceki çalışmalarla uyumlu hale getirilmiştir. Standartlaştırılmış soruların oluşturulmasında şu noktalara dikkat edilmiştir:

- Soruların açık uçlu ve anlaşılabilir olması,
- Çalışmanın kapsamı içinde kalınması,
- Yönlendirmeden kaçınılarak tarafsız sorulara yer verilmesi,
- Çok boyutlu ve alternatif soruların oluşturulması,
- Farklı türde soruların kullanılması ve mantıklı bir sıra içinde yer alması gerekmektedir (Karataş, 2015: s. 71).

Hazırlanan görüşme formu literatüre dayandırılmıştır. Danışman ve uzman kişilerin onayından geçtikten sonra son halini almıştır. Katılımcılara ait demografik bulguları ve diğer bilgileri tespit etmek amacıyla 10 adet anket sorusu yöneltilmiştir. Ardından katılımcıların Mevlevi mutfak deneyimleri ve restoran hakkında bakış açılarını tespit etmek amaçlı 10 adet açık uçlu soru yöneltilmiştir. Katılımcılara yöneltilen tüm sorular EK1 olarak çalışmanın sonunda yer almaktadır. Katılımcılara Mevlevi mutfak deneyimlerine ilişkin yöneltilen açık uçlu sorular ise şöyledir;

- Mevlevi Mutfak Deneyiminizin Başlangıcı:

Restorana ne sizi yönlendirdi? Öneri, inceleme veya kişisel ilginiz mi?

- Mevlevi Mutfağına İlk Etkileşim:

Restorana girdiğinizde, Mevlevi mutfağının atmosferi sizi nasıl etkiledi?

- Yemek Seçim Süreciniz:

Menüdeki Mevlevi yemeklerini seçerken hangi faktörler sizi etkiledi?

Önerilen yemeklerden birini seçmenizin arkasındaki düşünce nedir?

- Tat Deneyimleri:

Mevlevi yemeklerini tattığımızda, hangi özellikler sizi en çok etkiledi? Tat profilleri, baharatlar veya sunumları hakkında düşünceleriniz neler?

- Sunum ve Görsel Estetik:

Yemeklerin sunumu ve görsel estetiği konusunda neler düşündünüz? Mevlevi motiflerinin kullanımını nasıl değerlendiriyorsunuz?

- Personel ve Hizmet Deneyimi:

Restorandaki personel ile etkileşiminiz nasıldı? Mevlevi kültürüne uygun hizmet anlayışını nasıl değerlendiriyorsunuz?

- Mevlevi Unsurların Tanıtımı:

Restoran, Mevlevi kültürünü tanıtmak adına hangi unsurları kullanmıştı? Sema dansları, canlı müzik gibi unsurların deneyiminize katkısı nedir?

- Mevlevi Mutfak Kültürünün Tanıtımında Etkili Olmuş Unsurlar:

Mevlevi mutfağını tanıtmak adına restoranın kullanmış olduğu unsurlar arasında hangileri sizin için daha etkileyiciydi?

- Mevlevi Mutfağını Algınızın Değişimi:

Bu deneyimden sonra Mevlevi mutfağına yönelik algınızda bir değişiklik oldu mu? Eğer varsa, bu değişiklikleri açıklayabilir misiniz?

- Restoranın Mevlevi Mutfağına Katkıları:

Restoranın Mevlevi mutfağına katkıları hakkında neler düşünüyorsunuz? Geleneksel bir mutfak ekolünü modern bir şekilde temsil etme başarısını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Görüşmeler öncesinde katılımcılardan onay alınmış ve görüşme saati ile mekânı için randevular ayarlanmıştır. Katılımcıların belirlediği saat ve mekânlarda görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerin başlangıcında, katılımcılara konunun önemi ve amacı hakkında bilgilendirme yapılarak bir giriş konuşması gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, katılımcıların rahat hissetmeleri ve görüşlerini özgürce ifade edebilmeleri için görüşmeler samimi bir ortamda gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara öncelikle yanıtlayacakları soruları gözden geçirmeleri ve düşünmeleri için zaman tanınmıştır. Sonrasında, katılımcıların izniyle veriler ses kayıt cihazına alınmıştır. Görüşmeler, 30 dakika ile 1 saat arasında sürmüştür. Görüşmenin sonunda, katılımcılardan elde edilen verileri teyit etmek amacıyla sorulara verilen yanıtlar tekrar gözden geçirilmiştir. Görüşmelerin ardından katılımcılara

katkılarından dolayı teşekkür edilmiştir.

#### **C.4.Verilerin Analizi**

Nitel araştırmalarda genellikle üç farklı yaklaşım önerilir. İlk yaklaşım, verilerin betimsel bir şekilde sunulmasını içerir. İkinci yöntem, betimsel yaklaşıma ek olarak çalışma kapsamında belirlenen tema kodları arasındaki ilişkilendirmeye odaklanır. Üçüncü yaklaşım ise belirlenen temalar ve kodlar üzerinde araştırmacının kendi yorumlarını ekleyerek betimlemeyi içerir. Bu üç yaklaşım bir arada kullanılabilir. Veri analizi süreçleri, genellikle betimsel analiz ve içerik analizi olmak üzere iki farklı başlık altında incelenir (Karataş, 2015: 72a).

İçerik analizinde temel amaç, elde edilen verileri niteliksel kavramlarla ilişkilendirerek anlamlı ilişkilere ulaşmaktır. Betimsel analizde özetlenen ve yorumlanan veriler, içerik analiziyle daha derin anlamlara ulaşır ve bulgular, okuyucunun anlayabileceği şekilde tablo halinde sunulur(Karataş, 2015: 72b).

Elde edilen veriler, katılımcıların konu dışı söylemleri elenerek kaydedilmiştir. Kaydedilen veriler için kendi kategorilerinde dosyalar oluşturularak analiz edilebilirlik sağlanmıştır. Çalışmada elde edilen veriler içerik analiziyle incelenmiştir. Araştırmacı, kodlama sürecine, verilerin kavramlaştırılmasıyla başlar. Kavramsallaştırma, gözlemden, bir cümleden veya bir paragraftan hareketle ilgili olay, düşünce veya olguya isim verme sürecidir. Bu doğrultuda alınan yanıtlar için 10 farklı tema belirlenmiştir. Belirlenen temalardan çeşitli kodlar elde edilmiştir. Temalardan elde edilen kodlar, katılımcı numaraları, ifade sıklığı ve katılım oranı belirtilerek tablolar halinde sunulmuştur. Ardından çalışmanın bulgular bölümünde katılımcı görüşlerine doğrudan alıntılar eklenmiştir. Elde edilen veriler yorumlanarak literatürle benzerlik ve farklılıkları tartışılmıştır.

#### **C.5. Araştırmanın Güvenilirliği ve Geçerliliği**

Bilimsel bir araştırmanın temel amacı, elde edilen sonuçların inandırıcı olmasıdır. Bu nedenle geçerlik ve güvenilirlik kavramları, bilimsel araştırmalarda oldukça önemlidir ve sıkça ele alınır. Nitel araştırmalarda, geçerlik ve güvenilirlik kavramları nicel araştırmalardan biraz farklı bir perspektifle ele alınır. Krefting'in

nitel araştırmalardaki geçerlik ve güvenirlik tanımı, sonuçların inandırıcılığı, doğruluğu ve araştırmacının yetkinliği üzerinde durur (Krefting, 1991). Guba ve Lincoln ise inandırıcılık için dört temel kriter belirlemiştir: inanılabilirlik, güvenilebilirlik, onaylanabilirlik ve aktarılabilirlik (Guba ve Lincoln, 1982). Araştırmada elde edilen verilerin doğru bir sonuca ulaşabilmesi için birden fazla stratejinin kullanılması önerilir. Bu stratejiler, araştırmanın farklı yönlerini ele alarak, sonuçların güvenilirliğini ve geçerliliğini artırmayı amaçlar.

Araştırmanın geçerliliğini arttırmak için başlangıçta nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan bir veri toplama aracı olan görüşme tekniği tercih edilmiştir. Görüşmeler yüz yüze geerleştirilmiş olup, yüz yüze görüşme sağlanamadığı durumlarda katılımcılarla telefon görüşmeleri yapılmıştır. Kullanılan soru formu yarı yapılandırılmış olup, bu durum katılımcılardan derinlemesine bilgi elde edilmesini sağlamıştır. Araştırmanın soruları literatüre dayandırılarak oluşturulmuş ve uzman görüşü alınarak son haline getirilmiştir. Verilerin doğgunluğu ulaşmasıyla birlikte görüşmeler sonlandırılmıştır. Elde edilen verilerin analizi yapılırken, katılımcı görüşleri değiştirilmeden çalışmada yer almış ve yorumlamalar yapılmıştır.

Araştırmanın inandırıcılığını arttırmak amacıyla görüşmeler, araştırmanın doğal ortamında uzun süreli etkileşim içeren bir yaklaşımla geerleştirilmiştir. Sorular, görüşmenin başında, içinde ve sonunda yönlendirilerek katılımcıların derinlemesine düşünmeleri ve açıklayıcı yanıtlar vermeleri sağlanmıştır. Ayrıca, katılımcıların verdiği yanıtlar görüşmelerin sonunda teyit edilerek onayları alınmıştır.

Araştırmanın güvenirliği için belirli önlemler alınmıştır. Tüm katılımcılara aynı sorular aynı sırayla yönlendirilmiş ve katılımcıların görüşleri müdahale edilmeden ve yönlendirilmeden alınmıştır. Katılımcıların görüşleri ses kayıt cihazlarıyla kaydedilmiş ve elektronik ortamda yedeklenmiştir. Görüşmeler sırasında gerekli durumlarda notlar alınmış ve konu dışı söylemler çıkarılarak katılımcıların görüşleri objektif olarak aktarılmıştır. Verilerin tema ve kodlara ayrılabilmesi için uzmanlar tarafından oluşturulan kodlar ve temaların karşılaştırılması yapılmış ve danışmanın onayına sunulmuştur. Bulgular bölümünde, katılımcıların dikkat çeken açıklamaları alıntılarla desteklenmiştir.

Yapılan çalışmanın aktarılabilirliği incelendiğinde, daha önceki çalışmalarda benzer sonuçlar elde edildiği grlmştir. Nicel araştırmanın evrene genelleme yapma amacı olduğu halde, nitel araştırmanın böyle bir amaca hizmet etmediği

bilinmektedir. Nitel araştırmalar, bu durumu "aktarılabirlik" veya "uygunluk" olarak tanımlamaktadır. Yapılan alışma Mevlevi mutfağını ve bu doğrultuda hizmet veren işletmeleri konu alırken, elde edilen bulguların farklı özellikteki mutfaklar, yiyecek ve içecek işletmeleri için de uygun olabileceği öngörülmektedir. Bu bağlamda, yapılan araştırmanın aktarılabirliğinden bahsedilebilir.

#### **D. Araştırmanın Sayıtları**

Yapılan araştırmaya katılım sağlayan tüm bireylerin Mevlevi mutfağı hakkında bilgi ve deneyim sahibi olduğu kabul edilmiştir.

Görüşme yapılan kişilerin verdiği bilgilerin doğru ve samimi olduğu kabul edilmiştir.

Bireylerin paylaşmış oldukları bilgilerin, ve verdikleri cevapların güncel bir deneyimden doğan cevaplar olduğu kabul edilmiştir.

#### **E. Araştırmanın Sınırlılıkları**

Araştırma farklı Şehirde yürütülen yüz yüze görüşmelerin potansiyel zorluklarını içermektedir. Bu zorluklar arasında, farklı bölgelerdeki katılımcılara ulaşmanın getirdiği zorluklar, özellikle ulaşım maliyetleri ve zaman kısıtlamaları göze çarpmaktadır. Farklı Şehirlerde yaşayan katılımcılar arasında koordinasyon sağlamak ve uygun görüşme zamanları belirlemek de zaman zaman sıkıntılar doğurmuştur. Kültürel, sosyal ve ekonomik farklılıkların bulunduğu bu bölgelerde, anlama ve yorumlama farklılıkları ortaya çıkabilmekte, bu da veri analizi ve yorumlama sürecini etkilemiştir.

Örneklem seçiminde temsil güvenilirliği önemli bir husustur ve farklı bölgelerdeki katılımcıların heterojenliği, araştırmanın dışa aktarılabirliğini etkilemiştir. Farklı Şehirde gerçekleştirilen görüşmelerde iletişimde bazı zorluklar yaşanmıştır. Bu sınırlılıklar, araştırmanın genel geçerliliğini ve sonuçlarının dışa aktarılabirliğini kısmen etkileyebilmektedir. Ancak, bu zorluklar dikkate alınarak uygun yöntemler ve stratejiler kullanılarak araştırmanın güvenilirliği ve geçerliliği sağlanmıştır.

## **F. Araştırmanın Tanımları**

Mutfak ekolü, belirli bir coğrafi bölge, kültür veya etnik grup tarafından benimsenen ve belirli yemek pişirme teknikleri, tarifler, malzemeler ve sunum yöntemleriyle karakterize edilen bir yemek pişirme geleneğini ifade eder. Her mutfak ekolü, bölgesel özellikler, iklim, tarım ürünleri, tarih ve kültürel etkileşimler gibi çeşitli faktörlerden etkilenir ve kendine özgü bir kimlik kazanır. Mutfak ekollerinin özellikleri, yemek kültürlerinin geçmişi, coğrafi konumu ve toplumsal yapısıyla yakından ilişkilidir. Bu ekoller genellikle belirli bir coğrafi alana veya etnik gruba dayanır ve o bölgenin tarihinden, ikliminden, yerel ürünlerinden ve kültürel geleneklerinden etkilenir. Örneğin, Akdeniz mutfağı, Akdeniz havzasındaki ülkelerin tarihi ve iklimiyle uyumlu olarak zeytinyağı, balık, sebzeler ve otlar gibi yerel ürünleri kullanırken, Asya mutfağı genellikle pirinç, soya sosu ve deniz ürünlerine dayanır. Mutfak ekollerinin belirgin özellikleri, o bölgede yaşayan insanların yaşam tarzı, alışkanlıkları ve tarihiyle derinlemesine bağlantılı olmasıdır. Bu ekoller, belirli bir kültürel kimlik ve mirasın korunması ve aktarılmasında önemli bir rol oynar ve genellikle ulusal veya bölgesel gururun bir sembolü olarak kabul edilir.

Mevlevi mutfağı, Mevlevilik tarikatına ait geleneksel yemek pişirme geleneğini ifade eder. Bu mutfağın özellikleri, Mevlevi kültürünün ve yaşam tarzının yansımasıdır ve genellikle belirli bir coğrafi alana, yani Anadolu'ya dayanır. Mevlevi mutfağı, sade ve besleyici bir mutfak olarak bilinir ve yiyeceklerin hazırlanmasında sadelik ve ölçülülük ön plandadır. Bu mutfak geleneği genellikle dini ritüeller, dervişlik uygulamaları ve manevi değerlerle yakından ilişkilidir. Mevlevi mutfağının temel unsurları arasında tahıllar, baklagiller, sebzeler, süt ürünleri ve meyveler yer alır. Yemekler genellikle doğal ve organik malzemelerle hazırlanır ve geleneksel pişirme yöntemleri kullanılır. Mevlevi mutfağının özellikleri, Mevlevilik geleneğinin bir parçası olan sema ayinlerine ve sohbetlere uygun bir beslenme tarzını yansıtır. Bu mutfağın önemli bir özelliği, yiyeceklerin sade ve hafif olmasıdır, çünkü dervişlik pratiği sırasında bedensel ve zihinsel hafiflik aranır. Mevlevi mutfağı, geleneksel ritüellerle, dini inançlarla ve manevi değerlerle derin bir şekilde entegre olmuş bir mutfak geleneğidir. Bu yemek geleneği, sadelik ve ölçülülük ilkelerine dayanır ve genellikle sema törenleri ve diğer dini ritüellerle uyumlu bir şekilde hazırlanan yemekleri içerir. Mevlevi mutfağı, malzemelerin seçimi ve pişirme tekniklerinin yanı sıra, yemeğin sunumu ve paylaşımıyla da dikkat çeker. Tarih boyunca, bu mutfak

geleneği insanların manevi ve fiziksel ihtiyaçlarını karşılamak için beslenmenin önemini vurgulamış ve Mevlevilik tarikatının öğretileriyle uyumlu bir yaşam tarzını teşvik etmiştir. Bu nedenle, Mevlevi mutfağı, hem dini hem de kültürel bir kimliğin bir yansıması olarak kabul edilir.

### **G. Konu ile İlgili Uluslararası Tezler/alışmalar**

Konuyla ilgili araştırmalar incelendiğinde, özellikle Konya bölgesinde çeşitli çalışmaların Mevlevi mutfağına odaklandığı görülmektedir. Bu alışmalar genellikle makalelerden oluşmakta ve Mevlevi mutfağının farklı yönlerini ele almaktadır. Örneğin, bazı araştırmacılar Mevlevi mutfağının turizm potansiyelini ve turist çekme kapasitesini değerlendirirken, diğer alışmalar Mevlevi yemeklerinin özelliklerine odaklanmıştır. Bazı araştırmalar, Ateşbazı Veli'nin öğretilerini veya Mevlevi yemeklerinin sembolik anlamlarını incelemiştir. Bununla birlikte, bazı çalışmalarda işletme sahiplerinin Mevlevi mutfağındaki rolü ve etkisi üzerinde durulmuştur. Bu araştırmalar, Mevlevi mutfağının kültürel ve tarihi zenginliğini anlamak, korumak ve tanıtılmak için önemli bir kaynak teşkil etmektedir.

Ertaş, Solak, Kılınç(2017), Mevlevilik ve Mevlevilik mutfağıyla ilgili literatür taraması yapılmış ve Konya ilinde Mevlevi mutfağıyla ilişkili restoran işletmelerindeki yemek kültürü üzerine bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Bu alışmada, Mevlevi mutfak kültürüne dair yemek yeme alişkanlıkları, sofrada düzenleri, pişirme yöntemleri ve servis düzenleri gibi unsurların belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada, Konya'da faaliyet gösteren ve Mevlevi mutfağı yemeklerini sunan 5 restoran işletmesinde bulunan 7 kişiyle (işletme sahipleri ve mutfak ustaları) yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Elde edilen veriler 2016 yılı içerisinde toplanmıştır. Görüşmeler sırasında katılımcıların ses tonu, mimikleri ve sorulara verdikleri anlık cevaplar da değerlendirme sürecinde dikkate alınmıştır. Ancak, elde edilen verilerin yalnızca görüşmeye katılan kişilerin bilgileriyle sınırlı olduğu unutulmamıştır. Araştırma sonuçları, sürdürülebilir gastronomi turizminde turistlerin benzersiz Mevlevi yiyeceklerinin deneyimini yaşamak isteyebileceklerini göz önünde bulundurarak, Mevlevi yiyeceklerini sunan işletmelerin öncelikli tercih edilebileceğini ortaya koymuştur.

Ertaş, Solak, Kılınç(2017), Mevlevi mutfağı, gastronomi turizmi açısından

yerel kültürün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Mevlevilikte mutfak, dervişlerin çileye soyunup hazırlanma, yetiştirme, pişme ve olgunlaşma sürecini geçirdikleri önemli bölümlerden biridir. Mevlevi mutfağındaki yiyecekler genel olarak tahıl ve bakliyat ağırlıklı olup, yemeklerde çoğunlukla koyun eti kullanıldığı belirlenmiştir. Ancak, Konya'da Mevlevi yemeklerini, Mevlevi mutfak kültürünü ve Mevlevi sofrada adabını tam anlamıyla yansıtan bir restoranın bulunmadığı gözlemlenmiştir.

Yazarlar, Mevlevi mutfağına özgü hizmet vermeye çalışan yiyecek ve içecek işletmecileriyle görüşülmesi gerektiğini, özgünlüğün bozulmaması için Mevlevi yemek yapımında titizlikle davranılması konusunda bazı yaptırımların uygulanmasının gerekli olduğunu savunmaktadır. Türk kültürüne özgü Ateşbaz-1 Veli'nin önemine vurgu yapılmalı ve Mevlevi mutfak organizasyon yapısının daha geniş kitlelere tanıtılması gerektiğini belirtmektedir.

Mevlevi mutfağının yemek kültürünü teşvik etmek amacıyla çeşitli kursların açılması tavsiye edilmektedir. Ayrıca, Mevlevi mutfağını tanıtmak amacıyla ilgili kurumlar ve üniversitelerle iş birliği yaparak etkinlikler düzenlenmelidir. Düzenlenen etkinlik ve törenlerde, geçmişteki ambiyansı bir nebze yaşatmak için Mevlevi yiyecekleri ve içeceklerine yer verilmesi gerektiği ve bunun gastronomi turizmi için önem taşıdığı öne sürülmektedir.

Azsöz (2016), yaptığı çalışmada mevlevihanelere gereken önem verilmemiş ve bu yapılar, asıl amaçları dışında ve hoyratça kullanıldıkları için zarar görmüş, pek çok bölümü yıkılmış ve günümüze ulaşamamıştır. Oysa hoşgörü ve sevgi temellerine dayanan bu tarikatın yapıları, kendine özgü özellikleri ve mimarisıyla 700 yıllık bir tarihi bünyesinde barındırmaktaydı. Mevlevihanelerin semahanesi, meydan-ı şerifi, dedegan hücreleri, harem ve selamlık gibi mekânları bulunmaktaydı. Bu mekânlar arasında, "Mevlevi Dergâhı"nın ruhu olarak anılan Matbah-ı Şerif, en önemli bölümlerden biriydi. Asitanelerde, günlük mutfağın yanı sıra, 1001 gün süren çilenin çekildiği bir diğer mutfak da mevcuttu.

Kendine has mimarisi olan bu mekânlarda, Ateşbaz-1 Veli Ocağı, Saka Postu, Sema (meşk) talim yeri, Somathane, bulaşıklık, Çilekeş Canlar Odası gibi bölümler bulunmaktaydı. Mevlevilikte, çile çıkarmak için karanlık bir odaya kapanma, inzivaya çekilme, halvet, oruç gibi insanüstü çabayı gerektiren bir anlayış yoktur. Muhib, adap ve terbiyeyi; pazarcılık, çamaşırcılık, bulaşıkçılık, hela temizliği gibi 18 hizmetten oluşan bir çile ile öğrenir ve eğitimini tamamlar. Bu nedenle, Mevlevi

eğitimi, Ser-tabbah tarafından Őerefli mutfak olarak adlandırılan Matbah-ı Şerif'te başlar.

Mevlevilik tarikatında, kendine özgü bir sofrada ve yemek tarifleri bulunmaktaydı. Matbah-ı Şerif'te, o mevlevihanenin ruhunun yaŐadığına inanılır ve bu nedenle büyük saygı gösterilirdi. Yazar, bu kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması gerektiğini vurgulamaktadır.

Ceylan ve Yaman (2018), mutfak, bir eğitim yeri olarak görülmesinin yanı sıra, burada eğitim veren ve Mevlevilikte önemli bir yere sahip olan Ateşbaz-ı Veli ve makamına verilen değerler, asırlar öncesinde aşçılık mesleğine duyulan saygıyı ve verilen önemi gözler önüne sermektedir. Mevlevilik, kendine özgü mutfak kültürü, yemekleri, sofrada ve kuralları ile yüzyıllardır süregelen kültürel zenginliklere sahiptir. Yazar, zengin Anadolu mutfak kültürünün ve artan gastronomi merakının bir sonucu olarak, Mevlevi mutfak kültürü ve mutfakta verilen manevi eğitimin gelecek nesillere kültürel bir zenginlik olarak aktarılmasının oldukça önemli olduğunu savunmaktadır.

Ayrıca, Mevlevilik kültürünün sahip olduğu zengin yemek kültürünün unutulmaması için kurumlarla iş birliği yapılarak kurslar ve dersler organize edilmesi gerektiği belirtilmektedir. Bu bağlamda, geleneksel yemeklere ve temalı restoranlara olan ilginin artmasına paralel olarak, Mevlevi kültürünü yansıtacak mekânların ve burada sunulacak olan Mevlevi yemeklerinin gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünölmektedir.

Yazar, gastronominin turizm ile yiyecek ve ićecek arasındaki ilişkiye dayandığını belirterek, gastronomi turizmi sayesinde yalnızca ekonomik faktörlerin değil, aynı zamanda kültürel etkilerin, yerel kimliğin ve yöresel değerlerin de ön plana çıkartılarak yöresel kalkınmaya katkı sağlanabileceğini öne sürmektedir. Bu bağlamda, Mevlevi yemekleri ve mutfak kültürü hakkında daha fazla araştırma yapılması gerekliliği vurgulanmaktadır.

Aksoy, Akbulut, İflazoğlu(2016), mutfak kültürünün çoğunlukla sözlü aktarımlarla yeni nesillere taŐınmış olması, değişimin hızlanmasında önemli bir etken olmuştur. Bunun yanında, simgesel Şahsiyet ya da objelerin eksikliği, köklü mutfak kültürünün anlaşılmasını ve korunmasını güçleŐtirmiŐtir. Yazar, bu nedenle Ateşbaz-ı Veli'nin sadece bir aşçı ya da Mevlevi dergâhının velisi olarak değil, aynı zamanda

Türk mutfak kültürünün bir simgesi olarak ön plana çıkarılması gereken bir şahsiyet olduğunu savunmaktadır. Ona göre, zengin mutfak kültürünün pek çok etkinin altında kimlik arayışında olan gençlere benimsetilmesi ve geleceğe aktarılması için Ateşbaz-1 Veli, önemli bir başlangıç noktası olarak değerlendirilmelidir. Bu bağlamda, Ateşbaz-1 Veli hakkında daha fazla araştırma yapılması ve yayın hazırlanması gerektiği yazar tarafından öne sürülmektedir.



## I.BÖLÜM

### KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde, araştırmanın ana konusu olan mutfak ekollerine genel bir bakış sunularak, bir mutfak geleneğinin ekol olarak değerlendirilebilmesi için gerekli kriterler ele alınmıştır. Ayrıca, Mevlevi mutfağının temellerine dair yapılan literatür taraması da sunulmuştur. Bu kısımda, mutfak ekollerinin ekol olabilmesi için gereken belirli ölçütlerin açıklanmasına yer verilmiştir. Bununla birlikte, Mevlevi mutfağının kökenlerine ve temel özelliklerine dair yapılan literatür taraması da sunulmuştur.

Gastronomi, insanların yemek yapma, yeme alışkanlıkları ve yiyeceklerle ilgili kültürel etkileşimlerin incelenmesini içeren kapsamlı bir alandır. Bu alan, yüzyıllar boyunca insanlığın yaşam tarzı, coğrafi konumu ve tarihsel süreçler tarafından şekillenmiştir. Mutfak ekolleri ise bu gastronomik zenginliği farklı kültürel ve coğrafi bölgelerdeki yemek pişirme teknikleri, kullanılan malzemeler ve lezzet profilleri açısından inceleyen bir perspektif sunar.

Mutfak ekollerinin önemi, bir coğrafyanın kültürel mirasını yansıtan ve aktaran temel unsurlardan biridir. Bu ekoller, uzun yıllar boyunca biriktirilmiş gelenekler, yerel malzemelerin kullanımı, coğrafi faktörler, dini inanışlar ve toplumsal yapılar gibi çeşitli etmenlerle biçimlenir. Bu bağlamda, mutfak ekollerinin korunması ve değerlendirilmesi, bir ulusun veya bölgenin tarihi ve kültürel kimliğinin devamlılığını sağlar. Kültürel mirasın korunması, sadece geçmişe ait bir anı olarak değil, aynı zamanda gelecek kuşaklara aktarılan yaşayan bir miras olarak da algılanmalıdır. Ayrıca, yenilikçilik ve modernizasyon, mutfak ekollerinin evrimini destekleyerek, geleneksel yöntemlerin güncellenmesi ve yeni tatların keşfi yoluyla kültürel mirasın canlılığını sürdürmesine katkı sağlar. Ancak bu süreçte, yeniliklerin geleneksel yöntemlerle uyumlu olması ve kültürel otantikliğin korunması

gerekmektedir. Bu nedenle, mutfak ekollerinin korunması ve yenilikçiliğin teşviki, bir toplumun kültürel mirasının sürdürülebilirliği için temel bir öneme sahiptir

Birçok akademisyen, gastronomiyi sadece yemek pişirme süreci olarak değil, aynı zamanda sosyal, kültürel ve tarihsel bir fenomen olarak ele almaktadır (Smith, 2018). Örneğin, Fransız gastronomisi, tarih boyunca aristokratik zevklere dayanan ve karmaşık pişirme tekniklerini vurgulayan bir geleneği yansıtırken, İtalyan mutfağı ise daha basit malzemelerle bile lezzetli yemeklerin hazırlanabileceğini gösterir ve aile birliği üzerine odaklanır (Montanari, 2006). Veya, Asya mutfağı, baharatların geniş kullanımıyla tanınırken, Amerikan mutfağı yerel halkın kültürel mirasıyla Avrupa tarifleri arasında bir sentez oluşturmuştur (Counihan, 2013). Ayrıca bir toplumun yaşam tarzı ve hayat felsefesi o toplumun, yemek hazırlama süreçlerini, gastronomi kimliklerini ve yemek yeme ilişkilerini de yansıtır. Örneğin, Japon mutfağı, geleneksel olarak sadeliği ve dengeli sunumu vurgularken, Hindistan mutfağı baharatların geniş kullanımı ve karmaşık lezzet profilleriyle tanınır (Cultural Diplomacy Platform, 2019).

Bugün, gastronomi ve mutfak ekolleri, uluslararası turizmde ve küresel ticarete önemli bir rol oynamaktadır. Özellikle sosyal medyanın etkisiyle, farklı kültürlerden yemeklerin popülerliği artmış ve insanlar daha fazla çeşitlilik arayışına girmiştir (Fischler, 1988). Bu, yerel mutfak ekollerinin korunması ve aynı zamanda küreselleşme sürecinde birbiriyle etkileşime girilmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Mutfak ekolleri, bölgesel ve ulusal kimliklerin yanı sıra tarihî ve ekonomik faktörleri de yansıtır. Örneğin, Akdeniz mutfağı, zeytinyağı, balık ve sebzelerin bolca kullanımıyla sağlıklı bir yaşam tarzını yansıtırken Orta Doğu mutfağı ise bulgur, mercimek ve bakla gibi besleyici malzemelerle tanınır (Helou, 2018). Bunun dışında mutfak ekolleri çevresel sürdürülebilirlik ve yerel tarımın önemini vurgular. Özellikle organik tarım ve yerel ürünlerin kullanımı, geleneksel mutfak ekollerini korumanın ve yerel ekonomileri desteklemenin bir yolu olarak öne çıkar (Viljoen & Howe, 2018).

Mutfak ekollerinin önemi, bir coğrafyanın kültürel mirasını yansıtan ve aktaran temel unsurlardan biridir. Bu ekoller, uzun yıllar boyunca biriktirilmiş gelenekler, yerel malzemelerin kullanımı, coğrafi faktörler ve toplumsal yapılar gibi çeşitli etmenlerle biçimlenir. Bu bağlamda, mutfak ekollerinin korunması ve

değerlendirilmesi, bir ulusun veya bölgenin tarihi ve kültürel kimliğinin devamlılığını sağlar. Kültürel mirasın korunması, sadece geçmişe ait bir anı olarak değil, aynı zamanda gelecek kuşaklara aktarılan yaşayan bir miras olarak da algılanmalıdır. Ayrıca, yenilikçilik ve modernizasyon, mutfak ekollerinin evrimini destekleyerek, geleneksel yöntemlerin güncellenmesi ve yeni tatların keşfi yoluyla kültürel mirasın canlılığını sürdürmesine katkı sağlar. Ancak bu süreçte, yeniliklerin geleneksel yöntemlerle uyumlu olması ve kültürel otantikliğin korunması gerekmektedir. Bu nedenle, mutfak ekollerinin korunması ve yenilikçiliğin teşviki, bir toplumun kültürel mirasının sürdürülebilirliği için temel bir öneme sahiptir.

Bir mutfağın ekol haline gelebilmesi, birçok farklı bileşenin bir araya gelmesiyle mümkündür. Bu süreçte sadece yemeklerin lezzeti ve tariflerin özgünlüğü değil, aynı zamanda bu mutfağın kültürel, tarihsel ve toplumsal unsurlarının nasıl sunulduğu ve deneyimlendiği de kritik öneme sahiptir. Tüm bu unsurların bütüncül bir yaklaşımla ele alınması ve uygulanmasıyla ekolleşme sağlanabilir.

### **1.1. Mevlevilik ve Tasavvuf**

Günümüzde, manevi bir derinlik arayışında olan birçok insan, geleneksel öğretilere ve mistik pratiklere yönelmektedir. Bu bağlamda, İslam dünyasının önemli bir tasavvuf ekolü olan Mevlevilik, manevi bir disiplin ve ruhsal bir yolculuk arayışındakilere ilham veren bir kaynaktır. Mevlevilik, 13. yüzyılın ünlü şairi Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin öncülüğünde ortaya çıkmıştır. Mevlevilik, İslam'ın özündeki sevgi, hoşgörü ve birliktelik mesajlarını vurgular. Bu ekol, tasavvufun (İslam mistisizmi) derin öğretilerini benimseyerek, Allah'a yaklaşma ve Tanrı ile bireysel bir birleşme arayışında önemli bir rol oynar. Mevlevilik, özellikle sema ayini ile tanınır. Sema ayini, dönen dervişlerin ritmik danslarıyla karakterizedir. Bu dans, kendi eksenini etrafında dönen dervişin Tanrı'yla olan birliği ve O'na adanmışlığı simgelemektedir. Bu etkileyici gösteri, Mevlevilik'in ruhani derinliğini ve mistik anlayışını vurgulamaktadır. Mevlevilik, sadece dans ve sema ayinleriyle değil, aynı zamanda müzik ve şiirle de zenginleştirilmiştir. Mevlânâ'nın şiirleri, aşk, sevgi ve evrensel bir birlik temasını işler. Mevlevi müziği, ruhsal bir atmosfer yaratmada önemli bir araç olarak kullanılır.

Tasavvuf, Mevlevilikte merkezî bir role sahiptir. Tasavvuf, bireyin içsel bir dönüşüm sürecine girmesini ve Allah'a olan derin bir bağlılık geliştirmesini amaçlar. Bu içsel yolculuk, nefsin kontrolü, sevgi, sabır, ve hoşgörü gibi erdemleri kapsar. Tasavvuf, bireyin maddi dünyadan manevi bir yükselişe doğru ilerlemesine rehberlik eder.

Mevlevilik ve tasavvuf, modern dünyada hâlâ büyük bir etki bırakmaktadır. Bu öğretiler, bireylerin manevi derinlik arayışlarını desteklerken, aynı zamanda hoşgörü, sevgi ve birlik mesajlarını yaymaya devam eder. Mevlevilik ve tasavvuf, ruhani bir yaşam arayanlar için kapsamlı bir rehberlik sunar ve manevi bir zenginliğe doğru bir yolculuğa davet eder.

## 1.2. Mevlevi Mutfağının Tarihçesi

Anadolu'da Mevlevilik geleneğinin ilk izlerinin atıldığı yer, Mevlana dergâhının matbahasıdır. Mevlevilik sentezinin henüz ekolleşemediği ancak temellerinin atıldığı yerdir (Bekleyiciler, 2015, s. 34). Mevlânâ, Mevlevilik geleneğinin temelini atan, başta Mesnevi olmak üzere birçok önemli eseriyle tanınan Muhammed Celeleddin Rumi'dir (Horata, 1999, s. 45). Mevlevilikte eğitimin mutfakta başlamış olması, bu geleneğin gelişmiş bir adap ve mutfak kuralları sistemini ortaya çıkarmıştır (Özönder, 2002, s. 179). Mevlevi mutfağı, 13. yüzyıldan günümüze kadar İç Anadolu Bölgesi özellikle Konya ilinde izlerini sürdürmektedir (Ertaş, Bulut Solak ve Kılınç, 2017, s. 53).

Mevlânâ'nın mutfağa özel bir önem vermesi, Mevlevilikte bir ritüel haline gelen bir Mevlevi Mutfak Kültürü'nün doğmasına sebep olmuştur. Bu kültür, Mevlânâ'nın vefatının ardından kurulan Mevlevilik tarikatında hem çalışma sistemiyle hem de adap ve erkân kurallarıyla uygulanan, yazılı kuralları bulunan bir sisteme dönüşmüştür (Halıcı, 2007, s. 31). Mevlânâ'nın yazdığı eserler büyük ilgi görmüş ve halk tarafından benimsenmiştir (Acun, 2019, s. 19).

Mevlânâ'nın düşüncelerinde, aşkın olgunluğunu ve sevgililerin birleşmesini bir metafor olarak kullanarak birçok yemek sembolünü içerdiği görülmektedir. Ayrıca, "Hamdım, yandım, piştim." ifadesiyle hayat görüşünü açıklamış ve yiyeceklerin zihinsel ve ruhsal anlamda ortaya çıkardığı faydalara vurgu yapmıştır (Celâleddin, 1992, s. 228). Mevlânâ, bu ifadeleri sıklıkla kullanarak yemeklere çeşitli

anlamlar yüklemiştir (Batu, 2016, s. 31). Bu ifadeler, Mevlevî kültüründe maneviyat süreci ile yemek pişirme aşamaları arasında derin bir paralellik olduğunu vurgular.

Yemeklerin tasavvufî motifler ve sembolik anlamlarla zenginleştirildiği, pişirme sürecinin bir ibadet haline getirildiği Mevlevî geleneğinde, yemek pişirme süreci anlamlandırılmış ve çeşitli ritüellerin oluşmasına katkı sağlanmıştır. Bu ritüeller, yemek hazırlama pratiğini sadece bir beslenme eylemi olmanın ötesine taşıyarak, manevî derinliği ve sembolizmi içselleştiren bir deneyime dönüşmüştür.

### 1.3. Matbah'ın Kutsaliyeti

Mevlevîler, mutfak için "matbah" ve yemek için "somat" terimlerini kullanmışlardır. Matbah, hem maddî hem de manevî açıdan beslenmenin gerçekleştiği yer olarak tanımlanır (İyiyol, 2014, s. 91). Mevlevîlik geleneğinde mutfağa atfedilen anlamlar ve verilen önem, yemek olgusunu bir ritüele dönüştürmüş ve çeşitli yiyecekler ile bu yiyeceklerin tüketimi, tarikatın teorik ve felsefî boyutunu açıklayan semboller hâlini almıştır. Bu bağlamda yemek, sadece bir beslenme eylemi olarak değil, aynı zamanda bir ritüel olarak da önemsenmiş ve dinin belirlediği ibadetlere farklı anlamlar yüklenmiştir (Gündüzöz, 2016, s. 179). Mevlânâ dergâhının Meydan-ı Şerif bölümünde bulunan Matbah-ı Şerif (Mutfak), Mevlevîlik geleneği için büyük bir öneme sahiptir. Sadece yemek pişirilen ve yenilen bir yer gibi görünse de, aslında Mevlevîlikte karar kılmış ancak yüce Allah'a ulaşmanın inceliklerini bilmeyen amatör dervişlerin ilimle pişirildiği bir çilehane niteliği taşır (Bekleyiciler, 2015, s. 31). Mevlevîlikte mutfak, dervişlerin maddî ihtiyaçlarının karşılandığı yer olmanın yanı sıra, derviş adaylarının ruhsal eğitim aldıkları, bilgi ve görgü bakımından olgunlaştıkları önemli bir merkezdir. Eğitimin mutfakta başlaması, sadece sanatın değil, aynı zamanda Mevlevî anlayışının da öğretildiği bir mekân olduğunu gösterir. Mevlevî kültüründe özel bir yere sahip olan mutfak, "şerif" sıfatıyla birlikte kullanılarak "Matbah-ı Şerif" olarak adlandırılmıştır (Ceylan ve Yaman, 2018, s. 172).

Matbah-ı Şerif, Mevlevî dergâhlarının kutsal mekânlarından biridir. Mevlevîliğe katılmak isteyenler için giriş kapısı ve tarikata kabul edilmek için bir süre hizmet etmek zorunda oldukları ilk aşamadır. Yani, sadece yemek pişirilen bir yer değil, aslında burada dervişler manevî olarak pişirilirdi. Ara sıra, genellikle

pazartesi günleri olmak üzere her pazar günü pilav pişirilir ve bu pilava "lokma" denirdi. Pilavın pişirilmesi belirli usullere ve ritüellere bağlıydı. Özel bir kazanda pişirilen pilavın muhafaza edildiği dolap gümüş gibi parlaktı ve özel bir beze sarılıydı. Pilav, sadece bu özel kazanda ve belirli bir ocakta hazırlanırdı. Bu ocağa "Ateşbâz-ı Velî Ocağı" adı verilirdi. Pilav pişirileceği zaman, "Kazancı Dede" kazanın başına geçer ve bizzat denetim yapardı. Pilavın pişirildiği sırada Kazancı Dede, "Ateşbâz-ı Velî Postu" üzerine otururdu.

Pilavın malzemeleri şunlardı: pirinç, et, nohut, kişniş ve fıstık. Kazancı Dede, pişirme işini matbah canlarına dağıtmıştı. Kimisi pilavın suyunu koyar, kimisi etini hazırlar, kimisi de tuzunu dökerdi. Bu görevler, her birinin belirli bir sıra ve düzen içinde gerçekleştirildiği, ahenkli bir iş bölümüne dayanıyordu (Cebecioğlu, 2008, s. 173-174). Matbah-ı Şerif sadece bir yemek pişirme alanı değil, aynı zamanda Mevlevi geleneğinde disiplini ve düzeni simgeliyordu. Bu ritüel, mutfaktaki işlerin sadece maddi bir hazırlık değil, aynı zamanda manevi bir disiplin ve birliktelik oluşturduğunu vurgular.

Mutfakta, "matbah terbiyesi" adı verilen bir yöntem uygulanmıştır. Bu yöntem kapsamında, toplumun her kesiminden, yirmi beş yaşını aşmamış, askerlik görevini tamamlamış, bekar, sürekli veya bulaşıcı bir hastalığı olmayan, sara veya akıl hastalıklarından birine sahip olmayan bireyler seçilmiş ve "Matbah-ı Şerif" adı verilen yerde -özellikle "çiğ kimselerin" yemek pişirdiği ortamda- yaşayarak "can" olarak adlandırılan derviş adayları yetiştirilmiştir (Küçük, 2013, s. 11).

Konya'da "Âsitâne" olarak da bilinen merkez matbahatta iki önemli bölüm bulunmaktadır: Yemeklerin pişirildiği mutfak ve zikir ve semanın gerçekleştirildiği "Semahane". Mutfağa, dergâhın tam ortasındaki kapıdan girilerek ulaşılır. Geniş bir koridorun sağ tarafında "Meydan Odası" veya "Meydan-ı Şerif" bulunmaktadır. Matbah-ı Şerif içerisinde, büyük kazanların sığabileceği geniş bir ocak olan "Ateşbâz-ı Velî Ocağı" öne çıkar. Bu ocak, mutfakta önemli bir konumda bulunur.

Mutfakta sağ tarafta yer alan iki oda ise "Can Odası" ve mutfak takımlarının bulunduğu "Kazanlık" olarak adlandırılır. Tüm bu mekânlar, Mevlevilik geleneğinde hem fiziksel ihtiyaçların karşılandığı hem de manevi eğitimlerin gerçekleştiği önemli alanları temsil eder.

Mevlevi tekkelerinde, tarikata giren bireylerin manevi eğitim aldıkları ve

olgunlaştıkları mekân matbah bölümüdür. Tarikata katılan kişiler, derviş olma sürecini tamamlamak için matbah bölümünde 1001 gün süren bir çileye tabi tutulurlar. Tarikata girmek isteyen birey için ilk adım, muhipliktir. Bu aşamada, şeyh tarafından özel bir törenle kabul edilen muhip, tarikata giriş için çeşitli adımlardan geçer ve muhip olduktan sonra “neviyaz” ünvanını alır.

Daha sonraki aşamada, Ser-tabbah (ahçı dede), Kazancı Dede, Halife Dede ve diğer dedeler tarafından çeşitli konularda eğitim alır, öğretiler alır ve neviyaz ünvanını elde eder. Mevlânâ'nın belirlediği süre boyunca (ki genellikle 18 gün), Kazancı Dede'nin yanında hizmet verdikten sonra Aşçı Dede tarafından Mevlevi giysisi olan tennuresi giydirilir ve 1001 gün süren çile süreci başlamış olur.

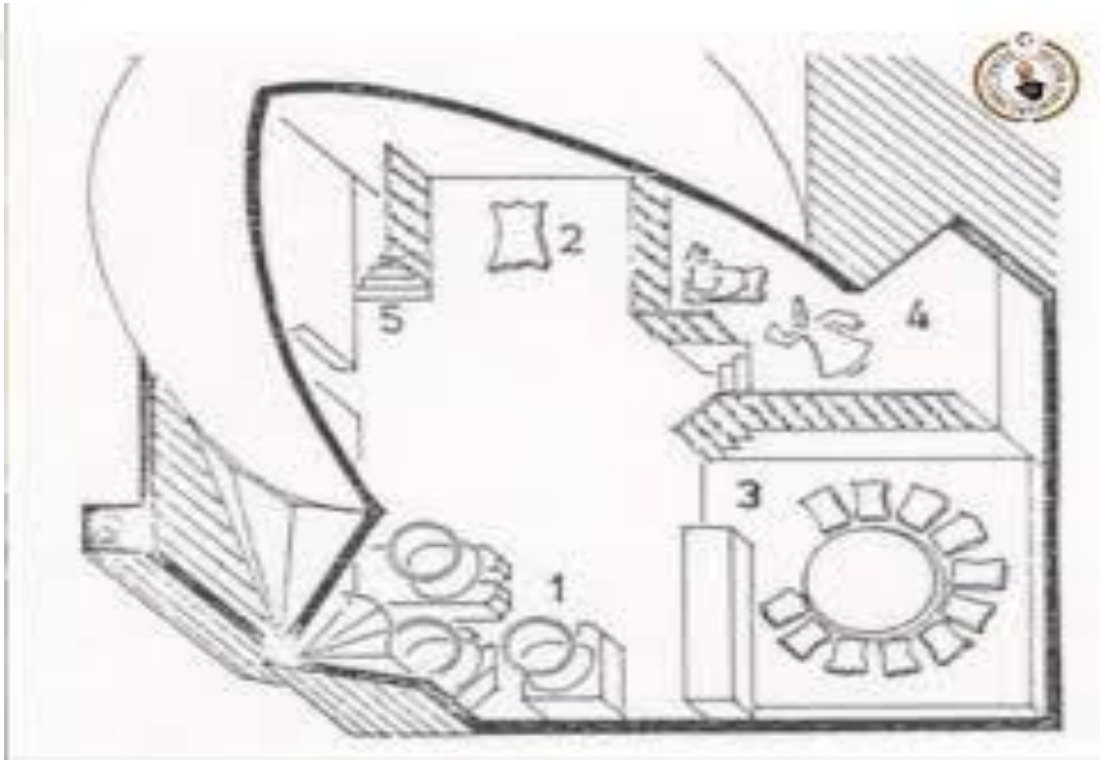
#### 1.4. Somathane

Matbah-ı Şerif'te hazırlanan yemekler, alaturka yer sofralarında servis edilirdi. Bu sofralar, Anadolu kültüründe yaygın olan geleneksel alaturka yer sofrası düzenine uygun olarak özenle hazırlanır ve görsel estetik açısından belirli kurallara dayanır. Yemek kültürü, somat düzenlemelerinde titizlikle yansıtılır ve yemek servisiyle birlikte sofranın düzeni de önemli bir ritüel haline alır. Somatlar, sadece yemeklerin sunulduğu basit araçlar olmanın ötesinde, Anadolu'nun zengin kültür mirası ve misafirperverlik geleneğini yansıtan sanat eserleri gibidir.

Matbah'ın ocaklarının bulunduğu bölümden yüksek bir seki şeklinde yükseltilmiş olan kısım, tekkenin yemekhanesi olarak adlandırılır ve 'somathane' olarak bilinir. Matbah bölümünde yemekler piştikten sonra, Kazancı Dede niyaz ederek kazanın kapağını açar ve gülbank çeker. Yemekler, somathanenin seki kısmına dizilir ve yuvarlak biçimli tahtadan sofraya kurulurdu. Bazen yemeklerin dışında kahvaltılık, çerez gibi yiyecekler için kullanılan 'elifi somat' adı verilen uzunlamasına yere serilen, kullanıldıktan sonra tomar gibi dürülerek kaldırılan meşin sofraya da tercih edilirdi (Doğan, 1977: s. 152-153). Ortadaki tahta sofranın çevresine, 'dolaylı havlu' olarak adlandırılan uzun bir bez serilirdi. Bu bez, sofranın kenarını bir karış örtcek şekilde düzenlenir ve diğer yarısı oturanlar tarafından dizlerine alınacak şekilde konumlandırılırdı. Sofra kurulurken yemek vaktini haber vermekle görevli derviş, önce şeyhin dairesinin önünde, ardından derviş hücrelerinin bulunduğu koridorda 'Hu! Somat'a sala' diye bağırarak yemeğe davet ederdi. Yemek sona

erdikten sonra dua edilir ve gülbank çekildikten sonra hep birlikte kalkılır. Matbah'ta görevli olan Dede ve diğer bireyler dışında kimse kalmamak koşuluyla Matbah boşaltılırdı (Doğan, 1977, s. 152-153).

Yemek kültüründeki detaylı düzenlemeler, sadece mutfak geleneği değil, aynı zamanda sosyal etkileşim ve paylaşımın da önemli bir parçasını oluşturur. Bu gelenek, sadece lezzetli yemekler sunmanın ötesinde, bir araya gelen insanlar arasında bağ kurma ve paylaşma amacını taşır. Somat düzenlemeleri, Anadolu'nun zengin ve çeşitli mutfak kültürünün bir yansıması olarak, yemek deneyimini estetik ve duygusal bir olaya dönüştürür.



**Şekil 1:** *Somathane*

Alaturka yer sofralarındaki bu özel düzenlemeler, misafirleri ağırlamanın ötesinde bir sanat formu olarak kabul edilir. Renk, desen ve sunumda kullanılan detaylar, her yemeği özel ve unutulmaz kılar. Bu şekilde, yemek sadece bir fiziksel ihtiyaç karşılamakla kalmaz, aynı zamanda bir kültürel deneyim ve insanlar arasında bağ kurma aracı hâline gelir.

### 1.5. Âteşbâz-ı Velî ve Mevlevilikteki Yeri

Asıl adı Şemseddin Yusuf olarak bilinen Âteşbâz-ı Velî, Mevlânâ döneminde yaşamış önemli bir zattır. Kendisi, Mevlânâ'nın babası Bahaeddin Veled ile Belh'ten gelmiş ve Mevlânâ'nın dergâhında yetişmiştir. Özellikle aşçılık alanında faaliyet göstermiş ve bu alanda öne çıkmış bir şahsiyettir (Aksoy, vd, 2016: 98). Âteşbâz-ı Velî'nin hayatına dair farklı rivayetlere rastlanmaktadır. Bazı kaynaklar, onun Belh veya Karaman gibi farklı yerlerden Baha Veled ile birlikte Mevlânâ'nın dergâhına geldiğini belirtirken, diğer kaynaklar ise farklı kökenlere işaret etmektedir. Âteşbâz-ı Velî'nin dergâhta yetiştiği ve özellikle aşçılık alanında faaliyet gösterdiği konusundaki rivayetler, onun dergâhtaki önemli bir figür olduğunu göstermektedir. Ancak, bu bilgiler genellikle menkıbeye dayalı olduğu için kesinliği tartışmalıdır ve yaşamına dair net tarihsel verilere ulaşmak zordur. Onun yaşadığı yıllar ve Mevlevi kültüründeki rolü hakkındaki bilgiler, genellikle menkıbevi niteliktedir. Âteşbâz-ı Velî terimi, kelime kökeni olarak Farsçada "ateş ile oynayan" ya da 'ateş ile meşgul olan' anlamına gelir. Âteşbâz-ı Velî'nin ismi, onun Mevlevilik geleneğindeki rolünü ifade ederken, bu terimin içerdiği sembolizm tam olarak açıklanamamıştır. Selçuklu Sultanı II. Gıyaseddin Mesud döneminde etkin varlığı hissedilen Aşçı Dede, Mevlevi tarikatının feyziyle kuşanmış dervişlerin pınarı gibi, gönülden gönle akıp giden ilim deryasıdır. Fakat aynı zamanda kendisi, bu ilahi mekânda eğitimle alakalı kürsü sahibi olmasının yanı sıra, asli görevi matbah sorumluluğudur.

Hazreti Mevlânâ'nın döneminde yaşamış olan Âteşbâz-ı Velî'nin Mevlânâ ile olan bağı, sadece fiziksel bir varlık değil, aynı zamanda manevi bir bağlamda da anlam kazanmaktadır. Aşçılık alanındaki faaliyetleri, onun Mevlevilik geleneğine katkıda bulunduğunu ve dergâhın önemli bir unsuru hâline geldiğini göstermektedir. Âteşbâz-ı Velî'nin hikâyesi, Mevlânâ'nın öğretilerini yaşamış ve Mevlevi kültürüne katkı sağlamış bir şahsiyetin portresini çizmektedir.

Aşçı Dede, matbahındaki aşçılığın yanı sıra, dergâh giderlerinin muhasebesinden de sorumludur. Bu bağlamda, dergâhın mutfak işlerinden tutun da mali yönetimine kadar geniş bir sorumluluk alanına sahiptir. Mevlevi geleneğinde "Sertabbah" olarak bilinen baş aşçı, sadece yemek pişirmeyle değil, aynı zamanda dergâhın finansal işlerini düzenleme ve yönetme konusunda da önemli bir rol üstlenir.

Aşçı Dede'nin asıl görevi, acemi Mevlevileri çeşitli yönlerden eğitmek ve

rehberlik etmektir. Bu süreçte Kazancı Dede ile iş birliği yaparak yeni dervişlerin eğitimini daha etkili bir şekilde yönlendirirler. Aşçı Dede, sadece mutfakta değil, aynı zamanda tasavvufî öğretilerin ve disiplinlerin öğretildiği bir terbiye makamı olan Âteşbâz Makamı'nda da önemli bir rol oynar.

Bu bağlamda, Aşçı Dede'nin etkinlikleri sadece yemek pişirmekle sınırlı değildir; aynı zamanda Mevlevî tarikatının temel değerlerini, disiplinlerini ve ilahiyatını öğreten bir eğitimci olarak da bilinir. O, Mevlevîlik geleneğinde hem mutfakta hem de manevî eğitimde önemli bir figürdür, Mevlevî dervişlerinin ruhsal ve zihinsel gelişimine rehberlik eder.

Ateşbaz Makamı, genel olarak terbiye ve eğitim amacı taşıyan bir makamdır. Mevlevî geleneğinde Aşçı Dede, acemi Mevlevîler'in öğretmeni ve rehberidir. Ateşbaz Makamı, Mevlevîlik yolunda ilerleyen dervişlere manevî eğitim ve terbiye sağlayan bir önemli bir konumunu temsil eder (Aksoy, vd, 2016: 98).

Mevlevî dergâhlarında, Meydan-ı Şerif'te serili beyaz renkteki postun adı Ateşbaz Postu'dur. Bu post, makama teslimiyeti, 'Mevlevîlik'e söz verme' ve 'çileye soyunma' anlamlarına gelir. Dergâhtaki öğrencilerin öğretmeni olan Ateşbaz-ı Veli, semahanedeki ayın sırasında postnişin ve Tarikatçı Dede ile aynı hizada yer alır (Özönder, 1991: 58). Ateşbaz-ı Veli, Mevlevî dergâhındaki en yüksek ikinci makamın sahibidir (Özönder, 1988: 97).

Âteşbâz Makamı, sadece mutfak sorumluluklarıyla değil, aynı zamanda manevî rehberlik ve eğitimle de ilgilenen bir makam olarak, Mevlevîlikte öğrencilere hem fiziksel hem de manevî disiplini öğreten bir lider pozisyonundadır.

Şemseddin Yusuf'a "Âteşbâz" ünvanının verilmesi, ilginç bir menkıbeye dayanmaktadır. Rivayete göre, Şemseddin Yusuf'un gerçek adının Şemseddin Yusuf olduğuna dair bir inanış bulunmaktadır. Âteşbâz adını almasına dair ilginç bir hikâye de anlatılmaktadır. Bu hikâye şu şekildedir:

*Bir gün Şemseddin Yusuf, Mevlânâ'ya ocağı yakacak odunun kalmadığını söyler. Mevlânâ, çözüm olarak Şemseddin Yusuf'a ayaklarını ocağın altına koymasını ve yemeği bu şekilde pişirmesini buyurur. Şemseddin Yusuf, Mevlânâ'nın direktifini yerine getirerek ayaklarını ocağın altına uzatır. Bu sıra dışı durumda, Şemseddin Yusuf'un başparmaklarından çıkan alev, yemeği anında kaynatmaya başlar. Ancak, bu olay sırasında Şemseddin Yusuf, alevin gerçekten yanıp*

*yanmayacağı konusunda bir şüpheye düşer ve işte o anda ateş sol ayak başparmağını yakar.*

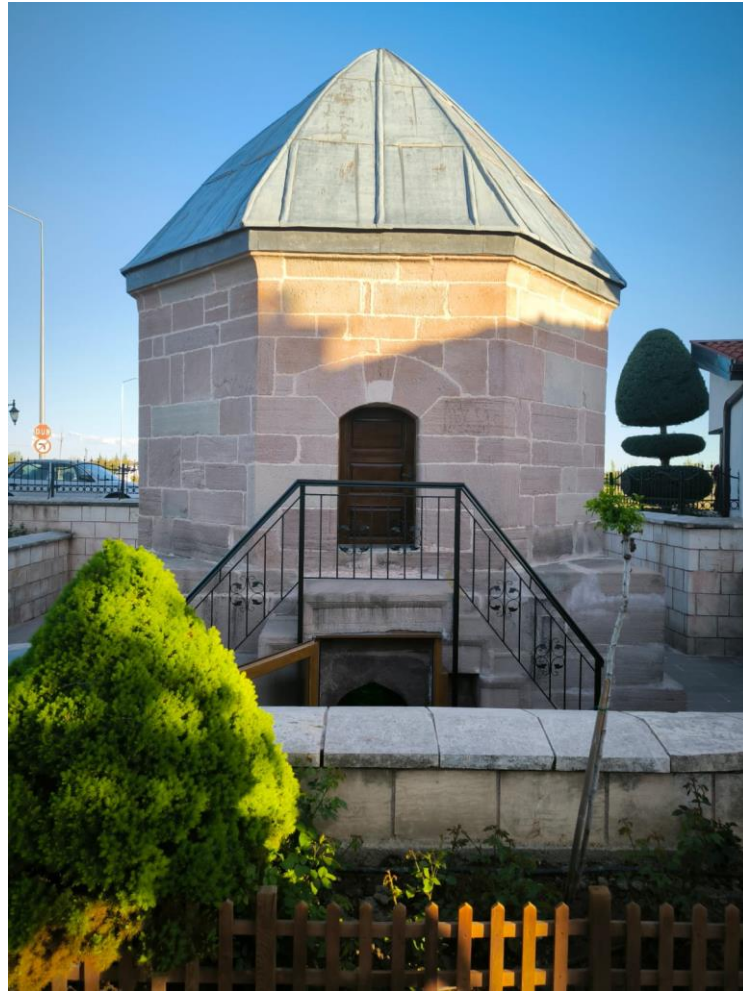
*Durumu Mevlânâ'ya bildirirler. O da Şemseddin Yusuf'a niçin şüpheye düştüğünü anlamak için "Hay Âteşbâz, hay!" diyerek üzüntüsünü ifade eder. Mevlânâ'nın bu ifadesiyle Şemseddin Yusuf, yanmış parmağını göstermemek için sağ ayak başparmağını sol ayak başparmağının üzerine koyar. Bu olay, semazenlerin semaya başlamalarındaki ilk adımla anılır ve bu anlamıyla özel bir öneme sahiptir (Halıcı, 2009, s.19).*

Bu menkıbe, Şemseddin Yusuf'un olağanüstü bir şekilde yemek pişirmesini ve Mevlânâ'nın ona verdiği Âteşbâz unvanını anlatarak, Mevlevi geleneğinde sembolik bir anlam taşımaktadır. Âteşbâz-ı Velî'nin Hakk'a kavuşmasının 700. yıldönümü anısına düzenlenen Milletlerarası Yemek Kongresi, Konya'ya gelen dünyanın önde gelen yemek otoritelerini bir araya getirdi. Bu özel etkinlik, Âteşbâz-ı Velî'nin türbesini ziyaret etme fırsatı sunarak, katılımcılara 13. yüzyılda adına anıt mezar inşa edilen efsanevi aşçıyla karşılaşma deneyimini yaşattı. Konya'nın tarih ve kültür zenginlikleri arasında öne çıkan Âteşbâz-ı Velî Türbesi, ziyaretçileri sadece bir turist gibi değil, adeta hacı gibi dönmelerine sebep oldu. Uzmanlardan biri olan Alan Davidson, deneyimini "Konya'nın Yedi Harikası" isimli makalesinde paylaşarak Âteşbâz-ı Velî Türbesi'ne yapılan ziyaretin sıradan bir turistik gezi olmanın ötesinde, derin bir manevi deneyim ve büyü yaşatan bir buluşma olduğunu vurguladı. Bu anlamlı etkinlik, sadece yemek dünyası için değil, aynı zamanda kültür ve tarih açısından da zengin bir deneyim sunarak Konya'nın önemini bir kez daha vurgulamıştır (Halıcı, 2007, s. 36).

Halk arasında dolaşan inançlara göre, Âteşbâz-ı Velî'yi ziyaret etmenin ve oradan alınan bir tutam tuzun kendi mutfağınıza götürmenin birçok olumlu etkisi olduğuna inanılmaktadır. Bu geleneğe göre, Âteşbâz-ı Velî'nin türbesini ziyaret edenlerin mutfağına bereket getireceği düşünülmekte ve bu tuzun kullanıldığı yemeklerin özel bir lezzet kazanacağına inanılmaktadır. Ayrıca, halk arasında dolaşan bir menkıbeye göre, Hz. Mevlânânın Âteşbâz-ı Velî'ye hitaben söylediği sözlerde, alınan tuzun özel bir şifaya sahip olduğu ve bu tuzun kullanılmasının kişilere sağlık, bolluk, ve dileklerin kabulü gibi olumlu etkiler sağlayacağına inanılmaktadır. Bu kültürel inançlar, Âteşbâz-ı Velî'nin manevi mirası etrafında şekillenmiş ve bu ziyaret geleneği, sadece maddi zenginlik değil, aynı zamanda

manevi bir bağlamda da değer taşımaktadır (Halıcı, 2009, s. 20; Bekleyiciler, 2015, s. 103).

Âteşbâz-ı Velî, Mevlevî geleneğinde sadece bir aşçı değil, aynı zamanda manevi bir figür olarak büyük bir öneme sahiptir. Halk arasındaki inançlara göre, onu ziyaret etmek ve türbesinden alınan tuz, insanların yaşamlarına bereket, lezzet ve sağlık getireceği düşünülmektedir. Âteşbâz-ı Velî'nin türbesine yapılan ziyaretler, sadece maddi kazançlarla değil, aynı zamanda manevi huzur ve şifa arayışıyla da örtüşmektedir. Hz. Mevlânâ'nın bu özel aşçıya yönelik dilekleri, onun tuzunun bir keramet taşıdığına dair inancı pekiştirmekte ve bu tuzun kullanılmasının özel bir şifa ve bereket getireceği düşüncesini beslemektedir.



**Şekil 2.** *Âteşbâz-ı Velî Türbesi(Cennet Nergiz Taşkesen)*

Mevlevî mutfağında Âteşbâz-ı Velî'nin yeri sadece yemek pişirmekle sınırlı değildir; aynı zamanda bir manevi mirasın taşıyıcısıdır. Onun adına düzenlenen

Milletlerarası Yemek Kongresi gibi etkinlikler, Mevlevi geleneğini yaşatmanın ve onun öğretilerini mutfak pratikleri aracılığıyla sürdürmenin bir yolu olarak görülmektedir. Âteşbâz-ı Velî'nin türbesini ziyaret etmek, Mevlevi mutfağının derin bir kültürel ve dinî bağlamda nasıl şekillendiğini anlamak adına önemlidir. Bu ziyaret, sadece lezzetli yemeklere dair değil, aynı zamanda manevi bir deneyime katkıda bulunmak adına yapılıp ve Mevlevi geleneğinin yaşatılmasına katkı sağlar.

### 1.6. Mevlevi Mutfacı Kültürel ve Ritüel Bağlamı

İlk çağlardan bu yana var olan ve insanlık tarihine kök salmış olan ateş ve ocak kutsallığı, Mevlevilik geleneğinde acemi dervişlerin olgunlaşma sürecini simgeler ve bu bağlamda kutsal bir ocak, bir mabet olarak kabul edilirdi (Halıcı, 2009, s. 18). Türk tasavvuf kültüründe ocak ve ateş, Türk mitolojisiyle uyumlu bir anlam ve nitelik kazanmıştır. Ocak, Ateşbaz-ı Velî'nin makamı olarak kabul edilmiştir. Bu kutsal nitelik, ocakta pişen yemeğe ve gerçekleşen işleme saygı ve önem göstermeyi beraberinde getirmiştir. Ocağa yüklenen bu kutsiyet, yemek ateşten indirildiğinde belirli bir ritüel gerçekleştirmeyi ve bu ritüele uygun bir şekilde gülbank çekmeyi gerektirmiştir (İyiyol, 2014, s. 592).

Mevlevilikte yemek tüketmenin yanı sıra yemeğin kendisi de bir ibadet olarak kabul edilirdi, çünkü bu eylemin ardından şükretmek gerekiyordu. Ancak Mevlânâ, bir rubaisinde ifade ettiği gibi, Hakk'a ulaşmak için mide doygunluğu değil, ibadet doygunluğuyla donanmanın daha anlamlı olduğunu öğütlerdi: "Ey yemek, içmek zindanında mahpus olan, eğer sen, bundan kesilirsene kurtulabilirsin..." Bu sözlerle, yemeğin ve içmenin sınırlı olması, az uyumanın, zamanı ibadetle değerlendirmenin ve nefis terbiyesine odaklanmanın ruhsal gelişimde önemli bir rol oynadığını vurgular.

Bu bilinçle oluşturulan edep ve adap çerçevesindeki sofranın etkisi göz ardı edilemez. Edep ve adap anlayışı içinde; hizmet anlayışı, nefis terbiyesi, felsefeye sadakat gibi bir dizi kuralla uyum içinde olan sofranın adabı, Mevleviler tarafından büyük bir hassasiyetle takip edilen eylemlerden biridir (Bekleyiciler, 2015, s. 89). Bu kapsamda, sofranın adabı Mevlevilikte sadece bir yemek masası düzenlemesi olarak değil, aynı zamanda manevi bir disiplin ve ibadet anlayışının bir

parçası olarak algılanmıştır. Mevlevilik geleneğinde mutfak, "Matbah-ı Şerif" olarak adlandırılır ve bu özel mutfakta yemekler hazırlanır. Yemekler, alaturka yer sofrası şeklinde düzenlenen ve "somat" olarak bilinen sofralarda servis edilirdi. Somatlar, Anadolu kültüründen aşına olduğumuz alaturka yer sofrası tarzında düzenlenir ve estetik bir sunum için bir dizi kurala dayanır. Sofra adabında önemli bir unsurlardan biri, kaşıkların sofraya yerleştirilme biçimidir. Kaşıklar yemek yerken, yüzleri sola ve yere kapalı, sapları ise sağa gelecek şekilde somata konurdu. Mevlevilerde bu kaşık duruş şekline "Niyazda" veya "Şükürde" denirdi. Kaşığın ters durmasının nedeni, içinde kalan ağız artığının görünmesinin istenmemesiydi.

Sofranın başında su sunan canlar, testi ve su bardaklarını hazırlar. Sofranın etrafında Mevlevilerin oturması için hasır serilir ve somatın çevresine oturmak için postlar konur, uzun bir peşkir veya havlu şeklinde kullanılan peçete düzenlenir. Her kişinin önüne bir tutam tuz konulurdu. Bu tuz, Mevlevilerin ağızlarını yemek öncesinde dezenfekte etmeleri içindi. Yemekte herkes, sağ şahadet parmağını önce diline, ardından tuza banarak tuzu tadardı ve sonra yemeye başlardı. Yemekler tek bir kaptan servis edilir, sıcaklığını muhafaza etmesi için ayrıca nihale eklenirdi.

Yemek boyunca konuşma yapılmaz, su istenildiğinde bekleyen bir kişiye bakışla ifade edilirdi. Su hemen doldurulurken, diğerleri ellerini sofradan çekerek su içecek kişinin su içmesini beklerdi. Karnı doyan kişi sofradan kalkmaz, kaşığını ters çevirir ve diğerlerini beklerdi. Herkes kaşığını çevirdikten sonra, Mevleviler tekrar sağ şahadet parmağını önce diline değdirip daha sonra tuzla buluşturarak yemeği tamamlarlardı (Bekleyiciler, 2007). Bu detaylı sofrada adabı, Mevlevilik geleneğindeki hassasiyeti ve ritüelleri yansıtan önemli bir unsurdur.

Celeddin Çelebi, Mevlevilik sofrada adabını şu şekilde anlatır: Yemek, hizmet eden canlar tarafından masanın ortasına konurdu. Besmele, sofradaki en kıdemli kişi tarafından söylendiğinde, bu yemeğe başlama işaretidir. Yemeğe sağ işaret parmağına bulan tuzla başlanır ve tuzla bitirilirdi. Hizmet eden canlar, elleri bağlı bir şekilde masaya yakın duvar kenarında beklerdi. İhtiyaçları, onlara bakışla ifade edilirdi. Yemek sırasında hiç konuşulmaz; biri su isterse cana bakışıyla bu ihtiyacını belirtirdi. Hizmet eden kişi, bardağı biraz noksan doldurarak uzatır ve su dökülmesin diye özen gösterirdi. Susayan kişi bardağı alır, dudaklarına götürür, Besmele ile suyunu içerdi. Bu sırada sofrada oturanlar ellerini yemekten çeker, beklerdi. Suyu içen kişi, bardağı yan tarafından öperek geri iade eder, hizmet eden can da aynı şekilde

bardakla görüşüp kenara çekilirdi. Orta yerdeki yemek tabağını değiştirmek veya yenilemek gibi görevler, hizmet eden canların sorumluluğundaydı (Çelebi, 1986). Bu detaylı anlatım, Mevlevi sofrada adabının inceliklerini ve ritüellerini yansıtan önemli bir tasvir sunmaktadır.

Doyan kimse sofradan kalkamaz, kaşığı çevirir ve beklerdi. Kaşık sesleri azalınca, bir durgunluk başladığında, Somat'ta bulunanların ikinci kademelinin "Bismillah, eyvallah" sesiyle yemeğe devam etmek isteyenler dahi kaşıklarını ilk haline getirerek, ellerinin parmaklarını sofranın kenarına dayayıp başlarını öne eğip beklerlerdi. Canlar ellerindeki her şeyi bırakır, kolları çapraz bağlı, ayakları bitişik ve mühürlü, başları kalbe eğik bir şekilde kenarda dururlardı. Bu sırada Somat'ta tam bir sessizlik hakim olurdu ve bu sessizlik, Somat'ta bulunan en kademelinin duasıyla son bulurdu. Duadan sonra isteyen kişi kalkar, sofradaki ihvana elini kalbine koyarak başıyla selam verir. Diğer sofralardaki ihvana da kapıdan geri çıkarken, yüzü onlara dönük aynı şekilde selam verirdi. Somat boşaldığında canlar sahanları toplar, Matbahtaki canlara teslim ederlerdi; sofraları siler, yerleri süpürürler ve Somat'tan ayrılırlardı (Çelebi, 1986).

Bu bağlamda Mevlevilik geleneği içinde sofrada adabı, yemek ritüellerine dair detaylı bir tasvir sunmaktadır. Celaleddin Çelebi'nin açıklamaları, Mevlevi matbahında gerçekleşen yemeklerin nasıl organize edildiği, yemek öncesindeki hazırlıklar, yemek başlama işareti ve sonrasında uygulanan adabın incelikleri üzerinde durmaktadır. Sofra adabının sadece bir yemek masası düzenlemesi olmanın ötesinde, aynı zamanda manevi bir disiplin, ibadet ve nefis terbiyesinin bir parçası olarak algılandığını göstermektedir. Besmele ile yemeğin başlaması, tuzun sembolik kullanımı, susuzluğun ifade edilme biçimi ve sofrada adabında gösterilen saygı detaylı bir ritüel sunmaktadır. Ayrıca, sofradan kalkma adabı, dua ve selamlama uygulamaları, Mevlevilikteki topluluk içindeki düzenin ve saygının bir yansıması olarak ön plana çıkmaktadır. Mevlevi geleneğinde yemek etrafında oluşturulan manevi atmosferin inceliklerini ve bu adabın gelişimine katkı sağlayan unsurları anlamamıza olanak tanımaktadır.

## II. BÖLÜM

### MEVLEVİ MUTFAĞINDA EĞİTİM VE YÖNETİM

#### 2.1. Mevlevi Mutfağında Eğitim Yaklaşımı

Mevlevilik, tarikatlar arasında en çok adap ve erkan kurallarına sahip olan özel bir tasavvuf geleneğidir. Bu kuralların titizlikle uygulandığı ve geliştirildiği önemli mekânlardan biri de dergâh mutfaklarıdır. Mutfak, sadece fiziksel ihtiyaçları karşılamakla kalmaz, aynı zamanda Mevlevilik eğitiminin başladığı, sema öğrenilen ve manevi disiplinlerin kazanıldığı kutsal bir ortamdır. Diğer mutfaklardan farklı olarak, Mevlevi mutfaklarında eğitim süreci oldukça özel bir yer tutar. Mevlevilik yoluna girmek isteyen bireyler, üç gün boyunca mutfak çalışmalarını izleyeceği ve temel eğitim alacağı bir mekânı ziyaret ederler. Bu sayede, Mevlevilik geleneğindeki değerlere uygun bir şekilde adap ve erkan kurallarını öğrenip yaşamaya başlarlar. Bu bağlamda, Mevlevi mutfağı, sadece yemek pişirilen bir yerden çok, manevi bir disiplinin ve tasavvufi eğitimin merkezi olarak öne çıkar (Halıcı, 2008).

Mevlevilik, bireyin manevi olgunluğa erişmesini hedefleyen bir anlayışı temsil eder. Bu yaklaşım, öğrenme kuramlarının uygulandığı, görev bilincinin geliştirildiği ve rekabetin değil, sosyal bağlılığın önemsendiği bir yapıyı öne çıkarır. Mevlevilik, bireyin kişisel gelişiminin yanı sıra toplumsal bir varlık olarak da bilinçlenmesine odaklanır. Bu felsefe, sosyal bilimler ve eğitim bilimleri alanlarında önemli multidisipliner çalışmalara ilham veren derin bir düşünce birikimine sahiptir (Yıldız, 2017).

Mevlevilik geleneği içerisinde mutfak, dervişlerin ruhsal eğitimlerinin temel bir bileşeni olarak önemli bir rol oynamaktadır. Mutfakta yürütülen faaliyetler, dervişlerin içsel bir dönüşüm geçirmesini sağlamak adına derin anlamlar içerir. Mutfak işleri, sadece yemek pişirmekle sınırlı değildir; aynı zamanda dervişlerin manevi deneyimlerine ve ruhsal gelişimlerine bir ayna tutar. Bu süreçte, mutfaktaki

faaliyetler, dervişlerin pişmek ve tükenmekle benzeşen ruhsal yolculuklarına paralellik gösterir.

Mevlevilik geleneğinde mutfak, sadece bir fiziksel mekân değil, aynı zamanda mistik bir olguya dönüşmüştür. Mutfaktaki her eylem, sadece maddi dünyanın ötesindeki bir anlamı temsil etmekle kalmaz, aynı zamanda dervişlerin ruhsal derinliklerine ulaşmalarına yardımcı olur. Bu bağlamda, mutfakta geçirilen zaman, Mevlevilik yolunun öğretilerini, disiplinini ve tasavvufi prensiplerini içeren bir ruhsal serüvene dönüşür (Ambrosio, 2012).

## 2.2. Liderlik Ritüeli

Ateş-baz olarak da bilinen mutfak, Ateş-baz-ı Veli'nin makamı olarak kabul edilirdi. Her ocak üzerinde 'Ya Hazret-i Ateş-baz-ı Veli' levhası bulunurdu. Bu kutsaliyet sebebi ile Çelebi'nin ifadesine göre, Mevlevi mutfağında özel bir ritüel ve saygı kültürü vardır. Mutfak, sadece yemek pişirilen bir alan olmanın ötesindedir; adeta bir manevi mekân olarak kabul edilir. Çelebi, bazı yazılarda mutfakta kahve içildiği ve misafirlerin kabul edildiği ifadelerine karşı çıkararak bunun adaba aykırı olduğunu belirtir. Mutfak, her an rahatsız edilmekten çekinen bir "ruh" ile doludur ve bu nedenle mutfağa ancak önemli bir iş için girilir. Kapıya yaklaşılırken sessizlik ön plandadır, baş kesilir ve selam verilir. Kapı tokmağı hafifçe çalınır, kapı açıksa "Destur hu erenler" denir ve içeri girmeden önce nöbetçi dedenin izni alınır. İçeri girildiğinde ise iş hemen görülür ve çıkış da yine baş kesilerek, kapıdan geri geri çıkılarak yapılır. Mevlevi mutfağında bu özel ritüel ve protokoller, mutfak alanının kutsallığını ve saygınlığını vurgular, aynı zamanda Mevlevilik geleneğindeki disiplin ve nezaket kurallarına bağlılığı simgeler.

## 2.3. Çalışanların Eğitim Aracı Olarak: Çile Geleneği

Mevlevilikte çile, olgunlaşma sürecini simgeler ve "rıza" kelimesinin ebced hesabıyla eşleşen 1001 sayısı ile ilişkilidir. Bu sayı, çile sürecinin tamamlanmasıyla "rıza" arasında bir bağ kurmayı amaçlar. Rıza, tasavvuf geleneğinde en yüksek makam olarak kabul edilen usûl-i aşere içindeki bir noktadır. Çile boyunca adaydan, bu olgunluk seviyesine ulaşması beklenir. Çile, Mevlevilikte manevi bir disiplin ve

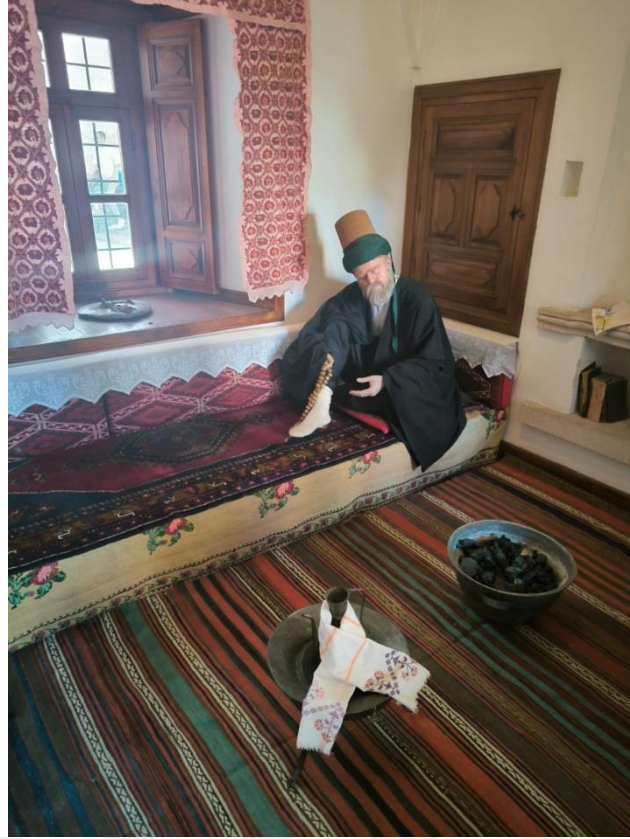
olgunlaşma yolculuğunun bir parçası olarak değerlendirilir, bu süreçte adayın içsel bir dönüşüm geçirerek rızaya erişmesi hedeflenir.

Üç seneye yakın süren çile, Mevlevilikte ruhsal bir bilgiye dayanır ve kendine özgü bir tevâzûya sahiptir. Bu tevâzû, şarka mahsus garip bir özelliğe sahiptir ve aşağılık kompleksi yaratmaktan uzaktır. Tamamen nefis terbiyesine odaklanır. Başarısızlık durumunda adayın haysiyeti incitilmez, sadece dervişin kapı önündeki pabuçlarının yönü dışarıya doğru çevrilirdi. Bu zarif hareketle maksat anlatılırken, incitici laflar söylenmezdi. Bu çile sürecinde hedef, adayın kendi nefsiyle barışık olması ve olgunlaşmasıdır.

Hizmet, en etkili eğitim araçlarından biri olarak kabul edilir ve kendini aşma, nefsi alt etme, kibir kırma, şefkat ve sevgi gibi önemli değerlere ulaşmanın başlıca yollarından biridir. Günümüzde "hizmet" kelimesi, genellikle düşük seviyeli bir çağrışım yapabilir; ancak tasavvufta bu, oldukça değerli bir kavramdır. Tasavvufta "himmet hizmetledir" ve "halka hizmet Hakk'a hizmettir" gibi prensipler geçerlidir. Hizmet, özü itibarıyla bireyin manevi gelişimine katkı sağlayan ve topluma faydalı olma amacını taşıyan bir yoldur.

Çile sürecinde, Mevlevî dergâhlarında, model şahsiyetlerden öğrenilen âdaperkân ve davranış kuralları, yaşamın her alanını kapsayan bir edebi düzene işaret eder. Dergâhlarda her şeyin belirli bir adabı ve kaidesi vardır; bu kurallar değiştirilemez ve bozulamaz. Görünmeyen bir otorite, dergâhın atmosferini sarmıştır. Sofrada kaşığı nasıl tutacağımızdan, su içmenin inceliklerine, tennûre giyiminden selamlaşma, emir alma, pabuç giyip çıkarmaya, oturma ve kalkmaya kadar her davranış, bu kuralların rehberliğinde düzenlenir. Dergâhtaki terbiye sürecini tamamlayan bir derviş, eğitiminin sonunda, Mevlevî üslûbunun topluma sunduğu insan modelinin özelliklerini ve mesajlarını taşır (Küçük, agm., s. 96.).

Gözlem yoluyla öğrenme, bir modelin davranışlarını taklit etme ve örnek alma, modern eğitim psikolojisinin de kabul ettiği eğitim, öğretim ve gelişim metotları arasında yer alır. Farklı ve yüksek statülü kişilerin davranışları daha çok dikkat çekici ve taklit edilebilir niteliktedir. Örneğin, "öğretmen" en çok model alınan kişilerden biridir (Morgan, s. 101.)



**Şekil 3:** Aşçı Dede Odası (Cennet Nergiz Taşkesen)

Dergâha katılmak isteyen bir kişi, ailesinin izniyle gelir ve aşçı dedenin huzurunda ikrar verir. İkrar vermek, bireyin canını bütünüyle tarikata adadığını ifade eden bir tür söz verme eylemidir (Demirci, 2007). Kabul edilirse, mutfak girişinin sol tarafındaki yüksek yerde üç gün boyunca oturur ve mutfak çalışanlarını dikkatlice izler. Eğer kalma kararı alırsa, kazancı dedenin huzuruna götürülür ve kararını bildirir. Kazancı dede tarafından onaylandığında, geldiği kıyafetlerle on sekiz gün boyunca ayakçılık hizmetlerini yerine getirir. Bu süre sona erdiğinde, kazancı dede, aşçı dededen kıyafet teminini ister. Aşçı dede, mutfak tennesesi ve diğer derviş kıyafetlerini getirterek derviş adayının üstündeki elbiseleri çıkarmasını sağlar. Böylece aday, dervişliğe başlamış olur ve bu anlamda "soyunmak" denir. Soyunan aday, "nev-niyaz" ya da "mutfak canı" olarak adlandırılır ve kazancı dedenin gözetiminde bin bir gün sürecek çileye mutfak hizmetleriyle başlamış olur. Bu manevi eğitimi hedefleyen ve çileye giriş niyetinde olan birey, bu süreci tamamladığı ana kadar büyük bir kısmını dergâhın Matbah-ı Şerif adı verilen bölümünde geçirmelidir. Çile sürecinde mutfak eğitimine başlayan bireyler, çilelerini gerçekleştirirken hiçbir sebep yüzünden mutfak dışında bir gece geçiremezlerdi. Eğer

bu kurala aykırı davranılırsa çilelerinin başarısız sayılacağı ve yeniden başlamaları gerekeceği öğretilmiştir. Bu sebeple sadakat ve bağlılık konusunda istikrar önem arz etmekteydi (Tanrıkörur, 2019).

Çile sürecinde, adayın dayanıklılığı ve sadakati bir dizi sınamadan geçerdi. Aynı görev birkaç kez tekrar edilerek farklı şekillerde uygulanır, emirlere ne kadar uyduğu ve dergâha olan bağlılığı kontrol edilirdi. Adayın sabrı ve dayanıklılığı ölçülerek çeşitli sınamalara tabi tutulurdu. Eğer aday, bu sınamalara katlanamayacağını düşünüyorsa kendi inisiyatifiyle "çileyi kırar" ve dergâhı terk ederdi. Adayın başarılı bir şekilde geçemeyeceğine dair kararı ise dergâh dedeleri alırdı. Bu durumda, ayakkabılarının burnu kapıya doğru çevrilir ve ayrılma vakti geldiği adaya bildirilmiş olurdu. Eğer adayın kusurları nedeniyle ayrılması gerektiğine karar verilirse, aday, Dergâhın arkasındaki küstah kapısından uğurlanırdı (Halıcı, 2008).

Matbah-ı Şerifte 1001 gün süresince pişen yemek, dervişin kendisiydi. Tarikata katılan kimse, çile sürecinde nefsinin aşarak manevi olgunluğa erişecek, adeta bir simya işlemiyle geçirerek sabır, metanet ve rıza sahibi bir derviş haline gelecektir. Mevlevilik çilesi ise sürekli inzivâ, halvet, uzlet, oruç ve tecerrüt gibi insan gücünün üstesinden gelmesi zor meşakkatler ve mahrumiyetlerle dolu bir süreç değildir (Tanrıkörur, s. 272-73).

Mevlevi canlarının çile sürecini geçirdikleri Matbah-ı Şerif, bir simgesel olgunlaşma ve manevi eğitim mekânıdır. Mutfak, dünya ile olan bağlarını koparmaya yönelik bir çile ve nefis terbiyesinin simgesidir. Mevlevilikte, dünya hayatının zorluğu ve geçiciliği düşünüldüğünde, çile sürecinin bu dünyevi meşguliyetlerin sembolik temsili olan mutfakta yaşanması, olgunlaşmanın anlamlı bir yansımasıdır. Olgunlaşma ve manevi eğitim, mutfakta yaşanan çileyle birlikte, nefsi aşma, sabır, metanet ve rıza gibi erdemlerin kazanılması üzerinden gerçekleşir. Bu bağlamda, Matbah-ı Şerif, Mevlevi canların dünya ile bağlarını koparıp manevi olgunluğa erişmeleri için kilit bir noktadır. Şeyh Galib'in Divan'ında, Mevlevi mutfakçı yani Matbah-ı Şerif ile ilgili, o mekânın manevi değerini anlatan güzel bir şiir bulunmaktadır:

*Mu'allâdüdmân-ı evliyâdır matbah-ı Monlâ*

*Dil ü cânaoçağ-ı kimyâdır matbah-ı Monlâ*

*Mevlânâ'nın mutfağı evliyânın yüce ocağıdır. Mevlânâ'nın mutfağı gönül ve cana kimyâ ocağıdır.*

***Çerâğ-ı pür-ziyâsısr-ı Âteşbaz'dan yanmış***

***Bütün pervânegân-ı aşka câdır matbah-ı Monlâ***

*İşıl ışıl meş'alesi Âteş-bâz-ı Velî'nin sırrından yanmıştır, Mevlânâ mutfağı bütün aşk pervânelerinin mekânıdır.*

***Ana ruh-sûdedirâteş-perestân-ı mahabbet hep***

***Semender-hâne-i mihr ü vefâdır matbah-ı Monlâ***

*Muhabbet sevdâlılarının hepsi oraya yüz sürerler. Mevlânâ mutfağı dostluk ve vefâ yuvasıdır.*

***Çekilmişdirsimât-ı ni'met-i elvânîâfâka***

***Halîl-i aşka gülzâr-ı safâdır matbah-ı Monlâ***

*Çeşit çeşit nîmetlerinin sofrası ufukları tutmuştur. Mevlânâ mutfağı aşk dostuna safâ bahçesi gibidir.*

***Semâ'-ı dest-efşânı sanırsın nev-niyâzânın***

***Metâr-ı tâirân-ı kibriyâdır matbah-ı Monlâ***

*Nevniyazların / semâ etmeye yeni başlamışların semâ sırasındaki el hareketlerine bakarak Mevlânâ mutfağını Hak Taâlâ'nın kuşlarının uçtuğu bir yer sanırsın.*

***Yeter fakr ehline yüzler karası mâye-i rahmet***

***Makâm-ı hidmet-i Âl-i Abâdır matbah-ı Monlâ***

*Mevlânâ mutfağı Âl-i Abâ hizmetinin makâmıdır; orada yüze bulaşacak bir siyahlık, fakr ehline rahmet mayası olarak yeter artar.*

***Alır ehl-i velâyet kısmetin bir bir o dergehden***

***Kerâmetkândırkenz-i Hudâ'dır matbah-ı Monlâ***

*Velâyet ehli, o dergâhtan bir bir kısmetini alır; Mevlânâ mutfağı Hakk'ın hazînesi ve kerâmet kaynağıdır.*

***Nihâyet ibtidâyaric'at olmuş Seyyidü'l-Kavme***

***Bakılsa zîr-i hatt-ı istivâdır matbah-ı Monlâ***

*Sonunda kavmin efendisinin en başa dönüşü olmuştur. Bakılsa Mevlânâ mutfağının*

*hatt-ı istivânın üstünde olduğu görülür.*

***Havâlanma sakın âvâre gezme âşiyân-gîr ol***

***Kebûter-hâne-i sıdk u safâdır matbah-ı Monlâ***

*Sakın havalanıp da âvâre gezme, orada yuva tut. Mevlânâ mutfağı sıdkusafânın güvercinliği gibidir.*

***Giren müştâkdır ol dûdmâna girmeyen müştak***

***Misâl-i Ka'be bir hayret-fezâdır matbah-ı Monlâ***

*O ocağa giren de müştaktır, girmeyen de. Mevlânâ mutfağı Kâbe misâli hayret veren bir yerdir.*

***Tecerrüd-pîşederd-endîşe lâzımdır talebkârî***

***Acebgermâbe-i ibret-nümâdır matbah-ı Monlâ***

*Oranın isteklisi yalnızlığa ve sıkıntıya alışık olması gerekir. Mevlânâ mutfağı ibret verici, garip bir sıcak su hamamı gibidir.*

***Yaraşmışdır gürûh-ı Mevlevîyetavr-ı istiğnâ***

***Kanâ'atdan yapılmış bir binâdır matbah-ı Monlâ***

*Mevlevîlere istiğnâ / ihtiyaçsızlık tavrı pek yakışmıştır. Mevlânâ mutfağı kanaatten yapılmış bir binâdır.*

***Nefes-bend-i hamûşîbî-nevâyüzremebnîdir***

***Fenâfi'llâhdırayn-ı bekâdır matbah-ı Monlâ***

*Oranın nefesini tutan hamûşu / suskunu, sessizlik üzere kuruludur. Mevlânâ mutfağı fenâfillâh yeridir ve ayn-ı bakâdır.*

***Tasarrufdanta'arrüfdenhezârân pâye berterdir***

***Bilir ehli ne vâlâmültecâdır matbah-ı Monlâ***

*Tasassruftanve taarruftan binlerce derece üstündür. Ehli olan, Mevlânâ mutfağının ne yüksek bir ilticâgâh / sığınma yeri olduğunu bilir.*

***Ubûdiyyetibâdet sırf ubûdetdir o menzilde***

***Sipîhr-i bendegîye irtikâdır matbah-ı Monlâ***

*O yerde ubûdiyet ve ibâdet sırf ubûdettir. Mevlânâ mutfağı kulluk semâsına yükselme yeridir.*

***Dür ü gevherde mevcûdâtđahışt u seng ü mermerde***

***Mükemmel bir sarây-ı dil-küşâdır matbah-ı Monlâ***

*Şu varlık âleminde tuğlası, taşı, mermeri inci mücevher olan mükemmel bir gönül açan saraydır Mevlânâ mutfağı.*

***Anun her dâne nârı bir enâr u hârı bir güldür***

***Cefâ resminde bir bâğ-ı safâdır matbah-ı Monlâ***

*Onun her bir ateşi bir nar meyvesi ve her dikenini bir güldür. Mevlânâ mutfağı cefâ görünümünde bir safâ bahçesidir.*

***Olup Âdem safâsın sürmedim Gâlib o Firdevsin***

***Dahı hâlâ gözümde tûtiyâdır matbah-ı Monlâ***

*Ey Gâlib, Âdem olup o Firdevs cennetinin safâsını süremedim. Mevlânâ mutfağı halâ gözümde bir sürme gibi kıymetlidir (Okçu, 2018).*

## **2.4. Mevlevi Mutfağında Hiyerarşi**

Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin vefatının ardından filizlenen Mevlevilik tarikatı, sadece tasavvufi öğretileriyle değil, mutfak kültürüyle de iz bırakmıştır. Tarikatın kuralları ve uygulamaları, günümüzde de devam eden ve Türk mutfağının temelini oluşturan ilk "mutfak çalışma kuralları"nı ortaya koymuştur. Bu kurallar sadece yemek pişirme tekniklerini değil, sofrada adabını ve maneviyatı da kapsayan bir bütünlük arz etmektedir. Mevlevi mutfağı sadece yemek pişirilen bir yer olmanın ötesinde, tasavvufi öğretilerin ve maneviyatın da yaşatıldığı bir alandır. Bu mutfakta her görev, bir adanmışlık ve hizmet anlayışıyla titizlikle yerine getirilir. Mevlevi mutfağındaki bazı önemli görevler ve sorumluluklar daha kapsamlı şekilde aşağıda verilmiştir:

Kazancı Dede:

Mevlevi mutfağının kalbi olarak kabul edilen Kazancı Dede, post sahibi olup gündüzleri mutfakta bulunur. Mutfakla ilgili her konuda baş sorumluluğu taşır ve aşçı dedenin yardımcısı olarak görev yapar. Kazancı Dede'nin görevleri şunlardır:

- Mutfaktaki tüm personelin işleyişini denetlemek ve koordine etmek,
- Yemeklerin planlanması ve hazırlanması için gerekli malzemelerin teminini sağlamak,
- Yemeklerin pişirme ve sunum aşamalarını kontrol etmek,

- Mutfak hijyeninin ve temizliğinin sağlanmasına özen göstermek,
- Aşçı dedeye ve diğer mutfak personeline rehberlik ve destek olmak.

Halife Dede:

Mutfağa yeni gelen canlara yol gösteren ve onları yetiştiren kişidir. Halife Dede'nin görevleri şunlardır:

- Yeni gelenlere Mevlevi mutfağının geleneklerini ve uygulamalarını öğretmek,
- Yemek pişirme tekniklerini ve sofrada adabını uygulamalı olarak göstermek,
- Maneviyat ve tasavvuf ilkelerini mutfaktaki uygulamalarla ilişkilendirmek,
- Yeni gelenlerin mutfakta kendilerini geliştirmelerine ve uyum sağlamalarına yardımcı olmak.

Dışarı Meydancısı:

Hücredeki dervişlere şeyhin veya aşçıbaşının emirlerini bildirir. Dışarı meydancısı, mutfak ile diğer bölümler arasındaki iletişimi sağlar. Görevleri şunlardır:

- Şeyhin veya aşçıbaşının talimatlarını dervişlere iletmek,
- Mutfaktan gelen haberleri ve duyuruları hücrelere taşımak,
- Dervişlerin mutfakla ilgili istek ve ihtiyaçlarını karşılamak,
- Mutfak ve diğer bölümler arasında düzenli bir iletişim akışı sağlamak.

Diğer Görevler:

Yukarıda belirtilen görevler dışında Mevlevi mutfağında birçok farklı görev ve sorumluluk da bulunmaktadır. Bunlardan birkaçı şunlardır:

Çamaşırıcı:

Mevlevi mutfağında görev alan çamaşırıcı, tüm mutfak personellerinin ve dervişlerin çamaşırlarının hijyenik bir şekilde yıkanmasından ve ütülenmesinden sorumludur. Bu görev, sadece temizlik değil, aynı zamanda saygı ve özen göstermeyi de içerir. Çamaşırıcı, her bir çamaşırın özenle yıkanması ve ütülenerek tertemiz bir şekilde teslim edilmesi için gerekli özeni gösterir.

#### Ab-rizci:

Hela, şadırvan ve muslukların temizliği ve bakımı, ab-rizcinin sorumluluğundadır. Ab-rizci, bu alanların her zaman temiz ve hijyenik olmasını sağlayarak, mutfak ve külliye'nin genel temizliğine katkıda bulunur. Ab-rizcinin görevi, sadece temizlik yapmakla sınırlı değildir. Aynı zamanda, suyun israf edilmemesine ve tasarruflu kullanılmasına da dikkat eder.

#### Şerbetçi:

Mevlevi mutfağında şerbet, önemli bir yere sahiptir. Şerbetçi, taze meyveler ve baharatlar kullanarak lezzetli ve sağlıklı şerbetler hazırlar. Bu şerbetler, hem mutfakta çalışanlara hem de dervişlere ikram edilir. Şerbetçi, şerbetin sadece lezzetli olmasına değil, aynı zamanda şifalı ve besleyici olmasına da özen gösterir.

#### Bulaşıkçı:

Bulaşıkçı, mutfaktaki tüm bulaşıkların titizlikle yıkanmasından ve mutfaktaki genel temizlikten sorumludur. Bulaşıkçı, hijyen kurallarına uyararak ve bulaşıkları özenle yıkayarak, mutfakta kullanılan tüm gereçlerin temiz ve kullanıma hazır olmasını sağlar.

#### Dolapçı:

Dolapçı, mutfaktaki dolapların ve kapların temizliğini ve düzenini sağlar. Dolapçı, tüm mutfak malzemelerinin ve gıdaların doğru şekilde saklanmasını sağlayarak, mutfakta hijyenin ve düzenin korunmasına katkıda bulunur.

#### Pazarcı:

Pazarcı, mutfak için gerekli olan sebze, meyve ve diğer taze ürünleri alışveriş listesine uygun şekilde temin eder. Pazarcı, taze ve kaliteli ürünler seçmeye özen göstererek, mutfakta kullanılan malzemelerin en iyi şekilde olmasını sağlar.

#### Somatçı:

Somatçı, sofrayı kurmaktan ve kaldırmaktan sorumludur. Sofra düzeni ve adabı, Mevlevi mutfağında önemli bir yere sahiptir. Somatçı, bu düzene ve adaba uygun şekilde sofrayı kurarak, yemeklerin keyifli ve huzurlu bir ortamda yenmesini sağlar.

#### İçeri Meydancısı:

İçeri meydancısı, kahve pişirir ve canlara ve dedelere ikram eder. Kahve, Mevlevi mutfağında önemli bir yere sahiptir. İçeri meydancısı, kahveyi özenle pişirerek ve saygıyla ikram ederek, Mevlevi kültürüne ve geleneklerine katkıda bulunur.

#### İçeri Kandilcisi:

Mutfağın kandillerini temizlemek ve yakmak, içeri kandilcisinin görevidir. Kandiller, Mevlevi mutfağında sadece aydınlatma aracı değil, aynı zamanda manevi bir anlam da taşır. İçeri kandilcisi, kandilleri temiz ve düzenli tutarak, mutfakta manevi bir atmosferin oluşmasına katkıda bulunur.

#### Tahmişçi:

Kahvenin çekilmesi ve hazırlanması, tahmişçinin sorumluluğundadır. Tahmişçi, kahve çekirdeklerini özenle öğütür ve farklı baharatlarla harmanlayarak, Mevlevi mutfağının özel kahvesini hazırlar. Kahvenin lezzeti ve aroması, Mevlevi kültüründe önemli bir yere sahiptir. Tahmişçi, bu lezzeti ve aromayı korumak için gerekli özeni gösterir.

#### Yatakçı:

Yatakçı, dervişlerin ve mutfak personellerinin yataklarının yapımından ve düzeninden sorumludur. Yatakların temiz ve rahat olması, mutfakta çalışanların ve dervişlerin dinlenebilmeleri ve huzurlu bir şekilde uyuyabilmeleri için önemlidir. Yatakçı, bu konuda gerekli özeni göstererek, mutfaktaki genel huzura katkıda bulunur.

#### Dışarı Kandilcisi:

Dışarıdaki kandilleri yakmak ve temizlemek, dışarı kandilcisinin görevidir. Kandiller, Mevlevi mutfağında sadece aydınlatma aracı değil, aynı zamanda manevi bir anlam da taşır. Dışarı kandilcisi, kandilleri temiz ve düzenli tutarak, mutfak dışındaki alanlarda da manevi bir atmosferin oluşmasına katkıda bulunur.

#### Süpürgeci:

Süpürgeci, mutfak ve bahçenin temizliğinden sorumludur. Süpürgeci, her gün düzenli olarak süpürme ve paspaslama yaparak, mutfak ve bahçenin temiz ve

hijyenik bir ortamda kalmasını sağlar.

#### Çerağcı:

Çerağcı, mutfaktaki şamdanların ve aydınlatma sisteminin bakımından sorumludur. Çerağcı, şamdanları temizleyerek ve aydınlatma sisteminin düzgün çalışmasını sağlayarak, mutfakta aydınlık ve güvenli bir ortam oluşmasına katkıda bulunur.

#### Ayakçı:

Ayakçı, mutfaktaki ayak işlerini yürütür, gerekli malzemeleri taşır ve diğer personellere yardımcı olur. Ayakçı, mutfaktaki işleyişin akıcı ve sorunsuz bir şekilde devam etmesi için önemli bir rol oynar.

Mevlevi mutfağındaki her görev, bir bütünün parçalarıdır. Bu görevler, sevgi, saygı ve adanmışlık duygularıyla yerine getirilir. Bu sayede mutfak sadece yemek pişirilen bir yer olmanın ötesinde, manevi bir ortam haline gelir.(Gölpınarlı,1983)

Aşçı dedenin gözetiminde çalışan bu on sekiz bölümün her biri, Mevlevi mutfağının işleyişinde ve manevi atmosferinin oluşmasında önemli bir rol oynar. Mutfakta görev yapan kişilere "hizmet sahibi" denir. Hizmet sahiplerinin iş yükünü hafifletmek için bazı durumlarda yardımcıları da görevlendirilir.

#### Refiykler:

Dergâhta çok sayıda can (derviş) varsa, hizmet sahiplerine "refiyk" adı verilen yardımcıları atanır. Refiykler, hizmet sahiplerinin görevlerini yerine getirmesine yardımcı olur, mutfaktaki iş yükünü hafifletir ve daha hızlı ve verimli bir çalışma ortamı oluşmasını sağlar (Gölpınarlı, 1963).

#### Görev Birleşimi:

Dergâhta can sayısı az ise, birden fazla görevi tek bir kişi üstlenebilir. Bu sayede, mutfaktaki iş gücü daha etkin kullanılır ve kaynak israfının önüne geçilir. Mevlevi mutfağındaki bu esneklik, her koşulda mutfağın işleyişinin ve manevi atmosferinin korunmasını sağlar. (Demirci, 2013, s. 184-185)

### III. BÖLÜM

#### MEVLEVİ SOFRASI

##### 3.1. Mevlevi Yemeklerinin Tanımı

Yöresel mutfakların oluşumunda tekke kültürünün önemli bir etkisi bulunmaktadır. İslam öncesi dönemde et, hayvansal gıdalar ve hamur işlerinin ağırlıklı olduğu Türk mutfağı, tarikatlar aracılığıyla Anadolu'ya taşınmıştır. Bu tarikatlar, Anadolu coğrafyasında farklı yerel yemek kültürleri ile karşılaşmış ve bu etkileşim, zengin bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır (Soysal, 2007, s. 78).

Özellikle tarikatların Anadolu'ya getirdiği İslam öncesi Türk mutfağı, çeşitli coğrafyaların özgün lezzetleriyle buluşmuştur. Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz'in sebzeleri ve meyveleri ile Güney Asya'nın zengin baharatları, bu topraklarda birleşerek özgün bir mutfak mirası oluşturmuştur. Yolların kavşak noktasında konumlanan Anadolu, kültürel alışverişin merkezi olmuş ve bu durum, sofralarda yemeklerin çeşitlenmesine ve zenginleşmesine yol açmıştır.

Tekke kültürü, sadece yemek yapma sanatıyla değil, aynı zamanda yemek servisi ve tüketimi sırasında gösterilen adabın da önemli bir unsuru olmuştur. Sofra adabı, tarikatların öğretileriyle şekillenmiş, paylaşım ve saygı prensiplerine dayalı bir anlayışın benimsenmesine vesile olmuştur.

Bu zengin mutfak kültürü, sadece bir beslenme biçimi olarak değil, aynı zamanda bir kültürel mirasın taşıyıcısı olarak da önemli bir rol oynamıştır. Anadolu mutfağı, tarih boyunca farklı medeniyetlerin etkisi altında olmuş, ancak özündeki tekke kültürü ile bütünleşerek eşsiz bir lezzet çeşitliliği sunmaya devam etmiştir. İç Anadolu coğrafyasında ortaya çıkan Selçukluların mutfak kültürü, büyük ölçüde Mevlevi mutfak kültüründen etkilenmiştir (Batu, 2015). Mevlevi yemek kültüründe,

geleneksel Türk adetlerine uygun olarak, sofraya ilk olarak çorba servis edilmektedir. Konya'da faaliyet gösteren birçok restoranda, ana yemeklere geçilmeden önce çorba içmek yaygın bir uygulamadır. Bununla birlikte, bazı mekânlarda çorba öncesi kişinin susuzluğunu gidermek amacıyla Sirkencübin ikram edilmektedir.

### 3.2. Mevlevi Mutfağındaki Yemeklerin Önemi ve Simgelenmesi

Mevlevi dergâhlarının mutfakları, sadece yemek pişirme mekânları değil, aynı zamanda tasavvufi bir simgeleme alanı olarak da kabul edilir. Burada, çiğ iken alınan bir malzemenin özenle pişirilmesi ve nihayetinde lezzetli bir yemeğe dönüşmesi, tasavvuf ehlinin dergâha geldiğinde deneyimlediği manevi evrimi yansıtan önemli bir sembolizme sahiptir (Seçim, 2020, s. 783). Bu mistik yaklaşım, adeta insanın ruhsal olgunluğa erişim sürecine benzetilir. Ham iken dergâha gelen kişi, zaman içinde, benzer şekilde pişirilen bir yemek gibi, kendi içsel dönüşüm sürecini geçirir ve nihayetinde kâmil mertebesine ulaşır. Bu bağlamda, Mevlevi mutfağı sadece bedensel beslenme değil, aynı zamanda manevi bir içsel hazırlık sürecini de temsil eder.

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

Mevlevi mutfağı, fiziksel tatminin ötesinde sembolik anlamlarla da zenginleşmiş bir geleneği yansıtmaktadır. Sofrada paylaşılan yemekler, sadece

malzemelerin birleşimi değil, aynı zamanda tasavvufi sembollerin ve manevi anlamların birer taşıyıcısıdır. Örneğin, lokma gibi özel günlerde pişirilen yemekler, içerdikleri malzemelerle sembolik bir anlam taşır; su, toprak, ateş, nesil ve Allah aşkı gibi kavramlar bu yemekler aracılığıyla sembolize edilir.

Bu semboller, Mevlevi mutfağında sadece yeme içme eylemini fiziksel bir ihtiyaç olarak değil, aynı zamanda bir manevi serüven ve tasavvufi bir deneyim olarak gören yaklaşımın bir yansımasıdır. Sofradaki her malzeme ve pişirme yöntemi, tasavvufi düşüncelerle bütünleştirilerek anlam kazanır. Lokma gibi özel günlerde pişirilen yemekler, Mevlevi geleneğindeki ritüellerle birleştirilerek, katılımcılara hem bedensel hem de ruhsal bir doyum sağlamak gibi simgesel bir anlam taşır.

Bu simgesel zenginlik, Mevlevi mutfağını sadece bir yemek kültürü olarak değil, aynı zamanda bir manevi miras ve sembolik bir ifade biçimi olarak da öne çıkarır. İnsanların sofrada paylaştığı bu yemekler, sadece bedensel açıdan değil, aynı zamanda sembolik anlamların paylaşımı ve birlikte deneyimlenmesiyle, Mevlevi geleneğinin özündeki manevi derinliği yansıtır.

### 3.3. Pişirme Teknikleri

Mevlevi mutfağının zenginliği, kullanılan pişirme yöntemlerinin çeşitliliği ile birleşir. Bu mutfağın pişirme yöntemleri, genel olarak suda pişirme, yağda kızartma, kuru ısıda pişirme ve yağ-su karışımında pişirme olmak üzere dört ana başlık altında incelenir (Halıcı, 2007, s. 42).

Suda pişirme yöntemi, Mevlevi mutfağında önemli bir yer tutar ve yiyecekler genellikle su içinde haşlanarak veya nadiren de olsa buharda pişirilerek hazırlanır. Bu yöntem, hem besin değerlerini korumak hem de lezzeti ön plana çıkarmak amacıyla kullanılır.

Yağda kızartma, Mevlevi mutfağının diğer bir önemli pişirme yöntemidir. Yiyecekler, az veya çok yağda kızartılarak hazırlanır, bu da lezzetin yoğunluğunu ve dokusunu artırır.

Kuru ısıda pişirme yöntemleri, fırında, sacda, ızgarada, közde ve tandırda gerçekleştirilir. Her biri özel bir lezzet profili sunarak Mevlevi mutfağının çeşitliliğine katkıda bulunur.

Yağ-su karışımında pişirme yöntemi ise özellikle tencere yemeklerinde sıkça kullanılır. Bu yöntem, hem sulu hem de yağlı öğelerin bir arada bulunduğu lezzetli kombinasyonları ortaya çıkararak Mevlevi mutfağının özgün tatlarını ortaya çıkarır.

Mevlevi mutfağının pişirme yöntemleri, yalnızca yemeklerin hazırlanma şeklini değil, aynı zamanda bu mutfağın kültürel zenginliğini ve tarihini yansıtarak, geleneksel Türk mutfağının izlerini taşır.

### 3.4. Çorbalar

#### 3.4.1. Tutmaç Çorbası

Tutmaç Çorbası gibi geleneksel yemekler, Mevlevi mutfak kültürünün birer yansıması olarak, bir toplumun yaşam tarzını, değerlerini ve dayanışma kültürünü yansıtarak önemli bir rol oynar. İnce bulgur, un, yumurta, limon suyu ve et suyu gibi temel malzemeler, sadece bu çorbanın eşsiz lezzetini oluşturmaz, aynı zamanda Mevlevi geleneğinin damaklardan kalplere uzanan bir hikayesini anlatır. Bu özel tarifin içindeki malzemeler, yıllar boyunca Mevlevi tekkelerinde, dergâhlarda paylaşılan sofralarda önemli bir rol oynamıştır. Nohut, mercimek, erişte birlikteliği ve dayanışmayı simgelerken, yumurta ise bereketi temsil eder. Un, bu topluluğun birbirine karışarak uyum içinde olmasını ifade ederken, limon suyuyla çorbaya eklenen hafif ekşi lezzet ise birlikte yaşama kültürünün önemini vurgular. (Aksoy vd, 2016)

Tutmaç Çorbası'nın pişirme süreci, bir araya gelme ve birlikte paylaşmanın sembolüdür. Hamurun yoğrulması, şekil alması ve kaynayan suya bırakılması, Mevlevi kültüründe dayanışma, birliktelik ve sevgiyi temsil eder. Çorba, sadece bir yemek değil, aynı zamanda bir topluluğun bir araya gelerek oluşturduğu birliktelik anlamını taşır. Her bir çorba, kaynağında geleneksel bir hikâye barındırır, bu da Mevlevi mutfak kültürünün hikâye anlatma ve birlikte paylaşma geleneğini vurgular



**Şekil 4.** *Tutmaç Çorbası (Cennet Nergiz Taşkesen)*

### 3.4.2. Toyga Çorbası

Konya bölgesinde köklü bir geçmişe sahip olan Toyga Çorbası, halkın özel günlerde ve özellikle bayramlarda tercih ettiği geleneksel bir lezzettir (Işık, 1992). Bu çorbanın hazırlanışı oldukça kolaydır ve bereketli yapısı nedeniyle genellikle toplu davetlerde sofralarda yer alır. Günümüzde yapımının azalmasına rağmen, geçmişte kolay pişirilebilir olması, malzemelerinin uygun fiyatlı ve kolayca bulunabilir olması, halk arasında popülerliğini sürdürmesini sağlamıştır (Oğuz vd., 2006).

Toyga Çorbası, geleneksel bir lezzet olmanın yanı sıra, Konya'da geçmişte düğün çorbası olarak da sıkça kullanılmıştır. Bu çorbanın hazırlanmasında temel malzemeler olan nohut, yoğurt ve buğday, Konya'nın tarım zenginliği ve kültürel dokusunu yansıtarak çorbanın özgün lezzetini oluşturur (Seçim, 2019). Özellikle düğünlerde, bu çorbanın servis edilmesi, birlikteliği ve sevinç atmosferini pekiştirmekte ve geleneksel bir ritüeli canlandırmaktadır.

Toyga orbası, Konya'nın kültürel mirasının bir parçası olarak günümüze ulaşmış ve hala özel günlerde sofralarda yerini almaktadır. Bu çorbanın sadece lezzeti değil, aynı zamanda hazırlanışındaki basitlik ve malzemelerinin kolay erişilebilirliği, Konya halkının damak zevkine uygun bir seçenek oluşturmuştur.



şekil 5. Toyga orbası (Cennet Nergiz Taşkesen)

### 3.5. Ana Yemekler

Mevlânâ'nin eserlerine bakıldığında çeşitli hayvanların etlerinin özellikle deve, koyun, keçi, dana, öküz gibi hayvanların insanların beslenmesinde önemli bir rol oynadığına dair izlere rastlanmaktadır. Mevlânâ, eti sadece bir besin kaynağı olarak değil, aynı zamanda diğer besin gruplarıyla bir araya getirilerek tüketilen bir öğe olarak da değerlendirmektedir. Bu, Mevlevi mutfağının temel unsurlarından biridir. Bu tarz beslenme alışkanlığı, Türk ve özellikle Konya mutfağı geleneğiyle de

paralellik göstermektedir. Mevlevi mutfağında, etin önemi ve vazgeçilmezliği oldukça belirgindir. Ana yemekler genellikle etle hazırlanmakta ve etin lezzeti, sofralardaki başrolünü korumaktadır. Etsiz yemekler ise genellikle yemek olarak kabul edilmemekte ve Mevlevi mutfağı geleneğinde daha az yer bulmaktadır (Halıcı, 2007). Bu, Mevlevi mutfağının karakteristik özelliklerinden biridir ve etin besleyici değeri ile kültürel bağlamdaki rolünün vurgulandığı bir yemek geleneği olarak öne çıkmaktadır. Bu beslenme anlayışı, Mevlevi yaşam tarzının ve düşünce sistemlerinin yemek kültürüne entegre edilmiş bir yansımasıdır.

### 3.5.1. Bulamaç Aşı

Bulamaç Aşı, Konya kültüründe özel bir yere sahip olan, genellikle yeni evlenen bir kızın düğün günü için annesi tarafından hazırlanan özel bir yemektir. Konya'da bu geleneğe "gelin önü" denir. Bu anlamıyla, bulamaç aşı sadece bir yemek değil, aynı zamanda bir gelenek ve duygusal bir bağın ifadesidir. Düğün günü, genç gelin için özel bir anlam taşır ve bu özel günde annesi tarafından yapılan bulamaç aşı, gelinin yeni evinde huzurlu bir başlangıç yapmasını simgeler. Bulamaç aşının evlilik birliğine bereket getireceğine inanılır ve bu nedenle anneler, özel bir özenle bu yemeği hazırlarlar (Halıcı, 2007).

Bulamaç aşı genellikle ekmekle birlikte tüketilir. Bu, ailenin bolluk ve bereket arzusunu simgeler. Ekmek, birlikteliği ve paylaşmayı temsil ederken, bulamaç aşı ise annenin sevgi ve özenini içinde barındırır. Bu özel yemek, aile bağlarını güçlendiren bir ritüel haline gelir. Halıcı'nın belirttiği gibi, Bulamaç Aşı Konya mutfağının sadece bir lezzet ögesi değil, aynı zamanda kültürel bir ifade biçimi olarak da önemli bir rol oynar. Bu yemek geleneği, özel günlerin anlamını güçlendirir ve Konya'da evlilik ritüellerinin bir parçasını oluşturur.

### 3.5.2. Bulgur Aşı

Bulgur Aşı, Konya mutfağının lezzetli bir temsilcisi olarak her öğünde pişirilip tüketilen geleneksel bir yemektir. Bu aşı, özellikle Konya'da günlük yaşamın ayrılmaz bir parçasıdır ve geniş bir halk kitlesi tarafından sevilerek tüketilmektedir. Bulgur aşı, içeriğindeki zengin malzemelerle hem besleyici hem de lezzetli bir yemektir. Temel malzemeler arasında domates, biber, soğan, kaymak yağı, sıvı yağ

ve tabii ki bulgur bulunmaktadır. Bu malzemelerin bir araya gelmesiyle oluşan Bulgur Aşı, sadece doyurucu bir öğün değil, aynı zamanda yöresel tatları yansıtan bir lezzet sunar.

Domatesin taze ve ekşi tadı, biberin hafif acılığı, soğanın aroma katkısı ve bulgurun doyurucu özelliği birleşerek bu özel aşının karakteristik lezzetini ortaya çıkarır. Kaymak yağı ve sıvı yağ, yemeğe yumuşak bir dokunuş katar ve aşının lezzetini zenginleştirir. Günlük hayatta sıkça tercih edilen Bulgur Aşı, pratik hazırlanışıyla da öne çıkar. Her öğünde pişirilebilir olması, Konya mutfağının pratik ve besleyici yemek geleneğini yansıtır.



Şekil 6. Bulgur Aşı

### 3.5.3. Kereviz Kalyesi

Kereviz Kalyesi, günümüzde Konya mutfağında hala yapılmakta olan lezzetli bir yemektir. Bu özel yemek, zeytinyağlı ve terbiyeli bir şekilde hazırlanarak sofralarda yerini almaktadır. Kereviz kalyesi, Konya mutfağının özgün tatlarından biri olarak sürdürülen geleneksel bir lezzettir. Zeytinyağlı ve terbiyeli olması, yemeğe hem hafif bir dokunuş hem de zengin bir lezzet katar, bu da Konya'nın zengin mutfak kültürünü yansıtan önemli bir özelliktir (Halıcı, 2007: 134).

### 3.5.4. Sülbiye

Sülbiye, Akşehir bölgesinde geleneksel olarak tüketilen önemli bir ana yemektir. Yapımı ve hazırlanması son derece basit olan bu yemek, yerel mutfağın karakteristik özelliklerini yansıtmaktadır. Ancak günümüzde, bu lezzetin bilinirliği azaldığından dolayı lokantalarda ve restoranlarda pek yapılmamaktadır, bu da onu nadir bulunan ve özel bir tat haline getirmektedir (Ertaş vd., 2017).

Sülbiye'nin ana malzemeleri arasında; kuşbaşı kuzu eti, arpacık soğan, tereyağ, salça, tuz ve karabiber yer almaktadır (Seçim, 2019). Bu basit malzeme listesi, yemeğin otantik lezzetini ortaya çıkaran özel bir kombinasyon sunar. Yemek genellikle yöresel ürünlerle yapıldığı için, Akşehir'in kendine özgü kuzu eti ve taze arpacık soğanı gibi yerel malzemelerin kullanımı da Sülbiye'nin ana lezzetini oluşturan unsurlardan biridir. Sülbiye'nin sadeliği ve hafif lezzeti, geleneksel Akşehir mutfağının güzelliklerini yansıtarak damaklarda unutulmaz bir izlenim bırakmaktadır. Bu yemek, kültürel mirasın bir parçası olarak günümüzde değerini korumakta ve geleneksel Akşehir yemekleri arasında özel bir konuma sahiptir.



Şekil 7. Sülbiye

### 3.5.5. Herise

Herise, buğday ile gerdan etinden dövülerek yapılan bir yemek olarak sadece bir yemek değil, aynı zamanda tasavvufi bir sembol haline gelmiştir. Mevlânâ'nın ifadesiyle, buğdayın ve etin bir araya gelerek birbirine karışması, Allah aşkıyla

pişmiş ve benliklerini kaybederek tek bir vücut olmuş sufilere benzetilmiştir. Mevlânâ, sufi geleneğindeki birlik ve beraberlik kavramını ifade ederken, herkesin birbirine benzediğini ve farklılıkların ortadan kalktığını vurgulamıştır. Onun bu sözleri, heriseyi sadece bir yemek olarak değil, aynı zamanda insanların birbirine olan bağlılığını ve birlikte olmanın gücünü simgeleyen derin bir anlamla yüceltmıştır. Bu konu hakkında şöyle bir söz bulunmaktadır; "Herkes heriseye dönmüştür. Hiçbiri öbüründen farklı değildir, ama bu birliği de birlikte gark olmayan bilmez de, fark etmez de..." (Soysal, 2007, s. 83).

### **3.5.6. Pekmezli Ayva Yemeği**

Pekmezli ayva yemeği, Konya yöresinde özellikle Mevlânâ'nın eserlerinde adı geçen ve geleneksel mutfakların vazgeçilmezlerinden biri olarak kabul edilen önemli bir ana yemektir. Halıcı'nın (2007) ifadesine göre, günümüzde pekmezli ayva yemeğinde tercihen pekmez yerine şeker kullanılmaktadır (s. 139).

Aynı bölgede popüler olan bir diğer lezzet ise pekmezli havuç yemeğidir. Anonim (2016) kaynaklı bilgilere göre, bu yemek, havuç ve pirincin kaynatılıp yumuşamasının ardından pekmez ilave edilerek hazırlanan özel bir yemek çeşididir. Pekmezli havuç yemeği, geleneksel tatları modern bir dokunuşla birleştirerek damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakmaktadır.

Bu yemeklerin kökeni ve yapımı, bölgesel kültür ve geleneklerin bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Mevlânâ'nın eserlerinde adı geçen pekmezli ayva yemeği, tarih boyunca bu topraklarda önemli bir yemek geleneğinin bir parçası olmuş ve günümüzde de yaşatılmaya devam etmektedir. Aynı şekilde, pekmezli havuç yemeği de bölgesel mutfak zenginliğini yansıtarak geleneksel lezzetleri modern yaşamla buluşturan özgün bir tarife sahiptir.

## **3.6. Mezeler**

### **3.6.1. Patlıcan Salatası**

Patlıcan salatası, Batılıların "Patlıcan havyarı" olarak da tanımladığı oldukça popüler ve sevilen bir yaz salatasıdır. Bu salatanın hazırlanmasında dikkat edilmesi

gereken önemli bir nokta, patlıcanların çekirdeksiz olması, ve mevsiminde tercih edilmesidir. Bu nedenle, parlak, yumuşak ve koyu renkli patlıcanlar tercih edilmelidir. Arsel'in (1999) belirttiğine göre, patlıcan salatasının özgün tadını korumak için zeytinyağı yerine ayçiçeği yağı kullanılması önerilmez.

Mevlevi mutfağında, yemekler genellikle mevsiminde taze ve yerel ürünler kullanılarak hazırlanır. Bu anlayış, hem yemeklerin lezzetini artırır hem de geleneksel tatların korunmasına katkı sağlar. Örneğin, Mevlânâ'nın eserlerinde de bahsedilen pekmezli ayva yemeği gibi tariflerde, ayvanın en taze ve lezzetli olduğu dönemde hazırlanması önemlidir. Benzer şekilde, diğer mevsimlik malzemelerin kullanımı da Mevlevi mutfağının özgün lezzetlerini ortaya çıkarır ve mevsimine uygun beslenmeyi teşvik eder. Bu geleneğin devam ettirilmesi, hem kültürel bir mirasın sürdürülmesine katkı sağlar hem de sağlıklı beslenme alışkanlıklarını destekler.



Şekil 8. Patlıcan Salatası (Cennet Nergiz Taşkesen)

### 3.6.2. Cacık

Yaz aylarında serinletici bir etkiye sahip olan cacık, sıklıkla tercih edilen bir lezzettir. Cacık yapımında dikkat edilmesi gereken en önemli nokta, sarımsak

miktarının dengeli bir şekilde ayarlanmasıdır. Arsel (1999) tarafından da belirtildiği üzere, cacıkta sarımsak tadının baskın olmaması ve hafif bir şekilde hissedilir olması önemlidir.

Sarımsaklı yoğurt, Akdeniz ülkelerinde genel olarak sevilen bir lezzettir ve Mevlânâ'nın eserlerinde de adı geçen bir yiyecektir. Günümüzde farklı yörelerde çeşitli şekillerde sunulmasına rağmen, sarımsaklı yoğurt genellikle ana yemeklerin yanında tercih edilir.



**Şekil 9.** *Cacık (Cennet Nergiz Taşkesen)*

### 3.6.3. Sumaklı Soğan Piyazı

Sumaklı soğan piyazı, genellikle ana yemeklerin yanında veya meze olarak tercih edilen lezzetli bir tariftir. Ancak sumak bitkisinin her mevsimde yetişmediği bilinmektedir, bu nedenle sumak tedarik edilirken ve depolanırken özel dikkat gerekmektedir (Özkanlı, 2006).

Mevlevi mutfağında da sumaklı soğan piyazı benzeri tarifler sıkça görülür. Mevlevi mutfağı, hem besleyici hem de zengin lezzetleriyle bilinir. Bu geleneğe

göre, yemeklerde kullanılan malzemelerin taze ve kaliteli olmasına özen gösterilir. Mevsiminde toplanmış sumak gibi özel malzemelerin doğru şekilde depolanması ve kullanılması, Mevlevi mutfağındaki yemeklerin taze ve lezzetli kalmasını sağlar.

### 3.7. Tatlılar

Birçok Mevlevi dergâhı, özel gecelerde helva ve aşure gibi tatlılar pişirme geleneğine sahiptir. Özellikle helva, özel toplantılar, ayinler ve sohbetlerde sıklıkla tüketilen ve ikram edilen bir tatlı olarak bilinir. Bugün dahi, helva yapıldığı zaman komşulara dağıtma ve birlikte yeme geleneği ufak değişiklikler geçirmesine rağmen hala devam etmektedir.

Aşure ise hemen hemen bütün tarikatlarda Muharrem ayında pişirilmesi geleneği olan bir tatlıdır. Helva ve aşure yanı sıra, diğer tatlılar da çeşitli vesilelerle yapılmıştır. Sütlaç, muhallebi, pelte gibi tatlılar da yaygın olarak tüketilen lezzetler arasındadır. Ayrıca, şifa amaçlı olarak da bilinen ve 41 çeşit baharattan yapılan mesir macunu da tatlılar arasında önemli bir yer tutar (Tosun, 2004, s. 132). Bu tatlılar, geleneksel Türk mutfağının ve Mevlevi mutfağının zenginliğini ve kültürel çeşitliliğini yansıtan önemli lezzetlerdir.

#### 3.7.1. Aşure

Aşure, Mevlevi geleneğine diğer tarikatların etkisiyle girmiş ve "aş" adıyla da anılmıştır. Aşure, sufi tarikatlarının şeyhlerinin bulunduğu özel yemeklerde gülbak çekilerek yenildiği bilinmektedir (Gölpınarlı, 1963). Bu gelenek, sufi topluluklarında aşure günlerinde bir araya gelerek hem manevi anlamda birlikteliği pekiştirmek hem de bu kutsal tatlıyı birlikte paylaşarak bereketi artırmak amacıyla yapılmıştır.

Aşure geleneği, sadece Mevlevi tarikatıyla sınırlı kalmayıp diğer sufi tarikatlar arasında da yaygın bir uygulamadır. Her tarikatta farklı ritüellerle kutlanan aşure günleri, manevi bir buluşma ve paylaşma vesilesi olarak kabul edilir. Ayrıca, aşure günlerinde yapılan dualar ve zikirler, bu tatlıyı yemenin sadece bir fiziksel ihtiyaç değil, aynı zamanda ruhsal bir tecrübe olduğunu vurgular.

Geleneksel olarak, aşure pişirilirken ev halkı ve komşular bir araya gelir ve birlikte çalışarak bu özel tatlıyı hazırlarlar. Bu süreç, toplumsal dayanışma ve

paylaşma duygusunu güçlendirirken aynı zamanda manevi bir bağlılık hissiyatını da artırır. Bu yönüyle aşure, sadece bir tatlı değil, aynı zamanda birlik ve beraberliği simgeleyen derin bir gelenek ve ritüel olarak kabul edilir.



**Şekil 10.** *Aşure (Cennet Nergiz Taşkesen)*

### 3.7.2. Helva

Badem helvası, geleneksel Konya mutfağının önemli bir tatlısı olarak günümüzde de popülerliğini korumaktadır. Bu tatlı, sadeyağ, un, süt veya su ile birlikte kavrulmuş badem kullanılarak hazırlanır (Halıcı, 2007). Diğer yandan, pekmez helvası da badem helvasının bir diğer çeşidi olarak Selçuklu ve Anadolu Beylikleri döneminde özellikle törenler ve özel günlerde ikram edilen bir lezzetti. O dönemlerde şeker yerine genellikle pekmez kullanılmaktaydı (Akın vd. 2015).

Mevlevi mutfağının zengin ve mistik dokusunu yansıtan bir tatlı olarak, pekmez helvası ile badem helvasının özel günlerde sıklıkla tercih edilmesi Mevlevi mutfağındaki önemini yansıtmaktadır. Bu helvalardan, pekmez helvasının doyurucu ve yoğun tadı, badem helvasının hafif ve aromatik yapısı insanlara farklı zamanlarda farklı seçenekler sunar. Bu tatlılar, özel günlerde ve manevi anma törenlerinde ikram edilebilir, Mevlevi mutfağının derin anlamını ve zengin lezzetlerini yansıtır.



Şekil 11. Pekmez Helvası (Cennet Nergiz Taşkesen)



Şekil 12. Badem Helvası (Cennet Nergiz Taşkesen)

### 3.8. İçecekler

Mevlevilik geleneğinde ayinlerin öncesinde ve sonrasında çeşitli içecekler sunulmuştur. Özellikle gül şerbeti, Mevlevi dervişlerinin farklı ölkelerden gelenlerle sohbetlerinin hemen ardından ikram edilen önemli bir iecedir ve günümüzde hala özel günlerde sunulmaktadır. Pilavın yanında sunulan katıklar arasında ise vişne, kıızılcık, kayısı, erik, kuru üzüm, portakal, nar, incir, amfıstığı, armut gibi çeşitli meyvelerden yapılan hoşaf lar da bulunmaktadır. Mevlevi dergâhlarında önemli bir içecek olan sirkencübin, sirke ve balın karışımıyla yapılmaktadır. Ayrıca, tekkelerde boza ve ayran gibi içeceklerin de tüketildiği bilinmektedir.

Belirli günlerde, özel törenlerde ve kutlamalarda yapılan hazırlıklar ve ritüeller büyük bir önem taşımaktadır. Bu özel toplantılardan biri olan Ayin-i Cem'de, sabaha kadar süren sohbet toplantılarında gülbanklar okunmaktadır. Daha sonra kahve ikramıyla başlayan toplantılarda yaş ve kuru meyveler, tarçınla tatlandırılmış meyve şerbetleri ve o güne özel olarak hazırlanan özel bir badem sübyesi sunulmaktadır (Soysal, 2007; Arpaguş, 2015).

## IV. BÖLÜM

### BULGULAR VE TARTIŞMA

Çalışmanın bu bölümünde katılımcıların demografik bulgularına, Mevlevi mutfağının ekol olarak değerlendirilmesi için oluşturulan temalara, toplanan verilerin analizlerine yer verilmiştir.

#### 4.1. Katılımcılara Ait Demografik Bulgular

**Tablo 1.**  
*Katılımcıların yaşlarına ilişkin bulgular*

YAŞ	N	%
18-25	10	%25
25-35	18	%45
35-45	10	%25
45 ve üzeri	2	% 5
Toplam	40	%100

Tablo 1’de ankete katılım gösteren kişi sayısı (40) ve katılımcıların yaşlarına ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Katılımcılar genel olarak %45 (n:18) oran ile “25-35” yaş aralığındadır. Ardından “18-25” ve “35-45” aralığındaki yaş grubu %25 (n:10) oranında takip etmektedir. “45 ve üzeri” yaş grubunda ise %5 (n:2) oranında katılımcı bulunmaktadır.

**Tablo 2.**  
*Katılımcıların cinsiyetine ilişkin bulgular*

CİNSİYET	N	%
Erkek	16	40
Kadın	24	50
Toplam	40	100

Tablo 2’de ankete katılım gösteren bireylerin cinsiyetlerine ilişkin bulgular tablo haline getirilmiştir. Yapılan görüşmede, “bayan” katılımcılar %60 (n:24) ve “bay” katılımcılar %40 (n:16) oranında çalışmaya katılım sağlamıştır.

**Tablo 3.**

*Katılımcıların eğitim durumuna ait bulgular*

EĞİTİM DURUMU	N	%
Ortaöğretim	8	%20
Ön Lisans	10	% 25
Lisans	20	%50
Lisans Üstü veya Doktora	2	%5
Toplam	40	%100

Tablo 3’te ankete katılan kişi sayısı (40) ve katılım gösteren kişilerin eğitim durumları tablo halinde gösterilmiştir. Çalışmaya katılım gösteren bireylerin %50’si (n:20) “lisans” mezunu, %20’i (n:8) “ortaöğretim”, %25’i (n:10) “ön lisans” ve %5’u (n:2) “lisansüstü / doktora” mezunlarından oluşmaktadır.

**Tablo 4.**

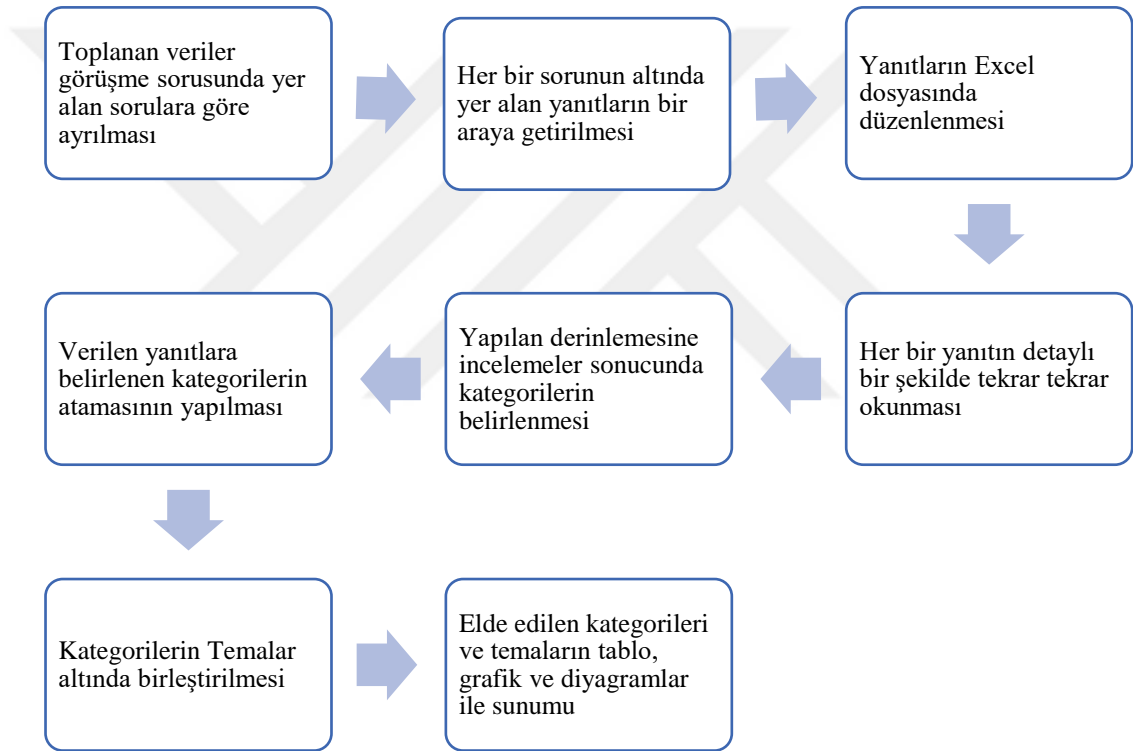
*Katılımcıların mezun olduğu alanlara ilişkin bulgular*

MEZUN OLUNAN BÖLÜM	N	%
Gastronomi-Aşçılık	10	%25
İşletme	4	%10
Mühendislik	10	%25
Diğer	16	%40
Toplam	40	%100

Tablo 4’te ankete katılım gösteren bireylerin (40) mezun oldukları bölüme ilişkin bulguları tablo halinde gösterilmiştir. Oransal olarak “Diğer” mezunları %40 (n:16) ile en yüksek orana sahiptir. “Gastronomi veya aşçılık” alanlardan %25 (n:10), “mühendislik” mezunu %25 oranında (n:10) ve “işletme” mezunu %10 (n:4) katılımcı çalışmada yer almıştır.

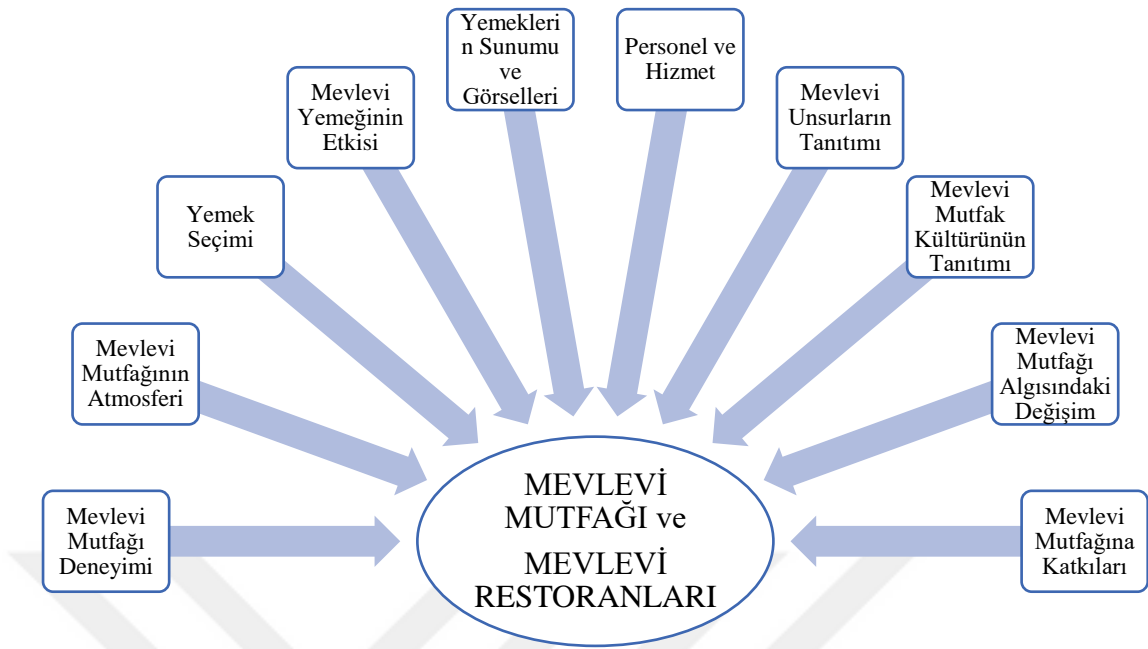
## 4.2. Bulgular

Çalışma kapsamında toplanan veriler içerik analizi ile incelenmiştir. İçerik analizi, toplanan verilerin derinlemesine analiz edilmesini gerektirir ve yapılan derinlemesine inceleme sonucunda daha önceden belli olmayan temalar ortaya çıkarılır. İçerik analizi, toplanan verilerden birbirine benzeyen verileri aynı kategori ve temalar altında toplayarak okuyucunun anlayabileceği bir şekilde düzenleme ve yorumla işidir (Yıldırım & Şimşek, 2011). Araştırma kapsamında içerik analizinin gerçekleştirilme süreci Şekil 13’de sunulan akış diyagramında belirtilmiştir.



**Şekil 13.** İçerik analizi yapılmış süreci

Konya bölgesindeki Mevlevi konseptli restoranları deneyimleyen müşterilerin Mevlevi mutfağı ve Mevlevi restoranları hakkındaki görüşlerini belirlemek amacıyla kırk kişi ile görüşme yapılmıştır. Görüşme dokümanları üzerinden yapılan derinlemesine incelemeler sonucunda tema ve kategoriler oluşturulmuştur. Oluşturulan temalar Şekil 2’de sunulan diyagramda gösterilmiştir.



**Şekil 14.** Oluşturulan temalar

Şekil 14 incelendiğinde görüşme kayıtlarından yapılan detaylı incelemeler doğrultusunda katılımcıların Mevlevi mutfağı ve Mevlevi restoranları hakkındaki görüşlerinin 10 genel tema altında toplandığı görülmektedir. Bu temalar “Mevlevi Mutfağı Deneyimi”, “Mevlevi Mutfağının Atmosfer”, “Yemek Seçimi”, “Mevlevi Yemeğinin Etkisi”, “Yemeklerin Sunumu ve Görselleri”, “Personel ve Hizmet”, “Mevlevi Unsurların Tanıtımı”, “Mevlevi Mutfak Kültürünün Tanıtımı”, “Mevlevi Mutfağı Algisındaki Değişim” ve “Mevlevi Mutfağına Katkıları” şeklindedir. Aşağıda her bir temaya ait başlık altında temaların altında yer alan kategoriler ve temaların hangi görüşleri birleştirdiği açıklanmıştır.

### **Tema 1: Mevlevi Mutfağı Deneyimi**

Araştırma kapsamında katılımcılara “Mevlevi mutfak deneyiminizin başlangıcı: Restorana sizi ne yönlendirdi? Öneri, inceleme veya kişisel ilginiz mi?” sorusu yönlendirilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar Mevlevi mutfağı deneyimi teması altında birleştirilmiştir. Bu temada katılımcıların Mevlevi mutfağını deneyimleme kararını almaları ve deneyimlemeye nasıl başladıkları hakkındaki

görüşler yer almaktadır. Bu temanın altında dört kategori yer almaktadır. Bu kategorilerde kaç katılımcının görüş bildirdiğine ilişkin frekans ve yüzde değerleri Tablo 1 ve Şekil 3'te sunulmuştur.

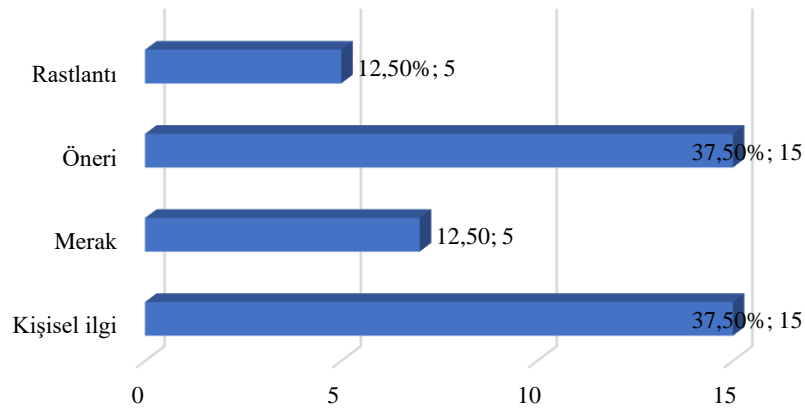
**Tablo 5.**

*Mevlevi mutfağı deneyimi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

Kategoriler	f	%
<b>Kişisel ilgi</b>	15	37,50
<b>Merak</b>	5	12,50
<b>Öneri</b>	15	37,50
<b>Rastlantı</b>	5	12,50

Tablo 5 ve Şekil 15 incelendiğinde katılımcıların çoğunluğu Mevlevi mutfağını deneyimlemeye öneri (f = 15, %37,50) ve kişisel ilgi (f = 15, %37,50) karar verdiği görülmektedir. Katılımcıların 7'si (%17,50) Mevlevi mutfağını deneyimlemeye merakları nedeniyle yöneldikleri ve 5'i (%12,50) ise Mevlevi mutfağı deneyimlerinin rastlantı sonucu olduğunu ifade etmiştir.

### Tema 1: Mevlevi Mutfağı Deneyimi



**Şekil 15:** *Mevlevi mutfağı deneyimi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

Katılımcıların Mevlevi mutfağı deneyimi teması altındaki kategorilere ilişkin yanıtlarından doğrudan alıntılardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

K5: *Konya'da iyi ve özel bir yemek yeme isteği ile Google'da arama sonucunda buldum. Daha önce bilgim yoktu. (Rastlantı)*

K6: *Restorana yönlendiren asıl sebep kişisel ilgim oldu. Mevlevi mutfağı ve onunla ilişkilendirilen kültürel zenginlikler benim için oldukça ilgi çekiciydi. Bu nedenle, farklı bir deneyim yaşamak ve bu geleneksel mutfağı daha yakından tanımak için bu restorana gitmeye karar verdim. Öneriler de etkili oldu, çünkü bölgede bu restoranın yemeklerini öven birkaç inceleme ve tavsiye görmüştüm. Ancak asıl itici güç kişisel merak ve ilgiydi. (Kişisel ilgi, Öneri)*

K14: *Yaşadığım bölgenin yemek kültürünü merak etmem beni yönlendirdi. (Merak)* K17: *Daha önce lise gezisinde kültür gezimizde yemek durağımız olduğu için gittim (Rastlantı)*

K18: *Farklı yemek arayışım ve merakım beni bu restoranta yönlendirdi (Merak)*

K20: *Öneri sonrasında bu mutfak kültürünü deneyimledim. (Öneri)*

K21: *Mevlevi mutfağı hakkında pek bir bilgim yoktu ta ki gidene kadar denk geldi cve merak ettim girdim deneyimledim (Rastlantı, Merak)*

K22: *Rastlantısal bir durum aslında merak biraz da (Rastlantı, Merak)*

K23: *Tamamen kişisel olarak ilgimden kaynaklı. (Kişisel ilgi)*

K24: *Mevleviliğin simgelerinden biri haline gelen şehirde yaşıyorum ve bu konuda bir fikre sahip olmak beni mutlu ve memnun eder. (Kişisel ilgi)*

K25: *Mevlevi mutfağını öneri üzerine denemek istedim. (Öneri)*

K27: *Eski zamanlarda olan yemekler mutfak kültürü nelerdir onlara olan merakım beni buna yönlendirdi Eski tarihi dokusunu yemeklerini merak ettiğim için kişisel olarak deneyimlemek istedim (Merak)*

K28: *Tarihe ve geçmiş dönem yemek kültürüne olan ilgim (Kişisel ilgi)*

K29: *Yemeğe ve farklı mutfaklara olan merakımdan dolayı tarihi ve kültürel bir önem taşıyan Mevlevî mutfağına da gittim ve deneyimledim. (Merak)*

K32: *Türk yemeklerini sevdiğim için öneri olarak bence mevlevi mutfağını sevdim (Öneri)*

K33: *Öneri, inceleme ve kişisel ilginin harmanlanması denebilir.*

*Arkadaşımın çalışmasına yardım etmek yola çıktık onun önerisi hep kıymetli benim için. Zaten bir gastronomici olarak farklı mutfakları deneyimleye her zaman açık biri olmakla beraber bir zamanlar Konya'da yaşamış biri olarak Mevlânâ'ya tanındık olmanın verdiği heyecanla artık kişisel olarakta ilgim bulunmaktadır. (Kişisel ilgi, Öneri)*

## **Tema 2: Mevlevi Mutfağının Atmosferi**

Araştırma kapsamında katılımcılara “Mevlevi mutfağına ilk etkileşim: Restorana girdiğinizde, Mevlevi mutfağının atmosferi sizi nasıl etkiledi?” sorusu yönlendirilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar Mevlevi mutfağının atmosferi teması altında birleştirilmiştir. Bu temada katılımcıların Mevlevi mutfağına deneyimleme sırasında hissettikleri hakkındaki görüşler yer almaktadır. Bu temanın altında sekiz kategori yer almaktadır. Bu kategorilerde kaç katılımcının görüş bildirdiğine ilişkin frekans ve yüzde değerleri Tablo 2 ve Şekil 4’te sunulmuştur.

**Tablo 6.**

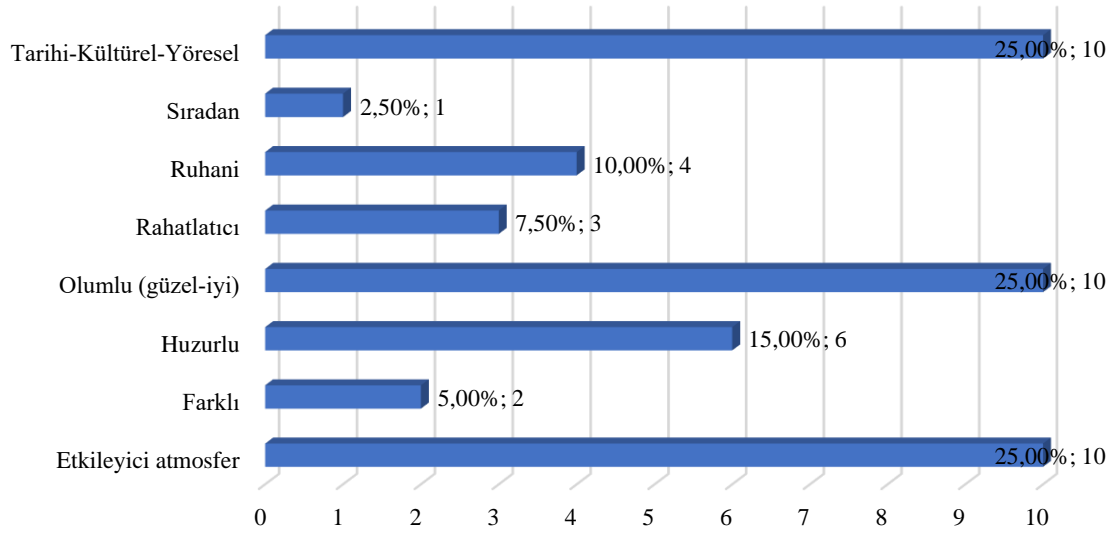
*Mevlevi mutfağının atmosferi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

<b>Kategoriler</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
<b>Etkileyici atmosfer</b>	10	25,00
<b>Huzurlu</b>	6	15,00
<b>Olumlu (güzel-iyi)</b>	10	25,00
<b>Ruhani</b>	4	10,00
<b>Sıradan</b>	1	2,50
<b>Tarihi-Kültürel-Yöresel</b>	10	25,00

Tablo 6 ve Şekil 16 incelendiğinde katılımcıların Mevlevi mutfağı atmosferi teması altında en çok görüş belirttikleri kategorilerin etkileyici atmosfer (f = 10, %25,00), olumlu (güzel-iyi) (f = 10, %25) ve tarihi, kültürel-yöresel (f = 10, %37,50) şeklinde olduğu görülmektedir. Bu kategoriler altında görüşler restoranların güzel dizaynı ve lezzetli yemeklerle olumlu bir etki bıraktığı, hoş bir ortam hissedilirken, mutfak kültürü ve lezzetlerin birleşimi tarihsel süreçten gelen dokunuşlarla zenginleştiği şeklinde özetlenebilir. Bu temanın altında katılımcıların 6’sı (%15,00) huzurlu, 4’ü (%10,00) ruhani ve 1’i (%2,50) si sıradan kategorilerinde görüş belirtmiştir. Genel olarak değerlendirildiğinde katılımcılardan sadece bir kişinin

olumlu görüş belirtmediği, Mevlevi mutfağını sıradan bulduğu söylenebilir. Sonuç olarak, katılımcılar Mevlevi mutfağının atmosferini etkileyici, rahatlatıcı, huzurlu bulmaktadır.

### Mevlevi Mutfağının Atmosferi



**Şekil 16.** Mevlevi mutfağının atmosferi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri

Katılımcıların Mevlevi mutfağının atmosferi teması altındaki kategorilere ilişkin yanıtlarından doğrudan alıntılardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

K3: *Atmosfer, restoranların dizaynı ve olmazsa olmaz yemeklerin lezzeti çok güzeldi. Üzerimde çok olumlu bir etki bıraktı. (Etkileyici atmosfer)*

K5: *Sıradan bir Türk restoranı havası aldım. Mevlevi kimliğini hatırlatmaya ya da tanıştırmaya yönelik bir çabaları yoktu. (Sıradan)*

K6: *"Restorana girdiğimde, Mevlevi mutfağının atmosferi beni büyüledi. Ortam sakin, huzurlu ve geleneksel bir Türk evinin atmosferini yansıtıyordu. İçeriye girer girmez, odaların ahşap detayları, yalın dekorasyonu ve tarihi dokusu dikkatimi çekti. Yemek masaları da oldukça özenle hazırlanmıştı; üzerlerinde zarif Türk motifleri bulunan örtüler vardı. Mevlevi mutfağına özgü birkaç detay da hemen fark edilebiliyordu. Misafirler için ayakkabılarını çıkarmaları gereken bir giriş alanı vardı ve bu, içeri adım attığınızda hemen bir saygı ve rahatlama hissi uyandırıyor.*

*Restoranın duvarlarında Mevlevi sembollerine ve Mevlevi tarikatına ait sanat eserlerine yer verilmişti. Bu detaylar, Mevlevi geleneğine saygı duyduklarını ve yemek deneyimini bu kültürel bağlam içinde sunmayı amaçladıklarını açıkça gösteriyordu. Atmosferin sakinliği ve geleneksel dokusu, yemeklerin sunulduğu sürede de devam etti. Bu ortamda Mevlevi mutfağına özgü lezzetleri denemek, gerçekten unutulmaz bir deneyimdi." (Huzurlu, Etkileyici atmosfer, Rahatlatıcı)*

*K10: Mutfak kültürüne dair incelik, yemek adabı ve lezzetin birleşimini atmosferde hissettim, doğru yemek için doğru yerde olduğumu düşündüm. (Etkileyici atmosfer)*

*K14: Yayılan baharatların kokusu, arka planda çalan sözsüz müzikler ile daha çok ruhani bir ortama girdiğimi hissettirdi. (Ruhani)*

*K15: Girdiğim yer sadece dış görüntü olarak güzel etkiledi içeride fazla bir Mevlevi hava yoktu (Etkileyici atmosfer)*

*K18: Otantik ve kültürel yapısı benim bir nebze geçmişin tozlu perdesini aralamamı sağladı ve huzur verdi (Huzurlu, Tarihi-Kültürel-Yöresel)*

*K20: Atmosfer sanki beni 12.-13. YY Selçuklu zamanlarına götürdü. O Selçuklu mutfağının izlerini hâlâ devam ettiğini görebiliyordum. (Tarihi-Kültürel-Yöresel)*

*K21: Günümüz klasiğinden farklı bir atmosfer ile karşılaştım ve ilgimi orada çekti (Farklı)*

*K24: Ortam eğer o zamanları yansıtıyor ve Mevleviliğin simgeleyen şeyler mevcut ise kendimi Mevlevilikle bağdaşmış hissedirim ve ruhani hissediş uyanış olur. (Tarihi-Kültürel-Yöresel, Ruhani)*

*K25: Mevlevi mutfağındaki sadelik ve masadaki çeşitliliğin fazla olması beni iyi yönde etkilemişti. (Olumlu (güzel-iyi))*

*K29: Kendimi muazzam bir tarihi ve manevi ortam içinde buldum diyebilirim (Tarihi-Kültürel-Yöresel)*

*K33: Mevlevi motiflerinin modern çizgilerle harmanlanması çok güzel detaylardan sadece bir tanesi. Girdiğimiz anda hissedilen mistik hava restoranın modern havasıyla yumuşatılmış diyebilirim. (Etkileyici atmosfer, Ruhani)*

*K37: kültürel zenginlikleri ön planda tutmaları oldukça etkileyiciydi. (Tarihi-Kültürel-Yöresel)*

### **Tema 3: Yemek Seçimi**

Araştırma kapsamında katılımcılara “Yemek seçim süreciniz: Menüdeki Mevlevi yemeklerini seçerken hangi faktörler sizi etkiledi? Menüdeki yemeklerden birini seçmenizin arkasındaki düşünce nedir?” sorusu yönlendirilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar yemek seçimi teması altında birleştirilmiştir. Bu temada katılımcıların Mevlevi mutfağını deneyimleme sırasında yemek seçicinde neleri dikkate aldıklarına yönelik görüşler yer almaktadır. Bu temanın altında sekiz kategori yer almaktadır. Bu kategorilerde kaç katılımcının görüş bildirdiğine ilişkin frekans ve yüzde değerleri Tablo 3 ve Şekil 5’te sunulmuştur.

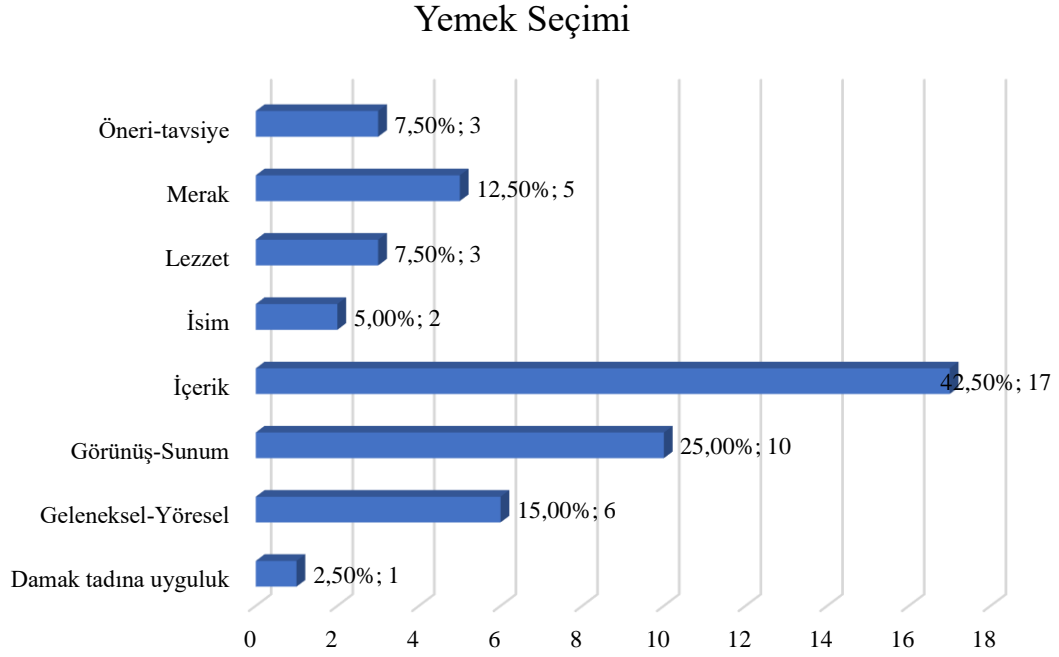
**Tablo 7.**

*Yemek seçimi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

<b>Kategoriler</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
<b>Damak tadına uygunluk</b>	1	2,50
<b>Geleneksel-Yöresel</b>	6	15,00
<b>Görünüş-Sunum</b>	10	25,00
<b>İçerik</b>	17	42,50
<b>İsim</b>	2	5,00
<b>Lezzet</b>	3	7,50
<b>Merak</b>	5	12,50
<b>Öneri-tavsiye</b>	3	7,50

Tablo 7 ve Şekil 17 incelendiğinde katılımcıların yemek seçimi teması altında en çok görüş belirttikleri kategorilerin içerik (f = 17, %42,50) ve görünüş-sunum (f = 10, %25,00) şeklinde olduğu görülmektedir. Buna göre, Mevlevi mutfağı restoranlarını deneyimleyen katılımcıların yemek tercihi yaparken yemeğin içeriğine ve görünüşüne-sunumuna dikkat ettiği söylenebilir. Bu temanın altında katılımcıların 6’sı (%15,00) geleneksel-yöresel, 5’i (%12,50) merak, 3’ü (%7,50) lezzet, 3’ü (%7,50) öneri-tavsiye, 2’si (%5,00) isim ve 1’i (%2,50) damak tadına uygunluk kategorilerinde görüş belirtmiştir. Genel olarak değerlendirildiğinde katılımcılardan Mevlevi mutfağı restoranlarında yemek seçimi yaparken öncelikli olarak içerik, görünüş-sunumu dikkate almakla birlikte, merak duygularının da etkili olduğu

görülmektedir. Ayrıca katılımcılar yemek seçimi yaparken öneri-tavsiyeleri, lezzetini, yemeğin ismini ve damak tadına uygunluğunu dikkate almaktadırlar.



**Şekil 17.** *Yemek seçimi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

Katılımcıların yemek seçimi teması altındaki kategorilere ilişkin yanıtlarından doğrudan alıntılardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

K5: *Ramazan ayı olduğu için iki farklı fix menü vardı. İçinde et olan menülerden incirle yapılmış bir tatlıyı içeren menüyü seçtim. (İçerik)*

K9: *Yemeklerin güzel görselleri ve göz doyuran yönleri özellikle de tatlılar muazzam bir iştah açıcı rol oynadı ve hepsini seçmek istedim. (Görünüş-Sunum)*

K14: *Yeniliklere açık olmama rağmen daha önceki deneyimlerimi baz alarak içindeki baharat ve ürünlere bakarak karar verdim. (İçerik)*

K17: *Tabi ki de görseller etkili oldu bu ne ki dediğim yemekler oldu ama tadını aldıktan sonra bu benim yemeğim dedim (Görünüş-Sunum)*

K20: *Menüde yemek seçerken içinde kullanılan malzemeler seçimimde etkili oldu. Menüdeki yemeklerden Tutmaç çorbası çok ilgimi çekti. Sebebi ise içeriğinde soğan olmasıdır. Soğanı çok sevdiğim için bu şekilde bir tercihe gittim. (İçerik)*

K21: *Farklı lezzetleri tatmayı sevdiğim için hepsi dikkatimi çekti fakat tatlılar çok hoşuma gitti (Merak)*

K22: *Denemek amaçlı merak, biraz da hangi malzemelerden yapıldığı karar vermemde etkili oldu. (İçerik)*

K23: *Farklı kültürlerin yemeklerine olan merakım Mevlevi kültüründe de beni etkiledi. Yemek seçimlerinde isimlerinden yola çıkarak seçimlerimi yaptım (İsim)*

K24: *Daha önce denemediğim Mevlevi mutfağına ait olan bir yemeği tercih ederim çünkü yeni tatlara açığım ve farklı şeyler denemek beni mutlu eder. (Geleneksel-Yöresel)*

K25: *Bulamaç çorbasını seçmemdeki amaç az malzemeyle yapılmasıydı bu yüzden merak edip seçmiştim. (İçerik)*

K26: *Toyga çorbası çünkü daha önce farklı bir yerde içmiştim gerçek lezzetini merak ettim (Merak)*

K27: *Merak ettiğim tadının nasıl olduğunu bilmediğim bir yemeği tercih ettim tutmaç çorbası çok güzeldi (Merak)*

K33: *Daha çok çeşit denemek adına farklı yemeklerden sipariş ettik. Her bir yemeği seçerken içerik başta olmak üzere gerçekten Mevlevi mutfağında bulunan yemeklerden seçmeye özen gösterdik. (Geleneksel-Yöresel, İçerik)*

K34: *İlk olarak görüntü çok önemli ikinci olarak damak zevkime uygun olan yemekleri tercih ederim. (Lezzet, Görünüş-sunum)*

#### **Tema 4: Mevlevi Yemeğinin Etkisi**

Araştırma kapsamında katılımcılara “Tat deneyimleri: Mevlevi yemeklerini tattığınızda, hangi özellikler sizi en çok etkiledi? Tat profilleri, baharatlar veya sunumları hakkında düşünceleriniz neler?” sorusu yönlendirilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar Mevlevi yemeğinin etkisi teması altında birleştirilmiştir. Bu temada katılımcıların Mevlevi mutfağına ait yemekleri deneyimlediklerinde katılımcılarda bıraktıkları hisler ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Bu temanın altında dört kategori yer almaktadır. Ayrıca iki kategorinin altında alt kategoriler

bulunmaktadır. Bu kategorilerde kaç katılımcının görüş bildirdiğine ilişkin frekans ve yüzde değerleri Tablo 4 ve Şekil 6’da sunulmuştur.

**Tablo 8.**

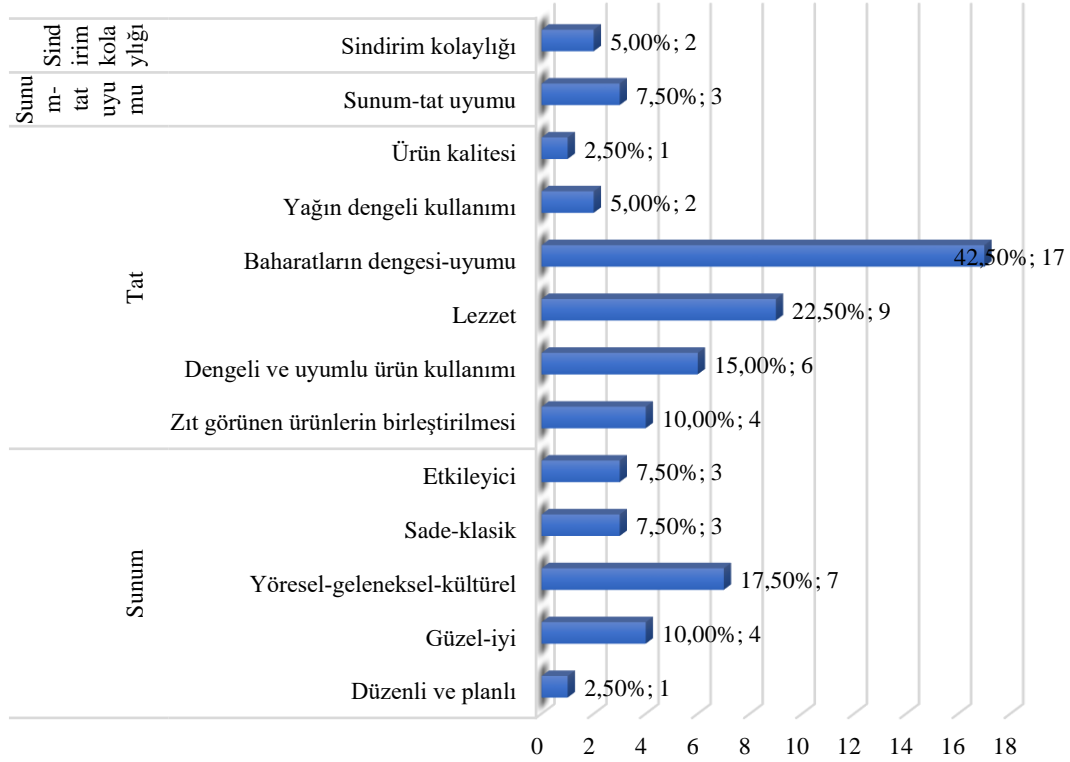
*Mevlevi yemeğinin etkisi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

	<b>Kategoriler</b>	<b>F</b>	<b>%</b>
<b>Sunum</b>	Düzenli ve planlı	1	2,50
	Güzel-iyi	4	10,00
	Yöresel-geleneksel-kültürel	7	17,50
	Sade-klasik	3	7,50
	Etkileyici	3	7,50
<b>Tat</b>	Zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi	4	10,00
	Dengeli ve uyumlu ürün kullanımı	6	15,00
	Lezzet	9	22,50
	Baharatların dengesi-uyumu	17	42,50
	Yağın dengeli kullanımı	2	5,00
	Ürün kalitesi	1	2,50
<b>Sunum-tat uyumu</b>		3	7,50
<b>Sindirim kolaylığı</b>		2	5,00

Tablo 8 ve Şekil 18 incelendiğinde Mevlevi yemeğinin etkisi teması altında “Sunum”, “Tat”, “Sunum-tat uyumu” ve “Sindirim kolaylığı” kategorileri yer almaktadır. Sunum kategorisinin altında “Düzenli ve planlı”, “Güzel-iyi”, “Yöresel-geleneksel-kültürel”, “Sade-klasik” ve “Etkileyici” olmak üzere beş alt kategori ve Tat kategori altında “Zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi”, “Dengeli ve uyumlu ürün kullanımı”, “Lezzet”, “Baharatların dengesi-uyumu”, “Yağın dengeli kullanımı” ve “Ürün kalitesi” olmak üzere altı alt kategori yer almaktadır. Katılımcıların en çok tat kategorinde görüş belirttikleri görülmektedir. Tat kategorisinde ise en çok görüşün “baharatların dengesi-uyumu” alt kategorisinde (f = 17, %42,50) belirtildiği görülmektedir. Katılımcıların çoğunluğu Mevlevi mutfağına ait yemeklerde baharat kullanımına dikkat çekmiş, baharatların dengesi ve uyumunun çok iyi ayarlandığını ifade etmiştir. Tat kategorisindeki diğer görüşler ise lezzet (f = 9, %22,50), dengeli ve uyumlu ürün kullanımı (f = 6, %15,00), zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi (f = 4, %10,00), yağın dengeli kullanımı (f = 2, %5,00) ve ürün kalitesi (f = 1, %2,50) şeklindedir. Sunum kategorisinde ise en çok görüşün yöresel-geleneksel-kültürel alt kategorisinde (f = 7, %17,50) belirtildiği görülmektedir. Sunum kategorisindeki diğer alt kategoriler ise güzel-iyi (f = 4, %10,00), sade-klasik (f = 3, %7,50), etkileyici (f =

3, %7,50) ve düzenlik ve planlı (f = 1, %2,50) şeklindedir. Katılımcılardan 3'ü (%7,50) Mevlevi mutfağına ait yemeklerdeki sunum-tat uyumuna ve 2'si (%5,00) Mevlevi mutfağına ait yemeklerin sindirim kolaylığına dikkat çekmiştir.

### Mevlevi Yemeğinin Etkisi



**Şekil 18.** Mevlevi yemeğinin etkisi teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri

Katılımcıların Mevlevi yemeğinin etkisi teması altındaki kategorilere ilişkin yanıtlarından doğrudan alıntılardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

*K5: Değişik meyvelerle hazırlanan etlerin olması çok ilgimi çekti. Birbiri ile uyumsuz gibi görünen malzemeler ile ortaya nefis yemeklerin çıkması şaşırttı. Bir sonraki Konya ziyaretimde farklı lezzetler deneyeceğim mutlaka. (Zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi)*

*K6: "Mevlevi yemeklerini tattığımda beni en çok etkileyen özelliklerden biri, tat profillerinin dengeli ve sofistike olmasıydı. Bu yemekler genellikle yoğun baharatlardan ziyade doğal malzemelerin lezzetini öne çıkarıyor ve farklı lezzetleri bir araya getirerek yumuşak ve zengin tatlar oluşturuyordu. Baharatlar özenle kullanılmıştı ve yemeklerin karakteristik lezzetlerini desteklemek için doğru*

oranlarda eklenmişti. "Dengeli ve uyumlu ürün kullanımı (Zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi, Baharatların dengesi-uyumu)

K9: Kendini kültürün ve maneviyatın içinde bulmakla birlikte her lokmada geçmişin hissiyatını yaşamaya çalıştım. (Yöresel-geleneksel-kültürel, Sunum-tat uyumu)

K14: Beni en çok etkileyen yemeklerin dengesi idi. Çeşitli ve birbiriyle normalde yakışacağını düşünmediğim tatların yan yana gelmesi örneğin sirke ve bal gibi beni etkiledi. (Zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi)

K17: Sunumda kendimi çok özel hissettim bu özelliğin tat ve kokuya da yansıdığını gördüm (Sunum-tat uyumu, Etkileyici)

K18: Damak tadına aşırı güvenen bir insanımdır ve her şeyin orantılı ve uyumlu olması beni etkiledi (Dengeli ve uyumlu ürün kullanımı)

K20: Mevlevi yemeklerini tattığımda içindeki bütün kullanılan malzemeler sanki bir uyum içindeydi, baharatlar yerli yerinde kullanılmıştı. Sunumu o Mevlevi kültüründen izler taşıyordu. (Dengeli ve uyumlu ürün kullanımı, Baharatların dengesi-uyumu, Yöresel-geleneksel-kültürel)

K21: Aroması tadı kokusu kısacası kıvamı beni oldukça memnun etti ve iyi ki denk gelmişim dedim (Dengeli ve uyumlu ürün kullanımı )

K22: Tat profilleri damak tadına hitap ediyordu, ekşi, yağlı lezzetli oluşu etkiledi tabi ki tekrar tekrar yemek isterim. (Lezzet)

K23: Baharatların orantılı kullanımı lezzetleri ortaya çıkartıyor. Ayrıca sunumların Osmanlı mutfağına yakın olması ilgi çekici bir etki doğuruyor. (Lezzet, Güzel-iyi, Yöresel-geleneksel-kültürel)

K24: Sunumlarının düzenli ve planlı olması beni etkiler. Bunun yanı sıra yemeklerin tek tip olmayışı mideyi yormadığı için zevkle yerim. (Düzenli ve planlı, Sindirim kolaylığı)

K25: Genel hayatımda da yemek yerken baharat kullanmayı sevdiğimden dolayı bana fazlasıyla hitap etmişti. Sunumların sade ve otantik olmasının göze daha fazla hitap ettiğini düşünüyorum. (Baharatların dengesi-uyumu, Sade-klasik, Yöresel-geleneksel-kültürel)

K26: *Tadı ilk deneyiminden çok daha güzeldi baharatların ve içeriğindeki malzemelerin uyumu mükemmeldi (Dengeli ve uyumlu ürün kullanımı)*

K27: *Tatları birbirinden güzeldi eski kültürlere ait yemeklerdi tarihi kokusu vardı bir nevi baharatlarının birbirinden farklı olması hepsinin tatları görüntüleri birbirinden güzeldi (Baharatların dengesi-uyumu, Güzel-iyi)*

K28: *Öncelikle görsel sunumlar çok etkiliydi. Baharatlı yemekler çok orantılıydı tam damak zevkime uygun. Baharatların dengesi-uyumu Etkileyici*

K29: *Tat ve kıvam bakımından beni gayet memnun ettiğini söyleyebilirim ayrıca baharat içeriği de oldukça güzeldi Lezzet Baharatların dengesi-uyumu*

K32: *baharat ve sunumları güzeldi bence çünkü bu sunumu görmediğimiz yerler çok mevlevi sunumu güzelmiş (Baharatların dengesi-uyumu, Güzel-iyi, Yöresel-geleneksel-kültürel)*

K33: *Mevlevi mutfağının et ağırlıklı olması beni çok şaşırttı. Genel olarak yemekler yağlıydı. Yağlı olmasının başta rahatsız edeceğini düşünmüştüm ama asla rahatsız etmedi aksine yemeği yerken çok keyif alarak yedik. Baharat kullanımında ise ben pek baharat tadı alamadım. Kullanıldıysa bile yemeğin tadını bastıracak kadar yoğun bir baharat yoktu. (Baharatların dengesi-uyumu, Yağın dengeli kullanımı, Sindirim kolaylığı)*

K34: *Baharatları benim için çok önemli çünkü her insanın damak tadı farklıdır sunumlar konusunda genelde klasik oluyor sunumlar (Baharatların dengesi-uyumu, Sade-klasik)*

### **Tema 5: Yemeklerin Sunumu ve Görselleri**

Araştırma kapsamında katılımcılara “Sunum ve görsel estetik: Yemeklerin sunumu ve görsel estetiği konusunda neler düşündünüz? Mevlevi motiflerinin kullanımını yeterli buluyor musunuz?” sorusu yönlendirilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar yemeklerin sunumu ve görselleri teması altında birleştirilmiştir. Bu temada katılımcıların Mevlevi mutfağını deneyimledikleri restorandan gelen sunumlara yönelik görüşler yer almaktadır. Bu temanın altında dört kategori yer almaktadır. Bu kategorilerde kaç katılımcının görüş bildirdiğine ilişkin frekans ve yüzde değerleri Tablo 5 ve Şekil 7’de sunulmuştur.

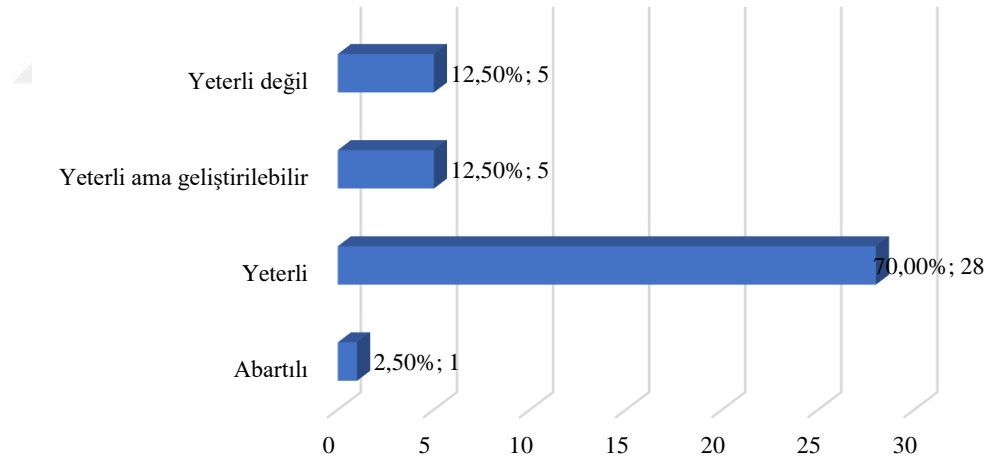
**Tablo 9.**

*Yemeklerin sunumu ve görselleri teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

Kategoriler	F	%
Abartılı	1	2,50
Yeterli	28	70,00
Yeterli ama geliştirilebilir	5	12,50
Yeterli değil	5	12,50

Tablo 9 ve Şekil 19 incelendiğinde katılımcıların çoğunluğunun (f = 28, %70) Mevlevi mutfağına ait yemekler için sunum ve görsellerin yeterli olduğu yönünde görüş bildirdiği görülmektedir. Katılımcıların 5'i (%12,50) Mevlevi mutfağına ait yemekler için sunum ve görsellerin yeterli ama geliştirilebileceğini, 5'i (%12,50) yeterli olmadığını ve 1'i (%2,50) abartılı olduğunu ifade etmiştir.

### Yemeklerin Sunumu ve Görselleri



**Şekil 19.** *Yemeklerin sunumu ve görselleri teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

Katılımcıların yemeklerin sunumu ve görselleri teması altındaki kategorilere ilişkin yanıtlarından doğrudan alıntılardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

*K5: Maalesef Mevlevi motifleri hiç ya da yok denecek kadar azdı. Ancak otantik olarak sunumlar bana çoğunlukla kötü bir taklit havası veriyor. O nedenle sunumdan ziyade tat önemli. (Yeterli değil)*

K6: *Mevlevi yemeklerinin sunumu da oldukça etkileyiciydi. Yemekler; geleneksel Türk porseleni veya seramiklerinde servis ediliyordu ve bu sunumlar; yemeğin kültürel bağlamını ve tarihini yansıtıyordu. Görsel olarak da çekici olan sunumlar; yemek deneyimini tamamlayıcı bir unsurdu. (Yeterli)*

K9: *Oldukça göze hitap eden kültürü simgeleyen sunum ve motifler tarihin dokusu içinde yemek yeme imkanı oluşturdu. (Yeterli)*

K14: *Yemeklerin sunumları sade ve estetik duruyor benim fikrimce. Yemeğin tadı ön planda görsellik ikinci planda kalıyor. (Yeterli değil)*

K17: *Sunum harikaydı kendimi çok önemli bir ziyafete davet edilmiş özel birisi olarak hissettim ve motifler ayrıca dikkat çekiciydi (Yeterli)*

K20: *Yemeklerin sunumu ve görsel estetiği gayet yerindeydi. Motiflerin kullanılması daha da güzelleştirmişti yemekleri. Kendi kültürümüz olan Mevlevi kültürünün kullanılması aynı zamanda yemeği yiyenlere bu kültürü hatırlatıyor ve unutulmaması gerektiğini vurguluyor. (Yeterli)*

K21: *Sunum günümüz kültürüne pek benzemiyordu fakat değişik tatlar gibi değişik görseller de beni daha iyi yerlere çekiyor ve o ortamı benim gözümde hoşnut kılıyor (Yeterli)*

K24: *Mevleviliği yansıtan simgelerin daha çok kullanılması atmosferi daha güzel bir düzeye taşıyabilir. (Yeterli ama geliştirilebilir)*

K25: *Yemeklerin sunumu ve görsel estetiğinin göze hitap ettiğini düşünüyorum çünkü hem sade olması hemde fazla çeşit olması hem gözü yormuyor hemde göze hitap ediyor. Evet mevlevi motiflerinin kullanımı yeterliydi. (Yeterli)*

K26: *Yemeklerin sunumu gayet yeterli ve güzeldi, Mevlevi mutfağını yansıtan öğeler bulunmaktaydı (Yeterli)*

K28: *Motifler sunuma ayrı bir hava katmış çok güzel olmuş tarihi atmosferi çok güzel yansıtmış (Yeterli)*

K29: *Sunum görsel estetik özellikle dikkatimi çeken kısmı diyebilirim tabakların gözü doyuran sunumu ve motiflerin muazzamlığı beni oldukça memnun etti (Yeterli)*

K33: *Sipariş ettiğimiz yemeğe göre gelen sunumlar farklılık gösteriyordu.*

*Bazı yemekler güveçte bazı yemekler modern tabaklarda geldi. Belki daha farklı sunumlar yapılabilirdi diye düşündüm ama kapasitesi bu denli fazla olan bir restoranda tolere edilebilir diye düşünüyorum. Ama tabii mevlevi motiflerinin kullanımı çokta tatmin edici düzeyde değildi. (Yeterli değil)*

*K37: Kültürel zenginlikleri ön planda tutulması ve doğanın insanlığa verdiği nimetleri kullanımı yeterli hoşgörülü olmaları. (Yeterli)*

### **Tema 6: Personel ve Hizmet**

Araştırma kapsamında katılımcılara “Personel ve Hizmet Deneyimi: Restorandaki personel ile etkileşiminiz nasıldı? Mevlevi kültürüne uygun hizmet anlayışını nasıl değerlendiriyorsunuz?” sorusu yönlendirilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar personel ve hizmet teması altında birleştirilmiştir. Bu temada katılımcıların Mevlevi mutfağını deneyimledikleri restorandaki çalışanlara ve verilen hizmete yönelik görüşler yer almaktadır. Bu temanın altında on kategori yer almaktadır. Bu kategorilerde kaç katılımcının görüş bildirdiğine ilişkin frekans ve yüzde değerleri Tablo 6 ve Şekil 8’de sunulmuştur.

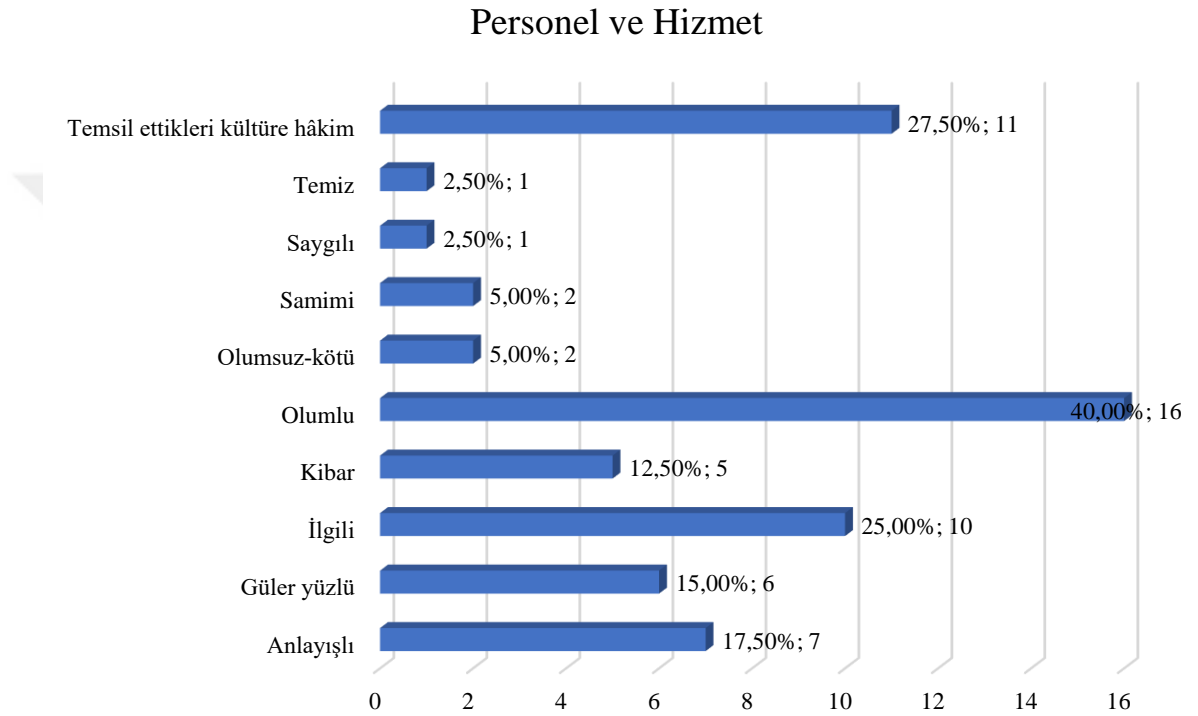
**Tablo 10.**

*Personel ve hizmet teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

Kategoriler	f	%
Anlayışlı	7	17,50
Güler yüzlü	6	15,00
İlgili	10	25,00
Kibar	5	12,50
Olumlu	16	40,00
Olumsuz-kötü	2	5,00
Samimi	2	5,00
Saygılı	1	2,50
Temiz	1	2,50
Temsil ettikleri kültüre hâkim	11	27,50

Tablo 10 ve Şekil 20 incelendiğinde katılımcıların personel ve hizmet teması altında en çok görüş belirttikleri kategorilerin olumlu (f = 16, %40,00), temsil ettikleri kültüre hakim (f = 11, %27,50) ve ilgili (f = 10, %25,00) olduğu görülmektedir. Bu kategorilerdeki görüşlere göre Mevlevi mutfağına ait restoranları deneyimleyen katılımcıların personelden ve aldıkları hizmetten memnun kaldıkları,

personellerin ilgili olduğu ve temsil ettikleri kültüre yeterli bilgiye sahip oldukları söylenebilir. Personel ve hizmet teması altındaki diğer kategoriler ise anlayışlı (f = 7, %17,50), güler yüzlü (f = 6, %15,00), kibar (f = 5, %12,50), samimi (f = 2, %5,00), saygılı (f = 1, %2,50) ve temiz (f = 1, %2,50) olduğu söylenebilir. Personel ve hizmet konusunda sadece 2 kişi olumsuz-kötü (f = 2, %5,00) kategorisinde görüş belirtmiştir.



**Şekil 20.** Personel ve hizmet teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri

Katılımcıların personel ve hizmet teması altındaki kategorilere ilişkin yanıtlarından doğrudan alıntılardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

**K5:** *Ramazan ayı iftar saati sırasında ziyaret ettim. Yoğunluk nedeni ile çok ilgi gösterdiklerini söyleyemem. Mevlevi kültürüne ilişkin bir deneyimim olmadı maalesef. (Olumsuz-kötü )*

**K6:** *Personel, geleneksel Türk misafirperverliğini yansıtarak bizi sıcak bir şekilde karşıladı ve yemeğimiz boyunca özenle ilgilendi. Onların hizmet anlayışı, sadece yemeklerin servis edilmesiyle sınırlı kalmayıp, Mevlevi geleneğini ve yemeklerin özel anlamını da bizimle paylaşmaya çalıştılar. Yemeklerin nasıl*

hazırladığı, hangi malzemelerin kullanıldığı ve Mevlevilikte yemeğin önemi hakkında bize bilgi verdiler. Bu, yemek deneyimimizi daha anlamlı ve öğretici kılan bir unsurdu. (Samimi, İlgili, Temsil ettikleri kültüre hakim)

K9: Gayet güzeldi oldukça işlerine ve menüye hakim ve anlaşılır bir üslup ile hitap eden çalışanları görmek geçmişten gelen kültürün içinde daha rahat yaşama imkanı sundu. (Olumlu, Temsil ettikleri kültüre hakim)

K14: Gayet güzel bir hizmet vardı. Güler yüzlü, anlayışlı personeller vardı. İnsan ayırmaksızın herkese aynı şekilde hizmet vermeleri Mevlevi kültürüne uyduklarını yansıtıyordu. (Güler yüzlü, Anlayışlı, Temsil ettikleri kültüre hakim)

K15: Personel hizmet konusunda istenilen düzeyde kültür açısından biraz daha etkileyici durumlar oluşturulabilir (Olumlu)

K17: O zamanlar pek bilmediğim için biraz çekingen kaldım ama sonradan anladım ki olması gereken buymuş dedim (Olumlu)

K21: Farklı deneyimleri sevdiğim için merak duygum daha da ön plana çıkıyor ve yemek içeriklerini de sordum ve oldukça güzel tanımlamalar aldım bu da beni oldukça memnun etti (Temsil ettikleri kültüre hakim)

K24: Personellerin güler yüzlü anlayışlı ve temiz düzenli bir çalışma sistemlerine sahip olması güzel. (Güler yüzlü, Anlayışlı)

K25: Personeller gayet ilgiliydi güzel bir hizmet sundular. Mevlevi kültürünü günümüzde yaşatmak ve sahip çıkmak hepimiz açısından çok kıymetli. (İlgili)

K28: Gayet naif güler yüzlü bir şekilde yaklaştılar yakından ilgilendiler ellerinden geldiği kadar güzel hizmet ettiler çok memnun kaldım (Güler yüzlü, İlgili)

K29: Personeller işlerini oldukça benimseyen kişilerden oluşuyor hizmet konusunda da ilgi ve alakaları da konseptte uyumları da çok iyi ve profesyoneller (İlgili, Temsil ettikleri kültüre hakim)

K32: çok iyi muhabbet tadında bir hoşgörülülerdi. Değerlendirmem gerekirse yapabileceklerinin en iyisi olabilirdi. (Anlayışlı)

K33: Restorandaki personeller içeri daha adımımızı atar atmaz çok ilgililerdi. Sipariş verirken verdikleri öneriler ve yemekler geldikten sonra da sürekli

ilgilenmeleri, bir şeye ihtiyacımız olup olmadığı konusunda restorandan çıkana kadar çok değerli hissettirdiler. Hizmetleri Mevlevi kültürüyle harmanlanmıştı diyebilirim. (İlgili, Temsil ettikleri kültüre hakim)

K34: Personeller geneller anlayışlı ve güler yüzlü insanlar oldukları için etkileşim daha güzel oluyor Güler yüzlü Anlayışlı

K38: Yeri geldiğinde küfür ederken yemek getiriyorlar sanki iş yapmak istemiyor gidi ve zengin ve fakir ayım oluyor kim parası kim Duası. Olumsuz-kötü

### **Tema 7: Mevlevi Unsurların Tanıtımı**

Araştırma kapsamında katılımcılara “Mevlevi Unsurlarının Tanıtımı: Restoran, Mevlevi kültürünü tanıtmak adına hangi unsurları kullanmıştı? Sema dansları, canlı müzik gibi unsurların deneyiminize katkıları nelerdir?” sorusu yönlendirilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar Mevlevi unsurların tanıtımı teması altında birleştirilmiştir. Bu temada katılımcıların Mevlevi mutfağını deneyimledikleri restorandaki Mevlevi unsurlarını değerlendirmelerine yönelik görüşler yer almaktadır. Bu temanın altında dokuz kategori yer almaktadır. Bu kategorilerde kaç katılımcının görüş bildirdiğine ilişkin frekans ve yüzde değerleri Tablo 7 ve Şekil 9’da sunulmuştur.

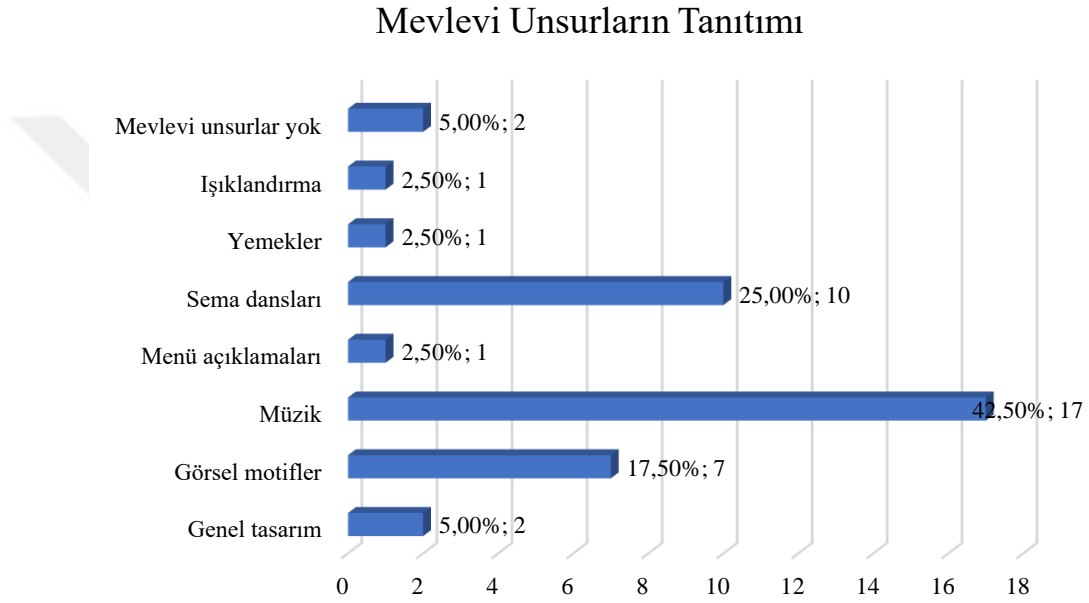
**Tablo 11.**

*Mevlevi unsurların tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

<b>Kategoriler</b>	<b>F</b>	<b>%</b>
<b>Genel tasarım</b>	2	5,00
<b>Görsel motifler</b>	7	17,50
<b>Müzik</b>	17	42,50
<b>Menü açıklamaları</b>	1	2,50
<b>Sema dansları</b>	10	25,00
<b>Yemekler</b>	1	2,50
<b>Işıklandırma</b>	1	2,50
<b>Mevlevi unsurlar yok</b>	2	5,00

Tablo 11 ve Şekil 21 incelendiğinde Mevlevi unsurlarının tanıtımı temasında en çok görüş belirtilen kategorilerin müzik (f = 17, %42,50) ve sema dansları (f = 10,

%25,00) olduğu görülmektedir. Diğer bir deyişle, Mevlevi mutfağına ait restoranlarda en çok tanıtılan Mevlevi unsurların müzikleri ve sema dansları olduğu söylenebilir. Katılımcıların yanıtları doğrultusunda Mevlevi unsurların tanıtımı teması altında oluşturulan diğer kategoriler ise görsel motifler (f = 7, %17,50), genel tasarım (f = 2, %5,00), menü açıklamaları (f = 1, %2,50), yemekler (f = 1, %2,50) ve ışıklandırma (f = 1, %2,50) şeklindedir. Katılımcıların 2'si (%5,00) Mevlevi mutfağına ait restoranlarda Mevlevi unsurların bulunmadığını ifade etmiştir.



**Şekil 21.** Mevlevi unsurların tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri

Katılımcıların Mevlevi unsurların tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin yanıtlarından doğrudan alıntılardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

*K5: Yazılar, menüdeki açıklamalar ana bilgi kaynağı idi. Bir de garsonumuz epey bilgili idi o bir takım bilgiler paylaştı. (Menü açıklamaları )*

*K11: Restoranın kullandığı müzikler ve sema dansları deneyimimi tamamlayıcı etki gösterdi. (Sema dansları, Müzik)*

*K14: Arka planda olan ney dinletisi kullanılmıştı. Ney sesi insanı dinginleştiren ve huzur veren bir ses olduğu için günlük karmaşadan sıyrılıp rahatladığımı hissetmiştim. (Müzik )*

K16: *Canlı müzik unsurları çok hoşuma gitti özellikle ney sesi her zaman olduğu gibi beni çok huzurlu bir hale getirdi. (Müzik)*

K20: *Ney sesi kullanılmıştı ve aynı zamanda Sema dansları. Bu kültüre görsel ve işitsel değerler katıyordu. (Sema dansları, Müzik)*

K21: *Farklılığın güzelliğini burada da anladım diyebilirim klasik restoran konsepti ve atmosferinden farklı olarak sema dansları ve canlı mevlevi müzikleri benim için oldukça dikkat çekici oldu (Sema dansları, Müzik)*

K22: *Ney sesi içeren bir müzik sakin ve dinlendirici bir ortam oluşturmuştu. (Müzik)*

K24: *Müzikler, tablolar, ışıklandırma bence Mevleviliği yansıtıyor. (Görsel motifler, MüzikIşıklandırma)*

K26: *Dualarla başlayan yemekte 3 ayaklı masalarda yerde postlar üstünde yemek ayrı bir deneyimdi (Genel tasarım)*

K28: *Yemekler tablolar motifler . Katkıları dediğim gibi atmosfere çok uygundu her şey kendimizi dini tarihi bir ortamda bulduk (Görsel motifler)*

K33: *Açıkkası restoran içindeki Mevlevi motifleri ve menüdeki Mevlevi yemekleri dışında Mevlevi kültürünü yansıtan başka unsurlar yoktu. Bu konuda kendilerini daha da geliştirebilir Mevlevi kültüründen başka detaylardan daha fazla kullanabilirler. (Görsel motifler, Yemekler)*

K37: *Semazenlerin oldukça dikkat çekici olduğunu belirtebilirim sabrın ve koordinasyonun hoş ve sakinleştirici olması en önemlisi ney çalınırken verdiği huzur. (Sema dansları, Müzik)*

K39: *Sema dansları yapıldı Mevlevi kültürünü daha detaylı öğrenmeye yardımcı oldu (Sema dansları)*

## **Tema 8: Mevlevi Mutfak Kültürünün Tanıtımı**

Araştırma kapsamında katılımcılara “Mevlevi Mutfak Kültürünün Tanıtımında Etkili Olmuş Unsurlar: Mevlevi mutfağını tanıtmak adına restoranın kullanmış olduğu unsurlar arasında hangileri sizin için daha etkileyiciydi?” sorusu yönlendirilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar Mevlevi mutfak

kültürünün tanıtımı teması altında birleştirilmiştir. Bu temada katılımcıların Mevlevi mutfağını deneyimledikleri restoranın Mevlevi kültürünü tanıtmada ne yönüyle etkili olduğuna yönelik değerlendirmeleri yer almaktadır. Bu temanın altında 11 kategori yer almaktadır. Bu kategorilerde kaç katılımcının görüş bildirdiğine ilişkin frekans ve yüzde değerleri Tablo 8 ve Şekil 10'da sunulmuştur.

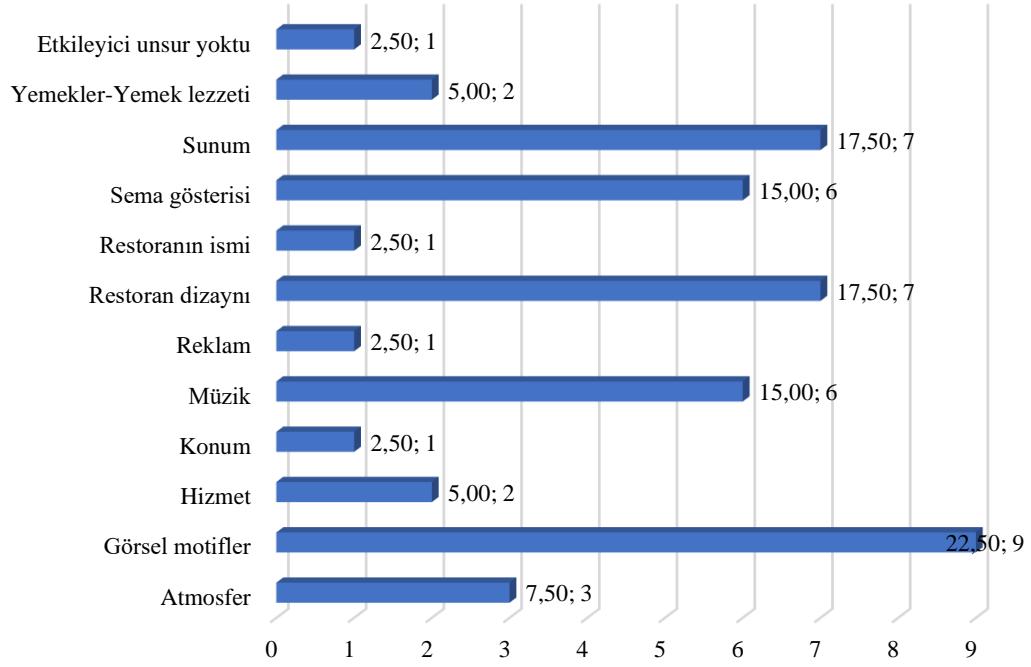
**Tablo 12.**

*Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

<b>Kategoriler</b>	<b>F</b>	<b>%</b>
<b>Atmosfer</b>	3	7,50
<b>Görsel motifler</b>	9	22,50
<b>Hizmet</b>	2	5,00
<b>Konum</b>	1	2,50
<b>Müzik</b>	6	15,00
<b>Reklam</b>	1	2,50
<b>Restoran dizaynı</b>	7	17,50
<b>Restoranın ismi</b>	1	2,50
<b>Sema gösterisi</b>	6	15,00
<b>Sunum</b>	7	17,50
<b>Yemekler-Yemek lezzeti</b>	2	5,00
<b>Etkileyici unsur yoktu</b>	1	2,50

Tablo 12 ve Şekil 22 incelendiğinde Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı temasında en çok görüş belirtilen kategorilerin görsel motifler (f = 9, %22,50), restoran dizaynı (f = 7, %17,50), sunum (f = 7, %17,50), sema gösterisi (f = 6, %15,00) ve müzik (f = 6, %15,00) olduğu görülmektedir. Katılımcıların yanıtları doğrultusunda Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı teması altında oluşturulan diğer kategoriler ise atmosfer (f = 3, %7,50), hizmet (f = 2, %5,00), yemekler-yemek lezzeti (f = 2, %5,00), konum (f = 1, %2,50), reklam (f = 1, %2,50) ve restoran ismi şeklindedir. Katılımcıların 1'i (%2,50) ise Mevlevi mutfağına ait restoranlarda Mevlevi mutfak kültürünü tanıtan bir unsurun bulunmadığını ifade etmiştir.

## Mevlevi Mutfak Kültürünün Tanıtımı



**Şekil 22.** *Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

Katılımcıların Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin yanıtlarından doğrudan alıntılardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

K5: *Restoranın ismi. Somatçı Fihi Ma Fih muhteşem bir isim. Akılda kalması zor ama bence harika bir seçim. (Restoranın ismi)*

K6: *İçlerinde müzik en çok akılda kalıcı olanlarıydı. Atmosferi baştan aşağı değiştiriyor, yemekten farklı bir keyif alınmasını sağlıyordu. (Müzik)*

K9: *Birçok unsur vardı fakat Ateşbaz-ı Veli benim için daha etkileyici bir unsur oldu. (Görsel motifler)*

K14: *Servis edilen tabakların yemekler gibi o kültürü yansıtması. (Sunum)*

K20: *Restoran tabelaları etkili olmuştu. Saçma isimler kullanmak yerine bu kültürü anlatan tabela, pankart, broşür vs. kullanmaları bence daha hoş olmuştu. (Görsel motifler)*

K21: *Tamamen konseptle bağlı kalınmaya çalışılması ve yemeklerin servis*

*edildiği tabaklardan içeceklerin servis edildiği bardaklara kadar hepsi oldukça uyum içerisindeydi (Restoran dizaynı, Sunum)*

*K23: Personelin birebir anlatması tek tek yemeklerin özelliklerinin üzerinde durması çok yardımcı oldu bize (Hizmet)*

*K24: Mevleviliği yansıtmada kullanılan objeler unsurlar arasında beni en çok etkileyen şey konumuydu. (Konum)*

*K26: Yemeklerin lezzeti ,mekânın atmosferi , kullanılan araç gereçler çok etkileyiciydi (Atmosfer, Sunum, Yemekler-Yemek lezzeti)*

*K28: Motifler beni çok etkiledi çok severim üzerinde emek bulunan her şeyi değer taşıyan her şeyi motifler bizlerin değerli bir kültürüdür (Görsel motifler)*

*K29: Sema dansları, canlı müzik ve motiflerin işlemelerin uyumu içinde kurulan bu restoran benim açımdan olumlu etkiler bıraktı diyebilirim (Sema gösterisi, Müzik, Görsel motifler)*

*K33: Restoranın seçmiş olduğu isim, içeride kullanılan motifler ve tablolar, menü içeriği ve bulunduğu konum yönüyle etkiledi (Görsel motifler, Yemekler-Yemek Lezzeti)*

*K34: Reklamlar benim için çok önemli çünkü müşteriler ilginç yerleri keşfetmeyi severler (Reklam)*

### **Tema 9: Mevlevi Mutfağı Algısındaki Değişim**

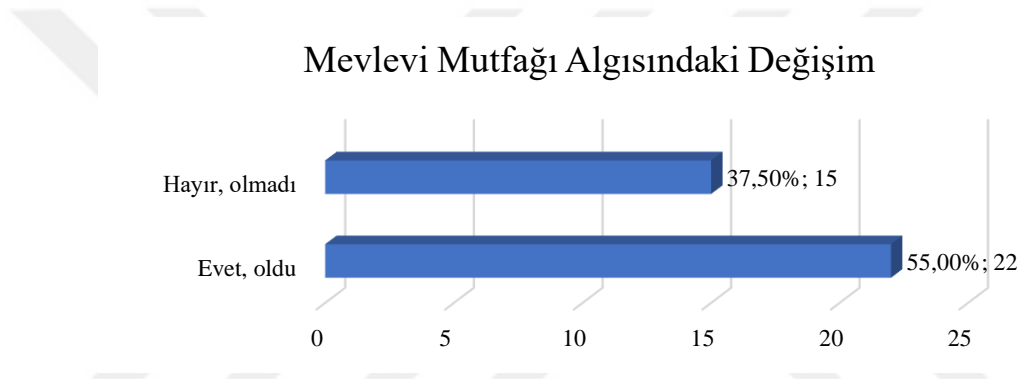
Araştırma kapsamında katılımcılara “Mevlevi Mutfağı Algınızın Değişimi: Bu deneyimden sonra Mevlevi mutfağına yönelik algınızda bir değişiklik oldu mu? Eğer varsa, bu değişiklikleri açıklayabilir misiniz?” sorusu yönlendirilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar Mevlevi mutfağı algısındaki değişim teması altında birleştirilmiştir. Bu temada katılımcıların Mevlevi mutfağına deneyimlediklerinde daha önce sahip oldukları Mevlevi mutfağına yönelik algılarında değişim olup olmadığına ilişkin bilgi yer almaktadır. Bu temanın altında iki kategori yer almaktadır. Bu kategorilerde kaç katılımcının görüş bildirdiğine ilişkin frekans ve yüzde değerleri Tablo 9 ve Şekil 11’de sunulmuştur.

**Tablo 13.**

*Mevlevi mutfağı algısındaki değişim teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

Kategoriler	F	%
Evet, oldu	22	55,00
Hayır, olmadı	15	37,50

Tablo 13 ve Şekil 23 incelendiğinde Mevlevi mutfağına ait restoranları deneyimleyen katılımcıların %55'inin (f = 22) Mevlevi mutfağı algısında değişim olduğu ve %37,50'sinin (n 15) Mevlevi mutfağı algısında değişim olmadığı görülmektedir. Katılımcıların 3'ü (%7,50) bu konuda görüş belirtmemiştir.



**Şekil 23.** *Mevlevi mutfağı algısındaki değişim teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

Katılımcıların Mevlevi mutfağı algısındaki değişim teması altındaki kategorilere ilişkin yanıtlarından doğrudan alıntılardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

K5: *Evet, farklı şehirlerde de farklı restoranlarda denemek isterim. (Evet, oldu)*

K6: *Gitmeden önce araştırıp da gittiğim için beklemediğim bir şey ile karşılaşmadım. Her şey beklediğim gibiydi. Şahsi fikrim mükemmel. (Hayır, olmadı)*

K10: *Evet, tereddüt etmeden tekrar tercih edebileceğim ve yakın çevreme önerebileceğim bir mutfak (Evet, oldu)*

K12: *Evet daha önce çok bir bilgi sahibi değildim ama artık yeterince bilgi sahibi oldum (Evet, oldu)*

K15: *Evet yemekler konusunda etkileyici bir tat durumu ve sağlık açısından*

*da faydalı olmasını düşünmem (Evet, oldu)*

*K16: Bilmediğim için tereddütlerim oldu fakat gittikten sonra tekrar gitmeyi düşündüm ve pek çok arkadaşına da önerdim. (Evet, oldu)*

*K17: Başta bilmediğim için ve o yaşta gördüğüm güzellik için bende muhteşem bir anı olarak kaldı (Evet, oldu)*

*K18: Çok ağır ve sindirimi zor olarak gördüğüm yemeklerin aslında tam kıvamında olunca zevk vermesi olmuş olabilir (Evet, oldu)*

*K20: Bir kez denedikten sonra tekrar tekrar deneyimlemek istemişimdir. Vakit buldukça da gitmeye devam etmişimdir. (Evet, oldu)*

*K21: Duymuştum ama denk gelene kadar hiç merak etmemiştim bir anda uyanan merak sayesinde deneyimlemiş oldum ve oldukça memnun kaldım (Evet, oldu)*

*K22: Mevlevi mutfağı algım değişmedi zaten olumlu bir algıya sahiptim. Yine olumlu bir algı ile ortamdaki ayrıldım. (Hayır, olmadı)*

*K23: Önyargıları vardı ve bunları bu deneyimle aştım. Açıkçası farklı kültürlerin yemeklerine açık olmama rağmen Mevlevi mutfağı yemekleri biraz isimlerinden dolayı sıkıcı gelmişti. Aradığım lezzeti bu yemeklerde bulabileceğimi hiç düşünmemiştim fakat yanılmışım. Çoğu yemeği o kültürü yaşarmışçasına etkilenererek tattım (Evet, oldu)*

*K24: Önyargını kırmakla beraber sevdiğim yemek kültürü arasına girdi. (Evet, oldu)*

*K27: Daha önce deneyimlemedim ilk defa olan bir şey çok beğendim eski tarihe ait ama eski kültürü yansıtmıyordur diye düşünüyordum fakat o çağda yaşıyormuşum hissine kapıldım (Evet, oldu)*

*K28: Seviyordum Mevlevi mutfağını olumlu yönde değişiklikler oldu bilmediğim bazı yeni tatlar tattım yine Mevlevi mutfağının çok muazzam bir kalitede olduğunu anladım. (Evet, oldu)*

*K29: Tamamen nötr bir düşünce ile gittim ve gittikten sonra gördüm ki bu nötr durum olumlu bir durum haline geldi (Evet, oldu)*

*K34: Tabii ki de ilgim daha da arttı çünkü bazı unsurlarla geçmişe merak*

*uyandırıyor (Evet, oldu)*

### **Tema 10: Mevlevi Mutfağına Katkıları**

Araştırma kapsamında katılımcılara “Restoranın Mevlevi Mutfağına Katkıları: Restoranın Mevlevi mutfağına katkılarını hakkında neler düşünüyorsunuz? Geleneksel mutfak ekolünü modern bir şekilde temsil etme başarısını nasıl değerlendiriyorsunuz?” sorusu yönlendirilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar Mevlevi mutfağına katkıları teması altında birleştirilmiştir. Bu temada katılımcıların Mevlevi mutfağını deneyimledikleri restoranların Mevlevi mutfağına katkısı olup olmadığına ilişkin bilgi yer almaktadır. Bu temanın altında üç kategori yer almaktadır. Bu kategorilerde kaç katılımcının görüş bildirdiğine ilişkin frekans ve yüzde değerleri Tablo 10 ve Şekil 12’de sunulmuştur.

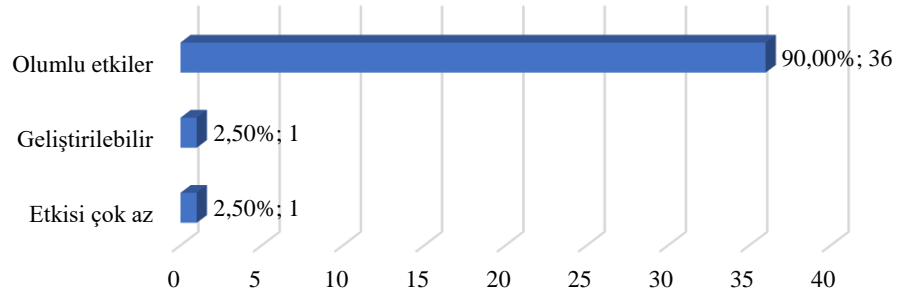
**Tablo 14.**

*Mevlevi mutfağına katkıları teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

Kategoriler	F	%
Etkisi çok az	1	2,50
Geliştirilebilir	1	2,50
Olumlu etkiler	36	90,00

Tablo 14 ve Şekil 24 incelendiğinde Mevlevi mutfağına ait restoranları deneyimleyen katılımcıların çoğunluğu (f = 36, %90) restoranların Mevlevi mutfağına katkılarının olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıları 1’i restoranların Mevlevi mutfağına katkılarının olmadığını ve 1’i ise restoranların Mevlevi mutfağına katkılarının geliştirilebileceğini ifade etmiştir. Katılımcıların 2’si (%5,00) bu konuda görüş belirtmemiştir.

### Mevlevi Mutfağına Katkıları



**Şekil 24.** *Mevlevi mutfağına katkıları teması altındaki kategorilere ilişkin frekans ve yüzde değerleri*

Katılımcıların Mevlevi mutfağına katkıları teması altındaki kategorilere ilişkin yanıtlarından doğrudan alıntılardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

*K3: Günümüzdeki modern mutfak anlayışı ile birlikte Mevlevi kültürünün harmanlanmış olması çok güzel ve başarılıydı. (Olumlu etkiler.)*

*K5: Restoranın iddiası geleneksel mutfağı modern şekilde temsil etmek ise iç mekânı daha şık ve daha bakımlı olmalı. Geleneksel mobilyalar ve dekorasyon ile modern rahatlık bir araya getirilmeli. (Geliştirilebilir.)*

*K14: Bence gayet güzel bir şekilde insanlara Mevlevi mutfak kültürünü tanıtıyorlar. Hem insanda merak uyandırıp hem de tatmin ediyorlar. (Olumlu etkiler.)*

*K16: Geçmişten gelen bu kültürü diyebilirim günümüzde de hala güzelce yansıtıyorlar sadece zaman farklı bu kadar. (Olumlu etkiler.)*

*K17: Bunun çok iyi bir şey olduğunu ilerleyen yaşlarda daha çok farkındalığım arttığı zaman anladım ve çok iyi de katkı sunduğunu düşünüyorum. Benim güzel anılarımdan birisi her zaman benim için güzel ve yararlıdır. (Olumlu etkiler.)*

*K20: Gayet iyi bulmuştum. Günümüzde geçmişte kalmış kültürleri modernize ederek gelecek kuşaklara aktarmak gayet mantıklı. (Olumlu etkiler.)*

*K21: Birazcık araştırma yaptım ve araştırmalarım sonucunda günümüz modern mutfakları içinde istenilen konseptin gayet güzel bir şekilde uygulandığını gördüm (Olumlu etkiler.)*

K22: *Geleneksel mutfak ekolünü modern şekilde temsil eden restoranın Mevlevi mutfağını yeterince başarılı şekilde temsil ettiğini söyleyebilirim. (Olumlu etkiler.)*

K23: *Gayet güzel gayet başarılı umarım hep bu çizgide devam eder restoran. Özellikle yabancılar için güzel bir deneyim yaşatılıyor gerek yemeklerle gerekse bu mutfağa ait geleneksel gösteri ve müziklerle farklı etkiler ortaya çıkartıyor (Olumlu etkiler.)*

K24: *İnsanlara Mevleviliği daha yakından tanıma fırsatı sunduğu için önemli bir mekân niteliğinde ve buna benzer şeyler yapılabilir diye düşünüyorum. (Olumlu etkiler.)*

K25: *Gayet güzel ve başarılı olarak değerlendiriyorum eski kültürü günümüzde hâlâ yaşatmak çok kıymetli. (Olumlu etkiler.)*

K27: *Restoranın katkıları oldukça fazladır insanların gözüne hitap edecek şekilde süslemeler yapılmıştır canlı müzik ve semazenlerin olması ayrıca etkileyici olmuş tarihi yönü oldukça ağır basmakta (Olumlu etkiler.)*

K28: *Bu geleneği çok güzel yansıttıklarını düşünüyorum. Gelecek yıllarda da bu geleneği devam ettirmelerini dilerim. Mevlevi mutfağını tanıyan tanımayan birçok kişiye gösteriyorlar öğretiyorlar güzel bir şey. (Olumlu etkiler.)*

K29: *Birkaç defa daha gittim ve Mevlevî mutfağına katkısını yineleyerek görmüş oldum geleneksel mutfağın modern mutfak halinde oldukça başarılı olduğunu rahatlıkla söyleyebilirim (Olumlu etkiler.)*

K33: *Mevlevi mutfağını tanıtma konusunda gerçekten takdir edilesi bir yer. Her bir detayıyla insanlara müthiş deneyimler kazandırıyorlar bir noktada ve bunu gerçekten modernizmle çok doğal bir şekilde buluşturmışlar. Eğreti duran hiçbir detay yoktu. Daha geliştirilebilir yönleri var mutlaka ama şu anki haliyle de gerçekten çok hoş bir restoran. (Olumlu etkiler.)*

## V. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmanın amacı, Konya bölgesindeki Mevlevi konseptli restoranları deneyimleyen müşterilerin görüşlerini toplayarak, Mevlevi mutfağının bir ekol olarak değerlendirilebilme potansiyelini incelemektir. Bu kapsamda, araştırma Mevlevi mutfağının tarih boyunca nasıl evrildiğini, hangi kültürel ve sosyolojik etkenlerden etkilendiğini ve günümüzdeki önemini belirlemeyi amaçlamaktadır. Ayrıca, Mevlevi mutfağının yemeklerinin hazırlanma süreçlerini, kullanılan malzemelerin özelliklerini ve bu malzemelerin sembolik anlamlarını anlamak da çalışmanın hedefleri arasındadır.

Araştırmada, katılımcıların Mevlevi mutfağına ilişkin görüşlerini alarak, bu mutfağın insanlar için ne ifade ettiğini belirlemek önemli bir yere sahiptir. Aynı zamanda, Mevlevi mutfak geleneklerinin sürdürülmesi, bu geleneklerin işletme ve personel tarafından nasıl yansıtıldığı ve müşterilerde Mevlevi mutfağı konusunda farkındalık oluşturulup oluşturulmadığı incelenmiştir. Müşterilerin restoran deneyimleri boyunca dikkate aldıkları kriterler ve bu deneyimlerin detaylı analizi, araştırmanın temel bileşenlerini oluşturmuştur.

Müşterilere yöneltilen sorular, bir mutfağın ekol olarak değerlendirilebilmesi için gerekli kriterleri içermektedir. Bu bağlamda, sorulara verilen cevaplar, Mevlevi mutfağının ekol olma potansiyelini ve bu mutfağın kültürel ve gastronomik değerini ortaya koymak için önemli bir veri kaynağı olmuştur. Araştırmanın bulguları, Mevlevi mutfağının sürdürülebilirliği ve modern gastronomi dünyasındaki yeri hakkında değerli bilgiler sunmayı hedeflemektedir. Elde edilen verilere dayanarak, Konya bölgesindeki Mevlevi konseptli restoranları deneyimleyen müşterilerin görüşlerini toplayarak bu görüşlerin ışığında Mevlevi mutfağını bir ekol olarak değerlendirip değerlendiremeyeceğimizi anlamak, aynı zamanda Mevlevi mutfağının tarih boyunca nasıl evrildiğini, hangi etkenlerden etkilendiğini ve günümüzdeki

önemini belirlemeyi amaçladık. Bununla birlikte, Mevlevi mutfağının yemeklerinin hazırlanma süreçlerini, kullanılan malzemelerin özelliklerini ve sembolik anlamlarını anlamayı hedefledik.

Katılımcılarla yapılan 10 açık uçlu mülakat sorusu ve demografik bilgilerini öğrenmek amacıyla sorduğumuz sorular ile katılımcıların Mevlevi mutfağı ile ilgili düşüncelerini derinlemesine keşfettik. Görüşmeler sonucunda elde edilen veriler, 10 farklı tema altında incelendi. Bu temalar, katılımcıların en fazla vurguladığı noktalara dayanarak belirlendi ve kodlar oluşturuldu. Katılımcıların ifade sıklığı, oranları ve dikkat çeken yanıtları, ayrıntılı tablolar halinde sunulurken analiz edildi. Katılımcı numaraları, doğrudan alıntıların hangi katılımcıya ait olduğunu belirtmek için tabloların altında yer aldı.

Demografik verilerin incelenmesi, katılımcıların yaş dağılımını anlamamıza yardımcı oldu. Katılımcıların yaşına ilişkin verilere göre, büyük çoğunluğu %45 (n:18) oranında olan katılımcılar, "25-35" yaş aralığındadır. Bu yaş grubunu, %25 (n:10) oranında olan "18-25" ve "35-45" yaş aralığındaki katılımcılar izlemektedir. "45 ve üzeri" yaş grubundaki katılımcıların oranı ise %5 (n:2) olarak belirlenmiştir. Genç ve dinamik yaş grubunun, araştırmaya katılanların çoğunluğunu oluşturması dikkat çekicidir ve bu durum, farklı mutfak kültürlerine duyulan ilginin gençler arasında yaygın olduğunu işaret etmektedir. Bu bulgular, genç neslin gastronomiye ve farklı mutfak deneyimlerine olan ilgisini yansıtmaktadır. Özellikle "25-35" yaş aralığındaki katılımcıların, yeni lezzetler keşfetme ve geçmiş kültürel çeşitlilikle tanışma konusundaki istekliliklerinin önemli olduğu gözlemlenmektedir. Bu demografik analiz, araştırmanın katılımcı profili hakkında önemli iç görüler sağlamıştır. Genç yaş grubunun baskın olduğu bu profilde, farklı mutfak kültürlerine olan ilginin ve gastronomi deneyimlerine duyulan merakın dikkate alınması, araştırmanın sonuçlarını yorumlarken ve genellemeler yaparken önemli bir faktördür.

Ankete katılan bireylerin cinsiyetlerine ilişkin bulgular incelendiğinde, katılımcıların %60'ını (n:24) "bayan" ve %40'ını (n:16) "bay" katılımcıların oluşturduğu görülmektedir. Bu veriler, araştırmaya katılan kadınların erkeklere göre daha fazla olduğunu göstermektedir. Bu durum, kadınların araştırmaya katılım ve deneyimlerini paylaşma konusunda daha istekli olduklarını düşündürülebilir. Kadınların katılımının daha yüksek olması, belki de kadınların mutfakla daha yakın ilişki içinde olduklarını ve bu nedenle deneyimlerini paylaşmaya daha istekli

olduklarını gösterebilir. Ayrıca, kadınların toplumsal olarak mutfakla ilişkilendirilmesi ve geleneksel olarak yemek yapma ve yeme alışkanlıklarının daha belirgin olması da bu durumu açıklayabilir.

Çalışmaya katılan 40 kişinin eğitim durumları incelenmiştir. Bulgulara göre, katılımcıların %50'si (n:20) lisans mezunu, %20'si (n:8) ortaöğretim, %25'i (n:10) ön lisans ve %5'i (n:2) lisansüstü/doktora mezunlarından oluşmaktadır.

Katılımcıların eğitim seviyelerinin tespit edilmesi, araştırmanın hedef kitlesi hakkında önemli bilgiler sağlamaktadır. Lisans mezunu katılımcıların oranının diğer eğitim seviyelerine göre daha yüksek olması, belki de bu konuda daha fazla bilgi sahibi olmalarından kaynaklanabilir. Öte yandan, ortaöğretim mezunlarının da katılım göstermesi, bu araştırmanın farklı eğitim seviyelerinden ve meslek gruplarından katılımcıları içerdiğini göstermektedir. Ayrıca, katılımcıların mezun oldukları bölümlerin tespit edilmesi, hangi meslek gruplarından kişilerin bu araştırmaya ilgi gösterdiğini anlamak için önemlidir. Örneğin, mutfakla ilgili meslek gruplarından mı daha fazla katılım sağlanmış yoksa farklı disiplinlerden mezun olan kişiler mi bu araştırmaya ilgi göstermiştir, bu konuda bilgi sağlayabilir. Bu şekilde elde edilen veriler, araştırmanın sonuçlarının daha kapsamlı bir şekilde yorumlanmasına ve geliştirilmesine yardımcı olabilir.

Demografik verilere ilişkin incelemenin ardından, katılımcıların Mevlevi mutfağındaki deneyimlerine yönelik görüşlerini belirlemek amacıyla 10 farklı tema etrafında detaylı bir analiz yapılmıştır. Literatürde belirtilen bir mutfağın ekolleşebilmesi için gereken kriterlere dayanarak oluşturulan sorulara verilen olumlu yanıtlar, genel olarak bir ekolleşme potansiyeline işaret etmektedir. Bu cevaplar, katılımcıların Mevlevi mutfağı deneyimlerinin, bir mutfak ekolünün tanınması ve kabul edilmesi için önemli olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, Mevlevi mutfağına ilişkin deneyimlerin ekol olma sürecine nasıl katkı sağlayabileceği üzerinde detaylı bir değerlendirme yapılmıştır.

Oluşturulan ilk temada müşterilerin Mevlevi mutfak deneyiminin başlangıcı ölçülmek istenmiştir. Buna göre Tablo 5 ve Şekil 15'e göre, katılımcıların %37,50'si Mevlevi mutfağını deneyimlemeye öneri ve kişisel ilgiye dayanarak karar verdiği görülmektedir. Katılımcıların %12,50'si Mevlevi mutfağını deneyimlemeye merakları nedeniyle yönlendiklerini belirtmişken, %12,50'si deneyimlerinin rastlantı sonucu olduğunu ifade etmiştir. Bu sonuçlar, Mevlevi mutfağına olan ilginin farklı

motivasyonlarla şekillendiğini göstermektedir. Dolayısıyla, Mevlevi mutfağının ekol haline gelmesi için tarihsel ve kültürel derinliğin korunması ve yeni nesillere aktarılması gerektiği düşünülmektedir. Ancak, yapılan ölçümlerde, katılımcıların yalnızca %37,50'sinin Mevlevi mutfağını öneri veya kişisel ilgiyle deneyimlediği ve geri kalanının rastlantısal olarak keşfettiği belirlenmiştir. Bu durum, Mevlevi mutfağına ilişkin bilginin yaygınlığının düşük olduğunu gösterebilir. Dolayısıyla, Mevlevi mutfağının ekol haline gelmesi için bilinirliğinin artırılması ve bu değerlerin daha geniş kitlelere ulaştırılması gerekebilir.

Müşterilerden Mevlevi mutfağı atmosferi ile ilgili hissettiklerini anlatmaları istendiğinde Tablo 6 ve Şekil 16 sonuçlar elde edilmiştir. Katılımcıların Mevlevi mutfağı atmosferi teması altında en çok görüş belirttikleri kategorilerin etkileyici atmosfer, olumlu (güzel-iyi) ve tarihi, kültürel-yöresel olduğu görülmektedir. Etkileyici atmosferi en çok vurgulayan katılımcı sayısı 10 (%25,00), olumlu atmosferi vurgulayan katılımcı sayısı da 10 (%25,00) iken, tarihi, kültürel-yöresel unsurları en çok vurgulayan katılımcı sayısı 15 (%37,50) olarak belirlenmiştir. Bu kategoriler altında, katılımcıların restoranların güzel dizaynı ve lezzetli yemeklerle olumlu bir etki bıraktığını, hoş bir ortam hissettiklerini, mutfak kültürü ve lezzetlerin birleşimiyle tarihsel süreçten gelen dokunuşlarla zenginleştiğini ifade ettikleri görülmektedir. Katılımcıların %15,00'i huzurlu, %10,00'u ruhani ve %2,50'si sıradan kategorilerinde görüş belirtmiştir. Genel olarak değerlendirildiğinde, katılımcıların çoğunluğunun Mevlevi mutfağının atmosferini etkileyici, rahatlatıcı ve huzur verici bulduğu görülmektedir. Geleneksel bir mutfağı yansıtmak isteyen temanın, restoranın ait olduğu kültürün unsurlarını da etkileyiciliği sağlamak adına müşterilere geçirmesi gerektiği belirtilmektedir. Analizler göstermektedir ki Mevlevi mutfağı konseptli restoranların atmosferlerinin genellikle olumlu olduğunu ve geleneksel değerleri yansıttığını göstermektedir. Bu restoranlar, Mevlevi mutfağını bir ekol olarak değerlendirebilmek için gerekli olan atmosferi müşterilere başarılı bir şekilde sunmuşlardır.

Müşterilerin yemek seçimlerini hangi kriterlere göre yaptıkları sorulduğunda, katılımcıların yemek seçimi teması altında en çok görüş belirttikleri kategorilerin içerik 17 (%42,50) ve görünüş-sunum 10 (%25,00) şeklinde olduğu görülmektedir. Buna göre, Mevlevi mutfağı restoranlarını deneyimleyen katılımcıların yemek tercihi yaparken öncelikli olarak yemeğin içeriğine dikkat ettiği söylenebilir. İçerik

kategorisindeki bu yüksek oran, Mevlevi mutfağının özgün ve tanımlayıcı yemekler sunarak, kültürel kimliğini yansıttığını destekler niteliktedir. Bu temanın altında katılımcıların %15,00'u geleneksel-yöresel, %12,50'si merak, %7,50'si lezzet, %7,50'si öneri-tavsiye, %5,00'i isim ve %2,50'si damak tadına uygunluk kategorilerinde görüş belirtmiştir.

Katılımcıların Mevlevi yemeği deneyimleri üzerine verdikleri yanıtlar, yemeğin etkisi teması altında sunum, tat, sunum-tat uyumu ve sindirim kolaylığı gibi kategorilere ayrılmıştır. Bu kategoriler altında yapılan analizler sonucunda, katılımcıların genel olarak yemeğin tat özelliklerine odaklandığı görülmektedir. Özellikle, baharatların dengesi ve uyumu katılımcılar arasında belirgin bir şekilde öne çıkmaktadır. Katılımcıların %42,50'si baharatların dengesi ve uyumunun özellikle başarılı olduğunu belirtmiştir. Bu durum, Mevlevi mutfağına ait yemeklerdeki tat profillerinin özenle oluşturulduğunu ve baharatların kullanımının özenle dengeye getirildiğini göstermektedir. Tat kategorisindeki diğer önemli görüşler arasında lezzet, dengeli ve uyumlu ürün kullanımı, zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi gibi özellikler yer almaktadır. Bu sonuçlar, Mevlevi yemeğinin tat açısından zengin ve dengeli bir deneyim sunduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca, katılımcıların bir kısmı Mevlevi yemeğinin sindirim kolaylığına ve sunum-tat uyumuna da dikkat çekmiştir. Bu da yemeklerin sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda sindirim ve görsel estetik açısından da önemli bir dengeye sahip olduğunu göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların yanıtları Mevlevi yemeğinin tat ve sunum açısından zengin, dengeli ve kültürel bir deneyim sunduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar, Mevlevi mutfağının özgün ve tanımlayıcı özelliklerini başarıyla yansıttığını ve yemek kültürünün zenginliğini ve çeşitliliğini koruduğunu göstermektedir.

Katılımcıların Mevlevi mutfağına ait yemeklerin sunumu ve görselleri konusundaki görüşleri incelendiğinde çeşitli yaklaşımların olduğu gözlemlenmiştir. Tablo 9 ve Şekil 19'ye göre, katılımcıların %70'i yemeklerin sunumu ve görsellerinin yeterli olduğunu belirtmiştir. Bu, Mevlevi mutfağı restoranlarının genel olarak yemeği sunma ve görsel estetik konusunda tatmin edici bir deneyim sunduğunu gösterir. Ancak, %12,50'si yeterli olduğunu düşünse de sunum ve görsellerin geliştirilebileceğini ifade etmiştir. Bu geri bildirim, restoranların sunum ve görsel estetikte belirli iyileştirmeler yapabileceğini gösterirken, aynı zamanda mevcut

durumun temelde tatmin edici olduğunu da vurgular.

Diğer yandan, %12,50'si sunum ve görsellerin yeterli olmadığını belirtmiştir. Bu, bazı katılımcıların Mevlevi mutfağına ait yemeklerin sunumunda eksiklikler olduğunu düşündüğünü gösterir. Bu geri bildirim, restoranların sunum ve görsel estetik konusunda daha fazla çaba harcaması gerektiğini işaret eder. Son olarak, %2,50'si ise sunumun abartılı olduğunu düşünmektedir. Bu da bazı katılımcıların sunumun aşırıya kaçtığını ve daha sade bir sunumun tercih edilebileceğini düşündüğünü gösterir. Genel olarak, Mevlevi mutfağı restoranlarının sunum ve görsel estetik konusunda genellikle başarılı olduğu, ancak belirli noktalarda iyileştirmeye ihtiyaç duyulabileceği sonucuna varılabilir.

Katılımcıların restorandaki personel ve hizmet deneyimleri hakkındaki görüşleri incelendiğinde, genel olarak olumlu bir tablonun ortaya çıktığı görülmektedir. Özellikle, katılımcıların %40'ının personel ve hizmet teması altında olumlu görüş belirtmesi, Mevlevi mutfağına ait restoranlarda sunulan hizmetin kalitesini yansıtmaktadır. Bu, restoran personelinin memnuniyet verici bir şekilde misafirlere yaklaştığını ve hizmet kalitesinin yüksek olduğunu gösterir. Ayrıca, %27,50'si personelin Mevlevi kültürüne hakim olduğunu belirtmiştir. Bu da restoran personelinin sadece hizmet sunmakla kalmayıp aynı zamanda Mevlevi kültürü hakkında bilgi sahibi olduklarını ve misafirlere kültürel bir deneyim sunduklarını gösterir. %25,00'lük bir oranla katılımcıların personelin ilgili olduğunu ifade etmesi de önemlidir. Bu, restoran personelinin misafirlerle etkileşimde bulunmaktan ve onların ihtiyaçlarını karşılamaktan ötürü ilgili olduklarını gösterir ve temsil ettikleri kültürü yansıtmadaki başarısına ışık tutmaktadır.

Diğer yandan, katılımcıların %17,50'si personelin anlayışlı olduğunu, %15,00'i güler yüzlü olduğunu ve %12,50'si kibar olduklarını belirtmiştir. Bu da restoran personelinin sadece profesyonelce hizmet sunmakla kalmayıp aynı zamanda misafirlerle sıcak ve anlayışlı bir iletişim kurduklarını gösterir. Olumsuz görüşlerin sadece %5,00 oranında olduğu dikkate değerdir. Bu da Mevlevi mutfağına ait restoranlarda personel ve hizmet kalitesinin genel olarak yüksek olduğunu gösterir. Genel olarak, katılımcıların personel ve hizmet deneyimlerine ilişkin görüşleri, Mevlevi mutfağına ait restoranların kaliteli ve kültürel bir deneyim sunma konusundaki başarısını vurgular. Bu sonuçlar, restoranların müşteri memnuniyetine verdiği önemi ve misafirlerin beklentilerini karşılamak için çaba harcadığını gösterir.

Katılımcılara Mevleviliğe ait unsurların tanıtımı ile alakalı soru yönlendirildiğinde, Mevlevi mutfağı restoranlarının kültürel etkinlikler ve tanıtım stratejileriyle, özellikle müzik ve sema dansları gibi geleneksel unsurlarla misafirlere Mevlevi kültürünü tanıttığı görülüyor. Katılımcıların %42,50'si müziği ve %25,00'i sema danslarını önemli tanıtım unsurları olarak görmüştür. Bu, Mevlevi mutfağı restoranlarının genel olarak kültürel unsurları başarılı bir şekilde tanıttığına işaret etmektedir.

Ancak, bazı katılımcıların Mevlevi unsurlarının bulunmadığını belirtmesi, tanıtımın eksiklikler içerdiğini ve bazı alanlarda geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir. Bu, Mevlevi mutfağının bir ekol olarak değerlendirilmesi için tanıtım stratejilerinin daha etkin bir şekilde kullanılması gerektiğini vurgular. Sonuç olarak, Mevlevi mutfağı restoranlarının kültürel etkinliklere ve tanıtım stratejilerine daha fazla odaklanması, misafirlere sadece lezzetli yemekler sunmakla kalmayıp aynı zamanda kültürel bir deneyim yaşatmalarını sağlayarak ekol olma potansiyellerini artırabilir. Bu, Mevlevi mutfağının daha geniş kitlelere ulaşmasına ve kültürel mirasının korunmasına katkıda bulunabilir.

Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımında etkili olan unsurların belirlenmesi, bu geleneğin günümüzdeki önemini ve güncelliğini anlamak açısından kritiktir. Katılımcıların değerlendirmeleri, Mevlevi mutfağının tanıtımında öne çıkan unsurları belirlemeye yönelik önemli bir bilgi kaynağı sunmaktadır. Özellikle, katılımcıların %22,50'sinin görsel motifleri ve %17,50'sinin restoran dizaynını etkileyici bulması, görsel unsurların Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımında önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Bu unsurlar, misafirlere Mevlevi geleneğinin estetik ve sembolik yönlerini deneyimleme fırsatı sunarak, kültürel bir bağ kurmalarını sağlamaktadır. Ayrıca, sunum (%17,50), sema gösterisi (%15,00) ve müzik (%15,00) gibi unsurların da Mevlevi mutfağının tanıtımında etkili olduğu görülmektedir. Bu unsurlar, misafirlerin sadece lezzetli yemeklerin ötesinde derin bir kültürel deneyim yaşamalarına olanak tanır. Sema gösterisi ve müzik gibi canlı performanslar, misafirleri Mevlevi kültürünün ruhunu ve estetiğini hissettirirken, özenle sunulan yemekler ve atmosfer ise bu deneyimi tamamlar. Mevlevi mutfak kültürünün günümüzdeki modern ihtiyaçlarla uyumlu hale getirilmesi ve çeşitli yollarla etkili bir şekilde tanıtılması, restoranlar tarafından başarıyla gerçekleştirilmiştir. Restoranlar, Mevlevi mutfağını tanıtmak için çeşitli stratejiler geliştirmişlerdir ve bu stratejilerin

sonuçları olumlu yönde olmuştur. Misafirler, sadece lezzetli yemeklerin değil, aynı zamanda Mevlevi kültürünün estetik, sembolik ve ruhsal boyutlarını deneyimleme fırsatı bulmuşlardır. Bu başarılar, Mevlevi mutfağının daha geniş kitlelere ulaşmasını ve kültürel mirasın korunmasına önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

Mevlevi mutfağına yönelik algıda değişiklik, deneyimleyenlerin çoğunluğunda (%55) belirgin bir şekilde gözlemlenmiştir. Bu deneyim, Mevlevi mutfağına dair olumlu bir algının oluşmasına katkıda bulunmuştur. Restoran deneyimi, misafirlerin bu geleneksel mutfağa yönelik bakış açılarını zenginleştirmiş ve onların bu kültürel mirası daha derinlemesine keşfetmelerini sağlamıştır. Bu olumlu algının oluşmasında, deneyimleyenlerin yemeklerin lezzeti ve sunumuyla birlikte Mevlevi kültürüne dair unsurlarla etkileşimde bulunmalarının önemi büyüktür. Öte yandan, %37,50'lik bir kesimin algısında değişim olmaması, Mevlevi mutfağı hakkında daha önceden sahip oldukları algının devam ettiğini göstermektedir. Bu durum, herkesin deneyimlerinin farklı olduğunu ve bazı katılımcıların önceden sahip oldukları algılarını değiştirmemiş olabileceğini işaret etmektedir. Bu sonuçlar, Mevlevi mutfağının ekol olabilmesi için olumlu bir algının oluşmasının ve bu algının yaygınlaşmasının kritik önemini vurgulamaktadır. Restoran deneyimleri, bu olumlu algının şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca, medya ve iletişim araçlarının da kullanılmasıyla Mevlevi mutfağının tanıtılması ve geniş kitlelere ulaştırılması bu süreci hızlandırabilir. Bu sayede, Mevlevi mutfağı sadece bir yemek kültürü olarak değil, aynı zamanda kültürel bir miras olarak da daha geniş kitlelerce benimsenebilir.

Restoranların Mevlevi mutfağına katkıları, katılımcıların çoğunluğu tarafından olumlu bir şekilde değerlendirilmiştir. %90'lık bir kesim, restoranların Mevlevi mutfağına önemli katkılar sağladığını belirtmiştir. Bu, restoranların geleneksel mutfak ekolünü modern bir şekilde temsil etme başarısını yansıtmaktadır. Gelenekseli sürdürmek isteyen restoranların, bu geleneği doğru bir şekilde tanıtarak ve yansıtarak önemli bir rol üstlendiği görülmektedir. Misafirlerin çoğunluğunun bu restoranların Mevlevi mutfağının nesiller boyu sürdürülmesine olumlu etki ettiğini ifade etmesi, bu restoranların bu kültürel mirası koruma ve tanıtma konusundaki başarısını göstermektedir. Bu sonuçlar, restoranların geleneksel mutfak ekolünü modernize ederek ve yenilikçi yaklaşımlarla sunarak, Mevlevi mutfağının değerini ve çekiciliğini artırdığını göstermektedir. Restoranlar, sadece lezzetli yemekler

sunmakla kalmayıp, aynı zamanda Mevlevi kültürünü yaşatma ve gelecek nesillere aktarma konusundaki sorumluluklarını da yerine getirmektedirler.

Bu çalışmanın bulguları, Mevlevi mutfağının bir ekol olma potansiyeline sahip olduğunu güçlü bir şekilde ortaya koymaktadır. Müşterilerin verdiği yanıtlar, bu mutfağın otantiklik, lezzet, sunum, mekân atmosferi ve kültürel/manevi deneyim açısından olumlu değerlendirildiğini göstermektedir. Mevlevi mutfağı, hem geleneksel değerlerini koruyarak hem de yeniliklere açık bir yaklaşım benimseyerek geniş bir müşteri kitlesine hitap edebilmektedir.

Bununla birlikte, Mevlevi mutfağının bir ekol olarak kabul edilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için bazı önerilerde bulunmak mümkündür. Restoranların, Mevlevi kültürünü ve mutfağını tanıtıcı etkinlikler düzenlemeleri, eğitim programları ve atölyeler ile bu kültürü daha geniş kitlelere yaymaları önemlidir. Ayrıca, müşteri geri bildirimlerine önem vererek sürekli bir iyileştirme süreci içinde olmaları, Mevlevi mutfağının kalitesini ve otantikliğini korumasına yardımcı olacaktır. Sonuç olarak, Mevlevi mutfağı, sahip olduğu güçlü kültürel miras ve zengin mutfak gelenekleri ile bir ekol olma yolunda önemli adımlar atmıştır. Bu tez çalışması, Mevlevi mutfağının potansiyelini ortaya koymakta ve bu mutfağın gelecekte daha geniş bir kitle tarafından tanınarak takdir edilmesine katkıda bulunmayı amaçlamaktadır.

## KAYNAKÇA

- Acun, F. B. (2019). Konya Mevlâna Müzesinde Bulunan 68-69 Numaralı Divan-I Kebîr'in Tezyîni Açısından İncelenmesi. Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Akbulut, B. (2019). *Destinasyon markası oluşumunda gastronomik kimlik ve imaj: Konya örneği*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). T.C. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara.
- Aksoy, M., Akbulut, A. B. ve İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte mutfak kültürü ve ateşbaz-ı veli makamı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 96-103.
- Albala, K. (2011). *Food Cultures of the world encyclopedia*. ABC-CLIO.
- Ambrosio, A. F. (2012). *Dervişler tarihi, antropolojisi, mistik yönü*. İstanbul: Kabalcı Yayıncılık.
- Anadolu Ajansı. (2020). *Mevlevi mutfağını 45 özel tariflerle yaşatmaya çalışıyor*. <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/mevlevimutfagini-45-ozel-tariflerle-yasatmaya-calisiyor/1704429> (Erişim tarihi: 21.09.2021).
- Arsel, S. (1999). *Eskimeyen tatlar, Türk mutfak kültürü*. Yayın No. 7, Cilt: 3, İstanbul.
- Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde matbah-ı şerif. *Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(5), 31-44.
- Azsöz, G. P. (2018). Mevlevihanelerde mekânsal örgütlenme. *Kırklareli Üniversitesi Mühendislik ve Fen Bilimleri Dergisi*, 4(1), 91-111.
- Batu, A. (2016). Kültür ve gastronomi turizmi bakımından Konya. *The Journal of Academic Social Science*, 4(30), 20-38.
- Bekleyiciler, N. (2007). *Ateşbâz-ı Velî*, Konya: Dizgi Ofset Matbaacılık, No. 89, Cilt: 1.
- Bekleyiciler, N. (2014). *Âteşbaz-ı Veli*. İstanbul: Uğur Tuna Yayınları.
- Bekleyiciler, N. (2015). *Ateşbaz-ı Veli*. Konya: Üstüniş Ofset Matbaa.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor Dergisi*, 22 (87), 160.
- Bulgur Aşısı Yemeği (2024): *Bulgur aşısı yemeği tarifi*  
<https://www.selcuklumirasi.com/recipe-detail/bulgur-asi> (Erişim tarihi: 19.04.2024)
- Cebecioğlu, E. (2008). *Tasavvuf Terimleri ve Deyimleri Sözlüğü*. Ankara: Kale Yay.

- Celâleddin, M. (1992). Divân-ı Kebîr III. (Hzr. Abdülbâki Gölpınarlı) (17. bs). Kültür Bakanlığı Yayınları, Klasik Türk Eserleri Dizisi.
- Ceylan, F. (2018). *Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı*.
- Counihan, C. M. (2013). *Around the Tuscan Table: Food, family and gender in twentieth century Florence*. Routledge.
- Cultural Diplomacy Platform. (2019). *Culinary diplomacy*.  
<https://www.culturaldiplomacyplatform.eu/culinary-diplomacy>
- Demirci, M. (2013). *Hız. Mevlânâ ve Mevlevi kültürü*. İstanbul: Kubbealtı Yayınları.
- Doğan, M. S. (2007). Eski Zamanlarda Oluşan Konya İç Denizi ve Hakkında Anlatılan Efsaneler. (Erişim 10.04.2016).
- Erdoğan, A. (1996). Konya Mevlevi Dergâhı'nın kaynakları ve idaresi üzerine düşünceler ve belgeler. *Türk Tarih Kurumu*, 17(21), 41-71.
- Ertaş, M., Bulut, B. S. ve Kılınç, C.Ç. (2017). Konya'da Mevlevi mutfağı yiyeceklerinin gastronomi turizmde canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1), 52-70.
- Ertaş, M., Solak, B. B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi mutfağı yiyeceklerinin gastronomi turizmde canlandırması, *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi AŞÇI DEDE ATEŞBAZ-I VELİ 47 Dergisi*, 1 (2017), 52-70.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
- Gölpınarlı, A. (1957). *Mevlânâ'dan sonra Mevlevilik*. İstanbul: İnkılap Kitap Evi.
- Guba, EG, Lincoln, YS Natüralist araştırmanın epistemolojik ve metodolojik temelleri. *ECTJ* 30 , 233–252 (1982).
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Nisan, Sayı: 26, 24.
- Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı tekke mutfak kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid, Hakemli Araştırma Makalesi. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 20, 2,175-205.
- Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı tekke mutfak kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 20, 175-205.
- Halıcı, N. (1979). *Geleneksel Konya yemekleri*. Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Helou, A. (2018). *The middle eastern kitchen*. Londra: Phaidon Press.
- Horata, O. (1999). Mevlana ve Divan Şairleri. Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 16.
- Işık, N. (1992). *Konya'da ramazan yemekleri üzerine bir araştırma*. (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ev ve Ekonomi Ana Bilim Dalı, Konya.
- Işın, E. (1994). *Bahariye Mevlevihanesi*. Düünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi. C.1, 537-538, İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayını.

- Işın, E. (1994). *Beşiktaş Mevlevihanesi*. Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, C.2, 168-171, İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayını.
- Işın, E. (1994). *Yenikapı Mevlevihanesi*. Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, C.7, 476-481. İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayını.
- Işın, E. (2007). *Mevleviliğin toplumsal tarihi. aşk ocağında can olmak: 49-65*, İstanbul: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma Eğitim Genel Müdürlüğü Yayınları.
- İyiyol, F. (2014). Mevlevî gülbankları ve Mevlevî gülbanklarının işlevsel açıdan tahlili. *Turkish Studies*, 9(6), 583-600.
- İyiyol, F. (2014). Mevlevî gülbankları ve Mevlevî gülbanklarının işlevsel açıdan tahlili, international periodical for the languages. *Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(6), 596-598.
- Kara, M. (2006). Doğumunun 800. yılında Mevlânâ ve Mevlevîlik. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 15(1), 1-22.
- Karataş, İ. ve Solak, B. (2019). *Mevlevilikte sofrâ adabı*. 20. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı. Eskişehir.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kut, G. (1999). *Türklerde yeme-içme geleneği ve kaynakları, eskimeyen tatlar Türk mutfak kültürü*. Yayın No. 7, Cilt: 3, İstanbul.
- Küçük, S. (2005). Mevlevîlerde manevî eğitim. *Keşkül Dergisi*, Sayı, 5.
- Küçük, S. (2013). *Genel Hatlarıyla Mevlevilik*, Mevlevî Dünyasında Bahariye Mevlevihanesi, 9-21, İstanbul: İSTEV.
- Krefting, L. (1991). Niteliksel Araştırmada Titizlik: Güvenilirliğin Değerlendirilmesi. *Amerikan Mesleki Terapi Dergisi*, 45, 214-222.
- Mermer A., Hidayetoğlu, S., Erdoğan, M. ve Koç Keskin, N. (2009). *Osmanlı şiirinde Mevlânâ övgüleri ve Mevlevîlik unsurları*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yay.
- Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin düşünce dünyası. *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi*, 20(8), 79-92.
- Mevlevî Gülbankları ve Mevlevî Gülbanklarının İşlevsel Açısından Tahlili. *Journal of Turkish Studies*, 9(6): 583-600.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Oğuz, Ö., Aykanat, N. ve Karagöz, A. (2006). *Kentler ve imgesel yemekler. 2*. Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları.
- Okçu, N. (2018). *Şeyh Gâlib divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/10654,metinpdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 20.09.2023).
- Özdemir, Y. (2010). *Galata Mevlevihanesi Müzesi koleksiyonlarının çağdaş müzecilik anlayışı içinde değerlendirilmesi*. (Yüksek Lisans Tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul.

- Özdoğan, Y. (2008). *Geleneksel Türk mutfağında şerbet*. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Cilt: 3, Ankara, 1073.
- Özönder, H. (1988). *Âteşbâz-ı Velî ve Mevlevî dergâhlarında Âteşbâz-ı Velî Makâmı'nın Önemi*. 3. Millî Mevlânâ Kongresi, Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Özönder, H. (2002). *Mevlevî dergâhlarında mutfağın önemi ve ateş-baz makamı*, Konya'dan Dünya'ya Mevlana ve Mevlevilik. Konya: Fsf Matbaacılık.
- Özükan, B., Özükan, N. ve Öneş, M. (2002). *500 yıllık Osmanlı yemek kültürü, günümüze uyarlanmış 99 Osmanlı yemeği*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Seçim, Y. (2019). *Konya mutfağı (mutfak kültürü ve yemekleri)*. Konya: Literatürk Academia.
- Seçim, Y. (2020). Şeb-i Arus etkinliğine katılan turistlerin mevlevî mutfağı yemek taleplerinin tespit edilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35(13), 778-796.
- Smith, A. F. (2018). *Eating history: Thirty turning points in the making of American Cuisine*. Columbia University Press.
- Solak, B. B. (2018). *Konya'da Mevlevî mutfağı yiyeceklerinin gastronomi turizminde canlandırılması*.
- Soysal, S. (2007). *Derviş sofraları*. İstanbul: Doğan Egmont Yayıncılık ve Yapımcılık Tic. A.Ş.
- Sülbiye Yemeği. (2024). *Sülbiye yemeği tarifi*. <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiyeturu/ic-anadolu-yemekleri/sulbiye-aksehir-yemeği> (Erişim tarihi: 19.04.2024).
- Şafak, Y. (2012). Konya Mevlâna Dergâhı son aşçıbaşısı Nizameddin Çelebi. *Merhaba Akademik Sayfalar*, 12(24), 374-378.
- Şafak, Y. (2017). Konya Mevlâna Dergâhı son aşçıbaşısı Nizameddin Çelebi, *Current Research in Social Sciences*, 382, 71-75.
- Şahin, B. (2012). Mevlevilikte Yemek Adabı. <http://konyaarastirmalari.blogspot.com.tr/2012/12/mevlevilikte-yemek-adabi.html>.
- Şimşek, G. S. ve Aslan, Z. (2021). *Mevlevilikte mutfak ve yemek kültürü. gastronomide alternatif yaklaşımlar içinde*. Kaya, A., Yılmaz, M., Yetimoğlu, S. (eds.). Konya: Neü Yayınları.
- Şimşek, G. S., Semazen, Z. A. (2014). *Mevlevî yemekleri*, <https://semazen.net/mevlevi-yemekleri/> (Erişim tarihi: 21.09.2023).
- Şimşekler, N. (2011). *Mutfakta pişen canlar*. Konya: Life Production.
- Tanrıkorur, Ş. B. (2000). *Türkiye mevlevihanelerinin mimari özellikleri*. (Doktora Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Tosun, N. (2004). Tasavvuf kültüründe tekke yemekleri. *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi*, 5(12), 123-135.
- Viljoen, A. & Howe, J. (2018). *Reimagining our tomorrows: Making sure that gastronomy remains the same*. In *The Oxford Handbook of Food and*

Sustainability. Oxford University Press.

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2011). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. (8. Basım). Ankara: Seçkin Yayıncılık

Yıldız, İ. (2017). *Mevlevi kültürü mutfak terimleri üzerine adbilimsel bir çalışma*. (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.



## Ek.1 Görüşme Soruları

### **Mevlevi Mutfak Deneyiminizin Başlangıcı:**

Restorana ne sizi yönlendirdi? Öneri, inceleme veya kişisel ilginiz mi?

### **Mevlevi Mutfağına İlk Etkileşim:**

Restorana girdiğinizde, Mevlevi mutfağının atmosferi sizi nasıl etkiledi?

### **Yemek Seçim Süreciniz:**

Menüdeki Mevlevi yemeklerini seçerken hangi faktörler sizi etkiledi? Önerilen yemeklerden birini seçmenizin arkasındaki düşünce nedir?

### **Tat Deneyimleri:**

Mevlevi yemeklerini tattığınızda, hangi özellikler sizi en çok etkiledi? Tat profilleri, baharatlar veya sunumları hakkında düşünceleriniz neler?

### **Sunum ve Görsel Estetik:**

Yemeklerin sunumu ve görsel estetiği konusunda neler düşündünüz? Mevlevi motiflerinin kullanımını nasıl değerlendiriyorsunuz?

### **Personel ve Hizmet Deneyimi:**

Restorandaki personel ile etkileşiminiz nasıldı? Mevlevi kültürüne uygun hizmet anlayışını nasıl değerlendiriyorsunuz?

### **Mevlevi Unsurların Tanıtımı:**

Restoran, Mevlevi kültürünü tanıtmak adına hangi unsurları kullanmıştı? Sema dansları, canlı müzik gibi unsurların deneyiminize katkısı nedir?

### **Mevlevi Mutfak Kültürünün Tanıtımında Etkili Olmuş Unsurlar:**

Mevlevi mutfağını tanıtmak adına restoranın kullanmış olduğu unsurlar arasında hangileri sizin için daha etkileyiciydi?

### **Mevlevi Mutfağına Algınızın Değişimi:**

Bu deneyimden sonra Mevlevi mutfağına yönelik algınızda bir değişiklik oldu mu? Eğer varsa, bu değişiklikleri açıklayabilir misiniz?

### **Restoranın Mevlevi Mutfağına Katkıları:**

Restoranın Mevlevi mutfağına katkıları hakkında neler düşünüyorsunuz? Geleneksel bir mutfak ekolünü modern bir şekilde temsil etme başarısını nasıl değerlendiriyorsunuz?