

T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI



MEVLEVİ MUTFAK FELSEFESİNİN YEREL HALKIN
YEMEK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ: KONYA ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BETÜL ARSLAN

TEZ DANIŞMANI
Doç. Dr. Osman Çavuş

BOLU, OCAK- 2024

KABUL VE ONAY SAYFASI

Betül ARSLAN tarafından hazırlanan “**MEVLEVİ MUTFAK FELSEFESİNİN YEREL HALKIN YEMEK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ: KONYA ÖRNEĞİ**” adlı tez çalışması jürimiz tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı’nda Yüksek Lisans Tezi olarak oy birliğiyle kabul edilmiştir. 5/01/2024

Jüri Üyeleri

İmza

Danışman
Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

.....

Üye
Doç. Dr. Alper KURNAZ
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

.....

Üye
Prof. Dr. Fügen ÖZKAYA
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

.....

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. İbrahim KÜRTÜL
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

ETİK BEYAN

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim 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.

Teze ilişkin Turnitin adlı programında enstitü müdürlüğünce belirlenen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan benzerlik raporuna göre, tezin benzerlik oranı %30'u geçmemektedir.

Bu çalışma için Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesinin, Sosyal Bilimlerde İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'ndan 2023/41 sayısı ile etik uygunluk izni alınmıştır.

.....
BETÜL ARSLAN

ÖZET

**MEVLEVİ MUTFAK FELSEFESİNİN YEREL HALKIN YEMEK
KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ: KONYA ÖRNEĞİ
YÜKSEK LİSANS TEZİ
BETÜL ARSLAN
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
(TEZ DANIŞMANI: DOÇ. DR. OSMAN ÇAVUŞ)
BOLU, OCAK- 2024
XI + 60 SAYFA**

Gastronomi, kapsamı ile başta kültür, sanat, edebiyat, coğrafya, felsefe gibi alanlarla iç içe geçmiş ve bu alanların etkileri dahilinde yemeğin üretiminden tüketimine kadar geçen aşamaları kapsamaktadır. Asıl amaç biyolojik ihtiyacın karşılanması olan yeme eylemi oluşumunda kültür, coğrafya ve inanç gibi değişkenleri barındırmaktadır. Dünya mutfaklarının da şekillenmesini sağlayan coğrafi koşullar, din ve tabular gibi çeşitli etkenlerin varlığı ile mutfak kültürlerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Özellikle mutfak kültürü kapsamında, yemek felsefesinin örnekleri Uzak doğu mutfaklarında görülmektedir. Türkiye coğrafyasında önemli bir değer olan Mevlevilik kendi içerisinde öğretileri barındırırken, eğitimin mutfak temelli olması sebebi başta olmak üzere kendi mutfak felsefesine hakimdir. Bu çalışmanın amacı Mevlevi mutfak felsefesinin değerinin ortaya çıkarılmasına katkı sağlamaktır. Bu amaçla merkezi dergâhın Konya’da olması nedeniyle Konya yerel halkının yemek kültüründe Mevlevi mutfak felsefesinin yeri araştırılmıştır. Araştırmada literatür incelemesinin ardından, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmış, toplanan veriler ile katılımcıların yanıtları değerlendirilerek çeşitli kodlar ve temalar oluşturulmuştur. Elde edilen kod ve temalar ile katılımcıların yanıtları sistematikleştirilmiştir. Verilerin analizi için betimsel ve içerik analizi uygulanmıştır. Katılımcıların cevapları doğrultusunda Mevlevi mutfağına özgü niteliklerin, Konya yerel halkının mutfak kültüründe benzer özellikler taşıdığına rastlanmıştır. Bunun yanı sıra Mevlevi mutfak felsefesine ait farkındalığın düşük olduğu ortaya çıkmıştır. Ulaşılan sonuçlar ile Mevlevi mutfağının bilincinin ne düzeyde olduğu tespit edilmiş ve bu sonuçlar doğrultusunda gelecekte yapılması muhtemel çalışmalara önerilerde bulunulmuştur.

ANAHTAR KELİMELE: Yemek Kültürü, Yemek Felsefesi, Mevlevilik, Mevlevi Mutfağı

ABSTRACT

THE PLACE OF MEVLEVİ CUISINE PHILOSOPHY IN LOCAL PEOPLE’S FOOD CULTURE: A CASE OF KONYA

MASTER THESIS

BETÜL ARSLAN

BOLU ABANT İZZET BAYSAL UNIVERSITY

INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

GASTRONOMY AND CULINARY ART

(SUPERVISOR: DOÇ. DR. OSMAN ÇAVUŞ)

BOLU, JANUARY- 2024

XI + 60 PAGES

Gastronomy, intertwined with various fields such as culture, art, literature, geography, and philosophy, encompasses the stages from the production to the consumption of food within the influences of these areas. The primary purpose, forming the act of eating, which is ultimately aimed at meeting biological needs, involves numerous variables. The existence of various factors such as geographical conditions, religion, and taboos has contributed to the emergence of culinary cultures, shaping global cuisines. Particularly within the scope of culinary culture, examples of food philosophy can be observed in Far Eastern cuisines. Mevlevism, a significant value in the geography of Turkey, incorporates its teachings internally, with education being kitchen-oriented, making it inherently familiar with its own culinary philosophy. The purpose of this study is to contribute to the revelation of the value of Mevlevi culinary philosophy. For this purpose, the research investigates the place of Mevlevi culinary philosophy in the food culture of the local population in Konya, where the central dergah is located. Following a literature review, a semi-structured interview technique was employed, and data obtained were evaluated, leading to the creation of various codes and themes. The codes, themes, and participants' responses were systematized for analysis. Descriptive and content analyses were applied to analyze the data. According to the responses of the participants, it was found that the distinctive qualities of Mevlevi cuisine share similarities with the culinary culture of the local population in Konya. However, it was also revealed that awareness of the Mevlevi culinary philosophy is low. The obtained results determine the level of awareness of Mevlevi cuisine and provide recommendations for future studies based on these findings.

KEYWORDS: Food Culture, Food Philosophy, Mevlevism, Mevlevi Cuisine

İÇİNDEKİLER

Sayfa

KABUL VE ONAY SAYFASI	iii
ETİK BEYAN.....	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT	vii
İÇİNDEKİLER	viii
RESİM LİSTESİ	ix
TABLO LİSTESİ	x
TEŞEKKÜR	xii
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	3
1. YEMEK KÜLTÜRÜ	3
1.1 Dünya Mutfaklarında Yemek Kültürü.....	4
1.1.1 Çin Mutfak Kültürü	5
1.1.2 Fransız Mutfak Kültürü	6
1.1.3 İspanyol Mutfak Kültürü	7
1.1.4 Rus Mutfak Kültürü.....	7
1.1.5 İtalyan Mutfak Kültürü.....	8
1.1.6 Hint Mutfak Kültürü.....	9
1.2 Türk Yemek Kültürü.....	10
1.2.1 Orta Asya Türk Mutfak Özellikleri	12
1.2.2 Selçuklu Mutfak Özellikleri	13
İKİNCİ BÖLÜM	14
2. MEVLEVİ MUTFAK FELSEFESİNİN YEREL HALKIN YEMEK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ.....	14
2.1 Yemek Felsefesi.....	14
2.1.1 Yirminci ve Yirmi birinci Yüzyılda Yemek Felsefesi	15
2.2 Mevlevilik	17
2.2.1 Mevlevilikte Mutfak Kültürü.....	18
2.2.2 Ateşbaz-ı Veli'nin Mevlevilikteki Önemi	20
2.2.3 Mevlevi Mutfak Düzeni.....	21
2.2.4 Mevlevi Mutfağında Yemek Felsefesi.....	23
2.2.5 Mevlevi Mutfağında Yemekler.....	24
2.2.6 Mevlevi Mutfağının Özel Baharatları ve Malzemeleri.....	25
2.2.7 Mevlevi Mutfağı Hazırlık ve Pişirme Teknikleri	26
2.3 Konya Mutfak Kültürü	26
2.3.1 Konya Mutfağının Genel Özellikleri	27
2.3.2 Günümüz Konya Mutfağı	28
2.4. Mevlevi Mutfağı ve Konya Mutfak Etkileşimi	29

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	30
3. MEVLEVİ MUTFAK FELSEFESİNİN YEREL HALKIN YEMEK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ: KONYA ÖRNEĞİ.....	30
3.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi	30
3.2 Araştırmanın Yöntemi	31
3.2.1 Araştırmanın Evren ve Örneklemi	32
3.2.2 Geçerlilik ve İnanırlılık	33
3.3 Araştırmanın Sınırlılıkları.....	33
3.4 Araştırma Bulgularının Yorumlanması	34
4. BULGULAR VE TARTIŞMA	35
4.1 Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular.....	35
4.2 Mevlevi Mutfağına İlişkin Bulgular	37
SONUÇ.....	51
KAYNAKLAR	55
EKLER	60

RESİM LİSTESİ

Sayfa

Resim 2.1: Ateşbaz-ı Veli Türbesi	21
Resim 4.1: Ana ve Alt Temalar	38
Resim 4.2: Kelime Frekanslarının Görünümü.....	39
Resim 4.3: Oluşturulan Ana ve Alt Temalar	49



TABLO LİSTESİ

Sayfa

Tablo 4.1: Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	36
Tablo 4.2: Mevlevi Mutfağı	40
Tablo 4.3: Mevlevi Geleneğinde Sofra Adabı	41
Tablo 4.4: Mevlevi Yemekleri	44
Tablo 4.5: Mevleviliğe Ait Özel Gün Yemekleri ve Ritüelleri.....	45
Tablo 4.6: Katılımcıların Mevlevi Mutfağında Önemli Buldukları Yemekler	46
Tablo 4.7: Katılımcıların Mevlevi Mutfağında Önemli Buldukları Ritüeller	46
Tablo 4.8: Mevleviliğe Ait Bilgilerin Kazanımı	47



TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca desteğini esirgemeyen tüm hocalarıma ve danışmanım Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ'a teşekkür ederim. Aynı yolu yürüdüğümüz ve yürümeye devam edeceğimiz bana benden daha çok inanan yol arkadaşım Nezaket YILDIZ'a ve yanımda olan tüm dostlarıma sonsuz teşekkürler. Başta kız kardeşim Sümeyye ARSLAN olmak üzere kıymetli aileme yanımda oldukları ve araştırma sürecindeki motivasyonları için minnettarım.



GİRİŞ

İnsan, hayatını devam ettirebilmek amacıyla birçok temel ihtiyacını düzenli aralıklarla karşılanması gerekir. Bunların başında gelen beslenme vazgeçilemez bir ihtiyaçtır. Temel amaç bedenin sağlıklı çalışması olsa da kişiler ve toplumlarca belirli alışkanlıklar, din, değerler, ham maddeye erişim, tabular, ekonomik yapı gibi birçok etken doğrultusunda besleme stilini geliştirmiştir. Kendi beslenme kültürlerinin oluşmasıyla birlikte insanlar bireysel ve toplumsal olarak yeme eğitimleri göstermişlerdir. Biyolojik ve kimyasal bir ihtiyaçtan sıyrılarak yemekten zevk alma ve gıdalara çeşitli anlamlar yüklemek gibi farklı özellikler kazanan yeme eylemi günden güne gelişen kendine ait bir dinamiği olan yapıyı oluşturmuştur (Talas, 2005). Dünya mutfaklarının oluşmasındaki başlıca sebeplerden olan beslenme yönelimini gıdaların ekilip biçilmesinden, pişirilip tabaklanmasına kadar ki her bir aşama ayırıştırıcı özelliğini gösterir. Bir bölgede kabul görülüp sevilerek tüketilen bir besin farklı bir coğrafyada yenmez ve yenilmesi hoş karşılanmaya bilir. Tüketim alışkanlıklarının şekillenmesiyle birlikte çeşitli ilişkilendirmelerin yapıldığı, yemeklere, yemeklerin hazırlanması ve tüketilme şekillerine farklı anlamlar yüklendiği görülmektedir. Kişiler kendileri için uygun olan beslenme tarzını uygulayıp bunun yanı sıra ruhlarını da bedenleri gibi doyurma imkanını sağlayabildikleri görülmüştür. Birçok dini ritüel, inanış, çeşitli totemler ve felsefi düşünceler tarafından örneklendirilebilir (Selimoğlu, Bektaş, Özkocak ve Gültekin, 2018).

Türkiye coğrafyası incelendiğinde yakın geçmişe ait önemli bir mutfak felsefesinin varlık gösterdiği görülmektedir. Özellikle Mevlevilik benimsemiş olduğu felsefeyle birlikte sabır, nefis terbiyesi, istikrar ve adanmışlık gibi temellere sahiptir. Mevleviliğin merkezinin matbah olarak adlandırılan mutfanın olmasıyla eğitimin burada verilmiş olduğu, bunun yanı sıra yemeğin burada çeşitli kısaslar göz önünde bulundurularak hazırlandığı bilinmektedir. Asıl amacı Allah'a ulaşmak ve onun rızasını almak için çeşitli eylemlerde bulunmak olan bu yapılanma diğer dini oluşumlara göre, mutfanın vazgeçilmez bir basamak oluşturmasıyla ön plana çıkmaktadır. "*Hamdım, yandım, piştim!*" ifadeleriyle tanımlanan bu süreç yine mutfaktaki pişirme eylemleriyle ifade edilmesiyle birlikte doğrudan insanın olması,

olgunlaşması için gereken süreci anlatmakta olduğu görülür (Solak ve Vedat, 2021; Özköse, 2007).

Yemeğin hazırlanmasından, servis edilmesine ve yeme şekline kadar kendine ait üslubu bulunan Mevlevilik, bulunduğumuz coğrafya itibariyle yeme kültürümüz için önemli bir yere sahip olmuştur. Konya şehrinde faaliyetine başlayan bu yapılaşma birçok coğrafyada etki göstermiştir. Ancak Konya ilk Mevlevihane'ye ev sahipliği yapması ve merkezi dergâh olmasıyla en çok etkisinin görüldüğü şehirlerdendir. Mevlevi mutfak felsefesinin Konya halkı üzerinde etkisinin belirlenerek, bu felsefenin yaşatılarak kültürel mirasımızın sahip olması gereken değerin verilmesi için birçok proje ve faaliyete ışık tutması umut edilmektedir.

Tezin araştırma alanında Konya'da bulunan yerel halkın sahip olduğu kültür kapsamında Mevleviliğe ait yemek felsefesinin ne kadar bilindiği incelenmiştir. Tezin ilk bölümünde genel kapsamda yemek kültürü, çeşitli dünya mutfaklarındaki ve Türk mutfağındaki yemek kültürüne yer verilmiştir. İkinci bölümde ise Mevlevi mutfak felsefesinin Konya halkı üzerindeki yeri ifade edilmek için yemek felsefesi, Mevlevilik, Mevlevilikte mutfak kültürü ve özellikleri gibi başlıklar altında incelenmiştir. Üçüncü bölümde ise “*Mevlevi Mutfak Felsefesinin Yerel Halkın Yemek Kültüründeki Yeri: Konya Örneği*” adı altında Konya'da bulunan halk ile görüşmeler yapılarak araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın amacına yönelik şekilde, uzman görüşü dahilinde araştırmacı tarafından hazırlanan soruları ile Konya halkının Mevlevi mutfak felsefesine ait bilgi düzeyleri araştırılmıştır. Son bölümde araştırmanın amacı ve önemi anlatılmış elde edilen verilerin tartışılması ve değerlendirmesi yapılmıştır. Elde edilen veriler değerlendirilerek gelecekte yapılacak çalışmalara önerilerde bulunulmuştur.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. YEMEK KÜLTÜRÜ

Beslenme insan yaşamında biyolojik devamlılığın sağlanması için temel bir ihtiyaçtır. Vücudun gerekli duyduğu enerji; gıdaların elde edilip, tüketilmeye hazır biçime getirildikten sonra yeme eyleminin sağlanmasıyla karşılanır. Gün içerisinde belirli aralıklarla devamlılık arz eden bu hareket yalnızca biyolojik ihtiyacın karşılanması sağlamaz aynı zamanda kültür yansımaları göstererek sosyolojik bir boyut kazanır. Yeme eylemi, biyolojik ihtiyaçların giderilmesi amacıyla temellendirilmiş bu sebeple sosyologlar tarafından fazla çalışmada bulunulmamıştır. Ancak zaman içerisinde üretimden tüketime kadar yeme eyleminin sahip olduğu özelliklerin sosyal açıdan incelenmesi artmıştır. Yemek tüketimi kapsamındaki çalışmalar sosyologlarca toplulukları ve psikologlarca bireysel alanları iki grup halinde değerlendirdikleri görülür. Aynı coğrafyada yaşayan insanların ortaya koyduğu eylemler genel topluluk özelliklerine ulaşmamızı sağlarken, bireysel incelemeler ise kişisel ihtiyaç ve psikolojik farklılıklarımızın tercihlerimize nasıl yön verdiğini göstermiştir (McIntosh, 1996). İnsan, bireysel özellikleri ve ihtiyaçları doğrultusunda hareket etmektedir ancak toplumun sahip olduğu imkanlar ve sosyal çevre karar aşamasında etkili rol oynamaktadır. Toplumun sahip olduğu adetleri, dil özellikleri, inançları ve ritüelleri, davranışları, sosyal becerileri, sanatı, mimari özellikleri, maddi imkanlarının seneler boyunca bireye aktarılması kültürü oluşturur (Beşirli, 2010)

Milletlerin kendilerine ait özellikleri barındıran yemek kültürleri bulunmaktadır. Hangi besinlerin tercih edileceği, pişirme teknikleri, sunum çeşitliliği, öğünlerin tüketim sıklığı, beslenmenin yapılacağı zaman aralığı, yemeklerin hazırlandığı ve sunulduğu araç gereçlerin çeşitliliği, yemeğin tüketim adabı gibi nitelikleri kapsayan yemek kültürü doğrudan mutfağın kapsamı alanına girmektedir (Şahin ve Özer, 2006; Karaca ve Karacaoğlu, 2006).

Kültürler birbirlerinden ayrı özellikler barındırsa da ortak paydalarda buluştukları noktalar bulunmaktadır. Örneğin kadın ve erkeğin fiziksel özelliklerinin birbirlerinden farklı olmasıyla beslenme ihtiyacındaki tercihlerine ait yönelimleriyle çeşitli semboller oluşmuştur. Özellikle geçmiş dönemlerde erkeklerin fiziksel aktivitelerinin kadınlara oranla fazla olması sebebiyle protein

kaynaklı beslenme tipini tercih etmeleri et ağırlıklı beslenmenin erkeklikle bağdaştırılmasına, kadınların erkeklere oranla daha az fiziksel kuvvet göstermesi sebebiyle sebze ağırlıklı beslenmesi sebzenin kadınlıkla bağdaştırılmasına sebep olmuştur. Ait olduğu kültürün veya genel geçer sayılabilecek yemek kültürlerinin olduğu gibi, kişilerin bireysel yeme eylemlerini belirleyen etkenler de bulunmaktadır. Bunun yanı sıra gıdalar ile bağdaştırılan duyguların besinlerin tüketimini doğrudan etkilediği görülmektedir. Bir gıdanın mutluluk vermesi, özlem hissini uyandırmasına sebep olması gibi örnekler verilebilir (Gürhan¹, 2017; Selimoğlu ve Gültekin, 2018).

İnanç ve yemek doğrudan birbirlerinin etkisi altına girmiş kavramlardır. Bireylerin tüketim davranışlarında neleri yiyip neleri yiyemeyeceğini etkileyen inanç, çeşitli toplumlarca kabul edilen totemlerin getirileri olan doğa üstü güce sahip gıdaların tüketilmesinde de etkisini gösterir. Dini ritüellerde yer alan yemek İslam inancında önemli simge haline gelen aşurenin belirli zamanlarda yapıp tüketilmesi, ekmek ve şarabın Hristiyanlığın sembolik öğelere sahip olması gibi etkenlerce ortaya çıkmaktadır (Fırat, 2014).

1.1 Dünya Mutfaklarında Yemek Kültürü

Yemek, başta bireysel ve toplumsal olarak ele alınan ve birçok etkenden beslenebilen kültür yapısı olarak bilinir. Kişilerin temel beslenme ihtiyacı olmasının yanı sıra yemek; çevresel koşulların, kültürel anlayışın, dinin ve çeşitli etkenlerin birleşimiyle kendi kültür çevresini oluşturur. Ulusların farklı yemek kültürlerine sahip olması bu etkenlerin çeşitliliğinden ve etki alanından kaynaklanmaktadır. Örneğin din insanların ne yiyeceğini belirlediği gibi nasıl ve hangi zaman diliminde yenmesi gerektiğine kadar belirleyici rol oynayabilir. Yenilen gıdalarla sınırlı olmayan bu etkenler kültür kapsamında yemeğin nasıl pişirileceğine, nasıl yenileceğine, kişilerin sofradaki konumuna ve ayrıcalıklarına, çeşitli davetlerdeki gösterilecek tavırlara, kullanılacak sofraya araç gereçlerine kadar geniş bir yelpazede rol oynayıcı olabilir (Çetin, 2006).

Yeme eylemi, zorunlu ihtiyacı karşılanmasının yanı sıra zamanla çeşitli mutfak eşyalarının icat edilmesi ve kullanılması, sofraya adabının ortaya çıkması gibi faktörler ile şekillenmeye başlamış, sanatsal olarak varlığını ortaya koymuştur. Türk mutfağı göze alındığında çeşitli coğrafi değişiklikler, farklı dini inanışlara sahip olma gibi faktörlerle şekillenen mutfak, Osmanlı hükümdarlığına ait dönemde

sınırların genişlemesi ile birçok kültürden etkilenecek mutfağın özelliklerinin oluşmasını sağlamış ve mutfaktaki çeşitlilik artmıştır (Düzgün ve Özkaya, 2015).

Din, hayatın birçok alanında nasıl davranılması gerektiğini gösteren geniş kapsamlı bir olgudur. Etki gösterdiği alanlardan önemli bir bölümü yeme içme üzerindeki tercihlerin nasıl olması gerektiği ile ilgilidir. Farklı coğrafyalarda rastlanılan büyük veya küçük etki alanlarına sahip dinler, kendi inanış biçimlerine göre beslenmenin nasıl olması gerektiği ile ilgili çeşitli dikte, yasak ve örneklemelerde bulunmuştur. İslam ve Yahudi toplumları domuz etinin yenilmesini yasak olarak kabul ederken Hristiyan inanışında böyle yasağın olmadığı bilinir. İslam dininin ibadeti olan oruç yeme içme düzenini doğrudan etkiler ve Müslüman olan kişilerin yeme içme kültürüne yansımaktadır (Gürhan², 2017).

Çeşitli uyaranlarla oluşan kültürel etkenler, ülkelerin mutfaklarında özgünlüğü, çeşitliliği ve karakteristik özelliklerin belirlenmesinde önemli olmuştur. Ülkelerin kendi mutfaklarına ait özgünlüğü, diğer ülke mutfaklarından ayrışmasını ve bilinirliğinin artmasını sağlamıştır. Çeşitliliğinin fazla olması reçete sayısının çoğalmasını, ürünlerin farklı biçimlerde kullanılması ve kendi özgün ürün ve tekniklerinin uygulanmasıyla niteliğinin genişlemesini sağlar. Dünya mutfakları kapsamında başlıca kültürel özelliğe sahip mutfaklardan Çin, Fransız, İspanyol, Rus, İtalya, Hint mutfak kültürleri aşağıdaki gibi incelenmiştir (Yılmaz ve Çilingir Ük, 2021).

1.1.1 Çin Mutfak Kültürü

Çin yüzeysel alanının geniş sınırlara yayılması sebebiyle hâkim olduğu coğrafya kapsamında onlarca farklı kültüre ve etnik gruba eve sahipliği yapmıştır. Sahip olduğu bu çeşitlilik, mutfağına doğrudan etki göstererek farklı pişirme tekniklerine, gıda yelpazesinin genişliğine, yemek türlerinin ve tüketimlerdeki özgün kültürün oluşmasını sağlamıştır. Çin halkı için yemek yalnızca biyolojik bir ihtiyacı karşılamakla kalmaz aynı zamanda sağlık, bereket, şans gibi iyi niyetlerin barındığı bir süreci temsil eder. Yemeğin hazırlanmasından başlanarak tüketim aşamasına kadar tüm eylemler birbiriyle uyumlu bir ritim yakalamalı, görsel, lezzet, tat, koku gibi bileşenlerin bütünlüğünde denge sağlanmalıdır (Polat, 2019). Çin mutfak kültüründe genellikle gıdaların küçük doğranması, yüksek ısıyla kısa sürece pişirilmesi vardır. Böylelikle gıdaların barındırdığı besin değerlerindeki kayıp en aza indirilmiş olur. Buharda pişirme, haşlama, sote ve kızartma başlıca kullanılan pişirme tekniklerinden olmasıyla birlikte birçok reçetede soya, susam, sarımsak,

sirke, tuz gibi aroma vericilerin kullanıldığı görülmektedir. Yemeklerin tüketilmesinde yemek çubukları ve kaşıklar tercih edilirken çatal bıçak gibi araçlar tercih edilmez. Farklı kültürlerin mutfaklarından etkilenmemiş olmaları önemli bir özellik olarak kabul edilir (Yılmaz ve Çilingir Ük, 2021).

Çin mutfağında hayat ve beslenme birbirleri ile doğrudan ilişkilidir. Sağlıklı hayat sürmek için hayat veren gıdaların tüketilmesi gerektiğini düşündüğü bilinmektedir. Bu sebeple restoranlar ve pazarlar başta olmak üzere canlı durumda bulunan hayvanlar tüketicinin görebildiği alanlarda öldürülerek yenmeye hazır hale getirilerek, yenilecek canlıdan kişiye hayat vermesi temenni edilir. Sağlıklı bir beden için tüketilen her yemeğin birbiriyle dengede olması çok önemlidir. Bu sebeple yemeklerin tat, doku, sıcaklık, renk, gıdaların nitelikleri gibi birçok etken göz önünde bulundurularak hazırlandığı görülür. Çinin milli dinlerinden olan Taoizm, dünyevi zevklerden uzak durarak dengeli ve ölçülü oranlarla yalın bir beslenme tarzının olması gerektiğini savunur. İnsan damak zevkine göre değil mevsimi ve metabolizması için en uygun olan gıdaları ve yiyecekleri tüketmesi gerektiği anlayışıyla hareket eder. Konfüçyanizm Çin için ciddi etkilere sahip olan dinler arasında gelir. Beslenme için orta yolun bulunması, temiz ve taze gıdaların belirli bir ölçü ile tüketilmesi ve ecdatlarını anmak için çeşitli besin ve yiyeceklerin anıt levhalarına sunulması önemli yeme alışkanlıkları içerisinde bulunmaktadır (Közleme, 2012).

1.1.2 Fransız Mutfak Kültürü

Dünya mutfakları arasında hatırı sayılır bir yere sahip olan Fransız mutfağı bünyesinde birbirinden çeşitli yöresel unsurları barındırır. Saray mutfağı tarafından birleştirilip, değerlendirilen bu çeşitlilik başlıca bir gelişim sağlayarak Fransız mutfağını oluşturmuştur. Tarihin ve uygulanan çeşitli politikaların ışığında, aydınlanma döneminde olası bir isyanın önüne geçmek için aristokratların Paris'e getirilerek başta yeme içme olmak üzere birçok imkânın sunulduğu görülür. Böylelikle aristokratların olası isyanı bastırılarak krala itaat etmeleri sağlanmıştır. Köylülerin ve çalışanların hak ettikleri imkanlar kısıtlanarak oluşturulan bu imkanlar sonrasında Fransız ihtilalinin meydana gelmesine sebep olarak, otoriteyi ve aristokratların¹ ortadan kalkmasına neden olsa da arkasında dünyaca ünlü Fransız mutfağını bırakmıştır (Belge, 2001).

¹ Aristokrat: Genellikle soylu, iyi eğitim görmüş, sosyal ve siyasal gücü elde etmiş, ekonomik açıdan avantajlı kişi ve kişileri ifade etmek amacıyla kullanılır (Kıran, 2021).

Et, sebze, meyve, tahıl gibi gıdalarca zengin olan Fransa coğrafyası, sağlıklı beslenmeyi benimsemiş çeşitli tekniklerle yemeklerin hazırlanmasını sağlamışlardır. Et çeşitleri, soslar ve çorbalar mutfakın temelini oluşturarak diğer mutfaklardan ayrışmasını sağlayacak niteliği taşımaktadır. Yemeğin önemi kadar sofrada dikkat çekerken, servisteki sıralama ve yemeğe eşlik edecek şarapların seçimindeki özen ayrıca dikkat çekmektedir (Közleme,2012). Genel tüketim alışkanlıklarının aksine, et ürünleri servis edilirken az pişmiş olarak tercih edilmektedir. Müşterinin tüketim tercihi sorulsa da fazla pişmiş et tercihi işletmeler tarafından beğenilen bir durum olmaz (Dilsiz, 2010).

1.1.3 İspanyol Mutfak Kültürü

İspanyol mutfak tarihi boyunca yaşanan savaşlar ve göçlerle birlikte kültür zenginliğine ulaşarak yemek çeşitliliğinin artması ve mutfak kültürünün genişlemesini sağlamıştır. Az ve sık beslenmeyi benimseyerek üç ana öğünün yanı sıra Tapas olarak adlandırılan, öğünler arası yemek oldukça benimsenmiş bir alışkanlıktır. Akdeniz mutfak özelliklerini taşıyan İspanya üç tarafının denizle çevrili olması ve mahsullerinin günlük ulaşım ile kıyı kesimlerin dışında kalan bölgelere aktarılabilmesiyle deniz ürünlerinin zengince kullanıldığı bir mutfak dönüşmüştür (Yıldız, Sarıışık, Doğdubay, Kurnaz, Güldemir, Mil ve Durlu Özkaya, 2018).

Bölgesel olarak çeşitli yemeklerin olduğu İspanyol mutfak, yöresel ürünleriyle de dikkat çektiği görülür. Sebze ve meyve üretiminin çok olması aynı zamanda tahılların yetişmesi mutfak için büyük bir avantaj sağlamaktadır. Pişirme tekniği olarak yüksek ateşte kısa zaman içinde pişirme yaygınken, sos tüketimi pek tercih edilmediği görülür (Dilsiz, 2010).

Yemek yapımında taze ve çeşitli bitkilerin kullanılması önemlidir. Zeytin, domates ve sarımsak mutfakın vazgeçilmez ürünlerini oluşturmaktadır. Tarih boyunca birçok uygarlığa ve millete ev sahipliği yapması sebebiyle farklı teknik ve malzemeleri mutfak oluşumuna katarak gelişim göstermiştir (Akyürek, 2018).

1.1.4 Rus Mutfak Kültürü

Geniş topraklarda varlık gösteren Rusya, geçmişine bakıldığında uzun seneler boyunca imparatorluk olarak hakimiyet sürdüğü görülmektedir. Köklü geçmişe sahip olması mutfak kültürünü çeşitlenip, nitelik kazanmasını sağlamıştır. Soğuk bir coğrafyada ikamet göstermesi sebebiyle, protein ve karbonhidrat açısından baskın sebze ve meyvelerle çeşitlendirilmiş bir beslenme tipine sahiptir.

Bunların yanı sıra yağ, lahana ve farklı turşu çeşitleri Rus mutfacı için önem arz etmektedir (Dilsiz, 2010).

Geniş bölgelere yayılmış olsa da ülkenin birleştiriciliğini sağlayan aromatik otlar ve baharatlar; tarçın, dereotu, safran, soğan, sarımsak gibi birçok yemek çeşidinde kullanımının yaygın olduğu görülmektedir. ‘Smetana’ olarak adlandırılan ekşi krema birçok sos ve yemeğin içerisinde sıklıkla kullanılmaktadır (Rusya konsolosluğu vize servisi, 2023). Deniz ürünlerince zengin olmasıyla balık başta olmak üzere deniz mahsullerinin mutfaca hakimiyetini arttırarak neredeyse her öğün sofralarda yer almasına neden olmuştur. Alkolün Rus mutfak kültüründeki tüketimi önemli olmakla birlikte başta votkanın tüketimi ciddi alkol sorunlarını da beraberinde getirmiştir. Mutfak kültürünün oluşmasında Hristiyan inancının, Fransız etkisinin ve yakın coğrafyadaki ülke mutfaklarının etkileri de görülmektedir (Közleme, 2012). Eski Rus inançlarında büyük bir bölümü pagan inancına aittir. Gündelik işlerin yapılması aşamasında tanrılarına dualar ederek hareket etmeleri arpa ve buğday gibi ekilmiş ürünlerin toplanılması aşamasında dua ederek müsaade istemeleri şeklinde mutfak kültürüne yansımıştır. Mahsulün bereketli olması, tanrıyı hoş tutmak amaçları doğrultusunda çeşitli kurbanların kesilerek duaların edildiği bilinmektedir. Rusya’nın Hristiyanlaşması ile zaman içerisinde mutfak kültürüne de yansımış olan pagan gelenekleri yerini Hristiyan kültürüne bırakmıştır. Dindar insanların oruç tutması, belirli günlerde et tüketmedikleri diyetlerin uygulandığı yemek kültüründeki yansımalar olarak bulunmaktadır (Aktaş ve İsayev, 2021).

1.1.5 İtalyan Mutfak Kültürü

İtalyan mutfacı Antik Yunan ve Roma başta olmak üzere Yahudi ve Arap mutfaklarından etkilenecek yapısında tarihi bir dokuyu bulundurmaktadır. Mutfaklarında öncelik tazelik ve kısa sürede lezzetli yemeklerin hazırlanmasıdır. Mutfacın temelini sebze, meyve, et, peynir, şarap ve domates sosu oluştururken ürünlerde kalite vazgeçilmezdir. İtalya bayrağıyla bağdaşmış yeşil, beyaz ve kırmızı birçok yemekte domates, mozzarella ve fesleğenin bir arada kullanılarak simgeleşmesini sağladığı görülmektedir (Kısık Ateş, 2018).

Yeme içmenin halk tarafından keyif olarak görülmesi, zevk için yapılan yemeklerin geliştirilmesiyle günümüz İtalyan mutfacının oluşmasını sağlamıştır. Hamur işinin hakimiyet gösterdiği bilinen İtalya mutfacı, Çin ve Akdeniz ülkelerinden etkilenmiş olsa da pasta adı verilen makarna çeşitlerinin ve pizzanın

İtalya'nın imza yemekleri olarak uluslararası bilinirliğe ulaşmasını sağlamıştır (Közleme, 2012).

Akdeniz ülkelerinin ortak özelliklerinden zeytin ve zeytinyağının kullanımı İtalya mutfağı için de önemli bir unsurdur. Yemek ve salatalarda önemli bir besin olan zeytinyağı; kıvamı ve rengi itibariyle en iyi kaliteyi İtalyan mutfağının karşıladığı bilinmektedir. Makarnanın birçok türünün hazırlandığı ve başta sarımsak, fesleğen ve zeytinyağının kullanılarak çeşitli soslarla servis edildiği bilinmektedir (Belge, 2001).

İtalya resmi dini olan devletlerden olup Katolik kilisesine bağlı bulunmaktadır. Laik bir devlet olmasının yanı sıra kültürel çoğulculuk ve mezhebe dayalı bir düzenin dini tercihlerin koruması için önemli olduğu açıklaması anayasa mahkemelerince açıklanmıştır. Bu sebeple Katolik kilisesinin getirileri birçok alanda varlığını göstermektedir (Köylü, 2017). Bu sebeple dini gerekliliklerin mutfak ve yemek üzerindeki etkilerinin olduğu bilinmektedir. Katolik kilisesi belirli gün ve dönemlerde oruç ve diyetin uygulanması gerektiğini, Paskalya öncesinde tutulan oruçta Hz. İsa'yı temsil eden ekmek ve şarabın tüketildiği gibi örnekler bulunmaktadır (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017).

1.1.6 Hint Mutfak Kültürü

Hint mutfağı birbirinden farklı topluluklar ve kültürlerle bütünleşen ülke yapısına sahip olması sebebiyle zengin bir kültüre sahip olmuştur. Bölgesel olarak çeşitli ayrımlara sahip olsa da baharat mutfağın vazgeçilmez unsurlarındandır. Dini tercihler doğrultusunda gelişen mutfak anlayışı sebebiyle başta domuz ve sığır eti çok tüketilmemekle birlikte vejetaryen beslenmenin öncelikli olduğu bilinmektedir. Köri başta olmak üzere çeşitli baharatların birleşimiyle elde edilen baharat karışımları ülke mutfağı ve uluslararası bilinirliği açısından önemlidir (Gastro Tourism Turkey, 2023).

Temel olarak üç bölgede incelenen Hint mutfağı, kuzey Hindistan mutfağı, orta Hindistan mutfağı ve güney Hindistan mutfağı olarak ayrılır. Tarihe bakıldığında Moğol ve Pencap² etkileşiminin olması mutfak özelliklerini de etkileyerek et, ekmek ve bakliyat çeşitlerinin sıklıkla tüketilmesi şeklinde bir özellik bırakmıştır. Orta Hindistan mutfağında doğu ve batının ortak özellikleri bulunurken balık tüketimindeki yüksek oran dikkat çeker. Pirinç kullanımının fazla

² Pencap: Günümüzde büyük kısmı Pakistan'da, küçük bir kısmı Hindistan'da kalan bölge (Özcan, 2023).

olmasıyla Biryani olarak adlandırılan yemeğin sıklıkla yapıldığı görülür. Güney Hindistan mutfağı ağırlıklı olarak Portekiz etkisinde kalmış, kuzey mutfağı ile karşılaştırıldığında daha hafif olmasıyla bilinir. Pirinç ve bakliyat eş oranda tüketilirken domuz ürünlerinin Avrupa teknikleriyle hazırlandığı dana etinin Arap ve Moğol teknikleriyle hazırlandığı bilinmektedir (Demir, 2015).

Hint kültüründe kast sisteminin olması ve inanç farklılıklarından ötürü çeşitli ayrışmaların bulunması sebebiyle ihtiyaç sahibi bireylere yemek yardımı yapmak genellikle bireysel eylemlerle sınırlı kalmıştır. Hindu tapınakları içerisinde ihtiyaç sahipleri ve gezginlere yemek yardımı yapılması amacıyla dharma-shala adına sahip mutfaklar Hint geleneğinde bulunmaktadır. Birçok dini bünyesinde barındıran Hint kültüründe, genellikle dini eylemlerin getirileri olan yardım faaliyetlerinde yalnızca o dine mensup bireylerin katılım gösterdiği bilinmektedir. Sihizmin tek tanrı ve dinlerin bütünlüğü anlayışıyla sınıfların ortadan kalkarak eşitliğin varlığını benimsemesi ile Sih Guruları tarafından mutfağında evrenselleşmesini sağlamıştır. Hangi dine sahip olursa olsun aynı mutfaktan yemek yiyen kişiler ile sosyal sınıf ayrımının önüne geçilmesi amaçlanmıştır (Kıranathlıoğlu, 2023).

1.2 Türk Yemek Kültürü

Beslenme şekli yaşanan coğrafya, kültür, din, ham madde, gelenek gibi geniş kapsamlı birçok etken çevresinde oluşmaktadır. Türk mutfağının çeşitliliği bu etkenler doğrultusunda gelişmiştir. Yemeğin hangi tekniklerle hazırlanacağı, nasıl servis edileceği ve muhafaza edileceği, yemeğin adabı gibi konular mutfağın temel özelliklerini bu etkenlere bağlı oluşturur (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023; Kabacık, 2020).

Türklerin Orta Asya'ya göçüp geniş bozkırlara yerleşmesiyle birlikte temasta bulunduğu coğrafya artmıştır. İslamiyet'in kabul edilmesiyle birlikte İslam dinini benimsemiş ülkelerle olan iletişim artmış bu durum Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi ile sonuçlanmıştır. Çeşitli sebeplerle farklı coğrafyalarda bulunan Türkler fazlaca medeniyetle temas ettiği bilinmektedir. Bu etkileşimle birlikte Türk kültürüne, başta mutfak olmak üzere, birçok alanda iz bırakmıştır. M.Ö 200'lü yıllardan günümüze kadar ulaşan mutfak kültürü, başta ürün çeşitliliği olmak üzere tarih boyunca etkileşim halinde olmakla beraber birçok değişime uğrayarak şimdiki zamana kadar varlığını sürdürmüştür (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014; Girgin, Demir ve Çetinkaya, 2017).

Türkler, tarih boyunca yemek yemeği önemli görmüşler ve öncelik vermişlerdir. Sosyal hayatın birçok alanında karşımıza çıkan yeme eylemi, hatırı sayılır ölçüde kıymetlidir. Doğum ölüm, düğünler, bayramlar gibi özel günler başta olmak üzere kalabalık toplantıların başlıca konusunu oluşturmaktadır. Misafirin ağırlanması, ihtiyaç sahipleri ile yardımlaşmanın sağlanması gibi sebeplerle hazırlanan sofralar, sahip olunan mutfak zenginlik ile geniş bir yemek çeşitliliğine sahiptir. Ayrıca yemek Türkler için yalnızca aile bireylerinin ihtiyacını gidermek için yapılmaz, yardım sağlamak amacıyla çeşitli yemek üretim kuruluşları aracılığıyla yemeğe ulaşımı kolaylaştırılır (Arman, 2011).

Göçebe yaşam tarzının görüldüğü Türk toplumu çoğunlukla hayvansal gıda ağırlıklı beslenmeyi benimsediği yerleşik hayata geçiş sonrasında beslenme tarzları sebze ve bakliyat eklendiği bilinmektedir. Özellikle bakliyat tüketiminin önemli bir yeri olduğu bilinir ve öğünlerde sıklıkla yer alır. Göçebe yaşamının olması, geniş kıtalara hakimiyet gibi sebeplerle farklı kültürlerle etkileşimin artması diğer mutfakların özelliklerinin bilinmesine, çeşitli tarif ve reçetelerin Türk mutfağına katılmasını ve geliştirilmesini sağlamıştır. Bunun yanı sıra etkileşimde bulunan mutfaklarında Türk mutfağından etkilendiği bilinmektedir (Kasar, 2021).

İslam'ın kabul edilmesiyle birlikte dinin yasaklamış olduğu yiyecek ve içeceklerin tüketiminin azaldığı, israf olarak görülen tüketime ve savurganlığa dikkat edildiği, yemeklerden önce ve sonra dualar edildiği bilinmektedir. İslam dininin kurallarından doğrudan etkilenen mutfak kültürü, günümüze kadar etkisini göstererek gelmiştir (Güler, 2010; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2021).

Ekonomik durumun getirdiği imkanlar doğrultusunda bireylerin tüketim davranışları şekillenmektedir. Türk mutfağı incelendiğinde Osmanlı döneminde saray mutfağındaki çeşitlilik, zenginlik ön planda olurken halk mutfağı her ne kadar çeşitlilik gösterse de zenginlikten uzak bir yapıya sahiptir. Bu koşullar doğrultusunda günümüz mutfak kültürü doğrudan etkilenmektedir.

Yedi bölgeye sahip olan Türkiye coğrafyası, her bölgesinin kendine ait ürün ve mutfak uygulama tekniklerinin olduğu bilinmektedir. Denize yakın olmasıyla deniz mahsullerinin çeşitliliği, tarım alanlarındaki üretim yapılacak ürünlerin farklılığı, hayvancılığın yapılıyor ve ulaşılabilir konumda olması gibi birçok etkenle ayrılan bölge özellikleri Türk mutfağı içinde başlı başına bir zenginlik sebebi sağlamaktadır (Kasar, 2021).

Yemek çeşitliliğinin yanı sıra içecek bakımından da zenginlik gösteren Türk mutfağı, başta şerbetler, hoşaf, ayran gibi eşlikçi ve iştah açıcı olarak sofralarda yer alırlar. Özellikle şerbetler içeceğin sıvı olarak tüketilmesinin dışında çeşitli bitkilerin, tohumların ve meyve gibi besinlerden elde edilmesiyle bazı özel günlerde tüketilir, sağlık açısından fayda sağladığı ve tüketilirken iyi niyetlerde bulunulduğu ve şifa olması niyetiyle içildiği bilinmektedir (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016).

1.2.1 Orta Asya Türk Mutfak Özellikleri

Türklerin Orta Asya'dan göç etmeleri beraberinde etkileşimde bulundukları kültürlerin taşınması ve Türk kültürü ile harmanlanmasına sebep olmuştur. Anadolu'ya göç eden Türkler geçmişte edindikleri yemek alışkanlıklarını uygulamaya devam etmişlerdir. Aynı zamanda yeni yerleşimde bulundukları coğrafyanın da yemek kültürünü kendilerine katmışlardır (Demirgöl, 2018). Göçebe kültürünün Anadolu mutfağına; ürünlerin saklama teknikleri ve gıdanın kolay taşınmasını sağlayacak yöntemleri başta olmak üzere etkilediği bilinmektedir. Başta çeşitli sebze ve meyvelerin kurutulması, çeşitli hayvanların etlerinin ve balıkların kurutulması örnekleri yer almaktadır. Günümüz mutfak kültüründe sıkça tüketilen çorbalar arasında yerini alan tarhana Orta Asya mutfak kültürü için önemli bir tekniktir (Alçay, Yalçın; Bostan ve Dinçel, 2015).

Un ve yoğurt temel tüketilen gıdalar arasında yer alırken, en çok tüketilen etler at ve koyuna aittir. İçecek olarak kısırak sütü ile elde edilen fermente içecek olan kımızdır. Üzümün kullanımı sirke, pekmez ve şarap ağırlıklıdır. Hayvancılık önemli geçim kaynakları arasında yer almaktadır. Hayvanların böbrek, ciğer ve içkembe gibi sakatatlarının da tüketildiği bilinmektedir. Et saklama yöntemlerinden sıkça kullanılan kavurma yöntemi küplere basılarak uzun vadede tüketilmesini sağlamıştır. Etin kurutulması ve tandır yöntemi ile pişirilmesi günümüzde uygulanan teknikler arasında yerini almaktadır. Buğday en çok üretilen ve tüketilen tarım ürünlerindendir. Özellikle buğday unu ile hazırlanan hamur işleri mutfakta önemli bir yere sahiptir. Arpa, susam, darı gibi tahılların tarımı yapılmış, bu tahılların işlenmesi için ezme taş olarak adlandırılan aletler kullanılmıştır. Orta Asya'dan itibaren çeşitli dini ritüellerin kendine özgü pişirme yöntemlerinin olduğu ve mutfak eşyaları, tabak, bardak gibi ekipmanlarının gelişmiş özelliklerini o döneme ait kalıntılar ile ortaya koymaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018).

1.2.2 Selçuklu Mutfak Özellikleri

Selçuklu Devleti ve Beylikleri döneminde Türklerin Orta Asya'dan getirmiş oldukları ve Anadolu'nun kendine özgü kültürünün birleşimi ile oluşan yeni bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Anadolu coğrafyasında üretimi yapılan tarım ve hayvancılık ile yerleşik hayatın oluşumu sağlanmıştır. Dönemin önde gelen eserlerinden *Divanı-ı Lügat-it Türk* ve *Hız. Mevlana*'ya eserlerde çeşitli yemek tarifleri ve kültüre dair önemli bilgilere erişilebilir (Güldemir, 2014).

Sade ve gösterişsiz bir mutfak anlayışı benimsenmiş bunun yanı sıra ocak ve mutfak kutsal sayılmıştır. Anadolu Selçuklularından günümüze kadar etli pide, boza, pekmez ve tutmaç gibi yiyecekler isimlerini koruyarak gelmişlerdir. En çok tarımı yapılan buğday ile arpa, çavdar, mısır ve kepek ekmeği beslenmede önemli rol oynamaktadır. Sütten üretilen kaymak, yoğurt, yağ, peynir gibi besinler günlük diyetinde vazgeçilmez bir yere sahiptir. Yerleşik hayata geçmenin getirilerinden biri de hayvancılıktaki tür değişikliği olmuştur. Selçuknamelerde adı geçen yemekler tandır, borani, bryan gibi çeşitleri oluşturmaktadır. Anadolu coğrafyası Selçuklularla birlikte Türklerin geçmiş zamanlardan itibaren kullandıkları tarım araç gereçlerinin geliştirilip kullanılmasıyla birlikte tarımsal faaliyetler artmıştır. Bunun yanı sıra mutfak içerisinde kullanılan ekipmanlara fazlaca değeri verildiği tarihi kalıntılar ile ortaya konmuştur (Solmaz ve Altınar, 2018).

İKİNCİ BÖLÜM

2. MEVLEVİ MUTFAK FELSEFESİNİN YEREL HALKIN YEMEK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ

2.1 Yemek Felsefesi

Yemeğin felsefesi söz konusu olduğunda öncelikle Yunan filozof Samoslu Epikür'den bahsedilmektedir. Kurduğu okulun ismi “*Bahçe*” dir ve bu alan kadınlar ve kölelere de eğitim vermektedir. Başlıca öğretisi atom ve doğa gibi konuların anlatılması şeklindedir ve inanç sisteminin getirilerini reddetmektedir. Yeme içme başlıca hobisi olan Epikür, çeşitli ziyafetler ile farklı kitleleri sofrasında misafir etmiştir. Ancak yemek ve içmek ile alakalı notları kaybolmuş yalnızca ufak bir kısmı öğrencisi tarafından sonraki nesillere aktarılabilmektedir. Bilgi ve ilgisi doğrultusunda Epikür'ün Gastronomik hazcılığın öncüsü olarak adlandırılabilceği görülmektedir (Kakınç, 2023).

Alman felsefeci Ludwig Andreas Feuerbach'a ait, insan ne yiyorsa odur, cümlesi yemek felsefesi için öncü bir söylemdir. Yemek temel ihtiyaç olmanın dışında yaşam kalitemizi belirleyip, bedensel ve ruhsal sağlığımızı doğrudan etkiler, yeme hazzımızı tatmin edip, sosyal ve yaşam standartlarının belirlenmesinde oldukça etkilidir. Yemeğin nasıl, hangi zamanlarda ve aralıklarla yeneceğinin belirlenmesi coğrafi, maddi, sosyal ve bireysel koşullar doğrultusunda hangi gıdaların tüketileceğinin planlanması iyi yemek için önemlidir. Var olan imkanlar doğrultusunda iyiye odaklanmak yavaş ve bedeni dinlendirerek yemek, yenilen yiyeceğin farkında olarak tüketmek doğrudan olumlu olarak kişilere etki etmektedir. Aynı zamanda çevremiz içinde önemli olan iyi yemek anlayışı sürdürülebilirliği ve yeşil bir çevreyi desteklemesiyle birlikte olumlu birçok fayda sağlar (Big Chefs, 2022).

Platon, Nietzsche, Marx, Rousseau, Epicurus gibi birçok felsefeci yiyecekler ve nasıl tüketilmesi gerektiği, üretimi, gıdaların analizi gibi konularda tartışıp yeni düşünceleri ortaya çıkarmışlardır.

Gıda veya tarım etiği altında ele aldıkları yemek felsefesi bu başlıklar altında sınırlı kalmaz aynı zamanda estetiği, etiği, siyaseti, teknolojiyi bünyesine alır ve görüşlerin oluşmasında önemli etkenler haline gelir. Ancak her ne kadar

felsefeciler tarafından yemek farklı kategorilerce ele alınmış olsa da yemek felsefesi adı altında geniş kapsamlı bir alana ulaşamamıştır. Gıda üzerinde diğer alanlara göre daha az fikir üretilmesi daha çok ekonominin, kültürün, kimyanın konusu olarak görülmesi sebebiyle olabileceği düşünülmektedir. Çünkü üretim, tüketim ve dağıtımdan gıdayı ayırmak pek mümkün değildir bununla birlikte uygulama etiğinin tartışılması felsefenin oluşmasından daha kolay bir yöntem olarak görülür. Felsefe yemek üzerindeki temel problemleri çözmek için önemli bir yere sahiptir. Ne, nasıl yenmelidir, güvenli ve iyi gıda nedir, etik ve politika doğrultusunda gıdanın yeri nedir, estetik olarak yemek nasıldır gibi birçok soruyu çözümlememizi sağlayacak yegâne araçtır (Kakınç, 2023).

2.1.1 Yirminci ve Yirmi Birinci Yüzyılda Yemek Felsefesi

Felsefeciler tarafından 20. Yüzyılda genellikle tarım etiği, tat estetiği, vejetaryenlik, biyoteknoloji gibi konular tartışılırken, 21. Yüzyılda küreselleşen gıda, tüketici ve üreticilerin hakları ve bununla beraber yükümlülükleri, teknolojinin yemek üzerindeki etkisi ve yeni olan her etkeni yemek felsefesinin bir konusu olarak ele almaya devam etmektedirler. Son yıllarda yemek felsefesi üzerinde daha çok durulmaya başlanmıştır. Yemeğin medyada sıkça yer alması, tüketicilerin bilgi düzeylerinin artması, gıdanın üretim aşamalarının daha kolay bilinir olması halkın bilgi seviyesini arttırmıştır. Yetersiz beslenme, yoksulluk, gıda ulaşılabilirliği gibi birçok problemi beraberinde getiren tüketim yemek felsefesinin daha fazla üzerinde durulmasını sağlayarak başta filozoflar, akademisyenler, tüketiciler tarafında birçok fikir ortaya çıkarılmıştır (Kaplan, 2019).

Gıda etiği içinde bulunduğumuz yüzyılın temel tartışma konularından biri olarak yerini almaktadır. Gıdanın üretimi, dağıtımı, tüketimi ve hangi yöntemler kullanılarak bu aşamalardan geçildiği çeşitli sorunları peşi sıra getirmektedir. Hangi hayvandan hangi zamanlamayla etin elde edildiği, bitkinin nasıl ekildiği nasıl toplandığı gibi aşamalar verilen kararlara göre etik ve ahlak tartışmasına beraberinde sebep olur. Örneğin et elde edilmek istenilen bir hayvanın doğrama döneminde olan bir dişiye ait olması bu durumun ahlaki olmayacağına dair düşünceyi ortaya çıkarır. İhtiyaç duyulan gıdadan fazlasının elde edilmesi de yine ahlak ve etik bakış açısıyla doğru bulunmaz. Dünyada açlıktan ölen nüfusun başlıca sebeplerinden biri gıda üretim ve dağıtımdaki adaletsizlikten, hukuksuzluktan ve yanlış yöntemden kaynaklandığı bilinmektedir. Kişiler beslenme ihtiyacını giderirken insanlığa ve kendisine karşı olan sorumluluğunu unutmadan, ihtiyacı

kadar olanı tüketerek ve kendisi için beden ve ruhen fayda sağlayacak şekilde tercihler yapmalıdır. Beden ve ruh ilişkisi felsefenin sıklıkla üzerinde durduğu bir konudur. Bedenimizin ihtiyaçlarını neyle ve nasıl giderdiğimiz “Ne yersen osun” anlayışı ile ruhani ve bedensel etkisini direkt gösterdiğini ortaya koyar. Yemek kişiler için birer ayna görevi göstererek, bireylerin sosyal statüleri, ekonomileri, alışkanlıkları, bakış açıları doğrultusunda kendi yemek ritüellerinin oluşmasını sağlamaktadır. Bazı bireyler için yemek vazgeçilmez ve özen gösterilmesi gereken bir eylem olmasıyla birlikte bazı bireyler için yalnızca yaşamaya yetecek kadar yemenin yeterli olduğu görüşünü savunduğunu bilinmektedir (Çevik, 2021).

Bireyler yeme tercihleriyle oluşturdukları ritüellerde zaman ve mekân önemli birer etken olduğu görülmektedir. Beslenme tercihini organik ürünlerden yana kullanan bir kişi tatilde burger yiyebilir, evde içmekten keyif alınmayan gazoz bowling salonunda tüketim tercihi haline gelebilir. Yememin etiği de bireysel ve toplumsal farklılıklar gösterebilir. Bir coğrafyada kedi ve köpek yenmezken farklı bir coğrafyada yenilmesi normal karşılanarak tüketilmesinde bir sıkıntı görülmez. Hayvan türlerinin tüketimindeki bu seçicilik türçülük olarak adlandırılabilir (Borghini, 2019).

Uzak doğu coğrafyasında yemek yalnızca temel bir ihtiyaç değil aynı zamanda ruha ve felsefeye sahip bir eylemdir. Genellikle yoğun nüfus ve kısıtlı hammadde nedeniyle en iyi sonuca ulaşmak önceliklidir. Kontrast dengesi, yemeklerin kıtırılık ve yumuşaklık dokuları; tatlı, ekşi, tuzlu, acı tatların dengesi önemli özelliklerindendir. Sunumunda her duyuyu uyandırmak, yemeğin sunuş şekli, yemeğe başlanmadan önce ellerin yıkanacağı tasarlarda çiçeklerin olması gibi ince ayrıntılar yemek deneyiminin bütününi sağlayarak ayrıcalıklı bir eyleme dönüşmesi amaçlanır. Zıtlıklardan denge oluşturarak olabildiğince dengeli ve israf edilmeyecek şekilde yemeğe özen gösterilerek hazırlanır (Uzak doğuda yemek felsefedir, 2023).

Yaşamın içindeki birçok eylem yemekle doğrudan ilişkilendirilmiştir. Çeşitli kelimelerle bu ilişkiler kuvvetlendirilmiştir, Almanca Mutterkuchen anne tatlısı anlamına gelerek çocuğun anne karnında pişen bir mamul olarak görülmesine atfedilmiştir. Yemeklerin ayrı ayrı gıdalarla, çeşitli işlemler ve hazırlıklardan geçerek meydana gelmesi, farklı özellik gösteren birçok gıdanın bütünleşmesiyle birliğe vurgu yapılarak çeşitli filozoflar tarafından gündem oluşturmuş bir olgudur. Hegel sıklıkla sindirim sürecinin önemini vurgulamış “*organizma yutulan yiyeceği*

hiç zaman kaybetmeden emer” söylemiyle ifade etmiş, sindirimle yenilen yemeğin özümsemiği ve beden üzerinde hayat bulduğu fikrini beyan ettiği bilinmektedir (Rigotti, 2017).

Çeşitli inanış ve dinlere göre yemek ile betimlemeler yapılmış böylelikle gıdaların farklı anlamlar içermesine sebep olduğu görülür. Günlük hayatın vazgeçilmez rutini olan besleme tanrısallık adına beslenmeyi ve sonsuzluğa susuzluğumuzu temsil eden yegâne eylem olarak yorumlanmıştır. Hristiyan inancında tanrının oğlu olarak kabul edilen İsa’nın yaşamını, çektiği acıları, ölümünü ve dirilişi ekmek üzerinde metafor haline getirilmiştir. Meksikalı yazar Sor Juana Ines de la Cruz bu metaforu şu şekilde ifade eder, “*Bir buğday tohumunun kazara toprağa düşmesi, onun etine dönüşmesine yeter*”. Ekmeğin her paylaşımında İsa’nın dirilişi için önemli bir betimlemeyi anlatır. Son Akşam Yemeği olarak Hristiyan kültüründe önemli bir sembol olarak görülür, masa çevresinde toplanılan kişilerce kardeşçe bir toplantının yapılması çağrısı da sofranın sembolleşmesini sağlamıştır (Esquivel, 2010).

2.2 Mevlevilik

Mevlâna (1207-1273) asıl ismi ile Muhammed Celeleddin, günümüz Afganistan topraklarının içerisinde yer alan Belh şehrinde dünyaya gelmiştir. Anadolu’da yer alan Konya şehrine göçmesiyle ilmi gelişimini ilerletip Mevleviliğe ait olan felsefenin oluşmasını sağlamıştır. Mevlana’nın vefatından sonra oğlu Sultan Veled Mevlevilik felsefesini yayarak geniş kitlelere ulaştırmıştır (Yıldız, 2017).

Mevlâna herhangi bir tarikat veya cemaat oluşturma amacı gütmemiştir. Ancak vefatından sonra oluşan Mevlevilik, Mevlana’ya ait düşünce ve eylemlerin sevenleri tarafından sahip çıkılmasıyla etki alanını genişletmiştir. Oğlu Sultan Veled’in babası için yaptırdığı türbe oluşum gösteren bu topluluğun bir arada bulunması sağlamıştır. Konya’da bulunan Mevlâna türbesi ilk ve merkezi dergâh özelliği taşımasıyla birlikte çeşitli coğrafyalarda varlığını göstererek, sema topluluklarının oluşması ve dervişlerin yetiştirilmesini sağlayan Mevlevihaneler sayıca artış göstermiştir. Bu düşünce doğrultusunda amaç hak dostu olmak ve zikir aracılığıyla Allah’a ulaşmaktır (Atlıhan, 2018; Sutekin, 2019).

Mevlana'nın kabrinin türbeleşmesi ile ziyaretgah halini alan ve sevenleri tarafından ziyaret edilip Kur'an ve mesnevi okunmaya, semâ³ meclisleri düzenlenmeye başlanmıştır. Çeşitli vakıflar oluşturularak bu eylemlere destek olunmuştur. Bulunulduğu dönem itibariyle başta Selçuklu hükümdarları ve çeşitli beylikler ile ilişkilerin iyi tutulması Anadolu'da Mevlevihanelerin kurulması sağlamıştır. Anadolu toprakları dışında İran'a kadar etkisini gösteren Mevlevilik, Osmanlı imparatorluğunun hakimiyetiyle birlikte İstanbul, Edirne, Afyon gibi şehirlerde yerini almıştır. Sınırlarının genişlemesiyle Kudüs, Mısır, Halep, Tebriz, Fas, Bağdat başta olmak üzere orta doğuda yerini almıştır. Zaman içerisinde Mevlevilere ait köyler oluşmuş kasaba ve şehirlere yayılarak üst tabakanın varlık gösterdiği bir yapıya dönüşmüştür. Mevleviliğin zaman içerisindeki hakimiyet alanı devlet kuruluşu imajına bürünmüştür. Osmanlının hükmettiği topraklarca yayılan Mevlevilik başta İstanbul'da bulunan Mevlevihaneler bilgi, bilim ve sanat başta olmak üzere önemli işlerde bulunmuşlardır. 1925 yılında tekkelerin kapatılması ile faaliyetleri sonlanmıştır (Küçük, 2023).

Merkezi yönetime bağlı olan Mevlevilik, Konya Mevlâna Asitanesi ile bulunan tüm Mevlevihaneler yönetilir. Kurumsal yapı olarak ikiye ayrılan Mevlevihaneler; çile çıkarılıp, dede olunabilenlere "asitane", daha küçük yapıya sahip olup genellikle misafirhane olarak faaliyet gösterenlere "zaviye" olarak adlandırılır (Şafak, 2017; Alkan ve Yurtoğlu, 2018). Konya, Afyonkarahisar, Manisa, Eskişehir, Bursa, Halep, Mısır, Girit, Selanik, Edirne, Gelibolu ve İstanbul'da bulunan Galata, Yenikapı, Kasımpaşa, Bahariye'de bulunan Mevlevihanelerde çile çıkarıldığı ve asitane⁴ özelliği taşıdığı bilinmektedir (Uzluk, 2006).

2.2.1 Mevlevilikte Mutfak Kültürü

Tasavvuf, insanın fitratına uygun bir yaşantıda olmasını, Allah'ı bilip ona kavuşmasını amaçlar. İslam inancı doğrultusunda hareket eden en büyük oluşumlardan biri Mevleviliktir. İnsan, yaratılmış en kıymetli varlık olarak kabul edilir ve sahip olduğu ruh, ilahi öz, Allah'a kavuşma isteği ile aşkı doğurur. Aşk ile insan kendi özünü bulur, kendini ve etrafındakileri daha fazla anlar, olgunlaşır, gönül gözüyle Allah'ı görme yeteneği gelişir. Mevlevilikte bu aşk felsefesi ile yola

³ Semâ: duymak ve dinlemek gibi anlamlar barındıran sema, Mevlevi ayinlerinde musiki ile birlikte zikrederek, ayakta dönmesini kapsar (Menteş, 2011).

⁴ Asitane: Tarikatların merkezi özellik gösteren tekkelerine verilen isimdir (Tanman, 2023).

çıkması, çeşitli kurallar, öğretiler ve eğitimler ile oluşum göstermiştir (Elibol, 2012; Arpaguş, 2015).

Mevleviliğe kabul edilmenin ilk bölümü matbaha alınmaktır. Matbah, mutfak olarak kullanılan alana verilen isimdir, ancak bu alan yalnızca yeme için kullanılmaz, maddi ve manevi olarak beslenmenin sağlandığı alan olarak kabul edilir. Mevlevilik için en değerli bölüm matbahtır, bu sebeple bu alanın işleyişi ve görevleri mutfakta ekipleşmenin sağlanması, eğitimin mutfakta nasıl ve kim tarafından verileceği gibi kurallarla belirlenmiştir. Mevlevilik ile Allah'a ulaşmayı amaçlayan bu yol için gönül vermiş kişilerin ilimle buluşturulduğu matbah, çilehane olarak kullanıldığı ve kişilerin çilelerine burada başladığı, piştiği ve olgunlaştığı yer olarak bilinmektedir. Benliklerini ve bencilliklerini bir kenara bırakarak, Allah yolunda eğitime başlayan kişiler öğrenmeye matbahta başlarlar (Aksoy, Akbulut ve İflazoğlu, 2016).

Çile, bir süre boyunca kişinin yeme içme gibi temel ihtiyaçlarını en aza indirgeyerek kendini dünyevi hazzardan yoksun bırakarak bedeninin, zihnini kontrol etmesini sağlamasıdır. Mevlevilikte çile 1001 günlük süre içerisinde kişinin olgunlaşmasını sağlayan hizmet uygulamasıdır. Nefsi terbiye etmeyi amaçlayan bu süreçte başarısız olan adaylar gücendirilmeyecek şekilde ayakkabıları derviş tarafından, kapının önüne yönü dışa bakacak şekilde bırakılarak bu eylem ile durum anlatılırdı. Çile esnasında uygulanan hizmet, yalnızca hizmet edilen kişinin işlerini yaptığı anlamına gelmez, yanında bulunan kişilerden eğitim gördüğünü göstermektedir. Mevlevilikte henüz çilesinin tamamlamamış kişiler can ismiyle anılır, çilenin bitmesiyle derviş ve dede olarak anılmaya başlandığı bilinmektedir (Demirci, 2007).

Mevleviliğe kabul edilen kişilerin eğitilmesi matbah terbiyesi olarak anılır ve Matbah Mevlevihanelerdeki en değerli bölümdür. Burada yemek pişirilir, yenir ve can olarak anılan Mevlevi adayları eğitimlerinin büyük kısmını mutfakta (matbah) tamamlarlar. İnsanın pişirildiği yer olarak da anılan mutfakta gürültü edilmez, kısık ses ile konuşulur ve gülünmez. Mutfığa girişte saygı göstermek amacıyla selama durulup, baş kesildiği bilinmektedir (Azsöz, 2016). Giriş kapısında bulunun Saka postu olarak adlandırılan alanda Mevlevi eğitimi almaya karar veren kişi üç gün matbahı ve hizmet eden canları izler, gerekmedikçe konuşmaz, çileye girip giremeyeceğini düşünürdü. Çileye hazır olduğuna karar verirse ilk 18 gün canlara ayakçılık yapar, ortalık işlerini halledip bu süre sonunda

uygun görülürse çileye soyunmak için hizmet elbiselerini giyip 18 ayrı hizmeti çilesi boyunca yerine getirmekle sorumlu olduğu bilinir (Tanrıkorur, 1988).

2.2.2 Ateşbaz-ı Veli'nin Mevlevilikteki Önemi

Şemseddin Yusuf diğer ismi ile Ateşbaz-ı Veli, Farsça “Ateşle meşgul olan” anlamını taşır. Kişisel bilgilerine yeterince ulaşılammakla birlikte Horasan’dan ya da kabile ile Karaman’dan geldiğine dair iki ayrı görüş bulunmaktadır. Mevleviliğin örgütlenmesi ile eğitime tabi tutulacak canların usulüne uygun aşamalardan geçmesi mutfak eğitimi ile sağlanmaktadır. Dergâh mutfağında düzenin sağlanmasındaki en önemli basamak ise Ateşbaz-ı Veli ve makamadır. Yalnızca aşçı değil mutfağa kabul edilen canların sorumlusu olmasıyla onların olgunlaşmasıyla, eğitimleri ile sorumludur. Bu makam Ateşbaz-ı Veli makamı olarak somutlaştırılmış mutfakta ayrı bir ocağa isim verilmiştir. Mevleviliğe kendini adayıp, bu yola girmek isteyen kişileri gözleyen kişi ise bu makamda olup aşçı dede olarak adlandırılmaktadır. Makam Mevleviliğin temelini oluşturmakla birlikte meydanda bulunan ayrı bir post ile simgeleşmiş, matbah açılışı ve gülbanklarda⁵ anılmıştır. (Hacıgökmen, 2017; Özönder, 2023).

Bilinen bir rivayete göre Ateşbaz-ı Veli mutfakta odunun bittiğini Mevlana’ya bildirmek için huzurunda bulunduğu sırada, Mevlana’nın kendisine “*Kazanın altına ayaklarını sokarak kazanı kaynat!*” söylemesi üzerine bunu uygulayan Ateşbaz ayağından çıkan ateş ile yemeği pişirir. Bu olağan üstü durumun bilinmesini istemeyen Mevlâna “*Hay ateşbaz, hay!*” der ve bu olaydan sonra Ateşbaz unvanı ile çağırılmaya başlar.

Ateşbaz Mevlevi mutfağının aşçı başı olarak dergâhta görevli olsa da kendisi Mevleviliğe kalben bağlı, nefis terbiyesi ile kendini sorumlu bilen ve bu yolda olan dervişlere yol gösteren bir eğitmendir. Dergâha kabul edilen derviş adaylarının Kazancı Dede’nin yardımı ile eğitilmesi sorumluluğunda olan Ateşbaz, aynı zamanda bu makamın eğitim makamı olması getirisinde bulunmuştur. Meydan-ı Şerif’de yer alan Ateşbaz-ı postu teslimiyeti ve çileye soyunmayı istemeyi gösterir. Bu makam Mevlevilik ’de ki en yüksek ikinci makamı temsil etmektedir. Ateşbaz-ı Veli aşçılık becerilerinin yanı sıra yemeğe kattığı hak vergisi ilmi ile hazırlanmış aşını dervişlere sunmuştur (Aksoy, Akbulut ve İflazoğlu, 2016).

⁵ Gülbank: Nesillerce aktarımı sağlanan, sözlü kültür mirasının önemli öncülerinden olan kalıplaşmış dualardır (İyiöl, 2014).



Resim 2.1. Ateşbaz-ı Veli Türbesi (Ateşbazıveli, 2024).

Yeni Meram yolunda bulunan Ateşbaz-ı Veli türbesi günümüze kadar sağlam biçimde gelmiş, çeşitli düzenlemeler ve tadilatlar ile ziyarete açık durumda bulunmaktadır. İki kata sahip olan türbenin üst katında ibadet için ayrılmış salon bulunurken, alt katı ise cenazenin bulunduğu bölümdür. Dünyada ilk ve tek aşçıbaşı türbesi Ateşbaz-ı Veli'ye ait olduğu bilinmektedir (Tugay, Tunca ve Pekerşen, 2020: 6).

2.2.3 Mevlevi Mutfak Düzeni

Matbahta yemek yer sofrasında yenir ve bu sofraya somat olarak adlandırılırdı. Dört bölümden oluşan matbah somathane, ocaklar, saka postu ve sema eğitiminin verildiği alan olarak isimlendirilir. Mutfak alanının olduğu bölümde ocaklar yer alır ve yemekler bu alanda pişerken hemen yanı başında çile eğitimine başlayacak olan kişilerin mutfakçı gözlemleyebildikleri makam olan saka postu yer alır. Hakka duyulan ve hakikat yolundaki susuzluğu temsil ettiği için bu makam saka postu olarak adlandırılmıştır. Somathane ise yemekhane olarak kullanılan ocakların bulunduğu alandan yüksekte bulunan alandır. Yemekler hazır olunca besmele, dua ve gülbanklar ile sofraya hazır olur, diğer dervişler sofraya buyur edilir (Özdemir, 2018). Yemek piştiğinde ve yenildikten sonra, bayram sofralarında ve aşure sonrası gülbanklar çekilir. Kazancı dede “*Tabhı şîrîn ola, Hak berekatın vere, dem-i Hazret-i Mevlânâ, sırr-ı Âteş-bâz-ı Velî Hû diyelim.*” şeklinde gülbankı okur yemek

kazanı ocaktan alır (İyiyol, 2014: 591). Genellikle yuvarlak tahtalarla kurulan sofraya, “*Elifi somat*” olarak adlandırılan ince uzun örtünün serilmesiyle de hazır edildiği bilinmektedir. Sofraya oturulduktan sonra besmele ile yemeğe başlanır, sol el sol bacağın üzerinde bekler ve yemek bitiminde herkes kendi önünde bulunan sofranın ucunu katlayarak el birliği ile toplanması sağlanır (Yıldız ve Özkan, 2017).

Matbah-ı şerifin on sekiz hizmeti:

1. *Ateş-bazı veli makamını işgal eden ve O’nu manen temsil eden, Matbah-ı Şerifin mutlak hâkimi, Ahcî Dede’ye hizmet. (Umum Md.)*
2. *Ahcî Dede’nin baş yardımcısı, Kazancı Dede’ye hizmet. (Amum Md.Mv.)*
3. *Halife Dede’ye hizmet. (İnzibat İşleri mes’ulu)*
4. *İçeri Meydancı Dede’ye hizmet.*
5. *Ahcılık*
6. *Pazarcı (Alışveriş işleri)*
7. *Kilerci*
8. *Bulaşıkçı*
9. *Dolapçı (Tencere, kazan, kap, sahan kalayının mes’ulu ve onları yerleştiren Can)*
10. *Ocakçı (Matbah dışında olan odun deposundan, yakacağı getirip ocağı besmele ile tutuştururdu).*
11. *Süpürgeci*
12. *Ayakçı (Can’ın ilk ifa ettiği hizmet, ayak işleri dediğimiz git-gel)*
13. *Yatakçı (Kalabalık dolayısı ile veya herhangi bir sebepten Matbah’ta yatmak mecburiyetinde kalan, Canların yataklarını yapar, kaldırırdı.)*
14. *Tahmisci (Büyük meydan odasının ve Dedelerin kahvesini kavururdu.)*
15. *Kandilci-çırağcı (Kandilleri, şamdanları temizler, yakardı.)*
16. *Somatçı (Somatta sofraya kurar, yemekte hizmet eder, su verir).*
17. *Bahçıvan-Bostancı (Çiçek bahçesine, meyve ve sebze bostanına hizmet ederdi).*
18. *Ah-rizoi (Şadırvanı, muslukları, apteshaneleri temizlerdi. Bu hizmet Can’ın Dede’liğe terfi etmeden önce psikolojik etkili son hizmetiydi).*

Celaleddin Çelebi (1988; s.68) “Uluslararası Yemek Kongresi” isimli bildirisinde bu şekilde yer almıştır.

2.2.4 Mevlevi Mutfağında Yemek Felsefesi

Mevlevilikte mutfağın taşıdığı değer ve anlam sebebiyle birçok temel eylem, felsefi harekete dönüşmüştür. Simgeleşen bu felsefe yapısı ritüel olarak tekrarlanan yeme eylemini getirmiştir. “Az ye az uyu ve az konuş” şeklinde olan tasavvuf düşüncesi Mevlevilikte de kabul edilmiş, kişi nefsini korumak ve isteklerini sınırlandırmak amacıyla az yiyerek manevi doygunluğa erişmeyi amaçlamıştır (Ceylan ve Yaman, 2018).

Mevlevilikte yemek kutsal bir değere sahiptir, nasıl hazırlanacağı ve yeneceği gibi ayrıntılara ilişkin kendine has kurallara sahiptir. Yemeğe başlamak için şeyh beklenir ardından tuz ile başlanır ve tuz ile bitirilirdi. Konuşulmadan yenilen yemek süresince su içmek isteyen biri olursa niyaz halinde bekleyen cana işaret ederek su isterdi. Suyu veren can bardağı öperek suyu içecek kişiye sunar ardından suyu içecek kişi ardağı öperek suyunu içerdi. Bu süreç boyunca sofrada bulunanlar el çekerek su içen kişiden fazla yemeyerek hakkına girmemek için beklerlerdi (Halıcı, 2020). Kaşıkların sofradaki duruşunun ters şekilde sapı sağ tarafa, başı sol tarafa bakacak şekilde yerleştirilmesi “Niyazda” ve “Şükürde” olarak ifade edilirdi. Yemek sofrada ortadan tek kaptan yenir, karnı doyan kişi kaşığını ters çevirerek diğerlerinin bitirmesini beklerdi (Ertaş, Solak ve Kılınç, 2017).

Lokma pirinç, baharat, fıstık, soğan ve et ile hazırlanan pilava verilen isimdir. Özellikle Cuma ve pazartesi günleri pişirilen bu pilav “Lokma basmak” şeklinde nitelendirilir. Ayrı bir kazan ve ocakta pişirilen lokma yalnızca kazancı dede ve mutfaktaki görevli canlar tarafından hazırlanır ve başka kimsenin mutfağa girmesine müsaade etmedikleri bilinir. Lokma piştikten sonra gülbank okunarak “Hû, lokmaya sala” şeklinde sofraya davet edilmektedir (Tosun, 2004). Yemeğin ritüele dönüşmesiyle, temsil ettiği değerlerde olduğu bilinmektedir. Çorba su ile bağdaştırılırken, et ve sebze ile hazırlanan yemekler toprağı, pastırmalı yumurta nesli nitelendirir, pilav ve börek ateşi, Allah aşkı ise güllaç ile simgeleştirilmiştir. Özel gün ve gecelerde örneğin kandil gecelerinde ırmık tatlısı yapılırken, kurban zamanında lokmanın hazırlandığı bilinmektedir (Seçim, 2020). Mevleviler yemeğin ham maddesinden, pişirilip yenilmesine kadar birçok anlam yükleyerek temel bir ihtiyaç olan beslenmeyi ibadet haline çevirmişlerdir (Akmaz, 2021).

2.2.5 Mevlevi Mutfağında Yemekler

Selçukname’lerde bahsedildiği üzere Mevlana’nın Konya’ya geldiği süreçte saray mutfağı zengin bir içeriğe sahip olduğu bilinmektedir. Sarayın sahip olduğu zenginlik ve halkın sofrasında bulunan yemeklerden doğrudan etkilenen Mevlevi mutfağı, kendi bakış açısıyla özelleştirerek geliştirmiştir. Sumak, tarçın, kimyon gibi baharatlar başta olmak üzere baharat kullanımı Mevlana’nın eserlerinde bahsedilmiştir. Tatlı- ekşi ve tatlı-tuzlunun bir arada kullanıldığı kabak kalyesi, pekmezli kış kabağı gibi yemeklerde görülmektedir. Özellikle pekmez ve sirke ile hazırlanan yemekler dikkat çekmektedir (Halıcı, 2020).

Mevlana’nın eserlerinde değindiği bir başka gıda ise şerbettir. Özellikle sirke ve bal ile yapılan sirkencubin hazımsızlığı ve susuzluğu giderdiği söylenmektedir. Gül suyu şerbeti sıklıkla tüketilirken şeker şerbeti ve nardenk şerbeti düğünlerde ikram olarak sunulur (Özkan, Erçetin ve Güneş, 2019). Yemekler hazırlanırken genellikle fazla pişirilmemiş, gıdaların yapıları korunmuştur. Haşlama, kızartma, kuru ısıda başlıca pişirme yöntemlerini oluştururken fırın, közleme, buharda pişirme, yağ ve su ile hazırlanan tencere yemekleri sıklıkla tüketildiği bilinir (Adabalı ve Pekerşen, 2022).

Çorba Mevlana’nın divanında “*Şöhretin boğazını açlıkla sık; çorbayla coşma*” şeklinde anılmış ve işkembe, mercimek, tandır, tarhana, tutmaç çorbasından bahsetmiştir. Meze için ayrıca bahsi geçen bir yemek olmamasıyla birlikte badem, bal ve şeker ile ilgili beyitlere rastlanır. Mevlâna beyitlerinde yumurtaya değinmiş çeşitli benzetmeler yapmıştır. Lalanga olarak adlandırılan tatlı ve tuzlu yumurta yemeği Mevlevi mutfağında yerini alır. Büyük ve küçük baş hayvanların etlerinin yanı sıra deve eti ana yemek olarak sade ve çeşitli gıdalar ile tüketilmiştir. Özellikle et yemeklerinde erik, koruk gibi ekşi tatların yer alması dikkat çeker. Tencere, kebab, güveçte hazırlanan et yemeklerine kümes hayvanları ve sakatat da eşlik eder. Balık sık tüketilen bir besin olmasa da Mevlana’nın divanında yer almıştır. Coğrafi koşulların getirisi olarak baklagil ve tahıllarca zengin olan Anadolu binlerce yıl öncesine ait olan kanıtlarda varlığını kanıtlar.

Mevlana’nın da anmış olduğu baklagil ve tahıllar özellikle nohut başta olmak üzere mutfakta etkili bir rol oynamıştır. Nohutlu yahni, keşkek (herise) ve mercimekli yemekler sıklıkla tüketilen gıdalar arasındadır. Sebzelerin genellikle kemikler etlerle, ekşili ve pekmezli olarak hazırlandığı bilinmektedir. Ayrıca meyvelerin yemeklerde kullanılıyor olması Mevlevi mutfağının ayırtıcı özellikleri arasında

yerini alır. Palüze (pelte), zerde, hoşaf, kadayıf, baklava başlıca yenen tatlılardır ancak aşure ve helva özellikle Mevlana'nın divanında sıkça bahsettiği tatlılar arasında yerini alır. Nevin Halıcı'ya ait Mevlevi Mutfağı kitabında yukarıda bahsedilen içeriklerin detaylarına değinmiştir (Halıcı, 2020).

2.2.6 Mevlevi Mutfağının Özel Baharatları ve Malzemeleri

Mevlevi mutfağında hazırlanan yemekler incelendiğinde sade ve az malzemelerin kullanıldığı dikkat çekmektedir. Yemekler, başta sumak, tarçın, kimyon, karabiber gibi baharatların kullanımı ile zenginleştirilmiş aynı zamanda Mevlana'nın Mesnevisinde bahsedildiği bilinmektedir (Solak ve Eken, 2021). Mevlana'nın eserlerinde yer alan ve özellikle üzerinde durulmuş olan çorbalar tutmaç ve toyga çorbasıdır. Bu iki çorbada kuru nane kullanıldığı görülmektedir. Sülbiye dana eti, haşlanmış nohut, soğan temelli bir ana yemek tüketilirken içerisinde karabiber, kimyon ve kırmızı biber yer almaktadır. Pekmezli havuç yemeğinin içeriğinde ise kekik ve biberiye'nin kullanıldığı bilinmektedir. Sumaklı soğanın tüketimi Mevlevi mutfağında sıklıkla yer alırken, sumak bu piyaz için vazgeçilmez bir baharattır. Şerbet tüketiminin çok olduğu bilinen bu mutfakta çeşitli meyve özleriyle hazırlanan şerbetler başta olmak üzere tarçın kullanımı dikkat çekmektedir (Seçim, Sezer ve Dursun, 2022).

Pekmez, ayva ve havuç yemeği başta olmak üzere çeşitli tatlılar için tatlandırıcı olarak Mevlevi mutfağında yerini almıştır. Yoğurdun kullanımı ise cacık, sarımsaklı yoğurt ve tutmaç çorbasının hazırlanmasında sıklıkla kullanılmış ve günümüz yöresel mutfaklarında tüketilmeye devam edilmektedir. Bulgur ve pirinçten hazırlanan pilavlar özellikle lokma olarak adlandırılır ve kendi içerisinde ritüeli bulunmaktadır. Yalnızca lokmanın piştiği kazanlar ile hazırlanan pilavın pişme sırasında mutfağın kitlenmesi ile sırlanmaktadır. Mutfakta hizmet eden insanların katkısı ile hazırlanan lokma cuma ve bazen pazartesi geceleri pişirilmekteydi. İslam dininin getirisi olan Kurban ibadeti ile et tüketimi mutfaktaki yerini geliştirmiş ve çeşitli kebaplar ve et yemekleri ile Mevlevi mutfağında tüketilmiştir. Özellikle buğday ve etin dövülerek yapılmasıyla hazırlanan herise(keşkek) sıklıkla tüketilmektedir. Mevlâna bu yemeği buğday ve etin birbiriyle bütünleşip ayrılmaz bir bütün oluşturmasını vurgulayarak *“herkes heriseye dönmüştür. Hiçbiri öbüründen farklı değildir, ama bu birliği de birlikte gark olmayan bilmez de fark etmez de...”* şeklinde ifade etmiştir (Ceylan ve Yaman, 2018; 2176).

2.2.7 Mevlevi Mutfağı Hazırlık ve Pişirme Teknikleri

Mevlevi mutfağında yalnızca yemek pişmediği aynı zamanda dervişlerin eğitim aldığı alan olması yemeklerin hazırlık ve pişirme tekniklerine de yansımıştır. Mevleviliğin kabul ettiği felsefede yeme içme eyleminin hayatın bütün alanının da etki gösterdiği düşüncesi hâkim olmuştur. Bu düşünce doğrultusunda yemeğin hazırlanmasından, tüketilmesine kadar tüm süreçlerin etkilendiği görülmektedir. Mevleviler yemeklerin hazırlanış şekli ve malzemelerine göre çeşitli semboller oluşturmuşlardır.

Temel olarak dört pişirme tekniği kullanılmış bunlar; kuru ısıda pişirme, yağ ve su ilavesi ile pişirme, su ile pişirme ve kızartma olarak sıralana bilir (Atağ, Cömert, Özkümüş ve Seçim, 2022). Kuru ısıda pişirme yöntemi sıcak halde bulunan pişirme ekipmanı, su, hava veya yağ ile yiyeceğin ısı ile formunun değiştirilerek içerisindeki su oranının azalıp aromasının güçlenmesini sağlamaktadır. Yağ ve su ilavesi ile pişirme yöntemi yiyeceğe sıvı veya buhar ile ısının iletilmesiyle gerçekleşmektedir. En yaygın örneği tencere yemekleridir (Mutlu ve Sandıkçı, 2019). Su ile pişirme yönteminde haşlama veya buhar ile pişirme tercih edilmiştir. Kızartma tekniğinin kullanılmıyorsa az veya çok yağda olmak üzere uygulandığı bilinmektedir. Pişirme ekipmanında sıklıkla bakır tencerelerin ısıyı eşit bir biçimde yayması sebebiyle kullanıldığı görülmektedir. Yemeğin hazırlanmasından tüketilmesine kadar kullanılan kaşıkların ise tahtadan yapılmıştır (Ertaş, Solak ve Kılınç, 2017).

2.3 Konya Mutfak Kültürü

Konya şehri tarih boyunca ev sahipliği yaptığı medeniyetlerin çeşitliliği, sahip olduğu tarım ve hayvancılığın sağlanabileceği topraklar ile mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Başta Selçuklu ve Osmanlı mutfakları zengin bir çeşitliliği sağlamış ve halk mutfağında etkilerini göstermiştir. Yerleşik hayata ait kalıntıların bulunduğu Çatalhöyük Konya sınırları içerisinde bulunmaktadır. Bununla birlikte elde edilmiş kalıntılar ateşin yemeğin hazırlanmasında kullanıldığı, hayvanların gıda olarak kullanılmak amaçlı beslendiği, tarım ile elde edilebilecek ürünlerin hazırlanması amacıyla çalışmaların olduğu görülmektedir. Var olan bu kalıntılar ile beslenme kültürünün başlangıcından söz edilebilir. Günümüzde halen tüketilmekte olan mercimekli ve tandır çorbası gibi yemeklerin milattan önceki tarihlere tekabül ettiği görülmektedir (Esen ve Seçim, 2020).

Konum olarak Anadolu'nun ortasında olması sebebiyle kültür yolunu kapsamış ve günümüze kadar çeşitli medeniyetlerin uğrak noktası olmuştur. Asıl amacı dinlenmek olan tacirlerin kurmuş olduğu bağlantılar ile arkalarında kendilerine ait kültürel izlerin bırakıldığı bilinmektedir. Kültürel izler doğrudan mutfağa yansiyarak yemek kültüründe çeşitliliği ve özgünlüğü getirmiştir. Günümüzde varlığını gösteren mutfak kültürünün oluşumunda Türklerin İslam dinini benimsemeleriyle birlikte sağlandığı bilinmektedir. Anadolu yapılan göçler ile Türklerin beslenme biçimleri bu topraklarda sıklıkla süt ürünleri ve yufka ekmek gibi gıdaların tüketilmesi şeklinde yansımaları göstermiştir. Bunun yanı sıra başta Bizans, İran ve Arap gibi ulusların özelliklerinin varlığı görülmektedir. Selçuklu devletine başkentlik yapmış olan Konya şehri sanat, kültür, yemek gibi alanlarda gelişim göstererek öncü olmuştur. Tarih boyunca başta Mevlana'nın yazmış olduğu Mesnevi gibi çeşitli yazılı kaynaklarda yeme-içme, sofrada adabı, besinlerin hazırlanışı, saklanması gibi mutfak uygulamalarına yer verildiği bilinmektedir. Çeşitli saraylara ve devlete hizmet etmiş mutfaklara ev sahipliği yapmış olsa da halk mutfağı ile saray mutfağı arasında büyük farklar görülmemektedir. Her iki mutfakta da sadelik, az yemek ve elde bulunan ham maddeler ile öğünlerin oluşturulduğu bilinmektedir (Seçim ve Akyol, 2022).

Osmanlı döneminde de önemli yere sahip olan Konya şehri başta Evliya Çelebi olmak üzere gezginler tarafından ziyaret edilmiş ve Babürname, Orhun Yazıtları, Kutadgu Bilig gibi eserlerde mutfak özelliklerinden söz edilmiştir. Kullanılan ekipmanlar toprak ve tahtadan hazırlanmış özellikle el işçiliği ile üretilmiştir. Günümüz Sille bölgesinde geçmişten günümüze çömlekler üretilmiş ve üretime devam edilmektedir. Ancak günümüz koşullarında çömlekler yerini metal malzemelere ve fabrikasyon üretim yapılan araç gereçlere bırakmıştır (Başyigit, 2022).

2.3.1 Konya Mutfağının Genel Özellikleri

Konya halkı eskiden beden gücüne dayalı işleri ağırlıklı olarak yapmaları sebebiyle yüksek enerji verebilecek yemekleri tüketmeye özen göstermişlerdir. Kişiyi tok tutup, ihtiyacı kadar enerjinin sağlanması için hazırlanan yemekler bu özelliğe göre oluşum sağlamıştır. Önceleri tek bir çeşit ile öğünler hazırlanır, yemeğin yanına ayran veya hoşaf konularak kolay yenilmesi amaçlanmaktaydı. Et tüketimi genellikle koyun ve keçi olarak tercih edilerek çeşitli sebze yemekleri, tencere ve fırın yemekleri ile tüketildiği bilinmektedir. Konya mutfağının gelişim

göstermesi ve niteliğini kazanması ev hanımlarının kendi teknikleri ile pişirdikleri ve çeşnilerle zenginleştirdikleri yemekler ile olmuştur. Yemek çeşidi az olmasına rağmen kaliteli olmasıyla birlikte yeterli doyuruculuğu ve doyumu sağlamaktadır. Günümüz Konyalı aileleri ile devam eden geleneksel günlük yemek tüketimi uygulanarak devamlılığını sağlamaya çalışmaktadır. Yemeklerin nasıl yapıldığı, püf noktaları ve aktarımı aile bireyleri tarafından anlatım ve uygulamaları olarak gösterilmektedir. Konyalı kadınlar için gurur göstergesi olarak güzel yaptıkları ve övgü aldıkları yemekler kişiler için çok değerli görülmektedir. Özellikle 1950 yıllardan itibaren gelenekselden sıyrılarak farklı değişimlerin yaşanması mutfak kültüründe ciddi farklılıklara sebep olmuştur. Çarşıda alışveriş yapılırken etrafta bulunan kişilerden durumu el verişli olmayanların alım güçlerindeki yetersizlik bilinerek göze batmayacak şekilde paketlenip evlere götürüldüğü bilinmektedir.

Evde pişecek yemeklerin ön hazırlığı yapılır, pişme esnasında çıkan koku komşulara gider ve onların da hakkını göz etmek için tadımlık da olsa ikram etmek adet olarak kabul edilmiştir. Sofrada yemeğe başlanması için büyüklerin oturması ve ilk onların yemesi beklenirdi. Bir örtü üzerinde yer sofrasında yenilen yemekler yerden yüksek olarak şekilde ufak bir sehpa üzerine siniler konularak hazırlanırdı. Ellerin sofraya oturulmadan önce temiz olması önemli sayılarak, ibrik ile sadece bu amaç ile kullanılan leğenlerde evin kızı veya gelininin hizmeti ile sağlanırdı. İslam dinin getirdiği sünnet alışkanlıkları da Konya mutfak kültürü için önemli bir yere sahip olmuş, yemek öncesi ve sonrası besmeleler ve çeşitli duaların okunduğu görülmüştür. Ortak tabak ve bardaklar ile yemekler yenilmekteydi. Komşular özellikle gözetilerek hastalık, cenaze gibi hallerde çeşitli yemeklerin pişirilerek götürülüp yardımcı ve destek olduğu bilinmektedir (Odabaşı, 2001).

2.3.2 Günümüz Konya Mutfağı

Günümüz Konya mutfağı incelendiğinde yemeklerin üç öğün yendiği görülürken, geçmiş beslenme alışkanlıklarına bakıldığında kuşluk ve akşam şeklinde iki öğünde yemek yenildiği bilinmektedir. Günlük yemek tüketiminin yanı sıra doğun, diş buğdayı, sünnet, asker uğurlama, söz kesme, nişan, düğün hamamı, düğün ve ölüm gibi ritüellere sahip olaylar çevresinde yemek eylemi gerçekleşmektedir (Çölbay ve Sormaz, 2015).

Konya yemeklerinin temeli oluşturan et ve tahıl grubudur. Bulgur, yoğurt, tarhun ise yemeklerdeki yeri vazgeçilmezdir. Özellikle fırın kebabı ve fırınlarda pişen börek çeşitleri yörenin önemli yemeklerinde öncülük ettiği bilinmektedir.

Fırıncılığın geliştiği ve mahalle fırınlarının Konya halkı tarafından hazırlanan yemeklerin pişirilmesinde sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Etli ekmeğin fırın kültüründeki yeri yüzyıllardır tüketilmesiyle birlikte önemlidir. Konyalılar genellikle misafirlerine ikram etmek için sıklıkla mahalle fırınlarına yaptırırken, etli ekmeğin yapımı özel bir ustalık gerektirdiğinden yöresel olarak ayrı bir değer taşımaktadır (Büyükşalvarcı, Şapcılar ve Yılmaz, 2016; Seçim, 2018).

Geçmişten günümüz mutfağına kadar sıklıkla tüketilen çorbalar bamya, ovmaç, terhun, toga, yayla, tandır, tarhana, arabaşı, toyga, tutmaç şeklinde sıralanabilir. Et yemekleri incelendiğinde fırın kebabı, etli ekmek, yağ somunu, etli düğün pilavı, kayısı ve erikli yahni, etli yarak sarması başta gelmektedir. Sebze yemekleri incelendiğinde kabak çiçeği dolması, patlıcan kavurması, zeytinyağlı yıldız kökü, sebzeli güveç, ekşili kabak, zeytin yağlı yaprak sarma tüketildiği görülmektedir. Tatlı tüketimi irmik hevası, zerde, hoşmerim, sütlaç ayva tatlısı, paluze, pekmez helvası, lokma, ekmek kadayıfının başlıca çeşitleri olduğu görülmektedir (Büyükşalvarcı, Şapcılar ve Yılmaz, 2016; Seçim ve Akyol, 2022).

2.4. Mevlevi Mutfağı ve Konya Mutfak Etkileşimi

Mevlevi mutfağı kendine has özellikleri ve felsefesi ile Konya mutfağına çeşitli etkileri olmuştur. Yemeğin saygı ve disiplin çerçevesinde hazırlanması, elde bulunan gıda maddelerinin çeşitli teknikler uygulanarak yemeklerin oluşturulması Mevlevilikten Konya mutfak kültürüne geçiş yaparak günümüze kadar aktarılmıştır. Mevlana'nın yaşamış olduğu ve Mevleviliğin yapılandığı dönem Selçuklu devleti zamanına tekabül etmesiyle birlikte o zamanki uygulamalar ve yemekler birbiriyle harmanlanarak günümüz Konya mutfağına kadar gelmiş ve eksini göstermiştir. Mevlevi mutfağına ait olduğu bilinen başta bamya çorbası ve etli ekmek gibi yemekler günümüze kadar gelmiş ve halen sevilerek tüketildiği bilinmektedir (Şimşek ve Aslan, 2021).

Ritüele dönüşen mutfak; Mevlevi mutfağı (Ceylan ve Yaman, 2018), Yöresel bir lezzet: Konya yağ somunu (Kaya ve Seçim, 2022), Geleneksel Mevlevi mutfağının bilinirliğine yönelik bir araştırma (Adabalı ve Pekerşen, 2022) isimli araştırmalar başta olmak üzere çeşitli çalışmalara Mevlevi mutfağı ve Konya mutfak etkileşiminin incelendiği görülmektedir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. MEVLEVİ MUTFAK FELSEFESİNİN YEREL HALKIN YEMEK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ: KONYA ÖRNEĞİ

Bu bölümün içeriğinde; amaç, önem, yöntem ve bulgular aktarılmıştır. Kazanılan bulgular detaylı olarak değerlendirilmiş ve literatürde Mevlevi mutfak felsefesine yönelik çalışmalara katkıda bulunması için öneriler verilmiştir.

3.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bir kültüre ait mutfak felsefesini üzerine araştırma yapmak, araştırmaya konu olan bölgenin, yeme-içme kültüründeki kültürel ve gastronomik mirasın korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanması, kültürel aktarımın ve gastronomi turizminin teşvik etmektedir. Bu nedenle bu çalışmada Türk Kültüründe önemli bir yere sahip olan Mevlevilik öğretilerinin mutfak felsefesi incelenmesi amaçlanmıştır.

Mevlevilik öğretisi incelendiğinde, 13. Yüzyıldan günümüze kadar devam ettiği görülmektedir. Bu öğretinin gelecek kuşaklara aktarılması için kültürel aktarım oldukça önemlidir. Kültürel aktarım Mevlevilik Konya'dan başlayarak dünyanın çeşitli bölgelerine yayılmasına rağmen, Mevlâna ve Mevlevilik denildiğinde Konya akla gelen ilk yer olmaktadır. Türk Kültüründe ve dünyada önemli bir yeri olan Mevlâna Konya ili için önemli bir çekim unsurudur. 2008 kültürel miras unsuru olarak yılında UNESCO tarafından Sözlü ve Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine Mevlâna Sema Töreni (Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023) eklenmesiyle birlikte özellikle yabancı ziyaretçilerin daha fazla ilgisini çekmiştir.

Konya'yı ziyaret eden yerli ve yabancı turistler mutlaka Mevlâna Türbesini ziyaret etmektedir. Her yıl Şeb-i Aruz Törenlerinde (Mevlevilikte Mevlânâ Celaleddin-i Rumi'nin öldüğü gece) ziyaretçi sayısı daha da artmaktadır. Önceki yıllarda yaklaşık 39 bin kişinin katıldığı bu törenleri (Doğan,2019), 2023 yılında yaklaşık 40 bin kişinin izlemesi beklenmektedir (Aydın, 2023). Mevlevilik kültürünü görmeye gelen ziyaretçiler bu kültüre ait deneyimleri de yaşamak istemektedir. Bu nedenle Mevlevilik mutfak felsefesinin yaşatılması için mutfak felsefesinin araştırılması önemlidir. Dolayısıyla Konya'yı ziyaret eden kişilerin Mevlevilik öğretisi ile ilgili her şey dikkatini çekmektedir. Mevlevilik geleneğinin

felsefesini deneyimlemek isteyenler ziyaretçilerin bu kültüre ait yeme-içme, sofrada, vb. uygulamaları deneyimlemeleri onlarda daha kalıcı hatıralar bırakmaktadır.

Mevlevilik kültürüne yönelik yapılan literatür incelendiğinde, Mevlevilik Mutfağında yemekler ve ritüeller (Azsöz, 2016; Ceylan ve Yaman, 2018; Şimşek ve Aslan, 2021; Akmaz, 2021); Mevlevi mutfağının gastronomi turizmine kazandırılması (Ertaş, Solak ve Kılınç, 2017) ve turistlerin Mevlevi Mutfağına yönelik algıları (Büyükipekçi, 2019; Seçim, 2020) konularında çalışma yapıldığı görülmektedir. Mevlevi mutfağına yönelik yapılan bu çalışmaların sonuçları incelendiğinde, ziyaretçilerin bu yeme-içme kültürüne ilgi duyduğu, gastronomi turizmi potansiyelinin yüksek olduğu ancak Mevlevi mutfağında yapılan ancak günümüzde unutulmuş yemeklerin tespit edilerek kayıt altına alınması ve yazılı hale getirilmesi gerekliliği vurgulanmaktadır. Bu nedenle bu kültürün yaşatılmasında önemli bir katkısı olan yerel halk üzerinde bir araştırma yapılması ihtiyacı ortaya çıkmaktadır. Bu çalışma bu boşluğu doldurmak için Mevlevi mutfak felsefesinin Konya yerel halkı üzerindeki yerinin belirlenmesini amaçlamaktadır.

3.2 Araştırmanın Yöntemi

Çalışmada nitel araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Nitel araştırma, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi, bütüncül ortaya konması ve özgün konuların farklı yönleri ile derinlemesine incelenmesinde en uygun yöntemlerden biridir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan fenomenolojik (betimsel fenomenoloji) desen belirlenmiştir. Fenomenolojik desen tek bir kavram veya düşüncenin ifade edildiği, araştırılacak bir fenomene vurgu yapmaktadır. Birkaç birey tarafından deneyimlenen bir fenomenin (olgu) derinlemesine anlaşılmasını sağlamaktadır (Creswell, 2018).

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme (mülakat) tekniği kullanılmıştır. Mevlevilikte mutfak felsefesi üzerine doküman taraması “Mevlevilik”, Mevlevi kültürü”, “Mevlevi Mutfağı”, “Mevlevilikte Yemek” anahtar kelimeleri kullanılarak Ocak ve Şubat 2023 tarihleri arasında internette taranan dokümanlar makale, çalıştay raporları, kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşları tarafından yayımlanan istatistikler ve röportajlar üzerinden yapılmıştır. Soru formundaki olası sorular içerik analizi sonucu elde edilen doküman incelemesinin bulguları ve ilgili literatürden yararlanılarak oluşturulmuştur.

Araştırmalar sonucunda soruların taslağı hazırlanmış, taslak üzerinden Mevlevi mutfağı ile ilgili çalışma yapmış en az doktor unvanı bulunan yazar ve hocaların soruların içeriği ve yeterliliğine dair fikirleri ve düzeltmeleri alınmıştır. Verilen geri bildirimler ile sorulara bazı eklemeler, çıkarmalar ve form olarak değişiklikler yapılarak soru formunun son hali oluşturulmuştur. Görüşme soruları EK 1’de verilmiştir. Uzman görüşü ardından yeniden düzenlenen araştırma soruları katılımcılara yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak uygulanmıştır.

Yapılan görüşmeler katılımcıların yanıtları tekrar incelenebilmek için ses kaydına alınmış ihtiyaç duyulan durumlarda not tutulmuştur. Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme sonucunda elde edilen yanıtlar word dosyasına aktarımı sağlanmıştır. Katılımcılar K1, K2, K3-K20 aralığı kodlanmıştır. Katılımcı yanıtları değerlendirildikten sonra bu yanıtlar doğrultusunda uygun temalar oluşturulmuş, en çok tekrar etme sıklığına göre yanıtlar kod grupları altında verilmiştir. Verilerin analiz edilmesi betimsel ve içerik analiz tekniklerinden yararlanılmıştır.

3.2.1 Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Konya İli’nde ikamet eden yerel halk oluşturmaktadır. Araştırmanın Konya’da yapılmasının nedeni Mevlevilik felsefesi buradan dünyaya yayılması ve hala burada yaşatılmasıdır. Bununla birlikte Mevlevilik Konya’da turizm açısından önemli bir çekim unsurudur ve çalışma sonucunda elde edilecek verilerin Konya turizminde kullanılabilecek olmasıdır.

Çalışmada evrenin tamamına ulaşmak maliyetli ve zaman alıcı olduğu için örnekleme yöntemine başvurulmuştur. Olasılıklı olmayan örnekleme yöntemlerinden, amaçlı örnekleme yöntemi çerçevesinde ölçüt örneklemesine başvurulmuştur. Ölçüt örnekleme, önceden belirlenmiş bir dizi ölçütü karşılayan bütün durumlarda kullanılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Ölçüt örnekleme seçilen katılımcılarda şu kriterler aranmıştır. Katılımcıların Konya’da en az 10 yıl yaşamasına, farklı meslek gruplarından olmasına ve cinsiyet dağılımlarına özen gösterilmiştir. Bu koşullara uygun olan kişileri belirlemek için, görüşmeler yapılarak katılımcıların turist ya da yerel halktan olup olmadığı tespit edilmiştir. Belirlenen kriterler uygun kişilerden araştırmaya katılmaya gönüllü olan kişilere araştırma hakkında ön bilgilendirme yapılarak, Mart 2023-Mayıs 2023 tarihleri arasında görüşmeler tamamlanmıştır.

Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğü ile ilgili matematiksel bir formül bulunmamaktadır. Örneklem büyüklüğünün belirlenmenin zor olması nedeniyle

örneklem doygunluğu örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde bir kriter olarak kullanılmaktadır (Yağar ve Dökme, 2018). Örneklem doygunluğu katılımcılardan herhangi bir farklı veri elde edilmeyene kadar devam etmesidir (Gentles vd., 2015). Çalışmada 16. kişiden sonra veriler tekrar etmiştir ve 20. kişiden sonra görüşmeler sonlandırılmıştır.

3.2.2 Geçerlilik ve İnandırıcılık

Araştırmanın geçerlik ve güvenilirliği sonuçların doğruluğu için oldukça önemlidir. Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirliğin sağlanması için inanırlılık ifadesi kullanılmaktadır. İnandırıcılığın sağlanabilmesi için uzun süreli etkileşim, veri çeşitleme, uzman incelemesi ve katılımcı teyidi olması gerekmektedir (Yıldırım& Şimşek, 2016). Uzun süreli etkileşim, araştırmanın yapılabilmesi için yeterli zamanın olması, araştırmacının katılımcılara ait grubun ifadelerini ön yargısız değerlendirmesi ve aktarması için oldukça önemlidir. Veri çeşitleme, araştırmacının farklı kaynaklar kullanarak elde ettiği verinin sağlamasını yapmasıdır. Uzman incelemesi ile alanında uzmanlığa sahip kişilerin araştırmanın veri toplama, analiz ve sonuçlarına kadarki süreçlerinde eleştirilerde bulunarak geri bildirim yapmasıdır. Katılımcı teyidi ise, araştırmanın sahip olduğu bulgulara yönelik ifadelerin katılımcının fikirlerini ifade edip etmemesi teyidini sağlamaktadır. (Başkale, 2016; Yıldırım& Şimşek, 2016). Nitel araştırmalarda güvenilirlik genellikle veri setlerindeki birden fazla kodlayıcının cevaplarındaki kararlılık anlamına gelmektedir (Creswell, 2018). Araştırmanın güvenilirliği kapsamında kodlayıcılar arası uzlaşma sağlanmış ve klasik yöntemlerden biri olan alan uzmanlarına danışma stratejisinden yararlanılmıştır. Bu bağlamda inanırlığın sağlanması için tüm bu unsurlara dikkat edilmiştir.

3.3 Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma dahilinde görüşmeler, Konya’da bulunan yerel halk ile sınırlandırılmıştır. Konya şehrinin tercih edilmesindeki başlıca sebepler ilk ve merkez dergâhın bulunmasıyla birlikte Mevlana’nın türbesinin burada olmasıdır. Araştırma amacına uygun olarak Konya halkının Mevlevi mutfak kültüründen ne kadar etkilendiği ve halkın bu konudaki farkındalığını ölçmek için uygun koşulları Konya şehri sağlamaktadır. Aynı zamanda araştırmacının şehri iyi tanınması ve halk ile lisans eğitim boyunca etkileşimde bulunmuş olması çeşitli gözlemleri yapmasını sağlamış ve araştırmaya katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Görüşmeler bireylerin katılma isteği doğrultusunda birebir gerekli ön bilgilendirmeler yapılarak

sağlanmıştır. Ortalama 15-20 dakikalık görüşmeler gerçekleştirilirken ses kaydı yapılarak verilerin analizi sırasında daha doğru sonuçlar elde edilmesi amaçlanmıştır.

Araştırma için görüşmeler gerçekleştirilirken, araştırmacı katılımcıları görüşmeye ikna etme konusunda zorluk yaşamıştır. Özellikle görüşmeye katılmadan önce katılımcıların çekingen tavırlar sergilemeleri nedeniyle, araştırmacı tarafından araştırma soruları öncesinde ön bilgilendirme yapılmıştır ve böylelikle görüşmeye kabul eden katılımcıların daha rahat cevap vermeleri sağlanmıştır.

3.4 Araştırma Bulgularının Yorumlanması

Bu bölümde araştırma bulguları ve bulgulara ait değerlendirmeler Konya halkına yöneltilen sorulara verilen cevapların değerlendirilmesi ile sağlanmıştır. Görüşme esnasında elde edilen notlar ve kayıtlar doğrudan değerlendirme için kullanılmıştır. Elde edilen verilerin analizinde nitel araştırma programlarından MAXQDA'dan yararlanılmıştır. Görüşme yoluyla elde edilen veriler deşifre edilerek bir MAXQDA projesi olarak tanımlanmıştır. Veriler üzerinde sözcüksel tarama yapılarak görüşmelerin temel kavramları tespit edilmiştir. Böylece fenomenolojik bir çalışma olarak desenlenen “Mevlevi mutfak felsefesine yönelik yerel halkın algıları” kavramı ile ilgili derinlemesine ve bütünsel bir biçimde kavramsal çatı oluşturularak ana ve alt temalar oluşturulmuştur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu bölüm kapsamında araştırmanın bulguları incelenmiş ve tartışılmıştır. Elde edilen bulgular doğrudan alıntılarla desteklenmiş, özellikle üzerinde durulan ve tekrarlanan bulgular kod ve temalara ayrılmıştır.

4.1 Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Aşağıda verilen Tablo 4.1’de görüşme yapılan kişilerin cinsiyet, yaş, medeni durumu, eğitim düzeyi, meslek, memleket ve Konya’da ikamet etme sürelerine yönelik bilgiler yer almıştır. Bulguların sonuçlarına göre çeşitli benzerlikler ve farklılıkların olduğu görülmüştür.

Tablo 4.1: Katılımcıların Demografik Özellikleri

	Cinsiyet	Yaş	Medeni durumu	Eğitim Düzeyi	Meslek	Memleket	Konya'da İkamet Etme Süresi
K1	Kadın	60	Evli	Lise	Ev hanımı	Konya	60 yıl
K2	Erkek	66	Evli	Ön lisans	Öğretmen emeklisi	Konya	66 yıl
K3	Kadın	31	Evli	Lisans	Öğretmen	Konya	27 yıl
K4	Kadın	62	Evli	Ortaokul	Ev hanımı	Konya	62 yıl
K5	Kadın	61	Bekar	Ortaokul	Ev hanımı	Konya	61 yıl
K6	Kadın	34	Evli	İlkokul	Ev hanımı	Konya	34 yıl
K7	Erkek	62	Evli	Ön lisans	Memur emeklisi	Konya	62 yıl
K8	Kadın	48	Evli	Lise	Ev hanımı	Konya	48 yıl
K9	Kadın	26	Bekar	Lisans	Öğretmen	Konya	25 yıl
K10	Kadın	26	Bekar	Lisans	Öğretmen	Konya	26 yıl
K11	Kadın	26	Bekar	Lisans	Öğretmen	Konya	26 yıl
K12	Erkek	26	Bekar	Lisans	Öğretmen	Konya	26 yıl
K13	Erkek	30	Evli	Yüksek Lisans	Cilt ve Tezhip Zanaatkarı	Konya	12 yıl
K14	Erkek	23	Bekar	Lisans	Öğrenci	Konya	23 yıl
K15	Erkek	20	Bekar	Lisans	Öğrenci	Konya	11 yıl
K16	Erkek	38	Evli	Ön lisans	Kültür Bakanlığı Sanatçısı	Konya	38 yıl
K17	Kadın	30	Evli	Lisans	Müze Hibe (Tezhip Sanatçısı)	Konya	30 yıl
K18	Kadın	39	Evli	Lisans	Ev hanımı	Hatay	18 yıl
K19	Kadın	44	Bekar	Lisans	Öğretmen	Konya	44 yıl
K20	Kadın	25	Bekar	Lisans	Öğrenci	Konya	25 yıl

Tablo 4.1’de gösterildiği üzere görüşme yapılan kişilerin %65’inin kadın, %35’inin erkek katılımcı olduğu görülmektedir. Katılımcılara ait yaş aralığı 20-66 olarak farklılık göstermektedir. Eğitim durumuna ait veriler incelendiğinde katılımcıların %5’i yüksek lisans, %55’i lisans, %15’i ön lisans, %10’u lise, %10’u ortaokul, %5’i ilkokul mezunu oldukları görülmüştür. Katılımcıların meslek grupları incelendiğinde çoğunluklu olarak öğretmen oldukları fark edilmekte, ağırlıklı olarak Konya’da ikamet etme sürelerinin doğumlarından itibaren olduğu belirlenmiştir. Görüşme gerçekleştirilen katılımcıların %95’inin memleketi Konya şehriyken, %5’inin Konya harici bir şehir olduğu görülmektedir.

4.2 Mevlevi Mutfağına İlişkin Bulgular

Araştırmada 7 ana tema belirlenmiş olup, bunlar “Mevlevi Mutfağına İlişkin Algılar, Mevlevilik Yemek Kültürü ve Gelenekleri, Konya Mutfağına Aktarılan Mevlevi Yemekleri, Mevleviliğe Ait Özel Gün Yemekleri”, Mevlevi Mutfağındaki Önemli Yemekler, Mevlevi Mutfak Kültürü, Mevlevilik Bilgi Kaynakları”dır. Bunlar Resim 4.1’de görselleştirilmiştir.

Kod Sistemi	
▼	Mevlevilik Bilgi Kaynakları Kuşaklar Arası Aktarım Yazılı ve Görsel Kaynaklar Sosyal Çevre
▼	Mevlevi Mutfak Ritüelleri Ortak Sofra Geleneği İnanç Saygı ve Hürmet
▼	Mevlevi Mutfağındaki Önemli Yemekler Etlı Ekmek Bamya Çorbası
▼	Mevleviliğe ait özel gün yemekleri ve rit Bilgi ve Algı Şerbet Helva Aşure
▼	Konya Mutfağına Aktarılan Mevlevi Yem Aktarılamayan Yemekler Aktarılan Yemekler
▼	Mevlevi Geleneğinde Yemek Kültürü ve Sofra Adabı Kültürel Gelenek ve Miras Yemeğe Başlama Geleneği Bilgi ve Algı
▼	Mevlevi Mutfağına İlişkin Bilgi ve Algılar Yemek Deneyimi ve İlgi Tarihsel ve Kültürel Bağlam Geleneksel Yemeklerle İlişkisi Bilgi Ve Algı

Resim 4.1: Ana ve Alt Temalar

Resim 4.2’de verilere ait kelime bulutu yer almaktadır. Her kelime, frekansının büyüklüğü ile doğru orantılı biçimde gösterilmiştir. Yani bir kelime diğerlerinden büyük ise bu o kelimenin frekansının da diğerlerinden büyük olduğu anlamına gelmektedir.



Resim 4.2: Kelime Frekanslarının Görünümü

Tablo 4.2’de görüşme yapılan Konya halkına Mevlevi mutfağı hakkındaki düşünceleri sorulmuş ve en çok tekrar eden kavramlara ilişkin kodlamalar yapılmıştır.

Tablo 4.2: Mevlevi Mutfağı

Ana Tema	Alt Temalar	Alıntı
Mevlevi Mutfağına İlişkin Bilgi ve Algılar	Yemek Deneyimleri ve İlgisi	“...Mevlana’nın oraya gidip ne gördüm ne yedim ne içtim (K1).” “... Mevlana’nın görüşleriyle ilgili olduğunu biliyorum...(K9).” “...Mevleviliğin özünde her şey hürmet etme gayesi olduğu için... (K10).”
	Tarihsel ve Kültürel Bağlam	“... Osmanlı döneminde o zamanki kültüre dayanan insanların yiyebileceği şekilde mutfaklarda hazırlanmış yemeklerdir (K2).” “Bizim geleneksel yemeklerimiz... (K6).” “Mevlevi mutfağı Konya’nın kültüründe yer alan bir mutfak (K8).” “... Konya’ya ait helva, çorba, etli ekmeğin Mevlevilik kültüründen gelen yemeklerle bağdaştığı söyleniyor (K16).”
	Geleneksel Yemeklerle İlişki	“... Konya’da Mevlevilerin yaptıkları yemeklerle büyüdük, onları yaptık (K4).” “... Konya yemekleriyle herhalde uyumludur... (K5).” “Mevlevi mutfağı Konya’nın kültüründe yer alan bir mutfak (K8).” “...Konya şehrinde olduğumuz için genel olarak Mevlevi mutfağı bizim hayatımıza işlemiş... (K11).” “Mevlevi mutfağı Konya’nın genel yemeklerine sirayet etmiş... (K12).”
	Bilgi ve Algı	“İlk defa duydum, sanki bir şeyler anımsattı ama büyük ihtimal tarihinden dolayı... (K3).” “Mevlevi mutfağı hakkında çok bilgim yok... (K4).” “... çok bilmiyorum... (K5).” “Çok fazla bilgim yok... (K7).” “...yemeklerimizin hangisinin Mevlevi mutfak kültüründen, hangisinin mutfağımızdan geldiğine çok hâkim değilim (K12).” “İşin doğrusu çok araştırmadıkça pek bir bilgi sahibi değilim...(K13).” “Genel bir bilgiye sahip değilim (K15).” “Çok hakim olduğum bir konu değil... (K17).” “Yani çok bilgim yok... (K18).” “Bilmediğim için... (K19).”

Tablo 4.2’de Mevlevi mutfağına yönelik bulgular incelendiğinde 1 ana tema 4 alt tema ortaya çıkmıştır. Mevlevi Mutfağına İlişkin Bilgi ve Algılar ana teması altında “Yemek deneyimleri ve İlgisi”, “Tarihsel ve Kültürel Bağlam”, Geleneksel Yemeklerle İlişki”, “Bilgi ve Algı” alt temaları elde edilmiştir. Genel olarak yerel halkın Mevlevi Mutfağı hakkında çok fazla bilgisinin olmadığı görülmektedir. K9 ve K10 kodlu katılımcılar Mevlevi eğitiminde mutfak kavramının önemli olduğunu vurgulamışlardır.

K16 kodlu katılımcı Mevlevilikte eğitim süreci hakkında, Mevlevilik eğitiminin ilk olarak matbahta (mutfakta) başladığını belirtmiştir ve şunları eklemiştir: “...Mevlâna türbesinde matbah bölümü vardır. Orada görüntüde ön tarafta yemek pişer, arka tarafta insan pişer. İşte hamdım, piştim, yandım sözü

oradan gelir...”. K10 ve K14 kodlu katılımcıların ilahiyat mezunu olmaları sebebiyle Mevlevilik üzerine bir takım bilgi birikimine sahip oldukları görülmektedir. K13 ve K17 kodlu katılımcılar Mevlevi yemeklerini Somatçı isimli restoranda deneyimlediklerini belirtmişlerdir. Görüşme yapılan kişilerce yemek deneyiminin genellikle ev mutfaklarında değil, restoranlar ve kurumlar tarafından sağlandığı görülmektedir.

Tablo 4.3: Mevlevi Geleneğinde Sofra Adabı

Ana Tema	Alt Temalar	Alıntı
Mevlevi Geleneğinde Yemek Kültürü ve Gelenekleri	Sofra Adabı	“Sofraya ilk büyüklerin oturması... (K1).” “Büyüklerin sofrada yemeğe başlamasından önce küçükler başlamaz... (K2).” “...büyüklerimiz başlamadan biz asla yemeğe başlamayız... (K5).” “Sofrada saygılı olunması, edeple yenilmesi... (K8).” “Sofraya birlikte oturup kalkmak önemli... (K11).” “...büyüklerle hürmet etmek, beraber oturup kalkmak, büyüklerin önce başlaması gibi... (K12).” “Yemek nasıl temin edilir, su nasıl istenir, nasıl ikram edilişiyle ilgili üslubu önemlidir (K14).” “...Mevlevilerin her şeyi öperek aldıklarını ve öperek bıraktıklarını biliyorum. Çatal kaşığa buna dahildir diye düşünüyorum (K17).” “Birkaçını biliyorum, eşyaları öperek alıp verme gibi (K18)”
	Kültürel Gelenek ve Miras	“Osmanlıdan ve Mevlevi kültüründen günümüze kadar gelmiş olan bir yöntem gelenek (K2).” “...biz ailemizden de öyle gördük... herhalde Konya’da bir kültür bu başka yerlerde de belki vardır (K5).” “...yaşadığım şehir dolayısıyla bizim kendi kültürel öğemiz haline gelmiş... (K12).”
	Yemeğe Başlama Geleneği	“...yemeğe tuzla başlanması... (K1).” “...tuzla başlanır... (K4).” “Yemeğe tuzla başlamak... (K10).” “Tuzla başlanır (K16).”
	Bilgi ve Algı	“Şu an için bildiğim yok (K6).” “Biliyorum (K9).” “Çok bildiğim söylenemez (K13).” “Sofra adabını Mevlevilik olarak bilmiyorum (K15).”

Tablo 4.3’te Mevlevi geleneğinde sofra adabı temalı tablo incelendiğinde Mevlevi Geleneğinde Yemek Kültürü ve Gelenekleri ana teması altında “sofra Adabı”, “Kültürel Gelenek ve Miras”, “Yemeğe Başlama Geleneği”, “Bilgi ve Algı” olma üzere dört alt tema oluşturulmuştur. Bulgular incelendiğinde, katılımcıların Mevlevi geleneğindeki yemek kültürü ve gelenekleri yaşattıkları söylenebilir.

Elde edilen verilere göre, Sofra Adabı alt temasında yaşça büyük kişilere ve sofraya ait eşyalara duyulan saygıdan bahsedilmiştir. Ancak geleneksel sofrada adabını sürdüren kişilerin sayısı görece daha az olduğu görülmektedir. Katılımcıların %25'i büyüklerin sofraya ilk oturması ve yemeğe öncelikle büyüklerin başlaması eylemlerini uygulandığını belirtmiştir. Bu bulgular ışığında kültürel değişimler nedeniyle geleneksel toplum yapısından modern toplum yapısına geçiş, göç ve kültürel etkileşim, teknoloji ve mobil yaşam tarzı ile genç nesillerin daha hızlı ve çabuk tüketilen yiyecekleri yemeyi tercih etmesi gibi nedenlerle sofrada adabında değişimler yaşanmış olabilir.

Sofra Adabı alt temasında, Mevleviliğin, İslam dininin getirileri çerçevesinde hareket etmesiyle birlikte katılımcıların çeşitli sofrada davranışlarını din ile bağdaştırmıştır. K10 kodlu katılımcı sağ el ile yemek, besmele ile başlamak gibi eylemleri örneklendirmiştir. K12 kodlu katılımcı “... *din ile bağlantılı olarak besmele ile başlamak, büyüklere hürmet etmek, beraber oturup kalkmak, büyüklerin yemeğe önce başlaması...*” söyleminde bulunmuştur. K19 kodlu katılımcı sofrada adabı için şu sözleriyle “...*besmelenin önemi duanın önemi, nimetin Allah tarafından şükriünü ve o nimete karşı yapılabileceklerini...*” Mevlevilik ve İslam'ın ortak özelliklerinden bahsetmiştir. Bu ifadeler doğrultusunda, Mevlevi geleneğindeki sofrada adabının; İslam dinindeki sofrada adabından etkilendiği görülmektedir. K7 kodlu katılımcının “*Çok fazla bilgim yok ama yemeğe büyüklerin başlaması gibi o tarz davranışlar günümüzde de halen devam ediyor.*” ifadesinden net bir bilgiye sahip olmamasına rağmen çeşitli çıkarımlar yaptığı görülmektedir.

Sofra Adabı alt temasındaki bir diğer bulgu ise, yemeğin ortak kaptan yenmesi olmuştur. K1 günümüz koşullarında başta Covid-19 virüsü olmak üzere bulaşıcı hastalıkların meydana gelmesi sebebiyle bunun uygulanmasına karşı olduğunu söylemiştir. Bu örneklem çerçevesinde K5 kodlu katılımcının da benzer ifadeler kullanarak tek tabaktan yemek yemenin bulaşıcı hastalıkları yayma riski taşıdığını ve bu sebeple bu davranışı uygulamadığını söylemiştir. Bu nedenle katılımcıların bu geleneğin sürdürülmemesi eğiliminde olduğu söylenebilir.

Kültürel Gelenek ve Miras alt temasında Mevlevilik Mutfak kültürünün atalardan öğrenilen bir öğreti olduğu ve dolayısı ile katılımcılar tarafından devam ettirildiği görülmektedir. Katılımcıların bu konudaki görüşleri şöyledir: “...*biz ailemizden de öyle gördük... herhalde Konya’da bir kültür bu başka yerlerde de*

belki vardır (K5)”, “... yaşadığım şehir dolayısıyla bizim kendi kültürel öğemiz haline gelmiş... (K12).”

Yemeğe başlama geleneği alt teması kapsamında, verilen cevapların Mevleviliğe ait olan bir takım sofrada davranışlarının günümüze kadar geldiği ve Konya mutfak kültürüyle bağdaştırıldığı yönündedir. Katılımcılardan K1, K4, K10 ve K16 yemeğe tuzla başlama geleneğini sürdürdüklerini belirtmişlerdir. K16 kodlu katılımcının Kültür Bakanlığına bağlı semazen olması sebebiyle, söylemlerini vücut diliyle destekleyerek ayrıntılı bilgi aktarımı yapmıştır. Sofrada oturma pozisyonu, tuz ile başlanması, suyun nasıl istenileceği, büyüklerin yemeğe önce başlaması, “görüşme” olarak adlandırılan eşyaya hürmetin nasıl gerçekleştiği, sofradaki kaşığın duruşu gibi konulara değinmiştir. Katılımcı gündelik hayatında bardak ile görüştüğünü, bardağı öpüp suyu içerek tekrar bardağın öpülüp verilmesi, belirtmiştir.

Bilgi ve Algı alt teması incelendiğinde katılımcıların bir kısmının hali hazırda devam ettirdiği eylemlerin Mevlevi Mutfak kültürüne uygunluğunu bilmediği görülmektedir. K7 kodlu katılımcının “*Çok fazla bilgim yok ama yemeğe büyüklerin başlaması gibi o tarz davranışlar günümüzde de halen devam ediyor.*” ifadesinden net bir bilgiye sahip olmamasına rağmen çeşitli çıkarımlar yaptığı görülmektedir. K6, K9, K13 ve K15 kodlarına sahip katılımcıların Mevlevi geleneğinde sofrada adabına yönelik herhangi bir davranışı bilmediği ve bu sebeple herhangi birini uygulamadıklarını belirtişlerdir. K14 kodlu katılımcı genel olarak konuya vakıf olsa da “*Çok fazla uygulamıyorum çünkü tekke ortamında bulunmadığımız için insanlar tarafından bizim yaptığımız hareketler garip karışlanıyor. O yüzden çok fazla uygulamıyoruz.*” ifadeleriyle uygulamada bulunmadığını söylemiştir.

Tablo 4.4: Konya Mutfağına Aktarılan Mevlevi Yemekleri

Tema	Kod	Alıntı
Mevlevi Yemekleri	Aktarılan Mevlevi Yemekler	“Sarma, bamya, ırmik helvası yani güncel günümüzde yenilebilen yemekler, zaten Konyalının yapmış olduğu yemek çeşitleri de bizlere Mevlevi sofrasından geliyor... (K2)” “Konya’da yapılan yemeklerin hemen hemen hepsini bilirim...(K4)” “Şu an aklıma gelmiyor ama su böreği, sarma Konya’nın bilinen yemekleri; yoğurt çorbası, etli pilav gibi yemekleri biliyorum ama Mevlevi’den gelip gelmediğini bilmiyorum ama Konya’da olduğu için illaki etkilenmiştir (K5).” “Pek bilgim yok ama Konya’ya has yemeklerin onlara ait olabileceğini düşünüyorum(K12).”
	Aktarılamayan Mevlevi Yemekler	“Kuru kayısı ve kuru erik ile kaburga yapıldı...(K4).” “İsim olarak bilmiyorum ama kuru erikle yapılan et yemeklerini duymuştum (K6).” “... erik kurusuyla et yahnisi pişirilmesini biliyorum Mevleviliğe ait...(K8).” “...özellikle erikle olan yahnisi biliyorum, duymuştum (K9).” “Gül şerbeti vardı...(K10)” “Mesela sirkencübin var eski geleneklerden Mevlevi mutfağına ait bir şey...(K11)” “...Sirkencübin miydi onu biliyorum (K13).” “Yemek çeşidi olarak bilmiyorum sadece şerbetini söyleye bilirim, sirke bal karışımı...(K19)” “... mesela elma sirkesi ve balla yapılan bir içecek vardı...(K20)” “... etli pilav gibi yemeklerini biliyorum (K5).” “Günümüzde özellikle düğünde yenilen yemeklerin Mevlevi mutfağına dayandığını biliyorum. Etli pilav olsun, hoşmerim olsun... (K9)” “...pilavları var Mevleviliğe ait (K10).” “Tekke pilavı olarak isimlendirilen bir pilav var (K14).”

Tablo 4.4 incelendiğinde, Mevlevi Yemekleri ana teması altında Konya Mutfağı’na ‘Aktarılan Mevlevi Yemekleri’ ve ‘Aktarılamayan Mevlevi Yemekleri’ olmak üzere iki alt temaya ayrılmıştır. Elde edilen yanıtlar doğrultusunda katılımcıların Mevlevi yemekleri ve Konya yemeklerinin etkileşim halinde olduğunu veya olabileceği varsayımında bulundukları görülmektedir. Konya Mutfağında bulunan ve geleneksel olarak kabul edilen yiyecek ve içeceklerin Mevlevi geleneğinden geldiği düşünülmektedir. Katılımcıların Mevlevi mutfağına ait yemeklerin tüketilme oranları incelendiğinde katılımcıların %25’inin tüketmediği, %75’inin tükettiği görülmektedir. Katılımcılar, Mevlevi Mutfağında belirgin bir şekilde kuru meyve kullanıldığını, şerbet içildiğini ve geleneksel bir pilav tüketildiğini belirtmişlerdir. Bununla birlikte helva, bamya çorbası, aşure, sumaklı soğan, etli ekmek, bademli köfte ve incir tatlısının da Mevlevi Mutfağına ait olduğunu ve günümüzde Konya Mutfağında da yer aldığını ifade etmişlerdir.

Tablo 4.5: Mevleviliğe ait özel gün yemekleri ve ritüelleri

Tema	Alt Tema	Alıntı
Mevleviliğe ait özel gün yemekleri ve ritüelleri	Aşure	“...aşure gününde aşure çorbası pişirilir (K2).” “Aşure yapılıp dağıtıldığını biliyorum (K5).” “Aşure yapılır...(K9)” “Aşure geleneğinin tekkelerde icra edildiğini, aşurenin yapıldığını biliyorum (K13).” “Aşure ikramının ön planda olduğu hakkında bilgim var (K14).” “Aşure dağıtımı olabilir (K19).”
	Helva	“İrmik helvası pişirilir, onun dışında bildiğim yok (K6).” “Cenazelerimizde helva dağıtırız ama onlar ne niyetle dağıtıyor bilmiyorum... (K9).”
	Şerbet	“Özellikle şerbet ikramının çok fazla olduğunu bunun ön planda olduğunu biliyorum (K14).” “Şerbet dağıtımı belli zamanlarda yapılır (K19).”
	Bilgi ve Algı	“Hiç böyle ortamlarda bulunup, gitmediğimden bilmiyorum (K1).” “Onları bilmiyorum (K11).” “O konuda pek bilgim yok, Mevlevi ayinlerine pek katılmadım (K12).” “Maalesef onun hakkında bilgim yok (K15).” “O konuyla alakalı bilgim yok (K20).”

Tablo 4.5’te gösterilen verilerde sık tekrar eden kodlar “aşure”, “helva”, “şerbet” ve “bilgi ve algı” olarak işlenmiştir. Mevleviliğe ait özel gün yemekleri ve ritüellerin neler olduğu sorulduğunda cevapların %30’u aşurenin yapılıp dağıtılması örneğini vermiştir. Helva cevabının verildiği oran %10’dur. Şerbetin tüketildiğine dair verilen cevaplar %10’luk orana eş değerdir. Katılımcıların verdiği diğer yanıtlar arasında pilav bulunmaktadır. Soru yöneltildiğinde herhangi bir bilgi sahibi olmadığını belirten katılımcıların oranı ise %55’i göstermektedir.

Tamamlayıcı soru olarak Mevleviliğe ait özel gün yemekleri ve ritüellerinin uygulanıp, uygulanmadığına dair soru yöneltildiğinde olumlu yanıtların oranı %45, olumsuz yanıtların oranı ise %55 olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Olumlu yanıt veren katılımcıların ifadelerine göre uygulamaya devam ettikleri yemek ve ritüeller arasında altı kişi tarafından aşure, dört kişi tarafından helva ve bir kişi tarafından şerbet cevabı alınmıştır. Ayrıca üç katılımcı aşure ve helva cevabını birlikte vermiştir.

Tablo 4.6: Katılımcıların Mevlevi mutfağında önemli buldukları yemekler

Tema	Alt Tema	Alıntılar
Mevlevi mutfağındaki önemli yemekler	Bamya çorbası	“İrmik helvası, bamya, etli ekmeği severek tüketirim (K2).” “Bamya çorbasını ben özellikle çok seviyorum, bir de hani hem eve gelen misafire veriliyor hem de düğünde ikram ediliyor. Konya dışında birçok yerde yok hiç görmedim ben... (K9).” “Bamya çorbası mesela zaten geleneksel Konya’da olan bir çorba çok fazla dışarıda göremeyiz... (K11).” “Bamya çorbası gayet hoştur, bir de çok bilinmemesi Konya’nın dışında hoş bir özellik sevdiğim bir şey (K12).”
	Etli Ekmek	“... etli ekmek severim (K2).” “... etli ekmek çok seviyorum mesela bir insan nasıl çay içmedi mi başı ağrır, etli ekmek yemedim mi mesela başım ağrır benim de (K16).”

Tablo 4.6’da yer alan verilere göre katılımcılar Mevlevi mutfağında önemli buldukları yemekleri sıralarken dört kişi bamya çorbası, iki kişi etli ekmek yanıtını vermiştir. Diğer yanıtlar ise helva, pilav ve şerbet şeklindedir. K2 kodlu katılımcıya soru yöneltildiğinde helva, bamya ve etli ekmek cevabını verirken K11 kodlu katılımcı bamya ve şerbet cevabını vermiştir. K9 kodlu katılımcı bamya çorbası ile ilgili hem günlük yaşamlarındaki davet sofralarında hem de düğün gibi özel günlerinde tükettikleri bir yemek olduğundan bahsetmiştir. K9 ve K12 kodlu katılımcılar Bamya çorbasının Konya iline ait özgü bir lezzet olmasından mutluluk duyduklarını belirtmişlerdir.

Tablo 3.7: Katılımcıların Mevlevi mutfağında önemli buldukları ritüeller

Tema	Alt Tema	Alıntılar
Mevlevi Mutfak Ritüelleri	Saygı ve Hürmet	“Büyüklerle hizmet, hürmet benim için önemlidir (K2).” “Sofraya büyüklerden önce oturulmaması, büyükler konuşmadan konuşulmaması... (K8).” “Sofraya saygı olayı güzel (K10).” “Su ikramı her zaman dikkatimi çekmiştir. Özellikle Mevlevi adap ve erkanında bunun belli bir ritüel belli bir saygı disiplini üzerinden devam ettiği için o çok fazla dikkatimi çeker (K14).” “Mevlevilerdeki sofradaki oturma ve isteme pozisyonu (yemeğin, suyun istenmesi kastedilmiş), gösterilen saygı muhteşem bir şey... (K16)” “Öperek (selamlaşarak) alma ve bırakma eşyaya saygı gösterildiği için onu seviyorum (K17).”
	İnanç	“Dua ile başlamak (K4).” “Besmele ile yemeğe başlamak, sağ el ile yemek gibi kurallarının hepsini seviyorum (K12).”
	Ortak Sofra Gelenegi	“Sofrada bir kaptan yemek (K4).” “Ortak kaptan yenilmesi bence bu geleneği sürdüren insanlar azda olsa var, benim hoşuma gidiyor (K9).” “Tek kaptan yemek yenmesi ve herkesin kendi önünden yemesi... (K11).”

Tablo 4.7’de Mevlevi mutfağında önemli buldukları ritüellerin neler olduğu sorulan katılımcıların cevaplarına göre “Mevlevi Mutfak Ritüelleri” ana teması altında “Saygı ve Hürmet”, “İnanç” ve “Ortak Sofra Geleneği” alt temaları oluşturulmuştur. Bulgulara göre katılımcıların Mevlevi kültüründen gelen ritüellere karşı olumlu bir tutum izledikleri ve günümüzde devam ettirdikleri görülmektedir. Özellikle saygı ve hürmet alt temasında büyüklere ve eşyalara karşı duyulan saygı ve ritüeller katılımcıları etkilemektedir. “...Mevlevilerdeki sofradaki oturma ve isteme pozisyonu (yemeğin, suyun istenmesi kastedilmiş), gösterilen saygı muhteşem bir şey... (K16)”. Bununla birlikte inanç konusundaki ritüeller de katılımcılar tarafından olumlu algılanmaktadır. “... “Besmele ile yemeğe başlamak, sağ el ile yemek gibi kurallarının hepsini seviyorum (K12).” Ortak Sofra Geleneği alt teması altında ortak kaptan yemek yeme ritüeli başka katılımcılar tarafından hijyenik bulunmaması rağmen bazı katılımcılar bu ritüeli beğendiklerini belirtmişlerdir “... “Ortak kaptan yenilmesi bence bu geleneği sürdüren insanlar azda olsa var, benim hoşuma gidiyor (K9).”

Tablo 4.8: Mevlevilik Bilgi Kaynakları

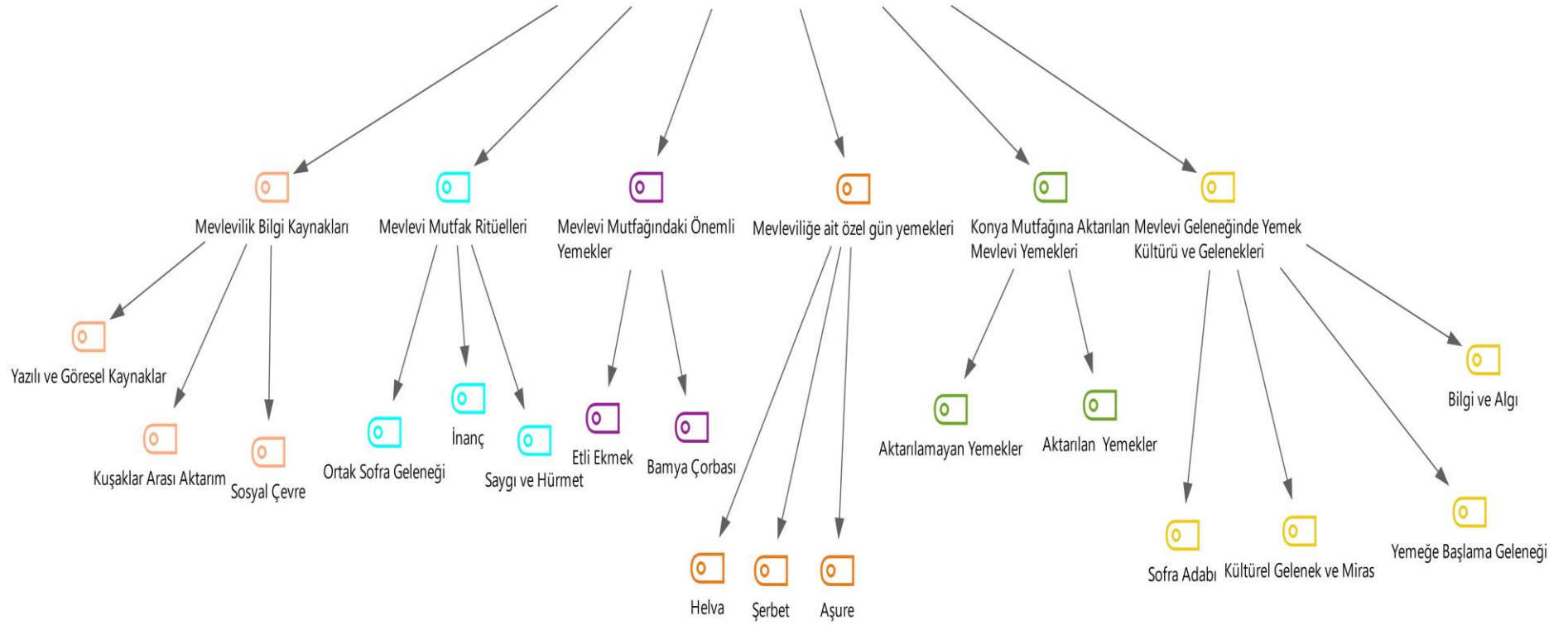
Tema	Alt Tema	Alıntılar
Mevlevilik Bilgi Kaynakları	Sosyal Çevre	“Çevreden duyduklarım kadarını biliyorum (K1).” “Şimdi Konyalı olduğumuz için illaki duyularımız var çevreden, Mevlevilik içinde olan bazı arkadaşlarımız vardı. Onlardan duyduğumuz kadarıyla biliyorum (K5).” “Ailem, çevre, Konyalı olmamın getirisi bu (K9).” “Çevremde gördüğüm kadarıyla, duyduğum kadarıyla diyeyim. Yani özel bir çalışma içine girmedim (K15).” “Çok kıymetli hocalarımdan, arkadaşlarımdan, yakın çevremden faydalandığımı düşünüyorum (K20).”
	Yazılı ve Görsel Kaynaklar	“... yarışma programları olabilir, Masterchefin burada yaptığı programlar etkilemiş olabilir (K3).” “Aileden görüyorsun, biraz daha yaş ilerledikten sonra medya, kitaplar, okul...(K8)” “Televizyon ve medya diyebilirim (K13).” “...okuduğum bölüm gereği, okuduğum kitaplarla öğrendim...(K12).” “Genellikle okuma yoluyla ve hocalarımla iletişim yoluyla...(K14).” “Semaya başlamadan önce eğitimin başlangıcındayken hocamız “Mevlevi adap ve erkânı” isimli kitabı bize okutur sonrasında sorular sorardı...(K16)” “Çeşitli kaynaklarla beslemeye gayret ediyorum tasavvufla alakalı kaynaklar okuyorum. Mesnevi şerhini gayret ediyorum okumaya (K20).”
	Kuşaklar Arası Aktarım	“...benim gibi mesela örtük öğrenme, farkında olmadan aileden aktarım sağlanıyor (K3).” “Babam genelde daha çok mesnevi kitapları okuyor onlar üzerinden bize sağladığı kadarını ancak biliyorum (K6).” “Eniştem semazen onun katkısı ve diğer aile büyüklerimin bilgi aktarımıyla edindiğim bilgi birikimi var (K10).”

Tablo 4.8’de “Mevlevilik Bilgi Kaynakları” ana teması altında “Sosyal Çevre”, “Yazılı ve Görsel Kaynaklar”, “Kuşaklar Arası Aktarım” alt temaları oluşturulmuştur. Elde edilen bulgulara göre, Konya’da yaşayan yerel halk Mevleviliği birçok kaynaktan öğrenebilmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu sosyal çevre ve kuşaklar arası aktarım yoluyla bu bilgilere sahip olduklarını belirtmiştir. “*Konyalı olmamın getirisi bu (K9)*”, “*Konyalı olduğumuz için duyularımız var çevreden (K5)*”.

Bir kısmı kendinden sonrakilere bu bilgileri aktarma konusunda şunları söylemiştir. “*...Mevlana’yla ilgili kitaplarımız var, evde onları saklıyorum. Torunlarıma veriyim okusunlar diye, tabi ki çocuklara anlatırız...(K13)*”, “*Öğretmen olduğum için öğrencilerime yeri geldiğinde bahsederek bilgilendiririm (K2)*”, “*Büyük bir ihtimal çocuğum benden görececek, özel bir çabam olmasa da davranışlarımla yol göstereceğimi düşünüyorum (K3).*”, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K15, K17, K20 kodlu katılımcılar başta çocukları olmak üzere sonraki nesillere sözlü olarak anlatım yapacaklarını ifade ettiler. K13 kodlu katılımcı “*Öncelikle bunun daha bilinir hale gelmesi için aktarıma dayalı tanıtım faaliyetlerinin, özellikle günümüz sosyal medya, televizyon gibi araçların daha aktif kullanılması gerektiğini düşünüyorum*” sözleri ile ifade etmiştir. K14 kodlu katılımcı “*İlahiyat mezunu olmam kaynaklı yüksek lisans ve doktora planı mevcut bu yüzden ilerleyen nesillere akademik çalışma aktarmayı düşünüyorum inşallah*” şeklinde fikirlerini aktarmıştır. K16 kodlu katılımcı “*Aynı zamanda semazen hocasıyım eğitim veriyorum. Kendi oğlumu yetiştirdim ve bu şekilde inşallah devam edecek*” sözleri ile aktarmıştır. K19 kodlu katılımcının mesleği öğretmendir ve şu ifadelerde bulunmuştur, “*Çocuğum ve kardeşimle konuştuk, bunun için neler yapabiliriz diye. Öğrencilerime mesela aktarmaya çalışırım. Sadece türbeyi şerifi ziyaretle kalmayıp, onlara neler verebiliriz ama bu Mevlevi mutfağını da onlara mutlaka anlatacağım*”.



MEVLEVİ MUTFAK FELSEFESİNİN YEREL HALKIN YEMEK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ



Resim 4.3. Oluşturulan ana ve alt temalar

Yapılan tüm ana ve alt temalar Resim 4.3'te gösterilmiştir. Tüm bu bulgular ışında, Mevlevi Mutfak geleneğindeki yiyecek-içeceklerin, sofrada adabının ve ritüellerin bir kısmının Konya Mutfağına aktarıldığını ve devam ettirildiğini söylemek mümkündür. Ancak bu kültür daha çok evlerde sürdürülmekte olup, Konya'yı ziyaret eden kişilerin deneyimleyebilecekleri ve görebilecekleri bir şekilde değildir.



SONUÇ

Toplumların kültürel aktarımlarındaki en önemli unsurlardan biri şüphesiz yeme-içme kültürüdür. Çünkü insanın en temel ihtiyaçlarından biri olan yemek, coğrafya ve iklim koşulları, inanç ve ritüeller, toplum ve aile yapısı, göç ve kültürel değişim vb. ile birlikte kültürün bir parçası haline gelmiştir. Bu nedenle bir topluma ait mutfak kültürü, o toplumun tarihini, coğrafyasını, inançlarını ve değerlerini yansıtmaktadır. Bununla birlikte yemeklerin hazırlanma tarzları, malzemelerin seçimi, sunumu ve yemeğin paylaşılma biçimi, bir toplumun kültürel özelliklerini yansıtan önemli ayrıntılardır. Bu nedenle, yemekler kültürün bir taşıyıcısı ve ifadesi olarak kabul edilir.

Topumlarda kültürel aktarımın sağlanması o toplumu oluşturulan değerlerin kaybolmaması için oldukça önemlidir. Yeme-içme kültürünün diğer nesillere aktarımında en önemli unsurlardan biri yerel halktır. Çünkü yerel halk, bölgeye özgü malzemeleri kullanarak kendi yöresel tariflerini oluşturarak, inanç ve toplumsal yapıya uygun bir şekilde pişirme, hazırlama ve sofrada adabı gibi geleneklerle kültürünü diğer nesillere aktarmaktadır. Bu çalışmada mutfak aktarımında yerel halkın rolü üzerinde durulmuştur.

Türk mutfak kültürü incelendiğinde birçok farklı millete ev sahipliği yapmış ve tarih boyunca farklı coğrafyalar üzerinde varlığını göstermiştir. Verimli toprakların bulunması çeşitli düşünür ve tarihe yön vermiş kişilerin bu coğrafyada varlığını göstermesi doğrudan kültürünü etkilemiş, bu etki mutfağa da yansımıştır. Özellikle başta Anadolu coğrafyası incelendiğinde Mevlâna Celaleddin Rumi'nin fikirleri ile temellenen Mevlevilik tarikatının mutfağa (matbah) verdiği önem dikkat çekmektedir. Adap ve erkanın Mevlevilikteki yerinin büyük olmasıyla birlikte bu özelliğin doğrudan mutfağa yansıdığı görülmektedir. Eğitimin mutfakta başlaması ve başlanan bu eğitimle birlikte somut olarak mutfağın içinde yemeğin pişmesi, soyut olarak öğrenme yoluna girmiş kişilerin pişmesini, olgunlaşmasını ifade eder. Mevlevi mutfağında her eylem büyük bir saygı ve sükûnet ile yapılmaktaydı. Yemeklerin hazırlanmasından, sofradaki kaşığın duruşuna kadar birçok ritüeli kapsayarak Mevlevi mutfak felsefesini oluşturan bu yapılanma Türk toplumuna miras kalan önemli değerler arasında yer almaktadır. 19. Yüzyıldan günümüze kadar aşçılığın babası olarak simgeleşmiş Auguste Escoffier'e ait mutfak

hireyaraşisi bilinmekte ve günümüz mutfak düzenine ışık tutmaktadır (Özer ve Atay, 2022). Ancak Mevlevi mutfağında yer alan düzen Escoffier'in hazırlamış olduğuna göre geçmişi çok daha eski zamanlara dayandığı görölmektedir. Bu durumda Ateşbaz-ı Velinin hazırlamış olduğu 18 basamaklı çile sistemi tarihi açıdan incelendiğinde mutfak sisteminin ilk Anadolu coğrafyasında görüldüğü söylenilebilir.

Çalışmanın literatür bölümü incelendiğinde Mevlevi dergahına kabul edilen dervişlerin 1001 günlük eğitimi tamamlamaları ile çile eğitimlerini bitirmeleri gerektiği bilgisi görülür. Bu eğitim kapsamında başta Mevlevi mutfağına ait işler kapsamında 18 hizmet dalındaki görevleri yerine getirmesi gerekmektedir (Aksoy, Akbulut ve İfrazoğlu, 2016).

Mevlevilik mutfak kültürü ile ilgili literatür incelendiğinde, bu mutfağına ait yemekler ve ritüeller (Azsöz, 2016; Ceylan & Yaman, 2018; Şimşek & Aslan, 2021; Akmaz, 2021); gastronomi turizmi potansiyeli (Ertaş, Solak & Kılınç, 2017) ve turistlerin algıları (Büyükepekçi, 2019; Seçim, 2020) konularında çalışma yapıldığı görölmektedir. Ancak kültürel aktarımda oldukça önemli bir role sahip yerel halka yönelik bir çalışma yapılmadığı görölmüştür. Bu çalışmada bu boşluğu doldurmak, literatüre ve uygulamaya katkı sağlamak amaçlanmıştır. Mevlevi Mutfak kültürünün Konya Mutfağı üzerindeki etkisi yerel halkın bakış açısıyla inceleyen bu çalışmada 7 ana ve 22 alt tema belirlenmiştir. Bulgular sonucunda elde edilen ana temalar şöyledir; “Mevlevi Mutfağına İlişkin Algılar, Mevlevilik Yemek Kültürü ve Gelenekleri, Konya Mutfağına Aktarılan Mevlevi Yemekleri, Mevleviliğe Ait Özel Gün Yemekleri, Mevlevi Mutfağındaki Önemli Yemekler, Mevlevi Mutfak Kültürü, Mevlevilik Bilgi Kaynakları”.

Yerel halkın Mevleviliğe ait yemek çeşitlerinin bilinirliği ve tüketim davranışları incelendiğinde aşure, helva, şerbet, pilav başta olmak üzere birçok yemeği hala bu ritüele uygun bir şekilde tükettikleri görölmektedir. Katılımcıların cevapları doğrultusunda Konya yemeklerinin Mevlevi mutfağından etkilendiği yönünde yanıtlar alındığı görölmüştür. Net ifadelerde bulunmayan katılımcılarda benzer düşüncelerini dile getirmişlerdir. Günümüz Konya mutfağına çok sık rastlanmayan yemek çeşitlerinden birkaçı olan kuru meyveler ile yapılan et yemekleridir, bunun yanı sıra sirkencibün şerbetinin de Mevlevi mutfağına tüketildiği belirtilmiştir. Katılımcılara Mevlevi mutfağına önemli buldukları yemekler sorulduğunda belirgin bir şekilde bamya ve etli ekmek cevabı alınmıştır.

Günümüz Konya mutfağında sıkça tüketilen bu iki yemek çeşidi özellikle katılımcılar tarafından üzerinde durulmuş, Konya şehrine özgün yemekler olmasından mutluluk duyduklarını dile getirmişlerdir.

Araştırma sonuçları katılımcıların sahip olduğu bilgileri çevreden duyarak edindikleri ve bilgilerin doğruluğundan emin olmadıklarını göstermektedir. Mevlevi mutfak felsefesinin Konya halk mutfak kültüründe yer edinemediği ve bu felsefenin halk tarafından hâkim olmadığı söylenebilir. Araştırmanın sonucunda elde edilen ve sıkça tekrar eden belirsizlik kodu, katılımcıların cevaplarından emin olmadıklarını göstermektedir. Mevlevi yemeklerinin neler olduğu katılımcılara sorulduğunda “Lokma” olarak bilinen pilavın içeriğinden bahsetmişlerdir ancak isminin ne olduğunu belirtmemişlerdir.

Araştırmadan elde edilen bulgular kısaca özetlenirse, yerel halkın Mevlevilik mutfak kültürüne yönelik algıları, yemek kültürü ve gelenekleri ana temalarında yer alan bilgiler literatürdeki çalışmalarla uyumludur (Azsöz, 2016; Ceylan ve Yaman, 2018; Şimşek ve Aslan, 2021; Akmaz, 2021). Yerel halk Mevlevilik mutfak kültürünü önceki nesillerden gelen aktarım yoluyla edinmiştir. Bazıları sofra adabı, yemeğe başlama geleneği, Mevlevi yemekleri ile Konya mutfağı arasındaki ilişkiyi tam olarak açıklayamasa da bu gelenekleri sürdürmeye devam etmektedirler.

Araştırma bulguları ışığında şunlar önerilebilir; Konya mutfağına ve Mevlevi mutfak kültürüne ilişkin envanter çalışması yapılarak mutfak kültürünün özellikleri ortaya konmalıdır. Yerel yönetimler tarafından, Mevlevi mutfağından Konya mutfağına aktarılan ve aktarılmayan yemekler tespit edilerek yemek festivali, etkinlikler ve yemek kitapları aracılığı ile yerel halka aktarımı gerçekleştirilebilir. Mevlevilik yemek kültürü ve gelenekleri üzerine yerel eğitim kurumlarında eğitim programları düzenlenebilir. Mevlevilik ve Mevlevi mutfağına dair yazılı ve görsel materyallerin dijital arşivlerde korunarak erişilebilir hale getirilmesi teşvik edilmelidir. Mevleviliği öğrenmek için Konya'yı ziyaret eden gezginlerin Mevlevi mutfak kültürünü deneyimleyebilecekleri yeme-içme alanları oluşturulabilir. Yerel halka eğitimler verilerek, bu işletmelerde yemekleri pişirmesi ve sunması teşvik edilebilir. Mevlevi mutfağı ile ilgili yapılan akademik çalışmalar teşvik edilerek konunun sosyoloji, tarih, turizm gibi alanlarda genişletilmesi sağlanabilir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü araştırmacıları başta olmak üzere Mevlevi mutfağını araştırılması ve elde edilen bulgular sonucunda çeşitli

projelerin gerçekleştirilmesi Mevlevi mutfağının bilinirliğı ve felsefesinin anlaşılması için önemli bir etki gösterebilir.



KAYNAKLAR

(Bu tez çalışmasında APA 6 atıf sistemi kullanılmıştır.)

- Adabalı, F. ve Pekerşen, Y. (2022). Geleneksel Mevlevi Mutfağının Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma. *Aşçı Dede Ateşbâz-ı Veli II*, 23.
- Akmaz, A. (2021). Mevlevilik ve Mevlevi Mutfağındaki Bazı Ritüeller. *Academic Social Resources Journal*, 6(28), 1202-1207.
- Aksoy, M., Akbulut, A.B. ve İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 96-103.
- Aktaş, Ö. ve İsayev, H. (2021). Rusya Tarihi Ders Kitaplarında Toplumsal Yaşam. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 41(3), 2095-2126.
- Akyürek, S. (2018). Investigation Of Similarities and Differences of Turkish and Spanish Cuisine Cultures. *Turkish Studies*, 13(3), 49-64.
- Alçay, A.Ü., Yalçın, S., Bostan, K. ve Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (37), 83-93.
- Alkan, M. ve Yurtoğlu, G. (2018). Mevlevi Tarikatı'nın Rumeli'de Yayılması ve Mevlevihâneler. Gölen, Z. ve Temizer, A. (Ed.), *Osmanlı Dönmi Balkanlar'da Kültürel ve Sosyal Hayat*, 108-138.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Düzce Üniversitesi, Düzce.
- Arpağuş, S. (2015). *Mevlevilikte Manevi Eğitim*. İstanbul: M.Ü İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları.
- Atlıhan, F. (2018). On Altıncı Yüzyılda Osmanlı Devlet Yapısında Mevlevilik. *İlâhiyât: Akademik Araştırmalar Yıllığı*, (1), 29-43.
- Aydın, T. (14 Aralık 2023). *Mevlana Müzesi'nde Şebiarus Töreni Öncesi Turist Yoğunluğu Yaşanıyor*, Anadolu Ajansı, <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/mevlana-muzesinde-sebiarus-toreni-oncesi-turist-yogunlugu-yasaniyor/3082074>, (Erişim Tarihi: 11.12.2023)
- Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde Matbah-ı Şerif. *Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(5), 31-44.
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23-28.
- Başıyigit, R. (2022). *Konya Mutfak Kültüründe Yer Alan Yöresel Yemeklerin Tanınma ve Beğeni Durumlarının Araştırılması: Eğitim Sektöründe Bir Uygulama*. (Yüksek Lisans Tezi). Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Karaman.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul, İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Big Chefs. (16 Aralık 2022). *İyi Yemek Felsefesi*. Big Chefs, <https://www.bigchefs.com.tr/tr-tr/iyi-yemek-felsefesi> (Erişim Tarihi: 26.10.2023)

- Borghini, A. (2019). *Philosophy of Food*. Thought Co, <https://www.thoughtco.com/philosophy-of-food-2670489> (Erişim Tarihi: 15.09.2023)
- Büyükipekçi, B. (2019). *Gastronomi Turizmi Açısından Mevlevi Mutfağının Konya Turizmine Katkısı* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Çağla, Ö. ve Eser, A. (2022). Osmanlı Saray Mutfağı Teşkilatı ve Escoffier Mutfak Hiyerarşisi Üzerine Bir Araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(2), 468-477.
- Çelebi, C. (1988). Uluslararası Yemek Kongresi, *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, (Düzenleyen Feyzi Halıcı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.
- Çetin, Altan (2006), “Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış”, *Milli Folklor*, Geleneksel Yayıncılık Yıl 18. sayı.72. s-107-117.
- Çevik, M. (2021) *Ne Yiyorsak O muyuz? -Bir Yeme(K) Felsefesi Denemesi*. <https://www.gelard.org/ne-yiyorsak-o-muyuz-bir-yemek-felsefesi-denemesi-prof-dr-mustafa-cevik/> (Erişim Tarihi: 20.09.2023)
- Ceylan, F. ve Yaman, M. (2018). Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(3), 2172-2179.
- Demir, F. (16 Şubat 2015). *Hindistan'ın Renkli Yemek Kültürü: Hint Mutfağı Üzerine*. The Magger. <https://www.themagger.com/hint-mutfagi/> (Erişim Adresi: 25.09.2023)
- Demirci, A. (2014). Literatür taraması. Y. Arı ve İ. Kaya (Eds), *Coğrafi Araştırma Yöntemleri* (73-109). Coğrafiyacılar Derneğı, Balıkesir
- Demirci, M. (2007). Bir Eğıtim Aracı Olarak Mevlevi Çilesi. *Marife*, 7(3), 105-122.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk dünyası turizm araştırmaları dergisi*, 3(1), 105-125.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm: İstanbul İli Örneğı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi. İstanbul.
- Doğın, A. (2019), “Mevlana Müzesi Şeb-i Arus haftasında ziyaretçi rekoru kırdı”, Anadolu Ajansı, <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/mevlana-muzesi-seb-i-arus-haftasında-ziyaretci-rekoru-kirdi/1684398> (Erişim Adresi: 11.12.2023)
- Dömbekci, H.A. ve Erişen, M.A. (2022). Nitel Araştırmalarda Görüşme Tekniğı. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 141-160.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F.D. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41, 47.
- Eker, G.Ö. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınırma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri. *Milli Folklor*, 30(120).
- Elibol, T. (2012). *Mevlâna ve Mevlevilik*. Konya. Sıradışı Akademi.
- Ertaş, M., Solak, B.B. ve Kılınç, C.Ç. (2017). Konya’da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması. *Qare3*(1), 52-70.
- Esquivel, L. (2010). *Saklı Lezzetler*. (O. Öztunalı, Çeviri). İstanbul. Can Yayınları.
- Fırat, M. (2014). Yemeğın İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeğı: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 20(80), 129-140.
- Gastro Tourism Turkey. (t.y.). *Kadim Tarihin Turizm Ülkesi Mısır*. <https://gastrotourismturkey.com/dunya-mutfaklari-hindistan-gastronomi/> (Erişim Tarihi: 05.10.2023)

- Gentles, S.J., Charles, C., Ploeg, J. ve McKibbin, K.A. (2015). Sampling in qualitative research: Insights from an overview of the methods literature. *The qualitative report*, 20(11), 1772-1789.
- Girgin, G.K., Demir, Ö. ve Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 219-229.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, 346(358), 04-05.
- Güler, S. (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları". *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Journal of International Social Research*, 10(54).
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İtobiad: Journal of The Human & Social Science Researches*, 6(2).
- Hacıgökmen, M.A. (2017). Ateşbaz-ı Veli ve Mevlevilikteki Önemi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (2), 161-168.
- Halıcı, N. (2022). *Mevlevi Mutfağı*. Konya. Oğlak Yayınları.
- Ateşbazıveli, (t.y.). *Ateşbaz-ı Veli*. <https://www.atesbazveli.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 20.01.2024)
- İyiyol, F. (2014). Mevlevî Gülbankları ve Mevlevî Gülbanklarının İşlevsel Açından Tahlili. *Electronic Turkish Studies*, 9(6).
- Kabacık, (2020). *Türk Mutfak Kültürünün Türkülerdeki Yansıması* (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara
- Kakıncı, Z. (t.y.). *Yemek Felsefesi*. Mutfak Magazin. <https://mutfakmagazin.com/2019/08/19/yemek-felsefesi/>. (Erişim Tarihi: 11.09.2023)
- Kaplan, D.M. (2019). *Food Philosophy: An Introduction*. Columbia University Press.
- Karaca, O.B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Karataş, Z. (2017). Sosyal Bilim Araştırmalarında Paradigma Değişimi: Nitel Yaklaşımın Yükselişi. *Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 68-86.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kıran, İ. (2021). Aristokrat Kürt Aileler: Arvasiler. *Kurdiyat*, (3), 119-144.
- Kıranatlıoğlu, M. (2023). Sihizmdeki Langar Uygulamasının Amacı ve Faydaları. *Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 218-225.
- Kısık Ateş. (2018). *İtalya Yemek Kültürü*. Kısık Ateş. <https://www.kisikates.com.tr/blog/italya-yemek-kulturu-134> (Erişim Tarihi: 02.10.2023)
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.

- Köylü, M. (2017). Batı ülkelerinde din eğitimi: Genel bir bakış. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(4), 223-245.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. (Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi. İstanbul.
- Küçük, S. (t.y.). *Mevlevilik*. TÜBİTAK Bilim ve Toplum Başkanlığı Popüler Bilim Yayınları. <https://ansiklopedi.tubitak.gov.tr/ansiklopedi/mevlevilik> (Erişim Tarihi: 22.09.2023)
- Mcintosh, A. (1996). *Sociologies of Food and Nutrition*, Plenum Press, New York.
- Menteş, M.Ü. (2011). *Sema Ayini: Semboller Ve Anlamlar*. İstanbul. Cinius Yayınları.
- Önköl, H. (1975). Konya'da Âteş-Bâz-ı Velî Türbesi. *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (1).
- Özcan, A. (t.y.). *Pencap*. İslam Ansiklopedisi. <https://islamansiklopedisi.org.tr/pencap> (Erişim Tarihi: 30.10.2023)
- Özdemir, Y. (Mayıs 2018). *Galata Mevlevihânesi Müzesi*. Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu. <https://www.turing.org.tr/yayinlar/galata-mevlevihanesi-muzesi/> (Erişim Tarihi: 05.10.2023)
- Özkan, M., Erçetin, H.K. ve Güneş, E. (2019). Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme (An Evaluation on Kaynar (Lohusa) Sherbet Belonging Toturkish Cuisine Culture). *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 2310-2320.
- Özköşe, K. (2007). Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî'nin Düşünce Dünyası. *Tasavvuf: İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi*, 8(20), 79.
- Özönder, H. (2023). *Ateşbaz-ı Veli*. İslam Ansiklopedisi. <https://islamansiklopedisi.org.tr/atesbaz-i-veli> (Erişim Tarihi: 26.10.2023)
- Park, J. B. (2013). *Kore Mutfağı*. Wien, Avrupa Koreliler Dernekler Birliği.
- Polat, S. (2017). Uzakdoğu ve Avustralya Mutfağı. *Uluslararası Gastronomi*. (M. Sarıışık ve G. Özbay ed.). 83-110.
- Rigotti, F. (2017). *Mutfaktaki Felsefe*. (C. Çokuslu, Çeviri). İstanbul. Çiya Yayınları.
- Rusya Konsolosluğu Vize Servisi. (t.y.). *Rus Mutfağı ve Yemek Kültürü*. <https://www.rusyavizeservisi.com/rusya-hakkinda-bilgi/rus-mutfagi-ve-yemek-kulturu/> (Erişim Tarihi: 25.08.2023)
- Şafak, Y. (2017). Konya Mevlâna Dergâhı Son Aşçıbaşısı Nizameddin Çelebi. *Current Research in Social Sciences*, 3(2), 71-75.
- Şahin, A. ve Özer, B. Ş. (2006). Beslenme Kültüründeki Farklılıkların Bayan Tüketicilerin Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışları Üzerindeki Etkileri. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 21(1), 127-145.
- Sarioğlu, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Seçim, Y. (2020). Şeb-İ Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevi Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit Edilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 778-796.
- Selimoğlu, E. ve Gültekin, T. (2018). Laura Esquivel'in Acı Çikolata Romanı Üzerinden Duygusal Dünya ve Yemek Kültürü İlişkisi. *Antropoloji*, (36), 71-85.
- Selimoğlu, E., Bektaş, Y., Özkocak, V. ve Gültekin, T. (2018). Beslenme Şeklinin Zaman İçindeki Tarihsel Yolculuğu. In *SETSCI Conference Indexing System* (Vol. 3, pp. 390-398).

- Şimşek, G. S. ve Aslan, Z. (2021). Mevlevilikte Mutfak ve Yemek Kültürü. *Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar* içinde (s. 114-131). Kaya, A., Yılmaz, M. ve Yetimoğlu, S. (Edt.). Neü Yayınları, Konya
- Solak, B.B. ve Eken V. (2021). Gastronomi Turizminde Konya Yöresel Yemeklerinin Tarihsel Gelişim Süreci. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 371-383.
- Solmaz, Y. ve Altınır, D.D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sutekin, A. (2019). *Hız. Mevlâna ve Mevlevilik Felsefesinin Batılı Sanatçıların Eserlerinde Konu Olarak Yer Alması* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi. Konya.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (t.y.). *Genel Özellikleriyle Türk Mutfak Kültürü*. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html> (Erişim Tarihi: 08.09.2023)
- Tanman, B. (t.y.). *Asitane*. İslam Ansiklopedisi. <https://islamansiklopedisi.org.tr/asitane--tekke#:~:text=Bir%20tarik%C4%B1n%20veya%20tarik%C4%B1n%20kolunun,b%C3%BCy%C3%BCk%20tekkelere%20verilen%20isimlerden%20biri.&text=Fars%C3%A7a'da%20%E2%80%9Ckap%C4%B1%20e%C5%9Fi%C4%9Fi%2C,veya%20%C3%A2sit%C3%A2ne%20%C5%9Feklinde%20telaffuz%20edilir.> (Erişim Tarihi: 28.12.2023)
- Tanrıkorur, Ş.B. (1988). Bir Eğitimin Mimarîsi: Mevlî Matbah-ı Şerifi. *I. Milletlerarası Mevlâna Kongresi Tebliğler* (3-5 Mayıs 1987), 271-298.
- Tekin, H. (2006). Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme. *İstanbul University Journal of Sociology*, 3(13), 101-116.
- Tosun, N. (2004). Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri. *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi*, 5(12), 123-135
- Tugay, O., Tunca, A. ve Pekerşen, Y. (2020). Konya İlinin Bir Destinasyon Olarak Pazarlanmasında Ateşbaz-ı Veli Hazretleri'nin Rolü. (E. Yıldız, Y. Seçim, Y. ve S. Yetimoğlu, Ed.). *Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli*. (S. 2-27) İçinde. Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Ünal, İ. ve Özışık Yapıcı, O. (2017). Semavi Dinlerin Mutfak Kültürü Üzerindeki Etkileri. *VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 14-15.
- Uzakdoğu'da Yemek Felsefedir. (t.y.). *Yemek Tarifim*. <http://yemektarifimbiz.blogspot.com/2013/12/uzakdoguda-yemek-felsefedir.html> (Erişim Tarihi: 20.09.2023)
- Uzluk, F. Nafiz, "Mevlevî Hilâfetnâmeleri", Vakıflar Dergisi, Sayı: IX, s. 392.
- Yağar, F. ve Dökme, S. (2018). Niteliksel araştırmaların planlanması: Araştırma soruları, örneklem seçimi, geçerlik ve güvenirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1-9.
- Yıldız, E., Sarıışık, M., Doğdubay, M., Kurnaz, A., Güldemir, O., Mil, B. ve Durlu Özkaya, F. (2018). *Dünya Mutfakları I*. <https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC203U/ebook/ASC203U-16V1S1-8-0-1-SV1-ebook.pdf>
- Yıldız, İ. (2017). *Mevlevî Kültürü Mutfak Terimleri Üzerine Bilimsel Bir Çalışma*. (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi. Gaziantep.
- Yıldız, İ. ve Özkan, A. (2017). Türk Tasavvuf Öğretisi Olarak Mevlevilikte Manevi Eğitim. *Uluslararası Türk Kültür Coğrafyasında Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(1), 48-55.
- Yılmaz, E. ve Çilingir Ük, Z. (2021). Dünya Mutfakları ve Türk Mutfak Kültürü. (Ed. Oğan, Y.), *Gastronomi Araştırmaları* (içinde). <https://www.cizgikitavebi.com/kitap/1321-gastronomi-arastirmalari>

EKLER

EK 1. Görüşme Soruları

“MEVLEVİ MUTFAK FELSEFESİNİN YEREL HALKIN YEMEK KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ: KONYA ÖRNEĞİ”

Demografik Sorular
Cinsiyet Yaş Medeni durumunuz nedir? Eğitim düzeyiniz nedir? Mesleğiniz nedir? Memleketiniz Konya mı? Kaç senedir Konya’da ikamet etmektesiniz?
Mevlevi Mutfağına Yönelik Sorular
Mevlevi mutfağı hakkında ne düşüncelerinizden bahseder misiniz? Mevlevi geleneğinde sofrada adabına yönelik hangi davranışları biliyorsunuz? Mevlevi geleneğinde sofrada adabına yönelik uyguladığınız davranışlar varsa bunlar hangileridir? Mevlevi mutfağına ait yemek hangi yemek çeşitlerini biliyorsunuz? Mevlevi mutfağına ait bildiğiniz yemek çeşitlerinden hangilerini tüketirsiniz? Mevleviliğe ait özel gün toplantıları (bayram, düğün, cenaze vb.) için hazırlanan yemekler ve ritüeller nelerdir? Mevleviliğe ait özel gün toplantıları için hazırlanan yemek ve ritüellerinden uyguladıklarınız nelerdir? Mevlevi mutfağına ait sizin için önem arz eden bir yemek var mıdır? Mevlevi mutfağına ait sizin için önem arz eden sofrada adabı var mıdır? Mevlevilik hakkındaki bilgilerinizi hangi yollarla edindiniz? Aileniz tarafından Mevlevi kültür aktarımı ne kadar sağlandı? Mevleviliğe ait bilgi birikimi sonraki nesillere nasıl aktarılmalıdır?