

T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TEMEL İSLAM BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
TASAVVUF BİLİM DALI

MEVLEVÎLİKTE MATBAH VE TASAVVUF EĞİTİMİ

HAZIRLAYAN
EMİNE İLKAY YORGANCILAR ÖZTÜRK
20810601037

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN
Doç. Dr. Betül GÜRER

KONYA-2024



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü
BİLİMSEL ETİK SAYFASI



Öğrencinin	Adı Soyadı	Emine İlkay YORGANCILAR ÖZTÜRK		
	Numarası	20810601037		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Temel İslam Bilimleri / Tasavvuf		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tezin Adı	Mevlevîlikte Matbah ve Tasavvuf Eğitimi		

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Emine İlkay Yorgancılar Öztürk

İmzası



ÖZET

Öğrencinin	Adı Soyadı	Emine İlkay YORGANCILAR ÖZTÜRK		
	Numarası	20810601037		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Temel İslam Bilimleri / Tasavvuf		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Betül GÜRER		
	Tezin Adı	Mevlevîlikte Matbah ve Tasavvuf Eğitimi		

Mevlânâ'nın öğretisi çağları aşan Allah ve insan odaklı, merkezinde tasavvufî terbiye bulunan bir sistemdir. İslam tasavvuf geleneğinde Mevlânâ'nın eserlerinin ve görüşlerinin kendine özgü farklı bir yeri bulunmaktadır. Bununla birlikte Mevlânâ Türk-İslam kültürü açısından önemli olduğu kadar insanlığın ortak mirası açısından da değerli bir insandır. Bizim çalışmamızda bir anlamda Mevlânâ'yı, Mevlânâ'nın eserlerini ve Mevlevîliği kendi kavram dünyamızdan yeniden bir anlamlandırma çabasıdır. Çalışmamızda gördük ki Mevlânâ günümüz insanı için de son derece önemli mesajlar vermektedir. İnsanların bu dünyada ki yaşamlarını bir imtihan olarak değerlendiren Mevlânâ, insanlara yaşamlarını anlamlı kılmanın yol haritalarını göstermiştir. Çalışmamız bir giriş ve iki bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünde araştırmanın konusu hakkında genel bilgiler verildikten sonra araştırma ile ilgili belli başlı kaynaklara değinip, araştırmanın önemi, araştırmanın metodu ve çalışmanın amacı hakkında açıklamalar yapılmıştır. Birinci bölümde Mevlânâ'nın hayatı ve eserleri işlenmiştir. Mevlânâ'nın hayatına kaynaklık eden eserler *Maarif*, *Makâlât-ı Seyyid Burhâneddin Muhakkık-ı Tirmizî*, *Makâlât-ı Şems-i Tebrîzî* ile birlikte diğer eserlerinin kısa bir özeti verilmiştir. Mevlânâ'nın hayatına kaynaklık eden eserlerin incelendiği bölümün ardından ise bu eserler doğrultusunda kısa bir Mevlânâ biyografisi çıkarılmıştır. Çalışmanın ana gövdesini oluşturan ikinci bölümde ise Mevlevîlikte matbah ve tasavvuf eğitimi konusu ele alınmıştır. Mevlevî dervişi olabilmenin yolunun matbahta 1001 günlük çile adı verilen mânevî bir eğitimden geçmekle gerçekleşebileceği belirtilmiştir. Mevlevîler ve Mevlevî dergâhları için yemek kültürünün önemi öncelikli olarak vurgulanmıştır.

Mevlevîler, mutfak kültürünü tasavvufî eğitimin en önemli bileşeni gördüklerinden dolayı matbah kültürü ile tasavvufî eğitim arasında son derece önemli bağlar kurmuşlardır. Bu bağlamda matbahta verilen tasavvufî eğitim, matbaha hizmet eden kişiler ve bunların görevleri ayrıntılı biçimde ele alındıktan sonra Mevlevîlikte sofrâ düzeni ve Mevlevî yemekleri ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Tasavvuf, Mevlânâ, Mevlevîlik, Matbah, Çile.



ABSTRACT

Author's	Name and Surname	Emine İlkay YORGANCILAR ÖZTÜRK		
	Student Number	19810601016		
	Department	Basic Islamic Sciences / Sûfism		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Assoc. Prof. Betül GÜRER		
	Title of the Thesis/Dissertation	Matbakh/Kitchen in Mawlawiyya and Sufi training		

Mawlana's teaching is a system that transcends the ages and is centered and is centered on God and man, with Sufi discipline at its center. Mawlana's works and views have a unique place in the Islamic Sufi tradition. However, Mawlana is a valuable person in terms of Turkish-Islamic culture as well as the common heritage of humanity. In a sense, our study is an effort to reinterpret Mawlana, Mawlana's works and Mawlawism from our own concept world. We have seen in our study that Mawlana gives extremely important messages for today's people. Mawlana, who evaluates people's lives in this world as a test, has shown people the road maps to make their lives meaningful. Our study consists of an introduction and two chapters. In the introduction, after giving a general information about the subject of the research, the main sources related to the research were mentioned and explanations were made about the importance of the research, the method of the research and the purpose of the study. In the first chapter, Mawlana's life and works are discussed. *Maarif, Maqalât-al Sayyid Burhân al-Dîn Muhaqqiq al-Tirmidhi, Maqalât al-Shams al-Tabrîzî* and a brief summary of his other works are given. After the section in which the works that are the source of Mawlana's life are examined, a short biography of Mawlana is drawn in line with these works. In the second chapter, which constitutes the main body of the study, the subject of the matbah and Sufi education in Mawlawism. It is stated that the way to become a Mawlawi dervish is to undergo a spiritual training called 1001-day ordeal in the matbah. The importance of food culture for Mawlawis and Mawlawi lodges is primarily emphasized.

Since the Mawlawis considered culinary culture to be the most important component of Sufi education, they established extremely important links between matbah culture and Sufi education. In this context, the Sufi education given in the matbah, the people who served in the matbah and their duties are discussed in detail, and then the table order in Mawlawism and Mawlawi meals are discussed.

Key Words: Sufism, Mevlana, Mawlawiyya, Matbakh, Ordeal.

KISALTMALAR

b.	: bin, ibn
bkz.	: bakınız
bs.	: basım
c.	: cilt
c.c.	: Celle Celâluhu
çev.	: çeviren
DİA.	: Diyanet İslam Ansiklopedisi
ed.	: editör
h.	: hicri
haz.	: hazırlayan
Hz.	: Hazreti
İİSBF	: İktisadi İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi
m.	: miladi
nşr.	: neşreden
ODÜ	: Ordu Üniversitesi
s.a.v.	: sallallâhu aleyhi ve sellem
TDV.	: Türkiye Diyanet Vakfı
trc.	: tercüme eden
Üniv.	: Üniversite
vb.	: ve benzeri
vd.	: ve diğerleri
yy.	: yüzyıl

ÖNSÖZ

İslam tasavvuf geleneğinde Mevlânâ'nın eserlerinin ve görüşlerinin kendine özgü farklı bir yeri bulunmaktadır. Bununla birlikte Mevlânâ Türk-İslam kültürü açısından önemli olduğu kadar insanlığın ortak mirası açısından da etkili bir mutasavvıftır. Mevlânâ'nın çağları aşan Allah ve insan odaklı, merkezini tasavvufi eğitimin ördüğü kendi içerisinde son derece tutarlı bir söylemi bulunmaktadır. Bu söylem kimi zaman Mevlânâ tarafından kaleme alınan eserlerde dile getirilmiştir, kimi zaman ise bizzat Mevlânâ'nın hayatında somutlaşmıştır. Bu bağlamda insanlar onun düşüncelerini anlamaya çalışmış, eserlerini farklı zaman dilimlerinde ve farklı coğrafyalarda yeniden yorumlamaya ve onlardan hareketle yeni anlayışlar üretmeye çalışmışlardır.

Mevlânâ'nın eserleri günümüz insanı tarafından ilgi ile okunduğu gibi düşünceleri de günümüz toplumlarını etkilemeye devam etmektedir. Günümüzde Mevlânâ'nın öğretileri dünyanın dört bir yanında çok farklı sosyo-kültürel özelliklere sahip toplumlar tarafından adeta yeniden keşfedilmektedir. Bu bağlamda İslam düşünce geleneği içerisinde kendine has önemli bir yeri dolduran Mevlânâ üzerine yapılan çalışmalar da artarak devam etmektedir.

Çalışmamızda gördük ki Mevlânâ günümüz insanı için de son derece önemli mesajlar vermektedir. İnsanların bu dünyadaki yaşamlarını bir imtihan olarak değerlendiren Mevlânâ, insanlara yaşamlarını anlamlı kılmamanın yol haritalarını göstermiştir. Mevlânâ'nın fikir ve öğretileri hakkında pek çok çalışma bulunmaktadır. Bu öğretilerden birisi de Mevlevîlikte mutfak ve tasavvuf eğitimidir. Mutfaktaki tasavvuf eğitiminin kendine mahsus özel yönleri bulunmaktadır. Bu bağlamda mutfakta gerçekleşen eğitim tasavvufi yolculukta bireyin olgunlaşması için sabırla geçmesi gereken bir süreçtir. Mutfakta geçen bu eğitimin tasavvuftaki yeri hakkında yeterince bilgi bulunmamaktadır. Bu bahsedilen boşluğu doldurmak üzere böyle bir çalışma yapmış bulunmaktayız.

Çalışmamız bir giriş ve iki bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünde araştırmanın konusu hakkında genel bir bilgi verildikten sonra araştırma ile ilgili belli başlı kaynaklara değinip, araştırmanın önemi, araştırmanın metodu ve çalışmanın amacı hakkında bilgiler verilmiştir. Birinci bölümde Mevlânâ'nın hayatı ve eserleri

işlenmiştir. Mevlânâ'nın hayatına kaynaklık eden eserler *Maârif*, *Makâlât-ı Seyyid Burhâneddin Muhakkık-ı Tirmizî*, *Makâlât-ı Şems-i Tebrîzî* ile birlikte diğer eserlerinin kısa bir özetine yer verilmiştir. Mevlânâ'nın hayatına kaynaklık eden eserlerin incelendiği bölümün ardından ise bu eserler doğrultusunda kısa bir Mevlânâ biyografisi çıkarılmıştır. Mevlânâ'nın eserleri hakkında kısa bilgilendirmelerle birlikte Mevlânâ'nın özellikle ismiyle özdeşleşen eseri *Mesnevî'nin* özelliklerine değinilmiştir. *Mesnevî* okuyan ve Mevlânâ'nın yolunu takip eden Mevlevîlik bir tarikat olarak resmedildikten sonra Mevleviliğin anlaşılmasında önemli katkılar sunan Sultan Veled ve Ulu Arif Çelebi gibi önemli Mevlevîlerden de kısaca bahsedilmiştir.

Çalışmanın ana gövdesini oluşturan ikinci bölümde ise Mevlevîlikte matbah ve tasavvuf eğitimi konusu ele alınmıştır. Mevlevî dervişi olabilmenin yolunun matbahta bin bir günlük çile adı verilen mânevî bir eğitimden geçmekle gerçekleşebileceği belirtilmiştir. Bu eğitimin ayrıntılarına girmeden önce Mevleviliğin tekâmülü mutfakta gerçekleştiği için tasavvuf kültüründe yemek ve sofrâ âdâbından bahsedilmiş daha sonra Mevlevîler ve Mevlevî dergâhları için yemek kültürünün önemi öncelikli olarak vurgulanmıştır. Mevlevî dergâhlarında yenilen yemeklerin ve yiyecek türlerinin insan hayatında yaşamının devamını sağlamanın yanında, mânevî hayatın oluşmasında da ne kadar önemli bir yerinin olduğu üzerinde durulmuştur. Ardından yemek kültürünün daha iyi anlaşılması açısından Mevlevî dergâhlarının fiziki yapıları ve bu yapılar içerisinde mutfaklara verilen önem irdelenmiştir. Mevlevîler, mutfak kültürünü tasavvufî eğitimin en önemli bileşeni gördüklerinden dolayı matbah kültürü ile tasavvufî eğitim arasında son derece önemli bağlar kurmuşlardır. Bu bağlamda matbahta verilen tasavvufî eğitim, matbaha hizmet eden kişiler ve bunların görevleri ayrıntılı biçimde ele alındıktan sonra Mevlevîlikte sofrâ düzeni, sofrâ âdâbı, pişirme teknikleri ve Mevlevî yemekleri ele alınmıştır.

Böyle bir çalışmada değerli zamanlarını ayırarak bana görüş ve önerileriyle öncülük eden, çalışmalarım esnasında her zaman yardımlarına başvurduğum, her türlü kolaylığı sağlayan, yardım ve mânevî desteklerini esirgemeyen hocam sayın Doç. Dr. Betül GÜRER'e en içten teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca tez başlığımın belirlenmesi sürecinde değerli fikirleri ile katkılarını sunan Prof. Dr. Dilaver GÜRER'e, tez yazım süreci boyunca desteklerini esirgemeyen kardeşim Doç. Dr. Serkan YORGANCILAR'a çalışmamızı okuyarak görüş ve düşüncelerini bildiren değerli

hocalarım Dr. Sami Bayrakçı ve Dr. Yakup Pekdoğru'ya, hayatım boyunca eğitim sürecimin her aşamasında beni her daim teşvik eden, yanımıda olan anneme, babama, eşim İbrahim'e ve kardeşim Sadık'a da ayrıca teşekkür ediyorum.

Emine İlkey YORGANCILAR ÖZTÜRK

Konya 2024



İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİK SAYFASI.....	ii
ÖZET.....	iii
ABSTRACT	iv
KISALTMALAR	v
ÖNSÖZ.....	vi
GİRİŞ	1
1. ARAŞTIRMANIN KONUSU VE ARAŞTIRMA İLE İLGİLİ BELLİ BAŞLI KAYNAKLAR	1
I. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ	2
II. ARAŞTIRMANIN METODU.....	3
III. ÇALIŞMANIN AMACI.....	3
BİRİNCİ BÖLÜM.....	5
1. MEVLÂNÂ'NIN HAYATI, ESERLERİ VE MEVLEVİLİK	5
1.1. Mevlânâ'nın Hayatına Kaynaklık Eden Ana Eserler	5
1.1.1. Maârif	6
1.1.2. Makâlât-ı Seyyid Burhâneddin Muhakkık-ı Tirmizî	6
1.1.3. Makâlât-ı Şems-i Tebrîzî	6
1.1.4. Risâle-i Sipehsâlar	7
1.1.5. Menâkıbü'l-Ârifîn.....	7
1.1.6. Diğer Eserler.....	8
1.2. Mevlânâ'nın Hayatı ve Eserleri	8
1.2.1. Mevlânâ'nın Hayatı	8
1.2.2. Mevlânâ'nın Eserleri	14
1.2.2.1. Mesnevî.....	14
1.2.2.2. Dîvân-ı Kebîr	16
1.2.2.3.Mektûbât	16
1.2.2.4. Mecâlis-i Seb'a	16
1.2.2.5. Fîhi Mâ-Fîh	17
1.3. Mevlevîlik	17
1.3.1. Mevlevîliğin İlk Dönemleri ve Mevlevîliğin Yayılışı	20

1.3.2. Sultan Veled ve Ulu Arif Çelebi.....	23
1.3.3. Bir Tarikat Olarak Mevlevîlik	25
1.3.4. Mevlevîliğin Âdab ve Erkânı.....	26
İKİNCİ BÖLÜM	30
1. MEVLEVÎLİKTE MATBAH VE TASAVVUFÎ EĞİTİMDEKİ YERİ	30
1. 1. Tasavvuf Kültüründe Yemek ve Sofra Âdâbı	30
1.2. Mevlevî Dergâhlarının ve Matbahın Fiziki Yapısı.....	41
1.2.1 Mevlevî Dergâhının Tarihi ve Fiziki Yapısı.....	41
1.2.2. Matbah-ı Şerifin Fiziki Yapısı	47
1.3. Mevlevîlikte Matbah ve Tasavvuf Eğitimi	54
1.3.1. Matbah (Mutfak).....	54
1.3.2. Mevlevîlikte Matbah ve Önemi	55
1.3.3. Mevlevî Matbahında Kullanılan Araç ve Gereçler.....	59
1.3.4. Mevlevîlikte Matbahta Verilen Tasavvuf Eğitiminin Genel Çerçevesi ..	61
1.4. Tasavvufî Gelenekte Çile	66
1.4.1. Mevlevî Dergâhına Kabul.....	70
1.4.2. Mevlevî Matbahında Verilen Bir Mânevî Eğitim Metodu Olarak Çile...74	
1.4.3. Matbahta Verilen Bir Eğitim: Semâ	91
1.5. Matbah-ı Şerif'te Çile Süresince Hizmet Eden Kişiler ve Görevleri	95
1.6. Mevlevî Matbahında Yürütülen Faaliyetler	102
1.6.1. Mevlevî Matbahı Sofra Düzeni	103
1.6.2. Mevlevî Matbahı Sofra Âdâbı	104
1.6.3. Mevlevî Yemekleri	110
1.6.4. Mevlevî Matbahı Pişirme Teknikleri.....	113
1.6.5. Matbah-ı Şerif'te Pişirilen Bazı Yiyecek ve İçecekler	114
1.6.5.1 Hasseten Lokma (Mevlevî Pilavı)	114
1.6.5.2. Pilav	116
1.6.5.3 Sirkencübin Şerbeti.....	117
1.6.5.4. Badem Helvası	118
1.7. Âteşbâzlık Ve Âteşbâz-ı Veli Makamı	119
1.7.1. Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî	124
1.7.2. Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçı Dede Makamına Gelen Kişiler	127

SONUÇ.....	131
KAYNAKÇA	133



GİRİŞ

1. ARAŞTIRMANIN KONUSU VE ARAŞTIRMA İLE İLGİLİ BELLİ BAŞLI KAYNAKLAR

Bu çalışmanın konusunu Mevlevî matbahının genel çerçevesinin tanıtımı ve matbahta verilen eğitimin tasavvuf terbiyesindeki yeri oluşturmaktadır. Mevlevîlik tarikatı ile ilgili yapılan çalışmalarda Mevlevîlikte matbah ve tasavvuf eğitimi konularına genel anlamda bütüncül olarak bir çalışma yapılmadığı, tasavvuf eğitiminin ve matbah konularının farklı olarak ele alındığı görülmüştür. Mutfakta geçen bu mânevî eğitimin tasavvuftaki yeri hakkında yeterince bilgi bulunmamaktadır. Bu bahsedilen boşluğu doldurmak üzere böyle bir çalışma yapmış bulunmaktayız.

Öncelikle matbah ve burada verilen mânevî eğitimle ilgili olarak Mevlevî tarikatındaki uygulamalardan bahsedileceği için Hz. Mevlânâ'nın hayatı, eserleri ve Mevlevî Tarikatı hakkında kısa bir bilgi vermeyi uygun gördük. Hz. Mevlânâ ve Mevlevî Tarikatı hakkında bilgi verirken *Mesnevi*, *Maarif*, *dönemin özelliklerini içinde barındıran Risâle-i Sipehsâlar* ve *Menâkıbü'l-Ârifin*, Abdalbaki Gölpınarlı'nın *Mevlânâ Celâleddîn*, Mevlânâ “*Hayatı Sanatı Eserleri*”, Mevlânâ'dan *Sonra Mevlevîlik*, Asaf Halet Çelebi'nin *Mevlânâ ve Mevlevîlik*, A. Reza Arasteh'in *Aşkta ve Yaratıcılıkta Yeniden Doğuş* Mevlânâ Celâleddîn Rûmî'nin *Kişilik Çözümlemesi* ve Ahmet Yaşar Ocak'ın *Ortaçağlar Anadolu'sunda İslam'ın Ayak İzleri: Selçuklu Dönemi* gibi kaynaklar taranmıştır.

Bu çalışmada biz, konuyu tam mânasıyla ortaya koyabilmek amacıyla ilk olarak tasavvufta yemek kültürünün temel özelliklerinin neler olduğuna değinilmesi gerektiğini düşündük ve kısaca bunlardan bahsettik. Daha sonra Mevlevî dervişi olmak için hangi aşamalardan geçildiğini, bu süreç içerisinde Mevlevî matbahının önemini, fiziksel özelliklerini, matbahta hizmet eden kişileri, bunların görevlerini, sofrâ düzeni ve âdâbını, matbahla bütünleşen Âteşbâzlık makamını, bu makama gelmiş kişileri ve matbahta verilen tasavvufî eğitimi de ele almaya çalıştık. Ayrıca Mevlevî mutfağına ait belli başlı Mevlevî yemekleri, tarifleriyle beraber verilmiştir.

Tasavvufta yemek ve sofrâ âdâbı konusunu açıklarken bu konuya temel teşkil edecek âyet-i kerimeler konusunda *Diyanet İşleri Başkanlığı Kur'an-ı Kerim Türkçe Meali* 'nden faydalandık. Hadis kaynakları olarak *Buhari*, *Müslim*, *Rûdânî* ve *Riyâzü's*

Salihin eserlerinden istifade edildi. Tasavvuf klasiklerinden Sühreverdî ve İbn Arabî gibi mutasavvıfların eserlerinden ayrıca Hasan Kâmil Yılmaz'ın *Nefs Tebriyesinde Açlık Ve Az Yemek* gibi eserlerden faydalanılmıştır.

Tezimizin ana gövdesini oluşturan Mevlevî matbahı ve tasavvufî eğitimini açıklamak için Ankaravî'nin *Minhâcü'l-Fukara ve Nisâbü'l Mevlevî*, Tahir'ül Mevlevî'nin *Çilehâne Mektupları*, Abdalbaki Gölpınarlı'nın *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, Sâfî Arpaguş'un *Mevlevîlikte Ma'nevi Eğitim*, Osman Nuri Küçük'ün *Mevlânâ'ya Göre Mânevî Gelişim*, H. Hüseyin Top'un *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, Yakup Şafak'ın *Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdâbı*, H. Zübeyir Koşay'ın *Mevlevîlik'te Matbah Terbiyesi*, Ethem Cebecioğlu'nun *Tasavvuf Terimleri ve Deyimleri Sözlüğü* gibi eserler taranarak faydalanılmıştır. Ayrıca Ş. Barihüda Tanrıkorur'un *Türkiye Mevlevîhânelerinin Mimari Özellikleri*, Gökben Azsöz'ün *Mevlevîhânelerde Matbah-ı Şerif* gibi pek çok makaleden de istifade edilmiştir.

Mevlevî matbahında pişirilen yemekler ve matbahla bütünleşen, matbahın ayrılmaz bir parçası olarak sembolleşen âteşbâzlık makamı ve Âteşbâz-ı Veli hakkında bilgi sahibi olmak için özellikle Nevin Halıcı'nın *Mevlevî Mutfağı*, *Konya Mutfağı ve Nezahat Bekleyiciler'in Âteşbâz-ı Veli* isimli eserlerinden faydalanılmıştır.

I. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ

İslam dini hoşgörüye büyük önem vermiştir. Nitekim Mevlânâ da hoşgörüsüyle gerek İslam toplumunda, gerekse batı toplumlarında insanların gönüllerinde taht kurmuş bir mutasavvıftır. Bu bağlamda Mevlevî terbiyenin bileşenlerinin ortaya konulması, detaylarının anlaşılması ve bunun sonucunda ise tasavvufî terbiyenin ne olduğu, nasıl gerçekleştiği ortaya konulacaktır. Bütün bu uygulamaların insanın değişimini nasıl gerçekleştirdiği tasavvufî dinamikler çerçevesinde analiz edilerek tasavvuf araştırmalarına yeni bir katkı sunulması hedeflenmiştir.

Mevlânâ ve Mevlevîliğe karşı geçmişten günümüze kadar artarak devam eden bir sevgi ve ilgi bulunmaktadır. Bu sevgi Mevlânâ ve Mevlânâ'nın öğretisi doğrultusunda yetişen, onun yaşam tarzını ve düşüncelerini ondan sonra da devam ettiren Mevlevî sûfiler sayesinde gerçekleşmiştir. Biz de bu çalışmamızda Mevlevî dergâhlarında matbahta yetişen sûfilerin, matbahta nasıl bir tasavvufî eğitimden

geçerek, normal ve sıradan bir insan konumundan, Mevlevî dervişi konumuna geldiklerini göstererek literatüre mutfakla ilgili yeni bir çalışma katmayı amaçladık.

II. ARAŞTIRMANIN METODU

Çalışma nitel araştırma yöntemi kullanılarak yapılmıştır. Bu kapsamda öncelikle literatür taraması yapılmış olup konuyla ilgili tüm basılı ve online kaynaklara ulaşılmıştır. Mevlevîlik tarihi ile ilgili birincil kaynaklar araştırılmak suretiyle, birbirleriyle mukayese edilerek konu ile ilgili tespitler yapılmıştır.

Ardından incelenen eserler derinlemesine okunmuş ve fişleme yöntemi ile tezin ana gövdesini oluşturacak veriler toplanmıştır. Verilerin toplanması aşamasından sonra tezin yazımı ve çıkarımlar aşamasına geçilerek çalışmaya son hali verilmiştir.

III. ÇALIŞMANIN AMACI

Bu çalışmanın amacı Mevlevî Tarikatı'nda bulunan matbah ve matbahta verilen tasavvuf eğitiminin Mevlevîliğin tarihini anlatan kaynakların tetkik edilmesi sûretiyle ortaya konulmasıdır.

İlk zamanlardan itibaren yazılan tasavvuf alanındaki eserlerde sofrâ âdâbına önemli bir yer verilmiş ve bu hususta belirtilen kaideler yalnızca tekkelerde bulunan sûfilerin değil aslında bütün Müslümanların bilerek uygulaması gereken kurallar olarak ifade edilmiştir. Tasavvuf öğretisinde yemek özellikle sofrâ âdâbı ve misafire ikram etme geleneği çok önemli bir yer teşkil etmiştir. Yemek kültürü dervişlerin terbiye edildiği en önemli ritüellerden birisi olarak kabul edilmiştir. Dergâh mutfakları özellikle Bektaşîlik ve Mevlevîlik gibi bazı tarikatlarda sûfilerin hem nefis terbiyesini yaptığı hem de eğitimden geçtiği bir mekân olmuştur. Nefsi terbiye etmek için az yemek esas olduğundan günde iki öğün yemek yemeye özen gösterilmiştir. Yemeğe tuz ile başlanıp ve tuz ile bitirilmiştir. Anadolu'daki yemek kültürü ve sofrâ alışkanlıklarının birçoğu sûfilerin ve dervişlerin sofralarından bizlere miras kalmıştır.

Çalışmada Mevlevîliğin ana unsurları arasında olan matbah kültürü derinlemesine incelenmiş olup, tasavvuf eğitiminde matbahın yeri yeniden değerlendirilmiştir. Bu bağlamda bilim dünyasına farklı bir katkı sunması amacıyla matbah ve tasavvufî eğitim arasında olumlu ilişkiler kurulmuştur. Çalışma ile

matbahın günümüz toplumlarının zihinlerinde yer eden yeme-içme alışkanlıklarının dışında çok daha derin bir toplumsal/kültürel/dini boyutu olduğu öne sürülmüştür.



BİRİNCİ BÖLÜM

1. MEVLÂNÂ'NIN HAYATI, ESERLERİ VE MEVLEVİLİK

1.1. Mevlânâ'nın Hayatına Kaynaklık Eden Ana Eserler

Mevlânâ'nın (ö. 623/1273) kişiliği, tasavvufi görüşü ve insanlığa bıraktığı mirası hakkında belirtilen görüşlerin ortak noktası Mevlânâ'nın ne sadece bir şair, ne sıradan bir mutasavvıf ne de dini bir tarikatın kurucusu olduğudur. O'nun, insanın dünyadaki varoluşu ve insan doğası hakkında derin bir anlayışa sahip olan bir insan olduğu yönündedir. Aynı zamanda insanlara karşı din ve mezhep ayrımı gözetmeden¹ derin bir sevgi besleyen ve son derece hoşgörü sahibi olan bir mütefekkidir.²

Mevlânâ bütün bunlarla birlikte içgüdülerin durumunu, aklın bireyin içgüdüleri üzerindeki farklı tezahürlerini, benliğin mahiyetini, bilinci, bilinçaltını ve kozmik bilinci tartışarak, özgürlük ve otorite sorunlarına da derinlemesine yer vermiş birisidir.³

Mevlânâ'nın hayatı ve Mevlevîlik Tarikatı hakkında yazılmış olan müstakil eserler, akademik çalışmalar ve ansiklopedik maddeler gibi pek çok çalışma bulunmaktadır. Ancak bizim tezimizin konusu Mevlevîlikte matbah ve matbahta verilen tasavvuf eğitimi ile ilgili olduğundan dolayı bu çalışmamızda Mevlânâ'nın hayatından bahsetmeyi de gerekli gördük. Bu sebeple öncelikle Mevlânâ'nın yaşamına kaynaklık eden eserler hakkında kısaca bilgi vererek Mevlânâ'nın hayatı, eserleri ve Mevlevîlik hakkında bilgi vermeyi tercih ettik.

Mevlânâ'nın yaşamı ile ilgili günümüze kadar oluşturulmuş olan ciddi bir müktesebattan söz etmek mümkündür. Ancak bu eserler kendi aralarında tasnif edildiğinde kimisi son derece bilimsel ve gerçekçi bilgiler ihtiva etmekte iken kimisi ise bilimsellik ve gerçeklikten çok hikâyatı barındırmaktadır. Bu bağlamda Mevlânâ'nın yaşamı ile ilgili sağlam bilgileri içeren eserlerin tasnifini Gölpınarlı'yı

¹ Abdülbaki Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik* (İstanbul: İnkılap Yayınları, 1983), 417.

² Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîli*, 12.

³ Eric Fromm, Önsöz, “*Aşkta ve Yaratıcılıkta Yeniden Doğuş Mevlânâ Celâleddîn Rûmî'nin Kişilik Çözümlemesi*”, A. Reza Arasteh, çev. Bekir Demirkol - İbrahim Özdemir (Ankara: Kitabiyat Yayınları, 2000), 8-9.

esas olarak şu şekilde sıralayabiliriz.

1.1.1. Maârif

Maârif, Mevlânâ'nın babası Sultânü'l Ulemâ Muhammed Bahâeddin Veled (ö. 628/1231) tarafından yazılmıştır. Farsça kaleme alınan bir eserdir. Kimi araştırmacılar eserin Sultânü'l Ulemâ'nın vaazlarından oluşmuş olduğunu ileri sürmüş olsalar da Gölpınarlı bu görüşü reddetmiştir. Ona göre bu eserin bazı yerleri Bahâeddin Veled tarafından bizzat kaleme alındığı gibi bazı yerleri ise çeşitli zamanlarda yaptığı sohbetlerinin naklinden meydana gelmiştir. Toplamda üç cilt olan eser farklı zaman dilimlerinde toplanabilmiştir. *Maârif*'in ilk cildi toplu halde iken 955 yılında Alâyî adlı bir İranlı tarafından Konya'da toplanarak üç ciltlik bir kitap haline getirilmiştir.⁴

1.1.2. Makâlât-ı Seyyid Burhâneddin Muhakkık-ı Tirmizî

Eser, Tirmiz'li Seyyid Burhâneddin Muhakkık (ö. 639/1241) tarafından kaleme alınmış Farsça mensur bir eserdir. 265 sayfadan meydana gelmektedir. Eser Mevlânâ'nın babası Bahâeddin Veled'in halifesi, aynı zamanda ise Mevlânâ'nın babasından sonra şeyhi olan Muhakkık'ın tasavvuf konusunda gerçekleştirmiş olduğu, halkı bilgilendirdiği, vaaz ve konuşmalardan oluşmaktadır.⁵

1.1.3. Makâlât-ı Şems-i Tebrîzî

Mevlânâ'nın yaşamında en önemli kişi olarak kabul edilen Şems-i Tebrîzî'nin (ö. 645/1247 (?)) kaleme aldığı Farsça mensur bir eser olan *Makâlât-ı Şems-i Tebrîzî* de Mevlânâ'nın hayatının işlendiği en önemli eserlerden birisidir. Bazıları bu eserin aşırı tasavvufî düşünceler içermesi sebebiyle Şems'in değil başka birisinin eseri olduğunu iddia etmiştir. Bazıları ise Mevlânâ düşünce sisteminin ve Mevlevîliğin en iyi anlatıldığı eser olarak kabul etmiştir. Gölpınarlı, bu eserin Şems'e ait olmadığını ileri sürenlerin düşüncelerinin gerçeği yansıtmadığını, Şems'e karşı olan taassupları yüzünden böyle bir kanı ileri sürdüklerini ifade ederek, eser hakkındaki olumsuzlukları kabul etmemiştir. Hatta Gölpınarlı bu eseri, tasavvufî sözlerden, Mevlânâ'nın diğer sûfilerle konuşmalarından bahsetmesi ve dönemin başka olayları hakkında da bilgiler

⁴ Abdülbaki Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, (İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 1985), 22-23.

⁵ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 26.

ihativa ediyor olmasından dolayı önemli bir kaynak olarak görmektedir.⁶

1.1.4. Risâle-i Sipehsâlâr

Risâle-i Sipehsâlâr, Selçuklu kumandanlarından Ferîdûn b. Ahmed-i Sipehsâlâr (ö. 712/1312) tarafından kaleme alınmış Farsça bir eserdir. Eserde Sultânü'l-Ulemâ olarak kabul edilen Bahâeddin Veled başta olmak üzere Hz. Mevlânâ'nın kişiliği, velayet gücü ve ona tabi olanların menkıbeleri anlatılmıştır. Mevlânâ'nın vefatından sonra Hz. Mevlânâ ile ilgili yazılan tüm menâkıbnâme türü eserlere kaynak teşkil etmiştir. Sipehsâlâr Ferîdûn, Hz. Mevlânâ'ya hizmet ettiği, sohbetine katıldığı, bizzat şahit olarak ondan gördüklerini, işittiklerini ve onun zamanında yaşanan olayları aktardığı için en sağlam kaynak niteliğinde bir eser olma özelliğine sahiptir. Eser üç bölümden meydana gelmiştir. Birinci bölümde Sultânü'l Ulemâ Bahâeddin Veled, İkinci bölümde Mevlânâ Celâleddîn ve üçüncü bölümde Mevlânâ'nın dostlarından bahsedilmiştir. Eserdeki menkıbelerin tenkit süzgeciyle birlikte kaynak olarak kullanılabileceği görüşüne yer verilmiştir.⁷

1.1.5. Menâkıbü'l-Ârifin

Eser Ahmed Eflâkî (ö. 761/1360) tarafından Farsça olarak yazılmıştır. Bu eseri Sultan Veled'in oğlu olan Şeyhi Ulu Ârif Çelebi'nin (ö. 719/1320) isteği üzerine kaleme almıştır. Müellifin bizzat gördüğü, duyduğu ve yaşayarak elde ettiği bilgiler dışında genel olarak derleme bir eser mahiyetindedir. Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî ve onun dostları hakkında bilgiler veren ve kerametlerini anlatan bir eseridir. Bunun yanında o dönemde yaşayan şahsiyetler ve bazı tarihi olaylar hakkında da bilgiler verilmiştir. Kendisinden sonra Mevlânâ ile ilgili yazılan pek çok esere de kaynaklık etmiştir. Eserle ilgili olarak Mevlânâ ve dostlarının kerametlerini okurken belli bir bilgi dâhilinde okuyarak anlaşılması gerektiği ifade edilmiştir.⁸

⁶ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 27-28.

⁷ Sipehsâlâr Mecdeddin Ferîdûn, *Mevlânâ ve Etrafindakiler "Risâle-i Sipehsâlâr"*, ed. Süleyman Sertkaya, haz. Mustafa Çapan (İstanbul: Kapı Yayınları 2019), 13-17.

⁸ Ahmet Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri I (Manakib al-Ârifin)*, çev. Tahsin Yazıcı (İstanbul: Hürriyet Yayınları, 1973), 1/8-34.

1.1.6. Diğer Eserler

Mevlânâ'nın hayatı hakkında önemli kaynaklardan bazıları da kendisi tarafından kaleme alınmış olan eserleridir. Onun yazmış olduğu bazı eserlerinin içerisinde farklı bölümlerde yaşamına ait önemli bilgiler bulunmaktadır. *Mesnevî* ve *Mecalis-i Seb'a*, *Mektûbat*, *Divân-ı Kebîr* ve *Fîhimâ-fîh* eserleri de Mevlânâ'nın hayatı için kaynak eser niteliğindedir. Bunun yanı sıra Sultan Veled'in (ö. 712/1312) eserleri *Dîvân*, *İbtidâ-Nâme*, *Rebâb-Nâme*, *İntihâ-Nâme* ve *Ma'ârif* ana kaynaklar arasında yer almaktadır.

1. 2. Mevlânâ'nın Hayatı ve Eserleri

1.2.1. Mevlânâ'nın Hayatı

Mevlânâ'nın yaşamını doğru anlayabilmek için öncelikle onun doğduğu ortamı bilmekle birlikte özellikle onun üzerinde çok büyük etkisi olan babasını tanımak gerekmektedir. Mevlânâ, Selçukluların iç kargaşalarla uğraştığı, taht kavgalarının birbirini kovaladığı ve Moğol istilasının Anadolu'yu kasıp kavurduğu XIII. yüzyılın bir insanıdır. Selçuklu hükümdarı I. Gıyaseddin Keyhusrev bir savaşta öldürülmüş, onun yerine I. İzzeddin Keykavus tahta geçmiştir. Ancak I. İzzettin Keykavus dönemi de birlik ve beraberlik sağlanamamış, iç kargaşalar ve savaşlar devletin gücünü zayıflatmıştır. Yıkılış döneminin önemli hükümdarlarından Alâeddin Keykubad her ne kadar Moğollarla uğraşarak onlara büyük zararlar vermiş olsa da yıkılışın önüne geçememiştir. Alâeddin Keykubad'ın 1232'de vefat etmesinin ardından Köseadağ'a giden süreçte Harezmîlerle mücadeleler edilmiş, Moğollar Erzurum'a kadar gelmiştir.⁹ II. Gıyaseddin Keyhusrev komutasındaki Selçuklu ordusu Moğolları Köseadağ'da yenebileceklerini düşünerek onlara hücum etmiş ancak savaş sonunda Selçuklu ordusu bozguna uğramıştır. Savaşın ardından Moğol istilasının da etkisiyle Anadolu'da birlik ve düzen bozulmuştur. Sosyal kargaşa ve siyasi düzensizlik baş göstermiştir.¹⁰

Babası, dönemin önemli isimlerinden birisi olan ve Sultânü'l-Ulemâ lakabıyla

⁹ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddin*, 3; Faruk Sümer, "Keykubad I", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2002), 25/358-359.

¹⁰ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddin*, 4-5; Faruk Sümer, "Köseadağ Savaşı", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2002), 26/272-273.

anılan Muhammed Bahâeddin Veled'dir.¹¹ Annesi ise Belh Emiri Sultan Rükneddin'in kızı Mümine Hatun'dur. Mevlânâ nesep ve soy olarak seçkin ve kültürlü bir aileden gelmektedir. Babasının doğum tarihi hicri 546, miladi 1151 yılı olarak kabul edilmektedir. Birçok kaynakta babasının soyu Hz. Ebubekir'e kadar dayandırılrsa da özellikle Gölpınarlı bu görüşü kabul etmemektedir. Gölpınarlı, Bahâeddin Veled'in soyunun Hz. Ebubekir'e dayandıran görüşlerin Mevlânâ'nın ölümünden yüz yıl sonra yazılan bir eserde dile getirildiğini belirtmiştir. Bu iddialar Emir Âbid Çelebi (ö. 1498) zamanında düzenlenen *Risâle-i Sipehsâlâr* adlı eserde dile getirilmiştir. Bu eserden sonra yazılan eserlerde artık Mevlânâ'nın babasının soyunun Hz. Ebubekir'e dayandırılması sorgulanmadan kabul edilerek tekrar edilir hale gelmiştir. Böyle bir şecerenin uydurulması Mevlânâ'nın şöhret bulmasından sonra gerçekleşmiştir. Bu görüşü ispat etmek için uydurulan üç soy şeceresi bulunmaktadır. Bu şecerelelerin birinde dokuz, birinde yedi ve diğerinde de altı soy bulunmaktadır. Ayrıca Mevlânâ hiçbir eserinde bu konuya da değinmemiştir.¹²

Her ne kadar Bahâeddin Veled'in soyu Hz. Ebubekir'e uzanıyor olmasa da dönemin önemli bilginleri ve âlimleri arasındadır. Sultân'ül-Ulemâ lakabı da kendisine bu yüzden verilmiştir. Dönemin ünlü tefsircilerinden Fahreddin Râzî (ö. 606/1210) ile fikir ayrılıklarına girmiştir. Bu yüzden olsa gerek ki bazı araştırmacılar Bahaeddin Veled'in Belh'ten göç etmesine neden olarak bu tartışmaları göstermektedirler. Ancak Fahreddin Râzî'nin ölüm yılı 1210, Bahaeddin Veled'in Belh'ten göç etme tarihi 1221 olduğundan bu görüş doğru kabul edilmemektedir. Bahâeddin Veled birçok yeri geçtikten sonra Konya'ya gelmiş ancak burada sadece iki sene yaşayabilmiş ve 1231'de vefat etmiştir. Mevlânâ'nın annesi Mâder-i Sultan diye anılan Mümine Hatun dur. Vefat ettikten sonra Karaman'a defnedilmiştir.¹³

Mevlânâ'nın doğum tarihi hakkında birden farklı görüş bulunmaktadır. Bazı araştırmacılar 6 Rebiülevvel 604 tarihini kabul ederken bazı araştırmacılar ise hicri 580 yılını kabul etmektedir.¹⁴ Her ne kadar Mevlânâ'nın doğum tarihi hakkında birden

¹¹ Sipehsâlâr, *Risâle-i Sipehsâlâr*, 88.

¹² Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 3-4.

¹³ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 38.

¹⁴ Reşat Öngören, *Osmanlılarda Tasavvuf, Anadolu'da Sûfîler, Devlet ve Ulema (XVI. Yüzyıl)*, (İstanbul: İz Yayınları), 205.

fazla görüş bulunmakta ise de doğduğu yer olan Belh hakkında hiçbir şüphe bulunmamaktadır. Belh, 9. yy.dan itibaren ünlü mutasavvıflar yetiştiren ve özellikle Melâmetîler'in önemli merkezlerinden birisi olup şehir kültür ve bilimde ilerlemiştir.¹⁵

Mevlânâ'nın eğitiminde en büyük etkisi olan kişi şüphesiz babası Bahâeddin Veled'dir. Babasının vefatından sonra ise Tirmizli Seyyid Burhâneddin Muhakkık'tır. Muhakkık, Bahâeddin Veled'in Konya'da olduğunu öğrenir öğrenmez hemen Konya'ya gelmiştir. Ancak sevgili dostu onun Konya'ya gelmesinden bir yıl önce yaşamını yitirmiştir.¹⁶ Muhakkık Konya'ya geldiğinde bu durumu öğrenmiştir ve Babasının yerine geçen Mevlânâ ile tanışarak Konya'da bir müddet kalmaya karar verir. Mevlânâ'nın yeni hocası artık Muhakkık'tır. Muhakkık ona bildiği tüm bilimleri öğretir ve onu kendi mânevî terbiyesi altına alır.¹⁷ Mevlânâ, hocasının önerisi ve yönlendirmeleri ile ilim tahsili için Halep ve Şam'a gitmiştir. Halep'te Halâviyye medresesinde kalarak Kemâleddin İbnü'l-Âmid'den (ö. 360/ 970) dersler almıştır. Muhakkık, Mevlânâ'ya vefat tarihi olan 1240 yılına kadar yaklaşık dokuz yıl hocalık yapmıştır.¹⁸

XIII. yy.da âlim ve bilginlere saygı olarak Mevlânâ tabiri bir sıfat olarak kullanılmaktadır. Celâleddin Rûmî için de bu tabir kullanılmış olup, İslam tasavvuf tarihinde Mevlânâ denince Celâleddin Rûmî'den başkası akla gelmez olmuştur. Mevlânâ için 'Molla Hünkâr', 'Molla-yı Rûm', 'Hüdavendigâr', ve 'Hünkâr' ünvanları da kullanılmıştır.¹⁹

Mevlânâ'nın hocası Muhakkık'ın vefatından dört yıl sonra Mevlânâ'nın yaşamına onun hayatında çok derin değişiklikler yapacak olan Tebrizli Şemseddin girmiştir. Şems-i Tebrizî'nin geçmişi hakkında çok fazla bilgi bulunmamaktadır.

¹⁵ Ahmet Yaşar Ocak, *Türkiye'de Tarihin Saptırılması Sürecinde Türk Süfliliğine Bakışlar* (İstanbul: İletişim Yayınları, 1996), 89.

¹⁶ Bediüzzaman Fûrûzanfer, *Mevlânâ Celâleddin*, çev. Feridun Nafiz Uzluk, (Konya: T.C Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 2005), 81.

¹⁷ Sipehsâlâr, *Risâle-i Sipehsâlâr*, 226-227.

¹⁸ Semih Ceyhan, "Seyyid Burhâneddin", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2009), 37/56-58.

¹⁹ Fûrûzanfer, *Mevlânâ Celâleddin*, 49-50; Reşat Öngören, "Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2004), 29/441.

Ancak onun gezginliğı bilinmektedir. Birçok yer gezmiştir, birçok şeyhle tanışmıştır ama hiçbirisi ile yeterli yakınlaşma olmamıştır.²⁰ Hatta Muhyiddin Arabî'yi (ö. 638/1240) bile beğenmeyerek Konya'ya geldiğı ve burada Mevlânâ'ya bağlandığı söylenmektedir. Konya'da yaşamaya başladıktan sonra Şems, Mevlânâ'yı değiştirmiştir. Mevlânâ Şems ile olan ilişkisinden önce tasavvufi öğretilere daha sıkı bağlı ibadetler ederken Şems ile tanıştıktan sonra bazı değişimler geçirmiştir. Gölpınarlı Mevlânâ'nın bu değişime hazır olduğunu, onun adeta yıkanmış, arınmış, suyu, zeytinyağı konmuş, fitili bükölüp yerleştirilmiş bir kandil olduğunu belirtmiştir. O'nun bu ilişkiden büyüyüp genişlemesi sonrasında zaten buna hazır olan Mevlânâ'nın ışığının yandığını, bir alev ve kibrit sayesinde parlayarak varlığından geçtiğini söylemiştir.²¹

Mevlânâ, Şems'e duyduğu hayranlık ve muhabbetini kuşluk dönemindeki kuşların bile onun pırıltısına dayanamazken gece vaktine gelmiş kuşlarının onu görmeye nasıl tahammül edip ondaki iyiliğın farkına varabilsinler diye dile getirdiğı beytinde ifade etmiştir. Şems'te Mevlânâ için kendisinin geçmişte Tebriz'de bir şeyhi olduğunu, ancak bu şeyhinin kendisinde olan olağanüstülükleri göremediğini, bu olağanüstülükleri yalnız Mevlânâ'nın gördüğünü ifade etmektedir.²²

Sultan Veled “İbtidâ-Nâme” adlı eserinde Mevlânâ'nın Şems'le buluşmasını birçok yerde anlatmıştır. İki gönül insanının buluşmasını Hz. Musa'nın Hızır'la buluşmasına benzetmiştir. Mevlânâ, Şems ile buluşup görüşmeye başladıktan sonra görülmemiş şeyleri görmeye, kimsenin duymadıklarını duymaya başlamıştır.²³ Mevlânâ Şems'ten sonra ders ve vaaz vermeyi bırakarak müzik ve semâya yönelmiştir. Bu durum da bazı müritleri aşırı derecede rahatsız etmeye başlamıştır. Mevlânâ'nın müritleri onu görememekten, onunla yeterli iletişim kuramamaktan şikâyetçi olmaya başlamışlardır. Onlara göre bunun nedeni Şems'tir. Mevlânâ tüm vaktini Şems'le geçirmeye başlamıştır. Bu durumdan rahatsızlıkları artmaya başlayan müritler Şems'i tehdit etmeye ona kılıçlarını göstermeye başlayarak Konya'dan gitmesini

²⁰Ahmet Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri II (Manakib al-Ârifin)*, çev. Tahsin Yazıcı (İstanbul: Hürriyet Yayınları, 1973), 2/77.

²¹ Abdülbâki Gölpınarlı, *Mevlânâ “Hayatı Sanatı Eserleri”* (İstanbul: Varlık Yayınları, 1954), 6-8.

²² Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 50.

²³ Gölpınarlı, *Mevlânâ “Hayatı Sanatı Eserleri”*, 10.

istemişlerdir. 15 Şubat 1246 yılında Şems birden bire kaybolmuştur²⁴

Bu durum Mevlânâ'yı müritlerine bağlamamış tam tersi bir etki yaratarak onlarla arasında daha büyük bir boşluk yaratmıştır. Mevlânâ bir gün Şems'ten bir mektup almıştır ve bu mektuba göre Şems Şam'da bulunmaktadır.²⁵ Mevlânâ, Şems'i geri getirmesi için oğlu Sultan Veled'le birlikte bazı adamlarını Şam'a göndermiştir. Sultan Veled ve yanında bulunanlar Şems'i ikna etmişler ve Konya'ya geri dönme kararı verdirmişlerdir.²⁶ 1247 yılında Şems yeniden Konya'ya gelmiştir. Mevlânâ onun Konya'da kalmasını sağlamak amacıyla evlatlığı Kimya Hatun ile evlendirmiştir. Kimya Hatun bir yıl içerisinde vefat etmiştir. Ancak oğlu Alâeddin Veled'in de gönlü Kimya Hatunda olduğu için Şems'le büyük bir kavgaya girişmiştir. 1247 yılının Aralık ayında aralarında Alâeddin'in de olduğu bir grup Şems'i öldürüp bir kuyuya atarlar. Sultan Veled, Şems'in cesedini bulup kuyudan çıkarmış ve bugünkü Şems Caminin olduğu yerde sandukasını yaptırmıştır. Mevlânâ ise önceleri bir türlü Şems'in öldürüldüğüne inanmamış ve onu aramak için iki kez Şam'a gitmiştir.²⁷

Şems, özellikle felsefe geleneğini takip eden İslam düşünürlerine karşıdır. Bunların başında Fahreddin Râzî gelmektedir. Fahreddin Râzî'nin düşüncelerini ve söylemlerini her fırsatta eleştirmekte, onun yolunu doğru bulmamaktadır. Felsefeciler içerisinde tek değer verdiği isim Şehâbeddin Sühreverdî'dir. Sühreverdî'ye (ö. 632/1234) kâfir diyen diğer düşünürlerle ağır hakaretler etmiştir. Felsefe geleneğine karşı son derece ileri reddiyeler yazan Şems, tasavvufî geleneğin özünde yer alan Vâhdet-i Vücûd'a ise sonuna kadar inanmaktadır.²⁸

Mevlânâ'nın Şems'ten sonraki bir diğer yareni de Kuyumcu Salâhaddin'dir. (ö. 657/1258) Mevlânâ, Şems'te ne bulduysa Salâhaddin'de de aynısını bulmuştur. İnsanlar aynı Şems Mevlânâ ilişkisini kıskandıkları gibi Mevlânâ - Salâhaddin ilişkisini de kıskanmışlardır. Hatta Konyalılar Şems'i arar olmuştur. Çünkü onlara göre Şems daha bilgili ve kültürlü biri iken Salâhaddin ümmi bir kişidir. Konyalılar onun

²⁴ Sipehsâlâr, *Risâle-i Sipehsâlâr*, 239-240.

²⁵ Sultan Veled, *İbtidâ-Nâme*, çev. Abdülbâki Gölpınarlı, (Ankara: Konya Turizm Derneği Yayınları, 1976), 55-56.

²⁶ Sultan Veled, *Maârif*, ter. Meliha Anbarcıoğlu, (Ankara, Milli Eğitim Basımevi, 1966), XIII.

²⁷ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 71-88.

²⁸ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 56-58.

geçmişini de bilmektedirler, bu yüzden de Mevlânâ'nın onda ne bulunduğunu bir türlü anlamamışlardır. Mevlânâ, Kuyumcu Salâhadin için, Şems gitti diye ne diye dövünüp duruyoruz, o elbisesini değiştirerek yeniden gelmiştir, diyerek Salâhaddin'de Şems'i bulmuştur.²⁹

Mevlânâ, Şems'i "Şeyhlerin şeyhi, şeyhlerin ulusu, sultanı, yeryüzünde Tanrı velisi, vaktin Bâyezid'i, zamanın kutbu, devrin Cüneyd'i, Hızır kademli, Mesih nefesli, insanlar arasında Tanrı nuru, Seyyid Burhâneddin'in can ve gönül oğlu, onun tek halifesi, abdal'ın padişahı, ariflerin ruhu, kalplerin emini, gerçekler nurunun doğusu, Tanrı nurlarıyla kuvvetlenmiş, rabbani ışıklarla kudretlenmiş, irfan güneşinin doğup parlayışıyla yücelmiş, Tanrı hususiyetlerinin parıltılarıyla bezetilmiş er, gönlün ve gönül ehlinin sahibi, iki âlemin kutbu, Hak ve dinin salâh'ı" diye över.³⁰

Mevlânâ'nın yaşamında önemli rol oynayan isimlerden birisi de Çelebi Hüsâmeddin'dir. Çelebi Hüsâmeddin (ö. 683/1284) Mevlânâ'ya on yıl naiplik ve halifelik yapmıştır. Mevlânâ, Kuyumcu Şems'i güneşe benzetirken, Salâhaddin'i aya, Çelebiyi ise yıldızla benzetmiştir.³¹ Çelebi'nin babası Konya'ya gelerek burayı yurt edinmiştir. Onun babası Konya'da ahillerle iş yaparak kuyumculuk mesleğini yerine getirmiş, oğlu da bu mesleği devam ettirmiştir. Çelebi, Mevlânâ ile yolları kesiştikten sonra bütün mallarını bu yola vakfederek, her şeyini Mevlânâ'ya bağışlamıştır. Ticari işlerden de anlayan Çelebi, Mevlânâ'nın insanlara yardım dağıtım işinde aktif görev almıştır.³²

Çelebi Hüsâmeddin'in Mevlânâ'nın hayatında önemli olmasının bir diğer nedeni ise Çelebi'nin *Mesnevî*'nin yazılmasına öncülük etmiş olmasından kaynaklanmaktadır. Çelebi'nin, Mevlânâ'dan dostlarına bir kitap yazmasını istemesi üzerine zaten buna hazır olan Mevlânâ çok sevdiği dostunun söylediklerini kaleme alması kaydıyla bu isteğini kabul eder.³³ Bundan sonra sarığının içerisinden daha önceden yazmış olduğu onsekiz beyitin bulunduğu kâğıdı Çelebi Hüsâmeddin'e verir

²⁹ Veled, *İbtidâ-Nâme*, 87-88.

³⁰ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 108.

³¹ Veled, *İbtidâ-Nâme*, 143.

³² Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 114-118.

³³ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 118-119.

ve böylece *Mesnevi* yazılmaya başlanır.³⁴

Mevlânâ, can dostu Çelebi Hüsâmeddin'le beraber *Mesnevî*'yi yazmayı tamamlamıştır. *Mesnevî*'yi bitirdikten kısa bir süre sonra hastalanır. Hayatının son zamanları hastalıkla geçer. Mevlânâ'nın bu hastalık döneminde Konya'da sık sık depresyon olmaktadır. Halkta korkudan Mevlânâ'ya sığınmış ve ondan Allah'a dua etmesini istemiştir. Bu süreçte Mevlânâ'nın hastalığı daha da ilerlemiş ve 17 Aralık 1273 yılında hayatını kaybetmiştir. Mevlânâ'nın yaşamını yitirdiğinin haberi çok kısa bir sürede yayılmıştır. Cenazesi çok kalabalık bir insan kitlesi tarafından defnedilmiştir.³⁵

Mevlânâ'nın vefatından sonra sevenleri onun kabrine bir türbe yaptırmak istemişlerdir. Gerekli paranın bir kısmını Konya halkından toplamışlar bir kısmını da Selçuklu Beylerinden almışlardır. Gerekli paralar toplandıktan sonra Tebrizli Bedreddin adında bir mimar türbeyi yapmıştır. Abdül Vahit adında başka bir mimar da Mevlânâ'nın baş tarafında bulunan Selçuklu oymacılığının şaheserleri arasında olan sandukayı yapmıştır.³⁶

1.2.2. Mevlânâ'nın Eserleri

1.2.2.1. Mesnevî

Mesnevî'nin tam olarak ne zaman yazıldığı hakkında kesin bir bilgi bulunmamakla birlikte eser uzun yıllara yayılarak yazılmıştır. Ancak bazı görüşlere göre 1258 yılından önce yani can dostu Salâhaddin sağken birinci cildine başlandığı, 1264 yılından sonra ise ikinci cildine başlandığı bilinmektedir. *Mesnevî*'nin ne zaman tamamlandığı ile ilgili de kaynaklarda farklı bilgiler mevcut olmakla birlikte Mevlânâ'nın ölümünden çok az bir süre önce tamamlandığı belirtilmektedir.³⁷ *Mesnevî*'yi diğer mesnevîlerden ayırt edilebilmek için *Mesnevî-i Mevlevî*, *Mesnevî-i Mânevî* ve *Mesnevî-i Şerif* gibi farklı isimlerle isimlendirmişlerdir.³⁸ *Mesnevî*'nin

³⁴ Eflâki, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/167.

³⁵ Gölpınarlı, *Mevlânâ "Hayatı Sanatı Eserleri"*, 19-21.

³⁶ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 131-132.

³⁷ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 120-122.

³⁸ Öngören, "Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî", 29/447.

birçok yazma nüshası bulunmakla birlikte bu nüshalar arasında en göze çarpanlardan birisi olan Muhammed b. Abdullah el-Konevî el-Veledî'nin 1278 yılında yazmış olduğu nüsha kabul edilmektedir. Bu nüsha Konya Mevlânâ Müzesinde 51 numarada kayıtlı olarak bulunmaktadır.³⁹ *Mesnevî*'nin ilk mütercimi olarak Gülşehrî (ö. 717/1317) kabul edilmektedir.

Şems ortadan kaybolduktan sonra onun yerine Mevlânâ'nın yeni dostu Kuyumcu Salâhaddin olmuştur.⁴⁰ Kuyumcu Salâhaddin'in ardından Mevlânâ'nın yoldaşı Çelebi Hüsâmeddin olmuştur.⁴¹ Çelebi Hüsâmeddin, Mevlânâ'nın yol arkadaşları için bir eser yazmasını talep etmesi ve Mevlânâ'nın da bu fikre sıcak bakması dolayısıyla Çelebi'ye bir kâğıt uzatarak süreci başlattığı belirtilmektedir. Hatta bu kâğıtta *Mesnevî*'nin ilk onsekiz beyti de hazır yazılmış haldedir.⁴² Bundan sonraki süreçte Mevlânâ söylüyor Çelebi kaleme alıyordu. *Mesnevî*'nin kaç beyit olduğu konusu tartışmalıdır. Eflâkî'ye göre 26600 beyittir. Diğer bir görüşe göre ise 25618 beyitten oluşmuştur. “*Mesnevî*” yazılmaya başlandıktan sonra, “Mevlânâ, semâ' ederken, hamamda yıkanırken, yolda giderken söylüyor, Çelebi, ciltbindinden kâğıdını, divitinden kalemini çıkarıp vecd içinde yazmaya koyuluyordu. Bu yazdırma işi bazı geceler sabahlara kadar sürüyordu”.⁴³

Mesnevî, oturup düşünülerek kaleme alınmış bir eser değildir. Bu yüzden de klasik bir kitapta olması gereken bir şekilde kaleme alınmamıştır. *Mesnevî*'nin oluşumu da uzun bir sürece yayılmış, birbirinden farklı devirleri içermektedir. *Mesnevî*'de Mevlânâ bir olayı anlatırken başka bir olay aklına gelir ve ona geçer. Bir hikâyeye başlar ancak onu bitirmeden hikâyeye içerisinden hikâyeye çıkar. Mevlânâ bazen hikâyeyi anlattığı kişi kendisi olur bazen ise sembolik bir kişi olur.⁴⁴ *Mesnevî*, Çelebi tarafından kaleme alınırken Mevlânâ'ya da okunmakta ve Mevlânâ tarafından bazı

³⁹ İsa Çelik, “Klasiklerimiz/13 Mesnevî-i Mânevî”, *İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi Tasavvuf Mevlânâ Özel Sayısı* 14 (2005), 672.

⁴⁰ Veled, *İbtidâ-Nâme*, 79.

⁴¹ Veled, *İbtidâ-Nâme*, 142.

⁴² Abdülbaki Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 45.

⁴³ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 269.

⁴⁴ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 269.

yerleri değiştirilmektedir.⁴⁵

Aslında Mevlânâ ile Şems arasındaki ilişki başlamadan önce Mevlânâ'nın klasik bir sûfî olduğu belirtilmektedir. Ancak Şems ile yolları kesiştikten sonra Mevlânâ sıradan bir zâhid sûfî olmanın ötesine geçmiş ve onun yolu artık aşk ve cezbe yolu olmuştur. *Mesnevî*'nin yazılım süreci ve dili de bu durum göz önünde bulundurularak yazılmıştır.⁴⁶

1.2.2.2. Dîvân-ı Kebîr

Mevlânâ'nın şiirlerinden meydana gelen bu eseri 21336 beyitten oluşmaktadır. Eserde ayrıca 1792 rubai bulunmakla birlikte 2073 şiir vardır. Eserde bulunan rubailer çeşitli zamanlarda ve farklı kişiler tarafından çevrilerek de yayınlanmıştır. Nicholson 48 şiirin metin ve tercümesini 1898 yılında İngilizce olarak yayınlamıştır.⁴⁷ Buna ilaveten 1642 rubai Veled Çelebi tarafından 1314'te, 107 rubaisi Hasan Ali Yücel tarafından 1932'de, 276 rubaisi Âsaf Hâlet Çelebi tarafından 1944'te ve 210 rubaisi de Gölpınarlı tarafından 1945 yılında yayınlanmıştır.⁴⁸

1.2.2.3. Mektûbât

Mevlânâ tarafından farklı zaman dilimlerinde farklı kişilere yazmış olduğu, çoğu zaman tasavvufî meseleler hakkında bilgiler de içeren mektuplarından oluşmaktadır. Kitap, 1936'da Feridun Nafiz Uzluk tarafından basılmıştır.⁴⁹

1.2.2.4. Mecâlis-i Seb'a

Mevlânâ'nın yedi öğüdünden bahsetmektedir. Eser, Mevlânâ tarafından farklı zamanlarda çeşitli camilerde ve sohbetlerde insanlara vermiş olduğu sohbetlerin kayıt altına alınması ile oluşmuştur. *Mecâli-i Seb'a* üzerine yapılmış farklı çalışmalar bulunmaktadır. Bu çalışmalar arasında Tevfik Subhani'nin 1986 yılında Farsça olarak

⁴⁵ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/169.

⁴⁶ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 269.

⁴⁷ Annemarie Schimmel, "Garbın Mevlânâ Görüşü", *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 3/3-4 (1954), 27-30.

⁴⁸ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 269-270.

⁴⁹ Gölpınarlı, *Mevlânâ "Hayatı Sanatı Eserleri"*, 46.

basılan eseri dikkate değer bulunmaktadır. Aynı şekilde Gölpınarlı tarafından 1965 yılında tercümesi yapılmış olan eserin farklı çevirileri de bulunmaktadır.⁵⁰

1.2.2.5. Fîhi Mâ-Fîh

Ahmet Avni Konuk tarafından tercüme edilen eser Mevlânâ'nın konuşmalarından meydana gelmektedir. Kitap birbirinden bağımsız yetmiş üç farklı bölümden oluşmaktadır.⁵¹ Kitabı meydana getiren bölümlerin çoğunu Mevlânâ tarafından sorulan sorulara verilen cevaplarla birlikte olması muhtemel sorunlar üzerinde yapılan yorumlar oluşturmaktadır.⁵²

1.3. Mevlevîlik

Mevlevîlik, XIII. yüzyıldan itibaren Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin tasavvufi anlayışları doğrultusunda şekillenerek ortaya çıkan tarikata verilen isimdir. Konya'da filizlenip, Beylikler dönemi ve Osmanlı Devleti zamanında gelişerek günümüze kadar gelen Mevlevîlik, Türk toplum yaşamı üzerinde hem dini hem de sosyal hayatta önemli etkiler bırakan tarikatlerden birisi olmuştur.⁵³

Hız. Mevlânânın vefatından sonra yerine yakın dostu Çelebi Hüsâmeddin halife olmuş fakat onun zamanında da bir tarikat oluşturulmamıştır.⁵⁴ Çelebi Hüsâmeddin'in vefatından sonra onun yerine geçen Mevlânânın oğlu Sultan Veled tarikatın esaslarını ortaya koymaya başlamış ve Mevlevîliğin kurucusu olarak kabul edilmiştir.⁵⁵

Sultan Veled'in düşünce sisteminde Mevlânâ'dan farklı olarak mistisizm anlayışı ön plandadır. Bu düşüncesinden dolayı da yine babasından farklı olarak merasimlere önem vermiştir.⁵⁶ Teşkilatçı kişiliği sayesinde Mevlânâ'nın türbesini sevenleri için bir mezkez konumuna getirerek, Mevlevî dergâhının oluşumunu

⁵⁰ Öngören, "Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî", 441-448.

⁵¹ Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 271-272.

⁵² Fûruzanfer, *Mevlânâ Celâleddin*, 194; Gölpınarlı, *Mevlânâ Celâleddîn*, 271-272.

⁵³ Fûruzanfer, *Mevlânâ Celâleddin*, 17.

⁵⁴ Sipehsâlâr, *Risâle-i Sipehsâlâr*, 270.

⁵⁵ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 29.

⁵⁶ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan sonra Mevlevîlik*, 40.

sağlamıştır.⁵⁷ Mevlânâ'nın düşüncelerini korumak ve devamını sağlamak adına sistemli bir hale getirerek Mevlevî Tarikatını kurmuştur.

Mevlevî Tarikatı Sultan Veled zamanından itibaren çelebiler veya çelebi efendi ismi verilen tarikat şeyhleri tarafından yönetilmiştir. Çelebi, Mevlânâ'nın soyundan gelen kişilere verilen isimdir. Yönetimin yapıldığı bu makam da “çelebi makamı” olarak adlandırılmıştır. Tarikat silsilesinde genel olarak erkek evlatlar bu makama gelmişlerdir.⁵⁸

Sultan Veled'in vefatından sonra onun yerine geçen oğlu Ulu Ârif Çelebi⁵⁹ Mevlevîliğin yayılması için çalışmış, uzun süren seyahatler yapmış, gittiği yerlerde Mevlevîhânelerin açılmasını sağlamış, tarikatın usûl ve erkânının yerleşmesi için çaba göstermiştir.⁶⁰

Mevlânâ'nın tasavvuf anlayışı kendinden önce gelen büyük tasavvuf şeyhleri ile büyük benzerlikler taşır. Onu diğerlerinden ayıran veya bizzat Mevlânâ tarafından tasavvufî öğretilere eklenmiş bazı farklılıklarda bulunmaktadır. Mevlânâ da tüm tasavvuf büyükleri gibi meseleleri akılla, bilgiyle ve felsefeyle değil aşk ve irfanla değerlendirmeye çalışmıştır. Onun filozofları eleştirmesinde en büyük neden filozofların akli fazlasıyla ön plana almaları bunun yanında ise duyguya hiç yer vermemelerindendir. Mevlânâ bu durumu anlatmak için güzel bir hikâyeye başvurmuştur. Adamın birisi dükkânında dudu kuşu beslemektedir. Bu kuş bir gün kedinin kendine saldırmasından korkar ve saklanırken dükkânda bulunan gülyağı şişelerini devirir. Dükkân sahibi gülyağı şişelerini devrilmiş görünce kuşuna çok kızar ve başına sert bir şekilde vurur. Başına sert bir darbe alan kuşun başındaki tüyler dökülür ve kuş korkudan içine kapanarak bir daha konuşmaz. Ta ki bir gün sokakta yeni tıraş olarak başını kazıtmış bir adam görene kadar. Kuş, adamı kendi durumuna benzetererek “sen de benim gibi gülyağı şişelerini mi devirdin” diye sorar. Mevlânâ felsefecilerin kıyası kullanarak bilgiye ulaşma yollarını bu hikâye ile zemmetmiştir. İnsanlar elde ettikleri delillerden yola çıkarak istidlallerde bulunurlar ama varılan

⁵⁷ Veled, *İbtidâ-Nâme*, V.

⁵⁸ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 11.

⁵⁹ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/30.

⁶⁰ Sezai Küçük, “Mevlevîyye”, *Türkiye’de Tarikatlar Tarih ve Kültür*, ed. Semih Ceyhan, (İstanbul: İsam Yayınları, 2011), 498.

sonuç her zaman kesin doğruları göstermemektedir. Dolayısıyla Mevlânâ, aklın sınırlı olduğunu, onun duyuların ve başka şeylerin etkisi altında kaldığından dolayı güvenilir olamayacağını belirtmektedir.⁶¹

Mevlânâ, felsefecilerin kıyas yöntemini kullanarak oluşturdukları felsefi düşüncelerin tutarsızlığı ile ilgili çok farklı örnekler de vermiştir. Ancak onun yapmak istediği şey felsefecilerin hangi konuda ne söylediklerini tek tek ele alarak bunlar hakkında reddiyeler yapmaktansa doğrudan onların yöntemlerinin yanlış olduğunu iddia etmiştir. Dolayısıyla bu da onu felsefecilerin bütün çıkarımlarının yanlış olduğu gibi bir sonuca ulaştırmıştır. Mevlânâ bu durumu kanıtlamak için sağır bir adamla komşusu arasında geçen diyaloga yer vermiştir. Sağır bir adam hasta olan komşusunun gönlünü almak için iyi bir niyetle onu ziyarete gitmiştir. Ancak onun dediği her şeyi yanlış anlamış, günün sonunda ona hayır duada bulunayım derken bedduada bulunmuştur. Hasta ziyaretine gitmiş olan sağır kişi “nasılsın” diye sormuş, hasta kişi de “ölüyorum görmüyor musun” demiştir. Bunun üzerine onun durumuna şükrettiğini varsayan sağır “ne güzel, memnun oldum” demiştir. Aralarındaki diyalog devam etmiş ve sağır kişi hastaya ne yediğini sormuştur. Hasta onun kendisini anlamadığını ama konuşmayı sürdürmeye devam ettiğini düşünerek sinirlenmiş ve “zehir-zukhum yiyorum” demiştir. Sağır kişi “afiyetler olsun, şifadır, ye ye” demiştir. En son “hekim geliyor mu” diye sormuş, hasta kişi de “Azrail geliyor, Azrail” demiştir. Sağır gene “aman gelsin, gelsin. Bilirim bende tecrübe ettim, şifadır” demiştir. Mevlânâ bu hikâyeyi felsefecilere anlatarak “işte kıyasla iş görenin hali” diyerek anlatısına son noktayı koymuştur.⁶² Daha birçok farklı örnekte felsefi bilginin gereksizliğini, gerçek yaşamdan kopukluğunu, insanlara ihtiyaçları olmayan şeyleri sunmasını farklı hikâyeler üzerinden eleştirmiştir.

Mevlânâ, zamanında kendi tarikatına intisap edenleri ilk önce tıraş ettirdiği rivayet edilmiştir. Saç, bıyık ve sakaldan tıraş edilirken, kaşlardan da bir miktar kesilmektedir. Mevlevîler tıraşta yapılan her kesimin bir mânasının olduğuna inanmaktadır. Sakal tıraşı dünya sevgisini terk etmeye, bıyık tıraşı benlikten geçmeye, Tanrı sevgisinden başka tüm sevgileri geride bırakmakta diğer tıraşlara işaret

⁶¹ İbrahim Emiroğlu, “Mevlânâ’ya Göre Akıl Nasıl Kullanılmalıdır?”, *Felsefe Dünyası Dergisi* 70 (Aralık 2019), 6.

⁶² Mehmet Önder, “Sağırın Hasta Ziyareti”, *Diyanet Aylık Dergi* 30 (Haziran 1993), 44.

etmektedir.⁶³ Gölpınarlı, Mevlânâ döneminde bundan başka tören yapılmadığını belirttiikten sonra bu uygulamanın da Kalenderîlerden geçtiğini belirtmiştir.⁶⁴ Şems'in Mevlânâ ile tanışmasından sonra ise daha farklı uygulamalar eklenmiştir.

Daha sonraki dönemlerde merasimlere önem vererek Mevlevîliğe ait âdâb ve erkânını belirleyen Sultan Veled olmuştur. Onun belirlediği kurallar da XV. yüzyılın başlarında oğlu Ulu Ârif Çelebi'yle yerleşmiş, daha sonra ise Pîr Âdil Çelebi'nin (ö. 864/1460) bu makama gelmesiyle birlikte onun zamanında, tarikata ait âdâb ve erkânlar değişmemek üzere kesin şeklini almıştır.⁶⁵

Mevlevîliği diğer tarikatlardan ayıran en önemli özellik semâ dönmek ve matbah-ı şerifte verilen bin bir gün devam eden manevî eğitim çile olmuştur. Mevlevîliğe ait olan bu özelliklere ilerleyen bölümlerde ayrıntılı bir şekilde değinilecektir.

1.3.1. Mevlevîliğin İlk Dönemleri ve Mevlevîliğin Yayılışı

Tasavvuf öğretilerinin Anadolu'ya girişleri Beylikler Dönemine rastlamaktadır. Özellikle Moğol istilasası sonrası yaşanan büyük göç dalgaları sonrasında Orta Asya ve İran başta olmak üzere Suriye ve Kuzey Irak'tan da Anadolu'ya yoğun göçler olmuştur. Bu göçlerle birlikte Anadolu'ya yerleşenler kendi inanç ve öğretilerini de beraberlerinde getirmişlerdir. Tarikatlar bu inanç ve öğretiler içerisinde en göze çarpan unsurlar arasında bulunmaktadır. Anadolu Selçuklu Devleti sultanları Anadolu'ya gelen bu tarikatlara geniş özgürlük alanları açmış, sûfilerle ve onların şeyhlerine hoş görülme davranmış, kurulan vakıflar aracılığıyla onların yerleşmesine imkân tanımıştır. Selçuklu Devleti, tekke ve zâviyelerin açılmasına izin verdiği gibi bu kurumların varlıklarını sürdürebilmeleri için bir takım vergi mükellefiyetlerinden de onları istisna tutmuştur.⁶⁶

Mevlevîliğin doğuş devresi olarak kabul edilen zaman diliminde Anadolu'da

⁶³ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 191.

⁶⁴ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı* (İstanbul: İnkılâp ve Aka Kitabevleri, 1963), 146.

⁶⁵ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 100.

⁶⁶ İbrahim Kaygusuz, "Cumhuriyet Dönemi Mevlevîliğinde Yapısal Dönüşümün Kaynakları ve Günümüz Mevlevîliği", *Muhafazakâr Düşünce Dergisi* 16/ Özel Sayı 1 (2020), 166.

birbirinden farklı birçok tasavvufî yapı bulunmaktadır. Kalenderi, Haydari, Babailer ve farklı kolları, Kazruni ve Rıfai'ler olmak üzere Şii-Bâtini ve Sünni geleneğe ait farklı tarikatlar bulunmaktaydı.⁶⁷ İslam dünyasının bilinen tarikatların birçoğunun kurucuları XIII. yüzyılda vefat etmiştir. Ahmed Yesevî (ö. 562/1166), Abdülkâdir-i Geylânî (ö. 561/1166), Ahmed Rıfai (ö. 578/1182) , Şâzelî (ö. 656/1258), Cebâvî (ö. 575/1180), Necmeddîn-i Kübrâ (ö. 618/1221), Hacı Bektâş-ı Velî (ö. 669/1271) ve Bahâeddin Nakşibend (ö. 791/1389) bunlar arasındadır.⁶⁸

Mevlevîliğin kurumsallaştırılması Mevlânâ'nın vefatından sonraya rastlamaktadır. Mevlevîliğin kurumsallaştırılmasında öncelikli isim Çelebi Hüsâmeddin'dir. Mevlevîliğin temellerinin Çelebi Hüsâmeddin tarafından atıldığı kabul edilmektedir. Mevlânâ'nın büyük oğlu Sultan Veled ise bu temelleri geliştirerek Mevlevîliği kurumsallaştırmıştır.⁶⁹ Sultan Veled'in zekâsının üstünlüğünü, ilim ve fazilet yönünden derecesini Sipehsâlâr, *Risâle-i Sipehsâlâr* adlı eserinde şöyle ifade etmiştir: “O hidayet kutbunun hazır bulunduğu mübarek toplantıya cihanın farklı yerlerinden gelen, bütün ilimlerde âlemde parmakla gösterilen nice ilim ve fazilet sahipleri, yüce zâtları hakikatler ve marifetler hakkında konuşmaya başladıklarında onların hiç birinde söz söylemeye mecâl kalmazdı.”⁷⁰

Sultan Veled'in ölümü (1312) Osmanlı Beyliği'nin kuruluş yıllarına rastlamaktadır. Dolayısıyla Mevlevîliğin Konya dışında yayılmaya başlaması Sultan Veled'in ölümü sonrasında onun yerine geçen Ulu Arif Çelebi döneminde olmuştur. Ulu Arif Çelebi'den önce Mevlevîlik Amasya, Kırşehir ve Erzincan'da yayılım göstermişken bu tarihten sonra Sivas, Tokat, Bayburt, Erzurum, Tebriz, Kastamonu, Denizli, Kütahya ve Birgi gibi yerlerde yayılmıştır. Mevlevîliğin yayılmasında Mevlânâ'nın türbesi etrafında genişleyen dergâhla birlikte Karaman ve Manisa Mevlevîhâneleri de önemli işlevler görmüştür. II. Murat devrinde Edirne Mevlîhânesi açılmış(1426), ardından İstanbul'da II. Beyazıt'ın izni İskender Paşa'nın çabalarıyla

⁶⁷ Kaygusuz, “Cumhuriyet Dönemi Mevlevîliğinde Yapısal Dönüşümün Kaynakları ve Günümüz Mevlevîliği”, 167.

⁶⁸ Mustafa Kara, “Doğumunun 800. Yılında Mevlânâ ve Mevlevîlik”, *Uludağ İlahiyat Fakültesi Dergisi* 15/1 (2006), 1-22.

⁶⁹ Kaygusuz, “Cumhuriyet Dönemi Mevlevîliğinde Yapısal Dönüşümün Kaynakları ve Günümüz Mevlevîliği”, 166.

⁷⁰ Sipehsâlâr, *Risâle-i Sipehsâlâr*, 272.

Galata Mevlîhânesi açılmıştır (1491). Galata Mevlevîhânesi'ni takiben İstanbul'da Yenikapı, Kasımpaşa, Beşiktaş ve Üsküdar Mevlevîhâneleri açılmıştır. XVI. yüzyılda Divane Mehmed Çelebi ile Mevlevîlik Kudüs, Halep, Şam, Fas, Kahire, Sakız, Midilli, Tebriz, İsfahan ve Bağdat'ta açılmıştır.⁷¹

Mevlevîlerin ana kaynağı *Mesnevî*, mânevî dayanakları ise Mevlânâ'dır. Mevlevîlikte, mevlîhâneler, matbah-ı şerif, çile ve mesnevîhanlık dört temel unsur olarak göze çarpmaktadır. Çile, Mevlevîler için en belirleyici unsur olarak belirlenmiştir. Her Mevlevî adayını gerçek bir Mevlevî olabilmek için öncelikle bu aşamadan başarılı bir şekilde geçmelidir. Çok uzun bir zaman dilimini kapsayan çile yaklaşık üç yıl sürmektedir. Dolayısıyla bu kadar uzun bir zaman diliminde çile çekilmesi sûfînin yaşam disiplinine sahip olmasını amaçlamaktadır. Sûfî, çile yolunda ilk olarak tevazuyu öğrenmesi gerekmektedir. Bu yüzden çile dolduran sûfî en ağır işlerde ve en yorucu işlerde çalıştırılır. Bin bir gün en kötü yerlerde yatar ve en kötü işleri yerine getirir. Bu süre zarfında başına gelen her türlü şeye sabretmek zorundadır. Çile, on sekiz mertebeden oluşmaktadır ve her bir mertebeden başka bir mertebeye geçiş için geçilmesi zorunlu olan âdâb ve erkânlar bulunmaktadır. Mertebelerin en düşüğü ayakçılıktır ve zaman içerisinde süreç halife dede ve kazancı dedenin eğitim ve terbiyeleri ile devam eder.⁷²

Mevlevîhâneler adından da anlaşılabilirceği gibi Mevlevîliğin usul ve esaslarının yaşatıldığı dergâhvari yapılardır. Tam teşekküllü Mevlevîhânelere âsitâne denilir.⁷³ Diğer tarikatlara ait yapılarla Mevlevîhânelerin yapıları arasında belirgin farklar bulunmaktadır. Mevlevîhâneleri diğer yapılardan ayıran hücre, semâhâne, matbah-ı şerif, medyan-ı şerif, *Mesnevî* kürsüsü, mutrip yeri, izleyici bölümü gibi farklı unsurlar içermektedir. Özellikle Osmanlı döneminde Mevlevîhâneler ve dergâhlar vezirler ve beyler tarafından yaptırılmaya başlanmıştır. Gene Mevlevîhânelerin bakım ve onarımları da devlet yetkililerince yerine getirilmeye başlanmıştır. Gölpınarlı, XVII. yüzyılda Mevlevîliğin bir devlet müessesesi haline geldiğini belirtmiştir.⁷⁴

⁷¹ Kara, "Doğumunun 809. Yılında Mevlânâ ve Mevlevîlik", 10.

⁷² Âsaf Hâlet Çelebi, *Mevlânâ ve Mevlevîlik* (İstanbul: Nurgök Matbaası, 1957), 152-154.

⁷³ Ahmet Yaşar Ocak, *Osmanlı Sûfiliğine Bakışlar* (İstanbul: Timaş Yayınları, 2011), 185-188.

⁷⁴ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 248.

1.3.2. Sultan Veled ve Ulu Arif Çelebi

Mevlânâ yaşarken kendi yolunun takipçilerine önce Şems'e ardından Salâhaddin'e ondan sonra Hüsâmeddin'e uymayı tavsiye etmiştir. Vefat etmeden önce de kendisine kimi takip etmeli diye sorulduğunda da Hüsameddin'i işaret etmiştir. Sultan Veled de “*İbtidânâme*” isimli eserinde Hüsameddin ile ilgili kendi arasında geçen bir diyalogdan bahseder. Sultan Veled bu konuşmada Hüsameddin hayattayken kendisinin şeyh olarak ona tabi olacağını beyan ve ifade etmiştir.⁷⁵

Mevlevîliğin kurucusu olarak kabul edilen Sultan Veled 1226 yılında Lârende'de dünyaya gelmiştir. Babası büyük mutasavvıf Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî annesi ise soylu bir kişi olan Hoca Şerâfeddî Lâlâ-yı Semerkandî'nin kızı olan Gevher Hatundur.⁷⁶ Sultan Veled'in Mevlânâ tarafından çocukluk yıllarından beri çok sevildiği, Mevlânâ'nın onunla çok özel zamanlar geçirerek oyunlar oynadığı anlatılır. Mevlânâ, Veled'e “Sen yaratılış ve huy bakımından insanların bana en fazla benzeyenisin” diyerek ona olan sevgisini dile getirmiştir.⁷⁷ Mevlânâ'nın Sultan Veled'e olan ilgisi ve sevgisi onu Mevlevîler arasında da değerli kılmıştır.⁷⁸

Sultan Veled, 1292 yılında hayatını kaybeden Şeyh Kerimeddin'in (ö. 691/1292) ardından postuna oturmuştur. Babasının tedrisatından geçmiş olan Veled, Mevlevîliğin ruhunu anlayan ve Mevlevîliği farklı coğrafyalara yaymaya çalışan bir isim olmuştur.⁷⁹ Onun ilk yaptığı şey de Mevlânâ zamanından kendisinin posta oturduğu zamâna kadar geçen süre içerisinde dergâh etrafında oluşturulan sosyo-ekonomik gücün aile üyelerinin elinde toplanmasını sağlamak olmuştur. Sultan Veled, bu gayretiyle müridlerine sistemli ve akıllı bir yol izleyeceğinin de işaretini vermiştir. Mevlevîliğin gücünü arttırabilmek amacıyla Selçuklu ileri gelenlerinden Muineddîn Pervane, Fahreddîn Sahib Ata ve Sultan Rûkneddîn Kılıç Arslan ile iyi ilişkiler kuran⁸⁰

⁷⁵ Veled, *İbtidâ-Nâme*, 179.

⁷⁶ Hülya Küçük, *Sultân Veled ve Maârif'i*, ed. Mehmet Birekul, (Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2005), 41.

⁷⁷ Küçük, *Sultân Veled ve Maârif'i*, 43.

⁷⁸ Veled, *İbtidâ-Nâme*, 3-4.

⁷⁹ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 35.

⁸⁰ Mehmet Önder, “Mevlevîliğin Sistemleşmesi, Sultan Veled ve Diğer Postnişinler” *Konya'dan Dünyaya Mevlânâ ve Mevlevîlik*, ed. Nuri Şimşekler (Konya: Karatay Belediyesi Yayınları, 2007), 133.

Veled, teşkilatçı bir kişilik olduğunu da bu şekilde ortaya koymuştur.

Mevlevîliğin bir tarikat olarak usul ve erkânının belirlenmesi Sultan Veled tarafından yapılmıştır.⁸¹ Sultan Veled'in halifelerinden olan Şeyh Süleyman Türkmani Kırşehir'e, Hüseyin Hüsameddin Erzincan'a ve Alâeddin Amasi de Amasya'da Mevlevîliği yaymışlardır. Mevlevî halifeler Konya dışında tarikatı yaymaya çalışırken tarikatın ana üssü olan Konya'da da çalışmalar farklı mekânlarda yapılmaya başlanmıştır. Sultan Veled döneminde Konya'da beş Mevlevî tekkesi bulunmaktadır. Bunlardan birisi Şems Zâviyesi, ikincisi ise Ateşbaz Zâviyesi'dir. Konya'daki üçüncü tekke ise Merace'l-Bahreyn'de olup bir mescit mahiyetinde idi. Dördüncü tekke Meram'da Cemel Ali Türbesi yanında bulunan tekke idi. Besinci tekke ise Çelebi Hüsâmeddîn'in şeyh olduğu "Darü'l Zakirîn" tekkesidir.⁸²

Sultan Veled Mevlevîliğin kurumsallaşması için çalışırken ayrıca kendi eserlerini de kaleme almıştır. Bu eserlerden birisi de Sultan Veled'e ait kaside, gazel ve rubaileri içeren divanındaki şiirleridir. Yirmi dokuz vezinle yazılmış olan ve her vezindeki manzumeler babası Mevlânâ'nın divanında ki gibi alfabetik olarak toplanmıştır. Sultan Veled, divanının ilk eseri olduğunu söylemektedir.⁸³ Ancak *Divanı*'yla ilgili olarak, insanların *Mesnevî*'nin önüne geçmemesi gerektiği uyarısını da dikkate aldığından *Mesnevî* tarzından farklı bir şekilde bunları yazmıştır. Sultan Veled'in bir diğer eseri " *İbtidâ-nâme*"dir. Bu eserde Mevlânâ'nın yakın dostlarının hallerini anlatmıştır. Eser bu bakımdan Mevlevîlik tarihi için ilk ana kaynak özelliği taşımaktadır.⁸⁴ Sultan Veled'in ikinci Mesnevîsi *Rebâb-nâme*'dir. Sultan Veled'in üçüncü ve son Mesnevîsi ise *İntihâ-nâme*'dir.⁸⁵

Sultan Veled 11 Kasım 1312 tarihinde vefat etmiştir. Onun yerine de büyük oğlu Ulu Arif Çelebi babasının yerine geçmiştir. Ulu Arif Çelebi, Hicri 70 yılında

⁸¹ Ahmet Mermer, "Osmanlı Kültür Ve Edebiyatına Kaynaklık Eden Bir İnanç Merkezi: Mevlevîlik", *12. Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi*, ed. Ahmet Vecdi Can. vd. (Kazan, Tataristan, Rusya Federasyonu: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, 2014), 2/1248-1249.

⁸² Serdar Ösen, *19. Yüzyıl Osmanlı Devlet ve Toplum Hayatında Mevlevîlik* (Kayseri: Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2011), 24-25.

⁸³ Veled, *İbtidâ-Nâme*, 12.

⁸⁴ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 49.

⁸⁵ Veled, *İbtidâ-Nâme*, 12-13.

dünyaya gelmiştir. Annesi kuyumcu Salâhaddin'in kızı Fâtımâ Hâtun'dur. Çocuğun doğmasına Mevlânâ çok sevinmiş, başına altınlar saçmış, bahtının güzel olması için dualar etmiştir. Çocuğun ismini de bizzat kendisi koymuştur. Ulu Arif Çelebi'de Mevlevîliğin yayılması ve etki alanının gelişmesi için seyahatler yapmıştır. Mevlevîliğin bir tarikat olarak gelişmesini ve devam etmesini sağlayan kişi de Ulu Arif Çelebi olmuştur.⁸⁶

Ulu Arif Çelebi döneminin önemli beyliklerini gezmiş, gezdiği yerlerde ise beyleri de ziyaret etmiştir. Beyleri ziyaret etme nedeni kendi tarikatlarının onlara bir engel teşkil etmediğini anlatmakla birlikte tarikat faaliyetlerini rahatça yürütebilmek amacı da taşıdığı bilinmektedir. Mevlevîliği Babası Sultan Veled'in sistemleştirmesi Ulu Arif Çelebi'nin işini kolaylaştırmış, O daha farklı işlerle ilgilenmiştir. Anadolu'nun birçok şehrine halifeler göndermiş, bu halifelerin çalışma yapmalarına beyler izin vermiştir.⁸⁷

1.3.3. Bir Tarikat Olarak Mevlevîlik

Mevlânâ'nın söylemlerini ve tasavvufî yolunu anlayabilmek için onun içerisinde yaşamış olduğu 13. Yüzyıl tasavvufî hareketlerinden de haberdar olmak gerekmektedir. Çünkü Mevlânâ da yaşadığı sosyolojik ortamdan etkilenmiştir. Bu bağlamda bazı yorumcular Mevlânâ'yı "senkretist" olarak değerlendirmektedirler. Farklı tasavvufî düşüncelerden etkilenecek, bu farklılıkları bir arada ve uyumlu bir biçimde yeniden yorumlamıştır. Onun senkretizmi üç ana unsurdan oluşmaktadır. Birincisi Necmüddîn-i Kübrâ'nın sunni esaslar üzerinde inşa ettiği daha çok zühde ağırlık veren tasavvuf öğretisidir. İkincisi, Muhyiddîn-i Arabî'nin özellikle Vahdet-i Vücut öğretisidir. Son olarak ise Horasan Melâmiyesinin coşkunluğundan etkilenecek bu üçünü uyumlu bir biçimde birleştirmiştir.⁸⁸

Dolayısıyla Mevlânâ ve Mevlevîliğin farklı bir tasavvufî yol olarak öyle bir öğretiler ki birçok farklı inanç ve düşünceni temelde yatan özelliklerini kendi bünyesinde harmanlayarak birleştirmeyi başarabilmiştir.

⁸⁶ Küçük, *Sultân Veled ve Maârif'i*, 46.

⁸⁷ Tahsin Yazıcı, "Ârif Çelebi", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1991), 3/363-364.

⁸⁸ Ahmet Yaşar Ocak, *Türkiye'de Tarihî Saptırılması Sürecinde Türk Sûfiliğine Bakışlar*, 142.

Mevlevîlik, Sultan Veled'in vefatından sonra erkek torunları üzerinden devam etmiştir. Konya da ki şeyhlik makamına oturanlar Çelebiler ve Çelebi olmayanlar şeklinde ikiye bölünmüştür. Bu bağlamda Mevlevîliğin de iki farklı koldan geliştiği varsayılır. Çelebi soyundan gelenler daha çok ehlisünnet inancına bağlı, tarikat âdâb ve erkânlarına uyan birinci grup Mevlevîler, ikinci gruptakiler ise Şems'in yolundan giderek daha çok Kalenderi yönetime bağlı kalanlardır.⁸⁹

Mevlânâ'nın tasavvuf öğretisinde bireyin tekâmülü esastır. Sûfî, tarikatı yoluyla belirli aşamalardan geçmek zorundadır. Bu aşamaların her biri sûfinin yaşam pratiğinde ve inancında önemli değişimleri içermektedir. Bu değişimler sayesinde bireyin varlığı gelişirken, birey yeni bir karaktere bürünmeye başladığı gibi o herkesle ve her şeyle sonsuz bir birleşmenin yoluna girer. Mevlânâ'ya göre tasavvuf yoluna girmiş olan birey bu durumu ilk önce arzu nesnesi olarak ve onunla birleşerek sonra da ondan transfer yaparak ve en sonunda onu aşarak bunu gerçekleştirir.⁹⁰

1.3.4. Mevlevîliğin Âdab ve Erkânı

Geleneksel tasavvufî öğretileri içeren Mevlevîliğin kendine has farklı davranış pratikleri bulunmaktadır. Bunlardan en ayırt edici olan semâdır. Mevlevîlere göre semânın adı “*mukabele-yi şerif*” veya “*âyin-i şerif*” olarak isimlendirilmektedir. Semâ mukabelesi kısaca naat-ı şerif, ney taksimi, Sultan Veled devri denilen üç devir (maden, bitki ve hayvan devreleri), dört selam, Kur'an-ı Kerim kıraatı, dua ve gülbanklardan ibarettir.⁹¹

Mevlevî sûfîler ilk zamanlardan itibaren semâ yapmaktadırlar. Semâ hakkında başta Gazâlî (ö. 505/111) olmak üzere bazı büyük İslam âlimlerinin olumlu düşünceleri bulunmaktadır. Mevlânâ'ya göre ise semâ, dervişlerin vecde düşmeleri ve bunun sonucunda da gönüllerine yer etmiş olan dünya sevgisinin dağılması, dünyaya olan meyillerinin azalması için yapılmaktadır. Ona göre semâ “diri kişilerin canlarına

⁸⁹ Ahmet Yaşar Ocak, *Ortaçağlar Anadolu'sunda İslam'ın Ayak İzleri: Selçuklu Dönemi* (İstanbul: İletişim Yayınları, 2011), 196.

⁹⁰ A. Reza Arasteh, *Aşkta ve Yaratıcılıkta Yeniden Doğuş Mevlânâ Celâleddîn Rûmî'nin Kişilik Çözümlemesi*, çev. Bekir Demirkol - İbrahim Özdemir (Ankara: Kitabiyat Yayınları, 2003), 105.

⁹¹ Safi Arpaguş, *Mevlevîlikte Mânevî Eğitim* (İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları, 2015), 254.

rahattir, huzurdur; canının canına”.⁹² Mevlânâ’nın Şems ile tanışmadan önce semâ, yapıp yapmadığı tam olarak bilinmemektedir. Ancak kabul gören düşünce ise Mevlânâ’nın Şemsten önce semâ, yapmadığı yönündedir.⁹³

Mevlevîliğin bir diğer önemli unsuru mûsiki olarak kabul edilmektedir. Semâyâ başlayan Mevlevîler semâ âyinlerini, belirli mûsiki eserlerinin icraları eşliğinde yerine getirmektedir. Semâyâ özel müzikler bestelenmiştir. Semânın ritmine ve ruhuna uygun eserler zaman içerisinde ciddi bir müzik kaynağı oluşturmuştur. Mevlevîlerin en çok tercih ettikleri enstrüman ney iken, rebâb, bendir, mazhar, nevgе ve kudüm gibi enstrümanlar da Mevlevî müziğinin vazgeçilmeleri arasında bulunmaktadır.⁹⁴

Mevlevîliğe yeni giren ve bir bakıma acemi olan kişilere “nevnîyâz” denilmiştir.⁹⁵ Niyaz, tasavvuf literatüründe Allah’a yalvarmak ve O’na dua etmek anlamlarına gelmektedir.⁹⁶ Bu bakımdan Mevlevîliğe yeni giren kişi Mevlevîliğin ilk basamağında henüz yalvarma ve dua aşamasında bulunmaktadır. Bu aşamada bazı şartlara tahammül edebilen mürid bir sonraki aşama olan matbah-ı şerif’e gitmeye hak kazanır.

Mevlevîliğe kabul edilmede, diğer tarikatlara kabul edilmede uygulanan usûllerden farklı usuller uygulanmaktadır. Tarikata girmek için başvuru yapan aday, dergâha kabulü gerçekleşikten sonra eline sikkesini alarak şeyhin huzuruna çıkar. Şeyh, yeni müridi yanına kabul ederek, belirli bazı dualar okuduktan sonra onun elindeki sikkeyi başına giydirir. Bu ritüele sikke tekbirleme denilmiştir. Sikke tekbirlemeden sonra Mevlevî adayı için bazı yeni kurallar kendisine söylenir. Bu kurallar içerisinde nezaket ve zarafet ön planda tutulmuştur.⁹⁷

⁹² Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 56-57.

⁹³ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 64.

⁹⁴ Ömer Tuğrul İnançer “Osmanlı Tarihinde Sûfilik Âyin ve Erkânları”, *Osmanlı Toplumunda Tasavvuf Ve Sûfiler*, haz. Ahmet Yaşar Ocak (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2014), 160-167.

⁹⁵ Sâfi Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, haz. Abdullah Aydın (İstanbul: Vefa Yayınları, 2009), 158.

⁹⁶ Ethem Cebecioğlu, *Tasavvuf Terimleri Ve Deyimleri Sözlüğü* (İstanbul: Ağaç Kitabevi Yayınları, 2009), 468.

⁹⁷ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 134.

Mesela, Mevlevîlikte müritlerin birbirlerine olan yaş farklarına bakılmaksızın birbirlerinin ellerini öpmelerine görüşme denilmektedir. Görüşmede insanların bireysel özelliklerinin hiçbir ayırt edici ve ön plana çıkarıcılığı kabul edilmemektedir. Bireyler arasında basit bir eşitlik söz konusudur. Mevlevîlerin kendine has özelliklerinden bir başkası namaz kılmak için ayağa kalkmadan önce ve namaz kıldıktan sonra secde edecekleri yerleri öpmeleridir. Secde-i şükür olarak isimlendirilen bu davranış Mevlevîliğe has bir davranıştır.⁹⁸ Ayrıca Mevlevîler farklı bir mekâna girdiklerinde o yerin en büyüğü ile görüşüp belirli bir yere oturduktan sonra oturdukları o yeri öpmelerine de “secdei-niyaz” derler.⁹⁹

Ayak mühürleme (sağ ayak başparmağının üzerine, sol ayak başparmağının gelmesi) ve baş kesme (ayak mühürlendikten sonra ellerin çapraz bir şekilde göğsün üzerine konması) de Mevlevî âdâblarındandır. Her iki davranış yapıldığında da vücûd insanın en doğru ve en dik oluş halini ifade eden “elif” haline gelir. Mevlevîlerin bu hali hürmet ve saygı içermektedir.¹⁰⁰

Gülbank, Mevlevîlikte yüksek bir sesle ve belli bir makam dâhilinde birlikte söylenen dualar olarak tanımlanmaktadır. Mevlevîlikte yapılan her bir işten sonra ayrı bir gülbank çekilmiştir. Mevlevî gülbanklarının başlangıcında ve bitişinde söylenen cümleler genellikle standarttır. Başlangıcında söylenen “Vakt-i şerif hayrola, hayırlar feth ola, şerler def’ola.” niyazı standarttır.¹⁰¹

Mevlevîlik sembollere fazlaca önem veren bir tarikattır. Bu bağlamda Mevlevî semâzenlerin başlarında bulunan külâhlar mezar taşına, sırtlarına giydikleri hırkalar mezarına ve tennureler de kefenine işaret etmektedir. Semâzenlerin sağ tarafları görünen ve bilinen âleme, sol tarafları ise mâna âlemine göndermede bulunmaktadır. Semâzenler postnişin liderliğinde veya rehberliğinde ebedi hayata doğru ilerlemektedirler. Semâzenler törenin başında hırkalarını çıkararak dünya elbiselerinden soyunduklarına inanmaktadırlar.¹⁰²

⁹⁸ Cebecioğlu, *Tasavvuf Terimleri Ve Deyimleri Sözlüğü*, 549.

⁹⁹ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 40.

¹⁰⁰ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 8-10.

¹⁰¹ Mustafa İsmet Uzun, “Gülbank”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1996), 14/232-235.

¹⁰² Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 107.

Mevlevîlikte diğerk önemli bir ritüel de Mukâbeledir. Mukâbele, Mevlevîlerin Sultan Veled devrinde sürdürdükleri karşılaşmak anlamına gelen, Mevlevîlerin birbirlerine baş kestikleri, birbirlerinin yüzlerine bakıp ilahiliği anımsadıkları için bu isimle anılan bir erkândır.¹⁰³

Mukabele yapılacağı gün hazırlıklar önceden başlar, ilk olarak meydancı hırkasını giyerek ortaya çıkar. Semâhâne kapısında ayağını mühürleyerek baş keser, sağ ayağıyla meydana girer. Şeyh postuna doğru yürüyerek, ters şekilde yere serilmiş olan postun bir kısmına oturur. Müezzin dede dergâh bahçesinde ezan okur ve mukabelede bulunacak olanlar abdest alarak törene hazırlanırlar. Tennure giyecek kişi kibleye karşı diz çökerek, tersine katlanmış olan tennureyi usulüne uygun olarak gerekli duaları yaptıktan sonra giyer. Herkes yerini aldıktan sonra semâ başlar. *Mesnevî* okuması, post duası ve selamlar yerine getirilir.¹⁰⁴

¹⁰³ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 78.

¹⁰⁴ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 78-85.

İKİNCİ BÖLÜM

1. MEVLEVİLİKTE MATBAH VE TASAVVUFÎ EĞİTİMDEKİ YERİ

1. 1. Tasavvuf Kültüründe Yemek ve Sofra Âdâbı

İnsanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için doğumundan ölümüne kadar beslenmeye ihtiyacı vardır. Bu ihtiyaçtan dolayı ortaya çıkan yemek ve sofrâ âdâbı zamanla sistemli bir hale gelmiştir. Bu sitemin oluşmasında insanların yaşadıkları çevre, kültür ve en önemlisi sahip oldukları inanç sistemleri etkili olmuştur. İslam dünyası içinde oluşan, tasavvuf kültüründe de sofrâ âdâbının oluşmasındaki en önemli etken başta Kur'an-ı Kerim'de bildirilen âyetler ve Peygamber Efendimizin hadis-i şerifleri olmuştur.

Bu konuyla alakalı Kur'an-ı Kerim'de ve Peygamber Efendimizin hadis-i şeriflerinde pek çok ifadeye yer verilmiştir. Bunlardan bazıları şunlardır: “Ey iman edenler! Size verdiğimiz rızıkların temiz ve helâl olanlarından yiyin!”¹⁰⁵, “O peygamber onlara iyiliği emreder, onları kötülükten men eder, onlara temiz şeyleri helâl, pis şeyleri haram kılar”¹⁰⁶, “Ey peygamber! Temiz ve helâl olan şeylerden yiyin”¹⁰⁷, “Bir kimse uzun bir yolculuğa çıkar, saçı başı dağınık toz toprak içerisinde ellerini semâya kaldırır: Ey Rabbim, ey Rabbim der. Ama onun yediği haramdır, içtiği haramdır, giydiği haramdır. Böyle haramla beslenmiş olduğu halde artık onun duası nasıl kabul olunsun.”¹⁰⁸, “Kim helâl kazançtan bir hurma değerinde bir sadaka verirse, Allah onu şüphesiz cân u gönülden kabul eder. Allah sadece helâli kabul eder.”¹⁰⁹ Ayet ve hadislerde belirtilen ifadeler Müslüman bireylerin yaşantılarında, yemek yeme biçimlerinde, neleri yiyip neleri yemeyecekleri hususlarında ölçüler koymuştur. İslam toplumlarında yemek yeme kültürü de bu ayet ve hadisler çerçevesinde şekillenmiştir.

Tasavvufun ana gâyesi de insanın, Allah'ın emir ve yasaklarını en güzel

¹⁰⁵ Bakara 2/172.

¹⁰⁶ A'raf 7/157.

¹⁰⁷ Mü'minûn 23/51.

¹⁰⁸ Ebü'l-Hüseyn Müslim b. el-Haccâc Müslim, *Sahîh-i Müslim Muhtasarı/Metinsiz*, çev. Abdullah Feyzi Kocaer (İstanbul: Hüner Yayınevi, 1426/2005), “Kitâbu'z-Zekât”, 1015.

¹⁰⁹ Ebu Abdullah Muhammed b. İsmail el-Buhârî, *Sahîh-i Buhârî Muhtasarı Tecrîd-i Sarîh*, çev. Abdullah Feyzi Kocaer (Konya: Hüner Yayıncılık, 1424/2003), “Kitâbu'z-Zekât”, 24 (709).

biçimde yerine getirmesine vesile olmaktadır. Bu amaç doğrultusunda hedeflenen, sûfîyi beşeri olan tüm zaaf ve kirlere arındırıp, ilahî bir ahlâk ile ahlâklanmış, Peygamber Efendimizin izinden giden iyi bir Müslüman olarak insân-ı kâmil mertebesine ulaştırmaktır.¹¹⁰ Tasavvuftaki yemek kültürü ve sofrâ âdâbı da bu gâye çerçevesindedir. Sûfiler ilk dönemlerde daha çok zühd ve az yemeye önem vermişlerdir.

Tasavvufun zamanla kurumsallaşması ve tekkelerin yaygınlaşmasıyla beraber tekkelerde uyulması gereken kurallar ve bununla birlikte belli düzeyde sofrâ âdâbı da oluşmuştur. Osmanlı döneminde bu sofrâ âdâbı Osmanlı İmparatorluğu sınırları içerisinde bulunan tekkelerde daha da gelişmiştir. Özellikle kandil gecelerinde pişirilip ikram edilen helvalar, Muharrem ayının onundan itibaren tüm tekkelerde pişirilen aşure vb. yiyecek ve içecekler bazı gün ve gecelerde dualar ve zikirler eşliğinde pişirilip hazırlanarak belli bir törenle yeme şeklini almıştır. Sûfiler yemeğin içine katılan malzemeden, pişirilme tekniğine kadar her aşamasına hem dini hem de tasavvufî birçok sembolik anlamlar yüklemişlerdir.¹¹¹ Bu şekilde, aslında dünyevî bir meşgale olan yemek Allah’a kulluk yolunda bir ibadet haline dönüştürülmüştür.

Helâl ve temiz olarak yenilen bir yemek, insanın şükretmesini gerektiren bir durumdur. Verilen nimete şükretmek, nimetin ne kadar büyük bir lütuf olduğunun farkına vararak, o nimeti verenin kudretini ve büyüklüğünü düşünmeye sevk eder. Mevlevî tarikatının da özellikle mutfak işlerine sembolik mânâda anlamlar yüklediği görülmektedir. Bu bağlamda Mevlevîlerde yemek yemek de bir ibadet olarak kabul edilmiştir. Mevlevîler matbah-ı şerif ismini verdikleri mutfağı kutsal bir yer olarak kabul etmiş, çığ olan insanların burada piştiğini, ham olanların olgunlaştığını söyleyerek burayı Âteşbâz-ı Velî’nin makamı olarak kabul etmişlerdir.¹¹² Mevlevîlikte yemek yenen sofraya “somat”, yenen yemeğe de “lokma” ismi verilmiştir. Yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, servise sunulması ve yenilmesi ile ilgili özel bir matbah (mutfak) ve somat (sofrâ) âdâbı uygulanmıştır.¹¹³

¹¹⁰ Dilâver Gürer, *Düşünce ve Kültürde Tasavvuf* (İstanbul: Ensar Neşriyat, 2019), 51-52.

¹¹¹ Necdet Tosun, “Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri”, *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi* 5/12 (Ankara 2004), 133.

¹¹² Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 126.

¹¹³ H. Hüseyin Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı* (İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş. 2001), 182.

Tasavvuf geleneğinde temel hedef, dünyaya kalbini bağlamamak olarak kabul edilmiştir. Tasavvufta genel anlamda, sûfiler Allah’a yaklaşmak, mânevî anlamda gelişmek ve olgunlaşmak için farklı yollar benimsemişlerdir. Bu yollardan biri de, O’nun isimlerini zikredip, az yemek, az uymak, az konuşmak gibi nefse zor gelen bedeni kısıtlamalar ve dünya nimetlerinden uzaklaşmak olmuştur.¹¹⁴ Bu anlayış doğrultusunda insanın yaşamı boyunca düşüncelerinde, davranışlarında, konuşmalarında, yemesinde, içmesinde kısacası bütün hal ve hareketlerinde dikkat etmesi ve ölçülü davranması gerekmektedir. “Ey Âdemoğulları! Her namaz kılacağınızda güzelce giyinin, yiye, için fakat israf etmeyin. Çünkü Allah israf edenleri sevmez”¹¹⁵ âyet-i kerimesi de bunun en güzel tezahürüdür.

İnsanın maddi ve mânevî hayatını etkileyeceği için özellikle yediklerine ve içtiklerine dikkat etmesi, “Ey insanlar! Yeryüzünde bulunan maddelerin helâl ve temiz olanlarından yiye”¹¹⁶, âyet-i kerîmesi uyarınca helâl ve temiz olanı tercih etmesi gerektiği vurgulanmıştır. İnsan ruhunu en çok etkileyen, nefis terbiyesi için en önemli ve gerekli olan şeylerden biri de helâl lokmadır. “Ey İman edenler! Karşılıklı rızâ ile yapılan alışverişin dışında mallarınızı batıl/haksız/haram yollarla yemeyin ve birbirinizi öldürmeyin.”¹¹⁷ Bu ayeti kerimede de helal yollarla yemenin faziletinden bahsetmiş ve haramı bırakıp helalden yemenin kıymetini yüceltmek için, haram yollarla yeme yasağı, adam öldürme yasağından önce zikredilmiştir.¹¹⁸ İşte bu yüzden sûfiler yedikleri yemeklerin helâl olmasına ve helâl yollardan kazanılmasına çok dikkat etmişlerdir. İnsanın karakterinin oluşması için yediği gıdaların helâl olması gerektiğine, helâl lokma yemenin insanı doğru yola ilettiğine, haram lokma yemenin de insanla Allah Teâlâ arasına girerek Allah’tan uzaklaştırdığına vurgu yapılmıştır.¹¹⁹

Haram lokmanın insanın kalbine yaptığı olumsuz tesirleri hakkında Allah

¹¹⁴ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 185.

¹¹⁵ A’raf 7/31.

¹¹⁶ Bakara 2/86.

¹¹⁷ Nisa 4/29.

¹¹⁸ Ebû Talib El-Mekkî, *Kûtu’l-Kulûb*, çev. Dilaver Selvi - Ali Kaya, (İstanbul: Umran Yayınları, 2003), 4/149.

¹¹⁹ Ali Batu, “Türk-İslam Kültüründe Ve Günümüz Dengeli, Sağlıklı Ve Helâl Besleme Sisteminde Hz. Muhammed Öğretisi”, *Journal of Turkish Studies* 10/2 (2015), 85.

dostları da önemli birçok tavsiyede bulunmuştur. Abdülkâdir Geylânî Hazretleri de şu bu konuyla ilgili olarak şu şekilde ikaz etmiştir: “Nefsini terk et ve gel. Rabbini istiyorsan, lezzetleri ve mahlûkatı terk et. Varlıklardan ve varolacaklardan, emellerden, herşeyden sıyrıl, arın, herşeyden fani ol. İradeni doğrult. Sonra edeple huzura gir. Ne dünyaya iltifat et, ne ahirete, ne mahlûkata ne de lezzetlere.”¹²⁰ Tasavvuf ehlinin bu tavsiyelerinden de anlaşılacağı üzere helâl lokma yemek, insanın yapmış olduğu zikrinin kalbine tesir ederek aşk ve cezbe halinde yapmasını sağlar. Bu ruh halinde yapılan zikirde sûfinin mânevî mertebesini artırarak Allah’a yaklaşmasına vesile olur. Tam tersi olarak haram lokma da kişiyi Allah’tan uzaklaştırarak dünyanın geçici olduğunu unutup nefsinin hevâ ve hevesi doğrultusunda yaşamasına sebep olmaktadır.

Yemek ve gıda almanın insanoğlu için zaruri bir ihtiyaç olduğunun farkında olan tasavvuf geleneği sûfîler için ayrıca bir yemek yeme âdâbı oluşturmuşlardır. Mutasavvıflar kitaplarında sofrâ âdâbına özel bölümler ayırmışlar ve sofrâ âdâbıyla ilgili hususlara dikkat çekmişlerdir. Hucvîrî (ö. 465/1166) *Keşfu’l-Mahcûb* adlı eserinde yemek âdâbıyla ilgili olarak şu ifadelerle yer vermiştir: “Sûfîler öncelikle yemeği yalnız yemezler ve yeme konusunda biri öbürünü kendine tercih eder. Sûfîler soraya oturdukları vakit tamamen susmazlar, Bismillah diyerek Yüce Allah’ın adıyla işe başlarlar. Lokmayı önce tuza batırır ve yarısını tercihen arkadaşlarına ikram ederler. Sağ elleriyle yemeklerini yiyen sûfîler su içtiği zaman ciğerini ıslatacak kadar az içer lokmayı büyük almazlar. Aldığı lokmayı kolay sindirebilmek amacıyla iyice çiğnerler, yemek yerken acele etmez, yemekten çekilince de Allah’a hamdederek ellerini yıkarlar.”¹²¹

İmam Gazâlî de *İhyâu Ulumi’d-Dîn* adlı eserinde yemek yemenin âdâbıyla ilgili özel bir bölüm ayırmış ve bu konunun önemi üzerinde durmuştur. Hakikate erenlerin asıl gâyesinin ahirette Allah’a kavuşmak olduğunu, bunun da salih âmel işlemekle mümkün olacağını belirtmiştir. İnsanın kulluk vazifesini ancak sağlıklı bir bünye ile yapılabileceğini bildirdikten sonra yemek yerken dikkat edilmesi gereken

¹²⁰ Abdulkadir el-Geylânî, *Fütûhu’l-Gayb*, çev. Muhammet Önder Nar, (İstanbul: Sultan Yayınevi, 2001), 155.

¹²¹ Ebü’l-Hasen Ali b.Osmân b. Ebî Ali el-Cüllâbî el-Hucvîrî, *Keşfu’l-Mahcûb*, haz. Süleyman Uludağ, (İstanbul: Dergâh Yayınları, 1996), 496-497.

hususları şu şekilde açıklamıştır: “Yemek zevk için değil, Allah’a kulluk ve ibâdete güç yetirmek için yenmelidir. Yemeğe besmele ile başlayıp hamdele ile bitirilmelidir. Hattâ her lokmayı aldıkça Bismillah demek daha güzeldir, Daha güzeli birincide Bismillâh, ikincide Bismillâhirrahmân, üçüncüde Bismillâhirrahmânirrahim demektir. Herkesin duyup söylemesi için, besmeleyi âşikâre okumalıdır. Sağ el ile yemeli, tuz ile başlayıp, tuz ile bitirmelidir. Lokmayı küçük almalı, iyice çiğnemeli, ağızındaki lokmayı yutmadan diğerini almamalıdır. Çünkü bu, yemekte aceledir. Önünden yemelidir. Yalnız meyvede öyle değildir. Meyve yerken elini dolaştırabilir. Çünkü bu, ayıplanmaz ve iğrenilmez.”¹²²

İslam kültüründe Müslümanlar arasında muhabbet ve sevgiyi artırdığı, aradaki kardeşlik bağlarını güçlendirdiği için tasavvuf öğretisinde yemek, özellikle sofrâ âdâbı ve pişirilen yemekleri misafirlere ikram etme geleneği çok önemli bir yer teşkil etmiştir.¹²³ Dergâh mutfaklarında pişen yemekler sûfîlerin karınlarının doyması, eğitimlerine katkı sağlamasının yanında fakir halkla paylaşmak, yoksulları, yolcuları doyurmak, insanlara İslam’ı anlatmak, devletin gücünün zayıfladığı dönemlerde devlete destek olmak gibi çok farklı amaçlara hizmet etmek için de pişirilerek ikram edilmiştir. Dergâh mutfakları dervişlerin terbiye edildiği en önemli ritüellerden birisi olarak kabul edilmiş, özellikle Bektaşîlik ve Mevlevîlik gibi bazı tarikatlarda sûfîlerin hem nefis terbiyesini yaptığı hem de eğitimden geçtiği bir mekân olmuştur.¹²⁴

Yine bir diğer İslam âlimi Sühreverdî de bu konunun insan hayatındaki yeri ve öneminden dolayı, “*Avarifu’l-Maârif*” adlı eserinde yeme ve içme âdâbına özel bir bölüm ayırarak, yeme-içme âdâbını 30 madde de şu şekilde sıralamıştır:

- 1- Yemeğe tuz ile başlayıp tuz ile bitirmek,
- 2- Yemeği hep beraber yemek,
- 3- Yemeği yer sofrasında yemek,
- 4- Lokmaları küçük tutarak iyice çiğnemek,
- 5- Yemeğe yaş ve ilim bakımından üstün olanın önce başlaması,

¹²² Hüccetü’l-İslâm Ebû Hâmid Muhammed b. Muhammedb. Muhammed b. Ahmed el- Gazâlî et- Tûsî, *İhyâu Ulûmi’d-Dîn Tercümesi*, ter. Ahmed Serdaroglu, (İstanbul: Bedir Yayınevi, 1999), 2/13-15.

¹²³ Necdet Tosun, “Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri”, 2-3

¹²⁴ Güldane Gündüzöz, “Anadolu Derviş Sofrasında Hoca Ahmed Yesevî’nin İzleri Derviş Lokmasının Menkıbevi Referansları”, *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi* 21/2 (2017), 1225.

- 6- Yemeği sağ eli kullanarak yemek,
- 7- Sulu yemekleri (tirit gibi) kabın ortasından yememek,
- 8- Yemeğe kusur bulmamak,
- 9- Yere düşen lokmayı yemek
- 10- Yemekten sonra parmakları yalamak,
- 11- Yemek kabını sıyırarak iyice yemeği temizlemek,
- 12- Yemeğe üflememek,
- 13- Sofrada sirke ve yeşillikler bulundurmak,
- 14- Yemek boyunca tamamen sessiz kalmamak,
- 15- Eti ve ekmeği bıçakla kesmemek,
- 16- Sofradakiler ellerini yemekten çekmedikçe, yemeğe devam etmek,
- 17- Sofrada ekmek varsa başka bir şey beklememek,
- 18- Acıkmadan yememek ve doymadan sofradan kalkmak,
- 19- Hizmet eden sofraya oturmadığında, ona da yemek vermek,
- 20- Yemek sonunda Allah’a (c.c) hamdetmek,
- 21- Yemek sonunda dişleri temizlemek
- 22- Yemekten sonra elleri yıkamak
- 23- Islak eli ile gözünü meshetme
- 24- Elleri yıkama esnasında, sağ eli ile dişlerini ovma
- 25- Yemekten yapmacık davranışlardan uzak durmak
- 26- Yemek sonunda İhlâs ve Kureyş sûrelerini okumak
- 27- Yemek vaktinden önce orda bulunmak
- 28- Yemeği az bularak küçümsememek
- 29- Beğenilmek amacıyla pahalı yiyecekler yemek, düğün ve cenazede büyük masraflar yapmak mekruhtur.

30- Yemeğe çağrılınca, davete icâbet etmek sünnettir.¹²⁵

İbnü’l-Arabî de (ö. 638/1240) “*Tedbîrât-ı İlâhiyye*” adlı eserinde yemek, içmek ve sofrâ âdâbıyla ilgili şu tavsiyelerde bulunmuştur: “İhtiyaç dâhilince acıkınca yenmeli, sofradan doymadan kalkılmalı, su çok içilmemeli, acele etmeden, lokmayı iyice çiğneyerek yavaşça yenmeli, yemeğin başında besmele çekip, sonunda bu nimeti

¹²⁵ Şehâbeddin Sühreverdî, *Avârifü'l-Maârif (Tasavvufun Esasları)*, çev. H. Kâmil Yılmaz - İrfân Gündüz (İstanbul: Erkam Yayınları, 1993), 429-436.

veren Allah Teâlâ'ya hamdedilmeli. Yalnız bile olursa edebe riayet edilerek önünden yenmelidir. Herkesle beraber sofradan kalkılmalı. Yemeği az yiyor görünerek riyâ yapılmamalı. Sofrada bulunan hiç kimsenin yemek esnasında eline ve yüzüne bakılmamalıdır.”¹²⁶ Bunlara riayet edildiği takdirde İslam âlimlerince yenen yemeğin de bir ibadet olacağı belirtilmiştir.

Tasavvuf kültüründe oluşan bu ve benzeri bazı kurallar toplumsal ve bireysel yaşamda insanlara yol gösterici öğütler içermektedir. Bu öğütlerin tamamı İslam'da yemek âdaî olarak nitelendirilmektedir. Bizler için en güzel örnek (üsve-i hasene) ve insân-ı kâmil olan Peygamber Efendimizin (s.a.v)¹²⁷ hadislerinde İslam'da yemek âdâbı ile ilgili birçok kaide bulunmaktadır.

Hadislerin geneline baktığımızda İslam'da yemek âdâbının ilk ögesi yemeğe besmele söylereyerek başlanması, yemek bitiminde ise Allah'a hamdederek bitirilmesidir. Bu durum bir hadiste şöyle ifade edilmiştir: “Birlikte yiye ve Allah'ın adını anın (besmele çekin) ki yemeğiniz bereketlensin.”¹²⁸ İslam'da yemek âdâbı ile ilgili buna benzer bir hadiste ise besmele çekerek yemeğe başlamanın yemeği bereketlendireceği ve yemek yiyenlerin daha çok doycaklarına vurgu yapılmıştır: “Resûlullah (s.a.v) ashabından altı kişiyle yemek yiyordu. Bu sırada bir bedevi geldi ve yemeği iki lokmada bitiriverdi. Bunun üzerine Resûlullah (s.a.v) şöyle buyurdu: şayet o besmele çekseydi yemek hepinize yeterdi.”¹²⁹ Bu hadiste de görüldüğü gibi besmele ile başlanan her işin bereketleneceği, daha iyiye ve güzele yöneleceği ifade edilerek inanan insanlara bir yöntem sunulmuştur.

İslam'da yemek âdâbı ile ilgili bir diğer husus ise yemeğe nasıl başlanarak nasıl bitirileceğinin ortaya konulmasıdır. Yemeğe tuz ile başlayıp tuz ile bitirmek mideyi yemeğe hazırladığı için yemeğin âdâblarından kabul edilmiş, sağlık açısından da faydaları görüldüğü için tavsiye edilmiştir.

¹²⁶ Ahmed Avni Konuk, *Tedbîrât-ı İlâhiyye Tercüme Ve Şerhi*, haz. Mustafa Tahranlı (İstanbul: İz Yayıncılık, 2018), 434.

¹²⁷ Gürer, *Düşünce ve Kültürde Tasavvuf*, 48.

¹²⁸ Ebû İsmâ Muhammed b. İsmâ b. Sevre et-Tirmizî, *Sünen-i Tirmizî*, neş. Abdullah Parlıyan, (Konya: Konya Kitapçılık, 1424/2004), “Et'ime”, 47 (1857).

¹²⁹ Tirmizî, “Et'ime”, 47 (1858).

Büyüklerden önce yemeğe başlamamak da sofrâ âdâbından kabul edilmiştir. Bu davranış hem İslâm dini açısından hem de yaşadığımız toplumun gelenek ve göreneklerine göre de önemli olan bir konu olmuştur. Peygamber Efendimiz büyüklere saygı göstermenin önemini şu sözleriyle ifade etmiştir: “Her türlü iyilik (ma’rûf) bir sadakadır.”¹³⁰

Ayrıca yemeğin sağ el ile yenmesine de dikkat edilir. Peygamber Efendimiz (s.a.v) sol elle yemeyi ve içmeyi hoş karşılamamış ve ümmetini de bu konuda uyarmış, “Biriniz sol el ile ne yemek yesin ve ne de su içsin. Çünkü şeytan sol eliyle yer ve içer”¹³¹ buyurmuştur. Sol elle yemek ve içmek haram olmamakla beraber Peygamberimizin sofrâ âdâbına uygun olmadığı için sâfîler de bu davranışı hoş karşılamamıştır.

Yenilen yiyecekleri kötülememeli; Rabbimiz’ in bize vermiş olduğu nimetleri idrak ederek her zaman şükretmemiz gerekmektedir. Dünyada birçok insan savaşımlardan, coğrafî sebeplerden, maddi anlamda yaşanan yoksulluktan ve daha pek çok sebepten dolayı bizim yediğimiz, içtiğimiz nimetlere sahip olmayabilir, ya da olsa bile belki sağlık sorunlarından dolayı bu nimetleri yiyemeyebilir. Bunların farkında olup her daim şükür halinde olmalıyız. Tasavvufî da aslolan elimizdeki nimetlerin farkına vararak şükredip, nefsin istek ve arzularından uzaklaşarak dünyaya meyletmemektir. Peygamber Efendimiz (s.a.v) de, “hiçbir yemekte hiçbir zaman kusur aramamış, arzu ederse yemiş, hoşuna gitmezse yememiştir.”¹³²

İslâm’da yemek âdâbını ortaya koyan hadislerin tamamı sâfîler tarafından da kabul edilmiş ve seyr u sülûkte müridlerin uyması gereken kurallar olarak ortaya konmuştur. Tasavvuf yolculuğunda ki sâfî nefis terbiyesini tamamlayabilmesi için yemek âdâbına sonuna kadar riayet etmeli, yemek âdâbı sayesinde kazandığı disiplinle nefsin kontrol altında tutabilmelidir. Sâfîlerin yemek âdâbına verdikleri önem, yemeği sadece günlük bir ihtiyacı gidermek olarak değerlendirmediklerini göstermektedir. Tasavvufî öğretiler yemek âdâbı ile insan-ı kâmil arasında doğrudan

¹³⁰ Buhârî, “Kitabu’l-Edeb”, 79 (2021).

¹³¹ Tirmizî, “Et’ime”, 9 (1800).

¹³² Tirmizî, “Birr”, 84 (2031).

ilişki kurmuşlardır.

Sıradan insanlar için gündelik bir pratik olarak değerlendirilen yemek aslında üretiminden dağıtımına, bölüşümden tüketim aşamalarına kadar birçok kültürel unsuru da barındırmaktadır. Bu bakımdan İslam’da yemek âdâbının ilkelerinden bir tanesi de İslam toplumları ile diğerlerini ayırmak için “ötekine” benzememek adına başka kurallar da içermekte olduğu görülmektedir. Bu bağlamda İslam’da yemek âdâbı içerisinde sofrada tamamen susmamak ve gereğinden fazla konuşmamak arasında belirli ilkeler bulunmaktadır. Sofrada tamamen susmamalı (hikmetli konularda konuşmalı); yemek yerken tamamen susmak Mecûsîlerin âdetidir, bu yüzden sofrada hiç konuşmamak mekruh olarak kabul edilmiştir. Konuştuğumuz zamanda gereksiz ve boş şeylerden, insanları rahatsız edecek şeylerden bahsetmememiz, güzel sohbet ederek yerine göre konuşmamız tavsiye edilmiştir.¹³³

Midneyi tam doldurmadan yemeği bırakmak ta İslam’da yemek âdâbı içerisinde değerlendirilmiştir. Çok yemek insan sağlığına zararlı olduğu kadar, mânevî hayatını da olumsuz yönde etkileyen unsurlardan biri olarak görülmüştür. Yemek sadece zevk olarak değil, Allah’a kulluk görevlerimizi yerine getirebilmek ve ibadet etmeye güç bulabilmek için de yenmelidir. İslam âlimleri de çok yemenin zararlarından sıkça bahsetmişler, kalbin ölmesi, nefsin azması, mânevî hayatın zayıflaması, israf ve dünyaya sevgisinin artması gibi pek çok sıkıntıya sebep olacağını söylemişlerdir. Bunun yanında açlığın ise insanın hevâ ve hevesini kırdığı, nefsini zayıflattığı, ahlâkını güzelleştirdiği, gönül gözünü açtığı ve bedeninin sıhhat bulacağı gibi sayısız faydasına değinmişlerdir.¹³⁴

Bu ifadelerden de anlaşılacağı üzere açlık hem tasavvuf yolunun hem de sûfilîğin ilk adımı olarak kabul edilebilir. Sûfiler, nefisle mücadele edebilmek için çoğu zaman bilinçli olarak açlığı tercih etmiş ve nefsini açlıkla terbiye ederek insanın yaratılış gâyesi olan Allah’a kulluk vazifesini de en güzel şekilde yerine getirmeye çalışmışlardır.

Nasıl ki yemeğe başlarken besmele çekiyorsak o yemeği bitirdiğimizde de bize

¹³³ Sühreverdî, *Avârifü'l-Maârif*, 432.

¹³⁴ Batu, “Türk-İslam Kültüründe Ve Günümüz Dengeli, Sağlıklı Ve Helâl Besleme Sisteminde Hz. Muhammed Öğretisi”, 78-84.

bu yemeği vereni hatırlayarak şükretmemiz gerektiği hatırlatılmaktadır. Bu hem kul olmamızın hem de nankör bir insan olmadığımızın göstergesidir. Âlimler, yemekten sonra dua etmenin yenen nimetler için bir şükür, ilerde yenecek nimetler için de bir zikir ve diğer nimetlerin de ihsan edilmesi için bir dilek mânasında olduğunu söylemişlerdir.¹³⁵ “Eğer şükrederseniz size (nimetimi) daha çok vereceğim”¹³⁶ âyeti de şükretmekle verilen nimetlerin daha da artacağını ifade etmektedir.

İslam’da yemek âdâbı ile ilgili kurallara baktığımız zaman kişisel temizlik için ayrı bir yer ayrıldığı görülmektedir. Burada belirtilen kurallar arasında kişisel hijyen içerisinde yemeğin başında ve sonunda ellerin yıkanması tavsiye edilmektedir. Yemeğin başında ve sonunda ellerimizi yıkamak İslam dininin temizliğe verdiği önemden dolayı pek çok işte olduğu gibi burada da önerilmektedir. Bu hem temizlik hem de sağlık açısından önemli görülmüştür. Çünkü gün içinde ellerimiz pek çok yere dokunduğundan dolayı mikrop vb. şeylerin bulaşmasına sebep olacaktır. Sevgili Peygamberimiz (s.a.v) “Yemeğin bereketi hem yemekten evvel, hem de yemekten sonra (el ve ağzı) yıkamaktadır.”¹³⁷ buyurmuştur. Yine bir başka hadis-i şerifte “Kim Allah’tan, evinin bereketini artırmasını isterse yemekten önce de sonra da elini yıkasın. Yemekten önce elleri yıkamak yoksulluğu, yemekten sonra yıkamak ise günahları giderir.”¹³⁸ buyurulmuştur.

Bir diğer önemli olan husus ise yemek bittikten sonra İhlas ve Kureyş sûreleri okunmalıdır. Ayrıca Allah’a hamd ve şükür etmek anlamına gelen dualar edilmelidir. Böyle yapmak lisan ile şükürün bir ifadesidir. Bu sûrelerin okunması kalbi de şükre yönlendirir.¹³⁹

Yaslanarak veya yatarak yemek uygun bulunmamıştır. Bu davranışın hem sağlık açısından sakıncaları bulunmaktadır, hem de Peygamber Efendimizin "Ben

¹³⁵ Sadık Cihan, “Hz. Peygamberin Sünnetinde Yeme ve İçme Âdâbı”, *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 5 (1982), 38.

¹³⁶ İbrahim 14/7.

¹³⁷ Ebû Dâvûd Süleymân b. El- Eş’as b. İshâk es-Sicistânî el-Ezdî, *Sünen-i Ebu Davud Terceme ve Şerhi*, haz. Hatice Kakı- Nimet Ceylan, (İstanbul: Şamil Yayıncılık 1407/1987), “Et’ime”, 12 (3761).

¹³⁸ Tirmizî, “Et’ime”, 39 (1846).

¹³⁹ Yılmaz, *Nefs Terbiyesinde Açlık ve Az Yemek*, 98.

dayanarak yemek yemem"¹⁴⁰ hâdisiyle ifade ettiği gibi bir kimsenin yemek esnasında herhangi bir yere yaslanarak ve yatar bir pozisyonda yemek yemesi uygun bulunmamıştır.

Bir bardak su üç defada içmelidir. Suyun yavaş yavaş içilmesi insan sağlığına faydalı bir davranıştır. Peygamber Efendimiz (s.a.v) bizlere bunun faydasını şu şekilde açıklamıştır: “Üç nefeste su içmek, suya daha kandırıcı, daha şifalı, daha rahattır” buyurmuştur.¹⁴¹

Yemeğin ardından su içmek, yemekten sonra dişleri temizlemek gibi birçok nezaket ve görgü kuralı yemek ve sofrâ âdâbı olarak kabul edilmiş, uygulamaya özen gösterilmiştir.¹⁴²

Önemle üzerinde durulan bir diğer husus da sofrâ hazır iken namaz vakti girse bile önce yemeğin yenmesi gerektiğidir. Bu konu ile ilgili olarak Aclûnî'nin (ö. 1162/1749) *Keşfü'l-Hafâ* adlı eserinde şu hadise yer verilmiştir: “Akşam yemeği konulduğunda namaz için kamet getirilirse, siz akşam yemeği ile başlayın.”¹⁴³ İnsanın namaz kılariken huşû içinde bulunması, kalbinin, zihninin ve aklının başka bir şeyle meşgul olmaması için böyle bir tavsiyeye yer verilmiş önce yemeğini yemesi uygun görülmüştür. Çünkü sofrâ hazırlarken ve insanın karnı açken namazda bile olsa nefsi sofrâ ile ve sofradaki yemeklerle meşgul olacağından namazı kılmakta aceleci davranacak ve namazını huşû içinde kılamayacaktır.

Huşû, kalpte oluşan derin sevgi ve saygıdan kaynaklanan, gönülden boyun eğiş ve severek itaat hali olarak ifade edilmiştir. Hz. Mevlânâ da bu konuyla alakalı olarak, ibadetlerin şekil ve mâna bütünlüğü içerisinde yapılmasının doğru olduğunu söylemiştir.¹⁴⁴ İbadetleri, anlamını düşünmeden, içini boşaltarak, yalnızca şekle

¹⁴⁰ Buhârî, “Kitâbu'l Et'ime”, 70 (1891).

¹⁴¹ Müslim, “Kitâb'ul-Eşribe”, 36.

¹⁴² Tosun, “Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri”, 124.

¹⁴³ İsmâil b. Muhammed el-Aclûnî, *Keşfü'l-Hafâ*, çev. Mustafa Genç, ed. Faik Akcaoğlu, (İstanbul: Beka Yayınları, 2019), 1/207.

¹⁴⁴ Abdullah Çolak, “Allah'a Karşı Derin Sevgi Ve Saygının Bir Tezahürü Olarak Namazda Huşû”, *Bilimname Dergisi* 7/16 (2009), 189-200.

indirenleri ve âdet haline getirenleri de kıyasıya eleştirmiştir.

Namazı huşû içinde kılmak sevgili Peygamberimizin sünnetlerindendir. Bu konuyla alakalı âyet ve yukarda da değinildiği gibi hadislerde şu ifadeler yer almaktadır: “Gerçekten namazlarında huşû içerisinde olan müminler kurtuluşa erecektir.”¹⁴⁵ “Yemek hazırlarken, büyük ve küçük abdest kişiyi zorlarken kılınan namazın kıymeti yoktur”.¹⁴⁶ Sofra hazırlarken namazı önce kılmak mekruh olarak kabul edilmiştir. Şayet yemek önce yenilip namaz sonraya bırakıldığında namaz vakti çıkacaksa o zaman önce namazın kılınması hoş karşılanmıştır.

Sonuç olarak ayet ve hadisler İslam toplumlarının yemek kültürünü oluşturmak için belirli kural ve kaideler belirlemiştir. Ayet ve hadislerde yiyeceklerin üretiminden tüketimine kadar çok geniş bir alanı oluşturan yemek kültürü toplumsal yaşamın önemli bir unsuru olarak resmedilmiştir. Yemek sadece bireysel ihtiyaçları gideren ve hayatta kalmak amacıyla vücûda alınması gereken vitaminler/mineraller olarak görülmemiştir. Bundan dolayı da gerek birey olarak gerekse toplu olarak yemek âdâbı sıkı kurallarla çerçevelenmiştir. Bireysel kimliğin oluşmasında ve bu kimliğin olgunlaşmasında yemek âdâbının önemi gözetilmiş bundan dolayı da beslenme şekli üzerine geniş bir müktesabat oluşmuştur. Tasavvufi öğretiler ve sûfî gelenekler ise yemek âdâbını çok daha merkezi bir konuma almışlardır. Sûfinin seyr u sülûk yolculuğunda olgunlaşma ve nefsin terbiye etme süreçleri içerisinde ciddiye alınması gereken bir konuma yerleştirmişlerdir.

1.2. Mevlevî Dergâhlarının ve Matbahın Fiziki Yapısı

1.2.1 Mevlevî Dergâhının Tarihi ve Fiziki Yapısı

“Mevlevîlerin evi” anlamına gelen Mevlevîhâneler Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî’nin (1207-1273) vefatından sonra Mevlevîliğin fiili kurucusu olan oğlu Sultan Bahaeddin Veled’in (1226-1312) Mevlevî tarikatını kurmasıyla beraber meydana

¹⁴⁵ Mü’minûn 23/1-2.

¹⁴⁶ Müslim, “Kitâbu’t-Tahâra”, 2.

gelen yapılara verilen isimdir.¹⁴⁷

Mevlevî dergâhları kuruluşundan itibaren devlet erkânıyla daima iyi ilişkiler içerisinde olmuş, devletin yanında yer alarak siyasal ve sosyal bütünlüğünü korumak için katkıda bulunmuşlar, devletin düzenini ve huzurunu bozacak herhangi bir hareketin içinde yer almamışlardır. Kurdukları iyi ilişkiler sayesinde beylikler döneminde beylik arazilerinde zengin vakıflar kurulmasına vesile olmuşlar ve ekonomik bakımdan da güçlü bir konuma gelmişlerdir.¹⁴⁸

Osmanlı Devleti döneminde ise, 1453 yılında Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethetmesinden sora Kalenderhâne Camiinde Mevlevî zâviyesi kurulmuştur. II. Bayezid döneminde, Mevlevî tarikatına bir imparatorluk kurumu statüsü kazandırılarak vergi muafiyeti getirilmiştir. Aynı zamanda vakıflar tahsis edilip düzenli olarak nakdî yardım yapılması gibi çeşitli imtiyazlar tanınmıştır. Osmanlı döneminde Mevlevîhâneler, Konya'da Mevlevî Dergâhının başında bulunan ve Mevlânâ'nın soyundan gelen Çelebi Efendi tarafından yönetilmiştir.¹⁴⁹

Mevlevîliğin merkezi olarak kabul edilen dergâh, Konya'da bulunan Mevlevî Âsitânesidir. Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin mezarının üzerine türbe yapılmasından sonra kurulmuştur. İçerisinde Hz. Mevlânâ'nın türbesi bulunduğu için Mevlevî Âsitâneleri'nin en önemlisidir. Âsitâne-i Âliyye" veya "Pir Evi" olarak da bilinmektedir. Merkez konumunda olduğu için başka şehirlerde bulunan Mevlevî dergâhlarının yönetimi de buradan sağlanmıştır.¹⁵⁰

Kaynaklarda Konya Mevlevîhânesi'nden sonra Osmanlı Devleti'nde en önemli Âsitâne olan Mevlevîhâneler: Karahisarısâhib (Afyon), Manisa, Kütahya, Halep, Galata (Kulekapı), Yenikapı, Kasımpaşa, Beşiktaş (sonra Bahariye), Bursa, Kahire,

¹⁴⁷ Mermer, "Osmanlı Kültür Ve Edebiyatına Kaynaklık Eden Bir İnanç Merkezi: Mevlevîlik", 2/1248-1249.

¹⁴⁸ Küçük, *Sultân Veled ve Maârif'i*, 35-37.

¹⁴⁹ Ş. Barihüda Tanrıkorur, "Mevlevîyye", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2004), 29/468- 475.

¹⁵⁰ Tahir Dağcı, "Dini Yaşam Formu Olarak Mevlevîlik Ve Besmelenin Dinsel Boyutu Üzerine Bir Değerlendirme: Âteş-Bâz-ı Velî Örneği", *Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî*, ed. Yılmaz Seçim vd. (Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2021), 141.

Kastamonu, Eskişehir, Gelibolu, Rumeli Yenişehir (Larissa)¹⁵¹ olarak belirtilmiştir. Bu Mevlevîhâneler içerisinde işlevsellik olarak İstanbul'da kurulan âsitânelerle beraber İstanbul, Konya âsitânesinden sonra Mevlevîliğin ikinci merkezi haline gelmiştir.¹⁵²

İstanbul'da ilk âsitâne veya Mevlevîhâne 897'de (1491) yılında kurulan Kulekapı (Galata) Mevlevîhânesi'dir. II. Bayezid'in izin vermesiyle, vezir İskender Paşa'nın sahip olduğu av arazisi üzerine kurulmuştur. İstanbul bu âsitâne ile beraber Konya'dan sonra Mevlevîliğin en önemli merkezi olmuştur. Bundan sonra Bâhâriye, Üsküdar, Kasımpaşa ve Yenikapı olmak üzere İstanbul'a dört büyük âsitâne daha inşa edilmiştir. Bu âsitâneler sayesinde İstanbul'da hem tasavvufî anlamda, hem sanat anlamında hem de edebi yönden başlı başına bir kültür ortamı oluşturulmuştur.¹⁵³

Mevlevî dergâhları, yapısal özellikleri, işlevsellikleri, büyük ve küçük olmaları bakımından "âsitâne" ve "zâviye" olarak iki farklı şekilde yapılmış ve genellikle, şehirlerin dışında kurulmuştur. İlerleyen zamanda şehirlerin büyümesi ve daha çok gelişmesiyle beraber dışarda bulunan dergâhlar da şehir içinde yerlerini almıştır. Mevlevîhâneler yapısal olarak ilk kuruluş yıllarında Mevlevî halifeler tarafından inşa edilip gerekli tadilatları yapılmıştır. XVI. yüzyıldan itibaren ise devlet erkânının gayret ve çabalarıyla yapılmaya başlanmıştır. Mevlevî dergâhları sıralamasında Âsitâneler mimari yapı olarak zâviyelerden daha büyük olan yapıları meydana getirmektedir.¹⁵⁴

Âsitâne dilimize Farsça'dan geçmiş olup, Farsça 'da "kapı eşiği, kapı dibi, eşik yanı" gibi anlamalara gelen âstan kelimesinden türetilmiştir.¹⁵⁵ Türkçe'de âstâne veya âsitâne olarak kullanılmıştır. Âsitâneler merkez konumunda olan tam teşkilatlı yerlerdir. Âsitâneler de tarikatın kurucusu olan büyük mutasavvıfların kabirleri bulunduğu için bu mekânlara aynı zamanda pîr evi, makam-ı pîr, huzûr-ı pîr, âsitâne-i

¹⁵¹ Ş. Bârihüdâ Tanrıkorur, *Türkiye Mevlevîhânelerinin Mimari Özellikleri* (Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2000), 69.

¹⁵² Tanrıkorur, "Mevlevîyye", 29/468-475.

¹⁵³ Veled Çelebi İzbudak, *Tekke'den Meclis'e –Sıra Dışı Bir Çelebi'nin Hatıraları-*, haz. Yakup Şafak-Yusuf Öz, ed. Filiz Dıñoğlu - Fulya İbanoğlu, (İstanbul: Timaş Yayınları, 2014), 146.

¹⁵⁴ Arpağuş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 85-91.

¹⁵⁵ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 13; M. Baha Tanman, "Âsitâne", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1991), 3/485-487.

pîr gibi adlar da verilmiştir. Konya’da bulunan “âsitâne-i âliyye” aynı zamanda diğer Mevlevî dergâhlarının gözetim ve denetiminden de sorumlu olan bir yerdir.¹⁵⁶ Mevlevî dergâhlarının bütün gelirleri, yönetimin yapıldığı Konya âsitanesinde toplanarak ihtiyaçlarına göre diğer Mevlevîhânelere dağıtımı yapılmıştır.¹⁵⁷

Âsitâne ismi verilen yapılar zâviyelerden farklı olarak dergâhta bin bir günlük çilenin çıkarıldığı dede veya dervişlerin Mevlevî terbiyesini alarak yetiştirildiği mekânlardır. Zâviyeler ise mekânsal olarak daha küçük yapılardır. Derviş eğitecek matbah-ı şeriften mahrum olduğu için bin bir günlük çile çıkarmak ve derviş yetiştirmek gibi uygulamalar zâviyelerde yapılmamaktadır.¹⁵⁸

Âsitâneler, içerisinde birçok işlev gören farklı mekânlar barındırdığı ve zâviyelerden daha büyük yapılar olduğu için genellikle geniş araziler üzerine kurulmuşlardır. Âsitânelerin yan tarafında hâmûş-hâne veya hâmûşân (sükût yurdu, susanlar) adı verilen mezarlık bulunur.¹⁵⁹ Mevlevî dergâhları fiziksel olarak harem bölümü, semâhâne, selâmlık, mescit, türbe, meydân-ı şerif, matbah-ı şerif ve derviş-dede hücreleri denilen mekânlardan oluşmaktadır. Dergâha girişler “Cümle Kapısı” olarak adlandırılan umûmî kapıdan yapılmıştır.¹⁶⁰

Şeyhin ailesiyle birlikte yaşadığı yere harem ismi verilmiştir. Burası özel bir yer olduğu için genellikle semâhâne, mescit, matbah ve hücrelerden uzakta, ayrı bir yerde bulunmaktadır. Harem ikamet edilen yer olmanın dışında, Mevlevîliğe gönül veren hanımların, tarikatın âdâb ve erkânını öğrendiği, semâ meşki, *Mesnevî* dersleri, sohbet vb. eğitimlerinin yapıldığı işlevsel bir mekân olma özelliğine sahip olmuştur.¹⁶¹

Selâmlık, erkek misafirlerin ağırlandığı, Şeyh ile görüşülüp sohbetlerin yapıldığı, çeşitli mûsikilerin icra edildiği bir alandır. Aynı zamanda selâmlık bölümü birkaç odadan meydana geldiği için burada eğitim ve barınma gibi ihtiyaçlar da karşılanabilmekteydi. Bu bölümde mutlaka kahve odasına ve meydancı hücrelerine de

¹⁵⁶ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 330.

¹⁵⁷ Tanman, “Âsitâne”, 3/487.

¹⁵⁸ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 85.

¹⁵⁹ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 353.

¹⁶⁰ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 14.

¹⁶¹ Tanrıkorur, *Türkiye Mevlevîhânelerinin Mimari Özellikleri*, 94-95.

yer verilmiştir. Mescit, bazı dergâhlarda Konya Âsitânesinde olduğu gibi semâhânenin yanında bulunur; bazı dergâhlarda ise semâhâneye yakın bir yerde bulunmaktadır. Semâhâneler “mukabele-i şerif” gibi Mevlevî âyînlerinin uygulandığı mekânlardır. Aynı bir yapı olarak genellikle türbeyle aynı yerde bulunmaktadır.¹⁶²

Şeyhlerin ve ailelerinin defnedildiği türbeler de Mevlevî Âsitânelerinin içerisinde genellikle semâhânelerin kible tarafında yer almıştır. Ayrıca türbenin bakımı ile görevli olan kişilerin kaldıkları bir de türbe odası mevcuttur. Bu oda genellikle türbeyle bitişiktir ve türbeye açılan bir kapısı vardır.¹⁶³

Meydan-ı Şerif hücrelere yakın olan büyük bir odadır ve yalnızca Mevlevîhânelerde bulunur. Bu bölüm sabah namazına müteakip zikirlerin yapıldığı bölümdür. İbadetin yanı sıra bu bölümde, beslenme, yönetim ve suç işleyenlere cezaların verilmesi gibi çeşitli hükümlerin uygulandığı bir alan olarak da kullanılmıştır.¹⁶⁴

Mevlevîhâneler fonksiyonları bakımından Âsitâneler ve zâviyeler olarak iki gruba ayrılmıştır. Kapı eşiği, kapı dibi gibi anlamlara gelen âsitâneler Mevlevîlikde diğer tarikatlarda bulunmayan farklı anlamlara sahiptir. İçerisinde bir günlük çile çıkartılan, zâviyelere göre daha geniş alanlarda kurulan ve farklı mimari özellikleri bulunan mekânlardır.¹⁶⁵

Âsitânelerde mutlaka bulunması gereken mekânlardan biri de “matbah-ı şerif” tir, bu mekânın idaresinden ve yönetiminden sorumlu olan kişiye verilen isim ise “tekke zâbitânı”dır. Ayrıca âsitâneler hem mekânsal olarak zâviyelerden daha büyük olmaları hem de dervişlerin eğitim ve öğretimlerinin bu mekânlarda verilmesi sebebiyle âsitânelerde bulunan şeyhler, zâviyelerde bulunan şeyhlerden makam olarak daha üstün kabul edilmiştir.¹⁶⁶

Matbah-ı şerif, dervişlere ve dergâha gelen misafirlere yemeğin pişirildiği

¹⁶² Tanrıkorur, *Türkiye Mevlevîhânelerinin Mimari Özellikleri*, 99.

¹⁶³ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 14.

¹⁶⁴ Gökben Azsöz, “Mevlevîhânelerde Mekânsal Örgütlenme”, *Kırklareli Üniversitesi Mühendislik Ve Fen Bilimleri Dergisi* 4/1 (2018), 105.

¹⁶⁵ Sezai Küçük, “Halep Mevlevîhânesi”, *İlam Araştırma Dergisi*, 3/2 (1998), 73-106.

¹⁶⁶ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 334.

yerdir. Semâhâne ve hücrelere yakın bir yerdedir. Bu bölümde canlarının istirahat edebilmelerine ve geceleri yatmalarına yer ayrılmıştır. Bazı yerlerde içerisinde hücreler de bulunmaktadır. Hücreler genellikle matbaha yakın ve bir koridor içindedir. Bir kişilik küçük odalar şeklinde tasarlanmıştır.¹⁶⁷

Âsitânelerde bulunan matbah-ı şerif bölümünde, yemek yapmaktan daha ziyade ham olarak gelip burada olgunlaşan çiğ bireylerin piştiği, bu kısımda yatıp kalkan ve “can” diye isimlendirilen derviş adayları yetiştirilmiştir. Bu bölümde matbah terbiyesi adı verilen bir metot belirlenmiştir. Bu metoda göre buraya başvuracak derviş adaylarının belli özellikleri taşımaları gerekmektedir.¹⁶⁸

Zâviye, âsitânelerden daha küçük olan, derece olarak tekkeden daha aşağı kabul edilen, dervişleri eğitmek için yeterli bir teşekkülü ve matbahı bulunmayan “köşe ve bucak” anlamına gelen yerlere verilen isimdir.¹⁶⁹ Zâviyelerde bin bir günlük çile çıkarılmadığı için bu dergâhlarda derviş yetişmez. Genellikle şehir dışına, ticaret yollarının bulunduğu yerlere inşa edilmiş yapılardır. Zâviyeler, dervişlerin bir araya gelip ibadetlerini yaptıkları yer olduğu kadar, insanlar arasında herhangi bir ayırım yapmadan, din, dil, ırk, maddi ve mânevî özellikler gözetilmeksizin toplumun her kesiminden insanların ihtiyaçlarını karşılamaya çalışan, hizmet eden kurumlardır.¹⁷⁰ Osmanlı İmparatorluğu’nda zâviyeler birçok şehir, kasaba ve hatta birçok köy de kurulmuştur. Zâviyeler, İmparatorluğun genişleyen sınırları içerisinde 17. yüzyıla kadar yayılmaya devam etmiş ve daha geniş bir kesime hizmet etmiştir.¹⁷¹

Zâviyeler küçük tekkeler olarak kabul edildiği için, içinde çile çıkarılmamasına rağmen, semâ meşk etmek, ney üflemek, kudüm çalmak ve âyin okumak gibi¹⁷² Mevlevîliğe ait çeşitli ritüellerin yapıldığı yerlerdir. Ayrıca zâviyeler farklı şehirlerden gelen dervişlerin ve ticaret erbabının buraya gelerek konakladıkları, gece

¹⁶⁷ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 14.

¹⁶⁸ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 87.

¹⁶⁹ Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 43.

¹⁷⁰ Sezai Küçük, “Mevlevîyye”, *Türkiye’de Tarikatlar Tarih ve Kültür*, ed. Semih Ceyhan, (İstanbul: İsam Yayınları, 2015), 525.

¹⁷¹ Küçük, “Mevlevîyye”, 504.

¹⁷² Sezai Küçük, “Genel Hatlarıyla Mevlevîlik”, *Mevlevî Dünyasında Bahariye Mevlevîhânesi*, ed. M. Baha Tanman (İstanbul: İsteve, İlim, Sanat, Tarih, Edebiyat Vakfı Yayınları 2012- 2013), 11.

kalabildikleri, ihtiyaçlarını giderdikleri mekânlar olmuştur. Yolculuğa çıkacak olan derviş, buraya uğrayarak; birkaç gün kalır, sefer için gerekli olan ihtiyaçlarını hazırladıktan sonra yola çıkar. Yolculuktan gelen de buraya konuk olarak uğrayarak istirahatini eder, yıkanır, temizlenir; halletmesi gereken işlerini halledip burada konaklayarak daha sonra yoluna devam eder.¹⁷³

Zâviyeler aynı zamanda dervişlere tarikatın âdâb ve erkânının öğretilerek tasavvuf eğitiminin verildiği yapılardır. Zâviyeler fiziksel özellikleri bakımından içerisinde şu mekânları bulundurmaktadır: Dervişlerin ikamet etmeleri için derviş hücreleri, semâ âyinlerinin yapıldığı semâhâne, tekke büyüklerinin bulunduğu türbe, dervişlerin eğitim aldığı büyük bir oda olan meydan-ı şerif odası, haremlik ve selâmlık¹⁷⁴ dairelerinden meydana gelmekteydi.

Osmanlı İmparatorluğunun sınırları içerisinde Belgrad, Bosna, Filibe, Vodine, Yenişehir gibi çok farklı yerlerde Mevlevî zâviyeleri bulunmaktaydı. Ancak İmparatorluğun zamanla gerilemesi ve çöküş sürecine girmesi sonucunda bu zaviyelerin birçoğu kapanmıştır.¹⁷⁵ Mevlevîliğin merkezi olan Konya’da bulunan bazı önemli zâviyeler şunlardır: Şems-i Tebrizî’nin mezar-makamının yer aldığı Şems Camii, Meram’daki Âteşbâz-ı Velî Türbesi, 1524 yılında Sadrazam Pîrî Mehmed Paşa’nın tarafından yaptırılan Pîrî Mehmed Paşa Zâviyesi ve yine Meram semtinde bulunan Cemel Ali Dede Camii-Türbesidir.¹⁷⁶ Mevlevî zâviyeler arasında en önemli olanları Konya’da bulunan Konya Şems Türbe-i Zâviyesi ve Karaman’da bulunan Mevlânâ Celâleddin-i Rumi’nin “Mâder-i Sultân” olarak adlandırılan annesi Mümine Hatun’un kabrinin bulunduğu Karaman tekkesidir.¹⁷⁷

1.2.2. Matbah-ı Şerifin Fiziki Yapısı

Mevlevîhânelerin merkezi olarak kabul edilen ve daha sonra bütün

¹⁷³ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 14.

¹⁷⁴ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 14.

¹⁷⁵ Sezai Küçük, “Ortak Kader: Osmanlının Son Yılları Ve Mevlevîlik”, *Uluslararası Mevlânâ Sempozyumu Bildirileri*, ed. Mahmut Erol Kılıç vd. (İstanbul: Motto Project Yayınları, 2010), 2/715-732.

¹⁷⁶ Küçük, “Mevlevîyye”, 503; Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevilik*, 330-332.

¹⁷⁷ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevilik*, 347.

Mevlevîhânelerin yönetiminini sağlayan Konya Mevlânâ Dergâhının ilk oluşumu Hz. Mevlânâ'nın yaşadığı zamanda meydana gelmiştir. Dergâhın ilk nüvesinin Sultan Veledîn isteğiyle Hz. Mevlânâ zamanında onun ders verdiği medresenin yakına yoksulların kalması için birkaç odanın yapılmasıyla oluştuğu kabul edilmektedir.¹⁷⁸ Bundan sonra Mevlevîhâneler zaman içinde genişleyerek türbe, namazgâh, derviş hücreleri, mescid, semâhâne, meydan-ı şerif, haremlık, selamlık, çelevi dairesi ve matbah bölümlerinden oluşan mekânlarıyla eğitimin ve sosyal hayatın merkezi olan yapılar haline gelmeye başlamıştır.¹⁷⁹

İlk kurulan dergâh, “huzûr-ı Pîr” olarak anılan Mevlânâ'nın kabrinin bulunduğu Konya Mevlânâ Âsitânesidir.¹⁸⁰ Hz. Mevlânâ yaşamında mezar üzerine türbe yapmanın Allah dostlarınca uygun bulunmadığını¹⁸¹ bildirmişse de kendisinden sonra halifesi olan gönül dostu Çelebi Hüsâmeddin zamanında Sultan Veled'in de isteğiyle Mevlânâ'ya bir türbe yapılmıştır.¹⁸² Türbenin yapımından sonra Hz. Mevlânâ, babası Bahâeddin Veled, oğlu Alâeddin ve halifesi Selâhaddin-i Zerkub'un kabrinin bulunduğu gül bahçesi Mevlânâ dostları için bir merkez olmuş, ziyaret mekânı haline gelmiş ve türbe için vakıflar tahsis edilmeye başlanmıştır.¹⁸³

Mevlânâ hayattayken çile çıkarılan bir matbahın olmadığı fakat kendisine aşçılık yapan İzzeddin Yusuf¹⁸⁴ adlı bir kişinin bulunduğu kaynaklarda geçmektedir. Fakat Mevlevîhâne adı veirilen yapılar henüz o dönemde oluşmadığı için matbahdaki kural ve kaideler de daha sonra ortaya çıkmıştır. Mevlevîliği bir tarikat olarak kuran, matbahın oluşumunu sağlayan, matbahda eğitimi verilen, aslını edebin oluşturduğu bin bir günlük çilenin kurallarını belirleyen, Mevlevî dedesi olmanın yol ve yöntemi gibi tarikata ait usûlleri ortaya koyarak Mevlevîliği sistemleştiren kişi Sultan Veled

¹⁷⁸ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/239-242; Tanrıkorur, *Türkiye Mevlevîhânelerinin Mimari Özellikleri*, 59.

¹⁷⁹ İskender Pala, “Edebi Çehresiyle Mevlevîhâneler”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 2 (1996), 55.

¹⁸⁰ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 330.

¹⁸¹ Gölpınarlı, *Mevlânâ' Celâeddîn*, 131.

¹⁸² Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/202-203.

¹⁸³ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/192; 1/375; Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 63.

¹⁸⁴ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 331.

olmuştur.¹⁸⁵

Hz. Mevlânâ'nın 17 Aralık 1273 yılında vefat etmesinin ardından gül bahçesi olarak bilinen kabrinin üzerine 1274 yılında türbenin inşa edilmesinden sonra diğer bölümler gibi Mevlânâ'nın zamanında bulunmayan ilk semâhâneyi de Sultan Veled türbenin yanına yaptırmıştır. İlerleyen zamanlarda türbenin etrafına tekke ve matbah gibi çeşitli mimari yapıların eklenmesiyle birlikte XIV. asırda Konya Mevlevî Dergâhı meydana gelmiştir.¹⁸⁶ Daha sonra diğer yerlerde yapılan dergâhlarda elden geldiğince bu dergâha benzetilerek yapılmaya çalışılmıştır.¹⁸⁷

Aşağıdaki görselde, Konya Mevlevî Dergâhının içerisinde bulunan dervişlerin Mevlevî dedesi olmak için mânevî eğitimden geçerek olgunlaştığı 1867-1868 yıllarında inşa edilen matbah-ı şerif ve burada eğitim aldıkları bölümler verilmiştir.¹⁸⁸

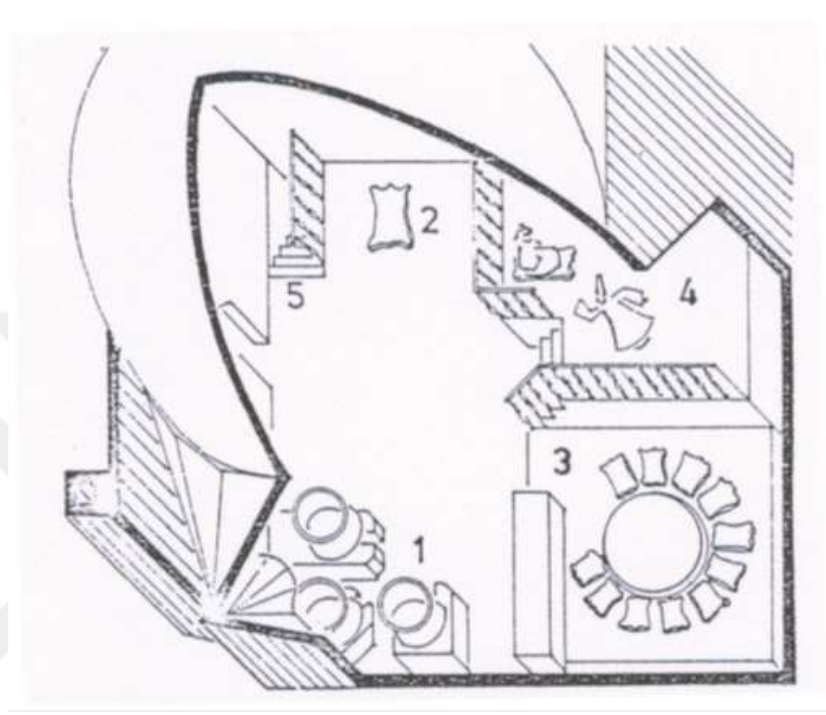
¹⁸⁵ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 134.

¹⁸⁶ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 133; Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 345; Naci Bakırcı, "Konya Mevlânâ Dergâhı", *İstem*, 5/10 (2007), 193. 191-202.

¹⁸⁸ Gökben Pala Azsöz, *İstanbul Mevlevîhânelerinde Mimari Düzen Ve Beşiktaş Mevlevîhânesi*, (İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, 2018), 53.

Şekil 1: Konya Mevlevî Dergâhında Bulunan Matbah-ı Şerif'in Fiziki Şeması¹⁸⁹

1.Ocaklar, 2.Saka postu, 3.Somathane, 4.Sema talim yeri, 5.Kiler evi bağlantısından oluşmaktadır



Dergâha gelerek Mevlevî dervişi olmak isteyen taliplere, bin bir gün sürecek olan çile eğitiminin birçoğu bu mekânda verildiği ve çile müddetince burada kalmak zorunda oldukları için dergâhın en önemli kısmı Mevlevî mutfakları (matbah-ı şerif) olmuştur.

Dergâhta matbah-ı şerif (mutfak) kısmı, meydan-ı şerif bölümünün güney doğu tarafında yer almaktadır. Mevlevî dergâhında matbah çok önemli bir yer teşkil etmektedir. Dergâhın en kıymetli bölümüdür. Mevlevîlerin hamurunun yoğrulduğu, terbiye edildiği mekândır. Matbah bölümünün en önemli fonksiyonu yemek yapmak ve yemek yenilen yer olmakla beraber dergâha yeni kabul edilen nevniyâzların bin bir gün sürecek eğitim süreçlerinin başladığı ve en fazla eğitim gördükleri mekândır.¹⁹⁰ Mevlevîler bundan dolayı Matbaha, insanın hamken pişirildiği mekân ismini

¹⁸⁹ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 637.

¹⁹⁰ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 137.

vermişlerdir. Bu mekâna duydukları saygıdan dolayı da matbahta, gülmemeye, gürültü yapmamaya, gereksiz yere ve yüksek sesle konuşmamaya dikkat etmişlerdir. Hatta matbahın önünden geçerken baş kesme ismini verdikleri selama durma ritüelini uygulamışlardır.¹⁹¹

Matbah-ı şerifin giriş kısmında, dergâhta bulunanlar, gelen misafirler ve yoksullar için yemeklerin pişirildiği Âteşbâz-ı Velî makamı olarak da kabul edilen ocaklar bulunmaktadır. Bu ocaklar kutsal olarak kabul edilmiştir.¹⁹² Bu mekânda su bulunduğu ve ocaklarda su ısıtılabilirdiği için dergâhta vefat eden dervişlerin cenazeleri de burada yıkanarak dergâhın hûmûş-hane (susanlar yurdu) ismi verilen mezarlığa defnedilmişlerdir.¹⁹³

Dergâha gelerek tarikata girip, Mevlevî olmak isteyen muhiblerin (sûfi olmamasına rağmen tarikat ehline yakınlık besleyenler)¹⁹⁴ bin bir günlük çileye başlamaları için ilk olarak matbahta bulunan “saka postu” adı verilen yere üç gün oturmaları gerekmektedir. Burada oturmanın amacı; kendisinden önce dergâha gelenlerin matbahda ne tür hizmetler yaptığını gözetleyerek, bu hizmetleri yapıp yapamayacağı konusunda karar vermek adına yapılmaktaydı.¹⁹⁵

Matbah-ı şerifin içinde bulunan ve saka postu adı verilen bu bölüm muhiblerin çileye başlamak için ikrar verdikleri yani kendisini bu yola adayacağına dair söz verdikleri yerdir. Saka postu mutfak giriş kapısının sol yanında kapının hemen yan tarafında ve girişten biraz daha yüksek bir yerde bulunmaktadır.¹⁹⁶ Dergâha gelen talibin, Mevlevî dervişi olup olmayacağına karar vermesi için önce burada bir süre oturması gerektiğinden dolayı Mevlevîler buraya önem vermişlerdir.

¹⁹¹ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 391-393; Nezahat Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, (Konya: Üstüniş Ofset Matbaa, 2019), 31.

¹⁹² İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 137.

¹⁹³ Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 199.

¹⁹⁴ Süleyman Uludağ, “Muhib”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2020), 31/34.

¹⁹⁵ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 136; Olgun, *Çilehâne Mektupları*, 33.

¹⁹⁶ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 391.

Aşağıdaki görselde dergâha yeni gelen nevniyâz ve saka postunun makamı bulunmaktadır.¹⁹⁷



Nev-niyâz ve Saka Postu makamı

Mevlevîliğe gönül vererek dergâha gelen talip, üç gün boyunca dizleri üzerinde oturarak matbah-ı şerif'i gözlemler ve daha önce dergâha gelerek çileye girmiş olan canların yaptıkları hizmetlerini izlerdi. Bu sayede çileye girmeyi kabul ederse neler yapması gerektiği hakkında bilgi sahibi olurdu.¹⁹⁸ Saka postunun hemen alt tarafında nevniyâzın ayakkabılarını koyması için ayrıca bir bölüm bulunmaktadır. Buraya

¹⁹⁷ Yakup Şafak, "Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdâbı", *Mevlânâ Ocağı*, ed. Mehmet Bayyigit (Konya: Kombassan Vakfı, 2007), 104.

¹⁹⁸ Olgun, *Çilehâne Mektupları*, 33; Top, *Mevlevî Usûl ve Âdâbı*, 179.

bırakılan ayakkabıların ön tarafı içe doğru ve arka tarafında dışa doğru olacak şekilde konması gerekmektedir.¹⁹⁹

Semâ, taliminin yapıldığı bölümün zemini ahşapla kaplıdır. Giriş kısmından daha yüksek bir yerde bulunduğu için buraya birkaç basamakla çıkılır.²⁰⁰ Mevlevî dergâhında icra edilen mukabele-i şerifin uygulandığı mekândır.²⁰¹ Semâ eğitimine başlamak için Mevlevî adaylarının öncelikle “çark atma” adı verilen tâlimi yapması gerekmektedir. Bu eğitim için ahşap zeminin üzerine belli aralıklarla üst tarafı parmağı zedelemeyecek şekilde sarı pirinçten dökülen yuvarlak, pürüzsüz ve parlatılmış olan semâ talim çivileri çakılmıştır.²⁰²

Mevlevîlikte matbahda yemek yenen yere Somathâne adı verilmiştir. Yemekler tahtadan yapılan yuvarlak yer sofrasında yenmiş bu sofraya da somat adı verilmiştir. Yemeğin hazırlanması ve sunulması da Mevlevîliğin âdâb ve erkânına göre özel bir şekilde yapılır. Yemek piştikten sonra, yemek esnasında ve yemek sonunda çeşitli gülbanklar çekilir. Somathânelerdeki yapılan işler ve görevler genellikle tören havasına benzer bir şekilde yapılmıştır. Yemek vakti geldiğinde matbahta önce sofralar kurulmuş, etrafına dervişlerin oturmaları için postlar yerleştirilmiş ve her sofraya peçete olarak kullanılmak üzere uzun bir havlu serilmiştir.²⁰³

Sofrada mutlaka tuz bulundurulmuş ve yemeğe tuzla başlanmıştır. Sofraya konan kaşıklar iç kısmı yere, sapları da sağ tarafa gelecek şekilde yerleştirilmiştir. Kaşıkların bu şekilde iç kısmının yere bakmasına sembolik olarak “niyazda”, iç kısmının yukarı bakacak şekilde sofraya dizilmesine ise “şükürde” ifadeleri kullanılmıştır.²⁰⁴

Bayram gibi daha kalabalık yenilen yemeklerde ise “Elif-i Somat” olarak

¹⁹⁹ Şafak, “Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdâbı”, 104.

²⁰⁰ Gökben Azsöz, “Mevlevîhânelerde Matbah-ı Şerif”, *Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi* 3/5 (2016), 35.

²⁰¹ Azsöz, “Mevlevîhânelerde Mekânsal Örgütlenme”, 97.

²⁰² İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 138; Top, *Mevlevî Usûl ve Âdâbı*, 90.

²⁰³ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 415.

²⁰⁴ Abdullah Akmaz, “Mevlevîlik ve Mevlevî Mutfağındaki Bazı Ritüeller”, *Asr Journal International Academic Social Resources Journal* 6/28 (2021), 1202-1207.

isimlendirilen elif harfine benzeyen meşinden yapılan ince uzunca bir yer sofrası kurulmuştur. Bu sofa yemek sonunda silinerek temizlenmiş ve tomar gibi dürülerek kaldırılmıştır.²⁰⁵

1.3. Mevlevîlikte Matbah ve Tasavvuf Eğitimi

1.3.1. Matbah (Mutfak)

Yemek pişirilen mekân, aş damı gibi anlamlara gelen mutfak, farklı kültürlerle ait yiyeceklerin geleneklerine göre hazırlanıp pişirildiği ve servise sunulduğu yere verilen isimdir. Türkçe’de mutfak olarak kullanılan kelime dilimize Arapça pişirmek (tabh) fiilinin ism-i mekânı olan “mabâh” kelimesinden geçmiştir. Yemek pişirilen yer anlamına gelmektedir.²⁰⁶

Mutfak insanların yiyeceklerini ve içeceklerini hazırladığı bir yer olmanın ötesinde bunları hazırlarken kullandıkları araç ve gereçlerini, yemek pişirme tekniklerini, sofa âdâbını gösteren kültür unsurlarından birisini oluşturmaktadır.

İlk Çağlarda yaşayan insanlar yiyecek-içecek ihtiyaçlarını bitkiler, meyveler, bal ve av hayvanlarının etleri sayesinde gidermişlerdir. İlk insanların mutfaklarda kullanmak üzere taştan yapılan bıçakları kullandıkları bilinmektedir. Mağara duvarlarına çizilen resimler de beslenmeleri hakkında önemli bilgiler vermiştir. Bilim adamları tarafından aktarılan bilgilere göre mağara devrinde yaşayan insanlar yiyecek-içecek ihtiyaçlarını karşılamak için çeşitli araç-gereç kullanmışlar ve bunları da bugün mutfak olarak tanımlanan ayrı bir kısımda yapmışlardır. Ateşin bulunmasıyla beraber yiyeceklerin pişirilmesi öğrenilmiş, kilden yapılan çeşitli kaplar yapılmıştır. Yapılan yemekler de ateşte ve taşlar üzerinde pişirilmiştir. İnsanların yerleşik hayata geçmeleriyle birlikte evlerinin dış kısmında yemeklerini pişirmek için ocaklar yapılmış, toprak ekilmiş ve hayvanlar evcilleştirilmeye başlanmıştır.²⁰⁷ Bütün bu gelişmeler sayesinde zaman içinde mutfakla ilgili birçok özellik gelişerek ve değişerek

²⁰⁵ Top, *Mevlevî Usûl ve Âdâbı*, 186.

²⁰⁶ Duygu Kırmızıkuşak - Osman Çavuş, “Mutfağın Tanımı Ve Tarihsel Gelişimi”, *Endüstriyel Mutfaklar Kavramlar-Uygulamalar*, ed. Şaban Kargiglioğlu (Ankara: Nobel Yayınları, 2021), 2; Arif Bilgin, “Matbah-ı Âmire”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, (Ankara: TDV Yayınları, 2003), 28/115-119.

²⁰⁷ Kırmızıkuşak - Çavuş, “Mutfağın Tanımı Ve Tarihsel Gelişimi”, 3-6.

günümüze kadar gelmiştir

İnsanoğlunun hayatını devam ettirmesi ve varlığını sürdürebilmesi için beslenmeye ihtiyacı vardır. Bir toplumdaki beslenme ihtiyaçlarını belirleyen en önemli iki öge o toplumun yaşam şekli ve içinde bulunduğu coğrafi konumu olmuştur. Yaşam şekillerinin değişmesi ve gelişmesi toplumun beslenme alışkanlıklarının ve kültürünün de değişimini beraberinde getirmiştir. Toplamların sahip olduğu dini inanışlar da o toplumun mutfağı üzerinde önemli etkilere sahip olmuştur.²⁰⁸ Örnek olarak Müslüman ve Yahudi inancına sahip toplumların mutfağında domuz eti haram olduğu için kullanılmamıştır. Hinduizm inancında ise et kullanımı önemli ölçüde azaltılmıştır.

Türklerin İslam'ı kabul etmesiyle beraber yeme, içme ve beslenme üzerinde İslam inancının büyük etkisi olmuş dolayısıyla mutfak mimarisi, mutfakta kullanılan araç-gereçler, pişirme teknikleri, ikram ve sofrâ düzeni bundan etkilenmiştir. Hem sahip olduğumuz inancımızın hem de geçmişten günümüze kadar yaşadığımız toplumdaki gelenek göreneklerimiz etkisiyle doğum, sünnet, düğün ve ölüm gibi yaşantımızın doğal süreçleri olan zamanlarda mutluluklar ve hüznler paylaşılmış ve bu süreçlerde toplu olarak mutfaklarda pişirilen özel yemekler verilmiş çeşitli merasimler düzenlenmiştir. Ayrıca düzenlenen bu yemek merasimleriyle beraber Peygamberimizin sünneti olan kardeşlik, birlik, beraberlik, cömertlik ve misafire ikram gibi İslam dininin güzellikleri insanlara aktarılmıştır.²⁰⁹ Günümüzde unutulmaya yüz tutmakla birlikte bu gibi geleneksel törenlerin de da mutfak kültürümüzün oluşmasında büyük etkisi olmuştur.

1.3.2. Mevlevîlikte Matbah ve Önemi

Mevlevî dergâhında “Matbah” (mutfak) kelime anlamı olarak yemek pişirilen yer anlamına gelmektedir. Mevlânâ'nın hayat felsefesinde ve Mevlevîliğin âdâb ve erkânının sistemleştiği dönem olan Sultan Veled zamanında çok önemli bir yer teşkil etmiş, kutsal bir özellik kazanarak dergâhın ruhunu oluşturmuş ve zamanla birtakım

²⁰⁸ Hatice Dülber, “Hz. Peygamber'in Sünnetinde Beslenme İle İlgili Genel İlkeler ve Bunlara Uymayı Engelleyen Faktörlerin Tespiti”, *Kalemname Kırıkkale Üniversitesi İslami İlimler Fakültesi Dergisi* 8/15 (2023), 207-208.

²⁰⁹ Güldane Gündüzöz, “Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü Mecmuâ-i Fevâid”, *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi* 20/2 (2016), 179-180.

yazılı kurallar ortaya konmuştur.²¹⁰

Mevlevî mutfağı “kutsal, şerefli, değerli” gibi anlamalara gelen “şerif” sıfatıyla beraber kullanılmış, matbah-ı şerif ismiyle anılmıştır. Fiziksel olarak diğer dergâhlarda bulunan mutfaklardan farklı bir özelliğe sahip değildir. Fakat işlevsel olarak pek çok farklı yönü bulunmaktadır.²¹¹ Çünkü Mevlevîlikte eğitim ve ilim mutfakta başlar.²¹²

Mevlevî dergâhında derviş olabilmek için talibin çile adı verilen eğitimden geçmesi gerekmektedir. Çile dediğimiz eğitim ise yalnızca büyük olan Mevlevî dergâhlarında yapılmış, bunlara da daha önce belirtildiği gibi âsitâne ismi verilmiştir.²¹³ Âsitânelerde genelde iki tane farklı mutfak bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi eğitimin verildiği yer olan matbah-ı şerif ismi verilen mutfak, diğeri ise günlük mutfak işlerinin görüldüğü ve normal yemeklerin pişirildiği mutfaktır. Dergâhın son dönemlerinde günlük mutfak olarak kullanılan kısımda maaşlı bir aşçı tarafından yemekler yapılmıştır.²¹⁴

Günümüzde Mevlevîhâneler bulunmadığı için biz buradaki bilgileri yazılı kaynaklardan öğrenmekteyiz. Mevlevîhânelerde bulunan mutfak yani matbah-ı şerif (şerefli mutfak) denen yerlerde pişen yiyecekler, içecekler, mutfak düzeni, servis şekli ve daha birçok yönüyle günümüz mutfağında hâlâ devam etmekte olan bazı kurallar ortaya konmasında örneklik teşkil etmiş ve alt yapısını oluşturmuştur.²¹⁵

Mevlevî mutfağında pişirilen yemekler de, mutfak gibi kutsal özellikler taşımıştır. Mevlevî geleneği olarak yapılan yemeğin, yemeğin sunulduğu sofraların, sofralara ikram etmenin ve ikram edilen yemeği yemenin çeşitli kuralları bulunmaktadır.²¹⁶ Mevlevî geleneğinde yemeğin başında ve sonunda mutlaka tuz ile başlanıp tuz ile bitirilirdi. Aynı kaptan yemek yemeye özen gösterilirdi.²¹⁷ Yemek

²¹⁰ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 358.

²¹¹ Akmaz, “Mevlevîlik ve Mevlevî Mutfağındaki Bazı Ritüeller”, 1202-1207.

²¹² Top, *Mevlevî Usûl ve Âdâbı*, 41.

²¹³ Demirci, “Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi” 108.

²¹⁴ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 158.

²¹⁵ Nevin Halıcı, *Mevlevî Mutfağı* (İstanbul: Oğlak Yayınları, 2022), 27.

²¹⁶ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 415.

²¹⁷ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/219.

müddetince kimse gereksiz yere konuşmazdı. Su isteyen kişi ayağı mühürlü bir şekilde niyaz vaziyetinde beklemekte olan cana bakışıyla su istediğini bildirirdi. Bir kişi su içtiği esnada sofradakiler yemekten el çekip beklerlerdi. Sofraya beraber oturulup sofradan da beraber kalkılırdı. Yenilen her bir nimete yemek sonunda çekilen gülbanklarla ve edilen dualarla şükredilirdi.²¹⁸ Yemek esnasında çekilen gülbanklarla ilgili ilerleyen bölümde ayrıntılı olarak bilgi verilecektir. Bu ve buna benzer uygulamalar gösteriyor ki Mevlevîler yedikleri yemeği dahi ilâhî bir muhabbete dönüştürerek Allah’a kulluğun bir gereği olarak kabul etmişlerdir.

Mevlevî dergâhlarının terbiye mutfakta başladığı için aşçılara da çok önem verilmiş ve büyük bir saygı gösterilmiştir. Mutfakta aşçılık hizmetini ifa eden kişiye ateşle oynayan anlamına gelen Âteş-bâz denilmiştir. Mutfak Âteşbâz-ı Velî’nin makamı olarak kabul edilmiştir. Matbah-ı şerifte mübarek gün ve gecelerde Kazancı Dede’nin yönetiminde belli bir törenle “lokma” adı verilen özel bir yemek pişirilmiştir. Lokmanın pişirildiği bu özel ve büyük ocağa da “Âteşbâz-ı Velî Ocağı” adı verilmiştir. Bu ocağın başında buraya verilen önemden dolayı canlardan biri daima niyaz vaziyetinde beklemiştir. Bu ocak dergâhın mukaddes bir sembolü olarak kabul edilmiş, Hz. Mevlânâ döneminde dervişlerin yemeklerini pişiren, ermiş ve keramet sahibi bir zat olan Âteşbâz-ı Velî makamını temsil etmiştir²¹⁹ Mutfakta bulunan ocakların üzerine de “Ya Hazret-i Âteş-bâz-ı Velî” yazılan levhalar asılmıştır.²²⁰

Mevlevî Dergâhında matbaha duyulan saygıdan dolayı matbah içinde zamanla uyulması gereken bazı kurallar oluşmuş ve bu kurallar itina ile yerine getirilmiştir. Örneğin, matbahta bulunulan sürede ve kapının önünden geçerken kısık sesle konuşmaya, kimseye rahatsızlık vermemek için gürültü yapmamaya özen gösterilmiştir. Mutfakta işi olmayan kimsenin içeriye girmesi ve mutfak gereksiz yere meşgul etmesi hoş karşılanmamıştır. Yine matbaha olan saygıdan dolayı kapısının önünden geçerken selam durulmuş, önemli bir iş varsa kapıya yavaşça yaklaşılarak önce selam verilmiş sonra da kapının tokmağı hafifçe çalınmıştır. Kapıyı açan kişinin “Destur hu erenler” demesiyle birlikte istenilen şey görevliye bildirilmiştir. İzin

²¹⁸ Halıcı, *Mevlevî Mutfakı*, 30-31.

²¹⁹ Ş. Barihüda, Tanrıkorur, “Bir Eğitimin Mimarisi: Mevlevî Matbah-ı Şerifi”. *1. Milletlerarası Mevlânâ Kongresi* (Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları, 1988), 273.

²²⁰ Nevin Halıcı, *Konya Mutfakı* (Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları, 2011), 13.

verilmesiyle birlikte gelen kişi içeriye alınmış, içerideki işini bir an önce halledip geldiği şekilde yine selam vererek mutfaktan sessizce dışarıya çıkmıştır. Mutfakta nöbetçi olarak bulunan dede izin vermediği zaman gelen kişi mutfağa girememiş ve geri dönmek zorunda kalmıştır.²²¹ Bu kurallardan da anlaşılacağı üzere Mevlevî mutfağının asıl gâyesi burada yemek pişirmek değil, insanın nefsinde bulunan tüm çiğliklerin pişirilerek benlik duygusundan arınmış bir kul olarak ruhunu olgunlaştırmaktı.

Mevlevîlikte matbahın bu derece önemli olmasının sebeplerinden bir tanesi belki de en önemlisi Mevlevî olabilmek için kişinin önce mutfakta pişmesi, çile çekmesi, buradaki eğitimini tamamlayıp, gerekli donanıma sahip olduktan sonra yeterli görölürse dergâha kabul olmasından ileri gelmektedir.

Matbah kelimesi mutfak ve yemek pişirilen yer anlamına gelmesine karşın Mevlevîlikte gerçek işlevinden çok daha başka anlamlar için kullanılmıştır. Mevlevî mutfağının en temel amaçlarından biri de insanın mânevî olgunluğa ulaşmasını sağlamak için önemli bir eğitim merkezi gibi kullanılmasıdır. Bunun için de Mevlevîhânelerde matbah yemek pişirmenin ötesinde anlamlar taşır. Matbah derviş olmak için Mevlevîliğe gelen talibin, bin bir gün sürecek olan çilesini geçireceği, içerisinde yemek yapmaktan daha çok mânevî anlamda çiğ olan kimselerin pişerek olgunlaştığı bir mekân olmuştur.²²²

Matbah, dergâha yeni gelen nevniyâz ismi verilen ve can diye hitap edilen derviş adayının dede mertebesine yükselinceye kadar terbiye alacağı ve seyr u sülûk yolculuğunu tamamlayacağı bir eğitim mekânıdır. Nevniyâz bin bir gün sürecek yolculuğunda onsekiz farklı hizmet görevini dergâhın matbah bölümünde yerine getirir.²²³ Mevlevîliğin âdâb ve erkânını öğrenir. Öncelikle *Mesnevî* okuması yapılarak Mevlevîliğin esasları matbah canının ruhuna işlenmeye çalışılır. Zamanla nezaket ve zarafet kurallarını öğrenerek toplum içerisinde nasıl konuşması gerektiğini, yemesini, içmesini, yürümesini vb. günlük yaşayışındaki davranış kurallarını öğrenir. Allah'ın

²²¹ Yılmaz Seçim, “şeb-i Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevî Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit Edilmesi”, *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 13/35 (2020), 781.

²²² Küçük, “Mevlevîye”, 500.

²²³ Olgun *Çilehâne Mektupları*, 34.

yarattığı evreni, insanı ve eşyayı nasıl algılaması gerektiğini idrak ederek yaratılana bakış açısının nasıl olacağını kavrar.²²⁴

Mevlânâ'nın yaşamında şiire, semâya ve mûsikiye önemvermesinden dolayı Mevlevî matbahında nevniyazların, insanın ruhuna iyi gelen şiir, mûsiki, hat, tezhib gibi güzel sanatlar alanında da yetiştirmeleri sağlanmıştır. Dergâh bünyesinde, bulundukları dönemde ünlü musikişinaslar, büyük şairler ve hattat ustaları yetiştirilmiştir. Ayrıca bu süre zarfında dervişlere zanaat eğitimi de verilerek çeşitli meslek dallarında ustalaşmaları sağlanmıştır.²²⁵

Sıradan bir insan olarak Mevlevî dergâhına gelen talibin matbahda aldığı eğitimler sonunda olgunlaşması sağlanarak toplum hayatına iyi bir insan ve faydalı bir birey olarak kazandırılmaları sağlanmıştır. Dünya hayatının geçici olduğunu idrak ederek, terbiyeleri, ahlakları, incelik ve nezaketleriyle insanlara karşı güzel bir örnek oluşturmuşlardır. İlmi ve âmeli bir sistem olan çile eğitimi sayesinde dünya denen bu yolculuğu, sabır, rızâ ve tevekkül sahibi olarak tamamlayıp, Allah'a karşı kulluk şuurunun bilincinde bir hayat yaşayarak vuslata ermek en büyük amaçları olmuştur.

1.3.3. Mevlevî Matbahında Kullanılan Araç ve Gereçler

Bütün mutfaklar için gerekli olan belli başlı araç ve gereçler Mevlevî mutfağında da kullanılmıştır. Mevlânâ ve Mevlevî Tarikatıyla ilgili olarak günümüze ulaşan ve en kapsamlı eserlerden biri olarak kabul edilen Ahmed Eflâkî'nin *Menâkıbü'l-Ârifin* adlı eserinde o dönemde kullanılan mutfak eşyalarıyla ilgili şöyle bir bilgiye rastlamaktayız. Şeyh Selâhaddin'in kızı Hediye Hatun'a, Gürcü Hatun tarafından hazırlatılan çeyizde mutfak eşyaları olarak siniler, tepsiler, havanlar, kazanlar, çeşitli bakır ve çini kâseler, farklı şamdanlardan oluşan tam teşekküllü mutfak eşyaları yapılmıştır.²²⁶

Mutfakta kullanılan bazı eşyalar ve bu eşyaların kullanımı da şu şekilde olmuştur.²²⁷

²²⁴ Küçük, "Mevlevîye", 531.

²²⁵ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 138.

²²⁶ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/157.

²²⁷ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/167-414, 2/66-303.

Kâse: O dönemde sadece çorba, ayran, şerbet, hoşaf gibi sıvı gıdaları değil, bunların yanında yemekleri yemek için de kullanılmıştır.

Sahan: Yemeklerin koyulduğu tabağa verilen isimdir.

Tencere: Yemeklerin pişirildiği kap.

Sini: Helva ve o döneme pişirilen, güzel kokulu, ayrıntılarını bilmediğimiz Hutab adı verilen yemeğin sunulduğu kap.²²⁸

İbrik: Suyun ve şarabın konduğu kap olarak kullanılmaktadır.

Tulum: Şarap konulan kap.

Kadeh: Su, süt ve şarap için kullanılmıştır.

Havan: İçine konulan sarımsak, ceviz ve baharat gibi malzemeleri ezmek ve dövmek için kullandıkları kap.

Tahta Kaşık: Yemekleri yemek için ve karıştırmak için kullanılmıştır.

Kazan: Toplu yemeklerin pişirildiği demirden yapılan derince kap.

Testi: Su ve şarap için kullanılmıştır.

Elifî Somat: Açıldığı zaman elif harfine benzeyen Mevlevî dervişlerinin dergâhlarda toplu olarak yemek yedikleri ince uzunca bir deriden yapılan yer sofralarına verdikleri isimdir. Açıldığı zaman Arap alfabesinden “elif” harfine benzediği için bu isim verilmiştir.²²⁹

Kazan Yatağı: Mevlevî dergâhlarında mutfaklarda kullanılan araç ve gereçlerin konulduğu yere verilen isimdir.²³⁰

Yukarda sayılan mutfak gereçleri imkân dâhilinde genel anlamda bütün Mevlevîhanelerde kullanılmıştır. Ayrıca Mevlevîhâneler üzerine yapılan çalışmalarda aşağıdaki tabloda İstanbul’da bulunan Yenikapı Mevlevîhânesi matbah-ı şerifinde kullanılan araç ve gereçlerin listesine ulaşılmıştır.

²²⁸ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/304.

²²⁹ Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 186.

²³⁰ Cebecioğlu, *Tasavvuf Terimleri Ve Deyimleri Sözlüğü*, 358.

Aşağıdaki tabloda Yenikapı Mevlevîhânesi'nde kullanılan bazı araç ve gereçler belirtilmiştir.²³¹

Araç ve Gereçler	Adetleri
Kazan	1
Dede Sahanı	8
Leşkeri Sahanı	3
Pilav Sahanı	2
Leşkeri	5
Ayaklı Sahan	9
Hoşaf Sahanı	2
Çorba Tası	4
Vasat Sini	2
Kebir Kahve İbrîği	1
Vasat ve Sagîr Kahve İbrîk	3
Kahve Seti	2
Sagîr El İbrîği	1
Zencir Kefce	1
Kantar	1
Satır	1
Balta	2
Kebap Şişi	4
Sagîr Sac Ocak	2

1.3.4. Mevlevîlikte Matbahta Verilen Tasavvuf Eğitiminin Genel Çerçevesi

Tasavvuf, Allah'ın emir ve yasakları doğrultusunda, nefsi terbiye edip, kalbi mâsivâdan arındırarak, güzel ahlâkla mânevî bir hayat tarzı yaşayarak ruhen Allah'a yaklaşmanın yükselmenin yoludur. Tasavvufta kişinin nefsin terbiye edilebilmesi için çeşitli aşamalardan geçmesi gerekmektedir. Tasavvufî öğretilerde nefsin terbiye edilip olgunluğa ermesi için çile çıkarmak tabiri kullanılmıştır. Çile, birbirine benzer uygulamalarla genel olarak tasavvufî uygulamalarda bulunmaktadır. Mevlevî

²³¹ Ömer Tekin, *Yenikapı Mevlevîhânesi ((Konya Mevlânâ Müzesi Arşivi 165 Nolu Zarf Işığında)*, (İstanbul: Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2014), 58-59.

Tarikatı'nda çile, kâmil bir mürşidin önderliğinde Mevlevî matbahında gerçekleştirilir.

Mevlevî dergâhında matbah üstün tutulan kıymetli bir yere sahiptir. Matbah, Mevlevî dervişi olmak isteyen adaylara birçok eğitim ve öğretimin verildiği özel bir bölümden meydana gelmektedir. Çile adı verilen bin bir gün devam edecek olan mânevî eğitimin merkezidir. Mevlevî dergâhında matbahda verilen eğitimin asıl amacı, yemek yapmaktan ziyade bu yola gönül vererek derviş olmak isteyen adayın, tüm çığ yönlerini pişirerek, nefsanî eksikliklerini, hamliklerini bertaraf edip mânevî anlamda olgunlaşmasını sağlamaktır.²³²

Bu amaç doğrultusunda matbahda Mevlevîliğin âdâb ve erkânı öğretilmiş, bu eğitimlerle birlikte ilim, fen, sanat gibi birçok farklı alanda çeşitli eğitim ve öğretim faaliyetlerine de yer verilmiştir. Mevlevî dergâhları bulundukları dönemin en ünlü mutasavvıflarının, şairlerinin, bestekârlarının, meslevihanlarının ve aşçıların yetişmesine vesile olarak, günümüze kadar ulaşan mûsiki eserlerinin verilmesine öncülük etmiş kurumlar olmuştur.²³³ Aynı zamanda işitme, dinleme ve işitilen şeyler (âyet, hadîs, ilâhî) sayesinde vecde gelerek coşma anlamına gelen, sadece basit bir döngüsel hareket olarak kabul edilmeyen, gerçek anlamda Cenab-ı Allah'tan gelen nidâ-yı ilâhîyi işitmek olarak da yorumlanış olan semâ²³⁴ meşki de Mevlevî tarikatında matbahta verilen eğitimler arasında yer almıştır.

Mevlevî dergâhına gelerek derviş olmak isteyen adayların mutlaka matbahta verilen eğitimi almaları gerekmektedir. Adaylar matbahta, bin bir gün sürecek olan çile adı verilen özel bir eğitime tabi tutulurlar. Bu eğitimlerini başarıyla tamamlayarak iyice pişip mânevî bir olgunluğa ulaştıktan sonra rütbeleri yükselerek "dede" veya "derviş" unvanını almaya hak kazanırlar.²³⁵ Mevlevî dervişi olmak isteyen ve dergâha yeni katılan bu kişiler "can" veya "nevnîyâz" diye isimlendirilirler. Derviş olmak isteyen canlar bin bir günlük çile eğitimini dergâhının matbah bölümünde tamamlamak

²³² Arpaguş, *Mevlevîlikte Mâ'nevî Eğitim*, 158.

²³³ İmren Yıldız - Ali Özkan, "Türk Tasavvuf Öğretisi Olarak Mevlevîlikte Mânevî Eğitim", *Turksosbilder Uluslararası Türk Kültür Coğrafyasında Sosyal Bilimler Dergisi* 2/1 (2017), 51.

²³⁴ Küçük, *Sultân Veled ve Maârif'i*, 122; Betül Güçlü, Mevlânâ'nın Eserlerinde "Yusuf'un Gömleğinin Kokusu", *Marife Dini Araştırmalar Dergisi* 13/3 (2013), 162.

²³⁵ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 391.

zorundadırlar.²³⁶

Matbahta bulunan canlar (nevnîyâzlar), aşçı dede (ser-tabbah) halife dede, kazancı dede ve diğer “dede” rütbesinde bulunan kişiler vasıtasıyla eğitilir. Tarikatın kurallarını, âdâb ve erkânını öğreten tasavvufî bir eğitime tabi tutulur. Mevlevî dergâhında her şey belli kurallar çerçevesinde yerine getirilir ve bu kuralların dışına çıkılmaz.²³⁷

Toplunun her kesiminden insanlar belli şartları taşımak kaydıyla Mevlevî tarikatına girmek için başvurabilmişlerdir. Yalnız bunun için bazı şartları taşımaları gerekmektedir. Mevlevî dervîşi olmak isteyen bu kişilerin mutlaka askerlik görevini yerine getirmesi, yirmi beş yaşını doldurmamış olması, evlenmemiş olması, bedeninde bulaşıcı bir hastalığının bulunmaması, sıhhatli olması, sara ya da akıl hastalığı gibi sürekli bir hastalıktan dolayı rahatsızlığının olmaması gerekmektedir. Ayrıca erkek olmak şartı da aranmaktadır. Ayrıca burada bulundukları müddetçe evlenmemeleri bekâr olarak kalmaları gerekmektedir.²³⁸ Bu şartları taşıyan kişiler Mevlevî olmak için tarikata talip olarak dergâha gelirler. Burada sayılan özellikler dervîş adaylarının titizlikle seçildiğini göstermektedir.

Adayların Mevlevî tarikatına girip eğitimi kabul edip etmeyeceklerine karar vermeleri için öncelikle üç gün boyunca mutfak kapısının sol tarafında bulunan saka postu adı verilen bir bölümde dizleri üzerine oturup gözlemleyici olarak kalmaları gerekmektedir. Üç gün tamamlandıktan sonra aday, kazancı dede’nin yanına getirilerek dergâhta kalmak isteyip istemediği sorulur, kalmak isterse ikrar verir. Daha sonra şeyhin de onaylaması ile ikrarı kabul edilir.²³⁹

Mevlevî olmak isteyen kişinin dergâha kabul edilmesi için çeşitli aşamalardan geçmesi gerekmektedir. Tarikata girmek isteyen kişi ilk önce muhip olarak kabul edilir. Muhip kelime olarak seven demektir. Özel bir törenle kendisine şeyh tarafından

²³⁶ Arpağuş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 158.

²³⁷ Yıldız - Özkan, “Türk Tasavvuf Öğretisi Olarak Mevlevîlikte Mânevî Eğitim”, 51.

²³⁸ Arpağuş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 87.

²³⁹ Tahir Olgun, *Çilehâne Mektupları*, haz. Cemâl Kurnaz – Gülgün Erişen, (Ankara: Akçağ Yayınları, 1995), 33; Mehmet Demirci, “Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi”, *Marîfe Dini Araştırmalar Dergisi* 7/3 (2007), 109

sikke giydirilerek tarıkata kabul edilir. Bu törene de sikke tekbirlemek denir. Muhip dergâhta sürekli kalıp çile çıkarmadığı için, evi, işi, sosyal hayatı bulunduğundan dolayı günlük hayatında isterse Mevlevî kıyafeti giyebilir veya kendi kıyafetiyle dolaşabilir.²⁴⁰

Bu aşamadan sonra muhip olan canın mertebesi yükselir ve nevniyâz olur. Tarıkatta bulunan dedeler tarafından tarikatın âdâb ve erkânı öğretilerek, semâ, eğitimi verilir. Daha sonra (Hz. Mevlânâ'nın sayısı olarak kabul edilen) on sekiz gün gün kazancı dedenin gözetiminde hizmet eder. Bu süre bitiminde aşçı dede tarafından kendisine Mevlevî tarikatının giysisi olan tennuresi giydirilir. Bu ritüelden sonra artık nevniyâz bin bir gün devam edecek olan çilesine başlamış olurdu.²⁴¹ Çileye girerek mutfakta eğitim ve hizmete başlayan canlar, burada yatıp kalktıkları için hiçbir sebeple çile esnasında bir kere bile mutfağın dışında kalamazlar; böyle bir şey yaptıkları takdirde çileyi kırmış olurlar ve yeniden çileye girmeleri gerekir.²⁴²

Çileye girmiş cana matbahta okuma ve yazma bilmiyorsa önce bunlar öğretilir. Daha sonra Mevlânâ'nın eserlerini okuması ve anlaması sağlanır. Bunların yanında İslam dinini anlatan eserler de okutulur. Mevlevî tarikatının âdâb ve erkânıyla birlikte tarihçesini anlatan kitaplar da okunarak bilgi edinilir.²⁴³

Mevlevîhânelerde verilen tasavvufî eğitimin gereklerinden biri de derviş hangi konuda yetenekli ise o alanda yetiştirilmesi olmuştur. Derviş bin bir günlük çilesini tamamlamaya çalışırken aynı zamanda kabiliyetine göre mûsiki, edebiyat, hat ve ebru gibi güzel sanatlar öğretilmiştir. Mûsikîye kabiliyeti olanlar ney, kanun, kudüm vb. müzik aletlerini kullanmayı öğrenmişler. Güzel sesli olanlar ise ayn-i şerif ve ilahiler söylemişler. Şiire kabiliyetli olanlar arasında da usta şairler yetişmiştir. Hüsn-i Hat gibi Türk-İslam sanatları arasında önemi olan bir alanda da Mevlevî hattatları büyük katkılar sağlamışlardır Kısacası dervişlerin mutlaka ilgi ve alakasına göre güzel

²⁴⁰ Küçük, *Mevlevîyye*, 526-527.

²⁴¹ Azsöz, “Mevlevîhânelerde Matbah-ı Şerif”, 34.

²⁴² Tanrıkorur, “Mevlevîyye”, 474.

²⁴³ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 138; Küçük, “Mevlevîyye”, 527; Şafak, “Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdâbı”, 109.

sanatlar alanında da yetişmeleri sağlanmıştır.²⁴⁴

Bazı meslek dalları Mevlevîlerce çok makbul kabul edilmiş ve bu meslek dallarında kalifiye elemanlar yetiştirilmiştir. Kuyumculuk, hattatlık, kalemtraşçılık, saatçilik, marangozluk ve çilingirlik gibi pek çok zanaat ve meslek dallarında da eğitimler alarak yetiştirilip ustalaşmaları sağlanmış, Mevlevî dervişlerinin üzerinde önemle durdukları faaliyetler olmuştur.²⁴⁵

Sûfinin hayata bakışını ve davranışlarını düzenleyen bütün bu eğitimlerle birlikte aynı zamanda güzel konuşmak da Mevlevîlikte verilen mânevî eğitimin esasları arasında olmuştur. Mevlevîler günlük konuşmalarında; Hâk vere, âgâh olmak, sır olmak, aşk-ı niyaz etmek gibi nezaket ve zarafet içeren kelimeler kullanmışlardır. Yine günlük yaşamlarında olumsuz kelimeler kullanmamaya da özen göstermişlerdir. Ateşi söndürdüm demek yerine ateşi dinlendirdim, ışığı yaktıklarını ifade etmek için olumsuz olarak gördükleri yakmak kelimesi yerine, uyandırdım gibi kelimeler kullanmışlardır. Olaylara karşı olumlu bakmak adına kullandıkları cümlelere dahi dikkat etmişler hayra yormuşlar, hastalanmak, pişman olmak gibi olumsuz kelimeleri bile, hastalanmayasın, pişman olmayasın gibi olumlu ifadeler kullanarak söylemişlerdir.²⁴⁶ Mevlevîliğin düşturu olan olayları hayra yormak, güzel bakmak, güzel düşünmek, güzel konuşmak ve hayır üzere bir hayat yaşamak da çile eğitimi boyunca sûfiye kazandırılan özellikler arasında olmuştur.

Görüldüğü üzere Mevlevî tarikatında matbahda çilekeş canlara hem mânevî hem de maddi anlamda çeşitli eğitimler verilmiştir. Verilen bu eğitimler ve çile müddetince aldığı terbiye sayesinde matbah canının, günden güne ahlakının güzelleşmesi ve karakterinin olgunlaşması sağlanmıştır. Toplum içinde konuşmasına, yürüyüşüne, oturmasına, kalkmasına, yemesine, içmesine kısacası tüm hal ve hareketlerine dikkat eden, çevresindeki insanlara karşı son derece saygılı, iyilik yapmayı seven, fedakâr, başkalarını kendine tercih eden diğergam bir kişiye

²⁴⁴ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 138-139; Mustafa Kara, "Doğumunun 800. Yüz yılında Mevlânâ ve Mevlevîlik", 14.

²⁴⁵ Serdar Ösen, "Türk Eğitim Tarihi İçerisinde Mevlevîhânelerin Yeri", *Tuhed, Turkish History Education Journal Türk Tarih Eğitim Dergisi* 4/2, (2015), 265-266.

²⁴⁶ Küçük, *Mevlevîyye*, 531.

dönüşmüştür.

Yine özünü edebin ve nezaketin oluşturduğu bu eğitimler sayesinde insanın öncelikle dünyada bir yolcu olduğunun farkına vararak, İslam'ın hakikatini öğrenmesi ve yaşaması sağlanmıştır. Sûfî bu yolculuk boyunca yaşamındaki asıl gâyenin nefsinin arzularına boyun eğmeden, ruhunu tüm kötü duygu ve düşüncelerden arındırmış bir şekilde Allah'a karşı olan kulluk vazifesini yerine getirmek olduğunu idrak etmesi sağlanmıştır. Bununla birlikte dünyevi iş ve meşgalelerini de en güzel surette ifa ederek hayatını devam ettirmesi gerektiğinin de bilincine varmaktadır.

1.4. Tasavvufî Gelenekte Çile

Mevlevîlikte mutfakta verilen mânevî terbiyeye çile adı verilmesi ve bunun bir seyr u sülûk süreci olması sebebiyle bunun detaylarına geçmeden önce tasavvufta çilenin yeri ve önemi hakkında bilgi vermeyi ve akabinde Mevlevîlikte bin bir gün süren mânevî eğitim çileye geçmeyi uygun bulduk. Çile, Farsça kökenli bir kelimedir. Kırk anlamına gelen çilh kelimesinden gelmektedir.²⁴⁷ Tarikatların bazılarında çile kelimesi yerine Arapça'da kırk anlamına gelen “erbaîn” kelimesi kullanılmıştır. Halvet ve erbaîn kelimelerini neredeyse bütün tarikatlarda çile kelimesiyle birlikte kullanmışlardır.²⁴⁸ Tasavvufî anlamda ise, dervişini kapalı bir mekâna girerek, kırk gün boyunca, ibadet, tefekkür ve zikir ederek itikâfta geçirdiği süreye çile denilmiştir.²⁴⁹

Geçmişten günümüze kadar birçok medeniyette ve inanç sistemi içerisinde bazı sayılara özel bir anlam ve kutsiyet yüklenmiştir. Tasavvuf ehli için de kırk sayısının ayrı bir yeri ve önemi olmuştur.²⁵⁰ Tarikatlarda halvette geçirilen süre, üç, kırk veya bin bir gün olarak belirlenmiştir. Bunların içerisinde en yaygın olarak kabul edilen

²⁴⁷ Küçük, *Sultân Veled ve Maârif'i*, 126.

²⁴⁸ Selçuk Eraydın, “Çile”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1993), 8/315-316.

²⁴⁹ Küçük, *Sultân Veled ve Maârif'i*, 126; Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 177.

²⁵⁰ İskender Pala, “Kırk”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2022), 25/465-466.

zaman kırk gün olmuştur.²⁵¹

Mutasavvıflar çilenin kırk gün olmasının sebeplerini Kur'an ve Sünnet'e dayandırmışlardır. Hz. Musa'nın Allah'tan vahiy almak üzere kırk gün Tur dağında kalarak ibadet ettiğini belirten âyeti "Mûsâ ile otuz gece (için) sözleştik ve buna on gece daha ekledik; böylece rabbinin tayin ettiği vakit kırk geceyi buldu..."²⁵² ve kırk günle ilgili bazı hadisleri bunun için delil olarak göstermişlerdir.²⁵³ Tasavvuf ehli tarafından Peygamber Efendimizin Ramazanın son on gününde Mescid-i Nebî'de kaldığı itikâf dönemi ve çile arasında da bir bağ kurulmuştur.²⁵⁴

İlk dönemlerden itibaren Tasavvuf kaynaklarında çile ve halvete önemli bir yer verilmiş İslam âlimleri bu konu da görüşlerini belirtmişlerdir. İnsanın çile müddetince yalnız kalarak elde edeceği nimetler hakkında Kuşeyrî (ö. 465/1072) *Tasavvuf'un İlkeleri* adlı *Risâle*'sinde şu ifadelere yer vermiştir: "Denilmiştir ki, Tanrı kulu, günah zilletinden tâatin izzetine nakletmek istediği vakit, onu yalnızlıkla dost eder, kanaatle zengin eder ve kendisine nefsinin ayıplarını gösterir. Kendisine bunlar verilmiş olan kimseye dünya ve âhiretin en iyi şeyi verilmiştir."²⁵⁵

İnsan ölümünden sonra Allah'ın huzurunda yalnızca işlemiş olduğu amelleriyle baş başa kalacağından dolayı ölmeden önce bunu tecrübe edebilmesi ve buna hazırlanabilmesi için fiziki olarak bazen kısa süreli yalnızlıklar yaşar. Sâlikin bunu tecrübe edebilmesi için geçici olarak halktan ayrılarak Hak ile beraber olduğu yalnızlık dönemine de halvet²⁵⁶ denilmiştir. Kuşeyrî yine *Risâle*'sinde "halvetin temiz gönüllü insanların sıfatı olduğunu, uzletin ise sevgiliye kavuşmanın işaretlerinden olduğunu söyledikten sonra mürîdin, sülûkünün başlangıcında kendi cinslerinden

²⁵¹ İzzeddin Mahmûd b. Alî b. Muhammed el-Kâşânî, *Tasavvufun Ana Esasları (Misbâhu'l-Hidâye ve Miftâhu'l-Kifâye)*, ed. Ersan Güngör, (İstanbul: Kurtuba Kitap, 2010), 167-168; Hasan Kâmil Yılmaz, *Ana Hatlarıyla Tasavvuf Ve Tarikatlar*, ed. Hüseyin Kahraman (İstanbul: Ensar Neşriyat Tic. A.Ş. 2020), 196.

²⁵² A'râf, 7/42.

²⁵³ Kâşânî, *Tasavvufun Ana Esasları*, 167-168.

²⁵⁴ Yılmaz, *Ana Hatlarıyla Tasavvuf Ve Tarikatlar*, 197.

²⁵⁵ Abdülkerîm b. Hevâzin Kuşeyrî, *Tasavvuf'un İlkeleri (Risâle-i Kuşeyrî) I*, çev. Tahsin Yazıcı, (İstanbul: Kervan Kitapçılık, 1978), 1/191.

²⁵⁶ Kâşânî, *Tasavvufun Ana Esasları*, 169; Osman Nuri Küçük, *Mevlânâ'ya Göre Mânevî Gelişim - Benliğin Dönüşümü Ve Mi'râcı-*, ed. Erhan Güngör (İstanbul: İnsan Yayınları, 2015), 647.

olanlardan bir tarafa çekilmekten (uzletten), sülûkünün sonunda da, Tanrı ile ünsiyetinin gerçekleşmesi için halvetten ayrılmaması gerektiğini²⁵⁷ belirtmiştir.

Gazâlî ise çile ve halveti şu şekilde tanımlamıştır: Sâlik yalnız başına karanlık olan bir odaya girer. Böyle bir ortam bulamadığı takdirde başını herhangi bir bezle örterek dünya ile olan alâkasını keser. Bu şekilde dünya ile ilgili olan tüm duygu ve düşüncelerin duyu organları vasıtasıyla aklına gelmesini önlemiş olur. Ancak bu sayede Cenâb-ı Allah'ın hitâb-ı ilâhisini duyarak yaratılıştaki hikmetleri idrak eder.²⁵⁸ Gazâlî aynı zamanda çile ve halvetin faydalarından da bahsederek bu sayede insanın, yalnız bir ortamda kalacağı için boş ve lüzumsuz konuşmalarda bulunmayacağını, kibir, riyâ, gösteriş gibi mânevî hastalıklardan uzaklaşacağını, ibadet ve zikrini artırarak kulluğunu daha ihlâslı bir şekilde yapacağını söylemiştir. Sûfînin elindekilerle yetinmeyi öğrenerek zühd ve takva sahibi olacağını belirtmiştir. Yine bu sayede kötü insanlardan uzaklaşarak yalan ve gıybet gibi insanı günaha sokan durumlardan korunacağını fitne ve fesada bulaşmayacağını, insanlardan bir beklenti duymayarak Allah'a olan yakınlığının artacağını ifade etmiştir.²⁵⁹

Hız. Mevlânâ ise zamanına ve şartlarına riayet edilerek yapılan bir halvet ile insanın gönlünün saflaşacağını, huzur bulacağını ve bu sayede aklını da daha iyi bir şekilde kullanacağını belirtmiştir. Birçok keşif ve keramete de halvet sayesinde ulaşabileceğini, insanın amellerine karıştırdığı riyayı da bu şekilde fark edebileceğini ve Allah'a lâıyk bir kul olup olmadığını da anlayabileceğini ifade etmiştir. Hız. Mevlânâ halvetle ulaşmak istenen asıl gâyenin, dervişin kalbini Cenâb-ı Allah'tan, yani kendi öz benliğinden uzaklaştıran bütün duygu ve düşüncelerinden arındırmak olduğunu belirtmiştir. Yine Hız. Mevlânâ'ya göre Nebilerin ve evliyâların kâmil bir insan olduktan sonraki halvetlerinin sebebini ise başka insanlara kılavuzluk yaparak kalplerindeki perdelerden kurtulmalarına vesile olup onlara doğru yolu göstermek²⁶⁰ olarak açıklamıştır.

Çile, aynı zamanda dervişlerin kırk gün boyunca bir odaya kapanıp yemeyi,

²⁵⁷ Kuşeyrî, *Tasavvuf'un İlkeleri (Risâle-i Kuşeyrî)*, 1/186-187.

²⁵⁸ Kasım Kocaman, "Tasavvufta İnsanın Eğitim Sürecinde Aşılması Gereken Engel: Dünya", *İmad İslam Medeniyeti Araştırmaları Dergisi* 1/4 (2016), 579.

²⁵⁹ Yılmaz, *Ana Hatlarıyla Tasavvuf Ve Tarikatlar*, 197.

²⁶⁰ Küçük, *Mevlânâ'ya Göre Mânevî Gelişim*, 649-650.

içmeyi ve uykuyu en aza indirerek kendilerini ibadete verdikleri zahmetli döneme de verilen isim olmuştur.²⁶¹ Dervişler çile müddetince bulundukları zamanı riyâzetle (nefsin terbiye etmek, eğitmek)²⁶² geçirirler. Hz. Mevlâna kendisine riyazetin ne olduğunu soran dostlarına “Namaz kılana az bir yemek yeter. Çok yemek uyku getirir. Acıktığım vakit bir dilim ekmekle Fırat nehrinden bir avuç su bana yeter.”²⁶³ diyerek az yemenin riyazetteki yerini ve önemini açıklamıştır. Yine bu süre zarfında insanın bedenini, dilini ve zihnini terbiye ederek nefsinde bulunan, insanları kandırmak, aldatmak, yalan söylemek, zulmetmek, haksızlık yapmak, yalnızca kendi çıkar ve menfaatlerini düşünmek gibi kötü düşünce ve duygulardan kurtulup, benlik ve bencilliklerinden arınarak ruhunu temizlemesi amaçlanmıştır.²⁶⁴

Çile, insanın Allah’ın emirlerine ve yasaklarını riayet etmesi, isyandan kaçınması, nefsin terbiye ederek ruhunu arındırması, kalbinin huzur bulması, keşif ve keramet sahibi olması, bedenini dünyevî zevklerden mahrum bırakarak disipline etmesi, halktan uzaklaşarak olgunlaşması gibi farklı amaçlarla yapılan hem ahlâki hem de tasavvufi bir eğitim sistemi²⁶⁵ olmuştur.

Çile, bir şeyhin nezaretinde, karanlık bir yerde ve yalnız olarak yapılır.²⁶⁶ Çilenin tatbik edilmesi ile ilgili tasavvuf çevrelerinde farklı uygulamalar mevcuttur. Bunlardan bir tanesi süresiz (zamanı belirsiz) ve düzensiz olan, diğeri de süreli (zamanı belirlenmiş) ve düzenli olmak üzere iki şekilde uygulanmıştır. Birinci uygulamanın çok farklı şekilleri bulunmaktadır. Süreli ve düzenli olan ikinci uygulama ise genel olarak kırk gün yapılır. Mevlevî Tarikatında ise bin bir gün süren bir eğitim sistemi olmuştur.²⁶⁷

²⁶¹ Küçük, *Sultân Veled ve Maârif’i*, 126.

²⁶² İsmail Ankaravî, *Minhâcu’l-Fukara - Fakirlerin Yolu* -, haz. Saadettin Ekici, (İstanbul: İnsan Yayınları, 1996), 232.

²⁶³ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/56.

²⁶⁴ Turgay Pişkin - Alper Akdeniz, “Gelibolu Mevlevîhânesi’nde Yetişen Sabir Parsa Ve Ahmed Celaeddin Dede’nin Türk Din Mûsikîsine Katkıları”, *Social Sciences Studies Journal (SSSJJournal)* 5/30 (2019), 457.

²⁶⁵ Kocaman, “Tasavvufta İnsanın Eğitim Sürecinde Aşılması Gereken Engel: Dünya”, 578.

²⁶⁶ Küçük, *Sultân Veled ve Maârif’i*, 126; Cebecioğlu, *Tasavvuf Terimleri Ve Deyimleri Sözlüğü*, 146.

²⁶⁷ Demirci, “Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi”, 107-108.

Tasavvufî uygulamalarda çile, ömür boyu yapılmaz, genel olarak kırk gün sürer. Çünkü tasavvufta aslolan “el kârda gönül Yâr’da” düsturunca, sadece ibadetler esnasında değil, dünya işleriyle meşgulken bile kalbini Cenâb-ı Allah’a vererek, ondan gafil olmadan mârifetullah sırrına erebilmek²⁶⁸ önemli görülmüştür. İsmail Ankaravî’de Mevlevîlik yolunun esaslarını anlattığı *Nisâbü’l Mevlevî* adlı eserinde halvetle ulaşılmak istenen asıl gâyenin insanın kalbini mâsîvadan arındırabilmek olduğunu söylemiştir.²⁶⁹

Görüldüğü üzere nefsin isteklerini kırmak için geçirilen bu çile döneminde sûfinin, pek çok maddi ve mânevî aşamalardan geçmesi gerekmektedir. Nefsinin zoruna giden ağır ve meşakkatli işler yaparak çeşitli sıkıntılara katlanmak zorunda kalacaktır. Yaşamının devamını sağlayabilmesi için gerekli olan yemek, içmek ve uyumak gibi eylemlerini en aza indirmesi gerekecektir. Böylece nefsinin haz duyduğu şeylerden mahrum bırakarak zamanını daha çok ibadet, tefekkür ve zikirle geçirecektir. Bu sayede de bedenini, dilini ve aklını terbiye ederek, edep sahibi bir insan olmayı başaracaktır.

1.4.1. Mevlevî Dergâhına Kabul

Mevlevî dervişi olmanın yolu dergâha kabul edilerek çile adı verilen tasavvuf eğitimini tamamlamaktan geçmektedir. Mevlevî tarikatında verilen bu mânevî eğitim yani çile çıkarmak, Mevlevî dergâhlarında yapılan bir eğitimidir. Bu dergâhlar da iki bölümden meydana gelmektedir. İlk bölüm, tarikata yeni giren canlara Mevlevî terbiyesinin verildiği âsitâne-mutfak olan yerdir. Dervişler bu bölümde yetiştirilmiştir. Diğer bölüm ise zâviyedir. Zâviye olan yerlerde dervişlerin eğitim aldığı mutfak bölümü bulunmamaktadır. Zâviyeler, âsitânelerde terbiye görmüş olan dervişlerin ikâmet ettiği yerlerdir.²⁷⁰ Mevlevî dergâhında çile, en büyük dergâh anlamına gelen, o tarikatı kuran veya ona yakın olan birisinin kabrinin bulunduğu âsitâne ismi verilen

²⁶⁸ Küçük, *Sultân Veled ve Maârif’i*, 126; Cebecioğlu, *Tasavvuf Terimleri Ve Deyimleri Sözlüğü*, 146.

²⁶⁹ İsmail Ankaravî, *Nisâbü’l Mevlevî Mevlevîlik Yolunun Esasları*, haz. Bekir Şahin (İstanbul: Mihrabad Yayınları, 2017), 126.

²⁷⁰ Hâmid Zübeyir Koşay, “Mevlevîlikte Matbah Terbiyesi”, *Tasavvuf Kitabı*, haz. Cemil Çiftçi (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2003), 381.

yerlerde çıkartılmıştır.²⁷¹

Mevlevî tarikatına girerek, Mevlevî dervişi olmak isteyen talip, nev-niyaz veya mübtedî²⁷² ismi verilen kişiler öncelikle dergâha gelerek müracaatını yapar. Dergâhta iki üst düzey görevli bulunmaktadır. Bunlardan birincisi tarikatçı dede, ikincisi ise Hz. Mevlânâ zamanında yaşayarak aşçılık görevinde bulunmuş, Âteşbâz-ı Veli makamının temsilcisi aşçı dededir. Bu kişilerin başında ise Mevlânâ soyundan gelmesi gereken ve kendisine çelebi unvanı verilen dergâhın Çelebi'si bulunmaktadır.²⁷³ Matbaha gelerek çile çıkarmak isteyen kişinin öncelikle ailesi, soyu, sopu, nesebi araştırılır, tavır ve tutumlarına bakılır. Soyunun temiz olması ve bekâr olması da gereklidir. Bunlardan sonra isteğinde kararlı olduğuna kanaat edilirse, adayın başvurusu kabul edilir.²⁷⁴

Mevlevî adayı ilk olarak tarikatçı dedenin yanına getirilir. Tarikatçı dede gelen kişiyi öncelikle ağır bir sorgu sualden geçirir. Ailesinin buna izni olup olmadığını öğrenir. Kendisine, derviş olmak için bin bir günlük çile çıkarması gerektiğini, bunun da uzun ve nefse ağır gelen zorluklarla dolu bir süreç olduğunu izah eder. Bu yoldan dönmenin de vebalinin büyük olacağını ayrıntılarıyla anlatarak talibin samimiyet ve isteğini ölçer.²⁷⁵

Mevlevî dervişi olmak isteyen bir kişinin dergâhâ gelmesini ve kabul edilmesini Veled Çelebi İzbudak hatıralarını yazmış olduğu *Tekke'den Meclis'e* adlı kitabında şöyle anlatır: “Mevlevî dervişi olmak isteyen bir köylü heybesini omzuna vurur ve Konya'ya gelir. Mevlevî Dergâhı'nı arayıp bulduktan sonra, Mevlânâ Dergâhı'ndan içeri girer. İlk rast geldiği dedeye sorar:

“Buranın dedesi kim?”

Dedelerden birisi onu tarikatçı dedeye götürür. Tarikatçı dede bu köylüyü karşısına alar, dünyadan bihaber, kaba saba bir adam olan köylüye önce şu sualleri sorar:

²⁷¹ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 14.

²⁷² Arpağuş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 172.

²⁷³ Nuri Şimşekler, “1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar”, *Sûfî Araştırmaları-Sûfî Studies* 1/2 (2010), 111.

²⁷⁴ Şafak, “Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdâbı”, 109.

²⁷⁵ Şimşekler, “1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar”, 111.

"Baba ne istiyorsun? "

"Ben derviş olacağım"

"Senin köyünde işin yok mu? "

"Var efendim?"

"İşini bırakıp, niçin derviş olmak istiyorsun? "

"Dervişlik hoşuma gidiyor da ondan! "

"Fakat dervişlik pek zordur. Mevlevî Dergâhı'nda bin bir gün çile çıkarmak vardır."

"Olsun efendim! "

"Olsun diyorsun ama sonra çileyi kırarsan, büyüklerin vebaliüstüne kalır. "

"Ben çileyi kırmam, derviş olacağım! "

"Sonra köyünde çiftin, çubuğun geri kalır; vaktine yazık olmaz mı? "

"Olmaz efendim, ben böyle istiyorum. Her şeye razıyım."

Köylünün ısrarı üzerine, Tarikatçı Dede, dedelerden biriniçağırır: Bunu alınız, saka postuna oturtunuz! der. Köylüyü alıp saka postuna oturturlar! Saf ve temiz ruhlu bu köylü, mütevekkil [olarak] bu posta diz çöküp çilesine başlar."²⁷⁶

Bu nasihatlerden sonra kendisine anlatılan şeyleri kabul edip rızâ gösteren talibin ikrarı alınmış olur ve böylelikle matbahta hizmete kabul edilir. Tarikata girerek çile çıkarmak isteyen kimse önce ikrar verir, yani varlığını tamamen bu yola gönül rızâsıyla adadığını kesin olarak belirtir. İkrar vermek Mevlevî dergâhına girmeyi kabul ettiğini ve kendisini bu yola adadığını belirten bir çeşit sözleşmedir.²⁷⁷ Bu başvurunun kabul edilip edilmemesi hakkında da ilk kararı verecek olan kişi matbah-ı şerifin hem mânevî hem de idari sorumlusu olan aşçı dede'dir. Dergâha gelerek seyr u sülûk için matbah-ı şerife kabul edilen adaya, nev-niyaz, can veya mübtedi isim ve sıfatları kullanılmıştır.²⁷⁸ İkrar veren talip öncelikle hamama götürülerek beden temizliği yaptırılır ve abdest alması söylenir. Daha sonra dergâh matbahına (mutfak) girince,

²⁷⁶ İzbudak, *Tekkeden Meclis'e*, 135-136.

²⁷⁷ Demirci, "Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi", *Marife Dini Araştırmalar Dergisi*, 109

²⁷⁸ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 181-182.

kapının sol tarafında ve hemen yanında bulunan saka postuna oturtulur.²⁷⁹

Can (nev-niyaz) saka postunda üç gün oturarak burada kalıp kalmayacağına karar verir.²⁸⁰ Üç gün boyunca iki dizinin üzerinde murakabe vaziyetinde yani başı hafif öne eğik bir şekilde oturarak kendisinden önce dergâha gelip çile çekerek Mevlevî dedesi olanların hizmetini izler.²⁸¹ Bu bir anlamda bu mekânda yaşananları gözlemleme dönemidir. Burada kaldığı zaman zarfında zaruri olan ihtiyaçları dışında oturduğu yerden kalkmaz, hiçbir şey okumaz, mecbur kalmadıkça kimseyle konuşmaz. Hiçbir yere gidemez ve burada uyumak zorundadır.²⁸² Bu aşamada kendisi de görevli dede tarafından izlenmektedir. Can, bu süreç sonunda davranışlarından dolayı tabi tutulmuş olduğu bu sınavı geçecek veya saka postunun önünde ucu kendisine dönük bir vaziyette bulunan ayakkabısı ters çevrilerek, bu işi başaramayacağı ve dergâha kabul edilmeyeceği nazik bir şekilde kendisine ifade edilmiş olacaktı.²⁸³

Üç günü tamamladıktan sonra kazancı dedenin yanına getirilerek kendisine tekrar sorulur. Çile çıkarmada kararlı olduğunu söylerse aşçı dedenin yanına götürülür.²⁸⁴ Aşçı dede canla diz dize oturur, Fatiha ve İhlâs sûrelerini okur. Daha sonra Salavatlar getirerek elinde bulundurduğu sikkeyi yeni gelen canın başına giydirir. Bu olaya Mevlevî tarikatında “Sikke Tekbirlemek” ismi verilir. Bundan sonra aşçı dede sikkesi tekbir olunan canı alarak odasına götürür. Odasındaki bir posta oturarak cana son bir kez daha nasihat eder.²⁸⁵

Bu nasihatle ilgili olarak Mustafa Vahyi Efendi’nin kaleme aldığı “*Dürretül Aziziyye fil Kavaidil Kaviyye*” adlı eserde şu ifadelerle yer vermiştir. “Ey oğul! Üç

²⁷⁹ İzbudak, *Tekkeden Meclis’e*, 136; 111; Mehmet Demirci, “İnsan Eğitimi Açısından Mevlevî Çilesi”, *Mevlânâ Ve İnsan Sempozyum Bildirileri*, haz. Mehmet Şeker vd. (Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 2008), 1/125.

²⁸⁰ Olgun, *Çilehâne Mektupları*, 33.

²⁸¹ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 391

²⁸² Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 179; Tanrıkorur, “Bir Eğitimin Mimarisi: Mevlevî Matbah-ı Şerifi”, 273.

²⁸³ Şimşekler, “1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar”, 111; Pişkin - Akdeniz, “Gelibolu Mevlevîhânesi’nde Yetişen Sabir Parsa Ve Ahmed Celaleddin Dede’nin Türk Din Mûsikisine Katkıları”, 457.

²⁸⁴ İzbudak, *Tekkeden Meclis’e*, 137.

²⁸⁵ Şimşekler, “1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar”, 111.

gündür Mevlevî Tarikatı'nda bulunan namazı, niyâzı, hizmeti ve mihneti gördün. Bundan başka da çile, sıkıntı ve meşakkat vardır. Bunlar tahammül ve sabır gerektiren işlerdir. Herhangi biri sana kötülük yapsa bile, sen ona karşılık verme. Hiç kimseye el kaldırıp, dil uzatma. Herkese “eyvallah” diyerek tevazu sahibi ol. Yâr ve ağıyardan gelen her türlü sıkıntıya ve belâyâ sabır göster. Burada üç gün geçirdin; senin daha görmediğin ve bilmediğin nice şeyler var”, diyerek nasihatte bulunulur.²⁸⁶

Aşçı dede bu son nasihatinde; Mevlevîlik yolunun aslını edebin oluşturduğunu, insanın beden temizliğinden önce ruhunu temizlemesi gerektiği anlatır. Allah'ın emir ve yasaklarına tam bir bağlılıkla riayet etmesi gerektiği hatırlatılır. Bin bir gün sürecek çileye soyunduğu takdirde mecbur kalmadıkça dergâhtan dışarı çıkamayacağını, şayet zorunlu kalıp dışarıya çıksa bile gece mutlaka dergâha dönerek burada kalması gerektiğini bildirirdi. Aynı zamanda burada kaldığı sürece birçok farklı hizmeti yapması gerektiği hatırlatılarak ondan son bir kez daha ikrâr (söz) alınırdı. Canın, bunlara razı olduğunu ve zamanını ibadetle geçireceğini belirtmesiyle birlikte artık dergâha girişi tamamlanarak dervişin bin bir gün sürecek olan mânevî eğitimi çile başlamış olurdu.²⁸⁷

1.4.2. Mevlevî Matbahında Verilen Bir Mânevî Eğitim Metodu Olarak Çile

Hız. Mevlânâ'nın düşünce sistemine göre aslında her insan yaşadığı bu âlemden diğer âleme giden bir yolcudur.²⁸⁸ Mevlevî Tarikatı bu yolculukta, kâmil bir insan mertebesine ulaşarak Allah'ın (c.c) rızâsını kazanmayı amaç edinen ve bu doğrultuda yaşamak için çaba gösteren bir tarikat olmuştur. Mevlevîhâneler kuruldukları bölgelerde yaşayan insanlara önce İslâm'ı sonra da İslâm dinini en güzel bir şekilde nasıl yaşamaları gerektiğini öğretmişlerdir.²⁸⁹ Hız. Mevlânâ'dan başlayarak onun ölümünden sonra oğlu Sultan Veled'in kurumsallaştırdığı²⁹⁰ tarikat, sevgi, saygı, hoşgörü, kardeşlik gibi duygularla kâmil insan mertebesinde kalplerde oluşturduğu Allah sevgisini, yüzyıllar boyunca önce Anadolu'ya, sonra İslâm beldelerine ve oradan

²⁸⁶ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 171.

²⁸⁷ Şimşekler, “1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar”, 112.

²⁸⁸ Küçük, *Mevlânâ'ya Göre Mânevî Gelişim*, 65.

²⁸⁹ Şimşekler, “1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar”, 110.

²⁹⁰ İzbudak, *Tekkeden Meclis'e*, 134.

da günümüze kadar tüm dünyaya yaymayı başarmış bir tarikattır.

Bir sevgi ekolü, edep ve eğitim yeri olan, kendine özgü kuralları bulunan Mevlevîliğin ana gâyesi ve en önemli özelliklerinden birisi Mevlevî dervişi olmak için sıradan bir insan olarak dergâha gelen adayların, dergâhın en önemli bölümlerinden biri olan dergâhın mutfağında yani matbah-ı şerifte aldıkları eğitimden sonra kâmil bir insan mertebesine ulaşarak maddi ve mânevî olgunluğa erişmiş olarak çıkmalarıydı.²⁹¹ Sultan Veled Maârif adlı eserinde devîşi şu şekilde tanımlamıştır: “Dervîşin dünyayı terk etmesi ve Tanrı’dan başka her şeyden yüz çevirmesi gerekir. Eğer dervîşliğe mal, mülk, şan, şeref ve mansıp gibi şeyler için meylederse, böyle bir kimseye dervîş denilemeyeceğini”²⁹² de eklemiştir.

Bunun için tarikata gelen canlar yani dervîş adayları üç yıla yakın sürecek kapsamlı bir eğitime tabi tutulmuşlardır. Bu süre zarfında canlara nefis terbiyesini kapsayan on sekiz farklı alanda sembolik olarak görevler verilmiştir.²⁹³ Bu görevler sonunda da dergâha ham olarak giren dervîş adaylarının, mânevî anlamda pişerek, ruhunu olgunlaştırmış, hoşgörü sahibi olmuş, sabırlı, güzel ahlâklı, nefsanî noksanlıklarını giderebilmiş, kemâl mertebesine erişmiş rızâ ehli bir insan olarak yetiştirilmesi amaçlanmaktaydı.²⁹⁴

Bu amaç doğrultusunda Sultan Veled Mevlevî Dergâhında dervîş olabilmek için kişinin birtakım özelliklere sahip olması gerektiğinden bahsetmiştir. Bu özellikleri de kısaca şu şekilde özetlemiştir; talip, öncelikle insanlara hizmet edecek, aklın yolundan ayrılmadan çevresindekilere güzel bir şekilde örnek olacak, kalbini kötü düşüncelerden arındıracak, Hz. Mevlânâ’yı tanıyarak O’nun ilmini öğrenip izinden gidecek, Allah’ı ve Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed Mustafâ’yı (s.a.v) hayatında rehber olarak kabul edecek.²⁹⁵ Bunlarla birlikte aynı zamanda dervîş olan kişinin kalbinde bütün kötü huy ve davranışların sebebi olan dünya sevgisinin bulunmaması gerektiğini de belirten Sultan Veled “şayet dervîşin kalbinde dünya

²⁹¹ Mermer, “Osmanlı Kültür Ve Edebiyatına Kaynaklık Eden Bir İnanç Merkezi: Mevlevîlik”, 1249.

²⁹² Veled, *Maârif*, 333.

²⁹³ İzbudak, *Tekke’den Meclis’e*, 137.

²⁹⁴ Abdullah Akmaz, “Mevlevîlik ve Mevlevî Mutfakındaki Bazı Ritüeller”, 1206.

²⁹⁵ Nevin Korucuoğlu, “Veled Çelebi Mevlevîliği Anlatıyor”, *Erdem Atatürk Kültür Merkezi Dergisi* 8/23 Türklerde Hoşgörü Özel Sayısı - 2 (1996), 398.

sevgisi varsa o, görünüşte fakir, mânaca dünyaya talip bir emîr, suretten İdris, manen İblis'tir.”²⁹⁶ sözleriyle dünya sevgisinin nekadard tehlikeli olduğunu ve bundan sakınmak gerektiğini ifade etmiştir.

Bu ifadelerden de anlaşılacağı üzere dervişin, Allah'ın yolundan ayrılmadan, nefsinin arzu ve isteklerine gem vurması istenmiştir. Bunun neticesinde kalbinden dünya sevgisini arındırmış bir şekilde tekâmülünü gerçekleştirerek ömrünü tamamlaması amaçlanmıştır.

Dergâhta verilen bin bir günlük çile eğitimi sayesinde de insan önce kendi nefsinin tanır. Kendindeki noksanlıkların farkına varır. Nefsinin arzu ve heveslerini yenmeden kâmil mertebesine ulaşamayacağını idrak eder. Bu sebepten ötürü tarih boyunca tasavvufî gelenekte sûfiler ilâhî hakikatlerin anlaşılmasında, marifet ehli olarak Hakk'a ulaşmada aşılması zor bir engel olarak gördükleri nefsi, tanımak ve terbiye etmek gerektiğinin bilincinde olmuşlar, bunun için çaba ve gayret sarf etmişlerdir.²⁹⁷

Hz. Mevlâna nefsi terbiye etmenin en önemli yollarından birisinin açlık olduğunu ifade etikten sonra şu kıssayı anlatmış: “Yıllarca ibadet eden ve riyazet çeken bir derviş vardı. Bir gün kendi nefesine: "Sen kimsin, ben kimim?" dedi. Nefis de: "Sen sensin, ben de benim," diye cevap verdi. Bu adam kaç defa Kâbe'yi tavaf etti, yaya olarak yol zahmetini çekti ve: "Ben kimim, sen kimsin?" dedi ise nefis yine: "Ben benim, sen de sensin," diye cevap verdi. Tekrar her ibadeti yerine getirdi. Bununla beraber nefsi öldürmek için hiç bir çare bulamadı. Bunun üzerine oruç, riyazet ve açlıkla meşgul oldu. Bu sefer nefise: "Nasılsın?" diye sordu. Nefis: "Ben yok oldum, sen sensin," dedi: Tanrı daha iyi bilir, yani nefsi açlıktan başka hiç bir tâat mağlup ve Müslüman edemez.”²⁹⁸ diyerek açlığın nefis terbiyesindeki yerini ve önemini vurgulamıştır.

Yine açlığın nefis üzerindeki etkisini Mevlânâ'nın yareni olan Çelebi

²⁹⁶ Veled, *Maârif*, 333.

²⁹⁷ Betül Gürer, *Gönül Gözüyle Kur'an İbn Atâ Tefsiri*, ed. Hamide Ulupınar, (İstanbul: H Yayınları, 2018), 309.

²⁹⁸ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/452.

Hüsameddin, Mevlânâ'nın bir sohbet meclisinde dostlarına şu şekilde anlattığını rivayet etmiştir: “İnsanoğlunun vücudunda üç bin yılan vardır. Her bin yılan bir lokma yemekle dirilir. Eğer üç lokmadan bir lokma eksik yesen nefsinde bin yılan ölür. Eğer iki lokma eksik yesen, iki bin yılan ölür. Hulasa eğer bir lokma fazla yesen, nefsin bin yılanı dirilir. Eğer az yesen ölür. İnşallah Tanrı az yemek, az söylemek ve az uyumak hususunda bize ve bizim dostlarımıza uygulama verir.” diyerek dua ettiğini ve bundan Allah’a sığındığını bildirmiştir.²⁹⁹

Sûfiler nefsi yenmek adına gösterdikleri bütün bu çabaların sonucunda, Hakk’a ulaşmak için nefisten ve mâsîvadan uzaklaşarak insanlara karşı hüsn-i zan besleyip, zâhir olana değil de bâtın olana yani mânâyâ değer verilmesi gerektiğini öğrenmişlerdir. Bunları öğrenirken de asıl gâyenin İslam inancı doğrultusunda yaşayarak Allah’ın rızâsını kazanmak olduğunu kavramışlardır.³⁰⁰

İşte bu amaç doğrultusunda nefsini olgunlaştırarak rızâ-i ilâhîye kavuşmak için Mevlevîlik tarikatına girerek derviş olmak isteyen (muhib veya âşık) ismi verilen acemi adayların “dede” mertebesine yükselip, hücrenişin (hücre sahibi) oluncaya kadar bin bir gün sürecek olan, mânevî anlamda çile adı verilen bir eğitim sisteminden geçmeleri gerekiyordu.³⁰¹ Mevlevî çilesi, Mevlevî dergâhında matbah-ı şerif (mutfak) olan bölümde, önceden belirlenmiş kural ve kâideler çerçevesinde ahlâk ve terbiye eğitimi alarak bin bir gün, yaklaşık üç seneye yakın bir zaman hizmet edilerek geçirilen bir süre demektir.³⁰²

Bin bir gün sürecek olan bu yolculuk, dergâha gelen adayın, çile müddetince seyr u sülûkuna yani mânevî yolculuğuna ve hakikat arayışına başlayarak pişip olgunlaşmasını sağlamak için verilen bir eğitimdi.³⁰³ Mevlevîliğe gönül vererek seyr u sülûk yoluna girmek isteyen sâlike de “can” ismi verilmiştir. Hz. Mevlânâ dervişin, yaşayacağı bu seyr u sülûk yolculuğu sayesinde dönüşüme uğrayarak beden

²⁹⁹ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/457.

³⁰⁰ Şimşekler, “1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar”, 110.

³⁰¹ İmren Yıldız, *Mevlevî Kültürü Mutfak Terimleri Üzerine Adbilimsel Bir Çalışma* (Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2017), 21.

³⁰² İzbudak, *Tekke’den Meclis’e*, 137; Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 162.

³⁰³ Küçük, *Mevlânâ’ya Göre Mânevî Gelişim*, 66.

kafesinden çıkıp, benliğinden vazgeçerek “can” haline geldiğini³⁰⁴ ifade eder. Yine Hz. Mevlânâ’ *Mesnevi*’sinde Allah’a kul olmanın ve ibadetleri yerine getirmenin asıl gâyesinin insanın kendi özünde bulunan can potansiyelini ortaya çıkarıp olgunlaşmasını sağlamak olduğunu³⁰⁵ belirtmiştir.

Tâhirü'l-Mevlevî de kaleme aldığı “*Çilehane Mektupları*” adlı kitabında, kendisi de çile çıkaran birisi olarak çile çıkarmaktaki amacın ne olduğunu şu şekilde ifade etmiştir. “Çile-i Mevlevîye’den gâye bin bir gün hizmet ederek hücreye çıkıp oturmak değil, hıdemât-ı şâkka (ağır hizmetlerle) ile mahv-ı vücûd (varlığını yok etmek) eylemek olduğu mâlûm”³⁰⁶ sözleriyle belirtmiştir.

Bu anlamda Mevlevî çilesi, sürekli olarak devam eden bir halvet, inzivâ, uzlet veya her şeyden uzaklaşarak kendini soyutlamak gibi insanın nefsinin zorlayan, ona ağır gelen güçlüklerle ve çeşitli mahrumiyetlerle dolu olmamış, onun yerine bin bir gün devam edecek olan hizmetle dolu bir eğitim faaliyeti olmuştur.³⁰⁷ Bu hizmetleri yapmaktaki asıl amaç Allah’ın rızâsına nail olabilmektir. Mevlevîlerce rızâ kelimesinin ebced (sayısal) hesabındaki karşılığı da bin bir güne denk gelmektedir.³⁰⁸ Bu ebced karşılığından dolayı kabul edilen görüşe göre, hizmetlerle dolu bin bir gün sürecek olan Mevlevî çilesindeki hedef Allah’ın rızâsına uygun bir hayat yaşamaktır.³⁰⁹ Tasavvufî eğitimde asıl gâye ve amaç Allah’ın rızâsını kazanarak “Allah onlardan râzı olmuştur ve (onlar da) O’ndan râzı olmuşlardır”³¹⁰ âyet-i kerimesinde ifade edilen kulları arasına girebilmektir.

Hizmet etmek, Mevlevî tarikatında bu kadar önemli bir yere sahip olduğu için Ankaravî de Mevlevî âdâb ve erkânını anlattığı “*Minhâcü'l-Fukara*” adlı eserinde hizmetin öneminden bahsederek şu ifadelere yer vermiş; “Tâliban-ı Hakk’a hizmet

³⁰⁴ Küçük, *Mevlânâ’ya Göre Mânevî Gelişim*, 67.

³⁰⁵ Abdülbâki Gölpınarlı, *Mesnevî Tercemesi Ve Şerhi*, (İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 1985), 5/38-39.

³⁰⁶ Olgun, *Çilehane Mektupları*, 108.

³⁰⁷ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 186.

³⁰⁸ Hülya Küçük, *Tercüme-i İntihânâme-i Sultan Veled*, ter. İbrahim Hakkı Eroğlu, (Konya: Aybil Yayınları, 2012), 58.

³⁰⁹ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 167.

³¹⁰ Beyyine 98/8.

etmek ibâdet-i nâfileden yeğdir.”³¹¹ diyerek Hak yolunda olan talebelere hizmet etmenin nâfile ibadet etmekten daha üstün olduğunu belirtmiştir.

Yine aynı eserde hizmetin çeşitlerinden bahsederek, bunlardan hangisinin Allah katında daha üstün olduğuna dair bilgi vermiştir. Hizmet üç çeşittir; “Bunlardan birincisi; Kişinin hizmeti Cenâb-ı Hakk’a olan sevgisinden ve yalnızca O’nun rızâsını kazanmak için yapması. Allah katında makbul olan da bu hizmettir. İkincisi nefsi isterse hizmet eder, istemezse de zarureten, mecburiyetten dolayı kerhen yapar. Bu hizmet mütehâdim olarak kabul edilir. Saadete eren asıl kişiler birinci şıkta olanlardır. İkinci; kısımda olanlar da ecirlerini alırlar. Üçüncü kısımda bulunanlar ise dünyalık bir nimet kazanmak adına veya riyakârlıktan dolayı hizmet ederler. (...) Bu kısımda olanlar asla kurtulamazlar ve böyle bir hizmetin de ecri olmaz.”³¹² Bu bağlamda hizmet ancak Allah’ın rızâsını kazanmak amacıyla yapıldığı zaman bir değer ifade etmektedir.

Rızâ kelimesi anlam olarak; kulun, Allah’ın, hâkimiyetine ve gücüne boyun eğip, O’nun emirlerini yerine getirmesini ifade eder. Rızâ da teslim ve tevekkül vardır.³¹³ İnsanın kendi benliğinden sıyrılarak Allah’a dayanması, güvenmesi, takdir-i ilâhîye sabırla, gönül huzuruyla rızâ göstermesi, elindekilere kanâat etmesi gibi ahlâken büyük mânevî mertebeler vardır. Yine kulun erişebileceği rızâ makamı ile ilgili olarak rızânın, tasavvufî makamlar içerisinde mukarrebîn makamlarının en büyüğü olduğu ve rızâ üzerinde bir makamın olmadığı³¹⁴ belirtilmiştir.

Bin bir günlük Mevlevî çilesi insana böyle mânevî ve ulvî bir makamı kazandırmayı amaçlamaktadır. Derviş, hizmet ehli olarak geçirdiği bin bir günlük çile içerisinde, nefsanî duygularını törpüleyerek ahlâkî anlamda derecesini artırır ve olgunlaşır. Bu sayede, ilahî feyiz ve bereketlerle, dervişte mânevî hâller ve makamlar belirir.³¹⁵

³¹¹ İsmâil Rusûhî Ankaravî, *Minhâcû'l-Fukarâ,- Mevlevî Âdâb ve Erkânı & Tasavvuf Istılahları* -, haz. Sâfi Arpağuş (İstanbul: İfav Yayınları, 2023), Ankaravî, 92.

³¹² Ankaravî, *Minhâcû'l-Fukarâ*, 93.

³¹³ Ankaravî, *Nisâbü'l-Mevlevî*, 159

³¹⁴ Ankaravî, *Minhâcû'l-Fukarâ*, 347; Zafer Erginli (ed.), *Metinlerle Tasavvuf Terimleri Sözlüğü* (İstanbul: Kalem Yayınevi, 2006), 800-807.

³¹⁵ Arpağuş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 168.

Bin bir gün sürecek çileye, başlayacak olan candan ilk olarak ikrar (söz) alınırdı. İkrar Mevlevî matbahının hem mânevî hem de idâri amiri konumunda bulunan ser-tabbâh veya aşçı dedeye verilirdi. Seyr u sülûk denen bu mânevî yolculukta yaşayacağı şeylerin hepsine razı olduğuna, zamanını ibadet ve hizmetle geçireceğine dair verilen söze ikrar denirdi. Can ikrar verdikten sonra Mevlevîlikte gönle şifa, ruha hayat kabul edilen matbah-ı şerif olarak isimlendirilen mutfağa gönderilirdi. Böylece can, bin bir gün sürecek mânevî eğitimi, çileye başlamış olurdu.³¹⁶

Çileye başlayan matbah canları genellikle dergâhın ikinci katında bulunan “Çilekeş Canlar Odası” adı verilen bölümde kalırlardı. Koyun veya keçiden yapılmış bir postun veya kilimin üzerinde uyur, üstlerine de hırkalarını örterlerdi.³¹⁷ Bu odalar dergâhın üst katında, Âteşbâz ocağına yakın bir yerde, dışarıya bakan penceresi ana avluya, iç kısımdaki penceresi veya kapısı matbaha bakacak şekilde yüksek bir yerde bulunmaktaydı.³¹⁸

Çileye soyunan “nev-niyâz” veya “can”a ilk görev olarak dergâha geldiği kıyafetiyle on sekiz gün devam edecek olan ayakçılık hizmeti verilir.³¹⁹ Bu zaman bitiminde kazancı dede aşçı dededen kıyafet temin etmesini ister. Aşçı dedenin buyruğuyla can adı verilen dervişe bir arakiyye³²⁰, matbah tennuresi³²¹ ve elifi nemed³²² temin edilir. Derviş adayı geldiği günkü elbiselerini çıkararak dergâha ait olduğunu gösteren bu kıyafetleri giyer, bu giyinme işine de dervişliğe başlamak anlamına gelen “soyunmak” ismi verilirdi.³²³

Bu şekilde soyunan can ayakçılık hizmetini yapmaya devam eder. Aşçılara

³¹⁶ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 136-137; Arpağuş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 174.

³¹⁷ Olgun, *Çilehâne Mektupları*, 33.

³¹⁸ Tanrıkorur, “Bir Eğitimin Mimarisi: Mevlevî Matbah-ı Şerifi”, 275.

³¹⁹ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 391.

³²⁰ Arakiyye: Kavuk veya fesin alt kısmına teri toplamak için giyilen takkeye denir. (Cebecioğlu, “*sikke*” *Tasavvuf Terimleri Ve Deyimleri Sözlüğü*, 60).

³²¹ Tennure: Mevlevîlerde hizmet sırasında giyilen elbise demektir. Kolu ve yakası olmayan, önü göğsün altına kadar açık, üst tarafı bele kadar dar, alt tarafı geniş olan bir elbisedir. (Gölpınarlı, “*Tennure*”, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 43).

³²² Elifi Nemed: Ucu sivri olan ve elif harfine benzetilen, dört-beş parmak genişliğinde olan yün bir kuşaktır. (Gölpınarlı, “*Elifi Nemed*”, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 16).

³²³ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 391

çırak olarak getir-götür işlemlerini yapar. Ortalığı derleyip toplayarak süpürür. Dergâha yeni bir can gelinceye kadar bu hizmetlerini yapmaya devam ederdi. Ondan sonra bir üst mertebe olan pazarcılık görevi verilirdi. Pazarcının görevi de pazara giderek tekkenin ihtiyacı olan yiyecekleri almaktır.³²⁴

Bu görevleri başarıyla tamamlayan dervişe daha sonra bulaşıkçılık, somatçılık (sofrayı kurup kaldırmak), meydancılık, dolapçılık (yemek yenilen kapların kalaylanması ve temiz tutulması), tahmişçilik (kahve hazırlamak), kandilcilik (dergâhta bulunan kandilleri yakıp söndürmek), yatakçılık, çamaşırcılık ve şerbetçilik gibi on sekiz farklı hizmet görevi verilerek bin bir gün sürecek olan çilesini matbahta tamamlaması sağlanırdı. Aynı zamanda ayakçı olarak görev yapan can semâ çıkarmadan sikke³²⁵ de giyemezdi³²⁶, bu yüzden bu görevleri yaparken bir taraftan da çivili bir tahta üzerinde semâ tâlimi yapmaya başlardı.³²⁷ Dergâhta fiziksel olarak görülen bu işler aslında tefekkür halinde yapılarak dervişin mânevî anlamda olgunluğa erişmesini sağlamıştır.

Çile süresince bu hizmetlerini yerine getiren canın bunlarla beraber mutlaka *Mesnevî*'yi okuması ve semâ meşk etmesi gerekiyordu. *Mesnevî* okumaları ve şerhleri her şeyden önce gelirdi.³²⁸ İlgili dedeler tarafından eksik olduğu konularda, özellikle okuma ve yazma bilmiyorsa önce okuma ve yazma mutlaka öğretilir sonra da diğer alanlarda eğitimler verilirdi.³²⁹ Hatta ilgi duyanlara Farsça ve Arapça bile öğretilmekteydi.³³⁰ Mevlânâ'nın eserleriyle beraber, dini içerikli başka eserler de okutulurdu. Mevlevî tarikatının âdâb ve erkânını öğrenmenin yanında tarihçesi hakkında bilgi veren kitaplar da müzakere edilirdi. Dergâh eğitiminin özünü oluşturan

³²⁴ Koşay, "Mevlevîlikte Matbah Terbiyesi", 384; Demirci, "Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi", 110.

³²⁵ Sikke: Mevlevî külahına verilen isimdir. (Cebecioğlu, "sikke" *Tasavvuf Terimleri Ve Deyimleri Sözlüğü*, 573).

³²⁶ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 392.

³²⁷ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 138; Şimşekler, "1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar", 112-113.

³²⁸ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 144-145; Pişkin - Akdeniz, "Gelibolu Mevlevîhânesi'nde Yetişen Sabir Parsa Ve Ahmed Celaledin Dede'nin Türk Din Mûsikîsine Katkıları", 458.

³²⁹ Şimşekler, "1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar", 112.

³³⁰ Demirci, "Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi", 115.

aşk, muhabbet, marifet, hizmet, nezaket ve zarafet eğitimleri verilerek talimleri de yapılırdı.³³¹ Mevlevîhânelerde dervişler maddi veya mânevî olarak hiçbir zaman hizmetsiz boş ve atıl bir halde bırakılmamışlar bu uygun görülmemiştir. Bundan dolayı Mevlevî dergâhları yüzyıllar boyu fikir ve sanat alanında gerçek bir irfan ocağı olmayı başarabilmişlerdir.³³²

Matbah can'ı geçireceği bu çile boyunca birçok farklı imtihan ve sınavlara tabi tutulacaktır. Bu sınavlara karşı göstermiş olduğu sabrı ve tahammülü ölçülecektir. Bu imtihanlar esnasında Cenâb-ı Hakk'ın rızâsına uygun hareket etmeli, Hz. Hüdavendigâr'ın yolunun âdâb ve erkânını öğrenerek nefsinin hazlarını terk edip Allah'a tam olarak bağlanmalıdır.³³³ İşte bu yüzden bu zaman zarfında kendisini tam anlamıyla bu rızâ kapısına teslim etmesi beklenmiştir. Hak yolunda bulunan ariflere hizmet etmesi, onlara itiraz etmemesi, kendi nefsinden daha yüksek mertebede bulunan tarikat mensuplarına hürmet göstermesi gerekmektedir. Özellikle kazancı dedeye her anlamda itaat etmesi, onun rızâsının dışına çıkmaması gerekir.³³⁴ Bütün bunlarla birlikte dergâhta en değersiz olarak gördüğü dervişe bile, bu yola âşık olmuş ve baş koymuşsa, bundan rahatsızlık duymadan hizmet etmesi gerekmektedir.³³⁵

Çile müddetince mutlaka beş vakit namazını tekkenin mescidinde kılmalı, İslam'ın emirlerini yerine getirerek yasaklarından sakınmalıdır. Ankaravî de, *Minhâcü'l Fukarâ*'da “sâlikin mutlaka farzları, vâcipleri, şeriatın hükümlerini, tarikatın âdâb-ı muâşeretini tatbik edip onlardan birisini dahi bırakmaması gerektiğini”³³⁶ beyan etmiştir. Yine her sabah namazdan sonra okunan İsm-i Celâl zikrine katılıp, Mukabele günlerinde meydan-ı şerifte yapılan mukabeleye de iştirak etmelidir. Canların katıldığı başka toplantılara da katılması gerekmektedir.³³⁷

Görüldüğü üzere Mevlevî çilesi insanlardan ayrı, yalnız kalarak ve onlardan

³³¹ Şafak, “Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdâbı”, 108.

³³² İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 138; Ösen, “Türk Eğitim Tarihi İçerisinde Mevlevîhânelerin Yeri”, 266.

³³³ Sipehsâlâr, *Risâle-i Sipehsâlâr*, 115-116.

³³⁴ Şafak, “Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdâbı”, 110.

³³⁵ Veled, *Maârif*, 158.

³³⁶ Ankaravî, *Minhâcü'l-Fukarâ*, 103.

³³⁷ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 392; Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 179.

uzaklaşarak değil, insanlarla beraber olunarak geçirilen bir süreçtir. Sulatn Veled bunun önemini şu sözleriyle belirtmiştir; “Çile çıkarmak enbiyanın âdeti değildir. Bu bir bidattir. Evet, dostlar kötü olursa, onlardan bir kenara çekilmek kötü bir iş olmaz. Fakat iyi dostlardan uzaklaşmak cahilliktir. Çünkü Cemaat rahmettir.”³³⁸

Yine geçireceği çile müddetince can, tarikatın usûllerini yerine getirmeli, kazancı dededen izin almadan çarşıya çıkmamalıdır. Yapmakta olduğu görev nefsine ağır gelse dahi istek ve arzularını terk ederek kendisine verilen hizmet görevini feyiz kazanmaya vesile kabul etmelidir. Boş zamanlarını, Kur'an-ı Kerim ve *Evrâd* okuyarak, *Menâkıb-ı Şerife* dinleyerek geçirip büyüklerin sohbetine iştirak etmelidir.³³⁹ Bu uygulamalardan da anlaşılacağı üzere Mevlevî dervişinin çile sürecinde bulunduğu bütün zamanlar imkân dâhilinde boş kalmadan değerlendirilerek geçirilmektedir.

Kendisi de çile çıkarmış birisi olan Tahirü'l-Mevlevî, “*Çilehâne Mektupları*” isimli eserinde, çile müddetince yaşamış olduğu deneyimlerini şu ifadelerle anlatır; “Birader, çile âlemi hakikaten başka bir âlem. Fakir, evvelce de Mevlevî muhibbi idim, ekser-i evkat dergâhta yatar kalkardım. Fakat bu neşeyi bulamazdım. Sen de Mevlevîsin, şehzâdesin, amma sözüme darılma, çilekeş olmadığından bu neşeyi bilemezsin. Evvelî ilme'l-yakîn biliyordum, bu sefer ayne'l-yakîn öğrendim ki matbah canları gündüz hıdmetleriyle meşgûldürler. Zaman-ı istirâhatleri yatsı namazından sonra sabah namazına kadar olan vakittir. Salât-ı ıshâ edâ edilip ism-i Celâl okunduktan sonra Dedeler hücrelerine, cânlar meydan-ı şerîfe giderler. Artık, matbah ve meydan-ı şerîfe kimse gelmediğinden, mangal başında rahat rahat biraz otururlar, dolaplarında çay gibi, yemiş gibi bir şey varsa çıkarıp hep birlikte nûr ederler, bir mikdar konuşurlar. Sohbetleri, meselâ semâin keyfiyet-i icrâsından yahut ism-i Celâl ve sair hıdemâtın sûret-i îfâsından bahistir. Gıybet, zemîme gibi ahlâk-ı seyyieden hiç bahs olunmaz. Hıdmetleri gibi, sohbetleri de Allah içindir.”³⁴⁰

Can'ın, çile süresince matbah-ı şerifte yerine getirilen on sekiz farklı alanda hizmet görevinden geçmesi gerekmektedir. Çünkü ancak hizmet ve ibadet neticesinde

³³⁸ Veled, *Maârif*, 359.

³³⁹ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 145; Şafak, “Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdâbı”, 111.

³⁴⁰ Olgun, *Çilehâne Mektupları*, 33.

istenilen amaca ulaşılacaktır.³⁴¹ Mevlevîlikte yapılması zorunlu olan bu hizmet dallarına ayrıntılı olarak bir sonraki bölümde değinilecektir.

Nefsini terbiye ederek bu hizmetleri başarıyla geçen dervişin artık çilesi tamamlanmış olurdu. Bin bir gün süren çilesinin bittiğini matbah canı veya çilekeş denen sâlike meydancı haber verirdi.³⁴² Çilesi biten can hamama giderek yıkanır ve gusül abdestini alır. Meydancı dede önce uzun bir destur çeker, arkasından “filan dervişin çilesi tamamlanmıştır, şerbetçisi olan kişi de filan dervîştir” der. Meydancı dedenin şerbetçi olarak görevlendirdiği dervîş, kendisinden sonra çilesini tamamlamaya en yakın matbah canıdır ve merasim sırasında tekkede bulunanlara şerbet yaparak ikram eder.³⁴³

Daha sonra çilesini tamamlayan can mebde (başlangıç) ve meâd (yeniden dönüş zamanı) sırrına istinaden saka postuna bir gün daha oturtulur. Aynı gün hücreye çıkmadan, ikinci namazından sonra feyiz almış olduğu şeyhinin huzuruna çıkarılarak sikkesi tekbirlenir. Bu günün Pazartesi veya Cuma gecelerinden birinde olması âdettendir. Meydân-ı şerifte yenen akşam yemeğinin ardından, Mevlevî usulüne göre tüm dervîşlerle musâhafa ettikten sonra meydancı ile beraber üç gün kalacağı hücreğine gider. Meydân-ı Şerifte gerçekleştirilen bu törene “kapıdan geçmek” denilmektedir.³⁴⁴

Akşam yemeğinden sonra dervîş hücreğine gitmeden önce, meydan-ı şerifte niyaz vaziyetinde bekler. Dervîşi hücreğine göndermeden önce tarikatçı dede veya aşçı dede tarafından şu gülbank çekilir:

*“Vakt-i şerif hayrola; hayıflar feth ola; şerler def’ola; dervîş kardeşimizin niyâzı kabûl ola; âşîyân-ı Mevlevîyyede rahatı müzdâd ola; demler, sâfalar ziyâde ola. Dem-i Hazret-i Mevlana, sırr-ı Şems-i Tebrîzî, kerem-i imâm-ı Âli, Hû diyelim; Hû.”*³⁴⁵

³⁴¹ Veled, *Maârif*, 253.

³⁴² İzbudak, *Tekke’den Meclis’e*, 138.

³⁴³ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 392.

³⁴⁴ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 206.

³⁴⁵ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 135.

Bundan sonra aşçıbaşı dervişe öğüt verir ve şu gülbangı çekerdi:

“Vakt-i şerif hayrola; hayırlar fethola; şerler def’ola; derviş kardeşimizin hîzanetleri mübârek ola. Dem-i Hazret-i Mevlânâ sırr-ı Şems-i Tebrîzî, kerem-i imâm Âli, Hû diyelim: Hû.”³⁴⁶

Daha sonra can hücrelerine götürülürdü. Can üç gün boyunca kaldığı bu hücrede “sır” olurdu. Yani bu süre zarfında derviş hiçbir yere çıkamaz, perde ve kapılar kapalı bulunurdu.³⁴⁷ Üç günden sonra meydancı gelerek hücreye girer ve perdeleri açardı.³⁴⁸ Derviş, Konya’daysa çelebiye, diğer yerlerdeyse tekke şeyhine götürürdü.³⁴⁹

Çelebi veya tekke şeyhinin yanına gelen derviş iki dizinin üzerine oturur, ikisinin dizleri birbirine değecek kadar yakınlaşırlar. Çelebi veya şeyh yeni dedenin sağ elini alıp sağ eliyle tutarak bey’at telkin eder. Yani “Sana bîat edenler ancak Allah’a bîat etmiş olurlar. Allah’ın eli onların ellerinin üzerindedir. Verdiği sözden dönen kendi aleyhine dönmüş olur. Allah’a verdiği sözü yerine getirene, Allah büyük bir mükâfat verecektir.”³⁵⁰ âyetini okuyarak “resim hırkası”nı tekbir edip giydirir. Artık hizmet çilesinin bittiğini bundan sonra, on sekiz gün sürecek olan hücre çilesine gireceğini söyler.³⁵¹

Can, bu süre zarfında yine tekleden dışarıya çıkamaz, yalnızca tekkenin içinde dolaşır, aşçı dede ve mesnevîhan ile görüşerek onlardan nasihat alırdı.³⁵² Bu süre bitiminde Konya’daysa önce Şems zâviyesine giderek ziyaret eder, dönüşünde meydancı dede kendisini alarak çelebiye götürürdü. Bu esnada derviş başını çelebinin dizine koyar, meydancı da dervişin başını arkasından tutardı. Bu merasimden sonra dervişin sikkesi tekbirlenir ve kendisinde bulunan muvakkat (geçici) sikke artık dervişe ait olurdu. Konya dışındaysa, bu merasim, tekkenin şeyhi tarafından

³⁴⁶ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*, 135.

³⁴⁷ Küçük, *Tercüme-i İntihânâme-i Sultan Veled*, 45.

³⁴⁸ Koşay, *Mevlevîlik’te Matbah Terbiyesi*, 386.

³⁴⁹ Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 180.

³⁵⁰ Fetih 48/10.

³⁵¹; Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 394; Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 180

³⁵² Arpağuş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 210-211.

gerçekleştirilirdi.³⁵³ Konya’da ser-târikten veya çelebiden, diğer tekkelerde ise aşçıbaşından evrâd ü ezkâr dersini öğrenirdi.³⁵⁴

Bütün bu merasimlerin sonunda bin bir günlük çilesini tamamlamış olan can, artık “hücre-nişîn” ve “hücre-güzîn” ismini almaya hak kazanmış olurdu. Bundan böyle dergâhta bir hücre (oda) sahibi olan dervişe “dede” unvanı verilir, kendisi de bu mertebeye yükselmiş olurdu.³⁵⁵ İsterse çile çıkardığı tekkede oturur, istemezse diğer tekkelerden birisine giderek orada hizmetini yerine getirirdi. Tekkeden ayrılarak yine hizmete devam edenler ve evlenen kişiler de bulunmaktaydı.³⁵⁶ Eğer tekkede kalmaya devam edecekse nev-niyâz (yeni yetişenler) ve muhiplerlerin (tarikata muhabbet besleyenler) eğitimleriyle meşgul olur, gücü ve bilgisi dâhilinde *Mesnevî-i Şerif* okutur, mûsiki ve âyin öğretirdi.³⁵⁷

Dergâhta kalarak bu hizmetleri yürütmeyi devam eden dedeye de zarurî ihtiyaçlarını karşılaması için dergâhın gelirine göre aylık olarak belirli bir miktar para verilmiştir.³⁵⁸

Matbah-ı şerifte üç yıl boyunca devam eden çile hayatının sonunda hem maddi hem de dünyevî uğraşların bir simgesi olan mutfak işleriyle beraber mânevî ve ruhânî bir gelişim de sağlanmış olurdu. Nefs terbiyesi ve mânevî olgunlaşmanın yanında, dervişlerin kabiliyetli olduğu alanlarda eğitilip yetiştirilmeleri de sağlanırdı. Mevlevî dervişleri kabiliyetine göre kudûm, ney gibi çeşitli enstrümanlar çalmayı öğrenirler, mûsikî ile ilgilenirler, hat ve tezhip gibi sanat dallarında da eğitim almaya başlarlardı.³⁵⁹

Çeşitli mesleki alanlarda da yetiştirmeleri sağlanırdı. Özellikle kuyumculuk mesleği Mevlevîlerce makbul olan bir meslekti. Mevlevî dergâhları uzun yıllar

³⁵³ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 394.

³⁵⁴ Koşay, “*Mevlevîlik’te Matbah Terbiyesi*”, 386.

³⁵⁵ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 394.

³⁵⁶ Demirci, “Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi”, 114.

³⁵⁷ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 210-211.

³⁵⁸ Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 180.

³⁵⁹ İzbudak, *Tekke’den Meclis’e*, 138-139; Pişkin - Akdeniz, “Gelibolu Mevlevihânesi’nde Yetişen Sabir Parsa Ve Ahmed Celaeddin Dede’nin Türk Din Mûsikîsine Katkıları”, 458.

boyunca üst düzey mûsikî konservatuvarı olarak hizmet etmiş, birçok mûsikîşinas ve bestekâr burada yetişmiştir. Şiir ve edebiyat alanında da başarılı insanlar yetişmiştir.³⁶⁰ Görüldüğü üzere Mevlevî dergâhları okuma-yazmadan, yükseköğrenime kadar fikir ve sanat eğitiminin verildiği yerler olarak da hizmet etmişlerdir.

Mevlevî dergâhında son aşçıbaşı olarak görev yapan “Nizamettin Dede”nin Mevlevî tarikatının usûl ve âdâbıyla ilgili bize vermiş olduğu bilgilerden yola çıkarak, çile süresince verilen eğitimlerden sonra Mevlevîlikte mânevî eğitimin ilkeleri şu şekilde özetlenmiştir:

1. İlk olarak din ve tasavvuf anlamında zaruri olan bilgileri öğrenmek.
2. İslam’ın emir ve yasaklarını yerine getirerek, sünnet-i seniyyeye uymak.
3. Teslimiyet, itaat, disiplin ve hizmet etmeyi öğrenmek.
4. Tarikatın usûlünü, âdâbını, nezaketli davranmayı, sohbet, semâ, gibi erkânını öğrenmek.
5. Tarikatın temel eserlerinden olan Mesnevî-i Şerif, Menâkıb ve Minhâcül-Fukâra gibi eserleri okuyarak kendini geliştirmek.
6. Az yemek, az konuşmak, az uyumak vb. ile nefis terbiyesini sağlayarak, hüsn-i zan sahibi olup gönlünü temizlemek.
7. İsm-i celâl zikirine katılıp, evrad ü ezkar ile vakit geçirmek.
8. Murakabe ve sürekli bir niyazla evliyalarından feyzalmak.
9. Bütün bunların yanında mevt-i ihtiyari prensibiyle aşk iksirine sahip olmaya çalışmaktır.

Ayrıca dervişin yeteneğine göre, mukabele-i şerifte veya özel zamanlarda bir çalgı aleti çalabilmek, söyleyebilmek, hat, şiir ve el sanatları gibi herhangi bir sanat dalıyla meşgul olmak da³⁶¹ mânevî eğitimin ilkeleri arasında kabul edilmiştir.

Osman Nuri Küçük’ün “*Mevlânâ’ya Göre Mânevî Gelişim*” adlı kitabında Hz. Mevlânâ, sâlikin seyr u sülûk yolculuğunu şu şekilde ifade etmiştir: “Sâlik, sülûk sürecinde öncelikle zühd aşamasının zorlu ve mücâhede ve temrinlerine katlanır, bunun ardından gönlünde ilâhî aşk ateşi uyanır. Bu irfânî uyanış ancak aşk ile tahammül edilebilecek birçok sıkıntı ve ıstırapı da beraberinde getirir. Sâlik

³⁶⁰ İzbudak, *Tekke’den Meclis’e*, 138; Demirci, “Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi”, 115.

³⁶¹ Şafak, “Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdâbı”, 118.

gönlündeki aşk ateşi ile iyice pişip olgunlaşır. Aşka vefa gösterir ve bu süreci de gerektiği gibi aşar ve liyâkat gösterirse, nihayet Cenâb-ı Hakk'ın cezbesi bunların ardından erişerek sâlikî, fenâ³⁶² boyutuna taşır.³⁶³ Bu anlamda çile çıkarmaktaki asıl gâye, verilen mânevî eğitim sayesinde sâlikin, mâsivâdan uzaklaşarak Cenab-ı Hakk'tan gayri tüm varlıklardan fânî olarak yalnız Hakk ile bekâyâ ermesi³⁶⁴ amaçlanmaktaydı.

Çile müddetince sâlik, Allah yolunda belli bir kemâle erişinceye kadar, nefse zor gelen, sıkıntı veren pek çok hizmet görevine katlanarak çeşitli sınamalardan geçirilmiştir. Bu süreçte yaşananların hepsi mânevî esaslara ve tasavvuf hakikatlerine uygun olacak şekilde gerçekleştirilmiştir.³⁶⁵ Çile, bir anlamda okuma ve yazma dahi bilmeyen cahil bir insandan bin bir gün süresince almış olduğu maddi ve mânevî eğitimler sayesinde benliğinin değişerek insan-ı kâmil mertebesine nasıl yükseldiğini anlatan yolculuğun adı olmuştur.

Hz. Mevlânâ'ya göre sülûk yolculuğunun ana gâyesi kemâl düzeyinde ilahi bir aşk elde edilmesidir. Bu anlamda seyr u sülûk yolu, Mevlevî çilesi, Hz. Mevlânâ nazarında dosta yani Cenab-ı Allah'a giden bir yol olmuştur.³⁶⁶ Sultan Veled'de bu yolculukta “şeyhinin ve evliyanın önünde izzet-i nefsinin kıran ve zulmü, büyülenmeyi bir tarafa bırakan kimseye Allah'ın inayeti ve yakınlığının olacağını bildirmiştir.”³⁶⁷ Bu bağlamda Mevlevî çilesi hem tarikat mensuplarının hem de tüm insanlığın Cenâb-ı Allah'a en güzel şekilde kul olabilmesini amaç edinmiştir.

Bu amacı gerçekleştirerek çile çıkarmayı başaranlar olduğu kadar zaman zaman da bu süreyi başarıyla bitiremeyenler de olmuştur. Mevlevîlik tarikatında bin bir gün sürecek olan çileye soyunan canlar genel olarak bu süreyi başarıyla bitirirler

³⁶² Fenâ: Arapça'da yok olmak anlamındadır. Tasvıfta ise sâlikin nefsinin kötü sıfatlarının silinmesi, fiillerini, sıfatlarını ve benliğini, Allah'ın sıfatlarında ve Zât'ında yok olmuş, kendini görmekten tamamen uzaklaşmış bir bilinç düzeyinde Allah ile kâim olduğunu idrâk etmesidir. (Küçük, “Mevlânâ'ya Göre Mânevî Gelişim”, 751.)

³⁶³ Küçük, *Mevlânâ'ya Göre Mânevî Gelişim*, 747-748.

³⁶⁴ Gürer, *Gönül Gözüyle Kur'an İbn Atâ Tefsiri*, 295.

³⁶⁵ Arpağuş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 160.

³⁶⁶ Küçük, *Mevlânâ'ya Göre Mânevî Gelişim*, 743.

³⁶⁷ Veled, *Maârif*, 154.

ve “dede” olmaya hak kazanırlardı. Fakat bazı sebeplerle “çileyi kıran” yani yarıda bırakan canlar da bulunmaktaydı.³⁶⁸ Matbah canları hiçbir sûretle çile sırasında, bir kere bile olsa gece mutfak dışında kalamazlardı. Kaldıkları takdirde çileyi kırmış sayılarak yeniden çileye başlamak zorundalardı.³⁶⁹

Can, çile esnasında çeşitli sınamalardan geçirilirdi. Yaptığı bir iş olmamış diye birkaç kere daha yaptırılır, verilen görevi yapıp yapmadığına bakılır, sabrı ve tahammülü ölçülürdü. Eğer can çile zamanındaki bu denemelere dayanamaz ve kendi isteğiyle dergâhı terk ederse yine “çile kırmış” olurdu. Canların eğitiminden sorumlu olan dedeler canın yapamayacağına karar verirlerse dervişe yol verilerek ayakkabısının burun kısmı kapı tarafına doğru çevrilir gitmesi gerektiği ifade edilirdi. Tasavvufî eğitime uygun olarak dervişi incitmemek adına yapılan bu davranış bile Mevlevî tarikatında insanlara ve nezakete ne kadar çok önem verildiğini göstermesi açısından önemlidir. Şayet herhangi bir kusurundan dolayı ayrılmasına hüküm verilmişse de dergâhın arka kısmında bulunan “Küstah Kapısı”ndan gönderilirdi.³⁷⁰

Çilesini kıran can pişman olarak yeniden başlamak isterse, çilenin hangi aşamasında çileyi kırmış olursa olsun tekrar saka postuna oturur, ikrar verir ve yeniden başlardı. Bu durum dergâhta bulunanlar tarafından da çok hoş karşılanmazdı. Daha önce yapmış olduğu hizmetler de boşa giderdi.³⁷¹

Çileyi kırmak büyük bir suç olarak kabul edilir, çileyi kıranın da mânevî olarak bir musibete uğrayacağına inanılırdı. Canın bu durumu tarikat ehline açıklanmaz ve yapılan hata da yüze vurulmazdı. Çilesini kıran da çile müddetince yapmış olduğu hizmetlerden bahsetmez, hiç kimsenin aleyhinde konuşmazsa muhiblikten çıkmaz, normal olarak yine dergâha gelip giderek mukabelelere de katılırdı.³⁷²

Mukabelelere katılarak Mevlevî tarikatına gönül verenler arasında çeşitli mertebeler bulunmaktadır. Bu mertebelerden ilki “muhib” mertebesidir. Tarikatta

³⁶⁸ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 164; Şimşekler, “1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar”, 115.

³⁶⁹ Demirci, “Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi”, 111.

³⁷⁰ Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 26-27.

³⁷¹ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 395.

³⁷² Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 180-181.

genel anlamda çoğunluğu bunlar teşkil ederler. Tarikata girerek bir şeyh tarafından sikkesi tekbirlenmiş kişiye “muhib” denir. Muhib’ler ikrar vermezler ve bin bir gün süren çile çıkarmazlar.³⁷³

Devlet adamları, esnaflar, ticaretle uğraşanlar, kısacası halkın her kesiminden isteyen kişiler dergâha başvurarak muhib olabilirler. Hz. Mevlânâ’ya sevgi besleyen saraydan, halktan ve her meslekten çok fazla kişi Mevlânâ hayatta iken muhib olarak onun terbiyesi altına girmişlerdir.³⁷⁴

Muhib olmak isteyen kişi dergâha gelerek önce şeyhe müracaat eder. Reşit değilse ailesinden izin alınır, şartları uygun olursa kendisine bir sikke alıp tam bir beden temizliğini yaparak abdestli bir şekilde belirlenen günde gelmesi söylenir. Sikkesini tedarik ederek tarikata gelen aday şeyhin huzuruna girerek elini öper ve oturur. Şeyh gelen talibin başını dizinin üzerine koyup önce sikkesini giydirir sonra tekbir eder. Bu şekilde basit bir törenle nev-niyâz ismi de verilen muhib (Mevlânâ’ya dost olan, seven) tarikata katılmış olur.³⁷⁵

Muhib bu törenden sonra Mevlevî âdâb ve erkânını öğrenmek, semâ meşk etmek üzere onun eğitiminden sorumlu olan dedeye teslim edilir. Muhib’e kendisinden sorumlu olan dedesi tarafından *Mesnevî-i Şerîf* okutulur. Mûsiki, güzel sanatlar, edebiyat gibi kabiliyetli olduğu diğer alanlarda da yetiştirilir. Osmanlı Devleti zamanında padişahlardan III. Selim, II. Mahmud ve Sultan Reşat başta olmak üzere birçok devlet büyüğü de muhib olarak Mevlevî dergâhına hizmet etmişlerdir. Bunun yanında yine pek çok yazar, şair, hattat, edîb ve mûsikişinas da muhib sıfatıyla eserler vermişlerdir.³⁷⁶

Muhibler Mevlevî kisvesini tekkede, işyerinde bulunduğu zaman veya evinde giyme hakkına sahiptir. Tekkede bulunan şeyh sikkesini tekbirlemek kaydıyla istediği zaman, istediği kişiyi muhibler arasına dâhil edebilir. Muhib olan kişilerin eğer isterlerse çile çıkarmak şartıyla dedeliğe geçebileceği veya ömrünün sonuna kadar

³⁷³ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 390; Şimşekler, “1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar”, 116.

³⁷⁴ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 120.

³⁷⁵ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 390.

³⁷⁶ Şimşekler, “1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar”, 116,

yalnızca muhib olarak kalarak³⁷⁷ dergâha gelmeye devam edebilecekleri ifade edilmiştir.

1.4.3. Matbahta Verilen Bir Eğitim: Semâ

Semâ, Arapça'da; işitmek, duymak anlamlarına gelmektedir. Bununla beraber beden kendi eksenini etrafında dönmesi ile yapılan dinsel raksın adı olarak algılanmıştır.³⁷⁸ İlk dönem sûfîleri semâ dönülen meclisleri, Allah'ın (c.c) rahmetinin indiği yerler olarak kabul etmişlerdir.³⁷⁹ Sûfîlerce semâ, yoğun bir coşku halinde yapılan bir zikir ve mârifet kaynağı olarak kabul görmüştür.³⁸⁰

Mevlevî tarikatında Sultan Veled ve Ulu Ârif Çelebi'nin Mevlevîliği sistemleştirip tasavvufî bir ekol haline getirmesinden sonra, semâ da Mevlevîliğe ait bir gelenek halini almıştır.³⁸¹ Sultan Veled semâ hakkında olumsuz konuşanların, semânın ne olduğunu bilmeyen kişiler olduklarını söyledikten sonra *Maârif*'inde "Semâ, enbiyadan miras olarak kalmıştır. Semâ bir raks değildir, öyle bir haldir ki insan o halde kendi varlığından geçer; elini, ayağını ve aklını kaybeder, tamamiyle mahvolur, işte "nübüvvet" de budur"³⁸² diyerek semânın önemini belirtmiştir.

Mevlevîler için semâ dönmek, birçok anlamı içermektedir. Mevlevîlik'te semâ, bir ritim ve müzikle birlikte yapılan, sağ taraftan sola doğru, kalbin çevresinde dönerek uygulanan bir çeşit nafil ibadet olarak görülmüştür.³⁸³ Aynı zamanda semâzenler her semâ dönüşünde lafz-ı celali söyledikleri için semâ âyini de Mevlevîlik'te bir zikir çeşidi olarak kabul edilmiştir.³⁸⁴

Mevlevîler semâyı aşkı ve cezbeyle ortaya çıkarmak için bir vesile olarak kabul

³⁷⁷ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 121.

³⁷⁸ İnancı, "Osmanlı Tarihinde Sûfilik Âyin ve Erkanları", 118.

³⁷⁹ Betül Gürer - Hamide Ulupınar, "Tasavvufî Sembolizm Açısından Mevlevî Semâ Âyini", *İlahiyat Tetkikleri Dergisi* 59 (Haziran 2023), 111.

³⁸⁰ Dilaver Gürer, "Osmanlılar 'da Semâ, Devrân, Raks Tartışmaları ve İki Şeyhülislâm Risâlesi", *Tasavvuf İlmî Ve Akademik Araştırma Dergisi* 11/26 (2010), 21.

³⁸¹ Gürer - Ulupınar, "Tasavvufî Sembolizm Açısından Mevlevî Semâ Âyini", 111.

³⁸² Veled, *Maârif*, 378.

³⁸³ Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 78.

³⁸⁴ Gürer - Ulupınar, "Tasavvufî Sembolizm Açısından Mevlevî Semâ Âyini", 112.

etmişlerdir.³⁸⁵ Mevlevî Tarikatı'nda mutlaka olmak zorundadır ve tüm sembolik anlamlarıyla mânevî eğitimin bir parçasıdır. Her Mevlevî dervişinin mutlaka semâ etmeyi öğrenmesi gerekir. Bir üstadın nezaretinde semâyı öğrenmeye “semâ çıkarmak” denir. Semâ eden Mevlevî dervişine de “semâzen” ismi verilmektedir.³⁸⁶

Mevlevîler semâyı “mukâbele-i şerif” veya “âyin-i şerif” olarak isimlendirmişlerdir. Mukâbele Arapça bir kelime olup yüz yüze olmak, karşı karşıya gelmek, karşılaşmak anlamlarına gelmektedir. Tasavvufta ise tarikat mensuplarının bir araya gelerek toplu bir şekilde zikir yapmaları demektir. Dergâhlarda tören, tüm muhiblerin katılabilmesi için -o dönemde hafta tatili olan- Cuma gününde yapılmıştır. Mevlevî âyini herkese açık olan bir törendir. Tarikat mensubu olmayanlara da bu törene katılarak izleme imkânı sunulmuştur.³⁸⁷

Semâ dönmek için, matbahta bir kişinin üzerinde rahat bir şekilde durabileceği kadar geniş, üzeri cilalı, kalın ve tam ortasında çivi olan bir tahta bulunmaktadır. Semâ meşkinde ayaklar çıplak olarak bulunur. Yeni gelen cana burada alıştırmalar yaptırılır.³⁸⁸ Çivi iki parmağın arasına alınır, sol ayak direk tutularak buraya basılır, sağ ayak çark eder. Sağ ayak yatay bir vaziyette sol ayağın yanına gelir. Bu sûretle göğüs ileri doğru hareket etmiş olur. Bu hareket tekrar yapılırsa göğüs ikinci bir tur yaparak dönmeyi gerçekleştirmiş olur.³⁸⁹ Semâ da eller yukarıda, sağ el dua vaziyetinde açık, sol el aşağıya doğru dönük bir durumda bulunur. Ellerin bu şekilde bulunmasının sebebi ise sağ el semâdan alır, sol el de aşağıya doğru olduğu için aldığı insanlara verir anlamındadır. Yani gökyüzünden aldığı feyzi, yeryüzüne verir demektir.³⁹⁰ Yine bu esnada baş ve yüz kısmı yukarıda, gözler hafif kapalı olacak vaziyette bulunulur.³⁹¹

³⁸⁵ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 387.

³⁸⁶ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 232-233.

³⁸⁷ Hülya Uzun, “Günümüzde Performans Etkinliği Olarak Mevlevî Semâsı” *Gelenek Görenek ve İnançlar*, 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri (Ankara: T.C. Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2018), 371; Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 243-244.

³⁸⁸ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 388.

³⁸⁹ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 138.

³⁹⁰ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 141.

³⁹¹ Koşay, “Mevlevîlik'te Matbah Terbiyesi”, 384.

Hız. Mevlânâ'nın yaşamında mûsiki ve semânın özel bir yeri bulunmaktadır. Büyük velî mûsikinin Cenâb-ı Hakk'ın lisânı olduğunu belirttikten sonra Allah'ın Kâlû Belâ'da, yarattığı ruhlara mûsiki ile hitap ettiğini ifade etmiştir. Mûsikiden kaynaklanan âhenk ve riritle Mevlânâ'nın Allah aşkıyla dolu olan gönlünü gül bahçesine çevirmiş, bu gül bahçesinde cezbeye gelerek ilâhi bir coşkuyla semâ yapmıştır.³⁹²

Mevlânâ'nın Şems ile tanışmadan önce semâ, yapıp yapmadığı tam olarak bilinmemektedir. Ancak kabul edilen görüşe göre Mevlânâ Şems ile tanıştıktan sonra semâ yapmaya başlamıştır.³⁹³ Eflâkî'nin “*Âriflerin Menkıbeleri*” adlı eserinde Hız. Mevlânâ'nın hangi şartlarda ve nasıl semâ yaptığına dair örnekler verilerek bu konuda o dönemle ilgili bilgi sahibi olmamız sağlanmıştır. Örneğin; Vezir Nasreddin'in posta oturma töreninde okunan Kur'an-ı Kerim'den sonra Hız. Mevlânâ'nın Şems'le beraber semâ yaptığı,³⁹⁴ Konya'da Şam'dan dönen Şems-i Tebrizî ile Hız. Mevlânâ'nın kavuşması esnasında semâ yapıldığı,³⁹⁵ Şems'in vefatını öğrenince Hız. Mevlânâ'nın üzüntüsünden vecde gelerek semâ yaptığı³⁹⁶ vb. bilgiler verilmiştir. Bu verilen bilgilere dayanarak Hız. Mevlânâ'nın Şems ile ve Şems'ten sonra yaptığı semâ da herhangi bir kurala, zaman ve yere bağlı kalınmadan, birdenbire aşk ve cezbeye gelerek yapılan bir raks olduğu anlaşılmaktadır.

Sipehsâlâr Necmeddîn Ferîdûn'un “*Risâle-i Sipehsâlâr*” adlı eserinde semâ ile ilgili olarak şu ifadelere yer verilmiştir. “Şems-i Tebrizî, Mevlânâyâ “semâ yapmayı tavsiye etmiş, istediği ve arzuladığı şeyleri semâda bulabileceğini söylemiştir. Halkın semâ yapmasının haram olmasının sebebinin onların, nefsin arzu ve istekleriyle meşgul olmalarından dolayı semâ yaptıkları takdirde kendilerinde mevcut olan sevilmeyen ve hoş karşılanmayan hallerinin artmasına vesile olacağı için, olduğunu söylemiştir. Allah'a âşık olup O'nun rızâsını kazanmak isteyenlerin ise, semâ sayesinde aşklarının ve mânevî mertebelerinin artarak Allah'tan başka gözlerinin

³⁹² Mehmet “Gönül, Mevlevîlik Ve Mûsiki”, *İstem* 5/10 (2007), 77.

³⁹³ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/83.

³⁹⁴ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/133.

³⁹⁵ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/135.

³⁹⁶ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/127.

hiçbir şeyi görmeyeceği için mübâh olduğunu belirtilmiştir.”³⁹⁷

Sultan Veled’de yine *Maârif*’inde “Gönül sahibinin semâ’ı huzurdur. O, bu halde iken Hakla beraber ve hakkın kelamını Haktan işitmekte, huzur içinde kendinden geçmektedir.”³⁹⁸ sözleriyle Hak dostlarının semâsını övmüş ve semâ dönmenin onları Allah’a yaklaştıran bir hal olduğunu ifade etmiştir.

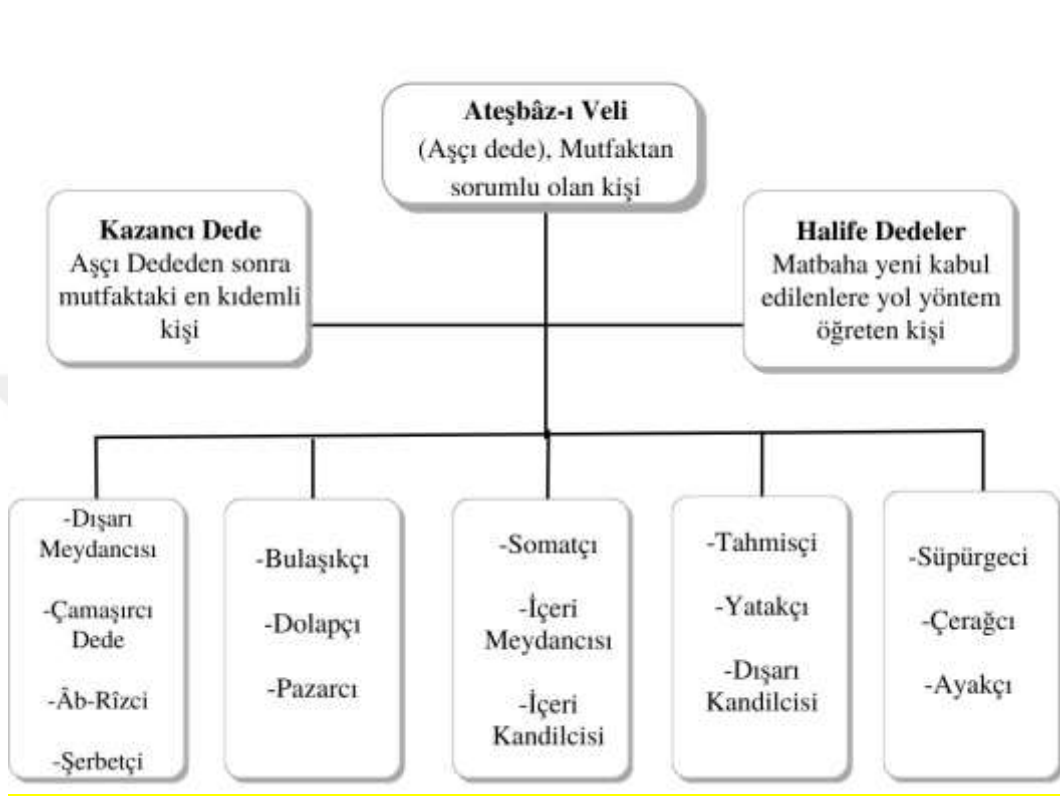
Bu bilgilerden de anlaşılacağı üzere Mevlevîliğin sembol zikri olan semâ dışardan gözlemcilerin gördükleri gibi sadece müridin etrafında dönmesinden ibaret bir gösteri değildir. Semâ, Mevlevî seyr u sülûkünde ruhen yükselerek Allah’a varmanın ve O’na ulaşmanın en özel yoludur. Semâ, âyinini yerine getiren mürid bir bakıma miraç provası yapmaktadır. Varoluşun temel özelliği varsayılan dönme eylemi mürid tarafından yerine getirildiğinde dünyadaki bütün varlıkların kendi oluşlarını ortaya koymak için yaptıkları gibi yapmaktadır. Semâ ile insan hakka yönelmekte, nefsinin terk etmekte ve Hakk’ta yol olmaya çabalamaktadır. Dolayısıyla kâmil insan olma yolunda ilerleyen müridin semâyı layıkıyla yerine getirmesi onun için son derece önemli bir konudur.

³⁹⁷ Sipehsâlar, *Risâle-i Sipehsâlâr*, 151.

³⁹⁸ Veled, *Maârif*, 379.

1.5. Matbah-ı Şerif'te Çile Süresince Hizmet Eden Kişiler ve Görevleri

Aşağıda mutfaktan sorumlu olan kişilerin isimleri şema şeklinde gösterilmiştir.³⁹⁹



Mevlevî dergâhında matbah (mutfak) dergâhın ruhu olarak kabul edilmiştir. Dergâhta matbahtan sorumlu olan en önemli kişi aşçı dede yani Âteşbâz-ı Veli'dir. Ser-Tabbah olarak da nitelenmektedir. Aşçı dede dergâha yeni giren canları dergâhın âdâb ve erkânına göre eğitip mânevî olgunluğa ulaştırmasını sağlamakla beraber mutfâğın masrafları, gelir ve gider işleri de dâhil olmak üzere mutfaktaki bütün sorumluluğun kendisine ait olduğu en önemli kişidir. Mutfakta onunla beraber ona yardım eden kazancı dede, içeri meydancısı, bulaşıkçı dede ve halife dedeler bulunmaktadır. Matbahtan sorumlu olan bu dedelerin de her birinin ayrı ayrı görevleri bulunmaktadır. Kazancı dede (yemek sorumlusu) aşçıbaşının yardımcısıdır. Halife dede matbaha yeni gelen canları eğitir. Meydancı dede ise şeyhin emri altında olup,

³⁹⁹ Mehmet Ertaş vd. "Konya'da Mevlevî Mutfâğı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması", *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi* 1 (2017), 56.

onun emirlerini bildirir.⁴⁰⁰ Dergâhın hizmetine bakan, genel anlamda dergâhın maddi ve mânevî anlamda yönetiminden sorumlu olan bu dedeler aynı zamanda dergâh zâbitânı olarak da nitelendirilmiştir.⁴⁰¹

Konya’da bulunan Mevlevî dergâhında bunların dışında “Şems Zâviyesi” ve “Âteşbâz Zâviyesi” de bulunmaktadır. Şems zâviyesinin şeyhine, “Şems Dedesi” denilmiştir. Bu iki makamda şeyh olanlar, Cuma günleri, Mevlânâ dergâhına gelerek mukabelede bulunurlardı. Başka bir yere şeyh atanınca şeyhin icazetnamesini de, genellikle Âteşbâz Şeyhi götürürdü.⁴⁰²

Dergâha Mevlevî devişi olmak için gelmiş talip adayları, dergâha kabul edilmeleri, manen ve maddeten olgunluğa erişmeleri için belli bir eğitim sürecine tabi tutulmuşlardır. Bu eğitim süreci de matbahta geçirilen bin bir günlük çile adı verilen mânevî bir eğitimidir.⁴⁰³ Çile esnasında matbah-ı şerifte on sekiz farklı hizmet görevi bulunmaktadır. Canlar çile müddetince bu görevleri sırasıyla yerine getirerek, bir çeşit imtihana tabi tutulmuşlardır. Çile çıkaran her can bu hizmetleri yapmak mecburiyetindedir.⁴⁰⁴

Mevlevî dergâhında çile çıkarmak için insanın dış dünyadan tamamen uzaklaşarak yalnız başına, karanlık bir odaya kapanmasına gerek yoktur. Sûfiden beklenen şey halktan tamamen uzaklaşarak sadece Hakk’a yönelmesi değildir. Asıl istenen şey insanın gönül evini mâsivâdan arındırmayı başarabilmesidir.⁴⁰⁵ Mevlevî dervişin çilesi veya mânevî eğitimi bulaşıklıktan, çamaşırcılığa, pazarcılıktan, tuvalet temizliğine kadar on sekiz farklı hizmet alanından oluşan, hayatın bizzat içinde bulunarak geçen bir çiledir. Bundan dolayı Mevlevî dergâhında mânevî eğitimin ilk başlayacağı yer Âteşbâz ismi verilen matbah-ı şerif olarak kabul edilmiş, aşçı dede (Ser Tabbah) ise dergâhın baş eğitmeni olmuştur.⁴⁰⁶

⁴⁰⁰ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 132.

⁴⁰¹ Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 41.

⁴⁰² Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 45.

⁴⁰³ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 158.

⁴⁰⁴ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 133.

⁴⁰⁵ Ankaravî, *Nisâbü’l Mevlevî Mevlevîlik Yolunun Esasları*, 126.

⁴⁰⁶ Tanrıkorur, “Bir Eğitimin Mimarisi: Mevlevî Matbah-ı Şerifi”, 273.

Mevlevîlikte on sekiz sayısı kutsal olarak kabul edilmiştir. Bu on sekiz sayısının bereketli ve uğurlu olduğuna ithafen dergâh matbahındaki hizmet dalları da on sekize ayrılmıştır.⁴⁰⁷ Çile esnasında matbahta yer alan on sekiz görevli ve bu görevlilerin hizmetleri şu şekildedir:

Kazancı Dede: Matbah-ı Şerifte aşçı dededen sonra matbahtan sorumlu olan ikinci kişidir. Gündüzleri matbahta olur. Dergâha yeni gelen nev-niyâzların edebinden, terbiyesinden ve düzeninden sorumludur. Aşçıbaşı gibi ayrı bir postu bulunduğu için kazancı dedede makam sahibi olarak kabul edilmektedir.⁴⁰⁸

Halife Dede: Matbaha yeni kabul edilen ve çile çekmeye başlayan acemi nev-niyâzlara, yol ve yöntem gösterir. Dergâha yeni giren bu dervişlere seyr ü sülûkunu tamamlayıncaya kadar Mevlevîliğin âdâb ve erkânını öğretmek yetiştirmelerinden sorumlu olan kişidir.⁴⁰⁹

Dışarı Meydancısı: Hücrelerde bulunan dedelere Konya’da şeyhin, diğer dergâhlarda ise aşçıbaşının emir ve isteklerini uygun bir lisanla iletmekten sorumlu olan kişidir. Şeyhin emri altında ve onun yardımcısı olan kişidir. Büyük tekkelerde iç ve dış meydancısı olmak üzere iki görevli bulunmaktadır. Görev dağılımında diğer dedelere oranla vazifesi çok ve karışık olan bir zâbitândır. Meydancı dedenin, dergâhın meydan hizmetlerine bakması, aşçı dedenin (Konya’da Ser-Tarık’ın) vermiş olduğu emirleri mutfak canlarına ve dedelere tebliğ etmesi, usulüne göre yemek ve mukabele zamanlarını bildirmesi gibi görevleri bulunmaktaydı. Aynı zamanda semâhânedede bulunan şeyh postunun yerine serilmesi ve kaldırılmasından da sorumlu olan kişiydi.⁴¹⁰

Çamaşırcı Dede: Dergâhta bulunan dedelerin ve dervişlerin kullandıkları yatak, yorgan, kıyafet vb. kirli çamaşırlarının, yıkanmasından ve temizliğinden sorumlu olan kişidir.⁴¹¹

⁴⁰⁷ Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 40.

⁴⁰⁸ Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 42.

⁴⁰⁹ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 136-137.

⁴¹⁰ Tanrıkorur, *Türkiye Mevlevîhânelerinin Mimari Özellikleri*, 72.

⁴¹¹ Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 140.

Âb-rîzci (Su Döken): Başta abdesthâne olmak üzere dergâhtaki tüm helâların, şadırvanların, muslukların ve ortalığın temizliğini yapan ve yaptıran kişidir. Matbah-ı şerifte çilesini ve hizmetini tamamlamaya bir hafta kalan cana son olarak nefsindeki ben oldum düşüncesini kırmak için bu görev verilirdi. Matbah 'ta yapılan hizmetlerin en büyüğü ve nefsin egosunu kırdığı için en ağır olanıydı. Hela temizlemek gibi insana çok zor ve ağır gelen böyle bir vazifeye, dervişin nefsinde bulunan kibrini ve gururunu yenmesi amaçlanmaktaydı.⁴¹²

Şerbetçi: Çilesini bitirerek, hücre sahibi olmaya hak kazanmış dede adayının merasimde sunulacak olan şerbetini yapan kişidir. Bununla birlikte matbaha gelerek ziyaret eden dedelerin de şerbetlerini yaparak ikram ederdi.⁴¹³

Bulaşıkçı: Kirli olan bulaşıkların yıkanmasından sorumlu olan kişidir. Yemek yenilen kaplara bakar, onları yıkar ve yıkatırdı. Bulaşıklar mutfakta yıkanır, yıkandıktan sonra kurularak yerlerine bırakılırdı. Matbahta özellikle somatların (sofra) temizliğine çok önem verilmiştir. Genellikle küçük dergâhlarda bulaşıkçı dedeler işleri kendileri yapar, büyük dergâhlarda ise kendileriyle beraber yardımcıları da bulunurdu.⁴¹⁴

Dolapçı: Mutfak eşyalarının yerleştirildiği dolapların temizlenmesinden ve düzenlenmesinden sorumlu olan kişidir. Bununla birlikte dolaplarda bulunan kap kacakların temizliğini yaparak kalaylanmasını da sağlar. Yıkanmış kapların kurularak yerlerine yerleştirilmesinden ve hücrelerde bulunan bulaşıkların toplatılıp yıkatılmasından da sorumludur.⁴¹⁵

Pazarcı: Sabah namazının kılınmasından sonra kerahet vaktinin çıkmasıyla beraber dergâh-ı şerifin mutfak ihtiyaçlarını (ekmek, erzak v.dğr.) tüm ihtiyaçlarını karşılamak için yanına aldığı zembille (sepetle) pazara gidip alışveriş yapmakla

⁴¹² Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 43.

⁴¹³ Mustafa Aksoy vd. "Mevlevîlikte Mutfak Kültürü ve Âteşbâz-ı Velî Makamı", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/1 (2016), 98.

⁴¹⁴ Arpağuş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 142.

⁴¹⁵ Seçim, "Şeb-i Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevî Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit Edilmesi", 782.

sorumlu olan kişidir.⁴¹⁶ Ayakçı kendisine verilen görevi layıkıyla tamamladıktan sonra dergâha yeni gelen kişiye ayakçının görevi verilir ve ayakçı da pazarcılık olan yeni görevini devralarak eğitimine devam eder.⁴¹⁷

Somatçı: Sofracı anlamına gelmektedir Meşinden veya bezden yapılarak, yere hazırlanan sofraya somat adı verilmiştir. Mevlevî dergâhlarında sofra hazırlamak ve kaldırmak gibi görevleri üstlenen dervişe de somatçı denmiştir. Sofra kurmak, kaldırmak, sofraların hazırlanmasından önce ve sofralar kaldırıldıktan sonra yerini süpürmek ve süpürülmesini sağlamak bu kişinin görevleri arasındadır.⁴¹⁸

İçeri Meydancısı: Görevleri hem çok hem de teferruatlı olan kişilerdendir. Doğrudan şeyh efendilerin emri altında bulunurlardı. Sabahları erken kalkıp dedeleri uyandırır, ortalığı süpürür, mangalı yakar, dedelere, dergâhta bulunan dervişlere ve dergâha ziyarete gelen misafirlere kahve pişirip ikram ederlerdi. Ayrıca cuma günleri dedeler dergâh matbahını ve burada bulunan canları ziyaret ederlerdi. Bu ziyaret sırasında pişirilen kahveyi ve şerbeti de ikram etme görevini iç meydancısı yerine getirirdi.⁴¹⁹

İçeri Kandilcisi: Matbahın kandillerini, şamdanlarını temizleyen, bunların yağlarını koyarak hazırlayan, uyandıran, dinlendiren ve sır eden kişiye verilen isimdir.⁴²⁰

Tahmisçi: Matbah-ı şerifte kullanılmak, pişirilmek üzere, kahve çekirdeklerini dövmekten, kavurmaktan ve hazırlanmasından sorumlu kişiye verilen isimdir.⁴²¹

Yatakçı: Dergâhtaki canların yatmaları için yataklarını yapan, onları kaldıran, toplayan düzenleyen ve bunların temizliğinden sorumlu olan kişidir.⁴²²

⁴¹⁶ Arpağuş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 142.

⁴¹⁷ Demirci, “Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi”, 110.

⁴¹⁸ Safi Arpağuş, “Mevlevî İstilahatları”, *İnsan Ve İrfan Vakfı*, (Erişim 1 Eylül 20219).

⁴¹⁹ Arpağuş, *Mevlevîlikte Ma'nevî Eğitim*, 146.

⁴²⁰ Gölpınarlı, *Mevlevî, Âdâb Ve Erkânı*, 46.

⁴²¹ Yıldız - Özkan, “Türk Tasavvuf Öğretisi Olarak Mevlevîlikte Mânevî Eğitim”, 53.

⁴²² Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 42.

Dışarı Kandilcisi: Matbahın dışında bulunan şamdanların, kandillerin, mumların uyandırılmasını ve dinlendirilmesini sağlayarak bunların kontrolünü yapan ve bakımıyla ilgilenen kişidir.⁴²³

Süpürgeci (Kennas): Mutfak başta olmak üzere dergâhın avlusunu ve etrafının temizliğinden sorumlu olan, bu alanları süpüren ve süpürülmesini sağlayan kişidir.⁴²⁴

Çerağcı: Matbahtaki kandil ve şamdanların yanmasından sorumlu olan kişiye verilen isimdir. Aynı zamanda türbedarın yardımcısı olarak da kabul edilmiştir. Akşam ezanı okunduktan sonra, bir mumla önce mescidin şamdanları ve kandilleri daha sonra somathânenin üstündeki mumlar yakılırdı. Mevlevîhânelerde bulunan kandiller, mutfaklardaki ocaklardan veya mangaldan yakılır; tekkelerdeki kandiller ise kahve pişirilen ocağın veya kahve yapılan mangalın ateşi ile tutuşturulmuş olan bir mumla yakılırdı.⁴²⁵

Ayakçı: Matbahta ayak hizmetlerinde bulunan, lâzım olan şeyleri getirip götüreren kişidir.⁴²⁶ Dergâha kabul edilen canın bin bir gün sürecek olan çilesinin ilk görevidir ve on sekiz gün sürer. On sekiz gün, geldiği kıyafetini çıkarmadan emredilen her hizmeti yerine getirmekle mesuldür. Bu süre içerisinde ayakçı olan kişiye, her canın emretme hakkı bulunmaktaydı. Can kendisine söylenen her şeyi eyvallah diyerek, bekletmeden hemen yapması gerekirdi.⁴²⁷

Hizmet dallarının en önemlisi, insanın nefesine en ağır gelen, insandaki kibri, gururu ve bencillik duygusunu kıran, âbrizcilik (abdesthane temizliği) hizmeti olarak kabul edilmiştir. Bu görev dergâha gelen cana, çilesini tamamlamaya az bir zaman kaldığında verilmekteydi. Meydancı dede, zamanı geldiğinde bir gün, dergâh meydanına gelerek, canların odalarında bulundukları bir sırada “destur, filânca dervişin hizmeti artık âbrizcilik” diye söylerdi. Bu görevin tebliğ edilmesi artık, o

⁴²³ Top, *Mevlevî Usûl Ve Âdâbı*, 42.

⁴²⁴ Seçim, “Şeb-i Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevî Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit Edilmesi”, 782.

⁴²⁵ Arpaguş, “Mevlevî İstilahatları”.

⁴²⁶ Gölpınarlı, *Mevlevî, Âdâb Ve Erkâmı*, 46.

⁴²⁷ Şafak, “Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdâbı”, 117.

dervişin çilesini tamamlamaya yaklaştığına bir işaret olarak kabul edilirdi.⁴²⁸

İnsanlara hizmet etmenin ne kadar önemli olduğunu Ankaravî “*Minhâcû'l-Fukarâ*” adlı eserinde şu şekilde ifade etmiştir; “Hakk’ın talebelerine hizmet etmek nafil ibadet etmekten daha üstündür.” Allah’ın rızâsını kazanmak adına yapılan hizmetin insana mânevî bir huzur kazandırdığı yadsınamaz bir gerçektir. Yalnız bu hizmetin kabul edilmesi için yine aynı eserde gösteriş ve riyaya bulaşmadan temiz bir kalple yapıldığı takdirde kabule şayan olduğu bildirilmiştir.⁴²⁹

Bu hizmet dalları Mevlevî tarikatına girerek derviş olmak isteyen her kişinin yerine getirmesi gereken görevlerdi. Matbahta bu görevleri yerine getirmek için bulunan acemi canların sayısı on sekiz kişiden daha az olduğunda en son hizmetten başlayarak baş tarafa doğru birkaçından aynı kişi görevli olur, eğer kişiler on sekizden daha fazlaysa hizmet dallarındaki görevlilerin sayısı artırılırdı. Hizmet dallarındaki bu görevlendirme işinden sorumlu olan kişi, Ser-Tabbah olarak da isimlendirilen aşçıbaşı yani aşçı dede’dir.⁴³⁰ Mevlevî dergâhının ilk aşçıbaşı Âteşbâz-ı Velî olmuştur. Matbahın önemi Âteşbâz-ı Velî’yle birlikte daha da artarak değer kazanmıştır.⁴³¹

Matbahta bulunan canlar gündüzleri kendilerine verilen bu görevleri yapmakla yükümlüdürler. Yatsı namazından, sabah namazına kadar olan süre ise dinlenme vakitleridir. Bu süre içinde canlar kendi aralarında aldıkları terbiye doğrultusunda, Allah’ın rızâsına uyacak şekilde çay ve çeşitli yiyecek eşliğinde sohbetler yapmışlardır. İstirahat zamanı geldiğinde ise yatak ve yorgan olarak kullandıkları, bir post ve bir kilimi alarak yatmışlardır.⁴³²

Matbahta bulunan canlara herkesin yapacağı on sekiz ayrı görev belirtilmiştir. Bununla birlikte Mevlânâ Dergâhının son aşçıbaşı olarak kabul edilen Nizameddin Dede’nin Mevlevî tarikatı âdâb ve erkânıyla ilgili vermiş olduğu bilgilerde her canın

⁴²⁸ Demirci, “Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi”, 113.

⁴²⁹ Ankaravî, *Minhâcû'l-Fukarâ*, 92-93.

⁴³⁰ Yıldız Ünlü vd. “Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî’den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler”, *II. International Hazar Scientific Researches Conference: Âteşbâz-ı Velî*, ed. Irade Halilova - Alina Amanzholova (Bakû-Azarbeijan: Khazar University 2021), 2//225.

⁴³¹ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 332.

⁴³² Arpaguş, *Mevlevîlikte Ma’nevî Eğitim*, 188.

ihtiyaç halinde kendisinden istenilen her görevi yapması gerektiği vurgulanmıştır. Hiç bir canın bu iş benim görevim değildir, bu işi yapamam diyemeyeceği belirtilmiştir. Böyle bir olayın yaşanması halinde hizmet tenzili gibi çeşitli cezalara çarptırılacağı, cezayı önemsemeyip bu durumun tekrarlanması halinde ise dergâha kabul edilmeyerek sikkesinin alınıp soyularak kendisine yol verileceği belirtilmiştir.⁴³³

Tasavvuftaki en yüce gâye Allah'ın emir ve yasaklarını yerine getirerek Peygamber efendimizin sünnet-i seniyyesine uymaktır. Her işin aslını ve özünü aşk ve iştiyâk oluşturduğu için aşksız yapılan her hizmet de eksik⁴³⁴ olarak kabul edilmiştir. Bunu gerçekleştirmek içinse insan nefsinin gurur ve kibir duygularından arındırılarak kemâle ermesi, kulun Allah aşkına ulaşması gerekmektedir. Matbahtaki derviş burada bulunduğu süre zarfı içinde bu görevlerini sırasıyla yerine getirip çilesini tamamlayarak, iradesine sahip olmuş, nefsinin istek ve arzularına gem vurmuş, sabrı, itaati, teslimiyeti, nezaketi, tarikatın âdâb ve erkânını öğrenip hizmet etmeyi ibadet olarak kabul ederek insan-ı kâmil olma yolunda büyük bir adım atmıştır.

1.6. Mevlevî Matbahında Yürütülen Faaliyetler

Mevlevî dergâhında matbah seçkin ve özel olarak kabul edildiğinden dolayı yemek merasimi de bir ritüel halini almış ve neredeyse bütün yemekler törensel bir nitelik kazanmıştır. Mevlevîler tasavvuf ehlinin az ye, az konuş ve az uyu felsefesini benimsemişler yemek ve sofrâ âdâbını da bu felsefeye göre oluşturarak, karın tokluğundan ziyade gönül tokluğuna önem vermişlerdir. Sûfîler açlık dürtüsünün maddi ve mânevî anlamda insanda bulunan nefsanî duyguları kontrol altına aldığını belirterek, kendilerini bu anlamda eğitmeye çalışmışlardır. Allah'a yaklaşmanın asıl yolunun maddi anlamda karın tokluğundan ziyade mânevî anlamda ibadete doymakla ulaşılarak elde edilebileceğinin önemini vurgulamışlardır.⁴³⁵

Tarikatlar içinde en çok dini ritüel ve mistik seromonileri bulunduran ve uygulayan tarikat Mevlevî tarikatı olmuştur. Matbahta bu ritüellerin uygulanmaya

⁴³³ Şafak, "Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdâbı", 118.

⁴³⁴ Güçlü, Mevlânâ'nın Eserlerinde "Yûsuf'un Gömleğinin Kokusu", 166.

⁴³⁵ Firuze Ceylan - Melek Yaman, "Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevî Mutfağı", *İnsan Ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi* 7/3 (2018), 2174.

başlandığı en önemli yer ve kutsal bir mekân olarak kabul edilmiştir.⁴³⁶

1.6.1. Mevlevî Matbahı Sofra Düzeni

Mevlevîler yemek yedikleri yere Somathâne adını vermişlerdir. Somathâne mutfak kısmında ocaklardan daha yüksek bir yerde bulunmaktadır. Yemekler somat denilen yer sofrasında yenilmiş⁴³⁷, sofrayı kurmakla görevli olan kişiye de somatçı adı verilmiştir. Somat'ın zamala kendine has âdâbı ve kuralları oluşmuş, bunlara uymak için de çok özen gösterilmiştir.

Dergâhta yemekler öğlen ve akşam yemeği olmak üzere iki öğün olarak yenmiştir. Sofranın hazırlanmasında öncelikle sofranın yerden bir miktar yüksekte olmasını sağlayan yuvarlak kasnak şeklinde veya üçayaklı olan bir aparat kullanılmıştır. Bu aparatın üzerine de somat adı verilen büyük yuvarlak bir tahta konmuştur.⁴³⁸

Ortaya konulan sofranın çevresine ise peçete görevini de üstlenmesi için uzun bir şekilde dolaylı havlu veya peşkir olarak bilinen bugünkü kullandığımız sofra bezlerine benzeyen bir havlu serilmiştir.⁴³⁹ Bu havlunun eni sofranın etrafından taşacak şekilde büyük olarak serilmiş, taşan kısımlarını da sofraya oturan derviş ve canlar dizlerini örtmek için kullanmışlardır. Somat'ın etrafına da yine derviş ve canların oturması için postlar yerleştirilmiştir.⁴⁴⁰

Yemekleri aynı kaptan yemişler ve yemek yemek için de kaşık kullanılmışlardır.⁴⁴¹ Sofraya koyulan kaşıklar da belli bir düzen dâhilinde yerleştirilmiş, kaşıkların sapları sağ tarafa, iç kısımları yere bakacak şekilde konulmuştur. Kaşıkların sofraya bu şekilde yerleştirilmesine “niyazda veya şükürde” ismi verilmiş olmasına rağmen bunun asıl sebebi, kaşıқта kalan yemek artıklarını

⁴³⁶ Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 25.

⁴³⁷ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/235.

⁴³⁸ Bekir Şahin, “Mevlevîlikte Yemek Âdâbı”, *Bilgi Yolu Mesleki Sosyal Kültürel Sanat ve Edebiyat Dergisi* 5/8 (2005), 45.

⁴³⁹ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 415.

⁴⁴⁰ Yıldız, *Mevlevî Kültürü Mutfak Terimleri Üzerine Adbilimsel Bir Çalışma*, 26.

⁴⁴¹ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/307.

başkalarının görerek rahatsız olmaması içindir. Ayrıca yemek esnasında kaşıkların bir tarafı yemeğe değdirilmiş, diğer tarafıyla yemek yenilmiştir. Sofraya oturan herkesin önüne de mutlaka bir tutam tuz konulmuştur. Sofrada su dağıtmakla görevli olan canlar da sofra kurulurken testi ve bardakların alarak hazır bir vaziyette beklemişlerdir.⁴⁴²

Bundan başka Mevlevîlerde “elif somat” adı verilen ana yemeklerin dışında kullanılan başka bir sofra çeşidi daha bulunmaktadır. Bu sofra Arapça ’da kullanılan harflerden elif harfine benzediği için bu ismi almıştır. Deriden yapılan bu sofra meydan veya matbaha ince uzun bir şekilde serilirdi. Genelde kalabalık sofralar için kullanılırdı. Yemek bitiminde sofra toplanmadan önce sabunlu bir bezle silinerek temizlenir ve arkasından kurulanırdı. Daha sonra da tomar şeklinde dürülerek kaldırılırdı.⁴⁴³

Sofra uzun bir biçimde serildiği için dergâhta bulunan canlar da sofranın etrafında karşılıklı bir şekilde otururlardı. Sofranın kenarlarına dervişlerin oturması için kilimler yerleştirilirdi. Genelde bayram günleri kurulan elif-î somata tekkede bulunan şeyh, tekke zabitanları, dede ve canlar katılmıştır. Bu sofraya muhibler ve gelen misafirler oturmazdı. Mevlevîler elif-i somata otururken kıyafetlerine de özen göstermişlerdir. Tekkenin başında bulunan şeyh de aynı özenle destârlı bir sikke giyerek sofrada yerini almıştır. Sofranın sonunda da adet olduğu üzere şeyh “Mâ sôfiyân-ı râhîm” beytini söyledikten sonra arkasından hepberlikte gülbanklar çekilerek sofradan kalkılmıştır.⁴⁴⁴

1.6.2. Mevlevî Matbahı Sofra Âdâbı

Hız. Mevlânâ zamanında da yemeklerin bir arada ve sofrada yenildiğini Eflâkî’nin *Âriflerin Menkıbeleri* adlı eserinden öğrenmekteyiz:

“Bir gün Muineddin Pervâne, Mevlânâ’yı ziyaret etmişti. Bütün şeriat ve tarikat uluları da bu toplantıda bulunuyorlardı. Semâ’dan sonra büyük bir sofra kuruldu.”⁴⁴⁵

⁴⁴² Bekleyiciler, *Ateşbâz-ı Velî*, 90-91.

⁴⁴³ Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 417.

⁴⁴⁴ Top, *Mevlevî Usûl ve Âdâbı*, 186-187.

⁴⁴⁵ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/235.

“Bir gece Muineddin Pervane Mevlana için büyük bir sema edip birçok büyük kimseleri çağırmişti. Sema bittikten sonra büyükler sofraya oturup yemek yeyip dağıldılar”⁴⁴⁶

Yine bu eserden öğrendiğimize göre yemekler kaşık kullanarak yenmektedir:

“Pervane adamlarına mayhoş hoşaf yapıp bir çini kâse içineâkoymalarını emretti. Pervâne kâseyi eline aldı bir kaşık olsun yemesi için Mevlânâya sundu ve tekrar tekrar: "Bu helâlinden yapılmıştır," dedi. Mevlâna bundan bir kaşık alıyor, ağzına kadar götürüp tekrar kâsenin içine koyuyordu.”⁴⁴⁷

Ayrıca aynı eserde semâ yapıldıkdatan sonra da yemek yenildiği aktarılmıştır.

“Bir gece Muineddin Pervâne Mevlânâ için büyük bir semâ tertip edip birçok büyük kimseleri çağırmişti. Semâ bittikten sonra büyükler sofraya oturup yemek yeyip dağıldılar.”⁴⁴⁸

Yine aynı eserde hazırlanan sofralarda çok çeşitli nimetler bulunduğundan bahsedilmiştir. Hz. Mevlânâ ise bu durumdan hoşlanmadığını belirtmiş ve kızmıştır. Kayseri’ye elçi olarak gönderdiği dostları, döndükleri zaman Pervâne’nin kendilerine hazırlıkları nimetlerel donatılan sofralardan bahsettiklerinde onlara öfkelenerek: “Dostlar ayak yolunu aşırı derecede övdükleri ve şöyle yedik, şöyle içtik diye övündükleri için utansınlar,”⁴⁴⁹ diyerek bu durumu yermiştir.

Bu ifadelerden de anlaşıldığı gibi Mevlânâ zamanında da toplu bir şekilde sofralar kurulmuş ve yemekler beraber yenmiştir. Mevlânâ, insanın Allah’a kulluk yapabilmesi için sağlıklı olması gerektiğinden dolayı yemeği bir ihtiyaç olarak görmüş, gösterişli sofralardan hoşlanmamış ve az yemeyi hayat felsefesi olarak benimseyerek dostlarına da bunu tavsiye etmiştir. Yine Mevlânâ ; “Cismani yağlı, tatlı şeyler temiz ve hoş görünür. Fakat bir gece geçtikten sonra bunlar sende pislik olur. Sen, cisme değil, ruha gıda olabilecek yağlı ve tatlı şeyler ye ki kanadların bitsin ve

⁴⁴⁶ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/306.

⁴⁴⁷ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/307.

⁴⁴⁸ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/306.

⁴⁴⁹ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/430.

uçmağı öğrenesin.”⁴⁵⁰ sözleriyle sûfinin bedeninden önce ruhunu beslemesi gerektiğinin önemini vurgulamıştır

Zamanla Mevlevîliğin sistemleşmesiyle beraber Mevlânâ'nın öğretileri doğrultusunda Mevlevîlerce en çok özen gösterilen konulardan biri de sofrâ âdâbı olmuştur. Çünkü Mevlevîler de çile mutfakta çıkarılır ve sûfî mutfaktaki sofrâ âdâbı kurallarına riayet etmek zorundadır. Mevlevî dergâhında mutfak nasıl kutsal bir mekânsa orda pişirilen yemekler de aynı derecede kutsal olarak kabul edilmiştir. Mevlevî yemekleri kendine has olan kurallarla pişirilerek servis edilmiş ve yenmiştir.⁴⁵¹

Mevlevî dergâhında mutfakta uygulanan geleneğe göre yemekler piştikten sonra Kazancı Dede önce yemeği ocaktan indirir,⁴⁵² yemeğin piştiği kazanın veya tencerenin kapağını besmele ile açar, canlar da yemek pişen kabı sofraya taşırlardı. Arkasından kazancı dede şu şekilde gülbangı çekirdi:

“Tabhî şîrîn ola, Hak berekâtın vere, yiyeclere nûr-ı îmân ola, dem-i Hazret-i Mevlânâ, sırr-ı Ateş-bâzı Velî kerem-i imâm-ı Alî Hû diyelim” daha sonra canlarla hep beraber Hû çekilirdi.⁴⁵³

Hazırlanan yemekler sofradaki kaplara konduktan sonra yemeğin hazır olduğunu bildirmekle görevli olan derviş şeyhin hücrelerinden başlamak kaydıyla hücrelerin önünde baş keserek “Huuu! Somat’a sala” diyerek yüksek bir sesle bağırarak tekke sakinlerine yemek vaktini haber verirdi. Hücre sayılarının çok olması durumunda birkaç farklı yerde de salâ edilmiştir.⁴⁵⁴

Dervişler baş keserek sırayla matbaha girerler. Yemeğe gelen derviş ve canlar şeyhinde gelmesi ve dua yapmasıyla birlikte beraberce sofraya oturarak yemeğe

⁴⁵⁰ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/307.

⁴⁵¹ Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 30.

⁴⁵² Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 415; Akmaç, “Mevlevîlik ve Mevlevî Mutfağındaki Bazı Ritüeller”, 1205.

⁴⁵³ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 126; Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 30.

⁴⁵⁴ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 415.

başlarlar. Yemeğe başlayan canlar sağ ellerinin şehadet parmaklarını diline değdirir, ondan sonra tuza banar, tuzun tadını aldıktan sonra yemek yemeğe başlarlardı. Yemekler aynı kaptan yenir ve yemek boyunca hiç kimse gerekmedikçe konuşmazdı. Yemek esnasında rahatsız edecek derecede ses çıkararak ağzı şapırdatmak, başka birisinin önünden yemek ve etrafa bakmak uygun karşılanmamıştır.⁴⁵⁵

Sofrada su içmek isteyen kişi ekmekten bir lokma koparır, sağ elinde bulunan lokmayı sol omuz hizasına gelecek şekilde kaldırarak su vermek için görevli olan cana bakardı.⁴⁵⁶ Su dağıtmakla görevli olan can ayağı mühürlü bir şekilde ve niyaz vaziyetinde beklerdi. Can hemen elindeki su dolu bardağı öperek isteyen kişiye verir, alan kişi yine bardağı öptükten sonra suyunu içerdi. Su içen can suyunu içip bitirinceye kadar diğerleri de kaşıklarını bırakarak ondan daha fazla yiyerek onun hakkına girmemek adına yemekten el çekerlerdi. Ağzında yemeği olan da farketirmeden yerdi. Hatta yemeği ağzına götürmek üzere olan da yemeğini sofraya geri bırakırdı. Suyu içen kişi bardağını görüşerek verdikten sonra sofrada bulunan şeyh elini kalbine götürerek su içene “Aşk olsun” der; içen kişi de aynı şekilde karşılık verdikten sonra yemek tekrar başlardı. Yemek esnasında gülbank çekmekten başka konuşulan tek kelam buydu.⁴⁵⁷ Mevlevî mutfağında sonra sofraya en son pilav yemeği gelir, arkasından da sofrada bulunan şeyh tarafından eğer o yoksa aşçı dede tarafından şu gülbank çekilirdi:

“Yola düşmüş sûfîleriz biz; pâdişâhın (Hakk'ın) sofrasına oturmuşuz; nimetini yiyenleriz biz. Yarabbi, şu kâseyi, şu sofrayı, nimeti ebedî kıl. Salli ve sellim ve barik ala es'adi ve eşrefi nûrî cemi'-il enbiyâi vel murselin; vel hamdu billahi rabbil aleminel Fatiha.⁴⁵⁸

Sofradakiler Fatiha'yı okumayı bitirdikten sonra da şu gülbank çekilirdi;

“Nân-ı merdân, ni'met-i Yezdân, berekât-ı Halîlur-Rahmân. Elhamdu lillâh, eşşukru lillâh; Hak berâkatın vere; yiyenlere nûr-ı îmân ola; Erenlerin hân-ı

⁴⁵⁵ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 127.

⁴⁵⁶ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 92.

⁴⁵⁷ Halıcı, *Mevlevî Mutfakı*, 30.

⁴⁵⁸ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 127.

*keremleri, nân-u nimetleri müzdâd, sâhibul-hayrât-ı güzesteğânın ervâh-ı şerifeleri şâd u hândan, bâkıyları selâmette ola; demler, safâlar ziyâde ola. Dem-i Hazret-i Mevlânâ, sırr-ı Âteşbâz-ı Velî, kerem-i imâm-ı Âli Hû diyelim.”*⁴⁵⁹

Gülbank (dua) esnasında dervişlerin elleri ve parmakları iç kısma doğru bükük, sofranın kenarını tutar bir vaziyette beklenirdi.⁴⁶⁰ Gülbank çekildikten sonra pilav yenir, yemeğin başında olduğu gibi sonunda da bir miktar tuzdan tadılarak yemek bitirilir.⁴⁶¹ Şayet sofraya helva gelecekse gülbank helva yendikten sonra çekilirdi. Doyan kişi sofradan hemen kalkmaz, kaşığı çevirerek, herkesin bitirmesini bekler ve herkes bitirince de Şeyh sofraya eğilerek baş keser (başıyla selam verir), niyaz eder ve sofradan hep beraber kalkılırdı.⁴⁶²

Hz Mevlânâ’da yemeklerden sonra şu duayı yapmıştır: “Allahım, bu yemeğin sahibinin ve meydana gelmesinde yardımı dokunarak hizmet edenlerin suçlarını yarlığa Muhammed’in ve yüce soyunun, sopunun hakkı için en ululuk ve lûtufta, kerem sâhibi.”⁴⁶³

Mevlevîlik’te yemek yemenin âdâbıyla ilgili olarak Ankaravî’nin yazmış olduğu “*Minhâcû’- Fekarâ*” adlı eserinde şu bilgilere rastlamaktayız. Ankaravî bir lokmanın on iki şartının olduğunu ve derviş olan kişinin de bu şartları bilmesi gerektiğini söylemiştir. Bu şartların farz, sünnet ve edebden kaynaklandığını ifade etmiştir. Öncelikle kişinin yediği yemeğin mutlaka helâl olması gerekmektedir. Kişi nimeti verenin Hâlık-ı Hakk olduğu bilincinde olmalı. O lokmayı kendi kazancından bilmeyip, ancak Cenâb-ı Hakk’ın vermiş olduğu nimet olarak bilmeli. Lokmayı verene karşılığında şükür etmeli. Yemekten önce Bismillah demeli. Yemekten önce ellerini yıkamalı. Sofranın kenarına oturulmalı. Yemekten sonra Elhamdülillah demeli. Sol ayağın üzerine oturmamalı. Bir başkasının yediği yemeğe ve lokmasına bakmamalı. Kendi önünden yiyerek ağzını şapırdatmamalı ve yemekten sonra eller yıkanmalı diyerek sofrâ âdâbını öğretmiş, yine de işin en doğrusunu Allah bilir diyerek sözlerini

⁴⁵⁹ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 128.

⁴⁶⁰ Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 31; Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 92-93.

⁴⁶¹ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 128.

⁴⁶² Gölpınarlı, *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*, 415-417.

⁴⁶³ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 116.

noktalamıştır.⁴⁶⁴ Bu ifadelerden de anlaşılacağı üzere Mevlevîlik'te yemeğin ve sofrâ âdâbının dervîşin nefsinî terbiye etme noktasında çok özel bir yeri bulunmaktadır.

Mevlevîlik sistemleştikten sonra günlük sofralar dışında özel gün ve gecelerde de bazı yemekler pişirilmiş, bu yemeklerin pişirilmesi ve ikram edilmesi de tören havasında gerçekleşmiştir. Bu yemeklerden bir tanesi Mevlevîler'in lokma ismini verdiği pilavdır. Veled Çelebi hatırlarını anlattığı kitabında bu pilavın pişirilme ve ikram merasimini şu ifadelerle anlatır: “Mevlânâ Dergâhı'nda her perşembe akşamı merasimle bir pilav pişirilmektedir. Matbah-ı-şerifteki mukaddes ocakta yakılacak odunların boyu, kalınlığı ve sayısı muayyendir. Dokuz odun ocakta yakılır; dokuz rakamı mukaddestir. İçeri meydancısı ocağa odunları çaprazvari bir usul üzere koyar; sonra ateşlenir. Dedeler ocağın etrafına dizilip, niyazda dururlar. İçeri meydancısı, odunları yelpazeler. Odunların üzerine konulan kazan da mukaddestir. Büyük bir kazan olup, iki kulpu vardır ve üzeri nakışlarla süslüdür. Üzerinde bir de kapağı bulunur. Bunda pilav pişirilir. Pilav kıvama gelince, ateşin de harı bitmiş olur. Derhal kazanı bir kilim ile bürürler. O zaman Kazancı Dede bir gülbank çeker. El birliğiyle kazanı ocaktan yere indirirler. Kazanın kapağı açılır. Önce Çelebiler'e mahsus olan bakır sahanlara pilav konur. Sonra da dedelerin sahanına taksim edilir. Çelebiler' e mahsus sahanları dedeler alırlar; Çelebi'ye ve erkek evlatlarına, bir de ilk kız evlatlarının evlerine götürürler.”⁴⁶⁵

Muharrem ayının onunda veya daha sonraki bir gün dergâhta tören havasında pişen ve ikram edilen yiyeceklerden birtanesi de Mevlevîlerin “aş” ismini verdikleri âşûre pişirilmesidir. Âşûrenin pişmesi mukabele gününe rastlayan bir güne denk getirilir. Âşûre pişiriliği zaman çeşirli mersiyeler söylenerek yas tutulur ve Kebelâ'da yaşanan olaylar yâd edilerek ağlanır. Diğer tarikat şeyhleri de âşûre yemek için davet edilir ve onlar da mukabeleye katılır. Âşûre gelenlere ikram etmek ve dağıtılmak için büyük kazanlarda pişirilir. Âşûre kazanı özel bir törenle karıştırılır. Dervişler âşûre pişerken büyük bir kepçe kullanırlar ve bu kepçeyle çift vav harfi çiziliyormuş gibi kazanı karıştırırlar. Matbahda somata sofralar kurularak âşûre gelen misafirlerle beraber yenir ve bir kısımda dağıtılır. Sofraya âşûre gelince İmam Hüseyin ve

⁴⁶⁴ Ankaravî, *Minhâcî'l-Fukarâ*, 204-205.

⁴⁶⁵ İzbudak, *Tekke'den Meclis'e*, 143-144.

şehitlerin ruhları anan gülbanklar çekilir.⁴⁶⁶

Görüldüğü üzere Mevlevîlerin sofrâ âdâbı konusunda göstermiş oldukları hassasiyetleri, dervişlerin eğitiminde önemli bir yere sahip olmasından kaynaklanmaktadır. Hem sofrâ âdâbı hem de çeşitli gün ve gelerde yapılan özel yemekler sayesinde sûfinin bir hayat disiplini kazanması amaçlanmıştır. İnsanın sadece ibadet esnasında değil, her an Allah'ın huzurunda olduğunun farkına vararak yaşamaması gerektiği bilincini oluşturmuştur. Aynı zamanda sofrâ âdâbıyla beraber dergâhta pişirilip ikram edilen ve dağıtılan Mevlevî yemekleri, kardeşlik, birlik, beraberlik ve paylaşma gibi insanın ruhunda var olan ulvî güzelliklerin ortaya çıkmasına da vesile olmuştur.

1.6.3. Mevlevî Yemekleri

Mevlevî dergâhında dervişlik mutfakta başladığı için mutfağa çok büyük bir önem verilmiş böylece Mevlevî mutfak kültüründe gelişme sağlamıştır. Mutfakta pişirilen yemeğin ibadet olarak kabul edilmesinin yanında, yemeği yiyecek de Allah'a karşı verilen nimete şükretmeyi gerektirdiği için ibadet olarak kabul edilmiştir.⁴⁶⁷

Hiz. Mevlânâ hayatta iken dergâhta pişirilen yemekler genellikle sade malzemeler kullanılarak ve daha az çeşit olarak pişirilmiştir. Hiz. Mevlânâ'nın eserlerinde karabiber, kimyon, sumak, tarçın gibi farklı baharatların mutfakta kullanıldığından bahsedilmiş, dergâh mutfaklarının da zamanla gelişerek farklı tat ve lezzetlerin eklenmesiyle birlikte daha zengin bir hale geldiği belirtilmiştir.⁴⁶⁸

Mevlevî dergâhında pişen yemek çeşitleri hakkında bilinen en eski eser Edirne Mevlevî Dergâhı şeyhi olan Ali Eşref Dede'nin “*Yemek Risâlesi*” kitabıdır. Bu kitap yiyeceklerin isimlerinin verildiği on dokuz farklı bölümden oluşmuştur. Bu bölüm başlıkları şu şekilde sıralanmıştır; çorbalar, salatalar, kebaplar, külbastılar, helva ve kadayıflar, paluzeler ve dondurmalar, kurabiyeler, revani ve benzer tatlılar, turşular, hamurdan yapılan yemekler, lalanga ve börekler, dolma çeşitleri, patlıcandan yapılan

⁴⁶⁶ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 129; Gölpınarlı *Mevlânâdân Sonra Mevlevîlik*, 418-419.

⁴⁶⁷ Bekleyiciler, *Âtez bâz-ı Velî*, 89.

⁴⁶⁸ Aksoy vd. “Mevlevîlikte Mutfak Kültürü ve Âtez bâz-ı Velî Makamı”, 100.

paça ve mücverler, köfteler, ıspanak sebze ve sebze türü yemekler, ilik yapımı ve yahnî yemekleri, pilav çeşitleri, hoşaf lar ve suyu buz dondurmanın yolu. Dergâh yemeklerinde ilk akla gelen yemek çeşidi çorbalar olmuştur. Ali Eşref Dede de *Yemek Risâlesi*’nin ilk bölümünde çorbaları anlatmış, tarhana çorbası, sulu nohut çorbası, ciğer çorbası, balık çorbası vb. çorbaların tariflerine yer vermiştir.⁴⁶⁹

Yemeklerin Mevlevî dergâhında hazırlanması, pişirilmesi, sofr a düzeni, sofradaki ikram şekli ve yenilmesi çeşitli tasavvufî merasimlerle yapılmıştır. Pişirilen her yemekte insan hayatının vazgeçilmezi olan bazı özellikleri temsil etmiştir. Her yemeğe sembolik bir anlam yüklenmiştir. Örneğin hayatımızın devamı için olmazsa olmazımız olan suyu çorbalar, yaratılışımızı ve mütevazılığı simgeleyen toprağı et ve sebze yemekleri, börek ve pilavlar ateşi, pastırmayla yapılan yumurta neslimizi, güllaç tatlısı ise tasavvufun amacı olan Allah aşkını temsil etmiştir.⁴⁷⁰

Menâkıbü’l-Ârifîn adlı eserde de Mevlevî yemekleriyle ilgili tatlıdan tuzluya, sebzeden meyveye kadar pek çok yemeğin ismi verilmiştir. Bu sayede hem Mevlevî sofrasının ne kadar çeşitli ve bereketli olduğu görülmüş hem de Mevlânâ’nın yaşadığı dönemde hüküm süren Selçuklu’nun mutfağının zenginliği de gözler önüne serilmiştir. Eserde ismi geçen yiyecekler: Ekmek, tirit, herise, hutab (İçeriğı hakkında bilgi sahibi olunamayan bir yiyecek türüdür.)⁴⁷¹, kelle, bal, helva, kızartılmış etli pilav, biberli pilav, kebab ve şeker.⁴⁷² Aynı eserde içeceklerin isimleri ise, bal şerbeti, nebatat şekeri şerbeti, gülsuyu şerbeti, ayran ve hoşaf⁴⁷³ olarak belirtilmiştir.

Tatlılar özellikle pekmez, bal ve kuru meyvelerden yapılmıştır. Yapılan tatlılar pekmez ve bal katılarak tatlandırılmıştır Şerbetler, hoşaf lar ve reçeller de Mevlevî mutfağında önemli bir yere sahip olmuştur⁴⁷⁴. Özellikle gül ve Mevlânâ’nın en sevdiği şerbet olarak bilinen aynı miktarda bal ve sirkenin suyla karıştırılmasından oluşan

⁴⁶⁹ Seçim, “Şeb-i Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevî Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit Edilmesi”, 784; Tosun, “Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri”, 125-127.

⁴⁷⁰ Seçim, “Şeb-i Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevî Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit Edilmesi”, 783.

⁴⁷¹ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/60, 2/132, 2/270, 2/304.

⁴⁷² Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/151, 1/276, 1/287, 1/343, 1/344, 1/404, 1/449.

⁴⁷³ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 2/173, 1/228, 1/269, 1/301, 1/307.

⁴⁷⁴ Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 124-147.

Sirkencübin şerbeti bu tatlardan en önemlileridir. Mevlevî mutfağında et olarak koyun eti tercih edilmiş, yemekler ise genellikle bakliyat ve tahıl ağırlıklı olarak yapılmıştır.⁴⁷⁵

Mevlevî dergâhında merasimle yapılan önemli yemeklerden bir tanesi de genellikle Cuma ve bazen de pazartesi geceleri pişirilen lokma yemeği olmuştur. Lokma yemeği içerisinde et, pirinç, nohut, soğan, fıstık ve kişnişten oluşan bir çeşit pilava verilen isimdir. Hazırlamasından, sunum ve ikramına kadar belli ritüeller çerçevesinde pişirilmiş ve ikram edilmiştir. Lokma pişirilirken dikkat edilmesi gereken hususlardan biri de mutfak kapısının kilitlenmiş olması, mutfakta sadece Kazancı Dede ve matbah canları yani mutfak işleri ile görevli olan dervişlerin bulunması olmuştur. Lokmanın içinde bulunan malzemeler Kazancı Dede tarafından lokma yiyecek kişilerin sayısına göre belirlenmiştir.⁴⁷⁶ Lokmanın pişmesi esnasında mutfakta bulunan canlar da niyaz vaziyetinde beklemişlerdir. Lokma pişirmek için içinde lokmadan başka bir yemeğin pişirilmediği gümüş kadar parlak olan özel bir kazan kullanılmıştır. Bu kazanın muhafazası da kendisi için ayrılan özel bir dolapta bir beze sarılarak yapılmıştır. Mevlevî tarikatında olduğu gibi Bektaşîlik ve Yesevîlik tarikatında da yemeklerin pişirildiği kazan vb. bazı mutfak eşyalarına saygı duyulmuş ve kutsal bir nesne olarak atfedilmiştir.⁴⁷⁷ Kazana önem verilmesinin bir diğer nedeni olarak büyük bir kap olmasından dolayı içinde pişen yemeklerden çok fazla kişi aynı anda yemek yiyebildiği için Anadolu insanının ne kadar misafirperver olduğunun göstergesi olarak da nitelendirilmiştir.

Lokma piştikten sonra ilk olarak Kazancı Dede pişen kazanın kapağını açar daha sonra matbah canları kazanı ocaktan indirirler. Bundan sonra Kazancı Dede tarafından:

"Tabhı şirin ola, Hak berekâtın vere, yiyenlere nûr-i imân ola, dem-i Hazret-i Mevlânâ, sırr-ı Âteşbâz - ı Veli, kerem-i İmâm-ı Ali', Hû diyelim" gülbangı çekilir, hep

⁴⁷⁵ Ertaş vd. "Konya'da Mevlevî Mutfak Yemeklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması", 52-70.

⁴⁷⁶ Firuze Ceylan - Melek Yaman, Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevî Mutfak, "İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi" "Journal of the Human and Social Sciences Researches" 7/3 (2018), 2172-2179.

⁴⁷⁷ Güldane Gündüzöz, "Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi" (Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2012), 96-97.

birlikte "Hû" denilir ve daha sonra da yemekler yenilirdi.⁴⁷⁸

1.6.4. Mevlevî Matbahı Pişirme Teknikleri

Mevlevî Tarikatında verilen tasavvufî eğitim mutfakta başladığından dolayı mutfağın içinde gerçekleşen her aşamaya dikkat edilmiş ve kutsiyet yüklenmiştir. Dervişin mânevî anlamda olgunluğa erişebilmesi için yemeğin yenmesine özen gösterildiği gibi pişirilmesine de özen gösterilmiş ve tören havasında gerçekleşmiştir. Yemeği pişirmek ibadet olarak kabul edilmiş, derviş mutlaka abdestli olmuş, yemek pişerken dahi dilinden zikri bırakmamıştır. Dergâh mutfaklarında pişirilen yemeklerin içerisinde kullanılan malzemeler ve yemekleri pişirme teknikleri sayesinde, tasavvufî öğretide çok önemli bir yeri olan verilen nimeti israf etmemeyi, elindekiyle yetinmeyi, paylaşmayı ve hizmet etmeyi öğrenerek nefsini terbiye etmeyi başarmıştır.⁴⁷⁹

Ayrıca farklı pişirme teknikleriyle yemeklerin sağlıklı bir şekilde nasıl pişirilmesi gerektiği ve pişirilen yemeklerin daha uzun süre nasıl dayanabileceği gibi hususlara dikkat edilerek tüketilen yiyeceklerden en güzel şekilde faydalanılması amaçlanmıştır. Bu sayede tüketilen yemeklerin insanı besleyici özelliğinin yanında hastalıkları önleyerek iyileştirici özelliklerinden de yararlanılmıştır.

Bu amaçlar doğrultusunda Mevlevî mutfaklarında yemek pişirmek için ısının eşit şekilde dağıtılmasını sağlayan bakır kaplar kullanılmıştır. Yemekler tahta kaşık kullanarak ve hafif ateşte pişirilmiştir. Sıvı yağ kullanılmamış yemekler tereyağı, sadeyağ ve kuyruk yağı kullanılarak yapılmıştır.⁴⁸⁰

Mevlevî mutfaklarında farklı pişirme teknik ve yöntemleri uygulanmıştır. Bu yöntem ve teknikler kendi içinde dört ana bölümde toplanmıştır. Bunlar: suda pişirmek, yağ ve su karışımında pişirmek, kuru ısıda pişirmek ve yağda kızartmak olarak ele alınmıştır. Suda pişirme tekniğinde yiyecekler suda haşlanarak veya çok nadiren buharda pişirilerek iki şekilde ikram edilmiştir. Yağ ve su karışımında pişen

⁴⁷⁸ Tosun, "Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri", 128; Seçim, "Şeb-i Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevî Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit Edilmesi", 783; Ceylan - Yaman, "Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevî Mutfağı", 2172-2179.

⁴⁷⁹ Aksoy vd. "Mevlevîlikte Mutfak Kültürü ve Âteşbâz-ı Veli Makamı", 99-100.

⁴⁸⁰ Yusuf Dursun, Mevlevî Mutfağı. <https://www.gurmeakademi.com/blog/Mevlevî-mutfagi> (26.10.2021); Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 34-35.

yemekler yahni, dolma gibi tencere yemeklerinden oluşmaktadır. Kuru ısı şeklinde pişirme tekniğinde ise közleme, tandır, ızgara, sac ve fırında pişen yemekler bulunmaktadır. Yağda kızartılan yemekler de, pişirilen yemeğe göre az veya çok yağda kızartılarak pişirilip ikram edilmiştir.⁴⁸¹ Bu bölümde verilen bilgilerden, pişirilen yemeklerden ve pişirme tekniklerinden de anlaşılacağı üzere Mevlevî mutfağının son derece zengin bir mutfak olduğunu söyleyebiliriz.

1.6.5. Matbah-ı Şerif'te Pişirilen Bazı Yiyecek ve İçecekler

1.6.5.1 Hasseten Lokma (Mevlevî Pilavı)

Matbah da mübarek gün ve gecelerde belli ritüellerle pişirilen bir yemektir.⁴⁸² Hz. Mevlânâ'nın en sevdiği yemeklerden birisidir. Hz Mevlânâ lokma pilavını överken bu yemeğin ancak olgun kişilerin yemeği olduğunu, yiyen kişilerde de fazilet denilen güzel ve iyi huylara sebep olduğunu belirtmiştir. Söylediği bir şiirinde ise şu ifadeleri kullanmıştır; “*Nükte ve lokma olgun kişiye helâldir. Mâdem ki, sen olgun değilsin, yeme ve sus.*”⁴⁸³

Bu yemek Selçuklulardan günümüze kadar ulaşmış olan lezzetlerden birisidir. Mevlevîlerde yemeğe lokma denmiştir. Bunun dışında özel olarak pişirilen ve ismine de “hassaten lokma” denen bir yemek daha bulunmaktadır. Bu yemek nohut, havuç, soğan, yağlı et ve kestane ile pişen hasseten lokma adı verilen “Belh-Özbek Pilavı”dır. Hz. Mevlânâ ile birlikte gelenekleşerek günümüze kadar ulaşmıştır.⁴⁸⁴

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 500 gr kuzu eti (kuşbaşı)
- 3 su bardağı ılık su ve pirinci ıslatmak için 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tuz
- 100 gr sadeyağ

⁴⁸¹ Halıcı, *Mevlevî Mutfakı*, 33-34.

⁴⁸² Halıcı, *Konya Mutfakı*, 13.

⁴⁸³ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 94.

⁴⁸⁴ Gölpınarlı, *Mevlânâ'da Sonra Mevlevîlik*, 416.

- 100 gr nohut (haşlanmış)
- 4 soğan (halka olarak doğranmış)
- 250 gr havuç (kibrit çöpü şeklinde doğranmış)
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü (30 dk. suda bekletilmiş)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karanfil (dövülmüş)
- 1 çay kaşığı kakule (dövülmüş)
- 200 gr kestane (yarı ızgara ve kabukları alınmış)
- 3 su bardağı et suyu (sıcak)
- 2 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Pirinçler parmak yakmayacak kadar ılık bir suda su soğuyana kadar bekletilir. Kuzu etleri yıkanarak tencerede suyu çekilinceye kadar kavrulur ve üzerine tuzu eklenir.

Başka bir tencerede eritilen yağa önce soğan sonra çam fıstığı eklenir. Soğanlar hafif sararıp kavrulduktan sonra doğranmış havuçlar katılarak suyu çekene kadar pişirilir. İçerisine önce nohut, sonra kuş üzümü, tuz ve baharatlar da eklenerek tekrar kavrulur. Ocaktan alındıktan sonra pişen etlerle karıştırılır daha sonra içine kestaneler de ilave edilir.

Pirinçler yıkanarak süzülür. Geniş bir tencereye önce etli havuç karışımı konulur. Daha sonra üzerine pirinçler eklenir. Bu şekilde sıra sıra yerleştirilir. Pilav karışmasını diye üzeri kapak veya geniş bir sahanla kapatılır. Kaynamış et suyu kenarından yavaşça ilave edilir. Ocakta kaynamaya başlayınca hafif ateşe alınır. Suyunu çekince üzerindeki kapak alınır, yağlı kâğıt serilerek tekrar kapağı örtülür. Çok kısık bir ateşte 30 dakika kadar daha pişirilir. Pişirilen Hassaten Lokma alt tarafı üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir ve servis edilir.⁴⁸⁵

⁴⁸⁵ Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 165.

1.6.5.2. Pilav

Bu yemekle ilgili aşağıda anlatılacak kıssadan hareketle Hz. Mevlânâ'nın ne kadar büyük bir velî olduğu, insanlar arasında zuhur eden bazı kerametleri sayesinde devlet erkânından kişilerin de Mevlevîliğe intisap ederek tasavvufî anlamda nefsinin olgunlaştırmak için eğitim almaya başladıkları anlaşılmaktadır.

Etlî pilavla ilgili olarak Eflâkî'nin, *Âriflerin Menkıbeleri* adlı eserinde şu rivayet yer almaktadır: “Bahaeddin-i Bahri'den rivayet edildiğine göre Çelebi Hüsameddin bir gün Emir Bahaddin'in evini ziyarete gitmiş. Arkasından da Mevlânâ hazretleri gelmiş. Oturduktan sonra ev sahibine bir şey getirmesini buyurmuş. Emir Bahaddin hizmetçisinden bir şey getirmesini isteyince hizmetçi yemeği yeni yediklerini ve yıkamak için de tencereye su koyduğunu belirtmiş. Hz. Mevlânâ o tencerenin getirilmesini istemiş. Daha sonra kâse ve sahan isteyerek, tencereden kendi eliyle kâseye bir miktar koymuş. Emir Bahaddin bu koyduğunun kızartılmış etli pilav olduğunu, tat ve lezzet bakımından da eşsiz olduğunu belirtmiş. Orada bulunanların boş bir tencerenin bu yemeğin nasıl çıktığına çok şaşırdıklarını söylemiş. Hz. Mevlânâ'nın ise bu yemeğin Tanrı tarafından gelen bir gayb yemeği olduğunu ve bunun yenmesi gerektiğini emir buyurduğunu rivayet etmiştir.” Yaşanan bu olaydan sonra emir Bahâeddin Hz. Mevlânâ'nın ne kadar büyük bir velî olduğunu anlayarak Mevlevîliğe intisap etmiştir.⁴⁸⁶ Burada bahsedilen etli pilav Konya düğün pilavı olarak günümüze kadar ulaşarak örfümüzdeki yerini almıştır.⁴⁸⁷

Malzemeler:

Eti için:

- Bir koyunun bütün olarak ön kolu veya kaburgası
- 2 su bardağı nohut (önceden ıslatılmış)
- Tuz (1 tatlı kaşığı)
- 10 su bardağı kadar su

Pilavı için:

- 2 su bardağı pirinç

⁴⁸⁶ Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, 1/342-343.

⁴⁸⁷ Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 166.

- 2 su bardağı ılık su ve bir miktar tuz (pirinci ıslatmak için)
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü (yarım saat suda bekletilmiş)
- Yarım su bardağı sadeyağ
- 2,5 su bardağı et suyu
- 5 su bardağı kaynatarak soğutulmuş süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Karabiber
- 1 su bardağı sade veya kuyruk yağı (eti kızartmak için)

Yapılışı:

İlk olarak etler yıkanarak tencereye konur. Nohut ve suyu eklenerek ocağa alınır. Etler pişerken etin üzerinde meydana gelen kefi aralıklarla alınarak etler yumuşayınca kadar pişirilir. Tuzu da eklenerek bir müddet daha kaynatılır. Daha sonra suyunun süzülmesi için bir süzgece alınır.

Pirinçler bir kaba alınarak üzerini geçecek şekilde ılık suda bir müddet bekletilir. Daha sonra yıkanarak bir süzgece alınır.

Tencereye et suyu ve tuz eklenerek kaynatılır. Kaynayan suya önce pirinç sırasıyla nohut ve kuş üzümü de eklenerek pişirilir. Ayrı bir tavada yağ kızdırılarak üzerine dökülür. Çok kısık bir ateşte 15-20 dakika kadar daha demlenmeye bırakılır.

Suları süzülen etler 10 dakika kadar sütün içerisinde bekletilir. Kuyruk yağı veya sadeyağ ayrı bir tavada kızdırılır. Sütte bekletilen etler alınarak yağda kızartılır.

Pilav servis yapılacak tabağa konarak düzenlenir ve üstüne kızarmış etler eklenir. En son olarak da karabiber serpilerek servis yapılır.⁴⁸⁸

1.6.5.3 Sirkencübin Şerbeti

İnsanın mânevî gıdaya ihtiyacı olduğu gibi hayatını devam ettirebilmesi için maddî gıdaya da ihtiyacı vardır. Sağlıklı bir hayat sürmek için sağlıklı beslenmek bir zorunluluktur. İbadetlerimizi yerine getirebilmek için de sağlıklı olmamız gerekir. Bu mânada ibadet ve hayırlarımızı artırmak adına yemeği ve içmeyi bir ibadet olarak

⁴⁸⁸ Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 166-167.

kabul eden Mevlevî mutfağının vazgeçilmezleri arasında Sirkencübin şerbeti de yer almaktadır. Çünkü vücuda pek çok faydası bulunmaktadır.

Hız. Mevlânâ'nın en çok sevdiği şerbetlerden birisidir. Semâ'dan sonra dervişin mânevî cezbisini artırmak ve hararetini yatıştırmak için içilmiştir.⁴⁸⁹ Ayrıca mikropları kırmak, vücudu toksinlerden arındırmak ve detoks gibi sağlık açısından birçok faydası olan bir içecektir. Şifalı bir içecek olduğu için pek çok hastalığın tedavisinde ilaç olarak kullanılmıştır.⁴⁹⁰ Bu bağlamda Mevlevî matbahındaki yiyecek ve içeceklerin dervişleri hem manen hem de bedenlen beslediği anlaşılmaktadır.

Malzemeler:

- 4 su bardağı soğuk su
- 4 yemek kaşığı bal
- 4 yemek kaşığı sirke (üzüm sirkesi)

Yapılışı:

Bütün malzemeler bir sürahide karıştırılarak ikram edilir.⁴⁹¹

1.6.5.4. Badem Helvası

Hız. Mevlânâ'nın eserlerinde ismi en çok geçen tatlılar helvalardır. Tasavvuf geleneğinde paylaşmak esas olduğundan Mevlevîlikte helva, hayır niyetiyle pişirilerek fakir kimselere sadaka olarak dağıtılmıştır. Dervişlerin zikir ayinlerinden sonra Allah'ı anmanın bıraktığı mânevî tadı ve lezzeti devam ettirmek için helva yedikleri belirtilmiştir. Hız. Mevlânâ da helvanın ağızda bıraktığı tatlılığı sūfinin yaşadığı mânevî tecrübeler sonunda elde ettiği tatlılığa benzetmiştir. Geçmişten günümüze kadar doğum, ölüm, nişan, sünnet gibi pek çok geleneksel törende farklı helva çeşitleri yer almış, dünyaya yeni gelen bebeğe helva ile hoş geldin denirken, vefat eden kişiye

⁴⁸⁹ Zehra Göre," Mevlânâ'nın Sofrasına Menâkıbü'l-Ârifin'den Bakmak: Menâkıbü'l-Ârifin'e Göre Mevlânâ Ve Çevresinin Yeme-İçme Kültürü", *Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî*, ed. Yılmaz Seçim vd. (Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları,2021), 111.

⁴⁹⁰ Ayşe Kayabaşı – Turgay Bucak, "Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemine Dair Bir Araştırma", *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12/1 (2022), 74.

⁴⁹¹ Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 71.

de helva ile güle güle denmiştir.⁴⁹² Günümüzde de bu uygulamaların halen devam ettiği görülmektedir.

Malzemeler:

Helvası İçin:

- 200 gram tereyağı
- 2 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı badem (kabukları soyulmuş)

Şerbeti İçin:

- 4 su bardağı su
- 3 su bardağı şeker
- 1 yemek kaşığı kadar gül suyu

Yapılışı:

Büyük bir tencereye tereyağı konularak eritilir. Eriyen yağın içine un ve badem eklenir. Kısık ateşte un ve bademler pembeleşinceye kadar bir saate yakın bir süre kavrulur.

Başka bir tencere de şeker ve su eriyinceye kadar karıştırılarak kaynatılır. Biraz kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Kavrulmuş olan meyanenin içerisine karıştırarak dökülür. Güzelce karıştırdıktan sonra üzerine bir kapak kapatılarak 15-20 dakika kadar dinlendirilir.

Helva bir servis tabağına alınır. Daha sonra üzerine gül suyu serpilir ve sıcak olarak servis edilir.⁴⁹³

1.7. Âteşbâzlık Ve Âteşbâz-ı Veli Makamı

Mevlevî dergâhına ilk adımın atıldığı, ilk başlangıç yapılan yer dergâhın matbah bölümüdür.⁴⁹⁴ Mevlevî dergâhının kurumsallaşmasıyla birlikte mutfağa

⁴⁹² Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 128.

⁴⁹³ Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 129.

⁴⁹⁴ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 34.

verilen isim matbah veya matbah-ı şerif olarak anılmaya başlanmıştır. Mevlevî tarikatında ilim ve irfan yuvası olan matbah-ı şerifi yöneten, canların ve dervişlerin eğitiminden sorumlu olan kişinin makamına da “Aşçı Dede” veya “Ser Tabbâh” ismi verilmiştir.⁴⁹⁵ Âteşbâz-ı Velî hazretleri Aşçı Dede (Ser-Tabbâh) sıfatıyla matbahın yöneticisi ve dergâha gelen canların eğitiminden, terbiyesinden sorumlu olan kişi olmuştur.⁴⁹⁶

Mevlevîlerde matbah ve burada pişirilen yemekler kutsal kabul edilmiştir. Mutfak hem beden hem de ruhen beslenmenin yeridir.⁴⁹⁷ Matbah her ne kadar yemeklerin pişirildiği ve yenildiği bir yer gibi görünse de gerçek anlamda, Mevlevî dervişi olmak için adım atmış ama Allah’a yaklaşıp kâmil bir kul olmanın yol ve yöntemlerini bilmeyen acemi canların manen pişmeye hazır oldukları bir çilehanedir.⁴⁹⁸

Mevlevî tarikatında aşçılık, hürmet edilen, saygı duyulan çok önemli bir meslek ve makamdır. Bu saygının ve hürmetin en önemli sebebi ise dergâha gelen talibin nefis terbiyesinden geçerek, manen pişip olgunlaşmasından sorumlu olan kişinin aşçılık makamında bulunmasından kaynaklanmaktadır. Büyük Mevlevî dergâhlarında Şeyhten sonra ikinci makam, daha küçük olan Mevlevîhânelerde ise şeyhten sonra birinci yetkili olan kişinin makamıdır.⁴⁹⁹ Aşçılığa verilen değer ve önem Mevlânâ zamanına kadar gitmektedir. Aşçı Dede Âteşbâz -ı Velî de Mevlânâ zamanında yaşamış büyük bir âlim ve mutasavvıf bir zattır. Mevlevîlikteki en yüksek mertebe Ser-Tarik ismi verilen şeyhin makamıdır.⁵⁰⁰

Şeyh aynı zamanda Meydân-ı Şerifte bulunan ve Mevlevî dergâhında en yüksek post olan kırmızı postlu makamın da sahibidir İkinci en yüksek mertebe ise

⁴⁹⁵ Mehmet Ali Hacıgökmen, “Âteşbâz-ı Velî Ve Mevlevîlikteki Önemi”, *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* 2 (Nisan 2017), 164.

⁴⁹⁶ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 41.

⁴⁹⁷ Fatih İyiyol, “Mevlevî Gülbakları Ve Mevlevî Gülbaklarının İşlevsel Açısından Tahlili”, *Turkish Studies – International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 9/6 (2014), 591.

⁴⁹⁸ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 31.

⁴⁹⁹ Yakup Şafak, “Konya Mevlânâ Dergâhı Son Aşçıbaşısı Nizameddin Çelebi”, *Current Research in Social Sciences* 3/2 (2017), 71.

⁵⁰⁰ Ünlü vd. “Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî’den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler”, 225.

Ser-Tabbah olarakta adlandırılan Aşçı Dede'nin makamıdır. Aşçı Dede yine Meydân-ı Şerif'te bulunan Sultan Veled'in kırmızı postlu makamından sonraki ikinci büyük makam olan beyaz renkli postun da sahibidir. Bu makama da Âteşbâz makamı denmiştir.⁵⁰¹ Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî bu makamın kurucusudur.⁵⁰² Ser-Tarik'in bulunmadığı Mevlevîhânelerde aşçıbaşılık görevinde bulunan kişi tarikatın âdâb ve erkânını öğretmek mânevî düzeni sağlamakla beraber dergâhın genel işleyişinden de sorumlu olurdu. Bu yüzden Şeyh bir temsilci, Aşçı Dede ise mürebbi konumundaydı. Mevlevîliğe adım atmak için verilen ikrar da aşçıbaşı makamında olan kişiye verilirdi.⁵⁰³

Mevlevî dergâhının sistemleştiği dönem olan Sultan Veled (1226-1312) zamanında dergâhın büyümesi ve müritlerin artmasıyla beraber Mevlevîhâneler Konya dışında da kurulmaya başlamıştır. Bundan dolayı Mevlevî usul ve erkânının düzene konulmasında hem Sultan Veled'e, hem çocuklarına hem de canlara öğretmenlik yapan, dergâhın mutfağında onların eğitimini sağlayan Âteşbâz-ı Velî ve bulunduğu makamının önemi artarak dergâhın en değerli bölümü haline gelmiştir.⁵⁰⁴

Âteşbâz-ı Velî (ö. 1285) Hüsamettin Çelebi'nin 1284/683 yılında vefatından bir yıl sonra vefat etmiştir. Sultan Veled *İbtidânâme* adlı eserinde hem Hüsamettin Çelebi'nin hem de Âteşbâz'ın ölümünden duyduğu derin üzüntüyü dile getirmiş beyitlerinde, yetim bir çocuk gibi yalnız kaldığını, korkudan ağlayarak zayıfladığını, rehberini kaybettiğini, kendisinden ümidini kesecek şekilde hüznü kapıldığını ifade ederek Hüsamettin Çelebi'ye ve Âteşbâz'a ne kadar önem verdiğini anlatmıştır.⁵⁰⁵

Mevlevîlerde matbah-ı şerif bölümü burada verilen maddi ve mânevî eğitimlerden dolayı dergâhın kalbini meydana getirmektedir. Bu mânevî görev tarikat içinde çok değerlidir. Mevlevî dervişi olmak için ikrar veren ve çileye soyunan acemi canları gözleyen, onları denetleyen kişi Âteşbâz-ı Velî makamında bulunan Aşçı Dede'dir.⁵⁰⁶ Aşçı Dedeler genellikle deneyimli, bilgili, anlayışlı kişilerden seçilmiştir.

⁵⁰¹ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 33.

⁵⁰² Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 33.

⁵⁰³ Şafak, "Konya Mevlânâ Dergâhı Son Aşçıbaşısı Nizameddin Çelebi", 72.

⁵⁰⁴ Hacıgökmen, "Âteşbâz-ı Velî Ve Mevlevîlikteki Önemi", 163-164.

⁵⁰⁵ Veled, *İbtidâ-Nâme*, 18.

⁵⁰⁶ Hacıgökmen, "Âteşbâz-ı Velî Ve Mevlevîlikteki Önemi", 164.

Aşçı Dede sadece yemek pişiren kişi değil aynı zamanda dergâha gelen canların ve dervişlerin mânevî olarak pişerek olgunlaşmasını sağlayan kişi olmuştur.⁵⁰⁷ Bu görevleriyle birlikte dergâhın masraflarını yöneterek muhasebe işlerinden de sorumlu olmuştur.⁵⁰⁸

Mevlevî dervişi olmak isteyen bir aday tarikatın âdâb ve erkânının yanında matbahta bulunan bulaşıkçılıktan çamaşırcılığa, pazarcılıktan süpürgeciliğe kadar on sekiz farklı hizmetten oluşan çile adı verilen eğitimi tamamlamak zorundadır.⁵⁰⁹ Bu eğitimler sonunda dervişler konusunda son kararı veren kişi yine Âteşbâz makamında bulunan kişidir.⁵¹⁰

Matbah-ı şerifte başta aşçı dede olmak üzere acemi canlara dergâhın yol ve yöntemlerini öğretmekle sorumlu olan birkaç kişi daha bulunmaktadır ki bunlar dergâhın can damarları olan dergâh zâbitânlarıdır.⁵¹¹ Aşçı dede Âteşbâz-ı Velî matbahı yönetir, acemi canları eğitir ve aynı zamanda dergâhın gelir gider işlerini yöneterek masraflarını idare ederdi. Kazancı dede gündüzleri mutfakta bulunarak aşçı dedenin yardımcılığını yapar. Halife dede matbaha yeni gelenleri yetiştirip, onlara Mevlevî âdâb ve erkânını öğretirdi. Meydancı olarak bilinen kişi şeyhin emri altında bulunur ve hücrede olan dervişlere gelen emirleri iletirdi. Mutfakta bunlarla beraber on sekiz görev alanı bulunmaktaydı.⁵¹²

Mevlevî dergâhlarında matbah-ı şerife ve buradaki aşçılara o kadar değer verilmiştir ki Âteşbâz-ı Velî isminde özel bir ocak bulunmaktadır. Âteşbâz'a verilen önem ve gösterilen saygıdan dolayı özel olan bu ocağın üzerine “Ya Hazret-i Âteşbâz-ı Velî” ifadesi yazılmıştır.⁵¹³ Bazı özel günlerde bu ocağın üstünde Âteşbâz-ı Velî

⁵⁰⁷ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 41.

⁵⁰⁸ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 396.

⁵⁰⁹ Onur Tugay vd. “Konya İli'nin Bir Destinasyon Olarak Pazarlanmasında Âteşbâz-ı Velî Hazretleri'nin Rolü”, *Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî*, ed. Yılmaz Seçim vd. (Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 418, 2021), 6.

⁵¹⁰ Hacıgökmen, “Âteşbâz-ı Velî Ve Mevlevîlikteki Önemi”, 164.

⁵¹¹ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 34.

⁵¹² Hacıgökmen, “Âteşbâz-ı Velî Ve Mevlevîlikteki Önemi”, 164-165.

⁵¹³ İrem Çafa vd. “Mevlevîhânenin Kalbi Matbâh-ı Şerif: Önemi Ve Mekânsal Özellikleri”, *Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî*, ed. Yılmaz Seçim vd. (Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2021), 36.

olarak adlandırılan gümüş renkli bir kazanda yemek pişirilmiş ve yemek bitiminde kazan itinayla yıkanıp sarılarak yerine bırakılmıştır.⁵¹⁴ Mevlevî dervişleri, her sabah matbahın açılışında, yemek yaparken, yemek pişip ocaktan indirildiğinde, yemek yenildikten sonra, bayram yemeklerinde ve aşure yapıldığında gülbank çekerler. Gülbank hep bir ağızdan yapılan dua demektir. Bu gülbanklarda da mutlaka Âteşbâz-ı Velî'nin adı zikredilmiştir. Hz. Mevlânâ'ya aşçılık yapan Âteşbâz-ı Velî'nin gülbanklarda anılmasının en önemli sebebi, ona gösterilen hürmetten dolayı meydana gelen sevgiyi, saygıyı ve yakınlığı ifade etmek içindir.⁵¹⁵

Âteşbâz-ı Velî'nin vefatından sonra matbahta bulunan aşçı dedelik görevi Âteşbâz-ı Velî makamı olarak kabul edilmiştir.⁵¹⁶ Matbah-ı şerifte Âteşbâz-ı Velî'nin vefat etmesinden sonra daha önce de belirtildiği gibi açılan her sofrada aşçı dede'lerinin adının anıldığı gülbanklar çekilmiştir. Dervişler, kurulan her sofrada ve yedikleri her yemekte Âteşbâz-ı Velî'nin pişirdiği yemeklerin feyzini, bolluğunu ve bereketini aramışlardır.⁵¹⁷

Mevlevî Tarikatı zaman içinde büyüyerek genişlemeye başladığı için bu makama birden çok kişi gelmiştir. Çünkü Mevlevî Tarikatı başka yerlerde de ilim ve irfan yuvası olan Mevlevîhâneler kurmuş, buraya eğitim için gelen dervişler eğitime devam edilmiştir. Böylece Konya Mevlevî dergâhında bulunan tüm bölümler yeni kurulan Mevlevîhânelerde de oluşturulmuş, bu yüzden de birden fazla kişi aşçı dedelik makamına gelmiştir. Âteşbâz-ı Velî makamı daima saygı ile anılmış, Matbahta bulunan bu mimari mekân da Mevlevî dergâhlarının en önde gelen mimari mekânlarından kabul edilmiştir.⁵¹⁸ Daha sonra gelen Mevlevî dedeleri de Âteşbâz-ı Velî'nin halifesi olarak dergâhın tasavvufi öğretilerini gelecek kuşaklara aktarmaya devam etmişlerdir.⁵¹⁹

⁵¹⁴ Hacıgökmen, “Âteşbâz-ı Velî Ve Mevlevîlikteki Önemi”, 164.

⁵¹⁵ Aksoy vd. “Mevlevîlikte Mutfak Kültürü ve Âteşbâz-ı Velî Makamı”, 98-99.

⁵¹⁶ Ünlü vd. “Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler”, 226-227.

⁵¹⁷ Bekleyiciler, *Âteşbâz -ı Velî*, 101-102.

⁵¹⁸ Hasan Özönder, “Âteş-Bâz Velî Ve Mevlevî Dergâhlarında Âteş-Bâz Velî Makamının Önemi”, *III. Milli Mevlânâ Kongresi Tebliğleri* (Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları, 1989), 103.

⁵¹⁹ Ünlü vd. “Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler”, 226-227.

1.7.1. Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî

Mevlevî dergâhında çok önemli bir yere sahip olan, saygı duyulan Âteşbâz-ı Velî hakkında elimizde yeteri kadar belge ve kaynak bulunmamaktadır. Günümüze kadar ulaşan bilgi ve kaynakların bir bölümü de menkıbelerle karışarak aktarılmıştır. Aşçı dede Âteşbâz-ı Velî'nin asıl adı “Şemseddin Yusuf'tur”. Babasının adı da kaynaklarda İzzeddin olarak belirtilmiştir. Doğum tarihi ve doğum yeri tam olarak bilinmemektedir.⁵²⁰ Konya'da (ö. 684/1285) yılında vefat etmiştir.⁵²¹ Âteşbâz-ı Velî'nin Anadolu'ya büyük göç zamanında Hz. Mevlânâ'nın babası Bahâeddin Veled'le beraber Horasan'ın Belh şehrinden geldiği veya Karaman'dan kafileye katıldığı bildirilmiş, Horasan'dan geldiği yönündeki görüş kabul edilmiştir. Dergâhta yetişerek aşçılık görevine yükselmiştir. Ömrünü önce Hz. Mevlânâ'ya daha sonra da oğlu Sultan Veled'e hizmet ederek geçirmiştir.⁵²² Âteşbâz Farsça bir kelime olup “ateşle oynayan, ateşle meşgul olan kişi” mânasına gelmektedir. Âteşbâz-ı Velî hazretleri ömrünün sonuna kadar bu isimle anılmıştır.⁵²³

Âteşbâz-ı Velî ile ilgili birçok menkıbeden bahsedilir. Bunlardan en çok bilineni ve kendisine Âteşbâz unvanının verilmesine sebep olan hadise Hz. Mevlânâ ile yaşamış olduğu şu olaydır: Şemseddin Yusuf dergâhın matbahında yemek yaptığı bir gün odunun bittiğini ve ocağın sönmek üzere olduğunu fark eder. Dergâhın deposunda da odun kalmamıştır. Dergâhta aşçı olan Âteşbâz-ı Velî üzgün ve ne yapacağını bilmez bir vaziyette Hz. Mevlânâ'ya giderek durumdan haberdar eder. Aşçı Dede'nin mahcubiyetle anlattığı sıkıntısını tebessüm ederek dinleyen Hz. Mevlânâ Şemseddin'e, latife olarak şayet ocakta odun kalmadıysa ayaklarını kazanın altına koyup yemeği bu şekilde pişirseydin diye söyler. Hz. Mevlânâ'dan bu emri alan Şemseddin Yusuf önce şaşırır, daha sonra mutfağa giderek tam bir teslimiyetle hiç tereddüt etmeden emri yerine getirir ve ayaklarını kazanın altına uzatır.⁵²⁴ Ayak başparmaklarından çıkan ateş sonunda kazan kaynamaya başlar ve yemek pişer.⁵²⁵

⁵²⁰ Hacıgökmen, “Âteşbâz-ı Velî Ve Mevlevîlikteki Önemi”, 162.

⁵²¹ Gölpınarlı, *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, 331.

⁵²² Çafa vd. “Mevlevîhânenin Kalbi Matbâh-ı Şerif: Önemi Ve Mekânsal Özellikleri”, 35.

⁵²³ Hacıgökmen, “Âteşbâz-ı Velî Ve Mevlevîlikteki Önemi”, 162.

⁵²⁴ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 48-49.

⁵²⁵ Özönder, “Âteş-Bâz Velî Ve Mevlevî Dergâhlarında Âteş-Bâz Velî Makamının Önemi”, 98.

Tam o anda aklına ayağım yanar mı diye bir şüphe gelir ve sol başparmağının yandığını hisseder. Bu olayı Hz. Mevlânâ'ya haber verirler. Hz. Mevlânâ bu durumu öğrenince mutfığa gelip neden şüphe ettin anlamında “Hay Âteşbâz hay” diyerek memnuniyetsizliğini ifade eder. Derviş mahcup olarak yanan sol başparmağını kapatmak için sağ başparmağını onun üzerine getirir.⁵²⁶ Bu olaydan sonra Şemseddin Yusuf Âteşbâz lakabı ile anılmaya başlamıştır. Semâzenler de semâyâ başlarken bu olayı yâd etmek adına ilk attıkları adımda ayak mühürlemek ismi verilen bu ritüeli uygularlar.⁵²⁷

Âteşbâz-ı Velî (h.684-m.1285) yılında vefat etmiştir. Hz. Mevlânâ'nın ölümünden on iki yıl sonra Sultan Veled zamanında ilerleyen bir yaşta vefat ettiği bildirilmektedir. Neden öldüğüne dair net bir bilgi bulunmamaktadır. Vefatının ardından matbah da kurulan sofralarda isminin anıldığı gülbanklar çekilmiş, büyük âlimin yaptıklarına ve söylediklerine sadık kalınarak arkasında bıraktığı mânevî değerler yaşatılmaya çalışılmıştır. Mevlevî dergâhından günümüze kadar ismi hep hayırla yâd edilmiştir. Ölümünden sonra dünyada ismine ait anıt mezar yaptırılan ilk aşçıbaşı olma özelliğine sahip olan Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî'ye Sultan Veled'in ve tüm sevenlerinin gayretleriyle sade bir türbe yaptırılmıştır.⁵²⁸ Türbesi Konya'nın merkez Meram ilçesinde Aşkan Mahallesi'nde bulunmaktadır.

Sultan Veled'in kızı Şeref Ârife Hatun tarafından Âteşbâz-ı Velî hürmetine, kabrinin yanına Âteşbâz Zâviye'si kurulmuştur. Ârife Hatun'un ölümünden bir süre sonra iki katlı ve birkaç odadan oluşan bu zâviye harap olarak yıkılıp gitmiş sadece türbe kısmı ayakta kalmıştır. Daha sonra yıkılan bu zâviye Mevlevî Dergâhı postnişlerinden Abdulvahit Çelebi tarafından (h.1315 - m.1897) yılında tekrar inşa edilmiştir.⁵²⁹

Türbe Selçuklu mimari tarzıyla ve sekiz köşeli olarak yapılmıştır. Alt tarafında kırmızı renkli kesme taş, üst kısmında ise tuğla ile sekizgen şeklinde örülmüş piramide

⁵²⁶ Gölpınarlı, *Mevlevî Âdâb Ve Erkânı*, 8-9.

⁵²⁷ Ünlü vd. “Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler”, 226.

⁵²⁸ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 101-102.

⁵²⁹ İbrahim Hakkı Konyalı, *Abideleri Ve Kitabeleriyle Konya Tarihi*, Muhammet Ali Orak – Ali Bektaş, (Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2007), 212-213.

benzeyen bir kubbesi bulunmaktadır. Türbenin kubbesi pek çok türbeninki gibi yüksek ve sivri değildir.⁵³⁰

Türbe iki kattan meydana gelmektedir. İki kattan oluşan türbenin alt kısmında zir-zemin denilen cenazenin bulunduğu mezar odası,⁵³¹ ikinci katında ise sembolik olarak bir sândukâ bulunmaktadır. Zir-zemin kısmına kuzey tarafında bulunan kemerli bir kapıdan girilir. Kare şeklindedir. Duvar kısımlarında moloz taşlar mevcuttur. Zemin kısmı toprak olan türbenin ortasında tuğladan yapılan bir sanduka bulunmaktadır. Türbenin ikinci katına iki taraftan dört basamaklı bir merdivenle çıkılır. İkinci katın ortasında da ahşap kaplaması olan kitabeli büyük bir mermer sanduka yer almaktadır.⁵³² Bu sandukanın üzerinde âyetlerle süslenmiş yeşil bir bez örtü ve destarlı yeşil sikke bulunmaktadır.⁵³³

Niyaz Penceresi türbenin güney kısmındadır. Pencerenin üzerinde beş satırdan oluşan Arapça Selçuklu sülüsü ile yazılmış bir kitâbe yer alır.⁵³⁴ Kitâbede bu büyük âlimin soyu, ahirete intikali ve türbenin yapılışı ile ilgili bilgiler verilmiştir. Cümle kapısının üzerinde ise ünlü meslevîhânlardan aynı zamanda şair ve hattat olan Sıdkı Dede'nin kitâbesi bulunur. Bu kitâbe günümüzde de aslını korumuş bir şekilde okunabilmektedir.⁵³⁵

Günümüzde türbenin, ruhsal bozukluk, ateş basması ve iç sıkıntısı gibi pek çok hastalığa şifa olduğu söylenmektedir. Ayrıca türbenin girişinde bulunan ve ziyaretçilere ikram edilen gizemli tuzun da hastalıklara iyi geldiği belirtilmiştir. Bu tuzu daha önceden hasta olup şifa bulanların buraya getirdiği ve daha sonra da yine hastalıklarına şifa arayanların buradan alıp götürdükleri ifade edilmiştir.⁵³⁶ Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî'nin ölümünden sekiz yüz yıl sonra bile insanlar günümüzde hâlâ kerametine inanarak saygıyla ve edeple büyük velinin Konya'da bulunan türbesini ziyaret etmeye devam ediyorlar.

⁵³⁰ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 104.

⁵³¹ Hacıgökmen, “Âteşbâz-ı Velî Ve Mevlevîlikteki Önemi”, 165.

⁵³² Özönder, “Âteş-Bâz Velî Ve Mevlevî Dergâhlarında Âteş-Bâz Velî Makamının Önemi”, 99.

⁵³³ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 104.

⁵³⁴ Özönder, “Âteş-Bâz Velî Ve Mevlevî Dergâhlarında Âteş-Bâz Velî Makamının Önemi”, 99.

⁵³⁵ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 102.

⁵³⁶ Bekleyiciler, *Âteşbâz-ı Velî*, 103.

1.7.2. Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçı Dede Makamına Gelen Kişiler

Mevlevî Dergâhında Âteşbâz-ı Velî'nin vefatından sonra matbahta çok önemli bir yeri olan aşçılık makamı olarak bilinen göreve gelen kişiler olmuştur. Mevlevîlik zamanla büyüyerek yayıldığı için Konya dışında birçok yere Mevlevî Dergâhları kurulmuştur. Kurulan bu dergâhlara da aşçıbaşılar tayin edilmiştir. Öncelikle Mevlevîliğin merkezi olan Konya Mevlevî Dergâhında aşçıbaşılık yapan kişiler hakkında şu bilgiler mevcuttur.⁵³⁷

Yakup Şafak'ın Konya'da bulunan Mevlânâ Dergâhı'nın Son Aşçıbaşısı Nizamettin Çelebi'yi ele aldığı çalışmasında Konya Mevlevîhânesi'nde aşçıbaşılık görevini yapan kişinin Konyalı olan Hüseyin Vacid Dede olduğunu ifade etmiştir. Bu göreve geliş tarihi ile alakalı net bir bilgiye rastlanmamıştır. Dergâhta sekiz yıl aşçıbaşılık, Şems Tekkesi'nde de yine sekiz sene kadar türbedardık görevinde bulunmuştur. Âlim bir zat olduğundan dolayı "Melek Hüseyin" adıyla tanınmıştır. Ömrünün son yıllarında Galata Mevlevîhânesi şeyhi olarak üç buçuk yıl kadar görev yaptıktan sonra orada vefat etmiştir.⁵³⁸

Daha sonra Hüseyin Vacid Dede'nin torunlarından olan Mehmed Nesib Dede, Hemdem Çelebi zamanında aşçıbaşılık görevine getirilmiş fakat bu görevi uzun sürmemiş, Ser-Tarik'lik görevine getirildiği için aşçıbaşılık görevini devam ettirememiştir. Nesib Dede'den sonra matbahtaki aşçıbaşılık görevine oğlu olan Ziyâeddin Dede, ondan sonra da Ziyâeddin Dede'nin oğlu olan Salâhaddin Dede gelmiştir. Salâhaddin Dede'nin de vefat etmesiyle beraber Mevlevî Dergâhının son aşçıbaşısı olan oğlu Nizâmeddin Dede bu görevi yerine getirmiştir. 1925 yılında Tekkelerin kapatılmasına kadar aşçıbaşılık görevini sürdürerek dergâhın son aşçıbaşısı olmuştur.⁵³⁹

Konya dışında kurulan Mevlevî Dergâhları ve aşçıbaşılık görevine gelmiş bazı kişilerin isimleri şu şekildedir;

⁵³⁷ Ünlü vd. "Âteşbâz-ı Ve Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler", 227.

⁵³⁸ Şafak, "Konya Mevlânâ Dergâhı Son Aşçıbaşısı Nizameddin Çelebi", 72-73.

⁵³⁹ Şafak, "Konya Mevlânâ Dergâhı Son Aşçıbaşısı Nizameddin Çelebi", 72-73.

Galata Mevlevîhânesi: İstanbul'da kurulan ilk Mevlevî âsitânesidir ve âsitâneler içinde en önemli olanıdır. İskender Paşa tarafından II. Beyazid zamanında 1491 yılında kurulmuştur. Mevlevî âdâb ve erkânının öğretilerek geniş kitlelere ulaşmasında önemli etkisi olmuştur.⁵⁴⁰ İsmail Hulusi Dede Galata Mevlevîhânesi'nin aşçıbaşısıdır.⁵⁴¹

Yenikapı Mevlevîhânesi: Galata Mevlevîhânesi'nden sonra İstanbul'da kurulan Mevlevî âsitânelerinin ikincisidir. Yeniçeri Kâtibi olan Malkoç Mehmet Efendi tarafından 1598 yılında kurulmuştur. Dergâhın ilk aşçıbaşılık görevini yerine getiren kişi Seyyid Salih Ahmed Dede'dir.⁵⁴² Ondan sonra Muhammed Sadık Dede, Mehmet Arif Hacı Dede ve Salih Dede melevîhânenin matbahında görev almışlardır.⁵⁴³

Beşiktaş Mevlevîhânesi: İstanbul'da kurulan üçüncü melevîhânedir. 1613 yılında Sadrazam Ohrili Hüseyin Paşa tarafından kurulmuştur. İlk aşçıbaşılık görevine daha önce Yenikapı Mevlevîhânesi'nde aşçıbaşılık yapan Hacı Mehmet Arif Dede getirilmiştir. Daha sonra ise Hacı Raşid Dede aşçıbaşılık yapmıştır.⁵⁴⁴

Kasımpaşa Mevlevîhânesi: Sırrı Abdi Dede Efendi tarafından 1631 yılında İstanbul'da kurulan Mevlevî dergâhlarının dördüncüsüdür. Kuruluş özelliği bakımından Mevlevî şeyhleri tarafından İstanbul'da kurulmuş olan ilk dergâhtır. Dergâhın ilk aşçıbaşılık görevini ise Halil İbrahim Dede yapmıştır.⁵⁴⁵

Afyonkarahisar Mevlevîhânesi: Dergâh 1316 yılında Ulu Arif çelebi zamanında ahşap olarak yapılmıştır.⁵⁴⁶ Melevîlikte değer bakımından Konya'da

⁵⁴⁰ Safi Arpaguş, "Galata Mevlevîhânesi Örneğinde İstanbul Melevîliğinin Kültürel Hayata Etkisi", *Tasavvuf İlmî Ve Akademik Araştırma Dergisi* 1/33 (2014), 27.

⁵⁴¹ Ünlü vd. "Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler", 227.

⁵⁴² Baha Tanman, "Yenikapı Mevliâhânesi", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2013), 43/463-468.

⁵⁴³ Ünlü vd. "Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler", 228.

⁵⁴⁴ Ünlü vd. "Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler", 228.

⁵⁴⁵ Sezai Küçük, *XIX. Asırda Melevîlik Ve Melevîler* (İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2000), 143-151.

⁵⁴⁶ Yusuf İlgar, "Afyonkarahisar Melevîhânesi", *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* 2 (Haziran 1996), 107.

bulunan dergâhtan sonra ikinci derecede önemli olan dergâhtır. Furuni Dede dergâhın ilk aşçıbaşısıdır.⁵⁴⁷ Daha sonra ise Hacı Ali Dede aşçıbaşılık yapmıştır.⁵⁴⁸

Bursa Mevlevîhânesi: Ahmed Cunûnî Dede tarafından 17. yüzyılda kurulmuştur.⁵⁴⁹ Özellik bakımından Bursa’da bulunan dergâhlar arasında en büyüğüdür. Dergâhın ilk aşçıbaşısı Mehmet Dede olmuş, daha sonra ise sırasıyla Sabri Dede ve Osman Dede adlı kişiler bu görevi yerine getirmişlerdir.⁵⁵⁰

Manisa Mevlevîhânesi: Dergâh Saruhanoğlu İshak Çelebi’nin isteğiyle (1368-69) yıllarında inşa ettirilmiştir. Mevlevîhânenin içerisinde bulunduğu yer Ulu Cami Külliyesidir. Osmanlı’nın son döneminde Konya’da bulunan çelebinin yerine geçecek olan çelebilerin çoğu öncelikle bu âsitâneye şeyh olarak tayin edilerek burada yetiştirilmişlerdir. Bunun için Mevlevî Tarikatı’nın Batı Anadolu’daki merkezi konumundadır.⁵⁵¹ Dergâhın aşçıbaşılık görevini aha önce Konya’da aşçıbaşı olarak görev yapan Konyalı Hüseyin Dede Efendi yapmıştır.⁵⁵²

Eskişehir Mevlevîhânesi: Bu Mevlevîhânenin oluşumu Kurşunlu Külliyesi’nin kuruluşuyla başlamıştır. 1571’de Gazi Melek Mustafa Paşa tarafından yaptırılmıştır. Hüseyin Celâleddin Efendi dergâhın aşçıbaşılık görevini yerine getiren kişidir.⁵⁵³

Gelibolu Mevlevîhânesi: 17. Yüzyılın başlarında yapımına başlanmakla birlikte kuruluş tarihi tam olarak bilinmemektedir. Ağazâde Mehmet Hakiki Dede ve Mevlevî dervişlerinin gayretleriyle kurulmuştur. Büyüklüğü, gösteriş ve görkemli

⁵⁴⁷ Ünlü vd. “Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî’den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler”, 228.

⁵⁴⁸ İlgar, “Afyonkarahisar Mevlevîhânesi”, 113.

⁵⁴⁹ Mustafa Kara, “Bursa Mevlevîhânesi”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 2 (1996), 155.

⁵⁵⁰ Ünlü vd. “Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî’den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler”, 228.

⁵⁵¹ Ş. Barihüda Tanrıkorur, “İkinci Manisa Mevlevîhânesi”, *Sûfi Araştırmaları Dergisi* 3/6 (2012), 33.

⁵⁵² Ünlü vd. “Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî’den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler”, 228.

⁵⁵³ Ünlü vd. “Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî’den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler”, 228.

yapısıyla diğer dergâhlardan ayrı bir mimari yapıya sahiptir.⁵⁵⁴ Aşçıbaşı görevinde olan kişi Ali Rızâ Dede'dir.⁵⁵⁵

Şam Mevlevîhânesi: 1585 yılında Şam Valisi olan Hasan Paşa'nın talimatıyla kurulmuştur. Şems-i Terbrîzî ve Mevlânâ'nın bu şehirde bir dönem bulunmasından dolayı mevlevîler için Şam önemli bir şehir konumundadır.⁵⁵⁶ Şam Mevlevîhânesi'nde aşçıbaşılık görevini ifa eden kişi de Ataullah el-Mevlevî Dede olmuştur.⁵⁵⁷

Bu mevlevîhânelerin dışında da pek çok yerde mevlevîhâneler kurulmuş fakat aşçıbaşılık yapan kişiler hakkında net bir bilgiye rastlanamamıştır.



⁵⁵⁴ Pişkin - Akdeniz, "Gelibolu Mevlevîhânesi'nde Yetişen Sabir Parsa Ve Ahmed Celaleddin Dede'nin Türk Din Mûsikîsnine Katkıları", 459.

⁵⁵⁵ Ünlü vd. "Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler", 228.

⁵⁵⁶ Sezai Küçük, "Suriye'de İki Mevlevîhâne Halep Ve Şam Mevlevîhâneleri", *Birinci Uluslararası Mevlânâ, Mesnevî Ve Mevlevîhâneler Sempozyumu Bildirileri*, haz. Emrehan Küey, (Manisa: T.C. Celal Bayar Üniversitesi Manisa Yöresi Türk Tarihi Ve Kültürünü Araştırma Ve Uygulama Merkezi, 2002), 307.

⁵⁵⁷ Ünlü vd. "Âteşbâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler", 229.

SONUÇ

İslam toplumları tarihinde sofrâ âdâbı olarak nitelendirilen hususlar toplumsal yaşamın vazgeçilmez bir unsuru olmuştur. Bu bağlamda tasavvufî öğretiler de sofrâ âdâbına kendi usul ve erkânlarında ayrı bir önem atfetmişlerdir. Her tasavvufî ekol kendi içerisinde farklı yemek âdâbları oluşturmuştur. Mevlevîlerde kendi öğretilerine uygun yemek âdâbı geliştirmişlerdir. Sofra âdâbı ve misafire ikram, bireyin hem içsel hem de sosyo-kültürel gelişiminde önemli bir unsur olarak görülmüştür. Dervişlerin terbiye edildiği en önemli ritüellerden birisini, sofrâ âdâbı gören Mevlevîlerle birlikte Bektaşîlik gibi başka tarikatlar da aynı düşünceye sahip olmuşlardır. Sofra âdâbında yemeğe tuz ile başlanması, büyüklerden önce sofraya oturulmaması, sofradan fazla yemek yemeden kalkılması, sağ elle yemek yenmesi gibi önemli ritüeller bulunmaktadır. Bu uygulamalar zaman içerisinde topluma mal olarak sadece tasavvufî öğretilerin ve sûfilerin bir alışkanlığı olmanın ötesine geçerek Anadolu kültürünün de bir parçası haline gelmiştir.

Mevlevîlere göre insan fani dünyaya kalbini bağlamamalıdır. Dünyanın geçici bir yer olduğunu ve insanın dünyada bulunuşunu bir imtihan olduğunu görmelidir. Dolayısıyla bu şuur içerisinde yaşamını devam ettiren insan, dünyada yapıp ettiklerine dikkat edecektir. Dünya nimetleri içerisinde insanın davranışlarını etkileyen en önemli unsurlardan birisi yemektir. Ne yediği, nasıl yediği, yediklerinin kaynağı, helâl veya haram oluşu, yediklerinin miktarı, aşırıya kaçıp kaçmaması, israfa neden olup olmaması gibi nedenler önemlidir. Bu yüzden Allah Bakara sûresi 168. âyetinde bu konuya insanların dikkatini çekerek “helâl ve temiz” olanlardan yemeyi insanlara serbest kılmıştır. Helâl ve temiz olanla beslenen insanların ahlâkî yönelimleri de temiz ve helâl olacaktır. Mevlevîler bu hakikati kendileri için vazgeçilmez bir düstur olarak belirleyerek özellikle sûfilere nefis terbiyesinde helâl lokmayı öğütlemişlerdir.

Çalışmamızda gördük ki Mevlevîler yemek ve sofrâ âdâbına verdikleri önemi mutfak için de vermişlerdir. Mevlevî dergâhları, yapısal özellikleri, işlevsellikleri, büyük ve küçük olmaları bakımından “âsitâne” ve “zâviye” olarak iki farklı şekilde yapılmıştır. Âsitâne dilimize Farsça’dan geçmiş olup, Farsça’da “kapı dibi, kapı eşiği, eşik yanı” gibi anlamaları ifade eden âstan kelimesinden türemiştir. Âsitâneler zâviyelerden farklı olarak dervişlerin yetişmesi için dergâhta bin bir gün çilenin

çıkarıldığı dede veya devîşlerin mânevî olarak eğitilip yetiştirildiği merkez konumunda olan, zâviyelerden daha büyük mekânlardır. Âsitânelerde mutlaka bulunması gereken mekânlardan bir tanesi “matbah-ı şerif” tir, bu mekânın idaresinden, yönetiminden ve canların eğitiminden sorumlu olan kişi ise “sertabbah” ismi verilen aşçı dededir. Aşçı dede aynı zamanda matbahda saygı duyulan Âteşbâz-ı Velî makamını temsil eden kişidir.

Âteşbâz-ı Veli ocağı, somathâne, saka postu, semâ talim yeri ve kiler evi gibi birbirine bağlı olan kısımlardan oluşturulan matbah-ı şerifler dervîşin uzunca bir dönem yaşamını sürdürmek zorunda olduğu mekânlardır. Bin bir günlük çileye girecek olan muhibler saka postunda öncelikle üç gün oturarak ikrar vermek zorundadırlar. Bundan sonra sırasıyla diğer zorunlu işler gelmektedir. Yemek pişirilen yer aslında insanın olgunlaşma ya da doğrudan insanın ahlâken, edeben ve ruhen pişirildiği bir mekân haline gelmiştir. Dolayısıyla bu kadar önem atfedilen bir mekânda zaman içerisinde ciddi kurallar silsilesi de oluşmuştur. Mutfak bütün unsurlarıyla birlikte dervîşlerin hem dünyevi hem de uhrevi anlamda yetiştirildiği değerli kutsal bir mekân haline gelmiştir.

Mevlevî matbahında belli bir disiplin çerçevesinde verilen eğitim ve bu eğitimin özünü oluşturan edep, ahlak, zarafet ve hoşgörü gibi nezaket kuralları günümüz insanına yol göstermesi bakımından büyük önem taşımaktadır. Mevlevîlikte matbahla ilgili klasik kaynaklardan faydalananarak üretilen çalışmalar yapılmaya devam edilmelidir. Matbahla ilgili yapılan çalışmaların niteliğini, Mevlevî matbahında tasavvufî anlamada çile adı verilen bin bir gün süren mânevî eğitimin üzerine yoğunlaştığı ve çilenin bireyin eğitiminde nasıl bir işlev gördüğü ana tema olarak işlenmiştir. Bu bağlamda sıradan bir sûfiyi, insan-ı kâmil mertebesine çıkaran, matbahda verilen çile eğitiminin esasları ayrıntılı olarak araştırılarak günümüz insanının eğitime yapacağı katkıları tespit edilmelidir.

Mevlevîliğin seyr u sülûkunda matbahla birlikte daha birçok farklı unsurda yer almaktadır. Biz çalışmamızı sadece matbahla sınırlandırdık, diğer unsurları çalışma dışında bıraktık. Sonuç olarak matbah eğitiminden geçemeyenlerin “hamdım, piştim, yandım” sözünün gereklerini yerine getiremeyeceklerini düşünen Mevlevîlerin, nefis terbiyesinde ve bireyin nefsin derecelerinde olgunlaşma sürecinde buraya çok özel bir önem atfettikleri görülmektedir.

KAYNAKÇA

- Aclûnî, İsmâil b. Muhammed. *Keşfü’-Hafâ*. çev. Mustafa Genç. ed. Faik Akcaoglu. İstanbul: Beka Yayınları, 2019.
- Akmaz, Abdullah. “Mevlevîlik ve Mevlevî Mutfağındaki Bazı Ritüeller”. *ASR Journal International Academic Social Resources Journal* 6/28 (2021), 1202-1207. <https://doi.org/10.31569/ASRJOURNAL.290>
- Aksoy, Mustafa - Akbulut Ayşenur Burcu - İflazoğlu Nurhayat. “Mevlevîlikte Mutfak Kültürü ve Âteşbâz-ı Velî Makamı”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/1 (2016), 98-100.
- Ankaravî, İsmâil Rusûhî. *Minhâcü’l-Fukara – Mevlevî Âdâb ve Erkânı & Tasavvuf İstilahları*. haz. Sâfi Arpaguş. İstanbul: İfav Yayınları, 2. Basım, 2023.
- Ankaravî, İsmail. *Minhâcu’l-Fukara - Fakirlerin Yolu -*. haz. Saadettin Ekici. İstanbul: İnsan Yayınları, 1996.
- Ankaravî, İsmâil Rusûhî. *Nisâbü’l Mevlevî Mevlevîlik Yolunun Esasları*. haz. Bekir Şahin. İstanbul: Mihrabad Yayınları, 2. Basım, 2017.
- Arasteh, A. Reza. *Aşkta ve Yaratıcılıkta Yeniden Doğuş Mevlânâ Celâleddîn Rûmî'nin Kişilik Çözümlemesi*. çev. Bekir Demirkol - İbrahim Özdemir. Ankara: Kitabiyat Yayınları, 2. Basım, 2000.
- Arpaguş, Safi. *Mevlevîlikte Mânevî Eğitim*. İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları, 2015.
- Arpaguş, Safi. “Mevlevî İstilahatları”. *İnsan Ve İrfan Vakfı*. Erişim 1 Eylül 2021. <https://insanveirfan.org/e-arsiv/mevlevi-istilahatlari-safi-arpagus-161>
- Arpaguş, Safi. *Mevlevîlikte Ma’nevi Eğitim*. haz. Abdullah Aydın. İstanbul: Vefa Yayınları, 2009.
- Arpaguş, Safi. “Galata Mevlevîhânesi Örneğinde İstanbul Mevlevîliğinin Kültürel Hayata Etkisi”. *Tasavvuf İlmî Ve Akademik Araştırma Dergisi* 1/33 (2014), 17-37.
- Azsöz, Gökben Pala. *İstanbul Mevlevîhânelerinde Mimari Düzen Ve Beşiktaş Mevlevîhânesi*. İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, 2018.
- Azsöz, Gökben. “Mevlevîhânelerde Matbah-ı Şerif”. *Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi* 3/5 (2016), 34-35.
- Azsöz, Gökben. “Mevlevîhânelerde Mekânsal Örgütlenme”. *Kırklareli Üniversitesi Mühendislik Ve Fen Bilimleri Dergisi* 4/1 (2018), 91-111.
- Batu, Ali. “Türk-İslam Kültüründe Ve Günümüz Dengeli, Sağlıklı Ve Helâl Besleme Sisteminde Hz. Muhammed Öğretisi”. *Journal of Turkish Studies* 10/2 (2015), 80-85. <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.7450>
- Bekleyiciler, Nezahat. *Âteşbâz-ı Velî*. Konya: Üstüniş Ofset Matbaa, 8. Basım, 2019.
- Bilgin, Arif. “Matah-ı Âmire”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 28/115-119. Ankara: TDV Yayınları, 2003.

- Buhârî, Ebu Abdullah Muhammed b. İsmail. *Buhârî, Sahih-i Buhârî Muhtasarı Tecrid-i Sarîh*. çev. Abdullah Feyzi Kocaer. 2 Cilt. Konya: Hüner Yayıncılık, 1445/2003.
- Cihan, Sadık. “Hz. Peygamberin Sünnetinde Yeme ve İçme Âdâbı”. *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 5 (Haziran 1982), 38.
- Cebecioğlu, Ethem. *Tasavvuf Terimleri Ve Deyimleri Sözlüğü*. İstanbul: Ağaç Kitabevi Yayınları, 5. Basım, 2009.
- Ceyhan, Semih. "Seyyid Burhâneddin". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 37/56-58. İstanbul: TDV Yayınları, 2009.
- Ceylan, Firuze - Yaman, Melek. “Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevî Mutfacı”. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi. Journal of the Human and Social Sciences Researches* 7/3 (2018), 2172-2179. <https://doi.org/10.15869/itobiad.432811>
- Çafa, İrem. vd. “Mevlevîhânenin Kalbi Matbâh-ı Şerif: Önemi Ve Mekânsal Özellikleri”, *Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî*. ed. Yılmaz Seçim. vd. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2021.
- Çelebi, Asaf Halet. *Mevlânâ ve Mevlevîlik*. İstanbul: Nurgök Matbaası, 1957.
- Çelik, İsa. “Klasiklerimiz/13 Mesnevî-i Mânevî”, *İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi Tasavvuf Mevlânâ Özel Sayısı* 14 (2005), 672.
- Çolak, Abdullah. “Allah’a Karşı Derin Sevgi Ve Saygının Bir Tezahürü Olarak Namazda Huşû”. *Bilimname Dergisi* 7/16 (2009), 189-200.
- Dağcı, Tahir. “Dini Yaşam Formu Olarak Mevlevîlik Ve Besmelenin Dinsel Boyutu Üzerine Bir Değerlendirme: Âteş-Bâz-ı Velî Örneği”, *Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî*, ed. Yılmaz Seçim vd. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2021.
- Demirci, Mehmet. “Bir Eğitim Aracı Olarak Mevlevî Çilesi”. *Marife Dini Araştırmalar Dergisi* 7/3 (2007), 105-122. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3343879>
- Demirci, Mehmet. “İnsan Eğitimi Açısından Mevlevî Çilesi”, *Mevlânâ Ve İnsan Sempozyum Bildirileri*. haz. Mehmet Şeker vd. 1/121-130. Ankara: TDV Yayınları, 2008.
- Dursun, Yusuf. “Mevlevî Mutfacı”. *Gurme Akademi*. 26 Ekim 2021. <https://www.gurmeakademi.com/blog/mevlevi-mutfagi>
- Dülber, Hatice. “Hz. Peygamber’in Sünnetinde Beslenme İle İlgili Genel İlkeler ve Bunlara Uymayı Engelleyen Faktörlerin Tespiti”, *Kalemname Kırıkkale Üniversitesi İslami İlimler Fakültesi Dergisi* 8/15 (2023), 204-233.
- Eflâkî, Ahmet. *Âriflerin Menkıbeleri (Manakib al-Ârifin)*. çev. Tahsin Yazıcı. 1. Cilt. İstanbul: Hürriyet Yayınları, 1973.
- Eflâkî, Ahmet. *Âriflerin Menkıbeleri (Manakib al-Ârifin)*. çev. Tahsin Yazıcı. 2. Cilt. İstanbul: Hürriyet Yayınları, 1973.
- Emiroğlu, İbrahim. Mevlânâ’ya Göre Akıl Nasıl Kullanılmalıdır? *Felsefe Dünyası Dergisi*, 70 (Aralık 2019), 5-36.
- Eraydın, Selçuk. “Çile”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 8/315-316. İstanbul: TDV Yayınları, 1993.

- Erginli, Zafer. (ed.). *Metinlerle Tasavvuf Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Kalem Yayınevi, 2006.
- Eric, Fromm. Önsöz. “*Aşkta ve Yaratıcılıkta Yeniden Doğuş Mevlânâ Celâleddîn Rûmî’nin Kişilik Çözümlemesi*”. A. RezaArasteh, çev. Bekir Demirkol - İbrahim Özdemir. Ankara: Kitabiyat Yayınları, 2000.
- Ertaş, Mehmet. vd. “Konya’da Mevlevî Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması”. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi* 1 (2017), 52-70.
- Ezdi, Ebû Dâvûd Süleymân b. El- Eş’as b. İshâk es-Sicistânî. *Sünen-i Ebu Davud Terceme ve Şerhi*, haz. Hatice Kaki- Nimet Ceylan. 2 Cilt. İstanbul: Şamil Yayıncılık 1407/1987.
- Füruzanfer, Bediüzzaman. *Mevlânâ Celâleddin*. çev. Feridun Nafiz Uzluk. Konya: T.C Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 2005.
- Geylânî, Abdulkadir. *Fütühu’l-Gayb*. çev. Muhammet Önder Nar. İstanbul: Sultan Yayınevi, 2001.
- Gölpınarlı, Abdülbâki. *Mesnevî Tercemesi Ve Şerhi*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 1985.
- Gölpınarlı, Abdülbaki. *Mevlânâ Celâleddîn*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 4. Basım, 1985.
- Gölpınarlı, Abdülbaki. *Mevlânâ “Hayatı Sanatı Eserleri”*. İstanbul: Varlık Yayınları, 1954.
- Gölpınarlı, Abdülbaki. *Mevlânâ’dan Sonra Mevlevîlik*. İstanbul: İnkılâp ve Aka Kitabevleri, 2. Basım, 1983.
- Gölpınarlı, Abdülbaki. *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*. Ankara: İnkılâp ve Aka Kitabevleri, 1963.
- Gönül, Mehmet. “Mevlevîlik Ve Mûsiki”. *İstem* 5/10 (2007), 75-89.
- Göre, Zehra. ” Mevlânâ’nın Sofrasına Menâkıbü’l-Ârifin’nden Bakmak: Menâkıbü’l-Ârifin’e Göre Mevlânâ Ve Çevresinin Yeme-İçme Kültürü”, *Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî*. ed. Yılmaz Seçim vd. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2021.
- Güçlü, Betül. “Mevlânâ’nın Eserlerinde “Yûsuf’un Gömleğinin Kokusu”. *Marife Dini Araştırmalar Dergisi* 13/3 (2013), 151-167. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3344448>
- Gündüzöz, Güldane. “Anadolu Değiş Sofrasında Hoca Ahmed Yesevî’nin İzleri Derviş Lokmasının Menkıbevî Referansları”. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi* 21/2 (2017), 1217-1247. <https://doi.org/10.18505/cuid.330905>
- Gündüzöz, Güldane. *Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi*. Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2012.
- Gündüzöz, Güldane. “Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü Mecmuâ-i Fevâid”. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi* 20/2 (2016), 175-205. <https://doi.org/10.18505/cuid.273983>
- Gürer, Betül. *Gönül Gözüyle Kur’ân İbn Atâ Tefsiri*. ed. Hamide Ulupınar. İstanbul. H Yayınları, 2. Basım, 2018.
- Gürer, Betül – Ulupınar, Hamide. “Tasavvufî Sembolizm Açısından Mevlevî Semâ Âyini”. *İlahiyat Tetkikleri Dergisi* 59 (Haziran 2023), 110-119. <https://doi.org/10.5152/ilted.2023.23338>
- Gürer, Dilâver. *Düşünce ve Kültürde Tasavvuf*. İstanbul: Ensar Neşriyat, 3. Basım, 2019.

- Gürer, Dilaver. “Osmanlılar ’da Semâ, Devrân, Raks Tartışmaları ve İki Şeyhülislâm Risâlesi”. *Tasavvuf İlmî Ve Akademik Araştırma Dergisi* 11/26 (2010), 1-23.
- Hacıgökmen, Mehmet Ali. “Âteşbâz-ı Velî Ve Mevlevîlikteki Önemi”. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* 2 (Nisan 2017), 161-168.
- Halıcı, Nevin. *Konya Mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları, 2011.
- Halıcı, Nevin. *Mevlevî Mutfağı*, İstanbul: Oğlak Yayınları, 2022.
- Hucvîrî, Ebü'l-Hasen Alî b.Osmân b. Ebî Alî el-Cüllâbî. *Keşfu'l-Mahcûb*. haz. Süleyman Uludağ. İstanbul: Dergâh Yayınları, 1996.
- İlgar, Yusuf. “Afyonkarahisar Mevlevîhânesi”. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* 2 (Haziran 1996), 107-141.
- İnançer, Ömer Ertuğrul. “ Osmanlı Tarihinde Süflilik Âyin ve Erkanları”, *Osmanlı Toplumunda Tasavvuf ve Sûfiler*. ed. Ahmet Yaşar Ocak. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2. Basım, 2014.
- İyiyol, Fatih. “Mevlevî Gülbankları Ve Mevlevî Gülbanklarının İşlevsel Açidan Tahlili”. *Turkish Studies – International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 9/6 (2014), 583-600.
- İzbudak, Veled Çelebi. *Tekke'den Meclis'e –Sıra Dışı Bir Çelebi'nin Hatıraları-*. haz. Yakup Şafak - Yusuf Öz. ed. Filiz Dıñoğlu - Fulya İbanoğlu. İstanbul: Timaş Yayınları, 2. Basım, 2014.
- Kara, Mustafa. “Doğumunun 809. Yılında Mevlânâ ve Mevlevîlik”. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 15/1 (2006), 1-22.
- Kara, Mustafa. “Bursa Mevlevîhânesi”. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* 2 (Haziran 1996), 155-165.
- Kâşânî, İzzeddîn Mahmûd b. Alî b. Muhammed. *Tasavvufun Ana Esasları (Misbâhu'l-Hidâye ve Miftâhu'l-Kifâye)*. ed. Ersan Güngör. İstanbul: Kurtuba Kitap, 2010.
- Kayabaşı, Ayşe – Bucak, Turgay. “Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemine Dair Bir Araştırma”, *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12/1 (2022), 71-96. <https://doi.org/10.48146/odusobiad.1053061>
- Kaygusuz İbrahim. “Cumhuriyet Dönemi Mevlevîliğinde Yapısal Dönüşümün Kaynakları ve Günümüz Mevlevîliği”. *Muhafazakâr Düşünce Dergisi* 16/Özel Sayı 1 (2020), 162-192.
- Kırmızıkuşak, Duygu - Çavuş, Osman. “Mutfağın Tanımı Ve Tarihsel Gelişimi”, *Endüstriyel Mutfaklar Kavramlar-Uygulamalar*. ed. Şaban Kargiglioğlu. Ankara: Nobel Yayınları, 2021.
- Kuşeyrî, Abdülkerîm b. Hevâzin. *Tasavvuf'un İlkeleri (Risâle-i Kuşeyrî) I*. çev. Tahsin Yazıcı. İstanbul: Kervan Kitapçılık, 1978.
- Küçük, Hülya. *Sultân Veled ve Maârif'i*. ed. Mehmet Birekul. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2005.
- Küçük, Hülya. *Tercüme-i İntihânâme-i Sultan Veled*. ter. İbrahim Hakkı Eroğlu. Konya: Aybil Yayınları, 2012.

- Küçük, Osman Nuri. *Mevlânâ'ya Göre Mânevî Gelişim - Benliğin Dönüşümü Ve Mi'râcı-*. ed. Erhan Güngör. İstanbul: İnsan Yayınları, 6. Basım, 2015.
- Küçük, Sezai. "Genel Hatlarıyla Mevlevîlik". *Mevlevî Dünyasında Bahariye Mevlevihânesi*. ed. M. Baha Tanman. İstanbul: İsteve, İlim, Sanat, Tarih, Edebiyat Vakfı Yayınları 2012- 2013.
- Küçük, Sezai. "Halep Mevlevihânesi". *İlam Araştırma Dergisi* 3/2 (1998), 73-106.
- Küçük, Sezai. "Mevlevîyye", *Türkiye'de Tarikatlar Tarih ve Kültür*. ed. Semih Ceyhan. İstanbul: İsam Yayınları, 2011.
- Küçük, Sezai. "Ortak Kader: Osmanlının Son Yılları Ve Mevlevîlik", *Uluslararası Mevlânâ Sempozyumu Bildirileri*, ed. Mahmut Erol Kılıç vd. 715-732. İstanbul: Motto Project Yayınları, 2010.
- Küçük, Sezai. "Suriye'de İki Mevlevihâne Halep Ve Şam Mevlevihâneleri". *Birinci Uluslararası Mevlânâ, Mesnevî Ve Mevlevihâneler Sempozyumu Bildirileri*. haz. Emrehan Küey. 283-316. Manisa: T.C. Celal Bayar Üniversitesi Manisa Yöresi Türk Tarihi Ve Kültürünü Araştırma Ve Uygulama Merkezi, 2002.
- Küçük, Sezai. *XIX. Asırda Mevlevîlik Ve Mevlevîler*. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2000.
- Kocaman, Kasım. "Tasavvufta İnsanın Eğitim Sürecinde Aşılması Gereken Engel: Dünya", *İmad, İslam Medeniyeti Araştırmaları Dergisi* 1/4 (2016), 561-568. <https://doi.org/10.20486/imad.77174>
- Konuk, Ahmed Avni. *Tedbirât-ı İlâhiyye Tercüme Ve Şerhi*. haz. Mustafa Tahranlı. İstanbul: İz Yayıncılık, 7. Basım, 2018.
- Konyalı, İbrahim Hakkı. *Abideleri Ve Kitabeleriyle Konya Tarihi*. haz. Muhammet Ali Orak – Ali Bektaş. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 3. Basım, 2007.
- Korucuoglu, Nevin. "Veled Çelebi Mevlevîliği Anlatıyor". *Erdem Atatürk Kültür Merkezi Dergisi* 8/23 Türklerde Hoşgörü Özel Sayısı - 2 (1996), 397-400.
- Koşay, Hâmid Zübeyir. "Mevelevîlikte Matbah Terbiyesi ". *Tasavvuf Kitabı*. haz. Cemil Çiftçi. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2003.
- Mekkî, Ebû Talib. *Kûtu'l-Kulûb*, çev. Dilaver Selvi - Ali Kaya. İstanbul: Umran Yayınları, 2003.
- Mermer, Ahmet. "Osmanlı Kültür Ve Edebiyatına Kaynaklık Eden Bir İnanç Merkezi: Mevlevîlik". *12. Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi*, ed. Ahmet Vecdi Can. vd. 2/1247-1254. Kazan, Tataristan, (Rusya Federasyonu): Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, 2014.
- Müslim b. Haccac, Ebû'l-Hüseyn. *Sahîh-i Müslim Muhtasarı/Metinsiz*. çev. Abdullah Feyzi Kocaer. 2 Cilt. İstanbul: Hüner Yayınevi, 1426/2005.
- Nevevi, Ebû Zekerîyya Muhyiddin Yahya b. Şeref. *Riyâz-üs-Sâlihîn Min Kelâm-i Seyyidi'l-Murselin*. haz. Bekir Tuna. Konya: Konevi Yayınları, 2013.
- Ocak, Ahmet Yaşar. *Türkiye'de Tarihin Saptırılması Sürecinde Türk Süfliliğine Bakışlar*. İstanbul: İletişim Yayınları, 1996.
- Ocak, Ahmet Yaşar. *Osmanlı Süfliliğine Bakışlar*. İstanbul: Timaş Yayınları, 2011.

- Ocak, Ahmet Yaşar. *Ortaçağlar Anadolu'sunda İslam'ın Ayak İzleri: Selçuklu Dönemi*, İstanbul: İletişim Yayınları, 2. Basım, 2011.
- Olgun, Tahir. *Çilehâne Mektupları*. haz. Cemâl Kurnaz - Gülgün Erişen. Ankara: Akçağ Yayınları, 1995.
- Önder, Mehmet. “Mevlevîliğin Sistemlesmesi, Sultan Veled ve Diğer Postnisinler” *Konya'dan Dünyaya Mevlânâ ve Mevlevîlik*. ed. Nuri Simsekler. Konya: Karatay Belediyesi Yayınları, 2007.
- Önder, Mehmet. “Sağırın Hasta Ziyareti”. *Diyanet Aylık Dergi* 30 (Haziran 1993), 1-55.
- Öngören, Reşat. *Osmanlılarda Tasavvuf. Anadolu'da Süfîler, Devlet ve Ulema (XVI. Yüzyıl)*. İstanbul: İz Yayınları, 2016.
- Öngören, Reşat. “Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 29/441-447. Ankara: TDV Yayınları, 2004.
- Ösen, Serdar. “19. Yüzyıl Osmanlı Devlet ve Toplum Hayatında Mevlevîlik”. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora, 2011.
- Ösen, Serdar. “Türk Eğitim Tarihi İçerisinde Mevlevîhânelerin Yeri”. *Tuhed, Turkish History Education Journal Türk Tarih Eğitim Dergisi* 4/2 (2015), 259-271. <https://doi.org/10.17497/tuhed.185642>
- Özönder, Hasan. “Âteş-Bâz Velî Ve Mevlevî Dergâhlarında Âteş-Bâz Velî Makamının Önemi”. *III. Milli Mevlânâ Kongresi Tebliğleri*. 97-110. Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları, 1989.
- Pala, İskender. “Edebi Çehresiyle Mevlevîhâneler”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 2 (1996), 55-60.
- Pala, İskender. “Kırk”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 25/465-466. Ankara: TDV Yayınları, 2022.
- Pişgin, Turgay - Akdeniz, Alper. “Gelibolu Mevlevîhânesi'nde Yetişen Sabir Parsa Ve Ahmed Celaeddin Dede'nin Türk Din Mûsikisine Katkıları”. *SSSJ Journal, Social Sciences Studies Journal* 5/30 (2019), 455-466. <https://doi.org/10.26449/sssj.1230>
- Rûdânî, İmam Muhammed b. Muhammed b. Süleyman. *Büyük Hadis Külliyyatı Cem'ul-Fevâid Min Câmi'il-Usûl ve Mecma'iz-Zevâid*. terc. Naim Erdoğan. 5 Cilt. İstanbul: İz Yayıncılık, 2000.
- Schimmel, Annemarie. “Garbın Mevlânâ Görüşü”. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 3/3-4 (1954), 27-30.
- Sipehsâlar, Mecdeddin Ferîdûn. *Mevlânâ ve Etrafındakiler “Risâle-i Sipehsâlâr”*. ed. Süleyman Sertkaya. haz. Mustafa Çapan. İstanbul: Kapı Yayınları, 2019.
- Sühreverdî, Şehâbeddin. *Avârifü'l-Maârif (Tasvıfın Esasları)*. çev. Hasan Kâmil Yılmaz - İrfan Gündüz. İstanbul: Erkam Yayınları, 1993.
- Sümer, Faruk. “Keykubad I”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 25/358-359. Ankara: TDV Yayınları, 2000.
- Sümer, Faruk. “Kösedağ Savaşı”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 26/272-273. Ankara: TDV Yayınları, 2002.

- Seçim, Yılmaz. “Şeb-i Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevî Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit Edilmesi”. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 13/35 (2020), 778-796. <https://doi.org/10.14520/adyusbd.518010>
- Şafak, Yakup. “Mevlevîlik Yolu Ve Çile Âdabı”, *Mevlânâ Ocağı*. ed. Mehmet Bayyığıt. Konya: Kombassan Vakfı Yayınları, 2007.
- Şafak, Yakup. “Konya Mevlânâ Dergâhı Son Aşçıbaşısı Nizameddin Çelebi”. *Current Research in Social Sciences* 3/2 (2017), 71-75.
- Şahin, Bekir. “Mevlevîlikte Yemek Âdabı”. *Bilgi Yolu Mesleki Sosyal Kültürel Sanat ve Edebiyat Dergisi* 5/8 (2005), 45-47.
- Şimşekler, Nuri. “1001 Günlük Mevlevî Çilesi: Mutfakta Pişen Canlar”, *Sûfî Araştırmaları-Sûfî Studies Dergisi* 1/2 (2010), 109-121.
- Tanman, M. Baha. “Âsitâne”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 3/485-487. İstanbul: TDV Yayınları, 1991.
- Tanman, M. Baha. “Yenikapı Mevlîhânesi”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 43/463-468. İstanbul: TDV Yayınları, 2013.
- Tanrıkorur, Şermin Barihüda. “Mevlevîyye”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 29/468-475. Ankara: TDV Yayınları, 2004.
- Tanrıkorur, Ş. Barihüda. *Türkiye Mevlevîhânelerinin Mimari Özellikleri*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2000.
- Tanrıkorur, Ş. Barihüda. “Bir Eğitimin Mimarisi: Mevlevî Matbah-ı Şerifi”. 1. *Milletlerarası Mevlânâ Kongresi*. 271-298. Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları, 1988.
- Tanrıkorur, Ş. Barihüda. “İkinci Manisa Mevlîhânesi”, *Sûfî Araştırmaları-Sûfî Studies Dergisi* 3/6 (2012), 31-50.
- Tekin, Ömer. *Yenikapı Mevlevîhânesi (Konya Mevlânâ Müzesi Arşivi 165 Nolu Zarf Işığında)*, İstanbul: Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2014.
- Tirmizi, Ebû İsâ Muhammed b. İsâ b. Sevre. *Sünen-i Tirmizî*, neş. Abdullah Parlıyan. 2 Cilt. Konya: Konya Kitapçılık 1424/2004.
- Top, H. Hüseyin. *Mevlevî Usûl Ve Âdabı*, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş., 2001.
- Topbaş, Osman Nuri. “Helâl Ve Haram Lokma”. *Genç Dergisi* 91 (Nisan 2014), 32-33.
- Tosun, Necdet. “Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri”. *Tasavvuf İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi* 5/12 (2004), 2-128.
- Tugay, Onur. vd. “Konya İli’nin Bir Destinasyon Olarak Pazarlanmasında Âteşbâz-ı Velî Hazretleri’nin Rolü”, *Aşçı Dede Âteşbâz-ı Velî*, ed. Yılmaz Seçim. vd. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 418, 2021.
- Uludağ, Süleyman. “Muhib”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 31/34 Ankara: TDV Yayınları, 2020.

- Uzun, Hülya. "Günümüzde Performans Etkinliği Olarak Mevlevî Semâsı" Gelenek Görenek Ve İnançlar. 9. *Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri*. 369-380. Ankara: T.C. Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2018.
- Uzun, Mustafa İsmet. "Gülbank". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 14/232-235. İstanbul: TDV Yayınları, 1996.
- Ünlü, Yıldız. vd. "Âteşâz-ı Velî Ve Âteşbâz-ı Velî'den Sonra Aşçılık Makamına Gelmiş Kişiler". II. *International Hazar Scientific Researches Conference: Âteşbâz-ı Velî*. ed. Irade Halilova - Alina Amanzholova. II/218/233. Baku, Azarbeijan: Khazar University, 2021.
- Tûsî, Hüccetü'l-İslâm Ebû Hâmid Muhammed b. Muhammedb. Muhammed b. Ahmed el- Gazâlî. *İhyâu Ulûmi'd-Dîn Tercümesi*. ter. Ahmed Serdaroglu. 2. Cilt. İstanbul: Bedir Yayınevi, 1999.
- Veled, Sultan. *İbtidâ-Nâme*. çev. Abdülbaki Gölpınarlı. Ankara: Konya Turizm Derneği Yayını, 1976.
- Veled, Sultan. *Maârif*. ter. Meliha Anbarcıoğlu. Ankara, Milli Eğitim Basımevi, 2. Basım, 1966.
- Yazıcı, Tahsin. "Ârif Çelebi". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 3/363-364. İstanbul: TDV Yayınları, 1991.
- Yıldız, İmren - Özkan, Ali. "Türk Tasavvuf Öğretisi Olarak Mevlevîlikte Mânevî Eğitim". *Turksosbilder, Uluslararası Türk Kültür Coğrafyasında Sosyal Bilimler Dergisi* 2/1 (2017), 48-55.
- Yıldız, İmren. *Mevlevî Kültürü Mutfak Terimleri Üzerine Adbilimsel Bir Çalışma*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2017.
- Yılmaz, Hasan Kâmil. *Nefs Terbiyesinde Açlık ve Az Yemek*. İstanbul: Erkam Yayınları, 1992.
- Yılmaz, Hasan Kâmil. *Ana Hatlarıyla Tasavvuf Ve Tarikatlar*. ed. Hüseyin Kahraman. İstanbul: Ensar Neşriyat Yayınları, 30. Basım, 2020.