

AŞÇI DEDE
ATEŞBÂZ-I
VELÎ


KONYA
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

AŐCI DEDE ATEŞBÂZ-I VELÎ II

EDİTÖRLER

Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM
Dr. Selman BAYRAKCI
Arş. Gör. Zekeriya YETİŞ

Konya 2022

AŞÇI DEDE ATEŞBÂZ-I VELÎ II

Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 475

ISBN: 978-605-389-528-2

SERTİFİKA NO:21473

Konya Büyükşehir Belediyesi Adına Sahibi
Uğur İbrahim ALTAY

Editörler

Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM

Dr. Selman BAYRAKCI

Arş. Gör. Zekeriya YETİŞ

Baskı-Cilt:

Yapım:



Konevi Mah. Alay Cad. No:11

Meram / Konya

Tel : 0 332 355 55 52

www.konyakultur.com.tr

2022

KONYA

İÇİNDEKİLER

TÜRBE GÖREVLİSİNİN (TÜRBEDAR) TÜRBE TANITIMINDAKİ ROLÜ: ATEŞBÂZ-I VELÎ TÜRBE SİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

GİRİŞ	1
LİTERATÜR TARAMASI.....	1
<i>Türbedarlık</i>	1
<i>Ateşbâz-ı Velî ve Türbedarı</i>	2
YÖNTEM	5
BULGULAR.....	6
<i>TripAdvisor Verilerine İlişkin Bulgular</i>	6
<i>Türbedar ile Yapılan Görüşmeye İlişkin Bulgular</i>	8
SONUÇ VE ÖNERİLER	9
KAYNAKÇA.....	10

DİNLER ŞEHİRİ İSTANBULDA MEVLEVİLİĞİN GELİŞTİĞİ YER: GALATA MEVLEVİHANESİ

GİRİŞ	12
İSTANBUL'DA MEVLEVİLİK	13
GALATA MEVLEVİHANESİ.....	14
SONUÇ.....	20
KAYNAKÇA.....	21

GELENEKSEL MEVLEVİ MUTFAĞININ BİLİNİRLİĞİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

GİRİŞ	23
YÖNTEM	25
BULGULAR.....	26
TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER.....	28
KAYNAKÇA.....	29

MEVLEVİ MUTFAK KÜLTÜRÜNDE KULLANILAN PİŞİRME TEKNİKLERİ VE ARAÇ- GEREÇLER İLE İLGİLİ NİTEL ÇALIŞMA ÖRNEĞİ

GİRİŞ	31
MEVLEVİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	32
YÖNTEM	32
MEVLEVİ MUTFAĞI'NDA PİŞİRME TEKNİKLERİ	33
<i>Kuru Isıda Pişirme</i>	33
<i>Yağ ve Su Karışımında Pişirme</i>	34
<i>Suda Pişirme</i>	34
<i>Yağda Kızartma</i>	34
MEVLEVİ MUTFAĞINDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER	35
SONUÇ.....	35
KAYNAKÇA.....	36

MEVLEVİ MUTFAĞINDA BAHARAT KULLANIMI İLE İLGİLİ NİTEL BİR ÇALIŞMA

GİRİŞ	38
BAHARAT KAVRAMI VE TARİHÇESİ	38
MEVLEVİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	39
YÖNTEM	40
BULGULAR.....	40
<i>Demografik Bulgular</i>	40
SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER.....	41
KAYNAKÇA.....	42

DİVAN ŞİİRİNDE MEVLEVİ MUTFAK TERİMLERİ

GİRİŞ	44
MEVLEVİ MUTFAK TERİMLERİ.....	45
<i>Hora Geçmek</i>	45
AŞK OLSUN	45

<i>Ateşbâz</i>	48
<i>Cümbüşlenmek</i>	49
<i>Matbah</i>	49
SONUÇ.....	54
KAYNAKÇA.....	54

OSMANLI METİNLERİNİN TANIKLIĞINDA İKİ MUCİZEVİ YIYECEK “MENN” VE “SELVÂ”

GİRİŞ.....	56
<i>Kutsal Kitaplarda Menn ve Selva</i>	56
<i>Sözlükte Menn ve Selva</i>	58
OSMANLI METİNLERİNİN TANIKLIĞINDA “MENN VE SELVÂ”.....	58
<i>Tih Çölünde İhsan Edilen Nimetler</i>	59
<i>Teşbih Unsuru Olarak “Menn ve Selvâ”</i>	61
<i>Şükür Sebebi Olarak “Menn ve Selvâ”</i>	61
<i>Ruhun Gıdası Olarak “Menn ve Selvâ”</i>	62
<i>Hz. İsa’nın Gökten İnen Sofrası ve “Menn ve Selvâ”</i>	63
<i>Hz. Muhammed ve “Menn ve Selvâ”</i>	64
<i>Ziyafet Sofralarının Bir Unsuru Olarak “Menn ve Selvâ”</i>	65
<i>Felsefi Söyleyişte “Menn ve Selvâ”</i>	65
<i>Mevlânâ’da “Menn ü Selvâ”</i>	66
<i>Evliya Çelebi’de “Menn ü Selvâ”</i>	67
SONUÇ.....	67
KAYNAKÇA.....	68

NEOLİTİK DÖNEM YEME ALIŞKANLIKLARI VE PIŞİRME KAPLARI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME

GİRİŞ.....	70
KONYA OVASI NEOLİTİK DÖNEM YEME ALIŞKANLIKLARI.....	71
KONYA OVASI NEOLİTİK DÖNEM PIŞİRME KAPLARI.....	74
SONUÇ.....	77
KAYNAKÇA.....	78

PREHİSTORİK DÖNEMDE ÖĞÜTME TAŞLARININ KONYA OVASI ÖZELİNDE KULLANIMI

GİRİŞ.....	80
ÖĞÜTME TAŞLARI ’NIN TİPOLOJİK SERÜVENİ.....	81
KONYA OVASI ÖZELİNDE ÖĞÜTME TAŞLARI.....	83
DEĞERLENDİRME VE SONUÇ.....	85
KAYNAKÇA.....	85

KLASİK KONYA MUTFAK KÜLTÜRÜ

GİRİŞ.....	87
GASTRONOMİYE GENEL BAKIŞ.....	87
KÜLTÜRDE MUTFAĞIN YERİ.....	88
KONYA MUTFAK KÜLTÜRÜ.....	88
AMAÇ VE YÖNTEM.....	90
<i>Konya Mutfak Kültürü Üzerine Görüşme Soruları</i>	90
<i>Yapılan Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular</i>	91
SONUÇ.....	103
KAYNAKÇA.....	104

KONYA/SİLLE MAHALLESİNDE YAŞAYAN YEREL HALKIN YEMEK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

GİRİŞ.....	106
SİLLE MAHALLESİ TARİHİ.....	107
SİLLE MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ.....	107
YÖNTEM VE BULGULAR.....	108
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	111
KAYNAKÇA.....	112

GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN KONYA'DA COĞRAFİ İŞARET ALMIŞ GIDA ÜRÜNLERİNİN İNCELENMESİ

GİRİŞ	114
COĞRAFİ İŞARET.....	115
GIDA ÜRÜNLERİNİN COĞRAFİ İŞARET OLMASI	115
GIDA GÜVENLİĞİ.....	116
YÖNTEM	117
BULGULAR.....	117
SONUÇ VE ÖNERİLER	123
KAYNAKÇA.....	123

YÖRESEL ÜRÜNLERİN ÜRETİMİNDE COĞRAFİ İŞARET STANDARTLARININ ARANMASI: ETLİEKMEK ÖRNEĞİ

GİRİŞ	125
LİTERATÜR TARAMA.....	125
<i>Coğrafi İşaret Kavramı.....</i>	<i>125</i>
<i>Konya Mutfağı.....</i>	<i>127</i>
<i>Etliekmeğin Fiziksel ve Duyusal Özellikleri.....</i>	<i>127</i>
YÖNTEM.....	128
<i>Araştırmanın Amacı.....</i>	<i>128</i>
<i>Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....</i>	<i>128</i>
<i>Veri Toplama Yöntemi ve Değerlendirilmesi.....</i>	<i>128</i>
BULGULAR.....	129
<i>Demografik ve Mesleki Bulgular.....</i>	<i>129</i>
<i>Coğrafi İşaretli Ürünlere Ait Bulgular.....</i>	<i>130</i>
<i>Etliekmeğe Dair Bulgular.....</i>	<i>131</i>
SONUÇ VE ÖNERİLER	135
KAYNAKÇA.....	136



Takdim

Konya'da yemek bir medeniyettir

Konya, geçmişi binlerce yıl öncesine dayanan, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış özel bir şehirdir.

şehrimiz sınırları içinde bulunan Çatalhöyük, dünyada ilk yerleşik hayatın ve toplu tarımın temsilcisi; 10 bin yıl öncesine dayanan insanlığın en eski yaşam alanlarından biridir. Uzmanlar, günümüzdeki Avrupa tarım toplumunun nclerinin Konya'da bulunan Çatalhöyük ve Boncukluhyk'ten gittiğini söyler.

Tarımın temsilcisi, üzerinde üzüm ve buğday motiflerinin bulunduğu İvriz Kaya Anıtı da Konyamızdadır.

Bu kadim şehir, birçok kültüre ait ögenin bir araya gelerek oluşturduğu Selçuklu'nun özgün mutfağının da ev sahibidir. Dolayısıyla bizim buralarda yemek bir medeniyettir.

Selçuklu Mutfağı denilince aklımıza ilk gelen isim, tabi ki Hazreti Mevlana'nın aşçısı Ateşbâz-ı Velı'dir.

Ateşbaz-ı Veli sadece bir aşçı değil; aynı zamanda güzel ahlakın, terbiyenin, sevgi, saygı ve hoşgörünün de timsalidir. Ölümünden sonra Selçuklu mimarisi tarzında Meram ilçemize yapılan türbesi, dünyadaki tek aşçı türbesi özelliği taşır.

Bu kadim gelenek vesilesiyle; sofrada, tasavvuf ve tasarruf kültürü Konya mutfağında şekillenmiş ve gelenekselleşmiştir.

Konya Büyükşehir Belediyesi olarak, ehrimizin bu alandaki birikimini dünyaya açmak, Konya mutfağının daha fazla tanınmasını sağlamak amacıyla gastronomi alanındaki çalışmalara büyük önem veriyoruz.

Konya gastronomisinin geliştirilmesi için bir yol haritası çıkarmak amacıyla Türkiye'de önde gelen isimlerle Konya Mutfak alıtayı yaptık. Türkiye'de tanınmış usta efleri Konya'ya davet ettik. Konya Mutfak Akademisi'nde Konya yemekleri yaparak bunları youtube sayfamızda tanıtık.

Konya'nın bir gastronomi ehri olması için Ateşbaz-1 Veli Türbesinin karşısındaki alana bir Mutfak Müzesi kazandırmak için çalışmalarımıza baladık.

Belediye olarak Konya mutfağının tüm dünyada tanınması ve bu bereketli toprakların lezzetlerinin herkese ulaşması için gereken bütün çalışmaları yapmaya devam edeceğiz.

Uğur İbrahim ALTAY

Konya Büyükşehir Belediye Başkanı



Sunuş

Anadolu medeniyetler tarihinin en göz alıcı şehri Konya’da bilim, kültür ve irfan deryasının pek çok önemli isminin izleri vardır. Bu önemli şahsiyetlerden bir tanesi de Ateşbaz-ı Veli olarak tanınan Şemseddin Yusuf’tur. Dünyada bilinen ilk ve tek aşçı anıt-mezarına sahip olan Ateşbaz-ı Veli, Konya için büyük bir değerdir. Şemseddin Yusuf’un, Hazreti Mevlâna zamanında yaşadığı, Baha Veled’le birlikte Belh’ten veya Karaman’dan geldiği, dergâhta yetiştiği ve aşçılık yaptığı rivayet edilir.

Aşçı Dede, Mevlevilikte bir makamın adıdır. Asli görevi matbah (mutfak) sorumluluğu olan Aşçı Dede makamı aynı zamanda bir eğitim kürsüsünün sorumluluğunu taşır. Bir Aşçı Dede, bir yandan matbahdaki aşçılık ile birlikte dergâh giderlerinin muhasebesi tutarken diğer yandan da acemi Mevlevilerin eğitiminden sorumlu ilk öğretmendir.

Ateşbaz, ateşle oynayan demektir. Rivayete göre Şemseddin Yusuf’un Ateşbaz adını alması şu olaydan sonra gerçekleşmiştir: “Bir gün Şemseddin Yusuf, Mevlâna’ya ocağı yakacak odun kalmadığını söyler ve Mevlâna da ayaklarını ocağın altına koymasını ve yemeği bu şekilde pişirmesini buyurur. Bunun üzerine Şemseddin Yusuf gidip ayaklarını ocağın altına uzatır ve başparmaklarından çıkan alev yemek kazanını anında kaynatmaya başlar. Fakat “acaba yanar mı” diye şüpheye düştüğü esnada sol ayak başparmağı yanar. Duru-

mu Mevlâna'ya haber verirler ve Mevlâna gelerek, niçin şüpheye düştün, anlamında "Hay Ateşbaz, hay" diyerek üzüntüsünü dile getirir. O da yanan parmağını göstermemek için sağ ayak başparmağını sol ayak başparmağının üzerine koyar." Bu olay semazenlerin semaya başlarken attıkları ilk adımla yâd edilmektedir. Şemseddin Yusuf böylece hem sahip olduğu ilim ve irfan hem de dergâhtaki görev ve sorumlulukları nedeniyle Aşçı Dede Ateşbâz-ı Velî olarak anılmaktadır.

Bilim, kültür ve irfanın mühürdarı kadim şehrimiz Konya, maddi ve manevi değerlerin hem korunması hem de sürdürülebilir kılınması amacıyla çeşitli etkinliklere ev sahipliği yapmaktadır. Konya'nın önemli bir değeri olan Ateşbaz-ı Veli'yi anmak, bilinirliğini arttırmak ve geçmişle sahici bağlar tesis edecek bilimsel yayınlar yapmak bu etkinliklerin temel şiarıdır. Eserin ortaya çıkmasında katkı sağlayan ve emek veren herkese şükranlarımı sunarım.

Prof. Dr. Cem ZORLU

Necmettin Erbakan Üniversitesi Rektörü

TÜRBE GÖREVLİSİNİN (TÜRBEDAR) TÜRBE TANITIMINDAKİ ROLÜ: ATEŞBÂZ-I VELÎ TÜRRESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Saadet ZAFER KAVACIK¹

Kevser ÇINAR²

Giriş

Birçok devlete olduğu gibi çeşitli dinlerden izler taşıyan Konya'da İslamiyet'e dair eserler Selçuklu İmparatorluğu'nun Anadolu'yu fethetmesiyle görülmeye başlamıştır. Türbeler Konya'da yer alan eserler arasında önemli bir orana sahiptir. Selçuklu türbe mimarisinin özelliklerini taşıyan Ateşbâz-ı Velî Türbesi de çeşitli restorasyonlar geçirerek günümüze kadar varlığını sürdürebilmiştir. Mevlâna Türbesinden sonra en fazla bilinirliğe sahip kültür varlıkları arasında yer alan Ateşbâz-ı Velî Türbesi'nin Mevlâna Türbesinden uzak olması ziyaret edilme oranı açısından bir dezavantaj oluştursa da efsanesine bağlı olarak Konya'da en çok ziyaret edilen türbeler arasında ilk sırada yer almaktadır.

Fiziksel olarak varlığını sürdürebilen türbe manevi olarak da ziyaretçilere o ruhu aktarmaya devam etmektedir. Bu durum ise Ateşbâz-ı Velî Türbesinin gönüllü türbedarları aracılığıyla atadan gelen bir yapı olarak günümüze kadar süregelmiştir. "Dede" olarak ifade ettikleri Ateşbâz-ı Velî'yi ziyaretçilere o günkü heyecanla anlatmaları nedeniyle türbedar olarak hem ziyaretçiler üzerinde olumlu etki oluşturmakta hem de kulaktan kulağa bir etki bırakarak türbenin tanıtımında önemli bir rol üstlenmektedirler.

Konya'da bulunan Ateşbâz-ı Velî Türbesi'nin tanıtımında türbedarın rolünü tespit etmeye çalışan keşifsel bir araştırma yürütülmüştür. Öncelikle türbedarlık ve Ateşbâz-ı Velî Türbesi ile ilgili literatürden bilgiler aktarılmış, daha sonra çevrimiçi seyahat platformu TripAdvisor sitesinde gezginler tarafından türbe ve türbedar ile ilgili yapılmış puanlama ve yorumlar analiz edilmiş, Ateşbâz-ı Velî Türbesi gönüllü türbedarı Şerife Akyel ile yapılandırılmış görüşme notlarının önemli kısımları aktarılmıştır. Günümüze kadar Ateşbâz-ı Velî Türbesi ile ilgili böyle bir çalışmanın yapılmamış olması ve türbelerin tanıtımında türbedarlığın rolüne vurgu yapılması araştırmanın önemini oluşturmaktadır.

Literatür Taraması

Türbedarlık

Türbeler dince, mezhepçe, tarikatça önemli olan veya sultan, emir gibi devletin önde gelen kişileri için yapılan mezar anıtlarıdır (Ölmez ve Gökmen, 2005: 72). 1925 yılında yürürlüğe giren Tekke ve Zaviyelerle Türbelerin Seddine ve Türbedarlıklar ile Birtakım Unvanların Men ve İlgasına Dair 677 sayılı kanunun türbe ve türbedarlıklar ile ilgili maddesinde, "*Türkiye Cumhuriyeti dâhilinde salatine ait veya bir tarika veyahut cerri*

¹ Arş. Gör., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği, saadetzaf07@gmail.com

² Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği, k.cinar22@gmail.com

menfaate müstenit olanlarla bilümun sair türbeler mesdut ve türbedarlıklar mülğadır.” ifadesi yer almaktadır.

Türbede hizmet edenlere, türbenin temizlik ve benzeri işleriyle ilgilenen kişilere türbedar adı verilmektedir (Ölmez ve Gökmen, 2005: 72). Türbedar, sorumlusu olduğu türbe ile gönül bağına sahip ve türbe ziyaretinin bir parçası olmalarıyla birlikte türbedarın kim olduğu türbenin yerine, büyüklüğüne ve ününe göre değişebilmektedir (Beyinli Dinç, 2017: 116). Türbedar, türbeyi bekleyen, temizliğini ve bakımını yapan, yılın belli zamanlarında tören düzenleyen, ziyarete gelen insanlarla ilgilenen, menkıbeler anlatan kişidir. Türbedarlar toplumda hüviyetlerini artırmak için türbedarlık görevinin ilahi bir işaret neticesinde rüyada kendilerine verildiğini ifade etmektedirler. Rüyanın dışında atadan oğula, köy sakinlerinin tamamı ya da ihtiyaç sahibi kişiler ile (Aday, 2018: 170, 175) sadece gelir etme amacıyla türbedarlık yapan kişiler de bulunmaktadır (Ölmez ve Gökmen, 2005: 93). Türbedar dini bir otorite-lider olmamakla birlikte genellikle o mekân ve evliyası ile gönül bağı bulunan, kendini adanmış, bağışlarla geçinen kişidir ve kadın da olabilir (Beyinli Dinç, 2017: 117).

1925 yılında türbelerin kapanmasıyla türbedarların da birçoğu işini kaybettiği, dönemin mali şartları düşünüldüğünde de tarihi ve mimari önemdeki türbelerin de hepsine türbe bekçisi atanmadığı tahmin edilmektedir. Yine de türbedarların göreve devam ettiği örnekler de olmuştur. İstanbul'daki Eyüp türbesi kapatıldığı sırada türbede on türbedar ile on kayyumun çalıştığı ve maaşlarını Evkaf İdaresi'nden aldıkları ve türbe kapanınca, türbedar ve kayyumlar, imam, tahsildar gibi başka vazifelere verildikleri yönündeki bilgiler Eyüp Cami eski imamı tarafından günümüze aktarıla gelmiştir (Beyinli Dinç, 2017: 120-121). Türbedarın yerine getirilecek kişinin görevini tanımlarken bir uzlaşma sağlanamamış “memur”, “(baş)bekçi”, “hademe” gibi yeni meslek tanımları yapılsa da “(baş)türbedar” tanımı da kullanılmaya devam etmiştir (Beyinli Dinç, 2017: 134). Aday (2018: 169) Kütahya'da türbedara rakıb (rafık, haris), hizmetkâr, dede sahibi, yatır sahibi, hizmetli, tekkeşin gibi değişik isimlerin verildiğini ifade etmiştir. Bekleyiciler (2016) Ateşbâz-ı Velî türbedarını “bende” olarak da ifade etmiştir. “Bende” Farsça kökenli olup kul, köle anlamına gelmektedir (TDK, 2022).

1965 yılında türbelerde yapılan genel bir kontrol sırasında ziyaret edilen türbelerin bekçilerinin temizlik ve bakımları ile mükellef oldukları yerlerle yeteri kadar ilgilenmedikleri görülmüş ve turistlerin de ziyaret ettiği bu türbelere bakanlar ve türbelerde oturanlara “türbedarın türbesi hakkında bilgi sahibi olması, eşyaların bakım ve muhafazası, kurşunlarının çalınmaması hususunda azami dikkat göstermesi gerektiği” uyarısında bulunulmuştur (Beyinli Dinç, 2017: 131, 134). Aday (2018) Kütahya ilinde türbedarlarla ilgili yapmış olduğu çalışmada türbedarın görevlerini sağaltma tekniklerini uygulama; düzenli olarak türbenin temizliğini yapma, mum yakma; hayır şölenleri düzenleme, türbeyi açma-kapama; ziyaretçilerin ayakkabılarını düzenleme, türbeyi süpürme; gelenlere bilgiler verme, getirilen yiyecekleri dağıtma şeklinde belirtmiştir.

Ateşbâz-ı Velî ve Türbedarı

Mevlevilik tarikatına katılmak isteyen kişilerin, liyakat denetimlerinin ve temel eğitimlerinin yapıldığı yer “mutfak”, “Matbah-ı Şerif”tir. Aşçı Dede (Ser tabbah) Mevlevî Dergahlarında manevi eğitim mekânı olan Matbah-ı Şerif'te dervişlerin eğitimi ile ilgilenen makama verilen addır. Salikleri pişirip olgunlaştıran veya çileye girmek isteyenleri gözden geçiren ve adayı gözleyen kişi Ateşbâz-ı Velî makamında bulunan kişi, aşçı dede veya aşçıbaşdır. Mevlâna zamanında bu önemli görevin sahibi ise “Ateşbâz-ı Velî” gerçek adıyla İzzettin oğlu Yusuf'tu. Görev, Ateşbâz-ı Velî'nin vefatından sonra da bu

göreve atanan seçilmiş kişiler tarafından da büyük bir hassasiyetle yerine getirilmiştir (Özönder, 1988: 98; Hacigökmen, 2017: 164; Gölpınarlı, 2018: 267).

Mevleviliğin ünlü simalarından olan Ateşbâz-ı Velî hakkında fazla bir belge bulunmamakta ve aktarıla gelen bilgi ve belgelerin bir kısmı, çeşitli menkıbelerde yer almaktadır. Mevlevî kaynaklarında Ateşbâz-ı Velî'nin Mevlâna zamanında yaşadığı; Sultanu'l-Ulema ile Horasan'dan geldiği; kafiyeyle Karaman'da katıldığı gibi farklı ifadeler bulunmaktadır (Özönder, 1988: 97; Özönder, 1991: 57). Yusuf, 1285 yılında vefat etmiştir. Genel olarak sade bir yapıda olan türbe, Selçuklu türbe mimarisinin özelliklerini taşımaktadır (Özönder, 1988: 99).

Ateşbâz-ı Velî Türbesi'nin civarına Çelebi Abdussamed tarafından bir zaviye inşa ettirilmiş, çok gelirli vakıflar kurulmuştur. Şeyh tarafından idare edilen zaviyenin güzel bahçesi, türbedarı İstanbullu Yakub Dede'nin vefatına kadar, Mevlevilerin ünlü mesireliklerinden olmuştur. Zamanla ihmal edilmiş mukadderatına terk edilmiştir (Özönder, 1988: 99-100; Gölpınarlı, 2018: 304). 1971 yılında ise Vakıflar Genel Müdürlüğü türbenin etrafını açtırmış ve böylece hem batıya açılan alt kat mazgal penceresi, hem de orijinal beşer basamaklı iki yönlü merdiven tümü ile ortaya çıkmıştır (Önkal, 1975: 223). Türbe 2001 yılında ise resmî kurumların desteğiyle günümüzdeki halini almış ve bahçesine türbedar için de ayrıca bir ev yaptırılmıştır (Bekleyiciler, 2016: 112).

Mevlevîlerde, ağızdan ağıza gelen rivayete göre Ateşbâz-ı Velî, bir gün Mevlânâ'ya, odun kalmadı, demiştir. Mevlânâ, ayaklarını kazanın altına koy buyurmuş, o da eyvallah deyip giderek, ayaklarını kazanın altına uzatmıştır. Baş parmaklarından çıkan âlev, kazanı kaynatmaya başlamış, ancak acaba yanar mı diye şüpheye düştüğünde sol baş parmağı yanmıştır. Bu sırada, hâli Mevlânâ'ya haber vermişler, keramet ızharından hoşlanmayan Mevlâna, bunu duyunca hay âteş-bâz hay demiş, o da yanan parmağını göstermemek için sağ ayağının baş parmağını, sol ayağının baş parmağı üstüne koymuştur (Gölpınarlı, 1963: 8-9; Gölpınarlı, 2018: 303). Bu olaydan sonra İzzettin Yusuf ateşle oynayan anlamına gelen "Ateşbâz" unvânıyla anılmaya başlamıştır. Ateşbâz'ın Mevlâna ile ilişkisi sadece bu menkıbeye dayandırılmaktadır (Hacigökmen, 2017: 163).



Resim 1. Ateşbâz-ı Velî Türbesi

Kaynak: Görsel, yazarlar tarafından fotoğraflanmıştır.

Ateşbâz-ı Velî Türbesi Konya'da önemli inanç turizmi çekicilikleri arasında yer almaktadır (Tapur, 2009: 478; Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü). Efsanesine bağlı olarak Konya'da en çok ziyaret edilen türbelerin başında Ateşbâz-ı Velî Türbesi gelmektedir (Kartal, 2017: 58). Sönmezsoy (2022) tarafından yapılan araştırmada Konya'daki dini mekanlar aidiyeti konu edinilmiştir. Çalışma kapsamında Konya'da yaşayan 30 kişiden oluşan yetişkin grupla yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda Ateşbâz-ı Velî Türbesi, 28 dini mekân arasında Mevlâna Türbesinden sonra ikinci en fazla bilinen dini mekân olurken, ziyaret edilen 13 dini mekân arasında son sıralarda yer almıştır. Ateşbâz-ı Velî Türbesine ilişkin görseller Resim 1 ve Resim 2'de yer almaktadır.



Resim 2. Ateşbâz-ı Velî Türbesi Girişi

Kaynak: Görsel, yazarlar tarafından fotoğraflanmıştır.

Bademci (2018: 121-122) "Mevleviliğin Somut ve Somut Olmayan Kültürel Mirasının Bütünleşik Korunması" konulu Konya'da 300 kişinin katılımı ile gerçekleştirdiği çalışmada katılımcıların %38,3'ünün Ateşbâz-ı Velî Türbesini bildiği ve gittiğini, %13'ünün Ateşbâz-ı Velî Türbesini bilmesine rağmen gitmediğini, %48,7'sinin de Ateşbâz-ı Velî Türbesini hiç bilmediğini tespit etmiştir. Bununla birlikte Ateşbâz-ı Velî Türbesi, Şems Zaviyesi ve Mevlevi Zaviyesinin ardından katılımcılar arasında en çok ziyaret edilen mekân olmuştur.

Uzluk (1971: 385) Ateşbâz-ı Velî türbesinin türbedarı Yakup dedenin, aynı zamanda Mevlâna dergâhında semazenbaşı olduğunu ifade etmiştir. Türbedar Yakup dede ile ilgili olarak "*Yenikapı Mevlevihanesinin şöhretli şeyhi, Osman Selâhaddin Efendinin dervişlerinden olan Yakup dede, tek başına Ateşbaz türbesinde oturur, siyah kumaştan destegül tabir edilen cübbesi, beyaz çorabı ile giydiği roğan ayakkabısı ile, tozlu Konya'nın caddelerinden yayan geldiği halde ne elbisesinde ne ayakkabısında toz görünmemesi hasebiyle, birçoğları gibi bu satırların yazarı da hayrete düşer, onun bilinmeyen bir kuvvetle yerden kaldırılarak geldiğine inananlar vardı.*" şeklinde aktarımda bulunmuştur. Bu ifade Ateşbâz-ı Velî Türbesi türbedarlığı ile ilgili aktarılan somutlaştırılmış bilgilerden biridir.

50 yıl boyunca Ateşbâz-ı Velî Türbesi türbedarlığını yaptığı ifade edilen Fatma Bekleyiciler'in babası ve dayısının da uzun yıllar türbedarlık yaptığı belirtilmektedir.

2006 yılında vefat eden merhumenin 1957 yılından itibaren türbedarlığa başladığı ve gönül bağıyla bu görevi üstlendiği için de türbeden bir günden fazla ayrı kalamadığı da ifade edilmektedir. Türbedar merhum Bekleyiciler'in, tüm içtenliğiyle türbe ziyaretçilerine Ateşbâz-ı Velî ve Türbesi hakkında bilgi aktardığı, türbe ve ziyaret adabına aykırı hareket edenleri de uygun bir şekilde uyardığı ifade edilmektedir (Bekleyiciler, 2016: 108, 115). Fatma Bekleyiciler'in vefatından sonra, merhumenin kızı Şerife Akyel bu görevi bir miras bilerek yeni bende olarak türbedarlığı devam ettirmektedir (Bekleyiciler, 2016: 121).

Yöntem

Konya il merkezinde bulunan Ateşbâz-ı Velî Türbesi'nin tanıtımında türbedarın rolünü tespit etmeye çalışan bu çalışma keşifsel bir çalışmadır. Çalışmada iki farklı şekilde veri toplanmıştır. Öncelikle çevrimiçi seyahat platformu TripAdvisor sitesinde gezginler tarafından türbe ile ilgili yapılmış puanlama ve yorumlar derlenmiştir. Yaklaşık 8 milyon işletme hakkında 988 milyondan fazla yorum ve görüşle gezginler için konaklama fırsatları bulma, rezervasyon yapma, lezzetli restoranlarda masa ayırtma ve yakınlardaki harika yerleri keşfetme imkanı sağlayan, 43 pazarda ve 22 dilde hizmet veren bir seyahat rehberliği şirketi olarak (TripAdvisor, 2022) TripAdvisor, müşterilerin seyahat bilgilerini toplamasına, seyahatle ilgili içerik hakkında yorum ve görüşler yayınlamasına ve etkileşimli seyahat forumlarına katılmasına yardımcı olan bir seyahat web sitesidir (Sangkaew ve Zhu, 2022: 94). TripAdvisor, Trust & Safety bünyesinde güçlü topluluk politikaları ve anlamlı standartlar uygulayarak güvenli ve samimi bir ortam yaratma misyonuna sahiptir (TripAdvisor, 2022). TripAdvisor platformunda yer alan yorumların ve görüşlerin birçok araştırmada çalışılması sitenin güvenilirliği konusunda ayrıca destek verici bir unsur olarak yorumlanabilir. Bu çalışmalardan bazıları (Xiang ve Gretzel, 2010; Lee vd., 2011; Lu ve Stepchenkova, 2012; Ayeh vd., 2013; Stoleriu vd., 2019; Rahimi vd. 2022)'dir. TripAdvisor sitesinden alınan yorumlar Word dosyasına aktarılarak MAXQDA 2020 programı üzerinde içerik analizi kapsamında kelime bulutu analizine tabi tutulmuştur. Yorumlar tek bir word dosyasında G1, G2, G3, ..., G29 olarak kaydedilmiştir. İçerik analizi; dokümanların, mülakat dökümlerinin ya da kayıtlarının karakterize edilmesi ve karşılaştırılması için kullanılan bir tekniktir. İçerik analizindeki temel düşünce, bir araştırma metnindeki birçok kelimenin daha az sayıda içerik kategorisine indirgenmesidir (Altunışık vd., 2012: 324-325). Kelime bulutu analizi ile de Ateşbâz-ı Velî Türbesi ile ilgili TripAdvisor sitesi üzerinde yapılan yorumlarda en çok tekrarlanan kelimelerin tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Bu çalışmada gezginler tarafından yapılan yorumlarda kullanılan kelimelerin sınırlandırılmasında "4" değeri en alt frekans değer olarak belirlenmiş, "4" ve üzerinde frekans değerine sahip olan kelimeler kelime bulutuna dâhil edilmiştir.

Çalışmada ayrıca Ateşbâz-ı Velî Türbesi gönüllü türbedarı Şerife Akyel (Ş.A.) ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiş ve türbenin de fotoğrafları çekilmiştir. Nitel yöntemlerdeki amaçlı örnekleme gücü, derinlemesine çalışma için bilgi açısından zengin vakaların seçilmesinde yatmaktadır (Patton, 1987: 51). Nitel araştırma oldukça özel bir amaç için seçilmiş konunun zengin ve derin bir şekilde anlaşılmasını ve çığır açan içgörüler sağlayan ve/veya belirgin, öne çıkan bir önemi olan bir derinlemesine tek vakalar (n=1) olsa bile, nispeten küçük örneklere derinlemesine odaklanmaktadır (Patton, 2015: 264). Bu durumda elde edilen sonuçların evrene genellenmesi mümkün olamayacağı için, araştırmacı örneklem seçiminde istatistiksel temsil edilebilirlik yerine örneklemin daha bütünsel, derinlemesine ve konunun anlaşılmasına yönelmelidir (Türnüklü, 2000: 548). Nitel araştırmadan elde edilen geçerlilik, anlamlılık ve içgörüler,

örneklem büyüklüğünden çok, seçilen vakaların bilgi zenginliği ve araştırmacının gözlemsel/analitik yetenekleri ile ilgilidir (Patton, 2015: 313). Dolayısıyla araştırma konusunu temsil eden tek kişi olması nedeniyle derinlemesine tek vaka görüşmesi gerçekleştirilmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşmede elde edilen notlar nitel analiz yöntemlerinden Wolcott modeline göre analiz edilmiştir. Wolcott (1994: 10-11) nitel araştırmacıların katılımcı gözlem, görüşme ve başkaları tarafından hazırlanan materyalleri inceleme şeklinde topladıkları verileri tanımlama, analiz etme ve yorumlama şeklinde işleyebileceklerini önermektedir. Verileri tanımlamayı orijinal olarak kaydedilen verilere yakın kalmak olarak nitelendiren Wolcott, araştırmacının notlarından uzun alıntılar yapabileceğini veya görüşme yapılan kişilerin sözlerini tekrar edebileceğini ifade etmektedir. Bu yaklaşımda strateji, tanımlayıcı verileri gerçek olarak ele almaktır. Verileri düzenlemenin ve raporlamanın ikinci bir aşaması, önemli faktörleri ve bunlar arasındaki ilişkileri belirlemek için sistematik bir şekilde ilerleyen bir analizle tamamen tanımlayıcı bir açıklamanın ötesine geçerek araştırmayı genişletmektir. Yorum gerektiren üçüncü aşama ise olup bitenleri anlamlandırmak, genellikle analizle ilişkilendirilen kesinlik derecesi ile açıklama yapmaktır. Tanımlamanın bitip analizin başladığı veya analizin yoruma dönüştüğü noktada sınırlar net olarak belirlenmemektedir. Belirli kombinasyonda benzersiz bir şey de değildir. Özdemir (2010: 331) Wolcott'un bu üç analiz aşamasının birbirini mutlak anlamda takip etmesinin de zorunlu olmadığını belirttiğini ifade etmektedir.

Araştırmada Ateşbâz-ı Velî Türbesi türbedarına sorulmak üzere ilgili literatür taraması sonucunda hazırlanan türbedarlık görevi ve ziyaretçi profiline ilişkin sorular yöneltilmiştir. Görüşmede sorulan sorular aşağıda belirtilmiştir.

1. Kaç yıldır türbede hizmet yapmaktasınız?
2. Türbe görevlisi olarak çalışma sebebiniz?
3. Türbenin tarihçesi hakkında bilginiz var mı? Varsa bilgi kaynaklarınız nelerdir?
4. Türbedarlık görevinin sizden sonraki süreçte nasıl ilerleyeceği ile ilgili bir plan var mı?
5. Türbe ile ilgili yaptığınız faaliyet ve görevler nelerdir? Ateşbâz-ı Velî ile ilgili yapılan etkinliklerde görev aldınız mı?
6. Türbe ile ilgili görev yapmada herhangi bir sorun, problem, yasal durum yaşadınız mı?
7. Türbe ziyaretçilere ne zaman açılmaktadır? Ziyaretçi profili hakkında bilgi verebilir misiniz? Gözlemlerinizi nelerdir? (Ziyaret etme amaçları, ziyaretçilerin en çok merak ettiği konu, istekleri, ziyaret etme dönemleri vb.)
8. Türbenin tanıtımına gereken önemin verildiğini düşünüyor musunuz? Türbenin tanıtımıyla ilgili neler yapılmaktadır?
9. Türbe ve tanıtımıyla ilgili önerileriniz var mı? Varsa nelerdir?

Bulgular

TripAdvisor Verilerine İlişkin Bulgular

Tablo 1'de Ateşbâz-ı Velî Türbesi ile ilgili TripAdvisor platformu üzerinde yapılan yorumlara ilişkin tanımlayıcı bilgiler yer almaktadır. Ateşbâz-ı Velî Türbesi ile ilgili Tripadvisor sitesi üzerinde toplam 29 gezgin tarafından yorum yapılmıştır. Bu yorumlar 2015-2020 yıllarını kapsamaktadır. 26 gezgin Türkiye'den ve Türkçe, 3 gezgin de Güney Afrika, Hindistan ve Rusya'dan İngilizce ve Rusça dillerinde yorum yapmıştır. Sitedeki

veriler Türkiye'deki yorumların da Niğde, Konya, İstanbul, Antalya, Kayseri, Ankara illerinden yapıldığını göstermektedir.

Tablo 1. TripAdvisor Sitesinde Ateşbâz-ı Velî Türbesine Yorum Yapan Gezginlere İlişkin Tanımlayıcı Bilgiler

	Yorum Yapılma Tarihi	Gezgin Ülkesi, Yorum Dili		Yorum Yapılma Tarihi	Gezgin Ülkesi, Yorum Dili
G1	28 Şubat 2020	Türkiye, Türkçe	G16	28 Mayıs 2018	Türkiye, Türkçe
G2	29 Aralık 2019	Türkiye, Türkçe	G17	28 Ekim 2017	Türkiye, Türkçe
G3	29 Ağustos 2019	Türkiye, Türkçe	G18	21 Temmuz 2017	Türkiye, Türkçe
G4	21 Ağustos 2019	Türkiye, Türkçe	G19	26 Mayıs 2017	Türkiye, Türkçe
G5	20 Mayıs 2019	Türkiye, Türkçe	G20	4 Nisan 2017	Türkiye, Türkçe
G6	18 Nisan 2019	Türkiye, Türkçe	G21	11 Mart 2017	Türkiye, Türkçe
G7	27 Mart 2019	Türkiye, Türkçe	G22	7 Aralık 2016	Türkiye, Türkçe
G8	11 Mart 2019	Türkiye, Türkçe	G23	2 Ekim 2016	Türkiye, Türkçe
G9	14 Aralık 2018	Türkiye, Türkçe	G24	29 Ağustos 2016	Türkiye, Türkçe
G10	5 Kasım 2018	Türkiye, Türkçe	G25	9 Kasım 2015	Türkiye, Türkçe
G11	2 Ekim 2018	Türkiye, Türkçe	G26	28 Ekim 2015	Türkiye, Türkçe
G12	18 Eylül 2018	Türkiye, Türkçe	G27	2 Eylül 2017	Güney Afrika, İngilizce
G13	16 Eylül 2018	Türkiye, Türkçe	G28	11 Nisan 2017	Hindistan, İngilizce
G14	25 Ağustos 2018	Türkiye, Türkçe	G29	25 Kasım 2016	Moskova, Rusya, Rusça
G15	9 Ağustos 2018	Türkiye, Türkçe			

Ateşbâz-ı Velî Türbesi ile ilgili gezginlerin yaptığı puanlamaların özeti aşağıdaki tabloda sunulmaktadır. Ateşbâz-ı Velî Türbesi ile ilgili 29 gezgin tarafından yapılan puanlama ortalama 4,55 olarak yer almakta, türbeyi ziyaret edenlerin türbe ile ilgili genel olarak mükemmele yakın seviyede değerlendirmede buldukları tespit edilmektedir.

Tablo 2. TripAdvisor Sitesinde Ateşbâz-ı Velî Türbesi ile İlgili Yapılan Puanlamaya İlişkin Bilgiler

Kategori	Mükemmel (5)	Çok iyi (4)	Orta (3)	Kötü (2)	Berbat (1)	Toplam Puan	Toplam Yorum	Ortalama Puan
Sayı	17	11	1	-	-	132	29	4.55

TripAdvisor platformu üzerinde yapılan yorumların kelime bulutu analizi bulguları Şekil 1'de gösterilmektedir.



Şekil 1. Tripadvisor Sitesinde Ateşbâz-ı Velî Türbesine Yapılan Yorumların Kelime Bulutu Analizi

Şekil 1 incelendiğinde 29 gezgin tarafından yapılan yorumlar içerisinde en fazla tekrar edilen kelimenin “ateşbaz” kelimesi olduğu elde edilen bulgular arasındadır. “Mevlâna,” “Selçuklu,” “tuz,” “bereket,” “huzur,” “ziyaret,” “bilgi,” “önemli” ve diğerleri de yorumlarda en az 4 sıklıkla tekrarlanan kelimeler arasında yer almaktadır. Araştırmanın ana temasını oluşturan “türbedar” kelimesi de en az 4 sıklıkla yapılan yorumlar arasında yer almaktadır. Ateşbâz-ı Velî Türbesi gönüllü türbedarı ile ilgili olarak G3 kodlu gezgin tarafından yapılan yorumda “...Özellikle türbedarları vardır Ateşbaz Hazretlerinin soyundan gelen. Bu türbedarları mutlaka dinleyin. Nasıl türbedar seçildiklerine kulak verin...” ifadesi yer almaktadır. Benzer şekilde G19 kodlu gezgin tarafından yapılan yorumda “...Türbedarlar makamlarının farkında olması gelen ziyaretçilere samimi yaklaşımları kendinizi çok özel hissettiriyor...” ifadesi yer almaktadır. G8 kodlu gezgin tarafından yapılan yorumda ise ziyaret ettiği sırada yetkili bulamadığı için türbede ile ilgili tabeladan bilgi edindiğini “...Yetkili göremediğimden daha fazla bilgi edinemedim gerçi ama Türbe kapısının girişindeki tabeladan da bilgi edinmek mümkün...” şeklinde ifade etmiştir. Yorum yapan gezginlerin türbe ile ilgili puanlamaları incelendiğinde G3 ve G19 kodlu gezginlerin Ateşbâz-ı Velî Türbesi ile ilgili olarak mükemmel (5) olarak değerlendirmede bulunurken G8 kodlu gezginin çok iyi (4) olarak değerlendirmede bulunduğu tespit edilmiştir.

Türbedar ile Yapılan Görüşmeye İlişkin Bulgular

Ateşbâz-ı Velî Türbesinin gönüllü türbedarı Ş.A. ile 15.08.2022 tarihinde yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmede gönüllü türbedara yöneltilen 9 soruya istinaden verilen cevaplardan doğrudan aktarmalar aşağıdaki paragraflarda yer almaktadır. Gönüllü türbedar kaç yıldır türbedarlık yaptığına ilişkin sorulara “Burada doğdum, büyüdüm. Çocukluğum burada geçti. Evlenip Nevşehir’e yerleştim. Ancak eşim vefat edince annemin yanına geldim. **40 yıldır** burada yaşıyorum. 2006 yılında annem de vefat edince ben burada kalarak gönüllü hizmete devam ediyorum.” şeklinde cevap vermiştir.

Türbedarlığı devam ettirme sebebini gönüllü ve aileden gelen bir bağ olarak ifade eden Ş.A. “**Tamamen gönüllülük** esasına göre hizmet veriyorum. Türbe Vakıflar Genel Müdürlüğü’nün korumasında yer almaktadır. Temizlik ve düzenleme işleri belediye tarafından karşılanmaktadır. Evde de yıllık kira ücretini ödeyerek kalıyorum, türbeye de gönüllü olarak hizmet sunuyorum.” diye eklemiştir. Türbedarlığın kendisinden sonraki süreçte de erkek kardeşi tarafından yerine getirilebileceğini belirtmiştir.

Türbenin tarihçesi hakkında bilgi sahip olma durumunu “**Bilgim bulunmaktadır.** Burada doğup büyüdüğüm için büyüklerimin yıllardır anlattıkları kadarıyla bilgi sahibiyim. Bu konuda bir eğitim almadım.” şeklinde ifade etmiştir.

Türbe ile ilgili yaptığı faaliyet ve görevleri “**Temizlik işlerini yapıyorum. Gelen ziyaretçilerle ilgileniyorum. Bilgi almak isteyenleri bilgilendiriyorum.** Ne kadar yazılı bilgileri okusalar da anlatılmasını istiyorlar.” olarak ifade eden gönüllü türbedar Ş.A. bugüne kadar Ateşbâz-ı Velî ile ilgili düzenlenen etkinliklerde de herhangi bir görev almadığını belirtmiştir.

Bugüne kadar bu gönüllü hizmetle ilgili herhangi yasal ya da yasal olmayan bir durum yaşamadığını ifade eden Ş.A. türbeyi ziyaret eden ziyaretçilerle ilgili gözlemlerini “Türbe her gün açıktır. Sabah 7.00-7.30 gibi açıp 19.00-19.30 aralığında kapatıyorum. Mevlâna haftasında çok ziyaretçi gelir hem yurtiçinden hem yurtdışından. Ancak pandemi döneminde ziyaretçi sayısı oldukça azaldı. Bundan sonraki süreçte tekrar artacağını düşünüyorum. Bilinçli ziyaretçilerin geldiği gibi bilinçli olmayan ziyaretçiler de gelmektedir. Genelde dini amaçlı ziyaretçiler gelmektedir. Ağlayarak gelenleri gördüm. Ateşbâz-ı Velî ile Mevlâna

arasında geçen “tuzunu alanlar huzur bulsun, ziyaret edenlerin her derdi iyi olsun. Aşları artsın, eksilmesin, taşsın dökülmesin” rivayetine istinaden bereket dileğiyle gelen ziyaretçiler gelmektedir. Ateşle ilgili sağlık problemleri yaşayanlar şifa dilemek için gelmektedir. **Yerli ziyaretçilerden düzenli olarak gelenler bulunmaktadır. Turizm kapsamında ziyarette bulunan kişiler de gelmektedir. Geçmiş dönemde İngiltere’den gelen turistler vardı.**” şeklinde belirtmektedir.

Türbenin tanıtımıyla ilgili soruya **“Türbenin tanıtımına önem veriliyor ama daha da arttırılabilir. Tanıtım arttıkça ziyaret de artacaktır. Burada çok fazla bir şey yapılamamaktadır. Sadece gelen ziyaretçilere bilgiler veriyorum. Onun dışında Ateşbâz-ı Velî’yi anlatan kitap bulunmaktadır, isteyenler alıyor.”** şeklinde yanıt vermiştir.

Türbe ve tanıtımıyla ilgili “Çevre düzenlemesi yapıldığında buraya tuvalet yapıldı. Ancak zamanında tuvaletin yapıldığı yerde mezar olduğunu söylerdi annem, bizim orda oynamamıza izin verdi. Mezarlar da çok eski dönemden kalma olunca artık, belirli bir taşı kalmamış. Bu tuvalet buradan kaldırılrsa çok iyi olur. İbadethane olmasını gelen ziyaretçiler çok fazla talepte bulunuyor. Bu talebe ilişkin bir ibadethane yapılabilir. Türbeyi yönlendiren tabelalar arttırılabilir. Bazı tabelalar iç kısımda kalmaktadır. **Tanıtımına daha fazla önem verilmelidir.**” şeklinde önerilerde bulunmuştur.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma ile Konya il merkezinde bulunan Ateşbâz-ı Velî Türbesi’nin tanıtımında türbedarın rolünü tespit etmeye çalışan keşifsel bir araştırma yürütülmüştür. Araştırma kapsamında çevrimiçi seyahat platformu TripAdvisor sitesinde gezginler tarafından türbe ve türbedar ile ilgili yapılmış puanlama ve yorumlar derlenmiş; Ateşbâz-ı Velî Türbesi gönüllü türbedarı Şerife Akyel ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Günümüze kadar Türbe ile ilgili bu konuda bir çalışmanın yapılmamış olması ve türbelerin tanıtımında türbedarlığın rolüne vurgu yapılması araştırmanın önemini oluşturmaktadır.

Araştırma bulguları, Ateşbâz-ı Velî Türbesinin hem ulusal hem de uluslararası ziyaretçiler tarafından ziyaret edildiğini göstermektedir. Türbe dini, şifa bulma, inanç turizmi ve benzeri amaçlarla ziyaret edilmektedir. Gezginler tarafından yapılan yorumların tarihleri ve gönüllü türbedarın anlattıkları da birlikte değerlendirildiğinde COVID-19 nedeniyle türbeye ziyaretlerin de belirgin oranda azaldığı söylenebilmektedir. Ziyaretçilerin memnuniyet düzeyleri yüksek olmakla birlikte türbe ile ilgili bilgiyi hem gönüllü türbedar hem de türbe önündeki bilgilendirici tabelalardan aldıklarını ifade etmektedir. Gezginler türbenin ziyaret edilerek türbedarın canlı olarak dinlenmesini özellikle tavsiye etmektedir. Türbedarın hem ziyaretçiler üzerinde olumlu etki oluşturduğu hem de kulaktan kulağa bir etki bırakarak türbenin tanıtımında önemli bir role sahip olduğu sonucuna ulaşılabilmektedir.

Araştırmada sadece TripAdvisor’daki yorumların incelenmesi araştırmanın bir sınırlılığını oluştururken, bundan sonraki çalışmalarda Ateşbâz-ı Velî Türbesi ile ilgili Google harita uygulaması üzerinde yer alan değerlendirmelerin de analiz edilebileceği önerilmektedir. Ateşbâz-ı Velî ile ilgili etkinlikler düzenlenmesi Ateşbâz-ı Velî Türbesinin varlığının bilinmesinde daha fazla etkili olacaktır.

Türbedarlık hizmetinin rüyada görme, atadan gelme ya da ihtiyaç sahibi olma gibi durumlarla devam ettirildiği günümüzde türbelerin tanıtımında önemli bir yere sahip oldukları kaçınılmazdır. Türbedar türbenin sadece fiziki bakımı ile değil, gelen misafirlere bilgi aktarımında bir rehber görevi de görmektedir. Aday (2018:175) yapmış olduğu

çalışmada Kütahya ilindeki türbedarların da ziyaretçilere rehberlik ettiklerini belirtmektedir.

Önemli inanç turizmi ve kültür turizmi destinasyonlarından biri olan Konya’da, Ateşbâz-ı Velî Türbesi gibi bir potansiyel daha fazla değerlendirilmelidir. Ateşbâz-ı Velî ile ilgili tarihi bilgilerin yanında gönüllü türbedarların atalarından beri anlatıla gelen ve bireysel olarak yaşadıkları özel hatıralar yazılı hale getirilerek türbenin tanıtımında özellikle vurgulanabilir. Gönüllü olarak verilen bu hizmetin ziyaretçilere de olumlu şekilde yansıdığı görülmektedir. Somut kültürel mirasın etkileyici bir yapıda hem ziyaretçilere hem de gelecek nesillere somutlaştırılarak aktarılması desteklenmelidir. Zira türbedarlık hizmetinin gönüllülük esasına göre devam ettiği günümüzde modernleşme, kültürel değişim gibi nedenlerle bu geleneğin de kaybolma riski söz konusudur.

Kaynakça

- 677 sayılı Tekke ve Zaviyelerle Türbelerin Seddine ve Türbedarlıklar ile Birtakım Unvanların Men ve İlgasına Dair Kanun, <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.3.677.pdf> (Erişim Tarihi: 07.07.2022).
- Aday, E. (2018). Kütahya İli Türbe ve Yatırırlarının Gönüllü Bekçileri Türbedarlar. *Alevilik Araştırmaları Dergisi*, 8(16): 165-178.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: SPSS Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Kitapevi.
- Ayeh, J. K., Au, N. and Law, R. (2013). “Do We Believe in TripAdvisor?” Examining Credibility Perceptions and Online Travelers’ Attitude toward Using User-Generated Content. *Journal of Travel Research*, 52(4): 437-452.
- Bademci, F. (2018). Mevleviliğin Somut ve Somut Olmayan Kültürel Mirasının Bütünleşik Korunması; Konya Örneği. Anadolu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.
- Bekleyiciler, N. (2016). *Ateşbâz-ı Velî*. Konya: Üstüniş Ofset Matbaa.
- Beyinli Dinç, G. (2017). 677 Sayılı Kanun, Türbeleri “Millileştirme” ve Yıkıcı Sonuçları: Geç Osmanlı’dan Cumhuriyet’e Türbedarlık. *Cihannüma Tarih ve Coğrafya Araştırmaları Dergisi*, 3(2): 113-137.
- Gölpınarlı, A. (1963). *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*. İstanbul: İnkılâp ve Aka Kitapevleri.
- Gölpınarlı, A. (2018). *Mevlana’dan Sonra Mevlevilik*. İstanbul: İnkılâp Kitapevi.
- Hacıgökmen, M. A. (2017). Ateşbâz-ı Velî ve Mevlevilikteki Önemi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2: 161-167.
- Kartal, A. (2017). Konya’da Türbeler Etrafında Oluşan Adlandırmalar. *Turkish Academic Research Review*. 2(3): 55-68.
- Lee, H. A., Law, R. and Murphy, J. (2011). Helpful Reviewers in TripAdvisor, an Online Travel Community. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 28(7): 675-688.
- Lu, W. and Stepchenkova, S. (2012). Ecotourism Experiences Reported Online: Classification of Satisfaction Attributes. *Tourism Management*, 33(3): 702-712.
- Ölmez, F. N. ve Gökmen, Ş. (2005). Isparta İl Merkezinde Bulunan Türbeler. *Bilgi Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, 35: 71-103.
- Önkal, H. (1975). Konya’da Ateşbâz-ı Velî Türbesi. *Atatürk Üniversitesi İslami İlimler Fakültesi Dergisi*, 1: 223-237.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1): 323-343.
- Özönder, H. (1991). Ateşbâz-ı Velî. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, 4: 57-58.
- Özönder, H. Ateşbâz-ı Velî ve Mevlevi Dergahlarında Ateşbâz-ı Velî Makamının Önemi. Selçuk Üniversitesi 3. Milli Mevlâna Kongresi, (12-14 Aralık 1988) Konya 1989: 97-110.
- Patton, Q. M. (1987). *How To Use Qualitative Methods in Evaluation*. United States of America: Sage Pub.

- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative Research & Evaluation Methods: Integrating Theory And Practice*. United States of America: Sage Pub.
- Rahimi, R., Thelwall, M., Okumus, F. and Bilgihan, A. (2022). Know Your Guests' Preferences Before They Arrive At Your Hotel: Evidence From TripAdvisor. *Consumer Behavior in Tourism and Hospitality*, 17(1): 89-106.
- Sangkaew, N. and Zhu, H. (2022). Understanding Tourists' Experiences at Local Markets in Phuket: An Analysis of TripAdvisor Reviews. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 23(1): 89-114.
- Sönmezsoy, H. S. (2022). Konya'da Dini Mekânlar Aidiyeti. KTO Karatay Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Stoleriu, O. M., Brochado, A. Rusu, A. and Lupu, C. (2019). Analyses of Visitors' Experiences in a Natural World Heritage Site Based on TripAdvisor Reviews. *Visitor Studies*, 22(2): 192-212.
- Tapur, T. (2009). Konya İlinde Kültür ve İnanç Turizmi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2(9): 473-492.
- TripAdvisor (2022), "Press releases", <https://tripadvisor.mediaroom.com/press-releases?item=126654> (Erişim Tarihi: 18.08.2022).
- TripAdvisor (2022), "Trust & Safety at Tripadvisor", <https://www.tripadvisor.co.uk/Trust> (Erişim Tarihi: 18.08.2022).
- Türk Dil Kurumu (TDK) Sözlüğü, <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 10.08.2022).
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(Güz): 543-559.
- Uzluk, F. N. (1971). Mevlevî Hilâfetnâmeleri. *Vakıflar Dergisi*, IX: 383-399.
- Xiang, Z. and Gretzel, U. (2010). Role of Social Media in Online Travel Information Search. *Tourism Management*, 31(2): 179-188.
- Wolcott, H. F. (1994). *Transforming Qualitative Data: Description, Analysis, And Interpretation*. United States of America: Sage Pub.

DİNLER ŞEHİRİ İSTANBULDA MEVLEVİLİĞİN GELİŞTİĞİ YER: GALATA MEVLEVİHANESİ

Kübra Çelik¹

Giriş

Dünya üzerinde bilinen en eski yerleşim yerlerinden biri olan İstanbul, bulunduğu jeopolitik konumu ile Asya ve Avrupa kıtasının birleşme noktası olmasıyla “medeniyetlerin beşiği” sıfatı ile adlandırılmaktadır. Geçmişten günümüze kadar birçok medeniyetin izlerini barındırmış ve sırası ile Kalkedonlar, Traklar, Megaralılar, Spartalılar, Atinalılar, Romalılar ve en sonunda Türklerin kontrolüne geçmiştir. Bu durum zengin bir kültüre ve geleneklere yine aynı zamanda inanç çeşitliliğinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. İstanbul, üç semavi dinin ve bunlara ait alt inanışların, mezheplerin, kutsal mekanların bir arada uyum içinde barındırması özelliği bakımından dinlerin buluşma noktası olarak önem taşımaktadır (Gürçay, 2017: 54).

13. yüzyılda yaşamış olan Mevlânâ Celaleddin Rumi, sahip olduğu düşünce yapısı ve eserleriyle büyük kitlelerin kültür oluşumunda ve dini yaşantılarında izler bırakmıştır. Vefatından sonra ilk olarak oğlu Sultan Veled tarafından düşüncelerinin ve öğretilerinin sistemleştirilmesiyle Mevlevilik tarikatı ortaya çıkmıştır. Selçuklular döneminde Anadolu’da ortaya çıkan tarikatın özellikle Osmanlı döneminde diğer mezheplerle karşılaştırıldığında daha geniş alanlarda yaygınlaştığı görülmüştür. Bu yaygınlaşma ile Mevlevilik tarikatına ait zikir ve devran ayinlerinin yapıldığı ilk Mevlevihaneler gün yüzüne çıkmaya başlamıştır. Anadolu’da birçok şehir içerisinde ve uzun yıllarca Osmanlıya başkentlik yapan İstanbul’da Mevlevihaneler inşa edilmiştir. Osmanlı’nın en uç bölgelerine dahi yayılan Mevlevihaneler vasıtasıyla 1925 yılına kadar melevilik, toplumu derinden etkileyen en önemli tarikatlardan biri olmuştur (Gölpınarlı,1983: 244-246)

İstanbul’un Beyoğlu semtinde 1491 yılında inşa edilmiş olan Galata Mevlevihanesi, en eski Mevlevihane olma özelliği taşımaktadır. Mevlevihane’nin kurulması ile İstanbul’da meleviliğin kurumsallaşmasına, Osmanlı devletinin sınırları içerisinde birçok bölgede hızla yayılmasına ve yapılanmasına neden olmuştur. Geniş alanlara yayılan Mevlevilik özellikle 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı sultanları ve devlet adamları tarafından ilgi görmüş ve seçkin kişiler tarafından kabul gören bir tasavvuf kültürü olmuştur (Çafa vd., 2020: 32). Gün geçtikçe gelişen Mevlevilik kültürü, devlet adamları tarafından desteklenmiş öyle ki zamanla padişahlara kılıç kuşatacak kadar imparatorluk yönetimiyle iç içe geçmiştir (Köç, 2012: 527). Mevlevihanelerin kurulmasından 1925’te tekke ve zaviyelerin kapatılmasına kadar geçen sürede İstanbul Mevlevihaneleri özellikle şeyh ailelerinin oluşmasıyla devletin içinde etkin olarak meleviliğin gelişiminde ve devlet üzerinde söz sahibi olmasıyla önemli bir hale gelmiştir.

Bu doğrultuda üç semavi dinin buluşma noktası olan İstanbul’da en eski Mevlevihane olan; geçirdiği tahribatlara rağmen günümüze kadar ulaşan Galata Mevlevihane’sinin ve Meleviliğin gelişimine katkısının incelenmesi önem teşkil etmektedir. Yapılan araştırma, bir derleme çalışması olup içerik analizi yöntemi ile Galata Mevlevihane’sinin tarihsel

¹ Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği, kubracelkxx@gmail.com

süreci, mekânsal yapısı ve mevleviliğin gelişmesi üzerindeki katkısı incelenmiştir. İncelenen bilgiler ışığında dinlerin buluşma noktası olan İstanbul'da ilk mevlevihane olma özelliği taşıyan Galata Mevlevihane'sinin tarihi, mimarisi ve mevleviliğin gelişimi üzerine katkısı hakkında bilgiler ortaya koyulmaya çalışılmıştır. Daha sonrasında yapılacak olan benzer çalışmalara nitel bir kaynak olması hedeflenmiştir.

İstanbul'da Mevlevilik

13. yüzyılda yaşamış olan Mevlânâ Celaleddin Rumi, düşünce anlayışı ve eserleriyle Anadolu'da büyük kitlelerin kültür oluşumunu ve dini yaşantılarını etkilemiş, bulunduğu dönemi aşarak evrenselleşmiş bir Türk-İslam alimidir (Çelik, 2002: 21). Mevlana'nın vefatından sonra düşünceleri, eserleri ve öğretileri unutulmaması adına oğlu Sultan Veled tarafından sistemleştirilmiştir. Böylelikle Sultan Veled'in yaptığı düzenlemeler, Mevlevi kültürüne tarikat kimliği kazandırmıştır. Sevgi temelli bir anlayışa sahip olan Mevlevilik, Osmanlı devletinin gelişmesiyle İstanbul başta olmak üzere çok geniş alanlara yayılmıştır. İstanbul'un fethedilmesiyle Mevlevilik tarikatı önemli bir dönüm noktası yaşamıştır (Işın, 2002: 36). Fatih'in İstanbul'u fethinden hemen sonra şehirde açtığı ilk tarikat dergâhı bir Mevlevi dergâhı olmuştur (Önkaş, 2011: 3). İslam tarihine bakıldığında eşine rastlanılmayan yoğun ve çeşitli inançların bir arada yaşandığı, Osmanlı sınırları içerisinde tüm tarikatların çeşitli kollarıyla temsil edildiği Osmanlı'nın yeni başkenti (Tanman, 1991:177) İstanbul'da Mevlevilik tarikatı kendini göstermeye başlamıştır. Fatih ile başlayan teşvikler ve sonrasında yüksek mevkilerden gördüğü destekler ile İstanbul'da Mevleviliğin temelleri sağlam bir yere oturmaya başlamıştır.

Mevlana'nın öğretileri oğlu tarafından sistematik düzene getirildikten sonra toplandıkları ve bu toplantılarında sohbet, zikir ve sema ayinlerini gerçekleştirdikleri Mevlevihaneler, Zaviye ve Asitane olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Zaviyeler, yapı olarak daha küçük ve Mevlevilerin konakladığı, dinlendiği, içinde sadece zikir, sema ve tekke musikisinin yapıldığı yapılardır (Küçükdağ ve Temel, 2021: 111). Asitaneler ise daha büyük yapıda olanlardır. Fatih Sultan Mehmet tarafından Hristos Akataleptas Kilisesi dönüştürülerek, İstanbul'un ilk Mevlevi zaviyesi olan Kalenderhane Mevlevihane'si adıyla Mevlevilere tahsis edilmiştir (Küçük, 2003: 73-74). Kalenderhane zaviyesi, fetihten sonra tam manasıyla bir Mevlevi dergâhı olarak açılmıştır (Gölpınarlı, 2009). Bu zaviye hakkında Mevlevi kaynaklarında çok bahsedilmemiş ve zaviyenin açıldıktan sonraki süre içerisinde Mevlevilikle ilgili özelliğini yitirmiş olduğu bilinmektedir (Küçük, 2003: 73-74). İstanbul'da varlığı kaydedilen Abid çelebi tekkesi (Eyüp Mevlevihanesi) gibi birkaç dergâhın daha ismi eski kaynaklarda geçse de birçok nedenle uzun süre varlıklarını sürdürememişlerdir. Kronolojik olarak bakıldığında İstanbul Mevlevihaneleri sırasıyla; Galata Mevlevihanesi, Yenikapı Mevlevihanesi, Beşiktaş (Bahariye) Mevlevihanesi, Kasımpaşa Mevlevihanesi ve Üsküdar Mevlevihanesi'dir.

Mevleviliğin Osmanlı tasavvuf kültüründe çok önemli yere sahip olmasına rağmen diğer tarikatlarla karşılaştırınca daha az sayıda dergâha sahip olması göze çarpmaktadır (Tanman, 1994: 177-178). Bu durumla alakalı olarak birçok yorum öne sunulmaktadır. Bunlardan bir tanesi geniş araziler üzerine kurulan yapıların çevreden soyutlanarak, toplum kökenli dini çekişmelerden ayrı durarak estetik bir algının gelişimine zemin sağlama istekleri (Arpağuş, 2014: 24), bir diğeri ise diğer tarikatların aksine halk tabanına yayılmaktan ziyade mevleviliğin sanatla iç içe bulunması nedeniyle yüksek kültüre hitap ederek toplumda farklı bir temsil sahası bulmuş; edebiyat, musiki, adap ve erkân yönüyle seçkin kesimlere daha çok hitap etmiş olmaları (Tanman, 2005: 368) gibi muhtemel sebepler mevlevihanelerin sayıca azlığına yorum olarak getirilmiştir. Mevlevihanelerin

sayıca az olmasının bir getirisi olarak merkezîyetçi bir yapıya sahip olmuş, nüfuzlu şeyh aileleri çevresinde teşkilat kurmuş ve kendi içlerinde bölünmemişlerdir. Dolayısıyla İstanbul'da sadece beş büyük mevlevihane faaliyet devam etmiş ve bu yapılar hep devlet kademesinden desteklenmiş bundan dolayı da nüfuzunu artırarak ilerleme imkânı bulmuştur (Işın, 1995: 267-269). İstanbul Mevlevihaneleri yetiştirmiş olduğu derviş ve şeyh aileleri ile devlet içinde etkinliğini artırmış, Osmanlı'nın tanımlayıcı unsurlarından biri olarak kültür ve medeniyeti ile siyasi ve sosyal hayatı etkileyen ve yönlendiren kurumlar olmuşlardır (Arpaguş, 2014: 25). Bu kurumlaşma Mevlevilik tarikatı için önemli bir gelişme olmuştur. Bundan dolayı gelişimin başladığı İstanbul'un en eski Asitane mevlevihanesi olan, topluma yön veren kişiler yetiştirmiş, Mevlevilerin merkez tekkesi Galata Mevlevihane'sini incelemek gereklidir.

Galata Mevlevihanesi

Galata Mevlevihanesi II. Mehmed ve II. Bayezid döneminin devlet adamı İskender Paşa tarafından kendisine ait olan av çiftliğinde 1491 yılında inşa edilmiştir. Günümüze kadar "Kulekapısı Mevlevihanesi", "Galata Asitanesi", "Galata Hankahı" ve "Galip Dede Dergâhı" gibi birçok isimle anılmıştır (Ünver, 1994:197).

Evliya Çelebi seyahatnamesinde Mevlevihane'den bahsederken "*...bir yüksek dağın zirvesinde Hz. Mevlana'nın Mevlevihanesi vardır ki banisi İskender Paşa, yüz aded dervişan hücreleriyle cihannüma bir ulu Asitane yaptırmıştır.*" demiştir (Çelebi, 1996: 184). Bu cümle ile o dönemdeki mevlevihanenin yüz adet derviş hücrelerine sahip, yüksek bir tepede cihanı gören avlulu bir dergâh olduğu anlaşılmaktadır. Galata Mevlevihane'si inşa edildikten sonraki zamanlarda yangın, deprem gibi birçok nedenle tahribata uğramıştır. Bu nedenle çeşitli dönemlerde restore edilerek onarım görmüştür. Yine farklı dönemlerde çevresine eklenen yapılarla genişletilmiş bir külliye haline dönüşmüştür.



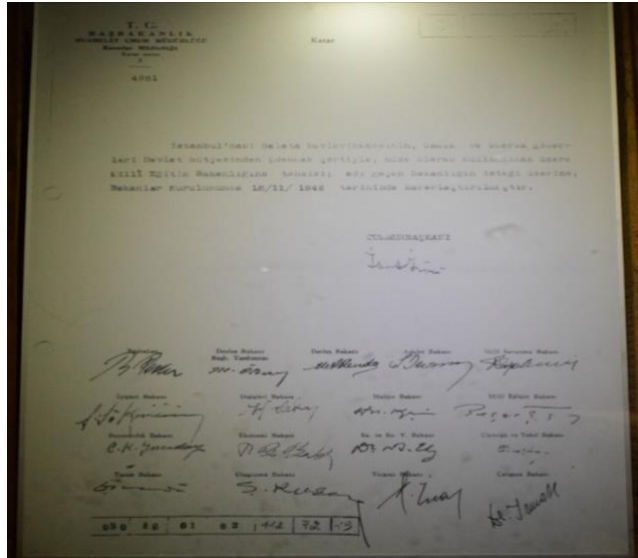
Resim 1. Galata Mevlevihanesi Semahanesi

Kaynak: Büşra Aydoğdu Arşivi, Eylül 2022

Mevlevihanenin 1509 yılında yaşanan Osmanlı tarihçileri tarafından küçük kıyamet adıyla andıkları depremden dolayı hasar gördüğü, sonrasında ise postnişinlerinden biri olan Mesnevihan Mahmud Dede'nin vefatının ardından da uzun süre harap ve sahipsiz kaldığı anlaşılmaktadır (Kerametli, 1977: 19). Bir süre Halveti zaviyesi sonrasında medrese olarak kullanılan yapıda 1608 yılında büyük bir onarım gerçekleştirilmiştir.

Devam eden senelerde tekrar onarım gören mevlevihane avlusuna Matbah Emini Hasan Ağa tarafından 1649 yılında çeşme yaptırılmıştır.

Aldığı tahribatlardan en ağır olanını 1765 yılında çıkan Tophane yangınında yaşamış ve Sultan III. Mustafa yapıyı bina emini olarak tayin ettiği Yenişehirli Osman Efendi'ye yeniden inşa ettirmiştir (Galitekin, 2001: 438). Mevlevi muhibbi olan Sultan III. Selim de düzeninde önemli değişiklikler yaparak yapıyı yenilemiştir. Semahane içerisine bir Hünkâr Mahfili de bu dönemde yapıya eklenmiştir. Mevlevihane, Sultan II. Mahmud ve Sultan Abdülmecid dönemlerinde esaslı onarımlar yaşamış; özellikle 1234'te Halet Efendinin gerçekleştirdiği imar faaliyeti ile hala mevcut olan cümle kapısı, sebil, çeşme, muvakkithane, sebilküttabi ve kendi türbesini inşa ettirmiş; derviş hücrelerinde ve Şeyh Galip Dede türbesinde onarım gerçekleştirmiştir (Tanman, 1996: 315-317). Mevlevihane, 1925'te Tekke ve zaviyelerin kapatılmasıyla tarihi işlevi son bulmuş daha sonrasında halkevi, ilkokul, karakol olarak çeşitli amaçlarla kullanılmıştır. 1946 yılında Millî Eğitim Bakanlığına tahsis edilmiştir.



Resim 2. Millî Eğitim Bakanlığına Tahsis Edilme Kararnamesi

Kaynak: Kübra Çelik Arşivi, Eylül 2022

Mevlevihanenin müze olması için birçok çaba sarf edilmiş ama gerçekleştirilen çabalar boşa çıkmış ve 1968 yılında Kültür Bakanlığına devredilmiştir. Bakanlık, Mevlevihane'yi aslına uygun şekilde restore ederek 1975 yılında Divan Edebiyatı Müzesi adıyla halka açmıştır. Bu müze 2007 yılından itibaren ilk yapılan haline yakın olarak yeniden restore edilip düzenlenerek Galata Mevlevihanesi Müzesi adı ve konsepti ile 21 Kasım 2011 tarihinde tekrar ziyarete açılmıştır (Özdemir, 2018:186). Arpaguş, Galata Mevlevihane'sini betimlerken geniş bir bahçe içerisinde semahane, türbe, çilehane, hücreler, selamlık, harem dairesi, mutfak ve kilerden oluşan bir mevlevi asitanesi olarak anlatmıştır (Arpaguş, 2015: 87). Mevcut durumda mevlevihanenin cümle kapısı girişinden sağ tarafında sebil, çeşme, muvakkithane, Halet Efendi kütüphanesi sol tarafında Kudretullah Efendi türbesi bulunmaktadır. Avlunun güneyinde Semahane, şeyh dairesi ve derviş hücrelerinin bulunduğu ana bina yer almaktadır. Batısında sarnıç, Adile Sultan şadırvanı, kuzeyde Hasanağa çeşmesi, güneyde ise Halet Efendi ve Şeyh Galip türbeleri bulunmaktadır. Diğer mevlevihane yapılarından farklı olarak Semahane binası ahşap bir konağı andırır, 3 katlı ve sekizgen planlı olarak yapılmıştır. Semahanenin içerisinde selamlık dairesi aynı katta Asitane postnişini odası ve Hünkâr Mahfili, girişin

tam üstünde Mutrib heyetine ayrılan kısım yer almaktadır. Yapının zemin kattaki semahanenin sol kısmında bacılar dairesi bulunurken Harem dairesi günümüze kadar ulaşılamayan kısımlarındandır. Günümüzde hala müzenin semahanesinde birçok etkinlikte, önemli günlerde ve her ay belirli günlerde olmak üzere sema gösterileri düzenlenmektedir.



Resim 3. Semahane

Kaynak: Büşra Aydoğdu Arşivi, Eylül 2022

Mevlevihanenin ana binası olan Semahanenin alt katlarında bulunan derviş hücreleri ve üst katındaki alanlar, müzenin ana konularının anlatıldığı sergi mekanları olarak düzenlenmiştir. İçeriğinde Mevlevilik ile alakalı tüm konular, mevlevi kıyafetleri, mevlevilikte edebiyat, mevlevilikte güzel sanatlar, son mevleviler, diğer tarikatlar, tarikat eşyaları, matbah-ı şerif, tekke musikisi, mevlevihanenin tarihçesi ve şeyhleri gibi konular ve daha fazlası anlatılmıştır. Hücrelerden birinde mevlevihanenin özgün bağdadi duvar dokusu da sergilenmiştir.



Resim 4. Müze Sergi Mekânı



Resim 5. Bağdadi Duvar



Resim 6. Tekke Musikisi Sergi Mekânı



Resim 7. Matbah-ı Şerif Sergi Mekânı

Kaynak: Büşra Aydoğdu Arşivi, Eylül 2022

Mevlevihanenin ana giriş kapısı olan Cümle kapısına bitişik halde solunda Halet Efendi Türbesi sağında ise Sebilküttab bulunmaktadır. 1819 tarihli olan türbe, Kudretullah Dede türbesi adıyla da adlandırılmaktadır. Dikdörtgen planlı olup çatısı birbirinin üzerine bindirilmiş mermer levhalarla örtülmüştür. İçerisinde Halet Efendiye ait şahide taşı, Kudretullah Dede, eşi Emine Hanım, oğulları Ataullah Dede ve Şeyh Ubeydullah Dedeye ait sandukalar bulunmaktadır. Sebilküttab Halet Efendi tarafından türbe ile aynı tarihte alt katta sebil-çeşme ikilisi ile muvakkıthane üst katta ise kütüphane ile iki katlı olarak yaptırılmıştır (Özdemir, 2018: 136- 140). Sebilküttab binasına bitişik halde 1649 yılında yaptırılan Hasan Ağa Çeşmesi, mevlevihanenin en eski tarihli taşınmaz yapısıdır. Sebilküttab binasının bir karakol olarak faaliyet gösterdiği yıllarda çeşmenin su haznesi kısmı nezaret olarak kullanılmıştır (Tanman, 1996:428).



Resim 8. Cümle Kapısı, Sol Halet Efendi Türbesi



Resim 9. Hasan Ağa Çeşmesi Sağ Sebilküttab

Kaynak: Kübra Çelik Arşivi, Eylül 2022

Avlunun Kuzeyinde yer alan bir diğer türbe ise Şeyh Galip Türbesi'dir. Halet Efendi türbesi ile benzer yapı özelliklerini gösterirken farklı olarak çatısı kurşun örtülüdür ve 1819 yılında yaptırılmıştır. Galata mevlevihanesi Postnişinlerinden İsmail Ankaravi, İsa Dede, Selim Dede, Galip Dede, Hüseyin Dede ve Mehmed Ruhi Dede'nin sandukaları türbede

bulunmaktadır. Avlu içerisinde bulunan diğer yapılardan Çamaşırhane 1847 yılında sarnıç ve şadırvanın yapıldığı zamanda avlunun batısına (Tanrıkorur, 2000: 366), Adile Sultan Şadırvanı 1847 yılında Sultan II. Mahmud'un kızı Adile Sultan tarafından sarnıç ile avlunun güneyine inşa ettirilmiştir. Şeyh Galip Türbesinin hemen yanında ise "sessizler mekânı", "susmuşlar mekânı" anlamına gelen Hamuşan adı verilen mezarlık haziresi bulunmaktadır. Hamuşan'ın bir kısmı 1942 yılında Beyoğlu Evlendirme Dairesi'nin mevlevihane arazisinin bitişiğine yapılması nedeniyle inşaat esnasında yok edilmiştir. Hamuşan'ın içerisinde İbrahim Müteferrika, Kırmılı Abdullah Ağa ile Osmanlı döneminde Sultan II. Mahmûd zamanında ilk topçu okulunu kuran Humbaracı Ahmed Paşa, Divan şairi Leylâ Hanım, Fasih Dede ve Esrar dede gibi önemli şahsiyetlerin mezarları bulunmaktadır. Mevlevihanenin ana binası olan Semahane bulunan Harem dairesinin günümüze kadar ulaşamaması gibi mevlevihanelerin en önemli kısmı olan Matbah-ı Şerif'te çıkan yangın nedeniyle günümüzde yoktur. Kaynaklara göre içerisinde meydan, sema talim yeri, somathane ve mescidi bulunduran matbah-ı şerif semahane önündeki türbenin karşısında iki katlı ahşap bir yapı olarak inşa edilmiştir.



Resim 10. Şeyh Galip Türbesi



Resim 11. Hamuşan

Kaynak: Büşra Aydoğdu Arşivi, Eylül 2022

Mevlevihanenin ilk postnişinliğini Mevlana'nın kız torunu sülalesinden gelen Sultani Divani Mehmed Dede yapmıştır. Postnişinlik görevinde kısa süre kalan Mehmed Dede yerini Mevlevi tarikatının gelişiminde katkı sağlayan asıl örgütlenmeyi kendi zamanında gerçekleştiren Furunizâde Ali Sefai Dede'ye bırakmıştır. Üçüncü postnişini Mesnevihan Mahmud Dede olmuş kendisinin vefatından sonra mevlevihane bakımsız kalarak harap olmuş bir müddet farklı amaçlarla kullanılmıştır. Kendisinden sonra gelen Sırrı Abdi Dede (1608-1610) amacından uzaklaşan Mevlevihane'yi tekrardan Mevleviliğe bağlamıştır. Sırrı Abdi Dede meşihat makamından 1610 tarihinde azledilmiş bundan dolayı Kasımpaşa Mevlevihane'sini kurmuştur. Sonrasında İsmail (Ankaravi) Rusuhi Dede (1610-1631) postnişinliği almıştır ve sandukası Şeyh Galip Türbesinde bulunmaktadır. Hüseyin Âdem Dede (1649-1652) makamı devralmış ve kendisinin döneminde Tersane ve Matbah Emini İsmail Efendi tarafından mevlevihane onarım görmüş ve Matbah Emini Hasan Ağa tarafından da avluya çeşme eklenmiştir. Mevlevihanenin yedinci postnişini Arzi Mehmed Dede (1652-1664) olmuştur ve mezarı semahane girişinin sol kısmında yer almaktadır.



Resim 12. Semahane Girişi Postnişin Arzi Mehmed Dede Mezarı (Soldan 1. Sıradaki), Agah Efendi Mezarı (Ortadaki), Mehmed Şemsi Dede Mezarı (Soldan 3. Sıradaki)

Kaynak: Kübra Çelik Arşivi, Eylül 2022

Bir sonraki postnişin Mevlâna soyundan Derviş Çelebi Efendi olmuştur. Derviş Çelebi Efendi, Sultan IV. Mehmed ile çıktığı sefer yolunda vefat etmiş arkasından Pendüri Naci Ahmed Dede (1664-1668) meşihat makamına geçmiştir. Kendisi Galata Mevlevihane'sinden sonra Yeni Kapı Mevlevihane'sinin de postnişinliğini yapmıştır. Mevlevihanede Şeyh aileleri dönemini başlatan Gavsî Ahmed Dede (1668-1697) mevlevihanenin en önemli postnişinlerindedir. Kendisinden sonra damadı ve torunu da Postnişinlik makamına geçmişlerdir. Gavsî Ahmed Dede'nin damadı Nâyî Osman Dede (1697-1729) mevlevihanenin on birinci postnişinidir. Kendisi "kutbnayı" adıyla anılmış ve neyzenlerin üstadı olarak kabul edilmiştir. Önemli bir eser olan "Miraciye" adlı eseri yazarak Türk musikisine katmıştır. Gavsî Ahmed Dede'nin torunu ve Nâyî Osman Dedenin oğlu olan Sırrı Abdülbaki Dede (1729-1751) babasından sonra Postnişinlik makamına geçmiştir. Mevlevihanenin on üçüncü postnişini Mehmed Şemseddin Dede (1751-1760) olmuştur. Sonraki Postnişin İsa Dede (1760-1771) zamanında Tophane yangınından hasar gören mevlevihane yeniden inşa ettirilmiştir. Kendisinden sonra makama eniştesi Selim Dede (1771-1777) geçmiştir. İkisinin de mezarları Şeyh Galip Türbesinde bulunmaktadır. Mehmed Sadık Dede (1777-1778) Kasımpaşa Mevlevihanesi şeyhliğinden gelerek Galata Mevlevihane'sinin on altıncı postnişini olmuştur. Arkasından Çelebi Abdülkadir Dede (1778-1779), Konya'daki Mevlâna Dergâhı açıcıbaşılığında gelerek Aşçıbaşı Hüseyin Dede (1779-1782) ve post makamına iki kez oturarak Bakkalzâde Konyalı Ali Dede (1782-1786) mevlevihanenin postnişinleri olmuşlardır. Numan Halil Dede (1786- 1790) mevlevihane postnişinliğinden azledildikten sonra Üsküdar Mevlevihane'sini kurmuştur. Daha sonra Abdullah Dede (1790) mevlevihane postnişinliğine getirilmiş ama gelemeden yolda vefat etmiştir. İkinci kez Bakkalzâde Konyalı Ali Dede (1790-1791) meşihat makamını almıştır. Galata Mevlevihanesi'nin tarihinde yeni bir dönem başlamasına vesile olan en önemli postnişinlerden Galip (Mehmed Esad) Dede (1791-1799) mevlevihanenin postnişini olarak atanmıştır. Bakımsız olan mevlevihanenin onarılması için Sultan III. Selime günümüzde mevlevihanenin arkasında yazılı olan "Kaside-i Tannane" adlı bir kaside yazmıştır. Sonrasında padişahın emriyle esaslı bir onarım geçiren mevlevihane en parlak

dönemlerini yaşamıştır. Sultan III. Selim musikişinas ve şairliğinin yansira Mevlevi Muhibbi olarak da bilinmektedir. Divan edebiyatında verdiği önemli eseri Hüsnü Aşk ile de tanıdığımız Şeyh Galip Dede'nin yakın dostu olmuştur (Dizdarzade, 2010: 191). Şeyh Galip'in vefatından sonra Galata Mevlevihanesi postnişinliğine Mehmed Ruhi Dede (1799-1800) gelmiştir ve sandukası Şeyh Galip Türbesinde yer almaktadır. Oğlu Abdullah Necib Dede ile Üsküdar Mevlevihane'sinde şeyh ailesi geleneği sürmüştür. Sonrasında Mahmud Dede (1800-1817) mevlevihanenin postnişinliğine geçmiş ve 1817 yılında Beşiktaş Mevlevihanesi şeyhliğine getirilmiştir. Mevlevihanenin en uzun süreli postnişinliğini yapan Kudretullah Dede (1817-1872) Yenikapı Mevlevihanesi Aşçıbaşı Hacı Ahmed Dede'nin oğludur. Kendisinin döneminde mevlevihane sık sık onarımdan geçmiştir. Günümüze kadar ulaşan mevcut yapıların büyük bir bölümü postnişinliği zamanında inşa edilmiştir. Postnişinliği süresince üç padişah gören Kudretullah Dede'nin mezarı cümle kapısının solundaki halet efendi türbesindedir. Kudretullah Dede'nin vefatının ardından başa sırasıyla Ataullah Dede (1871-1908), Veled Çelebi (1908-1910) geçmiştir. Mevlevihanenin son postnişini ise 1925 yılında tekkeler kapatılıncaya kadar Ahmed Celaleddin Dede (1910-1925) olmuştur. Galata Mevlevihane'sinin meşihat listesi Ünver'in çalışmasında ortaya çıkardığı listeye bağlı kalınarak yukarıda açıklanmıştır.

Mevleviliğin gelişiminin temellerinin atıldığı Galata Mevlevihanesi yetiştirdiği yazar, şair, neyzen, musikişinas ve hattatlar aynı zamanda mevlevihanenin postnişinliğini yapan İsmail (Ankaravi) Rusuhi Dede, divan edebiyatının en ünlü şairlerinden Şeyh Galip Dede, neyzenlerin kutbu sayılan kutbnayı Nayi Osman Dede gibi önemli Mevlevileriyle öne çıkmıştır. Bu nedenle diğer Mevlevihaneler içerisinde en ünlülerinden biri haline gelmiştir (Ünver, 1994: 212-215).

Galata Mevlevihane'sinin mevleviliğin gelişimi üzerindeki bir diğer katkısı ise şeyh ailelerinin ortaya çıkmasıyla mevleviliğin kurumsallaşmasıdır. Galata Mevlevihanesi postnişinlerinden Abdi Dede'nin azledilip Kasımpaşa Mevlevihane'sini kurmasıyla kendi ailesi, Galata Mevlevihane'sinde Gavsi Ahmed Dede'nin ailesi, Beşiktaş Mevlevihanesi'nde Eyyubi Mehmed Dede'nin ailesi, Üsküdar Mevlevihanesi'nde Abdullah Necip Dede'nin ailesi ve Yenikapı Mevlevihanesi'nde Ebubekir Dede'nin ailesi ile şeyh aileleri dönemi başlamıştır. Şeyh aileleri önemli devlet adamları, Sultanlar özellikle Galata Mevlevihane'sinin inşa edildiği dönemin Sultanı Sufi I. Bayezid ve Şeyh Galip Dede ile yakın dostluğu bilinen Mevlevi Muhibbi III. Selim, yine toplumdaki seçkin zümreler tarafından desteklenmiştir. Bu desteklenmeler şeyh ailelerinin önem kazanmasına giderek nüfuz kazanmalarına sebep olmuş böylelikle Osmanlı Sarayının desteğini arkalarına almışlardır. Şeyh aileleri kazandığı bu nüfuz ile Konya Çelebilik Makamını adeta tasdik mercine indirgemiş ve İstanbul Mevleviliği kültürünün oluşmaya başladığı anlaşılmaktadır (Dervişoğlu, 2019: 18). Bu kültür zamanla başkentin, seçkin zümrenin kültürüyle benzeşmiş ve etkilemiştir.

Sonuç

Mevlevilik Osmanlının başkenti olan İstanbul'da Galata Mevlevihane'sinin kurulmasıyla teşkilatlanmış böylece Osmanlı içerisinde kademeli olarak geniş alanlara yayılmıştır. Galata Mevlevihane'si topluma yön veren şeyhler yetiştirmiş, aynı zamanda mevleviliğin bilinen semalarından olan postnişinleri ile başta Padişahlar olmak üzere, önemli devlet adamları ve diğer seçkin zümreler arasında yakın ilişkiler kurulmuştur. Galata Mevlevihanesi ile şeyh aileleri geleneği ortaya çıkmış İstanbul'a özgü yeni bir mevlevilik kültürü doğmuştur. Konya Çelebilik Makamı sadece tasdik makamına dönüşmüş, mevlevihanede postnişin atamaları babadan oğula ve toruna geçecek şekilde yeni bir sistem geliştirilmiştir. Bu değişim Osmanlı topraklarında geniş bir alana yayılan Mevleviliğin gelişiminde Galata Mevlevihane'sinin önemli bir yeri olduğunu göstermektedir.

Araştırmaların ortak sonucunda İstanbul'un en eski Asitane mevlevihanesi olan, topluma yön veren mevleviler yetiştirmiş, Mevlevilerin merkez tekkesi olan Galata Mevlevihane'sinin kurulumundan itibaren Osmanlı devletinin ileri gelenlerinden ve özellikle padişahlardan yoğun ilgi görmüş olduğu anlaşılmaktadır. Mevlevihane'nin musiki, tasavvuf ve sanat alanının enlerinin yetişmesine vesile olmuş olması, Şeyh Galip gibi önemli postnişinlerinin varlığı, siyasi ve sosyal hayat üzerinde etkin olarak nüfuz kazanan şeyh ailelerinin ortaya çıkmasına öncü olması mevleviliğin gelişiminde katkıda bulunduğunun göstergesidir.

Kaynakça

- Arpağuş, S. (2014). Galata Mevlevihanesi Örneğinde İstanbul Mevleviliğinin Kültürel Hayata Etkisi, *Tasavvuf: İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi*, 15(33).
- Arpağuş, S. (2015). *Mevlevilikte Manevi Eğitim*, İstanbul: M.Ü. İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları, (s. 87).
- Atalan, Ö. (2020). Mevlevihanelerinin Yeniden İşlevlendirilmesi; Manisa, Galata ve Lefkoşa Mevlevihaneleri Örnekleri, *Electronic Turkish Studies*, 15(3).
- Çafa, İ. & Seçim, Y. ve Madenci, A. (2020). Mevlevihanenin Kalbi Matbâh-I Şerif: Önemi ve Mekânsal Özellikleri, *Aşçı Dede Ateşbaz-I Veli*, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: (s.418).
- Dervişoğlu, V. Ş. (2019). *Fetih sonrası İstanbul'da Mevlevîliğin tarihsel süreci: Yenikapı ve Galata Mevlevihanesi örnekleri* (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü). (s.18).
- Dizdarzade, H. (2010). İstanbul Mevlevihaneleri. *İstanbul: İBB Kültür AŞ*, (s.191).
- Evlîya, Ç. (1996). *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi (I. Kitap: İstanbul): Topkapı Sarayı Bağdat 304 Yazmasının Transkripsiyon-Dizini*, haz. Orhan Şaik Gökyay, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, (s.184).
- Galitekin, A. N. (2001). Ayvansarây Hüseyin Efendi. Ali Sâti Efendi, Süleymân Besim Efendi. Hadikatü7-Cevâmî` (İstanbul câmileri ve diğer dini-sivil mimari yapılar), İstanbul., İşaret Yayınları, (s. 438).
- Gölpınarlı, A. (2009). Mevlana'dan Sonra Mevlevilik (Mevlevi Order after Rumi). *İstanbul: İnkılap*, (s. 7).
- Gürçay, S. (2017). İstanbul'un İnanç ve İnanışlarına Panoramik Bir Yaklaşım, *Aydın İnsan ve Toplum Dergisi*, 3.1: 35-56.
- Işın, E. (1995). *İstanbul'da Gündelik Hayat*, İstanbul: İletişim Yayınları, (s. 267-269).
- Işın, E. (2002). İstanbul'da Mevlevî Şeyh Aileleri ve Mevlevîliğin Bir İmparatorluk Tarikatı Olarak Örgütlenmesi, *Birinci Uluslararası Mevlânâ, Mesnevî ve Mevlevîhaneler*, (s. 36).
- Kerametli, C. (1977). *Galata Mevlevihanesi Divan Edebiyatı Müzesi*, Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu, (s. 19).
- Köç, A. (2012). Mevleviler ve Devlet: Ankara Mevlevihanesi Örneği, *Ekonomik Statü, Vakıflar ve Yönetim, BELLETEN*, 76 : 276.
- Küçük, S. (2003). Mevlevîliğin Son Yüzyılı, *İstanbul: Simurg Yayınları*, (s.73-74).
- Küçükdağ, Y., & Temel, E. (2021). Osmanlı Aksaray'ında Tekke ve Zaviyeler (XVIII-XIX. Yüzyıllar), *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7.
- Önkaş, N. A. (2011). Mevlevîlerin yönetimle ilişkileri, *Akademik Bakış Dergisi*, 23: 1-8.
- Özdemir, Y. (2018). *Galata Mevlevîhânesi Müzesi*, Türkiye Turing ve Otomobil kurumu, (s. 136-186).
- Tanman, B. (1994). İstanbul Mevlevîhâneleri. *Osmanlı Araştırmaları*, 14(14): 177-178.
- Tanman, B. (1996). Galata Mevlevihanesi, *DİA*, C. 13, İstanbul: TDV Yayınları, (s.317-318).
- Tanman, B., (1996), Galata Mevlevihanesi, *İslam Ansiklopedisi*, <https://islamansiklopedisi.org.tr/galata-Mevlevihanesi>. (Erişim Tarihi, 01.09.2022).

- Tanman, B. (2005). "*Osmanlı Şhrinde ve Mahallesinde Tekkelerin Yeri*", Osmanlı Toplumunda Tasavvuf ve Sufiler, Ankara: Türk Tarih Kurumu, (s. 368).
- Tanrıkorur, B. (2000). Türkiye Mevlevihanelerinin Mimari Özellikleri. Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Konya, (s. 366).
- Ünver, İ. (1994). Galata Mevlevihanesi Şeyhleri, *Osmanlı Araştırmaları* 14:14.

GELENEKSEL MEVLEVİ MUTFAĞININ BİLİNİRLİĞİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Fulya ADABALI¹
Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN²

Giriş

Mevlevilik, bir eğitim ve öğretim şekli olarak tanımlanmasının yanı sıra, insanı temel alan, manada ve maddede olgun bir şahsiyet olmasını amaçlayan bir ekoldür (Özönder, 1987: 2). İslam inançlarını temel alan, Hz. Mevlânâ'nın sevgi ve hoşgörüsüne dayanan ve Hz. Mevlana'nın oğlu Sultan Veled tarafından kurulan bir tarikatıdır. Sultan Veled, bu tarikatın yayılması için temsilciler göndermiş, bazı kurallar çerçevesinde semâ ayinlerini yönetmiştir. Aynı zamanda Mevlana'nın Mesnevi adlı eserinde yer alan fikirlerin yaşatılması ve halka ulaştırılması için kurulan Mevlevilik tarikatı hızlı bir biçimde yayılmış ve birçok Mevlevihane kurulmuştur. Tarikata tâbi olan bireylerin, Mevleviliğin hoşgörü, barış ve beraberlik düşüncesi sayesinde maneviyatları yükselmiş, başlarına gelen felakete daha dirençli hale gelmiş ve umutlarını taze tutabilmişlerdir (Kara, 2006: 1). Mevlevilik tarikatı, insanı en iyi şekilde yetiştirmeyi ilke edinen bir terbiye mektebi olmuştur ve başta Konya olmak üzere birçok yerde kurulan Mevlevi dergahları aracılığıyla Türk kültürünü yıllarca etkilemiş ve etkilemeye devam etmektedir (Halıcı, 2007: 16).

Mevlana Celaleddin-i Rumi, on üçüncü asırdan bu yana Anadolu'da oluşan fikirlerin Ana kaynaklarından biri olarak görülmekte (Karaismailoğlu, 2014: 231) ahlak ve terbiye konularındaki ifadeleri neticesinde büyük bir tasavvuf öğretmeni olarak nitelendirilmektedir (Batu, 2016: 29). Afganistan'ın Belh şehrinde dünyaya gelen Mevlâna, bölgede meydana gelen Moğol istilaları nedeniyle Anadolu'ya göç etmiştir. Suriye sınırları içerisinde yer alan Şam ve Halep şehirlerinde eğitim görmüş ve fıkıh alanında ihtisas yapmıştır. Tasavvufi terbiyesini babası "Sultanu'l Ulema" olarak bilinen Bahaddin Veled'den almıştır. Konya'ya geldiği dönemlerde Sadrettin Konevi ile dostluk kurmuş ve İbn-i Arabî'den etkilenmiştir. Şems-i Tebrizi ile yolları kesiştikten sonra Mevlana'nın tasavvuf düşüncesi sentezlenerek şekillenmiştir. Yazdığı eserler büyük ses getirmiştir ve halk tarafından ilgi ile karşılanmıştır (Acun, 2019: 19). "Aşkın olgunluğu, sevenle sevilenin birleşmesindedir, beri gelin; yağla unun bir daha ayrılmayacak kadar karılmasından meydana gelen bulamaç gibi karılın katışın birbirinize" ifadesinde belirttiği gibi düşüncelerinde birçok yemek sembolü kullanan Mevlana "Hamdım, piştım, yandım" ifadesiyle de hayat görüşünü açıklamıştır (Celâleddin, 1992: 228). Mevlana, yiyeceklerin zihinsel ve ruhsal anlamda ortaya çıkardığı faydaları ve ağızda bıraktığı tat bakımından onlara çeşitli ifadeler yüklemiştir ve bu ifadeleri sıklıkla kullanmıştır (Batu, 2016: 31). Bu ifadeler Mevlevi kültüründe ise insanın yaşadığı maneviyat süreci ve yemeğin pişme aşamaları arasında benzerlikler olduğunu akıllara getirmiş ve yemeğin

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, fulyaadabali88@gmail.com

² Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yeliz.ulusan@gmail.com

malzemesi ile pişirme tekniklerine tasavvufi motifler ve sembolik anlamlar verilerek yemeğin pişirilme sürecinin bir nevi ibadete dönüştürülmesi sağlanmış ve etrafında birçok ritüel ortaya çıkmıştır (Tosun, 2004: 123).

Mevlevilikte eğitim, mutfakta başlamaktadır ve sistemli bir adap-kurallar sistemi oluşturulmuştur (Özönder, 2007: 179). Mutfak sisteminin en başında “Aşçı Dede” bulunmaktadır ve bu kişinin görevi aşçılığın yanı sıra mutfağa gelen ve Mevleviliğe kendilerini adanmış dervişlere yol göstermek, onları olgunlaştırmak ve eğitmektir (Ertaş vd., 2017: 16). Aşçı dede, mutfağın sahip olduğu bütçeyi yöneten ve tekkenin yönetiminden sorumlu olan kişidir. Kazancı dede ise aşçı dedenin yardımcısı olmanın yanı sıra mutfak ile ilgili bütün konularda sorumlu olan kişidir. Halife dedeler ise aşçı dedeye mutfağa yeni gelenleri yetiştirme ve yol gösterme konusunda yardımcı olan kişilerdir. Bu kişilerin yanı sıra şerbetçi, somatçı, meydancı, pazarcı gibi sorumlular bulunmaktadır ve her biri kendilerine verilen görevler konusunda esas sorumlulardır (Halıcı, 2007: 27). Mevlâna ile başlayan Mevlevilik, temelde tasavvufla şekil bulan, farklı tezahürlerle ilim yelpazesini genişleten bir fikir akımıdır. Bu geniş yelpazede Mevlana’nın yanında yer almış olan pek çok müridin yanı sıra çok önemli şahsiyetler de yer almaktadır. Bu önemli şahsiyetlerden birisi de Mevlevilik tarikatına çok büyük katkıları olan ve gerçek ismi Şemseddin Yusuf olmasına rağmen “Ateşbaz-ı Veli” olarak bilinen dergâhın aşçı dedesidir. Ömrünü Mevlana’ya adayan ve gerek günlük yaşantısında, gerekse sembolik manada Mevleviliğin mutfağında yetişmiş bir gönül dostudur (Bekleyiciler, 2016: 16-23). Ayrıca Mevlevi kültüründe derviş veya dede olabilmek için “çile çekmek” gereklidir. 1001 gün süren bu süreçten sonra başarılı olan kişiler “dede” ya da “derviş” unvanı almışlardır (İyiyol, 2014: 596). Çile esnasında can sınanmaktaydı ve aynı iş olmamış diyerek birkaç kez yaptırılır, telkinlere uyup uymadığı kontrol edilir, sabrı sınanırdı. Bu sınanmalara dayanamayan kişi kendi ayrılmak isterse “çile kırar” ve dergâhı terk ederdi. Kişinin dayanamayacağına “dedeler” karar verirse ayakkabısının burnu kapıya doğru çevrilirdi ve gitmesi gerektiği belirtilirdi. Eğer kişi kusur işlerse ve bu kusur yüzünden gitmesine karar verilirse dergâhın arkasında bulunan “küstah kapısından” gönderilirdi (Halıcı, 2007: 34).

Belirli kurallar çerçevesinde oluşturulmuş olan ekip, dervişlere maddi ve manevi eğitimin mutfakta verilmeye başlanması Mevlevilikte mutfağa gösterilen saygı ve değeri yansıtmaktadır. 13. yüzyılda yaşamış olan Ateşbaz-ı Veli’nin anısına öldükten sonra yapılan anıt mezarında kullanılan ateş rengi taşlar da bu saygı ve değer başka bir örneğidir (Halıcı, 2007: 45). Mutfağa gösterilen bu saygı, yemeğin hazırlanışından bitişine kadar süren bir ritüelin oluşmasına da sebep olmuştur. Yemek pişirmede kullanılan yiyecekler, Mevlevi tarikatını benimseyenler tarafından felsefi ve teorik olarak simge haline getirilmiştir. Yemek sadece beslenme değil dinin tayin ettiği ibadetlerle de özdeşleştirilmiştir (Gündüzöz, 2016: 179). Bu anlayışa göre Allah’a ulaşmanın ulvilğine karnın doygunluğu değil manevi olarak doygunluğa ulaşmanın önemi belirtilmektedir. Çünkü sûfilere göre açlık, az yemek, nefsin isteklerini sınırlandırmaktadır ve nefis terbiyesi için “az ye, az uyu ve az konuş” felsefesi uyarınca nefsanî güçleri kontrol altına almak için yemek yemenin sınırları çizilmiştir (Ambrosio, 2012: 40).

Mutfak, Mevlevilikte “Matbah-ı Şerif” olarak adlandırılmaktadır ve yemek, günümüzde yer sofrası olarak adlandırılan “Somat” adı verilen sofralarda yenilmektedir. Bu sofranın göze hitap etmesi için düzeni birçok kurala bağlı bir şekildedir. Sofra düzenindeki en önemli kısım, kaşıkların sofrada yer aldığı kısımdır. Kaşıklar, yemek yenilirken yüzleri sola gelecek biçimde ve yere kapalı olarak yerleştirilmektedir. Sapları sağa gelecek şekilde somata konulan kaşıkların bu duruş şekline “niyazda” veya “şükürde” adı verilmiştir (Ertaş vd., 2017: 56). Kaşığın ters konmasının sebebi içinde kalan yemek artığının göze

hoş görünmeyeceği düşüncesidir. Yemek boyunca hiç konuşulmaz ve su içmek istenildiği zaman sofranın başında su ikram etmekle görevli olan kişilerle bakışlarla bildirilirdi. O da hemen bardağa su doldururken sofrada oturan diğer kişiler ellerini sofradan çekerek suyu içen kişinin suyu içmesi beklenirdi. Sofranın etrafında Mevlevilerin oturması için hasırlar bulunmaktaydı ve somatın çevresine oturmak için postlar konulup günümüzdeki peçetenin işlevini görmesi için etrafına havlu dolandırılmıştır. Ağızlarını dezenfekte etme amacıyla her dervişin önünde bir tutan tuz bulunurdu ve yemeğe sağ el işaret parmaklarını kullanarak bandırdıkları tuz ile başlar ve yemeğe öyle başlardı. Yemekler tek bir kapta servis edilirdi ve herkes tek bir kaptan yerdi. Servis edilen kabin altına yemeği sıcak tutması için nihale konulurdu ve yemeğin başlangıcında olduğu gibi sağ el işaret parmağını tuza bandırıp yenilerek yemek bitirilirdi (Bekleyiciler, 2016: 21). Yemek üçayaklı bir düzenek üzerine oturtulmuş tahtadan yapılmış sofralarda yenmekteydi. Ayrıca kalabalık misafirleri ağırlarken kullanılan “Elif-i Somat” adı verilen elif harfi gibi uzun bir şekilde olan sofralar da bulunmaktaydı. Metbah-ı Şerif’te pişen yemek Somat-ı Şerif’e ufak bir pencereden verilmekteydi ve günde iki kez (ilki saat 11’de, ikincisi akşam namazından hemen önce) yemek yenilmekteydi. En kıdemli Can (mutfak görevlisi) kapının önüne çıkar ve “Huuu...” diyerek yemeğe davet ederdi. Ellerini önünde bağlar ve her geçene baş keserek (selam vererek) içeride herkesin toplanmasını beklerdi. Her oturanın önünde üç dilim ekmek, bir tutam tuz ve sofranın ortasına, sola kalp tarafına ters olarak dönük (saat 10’u gösteren yelkovan gibi) bir kaşık bulunurdu (Çelebi, 1986; Azsöz, 2016: 40).

Mevlevi mutfağının en önemli özelliklerinden biri de yemeğin yapılması için kullanılan malzemenin yapısı bozulmadan, hafif bir şekilde pişirilmesidir. Çoğunlukla koyun eti kullanılmıştır. Bütün yemekler bakır kaplarda pişirilmiş ve tüketilmesinde tahta kaşıklar kullanılmıştır. Pişirme yöntemlerine bakıldığında; suda pişirme (haşlama ve buharda pişirme), yağda kızartma, kuru ısıda (fırında, sacda, ızgarada, közleme, tandır), yağ ve suda pişirme (tencere yemeklerinde) yöntemleri kullanılmıştır. Baharat olarak çoğunlukla kimyon, karabiber, tarçın ve karanfil kullanılmıştır (Halıcı, 2007: 56).

Yöntem

Bu araştırmada, Mevlevi yemeklerinin bilinirliği hakkında katılımcılardan görüşleri alınmıştır. Tekerkaya (2019: 14) Mevlevi mutfağı ile ilgili yemek kitabında Hz. Mevlana’nın Mesnevi adlı eserinden derlediği sözler Mevlevilikte mutfağın ve yemek yemenin önemini ortaya koymaktadır. “Söz söyleyen olgun er, sofraya döşemiş adama benzer; sofrasında her çeşit aş bulunur.” ve “Gönül de, göz de, mide de nur yer; çünkü yemeğin aslı nurlardandır.” sözleriyle Hz. Mevlana’nın öğretilerinde mutfağı da yemekleri de kullandığı görülmektedir. Buradan hareketle, bu çalışmanın amacı, zengin bir çeşitliliğe sahip olan Mevlevi mutfağı yemeklerinin esas doğuş yeri olan Konya halkı tarafından günümüzde ne kadar bilinip bilinmediğinin tespit edilmesidir. Bu doğrultuda çalışmanın evrenini Konya’da ikamet eden 18 yaşını geçmiş ve memleketi Konya olan bireyler oluşturmaktadır. Araştırmanın, örneklem grubunda ise kolayda örnekleme yöntemi seçilmiştir. 2022 yılı verilerine istinaden Konya il merkezinin nüfusu 2 milyon 277 bin 17 dir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022). Evren boyutu 10.000’in üzerinde olduğundan, oran için yararlanılan sınırsız evren formülü kullanılarak örneklem büyüklüğü, varyansı maksimum kılan oran (p:0,50) dikkate alınarak, %5 anlam düzeyinde ve %5 örnekleme hatası ile 384 kişi olarak saptanmıştır (Ural ve Kılıç, 2013: 45). Toplamda 550 anket formu katılımcılara dağıtılmış, bunların 388’i geçerli olarak değerlendirilmiştir. Anket uygulaması 2022 yılı Şubat-Haziran ayları arasında gerçekleştirilmiştir. Veri girişi tamamlandıktan sonra verilerin analizinde kullanılacak

olan istatistiksel testler belirlenmiştir. Buna göre araştırmada betimleyici istatistiklerden frekans analizinden yararlanılmıştır.

Bulgular

Araştırmada demografik uyruk, yaş, cinsiyet, medeni durum ve öğrenim durumu temsil etmektedir. Katılımcıların demografik özellikleri, frekans ve yüzdeleri Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Demografik Değişkenler

Demografik Değişkenler		n	%
Cinsiyet	Kadın	251	64,7
	Erkek	137	35,3
	Toplam	388	100
Yaş	18-24	142	36,6
	25-34	74	19,1
	35-44	74	19,1
	45-54	60	15,5
	55-64	21	5,4
	65 +	17	4,4
	Toplam	388	100
Medeni Durum	Evli	204	52,6
	Bekâr	184	47,4
	Toplam	388	100
Öğrenim Durumu	İlkokul	27	7,0
	Ortaokul	23	5,9
	Lise	68	17,5
	Önlisans	40	10,3
	Lisans	198	51,0
	Lisansüstü	32	8,2
	Toplam	388	100
Aylık Gelir Durumu	4.253 TL ve altı	105	27,1
	4.254 TL-6000 TL	60	15,5
	6.001 TL-8.000 TL	58	14,9
	8.001 TL-10.000 TL	64	16,5
	10.001 TL ve üstü	101	26,0
	Toplam	388	100

Elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucunda, anket uygulamasında 251’i (%64,7) kadın ve 137’si (%35,3) erkek olmak üzere toplamda 388 katılımcı olduğu görülmektedir. Katılımcıların %36,6’sı (142 kişi) 18-24 yaş aralığında, %19,1’ (74’er kişi) 25-34 ve 35-44 yaş aralığında, %15,5’i (60 kişi) 45-54 yaş aralığında, %5,4’ü (21 kişi) 55-64 yaş aralığında ve %4,4’ü (17 kişi) 65 yaş ve üstüdür. Medeni durumlarına bakıldığında, katılımcıların %52,6’sı (204 kişi) evli ve %47,4’ü (184 kişi) bekârdır. Öğrenim durumlarına bakıldığında ise katılımcıların %7,0’si (27 kişi) ilkokul, %5,9’u (23 kişi) ortaokul, %17,5’i (68 kişi) lise, %10,3’ü (40 kişi) önlisans, %51,0’i (198 kişi) lisans ve

%8,2'si (32 kişi) lisansüstü mezundur. Aylık gelir durumları incelendiğinde, katılımcıların %27,1'i (105 kişi) 4.253 TL (asgari ücret) ve altı, %15,5'i (60 kişi) 4.254 TL-6.000 TL aralığında, %14,9'u (58 kişi) 6.001 TL-8.000 TL aralığında, %16,5'i (64 kişi) 8.001 TL-10.000 TL aralığında ve %26,0'sı (101 kişi) 10.001 TL üstü aylık gelire sahip olduklarını beyan etmişlerdir.

Araştırmada, katılımcılara Mevlevi mutfağı ile ilgili sorular yöneltilmiştir. Katılımcıların bu sorulara vermiş oldukları yanıtların frekans ve yüzdeleri Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 2. Mevlevi Mutfağı Hakkında Yöneltilen Sorular

		n	%
Mevlevi Mutfağının Unutulduğunu Düşünüyor Musunuz?	Evet, Unutuluyor	335	86,3
	Hayır, Unutulmuyor	53	13,7
	Toplam	388	100
Mevlevi Mutfağı Yemeklerinin Yapılışı Hakkında Bilgi Sahibi Misiniz?	Evet, Bilgim Var	69	17,8
	Hayır, Bilgim Yok	319	82,2
	Toplam	388	100

Tablo 2'de görüldüğü üzere katılımcıların büyük çoğunluğu (%86,3) "Mevlevi mutfağının unutulduğunu düşünüyor musunuz?" sorusuna "Evet, unutuluyor (335 kişi)" cevabını vermiştir. Benzer şekilde, "Mevlevi mutfağı yemeklerinin yapılışı hakkında bilgi sahibi misiniz?" sorusunda katılımcıların büyük çoğunluğu (%82,2) "Hayır, bilğim yok (319 kişi)" cevabını vermiştir.

Çalışmanın asıl konusu olan Mevlevi mutfağı yemeklerinin bilinirliğini saptamak için katılımcılara yöneltilen sorular Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo 3. Mevlevi Yemeklerinin Bilinirliği Hakkında Katılımcı Görüşleri

Mevlevi Yemeklerinin Bilinirliği Hakkında Katılımcı Görüşleri							
Yemeğin Adı		n	%	Yemeğin Adı		n	%
Şükür Yemeği	Evet, Bilgim Var	63	16,2	İncirli Et	Evet, Bilgim Var	77	19,8
	Hayır, Bilgim Yok	325	83,8		Hayır, Bilgim Yok	311	80,2
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Mastave	Evet, Bilgim Var	18	4,6	Saray Usulü Fıstıklı Kayısı Tavuk	Evet, Bilgim Var	53	13,7
	Hayır, Bilgim Yok	370	95,4		Hayır, Bilgim Yok	335	86,3
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Pekmezli Susamlı Bulgur Aşığı	Evet, Bilgim Var	59	15,1	Hassaten Lokma	Evet, Bilgim Var	54	13,9
	Hayır, Bilgim Yok	329	84,8		Hayır, Bilgim Yok	334	86,1
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Sirkencübin Şerbeti	Evet, Bilgim Var	60	15,5	Dağ Erikli Soğanlı Biftek	Evet, Bilgim Var	62	16,0
	Hayır, Bilgim Yok	328	84,5		Hayır, Bilgim Yok	326	84,0
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Fihî Mâ Fih Çorbası	Evet, Bilgim Var	95	24,5	Zerdeçalı Bulgur Aşı	Evet, Bilgim Var	84	21,6
	Hayır, Bilgim Yok	293	74,5		Hayır, Bilgim Yok	304	78,4
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Tutmaç Çorbası	Evet, Bilgim Var	256	66,0	Tava Kebabı	Evet, Bilgim Var	203	52,3
	Hayır, Bilgim Yok	132	34,0		Hayır, Bilgim Yok	185	47,7
	Toplam	388	100		Toplam	388	100

Bamya Çorbası	Evet, Bilgim Var	342	88,1	Pekmezli Havuç Yemeği	Evet, Bilgim Var	45	11,6
	Hayır, Bilgim Yok	46	11,9		Hayır, Bilgim Yok	343	88,4
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Cevizli Fıstıklı Köz Biber Çorbası	Evet, Bilgim Var	112	28,9	Kayısılu Kuzu Gerdanı	Evet, Bilgim Var	109	28,1
	Hayır, Bilgim Yok	276	71,1		Hayır, Bilgim Yok	279	71,9
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Bozkır Tarhanası	Evet, Bilgim Var	203	52,3	Et Tiridi	Evet, Bilgim Var	299	77,1
	Hayır, Bilgim Yok	185	47,7		Hayır, Bilgim Yok	89	22,9
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Bozkır Tarhana Kavurması	Evet, Bilgim Var	121	31,2	Kuzu İncik	Evet, Bilgim Var	321	82,7
	Hayır, Bilgim Yok	267	68,8		Hayır, Bilgim Yok	67	17,3
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Konya Küflü Peynirli Sıkma	Evet, Bilgim Var	277	71,4	Konya Furun Kebabı	Evet, Bilgim Var	300	77,3
	Hayır, Bilgim Yok	111	28,6		Hayır, Bilgim Yok	88	22,7
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Patatesli Şükür Sıkması	Evet, Bilgim Var	128	33,0	Badem Helvası	Evet, Bilgim Var	149	38,4
	Hayır, Bilgim Yok	260	67,0		Hayır, Bilgim Yok	239	61,6
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Safranlı Bademli Bulgur Pilavı	Evet, Bilgim Var	126	32,5	Pekmezli Cevizli Sını Dişi	Evet, Bilgim Var	61	15,7
	Hayır, Bilgim Yok	262	67,5		Hayır, Bilgim Yok	327	84,3
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
İspanaklı Sütlü Börek	Evet, Bilgim Var	154	39,7	İncir Dolması	Evet, Bilgim Var	128	33,0
	Hayır, Bilgim Yok	234	60,3		Hayır, Bilgim Yok	260	67,0
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Çılbır	Evet, Bilgim Var	278	71,6	Pekmezli Ayva	Evet, Bilgim Var	150	38,7
	Hayır, Bilgim Yok	110	28,4		Hayır, Bilgim Yok	238	61,3
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Etlı Gömme Dâne	Evet, Bilgim Var	64	16,5	Gül Şerbeti	Evet, Bilgim Var	286	73,7
	Hayır, Bilgim Yok	324	83,5		Hayır, Bilgim Yok	102	26,3
	Toplam	388	100		Toplam	388	100
Yemen Kahveli Et	Evet, Bilgim Var	29	7,5	Nar Şerbeti	Evet, Bilgim Var	196	50,5
	Hayır, Bilgim Yok	359	92,5		Hayır, Bilgim Yok	192	49,5
	Toplam	388	100		Toplam	388	100

Elde edilen verilerin analizi sonucunda, Mevlevi yemeklerinin bilinirliği ile ilgili sonuçlar Tablo 3’de görülmektedir. Buna göre, katılımcıların hakkında en az bilgiye sahip olduğu yemek %92,5 ile (359 kişi) “Yemen kahveli et” yemeğidir. Bu yemeği sırasıyla Mastave %95,4 (370 kişi), Pekmezli havuç yemeği %88,4 (343 kişi), Saray usulü fıstıklı kayısılu tavuk yemeği %86,3 (335 kişi) ve Hassaten lokma yemeği %86,1 (334 kişi) takip etmektedir. En çok bilgiye sahip olunan yemeklere bakıldığında ise sırasıyla Bamya çorbası %88,1 (342 kişi), Kuzu incik %82,7 (321 kişi), Konya furun kebabı %77,3 (300 kişi), Et tiridi %77,1 (299 kişi) ve Gül şerbeti içeceği %73,7 (286 kişi) yer almaktadır.

Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Mevlevilikte uygulanan mutfak merkezli eğitim ve uygulama şekilleri Mevlevi yemekleri konusunda bir kültürün oluşmasına neden olmuştur. Kendine özgü olan bu sistemde kurallar bellidir ve dergâha gelen tüm bireyler bu eğitimlerden geçmektedir. Böyle bir

özelliğe sahip olan Mevlevi mutfağı yemekleri de hem kullanılan malzemeler hem de pişirme teknikleri olarak da diğer mutfaklardan farklıdır ve bu farklılık öyle bir noktaya ulaşmıştır ki, bu sistemi kuran ve yöneten, aşçıların piri olarak kabul edilen Ateşbaz-ı Veli'nin adına türbe yapılmasına kadar varan bir noktaya ulaşmıştır. Kendine özgü kuralları olan ve anket uygulaması sonuçlarına göre bilinirliğini gün geçtikte kaybettiği ortaya çıkan bu eşsiz mutfak kültürünün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması önemlidir. Katılımcılara anket formunda özellikle Konya'da çokça tüketilen ve günümüzde düğün yemeklerinde oldukça yenen, elde edilen sonuçlar doğrultusunda en çok bilinirliğe sahip olan "Bamya Çorbası" esasen bir Mevlevi mutfağı yemeği değildir. Bilinirlik olarak bu yemeği takip eden "Kuzu İncik" ve "Konya Furun Kebabı" da aynı şekilde Mevlevi yemeği değildir. Katılımcılara anket uygulamasının sonunda bu yemeklerin Mevlevi mutfağına ait olmadığı, hangi yemeklerin bu mutfağına ait olduğu bilgisi de verilmiştir. Bu durumun sebebi olarak, daha önce de belirtildiği gibi bu mutfağın doğduğu topraklarda yaşayan bireylerin Mevlevi mutfağı hakkında bilgisinin sınırlı hatta çok az olduğu düşünülmektedir. Konya'da Mevlevi mutfağı konseptine sahip sadece bir adet işletmenin bulunması ve "Konya Mutfağı" özelinde faaliyet gösteren işletmelerde Mevlevi yemeklerinin ayrı bir kısımda, özel olarak belirtilmediği de çalışmanın yapıldığı süre zarfında işletmeler ziyaret edilerek tespit edilmiştir.

Katılımcıların büyük çoğunluğu anket uygulaması sonunda, yemeklerin birçoğunu ilk defa duyduklarını dile getirmişlerdir. Mevlevi yemeklerinde günümüz mutfaklarında pişen yemeklerden farklı pişirme teknikleri ve farklı malzemenin kullanıyor olması katılımcıları meraklandırmış ve ilgisini çekmiştir. Katılımcıların konu hakkındaki bilgisinin sınırlı olmasının bir diğer sebebinin de akademik yayınlar ve yayımlanmış olan sınırlı basılı kaynakların var olduğu halde halka tanıtılmamış ve bilgilenmelerinin sağlanamamış olduğu düşünülmektedir. 2021 yılında ilki yapılmış olan ve Ateşbaz-ı Veli'nin adını taşıyan sempozyum gibi akademik faaliyetlerin artırılması ve Mevlevi mutfağı özelinde etkinliklerin düzenlenmesinin bu yemeklerin bilinirliğine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yerel yönetimlerin ve eğitim kurumlarının desteğiyle yapılan gastronomi festivali veya yemek festivali adı altında düzenlenen, mutfak ve yemek ile ilgili organizasyonlarda özel olarak, ayrı bir biçimde Mevlevi mutfak kültürünün tanıtılmasının da fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Acun, F. B. (2019). *Konya Mevlâna Müzesinde Bulunan 68-69 Numaralı Divan-I Kebîr'in Tezyîni Açından İncelenmesi*. Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Ambrosio, A. F. (2012). *Dervişler: Tarihi, Antropolojisi, Mistik Yönü* (1. bs). Kabalıcı Yayıncılık.
- Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde Matbah-ı Şerif. *Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(5), 31-44.
- Batu, A. (2016). Kültür ve Gastronomi Turizmi Bakımından Konya. *The Journal of Academic Social Science*, 4(30), 20-38. <https://doi.org/10.16992/ASOS.1327>
- Bekleyiciler, N. (2016). *Ateşbaz-ı Veli* (1. bs). Üstüniş Ofset Matbaa.
- Celâleddin, M. (1992). *Divân-ı Kebîr III. (Hzr. Abdülbâki Gölpinarlı)* (17. bs). Kültür Bakanlığı Yayınları, Klasik Türk Eserleri Dizisi.
- Ertaş, M., Solak, B. B., & Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 52-70.
- Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 20(2), 175-205.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı* (1. bs). Metro Kültür Yayınları.
- İyiyol, F. (2014). Mevlevi Gülbankları ve Mevlevi Gülbanklarının İşlevsel Açından Tahlili. *Electronic Turkish Studies*, 9(6), 583-600.

- Kara, M. (2006). Doğumunun 800. Yılında Mevlânâ ve Mevlevîlik. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 15(1), 1-22.
- Karaismailoğlu, A. (2014). *Mevlana ve Anadolu Geleneği-Mevlana'nın Kimliği ve Anadolu Geleneği Olarak İsimlendirilebilecek Kimliğe Katkısı*. 233-239.
- Özönder, H. (1987). Mevlana Türbe ve Külliyesinin Tamir ve İlaveler Kronolojisi. *Selçuk Üniversitesi Selçuklu Araştırmaları Dergisi*, 2, 13-75.
- Özönder, H. (2007). Mevlevî Dergâhlarında Mutfağın Önemi ve Ateşbaz Makamı. İçinde *Konya'dan Dünya'ya Mevlana ve Mevlevîlik* (1. bs, ss. 156-190). Karatay Belediyesi.
- Tekerkaya, U. (2019). *Somat'a Salâ* (1.). Plato Yayınları.
- Tosun, N. (2004). Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri. *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi*, 5(12), 123-135.
- Ural, A., & Kılıç, İ. (2013). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi* (3.). Detay Yayıncılık.
- İnternet Kaynakları**
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Resmi İnternet Sitesi (2022):
<https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Nufus-ve-Demografi-109>

MEVLEVİ MUTFAK KÜLTÜRÜNDE KULLANILAN PIŞİRME TEKNİKLERİ VE ARAÇ-GEREÇLER İLE İLGİLİ NİTEL ÇALIŞMA ÖRNEĞİ

Batuhan ATAĞ¹
İsa CÖMERT²
İbrahim ÖZKÜMÜŞ³
Yılmaz SEÇİM⁴

Giriş

Toplumların, yaşadıkları bölgeye göre değişiklik gösteren yeme-içme alışkanlıkları kültürlerin kaynağını oluşturmuştur (Baykara, 2001). Toplumların sahip oldukları deneyimleri, inançları ve gelenekleri o bölgenin kendilerine uygun olan beslenme anlayışlarını kazanmalarında etkilidir. Bu sebeple ortaya çıkan farklı beslenme anlayışları beraberinde farklı hazırlama, pişirme ve sunma şekillerinin de ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır (Baysal, 2016).

Geçmiş zamanlarda Anadolu toprakları birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bu sebeple Anadolu'da, bu uygarlıkların da etkilerini taşıyan sentez bir yemek ve yemek kültürü oluşmuştur (Canbolat ve Yaman, 2017). Türk mutfağı, zengin bir birikime sahip olmasına rağmen gereken önemi dünya mutfak kültürü içerisinde bulamamıştır. Bunun sebebi, yıllardır tüketilen yemeklerin dış dünyaya pazarlanamaması ve reklamının yapılamaması olabilir (Arman, 2011).

Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan Mevlevi mutfağı, başta Konya olmak üzere İç Anadolu Bölgesi başta olmak üzere Türkiye'nin tamamında tanınmıştır. Mevlevi mutfak kültürü, özellikle Mevlâna'nın ve Konya yöresinin mutfağına verdiği önemden kaynaklı 13. Yüzyıldan beri ayakta kalmayı başarmıştır (Ertaş vd., 2017). Mevlevi kültüründe, insanlar sofralarına giren yemeklere, malzemesinden pişirilme şekillerine kadar tasavvufi semboller yükleyerek yemek kültürlerini bir ibadet haline getirmiştir (Tosun, 2004). Mevlâna düşüncelerini ve dünyaya bakış açısını topluma yansıtmak için birçok yöntem kullanmıştır, bu yöntemlerin önemli bir bölümünü ise yemek oluşturmuştur (Halıcı, 2007).

Mevlevi geleneğinde mutfak, yemek pişirilen yer olmakla birlikte eğitimlerin de gerçekleştiği bir mekândır. Mevlâna ile aynı dönemde yaşamını sürdürmüş olan Âteşbâz-ı Velî, mutfakta eğitim gören dervişlerin eğitim ile ilgili sorumluluklarını üstlenen kişi olmuştur. Daha sonraki yıllarda ise bu görevi ve sorumlulukları işinin ehli kimseler

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D., atagbatuhan@gmail.com

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D., isacmrt62@gmail.com

³ Adil Karaağaç Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Selçuklu, ozkumusibrahim@gmail.com

⁴ Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yilmazsecim@gmail.com

almıştır (Özönder, 1988). Bu çalışmada; Mevlevi mutfağının, Türk mutfak kültürü içerisindeki yeri ve öneminden bahsedilmiştir. Kullanılan araç ve gereçlerin neler olduğu, ne sıklıkla kullanıldığı ve hazırlanan yemeklerin hangi pişirme yöntemlerinden geçerek sofraya geldiğini açıklamak amaçlanmıştır.

Mevlevi Mutfak Kültürü

Aldinç'e (2008) göre Konya mutfağında önemli bir yere sahip olan Mevlevi mutfağının temelleri Selçuklu Devleti'ne kadar dayanmaktadır. Mevlevi tarikatında dönen dervişler olarak da bilinen kişiler için, Mevlevilik geleneğinde ve inancında her şeyin yeme içme ile ilgili olduğu söylenebilir (Perry, 2007). Mevleviliğin altyapısını oluşturan gerçek adı Muhammed Celâlettin Rumi olan Mevlâna, yazdığı eserlerinde Mevlevilik kültürüne dair önemli hususlardan bahsetmiştir. Bu eserlerden bazıları Divan-ı Kebir, Mektubat, Fihi Mafih ve Mecalis-i Seb'a gibi başyapıtlardır (Horata, 1999). Mutfak içinde verilen eğitimlerin başındaki kişi Âteşbâz-ı Velî olarak bilinen Şemseddin Yusuf'tur. Bölge halkı ise onu "Aşçı Dede" olarak tanımaktadır. Birçok dervişe doğru yolu bulma konusunda rehberlik etmiş ve onları olgun kişiliğe sahip olması için eğitmiştir. Eğitimi alan dervişler, birbirlerine "Can" diye hitap etmişlerdir (Bekleyiciler, 2007).

Mevlevilikte, tekkelerde eğitimin gerçekleştiği, ilim ve irfan öğretilerinin sergilendiği bölüme Matbah-ı Şerif ismi verilmektedir. "Matbah"ın kelime anlamı, yemeklerin piştiği yer manasına gelmektedir. Canlar, Matbahta sema eğitiminin yanında edep ve adap eğitimi de almaktadır (Yıldız ve Özkan, 2011). Mutfağın idare bölümünde aşçı dede haricinde halife dedeler ve kazancı dede bulunmaktadır. Halife dedeler, mutfaktaki yeni kişileri eğitip, onlara Mevleviliğe ulaşmaları konusunda rehberlik eder. Kazancı dede ise, Aşçı dededen sonra mutfakta en yetkili olan kişidir (Gölpınarlı, 2006). "Somathane" isimli yer Matbahın içinde bulunan yemekhane bölümüdür ve burası ocakların olduğu yere göre daha yüksektir. Yemekler büyük kazanlarda pişirilip, hazır olduktan sonra Kazancı Dede besmele çeker ve dua ederek büyük kazanın kapağını açar. Daha sonra hazırlanan yemekler somathanenin yüksek bir yerine sıralanıp, yuvarlak bir sofraya kurulur (Özdemir, 2016).

Mevlevi geleneğinde özellikle törenlerde pişirilen ve ritüele dönüşen yemeklerden biri lokmadır (Taiai, 2019). Lokma içine et, soğan, nohut, fıstık ve kişniş gibi ürünler koyulan özellikle cuma günleri pişirilen bir pilav çeşidi olarak bilinmektedir (Tosun, 2004). Mutfakta lokma pişirmek için özel kazanlar bulunmaktadır. Pişirme esnasında mutfak kapısı kapatılır, içeride sadece kazancı dede ile matbah canları olurdu. Ne kadar malzeme kullanılacağını kazancı dede kişi sayısına göre belirler, pişirme işlemi bitene kadar canlar niyaz durumunda beklerlerdi (Arpaguş, 2015).

Mevlâna'nın eserlerinde belirtmiş olduğu tutmaç çorbası, ciğer kebabı, tirit, şiş kebab, kalye, borani, bulgur pilavı ve tarhana çorbası Ateşbaz-ı Velinin pişirdiği önemli yemeklerden bazılarıdır. Bu yemeklerin yanında pekmezli ayva yemeği, toyga çorbası, sülbiye, kereviz kalyesi, bulamaç aşısı, sumaklı soğan piyazı, sarımsaklı yoğurt, patlıcan salatası da Mevlevi mutfağının önemli yiyeceklerindedir (Ceylan ve Yaman, 2018).

Yöntem

Bu çalışmada Mevlevi mutfak kültürü, pişirme teknikleri ve kullanılan araç-gereçler ile ilgili literatür taraması yapılmıştır. Çalışmanın oluşturulmasında, nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup döküman analizine yer verilmiştir. Yine çalışmada, Mevlevi mutfak kültürü ve bu mutfakta kullanılmış olan pişirme teknikleriyle araç-gereçler hakkında

çeşitli türde kaynaklardan ayrıntılı olarak veri toplanmış, toplanan veriler titizlikle değerlendirilmiş ve analiz edilmiştir.

Mevlevi Mutfağı'nda Pişirme Teknikleri

Mevleviler, pişirme tekniği ve kullanılan malzemelere göre yiyecekleri, dini ve sembolik olarak anlamlandırmışlardır. Bu sebeple yiyeceklerin kullanımını ve tüketimini, verimli olması adına önemsemişlerdir (Aksoy vd., 2016). Müslümanların kurban ibadeti, et kullanılan birçok yemeğin mutfakta yer almasına vesile olmuştur. Genellikle etler, çok parçalanmadan pişirilir ve tüketilir. Gerdan eti ve buğdayın birlikte dövülerek yapılan herise, Mevlevi mutfağının sembollerinden biri olmuştur. Buğday ile etin özleşerek bir bütün olması, tek vücut olmuş sufilere benzetilmiştir (Soysal, 2007).

Mevlevi restoranlarında baharatlardan karabiber, kimyon, karanfil ve tarçın çok tüketilmekle birlikte, sıvı yağ tercih edilmemiştir. Pişirme teknikleri olarak Mevlevi mutfağı dört teknikten oluşmaktadır. Bu teknikler; kuru ısıda pişirme, yağ ve su karışımında pişirme, suda pişirme, yağda kızartma olarak bilinmektedir. Suda pişirme tekniği suda haşlama ve buharda pişirme olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Yağda kızartma tekniği ise az ve çok yağda kızartma olarak uygulanmıştır. Kuru ısıda pişirme sacda, fırında, ızgarada, tandırda ve közleme olarak çeşitlenmiştir. Yağ ve su karışımı yöntemi, tencerede pişen yemeklerde kullanmıştır (Halıcı, 2007).

Kuru Isıda Pişirme

Bu pişirme yönteminde ısı, sıcak metal kullanılarak veya sıcak havanın yayılması yolu ile yiyeceğe aktarılır ve yemeğin pişmesini sağlar, ayrıca suyun buharlaşmasında ve yemeğin lezzetinin ön plana çıkmasında etkilidir (Aktaş ve Özdemir, 2012). Genellikle kuru ısıda pişirme tekniği denildiği zaman akla, tavada pişirme, ızgarada pişirme ve fırında pişirme yöntemleri gelmektedir (Mutlu ve Sandıkcı, 2018).

Tavada pişirme yöntemlerinden biri olan sote, birbirine eş ve küçük olacak şekilde doğranmış malzemelerin, yüksek ısıdaki tavada az yağ ile kısa süreli pişirme yöntemidir. Kızgın olan tavaya (160-240 °C) eklenen yiyeceğin, mühürlenerek suyunu dışarı salmasının önüne geçilir. Bu usulle pişen yemekler "A la minute" ve "five minutes dishes" olarak bilinmektedir (Kaya, 2000). Sote yönteminde yemeği karıştırmak için kaşık vb. ekipmanlar tercih edilmemiştir. Tavanın hızlı hareketlerle kendine doğru çekilerek yemeğin pişmesi sağlanmıştır. Sürekli karıştırma sayesinde yiyeceğin her tarafı kızgın yüzeye temas eder, bu sayede tavadaki malzemenin yüzeyinin eşit şekilde kızarması amaçlanır (Gürman, 2000).

Izgarada pişirme yöntemi, yüksek ısı ile pişirme ve kızartma yöntemi olarak bilinir. Yüksek ısıda pişirme yiyeceklerin sıcak ızgara çubuklarında hızlı bir şekilde pişirilmesidir. Izgara önceden yağ ile fırçalanmalıdır. Aksi takdirde pişirilen yiyecekler ızgara çubuklarına yapışır. Pişirme süresi yiyeceklerin kalınlığına ve ızgaranın ısısına bağlıdır (Shandilya, 2008).

Fırında pişirme yöntemi, ekmeğe, hamur işi, sebze ve et gibi yiyeceklerin istenilen sıcaklıkta açık veya kapalı olacak şekilde, kuru ya da sıvı içinde pişirilmesidir. Genellikle hamur işi gibi yiyeceklerin pişirilmesi için kullanılır bu nedenle, birçok fırının iç kısmı taş ve tuğla ile kaplanır. Ayrıca fırın içine su koyulması ile yiyeceğin kalitesi artırılır ve yanmasının önüne geçilir (Eraslan, 2013). Tike kebabı, kuzu külbastı, matbah sarması ve ıspanak boranisi Mevlevi mutfağında kuru ısıda pişirme yöntemi kullanılarak hazırlanan yemeklerden bazılarıdır (Halıcı, 2007).

Yağ ve Su Karışımında Pişirme

Yağ ve su karışımı yöntemi genellikle tencere yemeklerinde kullanılmaktadır. Türk Mutfağında en fazla tercih edilen pişirme yöntemlerinden biridir. Mevlevi mutfağında da kullanılan bu yöntem, musakka, oturtma, dolma, pilav, yahni gibi birçok tencere yemeğini içinde barındırır (Büyükipekçi, 2019).

Yağ ve su karışımında pişirme yöntemi, bir tencerede yağ ile soğan, et veya kıymanın salça ile kavrulması ve ardından üzerine herhangi bir sebze ve baharatlar eklenerek yeterli suyun koyulup tencerenin kapağının kapatılarak pişirilmesidir. Bu şekilde pişirilen bir yemek, tamamıyla Türk mutfağına özgü bir tencere yemeğidir. Mevlevi mutfağında bu yöntemle birçok ana yemek pişirilmektedir. Sülbiye, gerdaniye, bulgur aşı, pekmezli ayva yemeği, pekmezli havuç yemeği, kereviz kalyesi bu yemeklerden bazılarıdır (Halıcı, 1999).

Suda Pişirme

Suda pişirme yöntemi diğer adı ile haşlama yöntemi, gıdaların pişirilmesinde ön işlem olarak kullanılmaktadır (Xin vd., 2015). Haşlama yöntemi bir muhafaza yöntemi olmasının dışında işlenmemiş sebzelerin pişirilmesinde sıkça kullanılan bir yöntemdir. Suda pişirme yönteminin besinler için birçok yararı olmasına karşın, aynı zamanda besinler için vitamin kaybı ve renk kaybı gibi olumsuz etkileri de olabilir. Besinlerin haşlama süresi ve sıcaklığı gıdalarda renk, aroma ve kalite gibi faktörler için önemli bir rol oynar (Zheng ve Lu, 2011). Gıdalarda kullanılan bu yöntemin kontrollü bir şekilde uygulanması, gıdalarda bulunan besin öğelerinin ve vitaminlerin daha iyi korunabilmesi açısından faydalı olmaktadır (Keçebaş, 2007).

Suda pişirme yönteminde kaynama noktasının aynı olması ve suyun kaynayış şeklinin gözlenebilir olması avantaj olarak kabul edilmektedir. Bu yöntemde su kaynamaya başladığı zaman suyun içerisinde kabarcıklar meydana gelir ve suyun sıcaklığı 100 °C'ye kadar çıkar (Dodgshun vd., 2004). Suda pişirme yöntemi, genellikle yeşil yapraklı sebzelerin pişirilmesinde kullanılan bir ısı işlemidir (Ruiz-Ojeda ve Peñas, 2013). İyi bir haşlama işleminin gerçekleşmesi için her bir üründe farklı sıcaklık ve süre kullanılması önemli kurallardan biridir (Gençdağ, 2017). Bu pişirme yönteminde besin, sıcak suyun içerisine daldırılıp belli bir sıcaklıkta tutulmaktadır. Haşlama işlemi sırasında gıdaların genişliğinin fazla olması pişirme süresinin azalmasına katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda bu şekilde ürünlerin kaliteleri de korunmaktadır (Guida vd., 2013). Mevlevi mutfağında fasulye, nohut, mercimek, bakla ve börülce gibi baklagillerin pişirilmesinde bu yöntem kullanılmıştır. Herise ve aşure gibi yiyecekler de bu yöntemle pişirilmiş olup Mevlevi mutfağında önemli yer tutar (Halıcı, 2005).

Yağda Kızartma

Yağda kızartma yöntemi gıda maddelerinin yüksek ısıdaki yağ içinde pişirilmesi olarak tanımlanmaktadır. Kızartma yönteminin kullanımı sırasında hem besinde hem de yağda kimyasal ve fiziksel farklılıklar meydana gelmektedir. Gıdanın enerji oranı artarken protein değerleri açısından kayıplar meydana gelebilir (Alım, 1978).

Gıdalar için iki şekilde kızartma işlemi gerçekleştirilmektedir. Bu yöntemlerden biri az yağda kızartma yöntemidir. Bu yöntemde besinin tamamı yağ ile temas etmediği için yiyeceğin pişirilme süresi daha uzundur. Yağ miktarının az olması sebebi ile gıdaya yağ girişi fazla olmaktadır ayrıca gıda maddesi kolaylıkla yanabilmektedir. Diğer kızartma yöntemi olan derin yağda kızartma yönteminde ise kızartmanın yapılacak olduğu tava veya tencereye bol yağ koyularak gıda maddesinin tamamının yiyeceğe temas ederek kızartılması sağlanır (Rakıcıoğlu ve Baysal, 1988). Mevlevi mutfağında yağda kızartma

yöntemi, genellikle sebzelerin ve şerbetli tatlıların kızartılmasında kullanılmıştır (Halıcı, 2007).

Mevlevi Mutfağında Kullanılan Araç Gereçler

Selçuklular döneminde Mevleviler, kalbur, çanak, tencere, güveç, sürahi, kâse, kadeh, kaşık ve çömlek gibi araç gereçleri mutfaklarında kullanmıştır. Sultan Veled, dergâhta bulunan dervişlerin ayrı ayrı yemek yedikleri zamanlarda kâselerin kullanıldığını belirtmiştir (Akpınar, 2016). Mutfaklarda ısının eşit yayılması adına bakır kaplar tercih edilmiştir. Yemek yapılırken ve tüketilirken tahta kaşıklar kullanılmıştır. Helvalarda, çorbalarda, yağ ve unun kavrulması gereken yemeklerde, alt bölümü yuvarlak bakır tencereler kullanılmıştır (Büyükipekçi, 2019).

Mevlevi mutfağında kullanılan kazan, birçok anlamda sembolik bir figür haline gelmiştir. Eski Türk kültüründe demire verilen önemin artması ile kazan, toplu yemeklerde ateşe hükmetme ve yeniden doğuş gibi inanışlarla yerini almıştır. İslam kültüründe cömertliği ve konukseverliği ifade etmesi sonucunda, dini ritüellerde önemli bir sembol haline gelmiştir. Toplumda dergâha ait kazanda pişirilen yemeğin bolluk getirdiğine inanılır ve bu yemeği yiyenlerin, yemeğin bolluğundan, ruhani güzelliğinden yararlandığı düşünülürdü. “Kurban kesmek” tabiri yerine “kazan kaynatmak” ifadesinin kullanılışı kazanın, Mevlevilik geleneğinde önemli bir yeri olduğunu göstermiştir (Gündüz, 2017).

Tablo 1. Mevlevihane’de Kullanılan Araç Gereçler

	Araç Gereç İsmi	Adedi		Araç Gereç İsmi	Adedi
1.	Pilav Sahanı	2	9.	Kantar	1
2.	Dede Sahanı	8	10.	Kebir Kahve İbriği	1
3.	Ayaklı Sahan	9	11.	Kefce	1
4.	Vasat Sini	2	12.	Satır	1
5.	Hoşaf Sahanı	2	13.	Vasat ve Sagır Kahve İbrik	3
6.	Kazan	1	14.	Sagır Sac Ocak	2
7.	Kebap Şişi	4	15.	Leşkeri Sahanı	3
8.	Çorba Tası	4	16.	Kahve Seti	2

Kaynak: Tekin, 2014.

Sonuç

Aslını Mevlâna Celalettin Rumi’den alan ve zamanla teşkilatlı bir yapıya dönüşen Mevlevilik, sevgiyi ve hoşgörüyü tüm dünyaya yaymıştır. Mevleviler yemeklerin hazırlanmasında kullanılan yiyeceklere, araç gereçlere ve pişirme yöntemlerine sembolik anlamlar yüklemişlerdir, bu sayede yemeği bir ibadet şekline dönüştürmüşlerdir. Kendine ait farklı özellikleri ile ön plana çıkmayı başaran ve Mevlevilik tarikatında bulunan Matbah-ı Şerif’te derviş adaylarına sembolik eğitimler verilmiştir. Mutfağın bir eğitim yeri olmasının dışında, burada eğitimi veren Âteşbâz-ı Velî ve onun makamına verilen önem, yüzyıllar öncesinde de aşçılık mesleğine gösterilmiş olan saygıyı ve değeri belirtmiştir.

Mevlevilik yüzyıllar boyu sürmüş olan bir gelenek olup, Anadolu mutfağının zenginliklerinin ve mutfak kültürünün oluşmasında önemli bir yere sahip olmuştur. Mevlevi mutfaklarında özel merasimlerle pişirilen yemeklere manevi duygular eklenmesi,

kendilerine has bir mutfak geleneğinin oluşmasına katkı sağlamıştır. Mevlevi mutfaklarında özel törenlerle ve manevi duygularla hazırlanan yiyeceklerin pişirilme şekilleri ve yemekleri hazırlarken kullandıkları ısının eşit bir şekilde dağılmasını sağlayan bakır kaplar kullanmaları ve dergâhın kazanlarında yemek pişirmenin bolluk bereket getirdiği inancı ile araç gereçler de kendilerine özgü bir geleneğin oluştuğunun göstergesidir.

Kaynakça

- Akpınar, A. (2016). Mevlevi Kaynaklarına Göre Selçuklu Türkiye'sinde Sosyal ve Kültürel Hayat (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.
- Aksoy, M., Akbulut, A. B. ve İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 96-103.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi* (3. b.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aldınç, B. (2008). *Mevlevi Mutfağı*. www.haber10.com/haber/107102, (Erişim Tarihi: 03.02.2013).
- Alım, H. (1978). Derin Yağ'da Kızartma İşlemi ve Kızartma Yağında Oksidatif Değişmeler. *The Journal of Food*, (6): 233.
- Arman, A. (2011). Türk Mutfak Kültürünün Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*. Nevşehir: V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi.
- Arpağuş, S. (2015). *Mevlevilikte Manevi Eğitim*. İstanbul: M.Ü İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları.
- Baykara, T. (2001). *Türk Tarihine Bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (2016). *Genel Beslenme*. Ankara: Hatiboğlu Yayıncılık.
- Bekleyiciler, N. (2007). *Ateşbaz-ı Veli*. Konya: Dizgi Ofset Matbaacılık.
- Büyükipçekçi, B. (2019). Gastronomi Turizmi Açısından Mevlevi Mutfağının Konya Turizmine Katkısı (Yüksek Lisans Tezi). Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Canbolat, C. ve Yaman, M. (2017). Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 97.
- Ceylan, F. ve Yaman, M. (2018). Ritüele Dönüştürülen Mutfak: Mevlevi Mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi*.
- Dodgshun, G., Peters, M. ve O'Dea, D. (2004). *Cookery for the Hospitality Industry*. New York: Cambridge University Press.
- Eraslan, N. (2013). *Pişirme Yöntemleri*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Ertaş, M., Solak, B. B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 53.
- Ertaş, M., Solak, B. B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 55.
- Gençdağ, E. (2017). Farklı Haşlama Yöntemleri İle Haşlanan Brokolilerde Askorbik Asit, Renk ve Tekstür Özelliklerindeki Değişimin İncelenmesi. 6. Denizli, Pamukkale: Pamukkale Üniversitesi.
- Gölpınarlı, A. (2006). *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevilik*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Guida, V., Ferrari, G., Pataro, G., Chambery, A., Maro, A. D. ve Parente, A. (2013). The Effects Of Ohmic And Conventional Blanching On The Nutritional, Bioactive Compounds And Quality Parameters Of Artichoke Heads. *LWT- Food Science and Technology*, 569-579.
- Gündüzöz, G. (2017). Anadolu Derviş Sofrasında Hoca Ahmed Yesevî'nin İzleri Derviş Lokmasının Menkıbevi Referansları. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 1232-1234.
- Gürman, Ü. (2000). *Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları*. İstanbul: MEB Yayıncılık.
- Halıcı, N. (1999). *Siniden Tepskiye Klasik Türk Mutfağı*. Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2005). *Sufi Cuisine*. London: Saqi Booksi.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Horata, O. (1999). Mevlana ve Divan Şairleri. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*.

- İyiyol, F. (2014). Mevlevî Gülbankları ve Mevlevî Gülbanklarının İşlevsel Açıdan. *International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 596-598.
- Kaya, A. (2000). *Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi.
- Keçebaş, T. (2007). Farklı Haşlama Uygulamalar İle Saklamanın Kurutulmuş Brokolinin Renk ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkileri. Adana: Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Mutlu, A. S. ve Sandıkcı, M. (2018). Farklı Pişirme Yntemlerine Göre Tabak Artığı Oluşumu. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 522-523.
- Özdemir, Y. (2016, Mayıs). *Matbah: Galata Mevlevihanesi Müzesi*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Galata Mevlevihanesi Müzesi: <http://www.galatamevlevihanesimuzesi.gov.tr/matbah.html>, (Erişim Tarihi: 03.02.2013).
- Özönder, H. (1988). *Ateşbâz Veli ve Mevlevi Dergâhlarında Ateşbâz Veli Makâmı'nın Önemi 3.Milli Mevlana Kongresi*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Özönder, H. (2002). Mevlevi Dergâhlarında Mutfağın Önemi ve Ateş-Baz Makamı. *Konya'dan Dünya'ya Mevlana ve Mevlevilik*. içinde Fsf Matbaacılık.
- Perry, C. (2007). Sufi Cuisine. *Gastronomica*, 7(1): 112-113.
- Rakıcioğlu, N. ve Baysal, A. (1988). Yağda Kızartma Yöntemi İle Pişirmede Oluşan Fiziksel ve Kimyasal Değişiklikler ve Bunların İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi. *Beslenm e ve Diyet Dergisi*, 121-1930.
- Ruiz-Ojeda, L. M. ve Peñas, F. J. (2013). Comparison Study Of Conventional Hot-Water and Microwave Blanching On Quality Of Green Beans. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 191-197.
- Shandilya, A. K. (2008). *A Textbook of Food Production Foundation*. New Delhi: Trinity Press.
- Soysal, S. (2007). *Derviş Sofraları*. İstanbul: Doğan Egmont Yayıncılık.
- Tai, S. (2019, June). "Hamdım, Piştım, Yandım": The Outer and Inner Roles of the Mevlevi Kitchen. 54. Ibn Haldun University.
- Tekin, Ö. (2014). Yenikapı Mevlevihanesi (Konya Mevlânâ Müzesi Arşivi 165 Nolu Zarf Işığında) (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tosun, N. (2004). Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri. *Tasavvuf İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi*, 123-135.
- Xin, Y., Zhang, M., Xu, B., Adhikari, B. ve Sun, J. (2015). Research Trends in Selected Blanching Pretreatments and Quick Freezing Technologies as Applied in Fruits and Vegetables: A Review. *International Journal of Refrigeration*, 11-25.
- Yıldız, İ. ve Özkan, A. (2011). Türk Tasavvuf Öğretisi Olarak Mevlevilikte Manevi Eğitim. *Eğitim Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 50-51.
- Zheng, H. ve Lu, H. (2011). Effect of Microwave Pretreatment On The Kinetics Of Ascorbic Acid Degradation and Peroxidase Inactivation in Different Parts Of Green Asparagus (*Asparagus officinalis* L.) During Water Blanching. *Food Chemistry*, 1087-1093.

MEVLEVİ MUTFAĞINDA BAHARAT KULLANIMI İLE İLGİLİ NİTEL BİR ÇALIŞMA

Yılmaz SEÇİM¹

İbrahim Sacid SEZER²

Kadir DURSUN³

Giriş

Bir toplumun yaşam şekli, o toplumdaki beslenme kültürünü yansıtmaktadır. Yaşam şeklindeki değişiklik hem beslenme alışkanlıklarının hem de kültürün değişmesinde önemli bir etkidir (Güler, 2010: 24). Türk mutfağı da zaman içerisinde, farklı toplumların etkisiyle gelişerek, onların özellikleriyle birleşip bugünkü zengin yemek kültürünü oluşturmaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018: 108). Köklü tarihe sahip Türk mutfağında, yerel mutfak olan Mevlevi mutfağı, 13. yüzyıldan günümüze, özellikle Konya ilinde tarihin izlerini taşımaktadır (Ertaş vd., 2017: 53). Mevlevi mutfak kültürünün sahip olduğu zengin özellikler, aşçılık mesleğine verilen değerler ve yiyeceklere atfedilen farklı anlamlar dikkat çekici özelliklerdir (Ceylan ve Yaman, 2018: 2174).

Zengin mutfak kültürünün parçası olan baharatlar, eski bir tarihe sahiptir. Özellikle sahip oldukları zengin aroma sayesinde birçok yemeğin hazırlanmasında lezzet artırıcı olarak kullanılmıştır (Yiğit, 2016: 218). Mevlana'nın eserlerinde kimyon, karabiber, sumak ve tarçın gibi baharatlardan bahsedilmiştir (Halıcı, 2007: 40).

Mevlevi mutfağının sofraya düzeninin ve adabının, belirli kurallar ve ritüeller etrafında oluşması, yemeğe ve yapan kişiye saygının gösterilmesi, zengin yemek çeşitliliğinin oluşması onu diğer mutfaklardan ayıran birtakım özellikler olup özgün kılmaktadır. Bu özgünlüğün içerisinde de yemeklerde kullanılan baharatlar, tat dengeleri ve uyumun sağlanması gibi nitelikler ön plana çıkmaktadır. Bu çalışmada da Mevlevi mutfağında baharat kullanımına bakılarak, yemeklerin içerdiği baharatları belirlemek amaçlanmıştır.

Baharat Kavramı ve Tarihçesi

Gıdalara tat, koku, renk verici olarak veya gıdaları daha iyi saklayabilmek için katılan; çeşitli bitkilerin tomurcuk, çiçek, meyve, çekirdek, tohum, soğan, yumru, sap, kök, kabuk, gövde ve yaprak gibi kısımlarının kurutulup bütün halde ya da öğütülmesi ile elde edilen doğal bileşiklere veya bunların karışımlarına baharat denir (Yiğit, 2016: 217). Baharatlar yemeklerin tadını, kokusunu, rengini hoşla gidecek duruma getirmek, iştah açmak ve sindirimi kolaylaştırmak için kullanılmaktadır (Kılıçhan ve Çalhan, 2015: 41).

¹ Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ysecim@erbakan.edu.tr

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, ibrahimsezer05@outlook.com

³ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, kadirdursun1999@gmail.com

Tarihte baharatlar, kötü ruhları yok etmek veya hastaları iyileştirmek için kullanılmasının yanında mutfakta da kullanılmıştır (Demircioğlu vd., 2007: 161). Eski çağlarda Asya ve Avrupa'nın birçok bölgesinde yoğun olarak baharat kullanımı büyük bir ticaret potansiyeli oluşturmuş ve ticaret kervanları ile Avrupa'dan Doğu Asya'ya kadar birçok ülkeye ulaşmıştır. En yaygın; karanfil, tarçın, kakule, zencefil ve karabiber ticareti yapılmıştır (Yiğit, 2016: 218).

Türk mutfağına baharatın 15. yy.'dan sonra girdiği kabul edilmektedir. Pahalı olması nedeniyle, padişahlara macun yapımında kullanılmak üzere önce saray mutfağına, sonra da yavaş yavaş halk mutfağında kullanılmıştır (Dara, 2010: 16). Türk Mutfağında en çok kullanılan baharat kırmızı pul biber olmakla birlikte; karabiber, kimyon, kekik, tarçın ve nane gibi baharatlarda pul biberi takip etmektedir (Kılıçhan ve Çalhan, 2015).

Mevlevi Mutfak Kültürü

Mevlevilik anlayışında mutfak, dervişlerin maddi olarak beslendiği, derviş adaylarının ise ruhsal eğitim alıp görgü olarak olgunlaştırıldığı yer olma özelliğine sahiptir. Hem sanat hem de Mevlevi anlayışının öğrenildiği bu mutfak için şerefli anlamına gelen "şerif" sıfatı kullanılarak tekkedeki adı "Matbah-ı Şerif" olmuştur (Ceylan ve Yaman, 2018: 2172).

Mevlevilikte mutfağın bir eğitim yeri olarak görülmesi, aşçılık mesleğine önem verilip saygı gösterilmesi, aynı şekilde yemeğin malzemesine ve pişirilmesine de sembolik anlamlar yüklenmesi oldukça önemli görülmektedir (Aksoy vd., 2016: 101; Ceylan ve Yaman, 2018: 2174).

Mevlevi Mutfağında mutfaktan sorumlu olan Ateşbâz-ı Velî "Aşçı Dede" olarak bilinip, aşçılığın yanında Mevleviliğe gönül vermiş dervişlere de yol gösteren, eğiten kişi olarak bilinmektedir. Bunun yanında; Kazancı Dede, Halife Dede, Dışarı Meydancı, Çamaşırıcı, Abrizci (su döken), Şerbetçi, Bulaşıkçı, Dolapçı, Pazarcı, Somatçı, İçeri Meydancısı, İçeri Kandilcisi, Tahmişçi, Yatakçı, Dışarı Kandilcisi, Süpürgeci, Çerağcı ve Ayakçı isimlerinde görevliler de yer almaktaydı (Bekleyiciler, 2007, akt. Ertaş vd., 2017: 55; Demirci, 2013: 184-185, akt. Aksoy vd., 2016: 98).

Mevlevilikte sofrada adabı incelendiğinde; dualar ve gülbanklar eşliğinde yapıldığı, belli bir düzen içinde ve kurallar çerçevesinde gerçekleştiği, sofranın birçok sembolik anlam içerdiği (sofrada herkesin önüne tuz konulup, yemeğe başlamadan önce herkesin tuzla başlaması gibi) görülmektedir (Ceylan ve Yaman, 2018).

Mevlevi mutfağında genellikle yiyecekler tahıl ve bakliyat ağırlıklı olup yemeklerde çoğunlukla koyun eti kullanılmıştır (Ertaş vd., 2017: 64). Ayrıca, lokma pişirme geleneği, Mevlevilikte önem arz eden bir ritüel olmakla birlikte çorbanın ve şerbetin de önemli olduğu görülmektedir (Ceylan ve Yaman, 2018).

Mevlevi mutfağının bu zenginliği içerisinde, yemeklerde bulunan baharatların da şüphesiz büyük öneme sahip olduğu bilinmektedir. Mevlana'nın eserlerinde beyit olarak bile anlatılan baharatlar, Anadolu mutfağının etkisi ile birçoğunun kullanılması sonucu yeni lezzetler ortaya çıkmıştır (Halıcı, 2007; Aksoy vd., 2016: 101).

Kendine has mutfak kültürü, yemekleri ve sofrada adabına sahip olan Mevlevi mutfağında, yemeklerde kullanılan baharatlar önemli bir yere sahiptir. Hem Mevlana'nın eserlerinde karabiber, kimyon, tarçın ve sumak gibi baharatların yer verilmesi hem de Anadolu mutfağının etkisi ile birçok farklı baharatın birlikte kullanılmasıyla yeni lezzetlerin oluşması o dönemde baharat kullanımının önem arz ettiğini göstermektedir (Ceylan ve Yaman, 2018).

Mevlana'nın eserlerinde geçen ve Mevlevi mutfağında sıklıkla tüketilen çorbalar; Tutmaç ve Toyga çorbası olup, bu çorbalarda baharatlardan kuru nane kullanılmaktadır (Ertaş vd., 2017; Şimşek ve Aslan, 2021; www.yemek.net, 2022).

Ana yemeklerde yer alan Sülbiye yemeğinde; karabiber, kırmızı biber ve kimyon baharatları kullanılırken, Pekmezli Havuç yemeğinde ise kekik ve biberiye baharatları kullanılmaktadır (Şanlı vd., 2011: 66; Ertaş vd., 2017).

Salatalardan, Sumaklı Soğan Piyazında adından da anlaşılacağı üzere, baharatlardan sumak kullanılmaktadır (Şimşek ve Aslan, 2021).

Şerbetlerin önem arz ettiği Mevlevi mutfağında tarçın baharatı kullanılarak yapılan meyve şerbetleri, Ayin-i Cem adlı özel toplantılarda ikram edilmekte olup, şerbetlerde de baharatların kullanıldığı görülmektedir (Soysal, 2007).

Ertaş, Solak ve Kılınç (2017) Mevlevi mutfağı ile ilgili yaptıkları bir çalışmada, restoranlarda dağ kekiği, dağ çayı ve ısırğan otunun kurutulmuş paketler halinde satıldığını belirtmişlerdir. Bu kurutulmuş baharatların da yine Mevlevi mutfağındaki yemeklerde kullanıldığı bilinmektedir.

Yöntem

Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmada veri toplamak için ise görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği, katılımcıların belli bir konuda duygu ve düşüncelerini anlatma etkinliği olarak tanımlanmaktadır (Karataş, 2015). Veri toplama aracı olarak ise yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmıştır.

Bu doğrultuda, Konya ilinde ikamet eden ve Mevlâna yakınlarında bulunan restoranlarda çalışan toplam 7 kişi ile görüşme yapılmıştır. Görüşmede katılımcılara, Mevlevi mutfağı, yemekleri ve kullanılan baharatlar ile ilgili toplam 5 soru sorulmuştur. Soruları oluşturmak için, Karaca ve Yıldırım (2020) Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri adlı çalışmadan faydalanılmıştır.

Bulgular

Demografik Bulgular

Tablo 1'de katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Araştırmaya, Konya ilinde ikamet eden ve Mevlâna yakınlarında bulunan restoranlarda çalışan, 2'si kadın 5'i erkek toplamda 7 kişi katılmıştır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Medeni Durum	Eğitim Durumu	Meslek
K1	Kadın	38	Evli	Lise	İşçi
K2	Erkek	42	Evli	Ortaokul	Restoran Sahibi
K3	Erkek	40	Evli	İlkokul	Restoran Sahibi
K4	Erkek	44	Evli	İlkokul	Restoran Sahibi



Resim 1. Sülbiye Yemeği

Kaynak: <https://www.lezzet.com.tr>,
2022 kişisel arşiv

K5	Kadın	42	Evli	Ortaokul	İşçi
K6	Erkek	38	Evli	Lise	Restoran Sahibi
K7	Erkek	41	Evli	Lise	İşçi

Katılımcılara ilk soru olarak, **“Mevlevi mutfağı hakkında sahip olduğunuz bilgilerden bahsedebilir misiniz?”** sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların geneli, *“Konya ilinde tarihin izlerini taşıyan yerel bir mutfağımız”* demişlerdir. K2, *“Mevlevi mutfağına özgü birçok yemek olup, bunlar günümüzde halen evlerde veya bazı restoranlarda yapılmaktadır.”* K4, *“Konya ili ile bütünleşen Mevlevi mutfağında sadece yemekleriyle değil kendine has sofraya düzeni ile de ön plana çıkmaktadır.”* K5, *“Bazı gelenekler ve kurallar üzerinde oluşmuş bir mutfak”* diye eklemeye yapmışlardır.

Katılımcılara ikinci soru olarak, **“Mevlevi mutfağının Konya ili üzerindeki etkisi nedir?”** sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların tamamı *“Konya ilinde oluşmuş bir mutfak olan Mevlevi mutfağı, Konya halkı tarafından merak edilen ve bunun sonucu olarak da tercih edilen bir mutfak türüdür.”* demişlerdir.

Katılımcılara üçüncü soru olarak, **“Mevlevi mutfağının Konya ilinde gastronomi turizmi açısından ne gibi olumlu etkileri vardır?”** sorusu yöneltilmiştir. K1, *“Konya ilinin tanınma bilirliliğini arttıracaklarını düşünüyorum.”* K3, *“Gastronomi turizmini tam olarak bilmiyorum. Ancak gastronomi kelimesini duyduğum kadarıyla, özellikle Mevlevi mutfağı yemeklerinin gastronomiye katkı sağlayacağını ve böylelikle de Konya ilinin gelişimini pozitif yönde etkileyebileceğini düşünüyorum.”* K2, K4, K5, K6 ve K7, *“Olumlu etki sağlayacağını düşünüyorum. Ancak Konya ilinde Mevlevi mutfağı konseptli daha fazla restoranın açılması gerekiyor.”* demişlerdir.

Katılımcılara dördüncü soru olarak, **“Mevlevi mutfağına özgü yemekleri biliyor musunuz? Bunları tüketiyor musunuz?”** sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların genelinde orta düzeyde bilgileri olduğu saptanmıştır. K1, *“Lokma adında bir çeşit pilavları olduğunu biliyorum, ancak hiç tüketmedim.”* K2, *“Sirkeci adında bir şerbet olduğunu biliyorum ve Konya’da bir restoranın menüsünde görmüştüm. Ancak hiç tüketmedim.”* K6, *“Evet biliyorum. Tutmaç çorbası, Sülbiye, Yoğurtlu mezeler, Badem helvası ve özellikle şerbetleri ile özgün. Konya ilinde meşhur Mevlevi mutfağı konseptli bir restoran var. Bazen gidiyoruz ailecek, orada bu dediğim yiyecekleri tüketebiliyoruz.”* demişlerdir.

Katılımcılara beşinci soru olarak, **“Mevlevi mutfağına özgü yiyeceklerin içeriği hakkında bilginiz var mı? Özellikle hangi baharatlar kullanılmaktadır?”** sorusu yöneltilmiştir. K1, *“Çok fazla bilgim yok, ancak karanfil ve tarçının şerbetlerde kullanıldığını duymuştum.”* K2, *“Yemeklerde karabiber kullanılmaktadır.”* K3, *“Mevlevi mutfağına özgü yemeklerin içeriğinde baharatlar var elbette. Ancak Arap mutfağı kadar yoğun bir kullanım yoktur.”* K4, *“Ana yemek olarak sunulan Sülbiye yemeğinde karabiber ve kimyon kullanılmaktadır. Hatta bu baharatlar Mevlana’nın eserlerinde geçmektedir.”* K5, K6 ve K7, *“Mevlevi mutfağında Tuz’un etkisi oldukça fazladır. Yemeğe tuzla başlanıp tuzla bitirirlermiş.”* demişlerdir.

Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Konya ilinde tarihin izlerini taşıyan Mevlevi mutfağı zengin yemek kültürü ve sofraya adabıyla dikkat çekici özellikleri barındırmaktadır. Bu zengin yemek kültürünün içerisinde yer alan yiyeceklerin içeriği de bir o kadar çeşitlilik içermektedir. Bu çalışmada Mevlevi mutfağında baharat kullanımına bakılmıştır. Yöntem olarak seçilen görüşme

sonrasında, katılımcıların Mevlevi mutfağı hakkında bilgisi ölçülmüştür. Elde edilen veriler ışığında, katılımcıların Mevlevi mutfağı hakkında çok fazla bilgili olmadıkları saptanmıştır.

Esen ve Seçim (2020) yöresel bir mutfağın turizm ürünü olarak yerel halk tarafından tercih edilmesinin araştırıldığı çalışmada örnek gösterilen Konya ilinde yöresel mutfağın ekonomik anlamda katkılar sağladığı tespit edilmiştir. Bu çalışmada da, Mevlevi mutfağının Konya ilinde yöresel bir mutfak olmasından ötürü katılımcılar için bu mutfağın Konya ilinde tercih edilebileceği, hatta gastronomi turizminde olumlu katkılar sağlayarak ekonomiyi pozitif yönde etkileyebileceği saptanmıştır.

Seçim (2020) Mevlevi mutfağı yemeklerinin talepleri üzerine araştırma yaptığı bir çalışmada bulguların belirlendiği örnek olarak gösterilen restoranda tatlılardan en fazla badem helvasının tercih edildiği tespit edilmiştir. Bu çalışmada, katılımcıların Mevlevi mutfağına özgü yiyeceklerin bilgi düzeyleri ölçülmüştür. Yiyecekler içerisinde tatlılardan, badem helvasının bilindiği saptanmıştır.

Mevlevi mutfağında baharat kullanımı ve bu mutfağa özgü yiyeceklerin içeriğinde hangi baharatların bulunduğu katılımcılara sorulduğunda; genel olarak pek fazla bilinmediği, özgün yemeklerin içeriğinde bulunan ve herkesçe bilinen baharatların söylendiği, baharatlar dışında tuzun daha çok bilindiği ve Mevlevi mutfağı üzerine daha fazla etkisinin olduğu tespit edilmiştir.

Çalışmadan yola çıkarak hem Konya ilinin hem de Mevlevi mutfağının tanıtımı için ilgili olan kurum ve kuruluşların destek vermesi gerekmektedir. Kongreler ile Mevlevi mutfağının yemek kültürünün tanıtımı yapılarak, üniversitelerde ayrı bir ders olarak anlatılarak ve uygulama yapılarak, bazı kurslar ve etkinlikler ile taleplerin oranını arttırarak, Konya ili gastronomi turizmi açısından ilgi gören bir destinasyon olacağı, Mevlevi mutfağının da tanıtımının artacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Aksoy, M., Akbulut, A. B. ve İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 96: 103.
- Ceylan, F. ve Yaman, M. (2018). Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(3): 2172-2179.
- Dara, R. (2010). *Sofralara Geldi Bahar Baharatlar – Kokulu Otlar Yerel ve Evrensel Tatlar*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Demircioğlu, Y., Yaman, M. ve Şimşek, I. (2007). Kadınların Baharat Kullanım Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. *TSKY Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(3): 161-168.
- Ertaş, M., Solak, B. B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1): 52-70.
- Esen, M. F. ve Seçim, Y. (2020). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımının Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi: Konya İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1): 158-174.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Nisan, Sayı: 26, 24.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı*. Metro Kültür Yayınları: İstanbul.
- Karaca, O. B. ve Yıldırım, O. (2020). Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1): 41-55.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*. 1(1): 62-80.

- Kılıçhan, R. ve Çalhan, H. (2015). Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 40: 47.
- Seçim, Y. (2020). Şeb-i Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevi Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit Edilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35): 778-796.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3): 108-124.
- Soysal, S. (2007). *Derviş Sofraları*, İstanbul: Doğan Egmont Yayıncılık ve Yapımcılık Tic. A.Ş.
- Sülbiye Yemeği. (2022). *Sülbiye Yemeği Tarifi*, <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/ic-anadolu-yemekleri/sulbiye-aksehir-yemegi>, (Erişim tarihi: 19.04.2022).
- Şanlı, İ., Bülbül, M. ve Özcan, H. (2011). *Yemek Kitabı*, Çamlıca Basım Yayın No 85, İstanbul.
- Şimşek, G. S. ve Aslan, Z. (2021). Mevlevilikte Mutfak ve Yemek Kültürü. *Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar* içinde (s. 114-131). Kaya, A., Yılmaz, M. ve Yetimoğlu, S. (Edt.). Neü Yayınları, Konya.
- Tutmaç Çorbası. (2022). *Tutmaç Çorbası Tarifi*, <https://ye-mek.net/tarif/tutmac-corbasi#:~:text=Tutmaç%20çorbasi%20yapımı%20için%3B%20öncelikle,kadar%20yaklaşık%2015%20dakika%20pişirin>, (Erişim tarihi: 19.04.2022).
- Yiğit, A. (2016). Baharatlar. *Gıda Coğrafyası* içinde (s. 216-246). Aktaş, G. S. (Edt.). Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir.

DİVAN ŞİİRİNDE MEVLEVÎ MUTFAK TERİMLERİ

Vesile ALBAYRAK SAK¹

Giriş

Mevlâna tesiriyle Farsça Mevlevîliğin mukaddes bir dili gibi görülse de ana dili Türkçe olan bir ülkede kurulan ve bünyeleşen Mevlevîlik Türk tesiriyle yoğrulmuştur. Divan edebiyatının kurulup gelişmesinde büyük rolü olan Mevlevîler bu edebiyatın tasavvufu yoğrulmasında ve tasavvufun bu edebiyatın unsurlarından biri olmasında müessir olmuşlardır. Mevlâna'nın ilham; Çelebi Hüsameddin'in ihya; Sultan Veled'in tesis; Ulu Ârif Çelebi'nin tekid ettiği Mevlevîlik Selçukluların son devirlerinden süzülerek Osmanlı Türkleri arasında gelişmiş, bu intikal sırasında Selçuklu medeniyetinden ve kültürünün hususiyetlerinden de birçok şey getirmiştir. Bu hususiyetler giyim kuşamdan sanat, edebiyat ve lisandan bazı âdet ve ananelere kadar her şeyde belli olmaktadır (Çelebi, 1957: 147-201). Güzel sanatlar ve musikî ile olan yakın alakası etkisiyle Mevlevîye tarikatı diğer tarikatlardan farklı olarak daha çok elit zümre ile sanatkârlar, şairler ve musikîşinaslar arasında yayılmıştır (Türer, 2019: 172). Hem şair hem de padişah olan Osmanlı sultanları için Mevlevîlik sanatı, edebiyatı, terbiyeyi ve aydınların düşünce ve inanç dünyasını ön planda tutan sevgi ve saygı besledikleri önemli bir inanç merkezi olmuştur (Mermer vd., 2009: 13).

Aynı zamanda divan şairi olan Mevlevî şairler, divan şiirinin iç yapısını etkilemişler Mevlâna ve Mevlevîlik aracılığıyla divan edebiyatına pek çok deyim, kavram ve terim girmiştir. Şairlerin bir kısmı Mevlâna, bir kısmı da Mevlevîlik ve Mevlevî unsurlarını şiirlerinde işlemişlerdir. Mevlevî şairler şiirlerinde himmet umdukları pîrleri Hz. Mevlâna'dan övgü dolu sözlerle bahsetmişler, külâh, semâ, ney, Mesnevî, Mevlevî gibi unsurları şiirlerinin rediflerinde kullanmışlardır. Zira tarîk-i ahyâr (ibadet ve takva ile Hakk'a ermek isteyenlerin yolu); tarîk-i ebrâr (çile ve nefis mücadeleleriyle Hakk'a ermek isteyenlerin yolu) ve tarîk-i şuttâr (aşk ve vecd ile Hakk'a ermek isteyenlerin yolu) adı verilen üç ana neşveyi kendisinde toplamış olan ve Türk edebiyatının en büyük sufi şairlerinden biri olarak evrenselliğe ulaşan Mevlâna (Bilgin, 2020: 251) Anadolu'da vücuda getirilen en eski Türkçe eserlerden başlayarak her yüzyılda tesirini artırarak devam ettirmiştir.

Mevlevîliğin adap erkân, anane ve terim özelliklerinin divan edebiyatı içinde pekâlâ ayrılabilir bir Mevlevî edebiyatı meydana getirdiğini savunan araştırmacılar (Gölpınarlı, 2018: 412) mevcut olduğu; kaside, gazel ve diğer türlerde şiir yazan ve aynı zamanda Mevlevî olan bu divan şairlerinin bazı şiirlerinin şerh ve izah edilmedikçe anlaşılamayacak kadar Mevlevîyane olduğu ifade edilmiştir. Bu şiirleri anlamak için bazı umdeleri/ilkelere bilmenin bile kâfi olmadığı, matbah ve çile adabını, Ateşbâz-ı somatı, semai, nev-niyazı bilmeden hatta matbahın yapılış tarzını bilmeden bu şiirin anlaşılamayacağı vurgulanmıştır. Umumiyetle rint olan Mevlevî şairlerin âşıkâne şiirlerinin bile anlaşılabilmesi için bu eserleri, terimleri, duyusu, görüşüyle anlamının

¹ Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü Türkçe ABD., valbayrak@erbakan.edu.tr

zorunluluğu ifade edilmiş, estetik ve teknik aynı olsa bile Mevlevîliğin inanca ve törene ait incelikleri bilinmedikçe bu şiirlerin anlaşılacağı savunulmuştur.

Edebiyat telakkisiyle inançtan meydana gelen terim ve kavramlar aslında oldukça fazladır. Ancak çalışmamızda sadece mutfakla ilgili olanları değerlendirilmiş; aynı zamanda divan şairi olan Mevlevî şairlerin divanları taranarak bu terimlerin hangi anlamda kullanıldıkları ortaya konmaya çalışılmıştır. Çalışmada bugünkü kullanımlardan yola çıkarak Mevlevîlikteki kullanımına dikkat çekilmiştir.

Mevlevî Mutfak Terimleri

Hora Geçmek

“Horden” mastarı Farsçada “yemek” anlamında olup, “hor” kelimesi, bu mastardan türemiştir. Hora geçmek, bir şeyin makbul olduğunu bildiren bir ifade olduğu gibi “Hora geçirdik”: Bir şeyi yedik (Gölpınarlı, 2017: 153) anlamında kullanılmıştır.

Divanlarda bu ifadeye hemen hiç rastlanmamıştır. Sadece Esrar Dede Divanı’nda tespit ettiğimiz bir beyitte bu kullanım söz konusudur.

Esrar Dede (1748?-1796), hizmetin sonunda şeyhlik makbule geçse sevgilinin tecelli edeceğine inanır. Halk dilinde de olduğu ifade edilen bu kullanım Esrar Dede’de de makbule geçmek anlamında kullanılmıştır.

Hı hilâfet nihâyet-i hizmet

Hora geçse zuhûr eder ey yâr

Esrar Dede Kaside 11/7 (Horata, 2019: 66)

Aşk Olsun

Günümüzde *aferin* anlamında takdir sözü ve *sitem* belirten bir ifade olarak kullanılan aşk olsun ifadesi Mevlevî tekkelerinde çokça kullanılmıştır.

Mevlâna’dan miras her şeye aşk ve cezbe ile ulaşıldığı kanaati Mevlevîlerin her işinde kılavuzu olmuştur. Bu görüşe istinaden *aşk olsun* ifadesi de pek çok yerde kullanılmıştır.

a) Dergâha, yahut birinin evine giden bir Mevlevî, oturunca, ev sahibi Mevlevî’ye “aşk olsun” der. Mevlevî buna karşılık niyaz secdesi eder; yani oturduğu yerde yere ellerini koyup yeri öper.

b) Su, çay, şerbet gibi bir şey içen kişiye *aşk olsun* denir. O da *eyvallah* sözüyle baş keserek karşılık verir.

c) Yemek yiyene de aynı söz kullanılır.

Mevlevî ve Bektaşîlerde selamlaşma anlamına da gelen bu ifade **hoş geldin, afiyet olsun** yerine kullanılırdı. Buna “eyvallah” veya “aşkın cemal olsun” diye cevap verilirdi. Bunu işiten dilerse “cemalin nur olsun” derdi. Nihayet muhatap da bunu “Nurun âlâ nur olsun” şeklinde karşılırdı. Bu ifade aşk ve vecdin artmasını istemek için kullanılırdı (Gölpınarlı, 1963: 6).

Aşk olsun ol gönül ki ezelden olup gelir

Perverde-i inâyet ü lutf-ı amîm-i aşk

Esrar Dede Gazel 144/4 (Horata, 2019: 268)

Ezelden aşkın lütuf ve ihsanıyla beslenmiş o gönüle *aşk olsun*, diyen şair, burada *aşk olsun* ifadesini takdir sözü olarak kullanmaktadır.

Saňa bir dil gerek kim kâbil-i süknâ-yı aşk olsun

O ankâ-yı İlâhî âşiyân ister mi ister yâ

Esrar Dede Gazel 10/1 (Horata, 2019: 139)

Sana bir gönül gerek ki aşkın oturması mümkün olsun. O ilâhî anka bir ev ister mi ister elbet, diyen şair ilâhî hitabın mahalli ve muhatabı; marifet ve irfan denilen tasavvufî bilginin kaynağı, keşif ve ilham mahalli; İlahî genişlik mahalli; Allah'ın evi, yere ve göğe sığmayan Allah'ın içine sığıdığı yer olan gönülden dem vurmakta, Allah'ın isim ve sıfatların en mükemmel şekilde tecelli ettiği yerden bahsetmektedir. Gönül-aşk; âşiyân-anka arasında benzerlik kurmakta; yuvasız bir kuşun, aşksız bir gönlün olmayacağını vurgularken aşkı barındıran, ona hoş geldin diyen gönle de aşk vermiş olmaktadır.

*Dem-â-dem âşıkına lutf eden dildâra aşk olsun
Yıkılmış gönlünü ta'mîr eden meh-pâre aşk olsun*

*Edip bahş-ı tesellî eyleyen müstağrak-ı ihsân
Bu hâli gûş eden âşık desin Esrâr'a aşk olsun*

Esrar Dede Mukatta'at 16 (Horata, 2019: 394)

Âşığına her vakit iyi muamele eden, onun yıkılmış gönlünü tamir eden sevgiliye aşk olsun, teselli bahşedilip ihsanlara gark edilen Esrâr'ın bu hâlini duyan âşık ona aşk olsun desin, diyen Esrâr Dede sâlikin vahdet deryasında batması demek olan gark makamında olduğunu ifade etmektedir ki fark makamından geçmiş cem mertebesinde müstağrak olmuştur. Aşk olsun ifadesi burada *aferin* anlamındadır.

*Matlûbunu cânân edene aşk olsun
Her zerrede seyrân edene aşk olsun
Maksûd olan bildigine ermektir
İmânını ihsân edene aşk olsun*

Aradığını sevgili yapana, onu her zerrede seyredene, maksadına erene, imanını bağışlayana aşk olsun, âferin demektir ki İslam, iman, ihsan mertebelerine atıfta bulunmakta; İslam'ın zahir, imanın batın, ihsanın hakikat olduğuna vurgu yapmaktadır.

*Her cânibi ma'mûr olana aşk olsun
Her nüktede Mansûr olana aşk olsun
Her söylediği Hakk olana aşk olsun
Zikri ile mezkûr olana aşk olsun*

*Fakrında safâsın bulana eyva'llâh
Zevkiyle fenâsın bulana eyva'llâh
Ser-mest-i cemâl olanlara aşk olsun
Aşkında Hudâ'sın bulana eyva'llâh*

Esrar Dede Rubâî 105-106-126 (Horata, 2019: 423-428)

“İyi vallah” ve “İy vallahi”den bozma olduğu belirtilen Eyvallâh ifadesi Mevlâna'nın mektuplarında da geçmektedir. Bir söz söylenince bu sözle *evet, yaparım* dendiği, akabinde sözün tasdik için kullanıldığı ifade edilir. Yine bir yere gidildiğinde *hoş geldin* yerine; bir şey yenir, içilirse âfiyet olsun yerine *aşk olsun* denilince gene “Eyvallâh”la mukabele edilir (Gölpınarlı, 1963: 17). İkinci rubaide şair *aşk olsun* ifadesine mukabil *eyvallahı* tasdik için kullanmaktadır.

Fakirlik, yoksulluk anlamındaki fakr tasavvufta kendinde varlık görmeyip her bakımdan Allah'a muhtaç olduğunu bilme, mevhum varlığından kurtulup ef'al, sıfat ve zâtını Allah'ın

sıfat ve zâtında fânî kılma, fenâfillâha erişme hâlidir. Mânevî yokluk demek olan fakr dervişlik olup sâlikin hiçbir şeye malik ve sahip olmadığının şuurunda olması, her şeyin malik ve sahibinin Allah olduğunu idrak etmesidir. Sûfî için bunu idrak zevk ile yani ilâhî tecellîlerin müşâhedesinden dolayı ârifin kalbinde hâsıl olan idrak ve bu hâlin verdiği hazla onu fenâfillaha/Allah'ta fanî olmaya götürür ki Allah'ın güzellik ve rahmetle tecellisi demek olan cemalle sarhoş olunması ise asıl istenendir.

Şeyh Gâlib (1757-1799), *aşk olsun* redifli tarihinde III. Selim'i övmekte, sevgi ve minnettarlığını adeta haykırmaktadır.

1. *Kerâmet menba'ı Sultân Selîm-i ma'delet-perver
Cihânı etdi sîrâb ol şeh-i zî-şâna aşk olsun*
2. *Keremler kıldı hakkâ rûh-ı Mevlânâyı şâd etdi
Dedi erbâb-ı dil bu meşreb-i irfâna aşk olsun*
3. *Bu şâdırvânı icâd eyleyip deryâyı feyzinden
Velâyetden nîşan gösterdi dervîşâna aşk olsun*
4. *Henüz ol Hızır-ı vaktin himmetiyle rûh-ı İskender
Bulup âb-ı hayatı içdi bir peymâne aşk olsun*
5. *Olup Râşid Efendi bendesi tanzîmine me'mûr
Hakîkat hizmet etdi dâver-i devrâna aşk olsun*
6. *Verip yol harçlığın davetçiler gönderdi sahrâya
Getirdi sayesinde âb-ı şâdırvâna aşk olsun*
7. *Bu ummân-ı ata bu cûşîş-i ihsana eyvellâh
Muvaffak oldu dünya böyle bir sultâna aşk olsun*
8. *Dedim târîhini bu şive-i âbdal ile Gâlib
Bu âb-ı pâk ü zîbâyı içen atşâna aşk olsun*

Şeyh Gâlib Tarih 13 (Okçu, 2018:73)

III. Selim'in yenilikçi, tanzim edici yönünü, bu uğurdaki uğraşlarını devrinin hemen bütün şairleri vurgulamış, divan şiirinin büyük ustalarından Şeyh Gâlib'se onu bir dünya müceddidi olarak Mehdi'ye benzetmiş (Okçu, 2018: 5), dergâh için yaptırdığı şadırvana tarih düşürmüştür. Şeyh Gâlib'in, tekkenin de tamire muhtaç olduğunu padişaha bildirmesi üzerine III. Selim 1206'da (1791-92) mevlevîhâne binalarını yenilemiştir. Bu arada semâhâne bir hünkâr mahfiliyle donatılmış, Reisülküttâb Mehmed Raşid Efendi'nin uzak bir kaynaktan getirttiği suyu padişah Galata Mevlevîhânesi'ne bağışlamıştır.

Bestekârlığı şairliğinden daha üstün görülse de divan edebiyatının şairleri arasında yer alan ve İlhamî/Selîmî (Kurtoğlu, 2006: 79) mahlaslarıyla şiirler kaleme alan Osmanlı'nın bu Mevlevî şair padişahının inşa ettirdiği eserlere 71 tarih düşüren Gâlib, III. Selim'in, bu âdil padişahın Mevlâna'nın ruhunu şâd ettiğini, velilikten nişan gösterdiğini, zamanın Hızır'ı olduğunu anlatmaktadır. Sekiz beyitlik tarihin 4 ve 8. beyitleri olmak üzere iki beyitinde *aşk olsun* ifadesini Mevlevî terimi olarak *âfiyet olsun* anlamında kullanmaktadır. İskender'in ruhunun vaktin Hızır'ının yani III. Selim'in himmetiyle âb-ı hayatı bulup bir kadeh içtiğini belirterek *âfiyet olsun* demektedir. Yine 8. beyitte de şair, Gâlib, bu abdâl

şivesi ile, bu hoş ve temiz suyu içen susamışlara *aşk olsun/afiyet olsun*, deyip tarihini söyledim, demektedir.

*Dil-berle her şeb eyler iken îş ü işreti
Şîrîn sâz-ı kâmi iken şehd-i sohbeti
Sahbâ-yı vasla sonra katıp zehr-i fûrkati
Aşk olsun ana kim çeke câm-ı melâmeti
Hem-reng-i lâi-yâr ile hûn-ı hasreti*
Şeyh Gâlib Muhammes/1 (Okçu, 2018:171)

Gâlib muhammesinin birinci bendinde ise yine *aşk olsun* ifadesini *afiyet olsun* anlamında kullanmaktadır. Hakk'la olmanın verdiği hazzı yaşarken kavuşma kadehine ayrılık zehrini katıp melamet/kınanma kadehini içene *aşk olsun*, demektedir. Şair burada hem böyle yapabileni övmekte hem de yine *afiyet olsun* demektedir.

*Aşk olsun o mahmûra ki hûnâbe-i dâde
Zehr ede çekide
Laht-ı ciğerinden suna pergâle piyâle
Kandıkça cemâle*

Şeyh Gâlib Gazel 282/3 (Okçu, 2018: 382)

Gazelindeki bu beyitlerde ise cemale kanan âşıkların ciğer parçası yanında kanlı gözyaşı şarabıyla sarhoş olduklarını belirterek âşıkları yine hem övmekte hem de onlara *afiyet olsun* demektedir.

Ateşbâz

Osmanlı döneminde sünnet düğünlerinde hokkabazların sabaha karşı pamuk yakarak oynadıkları oyuna verilen ad (Pakalın, 1993: 103) olan **ateş-bâz** ateşle oynayan anlamına gelip Mevlevîlikte *aşçı* ve *matbah* hakkında kullanılan bir terimdir. Bu sözün yemek pişiren anlamına gelen *aş-pez* ifadesi ile de anlam bağlantısının olabileceği ifade edilir (Gölpınarlı, 1963: 7).

*Âh kim bu felek-i hileger ü âteş-bâz
Oldı hırmenkede-i tâli'üme şu'le-nisâr*

Arpaeminizâde Sâmî Kaside 21/29 (Kutlar Oğuz, 2017: 134)

Beyitte Sâmî (ö. 1734), feleği hile yapan hokkabaz olarak suçlamakta; onun ateş fırlatıp talih harmanını yaktığını söyleyerek ah etmektedir.

*Şehler olmuş kâse-lîs-i matbah-ı ihsânı hep
Yâ nasıl olmaz kulu kurbânı Leylâ da 'aceb
Şevk-i Âteş-bâz ile yansa derûnı rûz u şeb
Bende-i dergâh-ı 'ulyâsı olan çekmez ta'ab
Câzimâ dârü'l-emândır Hazret-i Monlâ-yı Rûm*

Leylâ Hanım Muhammes 1/6 (Arslan, 2003: 121)

Leylâ Hanım (ö. 1848) ise Muhammes Der-Vasf-ı Hazret-i Monlâ-yı Rûm başlıklı muhammesinin birinci bendinde, şahlar ihsan mutfağının dalkavuşu olmuş, Leylâ kimki de kulu kurbanı olmasın derken içinin sabah, akşam Ateşbâz'ın şevkiyle yandığını, bu yüce dergâhın kulu olanın zorluk çekmeyeceğini zira karar verenler için Hz. Mevlâna'nın sığınılacak en emin yer olduğunu söylemektedir.

Hidmetde sana şâh ile dervîş-enbâz

İkrâr-ı dîn-i âşîka maksûd-ı niyâz
Bu matbah-ı sînedede ne od var ne ocak
Bir germ nefes gönder eyâ Ateş-bâz
Şeyh Gâlib Rubâî 14 (Okçu, 2018: 439)

Yüz yıla yakın uzun bir ömür süren Yusuf b. İzzeddin/Ateşbâz Mevlâna'nın meşhur talebelerinden olup 1285 yılında Konya'da vefat etmiştir. Mevlâna hazretlerine sevgisi sebebi ile dergâhtan hiç çıkmak istemediğinden kendisine dergâhın aşçılığının verildiği, böylece devamlı Mevlâna'nın sohbetlerinde bulunduğu ifade edilir (Dikici, 2011:107).

Dergâhta yemek pişireceği esnada odun kalmadığını görünce Mevlâna'nın huzuruna varıp: "Efendim, dergâhta hiç odun kalmamış, ne yapayım?" sorusuna Mevlâna'nın latife yollu " Kazanın altına ayaklarını sokarak kazanı kaynat" demesi üzerine söyleneni yapıp ayak parmaklarından çıkan ateşle aşı pişirdiği, ancak Mevlâna'nın bunu duyunca kerametini açıklanmasını uygun bulmayıp "Hay Ateşbâz hay" dediği ve bu olaydan sonra ateşle oynayan manasına gelen "Ateşbâz" unvanıyla anıldığı rivayet edilir.

Şeyh Gâlib hizmette şah ile dervişin aynı olduğunu belirttikten sonra, tarikata girmek isteyen âşık için derviş hediyesi olarak Ateşbâz'dan nefes istemektedir.

Bendeñe süfre-i in'âmîni aç
Eyleme gayri kapuya muhtâc
Sâ'ilim matbah-ı ihsânînda
Aman Aşçı Dede koyma beni aç

Leylâ Hanım Rubâî 13 (Arslan, 2003: 344)

Leyla Hanım da ben dilenciyi başka kapıya muhtaç etme, diyerek manevi açlığı kastetmekte, Aşçı Dede'den yardım istemektedir.

Cünbüşlenmek

Cünbüşlenmek de bir şey yemek, içmek anlamında kullanılan bir terimdir. Çay cünbüşlenelim, ifadesi Mevlevîlikte çay içelim, anlamındadır. Ancak şairlerimiz tarafından daha çok *hareket etmek, kımıldama, oynama, zevk almak* anlamında kullanılmıştır.

Şark u garbı yok durur itmîş ihâta 'âlemi
Âfitâb-ı bî-zevâldür dem-be-dem cünbüşlenür

Sıdkî Gazel 88/2 (Eren, 2017: 58)

Hâlî sanma 'arsa-i dehri hakikatden sakın
'Aşk-ı Hakla zerreler cünbüşlenür eyler semâ'

Sıdkî Gazel 124/2 (Eren, 2017: 72)

Sıdkî (18. yy.) dünyayı sahipsiz sanma, diye uyarıda bulduktan sonra Hakk aşkıyla zerrelerin hareket edip sema ettiğini söyler. Hz. Âdem'den kıyamete kadar değişmeyen hükümlere de hakikat dendiğinden dünyanın, zamanın geçiciliğinin de bir hakikat olduğunu vurgular.

Matbah

Matbah-ı Şerif: Arapça, şerefli mutfak demektir. Özellikle Mevlevîler'e ait olan bu ifadeye göre Mevlevî tekkelerinde, bir dervişin ilk terbiye yeri matbah idi. Konya'da "Âsitâne" adıyla da anılan merkez dergâhta iki önemli mekân vardı. 1- Yemeklerin piştiği mutfak 2- Zikir ve semânın yapıldığı "Semahane". Mutfâğa, dergâhın tam ortasındaki kapıdan giriliyordu. Burada, bina boyunca devam eden genişçe bir koridor bulunurdu. Bu koridorun sağ tarafında büyük bir oda, sol tarafında da asıl mutfak bölümü vardı. Sağ

taftaki o büyük odaya “Meydan Odası” veya “Meydan-ı Şerif” denmekteydi. Kapıdan girilen Matbah-ı Şerif’de de en büyük kazanları bile, içine alacak şekilde geniş bir ocak vardı ki, buna “Ateşbâz-ı Velî Ocağı” denilirdi. Bu ocakda, önem arzeden bir yerdi. Mutfağın sağ tarafında iki oda vardı. Bunun biri “Can Odası” denilen büyük bir oda, diğeri de, mutfak takımlarının bulunduğu “Kazanlık” idi. Matbah-ı Şerif, Mevlevî dergahlarının önemli yerlerinden biridir. Mevlevîliğe girmek isteyenlerin ilk girdikleri kapı ve tarikata kabul olunmak için, bir müddet hizmete mecbur oldukları ilk merhaledir. Yani mutfakta yemek değil, aslında dervişler pişerdi. Bazan, pazartesi günü olmak üzere, her pazar pilav pişirilir ve pilava lokma denirdi. Bu pilavın pişirilmesi, bir takım usûl ve merasimlere bağlıydı. Pilav için ayrı bir kazan vardı. Gümüş gibi parlak olan kazan, beze sarılı olarak özel bir dolapta muhafaza edilirdi. Pilav sadece bu kazanda ve özel bir ocakta pişirilirdi. O ocağa, Ateşbâz-ı Velî Ocağı denirdi. Pilav pişirileceği zaman, “Kazancı Dede” kazanın başına gelir, bizzat nezaret ederdi. Kazancı Dede, pilav pişerken “Ateşbâz-ı Velî Postu”na otururdu. Bu pilavda kullanılan malzemeler şunlardı: Pirinç, et, nohut, kişniş, fıstık. Kazancı Dede, pişirme işini orada bulunan matbah canlarına taksim etmişti. Kimisi suyunu kor, kimisi etini hazırlar, kimi de tuzunu dökerdi. Bu işler, hep bir sıra ve düzen içerisinde yapılırdı (Cebecioğlu, 2008: 173-174).

Matbah, âsitane Mevlevîhânelerin sembolik mutfağı, ayrıca muhtelif hizmetlerin yerine getirildiği mukaddes bir mekândır. Çiğlerin piştiği, hamların olgunlaştığı Ateşbâz-ı Veli makamıdır. Mevlevîlerde, ölen şeyh veya halifeyse matbahta yıkandığı ve yıkanırken mutribân ayin okunduğu (Duru, 2015: 11) da ifade edilmektedir.

*Âteş-i ‘ışk ile tabh oldu vücûduñ mutlak
Süf-re-i kurb-ı ilâhîye olunca mülhak
Var mı pişmiş kotarılmış saña beñzer el-hakk
Dik-i hikmetde pişürdi çü seni sevgili Hakk
Cebra’ıl olsa n’ola matbahınıñ hîme-keşi
Kânî Tahmis/7 (Yazar, 2017: 4)*

Rûşenî’nin na’tını tahmis eden Kânî (1712-1791), ilahî sofraya tabi olunca vücudun aşk ateşiyle piştiğini söyler. İnsana, sana benzer yaratılmış var mı, Hakk seni hikmet kazanında pişirip kotardı, Cebrail mutfağının odun taşıyanı olsa ne olur, diyerek insanın diğer varlıklardan üstünlüğünü dile getirir. Mecaz anlam olarak bir işi yapıp becermeyi ifade eden *kotarmak* kelimesi ise Eski Türkçede kuturmak/kutarmak/kortarmak şeklinde kullanılıp; yemek hazırlamayı ve yemeği bir kaptan başka kaba boşaltmayı ifade eder (Dilçin, 1983: 145). Tahmiste âteş-i aşk, tabh olmak, süfre, pişmek, kotarmak, matbah kelimeleriyle tenasüp kurulmuş, mutfakta yemek değil, aslında dervişlerin piştiği ifade edilmiştir.

*Esrâr matbah-ı kerem-i Mevlevîye bak
Kerrûbiyânı eylemiş âteş-perest-i ‘aşk
Esrar Dede Gazel 146/8 (Horata, 2019: 269)*

Esrar Dede de kurrubiyân adı verilen Allah’a en yakın, en büyük melekleri aşk ateşinin ateşperesti yapan Mevlevî mutfağının tasavvufî terbiyedeki önemini vurgular.

*Ey Mevlevî menba’-ı fenâdır matbah
Kân-ı ni’am-ı nûr-ı rızâdır matbah
Her şu’lesi bir nûr-ı tecellî-i cemâl
San “vâdi-i Eymen”-i hüdâdır matbah
Esrar Dede Rubâî 29 (Horata, 2019: 405)*

Esrar Dede, yine mutfağı fenâ menbaı olarak nitelendirirken ocağı rıza nimeti, ateşi cemalin tecellisi olan, Musa Peygamber'in Tur Dağı'nda Cenâb-ı Hakk'ın tecellisine mazhar olduğu mübarek Eymen Vadisi'ne benzetir.

*Her ki 'ıškuñ matbahından yir müdâm
İçüben sâkî-i bâkîden müdâm
Yidügi içdügi anuñ nûr olup
Havf itdügi olur beytü'l-harâm*

Rûşenî (1407?-1487), devamlı aşk mutfağından yiyip içenin yiyip içtiğinin nur, korkusunun da beytü'l-harâm/Kâbe olduğunu söyler. Havf yani korku kulun amellerinin ve ibadetlerinin Hakk katında makbul olup olmama endişesinden doğan Allah'ın sevgisini kaybetme korkusu, Hakk'ın azameti karşısında kendi hâlimden hayâ etme ve çekinme durumudur.

*Matbahından 'ıškuñ iy cân 'amû
Hûb u ferbihler-dürür anlar kamu
Otla 'ıškuñ otlagından semri hoş
Zişt ü lâgar anda degmez bir tesû*

Dede Ömer Rûşenî Tuyug 94-95 (Tavukçu, 2019: 242-243)

Bu tuyugunda ise cana/dervişe seslenerek aşkın mutfağından beslenenin semiz ve güzel olacağını, çirkin ve zayıflığın orada asla olmayacağını söylemektedir.

Gâlib Yenikapı Mevlevîhânesi yakınlarındaki bir evde doğmuş, başta babası ve Hoca Neş'et olmak üzere Mevlevî büyüklerinin sohbetlerinden istifade etmiş, Mevlâna ve Mevlevîliğe karşı duyduğu aşkla "dede" ve "hücre-nişîn" olmuş, Galata Mevlevîhânesi şeyhliğine tayin olunmuş, Mevlevîlere ait birtakım yerlerin tamir ve yapımında önemli rol oynamıştır. Konya'ya gidip Mevlâna dergâhında çileye soyunan Şeyh Gâlib Hz. Mevlâna için kaleme aldığı kasidesinde Mevlevî tarikatının mutfağını vassfetmektedir.

1. *Muallâ dūd-mân-ı evliyâdır matbah-ı Monlâ
Dil ü câne ocağ-ı kimyâdır matbah-ı Monlâ*
2. *Çerâğ-ı pür-ziyâsı sırr-ı Âteş-bâzdan yanmış
Bütün pervânegân-ı aşka câdır matbah-ı Monlâ*
3. *Anâ rûh-sûdedir âteş-perestân-ı mahabbet hep
Semender-hâne-i mihr-ü vefâdır matbah-ı Monlâ*
4. *Çekilmişdir simât-ı nî'met-i elvân-ı âfâka
Halîl-i aşka gülzâr-ı safâdır matbah-ı Monlâ*
5. *Semâ'-ı dest-efşânı sanırsın nev-niyâzanın
Matar-ı tâirân-ı kibriyâdır matbah-ı Monlâ*
6. *Yeter fakr ehline yüzler karası mâye-i râhmet
Makâm-ı hıdmet-i Âl-i Abâdır matbah-ı Monlâ*
7. *Alır ehl-i velâyet kısmetin bir bir o dergehden
Kerâmet kânıdır kenz-i Hudâdır matbah-ı Monlâ*
8. *Nihâyet ibtidâya ric'at olmuş seyyidül kavme*

- Bakılsa zîr-i hatt-ı istivâdır matbah-ı Monlâ*
9. *Hevâlanma sakın âvâre gezme âşiyân-gir ol*
Kebûter-hâne-i sıdk u safâdır matbah-ı Monlâ
10. *Giren müştâkdir ol dūd-mâne girmeyen müştâk*
Misâl-i Kâ'be bir hayret-fezâdır matbah-ı Monlâ
11. *Tecerrüd-pîşe derd-endişe lâzımdır taleb-kârî*
Aceb germ-âbe-i ibret-nümâdır matbah-ı Monlâ
12. *Yaraşmışdır gürûh-ı Mevleviyye tavr-ı istiğnâ*
Kanâ'atden yapılmış bir binâdır matbah-ı Monlâ
13. *Nefes-bend-hâmûşi bî-nevâyı üzre mebnîdir*
Fenâ Fillâhdır ayn-ı bekâdır matbah-ı Monlâ
14. *Tasârrufdan te'ârrüfden hezerân pâye ber-terdir*
Bîlir ehli ne vâlâ mültecâdır matbah-ı Monlâ
15. *Ubûdiyyet ibâdet sırf ubûdetdir o menzilde*
Sipîhr-i bendegîye irtikâdır matbah-ı Monlâ
16. *Dür ü gevherde mevcudâtda hişt ü seng-i mermerde*
Mükemmel bir serâ-ı dil-küşâdır matbah-ı Monlâ
17. *Anun her dâne nârı bir enâr ü hârı bir güldür*
Cefâ resminde bir bâg-ı safâdır matbah-ı Monlâ
18. *Olup âdem safâsın sürmedim Gâlib o firdevsin*
Dahı hâlâ gözümde tûtiyadır matbah-ı Monlâ

Şeyh Gâlib Kaside 7 (Okçu, 2018: 9-10)

Şeyh Gâlib, Hz. Mevlâna için kullanılan Monla ifadesiyle yazdığı *matbah-ı Monla* redifli şiirinde Mevlevî mutfağını kişinin âdî mâdenler mesâbesinde olan nefis-i emmâresini tasfiye ederek altın mesâbesindeki güzel ahlak ve kemâle dönüştüren kimya ocağı; kandili, ışığı Ateşbâz'ın sırrında yanan bütün aşk pervanelerinin mahalli; aşk ateşine yüz sürenlerin, semender gibi ateşten kaçmayanların vefa sığınağı; aşkın Halil'ine safa gül bahçesi, ufuklara açılmış nimet sofrası; fakr ehline rahmet mayası, Hz. Peygamber ve ailesinin hizmet makamı; velayet ehlinin kısmetini aldığı keramet ocağı; safa ve doğruluk yuvası; girenin de girmeyenin de hasret çektiği Kâbe gibi hayret makamı; dünyaya ait her şeyden vazgeçip Allah'a yönelme makamı; kanaatten yapılmış bir bina; sığınılacak yüce yer; kulluğun yücelik olduğunu gösteren, gönül açan bir saray olarak anlatmaktadır.

Mesned-nişîn-i matbâh-ı Monlâ-yı Rûm olan

Yanî Hüseyin Efendi o pür-kadr ü itibâr

Şeyh Gâlib Tarih 39/1 (Okçu, 2018: 97)

Şeyh Gâlib Anadolu monlasının yani Mevlâna'nın matbahında/mutfagında yüksek bir mevkide bulunan Hüseyin Efendi adlı birinin oğlunun doğumu için düşürdüğü tarihte de Mevlevî mutfağının Mevlevîlik eğitiminde pek çok kişiye kucak açtığını ifade etmektedir.

Olursa matbah-ı aşkında kefçe hünkârın

Olur niam nağam-ı bî-hodâne tanbûr
Şeyh Gâlib Gazel 57/17 (Okçu, 2018: 236)

Şair tambur Hünkârın/Hz. Mevlâna'nın aşk mutfağında kepçe olursa nağme ve ezgilerle kendinden geçer, nimetlere nail olur, demekte ve şekil benzerliğinden de yararlanarak tamburu kepçeye benzetmektedir.

Sîh-i te'sîri eder tâir-i Cibrîli kebâb
Âteşîn demle yanıp matbah-ı mey-hâne-i ney
Şeyh Gâlib Gazel 304/8 (Okçu, 2018: 396)

Gâlib bir başka beyitte de ateşli bir nefesle üflenen neyin tesirinin uçan Cebrail'i kebab ettiğini söylemektedir. Ney/insan-ı kâmilin gönül mutfağında Hakk'ın feyziyle harlanan aşk ateşinin coşkusu uçan Cebrail'i bile kebab edecek tesire sahiptir. Ney aynı zamanda kebab şişi olarak kullanılmıştır.

Âşığın gözyaşlarının şaraba, ciğerlerinin veya bütün vücutlarının kebaba benzetilmesi divan şiirinde çok kullanılmıştır. Beyitte de kebab ve dem kelimeleriyle bu anlam bağlantısı kurulmuştur. Gâlib'in dem kelimesinin musikideki neyin en pest sekizlisinde kaba rast ile yegâh sesler anlamını da kullandığını görmekteyiz. Şair kebab, sîh/şiş, meyhane, matbah, dem kelimeleriyle tenasüp kurmaktadır. Ayrıca beyitlerde Mevlevîlik eğitiminin bir parçası olarak musikinin ve ona ait tanbur, ney gibi sazların mutfak araç ve gereçleriyle benzerlik kurularak anlatılması da dikkat çekmektedir.

Hîme-keşende matbah-ı cûdına çarh-ı pîr
Hem ocagında tekne-yi hâkister âftâb
Nehcî Kaside1/46 (Aslan, 2017: 30)

Şair Nehcî (1616-1680) de yaşlı dünyayı Mevlevî mutfağının odun taşıyıcısı, güneşi de bu mutfaktaki ocağın kül teknesi/kabı olarak hayal etmektedir.

Sâdık iseñ akluñı kul itme hergiz nefsüñe
Hîme-keş olmaz melek matbahda şeytân eyledüñ
Ahmed-i Rıdvân Kaside 12/7 (Çeltik, 2017: 58)

Dostlukta samimi isen asla nefesine aklını kul etme, melek odun taşımaz mutfakta onu şeytan eyleme, diyen Ahmed-i Rıdvân (ö. 1528-1538) keşif ve marifet anlayışlarıyla uyuşan farklı bir akıl anlayışını ifade etmektedir. Kastedilen akıl hak ile bâtili birbirinden ayırt etmeye yarayan nur, Rabbanî latife, Allah'a ibadete ve cennete girmeye vasıta olan fikir, ibadetin yolunu gösteren ışık vb. anlamlarda kullanılmıştır.

Tûşe fikrin çekme dâ'im ol tevekkülde metîn
Hâlika rabt eyle gönlün matbah-ı ni'met ferâh
Mehmed Sıdkî Gazel 43/5 (Eren, 2017: 42)

Azık fikrinde olma, daima tevekkülde sağlam dur. Gönülünü yaratana bağla ki nimet mutfağı ferah olsun, diyen Mehmed Sıdkî tasavvufta vesvese, endişe ve rızık kaygısı hâlini yok edip insanı huzura ve rahata kavuşturan Mevlâ'ya güven hâli demek olan tevekkülü tavsiye etmektedir.

Ne gelürse matbah-ı kudretten ana râzıyuz
Der-be-der rûzî için 'âlemde pûyân itme tek
Mehmed Sıdkî Gazel 141/3 (Eren, 2017: 80)

Yine şair kudret mutfağından gelene razı olduğunu belirterek insanın bir günlük rızık için koşuşturmasının yersiz olduğunu söylemektedir.

*Rızık için hiç ferdi incitmez sitignâ-meşrebiz
Dergehinden gayriye gitmez sitignâ-meşrebiz
Matbahından aşımız bitmez sitignâ-meşrebiz
Gam yimez ferdâyı fikr itmez sitignâ-meşrebiz
Farkımızda sâye-bândır Hazret-i Monlâ-yı Rûm
Leylâ Hanım Muhammes 1/4 (Arslan, 2003: 120)*

Biz rızık için kimseyi incitmeyen, dergâhından başka yere gitmeyen, yarın endişesine düşmeyen, bu düşünceyle dertlenmeyen gözü tok mizaçlı insanlarız. Başımızın üstünde Hz. Mevlâna (dergâhı) olduğu müddetçe mutfağından aşımız bitmez, diyen Leylâ Hanım, sitiğnâ/istiğnâ-meşrep olduğunu vurguladığı muhammesinde tasavvufî anlamdaki Allah'a vasıl olanın onunla yetinmesi, bu durumda başka şeye ihtiyaç duyulmaması hâlini (Cebecioğlu, 2008: 137) ifade etmektedir ki makbul olanı da budur, yani Allah ile istiğnâ güzel, fakat Allah'tan istiğnâ çirkindir.

*Bezm-i gamda nûş idüp eşkim ciger kıldım kebâb
Matbah-ı dilde firâkıñla tutuşdurdum ocag
Leylâ Hanım Gazel 55/3 (Arslan, 2003: 267)*

Bütün âşıklar gibi şair gam meclisinde gözyaşı içip ciğerini kebab etmektedir. Gönül mutfağındaki ocağı da ayrılık (ateşiyle) tutuşturmuştur.

Sonuç

Edep ve çoğulu adap yani terbiye temeli üzerine kurulan Mevlevîlik yalnız insanlar arasındaki münasebetlerde dikkat edilen bir davranış biçimi olmayıp insanla münasebeti olan her varlığa uygulanan kurallar bütünüdür. Bu adabın temeli var olan her şeyde var edenin tecellilerini görüp ona göre hareket etmektir. Yani her şey Hakk'ın eseri olduğuna göre esere hürmet Hakk'ın kendisine hürmettir. O da tıpkı diğer tarikatlar gibi ruhu arındırıp kemale ermenin yolunu gösterir.

İslam dünyasının en yaygın tarikatlarından biri olan Mevlevîlik üç kıtada hüküm süren Osmanlı Devleti'nin geniş topraklarında İslam medeniyetini temsil etmiş, kendi estetik anlayışı dahilinde medeniyet âlemine silinmez izler bırakmıştır. En güçlü, en hissi dokunuşunu şiirde yapmış sadece Mevlevî şairlerin eserlerini değil bütün divan şiirini derinden etkilemiştir. Mevlevîliğin adap erkan, anane ve terim hususiyetleri divan edebiyatına öyle işlemiştir ki bu kültürü anlamadan matbah-ı şerîfe girip bin bir gün tamam olup hücreye çıktığı gece vefat eden Esrâr Dede gibi, Şeyh Gâlib gibi kimi şeyhlik makamına kadar yükselmiş divan şairlerinin eserlerini anlamak mümkün değildir.

Ayrıca bu terimler yoğunlaştırılmış anlamlara sahip olduklarından dilimizi son derece zenginleştirmişler ve dilimizin kültür ve medeniyet dili olmasında önemli rol oynamışlardır. Bugün de kullandığımız bu ifadelerin arka planlarını bilmek Mevlevîliğin inanç, duyuş ve hissiyatına, onun zengin kültür dünyasına kapı aralamak; bırakılan bu kültürel mirasa sahip çıkmak demektir.

Kaynakça

- Arslan, M. (2003). *Leylâ Hanım Divanı*. İstanbul: Kitabevi Yay.
Aslan, Ü. (2017). *Nehcî Divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
<https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/55752,nehci-divanipdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 19.09.2022).

- Bilgin, A. A. (2020). *Türk Tasavvuf Edebiyatı Makaleleri*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.
- Cebecioğlu, E. (2008). *Tasavvuf Terimleri ve Deyimleri Sözlüğü*. Ankara: Kalem Yay.
- Çelebi, A. H. (1957). *Mevlânâ ve Mevlevîlik*. İstanbul: Turgut Atasoy ve Ortağı Matbaacılık.
- Çeltik, H. (2017). *Ahmed-i Rıdvan Divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/55738,ahmed-i-ridvan-divanipdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 19.09.2022).
- Dilçin, C. (1983). *Yeni Tarama Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.
- Duru, R.(2015). *Mevlevîname*. İstanbul: Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Yay.
- Eren, A. (2017). *Mehmed Sıdkî Divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/56341,mehmed-sidki-divanipdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 19.09.2022).
- Gölpınarlı, A. (1963). *Mevlevî Âdâb ve Erkânı*. İstanbul: İnkılâp ve Aka Yay.
- Gölpınarlı, A. (2017). *Tasavvuftan Dilimize Geçen Deyimler ve Atasözleri*. İstanbul: İnkılâp Yay.
- Gölpınarlı, A. (2018). *Mevlâna'dan Sonra Mevlevîlik*. İstanbul: İnkılâp Yay.
- Horata,O. (2019). *Esrâr Dede Divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/64058,esrar-dede-divanipdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 19.09.2022).
- Kaplan, M. (2019). *Neşâtî Ahmet Dede Divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/67330,nesati-divanipdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 20.09.2022).
- Kurtoğlu, O. (2006). Divan Şiirinde Mahlas Değiştiren ve Birden Fazla Mahlas Kullanan Şairler. *Bilig*, 38: 71-91.
- Kutlar Oğuz, F. S. (2017). *Arpaemîni-zâde Mustafâ Sâmi Divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/56084,arpaeminizade-mustafa-sami-divanipdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 19.09.2022).
- Mermer A., Hidayetoğlu, S., Erdoğan, M. ve Koç Keskin, N. (2009). *Osmanlı Şiirinde Mevlânâ Övgüleri ve Mevlevîlik Unsurları*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yay.
- Okçu, N. (2018). *Şeyh Gâlib Divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/10654,metinpdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 20.09.2022).
- Pakalın, M. Z. (1993). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü I*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yay.
- Tavukçu, O. K. (2019). *Dede Ömer Rûşenî Hayatı, Eserleri ve Edebî Kişiliği ve Divanının Tenkidli Metni*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/10601,dede-omer-rusenipdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 19.09.2022).
- Top, H. H. (2007). *Mevlevî Usûl ve Âdâbı*. İstanbul: Ötüken Yay.
- Türer, O. (2019). *Ana Hatlarıyla Tasavvuf Tarihi*. İstanbul: Ataç Yay.
- Uludağ, S. (1991). *Tasavvuf Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Marifet Yay.
- Yazar, İ. (2017). *Kânî Divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/55833,3-kani-divanipdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 19.09.2022).

OSMANLI METİNLERİNİN TANIKLIĞINDA İKİ MUCİZEVÎ YİYECEK “MENN” VE “SELVÂ”

Zehra GÖRE¹

Giriş

Hız. Mûsâ, gerek Tevrat'ta gerekse Kur'an-ı Kerim'de kendisine en geniş yer ayrılmış peygamberdir. Kur'an'da adı 136 defa geçer. Tevrat'ın beş kitabından dördü (Çıkış, Levililer, Sayılar, Tesniye) onu ve başından geçenleri anlatır. Bu itibarla gerek bir Kur'an kıssası gerek bir Tevrat anlatısı olarak Hız. Mûsâ ve onun etrafında anlatılanlar klasik edebiyata da aksetmiştir. Onun kutsal kitaplarda ifadesini bulan mucizeleri kimi zaman müstakilen kimi zaman da telmih ve teşbihlerle manzum mensur eserlerde tespit edilmektedir. Hız. Mûsâ'nın mucizelerinden biri olan ve bu çalışmanın konusunu teşkil eden “menn ve selvâ” da mücmel olarak Kur'an'da ve mufassal olarak Tevrat'ta nakledilmiş, diğer mucizeleri gibi edebî metinlerde yer bulmuştur. Bu iki unsurun metinlerin tanıklığında edebiyatta ele alınışını ortaya koyabilmek ve anlam çerçevesini belirleyebilmek için önce kutsal kitaplarda aktarılanlara bakmak yerinde olacaktır. Diğer taraftan “menn ve selvâ” İncil anlatısında da mevcuttur.

Kutsal Kitaplarda Menn ve Selva

Hız. Mûsâ'nın mucizesi olarak “menn ve selvâ”dan Kur'an-ı Kerim'de İsrailoğulları'nın Tih çölündeki hayatı anlatılırken Bakara, A'raf ve Tâhâ Suresi olmak, üç yerde bahsedilmektedir. Buna göre;

وَوَلَّلْنَا عَلَيْكُمُ الْعَمَامَ وَأَنْزَلْنَا عَلَيْكُمُ الْمَنَّ وَالسَّلْوَىٰ كُلُّوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَمَا ظَلَمُونَا وَلَكِن كَانُوا أَنفُسَهُمْ يَظْلِمُونَ

Bakara 2/57: “Ve sizi bulutlarla gölgeledik; size kudret helvası ve bıldırcın gönderdik; “Verdiğimiz güzel nimetlerden yiyin” (dedik). Gerçekte onlar bize değil, kendilerine kötülük ediyorlardı.”

وَقَطَعْنَا لَهُم مِّنْ بَيْنِ يَدَيْهِمْ سَبْطًا مِّمَّا وَأَوْحَيْنَا إِلَىٰ مُوسَىٰ إِذِ اسْتَسْقَاهُ قَوْمُهُ أَنِ اضْرِبْ بِعَصَاكَ الْحَجَرَ فَانْبَجَسَتْ مِنْهُ اثْنَتَا عَشْرَةَ عَيْنًا قَدْ عَلِمَ كُلُّ أُنَاسٍ مَّشْرِبَهُمْ وَظَلَّلْنَا عَلَيْهِمُ الْعَمَامَ وَأَنْزَلْنَا عَلَيْهِمُ الْمَنَّ وَالسَّلْوَىٰ كُلُّوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَمَا ظَلَمُونَا وَلَكِن كَانُوا أَنفُسَهُمْ يَظْلِمُونَ

A'râf 7/160: “İsrailoğulları'nı nesillere göre on iki topluluğa ayırdık. Halkı kendisinden su istediğinde Mûsâ'ya, “Asâni taşa vur!” diye vahyettik. Taştan on iki göze fıskırdı. Her kabile içeceği yeri belledi. Üzerlerine de buluttan gölgelik yaptık; onlara kudret helvasıyla bıldırcın eti indirdik. “Size verdiğimiz rızıkların temizlerinden yiyin” (dedik). Onlar (nankörlükleriyle) bize değil fakat kendilerine kötülük ediyorlardı.”

يَا بَنِي إِسْرَائِيلَ قَدْ أَنْجَيْنَاكُم مِّنْ عَدُوِّكُمْ وَوَاعَدْنَاكُمْ جَانِبَ الطُّورِ الْأَيْمَنِ وَنَزَّلْنَا عَلَيْكُمُ الْمَنَّ وَالسَّلْوَىٰ

¹ Prof. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkçe Eğitimi ABD, zgore@hotmail.com

Tâhâ 20/80: “Ey İsrâiloğulları! Böylece sizi düşmanınızdan kurtardık ve Tûr’un sağ tarafında sizinle sözleştik; size kudret helvası ve bildircin gönderdik.”

Âyetlerin meallerinden anlaşıldığına göre, “menn” kudret helvası, “selvâ” ise bildircin kuşu olup İsrailoğulları’na çölde verilmiş iki yiyecektir ve nimet olarak tavsif edilmişlerdir. Bunun dışında adı geçen ve indirilmek suretiyle verilen bu temiz rızıkların mahiyeti bilinmemektedir.

Taberî (ö. 310/923), *Câmiü’l-Beyân fî Tefsîri’l-Kur’ân* adlı tefsirinde bu yiyeceklerle ilgili ayrıntılı açıklamalar yapmıştır. Âyette zikredilen ve kudret helvası diye tercüme edilen “menn” kelimesi bazı ağaçların gövdesinden akan ve bal’a benzeyen bir maddedir. Taberî bu kısımda başka rivâyetleri de aktarmaktadır. Katade’ye göre kar gibi beyaz olan bir madde, Rebi’ b. Enes’e göre bal gibi bir içecek, İbni Zeyd ve Âmir’e göre baldır. Vehb’e göre zerrecikler ve unlar gibi ufanmış ekmeklerdir. Süddî’ye göre Terencübin ağacı üzerine inen bir nimet, Abdullah b. Abbas ve Âmir’e göre ağaçların üzerine gökten düşen ve yenilen bir maddedir. Bazılarına göre ise bal gibi tatlı olan sümam ve uşer bitkilerinin üzerine düşen bir maddedir (Karakaya ve AYTEKİN, 1996: 219).

Taberî’de verilen bilgilere göre bildircin kuşu diye tercüme edilen “selvâ” kelimesi ise yine pek çok müfessir tarafından bu anlamda verilirken Süddî ve Rebi’ b. Enes kelimeyi *bıldircından daha büyük bir kuş; Vehb, güvercin gibi semiz bir kuş; Abdullah b. Mesud ve Abdullah b. Abbas bıldircına benzeyen bir kuş* şeklinde izah etmiştir. Katade bu kuşu güneyden esen rüzgârların getirdiğini söylemiştir. İsrailoğulları’ndan herhangi birisi gelip bu kuşa bakıyor, eğer semiz ise onu kesiyor yoksa bırakıyordu. O zayıf kuş semizleştikten sonra geliyordu (Karakaya ve AYTEKİN, 1996: 220). İsrailoğulları Tîh çölünde kırk yıl bu şekilde devam etmişlerdir. Ancak onların kudret helvası ve bildircin etinden bir günlük yiyeceklerinden fazla almaları halinde bu yiyecekler bozuluyordu. Sadece cumartesi gününün yiyeceğini Cuma gününden alıyorlardı, o günün yemeği bozulmuyordu (Karakaya ve AYTEKİN, 1996: 221).

Tevrat’ta ise “man” olarak geçen bu yiyecek İsrailoğulları’na vadedilen bir ekmektir, vasıfları ayrıntılı olarak anlatılmaktadır: Bu kısımda bahsedilen bildircin, selvâdır: “*Ve vakit oldu ki, akşamleyin bildircinlar çıkıp ordugahı kapladılar ve sabahleyin ordugahın etrafında çiğ düşmüştü. Ve düşmüş olan çiğ kalkınca, işte çölün yüzünde, toprağın üzerinde kırağı gibi küçük bir şey vardı. İsrailoğulları görüp birbirine dediler: Bu man’dır, çünkü o nedir bilemediler. Mûsâ onlara dedi: Bu, Rabbin yemek için size verdiği ekmektir... ve İsrailoğulları onun adını man koydular. O kişniş tohumu gibi beyaz ve lezzetli, ballı yufka gibi idi.*”, “... dolaşır ve onu devşirirlerdi, değirmende öğütürler yahut havanda döverlerdi ve tencerede haşlardı, ondan pideler yaparlardı, tadı taze yağ tadı gibi idi. Geceleyin ordugah üzerine çiğ düştüğünde man da düşerdi.” (Çıkış 16: 13-15, 31).

İncil’de ise “man” gökten gelen ekmek olup : “*Bunun üzerine, ‘Görüp sana iman etmemiz için nasıl bir mucize yaratacaksın? Ne yapacaksın?’ dediler. Atalarımız çölde man yediler. Yazılmış olduğu gibi, ‘Yemeleri için onlara gökten ekmek verdi.’*” (Yuhanna 6/30-31) şeklinde anlatılan, Hz. Mûsâ’dan sonra Hz. İsâ için tekrar eden bir mucizedir. Man’ın mahiyetiyle ilgili araştırmalarda, İsrailoğulları’na verilen bu İlâhî yiyecek Sînâ’da düzenli biçimde meydana gelen tabii bir olay arasında ilişki kurulmak istenmiştir. Tamaris adlı ilgin ağacının reçinesinin Tevrat’ta sözü edilen man olduğu ileri sürülmüştür. Hıristiyanlığın ilk devirlerinde Sînâ’da yaşayan keşişler ise Kitâb-ı Mukaddes’teki man ile tamaris çalılıklarının mahsulünü aynı saymışlardır (Harman 2004: 107-108).

Sözlükte Menn ve Selva

Yunanca, Latince ve Batı dillerinde *man* veya *manna* (*manne*) olarak geçen “menn” kelimesinin İbrânîce ve Ârâmîce’deki karşılığı “mân” olduğu belirtilerek bu yiyeceğin isminin, İsrâiloğulları’nın onu çölde ilk defa gördüklerinde Mûsâ’ya sordukları “mân hû (o nedir?)” sorusundan veya Ârâmîce ve İbrânîce’de “ne, kim” anlamındaki “man”dan geldiği ileri sürülmektedir. Ayrıca o bölgede yaşayan Araplar’ın ilgin ağacının salgıladığı tatlı sıvı için “*mennü’s-semâ*” (göğün ihsanı) dedikleri, İbrânîce’ye buradan geçmiş olabileceği Eski Mısırlılar’ın aynı maddeyi *mennu* diye adlandırdıkları belirtilmektedir (Harman, 2004: 107).

Kamûs-ı Muhît tercümesinde “menn” için verilen anlam şudur: “[*el-menn*] (*mîm’in fethi ve nûn’un teşdîdiyle*) nimet vermek manâsınadır; [*minnet*] (*mîm’in kesriyle*) Bir adama ettiği iyiliği ve lutf ve ihsânı tadîd ile başına kakmak manâsınadır ki tahmîl-i minnet ve imtinân eylemek tabîr olunur. [*menn*] Mutlakan havâdan nâzil olan şol tall ve rutûbete denir ki taşlara ve ağaçlar üzere nâzil olup bal kıvâmında mün’akid ve şîrîn ve zamk heyetinde huşkîn olur, şîr-hişt ve terencebîn gibi. Ve bu bâbda marûf olan şecer-i bellût üzere nâzil olandır, mutedil ve rutûbetten ârız olan suâle ve sadra ve akciğere nâfidir.”

Lugat-i Remzî’de ilave olarak şu açıklamalar bulunmaktadır: “*Türkçede kudret helvası ta’bîr olunur bir kaç dürlüsü olur, birisi terencübüdür ki beyaz olur ve bunun şehdâne olanına ya’nî frenlerin terbiye ile beyaz peynir şekeri tarzında yaptıklarına menn-i efrencî dirler ki etibbâ isti’mâl iderler. Rutûbetten ‘ârız olan öksürüğe ve sadra ve ak ciğere nâfi’dür. Ve bazen tablakârlar kudret helvası diyü yeşile mâil olanını satarlar. Taşra vilâyetlerde ana kizbî ta’bîr iderler ve balsara ta’bîr olunan nev’ine Fârisî’de şîr-huşg ve muarrebde şîr-hişt dirler*”. Sözlüklerden de anlaşıldığına göre *menn* kelimesinin kaynağı ve mahiyeti ile ilgili verilen bilgiler çeşitlilik arz etmektedir ve kısaca yenilecek bir şey olarak tanımlanmasından başka minnet kelimesiyle de ilişkilendirilmektedir.

“*Selvâ*” ise Kamus-ı Muhît Tercümesinde şöyle açıklanmıştır: “[*es-selvâ*] [*belvâ*] vezninde) Bu dahi bala denir, [*asel*] manâsına. Ve bir kuş adıdır; [*selvât*] müfredidir. Mütercim der ki bu kuş Türkîde yelve dedikleri kuştur ki bıldırcına şebîh olur, Benî İsrâîl’e sevk ve terzîk olunan bu kuşlardır; pek vahşî olur.” Evliya Çelebi, seyahatnamesinde bu kuşun Kudüs yakınında Hz. Mûsâ’nın kabrinin olduğu dağlarda yaşadığı bilgisini vermektedir: “*Selvâ odur kim hâlâ Kudüs-i şerîf kurbunda Hazret-i Mûsâ’nın kabr-i şerîfi olan dağlarda bir kuşdur kim ana selvâ derler. Hazret-i Mûsâ kavmine bu kuş semâdan bişmiş nâzil olurdu.*” (Dağlı vd. 2005: 396). Kâmus-ı Türkî’de *bıldırcının büyüğü* olarak anlamlandırılmaktadır.

Osmanlı Metinlerinin Tanıklığında “Menn ve Selvâ”

Kur’ân-ı Kerîm’de insanlığın mümtaz şahsiyetleri olarak takdim edilen peygamberler ve onlara ait kıssalar klasik Türk edebiyatının başta gelen dini kaynaklarından. Bu yönüyle söz konusu kıssalar klasik edebiyatı şekillendiren unsurlardan biri olarak gerek müstakil eserler aracılığıyla gerekse telmih ve teşbihlerle duygu ve düşünce dünyasını donatmışlardır. Bu peygamberlerden biri olarak Hz. Mûsâ “Kelimullah” sıfatı, asâsı, yed-i beyzası, firavunla mücadelesi gibi pek çok mucizesiyle klasik Türk edebiyatı metinlerine konu olmuştur. Onun Tîh çölündeki yaşantısında kendisine bahşedilen ve kısaca “menn ve selvâ” mucizesi olarak adlandırılabilir olağanüstü mazhariyeti yukarıda anılan mucizeleri ile aynı sıklıkta olmasa da müelliflerin nazarından uzak kalmamıştır. Manzum ve mensur eserler tarandığında elde edilen tespitler bu mucizevi iki yiyeceğin anlam çerçevesini ortaya koyacaktır.

Tîh Çölünde İhsan Edilen Nimetler

Klasik Türk edebiyatı metinlerinde Hz. Mûsâ'nın kıssası söz konusu edilirken Tîh çölünde ona ve kavmine ihsan edilen "menn ve selvâ"dan bahsedildiği görülmektedir. Bu yiyecekler kimi zaman doyurmak üzere gönderilen iki nimet ismi olarak lafzen bildirilmiş kimi zaman da mahiyetleri ile ilgili ifadelerle birlikte kullanılmıştır. 16. yüzyılın önemli şahsiyetlerinden Gelibolulu Âli (ö. 1600), Divanı'nda yer alan ve başlığından anlaşıldığına göre peygamberlerin menkıbeleri ile mucizelerini konu edindiği kasidesinde söz Hz. Mûsâ'ya gelince onun Tûr'da Allah ile konuşması, ejderhaya dönüşen asâsı, yed-i beyzâsını söyledikten sonra kavmini "menn ve selvâ" ile doyurduğunu belirtmektedir. Şairin anlatımından hareketle "menn ile selvâ"nın yiyecek olduğu anlaşılmakta ancak mahiyeti ya da ilişkili olduğu olay tayin edilememektedir:

*Hakkun Kelîmi hazret-i Mûsâ ki Tûrda
Hallâk-ı Kirdgâr ile itdi niçe kelâm*

*Çok mu'cizâtı vardır anun cümleden 'asâ
Bir ejdehâ-yı düm-keş-i tünd oldı câm câm*

El virdi hem ana yed-i beyzâ kerâmeti

Hem kıldı kavmi menn ile selvâdan igtinâm (Peygamberlerin Menkıbe ve Mucizeleri b. 46-48) (Aksoyak, 2018: 122).

19. yüzyılın sonlarında Manastırlı Mehmed Rifat'ın (ö. 1907) kaleme aldığı Tuhfetü'l-İslam adlı mesnevinin kısasü'l-enbiya bölümünde ise Hz. Mûsâ'nın kavmiyle Tîh çölüne gitme süreci ve yaşananlar sıralı bir biçimde anlatılmaktadır. Buna göre Hz. Mûsâ'nın asasıyla Kızıldeniz'i yarması ve firavunun beraberindekilerle suda boğulması, peygamberin Ken'ân'a yönelerek kavmini Allah'ın kendileri için takdir ettiği kutsal topraklara götürmek istemesi ancak kavminin itirazı tahkiye edilmektedir. Hz. Mûsâ, kavminin itirazı üzerine beddua edince dua hükmünde müstecab olur ve vadedilen topraklar kendileri için haram kılınarak kırk yıl Tîh çölünde kalınması takdir edilir. Beyitte geçen "daima" ifadesinin delaletiyle kırk yıl boyunca aralıksız biçimde, Hakk onlara yemeleri için "menn ü selvâ" göndermiştir. Fakat kavmi bu iki yiyeceği yemekten usanmış ve Hz. Mûsâ'dan bakla soğan istemişlerdir. Bunun üzerine öfkelenen peygamber, baklacılar Mısır'a gitsin, diye kızgınlığını dile getirmiştir. Tuhfetü'l-İslâm'da kıssa bu şekilde muhtasar olarak nazmedilmiştir. Bu anlatımda da "menn ve selvâ"nın niteliği ve ne surette tüketildiği belli değildir. Ancak aşağıdaki beyitlerde görüleceği üzere menn yerine "helvâ-yı kudret" ifadesi kullanılmıştır:

*Kavm-i İsrâ'îl o gün irmişdi Bahr-i Kulzüme
Hazret-i Mûsâ 'asâyı urdı ol demde yere*

*On iki yol oldı deryâda o sâ'atde 'ayân
Geçdi İsrâ'îl esbâtı o yollardan hemân*

*Askeriyle çatdı ol sâ'atde Fir'avn ol yere
Girdi çün ol yollara coşdı deniz birdenbire*

*Talgalar yaslandı ol yollar deniz oldı bütün
Batdı 'askerle helâk oldı suda Fir'avn o gün*

*Sonra Mûsâ 'arz-ı Ken'âna teveccüh eyledi
Kavmine yollarda dâ'im emr-i Hakkı söyledi*

*Yaklaşınca 'arz-ı Ken'âna zuhûr itdi fesâd
İtmemişdi çünki harb u darbı kavmi î'tiyâd*

*Hâlbuki lâzımdı harb itmek o yerde mutlakâ
Kavmi râzı olmadı Mûsâ da itdi beddu'â*

*Ol du'â te'sîr idüp sahrâ-yı Tîhe gitdiler
Gezdiler kırk yıl o yerde serserîlik itdiler*

*Hazreti Mûsâ du'âsıyla o câya dâ'imâ
Menn ü selvâ gönderirdi hep Cenâb-ı Kibriyâ*

*Bıkdı anlar selvâdan helvâ-yı kudretten hemân
Didiler Mûsâya bizler isteriz bakla sogan*

*Çünkü Mûsâ va'd-i Rabbânî ile mesrûr idi
Halka kızdı baklacılar Mısra gitsünler didi (b. 228-238) (Güngör, 2018: 142-143).*

1578'de telif edilmiş ancak müellifi tespit edilemeyen Kıssa-i Mûsâ adlı eserdeki ifadede ise menn'in terengübin, selvâ'nın da pişmiş bildircin olduğu açıklanmaktadır:

"Hak Ta'âlâ menn ü selvâ viribidi ve terengübin ve dahı bildircin, cümle bişmiş. Kırk yıl bunlara ol yazıda çıkdı." (Sağlam, 2019: 75).

Türk edebiyatının bilinen ilk manzum kısas-ı enbiyâsı olarak kabul edilen Hindî Mahmud (ö. 1579?)'un eserinde de Hz. Mûsâ'nın kavmine rızık için ihsan edilen bildircinin pişmiş olarak verildiği yazılıdır:

*Hudâ bildircini bişmişle virmiş
O sahrâda olar kırk yıl oturmuş (b. 5022) (Karataş, 2013: 579).*

Vâhidî (ö. 1577)'nin kalenderler, Rum abdalları, İbrahim-i Edhem, âlimler ve mevleviler gibi tarikat ve tarikat mensupları hakkında bilgiler veren Hâce-i Cihân ve Netice-i Cân adlı mesnevisindeki aşağıdaki beytinden ise “menn ve selvâ”nın cennet yiyecekleri olduğu anlaşılmaktadır:

Gıdâ-yı rûhumuz âhirde halvâ

Nitekim cennet içre menn ü selvâ (b.37) (Karabey vd., 2015: 51).

Teşbih unsuru olarak “Menn ve Selvâ”

Klasik Türk edebiyatında bilhassa divanlar tarandığında şairlerin “menn ve selvâ”ya telmihle bu kelimeleri farklı bağlamlarda teşbih unsuru olarak kullandığı tespit edilmektedir. 14. yüzyılın hükümdar şairlerinden Kadı Burhâneddîn (ö. 1398) aşağıdaki beytinde sevgiliye hitap ederek ondan ayrı olmayı İsrailoğulları'nın Tîh çölünde kalmalarıyla özdeşleştirmiştir. Sevgilinin ayrılığında çektiği cefaları ise “menn ile selvâ”ya teşbih etmektedir. Klasik edebiyatta âşık tipi, sevgiliden gelen bütün eziyetlere isyan etmeyerek baş eğer ve bunları birer lütuf olarak değerlendirir. Burada asıl endişe edilecek durum sevgilinin bu eziyetlerden vazgeçmesidir. Çünkü sevgili aşığa yüz çevirirse ümit kaybolur. Bu sebeple klasik şiirde sayısız örnekte görüleceği gibi şair Kadı Burhaneddin de burada âşık tipindedir ve sevgilinin ayrılığında çektiği cefayı “menn ve selvâ” hükmünde yani nimet olarak saymaktadır. Şairin bu ifadeleri “menn ve selvâ”nın göstergesinde ümidinin varlığına işaret etmektedir:

Tîhde biz kalmışuz senden ırâh iy nigâr

İşbu cefâlar bize menn ile selvâ mîdur (Kadı Burhâneddîn, Dîvân, G. 1298/4) (Ergin, 1980: 508).

Hüdâyî (ö. 1584)'nin beytinde de “menn ve selvâ” aynı benzerlik ilişkisiyle kullanılmıştır. Şair, sevgiliye hayran kalbi üzerine yağan cefa taşlarını “menn ve selvâ”ya teşbih etmektedir. Bu söyleyişte de sevgiliye bir serzeniş olmadığı gibi sevgiliden gelen ve taş gibi yağan eziyetler Hz. Mûsâ'nın kavmi üzerine yağan “menn ve selvâ”ya benzemektedir, dolayısıyla nimettendir.

Seng-i cevrün kim yagar bu kalb-i hayrân üstine

Menn ü selvâdur iner Mûsâ-yı 'İmrân üstine (Hüdâyî, Dîvân, G. 197/1) (Demiralay, 2007: 206).

16. yüzyıl şairlerinden Münirî (ö.?), Gülşen-i Ebrâr ve Maden-i Esrâr adlı tasavvufî ve ahlakî mesnevisinin hâtimesinde eserini nasıl yazdığını anlatırken düşünce yoluyla değil tıpkı semadan gelen “menn ve selvâ” gibi İlahî bir ilhamla yazdığını ima etmektedir. Şairin söyleyişinde “menn ve selvâ” “feyz” mukabilidir ve “Allah tarafından kula lutfedilen ilham” yerinde kullanılmaktadır. Münirî kendisinde bu eseri yazmak için oluşan ilhamı “menn ve selvâ”ya teşbih etmektedir:

Ki bu fikr ile nazm olmuş degüldür

Semâdan feyzdür bu menn ü selvâ (b.5144) (İspir, 2014: 549).

Şükür Sebebi Olarak “Menn ve Selvâ”

Yukarıda verilen âyet-i kerimelerin delaletiyle İsrailoğulları kendilerine nimet olarak hazır indirilen “menn ve selvâ”dan usanmış, başka yiyecekler istemişlerdir. Diğer bir söyleyişle ellerindeki nimetin kıymetini bilip şükrecek yerde nankörlük etmişlerdir.

Aşağıdaki beyitler insanoğlunun kendine bahşedilenlere şükürsüzlüğü bağlamında şairlerin “menn ve selvâ”ya telmihte bulunduğu örneklerdir:

Hamdullah Hamdî (ö. 1503) hakiki sevgilinin aşkını bırakıp nefsanî hevesleri talep edenlerin durumunu ilahi nimetler olan “menn ve selvâ”dan usanıp piyaz isteyen İsrailoğulları’na benzetmektedir:

Şehâ ‘ışkun koyup nefsi hevâsın isteyen senden

Niyâzında piyâz ister usanup menn [ü] selvâdan (Hamdullah Hamdî, Divan, G.130/4), (Özyıldırım, 1999: 192).

Aşağıdaki beyitte de şair, gafleti Tîh çölü’ne teşbih ederek, gafil olmayı Tîh çölünde elindekinin kıymetini bilemeyenlere benzetmiş olur. Gaflete düşenlerin durumu Hz. Mûsâ’nın kavminin menne şükretmemesi gibidir. Bunları aynı zamanda piyaz ehli cahiller olarak nitelendirerek selvâdan da hazz eylemeyeceğini ifade etmektedir. Bu beyitten de menn ve selvânın şükür sebebi, bunu idrak edemeyen dünyevi arzu sahiplerinin ise cahil ve gafil olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca şair burada beytin anlam zeminini oluştururken menn ile aynı kökten gelen minnet kelimesini birlikte kullanmıştır:

Ne bilsün tîh-i gafletde olanlar minnet-i menni

Piyâz ehli olan ‘âmî ne hazz eyleye selvâdan (Hamdullah Hamdî, Divan G. 139/6), (Özyıldırım, 1999: 197).

Ravzî (ö. 1600’den sonra)’nin beyitlerinde de aklını sadece dünya lezzetlerini elde etmek için kullananların minnet etmeyerek ilahi nimetlerden yüz çevirmeleri söz konusudur:

Niçedür ‘akl-ı ma’âşî şu piyâz isteyenün

Minnet-i menni bilüp itmeye halvâya nazar (Ravzî, Divan, G. 267/3), (Aydemir, 2007: 200).

Ravzî şu beytinde ise elindeki daha değerli nimeti istemeyip değersiz olanı talep edenleri yine “menne ve selvâ” ve “piyaz” tezatıyla ifade ederken eleştirisini divan şiirinin olumsuzlanan “vaiz” tipi ekseninde dile getirmektedir. Öyle anlaşılıyor ki dinin özüne inemeyen inançları ve uygulamaları dış görünüşüyle değerlendiren vaiz “menn ve selvâ”ya da tıpkı piyaz gibi sadece yenecek şeyler gözüyle bakarak vaaz etmekte ama bu söyleyişleriyle gülünç duruma düşmektedir:

Vâ’iz-i bed-gûya dâ’im rîş-hand itmek gerek

Kim piyâz ehli olanlar menn ü selvâ istemez (Ravzî, Divan, G. 344/4) (Aydemir, 2007: 231).

Aşağıdaki beyitlerde ise “menne ve selvâ”ya karşı talep edilen yiyecek olarak piyazdan başka mercimek, buğday ve sarımsak sayılmıştır. Yenişehirli Avnî (ö. 1883) de kıssaya telmihle “menn ve selvâ”ya kanaat etmek gerektiğini vurgulayarak, daha değerli olan bu nimetlere mukabil dünyevileşmenin göstergesi olarak anlaşılacak diğer sayılan yiyeceklerin muhtacı olunmaması gerektiği yönünde bir ikazda bulunmaktadır:

Menn ü selvâyâ fakîrâne kanâat lâzım

Olma muhtâc-ı piyâz ü ades ü hinta vü sûm (Yenişehirli Avnî, Divan, Na’t 3/11) (Özgül, 2015: 105).

Niyazî-i Mısırî’nin söyleyişinde de İsrailoğulları’nın istediği yiyeceklerden olarak soğanın sayıldığı görülmektedir:

Menn ü selvâyı Yahûdî istemez,

İstediği ya basal ya mercimek (Niyazî-i Mısırî, G. 65/6, s. 93)

Ruhun Gıdası Olarak “Menn ve Selvâ”

18. yüzyılın mutasavvif şâirlerinden İsmail Hakkî Burusevî (ö. 1724) “menn ve selvâ”yı ruhun gıdası olarak nitelendirmektedir. Âşığa seslenen şair, insanı Allah’tan uzaklaştıran

her şeyden el çekerse “menn ve selvâ”nın ruhun gıdası olacağını ifade etmektedir. Başka bir söyleyişle masiva kaydından uzaklaşmak ilahi lütuflara erişmenin şartı olarak gösterilmektedir:

Sivâ-yı Hak’dan eyle bir ‘aceb perhiz ey ‘âşık

Nüzûl itsün gıdâ-yı rûh yensün menn ile selvâ (İsmail Hakkî Burusevî, Divan, G. 8/4) (Yurtsever, 2000: 205).

İsmail Hakkî Burusevî bir diğer beytinde de hakikati “menn ve selvâ” ile betimlemiştir. Kalbin gıdası bu olmuşken fani dünyanın tatlı ve yağlı yiyeceklerinin talep edilmeyeceğini anlatmaktadır. Şairin “menn ve selvâ” aracılığıyla madde ve mana ilişkisi kurduğu görülmektedir:

N’eylesün bu çerb ü şîrîn-i cihân-ı fâniyi

Menn ü selvâ-yı hakîkât kalbe olmuşken gıdâ (İsmail Hakkî Burusevî, Dîvân, G. 19/4) (Yurtsever, 2000: 216).

Hız. İsa’nın Gökten İnen Sofrası ve “Menn ve Selvâ”

“Menn ve selvâ”, Hz. Mûsâ’nın kıssasının bir parçası olmasına rağmen Hz. İsa ile ilgili söyleyişlerde de karşımıza çıkmıştır. Mâide suresi 111-114. âyetlerde bildirildiğine göre havâriyer, Hz. İsa’ya inandıklarını ve teslim olduklarını söylediler de “*Senin Rabbin bize gökten bir sofraya indirmeye güç yetirebilir mi?*” diyerek Hz. İsa’dan bir mucize göstermesini istemişlerdir. Hz. İsa onlara “*Eğer gerçekten mü’min iseniz Allah’tan korkun!*” (Mâide 5/112) demiştir. Hz. İsa havâriyerin bu isteklerinden vazgeçmeyeceklerini görünce sofranın indirilmesini istemeye karar vermiştir. Bunun üzerine “*Allahım! Ey Rabbimiz! Bize gökten öyle bir sofraya indir ki hem bizim için, hem önce gelenlerimiz ve sonra gelecek olanlarımız için bir bayram ve senin kudretini, benim peygamberliğimi gösteren bir delil olsun. Bizi rızıklandır; çünkü sen rızık verenlerin en hayırlısıdır!*” şeklinde dua etmiştir (Mâide 5/114). Hz. İsa’ya bu sofranın indirilip indirilmediği ve sofrada bulunan yiyeceklerle ilgili muhtelif rivayetler vardır. Taberî tefsirinde yer alan bazı rivayetler İsa’nın duası üzerine bir sofraya indirildiğini, bu sofrada balık ve ekmek ya da cennet meyveleri bulunduğunu aktarmaktadır (Karakaya ve AYTEKİN, 1996: 221). “Gökten inen sofraya” şeklinde literatürde yerini bulan bu hadise Hz. İsa ile ilgili mucizelerde söz konusu edilmektedir. Tespit edilen bazı beyitlerde esas itibarıyla Hz. Mûsâ kıssasına ait olan “menn ve selvâ”, izah edilen bu bağlam sebebiyle gökten inen sofrayla ilişkilendirilerek Hz. İsa ile ilgili söyleyişlerde telmih unsuru olarak kullanılmıştır. Aşağıdaki beyitler bu kullanılışı örneklendirmektedir.

17. yüzyılın Mevlevî şairi Cevrî (ö. 1654) tasavvufî bir söyleyişle Hz. İsa’ya gökten gelen nimetlere telmihte bulunarak ruhunu sofraya benzetmiş ve gönlünün bunlardan geçtiğini ifade etmiştir. Burada söz konusu nimetler her ne kadar insanlara Allah tarafından gönderilmiş olsa da netice bedenî açlığın giderilmesi içindir yani maddedir. Bu sebeple şairin söyleyişinden gönlünün dünyevi isteklerden uzak olduğu, arzusunun mana yani Hak olduğu anlaşılmaktadır. Dolayısıyla beyitte “menn ve selvâ” maddeyi temsil eden bir anlam yüklenmiştir:

Geçeli dil felekün menn ile selvâsından

İstemez mâyide-i rûhî Mesihâsından (Cevrî, Dîvân; G. 189/1) (Ayan, 1981: 251).

Sâfî Baba (19. yy, ö.?)’nin beytinde de şair, Hz. İsa’nın havâriyerine gökten inen sofrasına telmihte bulunurken yiyecek olarak Hz. Mûsâ kıssasında geçen “menn ve selvâ’yı anar.

Mâ’ide pîş-i havâriyûn[a] takdîm eyledi

Gökden indirdi o yerde menn ile selvâ Mesîh (Sâfi Baba, Divan; G. 66/7) (Aykanat, 2015: 580).

Hz. Muhammed ve “Menn ve Selvâ”

18. yüzyıl şairlerinden Sünbülzâde Vehbî (ö. 1809)’nin divanında yer alan na’t kasidesinde Hz. Muhammed’in Hendek Savaşı’nda ashabına ihsan edilen yemek mucizesi “menn ve selvâ”ya telmihle anlatılmaktadır. Hendek Savaşı’nda üç gün durmaksızın çalışan ashab yemek yemeye fırsat bulamamış, acıktıklarında Hz. Peygamber’e şikâyette bulunmuşlardır. Bunun üzerine peygamber Allah’a dua etmiş, ellerini göğe açtığıında İlâhî buyrukla avuçları şekerden tatlı kumla dolmuş ve ashab dokuz gün boyunca o kumu yiyerek asla açlık çekmemişlerdir (Çakır, 2015: 145). Aşağıdaki beyitte bu hadise anlatılarak Hz. Peygamber’in mucizesi Tîh Çölü’nde İsrailoğulları’na “menn ve selvâ” ihsan edilmesine teşbih edilmiştir.

Alıp yek-kabza-i hâki ziyâfet etdin ashâba

Kef-i bâ-îmtinânında nazîr-i menn ü selvâdır (Sümbülzâde Vehbî, Divan, Na’t/42) (Yenikale, 201: 80).

15. yüzyılda Hafî (ö. ?) isimli bir şair tarafından yazılan siyer-mevlid türündeki Zâdü’l-Meâd adlı mesnevîde Hz. Peygamberin bu mucizesi ayrıntılı olarak verilmektedir. Şair, sözü Hendek Savaşı’na getirmeden önce Hz. Mûsâ ve kavminin Tîh çölünde yaşadıklarını anlatır ve devamında Hz. Peygamber’in ashabının Ahzâb (Hendek) gazasında aç kalması ile gelişen olaylarla paralellik ilişkisi kurar. Hafî’nin bu anlatımında gökten ashaba inen yiyecekler “menn ve selvâ”dır:

Mustafa dahi dem-i Ahzâbda

Kim kıtalmışdı taâm eshâbda

Kâfirile üç gün itmişlerdi harb

Cu’dan hâletleri olmuşdı sarb

Âhir itdiler şikâyet âşikâr

Ahmed-i Muhtâra ashâb-ı kibâr

Diledi Hak’dan hemân sâ’at Resûl

Bî tavakkuf da’veti oldu kabûl

Anlarun üstineyidi gün tamâm

Menn ü selvâ indi gökden î hümâm (b. 5465-5469) (Tural, 2011: 345).

Niyâzî-i Mısrî (ö. 1694)’nin söyleyişinde ise “menn ve selvâ”nın bir karşılaştırma unsuru olarak kullanıldığı görülmektedir. Hz. Peygamber sözünün zevkinin şuuruna erişen kimseye “menn ve selvâ” binlerce de sunulsa aynı zevki vermez. Burada kast edileni yukarıdaki beyitlerde de söz konusu olan madde ve mana mukayesesi olarak anlamak mümkündür. Hz. Peygamberin sözü Kur’an-ı Kerim’den ayrı değildir, şair dolaylı olarak Peygamberin Kur’anî söyleyişlerini ruhun gıdası diğerlerini de “menn ve selvâ”

örnekleminde nefsin gıdası olarak görmektedir. Bunu şuurunda idrak eden kimse için elbette üstün olan ruhun gıdasıdır.

Kelâm-ı Mustafâ zevkin dimâğında bulagör kim

Muadil olmaz ol zevke hezâran “men ile selvâ (Niyâzî-i Mısırî, G. 10/6, s. 14)

Ziyafet Sofralarının Bir Unsuru Olarak “Menn ve Selvâ”

Mesnevilerde kurulan ziyafet sofralarının donatıları anlatırken her türden yiyecek ve içeceğin eksiksiz olduğu ayrıntılı bir biçimde tasvir edilmektedir. Bu gösterişli sofralarda “menn ve selvâ”nın da yerini aldığı görülmektedir. Ahmed-i Rıdvân (ö. 1528-1538 ?) Hüsrev ü Şirin adlı mesnevisinde Hüsrev’in sofrasında bulunanlar arasında kuş sınıfına girecek yiyecekler tavsif edilmektedir dahası şair bunları vasf etmenin anlatmakla mümkün olmayan bir çeşitlilik olduğunu dile getirmektedir. Binde birini saymaya kalkıştığında sülün ve bildircinla başlamaktadır:

Şehûñ ni’metleri hod vasf olunmaz

Anuñ şerh ü beyânı vasfa sıgmaz

Velî biñde birini yâd ideyin

Şehûñ rûhın anuñla şâd ideyin

Tuyûr aksâmı olmışdı müheyyâ

Tezervidi kimi kim menn ü selvâ (b. 4070-4072) (Tavukçu, 2005: 468).

Lâmi’î Çelebi (ö. 1532)’nin Ferhad ü Şirin mesnevisinde de aynı şekilde Mehin Banu’nun Ferhad’ı davet ederek ağırladığı ve uzun uzadıya anlatılan her şeyin en güzelinin en bol şekliyle yer aldığı gösterişli ziyafet sofrasında “menn ü selvâ” adı sayılan yiyeceklerdendir. Bu örneklerde “menn ve selvâ”nın kıssadan bağımsız olarak yiyecek çeşidi olarak kullanıldığı görülmektedir:

Kılup encîrler bî-dûd helvâ

Firâvân her taraf pür-menn ü selvâ

Niçe şerh ide ol ni’metleri dil

Ki irdi mûra gâv peşşeye pîl (b. 4637-4638) (Esir, 2017: 133).

Felsefi Söyleyişte “Menn ve Selvâ”

Akif Paşa (ö. 1845)’nin “Adem Kasidesi” olarak tanınan şiiri Türk edebiyatı tarihinde Batı medeniyeti karşısında Osmanlı aydınının içine düştüğü ferdî ve sosyal bunalımı anlatmaktadır (Uçman, 1989: 261). Kasidenin aşağıdaki beyti bilinen kısma üzerine kurulmuş olmakla birlikte beyitte geçem “menn” kelimesi Kur’ân-ı Kerîm’deki “kudret helvası” manasında değil, felsefi bir bakış açısıyla nimet ve ihsan anlamında kullanılmıştır. Âkif Paşa ademiyeti de selvâ yani bildircinla müşahhas hale getirmiştir. Bu durumda şair, “herkesin kısmeti yoktan gelir amma o bunu bilmez. Bilmediği için de adem bildircini, onun bu cehaletini başına kaksa bir başka deyişle bunu bilmeyen âlemin başına kaksa yeridir, demektedir.

Herkesin kısmeti yokdan gelir amma bilmez

Yeri var âleme men eylese selvâ-yı adem (b. 12) (Kaplan, 1994: 18).

Mevlânâ'da "Menn ü Selvâ"

Mevlânâ (ö. 1273)'nın hem Mesnevi'sinde hem Divân-ı Kebîr'inde "menn ve selvâ"yâ telmihi vardır. Mesnevi'nin I. cildinde edepsizlik ve terbiyesizliğin zararlarına dair olan bahiste Tanrı'dan edebe muvaffak olmayı dileyen Mevlânâ, edebi olmayanın Tanrı lütfundan mahrum kalacağını belirtmektedir. Bu kısımda verdiği ilk örnek Hz. Mûsâ'nın kavmidir. Buna göre kendilerine karşılıksız olarak gökten sofraya inmesine rağmen kavim ehli terbiyesizce sarımsak, mercimek istemişlerdir. Bunun üzerine gönderilen lütf kesilmiş ve kendileri çabalamak zorunda kalmışlardır. Hz. Mûsâ'nın kıssasına telmihte bulunan Mevlânâ, nimetlerin adını söylememiş ancak bağlamından hareketle nankörlük edenlerin düştüğü durumu delillendirmiştir:

"Alışverişsiz, dedikodusuz Tanrı sofrası gökten iniyordu.

Mûsâ kavmi içinde birkaç kimse terbiyesizce 'hani sarmısak, mercimek' dediler.

Ondan sonra gökyüzünün sofrası, ekmeği kesildi; ekme, bel belleme, orak sallama kaldı." (Mesnevi C. I, b. 81-83) (İzbudak, 1995: 7).

Mesnevi'den alınan ve tercümesi verilen aşağıdaki beyitler ise esas itibarıyla Hz. Ali vafında söylenmiştir. Hz. Ali mertlikte, cömertlikte Tîh sahrasında Hz. Mûsâ ve beraberindekileri gölgeleyen ve eşsiz nimetler yağdıran buluta benzetilmektedir. Bu beyitlerde Hz. Mûsâ'nın Tîh çölünde tezahür eden bulut, menn ve selvâ mucizelerine gönderme yapılmaktadır. Bu söyleyişlerde de yiyeceklerin ismi doğrudan anılmamış; zahmetsizce elde edilmiş, pişmiş tatlı nimetler olarak özellikleriyle zımnem ifade edilmiştir:

"Mürüvvette Tîh sahrasında Mûsâ'nın bulutusun, O buluttan eşi görülmemiş nimetler, ekmekler yağar.

Bu bulutlar, çalışıp çabalar, buğday bitirirler: Halk onu pişirip bal gibi tatlı bir hale koyar.

Halbuki Mûsâ'nın bulutu rahmet kanadını açar, halka zahmetsizce pişmiş ve tatlı nimetler verir.

O bulutun rahmeti, kerem sofrasında pişmiş yemek yiyenler için âlemde bayrak açmıştır.

O vergi ve o ihsan, niyaz ehlinden tam kırk yıl, bir gün bile eksik olmadı.

Nihâyet onlar, bayağılıklarından kalkıp pırasa, tere ve marul istediler; onun üzerine kesildi" (Mesnevi C. I, b. 3733-3739) (İzbudak, 1995: 298).

Mevlânâ'nın Mesnevi'sinin şârihlerinden olan ve şerhinde zaman zaman tecrübelerini ve döneminde yaşadığı hadiselerle dair gözlemlerini de aktaran Tâhirü'l-Mevlevî (ö. 1951)'yi bu kısımda anmak yerinde olacaktır. Tâhirü'l-Mevlevî yukarıdaki beyitleri şerh ederken önce Hz. Mûsâ'nın Tîh vadisinde yaşadıklarını özetle yazmış, yazdıklarına Bakara suresinin 57. âyetini delil olarak göstermiştir. "Bahis münasebetiyle hatırıma geldi" dedikten sonra I. Dünya savaşında bir taraftan düşmanla uğraşırken karaborsacıların ortaya çıktığını ve bunların kendi kasalarını doldururken milleti aç bıraktıklarını dile getirmiştir. Bunu üzerine "Nâçâr kalmış ve şöyle demeye mecbur olmuştuk" diyerek şu dördünlüğü kaydetmiştir:

Yağmalı ebr-i keremden men ile selvâ bize,

Vadi-i Tîh oldu zira şimdiki dünya bize,

Eyd-i firavniyanda kaldık ey Mûsâ-yı vakt,

Lütf u ihsan et de, göster yed-i beyza bize. (s. 1722-1723)??? kaynak

Tâhirü'l-Mevlevî içinde bulunulan buhranlı durum ile Hz. Mûsâ ve beraberindekilerin yaşadıkları arasında paralellik kurmuş, kıssada anlatıldığı gibi İsrailoğulları'nın bir bulut tarafından gölgelendirilerek ondan "menn ve selvâ" dökülmesi ile oluşan nimet

menbainın kendileri için de mukadder olmasını dilemiştir. Tâhirü'l-Mevlevî'nin bu söyleyişlerinde de “menn ve selvâ”nın ümidi sembolize ettiği görülmektedir.

Mevlânâ'nın Divân-ı Kebîr'inde de “menn ve selvâ” soyut bir anlam kazanmıştır. Manevi yolculuğunda karşılaştığı güçlülere rağmen Hakk'ın inâyetinden ümitsiz olmadığını Hz. Mûsâ'nın kıssasına telmihte bulunarak ifade etmiştir.

“Ey Mûsâ'nın kavmi, biz de sizin gibi çölde kaldık, siz nasıl yol buldunuz da kurtuldunuz, gizlemeyin bizden, haber verin bunu bize.

Malımız, azağımız suya battıysa ne var? Menle selvâ bizim ya; Rabbimiz halimizi düzene koydu, yolculuk da güzelleşti bize, konaklamak da.” (Divan-ı Kebir C.I, b. 767-768) (Gölpınarlı, 1957: 82-83).

Evliya Çelebi'de “Menn ü Selvâ”

Evliyâ Çelebi iki kelimeyi birlikte “menn ü selvâ” ya da “menn-i selvâ” şeklinde bir tür kuş anlamıyla kullanmaktadır. Kemah vilâyetinin övülecek özelliklerinden biri olarak ilkbaharda şehrin dağlarına gelen ve “tuyûr-ı İsa” dediği menn ü selvâ adlı kuşu anlatır. Burada kuşların geleceği mevsimi bilen şehir halkının onu avlayarak tüylerini yolduktan sonra kışın tüketmek üzere tuzlayıp turşu yapmaları ilgi çekici bir bilgidir:

“Ve memdûhâtından biri dahi hikmet-i Hudâ mevsim-i rebî'de bu şehrin dağlarına düşer menn [ü] selvâ nâm bir tuyûr-ı İsa gelüp kûh-ı büendlerine ve ba'zı besâtîn ve kendlerine gelüp konar. Kemâh halkı anın mevsimin bilüp cümle tuyûru sayd edüp tüğlerin yolup tuz ile turşu edüp vakt-i şitâda tenâvül ederler. Gâyet lezîz tuyûrdur ve gâyet mukavvî lahmı vardır. Kemâh halkının dâmından halâs olan tuyûrun cümlesi sâ'ir asâfîr gibi cânib-i sevâhile göçüp giderler. Kemâh halkına Cenâb-ı Bârî böyle bir mâ'ide-i gûne ihsân etmiştir.” (Kurşun, 1998: 185).

Saçlı vilâyetini anlatırken de yine kuş anlamıyla benzer açıklamalar yapan Evliya Çelebi bahsi geçen “menn-i selvâ”nın Hz. Mûsâ'nın ümmetine yenilmek üzere indirilen kuş olduğu bilgisini açıklamalarına ilave etmektedir. Bu kısımda dikkat çeken bilgi ise kudret helvasına dairdir. Nitekim müellif kuş anlamıyla kullandığı “menn-i selvâ”dan bağımsız olarak ancak “menn” kelimesinin anlamına uygun düşecek şekilde söz konusu vilâyetin dağlarına kudret helvası yağdığını yerel halkın buna “gezengüvî” dediğini ve yeşil renkte olduğunu bildirmektedir: *“Ammâ bu Saçlı kavmi mel'ûnu kadar bir kavm-i ebter yokdur, ammâ mahsûlâtları çokdur. Evvelâ dağlarına kudret helvâsı yağar, ana Diyârbekirliler gezengüvî derler. Müshil bir yeşil, renk helvâ-yı kudretdir ve menn-i selvâ nâm bir kuş bunların dağlarına gelüp sayd [u] şikâr edüp kût edinirler. Ol murgdur kim Hazret-i Mûsâ ümmetlerine nâzil olan mâ'ide-i tuyûrdur.”* (Dağlı, 2000: 49).

Sonuç

“Menn ve selvâ” Hz. Mûsâ'nın mucizelerinden birisidir ve Tih çölünde İsrailoğulları'na indirilen iki nimetin adıdır. Kutsal kitaplarda nakledilen, tefsir ve rivayetlerde kaynağı ve mahiyeti ile bilgi verilen bu iki nimete dair söylenenler çeşitlilik arz etmektedir. Sözlükler de kelimelerin anlamlarıyla ilgili ayrıntılı açıklamalar yapmaktadır. Tespit edilen kaynaklarda yenilecek şeyler olarak tanımlanmalarından başka “menn” kelimesi “minnet” ile de ilişkilendirilmektedir. Bu iki unsurun metinlerin tanıklığında ele alınışı tespit etmek ve anlam çerçevesini ortaya koyabilmek için yapılan taramalarda da müelliflerin farklı bağlamlarla hareket ettikleri görülür.

Peygamber kıssalarının klasik edebiyatın başta gelen dini kaynaklarından birisi olması yönüyle Hz. Mûsâ kıssasının bir parçası olarak “menn ve selvâ” mucizesi de edebiyata aksetmiş manzum ve mensur eserlerde yerini bulmuştur. Özellikle kıssadan haberdar

edilmek maksadı taşıyan anlatımlarda Tîh çölünde Hz. Mûsâ ve kavmine ihsan edilen “menn ve selvâ”dan bahsedilmiş ve bu bahislerde kimi zaman doyurmak üzere gönderilen iki nimet ismi olarak lafzen bildirilmiş kimi zaman da mahiyetleri ile ilgili ifadelerle birlikte yer verilmiştir.

Şairler “menn ve selvâ”ya telmihle bu kelimeleri teşbih unsuru olarak kullanmışlar, özellikle ümit duygusunun göstergesi olarak değerlendirmişlerdir. İsrailoğulları'nın kendilerine nimet olarak hazır indirilen “menn ve selvâ”dan bıkararak başka yiyecekler istemeleri şairler için ellerindeki kıymetini bilemeyerek nankörlük edenleri tavsif ve ikaza yönelik bir somutlaştırma aracı olmuş, câhil ve gâfil portresini bu sayede ortaya koymuşlardır. Tasavvufî söyleyişlerde ise menn ve selvâ ile madde ve mana ilişkisi kurulmak suretiyle, ruhun gıdası olarak nitelendirilmiştir.

Esas itibarıyla Hz. Mûsâ kıssasına ait olan “menn ve selvâ”, Hz. İsa kıssasında yer alan “gökten inen sofrâ”yla ilişkilendirilerek Hz. İsa ile ilgili söyleyişlerde de telmih unsuru olarak kullanılmıştır. Ayrıca Hz. Muhammed'in Hendek (Ahzâb) Savaşı'nda ashabına ihsan edilen yemek mucizesi de “menn ve selvâ”ya telmihle anlatılmaktadır. Hz. Peygamber'in mucizesi Tîh Çölü'nde İsrailoğulları'na “menn ve selvâ” ihsan edilmesine teşbih edilmiştir.

Mesnevilerde her türden yiyecek ve içeceğin eksiksiz olduğu ayrıntılı bir biçimde tasvir edildiği ziyafet sofralarında “menn ve selvâ”nın yerini aldığı görülmektedir. Bu örneklerde “menn ve selvâ”nın kıssadan bağımsız olarak yiyecek çeşidi olarak kullanılmıştır.

Âkif Paşa'nın “Adem Kasidesi” örneğinde “menn” kelimesi Kur'an-ı Kerim'deki “kudret helvası” manasında değil, felsefi bir bakış açısıyla nimet ve ihsan anlamında kullanılmıştır. Mevlânâ'nın hem Mesnevi'sinde hem Divân-ı Kebîr'inde “menn ve selvâ”ya telmih vardır. Bu telmihlerinde Mevlânâ, nimetlerin adını söylememiş ancak bağlamından hareketle nankörlük edenlerin düştüğü durumu, kimi zaman da manevi yolculuğunda karşılaştığı güçlülere rağmen Hakk'ın inâyetinden ümitsiz olmadığını ifade etmiştir. Evliyâ Çelebi ise bu iki kelimeyi birlikte “menn ü selvâ” ya da “menn-i selvâ” şeklinde bir tür kuş anlamıyla kullanırken kuşun yaşadığı yer ve mahiyeti ile ilgili açıklamalar yapmıştır.

Kaynakça

- Aksoyak, İ. H. (2018). *Gelibolulu Mustafa Âlî Dîvânı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Ayan, H. (1981). *Cevrî Divanı*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Basımevi.
- Aydemir, Y. (2007). *Ravzî Dîvânı*. Ankara: Birleşikkitabevi.
- Aykanat, T. (2015). *Sâfi Baba ve Divanı (İnceleme-Karşılaştırmalı Metin-Sadeleştirme-Sözlük-Dizin)*. Atatürk Üniversitesi, Doktora Tezi, Erzurum.
- Çakır, M. (2015). *Mu'cizeler Kitabı/Klâsik Türk Edebiyatında Müstakil Mu'cizat Metinleri/Mu'cizat-ı Enbiyâ Tercümesi-Sinanoğlu Za'îff-Mu'cizat-ı Mustafa*. İstanbul: Büyüyenay Yayınları.
- Dağlı, Y. ve Kahraman, S. A., (2000). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi IV. Kitap*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Dağlı, Y., Kahraman, S. A. ve Dankoff R. (2005). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi IX. Kitap*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Demiralay, M. (2007), *Hüdâyî-i Kadim ve Divanı İnceleme-Tenkitli Metin*. Süleyman Demirel Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, Isparta.
- Ergin, M. (1980). *Kadı Burhaneddin Divanı*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları.

- Esir, H. A. (2017). *Ferhad ü Şirin (Lâmîi Çelebi)*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Gider, M. (2011). *Seyyid Mehmed Emin Efendi Divanı (Tenkitli Metin-İnceleme)*. Fırat Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, Elazığ.
- Gölpınarlı, A. (1957). *Divan-ı Kebîr-Mevlânâ Celaleddin C. I*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Güngör, Z. (2018). *Manastırlı Mehmed Rifat'ın Tuhfetü'l-İslâm'ı (İnceleme-Metin)*. Bartın: Bartın Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, Bartın.
- İspir, M. (2014). *Münirî'nin Gülşen-i Ebrâr ve Maden-i Esrâr Mesnevisi*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- İzbudak, V. Ç. (1995). *Mesnevi C.I*. İstanbul: MEB Yayınları.
- Kaplan, M. (1994). *Şiir Tahlilleri I*. İstanbul: Dergah Yayınları.
- Karabey, T., Şiğva, B. ve Babür, Y. (2015). *Hâce-i Cihân ve Netîce-i Cân, İnceleme-Tenkitli Metin*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Karakaya, H. ve AYTEKİN, K. (1996). *Taberî Tefsiri*. İstanbul: Hisar Yayınevi.
- Karataş, A. (2013). *Kıyas-ı Enbiyâ, Hindî Mahmud*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Kurşun, Z., Kahraman S. A. ve Dağlı, Y. (1998). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi II. Kitap*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Özgül, M. K. (2015). *Yenişehirli Avnî Bey Divanı*. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Özyıldırım, A. E. (1999). *Hamdullah Hamdî ve Divanı*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Sağlam, H. (2019). *Kıssa-i Mûsâ (Söz Dizimi İncelemesi)*. Marmara Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Tam ve Tekmil Niyâzî-i Mısırî Divanı (1976). İstanbul: Sağlam Kitabevi.
- Tavukçu, O. K. (2005). *Ahmed-i Rıdvân'ın Hüsrev ü Şirin Mesnevisi*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Tural, S. (2011). *Zâdü'l Meâd (Kitâbü Mevlüdü'n Nebi)*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Uçman, A. (1989). Âkif Paşa. *TDİVA*, 2: 261-262.
- Yakar, H. İ. (2012). *Ayıntablı Hamdi Baba Dîvânı*. Konya: Palet Yayınları.
- Yenikale, A. (2012). *Sünbül-zâde Vehbî Dîvânı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Yurtsever, M. (2000). *İsmail Hakkî Burusevî Divanı*. Bursa: Arasta Yayınları.

NEOLİTİK DÖNEM YEME ALIŞKANLIKLARI VE PİŞİRME KAPLARI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME¹

Ramazan GÜNDÜZ²

Giriş

Paleolitik Dönemde mağaralar veya kaya sığınaklarında, kendini güvende hissettiği yerlerde yaşayan insan göçebe bir gelenekte, hayatta kalma mücadelesi içinde yaşamını devam ettirmiştir. Epi-paleolitik dönemin sonlarında ise yarı yerleşik bir geleneği benimsemiş ve hayatını belirli dönemlerde belirli yerlerde geçirerek devam ettirmiştir. Bu dönem insanı avcı-toplayıcı bir yaşam biçimi içerisinde yalnız doğanın ona direkt sağladığı besinleri tüketerek varlığını sürdürmüştür. Prehistorik dönem insanı yaklaşık olarak günümüzden 12 bin yıl önce PPN-A olarak adlandırılan seramik öncesi Neolitik dönemin - A kısmında yerleşik hayat biçimini benimsemeye başlamıştır. Paleolitik dönemden Neolitiğe kadar binlerce yıl süren bu varoluş sürecinde yaşam biçiminde oluşan değişiklikler barınma ve yeme alışkanlıklarındaki değişiklikleri de beraberinde getirmiştir.

Neolitik dönemde yabani hayvanların ve bitkilerin evcilleştirme denemeleri yapılmıştır. Günümüzden yaklaşık on bin yıl önce ise yabani bitkilerin yanında keçi ve koyununda evcilleştirildiği bilinmektedir (Şekil 1). Bu yeni yaşam biçiminin Konya Ovasında ortaya çıkması da yaklaşık olarak M.Ö. 9. bin yıla denk gelir. Burada tespit edilen en erken yerleşim yeri Çanak-Çömlek Öncesi Neolitik Döneme (PPN-B) tarihlenen Boncuklu Höyüktür. Burada yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte yeme içme alışkanlıklarında ve mimaride değişiklikler kendini göstermiştir. Boncuklu Höyük'teki erken evrelerde (M.Ö. 9. bin yılın ikinci yarısında) saz-dal ile yapıldığı tahmin edilen ilk barınaklar kurulmuştur. Bu barınakların ilerleyen yıllarda oval ve/veya ovalımsı planda kerpiç ile yapıldığı anlaşılmaktadır. Yuvarlak planlı bu yeni yapılar ova düzleminden yaklaşık elli cm kazılarak oluşturulan çukur bir tabana sahip, kerpiç, çamur, ağaç ve veya dallar kullanılarak inşa edilmiştir. Bunların sazlık ve toprakla örtülen düz damlı bir tavana sahip oldukları tahmin edilmektedir. Yapıların içinde ve/veya dışında ateş yakma yerleri (ocakları olduğu) anlaşılmaktadır. Bu oval formulu evlerin yerini yaklaşık bin yıl sonra (M.Ö. 7100) Çatalhöyük'te dikdörtgen ve/veya kare formunda inşa edilen evler almıştır (Kılınç vd., 2016).

Çatalhöyük 1958 yılında James Mellaart tarafından yapılan araştırmalarda keşfedilmiştir. Bu yüzey araştırmaları sonrasında Çatalhöyük'te Mellaart başkanlığında bir ekip tarafından 1961-1965 yılları arasında dört sezon boyunca kazı çalışmaları gerçekleştirmiştir. Mellaart tarafından Konya Ovasında yapılan bu keşifler sayesinde Orta Anadolu'da Neolitik Dönem varlığından söz edilebilir olmuştur (Balter, 2008: 15). Orta

¹ Bu çalışma S.Ü. Bilimsel araştırma projeleri koordinatörlüğü (BAP) tarafından desteklenen 21401063 numaralı Beyşehir ilçesi Prehistorik Dönem araştırma projesinden elde edilen bilgilerden faydalanılarak türetilmiştir.

² Dr. Öğr. Üyesi, Selçuk Üniversitesi, Arkeoloji Bölümü, ramazangunduz@selcuk.edu.tr

Anadolu'daki erken yerleşmeleri açığa çıkarmak maksatlı başlayan bu çalışmalar tarımla uğraşan, hayvan evcilleştirilmesinin başladığı en erken köylerin sanıldığı gibi sadece Doğu Akdeniz'de değil aynı zamanda Orta Anadolu'da da olduğunu ortaya koymuştur (Hodder, 2006a: 7).

Levant			Catalhoyuk			Anatolia	Comment	
Levantine terminology	C14 YEARS BP	CAL. BP	CAL. BC	Catalhoyuk E South area Mellaart levels	Catalhoyuk E South Area Hodder levels	Catalhoyuk E Area 40/40 Hodder levels	Early Central Anatolia (ECA) terminology - CAL BC	Trends (regionally variable)
<i>Chronology</i>								
Upper Palaeolithic	45,000-20,000	48,120-23,970	46,170-22,020					
Epipalaeolithic - Early	20,000-14,500	23,970-17,400	22,020-15,450					
Epipalaeolithic - Middle	14,500-12,500	17,400-14,730	15,450-12,780					
Epipalaeolithic - Late (Early Natufian)	12,500-11,250	14,730-13,130	12,780-11,180				ECA I: 12,000-9,000	Semisedentary foraging
Epipalaeolithic - Late (Late Natufian)	11,250-10,250	13,130-11,990	11,180-10,040					
Pre-pottery Neolithic A	10,250-9600	11,990-10,890	10,040-8940					Pre-domestication cultivation
Pre-pottery Neolithic B - Early	9600-9200	10890-10410	8940-8460				ECA II: 9000-7000	Plant domestication
Pre-pottery Neolithic B - Middle	9200-8500	10,410-9510	8460-7560					Sheep-goat domestication
Pre-pottery Neolithic B - Late	8500-8000	9510-8890	7560-6940	Pre-XI	G			Megasites
Pre-pottery Neolithic C (=Late/Final PPNB')	8000-7500	8890-8350	6940-6400	XII-XI	H-I		ECA III: 7000-6000	Megasites
				X-IX	J-K			
				VIII	L	F		
				VII	M	F		
				VIB	N	G		
Late Neolithic	7500-6500	8350-7430	6400-5480	VIA	O	G	ECA IV: 6000-5500	Ceramics in south Levant
				V	P	H		
					Q	H		
				IV	R	I		
					S	J		
		ca. 6000 cal BC	III	T	J			
			II-0	TP				
				IST				
				Catalhoyuk West				
Chalcolithic	6500-5500	7430-6290	5480-4340	Catalhoyuk West	ECA V: 5500-4000			
Early Bronze Age	5500-4000	6290-4470	4340-2520					

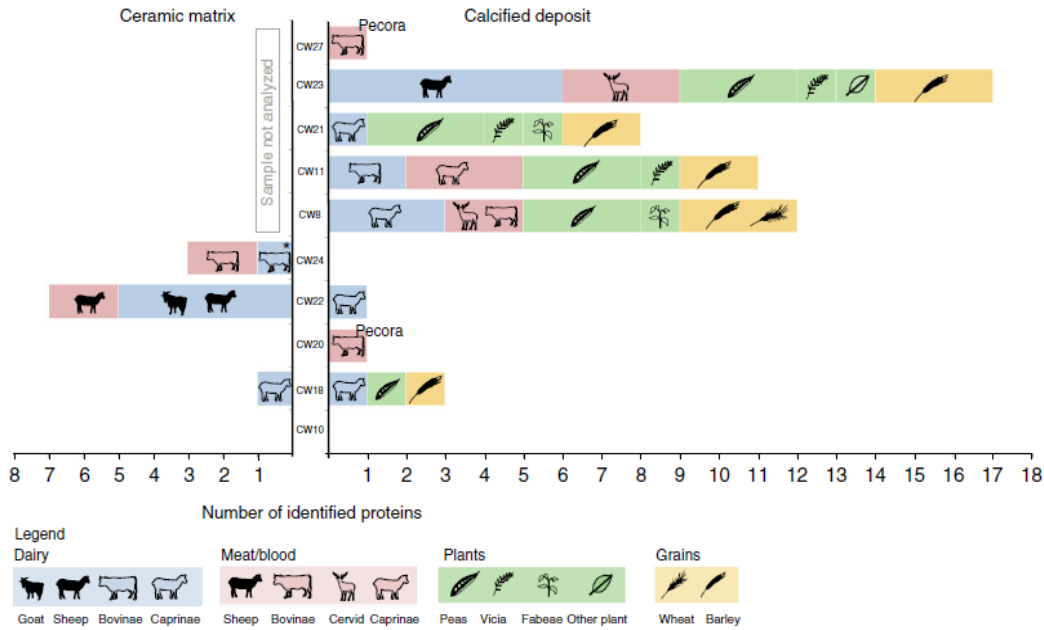
Şekil 1. Anadolu'nun erken dönemlerini ve yaşam biçimlerini gösteren kronolojik tablo.

Kaynak: Wright, 2014: 1-33.

Konya Ovası Neolitik Dönem Yeme Alışkanlıkları

Yukarıda da kısaca değindiğimiz gibi Konya Ovası'nda yaşayan en erken topluluklar avcı ve toplayıcı bir yaşam biçimi sürmekteydiler. Boncuklu Höyükte yapılan kazılarda ele geçen kalıntılardan anlaşıldığı kadarıyla yerleşim yeri çevresinde bulunan bataklıklar ve/veya su birikintilerinde su kuşları, balık, kaplumbağa gibi hayvanların avlanarak tüketildiği tespit edilmiştir. Bunların yanı sıra büyük baş hayvanlar (bos primigenius), geyik, ceylan (dama dama), yaban domuzu (sus scrofa), koyun ve keçi (ovis/capra) gibi hayvanlarda avlanarak tüketilmiştir. Her ne kadar tüketilen besinler avcı ve toplayıcı yaşam biçimini yansıtıyor olsa da burada yaklaşık olarak M.Ö. 8300'lerde tahılların ve hayvanların evcilleştirmelerinin ilk denemelerinin yapıldığı da bilinmektedir (Baird vd., 2018: 3077-3086). Aynı dönemde Kapadokya bölgesinde bulunan Aşıklı Höyük'te de yabani koyun ve keçilerin (kaprinler) Aşıklı'da M.Ö. 8300'lerde güdüldüğüne dair önemli kanıtlar sunmaktadır (Stiner vd., 2014: 8404-8409). Konya Ovasında bir başka önemli yerleşme olan Çatalhöyük'te Neolitik Dönem sakinlerinin hem tahıl hem de et tükettikleri kazılarda elde edilen buluntular üzerine yapılan karbon analizleri ortaya koymaktadır (Pearson, 2013: 271-297). Yine 2018 yılında Çatalhöyükte ele geçen kaplar üzerinde

yapılan analiz çalışmalarında hayvansal besinlere ait protein kalıntıları ve çeşitli tahıllara ait kalıntılar tespit edilmiştir (Şekil 2).



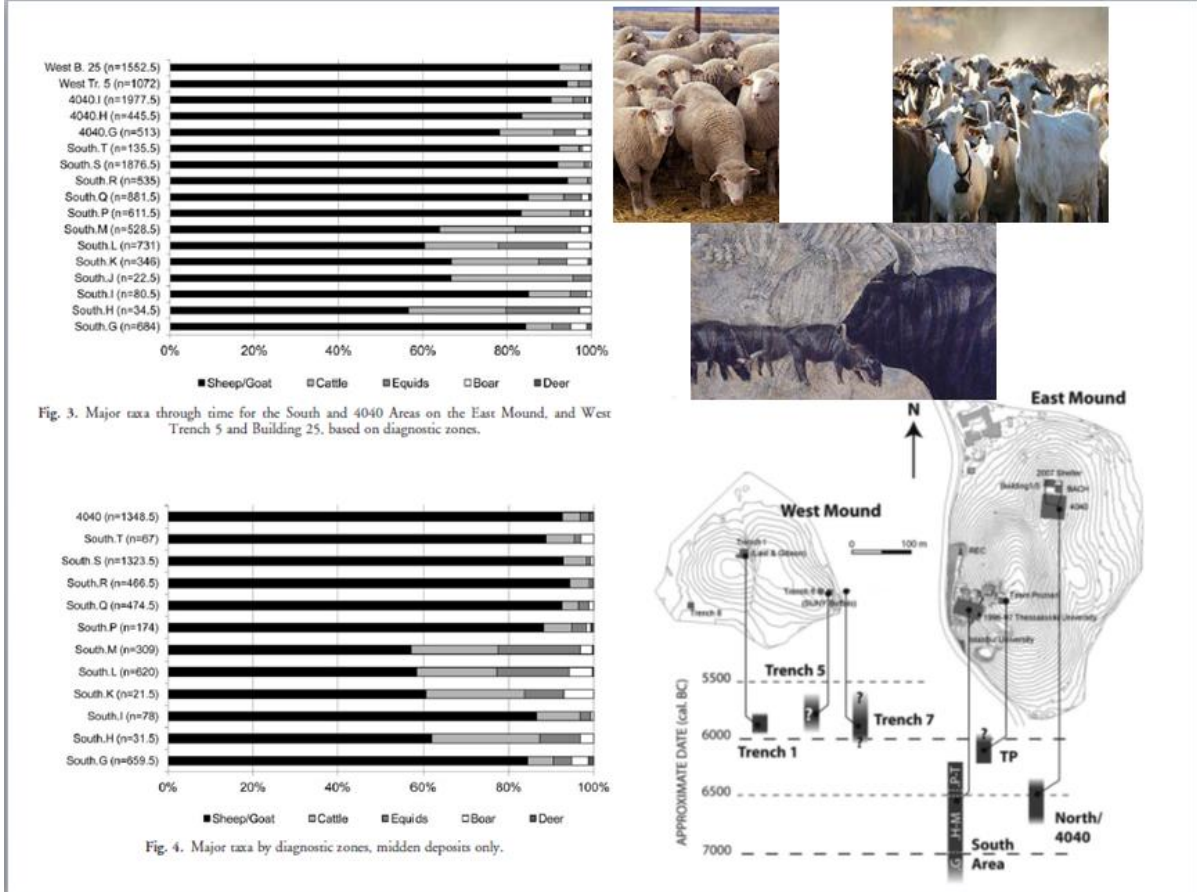
Şekil 2. Çatalhöyükte ele geçen seramikler üzerinde elde edilen protein kalıntılarını gösteren tablo.

Kaynak: Hendy vd., 2018: 4.

Tahılın yerleşik hayata geçilmesi ve tarıma başlanmasıyla birlikte, ürünün depolanabilecek kadar fazla olduğu, açığa çıkarılan evlerde bulunan depolama alanlarından anlaşılmaktadır. Kilden yapılan bu depolama alanları içerisinde buğday ve mercimeğin depolandığı botanik çalışmalarından da bilinmektedir (Hodder, 2006: 57). Yerleşim yerinde açığa çıkarılan mimari yapılar içinde ele geçen ezgi taşları Neolitik Dönemde Konya Ovasında tahılların belirli bir oranda öğütülerek tüketildiğini işaret etmektedir (Baysal, 2006: 29-33). Bununla birlikte iki seramik örneğinde buğday kabuğuna rastlanmıştır (Hodder, 2013: 24). Buda tahılların öğütülerek tüketilmesi yanında pişirilerek belki de lapa olarak tüketilmiş olabileceğini akla getirmektedir. Çömlüklerin genelde et ve hayvansal yağları pişirmek için kullanıldığı bilinmekle birlikte bu iki seramik örneğinde buğday kabuğuna rastlanması (Hodder, 2013: 24), tahılların yalnız veya et ve kemiklerle birlikte pişirilerek tüketilmiş olabileceğini düşündürmektedir. Evlerin iç kısımlarından toplanan botanik kalıntılar üzerine yapılan çalışmalarda elde edilen kalıntılardan buğday dışında arpa, nohut, bezelye, mercimek, acı fiğ'in de Çatalhöyük'te tüketildiğini göstermektedir. Bunların dışında beslenmede toplayıcı geleneğe bağlı tüketim besinlerinden olan dut, badem, erik, incir, fıstık, fındık, çitlembik, ve meşe palamudunun kalıntıları da ele geçmiştir (Hodder, 2013: 24).

Kazılarda elde edilen zooarkeolojik buluntular M.Ö. 7100'lere tarihlenen Çatalhöyük'te, Neolitik Dönem sakinlerinin et tüketimini yoğunlukla evcilleştirilen koyun ve keçi gibi hayvanlardan (Henton, 2013: 299-315) karşılanmakla birlikte sığırlar ve av hayvanlarını da tüketmeye devam ettikleri düşündürmektedir. Son yıllarda elde edilen veriler Çatalhöyük ün ilk tabakalarındaki et tüketiminin daha sonraki tabakalara göre daha az olduğunu göstermektedir. Özellikle evcilleştirmeye birlikte koyun ve keçinin M.Ö. 6500'lerden sonra daha çok tüketildiği anlaşılmaktadır (Şekil 2.) Kazılarda açığa çıkarılan

hayvan kemiklerinde yapılan çalışmalar Çatalhöyük'te, etlerin pişirildikten sonra kemiklerinden ayrılmış olabileceğini düşündürmektedir (Hodder, 2013: 20). Böyle bir işlem de ancak etli kemikler kaynatıldıktan sonra yapılmış olmalıdır. Dolayısıyla Çatalhöyük sakinlerinin Neolitik dönemde haşlama yedikleri söylenebilir. Bu yorumdan hareketle, çanak çömlek uzmanları ve arkeo-zoologların ortak gerçekleştirdiği deneysel çalışmalarda, tüm kapların içine etlerin nasıl sığdırılmış olabileceği araştırılmıştır. Bu incelemelerde kesik kemik boyutlarıyla, çömlek boyutlarının uyumlu oldukları görülmüştür (Yalman vd., 2013: 158).



Şekil 3. Çatalhöyük'te farklı dönemlerde belirli alanlarda elde edilen buluntulara göre tüketilen hayvanları gösteren tablo.

Kaynak: Russel vd., 2013: 45-68.

Neolitik Dönem insanının yeme alışkanlıkları, yalnız topladıkları ve/veya ürettikleri tahıllar veya avladıkları yabani yada yetiştirdikleri hayvanlardan elde ettikleri gıdalarla sınırlı olmayıp bunların dışında etrafında buldukları tatlı su kaynaklarını da en iyi şekilde kullandıkları ve buralardan tatlı su kabukları (Bar-Yosef Mayer vd., 2013: 80-86) ve balıkları avladıkları Çatalhöyük'te yapılan çalışmalardan anlaşılmaktadır (Hodder, 20013: 15). Yerleşim yeri etrafındaki akarsu veya su birikintilerinden avlanan balıkların da höyük sakinlerinin besin maddeleri arasında önemli bir yer aldığı tahmin edilmektedir. Yerleşim yerinde yapılan kazılar sırasında ele geçen balık iskeleti kalıntıları, tüketilen besinler arasında memeliler yanında balığın da olduğunu göstermektedir (Hodder, 20013: 24). Bununla birlikte balığın olasılıkla mevsimsel avlanmaya bağlı olarak tüketiminde çoğalma ve azalmalarda görülmektedir (Neer vd., 2013: 317-327).

Kazılarda ele geçen balık oltalarının büyük boyutta olmakla birlikte avlanan balıkların büyük bir bölümünün küçük boyutta oldukları kalıntılardan anlaşılmıştır. Ayrıca küçük

balıkların kurutularak depolandığı ve bunların yıl içerisinde tüketildiği ileri sürülmektedir (Neer vd., 2013: 317-327). Yerleşmede küçük balıkların tüketiminin yoğun olmasının nedeni olarak, daha kolay tutulmaları yanında kolay kurutulup depolanmaları gibi sebepleri akla getirmektedir. Bazı alanlarda balık kalıntıları, yabancı hardal, arpa ve bezelye kalıntıları ile birlikte bulunmuştur. Ancak bunların bir yemek çeşidi olarak birlikte mi tüketildiği yoksa birlikte mi depolandığı için mi kalıntıların beraber bulunduğu tam olarak anlaşılmamıştır (Hodder, 2013: 24; Neer vd., 2013: 317-327). Ancak her iki durumda bize tahıllar ve kırmızı et yanında su canlılarının da Neolitik Dönemde Konya Ovasında tüketildiğini göstermesi açısından önemlidir.

Konya Ovası Neolitik Dönem Pişirme Kapları

Neolitik Dönemin kendi içindeki evrelerinde değişen yaşam biçimleri, mimari yapılarla birlikte tükettiği besinleri servis etmede ve/veya depolamada kullandığı kap biçimlerinde de değişimler olmuştur. Önceleri taştan, ahşaptan¹ veya dallardan örülen sepetlerden örülerek yapılan kapların yerini bu dönem insanının kilden kap yapmakta öğrenmesiyle farklı bir safhaya geçilmiştir. Böylece ahşap kaplar ve sepet gibi organik maddelerden üretilen kapların yanında inorganik ateşe dayanıklı kaplarda kullanılmaya başlanmıştır. Özellikle ahşaptan veya dalları örerek yaptığı sepet kaplar tüketim maddelerinin pişirilmesine olanak sağlamazken kilden üretilen kaplar bu imkânı sunmaktadır. Dolayısıyla Neolitik dönem insanının kullandığı yemek kaplarındaki hammadde farklılaşması bunların işlevinde, biçimlerinde ve besin tüketimi alışkanlıklarındaki değişimlerle karşılıklı bir ilişkiyi yansıtmaktadır (Şekil 4).



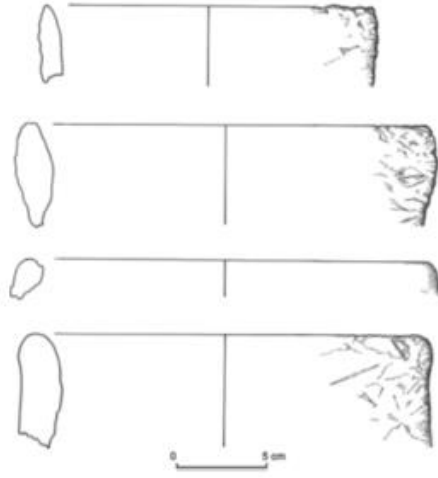
Şekil 4. Çatalhöyükte kullanılan ahşaptan ve kilden kaplar.

Kaynak: Hodder, 2006: 188; Özdöl, 2013: 193.

Bununla birlikte kilden üretilen ilk kap örnekleri de ateşte pişirilmediğinden veya killeri içerisinde çok yoğun bitkisel katkının bulunmasından dolayı bunların ateşe dayanıklı olmadıkları ve buna bağlı olarak ilk önce servis ve depolama amaçlı kullanılmış olabileceği üzerinde durulmaktadır. Boncuklu Höyükte 2015 yılında tespit edilen bir grup kil kap parçası M.Ö. 8 binlere tarihlendirilmelerinden dolayı Konya Ovası'nın en erken kilden üretilmiş kap parçaları olma özellikleri göstermektedirler (Spataro vd., 2017: 420-429). Parçalar üzerinde yapılan incelemeler bunların bir kısmının yoğun bitkisel katkı kilden kalın cidarlı, geniş ağızlı oldukları anlaşılmıştır (Şekil 5). Ancak söz konusu kaplarda bulunan yoğun bitkisel katkıdan dolayı ateşe dayanıklı olmadıkları ileri

¹ Çatalhöyükte farklı dönemlerde yapılan kazılarda ahşaptan kaplar yanında dallardan örülmüş sepetlere ait kalıntılar tespit edilmiştir. (Ayrıntılı bilgi için bkz. Çatalhöyük kazı raporları 2013).

sürülmektedir. Bunların üzerlerinde ateşle temasa bağlı oluşmuş olabilecek herhangi bir alacalanma veya islenmeye de rastlanmamıştır.



Şekil 5. Boncuklu Höyükte kilden elde üretilmiş kap parçaları

Kaynak: Spataro vd., 2017: 420-429.

Konya Ovasında düzenli bir şekilde üretilmiş kil kapların açığa çıkarıldığı ilk yerleşim yeri Çatalhöyük'tür. Buradaki kazılarda kilden yapılmış çömleklerin en erken örnekleri yanında ahşap kap kalıntıları da açığa çıkarılmıştır. Bu dönemlerde söz konusu kaplar büyük bir ihtimalle servis amaçlı kullanılırken ilk pişirme aktivitelerinde kil topların kullanıldığı düşünülmektedir. Olasılıkla bu kil toplar ateşte ısıtıldıktan sonra söz konusu servis kaplarına konularak sıcaklık elde edilmeliydi. Çatalhöyük kazılarında fırınların ve/veya ocakların yakınında kirli alan olarak tanımlanan yemek pişirme aktivitelerinin yapıldığı kısımlarda açığa çıkarılmış olan kil toplar (Şekil 6) bu düşünceyi desteklemektedir.



Şekil 6. Çatalhöyük'te fırının yakınında açığa çıkarılan kil toplar.

Kaynak: Fot. Onur Yüksel, 2013 yılı Çatalhöyük Kazı Raporu: 70.

Çatalhöyük'te 1960'larda başlayan ilk dönem kazılarında ele geçen çanak çömlek buluntuları Mellaart tarafından bilim dünyasına tanıtılmıştır. Çatalhöyük'te yapılan kazılarda açığa çıkarılan seramiklerden yola çıkarak yapılan değerlendirmede Mellaart,

erken tabakalarda sayıca az da olsa her tabakada seramik parçalarına rastlandığını belirtmektedir. (Mellaart, 1966: 170). Sonuç olarak Mellaart dönemi buluntularına göre Çatalhöyük'te I. tabakadan itibaren XII. tabakaya kadar bütün tabakalarda çanak çömlek üretiminin var olduğu iddia edilmektedir (Mellaart, 1966: 170). Ele geçen seramiklerin verdiği formlara göre Çatalhöyük Neolitik dönem çanak çömleği 'kaseler/çanaklar' ve 'çömlekler' olarak iki ana kategoriye ayrılabilir. Mellaart XII - IX. tabakalarda ele geçen erken seramik örneklerinin yoğun bitkisel katkı olduklarını bildirmektedir (Mellaart, 1966: 170). Hodder dönemi kazılarında ele geçen seramikler arasında, Erken Dönemler olarak tanımlanan XII - VIII tabakaları arasında bulunan çanak çömlek, devetüyü ya da krem renklerde bitkisel ve/veya mineral katkı olarak tanımlamıştır (Mellaart 1966; Last vd., 2005; Özdöl, 2006). Kap yüzeylerinde görülen yoğun bitkisel katkı patlakları ve çatlaklardan hareketle, Çatalhöyük Erken Neolitik Dönem çanak çömleği için bitkisel katkı geleneği hakimdir denebilir. Yoğun bitkisel katkı bu malların yüzeylerinde ateşe direk temas ettiğine dair izlere ya da kil içeriklerinde ısıya bağlı gelişen termal bozulma izlerine rastlanmaz. Bu bilgiden söz konusu erken dönem kaplarında yemek pişirilmemiş olduğu, bunların yemek pişirme eyleminden ziyade olasılıkla depolama veya yiyecekleri servis etmek için kullanılmış olabilecekleri tahmin edilmektedir (Hodder, 2006: 53). Bu kaplarda ateş üzerinde yemek pişirilmemekle birlikte pişirme işleminin olasılıkla ek araçlar 'kil toplar' kullanılarak gerçekleştirildiği varsayılmaktadır (Hodder, 2006a: 53; Atalay, 2013: 242).

Çatalhöyük'te çömleklerde pişirme eylemi daha çok VII tabakadan sonra yoğun ele geçen kaplarla yapıldığı anlaşılmaktadır (Hodder, 2006a: 54). Bu kaplarda yapılmasının sebebi ise bunların kil içeriğindeki mineral katkının yoğun olmasıdır. Erken dönemde kil içeriğindeki bitkisel katkı kabın çatlaması, parçalanması ve/veya içeriğindeki bitkilerin yanarak üzerinde patlakların oluşmasına sebep olurken bu dönemde üretilen kaplardaki yoğun mineral içeriği ateşle birlikte eriyerek kabın sıkı bir içeriğe ve sağlam bir yapıya sahip olmasını sağlamaktadır. Koyu yüzlü, mineral katkı bu çömlekler Mellaart tarafından ara evre (VII- VIB) olarak tanımlanan tabakalara tarihlenmektedir. Hodder dönemi kazılarında da bu pişirme kapları kendi içlerinde form ve kil özelliklerine göre farklı gruplara ayrılmıştır (Özdöl, 2006; Yalman vd., 2013). Özdöl bu çömlekleri Çatalhöyük'ün Orta Neolitik Çanak Çömleği (VII-IV/III tabakalar arası) olarak tanımlanmıştır (Özdöl, 2006: 129). Bu dönemde Çatalhöyük'te üretilen seramik grupları içerisinde dikkat çeken ve Çatalhöyük için karakteristik bir kap formu olan Daralan Ağzılı, Koyu Mineralli, Derin formlu pişirme kaplarıdır (Özdöl 2006: 179). Çatalhöyük'te ele geçen söz konusu kaplara ait parçalar üzerinde yapılan lipid analizleri de bu kapların içlerinde hayvansal yağ kaynatıldığını göstermektedir (Pearson, 2013: 271-297). Ayrıca erken tabakalarda ele geçen pişirme amaçlı kullanıldıkları düşünülen kil toplarının, bu kapların ortaya çıkmasıyla kullanımdan kalktığı ileri sürülmektedir (Atalay, 2013: 242). Ayrıca bu kapların yüzeylerindeki alacalanmalar ve islenmeler de bunların ateş üzerine konularak kullanıldıkları düşüncesini desteklemektedir.

Yemek pişirme kabı olarak tasarlandığı düşünülen koyu yüzlü mineral katkı bu çömlekler ince cidarlı ve büyük boyutlarda üretilebilmekteydi. Bilim insanları tarafından bu kapların kullanılışlı formları yanında sahip oldukları kil içerikleri, yemek pişirme esnasında da birtakım avantajlar sağladığı ileri sürülmektedir. Bu kapların üretildiği kil içerisinde katkı olarak bulunan taşçıkların ısıyı muhafaza ederek daha uzun süre ve yavaş yavaş pişirmeye olanak sağladığı düşünülmektedir (Rice, 1987: 104; Özdöl, 2006: 162-166). Hodder ise, Çatalhöyük sakinlerinin seramiğin üretilmesi ve yemek pişirme kabı olarak kullanılması henüz bilinmiyorken, ocağın başında çok uzun vakit harcadıklarını; ancak pişirme kaplarının/çömleklerin üretilmesiyle yemek ocakta kendisi pişerken başka

işlerle uğraşma fırsatı kazandıklarını, bununda höyük sakinleri ile bu çömlekler arasında bir bağ oluşturduğunu ileri sürmektedir. Çatalhöyük için karakteristik diyebileceğimiz bu kaplar Konya Ovasındaki diğer Seramikli Neolitik Dönem yerleşim yerlerinde de görülmektedir. Konya Ovasının güneydoğusunda Canhasan Höyükte ve güneyinde Erbaba Höyükte (Özdöl, 2006: 66-73) ve Gökhöyük Bağları Höyük'te yapılan kazılarda da açığa çıkarılmıştır. Bu çalışmalar yanında tarafımızca 2020 yılında başlatılan Suğla Gölü Çevresi Prehistorik Dönem Yüzey Araştırmaları kapsamında yeni keşfedilen yerleşmelerden Akkise /Yahyalı Höyükte de tespit edilmiştir (Gündüz 2020: 244-253; Gündüz 2021: 64-65- Şekil 7).



Şekil 7. Konya sınırları içerisinde neolitik dönemde kullanılan Çatalhöyük ile aynı özelliklere sahip pişirme kapları.

Kaynak: Gündüz 2021: 64, Görsel.3.

Sonuç

Sonuç olarak yukarıda ayrıntılı verilen bilgilerden Konya Ovasında Neolitik Dönemde yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte, bu dönem insanların yaşam biçimleri ile birlikte yemek yeme ve yemek hazırlama alışkanlıklarında da değişimler olmuştur. Daha önce avcı toplayıcı bir yaşam biçimine sahip erken atalarımız yerleşik hayata geçmeleriyle birlikte tahıl ve hayvan evcilleştirme becerilerini geliştirmişler ve kendi ürünlerini üretmişlerdir. Bu aşamada tahıllar beslenme zincirinin önemli bir halkası haline gelmiş ve yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte gelişen mimari yapılarında ürettikleri tahıllar için depolama alanları inşa etmişlerdir. Bu mimari yapılar içinde bulunan öğütme taşları tahılların öğütülerek tüketildiğini göstermekle birlikte Çatalhöyük'te ele geçen iki pişirme kabı içindeki buğday kabuğu kalıntısı bunların pişirilerek de tüketilmiş olabileceğini akla getirmektedir. Buldukları bölge içerisinde bulunan tatlı su birikintileri veya nehirlerden balık avladıkları ve kabukçalar topladıkları kazılarda yerleşim yerinde ele geçen kalıntılardan anlaşılmaktadır. Bu dönem insanının hayvansal ürünleri ateş üzerinde direk pişirme yöntemi yanında yukarıda ayrıntılı verilen derin çömleklerde

pişirerek haşlama şeklinde de tükettiği tahmin edilmektedir. Bu ürünlerin pişirilmesi için gerekli kaplar ise kilden üretilmiştir. Farklı kullanımlar için farklı kapların üretildiği sahip oldukları farklı form ve kil özelliklerinden anlaşılmaktadır. Pişirme için üretilen çömlüklerin Konya Ovasındaki birçok seramikli neolitik yerleşim yerinde tespit edilmiş olması ise bu bölgede yaklaşık olarak MÖ 6500'lerde yemeklerin kil kaplarda pişirilerek tüketilebildiğini göstermektedir.

Kaynakça

- Atalay, S. (2013). Clay Balls, Mini Balls and Geometric Objects, Substantive Technologies at Çatalhöyük: Reports from the 2000-2008 Seasons, ed. Ian Hodder, Çatalhöyük Research Project Series, Vol. 9, BIAA Monograph No. 48, British Institute at Ankara; Monumenta Archaeologica 29: 239-245. Cotsen Institute of Archaeology Press, Los Angeles.
- Baird, D., Fairbairn, A., Jenkins, E., Martind, L., Middleton, C., Pearson, J., Asouti, E., Edwards, Y., Kabukçu, C., Mustafaoğlu, G., Russell, N., Bar-Yosef, O., Jacobsen, G., Wu X., (吴小红), Baker, A. and Elliott, S. (2018). *Agricultural Origins on the Anatolian Plateau*.
- Balter, M. (2008). *Tanrıça ve Boğa: Çatalhöyük Uygarlığın Doğuşuna Arkeolojik Bir Yolculuk*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Bar-Yosef Mayer, D. E., Leng, M. J., David, C., Arrowsmith, A. C., Gümüş, B. A., Hilary, J. Sloane. (2013). Unio Shells from Çatalhöyük: Preliminary Palaeoclimatic Data from Isotopic Analyses. Reports from the 2000-2008 Seasons, ed. Ian Hodder, Çatalhöyük Research Project Series, Vol. 9, BIAA Monograph No. 48, British Institute at Ankara; Monumenta Archaeologica 29, Cotsen Institute of Archaeology Press, Los Angeles.
- Baysal, A. (2013). Konya Ovası Neolitik Dönem Kültürel Gelişimi İçinde Boncuklu Höyük ve Önemi. *Colloquium Anatolicum*, 7.
- Baysal, A. ve Wright, K. (2006). *Yemek Pişirme ve Zanaatlar: Çatalhöyük'teki Sürtme Taşlar ve İlgili Aletler*. Ed. Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Birch, W. (2005). A Possible Case of Shortness of Breath at Çatalhöyük - Black Lungs Chapter 25. Inhabiting Çatalhöyük: Reports from the 1995-99 Seasons, Ed. Ian Hodder Chris Scarre (Series Editor) Series: BIAA Monograph Series Volume: 38 Copyright Date: 2005 Published by: British Institute at Ankara, McDonald Institute for Archaeological Research.
- Gündüz, R. (2020). Akkise/Yahyalı Höyük: Suğla Gölü Kenarında Yeni Bir Prehistorik Yerleşim, *Arkhaia Anatolika*, 3: 244-253.
- Gündüz, R. (2021). *Prehistorik Dönemde Beyşehir ve Çevresi, Beyşehir Araştırmaları* (Tarih, Kültür, Sanat, Turizm, Sanayi ve Ticaret Şehri Beyşehir Kitabı) ed. Muşmal, H. 45-68, Konya: Beyşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Hendy, J., Colonese, A. C., Franz, I., Fernandes, R., Fischer, R., Orton, D., Lucquin, A., Spindler, L., Anvari, J., Stroud, E., Biehl, P. F., Speller, C., Boivin, N., Mackie, M., Jersie-Christensen, R. R., Olsen, J. V., Collins, M. J., Craig, O. E., Rosenstock, E. (2018). Article Ancient Proteins From Ceramic Vessels At Çatalhöyük West Reveal The Hidden Cuisine Of Early Farmers, *Nature Communications* 9: 4064.
- Henton, E. (2013). Oxygen Stable Isotope and Dental Microwear Evidence of Herding Practices at Çatalhöyük: Reports from the 2000-2008 Seasons, ed. Ian Hodder, Çatalhöyük Research Project Series, Vol. 9, BIAA Monograph No. 48, British Institute at Ankara; Monumenta Archaeologica 29, Cotsen Institute of Archaeology Press, Los Angeles.
- Hodder, I. (2006a). *Çatalhöyük: Leopardın Öyküsü*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Hodder, I. (2006b). *Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Hodder, I. (2013). Becoming Entangled in Things, Substantive Technologies at Çatalhöyük: Reports from the 2000-2008 Seasons, ed. Ian Hodder, Çatalhöyük Research Project Series, Vol. 9, BIAA Monograph No. 48, British Institute at Ankara; Monumenta Archaeologica 29 s.1-27. Cotsen Institute of Archaeology Press, Los Angeles.
- Hodder, I. and Cessford, C. (2004). Daily Practice and Social Memory At Çatalhöyük. Published by: Society for American Archaeology, 17-40.

- Kılınç, G. M., Omrak, A., Özer, F., Günther, T., Büyükkarakaya, A. M., Bıçakçı, E., Baird, D. Dönertaş, H. M., Ghalichi, A., Yaka, R., Koptekin, D., Açıan, S. C., Parvizi, P., Krzewinska, M., Daskalaki, E. A., Yüncü, E., Dagtasx, D., Fairbairn, A., Pearson, J., Mustafaoğlu, G., Erdal, Y. S., Çakan, Y. G., Togan, İ., Somel, M., Stora, J., Jakobsson M. and Götherström. A. (2014). The Demographic Development of the First Farmers in Anatolia.
- Last, at al. (2005). Pottery from the East Mound, Changing Materialities at Çatalhöyük: Reports from the 1995-99 Seasons, ed. I. Hodder. J., S. Özdöl, S. Kapur, E. Akça, M. Serdem, A. Kızıllarslanoğlu. McDonald Institute Monographs, McDonald Institute for Archaeological Research Cambridge, British Institute for Archaeology at Ankara, London, 101-138.
- Mellaart, J. (1966). Excavations at Çatal Hüyük, 1965: Fourth Preliminary Report. The British Institute at Ankara, *Anatolian Studies*, 16: 165-191.
- Mellaart, J. (2003). *Çatalhöyük: Anadolu'da Bir Neolitik Kent*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Neer, W. V., Gravendeel, R. Mouters, W. and Russell, N. (2013). Humans and Landscapes of Çatalhöyük Reports from the 2000-2008 Seasons Çatalhöyük Research Project Series. Volume 8 Edited by Ian Hodder 2013 British Institute of Archaeology at Ankara.
- Özdöl, S. (2006) *Anadolu'da Erken Neolitik Dönem Çanak Çömlek Kültürleri ve Çatalhöyük Örneği*. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı, Doktora Tezi.
- Pearson, J. (2013). Human and Animal Diet as Evidenced by Stable Carbon and Nitrogen Isotope Analysis: Reports from the 2000-2008 Seasons, ed. Ian Hodder, Çatalhöyük Research Project Series, Vol. 9, BIAA Monograph No. 48, British Institute at Ankara; Monumenta Archaeologica 29, Cotsen Institute of Archaeology Press, Los Angeles.
- Pitter, S. (2013). Molecular and Stable Isotopic Analyses of The Fatty Acyl Components Of The Pottery Of Çatalhöyük, Turkey: Understanding The Relationships Between Animal Domestication, Ceramic Technology, Environmental Variation and Their Roles in The Secondary Products Revolution. Stanford University USA.
- Rice, P. M. (1987). *Pottery Analysis*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Russell, N., Twiss, K. C., Orton, D. C. and Demiregi, G. A. (2013). Changing Animal Use At Neolithic Catalhoyuk, Turkey. Ancient Near Eastern Studies Archaeozoology of The Near East X. Proceedings of the Tenth International Symposium on the Archaeozoology of South-Western Asia and Adjacent Areas Edited by De Cupere, B. Linseele V. and Hamilton-Dyer Peeters S. Leuven - Paris - Walpole, MA., 44.
- Spataro, M. F., A. Cartwright, C. R. And Baird, D., (2017). Boncuklu Höyük: The Earliest Ceramics on the Anatolian Plateau. *Journal of Archaeological Science: Reports*, 16: 420-429.
- Stiner, M. C., Buitenhuis, H., Duru, G., Kuhn, S. L., Mentzer, S. M., Munro, N. D., Pöllath, N., Quade, J., Tsartsidou, G. and Özbaşaran, M. (2014). A Forager-Herder Trade-Off, from Broad-Spectrum Hunting to Sheep Management at Aşıklı Höyük, Turkey. *Proc. Natl. Acad. Sci. U. S. A.* 111, 8404-8409.
- Wright, Katherine I. Karen (2014). Domestication and Inequality? Households, Corporate Groups and Food Processing Tools at Neolithic Çatalhöyük. *Journal of Anthropological Archaeology*, 33, 1-33.
- Yalman, N. Tarkan, D. and Gültekin, H. (2013). The Neolithic Pottery of Çatalhöyük: Recent Studies, Substantive Technologies at Çatalhöyük: Reports from the 2000-2008 Seasons, ed. Ian Hodder, Çatalhöyük Research Project Series, Vol. 9, BIAA Monograph No. 48, British Institute at Ankara; Monumenta Archaeologica 29, 143-179. Cotsen Institute of Archaeology Press, Los Angeles.

PREHİSTORİK DÖNEMDE ÖĞÜTME TAŞLARININ KONYA OVASI ÖZELİNDE KULLANIMI

Büşra ÇAĞLAYAN¹

Giriş

Tarih boyunca beslenme, barınma gibi temel gereksinimlere ihtiyaç duyan insanoğlunun avcı-toplayıcı bir yaşamla başlayan beslenme ihtiyacı birçok zaman diliminden geçmiştir. Prehistorik/Tarih Öncesi Dönem, bilindiği gibi insanlık tarihi açısından en uzun dönemdir (Gündüz, 2021: 45). Arkeolojik materyal kültüründe taş aletler arasında en dayanıklı ve en yoğun buluntu grubunu oluşturan öğütme taşlarının ortaya çıkış nedeni muhtemelen, insanların besin hazırlama aktiviteleri ile doğru orantılı gelişim gösteren bir süreçtir (Bamyacı, 2018: 276). Tarih öncesi çağlardan günümüze kadar iklimsel, teknolojik, tarihi pek çok evre geçiren insanoğlu, hangi dönemde olursa olsun “beslenme” ihtiyacını yaşadığı dönem içerisinde farklı yöntemlerle giderebilmeyi başarmıştır (Cömert ve Güner, 2020: 3427). Bu dönem insanı genelde su kıyılarında yaşamış veya suya yakın yerlere yerleşim yerlerini kurmuştur (Erdoğan, 2021: 589). Buralarda avlandıkları hayvanları tüketen insanoğlu, zaman içinde tüketici yaşamdan, üretici hayata geçmiştir. Alet yapmayı öğrenen insanoğlu, farklı teknikler geliştirerek bu aletlerden yararlanmışır (Cömert ve Güner, 2020: 3427).

İnsanoğlunun doğada bulduğu yabani bitkileri tüketmeye başlamasıyla, tahıla dayalı beslenme alışkanlığı yaşamlarına girmiştir. Tahılların beslenmeye katılmasıyla öğütme taşları yaşamın vazgeçilmez parçası haline gelmiştir. Yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte, buluntu topluluğunun vazgeçilmez öğelerinden biri durumuna gelmiş ve yerleşim içi dolgularında sıkça rastlanmaktadır (Davis, 1982: 75). Tahıllar beslenmenin yapı taşı olarak bildiğimiz, besleyici ve doyurucu olarak ele alabileceğimiz temel gıdalardır. Öğütme taşı aracılığıyla tahılların una dönüştürülebilmesi ve keşfedilmesi taşların egemen olduğu bir endüstrinin başlangıcı olarak kabul edilebilir. Yaklaşık olarak 2,5 milyon yıl önce Afrika kıtasında Paleolitik Çağ'da, ilk aletlerin üretiminin başlamış olduğu bildirilmektedir (Yalçınkaya, 200 9:1). Her ne kadar Neolitik Çağ ve tarımla özdeşleşmiş ise de bunların en eski örnekleri Paleolitik Dönem'de olasılıkla aşı boyası gibi boyaların ezilerek hazırlanması, fındık, kestane, badem gibi bazı yemişlerin öğütülmesi için kullanılmıştır (Özdoğan, 2019: 177). Öğütücülerin sayılarının Mezolitik Çağ'da artmaya başladığı ve Neolitik Dönemde ise yoğun bir şekilde besin hazırlamak amacıyla kullanıldığı düşünülmektedir (Esin, 1978: 7-8). Konya Ovasında bilinen en erken Neolitik yerleşmelerden Boncuklu Höyükte ve daha geç dönemlere tarihlenen Çatalhöyük ile Akkise/Yahyalı Höyükte tespit edilen öğütme taşları (Gündüz, 2020a: 244-253) da (Şekil 1) bu düşünceyi destekler niteliktedir.

¹ Arkeolog, Selçuk Üniversitesi, Arkeoloji/Klasik Arkeoloji, busracaglayan5556@gmail.com



Şekil 1. Suğla Gölü çevresi Prehistorik Dönem araştırma arşivi

Öğütme Taşları 'Nın Tipolojik Serüveni

Uzun ve heyecanlı bir sürecin ardından çalışmalar sonucu ortaya çıkarılan birçok arkeolojik buluntu geçmişten izler taşıyıp günümüzü aydınlatmaktadır. Buluntuların önemli bir kısmını ise taş aletler oluşturmaktadır. Sürtme taş alet grubunda yer alan öğütme taşlarının önemi de yadsınamaz. Öğütme taşları, yüzey araştırmalarında veya kazılarda arkeolojik kontekstlerde alet, kaba formlu taslak, tam ya da kırık parça gibi değişik şekillerde karşımıza çıkmaktadır. Öğütme taşları kendi içinde iki farklı grup altında değerlendirilmiştir. Bunlardan ilki yuvarlak formda (Şekil 2) olanlardır. Bunların dışında kalan ikinci grup ise uzun yatay formda (Şekil 3) olanlar oluşturmaktadır. Araştırmalarımız sonucunda bulduğumuz örneklerden (Şekil 4) yatay formda olanların diğerlerine göre, daha düz bir yüzeye sahip olduğu görülmüştür. Öğütme süreci düz, içbükey ya da kanallı kullanım yüzeyine, öğütülmek istenen tahıl tanelerinin, tohumların veya kabuklu yiyeceklerin konularak el taşının öğütme taşı yüzeyine baskısı ile arada kalan maddenin ezilmesi, kırılması ve ufalanması, üstte kullanılan el taşının ileri-geri ya da dairesel hareketle kullanılması suretiyle uygulanan fiziki güç ve baskı ile tamamlanmasıdır (Curtis, 2001: 85). (Şekil 5).



Şekil 2. Yuvarlak formda öğütme taşı örneği



Şekil 3. İlkel yatay öğütme taşı örneği (Sinclair, 2010: 31).



Şekil 4. Suğla Gölü çevresi Prehistorik Dönem araştırma arşivi



Şekil 5. Öğütme taşının kullanım şekli

Kaba Yapım Sürtmetaş alet grubunda yer alan öğütme işlemleri için kullanılan primitif değirmenler olarak tanımlayabileceğimiz öğütme taşları değişken tipolojik adlandırmalara sahip olup en genel tanımıyla öğütme taşları olarak adlandırılmaktadır (Güldoğan, 2011; Baysal, 2016; Bamyacı 2018a; Özdoğan, 2019: 172). Geniş formlu

öğütme taşlarının görülmeye başlanması, alt ve üst taşların ayrımını güçleştiren eliptik formlu el taşlarında standart boyutların görülmesi, üretimde bir uzmanlaşma olarak değerlendirilmektedir (Runnels, 1981: 131).

Öğütme taşları alt ve üst olmak üzere iki parçadan oluşmaktadır. Öğütülecek olan taneli bitki veya tahılın konulduğu taş alt öğütme taşıdır. Hammaddesi yoğunlukla bazalt ve andezit gibi kayaç parçalarından oluşan öğütme taşlarının kullanım yüzeyleri perdahlanmadan kullanılmıştır. Alt öğütme taşları, üzerine öğütülecek malzemenin bulunduğu, genellikle yere sabitlenerek kullanılan, üzerinde bastırarak sürtme, döndürme, vurarak dövme gibi farklı kullanım tekniklerinin kullanım yüzeyinde uygulanan pasif taş aletler olarak tanımlanmaktadır (Wright, 1992: 63; Adams, 2002: 99; Baysal, 2001). Alt öğütme taşlarının üzerinde kullanılan, benzer morfolojiye sahip ve ortak hammadde özellikleri sergileyen üst öğütme taşları; genellikle ileri-geri hareket ettirilen, en az bir kullanım yüzünde aşınım izleri gösteren, aktif aletler olup sürtülen yüzü düz, üst yüzü ise ele rahat oturan ergonomik yapıya sahip dışbükey ya da yarı küresel aletlerdir (Adams, 2002: 99; Güldoğan, 2003; Güldoğan, 2011; Özdoğan, 2019: 174).

Sürtme taş aletlerin değerlendirilmesinde birçok yöntem kullanılmaktadır. Bunlardan biri de aletlerin kullanım yüzünün geometrisidir; örneğin kullanım yüzünün içbükey ya da dışbükey olması, kullanım sonucu bir çukurluğun oluşması gibi. Yapılan çalışmalar, aletin kullanım yüzeyinin geometrisiyle kullanım süresinin uzatılabildiğini ortaya koymaktadır (Adams, 1989: 259). Gerek tipolojik, gerek teknolojik alanların bizlere sunduğu veriler bizlere geniş bir yelpaze sunmaktadır. Çalışmalar ağırlıklı olarak tipolojik değerlendirme üzerine yapılsa da deneysel araştırmalar da bulunmaktadır. Örneğin biçimsel özellikleri ya da yapım tekniklerinin üzerinde ağırlıklı olarak durulabileceği gibi, ölçü, ağırlık ve yoğunluk gibi sayısal verilerin istatistik yöntemlerle değerlendirilmesi ya da deneysel uygulamaları ön plana çıkaran araştırmalar da bulunmaktadır.

Konya Ovası Özelinde Öğütme Taşları

Prehistorik Dönem Konya Ovası önemli yerleşim merkezlerinin başında gelen Çatalhöyük'te yabani buğday ve arpanın evcilleştirilerek tüketildiği bilinmektedir. Bunların olasılıkla ezgi taşlarında parçalanarak çömlerle pişirilerek veya lapa halinde etle birlikte tüketildiği düşünülmektedir (Erdoğan vd., 2022: 1-10). Çatalhöyük'te neredeyse her evde bulunan öğütme taşları bizlere önemli bir bakış açısı sunmaktadır. Burada her ev sakininin kendi tahılını söz konusu ezgi taşlarında parçalayarak veya ezgi un haline getirerek tükettiği düşünülmektedir. Bu bağlamda öğütme taşları, bize hem kültürel hem sosyal hayat hem de beslenme gibi konularda insanoğlunu anlamamıza olanak sağlamaktadır. Bu bilgiler yanında sürtme taşlarının kullanım alanlarının beslenmeyle kalmayıp zanaat işlerinde de kullanıldığı ileri sürülmektedir (Bamyacı, 2018: 287). (Tablo 1). Araştırmalar sonucunda bir grup öğütme bloğu ve el taşı parçaları çeşitli bitki kalıntılarının bir arada bulunması ve iki malzeme üzerinde aşınım boyasına rastlamak bu aletlerin hem yiyecek hazırlanmasında hem de boya yapımında kullanıldığının kanıtı olabilir (Baysal ve Wright, 2006: 32).

Tablo 1. Sürtme Taş Alet ve Objelerin Kullanım Alanlarına Göre Çeşitliliği

Faaliyet Alanı	Kullanım Alanı	Alet ve Objeler	Kullanım Türü
Besin Hazırlama Süreçleri (Cooking)	Tahıl, bakliyat vb. öğütme Tuz, mineral öğütme Yenilebilir bitki liflerinin çıkarılması Kabuklu yiyeceklerin kırılması	Öğütme Taşları El Taşları Havan Elleri Havan	Aktif Kullanım
	Kara Avcılığı	Sapan Taşı	
	Su Ürünleri Avcılığı	Ağ Ağırlıkları	Pasif Kullanım
	Yemek Pişirme	Isı Taşları, Taş Kaplar	
Zanaatçılık Faaliyetleri (Craft)	Mineral vb. öğütülmesi	Öğütme Taşları	Aktif Kullanım
	Aşı boya öğütülmesi	El Taşları	
	Kil - Sıva Hazırlama	Havan Elleri, Havan	
	Çanak Çömlek Yapımı Duvar Sıvama	Perdah Taşları	
	Hasır Yapımı Deri Tabakalama	Perdah Taşları	Pasif Kullanım
	Ahşap İşleme	Balta, Keser, Keski	
	Tekstil- Dokuma Üretimi	Tezgâh Ağırlıkları	
	Kişisel Süs Eşyası Üretimi	Boncuk, Pendant, Bilezik vb.	
Prestij Objesi Üretimi	Figürin, Meşinici Kap, Topuz Başı vb.		

Öğütme taşları, havan, havaneli, el ve vurgu taşları bağlantılı olarak ele alındığında, zaman içinde gelenekselliğini koruyan ve günümüze kadar süregelen sembolik yapısını kaybetmeden yüzyıllar boyunca varlığını sürdürmektedir. Özellikle son yıllarda ayrıntılı şekilde yapılan çalışmalar, bu alet grubu incelendiğinde, düşünülen çok daha fazla kullanım alanının olduğunu ortaya koymaktadır. Araştırmalarımız sonucunda Yahyalı Höyük yerleşim yerinde yontma taşlar yanında öğütme taşları ve havaneleri de tespit edilmiştir (Gündüz, 2020b: 368). Yerleşme de dağınık olarak kısmen kırılmış ve bütüncül olmayan çok sayıda öğütme taşı tespit edilmiştir. Çoğunluğu bazalt taş malzemeden yapılmış olan öğütme taşlarının bir kısmında da kireç taşı kullanılmıştır. Öğütme taşlarının civarında havanelerinin bulunması bizlere kullanım şekilleri açısından da önemli bilgiler vermektedir (Şekil 6).



Şekil 6. Seydişehir çevresinde tespit edilen yeni yerleşimler (2020 yılı yüzey araştırmaları kapsamında)

Değerlendirme ve Sonuç

Prehistorik Dönemlerden günümüze kadar önemli yerleşim merkezlerini içerisinde barındıran ve pek çok verinin günümüze aktarılmasında bilim insanlarına fikir veren bölgedeki yerleşimler, günümüze olduğu kadar geleceğe de ışık tutmaktadır. Gerek çanak-çömlek, gerekse taş aletlerin kullanımı ve çeşitliliği bu tezi desteklemektedir. Öğütme taşları'nın gün geçtikçe değerli hale gelmesi, yaşamdan bir parça olarak değerlendirilmesi ve araştırılması bilime önemli katkılar sağlamaktadır. Yüzyıllar boyunca süregelen araştırmalar neticesinde öğütme taşlarının beslenmedeki yeri oldukça önemlidir. Ayrıca sosyal yaşamın bir parçası olarak değerlendirilmektedirler. Neolitik dönemden itibaren tarımsal üretimle birlikte artan beslenme kalitesi, insanların doğurganlık oranlarının artmasına ve nüfusun çoğalmasına da dolaylı yollardan yardımcı olarak bu alet grubunun stratejik önemini göstermektedir (Curtis 2001: 84; Hillman, 2000: 376).

Sonuç olarak Konya ovası özelinde yapılan çalışmalarda öğütme taşlarının varlığı, Prehistorik dönemden günümüze kadar uzanmaktadır. Gerek yapım aşaması gerekse kullanım alanları gibi pek çok verinin araştırılıp bilime kazandırılması sonucunda günümüze kadar taşınmış öğütme taşları halen bazı yörelerde kullanılmaya devam etmektedir. Arkeolojik çalışmalarımız doğrultusunda, ilerleyen yıllarda elde edeceğimiz veriler bizlere bölgenin Prehistorik Dönemlerin ve buluntuların daha iyi anlaşılmasına olanak sağlayacaktır.

Kaynakça

- Adams, J. (1989). Methods for Improving Ground Stone Artifacts Analysis: Experiments 1989 in Mano Wear Pattern, D. Amick ve R. Mauldin (yay.) *Experiments in Lithic Technology*: BAR International Series, 528: 259-276.
- Bamyacı, A. O. (2018a). Öğütme Taşları: Tipolojik Gelişim, Sorunlar, Çalışma Metodolojisi ve Analitik Bir Yaklaşım Modeli. A. Baysal (Ed.), *Anadolu Arkeolojisinde Taş Aletler: Teori, Metot, Pratik içinde* (s. 272- 303), İstanbul: Ege Yayınları.
- Baysal, A. (2001). Arkeolojide Öğütme Taşları ve Taşın Sosyal ve Kültürel Önemi açısından Bir Değerlendirme. *in Geçmişten Günümüze Çatalhöyük* (s.71-80), Konya: Çumra Belediyesi.
- Baysal, A. (2016). Materyal kültür elitizminin göstergesi olarak arkeolojide taşlar ve diğer taşlar. P. Ayter, Ş. Demirci (Ed.), IV. *ODTÜ Arkeometri Çalıştayı Türkiye Arkeolojisinde Taş: Arkeolojik ve Arkeometrik Çalışmalar Prof. Dr. Hayriye Yeter Göksu Onuruna*, 7-9 Mayıs 2015 içinde (s. 81-87), Ankara: Bilgin.
- Baysal, A. ve Wright, K. (2006). *Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları 3.
- Cömert, M. ve Güner, E. (2020). Anadolu'da Neolitik Dönemde Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 8(4): 3427.
- Curtis, R. I. (2001). *Ancient Food Technology*. Leiden; Boston: Brill.
- Davis, M. (1982). Çayönü Ground Stone, Prehistoric Village Archaeology in South Eastern Turkey, R. J. Braidwood ve L. S. Braidwood (yay.) *Prehistoric Village Archaeology in South Eastern Turkey*: BAR International Series, 138: 73-168.
- Erdoğan, H. A (2021). *Beyşehir Gölü Yakın Çevresinde Yabancı Turist Çekiciliği Açısından Arkeoturizmin Önemi ve Alan Yönetimi Planlaması*. Tarih, Kültür, Sanat, Turizm, Sanayi ve Ticaret Şehri Beyşehir, 589.
- Erdoğan, H. A., Gündüz, R. ve Seçim, Y. (2022). The Use of Prehistoric Foods for Resilience in Heritage Tourism a Case of Catalhoyuk, Turkey. *Food Science and Technology*.

- Esin, U. (1978). Tarihöncesi Çağlarda Anadolu'da Üretimcilik Aşaması. *Toplum ve Bilim*, 6-7: 3-8.
- Güldoğan, E. (2003). *Aşıklı Höyük Sürmetaş Endüstrisi Buluntularından Bir Grup: Öğütücü ve Ezici Aletler*, M. Özdoğan, H. Hauptmann ve N. Başgelen (yay.) *Ufuk Esin'e Armağan. Köyden Kente Yakınoğu'da İlk Yerleşimler: 415-428*. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Güldoğan, E. (2011). Aşıklı Höyük Sürmetaş Buluntu Topluluğu, TÜBA-AR: *Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi*, 14: 41-58.
- Gündüz, R. (2020a). *Akkise/Yahyalı Höyük: Suğla Gölü Kenarında Yeni Bir Prehistorik Yerleşim*. *Arkhaia Anatolika*, 3: 244-253.
- Gündüz, R. (2020b). Seydişehir Çevresinde Tespit Edilen Yeni Yerleşimler (2020 Yılı Yüzey Araştırmaları Kapsamında), *Amisos Dergisi*, 5(9): 368.
- Gündüz, R. (2021). *Prehistorik Dönemde Beyşehir ve Çevresi*. *Tarih, Kültür, Sanat, Turizm, Sanayi ve Ticaret Şehri Beyşehir*, 45-46.
- Hillman, G. C. (2000). The Plant Food Economy of Abu Hureyra 1 and 2. In: A. M. T. Moore, G. C. Hillman and A. J. Legge (eds), *Village on the Euphrates: from foraging to farming at Abu Hureyra*, 327-422. Oxford: Oxford University Press.
- Özdoğan, M. (2019). *Hammaddeden Ustalara Tarihöncesi Arkeolojisinde Malzeme*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Runnels, C. N. (1981). *A Diachronic Study and Economic Analysis Of Millstones From The Argolid, Greece*. (Ph.D. Dissertation, Unpublished), Indiana University, Indiana.
- Wright, K. (1992). A Classification System for Ground Stone Tools from The Prehistoric Levant. *Paleorient*, 18: 53-81.
- Yalçınkaya, I. (2009). *Arkeoloji ve Sanat Tarihi Eski Anadolu Uygurlıkları Paleolitik Çağ Yerleşimler*. (s. 415-428), İstanbul: Arkeoloji ve Sanat.

KLASİK KONYA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Halil AKMEŞE¹

Yılmaz SEÇİM²

Fatma Rezzan ÇELİKMIH³

Giriş

İnsanlık tarihi incelendiğinde, avcı ve toplayıcılık dönemi bittikten sonra yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte, arkeolojik kazılarda ortaya çıkan pek çok mutfak eşyasının da ortaya çıkmasıyla yemek ve mutfak kültürünün başladığı görülmektedir. İnsanların hayatta kalma mücadelesinin en temel noktası, Maslow (2000)'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde belirttiği temel gereksinimleri içinde bulunan fizyolojik ihtiyaçlardan, yemek ihtiyacının giderilmesi üzerine kurulu bir hayat düzeninin olmasıdır. Son birkaç yüzyıldır gelişen hayat şartlarıyla insanlar sadece yeme ihtiyacı için hayat mücadelesi vermemektedir.

Ana geçim kaynağı hayvancılık olan Türkler, yaşanan büyük kuraklık dönemlerinden dolayı Asya steplerini terk etmek zorunda kalmışlardır. Dünya tarihinde “kavimler göçü” olarak adlandırılan bu büyük göç hareketinin başlatıcıları olan Türkler, binlerce kilometre yol katetmiş ve çeşitli mücadeleler vermişlerdir. Toplumların yemek ve mutfak kültürü kendi ana kültürlerine ait olan örf, adet, gelenek ve göreneklerle harmanlanmaktadır. Anadolu topraklarına parlak fetihlerle ulaşan Türkler, göç yollarında ve farklı coğrafyalarda kurulan devletlerle etkileşim içinde olduklarından hem kendi öz kültürlerini hem de diğer kültürleri çeşitlendirmişlerdir. Bu bağlamda oluşan mutfak düzenlerinin ve yemek çeşitlerinin bölgeden bölgeye hatta yakın yörelerde bile değişebildiği görülmektedir.

Gastronomiye Genel Bakış

Gastronomi kelimesinin etimolojisine bakıldığında Yunan dilinde gatrostomas kelimesinin; gastros “mide”, nomas ise “yasa, kanun, yönetim” anlamlarına gelen kelimelerin birleşiminden oluştuğu görülmektedir (Blank, 2003: 102). Kelime Fransızca da gastronomie “damak zevki uzmanı, lokantacı” olarak kullanılmaktadır (Nişanyan, 2022). Fransızcadan da dillimize gastronomi olarak yerleşmiştir. Türkçedeki karşılığı ise Türk Dil Kurumu'nun tanımına göre “yemeği iyi yeme merakı” ve “sağlığa uygun, iyi, düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” şeklinde ifade edilmiştir (TDK, 2022).

Gastronomi, yemek yapmak ve yemenin ötesinde; yiyeceğin toprakta başlayıp tabaktaki sunumuna kadar süren serüvenin bilimsel bir disiplin olarak ifade edilmesidir. Gastronomi terimi, bir yemeğin hazırlanma sürecinde kullanılan her bir malzemenin seçiminden, pişirilerek muhafaza edilmesine kadar olan süreçlerin tamamını kapsamaktadır. Bunun yanında mutfak kültürü kapsamında, farklı türden yiyecek ve içeceklerin miktar ve sunumlarıyla ilgili kullanılan her türlü malzeme de gastronomi

¹ Doç. Dr. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, hakmese@erbakan.edu.tr

² Doç. Dr. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ysecim@erbakan.edu.tr

³ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, rezzan.celikmih@gmail.com

terimi ile ifade edilmektedir (Hegart ve O'Mahony, 2001: 3-13). Gastronominin amacı, mümkün olduğunca en iyi beslenmeyle insan sağlığını korumak, bunun yanında hayattan ve yemekten zevk almanın yanısıra yiyecek ve içeceklerin hijyenik ortamlarda üretilmesini sağlamaktır. Yiyecek ve içeceklerin, damak ve görsel zevke hitap edecek şekilde tüketilmek üzere hazırlanması da gastronominin çalışma konuları arasında yer almaktadır (Sormaz vd., 2016: 726).

Günümüz gastronomi anlayışında dünyanın gelişmiş şehirlerinde bir şefin üç Michelin ya da iki Michelin yıldızlı olması önemli olmasının yanında yemeğin tabakta sunuma gelene kadarki süreçte emeği geçen tüm çalışanların hizmeti aynı derecede önemlidir. Çünkü gastronomi kavramı yalnızca yemek yapma süreci değil malzemenin yemeğe dönüşümündeki tüm serüveni kapsamaktadır. Gastronomi, güzel yemeğin nasıl yapılacağını, kaliteli bir beslenmenin nasıl sağlanacağını araştıran, sanat ve bilim çalışmalarının tamamıdır. Bunun yanında gıda kaynaklarının da nasıl daha verimli kullanılabileceği noktasında yol göstericidir. Kültürler arası beslenme alışkanlıkları ve yöntemleri gastronomi sayesinde incelenebilmekte, benzer ve farklı yönler ortaya çıkarılabilmektedir (Gillespie, 2001: 2-5). Bu bağlamda değerlendirildiğinde gastronomi, çağımızda önemini artırarak yemek yeme kültürünü estetik bir sanat eseri haline getirmiştir (Yılmaz ve Şenel, 2016: 43).

Kültürde Mutfakın Yeri

Mutfak kültürü, yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte, bilimsel ve teknolojik gelişmelerin artmasıyla sürekli değişim göstermektedir. Özellikle son çeyrek yüzyıla bakıldığında evlerdeki mutfak düzeni ve mutfak kültürünün yerini hazır yiyecek sektörünün ve bu sektöre bağlı servis ağlarının gelişimi ile birlikte, mutfak kültürü özünü kaybetmeye başlamıştır. Mutfak, bir topluluk ve o topluluğun yaşadığı bölgeye bağlı olarak yetişen ya da üretilen yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan malzemeler, pişirilme, sunum ve tüketim şekillerinin toplamı şeklinde ifade edilmektedir (Gvion ve Trostler, 2008: 950).

Kültür; bir grubu diğer gruplardan ayıran kollektif olarak programlanmış bir zekâ veya bilinç olarak kabul edilmektedir (Hofstede, 1980: 225) İnsanların barındığı yerlerde yiyecek ve içeceklerini hazırladıkları, günümüzde de çoğu yerde sunum, yemek ve içmenin yapıldığı yer mutfakla sınırlandırılmıştır. Mutfak, sadece evleri meydana getiren fiziksel bir parça alan olmanın ötesinde kültürün bir parçası haline gelmiştir (Aktaş ve Özdemir, 2007: 3). Fransız antropolog Levi-Strauss; mutfakın toplumun ortak değerleri toplamı olduğunu "Bir toplumun yemek pişirme yöntemi, farkında olmadan milli duygularını tercüme ettiği ortak bir dildir." söylemi ile ifade etmiştir (Barkören, 2005: 165). Mutfak kültürü, o kültürü yaşayan insanların beslenme sürecindeki faaliyetlerinin yanında, içinde bulunduğu coğrafyanın sağladığı gıda çeşitliliğiyle, toplumun kültürel birikimi, teknik ve sanat gelişimleri ile beslenmektedir (Bober, 2014: 25-26).

Konya Mutfak Kültürü

İç Anadolu bölgesindeki konumuyla Konya mutfakı, yüksek duvarlarla sokaktan ayrılmış yalnızca ev sahiplerinin kullanımına ayrılan diğer bir adı da "hayat" olan avlunun bir köşesine yerleştirilmiş bir mekan olarak karşımıza çıkmaktadır. Konya'da mutfakların ev içine yapılmamasının nedeni, türlü türlü pişirilen yiyeceklerin kokusu, dumanı ve isinin ev içlerinden uzak tutma çabasıdır. İstisnalar dışında mutfakta yemek yenmez ve yemekler mutfaktan evin içine sinilerle taşınırdı (Karpuz, 2006: 14-15). Mutfaklar, genellikle basit ve iptidaidir. Mutfakın; zemini topraktan olur. Pencerelerine ise ekseriyetle cam takılmaz ya kafes teliyle ya da güzel görünsün diye aralıklı ahşap çitalar

çakılarak rahat hava alması sağlanırdı. Yemek pişirmek için bir köşede 40 ila 50 cm yüksekliğinde kolları olan çamurdan yapılmış bacasız bir ocak, dumanın sokağa çıkması için ise tavana açılan kimi zamanda yarım bir küple düzeltilen bir açıklık, yan duvarlara kapacak için raf olarak kullanılmak üzere yapılan kerpiç çıkıntılar olurdu. Kimi zaman da mutfak kapı ve pencerelerin bulunduğu taraf tamamen açık bırakılarak avluya açılırdı ve bu vaziyet yaz aylarında ferah bir kullanım sağlamaktaydı. Kış aylarında ise yanında bulunan kapalı mutfak kısmı tercih edilmekteydi (Berk, 1951: 191-192) Mabeynli evlerin bir kısmında kışın kullanılan odalarda bacalı olarak yapılan “koraş” adı verilen ocaklar bulunurdu. 1950’li yıllardan sonra evin dışına yapılan mutfaklar yavaş yavaş ev içlerine yapılmaya başlandı (Seçim, 2021: 14). Aş pişirilen bu yerler yalnızca aş pişirmenin ötesinde, yeri geldiğinde oturulup dinlenen, günlük sohbetlerin yapıldığı, aynı zamanda da milli ve manevi eğitimin verildiği bir yerdir (Odabaşı, 2001: 12). Bunu en güzel örneğini Konya’da Hz. Mevlana’nın dergâhından verebiliriz. Dervişin Mevlevilik yolunda ilk eğitimi dergâhın ruhu sayılan Matbah-ı Şerif’te yani mutfakta başlatılırdı. Derviş şayet buradaki eğitimi ve düsturu başarı ile alabilirse daha üst eğitimlere geçebilirdi. Başaramaz ise ayakkabısının ucu kapı yönüne bakacak şekilde koyularak kendisine yol verilirdi. Bu güzel uygulama bizlere Türk kültüründe mutfagın ne kadar da önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir.

Konya mutfak kültürü tarihi incelendiğinde bu kültürün izlerini dokuz bin yıl öncesinde neolitik çağda kurulan Çatal Höyük yerleşkesine kadar sürebiliriz. Konya kültürü hiçbir zaman dışa kapalı, içe dönük oluşan bir yapıya sahip olmadığı ifade edilebilir. Bu kültür binlerce yıl süregelen; alınan göçlerle, yapılan fetihlerle, siyasi ve dini hareketlerle, kısmi olarak değişen coğrafi ve iklim şartlarıyla harmanlanarak oluşmuştur. Türklerin Anadolu topraklarına gelmesinden önce, Rahip Çang’ın 630’lu yıllarda vermiş olduğu bilgilere göre sofralar deri yaygılar üzerine kurularak çeşitli enstrümanlarla yapılan müzik eşliğinde yemek yenmekteydi. Türklerin İslam dinini kabul etmelerinden sonra mutfak ve yemek kültürlerinde değişimler olmuştur (Halıcı, 2022: 54). Türkler Malazgirt zaferiyle birlikte Anadolu topraklarına yerleşmeye başlamışlar ve kurulan Anadolu Selçuklu Devleti’ne başkent yapılan Konya, almış olduğu bu paye sayesinde kültürel anlamda fevkalade zenginleşmiştir. Konya tarihine bakıldığında İç Anadolu’daki tüm ticaret yollarının kesişerek üstünden geçtiği bir şehirdir. Hindistan’dan başlayan “baharat yolu” Çin’den başlayan “ipek yolu” Konya’ya uğrayarak batı illerine geçerdi (Işık, 2018: 57). Osmanlı’nın kontrolü ele almasından sonra başkent olma hüviyetini kaybeden Konya, kültürel anlamda yüz yıllar sürececek bir bekleme yaşamıştır. Bu süreçte Konya mutfagı yeme ve içme kültürü, değişiklik geçirmeden gelenekselleşerek devam etmiştir (Odabaşı, 2001: 18).

Konyalılar yaz aylarında şehir merkezini çevreleyen Mengene, Kumköprü, Ulurmak, Çaybaşı, Lalebahçe, Harmancık, Durunday, Yaka gibi yeşilin bağ ve bahçelerin ağırlıkta olduğu bağ evlerine taşınarak adeta şehri boşaltırlardı. Burada kışlık yiyecekler hazırlanır pekmezler kaynatılırdı (Arabacı ve Şahin, 2021: 61). Konya mutfak kültürü öyle hassas dengeler üzerinedir ki pahalı yiyeceklerin ihtiva ettiği yemekler, komşuya kokmasın diye ahali gece uykuya çekilince pişirilirdi. Örneğin eksiden Konya’da balık pahalı olduğu ve herkes evine alamadığı için komşuya kokmasın, canlar çekmesin istenir ve gece pişirilir ertesi gün yenirdi. Çarşı pazardan alınan yiyecekler, gözlerden irak tutmak ve gizlemek için şeffaf olmayan deri ile saraçlanmış zembil denilen kulplu torbalarda veya omuza asılan iki gözlü heybelerde eve taşınırdı (Odabaşı ve Bezirci, 2006: 140)

Selçuklular, Anadolu’nun temel gıdası olan buğday başta olmak üzere arpa, çavdar, yulaf, pirinç, mısır ve darı gibi tahılları üretirlerdi. Türklerin Anadolu’ya gelmeden önce yetiştirdiği buğday, Bizans ve Selçuklu dönemlerinde Anadolu’da en çok yetiştirilen tahıl

ürünüydü. Coğrafi açıdan Konya, Selçuklu Anadolu'sunda buğday üretiminin ana merkezlerinden biriydi (Uzunağaç, 2014: 17-18). Konya mutfağına bakıldığında ağırlıkta zengin bir hamur işine bağlı yemek çeşitlerinin olduğu görülür. Akdeniz ya da Karadeniz yemekleri gibi fazla yeşillik görülmez. Konya mutfağının zengin çeşitliliğinden dolayı sadece Ramazan ayına has iftar ve sahur için özel bir yemek çeşidi yapılmazdı. Ramazan ayının denk geldiği mevsime göre sofralar hazırlanırdı. İftar sofralarında genellikle çorba, et yemeği, hamur işi, sebze yemeği ve tatlı olmak üzere dört beş çeşitle zenginleştirilir. Sahurlarda ise erişte, su böreği, katmer, hoşaf yapılması adeti vardı (Işık, 1992: 2). Konyalıların en sevdiği yemekler: Fırın kebabı, etliekmek ve çarşı böreği ki bunlar çarşıdaki fırınlarda pişirilir, bamya çorbası, tandırda çebiç, yoğurt çorbası, su böreği, saç böreği, kamış baklavası, hoşmerim ve sac arası olarak ifade edilebilir. Bunların hepsi için ayrı ayrı pek çok anıyla birlikte hikayeleri halk arasında anlatılır (Işık, 2006: 114-135).

Amaç ve Yöntem

Yapılan bu çalışmada, klasik Konya mutfak kültürünün geçmişten günümüze örf, adet, gelenek ve göreneklerinin nelerden oluştuğunun tespit edilmesi amaçlanmıştır. Çalışmada amaç ve içerik uygunluğu nedeni ile nitel veri toplama tekniği benimsenerek, tipik durum örnekleme kullanılmıştır. Bu doğrultuda çalışmanın evrenini Konya kültüründe yaşamış, Konya kültürü içerisinde bulunmuş kişiler oluşturmaktadır. Araştırmada örnekleme yöntemi olarak tipik durum örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Tipik durum örnekleme yöntemi; tipik, sıradan, normal veya ortalama durumları göstermek için kullanılır. Tipik durum örnekleme, evreni temsil edebilen ve temel özellikleri itibarıyla evrenle aynı olan durumları ifade etmede kullanılır. Bir kültürün veya toplumsal olgunun yabancı olan kişilere tanıtılması ya da aktarmasında bu yöntemden yararlanılır (Baltacı 2018: 246-2519). Örneklemin belirlenmesi sürecinde amaca uygun kişilerle görüşülmesine özen gösterilmiştir. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Gastronomi konusunda uzman akademisyenlerin görüşleri alınarak araştırmanın amacına uygun 9 açık uçlu soru oluşturulmuştur. Hazırlanan bu sorular Konya mutfak kültürü hakkında derin bilgi sahibi beş kişiye yöneltilerek, bu konu hakkında ayrıntılı bilgilere ulaşılmıştır. Görüşme yapılan katılımcılar; görüşme sırasına göre, geleneksel Konya yemekleri üzerine faaliyet gösteren restoran işletmecisi Harun Dönmez, Türk mutfak kültürü üzerine araştırmacı yazar Saime Yardımcı, Konya ticaret odası eski başkanı, Konya Kızılay başkanı Hüseyin Üzülmöz, Türk halk edebiyatı ve bilimi alanında çalışmalar yapan akademisyen Prof. Dr. Saim Sakaoğlu, Türk mutfak kültürü ve yemekleri araştırmacısı Nevin Halıcı ve edebiyatçı yazar Ali Işık ile yapılmıştır. Katılımcılarla yapılan görüşmeler 18.08.2022 ve 30.08.2022 tarihleri arasında gerçekleştirilerek araştırma verileri elde edilmiştir. Elde edilen verilerin analizi, içerik analizi yöntemiyle yapılmıştır. Yapılan görüşmelerden sonra, katılımcıların konuşmaları metin hâline getirilmiştir.

Konya Mutfak Kültürü Üzerine Görüşme Soruları

Araştırmamızda Konya mutfak kültürünün özelliklerini tespit etmek için mülakatlarda sorulmak üzere alan uzman görüşleri de alınarak dokuz sorudan oluşan bir mülakat formu hazırlanmıştır. Yapılan mülakatlarda katılımcılara sorulan sorular aşağıdaki gibidir:

- 1-Konya mutfak kültürünü diğer şehirlerimizden ayıran özelliklerinden bahsedebilir misiniz?
- 2-Konya'da bir misafir davet edildiğinde hazırlanan yemeklerde hangi çeşitler olmazsa olmaz?

3-Konya’da bir davet sofrasının âdâbı-muâşeretini nelerdir?

4-Konya sofrasında özellikle büyük davet ve kutlamalarda yemeklerin sunum şekli ve sıralaması hakkında neler söyleyebilirsiniz?

5-Konya’ımızda geleneksel yemek çeşitleri ve sunum şekilleri hala devam ediyor mu?

6-Konya’ımızda bayram, iftar, sahur, yatgeberlik veya gece yemeklerinin sunumları ve yemek çeşitliliklerinde farklılıklar var mıdır; var ise bu farklılıklardan bahsedebilir misiniz?

7-Konya’ımıza yakın ilçelerde yemek çeşitleri ve sunumlarında farklılıklar var mıdır?

8-Konya’ımızın fırın ve lokanta kültürü hakkında bilgi verir misiniz? Hazır alınan yemekler nelerdir ya da hangi yemeklerin dışarıdan temin edildiğini açıklar mısınız?

9-Bizlere başınızdan geçen bir yemek hatıranızı anlatabilir misiniz?

Yapılan Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular

Konya mutfak kültürüyle yakinen ilgili olup içinde yıllardır yaşayan deneyim sahibi beş değerli katılımcıya mülakat formunda belirtilen dokuz soru sorularak muhtelif cevaplar alınmıştır.

1-Konya mutfak kültürünü diğer şehirlerimizden ayıran özelliklerinden bahsedebilir misiniz?

Harun Dönmez

“Konya Selçuklu ’ya başkentlik yapmış kadim bir medeniyet şehridir. Konya’nın mutfak kültürü çok eskilere dayanmaktadır. Konya mutfağını diğer mutfaklardan ayıran özelliklerden bir tanesi kadim bir mutfak olmasıdır. Konya mutfağını diğer mutfaklardan ayırır önemli hususiyetlerinden bir tanesi, dışarıdan değil ev içerisinde var olan erzakların birleştirilerek yemeğin yapılması için, tencerenin ve ateşin buluşturulduğu bir mutfak düzeninin olmasıdır. Bir Adana bir Antep bir Ege gibi sokak lezzetleri olmayan bir mutfaktır. Kültürün, bir aşla pişirildiği özel bir mutfağa sahiptir. Bu bağlamda Hz. Mevlana’nın müritlerinden olan Ateşbaz Velinin Mevlevi matbah hanesinden yetişerek çıktığı düşünüldüğünde burada mutfak kültürünün ne kadar yerleşmiş bir düzen içerisinde ve kaideler silsilesine sahip olduğu görülmektedir.”

Saime Yardımcı

“Konya bir tarım memleketidir. Hayvancılık yaygın olmakla birlikte asıl olarak buğdayın yetiştirildiği bir yerdir. Buğday ununun ağırlıkta yer aldığı bir yemek kültürü mevcuttur. Tabi ki de sebze yemekleri de yok değildir. Ama en çok olmazsa olmazımız hiçbir yemeğimiz etsiz pişirilmemektedir. Bu yemeklerde kullanılan etlerin en önemli özelliğinden bir tanesi de kıymanın yok denecek kadar az kullanılmasıdır. Parça et veya kuşbaşı etleriyle yemeklerimiz pişirilmektedir. Kıyma sadece köfte, sarma ve dolma yemeklerinde kullanılmaktadır. Diğer yemeklerimizin neredeyse hepsi parça, kemikli etlerle yapılır. Yemeğin türüne göre et kullanılır mesela bamya çorbasında kuşbaşının dörtte biri kadar küçültülerek küçük parçalar halinde kullanılırken, bütün kemikli etler ise patlıcan ortada veya patlıcan oturtma yemeğinde kullanılmaktadır. Yemeklerimizde kullanılan yağ çeşitlerine bakacak olursak zeytin yağının kullanımının, salatalar dışında yok denecek kadar az olduğu görülmektedir. Ağırlıklı olarak yemeklerimizde kullanılan yağlar; sade yağı, tere yağı, kuyruk yağı, hayvanlardan elde edilen et ve don yağlarıdır. Ayrıca kebabçılardan alınan kebab yağı özellikle sebze yemeklerine lezzet vermesi için bir kaşık konulduğunda farklı bir tat katmaktadır. Özellikle Türklerin en büyük özelliği toplanarak birlikte bir otağı kurup birlikte yemek yeme geleneğidir. Bu kültürel miras, Konya’nın bir Selçuklu başkenti olmasından dolayı bir toplanma yeri olmasına ve toplu yemeklerin verildiği bir yemek kültürünün günümüze kadar gelişerek uzanmasına zemin hazırlamıştır.

Konya’da bir pilav dökme geleneği vardır. Peki Konyalılar pilavı ne zaman dökerler; sünnetlerde, düğünlerde, hacıların hac dönüşlerinde ve ailenin geleneksel bir kutlama günü varsa bu günlerde pilav dökülerek yemek ikramları yapılmaktadır. Pilav dökme geleneği, ister fakir ister zengin olsun herkes tarafından mali imkânlar çerçevesinde yapılan örfi bir gelenek halini almıştır. Bu ikramlarda ortaya koyulan yuvarlak masa başındaki görevli sofraya oturanlar tamamlanınca yemek servisi başlatır. Verilen bu toplu yemekler sosyal bir dayanışma örneğidir. Konya’ımızda pilav dökme geleneği ister bir salonda olsun ister bir meydanda hiçbir kimseyi ayırmadan sosyal statüsüne bakmadan gelen eş, dost, akrabaların ve kişi ayırmadan herkesin sofraya buyur edildiği bir yemek kültürü olagelmıştır.”

Hüseyin Üzülmöz

“Türkiye’de yemeklerden bahsederken Ege yemekleri, Karadeniz yemekleri, Doğu yemekleri şeklinde bahsedilirken. Konya yemekleri söz konusu olduğunda nevi şahsına münhasır bir kültüre sahip olması sebebiyle “Konya Mutfağı” olarak bahsedilmektedir. Konya’daki yemek kültürünün temeli Selçuklu saray kültürüne dayanmaktadır. Gelenek ve görenekle nesilden nesillere sözlü olarak aktararak gelmiş bir kültürdür. Annem bana Konya yemek kültürünün Saraydan kalma olduğunu söylerdi.”

Prof. Dr. Saim Sakaoğlu

“Konya’nın dışında Tokat ve Erzurum illeri ile biraz da Bayburt mutfağı hakkında bir şeyler bildiğimi sanıyordum. Ama bir yemek bilimi uzmanı olmadığım için karşılaştırmalı bir değerlendirmeye giremeyeceğim. Ana ocağından 29 yıl uzak kalmam da Konya mutfağı hakkındaki görüşlerimi zayıflatmıştır. Benim yemek bilgim; evimizde, komşu ve akrabalarımın pişen yemeklerimizle sınırlıdır. Kitaplara konu olmuş, adları bile bizim için bir anlam ifade etmeyen türlü yemeklerin ne hazırlanışını bilirim ne de damağımda onlardan birer iz vardır.”

Nevin Halıcı

“Orta Asya mutfağı et -süt ve hamur işlerini muhteva eder. 1071 de Anadolu’ya geldiklerinde zengin bir sebze ve meyve ile karşılaşmışlar ve mutfaklarında yer vermeye başlamışlardır. Konya mutfağı diğer mutfaklardan Selçuklu’nun başkenti olmasından dolayı farklılık gösterir. Zengin ve kalitesi yüksek bir mutfaktır. Mevlevi mutfağından Konya adına mezar yapılan tek şef aşçı Ateşbaz Veli’dir. Fransız mutfağında 16. yy. da ilk ekipleşmeyi başlattığı söylenir. Halbuki Konya mutfağının yüzyıllar öncesinde 13. yy. da ekipleşmeye başlamıştır. Şunu da anlatmadan geçemeyeceğim; Konya’ımızda “şivlilik” denen güzel bir adet vardır. Mübarek Üç Ayların başladığı ayın ilk perşembesi çocukların ellerinde torbalarla gündüz vakti ev ev gezerek topladıkları yiyecekler, yemişler olurdu bu gelenek hala devam etmektedir. Konya mutfağını oluşturan et -süt ve hamur, Konya hanımlarının ellerinin lezzetliyle diğer mutfaklardan öne çıkar.”

Ali Işık

“Kültür oluşumunda yaşanan coğrafyanın önemi büyüktür. Bu bağlamda Konya mutfak kültürünün oluşumuna bakacak olursak tahılın önemli bir yer teşkil ettiğini görmekteyiz. Konya mutfak kültüründe tahıl ve hayvansal gıdaların önemi büyüktür. Yemeklerde kullanılan yağların ekseriyeti hayvansal yağlardan oluşmaktadır. Tere yağı, sade yağı, kuyruk yağı, iç yağı ve don yağı yemeklerde kullanılır. Üç ayların başlangıcında çocukların “şivlilik” dedikleri ve ev ev dolaşarak yiyecek topladıkları bir gün vardır. Bu toplanan yiyecekler arasında bazı evlerde mayalı hamurdan yapılarak susamdan elde edilen şırlan yağında kızartılan “bişi” hazırlanırdı. Bitkisel yağ sadece bişi’yi kızartmak için kullanılırdı. Bir başkent daima başkenttir. Konya mutfağı, hem sarayda ağırlanan misafirlerin ve saray erkânının getirdikleri kültürel unsurları hem de Mevlevi mutfağının oluşturmuş olduğu matbah-ı şerif kültürünün izlerini taşımaktadır.”

2-Konya’ımızda bir misafir davet edildiğinde hazırlanan yemeklerde hangi çeşitleri olmazsa olmaz?

Harun Dönmez

“Konya’ımızın eski toprakları bu meseleleri daha iyi bilir lakin benim de gördüğüm kadarıyla Konya’da evin beyi misafir davet ettiğinde ev ahalisine hazırlık için iki gün öncesinden haber verirdi. Hatta ağır bir misafir gelecekse bir hafta önceden haber verilirdi ki hem ev içindeki gerekli düzenlemeler hem de yemek çeşitlerinin hazırlanması misafirin kim olduğu durumuna göre en güzel şekilde gerçekleştirilebilsin. Davet yemekleri içerisinde; su böreği, yaprak sarması, bamya çorbası, topalak yahnisi ve tarhun yahnisi olmazsa olmaz yemeklerin başında gelmektedir. Bunların içerisinde unuttuğumuz ve saymadığımız yemekler de muhakkak sofralarda yer bula gelmiştir.”

Saime Yardımcı

“Konya’nın geleneksel yemek davetlerinde muhakkak başlangıç olarak bir çorba verilir. Pişirilen yemekler; üç sebze, üç et yemeği, üç börek ve üç tatlı şeklinde sofralara hazırlanmaktaydı. Bu durum sanki günümüzdeki açık büfe mantığı gibidir işin aslı aslında bir misafirperverlik örneğidir çünkü gelen misafir olur ya bazı türden yemekleri tüketemiyordur diye sofraya çeşitlendirilerek zenginleştirilirdi. Yemeklerde olmazsa olmaz çorbaların başında bamya çorbası, terhun çorbası, toyga (yoğurt) çorbası ve tutmaç çorbası ki tutmaç çorbası halen Orta Asya’da yapıla gelmekte olan bir çorba türüdür tatbikî o bölgede yaygın olarak at eti kıymetli misafirlere ikram edildiği için at eti kullanılarak yapılmaktadır.”

Hüseyin Üzülmez

“Konya’da misafir eve davet edildiği zaman masada yemek yenmez. Bakır ya da ağaçtan yapılmış yuvarlak sinilerde yerden 10-15 cm yükselterek kurulan sofralarda misafirlerimize sunum yapardık. Yemeklerimiz mevsimsel çorba ile başlar. Yaz aylarındaki davetlerinde; omaç, tutmaç, tarhun çorbası yapılır. Kış aylarında ise bulamaç çorbası ikram edilirdi. Ardından ana yemek gelir. Yazın patlıcan kışın patates gibi sebzelerle yapılır. Genellikle parça etle yemek yapılan bu yemeğe parça ete orta denilir. Ardından baklava sofraya gelirdi. Ekşili bir yemek tatlıyı takip ederdi. Kışın lahana sarması yazın bamya çorbası gelir. Eğer misafir kalabalık olacaksa dolma, sebze yemeği yedekte hazırlanmış olurdu. Sofranın söz keseni en son sade pilav ve komposto hoşaf ya da zerde ile ikram edilirdi.”

Prof. Dr. Saim Sakaoglu

“Bana göre en az iki misafir davetinden söz edilmelidir. Bunlarda ilki sıkça görüştüğümüz akraba ve öbür yakınlarımızın davet edilmeleridir. Bunların ikramı normal yemeğin biraz zenginleştirilmiş şeklidir. Öbürü ise âdeta bir yemek şöleninin oluşturulduğu davetlerdir. Bunların başında bir düğünün hemen haftasında kız tarafının oğlan tarafının belirli yakınlarını, ertesi haftada ise erkek tarafının kız tarafının yakınlarını davet ettikleri yemekler gelmektedir. Oluşturulan yeni aile birliği için böylece karşılıklı olarak bir araya gelme yoluyla gençlere de örnek olurlar. Ben böyle birkaç yemeğe davet edildiğimi hatırlıyorum. Ama yemek adlarını verme konusunda suskunluğumu koruyacağım. Yemek, âdeta iki defa yenilircesine, tıpkı geleneksel pilavımızda olduğu gibi, her türün ikişer defa fakat farklı yiyeceklerle sunulması şeklindeydi. Mesela birinci turda nefis bir baklava ikramı yapılırken ikinci turda tatlı olarak daha hafif olanı seçilir. Belki de nefis bir hoşaf olabilir.”

Nevin Halıcı

“Bir davet olduğunda hazırlıklar mevsimine ve evin hanımının mutfağındaki ve ulaşabileceği erzaka bağlıdır. Konya mutfağında “Aşçı takımı” diyerek kastettiğimiz Konya’nın geleneksel Düğün Pilavıdır. Düğün Pilavında ise; yoğurt çorbası, etli pilav, irmik

helvası, bamya çorbası ve sonrasında zerde ve pilav getirilir. En son olarak da söz kesen hoşaf sofralarda kendine yer bulur ve davetliler artık yemek ikramının son bulduğunu anlarlar. Bir de evlerde; düğün davetlerinde, hac dönüşlerinde, akraba davetlerinde evlerde yapılan “kara yemek takımı” ya da “kara arslan” adı verilen bir yemek düzeni vardır. Bunun yanında iki tuzlu bir tatlı takımı olarak adlandırılan ev sahibinin isteği ve imkânına göre yüz çeşide kadar çıkartılabilecek bir yemek sunum şekli daha vardır. Ev sahibi ve misafirin durumuna göre yemek çeşitleri ister on çeşitte ister yirmi çeşitte kesilebilirdi. Konya’da bir de “komşu kaldırma” dediğimiz komşu hanımların yemekli gündüz oturmaları vardı. Bu oturmalar için bahçeden bahçeye geçilirdi. Hazırlanan öğle yemekleri iki oda bir mabeyin evlerde komşu kadınlar arasında yenirdi. Misafir daima en iyi şekilde ve rağbetlenerek ağırlanırdı.”

Ali Işık

“Davetlerde en önemli husus, gelen misafirin ne için davet edildiğidir. Konya’da zamana dayalı olan Ramazan ve bayram davetleri, önemli olaylar nedeniyle yapılan düğün, sünnet ve hacı davetleri, son olarak da yaptırıma bağlı davetler olurdu mesela mahallede sabah namazı cemaatine gelemeyen ceza olarak keçi keserek kebab yapar ve cemaate ikram ederdi. Davetlerde yemeklere çorbayla başlanır mevsimine göre yemek sunulurdu. Kara takım yemekleri evlerde ikram edilen yemeklerin genel adıdır. Buradaki yemekler de mevsimine göre hazırlanır. Kış; kamış baklavası, saç arası, bülbül yuvası ve kırk kat baklava ayrıca malzemesi çarşıdan alınan tel kadayıf ve ekmek kadayıfı gibi bir tatlı ardından ekşili bamya çorbası ardından yine mevsimine göre kuru ya da yaş sebzelerden dolma, yaprak ya da lahana sarması yapılırdı. Eğer misafir fazla olur yetişmez diye düşünülürse yedekte kuru fasulye erişte pilavı gibi yemekler hazır edilirdi. Söz kesen olarak en son hoşaf ikram edilir ve sofradan kalkılırdı.”

3-Konya’ımızda bir davet sofrasının âdâbı-muâşereti nelerdir?

Harun Dönmez

“Bir çocuğun ilk eğitimini aldığı yer annesi himayesinde sofrada başlar. Nasıl yemek yiyeceği, kendi önünden yemesi gerektiği, ağzını şapırdatmaması, sofrada konuşulmaması gerektiği, sofrada zaman kaybedilmeyeceği, yemeğini kurallara uyararak yemesi ve etrafını rahatsızlık vermemesi gerektiği çocuklara öğretilir. Sofra adabında yemeğe sofranın en büyüğünün yemeye başlamasıyla “haydi buyurun” diyerek başlanır, sofranın en yaşlısı yemeğe uzanmadan kimse başlamaz. Sofraya başlamadan tüm ev ahalisinin gelmiş olması gerekir ve beklenir. Ev halkı da sofrada insanların bekletilmemesi gerektiğini bilir. Beklemekteki amaç hazırlanan yemeklerde tüm sofrada sakınlarının hakkı olduğu düşüncesidir. Mevlevilikte yemeği kaşıkla alırken kaşığın iç tarafı ile lokma ağza alınırken, dış tarafıyla da yemek alınır ki bu da hijyeni sağlardı. Bu kaşık tutma adabının halk arasında da yaygın olarak uygulandığını görmekteyiz.”

Saime Yardımcı

“Bizim geleneğimizde ne güzel adetler vardır. Kapıdan misafir girer girmez öncelikle bir hoş geldin diyerek gelen misafirin ellerine kolonya dökülüyordu. Kovit sürecinde bunu nasılda mühim bir gereklilik olduğu görülmektedir. Yapılan bu temizlikle birlikte sohbeta başlanır arkasından kahveler içilirdi. Yemeğe geçilmeden evvel daha önceki dönemlerde şimdi artık lavabolar olduğu için kullanılan el yıkamak için ibrik ve leğenler vardı bunlar misafirin yanına getirilerek eller yıkanır iyice temizlenir peşkirle kurulanır ve ardından da sofraya oturulurdu. El yıkamadan sofraya oturulmazdı. Sofraların olmazsa olmazı bamya çorbası ama başlangıç çorbası olarak düğün çorbası dediğimiz yoğurt çorbası vardır. Ama büyük yemeklerde biliyorsunuz bamya çorbası arada geliyor ev davetlerinde de aynı şekil takip edilebilir çorbadan sonra etli pilav, yaprak sarması eğer yaz günüyse fasulye veya patlıcanın

üzerine bütün etle ikram yapılırdı. Börekler; sigara böreği, su böreği olmazsa olmazdır. Konya geleneğinde su böreği peynirli ikram edilmez kıymalı olur eğer peynirli yaparsanız ev sahibinin ikramdan kaçındığı düşünülürdü. Bunun ardından sigara böreği dediğimiz kol böreği gelir. Tatlılarda ise; dilber dudağı, kamıştan çekme (Konyalım) ve hoşmerim başı çeker ki olmazsa olmazdır. Kış günü sofralarında ise turşunun yeri büyüktür; kelek veya hırtlak turşusu, domates turşusu ve çeşitli sebzelerin turşuları ikram edilir. Yoğurt mutlaka olur. Yaz mevsiminde ise bahçeden; biber, domates, salatalık ve muhtelif yeşilliklerle sofraya üzerinde ikram için süslenerek sunulurdu. Yemek sofrasına oturma düzeninde herkes hiyerarşiye göre söylenmesine gerek kalmadan düzenli bir şekilde yerini bilerek sofraya otururdu. En önemli misafir kimse başköşeye oturur onun yanına ailenin büyüğü varsa onun yanına oturur diğerleri ise kalan yerlere sıralanırlardı, herkes yerini bilir büyüklü küçüklü sofraya oturulurdu. Sofralarımızda ortadan yeme âdeti vardır lakin ben bu eve gelen beşinci nesil gelinim benim evlenip geldiğim senelerde kayınvalidemin gelin olarak geldiği 1920'li yıllarda evde hâli hazırda o dönemlerde porselen tabaklarda yemek yendiğini bizatihi söylemiştir. Sofralarımızda ortaya konulan yemekler kenardaki ayrı tabaklara alınarak yenmektedir. En azından bizim bu evde böyleydi. Ortaya gelen bakır sini için yere serilen sofraya bezi üstüne sofraya altlığı ki bu siniyi yerden yükseltmek için kullanılırdı sini üzerine tabaklar yerleştirilir ortaya da yemek konularak herkes oradan yiyeceğini kendi tabağına alarak yemekteydi.”

Hüseyin Üzülmez

“Misafirin karşılanması ile başlar. Misafirler yaşlarına göre sofrada yerini alır. Sofranın en yaşlısı ve ilim ve irfan sahibi olanı besmele çekerek yemeğe başlamadan kimse yemeğe başlayamazdı. Yemek başlamadan önce eskiden bir ibrik leğen ve peşkiri evin küçüğü getirir ve büyüklerin elleri yıkanır. Bu seremoni sabun eklenerek yemekten sonra da devam eder. Yemek ortaya konulan tabaktan ve herkesin önünden yemesi üzere yenilir. Yaşlılar az yerler ama gençlerin yemesini teşvik etmek için kaşıklarını yemeğe getirip götürürler. Ev sahibi misafirler yemeği rahat yemeleri çekinmemeleri için küçük küçük kaşığı yemek tabağına getirip götürürdü. Ev sahibi yemeği kesince misafir utanmasın diye bu şekilde davranırlar. Bu gelenek Mevlevi sofralarında ve saray kültüründe vardır. Yemek duası yapılır gençler hızla yemeği kaldırır. Yaşlı ve ilim sahipleri üst tarafta gençler aşağıda oturur. Yaşlılara kahve yapılır gençlere yapılmazdı. Ev sahibi tütün ya da tabakayı dolaştırır ya da herkes cebindeki tabakayı ortaya bırakırdı. Yemek esnasında lehine aleyhine ve aşağılayıcı konuşmamak, sohbet yapmamak, şapırdatmamak, başkasının önünden yemek yememek âdettendir.”

Prof. Dr. Saim Sakaoğlu

Bu soruya cevap alınamamıştır.

Nevin Halıcı

“Anadol’unun pek çok yerinde olduğu gibi Konya’da yemekler davetler de dahil olmak üzere yer sofrasında yenilirdi. Davetlerde kadın ve erkekler ayrı sofralarda ağırlanır, çocuk sayısı fazla ise onlara da ayrı bir sofraya kurulurdu. Yemekten önce leğen, ibrik ve peşkirle odaya gelen evin en küçüğü ibrikten su dökerek sofraya oturacak olanların ellerini yıkamasına yardımcı olurdu. Ev içinde aileyle birlikte yenilen yemeklerde sofraya kadınlar ve çocuklar yerleştikten sonra evin büyüğü sofraya katılırdı. Yemekler sofrada ortaya konulan büyük tabaktan tüketilir, çorba ve diğer yemekler için kaşık kullanılır çatal kullanımını pek görmezdik. İhtiyaca göre üç parmak kullanılır herkes önünden yer tüm parmaklar yemeğe değdirilmez, ağız şapırdatılmaz, yemekte konuşulmazdı. Gül suyu ve sabunla hazırlanan el bezlerine eller yemekler değiştiçe silinirdi.”

Ali Işık

“Konya’da yemek yerde yenirdi. Kadınlara ve erkeklere ayrı sofralar hazırlanır sofralar bezi, ya da sofralar çiti denilen büyük örtü yere açılır ve misafirler sofralar bezinin üzerine otururdu. Misafirin dizine ekmek kırıntıları dökülmemesi için peşkir dağıtılırdı. Sol dizi kaldırıp, sağ dizi kırarak sofraya oturulurdu. Sofraya sağ tarafımız verilerek oturulur çünkü sağ elle yenileceği için sağdan yanaşmak yeterli olur. Büyüklerin yanında bağdaş kurmak kabul edilemez ve saygısızlık kabul edilirdi. Konya’da ‘sofralar büyüğün su küçüğün’ denir. Büyük yemeğe besmeleyi sesli söyleyerek başlar ve herkes yemeğe onu takiben başlar. Ortaya aynı kaptan yenilecek kap konulur. Herkes önünden yer ve kaşık açık konulmaz kapalı bırakılır. Kaşığın yemeğe giren kısmı ön taraftır. Ağıza giren kısmı kişiye bakan taraftır. Bu Mevlevilikten gelir ve hijyen için yapılması uygundur. Sofralarda sadece kaşık kullanılırdı, çatal kullanılmazdı. El kullanılacaksa 3 parmak kullanılır. Parmaklar yalanmaz, peşkir parmakları silmek için kullanılırdı. Sofrada suyu bir kişi dağıtır. Evin küçüğü ellerin yıkanması için ibrik, peşkir ve leğen getirerek ellerin yıkanmasını sağlardı. Ev sahibi sofraya oturmaz hizmet eder, yemeğini daha sonra yerdi.”

4-Konya sofrasında özellikle büyük davet ve kutlamalarda yemeklerin sunum şekli ve sıralamasının fiziksel ve biyolojik olarak sağlık açısından bir katkısı hakkında neler söyleyebilirsiniz?

Harun Dönmez

“Bu konuyu anlatmak için hem Konya düğün pilavlarını hem de evlerdeki sıralı yemekleri örnek olarak verebilir. Eskiden şimdiki gibi içecekler olmadığı için düğünlerde çeşitli hoşaf lar hazırlanarak ikramı yapılmaktaydı. Pilav üzerinde şimdiki gibi kuşbaşı değil bütün et dediğimiz parça etler konulmaktaydı. Evlerdeki sıralı yemeklerde ve düğün pilavlarında yemek sunum sıralaması önemli bir husustur. Konya’daki davet ve düğün yemekleri yoğurt çorbası başlangıç olarak sunulduktan sonra ana yemekler sofraya sırası ile gelir, tam yemeğin ortasına geldiğimizde bamya çorbası ikram edilir. Özellikle Konya dışından gelen misafirler ekşili bamya çorbasının ikram edildiğini görünce şaşırırlar yemeğimiz bitmedi mi diye, ama çoğu bilmez, ekşili bamya çorbasının hazım kolaylığı sağlayacağı ve daha sonraki gelecek yemeklere mideyi rahatlatarak hazırlayacağını. Ardından irmik helvasıyla ağzın içindeki mayhoş tat giderilir sonrasında sade yağlı pirinç pilavı ve zerde ikramıyla yemekler tamamlanır.”

Saime Yardımcı

“Sofralarımızdaki yemek düzeni ve sıralamasının geleneksel bilgiler esasında muhakkak ki sağlık açısından bir faydası vardır. Bu bağlamda hep ifade ettiğimiz gibi büyük davetlerde; yoğurt çorbası, pilav üstüne et, irmik helvası, ekşili bamya çorbası ve sonrasında tekrar sade pilav, zerde ve nihayetinde son olarak hoşaf ikramıyla yemeklerimiz tamamlanır. Burada ekşili bamya çorbası sindirimi kolaylaştırır mideyi bastırarak sakinleştirmesi açısından çok önemlidir. Fransızların yemek arasında verdikleri sorbe gibidir bizim bamya çorbamız.”

Hüseyin Üzülmöz

“Yemeğin sırası anayasanın değişmez maddeleri gibi asla değiştirilemez. Toyga çorbası ile yemek başlar, Yazınsa omaç, tarhun çorbası, kışın toyga çorbası Orta Asya’dan gelmez. Yoğurt çorbası değıldir. Arkasından ana yemek gelir. Bütün et gelir bundan asla vazgeçilmez. Buna orta denilir. Yazınsa patlıcandan yapılır, kışın patatesle yapılır. Sonrası su böreği ardından gelen tatlı, meşhur kamıştan çekme baklavadır. Ağızından kil gibi dağılır çiğneme zahmetinde bulunmayacaksınız. Ardından ekşili bir yemek gelir ki hazmettirerek ardından gelecek yemeklere yer açar. Bunlar ekşili bamya ya da lahanadır. Yazın bamya çorbası, kışın lahana sarmasıdır. Sebze yemeği doyulmazsa diye yapılır. En son sofranın söz keseni pilav gelir üzümlü, bademli, yapılır. Zerde de yanında gelir.”

Prof. Dr. Saim Sakaoglu

Bu soruya cevap alınamamıştır.

Nevin Halıcı

“Konya davetlerinde yemek sunumlarında iki tuzlu bir tatlı sunum adeti yemek esnasında hem midneyi daha sonra sunulacak yemeklere hazırlar hem de zengin bir tat ve lezzet alma imkânı tanır. Mesela yoğurt çorbası ardından bir bütün et gelir mevsimine göre yazsa patlıcan kış ise patates üzerine arkasından da bir hoşmerim ardından da ekşili bir bamya çorbası gelir ve arkasından yine bir tuzlu yemek gelir ve bu böyle giderdi. Eski zamanlarda çoğu evde ete ulaşmak çok zordu, gerçi hoş, günümüzde de aynı zorluklar devam etmekte, herkes rahat gidip kasaptan et almazdı bu nedenden dolayı evin hanımları yumurtalı kabak ve yumurtalı fasulye yemeği yaparak bilmeden de olsa protein ihtiyaçlarını karşılardı.”

Ali Işık

“Konya mutfağı hamur ve yağ temeline dayanır. Bu sebeple günümüzde sağlıklı bir mutfak kabul edilemeyebilir. Ama geçmişte, herkesin bahçesi ve ekinleri olduğu için yenilen yemekler sağlık sorunu çıkarmamakta ve enerji ve güç vermesi için son derece uygunluk göstermekteydi. Konya yemeği olan çorba, pilav- kavurma, zerde, bamya çorbası, hoşaf düğünlerde ikram edilir. Evlerde davetlerde, hacı yemeklerinde, kara düzen yemekleri hazırlanırdı. Çorba mevsimine göre, patlıcan orta, kışın patates ya da pilav üstü et. Su böreği, oklavadan çekme baklava, kırk kat baklava, bamya çorbası, ekşili lahana sarması, yaprak sarması, davetli sayısı fazla olursa bir sebze yemeği, pilav ve söz kesen hoşaf ikram edilirdi.”

5-Konya’ımızda geleneksel yemek çeşitleri ve sunum şekilleri hala devam ediyor mu?

Harun Dönmez

“Geleneksel yemek sunumları bazı yerlerde devam etse de şimdiki zamanlarda hem sunum hem de yemeklerde sadeleşmelerle bir değişime uğradı. Yemeklerin ortadan tek bir kaptan yeme geleneği gün geçtikçe kaybolmakta. Tabi ki bunda, büyüyüp genişleyen çevreler ve ayrıca farklı hastalıklar gibi pek çok etken herkese ayrı ayrı servis sunulmasını kimi zaman ve yerlerde zorunlu hale getirdi.”

Saime Yardımcı

“Geleneksel Konya yemek sunum şekillerini ben hâlâ devam ettiriyorum. Ülke ya da Konya dışından bir misafirimiz geldiği zaman yaptığım yemekler her zamankinden farklı bir yemek çeşidi olmuyor; soframızda mutlaka bir yaprak sarması, tarhun çorbası, su böreği, tirit; tatlılarından bir çeşit muhakkak ikram ederim. Konya mutfağında tiritlerin yeri önemlidir. Neden önemlidir? Konya mutfağında eskiden evlerde tandır ekmeği yapılır, tandır ekmeği yapıldığı gün taze bir iki gün sonra sertleşmeye başlar ve tazeliğini kaybeder. Günümüzde hala tazeliğini kaybeden ve tirit için ayrılan ekmeklerimiz; soğanlı et, peynirli, patlıcanlı, yumurtalı olarak hazırlanan sularla ıslatılarak lezzetlendirilmektedir. Yemek sunumlarında her zaman yemek başlangıcı olarak yoğurt çorbasıyla başlanır, mevsimine göre yaprak sarması, patlıcanlı ortada mevsim dışında ise yaz gününde sebze meyvenin bol olduğu zamanlarda kurduğumuz sebzelerin sarması, tirit tatlıları, kara kabak tatlısı, bal kabağı tatlısı ve su kabağı tatlısı sofralarımızı süslemektedir. Sadece asma yaprağından yaprak sarması yapılmaz fındık yaprağı beyaz dut yaprağından da sarmalar yapılmaktadır. Duyulduğu üzere son zamanlarda dut yaprağının sağlık açısından kötü kolesterolden, kansızlığa faydaları sayılmakla bitirilememekte. Gelişen tıpla birlikte kadim mutfak kültürünün ürünü olan bazı yiyeceklerin faydasını şimdilerde anlıyoruz.”

Hüseyin Üzülmez

“Misafir gelecekse ve Konya yemeği hazırlayacaksak yer sofrasını tercih ediyoruz. Geçmişte de yer sofrasında yemek yiyorduk. Yer yemeği pratik insanı yormayan ve bereket getiren bir

sunum tarzıdır. Samimiyet ve berekettir. Ortadan ve tek kaptan yenilir ve çocuklara tabak verilirdi. Yıldız porselen vardı saraylara hizmet için kurulmuştu. Porselen herkesin evinde olmazdı. Bizde de porselen tabak vardı ama yemek ortaya konularak tek tabaktan yenilirdi.”

Prof. Dr. Saim Sakaoğlu

Bu soruya cevap alınamamıştır.

Nevin Halıcı

“Evimizde ağırladığımız yabancı misafirlere hala iki tuzlu bir tatlı takımını on beş yemek çeşide kadar yaparım. Misafirlerimiz büyük bir şaşkınlıkla yemeğin ne zaman biteceğini sorarlar. Saray mutfağından hatıra kalan erguvan salatasıyla soframı süslemeyi seviyorum. Saray mutfağında çok çeşitli çiçeklerden mevsimine göre salatalar yapılmaktaydı. Elimden geldiğince gücüm yettiğince Konya mutfak kültürünü devam ettirmeye çalışıyorum.”

Ali Işık

“Yemekler çorba ile başlanılır. Herkes üzerine peşkir alır, sofraya sağımızı vererek otururduk. Yemek yemeyecek bile olsanız sofraya mutlaka oturulur, doyulsa bile sofradan kalkılmazdı. Ev sahibi misafirleri rağbetleme yapardı. Buyurun neden yemiyorsunuz şeklinde yemeğe defalarca buyur eder. Bu rağbetleme dediğimiz ısrar Konya’da hala devam etmektedir. Yemeklerin sünnetlenmesi yani tamamen bitirilmesi çok önemlidir. Orta dediğimiz bütün et, su böreği, baklava, bamya yemeği, yaprak sarması, sebze yemeği, zerde, hoşaf olmazsa olmaz yemeklerimizdendir.”

6-Konya’ımızda bayram, iftar, sahur, yatgeberlik veya gece yemeklerinin sunumları ve yemek çeşitliliklerinde farklılıklar var mıdır?

Harun Dönmez

“İftara ve düğüne davet edilmeye okunma denir. Biz okuduk dendiğinde, biz davet edildik anlamına gelirdi. Günde iki vakit bir sabah diğeri de akşam olmak üzere iki ana öğün vardır. Sabahın erken vaktinde kahvaltılar evlerde yapılır sonrasında kişiler çarşısına, bağına, bahçesine veya tarlasına giderek gün boyu çalışılır, akşam namazına müteakiben akşam yemekleri yenirdi. Özellikle de kış aylarında gecelerin uzun olması sebebiyle acıkıldığı için yatsı vaktinden sonra yatmaya yakın bir vakitte yatgeberlik isminde bir ara öğün vardır. Bu öğünde çöMLEĞİNDEN kavurma kazılır, küflü peynir, çeşitli reçeller, küçük bir siniye hazırlanarak atıştırılırdı. Sahurlar kahvaltı şeklinde olmazdı, erişte ve hoşaf, su böreği gibi çeşitli börekler yer alırdı. Son otuz kırk yıldır kahvaltılık çeşitler sahur sofralarında kendine yer bulmaya başladı.”

Saime Yardımcı

“Ramazan’daki iftar ve sahur sofralarından bahsedecek olursak bir ramazan hazırlığı muhakkak yapılır. Bunların başında yufka pişirilerek kurutulur, tandır gevreği yapılır, erişte kesilir, meyve kuruları yazdan ramazana hoşafı için kurutulur. Yufkadan börek hazırlamak daha önceden pişirilerek kurutulduğu için sahur yemeklerinde börek olarak sunulması çok pratik olur. Yatgeberlik de genelde aperatif atıştırmalık şeklinde tüketilen kış kavunu ve içi beyaz olan iri çekirdekli kış karpuzu yanında genellikle de küflü peynir, tulum peyniri, küpten kavurma ya da kıyma yenilerek açlıklar hafif bir şekilde bastırılırdı.”

Hüseyin Üzülmez

“İftarlığın tek farkı iftariyelik ve güllaç tatlısıdır. Osmanlı kültüründe ve de benim çocukluğumda iki öğün yemek yenilirdi. Sabah kuşluk vakti 9-10 gibi kuşluk (kahvaltı) yapılır. Akşam namazı sonrası akşam yemeği yenir. Kış geceleri uzun olduğu için insanlar acıktır. Yatgeberlik gece yenen bir yemektir ve kahvaltılıklardan oluşur. Konya’da hayat Sabah namazı ile başlar akşam namazı ile biter. Misafirlikte bunun bir usulü vardır. Misafir

yav benim midem kazındı derdi, ev sahibi anlar ve hemen mutfağa giderek bakır bir tepsiye tulumdan küflü peynir ve küpten kıyma kazar, pekmez, reçel, akşamdan kalma sevilen tatlı börekler varsa tepsiye konulur ve hızlıca tüketilirdi.”

Prof. Dr. Saim Sakaoglu

“Bu konu ailelerin ekonomik durumlarına göre şekillenirdi. Bir bütün etli ana yemek eğer başka bir ailede değişik bir et türü ile yer değiştirmişse burada bir değişme, belki de bir yenilenme söz konusu olabilir. Her şeyden önce bir atasözümüzü hatırlatmak isteriz. Odada ağırlandı oturma oturma yeri kendi sosyal statümüze göre ayarlamak zorundayız. Derler ki, bir mecliste kalkacağın yere oturma. Onun için sofrada da herkes kendine uygun yere oturmalıdır. (Bu görüşlerimiz yer sofrası içindir.) Yaşlılar, ağır misafirler elbette sofranın uygun yerlerine oturtulacaktır. Ama kendini bilmezlerin de olabileceği unutulmamalıdır. Çocuk sayısının çok olduğu davetlerde, onlar için arkada ikinci ve küçük bir sofraya daha açılırdı. Bir yandan büyüklerinin yanında sıkılarak oturmak zorunda kalacak olan çocuklar rahat edecek, hem de onlar öğürleriyle daha neşeli bir yemek yiyeceklerdir. Elbette sofraya duasını yapacak olan kişi de uygun bir yere oturtulmalıdır.”

Nevin Halıcı

“Yatgeberlik diye tabir ettiğimiz öğünün asıl hikayesini Lalebahçeli olan Havva hanımdan dinledim, eğlenceden alkol alarak gece geç vakitlerde eve dönen beyin hanımından çorba yapması istenirdi, hanımlar ise gecenin bir vaktinde bu isteği hoş karşılamayarak getirdikleri yiyecekleri önüne koyarak eziyet etme geç oldu dercesine al bunu da ye de “yat geber” derlerdi. Bu isim bu şekilde yat geber yemeği olarak anılmaya başlanır. Aynı zamanda kış aylarındaki gece oturmalarında gecelerin uzun olmasından dolayı misafirler acıkırdı. Acıkan mideleri bastırmak için tandır ekmeği, küflü peynir, çömlekten kavurma kazması, akşamdan kalan tatlı ve börekler siniler üzerinde misafirlere ikram edilerek şen bir ortam sağlanırdı.”

Ali Işık

“Yatgeberlik herkesin yaptığı bir öğün değildir. Kışın komşu, akraba ziyaretine gidilmiştir. Uzun sohbet yapılmış gece yarısına kadar oturulmuştur. Akşam yemeği akşam ezanı ile yendiği için misafirlerin karnı acıkır. Misafir bulunulan evin sahibi mutfağa yönelerek, hazırlık yapardı. Bu öğüne yatgeberlik denilir. Kışın yenilen bir gece öğünüdür. Evde akşamdan kalan çorba börek ya da tatlı kahvaltılık çeşitleri, küflü peynir, kavurma bakır tepsilere hazırlanarak yenirdi.”

7-Konya'mıza yakın ilçelerde yemek çeşitleri ve sunumlarında farklılıklar var mıdır?

Harun Dönmez

“Ben Beyşehirliyim. Beyşehir’de göl olması hasebi ile bolca balık vardır. Konya sofrasında hamur işi ve kuzu eti kullanılırken, Beyşehir’de keçi eti ve balık yanında zengin yeşillik çeşitleri sofraları süslemektedir. Bolca ot yemekleri yapılmaktadır. Ebegümeci, toplubaşıotu, çaymağuru otları sofralarda sıkla yer almaktadır. Beyşehir’de zengin ot çeşitleriyle salata, börek ve yumurtayla birlikte kavurması yapılır. Bu tür ot yemekleri Ege’de karşımıza çıkar ama Konya’da göremeyiz.”

Saime Yardımcı

“Konya'mıza yakın ilçelerde yemek kültürü biraz farklılık gösteriyor. Mesela birkaç kere Beyşehir’deki yemek yarışmalarına katıldım farklı bir yemek kültürüne sahipler. Belki de bölgenin göç alması; Kafkasya’dan çok göç aldığı söyleniyor, yörük kültürü, bir de göl ve bol su var, balık var, yeşil dağlardan gelen fazlaca yeşillik farklı bir yemek kültürü oluşturmuş. Sille bölgemize ya da şimdilerde mahallemiz olan yerde Rum mutfağının etkisini rahatlıkla

görebiliriz. Konya mutfağında göremeyeceğiniz balıkların bolca tuzlanarak kurutmadan saklandığı balık kurmaları vardır.”

Hüseyin Üzülmez

“Konya’da saray kültürü ağırlıkta olmasına rağmen, Hadim’de, Kadınhanı’nda köylü kültürü seyrederdi. Sille’de ise Rum’lar yaşadığı için farklı bir yeme içme kültürü hakimdir.”

Prof. Dr. Saim Sakaoğlu

Bu soruya cevap alınamamıştır.

Nevin Halıcı

“Konya’nın ilçeleriyle birlikte yaptıkları ortak yemekler olduğu gibi gıda ve çeşitlerine ulaşma noktasındaki farklılıklar nedeniyle yaptıkları yemeklerde farklılıklar oluyor. Konya’da kaburga etiyle yapılan kayısı yahnisi dediğimiz bir yemek vardır. İç pilavla ikram edilir. Karaman’da ise bu kayısı yahnisini kıymayla yapmaktadırlar. Hanelerin varyiyet durumuna göre yemek çeşitlilikleri değişir.”

Ali Işık

“Mesela Konya’da deniz balığı bilinmez çok yaygın olarak, Sille’de balık kurması yapılır. Kadınhanı’nda dedemin acıkınca yaptığı ayran ve ekmek ufalaması ile yapılan ayran aşısı yaptığını hatırlarım. Kurutulmuş yaz mahsulleri yenilir ve tek tip yemek çeşidi olurdu. Bu fakirlik kaynaklı değil, yokluk olması nedeniyledir. Konya yemeklerinden farklılık gösteren yemekler olduğu gibi aynı olan yemekler de vardı. Günümüzde birçok ilçe Konya yemeklerini tamamen benimsemiştir.”

8-Konya’mızın fırın ve lokanta kültürü hakkında bilgi verir misiniz? Hazır alınan yemekler nelerdir ya da hangi yemeklerin dışarıdan temin edildiğini açıklar mısınız?

Harun Dönmez

“Konya’da dışarda hazır alınan yemek denilince akla ilk, hazırlanan malzemelerin pişirtildiği etliekmek fırınları gelmektedir. Çok eskiye gidersek Konya etliekmek fırınlarında oturacak masa sandalye yoktur. Siz etliekmek ya da börek için gerekli olan malzemelerinizi fırına götürürsünüz onlar da etliekmek veya böreğinizi yaparlardı. Pazar sabahları patatesli veya peynirli börek malzemeleri hazırlanarak fırınlara götürülür, börekler pişirtilir ve soğumadan evlere götürülerek kahvaltı sofraları şenlendirilirdi. Ayrıca fırın kebabçılara değinmemiz gerekir; aynı şekilde buralarda da oturacak masa ve sandalyeyi göremezdiniz. Müşterileri kebab almak istediklerinde kendi somun ekmeklerini getirirler, ne kadar kebab istiyorlarsa bu somun ekmeklerinin arasına alırlardı. Alınan bu kebablar esnafsanız dükkanınıza ya da evlerinize götürürsünüz. Bu fırınlar saat üçten dörtten sonra kapanırdı. Ayrıca kebabçılardan evlerde yemeklere lezzet katması için kebab yağı satın alınmaktaydı. Eski Konya’da esnaf lokantası bulunmamaktaydı ve dışarıda yemek yemek ayıplanırdı.”

Saime Yardımcı

“Konya’mızda fırın ve lokanta kültüründe her lokantanın farklı farklı sunumları vardı. Ev yemekleri hazırlayarak sunan Sabriye Hanım’ın yeri vardı. Lokantacı Sabriye denirdi. Filiz Lokantası ve Merkez lokantaları vardı. Bunlar çok güzel birer esnaf lokantası olarak çalışırlardı özellikle Sabriye’nin lokantası çok özeldi. Yıkılan eski otogarın orda Lokantacı Tahsin vardı. Buranın etliekmeği, böreği çok meşhurdu. Bir de Kebabçı Şükrü’de eskiden babamın zamanında calla yaparlarmış. Calla dediğimiz yeşil erikleri etle pişirilerek yapılan kebab çeşididir. Eskiye gittiğimizde her evde aktif kullanılabilecek fırınlar yoktu, Konya’nın en iyi nirengi noktalarından biri olan İstanbul caddesindeki maalesef yıkılan Fenni Fırını.

Evlerde hazırlanan börek ve baklavalara pişirmek üzere Fenni fırına götürülürdü. Konya’da etliemek börek dışında yağ somunu veya yağ ekmeği dediğimiz bir yiyeceğimiz vardır. Yağ somunu pazar günleri yapılırdı sizler fırına gider o taptaze sıcacık kabarmış yağ somunu alırdınız. Arasını açıp dilediğinizce yağınızı sürer peynirinizi koyar yerdiniz. Yağ somunlarının tepesinden bastırılmaz kabarık olur şimdilerdeki gibi üstüne bastırılıp bazlamaya çevrilmez.”

Hüseyin Üzülmez

“Dışarda yemek yenmezdi. Konya eşrafi hoş karşılamazdı. Çarşıdan ne alınırdı çarşı helvası alırdı babam, susam yağından yapılırdı. Helva, annem çamaşır yıkadığı gün alınırdı ki hanımlara güç ve enerji versin. Komşudan biri tandır ekmeği yapmayı bırakınca, şöyle derlerdi falancalarda çarşıdan yemeye başlamışlar. Bunlar iflah olmaz derlerdi. Müsrifler diye ayıplanırdı. Bir de çarşıdan ekmek kadayıfı alınırdı. Konya’da 5 ya da 6 tane etliemekçi vardı. Lokantada etliemek yeme kültürü yoktu. Esnaf lokantaları vardı çorba, paça ve kelle çorbası vardı. Öğleden sonra esnaf lokantaları vardı. Ev yemeği çıkardı. 3 tane de kebabçı vardı. Merkez lokantası vardı oda alkollü lokantaydı turistler yemek yerd. Sabah atıştırmalık gibi kahvaltı satılan katkıcılar vardı akşam da etliemek içi yaparlardı. Pazar sabahları da küflü peynirden börek yaptırırdık.”

Prof. Dr. Saim Sakaoglu

“Hiç hazır yemek almadım. Bunun sonucu olarak da nelerin dışarıda hazırlatıldığını bilgi ve görgüye dayalı olarak söyleyemem. Ancak apartman komşularımızın az da olsa bazıları, sürekli olarak dışarıdan yemek getirtmektedirler. Dışarıda yemek hazırlatma kavramını açmamız gerekebilir. Birincisi verdiğimiz bilgiye göre yemek hazırlatma, ikincisi yemeği dışarının keyfine ve bilgisine bırakmak. Bu hususu da bir soruyla not olarak ifade etmek isterim. Bu konular, bizim yeni hayat şartlarına uymakta geç kaldığımızı mı göstermektedir acaba?”

Nevin Halıcı

“Konya’ımızda dışardan yemek yeme adeti olmadığı gibi 1950li yıllarda dışardan yemek alanlar da ayıplanırdı. Hatta ki o dönemlerde evin hanımı ekmeğini tandırında pişirmesi gerektiği inancı vardı. Dışardan ekmek aldırana kadına kadın denmezdi. Misafirin dışarı yemeğe götürülmesi ayıplanırdı. Çarşılarda fırın kebabı vardır. Ayrıca çeşitli iç malzemeleri hazırlanarak etliemek fırınlarına götürülerek etliemek ve börek çeşitleri pişirilir dükkâna ya da evlere götürülürdü. Fırınlarda yenmezdi. Konya ‘da Şahin otelinin karşısında merkez lokantası 1950’lerde açılmıştı. Oraya sadece erkekler, Konya’ya gelen turistler ve tacirler yemek yemeye oturlardı. Konya’nın kadınları bu yerlere oturmazdı. Fırın kebabı isterlerse evlere beyleri gönderirdi. Erkekler evlerinde çoluk çocuklarının yanın da alkol almazlardı bu sebepten dolayı da bazı içkili lokantalar vardı. Bunların en tanınmışlarından bir tanesi Şahin otelin altında Sabriye Hanım’ın lokantasıydı. Buraya, oturak âlemlerine gitmeyen biraz elit ya da entelektüel Konya eşrafından kimseler giderdi. Akşamüstü yemek yemeden uğrar mezelerle birlikte bir iki kadeh alıp evlerine akşam yemeğine giderlerdi.”

Ali Işık

“Konya’da dışarda yemek yeme alışkanlığı yoktu. Bu ayıp olarak karşılanırdı. Dışarda yemek tercih edilmezdi. Sadece erkekler kahvaltı ve öğle yemeğini dışarda yerlerdi. Dışarda yemek yeme alışkanlığı yeni kazanılmıştır. Konya’da esnaf kasaba giderek etliemek içini hazırlatırdı, etliemek fırınına gider etliemeğini yaptırır ya evlerinde ya da esnaf dükkânlarında yerlerdi. Mahalle fırını diye bir kavram yoktu. Dışarda etliemek, börek, fırın kebabı yapılırdı.”

9-Bizlere başınızdan geçen bir yemek hatıranızı anlatabilir misiniz?

Harun Dönmez

“Biz bu lokantamızı açarken yemek konsepti olarak yerel Konya yemeklerini sunmak istedik. Bu yemeklerin doğru Konya yemeği olabilmesi için pratikteki aşçılık deneyimlerimizi kullanamayacaktık. Bundan dolayı menüleri oluştururken yaş almış eski Konyalı eşraftan destekler aldık. Yemeklerimizde Konya lezzeti budur diyebilmek için Konyalı 92 yaşındaki bir teyzemizi lokantamıza zahmetli bir şekilde getirerek 6 ay boyunca tadım ve yemek yapımı için lokantamızda ağırladık. Tatbiki bu süreçte ve pek çok Konya geçmişi olan ve Konya lezzetine aşina olan kişilere bu tadımlar yaptırılmıştı. Bu süreci tamamladıktan sonra yüzümüz ak bir şekilde restoranımızda Konya yemeklerimizi has lezzetleriyle sunmaktayız.”

Saime Yardımcı

“Konya’ımızda yeni evlenen çiftler akraba evlerine el öpmeye giderler. Biz bu adete gelin daveti adını veririz. Ben de yeni evlendim eşimin halasının evine gelin davetine gittik. Yemek yendi bitti tam kalkılacak halam üç tatlı yapmış vişneli ekmek tatlısı, dilber dudağı ve son olarak birde su kabağı veya diğer adıyla et kabağı tatlısı. Ben bu kabak tatlısı görünce çok şaşırđım çünkü içi etli ve en son geliyor. Şeffaf bir fanus gibi içinde kıyma üzerinde şerbet olunca da pırl parlıyor kesildi ve bana ikram edildi önce bir acayip oldum içim almadı ama sonra o nasıl bir lezzet tarif edemem. Beni o kadar irrite eden bir şey nasıl bu kadar lezzetli olur şaşarım, yemek kitabımda bu lezzetin tarifine de yer verdim.”

Hüseyin Üzölmez

“Babamın yemek alışkanlığında yapılan yemeğin az yapılarak ertesi güne bırakılmaması yönündeydi. Hep taze yemek olsun isterdi. Babam gırtlak kanseri oldu haliyle yemek yemede ciddi zorluklar oluştu. Ahir ömründe bir gün annemden şöyle eskiden olduğu gibi bir su böreği yapta yiyelim dedi. Annem özenerek su böreğini hazırladı lakin gel gelelim o sofrada babamın boğazından o börek hastalığı sebebiyle geçmedi. Haliyle insan büyük bir teessür duyuyor bu durumdan. Bir diğeri ise çocuklukta İmam-Hatib’e giderken okul arkadaşlarım olurdu ilçeden köyden gelen ben onları annemden habersiz bize götürürdüm yemek yemeye. Annemde kızardı oğlum akşamdan niye haber etmedin diye. İki üç çeşit hali hazırda zaten ikram ederdi lakin kızmasının sebebi daha çok yemek yapıp ikram edememek olurdu.”

Prof. Dr. Saim Sakaoğlu

“Büyük dayım Murat Köseoğlu’nun eşi Mediha yengem çok güzel selemen çorbası hazırlardı. Ben onlara gittiğimde bu çorbayı mutlaka ikram ederdi. Sac arasını, ortanca dayım İsmail Köseoğlu’nun eşi Atiye Hanım’ın ocağında tanımış ve hayran kalmıştım. Bizim evin tadları hâlâ damağımda olan lezzetleri: Rahmetli annem Zeliha Hanım’ın bütüm eti, yine kendisi ve gelini, ağabeyimin eşi Feride Hanım’ın ekşili kabak yemekleri... Bu yemeğin tatlı ile hazırlananını da hatırlatmak isterim. Mutlaka başka evlerde de aynı lezzetle yenilirdi ama bizim, şimdi yerinde 10-12 katlı beton yığınlarının yükseldiği yazlık odamızda yediğim tiritleri de asla unutmuyorum. Ne yazık ki bir lokantada yemek için niyetlendiğimi tiridin bizim evdekiyle hiç ilgili olmadığını görerek bir daha tirit yememeye karar verdim.”

Nevin Halıcı

“Küçüklüğümde Peşmani sofraları olurdu. Bu sofralar kışın en soğuk günlerine karlı günlere has olarak akşamları sekiz gibi kurulurdu. Pişmaniye yapılmadan önce tuzlu acılı bir yemek ikramı olurdu. Durumu iyi olmayanlar bir tür peynirli tirit olan papara, durumu iyi olanlar ise içinde tavuk ya da av hayvanı eti olan acılı arabaşı çorbası ikram ederlerdi. Arabaşı hamuru ikindin, akşam üstü pişirilir ve soğuması için hamurlu siniler bahçede kar üstüne konulurdu. Yemekler yendikten sonra siniye yağla kavrulmuş un ile hazırlanan malt koyulur bu malzemeleri tel oluncaya kadar erkekler tarafından karşılıklı sekiz şekline getirilerek

saatlerce bol bol sohbet edilerek çekilir nihayetinde pişmaniye yapılmış olur ve afiyetle tüketilirdi.”

Ali Işık

“Konya’ da varlıklı ticaret erbabının bir adeti vardı. Çarşı pazarda dolaşan meczuplara ramazanda yemek daveti yapılırdı. Bu meczupların başını çeken bir tanesi olurdu ona haber verildiğinde o bütün meczuplara haber verir falanca gün falancanın evindeyiz diye. Bu davetlere özenerek ramazan ayı içinde çağırıp davet yapmak isteyenler olurdu o yıl tamamen dolu olduklarını söyleyerek biz bu yıl doluyuz seneye inşallah derlerdi. Eve davet edilen meczuplara ikramlar yapıp yemekler yendikten sonra evden çıkmak bilmezlerdi. Bunların evden çıkması için bütün kapılar açılır ev sahibi lokomotif taklidi yaparak çuff çuuf diye seslenir diğer meczupların da vagon olmasını sağlar ve trencilik oynayarak dışarı çıkartılması sağlanırdı.”

Sonuç

Konya mutfak kültürü ile ilgili yapılan mülakatlar neticesinde katılımcılardan elde edilen bilgiler ışığında aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır.

Türkiye’de yemeklerden bahsederken Ege yemekleri, Karadeniz yemekleri, Doğu yemekleri şeklinde bahsedilirken, Konya yemekleri söz konusu olduğunda nevi şahsına münhasır bir kültüre sahip olması sebebiyle “Konya Mutfağı” olarak bahsedilmektedir. Konya mutfağı diğer mutfaklardan Selçuklu’nun başkenti olmasından dolayı farklılık gösterir. Zengin ve kalitesi yüksek bir mutfaktır. Mevlevi mutfağından Konya adına mezar yapılan tek şef aşçı Ateşbaz Veli’dir. Fransız mutfağında 16. yy.’da ilk ekipleşmenin başlatıldığı ifade edilmektedir. Oysaki Konya mutfağı yüzyıllar öncesinde 13. yy.’da ekipleşmeye başlamıştır. Konya, Selçuklu’ya başkentlik yapmış kadim bir medeniyet şehridir. Konya mutfağını diğer mutfaklardan ayıran özelliklerden bir tanesi kadim bir mutfak olmasıdır. Konya mutfağını diğer mutfaklardan ayırır önemli hususiyetlerinden bir tanesi, dışarıdan değil ev içerisinde var olan erzakların birleştirilerek yemeğin yapılması için, tencerenin ve ateşin buluşturulduğu bir mutfak düzeninin olmasıdır. Yemeklerimizde kullanılan yağ çeşitlerine bakacak olursak zeytinyağının kullanımının, salatalar dışında yok denecek kadar az oldu görülmektedir. Ağırıklı olarak yemeklerimizde kullanılan yağlar; sadeyağı, tereyağı, kuyruk yağı, hayvanlardan elde edilen et ve don yağlarıdır. Parça et veya kuşbaşı etleriyle yemekler pişirilmektedir. Davetlerde en önemli husus gelen misafirin ne için davet edildiğidir. Konya mutfağında “aşçı takımı” diyerek kastettiğimiz Konya’nın geleneksel düğün pilavıdır. En son olarak da söz kesen hoşaf sofralarda kendine yer bulur ve davetliler artık yemek ikramının son bulduğunu anlarlar. Bir de evlerde; düğün davetlerinde, hac dönüşlerinde, akraba davetlerinde evlerde yapılan “kara yemek takımı” ya da “kara aslan” adı verilen bir yemek düzeni vardır. Bunun yanında iki tuzlu bir tatlı takımı olarak adlandırılan ev sahibinin isteği ve imkânına göre yüz çeşide kadar çıkartılabilecek bir yemek sunum şekli daha vardır.

Sofranın en yaşlısı ve ilim ve irfan sahibi olanı besmele çekerek yemeğe başlamadan kimse yemeğe başlayamazdı. Yemek esnasında lehine aleyhine ve aşağılayıcı konuşmamak, sohbet yapmamak, şapırdatmamak, önünden yemek yememek âdettendir. Anadolu’nun pek çok yerinde olduğu gibi Konya ’da yemekler davetlerde dâhil olmak üzere yer sofrasında yenilirdi. Davetlerde Kadın ve erkekler ayrı sofralarda ağırlanır, çocuk sayısı fazla ise onlara da ayrı bir sofraya kurulurdu. Büyük yemeğe besmeleyi sesli söyleyerek başlar ve herkes yemeğe onu takiben başlar.

Sağlık açısından Konya mutfağında yemek sunumlarında arada ekşili bir yemek gelir ki hazmettirerek ardından gelecek yemeklere yer açar. Yer yemeğinin pratik insanı yormayan ve bereket getiren bir sunum tarzı olduğu hakimdir. Samimiyet ve bereket olarak algılanır. Ortadan ve tek kaptan yenilir ve çocuklara tabak verilir. Ev sahibi misafirleri rağbetleme yapardı. Buyurun neden yemiyorsunuz şeklinde yemeğe defalarca buyur eder. Bu rağbetleme dediğimiz ısrar Konya’da hala devam etmektedir.

Konya’da hayatın sabah namazı ile başladığı ve akşam namazı ile bittiği ifade dilmektedir. Misafirlikte bunun bir usulü vardır misafir “yav benim midem kazındı” derdi, ev sahibi anlar ve hemen mutfağa giderek bakır bir tepsiye tulumdan küflü peynir ve küpten kıyma kazar, pekmez, reçel, akşamdan kalma sevilen tatlı börekler varsa tepsiye konulur ve hızlıca tüketilirdi. Bu isim bu şekilde yat geber yemeği olarak anılmaya başlanmıştır. Aynı zamanda kış aylarındaki gece oturmalarında gecelerin uzun olmasından dolayı misafirler acıkırdı. Konya yemek kültüründe il içinde ve ilçelerde farklılıklar vardır. Konya’da saray kültürü ağırlıkta olmasına rağmen, Hadim’de, Kadınhanı’nda köylü kültürü seyredildi. Sille’de ise Rumlar yaşadığı için farklı bir yeme içme kültürü hakimdir.

Konya’da dışarda yemek yenmezdi eşraf hoş karşılamazdı. Konya’da dışarda hazır alınan yemek denilince akla ilk gelen hazırlanan malzemelerin pişirtildiği etliekmek fırınlarıdır. Çok eskiye gidersek Konya etliekmek fırınlarında oturacak masa sandalye olmadığı ifade edilmektedir. Siz etliekmek ya da börek için gerekli olan malzemelerinizi fırına götürürsünüz onlar da etliekmek veya böreğinizi yaparlardı. Ayrıca fırın kebabçılara değinmemiz gerekir aynı şekilde buralarda da oturacak masa ve sandalyeyi göremeyiz.

Teşekkür

Bu çalışmada görüşeceğimiz kişilerin tespit edilmesi randevu alınması hususlarında bizler destek veren Sayın Avukat Ahmet Ergun’a teşekkür ederiz. Konya’da ileri gelen bir aileden dünyaya gelen Ahmet Ergun İstanbul Üniversitesinde Hukuk Fakültesinde eğitimini tamamlayarak memleketi olan Konya’ya döner avukatlık mesleğini icra ederken aynı zamanda yiyecek ve içecek sektörüyle ilgilenir. Açtığı restoranla Konya yeme içme kültürüne katkı sağlayarak yön verir ve Konya’daki pek çok yiyecek içecek sektöründen meslektaşları tarafından sayılıp sevilmeindedir.

Kaynakça

- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, İkinci Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Arabacı, C. ve Şahin, B. (2021). Konya Şehir Kültürü ve Hüseyin Üzülmöz, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Konya: Çimke Basımevi.
- Baltacı, A. (2018). “Nitel Araştırmalarda Örnekleme Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme”, BEÜ SBE Dergisi, 7(1), 231-274.
- Barkören, S. (2005). “Görsel hazların ortaklığı: Yemek ve Sinema”, Yemek ve Kültür Dergisi, 2, İstanbul: Çiya Yayınları.
- Berk, C. (1951). Konya Evleri. İstanbul: İstanbul Matbaacılık T.A.O.
- Blank, F. (2003). Gastronomy (Encyclopedia of Food & Culture),
- Enotes (2022). <http://www.enotes.com/topics/gastronomy>, Erişim Tarihi: 21.08.2022
- Bober, P.P. (2014). Antikçağda ve Orta çağda Sanat, Kültür ve Mutfak (Çev. Ülkün Tansel), İkinci Baskı, İstanbul: Kitap Yayınevi,
- Gillespie, C. (2001). European gastronomy into the 21th century, Woburn: Reed Educational and Professional Publishing.

- Gvion, L. ve Trostler, N. (2008). "From Spaghetti and Meatballs Through Hawaiian Pizza to Sushi: The Changing Nature of Ethnicity in American Restaurants", *The Journal of Popular Culture*, 41(6), 950-974.
- Işık, N. (1992). "Konya'da Ramazan Yemekleri Üzerine Bir Araştırma", Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Işık, A. (2006). "Konya Mutfağının On "En"i", Işık, A. (Editör), *Konya Mutfak Kültürü ve Konya Yemekleri*. Konya: T.C. Konya Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları, 114-135.
- Işık, A. (2018). *Bir Katre Konya*, T.C. Konya Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları, Konya: Erman Ofset.
- Halıcı, N. (2022). *Orta Asya ve Göç Yolu Dönemi Mutfağı*, İkinci Baskı, Kitap Dünyası Yayınları, İstanbul: MC Matbaa
- Hegarty, J.A. ve O'Mahony, G.B. (2001). *Gastronomy: A Phenomenon of Cultural Expressionism and an Aesthetic for Living*, *Hospitality Management*, 20.
- Hofstede, G. (1980). *Culture's Consequences: International Differences in Work Related Values*. California: Sage, Beverly Hills,
- Konyalı, İ.H. (2007). *Konya Tarihi*, Memleket Gazetesi Yayınları, Konya: Memleket İletişim A.Ş. Baskı Tesisleri.
- Karpuz, E. (2006). "Osmanlı' da Mutfak Kültürü ve Konya Mutfağı", Işık, A. (Editör), *Konya Mutfak Kültürü ve Konya Yemekleri*. Konya: T.C. Konya Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları, 12-22.
- Maslow A. (2000). *İnsan Olmanın Psikolojisi* (Çev. Okhan Gündüz), Birinci Baskı, İstanbul: Kuraldışı Yayınları, 12-24.
- Nişanyan. S. (2022). <https://www.nisanyansozluk.com/kelime> , Erişim Tarihi: 22.08.2022
- Odabaşı, A.S. (2001). *Konya Mutfak Kültürü*, Birinci Baskı, Konya: Konya Ticaret Odası Kültür ve Eğitim Yayınları.
- Odabaşı A.S. ve Bezirci, S. (2006). "Konya Mutfak Kültüründen Esintiler", Işık, A. (Editör), *Konya Mutfak Kültürü ve Konya Yemekleri*. Konya: T.C. Konya Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları, 138- 168.
- Seçim, Y. (2021). *Konya Mutfağı*, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Ankara: Emsal Matbaa.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Günes, E., Aras, S. (2016). "Gastronomy in tourism". *Procedia, Economics and Finance*. 39, 725–730. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30286-6), Erişim Tarihi: 31.08.2022
- Türk Dil Kurumu. (2022). www.tdk.gov.tr , Erişim Tarihi: 22.08.2022
- Uzunağaç, Ö. (2014). "Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü", Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Yılmaz, H. ve Şenel, P. (2016). "Kitle İletişiminde Gastronomi", Yılmaz, H. (Editör), *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*, Birinci Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık, 43-44.

KONYA/SİLLE MAHALLESİNDE YAŞAYAN YEREL HALKIN YEMEK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Eda Nur KARAKAŞ¹
Murat TAKKACIGİL²
Tevfik SEZEN³
Yeliz PEKERŞEN⁴

Giriş

İnsanların yaşamında önemli yere sahip olan yemek tüketme eyleminin, sosyolojik anlamda incelenmesi, toplumların kimliğini saptamada önem arz etmektedir. Yemek yeme eylemi, yalnızca insanların fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak amaçlı olmayıp; simgesel, kültürel, dini özellikler ile toplumsal bağları oluşturan bir olgudur (Gürhan, 2017: 1207).

Bütün milletlerin; iktisadi yapısına, tarihsel hüviyetine, toplumun sosyo-kültürel yapısına göre şekil almış bir mutfağı bulunmaktadır (Uzel, 2018: 38). Yerel kültürü ve toplumu tanımanın bir parçası da yöresel mutfakları deneyimlemekten geçmektedir. Turistik seyahatlerde yerel mutfakları deneyimlemek, turistler için eşsiz ve keyifli bir motivasyon kaynağıdır (Guan ve Jones, 2014: 1). Turistler, yerel yemekleri deneyimlemenin yanında, ziyaret ettiği bölgenin tarihi ve kültürel mirasını da hissederek yeni tecrübeler edinmektedir (Beltrán vd., 2016: 347). Bu sayede turistlerin seyahat deneyimlerine katkı sağlamaktadır (Quan ve Wang, 2004: 299).

Sille, birçok medeniyetin yaşamına tanıklık etmiştir. Bundan dolayı kültürel anlamda son derece gelişim göstermiş bir bölgedir (Sönmez vd., 2017: 2). Sille Mahallesi, yemek kültürü açısından da oldukça zenginlik göstermektedir. Sille mutfağında, her ne kadar Konya mutfağından izler görülse de, kendine özgü lezzetleri de bulunmaktadır. Ağırlıklı olarak et yemekleri bulunan Sille mutfak kültüründe; “Gavinna”, “su ve süt börekleri”, “kak” olarak isimlendirilen kurutulmuş sebze ve meyveler ön plana çıkmaktadır (Mimiroğlu, 2012: 136-137).

Bu bağlamda çalışmanın amacı birçok toplumun yaşadığı ve birbirlerinden etkilendiği Sille Mahallesi mutfak kültürünün incelenip yerel halkın Sille yemek kültürüne ilişkin görüşlerinin ele alınmasıdır. Çalışmada Sille mutfağına ait ürünlerin bilinirliğinin artırılması ve bu mutfağa yönelik değerlerin sürdürülebilirliğine katkıda bulunmaya çalışılmıştır.

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, karakasnureda@gmail.com

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, takkacigilmurat@gmail.com

³ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, tevfik_349@hotmail.com

⁴ Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yeliz.ulusan@gmail.com

Sille Mahallesi Tarihi

Türk Dil Kurumu (2022)'na göre, Sille kelimesinin "Elin iç yüzüyle vurulan tokat" olarak sözlük anlamı mevcuttur. Yer anlamında kullanımı ise; Özönder (1999)'e göre, Sille'nin sözcük kökeni, Öztürkçe "Siella" kelimesinden türemiştir. "Si" su anlamında, "Ella" ise "Allah" anlamına gelerek "Su tanrısı" ismini meydana getirmektedir.

Sille, Konya şehir merkezine 8 km uzaklıkta yer almaktadır. Sille'nin en eski bölgesi Kuzey yönünde bulunan Sızma Höyüğü'dür. Buradaki araştırmalar neticesinde M.Ö. 7-8. yüzyıl öncesinde Frig uygarlığına ait izlere rastlanılmıştır (Selçuklu Sille, 2022).

Sille erken Hristiyanlığın da ilk yerleşimlerinden birisidir. İstanbul ve Kudüs arasındaki hac güzergâhında önemli konaklama noktasıdır. Aziz Paul ve dostlarının Hristiyanlığın ilk senelerinde Konya'ya geldiği ve Hristiyanlık dinini insanlara yaymaya çalışmaları sonucunda Konya merkezden Sille tarafına doğru göç etmeye zorlandıkları bilinmektedir (T.C. Konya Valiliği, 2022).

Sille ve civarında birçok etnik kimlikten birey yaşam sürmüştür (Tapur, 2009: 18). Bu nedenle Sille; "kültürel geçmişi", "doğal oluşumları", "mimari özellikleri", "sanat" ve "dil" yapısı ile birçok zenginliğe sahiptir. Sille ayrıca, geçmişin izlerini taşıyan; "kilise ve manastırlar", "camiler", "hanlar", "çeşmeler", "kaleler" gibi turistik öğelerle de öne çıkmaktadır (Bilge ve Aktaş, 2019: 7-8).

Sille'de Cumhuriyet dönemi öncesine dek; "halıcılık", "çömlekçilik", "bağcılık", "taş işçiliği", "mumculuk" gibi birçok zanaat dalı bulunmaktaydı. Tarihsel süreç içerisinde sosyo-ekonomik açıdan oldukça önem gösteren Sille'nin 16 köye sahip olduğu ve nüfus miktarının 18.000'e kadar ulaştığı düşünülmektedir (Beşir vd., 2022: 45). Ancak Cumhuriyet döneminde imzalanan Lozan Antlaşması neticesinde yapılan nüfus mübadelesi ile Sille Köyünde yaşayan Rumlar Yunanistan'a göç etmişlerdir. Bu durum Sille nüfusunun azalmasına neden olmuştur. Önceden ilçe hüviyeti gösteren Sille, 1989 yılında Selçuklu Belediyesi bünyesinde mahalle statüsüne geçmiştir (Erdem vd., 2010: 26-27). Sille'de 2001 yılında restorasyon çalışmaları yürütülmüştür. Bu çalışmalar neticesinde Sille'yi ziyaret eden turist sayısında artışlar görülmüştür (Halaç ve Bademci, 2017: 935).

Sille Mutfak Kültürü ve Yemekleri

Kültür terimi insanların; dil yapıları, yaşam tarzları, değerleri, ritüelleri, gelenek-görenekleri, yaşayış biçimlerini ifade etmektedir (Sibal, 2018: 10909). İnsanoğlu var olduğu günden beri fizyolojik olarak yemek tüketme mecburiyetindedir. Bu nedenle birçok kural ortaya çıkarılmıştır. Bu kurallar; tarihsel süreç içerisinde, toplumların değerleri ve kültürel öğeler ile birleşerek, toplumlara özgü mutfak kültürünü oluşturmuştur (Halıcı, 2014: 11). Mutfak, birçok ulusun kendilerine özgü mutfak kültürünü şekillendiren; hammadde, yemek hazırlığı ve pişirme tekniklerini içerisinde barındırmaktadır (Horng ve Tsai, 2011: 282). Bundan dolayı, yemekler kültürel kimliğin güçlü birer göstergesidir (Hillel vd., 2012: 201). Turistler; yerel mutfak kültürü hakkında bilgi edinmek amacıyla, yöreye ait mutfak kültürünü deneyimlemek istemektedir (Martins, 2016: 34).

Çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapan, yerel mutfağı zenginlik gösteren, Konya ilinin mutfak tarihçesi hakkında bilgiler kısıtlıdır. Çumra ilçesinde bulunan Çatalhöyük'te (M.Ö. 5000-6000) yapılan kazılarda bulgur ve mercimek gibi tahıllar ve mutfak araç gereçlerine rastlanılmıştır. Bu hususta Konya mutfağının kökenlerinin bu döneme dayandığını söylemek mümkündür (Halıcı, 2005: 21). Konya'da yer alan Sille Mahallesinde Müslüman

ve gayrimüslimlerin yüzyıllar boyunca bir arada yaşaması ile zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Bölgede yetişen; sebze, meyve, süt ürünleri Sille mutfağında öne çıkmaktadır. Sille’de üzüm bağlarının öne çıkması neticesinde üzüm pekmezi kullanımı da yaygındır (Kuş, 2018: 214-215). Bu pekmezden çeşitli ürünler (köftü, reçel çeşitleri vb.) elde edilerek küplere konulmaktadır. Mevsiminde alınan kavun ağaçlara asılmakta ve kış mevsiminde misafirlere ikram edilmektedir. Ayrıca Sille’de, keçi kesilerek elde edilen etlerden kavurma yapılmakta, bu kavurmalar küplerde muhafaza edilerek, yıl boyunca yemek davetlerinde kullanılmaktadır (Kapar, 2013: 97).

Sille mutfağında “Bir paçadan kırk çeşit tirit döker” sözüyle tirit yemeğine oldukça önem verildiği görülmektedir. Mübadele öncesi yörede yaşayan Rumlardan kalan; tuzla kurularak çömlere basılarak elde edilen Gavinna (kurma balık) da öne çıkmaktadır. “Su böreği”, “güdük tatlısı”, “erişte”, patlıcandan yapılan “calla” ve “paça” Sille’de tüketilen diğer yemek ve tatlı çeşitleridir (Halıcı, 2013a: 379).

Sille’de taşan dereler sonucunda toprak yapısı alüvyon yönünden zenginlik kazanmıştır. Bu toprağa sahip olunması sonucunda çömlekçilik sanatı gelişmiştir. Bunlar arasında; “turşu küpü”, “bal testisi”, “tereyağı küpü”, “testi”, “testi bardağı”, “tandır” gibi mutfak alet ve ekipmanları yer almaktadır (Nas, 2013: 169-171).

Yöntem ve Bulgular

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme soruları Sille Mahallesi’nde uzun zamandır ikamet eden bölge halkından 10 kişiye yöneltilmiştir. Görüşme soruları Toklu (2020)’nun yüksek lisans tez çalışmasından uyarlanarak alınmıştır. Görüşme yapılan kişilerin kimliğinin gizli kalması amacıyla katılımcılara birer kod verilmiştir. “K1” bir numaralı katılımcının görüşlerini belirtmektedir. Görüşme formunun birinci kısmında demografik sorulara yer verilirken ikinci kısmında Sille mutfak kültürü hakkında sorulara yer verilmiştir. Görüşmeler yüz yüze kaynak kişilerle 2022 Haziran ayında gerçekleştirilmiştir.

Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı No	Doğum Yılı	Doğum Yeri	Meslek	Sille’de İkamet Süresi
K1	1947	Sille	Ev hanımı	75 yıl
K2	1985	Sille	İşletmeci	37 yıl
K3	1957	Aşağıpınarbaşı	İşletmeci	40 yıl
K4	1947	Sille Akmahalle	İşletmeci	75 yıl
K5	1978	Sille	İşletmeci	44 yıl
K6	1989	Konya	Ev hanımı	15 yıl
K7	1979	Sille	İşletmeci	43 yıl
K8	1972	Sille	Ev hanımı	50 yıl
K9	1958	Tepeköy	İşletmeci	58 yıl
K10	1950	Sille	Ev hanımı	72 yıl

Sille Mahallesi'nden görüşülen kişilere ait demografik unsurlar Tablo 1'de verilmiştir. Katılımcıların altısının Sille Mahallesinde doğup büyüdüğü, diğer dördünün ise yakın mahalle ve köylerden Sille'ye göç ettiği bilgisine ulaşılmıştır. Katılımcıların üçünün; yetmiş beş yaş üstü, beşinin kırk ila altmış yaş aralığı ve ikisinin de otuz ila kırk yaşları aralığında olduğu görülmektedir. Ayrıca katılımcıların altısının işletmeci olduğu kalan dördünün ise ev hanımı olduğu tespit edilmiştir.

Bu kısımda bölge halkına yöneltilen açık uçlu sorulara genel olarak hangi cevapların verildiği özetlenmiştir.

Sille Mahallesi'nde bir günde kaç öğün yemek tüketilmektedir?

K1, K2, K3, K4, K5, K8, genelde kuşluk vaktinde tüketim yaptıktan sonra öğle vaktinde herhangi bir şey yemediklerini, akşam öğününde de kısmen tüketim sağladıklarını ifade etmiştir. K6, K7, K9, K10, normal yemek düzeni bozulmadan sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç öğün tüketim yaptıklarını bildirmiştir.

Sille mutfak kültüründe yemek sunumu nasıldır?

K1, K9, eski zamanlarda ortak kapta yemek yenildiğini ancak şimdilerde ayrı küçük taslarda tüketim sağladıklarını ifade etmiştir. K2, K3, ortak bir kapta yemek yenildiği ve bu kabın sofradaki herkes doyana kadar doldurulduğunu ifade etmiştir. K4, K5, K6, K7, K8, genellikle çorbaların ayrı kaplarda içildiğini ancak "bollukta ve kalabalıkta bereket vardır" şeklinde düşünüldüğünden diğer yemeklerin ortak kapta tüketildiğini dile getirmiştir. K10, eskiden ortak kapta yemek yenildiğini ancak günümüzde teknolojinin de gelişimi ile bulaşık makinasının sağladığı kolaylık sayesinde ayrı kaplarda tüketim sağlandığını bildirmiştir.

Sille kültüründe yemek öncesi ve sonrası sofrada adap ve kurallarınız nelerdir?

K1, K9, yemek öncesi ve sonrasında dua edildiğini bildirmiştir. K2, Sille kültüründe ataerkil bir aile yapısının hâkim olduğunu ve bu aile yapısının sofrada düzenine etki ettiğini bildirmiştir. Sofranın baş kısmına babanın oturduğunu, babanın hemen sağında anne, solunda ise büyük erkek çocuğunun oturduğunu ve sofrada en büyük kişinin veya babanın besmele çekerek yemeğe başlamasının beklendiğini dile getirmiştir. Sofra sadece tüketim yapılan bir alan olarak görülmemektedir. İşinden gelen babanın, ailenin her bir ferdine gününün nasıl geçtiğini, halini hatırını ve evin durumunu sorduğunu ve bu şekilde iletişim kurularak sofrada muhabbet ortamının sağlandığını ifade etmiştir. K3, K4, büyükler yemeğe başlamadan kaşığa dahi dokunulmadığını söylemiştir. Ayrıca eskiden kahvaltıda peynir, zeytin ve tahin yenildiğini yanında da sadece ayva yaprağı içilebildiğini, sofrada yemek esnasında da suyun saygısızlık olarak görülmesi nedeniyle asla içilmediğini bildirmiştir. K5, K8, yemek öncesinde ellerin yıkandığını daha sonra sofraya oturulduğunda tüketime tuz ile başladığını bildirmiştir. Yemek öncesi ve sonrasında da muhakkak dua edildiğini ifade etmiştir. K6, K7, sofraya aile fertlerinin tamamı oturmadan yemeğe başlanılmadığını herkesin sofraya oturması ve yemeğini yedikten sonra yine tüm aile fertleri aynı anda sofradan kalktıklarını ifade etmiştir. K10, Ramazan ayında iftar vaktinde orucun önce besmele daha sonra da tuz veya zeytin ile açıldığını, Ramazan ayı dışında ise günlük öğündeki yemeklerin tüketimine su veya tuz ile başladığını bildirmiştir.

Sille kültürüne has sıklıkla yapıp tükettiğiniz yiyecekler nelerdir?

K1, genellikle tarhana, yoğurt ve bamya çorbasını ayrıca sac böreği, sarma ve dolmayı da sıklıkla tükettiklerini bildirmiştir. K2, gündelik yaşamda tükettikleri yiyeceklerin; pirinç pilavı, makarna, mercimek çorbası olduğunu söylemiştir. K2, K10, hafta sonları eve misafir gelmesi durumunda gelen kişilere özel su böreği, sarma, dolma yapıldığını dile

getirmiştir. Sille mahallesinde eskiden Rumların da yaşaması nedeniyle kültüründe değişme olduğunu ve birbirlerine nüfuz etme durumu görüldüğünü bildirmiştir. Bunun en iyi örneği tirit yemeğidir. Tirit bir Rum yemeğidir. Bu sebeple Konya'da sıklıkla tüketilen Tirit yemeğinin Rumlardan Silleli Türk halkına daha sonra da Konya'ya yayıldığını bildirmiştir. K5, K6, K7, K8, en sık tüketilen ve sevilen yemeğin Tirit olduğunu ifade etmiştir. Tirit, Konya'da sunulandan daha farklıdır. Genellikle bayatlamış ekmeklerin ıslatılarak hazırlandığı bir yemek çeşididir. Patlıcan, soğan, domates, kuru ekmek ve yoğurt ile yapıldığı isteğe göre et eklendiği ifade edilmiştir. Tandır ekmeğinin yapıldığı ve meşhur olduğu yer Sille'dir. Bu sebeple tandır ekmeği ile yapılan Tirit'in de çok lezzetli olduğunu dile getirmiştir. K2, K10, eskiden Sille'de yaşamış Rumların birçok alanda çalışmalarının ve zanaatkarlıklarının var olduğunu bildirmiştir. Üzüm yetiştiriciliğini Rumlardan Türk ve Müslümanların miras aldığı ve üzüm bağlarının getirdiği hasatlardan pekmez yapılıp tüketildiğini dile getirmiştir. Ayrıca üzüm pekmezinin Sille halkı tarafından kış boyunca en sık tüketilen yiyeceklerden biri olduğunu ifade etmiştir. K3, K4, K5, K6, K9, her gün istenildiği takdirde su böreğinin yapıldığını bunun dışında Konya'da yoğurt çorbası olarak bilinen Toyga Çorbası'nın da sıklıkla tüketildiğini ifade etmiştir. K9, Gavinna yemeğinin günlük yaşamda Silleliler tarafından sıklıkla tüketilen bir yiyecek olduğunu bildirmiştir. K10, kabak, patlıcan, tirit ve bulgur pilavının sıklıkla tüketildiğini, Tirit'in özellikle yumurta ve kıyma ile yapılan türünün sevildiğini dile getirmiştir.

Sille kültürüne özgü mutfak alet ve ekipmanları nelerdir?

K1, günümüzde kullanılan kaplar aletler ve ekipmanların aynısını kullandıklarını bunun dışında bilgisi olmadığını bildirmiştir. K2, K3, K4, K6, K7, K9, Sille kültüründe çömlekçiliğe bağlı ekipmanların sık kullanıldığını dile getirmiştir. Çömlekten testiler, fincan takımları yapılmaktadır. Eskiden tahta kaşık kullanımının daha yaygın olduğunu ancak şimdilerde kullanılmadığını bildirmiştir. Aynalı taslar halen kullanılmakta ve neredeyse her evde bulunmaktadır. Bakır işçiliği ürünler ise son yirmi yıldır pek tercih edilmemektedir. Bakırların düzenli aralıklarla kalaylanması durumu ekipmanın kullanımını zorlaştırmaktadır. Ayrıca kalay ustasının da günümüzde pek kalmamasının bakırın kullanımının azalmasında büyük etken olduğunu açıklamıştır. K5, K8, K10, Sille'de çömlekçiliğin yapıldığı ve bu zanaat ürünlerinin (testiler, fincanlar, tabaklar, tencereler...) en sık kullanılan mutfak aletlerinden olduğunu bildirmiştir. K10, Sille halkının en sık kullandığı mutfak ekipmanlarından birisinin tandır fırını olduğunu dile getirmiştir.

Sille mutfağında en sık tüketilen yiyecek türleri nelerdir? (Et, Balık, Tavuk, Sebze vb.)

K1, K6, K7, balık, et ve sebzelerin sık tüketildiğini bunun yanı sıra eskiden hayvancılığında yaygın olmasına bağlı olarak koyun ve kuzu etinin sık tercih edildiğini ayrıca su böreği, sac böreği gibi hamur işlerinin yanı sıra sac katmeri, hoşmerim, kara helva (un helvası) gibi tatlıları da yapıp yediklerini bildirmiştir. K2, K5, K6 K10, Rumlardan Sille halkına miras kalan yiyeceklerden birisinin de Kurma Balık (Gavinna) yemeği olduğunu ifade etmiştir. Bu yemek, Sazan benzeri bir balığın küplere koyularak alabildiğince tuzun içinde yirmi gün ila otuz gün arasında bekletilmesi ile yapılır. Balık tuzda pişerek tüketime hazır hale getirilir. Bu balıklar genellikle başka yerlerden tedarik edilir. Sille barajından pek balık tutulmaz Kapalı havza olması nedeniyle balıkların pek kalmaması da bunun başlıca nedenlerinden biridir. Sille'de 1990-2000'li yıllar süresince neredeyse her eve ait koyun ve kuzu sürüsünün bulunduğu ve hayvancılığın çok yaygın bir meslek olduğu bilinmekteydi. Dolayısıyla hayvancılık sayesinde de et tüketiminin çok yaygın olduğu söylenebilmektedir. Şimdilerde Sille halkının birçoğunun daha çok küçük işletmeler

açarak geçimlerini bu yönde sağlamalarının et tüketiminin azalmasına doğrudan etki ettiğini bildirmiştir. Tatlı olarak ise hoşmerim ve ev baklavası çok sık tüketilmektedir. Özel günlerde, bayramlarda ev hanımlarının el yapımı baklava hazırlığına tam bir hafta önceden başladıklarını bildirmiştir. K3, K4, K5, K8, et ve balık ürünlerinin sık tüketildiğini özellikle Rumlardan Sille halkına miras kalan Gavinna yemeğinin en çok tüketilen yemeklerden biri olduğunu bildirmiştir. Sille’de çok eskilerden kalma bir hoşmerim geleneğinin var olduğunu ancak bu yemeğin bilinen aksine (şeker ve unlu) yumurtalı ve kahvaltılarda tüketilen bir yemek çeşidi olarak söylenebilmektedir. Tatlı olarak Sille’de ev baklavası, kömbe, helva, zerdenin sevildiği, ayrıca pekmez ve nişasta ile yapılan Pekmez Peltesi’nin de sıklıkla tüketildiği dile getirilmiştir. K9, Sille kurabiyesinin sıklıkla tüketilen bir yiyecek türü olduğunu ayrıca evde yapılan pekmezin çok lezzetli olup her evde bulunabildiğini bildirmiştir. K10, eskiden katmer olarak adlandırılan şimdilerde bülbül yuvası olarak bilinen tatlı Sille’de yapılmaktadır. Bülbül Yuvası tatlısının genellikle bayram vb. günlerde sıklıkla tüketildiğini bildirmiştir.

Sille kültüründe cenaze ve düğün gibi merasimlerde yapılan uygulamalar nelerdir?

K1, K6, K7, cenazeye gelen misafirlere ev sahibi tarafından etliemek yaptırıldığı, düğünlerde ise imkânı olanın Konya pilavı döktürdüğünü bildirmiştir. K2, düğünlerde genellikle Konya pilavı döktürüldüğünü ifade etmiştir. Ayrıca Sille’de düğünlerde otuz yıl öncesine kadar Tirit yemeği ikramının görüldüğünü dile getirmiştir. Ancak rağbet görmemesi nedeniyle Tirit ikramının düğünlerde artık görülmediğini ifade etmiştir. K2, K5, K8, K9, cenazelerde ise misafir halkın cenaze evinin işlerini kolaylaştırmak adına yemekler götürerek acı sahibi bireylerin mutfağa girmemelerini sağladığını ayrıca komşular ve yakın dostlar tarafından taziye için gelen misafirlere etliemek ikramı yapıldığını bildirmiştir. K3, K4, K9, düğünlerde genellikle pilav döktürüldüğünü ve bu ikram haricinde başka bir şeyin de yapılmadığını dile getirmiştir. Cenazelerde ise misafirlerin neredeyse tamamının evlerinde etli su böreği yapıp ikrama götürdüğünü bildirmiştir. Bu yemek ikramındaki amacın ev sahibinin acısını yaşayabilmesinin sağlanması olduğunu ifade etmiştir. K5, K8, Sille’de düğünlerin bir hafta önceden başladığını her gün ayrı bir eğlence olduğunu ancak bu eğlencelerin hiçbir zaman basit bir şekilde sürdürülmediğini bildirmiştir. Düğün haftasının ilk gününde kız tarafının bohça götürdüğü ve bu bohça teslim alındığında getiren kişilere yemek ve tatlı ikramı yapıldığını ifade etmiştir. Düğünün son gününde geceden itibaren kazanların kaynatıldığı ve günün ilk ışıklarında sofraların kurulduğu, son olarak da sabah erken saatlerde düğün yemeği ikramının başladığını dile getirmiştir. K6, Silleliler için özel günlerden birinin Hıdırellez olduğunu bildirmiştir. Mayıs ayında bir hafta boyunca eve mümkün olduğunca az girildiği ve yemeklerin genellikle dışarıda tüketildiğini ifade etmiştir. K10, Sille düğünlerinin genelde üç gece sürdüğünü ve Konya pilavının muhakkak döktürüldüğünü ifade etmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Konya mutfak kültürünü tanımak için her sene on binlerce kişi Konya ilini ziyaret etmektedir (Uluslan ve Batman, 2010: 245). Turistlerin Konya il merkezinde restoranlarda kültürel lezzetleri deneyimlemek için yaptığı tüketimlerde, Konya Sille Mahallesi’ne özgü birçok yemeği görebilmesi mümkündür. Bunun başlıca nedeni geçmişte Roma ve Selçuklu Devletleri’nin bünyesinde farklı etnik kimliğe sahip bireylerin bir arada yaşaması ve bu birliktelikten doğan zengin bir mutfak kültürünün oluşumudur (Halıcı, 2013b). Sille mutfağında buğday, et, süt, balık, sebze ve meyveleri görmek mümkündür. Sille Mahallesi çevresinde hayvancılık mesleğinin yanı sıra avcılık da sıklıkla yapıldığı için et yemekleri daha fazla tüketilmektedir (Sarıköse, 2009: 7-10).

Literatürde bahsedildiği üzere Sille mutfağına özgü yemekler Gavinna, su ve süt börekleri, kak olarak isimlendirilen kurutulmuş sebze ve meyveler, köftü, reçel çeşitleri, üzüm pekmezi, güdük tatlısı, erişte, calla, paça, tirit ve kavurmadır. Sille Mahallesi'nde yaşayan kişilerle yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen bulgulara göre sıkça tüketilen yiyecekler arasında dolma, sarma, tarhana ve bamya çorbası, yoğurt çorbası olarak da geçen toyga çorbası bulunmaktadır. Sille Mahallesinin en bilinen yemeklerinden birisi Tirittir. Tirit, Rumlardan Sille halkına miras kalmış bir yemektir. Konya'da yapılan tirit yemeğinin yanı sıra Sille halkı patlıcan, biber, soğan, tandır ekmeği, yoğurt ve baharatlarla farklı bir tür Tirit çeşidi yapmaktadır. Literatürde; turşu küpü, testi, testi bardağı, bal testisi, tereyağı küpü ve tandır gibi mutfak alet ve ekipmanlarının yanı sıra yapılan görüşmeler sonucunda, Sille halkının aynalı taslar, kısmen de olsa bakır ürünler, çömlekten fincan takımlarının ve tandır fırınlarının sıklıkla kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Her canlının hayatını devam ettirebilmek adına barınma, çoğalma ve beslenme gibi temel ihtiyaçlarını karşılaması gerekmektedir. Bu ihtiyaçların en önemlisi "beslenme" ve bu konuyla ilgili yapılan aktivitelerdir (Sürücüoğlu, 2001: 129). Turizm ve gastronominin sürdürülebilirliğinin sağlanması konusunda Sille mutfak kültürü, alet ve ekipmanları, yemeklerinin tanıtılması, gelecek nesillere aktarılması açısından önemli yer tutmaktadır. Sille yemeklerinin ve kültürünün daha iyi tanıtılması adına Sille mahallesinde her yıl festival düzenlenerek daha fazla turist ve halkın bilgilenmesi sağlanabilir. Festival ile turist sayısında artış yaşanması durumunda Sille halkının kalkınması ve geçimlerinin sağlanmasına destek olunabilir. Sille ile ilgili literatürde bulunan çalışmalarının az olması sebebi ile akademik çalışmalara yoğunluk verilebilir. Böylece literatüre katkı sağlarken daha çok kişinin de sille tarihi ve kültürü hakkında bilgi edinmeleri kolaylaştırılabilir.

Kaynakça

- Beşir, E. Ş., Sönmez, E., Taş, A. ve Tomar, E. Z. (2022). Investigation of Concrete Cultural Heritage for Cultural Tourism in Historical Settlements: The Case of Konya/Sille. *Journal of Architectural Sciences and Applications*, 7(1): 42-71.
- Bilge, F. A., ve Aktaş, E. (2019). Nostaljik Bölge Pazarlaması: Sille Örneği. *Selçuk Üniversitesi Sosyal ve Teknik Araştırmalar Dergisi*, 18: 1-9.
- Erdem, R., Yıldırım, H., Çiftçi, Ç., Dülgerler, O. N., Çıbıkdiken, A. O., Levend, S. ve Erdoğan, A. (2010). Sille, Bir Koruma Geliştirme Planı ve Sonrası. *Selçuk Üniversitesi Mühendislik, Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 25(2): 25-46.
- Guan, J., ve Jones, D. L. (2014). The Contribution of Local Cuisine to Destination Attractiveness: An Analysis Involving Chinese Tourists' Heterogeneous Preferences. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 20(4): 416-434.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *Itobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 6(2): 12-23.
- Halaç, H. ve Bademci, F. (2017). Konya Turizminin Sille'ye Yansımaları. *International Congress on Cultural Heritage and Tourism Sempozyumu Kitabı* içinde (ss. 929-936). Ankara: Nobel Bilim
- Halıcı, N. (2005). *Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri*. İstanbul: Rumi Yayınları.
- Halıcı, N. (2013a). Sille Mutfağı ve Yemekleri. Kapar, M. A., Çaycı, A. ve Mimirolu, İ. M. (Ed.), 1. *Ulusal Sille Sempozyumu Kitabı* içinde (s. 375-384). Konya: Selçuklu Belediyesi.
- Halıcı, N. (2013b). *Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları.
- Halıcı, N. (2014). *Konya Mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları.
- Hillel, D., Belhassen, Y. ve Shani, A. (2013). What Makes a Gastronomic Destination Attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management*, 36: 200-209.

- Hornig, J. S. ve Tsai, C. T. (2011). Exploring Marketing Strategies for Culinary Tourism in Hong Kong and Singapore. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 173: 277- 300.
- Jiménez Beltrán, J., López-Guzmán, T. ve Santa-Cruz, F. G. (2016). Gastronomy and Tourism: Profile and Motivation of International Tourism in the City of Córdoba, Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4): 347-362.
- Kapar, M. A. (2013). Sille'de Gelenek ve Görenekler. Kapar, M. A., Çaycı, A. ve Mimirolu, İ.M. (Ed.), 1. *Ulusal Sille Sempozyumu Kitabı* içinde (ss. 91-98). Konya: Selçuklu Belediyesi.
- Kuş, A. (2018). *Tarihin Tanığı Sille*. Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları.
- Martins, M. (2016). Gastronomic Tourism and the Creative Economy. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 2(2): 33-37.
- Mimirolu, İ. M. (2012). *Sille, Kültür Vadisi*. Konya: Selçuklu Belediyesi.
- Nas, E. (2013). Sille Toprak İşçiliği. Kapar, M. A., Çaycı, A. ve Mimirolu, İ. M. (Ed.), 1. *Ulusal Sille Sempozyumu Kitabı* içinde (ss. 167-176). Konya: Selçuklu Belediyesi.
- Özönder, H. (1999). Yüzyıllar Boyunca Sille'de Halıcılık ve Sille Halılarının Karakteristik Özellikleri. *Erdem*, 10(30): 535-544.
- Quan, S., ve Wang, N. (2004). Towards A Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration From Food Experiences in Tourism. *Tourism Management*, 25(3): 297-305.
- Sarıköse, B. (2009). *Sille Bin Yıllık Tarihçesi ve Sosyo-Ekonomik Yapısı*. Konya: Çizgi Kitapevi.
- Selçuklu Sille. (2022). Sille Tarihçe. <http://www.selcuklusille.com/> . Erişim Tarihi: 11.07.2022
- Sibal, V. (2018). Food: Identity of Culture and Religion. *Scholarly Research Journal for Interdisciplinary Studies*, 6(46): 10908-10915.
- Sönmez, E., Sadıklar, Z., Kulak, F. ve Torun, A. (2017). Sille Kent Tarihi Aksının Kent Kimlik Bileşenleri. Ertaş, Ş. (Ed.), *Kent Mobilyası ile Anlatılan Tarih Konya/Sille* içinde (ss. 1-16). Ankara: Detay Kitabevi
- Sürücüoğlu, M. S. (2001). Beslenme Kültürümüzde Süt ve Süt Ürünleri. Kazmaz, S., Yamakoğlu, C., Toygar, K. ve Atacan, V. (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde (ss. 129-148). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- T.C. Konya Valiliği. (2022). Sille. <http://www.konya.gov.tr/sille>, (Erişim Tarihi: 12.07.2022).
- Tapur, T. (2009). Konya'da Tarihi Bir Yerleşim Merkezi: Sille. *Türk Coğrafya Dergisi*, 53: 15-30.
- Toklu, S. (2020). *Karaman İlinin Yöresel Mutfağının Kültürel Kimlik Bağlamında İncelenmesi ve Turizme Kazandırılması*. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Türk Dil Kurumu. (2022). Sille. <https://sozluk.gov.tr/>, 8Erişim Tarihi: 14.07.2022).
- Uluslan, Y. ve Batman, O. (2010). Alternatif Turizm Çeşitlerinin Konya Turizmine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23: 243-260.
- Uzel, A. R. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1): 37-44.

GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN KONYA'DA COĞRAFI İŞARET ALMIŞ GIDA ÜRÜNLERİNİN İNCELENMESİ

Rukiye Çetin¹
Gamze Cesur²
Birsen Bulut-Solak³

Giriş

Coğrafi özellikleri ile tanınan bir ülke olan Türkiye, bazı özellikleriyle öne çıkmaktadır. Bu özellikler; toprağının verimli olması, suyun bol olması, coğrafi konumunun elverişli olması şeklinde sıralanabilir. Bu sebeplerinden Türkiye, tarım ve hayvancılığın zengin olduğu bir ülkedir. Ülkemizde yetiştirilen bitkilerin her bölgede yetişmemesi sadece Türkiye'ye özgün olması ise ülkemizi farklı kılmaktadır. Türkiye'nin bölgeleri arasında yetişen sebze ve meyveler, bölgeler arasında ün yaratmıştır. Örneğin kayısı denildiğinde Malatya ili, çay denildiğinde Rize ili akıllara gelmektedir. Her bölgenin özgün özelliklerinin bulunması, şehirlerarası kültür geçişlerinin olması, ülkemizde coğrafi işaretli ürün sayısının artmasını sağlamıştır. Bulduğu bölge ile özdeşleşmiş olan ve farklı özellikleriyle öne çıkarılan ürünlere coğrafi işaret (Cİ) denilmektedir. Cİ, yalnızca tarım üretimi ile sınırlanmaz aynı zamanda insan eliyle yapılan ürünleri de kapsar. Örneğin doğal ürünler, sanayi ürünleri, maden, el sanatları ürünleri de coğrafi işaret alabilmektedir. Bu bağlamda coğrafi işaretler geniş kapsamlıdır (Orman, 2015: 76). Ülkemizde ayırt edici özellikleriyle öne çıkan ve ait olduğu bölge ile özdeşleşmiş gıda üretiminden el sanatlarına kadar pek çok ürün mevcuttur. Coğrafi İşaretler, yerelin özel ürünlerini markalaştırabilir aynı zamanda yöresel ürünlerin ve özelliklerinin ortaya çıkarılmasına katkı sağlamaktadır. Üreticilerin gelirlerinin artmasıyla birlikte kırsal turizme fayda sağlar. Böylelikle kırsal nüfusta çeşitli iş alanları oluşturabilmektedir (Kan vd., 2008: 58). Coğrafi işaretler ile koruma altına alınmış yöresel ürün zenginliği ve yöresel gıda ürünleri ile değerlendirildiğinde Türkiye'nin ekonomisi için önemli üretim potansiyelinin varlığı ortaya çıkmaktadır (Kantaroglu vd., 2018: 514). Böylece coğrafi işaretli ürünlerin bulunduğu bölgeye ekonomik olarak fayda sağladığı söylenebilir.

Coğrafi işaretlerin gıda üretimini desteklediği bilinirken öte yandan gıda üretiminde bazı tehlikeleri ortaya çıkarmaktadır. Bu tehlikelere karşı önlemler alınmalı ve halk bilinçlendirilmelidir. Cİ almış olan gıda ürünlerin fiziksel olguların yer aldığı, morfolojik, biyolojik, biyokimyasal özelliklerinin üretim yöntemine ilişkin gerçek teknik ve bilimsel bilgiler arttırılabilir. Yöresel, geleneksel veya yerel gıda olarak adlandırdığımız gıdaların üretim yöntemleri kuşaktan kuşağa aktarılırken, genel olarak güvenli bir şekilde hassasiyetle saklanmalı ve korunmalıdır (Demirbaş vd., 2006: 53).

¹ Selçuk Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, rukiyecetin43@icloud.com

² Selçuk Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gamzecesur811@icloud.com

³ Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, birsenbulut@selcuk.edu.tr

Konya, gıda üretimine önem veren, mutfak kültürü bakımından zengin, yöresel gıdalarıyla öne çıkan bir şehirdir. Kentsel alanda 1950'lerden sonra büyük ölçüde genişlemiş olan Konya ilinde 1970'li yıllardan sonra büyük miktarda tarım arazisi, yaklaşık 15.000 hektar alan kentsel yayılma ile yapılaşmış ve bu dönemde kentin, özellikle güney ve batı kısmında bulunan 1. ve 2. sınıf tarım toprağı yapılaşmaya açılmıştır. 1960'lardan sonra hazırlanan imar planlarıyla tarım alanları korunmaya çalışılsa da ekonomik çözümlerin yetersizliği nedeniyle istenilen ölçüde başarı sağlanamamıştır (Akseki, 2013: 165). Bu çalışmanın amacı verilen bilgiler doğrultusunda Konya'nın coğrafi işaret almış gıda ürünlerinin gıda güvenliği açısından değerlendirilmesidir. Ayrıca çalışmada Konya'nın coğrafi işaret almış gıda ürünlerinin coğrafi işaret tescil belgelerinde belirtilmiş olan bazı noktalar incelenmiştir. Bunlara ek olarak bu tescil belgelerinde belirtilmiş olan gıda güvenliği açısından gerekli olan bilginin aktarılıp aktarılmadığı değerlendirilmiştir. Yapılan bu çalışma sadece Konya iline özgü coğrafi işaretli gıda ürünlerinin bazılarının değerlendirilmesi ile sınırlandırılmıştır.

Coğrafi İşaret

Coğrafi işaretler bir bölgenin özel bir niteliği bulunan o coğrafya ve bölge ile özdeşleşmiş ürünlerini tanımlar bu bağlamda bu ürünler benzerlerine göre daha fazla tercih edilebilir (Pektaş vd., 2018: 67). Bir yörenin veya bir bölgenin hem ekonomik hem de kırsal kalkınmasında Cİ tescilinin büyük bir payı ve önemi vardır. Özgünlük ve kalite açısından benzerlerinden ayrılan biyo-çeşitliliğin, bölgelerin sürdürülebilir kalkınması, kültürel özvarlığı gibi perspektiflerden bakıldığında yöresel ürünler Türkiye için çok önemli bir fırsat oluşturmaktadır (Arslaner, 2019: 235).

Kendine has beşeri ve doğal koşulları olan coğrafyanın o bölgeye ait bilgi, deneyim, beceri ve gelenekleri coğrafi değerleri yansıtmakta olduğu belirtilmektedir. Ticarete haksız rekabete uğramamak ve yöresel ürünleri sahtelerine karşı korumak amacıyla yasal olarak coğrafi işaretli ürünler, ulusal ve uluslararası düzeyde koruma altına alınmıştır. Ayrıca Cİ ürünün meydana geldiği coğrafyayı betimlemektedir (Kan, 2012: 95).

Yerel kültürlerin tanıtımı ile günümüzde ürünler, ulusal veya uluslararası boyutta pazarlanabilmektedir. Kırsalda turizme olan talebin artmasıyla yöresel ürünlerin tanıtılması açısından ve gastronomi bakımından olumlu değişiklikler fayda gösterebilir. Cİ, sadece yiyeceklere özgü değildir. Halılar, dokumalar, el sanatı ürünleri de coğrafi işaret alabilmektedir. Örneğin; İznik ve Kütahya'nın çinileri, Kars'ın el halısı, Sivrihisar'ın Cebes, Maraş'ın file nakışı, Kahramanmaraş'ın oyma çeyiz sandığı bu ürünler de Cİ adı altında korunmaktadırlar. Bu Cİ alan ürünler ve yiyecekler ait olduğu bölgeye olan talebin artmasına katkı sağlamakla beraber ürünlerin üretiminde artma olasılığı yüksektir. Kırsal yerlerde Cİ işaretli ürünleri artışıyla şehre olan göç isteği azalacaktır (Doğanlı, 2020: 532). Coğrafi işaretler mahreç ve menşe işareti almaktadırlar. Bu kavramları açıklayacak olursak menşe adı; coğrafi sınırları belirlenmiş olup ünü, belirgin niteliği ve diğer özellikleriyle, ait olduğu yöre ile özdeşleşmiş, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümü sınırlandırılan bölge içinde üretilen ürünlere tanımlayan addır. (Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel, 2017: 81). Bunlardan en az birinin bu alanda gerçekleştirilmesine de Mahreç işareti adı verilmektedir (Orhan, 2010: 246).

Gıda Ürünlerinin Coğrafi İşaret Olması

Beslenme, ilk dönemlerde fizyolojik bir olguyken zamanın geçmesiyle, sürekli kendi alanında gelişerek ve yenilenerek sosyolojik bir olguya dönüşmüştür. Yediğimiz ürünler bizim kültürümüzün bir parçası olup inanışlarımızı, geleneklerimizi, mirasımızı

yansıtmaktadır. Ülkelere ve bölgelere göre yediğimiz gıdalar değişiklik göstermektedir. Nitekim beslenme yaşadığımız coğrafyanın bir parçasıdır diyebiliriz. Kültür çok boyutlu olup tüketilen gıda ve besinleri içerisinde barındırmaktadır. Yukarıda belirttiğimiz gibi her coğrafyanın kendine özgün yiyeceği var ise bizim bu gıdaları geçmişten geleceğe tarifler, içinde kullanılan malzemeler ve yapım teknikleri olarak bütünleyici bir şekilde bozmadan aktarabilmek görevimizdir. Coğrafi işaretler bölgelerin yöresel yiyeceklerini ve ürünlerini sahte ürün tehdidine karşı korunması, ekonomik kalkınmanın sağlanması ve ürünlerin tanıtımı için gereklidir. Böylece gıda ürünlerinin coğrafi işaret olması birbirileri ile ilişkilendirilebilen konulardır.

Dünyada şehirleşme oranı, nüfus artışı ve küreselleşme gibi olguların ortaya çıkardığı çeşitli yaşam tarzları, kültürel alanlarda meydana gelen olumsuzluklar, diyet şekilleri, çevresel, sosyal alanda olumsuz sonuçlar doğurabilmektedir. Genetiği değiştirilmiş organizmalı (GDO) ürünlerin piyasaya sunulması ve bu tür gıdaların tüketilmesiyle ciddi gıda ürünlerinden kaynaklanan hastalıklar ortaya çıkabilir. Bunun büyük bir sorun olmasıyla birlikte bireyler, tüketilen gıdaların organik, taze, doğal ve yöresel ürün gibi kavramlara daha çok önem vermeye ve daha çok yöresel küçük ölçekli üretimlere ilgiyi arttırmıştır (Kan vd., 2012: 95).

Gıda ürünlerine coğrafi işaret verilerek o bölgenin istihdam oranının artmasına katkı sağlayabilir, kırsal bölgede pek çok insana iş imkanı sunabilir, kentleşmeyi azaltabilir, yörenin tanınırlığını arttırabilir ve geleneksel yiyecekleri geçmişten günümüze koruyabiliriz. Söz konusu yiyecekler turizm destinasyonuna ve gastronomi turizmine de katkı sağlayabilir. Bu bağlamda üretilen, tüketilen ve satışa sunulan vb. gıda ürünlerinde oluşabilecek tehlikelere karşı önlemlerin alınması elzemdir.

Gıda Güvenliği

Dünya nüfusunun artması, ekonomik güçsüzlük, çevre kirliliğinin artması ve eğitim yetersizliği gibi faktörler beslenme sorunlarını derinleştirmekte ve güvenli (sağlıklı) gıda teminini zorlaştırmaktadır. Güvenli (sağlıklı) gıdayı fiziksel, kimyasal, biyolojik tehlikeler açısından temiz, besleyici, değerini kaybetmemiş ve bozulmamış gıdalar olarak tanımlayabiliriz (Erkmen, 2010: 221). Hastalıklara karşı dirençli olma, obezite gibi sağlık sorunlarının önüne geçme, şeker ya da tansiyon hastalarının diyetlerine dikkat etmeleri gibi birçok nedenden dolayı güvenli gıda alımı önemlidir. Tüketilen gıdalar kişilerin hayatını etkilemektedir. Güvenli olmayan, koruyucular, katkı maddeleri, renklendiriciler ve tatlandırıcıların kullanıldığı birçok organik olmayan yöntemlerle elde edilmiş gıdaların (konvansiyonel gıdanın) pazarda mevcut olması, güvenilir, doğal ve sağlıklı gıdalara duyulan hassasiyetin artmasında diğer bir unsur olarak görülebilir (Ustaahmetoğlu vd., 2015: 198).

Günümüzde güvenli gıda bilincinin artması, organik gıdalara olan talebin artmasıyla doğru orantılıdır denilebilir. Tüketiciler zamanla tükettikleri gıdalar hakkında bilgi birikimine sahip olmak isterler. Bilinçli tüketicilerin aklında bir takım sorular oluşabilir. Örneğin tükettikleri gıdaların üretim aşamalarında hangi aşamalardan geçtiğini, ürünlerin kalıntı madde içerip içermediğini veya içerisinde katkı maddesi olup olmadığı, firmaların ne kadar etkili şekilde denetlediği, firmalar tarafından kullanılan ekipmanların ne derece üretime uygun olduğu ve tüketilen gıdaların sağlık yönünden incelenmesi gerektiği gibi birçok sorulara yönelebilirler (Gülse Bal vd., 2006: 10).

Dünya da gıda güvenliği, sağlıklı ve temiz gıda, güvenilir gıda, insanın yaşadığı süreçte hastalıklara kapılmaması, sağlık sorunlarının azaltılmak istenmesi gibi birçok nedenden dolayı önemli hale gelmiştir. Bu konuyla ilgili bilincin arttırılmak istenmesi amaç

edinilmelidir. Türkiye de gıda güvenliği uygulamaları önemlidir. Gerekli önlemler alınmadığı takdirde ciddi sorunlarla karşılaşılabilir. Bu sorunlara örnek olarak nüfus artışı, küresel iklim değişikliği gibi faktörlerinde etkisi ile ortaya çıkabilecek yeterli ve besleyici gıdalara, uzun vadede sağlıklı gıdalara erişim konusunda sıkıntıların yaşanabileceği verilebilir (Koç vd., 2015: 47).

Yöntem

Konya'nın coğrafi işaret belgesine sahip gıda ürünlerinin gıda güvenliği açısından değerlendirilmesiyle hazırlanan bu çalışmada, ulaşılmak istenilen sonuç doğrultusunda amaçları bakımında araştırma tasarımlarından keşfedici ve betimleyici araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Keşfedici araştırmalar genelde konuyla alakalı ön araştırma olarak nitelendirilmekle birlikte konunun genel hatlarının ortaya çıkarılmasını amaçlarken, betimleyici araştırmalar ise ne, nasıl ve kim sorularına yanıt aramakla birlikte konu ile ilgili mevcut durumu ortaya koymayı ve olayı tasvirlerken sorunu anlamlandırmayı amaçlamaktadır (Arıkan, 2013).

Belirlenen amaç ve ulaşılmak istenilen sonuç doğrultusunda yöntem olarak nitel araştırma desenlerinden içerik analizi belirlenmiştir. Çalışma kapsamına dahil edilen coğrafi işaret tescil belgeleri ile Türk Gıda Kodeksi tebliğleri göz önünde bulundurulduğunda ve belirlenen yöntem doğrultusunda belge incelemesi-doküman analizi tekniğinin verilerin analiz edilmesi ve anlamlı sonuçlar elde edilebilmesi için uygun olduğu görülmüştür. İçerik analizi; söylemlerin, yayınların veya çeşitli kayıtların anlaşılması ile karşılaştırılması için kullanılan bir yöntemdir. Bu yöntemde belirlenen konular ve söylemlere yönelik birtakım kodlamalar ve betimlemeler gerçekleştirilmektedir.

Belirlenen kodların akabinde elde edilen nicel ve/veya nitel veriler referans gösterilerek ve çıkarımlar yapılarak sonuçlar elde edilmektedir (Arıkan, 2013). Belge incelemesi-doküman analizi ise yazılı belgelerin içeriklerinin belirlenmesini ve sistematik bir şekilde analiz edilmesini hedefleyen bir nitel yöntemdir. Basılı ya da elektronik pek çok materyalin incelenmesi prensibine dayalı olan yöntem, belgeleri incelemek, değerlendirmek ve anlamlı sonuçlar elde ederek konu hakkında bir anlayış oluşturmayı amaçlamaktadır (Kıral, 2020: 173).

Tüm bu bilgiler ile birlikte çalışma kapsamında Türk Patent Kurumu tarafından Coğrafi İşaretler Portalı web sitesinde yayınlanan Konya'da coğrafi işaret almış gıda ürünlerinin tescil belgelerinde belirtilen üretim metotları, ürün tanımları, ayırt edici özellikleri ve denetleme sistemleri başlıkları gıda güvenliği perspektifinde incelenmiştir. Bu incelemeler sonucunda bu ürünlerin temel malzemeleri, üretim metotları ve ekipman materyalleri Türk Gıda Kodeksinin gerekli tebliğleri ile karşılaştırılmış ve bu ürünlerin gıda güvenliği açısından kritik noktaları değerlendirilmiştir.

Bu ürünler Türk Gıda Kodeksi; Fermente Süt Ürünleri Tebliği, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği, Türk Standardı (TS) Taze Fasulye (TS 797, TS 797/T1, TS797/T2), Türk Standardı Kiraz ve Vişne (TS 793/T2), TS 3925 Kurtulmuş Bamyası, Türk Standardı Enstitüsü Türk Baklavası, Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği, Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ile Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği aracılığıyla incelenmiştir.

Bulgular

Bu çalışmada, Konya'nın coğrafi işaret almış gıda ürünlerinin coğrafi işaretler portalına göre, tescil belgelerinde belirtilen ayırt edici özellikleri, ürünün tanımları ve denetimleri

gibi detayları incelenerek değerlendirmeler gerçekleştirilmiş ve bu bölümde aktarılmaya çalışılmıştır. Araştırma kapsamında incelenen ürünler aşağıda sıralanmıştır: İncelenen rnler süt ürünleri, sebze, meyve, yemekler ve tatlılar olarak sınıflandırılmıştır.

Ereğli Koyun Yoğurdu

Tescil No: 798 Tescil Tarihi: 12.07.2021

Coğrafi İşaretin Adı: Ereğli Koyun Yoğurdu

Başvuru No: C2017/148

Başvuru Tarihi: 28.09.2017

Coğrafi İşaretin Türü: Mahreç işareti

rn / rn Grubu: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt rnleri

Tescil Ettiren: Konya Ereğli Belediyesi

Coğrafi Sınır: Konya ili Ereğli ilçesi

Tescil Ettirenin Adresi: Namık Kemal Mah. Anıt Cad. No:54 Ereğli KONYA

Cİ tescil belgesine göre, Ereğli koyun yoğurdunun geçmişi asırlar öncesine dayanır. Ereğli için geçim kaynaklarından biridir. Ev tipi retiminde Ereğli koyun yoğurdu, koyun sütü odun ateşinde ısıtılır. Likit petrol gazı (Lpg) veya elektrikle çalışan pişiricilerle yüksek sıcaklıkta ısıtılmış kazanlara doğrudan konulması veya endüstriyel üretimde ise doğal gaz ile ısıtma gerçekleştirilir. Yanıksı aromasını uzun süre ısıl işleme maruz kalması Şekilde kazanır. Üretim metoduna göre Ereğli Koyun Yoğurdunun coğrafi sınırda beslenen koyunların sütleri kullanılır. Yüksek sıcaklıkta ısıtılmış kazana koyun sütü doğrudan konularak sütün kuru maddesinin artarak, bileşenlerin yanması sağlanır. Bazı ev tipi koyun yoğurtlarının pişirimi, odun ateşinde gerçekleştirilir. Sütün kaynama aşamasından sonra başka bir kaba alınarak 2-3 saat bekletilerek, soğutulur. Süt sıcaklığı 42-45°C'ye düştüğünde, daha önceden yapılmış olan Ereğli Koyun Yoğurdu kullanılarak starter kültür oranı %2 (w/v) olacak Şekilde fermente olur. Fermantasyonda kabın üzeri kalın bir bez ile kapatılır ve sıcaklığı muhafaza edilir. Oda sıcaklığında yaklaşık 2-3 saat bekletilen Ereğli koyun yoğurdu farklı gramajlarda ambalajlanarak piyasaya sunulur. Ürünün muhafazası 0-6 ± 2 °C sıcaklıkta gerçekleştirilir. retiminde kullanılan koyun sütü, coğrafi sınırdan temin edildiğinden coğrafi sınır ile n bağı bulunmaktadır. Bu yüzden tüm aşamalar belirtilen sınır içerisinde gerçekleşmektedir.

Denetim kriterleri coğrafi işaret tescil belgesine göre:

- Kullanılan sütün menēinin Ereğli ilçesi olması.
- Ürünün tat (yanıksı), koku ve aroma bakımından uygunluğu.
- Üretim aşamalarının uygunluğu.
- Muhafaza koşullarının uygunluğu,
- Ereğli Koyun Yoğurdu ibaresinin, mahreç işareti ambleminin ve logosunun kullanımının uygunluğudur.

Ereğli koyun yoğurdunun retim Cİ tescil belgesinde Gıda Mevzuatı ya da Türk Gıda Kodeksine uygun hazırlanılmaktadır Şeklinde ifadeler bulunmamaktadır. Gıda güvenliği açısından muhafaza koşullarının uygunluğu ve derecelerinin verilmesi oldukça önemlidir.

Akçabelen (Çetmi) Şeker Fasulyesi**Coğrafi İşaretin türü:** Menşe Adı**Başvuru Tarihi:** 27.07.2017**Tescil Numarası:** 447**İl:** Konya**Tescil Tarihi:** 29.08.2019**Başvuru Yapan/Tescil Ettiren:** S.S. Akçabelen Beldesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi**Ürün Grubu:** İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar**Adres:** Akçabelen Mah. Pınar Cad. No:6 Beyşehir / KONYA**Durum:** Tescilli

Cİ tescil belgesine göre doğal bitki örtüsü geniş orman alanlarıyla kaplı olan Akçabelen, tarımda kullanılan arazilerin büyük bir bölümü eskiden orman olması sebebiyle; organik maddelerce zengindir. Besin madde dağılımı homojen bir toprak yapısına sahip ve tuzluluk yönünden sıkıntısızdır. Kış aylarında sulama suyu, ormanlarla kaplı dağlara yağın kar ve yağmurların toplandığı Derebucak Barajından ve içme suyu kalitesindeki yeraltı su kaynaklarından karşılanır ve kış aylarında Uzun yıllardan beri dışarıdan hiç tohum alınmadan aynı tohumlarla üretim yapıldığı ifade edilmektedir. Akçabelen Mahallesi tarım alanları çok küçük ve parçalıdır. Bu yüzden üreticiler küçük alanlarda az miktarda aile işletmesi şeklinde üretim yapar. Bakım işleri büyük titizlikle yapılmaktadır. Bitkiler sarılcı formda olduğundan kaliteli ürün alabilmek için genellikle sırik kullanılır. Böylece alt baklalar da güneş ışığından maksimum yararlanarak tanelerin daha iri ve üniform olmasında önemli bir katkı sağlar. Cİ tescil belgesinde belirtildiği üzere Akçabelen (Çetmi) şeker fasulyesinin yetiştirilme zamanlarında (vejetasyon süresi - 20 Nisan/10 Eylül) gündüz ve gece sıcaklıkları farkının yüksek olduğu ifade edilmiştir. Gündüz ve gece sıcaklık farkı bitkinin vejetasyon süresini artırmaktadır. Bu yüzden geç olum sağladığını belirtilmiştir. Coğrafi işaret tescil belgesine bakıldığında Akçabelen şeker fasulyesi ile ilgili gerekli teknik bilgilerin mevcudiyeti görülmüştür

Derbent Fasulyesi**Tescil No:** 959**Tescil Tarihi:** 30.11.2021**Başvuru No:** C2020/078**Başvuru Tarihi:** 12.03.2020**Coğrafi İşaretin Adı:** Derbent Fasulyesi**Ürün / Ürün Grubu:** Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar**Coğrafi İşaretin Türü:** Menşe adı**Tescil Ettiren:** S.S. Cumhuriyet Mahallesi ve Yukarı Mahalle Tarımsal Kalkınma Kooperatifi**Coğrafi Sınırı:** Konya ili Derbent ilçesi**Tescil Ettirenin Adresi:** Cumhuriyet Mahallesi No:58 Çiftliközü Kasabası Derbent KONYA

Coğrafi işaret tescil belgesinde belirtildiği üzere Konya ili Derbent ilçesinde yetiştirilen, ipliksiz, bakla uzunluğu ortalama 8-14 cm, bakla içindeki tane şekli böbreğimsi ve tane rengi beyaz olan fasulyedir. Derbent Fasulyesi yeşil olarak taze tüketim için yetiştirilir. Tohumluk olarak, coğrafi sınırda yetiştirilen Derbent Fasulyesi kullanılır, dışarıdan tohumluk alınmaz. Derbent ilçesinde fasulye yetiştiriciliği yapılan bölgeler; tuzluluk sorunu olmayan makro ve mikro besin elementi dağılımı homojen, organik maddece zengin, bir toprak yapısına sahiptir. Denetimlerin düzenli olarak yılda bir defa, şikâyet veya ihtiyaç halinde ise her zaman yapıldığı Cİ tescil belgesinde ifade edilmiştir. Tescil belgesi incelendiğinde ürünün üretim metodu ile ilgili bilgilerin mevcut olduğu görülmektedir. Üretim metoduna göre ekimden önce toprak tahlili yapılır. Tahlil sonuçlarına göre gerekli görülürse taban gübresi ihtiyaç oranında uygulanır. Uzun yıllardan beri bu bölgede yetiştirilmiş ve muhafaza edilmiş olan Derbent Fasulyesi tohumluk olarak kullanılır. Rakımın yüksek olması nedeniyle ancak Mayıs ayında tohum ekimi yapılır. Çapalama işlemi 2 defa yabancı ot mücadelesi ve boğaz doldurma olmak üzere yapılır. Çapalama el ile veya makine ile yapılır. Derbent Fasulyesi yeşil olarak taze tüketim için yetiştirilmekte olup taze olarak hasat olgunluğuna gelen bitkilerden el ile toplanır.

Ereğli Beyaz Kirazı

Tescil No: 406

Tescil Tarihi: 03.01.2019

Başvuru No: C2014/045

Başvuru Tarihi: 24.06.2014

Coğrafi İşaretin Adı: Ereğli Beyaz Kirazı

Ürün / Ürün Grubu: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler

Coğrafi İşaretin Türü: Menşe adı

Tescil Ettiren: Konya Ereğli Belediyesi

Coğrafi Sınırı: Konya ilinin Ereğli ilçesi

Tescil Ettirenin Adresi: Namık Kemal Mah. Anıt Cad. No: 54 Ereğli 42310 KONYA

Cİ tescil belgesine göre üretimi Ereğli ilçesinde 1902 senesinde başlamış olduğu görülmektedir Ereğli ilçesinin güney kısmında yer alan Torosların eteğine kurulu olan Orhaniye, Belceağaç, Hacımemiş, Yıldızlı, Sarıca, Büyükdede, Gökçeyazı, Yazlık, Gaybi ve Merkez mahallelerinin başlıca geçim kaynağını oluşturduğu belirtilmiştir. Her sene ilçede 11 bin ton beyaz kiraz üretimi gerçekleştirilmektedir. Tamamına yakını başta İtalya olmak üzere Avrupa ülkelerine ihraç edilen ürün, pasta süslenmesinde, marmelat şeklinde ve kozmetik sanayinde kullanılmaktadır. Cİ tescil belgesine göre denetimlerde, kasalama şekli, hijyen, hasat ile en son ilaçlamanın ne zaman yapıldığı, tarımsal hastalığa yakalanıp yakalanmadığı, kilogramdaki dane sayısı, en-boy oranı vb. denetleneceği belirtilmiştir. Üretim metodunda toprak yapısına ve iklim özelliklerine yer verilmiştir. Aynı zamanda kiraz anaçları, fidan temini ve dikimi, budama ve terbiye işlemler vb. faktörler hakkında bilgiler mevcuttur. Gıda güvenliği açısından denetimlerde; hijyen, kasalama şekli, tarımsal hastalığa yakalanıp yakalanmadığı, hasat ile en son ilaçlamanın ne zaman yapıldığı, kilogramdaki dane sayısı, en-boy oranı vb. denetlenmektedir.

Konya Bamya Çorbası**Tescil No:** 677**Tescil Tarihi:** 18.02.2021**Coğrafi İşaretin Türü:** Mahreç işareti**Başvuru No:** C2020/065**Başvuru Tarihi:** 02.03.2020**Ürün / Ürün Grubu:** Çorba / Yemekler ve çorbalar**Coğrafi İşaretin Adı:** Konya Bamya Çorbası**Tescil Ettiren:** Konya Büyükşehir Belediyesi**Coğrafi Sınırı:** Konya ili**Tescil Ettirenin Adresi:** Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA

Cİ sicil belgesine göre Konya bamya çorbası Mevlevi geleneğiyle yoğrulan ve Selçuklu saraylarında gelişen Konya mutfağının vazgeçilmezlerindedir. Yüzyıllardır başta özel davetler ve düğün olmak sofralarda kullanıldığı belirtiliyor. Tarihte Mevlevi sofralarının vazgeçilmezi, bamya çorbası olmuştur. Konya'da düğün ve davet yemeklerinde tatlıdan sonra verilir. İkinci tertip yemeklerin yenebilmesi için iştah açıcı olarak kullanıldığı ifade edilmiştir. Düğünler dışında esnaf lokantalarında ve evlerde yapılan ve tüketilen önemli bir çorba olduğu belirtilmiştir. Konya Bamya Çorbasının yapımında çiçek bamya ve kuyruk yağı kullanıldığı tescil belgesinde yazılmıştır.

Tescil belgesi incelendiğinde denetlemesine bakıldığında Denetim kriterlerinin:

- Konya Bamya Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu şeklinde ifade edilmiştir.
- Üretim metoduna uygunluğu olduğu görülmektedir.
- Üretimde kullanılan bamyanın cinsi ve diğer malzemeler ile bu malzemelerin karışım oranlarının uygunluğu.

Tescil belgesinde ise Gıda Mevzuatına ya da Türk Gıda Kodeksine uygun hazırlanır gibi ifadeler mevcut değildir.

Üretim Metoduna göre Malzemeler:

300 g kuru küçük bamya (çiçek bamya)

8-10 g salça

40 g sadeyağ

200 g kuşbaşı et (kuzu)

30 g kuyruk yağı

15 g tuz

2-3 adet limon

4 adet kuru soğan

2-2.5 litre su

Bamya Çorbası Yapılışı: Konya Bamya Çorbası mevsiminde toplanarak ve kurutulmuş çiçek bamya kullanılarak yapılır. Bamyalar tüylü bir yapıya sahiptir. Bu yüzden pişirme

öncesinde temiz bir bez ile ovalanır. Böylece tüylerinden arındırılır ve limonlu suyun içinde hafif yumuşayana kadar kaynatılır. Başka bir tarafta bir tencerede kuyruk yağı kavrulur ve yağ biraz kavrulduktan sonra kuzu kuşbaşı etler eklenir. Etlerin kavrulmasından sonra ince kıyılmış soğan eklenir. Ardından soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra salça eklenir ve kokusu çıkana kadar kavurma işlemi devam eder. Bamyalar haşlama suyu ile birlikte bu karışıma eklenir ve çorba iyice kaynatılır. Lezzetini alması için 3-4 saat bekletilir. Daha sonra servis için çorba tekrar kaynatılır.

Akşehir Peynir Baklavası

Tescil No: 978

Tescil Tarihi: 20.12.2021

Coğrafi İşaretin Türü: Mahreç işareti

Coğrafi İşaretin Adı: Akşehir Peynir Baklavası

Başvuru No: C2018/045

Tescil Ettiren: Akşehir Belediyesi

Başvuru Tarihi: 22.02.2018

Ürün / Ürün Grubu: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar

Coğrafi Sınır: Konya ili Akşehir ilçesi

Tescil Ettirenin Adresi: Selçuk Mahallesi Belediye Sokak No:6 Akşehir KONYA

Cİ sicil belgesine göre baklavalık yufkanın arasına tuzsuz taze peynir konularak pişirilir. Ilık olarak tüketilen bir tatlı olduğu ifade edilmiştir. Geçmişi, Osmanlı devleti dönemine dayanmaktadır. Düğün, bayram, söz merasimi gibi özel günlerde yapılması nedeniyle Akşehir mutfağı içindeki önemli bir yere sahiptir. Bu nedenlerle Akşehir Peynir Baklavasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. Tescil belgesine göre denetiminde, Akşehir Peynir Baklavası üretiminde kullanılan miktarlarının uygunluğunu, bileşenleri; özellikle yufkaların açılarak tepsiye yerleştirme aşamaları bakımından üretim metoduna uygunluğu ve mahreç işareti amblemi ile Akşehir peynir baklavası ibaresi kullanımının uygunluğunu denetlemektedir. Tescil belgesinde Gıda Mevzuatına ya da Türk Gıda Kodeksine uygun hazırlanır gibi ifadeler mevcut değildir. Tescil belgesindeki denetimlere göre; Akşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Akşehir Belediyesi, Akşehir Ticaret ve Sanayi Odası ve Akşehir Lokantacı Kebapçı, Fırıncı, Pastacılar ve Elektrikçiler Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılması gıda güvenliği açısından olumlu katkı sağlanabileceği düşünülmektedir.

İncelenen coğrafi işarete sahip olan bazı gıda ürünlerinde ayırt edici teknik ve malzemelerin önemli bir yeri olduğu düşünülmektedir. Bu ürünlerin kimyasal analiz yöntemiyle Coğrafi işaret tescil belgelerinde verilen özellikleri sağlayıp sağlamadığı önemli olduğundan değerlendirilen ürünlerin kimyasal analizler yöntemiyle tespit edilememesi durumu Tablo 1.' de verilmiştir.

Tablo 1. Konya'nın Coğrafi İşaretili Gıda Ürünlerinin Biyolojik ve Morfolojik Durumu Belirlenme Durumu veya Kimyasal Analiz ile Ürünün Özelliklerinin Belirleme Durumu

Ürün Adı	Biyolojik ve Morfolojik Durumu Belirlenme Durumu veya Kimyasal Analiz ile Ürünün Özelliklerinin Belirleme Durumu
----------	--

Ereğli Koyun Yoğurdu	Analiz Edilebilir
Akçabelen (Çetmi) Şeker Fasulyesi	Analiz Edilebilir
Derbent Fasulyesi	Analiz Edilebilir
Ereğli Beyaz Kirazı	Analiz Edilebilir
Konya Bamya Çorbası	Analiz Edilemez
Akşehir Peynir Baklavası	Analiz Edilemez

Sonuç ve Öneriler

Ekonomik çözümlerin arttırılması ile Konya ilinde tarım daha fazla geliştirilebilir ve coğrafi işaretli tarım ürünleri elde edilebilir. Bu tarım ürünlerinin yemeklerde kullanımı ile Konya yiyecek ve içecek sektöründe daha tanınmış bir şehir olarak karşımıza çıkabileceği düşünülmektedir. Bu çalışmada coğrafi işaretlerin gıda sektörüne olan katkısı, Konya ilindeki coğrafi işaretli ürünlerin gıda güvenliği açısından incelenmesi, ürünlerin biyolojik ve morfolojik durumu belirlenme durumu veya kimyasal analiz ile ürünün özelliklerinin belirleme durumu gibi unsurlar incelenmiştir. Sonuç olarak güncel verilere bakıldığında Konya iline ait 61 adet coğrafi işaretli ürünler bulunmaktadır. Bunların bir kısmı yemek, bir kısmı da sebze, meyve veya diğer ürünlerden oluşmaktadır. Bu çalışmada ise, süt ürünlerinden; Ereğli koyun yoğurdu, sebzelerden; Akçabelen (çetmi) şeker fasulyesi ve derbent fasulyesi, meyvelerden; Ereğli beyaz kirazı, yemeklerden; Konya bamya çorbası, tatlılardan; Akşehir peynir baklavası ürünleri incelenmiştir.

Yöresel ürünlerin ve yiyeceklerin tanıtılması açısından coğrafi işaretli ürünler oldukça önemlidir. Ülke ve şehir kalkınmasında coğrafi işaretlerin katkısı olduğundan coğrafi işaretli ürün sayısını arttırmalı ve ekonomiye katkı sağlanmalıdır. Konya ili yemek kültürü açısından değerli ve günümüzde yöresel yemeklerin unutulmaması için hala çalışmalar yapılan illerimizden bir tanesidir. Bu çalışmaların artması ile yöresel yiyeceklerde ön plana çıkarılabilir. Daha fazla tanıtım yapıldığında Konya gastronomi şehirleri arasına girerek gastronomi şehri olma özelliğine sahip olabilir. Bu çalışmaların desteklenmesi ve ürünlerin daha çok tanıtılması için etkinlikler düzenlenebilir. Düzenlenen etkinliklerde coğrafi işaret almış olan ürünler tanıtılarak satışlar yapılabilir.

Kaynakça

- Akseki, H., & Meşhur, M. Ç. (2013). Kentsel Yayılma Sonucu Yapılaşmaya Açılan Verimli Tarım Alanları: Konya Kenti Deneyimleri. *Megaron*, 8(3), 165.
- Arıkan, R. (2013). Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Arslaner, Ö. Ü. A. (2019). Türkiye'de Coğrafi İşaret Kavramı.
- Bal, H. S. G., Göktolga, Z. G., & Karkacier, O. (2006). Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği). *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12(1 ve 2), 9-18.
- Dayısoylu, K. S., Yörükoğlu, T., & Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve İlin Potansiyel Durumu. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 20(1), 80-88.
- Demirbaş, N., Oktay, D., & Tosun, D. (2006). AB sürecindeki Türkiye'de gıda güvenliğinden geleneksel gıdaların üretim ve pazarlaması. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 10 (3-4), 47-55.
- Doğanlı, B. (2020). Coğrafi İşaret, Markalaşma ve Kırsal Turizm İlişkileri. *İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 525-541.

- Gungor, A., & Alperen, K. Ö. K. Coğrafi İşaretli Ürünlerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Akçakoca-Melengüççeği Tatlısı Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1), 61-74.
- Kantaroglu, M., & Demirbaş, N. (2018). Türkiye’de coğrafi işaretli gıda ürünleri üretim potansiyelinin değerlendirilmesi. *IBANESS Kongreler Serisi*, 21-22.
- Koç, G., & Uzmay, A. (2015). Gıda Güvencesi Ve Gıda Güvenliği: Kavramsal Çerçeve, Gelişmeler Ve Türkiye. *Turkish Journal of Agricultural Economics*, 21(1).
- Mustafa, K. A. N., & Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 57-66.
- Mustafa, K. A. N., Gülçubuk, B., & Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(1), 93-101.
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizme örneğinde" işaretlerin işaretlerinin" kullanımı: İzmit pişmaniye örneği. *Anadolu: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21 (2), 243-254.
- Orman, Y. (2015). Türkiye’de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Pektaş, Güzide Öncü Eroğlu, Cengiz Kahraman, and Güler Alkan. "Türkiye’de coğrafi işaretler ve ihracat pazarlaması açısından değerlendirilmesi." *Doğu Coğrafya Dergisi* 23.39 (2018): 65-82.
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği (2006). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2006/09/20060921-10.htm>. (Erişim Tarih, 18.09.2022). (Tebliğ No: 2006/45).
- Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği (2009). Tebliğ No: 2009/25. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2009/02/20090216-8.htm> (Erişim Tarih, 18.09.2022).
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (2011). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229M3-6.htm>, (Erişim Tarih, 18.09.2022).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Erişim Tarihi: 2022, Coğrafi İşaretli Ürünler Konya, T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı.
- Türk Standardı Kurutulmuş Bamya (TS 3925), (2008). 8 sayfa.
- Türk Standardı Kiraz ve Vişne (TS 793/T2). (2015). 12 sayfa
- Türk Standardı Enstitüsü Türk Baklavası (2015). [https://www.diatek.com.tr/Makale-Yontem/Baklava-icin-TSE-Standardi/Baklava-icin-TSE-Standardi_3342.htm#:~:text=T%C3%BCrk%20Standartlar%C4%B1%20Enstit%C3%BCs%C3%BC%20\(TSE\)%2C,en%20az%203.5%20santimetre%20olacak](https://www.diatek.com.tr/Makale-Yontem/Baklava-icin-TSE-Standardi/Baklava-icin-TSE-Standardi_3342.htm#:~:text=T%C3%BCrk%20Standartlar%C4%B1%20Enstit%C3%BCs%C3%BC%20(TSE)%2C,en%20az%203.5%20santimetre%20olacak). (Erişim Tarih, 10.08.2022).
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği (2017). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-6.htm>, (Erişim Tarih, 18.09.2022).
- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik (2018). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2018/04/20180405-2.htm>, (Erişim Tarih, 15.09.2022).
- Ustaahmetoğlu, E., & Toklu, İ. T. (2015). Organik gıda satın alma niyetinde tutum, sağlık bilinci ve gıda güvenliğinin etkisi üzerine bir araştırma. *Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(1), 197-211.

YÖRESEL ÜRÜNLERİN ÜRETİMİNDE COĞRAFİ İŞARET STANDARTLARININ ARANMASI: ETLİEKMEK ÖRNEĞİ

Cemile BÜYÜKYILDIRIM¹

Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU²

Ümit SORMAZ³

Giriş

Hayatını devam ettirmek amacı ile yüzyıllardır beslenen insanoğlu zaman içerisinde bir takım beslenme alışkanlıkları oluşturmuş ve bunun sonucunda da mutfak kültürlerini ortaya çıkartmışlardır (Holat vd., 2012: 341). Hem köklü bir tarihe hem de zengin bir kültürel yapıya sahip olan Türk milletinin bozkır kültürünün ve Akdeniz coğrafyasının esintileri ile oluşturduğu mutfak kültürü bir hayli eski bir tarihe ve öneme sahiptir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 7).

Türk mutfağının en gelişmiş mutfakları arasında yer alan Konya mutfağı, Çatalhöyük ve Selçuklulardan bu yana ev yemekleri, kurallaşmış sofraları ve kendine ait özellikleri ile var olmuştur (Halıcı, 2014: 34; Odabaşı, 2001: 18). Konya ilinin Selçuklu devletinin başkenti olması, Mevlâna hazretleri aşçıbaşı Ateşbaz-ı Veli'nin bulunduğu il olması ile kültürel ve mutfak anlamında daha da zengin olmasını sağlamıştır (Halıcı, 2008: 118).

Kültürel zenginliğe sahip olmanın yanında zenginliğin oluşmasında da etkili olan faktör, ürünlerin coğrafi işaret ile korunarak bulunduğu coğrafyaya tüketicileri çekmesidir. Ayrıca turizmin canlanmasında da etkili olup, katkıda bulunması da önemlidir (Suna ve Uçuk, 2018: 101).

Literatür Tarama

Coğrafi İşaret Kavramı

Bir ürüne ve ürünün ait olduğu bölgeye kazanç sağlayan aynı zamanda ürünün korunmasında başarılı bir metot olarak uygulanmaya başlayan coğrafi işaret kavramı, dünyada ve ülkemizde zaman içerisinde bilinirliğini arttırmaktadır (Suna ve Uçuk, 2018: 100). Coğrafi işaret kavramı kısaca yerel bir ürün veya değer belirlenen kurallar ile koruma altına alınmasıdır (Şahin, 2013: 23). Coğrafi işaretlerin belirgin bir ünü, niteliği ve özellik itibarıyla kökeninin bulunduğu bölge, alan veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösterip, nitelmesi gerekmektedir (Durlu Özkaya vd., 2013: 17).

Yöresel yemek ve yerel ürünlerin korunarak gelecek nesillere aktarılması, yerelliğin dünya ile buluşmasında ön plana çıkartılan coğrafi işaretleme ile gerçekleştirilmektedir (Hazarhun ve Tepeci, 2018: 371). Günümüzde coğrafi işaret, üretim aşamaları ve koşulları

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, cemilebykyldrm@gmail.com

² Prof. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, hfnizamlioglu@erbakan.edu.tr

³ Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, usormaz@erbakan.edu.tr

ile belirli bir yörenin belirgin özelliklerini içeren tüm gastronomik ürünlere uygulanmaktadır (Kayran ve Atçı, 2021: 15).

Coğrafi işaret, belirli bir coğrafi kökene sahip olan ve bu kökenden kaynaklanan nitelik veya itibara sahip ürünlerde kullanılan bir işettir. Coğrafi işaret olarak işlev görmesi için, bir işaretin bir ürünü belirli bir yerdeki menşeli olarak tanımlanması gerekmektedir. Ayrıca, ürünün nitelikleri, özellikleri veya itibarı esasen menşe yerine bağlı olmalıdır. Nitelikler coğrafi üretim yerine bağlı olduğundan, ürün ile orijinal üretim yeri arasında açık bir bağlantı bulunmaktadır (WIPO, 1967). 1883 tarihli Sınai Mülkiyetin Korunmasına İlişkin Paris Sözleşmesinin (Paris Sözleşmesi) 1(2) Maddesi, sınai mülkiyetin nesnelere olarak “kaynak işaretleri” ve “menşe isimleri” yer almaktadır (WIPO, 2021).

Türkiye’de 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34. maddesine göre coğrafi işaret; *‘belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işettir. Coğrafi işaretler, menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edilir. Gıda, tarım, maden, el sanatları, sanayi ürünleri coğrafi işaret tesciline konu olabilir’* şeklinde tanımlanmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018).

Coğrafi işaretler ‘menşe işareti’ ve ‘mahreç işareti’ olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018). Menşe işareti, *‘coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan addır’* (Resmi Gazete, 2017).

Mahreç işareti, ürünün sınırları belli bir yöre, havza, şehir veya ülkeye özgün olması ve en az bir belirgin özelliğe sahip olmasıdır. Bulduğu yere ait en az bir malzemenin bölgeden sağlanması mecburidir (Şahin, 2013: 26). Yapılış şekli, kullanılan malzemeler ve fiziksel özellikleri ile Türkiye genelinde özdeşleşmiş “Konya Etliemek” mahreç işareti kapsamında değerlendirilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017).

Araştırma kapsamında yer alan Konya il sınırları içinde Nisan 2022 itibarıyla 46 tane coğrafi işaretili ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin hepsi gıda grubunda yer almaktadır. Ürünlerden 7 tanesi menşeli ürün 39 tanesi de mahreçli üründür (Tablo 1) (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

Tablo 1. Konya İline Ait Coğrafi İşaretili Ürünler

Ürün	Yıl	Türü	Ürün	Yıl	Türü
Akçabelen Şeker Fasulyesi	2019	Menşe	Konya Kara Erik Kavurması	2021	Mahreç
Akşehir Kirazı	2005	Menşe	Konya Kayısı Hoşafı	2021	Mahreç
Akşehir Peynir Baklavası	2021	Mahreç	Konya Kenevir Helvası	2021	Mahreç
Akşehir Tandır Kebabı	2020	Mahreç	Konya Kikirdekli Kesme Çorbası	2021	Mahreç
Bozkır Tahini	2020	Mahreç	Konya Kuru Kabak Sarması	2021	Mahreç
Derbent Fasulyesi	2021	Menşe	Konya Kırırlı Mantı	2021	Mahreç
Ereğli Beyaz Kirazı	2019	Menşe	Konya Menekşeli Pilav	2021	Mahreç
Ereğli Siyah Havucu	2017	Menşe	Konya Ovmaç Çorbası	2021	Mahreç
Ereğli Uzun Kabağı	2021	Menşe	Konya Paluzesi	2021	Mahreç
Hüyük Çileği	2021	Menşe	Konya Patlıcan Bayıldan	2021	Mahreç
Kadınhanı Tahinli Pidesi	2013	Mahreç	Konya Patlıcan Tiridi	2022	Mahreç
Konya Bamya Çorbası	2021	Mahreç	Konya Peynir Şekeri	2019	Mahreç
Konya Bütümet	2021	Mahreç	Konya Reyhan Şerbeti	2021	Mahreç
Konya Cimcik	2021	Mahreç	Konya Sac Arası	2021	Mahreç

Konya Domalan Yemeği	2021	Mahreç	Konya Tandırda Çebic	2021	Mahreç
Konya Eksili Kabak	2022	Mahreç	Konya Tutmaç Çorbası	2021	Mahreç
Konya Etli Düğün Pilavı	2011	Mahreç	Konya Vişne Tiridi	2021	Mahreç
Konya Etli Yaprak Sarması	2021	Mahreç	Konya Zerdesi	2021	Mahreç
Konya Etliiekmek	2017	Mahreç	Konya Zülbiyesi	2022	Mahreç
Konya Haside Tatlısı	2021	Mahreç	Konya Çöpleme	2021	Mahreç
Konya Hassaten Lokma	2021	Mahreç	Konya İrmik Helvası	2021	Mahreç
Konya Ildız Kökü Yemeği	2021	Mahreç	Konya Şalgam Gallesi	2021	Mahreç
Konya Kakırdaklı Börek	2021	Mahreç	Ereğli Koyun Yoğurdu	2021	Mahreç

Konya Mutfağı

Her milletin, yaşamış olduğu coğrafyanın yapısı ve alışkanlıklarına göre bir mutfak kültürü oluşmuştur. Asya, Avrupa ve Afrika'yı birleştiren Akdeniz Havzası'nda yer alan Türkiye, çeşitli özellikler taşıyan birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 36). Zaman içerisinde Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi ile birlikte başta Konya ili olmak üzere Türk kültürü diğer medeniyetlerin etkisi ile şekillenmiş ve zenginleşmiştir (Madenci vd., 2018: 6). Anadolu mutfağının merkezi olan Konya, dünyada bilinen ilk yerleşim yeri olup ilk şehirleşme ve ilk hayvan evcilleştirmenin görüldüğü yer olan Çatalhöyük'ten bu yana çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Konya mutfağında bu tarihi mirasın izleri görülebilir (KTM, 2022). Çok zengin bir geçmişe sahip olan Konya mutfağının yaklaşık 8000 yıllık olduğu, Çatalhöyük (M.Ö. 6000-5000) kazılarında bulunan mutfak araç gereçleri, bulgur ve mercimek gibi ürünler ile kanıtlar nitelikte olduğu görülmektedir (Halıcı, 2014: 11). Özellikle Neolitik Çağ'dan itibaren önemli bir bölge olan Çatalhöyük bölgesinde bulunan Konya'da geçmişte hayvanların evcilleştirilmeleri, buğdayın yetiştirilmesi ve varlığı günümüze kadar bölge halkının yemeklerinin hayvansal ve tarım ağırlıklı olmasına neden olmuştur. Kullanılan ürünlerin etkisi ile yemekler doyurucu ve enerji verici özelliğe sahiptir (Odabaşı, 2001: 18).

Konya mutfağının zengin bir kültüre sahip olmasında Selçuklu Devleti'ne başkentlik yapması ve Mevlâna Celalettin Rumi'nin aşçıbaşı Ateşbaz-ı Veli gibi bir aşçıbaşına ev sahipliği yapması da gösterilmektedir (Halıcı, 2008: 118). Konya sokak lezzetleri geçmişte lokanta, seyyar satıcı ve fırın gibi yerlerden temin edilmektedir. Konya mutfak kültüründe fırın ve fırıncılık faaliyetleri her zaman ön planda olmuştur. Mahalle ve köylerde ekmek pişirmek içi ortak inşa edilen fırınlarda simit, peynirli pide ve etliiekmek gibi ürünlerin de pişirildiği bilinmektedir (Işık, 2006: 26; Halıcı, 2008). Hz. Mevlâna "Ekmekle et topraktır; bunları az ye de toprak gibi yeryüzünde kalma" sözü bir Anadolu yiyeceği olan etliiekmeğin eskiye dayanan bir lezzet olduğunu göstermektedir (Odabaşı, 1998: 120).

Etliiekmek geçmişte bugün olduğu gibi hazırlanıp pişirilen yerde tüketilmezdi. Kuşbaşı köfte satılan kebabçı dükkanlarında hazırlanır ve çıraklar tarafından etliiekmek fırınlarında pişirilirdi. Pişirilen etliiekmekler burada bulunan müşterilere satılırdı. Bu hazırlanan etliiekmeklerde 60 gr kıyma, 100 gr sebze (soğan, domates ve biber) kullanılırdı. Bol etli isteyen müşterilere etliiekmek 120 gr et, 100 gr sebze kullanılarak hazırlanırdı. Et olarak koyun eti ve yağı kullanılırdı (Odabaşı, 2001: 91).

Etliiekmeğin Fiziksel ve Duyusal Özellikleri

Konya Ticaret Odası tarafından 2017 yılında üretim metodunda hamurun açılma şekli, içinin malzemesinin yerleştirilmesi, ürünün fırında pişirilme yöntemi, ürünün boyutu ve sunum şekli gibi özellikleri ile farklılaşan Konya Etliiekmek için coğrafi işaret kapsamında mahreç işareti ile tescillenmiştir. (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2017) tarafından coğrafi işaret kapsamında Konya Etliemek'in tanımı ve ayırt edici özellikleri şu şekildedir:

“Konya etliemek geçmişten günümüze ulaşan, sevilerek tüketilen, yapım tekniği ve lezzeti ile ün kazanan Konya yöresi ile özdeşleşen yöresel bir yemektir” şeklinde tanımlanmaktadır.

Etliemeğin üretiminde, 2 temel malzeme buğday unu ve kıyma kullanılmaktadır. Hamur için buğday unu kullanılmakta olup, su, maya ve tuz ile yapılmaktadır. Bu şekilde hazırlanan hamur yaklaşık bir saat kadar mayalanmaya bırakılmaktadır. İç kısmında kullanılan kıymasında dana veya düve eti ile birlikte tuz, domates, yeşil biber, maydanoz ve kuru soğan kullanılmaktadır. Etliemek ustası (tırnakçı) tarafından ince bir şekilde açılan hamura hazırlanan iç harç dengeli bir şekilde eklenip yayılır ve tahta kürek yardımıyla fırına sürülmektedir. Meşe odunu ateşiyle yanan kara fırının iç sıcaklığı 300-320 °C olmalıdır. Bu fırın içerisinde 4-5 dakika kadar pişirilen etliemek 4-6 eşit parçaya bölünerek servis edilmektedir. Pişmiş Konya etliemeğinin üzerine maydanoz serpilir ve yanında isteğe göre yeşillik, salata veya içecek ile birlikte servis edilebilmektedir. Hazırlanan etliemeğin üstünün açık olması, hamurun uçlarının ve kenarlarının bükülmemesi gerekmektedir.

Bu şekilde hazırlanan etliemeğin uzunluğu yaklaşık 85-90 cm, eni ise 15-20 cm civarında olmalıdır. Etliemeğin bileşimini oluşturan hamur 180 gr (100 gr buğday unu, yaklaşık %1.0 sofratuzu, %0.1- 0.2 civarında yaş maya, optimum miktarda iç kalitesindeki su), sebze karışımı 100 gr (40 gr domates, 30 gr yeşil biber, 28.5 gr kuru soğan, 1 gr maydanoz ve 0.5 gr tuz) ve kıyma 100 gr (dana veya düve kaburgasından elde edilen) olmalıdır.

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı

Bu araştırma; coğrafi işaret kapsamında belirlenen kriterlere Konya etliemek işletmelerinde ne ölçüde uyulduğunun tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda ilk olarak coğrafi işaret kavramı ile ilgili ne derecede bilgili olduklarının tespit edilerek, etliemek tarihçesi, muhafazası, üretimi, pişirilen fırının özelliği, sunumu ve coğrafi işaret standardı gibi konularda bilgiler toplanması hedeflenmiştir.

Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırma evrenini, Konya ili Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği'nden Nisan 2022 yılında edinilen Konya il genelinde 56.10.22 NACE kodu ile lahmacun ve pidedilik faaliyetleri meslek dalında kayıtlı 709 üye ve 10.71.02 NACE kodu ile fırıncılık meslek dalında kayıtlı 627 üyeye ait toplamda 1.336 işletmeye ait etliemek ustaları ve işletme yöneticileri oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise, kolayda örnekleme yöntemi kullanılarak araştırmacıların ulaşabildiği açısından Konya il merkezinde faaliyet gösteren etliemek işletmelerindeki yöneticiler ve ustalardan araştırmaya katılmaya gönüllü olanlar oluşturmaktadır. Bu kapsamda; işletme yöneticisi ve etliemek ustaları ile görüşülmüş ve araştırmaya katılmaya gönüllülük esas göz önüne alınarak işletmeyi temsilen 2 yönetici ve 14 etliemek ustası olmak üzere toplam 16 katılımcı araştırmanın örneklemini oluşturmuştur.

Veri Toplama Yöntemi ve Değerlendirilmesi

Araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Veriler, işletmeleri temsilen işletmeciler ya da etliemek ustaları ile daha önceki çalışmalardan (Kaya ve Şahin, 2018; Toklu ve Pekerşen, 2019; Şimşek, 2020; Seçim, 2018) derlenerek hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu araştırmacılar tarafından yüz yüze uygulanmıştır. Toplanan veriler içerik analizine tabi tutularak değerlendirilmiştir.

Bulgular

Demografik ve Mesleki Bulgular

Araştırmaya katılan gönüllülere ait demografik bilgiler tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Katılımcılara Ait Demografik ve Mesleki Bilgiler

	n	%
Cinsiyet		
Kadın	0	0.0
Erkek	16	100.0
Yaş		
30 ve altı	0	0.0
31-45	10	62.5
46-60	5	31.3
61 ve üstü	1	6.2
Eğitim		
İlköğretim	9	56.2
Ortaöğretim	5	31.3
Lisans	2	12.5
Lisansüstü	0	0.0
TOPLAM	16	100.0

Araştırmaya gönüllü katılım sağlayanlardan; %25.0’i etliekmek restoranı işletmecileri ve %75.0’inin etliekmek ustasıdır. Araştırmaya gönüllü katılım sağlayan işletme temsilcileri ve etliekmek ustalarının %100.0’ünün erkek olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların demografik bilgileri incelendiğinde; %62.5’inin 31-45 yaş aralığında ve %56.25’inin ilköğretim mezunu olduğu belirlenmiştir (Tablo 2).

Araştırmaya katılan gönüllülere ait mesleki bilgiler tablo 3’te verilmiştir.

Tablo 3. Katılımcılara Ait Mesleki Bilgiler

	n	%
Mesleki Eğitim		
Mesleki diploma	1	6.2
Ustalık/Kalfalık belgesi	8	50.0
Mesleki kurs bitirme belgesi	2	12.5
Herhangi bir belgesi yok	5	31.3
Şuanki Pozisyon		
İşletmeci	4	25.0
Etliekmek ustası	12	75.0
Sektörde Görev Süresi		
5 ve daha az	1	6.1
6-10	0	0.0
11-20	15	93.9
İşletmedeki Görev Süresi		
5 ve daha az	5	31.3
6-10	1	6.2
11-20	4	25.0

21-30	4	25.0
31 ve daha fazla	2	12.5
TOPLAM	16	100.0

Katılımcıların %8.0'inin mesleki olarak ustalık/kalfalık belgesine sahip olduğu, %75.0'sinin şu an ki işletmesinde etliekmek ustası olarak görev yaptığı, %93.9'unun sektörde 11-20 yıl çalıştığı, %31.3'ünün şu anki işletmesinde 5 yıl ve daha az sürelerde görev yaptıkları tespit edilmiştir (Tablo 3).

Coğrafi İşaretli Ürünlere Ait Bulgular

Araştırmada katılımcıların coğrafi işaret bilgilerinin ölçüldüğü bölüme ait sonuçlar Tablo 4'te verilmiştir.

Tablo 4. Coğrafi İşaretli Ürünler Bilgi Düzeyi

	n	%
Coğrafi İşaretli Ürünler Bilgi Düzeyi		
Yeterli bilgiye sahip	13	81.2
Yeterli bilgiye sahip değil	3	18.8
Coğrafi İşaretli Ürün Özellikleri Bilgi Düzeyi		
Yeterli bilgiye sahip	7	43.8
Kısmen sahip	8	50.0
Yeterli bilgiye sahip değil	1	6.2
Coğrafi İşaretli Ürün Üretim Standartları Bilgi Düzeyi		
Yeterli bilgiye sahip	1	6.2
Kısmen sahip	5	31.3
Yeterli bilgiye sahip değil	10	62.5
Konya İlinin Sahip Olduğu Coğrafi İşaretli Ürün Bilgisi		
Yeterli bilgiye sahip	12	75.0
Kısmen sahip	4	25.0
TOPLAM	16	100.0

Katılımcıların coğrafi işaretli ürünler bilgi düzeyleri incelendiğinde; katılımcıların %81.2'sinin coğrafi işaretli ürünler konusunda yeterli bilgiye sahip oldukları ve %18.8'inin ise yeterli bilgiye sahip olmadıklarını düşündükleri; %43.8'inin coğrafi işaretli ürün özellikleri konusunda yeterli bilgiye sahip oldukları, %50.0'sinin kısmen bilgisinin olduğu ve %6.2'sinin yeterli bilgisinin olmadığını düşündükleri; %62.5'inin coğrafi işaretli ürün üretim standartları konusunda yeterli bilgiye sahip olmadığı, %31.3'ünün kısmen sahip olduğu ve %6.2'sinin yeterli bilgiye sahip olduklarını düşündükleri; %75.0'inin Konya ilinin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler konusunda yeterli bilgiye sahip olduğu ve %25.0'inin kısmen yeterli bilgiye kısmen sahip olduğunu düşündükleri görülmüştür (Tablo 4).

Araştırmada katılımcı işletmelerin menülerinde coğrafi işaretli ürünlere ilişkin bilgilerin ölçüldüğü bölüme ait sonuçlar Tablo 5'te verilmiştir.

Tablo 5. İşletmelerin Menülerinde Coğrafi İşaretli Ürünler

	n	%
İşletmelerin Menülerinde Coğrafi İşaretli Ürünlere Yer Verme		
Coğrafi İşaretli ürünlere yer verme	14	87.5
Coğrafi işaretli olmayan ürünlere yer verme	2	12.5
Coğrafi İşaretli Ürünlerin Üretim Standartlarına Dikkat Etme		
Standartlara dikkat eden	15	93.8
Standartlara dikkat etmeyen	1	6.3
Coğrafi İşaretli Ürünlerin İşletmeye Sağladığı Katkı		
İşletmeye katkı sağlar	13	81.2
İşletmeye katkı sağlamaz	3	18.8
Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bölge Turizmine Sağladığı Katkı		
Bölge turizmine katkı sağlar	12	75.0
Bölge turizmine katkı sağlamaz	4	25.0
Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yerli ve Yabancı Turistlerce İlgi Çekici Bulunması		
İlgi çekici bulunmaktadır	13	81.2
Kısmen ilgi çekici bulunmaktadır	3	18.8
TOPLAM	16	100.0

Katılımcılara işletmelerinde bulunan menülerinde coğrafi işaretli ürünlere yer verme durumları incelendiğinde; %87.5'inin menülerinde daha çok coğrafi işaretli ürünlere yer verdiği ve %12.5'inin menülerinde daha çok coğrafi işaretli olmayan ürünlere yer verdiği; %93.8'inin coğrafi işaretli ürünlerin üretim standartlarına dikkat ettiği ve %6.3'ünün standartlara dikkat etmediği; %81.2'sinin coğrafi işaretli ürünlerin diğer ürünlere oranla işletmeye katkı sağladığını ve %18.8'inin ise katkı sağlamadığını düşündüğü; %75.0'inin coğrafi işaretli ürünlerin bölge turizmine katkı sağladığını düşündüğü ve %25.0'inin bölge turizmine katkı sağlamadığını düşündükleri; %81.2'sinin yerli ve yabancı turistlerce ilgi çekici bulunduğunu düşündükleri ve %18.8'inin kısmen ilgi çekici bulunduğunu düşündükleri belirlenmiştir (Tablo 5).

Etlikeğe Dair Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde elde edilen veriler ve bilgiler ışığında uygulanan yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen veriler içerik analizi ile değerlendirilmiş ve değerlendirme sonuçları tartışılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer alan sorulara ilişkin katılımcıların (K1-K16) verdiği cevaplar aşağıda yer almaktadır.

Etlikeğin tarihçesi hakkında bilginiz var mı sorusuna;

"Konya ilinde ilk olarak yapılmaktadır" (K1).

"Karaman, Karapınar bölgesinde ilk kez üretilmiştir" (K2).

"Selçuklu döneminden günümüze gelmiştir" (K3).

"100-110 yıllık bir geçmişe sahip ve geçmişte günümüzdeki gibi değil bir tandır içerisinde pişirilen ekmeğin üzerine et koyularak zaman içerisinde günümüzdeki halini almıştır" (K5).

Kadınhanı ilçesinden Konya'ya yayılmıştır (K4, K6, K7, K12, K14, K16).

"Aksaray ilinde ilk kez üretilmiştir" (K8).

"Karaman oğlu beyliği döneminde bir kadının tandırda ekmeği yaparken hamur ve eti birleştirmesi ile etlikeğin ortaya çıkmıştır" (K9).

“Halep-Şam yemeğidir. Halep’ten Konya’ya gelmiştir ve 1900’lü yıllarda Suriyeli bir usta tarafından Konya’ya getirilmiştir” (K10, K13, K15).

Etliemeğin ilk olarak nereden çıktığı konusunda katılımcıların farklı cevaplar verdiği görülmektedir. Her ne kadar farklı şehir, bölge isimleri verilse de coğrafi olarak yakın ve benzer bölge isimleri olduğu verilen cevaplar harita üzerinde incelendiğinde birbirine yakın bölgeler olduğu görülmektedir. Buradan hareketle etliemeğin coğrafi olarak aynı bölgeden çıktığı söylenebilir. Katılımcıların belirttikleri farklı çıkış noktaları ve farklı hikayelerin yazılı bir kaynağa dayanmayıp tamamen kulaktan duyma bilgileri olduğu ve bu durumun etliemeğin şehir efsanesi hikayelerine dönmesine neden olacağı ve zamanla özünden ayrılacağı düşünülmektedir. Etliemeğin tarihçesinin araştırılıp, yazılı kaynaklarda sunulması tarihçesi için önem arz etmektedir.

Etliemek muhafazası nasıl olmalıdır sorusuna;

Yapıldıktan sonra hemen tüketilmesi gerekmektedir (K1, K4, K11, K12, K13, K15).

Sıcak yenilmesinin makbul olduğunu ancak soğutulmuş dondurulabildiğini, daha sonra da tüketilebildiğini ifade etmişlerdir (K2, K3, K5, K6, K7, K8, K14).

“İnce bir ürün olduğu için paketlenmeden önce soğutulması gerektiğini ve sıcak olarak servis edilmesi gerektiğini söylemiştir” (K9).

“Siparişe göre anlık hazırlanmalı ve sıcak tüketilmelidir. Ekşi mayalı olduğu için soğutulmuş saklandığı sürece uzun süre dayanabileceğini ifade etmiştir” (K10).

“İlk fırından çıkar çıkmaz soğutulmaya bırakılması gerektiğini ılık olarak tüketilmesi gerektiğini, uzak bir noktaya gönderilecekse karton kutu ile gönderilmesi gerektiğini belirtmiştir” (K16).

Katılımcıların çoğunlukla etliemeğin piştikten hemen sonra tüketilmesi gerektiğini belirttikleri gözlemlenmiştir. Bunun sebebinin taze tüketildiğinde lezzetinin daha çok algılabildiği olduğu düşünülmektedir. Etliemek paket servis şeklinde gönderilecekse soğutulmuş gönderilmesi gerektiğini, daha sonrası için muhafaza edilmesi gerektiğinde de soğutulmuş dondurulabileceğini ifade etmişlerdir.

Konya merkezi dışında etliemek tüketilmeli midir sorusuna;

“Memleketi Konya’da yenmelidir şeklinde ifade etmiştir” (K1, K4).

‘Konya dışarısında da tüketilmesi gerektiğini, bu lezzetin herkes tarafından tadılması ve bilinmesi gerektiğini ifade etmişlerdir’ (K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16).

“Etliemeğin bir Mc donals gibi bir marka halinde her an her yerde tüketilmesi gerektiğini ifade etmiştir”(K11).

Katılımcıların çoğunluğunun Konya merkezi dışında etliemek tüketilmesine olumlu yönde baktıkları gözlemlenmiştir. K1 ve K4’ün Konya dışında tüketilmemesi gerektiğini, Konya’ya özgü bir lezzet olduğu için yerinde tüketilmesi gerektiğini söylemişlerdir. Konya merkezi dışında tüketilecek etliemeğin Konyalı ustalara ekonomik anlamda katkı sağlayacağı ve Konya etliemeğinin bilinirliğinin artmasında, bölgeye ve ülkeye ekonomik kazanç sağlamasında önemli rol oynayacağı düşünülmektedir.

Etliemek üretiminde içerik nasıl olmalıdır ve hangi et kullanılmalıdır sorusuna;

İçerik için: Soğan, domates, biber ve maydanoz olmalıdır (K1, K4).

Soğan, domates, biber kullanılması gerekmektedir (K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K15, K16).

“Yazın domates, biber, soğan kışın ise kekikli yapılmalıdır” (K10).

Kullanılan et için:

“Et olarak dana kaburga ve koyun/kuzu karışımı kullanılmalıdır” (K1, K14).

“Kuzu kaburga olması gerekmektedir” (K2, K10).

“Doğurmamış düve eti kullanılmalıdır” (K3, K13, K15).

“Dana kaburga kullanılması gerekmektedir” (K4, K5, K6, K7, K8, K9, K11, K12, K16).

Etliemek üretiminde iç malzeme konusunda soğan, domates ve biber cevabının tüm katılımcılar tarafından ortak cevap olarak verildiği bu sebzelere ilaveten maydanoz ve kekiğin de kullanıldığı görülmektedir. Etliemeğin yapımında kullanılan etin ise dana kaburga, kuzu/koyun karışımı ve düve eti cevapları alınmıştır. 4 farklı etin kullanımı günümüzde mevcuttur. Kuzu ve koyun etinin günümüzün değişen yaşam koşulları nedeniyle koku yapma faktöründen dolayı daha az kullanımının olduğu görülmektedir. Ancak literatür araştırmasında geçmişte kuzu/koyun etinin daha çok tercih edildiği görülmektedir.

Etliemeğin yapısal özelliği nasıl olmalıdır sorusuna:

“Kısa ve oval bir şeklinin olması gerekmektedir, 40-50 cm boyunda ve 20 cm genişliğinde olmalıdır” (K1).

“15 cm genişliğinde ve 20 cm uzunluğunda olmalıdır” (K2).

“Herhangi bir standardı yok, hamurunda 4 çeşit un kullanılıyor” (K3).

“Uzunluğu 1 metre ve genişliği 10 cm olmalıdır” (K4).

“80 cm uzunluğunda ve 20-25 cm genişliğinde yapılması gerekir” (K5, K11, K12, K14).

“Uzun ve geniş olması gerekir, bu doğrultuda 15-20 cm genişliğinde 60 cm boyu yeterli bir ölçüttür” (K6).

“Boyunun 1 metreyi geçmemesi gerekir” (K7).

“Önceden geniş ve kısa yapılırdı ancak günümüzde uzun olarak tercih ediliyor” (K8).

“1970’li yıllarda Konya’da çarşı yemeği olarak adlandırılan etliemeğin 80 cm uzunluğunda, 35-40 cm genişliğinde yapıldığını biliyoruz” (K9).

Kısa- geniş olmalıdır ve 90 cm uzunluğunda 20-25 cm genişliğinde olmalıdır” (K10, K13).

“110 cm uzunluğa ve 15 cm genişliğe sahip olması gerekir” (K15).

“Bir standart şekli yok, orta yağlı gevrek olması uygun olur” (K16).

Katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrultusunda etliemeğin sunumda belirli bir standart ölçünün olmadığı görülmüştür. Ancak etliemeğin boyunda genel olarak 1 metrenin altında farklı boyutlarda sunum yapıldığı görülmektedir.

Kaliteli bir etliemek fırınının genel özellikleri nasıl olmalıdır sorusuna;

“Meşe odunu kullanılması gerekir” (K1).

Odun ateşi (meşe) ve Sille taşı olması gerekir” (K2, K4, K6, K9, K12, K13, K15, K16).

Sille taşı kullanılarak kara fırın yapılması gerekir ayrıca taşın altında tuz ve cam olması gerekmektedir Yakıt olarak da meşe ve çam kullanılmalıdır” (K3, K5, K7, K8, K10, K14).

“Bulunan konum itibari ile odun ateşi kullanılması yasak ve mecburen yakıt olarak doğalgaz kullanıyoruz bu durumda lezzete yansıyor. Orijinali meşe veya ardıç kullanılarak kara fırındır” (K11).

Katılımcılardan alınan cevaplar doğrultusunda fırının özellikleri arasında Sille taşı kullanıldığı ve odun ateşinde pişirilmesi gerektiği tespit edilmiştir. Fırının özellikleri arasında Sille taşının altında ısıyı tutması ve koruması amacı ile çoğunlukla tuz ve cam kullanıldığı görülmüştür.

Kaliteli bir etliemek için gerekli koşullar nelerdir sorusuna;

Bütün malzemelere dikkat edilmesi gerekir (K1, K2, K4, K5, K7, K8, K9, K14, K15, K16).

Malzemelerin ve etliemek ustasının kaliteli olması gerekir” (K3, K6, K7, K13).

“Üretim gerçekleştirilen ortamın hijyenik olması lazım” (K9).

“Kullanılan unun minimum 3-4 ay dinlenmiş un olması gerekir” (K10)

Kaliteli bir etliemek üretimi için gerekli koşulların tüm katılımcılar tarafından tüm malzemelere dikkat edilmesi gerektiğini ve etliemek ustasının deneyimli ve işinde usta bir kişi olması gerektiğini ifade etmişlerdir.

Etliemek hamurunda hamurun özelliği nasıl olmalıdır sorusuna;

Hamurun az mayalı olması gerekir, tip1 ve tip2 unları karıştırarak hamuru yoğrulur (K1, K5).

Mayalı hamurlu ve etliemek ununun kullanılması gerekir” (K2, K13).

Az miktarda maya kullanılarak, 4 unun karıştırılarak yoğrulması gerekir (K3, K6).

Mayalı hamur olması gerekir (K4, K9, K10, K11).

“Az mayalı hamur ve pidelik undan yapılır” (K7).

Mayalı ve tuzlu bir hamurun günlük yoğrularak, kullanılan unun da etliemek unu olması gerekir (K8, K14, K15, K16).

“Buğday unu kullanılmalı ve hamurun ne çok taze ne de çok dinlenmiş olması gerekir” (K12).

Katılımcıların etliemek hamurunun mayalı yapılması gerektiğini, mayasız hamurdan yapılan etliemeğin kuru bir yapıda olduğunu belirtmişlerdir. Etliemek için kullanılan unun genel olarak etliemek unu veya birkaç çeşit unun karıştırılarak yapıldığı verilen cevaplar doğrultusunda tespit edilmiştir.

Fırında kaç kişi çalışır ve görevleri nelerdir sorusuna;

3 kişi olmalı bunların görevleri tırnakçı, kürekçi ve hamurcu şeklindedir (K1, K2, K4, K5, K8, K10, K14).

4 kişi olmalı bunların görevleri hamurcu, kesimci, tırnakçı ve kürekçi olmalıdır (K3, K11, K12, K13, K15, K16).

2 kişi olmalı bunların görevleri tırnakçı ve kürekçiden oluşmaktadır (K6, K7).

“Usta ve kalfa olmak üzere 2 kişi çalışır” (K9).

Katılımcılardan alınan cevaplar doğrultusunda etliemek fırınında 2,3 ve 4 kişi çalışmalıdır şeklinde 3 farklı cevap alınmıştır. 2 kişi çalıştığında usta ve kalfadan oluştuğu, 3 kişi olduğunda hamurcu, tırnakçı ve kürekçi olması gerektiği, 4 kişi olursa hamurcu, kesimci, tırnakçı ve kürekçi olmalıdır şeklinde tespit edilmiştir. Buradan hareketle fırının büyüklüğü, müşteri sayısının azlığı-çokluğu gibi faktörler doğrultusunda fırında çalıştırılan kişi sayısının değişiklik gösterdiği gözlemlenmiştir.

Etliemek sunumu için kullanılan teknikler nelerdir sorusuna;

Etliemeğin yanında maydanoz, roka, cacık, limon, çoban salata ve biber gibi farklı ürünler servis edilir (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16).

“Eskiden sadece etliemek kışın turp ile verilirdi, yazın sumak ve pul biber olurdu. Yazın bunlara ilaveten domates ve maydanoz olurdu ancak günümüzde hepsi var” (K10).

Katılımcıların etliemek sunumunda farklı ürünler kullandıkları verilen cevaplar doğrultusunda tespit edilmiştir. Kullanılan ürünlerin yaz ve kış aylarına göre değişiklik gösterdiği, günümüze uyarlanarak çeşitlendiği gözlemlenmiştir.

Etliemeğin coğrafi işaret standardını biliyor musunuz sorusuna;

Tüm katılımcılar evet cevabını vermiştir. Evet cevabını veren katılımcılardan etliemek coğrafi işaret standardının bilgileri istenmiş ve şu şekilde cevaplar alınmıştır: Tüm katılımcıların 180 gr hamurdan etliemeği yaptıkları tespit edilmiştir. Etliemek için kullanılan et ve sebze karışımının tüm katılımcılardan alınan cevaplardan hareketle 200-250 gr arasında olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca et ve sebze karışımının tüm etliemek işletmecilerinde farklı gramajlara sahip olduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işaretli ürünler üzerine yapılan çalışmalarda benzer sonuçlara ulaşılmıştır (Sormaz vd., 2021; Teyin vd., 2021).

Araştırmacı tarafından etliemek işletmeleri ile yapılan görüşmeler sırasında birkaç etliemek işletmesinin yanında kasap olduğu ve bu kasaplardan yöre halkının etliemek harcı temin ederek etliemek işletmelerinde pişirtildiği gözlemlenmiştir. Bu gözlem sonucunda araştırmacı tarafından kasap işletmeleri ile görüşülmüş ve etliemek için kullanılan etin ne olması gerektiği ile birlikte bir etliemek için kullanılan et ve iç harcı miktarı sorulmuştur. Görüşülen 4 farklı kasap işletmesinden edinilen bilgiler şu şekildedir;

Görüşülen 1. kasap: kuzu ve dananın karışık kullanılması gerektiğini bir etliemek için 70 gr kuzu kaburga ve 30 gr dana kaburga kullanılması gerektiğini ifade etmiştir. İç harcında 70 gr domates,30 gr soğan ve 20 gr biber olması gerektiğini belirtmiştir. Görüşülen 2. kasap: dana ve kuzu kaburganın karışık kullanılması gerektiğini ve bu karışımın 100 gr olmasını gerektiğini ifade etmiştir. 100 gr sebze karışımı olması gerektiğini, bu karışımın 50 gramının domates, 25 gramının biber ve 25 gramının soğan olması gerektiğini ifade etmiştir. Görüşülen 3. kasap: dana kaburga etinin kullanılması gerektiğini ve 1 etliemek için 100 gr et kullanılması gerektiğini ifade etmiştir. Sebze karışımının ise 90 gram domates, 25 gram biber ve 10 gram soğandan oluşması gerektiğini ifade etmiştir. Görüşülen 4. kasap: dana kaburga eti kullanılması gerektiğini 1 etliemek içerisinde 100 gram et kullanılması ve 100 gram da soğan, domates ve biber karışımından oluşan sebze karışımının olması gerektiğini ifade etmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Uzak ve köklü bir geçmişe sahip olan Konya mutfağının coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınarak korunan birçok yemeğinin olduğu yapılan literatür araştırmasında görülmektedir. Coğrafi işaret tescili ile 2017 yılında Konya'ya özgü bir yiyecek olan Konya etliemeğinin tescillenmesi ile üretiminde ve yapımında belirli kriterler belirlenmiştir. Belirlenen kriterlere Konya etliemek işletmelerinde ne ölçüde uyulduğunun tespit edilmesi amaçlanan bu çalışmada katılımcıların ilk olarak coğrafi işaret kavramı ile ilgili ne derecede bilgili olduklarının tespit edilerek, etliemek ile ilgili tarihçesi, muhafazası, üretimi, pişirilen fırının özelliği, sunumu ve coğrafi işaret standardı gibi konularda bilgiler toplanması hedeflenmiştir. Bu amaç doğrultusunda yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda araştırmaya katılan gönüllü katılım sağlayan katılımcıların coğrafi işaret kavramına büyük çoğunlukla hâkim oldukları ve Konya'ya ait coğrafi işaretli ürünleri tanıdıkları tespit edilmiştir.

Etliemeğin tarihçesi ile ilgili katılımcıların farklı bilgilere sahip olduğu ama söylenen şehir, yöre isimlerinin bir benzer bölgeler olduğu görülmüştür. Etliemek tüketiminin fırından çıktıktan sonra yapılmasının daha uygun olduğu ama uzak mesafeler veya daha sonrası tüketilmek üzere muhafaza edilebileceği görülmektedir. Etliemeğin üretiminde yapılan literatür araştırmasında geçmişte kuzu ve koyun etinin tercih edildiği ancak günümüzde farklı sebeplerden ötürü genel olarak dana kaburganın kullanıldığı

görülmektedir. Etliemek üretiminde et ile birlikte kullanılan sebze karışımında soğan, domates ve biberin kullanıldığı da görülmektedir.

Coğrafi işaret kapsamında belirli bir standardı belirlenen etliemeğin yapısal özelliğine görüşülen işletmelerde uyulmadığı görülmektedir. Bu özelliğin korunmaması ileride etliemek üretiminde standarttan uzaklaşılması ve farklı ürünlerin çıkmasına yol açabileceği düşünülmektedir. Etliemek için fırının, hamurun, malzemelerin kaliteli ve yapan ustanın da işinde usta olması gerekmektedir.

Öneriler;

Etliemek üretiminde coğrafi işaret kapsamında belirlenen tescil özelliklerine uyularak üretim yapılması konusunda işletmelere gerekli kurum ve kuruluşlar tarafından eğitimlerin verilerek üretimin koruma altına alınması gerekmektedir. Belirli bir üretim standardı oluşturulan ürünün gelecek nesillere aktarılması konusunda etkili olacaktır.

Yapılan literatür araştırmasında net bir bilgiye ulaşamayan etliemek tarihçesi ile ilgili katılımcılara da yöneltilen soru kapsamında farklı tarih, zaman ve mekanların söylendiği görülmüştür. Etliemek Konya için önemli bir yiyecek maddesi olmakla birlikte ekonomik anlamda da bölge ekonomisine katkı sağlamaktadır. Bu kadar önemli bir değere sahip olan Konya etliemeğinin tarihçesinin araştırılıp, yazılı kaynaklarla sunulması ile gelecek nesillere aktarılması önem arz etmektedir. Elde edilen verilerin bölgedeki yerel yönetimlerin gelecekte yapacağı faaliyetlere, turizm işletmelerine ve akademik açıdan literatür desteği sağlayacağı için önemli olduğu düşünülmektedir.

Kaynakça

- Durlu Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). Türk Mutfağında Yolculuk. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1), 13-20.
- Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü, (1967). WIPO (World Intellectual Property Organization) Coğrafi İşaret Kavramı. https://www.wipo.int/geo_indications/en/ adresinden 9 Nisan 2022 tarihinde alınmıştır.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26): 24-30.
- Halıcı, N. (2008). Tandır Değil Fırın Kebabı, *Konyalife Dergisi*, 17, 118.
- Halıcı, N. (2014). Konya Mutfağı. Konya, Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları.
- Hazarhun, E. ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları*, 2(1), 371-389.
- Holat, Z. B., Kozan, H. İ., Sarıçoban, C. ve Yılmaz, M. (2012). Kırım'dan Eskişehir'e geleneksel lezzet: Çibörek. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nda sunulmuş bildiri. Konya Ticaret Borsası, Konya.
- Işık, A. (2006). *Konya Mutfak Kültürü ve Konya Yemekleri*, Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, No:114, 26-27.
- Kaya, S.Y. ve Şahin, E. (2018). Tescilden Uygulamaya Coğrafi İşaretler: Adana Kebabı Üzerine Bir İnceleme, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek 1), 189-199.
- Kayran, F. ve Atçı, D. (2021). Şanlıurfa'nın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve Gastronomi Turizmi Potansiyeli (1. Baskı). Detay Yayıncılık.
- KTM (2022). Konya Mutfağı, Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Erişim Tarihi: 10.05.2022, Erişim Adresi: https://konyakultur.gov.tr/index.php?route=modules/items&item_id=9
- Madenci, A.B., Yetimoğlu, S., Güneş, E. ve Sormaz, Ü. (2018). Konya Mutfak Kültürü. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları.

- Odabaşı, A.S. (1998). *20.yy. Başlarında Konya'nın Görünümü*, Konya, Kültür Md. Yayınları, 1998, s.120.
- Odabaşı, A. S. (2001). *Konya mutfak kültürü*. Konya: Konya Ticaret Odası Kültür ve Eğitim Yayınları.
- Odabaşı, A.S. (1999). *Geçmişten Günümüze Konya Kültürü*, Konya, Selçuklu Belediyesi Kültür Müdürlüğü Yayınları, No:13, s:154.
- Resmi Gazete, (2017). Sinai Mülkiyet Kanunu,Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Hakkı. (29994). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170110-9.htm> adresinden 10 Nisan 2022 tarihinde alınmıştır.
- Seçim, Y. (2018). Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etli Ekmeği ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(4), 197-209.
- Sormaz, Ü., Özcan, M. ve Yılmaz, M. (2021). Restoran ve Otel İşletmeleri Yöneticilerinin Coğrafi İşaretli Ürün Bilgisi ve Menlerinde Yer Verme Durumları: Burdur Örneği, Middle East International Conference on Contemporary Scientific Studies-V, (27-28 Mart, Ankara/TÜRKİYE), Proceeding Book Volume-II, ISBN: 978-625-7898-38-6, s.310-319.
- Suna, B. ve Uçuk, C. (2018). Coğrafi İşaret ile Tescil Edilmiş Ürüne Sahip Olmanın Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 6(3),100-118.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırklareli)' nin Coğrafi İşaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15: 23-37.
- Şimşek, A. (2020). Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin İncelenmesi: Sivas Mutfağı Örneği, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 317-327.
- Teyin, G., Sormaz, Ü. ve Özcan, M. (2021). Restoran ve Otel İşletmeleri Yöneticilerinin Coğrafi İşaretli Ürün Bilgisi ve Menülerinde Yer Verme Durumları: Şile Örneği, ASTANA International Conference on Scientific Research, (23-24 October, Nur-Sultan/KAZAKHSTAN), Full Text Book, ISBN: 978-625-7464-37-6, s. 80-90.
- Toklu, S. ve Pekerşen, Y. (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2251-2273.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022). Coğrafi İşaret. <https://ci.turkpatent.gov.tr/coğrafi-isaret-nedir>, (09.04.2022).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2017). Konya Etli Ekmeği, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38077>, (Erişim tarihi:16.05.2022).
- World Intellectual Property Organization, (2021). Coğrafi İşaretler: Bir Giriş. 2.Baskı