

# MEVLEVİHANELERDE MATBAH-I ŞERİF \*

Gökben AZSÖZ \*\*

## ÖZ

1925 yılında tekke ve dergahların kapatılmasına yönelik kabul edilen kanunla tüm tarikatlar gibi; Mevlevilik tarikatı da başta Konya'daki Mevlana Dergahı olmak üzere bütün Mevlevihaneler kapatılmış; çelebilik, şeyhlik, dervişlik ve dedelik gibi bütün Mevlevi unvanları ve faaliyetleri yasaklanmıştır. Ne yazık ki bu tarihten sonra kapatılan tarikat yapılarına gereken önem verilmemiş ve yok olmaya mahkûm bırakılmışlardır. Bu araştırmada bu yapıların mimari mekânsal özellikleri araştırılmış ve bu bağlamda diğer tarikat yapılarından farklı olan noktaları ortaya konmuştur. Özellikle, derviş adayının hem ruhen hem de bilgi ve görgü olarak olgunlaştırıldığı yer olmasından; hem de 1001 günlük çilenin çekildiği mekân olmasından dolayı Mevlevilikte önemli bir yere sahip olan Matbah-ı Şerifler üzerinde durulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Mevlevihane, mutfak, asitane, tasavvuf.

## MATBAH-I SERİFF IN MEVLEVİHANE

### ABSTRACT

*Mevlevi order -especially Konya Mevlana Mevlevihanes- was outlawed by the law was adopted in 1925 which is about closure of dervish lodges and all religious orders. Also Turkish Government banned use of celebi, sheikh like all Mevlevi degrees and dervish lodges activities by this law. Unfortunately after this date, closed religious order buildings ruined due to not given the necessary attention. In this research, Mevlevi order buildings architectural spatial characteristics are studied and this buildings different points from the architectural structure of other religious order buildings are presented. In this content, Matbah-i Sheriff sections are studied especially because of the spiritually importance that sections where dervish candidates were matured about spirituality and all good manners and also where dervish suffered 1001 days.*

**Keywords:** *Mevlevihane, kitchen, asitane, mysticism.*

---

\*Bu çalışma Gökben AZSÖZ'ün, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık Tarihi Anabilim Dalı, Mimarlık Tarihi ve Kuramı Bölümü'nde hazırlamış olduğu "İstanbul Mevlevihaneleri ve Matbah-ı Şerifleri" adlı doktora tezinden türetilmiştir.

\*\*Kırklareli Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Mimarlık Bölümü Araştırma Görevlisi, Yük. Mim.

## GİRİŞ

Mevlana Celaleddin Rumi'nin (1207-1273) oğlu Sultan Veled (1226-1312) tarafından kurulan "Mevlevi" tarikatı ile birlikte Mevlevihane yapıları da ortaya çıkmıştır. Mevlevihaneler büyüklükleri, işlevleri ve kullanım amaçları bakımından "asitaneler ve "zaviyeler" diye iki gruba ayrılmışlardır.

Farsçada "kapı eşiği, kapı dibi, eşik yanı" gibi anlamlara gelen "as-tan" kelimesinden türetilen, Türkçede "astane" veya "asitane" şeklinde kullanılan terim, Osmanlı Devri'nde, bir tarikatın veya bir tarikat kolunun merkezi olan tam teşekküllü tekkeleri ifade eder olmuştur.

Ancak Mevlevilikte asitanenin diğer tarikatlarda bulunmayan farklı bir anlamı vardır. Bu tarikat erkakına göre asitaneler; içerisinde "rıza" kelimesinin ebcet karşılığı olan 1001 günlük çile çıkartılan, zaviyelere göre daha geniş bir alanda kurulan ve dervişlerin eğitim ihtiyaçlarına göre mimari özellikler taşıyan dergahlardır. Bir Mevlevi asitanesi umumiyetle geniş bir bahçe içerisinde bulunur ve semahane, türbe, çilehane, hücreler, selamlık, harem dairesi, mutfak, kiler ve meşkhane gibi birimlerden müteşekkil, geniş kapsamlı bir külliye'dir. (Küçük,2013: 11)

Asitanelerde, "matbah terbiyesi" denilen bir usul takip edilmiştir. Toplumun her kesiminden yirmibeş yaşını geçmemiş, askerlik vazifesini ifa etmiş, bekar, müzmin yahut bulaşıcı bir hastalığı olmayan, sara veya akıl hastalıklarından biriyle malul bulunmayan, "Matbah-ı Şerif" denilen, içinde yemeden ziyade "çiğ kimselerin" piştiği mahalde yatıp kalkan ve "can" tabir edilen derviş adayları yetiştirilmiştir. (Küçük,2013: 11)

Mevleviliğin ilk dönemlerinden itibaren içerisinde çile çıkartılan büyük Mevlevi yapılarına asitane denildiği gibi küçük Mevlevi tekkelerine zaviye tabir olunmuş, zaviyeler asitanelerden küçük olduğu için, zaviye şeyhleri de Mevlevi tarikatı hiyerarşisinde mevki bakımından asitane şeyhlerinden aşağı tutulmuştur. Çile asitanelerde çıkarılmış, dervişler bu tekkelerde yetiştirilmiş ve zaviyelerde hizmet etmek, çile sayılmamıştır. (Küçük,2013: 11)

Mevleviler açısından zaviye, içlerinde çile çıkarılmayan fakat sema meşk eden, ney üfleyen, kudüm çalan, ayin okuyan Mevlevi dervişlerinin bulunduğu, ayrıca seyyah dervişlerin konakladığı mekanlardır. (Küçük,2013: 11)

### Matbah-ı Şerif

Matbah mutfak, yemek pişirilen yer anlamına gelse de Mevlevikte önemli bir anlam taşır. Mevlevi tekkelerinde tarikata giren canların eğitim ve öğretim gördüğü yani mecazi olarak piştikleri mekandır. Tarikata giren

kişi derviş olana kadar 1001 günlük çilesini matbah kısmında doldur. Tarikata girmek isteyen can için ilk aşama muhipliktir. Şeyh tarafından sikkesi giydirilerek kabul edilen muhip'in tarikata girmesi için özel bir tören düzenlenir ve muhip olan canın mertebesi yükselerek "nevniyaz" olur. Daha sonra Ser-tabbah (ahçı dede), Kazancı Dede, Halife Dede ve diğer dedeler tarafından kendisine yol, yöntem, adap, erkan, sema öğretilir ve nevniyaz eğitilir. (Mevlana'nın sayısı kabul edilen) 18 gün Kazancı Dede'nin yanında hizmet verdikten sonra Ahçı Dede tarafından Mevlevi giysisi olan tennuresi giydirilir ve 1001 gün süren çilesi başlardı.

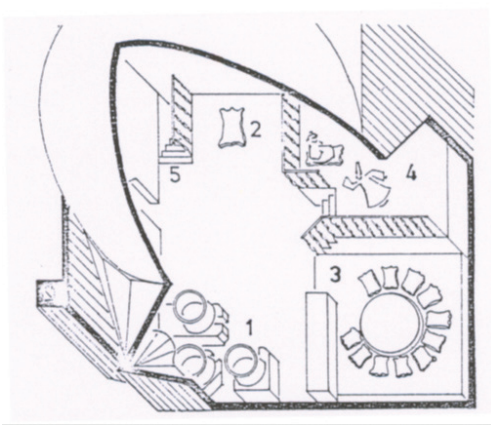
**Resim 1: Konya Mevlana Müzesi Matbah-ı Şerifi**  
(<http://muze.semazen.net/content.php?id=00024>)



### 1. Mevlevihane Mutfağının (Matbah-ı Şerif'in) Mekansal Özellikleri

Matbah ocaklar, saka postu, somathane ve nevniyazlara sema yapılmasının öğretildiği sema talim ve meşk yeri olmak üzere dört bölümden oluşmaktadır. Matbah'ın girişinde yemeklerin piştiği ocakların bulunduğu ilk kademede tarikata girmek isteyen muhiblerin üç gün sebat ederek kaldıkları, 1001 günlük çilesine başlamaya ikrar verdikleri yani kendisini bu Yol'a adayacağına söz verdikleri "saka postu" yer almaktaydı. Bu Yol'a girerek gerçeğe olan susuzluğunu giderecek ve daha sonrada başka aşıklara su verecek olmasını mecazi anlamda ifade ettiğinden buraya "saka postu" denilmiştir. (Doğan, 1977: 152)

**Şekil1: Mevlevi Tekkesi'nde Matbah Seması  
(Mevlanadan Sonra Mevlevilik, Gölpınarlı, 1983).**



**1. Ocaklar / 2. Saka postu / 3. Somathane / 4. Sema talim yeri  
/ 5. Kiler evi bağlantısı**

Matbah'ta ocakların bulunduğu bölümden bir seki şeklinde yükseltilmiş "somathane" adı verilen kısım tekkenin yemekhanesidir. Matbahta ocaklarda yemekler pişince; Kazancı Dede niyaz ederek kazanın kapağını açıp gülbang çeker, yemekler somathanenin sekisine dizilip yuvarlak biçimli tahtadan sofraya kurulurdu. Bazen de yemeklerin dışında kahvaltı, çerez gibi yiyecekler için kullanılan "elifi somat" denilen uzunlamasına yere serilen, kullanıldıktan sonra tomar gibi dürülerek kaldırılan meşin sofraya kullanılırdı. (Doğan, 1977: 152-153)

Ortadaki tahta sofranın çevresine "dolaylı havlu" denilen uzunca bir bez, sofranın kenarını bir karış örtecek ve diğer yarısı oturanlar tarafından dizlerine alınacak şekilde serilir, etrafına da postlar serilirdi. Sofra kurulurken yemek vaktini haber vermekle görevli derviş önce şeyhin dairelerinin önünde, sonra derviş hücrelerinin bulunduğu koridorda "Hu! Somat'a sala" diye bağırarak yemeğe davet ederdi. Yemek bittikten sonra dua edilip gülbang çekildikten sonra hep birlikte kalkılır, Matbah'ta görevli Dede ve canlar dışında Matbah boşaltılırdı. (Doğan, 1977: 152-153)

Ahsap kaplı zemini olan ve giriş zemininden daha yüksekte bulunan, birkaç basamakla çıkılan bölüm Sema talim ve meşk yeridir. Sema eğitiminin verilebilmesi için neviyazın "çark atma" talimi yapması gereklidir; bu amaçla yere belirli aralıklarla pirinçte pürüzsüz çiviler çakılmıştır.

## 2. Mutfak Mekanının Mevlevihane İçindeki Yeri

Mevlevîliğin en değerli bölümüdür. Elbetteki Matbâhtaki asıl işlev yemek pişirmek ve yemek yemek ise de, Can tabir edilen Mevlevî adaylarının 1001 günlük çile süresi içerisinde, en çok eğitim gördükleri yerin burası olması nedeniyle “Mevleviler Matbâha, insanın pişirildiği yer” derler. Burada gürültü edilmez, yüksek sesle konuşulmaz, gülünmezdi. Hatta Matbâha gösterilen saygının bir ifadesi olarak, Matbâh ın kapısının önünden geçilirken dahi, baş kesilirdi (Selama durulurdu).

Mevlevihane’de matbah eğitim açısından en önemli bölümdür. Yenikapı Mevlevihanesi’nin matbah kapısının üzerindeki talik hattı ile yazılmış kitabede belirtildiği gibi eğitim burada başlar ve devam ederdi.

**Resim 2: Matbahın kapısı ve kitabesi  
(1940 Encümen arşivi)**



### 3. Mutfak ve Mutfakta Yönetim, Eğitim

Tarikatlar arasında en fazla adap erkan kuralları bulunan ve bunlara uyulan tarikat Mevleviliklidir. Mutfak bu kuralların uygulanmaya başlandığı ilk ve kutsal bir mekandır. Dergah mutfaklarının yapı olarak diğer mutfaklardan fazla farkı yoktur; ama değişik görevleri de vardır. Çünkü Mevlevilikte eğitim mutfakta başlar. Bu nedenle, Mevleviliğe girmek isteyenlerin üç gün mutfak çalışmalarını izleyeceği bir yer ve eğitim gören yeni canların sema öğrendiği bir bölümde mutfakta yer alır. (Halıcı, 2008)

Ateş-baz da denilen mutfak, Ateş-baz-ı Veli'nin makamı kabul edilirdi. Mutfaktaki her ocağın üzerinde “Ya Hazret-i Ateş-bazı-ı Veli” levhası bulunurdu.

Çelebi; “Bazı mutfak görmemiş, bu konuda kulaktan dolma eser vermiş kişiler orada kahve, şerbet içildiğini, misafir kabul edildiğini yazmışlarsa da bunun adaba aykırı olduğunu arz ederim. Mutfakta her an rahatsız edilmesinden çeknilen bir ‘ruh’ vardı. Bu nedenle mutfaka ancak önemli bir iş için gelinirdi. Kapının dışına sessizce yanaşılır, baş kesilir ‘başla selam verilir’, kapı tokmağı hafif vurulur, kapı açıksa ‘Destur hu erenler’ denir, kapıya çıkan kimseye yavaşça istek bildirilir, nöbetçi dedenin izni olmadan veya çağrılmadan içeri girilmezdi. Girilince de iş hemen görülür ve kapıdan geri geri, baş keserek çıkılırdı.” demiştir. (Çelebi, 1986)

Başta aşçı dede olmak üzere, kazancı dede, içeri meydancısı, bulaşıkçı ve halife dedeler mutfağın yöneticileriydiler. Aşçı dede, bütçeyi düzenler, tekkeyi yönetir, canları terbiye ederdi. Kazancı dede onun yardımcısıydı. Halife dede mutfaka yeni girenleri yetiştirir, onlara Mevlevi usul ve erkanını öğretirdi. Meydancı dede ise doğrudan şeyhin emir altındaydı ve emirler tebliğ ederdi. Bu dedelerin hepsine “Dergah zabitanı” denilirdi. (Çelebi, 1986)

Dergaha katılmak isteyen bir kişi, ailesinin izniyle gelir, aşçı dedenin huzurunda ikrar verir, Kabul edilirse mutfak girişinin sol tarafındaki yüksek yere serilmiş saka postu üzerinde üç gün oturur, mutfak çalışanlarını izlerdi. Kalmaya karar verirse kazancı dedenin huzuruna götürülür ve kararını bildirir, kazancı dede onaylarsa geldiği kıyafetlerle on sekiz gün ayakçılık hizmetleri yapardı. Bu süre dolunca kazancı dede, aşçı dededen kıyafet teminini isterdi. Aşçı dede sema tennuresinden biraz daha dar ve kısa olan mutfak tennuresi ve diğer derviş kıyafetlerini getirir, derviş adayı üstündeki elbiseleri çıkararak bu kıyafetleri giyer buna da dervişliğe başlamak anlamında “soyunmak” denilirdi. Soyunan “nev-niyaz” “mutfak canı” adıyla kazancı dedenin gözetiminde bin bir gün sürecek çileye mutfak hizmetleriyle başlardı.

Çile esnasında can sınanır, aynı iş olmamış diye birkaç kez yaptırılır, emirlere uyup uymadığı, gelip gitmesi kontrol edilir, sabrı ölçülürdü. Can bu sınamalara dayanamayacağına kendisi karar verirse 'çile kırar', Dergah'ı terk ederdi. Canın yapamayacağına dedeler karar verirse, ayakkabılarının burnu kapıya doğru çevrilir ve gitmesi gerektiği anlatılmış olurdu. Eğer kusur işlediği için ayrılmasına karar verirse, can bu kez Dergah'ın arkasında bulunan küstah kapısından yolcu edilirdi.(Halıcı, 2008)

Mevlana'nın ölümünden sonra kurulan Mevlevilik tarikatı, mutfak çalışma düzenleri ve yemek adabıyla ilgili olarak, günümüzde de devam eden bazı kurallar ve bunların uygulayıcılarını ortaya koymuştur. Bu kurallar Türk Mutfağı'nda bilinen ilk "mutfak çalışma kuralları"dır.

•**Kazancı Dede:** Post sahibi olup, gündüzleri mutfakta bulunurdu. Mutfakla ilgili her konuda baş sorumluluğu taşırdı. Aşçı dedenin muaviniydi.

•**Halife Dede:** Mutfağa yeni gelen canlara yol gösterir, onları yetiştirirdi.

•**Dışarı Meydancısı:** Hücredeki dervişlere şeyhin veya aşçıbaşının emirlerini bildirirdi.

•**Çamaşırıcı:** Çamaşırların yıkanmasını sağlardı.

•**Ab-rizci:** Hela, şadırvan ve muslukların temizliğini yaptırırdu.

•**Şerbetçi:** Şerbet yapar ve ikram ederdi.

•**Bulaşıkçı:** Bulaşıkları yıkar ve yıkatırdı.

•**Dolapçı:** Dolap ve kapların temizliğini ve kapların kalaylanmasını gözetirdi.

•**Pazarıcı:** Sabahları zembille pazara gider, alışveriş yapardı.

•**Somatçı:** Sofrayı kurar ve kaldırırdı.

•**İçeri Meydancısı:** Kahve pişirir, canlara ve cuma günü dedeler mutfağı ziyarete geldiklerinde onlara da kahve ikram ederdi.

•**İçeri Kandilcisi:** Mutfağın kandillerini temizler ve yakardı.

•**Tahmişçi:** Kahve döverdi.

•**Yatakçı:** Yatakları yapar ve kaldırırdı.

•**Dışarı Kandilcisi:** Dışarıdaki kandilleri yakardı.

•**Süpürgeci:** Bahçeyi ve etrafı süpürme görevini yapardı.

•**Çerağcı:** Mutfağın şamdanlarının bakımı ile ilgilenirdi.

•**Ayakçı:** Ayak hizmetlerinde bulunur, gerekli şeyleri getirir, götürürdü. Mutfağa Kabul edilen can, ilk olarak bu görevle işe başlardı. (Gölpınarlı, 1983)

Mutfaktaki canlar on sekizden az olursa sondan başa doğru sıralanmış bu hizmetlerin birkaçını tek bir can görür, fazla olursa hizmet sahipleri



çoğaltılırdı.

#### 4. Mevlevilikte ve Türk Mutfağında İlk Büyük Aşçıbaşı

Mevlevilik tarikatında aşçılık saygı gösterilen, seçkin ve önemli bir meslektir. Aşçılığa verilen önem Mevlana zamanına kadar gitmektedir.

İlk aşçı olan taşıyan Ateş-baz-ı Veli (ateşle oynayan anlamındadır) adına mezar anıt yaptırılmış olmasından dolayı 13. yüzyılda bu mesleğe büyük bir saygı gösterildiğini kavrayabiliriz.

Konya'nın Meram ilçesinde bulunan türbenin taşları da ateş rengindedir. Türbenin ön cephesinde bulunan kitabede "Bu kabir, kutlu şehid İzzeddin oğlu, milletin şemsi Yusuf Ateşbaz'ın kabridir. Altı yüz seksen dört yılı recebinin yarısında Tanrı rahmetine ulaştı. Tanrı yarılâsın." Yazısı bulunmaktadır. Ve biz bu kitabeden Ateş-baz-ı Veli'nin adının Yusuf olduğunu ve 1285 yılında vefat ettiği anlamaktayız.

Mevlevi rivayetlerine ve halk arasındaki inanışlara göre Ateş-baz-ı Veli ermiş bir kişidir. Hikâyeye göre bir gün Ateş-baz-ı Veli Hazretleri Mevlana'ya "Ocağı yakacak odun kalmadı" demiş. Mevlana da ayaklarını kazanın altına koymasını söylemiş. "Eyvallah" diyen Ateş-baz-ı Veli gidip ayaklarını ocağın içine uzatmış. Parmaklarından çıkan alev anında kazanı kaynatmaya başlamış. Ancak, "acaba yanar mı" diye şüpheye düşünce sol baş parmağı yanmış. Durumu Mevlana'ya haber vermişler. Mevlana Ateş-baz'ın yanına gelerek üzüntüyle "Hay Ateş-baz, hay" demiş. O da yanan parmağını göstermemek için sağ ayağının baş parmağını, yanan parmağın üzerine koymuş. Semazenlerin semaya başlarken attıkları ilk adım, bu olayı yad etmek içindir. (Halıcı, 2008)

#### 5. Sofra Düzenleri

Mevlevi Dergahı'nda yemek, yer sofrasında yenirdi. Vakit gelince mutfakta uçayaklı bir iskemle üzerinde yuvarlak tahtadan yapılmış sofralar kurulur, çevresine postlar konur ve sofranın kenarına peçete görevi yapacak olan bütün, uzun bir peşkir dolandırılırdı. Kaşıklar, sapları sağa ve yüzleri aşağı gelecek şekilde sıralanırdı. Herkesin önüne birer tutam tuz konurdu. Su sunmakla görevli canlar testi ve su bardaklarını hazırlardı. Tüm hazırlıklar bitince canlardan biri hücrelerin bulunduğu koridorda yüksek sesle "Huuu, Somata salaaa!" diye herkesi yemeğe davet ederdi. (Halıcı, 2008)

Mevlevilerde bir de meşinden yapılmış, elif harfi gibi uzun şekilde olan ve bu nedenle "Elif-i Somat" denilen bir sofraya vardı. Kaşık yerleri de bulunan bu sofralar muhtemelen kalabalık öğünlerde mutfak veya meydana

uzunca serilirdi. Canlar bu sofraya karşılıklı otururlardı. Yemekten sonra bu meşin sofraya sabunlu bezlerle silinir, kurulanır, dürülür, kaldırılırdı. (Halıcı, 2008)

Matbah-1 Şerif'te pişen yemek, Somat-1 Şerif'e ufak bir pencereden verilir. Canların hizmeti burada da devam ederdi, kısaca Somatçı hizmeti şöyleydi: Somat-1 Şerif'te, biri saat 11'de, öteki akşam namazından hemen sonra, iki kere yemek yenirdi. En kıdemli can kapının önüne çıkar, "Lokmaya Sala!" diye, üç kere seslendikten sonra "Huu..." diyerek Somat davetini tamamlar, elleri önünde bağlı olarak ihvanın içeride toplanmasını beklerdi. Her geçene baş keserdi (başıyla selam verirdi). İçeride on, on iki kişilik, yuvarlak, yerden 50 cm yükseklikte masalar bulunurdu. Yerde hasır üstünde oturulurdu. Masayı çevreleyen 70-80 cm eninde, yemek yerken dize konulan, uzun bir bez veya muşamba bulunurdu. Her oturanın önünde üç dilim ekmek, bir tutam tuz ve sofranın ortasına, sola kalp tarafına ters olarak dönük (saat onu gösteren yelkovan gibi) bir kaşık dururdu." (Çelebi, 1986)

## 6. Sofra Adabı

Mevlevilerde mutfak gibi, yemek de kutsal özellikler taşır. Özel kurallarla pişirilir, hazırlanır, yenir. Yemek pişince kazancı dede kazan veya tencerenin kapağını açar, mutfak canları kazanı yere indirirler, kazancı dede şu gülbangi çeker:

"Tabhı şirin ola, Hak berakatin vere, dem-i Hazreti Mevlana, sırrı Ateş-baz-ı Veli, hu diyelim." ve canlarla hu çekilir. Yemek davetini duyarak gelen canlar, mutfaka baş keserek girerlerdi. Şeyh de gelince yemek başlardı. Yemeğe tuzla başlanır, tuzla bitirilirdi. Herkes, sağ işaret parmağını önce diline, sonra tuza banarak tuzu tadar, sonra yemeğe başlardı. Yemek tek kaptan yenirdi. Yemek süresince hiç konuşulmazdı. Su istenecek olursa, ayağı mühürlü olarak niyaz halinde bekleyen cana işaret edilirdi. Can, derhal bardağa suyu doldurur, bardağı öperek isteyene sunar, o da bardakla görüştükten sonra, yani bardağı öptükten sonra, suyu içerdi. Birisi su içerken diğerleri sofradan el çekerek onu beklerlerdi. Böylece kimse, candan bir lokma bile fazla yememiş olurdu. Su içen aynı şekilde bardakla görüşerek bardağı sakiye iade ettikten sonra sofradaki şeyhden başlamak üzere en kıdemli kişi, su içene "Aşk olsun" der; o da niyaz eder ve yemek tekrar başlardı. Sofrada gülbanktan başka konuşulan tek söz buydu. Yemeğin sonunda ise:

"Bu yoldaki sufileriz, padişahın sofrasında yemek yiyenleriz, Yarabbi, bu kaseyi, bu sofrayı daim kıl!"

mealindeki beyit ve aşağıdaki dua okunurdu:

“Salli ve sellim ala eşref-i nur-i cemi-il-enbiyai ve-l-murselin ve-l-hamdu li-l-lahi Rabb-il-alemin-el-Fatiha.”

Fatiha okunduktan sonra pilav gelir ve gülbank çekilirdi: “El-hamdü-li-llah, Eş-şükri li-llah, Hak berekatın vere, erenlerin han-ı keremleri, nan-u nimetleri müzdad, sabih-ül-hayrat-ı güzeşteganın ervah-ı şerifeleri şad-u handan, bakiyeleri selamette ola. Demler, safalar ziyade ola. Dem-i Hazret-i Mevlana, sırr-ı Ateş-baz-ı Veli, keremi İmam-ı Ali, hu diyelimi hu!”

Gülbank çekilirken eller, parmaklar içeriye doğru bükük ve sorayı tutar şekilde sofranın kenarına konurdu. Gülbanktan sonra pilav yenir ve şeyh sofraya eğilip baş keserek niyaz eder, kalkar, ardından herkes kalkar, kapıda mutfağa baş keserek çıkardı. Sofradan kalkınca leğen ve ibrik getirilerek el de yıkanabilirdi. (Halıcı, 2008)

Celeddin Çelebi sofrada adabını şu şekilde vermektedir: “Yemek hizmet eden canlar tarafından, masanın ortasına konurdu. Besmelenin sofradaki en kıdemli kişi tarafından söylenmesi yemeğe başlama işaretiydi. Yemeğe sağ işaret parmağına bulanan tuzla başlanır, tuzla bitirilirdi. Canlar Masaya yakın duvar kenarına, elleri bağlı olarak hizmet etmek için beklerdi. İhtiyaç, onlara bakışla ifade edilirdi. Yemek esnasında hiç konuşulmazdı; biri su isterse cana bakışıyla bildirir. O da bardağı, dökülmesin, diye biraz noksan doldurur, uzatırdı. Susayan bardağı alır dudağına götürür, onunla görüşür, Besmele’yle suyunu içerdi. Bu arada sofrada oturanlar yemekten ellerini çekerler beklerlerdi. Suyu içen kimse tekrar bardağı yan tarafından öperek iade eder, hizmet eden can da aynen bardakla görüşüp kenara çekilirdi. Ortadaki yemek tabağını değiştirmek, yenilemek, vesaire canların vazifesiydi. (Çelebi, 1986)

Doyan kimse sofradan kalkamazdı, kaşığını çevirir, beklerdi. Kaşık sesleri azalınca, bir durgunluk başlayınca, Somat’ta bulunanların ikinci kıdemlisinin ‘Bismillah, eyvallah’ sesiyle yemeğe devam etmek isteyenler dahi kaşıklarını ilk haline sokarak, iki ellerinin parmaklarını sofranın kenarına dayayıp, başlarını öne eğip dururlar. Canlar ellerindeki herşeyi bırakıp, kolları çapraz bağlı, ayakları bitişik ve mühürlü, başları kalbe eğik kenarda dururlardı. O sırada Somat’ta tam bir sessizlik hakim olur, bu sessizlik Somat’ta bulunan en kıdemlinin duasıyla son bulurdu. Dua Hz. Mevlana’nın Divan-ı Kebir’inden bir beyitle başlar: ‘.Yola düşmüş Sufileriz biz, Allah’ın nimetlerini yiyenleriz biz. Ya Rabbi, bu sofrayı ebedi kıl...’ Bu duadan sonra hep birlikte Fatiha okunur, sonra da bir hamdgülbangi oku-

nurdu. Mesela: ‘Manı, Merdan, himmeti Yezdan, berekatı Halil-ül Rahman. Yediğimiz lokmalar nur-u iman ola. Gönüllerimiz aşk-ı ilahiyle her dem dola. Hamdımız şükrümüz ebedi, neşemiz daim ola. Dem Hazreti Mevlana, sırrı Şems-i Veled, nuru Muhammedi, sırrı Ateş-baz-ı Veli, hu diyelim, huuuu...’ Bu duadan sonra isteyen kalkar, sofradaki ihvana elini kalbine koyarak başıyla selam verir. Öbür sofralardaki ihvana da kapıdan geri çıkarken, yüzü onlara dönük aynı şekilde selam verirdi. Somat boşalınca canlar sahanları toplar, Matbahdaki canlara teslim ederdi; sofraları silerler, yerleri süpürürler, Somat’tan ayrılırlardı”. (Çelebi, 1986)

## DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Yedi asır varlığını devam ettirmiş olan Mevlevilik tarikatı, özünü Mevlana Celaledin Rumi’den almış, Sultan Veled’le vücud bulmuş ve Ulu Arif Çelebi ile Anadolu ve Osmanlı coğrafyasına yayılarak varlığını devam ettirmiştir.

9. yüzyılda ortaya çıkan tasavvuf düşüncesi ancak 12. yüzyıldan itibaren kendini göstermeye başlamıştır. Varlığını tarikat olarak hissettiren Mevlevilik “Can”ın manevi gelişimini sağlamakla beraber toplum ve devlet yaşamında; asayişin sağlanmasında, sosyal huzurun oluşmasında etkili olmuştur. Allah aşkını, kamil insan olmayı, sevgiyi, merhameti, hoşgörüyü anlatan Mevlevilik 700 yıl boyunca sadece Anadolu’da ve İslam coğrafyasında değil bütün dünyada etkisini göstermiştir.

Mevlevilik yüzyıllarca imparatorluğun gelişmesine paralel bir gelişme göstermiş ve her dönemde ilim-irfan ocakları olmuşlardır. Ancak, 17. yüzyıldan sonra tarikatın yapısında bir takım aksaklıklar yaşanması ile birlikte ciddi problemlerin yaşanmasına neden olmuştur. Halktan kopan ve yüksek zümreye hitap etmeye başlayan bu tasavvuf anlayışının yayılması durmuş, mevlevihanelerde muhib yetiştirilmesi güçleşmiş olduğundan tarikat yıpranmış ve çöküş dönemine girmiştir.

İşte tamda bu dönemde Yeni Türkiye Cumhuriyeti’ni modern, Avrupalı ve laik bir çizgiye getirmek isteyen Atatürk, dağılmaya ve çürümeye başlayan tekke ve zaviyeleri kapatmış böylece bütün tarikatları kaldırmak istemiştir. İlk olarak 2 Eylül 1925 tarihli hükümet kararnamesiyle tekke ve dergahlar kapatılmış, daha sonra Konya milletvekili Refik Bey (Koralan) ve beş arkadaşının Meclis’e sunduğu öneriyle “Tekke ve Zaviyeler ile Türbelerin Seddine ve Türbedarlar ile Bazı Unvanların Men ve İlgasına Dair” 677 sayılı kanun 30 Kasım 1925 günü Meclis’te kabul edilmiş ve böylece Türkiye Cumhuriyeti’ndeki bütün tekke, dergah, türbeler kapatılmış, her türlü tarikat faaliyeti de yasaklanmıştır.

30 Kasım 1925'te Meclis'te kabul edilen ve 13 Aralık 1925'te Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren bu kanunla Mevlevilik tarikatı, başta Konya'daki Mevlana Dergahı olmak üzere bütün Mevlevihaneler kapatılmış; çelebîlik, şeyhlik, dervişlik ve dedelik gibi bütün Mevlevî unvanları ve faaliyetleri yasaklanmıştır.

Bu tarihten sonra ne yazık ki, Mevlevihanelere gereken önem verilmemiştir. Bu binalar yapılış amaçları dışında ve hoyratça kullanıldıklarından dolayı zarar görmüşler ve pek çok bölümü de yıkılmış, günümüze ulaşamamıştır.

Oysa temelleri hoşgörü ve sevgiye dayanmakta olan bu tarikatın, yapılarının her bir bölümü kendine has özellikleri ve mimarisiyle 700 yıllık bir tarihi bünyesinde barındırmaktaydı. Semahanesi, meydan-ı şerifi, dedegan hücreleri, harem ve selamlık gibi mekanları olan mevlevihanelerde en önemli bölümlerinden biri de "Mevlevî dergahı"nın ruhu da denilen Matbah-1 Şerif'tir. Asitanelerde günlük mutfagın dışında 1001 gün süren çilenin çekildiği diğer bir mutfakta mevcuttur. Kendine has mimarisi olan bu mekanlarda Ateşbaz-1 Veli Ocağı, Saka Postu, Sema (meşk) talim yeri, Somathane, bulaşıklık, Çilekeş Canlar Odası gibi bölümler bulunmaktadır.

Mevlevilikte çile çıkarmak için karanlık bir odaya kapanma, inziva-ya çekilme, halvet, oruç gibi insanüstü çabayı gerektiren bir anlayışı yoktur. Muhib adap ve terbiyeyi; pazarcılık, çamaşırıcılık, bulaşıklık, hela temizliği gibi 18 hizmetten oluşan bir çile ile öğrenir ve eğitimi tamamlanır. İşte bu nedenden dolayıdır ki Mevlevî eğitimi Ser-tabbah tarafından şerefli mutfak da denilen Matbah-1 Şerif'te başlar.

Kendine has bir sofrâ adabı ve yemek tarifleri olan Mevlevilik tarikatında, Matbah-1 Şerif'te, o mevlevihanenin ruhunun yaşadığına inanılırdı ve bu nedenle çok büyük saygı gösterilirdi.

## KAYNAKÇA

- Arapoğlu, M. (2010), Üsküdar Mevlevihanesi'nin Tarihsel Gelişimi ve Yeniden Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Haliç Üniversitesi, İstanbul.
- Arkeoloji Müzesi, Encümen Arsivi, 1940
- Çelebi, C. (1986) "Uluslararası Yemek Kongresi" bildirisi, I. Milletlerarası Yemek Kongresi, Eylül 25 – 30, Konya.
- Çelebi, E. (2006). Evliya Çelebi Seyahatnamesi. (10 Cilt). Prof.Dr. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı (haz.). İstanbul: Y.K.Y.

Dogan, A. I., (1977). Osmanlı Mimarisinde tarikat yapıları, tekkeler, zaviyeler ve benzer nitelikteki futuuvvet yapıları, Doktora Tezi, İ. T. Ü., İstanbul.

Gölpınarlı, A. (1983) Mevlanadan Sonra Mevlevilik. İstanbul: İnkılap ve Aka Kitapevleri.

Halıcı, N. (2007). Mevlevi Mutfağı. İstanbul, Metro Kültür Yayınları.

Işın, E. (2007) Mevleviliğin Toplumsal Tarihi. Aşk Ocağında Can Olmak: 49-65, İstanbul: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma Eğitim Genel Müdürlüğü Yayınları.

Işın, E. (1994) Yenikapı Mevlevihanesi. Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, c.7.: 476-481. İstanbul, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayını.

Işın, E. (1994) Beşiktaş Mevlevihanesi. Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, c.2.: 168-171, İstanbul, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayını.

Işın, E. (1994) Bahariye Mevlevihanesi. Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi. c.1.: 537-538, İstanbul, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayını.

Karpuz, Haşım, Ahmet Kuş, İbrahim Dıvarcı, Fevzi Şimşek. (2005) Türkiye Mevlevihaneleri. Konya, Konya İl Kültür Müdürlüğü Yayınları.

Karpuz, Haşım, Ahmet Kuş, İbrahim Dıvarcı, Fevzi Şimşek. (2007) Dünya Mevlevihaneleri. Konya, Konya İl Kültür Müdürlüğü Yayınları.

Küçük, S. (2013) "Genel Hatlarıyla Mevlevilik", Mevlevi Dünyasında Bahariye Mevlevihanesi, 9-21, İS-TEV, İstanbul.

Özdemir, Y. (2010), Galata Mevlevihanesi Müzesi Koleksiyonlarının Çağdaş Müzecilik Anlayışı İçinde Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul.

Tanrıkorur, B. (2007) Türkiye Mevlevihanelerinin Mimari Özellikleri. Aşk Ocağında Can Olmak: 66-93, İstanbul: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma Eğitim Genel Müdürlüğü Yayınları.

Tanman, M. Baha, (1994) Galata Mevlevihanesi. Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi. c.3.:364-367, İstanbul, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayını.

Tanman, M. Baha, (1994) Yenikapı Mevlevihanesi. Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi. c.7.:481-485, İstanbul, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayını.

Tanman, M. Baha, Galata Mevlevihanesi. İslam Ansiklopedisi. c.13.:317-321, İstanbul, Türk Diyanet Vakfı.

Ünal, N. (2007), Yenikapı Mevlevihanesi'nin Tarihsel Gelişimi ve Harem Konağı'nın Restitüsyon Projesi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.

İnternet adresi: Konya Mevlana Müzesi Matbah-ı Şerifi  
<http://muze.semazen.net/content.php?id=00024> (22.03.2016)