

Konya’da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması

Mehmet ERTAŞ^a, *Birsen BULUT SOLAK^b, Ceyhun Çağlar KILINÇ^a

^aSelçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü

^bSelçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Anahtar Kelimeler

Özet

Gastronomi,
Yiyecekler,
Mutfağı

Geleneksel
Mevlevi

Mevlana Celaleddin Rumi'nin önemi, küresel turizm endüstrisinde Konya'ya gelen turistlerin sayısını hızla artırmaktadır. Mevlevi mutfağı ise turist destinasyonlarının rekabet kabiliyeti için bilinmeyen bir kilit faktördür. Bu çalışmanın amacı, Mevlevi mutfağındaki sofraya kültürü hakkında önemli noktalara değinmek, yerel ve otantik değerlerinden dolayı Mevlevi yiyeceklerini tanıtmaktır. Çalışmada ayrıca yemek yeme alışkanlıkları gibi Mevlevi mutfağının genel karakteristik özelliklerine de yer verilmiştir. Mevlevi yiyecekleri, deniz ürünleri hariç genellikle badem, bulgur, nohut, bal, et, patlıcan, kereviz ve pekmez kullanılarak asırlardır hazırlanmaktadır. Mevlevi mutfağında suda pişirme, yağda kızartma, kuru ısıda pişirme ve yağ ve su karışımında pişirme yöntemleri kullanılmaktadır. Bunların yanı sıra, Mevleviliğin dönemdeki birtakım katı hiyerarşik kurallar sebebiyle Mevlevi yiyeceklerinin hazırlanışı diğer mutfaklardan bazı farklılıklara sahiptir. Anadolu'da 13. yüzyıldan beri Dervişlerin mutfakta Mevlevi yemekleri pişirirken aynı zamanda sabrı, kararlılığı, adanmışlığı ve çalışkanlığı ölçülmektedir. Sonuç olarak, özgün yemekleriyle Mevlevi mutfağı turistlerin beklentilerini karşılayabilir. Bu destinasyonun değerini gastronomiyle teşvik etmek; yeni bir turizm ürünü oluşturulmasına fırsat vermekte ve böylece Mevlevi mutfağının egzotik ve geleneksel yemekleri geniş kitlelere ve hak ettiği takdire kavuşacağı düşünülmektedir.

Enlivening Mevlevi Cuisine Foods for Gastronomy Tourism in Konya, Turkey

Keywords

Abstract

Gastronomy,
Cuisine, Traditional Foods

Mevlevi

The importance of the Mevlana Jalal ad-Din Rumi in Konya increasingly raises a great number of tourists in the global tourism industry. Nevertheless, Mevlevi cuisine is an unknown key factor in the competitiveness of tourist destinations. The aims of this study are to represent both Mevlevi cuisine and its dining culture at the table as a cultural heritage to attract more attentions in Konya (Turkey), and to introduce Mevlevi foods among visitors as well because of originally having local and authentic values. General characteristics of Mevlevi cuisine such as eating habits are also defined in this research. Mevlevi foods have generally been prepared by almond, bulgur, chickpea, honey, meat, aubergine, celery and molasses excluding from sea products, for centuries. The cooking methods are boiling, frying, cooking with dry heat, and cooking with oil and water mixture. Beside these, the preparation of the foods has some differences from the other cuisines due to some strict and hierarchical rules of Mevleviyeh in that period. In Anatolia, the patience, determination, devotion and assiduity of dervishes were also tested during 13th century while preparing Mevlevi foods in the kitchen. In conclusion, Mevlevi cuisine with unique and original dining foods may fulfil the new type tourists' expectations, and be the opportunity to design a tourism product to promote the value of the destination through its gastronomy. Therefore, exotic and traditional foods of Mevlevi cuisine will reach the large masses and the admiration that it deserves more.

*Sorumlu Yazar: Birsen BULUT SOLAK, birsenbulut@selcuk.edu.tr

GİRİŞ

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler ve toplumların yaşam biçimleri, yeme içme alışkanlıkları üzerinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu nedenle farklı toplumların, farklı yemek kültürlerine sahip olması reel bir gerçektir (Güler, 2010, s. 24). Bölgeden bölgeye değişiklik gösteren yemek kültürü ve turistlerin ilgisini çekmesiyle ortaya çıkan gastronomi turizmi, turistik çekicilik unsuru olarak turizm çeşitleri arasında önemli bir yer almaktadır. Gastronomi turizmi, turistlerin tatil sürecindeki deneyimlerini kültürel ve yerel tatlarını, kokularını ve dokularını hissetme ortamı sunarak benzersiz bir yiyecek içecek deneyimi oluşturması bakımından unutulmaz bir bütünlük sağlamasıyla da bilinmektedir (Beşirli, 2010). Turistlerin yer seçiminde gidecekleri bölgenin yerel mutfağı ise önemli kriterlerden biridir (Cömert ve Özkaya, 2014, s. 63). Günümüzde ise hemen hemen her mutfağın temel sayılacak kendine özgü özellikleri vardır. Mutfakların sahip olduğu yerel yiyecekler ise her mutfağı diğerlerinden ayıran belirgin özelliklerden biridir.

Köklü tarihi bir geçmişe sahip olan Türk mutfağı, zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri tam bulamamıştır. Bunun temel sebebi, Türk mutfak kültürünün temelinde yer alan yöresel yemeklerin yeterli bir şekilde tanıtılmamasından dolayı gün geçtikçe Türk mutfağının, dünya mutfakları üzerine olan etkisini ve önemini kaybetmesidir. Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin ön plana çıkarılmaması sebebi ile Türkiye, rekabet üstünlüğünü maalesef açık bir şekilde ortaya koyamamaktadır (Arman, 2011).

Yerel mutfağımızdan olan Mevlevi mutfağı, İç Anadolu Bölgesi'nde ve özellikle Konya ilinde 13. yüzyıldan günümüze kadar tarihin izlerini taşımaktadır. Mevlana'nın 13. yüzyılda mutfağına ayrı bir önem vermesinden doğan Mevlevi yemek kültürü, Konya yöresinde bir nebze de olsa yaşatılmaya çalışılmış olmasına rağmen ulusal alanda ise hak ettiği değeri tam olarak görememiştir.

Bu çalışmada Mevlevi mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından ele alınarak, Mevlevi mutfağının bazı yiyecek ve içecekleri vurgulanmaya çalışılmıştır. Ayrıca Mevlevi mutfağının yöreye özgü yiyecekleri, içecekleri ve tatlılarının lezzetlerinin

keşfedilerek tanıtılması, gün yüzüne çıkartılması ve bunları yazılı kayıtlara işleyerek kaybolmasını önlemek çalışmanın diğer amaçlarındandır.

Gastronomi Turizmi ve Önemi

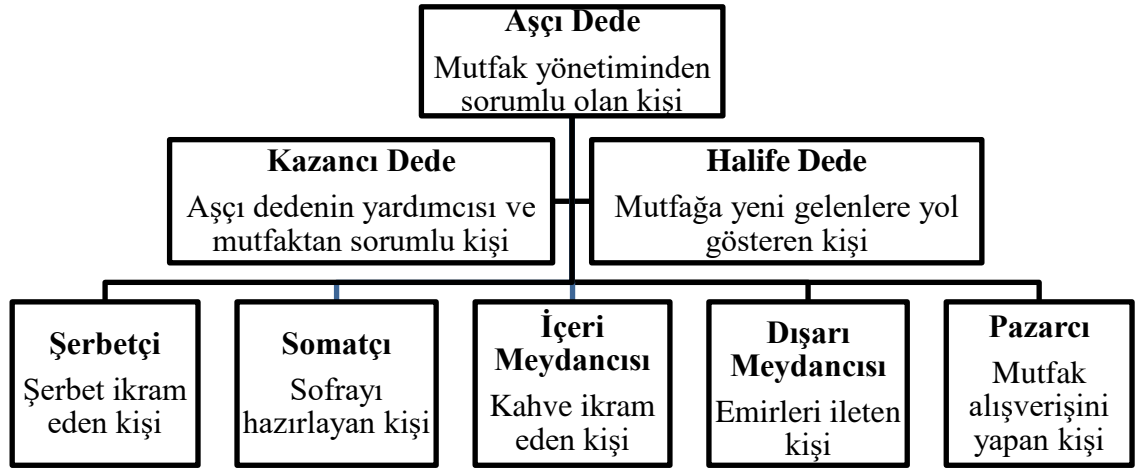
İlk defa 1801 yılında Fransız yazar Joseph Berchoux tarafından kullanılan gastronomi terimi, “iyi yeme, içme ve iyi yiyecekten zevk alma” şeklinde tanımlanmıştır. Gastronomi turizmi temelinde, özel bir yemeğin tadımını veya bir yemeğin üretim aşamalarını görmek için yöresel veya kırsal alanları, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaretini kapsayan bir turizm çeşididir (Hatipoğlu, 2010; Yüncü, 2010). Gastronomi turizmi, bölgeye özgü yiyecek ve içeceklerin sunulmasıyla o bölgeye ait kültürel kimliği ve mirası yansıtmakta ve böylece yerel destinasyonlar için rekabet üstünlüğünü etkili bir biçimde sağlamaktadır (Çalışkan, 2013; Henderson, 2009). Turistler için önemli çekicilik unsurlarını içerisinde yer alan yerel yiyecekler, yerel kültürün bir parçasını oluşturmaktadır (Kodaş ve Dikici, 2012).

Günümüzde turizm sektöründe son yıllara bakıldığında; gastronomi turizminin önemi gün geçtikçe artmaktadır. TÜRSAB'nın 2014 gastronomi turizm raporu verilerine göre dünyada turist sayısı 1 milyar kişiyi aşarken, bu turistlerin %88.2'si destinasyon seçimi tercihinde yemeğin önemli olduğunu vurgulamaktadır. Bunun neticesinde, dünyada seyahat güzergâhlarını lezzet duraklarına göre yapanların sayısı gün geçtikçe hızla artmaktadır. Türkiye'ye gelen turistlerin yapmış oldukları harcamalar incelendiğinde; 2014 yılında Türkiye'ye gelen 41 milyon 415 bin turist yapmış olduğu toplam harcama 34.3 milyar dolarken, bu miktarın 6 milyon 523 bin dolarını yeme - içme harcamaları oluşturmaktadır. Bu da toplam harcamaların %19'luk dilimini oluşturmaktadır. 2004 yılından 2014 yılına kadar geçen süre zarfında gelen turistlerin yeme içmeye harcadığı miktar, Türkiye'nin turizm gelirlerinden sağladığı toplam kazancının yaklaşık olarak %21'ini oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra Türkiye, 94 topluluk arasında yapılan sıralamada yemek turizmi ile ilgili faaliyette bulunan kurumlar arasında 23. sırada olduğu belirtilmektedir (TÜRSAB, 2014). TÜİK 2016 yılı verilerine göre ortalama dönemlik harcama gelirinin 5 milyon 527 bin dolar olduğu belirlenmiştir (TÜİK, 2016). Bu istatistikler doğrultusunda Mevlevi mutfak kültürünün, Konya'ya gelen turist memnuniyeti konusunda etkili olacağı düşünülmektedir.

Mevlevi Mutfak Kültürü

Mevleviliğin temellerini, Muhammed Celaleddin Rumi yani Mevlana oluşturmaktadır. Mevlana, başta Mesnevi olmak üzere Divan-ı Kebir, Fihi Mafih, Mecalis-i Seb'a ve Mektubat gibi birçok önemli eseri bulunmaktadır (Horata, 1999, s. 45). Mevlevilikte eğitim mutfakta başladığı için Mevlevilik gelişmiş bir adap ve mutfak kuralları sistemi oluşturmuştur (Özönder, 2002, s. 179). Mevlevi mutfağında mutfaktan sorumlu kişi ise Ateşbaz-ı Veli yani gerçek ismiyle Şemseddin Yusuf'tur. Ateşbaz-ı Veli, ateşle oynayan anlamına gelmekte ve ayrıca mutfak sorumlusu olduğundan "Aşçı dede" olarak da bilinmektedir. Ateşbaz-ı Veli, aşçılığın yanı sıra mutfağa gelen Mevleviliğe gönül vermiş, nefisini terbiye etmek isteyen dervişlere yol gösteren, onları olgunlaştıran ve eğiten kişi olarak bilinmektedir. Mevleviliğe giren kişiler, bir birlerine "Can" yahut adının sonuna getirilerek "Ali Can, Veli Can" şeklinde hitap ederlerdi (Bekleyiciler, 2007).

Mevlevilikte, derviş ya da dede olmak için çile çıkarmak gereklidir. Mevlevilerde çile çıkarmak 1001 gün sürer ve çileyi başarıyla tamamlayan kişi, "dede" ya da "derviş" unvanını almaktadır (İyiyol, 2014). Başta aşçı dede olmakla birlikte, kazancı dede ve halife dedeler mutfağın yönetim kısmında yer almaktadırlar (Şekil 1). Aşçı dede, mutfaktaki bütçenin düzeninden ve tekkenin yönetiminden sorumlu kişidir. Kazancı dede, aşçı dedenin yardımcısı olması yanında mutfakla ilgili bütün konularda baş sorumluluğu taşımaktadır. Halife dedeler, mutfağa yeni gelenleri yetiştirip onlara, Mevleviliğe ulaşmak için yol göstermekle sorumlu kişilerdir. Buna ek mutfakta aktif olarak, şerbetçi, somatçı, içeri ve dışarı meydancısı ve pazarcı mutfak bölümünde yer alan kişilerden oluşmaktadır. Şerbetçi, şerbeti yapar, şerbet isteyen ve ziyarete gelen kişilere şerbet ikram eder. Somatçı, sofrayı kurar, kaldırır ve sofraya mahallini süpürüp, süpürtür. İçeri meydancısı, ziyarete gelenler için kahve pişirip, ikram etmekle sorumlu kişidir. Dışarı meydancısı, şeyhin veya aşçıbaşının emirlerini dervişlere bildirmekle yükümlüdür. Pazarcı ise sepeti ile pazara gidip, mutfak alışverişi yapan kişidir (Gölpınarlı, 1953; Halıcı, 2007; Şafak, 2012).



Şekil 1: Mevlevilikte Mutfak (Matbah-1 Şerif) Organizasyonu Yapısı

Kaynak: Gölpınarlı (1953).

Mevlevilikte mutfak, Matbah-1 Şerif olarak adlandırılır. Matbah-1 Şerif'te yemek, yer sofrası olarak bilinen somatlarda yenilirdi. Somat, Anadolu kültüründen de bildiğimiz gibi alaturka yer sofrası şeklinde hazırlanır ve göze hitap etmesi açısından düzenlenmesi için pek çok kurallar zincirine dayanıyordu. Sofra adabında en önemli kısım, kaşıkların sofraya yerleştirilmesi biçimidir. Kaşıklar; yemek yerken, yüzleri sola ve yere kapalı, sapları ise sağa gelecek şekilde somata konurdu. Mevlevilerde bu duruş şekline “Niyazda” veya “Şükürde” olarak ifade edilirdi. Kaşığın ters durmasının sebebi, içerisinde kalan ağız artığının görünmesi hoş olmadığı içindir. Sofranın başında su sunmakla görevli canlar, testi ve su bardaklarını hazırlamaktadır. Sofranın etrafında Mevlevilerin oturmaları için hasır bulunurdu. Somatın çevresine oturmak için postlar konur ve peçete işlevinde olan uzun bir peşkir yani havlu dolandırılırdı. Herkesin önüne bir tutam tuz konulurdu. Bu tuz ile Mevleviler ağızlarını yemeğe başlamadan önce dezenfekte etmekteydiler. Yemekteki herkes, sağ şehadet parmağının ucunu önce diline, sonra tuza banarak tuzu tadar ve daha sonra yemeğe başlanırdı. Yemekler ortaya konulur ve tek bir kaptan yenilirdi. Yemeğin altına sıcaklığını muhafaza etmesi için ayrıca nihale konulurdu. Yemek boyunca hiç konuşulmaz, su istenecek olduğunda hazırda bekleyen cana bakışla bildirilir. O da hemen bardağa suyu doldururken diğerleri ellerini sofradan çekerek suyu içecek olan kişinin suyu içmesini beklerlerdi. Karnı doyan kişi sofradan kalkmaz, kaşığını ters çevirir ve diğerlerini beklerdi. Herkes kaşığını çevirdikten sonra en

başta bahsedildiği gibi Mevleviler tekrar sağ şahadet parmağını önce diline değdirip daha sonra tuza banıp tadarak yemek yemeği bitirirdi (Bekleyiciler, 2007).

MATERYAL VE YÖNTEM

Mevlevilik ve Mevlevilik mutfak kültürü hakkında literatür taraması yapılmıştır. Buna ilaveten Mevlevi mutfak kültürü sofralarında yapılan yemek yeme alışkanlıklarını, sofraya düzenlerini, pişirme yöntemlerini, servis düzenlerini saptamak suretiyle Konya ilinde faaliyet gösteren ve Mevlevi mutfak kültürü yemeklerini sunan 5 adet restoran işletmesinde bulunan 7 kişiyle (işletme sahipleri ve mutfak ustaları) yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Mevlevi mutfak kültürüyle ilgili veriler, 2016 yılı içerisinde elde edilmiştir. Görüşmede kişilerin ses tonu, mimikleri ve sorulara anında geri dönüş sağlamaları ise değerlendirme aşamasında göz önünde bulundurulmuştur. Ancak elde edilen yüz yüze görüşme verileri, kişilerin verdiği bilgilerle sınırlı kalmıştır. Sürdürülebilir gastronomi turizminde, turistler benzersiz Mevlevi yiyeceklerinin tecrübesini yaşamak isteyebilecekleri düşünüldüğünden Mevlevi yiyecekleri sunan işletmeler öncelikli tercih olmuştur.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Çalışmada elde edilen bulgulara dayanarak, Mevlevi mutfak kültürünün geçmişten günümüze çeşitli sebepler ile değiştiğini söyleyebiliriz. Bu bağlamda Mevlevi mutfak kültürü küreselleşmenin etkisiyle ve yiyeceklerin sunum aşamasındaki süslemeler gibi gelişmeler neticesinde Mevlevi yiyecekleri çeşitlenmiş ve bu yiyeceklerde bir takım değişiklikler gözlemlenmiştir.

Mevlevi Mutfağının Sofra Kültürü

Mevlevilikte mutfağa büyük önem verilmesi ve dervişlik eğitiminin mutfakta başlaması Mevlevi mutfak kültürünün gelişmesinde etkili bir rol oynamıştır. İç Anadolu'da kurulan Selçukluların mutfak kültürü, Mevlevi mutfak kültüründen büyük ölçüde etkilenmiştir (Batu, 2015).

Mevlevi yemek kültüründe, Türk adet ve geleneklerinde olduğu gibi sofraya önce çorba gelmektedir. Konya'da bulunan restoranlarda ana yemeğe geçilmeden önce çorba içilirken bazı restoranlarda çorba öncesi kişinin susuzluğunu gidermek için Sirkencübin

ikram edilmektedir. Konya Mevlevi restoranlarında ana yemeklerin yapımında ise kuzu eti ile dana etinin tercih edildiği tespit edilmiştir.

Günümüzde sofrada hoş olmayan davranışlar örneğin; ağız şapırdatmak, yemek yerken başkasının önüne uzanmak ve konuşmak gibi Mevlevi mutfağında da asla hoş karşılanmamaktadır (Bekleyiciler, 2007). Mevlevi mutfağının en önemli özelliklerinden birisi yemeğin içindeki malzemelerin yapısını pek bozmadan yemeğin hafif bir şekilde pişirilmesidir. Genellikle Mevlevi mutfağında ağırlıklı olarak koyun eti kullanılırken, Halıcı'ya göre günümüzde ise Mevlevi mutfağı yemeklerin yapımında tercihen dana eti de kullanılabilceğini belirtmiştir. Halıcı yemekte, dana etinin yumuşaklığını sağlamak için bir yemek kaşığı üzüm sirkesi eklenebileceğini belirtmiştir (Halıcı, 2007). Mevlevi mutfağında bütün yiyecekler bakır kaplarla pişirilmektedir. Bakır kapların kullanılmasının sebebi ise bakırın ısıyı her tarafa eşit ve hızlı iletmesinden dolayıdır. Tüm yiyeceklerin hazırlanmasında ve tüketilmesinde ise tahta kaşık kullanılmaktadır (Halıcı, 2007; www.academia.edu, 2016; www.konyalife.com.tr, 2016).

Mevlevi Mutfağının Pişirme Teknikleri

Konya Mevlevi restoranlarında yemeklerin yapımında sıvı yağ hiç kullanılmamasına rağmen yemeklerin yapımında baharatlardan özellikle kimyon, karabiber, tarçın ve karanfilin daha çok tercih edilmesi dikkati çekmiştir. Mevlevi mutfağında ise pişirme yöntemlerini dört başlık altında incelemiş olup bunlar; suda pişirme, yağda kızartma, kuru ısıda pişirme ve son olarak yağ ve su karışımında pişirme yöntemleri olarak belirtilmiştir. Suda pişirme, yiyecekleri suda haşlama veya nadiren de olsa buharda pişirme şeklinde iki tipte uygulandığını vurgulamıştır (Halıcı, 2007). İkinci yöntem olan yağda kızartma, miktar olarak az veya çok yağda olarak uygulandığını belirtilmektedir. Bir başka yöntem olarak kuru ısıda (fırında, sacda, ızgarada, közleme, tandırda) pişirme yöntemidir. Yağ ve su karışımı pişirme yöntemi ise tencerede pişirilen yemeklere uygulanmaktadır (Halıcı, 2007).

Mevlana döneminde daha sade malzemelerle yapılan yemekler, zamanla diğer mutfaklarda olduğu gibi Mevlevi mutfağının değişmesinde rol oynamıştır. Mevlevi mutfağında, Mevlana'nın eserlerinde adı geçen kimyon, karabiber, sumak, tarçın gibi baharatlar kullanılmıştır (Halıcı, 2007).

Mevlevi Yemekleri

Mevlevi Mutfağının en bilinen bazı Mevlevi yemekleri Tablo 1’de verilmiştir. Bunlar; Tutmaç Çorbası, Toyga Çorbası, Sülbiye, Bulgur Aşı, Pekmezli Ayva Yemeği, Pekmezli Havuç Yemeği, Kereviz Kalyesi, Bulamaç Aşı’dır (Halıcı, 2007). Bunun yanı sıra salatalar olarak, Cacık, Sarımsaklı Yoğurt, Sumaklı Soğan Piyazı ve Patlıcan Salatası en bilinenlerdir. Mevlevi Mutfağında içecek ve tatlı olarak ise, Sirkencübin, Gül Şerbeti içecekleri oluştururken, Gül Reçeli ve Badem Helvası tatlıları oluşturmaktadır (Ankara Olgunlaşma Enstitüsü, 2013).

Tablo 1. Mevlevi Yemekleri Tablosu

	Yiyecek Adı	Malzemeler	Kaynakça
Başlangıç	Tutmaç çorbası	Süzme yoğurt, sadeyağ, un, yumurta, sarımsak, tuz, koyun eti, su	(Halıcı, 1979: 89)
	Toyga çorbası	Gerdan eti, pirinç, tereyağı, börülce, un, tuz	(Koşay ve Beyazıt, 1961: 50)
Ana Yemekler	Sülbiye	Kuşbaşı et, soğan, haşlanmış nohut, salça, sarımsak, tuz, tereyağı, karabiber, kırmızıbiber, kimyon, su	(Şanlı vd. 2011: 66)
	Bulgur aşı	Bulgur, sadeyağ, soğan, domates, hamur	(Koşay ve Beyazıt, 1961: 40)
	Pekmezli ayva yemeği	Ayva, su, pirinç, sadeyağ veya tereyağı, üzüm pekmezi	(Halıcı, 2007: 139)
	Pekmezli havuç yemeği	Havuç, su, pirinç, sıvı yağ, üzüm pekmezi, limon suyu, hardal, tuz, kekik, biberiye	(www.somatci.com, 2016)
	Kereviz kalyesi	Kereviz, kemikli kuzu eti, sadeyağ, soğan, et suyu, koruk suyu, tuz	(Halıcı, 2007: 134)
	Bulamaç aşı	Soğan, kıyma, üzüm pekmezi, su	(Halıcı, 2007: 81)
	Cacık	Salatalık, yoğurt, sarımsak, su, zeytinyağı, dereotu, tuz	(Arsel, 1999: 122)
Sarımsaklı yoğurt	Süzme yoğurt, sarımsak, tuz, karabiber	(Sadıkoğlu vd. 1999: 207)	
Sumaklı soğan piyazı	Soğan, sumak, zeytinyağı, nar ekşisi, tuz	(Özkanlı, 2006: 331)	

Mezeler	Patlıcan salatası	Patlıcan, limon, zeytinyağı, tuz, domates, sarımsan, sivri biber veya çarliston biber	(Arsel, 1999: 120)
	Sirkencübin	Üzüm sirkesi, bal	(Halıcı, 2007: 86; Özdoğan, 2008: 1073)
İçecekler	Gül şerbeti	Gül çiçeği yaprağı, su, toz şeker, limon suyu	(Özükan vd. 2002: 182)
	Gül reçeli	Kokulu pembe gül, şeker, limon suyu	(Gürkan, 2001: 462)
Tatlılar	Badem helvası	Badem (kabuksuz), tereyağı, zeytinyağı, un, şeker, gül suyu, su	(www.somatci.com, 2016)

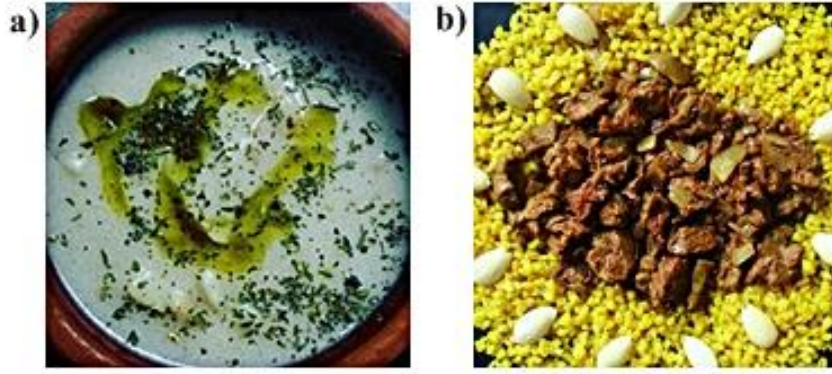
Tablo 1.'de de görüldüğü üzere Mevlevi Mutfağına ait en fazla bilinen yemeklerin kısaca içindeki malzemelerinin bahsedilmesine rağmen, bunlardan bazılarının detaylandırılmasının yararlı olacağı düşünülmüştür.

Tutmaç çorbası, yapılışı bakımından mantıya benzeyen fakat çorba gibi suyu da içilen kısmen bir yemektir (Şekil 2:a). Sert geçen kış ayları için yazdan hazırlanan tutmaç hamuru, erişte gibi uzun süre depolanabilmektedir (Kut, 1999, s. 41).

Toyga çorbası, Konya yöresindeki yerel halkın özel günler için hazırlayıp, tükettiği bir yemektir (Işık, 1992, s. 50). İçindeki malzemelerin kolayca bulunması, pahalı olmaması ve yapılışı bakımından basit olması gibi unsurlar yemeğin geçmişten günümüze taşınmasındaki en önemli etkenleridir (Oğuz vd. 2006, s. 16).

Akşehir yöresine geleneksel bir yemek türü ve ana yemek olan sülbiye, yapılışı ve hazırlanışı oldukça kolaydır. Günümüzde sülbiye, nadir bilindiğinden dolayı restoran ve lokantalarda üretimi çok fazla yapılmamaktadır (Şanlı vd. 2011, s. 66).

Bulgur aşısı, en çok tüketilen tahıllar arasında yer almaktadır (Şekil 2:b). Bunun sebebi her öğünde pişirilebilir olmasıdır. Genellikle kış aylarında yapılan bir yemektir (Işık, 2005, s. 93).



Şekil 2, (a-b); (a) Tutmaç Çorbası, (b) Bulgur Aşı

Kaynak: www.somatci.com.tr, 2016

Pekmezli ayva yemeği, Mevlana'nın eserlerinde adı geçen ve Konya yöresinde yapılan ana yemekler arasında yer almaktadır (Şekil 3:a). Günümüzde tercihen pekmezli ayva yemeğinde pekmez yerine tercihen şeker de kullanılmaktadır (Halıcı, 2007, s. 139).

Pekmezli havuç yemeği, havuç ve pirincin kaynatılıp yumuşamasından sonra pekmez ilave edilerek hazırlanan bir yemek çeşididir (Anonim, 2016).

Günümüzde kereviz kalyesi, Konya yöresinde zeytinyağlı ve terbiyeli yapılmaktadır. Kereviz kalyesinin terbiyeli ise koruk kullanılmadan pişirilmesidir (Halıcı, 2007, s. 134).

Bulamaç aşısı, kolay hazırlanan ve sık tüketilen bir yemek türüdür. Bulamaç aşısının, bulamaç çorbasından farkı ise içerisinde ekmek olmaması ve pelte biçiminde koyu kıvamlı olmasıdır (Halıcı, 2007, s. 81).

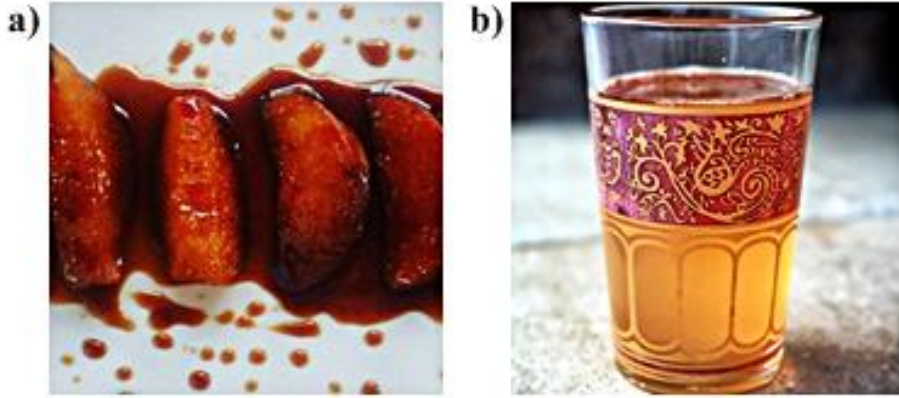
Serinletici bir etkisi olan cacık, yaz aylarında çok fazla tercih edilmektedir. Cacık yapımındaki en önemli nokta, sarımsak miktarının iyi ayarlanmasıdır. Cacıkta hiçbir zaman yoğun sarımsak hissi olmamalı ve sarımsağın hafif bir şekilde hissedilir olması gerekmektedir (Arsel, 1999).

Akdeniz ülkelerinin genelinde sevilen ve Mevlana'nın da eserlerinde yer alan bir diğer yiyecek sarımsaklı yoğurttur. Günümüzde hemen hemen her yörede farklı şekillerde sunulmasına rağmen sarımsaklı yoğurt, genellikle ana yemeğin yanında tüketilmektedir (Sadıkoğlu vd. 1999; www.earsiv.sehir.edu.tr, 2016).

Sumaklı soğan piyazı, yemeğin yanında meze olarak tüketilmektedir. Ancak sumak, her mevsim yetişmediği için depolama koşullarına dikkat edilmesi gerekmektedir. (Özkanlı, 2006).

Patlıcan salatası, batılıların “Patlıcan havyarı” şeklinde hitap ettiği çok yaygın ve sevilen bir yaz salatasıdır. Patlıcan salatası hazırlanmasında dikkat edilecek önemli nokta ise patlıcanların çekirdeksiz olmalarıdır. Bunun için patlıcanların parlak, yumuşak ve koyu renkli olanları seçilmelidir. Patlıcan salatasında zeytinyağı yerine ayçiçeği yağı kullanılmış olması da salatanın özgün tadını bozmaktadır (Arsel, 1999).

Sirkencübin, sirke ve balla yapılan bir içecektir. Sirkencübin’in içinde sirke olduğu için hazımsızlığa iyi gelmektedir (Şekil 3: b). Ayrıca kişinin susuzluğu da gideren bir içecektir (Özdoğan, 2008).



Şekil 3 (a-b); (a) Pekmezli Ayva Yemeği, (b) Sirkencübin

Kaynak: www.somatci.com.tr, 2016

Gül şerbeti, genellikle kırmızı renkli ve kokulu güllerden yapılır. Gülün su içerisinde kaynamasından doğan doğal bir içecektir (Şekil 4: a). Çeşitli ülkelerden gelen Mevlevi dervişlerinin sohbetlerinin ardından ikram edilir. Günümüzde ise hala özel günlerde ikram edilmektedir (Özükan vd. 2002).

Gül reçeli, Ortadoğu’dan yayılan ve geçmişten günümüze varlığını taşıyan ender bir lezzettir. Yapımı kolay olup, Mevlevi dergâhlarında çok yaygın olarak tüketilen bir yiyecektir (Gürkan, 2001).

Badem helvası, Selçuklu ve Anadolu Beylikleri zamanında düzenlenen tören ve özel günlerde yemeklerden sonra ikram edilen bir yiyecektir (Şekil 4: b). O dönemde tatlandırıcı olarak şeker yerine pekmez kullanımı yaygındır (Akın vd. 2015).



Şekil 4 (a-b); (a) Gül Şerbeti, (b) Badem Helvası

Kaynak: www.somatci.com.tr, 2016

Yapılan yüz yüze görüşmelerde ve literatür incelemelerinde Mevlevi mutfağında balığın gaz yapıcı özelliğinden dolayı tüketilmediği tespit edilmiştir. Ancak Divan-ı Kebir’de geçtiği gibi gelen konuklara istedikleri halde balık ikram edildiği geçmektedir (Doğan, 2007).

Konya’da restoranlarla yapılan görüşmeler sonucunda; restoranların Mevlevi kültürüne göre dizayn edilmeye çalışıldığı, mutfağa aşhane, ekmeğe nan, yemek yenen yere ekl, çay ocağına tahmis ve tuvaletlere ise ayakyolu olarak adlandırıldığı tespit edilmiştir. Restoran duvarlarında Mevlevi kültürüne uygun olarak, bazı alıntılara yer verilmiş, Mevlevi figürler ve resimlerle süslediği dikkati çekmiştir. Bunun yanı sıra, işletmelerde Mevlevi mutfak kültürüne ait yemeklerin Mevlana’nın hangi eserlerinde söz ettiği hakkında misafirlere bilgiler verilmekte ve bazı tanıtıcı el broşürleri dağıtılmaktadır. İşletmeler Mevlevi mutfağının kurallarına bağlı kalarak yemeklerinde sıvı yağı kullanmamaktadırlar. Mevlevilikte, yemeğe Sirkencübin şerbeti ile başlandığı daha sonrasında ise gül şerbeti ve diş kirası ile bitirildiğinden, günümüz Konya Mevlevi restoranlara gelen misafirlere de aynı uygulamanın yapıldığı tespit edilmiştir. Restoranlarda, Mevlevi mutfak kültürünün yanı sıra organik olarak üretilen yöresel olarak, dut kreması, üzüm kreması, havuç reçeli, biber reçeli, çıtlık kreması, erik kakaı reçeli, sakız kabağı kavanozlanmış ürünler olarak satılmaktadır. Ayrıca dağ armudu

sunmak, bozkır elma kakı, dağ kekik, dağ çayı, ısırgan otu kurutulmuş olarak paketler halinde satılmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Mevlevi mutfağı, gastronomi turizmi açısından yerel kültürün bir parçasını oluşturmaktadır. Mevlevilikte mutfak; dervişlerinin çileye soyunup, hazırlanma, yetiştirme, pişirme ve olgunlaşma sürecini geçirdikleri önemli kısımlarından biridir. Mevlevi mutfağındaki yiyecekler genel olarak tahıl ve bakliyat ağırlıklı olup, yemeklerde çoğunlukla koyun eti kullanıldığı belirlenmiştir. Buna rağmen Konya'da Mevlevi yemeklerini, Mevlevi mutfak kültürünü ve Mevlevi sofrada adabını tam anlamıyla yansıtan restoran olmadığı gözlemlenmiştir. Sonuç olarak, Mevlevi mutfağına özgü hizmet vermeye çalışan yiyecek ve içecek işletmecileriyle görüşülüp, özgünlüğün bozulmaması için Mevlevi yemek yapımında titiz davranılmasıyla ilgili bazı yaptırımlar yapılmalıdır. Türk kültürüne özgü Ateş Baz-ı Veli önemine vurgu yapılmalı ve Mevlevi mutfak organizasyon yapısı olduğu için daha fazla kitleye tanıtılmalıdır. Mevlevi mutfağının yemek kültürünü teşvik etmek amacıyla gerekli bazı kurslar açılması tavsiye edilmektedir. Yine Mevlevi mutfağını tanıtım amacıyla ilgili kurumlarla ve üniversitelerle iş birliği yaparak etkinlikler düzenlenmelidir. Yapılan etkinlik ve törenlerde geçmişteki ambiyansı bir nebze yaşatmak için Mevlevi yiyecekleri ve içeceklerine yer verilmesi gerekliliğinin gastronomi turizmi için önemine vurgu yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi, *Antropoloji Radyoloji ve Anatomi Kongresi*, Ankara, 41-43.

Ankara Olgunlaşma Enstitüsü (2013). *Mevlevi Yemekleri Projesi ve Mevlevi Yemekleri Kitabı*, T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Ankara.

Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Nevşehir, 585-587.

Arsel, S. (1999). *Eskimeyen Tatlar*, Türk Mutfak Kültürü, Yayın No: 7, Cilt: 3, İstanbul.

- Arslan, P. (1997). Toplumun Geleneksel Yemek Kültürünün Değişimi-Hızlı Hazır Yemek Sistemine (Fast Food) Geçiş, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını, No 20.
- Batu, A. (2015). Türk-İslam Kültüründe ve Günümüz Dengeli, Sağlıklı ve Helal Beslenmede Hz. Muhammed Öğretisi, *International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 10/2, Ankara, 76.
- Bekleyiciler, N. (2007). *Ateşbâz-ı Velî*, Dizgi Ofset Matbaacılık, No 89, Cilt: 1, Konya.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik, *Milli Folklor Dergisi*, 22 (87), 160.
- Cömert, M. ve Özkaya F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/2, 63.
- Çalışkan, O. (2013). Gastronomic Identity in Terms of Destination Competitiveness and Travel Motivation, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (2), 41.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Nisan, Sayı: 26, 24.
- Gölpınarlı, A. (1957). *Mevlânâ'dan Sonra Mevlevîlik*, İnkılap Kitap Evi, İstanbul.
- Gürkan, O. T. (2001). *Yöresel Türk Mutfağı*, Yaylım Yayıncılık, 1. Baskı.
- Halıcı, N. (1979). *Geleneksel Konya Yemekleri*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Güven Matbaası, Ankara.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevî Mutfağı*, Metro Kültür Yayınları – 1, İstanbul.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi.
- Henderson, J C. (2009). Food Tourism Reviewed, *British Food Journal*, 111 (4), 317-326.
- Horata, O. (1999). Mevlânâ ve Divan Şairleri, *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, Osmanlının Kuruluşunun 700. Yılı Özel Sayısı, Ankara.

- Işık, N. (1992). *Konya’da Ramazan Yemekleri Üzerine Bir Araştırma*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ev ve Ekonomi Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Işık, N., Barı, N., Bayrak, E., Kesmen, G., (2005). Burdur'un Yeşilova İlçesi Işıklar Köyünün Mutfak Kültürü, *I. Burdur Sempozyumu*, 50-93.
- İyiyol, F. (2014). Mevlevî Gülbankları ve Mevlevî Gülbanklarının İşlevsel Açıdan Tahlili, *International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 9/6 Spring, 596-598.
- Kodaş, D. ve Dikici, E. (2012). Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma, *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi*, Temmuz, Cilt: 4, Sayı: 2, 55.
- Koşay, Z. ve Beyazıt, Y. (1961). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Milli Eğitim Basımevi, Ankara.
- Kut, G. (1999). *Türklerde Yeme – İçme Geleneği ve Kaynakları*, Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü, Yayın No: 7, Cilt: 3, İstanbul.
- Mehmet, M. A. (1992). Romanya’da yaşayan Türk Mutfağı, *IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri V. Cilt Maddi Kültür*, Feryal Matbaası, Ankara, 149-153.
- Oğuz, Ö., Aykanat, N., Karagöz, A. (2006). Kentler ve İmgesel Yemekler 2, *Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları*, No 9, 16.
- Özdoğan, Y. (2008). Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet, *38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, Cilt: 3, Ankara, 1073.
- Özkanlı, O. ve Tekin, A. R. (2006). Eski ve Yeni Mahsul Sumak Tanelerinin Su Soğurma İzotermelerinin Modellenmesi, *Türkiye 9. Gıda Kongresi*. 24-26 Mayıs 2006, *Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No 33*, Bolu, 331.
- Özönder, H. (2002). *Mevlevi Dergâhlarında Mutfağın Önemi ve Ateş-Baz Makamı*, Konya’dan Dünya’ya Mevlana ve Mevlevilik, Fsf Matbaacılık.
- Özükan, B., Özükan, N., Öneş, M. (2002). *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü*, Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği, Boyut Yayın Grubu, İstanbul.

Sadıkoğlu, N., Yerlikaya, A. D., Funda, B., Cumalı, S. (1999). *Lezzetli Yeşiller Kitabı*, Hürriyet Gazetecilik ve Matbaacılık.

Selwood, J.(2003). The Lure of Food: Food As an Attraction in Destination Marketing in Manitoba, Canada, *Michael Hall (Ed), Food Tourism Around the World: Management of Development and Markets*, Great Britain: Elseiver.

Şafak, Y. (2012). Konya Mevlâna Dergâhı Son Aşçıbaşısı Nizameddin Çelebi, *Merhaba Akademik Sayfalar*, Cilt: 12, Sayı: 24, 374-378.

Şanlı, İ., Bülbül, M., Özcan, H. (2011). *Yemek Kitabı*, Çamlıca Basım Yayın No 85, İstanbul.

Yüncü, H.R. (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yayılası 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları*, No: 11 Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti, 29.

İnternet Erişimleri

Doğan, M. S. (2007). *Eski Zamanlarda Oluşan Konya İç Denizi ve Hakkında Anlatılan Efsaneler*. [URL: http://konyamiz.blogspot.com.tr/2007_09_16_archive.html] (Erişim 10.04.2016).

[URL: <http://www.somatci.com/FihiMaFih/>] (Erişim 12.04.2016).

Mustafa Sami Onay ile Tahtanın Kaşık Yolculuğu, 2013. [URL: <http://konyalife.com.tr/haber/mustafa-sami-onay-ile-tahtanin-kasik-yolculugu.html>] (Erişim 15.10.2016)

Böcek Kabuğundan Sedef Kakmaya: *Kaşığın Tarihçesi*, [URL:http://www.academia.edu/1991306/KA%C5%9EI%C4%9EIN_TAR%C4%B0H%C3%87ES%C4%B0] (Erişim 15.10.2016).

Röportajlar

Bayru, E. Çelebi. Kişisel Konuşma. Adres: Mevlana Türbesi No:6, Aziziye Mahallesi, 42030 Karatay/Konya. Görüşme saati ve tarihi: 14:00/07.04.2016.

Tekerkaya, Ulaş. Kişisel Konuşma. Adres: Akçeşme, Mengüç Cd. No:36, 42020 Karatay/Konya. Görüşme saati ve tarihi: 15:00/10.04.2016.

Yünden, Mehmet. Kişisel Konuşma. Adres: Aziziye, Mevlana Cd. No:65, 42030
Karatay/Konya. Görüşme saati ve tarihi: 10:00/07.04.2016.

Extended Abstract

The importance of the Mevlana Jalal ad-Din Rumi in Konya increasingly raises a great number of tourists in the global tourism industry. Mevlana Jalal ad-Din Rumi, who lived between 1207 and 1273, was also known as Jalal ad-Din Muhammad Balkhi, Mevlana, Mevlevi and/or more clearly Rumi. Nevertheless, Mevlevi cuisine is an unknown key factor in the competitiveness of tourist destinations. The aims of this study are to represent both Mevlevi Cuisine and its culture in the dining table to attract more attentions in Konya and to introduce Mevlevi local foods and Mevlevi authentic values among visitors because of its originality. In this study, data were obtained from face to face interviews and scanned literature in details about Mevleviyeh and Mevlevi Cuisine. Furthermore, restaurants who try to enliven Mevlevi Cuisine in Konya (Turkey) were also searched. As a result of conversations with the restaurants which have Mevlevi dishes, the data was also obtained about the important criteria in the construction of Mevlevi Cuisine.

Mevlevi dishes were made with simple materials during Mevlana period but in time, it has generally played an important role in the development of the Mevlevi Cuisine. Some main herbs used in Mevleviyeh Cuisine are cumin, black pepper, cinnamon and sumac. However, Mevlevi restaurants in Konya don't use any oil for cooking. According to the Halıcı (2007), there are four cooking methods in the Mevlevi Cuisine. These methods are boiling, frying, cooking with dry heat, and cooking with oil and water mixture. Beside these, the preparation of the foods has some differences from the other cuisines due to some strict and hierarchical rules of Mevleviyeh in that period. In Anatolia, the patience, determination, devotion and assiduity of dervishes were also tested during 13th century while preparing Mevlevi foods in the kitchen.

Moreover, there are also some customs for each Mevlevi meal. Spoons were up to table and off the floor and while the stem of spoon were placed on the right-side. After dining, the reason of inverted spoon was also that seen food crumbs on the table. The food was also eaten from one plate. Trivet was put under the food to maintain temperature. During the dinner, they never talked. The person, who was full did not leave the table, flipped over his spoon and wait for others until they finished their dishes.

Mevlevi foods have generally been prepared by almond, bulgur, chickpea, honey, meat, aubergine, celery and molasses excluding from sea products, for centuries. The best-known dishes of the Mevlevi Cuisine starters and main courses are tutmac soup, toyga soup, bulgur pilaf, molasses quince, molasses carrot. Beverages and desserts are Mevlana syrup, rose syrup, rose jam, almond halva. Tutmac doughs were prepared in the summer for strong winter, and were stored for long periods, like noodles. Tutmac soup's dough has also a long shelf life. Toyga soup is a meal consumed by local people in Konya for special days. The advantages for preparing this soup are that the ingredients are cheap and easy to find. Bulgur pilaf is among the most commonly consumed grains in Mevlevi Cuisine. It could be cooked at every meal. Molasses quince is among the dishes which are also still made in Konya. Mevlana Jalal ad-Din Rumi also mentioned about it in his poet. Molasses is used rather than sugar. Molasses carrot is a dish which was made with boiled rice and carrot. Some molasses was also added in it. Mevlana syrup is a beverage which was made with vinegar and honey. Moreover, it is good for thirst. Rose syrup is usually made of red roses. The rose beverage is made by boiling red roses. Rose jam is a dessert which is commonly used in Mevlevi conversation. Almond halva has been served on the special occasions after meals since the period of Seljuk and Anatolian. At that time, it is common to use molasses as a sweetener instead of sugar. According to some interviews and literature, there was no fish food in Mevlevi kitchen due to the flatulent. Restaurants distribute brochures about Mevlevi Cuisine which take place in Mevlana's books.

In conclusion, cereals and pulses are generally used in Mevlevi Cuisine. Lamb is also consumed as a meat. The authenticity of the Mevlevi culture could be stable. More restaurants could be arranged for it. The structure of Mevlevi Cuisine could be introduced to everyone because it is universally unique, and Mevlevi Culture is also an icon for Konya which gives many economic benefits to Turkey's tourism. So, there could be more cooperation with universities and institutions. Moreover, Mevlevi Cuisine could be used as an advertising face. It is necessary to create an inventory of the Mevlevi culture. So that, Mevlevi cuisine with unique and original dining foods may fulfil the new gastronomy way to attract a great number of tourists to Konya.