

Cumhuriyet İlahiyat Dergisi-Cumhuriyet Theology Journal

ISSN: 2528-9861 e-ISSN: 2528-987X

CUID, December 2017, 21 (2): 1217-1247

Anadolu Derviş Sofrasında Hoca Ahmed Yesevî'nin İzleri
Derviş Lokmasının Menkıbevî Referansları
Traces of Khwāja Aḥmad al-Yasawī in the Anatolian Lodge Cuisine Legendary
Sources of Dervish Lodge

Güldane Gündüzöz

Yrd. Doç. Dr., Kırıkkale Üniversitesi, İslami İlimler Fakültesi, Tasavvuf Anabilim Dalı
Assistant Prof., Kırıkkale University, Faculty of Islamic Sciences, Department of Sufism
Kırıkkale, Turkey

guldanesoner@gmail.com

ORCID ID orcid.org/0000-0003-3007-6746

Makale Bilgisi / Article Information

Makale Türü / Article Types: Araştırma Makalesi / Research Article

Geliş Tarihi / Received: 26 Ekim/July 2017

Kabul Tarihi / Accepted: 21 Kasım/November 2017

Yayın Tarihi / Published: 15 Aralık/December 2017

Yayın Sezonu / Pub Date Season: Aralık/December

Cilt / Volume: 21 **Sayı / Issue:** 2 **Sayfa / Pages:** 1217-1247

DOI: <https://doi.org/10.18505/cuid.330905>

Atıf/Cite as: Gündüzöz, Güldane. "Anadolu Derviş Sofrasında Hoca Ahmed Yesevî'nin İzleri Derviş Lokmasının Menkıbevî Referansları-Traces of Khwāja Aḥmad al-Yasawī in the Anatolian Lodge Cuisine Legendary Sources of Dervish Lodge". *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi-Cumhuriyet Theology Journal* 21, sy. 2 (Aralık/December 2017): 1217-1247. doi: 10.18505/cuid.330905.

İntihal /Plagiarism: Bu makale, en az iki hakem tarafından incelendi ve intihal içermediği teyit edildi. / This article has been reviewed by at least two referees and scanned via a plagiarism software. <http://dergipark.gov.tr/cuid>

Copyright © Published by Cumhuriyet Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi-Cumhuriyet University, Faculty of Theology, Sivas, 58140 Turkey. All rights reserved.

For Permissions: ilahiyat.dergi@cumhuriyet.edu.tr

Anadolu Derviş Sofrasında Hoca Ahmed Yesevî'nin İzleri Derviş Lokmasının Menkıbevî Referansları

Öz: Farklı bölgelerden Anadolu'ya yapılan göçlere sûfîler de iştirak etmiş ve bu coğrafyada meskûn olmayan mahaller dâhil olmak üzere tekkelerini kurmuşlardır. Bu tekkeler Anadolu'yu yurt edinmek üzere bu topraklarda seyahat eden ayende ve revendenin iâşe ve ibatesini temin etmiştir. Bu kapsamda tekke mutfağı, hayatın devamını sağlayan önemli bir maddi kültür unsurudur. Aynı zamanda tekke mutfağının, dervişlerin maneviyatının oluşmasında önemli bir yeri bulunmaktadır. Pek çok konuda Yesevî kültürünün izlerini taşıyan Anadolu tekke mutfağı, özellikle Mevlevîlik ve Bektaşîlik gibi tarikatlarda dervişlerin terbiyesi hususunda bir eğitim ocağı olarak kabul edilmiştir. Buna bağlı olarak tekke mutfağında bulunan bazı eşyanın ve yiyeceklerin sûfîlerin zihnindeki değerler sisteminin oluşmasına katkı sağladığı anlaşılmaktadır. Bu çerçevede Anadolu tekke mutfağında mukaddes kabul edilen birçok yiyeceğin ve eşyanın gerek Yesevî geleneğinin düşünce sistemini, gerek bazı tekke uygulamalarını izah eden bir yönünün olduğu görülmektedir. Sofra ve sofraya ile bağlantılı birçok unsur ve derviş çeyizi arasında önemli bir yeri olan Ahmed Yesevî ile ilgili halifelik nişanları, bu yapıyı destekleyen önemli hususlardandır.

Anahtar Kelimeler: Hoca Ahmed Yesevî, Tekke, Mutfak Kültürü, Sembol, Hurma, Kazan.

Traces of Khwāja Aḥmad al-Yasawī in the Anatolian Lodge Cuisine Legendary Sources of Dervish Lodge

Abstract: Sufis have participated in migrations to Anatolia from different regions. They have established their lodges including places that are not suitable for residence. These buildings have provided food and safe beds for those traveling to this area. For this reason, the lodge cuisine is an important material culture that provides life for the people. At the same time, the lodge cuisine has an important place in the formation spirituality of the dervishes. In many subjects, Anatolian lodge cuisine carries the traces of Yasawī culture. Especially in the sects like Mawlawiyya and Bektāshiyā, the kitchen is like an education quarry about the dressage of the dervishes. Accordingly, it is seen that some of the dishes and foods in the lodge cuisine have created a system of values in the minds of the dervishes. In this frame-

work, it is seen that these foods and goods have a connection to explain the structure of the Yasawî tradition. An important aspect that supports this idea is the fact that some dervish dowries which found in some legends have some items associated with the tableware.

Keywords: Khwāja Aḥmad al-Yasawî, Lodge, Cuisine, Symbol, Date, Cauldron.

SUMMARY

The lodge cuisine is an important material culture that provides a continuation of life in the Anatolian lodges. At the same time, the lodge cuisine has an important position in the development spirituality of sūfis. The Anatolian lodge cuisine carries traces of Yasawî cultures in many respects. It is accepted as an education centre for the development of the dervishes especially in some orders such as Mawlawîs and Bektāshiyya. Special attention has been paid to the kitchens in these lodges. So, every part of meal is decorated with various ceremonies in these lodges.

Table culture and consume halal food is also seen as important in the socialization of the person. In the lodges sheik helps dervishes to control their eating habits. Rituals related to the food and their consumption in lodges are explaining the infrastructure of the order. In this context, it is also important that certain items related to tableware in some orders be regarded as signs of caliphate. For instance, a cap, a cardigan and a banner which deserves the caliphate position are presented in Bektāshiyya. It is also important to present a sūfi, which is associated with direct food such as tableware and candlesticks.

In Aḥmad al-Yasawî's education system, customs and practices related to kitchen, tableware and food are important. Aḥmad al-Yasawî's book *Dīwān al-Ḥikma* functions as a founding text of the mystic manners. In some Anatolian lodges, which are a continuation of Yasawî tradition, table meals and catering are considered as one of the most important parts of dervish rhetoric. According to this, a meal that is cooked as halal and clean is a very precious blessing sent by God. In this direction, sūfi is careful not to miss this measure at every step of his life, in his dwelling interior, retreats and ceremonies. According to Yasawî tradition, overeating is not right. It is important not to be excessive in this regard. When the dervish is in *khalwat*, he should be careful to feed. There is a ritual of

khalwat in Yasawī tradition. They prepare their souls with fasting and dhikr for this challenging journey. The dervish who is still in Bektāshiyā has to pay attention to his feeding. He should only eat enough to perform his worship and dhikr. There is only one bowl of soup per day and barley bread in the first days in the Qādiriyya. Many of the practices and rituals associated with feeding in the lodges of Anatolia are similar to the practices of Aḥmad al-Yasawī. The dervish is fed as a soul and as a wisdom in the lodge table. So that his heart is a little closer to spiritual food.

Similarly, in *akhī* tradition to prepare meals and to eat meals has been considered as a part of hospitality in Anatolia. In this context, books related to *futuwwa* which is the guide of the *akhī*, contains many of the menus related to the food. Not only in the lodges or the *akhī zawiyas* but also in the Janissary corps, the table is regarded as remembrance of Salmān al-Fārisī in Anatolia.

In the Anatolian *tekke* structure, tableware is seen as a love affair and brotherhood parade bringing people together. Collective memory becomes evident in the kitchen centre. Thus, a common space and a symbolic world of meaning are formed. In this way dervishes continue to live with their cultural accumulation ritually. Cauldron is a sign of charity and generosity in the Islamic tradition in the context of the symbolism of Khalīl Ibrāhīm's sofa and the value of hospitality. In the same way, the boiler is a legendary figure of deep and complex expressions with different symbolic meanings extending to the ancient Turkish culture. The date is a symbolic and precious fruit in Anatolian lodges. From the other side date is an important food for human body. Date is mostly symbolizing of divine knowledge in epics and narrations. The divine knowledge is carried from one *sūfī* to another by date. The spiritual knowledge of the Prophet Muḥammad is symbolized by the date.

It is accepted that bread and wheat are also given to people with a divine grace from heaven. Salt and bread are seen as an important food by the Anatolian people. On the other hand, salt and bread are perceived as holy foods that humanity is endowed with as a divine grace. It is understood that these foods find themselves in complete coherence with complement each other in lodge literature and on the other hand it is the indispensable element of tables.

GİRİŞ

Kültür tarihinde yemek, bir taraftan biyolojik bir faaliyet olması bakımından, diğer taraftan bazı manevî hususlarla ilgili görülmesinden dolayı ele alınmış, bu doğrultuda metafizik âlemle bağlantılı bir iletişim vesilesi olarak da değerlendirilmiştir.¹ Bu çerçevede Anadolu tekke yapılanmasında beslenme, tekke mensuplarının biyolojik ihtiyaçlarını karşılayan bir unsur olmanın yanında örf, âdet ve geleneklerde şifa ve bereket gibi farklı anlamlar da ihtiva eden manevi bir boyut taşımaktadır. Bu gibi sebeplerle tekkede mutfağa özel bir önem atfedilmiş ve yemeğin her aşaması çeşitli merasimlerle bezenmiştir. Nitekim dervişler, temiz rızıklardan yemek, giysi ve besinleri temiz tutmak gibi hususlara temas eden ayet (el-Müddessir 74/4, el-Bakara 2/57) ve hadislerin² gereği olarak dinin tayin ettiği ibadetleri, maddi ve manevi olarak daha farklı bir boyutta yaşamaktadırlar. Buna bağlı olarak müridin, süflî işlerle meşgul olan münkir kişilerin yemeğini yemesi doğru bulunmamış ve bir prensip olarak “Ol taâm kırk gün bâb-ı feyzi seddeder. Belki muhlis olanın taâmından ekl ede (...) ve eğer ehl-i huzurdan olursa efdaldır.”³ denilmek suretiyle dervişlerin “insanın nûrunu ve kemâlini arttıracak helal lokma” yemesi teşvik edilmiştir.⁴

Tekkelerde helal lokma anlayışı ve sofrâ kültürü, dervişin eğitimi ve sosyalleşmesi boyutunda da önemli görülmektedir. Müridin seyrü sülûkünde karşılaşabileceği pek çok zorluğun yemekle bağlantılı olduğunu düşünen şeyh, dervişin yeme-içme alışkanlıklarını kontrol altına almasına yardımcı olacak tedbirler almaktadır.⁵ Anadolu tekke mutfağı hakkında, tekkenin diğer birimlerine oranla daha fazla kaydın tutulmuş olmasının sebeplerinin başında dervişin seyrü

¹ Phyllis Pray Bober, *Sanat, Kültür ve Mutfağ*, çev. Ülkün Tansel (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2003), 13-14.

² İhsân Zahîr, *Dirâsâtü fi't-tasavvuf* (Pakistan: Dârü'l-İmâm el-Mücedded li'n-Neşr ve't-Tevzîf, 1426/2006), 44.

³ Şerif Ahmed b. Ali, *Âdâb-ı tarîkat-ı Nakşibendiyye-i Hâliyye tercümesi*, Süleymaniye Ktp., İzmirli İ. Hakkı, nr. 001248, 79^a.

⁴ Ahmed Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, çev. Tahsin Yazıcı (İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 1986), 1, 200.

⁵ Abdülgani b. İsmâil en-Nablûsî, *er-Risâletü'l-murâdiyye fi âdâbi't-tarîkati'n-Nakşibendiyye*, Süleymaniye Ktp., Bağdatlı Vehbi, nr. 002045, 78^a.

sülûkünde, tekke mutfağına atfedilen bu değer gelmektedir.⁶ Tekkede pek çok yiyecek ve bunların tüketilmesiyle ilgili âdet, uygulama ve merasim, tarikatın altyapısını ve tarikata özgü terminolojiyi açıklayan birer simge olarak değerlendirilebilir. Bazı tarikatlarda sofraya ile ilgili birtakım eşyanın halifelik nişanı olarak kabul edilmesi de bu çerçevede önemli hususlardan biridir. Örneğin Bektaşîlik'te halifelik makamına erişen dervişe tâc, hırka ve sancağın yanında sofraya ve çerağ gibi doğrudan yemekle ilişkili olan emanetlerin verilmesi ilgi çekicidir. Bu eşya kazandığı manevi değeri, büyük ölçüde çeşitli menkıbelerde Ahmed Yesevî (ö. 562/1166) ve Hacı Bektâş-ı Velî'nin (ö. 669/1271 [?]) bir emaneti olarak takdim edilmesine borçludur.⁷

1. YESEVÎ GELENEĞİ VE MENKİBELERLE ÖRÜLÜ YEMEK KÜLTÜRÜ

Tarikat yaşantısında önemli görülen pek çok nesne kendisine farklı dinî referanslar bulmuştur. Bu doğrultuda bir taraftan söz konusu bu unsurlara ayet ve hadislerde atıfların olduğu vurgulanırken, diğer taraftan bunların kökeni ya da ilk kullanımı, tarihsel bir olay ya da bir menkıbeye dayandırılmıştır. Bu noktada başta sofraya, çerağ, tâc, hırka, zembil ve seccade olmak üzere bazı nesnelere, ibret ve hidayet vesilesi olarak kabul edilmiş ve sofraya “Allah ummadığı yerden onu rızık sahibi yapar. Kim Allah’a tevekkül ederse Allah ona yeter. Muhakkak ki Allah, emrini yerine getirendir, Allah her şey için bir ölçü tayin etmiştir” (et-Talâk 65/3) ayetiyle ilişkilendirilmiştir. Bu bağlamda tekkeler, Allah'ın rahmetinin, cömertliğinin ve kerîm sıfatının bir tezahürü olarak görülmüş ve bu itibarla dervişler, Allah'ın lütuf ve keremiyle bahşedilen yemeklerin insanlara sunulmasına yönelik hizmetten nasiplenmek istemişlerdir.⁸ Tekkede bulunan çeşitli eşya ve sofraya ve çerağ gibi mutfakla bağlantılı nesnelere, kendilerine atfedilen değeri büyük ölçüde nasların, sûfilere özgü yorumlarından almaktadır. Ancak söz konusu tarikat eşyasına yüklenen bu değer farklı menkıbelerle daha da derinleştirilmiştir. Anadolu tekke mutfağının öne çıkmasında ve tekkede bazı yemek ve besinlerin sembolik bir değer

⁶ Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*, yay. Çağatay Anadol (İstanbul: Kitap Yayınları, 2011), 56.

⁷ Besim Atalay, *Bektaşîlik Edebiyatı* (İstanbul: Matbaa-i Âmire, 1340), 7.

⁸ Hülya Gümüş, “Türk Mutfak Kültüründe Çorba” (Yüksek Lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, 2011), 26.

kazanmasında tesiri olan menkıbelerin bir kısmı, öğretileriyle Türklerin Müslüman olmasında ve dinî anlayışlarının şekillenmesinde söz sahibi olan Pîr-i Türkistan Ahmed Yesevî'nin rolüne işaret etmektedir.

Rivayete göre Ahmed Yesevî henüz yedi yaşında bir çocukken, Türkistan'da o dönemin en mübarek velileri, zamanın zalim sultanının “bir dağın ortadan kaldırılması” isteğini görüşmek üzere toplanmışlardır. Veliler yaptıkları dua ve zikirlerle sultanın isteğini yerine getiremeyince o dönemde Sayram'da yaşayan merhum Şeyh İbrahim'in oğlu yedi yaşındaki Ahmed'in de kendilerine yardım etmesi gerektiğine karar vermişlerdir. Bu veliler, Türkistan'dan Sayram'a hediyeler ve elçiler gönderip Ahmed'i çağırmışlar, henüz yaşı çok küçük olan Ahmed, bu durumu ablası Gevher Şehnaz'a danışmıştır. Gevher Şehnaz, “Babamızın vasiyeti vardır. Senin meydana çıkma zamanının gelip gelmediğini belli edecek şey, babamızın mescidi içinde bağlı bir sofradır. Eğer onu açmaya kadir olursan meydana çıkma zamanın gelmiş demektir.” diye cevap vermiştir.⁹ Bunun üzerine Hoca Ahmed, mescitte bulunan sofrayı açabilmiş ve sofrayla birlikte halifelik nişanlarını da alarak Yesi'ye doğru hareket etmiştir. Yesi'de veliler Hoca Ahmed'i beklemekte idiler. Ahmed, sofrasındaki küçük ekmeğe niyaz etmiş, veliler onun paylaştığı bu ekmeği memnuniyetle kabul ederek yemişlerdir. Bir parça ekmeğin orada bulunan herkesin karnını doyurması velileri hayrete düşürmüştür. Üstelik sultanın ortadan kaldırılmasını emrettiği dağ, yedi yaşındaki Hoca Ahmed'in yaptığı duanın ardından çıkan tufan neticesinde yok olmuştur. *Hacı Bektaş-ı Velî Velâyetnâmesi*'nde verilen bilgiye göre Ahmed Yesevî'nin yıllar sonra Hacı Bektâş-ı Velî'ye tevdi ettiği kutsal emanetlerin içinde yer alan sofraya, işte bu kutsal sofradır.¹⁰

Velâyetnâme'de Ahmed Yesevî'den Hacı Bektâş-ı Velî'ye intikal eden derviş çeyizlerinin, Hz. Cebrail'in Hz. Muhammed'e cennetten getirdiği emanetler olduğu kabul edilmektedir. Menkıbeye göre söz konusu emanetler, sırasıyla Hz. Ali, Hz. Hüseyin, Zeynelabidin, İbrahim-i Mükerrrem, Ebü'l-Müslim Mervî, İmam Muhammed Bâkır, İmam Ca'fer-i Sâdık, İmam Mûsa-ı Kâzım ve sekizinci İmam Horasan

⁹ Sofra, çerağ, seng ve tuğun halifelik nişanları olarak kabul edilmesi hakkında bkz. Doğan Kaplan, “Konya Koyunoğlu Kütüphanesinde Bulunan Alevilik ve Bektaşilikle ilgili Yazma Eserler”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi* 62 (2012): 308.

¹⁰ Hamiye Duran, *Hacı Bektaş Velî Velâyetnâmesi* (Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 2007), 106.

Sultanı Mûsa-ı Rıza'ya intikal etmiştir. Daha sonra bunlar Türkistan pîrlerinin üstadı olan Ahmed Yesevî'ye teslim edilmiştir. Ahmed Yesevî ise “elifî tâc, hırka, çerağ, sofrâ, alem ve seccade”den oluşan bu özel eşyaları, Hacı Bektâş-ı Velî'ye vermiş ve Hacı Bektâş-ı Velî'yi emanetlerin kuvvet ve kudretiyle Anadolu'nun irşadı için görevlendirmiştir.¹¹

Manevi iktidarın ve yetkinliğin simgesi olarak kabul edilen derviş çeyizinin, Anadolu tekke kültürünü Hacı Bektâş-ı Velî vasıtasıyla Ahmed Yesevî'ye, Ahmed Yesevî'yi ise Arslan Baba eliyle Hz. Peygamber'e dolayısıyla Hz. Cebrail'e ve cenete bağladığı görülmektedir. Hz. Peygamber'in giyim kuşamıyla ilgili unsurlar olarak hırka ve tâc, tekke kurabilecek yetkinliğe ve donanıma sahip olan kişiye giydirilmektedir. İcazetini alan ve kemalin bir ifadesi olan hırka ve tâc ile desteklenen sūfiye ayrıca tekke kurması için bir alâmet-i fârika olarak “çerağ, sofrâ, alem ve seccade” verilmektedir. Bu bağlamda menkıbelerde yer alan “sofrâ açmak” ve “ekmek bölüştürmek” gibi unsurlar da tıpkı “tâc ve hırka giymek” gibi manevi iktidarı temsil eden ve yetkinliği ifade eden alâmetler olarak kabul edilmiştir.¹²

¹¹ Duran, *Hacı Bektaş Velî Velâyetnâmesi*, 106; Tufan Gündüz “Hacı Bektaş Velî'nin Yol Arkadaşı Kolu Açık Hacım Sultan Velâyetnâmesi”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi* 55 (2010): 75; Ahmet Yaşar Ocak, *Türk Sufiliğine Bakışlar* (İstanbul: İletişim Yayınları, 1996), 166.

¹² Yemen'de sūfîlerin kendilerine ait bir takım eğitim-öğretim kurumları vardır. Bu kurumlar ya zaviyeler (çoğulu zevâyâ) ya da ribat ve hankâh (çoğulu havânik) şeklindedirler. Zaviyeler ve ribatlar, küçük yapılardır. Meşayih buralarda ikamet eder. Onlara gelen ziyaretçiler olduğu gibi zaviyenin şeyhinin bu gelip geçen yolculara sofrâ açıp izzet ikramda bulunma, karşılama ve onlara gece uyuyacakları yer ayarlama gibi görevleri vardır. Hankâh ise Farsça bir kelimedir. Hankâhın asıl anlamı doğrudan doğruya “sofrâ” demektir. Hankâh aynı zamanda hükümdarın yemek yediği yer anlamına gelmektedir. Bu zaviyelere ve ribatlara ya zaviyenin şeyhinin bilgisiyile zenginlerin teberru/bağışları sayesinde para aktarılır veya kurulmuş olan vakıflardan pay ayrılır. Hankâhlara gelince, sultanlar bu yapıları okulları veya camileri destekledikleri gibi doğrudan doğruya desteklemekte ve giderleri saray tarafından karşılanmaktadır. Öyle ki hankâhların şeyhleri bir nevi cami imamı veya müezzini gibi sultandan aylık belli bir nafaka yani maaş almaktadır. Yemen'de 1229-1454 yılları arasında hüküm süren muhtemelen Türkmen asıllı bir hânedan olan Resûlî yönetimi zamanında hankâhların sayısının dikkat çekici bir şekilde arttığı görülmektedir. Onlar pek çok şehirde hankâhlar inşa etmişler ve burada yaşayan şeyhlerin, nakiplerin ve dervişlerin geçimlerini bizatihi Resûlî sultanlar karşılamışlardır. Resûlî sultanlar en değerli mülklerini tahsis etmek suretiyle bu hankâhlara gelir elde eden çeşitli vakıflar da kurmuşlardır. Abdülkerîm Kâsım Saîd, “es-Sûfiyye fi'l-Yemen”, *el-Mevsûa'tü'l-Yemeniyye*, nşr. Ahmed Câbir Afîf (San'a-Yemen: Müessesetü'l-Affîf's-Sekâfiyye, 2003), 3: 1903.

2. DERVİŞ LOKMASI VE YESEVÎ BİR NEŞVE İLE SÜFÎ EĞİTİMİ

Ahmed Yesevî'nin düşünceleri, onun dinî-ahlakî öğütlerinden oluşan "hikmetler"i vasıtasıyla günümüze ulaşmıştır. Dinî ve tasavvufî konulara dair ilkelere yer veren bu hikmetlerde yemek ve yemekle bağlantılı unsurlar da işlenmiştir. Bu durum, Yesevî gelenekte mutfak, sofrası ve yemekle ilgili âdet ve uygulamaların, Ahmed Yesevî'nin eğitim sisteminde önemli bir yer işgal ettiğini göstermektedir. Nitekim Yesevî geleneğinin bir devamı niteliğinde olan bazı Anadolu tarikatlarında sofrası adabı ve misafire ikram, derviş terbiyesinin en önemli kısımlarından biri olarak kabul edilmiştir.¹³ Tekke mutfacı, gelip geçen yolculara bir tas "Baba Çorbacı" sunulan bir mekân olmanın yanında Bektaşîlik ve Mevlevîlik gibi bazı tarikatlarda dervişin terbiye edildiği bir yerdir.¹⁴ Eğitim sürecindeki dervişler hem tekke mensuplarına hem de misafirlere hizmet ve ikramlarını mutfakta yaparlar.¹⁵

Hayatın devamlılığı için bir gereklilik olan yemek, ölçülü olmadığı takdirde insanın manevî gelişimini engelleyen birtakım süflî duyguların oluşmasına neden olabilmektedir. Bu itibarla Ahmed Yesevî, "Nefsim ateş gibi yanıp yolumu kesti, yüz bin türlü yemek isteyip dükkân kurdu."¹⁶ demek suretiyle nefsi, aç bir düşmana benzetmektedir. Zira yeme-içme rehavete yol açmakta ve derviş, yapmak istediği iyi şeylerden alıkoymaktadır. Bu sebeptendir ki Ahmed Yesevî altmış üç yaşında yerin altında halvete çekilmiş ve vefatına kadar bu durum böyle sürmüştür:

*Sizi, bizi Hakk yarattı ibâdet için;
Ey acâib, içmek, yemek, râhat için;
"Kâlâ belâ" dedi rûhum sıkıntı için;
Edhem olup yer altına girdim ben işte.¹⁷*

¹³ Belkis Temren, *Bektaşîliğin Eğitsel ve Kültürel Boyutu* (Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Kütüphane Basımevi, 1994), 213.

¹⁴ Nevin Halıcı, *Mevlevî Mutfacı* (İstanbul: Metro Yayınları, 2007), 31.

¹⁵ Necdet Tosun, "Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri", *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi* (2004): 125; Annemarie Schimmel, *Sayıların Gizemi*, çev. Mustafa Küpüşoğlu (İstanbul: Kabalcı Yayınları, 2011), 244.

¹⁶ Hoca Ahmed Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet* (Ankara: Hoca Ahmet Yesevî Uluslararası Türk-Kazak Üniversitesi Yayınları, 2016), 140.

¹⁷ Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, 77.

Ahmed Yesevî'nin bu mısralarında veciz şekilde vurgulandığı üzere riyazet ancak yemeği azaltmakla mümkün olabilmektedir.¹⁸ Açlık ve susuzlukla terbiye edilen derviş, bu doğrultuda az yemeli ve az uyumalıdır.¹⁹ Zira nefis hastalıklarından kurtulmak için hafif yemek gerekmektedir.²⁰ Derviş, yeme-içmede sünnete riayet etmek,²¹ yemeği ve uykuyu azaltmak²² ve nefisini kendi arzusuna bırakmak²³ gibi ilkelerle nefisini terbiye etmektedir. Seyrû sülûkte çok uyumak rikkat-i kalbi, çok yemek ise gece ibadetini engellemektedir.²⁴ Tasavvufta misal âlemini göz açıkmak ve uyanıkken görebilenler, zikirlerini ve râbitalarını ihmal etmemekle birlikte çok az yemek yiyen dervişlerdir. Bu husus "Killet-i taâm, misâl âlemine şâhit olmaya vesiledir."²⁵ şeklinde formüle edilmiştir.

Ahmed Yesevî'nin yeme-içme adabıyla ilgili koyduğu kaideler, Anadolu tekelerinde bilfiil uygulanmış ve bu doğrultuda âdâb risâlelerinde yeme-içme ile ilgili özel bölümler telif edilmiştir.²⁶ Buna göre helâl ve temiz olarak pişirilen bir yemek, Allah tarafından gönderilen çok kıymetli bir nimettir. Böylece özel bir hediye olarak görülen yiyecekler, ancak şükrü ifa edilerek yenmelidir.²⁷ Tasavvuf düşüncesinde dünyaya bağlı olmamak, yemekte ölçülü olmayı gerektirmekte bu ise daha genel bir tutumun parçası olarak görülmektedir. Bu doğrultuda derviş, yemesinde, içmesinde, zikir ve halvetinde, kısaca hayatının her aşamasında ölçüyü kaçırmamaya dikkat eder ve böylece o, az yiyerek "ölmeden önce ölmüş gibi" olur. Bu bağlamda "Ölmeden önce ölünüz." hadisinin²⁸ Ahmed Yesevî'nin *Dîvân*'ında sık

¹⁸ Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, 205.

¹⁹ Abdülmelik Alî el-Küleyb, *Ravdatü'z-zâhidîn* (Cidde: Dârü'l-Matbûâtü'l-Hadîse, 1404/1983), 89; Necdet Tosun, "Yesevîliğin İlk Dönemine Aid Bir Risâle: *Mir'âtü'l-Kulûb*", *İLAM Araştırma Dergisi*, sy. 2 (1997): 77.

²⁰ Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed Ebü'l-Abbas el-Fâsî ez-Zerrûk, *Usûlü't-tarikati's-Şâzeliyye*, Süleymaniye Ktp., A. Tekelioğlu, nr. 992, 10^a.

²¹ Abdurrahman Memiş, *Mevlânâ Hâlid-i Bağdâdî Hazretleri* (Malatya: Nasihat Yayınları, 2014), 146.

²² Zerrûk, *Şâzeliyye*, vr. 10^a.

²³ Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, 183.

²⁴ Sünbül Sinân Yûsuf b. Hüsâm Amâsî, *Risâle-i beyân-ı etvâr-ı seb'a*, Milli Ktp., nr. 8942/2, 14^b.

²⁵ İbrâhim Halvetî Kuşadavî, *Mektûbât*, Millet Ktp., Ali Emîrî, nr. 1173, 12^a.

²⁶ Nablûsî, *er-Risâletü'l-Murâdiyye*, vr. 90^b.

²⁷ Memiş, *Mevlânâ Hâlid-i Bağdâdî*, 147.

²⁸ İsmail b. Muhammed el-Aclûnî, *Keşfu'l-hafâ ve muzilü'l-ilbâs* (Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1997), 2: 260.

sık hatırlatıldığını da belirtmek gerekir. Çünkü ölmeyen önce ölmek, insanın dünyaya olan hırs ve arzularını olabildiğince köreltmektir. Ahmed Yesevî bahsi geçen hadise sık sık atıfta bulunarak bunu dervişliğin, dolayısıyla Allah'a kul olmanın bir gereği olarak telakki etmektedir.²⁹

Yesevîlik'te yemekte aşırıya kaçmamak, itidal ve riyazet gibi hususların yanında halvet, derviş eğitiminin en önemli kısımlarındandır. Bu düşüncede halvetin geleneksel hâle gelmiş bir adap ve merasimi vardır. Genel teamülden farklı olarak Yeseviyye'de halvet, ferdî değil, gruplarla icra edilmektedir. Halvete girecek olan müritler, halvetten bir gün önce oruca başlamaktadırlar. Onlar, oruç, zikir ve tek-birlerle ruhlarını bu zorlu yolculuğa hazırlamaktadırlar. İkinci vakti halvethane-nin ışık alan bölümleri kapatılmakta ve güneş batıncaya kadar tövbe ve zikirle meşgul olunmaktadır. Akşam namazından sonra sıcak su içilerek iftar edilmektedir. Yesevî halvetinde dervişlerin içtikleri bu sıcak sudan başka su içmelerine izin verilmemektedir. Bundan sonra dervişlere verilen yemek halvet çorbasıdır. Çorba-dan sonra yenilen küçük bir dilim karpuz ya da içilen ayran, harareti azaltmak içindir. Yemekten sonra gece yarısına kadar zikrullâh ile meşgul olunmakta ve "Hikmetler" den bölümler okunmaktadır. Bu durum, geç vakte kadar devam etmektedir. Birkaç saatlik uyku esnasında görülen rüyaların yorumu şeyhe aittir. Aynı şekilde süren bu kırk günün sonunda kurbanların kesilmesi ve dualarla halvetin hitama erdiği ilan edilmektedir.³⁰

Bektaşîlik'te halvete girmek, "Sûfî kendini yer gibi bilmelidir, marifet tohumunu o yere saçmalıdır, halvet sabanıyla sürmelidir." sözleriyle formüle edilmiştir.³¹ Halvette yemesine içmesine dikkat eden salık sadece ibadetini ve zikirlerini yapacak kadar yemekte ve böylece aç kalan nefsinin dizginlemek daha kolay olmaktadır.³² Kâdiriyye'de ise halvete giren kişi ilk günlerde günde bir tas çorba ve arpa ekmeği yerken, onun otuz günden sonra bademyağıyla pirinçli bulamaç yemesine müsaade edilmektedir.³³ Anadolu'daki farklı tekkelerdeki riyazet uygulamaların-

²⁹ Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, 63.

³⁰ Necdet Tosun, *Ahmed Yesevî* (Ankara: SFN Yayıncılık, 2015), 45.

³¹ Adsız, *Erkânâme*, haz. Doğan Kaplan (Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 2007), 137.

³² Şihâbüddîn es-Sühreverdî, *Avârifü'l-meârif* (Beyrut: Dârü'l-Kitâbi'l-Arâbî, 1990), 223.

³³ Mehmed Rifat, *Nefhatü'r-riyâzi'l-âliye fi beyâni tarîkati'l-Kâdiriyye*, Millet Ktp., Ali Emîrî, nr. 1127, 30^b-31^a.

daki birçok husus, Ahmed Yesevî'nin riyazet uygulamalarıyla benzerlik göstermekte, riyazet dervişin seyrü sülûkünde kat ettiği mesafe ve bir bütün olarak manevî seyrüseferinde en önemli unsurlardan biri olarak görülmektedir. Bu ise dervişin gerek çilesinde gerek tekedeki tüm yaşantısında yediği içtiği şeylere dikkat etmesini ve bunları bir ölçü dâhilinde ve belli bazı merasim ve kutsiyet atıfları çerçevesinde tüketmesini gerekli kılmaktadır.

Tekke sofrasında derviş, ruhen ve aklen beslenmekte böylece gönlü manevî gıdalarla marifete biraz daha yaklaşmaktadır.³⁴ Bu sebeple seyrü sülûkte ihvan olmak, sütkardeşliğine benzetilmiş ve bu kardeşliğin dervişe şifa getireceği hatırlatılmıştır.³⁵ Anadolu tekkeleri ile yakın bir ilişki içerisinde bulunan Ahîler de tarikat mensupları kadar sofrâ âdâbına riayet etmektedirler. Yemekten önce elleri yıkamak, yemeğe besmele ile başlamak, yemeğin kenarından yemek, yemek esnasında başkasının önünde bulunan kısma dokunmamak, verdiği nimetler için Allah'a şükretmek, Ahî sofrasında uyulması gereken kurallardan bazılarıdır.³⁶ Yemeğin izzetine zarar vermemek ve yemeği verenin Allah olduğu bilinciyle yemek de söz konusu sofranın âdabındandır.³⁷

Ahî geleneğinde misafire ikramın bir parçası olarak sofrâ kurmak ve yemek yedirmek önemsenmiştir. Bir Ahî zaviyesine misafir geldiğinde yiğitbaşı da dâhil olmak üzere bütün dervişler helalinden ve temizinden olmak kaydıyla bulup buluşturup misafirin karnını doyurmak için gayret göstermektedirler. Bu konuda yiğitbaşı nakibe, nakip ise şeyhe tabidir.³⁸ Bu bağlamda Ahîliğin el kitabı olan fütüvvetnâmeler, yemekle bağlantılı pek çok menkıbeyi bünyesinde barındırmaktadır. Buna göre Hz. Âdem'e cennetten bir sofrâ indirilmiştir. Hz. Âdem cennetten gönderilen buğdayı yeryüzünde ekip biçerek karnını doyurmuş ve bundan "Baba Çorbası" pişirmiştir. Bu sebeple sohbetlerde sofrâ açmak, helva pişirmek ve geçmişlerin ruhu için bu nimetleri misafirlerle paylaşmak, Hz. Âdem'den beri devam eden

³⁴ Necm-i Zerkûb, "Fütüvvetnâme", *İslâm ve Türk İllerinde Fütüvvet Teşkilatı* içinde (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 1950), 259.

³⁵ Ebü'n-Necîb Ziyâüddîn Abdülkâhir es-Sühreverdî, *Dervişliğin Âdâbı: Âdâbü'l-Mürîdîn*, çev. Hamide Ulupınar (İstanbul: Gelenek Yayınları, 2010), 91.

³⁶ Adsız, *Fütüvvetnâme*, Marmara Üniversitesi Nadir Eserler Koleksiyonu, nr. 12879/Y003.04, 154^b.

³⁷ Adsız, *Fütüvvetnâme*, vr. 155^a.

³⁸ Adsız, *Fütüvvetnâme*, vr. 142^b-143^a.

nebevî geleneğin bir parçası olarak kabul edilmiş³⁹, yemekler için -buğdayın cen-
netten gönderildiği kabulünde olduğu gibi- kutsal bir atıf noktası oluşturulmuştur.

Ahî sofrasında ekmeğin bol olmasına, yemek esnasında su içilmemesine, melekleri rahatsız edecek çiğ soğan ve sarımsak gibi yiyecekler bulundurulmamasına dikkat edilmiştir.⁴⁰ Yemeğe tuz ile başlanmakta, tuz ile bitirilmekte ve yemeğin sonunda dua edilmektedir.⁴¹ Ahîlerin yemekle ilgili tavır ve davranışları son derece sıkı kurallara bağlanmıştır. Bu doğrultuda bir Ahî'nin çarşı pazarda yemek yemesinin ve su içmesinin ayıp sayılması kayda değerdir.⁴² Sofrada gösterilen yere oturmak, ikram edilene razı olmak, izinsiz mekânı terk etmemek de sofrada adabından sayılmaktadır.⁴³ Dervişlerin yiyeceği yemekler belirlidir. Bir derviş, bunun dışına çıkmamaktadır. Tekkelerde dervişlerin et yemesi sınırlandırılmış ve kontrol dâhilinde haftada bir veya iki kez et ve türevlerinden yemelerine izin verilmiştir.⁴⁴ Derviş sofrasında kişi tokken yemeye devam etmemeli, acıktığında ise bedenini zayıflatıp ibadetten aciz bırakana kadar aç kalmamalıdır.⁴⁵

Anadolu'da sadece tekkelerde ya da Ahî zaviyelerinde değil, Yeniçeri Ocağında da sofrada, Selmân-ı Fârisî'nin bir emaneti olarak kutsal kabul edilmektedir.⁴⁶ Yemeği israf etmemek, yerken kolları sıvamak, sol ayak üzerine oturmak, lokmayı iyice çiğnemek, kabı sıyırmak, sofradakilerin lokmalarına bakmamak, yemeğe elini banmamak ve yerken rızık kaygısı gütmemek gibi pek çok kural fütüvvetnâmelerin âdâb bölümlerinde yer bulmaktadır.⁴⁷ Aslında sofrada var olan sadece bir tas buğday çorbası, bir çanak süt, bal veya iki üç bazlamaç değil, paylaşmanın verdiği ruh-

³⁹ Adsız, *Fütüvvetnâme*, vr. 126^a, 153^a-154^a.

⁴⁰ Abdülbâki Gölpinarlı, "Burgâzî Fütüvvet-Nâme'si", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 1953-1954): 15, 56.

⁴¹ Mehmed Salâhî Uşşakî Edirnevî, *Terceme-i tuhfetü'l-Uşşâk*, Milli Ktp., nr. 4327/4, 37^a; Bekir Şahin, "Mevlevîlikte Yemek Âdâbı", *Bilgi Yolu Dergisi* 8 (2005): 45.

⁴² Abdülbâki Gölpinarlı, "Burgâzî Fütüvvet-Nâme'si", 57.

⁴³ Sühreverdî, *Âdâbü'l-mürîdîn*, 92.

⁴⁴ Nablûsî, *er-Risâletü'l-Murâdiyye*, vr. 90^b.

⁴⁵ Nablûsî, *er-Risâletü'l-Murâdiyye*, vr. 90^b.

⁴⁶ Adsız, *Yeniçeri Ocağı Kanun ve Kaideleri Hakkında Bir Risale*, Büyükşehir Belediyesi Atatürk Ktp., nr. 0097, 20^a-^b.

⁴⁷ Sühreverdî, *Âdâbü'l-mürîdîn*, 88, 90.

tur. Yemek yerken bir lokma dahi olsa israftan kaçınmak ve Allah'tan gafil bir şekilde sadece heva ve arzusu için yemekten sakınmak tavsiye edilmektedir.⁴⁸ Zira gaflet lokması gaflet; huzur lokması ise huzur getirmektedir.⁴⁹

Bu çerçevede Ahmed Yesevî nefsi temizlemek için kişinin helalinden ve az yemesi gerektiğini şöyle dile getirmektedir:

*Gâfil olmaz Hakk yâdından geceleri tamâm;
Helâl lokma talep eyler, yemez harâm;
Dervîş gerek işbu sıfat ile dâimâ
Kul olarak kulluğundan caymaz olur.*⁵⁰

Müridin eğitim sürecinde sofraya ve yemekle ilgili kurallar Ahmed Yesevî tarafından belirlenmiştir. Müridin şeyhin yemek yediği sofraya oturmaması ve şeyhin bulunduğu mekânda yemekten kaçınması, nazım geleneğinin gücünden yararlanılarak aktarılmakta ve müridin hiç hatırlanmadan çıkarmayacağı ilkeler olarak çeşitli şiirler yoluyla manevî eğitimin kodları verilmektedir. *Dîvân-ı Hikmet* bu yönüyle tasavvuf adabının kurucu bir metni olarak işlev görmektedir. Bu adabın temel ilkelerinden biri şu mısralarda verilmektedir:

*Pîr hizmeti, ey tâlibler, kolay değil,
Tâlibleri pîr önünde sinek misâli.
Edeb saklayıp, pîr önünde tâam yemez,
İşitip, okuyup, hizmet eyleyin, dostlarım ey.*⁵¹

Halvet gerek seyrü sülûkün önemli bir durağı olması bakımından, gerekse de yeme adabını şekillendiren manevî bir uygulama olarak önemlidir. Yeseviyye'de olduğu gibi pek çok Anadolu tarikatında da halvet uygulana gelmiştir. Örneğin Cerrâhiyye, halvete önem veren tarikatlardan biridir. Bu tarikatta, kırk gün süren halvete akşam namazından sonra şeyhin de katıldığı özel bir merasimle başlanmakta ve bu merasimden sonra salikin, halvethaneden cemaate katılmak üzere namaz vakitlerinde ve iftardan sonra ancak kısa bir süreliğine çıkmasına izin verilmektedir. Halvette beslenme, sıkı kurallara tabidir. Bu süreçte dervişe günde bir

⁴⁸ Necdet Tosun, "Mir'âtü'l-Kulâb", 73.

⁴⁹ Şerif Ahmed b. Ali, *Âdâb-ı tarikat-ı Nakşibendîyye*, 79.

⁵⁰ Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, 254.

⁵¹ Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, 338.

defa arpa veya çavdar ekmeği, pirinç, un veya mercimek çorbası, yedi adedi geçmemek şartıyla zeytin, hurma veya incir yedirilmektedir.⁵²

Anadolu tekke yapılanmasında sofraya, insanları bir araya getiren bir muhabbet ve kardeşlik meclisi olarak görülmektedir. Bu kültürün dayandığı pek çok şahsiyet olmakla beraber bu simaların başında Hz. Ali gelmektedir. Pek çok tarikat silsilesinde Hz. Peygamber'in hemen ardında yer bulan Hz. Ali, diğer pek çok özelliğinin yanında misafire ikramının bolluğu ile de bilinmektedir. Hz. Ali'nin, misafirine bal ikram etmeyi çok sevdiği rivayet edilmektedir.⁵³ Tekke edebiyatında bal, yağ ile birlikte şeriat ve tarikatın ahenkli birlikteliğini ifade etmektedir. Bu husus Yûnus tarafından şu mısralarla ifade edilmektedir:

*Mumsuz baldur şeriat, tortusuz yağdur tarikat,
Dost-ıçun balı yağa pes niçün katmayalar.*⁵⁴

Tasavvuf adabı şeriat ve tarikatın arakesitinde şekillenen bir yapıda ortaya konmakta, yemek ve perhiz, bir taraftan bu adabın temel unsurları olarak seyrü sülûk, çile, misal âlemi ile ilgili manevî tezahürlerin ortaya konması şeklinde birçok fonksiyon ifa etmekte, diğer taraftan dervişin şeyhi ve tekke yaşantısı ile olan ilişkisini şekillendirmektedir.

3. TEKKE MUTFAĞININ KARİZMASI: TEKKE MUTFAĞINDA İLÂHÎ İNAYET UNSURLARI

Eski adı Yesi olan bugünkü Türkistan şehri, Ahmet Yesevî tekkesi ve türbesi vasıtasıyla önemli bir manevî merkez olma özelliğini eskiden olduğu gibi günümüzde de devam ettirmektedir. Ahmed Yesevî'nin öğretilerini XII. Yüzyıldan itibaren Anadolu'ya ulaştıran Yeseviyye, fetihlerle birlikte Anadolu'da hızla yayılmıştır.⁵⁵ Ahmed Yesevî düşüncesi çerçevesinde oluşan Yesevî gelenek, Türklerin, yeni yurtlarına ve yeni şartlara daha kolay adapte olmalarını temin etmiştir. Oldukça farklı bölgelerin içinden geçilerek yapılan bu uzun soluklu göç, Türklerin çok farklı kültürleri tanımlarına da sebep olmuştur. Buna mukabil Yesevî gelenek

⁵² Şenay Yola, "Cerrâhiyye", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, c. 7 (Ankara: TDV Yay., 1993), 418.

⁵³ Eflâkî, *Ariflerin Menkıbeleri*, 1, 273.

⁵⁴ Faruk K. Timurtaş, *Yunus Emre Divanı* (İstanbul: Kervan Kitapçılık, 1972), 35.

⁵⁵ Mehmed Fuad Köprülü, *Türk Edebiyatında İlk Mutasavvıflar* (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 1991), 204.

kendi bütünlüğü içinde temel değerler manzumesini sonraki nesillere aktarmış, çeşitli menkıbelerde manevî atıflara konu olan unsuları ve nesnelere derûnî temsillerle yeni çevreye taşımıştır. Bu Yesevî neşve, kazan, hurma, tuz ve ekmeğe gibi unsurlarla bir taraftan tekke yaşantısında kendine özgü temsili bir dil oluştururken, diğer taraftan bu unsurları tarikat merasimlerinin bir parçası hâline getirmiştir. Elbette burada ifade edilen unsurlar dışında farklı nesnelere ve tarikat eşyası bu temsili dilin parçasıdır. Şu kadar var ki zikredilen nesnelere, menkıbelerde daha çok ön plana çıkmaları ve farklı kutsallık atıflarıyla tekke yaşantısında -diğerlerine göre göreceli olarak- daha işlevsel bir yapıda yer almaları gibi gerekçelerle, bir örnek teşkil edecek şekilde burada inceleme konusu yapılmıştır.

3.1. Farklı Kutsallık Atıfları Çerçevesinde Kazan

Mutfak mihverinde belirginleşen kolektif bellek, ortak bir mekân ve sembolik anlam dünyası oluşturarak geçmiş birikimi, yaşatılan ritüeller şeklinde canlı tutmaktadır. Bu ise -geleneksel referanslara bağlı kalındığı müddetçe- ocak, kurban, adak ve nazar gibi inanış ve gelenekler etrafında ortak bir psikolojiden beslenen sosyal bir yapı ve cemaat inşa etmektedir. Kazan, Halil İbrahim sofrasının simgeselliği ve misafire ikramın değeri bağlamında İslâmî gelenek içinde âlicenaplık ve cömertliğin bir remzi olduğu kadar, eski Türk kültürüne uzanan ve pek çok sembolik anlamlar içeren derûnî ve karmaşık farklı temsili anlatımların menkıbevî bir figürüdür. Bu itibarla Eski Türk kültüründe demirin kutsallığıyla birleşen kazanın, yeniden doğuş ve ateşe hükmetme gibi inanç unsurları ve etkin sosyal aktivitelerle olan bağlantısı bilinmektedir.⁵⁶

İslâm'ın diğerkâmlık, îsâr ve cömertlik gibi değerler manzumesi içinde yoğurduğu misafirperverlik anlayışının tasavvufî yaşantıda müşahhas bir simgesi durumunda olan kazan, tarihsel ve menkıbevî atıfları ve tarihten tevarüs ettiği diğer özgün kültürel kodları ile dinî merasimlerin arakesitinde yer almaktadır. Geleneksel kültürel yapının muhafaza edildiği Mevlevîlik ve Bektaşîlik gibi tarikatlarda "kurban kesmek" yerine "kazan kaynatmak" terkinin kullanılması kazana yüklenen bu değerle alâkalı görünmektedir.⁵⁷

⁵⁶ Irène Mélikoff, *Hacı Bektaş-Efsaneden Gerçeğe*, çev. Turan Alptekin (İstanbul: Cumhuriyet Yayınları, 2010), 375.

⁵⁷ Abdülbaki Gölpınarlı, *Melâmîlik ve Melâmîler* (İstanbul: Devlet Matbaası, 1931), 203.

Kazan, insanların berekete nail oldukları şerbet, yemek ve çorbanın intikalinin sağlayan kutsal bir vasita olarak görülmekte, bu düşünce farklı menkıbelerle de temellendirilmektedir. Böylece bereketli olduğu kabul edilen bir yemeği yiyen kişinin, o yemeğin bereketinden nasipleneceğine inanılmaktadır. Bu düşüncenin tezahürleri Güney Hindistan'da Müslüman çocukların, besmele töreninde sandal ağacı ve arduvaz üzerindeki besmelenin bereketinden istifade edildiği kabulüne benzer niteliktedir. Benzer şekilde bir tekkenin yemeğini yiyerek o tekkenin manevî güzelliklerinden bereketinden yaralanıldığı düşünülmektedir. Böylece Yesevî gelenekte herkes bağlı olduğu toplumsal sınıf ve tabakayı dikkate almadan büyük kazandaki bereketten istifade etmek istemektedir. Bu duruma bir başka örnek ise Muînuddîn Çiştî'nin Ecmir'deki türbesidir. Türbede bulunan devasa kazanın dibinin sıyırılması, en önemli merasimlerden biridir.⁵⁸ Bu bağlamda Ahmed Yesevî'nin Yesi'deki külliyesinde merkezî bir konumda bulunan kazan dikkat çekicidir.



Resim 1: Ahmed Yesevî Türbesindeki Kazan⁵⁹

⁵⁸ Annemarie Schimmel, *Tanrı'nın Yeryüzündeki İşaretleri*, çev. Ekrem Demirli (İstanbul: Kabalcı Yayınları, 2004), 147.

⁵⁹ İki kubbeli dikdörtgen bir yapı olan Ahmed Yesevî külliyesinde merkezî bölümün ortasındaki büyük kazan, yedi metalin karışımından oluşur ve üzerinde bazı dualar ve kazan ustası hakkında bilgiler taşır. Önceleri bu kazana hafif tatlandırılmış su konularak cuma namazlarından sonra ziyaretçilere ikram edildiği anlatılmaktadır. Bu kazan 1934'te Stalin'in emriyle götürüldüğü bir sergiden

Ahmed Yesevî türbesinde miladi XII. asır gibi erken bir dönemde geleneksel Türkistan pilavı başta olmak üzere tekke yemeklerinin hazırlandığı “halımhâne” denilen bir mutfak ve külliyein kuzeydoğu bölümünde “kudukhâne (kuyu odası)” denilen birimler bulunmaktadır. Pek çok fonksiyonunun yanında külliye de yemek yapımı ve dağıtımının belli bir sistem dâhilinde gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır.⁶⁰ Kazan, yemekhanenin önemli bir parçası olmanın yanında şerbet gibi içeceklerin bereketinden istifade edilmesinde manevî bir vasıta konumunda görülmektedir. Dolayısıyla Ahmed Yesevî külliyesi ve Timur zamanında imar edilmiş türbesi ve bir bütün olarak külliye içinde yer alan bütün müstemilat tekke yaşantısının derin izlerini ve yemekle olan bağını ortaya koymaktadır. Halımhâne, mescit, kütüphane, derviş odaları, çilehane (halvethâne) ve su kuyusu odası (kudukhâne) gibi bölümler canlı bir tekke hayatını resmetmektedir. Mutfağın, mekânların önemli ve merkezî bir noktasında bulunması, yemek etrafında oldukça işlevsel uygulamaların geliştiğini göstermektedir. Özellikle Türkistanlıların Tay Kazan dedikleri devasa kazan bir teberrük unsuru olarak önemsenmekte, tarihsel olarak şerbet dağıtılan ve manevî bereketten istifade edilen bir unsur olarak görülmektedir.



Resim 2: Ahmed Yesevî Türbesinde Tay Kazan ve Dua

geri getirilmeyerek St. Petersburg'daki Leningrad Hermitage müzesine konmuş, sonraları Kazakistan makamlarının gayreti ile 1989 yılında yeniden türbedeki yerini almıştır. Iréne Mélikoff, *Uyur İdik Uyardılar*, çev. Turan Alptekin (İstanbul: Cem Yayınları, 1993), 173; Tosun, *Ahmed Yesevî*, 33.

⁶⁰ Hayati Bice, *Hoca Ahmed Yesevî* (İstanbul: İnsan Yayınları, 2011), 301.

Yesevî geleneğinde önem verilen misafir ağırlamak ve tekkeye uğrayan yolcuların yemek ve barınma ihtiyaçlarını karşılamak gibi hususlar, Anadolu tekkelelerinin manevî ikliminde de yaşatılarak korunmuştur.⁶¹ Yesevî tekkesinin, misafirin öncelikle karnının doyurulması anlayışı Anadolu tekkelerinde de temel bir ilkedir. Mevlânâ Dergâhı'nın ana bölümünde mutfak, benzer bir işlevsellik arz etmektedir. Tekkeye gelen misafire yapması gerekenler şöyle anlatılmaktadır:

*Pes misafir eğer cemaathaneyi bilirse ona nüzûl ede ve eğer bilmezse bir kimseyi delil ede. İbtida cemaathaneye gele ve onda olanlarla musafaha kıla. Pes âş-bâz olan onun önüne mâ-hazar her ne ise ve her neye kâdir ise velev bi-kesr-i hubz getire.*⁶²

Aşçıbaşı hazır olan yemeklerden getirerek misafirin karnını doyurur. Misafir ise tekkenin şeyhine vermek üzere bir hediye ile gelmiştir ve şeyhe bu hediyeyi takdim eder. Tekkenin dayanışmaya dayalı kolektif yapısı gereği tekkeye misafir olanların, karınca karınca bu beraberliğe destek vermeleri gerekmektedir. Zaten Mevlânâ'nın kendisi de tekkeye eli boş gelen misafiri değirmene buğdaysız giden zavallı bir insana benzetmektedir.⁶³



Resim 3: Konya Mevlânâ Türbesi Mutfağı, Ateşbâz-ı Velî ve Kazan-ı Şerîf

⁶¹ Hz. Mevlânâ döneminde Konya'daki Dergâh'ta yerleşik bir mutfağın bulunduğu dair bkz. Halıcı, *Mevlevî Mutfağı*, 31.

⁶² Alberto Fabio Ambrosio, *Bir Mevlevinin Hayatı*, çev. Ayşe Meral (İstanbul: Kitap Yayınları, 2012), 168.

⁶³ Ambrosio, *Bir Mevlevinin Hayatı*, 169.

Yesevî geleneğinde var olan “kazan” a kutsallık atfetme durumu, Anadolu tarikatları içinde Bektaşîlik’te daha belirgin bir şekilde ortaya çıkmaktadır. Bu bağlamda Bektaşî tarikat merkezi olan Pîr Evi’nde bulunan “Kara Kazan” önemlidir. *Velâyetnâme*’nin ifadesine göre bu kazan, Moğollardan alınmış ve söz konusu ocağa adanmış bir hediyedir. Birçok keramet ve bereketi olduğuna inanılan bu kazanda tarih boyunca Bektaşî dervişlerinin pişirdikleri yemekler ve özellikle aşure ikram edilmiştir.⁶⁴



Resim 4: Hacı Bektâş-ı Velî Türbesindeki Kara Kazan

Söz konusu tekke mutfaklarında merkezi bir konumda olan kazanların kutsallığı İslâm’ın misafirperverliğe ve Halil İbrahim bereketine olan vurgusu yanında menkıbelerde farklı atıflar çerçevesinde anlaşılabilirliği gibi daha psikolojik boyutta bu kutsallığı demirin kutsanması düşüncesi ile açıklayanlar da vardır. Bu açıklamaya göre Eski Türklerin hayatında su, ateş, ağaç, başta demir olmak üzere maden ve toprak kutsallık taşımaktadır.⁶⁵ Bu noktada Kur’an’ın, medeniyetin temel parametreleri olarak vahye, adalete ve medeniyetin maddî unsurlarına atıfla kitap,

⁶⁴ Peter Alford Andrews, *Türkiye’de Etnik Gruplar*, çev. Mustafa Küpüşoğlu (İstanbul: Ant Yayınları, 1992), 72-75, 86-93, 161-163, 171-175; Orhan Tükdoğan, *Alevî-Bektaşî Kimliği / Sosyo-Antropolojik Araştırma* (İstanbul: Timaş Yayınları, 1995), 58-123; Bahâ Said Bey, *Türkiye’de Alevî, Bektaşî Ahi ve Nusayri Zümreleri* (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000), 106, 119.

⁶⁵ Ülkü Gürsoy, “Türk Kültüründe Ağaç Kültü ve Dut Ağacı”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, sy. 61 (2012): 45.

mizan, hadîd kavramlarını zikretmiş olması (el-Hadîd 57/25) ile de göreceli bir bağlantı kurmak mümkündür. Yesevî gelenekte yer bulduğu gibi Yeniçeri Ocağı'nda da kazana atfedilen kutsallık oldukça belirgindir. Yeniçeriler toplantılarını Ocak'larında bulunan kutsal kazanın etrafında yapmaktadır. Onlara göre kutsal kazanın devrilmesi, kıyametin kopması anlamına gelmektedir. Bunun bir devamı olarak Yeniçeriler, padişaha isyan etmeyi de "kazan kaldırmak" deyimini ile karşılamaktadırlar.⁶⁶

3.2. Dervişe Bahşedilmiş İlahî Armağan: Hurma

Hadislerde besin değeri ve oruç gibi ibadetlerde kendisine atıfların yapıldığı bir meyve olarak hurma,⁶⁷ tekke kültüründe bir yönden sembolik bir değer ifade eden bir unsur,⁶⁸ diğer yönden önemli bir gıda olarak değerlendirilmiştir. İbrahim Suresi'nde zikredilen "Görmedin mi, Allah güzel bir sözü nasıl misal getirdi? (Güzel bir söz), kökü sağlam, dalları göğe yükselen bir ağaç gibidir. Bu ağaç, Rabbinin izniyle her zaman meyvesini verir. Öğüt alsınlar diye Allah insanlara misaller getirir." (İbrâhim 14/24, 25) ayetinde benzetme unsuru olarak kullanılan güzel ağacın hurma ağacı olduğu ifade edilmiştir.⁶⁹ Bu bağlamda bazı sûfiler tarafından Nahl Suresi 11. ayetinde geçen hurma kelimesi de ilahi marifet, mevhabeler, manevi haller, müşâhede ve mükâşefe olarak açıklanmıştır.⁷⁰

Ahmed Yesevî'nin *Divân*'ı, gerek Anadolu tekke mutfağı, gerek tekke sofrası ve adabının kökenine dair ipuçları barındırması bakımından önemlidir. Nitekim bu eserde yer alan bir menkıbe, Hz. Cebrail'in cennetten getirdiği "mübarek hurma" vasıtasıyla Yesevî silsileyi Hz. Peygamber'e bağlamaktadır. Yesevî gelenekte genel kabul gören bu menkıbeye göre ashabin önde gelenlerinden olan Arslan Baba, Hz.

⁶⁶ Anton Jozef Dierl, *Anadolu Aleviliği*, çev. Fahrettin Yiğit (İstanbul: Ant Yayınları, 1991), 61.

⁶⁷ Bir gün Hz. Peygamber'e hurma ağacının tepe kısmındaki tomurcuklardan çıkan ve süte benzeyen hurma özü (cümmâr) ikram edilmiş, o da bu vesileyle hurmanın değerini belirtmek için aralarında Hz. Ebû Bekir ve Hz. Ömer'in de bulunduğu çevresindeki sahâbîlere hurmanın özellikleri itibarıyla mümine benzeyen bir ağaç olduğunu söylemiştir. Buhârî, "İlim", 4; "Büyü", 94; "Et'ime", 42. Nebi Bozkurt, "Hurma", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, c. 18 (Ankara: TDV Yay., 1998), 392.

⁶⁸ Tek çekirdekli ve çekirdeğinin elif şeklinde farklı yapıda olması sebebiyle hurmanın, Allah'ın birliğini, veya âlemdeki birlik sırrını sembolize etmesi mümkün görünmektedir. Necdet Tosun, "Tasavvuf Kültüründe Meyve", *Tasavvuf Dergisi*, sy. 13 (2004): 291.

⁶⁹ Komisyon, *Hadislerle İslam*, c. 2 (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2013), 614.

⁷⁰ İsmâil Hakkı Bursevî, *Rûhu'l-beyân fi tefsiri'l-Kur'ân*, c. 5 (İstanbul: Eser Neşriyat, 1389), 15- 16.

Peygamber'in gazalarından birinde kendisinden yiyecek istirham eden bir sahabe grubunun içinde resmedilmektedir. Hz. Peygamber'in duası üzerine Hz. Cebrail cennetten sahabenin yemesi için bir tabak hurma getirmiş, onlar da bu hurmaları yemişlerdir. Fakat bu esnada tabaktaki hurmalardan bir tanesi yere düşmüştür. Bunun üzerine Cebrail Aleyhisselâm yere düşen hurmanın, Ahmed Yesevî adlı bir zata ait olduğunu ve içlerinden birinin bunu Ahmed Yesevî'ye teslim etmesi gerektiğini söylemiştir. Bunu duyan Hz. Peygamber, Arslan Baba'yı bu önemli iş için görevlendirmiştir. Arslan Baba cennet hurmasını o anda ağzında saklamış ve bu kutsal emaneti sahibine ulaştırmak üzere yola çıkmıştır.⁷¹ Zamansal kırılmaların yaşandığı bu menkıbede Arslan Baba dört yüz küsur yıl yaşamış ve sonunda Yesi'ye gelerek bu mübarek hurmayı Ahmed Yesevî'ye teslim etmiştir. Hurma vasıtasıyla Ahmed Yesevî'nin tarikata doğrudan intisabı sağlanmıştır.⁷² Bu menkıbe Ahmed Yesevî'nin dilinden şöyle anlatılmaktadır:

*Yedi yaşta Arslan Baba'ya verdim selâm,
“Hak Mustafâ emânetini eyleyin armağan”
İşte o zamanda bin bir zikrini eyledim tamam
Nefsim ölüp lâ-mekâna yükseldim ben işte.
Hurma verip, başımı okşayıp nazar eyledi,
Bir fırsatta âhirete doğru sefer eyledi,
“Elvedâ” deyip bu âlemden göç eyledi,
Medreseye varıp, kaynayıp coşup taşıdım ben işte.⁷³*

Menkıbeye göre Arslan Baba bir taraftan manevî emaneti sahibine tevdi etmiş, diğer taraftan nebevî silsileyi dolaysız bir şekilde Ahmed Yesevî'ye bağlamıştır:

*Yedi yaşta Arslan Baba Türkistan'a geldiler,
Başımı koyup ağladım, hâlimi görüp güldüler,
Bin bir zikrini öğretip merhamet eylediler;
Arslan Baba'm sözlerini işitiniz teberrük.
Söz eyledim hurmadan bana hiddetlendiler,*

⁷¹ Nadirhan Hasan, “Arslan Bâb ve Ahmed Yesevî”, *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi* 24 (2009/2): 2; Tosun, *Ahmed Yesevî*, 25.

⁷² Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, 21; Hamid Algar, “Arslan Baba”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, c. 3 (Ankara: TDV Yayınları, 1991), 400.

⁷³ Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, 46.

“Ey edepsiz çocuk” deyip asâ alıp kovdular,
Hiddetinden korkmadım, bana bakıp durdular,
Arslan Baba’m sözlerini işitiniz teberrük.
“Ağzını aç ey çocuk, emanetini vereyim;
Özünü yutmadım, aç ağzına koyayım,
Hak Rasûlün buyruğunu ümmet olsam, işleyeyim”
Arslan Baba’m sözlerini işitiniz teberrük.⁷⁴

Bu rivayetlerden Ahmed Yesevî’nin yetişmesinde Arslan Baba’nın manevî şahsiyetine önemli bir değer atfedildiği anlaşılmaktadır. Kutsal hurma Ahmed Yesevî’ye marifetin kapısını açmış ve böylece onun hayatını şekillendirmiştir:

Dört yaşında Hakk Mustafâ verdi hurma.
Yol gösterdim, yola girdi, nice günahkâr
Nereye varsam Hızır Baba’m bana yoldaş
O nedenle altmış üçte girdim yere.⁷⁵

Arslan Baba, Ahmed Yesevî’nin duygu dünyasını işlemiş ve sakladığı cennet kokulu hurma ile onu beslemiştir:

Ağzımı açtım, koydular, hurma kokusu eyledi mest;
İki dünyadan geçip vallah oldum Hakk-perest;
Şeyh-molla toplandı, alıp yürüdüler el-ele
Arslan Baba’m sözlerini işitiniz teberrük.
Babam dedi: Ey oğlum, zorluk vermedin bana,
Beş yüz yıldır damakta saklar idim ben sana”,
“Özünü siz alıp kabuğunu verdiniz bana;
Arslan Baba’m sözlerini işitiniz teberrük.⁷⁶

Menkıbelerde çoğu defa marifete dair sembolik anlamlar taşıyan hurmanın, bu menkıbede de Muhammedî emanet, ledünni ilim ve marifet gibi hususları temsili olarak anlattığı anlaşılmaktadır.⁷⁷ Tasavvuf edebiyatında menkıbe, velâyet-name ve şiirlerde hurma, elma, üzüm, buğday, darı, çavdar, mercimek gibi farklı

⁷⁴ Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, 90.

⁷⁵ Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, 50.

⁷⁶ Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, 90.

⁷⁷ Bice, *Hoca Ahmed Yesevî*, 300.

besinlerle derûnî anlamların ifade edildiği, bu unsurların alegorik bir dil oluşturacak şekilde kullanıldığı metinlere rastlanmaktadır.⁷⁸

Sa'diyye tarikatının kurucusu Sa'deddin Cebâvî'nin (ö. 575/1179) hayatını değiştiren olayın anlatıldığı menkıbede de hurmanın benzer bir anlam dairesine sahip olduğu görülmektedir. Rivayete göre Şeyh Sa'deddin Cebâvî bocalama yaşadığı dönemde bir gece mükâşefe yoluyla Hz. Peygamber, Hz. Ebu Bekir ve Hz. Ali ile müşerref olup onların "İman edenlerin Allah'ı anma ve Hak olarak inen (Kur'an)'a karşı kalplerinin saygıyla yumuşaması zamanı gelmedi mi?"⁷⁹ ayetini okumalarıyla vecde gelip bayılmış ve atından düşmüştür. Bu baygınlıktan ancak Hz. Peygamber'in yanındakilerden birinin Sa'deddin'in göğsüne vurarak "Allah'a istiğfar et!" emriyle uyanabilmiştir. Kendine gelen Şeyh Sa'deddin geçmişte işlediği günahlara tövbe etmiştir. Bu sırada Hz. Ali, Hz. Peygamber'e bir hurma uzatmış ve Hz. Peygamber bu hurmayı "Ey Sa'deddin bunu ebediyen al, senin ve zürriyetin içindir." demek suretiyle Sa'deddin'e yedirmiştir. Sa'deddin, Hz. Peygamber tarafından ikram edilen hurmayı yemiş ve böylece içi ve dışı mamur olmuştur.⁸⁰ Hurmayı Hz. Ali'nin Hz. Peygamber'e vermesi ve "Ey Allah'ın Resulü! Ona yedir!" demesi, Hz. Ali'nin, Sa'diyye silsilesindeki mühim mevkiine işaret etmektedir. Menkıbede Hz. Peygamber bu kutsal hurmayı Sa'deddin'e verirken "Bunu al, hem sana hem de rûz-ı mahşere kadar zürriyetinle sana iltica edenlere olsun!" diyerek iltifatta bulunmuştur. Rivayete göre bu olaydan sonra Sa'deddin kötü alışkanlıklarından vazgeçmiştir.⁸¹ Bu rivayetler ve menkıbeler ışığında hurmanın nebevî ahlâkı, irfanı ve ilâhî aşk ve marifeti sembolize ettiği yorumları yapılmıştır. Arslan Baba'nın Ahmed Yesevî'ye ve Hz. Peygamber'in Sa'deddin Cebâvî'ye yedirdiği hurmalar, ilâhî aşkı, irfanı ve marifeti simgelemeleri bakımından benzer özelliklere sahiptir.⁸²

⁷⁸ Duran, *Hacı Bektaş Velî Velâyetnâmesi*, 253-254; Abdurrahman Güzel, *Kaygusuz Abdal Menâkıbnâmesi* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1999), 69.

⁷⁹ "İman edenlerin Allah'ı zikretmekten ve inen haktan dolayı kalplerinin saygı ile ürpermesinin zamanı gelmedi mi? Daha önce kendilerine kitap verilip de, üzerinden uzun zaman geçen, böylece kalpleri katılaştılar gibi olmasınlar. Onlardan birçoğu fasık kimselerdir." Hadîd, 57/16.

⁸⁰ Ahmed Hilmi Hocaşâde, *Hadîkatü'l-Evliyâ* (İstanbul: Şirket-i Mürettibiye Matbaası, 1902), 47.

⁸¹ Hocaşâde, *Hadîkatü'l-Evliyâ*, 47; Hür Mahmut Yücer, *Sa'dilik* (İstanbul: İnsan Yayınları, 2010), 66.

⁸² Mustafa Tahralı, "Ahmed Yesevî'nin Dîvân-ı Hikmet'inde Dînî-Tasavvufî Unsurlar", *Yesevîlik Bilgisi* içinde (Ankara: Ahmed Yesevî Vakfı Yayınları, 1998), 168; Şii gelenekte hurmanın irfan ve marifet

Hurma ile bağlantılı olarak helva pişirme, dağıtma ve helvanın çevresinde sohbet etme geleneği, Ahî zaviyelerinin önem verdiği bir merasimdir. Bazı fütüvvetnâme nüshalarının kayıtlarına göre, Veda Haccı'nda Hz. Muhammed, Gadîr-i Hûm mevkiinde meşhur konuşmasını yapıp Hz. Ali'yi kendi yerine halife ve vasi seçtiğini bildirdikten sonra onu kendisine kardeş edinmiş ve bu kardeşliğin şükran kanıtı olmak üzere helva yapılmasını buyurmuştur. Yanlarında bulunan peksimet, hurma ve hurma yağı ile develere yiyecek verilen “cefne” adındaki büyük kaplarda helva yoğrulmuş, bu nedenle bu helvaya “helva-ı cefne” adı verilmiştir. Rivayete göre Hz. Ali bu şekilde pişirilen helvayı dağıtmıştır.⁸³

Özelikle uzun kış gecelerinde Ahî zaviyelerinde insanlar, toplandıklarında bu helvadan pişirmekte ve gelen geçene ikram etmektedirler. Bu gecelerde helva eşliğinde yapılan sohbetlere de bu sebeple “helva sohbetleri” adı verilmiştir.⁸⁴ Osmanlı Devrinde uzun kış gecelerinde sohbe çağrılan herkes, helva malzemesinden kendi payına düşen yiyeceği getirmektedir. Zaviye şeyhi bu kutsal helvayı yapmaya dua ile başlamaktadır. Meslek loncalarının önderi olarak Selmân-ı Pâk'a da dua edilmektedir. Bu geleneğin Hz. Şî't'den başlayarak diğer peygamberlere ulaştırıldığı rivayet edilmektedir.⁸⁵

Burada olayların gerçek olup olmamasından çok hurma gibi besinlere yüklenen değer veya başka bir deyişle bu besinlerle anlatılmak istenen temsili dil önem arz etmektedir. Menkıbeler gerçeklik boyutu her zaman tartışmaya açık şe-

ile ilişkisi hakkında bkz. Iréne Mélikoff, *Destan'dan Masal'a*, çev. Turan Alptekin (İstanbul: Demos Yayınları, 2008), 119.

⁸³ “Eğer helvay-ı cefne nedir ve tike/lokma nedir ve senedi nedir diye sorsalar, cevabını şöyle ver; helvay-ı cefneyi ve tikeyi Cebraîl Âdem için getürdi. Ve o helvayı yağ ile karıştırdı tike eyledi ve Âdem'in önüne koydu. ‘Bu lokmayı cennette seni dost edinen kardeşlerin aşkına ye’ dedi. İşte helvay-ı cefnenin ve tikenin senedi budur. Bu dünyada yapılan bütün helvay-ı cefnelerin senedi Cebraîl'in Adem için getirdiği bu helvadır. Tarikat ehli bu helvay-ı cefne ve tikenin delilini böylece bile ve açıklaya ki, miyanbesteliği kâmil olsun ve bütün tarikat ehli onu doğru sözlü bilsin.” Mehmet Saffet Sarıkaya, *Fütüvvetnâme-i Ca'fer-i Sâdik* (İstanbul: Horasan Yayınları, 2008), 179-181.

⁸⁴ Mehmed Zeki Pakalın, “Helva Sohbeti”, *Osmanlı Deyimler ve Terimler Sözlüğü*, c. 1 (İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 2004), 798.

⁸⁵ Adsız, *Fütüvvetnâme*, vr. 126^a; Muhammed b. Alâeddîn el-Hüseyinî, *Fütüvvetnâme*, Milli Ktp., nr. 9670/3, 31^a.

kilde bir olay çerçevesinde bir kabul ya da olguyu sıradanlıktan çıkartarak kutsal-laştırmakta, bilahare söz konusu olay ya da olgu hurma gibi bir unsurla sembolize edilmektedir. Nihayet bu sembol, ritüelin bir parçası hâline dönüştürülmektedir.

3.3. Tuz ve Ekmekle Mayalanmış Gönüller

Evliya Çelebi, helvanın büyük meleklerin bir hediyesi olarak Hz. Âdem'e cennetten Cebrail Aleyhisselâm tarafından getirildiğini, Hz. Cebrail'in kendi hediyelerinin ise yufkalı ekme ve buğday olduğunu söylemektedir.⁸⁶ Dolayısıyla ekme ve buğdayın da cennetten ilahî bir lütufla insanlara verildiği kabul edilmektedir. Tuz, Eski Türklerde avlanan hayvanın etinin uzun süre bozulmadan kalabilmesi için gerekli olan çok önemli bir besindir.⁸⁷ Ekme ise yukarıda belirtildiği üzere rivayetleri Hz. Âdem'e ve cennete dayanan önemli bir yiyecektir. Bu bağlamda Eski Türk kültüründe ekme ve tuz, üzerine yemin edilecek kadar mühim görülen iki besin olmuştur.⁸⁸ Daha geç dönemde dahi bu kabulün izlerine rastlanmaktadır. Fatih Sultan Mehmet İstanbul'u fethettiğinde, bizzat kendisi eteklerini beline dolayıp gazilere: "Ekme ve tuz yemek gerek, daha ne gerek?" diyerek ekme dağıtmıştır.⁸⁹ Eski Türklerin kutsal olarak kabul ettiği tuzun, en az kendisi kadar kutsal ve mübarek bir yiyecek olan ekme ile birlikte kullanılmasıyla "tuz ekme hakkı" diye meşhur bir deyim meydana gelmiştir.⁹⁰ Bu deyim Mevlânâ'nın bir beytinde şöyle yer bulmuştur:

*Ey seher rüzgârı! Allah aşkına tuz ekme hakkı için lütfet!
Bilirsin ya her seher vakti ben de onun yüzünden sevinirim, neşelenirim.
Sen de onun yüzünden sevinir, tatlı tatlı esersin.*⁹¹

⁸⁶ Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâme*, haz. Mümin Çevik (İstanbul: Üçdal Neşriyat, ty), 1-2: 378.

⁸⁷ Ahmed b. el-Abbâs b. Hammâd İbn Fadlân, *Seyahatnâme*, çev. Ramazan Şeşen (İstanbul: Yeditepe Yayınları, 2013), 71.

⁸⁸ Eflâkî, *Ariflerin Menkıbeleri*, 1: 206.

⁸⁹ Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâme*, 1-2: 79.

⁹⁰ "Tuz ekme hakkı" deyiminin tarih, edebiyat ve folklorla ilgili kaynaklarda çeşitli anlam incelikleriyle kullanışları hakkında ayrıntılı çalışmalar da yapılmıştır. Bkz. Şükrü Elçin, "Tuz Ekme Hakkı Deyimi Üzerine", *Halk Edebiyatı Araştırmaları* içinde (Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1977), 74-78.

⁹¹ Furûzanfer 1983: 68, 112'den yapılan alıntı için bkz. Hamit Arbaş, "Anadolu Mevlevîliğinde Tuz", *Tuz Kitabı* içinde, ed. Emine Gürsoy Naskali ve Mesut Şen (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004), 117.

En eski Türkçe fütüvvetnâme olma özelliğini koruyan *Burgâzî Fütüvvetnâmesi*'nde: "Pes her kim her nesnenin tuzu vardır, yiğitliğin tuzu Ahîlik, tuz/etmek kazanmak ve bunları miskinlere yedirmektir."⁹² denilmektedir.

XVIII. yüzyıl ozanlarından Kalbî, sofrada tuzun önemini şöyle dile getirmektedir:

*Bakmayanlar bu cihana gerçektir
Gerçek olan müminlere gerektir
Gerçek olan hırka, lokma, nemektir (tuzdur)
Nemek ile ser sofrayı meydana.*⁹³

Tuz ve ekmeğin, bir yönüyle halkın bunlara yüklediği değerle önemli bir besin olarak görülmekte, diğer yönüyle ilâhî bir lütuf sonucu insanlığa bahşedilmiş birer kutsal besin olarak algılanmaktadır. Bu gıdaların bir taraftan tekke edebiyatında birbirini tamamlar şekilde yer bulduğu ve diğer taraftan da sofraların vazgeçilmez unsuru olarak öne çıktığı görülmektedir. Bu durum, "Bir Nan Getirdi" adlı şiirde de ifadesini bulmaktadır:

*Bir gîce yatırdım Şâh Nakşibendi,
Keremi şol eyleyip bir nan getirdi.
Sağ elinde bir bâde-gülgûn şerâbı,
Sol elinde teze biryân getirdi.*⁹⁴

Dervişin yaşantısında maddi olduğu kadar manevi ilerleyişinde temel azığı durumunda olan bu gıdalar, yemeğe katık olmanın yanında killet-i taâmın bir temsili ve dünyadan uzak durmanın adıdır.

SONUÇ

Bektaşîlik ve Mevlevîlik gibi tarikatlarda merasim, yemek çeşitleri ve mutfağın malzemesi bakımından belirgin şekilde tebarüz eden tekke mutfağı, aslında tarikat hayatındaki çok boyutlu kültürel yapının bir parçası olarak varlık bulmuştur. Bu yapı, gerek rivayetler, gerekse merasimlerde iç içe geçmiş bir bütünü ve geç-

⁹² Abdülbâki Gölpınarlı, "Burgâzî Fütüvvet-Nâme'si", 52.

⁹³ İsmail Özmen, *Alevî-Bektaşî Şiirleri Antolojisi*, c. 3 (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1998), 279.

⁹⁴ Ahmet Ata, "Türkmenlerde Tuz Kutsallığı", *Tuz Kitabı* içinde, ed. Emine Gürsoy Naskali ve Mesut Şen (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004), 91.

mişten günümüze kadar ulaşan temsili ve menkıbevî bağlantıları bünyesinde barındırmaktadır. Bu çerçevede tarikatlarda önem verilen simge ve sembollerin bazen tarihî ya da menkıbevî bir kökene dayanması, bazen ise insan hayatında çok önemli sosyal ve fonksiyonel karşılığının bulunması şaşırtıcı değildir.

Önceleri şifahi kültür unsurlarıyla şekillenmiş olan menâkıbnâme, nefes ve deyiş gibi temel referansların ortaya koyduğu birikim, giderek tekke müntesiplerinin dimağlarında derin izler bırakarak hem imge olarak geliştirilmiş hem de tarikat merasimlerinin birer parçası hâline gelerek daha zengin bir literatüre konu olmuştur. Bu itibarla Anadolu tekke mutfak kültürünün kodlarının çözümlenmesi maddî ve manevî unsurlardan oluşmuş karmaşık bir dizi yapının birbiriyle olan ilişkisinin tahliline bağlıdır. Kuşkusuz tekke mutfak kültüründe var olan buğday, hurma ve çorba gibi besinlerin ve kazan gibi kullanılan eşyanın, hayat tarzıyla, ekonomik üretim enstrümanlarıyla, üretimi ve tüketimi belirleyen sosyal, siyasi, ekonomik ve hukuki, hatta coğrafi daha pek çok yapıyla ilişkisi bulunmaktadır.

Bazı Anadolu tekkelerinin mutfakları, mekân, materyal, yemek ve adap bakımından Yesevî gelenekte asılları yaşatılan yeme-içme geleneği ile derin bağlantılar taşıdığı izlenimini vermekte, bu unsurların, tasavvufî kabul ve uygulamaların ahenginden doğan bir bütünlük içinde tekke kültürünün kendine özgü yapısı içinde şekillendiği anlaşılmaktadır. Bu noktada bazı eşya ve besinlerin etrafında şekillenmiş menkıbe ve inançlar, derûnî bir temsili yapı oluşturarak bu besinleri ve gereçleri bir yönüyle ilâhî inayet ve lütuf olgusuna bağlamaktadır. Doğal olarak bu gibi unsurlar tarikat merasiminin bir parçası şeklinde telakki edilmektedir. Bu mekanizma içinde Ahmed Yesevî'nin izleri Anadolu tekke kültürü ve özellikle mutfakta kendini göstermektedir. Böylece Yesevî gelenek derviş lokmasını, bir taraftan Halil İbrahim sofrasına atıfla sürekli bereketlenen bir unsur olarak görmekte, diğer taraftan kendisine özgü inşa ettiği temsili anlatım ile mutfakla ilgili olan ekmek, tuz, hurma kazan gibi bazı unsurları çeşitli menkıbe ve rivayetler üzerinden alegorik bir dile dâhil etmektedir. Nihayetinde bu unsurlar tarikat adap ve merasimlerinin de ayrılmaz bir parçası olarak öne çıkmaktadır.

KAYNAKÇA

Aclûnî, İsmail b. Muhammed. *Keşfü'l-hafâ' ve müzîlü'l-ilbâs*. Beyrut: Dârü'l-Kütübü'l-İlmiyye, 1997.

Adsız. *Erkânâme*. haz. Doğan Kaplan. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 2007.

- Adsız. *Fütüvvetnâme*. 12879/Y003.04: 120^b-132^b. Marmara Üniversitesi Nadir Eserler Koleksiyonu.
- Adsız. *Yeniçeri Ocağı Kanun ve Kaideleri*. 956/0097: 2^a-103^a. İstanbul Büyükşehir Belediyesi Atatürk Kitaplığı.
- Algar, Hamid. "Arslan Baba". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 3: 400. Ankara: TDV Yayınları, 1991.
- Ambrosio, Alberto Fabio. *Bir Mevlevinin Hayatı*. çev. Ayşe Meral. İstanbul: Kitap Yayınları, 2012.
- Andrews, Peter Alford. *Türkiye'de Etnik Gruplar*. çev. Mustafa Küpüşoğlu. İstanbul: Ant Yayınları, 1992.
- Arbaş, Hamit. "Anadolu Mevlevîliğinde Tuz". *Tuz Kitabı* içinde, ed. Emine Gürsoy Naskali ve Mesut Şen, 113-122. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004.
- Ata, Ahmet. "Türkmenlerde Tuz Kutsallığı". *Tuz Kitabı* içinde, ed. Emine Gürsoy Naskali ve Mesut Şen, 86-92. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004.
- Atalay, Besim. *Bektaşilik Edebiyatı*. İstanbul: Matbaa-i Âmire, 1340.
- Bahâ Said Bey. *Türkiye'de Alevi, Bektaşî Ahi ve Nusayrî Zümreleri*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.
- Bice, Hayati. *Hoca Ahmed Yesevî*. İstanbul: İnsan Yayınları, 2011.
- Bober, Phyllis Pray. *Sanat, Kültür ve Mutfak*. çev. Ülkün Tansel. Kitap İstanbul: Yayınevi, 2003.
- Bozkurt, Nebi. "Hurma". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 18: 391-393. Ankara: TDV Yayınları, 1998.
- Bursevî, İsmâil Hakkı. *Râhu'l-beyân fî tefsîri'l-Kur'ân*. İstanbul: Eser Neşriyat, 5, 1389.
- Dierl, Anton Jozef. *Anadolu Aleviliği*. çev. Fahrettin Yiğit. İstanbul: Ant Yayınları, 1991.
- Duran, Hamiye. *Hacı Bektaş Velî Velâyetnâmesi*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 2007.
- Eflâkî, Ahmed. *Ariflerin Menkıbeleri*. çev. Tahsin Yazıcı. İstanbul: Remzi Kitabevi, 1986.
- Elçin, Şükrü. "Tuz Ekmek Hakkı Deyimi Üzerine". *Halk Edebiyatı Araştırmaları* içinde, 74-81. Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1977.
- Evliyâ Çelebi. *Seyahatnâme*. haz. Mümin Çevik. İstanbul: Üçdal Neşriyat, t.s.
- Gölpınarlı, Abdülbâki. "Burgâzî Fütüvvet-Nâme'si". *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 1953-1954.
- Gölpınarlı, Abdülbâki. *Melâmîlik ve Melâmîler*. İstanbul: Devlet Matbaası, 1931.
- Gümüş, Hülya. "Türk Mutfak Kültüründe Çorba". Yüksek Lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, 2011.
- Gündüz, Tufan. "Hacı Bektaş Velî'nin Yol Arkadaşı Kolu Açık Hacım Sultan Velâyetnâmesi". *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi* 55 (2010): 71-96.
- Gürsoy, Ülkü. "Türk Kültüründe Ağaç Kültü ve Dut Ağacı". *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi* 61 (2012): 59-71.
- Halıcı, Nevin. *Mevlevî Mutfağı*. İstanbul: Metro Yayınları, 2007.

1246 | Gündüzöz, Güldane. Traces of Khwāja Aḥmad al-Yasawī ...

- Halvetî, İbrâhim Kuşadavî. *Mektûbât*. Ali Emîrî, 1173: 3a-24a. Millet Ktp.
- Hocazâde, Ahmed Hilmi. *Hadikatü'l-evliyâ*. İstanbul: Şirket-i Mürettibiye Matbaası, 1902.
- Hüseynî, Muhammed b. Alâeddîn. *Fütüvvetnâme*. 9670/3: 21^b-91^a. Milli Ktp.
- İbn Fadlân, Ahmed b. el-Abbâs b. Hammâd. *Seyahatnâme*. çev. Ramazan Şeşen. İstanbul: Yeditepe Yayınları, 2013.
- Kaplan, Doğan. "Konya Koyunoğlu Kütüphanesinde Bulunan Alevilik ve Bektaşilikle ilgili Yazma Eserler". *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi* 62 (2012): 305-324.
- Komasyon. *Hadislerle İslam*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 1, 2013.
- Köprülü, Mehmed Fuad. *Türk Edebiyatında İlk Mutasavvıflar*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 1991.
- Küleyb, Abdülmelik Alî. *Ravdatü'z-zâhidîn*. Cidde: Dârü'l-Matbûâtü'l-Hadîse, 1404/1983.
- Mehmed Rifat. *Nefhatü'r-riyâzi'l-âliye fi beyâni tarikati'l-Kâdiriyye*. Ali Emîrî, 1127: 1^b-468^b. Millet Ktp.
- Mélikoff, Iréne. *Destan'dan Masal'a*. çev. Turan Alptekin. İstanbul: Demos Yayınları, 2008.
- Mélikoff, Iréne. *Hacı Bektaş-Efsaneden Gerçeğe*. çev. Turan Alptekin. İstanbul: Cumhuriyet Yayınları, 2010.
- Mélikoff, Iréne. *Uyur İdik Uyardılar*. çev. Turan Alptekin. İstanbul: Cem Yayınları, 1993.
- Memiş, Abdurrahman. *Mevlânâ Hâlid-i Bağdâdî Hazretleri*. Malatya: Nasihat Yayınları, 2014.
- Nablûsî, Abdülgani b. İsmâil. *er-Risâletü'l-murâdiyye fi âdâbi't-tarikati'n-Nakşibendiyye*. Bağdatlı Vehbi, 002045: 26^a-72^a. Süleymaniye Ktp.
- Nadirhan Hasan. "Arslan Bâb ve Ahmed Yesevî". *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi* 24 (2009/2): 1-10.
- Necm-i Zerkûb. "Fütüvvetnâme". *İslâm ve Türk İllerinde Fütüvvet Teşkilatı* içinde, 235-261. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 1950.
- Ocak, Ahmet Yaşar. *Türk Süflüğine Bakışlar*. İstanbul: İletişim Yayınları, 1996.
- Özmen, İsmail. *Alevî-Bektaşî Şiirleri Antolojisi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 3, 1998.
- Pakalın, Mehmed Zeki. "Helva Sohbeti". *Osmanlı Deyimler ve Terimler Sözlüğü I* içinde, 797-800. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 2004.
- Saîd, Abdülkerîm Kâsım. "es-Sûfiyye fi'l-Yemen". *el-Mevsûa'tü'l-Yemeniyye*. nşr. Ahmed Câbir Afîf. San'a-Yemen: Müessesetü'l-Affü's-Sekâfiyye, 2003, 3, 1896-1904.
- Sarıkaya, Mehmet Saffet. *Fütüvvetnâme-i Ca'fer-i Sâdik*. İstanbul: Horasan Yayınları, 2008.
- Schimmel, Annemarie. *Sayıların Gizemi*. çev. Mustafa Küpüşoğlu. İstanbul: Kabcacı Yayınları, 2011.
- Schimmel, Annemarie. *Tanrı'nın Yeryüzündeki İşaretleri*. çev. Ekrem Demirli. İstanbul: Kabcacı Yayınları, 2004.
- Sühreverdî, Ebü'n-Necîb Ziyâüddîn Abdülkâhir. *Dervişliğin Âdâbi: Âdâbü'l-Mürîdîn*. çev. Hamide Ulupınar. İstanbul: Gelenek Yayınları, 2010.
- Sühreverdî, Şihâbüddîn. *Avârifü'l-meârif*. Beyrut: Dârü'l-Kitâbi'l-Arâbî, 1990.

- Sünbül Sinân, Yûsuf b. Hüsâm Amâsî. *Risâle-i beyân-ı etvâr-ı seb'a*. 8942/2: 11^a-19^a. Milli Ktp.
- Şahin, Bekir. "Mevlevîlikte Yemek Âdâbı". *Bilgi Yolu Dergisi* 8. sy. (2005): 45-47.
- Şerîf Ahmed b. Ali. *Terceme-i âdâb-ı tarikat-ı Nakşibendiyye-i Hâlidîyye*. Süleymaniye Kütüphanesi İzmirli İ. Hakkı Bölümü, nr. 001248, 80 varak.
- Tahrâlî, Mustafa. "Ahmed Yesevî'nin Dîvân-ı Hikmet'inde Dînî-Tasavvufî Unsurlar". *Yesevîlik Bilgisi* içinde. Ankara: Ahmed Yesevî Vakfı Yayınları, 1998.
- Temren, Belkıs. *Bektaşîliğin Eğitsel ve Kültürel Boyutu*. Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Kütüphane Basımevi, 1994.
- Timurtaş, Faruk K. *Yunus Emre Divanı*. İstanbul: Kervan Kitapçılık, 1972.
- Tosun, Necdet. *Ahmed Yesevî*. Ankara: SFN Yayıncılık, 2015.
- Tosun, Necdet. "Tasavvuf Kültüründe Meyve". *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi* 5. sy. 13 (2004): 289-300.
- Tosun, Necdet. "Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri". *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi* 5. sy. 12 (2004): 123-135.
- Tosun, Necdet. "Yesevîliğin İlk Dönemine Aid Bir Risâle: *Mir'âtü'l-Kulûb*". *İLAM Araştırma Dergisi* 2. sy. 2 (1997): 41-85.
- Tükdoğan, Orhan. *Alevî-Bektaşî Kimliği / Sosyo-Antropolojik Araştırma*. İstanbul: Timaş Yayınları, 1995.
- Uşşakî, Mehmed Salâhî Edirnevî. *Terceme-i tuhfetü'l-Uşşâk*. Ankara Milli Kütüphane Yazmalar Bölümü, nr. 4327/4, 1883, 25^a-45^b.
- Yerasimos, Marianna. *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*. yay. Çağatay Anadol. İstanbul: Kitap Yayınları, 2011.
- Yesevî, Hoca Ahmed. *Dîvân-ı Hikmet*. Ankara: Hoca Ahmet Yesevî Uluslararası Türk-Kazak Üniversitesi Yayınları, 2016.
- Yola, Şenay. "Cerrâhiyye". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 7: 416-420. Ankara: TDV Yayınları, 1993.
- Yücer, Hür Mahmut. *Sa'dîlik*. İstanbul: İnsan Yayınları, 2010.
- Zahîr, İhsân. *Dirâsâtü fi't-tasavvuf*. Pakistan: Dârü'l-İmâm el-Mücedded li'n-Neşr ve't-Tevzî', 1426/2006.
- Zerrûk, Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed Ebü'l-Abbas el-Fâsî. *Usûlü't-tarîkati's-Şâzeliyye*. Süleymaniye Yazma Eserler Kütüphanesi, A. Tekelioğlu Bölümü, 992, 9^a-12^b.