

Mevlevi Mutfağının Modern Restoranlarda Yaşayan Gelenekleri: Müşteri Deneyimleri Üzerine Bir İnceleme¹

(The Living Traditions of Mevlevi Cuisine in Modern Restaurants: An Analysis of Customer Experiences)

Cennet Nergiz TAŞKESEN^a

Ali ÖZKAN^b

^a Araştırma Görevlisi, Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Bitlis-Türkiye, (taskesennergis@gmail.com), Orcid: 0009-0006-1147-1387

^b Doç. Dr., Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gaziantep-Türkiye, (aozkan27@gmail.com), Orcid: 0000-0001-7652-8176

MAKALE SÜRECİ

Geliş Tarihi (Received):

14.08.2024

Kabul Tarihi (Accepted):

21.12.2024

Anahtar Kelimeler:

Mevlevilik,
Gastronomi,
Mevlâna,
Ateşbaz-ı Veli

Keywords:

Mevlevi Order,
Gastronomy,
Rumi,
Ateşbaz-I Veli

Makalenin Türü: *Araştırma Makalesi*

***Sorumlu Yazar:** Cennet Nergiz TAŞKESEN

E posta: taskesennergis@gmail.com

Makalenin Künyesi: Taşkesen, C.N. & Özkan, A. (2024). *The Living Traditions of Mevlevi Cuisine in Modern Restaurants: An Analysis of Customer Experiences*, *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi* 27 (2), 251-283.

DOI: 10.55931/ahbvtd.1533269

Öz

Mevlevi mutfağı hem kültürel hem de gastronomik açıdan zengin bir mirasa sahiptir. Bu çalışma, Mevlevi mutfağının günümüzdeki yansımalarını ve geçmişle olan ilişkisini incelemeyi amaçlamaktadır. Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin öğretilerine dayanan Mevlevilik geleneği, bireylerin nefsinin terbiye etmelerine yardımcı olan önemli bir eğitim ve rehberlik sistemidir. Bu geleneğin temel unsurlarından biri olan yemek, yalnızca bir beslenme aracı değil, aynı zamanda kültürel ve sosyal değerlerin aktarımında önemli bir rol oynamaktadır. Araştırma kapsamında, Mevlevi mutfağı konseptine sahip restoranlar titizlikle incelenmiş ve bu mekanları deneyimleyen müşterilerin görüşleri fenomenolojik yaklaşım kuramı ile değerlendirilmiştir. Müşteri deneyimlerine dair toplanan veriler, tematik kategorilere ayrılarak analiz edilmiştir. Sonuç bölümünde, Mevlevi mutfağının modern restoranlardaki yansımaları ve müşteri deneyimleri üzerine elde edilen bulgular sunulmakta; ayrıca mevcut literatürle karşılaştırmalı bir tartışma yapılmaktadır. Araştırma, Mevlevi mutfağının gastronomik değerlerini ortaya koyarken, bu değerlerin çağdaş yansımalarını da gözler önüne sermektedir. Böylece, Mevlevi mutfağının Türk gastronomisine katkıları ve günümüzdeki önemi vurgulanmaktadır.

Abstract

Mevlevi cuisine has a rich heritage both culturally and gastronomically. This study aims to examine the reflections of Mevlevi cuisine today and its relationship with the past. The Mevlevi tradition, based on the teachings of Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî, is an important education and guidance system that helps individuals discipline their souls. Food, one of the basic elements of this tradition, is not only a means of nutrition, but also plays an important role in the transmission of cultural and social values. Within the scope of the research, restaurants with the Mevlevi cuisine concept were examined meticulously and the opinions of the customers who experienced these places were evaluated with the phenomenological approach theory. The data collected on customer experiences was analyzed by dividing into thematic categories. In the conclusion section, findings on the reflections of Mevlevi cuisine in modern restaurants and customer experiences are presented; A comparative discussion with existing literature is also provided. While the research reveals the gastronomic values of Mevlevi cuisine, it also reveals the contemporary reflections of these values. Thus, the contributions of Mevlevi cuisine to Turkish gastronomy and its importance today are emphasized.

¹ 26.06.2024 tarihinde savunması yapılan yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

1.Giriş

Mevlâna, 13. yüzyılda savaşların yarattığı buhranlı bir ortamda, Konya'dan insanlığa sevgi, dostluk ve kardeşlik mesajları sunarak hoşgörü temelli bir felsefenin temellerini atmıştır. Bu felsefe, bireylerin bir araya gelmesini ve barış içinde yaşamalarını amaçlayarak, toplumsal birliği ve anlayışı teşvik etmektedir (Halıcı, 2007: 21). Bu bağlamda, Mevlana'nın öğretileri, sadece bir inanç sistemi değil, aynı zamanda insanların ruhsal ve zihinsel gelişimini destekleyen bir yol haritası sunmaktadır.

Mevlâna, yaratana ulaşma yolculuğunda yemek sembollerine başvurarak, bu yemeklerin damakta bıraktığı lezzetlerin insan ruhu üzerindeki olumlu etkilerini derinlemesine anlamlandırmıştır. Yemeklerin, sadece fiziksel ihtiyaçları karşılamakla kalmayıp, insan ruhunu besleyen ve derin bir tat ile mutluluk veren unsurlar olduğu inancıyla, Mevlana, yemeklerin insan deneyimindeki yerini ve önemini vurgulamıştır. Bu lezzetlerin manevi bir yolculukta rehberlik edebileceğini ifade ederek, yemeklerin ruhsal olgunlaşma sürecindeki rolünü ortaya koymuştur (Batu, 2016: 31). Bu anlayışın bir yansıması olarak, Mevlana'nın "Hamdım, piştim, yandım" sözleri, hayat felsefesini sade ama derin bir şekilde ifade etmektedir. Bu ifadeler, insanın yaşamı boyunca geçirdiği evreleri ve içsel dönüşüm sürecini simgelerken, aynı zamanda bireyin kendini keşfetme ve yaratıcı ile birleşme çabasını da temsil eder. Bu şekilde, Mevlana, yemekleri birer sembol olarak kullanarak, manevi anlamda olgunlaşmanın ve ruhsal dönüşümün yollarını göstermiştir (Özköse, 2007: 79).

Bu araştırmanın amacı, Mevlevi eğitim ekolünde önemli bir yere sahip olan mutfağın tanıtılmasını sağlamak ve Mevlevi kültürünün gastronomik unsurlarını derinlemesine incelemektir. Mevlevi mutfağı, yalnızca yiyeceklerin hazırlanmasıyla değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel ritüellerle de şekillenmiştir. Bu bağlamda, Mevlevi mutfağındaki sofr düzeni ve adabı, pişirme yöntemleri ile çeşitli yiyecek ve içeceklerin belirlenmesi büyük bir öneme sahiptir. Araştırma, Mevlevi geleneğinin 21. yüzyıl mutfağı üzerindeki olası etkilerini anlamayı ve bu etkilerin kültürel bir unsur olarak nasıl aktarılabileceğini keşfetmeyi hedeflemektedir. Bu süreçte, Mevlevi mutfağının sadece geçmişten gelen gelenekleri değil, aynı zamanda günümüzdeki yenilikçi yaklaşımları da göz önünde bulundurulacaktır. Özellikle, bu geleneğin sürdürülebilirliğini sağlamak ve gelecek nesillere aktarmak adına yapılması gerekenler üzerinde durulacaktır.

Bu amaçlar doğrultusunda, araştırmacılar için kapsamlı bir kaynak oluşturulması planlanmaktadır. Bu kaynak, Mevlevi mutfağının tarihsel köklerini, sosyo-kültürel bağlamını ve günümüzdeki yansımalarını içerecek şekilde derinlemesine bir inceleme sunacaktır. Ayrıca, araştırma bulgularının, gastronomi alanındaki akademik çalışmaların yanı sıra, Mevlevi kültürü ve mutfağına ilgi duyan genel kamuoyuna da hitap etmesi hedeflenmektedir.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Mevleviliği Türk ve Batı Kültürüne Etkisi

Mevlâna Celaleddin-i Rumi (1207-1273), ahlak ve terbiye konusundaki öğretileri ve derin düşünceleriyle tanınmış büyük bir tasavvuf öğretmeni olarak kabul edilmektedir. Mevlana, yaşamı boyunca geliştirdiği felsefesi ve bıraktığı eserlerle yalnızca Türk İslam Medeniyetinde değil, Batı medeniyetinde de büyük yankılar uyandırmıştır. Onun etkisi, günümüzde de devam eden bir manevi miras olarak değerlendirilmektedir (Aksoy ve diğerleri, 2016, s. 97; Batu, 2016, s. 29; Zerrînkûb, 2017, s. 154-155). Mevlana'nın öğretilerinde, Allah'a ulaşma yolundaki fikirlerini açıklarken yemek sembollerini kullanması dikkat çekicidir. Örneğin, "Aşkın gerçek olgunluğu, sevenle sevilenin bir bütün haline gelmesiyle oluşur. Bu birleşim, yağ ve unun bir araya gelip ayrılmaz bir karışım haline gelmesi gibi, birbirinize tamamen uyum sağlayarak bir bütün olmayı ifade eder." ifadesinde olduğu gibi, derin manevi kavramları günlük hayatın basit ama anlamlı öğeleriyle anlatmıştır. Bu yaklaşımı, onun düşüncelerini daha anlaşılır ve toplumun her kesimini kabul ederek yemeğin gücüyle birleştirici ve bütünleştirici olmaya vurgu yapmaktadır (Celâleddin, 1992, s. 228; Anonim, 2017).

Mevlana, "Hamdım, Piştım, Yandım" sözleriyle kendi manevi yolculuğunu ve hayat felsefesini özetlemiştir. Bu üç aşamalı süreç, insanın olgunlaşma ve kemal erme yolculuğunu simgelemektedir. Hamlık, kişinin başlangıçtaki saf ve işlenmemiş halini; pişme, olgunlaşma ve deneyim kazanmayı; yanma ise ilahi aşk ve hakikatle bütünleşmeyi temsil etmektedir. Mevlana'nın bu metaforik dili, onun manevi öğretilerinin derinliğini ve genişliğini göstermektedir (Batu, 2016, s. 31). Yemeklerin, Mevlana'nın düşünce dünyasında özel bir yeri vardır. Mevlana, yemeklerin sadece fiziksel değil, ruhsal ve zihinsel faydalar sağladığını ve damakta bıraktığı tatların anlam derinliği taşıdığını savunmuştur. Yemekler aracılığıyla insan ruhunun beslenmesi ve olgunlaşması sürecini anlatırken, aynı zamanda toplumsal birlikteliği ve paylaşımın önemini de vurgulamıştır." Onun bu yaklaşımı, yemek yemenin basit bir

ihtiyaçtan ziyade, derin bir manevi ve sosyal eylem olduğunu ortaya koymaktadır (Aksoy ve diğerleri, 2016, s. 97; Batu, 2016, s. 29; Zerrînkûb, 2017, s. 154-155).

Mevlana'nın yemek sembollerini kullanarak yaptığı bu anlatımlar, onun felsefesinin ne kadar kapsamlı ve derin olduğunu göstermektedir. Yemeklerin hazırlanması ve paylaşılması sürecindeki ritüeller, Mevlevî tarikatının eğitim ve terbiye yöntemlerinin de bir parçasıdır. Bu ritüeller, dervişlerin manevi eğitiminde önemli bir rol oynar ve onları ilahi aşka ve hakikate ulaştırır. Mevlana'nın bu yaklaşımı, onun sadece bir şair ve düşünür olmadığını, aynı zamanda insanların manevi gelişiminde rehberlik eden bir öğretmen olduğunu da göstermektedir (Batu, 2016, s. 31).

Sonuç olarak, Mevlana Celaleddin-i Rumi, yaşamı, kişiliği ve felsefesiyle hem Doğu hem de Batı medeniyetlerinde derin izler bırakmış, manevi öğretileriyle geniş bir kitleye hitap eden bir Hak aşığıdır. Onun yemek sembollerini kullanarak ifade ettiği düşünceler, günümüzde de geçerliliğini korumakta ve insanlara ilham vermeye devam etmektedir. Bu, Mevlana'nın evrensel ve zamansız bir bilgelik kaynağı olduğunu bir kez daha kanıtlamaktadır. (Jones ve Miffl, 2001).

2.2. Mevlevilikte Yemek ve Mutfak Kültürü

Tekke kültürü, yöresel mutfakların oluşumunda önemli bir rol oynamıştır. İslam öncesi dönemde, et, hayvansal gıdalar ve hamur işlerinin hakim olduğu Türk mutfağı, tarikatlar vasıtasıyla Anadolu'ya yayılmıştır. Bu tarikatlar, Anadolu'nun çeşitli yerlerinde farklı yerel yemek kültürleri ile etkileşime girmiş ve bu etkileşim sonucunda zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır (Soysal, 2007, s. 78). Tarikatlar, İslam öncesi Türk mutfağını Anadolu'ya taşıyarak çeşitli bölgesel lezzetlerle harmanlamıştır. Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz'in sebze ve meyveleri ile Güney Asya'nın zengin baharatları, Anadolu'da birleşerek benzersiz bir mutfak mirası yaratmıştır. Anadolu, yolların kesişim noktasında yer alarak kültürel etkileşimin merkezi haline gelmiş ve bu durum, yemeklerin çeşitlenmesine ve mutfak kültürünün zenginleşmesine katkı sağlamıştır. Özellikle Selçuklu mutfak kültürü, İç Anadolu bölgesinde gelişirken, Mevlevî mutfağından büyük ölçüde etkilenmiştir (Batu, 2015).

Mevlevî dergâhlarının mutfakları, sadece yemek pişirilen yerler olmanın ötesinde, tasavvufi anlamlar taşıyan alanlar olarak görülür. Burada, ham malzemelerin dikkatlice pişirilerek lezzetli yemeklere dönüştürülmesi süreci, tasavvuf ehlinin dergâhta yaşadığı manevi dönüşümü simgelemektedir (Seçim, 2020, s. 783). Tasavvuf dünyasında yemek yeme eylemi sıradan bir

faaliyet olarak görülmez. Genellikle ibadetlerin bir parçası olarak kabul edilir ve bu nedenle törensel bir nitelik taşımaktadır. Topluca yenilen yemekler, dualar ve gülbanklarla kutsanır ve simgesel hareketlerle anlam kazanır. Geleneksel hale gelen bu sofralarda, dini öğeleri veya menkıbeleri temsil eden bazı yiyecekler, özel günlerde törensel bir biçimde hazırlanıp tüketilmiştir (Soysal, 2007, s. 49).

Mevlevi mutfağının zenginliği, farklı pişirme tekniklerinin çeşitliliği ile daha da belirginleşir. Bu mutfakta kullanılan pişirme yöntemleri dört ana kategoriye ayrılabilir: suda pişirme, yağda kızartma, kuru ısıda pişirme ve yağ-su karışımında pişirmedir (Halıcı, 2007, s. 42).

Suda pişirme yöntemi, Mevlevi mutfağında önemli bir yere sahiptir ve yiyecekler genellikle haşlanarak veya nadiren buharda pişirilir. Bu yöntem, hem besin değerlerini korur hem de yiyeceğin lezzetini öne çıkarmaktadır. Yağda kızartma ise bu mutfağın diğer bir önemli pişirme tekniğidir. Yiyecekler az veya çok yağda kızartılarak hazırlanır, bu da lezzet yoğunluğunu ve dokusunu arttırmaktadır. Kuru ısıda pişirme yöntemleri arasında fırın, sac, ızgara, köz ve tandır kullanımı yer almakta, her bir yöntem, kendine özgü bir lezzet profili sunarak Mevlevi mutfağının çeşitliliğini zenginleştirmektedir. Yağ-su karışımında pişirme yöntemi ise özellikle tencere yemeklerinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu teknik, hem sulu hem de yağlı bileşenlerin bir arada kullanıldığı lezzetli yemekler ortaya çıkarır, böylece Mevlevi mutfağının özgün tatlarını yansıtır. Tablo 1'de Mevlevi mutfağına ait bazı yemekler ve içerikleri verilmiştir.

Tablo 1. Mevlevi Yemekleri

YEMEK ADI	MALZEMELER	KAYNAKÇA
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)
Sülbiye	Kuşbaşı doğranmış et, soğan, pişirilmiş nohut, domates salçası, sarımsak, tuz, tereyağı, karabiber, pul biber, kimyon ve su	(Şanlı vd. 2011: 66)
Bulgur Aşı	Bulgur, sadeyağ, soğan, domates, hamur	(Koşay ve Beyazıt, 1961: 40)
Bulamaç Aşı	Soğan, kıryma, üzüm pekmezi, su	(Halıcı, 2007: 81)
Pekmezli Ayva Yemeği	Ayva, su, pirinç, sadeyağ veya tereyağı, üzüm pekmezi	(Halıcı, 2007: 139)

Kereviz Kalyesi	Kereviz, kemikli kuzu eti, sadeyağ, soğan, et suyu, koruk suyu, tuz	(Halıcı, 2007: 134)
Cacık	Salatalık, yoğurt, sarımsak, su, zeytinyağı, dereotu, tuz	(Arsel, 1999: 122)
Sumaklı Soğan Piyazı	Soğan, sumak, zeytinyağı, nar ekşisi, tuz	(Özkanlı, 2006: 331)
Patlıcan Salatası	Patlıcan, limon, zeytinyağı, domates, sarımsan, sivri biber veya çarliston biber	(Arsel, 1999: 120)
Sirkencübin	Üzüm sirkesi, bal	(Halıcı, 2007: 86; Özdoğan, 2008: 1073)
Badem Helvası	Badem (kabuksuz), tereyağı, zeytinyağı, un, şeker, gül suyu, su	(www.somatci.com, 2016)
Pekmez Helvası	Tereyağı, süt, şeker, irmik, pekmez	(Akın vd. 2015)

Kaynak: (Halıcı, 2007; Ankara Olgunlaşma Enstitüsü 2013)

Tablo 1’de, Mevlevi mutfağına ait bazı geleneksel yemekleri, kullanılan malzemeleri ve kaynakçalarını listelemektedir. Mevlevi geleneğinde önemli bir yer tutan bu yemekler, Anadolu’nun özgün tatlarını yansıtır. Çorbalar, ana yemekler, salatalar ve tatlılar gibi farklı kategorilerde yer alan yemeklerin malzeme listeleri, hem sade hem de besleyici içerikleriyle dikkat çekmektedir. Ayrıca, her yemeğin yanında yer alan kaynakça, bu yemeklerin tarihsel ve kültürel kökenlerine dair referansları göstermektedir.

2.3. Mevlevilikte Yemeğin Sembolik Anlamı

Mevlevi mutfağı, fiziksel tatminin ötesinde derin sembolik anlamlar taşıyan bir geleneği temsil etmektedir. Bu mutfakta paylaşılan yemekler, yalnızca malzemelerin bir araya gelmesinden ibaret değildir; bunun yanı sıra tasavvufi semboller ve manevi anlamların taşıyıcısıdır. Su, toprak, ateş, nesil ve Allah aşkı gibi temalar, bu yemekler aracılığıyla ifade edilir. Böylece Mevlevi mutfağı, yemeğin ötesinde, derin bir manevi ve sembolik anlam dünyasını da sofralara taşır. Mevlevi mutfağında, belirli günlerde ve tasavvufi merasimlerle hazırlanan yemekler belirli anlamlar ifade eder. Bu yemekler arasında suyu temsil eden çorba, toprağı temsil eden et ve sebzeler, ateşi simgeleyen pilav ve börek, nesli temsil eden pastırmalı yumurta ve Allah aşkını temsil eden kaymaklı güllaç bulunmaktadır. Örneğin, özel günlerde pişirilen lokma gibi yemekler, içerdiği malzemelerle belirli kavramları sembolize eder. Mevlevi tekkelerinde pirinç, et, soğan, nohut, kişniş ve fıstık kullanılarak hazırlanan ve özellikle Cuma geceleri yapılan bir çeşit pilav olan "Lokma" özel bir kazan içinde pişirilir ve bu kazan, sadece bu yemek için

kullanılır. Parlak ve temiz olan bu kazan, bezle sarılıp özel bir dolapta saklanır ve bu kazanın kullanıldığı ocağa "Ateşbaz-ı Veli Ocağı" adı verilir (Tosun, 2004, s.128). Bu detaylar, Mevlevi mutfağının sadece besleyici, sağlıklı bir mutfak olma özelliğinin yanı sıra derin anlamlar taşıyan manevi bir gelenek olduğunu ortaya koymaktadır.

2.4. Ateşbaz-ı Veli ve Mevlevi Mutfağında Önemi

Gerçek adı Şemseddin Yusuf olan Âteşbâz-ı Velî, Mevlânâ döneminde yaşamış önemli bir şahsiyettir. Mevlânâ'nın babası Bahaeddin Veled ile birlikte Belh'ten gelmiş ve Mevlânâ'nın dergâhında yetişmiştir. Aşçılık alanında uzmanlaşmış ve bu alanda yaptıkları ile büyük bir üne kavuşmuştur (Aksoy ve diğerleri, 2016: 98). Âteşbâz-ı Velî'nin aşçılık alanındaki yetkinliği, Mevlevi mutfağının gelişimine büyük katkılar sağlamıştır. Dergâhta pişirilen yemekler, yalnızca fiziksel beslenme amacı taşımakla kalmamış, tasavvufi bir sembolizm de içermiştir. Âteşbâz-ı Velî, günümüzde de bu sembolizmi en iyi şekilde uygulayan ve öğreten kişilerden biri olarak anılmaktadır. Onun özenle hazırladığı yemekler, dergâhtaki dervişlerin manevi yolculuklarında önemli bir yer tutmuş ve onların ruhsal gelişimlerine katkıda bulunmuştur.

Mevlevi dergâhlarında, Meydan-ı Şerif'te serili olan beyaz renkteki post, Ateşbaz Postu olarak adlandırılır. Bu post, makama teslimiyeti, Mevlevilik yolunda söz vermeyi ve çileye girme sürecini simgeler. Ateşbaz Postu'nun üzerindeki beyaz renk, saflığı ve arınmayı temsil ederken, postun kendisi ise derin bir manevi bağlılığı ve teslimiyeti ifade etmektedir (Özönder, 1991: 58).

Dergâhtaki öğrencilerin öğretmeni olan Ateşbaz-ı Veli, Mevlevi geleneğinde büyük bir öneme sahiptir. Semahanede gerçekleştirilen ayinler sırasında, Ateşbaz-ı Veli, postnişin ve Aşçı Dede ile aynı hizada yer almakta ve bu hizalanma, Ateşbaz-ı Veli'nin dergâhtaki manevi ve öğretici rolüne vurgu yapmaktadır. Onun bilgeliği ve rehberliği, dergâhın dervişlerine yol gösterir ve onların manevi yolculuklarında önemli bir destek sağlar. Ateşbaz-ı Veli'nin rolü, yalnızca öğretileriyle sınırlı kalmaz; onun varlığı, Mevlevilik yoluna adım atanlar için bir ilham kaynağı olarak görülmektedir. Dergâhtaki ritüellerde ve günlük yaşamda Ateşbaz Postu'nun sembolik anlamı, dervişlerin manevi disiplinlerini ve bağlılıklarını pekiştirerek, bu postun üzerinde yapılan dualar ve törenlerle Mevlevi geleneğinin derin manevi köklerini yansıtmak amaçlanmıştır.

Şemseddin Yusuf'a "Âteşbâz" unvanının verilmesi, ilginç bir menkıbeye dayanmaktadır. "Rivayete göre, bir gün Şemseddin Yusuf, Mevlânâ'ya dergâhta ocağı yakacak odun

kalmadığını söyler. Bunun üzerine Mevlânâ, Şemseddin Yusuf'a ayaklarını ocağın altına koyarak yemeği bu şekilde pişirmesini emreder. Şemseddin Yusuf, Mevlânâ'nın bu talimatını yerine getirir ve ayaklarını ocağın altına uzatır. Bu olağanüstü durumda, Şemseddin Yusuf'un başparmaklarından çıkan alev yemeği anında kaynatmaya başlar. Ancak, Şemseddin Yusuf alevlerin gerçekten yanıp yanmadığı konusunda tereddüte düşer ve tam o anda ateş sol ayak başparmağını yakar. Bu durumu Mevlânâ'ya haber verirler. Mevlânâ, Şemseddin Yusuf'a neden şüphe ettiğini anlamak için "Hay Âteşbâz, hay!" diyerek üzüntüsünü dile getirir. Mevlânâ'nın bu sözüyle Şemseddin Yusuf, yanmış parmağını gizlemek için sağ ayak başparmağını sol ayak başparmağının üzerine koyar." Bu olay, semazenlerin semaya başlamalarındaki ilk adımı temsil eder ve bu anlamda özel bir öneme sahiptir (Halıcı, 2009).

2.5. Mevlevi Mutfağının Eğitici Rolü

Mevlevilik, tasavvuf geleneğinde en fazla adap ve erkan kurallarına sahip olan tarikatlardan biridir ve bu kuralların titizlikle uygulandığı önemli mekanlardan biri de dergâh mutfaklarıdır. Mutfak, yalnızca fiziksel ihtiyaçları karşılamakla kalmaz; Mevlevi eğitiminin başladığı, sema öğrenilen ve manevi disiplinlerin kazanıldığı kutsal bir ortam olarak hizmet eder. Diğer mutfaklardan farklı olarak, Mevlevi mutfaklarında eğitim süreci oldukça özel bir yer tutar. Mevlevilik yoluna girmek isteyen bireyler, üç gün boyunca mutfak çalışmalarını izleyerek ve temel eğitim olarak Mevlevilik değerlerine uygun adap ve erkan kurallarını öğrenirler. Bu bağlamda, Mevlevi mutfağı, sadece yemek pişirilen bir yer olmanın ötesine geçmektedir (Halıcı, 2008).

Dergâha katılmak isteyen bir kişi, ailesinin izniyle gelir ve aşçı dedenin huzurunda söz verir. Bu söz verme, bireyin kendisini bütünüyle tarikata adadığını ifade eden bir taahhüttür (Demirci, 2007). Dergâha kabul edilen kişi, mutfak girişinin sol tarafındaki yüksek bir yerde üç gün boyunca oturur ve mutfak çalışanlarını dikkatle izler. Kalma kararı aldığı anda, kazancı dedenin huzuruna çıkar ve kararını bildirir. Kazancı dede onay verdiğinde, geldiği kıyafetlerle on sekiz gün boyunca ayakçılık yapar. Bu sürenin sonunda, kazancı dede aşçı dededen derviş adayı için kıyafet temin etmesini ister. Aşçı dede, mutfak tennuresi ve diğer derviş kıyafetlerini getirterek adayı mevcut elbiselerinden arındırır. Bu işlem "soyunmak" olarak adlandırılır ve aday, dervişliğe başlar. Bu aşamadan sonra aday, "nev-niyaz" veya "mutfak canı" olarak anılır ve kazancı dedenin gözetiminde bin bir gün sürecek olan çileye mutfak hizmetleriyle başlar.

Manevi eğitim sürecini hedefleyen ve çileye girmeye niyet eden aday, süreci tamamlayana kadar vaktinin büyük kısmını dergâhın Matbah-ı Şerif adı verilen bölümünde geçirir. Çile sürecine başlayan bireyler, çile boyunca mutfak dışında bir gece bile geçiremezler. Bu kurala uyulmadığı takdirde, çilelerinin geçersiz sayılacağı ve yeniden başlamaları gerekeceği öğretilmiştir. Bu nedenle sadakat ve bağlılık konusunda istikrar çok önemlidir (Tanrıkorur, 2000).

Çile sürecinde, adayın dayanıklılığı ve sadakati çeşitli sınavlardan geçirilir. Aynı görevler birkaç kez tekrar edilerek farklı şekillerde uygulanır, adayın emirlere ne kadar uyduğu ve dergâha olan bağlılığı gözlemlenirdi. Adayın sabrı ve dayanıklılığı farklı sınamalarla test edilirdi. Eğer aday bu sınamalara katlanamayacağını düşünüyorsa kendi isteğiyle "çileyi kırar" ve dergâhı terk ederdi. Adayın başarıyla devam edemeyeceğine dair karar, dergâh dedeleri tarafından verilirse bu durumda, ayakkabılarının burnu kapıya doğru çevrilerek ayrılma zamanı geldiği adaya bildirilmiş olurdu. Eğer adayın kusurları nedeniyle ayrılması gerektiğine karar verilirse, dergâhın arkasındaki küstah kapısından uğurlanırdı (Halıcı, 2008).

Mutfak, dünya ile bağlarını koparma ve nefsi terbiye etme sürecinin bir simgesidir. Mevlevilikte, dünya hayatının geçici ve zorlu doğası göz önüne alındığında, çile sürecinin mutfakta yaşanması, manevi olgunlaşmanın anlamlı bir yansımasıdır. Olgunlaşma ve manevi eğitim, mutfaktaki çile süreciyle birlikte gerçekleşir; bu süreçte nefsi aşma, sabır, metanet ve rıza gibi erdemler kazanılır. Bu bağlamda, Matbah-ı Şerif, Mevlevi dervişlerin dünya ile bağlarını koparıp manevi olgunluğa erişmeleri için kilit bir rol oynar.

2.6. Mutfakta Sabır, Düzen Adanmışlık

Matbah-ı Şerif'te 1001 gün boyunca pişen yemek, aslında dervişin kendisidir. Tarikata katılan kişi, bu uzun çile sürecinde nefsini aşarak manevi olgunluğa erişir; adeta bir simya işlemiyle sabır, metanet ve rıza sahibi bir derviş haline gelir. Çile süreci, dervişin içsel dönüşümünü ve manevi yükselişini simgeler. Bu dönemde, dervişlerin sabır ve sebat ile nefsini terbiye etmeleri, dünya nimetlerinden uzak durarak manevi değerleri ön plana çıkarmaları beklenir. Mevlevilikteki çile, genellikle sürekli inzivâ, halvet, uzlet, oruç ve tecerrüt gibi insan gücünün üstesinden gelmesi zor meşakkatler ve mahrumiyetlerle dolu bir süreç olarak görülmez. Aksine, bu süreç, dervişin manevi dünyasını zenginleştirmek, ahlaki erdemlerini geliştirmek ve ruhsal olarak olgunlaşmak için tasarlanmıştır. Dervişler, bu süreçte hem fiziksel hem de ruhsal disiplin kazanarak, içsel huzuru ve dengeyi sağlamayı amaçlamaktadırlar. (Tanrıkorur, s. 272-73).

Çile sürecinde dervişler, mutfakta çeşitli görevler üstlenirler ve bu görevler aracılığıyla topluluk içinde işbirliği yapmayı, hizmet etmeyi ve sabrı öğrenirler (Ölmez, 2011: 17). Yemek pişirme, temizlik yapma ve diğer günlük işler, dervişin egosunu yenmesine, alçakgönüllülüğü öğrenmesine ve kendini topluma hizmet etmeye adanmasına yardımcı olur. Matbah-ı Şerif'teki bu deneyim, dervişlerin ruhsal gelişiminde kritik bir rol oynar ve onların dünya ile manevi bir denge kurmalarını sağlar. Mevlevilikte çile, fiziksel zorluklarla başa çıkmanın yanı sıra zihinsel ve duygusal olarak da olgunlaşmayı içerir. Dervişler, çile boyunca kendi içsel dünyalarıyla yüzleşir, hatalarını ve zaafalarını fark eder ve bunları aşmak için çaba gösterirler. Bu süreçte elde edilen manevi kazanımlar, dervişlerin hayat boyu sürdürecekleri bir yolculuğun temelini oluşturmaktadır.

Hizmet, en etkili eğitim araçlarından biri olarak görülür ve bireyin kendini aşması, nefsinin yenmesi, kibri kırması, şefkat ve sevgi gibi önemli değerlere ulaşması için başlıca yollardan biridir. Günümüzde "hizmet" kelimesi genellikle basit veya düşük seviyeli bir anlam taşıyabilir; ancak tasavvuf geleneğinde bu, son derece kıymetli bir kavramdır. "Himmat hizmetledir" ve "halka hizmet Hakk'a hizmettir" gibi prensipler, hizmetin manevi gelişime katkı sağladığını ve topluma faydalı olmayı amaçladığını bu yolda sabır, düzen, adanmışlıkla hareket ettiğini vurgular. Bu bakımdan, hizmetin özü, bireyin manevi yolculuğunda derin bir anlam taşır ve topluma katkı sunma arzusunu barındırmaktadır (Demirci, 2007: 108).

3. Araştırmanın Yöntemi

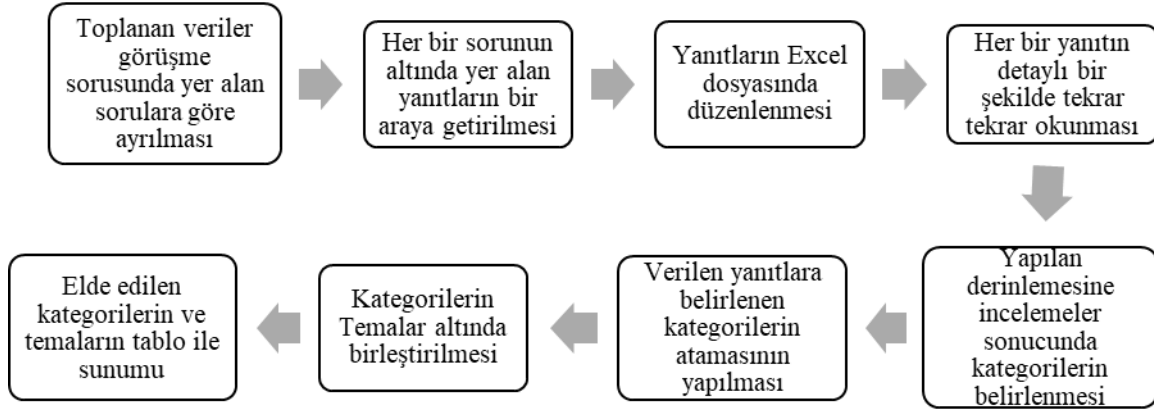
Nitel araştırma yöntemi, bireylerin davranışlarını esnek ve bütüncül bir yaklaşımla incelemek için idealdir. Bu çalışmada, bireylerin görüş ve deneyimlerinin önemi vurgulanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Nitel yöntemin seçilmesinin temel nedeni, olay ve olguları derinlemesine analiz edebilme imkânı sunmasıdır. Ayrıca, süreç içinde farklı noktaları keşfetme ve olaylar arasındaki kavramları ilişkilendirme olanağı sağlar. Nitel araştırma, esnek yapısı sayesinde araştırmacının her aşamada yeni yöntemler geliştirmesine olanak tanır. Örneklem büyüklüğünün küçük olması, araştırmanın daha detaylı analiz edilmesine ve maliyet-zaman açısından verimli olmasına katkıda bulunur (Baltacı, 2019). Bu çalışmada ise müşteri deneyimlerinin derinlemesine incelenmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu gerekçelerle nitel çalışma yöntemi tercih edilmiştir.

3.1. Araştırmanın Kapsamı

Araştırmanın deseni Olgubilim (fenomenoloji) olarak tanımlanmıştır ve bu desen, günlük hayatta farkında olduğumuz ancak derinlemesine anlamadığımız olguları incelemeye odaklanır. Olgubilim araştırmalarında, veri kaynağı olarak olguyu deneyimleyen ve bu konuda fikir sahibi olan bireyler seçilir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Çalışmanın örnekleme, "Amaçlı Örnekleme" yöntemine dayanarak "Kolay Ulaşılabilir Durum Örnekleme" ve "Kartopu Örnekleme" yöntemleri ile belirlenmiştir. Kolayda örnekleme, araştırmaya hız ve pratiklik kazandırırken, kartopu örnekleme yöntemi ile alanında yetkin bireylere de ulaşılmıştır. Bu yöntemler, araştırmanın geçerliliğini ve güvenilirliğini artırmak için birlikte kullanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2016; Patton, 1987).

3.2.Verilerin Toplanması ve Analizi

Araştırmada, Konya bölgesinde faaliyet gösteren Mevlevi sofrası işletmeleri incelenmiş ve veri toplama tekniği olarak görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşmeler, 03.06.2024 tarihli etik izin ardından 05.06.2024 - 15.06.2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Çalışmaya, Mevlevi mutfağına dair deneyime sahip katılımcılar dahil edilmiştir. Katılımcılara 10 tane soru yönlendirilmiştir. Görüşmeler yaklaşık olarak 1 saat sürmüştür. Görüşmeler sırasında ses ve görüntü kayıtları alınmıştır. Katılımcıların verdikleri yanıtların tekrarlanmaya başlaması, yani verilerin doyum noktasına ulaşmasıyla araştırma sonlandırılmıştır. Bu, az araştırılmış olgular için kullanılan kuramsal örnekleme yaklaşımının bir örneğidir. Bu yaklaşım, araştırmacıya veri toplama süreci boyunca esneklik ve araştırmanın derinliği üzerinde daha fazla kontrol sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Çalışmada, katılımcıların konu dışı söylemleri elenerek veriler kaydedilmiş ve analiz için kategorilere ayrılmıştır. Çalışma kapsamında toplanan veriler içerik analizi ile incelenmiştir. İçerik analizi, toplanan verilerin derinlemesine analiz edilmesini gerektirir ve yapılan derinlemesine inceleme sonucunda daha önceden belli olmayan temalar ortaya çıkarılır. İçerik analizi, toplanan verilerden birbirine benzeyen verileri aynı kategori ve temalar altında toplayarak okuyucunun anlayabileceği bir şekilde düzenleme ve yorumla işidir (Yıldırım&Şimşek, 2011). Araştırma kapsamında içerik analizinin gerçekleştirilme süreci Şekil 1’de sunulan akış diyagramında belirtilmiştir.



Şekil 1: Kodlama Süreci

3.3. Geçerlik ve Güvenilirliği

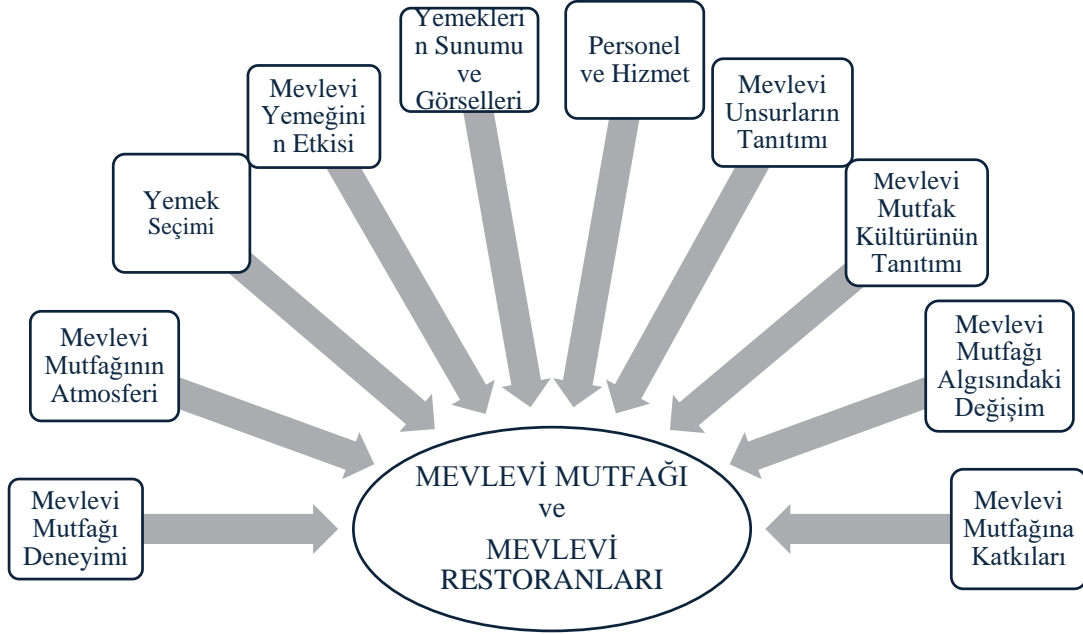
Bilimsel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirlik, sonuçların inandırıcılığı açısından kritik öneme sahiptir. Nitel araştırmalarda bu kavramlar, nicel araştırmalardan farklı bir bakış açısıyla ele alınır. Krefting (1991), nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirliği, sonuçların doğruluğu ve araştırmacının yetkinliği üzerinden tanımlar. Guba ve Lincoln (1982) ise inanılabilirlik, güvenilirlik, onaylanabilirlik ve aktarılabilirlik kriterlerini öne sürer. Araştırmanın geçerliliğini artırmak amacıyla, yüz yüze ve telefon görüşmeleri yoluyla yarı yapılandırılmış sorular kullanılmıştır. Sorular, uzman görüşü alınarak oluşturulmuş ve görüşmeler veri doygunluğuna ulaşana kadar sürdürülmüştür. Veriler, katılımcıların görüşleri değiştirilmeden analiz edilmiştir.

Görüşmelerin doğal ortamda, uzun süreli etkileşimle yapılması ve katılımcıların yanıtlarının teyit edilmesi, araştırmanın inandırıcılığını artırmıştır. Güvenirlik için tüm katılımcılara aynı sorular yöneltilmiş, görüşmeler ses kaydıyla kaydedilmiş ve veriler objektif olarak işlenmiştir. Ayrıca, veriler tema ve kodlara ayrılarak uzmanlar tarafından incelenmiş ve danışman onayına sunulmuştur. Araştırmanın aktarılabilirliği, benzer çalışmalarda elde edilen bulgularla örtüşmektedir. Mevlevi mutfağı üzerine yapılan bu çalışmanın, farklı mutfaklar ve yiyecek-içecek işletmeleri için de geçerli olabileceği öngörülmektedir.

4. Bulgular

Konya bölgesinde Mevlevi restoranları deneyimleyen 40 kişi ile yapılan görüşmeler sonucu, Mevlevi mutfağına ve restoranlara ilişkin algı ve değerlendirmeler ortaya konulmuştur.

Döküman görüşmeleri üzerinde yapılan analizler sonucunda belirli tema ve kategoriler bulunmuştur. Bu temalar ve şekiller, Şekil 2'de yer alan şemasında görselleştirilmiştir.



Şekil 1: Oluşturulan Temalar

4.1. Mevlevi Mutfağı Deneyimi

Araştırma kapsamında katılımcılara, "Mevlevi mutfak deneyiminizin başlangıcı nasıldı: Restorana sizi ne yönlendirdi? Öneri, inceleme veya kişisel ilginiz mi?" sorusu sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar, Mevlevi mutfağı deneyimi teması altında toplanmıştır. Tablo 2'de Mevlevi mutfağı deneyimi teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri verilmiştir.

Tablo 2. Mevlevi mutfağı deneyimi teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri

Kategoriler	%
Kişisel ilgi	37,50
Merak	12,50
Öneri	37,50
Rastlantı	12,50

Tablo 2 incelendiğinde, katılımcıların çoğunluğunun Mevlevi mutfağını deneyimlemeye öneri (%37,50) ve kişisel ilgi (%37,50) nedeniyle karar verdikleri görülmüştür. Katılımcılardan 7'si (%17,50) Mevlevi mutfağını meraklarından dolayı deneyimlediklerini, 5'i (%12,50) ise bu deneyimin rastlantı sonucu olduğunu belirtmiştir. Katılımcıların Mevlevi mutfağı deneyimi teması altındaki kategorilere ilişkin verdikleri yanıtların doğrudan alıntıları aşağıda yer almaktadır.

K6: Restorana yönlendiren asıl sebep kişisel ilgim oldu. Mevlevi mutfağı ve onunla ilişkilendirilen kültürel zenginlikler benim için oldukça ilgi çekiciydi. Bu nedenle, farklı bir deneyim yaşamak ve bu geleneksel mutfağı daha yakından tanımak için bu restorana gitmeye karar verdim. Öneriler de etkili oldu, çünkü bölgede bu restoranın yemeklerini öven birkaç inceleme ve tavsiye görmüştüm. Ancak asıl itici güç kişisel merak ve ilgiydi. (Kişisel ilgi, Öneri)

K21: Mevlevi mutfağı hakkında pek bir bilgim yoktu ta ki gidene kadar denk geldi ve merak ettim girdim deneyimledim. (Rastlantı, Merak)

K27: Eski zamanlarda olan yemekler mutfak kültürü nelerdir onlara olan merakım beni buna yönlendirdi Eski tarihi dokusunu yemeklerini merak ettiğim için kişisel olarak deneyimlemek istedim. (Merak)

K33: Öneri, inceleme ve kişisel ilginin harmanlanması denebilir. Arkadaşımın çalışmasına yardım etmek yola çıktık onun önerisi hep kıymetli benim için. Zaten bir gastronom olarak farklı mutfakları deneyimleye her zaman açık biri olmakla beraber bir zamanlar Konya'da yaşamış biri olarak Mevlânâ'ya tanıdık olmanın verdiği heyecanla artık kişisel olarak da ilgim bulunmakta. (Kişisel ilgi, Öneri)

4.2. Mevlevi Mutfağının Atmosferi

Araştırma kapsamında katılımcılara, "Mevlevi mutfağı ile ilk etkileşiminiz: Restorana girdiğinizde, Mevlevi mutfağının atmosferi sizi nasıl etkiledi?" sorusu sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar, Mevlevi mutfağının atmosferi teması altında toplanmıştır. Tablo 3'de Mevlevi mutfağının atmosferi teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri verilmiştir.

Tablo 3. Mevlevi mutfağının atmosferi teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri

Kategoriler	%
Etkileyici atmosfer	25,00
Huzurlu	15,00
Olumlu (güzel-iyi)	25,00
Ruhani	10,00
Sıradan	2,50
Tarihi-Kültürel-Yöresel	25,00

Tablo 3 incelendiğinde, katılımcıların Mevlevi mutfağı atmosferi teması altında en çok "etkileyici atmosfer" (%25), "olumlu" (güzel-iyi) (%25) ve "tarihi, kültürel-yöresel" (37,50) kategorilerinde görüş belirttikleri görülmüştür. Katılımcılar, restoranların güzel dizaynı ve lezzetli yemeklerin olumlu bir etki bıraktığını, hoş bir ortam hissettiklerini ve mutfak kültürü ile lezzetlerin tarihsel dokunuşlarla zenginleştiğini belirtmiştir. Ayrıca, bu temanın altında katılımcıların 6'sı (%15) huzurlu, 4'ü (%10) ruhani ve 1'i (%2,50) sıradan olarak görüş belirtmiştir. Katılımcıların Mevlevi mutfağının atmosferi teması altındaki kategorilere ilişkin verdikleri yanıtların doğrudan alıntıları aşağıda yer almaktadır.

K6: Restorana girdiğimde, Mevlevi mutfağının atmosferi beni büyüledi. Ortam sakin, huzurlu ve geleneksel bir Türk evinin atmosferini yansıtıyordu. İçeriye girer girmez, odaların ahşap detayları, yalın dekorasyonu ve tarihi dokusu dikkatimi çekti. Yemek masaları da oldukça özenle hazırlanmıştı; üzerlerinde zarif Türk motifleri bulunan örtüler vardı. Mevlevi mutfağına özgü birkaç detay da hemen fark edilebiliyordu. Misafirler için ayakkabılarını çıkarmaları gereken bir giriş alanı vardı ve bu, içeri adım attığımızda hemen bir saygı ve rahatlama hissi uyandırıyor. Restoranın duvarlarında Mevlevi sembollerine ve Mevlevi tarikatına ait sanat eserlerine yer verilmişti. Bu detaylar, Mevlevi geleneğine saygı duyduklarını ve yemek deneyimini bu kültürel bağlam içinde sunmayı amaçladıklarını açıkça gösteriyordu. Atmosferin sakinliği ve geleneksel dokusu, yemeklerin sunulduğu sürede de devam etti. Bu ortamda Mevlevi mutfağına özgü lezzetleri denemek, gerçekten unutulmaz bir deneyimdi. (Huzurlu, Etkileyici atmosfer, Rahatlatıcı)

K10: Mutfak kültürüne dair incelik, yemek adabı ve lezzetin birleşimini atmosferde hissettim, doğru yemek için doğru yerde olduğumu düşündüm. (Etkileyici atmosfer)

K20: Atmosfer sanki beni 12.-13. YY Selçuklu zamanlarına götürdü. O Selçuklu mutfağının izlerini hâlâ devam ettiğini görebiliyordum. (Tarihi-Kültürel-Yöresel)

K5: Sıradan bir Türk restoranı havası aldım. Mevlevi kimliğini hatırlatmaya ya da tanıştırmaya yönelik bir çabaları yoktu. (Sıradan)

4.3. Yemek Seçimi

Araştırma kapsamında katılımcılara, "Yemek seçim sürecinizde: Menüdeki Mevlevi yemeklerini seçerken hangi faktörler sizi etkiledi? Menüdeki yemeklerden birini tercih etmenizin sebebi nedir?" soruları sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar, yemek seçimi teması altında toplanmıştır. Tablo 4'de yemek seçimi teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri verilmiştir.

Tablo 4. Yemek seçimi teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri

Kategoriler	%
Damak tadına uygunluk	2,50
Geleneksel-Yöresel	15,00
Görünüş-Sunum	25,00
İçerik	42,50
İsim	5,00
Lezzet	7,50
Merak	12,50
Öneri-tavsiye	7,50

Tablo 4 incelendiğinde, katılımcıların yemek seçimi teması altında en çok "içerik" (%42,50) ve "görünüş-sunum" (%25) kategorilerinde görüş belirttikleri görülmüştür. Katılımcılar, Mevlevi mutfağı restoranlarında yemek seçerken yemeğin içeriğine ve sunumuna dikkat etmişlerdir. Ayrıca, katılımcıların 6'sı (%15) geleneksel-yöresel, 5'i (%12,50) merak, 3'ü (%7,50) lezzet, 3'ü (%7,50) öneri-tavsiye, 2'si (%5) isim ve 1'i (%2,50) damak tadına uygunluk kategorilerinde görüş belirtmiştir. Katılımcıların yemek seçimi teması altındaki kategorilere ilişkin verdikleri yanıtların doğrudan alıntıları aşağıda yer almaktadır.

K33: Daha çok çeşit denemek adına farklı yemeklerden sipariş ettik. Her bir yemeği seçerken içerik başta olmak üzere gerçekten Mevlevi mutfağında bulunan yemeklerden seçmeye özen gösterdik. (Geleneksel-Yöresel, İçerik)

K23: *Farklı kültürlerin yemeklerine olan merakım Mevlevi kültüründe de beni etkiledi. Yemek seçimlerinde isimlerinden yola çıkarak seçimlerimi yaptım. (İsim)*

K25: *Bulamaç çorbasını seçmemdeki amaç az malzemeyle yapılmasıydı bu yüzden merak edip seçmiştim. (İçerik)*

K17: *Tabi ki de görseller etkili oldu bu ne ki dediğim yemekler oldu ama tadını aldıktan sonra bu benim yemeğim dedim. (Görünüş-Sunum)*

4.4. Mevlevi Yemeğinin Etkisi

Araştırma kapsamında katılımcılara, "Tat deneyimleri: Mevlevi yemeklerini tattığınızda hangi özellikler sizi en çok etkiledi? Tat profilleri, baharatlar veya sunumları hakkında ne düşünüyorsunuz?" sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar, Mevlevi yemeğinin etkisi teması altında toplanmıştır. Tablo 5’de Mevlevi yemeğinin etkisi teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri verilmiştir.

Tablo 5. Mevlevi yemeğinin etkisi teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri

Kategoriler	%	
Sunum	Düzenli ve planlı	2,50
	Güzel-iyi	10,00
	Yöresel-geleneksel-kültürel	17,50
	Sade-klasik	7,50
	Etkileyici	7,50
Tat	Zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi	10,00
	Dengeli ve uyumlu ürün kullanımı	15,00
	Lezzet	22,50
	Baharatların dengesi-uyumu	42,50
	Yağın dengeli kullanımı	5,00
	Ürün kalitesi	2,50
Sunum-tat uyumu	7,50	
Sindirim kolaylığı	5,00	

Tablo 5 incelendiğinde, Mevlevi yemeğinin etkisi teması altında "Sunum", "Tat", "Sunum-tat uyumu" ve "Sindirim kolaylığı" kategorileri belirlenmiştir. Sunum kategorisi, "Düzenli ve planlı", "Güzel-iyi", "Yöresel-geleneksel-kültürel", "Sade-klasik" ve "Etkileyici" olmak üzere beş alt kategoriye ayrılmıştır. Tat kategorisi ise "Zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi", "Dengeli

ve uyumlu ürün kullanımı", "Lezzet", "Baharatların dengesi-uyumu", "Yağın dengeli kullanımı" ve "Ürün kalitesi" olmak üzere altı alt kategoriye sahiptir.

Katılımcıların en çok görüş belirttiği kategori "Tat" olmuştur, burada özellikle "baharatların dengesi-uyumu" alt kategorisi (%42,50) öne çıkmıştır. Diğer tat alt kategorileri ise lezzet (%22,50), dengeli ve uyumlu ürün kullanımı (%15), zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi (%10), yağın dengeli kullanımı (%5) ve ürün kalitesi (%2,50) olarak sıralanmıştır. Sunum kategorisinde en çok görüş "yöresel-geleneksel-kültürel" alt kategorisinde (%17,50) toplanmıştır. Diğer sunum alt kategorileri ise güzel-iyi (%10), sade-klasik (%7,50), etkileyici (%7,50) ve düzenli ve planlı (%2,50) şeklindedir. Ayrıca, katılımcıların 3'ü (%7,50) sunum-tat uyumuna, 2'si (%5) ise sindirim kolaylığına dikkat çekmiştir. Katılımcıların Mevlevi yemeğinin etkisi teması altındaki kategorilere ilişkin verdikleri yanıtların doğrudan alıntıları aşağıda yer almaktadır.

K5: Değişik meyvelerle hazırlanan etlerin olması çok ilgimi çekti. Birbiri ile uyumsuz gibi görünen malzemeler ile ortaya nefis yemeklerin çıkması şaşırttı. Bir sonraki Konya ziyaretimde farklı lezzetler deneyeceğim mutlaka. (Zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi)

K20: Mevlevi yemeklerini tattığımda içindeki bütün kullanılan malzemeler sanki bir uyum içindeydi, baharatlar yerli yerinde kullanılmıştı. Sunumu o Mevlevi kültüründen izler taşıyordu. (Dengeli ve uyumlu ürün kullanımı, Baharatların dengesi-uyumu, Yöresel-geleneksel-kültürel)

K26: Tadı ilk deneyiminden çok daha güzeldi baharatların ve içeriğindeki malzemelerin uyumu mükemmeldi. (Dengeli ve uyumlu ürün kullanımı)

K17: Sunumda kendimi çok özel hissettim bu özelliğin tat ve kokuya da yansıdığını gördüm. (Sunum-tat uyumu, Etkileyici)

4.5. Yemeklerin Sunumu ve Görselleri

Araştırma kapsamında katılımcılara, "Sunum ve görsel estetik: Yemeklerin sunumu ve görsel estetiği hakkında ne düşündünüz? Mevlevi motiflerinin kullanımını yeterli buluyor musunuz?" soruları sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar, yemeklerin sunumu ve görselleri teması altında toplanmıştır. Tablo 6'da yemeklerin sunumu ve görselleri teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri verilmiştir.

Tablo 6. Yemeklerin sunumu ve görselleri teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri

Kategoriler	%
Abartılı	2,50
Yeterli	70,00
Yeterli ama geliştirilebilir	12,50
Yeterli değil	12,50

Tablo 6 incelendiğinde katılımcıların çoğunluğunun (%70) Mevlevi mutfağına ait yemekler için sunum ve görsellerin yeterli olduğu yönünde görüş bildirdiği görülmektedir. Katılımcıların 5'i (%12,50) Mevlevi mutfağına ait yemekler için sunum ve görsellerin yeterli ama geliştirilebileceğini, 5'i (%12,50) yeterli olmadığını ve 1'i (%2,50) abartılı olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların yemeklerin sunumu ve görselleri teması altındaki kategorilere ilişkin verdikleri yanıtların doğrudan alıntıları aşağıda yer almaktadır.

K6: Mevlevi yemeklerinin sunumu da oldukça etkileyiciydi. Yemekler, geleneksel Türk porseleni veya seramiklerinde servis ediliyordu ve bu sunumlar, yemeğin kültürel bağlamını ve tarihini yansıtıyordu. Görsel olarak da çekici olan sunumlar, yemek deneyimini tamamlayıcı bir unsurdu. (Yeterli)

K5: Maalesef Mevlevi motifleri hiç ya da yok denecek kadar azdı. Ancak otantik olarak sunumlar bana çoğunlukla kötü bir taklit havası veriyor. O nedenle sunumdan ziyade tat önemli. (Yeterli değil)

K24: Mevleviliği yansıtan simgelerin daha çok kullanılması atmosferi daha güzel bir düzeye taşıyabilir. (Yeterli ama geliştirilebilir)

K28: Motifler sunuma ayrı bir hava katmış çok güzel olmuş tarihi atmosferi çok güzel yansıtmış. (Yeterli)

4.6. Personel ve Hizmet

Araştırma kapsamında katılımcılara, "Personel ve hizmet deneyimi: Restorandaki personel ile etkileşiminiz nasıldı? Mevlevi kültürüne uygun hizmet anlayışını nasıl değerlendiriyorsunuz?" soruları sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar, personel ve hizmet teması altında toplanmıştır. Tablo 7'de personel ve hizmet teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri verilmiştir.

Tablo 7. Personel ve hizmet teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri

Kategoriler	%
Anlayışlı	17,50
Güler yüzlü	15,00
İlgili	25,00
Kibar	12,50
Olumlu	40,00
Olumsuz-kötü	5,00
Samimi	5,00
Saygılı	2,50
Temiz	2,50
Temsil ettikleri kültüre hâkim	27,50

Tablo 7 incelendiğinde, katılımcıların personel ve hizmet teması altında en çok "olumlu" (%40), "temsil ettikleri kültüre hakim" (%27,50) ve "ilgili" (%25) kategorilerinde görüş belirttikleri görülmektedir. Bu görüşler, Mevlevi mutfağı restoranlarını deneyimleyen katılımcıların personelden ve hizmetten memnun olduklarını, personelin ilgili olduğunu ve temsil ettikleri kültüre dair yeterli bilgiye sahip olduklarını göstermektedir. Personel ve hizmet teması altındaki diğer kategoriler ise "anlayışlı" (%17,50), "güler yüzlü" (%15), "kibar" (%12,50), "samimi" (%5), "saygılı" (%2,50) ve "temiz" (%2,50) şeklinde sıralanmaktadır. Sadece 2 kişi (%5) olumsuz-kötü deneyimlerini paylaşmıştır. Katılımcıların personel ve hizmet teması altındaki kategorilere ilişkin verdikleri yanıtların doğrudan alıntıları aşağıda yer almaktadır.

K14: Gayet güzel bir hizmet vardı. Güler yüzlü, anlayışlı personeller vardı. İnsan ayırmaksızın herkese aynı şekilde hizmet vermeleri Mevlevi kültürüne uyduklarını yansıtıyordu. (Güler yüzlü, Anlayışlı, Temsil ettikleri kültüre hakim)

K29: Personeller işlerini oldukça benimseyen kişilerden oluşuyor hizmet konusunda da ilgi ve alakaları da konsepte uyumları da çok iyi ve profesyoneller. (İlgili, Temsil ettikleri kültüre hakim)

K33: Restorandaki personeller içeri daha adımıımızı atar atmaz çok ilgililerdi. Sipariş verirken verdikleri öneriler ve yemekler geldikten sonra da sürekli ilgilenmeleri, bir şeye ihtiyacımız olup olmadığı konusunda restorandan çıkana kadar çok değerli hissettirdiler.

Hizmetleri Mevlevi kültürüyle harmanlanmıştı diyebilirim. (İlgili, Temsil ettikleri kültüre hakim)

K38: Yeri geldiğinde küfür ederken yemek getiriyorlar sanki iş yapmak istemiyor gibi, zengin ve fakir ayım oluyor kim parası kim duası. (Olumsuz-kötü)

4.7. Mevlevi Unsurların Tanıtım

Araştırma kapsamında katılımcılara, "Mevlevi unsurlarının tanıtımı: Restoran, Mevlevi kültürünü tanıtmak için hangi unsurları kullandı? Sema dansları, canlı müzik gibi unsurların deneyiminize katkıları nelerdi?" soruları sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar, Mevlevi unsurların tanıtımı teması altında toplanmıştır. Tablo 8'de Mevlevi unsurların tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri verilmiştir.

Tablo 8. Mevlevi unsurların tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri

Kategoriler	f	%
Genel tasarım	2	5,00
Görsel motifler	7	17,50
Müzik	17	42,50
Menü açıklamaları	1	2,50
Sema dansları	10	25,00
Yemekler	1	2,50
Işıklandırma	1	2,50
Mevlevi unsurlar yok	2	5,00

Tablo 8 incelendiğinde, Mevlevi unsurlarının tanıtımı temasında en çok belirtilen kategorilerin müzik (%42,50) ve sema dansları (%25) olduğu görülmektedir. Başka bir deyişle, Mevlevi mutfağına ait restoranlarda en çok tanıtılan Mevlevi unsurlarının müzik ve sema dansları olduğu söylenebilir. Katılımcıların yanıtlarına göre, Mevlevi unsurlarının tanıtımı temasında yer alan diğer kategoriler ise görsel motifler (%17,50), genel tasarım (%5), menü açıklamaları (%2,50), yemekler (%2,50) ve ışıklandırma (%2,50) olarak sıralanmıştır. Ayrıca, katılımcıların 2'si (%5) Mevlevi mutfağına ait restoranlarda Mevlevi unsurlarının bulunmadığını belirtmiştir. Katılımcıların Mevlevi unsurlarının tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin verdikleri yanıtların doğrudan alıntıları aşağıda yer almaktadır.

K14: Arka planda olan ney dinletisi kullanılmıştı. Ney sesi insanı dinginleştiren ve huzur veren bir ses olduğu için günlük karmaşadan sıyrılıp rahatladığımı hissetmiştim. (Müzik)

K21: Farklılığın güzelliğini burada da anladım diyebilirim klasik restoran konsepti ve atmosferinden farklı olarak sema dansları ve canlı Mevlevi müzikleri benim için oldukça dikkat çekici oldu. (Sema dansları, Müzik)

K33: Açıkçası restoran içindeki Mevlevi motifleri ve menüdeki Mevlevi yemekleri dışında Mevlevi kültürünü yansıtan başka unsurlar yoktu. Bu konuda kendilerini daha da geliştirebilir Mevlevi kültüründen başka detaylardan daha fazla kullanabilirler. (Görsel motifler, Yemekler)

K37: Semazenlerin oldukça dikkat çekici olduğunu belirtebilirim sabrın ve koordinasyonun hoş ve sakinleştirici olması en önemlisi ney çalınırken verdiği huzur. (Sema dansları, Müzik)

4.8. Mevlevi Mutfak Kültürünün Tanıtımı

Araştırma kapsamında katılımcılara, "Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımında etkili olmuş unsurlar: Mevlevi mutfağını tanıtmak adına restoranın kullandığı unsurlar arasında hangileri sizin için daha etkileyiciydi?" sorusu sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar, Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı teması altında toplanmıştır. Tablo 9'da Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri verilmiştir.

Tablo 9. Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri

Kategoriler	%
Atmosfer	7,50
Görsel motifler	22,50
Hizmet	5,00
Konum	2,50
Müzik	15,00
Reklam	2,50
Restoran dizaynı	17,50
Restoranın ismi	2,50
Sema gösterisi	15,00
Sunum	17,50
Yemekler-Yemek lezzeti	5,00
Etkileyici unsur yoktu	2,50

Tablo 9 incelendiğinde, Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı temasında en çok belirtilen kategorilerin görsel motifler (%22,50), restoran dizaynı (%17,50), sunum (%17,50), sema gösterisi (%15) ve müzik (%15) olduğu görülmektedir. Katılımcıların yanıtlarına göre, Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı temasında yer alan diğer kategoriler ise atmosfer (%7,50), hizmet (%5), yemekler ve yemek lezzeti (%5), konum (%2,50), reklam (%2,50) ve restoran ismi (%2,50) olarak sıralanmıştır. Ayrıca, bir katılımcı (%2,50) Mevlevi mutfağına ait restoranlarda Mevlevi mutfak kültürünü tanıtan bir unsur bulunmadığını belirtmiştir. Katılımcıların Mevlevi mutfak kültürünün tanıtımı teması altındaki kategorilere ilişkin verdikleri yanıtların doğrudan alıntılarını aşağıda yer almaktadır.

K6: İçlerinde müzik en çok akılda kalıcı olanlarıydı. Atmosferi baştan aşağı değiştiriyor, yemekten farklı bir keyif alınmasını sağlıyordu. (Müzik)

K9: Birçok unsur vardı fakat Ateşbaz-ı Veli benim için daha etkileyici bir unsur oldu. (Görsel motifler)

K20: Restoran tabelaları etkili olmuştu. Saçma isimler kullanmak yerine bu kültürü anlatan tabela, pankart, broşür vs. kullanmaları bence daha hoş olmuştu. (Görsel motifler)

K33: Restoranın seçmiş olduğu isim, içeride kullanılan motifler ve tablolar, menü içeriği ve bulunduğu konum yönüyle etkiledi. (Görsel motifler, Yemekler-Yemek Lezzeti)

4.9. Mevlevi Mutfağı Algısındaki Değişim

Araştırma kapsamında katılımcılara, "Mevlevi mutfağı algınızın değişimi: Bu deneyimden sonra Mevlevi mutfağına yönelik algınızda bir değişiklik oldu mu? Eğer varsa, bu değişiklikleri açıklayabilir misiniz?" sorusu sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar, Mevlevi mutfağı algısındaki değişim teması altında toplanmıştır. Tablo 10'da Mevlevi mutfağı algısındaki değişim teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri verilmiştir.

Tablo 10. Mevlevi mutfağı algısındaki değişim teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri

Kategoriler	%
Evet, oldu	55,00
Hayır, olmadı	37,50

Tablo 10 incelendiğinde, Mevlevi mutfağına ait restoranları deneyimleyen katılımcıların (%55) Mevlevi mutfağı algısında bir değişiklik olduğu (%37,50) ise algılarında herhangi bir değişiklik

olmadığı tespit edilmiştir. Katılımcıların (%7,50) bu konuda görüş belirtmemiştir. Katılımcıların Mevlevi mutfağı algısındaki değişim teması altındaki kategorilere ilişkin verdikleri yanıtların doğrudan alıntıları aşağıda yer almaktadır.

K6: Gitmeden önce araştırıp da gittiğim için beklemediğim bir şey ile karşılaşmadım. Her şey beklediğim gibiydi. Şahsi fikrim mükemmel. (Hayır, olmadı)

K23: Önyargıları vardı ve bunları bu deneyimle aştım. Açıkçası farklı kültürlerin yemeklerine açık olmama rağmen Mevlevi mutfağı yemekleri biraz isimlerinden dolayı sıkıcı gelmişti. Aradığım lezzeti bu yemeklerde bulabileceğimi hiç düşünmemiştim fakat yanılmışım. Çoğu yemeği o kültürü yaşarmışçasına etkilenerek tattım. (Evet, oldu)

K17: Başta bilmediğim için ve o yaşta gördüğüm güzellik için bende muhteşem bir anı olarak kaldı. (Evet, oldu)

K27: Daha önce deneyimlemedim ilk defa olan bir şey çok beğendim eski tarihe ait ama eski kültürü yansıtmıyordur diye düşünüyordum fakat o çağda yaşıyordum hissine kapıldım. (Evet, oldu)

4.10. Mevlevi Mutfağına Katkıları

Araştırma kapsamında katılımcılara, "Restoranın Mevlevi mutfağına katkıları: Restoranın Mevlevi mutfağına katkıları hakkında ne düşünüyorsunuz? Geleneksel mutfak ekolünü modern bir şekilde temsil etme başarısını nasıl değerlendiriyorsunuz?" soruları sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar, Mevlevi mutfağına katkıları teması altında toplanmıştır. Tablo 11'de Mevlevi mutfağına katkıları teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri verilmiştir.

Tablo 11. Mevlevi mutfağına katkıları teması altındaki kategorilere ilişkin yüzde değerleri

Kategoriler	%
Etkisi çok az	2,50
Geliştirilebilir	2,50
Olumlu etkiler	90,00

Tablo 11 incelendiğinde, Mevlevi mutfağına ait restoranları deneyimleyen katılımcıların büyük çoğunluğu (%90) restoranların Mevlevi mutfağına katkıda bulunduğunu belirtmiştir.

Katılımcılardan biri restoranların Mevlevi mutfağına katkı sağlamadığını, bir diğeri ise katkıların geliştirilebileceğini ifade etmiştir. Katılımcıların (%5) bu konuda görüş belirtmemiştir. Katılımcıların Mevlevi mutfağına katkıları teması altındaki kategorilere ilişkin verdikleri yanıtların doğrudan alıntıları aşağıda yer almaktadır.

K17: Bunun çok iyi bir şey olduğunu ilerleyen yaşlarda daha çok farkındalığım arttığı zaman anladım ve çok iyi de katkı sunduğunu düşünüyorum. Benim güzel anılarımdan birisi her zaman benim için güzel ve yararlıdır. (Olumlu etkiler.)

K5: Restoranın iddiası geleneksel mutfağı modern şekilde temsil etmek ise iç mekânı daha sık ve daha bakımlı olmalı. Geleneksel mobilyalar ve dekorasyon ile modern rahatlık bir araya getirilmeli. (Geliştirilebilir.)

K28: Bu geleneği çok güzel yansıttıklarını düşünüyorum. Gelecek yıllarda da bu geleneği devam ettirmelerini dilerim. Mevlevi mutfağını tanıyan tanımayan birçok kişiye gösteriyorlar öğretiyorlar güzel bir şey. (Olumlu etkiler.)

K33: Mevlevi mutfağını tanıtma konusunda gerçekten takdir edilesi bir yer. Her bir detayıyla insanlara müthiş deneyimler kazandırıyorlar bir noktada ve bunu gerçekten modernizmle çok doğal bir şekilde buluşturmışlar. Eğreti duran hiçbir detay yoktu. Daha geliştirilebilir yönleri var mutlaka ama şu anki haliyle de gerçekten çok hoş bir restoran. (Olumlu etkiler.)

5. Sonuç ve Öneriler

Bu araştırma, Konya bölgesindeki Mevlevi konseptli restoranları deneyimleyen müşterilerin Mevlevi mutfağı ve restoranları hakkındaki görüşlerini ortaya koymayı amaçlamıştır. Derinlemesine görüşmeler ve tematik analizler yoluyla elde edilen veriler, Mevlevi mutfağına yönelik algıların ve deneyimlerin çeşitli yönlerini aydınlatmıştır.

Katılımcıların çoğunluğunun (%37,50) Mevlevi mutfağını denemeye, öneriler ve aynı oranda kişisel ilgileri nedeniyle karar verdikleri görülmüştür. Bu, Mevlevi mutfağının sosyal çevre ve bireysel merak yoluyla keşfedildiğini göstermektedir. Ayrıca, katılımcıların bir kısmı merak (%17,50) nedeniyle Mevlevi mutfağını deneyimlemiş, diğeri bir kısmı ise rastlantı sonucu (%12,50) bu mutfakla tanışmıştır. Bu bulgular, Mevlevi mutfağının geniş bir kitleye hitap edebildiğini ve farklı motivasyonlarla ziyaret edildiğini ortaya koymaktadır.

Mevlevi mutfağı atmosferi teması altında katılımcıların en çok görüş belirttikleri kategoriler etkileyici atmosfer (%25), olumlu (güzel-iyi) (%25) ve tarihi, kültürel-yöresel (%37,50) olmuştur. Bu, Mevlevi mutfağının tarihsel ve kültürel dokusuyla müşteriler üzerinde derin bir etki bıraktığını göstermektedir. Ayrıca, huzurlu (%15), ruhani (%10) ve sıradan (%2,50) gibi kategoriler de belirtilmiş, bu da müşterilerin çeşitli duygusal tepkiler verdiğini göstermektedir. Mevlevi mutfağının misafirlere yalnızca yemek değil, aynı zamanda tarih ve kültürle harmanlanmış bir deneyim sunduğu söylenebilir. Mevlevi mutfağının modern restoran konsept özellikleriyle ilgili bir konuda, bu mutfağın manevi sıcaklığının günümüzde ne kadarının korunabileceği ile ilgili ayrıntılardır. Geleneksel Mevlevi anlayışında, mutfak yalnızca bir yemek hazırlama mekanı olmanın ötesinde bir ruhsal eğitim merkezi olarak da işlev görmektedir. Modern restoranlarda bu boyutunun yeterince yansıtılmaması, kültürel ve manevi unsurların eksik bir şekilde aktarılmasına neden olabileceği kaygısı oluşmaktadır (Ceylan ve Yaman, 2018).

Yemek seçiminde en etkili faktörlerin içerik (%42,50) ve görünüş-sunum (%25) olduğu görülmüştür. Katılımcılar, yemek seçimlerinde yemeğin içeriğine ve sunumuna büyük önem vermiştir. Geleneksel-yöresel (%15), merak (%12,50), lezzet (%7,50), öneri-tavsiye (%7,50), isim (%5) ve damak tadına uygunluk (%2,50) gibi diğer faktörler de yemek seçiminde rol oynamıştır. Bu bulgular, Mevlevi mutfağının sunduğu yemeklerin zengin içerikleri ve estetik sunumlarıyla müşteri memnuniyetini artırdığını göstermektedir. Ertaş ve arkadaşları (2017), Mevlevi mutfağının yemek için çekici bir destinasyon unsuru olabileceğini belirtmişlerdir. Çalışmalarında badem, bulgur, nohut ve pekmez gibi özgün malzemeler, ayrılanlar tarafından otantik ve egzotik bir şekilde ifade edilmiştir. Bu durumda Mevlevi mutfağının uluslararası gastronomi turizminde yer alabilme potansiyeline işaret etmektedir.

Tat deneyiminde katılımcıların en çok görüş belirttiği ve bu kategoride en çok baharatların dengesi-uyumu (%42,50) alt kategorisinde yoğunlaştığı görülmüştür. Bu bulgu, Mevlevi mutfağının baharat kullanımında gösterdiği özenin müşteriler tarafından takdir edildiğini göstermektedir. Lezzet (%22,50), dengeli ve uyumlu ürün kullanımı (%15), zıt görünen ürünlerin birleştirilmesi (%10), yağın dengeli kullanımı (%5) ve ürün kalitesi (%2,50) gibi diğer tat kategorileri de belirtilmiştir. Bu bulgular, Mevlevi mutfağının tat açısından zengin ve dengeli bir deneyim sunduğunu ortaya koymaktadır.

Personel ve hizmet teması altında en çok belirtilen kategoriler olumlu (%40), temsil ettikleri kültüre hakim (%27,50) ve ilgili (%25) olmuştur. Bu bulgular, Mevlevi konseptli restoranlardaki personelin müşterilere olumlu bir hizmet sunduğunu ve kültürel bilgiye hakim olduğunu göstermektedir. Anlayışlı (%17,50), güler yüzlü (%15), kibar (%12,50), samimi (%5), saygılı (%2,50) ve temiz (%2,50) gibi diğer kategoriler de müşteri memnuniyetine işaret etmektedir. Yalnızca %5'lik bir kesim olumsuz-kötü deneyim yaşamıştır. Bu, personelin genel olarak yüksek bir hizmet standardı sunduğunu ve Mevlevi kültürünü başarıyla temsil ettiğini göstermektedir.

Mevlevi unsurlarının tanıtımı temasında en çok belirtilen kategorilerin müzik (%42,50) ve sema dansları (%25) olduğu görülmektedir. Bu unsurlar, Mevlevi kültürünün restoranlarda etkili bir şekilde tanıtıldığını göstermektedir. Görsel motifler (%17,50), genel tasarım (%5), menü açıklamaları (%2,50), yemekler (%2,50) ve ışıklandırma (%2,50) gibi diğer kategoriler de belirtilmiştir. %5'lik bir kesim, restoranlarda Mevlevi unsurlarının bulunmadığını ifade etmiştir. Bu bulgular, Mevlevi unsurlarının tanıtımında çeşitli araçların kullanıldığını ve bu araçların genellikle etkili olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların %55'i Mevlevi mutfağı algısında bir değişiklik olduğunu belirtirken, %37,50'si algılarında bir değişiklik olmadığını ifade etmiştir. %7,50'lik bir kesim ise bu konuda görüş belirtmemiştir. Bu, deneyimin Mevlevi mutfağına yönelik algıları önemli ölçüde değiştirebildiğini, ancak bazı katılımcıların algılarının sabit kaldığını göstermektedir.

Katılımcıların %90'ı restoranların Mevlevi mutfağına katkıda bulunduğunu düşünmektedir. Sadece bir katılımcı restoranların katkı sağlamadığını, bir diğeri ise katkıların geliştirilebileceğini belirtmiştir. %5'lik bir kesim bu konuda görüş belirtmemiştir. Bu bulgular, restoranların Mevlevi mutfağını tanıtmaya ve yaşatmaya konusundaki başarılarını ve bazı alanlarda iyileştirme potansiyelini göstermektedir.

Mevlevi kültürünün mutfak aracılığıyla günümüze yansıtılması, geçmişte mutfağın nesiller arası bir köprü olarak önemli bir rol üstlendiğini göstermektedir. Yerel mutfak kültürlerinin doğru bir şekilde tanıtılması ve yaşatılması, kültürel mirasımızın temsil edilmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, Mevlevi mutfağı restoranlarının rolü, sadece gastronomik bir deneyim sunmakla sınırlı kalmamakta, aynı zamanda zengin bir kültürel mirası gelecek nesillere aktarmaktadır. Mevlevi mutfağının tanıtımı, yerel kültürün ulusal ve

uluslararası düzeyde tanınmasını sağlamaktadır. Bu kültürel değerlerin daha geniş kitlelere hitap edebilmesi için çeşitli tanıtım stratejilerinin geliştirilmesi gerekmektedir. Bu stratejiler arasında atölyeler, workshoplar ve reklam çalışmaları önemli bir yer tutmaktadır. Mevlevi mutfağına yönelik düzenlenecek bu tür etkinlikler hem kültürel farkındalığı artıracak hem de bu zengin mutfak kültürünün daha geniş kitleler tarafından deneyimlenmesini sağlayacaktır. Ayrıca, Mevlevi mutfağının sunduğu gastronomik deneyim, tarihsel ve manevi bir derinlikle zenginleştirilmiştir. Bu, müşterilerin sadece yemek yemelerini değil, aynı zamanda Mevlevi kültürünün derin anlamlarını keşfetmelerini de mümkün kılmaktadır. Yemeklerin içerikleri, sunumları ve baharat dengesi gibi unsurlar, Mevlevi mutfağının özgünlüğünü ve zenginliğini ortaya koymaktadır. Bu özgünlük ve zenginlik, müşteri memnuniyetini artırmakta ve restoranların başarısına önemli katkılar sağlamaktadır.

Kaynakça

- Aksoy, M., Akbulut, A. B., & İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte mutfak kültürü ve Ateşbaz-ı Ve makamı (Culinary culture and Atesbaz Veli chair in Mevleviyeh). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 96-103.
- Ankara Olgunlaşma Enstitüsü. (2013). Mevlevi yemekleri projesi ve Mevlevi yemekleri kitabı. T.C. Millî Eğitim Bakanlığı.
- Arsel, S. (1999). Eskimeyen tatlar Türk mutfak kültürü. Vehbi Koç Vakfı.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Batu, A. (2015). Türk-İslam kültüründe ve günümüz dengeli, sağlıklı ve helal beslenmede Hz. Muhammed öğretisi. *Turkish Studies*, 10(2), 69-100.
- Batu, A. (2016). Kültür ve gastronomi turizmi bakımından Konya. *The Journal of Academic Social Science*, 4(30), 20-38.
- Celâleddin, M. (1992). Divân-ı Kebîr III (Hzr. Abdülbâki Gölpinarlı, Ed.). Kültür Bakanlığı Yayınları, Klasik Türk Eserleri Dizisi/17. Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Demirci, M. (2007). Bir eğitim aracı olarak Mevlevi çilesi. *Marife Dini Araştırmalar Dergisi*, 7(3), 105-122.
- Guba, EG, & Lincoln, YS (1982). Doğalcı araştırmanın epistemolojik ve metodolojik temelleri. *Eğitim İletişimi ve Teknoloji Dergisi*, 30 (4), 233
- Halıcı, N. (1979). Geleneksel Konya yemekleri. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Güven Matbaası.
- Halıcı, F. (1992). Ali Eşref Dede'nin yemek risalesi. Atatürk Kültür Merkezi Yayını, 62.

- Halıcı, N. (2007). Mevlevi mutfağı. Metro Kültür Yayınları. İstanbul.
- Halıcı, N. (2009). Türk mutfağı. Oğlak Yayıncılık. İstanbul.
- Koşay, Z., & Beyazıt, Y. (1961). Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı. Milli Eğitim Basımevi.
- Krefting, L. (1991). Niteliksel Araştırmada Titizlik: Güvenilirliğin Değerlendirilmesi. *Amerikan Mesleki Terapi Dergisi*, 45, 214-222.
- Ölmez, A. (2011). Dede Efendi'nin Ferahfeza Mevlevî Ayininin Makam Usûl ve Ezgisel Yönden İncelenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Müzik Ana Sanat Dalı, Afyonkarahisar.
- Özdoğan, Y. (2008). Geleneksel Türk mutfağında şerbet. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 3, 1073.
- Özkanlı, O., & Tekin, A. R. (2006). Eski ve yeni mahsul sumak tanelerinin su soğurma izotermelerinin modellenmesi. *Gıda Teknolojisi Derneği*, 7, 331-334.
- Seçim, Y. (2020). Şeb-i Arus etkinliğine katılan turistlerin Mevlevi mutfağı yemek taleplerinin tespit edilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35(13), 778-796.
- Soysal, S. (2007). Derviş sofraları. Doğan Egmont Yayıncılık Ve Yapımcılık Tic. A.Ş.
- Şanlı, İ., Bülbül, M., & Özcan, H. (2011). Yemek kitabı. Çamlıca Basım Yayın No 85.
- Tanrıkorur, Ş. B. (2000). Türkiye Mevlevihanelerinin Mimari Özellikleri (Doktora tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı, Konya.
- Tosun, N. (2004). Tasavvuf kültüründe tekke yemekleri. *Tasavvuf İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi*, 5(12), 123-135.
- Yıldırım, A., Şimşek, H. (2011). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. (8. Basım). Ankara: Seçkin Yayıncılık
- Zerrînkûb, A. (2017). Sufi Mirasının Değeri (Ahmet Çelik, Çev.). Visal Yayınları.

Etik Kurul İzni:

Bu makale çalışması için Gaziantep Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulunun 03.06.2024 tarih ve 12 nolu toplantısında 46 sayılı karar ile etik kurul raporu alınmıştır.

Araştırmacı Katkı Beyanı:

Yazarların çalışmadaki katkı oranları eşittir.

Çıkar Çatışması Beyanı:

Çalışma kapsamında herhangi bir kurum veya kişi ile çıkar çatışması bulunmamaktadır.

EXTENSIVE SUMMARY

**The Living Traditions of Mevlevi Cuisine in Modern Restaurants: An
Analysis of Customer Experiences**

Cennet Nergiz TAŞKESEN

Bitlis Eren University, Kanık School of Applied Sciences,
Department of Gastronomy and Culinary Arts,

Assoc. Prof. Dr. Ali ÖZKAN

Gaziantep University, Faculty of Tourism,
Department of Gastronomy and Culinary Arts

Mevlevi cuisine represents a significant culinary heritage that reflects the deep historical and spiritual traditions of Turkish culture. Originating from the teachings of Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî, the Mevlevi tradition fosters both spiritual and moral development, using culinary culture as a medium to promote social unity and spirituality. In this context, Mevlevi cuisine serves not merely as a means of nourishment but also as a crucial tool for transmitting social and cultural values. This study aims to explore customer perceptions and experiences of Mevlevi-themed restaurants in the Konya region, analyzing the modern reflections of Mevlevi culinary traditions. Customer perceptions were examined through a qualitative method using the phenomenological approach, and the collected data were categorized and analyzed thematically.

Research Methodology

The study employed a qualitative research method with a phenomenological design. This approach is suitable for analyzing phenomena that individuals experience but may not fully understand in depth. The sampling methods included convenience and snowball sampling, involving 40 participants who had visited Mevlevi-themed restaurants in Konya. Data were collected through semi-structured interviews, each lasting approximately one hour. Audio recordings were made, and the data were analyzed using content analysis. To ensure validity and reliability, expert opinions were sought, and the data were analyzed following the principles of reproducibility and objectivity.

Findings and Themes

The research identified ten main themes based on the perceptions and experiences of customers who visited Mevlevi-themed restaurants:

Mevlevi Cuisine Experience

A total of 37.50% of participants visited the restaurants due to personal interest, and an equal percentage were influenced by recommendations. Additionally, 12.50% expressed curiosity as their motivation, while another 12.50% visited by coincidence.

Atmosphere of Mevlevi Cuisine

The historical, cultural, and traditional ambiance of the restaurants was highlighted by 37.50% of participants. Others emphasized the impressive atmosphere (25%) and a generally positive environment (25%). Additional attributes included a sense of tranquillity (15%), spirituality (10%), and an ordinary atmosphere (2.50%).

Food Selection

The most influential factors in food selection were the ingredients (42.50%) and visual presentation (25%). Traditional and regional elements (15%), curiosity (12.50%), taste (7.50%), recommendations (7.50%), names (5%), and personal taste preferences (2.50%) also played a role.

Impact of Mevlevi Food

The balance of spices (42.50%) and harmonious flavours (22.50%) were among the most appreciated features. Balanced use of ingredients (15%) and the combination of seemingly incompatible components (10%) also stood out.

Presentation and Visuals of the Food

The majority of participants (70%) found the food presentation satisfactory, while 12.50% thought it could be improved, and 12.50% considered it insufficient.

Personnel and Service

The service was positively evaluated by 40% of participants, while 27.50% noted that the staff demonstrated a deep understanding of the culture, and 25% found the staff attentive. Only 5% reported a negative experience.

Promotion of Mevlevi Elements

Music (42.50%) and whirling dervish performances (25%) were identified as the most impactful tools for promoting Mevlevi culture. Visual motifs (17.50%) and the general design of the restaurant (5%) were also appreciated.

Promotion of Mevlevi Culinary Culture

Visual motifs (22.50%), restaurant design (17.50%), and food presentation (17.50%) were key contributors to promoting the culinary culture. Whirling dervish performances (15%) and music (15%) also played significant roles.

Change in Perception of Mevlevi Cuisine

A total of 55% of participants reported a positive change in their perception of Mevlevi cuisine after the experience, while 37.50% noted no change.

Contribution to Mevlevi Cuisine

A significant majority (90%) believed that the restaurants positively contributed to the promotion and preservation of Mevlevi cuisine. Only one participant viewed these contributions as negligible, while another suggested that improvements were needed.

Conclusion and Recommendations

The findings indicate that Mevlevi-themed restaurants successfully promote and preserve the gastronomic heritage of Mevlevi cuisine. However, there is a need to further emphasize the cultural and spiritual dimensions of this culinary tradition. Mevlevi cuisine holds significant potential for international gastronomy tourism. To leverage this potential, workshops, promotional campaigns, and marketing activities should be organized. These efforts could increase cultural awareness and allow broader audiences to experience this rich culinary tradition.

Mevlevi cuisine offers not just gastronomic experiences but also historical and spiritual depth. The careful balance of flavours, presentation, and use of spices enhances customer satisfaction, contributing to the success of these establishments. Restaurants should aim to combine traditional Mevlevi elements with modern dining concepts while preserving authenticity. This approach would ensure a more fulfilling and meaningful experience for customers, strengthening the cultural impact of Mevlevi cuisine in the modern era.