



## Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı (Culinary Culture and Atesbaz Veli Chair in Mevleviyeh)

\*Mustafa AKSOY<sup>a</sup>, Ayşenur Burcu AKBULUT<sup>a</sup>, Nurhayat İFLAZOĞLU<sup>a</sup>

<sup>a</sup>Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 06830 Gölbaşı, Ankara / Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:06.12.2015

Kabul Tarihi:03.02.2016

### Anahtar Kelimeler

Ateşbaz-ı Veli  
Mevlevi Mutfağı  
Mutfak Kültürü

### Öz

Mevleviliğin en önemli özelliklerinden biri olan çile geleneğinde, dergaha gelen dervişin bin bir günlük bir sürede çilesini tamamlaması beklenir. Mevlevilikte mutfak (matbah), yemek pişirilen ve sofraya kurulan yer olmasının yanı sıra dervişlerin çilesini tamamladığı ve temel eğitimlerinin yapıldığı yerdir. Bu bağlamda da bu akımı sistemleştirme ve profesyonelce idame ettirme gibi son derece güç bir işi, yine o kuvvette ve iradede bir kişinin yapması gerekmiştir. Hz. Mevlana'nın aynı zamanda fikri varisi olan Sultan Veled ile doğan Mevlevilik, Ulu Arif Çelebi zamanında büyürken, perde arkasındaki kahramanlardan biri de Ateşbaz-ı Veli'dir. Dünyada bilinen ilk ve tek aşçı anıt-mezarına sahip olan Ateşbaz-ı Veli ve son derece özgün kültür unsuru olan Mevlevi mutfağının, hem unutulmuş kültür hazinelerinin ortaya çıkarılması hem de son dönemlerde büyük bir ivme kazanan gastronomik turların ve destinasyonların özgünlüğünün seyahat kararı üzerindeki önemli etkisi nedeniyle değerlendirilmesi önemli hale gelmiştir. Bu çalışmada, Mevlevi eğitim ekolü için önemli bir yere sahip olan mutfağın ve bu eğitimin önemli bir unsuru olan aşçı dede Ateşbaz-ı Veli'nin tanınmasını sağlamak ve Mevlevi mutfağı özelliklerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır.

### Keywords

Atesbaz Veli  
Mevleviyeh Cuisine  
Culinary Culture

### Abstract

One of the most important features among Mevleviyeh culture is ordeal tradition; and, it is expected from a dervish to complete a thousand and one days period of ordeal. The cuisine (matbah) in Mevleviyeh is the place where cooked meals, as well as where dervishes conduct their training and complete their ordeals. In this context, systematization and sustainability of this system is required to person who is dedicated and willed to this extremely difficult task. Sultan Veled, who is the son and successor of Hz. Mevlana, is the pioneer of Mevleviyeh. While this culture has expanded in the time of Ulu Arif Celebi, one of the heroes who was behind the scenes is Atesbaz Veli. Atesbaz Veli, having the first known cook mausoleum, has become important with regarding to its effect on the decision of gastronomic travels and freedom of destinations because of the revealing of highly original cultural elements of the Mevlevi cuisine. In this study, it is aimed to specify the features of Mevleviyeh kitchen and to make senior cook Atesbaz Veli, who has an important place for the ecol of Mevlevi school education, more recognizable.

\* Sorumlu Yazar.

[maksoy03@gmail.com](mailto:maksoy03@gmail.com) (M. Aksoy)