

# Mevlevilikte Tuzun Yeri ve Önemi

Yılmaz SEÇİM<sup>1</sup>  Mehmet KORU<sup>2\*</sup> 

<sup>1</sup> Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye

<sup>2</sup> Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye

## Makale Bilgisi

## ÖZET

**Geliş Tarihi:** 07.05.2024  
**Kabul Tarihi:** 03.06.2024  
**Yayın Tarihi:** 30.06.2024

**Anahtar Kelimeler:**  
Mevlevilik,  
Mutfak Kültürü,  
Tuz.

Tuz, insanlık tarihinin bilinen en eski baharatlarından biridir. Bunun kanıtı olarak Konya iline bağlı Çumra ilçesinde bulunan ve Neolitik Dönemin en eski antik kentlerinden biri olan Çatalhöyük'te tuzluk bulunduğu tespit edilmiştir. İçeriğinde birçok minerali barındırması bakımından tuzun insan sağlığına olumlu ve olumsuz etkileri bulunmaktadır. Tuz, yemek ve salata gibi yiyeceklerde tatlandırma amaçlı kullanılmaktadır. Tatlandırma amacının dışında ise dünyada bilinen en eski gıda muhafaza yöntemleri arasında olduğu bilinmektedir. Tuz aynı zamanda hem semavi hem de diğer dinlerde kutsal kabul edilmektedir. Bu kutsal kabul ediş tuz temasına dayanan birçok ritüelin de başlamasına ve bir gelenek haline gelmesine olanak sağlamıştır. İslamiyet dışında Yahudilikte de yemeğe tuzla başlandığı ve bu durumun İslamiyet'te benzerlik gösterdiği bilinmektedir. Dinlere bağlı olarak faaliyet gösteren tarikatlarda da tuz konusunda birçok ritüel geliştirilmiş ve uygulanmıştır. Bunlarda biri de geçmişi sekiz yüz yıla dayanan Mevlevilik tarikatıdır. Mevlevilikte tuz konulu birçok ritüel yer almaktadır. Bu ritüellerden biri Mevlevi kültüründe yemeğe tuz ile başlayıp tuz ile bitirmektir. Bir Mevlevi ritüeli olan bu gelenek hala birçok kişi tarafından süregelen bir uygulamadır. Bu ritüelden hareketle, Hz. Mevlana'nın açığı olan ve dünyada adına anıtmezar (türbe) yapılan ilk isim olan Ateşbaz-ı Veli'nin türbesinde günümüzde ziyaretçilerin bereket için tuz alıp bırakabildiği bilinmektedir. Ziyaretçiler türbeden aldıkları tuzla, şifa ve bereket bulacaklarına inanmaktadır. Bugüne kadar tuz konusuna dayanan edebî, tarihi ve gastronomik içerikli birçok çalışma yapılmıştır ve bu çalışmanın da literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışma kapsamında 14 kişiyle görüşme gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular ışığında, Mevlevilikte, tuzla ilgili yapılan ritüellerin devam ettiği, hatta Konya'da bulunan bazı işletmelerin konuklarına bu kültürel geleneği (tuzla yemeğe başlama ve bitirme) anlattığı tespit edilmiştir. Farklı dinlerde tuzla yapılan ritüellerin ise birbiri ile benzerlik gösterdiği tespit edilmiştir.

## The Place and Importance of Salt in Mevlevi Order

## Article Info

## ABSTRACT

**Received:** 07.05.2024  
**Accepted:** 03.06.2024  
**Published:** 30.06.2024

**Keywords:**  
Mevlevi Order,  
Culinary Culture,  
Salt.

Salt is one of the oldest known spices in human history. As a proof of this, salt pans were found in Çatalhöyük, one of the oldest ancient cities of the Neolithic Period, located in Çumra district of Konya province. In terms of comprising of lots of minerals inside, salt has positive and negative effects on human health. Salt is used for flavoring purposes in many foods such as meals and salads. Apart from the flavouring purpose, it is known to be among the oldest food preservation methods known in the world. Salt is also considered sacred in both monotheistic and other religions. This sacred acceptance enabled many rituals based on the theme of salt to begin and become a tradition. It is well known that in Judaism, apart from Islam, the beginning of the meal is with salt and this situation is similar to Islam. Cults operating under religions have also developed and applied many rituals about salt. One of these is the Mevleviyeh which dates back 800 years. There are many rituals about salt in Mevleviyeh. One of these rituals in Mevlevi culture is to start and end the meal with salt. This traditional Mevlevi ritual is still an ongoing one by a lot of people. Based on this ritual, it is known that today visitors can take and leave salt for blessings at the tomb of Ateşbaz-ı Veli, the cook of Rumi (Mevlana) and the first person in the world to have a mausoleum built in his name. Visitors believe that they will heal and reach abundance with that salt which they receive from the tomb. Hitherto, there have been many literary, historical and gastronomic works based on the subject of salt and it is thought that this study will also contribute to the literature. Within the scope of the study, 14 people were interviewed. In light of the findings, it has been found that rituals related to salt in Mevleviyeh still continue and even some businesses in Konya explain this cultural tradition (starting and ending meal with salt) to their guests. It has been reached out that the rituals performed with salt in different religions share similarity to each other.

### Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Seçim, Y., & Kuru, M. (2024). Mevlevilikte tuzun yeri ve önemi. *NEUGastro*, 3(1), 75-92. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.6>

\*Sorumlu Yazar: Yılmaz SEÇİM, [yilmazsecim@gmail.com](mailto:yilmazsecim@gmail.com)



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

## GİRİŞ

Tuz, ilk çağlardan beri, insan vücudu için hayati öneme sahip, değerli bir baharat çeşididir. Bu açıdan tuz, beslenmenin temel unsurlarından ve sanayinin önemli hammaddelerinden birisidir (Dardeniz, 2022). Yetişkin bir insan, farklı yollarla vücuduna günde ortalama yirmi gram kadar tuz almaktadır. Bu miktarın azalması durumunda, insan organizmasında bazı aksaklıklar meydana gelebilmektedir (Ergin, 1988). Aynı zamanda tuzun, inançlar açısından da farklı önemli yeri bulunmaktadır. Örneğin, Yahudilerin kutsal kitabı Tevrat'ta geçen “*Bütün tahıl sunularını sulayacaksınız. Tanrının sizinle yaptığı anlaşmayı simgeleyen tuzu, tahıl sunularından hiç eksik etmeyeceksiniz. Bütün sunulara tuz katacaksınız*” (Levililer, 2022), “*tuzun, göklerin tanrısına sunulacak yakmalık sunular arasında zikredilmesi*” sözleri Yahudi kültüründe tuzun kutsallığı ve önemini ortaya koymaktadır (Ezra, 2022).

Hristiyanların kutsal kitabı İncil'de ise tuzdan 30 bölümde bahsedilmektedir. Bölümün birisinde; İsa “*Sen dünyanın tuzusun*” ifadesi yer almaktadır (Tosun, 2004). Budizm inancında ise, tuzun kötü ruhlardan koruduğuna inanılmakta, bu nedenle ise sumo güreşçileri ringe çıkarken tuz serpilmektedir (Akbulut, 2013). İslam dini açısından ise, Hz. Muhammed'in “*Ashabımın insanlar içindeki misali yemek içindeki tuz gibidir.*” hadisiyle ashabını yemek içindeki tuza benzetmiştir. Bu durum, İslam dini açısından da tuzun son derece önem arz ettiğini göstermektedir (Çetin, 2016).

Mevlevi mutfak kültüründe, sofraya oturan herkesin önüne birer tutam tuz konulduğu bilinmektedir. Bu durumun temel sebebi ise Mevlevilerin yemeğe başlamadan önce ağızlarını tuz yardımıyla dezenfekte etmesidir. Mevlevilikte yemek yeme kültürü; bireyler, yemeğe başlamadan sağ şahadet parmağının ucunu ilk olarak diline, sonra tuza banarak, tadıp yemeğe başlamaktadır. Yemekler, ortaya konulan tek bir kaptan tüketilmektedir. Karnı doyan kişi sofradan kalkmak yerine, kaşığını ters çevirip, diğer kişileri beklerdi (Ertaş vd., 2017). Yemek, yendikten sonra, yemeğe başlanıldığı gibi bir tutam tuz ile ayağa kalkılır ve bu esnada şeyh tarafından “*Yol süfileriyyiz biz Hakkın sofrasından yiyeniz biz, Ey Rabbim! Bu kâseyi ve sofrayı devamlı kıl...*” anlamına gelen Arapça-Farsça bir dua okur sonrasında ise Fatıha suresi okunarak yemek tamamlanırdı (Akmaz, 2021).

Bu bağlamda, araştırmada ele alınan tuzun, Mevlevi mutfak kültüründe oldukça önemli olduğu görülmektedir. Çalışmada; Mevlevi mutfak kültürünün incelenip bu mutfak kültürü içerisinde ve diğer dinlerde tuzun önemi, kullanım alanları, tuzun fayda ve zararları, araştırılıp kayıt altına alınarak literatüre kazandırılması amaçlanmıştır.

### Kavramsal Çerçeve

#### *Tuzun Tarihçesi*

Tuz, insanlık tarihinin bilinen en eski baharatlarından biridir. Tuzun ilk kullanımının nasıl olduğuna dair kesin veriler olmamasına rağmen; hayvanların tuzlu taşları yalamaları ya da tuzlu suda öldüklerinde bozulmamaları, insanların dikkatini çekmiş ve muhafaza amaçlı kullanıldığı kanısına varılmıştır (Avcı, 2012).

Tuz, doğada katı ya da tuzlu su formunda bulunmaktadır. Katı tuzlar, yer altında bulunan madenlerde bulunurken, erimiş haldeki tuzlar; deniz, göl ve yeraltı sularında bulunmaktadır (Güngörmez, 2015).

Tuz gıdada kullanılmasının yanı sıra ekonomik anlamda da oldukça önemlidir. Örneğin, Orta Anadolu'da M.Ö. 6000'li yıllarda, “*Obsidyen*” adı verilen doğal oluşumla meydana gelen kayalar ile tuz takasının gerçekleştirildiği bilinmektedir (Gölbaş & Başbüyük, 2012). Eski çağlarda Mısır İmparatorluğunun balık ihracında tuz kullandığı kanıtlanmıştır. Romalılar ve Germenler ise sıvı su

kaynaklarını sıcak taşlara boşaltarak tuz üretimi yapmışlardır. Bunlara göre, insanların hayatında tuz önem kazanarak kullanımı gittikçe artış göstermiştir (Madencilik Dergisi, 1974).

Tarih öncesine ait bazı tuzlar, Çin'in Şansi eyaletinin güney sınırında bulunan, Yuncheng gölü kenarında bulunmaktadır. M.Ö 6000'lerde yaz sıcağında göl suyunun buharlaşmasıyla bireylerin tuz elde ettikleri bilinmektedir (Kurlansky, 2003). MÖ. 5000'lere gelindiğinde Polonya'nın Krakow yakınlarında su kaynağından tuz üretildiğine dair bulgular elde edilmiştir (Brisay, 1981).

Romalılar Tuz ticaretini geliştirmek amacıyla Anadolu'da ticaret yollarını hayata geçirmiştir (Güngörmez, 2015). Avrupa devletleri Orta Çağ'da tuza oldukça önem vermiş, tuza özel yollar yapmış ve tuz ismi geçen şehirler (Salzburg, Salzgitter vb.) inşa etmiştir (Madencilik Dergisi, 1974).

Türkiye'nin tuz potansiyeli bakımından hayli zengin olduğu bilinmektedir. Deniz tuzu, göl tuzu, kaya tuzu ve kaynak tuzu bulunmaktadır. 1969 yılında Yarımca Petrokimya tesisinin açılması ile sanayi sektöründe büyük ivme yakalanmıştır. 1969 yılı öncesi tuz sanayide kullanımı yaygın değildir. Nitekim 1970'lerden sonra Türkiye'de tuz üretimi ve tüketimi artış göstermiştir (Güngörmez, 2015).

### ***Tuz Çeşitleri***

Mali değere sahip tuz, çıkarıldığı kaynağa göre ikiye ayrılmaktadır. Sıvı haldeki kaynaklar; denizler, tuzlu göller ve tuzlu su kaynakları iken katı halde ise yer altından elde edilen kaya tuzudur. Sınırsız tuz kaynağı olan denizler dünyanın en fazla tuz rezervini içermektedir. Denizlerdeki tuzluluk oranı çeşitli etmenlere (Coğrafi konum, sıcaklık vs.) göre değişebilmektedir (Ergin, 1998). Bazı tuz çeşitleri aşağıda açıklanmıştır.

Kaya tuzu yer altından katı halde çıkarılmaktadır. Kaya tuzu yatakları, jeolojik devirlerde denizlerin ya da kapalı iç havzaların kuruması ile oluşmuştur (Dardeniz, 2022). Kaya tuzlarındaki maddeler tuzun renginin oluşmasında etkin olmaktadır. Gri, siyaha yakın kil renginde bulunan kaya tuzu, nadiren de olsa beyaz renkte bulunmaktadır. Türkiye'de çıkarılan kaya tuzu genellikle gri renge sahiptir (MTA, 2022) Kaya tuzu, gıda endüstrisinde kabartma tozu, yiyecek ve içecek katkı maddesi olarak kullanılmaktadır (Koyuncu, 2022).

Deniz tuzu, deniz suyunun buharlaşmasıyla elde edilmektedir. Bundan dolayı doğal bir sodyum kaynağıdır. Mutfak şefleri, iri ve gevrek dokusu nedeniyle bazı reçetelerinde, deniz tuzunu tercih etmektedir (Caporuscio, 2019).

Deniz tuzunun bambudan elde edilen kap içerisine konularak; ağzı doğal kil ile kapatıldıktan sonra çam odunu ile yakılan fırınlarda 800 ila 1200 °C sıcaklıkta dokuz kez pişirilip eritilmesiyle elde edilen bir tuzdur. Mor renge sahip bambu tuzu, Kore'de geleneksel bir sağlık tuzu olarak kullanılmaktadır. Kanser gibi hastalıkları önlemek amacıyla yaygın şekilde kullanılmaktadır (Jeong, vd., 2012).

Rafine tuzlar; çeşitli işlemlerden geçtikten sonra içerdiği 84 adet mikro-minerale geriye yalnızca sodyum ve klorür kalmaktadır. Rafine işlem ile beyazlaştırılan rafine tuzların topaklanmasını engellemek amacıyla Alzheimer hastalığına neden olan "Alüminyum Hidroksit" ve sağlığa faydalı olan iyot eklenmektedir (Üstek, 2019).

### ***Mevlevi Mutfak Kültürü***

Anadolu Selçuklular döneminde ortaya çıkan akımlardan birisi de Mevlevilik Tarikatıdır. Mevlâna Celaleddin Rumi'nin tasavvuf anlayışı ve oğlu Sultan Veledin katkılarıyla Anadolu Selçuklular zamanında Mevlevilik tarikatı kurulmuştur (Küçük, 2000). Mevlânâ Celâleddîn Rûmî'nin vefatından sonra oğlu Sultan Veled tarafından 13. Yüzyılda, Mevleviliğin temelleri atılmıştır (Kara, 2006).

Mevlevilik tarikatı, kurulduğu dönemden 1925 yılında tarikatların kapatılmasına kadar ki süreçte Osmanlı toprakları içerisinde yer alan diğer kültürlerle de Türk Kültürü, sanatı ve musikisinin temsilini gerçekleştirmiştir. Osmanlı İmparatorluğunun yayıldığı her bölgede Mevlevihaneler açılmıştır (Küçük, 2000).

İdeolojik olarak, Hz. Mevlana'nın düşüncelerine uzanan Mevlevilik tarikatı; Sanat ve ahlakın gücünü birleştirip, “güzel ahlak, zarafet, marifet, musiki, sanat, şiir ve edebiyat” gibi konularla insanların manevi iklimine etki ederek Hak dostu olarak Allah'a yakınlaşmaktır (Sutekin, 2019). Bundan dolayı Hz. Mevlâna, Mevlevilik tarikatında pirdir. Hz. Mevlâna düşünce ve fikirlerini farklı mottolarda vermiştir. Bu mottolardan birisi de yemektir. Örneğin; hayatını “*hamdım, piştim, yandım*” diyerek yemek ifadeleriyle açıklamaktadır. Ayrıca yemekle ilgili birçok konuda bilgiler vermiştir (Halıcı, 2007). Bu bağlamda, açılık Mevlevi dergâhında son derece önem verilen bir meslektir. Bu önemin yalnızca tarikat zamanında değil Hz. Mevlâna zamanına uzanıldığı bilinmektedir (Gölpınarlı, 1983). Hz. Mevlâna zamanında yaşayan asıl ismi Şemsettin Yusuf olan Ateşbazı Veli, Matbah'dan (Dergâh Mutfağı) sorumlu kişidir. Kendisi yalnızca mutfaktan sorumlu olmayıp, Mevlevilik tarikatına gönül vermiş nefsinin törpüleyerek kemale ermek isteyen dervişlerin de yol göstericisi ve eğitimcisi olmuştur (Bekleyiciler, 2014). Mevlevilikte mutfakın öneminden dolayı yemekler bir ritüele dönüşmüştür. Yemek yalnızca karın doyurma maksatlı değil ritüel olarak da ehemmiyetli görülmüş ve dini ibadetlerle farklı anlamlar yüklenmiştir (Gündüzöz, 2016).

Dervişler için “Yiyecek, mutfak ve sofraya” kavramları önem arz etmektedir. Sûfilik ve besin arasındaki etkileşim, iki türlü ortaya çıkmaktadır. İlki olan maddesel beslenmede; Sûfilerin orucuna, beslenme şekillerine, sofraya adabına, yiyecek ve pişirme ile ilişkili bütün hususlara dikkat edilmesini gerektirmektedir. İkincisi olan ruhen beslenme ise daha çok önem verilmesi gereken beslenme türüdür (Ambrosio, 2012).

Mevlevilikte mutfak, yalnızca yemeklerin pişirildiği yer değildir. Mutfak, yemek pişirmenin yanı sıra çileye girmenin de başladığı yerdir. Mevlevi dervişleri; önce çileye soyundurulup hazırlanıp, daha sonra yetiştirme, pişirme ve olgunlaşma süreçlerinden geçmektedir. Mutfak, aynı zamanda dünyevi işlerin sembolik anlam kazandığı yer olarak da ifade edilmektedir (Demirci, 2008).

Mevlevi mutfak kültüründe sofraya adabına son derece önem verilmektedir. Öğlen ve akşam olmak üzere 2 öğün yemek tüketilirken, sofrayı müritler hazırlamaktadır. Tuz, yemeklerde törenselleşmiş nitelik taşımakta ve yemekler tuz ile başlanıp tuz ile bitirilmektedir. Yemekler pişirildikten sonra kazancı dede dua ederek yemek davetini duyurmaktadır. Yemek davetini alan sûfiler kapıya yaklaşınca başlarını eğik biçimde selam vererek ve sofraya geçmektedir. Yemek sırasında konuşulmaz ve sürekli şükrederler. Toplu biçimde yemeğe başlayıp aynı şekilde toplu bir biçimde yemek bitirilir (Semazen, 2022). Mevlevilik tarikatında yalnızca sofraya adabı ile sınırlı olmayıp pişirme teknikleri ve malzemelerde öne çıkmaktadır (Halıcı, 2007). Yemek pişirilirken en dikkat edilen nokta, pişirilme esnasında malzemelerin formunun bozulmamasıdır. Ayrıca Mevlevi mutfak kültüründe kuzu ve koyun etinin ağırlıklı kullanıldığı da bilinmektedir (Ertaş vd., 2017).

Mevlevi Mutfaklarının en tanınan yemekleri arasında; Tutmaç Çorbası, Toyga Çorbası, Sülbiye, Bulgur Aşı, Pekmezli Ayva Yemeği, Pekmezli Havuç Yemeği, Kereviz Kalyesi ve Bulamaç sayılabilir (Halıcı, 2007). Salatalar olarak; Cacık, Sarımsaklı Yoğurt, Sumaklı Soğan Piyazı ve Patlıcan Salatası örnek verilebilir. Mevlevi Mutfaklarında; Sirkencübin ve Gül Şerbeti içecekleri oluştururken, Gül Reçeli ve Badem Helvası da tatlı grubunu oluşturmaktadır (Ankara Olgunlaşma Enstitüsü, 2013).

### ***Mevlevilik, Farklı Dinler ve Tarikatlar Açısından Tuzun Yeri ve Önemi***

Tuz, tasavvuf anlayışında önemli bir yere sahiptir. Tanrı ile tuz arasında manevi bir bağlılıktan

bahsedilirken “*bekanın*” varlığının, tuzun “*koruyucu, arındırıcı, hoş ve sevimli*” olmasına bağlanmış, tuzlu manasına gelen “*be-nemak*” hoş ve sevimli manasına da geldiğinden aşığın büsbütün içerisinde eridiği, sevilesi “*Maşuk’u*” ifadelendirirken de kullanılmıştır (Schimmel, 2001).

İslam tarikatları içerisinde yer alan Mevlevilikte de sofrta kültüründe herkesin önüne birer tutam tuz konulur. Yemeğe başlamadan önce sağ ellerini kaldıran dervişler önce diline daha sonra ise tuza banmaktadır. Bu sayede ağızlarını temizleyip yemeğe hazırlanmaktadırlar (Ertaş vd., 2017). Yenikapı Mevlevihane’sinde matbahın “*dergâh mutfağı*” içinde yer alan, Aşçı dedenin makamına ve sema töreninin gerçekleştirildiği odanın doğu yönüne bakan pencereye tuz kabı yerleştirilmiş ve bundan ötürü bu pencereye “*tuz penceresi*” denmiştir (Arbaş, 2012). Akgün (2007) çalışmasında Hz. Muhammed döneminde kurban edilen hayvanların etinin muhafazası için tuz kullanıldığını bildirmiştir. Çoğunluğu Müslüman olan Anadolu coğrafyasında tuz çevirme işlemi gerçekleştirilmektedir. Bir kap içerisine alınan tuz kavrulur ve soğutulur. Soğuyan tuz nazar değdiği inanılan bireyin başında; Fatiha, İhlas, Nas ve Felak sureleri okunarak üç kere döndürülür. En son tuz ateşe bırakılır. Bu ritüel ile bireyin nazardan arınacağına inanılır (Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Türklerin, yeni doğan çocukları tuzlu suyla yıkama veya tuzla ovma geleneği bulunmaktadır. Bu ritüelin amacı bebeklerin vücutlarının kötülüklerden arındırılması ve daha dayanıklı hale getirilmesi olsa da asıl amaç bebeğin vücudunun temizlenmesi olduğu söylenebilir (Kaya, 2020).

Bektaşî tarikatında, 40 gün süren çilede, sadece; su, tuz ve ekmek tüketilmektedir. Yine Bektaşî inancında, kurban edilecek hayvana tuz verilmektedir. Bunun nedeni, kurban derisinin rahat soyulmasını sağlamaktır (Csaki, 2001). Ayrıca Mevlevilik ve Bektaşîlikte Şed kuşanma töreni yapılmaktadır. “*Şedd*” sözcüğü, pamuk ya da yünden örülen, “*Kemer, Kuşak*” anlamına gelmektedir. Tarikata mensup kişiler düzenledikleri törende Şed adını verdikleri kuşağı kuşanırlar. Kuşağı kuşanan kişinin “*Futüvvet*” ve “*Seyrüsulük*” yoluna bağlandığını gösterir. Bu tören “*meşdüd*” ya da “*meşdüdü’l-vasat*” adıyla anılan talibe tuzlu su içirilerek son bulmaktadır. Tuz adaleti su ise hikmeti belirlemektedir (Algar, 2022).

İslamiyet öncesinde Eski Türklerin kutsal gözle baktığı tuz ve ekmeğin birleşik kullanımından “*tuz ekmek hakkı*” deyimini meydana gelmiştir. Bu deyimle ilgili “*tarih, folklor ve edebiyatla*” gibi farklı kaynaklarda çalışmalar yürütülmüştür. Bu deyim, kişilerin başkasının sofrasında yediği yemeğin ve iyiliklerinin geçtiği kişilerin, kendilerinin üstündeki hakkını ve vefa borcunu anlatmaktadır (Ağakan, 1949; Püsküllüoğlu, 1998). Tuz ekmek geleneğinin benzerini, nüfus çoğunluğu Hristiyan olan Rusya’da rastlanmaktadır. Düğünlerde “*Ekmek ve tuz geleneği*” yaşatılmaktadır. Evlilik töreninin yapıldığı salonda, gelin ve damat ekmek parçalarını böler, tuza bandırır ve birbirlerine tattırırlar. Bu inanış, hayatta karşılaşılabilecek çeşitli zorluklara ve ömür boyu birlikte olacakları anlamına gelmektedir (Güven, 2018). Bu geleneğin bir benzerine Nüfus çoğunluğu Müslüman olan Türklerde rastlanmaktadır. Anadolu’da kız isteme merasiminde damat adayına tuzlu kahve verilmesi geleneği yaygındır. Eskiden kız isteme merasiminde kız damadı beğenirse kahvesini şekerli eğer ki beğenmezse tuzlu olarak ikram etmekteydi. Günümüzde ise bu durum farklılık göstermiştir. Gelin adayının tuzlu kahvesini içen damat her türlü zorlukta beraber olacakları şeklinde kabul görmektedir (Esen, 2019).

## **YÖNTEM**

### ***Araştırmanın Amacı ve Önemi***

Tuz, Mevlevilik tarikatı ve çoğu din açısından kutsal bir baharattır. Bu baharatın çeşitli dini kitaplarda bahsi geçtiği görülmektedir. Bu doğrultuda araştırmanın temel amacı; bir baharat olan tuzun, Mevlevi mutfak kültüründe yeri ve önemini diğer dinler açısından da ele alarak; kayıt altına almak, sunmak ve gelecek kuşaklara bilgi aktarmaktır. Yapılan literatür incelemesi sonucunda benzer bir çalışmaya rastlanmaması bu araştırmanın önemini ve özgünlüğünü ortaya koymaktadır.

### ***Evren ve Örneklem***

Araştırmada, nitel araştırma yönteminden yararlanılarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği; konu ile ilgili önceden hazırlanan soruların kaynak kişilere esneklik payı bırakılarak sorulan araştırma yöntemidir. Bu yöntem ile araştırmacı, kaynak kişiler için uygun bulmadığı soruları geçebilmekte ya da ayrıntıya inerek derinlemesine araştırma yapma imkânı bulabilmektedir (Coşkun vd., 2017). Bu çalışmada nitel yöntemin tercih edilme sebebi; araştırma verilerinin, doğrudan, konunun hâkimi olan kişilerin görüşleri ile elde edilmek istenmesidir. Araştırmanın kaynak kişileri gönüllü olarak araştırmaya katılan Mevlevilik veya tuz hakkında bilgi sahibi 14 kişi den oluşmuştur.

### ***Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması***

Araştırmanın veri toplama yollarını, araştırma konusuna yönelik literatür taraması ve konuya hâkim kaynak kişi olma özelliğine sahip olan kişilerce yapılan yüz yüze görüşme neticesinde hazırlanmış olup, araştırmada verilerin elde edilmesinde hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formunda bulunan açık uçlu sorular ve ses kayıtları oluşturmaktadır. Görüşmeler katılımcıların isteği doğrultusunda yüz yüze veya telefonla gerçekleştirilmiş olup, ortalama her biri 40 dk. sürmüştür.

1. Mevlevilik tarikatı hakkında bilginiz var mı?
2. Mevlevi mutfak kültürü ve sofrada adabı hakkında bilginiz var mı?
3. Mevlevi mutfak kültüründe tuz kullanımının yeri ve önemi hakkında bilgi veriniz?
4. Tuz hakkında sağlık veya genel kullanımı hakkında bilgi sabi misiniz?
5. Tuz hakkında bildiğiniz dini bir ritüel var mıdır?
6. Tuz ile gerçekleştirdiğiniz veya bildiğiniz bir ritüel var mıdır? Var ise açıklar mısınız?

Görüşmeler neticesinde veriler ses kaydı ve yazılı olarak kayıt altına alınmış ve üzerinde derinlemesine analizler yapılmıştır. Bulgular kısmında katılımcılar aşağıdaki tabloda 'K1' den başlayarak numaralandırılmıştır.

<b>NUMARA</b>	<b>DOĞUM YILI</b>	<b>UNVAN</b>
K1- Esin ÇELEBİ	1949	Yazar (Hz. Mevlana'nın 22. Kuşak Torunu)
K2- Fahri ÖZÇAKIL	1961	Postnişin
K3- Abdurrahman Nedim Nadir	1958	Postnişin
K4- İssa Golitzen FARAJAJE	1992	Müzişyen+Semazen
K5- Osman Sarıyer	1990	Semazen
K6- Hüseyin BEKLEYİCİLER	1962	Ateşbazı Veli Türbe Bekleyicisi
K7- Ulaş TEKERKAYA	1978	İşletmeci-Aşçı
K8- Birsan Bulut Solak	1980	Öğretim Üyesi
K9- Kerim CEBESOY	1980	Çankırı Tuz İşletmecisi
K10-Ahmet Ümit DURMAZ	1979	Çankırı Tuz İşletmecisi
K11- Ali Bülent DERELİ	1962	Kaya Tuzu İşleme Ustası
K12- Hayim BEHMOARAS	1955	Tekstil/ Sefarad kültürü bilgisine sahip kişi
K13- Seda YETİMOĞLU	1985	Akademisyen/Turist Rehberi
K14- Gonca DARDENİZ	1982	Öğretim Üyesi

## BULGULAR

**Mevlevilik tarikatı hakkında neler biliyorsunuz? Sorusuna;** K1, Hz. Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin yaşamış olduğu süreç içerisinde özünü Kuran-ı Kerim'den ve İslamiyet'in peygamberi Hz. Muhammet (sav)'in hadislerinden yola çıkarak edinmiş olduğu bilgileri insanlarla paylaşmıştır. Bu durumu, yazmış olduğu altı ciltlik ve yaklaşık 25.700 beyitten meydana gelen Farsça eseri Mesnevi'de destekler ve Kuran-ı Kerim'den ayetler ve hadislere yer verdiği görülmektedir. K1, K2, K4, K5, Hz. Mevlânâ'dan sonra oğlu Sultan Veled ve torunu Ulu Arif Çelebi tarafından Hz. Mevlânâ'nın tasavvuf anlayışını gelecek nesillere aktarabilmek adına Mevlevilik tarikatının temellerini atmıştır. K1, K2, K4 günümüzde Mevlevilik tasavvuf anlayışı olan sufizm adı altında ayrı bir din olarak görmenin çok yanlış olduğunu Mevlevilik İslam aleminin yaymak tanıtmak çerçevesinde İslamiyet ile bir bilinmelidir. K8, Mevlevi tarikatını 13 yy. da yaşayan Hz. Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin ve ashabının yaşam biçimini ve hayat felsefesini anlamaya çalışan, uygulayan ve kendilerine göre yeni yaşam şekliyle bağdaştıran kişilerin oluşturduğu topluluk olarak ifade etmiştir. K1 tarik, yol demektir yani tarikat bir yol, yordam veya oluşturulan rota demektir. Mevlevilik tarikatını da Allaha giden yol olarak ifade etmiştir. Buna istinaden Mevlevihaneler inşa edilmiştir. İlk Mevlevihane, Konya'da daha sonra Selçuklu ve Osmanlı devletlerin ulaştığı toprak sınırları içerisinde pek çok yerde Mevlevihaneler açılmıştır. Örneğin, Belgrat ve Kırım'dan başlayarak Kuzey Afrika, Mekke, Medine' ye kadar büyük bir coğrafyayı kapsayacak şekilde olduğunu ifade etmiştir. K1, K2, K4, K6, Mevlevilik tarikatı İslam alemin en büyük tarikatlarından biri olduğunu dile getirmiştir. K1, Mevlevihanelerin bulunduğu yere göre büyük ya da küçük olacak şekilde inşa edildiğini, Mevlevihaneler bir nevi eğitim yani medrese yeri olarak düşünülmesi gerektiğini ifade ettiler. K1, Mevlevihane'ye gelen genç, yani Nev-Niyâz tarikata kabul edilirse dergâhta eğitimine başlamaktadır. Nev-Niyâz anlamının K1'e sorulduğunda "yeni olan istekli-isteyen kişi" olarak ifade etmiştir. K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8 Mevlevilik tarikatında Mevlevihanelerde kabul edilen kişi yani Nev-Niyâz'ların eğitimlerinin ilk Matbah-ı Şerif (mutfak) de başladığını dile getirmiştir. K1, Matbah-ı Şerifi 'şerefli mutfak' olarak tanımlamıştır. Hz. Mevlâna hazretlerinin zamanında matbah-ı şerifinde önemli bir görev üstlenen aşçısı Ateşbâz-ı Veli tarafından Mevlevî olmaya aday olan Nev-Niyâz'ların ilk önce matbahı şerifte yani mutfakta eğitime başladığı bilinmektedir. K1, K2, K4 dergâha katılmak isteyen kişiyi ilk önce üç gün misafir edilmekte olduğunu ve bu üç gün içinde Nev-Niyâzın Matbah-ı Şerif içerisinde bir saka postunun üzerinde etrafı izleyebilecek bir konumda oturarak hiçbir iş yapmadan ve hiç kimse onunla konuşmadan dergâha geliş amacını, dergâha uyum sağlayıp sağlamayacağı ve bu işin kendisi için uygunluğu konusunda ölçüp biçmesi adına yapıldığını. Aynı zamanda o üç günlük misafirlik zamanında Matbah-ı Şerif' de bulunan dervişler yani dedeler tarafından da gözlemlenir ve değerlendirilirdi. Mevlevi adayının herhangi bir olumsuzluğunu veya dergâha uygun olmadığı kanısına vardıklarında saka postuna oturmadan önce, Nev-Niyâzın kendisine dönük bir biçimde çıkarmış olduğu ayakkabılarının ön kısmını kendisine ters veya dış tarafa bakacak şekilde çevrilir ve bunun anlamı sen bize yani bu dergaha uygun değilsin anlamını ifade ederdi, böyle bir uygulama yapmanın K1, K2 dergaha katılmak isteyen Nev-Niyâzın kalbini kırmadan anlaya bilmesini sağlamak adına yapıldığını ifade etmiştir. Nev-Niyâzı eğer dergâha kabul görürse Aşçı dede ya da meydancı dede tarafından şeyh efendiye götürmekteydi. Şeyh efendi ise Nev niyâzı bir dedenin gözetimine vermekteydi. 18 gün boyunca kendi kıyafeti ile matbahı şerifte hizmete başlamakta idi eğer yine yapamayacağını düşünürse rahatlıkla dergâhtan ayrılabilmesi olanağı sağlanmaktadır. K2, Mevlevilikte hizmet etmenin önemini hizmet et hürmet bul sözüyle yani Allah tarafından daha hoş şekilde karşılandığını söylemiştir. K1, 18 sayısı Mevlevilikte kutsal sayılmaktadır. Çünkü mesnevinin ilk 18 beyitinin Hz. Mevlana'nın bizzat kendisinin yazması ve matbahı şerifte 18 hizmet bölümünün bulunması bunlara örnek verilebilir. K7, bu hizmet bölümlerinin; kazancı dede, halife dede, dışarı meydancı, çamaşırıcı, abrizci (su döken), şerbetçi, bulaşıkçı, dolapçı, pazarcı, somatçı, içeri meydancı, içeri kandilci, tahmisçi, yataklı, dışarı kandilcisi, süpürgeci, çerağcı, ayakçı olmak üzere

18 kısımdan oluştuğunu belirtmiştir. K1, K2; bu görevlerin dışında eğer yeni gelen kişi, okuma yazma bilmiyorsa o günün geçerli lisansı Arapça ve Farsça eğitimi verildiğini, Hz. Mevlana'nın eserleri, Kur'an-ı Kerim, doğu edebiyatı, musiki, tezhip sanatı, minyatür, hat ve en önemlisi de sema gibi alanlarda da eğitim verilmekteydi. K1, günümüzde semanın, hemen öğrenilmek istenmekte olduğunu hemen öğrenilecek bir şey olmadığını, bunun özünü kavrayarak zamanla öğrenilmesi gerektiğini, semanın nefis terbiyesi altında bir ritüel olduğunu semazenin semaya çıkmadan önce vakit namazını eda etmesini, abdestli olmasını ve her çark atışında Allah lafsını söylemesi gerektiğini dile getirmiştir. K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7; Matbah-ı Şerif'te 1001 günlük çile sonunda dede unvanının alındığını ve kendi hücrelerine çekildiğini belirtmişlerdir. Daha sonra ise çeşitli yerlerde bulunan Mevlevihanelere eğitim vermesi amacıyla gönderildiğini bu durumun bir döngü içerisinde devam ettiğini ifade etmişlerdir. K1, K6 1925 yılında çıkarılan tekke ve zaviyelerin kapatılması kanunu ile Mevlevihaneler Türkiye sınırları içerisinde faaliyetleri durdurulmuş fakat K1, 1925 yılında sadece Türkiye sınırları içerisinde bulunan Mevlevihanelerin faaliyetleri durdurulmuş bunların dışında kalanlar faaliyetlerine devam etmiştir. Belirli zaman diliminden sonra onların da kapatılmasıyla günümüzde vakıf çatısı altında kanunlar çerçevesinde dünyanın birçok noktasında Mevleviliğin yaşatıldığını söylemiştir.

**Mevlevi mutfak kültürü ve sofrada adabı hakkında bilginiz var mı? Sorusuna;** K1, K2, K4 Mevlevilikte mutfak hem Mevlevi anlayışın öğretildiği hem de sanat ve kişisel eğitim verilen yer olduğundan değerli, şerefli ve kutsal bir yer sayılmıştır. Buna bağlı olarak Mevleviler mutfak ifadesi yerine Matbah-ı Şerif yani *şerefli mutfak* denilmiştir. K1, K2, K3, K4, K6 Mevlevilikte mutfak yalnızca yemeğin piştiği yer değil aynı zamanda tasavvuf anlayışı içerisinde Allaha ulaşmak isteyen müritlerin eğitildiği piştiği ve çile çektiği yer olarak ifade etti. K1, K2, K4 Mevlevilikte mutfağın önemini Hz. Mevlâna hazretlerin sözleri olan *hamdım piştim yandım* sözleriyle vurgulamışlardır. Mutfağa yeni gelen kişinin çiğ olduğunu orada olgunlaşıp yanıp piştiğini geliştğini benzetme yaptılar. K1, K2, K4, K7 yeni katılan Nev-Niyâzların yani canların matbahı şerife kabul gördükten sonra 1001 günlük çile çekerek dede unvanı aldıklarını ve eğitim esnasında Matbah-ı Şerif'te yemek yapmada kullanılan malzemelerden yemeğin pişirilme aşamasına kadar her şeye tasavvufi bir anlamlar yükleyerek yaptıklarını söylediler. K1 Matbah-ı Şerif de eğitim gören müritlerin dedeler tarafından 1001 günlük çile zamanında verilen görevleri gerçekleştirir iken pek çok yönden değerlendirildiklerini ve ona göre not aldıklarını ifade etmiştir. K2 Mevlevilikte yemek dualar ve gülbanklar okunarak hazırlandığını, günde iki öğün olacak şekilde (sabah- akşam) ve yemek zamanı geldiğinde Matbah-ı Şerif içerisinde sofraya kurmakla görevli olan somatçı tarafından üç ayaklı ahşap üzerine uzun peşkir dedikleri sofraya bezi ile kaplarlar onun üzerine yuvarlak bir sini yani tepsi konulur somat yani sofraya hazırlığı bittikten sonra müritlerden biri koridora baş keserek yüksek bir sesle *Huuu Somata salaa* diye seslenirdi. Hücrelerine çekili olan herkes birer birer Matbah-ı Şerif'e icabet ederek sini etrafında oturmaktadırlar. K7 yemeğe başlamadan önce somat gülbangi okunduğunu *EL-HAMDÜ LİLLAH, EŞ-ŞÜKRÜ LİLLAH, TABHİ ŞİRİN OLA, HAK BERAKATINA VERE, YİYENLERE NUR-I İMAN OLA, DEM-İ HAZRET-İ MEVLÂNÂNA, SIRR-I ATEŞBAZ-I VELİ, KERİM-İ İMAM-I ALİ, ŞEFAAT-İ MUHAMMEDÜ'N-NEBİ. HU DİYELİM HUUU...* K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7 yemeğe başlamadan önlerine konulan bir tutam tuz ile başlayıp tuz ile bitirdiklerini ifade ettiler. K1, K2 sofaya kaşıklar, sapları sağa ve yüzleri aşağı gelecek şekilde konulurdu. Kaşığın, sofraya bu şekildeki duruşuna "*kaşık niyazda*" ya da "*şükürde*" ifadeleri söylenirdi. K1, K2, K4, K7 yemekler sini üzerine konulan kaplar içerisinde aynı kaptan yenilirdi. K1, K2 hep birlikte aynı tek kap içerisinde yemek yendiğinden yemeği kaşığı ile kaptan alan kişinin kaşığının üst kısmı ile yemeği aldığını ve ters kısmını ağzına götürerek o kısım ile yemeği yediğini böylelikle ağza değen kısmının kabın içerisindeki yemeğe değmediği için hem hijyenlik açısından hem de diğer yiyen kişileri düşünüldüğü için yapıldığını ifade ettiler. K2 yemek yenilme esnasında hiç konuşulmazdı eğer yemek yiyen kişi su ister ise eli ile bölmüş olduğu ekmeği sol omuz hizasında yukarı kaldırır bu işareti gören hizmetli sorumlu mürit veya canlar tarafından ekmeğin üst kısmı alınır ve su taktim edilirdi. K2' ye



ekmeğin neden öpüldüğü sorulduğunda; Mevlevilikte canlı cansız her şeyin hizmet ettiği düşünülüyor için onlarda karşılık olarak öperek ifade ettiğini dile getirdi K1, K2 somat etrafında su isteyen kişi suyunu içene kadar herkes kaşıklarını bırakarak yemek yemeye devam etmezlerdi bunun sebebi hiç kimseye hak geçmesin ve bunu hiç kimsenin bir kişiden fazla lokma boğazından geçmesin diye yaptıklarını ifade ettiler. K1, K2, K4, K7 sofraya oturan dervişlerin sağ dizlerinin üzerinde sol ayağını katlayıp karnına çekerek oturduklarını ve böylelikle sol ayağının mideye baskı yapmasına neden olduğundan az yemek yemelerini ifade etmiştir. Bunun sebebini K2, K3, Hz. Mevlâna hazretleri tasavvufî anlayışına göre ben size *az yemeği, az uyumayı, az konuşmayı* tavsiye ederim diye öğütte bulunmuştur. K2, Yemek bitikten sonrası gülbank okunduğunu ve sofraya oturan dervişlerin ellerini sofranın ucuna ters gelecek şekilde kapalı olacak biçimde tutarak hep birlikte gülbank iştirak ettiklerini K2' gülbank olarak ne okunduğu sorulduğunda *MÂ SÛFİYÂN-I RAHÎM, MÂ TABLAHAR-I ŞAHÎM, PAYENDE DAR YÂ RAB. İN KÂSE-İ ÂB U NÂNRÂ ELHAMDÛLİLLAH. EŞ-ŞÛKRÛ LİLLAH, HAK BERAKÂTIN VİRE! ERENLERİN HAN-I KEREMLERİ MÛZDÂD VE SÂHİBÛ'L-HAYRÂT GÛZEŞTEGÂNIN RÛH-I ŞERİFLERİ ŞAD Ü HANDAN, BAKÎLERİ SELÂMETDE OLA! DEMLER SAFÂLAR ZİYÂDE OLA! DEM-İ HAZRET-İ MEVLÂNÂ, SIRRI-I ŞEMS, KEREM-İ İMAM-I ALÎ HÛ DİYELİM HÛ!* gülbank okunduktan sonra herkes günlük Matbah-ı Şerif'teki işlerine ibadetlerine çekildiklerini söyledi. K2, K3 Mevlevilikte Matbah-ı Şerif sadece yemek pişirilen yer olmadığını orada eğitim gören müritlerin kişisel gelişimlerin sağlandığını hayatlarında olumlu yönde değişiklikler olduğunu edep, ahlak, hoşgörü, saygı ve tevazu gibi pek çok ahlaki yönden ihsan sahibi biri olarak eğitildiklerini ifade ettiler.

### Şekil 1

Mevlevilikte Sofra Düzeni



### Şekil 2

Mevlevilikte Nev-Niyâz ve Saka Postu Makamı



**Mevlevi mutfak kültüründe tuz kullanımının yeri ve önemi hakkında bilgi veriniz sorusuna,** K1, K2, İslam inancında, Hz. Muhammed'in asabına yemeğe başlamadan önce tuz ile başlanıp tuz ile bitirilmesi gerektiğini söylemiştir. Bunun devamı niteliğinde ise Mevlevilikte de yemeğe başlamadan önce tuz ile başlanıp tuz ile bitirildiğini ifade etmişlerdir. K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, somata yani

sofraya bir kap içerisinde tuz konulduğunu sofraya teşrif eden dedelerin önce sağ işaret parmağını önce diline sonra tuza bandırıp yine ağzına götürmektedir. Bu durumun ağızdaki iltihapları gidermesi, ağız dezenfekte etmesi ve midedeki asit dengesinin düzenlenmesi açısından olduğunu dile getirmiştir. K2, yemeği bitirirken ekmeği öperek tuza bandırdığını ve o şekilde yemeğin bitirildiğini söylemiştir. Mevlevilikte tuzun çok önemli bir yere sahip olduğunu yemek yapmadan önce tuza belirli şifa duaları okunduğunu ve o tuz ile yemeklerin yapıldığını bu yemeklerin şifalı ve bereketli olduğunu söylemiştir. K3, K4 dergâhta eğitim görülen sema meşk tahtasında sağ ayak başparmağının arasına aldığı metal cisimle sürtünmesi sonucu parmak arasının yaralandığını bu yaraları onarmak amacıyla tuzun serpiştirildiğini bunun amacının tuzun iyileştirici özelliğinin olduğunu vurgulamıştır. K4, hala günümüzde de sema töreni yapılırken sürtünme kuvvetini minimum düzeye indirgeyerek rahat şekilde dönülmesi amacıyla yere tuz serpiştirilmektedir. K1, K2, K6 rivayete göre Hz. Mevlana'nın aşçısı Ateşbaz-ı Veli'ye ettiği duada "senin tuzundan alan huzur bulsun, ziyaret edenlerin dertleri son bulsun, aşların bereketi artsın taşsın dökülmesin" diyerek dua etmiştir. Bu dua sonucunda önemli olan tuz değil niyetlerdir. Bu durumun sonucunda günümüzde de Ateşbazı veli türbesinde bulunan tuzdan ziyaretçilerin aldığını, bu tuzun bolluk bereket getireceğine inanılmaktadır. K6, ayrıca türbe içerisinde bir kap içerisinde bulunan tuz geceleri Ateşbaz-ı Veli'nin mezarı yanına konulmakta sabah ise bahçeye çıkarılmaktadır. K4, günümüzde de halen o tuzdan alarak Hz. Mevlana'yı anma etkinlikleri için yapılan yemeklerde kullanıldığını ifade etmiştir.

### Şekil 3

*Sema Meşk Tahtası*



### Şekil 4

*Ateşbazı Veli Türbesinde Bulunan Tuz*



### Şekil 5

*Ateşbazı Veli Mezarı*



### Şekil 6

*Mevlevilikte Sofra Düzeni*



**Tuz hakkında neler bilmektesiniz? Sorusuna,** K7, K9, K14, tuzun içeriğinde sodyum ve klorür içerdiğini bunların insan vücudunun sıhhati için son derece önem taşıdığını belirtmişlerdir. K11 tuzun farklı mineraller de içerdiğini ve bunların; kalsiyum, potasyum, magnezyum, manganez, bakır, çinko, selenyum ve iyot içerdiğini belirtirken bu minerallerin insan vücudunda oldukça yararlarının olduğunu ifade etmiştir. K7 insanlığın en eski yerleşkesi olarak kabul edilen Çatalhöyük'te tuz kullanıldığına dair bulgular edindiğini, coğrafi açıdan Konya tuz gölüne yakınlığı ile tuz ihtiyaçlarının buradan karşıladıklarını, yapılan arkeolojik kazılarda tuzluk bulunduğu da ayrıca ifade etmiştir. K11 ise tuzun tarihinin M.Ö. 5000 yıl öncesine dayandığını, tuz kaynaklarına hâkim olmak amacıyla savaşların yapıldığını hatta Romalar, Bizanslılar, Selçuklular ve Osmanlı imparatorluğu zamanında savaş esnasında askerlerin kan şekerini dengelemek amacıyla yağ ve tuz karışımı içecek verdiklerini belirtmiştir. Orta çağ Avrupa'sında masada ne kadar tuz varsa o kadar güçlü bir devlet imajı verildiğini, K2, K7, K9, K10, K11, K13 tuzun yiyeceklerin daha uzun süre muhafaza edilmesi amacıyla besinlerin tuzlandığını söylemişlerdir. K11 doğal olarak oluşan kaya tuzunun insanın kan miktarı ve tansiyon seviyesi için önemli olduğunu, vücutta elektrolit dengesini sağladığını ve gerekli miktarda vücuda alındığında vücudun asit-baz dengesini koruduğunu ifade etmiştir. K9, K10, K11 günümüzde tuz lambalarının imal edildiğini bu lambanın içerisinde bulunan ampulün ısınarak tuzu aktif hale getirip ortamdaki havayı iyonize ettiğini belirtmişlerdir. Ortamdaki havaya negatif iyonlar gönderen tuz lambaları havanın temizlenmesini ve yenilenmesinin sağlandığını bu durumun sağlıksal açıdan; alerji, akciğer rahatsızlıklarına, kas ağrılarına, sinüzit gibi birçok hastalığa iyi geldiğini ifade etmişlerdir. K7, K11 tuzun hem insanlar hem de hayvanlar açısından önemli bir yeri olduğunu, tüketen hayvanların et ve sütünün besinsel değerlerinin yüksek olduğunu belirtmiştir. K9, kaya tuzundan yemeklik rafine tuz elde ettiklerini, kayadaki tuzun beyaz kısımlarının kullanıldığını, yıllandıkça kristalleştığını ve daha zengin bir tuz haline dönüştüğünü belirtmiştir. K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11 tuzun dezenfekte edici özelliğinin bulunduğunu aynı zamanda yemeklerin lezzetini arttırdığını söylemişlerdir. K9 tuz ve suyu karıştırarak dezenfektan elde ettiğini belirtmiştir. K7, K9 kurban edilen hayvan derilerinin kokmasını ve bozulmasını engellemek amacıyla derilerin tuzlandığını ifade etmişlerdir. K9, K11 günümüzde tuz terapisi yapılmak için tuz odaları inşa edildiğini bu tuz odalarının insan sağlığına birçok faydası bulunduğunu özellikle de astım ve bronşit hastalarının tercih ettiğini belirtmişlerdir. Deri ve zührevi hastalıklara da ayrıca faydası bulunduğunu söylemişlerdir.

### **Şekil 6**

*Çatalhöyük'te Bulunan Tuzluk*



**Tuz hakkında bildiğiniz dini açıdan uygulanan bir uygulama var mıdır?** Sorusuna K11, K13, Eski Yunan ve İran toplumların tuza karşı günah işleme ya da ihanet etme gibi sözleri vardır. Anadolu'da Hititlere kadar tuzun kökeninin gittiği söylenir. Hayırlı şeylerde kullanıldığı gibi büyü ve tılsım gibi şeylerde de kullanıldığı bilinir. Tuz Türk kültüründe yemekle birlikte kullanılan yemeğe tat veren önemli bir bileşenedir. Sadece Türk kültüründe değil, farklı kültürlerde de tuzun önemi Türklerde olduğu gibi görülmektedir. Bolluk ve refah simgesi olmasının dışında koruma arınma, tehlikeden uzak tutma

yönünde inanç ya da zarar verici büyü aleti olarak da görülmektedir. K7, K13, Tuzun yapısal özellikleri sayesinde yemeği ya da gıdayı bozulmadan koruyabilir. K13 Tuz; tazeler, yeniler ve yemeğe tat verebilir. Ateşe atıldığında çıkardığı ses veya bir yere serpmeye gibi işlemler tuza bazı anlamlar yüklemiş ve zamanla ritüellerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Türk halk inanışında birçok nesneye atfedilen misyonlar vardır. Ağaç su, taş gibi. Özellikle bereket nazardan korunma vb. durumlarda farklı bir rol yüklenmiştir tuza. Tuzla birlikte ekmek de zaman içinde birlikte kullanılır olmuştur. Farklı kültürlerde düşman topraklarının verimsiz ve bereketsiz olması için eski dönemde tuz atılmış veya yabancı misafir ve elçilere ekmek ve tuz birlikte verilmiş. Bu da kral ya da ülkeyi yöneten kimsenin bir nevi gözüne girmiş olmanın veya değer verilmiş olmanın bir işaretiydi. K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, Dini açıdan da tuzun çeşitli inanç algı ve kabulleri vardır. Dini açıdan da önemi olan tuz hakkında peygamberimiz Hz. Muhammet yemeğin ancak tuzla güzel olacağını ifade etmiştir. Ashabı ve ümmetini yemek ve tuz ilişkisine benzetir. Mesela peygamberimiz yemeklere tuz ile başlayıp tuz ile bitirdiğini söylemişlerdir. K13, Peygamberimiz Hz. Muhammet denizin suyu temiz ölüsü helal demıştır. Kur'an-ı Kerim'de tuzlu ve tatlı suların bahsedilen ayetler vardır. Peygamberimiz ihtiyacı olana tuz verilirse sadaka vermiş gibi olur diyerek tuzun önemini vurgulamıştır. Yine peygamberimiz tuzu helal olarak belirtir ve satışının harama girmeden halkı aldatmadan yapılmasını istemiştir. Ayrıca Medine halkına kötülük yapacak olan kim olursa tuz gibi eriyip gideceklerini söylemiştir. K11, Şamanizm'de kötü ruhlardan korunmak adına tuzun ateşin üzerine atıldığını, Hristiyanlıkta ise yeni doğmuş çocuğa vaftiz ederken; tuz ve şeker suya atıldığını ifade etmiştir. K12, Yahudilikte tuzun önemi Hz. Lut peygamberle başlar. Lut gölünün güneydoğusunda olduğu tahmin edilen Sodom ve Gomora'da bulunan Lut peygamber bu şehirlerin çok günahkâr olduğunu ve tanrı tarafından yok edileceği tebliğini alır ve ailesi tarafından oradan uzaklaşır. Gökyüzünden şehirlere ateş topları düşerek yok eder ve Lut peygambere gelen tebliğde giderken hiçbir şekilde arkalarına bakmamaları ve şehirlerin yok oluşlarını görmemeleri iletilir aksi halde bakanın tuz direği olacağı bildirilir. Ama Lut peygamberin eşi bu duruma inanmaz ve arkasına bakar ve sonunda tuz kütlesine dönüşmektedir. K13, bazı efsanelere göre tuzun Türklerin ilk ata saydıkları Hz. Nuh'un oğlunun torunu tarafından bulunduğu söylenir. İslam'ı kaynaklarda tuzun hikâyesinin Kabe'nin yapısına kadar uzanır. Bunla da ilgili şöyle bir anlatım vardır. Hz. İbrahim'in oğlu İsmail ile Kâbe-i inşa ederken Allah'ı Teâla'ya Kâbe'yi ziyarete gelenleri ve hac yapanları ne ile ödüllendireceğini sorarlar. Allah da Cebrail Aleyhisselam'a hemen cennetten bir 'kafur' getirmesini emreder. Cebrail getirir. Hz. İbrahim bu kafuru sacınca bir kısmı denize, bir kısmı göle bir kısmı tas ve kayalara isabet eder. Denize isabet eden deniz tuzunu, göle isabet eden göl tuzunu. Kayaya isabet eden de kaya tuzunun meydana gelmesine sebep olur. Hristiyanlıkta tuz ifadesi Tanrı ve halkı ifade etmektedir. Hristiyanlıkta yeni evlenen çiftler tuzla kutsanmaktaydı. Hz. İsa havarilerine yeryüzünün tuzları diye hitap ederdi. Aynı şekilde peygamberimiz Hz. Muhammet de kendi sahabelerini tuza benzetmiştir. Tevrat'ta da tuz ibareleri geçer. İslam'da ve Hristiyanlıkta tuzla ilgili çok ifade geçer. Ayet, hadis ve İncil'de birçok yerde tuza değinilmiştir. Hristiyanlar uzun ömür, arınma sadakat gibi konularda kullanır. Hristiyanlarda evin içinde tuzu bulundurmamak ev huzuru uyumu bereketi için önemlidir. Bebeğin tuzla yıkanması Hristiyan kutsal kitabı İncil'de de geçmektedir. Antik Roma'da da bu uygulama yapılmıştır. Aynı zamanda gözle görülmeyen varlıklardan koruma amacıyla çocuk tuzla yıkanmaktadır. K12, Yahudilikte yemeklere başlamadan önce bir lokma ekmek tuza bandırılarak yeni duası söylenir ve yemeğe başlanır. Sadece bayram günü tuz yerine şeker ile başladıklarını bunun sebebinin bayram günlerinin sevinç ve mutluluğu ifade ettiğinden tuz yerine şekeri kullandıklarını ifade ettiler. Yahudilikte sefarad mutfağında koşer gıda (Yahudilikte helal, yemeğe müsait, Yahudilik kurallarına uygun bir şekilde hazır hala gelmiş gıdalar) tuzun antiseptik olduğu için evlerde etlerin tuzlanarak kanlarından arındırılması ve bakterilerin kalmamasını sağlamaktadır.

**Tuz ile gerçekleştirdiğiniz veya bildiğiniz bir ritüel var mıdır? Var ise açıklar mısınız?** K13, Genelde tuz aşk, tarım hava olaylarıyla ilgili çeşitli büyü ve ritüellerde kullanılırdı. Yemeğe koyulan tuz

sevilen kişiyi aşık etmek, erkeği eve bağlamak için yapılırdı. Suyu çekme özelliğinden dolayı sıklıkla yağmur yağdırmak için ritüellerde kullanılırdı. K1, K2, K3, K4, K6, K7, İslam inancında Hz. Muhammet peygamberinde yapmış olduğu ve sünnet olarak sofrada yemek yemeye ilk önce tuz ile başlayıp tuz ile bitirdiklerini dile getirmişlerdir. Hatta K7, işletmesinde gelen misafirlerine yemeklere başlamadan önce tuz ve ekmek ikram etmektedir. K9, K10, K14, Anadolu geleneklerinde yeni doğan çocuklar tuzlu suyla yıkanır. Bunun sebebi olarak ciltlerinin daha sağlıklı olması, kötülüklerden korunması, dürüst ve dayanıklı olarak yetişmesi içindir. Anadolu geleneklerinde yeni doğan çocukların ağzına bir tutam tuz da koyulduğu bilinir. Anadolu'da çok terleyen ve teri çok kokan çocukların tuzla yıkanmadığına inanılır. K13, başa kaza bela gelmemesi için kişinin başı ya da nesnenin üzerinde tuz dolandırılır. Anadolu'da doğum yapan kadınların bas ucuna ekmek tuz sarımsak koyulurdu. Bunun sebebi doğumun rahat geçmesi içindir. Anadolu'nun bazı yörelerinde özellikle güneyde Adana civarında anne ve bebeği al basmasından korumak için bir torbaya çivi tuz ve ekmek konur dışarı çıkılırken yanlarına alınmaktaydı. Bu malzemelerin anne ve bebeği koruyacağına inanılmaktadır. Eskiden akraba olunacak kişilere tuz ekmek götürülmekteydi. Ya da kız istenecekse, kız evine tuz ekmek ile birlikte gidilmekte bu sizinle akraba olmaya geldik anlamına gelmektedir Dönerken de yine kız evinden tuz ve ekmek alınmaktadır. Anadolu'da tuzlu kahve ikramı bir gelenektir. Eskiden istemeye gidilen kız damadı beğenirse kahvesini şekerli yapar beğenmezse tuzlu yapardı. Burada damat bu işin olmayacağını anlardı. Günümüzde bu olay biraz değişik anlam kazanmıştır. Gelin eğer tuzlu kahve yaparsa ve damat da bunu zor da olsa içerse her zorluğa karşı onunla evlenmeye razı olduğu anlamına gelir. K11, ekmek kutsaldır berekettir. Tuz ise koruyucu. Bu nedenle evlerde olmazsa olmazdır. Misafirperverliğin bir sembolü olan tuz eve gelen misafire kapının girişinde verilirdi. Düşmanlıkların son bulmasını da sembolize eden bir gıdadır. Tuz aynı zamanda kötü varlıklardan korunmak ve uzaklaştırmak amaçlı evin çeşitli bölgelerine tuz konulduğunu ve ayrıca ateş üstünde tuz yakıldığını ifade etmiştir. K13, Türk kültüründe genelde şaman inancıyla iç içe geçmiş olan tuz doğum, evlenme ve misafir ağırlamada kullanılırdı. Aynı zamanda hayvancılıkla ya da tarımla uğraşanların ya da aşk ile ilgili büyü yapmada kullanılırdı. Nazar ve göz değmemesi için hamile ve lohusa kadınlar, bebekler ve yolcuların üzerinde mutlaka tuz olurdu. Birbirine tuz verirken güler yüzlü olunması beklenir. Yoksa kavga çıkacağına dair bir inanç vardır. Gülümsemedeki sebep gelecekteki potansiyel kavgayı engellemede bir araçtır. K12, tuz ile yapmış olduğu ritüel olarak Yahudilik kültüründe yemeğe başlamadan önce bir parça ekmeğin tuza bandırılarak yeni duası söyleyerek başladıklarını Dua; *Baruh ata ADONAY-E E-loenu meleh aolam amotsi lehem min aaretz*. Tükçesi; Kutsalsın sen, Tanrı'mız, Evrenin Kralı topraktan ekmek çıkaran.

### Şekil 8

*Tuz ile Özdeşmiş Kelimeler*



### SONUÇ

Mevlevilik tarikatının temelleri Mevlâna Celaleddin Rumi'nin (1207-1273) oğlu Sultan Veled (1226-1312) tarafından atılmıştır (Azsöz, 2016). Mevlevilikte, Matbah-ı Şerif (mutfak) en önemli bölümlerendir. Matbah-ı Şerif'de nefis terbiyesi ve sema eğitiminin yanısıra birçok zanaat de

öğretilmekteydi. Böylece matbah-ı şeriften alınan kazanımlar zamanla sanatsal faaliyetlere de dönüşebilmekteydi (Yöndemli, 1997).

Mevlevilik tarikatı, kültürel anlamda diğer tarikatlardan daha fazla zenginlik göstermektedir. Matbah-ı Şerif yani mutfak, bu kültürel zenginliklerin uygulamaya konulduğu kutsal bir bölümdür (Büyükepeççi, 2019). Bu zenginliklerden sofrada adabı, Mevlevi mutfağında öne çıkmaktadır. Mevleviler yemeğe başlamadan önce sağ şahadet parmağını ıslatarak tuza bandırır ile başlayıp tuz ile yemeklerini bitirmekteydi. Bu ritüelin amacının yemekten önce ağızlarını dezenfekte etmek olduğu düşünülmektedir (Bulut Solak & Eken, 2021). Bu ritüel sofrada adabının bir örneğidir.

Araştırmada, çeşitli demografik özelliklere sahip 14 bireyle görüşülmüştür. Bireylerden alınan yanıtlar ışığında; Mevlevilik tarikatında tuzun önemli bir yere sahip olduğunu, İslamiyet'in peygamberi Hz. Muhammed'in sünnetinin devamı niteliğinde olduğunu, İslamiyet'te kutsal kitap sayılan Kuran-ı Kerim'de tatlı ve tuzlu sularla ilgili ayetler bulunduğunu, hatta tuzun öneminin; ibadet yeri olan Kabe'nin yapımına kadar uzandığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca; Hristiyanlığın kutsal kitabı İncil ve Yahudiliğin kutsal kitabı Tevrat'ta da tuzla ilgili birçok ayet bulunmaktadır. Bu duruma göre tuz birçok dinde kutsal sayılmıştır.

Tuzun, inançlar açısından önemli görüldüğü kadar insan sağlığı için de oldukça önem arz ettiğini ve ilk çağlardan itibaren insanlar açısından kutsal olarak görüldüğü sonucuna ulaşılmıştır. Örneğin, Dünya'nın ilk yerleşim yeri olarak kabul edilen Konya Çatalhöyük'te yapılan arkeolojik kazılarda tuzluk bulunduğuna dair bulgular edinilmiştir. O dönemde tuzun, Konya sınırları içerisinde yer alan tuz gölünden tedarik edildiği düşünülmektedir. Ayrıca tuzun, teknolojinin olmadığı zamanlarda gıdaların bozulmasının önüne geçmek amacıyla muhafaza için de kullanıldığını ve Anadolu coğrafyasında nazardan korunmak, bereket getireceğine inanmak, aşk, tarım ve hava olayları gibi nedenlerden ötürü tuzla ilgili büyü ve ritüeller gerçekleştirildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Hz. Mevlana'nın aşçısı Ateşbazı Veli dünyada tek türbesi bulunan kişidir. Günümüzde halen türbe içerisinde kap içerisinde tuz bulundurulmaktadır. Ziyaretçiler bu tuzdan evlerine götürerek kendi tuzlarıyla karıştırmaktadır. Bu ritüelin, evde bereketi artıracığına ve şifa bulacağına inanılmaktadır. Yine günümüzde, Hz. Mevlana'yı anma etkinliklerinde yapılan yemeklere türbeden getirilen tuzdan eklendiği sonucuna ulaşılmıştır.

Günümüzde, tuzla ilgili hali hazırda birçok çalışma yapılmaktadır. Bu çalışmalar ışığında inanç açısından birçok din tuzu kutsal olarak kabul etmiştir. İslam inancında ise sünnet olduğu gerekçesiyle tuz ile ilgili yapılan ritüeller günümüzde halen devam etmektedir. Mevlevilikte tuz kullanımının ise İslam inancından geldiği düşünülmektedir.

Hz. Mevlana'nın türbesinin bulunduğu Konya ilinde bulunan bir restoran, yemeğe başlamadan önce misafirlerine, tuz ve ekmek ikram ederek bu şekilde yemeğe başlatarak Mevlevi geleneğini günümüzde yaşatmaktadır. Ancak birçok kişi tuz ile ilgili yapılan bu ritüeli bilmemektedir. Bu nedenle tuz ritüelinin tanıtılması için Konya'da faaliyet gösteren restoranlarda bilincin artırılması gerekmektedir. Ayrıca multidisipliner şekilde tarih, tıp, ilahiyat ve turizmde alanında uzman bilim insanlarının tuzla ilgili ortak çalışma yürütmesi sağlanmalıdır. Mevlevilikte tuzun önemi tüm dünyaya tanıtılmalıdır. Bu tanıtım, Dünya'nın birçok noktasında bulunan Mevlevihaneler aracılığıyla yapılabilir.

### **Etik Kurul Onayı**

Bu çalışma (29/03/2024 tarih ve 2024/304 sayılı Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Etik Kurulu Başkanlığı Etik Kurul Onay Belgesi ile) bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır.

### **Yazar Katkıları**

Araştırma Tasarımı (CRediT 1) Yazar 1 (%49) – Yazar 2 (%51)

Veri Toplama (CRediT 2) Yazar 1 (%49) – Yazar 2 (%51)

Araştırma - Veri Analizi - Doğrulama (CRediT 3-4-6-11) Yazar 1 (%49) – Yazar 2 (%51)

Makalenin Yazımı (CRediT 12-13) Yazar 1 (%49) – Yazar 2 (%51)

Metnin Tashihi ve Geliştirilmesi (CRediT 14) Yazar 1 (%49) – Yazar 2 (%51)

### **Finansman**

Çalışmada herhangi bir finansman desteği bulunmamaktadır.

### **Çıkar Çatışması**

Yazarlar ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

### **Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)**

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: Desteklemiyor

## REFERANSLAR

- Ağakan, M. A. (1949). *Türkçede Mecazlar Sözlüğü*. TDK. Ankara. Doğu Matbaası.
- Akbulut, U. (2013). *Tuz, Geçmişte Altın Kadar Değerliydi*. <https://www.uralakbulut.com.tr/wp-content/uploads/2013/07/tuz.pdf>.
- Akgün, Sevim Demir. (2007). Hz. Peygamber döneminde yemek kültürü. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü; Sakarya.
- Akmaz, A. (2021). Mevlevilik ve Mevlevi Mutfağındaki Bazı Ritüeller. *International Academic Social Resources Journal*, 28 (6), 1202-1207.
- Algar, H. (2022). *Şed*. <https://islamansiklopedisi.org.tr/sed> Erişim Tarihi: 01.06.2022.
- Ambrosio, A. F. (2012). *Dervişler Tarihi, Antropolojisi; Mistik Yönü*. İstanbul: Kabalcı Yayıncılık.
- Ankara Olgunlaşma Enstitüsü (2013). *Mevlevi Yemekleri Projesi ve Mevlevi Yemekleri Kitabı*, T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Ankara.
- Arbaş, H. (2012). *Anadolu Mevleviliğinde Tuz. Tuz Kitabı* (Ed. Naskali, E.G ve Şen, M). Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Avcı, S. (2012). Ekonomik Coğrafya Açısından Önemli Bir Maden: Tuz. *Coğrafya Dergisi*, (11), 21-45.
- Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde Matbah-I Şerif. *Toros Üniversitesi İisbf Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (5), 31-44.
- Bekleyiciler, N. (2014). *Ateşbaz-ı Veli*. Uğur Tuna Yayınları. İstanbul. [https://www.jotags.org/2016/vol4\\_issue1\\_article11.pdf](https://www.jotags.org/2016/vol4_issue1_article11.pdf) Erişim Tarihi: 29.04.2022.
- Brisay, K. D. (1981). The Ancient Industry of the Salt-Makers. *The Geographical Magazine*, 910-916.
- Bulut Solak, B. ve Eken, V. (2021). Gastronomi Turizminde Konya Yöresel Yemeklerinin Tarihsel Gelişim Süreci. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (2), 371-383.
- Büyükipekci, B. (2019). *Gastronomi turizmi açısından Mevlevi mutfağının Konya turizmine katkısı* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Konya.
- Caporuscio, J. (2019). What is the Diffence Between Sea Salt and Table Salt? <https://www.medicalnewstoday.com/articles/323831> Erişim Tarihi: 29.04.2022.
- Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2017). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*, 9. Baskı, Sakarya: Sakarya Yayınevi.
- Csaki, E. (2001). Türk Kültüründe Ayrıntılar: Tuz. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* (20).
- Çetin, M. (2016). Hadislerde" Tuz" un Yeri ve Yaşamsal Dengedeki Rolü. *Journal of International Social Research*, 9 (43), 2394-2400.
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2022) *İnanışlar/Halk İnanışları*. <https://corum.ktb.gov.tr/TR58737/inanislarhalkinanclari.html#:~:text=Nazardan%20korunma%20esas%C4%B1na%20dayal%C4%B1%20halk,ki%C5%9Finin%20ba%C5%9F%C4%B1nda%20%C3%BC%C3%A7%20defa%20%C3%A7evrilir>. Erişim tarihi: (15.05.2022).
- Dardeniz, G. (2022). A Model of Salt Production and Consumption Patterns in Bronze Age Anatolia. *European Journal of Archaeology*, 1-18.



- Demirci, M. (2008). "İnsan Eğitimi Açısından Mevlevî Çilesi". Mevlâna ve İnsan Sempozyumu; Sempozyum Bildirileri, III. Oturum, İzmir.
- Ergin, Z. (1988). Tuzun Üretim Teknolojisi ve İnsan Sağlığındaki Yeri. *Bilimsel Madencilik Dergisi*, 27 (1), 9-30.
- Ertaş, M., Bulut-Solak, B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevî Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması, *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1 (1), 52-70.
- Esen, R. (2019). Türkiye'de Evlilik Ritüelleri: Niğde Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Niğde: Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi.
- Ezra. (2022). *Ezra*, 6/9 <https://kutsalkitap.info.tr/?q=eZR%206:9>
- Gölbaş, A., ve Başbüyük, Z. (2012). Anadolu kültür oluşumunda tuzun rolü. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1 (1), 45-54.
- Gölpınarlı, A. (1983) *Mevlana'dan Sonra Mevlevilik*. İstanbul: İnkılap ve Aka Kitapevleri.
- Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 20.175-205
- Güngörmez, H. (2015). İktisadi Açıldan Bir Faaliyet: Tuzluca Kaya Tuzlası. *Coğrafya Dergisi*, (30), 26-37.
- Güven. S. (2018). "Rusya'da Ekmek ve Tuz Geleneği" <https://medyagunlugu.com/haber/rusyada-ekmek-ve-tuz-gelenegi-43149> Erişim tarihi: (14.05.2022)
- Halicı, N. (2007). *Mevlevî Mutfağı*, Metro Kültür Yayınları – 1, İstanbul.
- Jeong, O., Ryu, S. Y., Zhao, X. F., Jung, M. R., Kim, K. Y., ve Park, Y. K. (2012). Short-term surgical outcomes and operative risks of laparoscopic total gastrectomy (LTG) for gastric carcinoma: experience at a large-volume center. *Surgical endoscopy*, 26 (12), 3418-3425.
- Kara, M. (2006). Doğumunun 800. Yılında Mevlânâ ve Mevlevîlik. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 15 (1), 1-22.
- Kaya, Ö. (2020). *Hititler'den Günümüze Anadolu'da? Tuz ve Ekmek Hakkı?* <http://akhisar6eylul.com/kose-yazilari/hititlerden-gunumuze-adoluda-tuz-ve-ekmek-hakki-65.html?deskmode=1>
- Koyuncu. (2022). *Kaya Tuzu Nedir? Kullanım Alanları ve Alternatifleri Nelerdir?* <https://www.koyuncutuz.com/kutuphane/kaya-tuzu-nedir-kullanim-alanlari-ve-alternatifleri-nelerdir> Erişim Tarihi: 29.04.2022.
- Kurlansky, M. (2003). *Tuz-İnsanlığın Tuzlu Tarihi*, (Çev. A. Çakıroğlu), Aykırı Yayıncılık, İstanbul
- Küçük, S. (2000). *XIX. Asırda Mevlevîlik ve Mevlevîler* (Doctoral dissertation), Marmara Üniversitesi (Turkey)).
- Levililer. (2022). *Levililer*, 2/13 <https://kutsalkitap.info.tr/?q=lev%202> Erişim Tarihi: 29.04.2022.
- Madencilik Dergisi. (1974). *Tuz Üretim Yöntemleri*, Cilt 13, Sayı 5, Ankara, <http://www.mining.org.tr/tr/download/article-file/377004>
- MTA. (2022). Kaya Tuzu. <https://www.mta.gov.tr/v3.0/bilgi-merkezi/kaya-tuzu>
- Püsküllüoğlu, A. (1998). *Türkçe deyimler sözlüğü (2. baskı)*. Ankara: Arkadaş Yayınevi.

- Schimmel, A. (2001). İslamın Mistik Boyutları. Kabcacı Yayınevi, İstanbul.
- Semazen. (2022). Mevlevi Yemekleri. <https://semazen.net/mevlevi-yemekleri/>
- Sutekin, A. (2019). *Hız. Mevlâna ve Mevlevilik felsefesinin batılı sanatçıların eserlerinde konu olarak yer alması* (Doctoral dissertation, Necmettin Erbakan University (Turkey)).
- Tosun, N. (2004). Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri. *Tasavvuf: İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi*, 123-135.
- Üstek, M. A. (2019). *Piyasadan Temin Edilen Kaya Tuzlarının Mineral İçeriklerinin ICP-İr ve Sem-Edx Teknikleri ile Tespit Edilmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Bingöl, Fen Bilimleri Enstitüsü, Üniversitesi, Bingöl.
- Yöndemli, F. (1997). *Mevlevîlik'te Semâ Eğitimi*, Atatürk Kültür Merkezi Yay., Ankara.