



**FATİH SULTAN MEHMET VAKIF ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ  
İÇ MİMARLIK ANABİLİM DALI  
İÇ MİMARLIK PROGRAMI**

**GELENEKSEL MALATYA EVLERİ  
MUTFAKLARININ ÇAĞDAŞLAŞMA SÜRECİ  
TEMELİNDE DÖNÜŞÜMÜ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**YASEMİN KARAASLAN**

**İSTANBUL, 2024**



**FATİH SULTAN MEHMET VAKIF ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**  
**İÇ MİMARLIK ANABİLİM DALI**  
**İÇ MİMARLIK PROGRAMI**

**GELENEKSEL MALATYA EVLERİ**  
**MUTFAKLARININ ÇAĞDAŞLAŞMA SÜRECİ**  
**TEMELİNDE DÖNÜŞÜMÜ**

**YÜKSEK LİSANS**

**YASEMİN KARAASLAN**  
**(210251002)**

**Danışman**  
**(Prof. Dr. Seçil Şatır)**

**İSTANBUL, 2024**

31/01/2024

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İç Mimarlık Anabilim Dalı İç Mimarlık tezli yüksek lisans programı öğrencisi 210251002 numaralı **Yasemin KARAASLAN**'ın hazırladığı, "Geleneksel Malatya Evleri Mutfaklarının İşlev Temelli İncelenmesi" konulu tezi ile ilgili Tez Savunma Sınavı, 31.01.2024 Çarşamba günü saat 14:30'da yapılmış, sorulara alınan cevaplar sonunda adayın tezinin **Kabulüne Oy Çoğunluğu/Oy Birliği** ile karar verilmiştir.

**Tez adı değişikliği yapılması halinde:** Tez adının "**GELENEKSEL MALATYA EVLERİ MUTFAKLARININ ÇAĞDAŞLAŞMA SÜRECİ TEMELİNDE DÖNÜŞÜMÜ**" şeklinde değiştirilmesi uygundur.

Jüri Üyesi	Karar
1. Prof. Dr. Seçil ŞATIR (Danışman)	Kabul
2. Dr. Öğr. Üyesi Sevtap Elmas	Kabul
3. Doç. Dr. Yavuz IRMAK	Kabul
4.	.....
5.	.....
6. (İkinci Danışman)*.....	.....

\*2. Danışman varsa doldurulması gerekmektedir.

## **ETİK BİLDİRİM**

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bağlı olduğum üniversite veya bir başka üniversitedeki başka bir çalışma olarak sunulmadığını beyan ederim.

Yasemin Karaaslan

## TEŐEKKÜR

Bu tezin yazılmasında beni destekleyen anneme, babama, kardeőlerime ve eőim Av. Ebubekir Karaaslan'a çok teőekkür ederim. Depremden dolayı yaşadığım birçok sıkıntıdan sonra yeniden tezime dönüp yazmamı sağlayan aileme ve tez danıőmanım Prof. Dr. Seçil Şatır hocama bana verdiği destekten dolayı teőekkürlerimi sunuyorum.

Yasemin Karaaslan

# GELENEKSEL MALATYA EVLERİ MUTFAKLARININ ÇAĞDAŞLAŞMA SÜRECİ TEMELİNDE DÖNÜŞÜMÜ

**Yasemin Karaaslan**

## ÖZET

İnsanoğlunun hayatının en temel ihtiyaçlarından birisi yemek yeme ve içme ihtiyacıdır. Bundan dolayı yaşadığı mekânlarda yemek yeme ve içmek için özel alanlar düşünülüp mutfak kavramı ortaya çıkmıştır. Hızlı nüfus artışı, çağdaşlaşma, toplumun batı kültürlerine açılması, hızlı sanayileşme, kentleşme, kadınların çalışma hayatına atılması, teknolojinin hayatımıza girmesi gibi nedenler ile mutfak tasarımı Geleneksel Türk mutfağında zaman değişimlere uğramıştır. Bu değişime ise Türkiye'nin çağdaşlaşma sürecinin büyük katkısı olmuştur. Bu süreç içerisinde geleneksel Türk mutfağı hızlı bir şekilde evrimleşmiştir ve Türk kültüründen uzaklaşmıştır. Bu çalışmada mutfakların tarihsel gelişimi incelenip, geleneksel Türk mutfağı bağlamında çağdaşlaşma sürecinin başlaması ile mutfak kavramının yerinde gözlem yaparak ve fotoğraflarla saptayarak geleneksel Malatya evleri bağlamında nasıl evrimleştiği irdelenerek değerlendirilmiştir.

Bu evrimleşmeyi iyi kavrayabilmek için geleneksel Türk evinde mekân kurgusu içerisinde mutfak kavramı, Türk evi mutfağının bölgelere göre farkı, Türk evi mutfağının gelişim süreçleri içerisinde geleneksel Türk evi mutfağının Türkiye'deki çağdaşlaşma süreci incelenmektedir. Evrimleşmenin nasıl geliştiği ve özgün olarak Malatya yöresi geleneksel Türk evi mutfaklarının kullanıcı temelinde çağdaş dönüşümleri yerinde incelenmiş ve gözlemlenmiştir. Geleneksel Malatya evleri mutfaklarının önemli ve güncel kullanımında olan, iki (2) adeti Arapgir ilçesinde yerinde incelenmiş ve fotoğraflarla saptanmıştır. Diğer bir (1) adeti Gündüzbey ilçesinde yine yerinde gözlemlenerek ve fotoğraflarla saptanarak inceleme geliştirilmiştir. Bu mutfakların çağdaş kullanımda nasıl ve hangi eklemeler ya da dönüşümlerle kullanıldığı gözler önüne sergilenmiştir. Geleneksel mutfağın

incelenmesi ile mutfakların güncel dönüşümlerinin beraberinde benzer ve farklılaşma özellikleri saptanmıştır. Tezin yerinde incelemeleri, boyunca çağdaşlaşma özellikleri kurgulanmış ve tanımlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Geleneksel Malatya Evleri ve Mutfakları, Çağdaşlaşma Süreci, Çağdaş Mutfak ile Karşılaştırılma Analizleri

# **TRANSFORMATION OF TRADITIONAL MALATYA HOUSE KITCHENS ON THE BASIS OF MODERNIZATION PROCESS**

**Yasemin Karaaslan**

## **ABSTRACT**

One of the most basic needs of human life is the need to eat and drink. For this reason, special areas for eating and drinking have been considered in the places where they live and the concept of kitchen has emerged. Kitchen design has undergone changes in Traditional Turkish cuisine due to reasons such as rapid population growth, modernization, opening of society to western cultures, rapid industrialization, urbanization, women's entry into working life, and the introduction of technology into our lives. Turkey's modernization process has made a great contribution to this change. In this process, traditional Turkish cuisine has evolved rapidly and moved away from Turkish culture. In this study, the historical development of kitchens is examined and how the concept of kitchen has evolved in the context of traditional Malatya houses with the beginning of the modernization process in the context of traditional Turkish cuisine is examined and evaluated by making on-site observations and determining with photographs.

In order to comprehend this evolution well, the concept of kitchen within the spatial fiction of the traditional Turkish house, the difference of the Turkish house kitchen according to regions, the modernization process of the traditional Turkish house kitchen in Turkey within the development processes of the Turkish house kitchen are examined. How the evolution has developed and the contemporary transformations of the traditional Turkish house kitchens of Malatya region on the basis of users have been examined and observed on site. Two (2) of the kitchens of traditional Malatya houses, which are important and in current use, were examined on site in Arapgir district and identified with photographs. Another one (1) in Gündüzbey district was observed on site and identified with photographs. How and with which

additions or transformations these kitchens are used in contemporary use has been exhibited. By examining the traditional kitchens, similar and differentiating features of the kitchens with their contemporary transformations were determined. Throughout the on-site investigations of the thesis, the features of modernization were constructed and defined.

**Keywords:** Traditional Malatya Houses and Kitchens, Modernization Process, Comparison Analysis With Contemporary Kitchen

## ÖN SÖZ

Bu çalışmanın amacı Geleneksel Türk evinin en önemli mekânlarından biri olan Geleneksel Türk evi mutfağı tasarımının günümüzde Malatya bölgesinde hala örnekleri bulunan yapılar üzerinden incelenmesi amaçlanmıştır. Tezin başlamasından birkaç ay sonra 6 Şubat Hatay ve Kahramanmaraş depremlerinden dolayı yaşadığım şehir Malatya bölgesi ve evleri maalesef çok ciddi zararlar aldı ve birçok geleneksel Malatya evleri yıkıldı. Bundan dolayı tez yazım aşamasında birçok güçlüklerle karşılaştım ve tezimi dondurmak zorunda kaldım. Danışman hocamın bana ilgisi ve anlayışı sayesinde tezimi yazmaya belli bir dönem sonra tekrardan başlayıp bitirmeyi amaçladım. Depremden önce Malatya'nın bir kısmındaki evler yıkılmadan önce fotoğraflama şansım olmuştu. Bundan dolayı tezime devam etmek istedim. Tezimde kullandığım fotoğraflar depremden hemen önce çekilmiş mekânlardır. Şuan o yapıların bazıları maalesef ayakta değil. Depremden sonra tarihi birçok mekân izlerini kaybetti ve bu çalışmamın böylelikle daha kıymetli olacağı düşüncesiyle tezimi büyük bir arzuyla yazmış bulunmaktayım.

Ocak, 2024

Yasemin Karaaslan

## İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	v
ABSTRACT .....	vii
ÖN SÖZ.....	ix
ŞEKİL LİSTESİ.....	xii
KISALTMALAR .....	xv
GİRİŞ .....	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	3
<b>1. MUTFAK KAVRAMI VE ÇAĞDAŞ MUTFAKLARININ İNCELENMESİ.</b>	<b>3</b>
1.1. MUTFAKLARIN TARİHSEL GELİŞİMİ.....	5
1.2. TARİHİ MUTFAK ÖRNEKLERİ.....	12
1.3. ULUSLARARASI DÜZEYDE FARKLI MUTFAK ÖRNEKLERİ.....	13
<b>1.3.1. Fransız Mutfağı</b> .....	<b>14</b>
<b>1.3.2. İtalyan Mutfağı</b> .....	<b>15</b>
1.4. MUTFAK TİPLERİ VE MODÜLERLİK ÖZELLİKLERİ.....	17
1.5. MUTFAK KAVRAMI TEMELİNDE HAZIRLAMA, YIKAMA, PİŞİRME ORGANİZASYONLARI.....	19
1.6. TÜRKİYE’DE APARTMAN MUTFAKLARININ DOĞUŞU VE GELİŞİMİ .....	20
1.7. DÜNYA MUTFAKLARININ 100 YIL İÇİNDE GELİŞİMİ VE TÜRKİYE’DE VARLIĞI .....	27
1.8. BÖLÜM DEĞERLENDİRMESİ .....	36
<b>İKİNCİ BÖLÜM .....</b>	<b>38</b>
<b>2. GELENEKSEL TÜRK EVLERİ VE MUTFAKLARI .....</b>	<b>38</b>
2.1. GELENEKSEL TÜRK EVİNDE MEKÂN KURGUSU.....	39
2.2. GELENEKSEL TÜRK EVİNDE MUTFAK KAVRAMI.....	43
<b>2.2.1. Türk Evi Mutfağında Bölümler</b> .....	<b>44</b>
<b>2.2.2. Türk Evi Mutfağının Bölgelere Göre Farkı</b> .....	<b>45</b>
<b>2.2.3. Türk Evi Mutfağının Gelişim Süreci</b> .....	<b>47</b>
<b>2.2.4. Geleneksel Malatya Mutfaklarının Literatür Taraması Temelinde     İncelenmesi</b> .....	<b>50</b>
2.3. GELENEKSEL TÜRK EVİ MUTFAĞININ GENEL DEĞERLENDİRMESİ .....	54
<b>ÜÇÜNCÜ BÖLÜM .....</b>	<b>55</b>
<b>3. MALATYA’DA ÇAĞDAŞLAŞMA SÜRECİNDE MUTFAK KAVRAMI VE YERİNDE İNCELEME ÇALIŞMALARI.....</b>	<b>55</b>
3.1. GELENEKSEL MALATYA EVLERİ MUTFAKLARININ YERİNDE İNCELENMESİ .....	55

3.2. GELENEKSEL MALATYA MUTFAĞINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER .....	65
3.3. GELENEKSEL MALATYA EVİNDE EVRİMLEŞMİŞ MUTFAK ÖRNEKLERİNİN YERİNDE İNCELENMESİ.....	70
3.4. MALATYA'DA APARTMANLARDA KULLANILMAKTA OLAN MUTFAKLARIN YERİNDE İNCELENMESİ.....	78
<b>3.4.1. Malatya'da Bir Apartman Mutfağının Yerinde İncelenmesi.....</b>	<b>78</b>
3.5. GELENEKSEL MALATYA MUTFAKLARININ ÇAĞDAŞLAŞMA SÜRECİNDE MUTFAK TASARIMLARINDA EVRİMLEŞMESİ .....	81
<b>3.5.1. Malatya'da Çağdaş Mutfakların ve Gelenekselden Evrimleşmeye Uğramış Türk Evi Mutfaklarının Analizi.....</b>	<b>81</b>
<b>3.5.2. Malatya / Arapgir İlçesinde Geleneksel Türk Evi Mutfaklarının Çağdaş Mutfak Örneği İle Karşılaştırılması .....</b>	<b>82</b>
<b>3.5.2.1. Arapgir ve Gündüzbey'de Geleneksel Mutfakların Çağdaş Mutfak ile Karşılaştırıldığı Matris Analizi.....</b>	<b>83</b>
<b>3.5.2.2. Değerlendirme ve Yorum .....</b>	<b>86</b>
<b>BULGULAR VE SONUÇ.....</b>	<b>89</b>
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>92</b>
<b>EKLER.....</b>	<b>98</b>

## ŞEKİL LİSTESİ

### Sayfa

Şekil 1.1:Mağara Duvarındaki Çizimler( <a href="https://wannart.com">https://wannart.com</a> , <a href="https://listelist.com">https://listelist.com</a> , <a href="http://www.sapiens.org">www.sapiens.org</a> ) ..... 6	6
Şekil 1.2:Çadır İçindeki Ocağın Çizimleri( <a href="https://espaconaturalmente.eco.br/kit-tenda-yurt/">https://espaconaturalmente.eco.br/kit-tenda-yurt/</a> )..... 8	8
Şekil 1.3:Orta Asya ‘Göçebe Çadırı’ Plan Kurgusu (Küçükerman,1985)..... 8	8
Şekil 1.4:Orta Çağ Avrupa’ında Mutfak Çizimi( <a href="https://www.akademiktarihtr.com/ortacagdamutfak/">https://www.akademiktarihtr.com/ortacagdamutfak/</a> )..... 9	9
Şekil 1.5:Mezopotamya Mutfağının Etkilendiği Mutfaklar (Çetin, 1993). ..... 13	13
Şekil 1.6:Geleneksel Fransız Mutfağı( <a href="https://dekordelisi.com/">https://dekordelisi.com/</a> ) ..... 15	15
Şekil 1.7:İtalyan Mutfak Tasarımları( <a href="http://www.greatpros.com">www.greatpros.com</a> ) ..... 16	16
Şekil 1.8:Mutfak Tiplerinin Planları ve Uygulama Görselleri( <a href="https://santiyede.com/">https://santiyede.com/</a> ) ..... 18	18
Şekil 1.9:Mutfakta Hazırlama, Yıkama ve Pişirme Organizasyon Planları ( <a href="http://www.rivaicmimarlik.com">www.rivaicmimarlik.com</a> ) ..... 20	20
Şekil 1.10:Doğan Apartmanı Dış Cephe Görünüşü ve Planı (Öncel, 2010; 404)..... 22	22
Şekil 1.11:Doğan Apartmanı Görüntüsü ve Planı(Mutdoğan,2014, <a href="https://maison-dorient.com">https://maison-dorient.com</a> )..... 25	25
Şekil 1.12:Ceylan Apartmanı Görüntüsü ve Planı(Mutdoğan,2014, <a href="https://nilayornek.com/">https://nilayornek.com/</a> ) ..... 26	26
Şekil 1.13:Frankfurt Mutfağı Uygulama ve Planı( <a href="http://www.arkitera.com/haber/margarete">www.arkitera.com/haber/margarete</a> )..... 28	28
Şekil 1.14:1920’lerdeki Mutfak Çizimleri( <a href="https://makarna.com.tr">https://makarna.com.tr</a> ) ..... 29	29
Şekil 1.15:1930’lardaki Mutfak Çizimleri(( <a href="https://makarna.com.tr">https://makarna.com.tr</a> )..... 29	29
Şekil 1.16:Art Deco Akımı ile Tasarlanmış Mutfak Görüntüsü( <a href="http://www.hthayat.haberturk.com">www.hthayat.haberturk.com</a> ) ..... 30	30
Şekil 1.17:1940’larda Mutfak Çizimleri( <a href="https://makarna.com.tr">https://makarna.com.tr</a> ) ..... 30	30
Şekil 1.18:Buzdolabının Mutfağa Girişi( <a href="http://www.hthayat.haberturk.com">www.hthayat.haberturk.com</a> )..... 31	31
Şekil 1.19:Elektrikli Ocak ve Fırının Mutfağa Girişi ( <a href="http://www.hthayat.haberturk.com">www.hthayat.haberturk.com</a> ) ..... 32	32
Şekil 1.20:1950’ lerde Mutfakta Tasarlanmış Gizli Yardımcı Elemanlar( <a href="http://www.hthayat.haberturk.com">www.hthayat.haberturk.com</a> ) ..... 32	32
Şekil 1.21:1960’larda Mutfak Görüntüleri( <a href="http://www.hthayat.haberturk.com">www.hthayat.haberturk.com</a> ) ..... 33	33
Şekil 1.22:1970’lerden Mutfak Görüntüsü(( <a href="https://makarna.com.tr">https://makarna.com.tr</a> ) ..... 33	33
Şekil 1.23:Friends Dizisinde Bir Sahnede Mutfak Görüntüsü ( <a href="https://blog2.armut.com/blog/friends-dizi-evi-incelemesi">https://blog2.armut.com/blog/friends-dizi-evi-incelemesi</a> ) ..... 34	34
Şekil 1.24:Cam Kapaklı Mutfak Dolabı( <a href="http://www.muttimo.com">www.muttimo.com</a> )..... 35	35
Şekil 2.1:Geleneksel Türk Evinde Oda Düzeni (Pilehvarian, s. 70)..... 39	39

Şekil 2.2:Türk Evindeki Odanın Gündüz ve Gece Kullanımı (Günay, 1998: 171) ...	40
Şekil 2.3:Geleneksel Türk Çadırı ve Geleneksel Türk Evinin Plan Şeması (Cansız, Ürer 2013).....	41
Şekil 2.4:Geleneksel Türk Evinde Plan Tipleri(Uşma,2021) .....	42
Şekil 2.5:Tandirevi Çizimi(www.turkascihaberleri.com).....	46
Şekil 2.6:Osmanlıda Mutfak Kültürü (www.hacihasanogullari.com.tr) .....	48
Şekil 2.7:18.yüzyılda Mutfaklarda İç Mekân Tasviri(www.mimarizm.com).....	49
Şekil 2.8:Geleneksel Malatya Evinde Hızna(Durgun,2006).....	51
Şekil 2.9:Ev-Ocak İlişkisi (Baran,Aykal,Kocaman,2018).....	53
Şekil 2.10:Geleneksel Malatya Evinde Avlu (Durgun,2006) .....	54
Şekil 3.1:Malatya-Yeşilyurt İlçesinde Bulunan Sokak(yazarın kendi arşivi).....	55
Şekil 3.2:Malatya'da Yeşilyurt İlçesinde Bulunan Gastronomi Konağı(Yazarın Arşivi).....	56
Şekil 3.3:Gastronomi Konağında Geleneksel Malatya Mutfağının Sergilendiği Oda(Yazarın Arşivi) .....	57
Şekil 3.4:Geleneksel Malatya Evi Mutfağının İç Mekânı(Yazarın Arşivi) .....	58
Şekil 3.5:Geleneksel Malatya Evinin Bahçesindeki Tandır(Yazarın Arşivi) .....	59
Şekil 3.6: Geleneksel Malatya Evinde Oda İçerisinde Ocak(Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	59
Şekil 3.7: Geleneksel Malatya Evinde Ocaklar(Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	60
Şekil 3.8: Geleneksel Malatya Evinin Avlusunda Ocak(Yazarın Fotoğraf Arşivi) ...	61
Şekil 3.9: Arapgir/ Hacıemiroğlu Konağı Dış Cephe Görünüşü(Yazarın Fotoğraf Arşivi).....	62
Şekil 3.10: Emiroğlu Konağının Mutfağı(Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	63
Şekil 3.11: Mutfak Duvarının İçindeki Depolama Alanı(Yazarın Fotoğraf Arşivi)..	64
Şekil 3.12: Mutfaktaki Estetik Raf(Yazarın Fotoğraf Arşivi).....	64
Şekil 3.13: Mutfaktaki Araç-Gereçler(Yazarın Fotoğraf Arşivi).....	65
Şekil 3.14: Depolama Elemanı Olan Küp (Yazarın Fotoğraf Arşivi).....	65
Şekil 3.15: Geleneksel Ocak (Yazarın Fotoğraf Arşivi).....	66
Şekil 3.16: Tel Dolap (Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	66
Şekil 3.17: Yer Sofrası-Tabla (Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	67
Şekil 3.18: Tandır (Yazarın Fotoğraf Arşivi).....	67
Şekil 3.19: Mangal (Yazarın Fotoğraf Arşivi).....	68
Şekil 3.20: Kuzine Soba (Yazarın Fotoğraf Arşivi).....	68
Şekil 3.21: Mutfak Araç Gereçleri(Elekler,Tepsi ve Tabaklar (Yazarın Fotoğraf Arşivi).....	69
Şekil 3.22: El Değirmen Taşı (Yazarın Fotoğraf Arşivi).....	70
Şekil 3.23:Malatya/Arapgir ilçesinde Bulunan Konağın Dış Cephesi(Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	71
Şekil 3.24:Arapgir İlçesindeki Konağın Deposu(Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	71

Şekil 3.25:Arapgir İlçesindeki Konağın Deposu ve Alt Depoya İnen Bölümü(Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	72
Şekil 3.26:Arapgir İlçesindeki Konağın Deposu(Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	72
Şekil 3.27:Malatya/Arapgir ilçesinde Bulunan Konağın Oda İçerisindeki Yaşmaklı Ocağı(Yazarın Fotoğraf Arşivi).....	73
Şekil 3.28:Malatya/Arapgir İlçesinde Bulunan Konağın Evrimleşmiş Mutfak Mekânı (Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	74
Şekil 3.29:Malatya/Arapgir İlçesinde Bulunan Konağın Evrimleşmiş Mutfak Mekânı (Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	75
Şekil 3.30:Malatya/Arapgir İlçesinde Bulunan Konağın Evrimleşmiş Mutfak Mekânı (Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	76
Şekil 3.31: Geleneksel Malatya/Gündüzbey Evinin İç ve Dış Görüntüsü (Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	77
Şekil 3.32: Geleneksel Malatya/Gündüzbey Evindeki Mutfağın Değişimi(Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	78
Şekil 3.33:Malatya’da Apartman Mutfağı (Yazarın Fotoğraf Arşivi) .....	79
Şekil 3.34:Yemek Alanı(Yazarın Arşivi).....	81

## **KISALTMALAR**

Vb.: ve benzeri

cm.: santimetre

M.Ö: Milattan önce

## GİRİŞ

### **Tezin Problem Tanımı:**

Mutfak her konutta mutlaka olması gereken yaşam alanlarından biridir ve insanların evlerinin içerisinde en önem verdiği alanların başında gelir. Mutfak mekânının gelişim süreçleri gelecek mutfaklarının tasarımı için önemli bir etkidir.. Geleneksel Türk mutfağının günümüzde teknoloji, kentleşme ve batılılaşma vb. gibi nedenlerle Türk mutfak kültürünün yok olma süreci temelinde ihtiyaçtan kaynaklanan dönüşümünü Malatya evleri genelinde saptamak. Kaybolmakta olan geleneksel Türk evi mutfağının çağdaşlaşma temelinde nasıl bir dönüşüme uğradığını yerinde inceleyerek gözler önüne sermek ve dönüşüm bağlamında çağdaş mutfaklarla karşılaştırma gerçekleştirmek.

### **Tezin Amaçları:**

Bu tezin amacı; mutfak mekânının tasarımda evrimleşmesini inceleyip günümüzdeki mutfak tasarımına nasıl etki ettiğini tespit etmek amaçlanmıştır. Geleneksel Türk evinin, batılılaşma, kentleşme, çağdaşlaşma ve insanoğlunun teknoloji ile buluşmasıyla iç mekânındaki kırılma noktalarından biri olan mutfağının nasıl bir değişime uğradığı gözler önüne serilmek istenmiştir. Geleneksel Türk mutfakları ne yazık ki depremler sonucu yıkılan yapılarda yok olmak üzere ve az sayıda kalıcı olarak bulunmaktadır. Geleneksel mutfak tasarımlarını ve yöntemlerini, teknoloji ve elektriğin olmadığı önceki yöntemler incelenerek günümüzde yok olmadan önce gelecek nesillere aktarmak amaçlanmıştır.

### **Tezin Kapsamı ve Sınırları:**

Bu tezdeki çalışma alanının sınırları Dünya çapındaki mutfaklardan bazıları, Türkiye'deki geleneksel Türk mutfağı ve özgün olarak Türkiye'nin doğu Anadolu bölgesinde bulunan Malatya iline ait Geleneksel Malatya evleri mutfaklarının yerinde incelenmesidir. Malatya ilinin Gündüzbey ve Arapgir ilçelerindeki Türk evleri mutfakları incelemeye alınmıştır.

### **Araştırmanın Yöntemi:**

Bu araştırma kapsamında literatür taraması ve nitel araştırma metodu temelinde yerinde inceleme ve gözlem yöntemleri kullanılmıştır. 1. ve 2. bölümde temel kaynaklara ve internet kaynaklarına ulaşılarak incelenmiştir. 3.bölümde ise yazarın yerinde inceleme ve kendi gözlemleri ile yapılmıştır.

## BİRİNCİ BÖLÜM

### 1. MUTFAK KAVRAMI VE ÇAĞDAŞ MUTFAKLARININ İNCELENMESİ

Mutfak Arapçadaki ‘‘matbah’’ kelimesinden dilimize gelmiştir ve yemek pişirilen mekân anlamında kullanılmaktadır. Mutfak, besin maddelerinin alınıp yemek için hazırlanıp, alan varsa yemeğin yenildiği mekân olarak nitelendirebiliriz. Mutfak kavramını mutfağın gelişim sürecini inceleyerek ele almalıyız. Çünkü mutfaklar zaman içerisinde temel işlevleri her zaman aynı olsada insanlığın gelişimi ile mutfakların işlevleri daha kapsamlı bir hale gelmiştir. Mutfak kavramına genel olarak baktığımızda insanların en önemli gereksinimleri olan yemek yeme ve içme zorunluluğunu rahat ve pratik bir şekilde giderebilmek amacıyla mutfakların ortaya çıktığını söylebiliriz. İnsanoğlunun bilinen tarihsel gelişim süreci içerisinde ilk çağlardan itibaren ‘‘Henüz ateş bulunmadığı için pişirme yöntemleri keşfedilmemiştir’’ (Dilsiz, 2010:9).

İnsanoğlu hayatta kalabilmek amacıyla en temel ihtiyacı olan beslenmesi için besinlerin ham olarak değil ateş yardımıyla pişirilerek tüketilmesi gerektiğini fark etmiş ve ateşin keşfiyle birlikte insanoğlu besinleri ateş yardımıyla pişirmek suretiyle tüketmeye başlamıştır. Ancak avcı toplayıcı olarak adlandırıldığı bu dönemde dahi insanoğlunun avladığı ve kendisine besin olacak yiyecekleri daha rahat ve pratik bir şekilde pişirmek için özel bir mekan ve alan kullanması mutfak kavramının ortaya çıktığı an olarak nitelendirilebilir. Yaşam belirtilerini vermeye başladığı tarihten itibaren zorunlu bir ihtiyaç olarak karşımıza çıkan yemek ihtiyacı ve bu ihtiyacı karşılamaya yönelik olarak gelişen mutfak kavramı, çeşitli dönemler içerisinde farklı aşamalardan geçmiştir. Ateş bulunduktan sonra beraberinde besinlerin pişirilme olanağı ve yaşam alanının ısıtılması ile mekanlarda özel bir pişirme alanının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu halde ateşin bulunmasına paralel olarak mutfak kavramı ortaya çıkmış ve buna müteakip mutfak kültürü meydana gelmeye başlamıştır

denebilir. Mutfak kavramının gelişimi ve oluşması ateşin bulunması ile paralel olarak gerçekleşmiştir.

Mutfak antik çağlardan bugüne, gelenekselden moderne, en küçük aileden toplumsal yapı temelinde varolan restaurantlara kadar gelişen bir kavramdır. Mutfak kavramı ile toplumların sadece mutfakları ile alakalı yiyecek ve içecekleri değil bununla birlikte bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, pişirilmesi, tüketimi, saklanması ve servis edilmesine yönelik metotların, servis edilmesi sırasında tercih edilen malzemeler, mutfağın yeri ve mimari yapısı, toplu yemek etkinlikleri ve bu noktada gelişen kanı ve uygulamaları içeren subjektif bir kültürel yapı akla gelmelidir. (Durlu Özkaya ve Kızılkaya 2009:266).

Mutfakta kullanılan nesnelere teknoloji ve beyaz eşya olarak adlandırılan gereçlerin işleri kolaylaştırması ile beraber kültürel ve işlevsel bir dönüşüm geçirmektedir. Modern toplumun mutfağa olan ilgi ve alakası bununla birlikte küresel bilgiye erişmenin kolaylaşması, sosyal medya ve başka özendirici enstrümanlar, sosyal medya mecralarında başlatılan ve binlerce üyeyi bulan, erkek ve kadınların hemen hemen aynı sayıda takip ettiği yemek ekipleri, ‘şöhretli’ mutfak şefleri ve onların farklı versiyonlarındaki televizyon programları, ‘meşhur’ restaurantlar ve yemek blogger’ları aracılığıyla; günümüzde doğal ve sağlıklı yiyeceğe duyulan hasret gibi değişkenler ile birleşerek, ortak bir evrensel mutfak kültürünün oluşumuna sebebiyet vermektedir. (Uyan, 2018). Bu sebeple toplumların yüzyıllar boyunca geliştirerek oluşturdukları kendilerine özgü kültürleri, küresel tek toplum amacıyla ortaya çıkarılmış modernizm karşısında zaman içerisinde değerini kaybetmiş ve yok olmuştur.

Her toplumun kendisine ait kültürel yapısı vardır. Dolayısıyla toplumların kültürel yapıları birbirlerinden farklıdır. Kültürel yapı farklılığından dolayı da her toplumda mutfak kavramı topluma göre farklı gelişmiştir ve ilk çağdan günümüze kültürlerin önemli unsurlarından birisi olarak karşımıza çıkmıştır.

İnsanoğlunun yeme içme gibi bir takım fiziksel zorunlu ihtiyaçlarla birlikte fiziki olmayan bazı ihtiyaçları vardır. Bunlara örnek olarak ise insanoğlunun estetik ve güzellik ihtiyacı örnek verilebilir. Bu sebeple insanoğlu tarihsel süreç içerisinde estetik ve güzellik kaygısı içerisinde sanat kavramını ortaya çıkarmıştır.

İnsanın sanata olan düşkünlüğü her anlamda kendini gösterdiği gibi hayatını devam ettirebilmesinin en asli unsuru olan yeme içme eylemlerinde de kendisini göstermiş ve insanoğlu bu eylemleri de sanatsal faaliyete dönüştürmeye çalışmıştır.

” Özetle insanoğlu dünden bugüne, diğer bütün canlılardan farklı olarak en temel gereksinimlerinden birini oluşturan beslenmeyi bir sanata dönüştürmektedir” (Baysal ve Küçükaskan, 2007:4). Sanat en kısa tabiriyle insanoğlunun estetik kaygısını tatmin edebilmek amacıyla ortaya koymuş olduğu, aklın ve zevklerin insan eliyle ustaca işlenerek meydana getirilen her türlü eseri ifade etmek için kullanılır. Beslenmenin bir sanata dönüşmesi ise yalnızca hayatta kalmak için yeme ve içme eylemlerinden sıyrılarak damak lezzetini ve göz zevkini hissedebilmek için aklın ustaca kullanılarak beslenme eylemini gerçekleştirmek olarak ifade edilebilir. İnsanın sürekli olarak gelişim halinde olması sebebiyle yalnızca hayatta kalmak için estetik kaygısı olmaksızın beslenme ihtiyacını gidermesi insanın doğasına aykırıdır. Bu sebeple tarihsel süreç içerisinde insanoğlu yalnızca hayatta kalabilmek için bile olsa bu eylemin estetiksel olarak hem ağız tadına hem de göz zevkine hitap edecek gelişimini sağlamaya çalışmıştır. Tarihsel bu süreç içerisinde pişirme teknikleri gelişmiş, birbirleriyle uyumlu çeşitli besinler bir araya getirilerek yemekler oluşturulmuş ve görselliğe önem verilerek sunumlar geliştirmiştir. Bütün bu süreçte beslenme ve mutfak kavramları bir sanata dönüşmüştür. Şu anda bu yöndeki aşçılık eğitimleri “mutfak sanatı” adı altında yürütülmektedir.

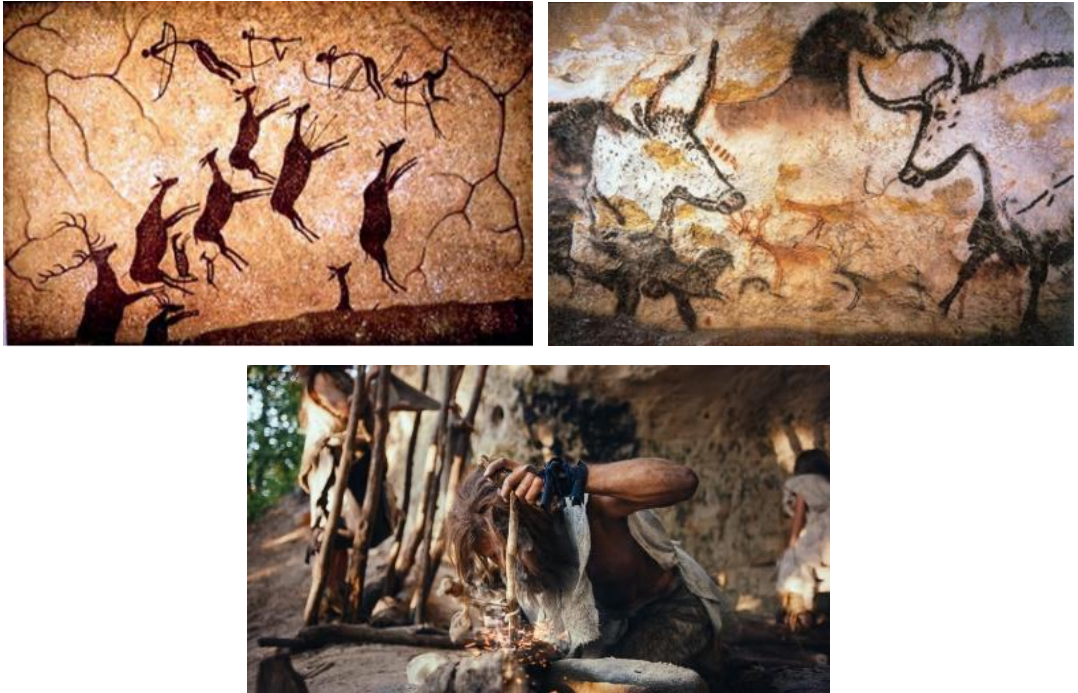
Her toplumun birbirlerinden farklı olan kültürel yapıları kendi sanatsal zevklerinin gelişimine yön vermiştir. İnsanoğlunun her konu ve çalışmada estetiğe olan kaygısı günlük hayatı içerisinde en temel unsuru olan yeme içme eylemlerinde de kendisini göstererek mutfak kültürlerinde de meydana gelmiştir.

### 1.1. MUTFAKLARIN TARİHSEL GELİŞİMİ

İnsanlık var olduğundan beri barınma ve sığınma ihtiyacı duymuştur. Bu ihtiyaçlarını gidermek için de doğada var olan mağara gibi alanları kendileri için sığınma ve barınma mekanları olarak kullanmışlardır. Bazen de doğadaki elemanlardan faydalanarak kendilerine barınak yapmışlardır. Bu süre zarfında taşlardan, dallardan, sazlıklardan veya deriyle kaplı hayvan kemiklerinden yapılmış

basit yapılı, çadır kafesi benzeri barınaklar inşa etti ve barınaklarını korumak için yere delikler kazdı (Özdoğan, 1996).

İlk çağlarda insanoğlunun nasıl beslendiğine dair ipuçlarını mağaralardaki duvarlara çizdikleri resimlerden anlayabiliyoruz. Şekil 1.1 'de görüldüğü gibi insanlar kendilerine yaşam alanı oluşturdukları mağaranın duvarlarına resimler çizmişlerdir. Bu resimlerde genellikle hayvan figürleri ve avcılığa dair çizimler bulunmaktadır. Bu da bize ilk çağlarda insanların beslenme ihtiyaçlarının büyük kısmını avcılıkla sağladıklarını ortaya koyabilir. İlk çağlarda insanoğlu avladıkları hayvanların etleri, meyve ve topladıkları bitkileri tüketerek beslenme ihtiyaçlarını karşıyorlardı. Bu mağaralardaki incelemelerde insanların ilk çağlardan itibaren beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için ayrı bir mekana ihtiyaç duyduklarını ve ona göre mekanı şekillendirdiklerini gözlemlemişlerdir. Bu dönemde ellerine geçen besinleri yiyebilmek ve pişirebilmek için elbetteki araç ve gerece ihtiyaç duymuştur.



**Şekil 1.1:**Mağara Duvarındaki Çizimler( <https://wannart.com>, <https://listelist.com>, [www.sapiens.org](http://www.sapiens.org))

İlk çağlarda ateşin henüz keşfedilmediği dönemlerde insanlar avladıkları hayvanların etlerini bekleterek tüketiyorlardı. Ateşi keşfettikten sonra ateşle yemek

pişirmeyi öğrenmiş ve ateşi kullanmıştır. Ateş sıcaklık, ışık ve vahşi hayvanlardan korunma aracı olarak kullanmışlardır. Ateşin keşfi insanların yaşayışında mevcut hemen hemen her noktaya temas etmiştir. Bilinen tarih içerisinde insanoğlu hayvanları avlayarak yalnızca besin olarak yemeyi değil hayvanları ehlileştirerek bu hayvanlardan farklı farklı alanlarda faydalanmaya başlamıştır. Hayvanları ehlileştirilmesiyle birlikte insanoğlu yaşamış olduğu bölgenin coğrafi özelliklerine göre hayvanların etlerini ve sütlerini işleyerek daha uzun süreli dayanabilecek, doyuruculuğu ve enerji değeri daha yüksek besinler işlemeye başlamışlardır. Asya bölgesinde yaşayan topluluklar sütü işleyerek hem daha uzun süreli kullanabilmek hem de enerji değerini yükseltebilmek için tereyağı ve peynir yapmayı keşfetmişlerdir. Ege kıyısında yaşayan topluluklar ise üzümden şarap yapmayı keşfetmişken bazı toplumlar yiyeceklerin tatlarını değiştirebilmek ve daha uzun süreli kullanabilmek için kokulu ot ve baharatlardan faydalanmışlardır. Bu gelişmelerin doğrudan etkilediği en önemli hususlardan bir tanesi de insanoğlunun yaşam alanı olan mekanlardır. Ateşin keşfedildiği an, doğrudan doğruya mekan oluşumunu etkilemiş ve bir ihtimal mekanın yerleştirilmesi bakımından ilk emsallerin oluşmasına sebebiyet vermiştir. Bu mühim keşiften bu ana kadar ise mutfakın değişimi toplumların yemek yeme biçimlerinin getirdiği ihtiyaçlar dairesinde ve elbette ki toplumların kültürlerine göre gerçekleşmiştir.

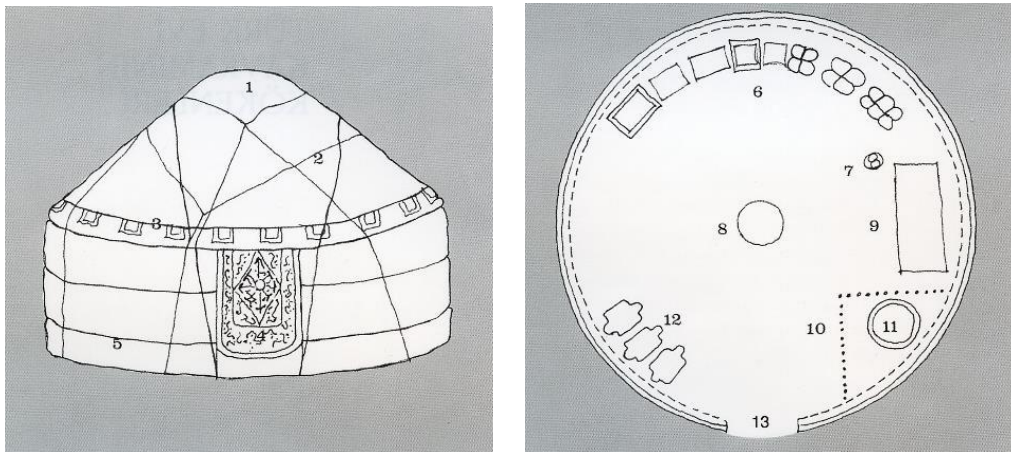
Oluşturulmuş her mekânın belirli bir bölümünü yemek yeme ve içme ihtiyaçlarını karşılamak için özel bir bölüm olarak ayırmıştır. Bu bölümler tamamen kültür farklılıkları sebebiyle bazen mekânın orta alanında veya duvara bütünleşerek tasarlanmıştır.

Bu bildiri kapsamında dünyada var olmuş toplumların tamamının mutfak kültürlerini incelemek ve değerlendirmek mümkün olmadığından bilinen tarih içerisinde var olan toplumların bir kısmına ait olan genel mutfak kültürleri incelenmektedir. Mesela göçebe toplum olarak bilinen eski Türklerde yaşam yalnızca tek mekan olan çadırdaki yaşıyordu. Çadırlarda orta alanlara sobalar kurulup, hem sıcak su ihtiyacı karşılanıp hem de yemek içme ihtiyaçlarının karşılanacağı bir alan ayrılmıştır. Mezopotamya kültüründe mutfaklar yeraltına inşa edilmiş ve tavandan açılan pencerelerle havalandırılıp aydınlatılıyordu (Ünügür, 1997).



**Şekil 1.2:**Çadır İçindeki Ocağın Çizimleri(<https://espaconaturalmente.eco.br/kit-tenda-yurt/>)

Geleneksel Türk çadırında da mekanın orta alanına şekil 1.2’ de görüldüğü gibi ateş konumlandırılmakta ve bu ateş hem yiyecek/içeceklerin pişirilmesi ihtiyacını hem de ısınma ihtiyacını karşılamaktadır. Göçebe hayat yaşandığı için çadırların kolay taşınabilir olması bir zorunluluktur. İhtiyaç halinde basit ve hızlı taşınması icap eden bu çadırların, içinde yaşanılabilen bir alana’ dönüşmesi için yalnızca münasip bir toprak üzerine, alt, üst ve yan örtünün kurulması yeterliydi. Bu halde herhangi bir doğa parçası, rahatlıkla altta ve üstteki ince bir örtüyle, yaşamaya elverişli bir iç mekâna çevrilirdi. (Küçükerman, 1995).



**Şekil 1.3:** Orta Asya ‘Göçebe Çadırı’ Plan Kurgusu (Küçükerman,1985)

Antik Yunan toplumlarında evler merkezde avlu etrafında odalar bulunacak şekilde inşa edilmiştir. Bu yapının orta kısmında yer alan bölüm ise mutfak olarak

kullanılmıştır. Roma İmparatorluğunda ise üst sınıf Romalılar evlerinde donanımlı bir şekilde yapılmış mutfaklar inşa etmişlerken alt sınıflar evlerinde mutfak inşa edecek maddi güce sahip olmadıklarından yemek pişirmek için halk mutfaklarını kullanmışlardır. Bu döneme ilişkin yapılan araştırmalar göstermiştir ki üst sınıf Romalı ailelerin evlerinde mutfaklar ana binalara eklenmiş bir oda şeklinde inşa edilmiştir. 13. yüzyılın başlarında Ortaçağ Avrupa'sında mutfak yaşam alanlarının dışına ayrı bir odaya inşa edilmiştir. Bu şekilde yaşam alanlarının mutfakta oluşan kokulardan ve dumandan etkilenmemesi amaçlanmıştır.



**Şekil 1.4:**Orta Çağ Avrupa'sında Mutfak Çizimi(<https://www.akademiktarihtr.com/ortacagdamutfak/>)

Zaman içerisinde derebeyliklerinin, krallıkların ve din adamlarının zenginleşip güçlenmesiyle kalelerde ve manastırlarda şölen ve ziyafetler verilmeye başlanmıştır. Bu şölen, ziyafet ve eğlencelerde yemek, içki, müzik ve dans ile beraber mutfak çok daha önemli bir hale gelmiş bu etkinliklerin daha da iyi bir hale gelebilmesi için içki, yemek lezzetleri ve dolayısıyla mutfak kültürü gelişim göstermek zorunda kalmıştır. Bu halde misafirlerin daha iyi ağırlanabilmesi ve memnun kalması için iyi aşçılık önem kazanmış ve aşçılara yüksek meblağlar ödenmeye başlanmıştır. Yaşanan bu olumlu ilerlemeler Ortaçağ Avrupa'sında özellikle Fransız ve İtalyan mutfağının ortaya çıkmasına sebebiyet vermiştir. Mutfak kültürünün gelişmesiyle birlikte yiyecek içecek kültürlerinde farklı farklı üretim teknikleri kullanılmaya başlanmış Fransa'da

ekmek ve peynir çeşitleri ön plana çıkarken İtalya'da makarna ve pizza ön plana çıkmıştır.

Endüstriyel mutfaklar ise Sanayi Devrimi ile birlikte ortaya çıkmış ve yaşanan teknolojik gelişmeler mutfaklarda ciddi ve köklü değişimlere sebebiyet vermiştir. Özellikle coğrafi keşiflerle birlikte Avrupa'nın Doğu Asya ile etkileşime girmesi mutfak kültüründe ciddi değişimler ortaya çıkarmıştır. Mesela İngilizcede maaş, ücret anlamında kullanılan 'salary' kelimesi tuzun çok pahalı olduğu dönemlerde maaş ve ücretlerin tuz ile yapıldığı dönemlerde tuz 'salt' kelimesinden türetilerek kullanılmaya başlanmıştır. Ancak coğrafi keşifler ve Sanayi Devrimi ile birlikte Avrupa Doğu Asya'daki baharat ve çeşnilere ulaşmaya başlamıştır. Baharat ve çeşnilere ulaşım kolaylığı Avrupa'daki yemekleri ve mutfak kültürünü köklü değişimlere uğratmıştır. Özellikle Britanya Krallığına bağlı kurulan Doğu Hindistan ( East India ) şirketinin Doğu Asya'yı sömürgeleştirmesi ile büyük bir güç elde etmiştir. Doğu Hindistan şirketi incelendiğinde görülmektedir ki şirketin asli ticaret unsurları tuz, çay ve afyondur. Doğu Hindistan Şirketinin ticaret hacmi kısa bir süre içerisinde o kadar genişlemiştir ki birçok devletten daha güçlü bir ekonomik ve askeri güce sahip hale gelmiştir. Doğu Hindistan Şirketinin bu denli büyümesi ve gelişmesi doğrudan doğruya mutfak kültüründe köklü değişimlere sebep olmakla birlikte Avrupa'nın damak lezzetinde de gelişmelere sebebiyet vermiştir. Tuza ve baharatlara ulaşımın kolaylaşması bunların yiyeceklerde kullanımını artırmıştır.

Sanayi Devriminin ilerleyen süreçlerinde hemen her alanda teknolojik gelişmeler baş göstererek özellikle üretimlerin serileşmesine neden olmuştur. Mutfaklar da bu gelişmelerin etkisinde kalmış ve yiyeceklerin üretiminde büyük ve köklü değişimler meydana gelmiştir. 20. Yüzyılın başlarında gelişen yaşam şartları doğrultusunda artan nüfuslar endüstriyel mutfaklarla yapılan seri üretimler sayesinde milyonlarca insanın beslenebilmesini sağlamıştır. 1. Dünya Savaşı boyunca endüstriyel yemek hizmetleri sayesinde savaş sırasında asker, personel ve işçilerin veriminin arttığı yöneticiler tarafından fark edilmiş ve bu sistem geliştirilerek sürdürülmüştür. Yalnızca savaş meydanlarında değil iş yerlerinde de bu sistemin uygulanabilir olduğu işverenlerce fark edilince insanların evin dışında yemek yeme olayına uyum sağlamaları kolaylaşmıştır.

Türk mutfağının ise göçebe şekilde yaşayan eski Türklerde göçebe hayatın hızına uyum sağlayacak, hazırlaması ve yemesi kolay, uzun yolculuklara dayanaklı besinler ile başladığı söylenebilir. Bunların başında etin baharatlar ile işlenip kurutulması ile elde edilen pastırma ve sucuğun geldiği söylenebilir. Orta Asya'dan göçen Türkler ise Anadolu'ya geldiklerinde göçebe hayattan yerleşik hayata geçmeleri ile birlikte mutfak kültürlerini fazlasıyla geliştirmeye başlamışlardır. Yerleşik hayatta tarım yapılması mümkün olduğundan mutfak kültürü de bu doğrultuda şekillenmiştir. Türklerin Anadolu'da büyük imparatorluklar kurması ile birlikte mutfak kültürü saray mutfağına doğru evrilmiş ve sonrasında dünyanın en büyük mutfaklarından biri kabul edilen Türk mutfağı Müslüman Türk kültürü doğrultusunda değişimler göstermiştir.

Göçebe Türk kültürü içerisinde Türk mutfağı öncelikle hayvancılığa ve giderek tarıma bağlıydı. Tarım şartlarının zorlaştığı durumlarda beslenmeler buğday unundan yapılan hamur işleri, süt ve süt ürünlerinden sağlanıyordu. Et ve etten elde edilen yiyeceklerde besin kaynağı en çok koyundan alınmaktaydı. Bu hayvanlar sürü olup hareket kabiliyetine uygun olmaları sebebiyle göçebe Türklerin yaşam tarzı ile fazlasıyla uyum içerisindeydi. İnsanlar aynı zamanda bu hayvanların sütünden de faydalanıyordu. Türklerin yoğurt ve peynir gibi süt ürünlerinin ilk tüketicileri olduğu aşikâr olmakla birlikte hayvanların sütünü doğal haliyle tükettikleri gibi süttten kefir, kımız gibi içecekler üretip sütlü yoğurtlu ekmek ve tatlılar üretmekteydiler.

Anadolu'ya göç ile birlikte Selçuklular döneminde Orta Asya'daki Türk yemekleri yerlerini Anadolu yemeklerine bıraktılar. Bu dönemde Selçuklularda yaşanan siyasi ve ekonomik büyüme mutfak kültürünü de doğrudan etkilemiş ve Türk mutfağı daha çok önem kazanarak Selçuklulara özgü bir mutfak kültürü meydana gelmiştir. Selçuklular et, yağ ve unu farklı farklı şekillerde değerlendirerek çeşitli pişirme teknikleri ile birlikte mutfak kültürünü geliştirmişlerdir. Günümüzün aksine bu dönemde kuşluk ve akşam yemeği (zevale) olmak üzere iki öğün bulunmaktaydı. Kuşluk, sabah vakti ile öğlen arasında kalan zaman diliminde yapılırken zevale (akşam yemeği) havanın kararmasından hemen önce gerçekleştirilen ve sofrada birden çok çeşidin bulunduğu yemeği ifade etmektedir. Kuşluk yemeğinin günümüzde 'brunch' adı verilen öğün ile hemen hemen eşdeğer olduğu ifade edilebilir.

## 1.2. TARİHİ MUTFAK ÖRNEKLERİ

Bu bölümde mutfak kültürünün gelişmesinde önemli etken olan Mezopotamya mutfağının literatür taraması temelinde araştırılması söz konudur. Mezopotamya bölgesi uygarlıkların ortaya çıktığı bölgedir. Bu bölge kültürlerin ve mutfağın şekillenmesinde önemli etken olmuştur. Dolayısıyla Mezopotamya mutfağı dünya mutfaklarının çıkış noktası olarak görülmüştür. Bu sebepten Mezopotamya mutfağı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. ‘‘Mutfak kültürünün temelinin Mezopotamya topraklarında atıldığı düşünülmektedir’’ (Soğandereli, 2020).

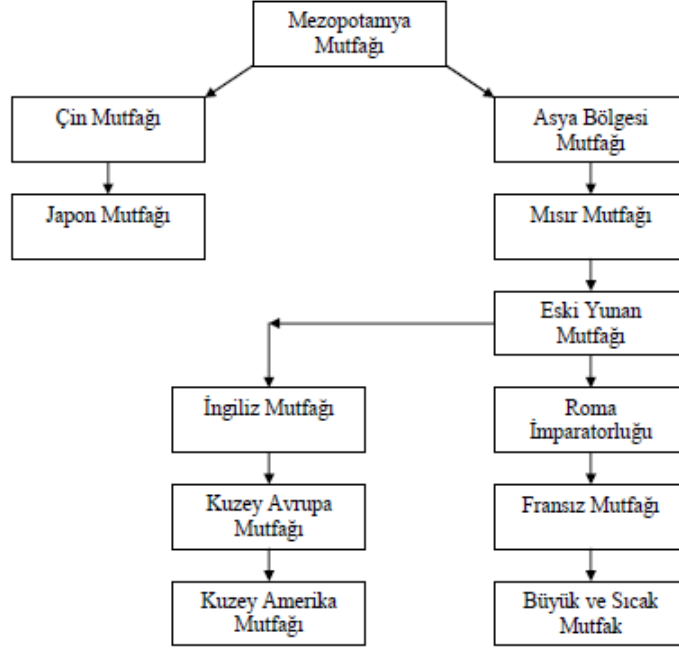
‘‘Mezopotamya (Yunanca; iki nehir arası anlamında) doğu Akdeniz, kuzeydoğu Zagros Dağları ve güneydoğu Arap Platosu ile sınırları olan, günümüz Irak, İran, Suriye, Kuveyt ve Türkiye sınırları içinde kalan bazı bölgelere karşılık gelen, Bereketli Hilal ve medeniye beşiği olarak bilinen eski bir coğrafyanın adıdır’’(www.worldhistory.org).

Mutfak kültürünün şekillenmesinde çok önemli bir yere sahip olan Mezopotamya, yıllarca birçok devletin ortaya çıktığı ve hüküm sürdüğü geniş topraklara sahip bir alandır. İlk yerleşim alanı bu bölgede başlamıştır ve ateşin keşfi bu topraklarda keşfedilmiştir. Yemek pişirme sanatının temelleri de Mezopotamya bölgesinde başlamıştır. Mutfağın gelişimi zamanla Çin ve Anadolu mutfağı ile gelişimini devam ettirmiştir. Zaman içerisinde özellikle günümüzde gastronomiye ilgi fazlasıyla artış göstermektedir. Bundan dolayı insanlar mutfağın tarihini araştırıp tarihi mutfaklarda pişen yemekleri araştırmaya başlamıştır.’’ Tarımın da ilk yapıldığı yer olan Mezopotamya, bu doğrultuda bütün dünya mutfaklarının da temelini oluşturmuştur. Arkeolojik kazılar sonucunda bulunan tabletlerde de Mezopotamya uygarlığı olan Hititlere ait beslenme alışkanlıklarına ve mutfak kültürlerine ait bilgilere ulaşılmaktadır ‘’(Akın & Balıkcı, 2018).

Mutfakların temelini oluşturan Mezopotamya mutfağı Şekil 1.3 ‘te görüldüğü üzere birçok mutfak kültürünün çıkış noktasıdır ve aşağıda görüldüğü üzere dünya mutfaklarının hemen hemen hepsini kapsamaktadır.

‘‘Mezopotamya mutfağı tabloya göre önce Çin ve Asya mutfağı olarak ikiye ayrılmaktadır. Çin mutfağı Japon mutfağını etkilemektedir. Asya mutfağı ise; Mısır, Eski Yunan, Roma ve Fransız mutfağının temelini oluştururken Eski Yunan mutfağı

da İngiliz, Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarının temelini oluşturmaktadır” (Düzgün & Özkaya, 2015).



Şekil 1.5: Mezopotamya Mutfağının Etkilendiği Mutfaklar (Çetin, 1993).

Mutfak araç gereçlerinin de oluşumu da Mezopotamya bölgesinde başlamıştır. Mezopotamya bölgesinde ateşin keşfinden sonrada fırın ve ocaklar yapıp insanlar yiyecekleri pişirerek yemeye başlamıştır. ”Arkeolojik kazılarda da ocak, fırın ve diğer mutfak araç ve gereçleriyle ilgili kalıntılar bulunmuştur. Hititler döneminde genel olarak kullanılan ve kazılarda kalıntıları bulunan mutfak araç ve gereçleri şunlardır: seramik kaplar, testiler, çaydanlıklar, çanaklar, fincanlar, içki kapları, tencere, ibrik, kâse, bardak, tas, güveç kabı, kaşık, kepçe, süzgeç, tepsi ve leğendir” (Akın & Balıkçı, 2018).

### 1.3. ULUSLARARASI DÜZEYDE FARKLI MUTFAK ÖRNEKLERİ

Mutfakları uluslararası düzeyde incelediğimiz de Dünya Mutfakları arasından en fazla ön plana çıkan mutfaklar Türk, Çin, İtalyan ve Fransız mutfaklarıdır.

Fransızlar yemek pişirmeyi sanat olarak adlandırırlar. Bu başlık altında önemli dünya mutfaklarından Fransız Mutfağı ve İtalyan mutfakları kısaca işlenmektedir.

### **1.3.1. Fransız Mutfağı**

Kaynaklardan tez yazarı tarafından yorumlanarak yazıldığı üzere, Fransız mutfağı dekorasyonu ile ünlü mutfaklardan biridir. Fransızlar yemek pişirmeyi sanat olarak kabul eden dünya çapında tanınmış mutfak kültürüne sahiptir. Yemek pişirmeyi sanat olarak kabul eden Fransızlar mutfak tasarımına fazlasıyla önem vermişlerdir. Lüks ve zarif mutfak tasarımına sahiptirler. Mutfak tasarımında kendilerine has pastel tonlar ve mobilyalarda doğal malzemeleri tercih etmişlerdir. Mutfak malzemelerinde gümüş yemek takımları, kristal bardaklar ve antika objelere yer verilmiştir. Mutfak dekorasyonunda hem soft hem de canlı renkler harmanlanarak kullanılmıştır. Genellikle mavi, sarı, yeşil renkler, turuncu, bordo ve kırmızı renkler tercih edilmiştir. Renkleri perde, duvar boyasında ve dolaplar da kullanmışlardır. Mutfakta kullanılan renkler, mekânın zarif, yaratıcı ve yenilikçi tasarımı ile alanda bütünlük sağlar. Renkler, zengin tonları ve pastel renkleriyle, mekânın ferahlığını ve aydınlığını sağlar.( [www.fezamutfak.com](http://www.fezamutfak.com))

Fransız mutfakları doğal malzemelere dekorasyonunda fazlasıyla yer verdiği için geleneksel ve rüstik bir tarza sahiptir. Sandalyeler, dolaplar, masada ahşap tercih edilmiştir. Bundan dolayı da mekân sıcak ve yaşamak için fazlasıyla samimi bir hava oluşturmaktadır. Tasarımda kullanılan dolaplar nostaljik bir görünüme sahiptir. Kısacası Fransız mutfaklar gösterişli ve lüks tasarımları ve doğal malzeme kullanımıyla harmanlanıp kullanıldığı için kendine has bir mutfak türü ortaya koymuştur. ‘‘Fransız mutfak dekorasyonunda aydınlatma, mekânın atmosferini ve tarzını belirlemede önemli bir rol oynar. Aydınlatma, genellikle romantik ve sıcak bir hava kazandırmak amacıyla tercih edilir.’’(www.fezamutfak.com)

Fransız mutfaklarda aydınlatmaya önem verilmiştir. Aplikler, şamdanlar ve Şekil 1.4 ‘de görüldüğü gibi mekânın doğal ışık alması için geniş pencereler tasarlanmıştır. Bu şekilde yemek hazırlamak daha keyifli bir hal almaktadır. Mekânın içerisine daha fazla canlılık katmak için de doğal bitkiler kullanılarak dekor edilmiştir. Mutfağa şıklık katmak için bitki desenleri olan örtüler ve aksesuarlarda kullanılmıştır.



Şekil 1.6: Geleneksel Fransız Mutfağı(<https://dekordelisi.com/>)

Şarap Fransız mutfağında önemli bir yere sahiptir. Etlerini şarap ile marine ettikten sonra pişirirler. Şarap ve peynir uyumu da Fransız mutfağında önemli bir yere sahiptir (Yıldız, 2016: 3). Fransız Mutfağının gelişmesinde katkı sağlayan İtalyan Mutfağı da unutulmamalıdır.

### 1.3.2. İtalyan Mutfağı

“İtalyan mutfağı, kökeni M.Ö 4. Yüzyıla kadar uzanan toplumsal ve siyasi değişimlerle yüzyıllar içerisinde gelişmiş, dünyanın her tarafında bilinip, sevilen, çok zengin bir mutfaktır. İtalyan mutfağında Etrüsk Antik Yunan, Antik Roma, Bizans, Yahudi ve Arap mutfaklarının etkisi çok belirgindir”( <https://tr.wikipedia.org/>).

İtalyan Mutfakların tasarımında kendilerine özgü desenler kullanılmıştır ve günümüze kadar gelmiştir. Dünya mutfakları arasında bilinen bir mutfaktır. İtalyan mutfaklarda teknoloji ve modülerlik önemsenererek mutfak tasarımda kendine özgü bir stil oluşturmuşlardır. Bu mutfaklarda birden fazla renk tonlamaları kullanılmış ve tasarımlarda ahşaba fazlasıyla yer verilmiştir. Mobilya tasarımlarında kullanıcının temizliği kolay yapabilmesi ve estetik açıdan güzellik düşünülerek mobilya

yüzeylerinde parlak malzemeler kaplanmıştır. Kullanıcıya kolaylık sağlanması için mobilyaların iç tasarımı kullanılacak malzemelere göre tasarlanmış ve bu alanlarda teknolojik mekanizmalar kullanılmıştır. İtalyan mutfak tasarımlarının en belirgin özelliklerinden birisi fren mekanizmalı kapaklar ve çekmecelerdir. Bundan dolayı İtalyan mobilyaları dünyada işlevli ve güvenilir mobilyalar olarak bilinir. İtalyan mutfaklar modern, şık ve kullanışlı olarak bilinen mutfaklardır.

İtalyan tasarımlı mutfakların en belirgin özellikleri, kullanışlılıkları ve yaşanılabilir alanlar göstermeleridir. Fazlasıyla şık ve çağdaş saklama bölmeleri, mutfak dolapları, tezgâhları, ocak ve diğer mutfak materyallerinin eksiksiz bir şekilde sunulduğu, renklerin birbirleriyle anlamsal bir bütünlük meydana getirdiği İtalyan tasarımlar, sağlıklı üretimleri ile insan sağlığı için faydalı ürünler meydana getirmektedir. Geri dönüşümlü malzemeler tercih edilerek, tabiata gerekli önem ve saygı gösteriliyor.



**Şekil 1.7:**İtalyan Mutfak Tasarımları([www.greatpros.com](http://www.greatpros.com))

İtalyan mutfağını oluşturan temel özelliklerden bazıları sıcaklık, zamansızlık ve kullanışlılıktır. İtalyan mutfakları hem davetkâr hem de rahattır. Doğal taş yüzeyler, geleneksel ahşap dolaplar ve sıcak yemek kokusu, Eski ülke cazibesinin ve asırlık İtalyan yaşam tarzının güzelliğine ve zamansızlığına katkıda bulunuyor. Kemerli kapılar, tahta zeminler ve ahşap kaplamalar gibi küçük mimari detaylar, odaya anlatılacak bir hikâyesi olduğu hissini veriyor.

İtalyan dekorasyonu tamamen sanatı, yemek pişirmeyi ve aile yaşamını kutlamakla ilgilidir. Kolay kullanımlı erişim ve görsel çekicilik için geleneksel tarzdaki tavalar ve tencereler asılabilir veya sergilenebilir. Boyalı fayanslar, mozaik backsplash'ler ve çerçeveli sanat eserleri mutfağa ekstra güzellik ve ilgi kazandırmaya yardımcı olur.

Geleneksel İtalyan mutfak tasarımındaki zeminler genellikle kumlu, doğal görünümlü yüzeylerde seramik, mermer veya pişmiş toprak karolardan üretilir. Mobilyalar genellikle klasik Toskana mutfak tasarımının yaşanmış, rahat, davetkâr ve sıcak hissini sürdüren, eskitilmiş veya elle boyanmış spor görünümlerine sahiptir.

#### 1.4. MUTFAK TIPLERİ VE MODÜLERLİK ÖZELLİKLERİ

Mutfak tipleri tek duvar tipi, koridor tipi, L tipi, U tipi, yarım ada ve ada olmak üzere 6 farklı şekilde sınıflandırılmaktadır.

Tek duvar tipi mutfaklar mekânların bir duvarına bütünleşmiş olmuş şekilde tasarlanan mutfaklardır. Uzun ve dar olan mekânlara yerleştirilir. Mekân dar olduğu için pişirme, yıkama, hazırlama ve depolama gibi işlevler için birbiriyle bütünleşmiş alan tasarlanır. Alan kısıtlı olduğu için dolap ve çekmece içlerine gizli bölümler tasarlanarak mekân kullanışlı hale getirilir. Tezgâh alanı küçük olduğu için mutfak içerisinde çalışmak fazlasıyla zordur.

Koridor tipi mutfaklar mekân içerisinde karşılıklı duvarlara tasarlanır. Mutfak içerisinde pişirme, hazırlama ve buzdolabı üçgeninin en iyi çözümlendiği mutfak tipidir. Depolama alanı tek duvar tipi mutfağına kıyasla daha fazladır. Birden fazla kişinin çalışması için kullanışlı bir mutfak türüdür.

L tipi mutfaklar iki duvarın birbiri ile bütünleşerek oluşan mutfak türüdür. Genellikle küçük mekânlarda tercih edilir. Bu tip mutfaklarda orta alanda büyük boşluk oluştuğu için çok rahat hareket edilir. Mekânın ayrı bir alanında da yemek masası için özel bir alan oluşturulabilir. En fazla depolama alanı en uzun tezgâh tarafına yerleştirilir. Uzun tezgâhın olduğu alana küçük ev aletleri de tezgâh üzerine yerleştirilir. İki duvarın birleştiği köşede oluşan kör noktaya ise pratik çözümler üretilerek alanın kullanımı sağlanır.

U tipi mutfaklar, mutfaktaki hazırlama, yıkama ve pişirme gibi eylemleri üç duvarda çözülür. Bu yüzden mutfak aktivite üçgenini iyi çözümlenir. U tipi mutfaklarda genellikle evye cam kenarına yerleştirilir. Mutfak tipi depolama ve kullanım alanı fazlalığından dolayı fazlasıyla kullanışlı bir mutfaktır.



**Şekil 1.8:**Mutfak Tiplerinin Planları ve Uygulama Görselleri(<https://santiyede.com/>)

Yarımada mutfak tipi, l mutfak tipine benzerlik gösterir. Sadece bu tipte tezgâhın bir kısmı duvardan ayrı bir şekilde tasarlanır. Amaç ise mutfak alanında yemek yeme, içme ve çalışma tezgâhı olarak kullanım sağlanır.

Ada mutfak tipinde ise mutfakta yapılacak hazırlama, yıkama ve pişirme gibi eylemlerin mutfağın ortasında tasarlanan adada çözümlenir. Birçok fonksiyonlar bu adada çözümlenir. Pişirme eyleminden dolayı adada ocak konumlandırılır ve sarkıtma

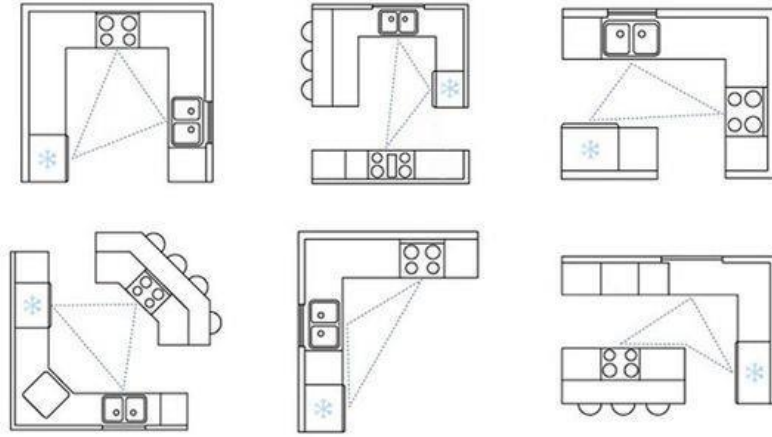
havalandırma sistemi kullanılır. Ada tipi mutfaklarda genellikle büyük mekânlarda tercih edilir. Mutfağın içerisinde hem dinlenme alanı hem de yemek yeme için özel alanlarla birlikte kullanılır. Bu şekilde yemek yapan kişi ile dinlenen insan aynı mekânda iletişim kurabilir.

Toplumun zengin olan kısmı genellikle ada mutfak tercih eder. Çünkü işlevsellik olarak en kullanışlı tip ada mutfaktır. Bundan dolayı kadınların hep hayal ettiği bir mutfak tipidir. Kullanışlı bir mutfak kullanıcının zamanını ve çalışma verimini fazlasıyla etkiler.

#### 1.5. MUTFAK KAVRAMI TEMELİNDE HAZIRLAMA, YIKAMA, PIŞİRME ORGANİZASYONLARI

Mutfak insanların gün içerisinde en fazla çalıştığı alandır. Zaman kavramı her dönemde önemli olmuştur ama günümüzde gittikçe daha da önem kazanmıştır. Bu dönemde kadınlar da çalıştığı için eve gelip yemek yaptıkları zaman mutfakta daha az zaman geçirmek istiyorlar. Bu yüzden tasarımcılar mutfak alanında geçirilen zamanın en aza indirilmesi için mekâna en uygun tasarımlar yapmayı amaçlamıştır. Mutfak planlamasında en önemli eylem kullanım sırasına göre tasarlanmasıdır. Eylem sırasına göre mekân şekillenmelidir. Bu yüzden mutfak tasarımlarında hazırlama, yıkama ve pişirme çalışma üçgeninin mekâna çok iyi bir şekilde bütünleştirmek gerekir ki kullanıcı mutfakta daha az zaman geçirebilsin ve kullanışlı bir alan ortaya çıksın.

Mutfakta genel olarak eylemler depolama işleminin yapılması, yiyeceklerin hazırlanıp pişirilmesi, servis etmek için hazırlanacak bir alan ve servise sunmak ve sonrasında bulaşıkların yıkanmasıdır. Mutfaklarda en önemli eylem pişirme eylemidir. Ocak, hazırlama tezgâhının sağına yerleştirilmeli. Bu eylemler sırasına göre yerleştirilmezse zaman kaybı ve karışıklıklar ortaya çıkar.



**Şekil 1.9:**Mutfakta Hazırlama, Yıkama ve Pişirme Organizasyon Planları  
([www.rivaicmimarlik.com](http://www.rivaicmimarlik.com))

#### 1.6. TÜRKİYE’DE APARTMAN MUTFAKLARININ DOĞUŞU VE GELİŞİMİ

Zaman içerisinde evrimleşmeye başlayan Türk mutfak tasarımını etkileyen en önemli etkenlerden bir tanesi şüphesiz apartmanlaşmadır. Osmanlı İmparatorluğu’nda apartmanlaşma, 1839 yılında ilan edilen Tanzimat Fermanı ile birlikte batıdaki yenilik hareketlerinden etkilenmiştir. Beyoğlu ve Galata azınlıkların yaşadığı bölgeler olması nedeniyle batıdaki yenilikler İstanbul’da öncelikle bu bölgede görülmüştür. Osmanlı döneminde ilk apartmanlar bu bölgelerde yapılmıştır. Dönemin Avrupa’sına duyulan hayranlık, Osmanlı İmparatorluğunda yaşayan Müslüman halkın da bu bölgelere yerleşmesine ve apartman tipi yapıların sayılarının artmasına ve Beyoğlu bölgesine olan talebin artmasına neden olmuştur. 1850 yılından sonra Beyoğlu, Galata bölgeleri İstanbul’da en çok tercih edilen yerleşim yerlerindedir. Bu bölge aynı zamanda ticari faaliyetlerin de yoğun olduğu semtlerdir (Özakbaş,D., 2015, 283-309).

Cumhuriyetin ilanı ile birlikte ülke genelinde sosyal, ekonomik ve kültürel değişimler başladı. Dünya savaşları ve ekonomik krizler Türkiye'nin 1940'lı yıllara kadar kapalı bir ekonomi politikası izlemesine neden oldu. Ankara'nın başkent ilan edilmesi Anadolu'nun gelişimini hızlandırdı ve merkezin İstanbul'dan Anadolu'ya kaydırılmasını mümkün kıldı. Anadolu şehirlerinde demiryolları ve limanların inşasıyla daha da gelişme devam etti. 1927 yılında yabancı şirketlere Türkiye’de çalışma izni verilmesi (sınai hukukun teşviki) nedeniyle, alanında uzman birçok mimarın Avrupa'daki savaş ortamından kaçarak Türkiye'ye gelmesi, Türkiye ile

Avrupa arasında bir bağ oluşturmuştur. Dönemin mimarları dünya kültürlerini bütünleştiren mimari eserler tasarlamaya başladı. (Sözen 1984, s:38)

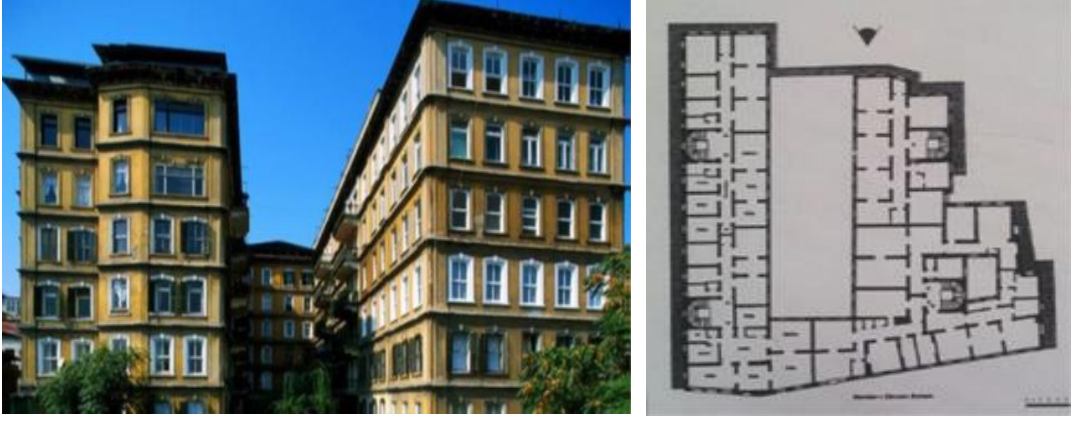
Tanzimat Fermanı'nın yayımlanmasıyla başlayan Batılılaşma hareketi, cumhuriyetle birlikte ivme kazanan ve kente yansıyan modernleşme süreci, apartmanların anlatım tarzı ile kullanılan mobilya ve ev aletlerindeki değişimlere de yansıdı. İstanbul'un Beyoğlu, Galata ve Taksim gibi önemli semtlerinde başlayan bu değişim kısa sürede kabul gördü ve Türkiye'nin farklı illerine de yayıldı. Avrupa'da başlayıp tüm dünyaya yayılan İkinci Dünya Savaşı sırasında özellikle Avrupalı mimarların önemli katkıları oldu. Savaş sonrası dönemde dünyada ve ülkemizde yaşam refahı ve doğum koşullarındaki iyileşmelerin yanı sıra hükümetlerin daha sonra uygulamaya koyduğu köyden kente göç politikası sonucunda nüfus artışı meydana gelmiştir. Bu süreçte büyük etkisi oldu. Bu da bazılarının sadece koruma ihtiyacını karşılayan, çevre ve kullanıcılarla hiçbir ilgisi olmayan yaşam alanlarının inşasına güzel bir örnek teşkil etmektedir. Ayrıca var olmayan apartmanların inşaatına da öncülük etmiştir.

Türkiye'de apartman daireleri 1955 yılına kadar yalnızca uzun yıllar şehirlerde yaşayan yüksek gelirli ailelerin satın alabileceği pahalı konutlardı. Ancak 1955'ten sonra çok aileli konutlar hızla popüler hale geldi ve ülkede baskın konut türü haline gelmektedir. (Tanyeli, 1998).

Tanzimat Fermanı ile birlikte bir tür konut sunumu olarak ülkemizde ilk konutların yapımına başlanmıştır. Tanzimat Fermanı'nın yürürlüğe girmesiyle Osmanlı topraklarında yaşayan gayrimüslimlere yönelik daha önce uygulanan inşaat yasakları ve iskân kısıtlamaları kaldırıldı. Sınırlı alanlarda ve az sayıda da olsa konut inşaatlarına başlandı. Bu dönemde Anadolu'da geleneksel yaşam anlayışı devam ediyordu. İstanbul'da inşa edilen birkaç örneğin cepheleri ve dekoratif özellikleri tamamen Batı tarzı olmasına rağmen, kat planlarında hala geleneksel Türk evlerinin önemli bir parçası olan sofalar yer alıyordu. (Öncel, 2010, s:380).

Bu dönemin en önemli örneklerinden biri sayılan Doğan Apartmanı, cephe özellikleri, arazi kullanımı ve planlama uygulamalarıyla dikkat çekmektedir. Bu yapı 1893 yılında Herbig ailesi tarafından İstanbul Galata'da yaptırılmıştır. Fransız balkonları ve cephesindeki Barok dekorasyonu sayesinde bilinen konut örneklerinden

oldukça farklılaşmaktadır. İki girişi ve merkezi avlusu olan benzersiz bir kat planına sahip bir konut yapısıdır. (Öncel, 2010, s:404)



Şekil 1.10:Doğan Apartmanı Dış Cephe Görünüşü ve Planı (Öncel, 2010; 404)

Yapı birçok kez el değiştirmiş ve tadilatlar görmüştür. 1935 yılında yapılan tadilatta mutfaklar küçültülerek banyolar eklenmiş ve ıslak hacimler seramik ile kaplanmıştır. Kendine özgü Türk ve Avrupalı konut tiplerinin harmanlanarak inşa edilen bu yapı başlı başına bir inceleme konusu olmakla birlikte bu çalışmada teşkil ettiği özellikler dolayısıyla kısaca incelenecektir. Şöyle ki, yapının inşa edildiği parselin yapı için kullanımı ele alındığında Avrupalı tarzında nasıl bir şekilde Türk kültürüyle bütünleştirildiğini açıkça göstermektedir. Avrupalı apartmanlar Avrupa halklarının kültürlerine uygun bir şekilde çoğunlukla inşa edildiği parsele dikdörtgen bir biçimde yerleştirilirken bu keskinliğin bulunmadığı Türk mimarisine, net bir dikdörtgen şeklinde inşa edilmemiştir. Bunun yerine parselin duruş biçimine göre ortasında tamamen Türk mimarisine uygun bir orta avlu bırakılmak suretiyle inşa edilmiştir. Yine bununla birlikte Türk mimarisine göre gerektiğinde mahremiyet durumunun gözetilebilmesi adına yapı iki girişli olarak yapılmıştır. Bu meskenler, müstakil ve çoğunlukla bahçeler içinde yer alan geleneksel Osmanlı evlerinden, yarı ahşap sistemli, koridor düzenine sahip, sokağa bakan beş-altı katlı tuğla binalardan farklı olarak taştan yapılmış yapılarıdır. Üstelik bu yeni yapı tipolojisinde sofa mekânı farklı yorumlanmıştır.

Sedat Hakkı Eldem'in Türk Evi Plan Tipleri çalışmasında sofasız, dış, iç ve orta sofalı olarak sınıflandırdığı Osmanlı konutu, son dönem İstanbul konaklarında

orta sofalı tipte gelişim göstermiştir (Eldem,1954). Orta sofalı şemada, sofa merkezli odalara dağılım gösteren kurgu bu yapılarda farklılaşmış, sofa-salon mekânı ortaya çıkmış ya da sofa küçülerek giriş holüne dönüşmüştür (Öncel,2010 s:263). Batılı yaşamı benimsemiş Osmanlı bürokrat ve burjuva kesiminin yaşadığı bu konutlarda, iç mekân organizasyonu da Avrupalı mobilya anlayışı ile düzenlenmiştir. Aynı zaman da bu organizasyon ve mobilya tercihi yatak odası, salon gibi özelleşmiş mekânları da beraberinde getirmiş ve bu birimler apartman plan tipolojisinde yerini almıştır. Demirarslan (2006), bu durumu “Yer sofrasından masaya, döşekten karyolaya, sedir ve minderden koltuk ve iskemleye, “başoda”dan “salon”a, “sofa”dan “koridor”a, geleneksel konuttan apartmanlaşmaya varan bir kimlik dönüşümü” olarak ifade etmiştir” (Demirarslan, s:35-66). Osmanlı’nın son döneminde gerçekleşmeye başlayan bu kimlik dönüşümü özellikle başkent İstanbul’da etkili olmuş, yaşamın her alanında batı etkisi gözlenmiştir. Bu sürecin devamında Cumhuriyetin ilanı ile birlikte batılılaşma faaliyetleri daha çok hız kazanmış fakat dönemin atılımları İstanbul’dan ziyade Ankara üzerinde gerçekleşmiştir.(Şahin, Gürcan, 2021)

Cumhuriyetin ilanı ile birlikte batılılaşma sürecine giren Türkiye’de apartman olgusu önceleri batılı yaşamın bir sembolü olarak halkın hayatına girmiş ancak daha sonra artan barınma ihtiyacına en uygun çözüm olarak görülmüştür. Bu kültür yüzyıllar önce dünyaya egemen olan Roma İmparatorluğu’nda yaşayan ve geçimini zor sağlayan kimselerin daha ucuza yaşayabilmek adına inşa ettikleri yapıları anımsatmaktadır. Roma İmparatorluğu’nda geçimini zor sağlayan kimselerin de apartman benzeri yapılarda yaşadığı bu şekilde hem merkezi hem topluluk içinde yaşayarak hem de yaşam maliyetlerini ( ısıtma vb.) minimum seviyeye düşürdüğü tarihin bu döneminin yansımasıdır. Geleneksel Türk evlerinin yerini alan apartmanlar, yüzyıllar boyunca Anadolu’nun coğrafi özellikleri, geleneksel aile yaşantısı, sosyal yapısı ve ev hayatının düzenine göre inşa edilmiş, aynı zamanda Türklere özgü kültürel özellikler nedeniyle de bu özellikleri taşımasına izin verilmemiştir. Yaşam kültüründeki bu değişimi en hızlı ve dramatik biçimde yaşayan kentlerden biri de İstanbul’dur. Osmanlı İmparatorluğunun son dönemlerinde İstanbul’da yabancıların yoğunlaşması, geleneksel konutlardan apartmanlara geçişi hızlandırdı ve bunun sonucunda kentsel alanlarda birçok mekânsal ve işlevsel yeniliği bünyesinde barındıran yüksek apartmanlar ortaya çıktı ve ana akım haline geldi. Doğu Roma

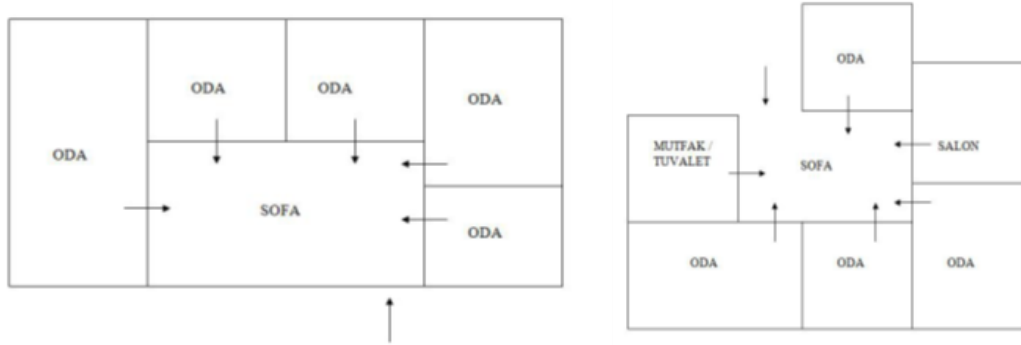
İmparatorluğuna 1453 yılına kadar başkentlik yapmış olan İstanbul'un yüzyıllar sonra hemen hemen aynı mimari yapılarla hemen hemen aynı gerekçelerle yeniden inşa edilmesi tarihi tekerrürün tam bir yansıması olmakla birlikte tarihin çözülemeyen bir gizemini gözler önüne sermektedir. İstanbul'da meydana gelen bu apartmanlaşma sürecinde kentsel doku, kent yaşantısı ve konutun iç mekânları ciddi değişimler geçirmiştir. Bu değişimler birçok farklı araştırmacı tarafından farklı bakış açılarıyla analiz edilmiştir.

18. yüzyıllarda İngiltere'de başlayan Sanayi Devrimi'ne rağmen, teknoloji mutfakta ilk kez 19. yüzyılda elektrikli ocaklar ve gazlı ocaklar kullanılmaya başlanana kadar kullanılmamıştı. Tüm bu teknolojik ve kültürel değişim ve gelişmelere rağmen mutfak kültürünün asıl ve ana değişimi sayılabilecek olan su tesisatının doğrudan evlere ulaştırılması ancak 19. yüzyılın sonunda gerçekleştirilebilmiştir. Ancak bu husus da her tarihi olay gibi bir anda değil uzun bir süreç içerisinde gerçekleşmiştir. Buzdolaplarının mutfağa girişi ise 20. yüzyılda olmuştur.

Selin Mutdoğan(2014)s.19)'ın araştırmalarından yazarın yorumları ile geliştirilen aşağıdaki bilgilere göre, Tanzimat Fermanı'ndan günümüze kadar olan dönemde apartmanlaşmayı etkileyen faktörler, konut sunum biçimleri ve iç mekân organizasyonundaki değişimi izlediğimiz zaman;1839-1923 arasındaki dönemde Tanzimat fermanı'nın ilanı ile batılılaşma süreci başladığı görülüyor. Bu süreçte gayrimüslimler özellikle İstanbul'da apartmanlarda yaşamaya başlıyorlar. 19. Yüzyılın ortalarında vuku bulan İkinci Dünya Savaşı sebebiyle Avrupa'da yaşayan gayrimüslim mimarlar da ülkemize gelip yerleşim sağladığı için beraberlerinde getirdikleri kendi kültürlerini apartmanlaşma ile Türk toplumuna entegre etmeye başlamışlardır. Geleneksel Türk konut mimarisindeki geniş mutfaklar ve işlevsel olarak ön plana çıkan mimari planlaması zaman içerisinde yok olmaya başlamıştır. Plan şemalarında geleneksel izler görülse de cephelerde fazlasıyla batılı öğeler içermektedir. 1923-1950 arasındaki dönemde dünya savaşları ile Avrupa'da oranın kültürleri ile yetişmiş savaştan kaçarak Türkiye'ye gelen mimarlar cumhuriyet döneminin ilk kamu yapılarını yapıyorlar ve hükümetin önderliğinde modernleşme hareketi ile apartmanlar tüm ülkede yayılmaya başlamıştır. Bu süreçte ise Geleneksel Türk evlerinden tamamen farklı tasarımlar içeren apartman konutlarının iç

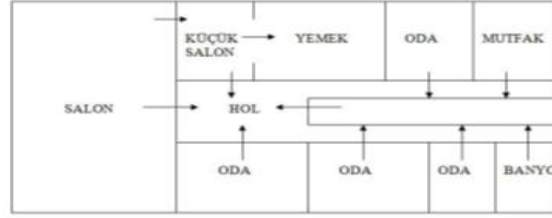
mimarisinde değişimler başlamaktadır. Avrupai tarzda simetrik plan organizasyonu hâkim olmuştur. Odalar özelleşmeye başlamıştır. Geleneksel konut mekân anlayışı değişime uğramıştır. Geleneksel Türk evinde hâkim olunan sabit elemanlardan mobilyaya geçiş yaşanmaktadır. Mutfak planları küçülmeye başlamıştır. Banyo ve tuvalet için ayrı ıslak hacimler oluşmuştur. 1950-1980’lerde ise sofanın kullanımı tamamen değişmektedir. Salon ve mutfak alanlarında ciddi değişimler gerçekleşmiştir. Tüm bu değişimlerle birlikte 1980-2000’lerde Türkiye’de yaşanan ve şehirlerde ciddi zararlar veren depremlerle birlikte toplu konut sistemlerine geçiş sağlanmıştır.

Bu şekilde Geleneksel Türk kültürünün temel taşı sayılan mahremiyet olgusu değişime uğramaya başlamıştır. Konutlar sosyalleşmiş, odalar tamamen özelleşmiştir. Plan şemaları inşaat teknikleri nedeniyle esnekliğini tamamen kaybetmiştir. Salon kavramı önemini kaybetmiş, içinde bulunulan 2000 sonrası dönemde ise kentsel dönüşüm süreçlerinin başlaması ile toplu konutlar daha fazla yaygınlaşmaya başlamıştır. Artık konut planları ve iç mekân organizasyonları önemli olmaktan çıkmakta, konut alanlarında yan fonksiyonlar önem kazanmaktadır.



**Şekil 1.11:**Doğan Apartmanı Görüntüsü ve Planı(Mutdoğan,2014, <https://maison-dorient.com>)

Şekil 1.9’da üstteki plan tipinde görüldüğü gibi Geleneksel Türk konutunun mekân organizasyonu, mahremiyet içeren odaların hepsi doğrudan ortak yaşam alanı olan sofaya açılır. Bu mimari özellik dahi Geleneksel Türk Kültürünün en önemli yansımalarından bir tanesidir. Kişi kendi özelinde mahremiyet barındırmakla birlikte bu şahsılıktan çıktığı anda ortak alana girmeye başlamakta ve dolayısıyla kendisini doğrudan toplumsal yaşam kurallarının geçerli olduğu ortak alanda bulunmaktadır. 1892-93 yıllarında inşa edilen Doğan Apartmanı’nda ise açıkça görüleceği üzere odalar özelleşmeye başlamış ve sofanın kullanım şekli değişmiştir. Geleneksel Türk konut mimarisinde genellikle evlerin alt kısımlarında ayrılan mutfaklar artık oturma odaları, salonlar ve yatak odalarıyla aynı katta ve bir arada tasarlanmaya başlamıştır. Şekil 1.10’ da ki örnekte ise 1933 yılında inşa edilen Ceylan Apartmanı’nda ıslak alanlar oluşturulmuştur ve odalar daha kesin çizgilerle fonksiyonlara ayrılmış, böylelikle sofaların yerini koridorlar almıştır.



**Şekil 1.12:**Ceylan Apartmanı Görüntüsü ve Planı(Mutdoğan,2014, <https://nilayornek.com/>)

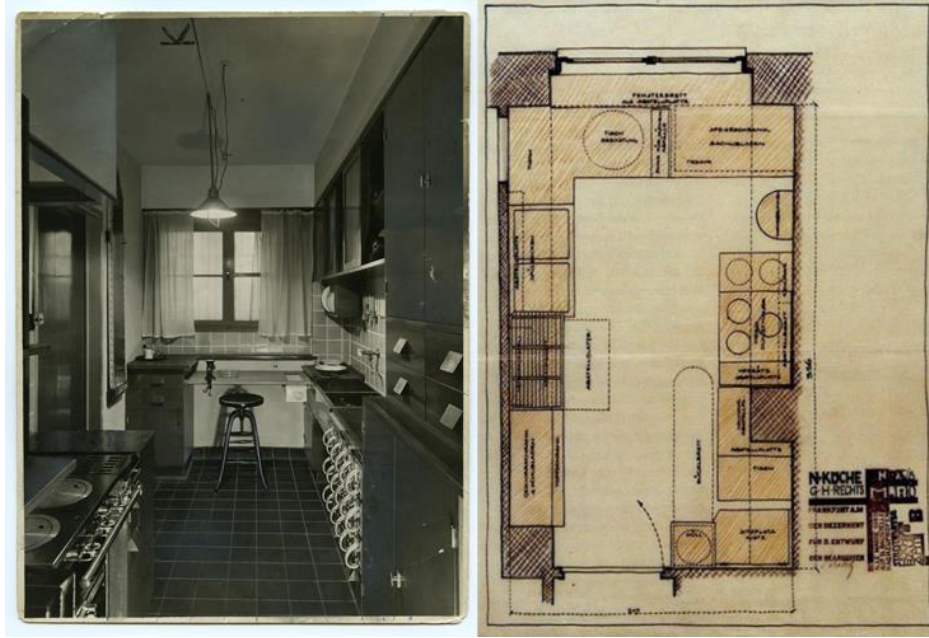
Tüm bu hususlar bize toplumsal değişimin yalnızca kültür ve dil alanında değil başlı başına yaşam alanımız olan evlerden başladığını göstermektedir. Geleneksel Türk evlerinin en asli unsuru olan mahremiyeti içinde barındıran tasarımlarından vazgeçilerek Avrupai tarzda konut tasarımlarının toplumsal tüm temel değerlerimizi hiçe sayarak ön plana çıktığını gözler önüne sermektedir.

## 1.7. DÜNYA MUTFAKLARININ 100 YIL İÇİNDE GELİŞİMİ VE TÜRKİYE'DE VARLIĞI

Mutfak bütün ülkelerde evlerin vazgeçilmez mekânıdır. Zaman içinde mekânsal olarak en çok değişim gösteren alan mutfaklardır. Toplumun kültürü, ekonomik durumu, gündelik ihtiyaçlar dünya görüşü gibi etkenler insanların yaşam alanlarının şekillenmesinde büyük önem taşır. Her toplumun kendisine özgü bir tasarım anlayışı vardır. Bu tasarım anlayışı zaman içerisinde mutfakların dekorasyonları ve iç mimarisi özellikle 100 yıl içinde bazı dönüşümlere uğramıştır.

Bu yüzyıl içerisindeki mutfak tasarımlarını incelediğimiz zaman mutfak tasarımının fazlasıyla değişime ve farklı bir şekilde işlevlendirildiğini görüyoruz. Sadece yemeğin hazırlanıp servis edilen mekân iken zaman içerisinde hem yemeğin yapıldığı hem de yemeğin yenip ailenin bir arada fazlasıyla vakit geçirdiği alanlara dönüşmüştür. Bu şekilde kadınların gün içerisinde en fazla vakit geçirdiği mekân da mutfak olduğu için tasarım ve işlev konusunda tasarımcılar fazlasıyla önem verip geliştirmeye çalışmıştır. Konut mutfaklarındaki köklü değişimler 18.yüzyılda başlamış ve günümüze kadar teknolojinin hayatımıza girmesi ile değişimini sürdürmektedir. 18.yüzyıllarda mutfaklar küçük, penceresiz ve havalandırma problemi olan mekânlardı. 19.yüzyılda teknoloji hayatımıza girince elektrikli ve gazlı ocaklar, fırınlar, 20.yüzyılda ise buzdolapları ve küçük mutfak el aletleri mutfak mekânının en önemli elemanları oldu. 19. yüzyılın sonunda da su tesisatının evlere gelmesiyle mutfaklarda önemli bir değişim olmuştur. 19. yüzyılda mutfak tasarımı deyince ilk akla gelen örneklerden biri Ernest May ve Grete Schütte-Lihotzky tarafından tasarlanan “Frankfurt Mutfağı”dır. Lihotzky, mutfağı fazlasıyla işlevlendirip 19.yüzyılda kadının topluma kazandırılmasıyla birlikte kadının mutfakta geçireceği vaktin az olması amaçlanmıştır. Frankfurt Mutfağı, 1930’lu yıllarda daha da detaylandırılarak dünyaya “İsveç Mutfağı” adıyla sunulmuştur. Grete Schütte-Lihotzky özellikle ‘mutfak tasarımı’ konusunda geliştirdiği ve gerçekleştirdiği fikirlerle bugünkü mutfak tasarım ilkelerinin temelini atmıştır. "Frankfurt mutfağı, verimlilik, makineleşme, günlük yaşam, zamanın iş ve dinlenmeye bölünmesi gibi yenilikçi fikirlerin etkisinin tasarım düzeyinde ve ev ölçeğinde görülebileceği güzel bir örnektir. Tasarımcı Lihotzky'nin toplumsal fayda düşünülerek tasarlanan mutfağında hijyen ve ergonomi öne çıkan iki ana fikirdi. (Bilgiç,2019). Frankfurt

mutfağı tamamen gösteriş ve süslemeden uzak işlev temelli bir mutfaktır.6,5 metrekare alana fazlasıyla işlevlendirilerek tasarlanmıştır.



**Şekil 1.13:**Frankfurt Mutfağı Uygulama ve Planı(/www.arkitera.com/haber/margarete)

Dünya mutfaklarına baktığımızda 1920'lerin mutfaklarında tercih edilen sade renkler ve ana renk paletleri ön plana çıkıyordu.19. yüzyılın aşırılığına bir tepki niteliği taşıyordu. İnsanlar, kalabalık görüntüler yerine daha sade ve minimal tasarımlara yönelmişti. 1920'ler de büyük ocaklı tasarımlar görülmektedir. Fırınlardan birden fazla işi yapabiliyordu ve demirden yapıldıkları için büyük görünmelerine rağmen kullanılıyordu. 1920'lerde pişirme işlemi, bugün düşündüğümüzden çok daha zor ve fazla zaman alan bir süreçti. Ne bugün marketlerde kolayca ulaştığımız dondurulmuş ya da konserve gıdalar, ne de 3 dakikada yemeğimizi hazırlamamıza imkân veren mikrodalga fırınlar yoktu. 1926'da da ilerleyen zamanlarda vazgeçilmez olacak olan küçük mutfak aletleri (tost makineleri, süzgeçler vb.) tasarlanıp mutfağa giriş yapmıştır.



Şekil 1.14:1920'lerdeki Mutfak Çizimleri( <https://makarna.com.tr>)

1930'lu yıllarda ekonomik krize dönüşen ve Kuzey Amerika ve Avrupa'da belirgin iz bırakan küresel ekonomik krizin etkisi dekorasyonda da hissedilmekteydi. 1930'lu yılların zor zamanlarında depresyonla mücadele etme isteği, mutfakta parlak renklerin kullanımının artmasına neden olmaktaydı. 1935 yılında Art Deco'nun parlak, çarpıcı çizgileri mutfağa girdi. Mutfakta ışığın olması önemliydi, bu nedenle Şekil 1.14' de ki fotoğrafta gösterildiği gibi sıklıkla üçlü pencereler kullanılıyordu. Parlak çizgiler ve geometrik motifler de net çizgileri tanımlamaktadır. 1939'lu yıllarda ise temizliği kolay olması için mutfak tasarımlarında metal dolaplara, paslanmaz çelik tezgâhlara ve muşamba gibi yer döşemeleri etkisini göstermeye başlamaktadır.



Şekil 1.15:1930'lardaki Mutfak Çizimleri(( <https://makarna.com.tr>)



**Şekil 1.16:**Art Deco Akımı ile Tasarlanmış Mutfak Görüntüsü([www.hthayat.haberturk.com](http://www.hthayat.haberturk.com))

1940'larda İkinci Dünya Savaşı sırasında, özellikle Amerika Birleşik Devletleri'nde vatanseverliğin ifadesi olarak mavi, kırmızı ve beyaz renkler mutfaklara hâkim oldu. 1949'da mutfaklar artık bugünkü gibi sadece yemek pişirmek için değil, aynı zamanda ailelerin rahatça yemek yemesi için de kullanılmaya başlanmaktaydı. Masalar artık mutfaklara da girmeye başladı ve yeterli alana sahip olmayan mutfaklarda çıkarılabilir masalar sorunu çözüyor. Renkli dekor 1950'li yıllara kadar pek popüler değilmiş ancak bazı tasarımcılar mekâna renk katmak için küçük değişiklikler yapmışlar. Büyük bir çift lavabo ve soğutucu da mutfak için çok önemli olmaktaydı.



**Şekil 1.17:**1940'larda Mutfak Çizimleri( <https://makarna.com.tr>)

Savaş sonrası 1950'lerde, geleneksel izlerin göze çarptığı ve çiftlik evi stiliyle nane yeşili, turkuaz ve sarının yumuşak tonlarının kullanıldığı mutfaklar, iyimserliği ve umudu simgelemek için yaşanan mekânlar renklendirilmek istenmekteydi. 1950 'lerde çağdaş buzdolabı tasarımları mutfaklara girmeye başlamaktaydı. Çağdaş buzdolapları şekil 1.16' da görüldüğü gibi sebze ve meyvelik için ayrı bölüm, üst kısmında derin dondurucu için bölüm ve temizlik açısından kolay olabilecek cam raflar tasarlanmıştır.



**Şekil 1.18:**Buzdolabının Mutfağa Girişi([www.hthayat.haberturk.com](http://www.hthayat.haberturk.com))

1950'lerden daha önce yiyecekler odun, kömür veya gazla pişirilirken, 1950'lerden sonra bunların yerini artık elektrikli ocaklar aldı. Elektrikli ocaklar ileri teknoloji mutfakların vazgeçilmez bir parçası haline gelmeye başlamaktadır. Mutfaklar statü göstergesi haline gelmiştir. Zamandan ve emekten tasarruf sağlayan yüksek teknolojili ürünler ve araçlar bir statü göstergesi haline geldi.



**Şekil 1.19:**Elektrikli Ocak ve Fırının Mutfağa Girişi(([www.hthayat.haberturk.com](http://www.hthayat.haberturk.com)))

Mutfağın dekorasyonu da oldukça önemliydi. Açık mutfaklar günümüz modasına uygun gibi görünse de 1950'li yıllarda modern evlerde aynı alanda birçok görevi yerine getirmek için kullanılıyordu. Yemek alanı ve pişirme alanı bir dolapla ayrılmıştır. Gizli yardımcı elemanlar sağlık ve güvenlik konuları tartışmalı olsa da çekmecelerden üst raflara ulaşmak için bir merdiven yöntemi kullanılarak ulaşım sağlanmaktadır.



**Şekil 1.20:**1950' lerde Mutfakta Tasarlanmış Gizli Yardımcı Elemanlar(([www.hthayat.haberturk.com](http://www.hthayat.haberturk.com)))



**Şekil 1.21:**1960'larda Mutfak Görüntüleri([www.hthayat.haberturk.com](http://www.hthayat.haberturk.com))

1960'lı yıllardaki mutfak dekorasyonu, artan özgürlük ve maneviyat bilincinden ve bu dönemde çiçek çocukların ve hippie hareketlerinin yükselişinden etkilenmiştir. Bu kez yeşil, turkuaz ve sarının daha çarpıcı tonları kullanılmaktaydı. Altın tonu ve yeşil, 60'ların ortasından sonuna kadar çok popülerdi. Bu iki renk 80'lerde de popülerliğini korumuş ancak bazı kişiler daha cesur renkleri tercih etmişlerdir. 1966 renkli duvar kâğıdı renkli ve desenli duvar kâğıtları da mutfak dekorasyonunda önemli bir vurgu haline getirmekteydi. ([www.hthayat.haberturk.com](http://www.hthayat.haberturk.com))



**Şekil 1.22:**1970'lerden Mutfak Görüntüsü(( <https://makarna.com.tr>)

1970'ler Bu dönemde 1960'lı yılların dekoratif trendleri giderek yaygınlaşmaktaydı. Parlak yeşil, turkuaz ve sarı tonlarındaki duvar kâğıdı kullanımının yaygınlaştığı bu dönemde aşırı tasarım çağrısı yapılmıştır. 60'lı yılların cesur, renkli dekorasyonları 70'li yıllarda daha deneysel olmaya başlamaktaydı. Renkli, desenli duvar kâğıtları ve ahşap dolaplar sıklıkla tercih edildi. Doğaya dönüş olan cesur vurgular yalnızca renklerle ilgili değildir. Bir diğer popüler trend ise doğadan ilham alan mutfaklar olmaktaydı. Rustik ahşap malzemeler, taş tezgâhlar ve eğrelti otları mutfağın çok havalı görünmesini sağlamaktaydı. Cesur renkler mutfak tezgâhlarının sadeliğini dengelemekle birlikte bu iç tasarımın yıllar içinde ne kadar değiştiğini göstermekteydi.

1980'ler sakin bir dönemin başlangıcı olmaktaydı. Yumuşak renkler, sadelik, özenle seçilmiş aydınlatma ve şıklık bu dönemde tasarımın genel ilkeleriydi. Bu yıllarda sadeliğe geçiş sağlanmaya başlanmaktaydı. Yüksek tavanlar ve ağırlıklı olarak ahşaptan oluşan aydınlık mutfaklar, daha sıcak ve huzurlu bir yaşam ortamı sağlamaktaydı. Pastel tonlar her yerde. Pastel renkler ve parlak tonlar 80'li yılların mutfak trendleriydi. Mutfak alanları belirli renklerle birbirinden ayırt edilebilmekteydi.



**Şekil 1.23:**Friends Dizisinde Bir Sahnede Mutfak Görüntüsü  
(<http://blog2.armut.com/blog/friends-dizi-evi-incelemesi>)

1990'lı yılların evlerinin vazgeçilmezi olan kahverengi mutfak dolaplarına, 1990'lı yıllarda büyük tezgâhlar ve mutfak adaları eklenmiştir. Lavabo tezgâhlarında kullanılan granit, yerini son yıllarda laminat ve ahşap tasarımlara bırakmıştır. Ancak 1990'larda lüks evler granit tezgâhlara geçmekteydi. 1994 Friends dizisini izleyen herkesin mutfağını daha renkli hale getirme isteğini oluşturmaya başlamıştır. Açık mutfak tasarımı arkadaşlarla mutfakta vakit geçirmek için de mükemmel bir ortam halini almaktadır.

2000'lerden itibaren dolap renkleri daha koyulaşmıştır. Dolaplar vişne rengini alıyorlar. Kahverengi dolaplar biraz daha koyulaşıyor; yerini vişne rengi dolaplara bırakıyordu. Bu dönemde parlak tezgâhlar ve mozaik fayans kullanımı tercih ediliyordu. Türkiye mutfaklarında gösteriş yavaş yavaş başlamıştı. Evlerde mutfaklar küçük olduğu için mekân içerisinde kullanılmayan alanlar bile işlevlendirilmeye başlamıştır. 2006 'lı yıllarda ise mutfaklar renkli görüntülerini kaybetmeye başlayıp bej tonları özellikler dolaplarda kullanılmaya başlamıştır.

2010'lu yıllarda teknoloji çağında olunmasından dolayı mutfak alanlarında teknoloji etkisini fazlasıyla göstermiştir. Mutfaklar artık şık tasarımların ve teknoloji ile birlikte geliştirilmiş mutfak donanımları, sade renkler, sarkıt ve spot aydınlatmalar dönemin göze çarpan alanın bütünlüğünü etkileyen öğelerdir. (<https://makarna.com.tr>) Dolaplar olabildiğince sadeleşmekteydi ve ahşabın açık renkler ile bütünleşmesi gözler önüne serilmektedir.



**Şekil 1.24:**Cam Kapaklı Mutfak Dolabı([www. muttimo.com](http://www.muttimo.com))

İçinde bulunduğumuz 2020’li yıllarda cam kapaklı dolaplar fazlasıyla tercih edilmeye başlıyor. Ahşap, hasır ve doğal malzemelere yer verilmeye başlanmıştır. Bu dönemde minimalist yaşam tarzının popüler olmasından dolayı mutfaklar da yeniden şekillenmeye ve olabildiğince sade ve kullanışlı bir hal almaya başlamıştır. Renkler yeniden koyulaşır ve siyah, yeşil ve vb. tonlar kullanılmaya başlamaktadır. Mutfaklar artık fazlasıyla modernleşiyor ve her işlev için artık tasarımcılar tarafından ayrı bölümler tasarlanıyor. Günümüzün mutfakları artık daha işlevsel ve şık bir tasarım halini alıyor.

20. yüzyılın mutfağı, dünyanın gelişmiş ülkelerinin bazılarında önemsenmeyen ve unutulmuş alan olarak görülürken Türkiye’de tam tersi bir şekilde önem taşımaktadır. Kadınların çalışma hayatına atıldığı ve yoğun mesaisi olmasına rağmen mutfak kadınlar için evin en önemli kısmı olma özelliğini taşımaktadır. Önemsenmeyen toplumlarda ise yoğun çalışma hayatının getirdiği mecburiyetlerden dolayı hazır gıdalar tercih edildiği için mutfak önemsenmemektedir.

## 1.8. BÖLÜM DEĞERLENDİRMESİ

Birinci bölümde mutfağın tarihi ve gelişim süreci geniş bir kapsam içerisinde literatür taraması ve yazarın yorumları ile anlatılmaktadır.

Islak hacimler arasında en çok esneklik sağlayan ve değişebilen mekân mutfaktır. Konut mutfakları, kültürel farklılıkların ve bu farklılıkların mekâna yansıma biçimlerinin net olarak gözlemlenebileceği konut birimleridir. Bunun nedeni farklı coğrafyaların farklı iklim koşullarına sahip oluşu ve yeme içme alışkanlıklarını da değiştirmesidir. Özellikle yaşam tarzlarının ve alışkanlıkların değişmesiyle açık mutfak tipi mekânların oluşması mutfağın da yavaş yavaş yaşam alanıyla bütünleşmesine sebep olmaktadır. Her toplumun kendine ait bir yemek kültürünün olduğu düşünüldüğünde kullanılan mekânında o toplumun yemek kültürüne özgü olması gerektiği sonucuna varılmaktadır (Serinkaya,2022).

Tarih boyunca konut insanlar arasındaki iletişim, etkileşim, zaman, mekân ve anlam bütünlüğünü koruyan bağ haline gelmiştir. Sadece ait olduğu ailenin, grubun veya topluluğun yaşam tarzını, kültürünü ve tercihlerini değil aynı zamanda

kullanıcının doğasını da yansıtır. İnsanlar yüzyıllar boyunca geliştirdikleri teknikleri sonraki halklara aktararak onların hayatta kalmalarını ve bir adım daha ileri gitmelerini sağladı. Günümüzde mutfak, hem yemek pişirilen hem de ailelerin bir araya geldiği, kültürel olarak sosyalleştiği ve kendileri için önemli olan şeyleri paylaştıkları bir yer olarak giderek önem kazanıyor. Günlük yaşamla yakından ilişkili bir yaşam alanı olan mutfak, onu kullanan kişilerin alışkanlıklarına göre şekillenmektedir. Özellikle ev mutfağı tasarlanırken kullanıcının kültürünün mekâna yansımaları kaçınılmazdır. Bu nedenle ev mutfaklarının, kullanıcıların kültürel yapısı dikkate alınarak tasarlanması gerekmektedir. Bir toplumun yaşadığı çevre, onun yemek kültürü üzerinde çok önemli bir etkiye sahiptir. Ticaret, savaş, göç ve teknolojik gelişme, yeni gıda türlerinin yayılması ve tanınması üzerinde çok olumlu bir etki yarattı. Bu etkileşim aynı zamanda toplumun yemek kültüründe de değişiklikleri beraberinde getirmiştir (Güler, 2007:22).

## İKİNCİ BÖLÜM

### 2. GELENEKSEL TÜRK EVLERİ VE MUTFAKLARI

Geleneksel Türk evi, Türk toplumun yaşam kültürünün yerleşik örf, adet, gelenek ve göreneklerine uygun şekilde tasarlanmış konut birimidir. Geleneksel Türk evi Türk insanının gereksinimlerini çok iyi bir şekilde karşılayan yapılardır.

Geleneksel Türk evleri her zaman zengin bir kültüre sahip olmuş ve dünyanın her yerinde varlıklarını sürdürmüşlerdir. Geleneksel Türk evleri Anadolu bölgesinde yüzlerce yıldır varlığını sürdürmekte ve etkileri günümüze kadar devam etmektedir. Bugün "Türk evi", özgün ve özel bir sistemle inşa edilmiş bir konut yapısı olarak kabul edilir ve Osmanlı İmparatorluğu'nun bir eseridir. (Günay, 1999) Doğan Kuban'a (1995) göre Türk evini, Türk ailelerinin örf, adet, gelenek, görenek, sosyo-kültürel yapısı ve yaşam tarzını değerlendirerek kullanıcıların ihtiyaçlarına cevap veren bir konut türü olarak tanımlamaktadır.

Geleneksel Türk evleri, bahçeler ve alçak mimari tarzlarla (üç kata kadar) karakterize edilir; bu da, bunların yerel koşullar için en iyi yapı malzemelerini elde etmek amacıyla yerel kaynaklar ve çevre kullanılarak inşa edildiğini göstermektedir (Küçükerman, 1995).

Sofa, geleneksel Türk evinin yaşam birimini temsil eden odalar arasında bir bağlantı oluşturmaktadır. Geleneksel Türk evlerinin temel unsurlarından biri olan sofanın aynı zamanda ``Sergah, Sergi, Seyvan, çardak, Divanhane, Hayat" gibi isimleri de bulunmaktadır. Geleneksel Türk konut tarzının oluşmasında sofanın rolü oldukça yüksektir. İlk örnekte sofalar oldukça nadirdir. Sofa plan tipi oluşmadan önce odalar çadır benzeri özelliklere sahip olmaktadır. Daha sonra odalar arasında ortak bir oda oluşturuldu (Eldem, 1954, s. 16-17).

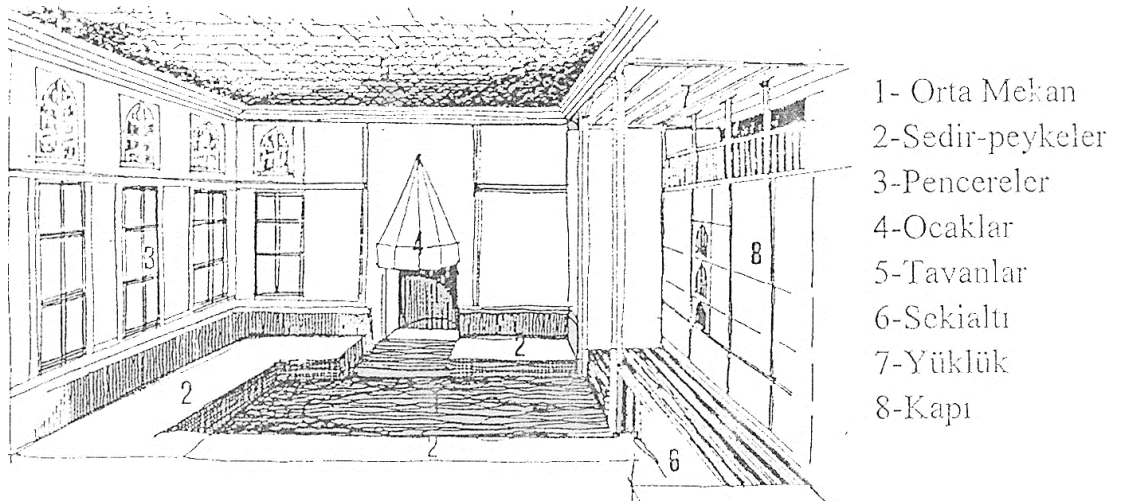
"Yaşam" olarak da adlandırılan sofa, odalar arasındaki boşluktur. Yaşamın büyük bir kısmı burada, sokak ya da bahçe ile oda arasında geçiyor. Sofadan odalara girilir. Bazılarında ocak alanları ve köşk alanları bulunmaktadır (Çelebi Karakök,2017)

## 2.1. GELENEKSEL TÜRK EVİNDE MEKÂN KURGUSU

Geleneksel Türk evinde mekân kurgusu odalar ve sofalar olarak iki ana unsur olarak şekillenmektedir. Türk Evinin mekân tasarımı ve standart mimari öğeleri “Odalar” ile odalar arası ortak alan “Sofa” arasındaki ilişkilerle yaratılmıştır (Küçükerman, 2015). Plan tipleri yörelere göre değişim göstermektedir. Geleneksel Türk Evi’nin mekân kurgusu, her türlü özellikleri ile özgün bir kimlik ortaya koymuştur.

Geleneksel Türk evlerinin mimari yapısı incelendiğinde ilk dönemlerde evlerin 1 katlı olduğu görülür. Ancak daha sonraları şehirleşmenin başlamasıyla 2 ya da 3 katlı evler yapılmıştır (Eldem, 1984: 96).

Geleneksel Türk evinin en önemli ana unsuru olan oda, yaşamla ilgili oturma, dinlenme, yemek hazırlama, pişirme, yemek yeme, ısınma, yatma, çalışma gibi tüm eylemleri karşılayabilecek donatıya sahiptir. Turgut Cansever’in anlatımı ile “Türk evinin temel mimari birimi olan ‘oda’, hem kelime kökeni olarak hem de nitelikleriyle göçebe çadırı olan ‘otağ’ın bir devamıdır”. (Cansever, 2002, s. 313).



**Şekil 2.1:**Geleneksel Türk Evinde Oda Düzeni (Pilehvarian, s. 70)

Geleneksel Türk evinde oda kavramı, günlük yaşam içerisindeki ihtiyaçlarının genelini karşılayabileceği bir mekândır. Evin her odasında genellikle oturma, yemek yeme, yıkanmak için gusülhane ve yatma eylemlerine hizmet edebilecek şekilde kurgulanmıştır. Geleneksel Türk evinin odası insanların oturdukları alan hem mutfak

hem oturma odası hem de yatak odası olacak zengin işleve sahiptir. Orta Asya yaşam şeklinin en önemli özelliği olan büyük aile kavramıyla birlikte, Türk evi ve çevresinde “Orta Mekân“ kavramı olarak belirtilmiştir. Odaların bu kadar işlevli olması Türklerin geniş aile yapısı ve birkaç ailenin bir arada yaşamasından kaynaklanmaktadır. Plan tipleri arasındaki farklılıklar, odalar arasındaki mekânların biçim, boyut ve niteliklerindeki ayrıcalıktan kaynaklanmakta olduğu fakat odaların değişmediği görülmektedir (Küçükerman, 1995).

Şekil 2.2.’de görüldüğü gibi geleneksel Türk evinin yaşam ortamları yeme içme yatma gibi olanakları aynı mekânda sunabilen çok özellikli yapı tarzını ortaya koymaktadır.



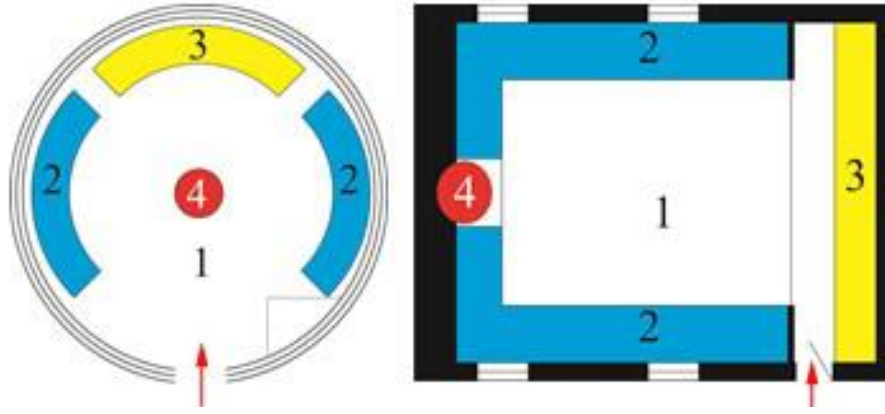
**Şekil 2.2:**Türk Evindeki Odanın Gündüz ve Gece Kullanımı (Günay, 1998: 171)

Doğan Kuban’a (1995) göre, Türk evi plan şemasının ana elemanları oda, hayat ve eyvan bölümleridir. Oda, dış mekândan en çok yalıtılmış olan bölümdür.

Geleneksel Türk evinde her odanın bir hizmet alanı bulunur. Bu alan genellikle sofa olmakla birlikte başka bir mekân da olabilir. Bu iki ögenin belirli bir çoğalma düzeni içinde gelişmesi ve biçimlenmesiyle Türk Evinin kuruluş düzeni oluşmuştur.(Uşma,2021) Geleneksel Türk evinde odanın mekânsal incelemesi yapıldığında genellikle kapı odaya direkt olarak açılmaz. Kapı açılınca önce yaşmak duvarı görünür (Bektaş, 1996, s. 106).

Geleneksel Türk evinde odanın şekillenmesinde Türk çadırı etkili olmuştur. Bundan dolayı geleneksel Türk çadırı ve evi ortak özellikler taşımaktadır. Şekil 2.3.’de çizilmiş şemalarda da açıkça gözükmektedir. Şekil 2.3’deki 1 numaralı gözükten

alan çok amaçlı orta alan, 2 numara oturma alanı,3 numara dolap ve yüklük,4 numara ise mekânın şekillenmesinde önemli etken olan ocağın yerleştiği bölümlerdir. Orta Asya çadırının iç ve dış tasarımı ile Türk evi odasının yerleşim düzeni karşılaştırıldığında iki yaşam alanının da birbirine ne kadar benzediğini Şekil 2.3’de görülmektedir.



**Şekil 2.3:**Geleneksel Türk Çadırı ve Geleneksel Türk Evinin Plan Şeması (Cansız, Ürer 2013)

Cengiz Bektaş (2001) Geleneksel Türk Ev’ini oluşturan on ayrı ilkeden bahsetmektedir:

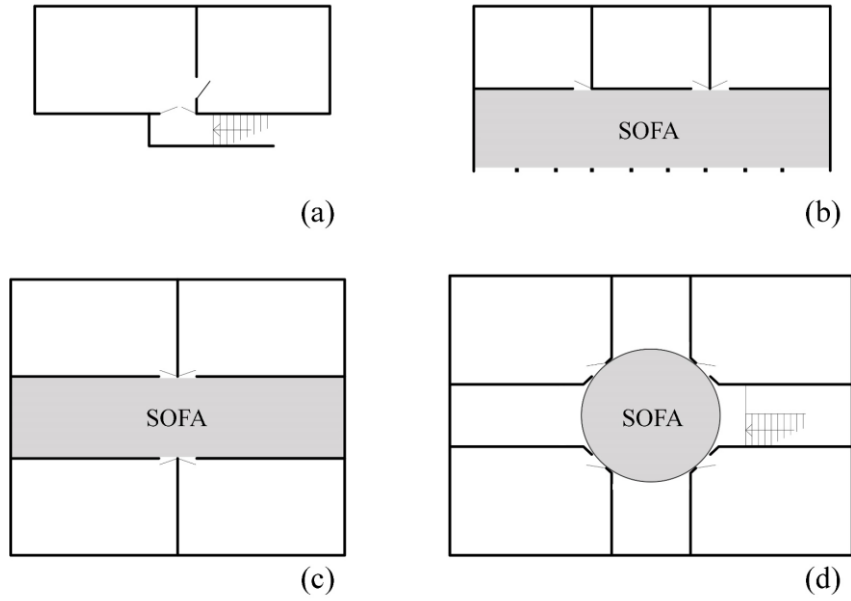
1. Yaşama, Doğaya, Çevre Koşullarına Uygunluk:
2. Gerçekçilik, Akılcılık:
3. İçten Dışa Çözüm:
4. İç-Dış Uyuşumu: Dıştan iç okunur
5. Tutumluluk:
6. Kolaylık İlkesi:
7. Ölçüler İnsan Vücudundan çıkar:
8. İklim Uyumlu:
9. Gereçler En Yakından Seçilir:
10. Esneklik: (Bektaş, 2001: 52).

Türk evi plan özellikleri, odaların sofa etrafında dizilmesiyle oluşmuştur. Bütün odaların nitelikleri aynı ve pek az değişkendir. Odalar arası alan olan sofa ise

evin şeklini belirlediği için değişken bir yapıya sahiptir. Türk evinin plan tipini belirleyen, sofanın ve odaların yerleşimini ilk olarak bilimsel anlamda sınıflandıran Eldem olmuştur. Eldem'in (1968) sınıflandırmasına göre sofa tipleri; Sofasız plan tipi, dış sofalı plan tipi, iç sofalı plan tipi, orta sofalı plan tipi şeklindedir.

Bu tipler gelişim sırasına göre; 1. Sofasız plan tipi, 2. Dış Sofalı plan tipi, 3. İç Sofalı plan tipi, 4. Orta Sofalı plan tipi olarak dört grupta ele alınmaktadır.

Plan tipleri içerisinde önemli mekânsal öğeler oda, eyvan ve sofadan oluşmaktadır. Plan tipleri ise, bu mekânsal öğelerden eyvan ve sofanın yerleşim içerisindeki konumu, biçimi ve boyutu arasındaki farklılıklardan oluşmaktadır (Eldem, 1995).



**Şekil 2.4:**Geleneksel Türk Evinde Plan Tipleri(Uşma,2021)

Bu plan türleri de alt gruplara ayrılmaktadır. Sofasız plan tipinde, salonu olmayan tek katlı bir kat planına sahip olup, misafir odalarına erişim avludan sağlanmaktadır. Bu nedenle sıcak bölgelerde genellikle sofasız planlar tercih edilmektedir.

Oda düzeni açısından dış sofalı plan türleri arasında çok büyük bir fark yoktur. En önemli yenilik, iki katlı düzene geçilmesi ve kat planına odalara erişim için bir

sofanın eklenmesiydi. Bu şemanın örnekleri özellikle kırsal kesimde tercih edilen "I", "L" ve "U" tiplerinde geliştirildi.

İç sofalı plan tipi, iki tarafta birbirine bakan ve aralarında bir sofa bulunan odalar oluşturan bir kat planı türüdür. Bu tipte sofanın alanı mükemmel dağılmış, uzun kenarları boşluklu, kısa kenarları ise dışarıya açılan pencerelerle kapatılmıştır.

Orta sofalı plan tipi, grup adından da anlaşılacağı gibi ortada bir sofaya sahip olup, sofanın her yanında odalar düzenlenmiştir. Evvanlar da bu kapalı hacmin dışı doğru açılan örnekleri bulunmaktadır. Bu plan diğer plan türlerine göre daha kapalı bir şemaya sahiptir ve daha soğuk bölgelerde daha yaygındır. Konut mimarisinin en gelişmiş konsepti olarak kabul edilen bu tip, hamam, medrese, han gibi diğer topluluklarda da uygulanmakta olup, Orta Asya'daki ev ve köşklere ortaya çıkmaktadır.

## 2.2. GELENEKSEL TÜRK EVİNDE MUTFAK KAVRAMI

Türk mutfağı zengin bir kültüre ev sahipliği yapmaktadır. Geleneksel Türk evinde mutfak zemin katta bulunmaktadır. Mutfağın diğer isimleri ise “aşdamı”, “aşocağı” ve “aşlık” gibi isimler olarak bilinirdi. Mutfağın iç mekânında ise “sergen”, “görünçlük” adı verilen raflar, ocak ve ekmek pişirmeye yarayan tandır ve oturup dinlenmek için sedirler bulunmaktadır (Karpuz, 1984).

Türk mutfağı zaman içinde kaçınılmaz olarak değişmektedir. Bu değişikliklerin nedenleri arasında tarımsal yapının ve göçebe kültürün etkisi, diğer toplumların etkisi, sosyo-ekonomik düzeye göre farklılaşma, Türklerin davranış kalıpları, bölgesel beslenme farklılıkları, toplumsal beslenme gelenekleri, coğrafi keşifler, popülerlik vb. sayılabilir. Medyanın, teknolojinin, gıda sektörünün gelişmesi ve en önemli faktörlerden biri olan kentleşme etkili olmaktadır (Güler,2016:26)

Geleneksel Türk evinde su tesisatı olmadığı için mutfak olarak ayrılan bölümlerde temizle işlemi yapılamamaktaydı. Türk evinde ıslak hacimler için gerekli temiz ve pis su giderleri bu mekânlar içerisinde büyük problem oluşturmuştur.

Geleneksel Türk evlerinde mutfak, tuvalet, el yıkama alanı, yüz yıkama alanı, gibi bölümler önemli tasarım konularıdır. Modern sıhhi tesisat malzemelerinin (boru, vana, musluk) ve şehir içi içme suyu şebekelerinin bulunmadığı bir dönemde, suyun ıslak hacimlere, özellikle üst katlara taşınması mümkün değildi. Evin kendine ait

kuyusu veya kaynak çeşmesi varsa su bu kaynaklardan taşınıp kullanılıyordu. Eysel kullanım için su depolamak amacıyla elde taşınan büyük bakır kovalar ve kil testiler kullanılmaktaydı.

### 2.2.1. Türk Evi Mutfağında Bölümler

Türk evi mutfağının gelişmesindeki önemli etkenlerden biride Osmanlı saray mutfacı olmuştur. Zengin bir yemek kültürüne sahip olan Osmanlı saray mutfaklarının kendine özgü bölümleri vardır. Osmanlı padişahı Fatih Sultan Mehmet zamanında Topkapı sarayında yaptırılan mutfacın adı Matbah-1 Amire'dir. Bu mutfak, mutfacın bütün bölümlerini içerisinde barındırır. Bu mutfak sarayda geniş bir alanı kapsamıştır. Mutfak bölümünün bulunduğu bu kısımda yemek pişirilen alanlar, kilerler, çeşme, camii, hamam, aşçı ve yamakların koğuşları vardır. Bu devasa mutfacın ana bölümleri kuşhane mutfacı, has mutfak, Valide Sultan mutfacıdır. Kuşhane mutfacı: Osmanlı saraylarında padişaha özel yemeğın yapıldığı bölümdür. Padişahın yemeğı matbah-1 hassın içinde bir bölüm olan "kuşhane "de pişirilir. Dolayısıyla kuşhane sarayda en kaliteli malzemenin kullanıldığı ve en iyi yemeklerin yapıldığı yer, buna paralel olarak matba- 1 has da en iyi mutfaktı (Bilgin, 2003). Kızlarağası mutfacında ise harem ağalarına yemek pişmekteydi. Saray mutfacının içerisinde bulunan diğerk bölümlerde,

Matbah-1 has: Padişah için özel yemeklerin pişirildiğı

Matbah-1 Ağayan: Saray ağalarının yemeklerinin pişirildiğı,

Matbah -1 Gılman -1 Enderun: Saraydaki iç oğlanların yemeklerinin pişirildiğı,

Matbah-1 Divan: Paşaların ve rütbesi olanların

Helvahane:Şekerciler mescidi de deneni bölümde

Kırar-1 Amire: Kiler, besinlerin saklandığı alan

Fırınlara: Ekmek ihtiyacının karşılandığı alan

Kassabin Karhanesi: Etlerin korunduğı ve pişirildiğı alan

Mastergan Karhanesi: Mutfaklar için süt, yoğurt, kaymak, tereyağı vb. ürünlerin sarayda saklanması için

Sebzehane: Alınan sebzelerin dağıtılması ve saklanması için saray mutfacında bulunan bölümlerdir.

Sedad Hakkı Eldem'e göre ise, bir ve ikinci birimler 'Has Mutfak'; üç, dört ve beşinci birimler 'Enderun Mutfağı'; altı, yedi ve sekizinci birimler 'Harem ve Birun Mutfağı'; dokuz ve onuncu birimler saray tatlılarının hazırlandığı 'Helvahane'dir.

İki aşamalı bir inşaat sürecinden geçen Topkapı Sarayı'nın ilk etabında tamamlanan saray mutfağı, günümüze sadece teknik detayları kalan bir taş binadan çok daha fazlasıdır. Geçmişin ruhunu taşıyan "yaşayan" bir mimarlık topluluğudur. Bütün saray halkına yemek ve tatlıların hazırlandığı ana mutfak binasının yanı sıra aşçılık mescidi, yağ deposu, kiler, kalayhane, mutfak personel daireleri, mutfak eşyası deposu gibi alanlar da bulunmaktadır. Bina kompleksinde ayrıca banyo ve tuvalet bulunan yatakhaneler de bulunmaktadır. Mutfak alanına ait binanın kullanım kolaylığı ve işlevsellik odaklı olduğu, genel tasarım anlayışından iddiasız, son derece sade bir mimari üslup sergilediği söylenebilir.

Ana mutfak binası 10 üniteden oluşmaktadır. Her birimde kemerli bir ana oda ve doğrudan şömineye bağlı bir ön oda bulunmaktadır. Kullanım kolaylığı için on üniteden altısı birbirine bağlıdır. Diğer dört ünite de dahili olarak çiftler halinde bağlanmıştır. Bu mimari yapı, saray mensuplarına yönelik yemeklerin hiyerarşik bir düzende hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

Saray mutfağının bölümleri zaman içerisinde değişimlere uğramıştır ama her bölümde aşçıbaşı ve yardımcıları bulunmaktaydı.

### **2.2.2. Türk Evi Mutfağının Bölgelere Göre Farkı**

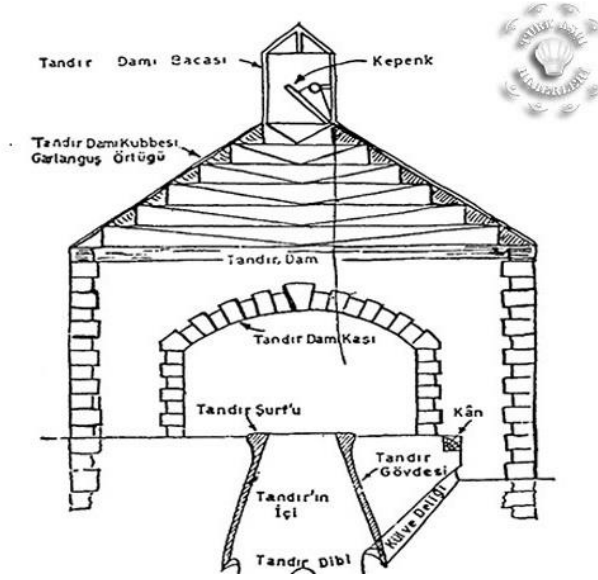
Türk toplumu sahip olduğu coğrafyada farklı bölgelere yerleşerek farklı bölgelerde değişik mutfak kültürlerine sahip olmaktadır. Mutfak kültürünün şekillenmesine bölgenin tarımsal, hayvansal ve iklim sebepleri gibi etkenlerden dolayı farklılık göstermektedir. Geçmiş zamanlarda yaşamın olduğu mekân içerisinde insanoğlunun temel ihtiyaçları aynı mekân içerisinde giderilmekteydi. Mutfak ta hiç şüphesiz bu alanlardan biri olmaktadır.

Geleneksel Türk evinde yemek hazırlama işlemi taşlık ve odada yapılırdı. Pişirme işlemi ise bazı bölgelerde evin başodasında ya da mutfak olarak ayrılan mekân içerisinde yapılmaktadır. Temizleme işlemi için ise özel bir alan ve evye yoktur. Depolama görevini de mutfağın bitişiğinde olan kiler, hızna ve izbe gibi isimleri olan mekânlarda depolanmaktadır. Yemeklerin pişirilmesi için ocaklarda odun ve tezek

yakılmıştır. Daha sonra ise maltız ocaklar ve sobaların üzerinde yemekler pişirmeye başlamıştır.

Türkiye'nin Karadeniz bölgesinde evden ayrı bir bölümde kiler işlevini gören bir mekân vardır. Bu mekân direkler üzerinde inşa edilmiş bir odadır. Bu yapıya "serender" adı verilir.

Türkiye'nin İç Anadolu bölgesinde kiler de evin zemininde ya da evin yakınlığında kayaların oyulması ile elde edilmiştir. Bu bölgede "serpin" adını verilen buğday ve un ambarları vardır.



Şekil 2.5: Tandirevi Çizimi ([www.turkascihaberleri.com](http://www.turkascihaberleri.com))

Türkiye'nin Doğu Anadolu bölgesinde bulunan geleneksel Erzurum Evi Mutfağı, evin planının zemin katında avlu içinde bulunmaktadır. Geleneksel Erzurum evinin mutfağına tandirevi denir. Bu tandirevi tasarımı sadece Doğu Anadolu bölgesinde bulunmaktadır. Tandirevi olarak adlandırılan mekânın tavanı kırlangıç örtü ile kaplanmaktadır. Bu mekânın zemini taş ile kaplıdır. Tandirevinin içerisinde geleneksel mutfaklarda bulunan sekiler de vardır. Erzurum evinin kileri de tandirevinin hemen bitişiğinde yer alır. Evin su ihtiyacını karşılamak içinse blok taş oyularak elde edilen "kurun" adında su deposuyla karşılanmaktadır. Geleneksel Erzurum evinde bulunan tandirevinin şekil 2.5 'de görüldüğü gibi orta kısmının açık olması ile ocakta yanan ateşin dumanının dışarı atılması ve mekânın ışık alması amaçlanmaktadır.

Geleneksel Kayseri evi mutfaklarına ise ‘‘tokana’’ adı verilir. Mutfaklar evin zemin katında bulunur. Mutfak(tokana) evin en önemli kısmıdır. Geleneksel kayseri evlerinin bazılarında yaz mutfağı olarak adlandırılan başka bir mekân da vardır. Tokananın(mutfak) tavanı da geleneksel Erzurum mutfağında ki gibi ‘‘kırlangıç örtü’’ ile kaplıdır.

Geleneksel Konya evi mutfağı, evlerinde hayat denilen bahçenin bir köşesine konumlandırılmıştır. Mutfağa ‘‘aşhana’’ adı verilir. Bir kısmında tandır bulunur diğer kısmında da kiler bulunur. Mutfağın duvarları kerpiç ile yapılmıştır. Duvarların iç kısımlarına da çıkıntılar yapılarak mutfak eşyalarının konulacağı raf düşünülmektedir.

Geleneksel Şanlıurfa evi mutfağı, evler bölgenin iklim koşullarından dolayı taş malzeme ile yapılmıştır. Mutfak evin avlusunun etrafındaki alana konumlandırılmıştır. Geleneksel Şanlıurfa mutfaklarına da ‘‘tandırılık’’ adı verilmektedir. Şanlıurfa bölgesinde geniş aile yapısına sahip olduğu için mutfaklar geniş hacimlidir ve mutfaklarda 3-4 ocak olabilir. Mutfakta ocağın üstü ‘‘pherik’’ adı verilen günümüzde davlumbaz olarak bilinen baca sistemi ile tavana bağlanmıştır. Mutfak eşyalarının çoğu kilerde saklanır. Bu yörede kilere ‘‘zerzembe’’ adı verilir. Kiler serin olması için avlu kotundan düşük tasarlanmıştır. Geleneksel Şanlıurfa mutfaklarının bazılarında su ihtiyacının karşılanmasından dolayı kuyu bulunabilmektedir. Çok zengin bir mutfak kültürel yapısı olan Şanlıurfa’da her yemek için ayrı ayrı kaplar düşünülmektedir.(Karpuz,2013)

### **2.2.3. Türk Evi Mutfağının Gelişim Süreci**

Türk Mutfağının oluşumunda Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu döneminin etkisi büyüktür. Ayrıca günümüz Türk mutfağının şekillenmesinde ve zenginleşmesinde, Türkiye’de yaşamış olan uygarlıkların da etkisi büyüktür (Güler ve Olgaç, 2010).

Bu aşamada Türk yemek kültürünün yapısını dört döneme ayırmak mümkündür. İslamiyet öncesi ve İslam etkisi altındaki Orta Asya’daki Türk mutfağı, Selçuklu mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu’nun saray mutfağı ve son olarak da Cumhuriyet dönemi mutfağı olarak sıralamak mümkündür.

Türklerin yeme içme alışkanlıkları incelenirken aşağıdaki faktörlerin etkili olduğu görülmektedir (Güler, 2010:26):

- \* Tarımsal Yapı ve Göçebe Kültürünün Etkisi
- \* Başka Toplumların Etkisi
- \* Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Farklılaşma
- \* Türklerdeki Davranış Kalıpları
- \* Yemeklerin Bölgelere Göre Farklılık Göstermesi
- \* Toplu Yemek Yeme Geleneği

Belirtilen bu etkilerin yanında coğrafi keşifler, günümüzdeki kitle iletişim araçlarının etkisi ve gıda endüstrisinin gelişimi gibi etmenler de Türk mutfak kültürünün değişiminde ve gelişiminde etkili olmuştur (Belge, 2000: 141).

Osmanlı mutfağını oluşumunu etkileyen dört temel unsur sıralanabilir.

Bunlardan birincisi, Orta Asya'da ki et ve süt ürünlerine dayalı mutfak tipi; ikincisi, Arap ve İran kültürlerinin etkisindeki mutfak tipi; üçüncüsü, Anadolu'da yetişen ürünler ve bu topraklarda bulunan yerli kültürlerin (Roma, Bizans) etkisindeki mutfak tipi ve son olarak ise İslam kültürünün etkisindeki mutfak tipidir (Bilgin, 2008).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde mutfak anlayışı, İstanbul'un saray ve konaklarında ki aşçıların uzmanlık alanları sayesinde ilerlemiş ve artık uzmanlar tarafından Türk mutfağı olarak kabul edilen İstanbul mutfağı doğmuştur (Ertürk 1972:7).



**Şekil 2.6:**Osmanlıda Mutfak Kültürü ([www.hacihasanogullari.com.tr](http://www.hacihasanogullari.com.tr))

‘‘Selçuklu Türklerinin Anadolu’ya geldikleri XII. yüzyıldan sonra oluşmaya başlayan Türk mutfağı, XIV. ve XV. yüzyılda gelişmiş, XVI. Ve XVII. yüzyıllarda Osmanlılar döneminde saray ve konaklarda ihtisaslaşma yolu ile gelişerek dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008:1302)’’. Böylece Osmanlı İmparatorluğu zamanında Türk mutfak kültürü daha da gelişmiş ve en görkemli çağlarını yaşamıştır.

Türk mutfak kültürünün dünyanın en zengin mutfaklarından birisi olmasında hem eskiye dayanması hem de Osmanlı İmparatorluğunun çok uluslu oluşu etkili olmuştur (Toygur, 1993). Bunun yanı sıra; padişahın hoşuna gidecek yemekleri üretmek, saraylarda verilen ziyafetleri daha gösterişli yapmak için aşçılar birbiri ile yarışarak Türk mutfağının zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Ertaş ve Karadağ 2013).Böylece Osmanlı mutfağı Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın ilk üç mutfaklarından birisini oluşturmuştur (Belge, 2000: 141).

Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ayrılmaktadır (Güler, 2008). Saray mutfağı, örgütlenme, damak zevkindeki incelik, çeşitlilik ve beslenme kültürü açısından Osmanlı mutfağının zirvesi olmuştur (Közleme, 2012: 131).

Fatih Sultan Mehmet, 1453 yılında İstanbul'u fethettikten sonra ilk olarak kendisine bir saray yaptırdı. Buna ek olarak, 1478'de tamamladığı imparatorluk tören rutinlerini, ritüellerini ve saray yemek görgü kurallarını oluşturmak için ünlü Kanunname'sini kullandı. Böylece padişah, vezir, sayman ve diğer saray mensuplarının nasıl yemek yediği ortaya çıkmıştır.



**Şekil 2.7:**18.yüzyılda Mutfaklarda İç Mekân Tasviri([www.mimarizm.com](http://www.mimarizm.com))

Saray mutfağı ise mimari tasarım açısından sade bir dile sahiptir. Le Corbusier, 1911'de İstanbul'a yaptığı geziyi anlatan Şark Seyahatler adlı kitabında eskizin altına "Bu o kadar zarif bir eser ki onu bir daha hayal etmek imkânsız" diye yazmıştı. Bu yapının hem mimari hacim hem de kullanım ve boş alan ilişkisi açısından zamanının çok ilerisinde olduğunu gösteriyor.

#### Malatya Evleri Geleneksel Türk Evleri Kavramında Malatya Mutfakları

Malatya'daki geleneksel evler genellikle Selçuklu dönemi, Beylikler döneminden ve Osmanlı döneminden kalmıştır. O dönemlerden bazı evler günümüze kadar gelebilmiştir. Bu tezin özgün kısmında yer alan Geleneksel Malatya evlerinin mutfakları bu bölümde literatür taraması yapılarak incelenecektir. Malatya'da tarihi yapılar genel olarak incelendiğinde Osmanlı dönemi sivil mimari örneklerini görüyoruz. Malatya evleri tek katlı veya iki katlı evlerden oluşur." Malatya evlerinde plana karakterini veren ve yönlendiren en önemli mekân ögesi olan sofa dış hava koşullarına bağlı olarak, açık veya kapalı oluşuna göre iç sofa ve dış sofa olarak adlandırılmaktadır."(Şahin, Çetintürk, 2020)

#### **2.2.4. Geleneksel Malatya Mutfaklarının Literatür Taraması Temelinde İncelenmesi**

Geleneksel Malatya evleri planları incelendiğinde, plan öğelerinin kullanım amaçlarına göre yaşama mekânları ve Servis mekânları olarak ayrıştığı görülmüştür(Şahin, Çetintürk, 2020).Geleneksel Malatya evlerinin mutfaklarına plan olarak baktığımız zaman evin avlusunda ya da alt katta ışık almayan bir mekân temelinde tasarlanmış olduğunu söyleyebiliriz.

Geleneksel Malatya evinde mutfağın konumu tek katlı ve iki katlı konuta göre değişiklik göstermektedir. Tek katlı konutta mutfak evin hemen bitişiğinde konumlandırılmıştır, çift katlı konutta ise evin alt kısmında güneş almayan bir mekâna tasarlanmıştır. Mutfaklarda besinlerin serin yerde saklanması gerektiğinden Malatya'da mutfaklar evin kuzeyine yapılmıştır.

Mutfakların en önemli elemanlarından biri olan ocak ise geleneksel Malatya evlerinde herhangi bir oda içerisinde konumlandırılmıştır. Ocak evin her odasında bulunacağı gibi en az bir odasında olması gerekmektedir. Çünkü kullanıcılar sadece

pişirme ihtiyaçları için değil ısınma ihtiyaçlarını da ocaktan karşılıyorlar. Ocak, oda içerisinde bir duvarın içine yerleştirilmiştir. Ocağın iki yanında da taka diye adlandırılan ahşap pervazlar bulunmaktadır. Bu pervazlar bazı odalarda bütün duvarları çevreler. Kış odalarında da yaşmaklı ocak bulunur. Ocak üstündeki sergen ve yanındaki gözlere, bacalarda davlumbaza ve arı kovanlarının önündeki çıkıntıya ‘‘yaşmak’’ denir (<https://islamansiklopedisi.org.tr/>).

Ocak genellikle odanın sağır duvarına konumlandırılır. Geleneksel Türk evinde olduğu gibi Geleneksel Malatya evinde de yemek mutfakta yenmez, hazırlanması ve pişirilmesi yapılır. Mutfakların yan kısmında erzakların saklanması için kiler de vardır ve bu kilere ‘‘hızna’’ adı verilir. Hızna denilen mekânda kış için erzakların saklanması amaçlanmaktadır. Bu mekân mutfak mekânı gibi penceresizdir ya da hava alması için küçük bir pencere tasarlanmıştır. Kilerin başka bir işlevi de evlerde yorganların ve odunların da saklanmasıdır. Yorganların üst üste konulup istiflendiği alana ise ‘‘yükçük’’ denir. Geleneksel iki katlı Malatya evlerinde mutfak alt kata konumlandırıldığı için bu alana peynir, turşu vb. erzakların saklanması için ‘‘su damı’’ denilen alanda kapaklı büyük küpler yapılmış ve erzaklar buralarda muhafaza edilmiştir.



**Şekil 2.8:**Geleneksel Malatya Evinde Hızna(Durgun,2006)

Evlerin yapımında malzeme olarak ahşap, kerpiç ve taş kullanılmıştır. Genel olarak evler ise yığma yapılardır. Malatya'daki evler çoğunlukla bahçe içerisine konumlandırılmıştır. Her evin kendine has ufakta olsa bahçesi bulunmaktadır. Yola sıfır olan evlerinde avlularının içerisinde küçük bir bahçe oluşturulmuş ve duvarla çevrilmiştir.

Geleneksel Malatya evlerinin dış kısmının iç avlusunda "tandır örtmesi" veya "örtmelik" denilen alan vardır. Tandır örtmesi evin avlusunun bir kısmında eyvan şeklinde üzeri kapatılarak ayrılan kısımdır. Bu avluların içerisinde ocaklarda bulunur. Ocakların büyüklükleri kullanım amacına bağlı olarak değişmektedir.

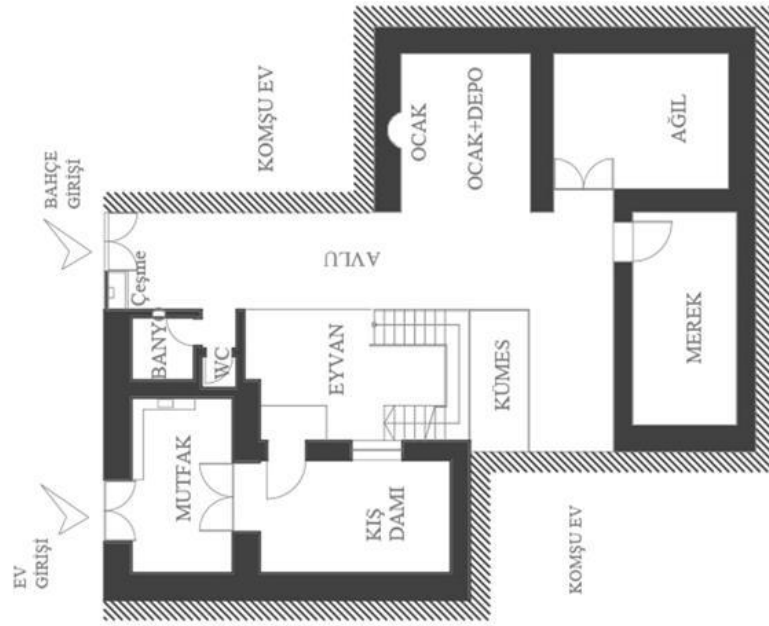
"Malatya evlerinin birçoğunda statü ve işlev ayrımının mekâna yansıyan birimi olan başoda yer almaktadır. Başoda evin aile reisinin, erkek misafirlerini konuk ettiği bir mekândır. Başoda evin en seçkin bölgesinde yer almaktadır. Mahremiyet kavramından şekillenmiştir. Eve gelen yabancı erkeklerin, evin içerisindeki kadınları görmemesi için düzenlenmiştir". (Durgun,2006)

"Geleneksel Malatya mutfakları malzeme kullanma ve değerlendirme konusunda âdeta bir öncüdür, bir yandan da şaşırtıcıdır. Çünkü cesurdur; ancak bu cesaretin, körlüğün sonucu olduğunu düşünmek doğru değildir. Aksine, Malatya kadını o yerde yaşamaya mecbur olduğunu ve de koşulları değiştiremeyeceğini bilir; bu nedenle var olduğundan bu yana içinde bulunduğu koşulları kullanılabilir duruma getirmek için çabalar". (www.malatya.gov.tr)

Geleneksel Malatya ev planı, bir sofa etrafına dizilmiş dört oda ve balkon halinde tasarlanmıştır. Bu evlerin bazılarında üçüncü katta "cihannüma" adı verilen bir bölüm bulunur. Genellikle dörtgen planlı iç sofa büyüklüğündedir.

"Zemin kat çeşitli hizmetler için ayrılmıştır. Sokak kapısı ile Aralık denen bir iç sofaya girilmektedir. Kiler olarak kullanılan Zahirilik adı verilen buğday ambarı, Hızna adı verilen mutfak, Kış Damı denilen kış odaları Aralık etrafında yer almaktadır. Ahşap bir merdivenle ikinci katta ki sofaya çıkılır. Bölge kurak iklime sahip olduğundan kış mevsiminde genellikle alt katta Kış damında oturmakta, üst kat genellikle yazlık olarak kullanılmaktadır". (Durgun,2006) Geleneksel Malatya evlerinde geçmişte su tesisat boruları olmadığı için evin su ihtiyacının avluda olan çeşme veya artezyen kaynak ile giderilmekteydi. Tesisat sistemi evlere ulaştıktan sonra ise mutfağın konumu değişip geleneksel evler günümüz konutlarına entegre

edilmeye çalışılmıştır. Geleneksel bazı evlerde tesisat problemlerinden dolayı gusülhane de aynı odanın içerisinde bulunmaktadır. Ocak üzerinde ısıtılan su ile insanlar aynı oda içerisinde banyo yapmaktadırlar. Bazı evlerde ise banyo için evin alt katında ayrı bir mekân ayrılmaktadır. Bu mekânda sıcak su ihtiyacı ise soba ile karşılanmaktadır.



**Şekil 2.9:**Ev-Ocak İlişkisi (Baran,Aykal,Kocaman,2018)

Geleneksel Malatya evlerinin avlularının ortasında küçük havuzlar vardır. Bu havuzlarda bulaşık yıkanır veya soğutmak istenilen meyve,sebze vb. gibi yiyecekler için kullanılmaktadır. Bir nevi günümüzün buzdolabı görevini görmektedir.Avlular birden fazla fonksiyonlara sahip alanlardır. Bu alanlarda ocaklar, tandır, çeşme, kuyu, havuz ve odunların saklanması için yükler bulunmaktadır.

Geleneksel Malatya evlerinin önemli mekânlarından biride çatılardır. Bu çatılar kiler gibi hem depo görevi görüyor hem de kışlık erzakların hazırlanması, kurutulması gibi eylemlerin yapıldığı bir nevi mutfak alanında yapılan işlevleri karşılayan alan olarak karşımıza çıkmaktadır.



**Şekil 2.10:**Geleneksel Malatya Evinde Avlu (Durgun,2006)

### 2.3. GELENEKSEL TÜRK EVİ MUTFAĞININ GENEL DEĞERLENDİRMESİ

Türk mutfağının yıllar içerisinde çeşitli şekillerde geliştiğini ve güncellendiğini görebilmekteyiz.

Geleneksel Türk evlerinin mutfakları genellikle evin zemin katında bulunmakta ve mutfaktaki tüm işlemler burada yapılmaktadır. Ancak ailelerin oğulları ve gelinlerinin yaşadığı katlardaki odalar tam bir yaşam mekanı olarak kurgulandığı için yemek yeme işlevleri kendi odalarında gerçekleştirilmektedir. Zemin kat mutfaklarda pişen yemekler bu yaşam odalarına getirilmekte ocaklar da ısıtılmakta ve yemek yemeye hazır duruma getirilmektedir.

Geleneksel Türk evinde pis ve temiz su tesisatları bütün katlara taşınmadığı için musluklar zemin kat mutfağında monte edilmiştir. Mutfak ıslak hacim ağırlıklıdır. Geleneksel Türk evi mutfaklarının diğer önemli özellikleri içinde ekmek pişirilen tandırlar, soğuk depolama adına küpler, bodrum katları bulunmaktadır. Çok ender durumlarda olsada özellikle doğu Anadolu bölgesinde geleneksel Türk evi mutfağının tavandan (kırlangıç örtü) gerçekleştirilmesi özellik taşır. Bu durumda mutfak zemin katın dışına taşmakta ve bahçe içinde yer almaktadır. Ayrıca, geleneksel türk evi mutfağının içinde bir iki basamaklı bir set bulunmakta ve bu mekan küçük korkuluklarla çevrili olarak kısmi dinlenme ve yemek yeme alanı olarak değerlendirilmektedir. Mutfaklarda çok sayıda gömme dolaplar monte edilmiş olur ve yanı sıra tabak çanak ve bunun gibi mutfak donanımlarının sergilendiği raflar duvara monte edilmiş olarak dikkati çekmektedir.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### 3. MALATYA'DA ÇAĞDAŞLAŞMA SÜRECİNDE MUTFAK KAVRAMI VE YERİNDE İNCELEME ÇALIŞMALARI

Tezin bu bölümünde Malatya şehrindeki geleneksel Türk evleri mutfaklarının çağdaşlaşma sürecinde nasıl bir gelişme sergilendiği incelenmiştir. Malatya'nın geleneksel evlerinin birçoğunda hatta hemen hemen hepsinde geleneksel mutfak kültürü, apartmanlaşmanın ve teknolojinin yaşama girmesi ile birlikte devşirilmiştir. Şekil 3.1 de görüldüğü gibi Malatya- Yeşilyurt ilçesinde bulunan evler restore edilmiş ve evin içerisinde bulunan mutfaklar çağın ihtiyaçlarına ve gelişimine göre şekillenmiştir.



Şekil 3.1:Malatya-Yeşilyurt İlçesinde Bulunan Sokak(yazarın kendi arşivi)

#### 3.1. GELENEKSEL MALATYA EVLERİ MUTFAKLARININ YERİNDE İNCELENMESİ

Geleneksel Malatya evleri mutfaklarının incelenmesine Malatya'nın Gündüzbey ilçesinde fazlasıyla geleneksel Türk evi bulunduğu için incelemelere buradan başlanmıştır. Gündüzbey kasabası gelişmiş, özünü ve güzelliğini kaybetmemiş bir

kasabaydı. Ta ki 6 Şubat 2023 tarihine kadar. Bu tezin yazılma aşamasında tezde yazara ait kullanılan fotoğraflardaki mutfakların bazılarına günümüzde maalesef ulaşamamaktadır. Depremde bazıları yıkıldı ve geleneksel Malatya evleri mutfaklarının büyük bir kısmı depremlerle birlikte tarihe karıştı. Bu çalışmamın kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel Malatya evlerinin literatüre katkı sağlayacağı düşüncesiyle önceden araştırılmış ve elde kalan bilgilerle incelenmiştir.



**Şekil 3.2:** Malatya’da Yeşilyurt İlçesinde Bulunan Gastronomi Konağı(Yazarın Arşivi)

Tez için çalışmalara Malatya’nın Yeşilyurt ilçesinde bulunan Gastronomi konağı incelenerek başlanmıştır. Konak Yeşilyurt Belediyesi tarafından Şekil 3.2’ de görülen Yeşilyurt’un tarihi konaklarından birinde restorasyon işleminden sonra Malatya yöresine ait bir çok yemek kültürünü tanıtmak amacıyla insanların sunumuna açılmış bir konaktır. Bu konak Malatya’nın meşhur yiyecek ve içeceklerinin nasıl hazırlandığı, nasıl pişirildiği ve nasıl sunum yapıldığına dair bütün soruların cevabının bulunabildiği kültür gezisine ev sahipliği yapmaktadır. Mekânın içerisinde geleneksel Malatya evlerinin daha önceden iç mekânlarında ocağın nasıl kullanıldığına dair soruların cevapları bulunabilmekteydi. Çünkü bölgede maalesef tarihi ocaklara ve mutfakların daha önceden nasıl şekillendiğine dair bilgiler bulmak zor. Mutfaklar tamamen yok olmuş başka mekânlara taşınmış ya da şuan kullanılmaz haldeler. O yüzden bu yöreye ait önemli bilgilerin Gastronomi konağında toplanması kültür şöleni

olarak değerlendirilebilmektedir. Konağın i mekânında bölümlere ayrılarak bölgeye ait yemek kültürüne ait objelerin hepsi sergilenmişti; ne yazık ki deprem sonrasında bu sergiye ulaşmakta imkânsız hale gelmiştir.



**Şekil 3.3:**Gastronomi Konağında Geleneksel Malatya Mutfağının Sergilendiği Oda(Yazarın Arşivi)

Geleneksel Malatya Mutfağını Gastronomi konağında Şekil 3.3’de tasarlanmış hali görölmektedir. Geleneksel evlerin mutfaklarında ocak Şekil 3.3’deki gibi mekanın bir duvarına entegre edilmiş şekilde tasarlanıp yan taraflarına da mutfak malzemelerinin sergileneceği açık raflı dolaplar yerleştirilmiştir. Fotoğrafta da gördüğümüz gibi mutfak kavramı hem yemek pişirilen hem de yemeğin yendiği mekân olarak tasarlanmıştır. Günümüzde de zaman içerisinde mutfak sadece yemek hazırlanan ve pişirilen mekân olmaktan çıkıp yemeğinde yenmeye başladığı mekâna dönüşmüştür. Geleneksel Malatya evlerinin mutfaklarında veya odalarda yemekler yer

sofrasında yerden biraz yüksek mesafede büyük bir tepsiyi kullanarak yemek yeme ihtiyaçları bu şekilde giderilmektedir.



**Şekil 3.4:** Geleneksel Malatya Evi Mutfağının İç Mekânı(Yazarın Arşivi)

Malatya'nın geleneksel evlerinin mutfakları genellikle evin alt kısımlarında karanlık ışık almayan alanlara tasarlanmıştır. Şekil 3.4 de de görüldüğü gibi eskiden mutfak olarak kullanılan mekân şimdi sadece mutfak eşyalarının sergilendiği bir alana dönüştürülmüştür. Mekânın içerisinde ocak veya fırın kaldırılmış; günümüzde depolama alanı olarak kullanılmaya başlanmıştır. Duvarlara ince raflar yerleştirilmiş bu raflara bardak, tabak vb. malzemeler koyulmuştur. Malzemelerin düşmemesi için rafların ön kısımlarına herhangi bir koruyucu düşünülmemiştir. Bu fotoğraftan anlaşıldığı üzere geleneksel Malatya evlerinde hangi mutfak malzemelerinin kullanıldığı da görülmektedir. Duvara asılı un elekleri, büyük küçük tepsiler, metal tabaklar ve kâseler vb. malzemelerin kullanıldığını görülmektedir.



**Şekil 3.5:** Geleneksel Malatya Evinin Bahçesindeki Tandır(Yazarın Arşivi)

Geleneksel Malatya evlerinin en önemli özelliklerinden biride tandırdir. Tandır yemeklerin ve ekmeklerin pişirilmesi için çamur, saman ve keçi tüyünden evlerin avlularına ya da evin mutfak olarak ayrılan bölümlerine yapılmıştır. Genellikle evlerin avlularına yerleştirilmiştir. Çünkü tandırı yakmak için odunlar evlerin avlularında ya da bahçelerinde ayrılan bölümün yanına yapılmış ki kullanımı daha kolay olsun. Günümüzde maalesef çok az mekânlarda hala varlığını korumaktadır. Malatya'nın birçok geleneksel evinde kırılmış ve yok edilmiştir.



**Şekil 3.6:** Geleneksel Malatya Evinde Oda İçerisinde Ocak(Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Malatya'nın Gündüzbey ilçesindeki geleneksel evleri incelediğimizde Şekil 3.6.da ki gibi ocakların bazılarının evin herhangi bir odasında veya avlusunda olduğunu gözlemlemektedir. Evin odasında bulunan ocaklar geçmiş zamanlarda hem yemek pişirmek için hem de odayı ısıtmak için kullanılmıştır. Günümüzde ise evlerin çoğu ya kullanılmaz halde yada evin sadece bir bölümünde, kullanıcıların günümüzün teknolojisini evlerine entegre edip yaşamlarına devam etmeye çalışmaktadırlar. Şekil 3.6. da gördüğümüz gibi ocağın bulunduğu o da terkedilmiş ve depo alanı olarak kullanılmaya başlamıştır. Bu alan komple kullanılmaz ve oturulamaz bir mekâna dönüşmüştür. Restore edilmeyen geleneksel Malatya evlerinin bu mekânları unutulmaya yüz tutmuş bir hale gelmiştir.

Ocakların bazılarında üst kısımlarda ocağın külah kısmından başlayıp duvar boyunca devam eden yatay ahşap pervaz tasarlanmıştır. Bu pervazlara sergen denir. Sergen iç mekânda kapı ya da pencere hizasında tüm odayı çevreleyen ahşap raf demektir. Raflara bardaklar, fincanlar ve kap kacak gibi mutfak malzemeleri konulur. Ocağın sağın da ve solunda iki tane niş bulunuyor. Bu nişlere de kullanılan malzemeler konulmak için tasarlanmıştır. Ocağın bulunduğu odalar sadedir. Oda da sadece ocağın bulunduğu duvarda tasarım düşünülmüştür.



**Şekil 3.7:** Geleneksel Malatya Evinde Ocaklar(Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Odaların içinde bulunan ocaklar zaman içerisinde evlerin terkedilip şehirlere yerleşilmesinden ve geleneksel evde yaşayan insanların teknoloji gibi etkenlerden dolayı kullanılmamaya başlamıştır ve şekil 3.7’ de görüldüğü gibi ocakların üstü geleneksel örtüler ile kapatılmış ve bazıları kullanılmaz hale gelmiştir. Geleneksel evde günümüzde yaşayan insanlarla yapılan görüşmelerde kullanıcıların daha önce herkesin ocak olan oda da yaşadığını ve bu odanın birçok yönden işlevlendirildiğini anlatmaktadırlar. Ocağın bulunduğu oda da hem yemek pişirilip hem de ısınma ihtiyaçlarını odun ateşinden sağlamaktadırlar. Geleneksel Malatya evlerinde tüm yaşamsal faaliyetlerin gerçekleştiği oda barınak olarak kabul edilmiştir. Günümüzde ısınmak, yemek pişirmek, yatıp uyumak, banyo yapmak ve yemek yemek için ayrı ayrı odalara ihtiyaç duyarız. Ama Geleneksel Türk evi ve Malatya evleri bu özellikleri bir oda içerisinde barındırır.



**Şekil 3.8:** Geleneksel Malatya Evinin Avlusunda Ocak(Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Geleneksel Malatya evlerinin bazılarında ocak evin avlusunda duvarın içine yerleştirilmiştir. Kullanıcılar bu alanda ekmek ve yemek pişirme, kışlık hazırlıklarını

daha rahat yapabilmek için açık alana tasarlamışlardır. Geleneksel Türk evlerinde geçmiş zamanlar da tesisat sorunları olduğu için tuvalet ve mutfak gibi ıslak hacimler avlulara tasarlanmıştır. Evlerin içine tasarlanmamıştır. Bundan dolayı da ocaklar avlulara yapılmış olabilir. Ve evler ahşap olduğu içinde herhangi bir yangına karşı evin içerisinde olmasındansa avluda tercih edilmiş olabilir. Evin üst katlarında yalnızca testilerle su taşınarak abdesthane ve gusülhane gibi bölümler de vardır.

Malatya ilinin Arapgir ilçesinde 180 yıllık Emiroğlu konağının mutfağı incelenmiştir. Konağın Türkiye Cumhuriyetinin eski bakanı olan Metin Emiroğluna aitti. Metin Emiroğlu babasından kalan konağı Arapgir'e bağışlamıştır. Konağın Arapgir belediyesi tarafından restore edilip kültür evi olarak halka sunulmuştur.

Yapı taş, ahşap ve kerpiç malzemelerle yapılmıştır. Konağın aslına uygun bir şekilde restore edilmiştir. Restore edildikten sonra 2012 yılında Malatya Valiliğe hibe edilmiştir.



**Şekil 3.9:** Arapgir/ Hacıemiroğlu Konağı Dış Cephe Görünüşü(Yazarın Fotoğraf Arşivi)



**Şekil 3.10:** Emiroğlu Konağının Mutfağı(Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Geleneksel Malatya evi olan Emiroğlu konağında mutfak evin 1.katında konumlandırılmıştır. Konağın zemin katıda ahır ve depo alanı olarak tasarlanmıştır. Ahıra hem ev içerisinden merdiven ile hem de dış alandan giriş sağlanmaktadır. Mutfak Şekil 3.10' da grldđđ gibi küçük bir mekâna sığdırılmıştır. Yaşmaklı ocak hemen kapının karşısındaki duvara yerleştirilmiş ve iki yanına pencere açıklığı bırakılmıştır. Diğer konak örneğinde olduğu gibi burada ki mutfakta da zemin, apartman mutfakları gibi seramik kaplamaya çevrilmiştir. Ocağın sağ tarafında tezgâh görevi görmesi için pencere ykseklığine kadar zemin yükseltilmiştir.



**Şekil 3.11:** Mutfak Duvarının İçindeki Depolama Alanı(Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Geleneksel mutfak örneklerinde olduğu gibi duvar içersine kapaklı dolap yerleştirilmiştir. Böylelikle alandan tasarruf edilmiştir.



**Şekil 3.12:** Mutfaktaki Estetik Raf(Yazarın Fotoğraf Arşivi)



**Şekil 3.13:** Mutfaktaki Araç-Gereçler(Yazarın Fotoğraf Arşivi)



**Şekil 3.14:** Depolama Elemanı Olan Küp (Yazarın Fotoğraf Arşivi)

### 3.2. GELENEKSEL MALATYA MUTFAĞINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER

Bir milletin medeniyet seviyesini anlamak için evinde kullandığı araç ve gereçlere bakmak yeterli olacaktır.

#### *Ocak*

Duvarın içinde, zeminden itibaren girinti biçiminde, ön tarafı açık ve üzerinde geniş bir baca boşluğu olacak şekilde yapılmış yemek pişirme alanıdır.



**Şekil 3.15:** Geleneksel Ocak(Yazarın Arşivi)

*Tel Dolap*



**Şekil 3.16:** Tel Dolap (Yazarın Arşivi)

Yiyeceklerin depolanması için yörede mahmil adı verilen tel dolaplar da sıkça kullanılmıştır. Tel oluşunun sebebi sinek vb. dış etkenlere karşı yiyecekleri korumaktır. Buzdolabının olmadığı zamanlarda tel dolaplar yiyecek ve bakliyat vb. saklamak için tel dolaplar kullanılırdı. İçinde bulundurduğu materyali muhafaza eder serin tutar, haşereden ve fareden korur, kapak ve yanlarının tel elekten oluşması sebebiyle kuru bakliyatı da nemden korumuş oluyordu.

### *Yer Sofrası*



**Şekil 3.17:** Yer Sofrası-Tabla(Yazarın arşivi)

Yemekler yer sofrasında şekil 3.17’de ki siniler veya tabla üzerinde yenirdi. Ekmek kırıntılarının dökülmemesi için sini altlığının altına sofra bezi serilirdi. Eskiden tek kaptan yenirken, günümüzde, yer sofrasında da ayrı kaplardan yemek yenmektedir. Masalar sinilerin yerini almıştır. Yemekler çoğunlukla sulu olduğundan kaşık başlıca yeme aracıdır. Eskiden yemek yenirken de tahta kaşıklar kullanılırdı.

### *Tandır*

Topraktan yapılmış tepesi açık, altta külün ayrılabilirdiği yeri olan bir aygıttır. Etrafı kapalı, bir tarafında kapağı bulunan topraktan yapılır. Odun tandırın içinde yakılır. Odunun dumanı bitip tandır kızınca doğrudan et veya toprak kap(güveç) içinde yemek sarkıtılır, tepesi kapatılarak yemek pişirilir. Tandırılar günümüzde halen bazı et yemekleri, börek, çörek, ekmek pişirmek için kullanılmaktadır.



**Şekil 3.18:** Tandır (Yazarın Arşivi)

## *Mangal*



**Şekil 3.19:** Mangal (Yazarın Arşivi)

Geleneksel Türk evlerinde ısıtma veya yemek pişirme amaçlı, üstü açık, genellikle dört ayaklı, saç, bakır veya pirinçten yapılmış mangal kullanılır. Bu mangal herhangi bir odaya taşınabileceği için büyük bir kolaylık sağlamaktadır.

## *Kuzine*

Altında odun ateşinin yakılabileceği, üzerinde fırın ve yüzeyde ocak yeri bulunan basit ocaklı bir fırındır. Kuzine, hem ısınmaya hem de üzerinde yemek pişirmeye yarayan büyük sobadır.



**Şekil 3.20:** Kuzine Soba (Yazarın Arşivi)

Günümüzde doğalgaz, bütan gazı ve elektrikle çalışan ocaklar ve ocaklı fırınlar; kuzine, ocak ve tandırın yerini almıştır.

Bakırdan yapılmış kalaylanmış tabak ve tencereler, tahta kaşıklar, toprak tencereler, mutfağın vazgeçilmez hazırlama-piştirme araç ve gereçleri arasında yer almaktadır.

Önceleri kalaylı bakır, alüminyum ,emaye tencere tava kullanılırken; Günümüzde paslanmaz çelik, teflon, ısıya dayanıklı cam kaplar, döküm tencereler, granit tencereler, porselen tencereler, içi dışı bakır tencere tavalarda kullanılmaktadır.

### *Elekler - Kalburlar*

Elekler; tahıllar, kurubaklagiller vb' den yabancı maddelerden ayrılması, büyüklüklerine göre sınıflandırılması amacı ile kullanılır. Elek yapımında öncelikle ağacın hızarda şeritler halinde kesildikten sonra kıvrılması ile kasnak elde edilir. Sicim, et kılı, bakır tel ile gözenekli yapıda elek örülür, kasnağa geçirilir. Sicim ile örülenler kalbur diye adlandırılır.



**Şekil 3.21:** Mutfak Araç Gereçleri( Elekler ,Tepsi ve Tabaklar) (Yazarın Arşivi)

Geleneksel mutfakta en çok ekmeğin pişirilir. Ekmeğin hamurunu kolaylıkla hazırlayabilmek için de özel kaplar tasarlanmıştır. Kabinin içi oyuk tekne halindedir. Bu kaba da "hamur teknesi" adı verilmiştir. Daha küçüğüne "uğra teknesi" adı verilir. Günümüzde kırsal alanda tahta tekneler hala kullanılsa da yerini metal, plastik olanlara bırakmıştır. Ve günümüzde elektrikli hamur karıştırıcılar kullanılmaktadır. Un, bulgur, kuru baklagiller kilerde bulunan ahşap sandıklarda, pekmez, peynir, tereyağı 3.14'

deki gibi sırlanmış küplerde saklanırdı. Ayrıca sazlardan, ince ağaç dallarından, buğday sapından yapılan çeşitli büyüklükteki sepet ve selevler sebze ve meyvenin taşınmasında, kurutulmuş sebze ve meyvenin saklanmasında kullanılırdı. Eski Türk mutfağında modern mutfak dolapları yerine araç gereçleri(kapları) koymak için ‘‘terek’’ denilen şekil 3.4’ ve şekil 3.21’deki gibi raflar kullanılmaktaydı.

### *El Değirmen Taşı*

El değirmeni el gücüyle çalıştırılan kireç taşından yapılan bir tür küçük değirmendir. Bu değirmen çift yuvarlak taşlar, alttaki sabit üstteki ise el ile çevrilerek dönderilir ve bu şekilde buğday vb. malzemeler öğütülür. Sabit taşın merkezine bir yuvarlak sert demir veya ağaç koyulur, alttaki taşın üstüne yatay şekilde yerleştirilir. 6 c.m boyunda bir ahşap sap ile çevirerek çalıştırılmaktadır. Dönen taşın ortasındaki delikten tahıl bırakılır, ilki taşın etrafından öğütülerek çıkarılmaktadır.



**Şekil 3.22:** El Değirmen Taşı(Yazarın Arşivi)

### 3.3. GELENEKSEL MALATYA EVİNDE EVRİMLEŞMİŞ MUTFAK ÖRNEKLERİNİN YERİNDE İNCELENMESİ

Bu başlık altında Geleneksel Türk evi bağlamında Türk evi mutfağının çağdaşlaşma sürecinde nasıl bir evrimleşme geçirdiğini ve mutfak olarak adlandırılan mekânda nasıl bir değişim ortaya çıktığı geleneksel Malatya evleri bağlamında iki tane örnek ile incelemeye alınmaktadır. Malatya ilinin Gündüzbey ve Arapgir ilçesinde bulunan geleneksel Malatya evlerinin mutfakları inceleme ve gözlemle okuyucuya aktarılmaya çalışılmaktadır.



**Şekil 3.23:**Malatya/Arapgir ilçesinde Bulunan Konağın Dış Cephesi(Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Geleneksel Malatya evlerinin mutfakları da toplumun gelişim sürecinde birçok sebepten dolayı evrimleşmeye ve özünü kaybederek çağdaşlaşma sürecinde ortaya çıkan yeni mutfak tasarımlarına entegre olmaya başlamıştır. Şekil 3.23’ deki Geleneksel Malatya evinin mutfağı incelenmiştir.

Bu geleneksel evin sadece mutfak için ayrılan mekân değil evin bütün kısımları incelenerek değerlendirmeye alınmaktadır. Çünkü günümüzde mutfak mekânı sadece bir alan ile kısıtlıyken yani hazırlama, yıkama, pişirme, depolama ve vb. işlemler aynı mekân içerisinde yapılırken geleneksel Türk evlerinde ayrı alanlarda yapılmaktadır. Bu incelenen geleneksel ev içerisinde hem mutfak alanı için bir oda ve evin ana mekânlarından olan başoda da ocak ve evin alt kısmının tamamen yiyecek, içecek vb. şeyler için depolama görevinde olan, şekil 3.24 ve 3.25’de görüldüğü gibi büyük bir alan tasarlanmıştır.



**Şekil 3.24:**Arapgir İlçesindeki Konağın Deposu(Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Bu depolama alanında da daha alt kotta soğuk depo alanı organize edilmiştir. Evin bodrum kısmından daha aşağıdaki kotta tasarlanan alan şekil 3.26’ da görüldüğü gibi zemine yapılan kapı ile geçiş sağlanmaktadır ve yaklaşık 1-1.50 metre olarak düşünülen alana merdiven ile iniş yapılmaktadır. Bu kısım evin en soğuk yeri olmaktadır. Çağdaş anlamda buzdolabı görevini, geleneksel Türk konut mimarisinde bu türlü soğuk alanlar karşılamaktadır. Şekil 3.25’ de görülen bu alana iniş için 3 yerden ayrı ayrı merdivenler inşa edilmiştir.



**Şekil 3.25:** Arapgir İlçesindeki Konağın Deposu ve Alt Depoya İnen Bölümü (Yazarın Fotoğraf Arşivi)



**Şekil 3.26:** Arapgir İlçesindeki Konağın Deposu (Yazarın Fotoğraf Arşivi)



**Şekil 3.27:**Malatya/Arapgir ilçesinde Bulunan Konağın Oda İçerisindeki Yaşmaklı Ocağı(Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Birçok odaya sahip olan evin içerisinde sadece başoda da ve mutfak olarak ayrılan kısımda yaşmaklı ocak bulunmaktadır. Şekil 3.27’ de başoda da ki ocak görülmektedir. Ocağın yan kısmında depolama görevi görecek bir niş tasarlanmıştır. Nişin üst kısmı açık alt kısmı ise kapak ile örtülmüştür. Ocağın hemen yakınına ise merdiven boşluğuna gelen kısımda ise odun vb. şeyler için depolama alanı ihtiyacı tamamlar niteliktedir.

Geleneksel Malatya evinin içerisinde mutfak olarak ayrılan kısım ise şekil 3.28’de görüldüğü gibidir. Bu alanda yaşmaklı ocak kapının karşındaki duvara konumlandırılmıştır. Ocağın sağ ve sol kısımlarına mekânın rahatça havalandırılması ve ışık alabilmesi için pencere yerleştirilmiştir. Pencerealtının eğimli olması mekânın daha rahat ışık alabilmesi için eğimli tasarlanmıştır. Pencerealtının hemen altı ise ahşap tezgâh olarak tasarlanmıştır. Ocak yerden yükseltilerek günümüzdeki elektrikli ocak için uygun hale getirilmiştir. Ocağın iç kısmına küçük bir pencere

açılmıştır. Bu pencerenin amacı pişirilen yemekleri gün ışığında görebilmek için açıklık bırakılmıştır.



**Şekil 3.28:**Malatya/Arapgir İlçesinde Bulunan Konağın Evrimleşmiş Mutfak Mekânı (Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Geleneksel mutfağın duvarlarının içerisine fazlasıyla geniş depolama alanı sağlanmıştır. Bu alan mutfak araç ve gereçlerinin rahatlıkla sığacağı geniş kapaklı dolaplar olarak ihtiyaç giderir. Bu depolama alanının hemen karşısında ise çağdaş apartman mutfaklarında olduğu gibi granit bir tezgâh, tezgâh üzerine yerleştirilmiş evye, depolama için tezgâhın alt kısmına kapaklı dolaplar ve onun üstüne geleneksel Türk mutfağında mutfak araç ve gereçlerin koyulması için tasarlanan ahşap açık raflar konumlandırılmıştır. Zemin ise bugün ki mutfaklarda kullanılan seramiklerle kaplanarak iyice apartman mutfaklarına evrimleşmeye başlamaktadır. Elektriğin Türkiye'ye gelmesi ile mekânın orta alanına avize yerleştirilmiş ve mutfağın aydınlatma problemi de bu şekilde çözümlenmiştir.

Şekil 3.29'da görüldüğü gibi mutfağın kapısı özünü kaybetmemiş ve gelenekselliğini korumuştur. Kapının hemen üstünde de pencere açıklığı bulunmaktadır. Bu pencere açıklığı mutfakta çalışanların varlığını göstermek adına

önem taşımaktadır. Kapının hemen arkasındaki duvara ise depolama için kapaklı niş dolap tasarlanmıştır.



**Şekil 3.29:**Malatya/Arapgir İlçesinde Bulunan Konağın Evrimleşmiş Mutfak Mekânı (Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Apartman mutfaklarında tasarlanan dolapların getirilip geleneksel Malatya-Arapgir mutfağına monte edilmesini şekil 3.29 ve şekil 3.30’da rahatlıkla gözlemlenmektedir. Günümüzde mutfak dolaplarıyla birlikte buzdolabı, bulaşık makinası vb. şeyler için bölüm ayrılmaktadır. Geleneksel Malatya evinde buzdolabı veya bulaşık makinası için alan düşünülmemiştir. Sadece su tesisatın evlere gelmesiyle birlikte musluk yerleşimi yapılmıştır.

Geleneksel Malatya-Arapgir evinde depolama alanları genellikle duvar içlerine konumlanmıştır. Bu geleneksel evrimleşmiş mutfakta da görüldüğü gibi depolama alanının duvar içine yerleştirilmesi alan içerisinde hareket kısıtlaması olmadığı için çok kullanışlıdır. Çünkü günümüzde kadınların en fazla vakit geçirdikleri alan mutfaklardır ve bu alan içerisinde daha az ne kadar vakit geçirilebilir sorusunun cevabını bulmak için tasarımcılar her geçen gün farklı icatlar bulmaya çalışmaktadır. Bu şekilde geleneksel Malatya-Arapgir evinde mutfak günümüz şartlarına ve ihtiyaçlarına göre şekillenip özünü kaybetmeye başlamıştır. Geleneksel Arapgir

evinde artık apartman mutfaklarında olduğu gibi hazırlama, yıkama ve pişirme eylemleri aynı mekân içerisinde çözümlenmeye başlamıştır. Bu da kullanıcı için büyük bir kolaylık ve zaman tasarrufu olarak değer kazanıyor.



**Şekil 3.30:**Malatya/Arapgir İlçesinde Bulunan Konağın Evrimleşmiş Mutfak Mekânı (Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Malatya'nın Gündüzbey ilçesinde bulunan geleneksel bir evin içerisinde mutfağın nasıl evrimleştiğini şekil 3.31' de görüyoruz. Geleneksel mutfaklar genellikle ışık almayan ya da tavana yakın bir kısımda pencere tasarlanan mekânlara konumlandırılır. Şekil 3.31' de küçük tavana yakın pencere açıklığı olan odaya mutfak tasarlanmıştır. Geçmişte geleneksel odun ocağı olarak kullanılan alan günümüzün teknolojisi ile yeniden şekillenmiştir. Elektriğin hayatımıza girmesi ile odun ateşi ile pişirilen yemekler artık elektrik ocaklarıyla pişirilmeye başlanmıştır. Bundan dolayı da mutfakta ocak alanı elektrikli ocağın rahatça kullanılabilmesi için yeniden işlevlendirilmiştir.

Ocağın alt tarafına odun koyulup pişirilen kısım dolap kapağı ile kapatılıp gizlenmiştir. Üstüne de elektrikli ocak konulmuştur. Geleneksel Malatya-Gündüzbey evinde mutfak malzemeleri ahşap raflara koyularak sergilenirken burada ki örnekte apartman mutfağına benzetilmeye çalışılmıştır. Elektriğin ve su tesisatının evlere

taşınması ile mutfak tasarımlarında köklü değişimlerin yaşandığı şekil 3.32’ de net bir şekilde görülüyor. Elektriğin evlere gelmesi ile mutfaklarda odun ocaklarına ayrılan kısım değişiyor ve buzdolabının hayatımıza girmesi ile de buzdolabı için yeni alan düşünülüyor.



**Şekil 3.31:** Geleneksel Malatya/Gündüzbey Evinin İç ve Dış Görüntüsü (Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Şekil 3.32’de geleneksel Malatya evi mutfağının, çağdaş mutfak temelinde değişime ve dönüşüme uğramış özelliğini gözler önüne sermektedir. Pişirme alanına bakıldığında eski mutfakta ocak görevinde olan bölüm yeniden ocak olarak kullanılıyor olsa da çağdaş bir ocak aparatı kullanılarak gerçekleştirilmektedir. Ocağın altındaki boş bölüm eski tarihlerde odun çıra benzeri yakıcı nesnelere konduğu bölüme olduğunda, çağdaş kullanımında dolap kapakları ile ocağı destekleyen bir depolama ünitesine dönüşmektedir. Çağdaş yaşamda elektrik ve su tesisatlarının evlerin tamamına ve ıslak mekânlarına dolaysız getirildiğinde Malatya evinin dönüşmüş mutfağında olduğu gibi tesisatlar son bölümlerinde kullanıcı ile iletişim kurmaya hazır gelmektedir.



**Şekil 3.32:** Geleneksel Malatya/Gündüzbey Evindeki Mutfağın Değişimi(Yazarın Fotoğraf Arşivi)

### 3.4. MALATYA'DA APARTMANLARDA KULLANILMAKTA OLAN MUTFAKLARIN YERİNDE İNCELENMESİ

Günümüzde nüfus artışı, kentleşme, ekonomik, çağdaşlaşma vb. gibi etkenlerden dolayı apartman kültürünün ortaya çıkmasıyla mutfak kavramının nasıl evrimleştiğini bu tez kapsamında açıklanmaya çalışılmaktadır. Bu bölümde de Geleneksel Malatya evleri mutfaklarının incelemesi sonrasında Malatya şehrinde günümüzde kullanılmakta olan apartman mutfaklarından bir tanesi incelenerek çağdaşlaşma sürecinde mutfak kavramının geleneksellikten ne kadar uzaklaşıp evrimleştiğini gözler önüne sermek amaçlanmaktadır.

#### 3.4.1. Malatya'da Bir Apartman Mutfağının Yerinde İncelenmesi

Apartmanlaşma kültürü ile konutların en çok değişen ve şekil alan bölümleri hiç şüphesiz ıslak hacimlerdir. Mutfaklar şekil 3.33'de görüldüğü gibi geleneksel Türk evi mutfağının evrimleşerek yeniden şekillendiğini görüyoruz. Elektrik, su ve doğalgazın evlere gelmesi ile mutfak alanında ciddi değişimler gözlenmektedir.



**Şekil 3.33:**Malatya’da Apartman Mutfağı (Yazarın Fotoğraf Arşivi)

Geleneksel Türk evinin en önemli unsuru olan ocağın artık oda içerisindeki konumundan çıkarak mutfakta belirlenen bir bölümde tezgâh üzerine ankastre ocak olarak konumlandırılmıştır. Odun ateşi ile pişirilen yemekler artık elektrik ile pişirilmeye başlanmıştır. Yemek pişirilirken oluşan kokuların hava sirkülasyonunun sağlanması için davlumbaz yerleştirilmiştir ve tezgâh üzerindeki ocak ile aynı hizaya konumlandırılmıştır. Estetik kaygıdan dolayı pişirme eylemini gerçekleştirmek için ocak ve fırın, mutfak alanlarında dolaplara monte edilerek ankastre ürünler keşfedilmiştir. Bu şekilde kusursuz bir görünüm ve kullanım sağlanmaktadır. Mutfak alanında buzdolabı ve bulaşık makinası da mutfak araç gereçleri için tasarlanan dolaplar ile birlikte bir bütün sağlamak için dolaplarla entegre şekilde tasarlanmıştır.

Mutfakların en önemli unsurlardan birisi de yeterli bir çalışma alanının olmasıdır. Bu örnekte görüldüğü gibi çalışma alanı için yeterli alan bulunmaktadır ve hazırlama, yıkama ve pişirme üçgeninin gayet güzel bir şekilde çalıştığı görülmektedir. Geleneksel Türk evinde olduğu gibi günümüz mutfağında da depolama alanları önem taşımaktadır. Geleneksel mutfakta depolama üniteleri genelde duvar içerisine kapaklı dolap olarak yerleştirilirken günümüzde ise duvara monte şekilde tasarlanmıştır. Bu incelenen mutfakta da yeterli şekilde depolama üniteleri bulunmaktadır. Geleneksel Türk evinin evrimleşmiş örneğinde incelediğimiz mutfak alanında ki açık raflar çağdaş mutfak tasarımında cam kapaklar ile örtülmüştür. Çağdaş

mutfaklarda sergileme işlemini en iyi tezgâhlar yapmaktadır. Teknoloji aletleri, kavanozlar, bıçak seti, bulaşık sepeti vb. şeyler için tezgâhlar vazgeçilmez sergileme alanlarına dönüşmektedir. Çağdaş mutfakta evye cam kenarına yerleştirilmiştir, bu sayede kullanıcı mutfakta bulaşık yıkarken veya hazırlama işlemi gerçekleştirirken sıkılmadan evyenin başında vakit geçirebilmektedir. Hazırlama ve pişirme eylemini rahatlıkla gerçekleştirebilmek için evye ve ocak arasında en az olması gereken 80 cm lik mesafede bulunmaktadır. Evyede yıkanan sebzeler pişirilmeden önce tezgâh üzerinde rahatlıkla kesme tahtasında doğranıp pişirmek için ocağa koyulabilmektedir.

Geleneksel Türk evinde ekmek pişirmek için ayrı alanlar ya da odalar bulunmaktadır. Türk toplumu olarak hala bazı kadınlarımız evlerinde ankastre fırınlarında tepside börek, ocakta ise ekmek yapmaya devam etmektedir. Bundan dolayı da çağdaş mutfak tasarımlarında tezgâh alanında rahatlıkla yufka açmak için alan bırakılmalıdır. İncelenen bu çağdaş mutfağında rahatlıkla yufka açılacak alan bırakılmıştır.

Çağdaş mutfaklarda şıklık ve bütünlük fazlasıyla önemli bir etkidir. Bu sebepten ötürü tezgahın ön sınırına dolap kulpları ile uyumlu olması için alüminyum tezgah önü profil veya tezgah önü çıtası(süpürgeliği) yaptırılmıştır. Böylece tezgâh üzerine dökülen sıvı hem tezgâh dışına akmayacak hem de tezgâh altı dolabımızı veya mutfak zeminin kirletmeyecektir, böylelikle tezgâhın temizliği daha kolay olacaktır. Tezgâh önüne yapılan alüminyum süpürgelik şık olmasa da amacını yerine getirmektedir. Alüminyum yerine tezgâh malzemesinden yapılsaydı daha şık bir görüntü elde edilebilirdi. Hazırlık ve temizlik esnasında sıkıntı yaşamamak için mutlaka tercih edilmesi gereken bir tasarımdır.

Tezgâhın başlangıcında ve sonunda mutlaka 25-30 cm'lik alan bırakılması gerekmektedir. Ankastre ocak ve eviye tezgâhın başlangıcına veya sonuna bitişik olmamalıdır. Çağdaş mutfak örneğinde de gayet mesafe bırakılarak doğru tasarım yapılmıştır.

Geleneksel Türk mutfağında yemek yenmez herhangi bir oda içerisinde yer sofrasında yemek yenirken çağdaş mutfak alanında yemek yeme için ayrı bölücü alanlar tasarlanmıştır. Bu alanlara masa koyularak mutfak içerisinde hazırlama, yıkama, pişirme ve yeme ihtiyaçlarının hepsini aynı mekân içerisinde karşılanabilmektedir.



**Şekil 3.34:**Yemek Alanı(Yazarın Arşivi)

### 3.5. GELENEKSEL MALATYA MUTFAKLARININ ÇAĞDAŞLAŞMA SÜRECİNDE MUTFAK TASARIMLARINDA EVRİMLEŞMESİ

Malatya mutfaklarının apartman mutfaklarına etkisi temelinde Arapgir ve Gündüzbey ilçesinde yerinde incelenmiş olan iki mutfak örneği apartman mutfakları temelinde ele alınmakta ve ayrıca örnek bir apartman mutfağı ile karşılaştırılmaktadır.

#### 3.5.1. Malatya’da Çağdaş Mutfakların ve Gelenekselden Evrimleşmeye Uğramış Türk Evi Mutfaklarının Analizi

Bu tez kapsamında Geleneksel Türk evi bağlamında geleneksel Malatya evlerini birkaç ev ile analizi yapılmıştır. Tezin araştırma sürecinde geleneksel evlerin mutfaklarının bazı mecburi etkenlerden ötürü(teknoloji, elektrik vb.) batılılaşma ile birlikte nasıl modernleşme yaşadığını ve çağa nasıl entegre olmaya çalıştığını net bir şekilde gözlemleyebiliyoruz. Toplumun batılılaşma ve modernleşme hareketi mutfaklarda keyfi değil zaruri bir şekilde gerçekleşmiştir. Bu çalışma da toplumun geleneksel yöntemlere nasıl dönülebileceğini ve ne gibi yöntemler kullanıldığını dair ipuçları barındırmaktadır.

Geleneksel Türk mutfakları günümüzdeki apartman mutfaklarına derin bir etkisi olduğu düşünülmemiş olsa da Türk halkının yaşam alışkanlıkları ve mutfak kültürü apartman mutfaklarına dönüşüm ortamında bile kullanım açısından bazı izleri yansıtmaktadır. Geleneksel Türk evlerinin mutfaklarında sadece yemekler hazırlanmak için tasarlanan mekânlar iken Malatya’da apartman mutfaklarında ise

yemeğin hazırlandığı, pişirildiği, sunulduğu ve aile üyelerinin bu işlemler sırasında birlikte vakit geçirilebileceği mekânlar haline dönüşmüştür.

Geleneksel Türk mutfaklarında depolama, hazırlama, pişirme ve yemek yeme alanları birbirinden farklı iken çağdaş mutfak tasarımlarında bütün işlevler aynı mekân içerisine belirli unsurlardan dolayı sığdırılmıştır. Geleneksel konutlarda evin buzdolabı ihtiyacını evin en alt katında zeminden kapı açılarak girilen alan ve küpler karşılarken çağdaş mutfaklarda teknolojinin ve elektriğin hayatımıza girmesinden sonra buzdolabının icadıyla aynı mekân içerisinde barındırılmaya başlanmıştır. Sadece buzdolabı değil pişirme eylemini gerçekleştirmek için ankastre ocak ve fırınlar, yıkama işlemi içinse bulaşık makineleri mutfaklarda yerini almıştır.

Geleneksel Türk mutfaklarının bazılarında tavan yüksekliği fazla iken toplu konutların çağdaş mutfaklarında bu yükseklik düşürülmüştür.

### **3.5.2. Malatya / Arapgir İlçesinde Geleneksel Türk Evi Mutfaklarının Çağdaş Mutfak Örneği İle Karşılaştırılması**

Geleneksel Türk evi mutfaklarının gelecek nesillere aktarılması şüphesiz şu yaşadığımız çağdan sonrası için daha önemli olacağı düşünülmektedir. Geleneksel Türk evlerini çağdaş mutfaklara çevirmek, çağdaş mutfaklarımızı geleneksel mutfığa çevirmekten daha kolay olduğunu söyleyebilirim.

Geçmiş zamanlarda mutfaktaki ocaklar yerine günümüzde teknolojinin gelişmesi ile önce tüplü daha sonrada elektrikli aletlere, geleneksel mutfakta kullanılan araç gereçlerde ise bakır-ağaç yerine çelik ve alüminyum gibi malzemelere bırakmıştır.





Toplu konutlara ve apartman hayatına geçiş sağlayınca da Türk mutfığında evrimleşme başlamıştır. Bu evrimleşmeyi en çok etkileyen etkenlerin başında ise teknoloji daha sonrasında ise hızlı nüfus artışı, çağdaşlaşma, toplumun batı kültürü etkisinde kalması, hızlı sanayileşme, kentleşme, kadınların çalışmaya hayatına atılması gibi nedenler ile değişim göstermiştir.

Arapgir ve Gündüzbey ilçesinde bulunan geleneksel evlerin ve Çağdaş mutfak örneğinin karşılaştırılması aşağıdaki tabloda göz önüne serilmektedir.

### 3.5.2.1. Arapgir ve Gündüzbey'de Geleneksel Mutfakların Çağdaş Mutfak ile Karşılaştırıldığı Matris Analizi

Geleneksel Malatya İlçeleri'nden Arapgir ve Gündüzbey de yerinde incelenmiş mutfak örnekleri çağdaş mutfak örneği ile karşılaştırılmakta ve matris analizi olarak benzer ve farklı tarafları ile değerlendirilmektedir. Matris analizi geleneksel mutfaklar temelinde 3 örnek üzerinden ele alınmaktadır.1. Arapgir mutfağı henüz dönüşüme uğramamış bir mutfak olarak farklı özellikleri temsil etmektedir. 2. Arapgir mutfağı ve Gündüzbey mutfağı dönüşüme uğratılmış ve çağdaş özelliğe adapte edilmeye çalışılmış mutfaklar olduğundan farklılıkları olsada benzer tarafları ortaya çıkmaktadır.

Tablo 1 yerinde incelenen Arapgir 1,2 ve Gündüzbey mutfaklarının çağdaş örnek bir mutfak ile karşılaştırılması matris analizidir.

Malatya Yöresi Mutfakları	ARAPGİR MUTFAĞI 1 	ARAPGİR MUTFAĞI 2 	GÜNDÜZBEY MUTFAĞI 1 	ÇAĞDAŞ BİR MUTFAK 	BENZER TARAFLARI	FARKLI ÖZELLİKLERİ
Genel Mekân özellikleri ve Mutfak Tipleri	Küçük ve lineardır. Ocak tarafı dar kenarı oluşturur.	Geleneksel Mutfak Tipinin çağdaş kullanım özellikleri kazandırılmak üzere yeniden organize edilmiştir. Plan büyüktür.	Küçüktür. Çağdaş ihtiyaca göre yeniden organize edilmiştir. L tipi bir mutfak olarak geliştirilmiştir.	Büyük planlı ve işlevseldir. Yemek yeme bölümü plan içindedir. Mutfak tezgâhı L tipindedir.	2 numaralı Arapgir mutfak ve Gündüzbey mutfak çağdaş kullanım özelliklerine göre geliştirilmiş ve güncellenmiştir.	Geleneksel mutfaktan dönüştürülmüş mutfakların çağdaş mutfaktan en önemli farkı ocak bölümlerinin geleneksel ocak içinde gelişmiş olmasıdır. Plana etkisi buradadır.
Mutfak Yüzeyleri ve zemin döşemesi	Tavan biraz basıktır ve ahşap kaplamadır. Çünkü mutfak 1.katda bulunmaktadır. Zemin seramik döşenmiştir. Duvarda gömme dolaplar bulunur.	Tavan yüksekliktir ve ahşap kaplıdır. Zemin seramik kaplıdır. Duvarda gömme dolaplar bulunur.	Tavan yüksekliktir ahşap tavan kirişlere kadar gelişmiştir. Duvarlarda gömme dolap bulunmamaktadır.	Tavan yüksek değildir. Zemin seramik kaplıdır. Duvarlarda gömme dolap yoktur.	Geleneksel ve çağdaş mutfakların zeminleri seramik kaplanmıştır. Gündüzbey mutfak ve çağdaş mutfakın duvarlarında gömme dolap yoktur.	Geleneksel mutfaklarının tavanları genelde yüksektir ve ahşap kaplıdır. Çağdaş mutfakın tavanı normal yüksekliktedir. Duvarlarında gömme dolap yoktur.
Pencereler	Ocak duvarında iki küçük pencere bulunmaktadır. Pencerelerin alt kenarları eğimlidir gün ışığını içeri daha çok alır.	Ocak duvarındaki pencerelerin tezgâh tarafı büyütmüştür. Tezgâha daha çok adapte olur ve daha çok ışık verir.	Tavana yakın yerde pencere bulunur, küçüktür. Ve tezgâha adapte edilmemiştir. Işığı çok yetersizdir.	Eviye tarafında büyük bir pencere bulunur, mutfak oldukça güzel aydınlatır.	2. Arapgir mutfak pencereleri tezgâha adapte edilmiştir ve tezgâhı oldukça güzel aydınlatığı için çağdaş mutfak ile benzeşir.	Genelde 1.Arapgir ve Gündüzbey mutfak pencereleri çağdaş mutfak pencerelerine göre oldukça farklıdır, küçüktürler ve günecele adapte edilemezler.
Kapılar	Kapısı masif ahşaptır. Ocak duvarının karşısında bulunur. Diğer mekânlarla iletişimi kolaydır.	Kapısı masif ahşaptır. Ocak duvarının karşısında bulunur. Diğer mekânlarla iletişimi kolaydır.	Kapı masif ahşaptır. Dayanıklı olsun diye yağlı boya ile güçlendirilmiştir. Temizlemek kolaydır.	Kapı pvc malzeme ile üretimiştir. Temizliği kolaydır. Çağdaş mutfakta kapı eviyenin karşısında yer almaktadır.	Gündüzbey mutfakının yağlı boya özelliği ile güncellenmiş olması çağdaş mutfakın pvc malzemesi ile temizle açısından benzerlik göstermektedir.	Geleneksel mutfaklarda dönüşüm yapılmış olsa da kapı ocağın karşısına rastlamaktadır. Çağdaş mutfakta ise kapı eviyenin karşısında yer almaktadır.
Depolama Üniteleri	Açık raflar ve duvara gömme dolaplar 1 numaralı Arapgir mutfakın geleneksel özelligidir. Duvarların kalın olması bunu gerektirir.	Duvardaki gömme dolaplar müthiş ihtiyaç giderici özelliktedir. Geleneksel Türk evlerinin kalın duvarları buna olanak sağlamaktadır.	Gündüzbey mutfak duvarlarında gömme dolaplar yoktur. 2. kez yerinde inceleme olmadığından farklı bir depolama biliniyor.	Çağdaş mutfakın depolama dolapları lake görünümlü pvc malzemedir. Kapaklar ve camlı bölmeleri ile oldukça farklıdır.	Genelde bütün mutfaklarda depolama ihtiyaçlarının önemli olduğu benzer taraf olarak kabul edilebilir. Ancak fark yapıtı şeklinde.	Arapgir mutfaklarının açık rafları ve gömme dolapları çağdaş mutfaktan farklıdır. Çağdaş mutfakta camlı depolama fark yararır. Gündüzbey mutfakında da gömme dolap yoktur.

<b>Tezgâh</b>	1 numaralı Arapgir mutfagında dönüşüme uğramamış özelliği ile tezgâh yoktur. İşlevler zemine oturularak gerçekleştirilir.	2 numaralı Arapgir mutfak tezgâhi granit görünümlü mermer malzemeden üretilmiştir. Son derece sağlam ve dayanıklıdır.	Gündüzbey mutfak tezgâhi mermer malzemeden üretilmiştir. Oldukça sağlam ve çağdaş özelliklere uyumludur.	Çağdaş mutfakta tezgâh granit türü siyah mermerden üretilmiştir. Oldukça sağlam ve uzun ömürlüdür.	2 numaralı Arapgir, Gündüzbey ve çağdaş mutfak tezgâhları ya granit türü mermer ya da farklı bir mermer özellik ile benzerdir.	1 numaralı arapgir mutfagi tezgâhi diğer mutfakların tezgâhları ile farklıdır, çünkü çağdaş özelliklere adapte olamamıştır.
<b>Raflar, Üst ve alt Dolaplar</b>	Mutfak açık raf ve karşısında kapalı gömme dolap ile donatılmıştır. Açık rafın yanında cephesi geleneksel çizgiler taşıyan orijinal bir nişli raf monte edilmiştir.	Daha büyük olan bu mutfakta açık raf karşısında çok sayıda gömme dolaplar yer alır kapı duvarında ise küçük bir gömme dolap daha bulunur.	Gündüzbey Mutfagi tezgâh üstü ve tezgâh altı dolapları çağdaş mutfak özelliğindedir. Dolaplar çerçeve konstrüksiyon ile yan klasiktir.	Çağdaş mutfakta tezgâh üstü ve altı dolapları kapalı ve camlı dolaplardır. Dolapların kapak görüntüleri düz sade ve oldukça modernidir.	2.Arapgir ve Gündüzbey mutfakları ile çağdaş mutfagin benzer tarafları tezgâh altı ve tezgâh üstü dolaplarının inşa edilmiş olmasıdır.	1. Arapgir mutfagında orijinal nişli raf farklıdır. 2. Arapgir mutfagında ki gömme dolaplar farklıdır. Çağdaş mutfagin farkı buzdolabı, mikrodalga, ankastré fırın, bulaşık makinesi yerlerinin programlanmış olmasıdır.
<b>Aydınlatma</b>	Aydınlatma tavadan avize ile yapay ışık verir, gün ışığı ise iki küçük pencereden gelmektedir.	Tavan avizesi yapay ışık verir, gün ışığını daha çok elde etmek için tezgâh tarafında pencere büyüktür. Ocak içi pencere açılmıştır.	Tavan avizesi yapay ışık verir, gün ışığını içeri almak için küçük ve yüksekte duran bir pencere için çok olumsuzdur.	Eviye üzerindeki ve yemek masası tarafındaki büyük pencereler gün ışığını aktarır, yapay ışık tavadan plafonyer ile sağlanır.	Bütün mutfakların temelinde benzer tarafları tavadan aydınlatılmıştır. Olabildiğince gün ışığı içeri alınmak istenir.	Her üç geleneksel mutfakta tavadan avize ile aydınlatılmış olduğu halde çağdaş mutfakta tavan apliği (plafonyer) mevcuttur.
<b>Musluklar ve Eviye</b>	1 numaralı Arapgir mutfagi çağdaş dönüşüme uğramamış eviye yoktur, musluk saptanamamaktadır.	2 numaralı Arapgir mutfagında çağdaş dönüşüm olduğundan eviye ve musluk mevcuttur.	Gündüzbey mutfagında çağdaş dönüşüm yapıldığından eviye ve musluk monte edilmiştir.	Çağdaş mutfagin ise orijinalinde eviye ve musluk planlanmış ve gerekli olduğu yere kolay kullanılacak şekilde monte edilmiştir.	1 numaralı arapgir mutfagi hariç diğer bütün mutfakların eviyesi ve musluğu vardır.	Mutfakların musluk ve eviye konusundaki farkı dönüşüme uğramamış 1 numaralı Arapgir mutfagındadır.
<b>Pis Su Giderleri</b>	1 numaralı Arapgir mutfagin dönüşümü tamamlanmadığı için pis su gideri saptanamamıştır.	2 numaralı Arapgir mutfagin musluğu ve eviyesi olduğu nedenle pis su gideri de bu sistem içerisinde yer almaktadır.	Gündüzbey mutfagin pis su gideri de eviye içinden başlar ve sistemi tamamlar.	Çağdaş mutfagin pis su gideri inşaatta programlanmış olup tıkanmaya karşı bile önlemler alınmış bir sistemdir.	1 numaralı Arapgir mutfagi hariç diğer 3 mutfagında pis su giderleri vardır.	1 numaralı Arapgir mutfagin dönüşümü tamamlanmadığından pis su giderinin yeri saptanamamıştır.
<b>Pişirme ve Ocak</b>	1 numaralı Arapgir mutfagin pişirme ve ocak özelliği geleneksel odun ocagındadır.	2 numaralı Arapgir mutfagında pişirme ve ocak geleneksel ocagin yükseltilip tüplü ya da elektrikli ocaga dönüşümüdür.	Gündüzbey mutfagında pişirme ve ocak yerden yükseltilmiştir. Elektrikli ya da tüplü olabilir.	Çağdaş mutfakta pişirme hem doğalgaz ve hem de elektrikli sistem tarzındadır.	Her 3 mutfagin benzer tarafları pişirme ve ocak yerinin yerden yükseltilmiş olmasıdır.	1 numaralı Arapgir mutfagin dönüşümü tamamlanmadığından pişirme geleneksel ocaktadır.

Tablo 1 geleneksel mutfaklar ile çağdaş mutfakları matris analizi temelinde karşılaştırmaktadır. 2 adet gibi görülen tablo aslında tek bir tabloyu temsil etmektedir. Ancak sahife düzeni gereği matris analizi ikiye bölünmüştür olsa bir sonraki bölümde değerlendirme ve yorum açıklamaları ile tek bir tablo kimliğini sergilemektedir.

### 3.5.2.2. Değerlendirme ve Yorum

Geleneksel Malatya mutfaklarının çağdaş mutfak ile karşılaştırılması temelindeki matris analizinin benzer ve farklı yönleri aşağıda tanımlanmaktadır.

#### *Mutfakların Benzer Yönleri:*

2 numaralı Arapgir mutfağı ve Gündüzbey mutfağı çağdaş kullanım özelliklerine göre geliştirilmiş ve güncellenmiştir.

Geleneksel ve çağdaş mutfakların zeminleri seramik kaplanmıştır. Gündüzbey mutfağı ve çağdaş mutfağın duvarlarında gömme dolap yoktur.

2. Arapgir mutfağı penceresi tezgâha adapte edilmiştir ve tezgâhı oldukça güzel aydınlattığı için çağdaş mutfak ile benzeşir.

Gündüzbey mutfağının yağlı boya özelliği ile güncellenmiş olması çağdaş mutfağının pvc malzemesi ile temizle açısından benzerlik göstermektedir.

Genelde bütün mutfaklarda depolama ihtiyaçlarının önemli olduğu benzer taraf olarak kabul edilebilir. Ancak fark yapılış şeklindedir.

2 numaralı Arapgir, Gündüzbey ve çağdaş mutfak tezgâhları ya granit türü mermer ya da farklı bir mermer özellik ile benzeşir.

2.Arapgir ve Gündüzbey mutfakları ile çağdaş mutfağın benzer tarafları tezgâh altı ve tezgâh üstü dolaplarının inşa edilmiş olmasıdır.

Bütün mutfakların temelinde benzer tarafları tavandan aydınlatılmasıdır. Olabildiğince gün ışığı içeri alınmak istenir.

1 numaralı arapgir mutfağı hariç diğer bütün mutfakların eviyesi ve musluğu vardır.

1 numaralı Arapgir mutfağı hariç diğer 3 mutfağında pis su giderleri vardır.

Her 3 mutfağın benzer tarafları pişirme ve ocak yerinin yerden yükseltilmiş olmasındadır.

#### *Mutfakların Farklı Yönleri:*

Geleneksel mutfaktan dönüştürülmüş mutfakların çağdaş mutfaktan en önemli farkı ocak bölümlerinin geleneksel ocak içinde gelişmiş olmasıdır. Plana etkisi buradadır.

Geleneksel mutfaklarının tavanları genelde yüksektir ve ahşap kaplıdır. Çağdaş mutfağın tavanı normal yüksekliktedir. Duvarlarında gömme dolap yoktur.

Genelde 1.Arapgir ve Gündüzbey mutfak pencereleri çağdaş mutfak pencerelerine göre oldukça farklıdır, küçüktürler ve günele adapte olamamıştır.

Geleneksel mutfaklarda dönüşüm yapılmış olsa da kapı ocağın karşısına rastlamaktadır. Çağdaş mutfakta ise kapı eviyenin karşısında yer almaktadır.

Arapgir mutfaklarının açık rafları ve gömme dolapları çağdaş mutfaktan farklıdır. Çağdaş mutfakta camlı depolama fark yaratır. Gündüzbey mutfağında da gömme dolap yoktur.

1 numaralı arapgir mutfağı tezgâhı diğer mutfakların tezgâhları ile farklıdır, çünkü çağdaş özelliklere adapte olamamıştır.

1. Arapgir mutfağında orijinal nişli raf farklıdır. 2. Arapgir mutfağında ki gömme dolaplar farklıdır. Çağdaş mutfağın farkı buzdolabı, mikrodalga, ankastre fırın, bulaşık makinası yerlerinin programlanmış olmasıdır.

Her üç geleneksel mutfakta tavandan avize ile aydınlatılmış olduğu halde çağdaş mutfakta tavan apliği (plafonyer) mevcuttur.

Mutfakların musluk ve eviye konusundaki farkı dönüşüme uğramamış 1 numaralı Arapgir mutfağındadır.

1 numaralı Arapgir mutfağının dönüşümü tamamlanmadığından pis su giderinin yeri saptanamamıştır.

1 numaralı Arapgir mutfağının dönüşümü tamamlanmadığından pişirme geleneksel ocaktadır.

Geleneksel Malatya mutfaklarının Çağdaş mutfaklara dönüşüm süreci, geleneksel ev sahiplerinin mutfak kullanımları temelinde ve güncel ihtiyaçlar doğrultusunda bir gelişim kaydetmiştir. Geleneksel mutfaklar küçük ya da büyük metrekareli olsunlar yapay ışık ya da gün ışığı alıyor olsunlar, pis ve temiz su ihtiyacı, yerden yükseltilem tezgâh ihtiyacı, mutfak gereçlerinin depolanma ihtiyacı, yemek pişirme ihtiyacı ve tezgâh üstünü kullanma ihtiyaçları çağdaş kullanımdaki mutfaklara yatkınlığı ortaya koymaktadır. Bu çerçevede geleneksel mutfakların çağdaş mutfaklara dönüşümü zorunlu olmakta ve kullanım kolaylığı sağlayacak şekilde bir gelişimi sergilemektedir. Matris analizindeki örnekler ve değerlendirme maddelerinin benzer

ve farklı tarafları bu gelişim süreci içindeki özellikleri ayrı ayrı ortaya koymakta ve bir bilgi birikimi olarak tanımlamaktadır.

## BULGULAR VE SONUÇ

Çalışmanın bu bölümüne kadar mutfak kavramına genel bakış açısıyla bakılıp Geleneksel Türk evi bağlamında Geleneksel Malatya evi ve çağdaş mutfak tasarımı incelenip Türkiye’de çağdaşlaşma sürecinde geleneksel mutfak kültürünün nasıl evrimleştiği ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Genel olarak baktığımızda Türkiye’de ve Dünya’da zaman içerisinde nüfus artışı ile kaçınılmaz olan kentleşmenin başlaması, teknoloji, elektrik vb. gibi sebeplerden dolayı mutfak kültürü fazlasıyla değişime uğramak durumunda kalmıştır. Geleneksel Türk mutfağı da bu değişimden fazlasıyla nasibini almıştır. Geleneksel Türk mutfağı Türkiye’de ilk çağdaşlaşmanın başladığı İstanbul da değişim gösterip yavaş yavaş Türkiye’nin illerine yayılmaya başlamıştır.

Teknolojinin Türkiye’ye girmesi ile konutlarda en çok değişim gösteren alanlardan biri hiç şüphesiz mutfaklardır. Mutfaklarda yeni konut tasarımlarında geleneksellikten fazlasıyla uzak bir şekillerde mutfak tasarımları yapılmaya başlanmıştır. Geleneksel Türk evlerinde günümüzde hala varlığını gösteren mutfaklar ise kullanıcının daha kolay kullanımı ile çağa ayak uydurmaya çalışmıştır. Bu tezin kapsamında da mutfakların tarihi geçmişi incelenerek zaman içerisinde belirli sebepler ile nasıl değişime uğradığını göstermek amaçlanmıştır ve Geleneksel Malatya evleri mutfağının çağa ayak uydurma örnekleri gözler önüne serilmektedir.

Literatür taraması yapılan 1. ve 2. Bölümlerden elde edilen bilgilerle her toplum kendi kültürünü yaşam alanlarına özellikle yeme içme kültürlerini yaşam alanı olan konutlarına fazlasıyla yansıtılmışlardır. Toplumun her döneminde batılılaşmaya karşı sempati yapılmıştır. Batılılaşma isteğiyle birlikte geleneksel Türk konut mimarisi de nasibini alarak değişime uğramıştır. Değişen mutfak tasarımları bu tezin açıklamalarında da belirtildiği gibi birçok etkenden ötürü geleneksel Türk konut mimari yapısını kaybederek bambaşka yeni bir yaşam alanı oluşturmuştur. Bu yaşam alanı, geleneklerden fazlasıyla uzaklaşıp batılılaşmaya sebep olmuştur. Zaman içerisinde ilk İstanbul’da sonrasında ise Türkiye’nin bütün şehirlerinde apartmanlaşma ve çağdaşlaşma başlamasıyla geleneksel Türk konut mimarisi özünü kaybetmiştir

Apartmentlaşma ilk başladığı zamanlarda geleneksel Türk evinden esinlenerek tasarlamak amaçlanmıştır. Ama Türkiye’deki yeni konut tiplerinde alan kısıtlı olduğu

için Geleneksel Türk evindeki mutfakta her bir işlev için ayrı ayrı alanlar ve hatta mekânlar ayrıldığı gibi çağdaşlaşma ile bu alanlar tek bir mekân içerisinde çözümlenmeye çalışılmıştır. Geleneksel Türk konut mimarisinde ocak evlenecek oğullara ayrılmış odaların içinde hem yemek ısıtma hem de odanın ısınması ihtiyacını karşılamaktadır. Günümüz mutfaklarında ise teknolojinin hayatımıza girmesi ile ocaklar mutfak tezgâhlarının üzerine, ankastre ya da mikrodalga fırınlar şeklinde yerleştirilmiştir. Hazırlama, yıkama, pişirme ve servis etme gibi işlemler günümüz mutfağında aynı mekân içerisinde yapılmaktadır.

Bulgular arasında en önemli olarak karışımıza çıkan konu mekânsal kurgu değişimleridir. Günümüzde varlığını hala koruyan geleneksel Türk mutfakları da bu değişime entegre olup evrimleşme göstermiştir. Konutların ıslak hacimlerinde en çok değişen ve esneklik sağlayan mekân mutfaklardır. Mutfaklar, kültürlerin ve bu kültürel farklılıkların mekâna yansıdığı örneklerdir. Bunun sebebi ise her yörenin iklim farklılıkları ve yeme içme kültürünün mekân tasarımına yansımalarından kaynaklanmaktadır.

Geleneksel Malatya mutfaklarının geleneksel Anadolu mutfak tipleriyle aynı özellikleri taşıdığı görülmektedir. Türkiye'nin diğer yörelerinde görüldüğü gibi Malatya evlerinin ve mutfaklarının Türk ve İslam örf ve adetlerine bağlı olarak mekân şekillenmesi görülmektedir. Malatya'nın merkezinde geleneksel doku kaybolmuş sadece belirli ilçelerde hala varlığını korumaktadır. 6 Şubat depreminde ise bu tez için çalışma sürdürüldüğü dönemde yerinde yapılan incelemelerin birçoğunun yıkıma uğradığı, 2. ve 3. kez bir daha yerinde inceleme yapılamamış olduğu nedenle farklı bir ilçede inceleme yapılmaya devam edilmiştir. Deprem sonrası yerinde inceleme yapılmış olan Arapgir ilçesindeki geleneksel mutfak örneklerinden hem dönüşüme uğramamış hem de dönüşüme uğrayarak çağdaş mutfak özelliğine yakın gelmiş 2 geleneksel mutfak örneği önemli birer örneklerdir. Şuan bu çalışma içerisinde Gündüzbey ilçesinde araştırılan geleneksel evler bugün varlığını sürdürememektedirler. Ancak deprem öncesinde Gündüzbey ilçesinde yerinde yapılmış inceleme ile sadece tez yazarının elinde fotoğrafları kalmış önemli bir örnek bu tezin konusu olmuştur. Arapgir ilçesinde incelenen geleneksel evler ise varlığını hala korumaktadır. Malatya'nın Gündüzbey ilçesinde depremden önce yerinde incelenen geleneksel evlerin kullanıcısı olmadığı için daha fazla bozulmalara

sebebiyet vermektedir. Depremden önce çekilmiş fotoğraflarda çok sayıda mutfak ocakları kullanılmıyor olsa da tezin içine alınmış görünüşleri sergilenmektedir.

Malatya evlerinin geleneksel mutfaklarının Arapgir ve Gündüzbey ilçelerinde deprem öncesi örnekleri ve deprem sonrasında Arapgir ilçesindeki 2. Bir yerinde inceleme ile elde edilmiş bilgiler çok ilginç örnekleri ortaya koymaktadır. Çünkü bu iki ilçede geleneksel mutfakların kullanıcılarının çağdaş mutfaklara öykünerek kendi mutfaklarını değişime ve dönüşüme uğratmak için çaba harcamış olmaları ve linear ya da L mutfak tiplerine göre mutfaklarını yenilemiş olmaları bazı benzer tarafları ve bazı farklı tarafları ile çağdaş mutfaklara yakın gelen örnekleri sergilemektedir.

## KAYNAKÇA

- Akın, G. & Balıkçı, E.** (2018) Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü (The Nutrition and Culinary Culture in the Mysterious Empire of Anatolian Hittites)
- Baran, M. & Aykal, F.D.& Kocaman, M.** (2018) Battalgazi ve Geleneksel Evlerinin Analizi, Dergipark
- Baysal, A. & Küçükaslan, N.** (2007).Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Bursa
- Bektaş, C.** (1996) Türk Evi Kitabı, Yem Yayını
- Bektaş C.** (2001) Halk Yapı Sanatı. Literatür Yayınları: İstanbul.
- Belge, M.** (2001), Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bilgin, A.** (2008). "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", Türk Mutfağı Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilgiç, B.** (2019). Margarete Schütte-Lihotzky ve Sosyal Mimarlık Üreten Bir Kadın Olmak, Arkitera
- Cansever, T.** (2002). Türk Evinin Mimarisi, Türkler Ansiklopedisi içinde (1. Baskı. Cilt 12). Ankara: Yeni Türkiye.
- Çelebi Karakök, E.** (2017) Bir Geleneksel Türk Evini Geleceğe Aktarmak: Erdoğan Kalay Evi ve Koruma Önerileri, Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD)
- Çetin, Ş.** (1993). Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Adana.
- Demirarslan, D.** (2006). "Osmanlı'da Modernleşme/ Batılılaşma Sürecinin İç Mekân Donanımına Etkileri", Erdem, c.16, s. 45-46-47, ss. 35-66,
- Dilsiz, B.**(2010) Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul
- Durlu Özkaya, F. & Kızılkaya, O.** (2009) Dolmalar ve Türk Mutfağı ile Yunan Mutfağındaki Yeri, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van

- Durgun Şahin , Y.& Çetintürk, E. N.**(2020) Türk Evi Ölçeğinde Geleneksel Malatya Evlerinin Sosyo-Kültürel Sürdürülebilirliğini Değerlendirilmesi, Türk Bilim Araştırma Vakfı
- Durgun, Y.** (2006) Geleneksel Malatya Evleri Üzerine Bir İnceleme, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık Anabilim Dalı, Ankara.
- Düzgün, E. Özkaya, D.F.**(2015) Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to the Present),Journal of Tourism and Gastronomy Studies
- Eldem, S.H.** (1984). Türk Evi I (1. Baskı). İstanbul: Taç Vakfı.
- Eldem, S.H.** (1954) Türk Evi Plan Tipleri, 1. Baskı, İstanbul, Türkiye: İstanbul Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Yayınları, ss. 25.s. 16-17
- Eldem, S.H.,** (1968) Türk Evi Plan Tipleri, İstanbul, İTÜ Mimarlık Fakültesi Baskı Atölyesi
- Eldem S.H.,** 1995). Eldem, S,H., 'Türk Evi Plan Tipleri', İTÜ Mimarlık Fakültesi Yayını,
- Ertürk, N.** (1972). Türk Mutfak Sanatı. İstanbul: Kırıl Matbaası.
- Ertaş, Y. & Karadağ G. M.** (2013), "Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri", Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2(1) 117 -136.
- Güler, S.** (2008) "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları",
- Güler, S.** (2010), "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 24-30.
- Güler, S. ve Olgaç, S.** (2010). Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu örneği), Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 28, 227-238, Kütahya.
- Güler, S.** (2007).''Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme'',I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya
- Günay, R.** (1998) Türk Ev Geleneği ve Safranbolu Evleri, YEM Yayınları, İstanbul, s.171

- Günay, R.** (1999) Türk Ev Geleneği ve Safranbolu Evleri, Yapı Endüstri Merkezi Yay., İstanbul, s. 19-21.
- Hatipoğlu Şahin, B. Dağ Gürcan, A.** (2021) 1923 Yılından Günümüze Apartman Tipi Konutlardaki Yatak Odası Gelişimi: Konya Örneği
- Karpuz, H.** (1984). Türk İslam mesken mimarisinde Erzurum evleri, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Karpuz, H. Karpuz, E.** (2013), . Anadolu Türk Evinde Mutfak. Yemek Kitabı. (s. 388-416), Kitabevi Yayınları, İstanbul
- Közleme, O.** (2012) “Türk Mutfak Kültürü ve Din”, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kuban, D.** (1995) Türk Hayat’lı Evi. Eren Yayıncılık, İstanbul,
- Küçükerman, Ö.** (2015). Sanayi-i Nefise mektebi’nden Endüstri Tasarımına Mobilya, Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Yayını, İstanbul
- Küçükerman, Ö.** (1985). ‘Kendi mekânının arayışı içinde Türk evi’, Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu Yayını, İstanbul, 34-35
- Mutdoğan, S.** (2014) ‘Türkiye’de Çok Katlı Konut Oluşum Sürecinin İstanbul Örneği Üzerinden İncelenmesi’, s.19
- Serinkaya, E. Y.** (2022) Kültür – İç Mekân Etkileşiminin Konut Mutfak Tasarımına Etkileri
- Soğandereli, F.**(2020) Eski Mezopotamya ve Anadolu'da Mutfak Kültürü, Araştırma Makalesi
- Sözen, M.** (1984) Cumhuriyet Dönemi Türk Mimarlığı, Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları
- Sürücüoğlu, M.S. ve Özçelik, A. Öz.** (2008). Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. İcanas Kongresi. (10- 15 Eylül 2007/Ankara).
- Şahin, Y.D.& Çetintürk, E.N.**(2020) Türk Evi Ölçeğinde Geleneksel Malatya Evlerinin Sosyo-Kültürel Sürdürülebilirliğinin Değerlendirilmesi, TÜBAV 1995
- Öncel, A. D.** (2010). Apartman: Galata’ya Yeni Bir Konut Tipi. İstanbul, Kitap Yayınevi, s:364-410.

- Özakbaş, D.** (2015). İSTANBUL KONUT MİMÂRÎSİNİN 1923-1940 YILLARI ARASINDAKİ GELİŞİM SÜRECİ, The Journal of Academic Social Science Studies **Özdoğan, M.**,(1996) Kulübeden Konuta: Mimarlıkta İlkler. Y. Sey (Yay.) Tarihten Günümüze Anadolu'da Konut Ve Yerleşme-Habitatı
- Pilehvarian, N. K.** (\_\_\_\_). Mimarlık Tarihi Ders Notları, Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul.
- Toygır, K.** (1993) Mutfak Dostları Yurdaer Kalaycı'nın Sevdası, Ankara, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar.
- Uşma, G.** (2021) Anadolu'daki Geleneksel Türk Evlerinin Plan, Cephe ve Süsleme Özellikleri Bağlamında İncelenmesi
- Uyan, Özge U.** (2018). Günümüz Konut Tasarımında Mutfak Mekânının Değişim ve Dönüşümünün İncelenmesi[Yüksek lisans tezi] T.C. İstanbul Kültür Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü
- Ünügür, S. Mete,** (1997). Mutfak ve Ergonomik Çözümlemesi, Yapı Dergisi (188) Ek 3
- Ürer, H.** (2013) Geleneksel Türk Evi Ölçeğinde Eskigediz Evlerinin Cephe Düzenlemeleri
- Yıldız, E.** (2016). Fransız Mutfağı, Academia
- Yılmaz, S.** (2018)İstanbul'da Konut Tipolojilerinin Değişim Süreci, Yüksek Lisans Tezi

## URL KAYNAKLARI

- Url-1 <<http://www.arkitera.com>>,  
Url-2 <<http://www.worldhistory.org>>,  
Url-3 <<http://www.dekordelisi.com>>,  
Url-4 <<http://www.tr.wikipedia.org/>>,  
Url-5 <<http://www.greatpros.com>>,  
Url-6 <<http://www.islamansiklopedisi.org.tr>>,  
Url-1 <<http://www.mrmartelo.com>>,  
Url-2 <<http://www.akademiktarihtr.com>>,  
Url-3 <<http://www.jotags.net>>,  
Url-4 <<http://www.sapiens.org>>,  
Url-5 <<http://www.wennart.com>>,  
Url-6 <<http://www.listelist.com>>,  
Url-7 <<http://www.sapiens.org>>,  
Url-8 <<http://www.espaconaturalmente.eco.br>>,  
Url-9 <<http://www.fezamutfak.com>>,  
Url-10 <<http://www.makarna.com>>,  
Url-11 <<http://www.hthayathabertürk.com>>,  
Url-12 <<http://www.şantiyede.com>>,  
Url-13 <<http://www.rivaicmimarlik.com>>,  
Url-14 <<http://www.muttimo.com>>,  
Url-15 <<http://www.malatya.gov.tr>>,  
Url-16 <<http://www.hacihasanogullari.com.tr>>,.  
Url-17 <<http://www.turkascihaberleri.com>>),  
Url-18 <<http://www.nilayornek.com>>),  
Url-19 <<https://maison-dorient.com>>),

Geleneksel Malatya evleri Arapgir ve Gündüzbey ilçelerinde yerinde incelenmiştir. Yerinde yapılan incelemeler doğrultusunda tez içinde kullanılmamış olan fotoğraflar burada ekler bölümünde yer almaktadır. Ekler bölümünde ayrıca Arapgir ve Gündüzbey ilçelerinden elde edilmiş olan bilgilerin benzer ve farklı özellikleri daha anlaşılabilir ve daha iyi okunabilir olsun diye ekler bölümünde de yer almaktadır. Ekler 1 Gastronomi müzesine, Ekler 2 Gündüzbey ilçesine, Ekler 3 ise matris analiz tablosudur.

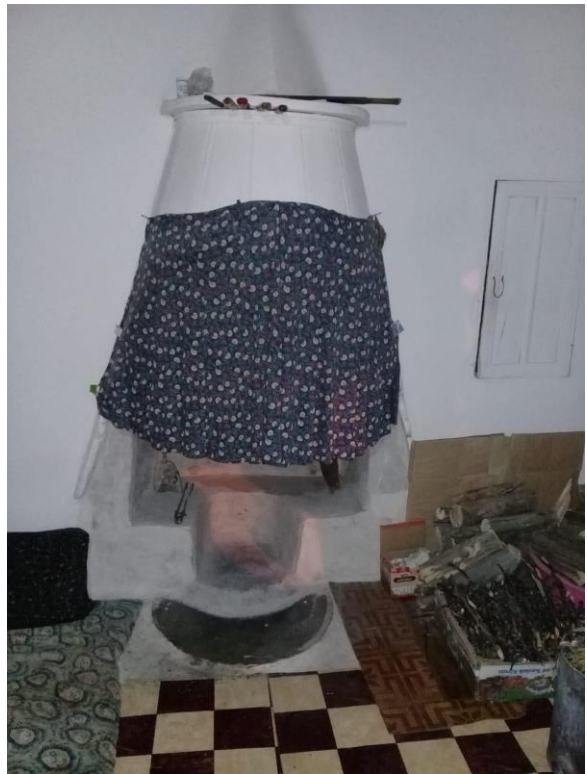
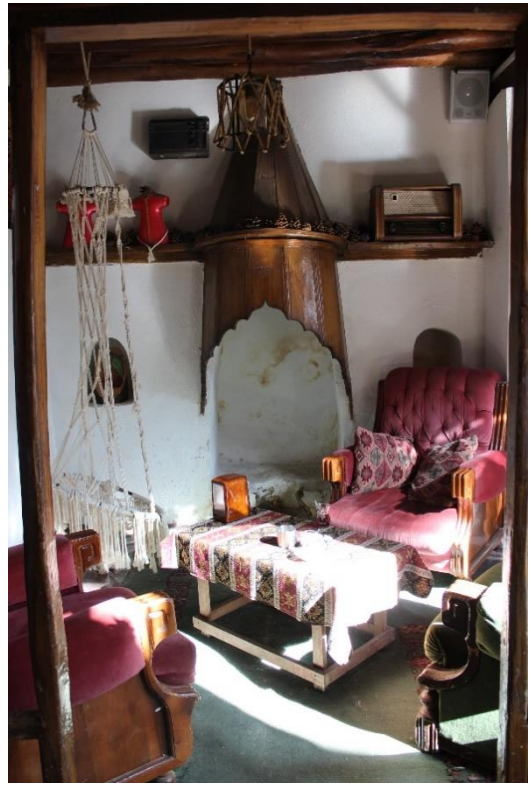
## EKLER

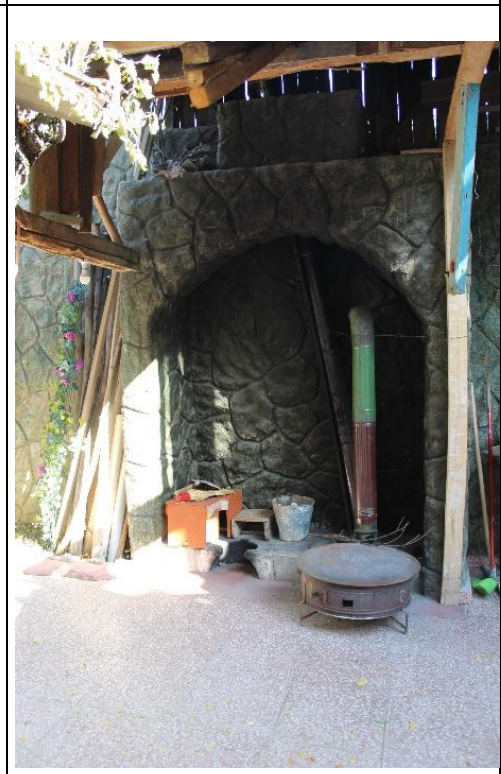
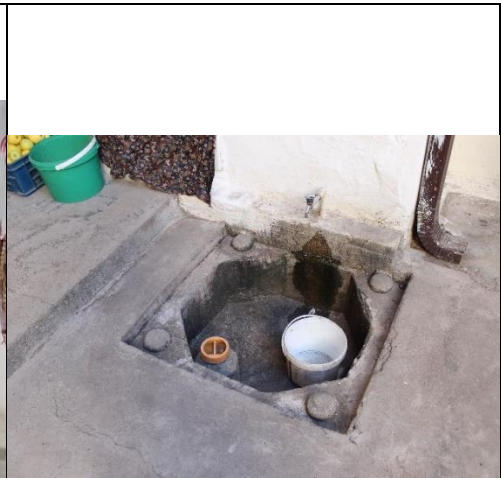




## EKLER 2









## EKLER 3

Malatya Yöresi Mutfakları	ARAPGİR MUTFAĞI 1	ARAPGİR MUTFAĞI 2	GÜNDÜZBEY MUTFAĞI 1	ÇAĞDAŞ BİR MUTFAK	BENZER TARAFLARI	FARKLI ÖZELLİKLERİ
<b>Mutfak Bölümleri</b>						
<b>Genel Mekan özellikleri ve Mutfak Tipleri</b>	Küçük ve lineardır. Ocak tarafı dar kenarı oluşturmaktadır.	Geleneksel Mutfak Tipinin çağdaş kullanım özellikleri kazandırılmak üzere yeniden organize edilmiştir. Plan büyüktür.	Küçüktür. Çağdaş ihtiyaca göre yeniden organize edilmiştir. Tipi bir mutfak olarak geliştirilmiştir.	Büyük planlı ve işlevseldir. Yemek yeme bölümü plan içindedir. Mutfak tezgâhı L tipindedir.	2 numaralı Arapgir mutfak ve Gündüzbey mutfakları çağdaş kullanım özelliklerine göre geliştirilmiş ve güncellenmiştir.	Geleneksel mutfaktan dönüştürülmüş mutfakların çağdaş mutfaktan en önemli farkı ocak bölümlerinin geleneksel ocak içinde gelişmiş olmasıdır. Plana ekisi buradadır.
<b>Mutfak Yüzeyleri ve zemin döşemesi</b>	Tavanı biraz basıktır ve ahşap kaplamadır. Çünkü mutfak 1. katda bulunmaktadır. Zemin seramik döşenmiştir. Duvarda gömme dolaplar bulunur.	Tavan yüksekliktir ve ahşap kaplıdır. Zemin seramik kaplıdır. Duvarda gömme dolaplar bulunur.	Tavan yüksekliktir ahşap tavan kirişlere kadar gelişmiştir. Duvarlarda gömme dolap bulunmamaktadır.	Tavan yüksek değildir. Zemin seramik kaplıdır. Duvarlarda gömme dolap yoktur.	Geleneksel ve çağdaş mutfakların zeminleri seramik kaplanmıştır. Gündüzbey mutfak ve çağdaş mutfak duvarlarında gömme dolap yoktur.	Geleneksel mutfakların tavanları genelde yüksektir ve ahşap kaplıdır. Çağdaş mutfakın tavanı normal yüksekliktedir. Duvarlarında gömme dolap yoktur.
<b>Pencereler</b>	Ocak duvarında iki küçük pencere bulunmaktadır. Pencerelerin alt kenarları eğimlidir gün ışığını içeri daha çok alır.	Ocak duvarındaki pencerelerin tezgâh tarafı büyütülmüştür. Tezgâha daha çok adapte olur ve daha çok ışık verir.	Tavana yakın yerde pencere bulunur, mutfak küçüktür. Ve tezgâha adapte edilmemiştir. Işığı çok yetersizdir.	Eviye tarafında büyük bir pencere bulunur, mutfak oldukça güzel aydınlatır.	2. Arapgir mutfak penceresi tezgâha adapte edilmiştir ve tezgâhı oldukça güzel aydınlatığı için çağdaş mutfak ile benzerdir.	Genelde 1. Arapgir ve Gündüzbey mutfak pencereleri çağdaş mutfak pencerelerine göre oldukça farklıdır, küçük türler ve günecele adapte olamamıştır.
<b>Kapılar</b>	Kapısı masif ahşaptır. Ocak duvarının karşısında bulunur. Diğer mekânlarla iletişimi kolaydır.	Kapısı masif ahşaptır. Ocak duvarının karşısında bulunur. Diğer mekânlarla iletişimi kolaydır.	Kapı pvc malzeme ile üretilmiştir. Temizliği kolaydır. Çağdaş mutfakta kapı eviyenin karşısında yer almaktadır.	Kapı pvc malzeme ile üretilmiştir. Temizliği kolaydır. Çağdaş mutfakta kapı eviyenin karşısında yer almaktadır.	Gündüzbey mutfakının yağlı boya özelliği ile güncellenmiş olması çağdaş mutfakın pvc malzemesi ile temizle açısından benzerlik göstermektedir.	Geleneksel mutfaklarda dönüşüm yapılmış olsa da kapı ocagin karşısına rastlamaktadır. Çağdaş mutfakta ise kapı eviyenin karşısında yer almaktadır.
<b>Depolama Üniteleri</b>	Açık raflar ve duvara gömme dolaplar 1 numaralı Arapgir mutfakının geleneksel özelliğidir. Duvarların kalın olması bunu gerektirir.	Duvardaki gömme dolaplar mutfak ihtiyacı giderici özelliktedir. Geleneksel Türk evlerinin kalın duvarları buna olanak sağlamaktadır.	Gündüzbey mutfak duvarlarında gömme dolaplar yoktur. 2. kez yeniden inceleme olamadığından farklı bir depolama biliminin.	Çağdaş mutfakın depolama dolapları lake görümlü pvc malzemedir. Kapaklar ve camlı bölümleri ile oldukça farklıdır.	Genelde bütün mutfaklarda depolama ihtiyaçlarının önemli olduğu benzer taraf olarak kabul edilebilir. Ancak fark yapılmıştır. Ancak fark yapılmıştır.	Arapgir mutfaklarının açık rafları ve gömme dolapları çağdaş mutfaktan farklıdır. Çağdaş mutfakta camlı depolama fark yaratır. Gündüzbey mutfakında da gömme dolap yoktur.

<b>Tezgâh</b>	1 numaralı Arapgir mutfağında dönüşüme uğramamış özelliği ile tezgâh yoktur. İşlevler zemine oturularak gerçekleştirilir.	2 numaralı Arapgir mutfak tezgâhi granit görünümlü mermer malzemeden üretilmiştir. Son derece sağlam ve dayanıklıdır.	Gündüzbey mutfak tezgâhi mermer malzemeden üretilmiştir. Oluşmuş sağlam ve uzun ömürlüdür.	Çağdaş mutfakta tezgâh granit türü siyah mermerden üretilmiştir. Oluşmuş sağlam ve uzun ömürlüdür.	2 numaralı Arapgir, Gündüzbey ve çağdaş mutfak türü mermer ya da farklı bir mermer özellik ile benzerdir.	1 numaralı arapgir mutfağı tezgâhi diğer mutfaqların tezgâhları ile farklıdır, çünkü çağdaş özelliklere adapte olamamıştır.
<b>Raflar, Üst ve alt Dolaplar</b>	Mutfak açık raf ve karşısında kapalı gömme dolap ile donatılmıştır. Açık rafın yanında cephesi geleneksel çizgiler taşıyan orijinal bir nişli raf monte edilmiştir.	Daha büyük olan bu mutfakta açık raf karşısında çok sayıda gömme dolaplar yer alır kapı duvarında ise küçük bir gömme dolap daha bulunur.	Gündüzbey Mutfağı tezgâh üstü ve tezgâh altı dolapları çağdaş mutfak özelliğindedir. Dolaplar çerçeve konstrüksiyon ile yarı klasiktir.	Çağdaş mutfakta tezgâh üstü ve alt dolapları kapalı ve camlı dolaplardır. Dolapların kapak görüntüleri düz sade ve oldukça modernidir.	1. Arapgir mutfağında orijinal nişli raf farklıdır. 2. Arapgir mutfağında ki gömme dolaplar farklıdır. Çağdaş mutfağın farkı buzdolabı, mikrodalga, ankastre fırın, bulaşık makinesi yerlerinin programlanmış olmasıdır.	
<b>Aydınlatma</b>	Aydınlatma tavadan avize ile yapay ışık verir, gün ışığı için küçük pencereden gelmektedir.	Tavan avizesi yapay ışık verir, gün ışığını daha çok elde etmek için tezgâh tarafında pencere büyüktür. Ocak içi pencere açılmıştır.	Tavan avizesi yapay ışık verir, gün ışığını içeri almak ise küçük ve yüksekten duran bir pencere için çok olansızdır.	Eviye üzerindeki ve yemek masası tarafındaki büyük pencereler gün ışığını aktarır, yapay ışık tavadan plafonyer ile sağlanır.	Bütün mutfaqların temelinde benzer tarafları tavadan aydınlatılmamasıdır. Olabildiğince gün ışığı içeri alınmak istenir.	Her üç geleneksel mutfakta tavadan avize ile aydınlatılmış olduğu halde çağdaş mutfakta tavan aplığı (plafonyer) mevcuttur.
<b>Musluklar ve Eviye</b>	1 numaralı Arapgir mutfağı çağdaş dönüşümünden eviye yoktur, musluk saptanamamaktadır.	2 numaralı Arapgir mutfağında çağdaş dönüşüm olduğundan eviye ve musluk mevcuttur.	Gündüzbey mutfağında çağdaş dönüşüm yapıldığından eviye ve musluk monte edilmiştir.	Çağdaş mutfağın ise orijinalinde eviye ve musluk planlanmış ve gerekli olduğu yere kolay kullanılacak şekilde monte edilmiştir.	1 numaralı arapgir mutfağı hariç diğer bütün mutfaqların eviyesi ve musluğu vardır.	Mutfakların musluk ve eviye konusundaki farkı dönüşüme uğramamış 1 numaralı Arapgir mutfağındadır.
<b>Pis Su Giderleri</b>	1 numaralı Arapgir mutfağının dönüşümü için pis su tamamlanmadığı için pis su gideri saptanamamıştır.	2 numaralı Arapgir mutfağının musluğu ve eviyesi olduğu nedenle pis su gideri de bu sistem içerisinde.	Gündüzbey mutfağının pis su gideri de eviye içinden başlar ve sistemi tamamlar.	Çağdaş mutfağın pis su gideri inşaatta programlanmış olup tıkanmaya karşı bile önlemi alınmış bir sistemdir.	1 numaralı Arapgir mutfağı hariç diğer 3 mutfağında pis su giderleri vardır.	1 numaralı Arapgir mutfağının dönüşümü tamamlanmadığından pis su giderinin yeri saptanamamıştır.
<b>Pişirme ve Ocak</b>	1 numaralı Arapgir mutfağının pişirme ve ocak özelliği geleneksel odun ocağıdır.	2 numaralı Arapgir mutfağında pişirme ve ocak geleneksel ocağın yükseltilip tüplü ya da elektrikli ocağı dönüşümüdür.	Gündüzbey mutfağında pişirme ve ocak yerdan yükseltilmiştir. Elektrikli ya da tüplü olabilir.	Çağdaş mutfakta pişirme hem doğalgaz ve hem de elektrikli sistem tarzındadır.	Her 3 mutfağın benzer tarafları pişirme ve ocak yerinin yerdan yükseltilmiş olmasındadır.	1 numaralı Arapgir mutfağının dönüşümü tamamlanmadığından pişirme geleneksel olacaktır.