

**T.C.  
HALIÇ ÜNİVERSİTESİ  
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ  
ENDÜSTRİ ÜRÜNLERİ TASARIMI ANABİLİM DALI  
ENDÜSTRİ ÜRÜNLERİ TASARIMI PROGRAMI**

**TÜRK KADININ ELEKTRİKLİ KÜÇÜK  
MUTFAK ALETLERİ İLE İLİŞKİSİNİN  
TASARIM VE KULLANIM BEKLENTİLERİ  
BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Hazırlayan  
Sinem SİRİŞ**

**Danışman  
Yrd. Doç. Dr. Selhan YALÇIN USAL**

**İstanbul – 2014**

T.C.  
HALIÇ ÜNİVERSİTESİ  
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE


Endüstri Ürünleri Tasarımı Anabilim Dalı, Endüstri Ürünleri Tasarımı Programı Tezli Yüksek Lisans öğrencisi **Sinem SİRİŞ** tarafından hazırlanan **“Türk Kadınının Elektrikli Küçük Mutfak Aletleri ile İlişkisinin Tasarım ve Kullanım Beklentileri Bağlamında Değerlendirilmesi”** adlı bu çalışma jürimizce Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sınav Tarihi : 03.11.2014

( Jüri Üyesinin Ünvanı , Adı , Soyadı ve Kurumu ) :

İmzası :

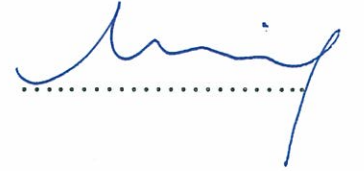
Jüri Üyesi: Yrd.Doç.Dr.S.Selhan Y.USAL  
Danışman- HAL.Üniv. Endüstri Ürü.Tas.ABD Öğr.Üyesi

  
.....

Jüri Üyesi : Doç.Dr.Fusun S.KARİPTAŞ  
HAL.Üniv. İç Mimarlık ABD Öğr.Üyesi

  
.....

Jüri Üyesi : Doç.Dr.Nilay EVCİL  
Beykent Üniv. Öğr.Üyesi

  
.....

Jüri Üyesi : Yrd.Doç.Dr.Genco BERKİN  
HAL.Üniv. Endüstri Ürü.Tas.Öğr.Üyesi (Yedek)

.....

Jüri Üyesi : Yrd.Doç.Dr.Meltem Ö.ŞEN  
MSGSÜ Öğr.Üyesi (Yedek)

.....

İÇİNDEKİLER DİZİNİ..... Sayfa No;

İÇİNDEKİLER .....	i
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
TABLolar DİZİNİ.....	iv
GİRİŞ .....	1
<b>1. MUTFAK KAVRAMININ TARİH VE KÜLTÜR ÇERÇEVESİNDE İNCELENMESİ.....</b>	<b>2</b>
1.1. Mutfak Kavramı .....	2
1.1.1. Mutfağın tarihçesi.....	3
1.1.1.1. Endüstrileşme öncesi mutfak.....	3
1.1.1.2. Endüstrileşme döneminde mutfak .....	10
1.1.1.3. Bilimsel gelişmeler etkisinde mutfak.....	14
1.1.2. Türk mutfağının tarihi.....	16
1.1.2.1. İslam öncesi Orta Asya Türk mutfağı.....	16
1.1.2.2. İslam etkisinde Orta Asya Türk mutfağı.....	20
1.1.2.3. Anadolu Selçukluları ve beylikler dönemi mutfağı .....	23
1.1.2.4. Osmanlı mutfak kültürü .....	25
1.1.2.5. Cumhuriyetten günümüze Türk mutfağı .....	29
1.2. Dünya Mutfak Kültürü .....	31
1.2.1. Genel olarak dünya mutfak kültürü .....	31
1.2.2. Ortadoğu mutfak kültürü .....	33
1.2.3. Avrupa mutfak kültürü.....	34
1.3. Türk Mutfak Kültürü.....	36
1.3.1. Türk yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları .....	36
1.3.2. Türk Mutfağının Genel Özellikleri .....	39
<b>2. KONUT MUTFAĞINDA KULLANILAN DONATILARIN İNCELENMESİ..</b>	<b>41</b>
2.1. Günümüz konutlarında mutfak .....	41
2.1.1. Yemek hazırlama merkezi .....	42
2.1.2. Yemek pişirme merkezi.....	43
2.1.3. Servis hazırlığı merkezi .....	43
2.1.4. Yıkama merkezi .....	44
2.2. Mutfak Mekanını Meydana Getiren Donatılar.....	44
2.2.1. Sabit Donatılar .....	45
2.2.1.1. Mutfak dolapları .....	47
2.2.1.2. Mutfak tezgâhları .....	47
2.2.1.3. Evyeler .....	47
2.2.2.4. Soğutucular.....	48
2.2.2.5. Pişiriciler.....	50
2.2.2.2.1. Ocak .....	51
2.2.2.2.2. Fırınlr .....	52
2.2.2.2.3. Mikrodalga fırınlar.....	53
2.2.2.6. Bulaşık makineleri .....	54
2.2.2.7. Çöp öğütücüler .....	55
2.2.2. Serbest Donatılar .....	56
2.2.2.1. Elektrikli su ısıtıcısı (Kettle) .....	57

2.2.2.2. Mutfak robotları .....	58
2.2.2.3. Karıştırıcılar .....	59
2.2.2.4. Narenciye sıkacağı ve doğrayıcılar .....	59
2.2.2.5. Ekmek kızartma makinesi .....	60
2.2.2.6. Tost makinesi.....	61
<b>3. TARİHSEL SÜREÇTE KADININ MUTFAKTAKİ KONUMUNUN İNCELENMESİ.....</b>	<b>62</b>
3.1. Tarihsel Süreçte Kadının Türk Toplumundaki Yeri .....	62
3.1.1. Osmanlı döneminde kadının Türk toplumundaki yeri .....	62
3.1.2. Cumhuriyet döneminde Türk toplumunda kadının yeri .....	66
3.2. Kız Enstitüleri .....	68
3.2.1. Osmanlı Dönemi.....	68
3.2.2. Cumhuriyet Dönemi.....	68
<b>4. KADINLARIN ELEKTRİKLİ MUTFAK ALETİ KULLANIMINA YÖNELİK ANKETİN DEĞERLENDİRİLMESİ.....</b>	<b>71</b>
4.1. Çalışmanın Amacı.....	71
4.2. Evren ve Örneklem .....	71
4.3. Veri Toplama Araçları .....	71
4.4. İstatistiksel Analiz.....	71
4.5. Bulgular .....	72
<b>5. SONUÇ ve ÖNERİLER .....</b>	<b>84</b>
<b>6.KAYNAKLAR .....</b>	<b>87</b>
<b>7.EKLER .....</b>	<b>97</b>
<b>8.ÖZGEÇMİŞ.....</b>	<b>101</b>

## ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1.1. Antik Yunan konut planı ve konutun birimleri .....	4
Şekil 1.2. Ortaçağ Mutfağına bir örnek. Pieter Brueghel'in "Çiftlik Evine Ziyaret" isimli tablosu .....	6
Şekil 1.3. Justus Sadler'in 16. yüzyıl mutfağına ilişkin bir gravürü .....	8
Şekil 1.4. İsviçre'deki bir çiftlik evi, Ortaçağ dumanlı mutfaklarından bir örnek .....	9
Şekil 1.5. <i>Wohnküche</i> .....	12
Şekil 1.6. Tipik 19. yüzyıl mutfağı ve kullanılan araç gereç .....	14
Şekil 2.1. Bir mutfak dolabı örneği .....	47
Şekil 2.2. Mutfak tezgahı örneği .....	47
Şekil 2.3. Mutfak mekanında kullanılan evyeler.....	47
Şekil 2.4. Günümüz modern soğutucularından ankastre buzdolabı .....	48
Şekil 2.5. Elektrikli ve gazlı ocaklar .....	51
Şekil 2.6. Günümüz modern mutfağının ankastre fırınları.....	52
Şekil 2.7. Mikrodalga fırın .....	53
Şekil 2.8. Bulaşık makinesi .....	54
Şekil 2.9. Çöp öğütücü .....	55
Şekil 2.10. Elektrikli su ısıtıcısı (kettle) .....	57
Şekil 2.11. Mutfak robotu ve parçaları .....	58
Şekil 2.12. El blenderı .....	59
Şekil 2.13. Narenciye sıkacağı .....	59
Şekil 2.14. Ekmek kızartma makinesi .....	60
Şekil 2.15. Tost makinesi .....	61

## TABLolar DİZİNİ

<b>Tablo 4.1.</b> Katılımcılara ilişkin demografik bulgular.....	72
<b>Tablo 4.2.</b> Küçük mutfak aletleri alışkanlıklarına ilişkin bulgular .....	73
<b>Tablo 4.3.</b> Elektrikli mutfak aletlerini kullanmaya sıklığına ilişkin bulgular .....	74
<b>Tablo 4.4.</b> Mutfak aletlerinin kullanım biçimlerine göre dağılımı.....	74
<b>Tablo 4.5.</b> Mutfak aleti seçiminde etkilenilen hususlar .....	75
<b>Tablo 4.6.</b> Mutfak aleti seçerken dikkat edilen hususlar.....	75
<b>Tablo 4.7.</b> Mutfak aletlerinin dış görünüşleri hakkındaki düşünceler .....	76
<b>Tablo 4.8.</b> Mutfak robotu kullanma sıklığı ile yaş gruplarının karşılaştırması .....	77
<b>Tablo 4.9.</b> Tukey HSD sonuçları.....	77
<b>Tablo 4.10.</b> Yaş grupları ile mutfak aletlerini günlük yemek yapımında kullanımın karşılaştırılması .....	78
<b>Tablo 4.11.</b> Tukey HSD sonuçları.....	78
<b>Tablo 4.12.</b> Yaş grupları ile mutfak aletlerini özel günlerde yemek yapımında kullanımın karşılaştırılması.....	78
<b>Tablo 4.13.</b> Tukey HSD sonuçları.....	79
<b>Tablo 4.14.</b> Mutfak aletlerini seçim yaklaşımı ile yaş gruplarının karşılaştırılması .....	79
<b>Tablo 4.15.</b> Tukey HSD sonuçları.....	79
<b>Tablo 4.16.</b> Medeni duruma göre karşılaştırma .....	80
<b>Tablo 4.17.</b> Medeni duruma ilişkin Tukey HSD sonuçları .....	80
<b>Tablo 4.18.</b> Çalışma şekline göre karşılaştırma .....	81
<b>Tablo 4.19.</b> Eğitim durumuna göre karşılaştırma.....	82
<b>Tablo 4.20.</b> Eğitim durumlarına ilişkin Tukey HSD sonuçları .....	83

## GİRİŞ

İnsan hayatının vazgeçilmez mekanı olan konutlarda hayati ihtiyaçların gerçekleştiği alan mutfaktır. Tüm aile bireylerinin ortaklaşa kullandıkları bir yaşam alanı olması sebebiyle evin en önemli bölümü olarak değerlendirilebilir.

Geçmişten günümüze kadar önemini hiç kaybetmeyen mutfak teknoloji alanında yaşanan gelişmelere paralel olarak ciddi değişikliklere uğramıştır. Günümüz modern dünyasında kadınların da çalışma hayatında önemli oranda yer alması mutfakta geçirilen sürenin geçmişe nazaran çok daha kısalmasına neden olmuştur. Bu nedenle de mutfak için, dolayısıyla yemek hazırlama ve pişirme için harcanan süre de azalmıştır. Bu durum dikkate alındığında az zamanda çok işin yapılmasının gerekliliği ortaya çıkmıştır.

Teknoloji alanında yaşanan gelişmeler her alanda kendini hissettirdiği gibi mutfaklarda etkisini ciddi ölçüde hissettirmiştir. Yemek hazırlama ve pişirme konusunda zamandan, enerjiden tasarruf sağlayan ürünlerin geliştirilmesiyle birlikte bir zamanlar lüks olarak adlandırılan ve yalnızca zengin ve varlıklı insanların evlerinde kullanılan birçok alet hemen hemen her evde kullanılmaya başlamıştır.

Elektrikli küçük ev aletleri mutfağın en önemli unsurları arasında yer almakta olup birçok kolaylık getirmiştir. Bilhassa ev hanımlarının mutfaktaki vazgeçilmez yardımcıları konumundadırlar.

Mutfakta kullanılan elektrikli küçük ev aletleri ve bunlara yönelik kullanım alışkanlıkları, kullanılan cihazlar ve tercih edilen özellikleri, kadınlar üzerinden anket yoluyla incelenmiştir. Çalışmanın amacı, Türk mutfak kültürü içerisinde bu tip cihazların nasıl yer edindiğini, tasarım ve kullanım beklentilerinin neler olduğunu belirlemektir. Çalışma hem çalışan de ev kadınlarının alışkanlıkları ve tercihlerini incelemek açısından önemlidir.

# 1. MUTFAK KAVRAMININ TARİH VE KÜLTÜR ÇERÇEVESİNDE İNCELENMESİ

## 1.1. Mutfak Kavramı

Mutfak kelimesi Arapça kökenli “Matbah” kelimesinden dilimize geçmiştir. Ateşin keşfi ile başlayan pişirme işlemi daha önceleri tek odalı konutlarda yaşamlarını sürdüren insanların odanın ortasına taktıkları ateşler konutlarda oda sayısının artmasına bağlı olarak ayrı bir odada yakılmaya başlamış ve böylelikle mutfak kültürü gelişmeye başlamıştır. 18. yüzyılda Türklerde genel olarak evin dışında yer alan mutfak, evdeki birey sayısının fazlalığı, çok miktarda ve oldukça çeşitli yemeklerin yapılması gibi nedenlerden ötürü mutfakta kullanılan araç-gereçlerin artması ile ayrı bir mekan haline gelmiştir. Daha sonraları mutfaklar kendi içinde pişirilen yemeklere göre ethane, sebzehane, tatlıhane gibi farklı bölümlere ayrılmıştır. Teknolojide yaşanan gelişmelerle birlikte mutfakta kullanılan araç-gereç sayısı artmış, olup günümüz mutfaklarının vazgeçilmez unsurları haline gelmiştir (Ünügür, 1997).

Günümüzde ekonomik şartlar, mutfakta yardımcı eleman bulundurmaya zor hale getirmiş, aynı zamanda kadının da eskiye nazaran çok daha fazla öğrenim görerek iş hayatına atılması evin hanımının her gün saatlerce çalıştığı bir mekan olmaktan çıkarmıştır (“Ersayın, 1991: 178”). Teknoloji alanında yaşanan gelişmeler ile mutfaklar daha da kullanışlı hale gelmiştir. Mutfak sosyal bütünleşme ve esneklik gereksinimlerini karşılamak üzere yalnızca biçim olarak değil aynı zamanda kavramsal olarak da büyük bir dönüşüm göstermektedir (Ersayın, 1991: 178).



### 1.1.1. Mutfağın tarihçesi

Mutfak mekanı varlığını günümüzden yaklaşık 500 bin yıl önce ateşi ilk kullanan *Erectus* insanlarına borçludur. Pişirmeyi keşfeden ise yaklaşık 75 bin yıl önce, muhtemelen tesadüfen ateşin üzerine düşen et parçasının daha lezzetli olduğunun farkına varan *Neandertal* insanıdır (Eroğlu, 2000: 86).

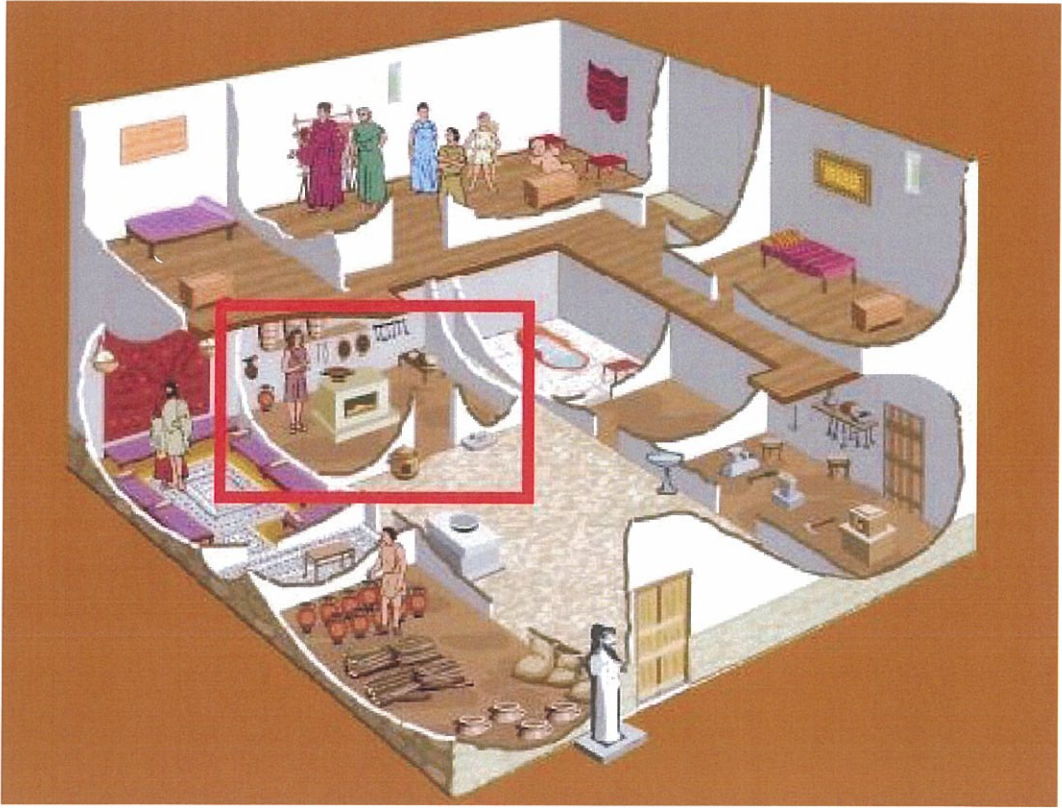
İnsanlığın ilk dönemlerden beri ateş evin en önemli odak noktası konumunda olmuştur. Bu açıdan ateş ailenin yaşam kaynağının bir simgesi durumundadır. Evin merkezinde yanmakta olan bu ateş ısınma, aydınlatma, yabani hayvanlardan korunma ve pişirme gibi son derece önem arz eden işlevlerini yerine getirirdi. Teknoloji alanında yaşanan gelişmeler ateşin her istendiğinde yakılmasını sağlamış olup bu durum ateşin simge olma durumunu kaybetmesine neden olmasına rağmen konut içerisindeki gücü ve önemi devam etmiştir. Bünyesinde ateşi barındıran mutfak, konutun beslenme ile ilgili bütün gereksinimlerinin gerçekleştirildiği zorunlu ve vazgeçilmez bir servis mekanıdır. Bu mekan zaman içerisinde teknoloji ve aynı zamanda toplum yapısında meydana gelen değişikliklere bağlı olarak sürekli bir değişim geçirmektedir.

#### 1.1.1.1. Endüstrileşme öncesi mutfak

Mutfaklara ilişkin görsellerin büyük bölümü zengin kesime ait evlerden ve saraylardan gelmektedir. Düşük gelir düzeyine sahip olan kesimin pişirme, yemek yeme, yaşama ve çalışmayı aynı mekan içerisinde gerçekleştirdiği görsel veriler son derece azdır. Ancak kesin olan bir şey varsa o da endüstrileşmeden önce kırsal ve kentsel alanlardaki bütün konutlarda mutfak ve yaşam alanı aynı mekandı (Ağat 1983: 1). Endüstrileşme öncesi konut mutfağını bu durumu bize o dönemin teknolojik ve sosyal hayatıyla ilgili de önemli doneler vermektedir. Ateşin önemi, onun evin merkezine yerleşmesi, üretim de dahil olmak üzere bütün hayatsal

aktivitelerinin onun etrafında vuku bulması, o günkü konutlarda mutfak anlayışının ve kavramın göstergesidir.

Antik Yunan evlerinde odalar merkezi bir avlu etrafına yerleştirilmiş olup evlerin büyük bölümünde avlu mutfak olarak vazife görmekteydi. Üst sınıf insanların evlerinde genel olarak banyonun yanında bir oda mutfak olarak kullanılırdı. Böylelikle iki oda da mutfak ateşi yardımıyla ısıtılabilirdi ki böyle evlerde mutfağın arkasında ise yiyecek ve mutfak aletlerinin bulunduğu ayrı bir oda bulunmaktaydı. Yoksul insanların evlerindeki mutfaklar ise ayrı bir bölüm olarak yapılmamış olup bu evlerde mutfaklar yemek yapmak ve yemek yemenin yanı sıra oturulan ve toplanılan bir mekan konumundaydı (Şekil 1.1.) (Kurt, 2006: 8).



Şekil 1.1. Antik Yunan konut planı ve konutun birimleri ([www.ancientgreece.co.uk/dailylife/challenge/cha\\_set.html](http://www.ancientgreece.co.uk/dailylife/challenge/cha_set.html))

Romalılara gelindiğinde ise mutfağın daha sofistike bir hal aldığı görülmektedir. Malzeme ve kap kacak açısından zenginleşen Roma mutfağı günümüzdeki mutfağın temeli olarak kabul edilmektedir. Erken Roma döneminde

mutfak atrium<sup>1</sup>da yer almaktadır. Böylelikle yanmakta olan ateşin dumanı yangın riski olmadan çıkmaktadır. Daha sonraları atrium yaşama mekanına dönüşünce mutfak için de bir arka oda ayrılmıştır ki bunun hem sosyolojik hem de kolaylık olması bakımından nedenleri bulunmaktadır. Mutfağın kölelerin kullanımında olması ve ortaya çıkan duman onun ana mekandan ayrılmasının en önemli gerekçeleri arasında yer almaktadır. Kalabalık evlerde hayatlarını sürdüren yoksullar büyük yangın riski sebebiyle genel aşevlerinde pişen yemeklerden yararlanmaktadırlar. Pişirmede kullanılan yakıt ise kömürdür. Roma mutfağının temel pişirme aletlerinin uzun yıllar boyunca çok büyük değişiklik göstermediği görülmektedir (Eroğlu, 2000: 87).

Roma İmparatorluğu'nda alt sınıf insanların evlerinde mutfak yoktu. Bu nedenle de yemekler ortak halk mutfaklarında pişirilirdi. Üst sınıf Romalıların ise daha iyi donanımlara sahip mutfakları bulunuyordu. Ancak 1. yüzyıldan itibaren evin arka tarafından yemek pişirmek amacıyla bir mutfak yapılmıştır. Pompei ve Osti'de yapılan kazılardan elde edilen bulgular bu mutfaklarla ilgili bir fikir vermektedir. Bunlarda mutfak, "trihlinum" adı verilen yemek odalarının yanında erzak koymak için kiler anlamında bir yada birkaç hücre de söz konusuydu. Roma şehirlerinde mutfak yerin altında bulunuyordu ve oraya da merdivenle inilmekteydi. Tavanda açılan bir pencere ise hava akışını sağlıyordu. Pompei'deki kazılar neticesinde buradaki evlerde mutfakların özel donatı elemanlarının olduğu görülmüştür. Bu bağlamda mutfaklarda ekmek için büyük fırınlar, kızartmalar için ise küçük fırınlar kullanılırdı. Bunlardan çıkan dumanlar ise bazen baca yerine kapıdan çıkardı. Mutfakta kullanılan araç-gereçler duvarlara asılır yahut fırınların üzerine konulurdu. Mutfağın ayrı bir bölümünde de bulaşık teknesi bulunur ve bunun suları da bir delik vasıtasıyla kanalizasyona akardır. Bu tarz mutfaklar Pompei'deki Vetti'lerin ve Ponsan'ların evlerinde görülmektedir (Kurt, 2006: 8-9).

Antik Yunan ve Roma İmparatorluğu döneminin mutfak özellikleri Ortaçağ dönemi ile de paralellik göstermektedir. Kırsal kesimden kente göç ve kentlerdeki zorlu yaşam şartları, üretim şekillerinin yeni yeni farklılaşmaya başlamasına karşın, edinilmiş alışkanlıkların kente taşınması, konuttaki mutfağın ani bir dönüşüm yaşamadığını göstermektedir. Kısaca, Antik Yunan ve Roma konutlarında yaşam ateş

---

<sup>1</sup> Önceleri eski Roma evlerinin ortasında, daha sonraları ise erken Hıristiyan bazilikalarında girişin önünde yer alan üstü açık avlu

etrafından başlamış olup ateş, endüstrileşme öncesi konutların büyük bir bölümünde olduğu gibi bu konutlarda da mutfak mekanının belirleyicisi ve konutun odağı olmuştur (Dönmez, 2011: 13-14; Erdem, 2001: 2).

Ortaçağ dönemine bakılacak olursa mutfak ve ateşin konumunun Antik Yunan ve Roma İmparatorluğu konutlarından farklı olmadığı görülmektedir. Bilhassa halk konutlarından ateş halen evin merkezinde yer almaktadır. Bütün hayat aktiviteleri ateş etrafında gerçekleşmekte olduğu için ateşin özel bir anlamı bulunmaktadır. Fakat kente olan göç, bu aktiviteleri bireysel bir eylem olmaktan çıkararak kolektif bir eylem haline gelmiştir. Kısacası kentlerdeki zorlu yaşam şartlarından dolayı kullanılan ortak mutfaklarda bu alışkanlıklar toplu bir hareket halini almış ve klasik aileye has yaşam tarzı şekil değiştirerek çoğul bir hale dönmüştür. Kırsaldaki halk konutlarında (Şekil 1.2.) endüstrileşmeye kadar ateş merkezli mutfak kavramı, etrafındaki üretim ve yaşam aktiviteleri ile sürmüştür. Mutfağın konumu yaşam mekanı ile mutfak mekanının üst üste çakıştığı tek mekanlı yaşam ortamı yaratır (Dönmez, 2011:13-14).



**Şekil 1.2.** Ortaçağ Mutfağına bir örnek. Pieter Bruegel'in "Çiftlik Evine Ziyaret" isimli tablosu (Eroğlu 2000)

Ortaçağ Avrupa'sında nüfus artışı ve buna bağlı olarak kentlerin yoğunlaşmasıyla birlikte Pazaryerleri, kentlerde oturanların etinin ve evde hazırlanan ekmeğin pişirildiği genel fırınlar ortaya çıkmıştır. Ancak çürüyen gıdalardan kaynaklı gıda zehirlenmeleri, kirli suyun taşıdığı mikroplar kenti salgın hastalıkların son derece kolay yayıldığı alanlar haline getirmiştir. Zaman içerisinde taşların yapı malzemesi olarak yaygınlaşmasına bağlı olarak ocaklar duvara yerleştirilmiştir. Pişirme fırınları da aynı yakıtı kullanarak onların yanında yer almıştır. Mutfak giriş holünün duvarına alınmış, şatolarda, manastırlarda ve kalelerde ise ayrı bir mekan haline gelmeye başlamıştır. Yaşanan bu değişimlerle birlikte yangın riski, koku ve duman azalmıştır. Bu aşama, mutfağın asıl yaşam alanından kopuşunun da başlangıcını teşkil etmektedir. Bu dönemde pişirme ve serviste erkeklerin de görev almaya başladığı görülmektedir (Eroğlu, 2000: 87).

12-17. yüzyıllar arasında mutfak teknolojisinde yaşanan değişimlerin önemli bir bölümü açıktaki ateşin nasıl kontrol altına alınabileceği, daha kolay pişirmenin nasıl yapılabileceği üzerinedir. Yanan ateş kısılamayacağı için yavaş yahut hızlı pişirme sadece ateş kabını alevlerden uzaklaştırarak yahut yaklaştırarak gerçekleştirilebilir. Ortaçağ'da kazanlar üstte bulunan bir demir çubuğa zincirler vasıtasıyla asılır. Daha sonraları ise dişli bir sistem geliştirilerek kapları bu şekilde ateşin üzerine asılmaya başlanmıştır. Dönemin sonlarına doğru ocakta çok sayıda demir araç-gerecin olduğu görülür (Eroğlu, 2000: 88).

Mutfağın evriminde diğer bir önem arz eden husus da ocağın yakacak türlerindeki değişimdir. 18. yüzyıl başlarında Avrupa'da kereste stokları önemli ölçüde azalmıştır ki buna bağlı olarak yakacak olarak kullanılacak ahşap türleri de sınırlandırılmıştır. Kırsal alanda ise yoksul kesimin kuru dalları yakmalarına müsaade edilir. Bunun haricinde yakacak olarak kömür kullanımı başlar. Kömürün yanması için alttan hava alması gerekmekte olduğu için ocak yapımında bu husus göz önünde bulundurulur. Kömürün keresteye nazaran çok daha pahalı bir yakacak malzemesi olması sebebiyle kentte yaşamlarını sürdüren sıradan insanlar dışarıdan hazır pişmiş yemek almayı tercih ederler (Eroğlu, 2000: 88).

Endüstri öncesi dönemde kent yaşayan ve zengin grupların mutfaklarındaki (Şekil 1.3.) önemi değişimlerden bir diğeri ise 18. yüzyıl başlarında son derece önemli bir ihtiyaç olması açısından akarsuyun konuta girişidir.



Şekil 1.3. Justus Sadler'in 16. yüzyıl mutfağına ilişkin bir gravürü (Eroğlu 2000)

Zengin kesimin evlerindeki büyük mutfaklarda büyük taş eviyelere borular vasıtasıyla soğuk su getirilmektedir. Donmuş göl ve nehirlerden elde edilen buzlar kullanılarak içecekleri soğutmak için tuğla kaplı buz mahzenleri oluşturulur. Ateşin önüne konan ve ateşin ısını yansıtarak pişirmeyi daha hızlı hale getiren parlatılmış metal ocak siperleri de diğer bir önemli değişimdir. Yemek salonunun ayrı bir mekan olarak önemli hale geldiği varlıklı evlerin, sarayların mutfaklarında pişirme, hayatı devam ettirme gereksinimi olmaktan çıkarak bir incelik, zevk ve aynı zamanda görgü gösterisi haline gelir (Eroğlu, 2000: 88).

Endüstrileşme öncesi Avrupa'daki sıradan halk konutlarında pişirme, yemek yeme ve oturma mekanları birlikte kullanılmakta olup evin giriş holü eve ait tüm işlerin gerçekleştiği merkez noktadır. Giriş holünün bir ucunda bira, süt ürünleri vb. üretimi için gerekli olan aletler, duvarın ön kısmında ateş (Şekil 1.4), şişler ve damlama tepsisi mutfağı oluşturan elemanlar arasındadır. Evde yer alan tüm mobilyalar son derece yalındır. Kullanılan diğer elemanları tamamı yalnızca üretim gereksinimine anı verecek olan aletlerdir. Bu dönemin dikkat çekici özelliklerinden birisi de iş ve aile yapısının kültürel olarak bir bütünün parçaları olarak birbirleriyle ilişkili olmasıdır (Eroğlu, 2000: 88).



Şekil 1.4. İsviçre’deki bir çiftlik evi, Ortaçağ dumanlı mutfaklarından bir örnek

Kültürel tarihçilerden Walter Benjamin, yaşam mekanının çalışma mekanından ayrılışının en erken 19. yüzyıla denk geldiğini belirtmektedir. Ekonomik üretimin ev dışına çıkmasını sağlayan endüstrileşmeden önceki toplumlarda var olan ilişkiler ağı, yaşamı ev ve iş olarak ayrı alanlara bölmez (Eroğlu, 2000: 88). Oakley’de endüstri öncesi dönemde konutta pişirme, yemek yeme ve yaşama mekanlarını bir bütün olduğunu ifade etmektedir. Oakley, mutfağın konutun ayrı bir bölümü olma düşüncesinin 16. yüzyılda toplumun üst kesimlerinde görüldüğünü, bu ayrımın işçi sınıfı konutlarında ortaya çıkmasının ise 19. yüzyıl, hatta 20 yüzyılı bulduğunu vurgulamaktadır. Yine Oakley’e göre o günkü koşullardaki ev işi, günümüzde olduğu gibi sadece kadına ait bir görev değildir (Oakley 1974: 23). Günümüz modern yaşamının kodlanan ve tanımlanan cinsiyete dayalı iş bölümleri endüstri öncesi dönemde görülmez. Bu durumun en önemli sebeplerinden birisi, endüstrileşme öncesi geleneksel konutunda mutfağın ayrı ve görünmez bir mekân olmayışıdır.

### 1.1.1.2. Endüstrileşme döneminde mutfak

Endüstri devrimi, gerçek bir devrim olup geçmişten yeni bir çağın önünü açmış, politik iktidar yapısını, ekonomik üretim sistemini ve tüm toplumsal ve düşünsel iklimi derinden etkilemiştir ('Mayor and Forti, 2000: 41-42').

Tarihte en fazla değişen ve en fazla şeyi değiştiren olarak ifade edilen bu dönem 18. yüzyıldır. Bu yüzyılı insanlık tarihinde bu denli önemli ve özel hale getiren şey ise "Endüstri Devrimi"dir. Endüstri devrimi aslında Rönesans ve Fransız Devrimi'nden sonra ortaya çıkan bir tarihsel dizginin son aşamasıdır. 18. yüzyılın ikinci yarısından sonra peş peşe ortaya çıkmaya başlayan teknolojik gelişme ve değişimler, ardı ardına gelen devirlerin ekonomik, sosyal, siyasi ve kültürel yapılarında köklü bir değişime neden olmuştur (Ekin, 1989: 19, Yücel, 1990: 5).

Endüstrileşme en önemli ve köklü değişimini üretim şekilleri üzerinde göstermiştir. Endüstrileşme ile birlikte fabrikalar yeni üretim alanları olarak ortaya çıkmışlardır. Bu bağlamda tarıma dayalı toplumların klasik üretim şekilleri yavaş yavaş ortadan kalkmış ve ekonomik olarak da apayrı bir ortam oluşmuştur. Üretim şekilleri klasik toplumda tarıma dayalıdır. Evlerde el tezgahları kullanılarak üretilen işler, endüstri devrimiyle beraber toplu olarak yapılmaya başlanmış, üretim fabrikalara taşınmıştır. Fabrikalar, çok büyük miktarlarda üretilen malın çok daha ucuza üretilmesini sağlayan yeni ekonomik düzenin en önemli unsurlarından birisi olmuşlardır (Erkan, 1993: 6-7).

Endüstri devrimi neticesinde ortaya çıkan diğer bir önemli husus, yine üretim şekillerine bağlı olarak toplum yapısından meydana gelen değişimdir. Fabrikaların kentlerde kurulması ve seri üretim şekilleri iş gücü ihtiyacını ortaya çıkarmış, bu durum da beraberinde kırsal kesimden kentlere göç hareketini hızlandırmıştır. Sosyal ve kültürel yapıda da ciddi bir değişime yol açan bu göç hareketleri tüm sosyal sınıf üzerinde etkisini göstermiştir. Buna bağlı olarak yeni bir işçi sınıfı ve beraberinde de burjuvazi doğmuştur (Erkan, 1993: 6-7). Feodal bir düzen içerisinde hayatlarını sürdüren köylülerin çalışma şartları ve yaşam biçimleri oldukça farklı hale gelmiştir. Ortaçağ ve öncesi süreç içerisinde sürüp giden zanaat ve buna bağlı lonca düzeninde köklü değişiklikler gerçekleşmiştir. Fabrikaların kurulmasına bağlı olarak seri



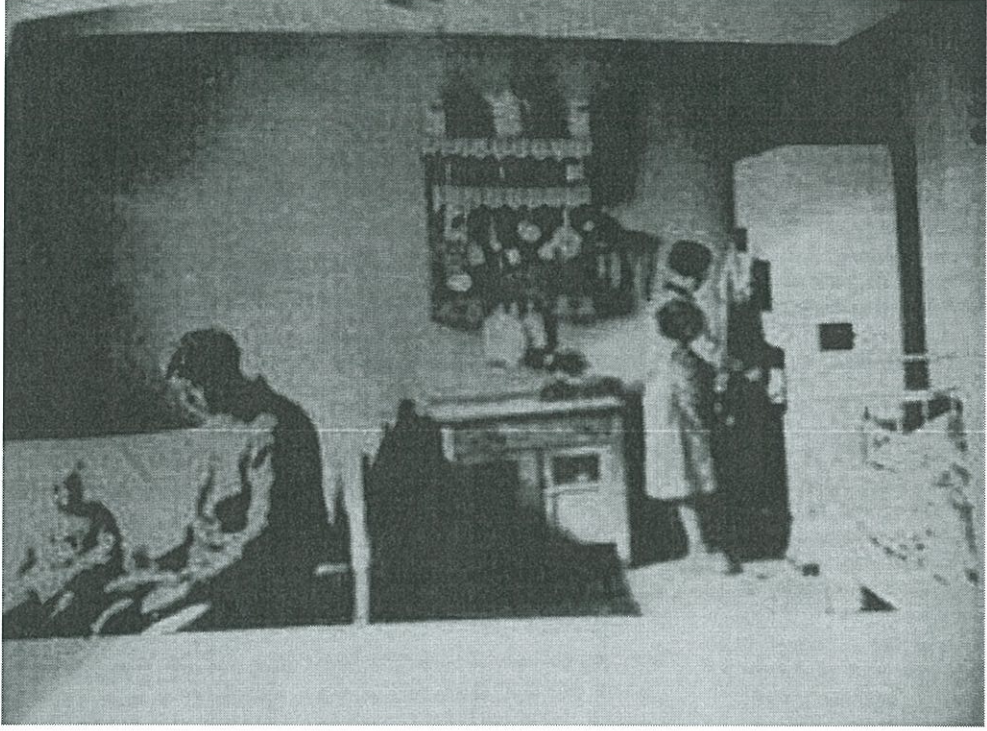
üretim başlamasıyla beraber maddi imkanlarını büyük ölçüde kaybeden zanaatkarlar ve kalfaları, fabrika üretiminin nitelikli ve yarı nitelikli çalışanları haline gelmişlerdir. Fabrikalardaki niteliksiz işçiler ise endüstrileşme neticesinde kente göç eden, daha önce tarımla uğraşan insanlardan oluşmaktaydı (Ekin, 1989: 19). Bu yeni üretim kısa bir zaman dilimi içerisinde üretim araçlarından yoksun ve hayatlarını iş-güçlerinin karşılığında kazandıkları cüzi ücretle devam ettiren yeni bir işçi sınıfının doğmasına neden olurken fabrika sistemi ise seri üretim gibi pozitif bir sonuncun yanı sıra sosyal manada bazı negatif sonuçlara da yol açmıştır. Daha ucuz işgücü karşılığında oldukça yüksek çalışma süreleri içerisinde erkek işçilerin yanında yahut onların yerine çocuk ve kadın işçiler de çalıştırılmaya başlanmıştır (Kurt, 2006: 17).

Endüstrileşme klasik, alışlagelmiş ve Ortaçağ düzeni içerisindeki aile yapısında da değişikliğe neden olmuştur. Üretim, erkek, kadın, çocuk ve kadının yardımcılarını konutlardan kopararak dış dünyaya itmiştir. Kısacası bu dönem öncesi kolektif üretim mantığı yeni kentleşme olgusuna bağlı olarak tam olarak yok olma noktasına gelmiştir. Kentleşme olgusu da toplumsal değişimin bir sonucu olarak ortaya çıkmış, insanlık tarihinin o güne kadar kayıt altına almadığı bir göç başlamıştır (Ekin, 1989: 19).

Endüstrileşme hareketi kentleşme ile hız kazanmış ve kısa bir süre içerisinde büyük şehirlerin çeperlerinde yeni bir endüstri işçisi ortaya çıkmaya başlamıştır (Ekin, 1989: 19). Diğer taraftan burjuvazi sınıfının yükselişi devam ederken, kırsal kesimden kentlere olan göçün oldukça hızlı bir şekilde artışı ve buna bağlı olarak kentlerde ortaya çıkan konut ihtiyacı bakımından alt yapının yetersizliği, fabrikalardaki işçi sınıfının son derece sağlıksız konutlarda yaşamasına neden olmuştur. Zamanla alınan tedbirler çerçevesinde kentlerdeki yaşam koşullarında iyileşme gözlenmiştir. Mutfak mekanı olarak bakıldığında “Wohnküche” (Şekil 1.5) mantığı yani hem mutfak hem de yaşam odasının bir arada kullanımı devam etmiştir. Genel bir ısıtma sisteminin bulunmamasından dolayı yaşam mekanı ile mutfak bir arada kurgulanmış olup bu sayede mutfak aynı zamanda konutu ısıtma vazifesini de gerçekleştirmiştir. Bu durum 1926’da yapılan “Frankfurt Mutfağı” dönemine kadar devam etmiştir.

Bu dönemde kamusal alan ve özel alan birbirinden ayrılmıştır. Seri üretimin neticesi olarak endüstrileşme tarımı da makineleştirmiş, böylelikle aynı değerdeki

para ile daha fazla insan beslenmeye başlamıştır. Bu dönemden önce aile içerisinde ortak olarak gerçekleştirilen üretim ve evsel alan ile ilgili işler artık cinsiyete dayalı bir iş bölümüyle de değişime uğramıştır. Erkek kamusal alanda görev alırken kadınlar ise zaman zaman her ikisinde de ancak çoğunlukla özel alanda hizmet etmeye başlamıştır.



Şekil 1.5. *Wohnküche* (Bullock 1988)

Endüstrileşme ile birlikte başlayan hızlı kentleşme ve buna paralel olarak kırsal alandan kentsel alanlara göç, ilk aşamada çok sayıda sorunu da beraberinde getirmiştir. Öncelikli olarak kentler bu hızlı ve ani değişime alt yapı açısından tam manasıyla hazır olmadıkları için yeni gelen işçi sınıfı kentsel çöküntü alanlarını oluşturmaya başlamıştır ki bu alanlardaki sağlıksız ve yetersiz yaşam koşulları bu kesimin yaşam kalitesi ve standartlarını da düşürmüştür. Yaşam kalitesi ve şartlarının bu şekilde düşük olması yönetimleri acil çözümler bulmaları hususunda harekete geçmiştir. Burada amaç, imkanların gerçekçi, mantıklı bir şekilde kullanılarak mümkün olan en kısa süre içerisinde, en fazla sayıda ve yeterli kalitede konut yapılmasıdır. Konut yapımında hedeflere ulaşmak klasik yapım sistemleriyle hem çok pahalı hem de çok zaman alan bir süreçtir (Beken, 1990: 20). Aynı zamanda bu döneme kadar kullanılmış olan klasik bina yapım metodlarının yetersiz olduğu tespit

edilirken, endüstrileşme ile gelen hızlı üretim deneyimlerinin bina alanında da kullanılmasının gerekli olduğu anlaşılmıştır. Binanın endüstrileşmesi yahut yapımın sistemleştirilmesi gibi yeni kavramlar farklı şekillerde tanımlanarak ortaya konmuştur (Şener, 1990: 20).

I. Dünya Savaşı öncesinde projelendirilmiş ve savaşın ardından seri üretim anlayışının da yerleşmesine bağlı olarak Amerika ve Avrupa’da bu konudaki önde gelen mimarlarca çok sayıda deneysel ev prototipi hazırlanmıştır (Tapan, 1979: 85). Bilhassa Almanya ve Avusturya’da görülen deneysel işçi konutlarının tasarımında amaçlanan, bilimsel bir yöntem olan “Taylorizm” etkisinde küçük mekanlarda en yüksek verimliliği sağlayacak yaşam standartlarını araştırmaktır. II. Dünya Savaşı’nın ardından daha da fazla ortaya çıkan konut sorununa çözüm getirmek amacıyla yapı endüstrisinin ortaya koyduğu gerçeklerin paralelinde konut yapımı tam manasıyla endüstrileşmiş ve Fransa, Danimarka, Hollanda ve Rusya’da endüstriyel yapı üretimine geçilmiştir. Endüstriyel üretim yapım sürecinde temelden bir değişime neden olmuştur. Farklılaşan konut standartlaşma ve boyutsal koordinasyon gerekliliği ile ortaya konmuştu (Sayel, 1993: 85). Standardizasyon ve boyutsal koordinasyonun etkisi sonucu İngiltere ve diğer Avrupa ülkeleri bahçeli sıra ev tipini, Almanya gibi bazı ülkeler ise yüksek bloklardan meydana gelen kiralık konut tipini geliştirmiştir (Ağat, 1983:2; Bozbaş, 2001: 19-20). Kısacası konut yapımı endüstrileşme ile birlikte ortaya çıkan bilimsel gelişmelerin etkisinde standardize olmuştur. Bu noktadan hareketle mutfağın endüstrileşmesini ve aynı zamanda donatı elemanlarının standardizasyonunun bu sürecin önemli bir parçası olarak tanımlanması doğru olacaktır. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlayan teknolojik gelişmeler 20. yüzyılda mutfaktaki en radikal değişimleri mümkün hale getirmiştir (Eroğlu, 2000: 86). İlk aşamadaki teknolojik gelişmeler kapsamında su, havagazı ve son olarak da elektrik tesisatlarını konut içine girmesine bağlı olarak mutfağın mekansal organizasyonu da ciddi değişiklikler yaşamıştır. Bu doğrultuda teknolojinin günlük hayata olan katkıları konuttaki mekanların üzerinden okunmaya başlanmış, hem fabrikalarda hem de konutlarda çalışmakta olan kadınların mutfak içerisinde zamanını da daha etkin kullanması bağlamında mutfak mekansal kurgu bakımından da değişikliğe uğramıştır (Eroğlu, 2000) (Şekil 1.6).



Şekil 1.6. Tipik 19. yüzyıl mutfağı ve kullanılan araç gereç (Eroğlu 2000)

Mutfak her kültürde oldukça farklı görünümde iken, endüstrileşme ile beraber farklı mutfak kültürleri mekansal organizasyon ve kurgu bakımından ortak paydalarda birleşmeye başlamıştır ki bu gelişimin en önemli aşaması su, havagazı ve elektriğin konuta girmesidir. Kısacası mutfaktaki en köklü ve asıl değişimler endüstrileşme ile başlamıştır (Ağat 1983: 2).

### 1.1.1.3. Bilimsel gelişmeler etkisinde mutfak

Endüstriyel üretim sürecinin etkinliğini maksimuma çıkarmak ve süreci optimize etmek amacıyla yapılan uğraşlar “Taylorizm”in ortaya çıkmasına neden olmuştur. Taylorizm, mutfak teknolojisindeki gelişmelere de büyük oranda hız kazandırmıştır. Avrupa ve Amerika’da 19. yüzyıl ortalarında başlayan, eve ilişkin kendi kendine yeterlilik ve verimlilik çalışmaları yapılmaya başlanmış ve bu konuda çalışan kadın araştırmacılar, fabrika üretim sistemlerinde kullanılan Taylorizm ve Fordizm ilkelerini ışığında, evsel alan ve konut mutfakları için bilimsel çalışmalar gerçekleştirmişlerdir. “Efficiency” Türkçede “verimlilik” olarak adlandırılan bu

bilimsel gelişmenin konut mutfağı ve mutfak konusunda uzman ev kadını imajı yaratmayla olan bağlantısı 20. yüzyılın temel ideolojisi olan en kısa sürede en fazla üretimi sağlamaktır. Amerikalı mühendis Frederick Taylor ve Henry Ford verimlilik kavramını geliştiren isimlerdir. Taylor bilimsel anlamda bu çalışmanın alt yapısını kurgularken, Ford ise bu bilimsel gelişmeyi uygulama alanında, endüstriyel üretimi de geliştirmiştir. Taylor iş performansı gerçekleşirken yapılan her hareketin süresini sistematik bir şekilde ölçmüş, bilimsel yönetim (işletmecilik) teorisinin yeterlilik ve faydasını deney vasıtasıyla ispatlamıştır. Henry Ford tarafından tanıtılan ve fabrika sistemi içerisine yerleştirilen, montaj bantları, otomobil üretiminde, endüstriyel verimliliğin, ilk ve en ünlü örneklerinden olmuştur. Bu nedenle verimlilik ideolojisi aynı zamanda Taylorizm ve Fordizm olarak da bilinmektedir (Cieraad 2002: 264).

Le Corbusier'e göre (Vers Une Architecture, 1923) konut, yaşamak için bir makine haline gelmiştir. Bu bağlamda gelişen konut mutfakları da, kadın araştırmacılar tarafından, tam manasıyla bir fabrika yahut makine gibi sistematik bir düzen içerisinde çalışıyor gibi düşünülmüş ve ev işi mekansal kurguya ve düzene de yansımaya başlamıştır. Mutfak mekanında planlama açısından yapılan hatalar ve düzensizlikler tespit edilmiş ve yeni mekansal kurgular mutfak içinde en kısa sürede en verimli sonuçları elde etmek için yeniden düzenlenmeye başlamıştır. Yapılan bu bilimsel çalışmalar etkisinde zaman ve hareket etüdüleri yapılmaya başlanmıştır. Tıpkı bir fabrikadaki, üretim bandı üzerinde çalışılırken, belirli bir iş için yapılan hareketlerin süresinin ölçülmesi gibi, bir ev kadınının kahve yapımındaki her hareketi aşama aşama, özel bir kamera tarafından resimlenmiştir. Bu sayede yapılan işin süresi de hesaplanmıştır. Bazı kadın araştırmacılar da planlar üzerinde bir kadının, mutfak işini daha verimli ve kısa sürede yapabilmesi için, nasıl hareket etmesi gerektiğini şemalar haline getirmişlerdir. Kısaca kadın araştırmacılar Taylorizm ile bağlantı kurarak ev işinin rasyonelleştirilmesi için çalışmış, bu yaklaşımı evsel alanda kullanmaya başlamışlardır (Dönmez, 2011: 25).

Taylorizmin konut mutfak planlamasına yansımada bu hususla ilgili bilimsel çalışmalar gerçekleştiren kadın tasarımcılar son derece önem arz etmektedir. Bu kadın tasarımcılardan Catherine Beecher (1800-1878) ve kız kardeşi Harriet Beecher Stowe (1811-1896) evsel alanla ilgili bilimsel çalışmaların, temelini atmışlar ve ev işinin (domestik alanın) rasyonelleşmesi hakkında Ohio'da verdikleri

seminerleri bir kitap (1869) haline getirmişlerdir. Bu kitap “en çok satanlar = best-seller” olma özelliğini göstermesine rağmen tasarımların gerçekleştirilmesi, Taylorizm’in de etkisiyle, 20. yüzyılı bulmuştur. Taylorizm’i temel alarak bilimsel çalışmalarını gerçekleştiren tasarımcıların en önemlileri ise Mary Pattinson ve Christine Frederick’tir (Eroğlu, 2000: 89-91).

Endüstrileşmenin de bir sonucu olarak üretim şekillerinde meydana gelen değişim kadını, kadının yardımcılarını ve erkeği, üretmek adına, ev ortamının dışına çıkarmıştır. Buna bağlı olarak kadının toplumdaki sosyal rol tanımı da değişmiştir. Bu bağlamda domestik alan olarak nitelendirilen ev, kadınların yalnız bırakıldığı bir alan olmuştur. Avrupa ülkeleri ve Amerika’da aynı süreçler içerisinde başlayan, birbirini etkileyerek gelişen, ağır ve sıkıcı ev işlerinin yenilenmesini hedefleyen “domestik alanı bilimselleştirme” çalışmaları, sonraki yıllarda daha da gelişecek olan modernizasyonun başlangıç noktaları olmuştur.

### **1.1.2. Türk mutfağının tarihi**

Çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapmış olan ve her medeniyetten kendisine bir şeyler katmış olan Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfakları arasında yer almaktadır. Tarihsel dönemde çağın gereklerine uygun olarak kendisini yenilemesinin yanı sıra geçmişinden kopmadan varlığını sürdürerek günümüze kadar ulaşmıştır. Türk mutfağının tarihsel gelişimi aşağıda dönemler halinde ele alınmıştır.

#### **1.1.2.1. İslam öncesi Orta Asya Türk mutfağı**

Türklerin tarihi incelendiğinde uzun bir dönem Orta Asya’nın bozkırlarında göçebe hayat yaşadıkları görülmektedir. Orta Asya, karasal iklime sahip olması sebebiyle bozkırlar ve çöllerle kaplıdır. Bu durum bölgenin ekonomik durumunda da etkili olmuştur. Günümüzde önemli tarım faaliyetlerinin ve hayvancılığın yapıldığı

geniş bozkırlarda, şartlarının elverişli olması sebebiyle geçmişte çoğunlukla hayvancılık yapılmaktaydı (Vasary, 2007:24-29). Bu durum belli bir bölge içerisinde çadırı, hayvanları ve diğer araçlarıyla yer değiştiren, dolayısıyla sabit bir yerde sürekli olarak kalamayan, suyun ve otun peşinden giden göçebe kültürünün doğmasına yol açmıştır (Chailland, 2001:25). Yaşanılan bölgenin koşullarına bağlı olarak beslenme genellikle hayvansal ürünlere bağlı olup önem sırasına göre at, koyun, keçi, diğer büyükbaş hayvan etleri ve av hayvanları besin olarak kullanılmaktaydı (Alpargu, 2008:24).

Hunlardan beri Türklerin yetiştirdiği ve besin olarak tükettikleri hayvanlar arasında en fazla öne çıkanların at ve koyun olduğu Türklerle ilgili bilgiler sunan Çin kaynaklarına görülmektedir. Çin kaynaklarında Türklerin sefere çıkarken besin olarak yanlarında et götürdüklerini, atların ve koyunların bir savaş erzakı olarak kullanıldığını söylemesi de bunu göstermektedir (Tsai, 2006: 174). Uygurlarla ilgili bilgiler veren Çin elçisi Wang Yen-Te de zengin insanların at eti yetiklerini, diğer kesimin ise sığır ve yaban kazlarını etlerini tükettiklerini bildirmektedir (İzgi, 1986:68). Benzer şekilde Kaşgarlı Mahmud'un, at etinin mis gibi koktuğunu söylemesi de (Kaşgarlı Mahmud, 2005:600) eski Türk toplumunun at etine karşı olan ilgisini açık bir şekilde göstermektedir.

Pastırma ve sucuk, göçebe hayatın önemli bir ihtiyacı olarak üretilmiş besinlerden birisidir. Çünkü bunların ömrünün uzun oluşu göçebe hayatı için son derece uygundur. Aynı zamanda kurutulmuş et ve et tozu da pastırma ile birlikte savaş esnasındaki önemli erzaklar arasında yer almıştır. Sürekli olarak hareket ettikleri için karınlarını genel olarak hazır yiyecekler ile doyuran Avrupa Hun Türkleri de at ve koyundan oluşan konserve etlerini yanlarında taşımaktaydı. Eti uzun dönemler bozulmadan korumanın yolunu bulan Türkler, pastırma ve sucuk gibi günümüzdekinin de hemen hemen aynısı olan besinleri göç ve sefer esnasında genel olarak at sırtında tüketmekteydiler (Alpargu, 2008:18).

Eski Türkler, bakımının zor olması ve göç şartlarına dayanıklı olmaması gibi nedenlerden ötürü büyükbaş hayvan yetiştiriciliğine çok sıcak bakmamışlardır. Ancak büyükbaş hayvanlar Türkler arasında her zaman varlığını sürdürmüştür. Türkler arasında süt ve süt ürünlerinin de son derece önemli bir yeri bulunmaktaydı. Bilhassa hayvancılık ile uğraşan Türkler için yağ temel bir besin maddesi olarak

görülmekteydi. Tereyağı, süttten ziyade yoğurttan elde edilirdi. Tereyağı dışında iç ve don yağı da kullanılmaktaydı (Ögel, 2000:14).

Etin temel besin olarak yoğun bir şekilde tüketildiği eski Türk sofralarında buna karşılık ekmek çok fazla tüketilmemekteydi. 8. yüzyıl ortalarında Türk hükümdarını İslam'a davet etmeye giden Emevi elçisinin "eti çok fakat ekmeği az olan" bir evin sofrasına misafir edilmesi, Çin kaynaklarının Türklerden bahsederken herkesin gıdasının et olduğunu, yalnızca hükümdarların sofrasında yeteri kadar ekmek olduğunu belirtmeleri (Baykara, 2003:243) bu durumu açık bir şekilde göstermektedir.

Hayvancılık için oldukça elverişli olan Orta Asya toprakları tarım yapmak için pek uygun değildir. Bu sebepten ötürü de tarım faaliyetleri yalnızca belli alanlarda yapılmaktaydı. Türklerin bölgede 5. yüzyıldan başlayarak çok az da olsa bir tarım kültürüne sahip oldukları ve tarım ürünlerini bir destek maddesi olarak kullandıkları anlaşılmaktadır (Gürsoy, 2004:76). Ancak yerleşik yaşam düzenine geçilmesiyle birlikte tarımda ciddi bir gelişme yaşanmıştır. Türklerin yetiştirdiği tarımsal ürünlerin başında buğday, çavdar, arpa ve darı gelmekteydi. 11. yüzyıla gelindiğinde buğdaydan yapılmış olan ekmek türündeki yiyecekler çok daha fazla görülmeye başlanmış olup bu durum tarihsel süreç içerisinde buğdaya karşı olan ilginin ve aynı zamanda ekmeğe verilen kutsallığın sadece yerleşik yaşam düzenine geçiş ve İslam'a giriş ile birlikte başladığını göstermektedir.

Eski Türkler, Çin'de oldukça önemli bir besin maddesi olarak tüketilen pirincin ekimine onların etkisiyle erken çağlardan itibaren başlamışlardır. Bilhassa Uygurlar ve Göktürkler mutfaklarında pirinci yoğun bir şekilde kullanılmaktaydı. Uygur kaynaklarında pirinçten yapılan "tuturkan aş" isimli bir yemekte bahsedilmektedir (Gürsoy, 2004:77).

Orta Asya'da yarı göçebe, yarı yerleşik bir yaşam sürdüren Türklerin sebzelerden kabak, pancar, pırasa, soğan, sarımsak, şalgam, turp, patlıcan, salatalık gibi ürünleri bildikleri fakat genel olarak bakıldığında o dönemdeki Türk mutfağında sebze yemeklerinin son derece az olduğu anlaşılmaktadır (Alpargu, 2008:21).

Yemek kültürünün önemli bir parçası olarak meyve üretimini önem veren eski Türklerin yetiştirdiği meyve çeşitliliği oldukça dikkat çekicidir. Hem tazesini hem



de kurusu olmak üzere meyvelerin kullanıldığı bilinmektedir. Günümüzde Anadolu'da yetiştirilen meyvelerin büyük bölümü o dönemde yetiştirilen ürünler ile benzerlik göstermektedir (Alpargu, 2008:25). O dönemlerde bölgede erik, kayısı, zerdali, armut, üzüm, fındık, ceviz gibi ürünler yetiştirilmekteydi. Bununla birlikte pekmez, sirke, şarap yapıldığı da bilinmektedir (Alpargu, 2008:22).

İçecek olarak kımızın son derece önemli bir yere sahip olduğu çeşitli kaynaklarda görülmektedir. Çin kaynaklarından hareketle eski Türk kabilelerinden söz eden Eberhard, onların et yiyip, kımız içtiklerini ifade etmektedir (Eberhard, 1986:94). Orta Asya Türkleri arasında son derece yoğun bir şekilde tüketilen kımız deri torbalar içinde hazırlanırdı. Taze kısrak sütü ve bunun 1/3'ü oranında önceden hazırlanmış mayalık kımız, deri torbaya doldurulurdu. Deri torba içinde ılık bir yerde muhafaza altına alınan bu kımız, torbanın ağzından bir sopa ile sık sık dövülür, 12-24 saat sonra ise içilecek hale gelirdi. Bundan sonra kısrakın her sağılışından kımızın bir bölümü deri torba içinde maya olarak bırakılır ve üzerine taze süt eklenirdi (Ögel, 2000:173).

Eski Türklerin mutfaklarında bulunan diğer bir önemli besin maddesi de yoğurttu. Yoğurt tamamen Türklerin buluşudur. Kelime olarak da aynen tüm dünyaya yayılmıştır. Göçebe hayatın ortaya çıkarmış olduğu bir besin maddesidir. Yoğurt ile terbiye edilmiş olan yemekler Türk mutfağının en özgün özelliklerinden birisidir (Gürsoy, 2004:20).

Bozkır ikliminde çadırlarda yaşamlarını sürdüren eski Türkler, bu çadırın bir bölümünü mutfak olarak kullanmaktaydı. Sıradan bir Türk ailesinin mutfak gereçleri arasında bardak, selçi bıçak (aşçı bıcağı), etlik (et çengeli), ıvrık (ibrik), tewsi (tepsi), kova, sac, şiş, soku (havan) ve susgak (susak) bulunurken, küp, çanak, çömçe, kaşık, tekne, tuzluk, yasgaç gibi toprak ve ahşam eşyalarda bulunmaktadır. Aynı zamanda sanaç (dağarcık), sarnıç (su tulumu), tagar (dağarcık), tulkuk (tuluk) gibi deriden yapılan mutfak eşyalarının da günümüz Anadolu'sunun köylerinde hemen hemen aynı isimlerle kullanılıyor olması, eski bozkır mutfak kültürünün Türk toplumunda devam ettiğinin en büyük göstergesidir (Genç, 2008:4).

Tüm dünyada olduğu gibi Türk mutfağının değişimi ve şekillenmesinde de çevre ve iklim koşullarının yanı sıra dini inançlar da son derece önemli bir paya

sahiptir. Bunun en dikkat çekici örneğini, Uygurların Mani dinine girmesinden sonra beslenme anlayışlarındaki değişim oluşturmaktadır. Yerleşik düzene geçen Uygurların tarımla çok daha fazla ilgilendikleri ve tarımsal ürünlere beslenmelerinde daha fazla yer vermeye başladıkları bir gerçektir. Ancak Uygur mutfağında yaşanan asıl değişimin 763'te Böğü Kağan'ın et yerine sebzelerin yenilmesi ile ilgili emirnamesinden sonra başladığı görülmektedir. Mani dininin beslenme anlayışından kaynaklanan bu gelişmenin ardından tarım faaliyetlerinin ciddi oranda artış gösterdiği ve tarımsal ürünleri yeni Uygur inancının gereği olarak mutfaklarında çok daha fazla kullanıldığı anlaşılmaktadır (Sinor, 2002:449-450).

Tarihi İpek ve Baharat Yolları gibi uluslar arası ticaret ağları sebebiyle ulaşma imkanının kolay olduğu bölgeye gelen tüccarlar aracılığı ile Türkler çeşitli bölgelerden gelen ürünleri tanıma ve kendi ürünlerini de tanıtmaya imkanı elde etmişlerdir. Türklerin Orta Asya'da oluşturup gelecek nesillere aktardıkları yemek kültüründen mantı, yoğurt, ayran, kımız gibi birçok unsuru günümüze miras olarak bıraktıkları ve dünya yemek kültüründe de bu bağlamda son derece önemli bir yere sahip olduklarını belirtmek gerekir.

#### **1.1.2.2. İslam etkisinde Orta Asya Türk mutfağı**

Tarih boyunca çeşitli aşamalardan geçen Türk mutfak kültürü, İslam'ın etkisi ile Orta Asya eski Türk geleneklerinin birleştiği beslenme tarzı, ana bir çizgi olarak günümüze kadar varlığını korumuştur. Orta Asya'da buluşan bu iki değer sonucunda oluşan mutfak anlayışının günümüzde Anadolu'da devam ettiği görülmektedir.

11. yüzyılda Türkler arasında sofraya "tergi" (Kaşgarlı Mahmud, 2005:194) yahut "tewsi" (Kaşgarlı Mahmud, 2005:423) denilmekteydi. Türkler, günümüzde olduğu gibi ekme ve yemek kırıntılarının yere dökülmemesi için sofraya altı yaygısı da kullanmaktaydı (Kaşgarlı Mahmud, 2005:322). Türkler arasında ekmeğin yerleşik yaşama geçtikten sonra, bilhassa İslam dininin bölgede yaygın hale gelmesiyle

birlikte önem kazanarak kutsal hale geldiği, bu nedenle de israfının ve yerlere atılmasının günah kabul edildiğini de belirtmek gerekir.

İslam etkisindeki Orta Asya Türk mutfağındaki yemek adabı ile ilgili olarak Yusuf Has Hacib şunları söylemektedir (Akt. Arat, 1947):

*“Senden büyükler başlamadan yemeğe başlama. Yemeğe besmele ile başla ve sağ elin ile ye. Başkasının önündeki lokmalara dokunma, kendi önünden ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma. Çok obur olma ve pek de sünepe oturma. Fakat, ne kadar tok olursan ol, ikram olunan yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki, o yemekleri hazırlayan evin hanımı memnun olsun. Böylece, zahmet edip sana ziyafet hazırlayanların bu zahmetini de boşa çıkarma. Ağzına aldığı ısı ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağızla üfleme. Yemek yerken sofraya üzerine sürünme ve etrafındaki insanların huzurunu kaçırma. Yemeği ölçü ile ye, zira insan her vakit az yiyip az içmelidir”*

Ziyafet sofraları için “vegü içkü” ifadesini kullanan eski Türkler, Kutadgu Bilig’den anlaşıldığı üzere ziyafet sofralarına son derece önem göstermekteydi. Düzen ve temizliğin öne çıktığı bu ziyafetler, günün şartları gereği gündüz saatlerinde yapılmaktaydı. Bilhassa elçi kabulleri esnasında çok daha fazla önem verilen bu sofralar bir hiyerarşi ile belli usullere göre düzenlenirdi (Akt. Arat, 1947).

İslam’ı kabul eden Türklerin her alanda olduğu gibi mutfaklarında da büyük bir değişim yaşanmıştır. Ancak Türkler etkileşim sürecinde İslam’ın genel anlayışına aykırı olmayan eski geleneklerini de mutfakta ve diğer alanlarda korumuşlardır.

Karahanlılar döneminde mutfak kültürü sonraki dönemlerde de olacağı üzere hayvansal ve bitkisel olmak üzere iki temel besine dayanmaktaydı. İnsanlığın en temel besin maddeleri arasında yer alan hayvansal gıdalar, bozkır kültürünün etkilerini sürdürdüğü bu devirde kendisini göstermektedir. Bunun yanı sıra gerek geçmişten getirilen gerekse yeni öğrenilen tarım ürünleri de Türk mutfağında yerini almaya başlamıştır. Bu bağlamda Karahanlılar dönemi mutfağındaki yiyecekler et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, tarımsal besin maddeleri şeklinde gruplandırılabilir (Genç, 2008:3-17). Etli yemekler, balık yemekleri, süt ürünleri kullanılarak yapılan yemekleri, buğday ve undan yapılan yemekler, hamur işleri, pirinç yemekleri, sebze yemekleri Karahanlılar dönemindeki belli başlı yemeklerdir. Bu dönemde elma,

armut, kayısı, ayva, dut, iğde ve ceviz gibi meyveler de önemli bir yere sahipti. Şaraplar, kımız, kumlak yada bal şarabı ve boza bu dönemi içecekleri arasında bulunmaktadır (Çetin, 2008:31).

Karahanlılar dönemindeki Türk gıda anlayışı genel olarak Selçuklular döneminde de varlığını sürdürmüştür. Karahanlılar gibi hayvan ve bitkilerden oluşan Selçuklu beslenme anlayışının Karahanlı mutfağından farkı, at eti tüketiminin giderek azalması ve Ortadoğu İslam ülkeleri mutfaklarının etkilerinin Türk yemek kültüründe çok daha fazla görülmesi olmuştur. Selçuklular döneminde buğdaydan yapılan içkilerin, şarap ve kırmızın Türk mutfağında devam ediyor olması da İslam etkisinin tam manasıyla Türk mutfağına nüfuz edemediğinin bir göstergesidir. 11. yüzyılda bilhassa Karahanlı ve Selçuklu sarayları olmak üzere çeşitli Türk hükümdar ve beylerinin aşçıların ve içkicibaşların denetiminde mutfaklarda şaraphanelerin varlığı bilinmektedir (Genç, 2008:4). Bununla birlikte Kaşgarlı Mahmud'un yazmış olduğu eserden de anlaşıldığı üzere yemek yeme bu dönemde açlığı gideren bir ihtiyaç olmaktan ziyade bir takım usul ve kaidelere kavuşarak belli sembolik anlamlar da kazanmıştır. Davete icabet adabından, sofraya düzenine ve hatta sağlıklı beslenme önerilerine kadar zengin bir anlayış yerleşmiştir (Akt.Arat, 1947).

Bu dönemde Türk evinin odalarından birinin yahut çadırın bir kısmının günümüzde olduğu gibi mutfak olarak tanzim edildiği ve evin bu bölümüne yemek pişirilen yer manasına gelen "aşlık" denildiği görülmektedir (Genç, 2008:4).

Selçuklular dönemi, bitkilerin Türk mutfağında kısmen daha fazla görüldüğü bir dönemdir. Kökleriyle beraber geniş yaprakları taze olarak tüketilen ıspanak, hindiba, marul ve pazı gibi sebzeler Selçuklular dönemi Türk mutfağında ciddi oranda yerini almıştır. Kökenleri ve yayılış yönleri tartışmalı olan bu bitkilere 10. yüzyılda Orta Asya'nın birçok bölgesinde de rastlanmakla beraber Selçuklular döneminde başlayan İran coğrafyasındaki egemenlik esnasında Türkler arasında yaygınlaşmıştır (Gürsoy, 2004:79).

Önemli siyasi gelişmelerin ve aynı zamanda köklü yapısal dönüşümlerin yaşanmasıyla şekillenen Selçuklu teşkilat ve kültür anlayışının etkileri, kendilerinden sonra kurulan çok sayıda Türk devletine de modellik etmiş olup bu etkilenen en yoğun şekilde görüldüğü devletlerden birisi de Memlükler'dir. Buradan hareketler

Memlûklü mutfağının birçok yönüyle Selçuklu mutfağının bir devamı olduğunu söylemek yanlış olmaz. Aslında bu, İslam etkisiyle başlayan Karahanlı, Selçuklu, Memlûklü ile Osmanlı asırlarına kadar devam eden bir İslamlaşma sürecidir. Aynı zamanda bu dönemde İslam'ın genel ilkelerine aykırı olmayan törelerin varlığının çok sayıda alanda olduğu gibi mutfakta da büyük oranda devam ettirildiği görülmektedir. Eski Türk devletlerinde, Karahanlılar ve Selçuklularda görülen, herkesin rütbesine göre nereye oturacağı önceden belli olan hiyerarşik sofrâ düzeni Memlûkler döneminde de varlığını sürdürmüştür (Çetin, 2008:33).

Karahanlı ve Selçuklu mutfaklarında olduğu gibi Memlûk mutfağında da hayvani ve nebati ürünlerin yoğun olduğu görülmektedir. Yemek ve ürün isimlerinin benzeşmesi, kıymız ve sulu yemeklerin varlığını koruması gibi çok sayıda özelliği ile Karahanlı ve Selçuklu mutfağının devamı niteliğinde olan Memlûk mutfağı diğer iki mutfağa nazaran daha fazla İslamlaşmıştır.

Milli kültürlerine sahip çıkıp, devam ettirmede oldukça titiz davranan Türkler, aynı zamanda İslam'ı da kendi özlerinin bir parçası olarak benimsemişlerdir. Milli kimliklerinin İslam ile asıl benliğine kavuştuğunu anlayan Türkler, İslam'ı sahiplenerek yüz yıllar boyunca bayraktarlığını yapmışlardır. Karahanlı ve Selçuklular döneminde başlayan bu durumun etkileri sonraki dönemlerde daha da belirgin hale gelmiş ve çok sayıda alanda olduğu gibi mutfak alanında da zengin bir kültürün ortaya çıkmasına vesile olmuştur.

### **1.1.2.3. Anadolu Selçukluları ve beylikler dönemi mutfağı**

Çok büyük zorluklar yaşayarak Anadolu'yu fetheden Selçuklular, bu topraklarda milli ve İslami kaynaklı çok sayıda eser oluşturmuşlardır. Anayurt haline getirdikleri Anadolu'da çok sayıda kültürel etki ile beraber geleneklerine bağlı, İslam'ın ön planda olduğu zengin bir kültürün oluşmasını sağladılar ki bu kültürün en uzun devam eden ve en önemli kollarından birisi de mutfak kültürüdür.

Dünyanın en güzel kara parçaları arasında yer alan ve çok sayıda bereketi bünyesinde barındıran Anadolu, Türk milletinin karar kıldığı son vatan olmuştur.

Anadolu Selçukluları üzerinde yaşadığı toprağın bereketine karşın her konuda olduğu gibi mutfakta da aşırı gösterişten uzak, yerleşik düzene henüz geçmiş göçebe milletlere özgü sadelikte bir yeme içme kültürüne sahiptiler. Fakat saray çevrelerinde ve zenginler arasında daha gösterişli bir mutfağın doğal bir sosyolojik durum olduğu da yadsınamaz bir gerçektir. Bununla birlikte saltanat geleneği gereği Cuma sabahları, ramazanlarda ve bayramlara halk için verilen ziyafet sofralarının çeşitli ve lezzetli yemeklerden oluştuğu da bilinen bir gerçektir (Şahin, 2008:39).

Anadolu Selçukluları birisi kuşluk vakti, diğer ise akşam güneş batmadan önce olmak üzere iki öğün yemek yerlerdi. Kuşluk vakti yemeği, uyanma ve işe çıkma saatine göre değişirdi. Bu öğünde bilhassa yağlı ve hamur işi gibi tok tutacak yemekler tercih edilirdi. Öğle vakti, meyve ve içeceklerle geçirilirdi. Akşam yemekleri ise mum ışığından başka bir aydınlık olmaması sebebiyle güneş batmadan önce yenilirdi (Gürsoy, 2004:89). Günde iki öğün yemeğin Anadolu Selçukluların yaşamına İslami kaynaklı olarak girmiş olması, İslam dininin Türk kültür hayatından yoğun bir şekilde yaşanmaya başladığının bir göstergesi olarak kabul edilebilir.

Anadolu Selçuklu mutfağında her yemeğin yanında ekmeğin temel besin kaynağı olarak tüketilmesi, eski Orta Asya Türk mutfağından temel bir fark olarak ortaya çıkmaktadır. Çorbalar, et yemekleri, hamur işleri, sebze ve tatlılar Selçuklu sofralarındaki yemekler arasında yer almaktadır. İslamlaşarak eski adetlerin sürdüğü bu dönem mutfağında kırıntıların yere dökülmesini engellemek için yere bir örtü serilirdi. Bunun üzerine de yaklaşık 40 cm'lik bir altlık yerleştirilirdi. Çoğunlukla tahta kaşıklardı. Tam olarak el ile yemek yemenin olmadığı bu dönem mutfağında yufka ekmeği de bazen kaşık olarak kullanılırdı (Sürücüoğlu, 2008:69).

Bu dönemde genellikle yemekler tek kaptan ve kaşıkla yenilmekteydi. Bu dönemin sofraya malzemeleri arasında sahan, tabak, kase, tepsi, sini, maşrapa ve testiler bulunmaktaydı. Yemek pişirme malzemeleri arasında yemeğin az yada çok oluşuna göre tencere, tava yahut kazan kullanılırdı. İçeceklerin ve bazı gıdaların muhafazası için topraktan yapılmış olan küpler kullanılırdı (Taneri, 1978:75).

#### 1.1.2.4. Osmanlı mutfak kültürü

Dünya genelindeki kabule göre Osmanlı mutfağı, Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın üç büyük mutfağından birisidir (Belge, 2001:141). Osmanlı mutfağı denildiği zaman son derece geniş bir havzadaki mutfakların birleşiminin İslami bir duyarlılık ile yeniden yorumlanması anlaşılmalıdır. Osmanlı hakimiyeti altındaki Arap dünyası, Kuzey Afrika, Balkanlar, Kuzey Karadeniz, Anadolu, Ege adaları ile Kafkasya ve Acem coğrafyasının önemli bir bölümü bu çerçeveye dahildir. Osmanlı mutfağı bu son derece geniş coğrafyadaki kültürlerin bir bölümünden etkilenerek ortaya çıkmış, ancak büyük oranda Türk unsurunu birikim ve alışkanlıkları ile İslam'a göre şekillenen bir yapıya sahiptir. Çok sayıda etkiyle beraber Osmanlı mutfağı 4 temel unsurdan oluşmaktadır. Bunlardan ilki, Türklerin Orta Asya'daki beslenme tarzı (Bilgin, 2008:71), ikincisi Arap ve İran kültürlerinin etkisi (Bilgin, 2008:71), üçüncüsü Anadolu'da yetişen ürünler ve bu topraklarda bulunan yerli kültürlerin etkisi (Bilgin, 2008:71), dördüncüsü ve en önemli unsur da İslam'ın etkisidir (D'Ohsson, De Mouradgea, 1977:27).

Anadolu'da yaklaşık olarak 2 asır devam eden Selçuklu dönemi Moğol istilası ile son bulmuştur. Kısa bir süre devam eden bu istilanın ardından Anadolu'da beylikler dönemi hakimiyet mücadelesi yaşanmıştır. 13. yüzyılın sonlarında kurulan ve 14. yüzyılın sonuna doğru bu mücadeleden zaferle ayrılan, Oğuzların Kayı boyuna ait bir aşiret olmuştur (Ünlü, 1994:3). Kayı aşiretinin bu dönemde bir cihan devleti haline gelecek olan Osmanlı İmparatorluğu'nun demelerini atması sebebiyle 14. yüzyıl genel olarak kuruluş dönemi olarak adlandırılmaktadır. Moğol baskısı sebebiyle Anadolu'ya olan Türk göçlerinin hız kazanmasıyla Anadolu'nun yapısından hızlı bir değişim yaşanmıştır. Bu durum çok sayıda alanda olduğu gibi mutfak kültüründe de etkisini göstermiştir. Yerel besin maddelerinin kullanımı, israftan uzak durma ve sadelik gibi özellikleri ile kuruluş dönemi mutfağı, Anadolu Selçukluları ve Beylikler dönemi mutfağının bir devamı niteliğindedir. Kuruluş dönemi Osmanlı saray mutfağı ile ilgili çok fazla bilgi bulunmadığı için bu dönem mutfağı hakkında söylenenler çoğunlukla halk mutfağı ile sınırlıdır. Diğer taraftan

dönemin sonuna doğru elde bulunan sınırlı bilgilerden hareketle İslami duyarlılığın çok daha yoğun olarak görüldüğü, tepeden tabana, padişahın imaretlerde beslenen halka kadar tüm düzenlemenin ve hatta yemek alışkanlıklarının devlet tarafından belirlendiği, önceki dönemlerden farklı bir mutfak anlayışının ortaya çıktığı anlaşılmaktadır.

Selçukluların devamı olan kuruluş döneminde koyun son derece önemli bir yere sahiptir. Bu dönemde herkesin koyunu bulduğu için Anadolu'da süt alım-satımı yok denecek kadar azdı (Trepainer, 2008:59). En yaygın olarak koyun etinin tüketilmesi ile Orta Asya'da bir gelenek olan at eti tüketiminde vazgeçilmesi ve domuz etinin mutfaklara sokulmaması İslami etkinin daha da yoğun bir şekilde yaşandığının göstergesidir. Sütün kendisinden çok süt ürünlerinin tüketimi bir Orta Asya Türk geleneği olarak 14. ve 15. yüzyıllarda da varlığını devam ettirmiştir.

Tarıma elverişli bir yapıya sahip olması nedeniyle tahıl ve sebze açısından Anadolu Türk mutfağı bu dönemde oldukça zenginleşmiştir. Dini anlayış sebebiyle şarabın yerini şerbet ve "cülâb" (şurup, ishal eden gül suyu) gibi içeceklerin kökleşerek aldığı bu dönemde Bizans mutfağındaki sıcak içecekler de görülmektedir (Trepainer, 2008:62).

Selçuklularda ve kuruluş döneminde pirincin çok olumlu tasvir edilmediği görülmektedir. O dönemde Anadolu'da çok fazla üretilmeyen, zor koşullarla uzaklardan gelmesi sebebiyle oldukça pahalı olan ve yalnızca elit bir kesim arasında tüketilebilen pirinç bu özellikleri sebebiyle ötelenmekteydi. Fakat yükseliş döneminde devletin zenginleşmesine paralel olarak pirince olan bakış açısında değişimler olmuştur. Bu dönemde ekmek temel unsur olup çatal ve bıçak kullanılmamaktadır. Yine Selçuklulardaki gibi yemeğin günde iki öğün yenilmektedir (Trepainer, 2008:65). Bununla birlikte günde 2 öğün yemek yeme adeti 16. yüzyılda terk edilerek 3 öğün haline dönüşmüştür (Sürücüoğlu, 2008:54).

Osmanlı mutfağı denildiğinde Fatih'in İstanbul'u fethinden sonra sarayda gelişmeye başlayan ve Fransız mutfağı gibi alıntılar halktan olsa da gelişmenin sağlandığı yer olan saraydan halka doğru bir etkilemenin söz konusu olduğu mutfak akla gelmelidir. Göçebe Türklerin temelini attığı bu mutfak, göç sırasında ve Anadolu'ya yerleşerek yayılma sürecinde göçebe hayatın izlerini sürekli olarak



taşıyarak Çin, İnan, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz mutfaklarından etkilenmeler neticesinde zenginleşmiş ancak İslam ile birlikte asıl kimliğine kavuşmuş olan bir Türk-İslam mutfağıdır.

Osmanlı saray mutfağı denildiğinde, Topkapı Sarayı'ndaki Matbah-ı Amire'nin akla geldiği bina, saray kompleksinin en çarpıcı bölümlerinden birisidir. Matbah-ı Humayun yahut Matbah-ı Amire adı verilen saray mutfağı, yüzyıllar boyunca bir medeniyeti beslemiştir. Önemli bir kısmının günümüzde de ayakta olduğu Matbah-ı Amire, sarayın kapalı alanlarının yaklaşık olarak ¼'ünü oluşturmaktaydı. Yemeklerin pişirildiği on büyük mutfağın yanı sıra helvahane, Kılar-ı Amire, yağhane, kalayhane, aşçıların, yamakların ve diğer mutfak görevlilerinin koğuşları, bir çeşme, bir cami ve bir hamamın bulunduğu oldukça büyük bir kompleksi (Oberling ve Smith, 2001:19).

Bu denli büyük olan ve çok büyük miktarlarda yemeğin hazırlanabilmesi için oldukça büyük kazanlara ve tencerelere, büyük mutfak aletlerine, sürahi, kavanoz, maşrapa gibi çeşitli kaplara ve ölçek, maşa, kürek ile ocağın içine tencere asmak için kanca gibi araç-gereçlere ihtiyaç duyulmaktaydı. Metalden yapılan kaplar ağır ve son derece hantal, bu nedenle içindekileri pişirmek yahut fırına koymak için bunları mutfakta bir yerden bir yere taşımak için kalabalık bir hizmetli ordusu da gerekliydi (Oberling ve Smith, 2001:28-29).

Türk milletinin Orta Asya bozkır göçebe hayatında edinerek Anadolu'ya taşıdığı et ve süt ürünlerine dayalı olan beslenme alışkanlıkları Osmanlı'nın yükseliş dönemi ile birlikte değişikliklere uğramıştır. Osmanlı sarayında Selçuklu ve eski Türklerde olduğu gibi bir yada birkaç temel gıdaya dayalı bir beslenme kültürü olmayıp bunun yerine dönemin mevcut besinlerinin tamamının dengeli bir şekilde tüketilmesinin amaçlandığı besin anlayışı bulunmaktadır. Saray yemek kültüründe beslenme ve sağlık arasında yakın bir ilişki olduğuna inanılmış olup saray mutfağı da buna göre gelişim kaydetmiştir. Sağlık ve beslenme arasında kurulan bu ilişki geleneksel İslami tıp anlayışından alınmıştır. Zira bu anlayışa göre insan vücudunda kan, balgam, safra, sevda olmak üzere dört hılt (humor) bulunmakta olup bu hıltlar dengede ise bu durum sağlığa işarettir. Hıltların miktar ve düzeyini belirleyen en önemli unsur ise tüketilen yiyecek ve içeceklerdir. Bu sebepten ötürü yıl boyunca hıltların dengede kalmasını sağlayacak beslenme rejimine gerek duyulmaktadır.

Dengenin bozulması durumunda perhiz yapılmalı ve ilaç takviyesinde bulunulmalıdır (Sarı, 1982:245-257). Bu nedenlerden dolayı sağlıklı kalmayı temel alan Matbah-ı Amire'nin mutfaklarında mevsimlere göre saray halkının hılt dengesini koruyacak yemekler hazırlanmaktaydı.

İslami bir duyarlılık olarak saray halkı günde iki öğün yemek yedi. Selçuklularda olduğu gibi sabah kahvaltısı kuşluk vaktinde, akşam yemeği de ikinci namazından sonra yenilirdi. Yemekler "bulgari adı verilen deriden üretilmiş serginin üzerine kurulmuş olan alçak sofralarda yenilirdi (And, 1993:180). Yemekler, konuşulmadan ve hızlı bir şekilde yenilirdi. Sofrada herkese ayrı bir tabak verilmez, her yemek bir taba konulur ve herkes aynı tabaktan yedi. Çorba, hoş ve bazen de pilav kaşıkla yenirdi. El yıkamak için ibrik ve leğenleriyle hizmetkarlar sofranın etrafında bulunurlardı. Ana yemeklerin sofraya konulmasından önce küçük tabaklarla salata, turşu, zeytin gibi iştah açıcı besinler getirilirdi (Yerasimos, 2002:39).

Yemekler genel olarak kalaylanmış bakır sahanlarda yenilirdi. Altın, gümüş ve porselen kaplar devletin gücü ve ihtişamını göstermek için elçi ziyaretlerinde, saraya gelen misafirlere verilen değeri göstermede ve üst düzey yöneticilerin sofralarında görülebilirdi. Çatal ve bıçağın kullanılmadığı saray sofralarında abanoz, sedef, şimşir gibi kıymetli maddelerden yapılmış olan kaşıklar ile üst düzey yöneticiler için değerli taş ve madenlerden üretilen kaşıklar kullanılırdı (Yerasimos, 2002:36).

Oldukça uzun bir dönem içerisinde çok sayıda kültürel unsurlarla gelişen ve zenginleşen Türk mutfağı, Osmanlının yükselişiyle beraber dünyanın seçkin birkaç mutfağından birisi haline gelmiştir. Fakat 18. ve 19. yüzyıllarda mutfakta kullanılan malzemeden yeni tekniklere, sofranın adabı ve düzenine kadar hızlı bir değişim görülmüştür. Yaşanan bu değişim üzerinde çok sayıda faktör rol oynamakla birlikte bunlardan dördünün etkisi açık bir şekilde öne çıkmaktadır. Bunlardan ilki, 17. yüzyıldan itibaren devletin gücünü kaybetmeye başlamasıyla, sarayın tarz belirleyen merkezi gücünün zayıflaması, ikincisi, 18. yüzyıl sonlarından itibaren İstanbul mutfağına girmeye başlayan domates, fasulye, patates gibi Amerikan kökenli ürünlerin Türk damak zevkine uyarlanmaya başlanması, üçüncü olarak ise, aynı yüzyılın ikinci yarısında Avrupa ile artan ticari ve ekonomik ilişkilidir. Fakat değişime yol açan en önemli ve dördüncü unsur ise Tanzimat döneminden itibaren

Avrupa'ya ait pek çok kültürel hayat tarzının Osmanlı seçkin çevrelerce tanınmaya ve aynı zamanda yaşanılmaya başlanmasıdır (Samancı, 2008:199).

Sonuç olarak 17. yüzyılın sonlarından itibaren yeni bir mutfak, bilhassa bugün Osmanlı mutfağı olarak bilinen mutfak ortaya çıkmaya başlamış olup bu mutfak yeni kültürel katkıların ve ekonomik koşulların sentezi olarak 18. yüzyıl boyunca gelişmiştir. Değişim ve gelişim sürecindeki Osmanlı mutfağı 19. yüzyıldan itibaren de Batı etkilerine açılmıştır. 18. yüzyılda nüfusu yedi yüz bine varan bir metropolün yaratıcılığı, iktisadi zorunluluklardan ve çok kültürlülüğünden yola çıkarak, yeni senteze varmak üzere, Antik, İran ve Arap etkilerini (İslam hariç) taşıyan eski alışkanlıklarından pek çoğunu geride bırakmıştır (Yerasimos, 2002:51).

#### **1.1.2.5. Cumhuriyetten günümüze Türk mutfağı**

Osmanlının mirası üzerine kurulmuş olan Türkiye Cumhuriyeti'nde Osmanlının yemek kültürü, büyük şehir merkezlerinde ve bilhassa İstanbul'da varlığını kısmen de olsa devam ettirmiştir. Mutfak, en zor değişime uğrayan kültür ögesi olduğu için Cumhuriyet ile beraber Türk mutfak kültürü doğal olarak hemen değişmemiştir. Günümüzde Osmanlının mirasından ve göçlerle birlikte Anadolu'nun her yöresinden izler taşıyan İstanbul mutfağı, mükemmel bir şehir modeli olarak tüm ülkeyi, hatta ve hatta komşu ülkeleri etkilemeye devam etmektedir.

Ülkenin tüm kültürel unsurlarının toplanıp, geliştirildiği bir saray olmadığı için Osmanlı mutfağında var olan yaratıcılığın Türkiye Cumhuriyeti mutfağında olmadığı bir gerçektir. Lokanta, restoran, meyhane gibi ticari işletmelerde ev mutfaklarının yaratıcılığı her zaman sınırlı ve yöresel kalmıştır. Yeni bir anlayış ile kurulan Türkiye Cumhuriyeti'nin Osmanlı kültür ve medeniye anlayışından hızlı bir şekilde uzaklaşmaya çalışması ve ortaya çıkan boşluğu doldurma görevinin halk kültürüne ve yabancı etkilere bırakılmasıyla Türk mutfağı eski gücünü ve aynı zamanda yaratıcılığını da kaybetmiştir. Günümüzde gelinen noktada homojen bir Türk mutfağından söz etmek pek mümkün değildir (Halıcı, 2008:285).

Yeni Türkiye'nin başkenti değişse de çok sayıda kültürel alanda olduğu gibi mutfakta da İstanbul ülkenin başkenti olmayı sürdürmüştür. Osmanlı mutfağından izler taşıyan İstanbul'da 50-60 yıl öncesine kadar yemek yemek için gidilen yerler oldukça belirgindi. Bu yerler aynı zamanda mutfak kültürünün geliştirildiği yeni mekanlar olmuştur (Sennur, 2006: 14-21).

Osmanlı döneminde olduğu gibi Türkiye Cumhuriyeti'nde de beslenme kültürünün temelini tahıllar, süt ve süt ürünleri ile hayvansal ürünler oluşturmaktadır. Bilhassa bulgur ve hamur işleri ile tahıllar Türk mutfak kültürünün temelidir. Hamur işleri açısından oldukça büyük bir çeşitliliğe sahip olan Türk mutfağında aynı zamanda günlük yaşamda her zaman tamamlayıcı bir besin olarak süt ürünleri ile sebze ve meyveler tüm ülke genelinde tüketilmektedir. Günümüz ekonomik koşullarında itibarlı ve pahalı bir tüketim maddesi olan etin Anadolu'daki tüketim oranı Avrupa ortalamasının oldukça gerisindedir.

Türk yemeklerinde, iştah açıcı bir unsur olarak bol baharat ve bol salça bulunmaktadır. Kırsal kesimde yemekler çoğunlukla minderlere oturularak ve sini adı verilen bir tepsi etrafında diz çökerek yahut bağdaş kurarak yenilmektedir. Yer sofrası ve aynı kaptan yemek yeme alışkanlığının 80'li yıllarda %60'lar olduğu ülkemiz, pek çok nedenden ötürü şehirleşmenin köylerde de etkisini göstermesi nedeniyle günümüzde büyük oranda ortadan kalkmıştır. Fakat kolay kurulup kaldırılması, aile bireyleri arasındaki kaynaşmayı daha fazla sağlaması gibi nedenlerle kırsal kesimde kullanılmaya devam edilmektedir. Buna karşılık aynı kaptan yeme alışkanlığı yer sofrası kadar direnç gösterememiştir. Anadolu'da şehir kültürünün neden olduğu değişimler ile daha önce küçük yerleşim yerlerinde çok fazla görülmeyen lokantalar, elektrikli fırınlar ve buzdolapları 60'lı yıllardan itibaren yaygınlaşmaya başlamıştır. Pişirme teknikleri de, düdüklü tencere, çelik tencere ve fırınların kullanılmasıyla büyük değişime uğramıştır. Anadolu'da görülen bütün bu değişimlere rağmen, şehir ve köy arasındaki yemek alışkanlıklarının farkı, önemli bir sosyal sorun olarak var olmaya devam ettiğini de belirtmek gerekmektedir.

1960'lardan itibaren ulaşım sektöründe yaşanan gelişmeler ve şehir kültürü modelinin önem kazanmasıyla eskiden tüketilmeyen yeni sebze ve meyveler ülkenin her yerine ulaştırılmaya başlanmıştır. Daha önceleri yalnızca yerel ürünler ve besinler tüketilirken, günümüzde bunların yerini hazır ürünler almaya başlamıştır.

Türk mutfağında salata, otlar ve meyveler dışında hiçbir şey çiğ tüketilmemektedir. Osmanlının iki öğün yemeğine karşın, günümüz Türkiye'sinde günde üç öğün yemek yenilmektedir. Bütün aile fertlerinin bulunduğu öğün olduğundan akşam yemeği daha ayrıntılı ve zengindir. Köylerde hatta bir alışkanlık eseri olarak pek çok şehirli ailelerde bir alaturka gelenek olarak yer sofrası hala kullanılmaktadır (Sauner, 2008:276).

## **1.2. Dünya Mutfak Kültürü**

### **1.2.1. Genel olarak dünya mutfak kültürü**

Her ülkenin kendi has yeme içme kültürü vardır. Günümüzde sosyal, kültürel, dini ve ekonomik olarak birbirinden farklı topluluk bulunmakta olup her toplumun da belirtilen özelliklerine göre farklı beslenme alışkanlıkları söz konusudur. Beslenme alışkanlıklarındaki bu farklılıkları tarihi süreç içerisinde önemli değişiklikler yaşamıştır. Bu tarihsel süreçle ilgili olarak kaynaklar sınırlı sayıdadır. Bilinen en eski yemek kitapları Mezopotamya kökenli olup bunlar da yaklaşık 3.800 yıllık tabletlerden ibarettir (Boudan, 2006: 14). Sonraki dönemlerde yemek ile ilgili olarak Çin yemek kitapları, Yunan yemek kitapları ve Hintlilere ait olan büyük tıp kitapları görülmektedir. İran mutfağı ve Bizans mutfağından kalan kaynaklar ise oldukça eski olup 8. yüzyıldan başlayarak günümüze kadar ulaşan birkaç yemek kitabı ile Ortadoğu mutfak kültürünün en eski kaynağını Abbasi halifeleri sağlamıştır. Ortaçağ'da 14. yüzyılda yazılmaya başlanan ilk el yazmalarından önce Avrupa'da mutfak ile ilgili hemen hemen hiçbir şey bulunmamaktadır (Boudan, 2006: 14). Bununla birlikte daha sonraki yüzyıllarda bu konuyla ilgili eserler Avrupa'da yaygınlaşmaya başlamıştır. Tarihsel süreç içerisinde insanlar sağlıklarının yedikleri içtikleri ile bir şekilde alakalı olduğunu düşünmüşler ve bununla ilgili çalışmalar yapmışlardır. 19. yüzyıla dek ampirik düzeyde kalan söz konusu çalışmalar daha sonra yapılan bilimsel çalışmalar ile açığa kavuşturulmuştur. Yeme-içme her ne kadar insanoğlunun evrensel bir yönü olsa da toplumlar farklı mutfak kültürlerine sahiptir. Toplumların yeme-içme kültürleri o toplumla ilgili tüm şifreleri de içinde barındırmaktadır (Bober, 2003a: 12).

Yapılan kazılar neticesinde insanların yemek pişirme yöntemlerinde de bir evrensellik olduğu görülmektedir. Daha önceleri fırınlarda gerçekleştirilen pişirme eylemi M.Ö. 6000-5000 yılları arasında kap içerisinde yapılmaya başlanmıştır. Klasik pişirme yöntemleri gerçekte ızgara yahut şiş, kaynatma, fırınlama ve kızartma olma üzere 4 temel teknikten ibarettir. Bunların yanı sıra modern teknoloji ile birlikte 100°C'nin altında yahut vakum altında pişirme ve mikrodalga fırınların kullanımı da ilave edilmiştir (Boudan, 2006: 60). Pişirmedeki kültürel farklılıklar, pişirilen malzemelerin boyutunda ve pişirmenin süresinde ortaya çıkmaktadır. Mutfaklarda yaşanan en büyük ilerleme tarıma geçiş ile birlikte olmuştur. Kutsal dinlere göre insanların yeryüzünde görülmesiyle tarıma başlaması aynı anda gerçekleşmiştir. Günümüz bilim anlayışına göre ise insanın tarımla uğraşmaya başlaması ancak M.Ö. 10.000 yılına kadar gitmektedir. Yine bilimsel yaklaşıma göre tüm toplumlar aynı zamanda olmamakla beraber bu tarihe kadar avcı ve toplayıcı olarak besin maddelerini elde etmekteydiler. Ekip dikmeye başlanması beraber et ağırlıklı beslenme ot ağırlıklı beslenmeye doğru değişmeye başlamıştır. Fakat her kıta yahut bölgedeki tarımsal faaliyetler birbirinden farklılık göstermektedir. Bu nedenler bazı ürünlerin farklı kıtalar tarafından tanınması zaman almıştır (Merdol, 1998: 26). Dünya üzerinde bulunan her toplumun kendine has mutfak kültürü vardır. Bu kültür, içerisinde yaşamakta olduğu bölgenin coğrafi özellikleri, sosyal ve ekonomik şartları, diğer toplumlarla olan etkileşim durumu ve dini inanca bağlı olarak şekillenmektedir. Belirtilen bu unsurlardaki herhangi bir değişim mutfak kültürüne sirayet etmektedir ki böylelikle mutfak kültürleri zenginleşmekte yahut başka bir mutfak kültürünün içerisinde yöresel hale gelmekte yada kaybolmaktadır.

Yukarıda belirtilen unsurların yanı sıra ticaret, işgaller ve göçler dünya mutfakları üzerinde son derece etkili olmuştur. Fakat Amerika kıtasının keşfi ile oradan gelen yeni ürünler, sanayinin gelişmesi, küresel mutfak ve iletişim olanaklarının kolaylaşması ile bu değişim son 500 yıllık süreç içerisinde çok daha hızlı gerçekleşmiştir. Bu gelişmeler neticesinde dünya mutfakları, klasik ulus mutfaklarının ortadan kaybolduğu, tek tip haline gelen, basitleşen bir mutfak anlayışına doğru sürüklenmektedir.

### 1.2.2. Ortadoğu mutfak kültürü

Ortadoğu olarak adlandırılan bölge coğrafi bir bütün olarak kabul edildiğinde daha çok Asya'nın güneybatısındaki ülkeleri içine almaktadır. Fakat coğrafi bir isim olarak değil de siyasi ve kültürel açıdan değerlendirildiğinde ise çok sayıda ülkeyi içine alan geniş bir coğrafya söz konusu (Ertam, 1992: 16) olup bu takdirde Libya'dan başlayarak Arap Yarımadası'ndan Afganistan'a kadar uzanmaktadır. Öte yandan bir din ve kültür olarak düşünüldüğünde ise bölgenin sınırları çok daha büyük olmaktadır. Bu dayanağa göre İslam dünyasının kalbini oluşturan Ortadoğu, Afrika, Asya ve Türkiye'nin Avrupa kesimi ile beraber üç kıtada toprakları olan bir bölgedir (Davudoğlu, 1986: 13).

Ortadoğu ile ilgili olarak yukarıda yapılan ilk tarif dikkate alındığında bölgeden en önde gelen ülkeleri Türkiye, Ürdün, Lübnan, Mısır, Suudi Arabistan, İran, Irak, Suriye ve İsrail olarak sıralanabilir. Farklı bölgelerinde farklı ırkların yaşadığı bu bölgenin coğrafi koşulları kültürel açıdan bir farklılığa yol açmış gibi görünse de Ortadoğu sahip olduğu özellikler bağlamında tek bir kültürel varlık olarak değerlendirilebilir (Delpine, 2000: 1140). Bu birlikteliğin temel nedeni ise büyük bölümünün Müslüman olduğu bu bölgede İslam'ın birleştirici bir unsur olmasıdır. İslam'ın sağlamış olduğu bu birliktelik tüm Ortadoğu'da çok sayıda alanda olduğu gibi mutfakta da etkisini göstermiştir. Her bölgenin kendine has mutfak kültürüne sahip olmasının yanı sıra İslam anlayışına uygun olarak aynı bölge ve yörelerde haram olan domuz eti yememek ve büyük çoğunlukla içki içmemek gibi birbirine benzer çok sayıda ortak yeme-içme davranışlarına sahip olduğu görülmektedir. Ortadoğu olarak adlandırılan bölgenin mutfak kültürlerinin şekillenmesinde İslam'ın tarihsel devamlılığının, Yakındoğu uygarlıklarının ve Akdeniz'in etkisi son derece önemli bir yer tutmakla birlikte bu tutarlı örüntülerin asıl oluşmasında birbiri ardına gelen hanedan ve seçkinlerin kurmuş olduğu siyasi ve kültürel hegemonyaların da son derece büyük payı vardır. Tüm bunların yanı sıra 20. yüzyılda dünya piyasalarında gerçekleşen küresel boyuta sahip süreçler ile taşımacılık ve haberleşme alanlarında yaşanan gelişmelerin de eklenmesi bölgenin mutfak kültürlerinin yeni bir dönüşümün içine sokmuştur (Zubaide and Tapper, 2009: 1).

Gıda üretim ve tüketimi açısından değerlendirildiğinde yalnızca Türkiye'nin kendi kendine yetebilen bir ülke olduğu görülmekte olup diğer Ortadoğu ülkeleri ise gıda rejiminde bir açıdan dışa bağımlıdır. Ülke bütçelerinin önemli bir bölümünü de boşaltan gıda ithalatı, benzer şekilde bölge mutfak kültürleri üzerinde de etkisini göstererek bir yabancılaşmaya neden olmuştur. Globalleşmeye karşı yeni boyutlar kazanan ulus devlet anlayışı, günümüz modern dünyasının devlet haritalarını şekillendirmeye devam etmektedir (Zubaide and Tapper, 2009: 32). Büyük bölümünü Arapların oluşturduğu bölgede suni olarak birbirinden ayrılmış olan çok sayıda ulus devlet söz konusudur. Bir taraftan global dünya ile ilişkilerini sürdüren bu devletler öte yandan da kendi ulusal kültürlerini kurmanın ve yaşatmanın çabası içerisine girmişlerdir. Bu bağlamda kültürün diğer tüm alanlarında olduğu gibi bir kendine has bir mutfağa sahip olma zorunluluğu da her geçen gün kendini daha fazla hissettirmektedir. Yemeklerde ortak malzeme ve birbirine benzer pişirme yöntemine sahip olan Ortadoğu halkları birbirinden etkilenmiş ve buna bağlı olarak da birkaç mutfak geleneği altında toplanabilir. Çok sayıda devletin yer aldığı bölgede tarihsel birikimi, politik önemi ve zengin içeriği ile Türk, Mısır ve İran mutfakları ön plana çıkmaktadır. Bölgenin diğer mutfakları da oldukça zengin olmasına karşın taşıdıkları benzerlikleri fazla olması ve dolayısıyla özgün bir kimlik oluşturamamış olmaları sebebiyle Arap mutfağının bütünü içerisinde değerlendirilebilir.

### **1.2.3. Avrupa mutfak kültürü**

Avrupa mutfak kültürünün homojen bir yapıya sahip olduğunu söylemek zordur. Her ne kadar genel özellikleri ile bir Avrupa mutfağı ele alınsa da dünya mutfaklarındaki önemine istinaden Fransız ve İtalyan mutfaklarından ayrıca söz etmek çok doğru olacaktır. Fransa ve İtalya özelleri dışında kıta Avrupa'sını batı, doğu, kuzey ve güney mutfakları şeklinde 4'e ayırmak mümkündür. Bunun yanı sıra Avrupa'ya yakın olması, iklimi ve dini özellikleri açısından Rus mutfağı da Avrupa mutfağı içerisinde değerlendirilebilir. Avrupa ile ilgili herhangi bir konu üzerinde araştırma yapılırken Antik Yunan'dan başlanmaktadır. Bu bağlamda Antik Yunan mutfağı incelendiğinde tıp ve beslenme arasında doğru bir ilişki kurulduğu görülür.



Mikroorganizmalardan habersiz olan dönemin Yunan tıbbı açısından hastalıkların temel nedeni kötü beslenmedir. Bu bağlamda Yunanlıların diyetlediği tıbbi bilginin merkezine yerleştirdikleri görülmektedir (Boudan, 2006: 45). Hastalıkların nedeni kötü beslenme olduğu gibi tedavisinin çaresi de dengeli beslenmedir. Organizmaya canlılık veren vücut sıvılarının kaynağı olan besinler bu gözetilerek alınmalıdır. Hastalığa yol açan bir besinin karşıtı olan diğere besin ile tedavisi olası bir durumdur. Hint felsefesinin etkisinin de görüldüğü bu yaklaşım Yunan mutfağında bir tedavi yöntemi olarak baharat kullanımının mantığını da açıklamaktadır. Hastalığa neden olan bir besinin karşıtı olan diğere besin ile tedavisi mümkündür. Hint felsefesinin etkisinin de görüldüğü bu yaklaşım Yunan mutfağında bir tedavi yöntemi olarak baharat kullanımının mantığına da açıklık getirmektedir. Tanrıları doyurmak için insanların da kurban edildiği eski Yunan mitolojilerinden de anlaşıldığı üzere savaşta yahut avda ilk vurulan kurbanın kanının içilmesi (Bober, 2003b: 101), Yunan beslenmesinin tarih boyunca bidayetinin de diğere çok sayıda medeniyet ile karşılaştırıldığında farklı olmadığı görülmektedir. Diğere taraftan Ege ve Akdeniz kıyılarında yaşamakta olan insanların beslenmelerinin ağırlık noktasını kuru yada tazeyle ile deniz ürünleri oluşturmaktadır. Yalın ancak oldukça lezzetli yemeklerin görüldüğü Antik Yunan'da deniz ürünlerinin yanı sıra halkın günlük yiyeceği "maza" olarak adlandırılan tahıl lapası idi. Balık ağırlıklı olan Yunan mutfağının günümüzde de benzer şekilde olduğu görülmektedir. Et olarak koyun, keçi ve domuzun oldukça yoğun bir şekilde tüketildiği Antik Yunan mutfağında ekmeğin için arpa, şarap için üzüm, yağı için de zeytin ve susam kullanılmıştır (Dalby and Grainger, 2001: 2).

Günümüz Avrupa mutfağının atası olarak kabul edilen Antik Yunan ve Roma mutfağının baskın tatları bal, sirke, mayalandırılmış balık sosu, taze ve kuru ot ve baharattır. Antik Yunan ve Roma mutfağının temel özelliği tatlılık, acılık ve ekşiliğinin zıt tatlar ile dengelenmiş olmasıdır. Roma İmparatorluğu'nda her alanda olduğu gibi mutfakta da bir sanat anlayışının olduğu görülmektedir. Bu bağlamda oldukça müsrif bir mutfak olarak değerlendirilebilmesine karşın bu anlayış yemek yapmayı bir sanat haline getirerek ileride ortaya çıkacak olan Batı mutfağının temellerini atmıştır. Klasik bir Akdeniz mutfağı olarak nitelendirilebilecek olan Roma mutfağının en temel besinlerinden zeytinyağı, defne yaprağı ve şarap ünleri günümüz İtalyan mutfağının da vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır (Bober, 2003b: 223).

Antik Yunan ve Roma mutfaklarının olmazsa olmazları arasında yer alan zeytinyağı Hıristiyanlıkta da kutsal kabul edilirdi. Kuzeyde zeytinyağının yerini alan domuz yağı ve ender olarak tereyağının günümüzde de hakimiyeti devam etmektedir (Rebora, 2003: 96).

15. yüzyıla gelindiğinde Avrupalılar Araplar sayesinde pirinç ile tanışmışlardır. Kısa bir süre sonra da kendileri üretmeye başlamışlar ve böylelikle Avrupa mutfağının en temel besin maddelerinden birisi haline gelmiştir (Rebora, 2003: 33).

Hıristiyanlığın kural ve kaidelerine göre biçim alan geleneksel Avrupa mutfak kültürü aydınlanmayla birlikte Batı'nın dinden uzaklaşmasına bağlı olarak sekülerleşmeye başlamış ve bu durum zaman içerisinde diğer mutfaklarda da etkisini göstermiştir.

### **1.3. Türk Mutfak Kültürü**

#### **1.3.1. Türk yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları**

Her toplum kendine has bir kültüre sahiptir. Yemek yeme alışkanlıkları da kültürün önemli bir ögesi olması dolayısıyla toplumlar arasında farklılık göstermektedir. Toplumların beslenme alışkanlıkları çok sayıda yan unsurlarla birlikte en fazla coğrafi koşullar ve onların kültürlerinin en önemli şekillendiricisi konumunda olan dinlerine göre oluşmaktadır. Bir toplumda var olan davranış kalıpları o toplum bireylerinin neyi nasıl sağladığını, nasıl pişirdiğini, ne zaman, nerede yediğini ve ne şekilde yediğini belirleyen önemli aktörlerdir. Türk toplumunun yemek alışkanlıklarının da diğer kültürlerden son derece farklı tarafları söz konusudur. Hatta bu farklılık yalnızca diğer milletlerle sınırlı olmayıp Anadolu Türk toplumunun içerisinde de tarih, bölge, şehir, köy gibi unsurlar sebebiyle de bazı farklılıklar söz konusudur. Öte yandan bu farklılıklara karşın Anadolu Türk toplumunda mutfak konusunda ortak özellikler de bulunmaktadır.

Türk geleneğinde aile ve toplum olmak üzere iki türlü sofraya söz konusudur (Araz, 1986: 31). Aile sofraları Hz. Muhammed'in bereketi gereği yemeklerin ailecek yenilmesini tavsiye etmesi nedeniyle toplu olarak yenilmektedir. Saygının bir göstergesi olarak yemeğe önce büyükler başlamakta olup bu anlayışın bir tezahürü olarak "su küçüğün sofraya büyüğün" sözünün kalıplaşarak örf haline geldiği anlaşılmaktadır.

Üç öğün olarak yenilen yemeklerden sonra bilhassa öğle ve akşam yemeklerinden sonra çay içilmektedir. Düğün ve benzeri tören yemekleri haricindeki toplu yemek davetleri çoğunlukla Ramazan aylarında olmaktadır. Aile ya da toplu yemek davetlerindeki sofralarda bir Allah nimeti olarak kabul edilen ekmeğin israf edilmesi ya da çöpe atılması günah kabul edilmektedir. Ekmeğin yanı sıra Türk sofraya alışkanlığının diğer bir önemli ve vazgeçilmez öğesi de çorbadır. O kadar ki, Türk kültüründe mutluluğun tarifi "sıcak çorba, sıcak ev ve ağrısız vücut" şeklinde yapılmaktadır (Araz, 1986: 33).

Türklerin geleneksel yemek davranışlarının en belirgin olanı yemeğin hızlı bir şekilde yenilmesi olup yemek bir an önce yenilip sofradan kalkılmalıdır. Bu davranış kalıbının ortaya çıkmasında göçebe hayatın çabuk yemeye zorlaması, bir an önce işe yetişme isteği, tek kaptan yenilmesi nedeniyle aç kalma endişesi ve İslam ile birlikte yemek esnasında konuşulmaması gibi durumların rol oynadığı söylenebilir. Yemeğin bir zevkten ziyade bir ihtiyaç olarak görüldüğü bu anlayışın kırsal kesimde hala devam ettiği görülmektedir. Buna karşılık şehirlerde yemek, karın doyurma dışında bir zevk olarak estetik unsurlar da dikkate alınarak daha yavaş yenilmektedir (Tezcan, 1982: 123).

Kırsal kesimde yemek çoğunlukla yer minderlerine oturularak ve sini adı verilen yuvarlak bir tepsi etrafına diz çökerek yahut bağdaş kurarak yenilmektedir. Yemeklerin evde pişirilip yendiği Türk yemek alışkanlıklarında bu konu hakkında etrafa, komşuya bir şey söylenmez. Şayet söylenmek durumunda kalınmış ise "söylemesi ayıp..." şeklinde başlayacak ince bir özürle durum idare edilmeye çalışılır ki yediği şeyleri övünerek anlatanlar da dolayısıyla kınanır.

Komşudan alınıp kullanılan bir mutfak eşyasının geri verilirken içerisine pişirilen yemekten yahut başka yiyeceklerden konulması Türk yemek

alışkanlıklarının sosyal bağları güçlendiren en önemli yönlerinden birisi olarak değerlendirilmelidir.

Anadolu Türk yemek geleneğinde tabakta yemek bırakılması hiç hoş karşılanmaz. Yemeğin bu şekilde israf edilmesi günah kabul edilmekte iken Avrupa'da ise bu durumun tam aksine yemeği sonuna kadar yemek görgüsüzlük olarak kabul edilmektedir (Tezcan, 1982: 125).

İslam'ın bir yansıması olarak yemekler çoğunlukla sessiz yenilmekte olup yemek servisi yaş, mevki, cinsiyet gibi kriterlere göre yapılmaktadır. Anadolu yemek anlayışında dini etkinin görüldüğü diğer bir adet de eve birinci dereceden olmayan misafirlerin gelmesi durumunda kadın ve erkeklerin yemekleri ayrı mekanlarda yemeleridir. Aynı zamanda misafirlerden önce yeme başlanmaz ve misafir yemekten elini çekmeden ev sahibi yemekten ayrılmaz.

Yemek esnasında başkalarını tiksindirecek hareketlerin ayıp karşılandığı Türk yemek alışkanlıkları arasında dinin yansıması olarak yemeklerden önce ve eller yıkanmaktadır.

Yukarıda da ifade ettiğimiz gibi her toplumun kendine özgü bir kültürü ve dolayısıyla da bir mutfak kültürü vardır. Türkiye de dünyanın en zengin mutfaklarından birisine sahiptir. Anadolu'nun sahiplik yaptığı çok sayıda uygarlığın yemek kültürleri de Türk mutfağının zenginleşmesinde büyük rol oynamıştır. Bilhassa Selçuklu ve Osmanlı sarayları Türk mutfağının zenginleşmesinde ve sofrada düzeninde önemli paya sahip olmuştur. Türkiye'nin farklı yörelerinde yüzlerce çeşit yemek yapılmakta, tüm bölgelerde ve illerde beslenme kültürü ile yemek çeşit ve pişirme yöntemleri de farklılıklar göstermektedir (Artun, 2011: 1).

Türkler, tarihte yer almaya başladıkları andan itibaren beslenmece büyük önem vermiştir. Yeme-içme, sosyal hayatta her zaman önemli bir faktör olmuştur. Öyle ki, Türk idarecileri halkını aç ve çıplak bırakmamayı kendilerine ilke edinmişlerdir (Öcal, 1985: 161).

Son derece uzun bir geçmişe sahip olan Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahip olup bu zenginlik kendisini olukça çeşitli yemeklerde göstermektedir (Yaman, 1988: 166). Türk adetlerinde yemeğin önemi büyüktür. Bu bağlamda sosyal

hayatın hemen her aşamasında, sosyal münasebetlerin önemli bir kısmında yemek işin esasının teşkil etmektedir. Doğumlar, sünnetler, düğünler, bayramlar, cenazeler hep yemekli olmaktadır. Sofra hazırlanması, yemeklerin dağıtımı ve konukları ağırlanma şekli geleneğin belirlediği şekillerde yapılır (Talas, 2005: 278).

Türk ailelerinde yemek pişirmek son derece önemlidir. Yemek, yalnızca evlerde kendi bireylerinin karınlarını doyurmak için pişirilmaz. Türkler, misafirperverlik gösteren, fakir fukaraya yardım etmeyi seven bir ırk olarak yerleştikleri bölgelerde imarethaneler kurmuşlardır (Ago, 1988: 18).

### 1.3.2. Türk mutfağının genel özellikleri

Türk mutfağının temelini tarihsel birikim ve çeşitlilik, coğrafyanın zenginliği ve değişkenliği ile deniz ürünlerinin çeşitliliği olmak üzere 3 faktör oluşturmaktadır olup bu faktörlerin ışığında Türk mutfağının bazı niteliklere sahip olduğu görülmektedir (Birer, 1990: 251).

Yörelere göre çok sayıda farklılık arz eden Türk yemekleri genel itibariyle saray ve halk yemekleri veya köy ve kent yemekleri şeklinde iki grup altında toplanabilir. Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş çok sayıda yemek ve ne olduğu tespit edilmemiş pek çok çeşit söz konusudur (Arlı, 1982: 122). Türk mutfağının genel özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir (Halıcı, 1982: 105):

- Beslenmenin temel yiyeceği ekmektir,
- Türk mutfağında yemek çeşitleri çok olup bunlardan hamur işleri başta gelir,
- En fazla tanınmış yemek çeşitleri kebaplar olmakla birlikte et yemeklerinden yahni adı verilen sulu çeşitler çoğunluktadır,
- Çok sayıda sebze çeşidi bulunmakta olup sebzelerin et ile birlikte pişirilmesi yaygındır
- Sebzeler suda haşlanıp etin yanında garnitür olarak çok kullanılmaz

- Kendiliğinden yetişen ot, mantar ve köklerden geniş ölçüde faydalanılır,
- Türk mutfağında yağa çok önem verilir. Sütten elde edilen yağlar ile iç veya kuyruk yağı hemen her yörede kullanılırken zeytinyağı çoğunlukla Batı Anadolu mutfağında kullanılır
- Yemeklerde genellikle bol miktarda baharat kullanılır. En fazla kullanılan baharat kırmızıbiberdir. Sebzelerden ise yeşil sivri biber, taze ve kuru halde acılık kazandırmak için yemeklere katılmaktadır.
- Maydanoz, dereotu gibi besin değeri yüksek olan otlar da birçok yemekte kullanılır. Salata, çorba ve yemeklerde yaş ve kuru nane tüketilir,
- Türk sofrasının en önemli öğelerinden birisi de yoğurttur. Yemeklerin çoğu üzerine sarımsaklı yahut sade yoğurt dökülerek tüketilmektedir
- Türk yemeklerinin çoğunda görünüş üzerinde çok durulmaz. Diğer bir ifadeyle süslemeye değer verilmez,
- Tatlılarda tatlandırıcı olarak pekmez tercih edilir.

## 2. KONUT MUTFAĞINDA KULLANILAN DONATILARIN İNCELENMESİ

### 2.1. Günümüz konutlarında mutfak

İnsanların doğal ve zaruri gereksinimlerinden olan yemek yeme eylemi için gereken yiyeceklerin hazırlanması etkinliği "yemek hazırlama" olarak adlandırılır. Konutlarda yemek hazırlama ve pişirme eylemlerinin içinde yer alacağı mekan "mutfak" yahut "yemek hazırlama nişi" olarak adlandırılır (Arcan ve Evcı, 1987: 110).

Mutfaklar tasarlanırken kullanım şekilleri ve özel ihtiyaçlar dikkate alınmalıdır. Yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve yemek yemeden sonra ortaya çıkan bulaşığın yıkanması en başta gelen mutfak eylemleridir. Bu eylemlerin yanı sıra mutfakların yiyeceklerin saklanması, mutfak aletlerinin muhafazası gibi önemli hizmetleri de söz konusudur. Mutfağın boyutunun yeterli düzeyde olması halinde mutfağın belli bir bölümü yemek yeme bölgesi olarak ayrılabilir ki böylelikle mutfak ayrı bir fonksiyon daha kazanmış olur. Mutfak mekanından en ideal şekilde yararlanmak için düzen şekli son derece önemlidir. Mutfağın planlanmasında ve aynı zamanda düzenlenmesinde mutfağın plandaki yeri, konumu, boyutu, doğru ışık, iyi havalandırma gibi unsurları dikkate alınması gerekir. Mutfak tasarımları bu unsurlar göz önünde bulundurularak yapıldığı müddetçe çalışmak hem daha ergonomik hem de daha pratik olmaktadır. Bu durum aynı zamanda zaman ve ekonomik açıdan da ciddi tasarruf sağlamaktadır. Kadınların mutfakta yemek yapmak için geçirdiği süre zarfında çeşitli eylemler olmaktadır. Bu nedenle tüm mutfaklar içlerinde fonksiyonları sebebiyle birbirinden farklı olan 4 temel merkez barındırmakta olup bunlar aşağıdaki gibi sıralanabilir (Eser, 1952: 16):

- Yemek hazırlama merkezi

- Yemek pişirme merkezi
- Servis hazırlığı bölgesi
- Yıkama merkezi

Mutfaklardaki çalışma merkezlerinin düzenlenmesi belli bir plan dahilinde yapılmalıdır ki bu durum eylemleri gerçekleştirme sırasında gereksiz sirkülasyonun önüne geçmektedir.

### **2.1.1. Yemek hazırlama merkezi**

Yemeklerin hazırlanması ve temizlenmesi çalışma tezgahında yapılmaktadır ki bu tezgah bazen bir masa da olabilmektedir. Çalışma masası, yada diğer adıyla hazırlama masasının en ideal yeri ocak ile evyenin arasındaki yerdir, soğutucudan da uzakta bulunmamalıdır. Soğutucudan çıkarılarak evyede temizlenen yiyecekler hazırlama masasında hazırlanarak yemeğin pişmesine hazır hale getirilir ve daha sonra buradan pişirme eyleminin gerçekleşmesi için ocağa getirilir. Yemeğin pişirilmesine kadar yapılan eylemler oldukça sıkı bir ilişki içerisinde olduğu için çalışmadan en üst seviyede verim alabilmek için belirtilen bu düzenin uygulanması yararlı olacaktır. Bu unsurların yanı sıra çalışma alanının iyi bir şekilde aydınlatılmış olması gerekir. Kolun uzanabildiği alanda yiyecekleri yıkayabilmek için musluk, mutfak aletleri, tencere dolabı vb. bulunmalıdır. Çalışma masasının altının açık olması durumunda oturularak da çalışabilmek mümkün olmaktadır. Yiyeceklerin temizlenmesi sırasında rahat çalışabilmek için uygun boyutlarda bir alan gerekmektedir. Sabit çalışma alanında, hazırlama tezgahı ocak ile evye arasında olmalı ve onlarla aynı yükseklikte bulunmalıdır. Uzun süre hazırlama için evyenin yanında bir de tezgah olması ideal bir çalışma için gereklidir (Yücel, 1990: 15).



### 2.1.2. Yemek pişirme merkezi

Hazırlama işlemini takiben pişirme işlemi gelmektedir. Bunun için tencere, tava, tuz, şeker, baharat kutuları gibi şeylerin bulunduğu dolaplara rahat bir şekilde erişilebilmeli ve pişirme sırasında kullanılan aletlerin de konulabileceği bir çalışma masası olmalıdır. Pişirmenin temel elemanı ocak olup ocak fırın ünitesi ile beraber olabileceği gibi tezgahın üzerinde ayrı bir şekilde de yerleştirilebilmektedir. Bu şekilde olması halinde tezgah üzerinde bulunan fırına ihtiyaç vardır (Eser, 1952: 16-17). Ülkemizde genel olarak altı fırın olan ocaklar tercih edilmektedir. Ancak fırınlar ocağa nazaran daha az kullanılmaktadır. Bu şekildeki fırınları kullanmak zor olduğu için Avrupa ve Amerika'da yeni gelişim olarak fırınla ocak birbirinden ayrılmıştır (Sayel, 1993: 51-52).

Ocağın yerleşiminde bazı hususlara dikkat edilmesi gerekir. Küçük mutfaklarda bile ocak yıkama teknesine bitişik olmalıdır. Bu iki merkez arasında aletlerin konulacağı bir yer bulunmalıdır ki bu yer mutfakta yemek hazırlama sırasında ciddi kolaylıklar sağlamaktadır. Ocak yan tarafından duvara dayanmamalıdır. Çünkü bu durum yemek pişirme esnasında ev kadınına mani olmaktadır. Bu sebepten ötürü duvar ile ocak arasında belirli bir mesafe olmalıdır. Bunun yanı sıra yemek pişirme sırasında ortaya çıkan kötü kokuların giderilmesi için ocağın üst kısmına aspiratör yahut davlumbaz konulmalıdır (Erdem, 2001: 9-10).

### 2.1.3. Servis hazırlığı merkezi

Mutfağın bu bölümü, pişirme merkezi ile yan yana yahut bitişik olmalıdır. Servis tabakları ve takımları buraya yakın üst dolaplarda bulunmalıdır. Servis için gerekli olan raflar ve çalışma masası uygun olmalıdır. Şayet mutfak çok küçük ve dolayısıyla ikinci bir çalışma alanı için müsait değil ise evye ile ocak arasındaki tezgah da bu işlevi yerine getirebilmektedir. Ancak bu şekilde durumlarda da aynı yer farklı işlevleri gerçekleştirmek için kullanıldığı için mutfakta karışıklığın ortaya çıkması kaçınılmaz hale gelmektedir (Sayel, 1993: 56).

Hem yemek hazırlanması hem de sofranın kurulması sırasında soğutucuya gerek duyulmaktadır. Soğutucu, mutfak içerisinde rahat bir şekilde ulaşılabilir bir yer ve mesafede olmalıdır. Mutfak kapısı, soğutucu kapağının kolay bir şekilde açılıp kapanmasını engelleyeceği için kapı arkaları soğutucular için uygun değildir (Yücel, 1990: 21).

#### **2.1.4. Yıkama merkezi**

Bu merkezin temel elemanı evyedir. Evyeler çift gözlü yada tek gözlü, damlalıklı yahut damlalıksız olarak üretilmektedirler. İki gözlü ve damlalıklı olan evyeler daha kullanışlıdır. Bulaşık makinesinin olması halinde tek gözlü ve damlalıklı olanlar da yeterli olmaktadır. Bulaşıkların ayrılması sırasında musluktan sıcak suyun akması bulaşık yıkama sırasında önemli kolaylıklar sağlamaktadır. Yıkama merkezinin önemli elemanlarından olan bulaşık makinesi damlalığın altına yerleştirilmelidir. Evyenin damlalıklı olmaması durumunda evyenin en yakında bir yere yerleştirilmelidir. Yıkama bölgesinin yakında bulunan bir dolapta da temizlik maddeleri bulunmalıdır. Evyenin her iki tarafında tezgahın devam etmesi bulaşık yıkama bölgesini tamamlayıcı bir faktördür (Kurt, 2006: 35).

## **2.2. Mutfak Mekanını Meydana Getiren Donatılar**

Endüstrileşmenin sonucu olarak çevremizde nesnelere tamamı endüstriyel teknikler kullanılarak üretilmektedir. Ekonomik, fonksiyonel ergonomik kaygıların yanıtlarının bulunması ile neticelendirilen ürünler pazarda yerlerini almaktadır. Endüstriyel tasarım ürünleri evlerimize ilk olarak mutfaklardan girmiştir. Bunun mutfaklardan olması son derece doğal bir durumdur, zira mutfaklar evin üretim merkezi konumundadır. Bu sebepten ötürü de mutfak yeniliklere en açık mekan konumundadır. Endüstrileşmeyle beraber mutfaklarda bu bağlamda çok ciddi

değişimler yaşanmış olup bu değişim mutfak dolaplarından elektronik cihazlara kadar her alanda kendini göstermiştir (Sayel, 1993: 72).

Elektrikli ev aletleri ilk olarak 19. yüzyılda üretilmeye başlanmıştır. Avrupa'nın ilk elektrikli cihaz üretici firmalarından olan Miele 1899 yılında kurulduğunda ilk ve tek ürünü süt santrifüj cihazıdır. Kısa bir zaman dilimi içerisinde, endüstrileşmenin de etkisiyle birlikte bu ürüne yağ makineleri ve çamaşır makinesi dahil olmuştur. Bunları 1920'li yılların sonlarında ilk elektrikli bulaşık makinesi izlemiştir. Uzun bir süre solo olarak isimlendirilen cihazların üretimi ve daha sonra da modüler mutfak firmalarının ortaya çıkmasına paralel olarak bu mutfaklar ile uyumlu olabilecek şekilde ankastre cihazların üretimine geçilmiştir. İlk olarak 1923'te "Frankfurt Mutfağı" olarak adlandırılan ankastre mutfaklar dönemi başlamıştır (Bozbaş, 2001: 25).

Son dönemlerde diğer ev eşyaları gibi mutfak aletleri de teknolojiye yaşanan gelişmelere bağlı olarak ciddi değişim geçirmiştir. Farklı şekilleri, renkleri, kontrol elemanları, göstergeleri vb. nedeniyle kullanıcıyı etkilemeyi başarmışlardır (Kurt, 2006: 40). Firmalar artık aynı üretim hatlarında oldukça farklı özellikleri olan ürünler üretmektedir. Temel olarak aynı fonksiyonlara sahip olan ürünler artı özellikleri ile birbirinden ayrılmaktadır ki farklı özellikler ürünlerin fiyatlandırılmasında farklılaşmalara neden olmaktadır (Ersayın, 1991: 141-142).

### **2.2.1. Sabit Donatılar**

#### **2.2.1.1. Mutfak dolapları**

Hacim meydana getiren gövdelerin kapaklarla birleştirilmesi sonucunda dolap üniteleri elde edilmekte olup bu üniteler bir araya getirilerek tezgah ile beraber mutfak dolaplarını oluştururlar (Dinç, 1998: 26).

Endüstri döneminden sonraki konutlarda mutfakların dolaba sahip olması bir ihtiyaç haline gelmiştir. Ancak 19. yüzyılın ilk dönemlerindeki evler mutfaklarında mutfak dolabına sahip değildir. Bunun yerine yalnızca birkaç küçük depolama dolabı

bulunmakta idi. Zenginlerin büyük evlerinde yahut küçük halk konutlarında depolama sorunu öncelikli olarak kiler vasıtasıyla çözüme kavuşturulmaktaydı. Yiyeceklerin paketler halinde satılmayıp, genel olarak toptan alınıp çuval, küp gibi nesnelere içerisinde korunduğu endüstri öncesi dönemde dolaplar bu bağlamda çok fazla ihtiyaç duyulan bir öge değildir. Endüstri devrimiyle beraber mutfaklar küçülmüş ve bir servis mekanı haline gelmiştir ki bu durum kiler için ayrılan bölümü ortadan kaldırmıştır. Yine endüstri devrimi ile birlikte her tür yiyecek maddesi ambalajlanmış ve kolay taşınabilir nitelikte satılmaya başlanmıştır. bu durum mutfak içinde depolama sorununu ortaya çıkarmış ve neticesinde de dolap yapımı zaruri hale gelmiştir. 19. yüzyılın ortalarında üretilen ilk mutfak dolapları, evin diğer mobilyalarına benzerdi. Mutfak dolaplarının bir mimarlık sorunu olarak ortaya çıkması 1920'ler Almanya'sında gerçekleşmiştir. Mutfaktaki bütün dolapların mekan ve kullanıcıya uygun düşünülerek, ihtiyaca en iyi yanıt verecek şekilde boyutlandırılması ve biçimlendirilmesi gerekmektedir. Günümüz dünyasında modüler mutfak üretimi ve kullanımı son derece yaygındır. Bu iş ile ilgilenen ithal ve yerli firmaların ürünlerine ilişkin malzeme, renk ve boyut çeşitliliği, farklı işlevleri yerine getirmek üzere tasarlanmış mekanizma ve aksesuarlar, her türlü ihtiyaç ve tarza uygun çözümler üretmeyi mümkün hale getirmiştir. Modüler mutfak üretimi yapan firmalar tasarım, malzeme ve üretim kalitesi konusunda sürekli olarak kendilerini geliştirmekte ve çalışmalarını kolaylaştırıcı detaylar üretmektedirler (Bozbaş, 2001: 26).



Şekil 2.1. Bir mutfak dolabı örneği

### 2.2.1.2. Mutfak tezgâhları

Mutfak tezgâhları, üzerinde yıkama, pişirme gibi hemen hemen tüm işlemlerin gerçekleştirildiği öğelerdir. Bu nedenle de üretiminde kullanılan malzemelerin çizilmeye, yanmaya, yağlara ve lekelerle karşı dayanıklı olması gerekir. Bu bağlamda da tezgah üretiminde granit, mermer gibi taşlar, seramik, laminat, cam, paslanmaz çelik, PVC tabanlı malzemeler, kompozitler ve kuvars esaslı malzemeler kullanılmaktadır (Kerestecioğlu ve Kor, 1990: 148).



Şekil 2.2. Mutfak tezgahı örneği

### 2.2.1.3. Eviyeler

1960'ların başlarında modern mutfak kavramı ortaya çıkana dek ev hanımları zamanlarının önemli bir kısmı evye ile fırın arasında geçirmekteydi. Ancak dünya nüfusunun artmasına bağlı olarak artan inşaatlar da mutfaklarda modernleşmeyi sağlamıştır. Buna bağlı olarak da ev sahipleri evlerini satabilmek için evin en önemli parçası konumunda olan mutfaklara çok büyük önem vermişlerdir (Kerestecioğlu ve Hısım, 1990: 134). Temel olarak yemek hazırlama ve pişirme eylemlerinin

gerçekleştirildiği mutfaklarda en önemli öğelerden birisi de evyelerdir. Yemek hazırlama eylemine başlamadan önce ve yemeğin yenilmesinden sonra ortaya çıkan bulaşığın yıkanması sırasında en önemli mutfak öğesi evyelerdir. Bu bağlamda evye, mutfak içerisinde bulaşıkların yıkandığı ve musluktan akan suyu toplayarak atık su kanalına ileten tekne olarak tanımlanabilir (Kerestecioğlu ve Hısım, 1990: 134).

Eviyeler mutfak tezgahlarına üstten bindirme yahut alttan yapıştırma şeklinde bağlanmaktadır (Bozbaş, 2001: 40). Eviye üretimi için kullanılmakta olan 4 malzeme bulunmakta olup bu malzemelerin hepsi de gıdaların sıhhiyeti açısından oldukça iyidir. Evye yapımında kullanılan bu sıhhi malzemeler paslanmaz çelik, kompozit yapıya sahip olan emaye kaplı özel çelik ve yine kompozit yapıya sahip olan silacron ve novean markası ile bilinen evyelerdir (Kerestecioğlu ve Hısım, 1990: 134).



Şekil 2.3. Mutfak mekanında kullanılan evyeler (Yıldırım ve diğerleri., 2007: 228)

#### 2.2.2.4. Soğutucular

Yiyeceklerin uzun dönem bozulmadan saklanabilmesi için soğutma sistemleri kullanılmaktadır. İlk ev soğutucusu 19. yüzyılın başlarında İngiltere'de üretilmiştir. Üretilen bu ilk soğutucu, izole edilmiş bir soğutucunun üst kısmına konan bir buz

ünitesinden oluşmakta idi. Erime suyunu dolabın dışına çıkarmak için alt kısmında kanallar bulunmaktaydı. Yiyecekler buz bölmesinin altındaki bölmelere konurdu. Buradaki soğuk hava akımları yiyeceği korurdu. Evlerde kullanılmakta olan soğutucuların büyük bir kısmında 1920'li yıllarda geliştirilen kompresör ve soğurma tekniklerinde yaşanan gelişmeler sonucu buhar sıkıştırmalı, kompresörlü yöntem bulunmuştur. Belirtilen dönemde bu alanda 50'nin üzerinde firma çalışmaya başlamıştır. Endüstrileşme ve aynı zamanda nüfus artışı ile sosyal standartlarda meydana gelen değişimler, kentleşme ve buna bağlı olarak yaşam tarzında ortaya çıkan ciddi değişiklikler buzdolabı satışlarını da önemli oranda etkilemiştir. Bunların yanı sıra teknoloji alanında yaşanan gelişmeler ile birlikte gıda maddelerini koruma teknolojisi geliştirilmiştir. Soğutucunun ülkemize girişi ise 1930'larda olmuştur. Bu dönemde buzdolabının adı "frijtör"dür. 1950'li yıllarda buzdolaplarının yaklaşık %75'inin içi koku yapmayan, kolay temizlenebilen emayeden yapılmaktaydı (Sayel, 1993: 77-82).

Buzdolabı teknolojisindeki diğer bir gelişme de "No-Frost" sistemidir. Bu sisteme sahip olan buzdolaplarında derin dondurucu ve soğutucu içindeki havanın sürekli sirkülasyonunu sağlayan bir fan sistemi bulunmaktadır. Buharlaştırıcı, fanın üflemiş olduğu havanın sıcaklığını ve nemini aldığı için hava, gerek soğutucu gerekse derin dondurucu bölmelerinde kuru ve soğuk olarak dolaşır ki bu durum her iki bölmede de karlanma ve buzlanmayı engeller. Buharlaştırıcıda biriken kar ve buz ise belirli periyotlarla otomatik olarak eritilerek bir boyu vasıtasıyla soğutucunun arka tarafında yer alan bir kaba aktarılır ve burada da buharlaşarak kaybolur (Kerestecioğlu, 1989: 148).

Günümüz dünyasında insanların yaşamlarının büyük bölümü işte geçmektedir. Bu sebepten ötürüde birçok insanın günlük alışveriş yapmak için zamanı bulunmamaktadır. Bu nedenle de belirli zamanlarda yapılan alışverişlerde alınan ürünlerin uzun süre dayanması gerekmektedir. Bu görev mutfaklardaki soğutucular tarafından gerçekleştirilmektedir. Soğutucular yiyecekleri taze tutarak onların uzun süreler boyunca bozulmadan kalmasını sağlamaktadır. Teknoloji alanındaki gelişmeler sayesinde geliştirilen öze taze soğutma teknolojisi gıda etrafındaki nem oranını en yüksek düzeyde, ısıyı da 0°C dolayında tutar. Taze

yiyecekler doğal görünümlerini ve lezzetlerini iki katı süre ile muhafaza eder (Kurt, 2006: 58).

Soğutucu alanında yaşanan diğer bir gelişme de anti bakteriyel sistemdir. Bu sistemin görevi yiyeceklerin tazeliklerini olabildiğinde uzun süre korumaktır. Bu sistem, inorganik gümüş bileşimindedir ve bakteri, küf ve mantarların üremesini ve yayılmasını engeller. Anti bakteriyel sisteme sahip olan soğutucularda yiyecekler ile soğutucu duvarı temas halinde olsa bile sistem hijyenik özelliğini kaybetmez (Bozbaş, 2001: 38).



**Şekil 2.4.** Günümüz modern soğutucularından ankastre buzdolabı (Yıldırım ve diğerleri 2007: 228)

#### **2.2.2.5. Pişiriciler**

Mutfak evlerde oldukça küçük bir alanı işgal etmesine karşılık pişirme ve ısınma ihtiyacını karşılayan ocak son derece önemliydi, zira ocak sadece ateş yakılan ve yemek pişirilen yer değil aile ocağının tütüğü yer özelliğine sahipti. Batı

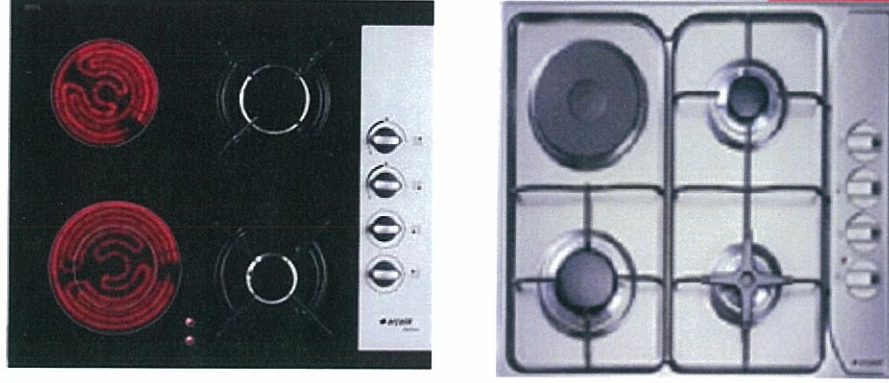


Anadolu'da mutfak klasik olarak ev dışında küçük bir oda şeklindeydi ve içinde taştan yapılmış ocak bulunmaktaydı. Doğu Anadolu'da genellikle 15-20 dolayında evin ortak bir tandırı bulunurken evlerde ise oldukça basit ocaklar bulunurdu. Anadolu'da sac oldukça fazla kullanılan bir pişirme aleti olduğu için ocak pişirmenin tek aracı değildir. Karadeniz'de evler ayrı taş fırınlara sahip iken tavandan sallandırılan zincire asılan kazanlarda yemek pişirilen ocak evin içerisinde yer almakta idi. Pişirme eyleminde kullanılan aletler ısınma, enerji kaynağı sorunundan bağımsız olarak düşünülemez ve ocak, mangal ve sobanın gelişimi pişirme ve ısınmanın ortak çözümü konusunda üretilmiş türevlerdir. Ülkemizde 1960'lı yıllara dek şehirlerde genellikle gaz ocağı kullanımı hakimdi. Bu ocaklar elektriğin gelmesi ve bunun aydınlanmada kullanılmaya başlamasıyla birlikte bir süre daha varlıklarını devam ettirmiştir. Önce LPG, havagazı yahut elektrik enerjisi ile çalışan ocaklar, daha sonra ızgara fırınlar üretilmiştir. Ocak ve fırınlarda doğalgazı kullanımı ise 1990'lı yıllardan sonra yaygınlaşmaya başlamıştır. Teknoloji alanında yaşanan gelişmeler pişiricilerde de kendini göstermiştir. Fırınlardan zaman ve derece ayarı otomatik hale gelmiş, bunların yanı sıra her bütçeye uygun boyut ve kalitelere fırınlar üretilmiştir (Emiroğlu, 2002: 118-123).

#### **2.2.2.2.1. Ocak**

Geçmişten günümüze kadar konutların en önemli parçası mutfak olmuştur. Mutfağın her dönem önemini korumasının nedeni ise içinde pişirilen yemeklerdir. Yemek pişirmede kullanılan en önemli araçlardan olan ocaklar farklı şekil ve türlerde üretilmektedir. Teknoloji alanında yaşanan gelişmelerle birlikte ocaklar da ciddi oranda değişikliğe uğramış ve buna bağlı olarak da yemek pişirme eylemi daha kolay, hızlı ve aynı zamanda eğlenceli hale gelmiştir. Geçmişte katı yakıt kullanan Balkan kültürüne özgü sobaların karşımı olan kuzineler zaman içerisinde gaz kullanan ocaklara dönüşmüştür. Gazın ocaklarda kullanılmaya başlaması bu alandaki en önemli gelişme olarak değerlendirilebilir (Sayel, 1993: 73). Bu gelişmenin ardından da yine teknolojiye yaşanan gelişmeler sayesinde elektrikli ocaklar geliştirilmiştir. Bugün ise gazlı ve elektrikli olmak üzere her iki ocak türü de

kullanılmaktadır. Teknolojik gelişmeler doğrultusunda günümüzde ankastre olarak üretilen ocaklar oldukça farklı, şık ve dikkat çekici görünümlere bürünmüşlerdir (Kurt, 2006: 61).



Şekil 2.5. Elektrikli ve gazlı ocaklar (Yıldırım ve ark., 2007: 226)

#### 2.2.2.2.2. Fırımlar

Yemek pişirmede kullanılan araçlarda asıl yenilik 19. yüzyılda gazın yakıt olarak kullanımı ile başlamıştır. Dünyada soba ve kuzineler bulunana dek yüzyıllar boyunca ocaklar ve şömineler hem ısınma hem de yemek pişirmek için kullanılmıştır (Efendioğlu, 2001: 3).

Günümüzün mutfak gereçleri sanayi oldukça büyük bir gelişme içerisindedir. Ülkemizde yerli sanayi de bu gelişmeye kayıtsız kalmamıştır. Ankastre ürünler estetik ve cezbedici görünümleri ve sahip oldukları işlevsellik ile günümüz mutfaklarının en önemli parçalarından birisidir. Batı standartlarında, ihraç edilebilir kaliteye sahip olan tezgah üstü ocaklar, tek ve ankastre fırınların üretimi yapılabilmektedir. Günümüz mutfaklarında en temel ve vazgeçilemez pişirme aletleri arasında yer alan fırınlar ocaklardan bağımsız olarak kullanılmaya başlanmıştır ki bu durum işlevselliği de artırmıştır. Bu sayede fırınlar göz hizasında bir tezgah üstü dolap modülünün içine yerleşebilmektedir. Bu durum aynı zamanda kullanımı daha ergonomik hale getirmektedir. Ankastre ürünlerin diğerlerinde olduğu gibi fırınlar da malzeme ve teknolojilerinin yanı sıra sahip oldukları benzersiz tasarımları ile dikkat

çekmektedir. Ankastre fırınlar çok fonksiyonlu özelliklere sahip olmaları nedeniyle aynı anda birden fazla yemeği pişirebilme özelliğine sahiptirler. Bunun yanı sıra teknolojinin geldiği son nokta itibariyle yemeğin ne zaman piştiğini, hangi yemeğin kaç dakikada pişeceğini gösteren, daha önceden programlanabilen fırınlar geliştirilmiş olup bu fırınlar son derece önemli avantaj ve kolaylıklar sağlamaktadır (Kurt, 2006: 66).



Şekil 2.6. Günümüz modern mutfağının ankastre fırınları (Yıldırım ve diğerleri., 2007: 227)

### 2.2.2.2.3. Mikrodalga fırınlar

Günümüz mutfaklarının vazgeçilemeyen araçlarından birisi de mikrodalga fırınlardır. Bu fırınlar organik maddelerin molekülleri tarafından kabul edilen yüksek frekanslı elektromanyetik dalgalar kullanmaktadır (Kurt, 2006: 69).

Ateşsiz yemek pişirme kapasitesine sahip olan bu fırınlardaki mikrodalga enerji magnetron adı verilen parça tarafından üretilmekte olup tüm mikrodalga

fırınların kalbinde bir magnetron bulunmaktadır. Bu parça yüksek frekanslı dalgalar üreterek yemeği ısıtır. Pişirme hacminin yüzeyi mikrodalgaları yansıtan bir metal ile kaplanmış olup magnetrondan çıkan yüksek frekanslı dalgalar yüzeyin bu özelliği sayesinde fırın içerisinde eşit olarak dağıtılır. Bu dalgalar yemeğe çarptıklarında içerisinde bulunan su moleküllerini oldukça hızlı bir şekilde harekete geçirirler ki hareket eden moleküllerin birbirine sürtünmesi neticesinde de yiyeceğin ısınması yahut pişmesini sağlayan ısı ortaya çıkar. Yani mikrodalga fırının içindeki ısı geleneksel fırın ve ocaklardan farklı olarak aslında yemeğin kendi içerisinde üretilmektedir (Bozbaş, 2001: 34).

Mikrodalga fırınlar 2-3 porsiyonluk bir yemeği normal pişirme süresinin yaklaşık ¼'ü kadar bir zaman diliminde hazır hale getirebilme kapasitesine sahiptirler. Bu fırınlarda ısı yiyeceklerin kendi bünyesinde üretildiği için ısıtma süresi kısalmır. Bunun yanı sıra yiyeceklerin daha lezzetleri ve besin değerleri korunarak pişirilmesi de sağlanmış olur. Pişirme süresinin kısalmasına paralel olarak elektrik tüketimi de önemli ölçüde azalır ki bu durum günümüzde oldukça fazla istenen bir durumdur (Kurt, 2006: 69).



Şekil 2.7. Mikrodalga fırın

#### 2.2.2.6. Bulaşık makineleri

Bulaşık makineleri ilk olarak evdeki hizmetçilerin özensizliğinden şikayetçi olan zengin ev hanımları için icat edilmiştir. Bu bağlamda önceleri lüks araçlar olarak görülmüştür. Fakat zaman içerisinde yaşanan gelişmeler doğrultusunda

mutfakların vazgeçilmez unsurlarından birisi haline gelmişlerdir. Bu nedenle de toplumun her kesimine hitap eden fiyatlar ile kullanıcılara sunulmaya başlanmıştır. Bulaşık makinelerinin elde yıkamayla kıyaslandığında oldukça önemli avantajları bulunmaktadır. Zaman konusunda ciddi tasarruf sağlamasının yanı sıra sudan ve temizlik maddesinden de büyük tasarruf sağlamaktadır (Kurt, 2006:84-86).



Şekil 2.8. Bulaşık makinesi

#### 2.2.2.7. Çöp öğütücüler

Çöp öğütücüler evyeye sifon yerine takılan, mutfak ve yemek artıklarını öğüterek atık su borusuna ileten düzeneklerdir. Bu bağlamda yemek hazırlama sırasında ve yemek yeme işleminden sonra ortaya çıkan yiyecek artıklarını tam olarak öğüterek geri dönüşümlerini kolaylaştırmaktadır. Bu özellikleri ile mutfak kullanıcıları açısından çok büyük kolaylık sağlamaktadır. Çöp öğütücülerin imalatında genel olarak paslanmaz çelik kullanılmaktadır. Paslanmaz çelikten üretilen çöp öğütücüler kolay kullanımı ve pratik montajı nedeniyle sebze, meyve, et, balık, pirinç, çay artıkları, makarna gibi organik çöplerin hızlı bir şekilde öğütülme işlemini gerçekleştirerek hem mutfak hem de çevre temizliği açısından son derece büyük öneme sahiptir. Artıkların yok edilmesi sayesinde kötü kokular da ortadan kaldırılmış olur ki bu durum da mutfakta zamanlarını harcayan insanlar için oldukça

rahat ve ferah bir çalışma ortamını mümkün kılar. Bunun yanı sıra hijyen açısından da son derece önemlidir. Zira yemek artıkları mikroorganizmaların üremesi için en ideal ortamlar arasında yer almaktadır. Atıkların çöp öğütücüler vasıtasıyla öğütülüp atık su borusuna iletilmesi sayesinde sağlık açısından zararlı olan mikroorganizmaların hijyenin hayati önem taşıdığı mutfaklarda üremesinin de önüne geçilmiş olunur (Bozbaş, 2001: 41).



Şekil 2.9. Çöp öğütücü

### 2.2.2. Serbest Donatılar

Dünyada her geçen gün ekonomik koşullar daha da zorlu hale gelmektedir. Bu durum günümüz kadınlarının iş hayatında daha fazla yer bulmasına neden olmaktadır. Dolayısıyla geçmişte kadınların büyük bölümü zamanlarının önemli bir kısmını mutfaklarda geçirmekte iken günümüz dünyasında ise bu zaman oldukça kısıtlı ve dolayısıyla değerlidir. Bu durum da mutfaktaki bu kısıtlı sürenin tasarruflu bir şekilde kullanılmasını zorunlu hale getirir. Bu hususla ilgili olarak günümüz mutfaklarındaki en önemli yardımcıları elektrikli ev aletleridir. Çok sayıda zaman alıcı ve uğraştırıcı işi kısa sürede yapabilme potansiyeline sahip olan bu aletler teknoloji alanında yaşanan gelişmelere bağlı olarak köklü değişimler geçirmiştir. Yaşanan bu gelişmeler mutfaktaki süreyi etkili kullanabilme konusunda en önemli

etkilerden birine sahip olan küçük ev aletlerinin kullanımını da yaygın hale getirmiştir. Çok fonksiyonlu ve amaçlı mikserler, su ısıtıcıları, otomatik çay-kahve makineleri, öğütücüler, tost ve ekmek kızartma makinesi, yumurta pişiriciler, yoğurt yapma makineleri, blender, mutfak robotu gibi ev aletleri günümüz mutfaklarındaki temel gereksinimler arasında yerini almıştır (Bozbaş, 2001: 41).

Günümüz mutfağında en fazla kullanılan elektrikli aletler aşağıda açıklanmıştır.

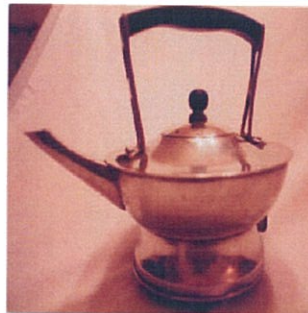
### 2.2.2.1. Elektrikli su ısıtıcısı (Kettle)

Su ısıtıcısı yada günümüzde halk arasında yerleşmiş olan ismiyle kettle suyu kısa sürede kaynatmaya yarayan oldukça kullanışlı bir alettir. Kullanım kolaylığı ve boyutunun küçük olması nedeniyle mutfakların vazgeçilmez yardımcıları arasında yer almaktadır. Günümüz teknolojisinin geldiği son nokta itibariyle elektrikli su ısıtıcıları suyu kaynatıkları anda otomatik olarak deaktif hale gelmektedir ki bu durum cihazın zarar görmesini ve olası diğer olumsuz durumları engellemektedir (<http://technology.blurtit.com>).

İlk elektrikli kettle'lar klasik bir görünüme sahiptir. Genellikle bakırdan yapılmakta olup ahşam saplara sahiptirler (Şekil 2.10a-b) (<http://www.mosi.org.uk/media/33871691/electrickettles.pdf>)



a



b



c

**Şekil 2.10.** Elektrikli su ısıtıcısı (kettle); a) 1914 yılına ait, b) 1930 yılına ait, c) günümüz modern kettle'ı

#### 2.2.2.2. Mutfak robotları

Mutfak robotları besinleri parçalamaya yardımcı olmasının yanı sıra kesme, doğrama ve sıkma işlemlerini de gerçekleştiren oldukça kullanışlı mutfak aletlerinden birisidir. Bu bağlamda mutfağın vazgeçilmez unsurları arasında yer almaktadır. Mutfak robotları teknolojik gelişmelere bağlı olarak gelmiş olduğu son haliyle mikser, doğrayıcı, katı meyve sıkacağı gibi mutfak aletlerinin yapacağı işi tek başına yapabilmektedir. Tüm bu özellikleri dikkate alındığında yemek hazırlama konusunda özellikle ev kadınlarının en önemli yardımcıları konumunda olup günümüzde hemen hemen her mutfakta bulunmaktadır (MEGEP, 2007: 4).Türkiyede ki ilk mutfak robotunu ise 1962 yılında senur a.ş tarafından tasarlanmıştır.(<http://www.senur.com.tr/>)

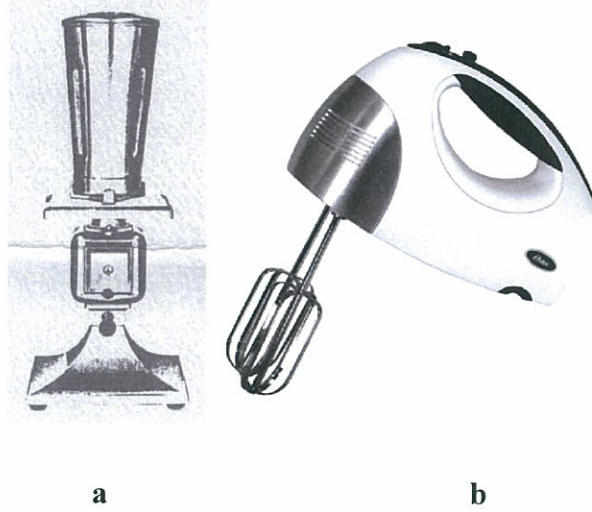


**Şekil 2.11.** Mutfak robotu ve parçaları



### 2.2.2.3. Karıştırıcılar

Blender ilk olarak 1922 yılında Stephen J. Poplawski tarafından icat edilmiştir (Şekil 2.12a). Unlu mamullerden pasta, börek gibi yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan oldukça kullanışlı mutfak aletleridir. Temel işlevi karıştırma ve yoğunlaştırmadır. Bu cihazlarda hız kontrol sistemi bulunmaktadır. Kap içerisindeki malzemenin özelliğine göre cihazın hızı ayarlanabilmektedir. Yemek hazırlama esnasında ev kadınlarına ciddi kolaylık sağlamaktadır. Zira el gücüyle çok fazla zaman alan ve aynı zamanda yorucu olan karıştırma işlemlerini daha kısa sürede yapmaktadır (MEGEP, 2007: 6).

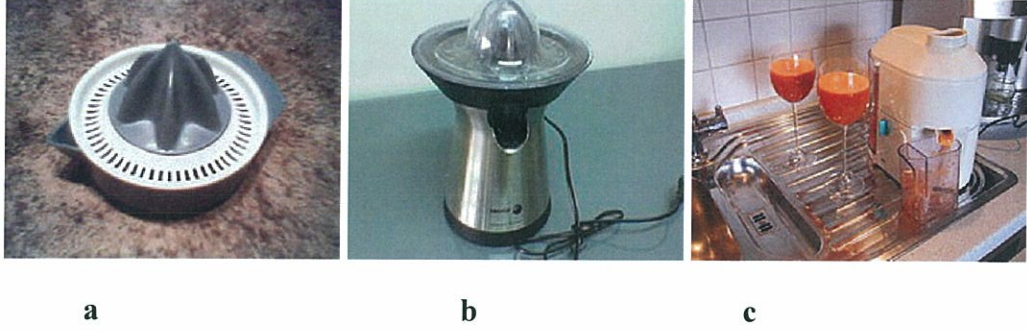


Şekil 2.12. El blenderı, a) İlk üretilen blender, b) modern blender

### 2.2.2.4. Narenciye sıkacağı ve doğrayıcılar

Narenciye sıkacağı, narenciye çeşitlerinin sıkılarak suyunun elde edilmesi için kullanılan oldukça yararlı bir mutfak aletidir. Doğrayıcılar ise maydanoz, fındık, sarımsak, soğan, ceviz gibi sert maddelerin parçalanmasında yahut doğranmasında kullanılmaktadır. Özellikle çocuklu aileler açısından çok fazla kullanılmaktadır zira çocukların gelişiminde çok büyük öneme sahip olan meyvelerin suyunun çıkarılması elle oldukça zahmetli bir iş olup bu aletler yardımıyla daha kolay ve pratik

olmaktadır (MEGEP, 2007: 8). Türkiyedeki ilk mutfak robotunu ise 1962 yılında senur a.ş tarafından tasarlanmıştır.( <http://www.senur.com.tr/>)



**Şekil 2.13.** Narenciye sıkacağı a) Manuel sıkacak, b) Basit elektrikli meyve sıkacağı, c) günümüz modern meyve sıkacağı

#### **2.2.2.5. Ekmek kızartma makinesi**

İlk elektrikli ekmek kızartma makinesi 1909'da General Electric firması tarafından üretilmiştir (Şekil 2.14a). Bu dönemde üretilen ekmek kızartma makinesinde bir tel örgü üzerine konulan bir dilim ekmek tek taraflı ısı aldığı için diğer tarafının kızarması için ekmeğin çevrilmesi gerekiyordu. 1927'de Charles Strike ilk fırlatmalı ekmek kızartma makinesini üretmiştir. İlk üretilen kızartma makinesine oranla daha gelişmiş olan bu yeni ürün çift taraflı kızartma yapabilme özelliğine sahipti. Bunun yanı sıra süre ayarlamasına sahip olan üründe ayarlanan süre dolduğunda ekmeğin dışarı fırlamasını sağlayan yay sistemi bulunuyordu ki bu durum ekmek kızartma işlemini daha pratik ve güvenli hale getirmiştir (<http://www.cnnturk.com/fotogaleri/bilim.teknoloji/teknoloji/2009/03/31/ekmek.kizartma.makinesinin.resimli.tarihi/3749/index.html?page=2>).



**a**



**b**

**Şekil 2.14.** Ekmek kızartma makinesi, a) İlk elektrikli ekmek kızartma makinesi modeli, b) Fırlatmalı ekmek kızartma makinesi

#### 2.2.2.6. Tost makinesi

Mutfakta hayatımızı kolaylaştıran diğer bir önemli elektrikli alet de tost makinesidir. Dünya genelinde ekmek kızartma makinesi ile aynı manada kullanılmaktadır. Bu nedenle de ekmek kızartma makinesinin çalışma prensibine sahiptir. Özellikle çocuklu ailelerin günümüzdeki en önemli yardımcıları arasında yer almaktadır.



**Şekil 2.15.** Tost makinesi

### 3. TARİHSEL SÜREÇTE KADININ MUTFAKTAKİ KONUMUNUN İNCELENMESİ

#### 3.1. Tarihsel Süreçte Kadının Türk Toplumundaki Yeri

Tarihsel süreç içerisinde kurulan Türk devletlerinde kadınlar toplum hayatında olduğu kadar siyasi hayatta da ciddi roller üstlenmiştir. Zaman ve mekana bağlı olarak buldukları bölgede farklı kültürler ve dinlerin de etkisi sonucu kurulan devletlerde kadınların rollerin de çeşitli değişiklikler yaşanmıştır. Kadın her şeyden önce bir eş ve annedir. Türkler için çok büyük bir öneme sahip olan ve kutsal olarak kabul edilen aile müessesinin kurulmasını sağlayan iki taraftan birisidir. Tarihsel süreç içerisinde kadınlar Türk toplumunda oldukça önemli görev ve sorumluluklara sahip olmuştur. Bununla birlikte kadınların Türk toplumdaki yerinin dönemler halinde incelenmesi gerekir.

##### 3.1.1. Osmanlı döneminde kadının Türk toplumundaki yeri

Siyasi, ekonomik ve toplumsal şartların zaman içerisinde değişmesine bağlı olarak Osmanlılar döneminde Türk kadınının yeri çeşitli farklılıklar göstermektedir. Türk kadınının toplum hayatındaki durumu Osmanlı Devleti'nin güçlenmeye başlaması ile gerilemeye başlamıştır. Devletin kuruluşunun ilk yıllarında özgürlük ve eşitlik gibi ilkeler yönetimde etkili olduğu için kadınlar toplumda aktif görevler üstlenmiştir. Ancak zaman içerisinde İran ve Bizans medeniyetleri ile iç içe yaşamının da getirmiş olduğu etkiler nedeniyle kadının toplum içindeki yerinde bir gerileme yaşanmıştır (Gazan, 2010: 23).

Osmanlı Devleti kuruluşundan itibaren oldukça hızlı bir şekilde genişleyip 20. yüzyılın başlarına kadar varlığını devam ettiren, son derece güçlü bir imparatorluk haline gelmiştir. Osmanlı Devleti'nin bu genişleme ve yayılım

politikası İran ve Bizans ile etkileşime neden olmuştur ki bu durum eski Türk geleneklerinin zamanla unutulmasına yol açmıştır. Bu dönemdeki köy kadınlarının hemen hemen hepsi tarlada, ev endüstrisinde ve evlerinin ekonomisinde önemli roller üstlenirken şehirde yaşayan kadınlar ise evlerine kapatılmışlardır. Bu dönemde aynı zamanda kadınların giyim ve davranışlarıyla ilgili olarak çok sayıda kararların çıkarıldığı görülmektedir. Bunun yanı sıra kadınların erkeklerle birlikte sandala binmemeleri (23/1/988/ Hicri-1610) ve kadınların kaymakçı dükkanlarına girmemeleri (23 Muharrem 981 Hicri-1603), ferace biçiminde yenilik yapılmaması (1138 Hicri-1750), ince kumaştan ferace giyilmemesi ve bunları diken terzilerin ince kumaştan ferace dikmeye devam etmeleri halinde dükkanlarının önünde asılacağı (1206 Hicri-1828), kadınların haftada 4 gün sokağa çıkabilecekleri (III. Osman Dönemi), kadınların evlerinden hiç çıkamayacakları (IV. Mustafa XII. Asır H.-XVIII. Asır), kadınların babaları ve oğulları ile beraber sokakta yürümemeleri; arabaya binmemeleri, ezan saatinden sonra dışarıda kalmamaları, belirli meydanlarda dolaşmamaları (Hicri 1278 Tenbihnamesi-1900), çarşaf ve ince peçe ile men edilmesi ve feraceye avdet kararı (Gazan, 2010: 24) gibi ciddi kararlar alınmıştır.

Osmanlıların ilk dönemlerinde kuruluşta aktif olarak rol oynayan Türkmen Bey ve hükümdar kadınları, harem hayatının benimsenmesiyle birlikte arka plana itilmişlerdir. Ancak bu negatif duruma karşın saray kadınları harem vasıtasıyla ve hükümdar üzerindeki nüfuzları ile yönetime dahil olarak çeşitli kararlarda etkili olmuşlardır. Bilhassa Kanuni Sultan Süleyman döneminden itibaren devlet işlerine müdahil olan kadın sayısı artış göstermiş ve dolayısıyla da nüfuzları genişlemiştir (Kaplan, 1998: 2-4).

Zengin kadınlar, halkın geçimi ve eğitimi konularında etkin çalışmalarda rol almışlardır. Türkiye'deki pek çok değerli mimari eser kadınlar adına yaptırılmıştır. Türk kadınının camii, han, köprü ve daha çok sayıda eserin kurucusu olması oldukça önemli bir durumdur (Doğramacı, 1989: 9).

Kırsal alanlarda, halk arasında kız çocuklarının öğrenimi sadece çiftlik ve ev işleri ile sınırlı tutulmuştur. Kırsal alan kadınlarının diğer bir özelliği de düğünlerde erkekleriyle beraber eğlenceye katılarak halay tutmalarıdır ki bu gelenek günümüzde de varlığını sürdürmektedir (Gazan, 2010: 25).

Osmanlı döneminde evlenecek olan kızlar evlenecekleri eşi görerek seçemiyordu. Bu duruma evlenecek olan kız ve erkeğin anne-babası yahut aile büyükleri karar veriyorlardı. İslam hukukuna göre iki kadın yada bir erkek şahitliğinde her iki tarafın isteği ile evlenme gerçekleşiyordu. Aslında imam tarafından bunun yapılması Müslümanlığın bir kuralı değil bir geleneği olmuştur. Ayrılma tamamen erkeğin inisiyatifine bırakılmıştı. Erkeğin söz ile yahut yazı ile “boşadım” demesi nikahın bozulması için yeterli bir durumdu. Buna karşılık Türk erkekleri tarafından bu durum kötüye kullanılmamıştır. Miras konularında kadınlar erkeklere göre daima daha az pay almaktaydı (İnan, 1982: 59-60).

Osmanlı döneminde klasik aile yapısı içerisindeki en önemli üye kadın olmasına karşın gerek aile içindeki gerekse toplumdaki konumu üretim fonksiyonu ile orantılı değildir. Kadının aile ve toplumda hayatındaki yeri çocuklarının sayısı ve yaşlanma durumunda artmaktadır. Evlilikten sonra da kadınların ailedeki erkeklere olan bağımlılığı devam etmektedir. Kırsal alanlarda yaşayan kadınlar şehirde yaşayanların aksine bir aileden transfer edilen üretim unsuru konumunda olup bu transfer karşılığında sadece Osmanlı-İslam toplumunda değil hemen hemen tüm dünyada uygulanan kaling, başlık gibi bir değer ödenirdi (Ortaylı, 2001: 74-75).

Osmanlı dönemindeki ailelerde genel ve doğru olmayan bir kanı, poligaminin yaygın olduğu, kadının kafes arkasında oturduğu kanısındır. Bu tarz uygulamaların yaşandığı bölgeler bulunmakla birlikte bu durum yaygın bir uygulama değildir (Ortaylı, 2001: 166).

Osmanlı İmparatorluğu'nun zayıflama dönemine girmesiyle birlikte Batının üstünlüğü kabul edilmiş ve buna bağlı olarak da batılı devletler ile olan ilişkiler geliştirilmiştir. İmparatorluğu bu zorlu süreçten kurtarmak başlatılan yenilik hareketleri Tanzimat'ın ilanı ile birlikte yeni bir boyut kazanmış ve batılılaşma olarak adlandırılan bir hareket oluşmuştur. Tanzimat Fermanı ile idari düzenlemeler yapılmıştır. Müslümanlar ile gayri Müslimleri eşit hale getirmeye çalışan bu fermanla kadınlar lehine bir değişiklik bulunmamaktadır. Buna karşın ortaya çıkan yenilikçi ortam, ilerleyen dönemlerde kadınlarla ilgili düzenlemeler için bir zemin hazırlamıştır. Bu dönemde kadınlara eşit miras hakkı getiren Arazi Kanunnamesi kabul edilmiş, kızlar için yeni okulların açılmasına hız verilmiş, kıyafet ve sokağa çıkma yasaklarındaki katı uygulamalar ise son bulmuştur (Kaplan, 1998: 227-228).

18. ve 19. yüzyılda Avrupa'da ekonomik alanda yaşanan gelişmeler kadınların durumunu da değiştirmiştir. Aile dışında sosyal hayatta kendine yer bulan kadınlar, çalışma hayatının da önemli bir parçası haline gelmiştir. Yaşanan bu değişim neticesinde oldukça önemli sorumluluklar üstlenen kadınlar, durumlarının düzeltilmesi hususunda da taleplerde bulunmaya başlamışlardır. Yaşanan bu gelişmeler üzerine Avrupa'da kadınların ekonomik, sosyal ve siyasi alanlarda erkekler ile eşit haklara sahip olması için çalışmalarda bulunan teşkilatlar ortaya çıkmış olup yapılan mücadelelerin büyük bölümünde başarı elde edilmiştir. Bu bağlamda çalışma koşulları iyileştirilen, ücretleri artırılan ve eğitim hakları tanınan kadınların her geçen gün yaşam kalitesi de artmıştır. Batıda yaşanan bu gelişmelere doğal olarak Osmanlı İmparatorluğu'nu da etkilemiş, Tanzimat'ın ilanının ardından kadınların statüsü tartışılmaya başlanmıştır (Kaplan, 1998: 227).

İlber Ortaylı, Tanzimat döneminin tek amacının idare dönüşümü olduğunu ifade etmektedir. O'na göre devleti yönetenler ne toplumu ne de aileyi ve bireyi değiştirip dönüştüreceklerini söylememişlerdir. Bürokrasinin dikkatini en son çeken alan aile olmuştur. Fakat bu dönemde aydınlar bu hususla daha fazla ilgilenmişlerdir. Aile salnamesi, aydın bürokratların hazırlamış olduğu modern bir aile rehberi olarak çıkarılmıştır. Kız okulları ve bu okullardaki bayan öğretmenlerin yanı sıra imparatorluğun seçkin sınıfları içinden önemli aydın kadınlar çıkmaya başlamıştır. Osmanlılarda en değişebilecek alan aile hukukudur (Ortaylı, 2001: 140-141).

Tanzimat dönemi Türk kadını için bazı konuların dile getirildiği bir dönemdir. Bu dönemde kısmen Batı'nın etkisi ile kadının toplumdaki yeri tartışılmaya başlanmış olup bunlar ilk olarak edebi eserlerde kendini göstermiş, daha sonra da süreli yayınlar ile geniş bir toplum kesimine duyurulmaya çalışılmıştır. Bu dönemdeki edebi eserler incelendiğinde genel olarak kadınların eğitimi ve poligaminin sakıncaları üzerinde durulduğu görülmektedir. Bu dönem yazarları kadın haklarından söz ederken çoğunlukla İslamiyet'in kadınlara tanımış olduğu hakları dile getirmişler ve bu hakların Batı'ya göre daha üstün olduğunun üzerinde durmuşlardır. Bu dönemin diğer bir özelliği de bizzat kadın sorunlarıyla ilgili düşünceler ortay süren kadın yazarların ortaya çıkmasıdır (Kurnaz, 1992: 58-65).

Dönemin dikkat çeken bir diğer gelişmesi de kadınlar tarafından kurulan ve büyük bölümü yardım amaçlı olan hayır teşkilatlarıdır. Bu teşkilatlar II. Meşrutiyet

döneminde yaygınlaşmış ve kuruluş amaçları değişmiştir. II. Meşrutiyet'in ilanından sonra kadın cemiyetlerinin sayısında artış gerçekleşmiş, yardım amaçlı cemiyetlerin yanı sıra kadın haklarını savunan cemiyetler de kurulmuştur. Kadınları değiştirmeyi, sosyalleştirmeyi ve batılılaştırmayı hedefleyen bu cemiyetler yardım toplamak, kadınlara eğitim imkanı sunmak, meslek edindirmek gibi önemli konularda faaliyetler gerçekleştirmişlerdir (Kaplan, 1998: 8-9).

Tanzimat döneminde kadınlara hukuki açıdan da bazı yenilikler gelmiştir. Bunlar arasında arazi hukuku, cariyeliğin kaldırılması, yabancılarla evlenme konusundaki düzenlemeler, giyimle ilgili değişiklikler önemlidir (Kurnaz, 1992: 51).

1839 yılında Tanzimat Fermanı'nın ilanı ile başlayan yeni dönem kısmen özgürlükçü yeni bir siyasal yapı getiren 1908 Anayasal düzenlemesi birlikte hız kazanmıştır. Toplumdaki birçok husus ve değerle birlikte kadınlar siyasetten edebiyata, basından düşünce akımlarına kadar hemen hemen her alanda tartışmanın odak noktası haline gelmiştir ki bu durumun en önemli tarafı da değişimlerin kısa bir zaman dilimi içerisinde kadına yansımış olmasıdır (Çakır, 1993: 132).

### **3.1.2. Cumhuriyet döneminde Türk toplumunda kadının yeri**

Türkiye Cumhuriyeti'nin ilanından sonraki yıllarda kadınların artık her alanda söz sahibi olmalarının ve bunu gerçekleştirmek için de erkekle eşit düzeyde eğitim görerek her meslekte temsil edilmelerinin önemi iyice anlaşılmıştır. Bu doğrultuda da yeni adımlar atılması için girişimlere başlanmıştır. Meslek okullarında ve üniversitelerde kızların eğitim almalarına izin verilmiş ve buralardan mezun olan kadınların mesleklerini yapmaya başlamalarıyla birlikte kadınların statüsü başka bir boyuta ulaşmıştır. Uluslaşma süreci kendine has ve kadınlık ve erkeklik kavramlarını kapsamaktadır. Milletleri biyolojik, kültürel ve sembolik açıdan yeniden üreten en önemli unsur kadındır (Yuval-Davis, 1997: 17-19).

Türk modernleşme projesinin en önemli hedefleri arasında kadının toplumdaki konumu yer almaktadır. Kadın hakları, din hegemonyasını kurmakta ve Osmanlı toplum düzeninden sıyrılmaya konusunda önemli bir araç olarak



görülmektedir. Zira kadınlar, din otoritesinin kendisini en iyi sergilediği imge durumundadır. Batılılaşmanın en temel unsuru olarak kabul edilen kadının özgür hale gelerek kamusal hayata dahil olması gelişmenin vazgeçilmez unsuru olarak tanımlanmıştır. Medeniyetleşme sürecinde kadınların toplumdaki konumu onun görünürlüğü ile alakalıdır (Durakbaşı, 1988: 167-171). Bu sebepten ötürü de Cumhuriyet'in medeniyet projesinin en önemli halkası kadının konumudur. Bu bağlamda Osmanlı Devleti'nin yıkıntıları üzerine yeni bir ülke yaratan Atatürk, bu devletin ekonomik ve siyasal alanlarının yanı sıra kültürel alanı da kapsayan bir dönüşüme ihtiyacı olduğunu vurgulayarak kültürel alandaki dönüşümü yeni bir kadın imajı oluşturarak başlatmanın son derece uygun olduğuna karar vermiştir. Konuyla ilgili olarak almış olduğu bu kararı da 1 Aralık 1923'te İzmir'de yaptığı konuşmasında aşağıdaki gibi dile getirmiştir (İnan, 1991: 41-42).

*“...Bir toplum cinsinden yalnız birinin, çağın gereklerinin edinmesiyle yetinirse, o toplum yarıdan çok güçsüzlük içinde kalır. Bir ulus ilerlemek ve uygarlaşmak isterse, özellikle bu noktayı temel alarak kabul etmek zorundadır. Bizim toplumumuzun başarısızlığının nedeni kadınlarımıza karşı gösterdiğimiz gevşeklik ve kusurdan doğmaktadır... Bir toplumun yaşamda çalışması ve başarılı olması için, çalışmanın ve başarılı olabilmenin bağlı olduğu bütün nedenleri ve koşulları kabul etmesi gerekir. Bundan dolayı bizim toplumumuz için ilim ve fen gerekliyse bunları eşit ölçüde hem erkek hem de kadınlarımızın elde etmesi gerekir”.*

Kadınların eğitime, işgücüne ve siyasete farklı şekillerde tanımlanmış kamusal alanlara çekimleri laik bir devletin özellikleri arasındadır. Bu açıdan ilk olarak 3 Mart 1924'te Halifelik kaldırılmış, aynı gün Tevhid-i Tedrisat Kanunu çıkarılmış ve okullar devlet denetiminden alınmıştır. 1925'te tekke ve zaviyeler kapatılmıştır. Daha sonra da 1929'da sosyal hayatı düzenlemede en etkili öge olan Türk Medeni Kanunu'nun kabul edilmesiyle birlikte çok eşle evliliğe son verilmiş, kadın ve erkeğe eşit boşanma hakkı ve çocukların velayet hakkı tanınmıştır. Bu gelişmeleri 1930 yılında yerel seçimlerde, 1934 yılında da genel seçimlerde oy kullanma hakkını kadınlara verilmesi takip etmiştir. Yaşan bu olumlu gelişmelerle birlikte kadınlar artık eşit vatandaşlar olarak görülmeye başlanmış (İçli, 1998: 94-97), dolayısıyla da toplum içerisinde aktif konuma gelmişlerdir. Kadınların kamusal alanda yer alması, peçe ve çarşafın kaldırılması, zorunlu karma eğitim, kadınlara oy

kullanma hakkının tanınması gibi haklar kadınlarla erkeklerin toplumsal kaynaşmasını da beraberinde getirmiştir (Göle, 1998: 70-81).

### **3.2. Kız Enstitüleri**

#### **3.2.1. Osmanlı Dönemi**

Türkiye'de mesleki teknik eğitim, çıraklık sisteminin dışında 19. yüzyılın sonlarında gelişen ve şartların dayatmış olduğu bir olgu olarak dikkat çekmektedir. Mithat Paşa'nın Niş valisi iken 1861'de öksüz çocuklar için açmış olduğu ve aynı zamanda çocuklara çeşitli beceriler kazandırılmasını amaçlayan Niş İslahhanesi'nde ayakkabıcılık, kunduracılık, arabacılık, bez dokumacılığı, iplik yapımı gibi eğitimler verilmekteydi. Kızlara yönelik teknik eğitime gelince; bu tür eğitimin temeli yine Mithat Paşa'nın açmış olduğu ıslahhanelere dayanmaktadır. Mithat Paşa, ordunun ihtiyacını karşılamak için öksüz ve bakıma muhtaç çocukları toplamış ve ilk olarak 1865 yılında bir kız ıslahhanesi açmıştır. Daha sonra Yedikule'de sarı bezi ve çamaşır dikimi için bir ıslahhane (kız sanayi mektebi) kurulmuştur. Bu kurumlarda çoğunlukla pratik bilgiler verilmektedir. Bunları takiben Üsküdar, Aksara (Selçuk Kız Lisesi) ve Cağaloğlu Kız Sanayi Mektepleri açılmıştır (Özalp, 1956: 24-25). Cumhuriyet'in kuruluş sürecinde ise biri Üsküdar, diğer Çapa'da olmak üzere öğretimi sürdüren iki Kız Sanat Mektebi bulunmakta idi.

#### **3.2.2. Cumhuriyet dönemi**

Mesleki teknik eğitimde reformun başlangıcı olarak kabul edilen 1927 yılında çeşitli illerde faaliyet gösteren ve idareleri Maarif Vekaleti'ne devredilen 9 Erkek Sanat Okulu, 2 Kız Sanat Okulu, 5 Ticaret Mektebi olmak üzere 16 orta dereceli mesleki ve teknik eğitim okulu mevcuttu (Özalp, 1956: 35). Kız sanat mektepleri "Kız Enstitüsü"ne dönüştürülmüş ve programları yeniden düzenlenmiştir. Bu süreçte ilk Kız Enstitüsü Ankara'da İsmet Paşa Kız Enstitüsü adıyla açılmıştır. 1940-1941 öğretim yılında ise bu okulların sayısı 15'e çıkmıştır (MEB, 1963). Kızlara yönelik teknik eğitimin diğer boyutunun da kurs mahiyetindeki eğitimler olduğu da aşikardır.

Öğrenim çağını aşmış olan kadınlar için Akşam Sanat Enstitüleri ve Gezici Köy Kurslarının bu bağlamda önemli fonksiyonları olmuştur. Teknik eğitim olarak adlandırılan sanat eğitiminin kısa süreli de olsa köylere gerçek manada ulaşmasının yolu ise Köy Enstitüleri ile açılabilmiştir.

Kız enstitülerinde kız çocuklarına modern ev idaresi, çocuk bakımı, yemek pişirme, giyim gibi konularda eğitimler veriliyordu. Bu eğitimlerde kullanılan kitaplar ile kadınların evde yapılacak işleri ve kullanması gereken zamanı iyi hesaplayacağı, mutfakta zayiata izin vermeyerek verimliliği artıracığı düşünülüyordu. Enstitülerde eğitim alan kadınlar böylelikle evini maddeten ve dolayısıyla da manen mesut etmeyi öğrenecekti (Yaşın, 2000).

Akademik yazında, enstitülerin hitap kitlesi hususunda farklı değerlendirmeler söz konusudur. Müfredat ve okutulan ders kitapları üzerinden yapılan değerlendirmelerde kız enstitülerinin Cumhuriyet'in ilk yıllarından 1950'lere kadar büyük şehirlerde orta sınıf, taşrada ise üst-orta sınıf ailelerin çocuklarını gönderdiği okullar olduğu belirtilmektedir. Fakat bu konuda daha kapsamlı bir araştırma gerçekleştiren Akşit (2005)'e göre, enstitü öğrencileri ders kitaplarında tasarlandığı gibi homojen değildir. Bilhassa taşrada yeni okulların açılmasıyla birlikte enstitülerdeki öğrencilerin profili değişmiştir. Bu değişime karşın modern Cumhuriyet Kadını imajı 1960'lara kadar devam etmiştir (Cindoğlu ve Toktaş, 2006). 1960'lara gelindiğinde kız enstitülerinden mezun olan öğrencilerin oranı, genel ortaöğretiminden mezun olan kız öğrencilerinin iki katı olmuştur (MEB, 1993). Enstitüler bu şekilde bir orana ulaşmasına karşın program çeşitliliği değişmemiştir. 1970'lerde yaygın olarak eğitim verilen altı meslek dalı bulunmakta olup bunlar terzilik, tuhafiyeye, yapma çiçek, iç çamaşır, nakış, çocuk bakımı, ev idaresi ve yemek yapımıdır. Fakat ekonomide yaşanan dönüşüm ile birlikte bu durumun artık sorun olarak algılanmaya başladığı görülmüştür. Zira ilk olarak 1968-1972 Yılları 2. Beş Yıllık Kalkınma Planı'nda kız çocukların ekonominin ihtiyaçlarına göre eğitilmesi hedefinden söz edilmiştir. 1974 yılında Kız Enstitüleri'nin adı Kız Meslek Liseleri olarak değiştirilmiş ve okulların amacı özel sektöre nitelikli eleman yetiştirerek Türkiye ekonomisine katkıda bulunmak olarak yeniden düzenlenmiştir.

Yukarıdaki bilgiler dikkate alındığında günümüzde Kız Meslek Lisesi olarak eğitim veren kurumların müfredatlarının ve programlarının günün şartlarına uygun

olarak düzenlenmesi neticesinde kadınların çalışma hayatında daha fazla rol alacakları da kesindir.

## 4. KADINLARIN ELEKTRİKLİ MUTFAK ALETİ KULLANIMINA YÖNELİK ANKETİN DEĞERLENDİRİLMESİ

### 4.1. Çalışmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı mutfaklarda kullanılan aletlerle ilgili Türk kadınının düşüncelerinin incelenmesidir.

### 4.2. Evren ve Örneklem

Çalışma İstanbul ili Mecidiyeköy, Dikilitaş ve Beşiktaş semtlerinde yaşayan ve çalışan kadınlar üzerinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma süresince %54,84 ev hanımı, %32,26 tam zamanlı çalışan %4,84 yarı zamanlı çalışan olmak üzere 62 katılımcı ile görüşülmüştür.

### 4.3. Veri Toplama Araçları

Veri toplama aracı olarak anket yöntemi kullanılmıştır. Anket 2 bölümden oluşmakta olup birinci bölümünde katılımcılara ilişkin demografik sorular, ikinci bölümünde de mutfak aletleriyle ilgili sorular bulunmaktadır.

### 4.4. İstatistiksel Analiz

Verilerin analizinde SPSS (Statistical Package for Social Sciences) paket programı kullanılmıştır. Tanımlayıcı istatistikler olarak yüzde dağılımlar ve ortalama değerler verilmiştir. Çoklu grupların karşılaştırmasında tek yönlü varyans analizi

(One Way Anova) kullanılmış olup elde edilen sonuçlar %95 anlamlılık düzeyinde değerlendirilmiştir.

#### 4.5. Bulgular

Çalışma sonucunda elde edilen bulgular aşağıda tablolar halinde verilmiştir.

**Tablo 4.1.** Katılımcılara ilişkin demografik bulgular

	n	%		n	%
<b>Yaş Aralığı</b>			<b>Çalışma Şekli</b>		
• 18-25	16	25.80	• Tam Zamanlı	20	32.30
• 26-35	25	40.30	• Yarı Zamanlı	3	4.80
• 36-45	13	21.00	• Ev Kızı	34	54.80
• 45 ve üzeri	8	12.90	• Ev Ofis	2	3.20
<b>Medeni Durum</b>			• Öğrenci	3	4.80
• Evli	44	71.00	<b>Eğitim</b>		
• Bekar	15	24.20	• İlköğretim	20	32.30
• Dul	3	4.80	• Lise	28	45.20
			• Üniversite	10	16.10
			• Master	4	6.50

Katılımcıların yaş aralıkları olarak bakıldığında 18-25 yaşları arasındaki katılımcıların oranı %25.80 (n=16), 26-35 yaşları arasındakiler %40.30 (n=25), 36-45 yaşları arasındakiler %21.00 (n=13) ve 45 yaş üzeri olan katılımcıların oranı ise %12.90 (n=8) olarak gözlemlenmiştir. Katılımcılardan %71.00'i (n=44) evli, %24.20'si (n=15) bekar ve %4.80'i (n=3) ise dul olmaktadır. Katılımcıların çalışmak şekillerinden tam zamanlı çalışanların oranı %32.20 (n=20), yarı zamanlı çalışanlar %4.80 (n=3), ev hanımı olanların oranı %54.80 (n=34), ev ofisinde çalışanların oranı %3.20 (n=2) ve öğrencilerin oranı %4.80 (n=3) olarak gözlemlenmektedir. Eğitim düzeylerinin dağılımı ilköğretim mezunları %32.30 (n=20), lise mezunları %45.20 (n=28), üniversite mezunları %16.10 (n=10) ve master yapanların oranı ise %6.50 (n=4) olarak gözlemlenmiştir.

Katılımcıların ortalama evli olma süreleri  $14.02 \pm 9.97$  ve çocuk sayısı ortalamaları ise  $2.35 \pm 1.02$  olarak hesaplanmıştır.

**Tablo 4.2.** Küçük mutfak aletleri alışkanlıklarına ilişkin bulgular

	1-2 n (%)	3-5 n (%)	6-9 n (%)	10'dan fazla n (%)
Elektrikli veya şarjlı küçük mutfak cihazı sayısı	3 (4.80)	21 (33.90)	29 (46.80)	9 (14.50)
Mutfak aletlerinin kaçını düzenli kullanıyorsunuz	18 (29.00)	33 (53.20)	10 (16.10)	1 (1.60)
En çok kullanılan aletin kaç fonksiyonu kullanılıyor	36 (58.10)	20 (32.30)	5 (8.10)	1 (1.60)

Yapmış olduğumuz çalışmada katılımcılara evlerindeki küçük mutfak aletleriyle ilgili alışkanlıklarına yönelik çeşitli sorular yöneltilmiştir.

Öncelikli olarak katılımcılara “Evinizde kaç adet elektrikli veya şarjlı küçük mutfak cihazı var?” sorusu yöneltilmiş olup buna verilen cevaplar incelendiğinde katılımcıların %46,8’i 6-9 adet, 53,9’u 3-5 adet, %14,5’i 10’dan fazla, %4,8’i de 1-2 adet mutfak aletine sahip olduklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcılara sorulan bir diğer soru da “Evinizdeki elektrikli veya şarjlı küçük mutfak cihazlarından kaçını düzenli kullanıyorsunuz?” sorusudur. Bu soruya katılımcıların %53,2’si 3-5, %29’u 1-2, %16,1’i 6-9, %1,6’sı da 10’un üzerinde yanıtını vermiştir.

Bu bölümde katılımcılara yöneltilen son soru “En çok kullandığımız elektrikli veya şarjlı küçük mutfak cihazınızın kaç fonksiyonunu kullanıyorsunuz?”dur. Bu soruya katılımcıların verdiği yanıtlar incelendiğinde %58,1’inin 1-2, %32,3’ünün 3-5, %8,1’inin 6-9, %1,6’sının da 10’un üzerinde fonksiyonu kullandığı görülmüştür.

**Tablo 4.3.** Elektrikli mutfak aletlerini kullanmaya sıklığına ilişkin bulgular

	Çok Sık n (%)	Sık Sık n (%)	Bazen n (%)	Az n (%)	Çok az n (%)	Cevap Yok n (%)
Su Isıtıcısı (kettle)	46 (74.20)	7 (11.30)	6 (9.70)	0 (0.0)	2 (3.20)	1 (1.60)
Doğrayıcı-karıştırıcı	33 (53.20)	16 (25.80)	9 (14.50)	1 (1.60)	3 (4.80)	0 (0.00)
Mutfak Robotu	22 (35.50)	13 (21.00)	13 (21.00)	2 (3.20)	6 (9.70)	6 (9.70)
Meyve-Sebze Suyu Sıkacağı	8 (12.90)	4 (6.50)	17 (27.40)	9 (14.50)	16 (25.80)	8 (12.90)
Yoğurt Makinası	0 (0.00)	2 (3.20)	2 (3.20)	2 (3.20)	32 (51.60)	24 (38.70)
Çay Makinası	12 (19.40)	5 (8.10)	6 (9.70)	4 (6.50)	23 (37.10)	12 (19.40)
Türk Kahvesi Makinası	12 (19.40)	1 (1.60)	5 (8.10)	0 (0.00)	29 (46.80)	15 (24.20)
Espresso Makinası	4 (6.50)	2 (3.20)	0 (0.00)	0 (0.00)	29 (46.80)	27 (43.50)
Mikser	24 (38.70)	10 (16.10)	5 (8.10)	2 (3.20)	19 (30.60)	2 (3.20)
Tost Makinası (ızgara)	18 (29.00)	7 (11.30)	7 (11.30)	4 (6.50)	23 (37.10)	3 (4.80)
Ekmek Kızartma Makinası	3 (4.80)	3 (4.80)	3 (4.80)	4 (6.50)	31 (50.00)	18 (29.00)
Yumurta Haşlama Makinası	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	35 (56.50)	27 (43.50)
Ekmek Makinası	2 (3.20)	0 (0.00)	4 (6.50)	1 (1.60)	33 (53.20)	22 (35.50)
Diğer	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	29 (46.80)	33 (53.20)

Yukarıdaki tabloda mutfak aletlerinin kullanım sıklıklarına ilişkin bulgular yer almaktadır. Tablo incelendiğinde mutfak aletleri içerisinde en sık kullanılan aletin su ısıtıcısı olduğu görülmektedir (%74,2). Bunu %53,2 ile doğrayıcı-karıştırıcı aletler, %38,7 ile mikser, %35,5 ile mutfak robotu, %29 ile tost makinesi, %19,4 ile çay makinesi ve Türk kahvesi makinesi takip etmektedir. Bunların yanı sıra Espresso makinesi, ekmek kızartma makinesi, yumurta haşlama makinesi, ekmek makinesi gibi makineler daha az kullanılmaktadır.

**Tablo 4.4.** Mutfak aletlerinin kullanım biçimlerine göre dağılımı

	Çok sık n (%)	Sıklıkla n (%)	Bazen n (%)	Az n (%)	Çok az n (%)	Cevap Yok n (%)
Günlük yemek yapımında kullanırım.	35 (56.50)	13 (21.00)	7 (11.30)	3 (4.80)	2 (3.20)	2 (3.20)
Günlük kahvaltı hazırlığında kullanırım.	13 (21.00)	11 (17.70)	14 (22.60)	2 (3.20)	15 (24.20)	7 (11.30)
Günlük içecek hazırlığında kullanırım.	7 (11.30)	3 (4.80)	13 (21.00)	8 (12.90)	18 (29.00)	13 (21.00)
Özel günlerde –kabal günü gibi- kullanırım.	23 (37.10)	8 (12.90)	5 (8.10)	1 (1.60)	17 (27.40)	8 (12.90)
Özel günlerde salonumda küçük ev aletlerinden –çay, kahve makinası vb- bulundururum.	20 (32.30)	5 (8.10)	5 (8.10)	3 (4.80)	22 (35.50)	7 (11.30)
Diğer, Belirtiniz.	0 (0.00)	1 (1.60)	0 (0.00)	0 (0.00)	21 (33.90)	40 (64.50)

Yukarıdaki tabloda mutfak aletlerinin kullanım biçimlerine ilişkin bulgular görülmektedir. Tablo incelendiğinde katılımcıların %56'sının çok sık olarak günlük yemek yapımı için kullandıkları, %37,1'inin çok sık olarak özel günlerde kullandıkları, %32,3'ünün çok sık olarak özel günlerde salonlarında küçük ev aletlerinden çay-kahve makinesi gibi aletleri bulundurdukları, %21'inin çok sık



olarak günlük kahvaltı hazırlarken kullandıkları, %11,3'ünün de çok sık olarak günlük içecek hazırlamak için kullandıkları görülmektedir.

**Tablo 4.5.** Mutfak aleti seçiminde etkilenilen hususlar

	Katılıyorum n (%)	Bazen katılıyorum n (%)	Katılmıyorum n (%)	Cevap Yok n (%)
Tanınmış marka olmasından	47 (75.80)	8 (12.90)	5 (8.10)	2 (3.20)
Arkadaş veya yakınlarının referans vermesinden	38 (61.30)	13 (21.00)	7 (11.30)	4 (6.50)
Reklam ve tanıtımlarından	23 (37.10)	15 (24.20)	18 (29.00)	6 (9.70)

Yukarıdaki tabloda küçük mutfak cihazı seçerken en çok nelerden etkilenildiğini göstermektedir. Buna göre katılımcıların büyük çoğunluğunun tanınmış marka olmasından yanıtını (%75,8) verdiği görülmektedir. Arkadaş yahut yakınlarının referans olmasıyla ilgili maddeye katılanların oranı %61,3, reklam ve tanıtımlarla ilgili maddeye katılanların oranı da %37,1 şeklindedir. Bu bulgular göstermektedir ki mutfak aletleri alırken marka tüketiciler üzerinde en etkili faktördür.

**Tablo 4.6.** Mutfak aleti seçerken dikkat edilen hususlar

	Çok önemli n (%)	Önemli n (%)	Bazen Önemli n (%)	Az Önemli n (%)	Hiç Önemli Değil n (%)	Cevap Yok n (%)
Kullanım kolaylığına	55 (88.70)	5 (8.10)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (8.10)	2 (3.20)
Fonksiyon fazlalığına	46 (74.20)	8 (12.90)	2 (3.20)	0 (0.00)	3 (4.80)	3 (4.80)
Tuşlarının, kullanım panelinin basit olmasına	47 (75.80)	9 (14.50)	1 (1.60)	0 (0.00)	0 (0.00)	5 (8.10)
Tutma saplarının rahatlığına	46 (74.20)	11 (17.70)	1 (1.60)	1 (1.60)	0 (0.00)	3 (4.80)
Güvenli olmasına	54 (87.10)	6 (9.70)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (3.20)
Estetik olmasına	41 (66.10)	10 (16.10)	2 (3.20)	0 (0.00)	4 (6.50)	5 (8.10)
Az enerji kullanmasına	45 (72.60)	2 (3.20)	1 (1.60)	4 (6.50)	6 (9.70)	4 (6.50)
Az yer kaplamasına	51 (82.30)	6 (9.70)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	5 (8.10)
Servis güvencesine	55 (88.70)	1 (1.60)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (1.60)	5 (8.10)
Garanti süresine	56 (90.30)	3 (4.80)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (4.80)
Rengi ve biçimine	44 (71.00)	5 (8.10)	7 (11.30)	2 (3.20)	1 (1.60)	3 (4.80)
Evdeki diğer cihazlarla uyumuna	27 (43.50)	4 (6.50)	12 (19.40)	1 (1.60)	14 (22.60)	4 (6.50)

Yukarıdaki tabloda mutfak cihazlarını seçerken en çok neye dikkat edildiğinin dağılımları gösterilmektedir. Tablo incelendiğinde tüm hususlara dikkat edildiği görülmektedir. Bununla birlikte en fazla dikkat edilen hususların garanti süresi, servis güvencesi, kullanım kolaylığı, güvenlik, az yer kaplaması gibi özellikler olduğu görülmüştür.

**Tablo 4.7.** Mutfak aletlerinin dış görünüşleri hakkındaki düşünceler

	Çok Önemli n (%)	Önemli n (%)	Bazen Önemli n (%)	Az önemli n (%)	Hiç önemli değil n (%)	Cevap Yok n (%)
Keskin hatlı olmasına	27 (43.50)	13 (21.00)	9 (14.50)	3 (4.80)	7 (11.30)	3 (4.80)
Yuvarlak hatlı olmasına	25 (40.30)	11 (17.70)	9 (14.50)	3 (4.80)	8 (12.90)	6 (9.70)
Metalik yüzey görünümüne	27 (43.50)	6 (9.70)	12 (19.40)	3 (4.80)	9 (14.50)	5 (8.10)
Kırmızı, pembe, lila veya turuncu boyalı yüzey özelliklerine	25 (40.30)	2 (3.20)	9 (14.50)	6 (9.70)	14 (22.60)	6 (9.70)
Mavi veya yeşil boyalı yüzey özelliklerine	24 (38.70)	1 (1.60)	4 (6.50)	9 (14.50)	16 (25.80)	8 (12.90)
Mat ve saten dokulu olmasına	30 (48.40)	4 (6.50)	5 (8.10)	6 (9.70)	13 (21.00)	4 (6.50)
Parlak olmasına	32 (51.60)	3 (4.80)	7 (11.30)	7 (11.30)	11 (17.70)	2 (3.20)

Mutfak aletlerinin sahip olduğu dış görünüşle ilgili özellikler hakkında katılımcıların düşünceleri yukarıdaki tabloda görülmektedir. Tablo incelendiğinde katılımcıların %51,6'sının aletlerin parlak olmasına, %48,4'ü mat ve saten dokulu olmasına, %43,5'i keskin hatlı olmasına, metalik yüzey görünümüne, %40,3'ü yuvarlak hatlı olmasına, renkli yüzeye sahip olmasına çok önem verdikleri görülmektedir.

**Tablo 4.8.** Mutfak robotu kullanma sıklığı ile yaş gruplarının karşılaştırması

		Kareler Toplamı	Serbestlik Derecesi	Ortalama Kareleri	F	Anlamlılık
Mutfak robotu	Gruplar Arası	15,946	3	5,315	2,935	,041
	Gruplar İçi	105,038	58	1,811		
	Toplam	120,984	61			

Yaş gruplarına göre farklılık analizinde mutfak robotu kullanımı [ $p= 0.041$ ], kullanım biçimlerinden günlük yemek yapımında kullanmak [ $p=0.047$ ], özel günlerde kullanmak [ $p=0.043$ ] ve etkilenme biçimlerinden arkadaş ve yakın çevreden etkilenme durumunun [ $p=0.005$ ] anlamlılık değerleri 0.05'ten küçük olduğu için yaş gruplarına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmaktadır. Hangi yaş grupları arasında farklılık olduğunu tespit etmek için Post-Hoc testi uygulanmıştır.

**Tablo 4.9.** Tukey HSD sonuçları

	(I) YAŞ	(J) YAŞ	Ortalama Farkı (I-J)	Standart Hata	Anlamlılık
Yaş Grupları		36-45	-,673	,502	,542
		45 UZERI	-,625	,583	,707
	26-35	18-25	1,270(*)	,431	,023
		36-45	,597	,460	,568
		45 UZERI	,645	,547	,642

Mutfak robotu kullanım sıklığı ile yaş arasında tespit edilen anlamlılığın hangi yaş grupları arasında olduğunu tespit etmek için yapılan Post Hoc (Tukey HSD) sonuçları Tablo 4.9 da görülmektedir. Tablo incelendiğinde anlamlılığın 26-35 yaş grubu ile 18-25 yaş grubu arasında olduğu görülmektedir ( $P = ,023$ ).

**Tablo 4.10.** Yaş grupları ile mutfak aletlerini günlük yemek yapımında kullanımın karşılaştırılması

		Kareler Toplamı	Serbestlik Derecesi	Ortalama Kareleri	F	Anlamlılık
Günlük yemek yapımında kullanım	Gruplar Arası	9,374	3	3,125	2,824	,047
	Gruplar İçi	64,174	58	1,106		
	Toplam	73,548	61			

Mutfak aletlerini kullanma biçiminde dikkate alındığında günlük yemek yapımında kullanma durumu ile yaş grupları arasında farklılık olup olmadığını tespit etmek için yapılan ANOVA testi sonuçları yukarıdaki tabloda görülmektedir. Buna

göre gruplar arasında anlamlı farklılık saptanmıştır ( $P<0,05$ ). Farklılığın hangi gruplar arasında olduğunu tespit etmek için yapılan Post-Hoc (Tukey HSD) testi sonuçları aşağıdaki gibidir. Başka bir ifadeyle farklı yaş gruplarının günlük yemek yapımında mutfak aletlerini kullanma durumları değişim göstermektedir. Bu farklılığın (değişimin) 18-25 ve 26-35 yaş grubunda olduğu anlaşılmaktadır. (Tablo 4.11)

**Tablo 4.11.** Tukey HSD sonuçları

	(I) YAŞ	(J) YAŞ	Ortalama Farkı (I-J)	Standart Hata	Anlamlılık
Günlük yemek yapımında kullanım	18-25	26-35	-,872	,337	,057
		36-45	-,697	,393	,296
		45 ÜZERİ	-1,063	,455	,102

Farklılığın hangi yaş grupları arasında olduğunu tespit etmek için yapılan Post-Hoc (Tukey HSD) sonuçları incelendiğinde 18-25 yaş grubu ile 26-35 yaş grubu arasında olduğu görülmüştür.

**Tablo 4.12.** Yaş grupları ile mutfak aletlerini özel günlerde yemek yapımında kullanımın karşılaştırılması

		Kareler Toplamı	Serbestlik Derecesi	Ortalama Kareleri	F	Anlamlılık
Özel günlerde kullanım	Gruplar Arası	27,423	3	9,141	2,885	,043
	Gruplar İçi	183,754	58	3,168		
	Toplam	211,177	61			

Mutfak aletlerini kullanma biçiminde özel günlerde kullanma durumu ile yaş grupları arasında farklılık olup olmadığını tespit etmek için yapılan ANOVA testi sonuçları yukarıdaki tabloda görülmektedir. Buna göre gruplar arasında anlamlı farklılık saptanmıştır ( $P<0,05$ ). Başka bir ifade ile özel günlerde mutfak aletlerini kullanma biçiminde tüm yaş gruplarında aynı değildir. Bu fark 18-25 ve 26-35 yaş gruplarında belirginleşmektedir. (Tablo 4.13)

**Tablo 4.13.** Tukey HSD sonuçları

	(I) YAŞ	(J) YAŞ	Ortalama Farkı (I-J)	Standart Hata	Anlamlılık
Özel Günlerde Kullanırım	18-25	26-35	-1,535(*)	,570	,044
		36-45	-1,067	,665	,383
		45 ÜZERI	-1,750	,771	,117

Farklılığın hangi yaş grupları arasında olduğunu tespit etmek için yapılan Post-Hoc (Tukey HSD) sonuçları incelendiğinde 18-25 yaş grubu ile 26-35 yaş grubu arasında olduğu görülmüştür.

**Tablo 4.14.** Mutfak aletlerini seçim yaklaşımı ile yaş gruplarının karşılaştırılması

		Kareler Toplamı	Serbestlik Derecesi	Ortalama Kareleri	F	Anlamlılık
Arkadaş referansı	Gruplar Arası	7,185	3	2,395	4,744	,005
	Gruplar İçi	29,282	58	,505		
	Toplam	36,468	61			

Yaş gruplarına göre mutfak aletleri seçiminde farklılık olup olmadığını tespit etmek için yapılan ANOVA testi sonucunda gruplar arasında arkadaşın referansı seçeneği konusunda farklılık saptanmıştır ( $P < 0,05$ ). Farklılığın hangi gruplar arasında olduğunu saptamak için yapılan Post-Hoc (Tukey HSD) sonuçları aşağıdaki gibidir. Mutfak aletlerinin seçim yaklaşımını yaş grupları arasında istatistiksel olarak anlamlılık göstermektedir. Özellikle 36-45 yaş ile 26-35 yaş ve 45 yaş üzeri hanımlar arkadaş referansını değerlendirmektedir. Sadece 18-25 yaş arası hanımlar arkadaş referansının yeterince düşünmemektedirler (Tablo 4.15)

**Tablo 4.15.** Tukey HSD sonuçları

	(I) YAŞ	(J) YAŞ	Ortalama Farkı (I-J)	Standart Hata	Anlamlılık
Arkadaş veya yakınlarının referans vermesinden	36-45	18-25	-,221	,265	,838
		26-35	-,766(*)	,243	,013
		45 ÜZERI	-,846(*)	,319	,049

Yapılan Post-Hoc (Tukey HSD) sonuçları incelendiğinde belirtilen kriter açısından farklılığın 36-45 yaş grubu ile 26-35 ve 45 üzeri yaş grubunda olan katılımcılar arasında olduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 4.16.** Medeni duruma göre karşılaştırma

		Kareler Toplamı	Serbestlik Derecesi	Ortalama Kareleri	F	Anlamlılık
Kullanım Sıklığı (Rondo)	Gruplar Arası	10,965	2	5,483	5,454	,007
	Gruplar İçi	59,309	59	1,005		
	Toplam	70,274	61			
Kullanım Şekli (Günlük Yemek Yapımı)	Gruplar Arası	10,373	2	5,186	4,844	,011
	Gruplar İçi	63,176	59	1,071		
	Toplam	73,548	61			
Görünüm konusunda dikkat edilen husus (Mat ve saten dokulu olmasına)	Gruplar Arası	20,465	2	10,233	3,630	,033
	Gruplar İçi	166,309	59	2,819		
	Toplam	186,774	61			

Mutfak aletlerinden Rondo kullanımını açısından [ $p=0.007$ ], yemek yapımında kullanma durumu [ $p=0.011$ ] ve mutfak aletlerinin görünümü konusunda mat ve saten dokulu olma durumu [ $p=0.033$ ] konusunda anlamlılık değerleri 0.05'ten küçük olduğu için katılımcıların medeni durumlarına göre bu konular arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık bulunmaktadır. Başka bir ifadeyle rondo aletinin kullanım sıklığı ve şekli bekar ve evli hanımlarda farklılık göstermektedir (Tablo 4.17)

Post-Hoc testi olan Tukey testiyle farklılıklara neden olan medeni durumlar belirlenmektedir. Günümüz hususunda dikkat edilen (mat ve saten dokulu olması) evli yada dul hanımlar da anlamlı bulunmuştur.

**Tablo 4.17.** Medeni duruma ilişkin Tukey HSD sonuçları

	(I) MEDENİ	(J) MEDENİ	Ortalama Farkı (I-J)	Standart Hata	Anlamlılık
Kullanım Sıklığı (Rondo)	EVLI	BEKAR	,988(*)	,300	,005
		DUL	,121	,598	,978
	BEKAR	EVLI	-,988(*)	,300	,005
		DUL	-,867	,634	,365
	DUL	EVLI	-,121	,598	,978
		BEKAR	,867	,634	,365
Kullanım Şekli (Günlük Yemek Yapımı)	EVLI	BEKAR	,945(*)	,309	,009
		DUL	-,121	,617	,979
	BEKAR	EVLI	-,945(*)	,309	,009
		DUL	-1,067	,654	,241
	DUL	EVLI	,121	,617	,979
		BEKAR	1,067	,654	,241
Görünüm konusunda dikkat	EVLI	BEKAR	,488	,502	,597

edilen husus (Mat ve saten dokulu olmasına)		<b>DUL</b>	<b>2,621(*)</b>	<b>1,002</b>	<b>,030</b>
	BEKAR	EVLI	-,488	,502	,597
		DUL	2,133	1,062	,119
	DUL	EVLI	<b>-2,621(*)</b>	<b>1,002</b>	<b>,030</b>
		BEKAR	-2,133	1,062	,119

Yukarıdaki tabloda görüldüğü gibi Rondo kullanımında evli ile bekar, yemek yapımında kullanma durumu için evli ile bekar ve aletlerin mat ve saten olma konusunda ise evli ile dul arasında farklılık olduğu gözlemlenmektedir.

Katılımcıların çalışma şekillerine göre mutfak aletleriyle ilgili sorulara olan yaklaşımlarını belirlemek için ANOVA testi uygulanmaktadır. Katılımcıların çalışma şekillerine göre yapılan istatistiksel analizden elde edilen sonuçlar aşağıdaki tabloda görülmektedir.

**Tablo 4.18.** Çalışma şekline göre karşılaştırma

		Kareler Toplamı	Serbestlik Derecesi	Ortalama Kareleri	F	Anlamlılık
En çok kullandığımız elektrikli veya şarjlı küçük mutfak cihazınızın kaç fonksiyonunu kullanıyorsunuz?	Gruplar Arası	15,168	5	3,034	7,657	,000
	Gruplar İçi	22,187	56	,396		
	Toplam	37,355	61			
Kullanım Sıklığı (Su ısıtıcısı (kettle))	Gruplar Arası	15,426	5	3,085	4,586	,001
	Gruplar İçi	37,671	56	,673		
	Toplam	53,097	61			
Kullanım Sıklığı (Rondo)	Gruplar Arası	12,349	5	2,470	2,388	,049
	Gruplar İçi	57,925	56	1,034		
	Toplam	70,274	61			
Kullanım Sıklığı (Çay Makinesi)	Gruplar Arası	68,439	5	13,688	4,145	,003
	Gruplar İçi	184,932	56	3,302		
	Toplam	253,371	61			
Kullanım Sıklığı (Espresso makinesi)	Gruplar Arası	77,878	5	15,576	3,098	,015
	Gruplar İçi	281,558	56	5,028		
	Toplam	359,435	61			
Kullanım Sıklığı (Yumurta haşlama makinesi)	Gruplar Arası	93,646	5	18,729	3,649	,006
	Gruplar İçi	287,402	56	5,132		
	Toplam	381,048	61			
Kullanım Sıklığı (Ekmek makinesi)	Gruplar Arası	64,379	5	12,876	2,627	,033
	Gruplar İçi	274,475	56	4,901		
	Toplam	338,855	61			
Kullanım biçimi	Gruplar	44,725	5	8,945	2,768	,026

(Günlük içecek hazırlığında)	Arası					
	Gruplar İçi	180,952	56	3,231		
	Toplam	225,677	61			
Kullanım biçimi (Özel Günlerde)	Gruplar Arası	59,442	5	11,888	4,388	,002
	Gruplar İçi	151,735	56	2,710		
	Toplam	211,177	61			
Kullanım biçimi (Özel günlerde salonumda küçük ev aletlerinden –çay, kahve makinesi vb- bulundururum)	Gruplar Arası	49,948	5	9,990	3,053	,017
	Gruplar İçi	183,229	56	3,272		
	Toplam	233,177	61			
Kullanım biçimi (Diğer)	Gruplar Arası	84,009	5	16,802	3,614	,007
	Gruplar İçi	260,329	56	4,649		
	Toplam	344,339	61			

Çalışma durumuna göre verilen cevaplara bakıldığında yukarıdaki tabloda yer alan sorularda farklılık gözlemlenmektedir. Küçük mutfak aletinin kaç fonksiyonunun kullanıldığı [p=0.001], mutfak aletlerinin kullanım sıklığında su ısıtıcısında [p=0.001], Rondo'da [p=0.049], çay makinasında [p=0.003], Espresso makinasında [p=0.015], yumurta haşlama makinasında [p=0.006], ekmek makinasında [p=0.033], kullanma biçimlerine bakıldığında günlük içecek hazırlığında [p=0.026], özel günlerde [p=0.002], salonda bulundurmada [p=0.017] ve belirlenmemiş kullanım şekillerinde [p=0.007] anlamlılık değerleri 0.05'ten küçük olduğu için çalışma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar bulunmaktadır.

Eğitim düzeylerine göre karşılaştırma yapıldığında sadece mutfak aleti seçilirken dikkat edilenler konusunda mutfak aletinin az enerji kullanması gerektiği düşüncesinde eğitime göre farklılık gözlemlenmiştir.

**Tablo 4.19.** Eğitim durumuna göre karşılaştırma

	Kareler Toplamı	Serbestlik Derecesi	Ortalama Kareleri	F	Anlamlılık
Gruplar Arası	15,440	3	5,147	2,825	,046
Gruplar İçi	105,657	58	1,822		
Toplam	121,097	61			

Eğitim düzeyine göre mutfak aleti seçilirken dikkat edilenler arasında az enerji yakması durumu için [p=0.046], 0.05'ten küçük olduğu için istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmaktadır. Farklılığın hangi gruplar arasında olduğunu



tespit etmek için yapılan Post Hoc (Tukey HSD) sonuçları aşağıdaki tabloda görülmektedir.

**Tablo 4.20.** Eğitim durumlarına ilişkin Tukey HSD sonuçları

(I) EGITIM	(J) EGITIM	Ortalama Farkı (I-J)	Standart Hata	Anlamlılık
<b>LISE</b>	ILKOGRETIM	,479	,395	,622
	UNIVERSITE	-,121	,497	,995
	<b>MASTER</b>	<b>1,929(*)</b>	<b>,721</b>	<b>,047</b>

Tukey testinin sonucunda lise mezunları ile master yapan katılımcılar arasında farklılık olduğu gözlemlenmektedir.

## 5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Yaratılış gereği tüm canlılarda olduğu gibi insanların da hayatlarını devam ettirebilmeleri için beslenmeye ihtiyaçları vardır. Bu bağlamda insanın tarihi aynı zamanda beslenmenin de tarihi anlamına gelmektedir. Besini elde etme, işleme ve saklama gibi yöntemleri ile bir kültür ortaya çıkaran insanoğlu bu yönüyle diğer canlılardan ayrılmaktadır. İnsanların yedikleri besinler coğrafi ve iklim koşullarının yanı sıra onların kültürü ve inancıyla şekillenmektedir.

İnsanlar yeryüzünde yaşamaya başladıkları günden itibaren sürekli olarak gelişim içerisindedir ki bu durum en fazla beslenme alanında kendisini göstermiştir. Dünya üzerinde varlığını devam ettirmekte olan her toplumun mutfak kültürü içerisinde yaşamakta olduğu bölgenin dini inancı, coğrafi koşulları, tarımsal özellikleri, sosyo-ekonomik koşulları ve diğer toplumlarla olan etkileşim durumlarına göre şekillenmekte olup belirtilen bu faktörlerin herhangi birinde ortaya çıkan değişim mutfak kültürüne de doğal olarak yansımaktadır.

Geçmişten günümüze mutfaklar konutların merkezinde yer almaktadır. Bilhassa günümüz konutlarında insanların hayatlarının önemli bir bölümünü geçirdikleri mutfakların tasarımlarının yanı sıra burada kullanılan mutfak aletlerinin de her geçen gün farklılaştığı görülmektedir.

Teknolojik gelişmeler yaşamın her alanında olduğu gibi konutlarda ve dolayısıyla mutfaklarda da kendini göstermiştir. İnsan hayatının vazgeçilmez mekanı olan konutlarda hayati ihtiyaçların karşılandığı en önemli alan mutfaktır. Mutfaklar ailedeki tüm bireylerin ortaklaşa kullandıkları bir yaşam alanıdır. Bu nedenle de mutfağın her açıdan konfor ve kolaylığı sağlayıcı bazı aletlere ihtiyacı vardır.

Günümüz dünyasında iş yaşamı hayatın çok büyük bir kısmını işgal etmektedir. Dünya genelinde yaşanan değişim ve gelişimler doğrultusunda kadınlar da iş hayatında yerini almıştır. Bu durum mutfaklarda kadınların geçirdikleri sürenin doğal olarak kısıtlanmasına yol açmıştır. Ortaya çıkan bu zaman sorunu da

mutfaqlarda yemek hazırlama ve pişirme için bazı yardımcı unsurların gerekliliğini ortaya çıkarmıştır.

Mutfaklarda kısıtlı zamanda işleri yapabilmek adına firma sahipleri tüketici isteklerini dikkate alarak hayatı kolaylaştırıcı ürünler geliştirmişlerdir. Teknoloji alanında yaşanan gelişmeler konutlarda en çok mutfak üzerinde etkili olmuştur. Bu bağlamda mutfakta kullanılmakta olan elektrikli aletler mutfaktaki işleri kolaylaştırmanın yanı sıra zaman açısından da tasarruf sağlamaktadır.

Elektrikli ev aletleri günümüzde yaşamın vazgeçilmez unsurları haline gelmiş ve çok sayıda kolaylık getirmiştir. Bilhassa ev hanımlarının mutfaktaki vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır.

Yapmış olduğumuz çalışmada mutfakta kullanılan aletler, kullanım sıklıkları, kullanım biçimleri, mutfak aletlerinin seçiminde dikkat edilen hususlar gibi konularla ilgili bilgiler elde edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda 62 katılımcı üzerinde anket uygulanmıştır. Çalışma Türk kadınlarının mutfak alışkanlıklarına ilişkin bir genelleme öngörmemekle birlikte aşağıda sonuçlara ulaşılmıştır:

- Katılımcıların çoğunluğunun mutfağında 6-9 adet alet olduğu görülmüştür
- Elektrikli aletlerden çoğunlukla 3-5'inin düzenli kullanılmaktadır
- Elektrikli mutfak aletlerinin sahip olduğu fonksiyonlardan çoğunlukla 1-2'si kullanılmaktadır
- Elektrikli mutfak aletleri içerisinde en fazla su ısıtıcısının kullanıldığı, bunu doğrayıcı-karıştırıcı aletler, mikser, mutfak robotu, tost makinesi, çay makinesi ve Türk kahvesi makinesinin takip ettiği saptanmıştır. Bunların yanı sıra Espresso makinesi, ekmek kızartma makinesi, yumurta haşlama makinesi, ekmek makinesi gibi makineler daha az kullanılmaktadır.
- Mutfak aletlerinin çoğunlukla günlük yemek yapımı için kullanıldığı görülmüştür.
- Cihaz seçiminde tüm hususlara dikkat edilmekle birlikte en fazla dikkat edilen hususların garanti süresi, servis güvencesi, kullanım kolaylığı, güvenlik, az yer kaplaması gibi özellikler olduğu görülmüştür.

Elde edilen sonuçlar dikkate alındığında Türk mutfağında küçük ev aletlerinin hem ev kadınları hemde çoğunlukla çalışan kadınlar tarafından kabul gördüğü ve

kullanıldığı görülmektedir. Türk mutfağında hazır gıda yerine ,taze gıdanın kullanıldığı tencere yemekleri hazırlanmaktadır. Bu nedenle özellikle ev hanımları zamanlarının büyük bölümünü mutfakta geçirmektedir.Bu bağlamda da elektrikli mutfak aletleri yemek hazırlama süresini kısaltma ve kolaylaştırma açısından tercih edilmektedir. Yapılan anket, kadınların küçük mutfak aletlerinin seçiminde görünümüne de önem verdiklerini ortaya koymaktadır. Ayrıca kadınların bu cihazları konuk ağırlamada salonlarında bulundurma oranı da önemli ölçüdedir. Bu bağlamda cihazlar sadece yemek hazırlamada kullanım kolaylığı sağlamamakta, aynı zamanda sosyal statülerine de katkıda bulunmaktadır.

Tasarım açısından kullanım alışkanlıkları incelendiğinde; cihazların fonksiyonlarının sadece birkaçının kullanılması, ürün seçiminde kullanım kolaylığı ve tezgahta/mutfakta az yer kaplamasının yüksek oranda önem görmesi, kullananların fonksiyonel beklentilerinin yüksek olduğunu göstermektedir.

## 6.KAYNAKLAR

Ago, A. (1988). Makedonya'da Yaşayan Makedon, Arnavut ve Türk Halkı Mutfağında Pişirilen Yemekler, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 3-10 Eylül, Ankara, Güven Matbaası.

Ağat, N. (1983). *Konut Tasarımına Mutfağın Etkisi ve Mutfak Tasarımı*. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Yayını.

Akşit, E.E. (2005). *Kızların Sessizliği Kız Enstitülerinin Uzun Tarihi*. İstanbul: İletişim.

Alpargu, M. (2008). "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü", İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Altındal, M. (1994). *Osmanlıda Kadın*, Altın Kitaplar Yayınevi, İnsan ve Toplum Dizisi, İstanbul.

And, M. (1993). *16. Yüzyılda İstanbul: Kent, Saray, Günlük Yaşam*, İstanbul: Akbank Yayınları.

Arat, RR. (1947). Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig*, Ankara: TTK Yayınları, LXVI. Fasil.

Araz, N. (1986). "Türk Yemek Geleneği", İçinde: Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 25-30 Eylül), Derleyen: Fevzi Halıcı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Arcan, E.F., ve Evcı, F. (1987). *Mimari Tasarıma Yaklaşım*, İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi Yayını.

Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış, *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım, S. 14-33, Konya.

Artun, E. (2011). Halk Kültürünün Uluslararası İlişkilerde Ülkelerin Tanıtımına Katkısı, <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/60.php>.

Aydoğan, K. (1976). *Afrika Coğrafyası*, Ankara: AÜDTCF Yayınları, I. Cilt.

Aymankuy, Y.ve Aymankuy, Ş. (2002, 11-13 Aralık). Önlisans ve lisans düzeyindeki turizm eğitimi veren yüksek öğretim kurumlarının buldukları yerlerin analizi ve turizm eğitimi için öneri bir model. Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Turizm Eğitimi Konferans Workshop'da sunuldu, Ankara.

Baykara, T. (2003). *Türk Kültürü*, İstanbul: Kültür Sanat Yayıncılık

Beken, İ. (1990). Korunacak Tarihi Ahşap Konutların Banyo ve Mutfaklarının Sıhhileştirilmesinde Endüstrileşmiş Açık Sistemlerden Yararlanılması. *Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi FBE.*

Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları

Bilgin, A. (2008). "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Birer, S. (1990). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu, *Beslenme ve Diyetetik Dergisi*, Sayı: 19: 251-260

Bober, P.P. (2003a). *Kültür, Sanat ve Mutfak*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Kitap Yayınevi.

Bober, P.P. (2003b). *Antik ve Ortaçağ Yemek Kültürü: Sanat, Kültür ve Mutfak (Eski Çağlardan 70 Yemek Tarifi)*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Kitap Yayınevi.

Boudan, C. (2006). *Mutfak Savaşı*, Çev: Yaşar Avunç, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Bozbaş, E. (2001). "Konut Mutfağı Ve Endüstrileşmesi", İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi

Bullock, N. (1988). First The Kitchen: Then The Facade, *Journal of Design History*. 1(3-4):177-192.

Chailland, G. (2001). *Göçebe imparatorluklar: Moğolistan'dan Tuna'ya*, Çev: Engin Sunar, İstanbul: Doğan Kitapçılık.

Cieraad, I. (2002). "Out of My Kitchen!" Architecture, Gender and Domestic Efficiency, *The Journal of Architecture*. 7(3):263-279.

Cindoğlu, D., ve Toktaş, Ş. (2006). "Modernization and Gender: a History of Girls' Technical Education in Turkey since 1927," *Women's History Review*, 15, 5.

Çakır, S. (1993). *Osmanlı Kadın Hareketi*. İstanbul: Metis Yayınları

Çetin, A. (2008). "Karahanlı-Selçuklu-Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı", İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Dalby, A., and Grainger, S. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Çev: Betül Avunç, İstanbul: Homer Kitabevi.

Davudoğlu, A. (1986). "Jeopolitik Teoriler Çerçevesinde Dünya Kuvvet Dengesi ve Ortadoğu", İçinde: "İlim ve Sanat Dergisi" Sayı 6, İstanbul.

Delpine, R. (2000). "The History and Culture of Food and Drink in Asia: The Middle East and South Asia", İçinde: *The Cambridge World History of Food*, Kenneth F.

Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas,. Cambridge: 2000, Cambridge University, Volume. II.

Dinç, Ö. (1998). Tünel Kalıp Teknolojilerle Üretilen Konutlarda Mutfakların İncelenmesi", Mimar Sinan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

D'Ohsson, De Mouradgea M. (1977). *18. Yüzyıl Türkiye 'sinde Örf ve Adetler*, Çev. Zerhan Yüksel, İstanbul: Kervan Kitapçılık.

Doğramacı, E. (1989). Türkiye'de Kadının Dünü ve Bugünü. Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları

Dönmez, D. (2011). Modernleşen Türkiye'de Konut Mutfağının Değişimi: 1950-1965, Yüksek Lisans Tezi, Bahçeşehir Üniversitesi, Fen Bil. Enst., İstanbul.

Durakbaşı, A. (1988). "Cumhuriyet Döneminde Kadın Kimliğinin Oluşumu," *Tarih ve Toplum*, sayı: 9, s.167-171.

Efendioğlu, S. (2001). "Geçmişten Günümüze Konutta Mutfak Kavramı: Açık Mutfak", Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.

Ekin, N. (1989). *Endüstri İlişkileri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İşletme İktisadi Enstitüsü.

Emiroğlu, K. (2002). *Günlük Hayatımızın Tarihi*, (3.baskı), Ankara: Dost Kitabevi.

Erdem, E. (2001). "Konut Mutfaklarının Dolap ve Tezgâhlarında Kullanılmakta Olan Ana Malzemelerin İç Mekan Kurgusu Açısından İrdelenmesi, Mimar Sinan Üniversitesi Fen Bil. Enst., Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Ergin, M. (1958). *Dede Korkut Kitabı*, TTK Basımevi, Ankara.



Erkan, H. (1993). *Bilgi Toplumu ve Ekonomik Gelişme*. Ankara: İş Bankası Kültür Yayınları

Eroğlu, Ş. (2000). Mutfak Tasarımında Kadınlar Ve Kadın Mimarlar, *Arredamento Dekorasyon Dergisi*. 200, ss.86.

Ersayın, S. (1991). “Mutfak Gereçleri Tarihine Kısa Bakış”, *Arredamento Dekorasyon Dergisi*, Sayı: 27, Haziran.

Ertam, A. (1992). *Sosyo-Ekonomik Açından Ortadoğu Bölgesinde Gıda Güvenliği*, İstanbul: Aydınlar Ocağı Yayınları.

Eser, L. (1952). *Modern Ev Mutfakları*, İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Yayını.

Gazan, N. (2010). Türk Toplumunda Kadının Yeri ve Sosyal Bilgiler Dersinde Öğretimi, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniv. Eğitim Bil. Enst. Ankara.

Genç, R. (2008). “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, (cilt 1) İçinde: *Yemek Kitabı; Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Gökalp, Z. (1997). *Türkçülüğün Esasları*. (5.basım). Hazırlayanlar: Ünlü, M. ve Çotuksöken. İstanbul: İnkılâp Kitabevi

Göle, N. (1998). “Modernleşme Bağlamında İslami Kimlik Arayışı,” *Türkiye’de Modernleşme ve Ulusal Kimlik*, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Güvenç, S. (1995). *Afrika Ülkeleri Coğrafyası I*, İstanbul: İÜEF Yayınları.

Halıcı, N. (1982). Anadolu Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 105-111. A.Ü. Basımevi, Ankara.

Halıcı, N. (2008). "Türk Halk Mutfağı", İçinde: *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, Haz: Sabri Koz, İstanbul, Kitabevi Yayınları.

İçli, T. (1998). "Cumhuriyet Döneminde Kadının Konumu", *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi Cumhuriyetimizin 75. Yılı Özel Sayısı*, Ankara.

İnan, A.A. (1982). *Tarih Boyunca Türk Kadınının Hak ve Görevleri*. (4. basım). İstanbul: Milli Eğitim Basımevi

İnan, R. (1991). "Atatürk ve Türk Kadını", *Tarihte Türk Kadını*, İstanbul, Arkın Yayınevi.

Kaplan, L. (1998). *Cemiyetlerde ve Siyasi Teşkilatlarda Türk Kadını (1908-1960)*. Ankara: AKDITYK Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları.

Kaşgarlı Mahmud, (2005). *Divânü Lûgati't-Türk*, Çev: Seçkin Erdi ve Serap Tuğba Yurtsever, İstanbul: Kabcacı Yayınevi.

Kerestecioğlu, A. (1989). "En Sıcak Dostumuz Buzdolapları", *Arredamento Dekorasyon Dergisi*, Sayı: 6.

Kerestecioğlu, A., ve Hısım, A. (1990) "Evyeye Dünyası", *Arredamento Dekorasyon Dergisi*, Sayı 11-13.

Kerestecioğlu, A., ve Kor, E. (1990). "Tezgahlarda Malzeme Seçenekleri", *Arredamento Dekorasyon Dergisi*, Sayı: 19- 21.

Kurnaz, Ş. (1992). *Cumhuriyet Öncesinde Türk Kadını*. (1. basım). İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.

Kurnaz, Ş. (1996). *II. Meşrutiyet Döneminde Türk Kadını*. (1. basım). İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları

Kurt, E. (2006). Teknolojik Gelişmelerin Modüler Konut Mutfak Tasarımına Etkileri. Yüksek Lisans Tezi. Kocaeli Üniversitesi SBE. Kocaeli.

Mayor F. ve Forti A. (2000). Bilim ve İktidar. *Ankara*. 11, ss.41-42.

MEB, (1963). Mesleki ve Teknik Öğretim Kurumlarıyla İlgili Rakamlar, Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Teknik Öğretim İstatistik ve Yayım Müdürlüğü, Ankara, C.II.

Merdol, T.K. (1998). “Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları”, İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Kamil Toygar, Ankara: 1998, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No:22.

Newman, J.L. (2000). “The History and Culture of Food and Drink in Sub-Saharan Africa and Oceania: Africa South from the Sahara”, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University.

Oakley, A. (1974). *Woman's Work: The Housewife-Past and Present*. London: Pantheon Boks.

Oberling, G., ve Smith, GM. (2001). *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Ortaylı, İ. (2001). Osmanlı Toplumunda Aile. (4. basım). İstanbul: Pan Yayıncılık.

Öcal, S. (1985). Eski Türklerde Yiyecekler, Türk Dünyası Araştırmaları, sayı:35. İstanbul.

Özalp, R. (1956). Rakamlarla Türkiye'de Mesleki ve Teknik Öğretim -I- Orda Dereceli Okullar, Ankara, Maarif Basımevi.

Ögel, B. (1979). Türk Kültürünün Gelişme Çağları. (Genişletilmiş 2. basım). Ankara: Kömen Yayınları

Ögel, B. (1998). Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul.

Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c. IV, Ankara: TTK Yayınları.

Özey, R. (2009). *Afrika Coğrafyası*, İstanbul: Aktif Yayınları.

Rebora, G. (2003). *Çatal Kültürü: Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*, Çev: Çağla Şeker, İstanbul: Kitap Yayınevi.

Reid, R.J. (2009). *A History of Modern Africa 1800 to the Present*, Wiley-Blackwell, London.

Samancı, Ö. (2008). "Sultan II. Abdülhamit'in Sofrasında Balıklar", İçinde: *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Sayı 11, Çiya Yayınları.

Sarı, N. (1982). Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", İçinde: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım)*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Sauner, MH. (2008). "Günümüz Türkiye'sinin Beslenme Alışkanlıkları", İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Sayel, H. (1993). Endüstri Ürünü Mutfak Konutları. *Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi FBE.*

Sennur, S. (2006). "İstanbul'un Unutulan Lezzetleri", İçinde: *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı 4, s. 14 -21

Sinor, D. (2002). *Erken İç Asya Tarihi*, İstanbul: İletişim Yayınları.

Sürücüoğlu, MS. (2008). “Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü”, İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Şahin, H. (2008). “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı”, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Şener, H. (1990). *Endüstrileşmiş Binada Açık Sistemler*. İstanbul: İ.T.Ü. Mimarlık Fakültesi.

Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk Yemekleri. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Sayı:18, s. 273-283.

Taneri, A. (1978). *Türkiye Selçukluları Kültür Hayatı*, Konya: Bilge Yayınları.

Tapan, M. (1979). “Türkiye’de Prefabrike Elemanlarla Bina Üretimi”, Mimarlık Ve Görsel Sanatlar Dergisi, Temmuz – Ağustos.

Taşkıran, T. (1975). Türkiye’de Kadın Hakları Devrimi. Atatürk Devrimleri I. Milletlerarası Sempozyumu Bildirileri: 10-14 Aralık 1973. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Atatürk Devrimleri Araştırma Enstitüsü Yayınları.

Tezcan, M, (1982). "Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları", İçinde: Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim - 1 Kasım 1981), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Trepanier, N. (2008). “14. Yüzyıl Anadolu’sunda Yemek Kültürü”, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Turan, O. (1999). Türk Cihan Hakimiyeti Mefkuresi Tarihi. (Cilt: I). (12.Baskı ). İstanbul: Boğaziçi Yayınları.

- Üçok, B. (1975). *Woman Sovereigns in Islamic States*. İstanbul.
- Ünlü, N. (1994). *İslam Tarihi: Osmanlı Cihan Devleti*, (cilt 2), İstanbul: İFAV Yayınları.
- Ünügür, S.M. (1997). *Mutfak ve Ergonomik Çözümlemesi*. Yapı 188 Ek 3.
- Vasary, I. (2009). *Erken İç Asya'nın Tarihi*, Çev: İsmail Doğan, İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2007:24-29.
- Yaman, R. (1988). *Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları*. İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Ankara.
- Yaşın, Y.N. (2000). "Evde Taylorizm: Türkiye Cumhuriyetinin İlk Yıllarında Ev İşinin Rasyonelleştirilmesi (1928-40)," *Toplum ve Bilim*, 84, 2000.
- Yerasimos, M. (2002). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Yayınları.
- Yıldırım, K., Döngel, N., Gürleyen, L. (2007). *Konut İç Mekân Donatı Elemanlarının Tasarımında Teknolojik Ürünlerin Etkisinin Belirlenmesi*, *Politeknik Dergisi*, Cilt: 10 Sayı: 2 s.225-231
- Yörükoğlu, A. (1984). *Değişen Toplumda Aile ve Çocuk*, Özgür Yayınevi, 2. baskı, Ankara.
- Yuval-Davis, N. (1997). *Cinsiyet ve Millet*, İstanbul, İletişim Yayınları.
- Yücel, M.K. (1990). "Teknolojik Gelişmelerin Mutfak Planlamasına Etkileri", Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bil. Enst., İstanbul.
- Zubaide, S., and Tapper, R. (2009). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt yayınları.



	Çok sık	Sıklıkla	Bazen	Az	Çok az
Su ısıtıcısı (kettle)					
Doğrayıcı-karıştırıcı-el blenderi (Rondo)					
Mutfak robotu					
Meyve-sebze suyu sıkacağı					
Yoğurt makinası					
Çay makinası					
Türk kahvesi makinası					
Espresso makinası					
Mikser					
Tost makinası (ızgara)					
Ekmek kızartma makinası					
Yumurta haşlama makinası					
Ekmek makinası					
Diğer, Belirtiniz.....					

5) Mutfak cihazlarınızı kullanma biçiminizi seçer misiniz?

	Çok sık	Sıklıkla	Bazen	Az	Çok az
Günlük yemek yapımında kullanırım.					
Günlük kahvaltı hazırlığında kullanırım.					
Günlük içecek hazırlığında kullanırım.					
Özel günlerde –kabal günü gibi- kullanırım.					
Özel günlerde salonumda küçük ev aletlerinden –çay, kahve makinası vb- bulundururum.					
Diğer, Belirtiniz. ....					



### **BÖLÜM 3: Küçük mutfak aletleri seçim yaklaşımları**

1) Elektrikli veya şarjlı küçük mutfak cihazı seçerken en çok nelerden etkileniyorsunuz?

	Katılıyorum	Bazen katılıyorum	Katılmıyorum
Tanınmış marka olmasından			
Arkadaş veya yakınlarımın referans vermesinden			
Reklam ve tanıtımlarından			

2) Elektrikli veya şarjlı küçük mutfak cihazı seçerken en çok neye dikkat ediyorsunuz?

	Çok önemli	Önemli	Bazen önemli	Az önemli	Hiç önemli değil
Kullanım kolaylığına					
Fonksiyon fazlalığına					
Tuşlarının, kullanım panelinin basit olmasına					
Tutma saplarının rahatlığına					
Güvenli olmasına					
Estetik olmasına					
Az enerji kullanmasına					
Az yer kaplamasına					
Servis güvencesine					
Garanti süresine					
Rengi ve biçimine					
Evdeki diğer cihazlarla uyumuna					

3) Görünümü konusunda nelere dikkat ediyorsunuz?

	Çok önemli	Önemli	Bazen önemli	Az önemli	Hiç önemli değil
Keskin hatlı olmasına					
Yuvarlak hatlı olmasına					
Metalik yüzey görünümüne					
Kırmızı, pembe, lila veya turuncu boyalı yüzey özelliklerine					
Mavi veya yeşil boyalı yüzey özelliklerine					
Mat ve saten dokulu olmasına					
Parlak olmasına					

4) Çevrenizdekileri küçük mutfak cihazı alımı için teşvik ediyor musunuz?

a) Evet    b) Bazen    c) Hayır

## **8.ÖZGEÇMİŞ**

Sinem SİRİŞ, 1989 Yılında İstanbul'da doğdum.2006 yılında Beşiktaş Anadolu Lisesinden mezun oldum.2008 Haliç Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Endüstri Ürünleri Tasarımı Bölümüne girdim.2012 yılında oradan mezun oldum ve aynı sene Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Endüstri Ürünleri Anabilim Dalı Yüksek Lisans Eğitimine başladım Hala devam etmekteyim.Aktif olarak Şef Restaurant firma yetkilisi olarak iş hayatını sürdürmekteyim.