

**KONUT MUTFAĞININ TARİHSEL GELİŞİMİ VE MODERN MUTFAK
KAVRAMININ DOĞUŞU**

**HISTORICAL DEVELOPMENT OF THE RESIDENTIAL KITCHEN AND THE BIRTH
OF THE MODERN KITCHEN CONCEPT**

Didem DÖNMEZ KARAGÖZLER

ORCID 0000-0002-5431-5687

Öğretim Görevlisi, İstanbul Arel Üniversitesi

Özet

Tasarım tarihi süreci boyunca, teknolojik ve toplumsal gelişmeler ve değişimler tasarım ürününün biçimlenmesinde etkili olmuştur. Dönemin teknolojik alt yapısı ve ihtiyacı, bu ürünlerin ortaya çıkmasındaki belirleyici unsurlardır. Bu ürünler o dönemde yaşayan insanların yaşam tarzlarına da etkide bulunurlar. Hem teknoloji hem de yaşam tarzlarının etkisiyle, tasarım ürünü sadece fiziksel anlamda şekil değiştirmemekte, edindiği simgesel anlamlarla dönüşüm yaşamaktadır. Konut mutfak mekânı ve mutfak mekânını oluşturan donatı elemanları da bu süreçlerden geçerek değişim göstermektedirler. Bu değişimle farklılaşan mekânsal organizasyonlarda sadece teknolojinin ve ihtiyacın etkisi yoktur. Bu kapsamda tarihsel bir analiz yapılarak konut mutfak mekânının dönemleri incelenmiştir. Çalışma kapsamında hedeflenen, konut mutfak mekânının tarihsel süreç içerisinde nasıl geliştiğine değinmenin yanı sıra bugün kullanmış olduğumuz mutfak mekânlarının modern dönem ile birlikte nasıl değiştiğine de (fiziksel ve sosyal alanda) değinmektir.

Anahtar Kelimeler: Konut, Konut Mutfağı, Tarihsel Gelişim, Fiziksel-Sosyal Değişim

Abstract

Throughout the design history, technological and social developments and changes have been effective in shaping the design product. The technological infrastructure and needs of the period are the determining factors in the emergence of these products. These products also affect the lifestyles of people living in that period. With the influence of both technology and lifestyles, the design product does not only change its physical form, but also undergoes a transformation with the symbolic meanings it acquires. The housing kitchen space and the equipment elements that make up the kitchen space also change by going through these processes. Not only technology and need have an effect on spatial organizations that differ with this change. In this context, a historical analysis was made and the periods of the residential kitchen space were examined. The aim of the study is to mention how the residential kitchen space has developed in the historical process, as well as how the kitchen spaces we use today have changed (physically and socially) with the modern period.

Keywords: Housing, Housing Kitchen, Historical Development, Physical-Social Change

1 GİRİŞ

Günümüz modern dünyasında, konutun kullanımı sadece basit anlamda barınma işlevini gerçekleştirmek değildir. Konut daha genel bir sözcükle; Ev: “kavram olarak, insanın öz alanını temsil etmektedir. Bireyi koruyan ve birey tarafından korunmaya değer olan mekândır. Ev aynı zamanda bireyin düşünsel yapısını yansıttığından toplumdaki farklı sosyal yapıların, çeşitli ev anlayışları ve beklentileri vardır (Artıkoğlu, 2006:43).” Nermi Uygur’un da tanımı ile “Ev içi mekân grupları, farklı işlev alanlarıyla birçok amaca hizmet etmekle yükümlüdür ve evler; coğrafya, iklim, gereksinim, para, ustalık, gereç, beğeni ve istek gibi birçok etkene bağlı olarak uygarlıklar boyunca değişip durmuştur”(Uygur, 1999, s.34). Konut birimi değişirken, mekân organizasyonları, özellikle teknolojinin de etkisiyle, biçimsel olarak değişimler yaratmıştır. Bu bağlamda konut mutfağının tanımını yapmak ve diğer başlıklar altında mutfakta değişimin nasıl gerçekleştiği incelemek doğru olacaktır.

Mutfak sözcüğü Arapça kökenli bir sözcüktür. TDK (Büyük Türkçe Sözlük) sözlük anlamı olarak karşılığı yemek pişirilen yer, aş damıdır. Mutfak kişinin, barınmadan da önce, en temel gereksinimi olan beslenme ihtiyacını karşılayabilmesi için, konut içerisinde yemek pişirme eylemini gerçekleştirdiği mekândır. Bu eylemin gerçekleştirildiği bir mekân olmanın yanı sıra mutfak; yemek hazırlamak, hazırlanan yemeği sunmak, depolamak ve bazı durumlarda yemek yemek için de kullanılır. Mutfak mekânının içerisinde bu eylemlerin hepsinin ya da birçoğunun yapılabilmesi için gerekli donatı elemanları bulunmaktadır.

Tarihsel süreç içerisindeki teknolojik gelişim ve değişimler, her alanda olduğu gibi tasarım ürünlerine de yansımıştır. Teknolojinin gelişimi tasarım ürünlerine fiziksel boyutta değişimler yaşatırken, kullanıcısının yaşam tarzını da belirlemeye başlamıştır. Ürünün fiziksel anlamda değişimi teknolojinin etkisiyle olsa da kullanıcının hayatına girmesindeki en büyük etkenlerden birisi politik yaklaşımların kitle iletişim araçları ile topluma yansımalarıdır. Konut karmaşık bir tasarım ürünüdür ve endüstriyel tasarım ürünleri kadar hızlı bir değişim yaşamaya çok olağan değildir. Fakat değişimini iç mekân tasarımındaki, donatı elemanları (bulaşık makinesi, buzdolabı, mobilya, tekstil vb.) ya da ince işlemlerle yapar. Konut içerisinde bu değişimin en çok gözlenebileceği mekânlardan biri konutun mutfağıdır. Teknolojinin gelişmesi mutfak mekânında kullanılan donatı elemanlarının fiziksel değişimi anlamına gelmektedir. Bu fiziksel değişim mekânsal organizasyonun da değişmesine neden olur. Fakat bu değişim konuttaki mutfak mekânının sadece tasarımını etkileyip görsel özellikleri açısından farklılığa uğratmaz, aynı zamanda, o mekân, sosyo-kültürel bir mesaj da taşımaya başlar.

Konut mutfak mekânındaki, fiziksel anlamdaki, en köklü değişimler 20. yüzyılda görülmüştür. Bu durumun en temel nedeni 19. Yüzyılın ikinci yarısında başlayan teknolojik gelişmelerdir. Bu teknolojik gelişmeler toplumsal değişimi tetikleyen bir düşünce biçimiyle paralel olarak ilerlemiştir. 17. yüzyıl sonrası Aydınlanma Çağı ile gelen Kartezyen düalizm, Batılı sosyal, politik, ekonomik ve dinsel sistemin köşe taşıdır. 19. yüzyılda toplumsal cinsiyete dayalı sosyal alanların yapılandırılmasının temeli düalizm olmuştur. Bu yaklaşımın mantığı, akıl ve duygunun kesinlikle birbirinden ayrılması gerektiği üzerine temellendirilmiştir. Düşünce bedenden, kültür doğadan, nesnellik öznelikten, kamusal alan özel alandan ayrılmıştır. Burada erkek için iş dünyası, kadın için ev ve aile görev alabilecekleri alanlar olarak tanımlanmıştır. Kadının alanı özel alandır; görevleri: temizlik ve ev düzenini kurmak, yiyecek hazırlamak, çocuklara ve yetişkinlere bakmak onları beslemektir. Erkek kamusal alan

içerisinde görevlidir. İş sahibi olmak, kamusal imaj yaratmak, akılla ilgili olanı yaşama dâhil etmekle sorumludur. Bu ayırım eşit değildir, biri diğerinden üstündür. Düşünce bedenden, kültür doğadan, iş alanı evsel alandan (domestic space), erkek kadından üstün tutulmaktadır (Eroğlu 2000:86). Kısacası bu düşünce biçimi üzerine kurulmuş modern yaşam öncesi, pişirme, yemek yeme, yaşama ve çalışma aynı mekân içerisinde kadın ve erkek tarafından gerçekleştirilirken endüstri devrimiyle birlikte, fiziksel olarak, konut içerisindeki mutfak mekânı ana yaşam mekânından ayrılmış, sosyal anlamda da sadece kadının görev aldığı bir mekân olarak değişime uğramıştır.

Çalışma araştırma yöntemi etkileşimsiz nitel yöntem olarak belirlenmiştir. Bu kapsamda tarihsel bir analiz yapılarak konut mutfak mekânının dönemleri incelenmiştir. Çalışma kapsamında hedeflenen, konut mutfak mekânının tarihsel süreç içerisinde nasıl geliştiğine değinmenin yanı sıra bugün kullanmış olduğumuz mutfak mekânlarının modern dönem ile birlikte nasıl değiştiğine de (fiziksel ve sosyal alanda) değinmektir.

KONUT MUTFAĞININ TARİHÇESİ

Çağlar boyunca konut gerek teknolojik gerek sosyal değişimler çerçevesinde farklılaşmıştır. Konutun mekânları da, kaçınılmaz bir biçimde bu tarihsel dizgi içerisinde sürekli değişmektedir. Mutfak, en temel gereksinimimiz olan beslenme ihtiyacımızı karşılamak için, bugün olduğu gibi tarih boyunca da konutun en önemli ve gerekli mekânlarından biri olmuştur. Mutfakın gelişimi temelde ocağın konumlandığı mekân ve bu mekânın gelişimiyle bağlantılıdır. Kısacası sürekli bir biçimde ateşi kontrol etme çabası, mutfak adına, farklılaşmayı da beraberinde getirmiştir. Konut mutfakının da bugünkü durumuna gelene kadar geçirdiği değişimi anlamak için tarihsel sürecine bakmak doğru olacaktır.

İnsanlığın ilk devirlerinden itibaren ateş evin en önemli odak noktasıdır. Ateş ailenin yaşam kaynağının sembolüdür. Evin merkezinde yanan bu ateş pişirme, ısıtma, aydınlatma ya da vahşi hayvanlardan korunma görevlerini görmüştür. Teknolojik gelişmelerle ateşin istenildiği zaman yanmasına kolaylıklar getirilmesinden hemen sonra ateş sembol olma durumunu yitirmiştir ancak konut içerisinde halen daha büyük bir öneme ve güce sahip olmaya devam etmiştir. Ateşi bünyesinde taşıyan mutfak, konutun beslenme ile ilgili bütün gereksinimlerinin gerçekleştirildiği zorunlu ve vazgeçilemez bir servis mekânıdır.

Mutfak mekânı varlığını, günümüzde 500.000 yıl önce ateşi ilk kullanan Erectus insana borçludur. Pişirmeyi keşfeden ise, 75,000 yıl önce, muhtemelen rastlantı sonucu ateşin üstüne düşen et parçasının daha lezzetli olduğunun ayırımına varan Neandertal insandır (Eroğlu 2000:86). Eroğlu'nun da makalesinde değindiği üzere, serüvenine ateşin kontrol edilip doğru kullanımıyla başlayan mutfak; teknolojik ve toplumsal değişimlerinde etkisiyle yüzyıllardır gelişmeye devam etmektedir.

Konut mutfaklarına ilişkin eski görsellerin çoğunluğu üst gelir grubuna ait evlerden ve saraylardan gelmektedir. Alt gelir grubunun pişirme, yemek yeme, yaşama ve çalışmayı aynı mekân içerisinde gerçekleştirdiği görsel veriler çok sınırlıdır. Fakat şu bilgi kesindir ki; Endüstrileşmeden önce kırsal ve kentsel tüm halk konutlarında mutfak ve yaşama alanı aynı mekândı... Ocağın bu mekânda yemek pişirilir, yenilir, ocağın başında ısınılır, konuşulur, çocuklar oyun oynardı (Ağat, 1983:1)... Endüstrileşme öncesi konut mutfakının bu durumu bize o dönemin teknolojik olduğu kadar, sosyal yaşamının da resmini çizmektedir.

Sonuç olarak, ateşin önemi, onun evin merkezine yerleşmesi, üretim de dâhil olmak üzere tüm yaşam aktivitelerinin etrafında gerçekleşmesi, o günkü konuttaki “mutfak” anlayışının ve kavramının göstergesidir.

Antik Yunan ve Roma Dönemi Konut Mutfakları

Kurt'un (2006:8) (Şekil 1) da Antik Yunan konutlarındaki mutfakları betimlediği üzere:

“Eski Yunan evlerinde odalar merkezi bir avlunun etrafına yerleştirilmişti. Birçok evde bu avlu mutfak görevini görürdü. Üst sınıftan insanların evlerinde, genellikle banyonun yanında ayrı bir oda mutfak olarak kullanılırdı. Böylece iki oda da mutfak ateşinin yardımıyla ısıtılabilirdi... Böyle evlerde mutfağın arkasında yiyecek ve kap kacağın bulunduğu ayrı bir oda bulunurdu. Zengin evlerinin dışındaki evlerde mutfak, ayrı bir bölüm halinde yapılmamıştır. Mutfak yemek pişirmek ve yemek yemenin yanı sıra oturulan ve toplanılan bir mekân konumundaydı.”



Şekil 1: Antik Yunan konut planı ve konutun birimleri

Kaynak: http://www.ancientgreece.co.uk/dailylife/challenge/cha_set.html

Roma döneminde mutfak Antik Yunan'a göre daha sofistike olarak tanımlanmaktadır. Bunun ana sebebi mutfak içerisinde kullanılan malzeme ve pişirme aletlerinin zenginleşmesidir. Aslında Roma mutfağı bugün kullandığımız konut mutfak mekânlarının ilk habercisi olarak da tanımlanabilmektedir. Roma evlerinde bulunan *atrium* mekânı mutfağın konumlandığı yerdir. Yanan ateş dumanı direkt olarak buradan tasnif edilir ve yangın riski ortadan kaldırılır. İleri dönemde bu mekân yaşam mekânına dönüşünce mutfak mekânı arka bir odaya konumlandırılır. Bu değişimin hem sosyolojik hem de kolaylık açısından nedenleri vardır. Mutfak hizmeti köleler tarafından verilmektedir. Bunun yanı sıra dumanın ana yaşam mekânını etkilemesi bu sayede engellenmektedir. Yoksul halk ise yangın tehlikesine karşı aş evlerini kullanmaktadır. Kalabalık yoksul evleri içerisinde mutfak mekânı bulunmamaktadır.

Sonuç olarak, Antik Yunan ve Roma İmparatorluğu konutlarında, yaşam ateş etrafında başlamıştır. Ateş, endüstrileşme öncesi halk konutlarının birçoğunda olduğu gibi, bu konutlarda da mutfak mekânının belirleyicisi ve konutun odağı olmuştur (Eroğlu, 2000:87).

Ortaçağ Dönemi Konut Mutfakları

Ortaçağ (Şekil 2) dönemine baktığımızda da, mutfak ve ateşin konumu, Antik Yunan ve Roma İmparatorluğundaki konutlardan farklı değildir. Özellikle halk konutlarında ateş halen daha evin merkezinde yer alır. Tüm yaşam aktivitelerinin ateşin etrafında gerçekleşir ve bu nedenle, ateş özel bir anlam taşımaktadır. Ancak, kente göç, bu aktiviteleri bireysel bir eylem olmaktan çıkarıp kolektif bir eyleme dönüştürmüştür. Kısacası, kentlerdeki zor yaşam koşulları nedeniyle kullanılan ortak mutfaklarda bu alışkanlıklar toplu bir hareket halini almış ve geleneksel ve aileye özgü yaşam biçimi şekil değiştirerek çoğul bir hale dönüşmüştür. Kırsaldaki halk konutlarında (Şekil 3) endüstrileşme sürecine kadar, ateş merkezli mutfak kavramı, etrafındaki üretim ve yaşam aktiviteleri ile devam etmiştir. Mutfağın konumu yaşam mekânı ile mutfak mekânının üst üste çakıştığı tek mekânlı yaşam ortamı yaratır.



Şekil 2: “Kuchenmaisterey” Peter Wagner, 1490, Nürnberg. ilk Almanca yemek kitabı kapağı (Alyanak, 1992)



Şekil 3: Ortaçağ Mutfağına bir örnek. Pieter Bruegel'in "Çiftlik Evine Ziyaret" isimli tablosu (Eroğlu, 2000)

Endüstri Devrimi Öncesi Konut Mutfakları

Endüstri öncesi dönemde kentli ve varlıklı kesimin konut mutfaklarındaki (Şekil 4) önemli değişimlerden biri ise 18. Yüzyıl başlarında önemli bir gereksinim olması açısından akarsuyun konuta girişidir.

“Varlıklı kesimin evlerindeki büyük mutfaklarda büyük taş eviyelere borularla soğuk su getirilir. Donmuş göl ve nehirlerden sağlanan buzlarla, içecekleri soğutmak için tuğla kaplı buz mahzenleri oluşturulur. Ateşin önüne konan ve ateşin ısısını yansıtarak pişirmeyi hızlandıran parlatılmış metal ocak siperleri de yeni bir gelişmedir. Yemek salonununun ayrı bir

mekân olarak önem kazandığı varlıklı evlerin, sarayların mutfaklarında pişirme yaşamı devam ettirme gereksinimi olmaktan çıkıp, bir incelik, zevk ve görgü gösterisi olmaya başlar.”



Şekil 4: Justus Sadler’in 16. yy Mutfağına İlişkin Bir Gravürü (Eroğlu, 2000)

Endüstrileşme öncesi Avrupa’daki sıradan halk konutlarında pişirme, yemek yeme ve oturma mekânları birlikte kullanılmaktadır. Evin giriş holü eve ait bütün işlerin gerçekleştiği merkez noktadır. Giriş holünün bir ucunda bira, süt ürünleri vb. üretimi için gerekli aletler, duvarın ön kısmında ateş (Şekil 4), şişler ve damlama tepsisi mutfak mekânını oluşturan donatı elemanlarıdır. Evdeki bütün mobilyalar çok sadedir. Kullanılan diğer elemanların tümü sadece üretim ihtiyacına cevap verecek aletlerdir (un sandığı, keten, yün çıkırları). Bu dönemin en önemli özelliklerinden birisi iş ve aile yapısı kültürel anlamda bir bütünün parçaları olarak birbirleriyle ilişkili olmasıdır. Tarım ve tekstil bütün aile bireylerinin endüstri öncesi dönemde uğraştığı temel çalışma alanlarıdır (Eroğlu, 2000:88).

Konut mutfağı, Ortaçağ boyunca da mimari anlamda büyük bir gelişim göstermemiş ve açıkta kullanılan ateş tek pişirme yöntemi olarak kalmıştır. Sonuç olarak endüstri öncesi dönemin konut mutfağı da tıpkı Ortaçağdaki gibi, kentsel üst gelir grubu konutları dışında, kolektif bir yaşam biçiminin ortak mekânı olmaya devam etmiştir.

ENDÜSTRİ DEVRİMİ ve BİLİMSEL GELİŞMELER ETKİSİNDE GELİŞEN KONUT MUTFAK MEKÂNI

Endüstri Devrimi, hakiki bir devrim, geçmişten yeni bir çağın önünü açan bir kopuş olup, politik iktidar yapısını, ekonomik üretim sistemini ve bütün bir toplumsal ve düşünsel iklimi derinden etkilemiştir (Mayor-Forti, 2000:41-42).

Tarihte, “en çok değişen” ve “en çok şeyi değiştiren” olarak tanımlanan dönem on sekizinci yüzyıldır. Bu yüzyılı insanlık tarihinde bu kadar önemli ve özel kılan Endüstri Devrimi’nin gerçekleşmesidir. Aslında Endüstri Devrimi, Rönesans ve Fransız Devrimi’nin ardından ortaya çıkan bir tarihsel dizginin son noktasıdır. Bu yüzyılın ikinci yarısından sonra ardı ardına belirmeye başlayan teknolojik gelişmeler ve değişimler, ardı sıra gelen devirlerin ekonomik, sosyal, siyasi ve kültürel yapılarında temel bir değişim yaratmıştır (Ekin, 1989:19).

Endüstrileşme, en önemli ve temel değişimini üretim biçimleri üzerinde göstermiştir. Endüstrileşmeyle fabrikalar yeni üretim alanları olarak ortaya çıkmışlardır. Bu bağlamda tarıma dayalı toplumların geleneksel üretim biçimleri ortadan kalkmış ve ekonomik anlamda

da bambaşka bir ortam oluşmuştur. Üretim biçimleri, geleneksel toplumda tarıma dayanmaktadır. Evlerde el tezgâhlarında yapılan zanaat işleri, endüstri devrimi ile birlikte, toplu halde yapılmaya başlanmış, üretimi fabrikalara yönlendirmiştir. Fabrikalar, büyük miktarlarda üretilen malın, çok daha ucuza üretilmesine olanak veren yeni ekonomik düzenin parçalarından biri olmuşlardır. (Erkan, 1993:6-7).

Endüstrileşme kentleşme süreci ile hızlanmış, kısa bir zaman da, büyük şehirlerin çeperlerinde yeni bir endüstri işçisi sınıfı oluşmaya başlamıştır (Ekin, 1989:19). Bir diğer yandan burjuvazinin yükselişi sürerken, kırdan kente göçün hızlı artışı ve kentin ortaya çıkan konut ihtiyacı açısından alt yapısının yetersiz olması, fabrikalarda çalışan işçi sınıfını çok sağlıklı konutlarda yaşamaya yöneltmiştir. Zaman içerisinde alınan önlemler çerçevesinde kentlerdeki yaşam ve barınma koşulları düzenlenmiştir. Mutfak mekânı açısından baktığımızda “Wohnküche” (Şekil 5) mantığı kısaca hem mutfak hem de yaşam odasının bir arada kullanımı devam etmiştir. Genel bir ısıtma sisteminin olmaması nedeniyle yaşam mekânıyla mutfak mekânı bir arada kurgulanmış, bu sayede mutfak konutu ısıtma görevi de görmüştür. Bu durum 1926 yılında yapımı gerçekleştirilen “Frankfurt Mutfağı” dönemine kadar devam etmiştir.



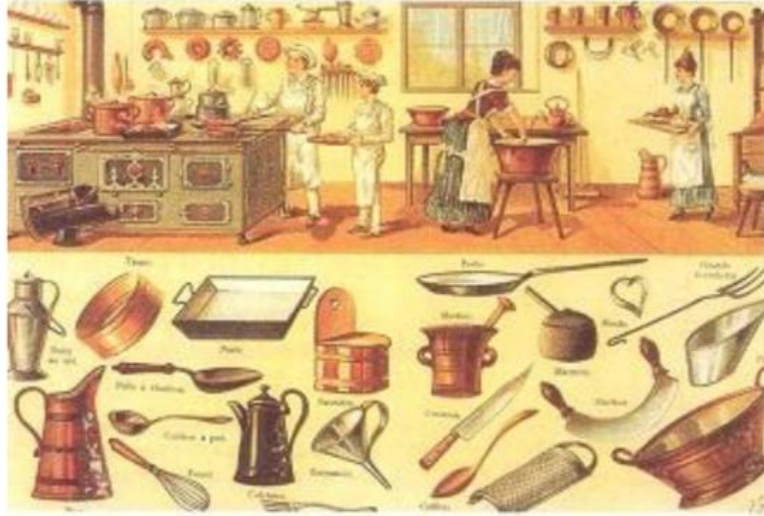
Şekil 5: .“Wohnküche” Berlin’de işçi sınıfı bir ailelerin ortak mutfak ve yaşam mekânları (Bullock 1988)

Konut Mutfağının Endüstrileşme Etkisinde Standardizasyonu

Endüstrileşmeyle birlikte başlayan hızlı kentleşme ve beraberinde gelen kırsal alandan kentlerdeki endüstri alanlarına göç, ilk aşamada birçok problemi de beraberinde getirmiştir. Öncelikle kentler bu ani değişime alt yapı olarak hazırlıklı olmadıkları için yeni gelen işçi sınıfı kentsel çöküntü alanlarını oluşturmaya başlamıştır. Bu alanlardaki sağlıklı ve yetersiz yaşam koşulları bu kesimin yaşam kalitesi ve standartlarını da düşürmüştür. Yaşam kalitesi ve standartlarının düşük olması yönetimleri acil çözümler bulmaya yöneltmiştir. Çözüm arayışlarında amaçlanan, olanakların rasyonel kullanımıyla, en kısa zamanda ve en çok sayıda, yeterli kalitede konutu yapmalarındır. Konut yapımında hedeflere, geleneksel yapım sistemleriyle ulaşmak pahalıdır, hem de zaman alır. (Beken, 1990:20). Ayrıca bu zamana kadar kullanılmış geleneksel bina yapım yöntemlerinin yetersiz kaldığı tespit edilirken, endüstrileşmeyle gelen hızlı üretim deneyimlerinin bina alanında da kullanılmasının gerekliliği görülmüştür. “Binanın endüstrileşmesi” veya “yapımın sistemleştirilmesi” gibi yeni kavramlar, farklı biçimlerde tanımlanarak ortaya konmuştur (Şener, 1990:20).

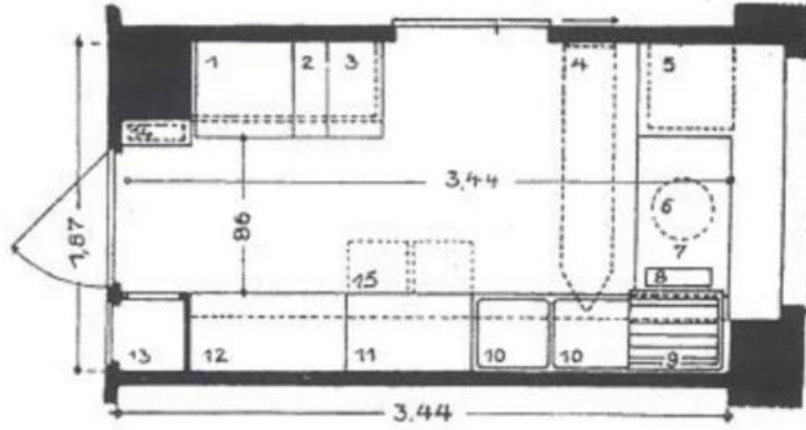
Konut yapımı, endüstrileşmeyle beraber ortaya çıkan bilimsel gelişmeler etkisinde standartlaşmıştır. Bu noktadan hareketle, konut mutfağının endüstrileşmesini ve de donatı

elemanlarının standartlaşmasını bu sürecin bir parçası olarak tanımlamak doğru olacaktır. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlayan teknolojik gelişmeler, 20. yüzyılda mutfakta gerçekleşen en radikal değişimleri olanaklı kılmıştır (Eroğlu, 2000:86). İlk aşamadaki teknolojik gelişmeler kapsamında, su, havagazı ve son olarak elektrik tesisatlarının konut içerisine girmesiyle mutfak mekânsal organizasyonu değişmiştir. Bu doğrultuda teknolojinin günlük yaşama olan katkıları konuttaki mekânların üzerinden okunmaya başlanmış, hem fabrikalarda hem de konutta çalışan kadının mutfak mekânı içerisinde zamanını daha etkin kullanması adına mutfak mekânsal kurgu açısından da değişmiştir. Kısacası konut mutfak mekânı, endüstrileşmeye ve endüstrileşmenin üretim biçimlerine uygun olarak yeni bir biçim ve mekânsal organizasyona yönelmiştir.



Şekil 6: Tipik 19.yy mutfağı, kullanılan araçlar ve gereçler (Eroğlu 2000)

Endüstri çağı, toplumun sosyal yapısını ve devlet yapılarını temelden etkilerken besinin üretim, tüketim ve dağıtım biçimlerini de değiştirmiştir. Endüstri devrimi sonrasında başlayan sağlıklı çevreler için gerekli alt yapı olanakları, alınan tedbirler ve uygulamada getirilen çözümlerle halka iyi koşullarda, sağlıklı ve ucuz konutlar sağlamıştır. Bu konutlara, su ve elektrik tesisatının yanı sıra, havagazının girmesi mutfak mekânının tanımını tamamiyle değiştirmiştir. Su ve havagazının girişi mekânsal kurguyu farklılaştırmıştır. Öncelikle konutun ana yaşam mekânı içerisinde yemek pişirmek ve aynı anda ısınmak için bir neden kalmamıştır. Konutun yaşam ve mutfak mekânlarını birbirinden ayırmıştır. Bu ayrışmada ısınma dışındaki bir diğer sebep ise havagazının yanlış kullanımı ya da gaz kaçağı tehlikelerinin yangına ve bu sebeple ölüme neden olmasıdır. Kısacası mutfak mekânı küçük bir servis mekânı kurgusuyla yeniden şekillenmiştir (Ağat, 1983:2). Mutfak kurgulanırken önce ana yaşam mekânı içerisinde bir mutfak nişi haline gelmiş daha sonra ayrı bir mekâna dönüşmüştür. Bu mekân, mekânsal kurguya göre, konutun ana yaşam mekânındaki yemek bölümünün hemen yanına ya da yakınına eklenmiştir. Bu mekânın içerisindeki, donatı elemanları da, “Frankfurt Mutfağı” (Bir sonraki başlık atında açıklanmıştır.) (Şekil 6) dönemine geldiğinde ve sonrasında, standartlaşmanın etkisiyle parçalar halinde fabrikalarda üretilmiş ve montajları şantiye alanında gerçekleştirilmiştir.



Şekil 6: Standart tipte bir Frankfurt Mutfağı planı (Eroğlu 2000)

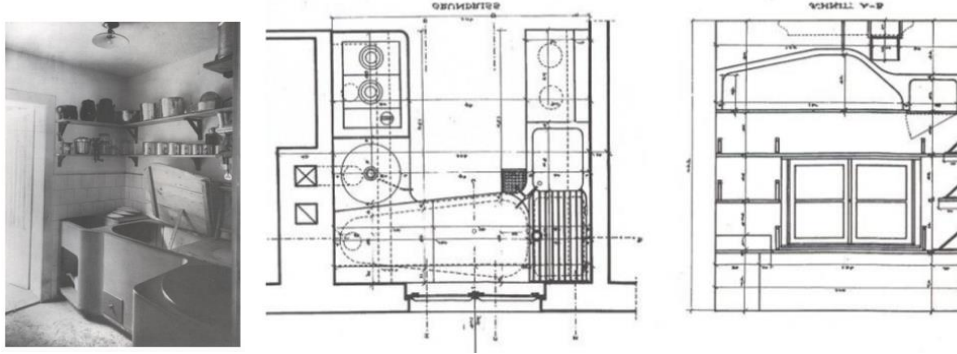
Kısacası, konutun endüstrileşmesi, konut içerisindeki mekânlara da yansımıştır. Endüstrileşme süreci, her alanda olduğu gibi, ürettiği rasyonel yaklaşımları (standartlaşma, modüler üretim vs.) ve bilimsel teknikleri bina üretimi alanında da ortaya koyarak, bu dönemin toplumunda yaşayan insanların yaşam biçimlerine standartları daha yüksek yeni düzen ve şekiller önermiştir. Konut mutfak mekânı da bu yaklaşım çerçevesinde uzun dönemler boyunca süren geleneksel düzeninden kopup endüstrileşme kavramının mantığı çerçevesinde, küçük fakat yüksek verimle çalışılabilen bir servis alanı olarak yeni mekânsal kurgusunu almıştır. Günümüz çağdaş mutfağının mekânsal organizasyonu ve görünümü bu dönemde görülmeye başlamıştır.

Bilimsel Gelişmeler Etkisinde Konut Mutfak Mekânının Rasyonelleşmesi ve Mekânın Etkin Kullanımı

Konut mutfak mekânının rasyonelleşmesi mutfağın ana yaşam mekânından kopmasıyla başlamıştır. Bu bağlamda önce ana yaşam mekânı içerisinde bir niş olarak bir duvara taşınmış daha sonraki aşamada ise yemek odasına en yakın biçimde kurgulanarak ufak bir servis mekânına dönüşmüştür. Mutfağın mekânsal organizasyonu da bilimsel gelişmeler çerçevesinde dönüşüp rasyonelleşmiştir. Tıpkı bir makine gibi sistemli bir şekilde çalışmaya başlamış, içerisinde çalışan kişinin de verimli çalışmasına yön verecek şekilde tasarlanmış ve mekânın etkin kullanımını sağlamıştır.

20. yy'a damgasını vuran ve fabrikalardaki seri üretimin verimini arttıran, Taylorizm ideolojisi, konut ve konut mutfak mekânlarını da etkilemiştir. Mekanlar bir makine gibi sistemli çalışması için düzenlenmeye başlamıştır. Margarete Lithotzky'nin 1926 yılında gerçekleştirdiği "Frankfurt Mutfağı" tasarımından önce, 1922 yılında ÖVSK (Österreichischer Verband für Siedlungs- und Kleingartenwesen) için yaşama-mutfak mekânlarını yeniden organize ederek bir mutfak pişirme nişi (Şekil 7) tasarlamıştır. Burada amaç sadece yeni ekipman kullanmak değil, mekânı daha verimli kullanmak ve kullanıcının daha az emek harcayarak etkin bir şekilde mutfak pişirme nişi tasarımı 1924 yılının Eylül ayında Viyana Rathouse'da sergilenmiştir. Bu tasarım üzerinde de, tıpkı Frankfurt Mutfağı'nda olduğu gibi, Taylorizmi konut mutfak tasarımına taşıyan öncü kadın tasarımcılardan Christine Frederick'in, mutfak mekânı için yaptığı, çalışma yüzeyleri analizleri ve verimli mekânsal organizasyon

fikirleri görülmüştür. Bu tasarıma iki ana prensip yön vermektedir. Birincisi, ocak pişirme yüzeyini ve ateş kaynağını merkeze almasıdır. İkincisi ise mutfağın suyla ilgili fonksiyonlarının tümünü ana yaşam mekânı yani merkezden çekerek pişirme nişinin içine yerleştirmesidir (Şekil 7). Bu mekân aynı zamanda banyo ve bulaşık yıkama alanı olarak da hizmet vermektedir (Talu, 2002:25).



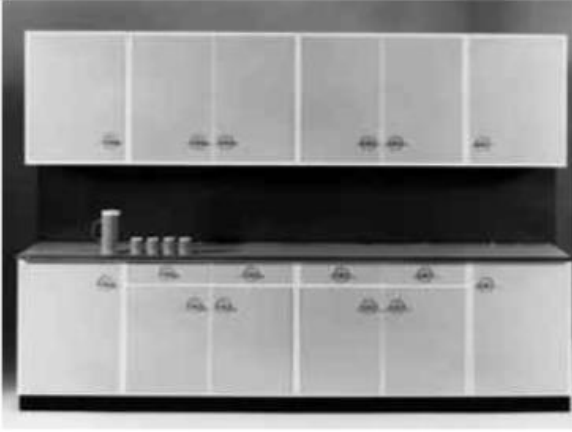
Şekil 7: Margarete Lithozky tarafından 1922 yılında ÖVSK için tasarlanan mutfak nişi görseli, planı ve kesiti (Talu 2002)

1925 yılında Ernst May'le, İşçi Konutlarını görmek için gittiği Viyana'da tanışan Margarete Schütte-Lithozky bu olayın hemen ardından Frankfurt Belediye İnşaat Dairesi'nin "T" biriminde çalışmaya başlar. Bu birimin amacı endüstrileşmeye başlayan bina ve konut ilkeleri doğrultusunda, tiplene, standartlaşma ve inşaat elemanlarının normlaştırılması gibi hizmetlere cevap vermektir. Bu mutfağı tasarlarken Lithozky'nin amacı "kadınları mutfaktaki kölelikten" kurtarmaktır. Frederick'in Taylorizm ilkeleriyle harmanlanmış yazılarını okuyarak çalışmaya devam etmiş ve bu ilkeleri "Frankfurt Mutfağı" ile mimari tasarıma uyarlamıştır (Eroğlu, 2000:93). Frankfurt Mutfağı tasarlanırken ortaya atılan üç önemli tema: verimlilik, sağlık ve hijyen olmuştur. Bu mutfak, cam, metal ve fayans gibi parlak yüzeylerin kullanıldığı, basit ve güçlü renkleri, modüler anlamda bütünlüğü, bu bütünü oluşturan parçaların uyumlu bir biçimde birbiri içerisine geçmesi, birçok teknik ekipmanıyla "bir makine olarak mutfak" düşüncesiyle yapılmış bir tasarımın ürünüdür. Bütün bu özellikleriyle de içerisinde bulunduğu makine çağını yakalamaktadır. Aynı zamanda kitlesel bir üretim olan bu mutfak tam anlamıyla bir tüketici ürünüdür. Fabrikada birleştirilen modüller inşaat sahasına taşınır. Frankfurt konutlarında, bu mutfaklardan 10.000 adetinin üstünde uygulanmıştır. Orta sınıf aileler için hizmetçinin de çalışabileceği büyük tipler dışında, standart tip (Şekil 8) tek kişinin rahatça çalışabileceği biçimde düzenlenmiştir (Eroğlu 2000, s. 94).



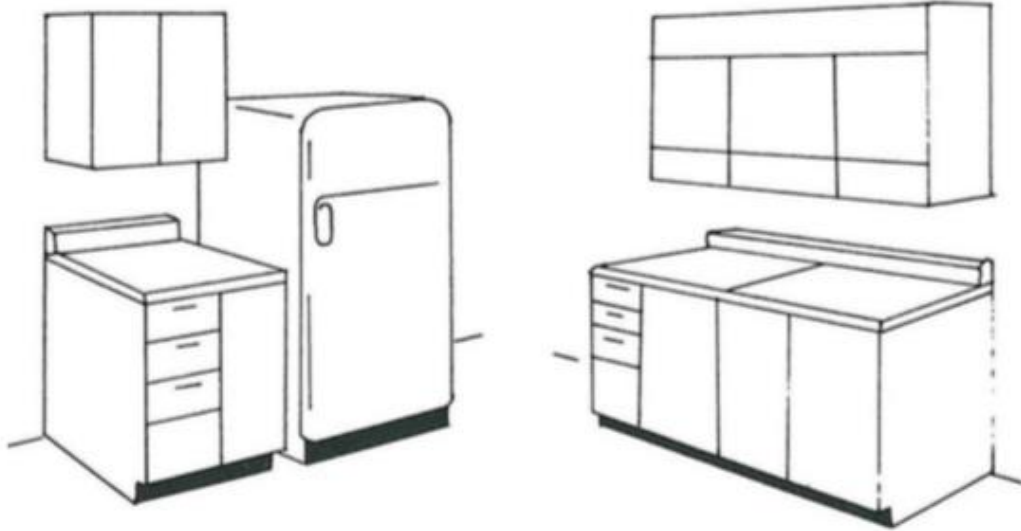
Şekil 8: Frankfurt Mutfağının genel görünümü (Eroğlu 2000)

Daha önce belirtildiği üzere “Frankfurt Mutfağı” bu dönemden sonraki mutfak tasarımları için önemli bir örnek ve kırılma noktasıdır. Bu mutfak tasarımı için geliştirilen standart ölçüler ve yerleşim fikrinin etkisi altında kalınmış ve yeni tasarımlar bu yönde ilerlemiştir. 1950’lerin (Şekil 9) başlarında, Walter Ludewig yönetimindeki, Alman Pogenpohl firması alternatif mutfak mobilyalarının olabileceği bir pazar düşünmeye başlamıştır. Bu düşünceye ve gelişen isteğe bağlı olarak yeni ve modern standart mutfak üniteleri üretmişlerdir. Mutfak mobilyalarının taban üniteleri (alt mutfak dolapları) sürekli bir çalışma tezgâhıyla kaplanarak tasarlanırken, üst üniteler ise duvara monte edilerek taban üniteleriyle hizalanmıştır. Aslında bu durum gömme mutfak (fitted/built-in kitchen) kavramının başlangıcı olmuştur. Henüz gömme ocak bu çalışma tezgâhı içerisinde yer almamıştır. Ayrıca, bu birimler daha sonraki yıllarda ergonomi olarak adlandırılacak kurallar göz önüne alınarak tasarlanmışlardır. 1960’lara (Şekil 9) gelindiğinde, Pogenpohl, mutfak ünitelerinin kapaklarında kullanılan geleneksel kapı kulplarını sökmüş ve kapakla bütünleştirilmiş şerit kulplarla değiştirmiştir. Bu kulplar parlak cilayla lamine edilerek pürüzsüz, şık ve modern bir görünüm kazanmıştır. Çok geçmeden, beş farklı renkte, dolap kapak yüzeyi üretilmeye başlanmış ve bu kapaklar gümüş ya da siyah, yedi farklı tonda cilalanabilen, şerit kulplarla kombin edilmiştir. 60’ların sonuna doğru, Pogenpohl, ahşap mutfağını, farklı cila, renk ve birim kombinasyonlarıyla tanıtmıştır. Bu noktadan hareketle, günümüz mutfak mobilyalarının özelliği olan sonsuz seçenek fikri o dönemde oluşmaya başlamıştır. (Freeman 2004, s.46)



Şekil 9: : Poggenpohl firmasına ait 1950 ve 1960 yılları mutfak tasarımları
(<http://www.poggenpohlcanada.com/old/history.html>)

“Frankfurt Mutfağı”nın standartları doğrultusunda soğuk ve sıcak su musluğu, lavabo, elektrikli ya da gazlı ocak ve fırın, kısa bir süre sonra da buzdolabı ile modüler mobilya standart haline geldi. Bu süreçten sonraki en önemli kırılma ise yıkama, hazırlama, pişirme gibi hizmetlere cevap veren ünitelerin önceleri mutfaktaki mekânsal organizasyon içerisinde yan yana konumlanan düzenlerinin bozulmasıdır. Kısacası hiçbiri bütünsel bir birlikteliğin parçası değillerdir sadece tek ürünler olarak yan yana durmaktadırlar. 50’li yıllardan itibaren gelişen gömme (built-in) sistemlerle mutfak donatı elemanları bütün bir sıra içerisinde yer alırken tek bir ünite haline dönüşmüşlerdir (Şekil 10). Bu durum mutfağı, hem yüzey alanlar içerisinde daha kolay çalışılabilecek, hem de görsel anlamda daha düzenli bir mekân haline getirmiştir.



Şekil 10: Mutfaktaki ünitelerin bir bütün olarak tasarlanmasından önceki ve sonraki mutfak görünümü (Lupton ve Miller, 1996)

Sonuç olarak, mutfak mekânının rasyonelleşmesi ve etkin kullanımı, ana yaşam mekânından ayrılmasıyla başlamıştır. Bu gelişme mutfak mekânını bir niş halinde duvara almış, daha sonra yemek odasıyla bağlantısı olan küçük bir servis mekânı haline getirmiştir.

Bu noktadan sonra günümüzün modern mutfak anlayışı için adım atılmış ve donatı elemanları, seri ve modüler üretimle birleştirilerek standartlaşmıştır. Bu sayede mekân rasyonelleşmiş ve daha etkin biçimde kullanılmaya başlamıştır.

Teknolojik Gelişmeler ve Mutfak Donatı Elemanlarının Değişimi

Mutfak, domestik bilim ve rasyonel ilkeler doğrultusunda değişmiştir. Bu değişimde içerisinde yer alan teknik donatı elemanlarının da etkisi vardır. Teknolojik gelişmelerle farklılaşan bu elemanlar, zamanla geçirdikleri form değişiklikleriyle de mutfak planlaması ve düzenlemesinde değişimin yaşanmasının etkenleridir.

Bugün bildiğimiz şekliyle oluşan mutfak aslında ısı kaynaklarının gelişimiyle bu noktaya varmıştır. Ocağın çıplak alevi, dökme demirden mutfak ocağı, içindeki kömür, gaz ve son olarak da elektrikli ısıtma araçları birbirlerini takip etmişlerdir. Dönemler birbirinden farklı uzunluklarda olmuştur. Ocağın, kısacası mutfaktaki ısı kaynağının değişmesiyle gelişen mutfak, teknolojik gelişmelerin toplum tarafından kabul edilme süreçleri anlamında sosyal boyutlar da kazanmıştır. İlk aşamada eskinin yerine gelen yeni yaklaşımlar, halk tarafından hemen kabullenilmemiş ve zaman içerisinde alışkanlıkların terk edilip yeni donatı elemanına adapte olunmasıyla değişimini tamamlamıştır. Mutfak donatı elemanları içerisinde ocağın yanı sıra 1850'lerden başlayarak, buzdolabının ilk prototipi varsayılabilecek buz kutuları, Amerikan tasarımı ilk bulaşık makinesi örneği, ilk konserve yiyecek, düdüklü tencere görülmeye başlamıştır. Ancak bu yeniliklerin de kabul görmesi için bir 50 yıl daha beklenmiştir. 1940'lara gelindiğinde ise, Amerika'da mutfaklar, blender, tost makinesi ve mikrodalga fırın gibi, küçük mutfak aletleri ile donatılmaya başlanmıştır. Batı Avrupa mutfaklarında ise, buzdolabının yerleşebilmesi için yeni planlamalar öngörülmüştür.

Teknolojik anlamdaki gelişmelerle birlikte, donatı elemanlarının biçimsel özelliklerini de değiştiren "streamlining" akımının öncü tasarımcılarından birisi Raymond Loewy'dir. Son derece hızlı bir şekilde moda olan bu akım, Amerika'da modern çevrenin sembolik anlamda güçlü bir parçası haline gelmiştir. 19. yy sonlarında kullanıldığı haliyle, teknik bir terim olarak "streamlining" maddenin katı bir kütleden sıvı hale geçerken parçacıkların izlediği yol demektir. "Streamlining" hakkındaki çalışmalar aerodinamik biliminin bir parçası olarak başlamıştır. 1913 yılından itibaren streamline kavramı ile tasarım yapmak modernleşmek, düzenlemek, daha verimli hale getirmek ve sadeleştirmek olarak tanımlanmıştır. Estetik ve teknolojinin sentezlenmesi "streamlining" in gerçek başarısı olarak nitelendirilmiştir. Bu akımın üstünlüğü, gücü, hızı, makineleşmeyi ve geleceği sunuşunda yatmaktadır. Dinamizmin sembolü olarak "streamlining", otobüslerden bebek arabalarına, kahve makinelerinden kalemtraşlara, buzdolabı, çamaşır makinesi, ütü ve daha birçok tasarım ürününe form kazandırmıştır (Şekil 11).



Şekil 11: Streamline etkisiyle değişen mutfak donatı ürünleri (karıştırıcı, ocak, çalışma ünitesi) (Giedion, 1948)

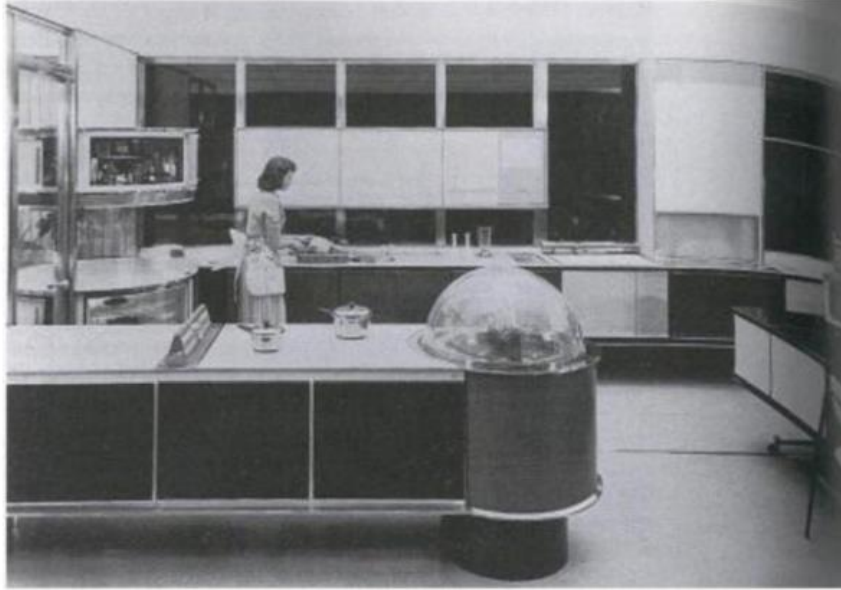
Bu akım o dönem için, Amerikan yaşam tarzında gelişmeye başlayan hijyen ve verimlilik kavramları açısından çok önemlidir. Herkesin ulaşabilmesi ve düşük fiyatları streamline tasarımları popüler hale getirmiştir. Bu durum yeni üretim tekniklerinin ortaya çıkmasıyla da ilintilidir. Bu bağlamda pres döküm, çelik baskı gibi yeni üretim teknikleri geliştirilirken, kontrplak, plastik ve sac levha gibi yeni malzemelerde piyasaya sürülmeye başlamıştır. Kavis yarıçapı ve soğan biçimli yapılar malzeme giderlerini ve el emeği oranını düşürmek için kullanılmış gibi görünse de aslen o kadar da önemli değildir. Asıl amaç ise Harold Van Doren'in de belirttiği gibi "halkın çıkıntısız, kolay temizlenen ve ek yeri olmayan yüzeyleri sevmesidir"(Şekil 12). (Lupton ve Miller, 1996, s.68) (Talu, 2002, ss.47-49). Kısacası "streamlining" teknolojik anlamdaki gelişmelerle etkileşime girerek mutfaktaki donatı elemanlarını form açısından önemli değişikliklere uğratmıştır.



Şekil 12: Amerikan Mutfağı ve Donatı Elemanlarının Yeni Görünüşü, 1946 (Massey, 2001)

Mutfak donatı elemanlarının tasarımı konusunda değinilmesi gereken önemli bir diğer başlık ise ergonomidir. Teknolojinin gelişimiyle her alanda olduğu gibi mutfak için tasarlanan donatı elemanlarının da hem görüntüleri hem de kullanım biçimleri değişmiştir. Ergonomi tanımı olarak, insanın, kullandığı makine ve çalışma çevresi ile ilişkisini, insan-makine sisteminin en verimli olması için gereken uyumu sağlayan koşulları araştıran ve ortaya koyan bilim dalıdır. Bu sayede, ergonomi, mutfak mekânı içerisinde kullanılan makinenin ve makineye bağlı olarak yapılan işin, ya da hareketin en doğru biçimde nasıl yapılması gerektiğini önermektedir. Bu durum mutfak mekânsal organizasyonunun düzenine ve planlamasına katkıda da bulunmaktadır (Şekil 13). Konut mutfak mekânı konutun diğer

birimlerinden farklı olarak mekân içerisinde daha fazla araç-gereç, donatım/döşeme elemanı, makine kullanımı barındırdığından ve zaman-efor harcaması gerektirdiğinden ergonomi bilimi tarafından detaylı olarak incelenmiştir (Baytin 1980, s.7).



Şekil 13: Frigidaire Firması Tarafından Teknolojik ve Ergonomik İlkelerle Tasarlanan “Kitchen of Tomorrow”, 1956 (Massey, 2001)

SONUÇ

Modernleşen yaşam tarzları insanların barınma kültürlerini de temelden etkilemiştir. Tarih içinde, toplumlar teknolojik değişimler etkisinde farklılaşmıştır. Modernleşme olgusuna bağlı olarak, konut ve konut mekânları da insanların farklılaşan yaşam biçimlerine uygun bir biçimde değişime uğramıştır. Endüstri devrimi öncesi konutlarının, zaman içinde oluşan mekânsal düzeni sanayileşmenin getirileri doğrultusunda değişmiştir.

Mutfak, domestik bilim ve rasyonel ilkeler doğrultusunda değişmiştir. Bu değişimde içerisinde yer alan teknik donatı elemanlarının da etkisi vardır. Teknolojik gelişmelerle farklılaşan bu elemanlar, zamanla geçirdikleri form değişiklikleriyle de mutfak planlaması ve düzenlemesinde değişimin yaşanmasının etkenlerinden olmuşlardır. Bugün bildiğimiz şekliyle oluşan mutfak aslında ısı kaynaklarının gelişimiyle bu noktaya varmıştır. Ocağın çıplak alevi, dökme demirden mutfak ocağı, içindeki kömür, gaz ve son olarak da elektrikli ısıtma araçları birbirlerini takip etmişlerdir. Dönemler birbirinden farklı uzunluklarda olmuştur. Çağlar boyu çıplak alev üstünlüğünü korumuştur. 1830 ile 1880 arasındaki yarım yüzyıllık bir sürede, dökme demir ocakları hüküm sürer hale gelmişlerdir. 1880-1930 arasında ise gazlı ocaklar kabul görmüşlerdir. Daha sonra, sürekli yükselen bir hızda, elektrikli ocakların devri başlamıştır. Burada kesin tarihlerden değil, sürekli değişim içerisinde olan bir şeylerden bahsetmek mümkündür. Değişik formlar birbirleriyle rekabet etmektedirler ve bir ısıtma maddesi zafere ulaşmadan önce genellikle uzun bir kuluçka döneminden geçmek zorundadır. (Giedion,1994:2) Ocağın, kısacası mutfaktaki ısı kaynağının değişmesiyle gelişen mutfak, teknolojik gelişmelerin toplum tarafından kabul edilme süreçleri anlamında sosyal boyutlar da kazanmıştır. İlk aşamada eskinin yerine gelen yeni yaklaşımlar, halk tarafından hemen kabullenilmemiş ve zaman içerisinde alışkanlıkların terk edilip yeni donatı elemanına adapte

olunmasıyla değişimini tamamlamıştır. Mutfak donatı elemanları içerisinde ocağın yanı sıra 1850'lerden başlayarak, buzdolabının ilk prototipi varsayılabilir buz kutuları, Amerikan tasarımı ilk bulaşık makinesi örneği, ilk konserve yiyecek, düdüklü tencere görülmeye başlamıştır. Ancak bu yeniliklerin de kabul görmesi için bir 50 yıl daha beklenmiştir. 1940'lara gelindiğinde ise, Amerika'da mutfaklar, karıştırıcı, tost makinesi ve mikrodalga fırın gibi, küçük mutfak aletleri ile donatılmaya başlanmıştır. Batı Avrupa mutfaklarında ise, buzdolabının yerleşebilmesi için yeni planlamalar öngörülmüştür.

Kısacası, tarihsel süreç içerisinde ocağın konumlandığı yerin belirlenmesi ve ocağın gelişimi, bu sayede ateşin kontrol altına alınması, noktasından başlayarak gelişen mutfak, bugünkü görünümüne kavuşana kadar birçok aşamadan geçerek değişmiştir. Bu değişim sadece mekânsal organizasyona yansımamış, toplumların sosyal ve kültürel yaşayışlarının değişiminin de bir göstergesi ve temsili olmuştur. Sonuç olarak teknolojik gelişmeler etkisiyle, aynı zamanda yeni üretim biçimleri ve malzemelerin bulunmasıyla da, mutfak donatı elemanları ve ürünlerinin formları değişmiştir. Ortaya çıkan yeni tasarım tipleri ve bilimsel çalışma alanları, mutfak mekânsal organizasyonunun düzenini ve plan tiplerini de kökten değişime uğratmıştır.

Sonuç olarak, tasarım tarihi süreci boyunca, teknolojik ve toplumsal gelişmeler ve değişimler tasarım ürününün biçimlenmesinde etkili olmuştur. Dönemin teknolojik alt yapısı ve ihtiyacı, bu ürünlerin ortaya çıkmasındaki belirleyici unsurlardır. Bu ürünler o dönemde yaşayan insanların yaşam tarzlarına da etkide bulunurlar. Konut mutfak mekânı ve mutfak mekânını oluşturan donatı elemanları da bu süreçlerden geçerek değişim göstermektedirler. Bu çalışma kapsamında, günümüz mutfak kavramı ve algısının ortaya çıkışını araştırmanın yanı sıra modern mutfak kavramının hangi etkilerle dönüştüğünü de irdelemek amaçlanmıştır. Günümüzde de teknolojik gelişmeler ve sosyal gereksinimlerle, mutfak mekânı, durdurulamaz devinimini sürdürmektedir. Böylelikle temel ergonomik ve fonksiyonel prensiplerinin dışında çağın ihtiyaçlarına ve beklentisine uygun şekillerde dönüşmektedir.

KAYNAKÇA

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

Alyanak, Ş.(1992). Yemek Kitapları ve Mutfak, Arredamento Dekorasyon Mutfak Özel Sayısı. 14, ss.100-105

Artıkoğlu, P., 2006. 1950 - 1970 Aras ı Sosyal Yaşam ve İç Mekan Değişenleri. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi FBE.

Baytin, N. (1980). Islak Mekânlar, Ankara: Tübitak, Yapı Araştırma Enstitüsü.

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

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

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

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

Frampton, K. (2007). Modern Architecture: A Critical History. London: Thames&Hudson.

Giedion, S. (1994). Çağdaş Mutfağın Doğuşu. Arredamento Dekorasyon Mutfak Özel Sayısı. 14, ss.2-7

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

Lupton and Miller (1996). The Bathroom, The Kitchen and The Aesthetics of Waste: A Process of Elimination. New York: Princeton Architectural Press.

Massey, A. (1996). Interior Design of the 20th Century. London: Thames&Hudson World of Art.

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

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

Talu, N. (2002). A Study On Adaptable Kitchen Design In The Context Of Standardization And Individualism. Yüksek Lisans Tezi. İzmir: İzmir Institute of Technology FBE.

Uygur, N. (1999). Evli, Cogito: Bir Anatomi Dersi: Ev. 18, ss. 34-47