

Modern Mutfak Öldü Mü? Berlin Özelinde Mutfak Mekânının Güncel Dönüşümü

Evin ERİŞ*¹

Öz

Bu makale mutfak kavramının gelişimini ve dönüşümünü incelerken, mutfak mekân düzenleme eğilimlerinde son dönemde ortaya çıkan kırılmaya odaklanır. Mutfağın ilkel kökenlerinden günümüzdeki haline evrilme sürecinde, iki temel kırılma noktasının da Almanya bağlamında gerçekleşmiş olmasından yola çıkarak son kırılmayı “esneklik” ve “objeleşme” kavramları açısından ele alır. Mutfağın mekânsallaşmasını, doğumundan ölümüne uzanan bir çizgisel süreç içinde evrimsel aşamalar olarak ele almakla birlikte bu sürecin döngüsellik olasılığını sorgular. Bu bağlamda Mutfak mekânının oluşum evresinde donatılarında var olan objesellik kökeninin, güncelde yeniden objeleşme sürecine girdiği düşüncesi çerçevesinde, çalışmanın temel problem alanı olan “mutfağın bambaşka bir oluşuma mı yoksa tekrar kadim köklerine mi yöneldiği” sorusu, yerleşim/kentleşme/mimarlık tarihi, iç mimarlık tarihi ve kültürel antropoloji alanlarındaki literatür birikimleri ışığında tartışılıp, yorumlanarak yanıtlanmaya çalışılacaktır. Konuyu tarihsel bir çerçevede ele alan makalede; literatür araştırması, çalışmanın ana hipotezi olan konutlardaki “einbauküche” (montajlı hazır mutfak) mevcudiyetindeki güncel zamanlardaki azalma durumunun nicel bir örneklem olarak ortaya konması amacıyla dijital katalog tarama, örneklem olarak seçilen tiplerin yerinde incelenmesi ve kullanıcılar ile yapılandırılmamış açık uçlu görüşmeler üzerinden veri toplama yöntem olarak kullanılmıştır. Çalışma sonucu, 21. Yüzyıl’ın ilk çeyreğinin sonunda, Modern Mutfak kavramının kendi doğduğu yerde öldüğü veya ölerek yeniden doğduğu savını ileri sürebilmek ve mutfak mekânının günümüz koşullarında yeniden tartışılması için kuramsal zemin oluşturulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Mutfağın Mekânsal Dönüşüm Tarihi, Almanya, Berlin

Is the Modern Kitchen Dead? The Current Transformation of the Kitchen Space in Berlin

Abstract

This article explores the evolution and transformation of kitchen design, focusing on recent shifts in trends related to kitchen space organization. Examining the kitchen's progression from its earliest forms to its current state, the study highlights the latest disruptions through the lenses of “flexibility” and “objectification”. It notes that both major breaking points in this evolution occurred in Germany. The research frames the spatial development of the kitchen as a linear process, from inception to obsolescence, while questioning whether this process might also follow a cyclical pattern. Within this context,

¹ BTU-Cottbus Brandenburgische Technische Universität Cottbus-Senftenberg, Mimarlık Bölümü, Cottbus, Almanya, (ORCID NO: 0000-0003-4790-814X)
*İlgili Yazar/Corresponding author: eris@b-tu.de

the study examines the concept that the original objectivity embedded in kitchen equipment during the early stages of kitchen design has now entered a phase of re-objectification. It examines whether the kitchen is evolving toward an entirely new configuration or returning to its ancient roots, which constitutes the core research question. This inquiry is framed by insights from settlement studies, urbanization, (interior) architectural history, and cultural anthropology. Employing a historical perspective, the study combines literature reviews, digital catalogue analyses to assess the declining prevalence of *einbauküche* (assembled ready-made kitchens) in residences, on-site inspections of selected examples, and data gathered from unstructured open-ended interviews with users. Ultimately, by the first quarter of the 21st century, the research establishes a theoretical framework to argue whether the Modern Kitchen concept has reached its demise or experienced a rebirth in its original setting, thereby prompting a re-evaluation of the kitchen's role in today's conditions and contexts.

Keywords: Spatial Transformation History of the Kitchen, Germany, Berlin

1. Giriş

Bu çalışma Berlin'deki konutlarda yaklaşık son 5 yıllık bir dönemde mutfak mekânı düzenleme eğilimlerini gözlemlemek suretiyle mutfak kavramının ve mutfak tasarımının dönüşümünü ve bu son ve kapsamlı dönüşümün mutfağın yakın geleceğine yönelik verdiği olası işaretler üzerinden bir okuma sunmayı amaçlar. Bu okuma girişiminin temel dayanağı, Almanya ve özellikle de Berlin (kiralık ve satılık) konut piyasasında, mutfağın giderek ve hızla; entegre, sabit, standart, teknik bir ıslak servis hacmi olmaktan önemli ölçüde uzaklaşıp, oldukça esnek, kullanıcı tarafından sonradan monte edilebilir, kullanıcının ihtiyaç, istek ve beğenisine göre kolaylıkla değiştirilebilir, neredeyse bir mobilya (veya mobilya bileşenleri kombinasyonu) niteliğine büründüğüne dair yalın gözlemlerdir. Mutfak mekânının evrimsel dönüşümünde (20. Yüzyıl'ın Modernist etosu içinde ortaya çıkan Frankfurt Mutfağı kavramı ile gözlenen ilk büyük kırılmadan sonra) ikinci bir kırılma olan bu son radikal değişimin de Almanya'da ortaya çıkması dikkat çekicidir ve sorgulamaya değerdir. Bu son döneme dair okuma, mutfak tasarım tarihi ve evriminin (bu konudaki mevcut literatür ışığında), tarihsel, toplumsal, ekonomik ve teknolojik bir perspektife yerleştirilmesiyle ve "esneklik" / "objeleşme" kavramları üzerinden yapılacaktır. Okumayı bugüne taşıyacak ve yakın geleceğe yönelik öngörüler ve yorumlar sunacak bu retrospektif değerlendirme, mutfak mekânının söz konusu evrimini bir canlının yaşam evreleri üzerinden metaforlaştırarak irdelemeyi hedeflemektedir. Bu çerçevede, insanoğlunun yerleşim tarihinde yeme-içme eylemi ve bunun mekânlaşmasının gelişimi, bugün mutfak adını verdiğimiz mekânsal oluşumun ilkel ve kadim dönemlerden itibaren; doğumu, ergenliği, olgunlaşması ve hatta (*belki de*) ölümü üzerinden çizgisel bir rotada incelenecektir. Ne var ki bu çalışmanın temel sorusu, söz konusu sürecin ilk bakışta gözlenen lineer bir niteliğe mi yoksa (farklı bir mercekle değerlendirildiğinde) döngüsel bir karaktere mi sahip olduğudur. Diğer bir deyişle, temel soru; mutfağın sosyo-ekonomik / teknolojik eğilimler doğrultusunda çizgisel bir rotada evrilmeye devam ederek ve günümüz tüketim toplumu alışkanlık ve eğilimleri doğrultusunda yepyeni bir evreye mi girdiği, yoksa tarihin doğanın ve yaşamın döngüselliliği penceresinden bakıldığında, mutfağın kendi temel, basit, sade (ve olumlu anlamda) ilkel özüne ve kökenlerine doğru bir geri dönüş rotasına mı girdiğidir. Bu temel soru, 21. Yüzyıl'ın ilk çeyreğinin sonunda, Modern Mutfak kavramının kendi doğduğu yerde öldüğü veya ölere yeniden doğduğu savını ileri sürebilmek için sağlam bir kuramsal zemin oluşturmak üzere ortaya konmuştur.

Bu temel sorunun cevabını bulabilmek için bir dizi alt-sorular seti oluşturulmuştur. Aşağıdaki akış içerisinde kendi ilgili bölümlerinde "esneklik/sabitlik" ve

“objeleşme/mekânsallaşma” karşıtlıkları üzerinden cevaplanacak olan bu sorular temel olarak şunlardır:

- Mutfak mekanının ve (bir obje olarak) donatılarının kökeni nedir?
- Bugüne kadar süregelen alışıldık ve kalıplaşmış mutfak kavramı hangi koşullarda doğmuştur? ve bu koşullarda bugüne kadarki mutfak kavramı, 'doğmak' için hangi kültürel, ekonomik ve coğrafi ortamı seçmiştir?
- Günümüzde (21.yy) mutfak olgusunu mekânsal olarak belirleyebilecek koşullar nelerdir ve 20. yüzyılda (modern) mutfağı belirleyen koşullarla aynı mıdır?
- Son dönemde, özellikle de modern mutfağın doğum yeri olarak niteleyebileceğimiz Almanya'da mutfak tasarımında da gözlenen eğilimler, mutfağın ilkel kökenleri ile benzerlik göstermekte midir?
- Mutfağı doğuran ve zaman içinde şekillendiren koşulların dönüşümü bir bütün olarak ve evrimsel bir perspektiften değerlendirildiğinde, mutfak tasarımının gelişiminin sergilediği nitelik döngüsel midir yoksa çizgisel midir?
- Mutfak tasarımı tarihinin evrimi döngüsel bir karakter sergileyerek ilkel kökenlerine mi dönmektedir, yoksa Neo-Liberal politikalar doğrultusunda şekillenen tüketim toplumunun yönlendirdiği çizgisel nitelikte bir yol mu izlemektedir?
- Konutlardaki mutfak tasarımı, yeme-içme faaliyetinin endüstriyel koşullarla ve ürünlerle çoğunlukla konut dışında yürütüldüğü bir yaşam tarzı sonucunda; “ilkel” {kadim}, yalın ve temel bir mobilyaya (tekrar bir objeye) mı dönüşmektedir?

Ve en son olarak;

- Eğer mutfak tüm bu gelişmeler sonucunda kendisini imha ediyor ise, bu ölüm ritüeli için nasıl bir kültürel, ekonomik ve coğrafi ortam seçmiştir?
- Ya da bu bir ölüm ritüeli değil yeniden doğuş (veya aslına dönüş) töreni midir?

Bu alt-sorular setini, yukarıda tanımlanan bakış açısı ve yaklaşım doğrultusunda cevaplamak üzere, çalışma şu şekilde bir akış doğrultusunda kurgulanmıştır:

- Mutfağın ilkel ve kadim kökenleri; bu kapsamda, mutfağın yeme-içme eylemine yönelik bir servis mekânı haline gelmesinden çok önce (Neolitik döneme de uzanan bir perspektifte ve kavrayışta), mağara ve çadır gibi ilkel yerleşim/yaşama birimlerinde, bir ısı kaynağı olarak ateş çevresinde (kabile veya klanların) toplanmanın kültürel ve antropolojik unsurlarını da içeren bir “obje” olarak “ateş” ya da “ocak” kavramı ışığında mutfağın kökenleri ele alınacaktır.
- Mutfağın doğumu; bu alt-başlık kapsamına yerleşik toplumda ve bu tarihsel dönemin tipik temsilcisi olan Çatalhöyük vb. gibi yerleşkelerdeki yaşama birimlerinde “ocak” kavramının, doğa, evren ve bunlara inancın yeryüzündeki yansıması olarak kavranan “verimlilik / bereket” olguları doğrultusunda nasıl yeni bir içerik ve anlam kazandığı konusu incelenecektir.
- Mutfağın ergenlik dönemi; bu çerçevede, Orta Çağ'da, bugün algıladığımız mutfağın ilk nüvelerini barındırdığı iddia edilebilecek olan ve feodal lordun kendi klanına yönelik bir servis mekânı işlevini üstlenmeye başlayan mutfak mekânsallaşması değerlendirilecektir.
- Mutfağın olgunluk dönemi; bu kapsamda, 18. ve 19. Yüzyıllarda Endüstri Devrimi ile üst seviyelere çıkan sınıfsallaşmanın bir sonucu olarak “aristokrasi mutfağı” adını verebileceğimiz yeni mekânsallaşmanın, 'modern mutfak' tipolojisine doğru yönelen evrimleşme sürecindeki yeri ve rolü irdelenecektir.
- Mutfağın (Dünya Savaşları sonrası) yeniden doğumu; Bu başlık altında ise, 20. Yüzyıl'da ve özellikle de 1. ve 2. Dünya Savaşları'nın doğurduğu ekonomik bağlamda ortaya çıkan “modernite” fikri, endüstriyel üretim olgusu, makinalaşma kavramı ve kitlesel tüketim dinamiklerinin; modern mutfak, hazır mutfak, sabit

mutfak, “Frankfurt Mutfağı” vb. gibi tipolojileri nasıl ve hangi koşullarda doğurduğunun yanı sıra, bu yepyeni ortamın yeşerdiği 20. Yüzyıl Almanya’sı sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel bağlamının “Einbauküche” kavramına etkileri ele alınacaktır.

- [Modern] Mutfağın çöküşü ve [olası] ölümü; bu bağlamda ise, günümüz (21. Yüzyıl’ın ilk çeyreğinin sonu) Almanya’sında, Neo-Liberal ve çağdaş tüketim toplumu doğrultusunda mutfağın aldığı hale yönelik gözlemler, yukarıda tariflenen evrimsel süreçle eleştirel ve analitik bir mercekten ilişkilendirilmek suretiyle, mutfağın özellikle Berlin’deki konutlarda görece esnek bir ‘obje’ durumuna gelmesi çeşitli verilerle ortaya konacaktır. Buradaki tartışmayı yönlendirecek ana eksen günümüzde (21. Yüzyıl’da) mutfak olgusunu mekânsal olarak belirleyebilecek koşullar 20. Yüzyıl koşullarıyla aynı mıdır? ve Almanya sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik bağlamında bu (değişen) koşulları etkileyecek gelişmeler nelerdir? soruları olacaktır.
- Sonuç; bu (yeniden) objeleşme sürecinin, çalışmanın temel problem alanı olan “mutfağın bambaşka bir oluşuma mı yoksa tekrar kadim köklerine mi yöneldiği” sorusu, yerleşim/kentleşme/mimarlık tarihi, iç mimarlık tarihi ve kültürel antropoloji alanlarındaki literatür birikimleri ışığında tartışılıp, yorumlanarak yanıtlanmaya çalışılacaktır.

Çalışmada, 20. ve 21. Yüzyıllardaki kırılmalara (*Mutfağın Yeniden Doğumu* ve *Mutfağın Olası Ölümü* bölümlerine ağırlık vererek) odaklanan ve öncül dönemleri, bu iki kırılmaya hazırlık aşamaları olarak ele alan bu ana kurgu içerisinde, mutfağı oluşturacak unsurların, zaman içerisinde “esneklik/sabitlik” ve “objeleşme/mekânsallaşma” karşıtlıklarının oluşturduğu yelpazede nasıl salındığı ortaya konarak bu zaman akışının **çizgisel** veya **döngüsel** olduğuna dair çıkarımlar yapılmaya çalışılacaktır.

Çalışma yöntemi olarak belirlenen tarihsel boyutta literatür araştırması ile toplanan veriler ile metin boyunca ilgili dönem mutfak mekânı gelişim/dönüşüm hikayesi ortaya konulmuştur. Çalışmanın temel savı olan Berlin’de konut mutfağının güncel durumunun tartışıldığı “[Modern] Mutfağın Çöküşü ve [Olası] Ölümü” başlıklı bölümde ise niceliksel verilerin bir örneklem olarak ortaya konulması için Berlin kenti merkezi olarak ele alınan S-Bahn ringi içerisinde kalan alanda Temmuz, Ağustos 2024 ayları boyunca ImmoScout24 Berlin konut arama sitesinde dijital katalog tarama yöntemi kullanılmıştır. Ancak bu dijital katalog tarama sitesinden alınan veriler konutlarda yalnızca “einbauküche”nin/ (montajlı hazır mutfağın) konuttaki varlığı verisi elde edilebilmesinin beraberinde getirdiği kısıt söz konusudur. Çalışmanın temel savında mutfak mekânının nasıl şekillendiği ve dönüştüğünün ortaya konduğu tipler yazarın yalın gözlemlerine dayalı ortaya atılmıştır. Durum tespiti olarak ileri sürülen hipotez, arka planda yatan sosyolojik sebeplerden ziyade mekânın dönüşümüne odaklanır. Bu bağlamda, tiplerin tartışılacağı örnekler göçmen olmayan, çalışan kullanıcıların mutfakları seçilerek, yerinde inceleme yöntemi ile incelenmiş ve kullanıcılar ile yapılandırılmamış açık uçlu görüşme notları yöntem haline getirilerek, tip örnekler üzerinden iddia edilen söylem ve bulgular tartışılmıştır.

Yukarıda harfle belirtilmiş ve makalede tartışılacak konuların temelini oluşturan sorular metin boyunca ilgili yerlerde parantez içinde harflerin bulunduğu noktalarda metin içerisinde cevaplandırılmıştır.

2. Mutfağın İlkel ve Kadim Kökenleri

Neolitik döneme de uzanan geniş bir perspektiften kavramaya çalışacak olursak, daha yeme-içme eylemine yönelik teknik ve sabit bir servis mekânı haline gelmesinden çok önceleri, ileride mutfak mekanına evrilecek olan “ocak” kavramının, bugünkü mutfağın ilkel ve kadim kökenlerini oluşturduğunu (Düzgün ve Özkaya, 2015, s.41-47) iddia etmek yanlış olmaz. İlkel kabile veya klanların, mağara veya çadır gibi ilkel yerleşim/yaşama birimlerinde, esasen bir ısı kaynağı olan ateş çevresinde toplanmalarının kültürel, antropolojik ve sosyolojik unsurlarını da içeren bir “obje” olarak “ateş” ya da “ocak” kavramları (Özgen, 2023, s. 280-297), moderniteyle yeni bir hal alan mutfağın kökenlerini anlamak ve günümüzde gözlenen kırılmayla birlikte yöneleceği rotayla kurulacak ilişkileri yorumlamak için uygun bir altlık sunarlar (a²). Dolayısıyla çalışmanın tarihsel bağlamda temelini oluşturan “Mutfak mekanının ve (bir obje olarak) donatılarının kökeni nedir?” sorusunun cevabını da bu dönemde aramak gerekir.

İlk (Neolitik) çağların, insanoğlunun hayatta kalma mücadelesinin ön planda olduğu primitif dönemler olduğu söylenebilir. Bu dönemler insanların hayatta kalabilmek için bulabildikleri hemen hemen her gıdayı tükettiği dönemlerdir. Yerleşik hayatın olmadığı, dolayısıyla tüketim alışkanlıklarının üretim ve biriktirmek ile ilişkilendirilemeyeceği bu çağlarda mutfak mekânına ihtiyaçtan da bahsetmek söz konusu değildi kuşkusuz (Dim ve Dim, 2022, s.1-8). Bu bağlamda Mutfak Mekânının ve donatılarının en ilkel kökenlerinin ise ateşin keşfi dolayısıyla gıda tüketim ve pişirme alışkanlıklarının değişmesi ile doğrudan ilişkili olduğu aşikârdır. Dolayısıyla ateşin keşfi, yavaş yavaş göçebe yaşam tarzından yerleşik yaşam tarzına geçecek insan topluluklarının sosyal organizasyonunu değiştiren en önemli kırılma noktalarından biridir. Ateşin icadı ile insanların kendilerini sıcak tutma, topluluklarını bir arada tutmanın yanında, insanoğlunun en temel ihtiyacı olan beslenme alışkanlıklarının da dönüşmesi söz konusu olmuş, kullanılmaya başlamasıyla da insanlar yediklerini pişirmeye, lezzet artırıcı ve çiğnemeyi kolaylaştırıcı yöntemler geliştirmeye yönelmişlerdir. Gündelik hayat pratiklerindeki bu kırılma ile, en temel ihtiyaçlarından biri olan barınma mekânları ortada tek bir ocak olan mekâna dönüşmüştür. Daha sonraki dönemlerde ise sürekli bir biçimde ateşi kontrol etme çabası mekânsal örgütlenmelerin temelinde yer alagelmıştır. Kısacası Mutfak mekânının kadim kökenlerinden bahsederken ateşin kontrol edilip doğru kullanımıyla başlayan bir serüven söz konusudur.

Bu çalışma ve makalenin temel argümanları açısından, burada vurgulanması gereken nokta; mutfak mekânsallaşmasına dair kök hücrenin ‘ocak’ denilen bir nesne oluşudur (Dinçer, 2016. s.71-88). Her ne kadar çoğunlukla merkezi olarak konumlandığı bilinse de bu nesnenin sabit, standart bir teknik unsur olduğunu söylemek her zaman ve durumda kolay değildir. Son dönem (teknolojilerle desteklenmiş) arkeoloji kazıları, bu algıları oldukça değiştirmiştir (Özgen, 2023, s.280-297). Ateş’in bugünkü gibi merkezi bir yakıt şebekesinden gelen sabit bir bağlantıya bağlı olmadığını göz önüne aldığımızda, ‘ocak’ nesnesinin konumun sabitlenmesini gerektirecek teknik bir faktör bulunmayıp, karbon izlerinin yoğunlaştığı (diğer bir deyişle sabit konumlandığı) durumlarda bunun daha çok kültürel faktörler doğrultusunda gelenekselleştiğini varsayabiliriz. Buna ek olarak, “hijyen” kavramının da oldukça yeni bir olgu olduğundan hareketle, su kullanımıyla ilgili olarak, sıhhi tesisat meselesinin de bugünkü sabit konum gerektiren kavrayışının o dönemlerde henüz şekillenmediği aşikardır. Bu bağlamda, mutfağın

² Çalışmanın giriş bölümünde ortaya konan ve makale akışında cevaplanması hedeflenen sorular makalenin içinde ilişkilendirmeyi kolaylaştırmak amacıyla yukarıda belirtildiği harf ile parantez içerisinde vurgulanmaktadır.

kadim kökenlerini meydana getiren objenin yerel kültüre bağlı olarak belli bir esnekliğe sahip olduğu kabul edilebilir.

3. Mutfağın Doğumu

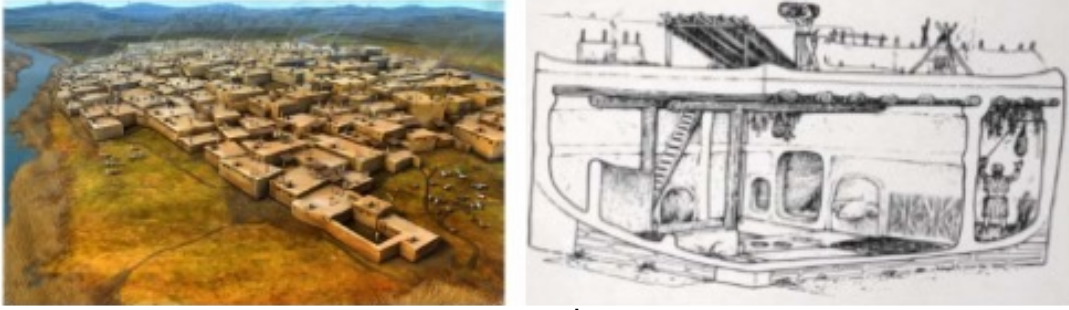
“Bugüne kadar süregelen alışıldık ve kalıplaşmış mutfak kavramı hangi koşullarda doğmuştur? ve bu koşullarda bugüne kadarki mutfak kavramı, “doğmak” için hangi kültürel, ekonomik ve coğrafi ortamı seçmiştir?” noktasında, göçebe toplumdaki yerleşik topluma geçişe bakmak ve bu tarihsel dönemin (elimizde hakkında görece daha fazla veri bulunan) tipik temsilcilerinden olan Çatalhöyük vb. (b) gibi yerleşkelerdeki yaşama birimlerinde “ocak” kavramının “objeleşme” ve “sabitlik” açılarından nasıl değiştiğini kavramak anlamlı olacaktır. Daha öncesinde temel bir ısınma ve pişirme enstrümanı olan “ateş” ya da “ocak” nesnesinin (Cömert ve Güner, 2020, s.3426-3440), doğa, evren ve bunlara dair inanç anlayışının yeryüzündeki ve gündelik hayattaki yansıması olarak kavranabilecek “verimlilik / bereket” olguları doğrultusunda yeni bir içerik, anlam ve dolayısıyla da giderek daha fazla “sabitleşen” bir konum kazandığı kabul edilebilir.

Ateşin icadı sonrası insanoğlu, artık yalnızca yaşam faaliyetlerini sürdürmek, yani hayatta kalmak için yiyecek toplamak ve tüketmek yerine, yiyecek toplayan, biriktiren, pişiren ve üreten yerleşik bir döneme geçmiştir (Baykan, 2017, s.105-118). Tarımsal üretimin başlaması ile yiyeceklerin uzun süre dayanabilmesi için gıda maddelerini kurutarak, haşlayarak ya da dumanla isleyerek saklamaya başlamışlardır (Eski ve Çobanoğlu, 2022, s.52-69). Bu durumun beraberinde pek tabii mutfak mekânını yalnızca ocağın olduğu konumdan ziyade, çoklu fonksiyonların bir arada çözümlenmesi gereken (ve eskisine göre) “sabitleşen” bir pozisyona ihtiyaç duyulmasını da beraberinde getirdiği söylenebilir (Dim ve Dim, 2022, s.1-8).

Mutfak kültürünün ilk oluşumlarının tarih öncesi bu beslenme alışkanlıkları ile başladığı, daha sonra bulgular açısından değerlendirildiğinde zamanının bir “metropolü” niteliği taşıyan (Mellaart, 2003, s.1-218; Hodder, 2006, s.288) Mezopotamya’da geliştiği kabul edilmektedir (b) (Fendal, 2012, s.147-180). Mezopotamya, yerleşik hayatın ve tarım uygulamalarının ilk uygulandığı, kendine ait bir mutfak eyaleti konumunda bir bölge olarak karsımıza çıkmaktadır. Bu bölgede yer alan Neolitik ve Kalkolitik dönemlerden kültürel miras açısından zengin Çatalhöyük, 9.000 yıl öncesine dayanan geniş bir yerleşim alanıdır. 1960’lardan beri devam eden kazılar sonucu; evlerin boyutları ailenin ihtiyaçlarına göre 11.25 m²- 48 m² arasında değişen ve genellikle iki odadan oluştuğu, ilk oda oturma ve yatak odası olarak kullanıldığı görülmektedir. Bu odada hem kapı hem baca görevi gören bir giriş bulunur ve bu girişin altında da güneye bakan yumurta biçimli oval, üstü düz bir fırın ve odanın ortasında bir yerde ise ‘ocak’ bulunmaktadır. Genellikle damları ana odaya göre daha alçak olan ikinci oda kiler, yani depo görevini görürken yiyecekler ve buğdayın burada depolandığı düşünülmektedir (Mellaart, 2003, s.1-218; Hodder, 2006, s.1-288).

Çok katmanlı yerleşkenin genel görünümüne ve ev içindeki ocağın konumuna bakıldığında, evin giriş boşluğunun aynı zamanda baca olarak kullanıldığı görülmüştür, duman kontrolünün ocağın evdeki konumlandırışıyla sağlanması ve depo görevi gören yan mekânların varlığı mutfak mekân organizasyonunun yerleşik hayata geçişteki şekillenişine dair önemli veriler sunmaktadır. Buna ek olarak ocağın evdeki konumunda bir önemli nokta ise genellikle evin güney cephesine yerleştirilmiş olduğu bulgusudur ki, mutfağın tarih boyunca evin içerisindeki konumlandırılışı da değişkenlikler göstermesi bağlamında dikkat çekici bir husustur (Şekil 1). Mutfağın tarihsel gelişiminde sınıfsal meselelerin mekâna etkisi bağlamında değerlendirme yapıldığında, mekânın ve mekân hiyerarşisinin sınıfsal olarak farklılaşmasından Çatalhöyük özelinde bahsetmek mümkün

değildir. Bunun nedeni Çatalhöyük yerleşiminin merkezi gücün olmadığı, idari yetkililer ve çeşitli otoriteler kurmadan, eşitlikçi ve lidersiz, kadın-erkek, genç-yaşlı ayrımının yapılmadığı bir düzen olarak karşımıza çıkmasıdır.



Şekil 1. Çatalhöyük Evleri ve İç Mekân (URL-1; URL-2)

4. Mutfağın Ergenlik Dönemi

Mutfağın sınıfsız ve hiyerarşisiz sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel bağlamda açıkça belirmeye başlamasının ardından, Orta Çağ'da, bugün algıladığımız mutfağın ilk nüvelerini barındırdığını iddia edilebileceğimiz ve feodal lordların kendi klanlarına yönelik bir servis mekânı işlevini üstlenmeye başlayan mutfak mekânsallaşmasından söz edilebilir. Böylece mutfak, giderek daha fazla "mekânsallaşmaya" ve "sabitleşmeye" yönelik bir çizgiye girmiştir.

18. yüzyıla kadar yoksul ailelerin menüsü son derece kısıtlı olduğu, dolayısıyla da pişirme alanının da buna uygun olarak sade olduğu görülmektedir. Mobilya ve ekipman gereksinimleri de bu duruma paralel olarak minimum düzeydedir. Serbestçe yükselen ve kıvılcım başlığı tarafından yavaşlatılan duman, Çatalhöyük'tekine benzer bir biçimde uygulamalar ile, yalnızca çatıdaki açıklıklardan veya duvardaki deliklerden dışarı çıkıyordu ve keskin dumanla dolan odalar insanların sağlığına zararlıydı. Ancak baca bağlantısı olmayan bu açık ocak ateşi kırsal ev tiplerinde hemen hemen dünyada her yerde uzun süredir yaygın bir uygulamaydı. Daha gelişmiş bir aşamada, oturma odası dumandan yani mutfaktan ayrılarak çini soba kullanılarak ısıtıldı. Daha sonra birçok yerde insanlar ocak bloğu inşa etmeye başladı. Bazen diz hizasında, bazen de bel hizasındaki alt yapıyla çalışma yüzeyi daha rahat görünüyordu. Uzun bir süre, zengin evlerde bile açık ateşte yemek pişirmenin alternatifi yoktu (URL-3). Ancak ayrıcalıklı sınıflar sadece mutfak işlerini personele devretmeyi değil, her şeyden önce onları mekânsal olarak dışlamayı da başardılar. Kalelerde, saraylarda veya manastırlarda mutfak genellikle ek binada veya mutfak kanadında bulunurdu. En geç erken modern dönemde, yemek pişirme alanı temsili odalardan yeterince uzaktaydı, böylece duman artık rahatsızlık vermiyordu. Dolayısıyla ayrışan ve kopan mutfak mekânındaki baca ögesi, mutfağın 'sabitleşme' sürecinde önemli rol oynamıştı.

5. Mutfağın Olgunluk Dönemi

Orta Çağ'da ayrışarak (hatta ana mekândan koparak) "mekânsallaşma" ve "sabitleşme" yönünde büyük mesafe kaydeden mutfak, ardından gelen yeni dönemde bu iki özelliğini daha da konsolide edecektir. 18. ve 19. Yüzyıllarda Endüstri Devrimi ile üst seviyelere çıkan sınıfsallaşmanın da bir sonucu olarak 'aristokrasi mutfağı' adını verebileceğimiz yeni mekânsallaşmanın, "modern mutfak" tipolojisine doğru yönelen evrimleşme sürecindeki yeri ve rolü dikkate değerdir.

19. Yüzyıl'ın bu sınıfsallaşmış ve sınıflar arasında net biçimde ayrılmış mutfak anlayışının ortaya konduğu bu dönem mutfak mekânı, büyüklüğü, bölümlenme biçimleri ile statü/sınıf göstergesi olduğu gibi, diğer bir taraftan mutfağın servis mekânı olması ve evdeki "sabit ve kalıcı" konumlanışı ile ilgili de önemli veriler sunar. Bu dönemle ilgili kapsamlı bir literatür bulunmaktadır. Bu literatürden aşağıda seçilen bazı örneklere ve tartışmalara bu çalışmanın argümanlarıyla doğrudan ilişkili olmaları nedeniyle yer verilmiştir.

Örneğin, Framke ve Marenk 19. Yüzyıl Alman mutfak alt yapısının parçalı bir tarihi geçmişi olduğunu söyler (Framke ve Marenk, 1988, s.1-63). Almanya'da 1860'tan sonraki hızla kentleşmenin (Faber-Hermann, 2000, s.1-238) beraberinde dünyanın önemli metropollerinden olan Berlin'deki Prenzlauer Berg'deki gibi apartmanlar yangın güvenliğinin göz ardı edildiği ve tüm aileler için tek odalı evler sağlanmasıyla sonuçlanması söz konusu olmuştur (URL-4). Bu konutlarda yerde veya su tesisatında, kırsal kesimde yoksulların kullandığı türden çok işlevli ısıtıcılar ve sobalar bulunmaktadır. Tavanda bir yatak, küçük bir masa ve çamaşır ipi için yer bırakılan, "*Mietskasernen*" olarak adlandırılan bölgedeki evler, mimarların odanın bir köşesine soba yerleştirdiği oldukça sıkışık kiralık konaklama yerleridir (URL-5). Dolayısıyla 1880'lerde tek odalı şehir evlerinde yemek pişirmek, Orta Avrupa'nın sosyal orta kesiminde yoksulluk damgasını taşıyordu.

Diğer bir taraftan 19. Yüzyıl Almanya'sında "mutfak" terimi çok çeşitli alanları, mekanları ve odaları da ifade eder. Bu dönemdeki kaleler de mutfaklar yemek hazırlamaya ayrılmış, aktif olarak kullanılan birkaç odayı içermektedir. Kalelerdeki, soğutma odaları, depo mahzenleri ve kilerler bir kenara bırakılarak, yemek işleri için tasarlanmış çok odalı alanların tamamı artık mutfak olarak kabul edilmeye başlanmıştır³. Farklı pişirme alanları çeşitli pişirme amaçlarına hizmet etmektedir. Örneğin, Saksonya-Gotha-Coburg Dükü'nün 1643'ten beri Friedestein Kalesi'nde yaşayan ailesinin, en az beş mutfağın yanı sıra en az iki yeniden ısıtma odası ve yiyecek depolama için birkaç oda bulunduruyordu. Ana mutfağın ("Hauptküche"), şekerleme fırınının ("Konditorei"), bir küçük avlu mutfağının ("kleine Hofküche") ve iki prens mutfağının ("Prinzenküchen") dışında, kale aynı zamanda en az bir, ancak muhtemelen daha fazla yeniden ısıtma nişi ("Kochnischen") barındırıyordu, bu da yedi olmasa da toplamda en az altı mutfak alanına yol açıyordu. Bu mutfakların ise 1918'e kadar kullanımda kaldığı görülmektedir (Kuemicher, 1845, s.201-205). Prusya'nın ve daha sonra Almanya'nın başkenti Berlin'deki kraliyet mutfak alanları da kraliyet ailesinin farklı üyelerine de hizmet etmiştir. Kalelerin bu kadar çok mutfağa sahip olmasının bir başka nedeni de yemek pişirme alanlarının taşınmaz pişirme altyapısıdır. Tuğla ve harçtan yapılmış, kiremitli ve temizlemesi kolay, sağlam demir veya çelik kapı ve donanımlarla birleştirilmiş ankastre ocak ve fırınların 19. Yüzyıl'da da modası geçmemiştir. Eski ocak tarzlarını korumanın yanı sıra, Gotha'nın ve Berlin'in kraliyet mutfakları da yakıt kullanımında çarpıcı biçimde geleneksel kalmayı sürdürmüştür. Tasarımcılar, Gotha'nın üst katlarına kitap okumak, yemek yemek ve dans etmek gibi yemek pişirmekten daha asil amaçlar için şenlik alanları ve odalar yerleştirmişlerdir. K. F. Schinkel de 1824 ile 1828 yılları arasında Berlin'de Velihaht Prens'in dairesini yeniden tasarladığında mutfağa ya da onların çeşitli "kullanıcı odalarına" dokunmamış ve yalnızca kraliyet çifti için oturma odaları ve ofisleri

³ Gotha'daki Friedestein Kalesi, Avrupa'nın kraliyet ailelerine çok sayıda uygun ortak sağlayan Saxe-Coburg'lara ev sahipliği yaparken, Alman İmparatorluğu'nun 1871'den beri başkenti olan ve yirminci yüzyılda yıkılan Berlin Sarayı, Hohenzollern'in evi olarak hizmet ediyordu. Her ikisi de kraliyet mensubu olan bir dük olan bu saraylarda çok sayıda mutfak, Friedestein'da yediye kadar yemek pişirme alanı, Berlin'de üçten fazla yemek pişirme alanı ve ayrıca yiyecek depolama ve soğutma için ek odalar bulunuyordu.

değiştirmiştir (Steffens, 2016, s.53). Buna rağmen, her durumda, kraliyet saraylarındaki mutfak ve yemek pişirme alanlarının çeşitliliği ve çokluğu desteklenmiştir. Yüzyıl boyunca kraliyet ailesi yemek pişirmek için birden fazla odaya sahip olmuş; orta halli kesim için ise çalışma ve yemek alanlarından ayrı bir oda söz konusu olmuştur. Çalışan ve kırsal kesimdeki yoksullar ise yemek pişirme alanlarını tek odalı evlerinin geri kalanından ayrı tutamadan sürdürmüşlerdir.

1850'li yıllardan itibaren büyük bir orta halli evde, mimarlar mutfağı zemin katta kilerin yanında bir oda olarak, yer altındaki ikinci mutfak olan "yıkama mutfağından uzakta inşa edilmeye başlanmıştır (Lothar, 1894, s.289). Sosyal orta kesimin, mutfağı mekânsal olarak duvarlarla çevrili bir oda olarak ayırarak kendisini alt tabakalardan ayırdığı görülmeye başlanmıştır. Ayrıcalıklı evlerin bile hem yemek pişirmek hem de yemek yemek için bir odadaki tek bir sobanın etrafında organize edildiği 19. Yüzyıl Almanya'sında mimarlar mutfakları yemek alanlarının bitişiğine, ancak bölme duvarı ve kapanan kapılar ile yemek alanlarından ayrı olarak yerleştirmişlerdir. Orta halli bir aile bu çalkantılı dönemde maddi sıkıntı çekse bile, yine de sınıflarının göstergesi olan mekânsal ayrımı muhafaza etmeye çalışmışlardır. Yeni evlere taşınan varlıklı aileler ise, gıdayla ilgili farklı görevler için çeşitli alanların tasarlanmasına olanak sağlandığı bir düzene geçmiştir. Yeni mimari projelerde, orta halli evlerde yemek pişirmek için bir mutfak ve çamaşırhane olarak adlandırılan bir mutfak inşa edilmiştir. 19. yüzyılın başlarında varlıklı ve gelecek vadeden aileler ekonomik patlama zamanlarında kendi evlerini inşa etmeye başlamış olup; bu etkileyici mekanların mimarları ayrı mutfaklara, çamaşır mutfaklarına ("Waschküche"; bulaşıkhanenin göreceli eşdeğeri), yiyecek depolama alanlarına, yiyecekleri tabaklara koymak için hazırlama alanlarına ve sınıfa özgü bir kullanımı kodlayan yemek alanlarına sahip mutfaklar yaşam alanlarında kurgulanmıştır. Pratiklik ve yeni bir pişirme altyapısı düşünülerek yeniden tasarlanan bu evler, yemek odasının yanında bulunan "servis" odasının yanında yemek pişirme alanını oluşturmaktadır. Böylelikle bu yenilikçi tasarım ile, servis daha hızlı hale gelmiş, yiyeceklerin soğumasını önlenmiş ve tuğla ve harç yerine hareketli fırınlar kullanılmaya başlanmıştır. Bodrum katının planlarında ise çamaşırhane için alanın yanı sıra yiyecekler ve muhtemelen şaraplar için geniş depolama alanları olarak kullanıldığı görülmektedir (Kastorff-Viehmann, 1988, s.71-87; Brönnner, 1987, s.1-542).

Mutfak mekânının evdeki konumuna bakıldığında ise, Hermann Orta Avrupa'da sınıfa bakılmaksızın mutfak, 1750 ile 1900 yılları arasında yer altından zemin kata doğru yavaş yavaş hareket ettiğini ve ancak bunun her zaman sosyal statünün ve sınıf ayrımının göstergesi olduğunu dile getirir (Hermann, 2000, s.1-218). Mutfağın bu şekilde yerleştirilmesi, aile ile hizmetçiler arasındaki mekânsal ayrılığı da vurgulamakta, sınıf ayrımını temsil etmekte, boş zaman ve iş arasındaki farklılığı ortaya koymaktadır. Mutfakların zamanla zemin kata yerleştirilmesi, havalandırma ve aydınlatmayı iyileştirerek, evin içinde çalışan orta halli hanımın sınıf ayrımından ödün vermesini beraberinde getirmiştir (Osayimwese, 2017, s.1-352). Benzer şekilde, saraylarda, zemin kattaki mutfaklarda çalışan ünlü şefler, 18. Yüzyıl'dan itibaren daha fazla ışığın ve daha iyi havanın tadını çıkarır mekanlara sahiplerdi (Schütte-Lihotzky, 2004, s.145). Mutfağın zemin kata yerleştirilmesi, ev personeli küçüldükçe, sosyal orta sınıf büyüdükçe ve Orta Avrupa kentleştikçe, yüzyıl boyunca sosyal üstleri taklit etmek ve kendilerini astlardan ayırmak için bir teknik olarak kullandıkları orta sınıflara ve mimarlara çekici geldiği söylenmektedir.

Sabit ve mekânsallarmış mutfak olgusu 19.Yüzyıl'da olgunluk dönemini tamamlamış ve yeni bir evreye geçiş için kendini hazırlamıştı ki 20. Yüzyıl başında endüstrileşme tam da vites yükseltmek üzere iken önce 1. Dünya Savaşı (1914-1918), daha sonra da dünya daha kendini toparlayamadan 2. Dünya Savaşı (1939-1945) patlak verdi. İşte bu

gelişmeler mutfak olgusunu nesneleşmeden mekânsallaşmaya, esneklikten sabitleşmeye giden rotasında ani bir seviye atlatacak tetikleyiciler olacaktır.

6. Mutfağın (Dünya Savaşları Sonrası) Yeniden Doğumu

Dünya Savaşlarının yıkıcı ekonomik sonuçlarının beraberinde getirdiği yeni yaşam tarzı, yıkımlar ve konut stokunun azalması, tökezleyen fakat ani bir atılımla kendini toparlamak zorunda olan endüstrileşme dinamikleri, hep beraber, dünya mekânsallaşma tarihinde ve dolayısıyla mutfak mekânının evrimleşmesinde önemli bir kırılma meydana getirdi. Mutfak tasarımı açısından bu kırılmanın ve yeniden doğuşun doğum yeri Almanya idi. Dünya Savaşları'nın doğurduğu ekonomik bağlamda ortaya çıkan 'modernite' fikri, endüstriyel üretim olgusu, makineleşme kavramı ve kitlesel tüketim dinamiklerinin; modern mutfak, hazır mutfak, sabit mutfak, minimum mutfak, Frankfurt Mutfağı vb. gibi adlarla tipolojileri doğurdu. Bu noktada, bu yepyeni ortamın yeşerdiği 20. Yüzyıl Almanya'sı sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel bağlamının "Einbauküche" kavramına etkilerini ele almak gerekir. Böylece modern mutfağın nasıl sabit bir mekânsallaşmaya aniden kavuştuğunu ve bu tipolojiyi 21. Yüzyıl'ın ilk çeyreğine kadar sürdürdüğünü anlamak mümkün olabilir.

Mutfak tasarımında büyük değişim, genellikle toplumun devam eden sanayileşmesinden kaynaklanan teknolojik gelişmeler ve sosyal sonuçlar ve Dünya Savaşlarından kaynaklanan ekonomik kıtlık nedeniyle ortaya çıkmıştır. Bu değişim elektrik, gaz ve petrol gibi yeni enerji kaynaklarının yaygın biçimde ortaya çıkmasıyla birlikte, otomatik mekanizasyonun yenilikçi gelişimini teşvik etmesiyle açıklanabilir. Sanayileşmeye bağlı olarak iş piyasasında artan talep, çok sayıda insanı iş aramak üzere şehirlere yöneltmiş ve kitlesel yeniden yerleşim nedeniyle sanayiciler, mimarlar ve tasarımcılar, yeni şehir sakinleri için temel yaşam koşullarını sağlamanın yollarını bulmak zorunda kalmıştır (Forgács, 2016, s.1-272).

Bu dönemi karakterize eden "seri üretimin getireceği kalite düşüklüğü ve kalite odaklı kaynak kullanımı" olguları arasındaki temel çelişkiye (Helvert, 2016, s.1-272) dair tasarım meselelerine çözüm arayışının da dönemin ana yaklaşım prensiplerinin belirlenmesinde önemli bir rol oynadığını söylemek yanlış olmaz. Bu bağlamda, dönemin Almanya'sı temel yaklaşımına bakıldığında, 1907 yılında mimar W. Gropius, P. Behrens ve bir grup mimar tarafından, 1. Dünya Savaşı başlamasından önce çözülemeyen bu çelişkiler üzerine uzlaşmak amacıyla Almanya'da Deutscher Werkbund'un kurulduğu görülmektedir. Ancak Gropius, endüstriyel tasarım ile sanatsal özgürlük arasındaki temel çatışmanın hızlı bir şekilde çözülemeyeceğine ikna olduğundan, konuya uzun vadeli katkıda bulunmanın gerekliliğini görmüş ve 1919'da her iki alanda yetkin yaratıcılar nesli yetiştirecek Bauhaus'u kurmuş (Forgács, 2016, s.1-272), siyasi belirsizlik ve yoksulluğun ortasında, Almanya'daki ilerici sanatçılar kültürel düzenlemeleri yeniden düzenlemeye başlamıştır. Bauhaus disiplinleri ve üslubu dünyayı büyük ölçüde etkilemiş olup; tasarım dili modernleşip gelişmekle kalmamış, aynı zamanda tasarımcının toplumdaki rolü ve sorumluluğu da geliştirmiştir. Gropius'un el yazısı manifestosundan "Tüm sanatın nihai hedefi inşa etmektir" (URL-6) açıkça görülüyordu ki, tasarımcıların etiği ve sosyal rolü yeni bir biçimde kavramsallaştırılmaya başlanmıştır. Tasarımda malzeme ve kaynak kullanımının ekonomi üzerinde ne kadar güçlü bir etkiye sahip olduğu, bunun da özellikle Birinci Dünya Savaşı'nın kayıplarından kurtulan Avrupa ülkelerinde yeni bir yaşam biçiminin şekillenmesinde önemli bir rol oynadığı fark edilmiştir (Helvert, 2016, s.1-272). Yeni yaşam tarzının tasarlanmasına katkıda bulunan tasarımcılar, insanların gerçek maddi ihtiyaçlarına nasıl çözüm bulunacağından, sınıflı toplumu birleştirmenin yollarını bulmaya kadar çeşitli zorluklarla karşı karşıyaydı. Dolayısıyla, 20. yüzyılın ilk yarısından itibaren tasarım çözümleri, verimlilik ve ekonomiye vurgu yapan, sosyalist fikirleri

yansıtan seçimlere sıkı sıkıya bağlı olduğu açıkça görülür. 1927'de Frankfurt mutfağını tasarlamasıyla tanınan Margarete Schütte-Lihotzky'in "Einbauküche" kavramını ortaya attığı Frankfurt Mutfağının da verimli bir mutfak tasarım konsepti yatmaktadır. Ancak bu tasarımı yalnızca verimlilik üzerinden okumak da oldukça indirgemeci bir yaklaşım olacaktır ki bu konseptinin arkasında karmaşık bir vizyondan, değişen gündelik hayat yaklaşımları ve rollerinden bahsedilebilir.

Frankfurt Mutfağı proje tasarım ekibinde çalışma teklifi aldığı anda, yeni bir mutfak konseptinin ilk gereksinimlerine ilişkin vizyonu, bunun bilimsel ilkelere ve rasyonelleştirilmiş bir ekonomi idealine dayanması gerektiği yönündeydi (Lihotzky, 1921, s.217-222). 1920'ler, her hareketin hesaplandığı ve ölçüldüğü bir çalışma alanını andıran, emekten tasarruf sağlayacak şekilde yaratılacaktı. Vizyonları öncelikle güçlü politik ve feminist inançlarıyla ve aynı zamanda toplumsal değişimlerin getirdiği ihtiyaçların tanınmasıyla belirlendi. Mutfaklarda çalışmanın rasyonelleştirilmesi ve düzene sokulması talebi, Birinci Dünya Savaşı'ndan sonra daha fazla kadının işgücü piyasasına girme fırsatından kaynaklanıyordu (Cierraad, 2002, s.263-279). Kadınlar, sadece ev kadını olmak yerine, ev dışında fabrikalarda çalışarak kendilerini tatmin etme seçeneklerine sahip olmaya başladı. Bu da dikkate alındığında, birçok orta sınıf evde personel olarak işe alınacak uygun adaylar bulunmamaya başlıyordu, bu da ev kadınlarının iş ve aile hayatı arasında "hokkabazlık" yaparak kendi başlarına idare etmeleri gerektiği anlamına geliyordu. Mutfak görevleri ve dar bir zaman dilimi ile koordineli olarak verimli bir mekânsal planın oluşturulması gerekiyordu. Bir kişinin birden fazla kişilik iş gücüne dayanabilmesi için Margarete Schütte-Lihotzky'ye göre mutfak işlerini kolaylaştırmanın cevabı, elektrikli aletlerin her evde ve aynı zamanda işçi sınıfının kullanımına sunulması gibi teknolojik gelişmeler sağlamaktı. Kompakt ama akıllı tasarım planları arasında elektrikli ocak, su kazanı, ütü masası ve elektrikli aydınlatma yer alıyordu; bunların hepsi bir arada, orta sınıf evlerde bile nadir görülen bir şeydi. Schütte-Lihotzky, bu tür olanakların daha sonra planlanabileceğine inanıyordu. Bütçesi rasyonel olarak belirlendiği takdirde sosyal konut programında ve toplumdaki her birey, hangi sınıfa mensup olursa olsun, iyi yaşam koşullarına layıktı. Tasarımcı, sayısız tartışmanın ardından şehir yönetimlerine ihtiyaç duyulduğuna ikna oldu ve örnek Frankfurt mutfağı doğdu. Planlanan mutfağın başlangıçta bir sosyal konut projesi için olduğu düşünülürse, bir ev mutfağını bu kadar geniş bir şekilde dönüştürmek, sosyal eşitlikçiliğin daha geniş bir ifadesi haline gelmiştir denilebilir. Ayrıca Margarete Schütte-Lihotzky'nin kadınların iş yükünü azaltabilecek bir tasarım yaratarak kadınları özgürleştirmek istediği mutfak işlerinin genel olarak hâlâ düşük öngörüldüğü gerçeğini de unutmamak gerekir (Hochhäusl, 2013, s.24). Dolayısıyla Frankfurt mutfağının hala konuşulmasının nedenleri sadece tasarım nedeniyle değil, aynı zamanda tasarımın arkasında yatan ve toplumda daha büyük tartışmalara yol açan kararlarla da ilgilidir.

Frankfurt Mutfağı'nın (1926) ilham kaynağı öncekiler gibiydi. Margarete Schütte-Lihotzky, Catharine Beecher'ın ev mutfağı düzenleme girişimlerinde gemi mutfakları üzerinde yaptığı gibi, tren vagonlarındaki mutfak mekânlarını inceleyerek fikirlerini topladı. Frankfurt Mutfağı, tam olarak çalışan modüllerden oluşması ve modern teknolojiyi destekleyen yerleşik özellikleri içermesi nedeniyle zamanının gelişmiş bir örneğiydi. En önemlisi amaç yaratıcı, yenilikçi ve rasyonel bütçelendirilmiş olmaktı, böylece tasarım sınıfa bakılmaksızın her ev için erişilebilir ve uygun maliyetli olabilirdi. Frankfurt Mutfağı, geleneksel mutfak işlerini bir kişinin yürütmesi için ciddiyle planlanmış bir alandı; bu nedenle alan küçük ve hesaplıydı. Yenilenen mutfak tasarımı büyük ilgi gördü ve değişikliklere uğradı. Örneğin Hollanda'da Hollandalı bir mimar J.W Janzen'e, Frankfurt mutfak standartlarını, Alman mutfak şekli için daha derin ve dar olan tipik bir orta sınıf Hollandalı hanenin gereksinimlerine uyarlaması talimatı verildi. İlk standartlaştırılmış mutfağın popülaritesinden ve kitlesel dağılımından çıkarılan sonuçlar,

bu süreçte gelecekteki mutfakların nasıl algılanmaya başladığı konusundaki önemini ve reformunu doğrulamaktadır. Frankfurt Mutfağı, Hollanda'nın yanı sıra İsveç, Belçika, İngiltere ve Sovyetler Birliği'nde de taklit uyandıran büyük bir sansasyon yarattı (URL-7).

Geriye dönüp bakıldığında Frankfurt Mutfaklarının başarısı modülerliğinin, üretiminin ve uygun fiyatının arkasında yatıyordu; ancak konu kadınların iş yükünün azaltılmasına ve ev yönetiminin hızla elektrikli cihazlara uyarlanmasına geldiğinde mutfağa eleştirel bir gözle de bakılabilir. Elektrikli cihazlar, bir düğmeye basılarak yemek pişirmede fark yarattı, ancak aynı zamanda bir evi daha pahalı enerjiye bağımlı hale getirdi. Modern Frankfurt mutfağı odun ısıtmaya geri dönecek şekilde uyarlanmamıştı. Frankfurt mutfak tasarımıyla birlikte gelen modülerlik ve standardizasyon, mutfak düzenlerimizi bugüne kadar hala etkilediği ise bir gerçektir. Ev mutfaklarının eskisinden daha kullanışlı, ergonomik ve daha temiz olan aynı hızda çalışma yüzeylerinden faydalandığı açıktır. İhtiyaç duyulan ekipmanın depolanması, aletlerin ve gıda maddelerinin belirli bir konuma atanmasının kompaktlığı, mutfak işlerinde geri dönüşü olmayan daha fazla netlik yarattı. Sonuçta Frankfurt mutfağının işlevselliği, mutfak tasarımının daha da geliştirilmesi için bir kilometre taşı oluşturdu.

Gündelik hayata dair değişen yaşam tarzı ve mekân organizasyonun dışında, dönemdeki değişikliğe etkiyen önemli etkenlerden biri de şüphesiz ki modernizm manifestosunda yer alan herkes için yaşanabilir, sağlıklı alanların yaratılması kabulüdür. Bir çeşit "Sağlık Harekâtı" olarak değerlendirilebilecek bu durumun, servis mekânlarının yaşam alanındaki durumunu iyileştirmek yönünde etkilediği söylenebilir. Bu bağlamda konu ele alındığında, 1920'li ve 30'lu yıllarda mimarlar modern mimariyi geliştirdiğinde, artık dikkate alınan tek müşterinin zenginler olmadığı gerçekliği karşımıza çıkar. Kentel alanların hızla büyümesi ve insanların uygun yaşam alanlarına ihtiyaç duyması nedeniyle genel nüfusa yönelik konut daha fazla gündeme gelmeye başlamıştı (Bech-Danielsen, 2012, s.457-469). Dönemin başında tüberküloz, sanayileşmenin hızla büyümesiyle yakından ilişkili bir hastalıktı ve sağlıksız ve aşırı kalabalık koşullarda yaşayan, yetersiz beslenen kentli işçi sınıfının da (Campbell, 2005, s.463-488) daha hijyenik bir yaşam tarzına evrilmesi arayışı, mimari modernizmin bir bütün olarak toplumun refahını artırma hedefi söz konusuydu. Sağlık hareketi, iç mekânlarda malzeme geliştirme ve mekânsal düzenlemeler söz konusu olduğunda ayrı bir önem taşıyordu. Modernist hareketteki temel gösteriler, yaşam alanlarımızı daha güvenli, daha pratik ve görsel olarak bütünsel olacak şekilde değiştirme arzularının yansımasıydı (URL-8). Sağlık hareketinin programı, hijyen vurgusunun mimari düşüncede ön plana çıktığı işlevsellik beklentisiydi. Bu, basit ve pratik yapıların, yeterli miktarda güneş ışığı ve havanın bir konuttaki her birime nüfuz edebildiği açık yaşam alanları elde etmek için tasarlandığı anlamına geliyordu. Daha sağlıklı bir yaşam tarzı için çözümler üreten mimarlar, bol güneş ışığı alan büyük pencereler veya temiz havaya kolay erişim sağlayan çatı terasları gibi insanların sağlıklı kalmasına yardımcı olan ayrıntılara odaklandılar.

Ancak diğer bir mesele, genele yönelik tasarım kararlarına ilişkin sosyalist ilkeler, 20. Yüzyıl'ın ilk yarısında daha belirleyicidir. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra, tasarımın dikte ettiği Batı pazarını yeni bir tüketim, reklam ve stil çağı ele geçirmiştir (Helvert, 2016, s.1-272). Büyüyen bir orta sınıf ve gelişen bir ekonomiyle birlikte Kuzey Amerika, kültürünü ihraç ederek ticari tasarımın merkez üssü haline gelmiştir. Marshall Planı'nın bir sonucu olarak Batı Avrupa'ya da ürünler sunuldu. Amerika Birleşik Devletleri'nden kaynaklanan yenilikler ise Avrupa pazarına sonradan gelmiştir. Devam eden modernizasyon ve yükselen yaşam standartları sayesinde konut tasarımının daha rafine bir şekil almaya başladığı söylenebilir. Amerika Birleşik Devletleri'nde savaş sonrası mutfak tasarımının neredeyse ütöpik bir hal aldığı ve bunun da Avrupa'nın daha cesur düşünmesine neden olduğunu söylemek de yanlış olmayacaktır. Savaş dönemlerinden sonra çoğu konutta

İhtiyaçlar karşılandığında ev mutfakları ilerici çalışma alanlarına benzemeye başlamıştır. 1943'te Life dergisi, Yarının Mutfağı adlı fütüristik bir tasarım prototipini gösteren bir yayın yayınladı. Konsept, Libbey-Owens-Ford'da çalışan H. Creston Doner tarafından tasarlandı (URL-9). Libbey-Owens-Ford, yeni şekil ve biçimlerde işlenen, kolayca elde edilen ve tanıdık malzemelerin değişken kullanımını teşvik etmekle ilgilenen bir cam şirketi idi. Yarının Mutfağı, yemek pişirme ve temizlik gibi fiziksel işlerle ilgili pek çok yeni kolaylık ve anlayış önerdi. "Emek tasarrufu" sağlayan teknoloji, ikna edici olacak kadar gelişmiş ve etkileyici görünüyordu. 1950'lerdeki ekonomik patlama sırasında ortaya çıkacak savaş sonrası iyimserliğin habercisi olan Libbey-Owens-Ford Yarının Mutfağı, insanları Amerikan evlerinde hayatlarını değiştirecek bir şeyin olacağına inandırdı (Archer, 2019, s.1-224). Bir anda mutfaklar, temsili bir görünümün altında gizlenen yenilikçi özelliklerle çekici olmaya hak kazandı (General Electric Kitchen Institute, 1940, s.1-114). Otomatik mutfaklar bir kez daha ev hanımının statüsünü yeniden düzenlemeye, kadını aile hizmetçisinden teknik uzmana dönüştürmeye yönelik bir girişimde bulunuldu. Statü dönüşümü, Christine Frederik'in ilk fikirleriyle pek işe yaramamış olabilir ama ellili yıllardaki bir kadının imajını değiştirdi; bir yandan en iyi şekilde görünürken bir yandan da gelişmiş elektrikli aletleri kontrol etme becerisine sahipti. Bu yeni modern ev hanımı, popüler kültür örneklerinde de izlenebilecek, zamanının bir fenomeni haline geldi. Bu durumun bir yansımasını, modern bir ev kadınının durumunu nükteleyen bir dille anlatan Jacques Tati'nin Mon Oncle adlı filminde (1958), kadın tarafından yönetilen ultra modern bir evde yaşayan çekirdek bir aileye bakışında görmek mümkündür. Mutfak; ıssız ve boş olmasının yanı sıra, modernizmin parodisini yapan steril bir laboratuvar ve işletilmesi evin kadını için oldukça temsili bir pozisyona gelmiştir. Aşırı karmaşık bir mutfağın ardındaki hiciv ve filmdeki herkesten daha gerçeklikten daha uzak görünen bir teknisyenin süslü bir versiyonu gibi görünen kadın, artık eğlenceli bir o kadar da düşündürücüdür. Çoğunlukla kadınlara kullanılması öğretilen etkileyici aletlerle dolu modern mutfaklar, onları eve daha da yakınlaştırıyor gibi görünmektedir. Modern bir kadına vaat edilen boş zaman artık etkileyici mutfağında, görevler arasında izole bir şekilde geçmektedir. Teknoloji, teknolojik ürünlerin kullanım ve tüketimi (Örs, 2020, s.11-97), toplumda kadına biçilen rol gibi toplumsal ve kültürel dinamikler (Serinkaya, 2022, s.10-19) doğrultusunda formatlanan mutfak bugüne dek varlığını devam ettirmiştir. Bugünün dünyasında ise mutfağın almakta olduğu halin erken ifadelerini Black Mirror gibi dizi film bölümlerinin bazı arka planlarında görürüz. Dijital Teknoloji, Akıllı Ev ve Sanal Tüketim olgularının kesişiminde biçimleneceği betimlenen bu geleceğin mutfakları, mekânsal niteliklerini, teknik işlevlerinin verdiği mekanik karakteri bir yana bırakmış estetik tasarım ve zevk nesnelere olarak ifade edilir.

Yukarıda anlatılan 20. Yüzyıl koşullarında ortaya çıkan "Frankfurt Mutfağı" etiketiyle tescillenerek ve Türkiye de dahil olmak üzere pek çok coğrafya ve kültürde de adapte edilerek (Bal, 2021, s.28-111; Dağlı ve Turan, 2022, s.152-176; Dönmez, 2011, s. 1-123; Karagözler, 2022, s.63-79; Uyar, 2014, s. 4-94 ; Pak, 1993, s.5-45), çok uzun süre hiç değişmeyecekmiş gibi varlığını sürdürme gelen mekanik, rasyonel, standart ve sabit modern mutfağın (Dağlı ve Turan, 2022, s.152-176), tarihselliğin kendi kuralları gereği yeni bir kırılma noktasıyla karşılaşması kaçınılmazdı. O beklenen kırılmaya dair ortaya çıkan yeni işaretleri, gelinen bu noktada değerlendirmek bu çalışmanın iddia ettiği argümanlar açısından anlamlı olacaktır.

7. [Modern] Mutfağın Çöküşü ve [Olası] Ölümü

Mutfak, 21. Yüzyıl'ın ilk çeyreğinin sonunda ise ve yine Almanya'da, sessiz sedasız ciddi bir dönüşüm geçirmektedir. Mutfağın gösterdiği bu çarpıcı değişimleri Neo-Liberal ve "çağdaş tüketim toplumu" doğrultusunda ve teknolojik gelişmelerin ışığında okumak kuşkusuz ki mümkündür. Ancak bu yeni dönüşüme, bu yeni kırılma noktasına yönelik

gözlemler, yukarıda tariflenen evrimsel süreçle eleştirel ve analitik bir mercekten ilişkilendirildiğinde, mutfağın özellikle Berlin'deki konutlarda görece esnek bir "obje" durumuna (tekrar) geldiğinin ortaya konması daha geniş bir tabloyu ortaya çıkaracaktır. Bu tür bir saptamayı yönlendirecek ana eksen günümüzde (21. Yüzyıl'da) mutfak olgusunu mekânsal olarak belirleyebilecek koşulların 20. Yüzyıl koşullarıyla aynı olup olmadığı ve Almanya sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik bağlamında bu (değişen) koşulları etkileyecek gelişmelerin neler olduğu sorularıdır.

Bu çalışmanın ana savını oluşturan 'modern' mutfak mekânının doğduğu coğrafyada 'ölüm eğilimi', çok katmanlı ve hız kavramının gündelik hayat dinamiklerinde yarattığı etkilerin metropolün konut stokundaki mekân kurgularına doğrudan etkidiğinin ve kendini bir çeşit imha ettiği düşüncesidir. Mutfak mekânı artık sabit bir mekân olmanın ötesine geçip tarihteki ilkel, kadim kökenlerine dönmüş, değişken ve tıpkı kent hayatının içerdiği çeşitlilik gibi bir başkalaşıma uğramaya başlayan bir forma bürünmüştür (c). Tam da bu noktada kadının dışarıda daha etkin rollerde çalışıyor olması, mutfakta harcanan zamanın uzun olması, özellikle orta üstü- zengin kesimin evde yalnızca kahvaltı yapıp, diğer yemeklerini iş gereği ve akşam buluşmaları vb. nedenlerle lokantalarda yiyen, diğer bir deyişle post-modern olarak nitelendirilen yaşam tarzının bir getirisi şeklinde değişim gösterdiği akla gelir. Ancak her ne kadar ilk bakışta akla bu durum gelse de bir diğer yandan evde yemek pişirme ve yeme kültürünün de her ne kadar çok daha pratik ve hızlı çözümlerle ağırlıklı olarak evde gerçekleş(tiril)diği de (yalın gözleme dayalı) gözlemlenmektedir. Dolayısıyla, bahsi geçen mutfak evriminin doğrudan Neo-liberal politikalar doğrultusunda şekillenen tüketim toplumunun yönlendirdiği bir yol izlemesinden bahsetmek de oldukça indirgemeci bir yaklaşım olur (f).

Berlin'de açıkça gözlenen mevcut durumun istatistiksel olarak daha net ortaya koyabilmek ve meseleyi somutlaştırmak adına, Temmuz, Ağustos 2024 boyunca Almanya'nın Berlin kentinde en yaygın konut arama sitesinde "Einbauküche" olan ve olmayan sayılarına bir örneklem olarak bakılmıştır. Sonuçlar incelendiğinde oranın kiralık konutlarda %60 (5000 kiralık konut-2000 "Einbauküche" ile), satılık konutlarda ise bu oranın yaklaşık %66 (9000 satılık konut-3000 "Einbauküche" ile) gibi bir oranda olduğu görülmüştür. Kaldı ki ilanlarda yer alan mevcut Einbauküche'nin de bilindiği ve yukarıda bahsedilen anlamda ortaya konulan modern mutfak ile tutarlılığı da tartışılması gereken ayrı bir meseledir.

Günümüzde Berlin konut piyasasında, mutfak mekanına ve donatılarına dair gözlemler ise şu şekilde ifade edilebilir;

Günümüz Berlin konutunda mutfak mekânları kabaca 3 şekilde kategorize edilebilir. Bunlardan ilki modern dönemin etkilerini halen taşıyan 'modern' mutfak diğer bir deyişle "Einbauküche" mutfak tipidir. Bu çalışmanın yapılmasını tetikleyen hâlihazırdaki bu sayıdaki azlık olduğundan bu tipe dair incelemeler çalışma kapsamında hariç tutulmuştur.

İkinci tip mutfak tipi, çoğunlukla mekânda yalnızca evyenin yer aldığı, geri kalan mutfak donatılarının tamamen kullanıcının yorumlamasına bırakılmış olan, kullanıcının mutfağın donatılarını kendi ihtiyaç ve çözümlerine göre organize ettiği, sabit mutfak bloğunun mobilya elamanına dönüşerek tüm makalenin kurgusunda yer alan esneklik ve objeleşme meselelerini doğrular bir şekilde konutta yer aldığı tiptir (Şekil 2). Yerinde gözlem ile pek çok kez ve çeşitli gruplarda rastlanılan bu mutfak tipi modelinin, mutfağın evin içindeki konumu, büyüklüğünün çok çeşitli olması ve herhangi bir sınıflandırmanın ve kataloglamanın mümkün olmaması, tamamen kullanıcının imkânları doğrultusunda sonsuz bir çeşitlilikte ortaya çıkması söz konusudur. Şekil 2'de belirtilen örnek yalnızca

bahsi geçen kategoride bir örnektir. Katalog tarama yöntemiyle yukarıda bahsi geçen emlak arama sitesinde yapılan araştırma kapsamında ise bu kategorideki evlerin “Einbaueküche” olan evler dışında kalması nedeniyle de yalnızca evyenin, bir başka deyişle su tesisatının bulunduğu, dolayısıyla kullanıcıdan bağımsız mutfağa dair bir mekansallaşmadan söz edilememesi ile karşılaşılır. Mutfak evin içindeki konumu bağlamında değerlendirilecek olursa, tarihte mutfak yer değişmelerine bağlı hiyerarşik olarak konumlarının farklılaşması da metropol yaşamının beraberinde getirdiği apartman dairelerinde yer alan konutlar olmasıyla ilişkili olarak herhangi bir sonuca varılamaz. Ancak çok katlı apartmanlaşma meselesinin beraberinde getirdiği ıslak mekânların tesisatı açıdan birbiriyle ilişkili olduğu ve bu mekânların servis mekânları niteliği taşıdığı söylenebilir. Mutfak kullanıcısıyla yapılan görüşme⁴ sonrasında, kiracı olunan eve dair, yerinde monte hazır mutfaksız (“Einbauküche” olmadan) kiralanan konutlarda geçicilik meselesinin ve evden çıkılması durumunda yapılacak mutfak ya evden taşınması ya da bir sonraki kiracıya satılması zorunluluğunun, yani evi kiralamış şekilde bırakma zorunluluğunun mekânın kurgusunun taşınabilir, esnek dolayısıyla mutfak modern dönemdeki taşınmaz olma halini mobilya çözümleriyle objeleşen çözümleri beraberinde getirdiği sonucu çıkmıştır. Kullanıcı çok kültürlü ve farklı göçmen gruplarını barındıran Berlin kentinin mutfak mekân kullanımlarının da farklılaştığını ve bu durumun yalnızca kiralık konut özelinde değil, satılık konut özelinde de mekânı kullanacak kullanıcıların kendi çözüm ve zevklerini mekâna yansıtmayı tercih ettikleri düşüncesinde olduğunu bildirmiştir. Bu söylem doğrultusunda, aslında evin ıslak mekân, servis mekânı ve taşınmaz olan mutfak mekânının kullanıcı odaklı dönüşümünü destekler nitelikte kabul edilebilir. Ayrıca, tarihsel çerçevede yerleşik düzene, kentleşmeye geçiş ile ortaya çıkan biriktirme, depolama, pişirme kültürüyle gelişen mutfak mekânının, bugünün kentli yaşamında kentlerdeki geçicilik kavramı üzerinden kendini imha ettiği ya da ilk zamanlardaki basit donatıların tıpkı kadim kökenlerinde olduğu gibi kullanıcının her bir nesneyi farklı yerlerden, bir araya getirmesi yoluyla sonsuz alternatifli mutfak mekân düzenlemelerinin ortaya çıktığı sonucuna da varılabilir (d) (Tablo 1).



Şekil 2. Berlin'de Yalnızca Evyenin Mutfak Mekânında Yer Aldığı ve Kullanıcının Mekânı Organize Ettiği Mutfak Örneği (Fotoğraflar yazara aittir)

Üçüncü tip mutfak tipi ise geneli itibarıyla “Altbau” adı verilen tarihi bina niteliğine sahip binalarda mutfak mekânının kendisinin evin ayrı bir odası olma niteliğinden çıkarak, evin girişinde veya birbirine eşdeğer odalarını birbirine bağlayan mekânda tıpkı ilk çağlarda evde yer alan merkezi rolde yer alan, evin temel yaşam alanına, toplanma alanına dönüşen mutfak mekânıdır. Odaların birbirinden büyüklük ve nitelik olarak birbirinden ayrılmadığı bu tipteki mutfak yerini haricinde de, mutfak donatılarının bir mobilyaya

⁴ Ağustos 2024 tarihinde yerinde inceleme sonucu elde edilen görsellerin ardından, kullanıcıyla yapılandırılmamış açık uçlu ön bir görüşme yapılmıştır. Görüşülen kişi çalışan ve sürekli mutfakta yemek pişiren, göçmen olmayan kullanıcı profiline sahiptir.

dönüşmesinden, dolayısıyla mekân atmosferleri ve niteliklerinin oldukça çeşitlenerek kullanıcı odaklı değişimlerin söz konusu olduğundan bahsedilebilir (Şekil 3). Kullanıcı ile yapılan görüşme sırasında evin mevcut planında mutfak mekânının konumunun değiştirildiği, mutfağın bugünkü yerinin mekânları birbirine bağlayan “*Berliner Zimmer*” adı verilen (ortak) yaşam alanı olduğu, mutfağın evin orijinalinde yer aldığı mekânın ise bugün yatak odasına dönüştürüldüğü görülmektedir (ki metrekare olarak da 18m² olup ideal bir yatak odası boyutlarındadır). Bu tip özelinde mutfak mekân kullanımında objeleşme meselesi dışında, mutfağın bir servis mekânı rolünden çıkıp evin konumunun da değişmesi ve tıpkı yerleşik düzene geçilen zamanlardaki merkezi rolünün mutfağa geri iade edildiği görülmektedir (d). Dolayısıyla bu tip özelinde hem mutfak mekânının objeleşmesinden, hem mutfağın evdeki merkezi rolünün yeniden teslim edilmesinden, hem de mutfak mekânının servis mekânı rolünden sıyrılarak yeniden ana mekan rolüne bürünmesinden bahsedilebilir (Tablo 1).



Şekil 3. Berlin'de Mutfak Mekanının Merkezi Konumda Bir Yaşam Alanı Olarak Yer Aldığı Tip Örneği (Fotoğraflar yazara aittir)

Bu üç tip ve tiplerin kendi içlerindeki çeşitliliği; mimari mekanlarda savaş sonrası Almanya'sında da gerçekleşen standartlaşmanın beraberinde getirdiği ve bir çeşit katılma olarak tanımlanabilecek kurgunun, çağın hızına, teknoloji, yenilik ve trendlerine ayak uydurmaya çalışırken buharlaşarak, mekânı özünde yer alan donatılarla tamamen esnek bir hale bürünmeye başladığı iddiasını beraberinde getirmektedir.

Tablo 1' de yalın gözlemler sonu tespit edilen mutfak mekânına dair kategorize edilen dönüşüm tiplerinin kullanıcılarıyla yapılan görüşmeler ve bu görüşmeler sonucunda mekân tanımlamalarını etkileyen ilgili konulardaki kavramlara dair değerlendirmeler yapılmıştır. Yukarıdaki bu gözlem ve saptamalar mutfağın sessizce radikal bir değişim sergilediğini açıkça ortaya koymaktadır. Ancak bu değişim kendi başına değerlendirildiğinde olağan bir nitelik sergilese de resmin bütünü içinde bakıldığında insanoğlunun mekânsallaşma macerası içinde daha derin ve anlamlı çıkarımlar yapmamızı sağlayabilir ki özellikle son döneme kadar mutfağın tarihsel süreçte çizgisel olduğu iddia edilen yaşam koşullarıyla evirildiği algısının bu örneklemeler üzerinden ortaya konmaya çalışılan ancak benzer örnekleri barındıran Berlin metropolünde gerçekleşen kırılma ile döngüsel bir karakter sergileyerek ilkel köklerine döndüğünü tartışmaya açar niteliktedir (e). Bahsi geçen ve kategorileştirilen 3 tipten çalışma kapsamında ele alınan iki tip özelinde dikkat çeken bir başka nokta ise, satılık kiralık konut kullanıcıları ile örneklem olarak ortaya konan tiplerdeki farklılaşmanın konutun sahibi olma ve kiracısı olma ile de ilişkisi olduğudur. Ancak her iki durumda da mutfağın esnek kullanımından, bireysellik vurgusunun yapıldığı da gerçektir.

Tablo 1. Mutfağın evdeki taşınmaz rolünü kaybettiği hipotezine ilişkin yalın gözlemler sonrası kullanıcılar ile yapılan görüşme ve değerlendirmeleri

PROBLEM TANIMI ve KULLANICIYA YÖNLENDİRİLEN SORULAR	KULLANICI PROFILI	KULLANICI CEVAPLARI	İLİSKİLİ KAVRAMLARA DAİR ÇIKARIMLAR
Mutfağın evdeki taşınmaz rolünün ortadan kalkması arkasındaki nedenleri nasıl tanımlıyorsunuz?	Kullanıcının Kiracı Olduğu Durum	Berlin çok çeşitli kültürlerden gelen insanların yaşadığı bir metropol bu nedenle pek çok kültüre dair izler görmek mümkün. Ayrıca yalnızca başka ülkelerden değil, Almanya içinden de göç alması söz konusu. Bu nedenle her kullanıcının ihtiyaçlarına göre mutfak mekânını düzenlediği bir sistem ortaya çıkmış durumda diye yorumlanabilir. Özellikle satılık konutlarda alıcı/kullanıcı kendi isteklerine göre mutfağını kurguluyor. Kiralık kullanıcılar da geçici çözümlere yöneliyor. Özellikle Berlin kent merkezindeki konutların pek çoğu tarihi nitelikte, bu yapıların mevcut mutfaklarındaki değişim ihtiyaçları sonucu da yenilemenin kullanıcı ihtiyaçlarına göre kullanıcıya bırakıldığı söylenebilir. Bu durum da haliyle, Kiracıların daha sonraki yerlerindeki mutfaklarına götürebilecekleri ya da daha geçici çözümlerle mutfaklarını şekillendirmesiyle sonuçlanıyor. Ya da alışlageldiği şekliyle (modern) mutfak yaptıran daha uzun süreli kiracı olan kullanıcılar, ev değişimi sırasında mutfaklarını bir sonraki kiracıya ya da ihtiyacı olan başka mutfak alıcılarına satmaya uğraşıyorlar. Bu da tabii daha komplike bir durum oluşturuyor.	Çok kültürlülük, Geçicilik
	Kullanıcının Ev Sahibi Olduğu Durum	Mutfağın mekânsal dönüşümünde evdeki taşınmaz olma rolünün ortadan kalkmasının nedeni olarak, mutfakların büyük ölçüde bireysel zevke bağlı olması nedeniyle (sonraki) kullanıcıya bırakılmasından bahsedilebilir. Örneğin, bizim sahip olduğumuz evde, mutfak mekânı için evin orijinal planında 18 metrekarelik görece büyük kapalı bir mutfak olarak kurgulanmıştı. Evde yer alan "Berliner Raum / Durchgangsraum" olarak adlandırılan odalar arasında yer alan merkezi geçiş mekânına, mutfağın yerini değiştirmemiz söz konusu oldu. Böylece hem mutfak mekânının rolü, evin yan kanadında servis mekânı olarak tasarlanan halinden evde çok daha önemli bir konuma gelmiş oldu, hem de bir tane daha oda kullanımı sağlanmış oldu.	Bireysellik

Tablo 1. Mutfağın evdeki taşınmaz rolünü kaybettiği hipotezine ilişkin yalın gözlemler sonrası kullanıcılar ile yapılan görüşme ve değerlendirmeleri (devamı)

PROBLEM TANIMI ve KULLANICIYA YÖNLENDİRİLEN SORULAR	KULLANICI PROFILI	KULLANICI CEVAPLARI	İLİSKİLİ KAVRAMLARA DAİR ÇIKARIMLAR
Özetle Mutfak mekânına dair donatıların kullanıcı özelinde değişiminden bahsedilebilir diyebilir miyiz?	Kullanıcının Kiracı Olduğu Durum Kullanıcının Ev Sahibi Olduğu Durum	Kesinlikle Kesinlikle	Esneklik
Mutfağın kullanımına dair mekânın iç organizasyonundaki değişikliklerin kullanıcıya bıraktığı açıkça görülüyor, fark ediliyor. Peki mutfağın konut içindeki yerinin de değişiminden (genel olarak) bahsedilebilir mi? Diğer bir deyişle iç mekân organizasyonundaki esnek çözüm varlığından, konutun bütününde de değişkenliğinden bahsetmek mümkün mü? Bu soru mutfağın servis mekânı olma meselesi ile de ilişkili aslında. Mutfağı bir servis mekânı olarak tanımlıyorsunuz?	Kullanıcının Kiracı Olduğu Durum Kullanıcının Ev Sahibi Olduğu Durum	Kiracı olarak kullanılan konutlarda açıkçası bu tarz değişimlerin gerçekleşmesi oldukça zor ve maliyetli. Bu bir taraftan mutfak mekânının gerektirdiği tesisatın değiştirilme maliyetiyle ilişkili bir durum, diğer bir taraftan evin büyüklüğü ve basitçe tesisatın geçtiği alanda çözümlenebilecek alanlara müsait bir konut plan kurgusu olmasıyla ilgili. Kullanıcısı olduğum 2 Odalı (1+1) konut metrekare olarak azımsanmayacak metrekarelerde olsa bile değişime müsait bir kurguda değil, ya da alternatif planlama yapılabilecek olsa bile kiracıyken bu tarz değişimler rasyonel çözümler olmadığından hiç düşünmedim diyebilirim, genel olarak düşünülmediğini de sanmıyorum. Mutfak servis mekânı olarak, tesisatları hazır bir şekilde kiracıya sunuluyor. Evye ve baca ile ilişkilendirilen ocak evde kiralanırken var olan donatılar oluyor. Kalan donatılar ise kullanıcıya bırakılıyor. Genelde kiracılar taşınma durumlarını göz önünde bulundurarak, hafif, taşınabilir, uyarlanabilir çözümlerle bulunuyor. Mutfak mekânını nasıl kurguladığını, nasıl bir atmosfer yarattığını, yeme-içme bölümü fonksiyonunu mutfağın içinde kurgulayıp kurgulamadığını ise mutfağın tamamen servis mekânı olma rolünde olup olmadığını etkiliyor. Ancak büyüklük gereği bir yan fonksiyon olarak genelde ev planlarında yer alıyor. Buna rağmen ışık, havalandırma koşulları olarak kötü koşullara sahip olduğundan da bahsedilemez.	Mutfak donatılarının 'Objeleşme' kavramıyla en sıkı ilişkisi bu tipte ortaya çıktığı söylenebilir. Donatı bazında 'Çeşitlilik', 'Taşınabilirlik', 'Uyarlanabilirlik'
		Berlin'in eski yapılarında "Berliner Raum/Durchgangsraum" olarak adlandırılan odalar arası bağlantıyı sağlayan mekanlar mevcut. Bu mekanlar da servis mekânı. Bizim örneğimizde mutfak bir servis mekânından diğer bir servis mekânına taşınmış durumda. Bu mekân diğer odaları bağladığından bir duvarı genelde illaki tesisat ile ilişki kuruyor. Dolayısıyla bizim geçkeştirdiğimiz değişiklikte mutfağın bir yan fonksiyon olarak servis mekânı olma halinden, merkezi bir roldeki servis mekânı durumuna gelmesi oldukça basit hamleler ile gerçekleşti. Berlin'de bu tarz dönüşümlerin gerçekleşebileceği pek çok konut planı bulunuyor. Dolayısıyla kullanıcı kullanım isteğine göre böyle bir esnekliğin varlığının eski Berlin yapılarında söz konusu olduğu söylenebilir. Mutfağın servis mekânı olması ise tesisat gerektirmesi ile ilişkili. Servis mekânının hangi konum ve koşullarda çözümlendiği ise servis mekânlarına verilen rolleri değiştiriyor. Hali hazırda kullandığımız mutfak mekânı planlandığı gibi bir servis alanından merkezi bir konuma taşınmıştır. Farklı dönemlerde yapılan servis mekânı yorumlamalarına göre, yakın dönem servis mekânı rolünden eski zamanlardaki merkezi rolde yer alan servis mekânı, yaşam alanına dönüşümünden bahsedebilir. Böylece bu değişim ile hem Berlin geçiş odalarına hem de mutfağın tarihteki rolüne atıfta bulunulduğu söylenebilir.	Berliner Raum, Odaları birbirine bağlayan yaşam alanının, mutfak mekânı olarak kurgulanarak, servis mekânı mutfağın rolünün, yaşam alanı olarak değişimi ve yaşam alanı olarak kurgusuyla beraber gelen donatı nesnelere mobilyaya dönüşmesi

Tablo 1. Mutfağın evdeki taşınmaz rolünü kaybettiği hipotezine ilişkin yalın gözlemler sonrası kullanıcılar ile yapılan görüşme ve değerlendirmeleri (devamı)

PROBLEM TANIMI ve KULLANICIYA YÖNLENDİRİLEN SORULAR	KULLANICI PROFİLİ	KULLANICI CEVAPLARI	İLİSKİLİ KAVRAMLARA DAİR ÇIKARIMLAR
Sizce mutfağın mekânsal değişiminin arkasında kadının dışarıda çalışıyor olması, mutfakta harcanan zamanın azalması, neo-liberal politikalarla yeme kültürünün değişmesi ile ilişkisi var mı? Diğer bir deyişle mutfak kullanım sıklığı ve pişirme rutinleriyle ilişkisi var mıdır? Ne sıklıkla yemek pişiriyorsunuz?	Kullanıcının Kiracı Olduğu Durum	Berlin evde yemek pişirme, yeme kültürünün olmadığı bir yer değil. Aksine belki de iklimsel koşullar nedeniyle evde zaman geçirme, yemek pişirme, yemek çoğunlukla buluşmalarının evlerde gerçekleştiği bir kültürden de bahsedilebilir. Aynı zamanda her ne kadar aktif bir çalışma hayatının içinde olursa da sürekli dışarıda yemek yemenin ekonomik olarak sürdürülebilir bir model olduğundan bahsetmek de gerçekçi olmaz. Kaldı ki, iş yerine evde pişirilen yemeklerin de taşınması/götürülmesi söz konusu oluyor. Benim mutfak kullanımım çalışan biri olmama, dışarıda yemeyi de tercih etmeme rağmen oldukça sık. Dolayısıyla mutfağın geçirdiği dönüşümü; kadının rolü, dışarıda yeme meselesi, pişirme rutinleri ve sıklığının değişmesinden ziyade, kentsel, metropol yaşamının beraberinde getirdiği kentteki çok kültürlülükle ilişkili olarak ihtiyaçların ve bireysel isteklerin dönüşümüyle ilişkilendirmek mümkün.	Pişirme rutini aktif
	Kullanıcının Ev Sahibi Olduğu Durum	Mutfak hali hazırda ev yaşamının merkezinde yer alıyor. Yan mekân olmak yerine zaman geçirilen, yemek pişirilirken de beraber olunan bir mekân rolünde. Dolayısıyla gerek ev hanesinin kullanımında gerekse davet verildiğinde aktif olarak kullanılıyor. Bireysel isteklere göre mutfak mekânının dönüşümü bireysellik kavramı bağlamında politikalar ve kültürel değişimler ile değerlendirilebilecek olsa bile kadının rolü ve pişirme rutinleri ile ilgili bir mesele ile ilişkilendirmek güç.	Pişirme eylemi evin merkezinde

8. Değerlendirme ve Sonuç

Görüldüğü üzere mutfak, insanlığa ve ihtiyaçlarına yönelik çok temel bir noktadan yola çıkarak, değişen toplumsal koşullar doğrultusunda bugünkü halini almıştır. Toplumsal dinamikler sürekli bir değişime tabi olduğu için de dönüşümüne devam etmesi kaçınılmazdır. Bu çalışma kapsamında 'esnek' konumlanabilen bir 'nesne' olarak el alınan 'ocak' kavramı ile başladığı düşünülebilen mutfağın gelişim serüveni, tarihsel, sosyo-ekonomik, sosyo-kültürel ve teknik/teknolojik koşullara bağlı olarak önceleri esneklikten sabitliğe ve nesneleşmeden mekânsallaşmaya doğru evrilen bir süreç sergilemiştir. Bu sürecin iki önemli kırılma noktası bulunduğu; bunlardan birincisinin 20. Yüzyıl başından ortasına uzanan dönemde mutfağı rasyonelleştiren (dolayısıyla mutfağı sabit bir mekân olarak tescilleyen) Frankfurt Mutfağı ile Almanya'da ortaya çıkarken, ikincisinin ise bugün Berlin konut piyasasında (diğer bir deyişle yine Almanya'nın fiziki, kültürel, ekonomik ve sosyal coğrafyasında) gözlemlenebilen esnek ve nesneleşmiş (hatta neredeyse tümüyle mobilyalaşmış) bir mutfak donatısı haline gelmesiyle belirdiği çıkarımı yapılabilir. İlk kırılmada, makineleşmiş seri üretimle üretilen ve yeni (ve yine seri üretimle) yapılan çok sayıdaki konutlarda kitlesel olarak alınan (tüketilen) mutfak, dönemin modernist ve rasyonalist kavrayışı ışığında "ev içi verimlilik" ilkesine göre düzenlenen teknik bir karakter sergileyerek doğmuştu. Bugün yaşanmaya başlanan ikinci kırılmada ise, post-modern çağın sınırsız tüketim alışkanlıkları ve tümüyle teknoloji odaklı yaşam alışkanlıkları bağlamında mutfak, ilk kırılmada edindiği 'sabit ve mekânsal' niteliğinden hızla sıyrılmakta, (tekrar) "esnek bir nesne" olmaya yönelmektedir. 21. Yüzyıl Almanya'sında, günümüz teknolojisinin de verdiği imkanlarla mutfak, artık sabit bir yere hapsolmek zorunda olan, çok işlevlilik, verimlilik ilkeleriyle ve teknik birtakım standartlarla

sınırlanmak zorunda olan bir mekânsal oluşum değildir. Adeta yeni çağın hafifliği, keyfiliği ve serbestliğiyle paralel bir karakter sergileyen estetik bir haz nesnesidir.

Sonuç olarak, yukarıdaki analizlerin ışığında, mutfak kavramının kendi varoluş süreci içerisinde doğumundan ölümüne kadar uzanan bir süreklilik sergilediği görülse de bu evrilmenin kendi içinde [yeniden] doğuşlar da barındırması önemlidir. Kendi tarihselliği içinde her dönemde değişen koşullar mutfak mekanının düzenlenişini yeni bir aşamaya getirmiş olsa da günümüzde yaşanan son kırılma evresini belirleyen koşulların mutfağı kadim kökenlerine daha yaklaştırdığı gibi ilginç bir saptama yapılabilir. Mutfağın, doğmak için Orta çağ sonunu ve Endüstri Devrimi'ni beklemiş olduğu; 20. Yüzyıl modernitesi ve rasyonelliği bağlamında yeniden doğmuş olduğu; ve son olarak da bugün 'modern mutfak' olgusunun devrini kapadığı, belki öldüğü ve bu vesileyle de mutfağın (tekrar ve yeniden) doğmak için ilk kez ortaya çıktığı kültürel coğrafyaya döndüğü yorumu yapılabilir (h). Tıpkı pek çok canlı türünün gerek ölmek gerekse de yavrulayarak yeni nesilleri doğurmak için kendi doğduğu topraklara dönmesi gibi, insanoğlunun yaşam alışkanlıklarının mekânsal bir ürünü olan mutfak da kendini yeni bir yüzyılda yeni koşullar altında yeniden var etmek için Almanya'yı seçtiğini, bu süreci bir bütün olarak okuyarak görmek anlamlıdır (i). Dolayısıyla, kabaca bakıldığında 'çizgisel' bir evrim olarak da algılanabilecek bu sürecin, retrospektif ve holistik bir değerlendirmeye tabi tutulduğunda 'döngüsel' bir nitelik sergilediği sonucuna varılabilir.

Teşekkür

Dipl.-Ing. Arch. Marc Jordi ve Caterina Goll'a mutfak fotoğraflarını kullanmama, yayınlamama izin verdikleri ve katkıları için teşekkürü bir borç bilirim.

Katkı Oranı

Çalışmanın tamamı yazara aittir.

Çıkar Çatışması Beyanı

Çalışmanın yazarı bu çalışmada, sonuçları veya yorumları etkileyebilecek herhangi bir maddi veya diğer asli çıkar çatışması olmadığını beyan etmektedir.

Kaynaklar

Archer, S. (2019). The mid-century kitchen: America's favorite room, from workspace to dreamscape, 1940s-1970s. The Countryman Press, a division of W.W. Norton & Company, s.1-224.

Bal, S.S. (2021). Modern İç Mekân Kavramı Çerçevesinde Konutlarda Mutfak Oluşumları. Yüksek Lisans Tezi. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi/ Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Baykan, D. (2017). Karamatpepe (Nif Dağı) Verilerinin Anadolu Arkeometalürjisine Katkıları, 32. Arkeometri Toplantısı (23-27 Mayıs 2016) Sonuçları Bildiri Kitabı (ed. A. Özme), T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı- Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları [3492/177], 105-118.

Bech-Danielsen, C. (2012). The Kitchen: An Architectural Mirror of Everyday Life and Societal Development. *Journal of Civil Engineering and Architecture*, 6(4), 457–469. <https://doi.org/10.17265/1934-7359/2012.04.006>

Brönnner, W. (1987). *Die bürgerliche Villa in Deutschland, 1830-1890: unter besonderer Berücksichtigung des Rheinlandes*. Düsseldorf: Schwann.

Campbell, M. (2005). What Tuberculosis did for Modernism: The Influence of a Curative Environment on Modernist Design and Architecture. *Medical History*, 49(4), 463–488. <https://doi.org/10.1017/S0025727300009169>

Cierraad, I. (2002). "Out of my Kitchen! Architecture, Gender and Domestic efficiency. *The Journal of Architecture*, 7(3), 263–279. <https://doi.org/10.1080/13602360210155456>

Cömert, M., ve Güner, E. (2020). Anadolu'da Neolitik Dönemde Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8/4, 3426-3440.

Dağlı, B., ve Turan, A.Z. (2022). Kullanıcı Davranış Değişimini Etkileyen Değişkenlerin ve Sürdürülebilir Davranışların Analizi: Hane İçinde Mutfak Pratikleri (Eylemleri) Üzerine Bir Vaka Çalışması, 5. Ulusal Tasarım Araştırmaları Konferansı (UTAK 2022) 'Tasarım ve Çoğulculuk' [14-16 Eylül] Bildiri Kitabı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara, 152-176.

Dim, F., ve Dim, B. (2022). Anadolu'nun Yemek Pişirme Yöntemleri, *Journal of Global Food Research*, 3/1, 1-8.

Diñçer, M. (2016). Paleolitik'ten Demir Çağı'na Eskiçağ'da Tüketim, *Journal of History Studies*, 8/4, 71-88.

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

Düzgün, E., ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, 41-47.

Eski, Ö.Ö., ve Çobanoğlu, T. (2022). Sofasız Plan Tipinde Türk Evi Üzerine Bir İrdeleme, *Tasarım-Kuram*, 18/37, 52-69.

Faber-Hermann, U. (2000). *Bürgerlicher Wohnbau des 19. und frühen 20. Jahrhunderts in Minde*. Münster: LIT Verlag.

Fendal, D. (2012). Türkiye'deki kahve ve mutfak kültürünün dönüşümü üzerinden küreselleşme sürecinde küresel ve yerel kültürün etkileşim ve eklemlenişi. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, 2, 147-180.

Forgács, É. (2016). A Political Education: The Historical Legacy of the German Bauhaus and the Moscow VKhUTEMAS. In *The Responsible Object: A History of Design Ideology for the Future*. Valiz, s.1-272.

Framke ve Marenk. (1988). *Beruf der Jungfrau. Bürgerlicher Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*, M. Krumbek; 2. Edition.

General Electric Kitchen Institute. (1940). *New Art Of Buying, Preserving And Preparing Foods*. Canadian General Electric.

Helvert, M. van. (2016). *The Responsible Object: A History of Design Ideology for the Future*. Valiz Ueberschwarz, s.1-272.

Hochhäusl, S. (2013). From Vienna to Frankfurt Inside Core-House Type 7: A History of Scarcity through the Modern Kitchen. *Architectural Histories*, 1(1), 24. <https://doi.org/10.5334/ah.aq>

Hodder, I. (2006). Çatalhöyük Leoparın Öyküsü, (Çeviren: D. Şendil). Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

Karagözler, D.D. (2022). Konut Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Modern Mutfak Kavramının Doğuşu, *Pearson Journal of Social Sciences & Humanities*, 7/20, 63-79.

Kastorff-Viehmann, R. (1988). "Küche und Haus- das Reich der Frau," in *Beruf der Jungfrau: Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*, edited by Gisela Framke and Gisela Marenk, 71-87. Oberhausen: Graphium.

Kuemicher, K. (1845). "Bürgerliche Küche," 201-2, 205.

Lihotzky, G. (1921). Einiges über die Einrichtung österreichischer Häuser unter besonderer Berücksichtigung der Siedlungsbauten. *Schlesisches Heim*, no. 8, 217–222.

Lothar, A. (1894). *Das gesunde, behagliche und billige Wohnen*, Hartleben, s. 289.

Mellaart, J. (2003). Çatalhöyük, Anadolu'da Neolitik Bir Kent, (Çevirmen: G. B. Yazıcıoğlu). Yapı Kredi Yayınları, Şefik Matbaası, İstanbul.

Osayimwese, I. (2017). *Colonialism and Modern Architecture in Germany*, University of Pittsburg Press.

Örs, G.N. (2020). *Mutfak Mekanları Tasarımında Teknolojinin Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi. İKÜ/Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.

Özgen, M. (2023). Anadolu Coğrafyasın Isınma ve Beslenme Kültürünün Adı "Kuzine/Guzine", *Multidisipliner Yaklaşımlarla Coğrafya Dergisi*, 1/4, 280-297.

Pak, Z. (1993.) *Konut Mutfaklarının Analizi ve Minimum Mutfak Tasarımı*. Yüksek Lisans Tezi. İTÜ/Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Serinkaya, E.Y. (2022). *Kültür – İç Mekân Etkileşiminin Konut Mutfak Tasarımına Etkileri*, *FBU-DAE*, 2 / 1, 10-19.

Steffens, M. (2016). K. F. Schinkel 1781-1841, 53. On Schinkel see: Ott, *German Façade Design*, chapter 5.

Schütte-Lihotzky (2004), *Warum ich Architektin wurde*, 41, 145.

Uyar, P. (2014). *Toplu Konutlarda Mutfak Mekanının 1950'lerden Günümüze Gelişimi*, Yüksek Lisans Tezi. İTÜ/Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

İnternet Kaynakları

URL-1: <https://www.sanatinyolculugu.com/catalhoyuk/> Erişim Tarihi: 20/09/2024.

URL-2: [https://arkeofili.com/catalhoyuk-ve-neolitik-diyet-9000-yil-once-orta-
anadolu/#google_vignette](https://arkeofili.com/catalhoyuk-ve-neolitik-diyet-9000-yil-once-orta-
anadolu/#google_vignette) Erişim Tarihi: 20/09/2024.

URL-3: [https://www.monumente-online.de/de/ausgaben/2017/6/kulturgeschichte-
kuechen-herde-und-oefen.php](https://www.monumente-online.de/de/ausgaben/2017/6/kulturgeschichte-
kuechen-herde-und-oefen.php) Erişim Tarihi: 20/09/2024. (Vaupel. B. (2017). Eine Kulturgeschichte der Küche)

URL-4: [https://germanhistorydocs.org/en/forging-an-empire-bismarckian-germany-
1866-1890/ghdi:image-1251](https://germanhistorydocs.org/en/forging-an-empire-bismarckian-germany-
1866-1890/ghdi:image-1251) Erişim Tarihi: 20/09/2024. (GHDI. (2021). "Working class quarters, 1910"; "2 Rental Barracks on Kastanienallee in the Prenzlauer Berg Neighborhood of Berlin (1880s).")

URL-5: <https://www.dhm.de/lemo/bestand/objekt/elendsquartier-in-berlin-um-1910.html> Erişim Tarihi: 20/09/2024. (Strohmeyer, K. (2022). "Elendsquartier in der Berliner Spreestr.6 um 1910.", DHM: Deutsches Historisches Museum, Berlin: German Historical Museum, Berlin., F 52/2975.)

URL-6: <https://bauhausmanifesto.com> Erişim Tarihi: 20/09/2024. (Gropius, W. (1919). Bauhaus Manifesto and Program).

URL-7: <https://www.iconeye.com/design/how-radical-modernist-frankfurt-kitchen>. Erişim Tarihi: 20/09/2024. (Morrin, S. (2020, January 28). How radical was the modernist Frankfurt kitchen? ICON Magazine).

URL-8: [https://www.designhotels.com/culture/architecture/architecture-of-health-
modernism-as-a-tool-for-healing/Architecture of Health: Modernism as a Tool for
Healing. \(a.n.d.\). - Design HotelsTM.](https://www.designhotels.com/culture/architecture/architecture-of-health-
modernism-as-a-tool-for-healing/Architecture of Health: Modernism as a Tool for
Healing. (a.n.d.). - Design HotelsTM.) Erişim Tarihi: 20/09/2024.

URL-9: <https://paleofuture.com/blog/2008/12/3/tomorrows-kitchen-1943.html> Erişim Tarihi: 20/09/2024.(Novak, M. (2008, December 3). Tomorrow's Kitchen (1943), Paleofuture).