T.C.
YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KONUTLARDA MUTFAK TASARIMI, GEÇİRDİĞİ DEĞİŞİM ve "FRANKFURT MUTFAĞI" ÜZERİNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ

FATMA ZEYNEP ÖZKOÇAK

YÜKSEK LİSANS TEZİ
MİMARLIK ANABİLİM DALI
MİMARİ TASARIM PROGRAMI

DANIŞMAN
DOÇ. DR. YASEMEN SAY ÖZER

İSTANBUL, 2015

T.C.

YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KONUTLARDA MUTFAK TASARIMI, GEÇİRDİĞİ DEĞİŞİM ve "FRANKFURT MUTFAĞI" ÜZERİNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ

Fatma Zeynep ÖZKOÇAK tarafından hazırlanan tez çalışması 17.02.2015 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı'nda **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

Tez Danışmanı

Doç. Dr. Yasemen SAY ÖZER

Yıldız Teknik Üniversitesi

Jüri Üyeleri

Doç. Dr. Yasemen SAY ÖZER

Yıldız Teknik Üniversitesi _____

Prof. Dr. Ömür BARKUL

Yıldız Teknik Üniversitesi _____

Prof. Dr. Ruşen YAMAÇLI

Anadolu Üniversitesi _____

ÖNSÖZ

"Oku kızım, altın bileziğini koluna tak. Kızılay'a gitmek için kocandan para isteme..."

Küçük bir kız çocuğuyken annemden tekrar tekrar duyduğum nasihat buydu. Bu tezi başta sevgili annem olmak üzere, hayatlarını çocuklarına adayan, sevdiklerinin daha iyi yerlere gelmesi için pek çok sıkıntıya göğüs geren ve cefa çeken tüm kadınlara adıyorum. Sayın danışmanım Doç. Dr. Yasemen SAY ÖZER'e ve çalışmam süresince bana omuz veren tüm yakınlarıma destekleri ve sabırları için minnettarım.

Annelerin kızlarının geleceği için endişelenmeyeceği, eşit ve özgür bir dünya dileğiyle...

Şubat, 2015

Fatma Zeynep ÖZKOÇAK

İÇİNDEKİLER

Sayfa

KISALTMA LİSTESİ vii

ŞEKİL LİSTESİ viii

ÖZET xi

ABSTRACT xiii

BÖLÜM 1

GİRİŞ 1

1.1 Literatür Özeti 1
1.2 Tezin Amacı 4
1.3 Orijinal Katkı 5

BÖLÜM 2

MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN MEKANA YANSIMASI 7

2.1 Dillerde "Mutfak" 7
2.2 Yemek Kültürü – Ocak – Pişirme 9
2.3 Mutfağın Tarihsel Gelişimi 12
2.3.1 İlk Yerleşimlerde Mutfağın İzleri 13
2.3.2 Antik Dönem'den Örnekler 17
2.3.3 Ortaçağ ve Endüstri Devrimi Arası Dönem 23

BÖLÜM 3

YENİ KADININ YENİ MUTFAĞI 33

3.1 Yeni Kavramlar 34
3.1.1 Verimlilik / Standartlaşma / İş Akışı: Taylorizm 35
3.1.2 Kadınların Yeniden Evcilleştirilme (Redomestication) Çalışmaları 37
3.1.3 Ev İşlerinin Bilimselleştirilmesi 39
3.2 Yayınlar 42
3.2.1 Kitap 42
3.2.2 Süreli Yayın 49

3.2.3 Sergi ... 52
3.2.4 Reklam ... 58
3.3 Yeni Tasarımlar ... 60
3.3.1 Seyyar Mutfaklar ... 61
3.3.2 Modüler Tasarımdan Örnekler ... 66
3.3.3 Mekana Bağımlı Tasarımlar ... 71

BÖLÜM 4

FRANKFURT MUTFAĞI ... 77

4.1 Margarete Schütte-Lihotzky ... 78
4.1.1 Eğitimi ve Mesleki Çalışmaları ... 78
4.1.2 Türkiye Yılları ... 84
4.1.3 Uluslararası Yaşantısı ve Dünya Görüşü ... 91
4.2 Frankfurt Mutfağı'nın Üretim Hikayesi ... 92
4.3 Tasarımın Temel İlkeleri ... 104
4.4 Konut İçindeki Yeri ve Boyutları ... 109
4.5 Mutfağın Temel Elemanları ... 119
4.5.1 Depolama ... 120
4.5.2 Hazırlık ... 124
4.5.3 Pişirme ... 126
4.5.4 Temizlik ... 128
4.6 Malzeme Kullanımı ... 129
4.7 Frankfurt Mutfağı'nın Yansımaları ... 131
4.8 Günümüzde Frankfurt Mutfağı ... 139

BÖLÜM 5

DEĞERLENDİRME ve SONUÇ ... 148

5.1 Frankfurt Mutfağı'nda Kullanıcıya Sağlanan Faydalar ... 148
5.2 Tasarımın Kullanıcının Aleyhine Olan Özellikleri ... 153
5.3 Sonuç ... 155

KAYNAKLAR ... 159

EK-A

MARGARETE SCHÜTTE-LİHOTZKY BİYOGRAFİSİ ... 172

EK-B

SCHÜTTE-LİHOTZKY'NİN TASARIMLARI ... 182

EK-C

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI ... 207

EK-D

ERNST-MAY-HAUS ... 223

EK-E

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924) 258

EK-F

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK..... 275

ÖZGEÇMİŞ..... 257

KISALTMA LİSTESİ

BDF	Bund Deutscher Frauenvereine (Alman Kadınlar Kulübü Federasyonu)
CIAM	Congrés International d'Architecture Moderne (Uluslararası Modern Mimarlık Kongresi)
FM	Frankfurt Mutfağı
MoMA	Museum of Modern Arts (Modern Sanatlar Müzesi)
TDK	Türk Dil Kurumu

ŞEKİL LİSTESİ

Sayfa

Şekil 2. 1 Çeşitli ocak buluntuları ..... .11
Şekil 2. 2 Çeşitli ocak ve korluk buluntuları..... 11
Şekil 2. 3 Ocak arabası için hazırlanmış taş yiv (3a), ocak arabasının taş kaldırımdaki izi (3b), Tell Halaf'ta bulunan tunç ve demirden bir ocak arabası kalıntısı (3c), aynı ocağın yeniden kurma denemesi (3d)..... 12
Şekil 2. 4 Çatalhöyük Evi..... 13
Şekil 2. 5 Çatalhöyük'te bir konutun değişimi..... 14
Şekil 2. 6 Konutlarda ocağın yeri..... 15
Şekil 2. 7 Hattuşa'da bir konut 16
Şekil 2. 8 Eski İzmir'de yer alan Oval Ev 17
Şekil 2. 9 4.yüzyıl Yunanistanı'na ait tipik bir evin rekonstrüksiyon çalışması ve Philippus Evi 18
Şekil 2.10 Silver Wedding Evi ve Pompeii'den bir ocak ve tezgah 19
Şekil 2. 11 Vetti Evi mutfağındaki fırın üzerindeki bronz kap kacak ve su kaynatmak için kullanılan bronz gereç, Pompeii 20
Şekil 2. 12 Sagalassos antik kentinden kap kacak buluntuları 20
Şekil 2. 13 Olynthus antik kentinden çıkarılan bronz maltız ve pişirme kapları..... 21
Şekil 2. 14 Türk çadırında ocak ve Bekdik Çadırı 22
Şekil 2. 15 Servis mekanlarının konuta entegrasyonuna Avustralya göçmen konutlarından bir örnek 23
Şekil 2. 16 *A Dog Turnspit in a Kitchen at Newcastle Emlyn* tablosu, Thomas Rowlan 24
Şekil 2. 17 "Kitchen Interior with Maid" ve "Girl in the Kitchen" tabloları..... 25
Şekil 2. 18 Pınarbaşı'ndan geleneksel bir konut plan şeması ve gelişimi..... 16
Şekil 2. 19 Safranbolu geleneksel konutunda odanın farklı halleri..... 27
Şekil 2. 20 Türk Evi'nin çadırdan büyüğe doğru mekan gelişimi 28
Şekil 3. 1 Amerika'daki kadınların çalışmasını destekleyen afişler 33
Şekil 3. 2 Sanayi Devrimi sonrasında fabrikada çalışan kadınlar..... 34
Şekil 3. 3 Asri Zamanlar filminden..... 35
Şekil 3. 4 I.Dünya Savaşı'nda işçi kadınlar 37
Şekil 3. 5 I.Dünya Savaşı'nda şeker fabrikasında çalışan kadınlar,1918..... 38
Şekil 3. 6 Ev İşleri Bilimi Sınıfı öğrencileri, 1910 40
Şekil 3. 7 Ev İşleri Bilimi Sınıfı öğrencileri, 1913 41
Şekil 3. 8 "The Sink and Cooking Form" 43
Şekil 3. 9 İşlev sırasına göre dizilmeden önce ve sonra konut mutfağındaki hareket 44

Şekil 3. 10 Gilbreth'in mutfak tasarımından etkilenerek üretilen bir Pardoe mutfağı . 46
Şekil 3. 11 Neufert Yapı Tasarımı'nda Mutfaklar 48
Şekil 3. 12 Ladies Home Journal dergisi 1920 ve 1937 kapakları 49
Şekil 3. 13 Applecroft Deneysel Mutfağı 51
Şekil 3. 14 Musavver Kadın (1911), Kadınlık (1915) ve İnci (1920) Dergileri..... 52
Şekil 3. 15 1927'de Stuttgart'ta farklı tarihlerde gerçekleşen "Die Wohnung" sergisinin afişleri 53
Şekil 3. 16 "Heim und Technik" sergisinden bir mutfak tasarımı ve banyo ısıtıcısı 54
Şekil 3. 17 Whirlpool'un Mucize Mutfağı 55
Şekil 3. 18 The Kitchen Debate 57
Şekil 3. 19 Ev kadınını konu alan çeşitli basın reklamları 59
Şekil 3. 20 II.Dünya Savaşı sırasında kadınların çalışmasını teşvik eden afişler 60
Şekil 3. 21 "The Portable Pantry" reklamları 61
Şekil 3. 22 Kitchen Maid reklamları 62
Şekil 3. 23 Reform Mutfağı ve Hexer pişirme dolabı 63
Şekil 3. 24 Servis Vagonu ve Mini Mutfak 63
Şekil 3. 25 Küchen-Taxi 64
Şekil 3. 26 Total Furnishing Unit 65
Şekil 3. 27 The Egg Mutfağı 66
Şekil 3. 28 Cubex Mutfağı'nın tanıtım afişi 67
Şekil 3. 29 Cubex Mutfağı modülleri 68
Şekil 3. 30 "Eşinize uyacak yeni mutfak" 69
Şekil 3. 31 Parçalanabilen Cornell mutfağı 71
Şekil 3. 32 Haus-am-Horn mutfağı ve mutfak için tasarlanan porselen saklama kapları 72
Şekil 3. 33 Haus-am-Horn evi planı 73
Şekil 3. 34 Wichita Evi fotoğrafı ve planı 74
Şekil 3. 35 Münih Mutfağı 75
Şekil 4. 1 Schütte-Lihotzky portresi ve Yeni Frankfurt projesi çalışma arkadaşlarıyla 79
Şekil 4. 2 Schütte-Lihotzky tarafından tasarlanan bir tuvalet masası ve kendisine ait bir fotoğraf.. 80
Şekil 4. 3 1922 yılında Schütte-Lihotzky'nin yapmış olduğu bir mutfak tasarımı 81
Şekil 4. 4 1928'de Münih'te gerçekleştirilen "Heim und Technik" sergisi için Schütte-Lihotzky'nin tasarladığı konuta ait fotoğraflar 81
Şekil 4. 5 Lihotzky'nin Sovyetler Birliği'nde tasarladığı çocuk mobilyalarından örnekler 82
Şekil 4. 6 1928-29'da tasarlanan küçük konut tipi 83
Şekil 4. 7 Karaköy Cumhuriyet Takları 1938 85
Şekil 4. 8 Anadolu'da köy okulları projeleri 1938-39 87
Şekil 4. 9 Ankara Kız Lisesi ek binası için hazırlanan perspektif 88
Şekil 4. 10 Ankara Kız Lisesi ek binası için hazırlanan perspektif 89
Şekil 4. 11 Doktor Kemal Özsan Evi'ne ait perspektif 89
Şekil 4. 12 Doktor Kemal Özsan Evi'ne ait teknik çizimler 90
Şekil 4. 13 Schütte-Lihotzky 92
Şekil 4. 14 Yeni Frankfurt 94
Şekil 4. 15 Yeni Frankfurt'un inşası devam ederken 95

Şekil 4. 16 "Das Neu Frankfurt" dergileri 96
Şekil 4. 17 Diğer Frankfurt Mutfağı tasarımları 98
Şekil 4. 18 Yeni Frankfurt 99
Şekil 4. 19 Frankfurt Mutfağı tanıtım filminden 101
Şekil 4. 20 Frankfurt Mutfağı tanıtım filminden 102
Şekil 4. 21 Frankfurt Mutfağı'nda çekilen bir fotoğraf, pencere yönü 106
Şekil 4. 22 Frankfurt Mutfağı'nda çekilen bir fotoğraf, eviye yönü 107
Şekil 4. 23 Frankfurt Mutfağı'nda çekilen bir fotoğraf, davlumbaz yönü 108
Şekil 4. 24 Mutfak - yemek odası ilişkisi 109
Şekil 4. 25 Mitropa Mutfağı fotoğrafı ve planı 111
Şekil 4. 26 Mutfağın konut içindeki yeri 112
Şekil 4. 27 Mutfağın yer aldığı konutun cephe çizimleri 112
Şekil 4. 28 Frankfurt Mutfağı - Plan 113
Şekil 4. 29 Frankfurt Mutfağı – 1-1 Görünüşü 114
Şekil 4. 30 Frankfurt Mutfağı – 2-2 Görünüşü 115
Şekil 4. 31 Frankfurt Mutfağı – 3-3 Görünüşü 116
Şekil 4. 32 Frankfurt Mutfağı – 4-4 Görünüşü 117
Şekil 4. 33 Büyük konutlar için kiler 118
Şekil 4. 34 Yeni Frankfurt'tan çeşitli konut tiplerine ait plan şemaları 119
Şekil 4. 35 Frankfurt Mutfağı - Depolama öğeleri 120
Şekil 4. 36 Ölçekli alüminyum çekmeceler 121
Şekil 4. 37 Ölçekli çekmecelerin farklı bir dolaba yerleştirilmiş hali 122
Şekil 4. 38 Tencere dolabının iç görünüşü 123
Şekil 4. 39 Frankfurt Mutfağı - Hazırlık öğeleri 124
Şekil 4. 40 Frankfurt Mutfağı - Pişirme öğeleri 126
Şekil 4. 41 1914 yılında üretilen bir pişirme dolabı ve FM'de bulunan ocak 127
Şekil 4. 42 Frankfurt Mutfağı'nın temizlik öğeleri 128
Şekil 4. 43 "Degnegaarden" sosyal konut projesine ait mutfak 131
Şekil 4. 44 "Ev ve Eşya" dergisinde Frankfurt Mutfağı esintisi ve Kitchen Tree 132
Şekil 4. 45 "Ein.Küchen.Bau" çalışmasına ilham veren mutfak 133
Şekil 4. 46 "Ein.Küchen.Bau" çalışmasından fotoğraflar 135
Şekil 4. 47 "Ein.Küchen.Bau" çalışmasından fotoğraflar 136
Şekil 4. 48 Ricardo Sendra'nın Frankfurt Mutfağı 137
Şekil 4. 49 Ölçekli cam çekmeceler 138
Şekil 4. 50 G. Evi'nin mutfağı 142
Şekil 4. 51 Praunheim'daki ev, ... 144
Şekil 4. 52 3 numaralı mutfak 145
Şekil 4. 53 Römerstadt'daki iki odalı evin mutfağı 146
Şekil 4. 54 Praunheim yerleşimindeki iki odalı küçük konuta ait mutfak 147

ÖZET

KONUTLARDA MUTFAK TASARIMI, GEÇİRDİĞİ DEĞİŞİM ve "FRANKFURT MUTFAĞI" ÜZERİNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ

Fatma Zeynep ÖZKOÇAK

Mimarlık Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Yasemen SAY ÖZER

Mutfak, konut içerisinde en temel insani ihtiyaçlarımızdan biri olan yeme-içme için pişirme ve hazırlık eylemlerini gerçekleştirdiğimiz, bu anlamda yaşam sürecinde birincil olarak gereksinim duyduğumuz mekanlardan biridir. Tarihsel süreçteki kültürel ve sosyolojik değişimlerle mutfak ve onun konut içerisindeki yeri, boyutu, dolayısıyla önemi de değişmiş ve dönüşmüştür. Özellikle sanayileşme sonrasında ortaya çıkan seri üretim, tasarımı ve buna bağlı olarak insan hayatını etkilemiştir. Farklılaşan toplum yapısı ve üretim sürecine bir birey olarak kadının da dahil olmasıyla mutfak mekanı, kadınla arasındaki ilişki, bu mekanda geçirilen süreç değişmiş; konut içerisinde mutfak için yazılan senaryo farklılaşmıştır.

Bu araştırma konutlardaki mutfak mekanının tarihsel süreç içerisinde geçirdiği evrimi, Avusturyalı mimar Margarethe Schütte Lihotzky'nin 1926 yılında geliştirdiği "Frankfurt Mutfağı" olarak bilinen mutfak modelini esas alarak irdelemeyi hedeflemektedir. Bu model pişirme zamanını azaltmak, böylelikle kadının çalışma hayatına, kendine ve ailesine daha fazla zaman ayırmasını sağlamak, ayrıca donanımlı mutfak üretiminin maliyetini azalmak amaçlarıyla minimum ölçülerde tasarlanmıştır.

Tez toplam beş bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde tezin amacı, kullanılan yöntem ve bulgular yer almaktadır. “Mutfak Kültürünün Mekana Yansıması” isimli ikinci bölümde, mutfak kelimesinin farklı dillerdeki etimolojik kökeni, yemek kültürü ve pişirmenin gelişimi, ayrıca ocağın farklı yerleşimlerde ortaya çıkışı, malzeme ve tipoloji farklılıkları anlamında ele alınmıştır. Bu bölümde ayrıca ilk yerleşimlerden başlayarak, antik dönem, ortaçağ ve endüstri devrimine kadar konut mutfağının geçirdiği gelişim süreci incelenmiştir.

Tezin üçüncü bölümünde endüstri devrimiyle birlikte gelişen yeni kavramlar, kadının yeniden şekillendirilen imajı ve araştırmacıların, konutta en çok üretim gerçekleştirilen mekan olması bağlamında dönemin popüler olgularıyla yeniden ele alınan “yeni mutfak” incelenmektedir. Mutfağın, ev işlerinin bilimselleştirilmesi sırasında gerçekleştirilen araştırma ve yayınlarda nasıl değerlendirildiği, bu süreçte özellikle kadının ev işlerinin doğru biçimde nasıl yapılacağı konusunda gördüğü eğitim ve bunu destekleyen yayın ve kampanyalar irdelenmeye çalışılmıştır. Bu süreçte tezin ana konusunu oluşturan Frankfurt Mutfağı’na benzer şekilde geliştirilen, seyyar ya da modüler bir mobilya veya bir mekana ait olarak tasarlanan mutfak modelleri de incelenmiştir.

Dördüncü bölüm pek çok kaynakta modern mutfağın atası olarak tanımlanan Frankfurt Mutfağı ve tasarımcısı üzerine yoğunlaşmıştır. Bir dönem Türkiye’de de yaşayan Margarete Schütte Lihotzky; aldığı eğitim, parçası olduğu işler, dünya görüşü, mesleki ve meslek dışı faaliyetlerinde kadın – çocuk mekanlarına ve eğitimine gösterdiği büyük ilgi bağlamında incelenerek mimarın okuyucuya tanıtılması hedeflenmiştir. Ayrıca yer aldığı proje, tasarım öyküsü, tanıtım faaliyetleri, alt bileşenleri, kullanılan malzeme özellikleri ve işlevsel detaylarıyla ele alınan Frankfurt Mutfağı çizim ve fotoğraflarla ayrıntılı biçimde tanımlanmıştır.

Tez çalışmasının beşinci bölümü olan sonuç bölümündeyse Frankfurt Mutfağı’nın mekansal analizleri yapılarak, tasarım sürecinde göz önünde bulundurulan kavramlar değerlendirilmiştir. Yapılan tüm bu araştırmalar ışığında, yeni mutfağın miladı olarak görülen Frankfurt Mutfağı’nda 1926 gibi erken bir zamanda ele alınan fakat günümüzün pek çok konut mutfağında dahi kullanıcıya sunulamayan pozitif değerler belirlenmiştir. Ayrıca teknolojik gelişmelerin etkisiyle bu tasarımda eksik kalan noktalar ve tasarımın kullanıcı aleyhine olan yönleri değerlendirilmiştir. Bu araştırmayla birlikte bugünün mutfak tasarımında bizi daha ileriye götürecek değerlerin ortaya konulması hedeflenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak, Frankfurt Mutfağı, Margarete Schütte – Lihotzky, Endüstri Devrimi, Kadın

ABSTRACT

KITCHEN DESIGN IN HOUSES, ITS TRANSITION and ITS EVALUATION OUT OF "FRANKFURT KITCHEN"

Fatma Zeynep ÖZKOÇAK

Department of Architecture

MSc. Thesis

Adviser: Assoc. Prof. Dr. Yasemen SAY ÖZER

Kitchen, where we prepare and cook our food which is one of our most basic humanely need, is one of the places we primarily need in the process of our lives in this respect. With the cultural and sociological changes during history, the kitchen and its place, dimensions and importance in the house have changed and transformed. Particularly, mass production which appeared after industrialization has affected the design and, depending on this, human life. With differentiating social configuration and the involvement of women as an individual to the process of manufacturing, the kitchen space, its relation with women and the time spent there has changed; the scenario written for the kitchen in the house has been innovated.

This study intends to explicate the evolution of the kitchen space in the historical process, and is based on the kitchen sampler, which was devised by Austrian architect Margarethe Schütte Lihotzky in 1926 with minimum dimensions aiming to shorten the cooking time and by this way help woman have more time for her career, family and herself and minimising the cost of producing equipped kitchen, and known as "Frankfurt Kitchen".

The thesis consists of five sections. The aim of the thesis, the method of research and the findings are in the first section. In the second section named as "The Reflections of Kitchen Culture on the Space", the ethimological origin of the word kitchen in different

languages, the development of cooking and food culture, along with the emergence of the cooker in different settlements are discussed in the sense of material and typological differences. The development process of the house kitchen from the first settlements until industrial revolution, the antiguity and middle ages, is also viewed in this section.

In the third part of the thesis, new notions developed with industrial revolution, the newly molded image of women and “the new kitchen” dealt again with the popular plots of the era in the context that house is the space where the most production is made is being analysed. How kitchen is evaluated by the research and publications during the scientization of housework, particularly the training of housewife on how to do housework correctly during this process and the publications and campaigns supporting this is tried to be explicated. The kitchen samples developed similar to the Frankfurt Kitchen, the main subject of this thesis, and devised to belong to a mobile or modular furniture or a space are studied.

The fourth section concentrates on the Frankfurt Kitchen, presented to be the anchestor of the modern kitchen in many sources and its designer. Margarete Schütte Lihotzky, who lived in Turkey for some time, is targeted to be introduced to the reader in respect to her education, the works she became a part of, her worldview and the importance she gave to the spaces and education of women – children both ocupationally and extraprofessionally. Moreover, the Frankfurt Kitchen, which is discussed with the project it is involved, its design story, introductory activities, its sub-elements, materials used and its functional details, is detailly defined with illustrations and photos.

In the fifth and conclusion section of this thesis the space analysis of the Frankfurt Kitchen has been made and the conceptions taken into consideration during the designing process are evaluated. Under the light of all these research, the positive values of Frankfurt Kitchen, which is seen as the milestone of new kitchen, dealt with as early as 1926 but cannot be presented to the user even in most kitchens of today are determined. Furthermore, the deficient parts of the design under the influence of technological developments and the disadvantages of the design are assessed. The presentation of values which will take us forward in kitchen design is targeted in this research.

Keywords: Kitchen, Frankfurt Kitchen, Margarete Schütte – Lihotzky, Industrial Revolution, Woman

BÖLÜM 1

GİRİŞ

Üstünden bir asırdan fazla geçmiş olsa da modernizm, net çizgisi ve işlevselliği yüceltişiyle bugün değerini hala korumaktadır. Mimarlık eğitimine başladığım günden itibaren, her karşılaşmamızda beni yeniden etkileyen bir nosyon olarak kafamda yer etmiştir. Yeni kurgulanan dünyada özgürlükleri için savaşan hemcinslerim, farklılaşan toplumsal roller ve kadının değişen hayatı benim için oldukça ilgi çekici bir diğer kavramdır. Yüksek lisans tezime başlarken bu iki konunun kültürel kodlarla otomatik olarak harmanlandığı, konutun belki de en çok evrim geçiren mahali olan mutfakları incelemek istedim. Yaptığım literatür araştırmalarında mimarlık bölümde yazılmış mutfağı konu alan pek çok tez olduğunu farkettim. Sevgili tez danışmanım Doç. Dr. Yasemen Say Özer'in beni tanıştırdığı rasyonalist tasarımcı Margarete Schütte Lihotzky özgünlük arayışımda bana oldukça yardımcı oldu. Özellikle cumhuriyetin ilk yıllarında Türkiye'de de bulunmuş olması ve tamamen kadını baz alarak yaptığı mutfak tasarımı beni çok etkiledi. Mutfağı konu alan diğer tez araştırmalarında Frankfurt Mutfağı ile ilgili detaylı bir inceleme yapılmamış olması büyük bir eksiklik olarak dikkatimi çekti. Böylelikle konut mutfağı tasarımını tarihsel süreç içinde geçirdiği evrimle birlikte ele alarak, Frankfurt Mutfağı'nı incelemeye karar verdim.

1.1 Literatür Özeti

Literatür araştırmama mutfak konulu tezleri inceleyerek başladım. Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Kocaeli Üniversitesi kütüphanelerinde ve internet üzerinde mutfak konusunda yapılmış tezleri arşivledim. Bu kütüphanelerin yanı sıra özellikle Salt Araştırma, Mimarlar Odası

İstanbul Büyükkent Şubesi Arşiv ve Dökümantasyon Merkezi, Mimarlar Odası Ankara Şubesi, Bilkent Üniversitesi ve Bahçeşehir Üniversitesi kütüphanelerinde konut, mutfak, kadın, modernizm, feminizm, rasyonalizm, sanayi devrimi, Margarete Schütte Lihotzky, antik yerleşimlerde konut, yemek kültürü gibi pek çok konuda literatür taraması yaparak ilgili kitap, dergi ve makaleleri inceledim. Ayrıca internet üzerinden başta Academia ve Google Scholar olmak üzere pek çok veri tabanını tarayarak; akademik makaleler, elektronik kitaplar, blog yazıları, mutfakla ilgili hazırlanan sergileri inceledim. Kadınları, mutfak gereçlerini, yeni malzemeleri konu alan reklamlar ve tanıtım afişleri ve kampanyalarla ilgili araştırmalarda da kütüphanelerdeki kaynaklar yanında internet kaynaklarından da yararlandım. Yanısıra içerisinde mutfakların tarihi gelişimiyle ilgili bir bölüme yer alan konutların tarihsel gelişimini ele alan BBC'nin hazırladığı "History of the Home" belgeseli serisinden, Frankfurt Mutfağı'nı detaylı bir biçimde anlatan Arte France'nin hazırladığı "Design: La Cuisine Francfort" isimli kısa filmden, Margarete Schütte Lihotzky ile 1994 yılında yapılmış Alman ORF-1 kanalında yayınlanan bir röportaj kaydından ve Youtube adlı internet sitesinde yer alan mutfak ve Frankfurt Mutfağı konulu pek çok video yayınından bilgi aldım. İngilizce, Almanca ve Fransızca olarak elde ettiğim bu kaynakları Türkçe'ye çevirerek kullandım. Çevirilerde ve açıklamalarda Tureng isimli İngilizce sözlükten, Türk Dil Kurumu'na ait Büyük Türkçe Sözlük ve Eş ve Yakın Anlamlı Kelimeler Sözlüğü'nden, mimari terimler konusunda da Doğan Hasol'un Ansiklopedik Mimarlık Sözlüğü'nden faydalandım.

Frankfurt Mutfağı ile ilgili araştırmalar arasında mimarlık ve feminizmi konu alan "Architecture and Feminism" isimli kitapta, Almanya'daki kadınların özgürleşme sürecini, Lihotzky ve Frankfurt Mutfağı'nı konu alan bir araştırmacı olan Prof. Dr. Susan R. Henderson ilgimi çekti ve yazdığı makaleleri araştırmaya başladım. Online olarak ulaşabildiğim bazı makaleleri oldu, fakat ulaşamadıklarımı farkettiğimde kendisi ile irtibata geçmeye karar verdim. New York'ta yer alan Syracuse Üniversitesi'nde öğretim görevlisi olan Henderson, kendisine attığım e-maile çok kısa bir sürede dönüş yaptı ve oldukça ilgili davranarak ulaşamadığım yayınları bana dijital formatta ulaştırdı. Bu olay akademik araştırmaların dünya üzerinde desteklendiğini hissetmek adına oldukça değerli bir anı olarak benliğime kazındı.

Benzeri bir bağlantıyı Ernst May Müzesi ile gerçekleştirdim. FM'nın bünyesinde yer aldığı konut projesinin tasarımındaki ekibin baş mimarı olan Ernst May adına kurulan bu müze yoluyla Frankfurt Mutfağı'nın yer aldığı konutun planlarını elde ettim. Margarete Schütte Lihotzky ile ilgili yayın ve sergiler gerçekleştiren Margarete Schütte Lihotzky Raum ile yeni bilgiler edinebilmek adına, internet aracılığıyla irtibat kurmaya çalıştım. Fakat olumlu bir yanıt alamadım.

"Frankfurt Mutfağı'nın Yansımaları" bölümünü hazırlarken Frankfurt Mutfağı'nı temel alan tasarımları araştırdım. Bu süreçte özellikle ilgimi çeken bir enstalasyon çalışmasını gerçekleştiren Fin'li sanatçı Joonas Lahtinen ve bu çalışmayı filme çeken Deniz Sözen ile irtibata geçtim. Tasarımcıya çeşitli sorular göndererek çalışmanın detaylarını, ana fikrini ve yaklaşımını öğrenmeye çalıştım.

Araştırmalarım sırasında Frankfurt Mutfağı'nın Avrupa ve Amerika'da pek çok müzede geçici ve kalıcı sergilerde gösterildiğini gördüm. Sergilenen bu mutfakları bir katalog haline getirerek, defalarca irdelenen bu tasarımın önemini vurgulamayı hedefledim. Ayrıca mutfağın konut içerisindeki özgün hali ile görülebildiği tek müze olan Ernst-May-Haus'a ait, çoğunluğu Ege Özer tarafından çekilen, bir kısmı ise internetten yararlanılarak elde edilen fotoğraflardan oluşan kataloğu yine ek halinde bilgilendirme amacıyla hazırladım.

Ayrıca şu anda kullanımda olan, ya da koleksiyonerler tarafından kısmi ya da bütünüyle satışa sunulan mutfakları araştırdım. Bu araştırmada edindiğim görsel kaynaklar üzerinden mevcut durumun değerlendirmesini yaptım.

Mutfağı derinlemesine anlayabilmek için, tasarımcısı Margarete Schütte Lihotzky'nin hayatındaki dönüm noktaları ve dünya görüşüyle okunması gerektiğini düşünerek, onunla ilgili pek çok kaynağı inceledim. Mimarın farklı ülkelerde gerçekleştirdiği proje örneklerine ve bir aktivist olarak katıldığı sosyal projelere ulaşmaya çalıştım. Mesleki ve sosyal anlamda ilham verici bir karakter olan mimarın, Frankfurt Mutfağı dışındaki tasarımlarını ve detaylı özgeçmişini okuyucuya bilgilendirici bir ek olarak sundum.

Bunun haricinde 1920 ve 30'lu yıllara ait mutfak tasarımı, kadın ve mutfak ilişkisi, elektronik cihazların ve yeni hayat imajının sunulduğu reklam örnekleri, teknolojinin yükselişi ve satış politikalarının etkisinin okunması adına yine bir katalog olarak

okuyucuya sunuldu. Ayrıca Türkiye'de Cumhuriyet öncesinden başlanarak çıkartılan kadın dergilerine ait kapak görselleri, kadınların özgürleşme sürecinin ve ev işlerinin bilimselleştirilmesi dalgasının Türk medyasına yansımasına bir bakış olarak tez ekleri arasına konuldu.

Yaptığım tüm literatür araştırmaları dışında geleneksel mutfak kullanımını araştırırken eski mutfakları hatırlayan kadınlarla sohbet ettim. Onların deneyim ve anılarından bilgi edinmeye gayret ettim. Yaptığım görüşmeler neticesinde çeşitli şemalar hazırlayarak tez çalışmama ekledim.

Gerek ocak ve mutfağın tarihsel gelişim sürecini incelediğim 2.bölümde, gerekse Frankfurt Mutfağı'nı irdelediğim 4.bölümde yer alan plan, görünüş ve bazı perspektifler ilgili kaynaklardan yararlanarak tarafımdan çizildi. Bu çizimleri hazırlamak incelediğim konuları daha derinlemesine anlamamda bana yardımcı olan bir unsurdu.

Tezde yer alan şekillerin kaynak açıklaması daima sol baştan başlanarak yazıldı. Çoklu şekillere ait anlatımlar yapılırken, yine sol baştan başlayarak a-b-c şeklinde alfabetik bir sıralama ifadesi kullanıldı.

1.2 Tezin Amacı

İnsanlığın varolduğu ilk günden bu yana ateş hayatlarımızda korkulan ve kutsanan bir yere sahip oldu. Konut ve ateş o kadar bağdaştırıldı ki; evlere ocak adı verildi. Ocak bir konutun ve ailenin öylesine temel bir öğesi olarak kabul edildi ki; iyi dilek dilemek için "ocağın tütsün" denilirken, beddualarda "ocağın sönsün", "ocağına incir ağacı dikilsin" sözleri söylendi. Yüzyıllar boyunca çadırlardan konutlara ocak, yaşamı sembolize eden en önemli unsur olarak kabul gördü.

Yemek yeme çoğu kültürde yalnızca karın doyurmanın ötesinde, ailenin birlikte zaman geçirdiği, sohbetlerin edildiği bir buluşma ritüelidir. Mutfak bazen bu ritüele ev sahipliği yapmış, bazense yalnızca hazırlıkların sürdüğü, aslında bu anlamda biraz da isiyle, tozuyla *pis işlerin* yapıldığı bir mekan olmuştur. Fakat ne şekilde olursa olsun ekonomik gücün ve sosyal statünün yansımalarını apaçık gözler önüne seren bir sergi niteliği taşımıştır.

Toplumsal rol dağılımında çoğunluk hissesi kadına düşen mutfak işleri, mutfağı ister istemez bir kadın mekanı haline getirmiştir. Bazen kadınların kendilerini ifade edebildikleri yegane alan olan mutfak, değişen dünya düzeniyle birlikte şekil değiştirmiştir. Tarımsal düzeni sona erdiren sanayi devrimi çağdaş toplumlarda hemen her konuyu yeni baştan yazdığı gibi, kadının üstlendiği rolleri ve bu bağlamda en temel kadın mekanı olarak süregelen mutfağı da kökünden değiştirmiştir.

Bu çalışmada, konut mutfaklarının tarihsel süreçteki izleri sürülerek, endüstri devrimi sonrasında ortaya çıkan kavramlardan mutfak tasarımının nasıl etkilendiği gözlemlenmiştir. Sonrasında geleneksel mutfak anlayışını rasyonel bir bakış açısıyla dönüştüren ve günümüz modüler mutfağının atası niteliğindeki Frankfurt Mutfağı derinlemesine incelenmiştir.

Seri üretimde ilk defa kullanılan bir prototip olması sebebiyle Frankfurt Mutfağı; yapılış amacı, yerleşimi, malzeme seçimleri, ortalama insan ölçüleri ve mutfaktaki iş akışı göz önüne alınarak oluşturulan rasyonel tasarımı ile irdelenmiştir. Bu incelemenleri sırasında Frankfurt Mutfağı'nın olumlu ve olumsuz yönleriyle birlikte, temel tasarım kavramlarının belirlenmesi ve günümüz mutfağına ışık tutması hedeflenmiştir.

1.3 Orijinal Katkı

Dünya üzerinde kadın olmak hangi zamanda yaşanırsa yaşansın mücadelelerle dolu olmuştur. Kırsal alanlarda yaşayan kadınlar çocuk yetiştirme, ev işleri, bağ-bahçe bakımı, tarlada çalışma ve daha pek çok görevi hakkıyla yerine getirmek zorundayken, yanısıra ataerkil düzenle birlikte şekillenen baskıcı normlarla da sınanır. Yüzyıllar boyu kadın eve ait, tek özgürlük alanı evi olan bir birey olarak yasaklar içinde yaşamını sürdürmüştür. Yeni dünyada değişen yaşam şartları bu baskıları biraz kırsa da, modernleşmenin sindirilmeden geliştiği toplumlarda kadın üzerindeki baskı gizli kapaklı da olsa devam etmektedir. Yeni çağın kadını kapitalist sistemde çalışan bir bireye dönüşmüş, fakat evin sorumluluğunu omuzlarından atamamıştır. Kadının görev bölgesi bu anlamda gelişmiş ve verdiği mücadele daha da zorlaşmıştır.

Mutfak, bir konutun üretimi en yoğun mahali olarak, yazılı olmayan kurallarla kadına tapulanmıştır. Rasyonalizmin dünyayı dalga dalga sardığı dönemlerde verimlilik, iş akışı,

zaman hesabı gibi kavramlar üretim yapılan her alanda olduğu gibi mutfakta da bir tasarım verisi olarak ele alınmıştır. 1926 yılında Lihotzky tarafından kadının mutfakta harcadığı vaktin kısaltılması, ve arda kalan zaman ve enerjiyi kendine, çocuklarına ve ailesine harcaması için tasarlanan Frankfurt Mutfağı seri üretime giren ilk rasyonel mutfak olması anlamında oldukça önemli bir yere sahiptir.

20. yüzyılın başları gibi erken bir zamana tarihlenmesine rağmen bu tasarım vakit kaybını önlemesi, enerji tasarrufu, sürdürülebilirlik, ergonomi, hijyen koşullarını sağlaması, ekonomik imalat, esneklik ve çok işlevlilik gibi günümüz mutfaklarında bulamadığımız pek çok özelliği bünyesinde barındırdığı için irdelemeye değerdir. Bugün bir prestij unsuru olarak sunulan ve bir tüketim nesnesi haline getirilen, son teknoloji ürün ve malzemelerle donatılan mutfakların pek çoğu, Frankfurt Mutfağı'nın kullanıcıya sunduğu değerlerden yoksundur. Gelirgeçer değerleri dünden yakalayan Frankfurt Mutfağı bugün mutfağı tasarlayanlar, üretenler ve hatta kullananlar için ilham kaynağı olmalıdır.

BÖLÜM 2

MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN MEKANA YANSIMASI

İnsanlık tarihi için mutfak yeni bir olgu olarak kabul edilse de, yemek pişirme eylemi insanlığın ateşi keşfine kadar dayanmaktadır. Bugün, çoğu kimsenin konuttaki en önemli, en merkezi alan olarak nitelendirdiği; teknolojiyi yakalamak ya da sadece güzelleştirmek için konuttaki diğer tüm alanlardan daha fazla para harcadığı mutfak, yüzyıllar içerisinde önemli değişime uğrayan bir mekandır. Tarih boyunca yaşamış ve yaşamaya devam eden halkların tümünde bir yemek kültüründen söz etmek mümkündür. Yemek kültürünün temeline bakıldığında ise pişirme kavramı ve dolayısıyla ocak karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda öncelikle kültürel süreklilik ve bağlantılarını anlamak amacıyla mutfak ve ocak kelimelerinin dilbilimsel kökeni araştırılmış ve farklı anlamları sorgulanmıştır. Sonra, yemek kültürü ve ocağın gelişimine değinilmiştir. Son alt bölümde ise ilk yerleşimlerden başlanarak endüstri devrimine kadar olan süreçte mutfak mekanının gösterdiği gelişim örneklerle ele alınmıştır.

2.1 Dillerde "Mutfak"

Kelimelerin kökeni ve diller arasındaki akışkanlıklar bizlere kültürel geçişler hakkında ipuçları veren değerli kaynaklardır. Dönemsel olarak hangi kültürün baskın olduğunu, ticari, siyasi ya da kültürel alışverişler konusunda bizleri bilgilendirir. Tezimin ana temasını oluşturan *mutfak* kelimesinin dilimizdeki ve farklı dillerdeki etimolojik kökeni ve geçirdiği süreç bu anlamda araştırılmaya çalışılmıştır.

Türkçede pişirme alanları için güncel olarak kullanılan mutfak sözcüğü dilimize Arapçadan geçmiştir ve *yemek pişirilen yer* anlamına gelmektedir. Bu kelime Kürtçe ve Azericede de yine Arapça kökenli olarak kullanılır. İbranice'de ise yine Arapça kökenli *matbah* sözcüğüne dayanan *midtbak* olarak karşımıza çıkmaktadır. Mutfağın Türkmen dilindeki karşılığı olan *aşhana* ve Farsça *aşpazhane* sözcükleri benzer şekilde *yemek pişirilen mekan*, *yemek yeri* anlamlarına gelmektedir [1] [2] [3].

Türklerde mutfak için kullanılan ilk deyişlerden biri Uygur dönemine dayanan *aşlık* sözcüğüdür. Bu söylem Selçuklular döneminde de devam etmiş ve yüzyıllar boyu kullanılmıştır. Bunun yanında *aş ocağı*, *aş evi* ve *aş damı* gibi deyişler de bulunmaktadır. Selçuklu evlerinde de ayrı bir mekan olarak görülen mutfak yine *aşlık*, *aş ocağı* gibi isimlerle anılır. İçerisinde ocak ve tandırın yanında *sergen* veya *görünçlük* adı verilen raflar ve sedirli oturma alanları da yer alır [4] [5].

Osmanlı'da saray ve konaklarda konuttan uzak ve ayrı bir mekan olarak inşa edilen mutfaklarda, farklı yemekler için bölümler oluşturulmuş ve herbirine içerdiği işleve uygun olarak sebzehane, ethane, tatlıhane gibi farklı isimler verilmiştir [5].

Doğu dillerinde çoğunlukla Arapça kaynaklı olarak karşımıza çıkan mutfak sözcüğü, Avrupa dillerine ise genel olarak Latince temelli olarak şekillenmiştir. Eski İngilizcede *cycene* kelimesinin etimolojik kaynağına bakıldığında Proto-Germanik *kukinōn* (kitchen), büyük olasılıkla Latin *coquina* kelimesine dayandığı görülür. Eski Almancadaki *chuhhina* sözcüğüne akraba olan bu kelime zamanla *cökene* ve *küche* sözcüklerine evrilmiştir [6].

Mutfağın İngilizce karşılığı olan *kitchen* sözcüğünün kökenini Amerikan Heritage Sözlüğü, Latincede pişirme anlamına gelen *coquere*, Sanskritçede olgun anlamına gelen *pakva* ve pişirme anlamındaki *pek* kelimelerinin bir karışımına dayandırmaktadır [3]. Weekley'in etimolojik sözcüğü ise, Fransızcadaki *cuisine*, İtalyancadaki *cucina*, İspanyolcadaki *cozina*, Hollandacadaki *keuken*, Almancadaki *küche*, Galler dilindeki *cegin* kelimelerinin *cycene*, *coquere* sözcüklerinin pişirmek anlamındaki *culina'*ya dayanmasını, Roman yemek pişirme sanatının yayılışının bir kanıtı olarak değerlendirmiştir [7].

2.2 Yemek Kültürü – Ocak – Pişirme

Kökeni M.Ö. 2500'lü yıllara dayanan ve yüzyıllar hatta bin yıllar boyu dili bilinmeyen Hitit Uygarlığı'nda bir kil tablette ilk defa deşifre edilen cümle şöyledir: *"Ninde an ezzateni wattara ekutteni"* yani *"Ekmeği yiyeceksiniz, suyu da içeceksiniz"* [8]. Bu keşif tesadüfi biçimde bizlere Anadolu'da ve farklı pek çok kültürde ekmeğin kutsallığını ve yemeğin önemini anlatmaktadır. Çünkü tüm canlılar yaşamlarını sürdürebilmek için gerekli enerjiyi elde etmeye, yani beslenmeye ihtiyaç duyarlar. Canlılığın gerekliliği olan beslenme zinciri; besinlerin sağlanması, depolanması, hazırlanması ve tüketilmesi gibi bir dizi faaliyetten oluşur [9].

İnsanların ateş üretimi ve kullanımı 790 bin yıl öncesine dayanmaktadır. Başlangıçta ilkel insanlar için korku yaratan ateş, zaman içinde faydalanabilinecek temel bir kaynağa dönüşmüştür. Ocak ve ateş her yaşam biriminin merkezinde yanar halde tutulurmuş ve adeta yaşamın ve ailenin simgesi durumuna gelmiştir. Konutun tam ortasında konumlandırılan ateşin yanında evin liderinin de yer aldığı bilinmektedir. Bu anlamda ateşin aynı zamanda bir güç simgesi olduğu söylenebilir. Besinlerin pişirilmesi, ısınma, aydınlanma ve vahşi hayvanlardan korunma gibi temel ihtiyaçlar hep ateşle karşılanmıştır. Ayrıca ocak ve ateş yakılan yer, kült törenlerindeki konumuyla da geçmiş halkların yaşantısında önemli bir yere sahiptir. Kullanım amacına bağlı olarak ateşin yakıldığı alan farklı formlar almıştır. Bazen basit bir ocak, bazen taşınabilir veya sürüklenebilir bir ateşliktir. Bazen bir ısı kaynağı, bazen pişirme ocağı bazense kurban ateşidir [9] [10] [11].

İnsanlar ateşin keşfiyle beraber eti pişirmeyi ve dumana tutularak eti uzun süre bozulmadan saklayabilmeyi öğrenmiş ve bu bilgi, beslenme problemine büyük ölçüde çözüm sağlamıştır. Ayrıca pişirilerek tüketilen besin maddelerinin daha kolay sindirildiğinin keşfiyle, yemek pişirme bir adet olarak kabul görmüş ve buna bağlı olarak kap kacak üretimi başlamıştır [9].

Pişirme eyleminin gerçekleştirildiği ocak, özellikle bizim kültürümüzde konutla ve aileyle birebir bağlantılı olarak algılanmaktadır. TDK sözlüğünde birincil anlamı, *ateş yakmaya yarayan, pişirme, ısıtma, ısınma vb. amaçlarla kullanılan yer* olarak tanımlanan ocak, aynı zamanda *ev, aile, soy* anlamlarına da gelmektedir. Bu kültürel

algı pek çok deyime, dua ve hatta beddualara yansıyarak kendini göstermiştir. Mahvolan, perişan olan biri için *ocağı söndü* deyimi kullanılırken, *ocağına düşmek* koruması için birine sığınmak anlamında kullanılmaktadır. Buna benzeyen *ocağı batmak*, *ocağına incir ağacı dikmek*, *ocağı sönmek*, *ocağı tütmek*, *ne od var ne ocak* gibi pek çok deyiş dilimize yüzyıllardır yerleşmiştir [12] [13].

Aile ve ocak sözcüklerinin eşanlamlı kullanımı, ateşi tütmeyen bir evde hayatın devam edemeyeceği algısını ve geleneksel yaşam biçimini bize ispatlar niteliktedir. Bu anlamda yüzyıllardır süregelen kalıplarda ailenin barınağı olan konut, ocaktan, yemekten yani güncel anlamıyla mutfaktan bağımsız düşünülemez.

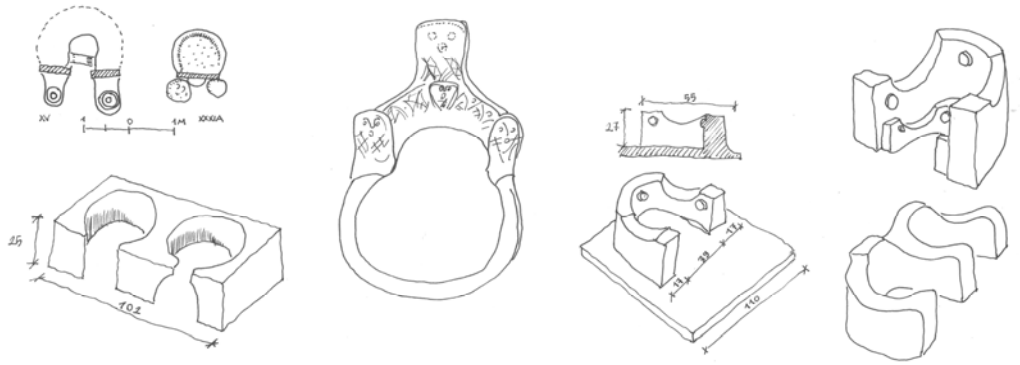
Antik dönem yerleşimlerinde bulunan kalıntıların konut olup olmamasını belirleyen en önemli veri olan ocak ve fırınlar pek çok farklı yerleşimde farklı şekillerde karşımıza çıkmaktadır.

Midilli'de yer alan Thermi yerleşiminde yapılan kazılarda oldukça fazla sayıda ve çeşitte ocak ortaya çıkartılmıştır. Çoğunlukla odaların merkezine ve yanlara konumlandırılmış eş zamanlı olarak kullanıldığı düşünülebilecek 3-4 ocağa rastlanmıştır [11]. Naumann bu bulguyu:

" … merkezdeki büyük bir ateşin ısıtma için beslendiği, ana ocağın kızgın kömürleriyle yakılan yan ocakların ise, yemeklerin pişirilmesi, ısıtılması ve sıcak tutulması için kullanıldığı…"

şeklinde açıklamıştır. Naumann Thermi'deki ateşlikleri üç ana tipe ayırmıştır: ocaklar, pithos ve arıkovanı fırınlar[1]. Ocaklar çoğunlukla dairesel ya da elips formlu, yaklaşık 50-100 cm çapındadır. Bunların temeli toprak dolgulu taş, üst tabakası ise çakıl ve çömlek kırıklarıyla desteklenmiş pişmiş kil veya kerpiçtir. Pithos fırınlar ocak üzerindeki tonozda taşlarla desteklenerek ve kille sıvanarak kullanılmıştır. Fırının ebatı büyüdükçe,

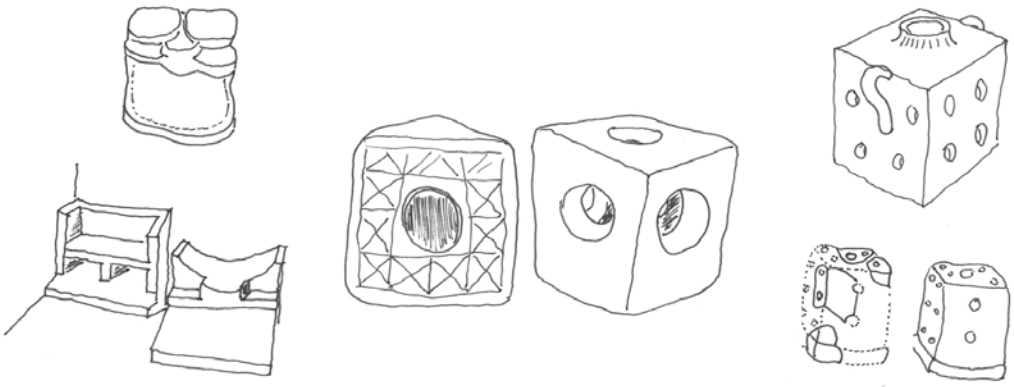
[1] Pithos, antik dönemde içerisinde su ve tahıl depolanan büyük seramik küp anlamına gelmektedir [14]. Pithos fırın kavramı Naumann tarafından *"... bir ocak düzseti üstüne yerleştirilecek bir tonoz için, bir kenara konmuş, kille sıvanmış ve çoğunlukla taşlarla desteklenmiş pithos parçalarıdır"* şeklinde tanımlanmıştır. Arıkovanı fırın ise, temeli çakıl ya da çömlek parçaları ile örülmüş, taşla örülen duvarları sıvalı, bugün halen Anadolu'da da rastlanan konik biçimli, ağzı ön kısmında bulunan ocaklar için kullanılmıştır [11].



Şekil 2.1 Çeşitli ocak buluntuları ([11] numaralı kaynaktan yararlanılarak F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

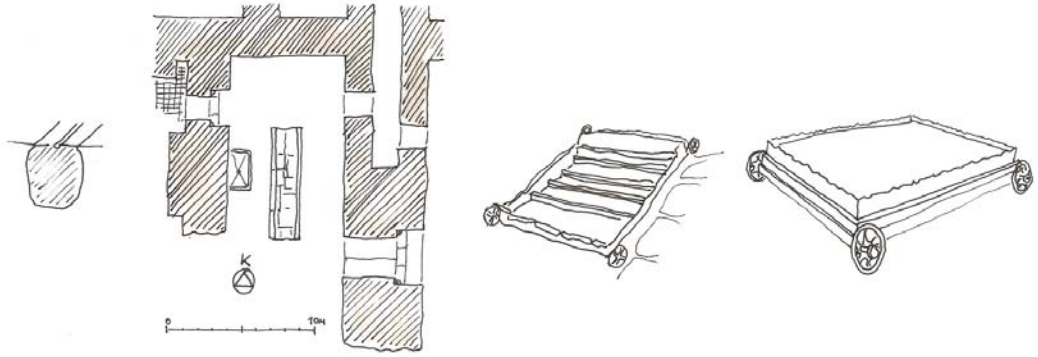
pithos yerine çömlek ve taşlarla desteklenen arı kovanı biçimli bir yapı yer almaktadır. [11]. Geleneksel fırınlara benzerlik gösteren bu fırınlarda olasılıkla ısıtma için kor parçaları kullanılmıştır. Yine Naumann'ın tespitlerine göre Troya'da ise ocaklara rastlanmamıştır. Şekil 2.1a'da Beycesultan Tabaka XXXIa'da yanında, iki delik yer alan yuvarlak bir ocak bulunmuştur [11].

Keban bölgesinde yer alan Pulur'da M.Ö. 3. binyılın ilk yarısına tarihlenen taşınabilir nitelikte bir ocak bulunmuştur. Naumann'ın yorumuna göre bu ocaklar, büyük olasılıkla kor parçalarıyla kapların ısısını muhafaza edebilmek için kullanılan, kenarları yükseltilmiş ve üzerinde bezemeleri olan kilden yapılmış parçalardır (Şekil 2.1b) [11].



Şekil 2.2 Çeşitli ocak ve korluklar ([11] numaralı kaynaktan yararlanılarak F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

Yine Kültepe Tabaka II'de şekil 2.1d'de görülen farklı ebattaki pişirme kaplarına uyum sağlaması amacıyla iç içe geçirilmiş taşınabilir ocaklar bulunmuştur. Bu ocaklara tekil ya da çift gözlü olarak rastlanmıştır (şekil 2.2c – 2e). Tarsus'da da Erken Tunç çağına ait Beycesultan'da bulunan ocaklara benzeyen taşınabilir ocaklara (şekil 2.2a) ve ayrıca ay formlu bir parça ilave edilmiş, yanında bazen rafların da bulunduğu (şekil 2.2b) ocak tiplerine rastlanmıştır. Kalkolitik çağdan itibaren yanlarında havalandırma için gözleri ve taşıma kulpları olan ayaklı korluklar kullanılagelmiştir [11]. (şekil 2.2c-2.2d)



Şekil 2. 3 Ocak arabası için hazırlanmış taş yiv (3a), ocak arabasının taş kaldırımdaki izi (3b), Tell Halaf'ta bulunan tunç ve demirden bir ocak arabası kalıntısı (3c), aynı arabanın yeniden kurma denemesi (3d) ([11] numaralı kaynaktan yararlanılarak F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

Oldukça basit bir formdan oluşan Hitit ateşlikleri ise üzerine ocak ızgarası konulan, sıkıştırılmış kilden yapılmış ürünlerdi ve bugün sertleşen kil üzerinde yalnızca bir kül lekesi halinde görülebilmektedirler [11].

Tell Ahmar, Zincirli ve Aslan Taş gibi pek çok yerleşimde bazı büyük konutların döşemelerinde benzer ölçülere sahip yivlere rastlanmıştır (şekil 2.3). Bu yivlerin Tell Halaf'ta kalıntısı bulunan, tunç ve demirden oluşan dört tekerlekli bir taşıma arabası için yapılmış olduğu ve bunun taşınabilir bir ocak arabası olabileceği yine Naumann tarafından öne sürülmüştür [11].

2.3 Mutfağın Tarihsel Gelişimi

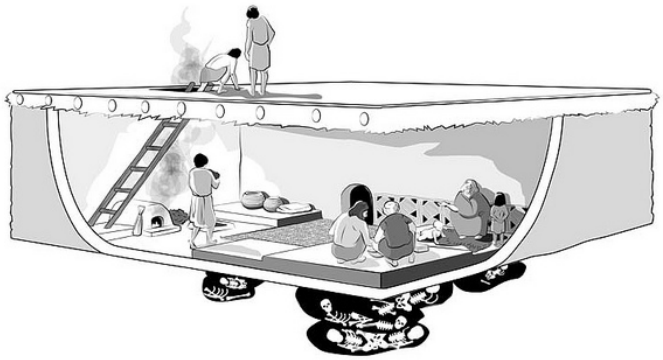
Modern yaşam, kapitalizm, pazarlama faktörleri ve yaşadığımız hızlı hayatlar bugün mutfağı konutta ikinci plana atmış olsa da, tarihsel süreç içerisinde mutfak, konut ve

barınmanın bulunduğu her mekanda karşımıza çıkmakta ve bize zamanın ruhuna dair izler sunmaktadır.

Bu bölümde konut mutfakları, ocağın izlerine ilk defa rastladığımız en eski yerleşimlerden başlayarak, antik dönem, ortaçağdan endüstri devrimine kadar geçen süreçte konut mutfaklarının gelişim süreci en çeşitli örnekleri ile değerlendirilmiştir.

2.3.1 İlk Yerleşimlerde Mutfağın İzleri

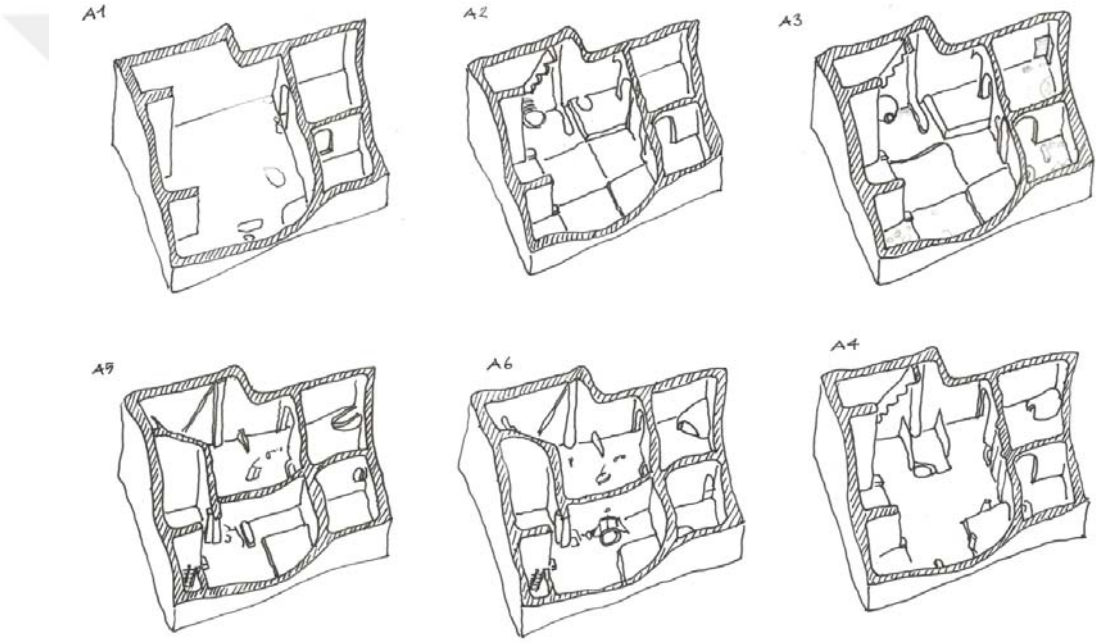
M.Ö. 7 bin dolaylarında insanlar, barınma ve sığınma ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla küçük konutlar inşa etmeye başlamışlardır. İnsanların yerleşik düzene geçişi, besin üretimi ve bunun gelişimine bağlı olarak gelişmiştir. Toprağa bağlı bir hayata geçiş; tohum ekilmesi, bazı hayvan türlerinin evcilleştirilmesi, uygun ve kontrol edilebilir çevre şartlarıyla gerçekleşmiştir. Mekan organizasyonu konusu, yerleşik düzenle beraber bir uzmanlık alanı olmaya başlamıştır. Mekan olgusu ve beslenme ihtiyacının bir araya gelişi, besinlerin hazırlandığı, depolandığı ve tüketildiği mekanları, yani mutfakları ortaya çıkarmıştır. Tek hacimli konutlarda, mekanın merkezinde yanar durumda tutulan ateş, zaman içinde mekan sayısının artışıyla bir mekanda yalnız bırakılmış ve bu mekan mutfağa dönüşmüştür [9][15][16][17].



Şekil 2.4 Çatalhöyük Evi [18]

Fakat insanın yaşadığı ilk dönem konutlarında uzun süre ayrı bir mekan olarak besin hazırlama ve yemek yeme mekanı görülmemektedir, yalnızca yaşanılan mekanda bir köşe bu işe ayrılmıştır. Farklı bir mekan olarak besin maddesi depolarından söz etmek mümkündür. En eski yerleşimlerden biri olan Çatalhöyük'teki Neolitik yerleşim (M.Ö. 7100-6300) buna örnek olarak verilebilir. Tek ya da iki hacimli olan Çatalhöyük

konutunda, girişte ocak, fırın ve deponun bulunduğu bir niş yer almaktadır. Yapılan kazılarda bulunan odun kömürü, tahıl, tohum, yabani meyve ve bitki yumrularının fosillerinin varlığı; bitişik nizamda kurulmuş bu konutların içinde ocak, saklama kabı, besin işleme aletleri ve ekin depolarının olması, yanısıra çok sayıda ahşap kase ve toprak kap, sepet, küfe vb. eşyanın bulunması; bu ürünlerin kullanıldığını, işlendiğini ve sonraki yıllarda tüketmek amacıyla saklandığını göstermektedir. Çatalhöyük'te bulunan ocaklar yuvarlak, dikdörtgen veya kare formluydu ve neredeyse tamamında küllerin dökülmesini önlemek için yükseltilmiş kenarlıklar yer alıyordu [9] [11] [19].



Şekil 2.5 Çatalhöyük'te bir konutun değişimi ([20]nolu kaynaktan yayarlanarak F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

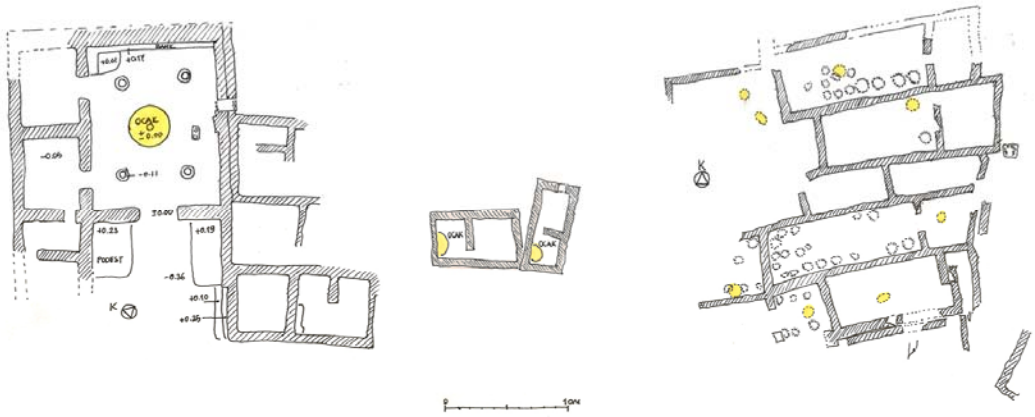
Ian Hodder "Çatalhöyük – Leoparın Öyküsü" kitabında konuttan şu şekilde bahseder:

"Çatalhöyük'teki evler damdan girilen, içinde bir fırın ve gömütlerle başka platformların bulunduğu bir ana odayla ambar, yiyecek hazırlama ve diğer ev işlerinin yürütülme alanı olarak kullanılan bir ya da birden çok yan odadan oluşurdu. ... Çatalhöyük evlerinin farklı işlevleri arasında bazı ayırımlar yapılmıştır, farklı platformlarla alanlar ya da odalar farklı amaçlar için kullanılmaktadır." [20]

Şekil 2.5 numaralı görselde de konutta farklı işlevlerin gelişmesiyle beraber mutfak ve diğer mekanların farklı odalar halinde zaman içerisinde meydana gelişi görülmektedir.

Denizli yakınlarında yer alan ve Batı Anadolu'nun en eski yerleşimlerinden olan Beycesultan'da M.Ö. 4500 yıllarına tarihlenen XXXIII numaralı tabakada bulunan konutlar dikdörtgen planlıdır ve içlerinde bir ocak yer alır. Bundan 500 yıl sonrasına tarihlenen XXIV. Tabakadaki konutlar ise bir ön ve iki arka odalarıyla megaron tipi evlerin ilk habercileri olmuştur [15] (şekil 6c).

Şekil 2.6c'de görülen Thermi yerleşiminde ortak ayırma duvarından bitişik nizamda yapıldıkları anlaşılan konutlar, sokak tarafından giriş yapıldığı tahmin edilen bir küçük hacim ve bunun devamında içinde ocakların ve pek çok çömlek çukurunun yer aldığı daha büyük bir hacimden oluşmaktadırlar [11]. Buradan yorumla arka mekanda ocağın yalnız bırakılmasıyla mutfak mekanının oluşmaya başladığı ya da mekanın metrekare olarak büyük olmasına dayanarak, ocağı içine alan bir yaşama alanının giriş mekanından ayrıldığı yorumunu yapmak mümkündür.

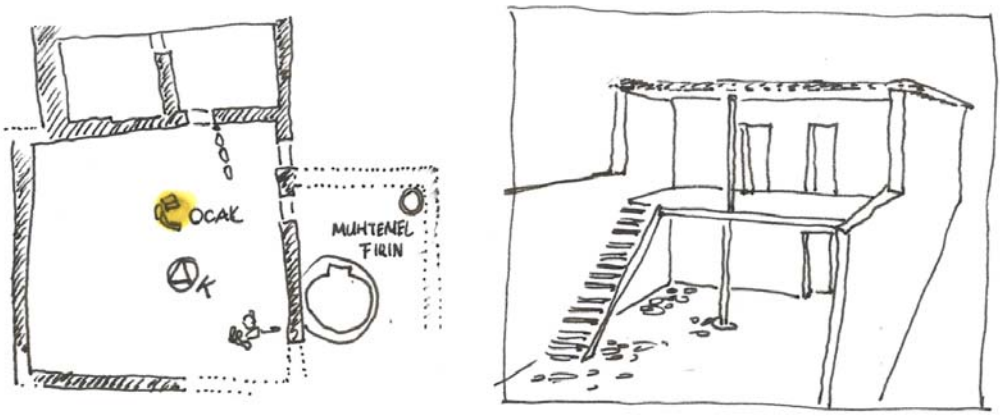


Şekil 2.6 Konutlarda ocağın yeri (6a [21] nolu kaynaktan yararlanılarak, 6b ve 6c [11] nolu kaynaktan yararlanılarak F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

M.Ö. 2000'li yıllara gelindiğinde bitişik nizam konutlar yerlerine, dikdörtgen formlu ve iki odalı konutlara rastlanmaktadır. Şekil 2.6b'de görülen konutlarda saptanabilen ocaklar evin küçük odasında yer almaktadır [11]. Bu bilgi ışığında, ocağın küçük odada yalnız bırakılmasıyla birlikte mutfak mekanının doğmaya başladığı yorumu yapılabilir.

Aynı yıllarda Anadolu'ya gelen Hititlerin kurduğu Kültepe'de bulunan Erken Tunç Çağı'na ait bir megaron evi şekil 2.6a'da görülmektedir. Farklı küçük mekanların eklemlendiği ana megaron yapıda 4 adet kolonla çevrilmiş bir ocak bulunmaktadır. Bu

plana bakılarak bağlı olarak mutfağın ana yaşama alanının merkezinde varlığını sürdürdüğü fikrine varılabilir.



Şekil 2.7 Hattuşa'da bir konut ([11] nolu kaynaktan yararlanılarak F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

Hattuşa'da yer alan eski bir Hitit konutunda yarım çember ya da dikdörtgen formlu ufak kireçtaşı parçalarıyla örülmüş ve günümüzde kül kalıntılarına dönüşen duvar izlerine rastlanmıştır. Böyle bir ocaktan açılı bir biçimde çıkan ve evin duvarını delerek dışarı ulaşan su borusuna benzer kil bir boruya rastlanmıştır. Naumann bu boruyu bir havalandırma borusu olarak yorumlamıştır [11].

Şekil 2.7a'da görülen planda ocak döşemesi avluda yer almaktadır. Şekil 2.7b'deki yeniden canlandırmaya bağlı olarak, bugün Anadolu'da da halen görülebilen, üst kattaki oturma ve yatak odalarına avludan bir merdivenle ulaşılan ve alt katta bir ambar ve işliği bulunan yapı tipi görülebilir [11]. Burada mutfak fonksiyonu büyük olasılıkla ambar ve işlik mahallerinin açık-kapalı kombinasyonundan sağlanmaktadır.

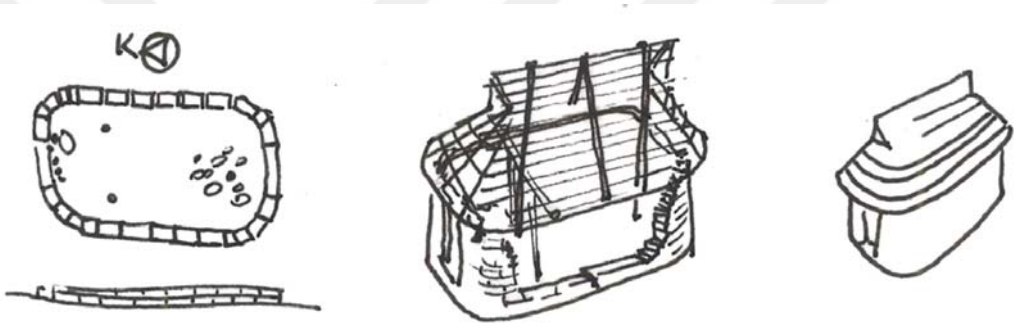
Duvara bitişik ocaklarda bacalara Anadolu ve Kuzey Suriye bölgesinin hiçbir kesiminde rastlanmamıştır. Naumann oda içlerinde açıkta duran ocaklara sıklıkla rastlandığından bu duruma bağlı olarak, özel bir bacanın varolmadığı, dumanın kapı ve pencerelerden kendi kendine çıktığı yorumunu yapmış; tavan ve çatıların altında bazı kapaklar yer alabileceğini belirtmiştir [11].

Bazı kaynaklarda, gelişmiş mutfaklarla ilk kez M.Ö. 7. Yüzyılda Urartu uygarlığında karşılaşıldığı bilgisi yer almaktadır. Fakat halkın yaşadığı konutlarda mutfak mekanı

basit olarak donatılmış bir nişten meydana gelmeyi sürdürür. Konutlarda gelişmiş ve ayrı bir mekan olarak mutfak karşımıza Roma döneminde çıkmaktadır [16].

2.3.2 Antik Dönem'den Örnekler

M.Ö. 925 – 900 yıllarına tarihlenen Eski İzmir'de bulunan Oval ev, kimi kaynaklara göre Batı Anadolu'daki en eski doğu Hellen Evi'dir. Duvarları kerpiçten ve damı büyük olasılıkla sazdan yapılmış olan Oval Ev tek odalıdır (Şekil 2.8). Mahyasında havalandırma için bir kademe bulunduğu öngörülen bu konutta, bu oluşuma bağlı olarak ocağın konut içindeki bu tek hacimde yer aldığı düşünülebilir [22].



Şekil 2.8 Eski İzmir'de yer alan Oval Ev [22] nolu kaynaktan yararlanılarak F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir)

Eski Yunan'da genellikle evlerin odaları merkezi bir avlunun etrafına yerleştirilirdi ve pek çok evde bu avlu mutfak görevini üstlenmekteydi. Üst sınıf insanların evlerinde ise mutfak, banyo ile yanyana yerleştirilen ayrı bir odadan oluşurdu ve mutfaktaki ateş sayesinde bu iki oda da ısıtılabilirdi (Şekil 2.9a). Bu iki odaya avludan kolaylıkla ulaşım sağlanabilen böyle evlerde, mutfağın arkasında yiyecek ve kap kacağın depolandığı ayrı bir oda yer alırdı [23].

Yerasimos, mutfağın, giysinin ya da konutun tarihini yazmaya kalkıştığımızda karşımıza hep varlıklılar çıktığını belirtmiştir [24]:

> *"Çünkü bu dünyadan geçerken en kalıcı izleri onlar bırakmışlardır ve çoğu zaman en karmaşık biçim ve uygulamaları onlar gerçekleştirmişlerdir. Diğerleri ise kıt kanaat kendilerini geçindirmeye çalışmışlardır."*

Zengin evleri dışındaki Antik Yunan konutlarında mutfak ayrı bir bölüm olarak yapılmamıştır. Oturulan ve toplanılan mekan içerisinde, yemek pişirme ve yeme

işlevleri de gerçekleştiriliyordu. Daha sonraları evlerin önündeki avluda ve açık havada yemek pişirilmeye başlanmıştır. VII. Yüzyıla gelindiğinde evlerde yemek pişirmeye ayrılan bir oda kullanımı görülmektedir. Fakat basit evlerde oecus adı verilen dikdörtgen formlu büyük bir nişte yemek pişirilirdi. Bu hücrede ocak, tekne gibi mutfağa ait öğeler yer almazken, zemin ve duvardaki işlerden bu alanın yemek pişirmeye ayrıldığı anlaşılmaktadır [17].

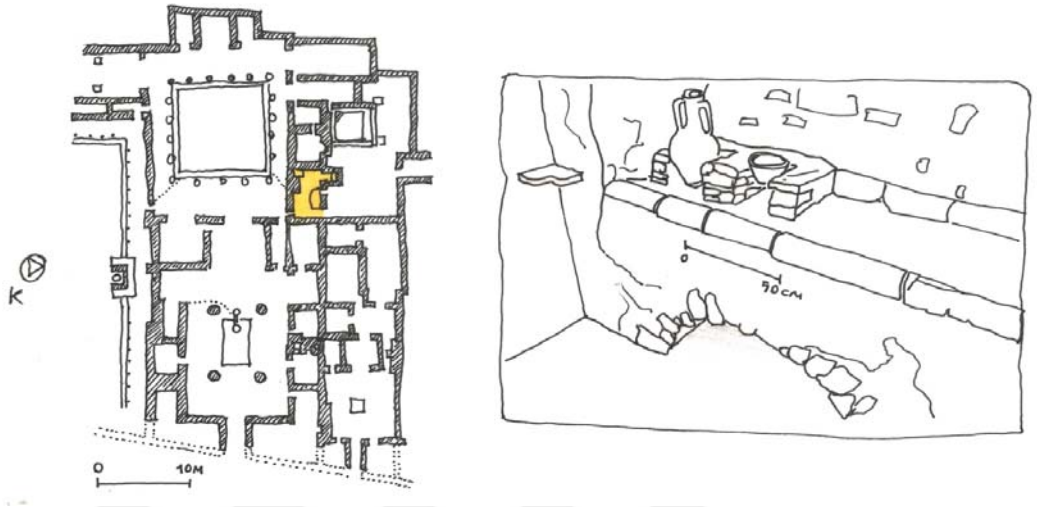


Şekil 2.9 4. yüzyıl Yunanistanı'na ait tipik bir evin rekonstrüksiyon çalışması [25], Philippus Evi, Pompeii Solda yukarı çıkan merdivenlerin yanında fırın gözüküyor, sağda yemek odası [26]

Roma'da alt sınıf evlerinde mutfak bulunmuyordu, yemeklerini atrium'da ve ilahlara kurban verilen ocaklarda pişiriyorlardı. Kimilerinde taşınabilir, üstünde ateş yakılabilen bronz ocaklar mevcuttu. Fakat üst sınıf Romalılar donanımlı mutfaklara sahiptiler. Pompei ve Osti kazıları, I. Yüzyıldan itibaren, evin arka kısmında bir mutfak yapılmaya başlandığını göstermiştir [17].

Yine Pompei ve Herculaenum'da gerçekleştirilen kazı çalışmaları, konutlarda *culina* adı verilen fırın, ocak ve teknesinin yer aldığı bir mekan ve bununla ilişkili *triclinium* adı verilen bir diğer mekan bulunduğunu ortaya çıkarmıştır. Bu yemek odalarının yanında, kiler fonksiyonu gören bir ya da birkaç hücre bulunmaktaydı. Mutfağın ocağıyla ısınan hamam da mutfağın yanında yer alırdı. Hatta bazen tuvaletler de mutfağın içindeydi. Roma şehirlerinde merdivenle inilen mutfak yerin altında yer alırdı ve tavanda açılan bir pencere ile havalandırma sağlanırdı. Köleler tarafından kullanılan ve duman yaratan mutfak pratik ve sosyolojik nedenlerden ötürü ayrı tutuluyordu. Ocak genellikle zemine

yerleştiriliyor ve pişirenin diz çökmesi gerekiyordu. Ayrıca baca da bulunmuyordu [9] [17] [23].



Şekil 2.10 Silver Wedding Evi-Pompeii, Pompeii'den bir ocak ve tezgah (Şekiller [27] ve [26] nolu kaynaklardan yararlanılarak F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

Pompei evlerinde görüldüğü gibi, Romalılarda mutfaklarda özel düzenlemeler vardı. Büyük fırınlar ekmek için, küçüklerse kızartma için kullanılırdı. Mutfak eşyaları duvarlara asılır ya da fırının üstüne konulurdu. 1979'da, Vezüv yanardağının külleriyle örtülen Pompei'deki Vetti'lerin ve Ponsan'ın evlerinde, çanak, çömlek, sahan, tabak, tencere gibi mutfak eşyaları duvara asılı olarak ve fırın üzerinde bulunmuştur [28].

Priene'deki konutlarda ise *prostas*[2] mekanlarında yemek pişirmek için kullanılan kare formlu, çamur ile sıvalı ocaklar ve mangallar bulunmuştur [15].

Burdur yakınlarında yer alan Sagalassos antik kentinde MÖ 1. yüzyıl sonları – MS 7. yüzyıl arası günlük yaşamla ilgili yapılan araştırmalar sırasında bulunan bir yapıda, metal ve oyma kemikten yapılmış nesnelerle kaşık, cam şişe, içme kapları ve pişmiş topraktan kap kacak gibi çok sayıda mutfak malzemesine rastlanmıştır. Günümüze tamamen korunmuş olarak ulaşan kap ve tabakların çoğu içlerindeki yemek kalıntılarıyla beraber bulunmuştur [31].

[2] Prostas: kare ya da kareye yakın bir ana mekanın önünde giriş cephesiyle dışa açılan, derinliği daha az ikincil mekan; revaklı bölüm [30]




Şekil 2.11 Vetti Evi mutfağındaki fırın bronz üzerindeki kap kacak [29], su kaynatmak için kullanılan bronze gereç, Pompeii [27]



Şekil 2.12 Sagalassos Antik kentinden kap kacak buluntuları [31]

2.13 numaralı şekilde Yunanistan'da yer alan Olynthus antik kentinde yapılan kazılarda bulunan pişirme kapları ve bronz maltız görünmektedir. Özellikle görseldeki pişirme kaplarının çağdaş tencerelere olan büyük benzerliği ilgi çekicidir.



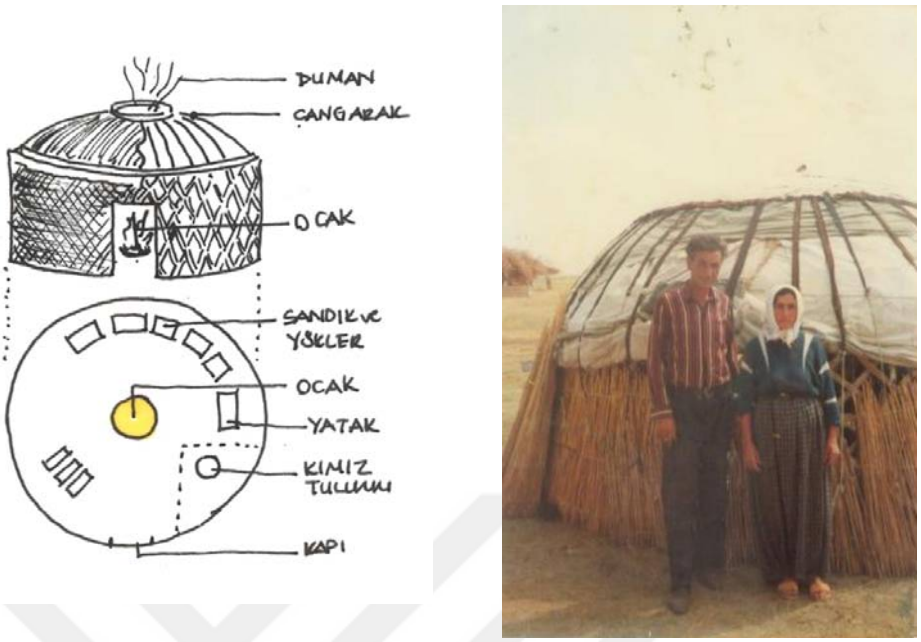


Şekil 2.13 Olynthus antik kentinden çıkarılan bronz maltız ve pişirme kapları
(Fotoğraflar: Y. Say Özer tarafından Ekim 2014'te çekilmiştir.)

Büyük Roma İmparatorluğu'nun çöküşünden sonra, ayrı bir mekan olarak mutfağın ele alınışı Bizans'ta da sürdürülmüştür. Bizans saray ve konutlarında da *culina* ve *triclinium* olarak adlandırılan, yemeğin hazırlandığı ve yendiği mekanlar görülmeye devam eder. Özellikle *culina* yemek türlerine göre uzmanlaşır ve kendi içinde bölümlere ayrılır. Büyük Bizans Sarayı'nda yer alan tricilium yaklaşık 320 kişinin birlikte yemek yiyebildiği, biri imparatora diğeri misafirlere ait iki kısımdan oluşuyordu [16].

Antik dönemde Doğu toplumlarına ait konutlara bakıldığında da mutfak mekanına rastlanmaktadır. Hem Hint yarımadasında, hem Çin'de, hem Japonya adalarında mutfak değişmez bir unsurdur ve büyüklüğü yüzyıllar içinde değişmemiştir. Bilinen en eski ocaklar 3- 6. yüzyıllar arası Japonya'da ortaya çıkmıştır. Kamado adındaki bu ocaklar kil ve harçtan yapılıyor, odun ve mangal kömürüyle ateşleniyordu. Üstünde kabın asılabileceği bir delik yer alan bu ocak, küçük değişimlerle yüzyıllar boyu kullanılmaya devam etmiştir [9] [17].

Türklerde yemek kültürü ve mutfağa bakış batıdan farklıdır. Yemekler çeşitli, uzun ve zahmetli uğraş gerektirir, aileler kalabalıktır ve misafir ikramı oldukça önemlidir. Eski Türk mutfağı sadece yemek pişirme değil, oturulup sohbet edilen ve dinlenilen bir mekan olarak tasarlanmıştır [5].



Şekil 2.14 Türk çadırında ocak ([32] nolu kaynaktan yararlanılarak F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.) ve Bekdik Çadırı [33]

Göçebe bir kökenden gelen Türk kültüründe en eski yaşama birimi bundan 1500 yıl öncesine dayanan ve *çum, kapa, alaçik, yurt* veya *keregü* gibi adlarla anılan çadırdır. Bu yaşama biriminde merkezde *ateş yeri* ya da *korluk* adı verilen ocak yer alır. Bu ocak soğuk havalarda ısınma ve yemek pişirme görevini birlikte üstlenir. Çadır girişinde karşıda yer alan ve *yük* olarak anılan kısım, bohça, hurç ve sandık gibi depolama birimlerinin dizildiği kısımdır. Günümüz konutlarında *yüklük* olarak anılan kısma benzer niteliktedir. Kımız tulumunun bulunduğu girişte sağdaki kısım ise *çiğ* adı verilen bir paravanla ayrılmış bir kiler görevi görmektedir [32] [34].

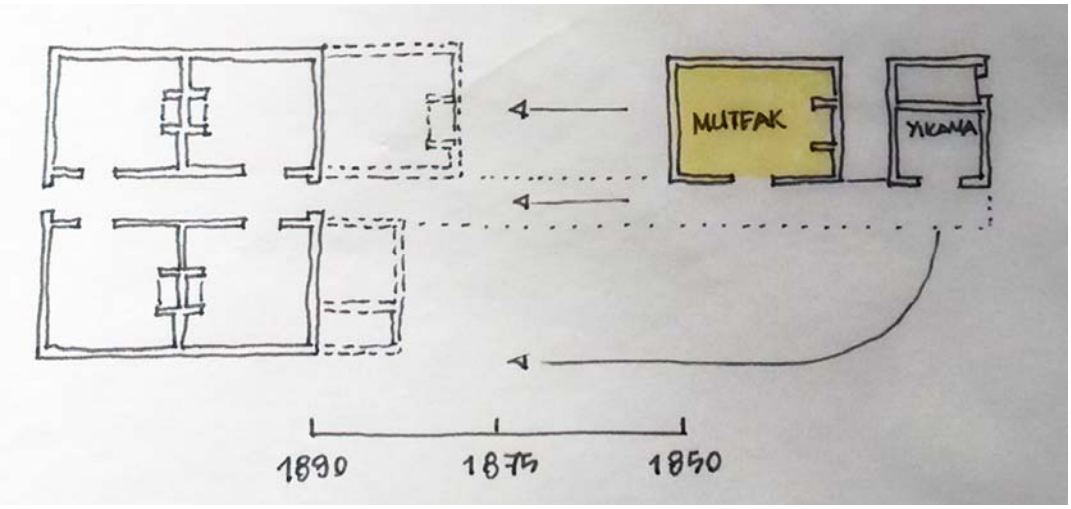
II. yüzyıl itibariyle Anadolu'ya giriş yapan Türklerin kullandığı çadır, zaman ve mekandaki değişime rağmen günümüzdeki kullanımında da oldukça az farklılık göstermiştir. Şekil 2.14'de gözüken yörük çadırı ve geleneksel çadır arasındaki benzerlik Orta Asya – Anadolu bağlantısının bir ispatı niteliğindedir [35].

Yerleşik düzene geçene kadar Türkler farklı kültürlerle ilişki içinde olmuşlardır ve bu sayede kültürel yaşantıları zenginleşmiştir. Verimli Anadolu toprakları sayesinde zengin bir beslenme kültürüne kavuşmuşlar ve yaşadıkları konutlarda mutfaklara mutlaka yer vermişlerdir [9].

2.3.3 Ortaçağ ve Endüstri Devrimi Arası Dönem

Devlet ve toplum yapısı oldukça karışık, yozlaşmış, değişken, çok büyük mülkiyet farklılıklarının olduğu Ortaçağ Avrupa'sında ise mutfak; manastır, saray ve zengin evleri dışında tamamen ortadan kaybolmuştu. Bu durum halkın oturduğu konutlarda 19. yüzyıla kadar sürmektedir [9].

Tüm konutun tek bir odadan ibaret olduğu Ortaçağ'da, bu tek odanın merkezinde yanan açık ateş ve konut girişindeki alan mutfağı oluştururdu. Şömine yerine çatıda bulunan bir delik dumanın dışarı atılmasına yardımcı olurdu. Bu ateş sadece pişirme işlevini görmez, ayrıca ısı ve ışık kaynağı görevi görürdü. Konuttan ayrılmamış olan bu mutfakta herhangi bir fırın da yer almıyordu. Herhangi bir hamur işi pişirilmek istendiğinde, hazırlanan harç kasabanın fırınına gönderiliyordu. Bu anlatım, Ortaçağ'dan çok sonra belki 50-60 yıl öncesinin Türkiye'sinde pek çok küçük kent için geçerliydi aslında. Elektirikli cihazların yaygınlaşmasından önce geleneksel yöntemlerle bir fırın oluşturmak ve yakmak, zahmetli, masraflı ve bir o kadar da tehlikeli bir işti [23] [36].



Şekil 2.15 Servis mekanlarının konuta entegrasyonuna Avustralya göçmen konutlarından bir örnek [37]

Zenginler kirli ve tehlikeli olarak gördükleri bu mekanı evin kalbine değil, yaşama alanlarından olabildiğince uzağa yerleştiriyorlardı. Bazı durumlarda ise ana binanın en alt katında yer alıyordu. Üst sınıflarda yemek yapma işi ve mutfak hizmetçinin alanı

olduğu için oturma odasından uzaklaştırılmasında bir sakınca görülmüyordu. Böylece dumandan ve kirden arınan oturma odası, sosyal işlevlere hizmet eden bir konuma yükseliyor ve kişinin zenginliğinin göstergesi olan bir vitrin olarak düzenlenebiliyordu [17].

Kalelerde yer alan mutfaklar bazen pişirmek için birden fazla ocağın bulunduğu büyük mekanlardı. Bazı mutfaklarda ekmek ve benzeri hamur işlerini pişirmek için taş fırınlar da yer alıyordu. Mutfaklar ateşle aydınlatılıyordu. Duvarda gazyağı lambaları asılıyordu. Bazı mutfakların kendi içinde kuyuları vardı, ama çoğunda yıkama faaliyetler, avluda yer alan ana kuyudan taşınan suyla sürdürülüyordu. Çoğu mutfakta atık suyu dışarı atacak bir drenaj sistemi mevcuttu. [38]



Şekil 2.16 *A Dog Turnspit in a Kitchen at Newcastle Emlyn* tablosu, Thomas Rowlandson [39]

Teknik olarak duvarın ateşe dayanıklı hale dönüşmesi ve dumanın tahliye edilebilir kılınmasıyla, ocak odanın merkezinden duvara nakledildi ve ilk tuğla-harç ocaklar yapıldı. Demir, bronz veya bakırdan imal edilen kaplar, kil kapların yerini almaya başladı. Isının azaltıp artırılması kabın yukarı ya da aşağı hareketiyle sağlanıyordu [23]. Ayrıca şömine önünde çevirerek et pişirmek amacıyla köpeklerin çevirdiği bir tekerden yararlanılarak yapılan bir sisteme mutfaklarda rastlamak mümkündü (Şekil 2.16).



Şekil 2.17 “Kitchen Interior with Maid” ve “Girl in the Kitchen” tabloları [40],[41]

Pek çok mutfakta yemek, besinleri pişirmeye hazır halde saklayacak bir soğutucu olmadığı için, günlük olarak hazırlanıyordu. Bazı kalelerde taş duvarlarla örülen ve zeminine kışlık buz yerleştirilen soğuk odalar bulunuyordu. Sonbaharda çoğu hayvan kışı çıkaracak yeterli yem olmadığı için kesiliyor, tuzlanarak ya da kurutularak saklanıyordu. Balıklar da benzer şekilde kurutularak ya da tütsülenerek saklanıyordu. Ortaçağ’ın bu dumanlı mutfağı büyük bir değişim göstermedi ve özellikle kırsal çiftlik evlerinde veya fakir konutlarında uzun süre bu şekilde devam etmiştir. Şekil 2.17’de görülen 1563’te Jean-Baptiste de Saive tarafından yapılan “Kitchen Interior with Maid” (Hizmetçi ve Mutfak[3]) tablosu 16. yüzyılda varlıklı bir ailenin mutfağını resmediyor. Anna Ancher’in 1883-1886 yılları arasında resmettiği “Girl in the Kitchen” (Mutfaktaki Kız) tablosu ise, mutfakta çalışan kadının yalnızlık duygusunu insana aktarırken, dönemin mutfağıyla ilgili de bizlere ipuçları veriyor [17] [38] [40] [41].

Türk Evi’ndeki duruma bakılacak olursa, bu konut genellikle tüm gününü evde geçiren kadının faaliyetleri üzerine şekillendirilmiş; besin, depolama çamaşır yıkama gibi faaliyet mekanları yanyana konumlandırılmıştır olduğu görülür. Aslında Türk Evi, Büyükerman’ın da yorumladığı gibi, zamanını dışarda geçiren erkek için değil, tüm hayatı eve bağlı olan kadın için tasarlanmıştır [9] [32].

[3] Çeviri F.Zeynep Özkoçak tarafından yapılmıştır.

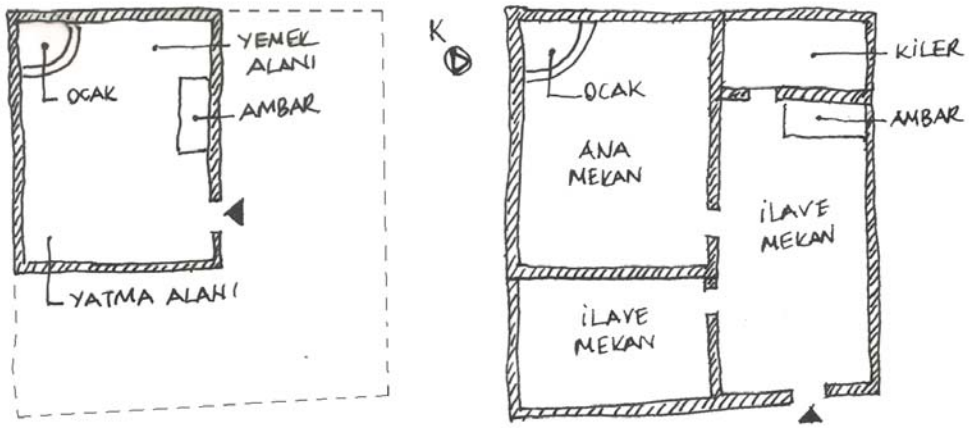
18. yüzyılda Türklerde mutfak çoğunlukla evin dışında yer alırdı, bazı küçük evlerde alt katta bahçeye çıkıntılı olarak kargirden yapılırdı. Bunun en büyük sebeplerinden biri kuşkusuz yangın korkusuydu. Ahşap binaların yanındaki mutfak hacmi bu sebeple taştan üretilmiştir. Ayrıca evlerin kalabalık oluşu yapılan yemek miktarını ve çeşitini artırmaktaydı, bu da malzeme ve alan ihtiyacını yükseltmekte ve mutfağı ayrı bir hacim olarak düşünmeye sebep oluyordu. Saray ve konaklarda ise erkek aşçı çalıştığı için mutfak, binadan oldukça uzakta, bahçe içerisinde yapılırdı. Farklı bölümlerden oluşan saray mutfağı pişirilen yemeğe göre isim alırdı: ethane, sebzehane, börekhane, tatlıhane gibi [17].

Evden genellikle ayrı bir bölüm olarak inşa edilen mutfak kimi kez iklim koşullarına göre konut içerisinde giriş katta, ya da *aşevi* adıyla birinci katta, kimi kez de yazlık-kışlık ya da haremlik-selamlık olmak üzere hem dışarda hem de içerde görülebilmektedir. Çoğu zaman mutfağa ek olarak bir de fırın bulunmaktadır [9].

Mutfaklarda Eski Roma'da görüldüğü gibi, yerden hafif yükseltilen bir set üzerine yapılmış büyük ve kemerli bir ocak bulunur ve bu ocağın içi taş ile bölünerek, tencere ve kazan koymak için içerisinde bölümler oluşturulur. Bu bölmelerin içerisine odun yerleştirilerek ocak yakılır ve yemekler odun ateşiyle pişirilirdi. Bazı Eski Türk evlerinde bu ocaklar hala muhafa edilmiş olsa da, yarım asırdır mufaklarda *maltız* adı verilen ızgaralı kömür ocakları inşa edilmekte ve modern gaz ocakları da kullanılmaktadır [4].

İç Anadolu'da bugün hala geçmişin izlerini taşıyan köy evlerine rastlamak mümkündür. Ekte plan şeması görülen, Kayseri ili Pınarbaşı ilçesi yakınlarındaki Uzunyayla'da 20 sene öncesine kadar kullanımda olan bu yapı[4], ilk olarak tek göz bir oda olarak inşa edilmiş. Geçen zamanla birlikte aile genişledikçe yapıya ek odalar ilave edilmiş.

[4] En az 130 yıllık olduğu bilinen bu taş ev hakkında verilen bilgi, ilçe köylerinde yaşayanların anlatımları ve fotoğraflara dayanarak oluşturulmuştur.



Şekil 2.18 Pınarbaşı'nda bulunan geleneksel konut planı şeması ve zaman içerisindeki gelişimi (A.Arslan ile yapılan görüşmeye dayanarak F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

Ahşap kirişlerle taşıtılan toprak dam yaklaşık 50 cm kalınlığında. Konutun zemini de yine topraktan oluşuyor. Evin kuzeye bakan cephesine ocak yer alıyor. Yemek yenilen ve oturulan alan da yine ocağın yanında yer alıyor. Kadınlar evde oldukları zamanın çoğunu konutta mutfak olarak nitelendirilebilecek bu alanda geçiriyor. Mutfağın arkasında yine kuzeye bakan bölüme zaman içinde serin ve dar bir bölme olarak kiler bölümü ilave edilmiş. Yağ, peynir, et, yoğurt gibi yiyecekler o dönemde herhangi bir soğutucu bulunmadığı için bu alanda muhafaza ediliyor. Bu köy evlerinde tahılların saklandığı ambar adı verilen dolap, genellikle mutfağa yakın bir alanda yer alıyor. Anadolu'da pek çok köyde örneklerine rastlanabilecek olan bu konutlar, özellikle 1960'lı yıllarla birlikte terkedilmeye başlanmış. Kente ulaşımın kolaylaşması, şehirle etkileşimin artması, böylelikle apartmanların sağladığı konfor şartlarının köy evlerinde de sağlanması amacıyla iki katlı betonarme konutlar inşa edilmiştir. Bu konutlarda mutfak, çoğu apartmanda olduğu gibi bir servis mekanı olarak tasarlanmıştır.



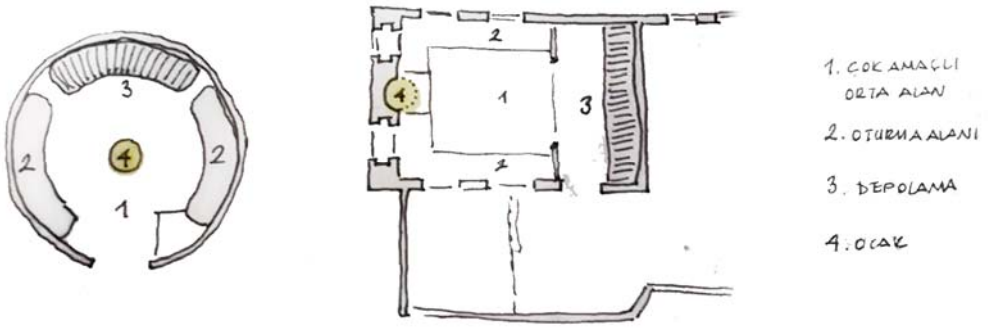
Şekil 2.19 Safranbolu Geleneksel Konutunda odanın farklı halleri [42]

Geleneksel Türk evi planının birim elemanı olan oda, günün farklı saatlerinde farklı işlevler üstlenir. Bağdaş kurularaki diz çökülerek oturulan, yerde yemek yenilen ve yine yerde yatılan geleneksel konutta mobilya yoktur. Oda, ocağı, dolapları ve sedirleriyle bir bütündür. Evin temel öğesi olan oda, bir çifti barındıracak şekilde düzenlenmiştir. Ölçüleri farklılaşsa da oda özellikleri değişmemektedir [4] [42].

Eski Safranbolu evinde her bir oda mutfak olarak kullanılabilmekteydi. Yemeğe konulacak olan sebzeler bahçede ya da aşevinde güğümden boşaltılan su ile leğende yıkanırdı. Besin depolama işleri kiler ya da ambarlarda gerçekleştirilirdi [9].

Konutun araziye yerleşimi belirlenirken en korunmuş yöne aşhane yerleştirilirdi. Yaşantının büyük bir kısmı bu mekanda geçtiği için özellikle kışın yağış ve soğuk rüzgardan korunması istenirdi. Aşhane, odalar, hayat, banyo ve tuvalet mekanlarıyla ilişkiliydi hatta bazı örneklerde evin girişi bile doğrudan aşhaneye açılabilmektedir. Aşhanede kullanımın çok amaçlılığı sebebiyle ocak ve dolaplar dışında sabit donatı elemanı bulunmamaktadır. İskemleler taşınabilir, yemek yenen sini kaldırılabilir ve yeni kullanım için mekanda kolaylıkla yer açılabilir [42].

Ocakta pişirilen yemek için dolap altlarında günlük yakacak odun depolanırdı. Bulaşık yıkamak için gereken sıcak su sac ayak üzerinde ocakta ısıtılır ve kirli su bahçeye dökülürdü. Zamanla bulaşık için tahtadan bir eviye mutfağa eklenmiştir [9].



Şekil 2.20 Türk Evi'nin çadırdan büyüğe doğru mekan gelişimi [32]

Pek çok geleneksel evde ise mutfak açık havadaki bir çalışma alanından ibarettir. Korunaklı biçimde avlu ya da evin altında konumlandırılan bir ocak esas yemek pişirme mekanını oluşturur [42]. Şekil 2.7'deki Hitit evinin de bu anlatıma benzer nitelik taşıdığı görülebilir.

Osmanlı'daki duruma bakılacak olursa 16. yüzyıl İstanbul'unda evlerin ancak yüzde 6'sında mutfak olduğu bilinmektedir. Diğer ev sakinleri ya avluda yemek pişiriyor, ya da yemeği dışarıdan hazır olarak temin ediyordu. Benzer durum aynı dönemde Kahire'de de bilinmektedir. Gezginler, en yoksulların yiyeceklerini hazır aldığını yazarken, Roma dönemi kentlerinde de *tabern*ların nüfusun en yoksul sınıflarını doyurduğu görülmektedir. Bunun temel sebebi yakacak giderleridir. Ailelerin ayrı ayrı ocak yakmaları, aynı miktar odunla aş ocaklarında pek çok kişi için yemek pişirmesinden çok daha pahalı bir yöntemdi [24].

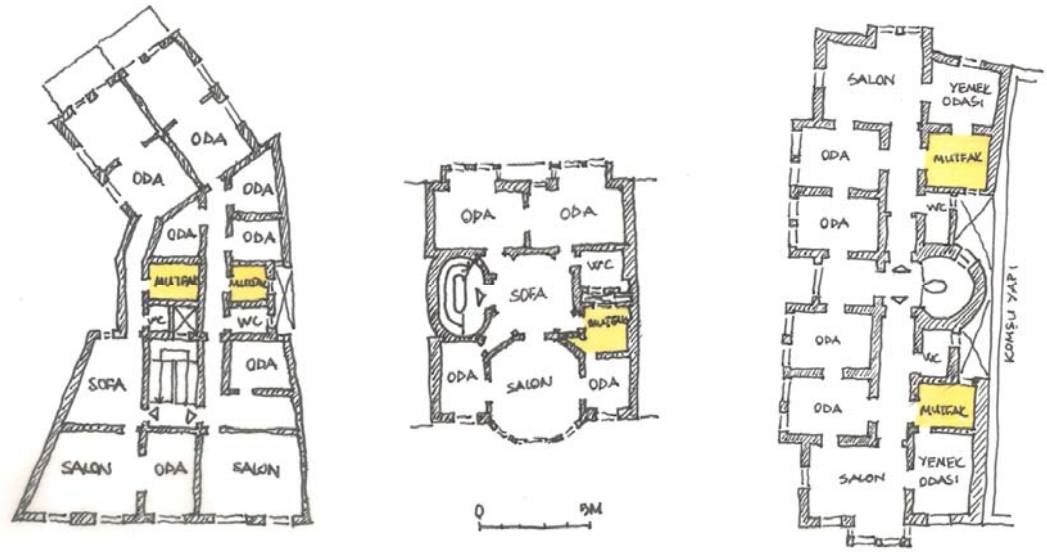
15 ve 18.yüzyıllara ait vakfiyeler incelendiğinde dönemin konutlarına ait farklı tasvirlere rastlanmaktadır. Bu tasvirlerde konutlar temel olarak, çekirdek aileler için oluşturulan küçük ve kalabalık aileler için oluşturulan daha büyük konutlar olarak sınıflandırılabilir. Bunlardan küçük konutlar *hücre*, *oda* ya da *ev* olarak adlandırılmıştır. Büyük olasılıkla öğrencilere ya da bekar erkeklere kiralanan *hücre* isimli konutta en temel olanlar hariç herhangi bir tesisatı bulunmamaktadır. *Oda* ismi verilen konut birimleri de benzer şekilde ufak boyutlu yaşam alanlarını ifade etmektedir. Fakat bunlar hücrelerden daha büyük ve kimi zaman içerisinde ocak barındıran mekanlardır. *Ev* olarak anılan yapılar ise oda veya hücrelerin birleşiminden oluşabilen yapılardır. Birleşik hane halkını barındırma amacıyla inşa edilen büyük konutlar ise, haremlik ve selamlık ayrımını

içeren, daha zengin ve üst düzey ailelere ait konutlardır. 1542 yılında yapılan ve II.Bayezid'in torunu Neslişah Sultan'a ait bir konut bu büyük konutlara örnek gösterilebilir. Yapıda haremlik ve selamlık olarak bir sofayla ayrılan iki oda, bir tuvalet, bir bahçe, bir çardak ve bir avlu, en üst katındaysa hizmetkarın kullanımında olan mutfak ve ocak gibi donanımlar bulunmaktadır. [43].

Günümüz mutfağının temel gereksinimlerinden biri olan su, başlangıçta dışardan taşınırken, daha sonraları yakın çevreye yerleştirilen kuyu, sarnıç ve tulumba gibi birimlerden elde edilmiştir. Konutlarda şebeke suyu sistemine geçilmesi heyecanla karşılanan büyük bir gelişmedir [44].

19. yüzyılla birlikte yaşanan modernleşme hareketleri Osmanlı'da özellikle İstanbul'da, sosyal, kültürel ve fiziki pek çok değişikliğe neden olmuştur. Artan nüfusla birlikte ortaya çıkan konut ihtiyacını karşılamak için yeni bir konut tipi olarak apartmanlar gelişmeye başlamıştır [45].

Bu yeni konut tipi kendi içinde büyük farklılıklar göstermektedir. Bulunduğu kent koşullarında ortaya çıkan kültürel değişim, parselizasyon, apartmanda yaşayan kullanıcı tiplerinin çeşitliliği gibi etkenlerle beraber oldukça farklı plan şemaları ortaya çıkmıştır.



Şekil 2.21 Konut içerisinde mutfağı gösteren çeşitli apartman planları ([45] numaralı kaynaktan yararlanılarak F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

Bunlardan biri orta gelir düzeyindeki bireylere yönelik yapılan ve tek aile konutu olarak anılan apartman tipindir. Bu tipte gündelik oturma ve mutfak birimleri giriş katta yer alırken, üst kat yüzyılın yeni popüler mekanı olan ve misafirlere ayrılan “salon” yer alır [45]. Bu tipin bazı örneklerinde mutfağın zemin kotunun daha da altında yer aldığı görülmüştür.

Yeni kent yaşantısıyla birlikte, özellikle düşük gelir grupları için kolektif bir yaşamın sunulduğu, katlarda bağımsız daireler bulunan apartman tiplerinden söz etmek de mümkündür. Bu tipte, mutfak ve yemek odası, birden fazla aileye hizmet eden ortak mekanlara dönüşmüştür.

Üst düzey grupları içinse çok daha büyük ölçekli, sofa, salon, yemek odası gibi pek çok mekanı bir araya getiren, kendine ait bağımsız mutfağı bulunan farklı tipte apartman örneklerine rastlamak müeumkündür. Bu yeni konutlarda kimi kez bağımsız bir oda olarak yemek odasının varlığı, kimi kez *salon – salomanje* kurgusuyla beraber mutfağın yalnız bırakıldığı ve bir servis mekanına dönüştüğü söylenebilir. Şekil 2.21’deki plan şemalarda da mutfağın servis mekanı olarak ele alındığı örnekler görülebilir.

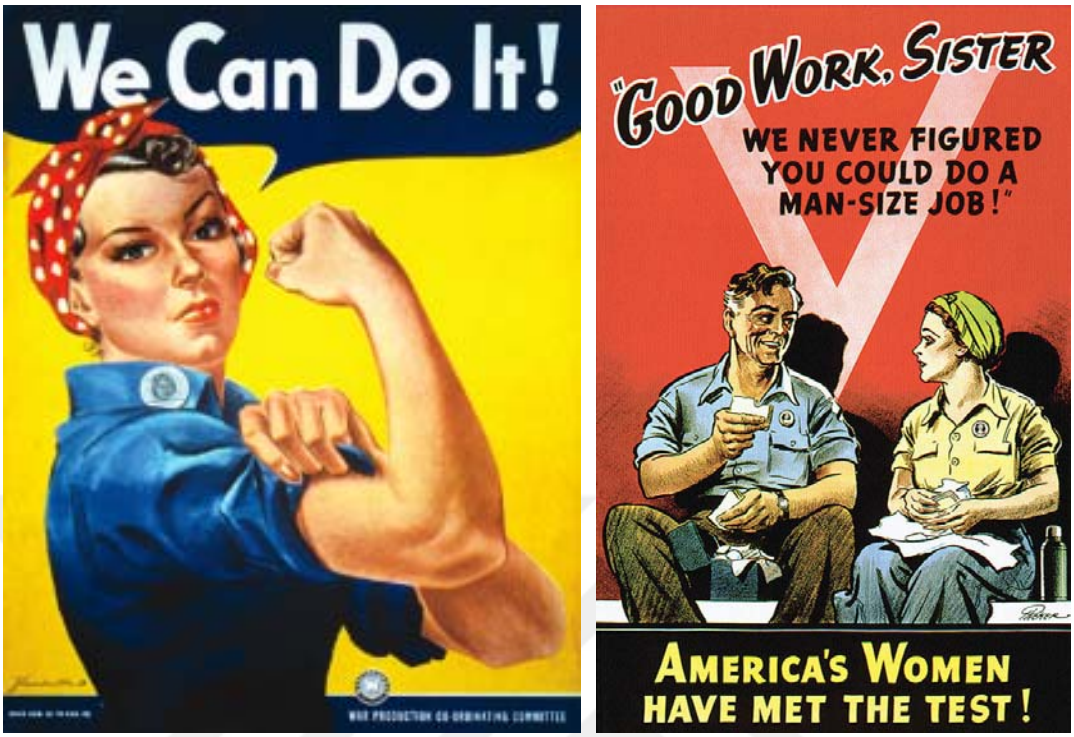
Takip eden yıllarda, Sanayi Devrimi’nin de etkisiyle gelir grupları arasında oluşan derin farklılıklarla birlikte konut tiplerinde çeşitlilik oranı artmıştır. Şüphesiz konutta teknoloji, hijyen, çağdaşlık gibi pek çok kavramın sembolik mekanı olan mutfak da geniş bir yelpazede, farklı boyut ve donanım içerikleriyle şekillenmeyi sürdürmüştür.

BÖLÜM 3

YENİ KADININ YENİ MUTFAĞI

"Bugünlerde pek çok öğretmen, doktor, avukat, tüccar ve diğer pek çok kadın ev işlerini ve çocuk bakımını yardım almadan kendileri yapıyor... Büyük evlerde ev kadını bir köle haline geliyor ve tekrarlanan görevlerin ağırlığı altında eziliyor. Ev kadınının kitap okumaya, müzik yapmaya ya da zihinsel olarak aktif olacağı diğer işlere zaman bulamadığı için yaktığı ağıtı kim görmezden gelebilir? Halkımızın sığlaşmasını azaltmak için değişmek zorundayız... Yüzeysellik ve şekilciliğin her bir zerresi, anneannelerimizin zamanında yavaş yavaş akan hayatın değerleri ve beğenilerine biz artık yalnızca tahammül ediyoruz; bu bizim zamanımız değil. Bizler, ruhsal hayatımızın zorunluluklarını yerine getirmek ve çözümler bulmak için acele ederek çalışmak zorundayız."

Enst May, 1924 [46]



Şekil 3. 1 Amerika'daki kadınların çalışmasını destekleyen afişler [47] [48]

Modernizm ile birlikte yeniden tanımlanan hayatta belki de en ağır rol, savaş sonrası dönemde taze istihdam gücüyle iş hayatına katılırken, ev işlerini de bırakmaması ve yeni nesili yetiştirmesi beklenen kadınların oldu. Tarih boyunca ataerkil toplumlarda ezilen ve ikinci sınıf bireyler olarak hor görülen kadınlar, eşitlik mücadelelerini sürdürürken, yine ikiye bölünmek zorunda kaldılar. Onlar artık hem erkeklerle eşit şekilde çalışıp, hem de evi çekip çevirmeliydiler. Kadınlar bu eşitlik savaşında ev işlerinde ve belki de en önemlisi mutfak işlerinde, yeni çağın yeni kavramları ve yeni ürünleriyle tanıştılar. Kadınların yeni alanı rasyonalize ediliyordu ve ev işlerinin profesyonel ofisi olan mutfak, evin en sofistike bölümü olarak halka tanıtılıyordu.

3.1 Yeni Kavramlar

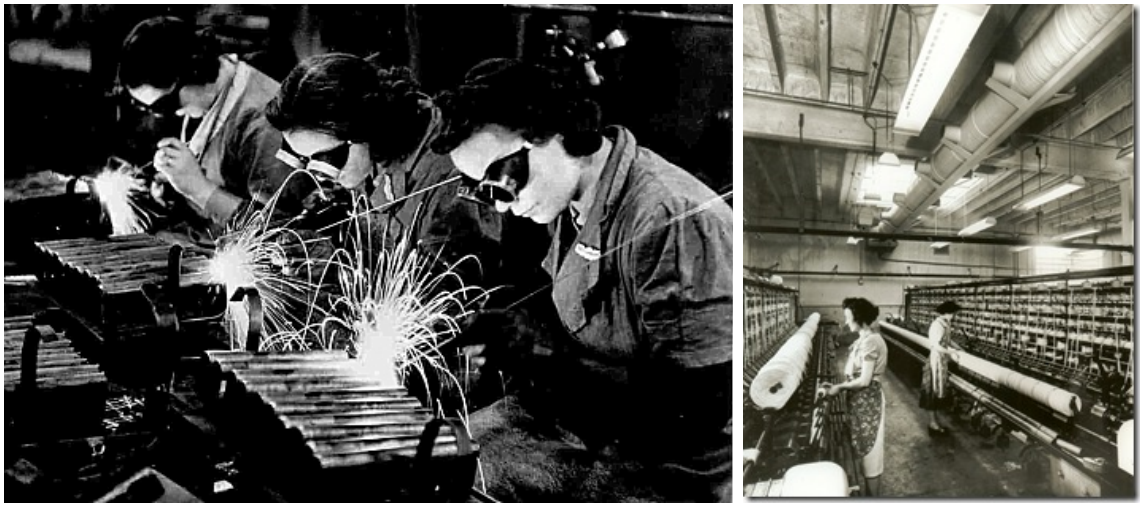
…

beynimden, etimden, iskeletimden geliyor bu!
her dinamoyu
altıma almak için çıldırıyorum!
tükrüklü dilim bakır telleri yalıyor,
damarlarımda kovalıyor
oto-direzinler lokomotifleri!

trrrrum,
trrrrum,
trak tiki tak
makinalaşmak istiyorum!

…

Nazım Hikmet, Makinalaşmak İstiyorum şiirinden [49], 1923



Şekil 3.2 Sanayi Devrimi sonrası fabrikalarda çalışan kadınlar [50] [51]

Sanayi Devrimi sonrasında yükselen bir değer olan makinalaşma, diğer tüm alanlarda olduğu gibi tasarım alanında da oldukça etkili ve öykünülen bir veri olmuştur. Bu süreçle birlikte standartlaşma, verimlilik, iş akışı gibi fabrikasyon üretim sürecine ait kavramlar, gerçek hayatta da yansımalar bulmuştur. Bunlardan en çok etkilenen mekanlardan biri de, şüphesiz evin en fazla üretim yapılan alanı olan mutfaklardır. 19. yüzyıl sonlarından başlayarak mutfakla ilgili pek çok araştırma ve yayın yapılmış, yeni kavramlara dayanan ideal mutfak modelleri üretilmeye başlanmıştır.

3.1.1 Verimlilik / Standartlaşma / İş Akışı: Taylorizm



Şekil 3.3 Asri Zamanlar filminden [52]

Gruplar halinde, adeta koyunlar gibi oğul oğul fabrikaya akan insanlar, üretim bandının hızına yetişmek için mola vermeden yarışırcasına çalışan, adeta çarkların arasına sıkışan işçiler ve daima daha iyi, daha hızlı üretim için onları gözetleyen ve emirler yağdıran bir patron... 1936 yılında Charlie Chaplin'in yazıp yönettiği "Asri Zamanlar" filmi, kapitalist üretim mantığına eleştirel bir gözle yaklaşan ve o dönemin toplumsal gerçekliğini yansıtan ve *modern insan* olgusunun gelişimindeki dinamikleri ele alan bir filmdir [53]. Burada ele alınan kavramlar *makinalaşma* süreciyle ortaya çıkan; 20. yüzyıl ve sonrasındaki hayatı, alışkanlıkları, yaşayışa dair her neredeyse her unsuru tamamen değiştirerek, geçmişle günümüz arasında her alanda büyük farklılıklar oluşturmuş kavramlardır.

Amerika Birleşik Devletleri'nde 1880-1890 seneleri arasında ortaya çıkan sistematik yönetim hareketleri, kapitalist üretimin şekillenmesinde oldukça etkili olmuştur.

Frederick Winslow Taylor'un geliştirdiği ve 1911 yılında yayımlanan "The Principles of Scientific Management" (Bilimsel Yönetimin İlkeleri) kitabında ifade ettiği ilkelerle fabrikada çalışan işçinin, işi aksatmadan ve yavaşlatmadan, tamamen pasif kalarak, adeta makinanın basit bir uzantısı gibi davranması esasıyla, bu süreçte insani güdüler devre dışı bırakılmıştır. Sistematik olarak analiz edilen üretim sürecinde, her iş en ufak detayına kadar belirlenmiş, alt parçalara ayrılmış; üretim zamanı ve tekniğinin standart hale getirilmesiyle üretimin hızlanması hedeflenmiştir. Taylorizm yöntemi, birim zamanda maksimum üretim yapılması temeline dayanmaktadır. İş akış sürecinde her işçiye sabit bir görev verilerek, uzmanlaşmayla birlikte çalışma hızının en üst seviyeye çıkmasını hedeflemektedir. El-kol-beden hareketlerinden tasarruf sağlanarak, makineden en yüksek verimi almak bu sistemin temel amaçlarından biridir [54] [55].

Standart sözcüğü TDK tarafından *belli bir tipe göre yapılmış veya ayrılmış, ölçün, ölçünlü, tek biçim* olarak tanımlanmış, *herkesce kabul edilen*, *nitelikleri hep aynı olan*, *norm* anlamlarına gelmektedir. Standartlaşma ise *aynı özellikte davranış, yöntem, gereç ve eylemlerin tekrarlanması* biçiminde tanımlanabilir. Üretimde standartlaşma maliyeti düşürerek, ürünlerin kalite oranının yükselmesi, değerlendirmenin kolaylaşması, stoklu çalışmayı azaltma, ambalajlanma, depolanma ve nakliye kolaylığı sağlama gibi faydalar getirmektedir. Bu bağlamda üretim hızının ve ürün kalitesinin artması standartlaşma ile birlikte gelişmiştir. Taylorizm standartlaşma ve iş bölümünü temel alarak, üretimi bilimsel hale getirmeyi ve verimliliği en yüksek seviyeye getirmeyi hedeflemiştir [56] [57].

Taylorizm, ortaya çıkardığı kavramlarla oldukça etkili olmuş ve iş akışının konuta yansıdığı alanların incelenmesi sürecinde pek çok araştırmacıya ilham kaynağı olarak, bu temel üzerine oturan pek çok ürünün gerçekleştirilmesine sebep olmuştur. Frankfurt Mutfağı da bunlardan biridir.

3.1.2 Kadınların Yeniden Evcilleştirilme (Redomestication) Çalışmaları

Savaş sırasında ve sonrasında erkek işgücünde ortaya çıkan boşluk, ekonomik olarak varolmaya devam etmek zorunda kalan, kendilerinin ve ailelerinin bakımını üstlenen kadınların oldu. Ev alanından iş dünyasının neredeyse tüm kollarına var güçleriyle geçiş yapan kadınlarla birlikte, toplumsal yapıda değişimler kendini gösterdi. Kadınların ev hayatından ve ev işlerinden uzaklaşması tedirginlikler doğurdu. Bu süreç sonrasında, kadınların eve yeniden döndürülmesi için çalışmalar düzenlenmeye başladı. Evin modenizasyonu *yeniden evcilleştirme* (redomestication) için çok önemli bir unsurdu. Yeni hayat düzeninde çalışan kadın ev işlerini de hakkıyla yerine getirmekten



Şekil 3.4 I.Dünya Savaşı'nda işçi kadınlar [58]

sorumluydu. Ayrıca bu süreçte eve bir yardımcı bulmak da oldukça zordu. Almanya'da hükümet ve kadın kuruluşları, konut modernizasyonunun ev işlerini kolaylaştıracağını savunuyorlardı. Dünyanın yaşadığı büyük dönüşüm sürecinden ev işleri de nasibini alarak konut ve içinde yürütülen işlemlerin tümü bilimsel çerçevede tekrar değerlendirildi. Henderson'un tanımıyla ev: *"kadını ruhsal ve entellektüel yönden besleyecek, onu mutlu bir eş ve anne haline getirecek daha anlamlı uğraşlar için özgürleştiren, profesyonel bir iş kolu haline gelmişti."* [46].

Yeniden evcilleştirme sürecinde gerçekleştirilen eğitim çalışmalarına ve politik hareketlere, yardım kuruluşları ve sosyal organizasyonlar da destek verdiler. Tasarımcı ve reformcular ise bilimsel yönetim prensiplerini izleyerek, evin kendisini yeniden şekillendirdiler. Almanya'da 1927 yılında Lüders, May ve Gropius gibi tasarımcılarla,

evin önemini tanımlayan *Ev Ekonomisi Bölümü* (Hauswirtschaft) kuruldu. Lüders, sağlık, ahlak ve kültüre uygun olarak evin bütünsel şekilde ele alınmasını savunan bu çalışmaya liderlik etti. Ev kadını organizasyonlarını, tüketici birlikleri, endüstri ve vasıflı işçileri, yanı sıra iş adamlarını, mimarları ve okulları bir araya getirerek bir araştırma organizasyonu oluşturulması hedeflendi. Optimum sonuçlara ulaşmak için evdeki iş gücüyle ilgili çalışmalar yapıldı. Kitaplar, kadın dergileri ve gazeteler gibi araştırma materyallerinden bir arşiv oluşturarak, temizlenebilir zemin yüzeyleri ve pratik mutfak yerleşimleri gibi basit gözüken konularda incelemelerin sürdürülmesi hedeflendi. Özel bir takım, çalışan sınıf mutfağını sorguluyordu. Ayrıca, yeni pratiklerin verimliliğiyle ilgili sezgilerin doğuşu ve eski yöntemlerle alakalı araştırmalar yapılarak üretkenliğin artırılması ve efor kaybının önlenmesi hedefleniyordu. Böylelikle hem ev kadınları hem de çalışan kadınlar ev işlerini kolaylıkla halledebileceklerdi [46].

Amerika'da ise üretim fazlalığına bağlı olarak tüketimin desteklendiği bir süreç yaşanıyordu. Bu süreçte desteklenen bir diğer kavram da evlilikti. İlk evlilik yaşı ondokuzuncu yüzyıl sonunda erkeklerde 26, kadınlarda 24'tü. Bu rakam 1920 ve 30'lu yıllarda erkeklerde 25'e, kadınlardaysa 22.5'a geriledi . Daha erken yaşta evlenen ve evliliğe daha emin olarak yaklaşan kadın, üst derece eğitimde ve iş hayatında da aktif rol oynuyordu. İşgücünde yadsınmaz bir gerçekliğe dönüşen çalışan evli kadınların oranı, bekar kadınların oranından altı kat daha hızlı yükseldi [59].



Şekil 3.5 I.Dünya Savaşı'nda şeker fabrikasında çalışan kadınlar, 1918 [58]

1919'da Smith College'a Weekly dergisindeki başyazıda: *"Bir erkek ikisine birden sahip olurken, bir kadının ev ile iş arasında bir seçim yapmak zorunda bırakılmasını doğal bulmuyoruz. Bir çıkış yolu olmalı ve bunu bulmak kuşağımızın sorunudur."* deniliyordu. Aynı konu "Bir Kadın Bir Evi ve Bir İşi İdare Edebilir mi?", "Eş, Ev, İş", "Çalışan Kolejli Eşler", "Ev + İş Kadını", "Bebekler + İş" ve "İki İşli Kadın" gibi başlıklarla pek çok makale ve araştırmada değerlendirildi. Ev ekomomistleri, evde kullanılan teknolojilerle, ev bakım standardının yükseldiği kanısını taşıyorlardı. 1920'lerde kullanılan gaz sobası, elektirikli aydınlatma, ütü gibi gereçlerle kadının eve harcadığı emek azaldı ve verimlilik arttı. Fakat aile sorumluluğu bu yeniliklerle tam zamanlı bir iş olmaktan kurtulamadı. Dahası, çamaşır makinesi gibi ev aleti üreten bazı firmaların saldırgan pazarlamaları sonrasında, bir önceki kuşağın ev dışında parayla yaptırdığı bazı işler eve geri döndü [59].

Aile ilişkilerinin ve aile tüketiminin yöneticisi olarak adlandırılan kadın, reklamcı ve pazarlamacılar tarafından tüketici olarak tanımlandı. 1930'larda 15.000 kadar tüketiciyle yapılan bir araştırmada, reklama en az eleştirel gözle bakan grubun ev kadınları olduğu ortaya çıktı. Bireysellik ve modernlik reklamcıların da desteğiyle kadınlar için bir meta halini aldı. Böylece sadece ürünler değil, kadın imajı da satılır hale geldi [59].

3.1.3 Ev İşlerinin Bilimselleştirilmesi

Ev Bilimcileri (Domestic Scientists) kadınların görevlerini, işletme ve teknolojik yönleriyle anlaması gerektiğine inanıyordu. Kadın bu yönlere hakim olduğunda, ev işlerinin arkasında yatan bilgi birikimini kullanmaya ihtiyaç duyacaktı. Ev, yeni kadının yeni hayatının sadece bir parçasını meydana getiriyordu. Ev işlerinin yöneticileri olarak kadınlar, bu yeni sosyal düzende önemi gittikçe artan roller üstlenebileceklerdi [60].



Şekil 3.6 Ev İşleri Bilimi Sınıfı öğrencileri, 1910 [61]

20. Yüzyılda pek çok üniversite pişirme, temizlik gibi basit ev işlerini bilimsel bir konu olarak ele aldı ve *Ev Bilimi* bölümünde pek çok kadın öğrenci yetiştirildi. Bu çalışmaların motivasyonu, kırsal konutlardaki genç kadınlar için Ev Bilimi ya da Ev Ekonomisi'ndeki eğitim ve talimatların bir ders olarak sunulmasıydı. Esasen bu dönem, anneden kıza akratılan pek çok bilginin standartlaştırıldığı bir dönemdi. Sanayi Devrimi'nin de etkisiyle çalışmanın avantajları ve yaşanan salgın hastalıklardan korunmak için gerekli olan tıbbi bilgiler de aktarılıyordu. O döneme ait yaygın esprilerden biri şöyleydi: Erkekler üniversiteye gittiklerinde BA, Bsc ya da Beng gibi yüksek lisans dereceleri alırken, kadınlar üniversiteden Mrs.[5] derecesiyle mezun oluyorlardı [61]. Bu espri ışığında verilen bu eğitimlerin, bir aile kurmak için gerekli görülen bir kavram olduğunu söylemek mümkün.

[5] İngilizcede evlenen kadınlar için kullanılan kısaltma

Yeni yüzyılın teknolojileri ev işlerine yardımcı olsalar da, onları ortadan kaldırmıyordu. Reklamlar ve makalelerde tanıtılan yeni gereçlerin kadınların temizlikte evlerini yeni bir seviyeye taşımasında yardımcı olacağı belirtiliyordu. Fakat bu yeni ve yüksek beklentileri karşılamak için kadınlar haftada yaklaşık 50-60 saati ev işlerine ayırıyorlardı. Haftada 60 saat meşgul olmak anlamına gelen bu işler: pişirmek (haftada 15 saat), temizlemek (8 saat), yıkamak ve toplamak (13 saat), alışveriş yapmak (3 saat), çocuklarla ilgilenmek (21 saat), ödevleri kontrol etmek (6 saat) olarak sıralanıyordu. Bu işlerin pek çoğu eş zamanlı olarak yapılabilecek şekilde organize edilmemişti. Haftasonu ise diğer günlerden farklı olmayacak şekilde kendi koşturmacasıyla geçiyordu. Ingeborg Bachmann bu rutin işlere gönderme yapan "günlük üniforma sabırdır" sözüyle, günlük hayatın monotonluğu ve sürekli kendini tekrar eden işlerle, kadınlarda ortaya çıkan memnuniyetsizliği ifade ediyordu. Mimari tasarruf ve rasyonalizasyon fikirleri, özgürleşmekte olan kadının yükünü azaltmayı vaat ediyordu. "Bunlar nasıl gerçekleşebilirdi?" "Kadının ev yükünün hafiflemesi nasıl mümkün olurdu?" gibi sorular konut ve mutfağı odak haline getirdi. Ev işlerinin



Şekil 3.7 Ev İşleri Bilimi Sınıfı öğrencileri, 1913 [61]

bilimselleştirilmesi sürecinde mutfak işleri, mutfak organizasyonu, insani hayat akışına bağlı olan her şey, *yeni inşaa* tarafından manifestolaştırılarak tasarımsal düşüncelerin çekirdeğine konuldu. Bu süreci ev işlerinin bilimselleştirilmesi sürecinde yapılan araştırmaların mutfağa yansımalarını konu alan yayınlar izledi [62] [63].

3.2 Yayınlar

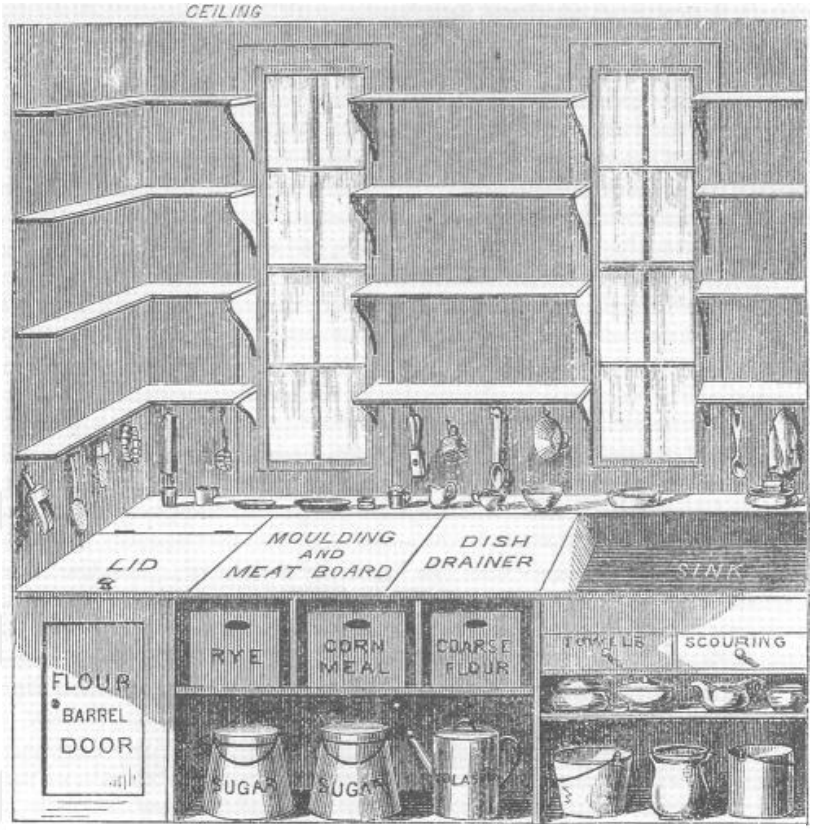
Sanayi Devrimi'nin ortaya çıkardığı yeni kavramlar araştırmacı ve tasarımcıların önünde bir yıldız gibi parlıyordu. Üretim alanındaki bu değerlerin farklı alanlara yansımaları merak konusuydu. Böylelikle yapılan pek çok araştırma bir yayına dönüştürüldü ve kavramların etkileri hızlı bir biçimde dünyaya yayıldı. Ev işlerinin bilimselleştirilmesi ve kadının modernizasyonu konularında yapılan yayınlar; kitap, süreli yayın, sergi ve reklam alt başlıklarıyla incelenmiştir.

3.2.1 Kitap

Başta Amerika ve Avrupa olmak üzere, üretim sektöründe yaşanan büyük değişimin ev işlerinde ve mutfak üzerindeki etkilerini araştıran ve ideal çalışma alanlarını tarifleyen pek çok yayın hazırlandı. Bunlardan itici gücü oluşturan temel yapıtlar seçilerek içerik özetleri ve yazarlarıyla ilgili bilgi verilmiştir.

"The American Woman's Home"

"İyi çalışan mutfak, iyi organize edilen mutfaktır" nosyonuyla, Amerikalı kadınların profesyonelleşmesini destekleyen Catherine Beecher ve Harriet Beecher-Stowe 1869 gibi erken bir zamanda "The American Woman's Home" (Amerikan Kadının Evi) isimli kitaplarında mutfaktaki verimlilikle ilgili araştırmalar yapmışlardır. Ev reformunun Amerika'daki örneği olan bu kitap, ilk defa ev işlerinin profesyonelleştirilmesi için model olarak mekanize üretim fikrinin ortaya atılması sebebiyle çığır açıcı bir öneme sahiptir . Yazarlar burada, "The Sink and Cooking Form" (Eviye ve Pişirme Şekli) isimli tanımlamada kullanılan zaman ve enerjiyi yarıya indiren yüksek verimlilikli bir çözüm önerisi sunmuşlardır. Bu öneride kadının zamanı, iş gücünü, mekanı ve parayı iktisadi kullanarak sağlığın, verimliliğin ve memnuniyetin artırılması konusunu gündeme taşımışlardır [46] [64].



Şekil 3.8 "The Sink and Cooking Form"[64]

"The Sink and Cooking Form" büyük ölçüde organize edilmiş depolama ihtiyacını karşılayarak 20.yüzyıl mutfakları için itibarlı bir öncü olmuştur. Bu öneri, tasarımı su ısıtma ve havalandırma sistemlerini içeren entegre mekanik çekirdeğiyle yirminci yüzyıl ortasındaki hazır mutfağın habercisi olduğu için yalnızca bir mobilya olarak görülmemelidir. "The Sink and Cooking Form"' mutfağının kendisi prefabrike değildir ya da geniş bir kabul görmemiştir, fakat takip eden tasarımcılar için ilham kaynağı olmuştur [64].

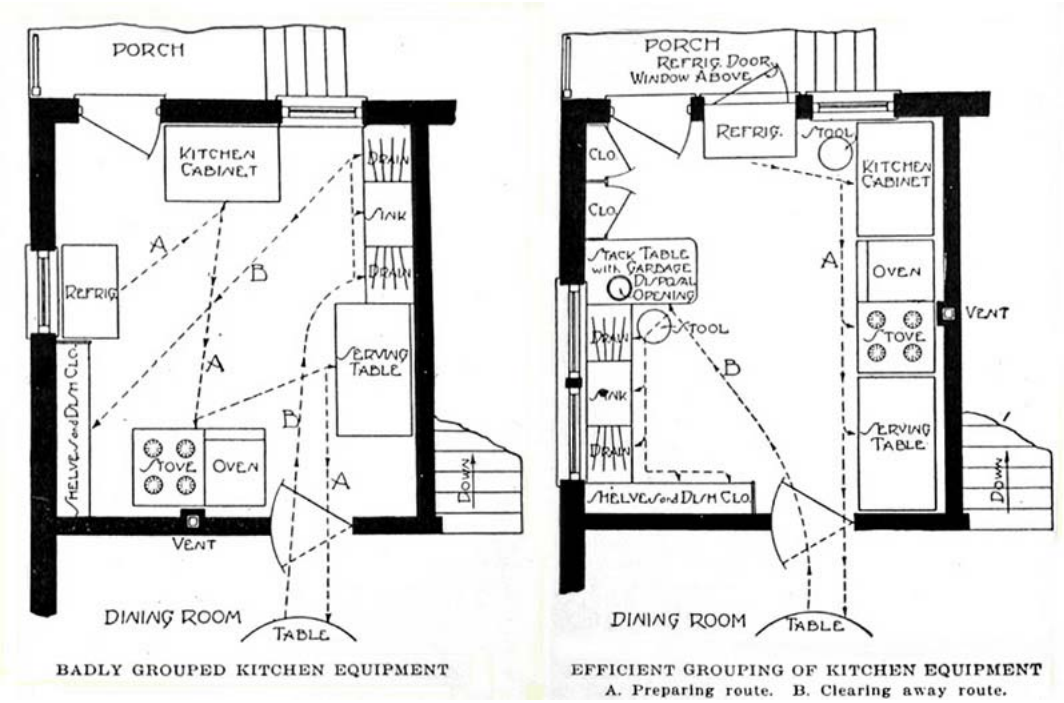
"Household Engineering: Scientific Management in Home "

*Profesyonel ev kadını*na bir örnek olarak verilen Christine Frederick 1919'da ev işleri bilimin resmi kaşifi ve öncüsü olmak için "Household Engineering: Scientific Management in Home" (Ev Mühendisliği: Konutta Bilimsel Yönetim) kitabını yayımladı. Frederick ev işlerine yeni maddi imgelemeler kazandırdı. Verimliliği anlamak adına

yaptığı fabrika ziyaretlerini de yazarak, kesin biçimde ev işlerini modernizasyon ve makineleşmeyle ilişkilendirdi [46] [64].

" Ev işlerini gerçekten severdim... Ama şimdi her gün ev işleriyle uğraşmak bir angarya gibi geliyor. Kocam işi dolayısıyla "bilimsel yönetim" adı verilen yeni bir akımla tanıştı ve eve, pek çok mağaza, ofis ve fabrikada başarıyla tamamlanan coşkulu hesaplarla gelmeye başladı.. Aslında, o ve arkadaşları durmaksızın "verimlilik fikri" üzerine konuşuyordu. Ve ben de bir önsezi olarak bu yeni fikrin benim sorunlarıma ciddiyetle aradığım çözümü olabileceğini düşündüm ve tartışmalarını can kulağıyla dinledim." [46]

Zaman çizelgeleri, yemek planları ve envanterlerle Frederick, sanayi işleyişine benzer şekilde mutfağı ele alarak, kadınları fabrika müdürüne dönüştürdü. Beecher ve Stowe gibi, Frederick de aile hayatının banliyö modelini destekledi ve kadın alanını ayırdı. Bir diğer katkısı da, modernleşme temalarını cesur bir biçimde ev işlerine katmasıdır. Irene Witte'nin 1922'de "Household Engineering"i Almanca'ya çevirmesiyle, Frederick'in etkisi Almanya'ya da yayılmıştır [46]. Frederick'in bu çalışması, ilk prefabrike *mutfak*



Şekil 3.9 İşlev sırasına göre sıralanmadan önce ve sonra konut mutfağındaki hareket şeması [65]

makinesi sayılabilecek Frankfurt Mutfağı[6]'nın da üretimini kapsayarak hem Avrupa hem de Amerika'da oldukça etkili oldu.

"Die neue Wohnung: Die Frau ALS Schöpferin"

"Die neue Wohnung: Die Frau ALS Schöpferin" (Yeni Konut / Yaratıcı Olarak Kadın) kitabında Bruno Taut, mutfağı konutun omurgası olarak tanımlamış ve yeni bir konut inşasında mutfağın konut içindeki konumunun önemine dikkat çekmiştir. Ev hanımının temel işini yaptığı alan olarak değerlendirdiği mutfak yerleşimi için Frederick tarafından fonksiyonların sıralamasına dair yapılan eskizleri doğru bulduğunu belirtmiştir. Taut bu kitapta, Frederick'in hareket çizgisi analizi sistemini konutun tümü için ele almıştır. Zamanın genel anlayışını yansıtan, geleneksel cinsiyet modeline uygun şekilde ev işlerinin sorumlusunun kadın olacağı bir iş bölümü üzerinde durmuştur. Ayrıca Taut, Frankfurt Mutfağı'nda da yer alan "Pişirme Kutusu"yla ilgili olarak: *"Telgraf ve uçakla beraber, çağımızın en büyük üç buluşundan biri"* yorumunu yapmıştır [66] [67].

"Continious Kitchen"

20.yüzyılın başlarında hazır üretime dayalı bir prototip olarak mutfağın gelişimini etkileyen kadınlardan biri olan Lillian Gilbreth, verimli planıyla zamanının ilerisindeki "Sürekli Mutfak" (Continuos Kitchen) fikrini geliştirdi. Verimli bir mutfağın esnekliğe mutlaka izin vermesi gerektiğini farketti. En kullanışlı yerleşimin, değişen insan ölçüleri sebebiyle değişmesi gereken çalışma ölçülerinden dolayı, evden eve farklılık gösterebileceğini belirtti [64].

Mutfak pratiğinin verimlilik ölçümü için Gilbreth, üretim hattındaki adımlarla ilgili bir hareket çalışması yaptı. Tasarladığı yeni mutfağın verimlilik testi bir çilekli kek

---

[6] Le Corbusier'in "yaşamak için bir makine" kavramına paralelik gösteren bu prefabrike mutfak makinesi olarak Lihotzky tarafından 1926 yılında tasarlandı ve modern mutfağın yaratıcısı olarak tanımlandı. Erna Meyer gibi Lihotzky de tasarımında sosyalist sistem ve felsefesinden etkilendi. Weimar konut programı için tasarlanen ve ev kadınının rolü bir fabrika işçisine benzer olarak ele alan "Frankfurt Mutfağı"nda tren ve gemilerdeki küçük ve verimli ticari mutfaklardan ilham alındı ve Almanya'da 10.000'in üzerinde üretildi [64]. Tezin 4. Bölümünde detaylı olarak incelenecek olan bu mutfak, konut yapıları ve hatta gökdelen inşaasındaki modern prefabrikasyon tekniklerinin öncüsü oldu.

yapımıyla ölçüldü. Kek ilk önce gelişi güzel tipik bir mutfakta yapıldı ve sarfedilen hareket ölçüleri kaydedildi. Aynı kek, aynı ekipmanlar ve aletlerle, fakat verimlilik sıralamasına göre düzenlenmiş Gilbreth'in mutfağında yapıldı. Test sonuçları oldukça etkileyiciydi. Mutfaktaki işlem sayısı 97'den 64'e, hareket sırasında sarfedilen adım sayısıysa 281'den 45'e düşmüştü [68].



Şekil 3.10 Gilbreth'in mutfak tasarımından etkilenerek üretilen bir Pardoe mutfağı [69]

1940'larda Gilbreth'in "dairesel güzergah" (circular routing) tabiri mutfaklarda günümüz tasarımcılarının halen temel aldığı bir kavram olan "çalışma üçgeni" olarak anılmaya başlandı. Verimli olarak planlanan bir mutfakta, ocak – evye –buzdolabı üçgeninin çevresi 8 metreden, her bir birim arası uzaklıksa 1.70 metreden fazla olmaması prensibine dayanan bu kavram, bugün mutfak tasarımı için geçerliliğini korumaktadır [68].

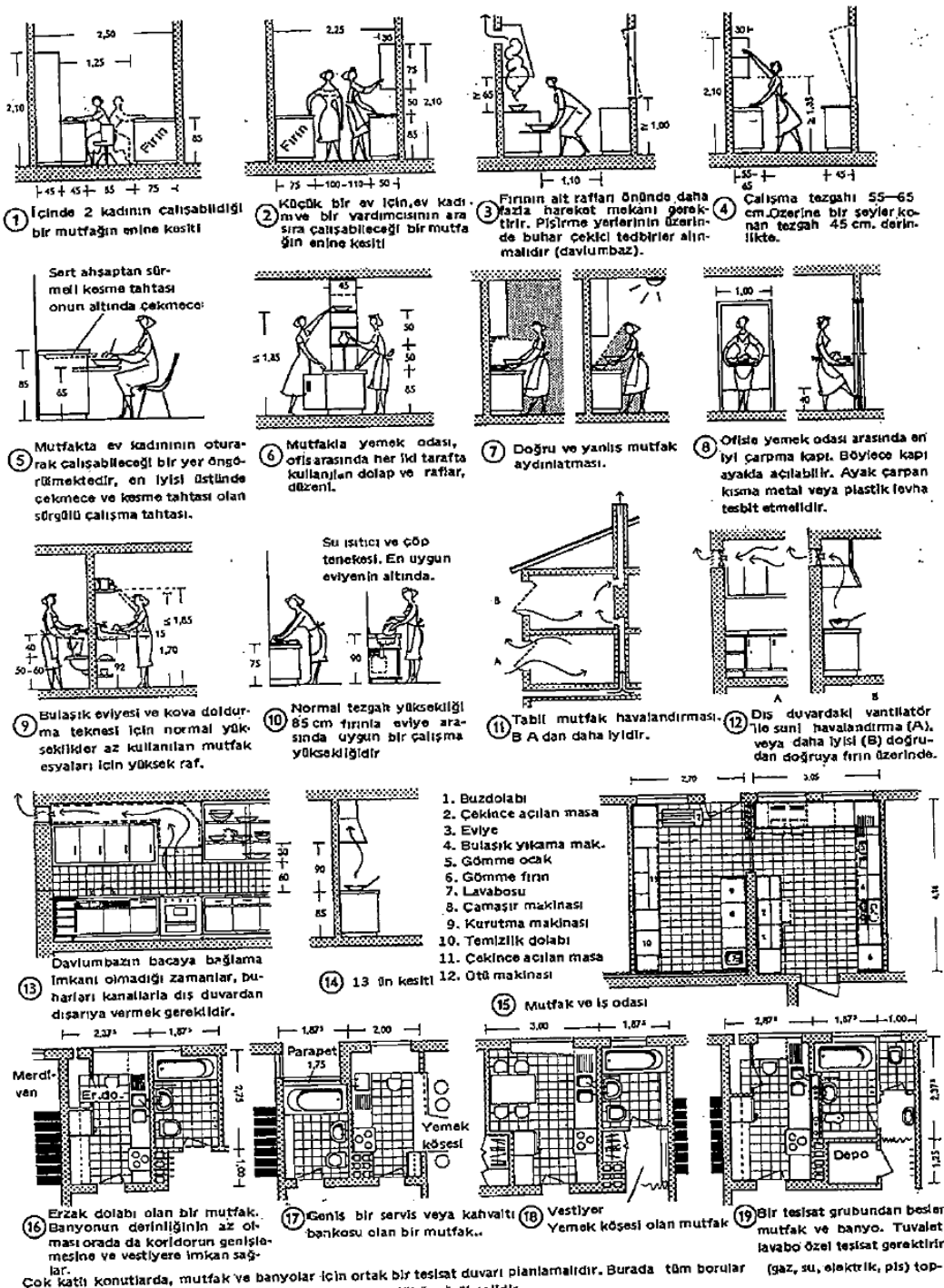
Gilbreth pek çok projede bir diğer etkileyici tasarımcı olan Christine Frederick ile çalışmıştır. Bununla birlikte, 1910'larda modern fabrikadaki montaj hattı ve mutfak arasında yaptığı kıyaslama ile, mutfağı makineyle eşleştiren önemli adımı atan kişi Frederick olmuştu [64].

“Neufert Bauentwurfslehre”

Alman mimar Ernst Neufert, Walter Gropius’un asistanı, bir öğretmen ve pek çok standartlaştırma birliği üyesi, en çok da mimarlar için temel bir el kitabı olan Neufert’in yazarı olarak bilinmektedir [70]. Kitabın özdeyişinde bu kitabı:

“Weimar Devlet İnşaat Yüksek Okulu'nda verdiğim derslerin notlarından meydana gelmiştir. Bunlar, bir yapının planlanması esnasında gerekli olan, insan ölçeği ile bağlantılı, pratik bilgilere, deneyimlere ve ölçümlere dayanmaktadır.” [71]

olarak tanımlayan Neufert, bu kitapta mutfakları tanımlayan bir bölüme de yer vermiştir. Mutfağın konut içerisindeki diğer birimlerle ilişkileri, mutfağın yerleşim yönü, yerleşime göre mutfak tipleri, çalışma alanlarının ideal yükseklileri, mutfak gereçlerinin ölçüleri gibi konular kitapta çizimler ve grafiklerle ele alınmıştır.



① İçinde 2 kadının çalışabildiği bir mutfağın enine kesiti

② Küçük bir ev için,ev kadını ve bir yardımcısının ara sıra çalışabileceği bir mutfağın enine kesiti

③ Fırının alt rafları önünde daha fazla hareket mekanı gerektirir. Pişirme yerlerinin üzerinde buhar çekici tedbirler alınmalıdır (davlumbaz).

④ Çalışma tezgahı 55—65 cm.üzerine bir şeyler konan tezgah 45 cm. derinlikte.

⑤ Mutfakta ev kadınının otura-rak çalışabileceği bir yer öngörülmektedir, en iyisi üstünde çekmece ve kesme tahtası olan sürgülü çalışma tahtası.

⑥ Mutfakla yemek odası, ofis arasında her iki tarafta kullanılan dolap ve raflar, düzeni.

⑦ Doğru ve yanlış mutfak aydınlatması.

⑧ Ofisle yemek odası arasında en iyi çarpma kapı. Böylece kapı ayakta açılabilir. Ayak çarpan kısma metal veya plastik levha tesbit etmelidir.

⑨ Bulaşık eviyesi ve kova doldurma teknesi için normal yüksekliktedir az kullanılan mutfak eşyaları için yüksek raf.

⑩ Normal tezgah yüksekliği 85 cm fırınla eviye arasında uygun bir çalışma yüksekliğidir

⑪ Tabii mutfak havalandırması. B A dan daha iyidir.

⑫ Dış duvardaki vantilatör ile suni havalandırma (A), veya daha iyisi (B) doğrudan doğruya fırın üzerinde.

⑬ Davlumbazın bacaya bağlama imkanı olmadığı zamanlar, buharları kanallarla dış duvardan dışarıya vermek gerekli dir.

⑭ 13 ün kesiti

1. Buzdolabı
2. Çekince açılan masa
3. Eviye
4. Bulaşık yıkama mak.
5. Gömme ocak
6. Gömme fırın
7. Lavabosu
8. Çamaşır makinası
9. Kurutma makinası
10. Temizlik dolabı
11. Çekince açılan masa
12. Ütü makinası

⑮ Mutfak ve iş odası

⑯ Erzak dolabı olan bir mutfak. Banyonun derinliğinin az olması orada da koridorun genişlemesine ve vestiyere imkan sağlar.

⑰ Geniş bir servis veya kahvaltı bankosu olan bir mutfak..

⑱ Vestiyer Yemek köşesi olan mutfak

⑲ Bir tesisat grubundan beslenen mutfak ve banyo. Tuvalet ve lavabo özel tesisat gerektirir.

Çok katlı konutlarda, mutfak ve banyolar için ortak bir tesisat duvarı planlamalıdır. Burada tüm borular (gaz, su, elektrik, pis) toplanmıştır. Borular bir tesisat içinde olmalı ve bakım delikli öngörülmelidir

Şekil 3.11 Neufert Yapı Tasarımı'nda Mutfaklar [71]

3.2.2 Süreli Yayın

Bu dönemde yapılan yayınlar kitaplarla sınırlı kalmamıştır. İdeal mutfak ve kadının tarifi, pek çok süreli yayınla da desteklenmiştir. Bu kadın dergilerinden bazıları günümüzde de yayın hayatını sürdürmektedir.

1860 gibi erken bir tarihte Amerika'da yayımlanmaya başlayan "The Household Journal" (Aile Dergisi) bu konuda verilebilecek en eski örneklerden birisidir. Okurlara dikiş patronları yanısıra doğal ev hayatını iyileştirici bilgiler sunuluyor, ele alınan konularla ilgili kısa ama kapsamlı metinlerin her aile tarafından ilgi çekici bulunacağı iddia ediliyordu. Bir önceki bölümde söz edilen "The American Woman's Home" kitabının da yayımlandığı 19. yüzyılın ortalarında Amerika'da yapılan bu yayınlar, iç savaş süresi ve sonrasında; kadın, ev ve Hristiyanlık idealleri arasındaki ilişkiye odaklanmıştır. Bu tip yayınlardan biri olan "The Home Circle" dergisi, Hristiyanlık fikirlerini evdeki kadınlara ulaştırmayı hedeflemiş, okuyuculara bir evin ahlaki ve estetik açıdan temiz tutulabilmesinin yolları anlatılmıştır [65].



Şekil 3.12 Ladies Home Journal dergisi 1920 ve 1937 kapakları [72], [73]

19.yüzyılda Amerika'daki süreli yayınlardan bir diğeri de, Şubat 1883'ten Nisan 2014'e kadar yayınlanan "The Ladies' Home Journal" (Kadınların Ev Dergisi), 1903 yılında 1 milyon aboneye ulaşarak, 20. yüzyılda Amerika'da önde gelen kadın dergilerinden biri olmuştur [74].

Tezin "3.2.1 Kitap" bölümünde söz edilen "Household Engineering: Scientific Management in Home" kitabının yazarı olan Christine Frederick, dokuz sene boyunca bu dergiye ev işleri danışmanı olarak editörlük, kadınlardan *yeni ev bakımını* mümkün kılan gereç ve cihazlarla ilgili olarak gelen binlerce mektubu yanıtlamıştır. *Deneysel Mutfak'*ını hangi yeni gerecin ev kadınları için daha yararlı olduğunu, hangisinin zaman tasarrufu sağladığını araştırmak için kullanmıştır [74].

Applecroft'ta yer alan söz konusu Deneysel Mutfak'ta Frederick çok farklı mutfak ve ev gereçlerini test etmiştir. Frederick kendisine ve başka kadınlara verimli mutfakların nasıl işletileceğini deneyimleyerek ve test ederek öğretmek için bu mutfağı kullanmıştır [60].

Almanya'da da paralel biçimde süreli yayınlar yapılmıştır. Frankfurt kentinin inşası sırasında modern mutfakla ilgili "Die Küche" (Mutfak) isimli süreli bir yayın yapılmıştır. Söz konusu dergide yayınlanan öğretici bilgilerden biri de aşağıdaki gibidir:

"*Mimarlar ev kadınlarını mekanı nasıl kullanacakları ve neden küçük mutfaklarda çalışmaları gerektiği konusunda eğitmelidir... mekan için tek amaç vardır...Bazı insanlar bu mekanları nasıl tefriş edeceklerini bilmezler... Ev kadınları ayrıca lezzet konusunda da eğitilmelidir* [46]".



Şekil 3.13 Applecroft Deneysel Mutfağı [75]

Türkiye'deki duruma baktığımızda, kadın dergilerine Tanzimat'la birlikte rastlanmaya başladığını görmekteyiz. Bu dönemde çıkartılan ilk kadın dergisi *Muhadderrat*'tır. 1868'de Terakki gazetesinin eki olan ve toplam kırk sekiz sayı basılan dergide, kadınlardan gelen mektuplar yayımlanmış ve Batı dünyasındaki kadın hareketlerine yer verilmiştir. Meşrutiyet'le birlikte kadın dergilerinin sayısında artış görülmüştür. Moda, süslenme sanatı, giyim gibi konulara değinen *Malumat*, *İnsaniyet*, *Hanımlar* dergileri bunlardan bazılarıdır. 1880'de yayımlanan *Aile* dergisinde, kadın, çocuk ve ev işleri konuları ele alınmıştır. 1893-1908 arası çıkartılan ve kadınların iş hayatına girişini destekleyen *Hanımlara Mahsus Gazete*'de ise, yaşam, sağlık, aile ve eğitim konularına yer verilmiştir. 1908-1910 senelerinde Selanik'te çıkartılan *Kadın* dergisi, edebi yazılara yer verirken, kadınların eğitilmesi gerektiğini savunmuştur. İlk kez Müslüman bir kadının fotoğrafını basan *Kadınlar Dünyası* dergisi, kadın inkılabından yana olmuş, kadıların kurtuluşunun kendi ellerinde olduğunu savunmuştur. 20. yüzyılın başlarında Osmanlı'da kadın – erkek eşitliği, kadın hakları savunucusu olan *Kadınlar Alemi*, *Erkekler Dünyası, Kadınlık* gibi yayınlar mevcuttur. Eğitici yayınlar arasında ise *Bilgi Yurdu Işığı*, *Genç Kadın*, *Türk Kadını* dergilerinden söz edilebilir. Sedat Semavi tarafından 1919-1923 senelerinde çıkartılan aylık *İnci* dergisinin amacı "ev kadınlarının

aile hayatına, iş kadınlarının da iş hayatına yardımcı olmak" biçiminde ifade edilmiştir. Ev kadınları ve aile konularını ele alan *Ev Hocası* dergisi ise Ahmet Edip tarafından 1923'te yayınlanmıştır. Meşrutiyet Dönemine ait bu yayınlar, kadınların iş hayatına dahil olması ve eğitimini destekleyen önemli bir unsur olmuştur. Cumhuyet'le birlikte de bu yayınlar devam etmiş, çocuk bakımı, aile sorunları, güzellik, moda, el işi, kadın hakları gibi konularda *Süs* (1924), *Yıldız* (1924), *Firuze* (1924), *Kadın Yolu* (1925), *Yeni Kitap* (1298), *El Emekleri* (1931) , *Aile Dostu* (1931), *Cumhuriyet Kadın Dergisi* (1934), *Ev-İş Dergisi* (1937), *Okul Kızı* (1937), *Ev-Kadın* (1943), *Asrın Kadını* (1944), *Ev Kadını* (1945) , *Aile* (1947), *Hanımeli* (1947), *Yeni Holivud Magazin* (1948), *Familya* (1949), *Dişi Kuş* (1949), *Resimli Hayat* (1952), *Yelpaze* (1953) gibi pek çok süreli yayın çıkartılmıştır [76].



Şekil 3.14 Sırasıyla Musavver Kadın (1911), Kadınlık (1915) ve İnci (1920) Dergileri [76]

3.2.3 Sergi

1920'li yıllardan itibaren Almanya'da başlayan bir ekolle, yeni kadınlar üretimde verimliliği yakalayacakları mutfak tasarımları ve mutfak ürünleri ile, Frankfurt, Berlin, Münih gibi pek çok kentte gerçekleştirilen sergilerde tanışıyordu.



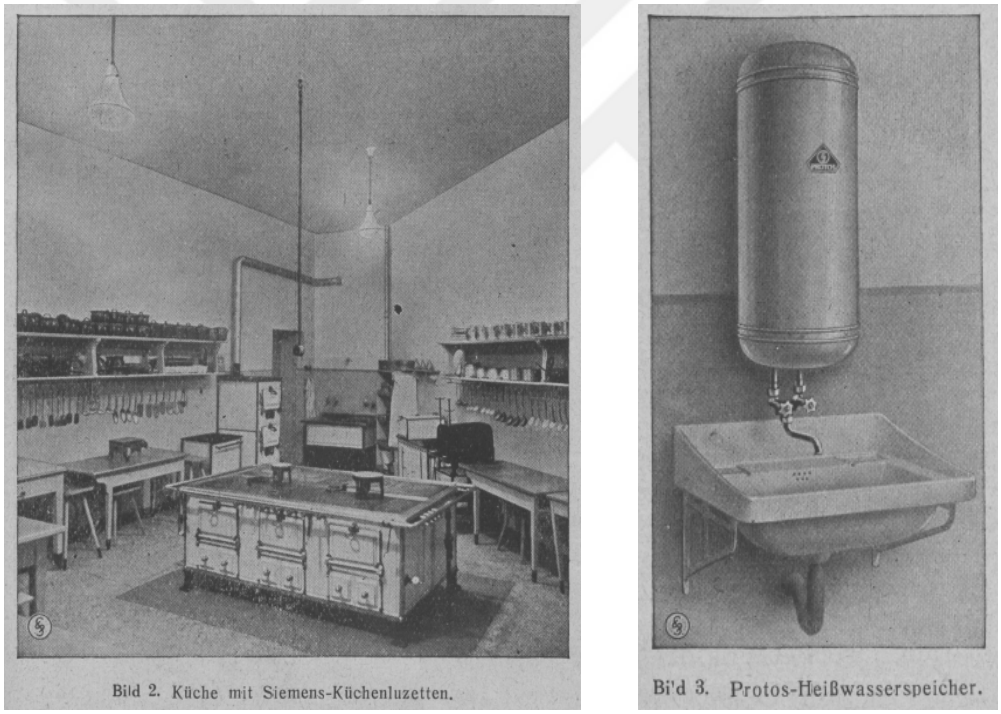
Şekil 3.17 1927'de Stuttgart'ta farklı tarihlerde gerçekleşen "Die Wohnung" sergisinin afişleri [77], [78]

Almanya'da "Bund Deutscher Frauenvereine" (Alman Kadınlar Kulübü Federasyonu; BDF) liberal ve aktivist geçmişi olan bir organizasyondu. Ayrıca 1920'li yıllarda, bünyesindeki 6000'in üzerindeki grup ve bir milyondan fazla üyesiyle, ulusun en geniş kadın birliğiydi. Fakat yeni ve kapsayıcı bir politikayla, feminizm karşıtı gruplara da üyelik yolu açılınca çoğunluk politik ve sosyal olarak tutucu gruplara geçti. BDF ulusal yeniden evcilleştirme kampanyasında ve a*nnelik politikası* konusunda major güç haline geldi. Hükümetle birlikte kadınların yeni federal eğitim politikasında ortak çalışmalar gerçekleştirdi. İlkokullarda ev ekonomisi dersleri verilmeye başlandı ve bu kadın eğitiminde önemli bir yer tutmaya başladı. Bu sırada "Reichverband Deutscher Hausfrauenvereine" (Ulusal Alman Ev Kadınları Birliği) uzmanlığı ev kadınlığı olan profesyonel birliklerin yasal statüsünü üstlendi. Ulusal Standartlar Bürosu ile birlikte literatür oluşturularak, sergiler, konferanslar ve bazı durumlarda ürünler oluşturuldu [46].

Bu süreçte gerçekleştirilen belki de en dikkate değer sergi, 1926 yılında Leipzig'de ve 1928 yılında Münih'de gerçekleştirilen "Heim und Technik" (Ev ve Teknoloji) sergisiydi.

Kadın birliklerinin bir araya gelişlerinin 10. yılını kutlayan bu sergide, ev kadınını özgürleştiren yollar ispatlandı. Tüketim ürünleri ve düzenekleri sunumu, model mutfak serileri, en uygun yerleşime sahip tasarımlar ve *profesyoneller* tarafından detaylandırılan mutfak ekipmanları sergilendi [46].

Kadın grupları ve tasarımcıların işbirliği Annelik Politikası'nın yasallaştırılmasında önemli bir rol oynadı. BDF grupları kadına ait alan imgesinin tasarım sergilerinde görülmesini ve *daha iyi yaşam uygulaması* ile toplumdaki kadınlara öğretici olmasını desteklediler. Mimarlar çalışan kadın gruplarının oynadıkları ele aldılar. Kadınlar modern teknikler konusundaki bilgisizlikleri için adeta azarlanarak, onlar için geliştirilen yeni uygulamaları kabul etmeleri yönünde teşvik edildiler [46].



Şekil 3.18 "Heim und Technik" sergisinden bir mutfak tasarımı ve banyo ısıtıcısı [79]

Erna Meyer[7] 1927'de Stuttgart'taki "Siedlung und Wohnungen" (Yerleşim ve Toplu Konut) temalı Werkbund Sergisi'nde kadın alanıyla ilgili konuşma yapan önemli

[7] Meyer, Frederick gibi *profesyonel* bir ev kadını ve üretken bir yazardı. Yeni ev gereçleri ve mobilyalarıyla ilgili kapsamlı yazılar yazdı. Mimarlarla ev kadınlarının iş birliğinin daha iyi ürünlerin ortaya çıkarılmasındaki önemi konusunda ısrarcı oldu. 1926 yılında yayımladığı Der neu Haushalt kitabı yirmi senede yirmi yedi baskı yaparak mimarlar ve halk arasında geniş ölçüde okuyucu buldu [46].

kişilerden biriydi. Bu sergide bazılarını Lihotkzy ile ortak gerçekleştirdiği pek çok mutfak modeli sergilendi [46].

Mutfağın bir üretim alanı olarak rasyonel biçimde ele alınışı, mutfak gereçlerinin de yeniden değerlendirilmesini tetikledi. Teknolojinin yükselişiyle, buzdolabı, ocak, fırın, bulaşık makinesi, küçük ev aletleri gibi pek çok elektronik ürün, bir çağdaşlık göstergesi olarak satışa sunuldu. Pazarda artan bu üretim o kadar önemli bir hal aldı ki, Amerika ve Rusya gibi dünya liderliğine oynayan ülkeler arasında mutfak, büyük bir çekişme konusu halini aldı.

1959 yılında mutfak tasarımı, Moskova'da yapılan Amerikan Ticaret ve Kültür Fuarı'nda, sosyalizm ve kapitalizm arasında bir çekişmeye dönüşmüştür. Sergi,



Şekil 3.19 Whirlpool'un Mucize Mutfağı [80]

mutfakları bir modernizm göstericisi, çağdaş toplum ve teknolojik gelişmelerde lider olarak lanse edilen Amerika'daki yüksek yaşam standartlarının bir vitrini haline

getirmiştir. “Kitchen Debate” (Mutfak çekişmesi[8]) denilen bu kritik görüşme, Richard M. Nixon ve Nikita S. Khrushchev arasında bir yüzleşmeye dönüşmüştür. Sovyetler Birliği 1957’de Sputnik roketiyle teknolojiik maharetini kanıtladığı halde, mutfak başarının ve medeni toplumun sembolü olarak ve yüksek hayat standardının kanıtı olarak servis edilebiliyordu. Bir düğmeye basarak çalıştırılabilen otomatik “Miracle Kitchen” (Mucize Mutfak), donmuş gıda teknolojisinden ilham alan “The General Mills Mutfağı” ve mutfak çekişmesinin ikonlarından biri haline gelen “The General Electric Mutfağı” gibi ürünleri içeren prefabrike hazır mutfaklar müşteri yanlısı ilerlemeleri yansıtıyordu. Sergilenen bu mutfaklar Nixon’un Sovyet sosyalizminin başarısına bir kafa tutması gibiydi [71].

Dönem liderleri Nixon ve Khrushchev arasında “Kitchen Debate” olarak anılan, 24 Temmuz 1959 tarihinde Moskova’daki sergide mutfak üzerine yapılan gergin söyleşiden bir bölüm yeni mutfağın bir hayat tarzı olarak pazarlandığını kanıtlar niteliktedir:

> *Nixon: “Size bu mutfağı göstermek isterim. (Bulaşık makinesini işaret ederek) California’daki evlerimiz böyledir.”*
>
> *Khrushchev: “Bizim de bu tip şeylerimiz var.”*
>
> *Nixon: “Bu bizim son modelimiz... Biz Amerika’da kadınlar için hayatı kolaylaştırmak isteriz.”*
>
> *Khrushchev: “Komünizmin altında kadınlara karşı bu kapitalist tavrınız gerçekleşmeyecek.”*
>
> *Nixon: “Bence kadınlara karşı bu tavır evrenseldir. Yapmak istediğimiz şey, ev kadınları için hayatı daha kolay hale getirmek..[81] “*

[8] Çeviri F.Zeynep Özkoçak tarafından yapılmıştır.



Şekil 3.20 The Kitchen Debate [82]

Khrushchev döneminde yeni mutfak söylemi özellikle bir arada yaşayan aileler yerine, tekil aile evlerinin sağlandığı ve konut imalatında bir patlamaya sebep olması açısından oldukça kritikti. Ayrıca yeni hijyenik hayat biçimi destekleniyordu. Bu süreçte Sovyetler Birliği'nde, Amerika'da daha erken dönemde görülen, kadınların profesyonelleşmesi konusunda eğitim programları yapılıyordu. Bu dönemde verimli bir mutfağın prensipleri Rusya'da da geliştirmesine rağmen, Amerikan rüya mutfakları, erken sosyalist Frankfurt Mutfağı'ndan ilham alarak Khrushchev Mutfağı'nı geride bıraktı. Sonuçta sadece ev sahipleri için mutfağı kendilerinin üretebileceği ya da birleştirebileceği tasarım tavsiyeleri olarak kaldı [64].

20. yüzyılın başlarında kadın alanının yeniden tanımlanmasıyla başlayan süreç, yüzyıl ortalarına gelindiğinde artık yalnızca kadına ait alanla ilgilenmiyordu. Bu yeni süreçte mutfak, üretilen yeni cihaz, malzeme ve teknolojilerin pazarlanabileceği bir alan ve yeni hayat tanıtımını üstlenen bir prestij mekanına dönüşmüştü.

3.2.4 Reklam

Reklam, TDK Güncel Türkçe Sözlüğü'nde: "*Bir şeyi halka tanıtmak, beğendirmek ve böylelikle sürümünü sağlamak için denenen her türlü yol"* olarak tanımlanmaktadır [83]. Fakat [84] numaralı kaynakta da değinildiği üzere *"Reklam bir imgeyi tanımlamada, bir fikri değiştirmede ya da bir davranışı biçimlendirmede medya*

tarafından kullanılan güçlü bir araçtır." [84] Bu güçlü araç yaygın kanının aksine yalnızca bir ürünün satışı için kullanılmamaktadır. Reklam aynı zamanda, özellikle 1930'larda ve sonrasında, kadına ait rol modelinin çizilmesinde önemli bir rol oynamıştır.

1920 ve sonrasında reklamcılık hızlı bir ivme kazanmıştır. Özellikle radyonun icadı ve sinemanın gelişimi, yayın yapan gazete ve dergi sayılarının artmasıyla 18. yüzyıl itibariyle süregelen reklam geleneği hızla gelişmiştir. 1940 ve 50'li yıllara gelindiğinde bu mecraya televizyonun da dahil olmasıyla reklamların etki alanı ve sektörel gelişimi ciddi bir yükseliş yaşamıştır [85].

20.yüzyıl, özellikle ilk yarısıyla insanlık tarihinde pek çok kötü anının yaşandığı bir dönem olmuştur. I. Dünya Savaşı, sonrasında yaşanan Büyük Buhran, devamında gerçekleşen II. Dünya Savaşı, kısa dönemde toplumsal ve ekonomik yönden pek çok değişimin yaşanmasına sebep olmuştur.

Kadınlar tüm bu süreç boyunca ihtiyaç duyuldukları durumlara göre kimi zaman iş dünyasının içine çekilmeye, kimi zamansa dışına atılmaya çalışılmışlardır. 1930 krizinin yaşandığı Büyük Buhran döneminde kadınlar reklamlarda evde resmedilirken, II. Dünya Savaşı'nda erkeklerin yerini dolduran kahramanlar olarak gösterilmiştir [84].

Savaşın sona ermesiyle birlikte, reklamlarda da değişimler görülmüştür. İşine geri dönen erkeğin yanında tam zamanlı olarak evinde çalışan, çocukları ve eşiyle mutlu bir ev hanımı resmedilmiştir. Ailesine dönen kadının işini kolaylaştırma görevi ise son teknolojiyle üretilmiş ev aletlerine verilmiştir.

Modern Amerikalı kadın modeli, geçmişin ataerkil yaşantısına ya da yeni şekillenen kolektivist yaşam şekline karşı gelerek, ürünlerde, tarzda, haber kanalları ve sinemalarda temsil edilmiştir. Kadının tüketimden geçerek ideale ulaşması sistem için en fazla fayda sağlayacak davranış olarak görülmüştür. Sunulan benzersiz *Amerikan yaşam tarzı* iddiası, seri üretim ve pazarlama tekniklerinin de yardımı ve eski medya (gazete ve dergiler) - yeni medyanın (radyo ve sinema) da destekleriyle, bir kitle kültürü haline gelmiştir. Ortaya çıkan son teknoloji ürünler, tüketim alışkanlıkları kazandırılması hedeflenen kadına yönelik pazarlama stratejileriyle satışa sunulmuştur [87] [59].



Şekil 3.15 Ev kadınını konu alan çeşitli basın reklamları [86]

TV reklamlarında yer alan cinsiyetçi rollerle ilgili bir araştırmada, kadınlar için *annelik*, *ev kadınlığı* ve *güzellik* olmak üzere üç kavram imgelendiği belirtilmiştir. *Annelik* rolünde kadın yemek hazırlama, mutfak alışverişi, çocuk bakımı; *ev kadınlığı* rolündeyse yerleri silme, bulaşık yıkama, toz alma, temizlik gibi görevleri üstlenmiştir. *Güzellik*le ilgili reklamlarda ise çekici, mutlu ve herkesi kendisine hayran bırakan bir imajla resmedilmiştir. Yapılan başka araştırmaya göre kadınlar fonksiyonel bir şekilde çok az gösterilmiştir. Reklamlarda rol alan erkeklerin %45'i, kadınlarınsa %9'u çalışır durumda gösterilmiştir. Kadın mekanı çoğunlukla evdir [87].



Şekil 3.16 II.Dünya Savaşı sırasında kadınların çalışmasını teşvik eden afişler [88], [89], [90]

3.3 Yeni Tasarımlar

Yüzyılın yeni kavramları çerçevesinde ele alınan, ev işlerinin bilimselleştirilmesi kapsamında yapılan pek çok araştırma ile irdelenen, yayınlanan kaynaklar ve sergilerle halka tanıtılan yeni mutfak için 20. yüzyıldan günümüze değin pek çok tasarım yapılmıştır. Bu tasarımların bazıları bir mekana ait olarak düşünülmüş, bazılarıysa mekandan bağımsız bir ürün olarak ele alınmıştır. Bu bölümde mutfak tasarımları seyyar mutfaklar, modüler mutfaklar ve mekana bağlı mutfaklar alt başlıklarıyla irdelenecektir.

3.3.1 Seyyar Mutfaklar

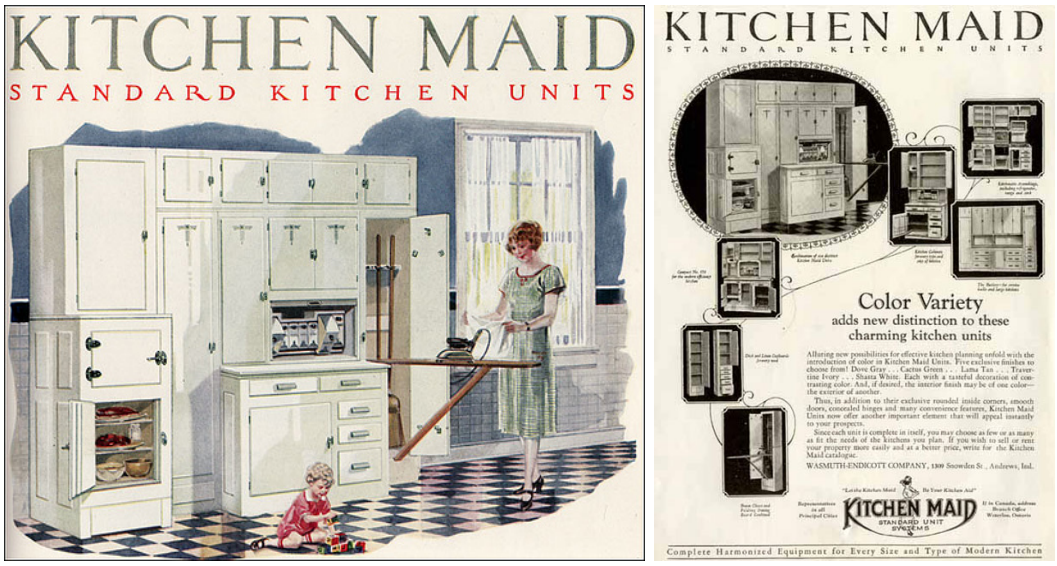
1890'lar kadar erken bir tarihte ilk prefabrike mutfak mobilyası ABD'de kendi başına ayakta durabilen bir dolap formuyla üretilmiştir. Bu dolaplar tüm elemanları kapsayan tasarımlarıyla hazır mutfaklara öncülük etmiştir. Fakat bu seyyar dolaplar, her mutfağa sığmadıkları ve geniş bir alan yanında kapı ya da penceresi bulunmayan bir duvara yaslanma ihtiyaçlarıyla tartışmaya açık ve esnek olmayan ürünler olarak nitelendirildiler. Bu erken tasarımın üreticisi Hoosier şirketi Beecher'den etkilenerek "The Portable Pantry" (Seyyar Kiler) ürününü geliştirdi. Bu ürünün kusurlu noktası ise pek çok mevcut mutfağa uyum sağlamasının onu bir *küçük kiler* haline dönüştürmesi oldu. Bu büyük modüler kabin, verilen herhangi bir mekana daha kolay uyum sağlaması, kullanıcı istek ve ihtiyaçlarına göre farklı birleşim seçenekleri sunabilmesi adına küçük parçaların birleşmesinden meydana gelecek biçimde tasarlanabilirdi. Günümüze kadar mutfak tasarımına seçim ve esneklik kavramı etki etmiştir ve prefabrikasyonun başarısında ana neden olmuştur. Kabin ölçülerinin sistematikleştirilmesi konsepti, birimlerin hem standartizasyonu hem de esnekliğini sağlayabilecek biçimde ayarlanmıştır [64].



Şekil 3.21 "The Portable Pantry" reklamları [91], [92]

Hoosier firmasının ürettiği bir diğer kabin de “The Portable Pantry” ürününe benzeyen “Kitchen Maid” dir. 1892 yılında, 33 yaşındaki marangoz Friedemir Poggenpohl kendi atölyesini açmış ve yanındaki mobilya mağazası Bielefeld için mutfak dolapları tasarlamaya başlamıştır. Ürettiği ahşap mutfak dolaplarında farklı bir malzeme olarak beyaz lake kullanmıştır. Büyük isimlerine rağmen Taylor, Beecher ya da Lihotzky’nin yapamadığı, fakat Poggenpohl’un başardığı şey, kendi adına bir şirket kurması ve ölümünden sonra da bu isimle mutfak tasarımlarının geliştirilmesine devam edilmesi olmuştur. 1923 yılında Poggenpohl “İdeal” adını verdiği büyük kendi başına ayakta duran dolabı tasarlamış ve Hoosier şirketine bu prototipi satmıştır. Onların da katkılarıyla bu ürün; gizli menteşeler, yuvarlatılmış köşeler ve kolay temizlenen düz yüzeyler gibi akılcı dokunuşlarla bilinen “ Kitchen Maid”e dönüşmüştür [93].

Poggenpohl 1924’te hayatını kaybetmiş, fakat ardında bıraktığı ekip tüm hızıyla mutfak tasarımları yapmayı sürdürmüştür. 1928 yılında, Poggenpohl’un firması “Refom Mutfağı”nı tanıtmıştır. Bu ürün henüz Frankfurt Mutfağı gibi bütün bir mutfak değildir, ama birleştirilebilen dolap modülleri, beyaz lake boyası ve Modernist estetiğiyle geleceği gösteren bir üründür [94].



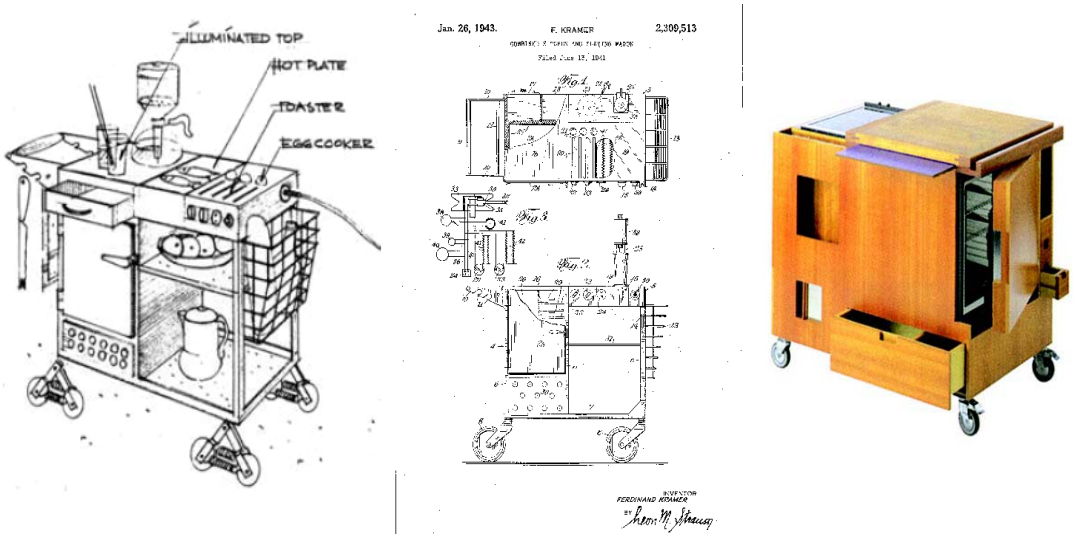
Şekil 3.22 Kitchen Maid reklamları [93]



Şekil 3.23 Reform Mutfağı ve Hexer Pişirme Dolabı [94] [95]

Erna Meyer ve W. Schimitt'in birlikte tasarladığı "Hexer" isimli mutfak, 1928'de Münih'te gerçekleştirilen "Heim und Teknik" sergisinde sergilendi. Bekar konutları veya mobilyalı odalar için tasarlanan bu üründe ev işleri ve pişirme özel bir formda ele alınmıştır [67].

Frankfurt'ta Ernst May'in ekibinde çalışan mimarlardan bir olan Ferdinand Kramer'in 1941'de tasarladığı "Service-Wagon" (Servis Vagonu), mobil mutfak tasarımına verilebilecek örneklerden birisidir. General Electiric için tasarlanan bu mobil mutfak

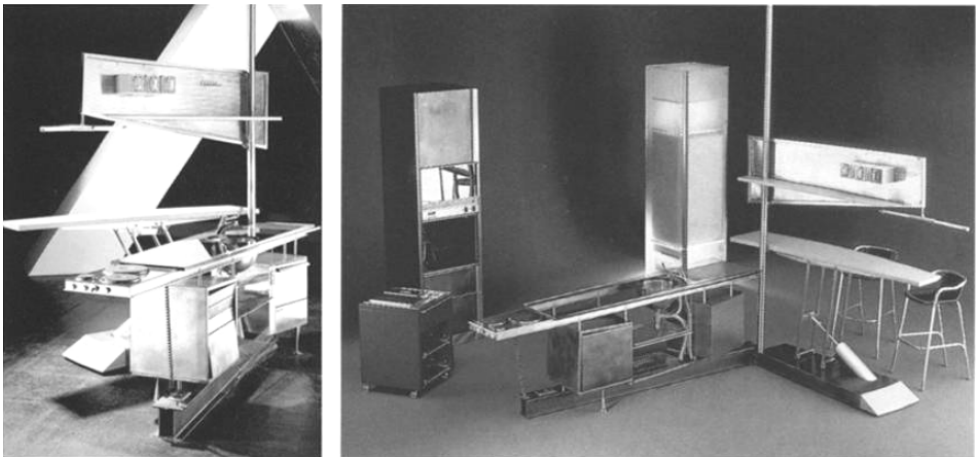


Şekil 3.24 Servis Vagonu ve Mini Mutfak [96] ve [97]

ürünün alüminyum üst yüzeyinde yumurta pişirici, ekmek kızartıcı ve elektrikli ocak yer alırken; çekmece, file, raf gibi pek çok depolama birimi konumlandırılmış. Dört köşesinde ikişerli tekerlekler konumlandırılan bu hareketli üründe, görselden yorumlanabildiği kadarıyla soğutucu bir dolap da bulunmaktadır. Tasarım eskiz aşamasında kalmıştır [96].

Hareketli mutfağın bir diğer örneği olan, 1968 yılında Mirabella firmasının "Küchen-Taxi" (Mutfak Taksisi) adıyla ürettiği mobil mutfak, Coop Himmelblau tarafından 1987/1990 yılları arasında tekrar yorumlanmıştır [67]. "Mal-Zeit" (almanca afiyet olsun anlamına gelen *malhzeit* deyimine bir gönderme) adıyla üretilen bu mutfakta dekonstrüktüvizmin izleri okunabilir.

Joe Colombo kariyerine tarihten kopuk bir hareket olan ve hayal gücünün özgür oyunlarına inanan bir sanatçı olarak başlamıştır. Kariyerinde, özellikle iç mekan ve mobilya tasarımı konularına katkı sağlmıştır. Mekan oluşturan modül gelişimi ve mobilya tasarımı sırasındaki yararları kritik öneme sahiptir. 1963 yılında tasarladığı "Mini-Mutfak" ünitesi, 19.yüzyıl sonlarındaki kompakt, hareketli ve yararcı portatif hazırlık ünitelerini andırmaktadır. Eviye hariç, mutfak için gerekli tüm fonksiyonları (ocak, buzdolabı,fırın,dolap) bünyesinde toplayan bu ürün 2008 yılında İtalyan sanatçı Boffi tarafından yeniden üretilmiştir [64].



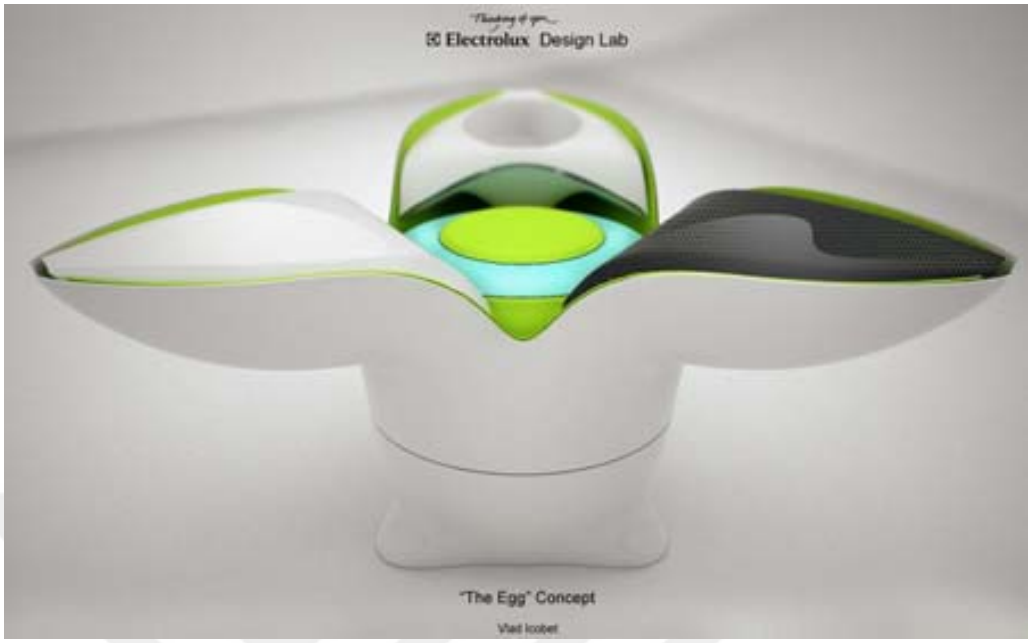
Şekil 3.25 Küchen-Taxi [67]

Joe Colombo'nun bir diğer tasarımı 1971 yılına tarihlenen "Total Furnishing Unit" (Bütüncül Mobilya Ünitesi) dir. Bir ev için gerekli tüm nesnelerin bir araya getirilmesiyle verimli mekanlar yaratılabileceğine inanan Colombo, bu dinamik mobilya parçalarının alışkanlıkların değişimiyle değiştirilerek, mekanların da değiştirilebileceğini savunmuştur. Gündelik hayatı işlevlerin basit bir setinde toplayan bu ünite, modüler bir mutfak, dolap, yatak ve banyodan oluşmaktadır [98].



Şekil 3.26 "Total Furnishing Unit" [98]

2000'li yılların mutfak tasarımına bir örnek ise Electrolux Design Laboratuvarı tarafından geliştirilen "The Egg" (Yumurta) isimli, herhangi bir kişinin bir şef gibi yemek pişirmesini sağlayacağını iddia eden bir üründür. Basit, temiz ve doğal formuyla geleceğin konutları için estetik ve işlevlliği birlikte sunan mutfak, açık duruma geçtiğinde üç kanattan oluşmaktadır. Bunlardan biri el saptandığında otomatik olarak su sağlayan yıkama kanadı, bir diğeri düşük enerjiyle en kaliteli pişirmeyi sağlayan

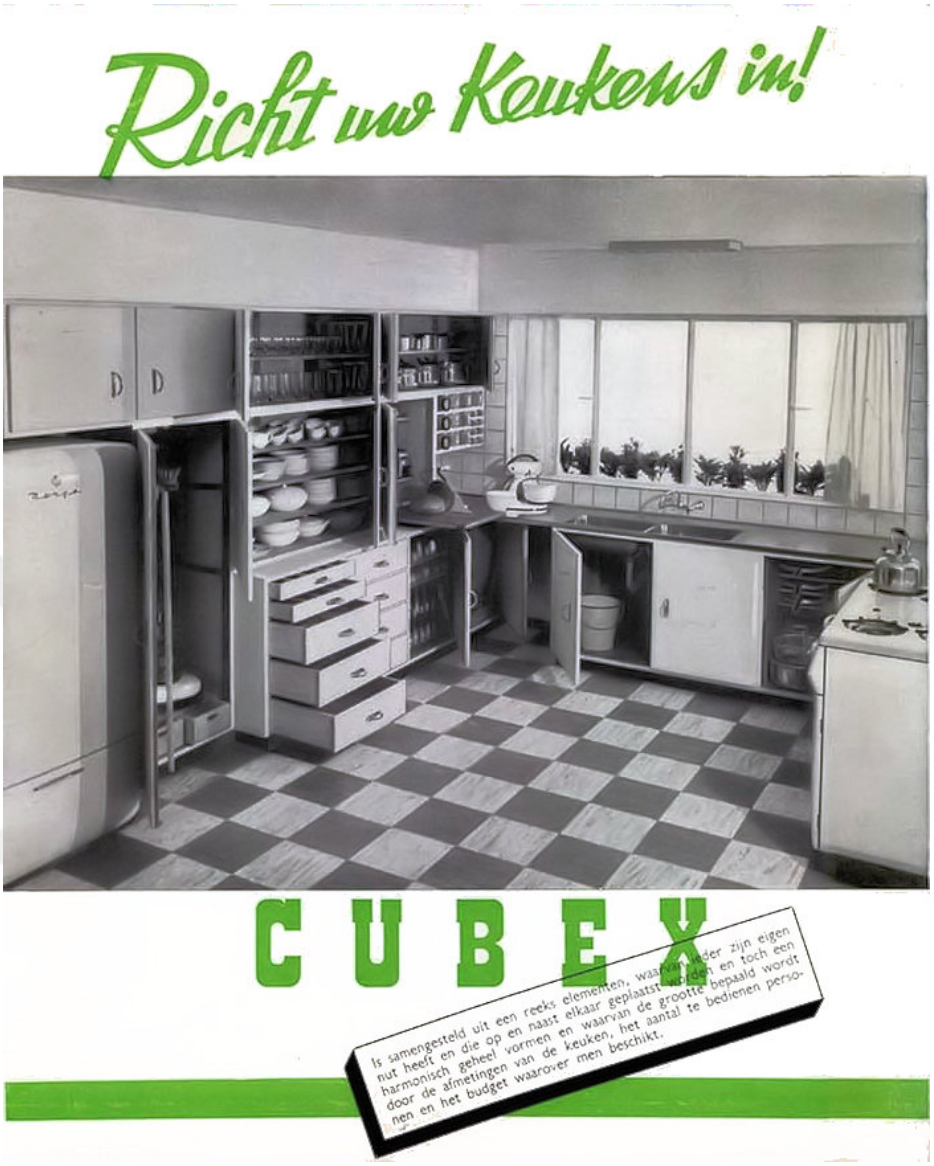


Şekil 3.27 The Egg (Yumurta) Mutfağı [99]

indüksiyon kanadı, sonuncusu ise yüzeylerdeki öğelerle ilgili gerekli bilgileri veren interaktif hazırlık kanadıdır. Düşünülen interaktif hologram projeksiyonu ile pek çok yemeğin nasıl hazırlandığını anlatan yemek tariflerini izlemek, hazırlık, yıkama ve pişirmeyle ilgili çeşitli olasılıkları kontrol etmek mümkündür [99]. Istenilen renkte üretilebilen ve işiniz bitince kapatabildiğiniz bu ünitenin her mutfak dekoruna uyum sağlayacağı belirtilmektedir.

3.3.2 Modüler Tasarımdan Örnekler

Rasyonel tasarımın devreye girişiyle ortaya çıkan kavramlardan biri de modülerlik oldu. Modüler kelimesi, TDK sözlüğünce "belli bir ölçüye dayanarak oluşturulan tasarım" olarak tanımlanmıştır [100]. Modül ise, Doğan Hasol tarafından "Modern mimaride, standartlaşmayı büyük ölçüde kolaylaştıran, binanın ve bileşenlerinin ölçülerinde yinelenen uzunluk birimi" olarak tariflenmiştir [1]. Bu bağlamda modüler tasarım tekrar eden birimleriyle, hem üretimde hızlılık, hem de kurulum ve taşıma kolaylılık gibi en temel özellikleri bünyesinde barındırmaktadır. Günümüz mutfak tasarımına yol göstermesi adına modüler mutfak örnekleri incelenmeye değer bulunmuştur.



Şekil 3.28 Cubex Mutfağı'nın tanıtım afişi [101]

İlk Modüler Tasarım: Cubex

Brussels'deki Üçüncü "Congrés International d'Architecture Moderne"de (CIAM) (Uluslararası Modern Mimarlık Kongresi) rasyonel mutfak krallığına Belçika da giriş yapmıştır. Mutfaktaki cinsiyetçi tutumu pekiştirerek, makineyi andıran kalitesi ve montaj çizgisiyle, kadın vücudu ölçüleri baz alınarak Cubex adı verilen birim tasarlanmıştır. Kadınların evde profesyonelleşmesi gerektiğini belirten tasarımcı L. H. De Koninck, kadının bir mutfak operatörü olarak eğitilmesi gerektiğini, yoksa ev kadınının rasyonel mutfağın potansiyelini kavrayamayacağını ifade etmiştir.



Şekil 3.29 Cubex Mutfağı modülleri [101]

Cubex sistemi, kişiselleştirmenin prefabrike standart mutfağa entegrasyonuyla ilgi çekmektedir. Birbirinden farklı iki yüzden fazla mutfak planı elde edilebilen bu sistem on farklı yolla birleştirilebilen dört dolap tipinden oluşmaktadır. 1932 yılında üretilen bu konsept, dünyanın ilk modüler mutfak tasarımıdır [64] [101].

Sistem tasarım esnekliğini temel alarak oluşturulmasına karşın, ne yazık ki kullanıcı tarafından kişiselleştirilmesi hedefine ulaşamamıştır. Öğeler ideal bedene uygun olarak tasarlanmış ve kişisel beden ölçülerindeki çeşitlilik hesaba katılmamıştır. Sonuç olarak, mutfak modülleri sabit, tam entegre bir set olarak kurulmuştur. Tasarımcının kullanıcı tarafından tekrar şekillendirileceğini planladığı düzenlemeler öngörülen şekliyle gerçekleşememiştir [64].

Cornell Mutfağı

Cornell Üniversitesi'nin *"Kadına uyacak dolaplar, malzemeye uyacak raflar, aileye uyacak bir mutfak yap"* prensibiyle evin en çok kullanılılan mekanını yeniden değerlendirdiği Cornell Mutfağı'nın tasarımı, araştırma yoluyla bir prefabrike mutfak prototipinde doruğa ulaşılan bir ürün tasarımıdır. Bu keşifte mutfağın gelişim tarihi sosyal ve psikolojik boyutlar ve teknolojik detaylarla ele alınmıştır. Mutfağın tasarımı,

çeşitli ev ekonomistleri ve öğrencilerle işbirliği halinde Cornell Üniversitesi Konut Araştırma Merkezi tarafından gerçekleştirilmiştir [64] [102].

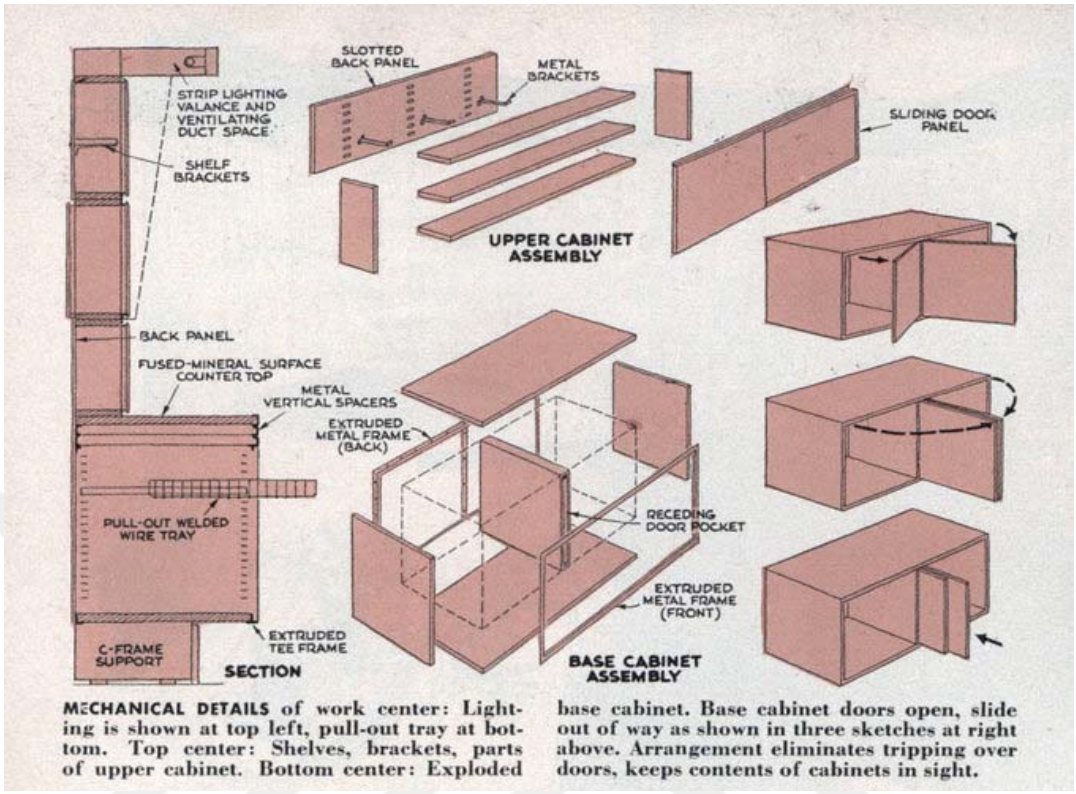


Şekil 3.30 "Eşinize uyacak yeni mutfak" [103]

Bu araştırma "Çiftlik Evleri Gıda Depolama Birimleri ve İlgili Ekipmanları" ve "Doğu Bölgesindeki Çiftlik Evlerinde Mekan Çalışması, Tesis ve Yapısal Gereksinimler" adlı iki çalışmaya dayanmaktadır. Mutfak konsepti, alan çalışması ve laboratuvar araştırmaları kombinasyonuyla gelişmiştir. Tam ölçekli Cornell Mutfağı prototipi 1952 yılında öğelerin inşa edilip üniversitenin Çiftlik ve Konut Haftası'nda tanıtılmış ve kullanıcılarca test edilerek oldukça olumlu yanıtların alınmıştır. Geri dönüşlerin olumlu olmasına karşın araştırmacılar, mutfak tasarımının bitmiş ya da ideal bir tipoloji olmaktan ziyade, kapsayıcı ve kullanışlı mutfak tasarımı için bir basamak olacağını öne sürmüşlerdir [64].

Cornell Mutfağı'nın tasarımı daha önceki araştırmalarda ortaya çıkan ve standart mutfaklarda her zaman karşılaşılmayan bazı fikirlerin yeniden değerlendirilmesini sağlamıştır. Prefabrike Cornell mutfak ünitesi ayarlabilir tezgah yüksekliği için 56cm – 71 cm arası geniş bir yelpaze sunmaktadır ve çalışma alanında kullanıcıya oturma imkanı sağlanmıştır. Modülerlik ve esnekliğin yeniden değerlendirildiği mutfak tasarımında, basit işlevler beş farklı prefabrike merkezde gruplanmıştır: karıştırma, servis, pişirme, yıkama ve buzdolabı/fırın. Merkezler kendini taşıyan bir strüktürel sistem içermekte ve istenilen konfigürasyonla bir araya getirilebilmektedir. Yıkama merkezi farklılıkları içeren, fakat temel dolapların aynı olduğu sistemde, iç organizasyon bileşenleri merkezler arasında değiştirilebilmektedir. Bu yolla, kullanıcı hangi elemanı merkeze taşıyacağına ve bunların yüksekliklerine karar verebilmektedir. Cornell mutfağında ideal ölçüler araştırılırken, pek çok kadının mutfaktaki hareketleri filme çekilmiş, ve ağır çekimde incelenen bu görsellere göre mutfağın planlaması yapılmıştır [64] [101].

Araştırmacıların sürdürebilirlik konseptine uygun olarak depolama ve nakliyede yer kaybını önlemek adına aldıkları bir kararla ürünlerini yassı ambalaj sistemine göre tasarlamışlardır. Bu tasarım günümüzün tipik prefabrike dolabına gerçek bir öncü olarak, kullanıcının yapımına hazır şekilde tasarlanmıştır. Bu kapsayıcı tasarım daha önce de tartışılan aydınlatma, havalandırma, menfez, eviye, opsiyonel bulaşık makinesi ve buzdolabıyla hazır mutfak tipolojisinin tüm kısımlarını içermektedir [64].



Şekil 3.31 Parçalanabilen Cornell Mutfağı [103]

3.3.3 Mekana Bağımlı Tasarımlar

Mutfağın bir mobilya olarak değerlendirildiği seyyar tasarımlar ve modüler mutfak kavramı yanında, bir mekana ait olarak mutfağı ele alan pek çok tasarım yapılmıştır. Yararlanılan kaynaklar içerisinde en sık bahsedilen dört tip, tezin bu alt bölümünde ele alınmıştır.

Bir Bauhaus Tasarımı: Haus-am-Horn

1923 yılında yapılan Bauhaus sergisi, konstrüksiyonu ve dekorasyonuyla Georg Much ve Adolf Meyer tarafından tasarlanan *Haus-am-Horn*'la, işbirlikçi girişimin en güzel özeti olarak değerlendirilebilir. Merkezi planlı *Haus-am-Horn*, tüm yönlerden her biri ev küçük hayatının farklı bir ihtiyacı için tasarlanmış dikdörtgen odalarca çevrelenmiş büyük bir yaşama alanına sahiptir. Evin deneysel tasarımında belirleyici rol oynayan birincil unsurlar, ekomomiklik ve fonksiyonellik olmuştur. Konut prefabrike yapı malzemelerinden üretilmiştir ve Le Corbusier'in 1925'te yaptığı "Pavillon de l'Esprit

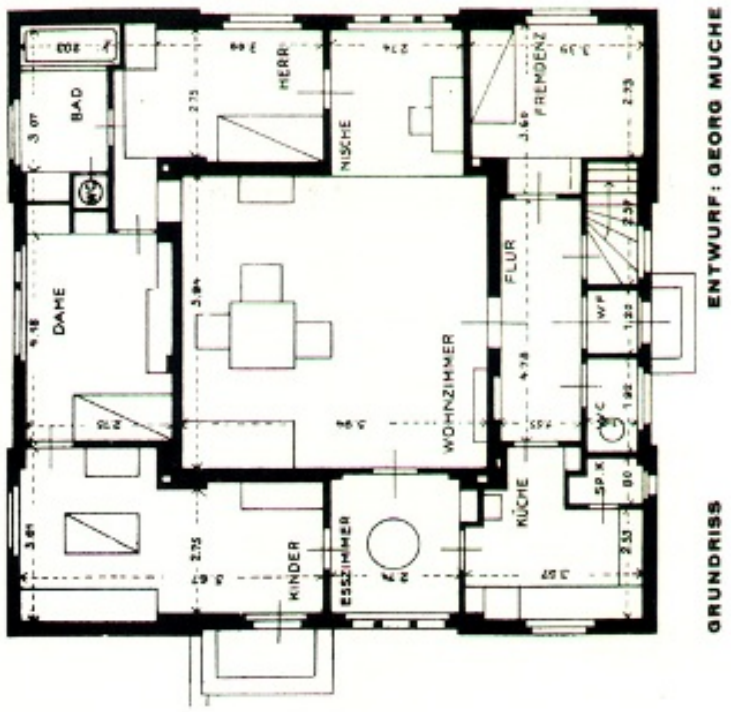
Nouveau” gibi, kısa zamanda ve düşük maliyetle üretilebilecek toplu konut üniteleri için bir prototip olarak düşünülmüştür [104].



Şekil 3.32 Haus-am-Horn Mutfağı ve mutfak için tasarlanan porselen saklama kapları [105] [106]

Fakülte ve Bauhaus öğrencileri evin iç mekan mobilyalarının tasarım ve üretiminden sorumlu olmuştur. Yaşam alanında, geçmeli bağlantılar ve standart boydaki ahşaplarla imal edilen basit mobilyalar, oldukça doğrusal formlar kullanılmıştır. Seçilen kumaş ve halılarda da soyut geometrik desenler tercih edilmiş ve geometrik form duygusu, pürüzsüz, endüstriyel yüzeylerle pekiştirilmiştir. Benita Otte tarafından tasarlanan “Haus-am-Horn”un mutfağı, havalandırma için açılan devasa penceresi, duvara monte edilen düz yüzeyli ve erişilebilir depolama üniteleri ve pürüzsüz tezgahı ile ilk görüşte rasyonel bir algı yaratmaktadır. Mutfağın pek çok özelliği, 1920’lerin sonları ve 1930’lardaki, Frankfurt’taki düşük maliyetli konutlar için kullanılan ve estetik kaygılardan ziyade, ev işleri analizi ilişkisinin daha bilimsel bir tasarım yaklaşımı olarak sunulduğu rasyonel mutfak tasarımına benzer. Benita Otte’nin tasarımındaki bu rasyonel kaygılar, Frankfurt Mutfağı’nda kendini tekrar göstermiştir. Otte de tıpkı Schütte-Lihotzky gibi, kadına rahat bir çalışma alanı yaratarak, yaptığı işin önemini ve

ciddiyetini rasyonel olarak dile getirmiş ve ev hanımını özgürleştirmeyi hedeflemiştir [104] [107].

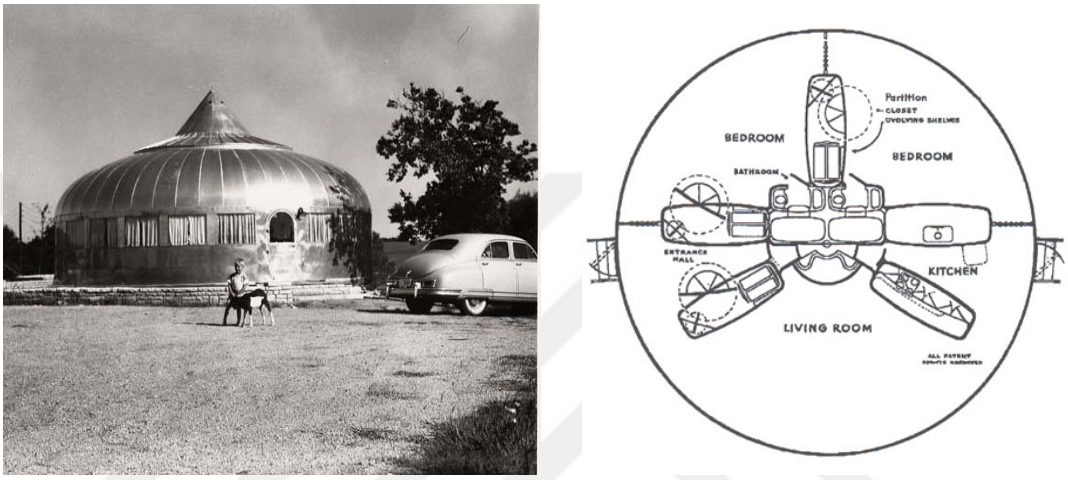


Şekil 3.33 Haus-am-Horn evi planı [108]

Geleceğin Prototipi: Wichita Evi

Prefabrikasyonun erken destekleyicilerinden bir diğeri olan Buckminster Fuller, 1928 yılında tasarladığı "Dymaxion Evi"nde yeni teknolojiler keşfetmiş ve 1944 *Wichita Evi*'nde "Dymaxion Dwelling Machine" (Dymaxion Konut Makinesi) prototipinin üretmiştir. Seri üretilebilen, düşük maliyetli, kolay taşınabilir ve çevre verimli bu eve verilen *Dymaxion* adı, mimarın üç favori kavramının kombinsyonundan gelir: DY (dinamik), MAX (maksimum) ve ION (tansiyon). Deprem ya da fırtınaya karşı dayanıklı tasarlanan bu konutta ısıtma ve soğutma kendi enerjisiyle sağlanmakta, özel üretilen malzemeler bakım gerektirmemektedir. Ayrıca plan esnek kullanımlı olarak tasarlanmıştır [64] [109].

Fuller'in araştırmaları daha ziyade 1940 yılına ait "The Mechanical Wing" (Mekanik Kanat*)* denen kendi başına duran mekanik çekirdekle vurguladığı mutfakla ilgilidir. The Mechanical Wing, Dymaxion banyosu, bir mutfak ve bir çamaşırhaneyi içeren portatif ya da kalıcı prefabrike bir imalat olan bir ambalajlı/montaja hazır prototiptir. 1940'ların ortalarına gelindiğinde ambalajlı mutfaklar piyasaya çıkmıştır [64].



Şekil 3.33 Wichita Evi fotoğrafı ve planı [110] [111]

Minimal Mutfak

1931'de "Die Wohnung Unserer Zeit" (Zamanımızın Konutu) Berlin sergisinde Lilly Reich'in tasarladığı "Minimal Mutfak" ürünü tanıtılmıştır. Mimar tarafından çocuksuz çiftler ve bekarlar için tasarlanan konutlarda mutfak bir mobilya olarak ele alınmıştır. Bu mobilya, iki adet pişirme gözü, sıcak su tesisatı, bir çalışma tezgahı ve iki çekmeceden oluşmaktadır. Kap, kacak, servis için kullanılan aletler bu mutfakta ya duvara asılmış, ya da rafa dizilmiştir. Bu mutfak mobilyası bir panjur ile tamamen kapatılabilmektedir [67]. Mutfak tasarımı bu detayıyla günümüz mutfaklarında kullanılan panjurlu kiler dolaplarına ilham vermişe benzemektedir.

Bekar konutunda wc ve mutfak dolabı tek bir giriş oluşturacak biçimde yerleştirilmiştir. Çift konutlarında ise yemek bölümü ile koridor arasında bir bölücü olacak şekilde konumlandırılmıştır ve katlanabilir yemek masasıyla genişletilebilmektedir. Reich bu

örnekten sonra büyüyebilen mutfaklar için, tekil olarak kullanılabilen, kurulabilen bir mutfak dolabı tasarlamıştır [67].

Münih Mutfağı

Erna Meyer tarafından tasarlanan "Münichner Küche"de (Münih Mutfağı) çalışma ve oturma alanlarının mekansal birleşimini üzerine çalışılmıştır. Burada mutfak ve oturma odasını bölen duvar bir parapet şeklinde örülmüş, üst kısmı ise bağlantıyı koparmamak üzere geçirgen cam ile kapatılmıştır. Bu pencere sayesinde duvarın arkasındaki modernize edilmiş mutfak yaşam alanından görülebilmektedir. Böylece mekanlar arasında bir bütünlük sağlanmıştır [67].



Şekil 3.34 Münih Mutfağı [67] [112]

Buna rağmen bu model çoğu zaman 1920'li yılların geri kafalılığı ve savaş öncesi mantığıyla bağdaştırılmıştır. Bu suçlama aynı zamanda (erkek egemen) mimarlar ve (kadın egemen) ev kadınları birlikleri arasındaki konut inşasında ortak karar alma mücadelesinde önemli bir rol oynamıştır. Buna ek olarak, burada toplumsal sınıflara bir gönderme de söz konusudur. Burjuva sınıfının çalışma mutfağı karşısında, proleter sınıfın açık mutfağı durmaktadır. Geliştirilmiş teoriler karşılarında katı rol modellerini bulmuştur. Çünkü bazı erkekler, ev işlerini ne görmek ne de duymak istemiyorlardı [67].

Bunun dışında aynı dönemde Almanya'da tasarlanan Stuttgart ve Hamburg Mutfağı isimleriyle anılan farklı modellere de rastlanmaktadır. Hakkında bir çizim ya da görsele ulaşılamayan Stuttgart Mutfağı, Erna Meyer ve Hilde Zimmermann tarafından 1927'de tasarlanmıştır. Bu tasarım, Frankfurt Mutfağı'nın dar formunu eleştiren bir yanıt

niteliğindedir. Plan formu Frankfurt'taki tasarıma göre daha geniş ve kareye daha yakındır. Kullanıcının gelecekte ortaya çıkabilecek olası farklı ihtiyaçlarını karşılayabilmek üzere eklenebilir birimlerden oluşmaktadır. Stuttgart Mutfağı'nda tek kişilik ve kalabalık evler için büyük olmak üzere iki versiyon bulunmaktadır. Mutfakta yer alan mobilyalar bir modül kataloğu içerisinden seçilebilmektedir. Talebe göre mutfak, oturma odasında bir pişirme nişi gibi farklı şekillerde düzenlenebilmektedir. Hamburg Mutfağı ile ilgili ise ismi dışında detaylı bir bilgiye ulaşılamamıştır [67] [113].

Tüm bu bilgiler ışığında, 20. yüzyılın ilk yarısında savaş sonrasında ortaya çıkan konut açığıyla birlikte, Almanya'da mutfağın rasyonel bir biçimde kurgulanması konusunda yapılan çalışmaların yoğunlaştığı fikrine ulaşılabilir. 4. bölümde incelenecek olan Frankfurt Mutfağı da bu modellerden biridir. "Kadınlar için bir kadın eliyle" sloganıyla Avusturyalı bir mimar olan Margarete Schütte-Lihotzky tarafından 1926 yılında tasarlanan Frankfurt Mutfağı, sosyal konut tasarımında bir nirengi taşı niteliğindedir.

Günümüz mutfaklarında sınırsız malzeme ve sınırsız teknoloji seçeneği önümüze serilmiş durumdadır. Bir arzu nesnesi olarak sunulan konutun, belki de pazarlamaya en açık yeri, ironik biçimde köleleştirdiği kadınlar tarafından en çok sevilen mekanı olan mutfaktır. Pek çok imgeyi bünyesinde barındıran bu mekanın gerçek sahipleri biz miyiz, yoksa mutfaklar mı bizi şekillendiriyor, sorgulanması gereken bir nokta olarak önümüzde durmaktadır.

BÖLÜM 4

FRANKFURT MUTFAĞI

Frankfurt Mutfağı, 1926 yılında Viyanalı mimar Margarete Schütte-Lihotzky tarafından her tür gösteriş ve süslemeden uzak olarak tasarlanan 6,5 metrekarelik bir çalışma mutfağıdır. Modern mutfağın atası olarak tanımlanan Frankfurt Mutfağı, ilk olarak Weimar'daki sosyal konut programı için tasarlanmıştır. Bu tasarım yaklaşımında, ev kadınının rolü endüstriyel bir işçiye benzer olarak ele alınmıştır. [64] [114].

Mutfak tasarımının, modernistik ülküler çerçevesinde gerçekleştirilen ve seri üretilen en ünlü örneği Frankfurt Mutfağı'dır. İş akışı ve depolama ihtiyaçları temel alınarak inşa edilen bu mutfak, basit ve ucuz olması hedefiyle üretilmiştir. Frankfurt Mutfağı'nın organizasyon şeması tasarlanırken, dönemin gemi ve tren mutfakları baz alınmıştır. Boyutlarının küçük tutulmasındaki amaç ise konuttaki yaşam alanına yer açmak, gerçekleştirilen üretimin verimliliğini artırmak ve aynı zamanda mutfak imalatının maliyetini azaltmaktır. Mutfak bazı değişiklikler içeren üç farklı plan tipinde tasarlanmıştır. İlerleyen bölümlerde en yaygın olarak kullanılan ve en düşük maliyete sahip modeli incelenmiştir [115] [116] [117].

Frankfurt Mutfağı'nı anlayabilmek için öncelikli olarak tasarımcısı Schütte-Lihotzky, eğitim ve meslek hayatı, dünya görüşü ve seçimlerinin ona kattıkları ile irdelenmeye çalışılmıştır. Sonrasında, mutfağın üretim öyküsü, hangi proje kapsamında gerçekleştirildiği, tasarımında kullanılan temel ilkeler gözden geçirilmektedir. Mutfağın

işlev kurgusuna göre sınıflandırılan temel öğeleri, seçilen malzemeler ve detayları incelenmektedir. Daha sonra, tasarım ve üretim aşamasında mutfağın tanıtımı için gerçekleştirilen faaliyetlere değinilerek, Frankfurt Mutfağı ışığında ele alınan tasarımlar ve sanatsal çalışmalar araştırılmıştır. Günümüze ulaşan Frankfurt Mutfakları'nın durumu erişilen fotoğraflar üzerinden değerlendirilerek, dördüncü bölüm tamamlanmaktadır. Üretiminden onlarca yıl sonra defalarca pek çok farklı şehirde tekrar imal edilerek ya da yeniden kurularak sergilenen Frankfurt Mutfağı örneklerinden ise Ek-C'de söz edilmektedir.

"1916 yılında bir kadının bir ev inşa edebileceğini hiç kimse düşünemezdi, hatta ben bile." [117]

Margarete Schütte-Lihotzky

4.1 Margarete Schütte-Lihotzky

Frankfurt Mutfağı'nın tasarımcısı olan ve bu mutfakla birlikte uluslararası üne kavuşan Margarete ya da bilinen diğer adıyla Grete Schütte-Lihotzky, Frankfurt Mutfağı dışında, kadın ve çocuk mekanlarıyla ilgili çok sayıda projede yer almıştır. Mesleki çalışmalarının yanında bir eşitlik ve kadın hakları savunucusu olarak pek çok görev üstlenmiştir. Frankfurt Mutfağı'na yaklaşımı ve tasarım ilkelerinin anlaşılabilmesi adına mimar, hayatı boyunca farklı ülkelerde çeşitli idealler kovalayarak sürdürdüğü yaşamının dönüm noktaları ve dünya görüşüyle irdelenmiştir.

4.1.1 Eğitimi ve Mesleki Çalışmaları

1897'de Viyana'da doğan Schütte-Lihotzky[9], resim alanında aldığı özel dersler ve iki yıllık grafik eğitiminin ardından, 1915 yılında dönemin kadınlara eğitim veren tek kurumu olan Viyana Uygulamalı Sanatlar Okulu'nda ("Wiener Kunstgewerbeschule am

[9] Mimarın detaylı özgeçmişi Ek-A'da incelenebilir.

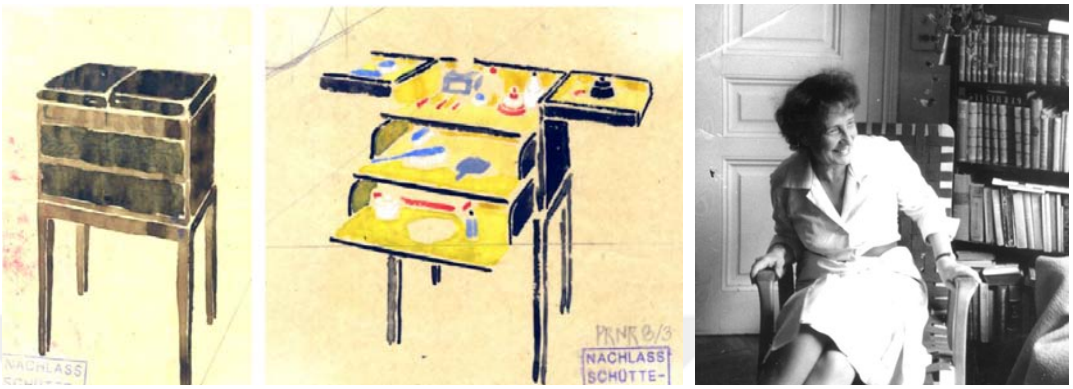
Stubenring" şimdiki adıyla "Universitat für Angewandte Kunst Wien") mimarlık eğitimi gören ilk kadın olmuştur. Eğitimi boyunca sanat hocası Oscar Strand ve yapı bilgisi



Şekil 4.1 Schütte-Lihotzky portresi ve Yeni Frankfurt projesi çalışma arkadaşlarıyla [118] [119]

hocası Heinrich Tessenow, Schütte-Lihotzky'nin etkilendiği kişilerdir. Schütte-Lihotzky [120] numaralı kaynakta, sanat okuluna başladıktan bir kaç ay sonra hocası Strand'ın etkisiyle, sosyal ve politik gücünden ötürü mimar olmayı seçtiğini belirtmiştir. Diploma projesinde kent dışındaki yeni yerleşimler için açılan yarışmaya tek kadın yarışmacı olarak katılarak, tasarladığı "kare biçimli bir avlu etrafında 2 katlı işçi konutları kompleksi" projesiyle *Max Mauthner* ödülünü kazanan Schütte-Lihotzky için konutlar, özel bir yere oturmuştur. Mimar, aldığı bu ödülün kendisini daha sonra da konut alanında yapacağı çalışmalar için yüreklendirdiğini belirtmiştir. En ufak detayına kadar düşünülmüş olan konutlarda yıkama nişli bir hol, tuvalet, iki adet yatak odası, mutfakla birleştirilmiş bir yaşam alanı ve bir banyo bulunmaktadır. Schütte-Lihotzky, projenin tasarımında "birilerine ev tasarlayacak kişi, önce onların nasıl yaşadığını bilmeli" ,"tek bir çizgi bile çizmeden önce, gidin işçilerin çalışma alanlarına bakın ve onların gerçekte nasıl yaşadıklarını görün" tavsiyelerini veren hocası Stard'ın bu sistemli çalışma öğretisini ele aldığı tüm işlerde sürdürmüştür. Ondan aldığı ilhamla mimar, yeni

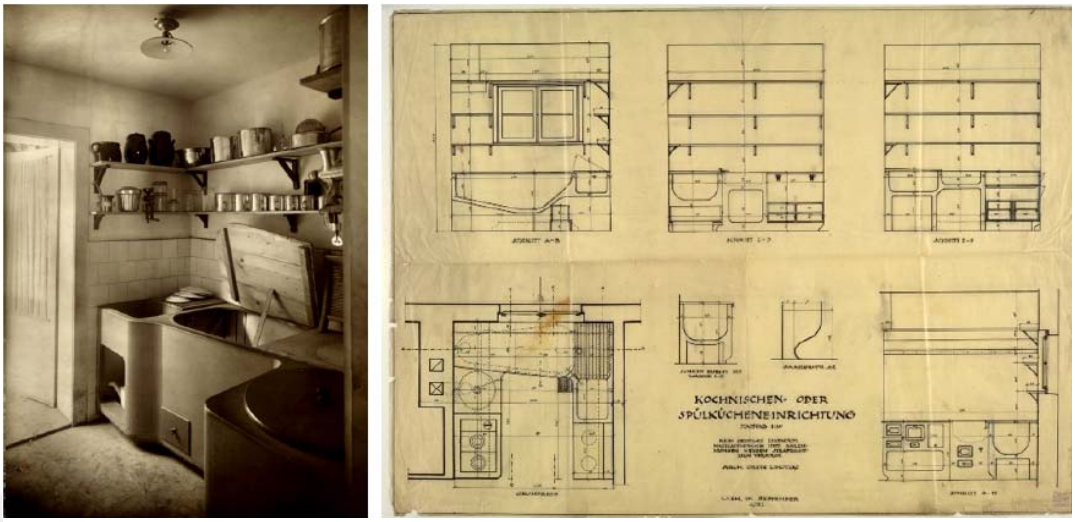
işlevsellik fikrini ve komüniter sosyalizmin geleneksel prensiplerini harmanlama konusuyla ilgilenmeye başlamıştır. Mezuniyet sonrasında tanışıp beraber çalışmaya başladığı mimar Adolf Loos, Schütte-Lihotzky'nin etkilendiği bir diğer meslek insanı



Şekil 4.2 Schütte-Lihotzky tarafından tasarlanan bir tuvalet masası ve kendisine ait bir fotoğraf [121] [122]

olmuştur. Viyana Konut Ofisi'ne önderlik eden Loos'un takımına dahil olduktan sonra Schütte-Lihotzky, yerleşim blokları, model birim tipleri ve erken sayılabilecek o tarihte modüler mutfak tasarımı gibi pek çok görev almıştır. Savaşla birlikte ortaya çıkan konut sıkıntısı sonucu ele alınan çeşitli yerleşim projeleri ile birlikte prefabrik mutfak fikrini oluşturan Schütte-Lihotzky, kadınlarla birlikte kadının yükünü hafifletme üzerine çalışmıştır. Bu kapsamda Almanya'nın pek çok kentini dolaşan mimar, ev kadınlarıyla bir araya gelmiş ve mutfak kullanım alışkanlıklarını araştırmıştır [46] [123] [124] [125] [126] [127] [128].

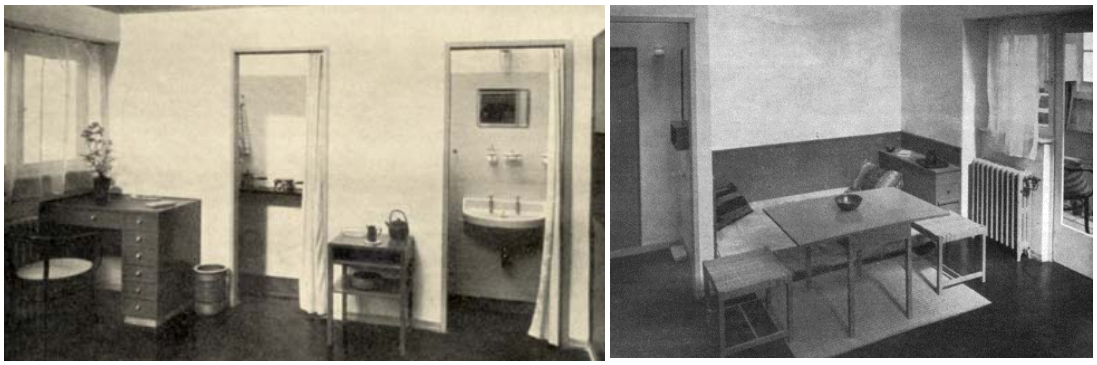
Daha sonra Viyana'ya Adolf Loos'u ziyaret etmek ve konut alanındaki çalışanlarını görmek için geldiği zaman Ernst May ile tanışmıştır. Loos'un asistanı olan Schütte-Lihotzky, *Das Schlesische Heim* isimli Breslau mimari dergisinde "Uygun Konut İnşası ile Ev Kadınlarının İşi Nasıl Hafifletilebilir?" makalesiyle karşılaştıktan sonra endüstriyel tasarım prensiplerinin konut alanı ve özellikle mutfağa uyarlanması konusuna ilgi duymaya başlamış ve aynı dergiye bu konudaki fikirlerini içeren bir makale göndermiştir. Bu ilk makalesi, doğru bir konut tasarımı yardımıyla kadının evde daha az çalışmasının nasıl sağlanabileceğine ilişkindir. Bu makalede seri üretime uygun, işlevsel ve düşük maliyetli olması hedeflenen, fabrikada üretilen ve inşaat alanına vinç yardımıyla taşınan, FM'nin prototipi sayılabilecek bir betonarme mutfak modeli



Şekil 4.3 1922 yılında Schütte-Lihotzky'nin yapmış olduğu bir mutfak tasarımı [121]

yayımlamıştır. Derginin editörü olan Ernst May, 1921'de okuduğu bu makaleden hatırladığı ve çalışmasından etkilendiği Schütte-Lihotzky'yi Frankfurt Belediyesi İnşaat Dairesi'nde yürüttüğü Almanya'nın en büyük toplu konut programlarından birinde çalışmak üzere Frankfurt'a davet eder. Mimar bu davet üzerine Frankfurt Belediyesi İnşaat Dairesi'nin, tipleme, standartlaşma ve inşaat elemanlarının normlaştırılması çalışmalarını yürüten biriminde çalışmaya başlar. Fakat yalnızca endüstrileşmeye bağlı standartizasyon ilkeleriyle değil, kadınların özgürleştirilmesiyle de ilgilenir. Burada gerçekleştirdiği ve May'in projenin pazarlama stratejisi olarak *Frankfurt* adıyla tanıttığı mutfak tasarımıyla büyük yankı uyandırır ve uluslararası tanınırlık kazanır. [46] [123] [127] [128] [129] [131].

Schütte-Lihotzky Frankfurt'ta gerçekleşen 2.CIAM Kongresi'ne "The Minimum Dwelling" (Minimum Alanda Konut) temalı bir bildiri ile katılmıştır. 35m^2lik sıraevleri anlattığı etkinlikte 32 mimar arasında sunum yapan tek kadındır [132].



Şekil 4.4 1928'de Münih'te gerçekleştirilen "Heim und Technik" sergisi için Schütte-Lihotzky'nin tasarladığı konuta ait fotoğraflar [130]

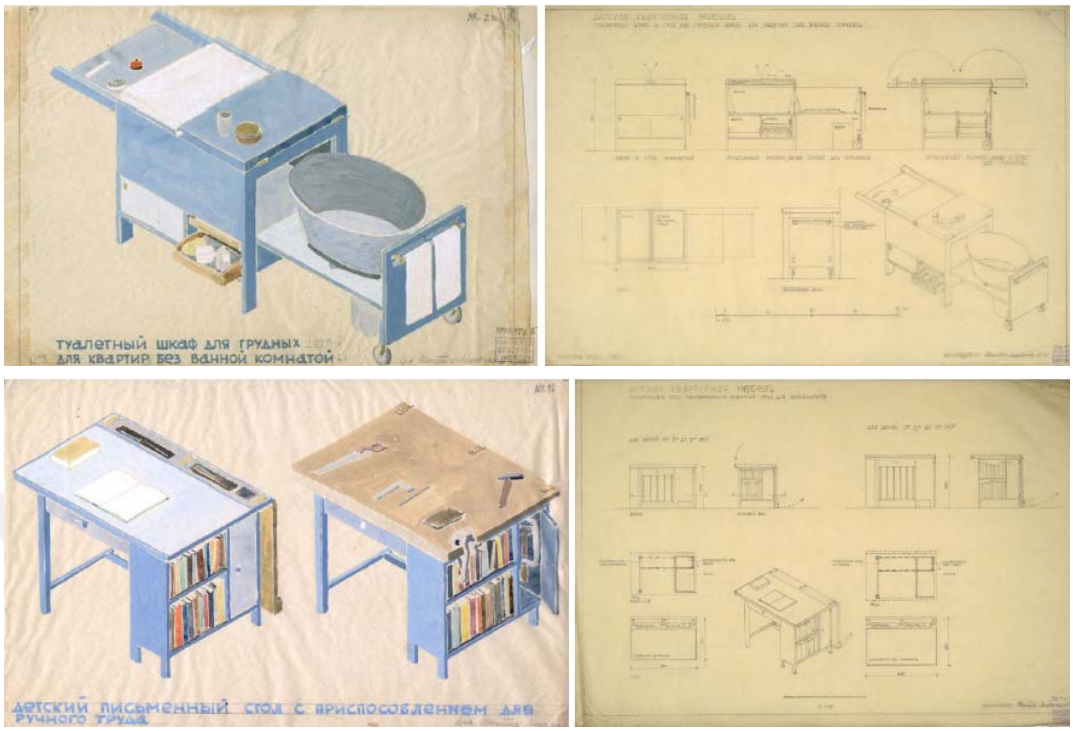
Lihotzky gerçekleştirdiği gezilerle bir çok ülkeyi ziyaret etmiş, çeşitli görevler dahilinde bir çok ülkede yaşamıştır. Bunlardan biri, sık sık proje yarışmalarına katıldığı eşiyle birlikte yeni bir kent olan Moskova'nın tasarımı için May'in yönetimindeki grupla gittiği Sovyetler Birliği'dir. Burada 3 sene boyunca 17 mimarla birlikte çocuklar için bir bölge tasarlar. Toplu konut projeleri yanı sıra, kreş, anaokulu ve ilkokul projelerinde çalışır. Ayrıca, İsviçreli Hans Schmidt ile beraber Moskova Mimarlık Akademisi için doktor ve pedagogların kurduğu bir enstitüyle birlikte çocuk mobilyaları tasarımında görev alır. Arkasından Çin'e giden ve burada pek çok şehri gezen Lihotzky, Çin Milli Eğitim Bakanlığı için çocuk yuvaları tasarlamıştır. Çocuk yuvası ve gündüz bakım evi için tip proje ve tip mobilya tasarımlarına çalışan Lihotzky'nin, kadın ve çocuklar için yapılan projelere önem verdiği söylenebilir. Çin'deki çalışmalarının ardından Türk Hükümeti tarafından Kız Meslek Okulları ve Köy Okulları planlamak üzere davet edilir ve uzun soluklu olmayan işlerde çalıştığı Paris'ten sonra eşiyle 1938'de Türkiye'ye gelir. Türkiye'de çoğunlukla okul projelerinde çalıştıktan sonra, Avusturya Direniş Grubu'nun bir üyesi olarak gittiği Viyana'da Gestapo tarafından tutuklanır. Halk düşmanlığı suçlamasıyla idamla yargılandıktan sonra cezası 15 yıla düşürülen mimar, II. Dünya Savaşı bitiminde Aichach Cezaevi'nden çıkartılır [123] [124] [131].



Şekil 4.6 1928-29'da tasarlanan küçük konut tipi [121]

Hapisten çıkarıldıktan sonra Münih'e götürülen ve 2 ay göz hapsinde tutulan Schütte-Lihotzky, yaşadığı kötü şartlar nedeniyle tüberküloz hastalığına yakalanır ve tedavisi için Tirol'deki senatoryuma yatar. İyileştikten sonra Viyana'ya evine dönen mimar, yaşadığı dört yıllık tutukluluk süresini Pablo Neruda'dan yaptığı alıntıyla *"bir dakikalık karanlık bizi kör etmez"* sözleriyle anar. Savaş sonrası Viyana'nın yeniden inşasına katılan Schütte-Lihotzky, çeşitli mecralarda yaptığı sunumlar, hazırladığı proje ve bildirilerle çalışma hayatını sürdürür. Mesleki çalışmaları dışında, kadın örgütlerinde de aktif rol oynar. Bir dönem kadın delegasyonu başkanı olarak Küba'ya giden Schütte-Lihotzky, orada şehir gezileri yaparak yeni inşa edilen çocuk yuvalarını gezer. Burada Eğitim Bakanlığı için çocuk yuvaları tasarlar ve gerçekleştirilen UIA kongresine katılır. Sonrasında Avusturya için çocuk ana okulu inşasında kullanılmak üzere modüler sistemler üzerinde çalışan Schütte-Lihotzky, Doğu Berlin'de bir inşaat fakültesinde çocuk mekanlarıyla ilgili ders verir [123] [124] [131].

1977'de barış hareketleri için çalışmalarından dolayı bir madalya, 1978'de "Avusturya'nın kurtuluşu"ndaki hizmetlerinden ötürü bir onur rozeti ve 1980 yılında Viyana'da "yılın mimarı" ödülünü kazanır. 1987-1992 yılları arasında pek çok üniversite ve akademi tarafından fahri doktora ve fahri üyeliklerle onurlandırılan mimar 1988 senesinde 91. yaşında, Avusturya hükümetince kendisine verilmek istenen "Bilim ve Sanat Onur Ödülü"nü, "Hür Avusturya'nın kuruluşu için kahramanca ölen arkadaşlarının anısına bağlı olduğunu" bildirerek Nazi geçmişi bilinen Kurt Waldheim'ın elinden almayı reddeder [123] [124] [133].



Şekil 4.2 Lihotzky'nin Sovyetler Birliği'nde tasarladığı çocuk mobilyalarından örnekler [121]

Savaş zamanı anılarını anlattığı "Erinnerungen aus dem Widerstand" (Direniş Anıları) isimli bir kitap yazan Schütte-Lihotzky, bunun dışında mimarlık alanında da pek çok yazı yazar, sergilere ve seminerlere katılır, eğitmenlik yapar [133] [134].

Schütte-Lihotzky 1997 yılında bir radyoya verdiği röportajda, sürekli bir biçimde hayatının işinin Frankfurt Mutfağı olarak anılmasından duyduğu rahatsızlığı "Eğer herkesin hayatım boyunca yaptığım başka hiçbir şeyden değil, yalnızca Frankfurt Mutfağı'ndan bahsedeceğini bilseydim, bu lanet mutfağı asla yapmazdım!" şeklinde sert bir biçimde ifade etmiştir [117]. 103 yıllık hayatına pek çok tasarımın yanı sıra, aktivistlik eylemleri sığdıran; kadınlar ve çocuklar için pek çok mekan tasarlayarak, toplumsal eşitlikten yana olan bu öncü mimarı, yalnızca Frankfurt Mutfağı ile anmak büyük bir haksızlık olacaktır.

4.1.2 Türkiye Yılları

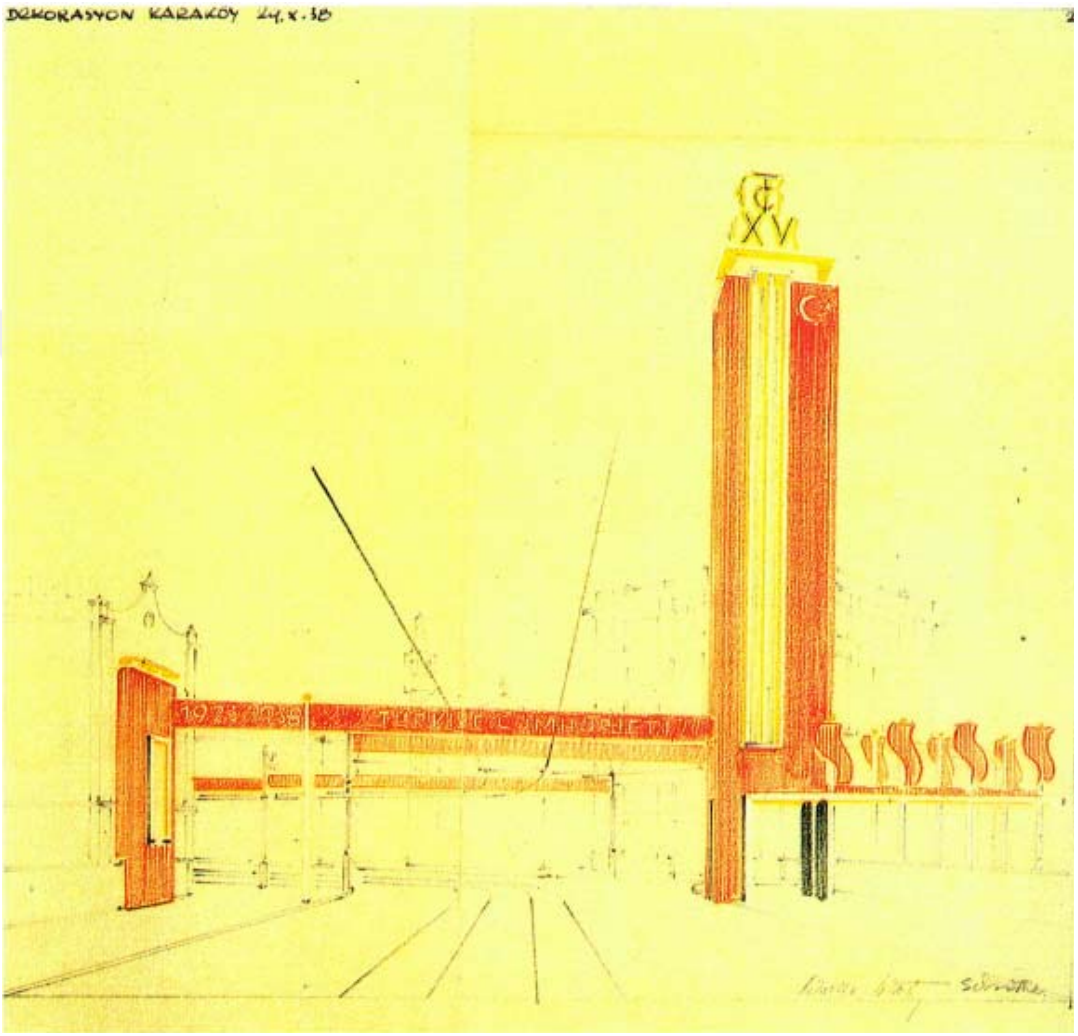
Bruno Taut aracılığı ile eşiyle beraber İstanbul'a gelen Schütte-Lihotzky, o dönemde Almanya'nın politik tutumu ve ırkçılığı sebebiyle Türkiye'ye sığınan pek çok aydından farklı olarak, okul ve anaokulu yapıları ve çocuk mobilyaları tasarımında uzman kişiler olarak çağırılmışlardır [135] [136].

Gelişlerine aracı olan Taut Aralık 1938'de vefat etmiştir. Ardından Alman idari makamları tarafından yerine getirilen Robert Vorhoelzer, sığınmacı olmayan bir kişidir ve bu da, sürgündeki kişiler için büyük bir gerilim kaynağı olmuştur. Nazi Almanyası'nın Avrupa'da güçlendiği o yıllarda, Türkiye'de sürgünde olan kişiler politik olarak aktif olmaları durumunda sınırdışı edilecekleri tehdidiyle karşılaşmışlardır. Fakat Schütte-Lihotzky, bu koşullarda dahi politik etkinliğini sürdürmesi açısından etkileyici bir örnektir [136] [137].

Ağustos 1938-Haziran 1939 arası dönemde Maarif Vekaleti İmar Bürosu'nda çalışan Schütte-Lihotzky, sonrasında Ankara'daki bakanlık tarafından kadınlar için meslek okulları ve basit inşa yöntemleriyle gerçekleştirilebilecek tip okul projeleri hazırlanmasında görev almıştır [136]. Mimarın Türkiye'de bulunduğu yıllarda hazırladığı projelerin bir kısmı aşağıda incelenecektir.

Uygulanan Projeleri:

Karaköy Cumhuriyet Bayramı Takları



Şekil 4.7 Karaköy Cumhuriyet Takları 1938 [131]

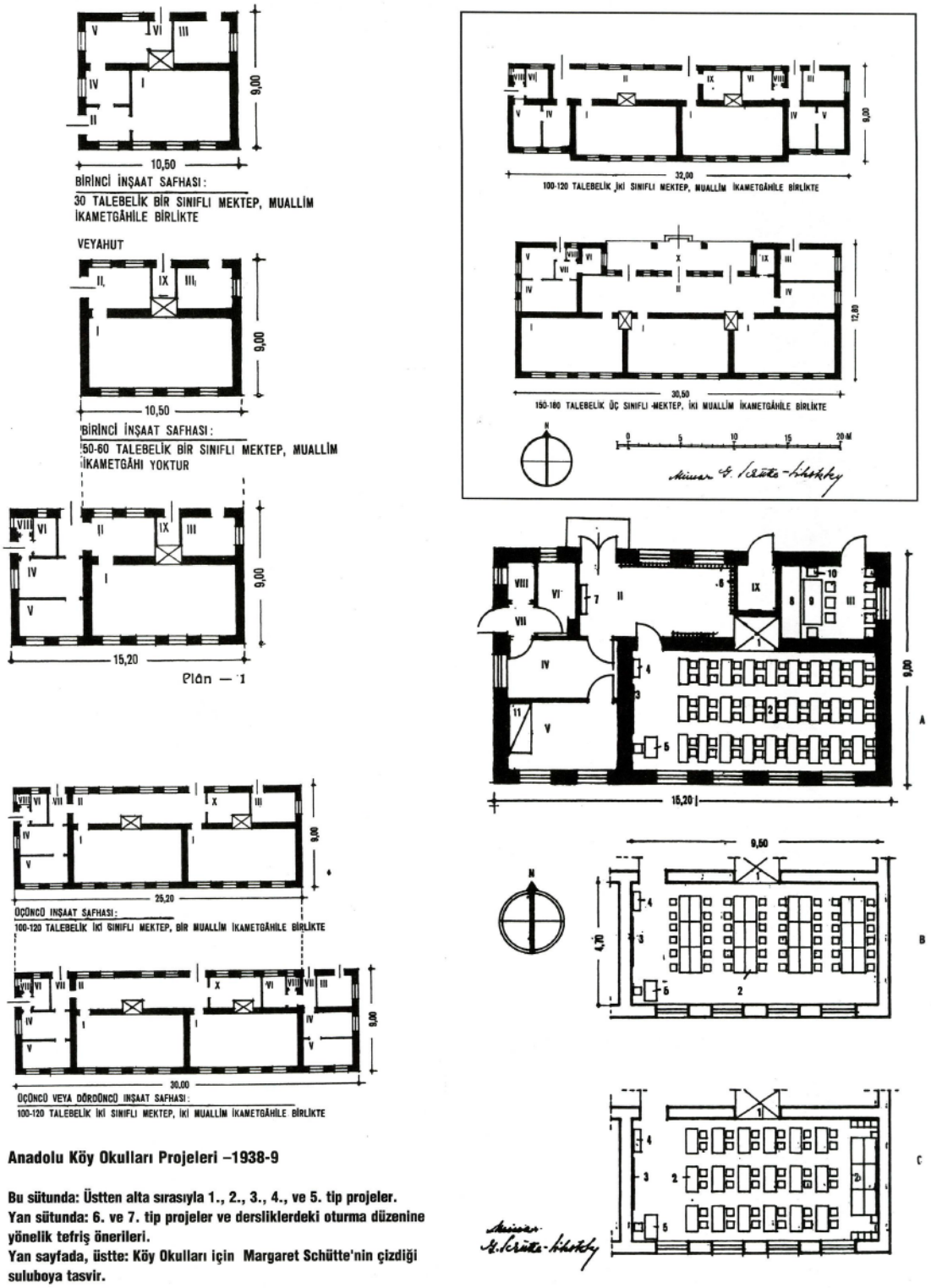
Cumhuriyetin 15. yıldönümü dolayısıyla Karaköy'de kurulmasına karar verilen geçici bayram taklarının projelendirilmesi Margarete Schütte-Lihotzky ve Wilheim Schütte'ye verildi. Oldukça uzak mesafeden farkedilebilen bu yapıda, taşıyıcı ahşap konstrüksiyonda kırmızı renk kullanılırken, binalar arasına gerilen kırmızı bezlerin üzerine beyaz yazılarla atasözleri yazılmıştı. Sade bir üsluba sahip bu geçici yapının en üstünde Romen rakamı ile XV ve TC harfleri yerleştirilmiş ve bunlar ışıklandırılmıştı [131].

Anadolu Köy Okulları İçin Tip Projeler

Çocuk ölümlerindeki azalma ve doğum oranının artmasıyla ilköğretim, 3 seneden 5 seneye çıkarılarak zorunlu hale getirilince, Milli Eğitim Bakanlığı 1938-39 yıllarında İstanbul Güzel Sanatlar Akademisi'ne bu çalışmayı vermiştir.

Mimar Schütte-Lihotzky farklı iklim koşullarına ve öğrenci sayılarına uygun olarak, ahşap, tuğla, taş, kerpiç gibi yerel malzemelerin kullanımını önerdiği 7 farklı tip projelendirmiştir. Büyüklüğü muhtar ve öğretmen tarafından belirlenmesi öngörülen ve yaklaşık 3 hektar alana yayılan okul yapılarının, usta denetiminde köylüler tarafından basit bir biçimde inşa edilebilmesi amaçlanmıştır. Öğrenci tuvaletleri, depo ve hayvan barınağı okul dışında bi yapıda toplanan bu okul için, 40x60 metre ebatlarında bir oyun alanı, çiçek ve sebze bahçeleri öngörülmüştür [131].

Konstrüksiyon malzemelerinin sınırlı olabileceği göz önünde tutularak sınıf boyutları küçük tutulmuş, yetişkin ve çocukların eğitim gereksinimlerinin farklı olacağı düşünülerek, mobilya düzenine ilişkin çizimler de yapılmıştır. Okulun yapılacağı çevreye uyum sağlayan kültürel bir merkez olmasını çok önemseyen Schütte-Lihotzky, cephe renginin manzaraya uygun seçilmesi ve çekiciliği artırmak için açık tonlar kullanılmasını öngörmüştür [131].



Anadolu Köy Okulları Projeleri –1938-9

Bu sütunda: Üstten alta sırasıyla 1., 2., 3., 4., ve 5. tip projeler.
Yan sütunda: 6. ve 7. tip projeler ve dersliklerdeki oturma düzenine yönelik tefriş önerileri.
Yan sayfada, üstte: Köy Okulları için Margaret Schütte'nin çizdiği suluboya tasvir.

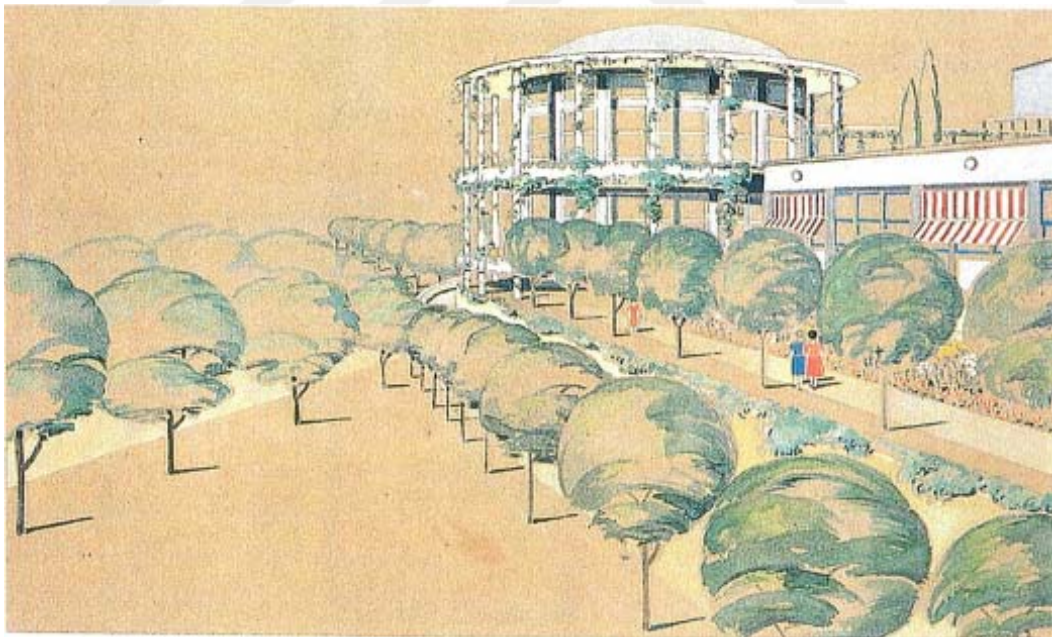
Şekil 4.8 Anadolu'da köy okulları projeleri 1938-39 [131]

Uygulanmayan Projeleri:

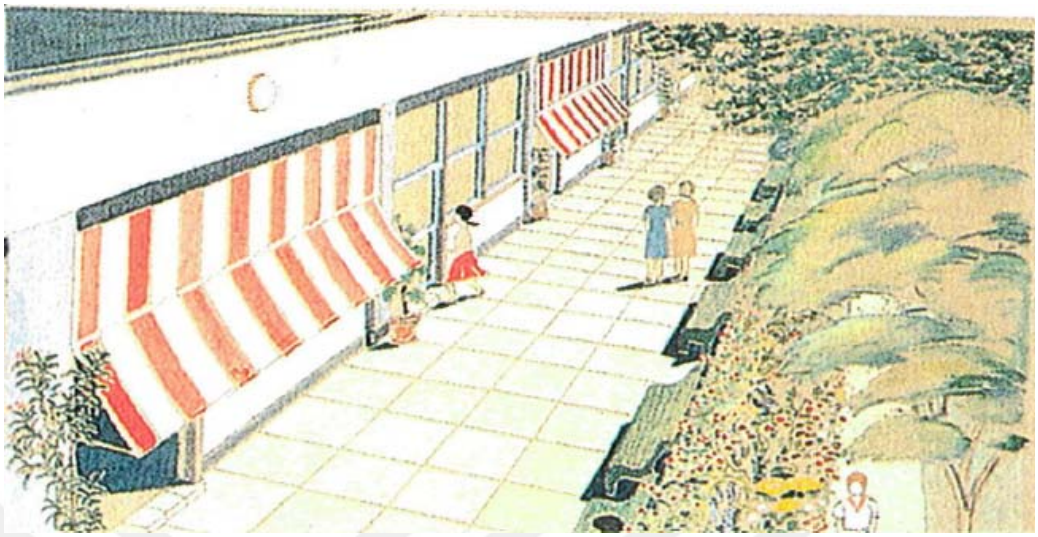
Ankara Kız Lisesi Geliştirme Projesi

Ankara'da Enst Egli tarafından gerçekleştirilen 18 sınıflı lisenin, 6 sınıf, 2 öğrenci dinlenme salonu, müzik odası ve kütüphane birimlerini içeren bir ekle geliştirilmesi işi Schütte-Lihotzky'ye verilmişti [131].

Arazi eğiminden faydalanarak yeni eklenen sınıflar ve teras eski binanın önünü kesmeyecek biçimde konumlandırılmış, pergola, teras ve balkon gibi açık alan kullanımlarıyla dar mekanlara hacim kazandırılmıştır. Mevcut terastan girilen okulda alt kata müzik odası ve kütüphane yerleştirilirken, üst kata dinlenme odası ve çok amaçlı salon konumlandırılmıştır [71] [131].



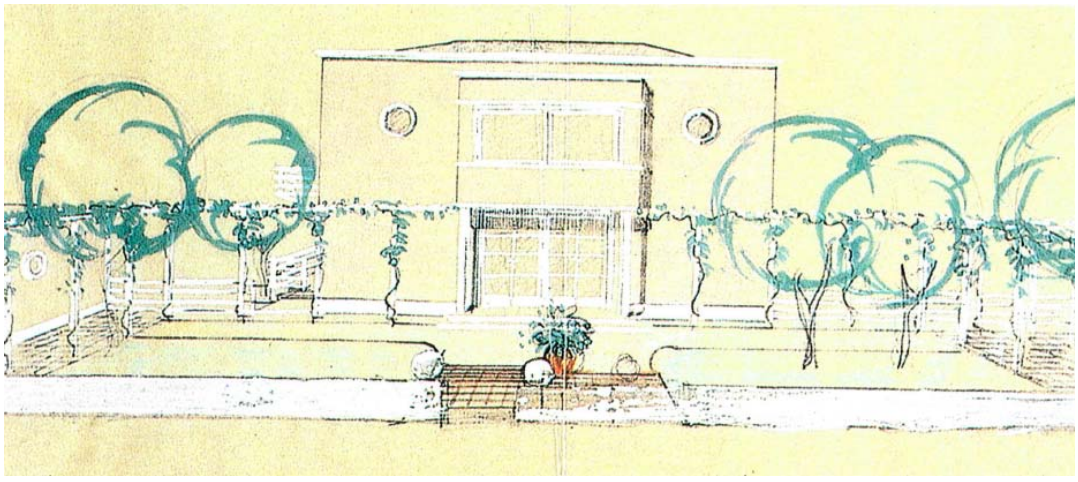
Şekil 4.9 Ankara Kız Lisesi ek binası için hazırlanan perspektif [131]



Şekil 4.10 Ankara Kız Lisesi ek binası için hazırlanan perspektif [131]

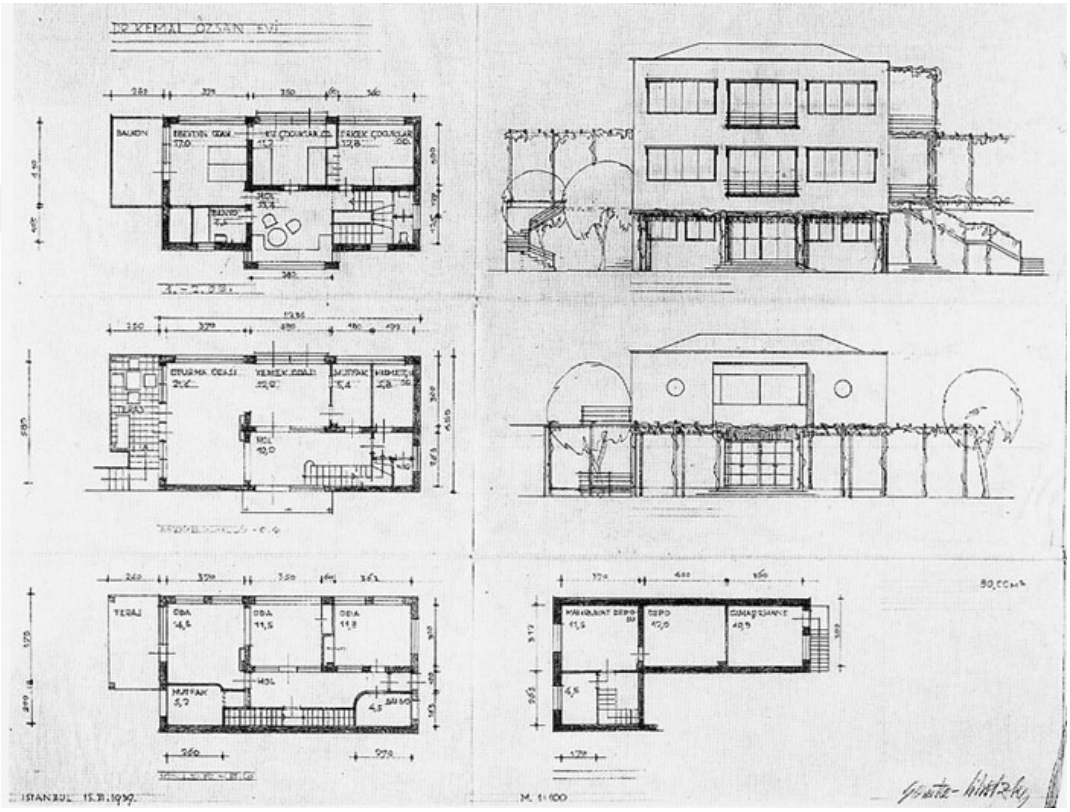
Doktor Kemal Özsan Evi

Giriş katında yaşam ve yemek alanı, bir teras ve pergola, üst katlarda ise yatak odaları ve banyo yer alan iki katlı bu ev, İstanbul Boğazı'na bakmaktadır. Simetrik cephelerin birinde cepheye oranla büyük bir cumba ve bunun iki yanında ufak dairesel pencereler yer alırken, katlarda tekrar eden dikdörtgen pencereleriyle diğer cephe daha sıradan bir çizgiye sahiptir [131].



Şekil 4.11 Doktor Kemal Özsan Evi'ne ait perspektif [131]

Schütte-Lihotzky'nin Türkiye'de gerçekleştirdiği uygulanmayan iki adet konut projesi daha bulunmaktadır. Bunlar Caddebostan'daki Evcen Evi ve İstanbul'da semti bilinmeyen Tozan Evi'dir.



Şekil 4.12 Doktor Kemal Özsan Evi'ne ait teknik çizimler [138]

4.1.3 Uluslararası Yaşantısı ve Dünya Görüşü

Margarete Schütte-Lihotzky, başlangıçta bir devlet memuru olan babası ve hocası Oscar Stard'ın iş bulamayacağı gerekçesiyle karşı çıkmalarına rağmen, mimarlık mesleğine ilk adım atan kadınlardan birisi olmuştur. Belki bunun da etkisiyle, kadın ve mimarlıkla ilgili yer alabildiği tüm kulvarları zorlayarak, hayatı boyunca kadınların özgürleştirilmesi için çalışmalar yapmıştır. Sahip olduğu sosyalist bakış açısı ve üretime verdiği değerle, kadın eğitim mekanları, çocuklar için gündüz bakım evleri, kreş projeleri gibi işlerde yer alarak, 103 yıllık hayatının neredeyse tüm yıllarını çalışmaya adamıştır.

Schütte-Lihotzky, kendisine sunulan hiç bir teklifi geri çevirmeyerek, kendisini geliştireceği, üretken ve faydalı olabileceğini düşündüğü her projeye dahil olmuştur. Yaşadığı dönem ve kimliğin etkisi, yanısıra açık görüşlü yaklaşımıyla, çok farklı ülkeyi ziyaret etmiş, uzun ve kısa dönemlerde bu ülkelerde mimari ve sosyal projelerde yer almıştır. Avusturya doğumlu olan Schütte-Lihotzky başta Almanya olmak üzere, Rusya, Çin, Türkiye, Fransa, Küba, Bulgaristan, Yunanistan, İngiltere gibi pek çok ülkede bulunmuştur. Bu ülkelerin çoğunda Milli Eğitim Bakanlıkları ile birlikte çalışan mimar, ağırlıklı olarak kadın ve çocuk mekanlarının projelendirilmesinde yer almıştır. Ayrıca öğrenciliğinden itibaren yer aldığı toplu konut projeleri, işçilerin ve göçmenlerin sorunlarıyla mimarı yüzyüze getirmiş ve daha iyi yaşam koşullarının herkes tarafından elde edilebilir biçimde üretimi kendisi için büyük önem taşımıştır.

Schütte-Lihotzky'nin çok uluslu yaşantısı ile, kültür farklılıklarının ötesinde, hayatı daha üst ölçekten algıladığı, dünyanın neresinde olursa olsun kadınların eşit haklar elde edebilmeleri ve hayatlarını yalnızca annelik nosyonu üzerinden değil, bireyin üretkenliği üzerinden kurabilmeleri için çaba sarfettiği söylenebilir. Mimarın özellikle çocuk bakım evleri, kreşler, ana okulu projeleri üzerine yoğunlaşması, yine kadının bireysel özgürlük alanını artırma amacı dahilinde okunabilir.



Şekil 4.13 Schütte-Lihotzky [138]

Yaptığı ziyaretlerde kadınlar ve kadın delegasyonlarıyla bir araya gelen Schütte-Lihotzky, ırkı, dini ya da etnik kökeni ne olursa olsun, iyi bir geleceğin kurgulanmasında kadınların üstlendiği rolün öneminin ve ağırlığının farkında olarak, bunu hafifletebilmek adına rasyonellik kavramının sunduğu verilerden yararlanarak tasarımlar gerçekleştirmiştir. Frankfurt Mutfağı tasarımı da benzer biçimde, orta gelir düzeyindeki gruplar tarafından kolay ulaşılabilir, ucuz maliyetli olmasının yanında, tamamen kadının mutfakta harcadığı zaman ve emeğin ekonomik kullanımı üzerine kurgulanarak, kadına boş zaman ve enerji sağlamayı hedeflemiştir.

4.2 Frankfurt Mutfağı'nın Üretim Hikayesi

Frankfurt Mutfağı'nın doğru algılanabilmesi için üretildiği dönem ve öncesinde Almanya'da yaşanan 1890-1918 arası dönem Alman kadınlarının hakları için verdikleri savaş da oldukça önemlidir. Bu ayrıcalıklı dönemde feministler, sosyalist partilerin kadına yaklaşımında etkili olmuşlardır. 1918 yılında kadın-erkek eşitliği ve kadınların oy kullanma hakkı dönem iktidarı tarafından onaylanmıştır [129].

Fakat bu yasal zafer sonrasında feminist hareket zayıflamaya başlamıştır. Henderson, durumu *"Genç kadınlar politik aktivizimden ziyade, kendi yarattıkları çağdaş kadın modeli ile yeni özgürlüklerden ve yükselen modernite kültüründen yanaydılar. Reklamlar ve Amerikan filmleri tarafından pompalanan, cinsel ve sosyal özgürlüklerine kavuşmuş, çalışan anne imgesi yeni kadın modelini şekillendiriyordu* [129]" biçiminde tarif etmiştir.

Savaş sonrasında işsizlik oranlarındaki artış, çalışan ve okuyan kadın sayısını yükseltmiş, işçi sınıfındaki doğum oranını da düşürmüştür. Almanya'daki bu gelişmeler, iktisadi ve manevi bir düşüş yaşanmasına sebep olacağı kaygısı yaşanmasına sebep olmuştur. Bu faktörler "kadının yeniden evcilleştirilmesi" (female redomestication) olarak adlandırılan ve 3. Bölümde de incelenen bir politika geliştirilmesine yol açmıştır. Kadına ait alan yeniden tanımlanmış ve ideal *profesyonel iş alanı* olarak domestik alan gösterilmiştir. Böylelikle, kadının erkek alanına girmesinden ziyade, ağır ve sıkıcı ev işlerinin ortadan kaldırılması ile evin modernize edilmesi söz konusu olmuştur [129].

Uzmanlara göre domestik alanın profesyonelleşmesinin yolu, ev tasarımlarının basitleştirilmesi ve kolay kullanılan araç gereçle sağlanabilmesi olarak tanımlanmıştır. Endüstrideki bilimsel işletme yöntemlerini kullanarak evi yeniden şekillendirilmiştir. Zaman ve hareket çalışmaları ile birlikte ürünlerden ve tasarımlardan daha fazla fayda sağlanmaya başlanmıştır. Sonuç olarak *boşa harcanan çaba*nın azalması ile, daha düzenli bir ev hayatı, daha hoşnut bir koca ve daha sağlıklı çocuklara sahip olunabileceği ileri sürülmüştür. Verimliliğin artışı ile beraber, ev kadınları artık işlerini daha kolay yapabilecek, çalışan kadınlar ise her iki işi de ustalıkla gerçekleştirebileceklerdir [129].

Amerika'da Christine Frederick tarafından 1913'te yayımlanan "The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management" (Yeni Ev Bakımı: Ev Yönetiminde Yeterlilik Araştırmaları) kitabı 1920 yılında Almanca'ya çevrilir ve kadın birlikleri tarafından etkili bir kaynak olarak ele alınır. Bu bağlamda federal eğitim sistemi yeniden şekillendirilir ve ilköğretimde kız öğrencilere ev ekonomisi dersi zorunlu hale getirilir. Daha ileri eğitimde de, kadın programları domestik bilimler, öğretmenlik, sosyal hizmetler, hemşirelik gibi mesleklerle ilişkilendirilir. Ayrıca ev işlerini modernize etmek amacıyla yeni programlar ve ürünler oluşturulur, çeşitli sergi ve konferanslar düzenlenir [129].



Şekil 4.14 Yeni Frankfurt [139]

Dönemin etkili kadın yazarlarından Erna Meyer, "Das neu Haushalt- ein Wegweiser zu Wirtschaftlicher Hausführung" (Yeni Ev İşi – Ekonomik Ev İdaresi için Yol Gösterici) (1926) adlı kitabında, profesyonel bir ev hanımı ve bir yazar olarak, yeni ev gereçleri ve evin tefrişi konularını ele almış; iyi ürünlerin geliştirilmesi için ev hanımları ve mimarların ortak çalışması gerekliliğinin önemini vurgulamıştır [129].

Aynı dönemde “Uluslararası Stil”in Almanya’daki yansıması, modern mimarlık tarihinde özel bir yeri olan “Das Neue Bauen” (Yeni Bina) adı verilen bir akım Almanya’daki pek çok kentin şekillenmesinde kendini göstermektedir. “Neue Sachlichkeit” (Yeni Nesnellik) olarak da anılan bu akım, Peter Behrens, Mies van der Rohe, Walter Gropius, Bruno Taut, Martin Wagner ve Ernst May gibi pek çok kuramcı ve uygulamacıyı bir araya getirmiştir. Bu tarz özellikle, çoğunlukla kırsal kesimden yeni proleterler olarak kente göçen işçi sınıfına yönelik olarak, I.Dünya Savaşı sırasında ortaya çıkan acil konut krizini çözmek için başlatılmıştır [127] [140].



Şekil 4.15 Yeni Frankfurt’un inşası devam ederken [141]

Bu süreçte ele alınan projelerden biri de Ernst May önderliğinde yürütülen, Han Mayer, Mart Stam ve Margarete Schütte-Lihotzky gibi isimlerin yer aldığı “Das Neue Frankfurt” (Yeni Frankfurt) yerleşimidir. “Neues Leben” (Yeni Hayatlar) idealiyle inşa edilen Yeni Frankfurt, 1925 yılında başlayıp 1930’da tamamlanan düşük gelirli bir toplu konut programıdır. Proje sadece çarpıcı görünümüyle değil, binlerce düşük gelirli kimseyi hızlı biçimde konut sahibi yapma başarısıyla da, Yeni Nesnellik akımının gelişmesinde oldukça önemli bir yere sahiptir. May liderliğinde gerçekleşen bu proje, o zamana

kadar Almanya'da geliştirilen ve uygulanan en geniş kapsamlı kentsel gelişim projesidir. 1925 yılı ve sonrasında küçük ve orta ölçekli alıcı grubuna yönelik yaklaşık 12,000 konut ve ayrıca pek çok okul, kilise, bahçe, yönetim ve fabrika yapıları Yeni Nesnellik akımını uygun biçimde tasarlanmıştır. Ancak inşa hızı ve süslemeden uzak oluşuyla, kullanılan gelişmiş teknikler kimileri tarafından meslekten uzak bulunmuştur [127][129][140] [142] [143].

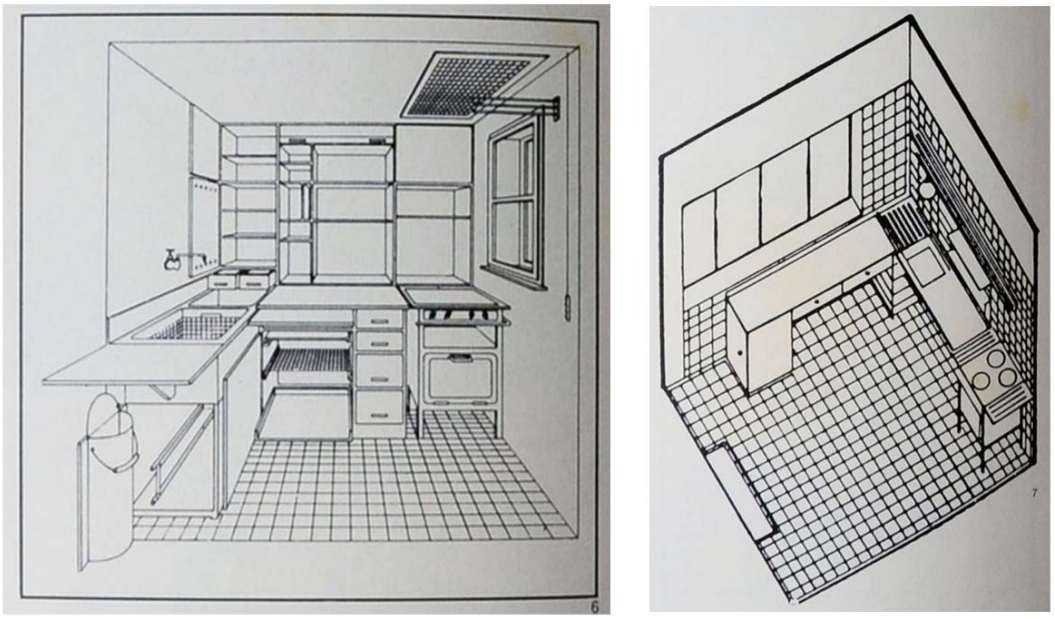


Şekil 4.16 "Das Neu Frankfurt" dergileri [144]

Ernst May ve ekibi, ev işlerinden mutfağa, tüketici pazarından ev ürünlerine ve ev ekonomisi derslerine kadar kadın alanında pek çok konuda araştırmalar yapmış; psikoloji, malzeme ve ürün değerlendirmesi, ve elbette konuta uygulanabilecek bilimsel yönetim konularını çalışmışlardır. Aynı zamanda projeyle aynı adı taşıyan, 1926 ve 1933 yılları arasında elli beş sayı yayımlanan aylık bir dergi çıkartılmıştır. Das Neue Frankfurt (Yeni Frankfurt) dergisinde uluslararası mimarlık eğilimleri, sanat, konut

üretimi ve eğitimdeki yenilenme konuları ele alınmıştır. Bu yayın, halka burada yapılan işin tanıtmasını ve detaylı biçimde açıklanmasını sağlayan, Eski Frankfurt'un Yeni Frankfurt'a dönüşümünü gözler önüne seren, üretim sürecinin gelişiminde bir rehber rolü oynamıştır [129] [143] [145].

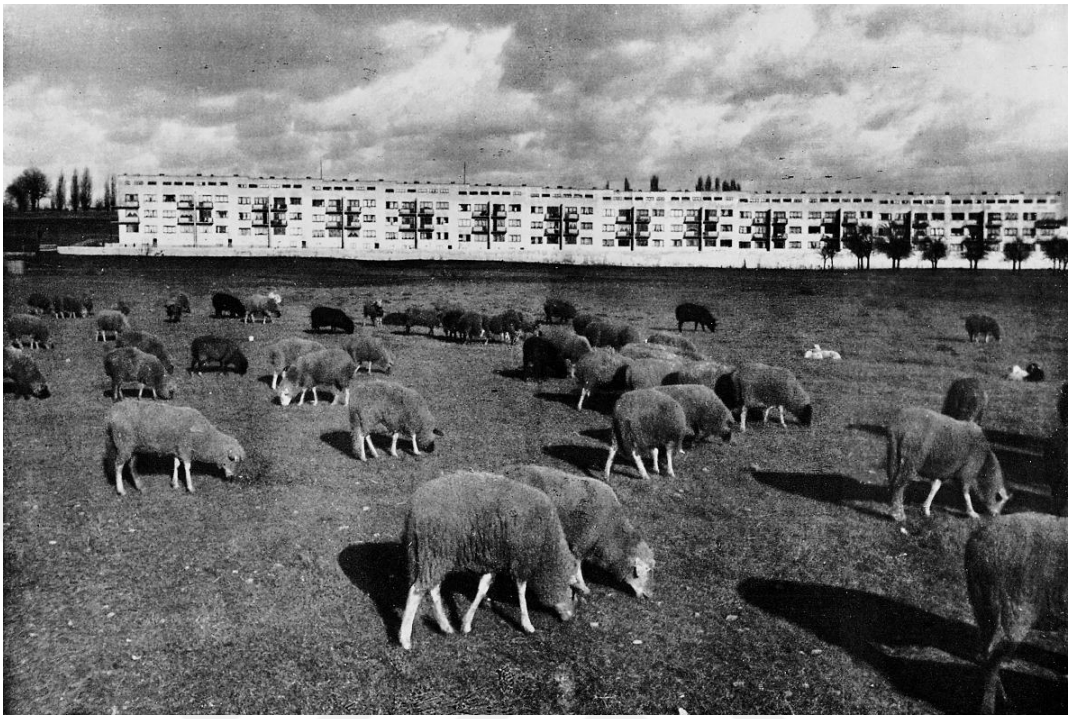
Yeni Frankfurt projesi, bu süreli yayının çıkarılması haricinde; tasarım ve sanat okulları için yapılan projeler, ticari fuar organizasyonları, proje kapsamında üretilen ürünlerin tanıtıldığı kısa filmler, yapı aksesuarlarına dair kataloglar, verilen kamusal eğitimler ve hatta avangart işlerin gösterildiği düzenli bir film kulübü ile kendini tanıtan ve vareden bir proje olmuştur. Yine de hiç şüphe yok ki, projenin bu denli tanınır hale gelmesinin bir diğer nedeni 1929 senesinde Frankfurt'ta gerçekleştirilen CIAM ve etkinliğin temalarının çakışmış olmasıdır: "küçük, standart konutun ve konut mobilyası tasarlanması, yeni yöntemlerle organize edilen inşa sahası için prefabrike yapı elementleri". Tasarımcıların ilgiyle takip ettikleri bu etkinlikte, Yeni Frankfurt projesi de kendini anlatma fırsatı yakalamış ve ilgi odağı olmuştur. Fakat belki de söz konusu konut projesinin en öne çıkan ve uluslararası üne kavuşan tasarımı projenin mutfak tasarımı olmuştur. Modernleşme çabalarında aslolarak odaklanılan mutfak, konut emeğinin merkezi, ev hanımının *profesyonel ofisi* ve teknolojik gelişmelerin sonu olmayan nesnesi haline gelmiştir. Beş yıllık program süresince Yeni Frankfurt'ta, Franz Schuster'ın çok amaçlı 2.3 metrekarelik dolap mutfağını ve Anton Brenner'in foldout modelini içeren farklı tasarımlar yerleşimde uygulanmış, fakat en çok bilinen proje Margarete Schütte-Lihotzky'nin tasarladığı FM olmuştur [129] [141] [145].



Şekil 4.17 Diğer Frankfurt Mutfağı tasarımları [146]

Schütte-Lihotzky, "*Kadınlar için bir kadın eliyle*" sloganıyla öne çıkan Frankfurt Mutfağı'nı tasarlarken, Erna Meyer'in kitabından çok etkilenmiştir. Ev kadınının çalışma alışkanlıklarını, ev işlerinin verimliliği, mutfaktaki standart çalışma ölçülerini incelemiştir. 1922 yılında Taylorizm sisteminden haberdar olan mimar, kronometre ile endüstride üretim aşamalarındaki işler için gerekli zamanın ölçülmesi ve buna bağlı olarak bu aşamaların yeniden düzenlenmesi yöntemiyle hatırı sayılır zaman tasarrufları sağlandığını keşfetmiştir. Mutfak işlerinde emek ve zaman savurganlığını önlemek amacıyla, elinde kronometre mutfakta katedilen en kısa mesafeleri aramış ve bu alanda öncü bir çalışma gerçekleştirmiştir [114] [123] [128].

Aynı sene Irene Witwe tarafından Almanca'ya çevrilen Christine Frederick'in "Ev Yönetiminde Yeterlilik Araştırmaları" kitabını inceleyen Schütte-Lihotzky, bu kitapta çalışma ekonomisinin temel ilkeleri ile konut mimarisi ilişkisinin eksik olduğunu görmüştür. O dönemde kadınların meslek sahibi olması yaygınlaştığı için, ev yönetiminde kazanılabilecek zamanın; aile ve çocuklar, özellikle de kadınların kendileri için önemli olduğuna inanmış ve sosyal konut sorunlarıyla uğraşan bir mimar olarak, doğru planlamayla ev işlerinin kolaylaştırılması konusuyla uğraşmaya başlamıştır [128].



Şekil 4.18 Yeni Frankfurt [147]

Ernst May'in davetiyle 1925 yılında Frankfurt Belediyesi İnşaat Dairesi'nde tek kadın mimar olarak çalışmaya başlayan ve tasarladığı bu mutfakla uluslararası üne kavuştan Schütte-Lihotzky'nin buradaki görevi kendi ifadesiyle *"Ev yönetiminin rasyonelleşmesine bağlı olarak konut planlamasını ve yapımını araştırmaktı"* [123] [129].

Frankfurt Mutfağı'nın 1926 sonbaharında ortaya çıkan ilk tip projesi, Frankfurt belediyesi önünde modeli yapılarak *örnek mutfak* olarak sergilendi. Mutfak, 1927 yılında Frankfurt'ta "Neuzeitliche Haushalt" (Modern Konut) sergisinde bir model mutfak olarak "The kitchen for household without household help" sloganıyla tanıtıldı. FM aynı sene "Çalışan Kadınlar İçin Konut" teması ile gerçekleştirilen Stuttgart Werkbund serginde de sergilenen ve inanılmaz bir ilgi ile karşılanan proje, 1928 yılında da Münih'te gerçekleşen "Heim & Tecknik" (Yuva ve Teknik) sergisinde de ilgi odağıydı [124] [127] [148].

Az katlı ya da çok katlı olsun, tüm Frankfurt konutlarında mutfaklarda gaz tesisatı vardı. Bu da yakıt tasarrufu sağlamak amacıyla yaşama alanı ve mutfağın birleştirilmesi

gerekliliğini ortadan kaldırıyordu. O dönemde elektirikli aspiratörler henüz olmadığı için, direk yaşama alanına açılacak bir mutfak, kokuların dışarı çıkması anlamına geliyordu. 1930'larda popüler olan yemek mutfakları için, masa etrafında en az 7-8 metrekare alan gerekliydi ve Frankfurt konutlarında, kira bedelini yükseltmeden ek 8 metrekare alan sağlanması mümkün değildi. Bu sebeplerle yaşama alanı ve çalışma mutfağı birbirinden ayrıldı [149].

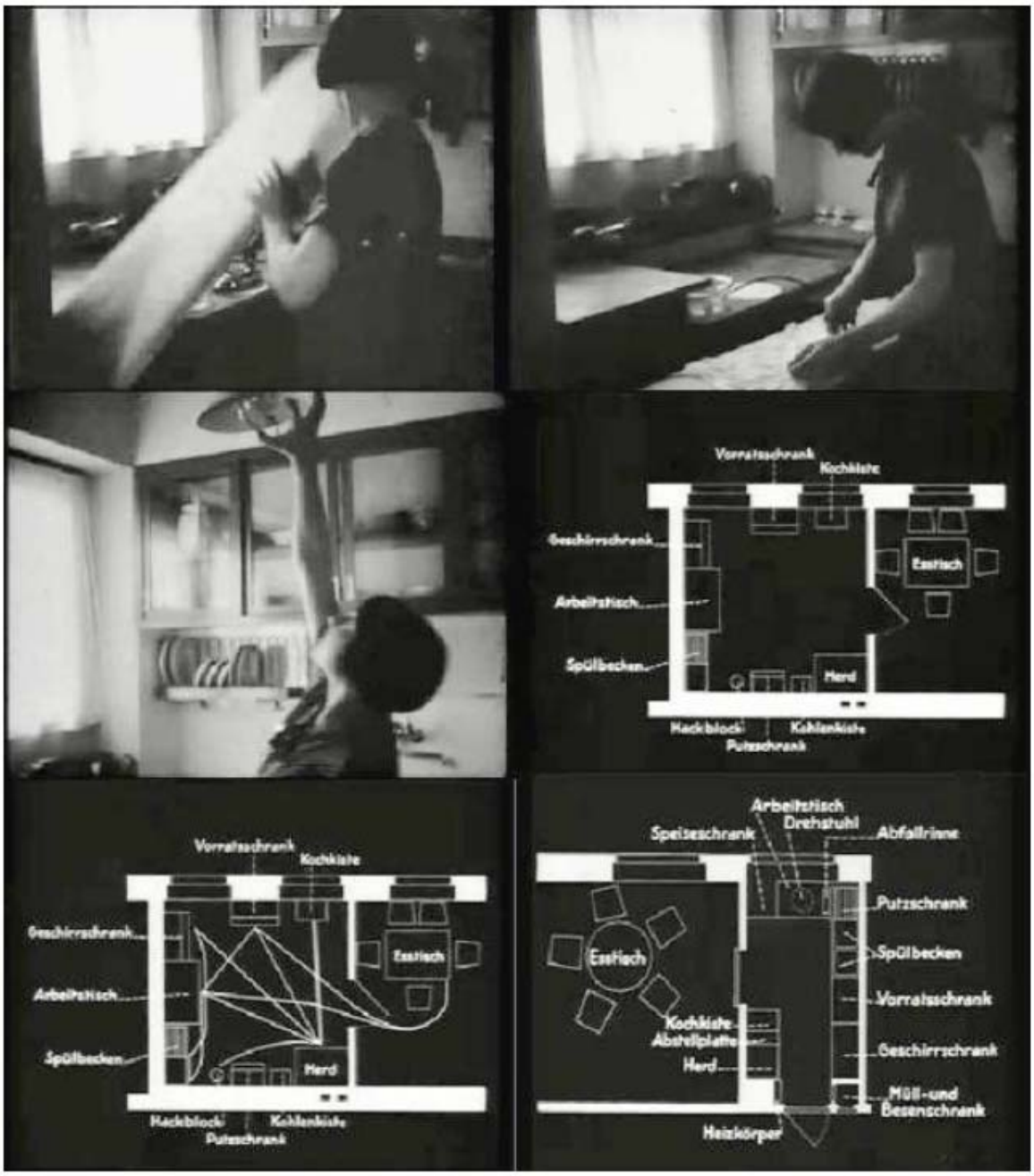
Böylelikle yapılan araştırmalar sonucu elde edilen 1.9 metre genişlik ve 3.4 metre derinlik ölçüsüyle yaklaşık 6.5 metrekarelik "Frankfurt Mutfağı" oluşturuldu. Bu temel mutfak ünitesi, sıra evlerde ya da apartmanlarda inşa edilecek diğer tüm mutfaklar için bir şablondu. Kat planı tasarımları yanında standart mutfak ekipmanları ve donanımı gibi pek çok planlama konusu söz konusuydu [149].

1928 ve 1930 yılları arasında Schütte-Lihotzky'nin mutfak tasarımı, Frankfurt-Römerstadt ve Frankfurt-Ginnheim sosyal konutlarında yaklaşık 10.000 dairede uygulandı. Ulusal ve uluslararası uzmanlarca heyecanla karşılanan mutfak, orjinal formuyla Frankfurt dışına yayılmadı. Bazı kaynaklara göre Fransa'ya ihracı için büyük bir sipariş alındı, fakat bu girişim döviz kurlarındaki elverişsiz durum nedeniyle iptal edildi [127].

Frankfurt Mutfağı üretildiği dönemde, medyanın olası tüm kanallarından yararlanarak aktif bir tanıtım süreci ile gösterilmiştir. Mutfak pek çok sergide 1/1 ölçekli modeliyle tasarım ve mimarlık çevrelerinin ve halkın beğenisine sunulmuş, görünür ve dokunulabilir olmuştur.



Şekil 4.19 Frankfurt Mutfağı tanıtım filminden [37]



Şekil 4.20 Frankfurt Mutfağı tanıtım filminden [37]

Schütte-Lihotzky ve May projenin tanıtımı için çeşitli radyo programlarına katılmışlardır. Ayrıca 1927 yılında "Die Frankfurter Küche" adıyla bir kısa film çekilmiştir. Bu film devletin yaptığı kamu spotları ya da endüstriyel filmlere benzemiyordu. Yalnızca mutfağı tanıtmakla kalmıyor, aynı zamanda kadına nasıl yaşaması gerektiğini anlatıyordu. Ona yeni bir yaşam modeli veriyordu. Ve dönemin tüm yenilikçi temalarını içeren eğitim ve propaganda filmlerine benzer şekilde tipik öncesi/sonrası prensibini uygulayarak, eski kötü günlerle yeni mekanı karşılaştırıyordu. Dumanlar içinde geleneksel yöntemle ateşi yakmaya çalışan kadını, bir anda modern imajıyla ayarlanabilir taburesinin üzerinde, çalışma tezgahında çıkan atıkları atmak için ayağa dahi kalkması gerekmeyen bir konumda, kaydırılabilir lambası ve dev penceresiyle ideal ışık altında görüyorduk. Burada çekilen ve izleyiciye sunulan endüstri fuarındaki ya da stüdyodaki bir set ortamı değildi, bu ailenin hayatını geçireceği gerçek bir mutfaktı. Konut mutfağı artık kitlesel medyada ele alınan bir malzeme halini almıştı. Yeni Frankfurt ile gelişen süreç, konut ve ailenin yalnızca modernleştirilmesi süreci değildi. Aynı zamanda medya aracılığıyla görünür kılınması süreciydi [127].

Bu anlamda FM ve Yeni Frankfurt'ta ele alınan yaklaşım, düşük maliyetli konut üretimi fikriyle başlamış olmasına rağmen, bu alanda pazarlama teknikleri ve medya güçlerinin aktif kullanımıyla, mutfağın ve konutun temel gereksinimlerin karşılandığı mekanlar listesinden çıkartılarak birer pazarlama nesnesine dönüştürülmesinde etkili olmuştur.

Ayrıca üzücü biçimde, pek çok dairenin inşaatı Yapım Departmanı tarafından değil, inşa edenleri ve kullanılan malzemeleri uygun şekilde gözetlemeyen konut birliği (housing association) tarafından takip edildi. Bu da Frankfurt Mutfağı'nın günümüze kadar gelen kötü bir üne kavuşmasına yol açtı. Örneğin, yaşam alanı ve mutfak arasındaki kayar kapı pek çok konutta yapılmamıştı. Bu da özgün tasarımın temel parçalarından biri olan, mutfak ile yaşama alanı arasında kurgulanan birlik olgusunu zedeliyordu. Ufak bir detay gibi gözüken bu durum, annenin mutfakta çalıştığı sırada yaşama alanında oynayan çocuğuna göz kulak olamaması ve ocak-mutfak masası-evye arasındaki 3 metrelik mesafenin ise 6 metreye çıkması gibi sonuçlar doğuruyordu. Ayrıca bu düzende iki kapı daima açık kalmak zorundaydı. Ve dahası, mutfak acınası bir hale düşerek hiç kimsenin evinde gibi hissetmeyeceği bir koridora hapsedilmiş oldu.

Margarete Schütte-Lihotzky, bir mimar olarak böyle bir şey tasarlamış olmaktan dolayı utandığını belirtmişti [149].

4.3 Tasarımın Temel İlkeleri

Dağınık ve karmaşık olmayan Frankfurt Mutfağı, dekoratif detaylar içermeyen sade üslubu ile üretkenliği arttırıyordu. Bu fonksiyonel mekan 1926-1927 yılları arasında tasarlandığında, göz önünde tutulan sekiz temel tasarım ilkesi vardı [150]:

1. Mutfak – Yemek Masası İlişkisi: Ocak, tezgah ve evye ile yemek alanı arasındaki mesafe 2.75 – 3 metreden fazla olmamalı
2. Mutfak – Oturma Odası İlişkisi: Kat planı, ev kadını ve annenin mutfakta çalışırken, oturma odasındaki çocuğu kontrol edebilmesine uygun şekilde düzenlenmeli. Bu, mutfak ve oturma odası arasındaki kapı açıklığının minimum 90 cm genişliğinde olması ve gerekli durumlarda kayar bir kapı ile kapatılabilmesi anlamına geliyordu.
3. Mutfak – Giriş İlişkisi: Mutfaktan konut girişindeki koridora mutlaka doğrudan bir geçiş olmalı.
4. Aydınlatma: Gün boyunca mutfak dışarıya bakan bir pencereden doğal ışık almalı. Yapay aydınlatma ocak, hazırlık alanı, evye gibi çalışma alanlarına gölge düşürmeyecek biçimde konumlandırılmalı.
5. Havalandırma: Yemek buğusu bir davlumbaz ve çatıya kadar ulaşan havalandırma boruları ile dışarı atılmalı.
6. İdeal Ebat: Mutfak, mümkün olan en ekonomik adımlarla işleri halledebilecek kadar küçük, ama iki kişinin birbirinin yolunu kesmeden çalışabileceği kadar büyük olmalı.
7. Donanım Öğeleri: Mutfak gerekli tüm ekipmanlarla birlikte kullanıcıya sunularak, normal şartlarda bu donanımı ekonomik olarak temin edemeyecek kiracıların da daha iyi şartlarda yaşaması sağlanmalı. Böylece hem ev işlerinde emek tasarrufu sağlanabilir, hem de mekanın bütüncül olarak tasarlanması sayesinde alan kaybı önlenmiş olur.

8. Ekonomik Maliyet: Seri üretilen mutfak düşük maliyetli olmalı ve bu maliyet ufak oranlarda kiraya yansıtılarak elde edilme kolaylığı sağlanmalı (Mutfaklar inşa maliyetlerine katıldıkları zaman, kamusal fonlardan finanse ediliyordu. Frankfurt'taki kira bedelleri, inşa maliyetlerine göre hesaplanıyordu. Mutfağın ilave edilmesi kirayı ayda 1 Alman markı artırıyordu, fakat mekanda yapılan bu tasarruflar maliyeti dengeliyordu, sonuçta oturanlar kira artışıyla karşılaşmıyorlardı.)

Schütte-Lihotzky bu bütüncül tasarımı:

… mutfak, kiracıların burayı kırsal mutfak mobilyalarıyla doldurmaması için tüm ekipmanlarıyla birlikte üretilmeli. Bu sayede mekandan metrekare olarak tasarruf edebileceğimizi savundum. Tamamen donanımlı bir mutfak üretmek, büyük bir mutfak üretmekten daha ekonomik. [46]

şeklinde nitelendirmiştir ve mutfağı, pek çok major parçası fabrikada üretilen modüllere ayrılmış olarak sahaya getirilip birleştirildikten sonra, vinç yardımıyla yükseltilerek yerine yerleştirilen prefabrike bir ürün olarak tasarlamıştır [46].

Schütte-Lihotzky'nin tasarladığı bu mutfak küçük ölçüleriyle sadece verimliliği artırmakla kalmadı, aynı zamanda EOOS'nin kitabı "The Cooked Kitchen: A Poetical Analaysis"de de belirtildiği gibi sosyal konut projesindeki kiracılar için maliyetleri de düşürmüş oldu. Çalışan ve üç çocuk sahibi bir çiftin ihtiyaçlarına uygun olarak tasarlanan bu mutfak, 6,5 m^2lik standart versiyonuyla, 41 m^2lik üç odalı dairenin inşa maliyetlerinin %3'ünden fazlasını kapsamıyordu [126] [151].

Bina maliyetine dahil edilen mutfak üretim giderleri kiraya eklenerek kiracıların ocak, fırın, eviye gibi ürünlerle bitmiş bir mutfağa sahip olabilmesi için bir çözüm getiriyordu. Frankfurt Mutfağı üretiminde zaman tasarrufu ile birlikte eşdeğer olarak ele alınan düşük maliyet unsuru, mutfağın seri üretilebilmesinde ve binlerce kullanıcıya ulaşmasında çok önemli bir etkendi [152].

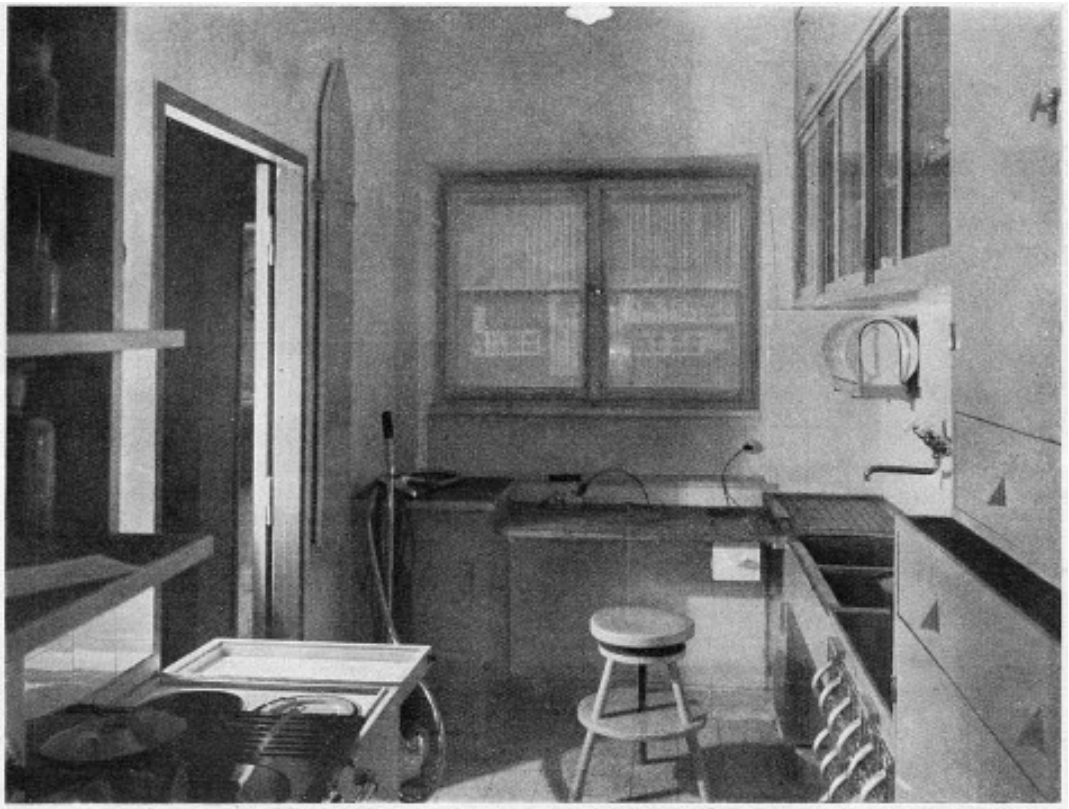
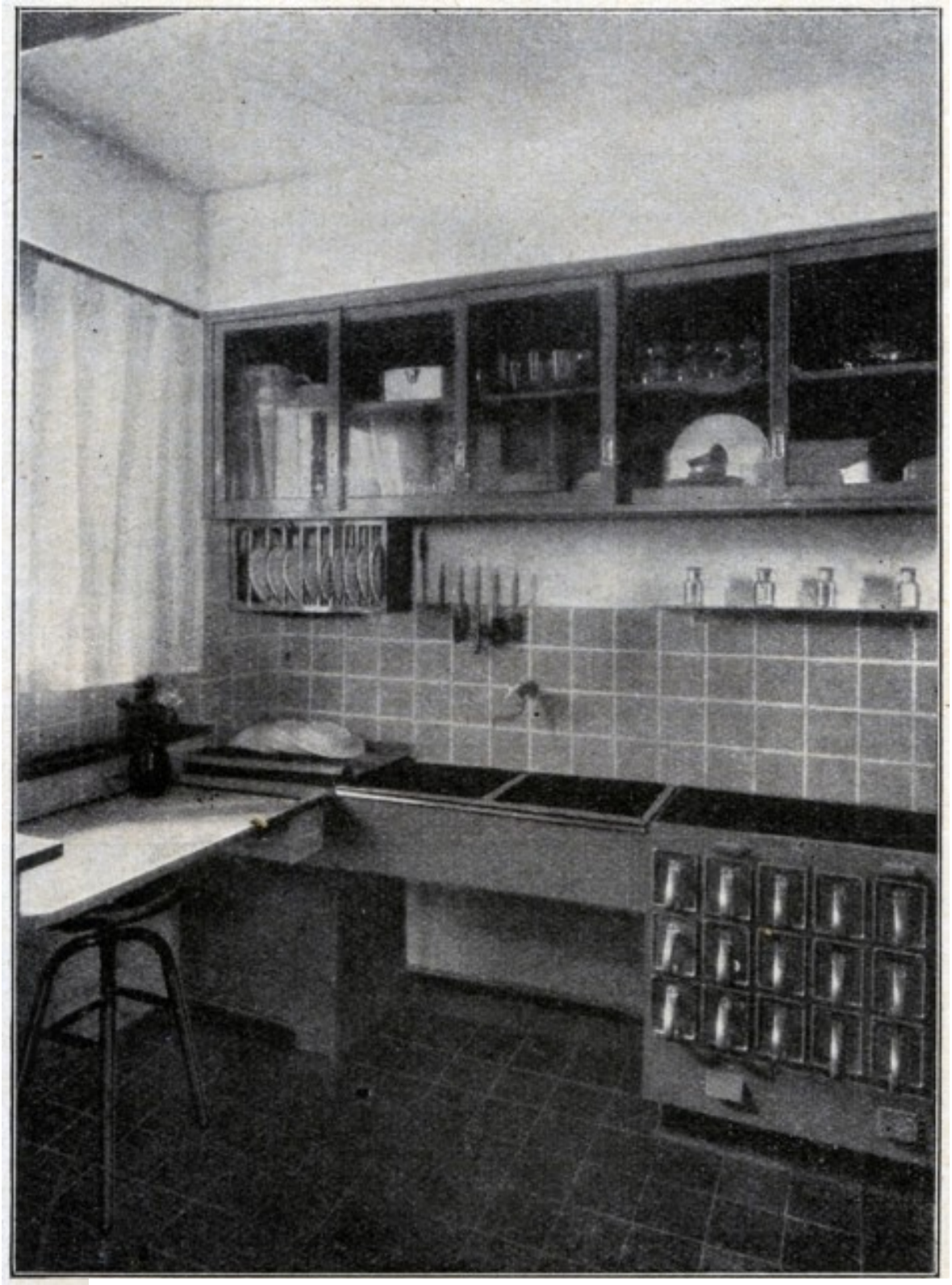
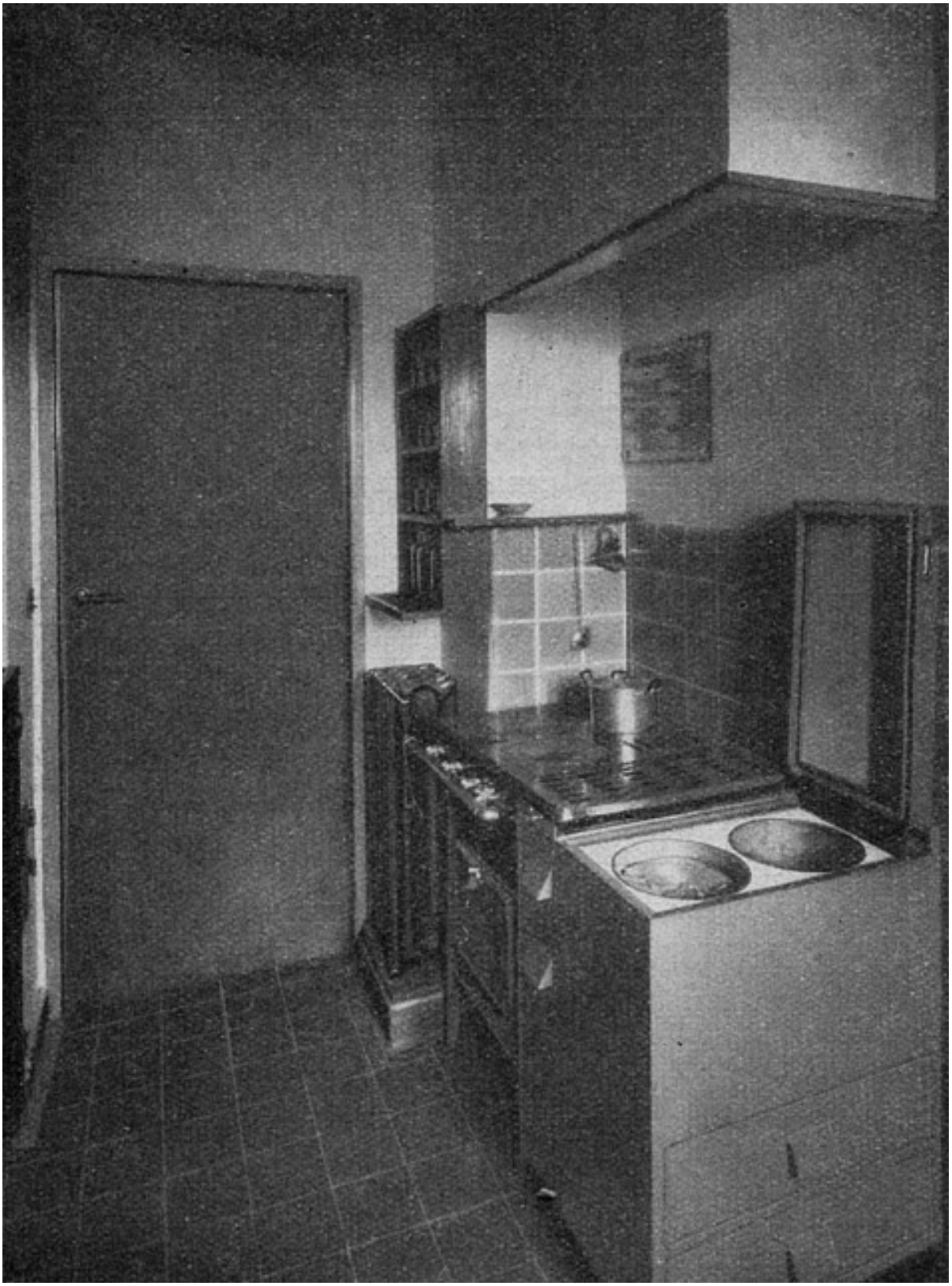


Abb. 7. Küche, ausgestellt von der „Aktienbaugesellschaft für kleine Wohnungen".
Photos: Dr. P. Wolff, Frankfurt a. M.
Die neue Wohnung und ihr Innenausbau.

Şekil 4.21 Frankfurt Mutfağı'nda çekilen bir fotoğraf, pencere yönü [152]



Şekil 4.22 Frankfurt Mutfağı'nda çekilen bir fotoğraf, eviye yönü [152]

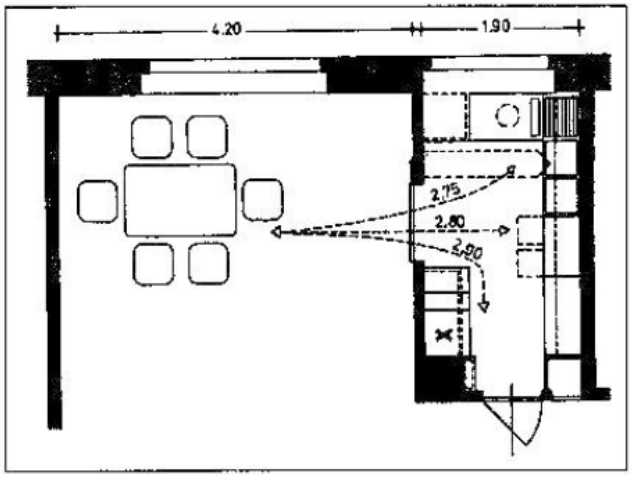


Şekil 4.23 Frankfurt Mutfağı'nda çekilen bir fotoğraf, davlumbaz yönü [152]

4.4 Konut İçindeki Yeri ve Boyutları

Frankfurt Mutfağı projesinde Schütte-Lihotzky temel olarak 3 plan şeması hazırlamıştır. Tez kapsamında incelenen plan şeması, Tip 1 olarak anılan ve en yaygın kullanılan, en ekonomik plan şemasıdır. Bu tipe ait olan mutfakların ana dolap rengi mavi-yeşildir. Adım tasarrufuna dayanarak tasarlanan bu *üretim kutusu*nun örnekleri incelendiğinde, plan şemalarında küçük değişikliklerle karşılaşılmıştır. Bunun haricinde Frankfurt Mutfağı'nın Tip 2 ve Tip 3 adı verilen ve oldukça nadir karşılaşılan plan şemaları da mevcuttur. Genellikle mutfak dolaplarının koyu sarı veya gri renkte kullanıldığı bu tiplerde, kullanıcıya yardımcı bir ya da iki kişinin mutfakta rahatlıkla dolaşabileceği yeterli alan düşünülmüştür. Ayrıca bu tiplerde yemek yemeyi mümkün kılan bir masa da mevcuttur. Yaşama mekanının hemen yanında içerisinde yemek yenen ideal çözüm sunduğu bu büyük mutfak alternatiflerine, üretiminin maliyetli olması nedeniyle sıcak bakılmamıştır [113] [37] [153].

Ekonomik plan şemasına sahip 1.tipte, kısa kenar uzunluğu 1.9 metre, uzun kenar uzunluğu 3.44 metredir. İnce uzun dikdörtgen bir plana sahip Frankfurt Mutfağı'nın bu boyutları, mutfak içerisindeki her bir hareketin verimli ve uyumlu olabilmesi amacıyla bilimsel olarak hesaplanmış optimal boyutlardır [127].



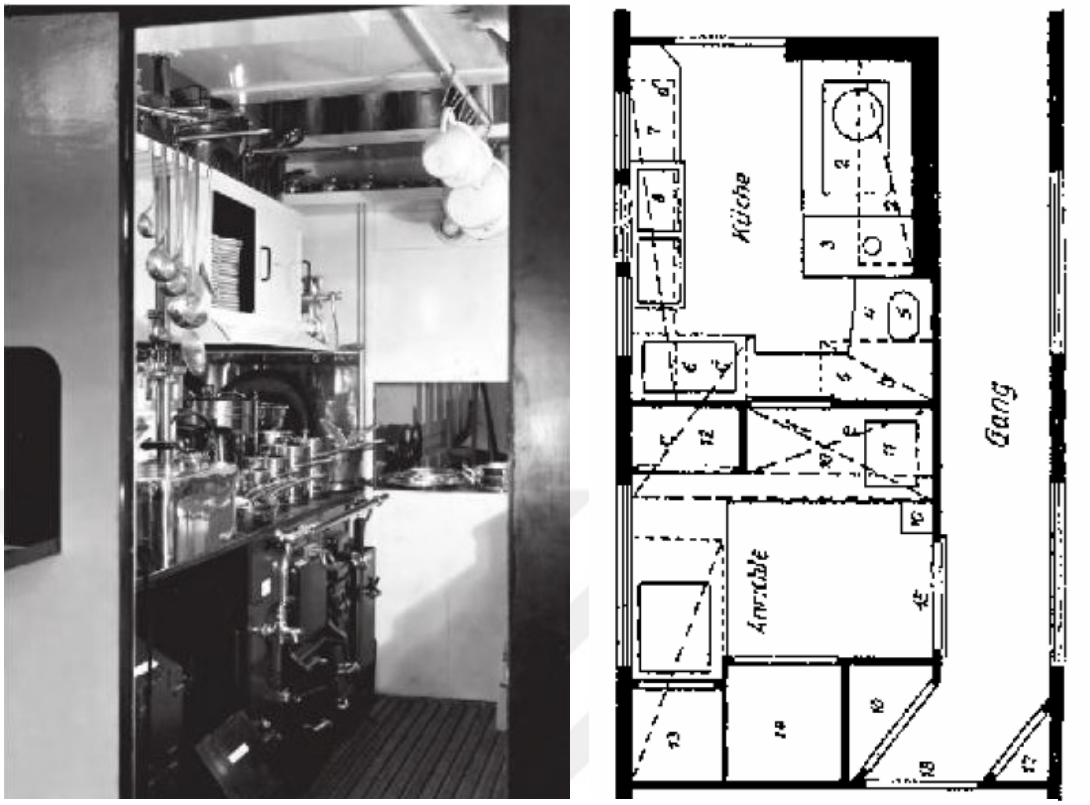
Şekil 4.24 Mutfak - yemek odası ilişkisi [129]

Amerika'da endüstriyel işlem planlamasında kabul gören Taylorizm[10] tekniğin prensiplerini benimseyen Schütte-Lihotzky, farklı mutfak işleri için gerekli zamanları bir kronometre ile ölçerek bir dizi araştırma gerçekleştirir. Bu araştırmalar sonucunda, iki uzun kenara mümkün olabildiğince fazla donanım yerleştirerek, kendi anlatımıyla *"uzunca ve nispeten dar"* bir hacim yaratır. Çift tarafa, işlem kurgusu düşünülerek yerleştirilen bu donanımlar arasındaki geçiş mesafesinin 0.95m gibi minimum bir ölçüde tutulmasının sebebi, fazla adım atılmamasını sağlamaktır [128].

Schütte-Lihotzky ölçüleri tespit etmek için, mutfak işlerini gerçekleştirdiği sırada katettiği mesafeyi tayin etmek amacıyla, bir ev kadınına bağlanan bir kablo ile manevra testi gerçekleştirir. Sıradan bir konutta, yemek pişirme ve yemek yeme mekanları arasında kadının kattettiği ortalama mesafe 19 metre olarak ölçülür. Bu yorucu ve uzun mesafe, harcanan zaman ve enerjiyi azaltmak amacıyla Frankfurt Mutfağı'nda doğru işlem sıralaması ve ölçülerin minimize edilmesiyle 8 metreye düşürülür. Susan R. Henderson bu durumu şu şekilde yorumlar [46] [151] :

> *" Schütte-Lihotzky ile birlikte mutfak, bir yüksek uzmanlık ekipmanı olarak tüm alet edevatın operatörün ellerinde basit bir sıralamayla dizildiği bir çalışma alanı tasarımıyla tam olgunluğuna ulaştı."*

[10] Taylorizm, hareket ve zaman ölçümü analizleri yaparak endüstriyel imalat sürecini optimize etmeyi hedefleyen bir sistemdir [150]. 3. Bölümde bu sistemle ilgili detaylı bilgi verilmiştir.

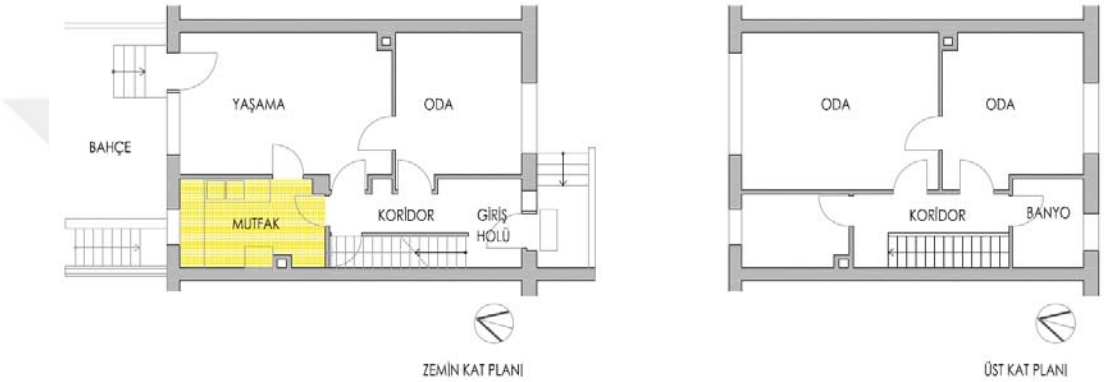


Şekil 4.25 Mitropa Mutfağı fotoğrafı ve planı [155], [156]

Schütte-Lihotzky bu çalışmada dönemin trenlerinde yer alan yemek vagonu mutfaklarını örnek aldığını belirtir. Bu tür mutfaklarda çalışan iki kişinin yaklaşık yüz kişi için yemek hazırladığını, servis yaptığını ve bulaşık yıkadığını anlatan mimar, bu tren mutfağının aynı zamanda çok sayıda insan için gereken tabak çanak ve bardakların depolanması için gerekli alana da sahip olduklarını vurgulamaktadır. [154] numaralı kaynakta iki yüz kişi ve üzerine hizmet eden "yemek laboratuvarları" *büyük mutfaklar* olarak tanımlanmasına rağmen, Almanya'da yemekli ve yataklı tren vagonları üreten Mitropa firmasınına ait yemek vagonunun mutfağı yaklaşık 4 metrekarelik bir alanda aynı sayıda kişiye servis sağlamaktadır. Frankfurt Mutfağı tasarımında kendisine ilham kaynağı olan, bu mutfağı Schütte-Lihotzky *"Ev kadınlarına özellikle ergonomi ve ulaşılabilirliği öğreten"* iyi bir örnek olarak değerlendirilmiştir [64] [128] [148].

Uzun dikdörtgen planın kısa kenarından girilen mutfakta, karşı duvarda çalışma tezgahına doğal ışık gelmesini sağlayan bir pencere bulunmaktadır. Bu uzun planın sol tarafında yer alan bir sürme kapıyla, yaşama ve yemek odası mutfağa bağlanacak

biçimde tasarlanmıştır. Bu sayede mutfakta çalışmakta olan kadının, yaşama alanında bulunan aile üyeleriyle iletişim kurabilmesi veya çocuklara göz kulak olabilmesi planlanmıştır. Temel yerleşim prensibi olarak yemek masası ve mutfaktaki çalışma alanı arasındaki mesafenin 3 metreyi geçmemesi ön görülmüş ve açık bulundurulabilen sürme kapı sayesinde mekanlar arası bütünlüğün sağlanması hedeflenmiştir.

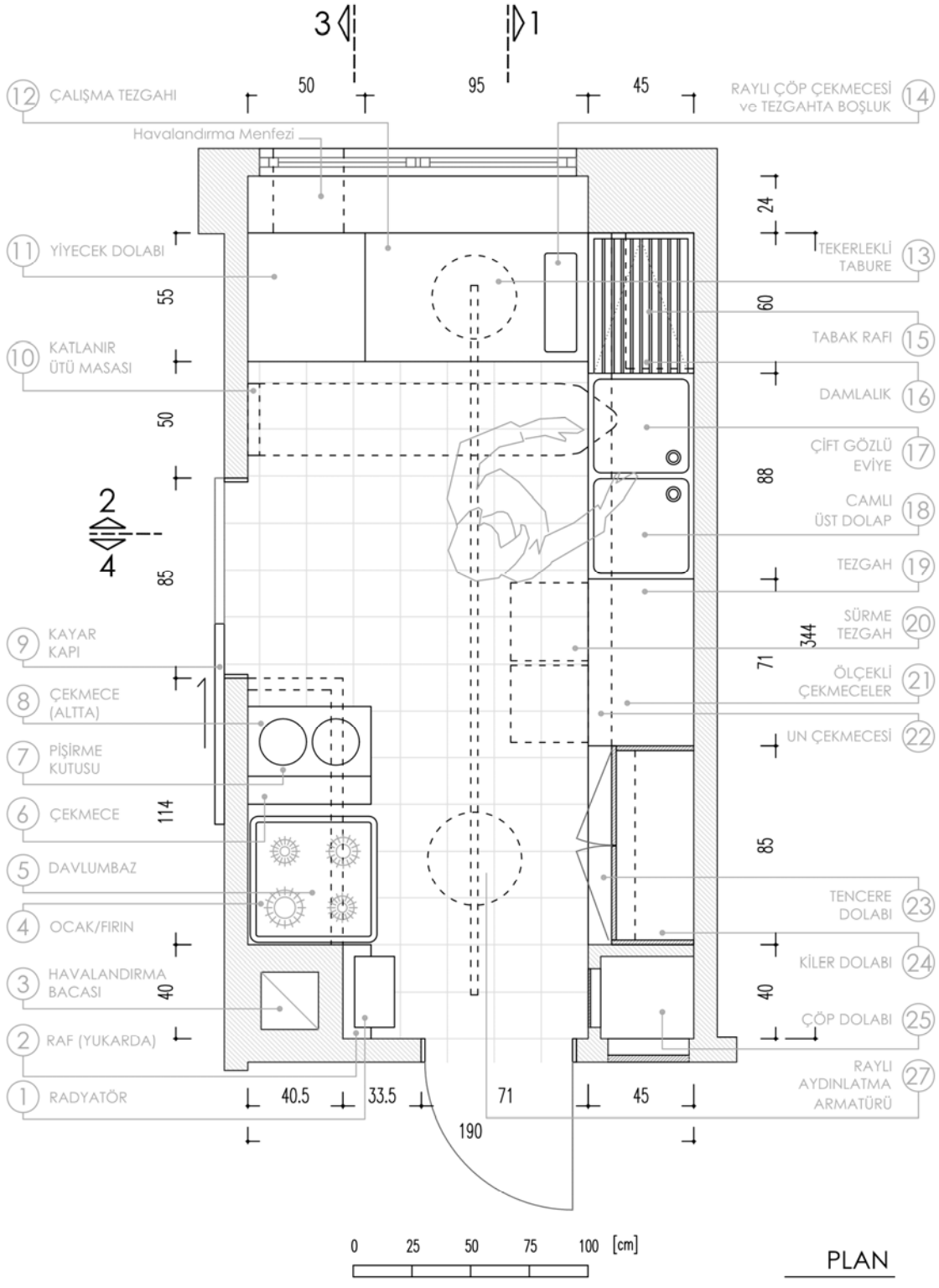


Şekil 4.26 Mutfağın konut içindeki yeri ([157] nolu kaynaktan yararlanılarak F. Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

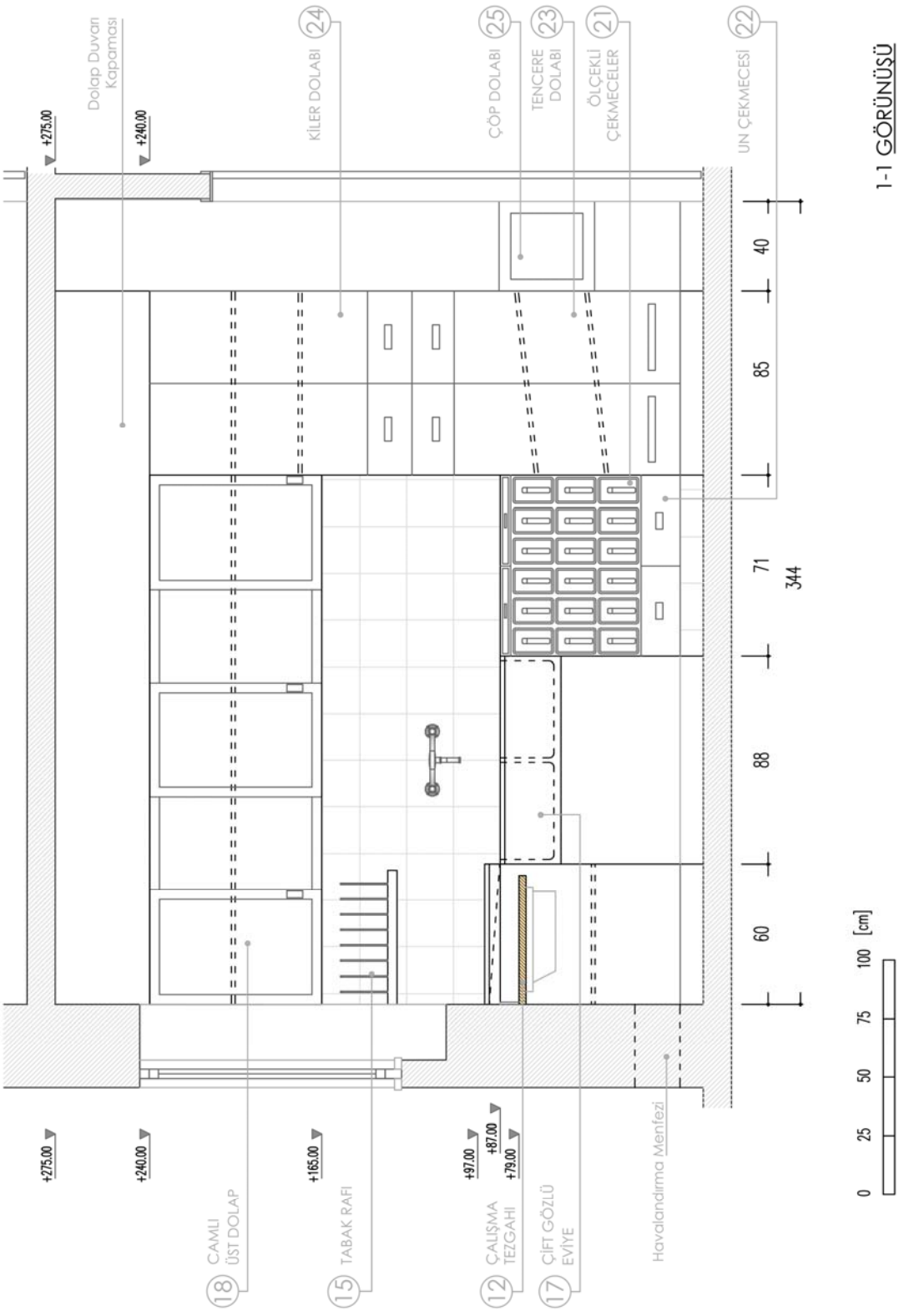
Bu tasarımda mutfak artık bir oda değildir, bunun yerine bir *niş* olması amaçlanmıştır. Kadına ait bu alan ortak kullanılan diğer alanlardan ayrılarak daha sakin kalması hedeflenmiştir. Yanısıra bu niş sayesinde yaşama alanı, yemek kokuları, buhar, ses ve dağınıklıktan uzak tutulmuştur. Schütte-Lihotzky, hijyenik olmayan yemek mutfağını (eat-in kitchen) bir ev işleri laboratuarına dönüştürmüştür. En ufak dairelerde bile bu küçük mutfak, pişirme, yıkama, yemek depolama ve ütü için gerekli alanı sağlamaktadır [129] [158].



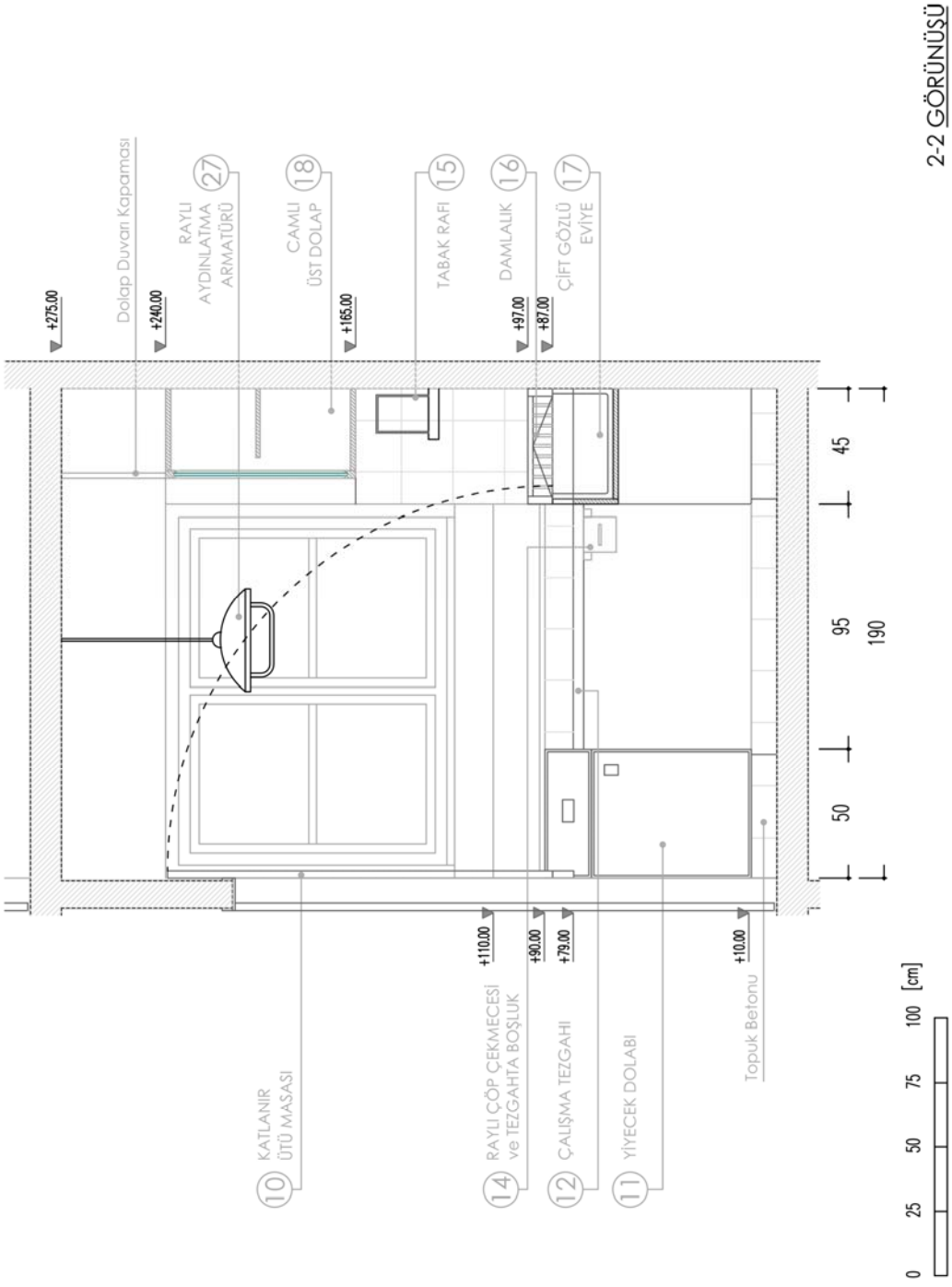
Şekil 4.27 Mutfağın yer aldığı konutun cephe çizimleri ([157] nolu kaynaktan yararlanılarak F. Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)



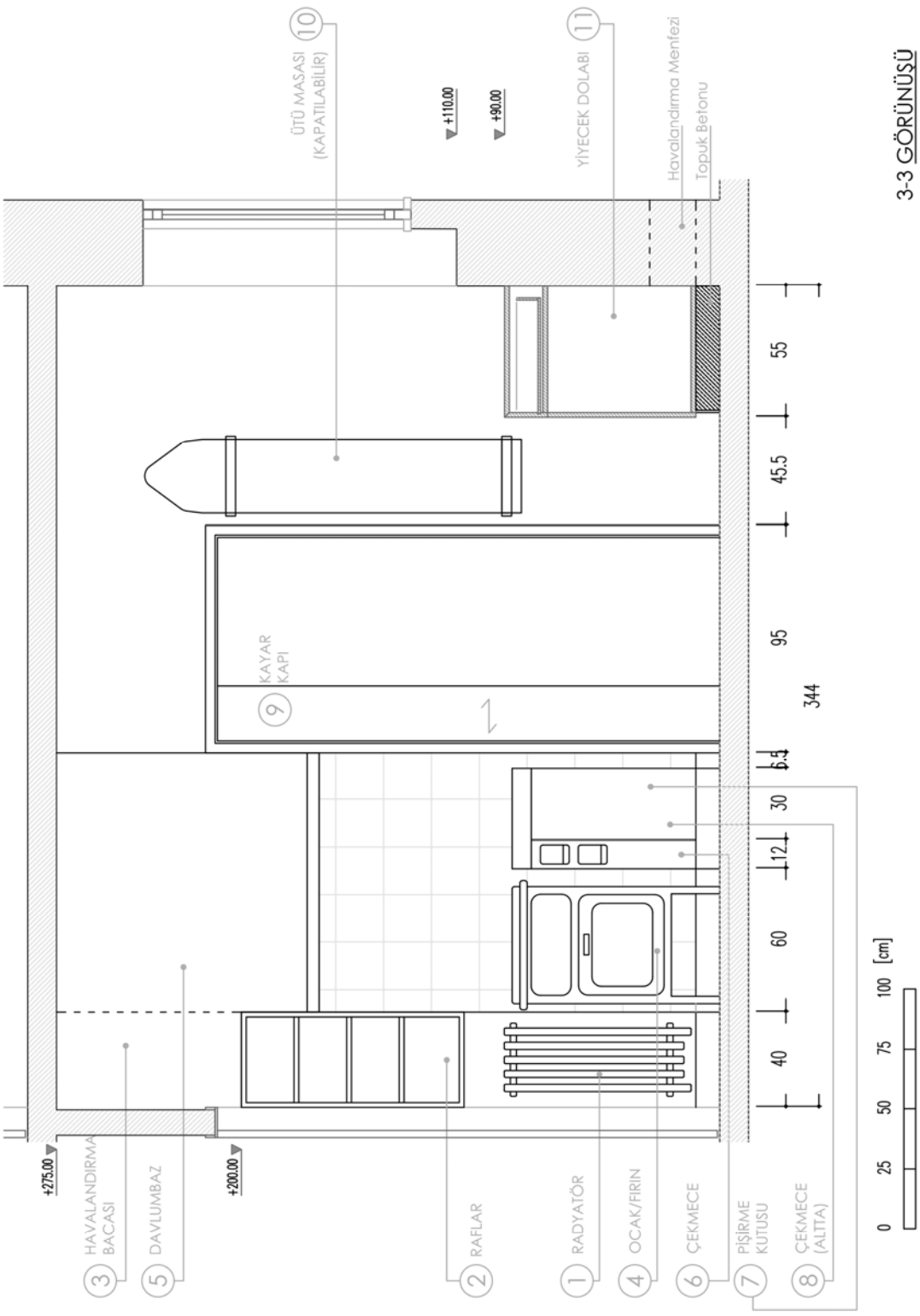
Şekil 4.28 Frankfurt Mutfağı - Plan ([67] nolu kaynaktan yararlanılarak F. Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)



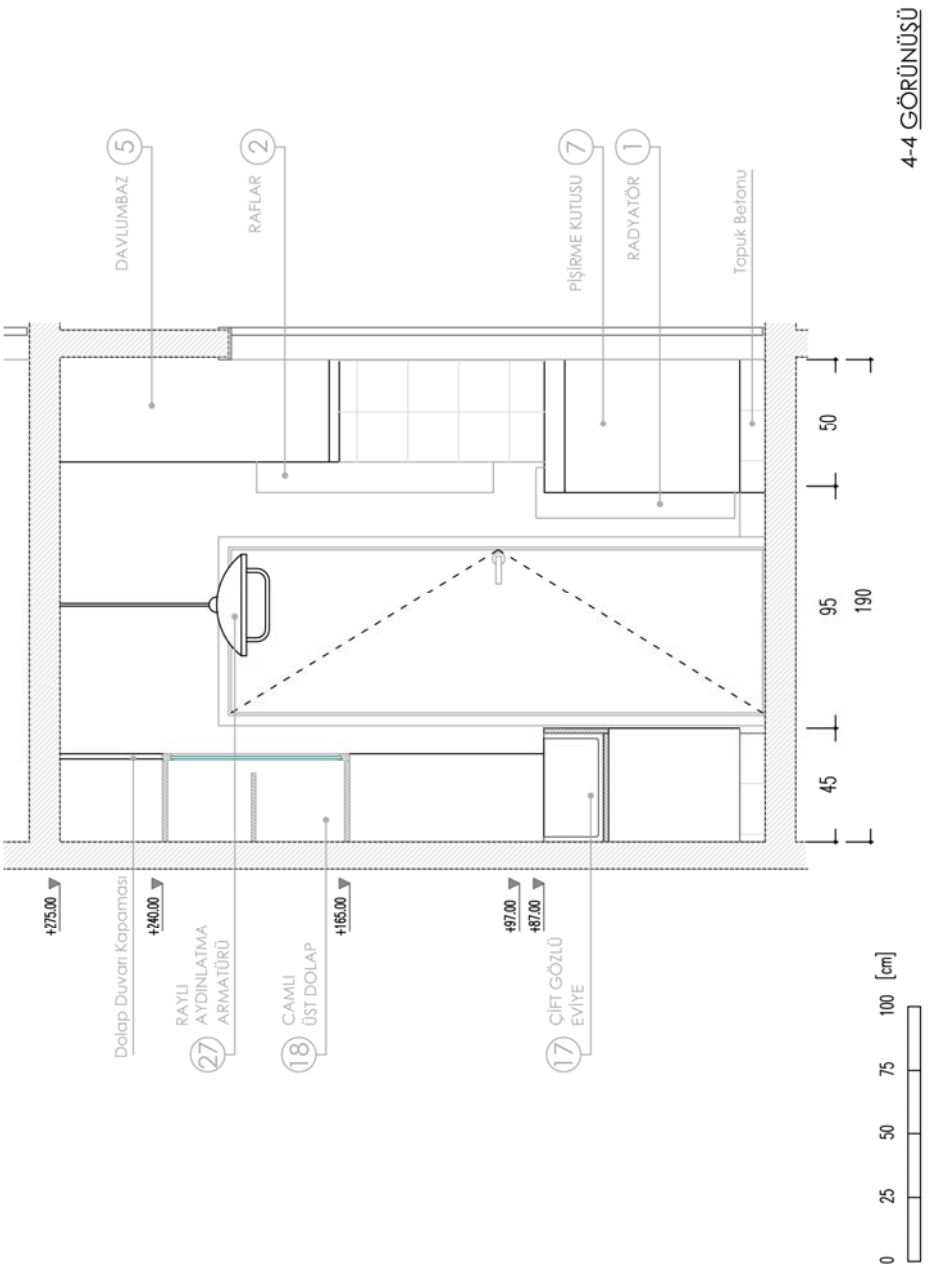
Şekil 4.29 Frankfurt Mutfağı – 1-1 Görünüşü ([67] nolu kaynaktan yararlanılarak F. Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)



Şekil 4.30 Frankfurt Mutfağı – 2-2 Görünüşü ([67] nolu kaynaktan yararlanılarak F. Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)



Şekil 4.31 Frankfurt Mutfağı – 3-3 Görünüşü ([67] nolu kaynaktan yararlanılarak F. Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

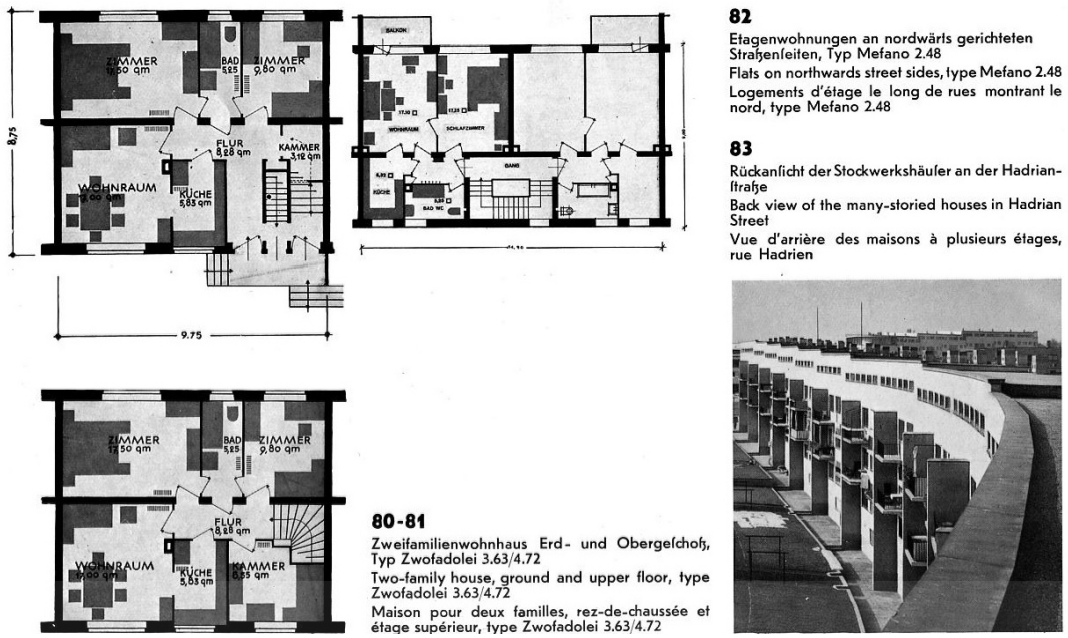


Şekil 4.32 Frankfurt Mutfağı – 4-4 Görünüşü ([67] nolu kaynaktan yararlanılarak F. Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

Kaynaklarda net bir bilgi olmamasına karşın, uygulanan 10.000 örnekte Frankfurt Mutfağı için aynı plan şemasının uygulanmadığı bilinmektedir. Mutfağın farklı örneklerinin fotoğrafları ve Das Neue Fankfurter dergilerindeki plan şemaları incelendiğinde bu farklılık görülebilmektedir. Ernst May Müzesi ile yapılan görüşmelerde de hangi tipin hangi ağırlıkta imal edildiği konusu gün ışığına çıkartılamamıştır. Frankfurt Mutfağı'nı konu alan kaynakların büyük çoğunluğunda ekonomik versiyonlu plan tipinin ele alınmış olmasından yorumla, bu tipin esas şemayı oluşturduğu yorumu yapılabilir. Ayrıca plan şemasına ulaşılamayan ancak kaynaklarda sözü geçen hizmetçili büyük konutlar için tasarlanan ilave kiler birimli bir tip de mevcuttur.



Şekil 4.33 Büyük konutlar için kiler [118]

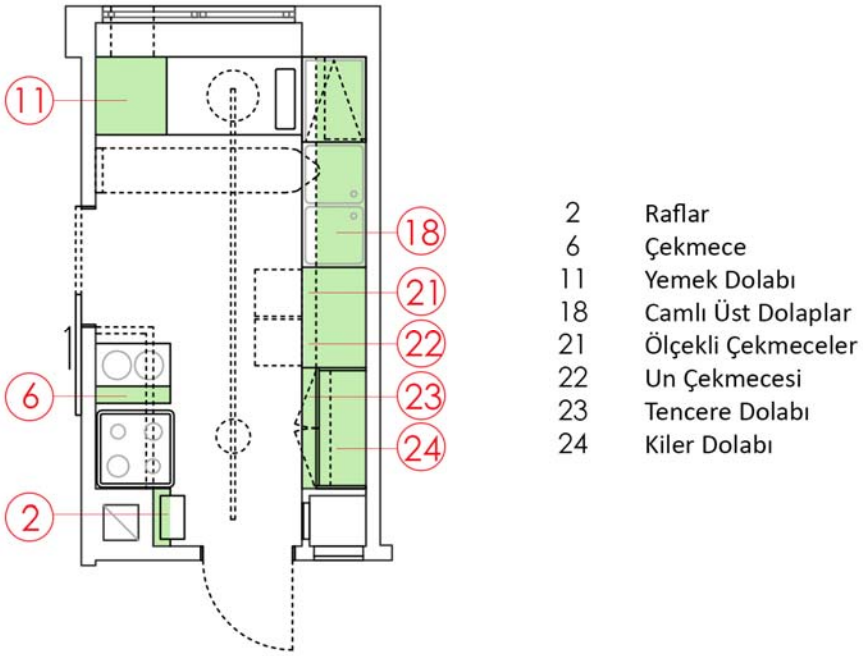


Şekil 4.34 Yeni Frankfurt'tan çeşitli konut tiplerine ait plan şemaları [147]

Mutfağın Temel Elemanları

Holden mutfağa girişte sol tarafta bir radyatör (1) ve üstte raflar (2), bunların hemen arkasında ise havalandırma bacası (3) yer alır. Bunların devamında sol kolda gazlı ocak ve fırın (4), yanında çekmeceler (6) ve "cook box" (pişirme kutusu) (7) bulunur, üst kısımda ise çekimi sağlayacak bir davlumbaz (boşluk) (5) yer almaktadır. Yaşama mekanına geçiş sağlayan kayar kapının (8) yanında duvardan indirilip kaldırılabilen bir ütü tahtası vardır (10). Üst dolap bulunmayan ve mutfağı doğal ışıkla buluşturan pencerenin önündeki grupta dış mekan ile menfez bağlantısı bulunan bir yiyecek dolabı (11), yanında ise alt kısmına tekerlekli bir tabure (13) yerleştirilmiş çalışma tezgahı (12) ve çöp çekmecesi (14) yer alır. Camlı üst dolaplar (18) bulunan sağ kolda ise, köşede damlalığı (16) ile çift gözlü evye (17) ve tabaklık (15), bunun yanında ise alüminyum ölçekli çekmeceler (21) ve altında un çekmecesi bulunur (22). Çekmecelerin hemen arkasına ise altta tencere – tava dolabı (23) ve üstte kiler dolabı (24) yerleştirilmiştir. Mutfak girişinin sağ yanında bir çöp ve süpürge dolabı (broom closet) (25) vardır. Ayrıca tavana hareketli bir aydınlatma armatürü (27) konumlandırılmıştır. Mutfağın öğeleri fonksiyonlarına uygun olarak, depolama, hazırlık, pişirme ve temizlik başlıkları altında incelenecektir.

4.4.1 Depolama



Şekil 4.35 Frankfurt Mutfağı – Depolama birimleri (F. Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

Frankfurt Mutfağı'nda depolama öğeleri dolaplar, raflar ve çekmecelerden oluşmaktadır.

Raflar (2) ve Çekmeceler (6): Mutfağın hol tarafından girişinde sol tarafta, kalorifer peteğinin üst kısmında açık raflar yer almaktadır. Ocakla pişirme dolabının ortasında ise 6 numara ile gösterilen çekmeceler bulunur.

Yemek Dolabı (11): Schütte-Lihotzky, yazları dahi sıcak olmayan bir çevrede tasarlanan bu mutfakta "savurganlık" olarak gördüğü buzdolabını kullanmamıştır. Bunun yerine, ortalama gelir düzeyindeki aileler için pahalı bir gereç olan buzdolabı işlevini üstlenen yemek dolabını kullanmıştır. Yemek dolabı 50/55/90cm (genişlik/derinlik/yükseklik) ölçülerindedir. Avrupa'daki soğuk hava koşullarına uygun olarak düşünülen bu tasarım, dış duvardaki kafesle havalandırılabilen bu dolap, pencere altında yer alır. Soğutma için ekstra enerji harcanmaması bakımından yemek dolabı, Frankfurt Mutfağı tasarımının sürdürülebilir noktalarından biridir [128] [159].

Camlı Üst Dolaplar (18): Camlı sürgülü kapakları olan üst dolaplar, şeffaf tasarımıyla geçirgenlik sağlamış, böylelikle dolaptaki gereçlerin algılanmasını kolaylaştırılmıştır. Bu sayede hızlı biçimde aranan ürüne ulaşılarak, zaman kaybı önlenmiştir. Kapakların sürgülü oluşu, süpürme alanından tasarruf sağlamış, basitleştirilen kullanım sayesinde net bir görünüm elde edilmiştir. 300/35/75cm ölçülerinde olan dolap, 60cmlik 5 kapak modülünden oluşmaktadır.

Ölçekli Alüminyum Çekmeceler (21): Geçmişte kese kağıdında saklanan kuru gıdalar için Frankfurt Mutfağı'nda Harrer firmasının özel olarak geliştirdiği alüminyum çekmeceler kullanılmıştır. Sağ koldaki çalışma tezgahının yanına her sırada altışar adet bulunan üç sıra halinde, toplam on sekiz adet yerleştirilen bu ölçekli çekmeceler sayesinde, malzemelerin istenen ölçüde tencereye aktarılması mümkün kılınmıştır [128].



Şekil 4.36 Ölçekli alüminyum çekmeceler [127]

Haarer firması tarafından üretilen bu çekmeceler, belki de Frankfurt Mutfağı'nın en fazla ilgi çeken parçası olmuştur. Seri üretime giren mutfaktan bağımsız olarak da bu çekmeceler üretilmiş ve satılmıştır. Ayrıca günümüzde de bu çekmecelerden ilham alarak tasarlanan ürünler mevcuttur. Çekmecenin bir modülü 13/29/16cm ölçülerindedir.



Şekil 4.37 Ölçekli çekmecelerin farklı bir dolaba yerleştirilmiş hali [161]

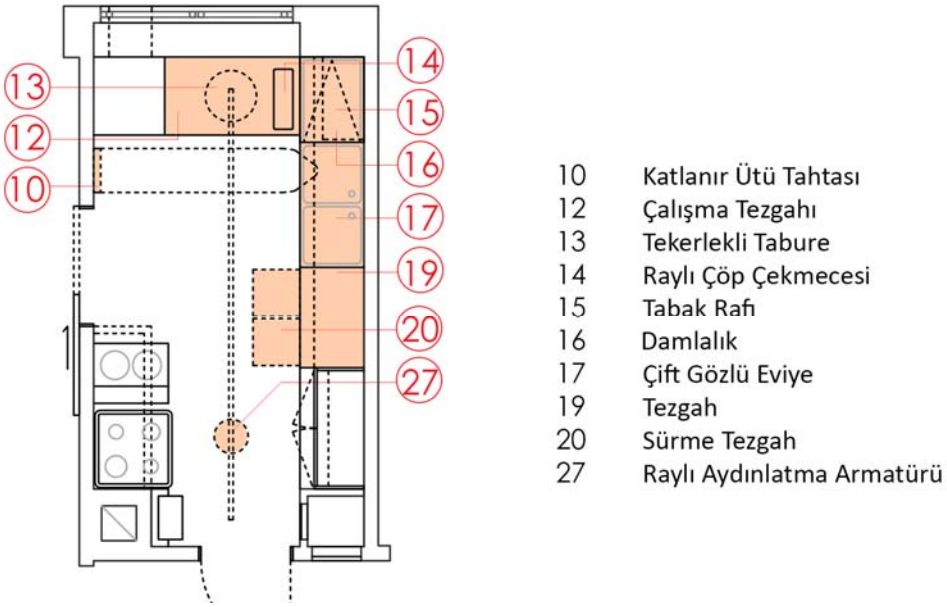
Un Çekmecesi (22): Savaş sonrası döneminde, mutfak işlerinde kullanılan un büyük miktarlarda satın alınarak depolanıyordu. Schütte-Lihotzky, Frankfurt Mutfağı'nda un depolamak üzere büyük bir çekmece tasarlamıştır. Bu çekmecede meşe malzemesinin seçilmesi ise tesadüf değildir. Schütte-Lihotzky bir röportajında meşe ağacının yapısının unun böceklenmesini engellediğini anlatmıştır [128].



Şekil 4.38 Tencere dolabının iç görünüşü [160]

Tencere Dolabı (23): Yıkandıktan sonra tamamen kuruması beklenmeden tencerelerin yerleştirilmesini sağlamak ve küflenmeyi önlemek için, tencere dolabına tahta bir raf yerine, ızgara benzeri yatay aralıklı çıtalar konulmuştur. Bu çıtalar farklı boyutta tencerelerin yanyana dizilebilmesini sağlamak amacıyla eğimli olarak yerleştirilmiştir. Dolabın ölçüleri 85/60/95cmdir (genişlik/derinlik/yükseklik). Kuruması beklenmeden tencerelerin dolap içersine yerleştirilmesini sağlamak adına dolap kapağında hava sirkülasyonunu sağlayacak delikler konumlandırılmıştır [114] [128].

4.4.2 Hazırlık



Şekil 4.39 Frankfurt Mutfağı – Hazırlık birimleri (F. Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

Mutfaktaki hazırlık öğeleri çeşitli tezgahlar ve yıkama işlemine bağlı olarak tasarlanan elemanlardan meydana gelmektedir. Ayrıca ütü tahtası ve mutfaktaki üretimi hızlandırmak üzere geliştirilen hareketli öğeler de bu konu başlığı altında incelenecektir.

Katlanır Ütü Tahtası (10): Yaşama mekanına bağlanan kayar kapının hemen yanında, duvara menteşeyle bağlanan ütü tahtası, indirildiğinde eviyenin kenarına dayanacak biçimde tasarlanmıştır. Martin Filler tarafından bir yüklük yatağına benzetilen bu ütü tahtası, gün ışığı avantajını kullanmak üzere indirildiğinde pencere önüne gelecek biçimde konumlandırılmıştır [128] [159]. Yaklaşık olarak 30/155cm ölçülerindedir.

Çalışma Tezgahı ve Raylı Çöp Çekmecesi (12) (14): Doğal ışıktan en iyi faydalanacak noktaya, pencere önüne çalışma tezgahı yerleştirilmiştir. 20'li yılların popüler masa kaplama malzemesi olan linolyum, çizilme ve aside dayanıklı olmadığı için bu tezgah masif gürgenden yapılmıştır. Tezgahın sağında bırakılan açıklığın altına emaye kaplı bir

çöp çekmecesi yerleştirilmiş, bu sayede hazırlanan malzemelerin artıklarının boşluğa kolayca sıyrılıp basit biçimde çöpe atılabileceği bir kurgu hazırlanmıştır. Bu tezgah dışındaki diğer bankolar linolyum kaplanmıştır. 95/55cm ölçülerindeki masanın yüksekliği 79cm olarak tasalanmıştır. Çalışma tezgahı ve üzerinde yer alan pencere arasındaki mesafe artırılarak, pencerenin açıldığı durumlarda tezgah üzerinde bulunan nesnelerin devrilmemesi hedeflenmiştir [123] [128].

Tekerlekli Tabure (13): Çalışma tezgahının önüne yerleştirilen tekerlekli ve döner tabure ile ev kadına her türlü işi oturularak yapma olanağı verilmiştir [123].

Eviye - Damlalık - Tabak Rafı (15-16-17): Frankfurt Mutfağı'nda bu üç öğe kullanıcının el değiştirmesini önleyecek şekilde planlanmıştır. Köşeye yerleştirilen eviye, sol ele alınarak yıkanan tabağın yine aynı el ile damlalığa konulmasını sağlıyordu. Tabaklık rafı damlalığın hemen üzerine konumlandırılmış, bu sayede ıslak tabak - çanağın kurumaları beklenmeden bu rafa yerleştirilmeleri ön görülmüştür. Suyun süzülmesini kolaylaştırılmak için eğimli olarak konumlandırılan damlalığın ölçüleri 45/60cmken, çift gözlü eviye 88/45cm ölçülerindedir. Yaklaşık 30/60cmlik bir dikdörtgenden oluşan tabak rafının yüksekliği ise 30-35cm civarındadır. Tabak rafının yanında yer alan bir kanca dizisi ise özel gereçlerin el altında olmasını sağlamaktadır [46][128].

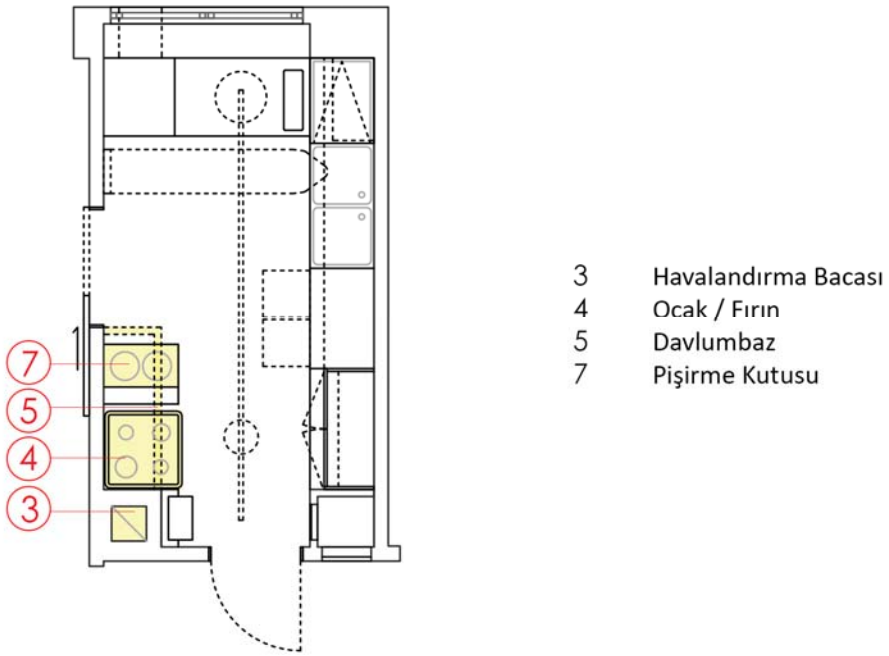
Sürme Tezgah (20): Bir çalışma mutfağı olarak tek kişi için tasarlanan Frankfurt Mutfağı'nda, ek çalışma alanına ihtiyaç duyulduğunda kullanılmak üzere alüminyum çekmecelerin üzerinden çıkarılabilen 2 adet sürme tezgah yerleştirilmiştir. Bu tezgahlar annenin mutfakta çalıştığı süreçte çocuğun yemek yemesi işlevi için de uygundur. Tezgahların her biri 40/40cm ölçülerindedir.

Raylı Aydınlatma Armatürü (27): Tavana yerleştirilen raylı sistem ile mutfaktaki çalışma alanına uygun olarak yapay aydınlatmanın konumlandırılabilmesi sağlanmıştır. Aydınlatmanın kancası yardımıyla hareket ettirilmesi sayesinde, mutfağın hiç bir noktasına gölge düşmemesi hedeflenmiştir [128].

Elektirikli Su Isıtıcı: Schütte-Lihotzky mutfak tasarımında, 1927 Werkbund sergisinde görenleri hayrete düşüren bir sıradışı bir ekipman yerleşimi önerdi. Bu "Elektrikli

yardımcı" (electric helper) adı verilen bu ürün elektirikli bir su ısıtıcısıydı. Elektrikli ya da gazlı ocak ve elektrikli aydınlatma armatürü ile birlikte bu elektirikli ısıtıcı,bir toplu konut yerleşimi için sosyal ve politik olarak "lüks" kaçtığı gerekçesiyle eleştirildi. Fakat bu tasarım önerisiyle birlikte, mutfağa yakıt taşıma, ateş yakma, ocakta su kaynatma gibi zor görevler sona ermiş oldu [46].

4.4.3 Pişirme



Şekil 4.40 Frankfurt Mutfağı – Pişirme Birimleri (F. Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

Pişirme işlemi için mutfağa yerleştirilen elemanlar ocak, pişirme dolabı, davlumbaz ve havalandırma bacası olarak sıralanmıştır.

Ocak / Fırın (4): Elektirikli ya da gazlı ocak ve fırın ünitesi yaşam alanıyla mutfağı bileştiren sürgülü kapının yanında yer almaktadır. 3 pişirme gözü bulunmaktadır. Frankfurt Mutfağı'nın ufak boyutlarından ötürü ocak ve fırının ölçüleri standart bir ocağa göre daha küçük olarak tasarlanmıştır [46]. Ocağın üst yüzeyi siyah renktedir.

Havalandırma Bacası (3) ve Davlumbaz (5): Yemek kokusu ve buharın yaşama odasına girmesini önlemek amacıyla her mutfağa çatıya kadar uzanan bir havalandırma bacası yerleştirilmiştir [128].



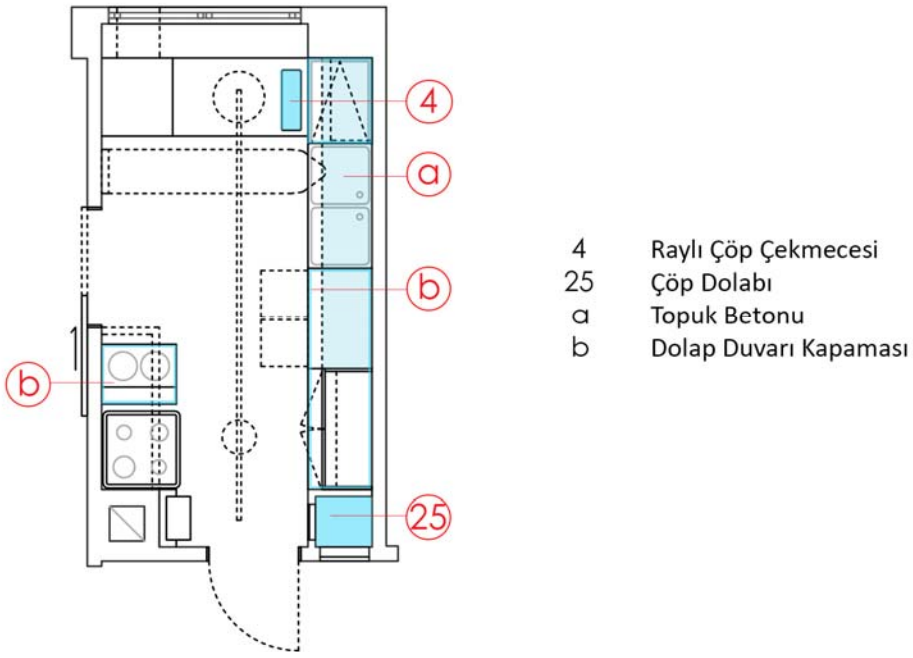
Şekil 4.41 1914 yılında üretilen bir pişirme dolabı ve Frankfurt Mutfağı'nda bulunan ocak [152] [162]

Pişirme Kutusu (Cooking Box) (7): Avrupa'da 1. Dünya Savaşı boyunca, o dönemde üretilen enerji tasarruflu ocaklara dahi yetecek odun yoktu. Bu kıtlık, insanları pişirme dolabı fikrine yöneltti. Bu ahşap kutu bir ya da iki tencereyi içine alacak büyüklükteydi. Tencereler etrafındaki alan, gazete kağıdı ya da ağaç yünü gibi ısı izolasyon malzemeleriyle kaplanmıştı. Tencere ocağa yerleştiriliyor ve yemek, mesela pilav, bir kaç dakika pişiriliyordu. Sonra kapalı tencere yemek dolabı içerisine konuyordu. Burada yiyecek hazır hale gelene kadar, düşük sıcaklıkta saatlerce demleniyordu. Bu pişirme yöntemi sadece enerji tasarrufu sağlamakla kalmıyor, ayrıca yiyeceğin kalitesini de artırıyordu. Savaştan sonra, insanlar uzun süre bu yöntemi kullanmayı sürdürdüler [151]. Frankfurt Mutfağı'nda da bu geleneksel teknik kullanılmıştır. 30/52.5 cmlik bir plana sahip olan dolabın yüksekliği 85cmdir.

Üzerinde emaye bir kapak bulunan pişirme dolabı, gazlı ocağın hemen yanına yerleştirilmiştir. İçerisinde ısı yalıtımı sağlanmış olan iki silindirik sac kap yer almaktadır [128]. Burada amaç sabah pişilen yemeğin bu yalıtımlı kaplara yerleştirilmesi ve akşam eve dönüldüğünde hazır sıcak yemekle karşılaşılmasıydı.

Yine "Design: La Cuisine Francfort" filminde bu dolapta "Norwegian Marmitte" (Norveç Güveci) denilen geleneksel bir yöntemden ilham alındığı belirtilmiştir [114]. Mutfakta ısı yalıtımı sağlanarak hazırlanan bu sistem, sürdürülebilir enerji kullanımı ile günümüz mutfağına ders verir niteliktedir.

4.4.4 Temizlik



Şekil 4.42 Frankfurt Mutfağı - Temizlik öğeleri (F.Zeynep Özkoçak tarafından çizilmiştir.)

Schütte-Lihotzky için tasarım verilerinin belki de en önemlisi hijyendir. Mutfaktaki malzeme ve renk seçimlerinden yerleşime kadar pek çok unsur, hijyen faktörünü göz önünde tutarak oluşturulmuştur. Schütte-Lihotzky bir makalesinde, *"çağdaş bir mutfak tesisatının ilk ilkesi, kolay temizlikten ortaya çıkan yüksek hijyendir"* der [123]. Bu konudaki hassasiyetinin oluşmasında 1923 ve 1924 yıllarında art arda baba ve annesini veremden kaybetmesi etkili olmuştur.

Çöp ve Süpürge Dolabı (25): Yine orta gelir grubundaki aileler için elektrikli süpürge almak mümkün olmadığından, ön oda ile mutfak arasındaki duvar arasına örülmüş çöp ve süpürge dolabı yerleştirilmiştir. O dönemde genelde süprüntüler mutfakta toplanır ve oradaki çöp kovasına boşaltılırdı. Frankfurt Mutfağı'nda evin diğer süprüntüsünün mutfağa girişini engellemek için çöp dolabı ön odaya açılmış, mutfağın çöplerini atmak içinse iç kısmında bir açıklık bırakılmıştır. [128]

Schütte-Lihotzky mutfak tarafındaki çöpleri ortadan kaldırmak ve kirli çıkışın holden yapılmasını sağlamak amacıyla bir çöp ve süpürge dolabı tasarlamıştır [158].

Topuk Betonu (a): Frankfurt Mutfağı'nda tüm alt dolaplar 10 cm yüksekliğinde dökülen bir topuk betonunun üzerine oturtulmuştur. Zemindeki bu beton sayesinde dolap altında herhangi bir boşluk bırakmayarak, kir toplanmasının ya da böcek üremesini önüne geçilmesi hedeflenmiştir [114]. Bu beton, 10 cm yüksekliğinde kavisli bir süpürgelik detayıyla bitirilmiş, zemin ve dolap arasında pislik birikmesi engellenmiştir.

Dolap Duvarı Kapaması (b): Duvara asılı olarak yerleştirilen dolapların üst kısmı, toz birikmesini önlemek amacıyla tavana kadar örülmüştür. Fotoğraflarına ulaşılan bazı uygulamalarda da, dolaplar tavana kadar devam ettirilmiştir [128].

4.5 Malzeme Kullanımı

Konutun geri kalan alanlarında kullanılan sıva ve sırlı ahşap gibi ortama sıcaklık veren geleneksel malzemelerin aksine, Schütte-Lihotzky mutfak ve banyoda güçlü renkleriyle seramik, cam ve metal gibi makina çağının getirdiği yeni ve elde edilmesi kolay malzemeleri kullanmıştır [129].

Duvar ve Zemin Kaplaması: Frankfurt Mutfağı'nın duvar kaplamasında Villeroy&Boch markasının ürettiği ikinci kalite fayans kullanılmıştır. Bej renkli olan bu fayanslar 1.30 metre yüksekliğe kadar kaplanmıştır. Zeminde ise siyah renkli seramik uygulanmıştır [123].

Mutfak Dolapları: Dolaplarda kullanılan ahşap cilalanmış koyu mavi renktir ve bu renk seçimi rasyonel ve bilimsel temellere dayanmaktadır. Frankfurt Üniversitesi'nde

yapılan araştırmalar, sineklerin mavi renge gelmediklerini göstermiştir. Anne ve babasını erken yaşta tüberküloz hastalığından kaybeden Schütte-Lihotzky için hijyen çok hassas bir konudur ve bunu tasarımının her noktasında görmek mümkündür. Üst mutfak dolapları ise yine aynı renkte, fakat bu kez camlı ve kayar kapaklı olarak tasarlanmıştır. Kayar kapak kullanımındaki hedef, menteşeli kapakların oluşturduğu gereksiz süpürme alanından kurtulmaktır. Camlı kapak seçimindeki amaç ise, zaten dar olan mekanın ferahlığını artırmaktır [114][123] [128] [129].

Kredi teşviki ile satılan bu sosyal konutta mutfak dolapları, maliyeti düşürmek amacıyla, yan kaplamaları ve arkalıkları olmayacak biçimde tasarlanmıştır [116].

Mutfak prototipinde "monochrome blue" adı verilen bu mavi tonda üretilen bu dolaplar, sonraki modellerde gri, yeşil, beyaz ve mavi tonlarını içeren geniş bir yelpazede renklendirilmiştir [158].

Tezgahlar: Mutfakta pencere önünde yer alan çalışma tezgahında darbelere ve asite dayanıklı olduğu için gürgen ağacı kullanılırken, diğer tezgahlar linolyum ile kaplanmıştır.

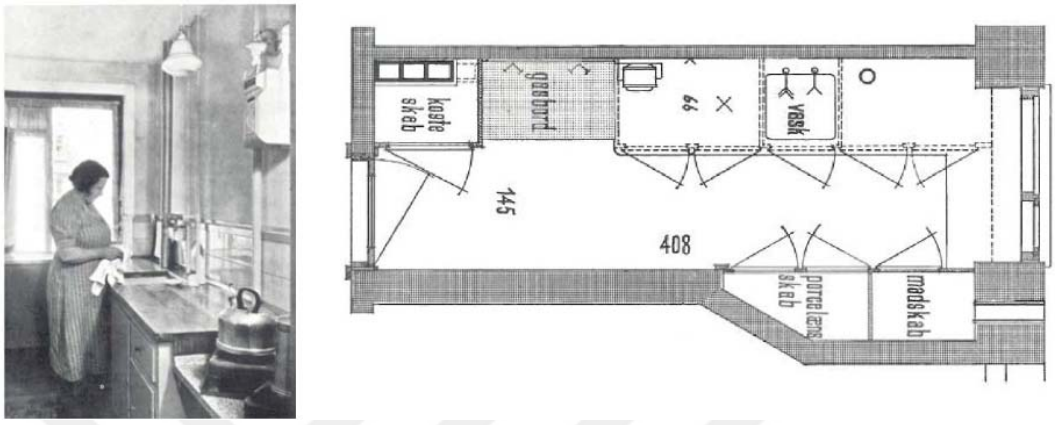
4.6 Frankfurt Mutfağı'nın Yansımaları

Üretildiği dönemde ele aldığı bilimsel tasarım yöntemleri, zaman tasarrufu ve ekonomik maliyetiyle rasyonel yaklaşımını pekiştiren, yer aldığı fuar ve sergilerle, çekilen filmler, basılan broşür ve bildirilerle ilgi odağı olan Frankfurt Mutfağı, yapılan ilk hazır mutfak değildi. Fakat yakaladığı üretim sayısı ile döneminin en başarılı ve en etkileyici mutfağı oldu. O ev işlerini profesyonel hale getirmek için gerçekleştirilen *bilimsel* girişimde bir semboldü [163].

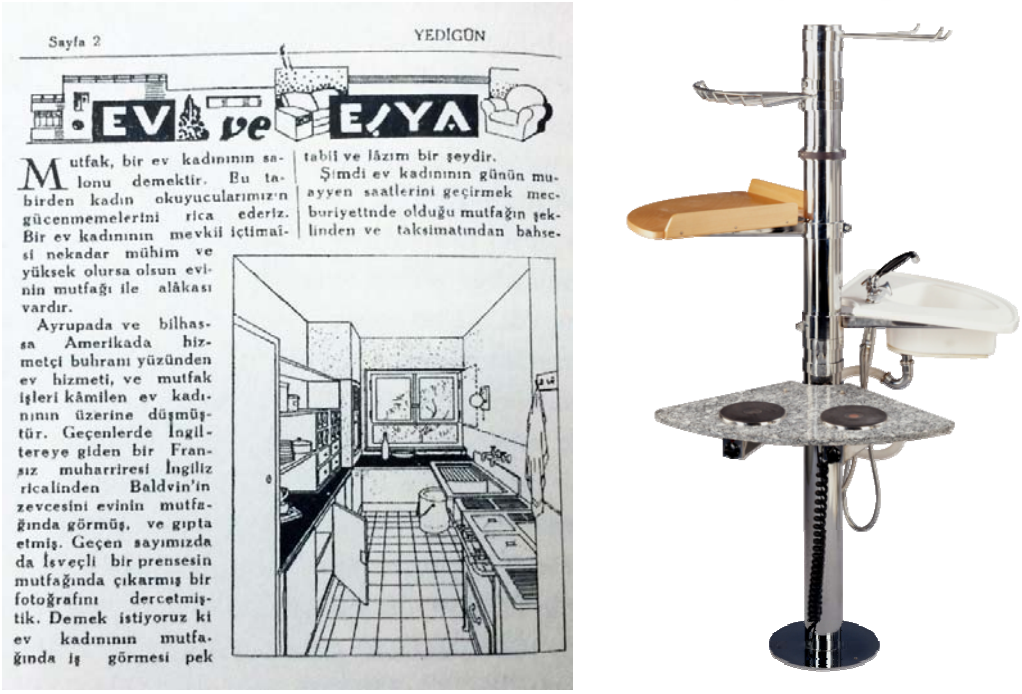
Yaygın bir ün sahibi olan sembol niteliğindeki bu tasarım, etkilerini dünyanın farklı noktalarında göstermiş ve Frankfurt Mutfağı'ndan esinlenerek oluşturulan modernist mutfak kurguları çeşitli örneklerle karşımıza çıkmıştır.

Danimarka'da 1936 yılında üretilen "Degnegaarden" sosyal konut projesine ait şekil 4.43'te görülen mutfak bunlardan biridir. Alex Olsen, Vagn Kaastrup ve Ole Buhl

tarafından üretilen projede, mutfak planlamasındaki dar uzun kurgu FM'yi anımsatmaktadır [164].



Şekil 4.43 "Degnegaarden" sosyal konut projesine ait mutfak [164]


Sayfa 2 YEDİGÜN

EV ve EŞYA

Mutfak, bir ev kadınının salonu demektir. Bu tabirden kadın okuyucularımızın gücenmemelerini rica ederiz. Bir ev kadınının mevkii içtimaii nekadar mühim ve yüksek olursa olsun evinin mutfağı ile alâkası vardır.

Ayrupada ve bilhassa Amerikada hizmetçi buhranı yüzünden ev hizmeti, ve mutfak işleri kâmilen ev kadınının üzerine düşmüştür. Geçenlerde İngiltereye giden bir Fransız muharriresi İngiliz ricalinden Baldvin'in zevcesini evinin mutfağında görmüş, ve gıpta etmiş. Geçen sayımızda da İsveçli bir prensesin mutfağında çıkarmış bir fotoğrafını dercetmiştik. Demek istiyoruz ki ev kadınının mutfağında iş görmesi pek tabii ve lâzım bir şeydir.

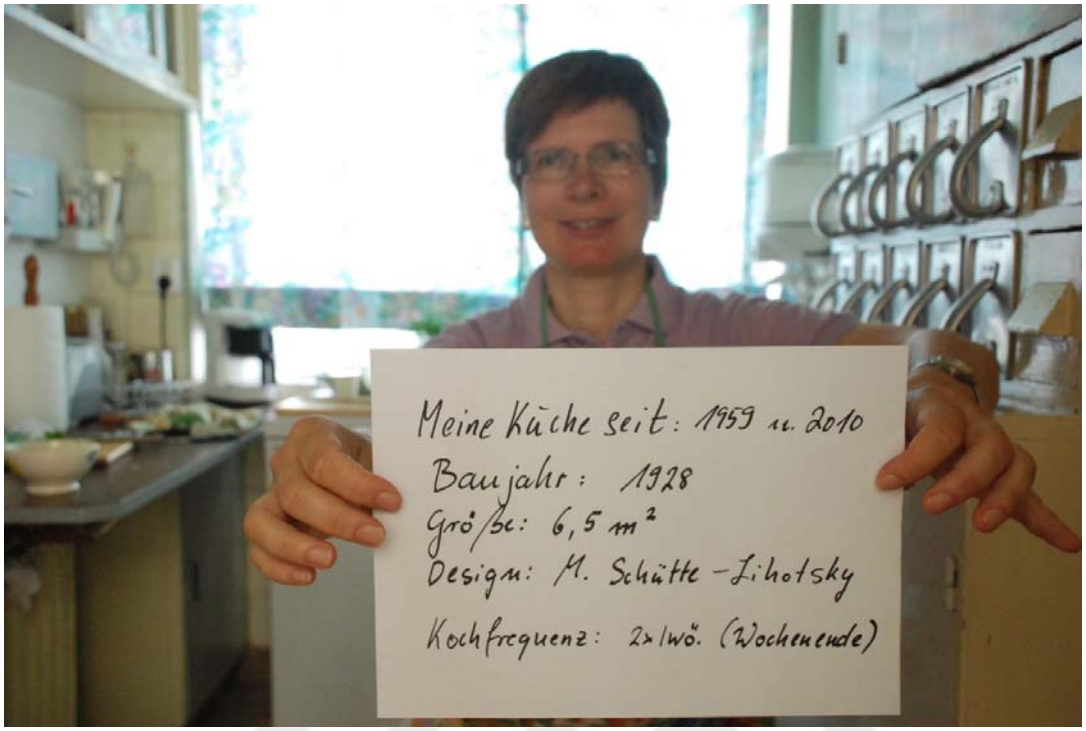
Şimdi ev kadınının günün muayyen saatlerini geçirmek mecburiyetinde olduğu mutfağın şeklinden ve taksimatından bahse-

Şekil 4.44 "Ev ve Eşya" dergisinde Frankfurt Mutfağı esintisi ve Kitchen Tree [165][166]

Bir diğer örnek ise bir tanıtım çalışması olarak ülkemizde karşımıza çıkmaktadır. Haftalık popüler dergi Yedigün'ün 1933 yılında yayınlanan 7 numaralı sayısında karşımıza çıkmaktadır. Derginin "Ev ve Eşya" bölümünde rasyonel tasarımıyla dikkat çeken bir mutfak tanıtılmaktadır. Adı hiç anılmamış olsa da, bu mutfakta Frankfurt Mutfağı'nın izlerini okumak hiç de zor değildir [165].

Üretildiği zamandan çok sonra da çarpıcı ilkeleriyle ilgi odağı olmayı sürdüren mutfağa eleştirel bir bakış açısıyla geliştirilen tasarımlara rastlamak da mümkündür. Stefan Wewerka, "Kitchen Tree" (Mutfak Ağacı) adını verdiği bu tasarımında rasyonalist ilkeleri ironik biçimde ele alarak, minimum mutfak tasarımının en ileri giden örneklerinden birini gerçekleştirmiştir. 1984 yılına tarihlenen bu heykelimsi mutfak, 195 cm yüksekliğinde çelik bir ana gövdeye takılan *işlev dallarından* oluşur. Plandan bakıldığında bir daireyi tamamlayan bu *işlev dalları* her katmanda farklı bir fonksiyonu karşılamaktadır. En altta granit bir tezgaha yerleştirilen çift gözlü elektirikli ocak, biraz üst seviyede porselen eviye, bir üstünde ahşap çalışma tezgahı ve en üst iki kademede çelik askı çubukları bulunur.

Frankfurt Mutfağı'nı temel alarak hazırlanan bir diğer iş ise, 2012-13 döneminde Freischwimmer Festival'inde gerçekleştirilen ve daha sonra çeşitli ülkelerde tekrar gösterilen bir enstalasyon çalışmasıdır. Bu çalışma, Frankfurt Mutfağı'na gönderme yapılarak insan ölçülerine uygun biçimde minimum alanda kurgulanan bir mutfak modelinde gerçekleştirilmiştir. Kurgusu, sanat yönetmenliği ve oyunculuğu, Finli performans sanatçısı Joonas Lahtinen tarafından geçekleştirilen bu çalışmanın FM'ye dayanmasının nedenleri; verimlilik, işlevsellik, standartlaşma, endüstriyel tasarım, hijyen gibi kavramların, hayat standartlarını yükseltmek ve zengin ya da fakir olması farketmeden tüm insanlara eşit şartlarda bir ortam sunmayı hedefleyen bir tasarım olmasından kaynaklanmaktadır. "Ein.Küchen.Bau" adı verilen bu enstalasyon çalışması, günümüzde seri üretim ürünü olan mutfakların estetik ve politik boyutlarının ortaya çıkarılması hedefiyle gerçekleştirilmiştir [168]. Pişirmenin oldukça zahmetli ve zaman alan bir etkinlik olduğu ve yalnızca *kadın işi* olarak düşünüldüğü yıllarda üretilen Frankfurt Mutfağı, kadınları özgürleştirme fikri ve herkes tarafından elde edilebilir olma





Şekil 4.45 “Ein.Küchen.Bau” çalışmasına ilham veren mutfak [167]

amacıyla bu çalışmaya ilham vermiştir. *Aidiyet* duygusu vurgulanarak, kişiselleştirmeye yönelik detaylar eklenen kurgu mutfağında, bugün aslında gerçekten yemek pişirip pişirmediğimiz, boş ya da ekstra zamana sahip olup olmadığımız ve evde olmanın bir parçası olarak günlük yaşantımızda mutfak eylemlerini gerçekleştirip gerçekleştirmediğimiz gibi noktalar sorgulanmıştır.



Şekil 4.46 “Ein.Küchen.Bau” çalışmasından fotoğraflar [168]



Şekil 4.47 “Ein.Küchen.Bau” çalışmasından fotoğraflar [167]

Mutfakla ilgili bir diğer sanatsal çalışma, İspanyol tasarımcı Ricardo Sendra tarafından gerçekleştirilmiştir. Şekil 4.48'te görülebilen grafik tasarımda Frankfurt Mutfağı içerisinde ön planda Schütte-Lihotzky, arkada bilekleri zincirlenmiş çıplak bir kadın figürü, hemen yanında MoMA tarafından gerçekleştirilen *Counter Space* sergisindeki *ev kadını* zinciri tutmaktadır. Bu çalışma, Schütte-Lihotzky'nin yeni mutfağında kurgulanan yeni modern kadının, geleneksel toplumsal düzende zincirlenmiş olan kadını artık özgürleştirdiğini müjdelemektedir.



Şekil 4.48 Ricardo Sendra'nın Frankfurt Mutfağı [169]



Şekil 4.49 Ölçekli cam çekmeceler [170]

Frankfurt Mutfağı'ndan etkilenerek ortaya konan tasarımlar bunlarla sınırlı kalmamıştır. Daha önce de belirtildiği gibi mutfağın en popüler olan öğelerinden biri, Harrer firmasınca üretilen alüminyum ölçekli çekmecelerdir. Mutfağın üretimi sonrasında da, yakaladığı endüstriyel estetik değer ve fonksiyonelliği ile tercih edilir bir ürün olan bu çekmeceler, sonraki yıllarda farklı ülkelerde farklı tasarımlara ilham vermeyi sürdürmüştür. Şekil 4.49'da görülen cam çekmeceler, içinin rahatlıkla okunabilmesini sağlayan şeffaf yüzeyleriyle alüminyumların geliştirilmiş birer kopyasıdır.

4.7 Günümüzde Frankfurt Mutfağı

Tasarımının ardından neredeyse bir asır zaman geçen Frankfurt Mutfağı'na bugün temel olarak üç şekilde rastlıyoruz: Konut kullanılanlar, sergi amaçlı düzenlenenler ve koleksiyonerlerin elinde bulunanlar.

1980'lere kadar üretilen pek çok FM atıl duruma düştüğünde, kullanıcısının bilinçsiz davranışı sebebiyle çöpe atılmıştır. Dolaplarda arkalık olmaması, hatta bir kısmında yan panel bile bulunmaması sebeplerinden ötürü, farklı bir yerde ikinci kullanımı söz konusu olamamıştır. Sonuç olarak, çok az sayıda mutfak tamamen ya da kısmen günümüze ulaşabilmiştir. Avangart tasarım nesnelerine ve FM'ye olan ilgi genel olarak bazı kopyaların dikkatli biçimde müzelere, koleksiyonlara ya da müzayedelere taşınmasıyla sonuçlanmıştır. 2005 yılında Münih'te neredeyse tüm parçalarıyla bir mutfak 22,680£ fiyata satılmıştır [171].

Mutfak farklı ülkelerde ve farklı zamanlarda, çeşitli tasarım ve sanat etkinliklerinde yeniden ele alınmıştır. Elsaesser bunu mizahi bir dille *"Geçen 20 yıl içinde Almanya'da (ve Avusturya'da) 'Frankfurt Mutfağı' olmayan bir müze yok gibidir"* şekilde ifade etmiştir [127].

Orijinal mekanına yerleştirilmiş biçimde halka açık olarak sergilenen[11] tek mutfak, Frankfurt'taki Ernst May müzesinde[12] yer almaktadır. Bu iki katlı evde ayrıca Yeni Frankfurt'un inşa dönemine ait bilgilerin edinilebileceği bir dökümantasyon merkezi bulunmaktadır. Frankfurt Mutfağı bunun haricinde aşağıdaki mekanlarda orjinal yerinden bağımsız olarak yeniden kurularak, ya da yeni baştan aslına uygun biçimde üretilerek sergilenmiştir [171]:

- Museum für Kunst und Gewerbe (Sanat ve El Sanatları Müzesi), Hamburg
- Badisches Landesmuseum (Baden Devlet Müzesi), Karlsruhe
- Museum of Applied Arts (MAK) (Uygulamalı Sanatlar Müzesi), Viyana (rekonstrüksiyon)
- Historisches Museum Frankfurt (Frankfurt Tarih Müzesi) Mart 2011
- Werkbundarchiv - Museum der Dinge (Nesneler Müzesi), Berlin, 2010
- Design Collection University of Wuppertal (Wuppertal Tasarım Koleksiyonları Üniversitesi)

[11] Yerinde sergilenen mutfakla ilgili detaylı fotoğaflar EK-D'de görülebilir

[12] Im Burgfeld 136, 60439 Frankfurt am Main, Almanya, +49 69 15343883

- Viyana Teknik Müzesi
- German National Museum, Nuremberg (Ulusal Alman Müzesi)
- Minneapolis Institute of Arts (Minneapolis Sanat Enstitüsü) , Minneapolis, Minnesota
- Museum of Modern Art (Modern Sanatlar Müzesi), 2009'da Counter Space: Design and the Modern Kitchen (Tezgah: Tasarımı ve Modern Mutfak) sergisinin bir parçası olarak
- 2006'da Victoria ve Albert Müzeleri'nin düzenlediği "Modernism: Designing a new world" (Modernizasyon: Yeni bir dünyanın tasarımı) gezici sergisinin bir parçası olarak İngiltere, Amerika ve Almanya'da çeşitli şehirlerde gösterilmiştir.

Sergilenen mutfaklarla ilgili detaylı bilgi ve görseller EK-C'de sunulmuştur. Çeşitli etkinliklerde yeniden ele alınan FM, bu sayede içerdiği avantaj ve dezavantajlarla, ders niteliğindeki tasarım ilkeleriyle, pek çok kimsenin bugün mutfağı yeniden düşünmesi için bir vesile oluşturmaktadır. Mutfak, yaşanan hayatla ilgili en güzel ipuçlarının konutta saklı olduğu mekanlardan biri olarak, tasarımcılar ve kuramcıların ilgisini çekmeye devam edecektir.

Verimli bir üretim sağlamak ve evdeki yaşam alanını artırmak amacıyla minimum ölçülerde çözümlenen FM, bugün teknolojik gelişmelerin ve satış politikalarının etkisiyle, hayatımızın birincil parçası olan pek çok elektronik üründen yoksundur. Bu şartlara göre, günümüze ulaşan az sayıda Frankfurt Mutfağı'nda, geçmişin bu *ideal* dar alanında bugün nasıl yaşanıyor sorusuna yanıt aranmıştır.

Bu araştırma için beş adet konut mutfağı incelenmiştir. Konut mutfaklarının dördünde kullanım izlerine rastlanırken, en son örnekte kullanıma ait herhangi bir eşya görülmemektedir. Örneklerle ilgili olarak yapılan yorumlar, elde edilebilen sınırlı sayıda fotoğrafa ve görsellerin elde edildiği kaynaklara dayanmaktadır.

G. Evi

Konutlar içerisinde mutfağın en çok korunduğu örnek Seidlung Praunheim'da yer alan G. Evi'dir. 183 numaralı kaynakta ulaşılan mutfakta, dolapların üretilen mavi tonlarında

olduğu görülmektedir. Şekil 4.50'deki fotoğraflarda sürgülü camlı üst dolapların, tencere dolabı, ütü tahtası, alüminyum çekmeceler gibi pek çok öğenin ilk günkü haliyle günümüze ulaştığı görülmektedir. Elemanların oldukça iyi durumda olduklarından yorumla mutfağın tadilat gördüğü, ayrıca metal çift gözlü evye ve damlalığın yenilendiği söylenebilir. Güncel modeli ile değiştirilen ocak ve fırının, projelendirilen konumundan farklı olarak çalışma tezgahının yanına yerleştirildiği ve elektrikli bir aspirator eklendiği görülmektedir. Ayrıca mutfağa daha alt kotta ilave bir dairesel çelik evye eklenmiştir. Çalışma tezgahının ilk günkü malzeme ile aynı olup olmadığı bilinmemektedir. Duvar ve yerde kullanılan seramikler görünüm itibariyle orjinallerine benzerlik göstermektedir. Bu anlamda korunmuş olması ihtimali üzerinde durulabilir. Çalışma tezgahı altına çöp çekmecesi iptal edilerek bulaşık makinesi ilave edildiği okunabilen mutfakta, fotoğraflarda gözükmemekle birlikte konutta belki mutfak dışında bir noktaya konumlandırılan bir buzdolabının kesin varlığından bahsetmek mümkündür.



Şekil 4.50 G. Evi'nin mutfağı [172]

Frankfurt-Praunheim'daki Ev

4.51 numaralı şekilde fotoğrafı görülebilen bu konut, kullanıcıları tarafından restore edilmiştir. İlk bakışta kulplarının değiştirildiği mutfak dolaplarının günümüze büyük ölçüde korunarak geldiği söylenebilir. Orjinalindeki çelik evye seramik bir model ile değiştirilmiştir. Musluğun da ilk modelden farklı olduğu göze çarpmaktadır. Çok detaylı olarak görülemeyen mutfakta sol tarafta bir bulaşık makinesinin varlığı okunmaktadır. Fakat mutfakta ilgi çeken en çarpıcı değişiklik, fotoğrafta ön kısımda görülen yarım duvarla ilgilidir. Frankfurt Mutfağı tasarım ölçüleri kapsamında değerlendirildiğinde bu ölçülerde bir mutfaktan söz edilemez. Bu bağlamda büyük olasılıkla mutfağın yan duvarı yıkılarak konutta, salon ve mutfağı bir arada çözüldüğü bir mekan yaratılmıştır. Bunun dışında duvar ve zemin seramikleri oluşturulduğu haline oldukça benzemektedir. Mutfağın en özellikli elemanı olarak gösterilebilecek alüminyum çekmeceler görülmemektedir.

3 numaralı mutfak

Hala kullanımda olan bir diğer mutfak şekil 4.52'de görülmektedir. [174] numaralı kaynakta mutfağın kullanıcısı tarafından, *"üretim detaylarına sadık kalarak mutfağı yenilediği"* belirtilmiştir. Fakat fotoğraftan anlaşıldığı kadarıyla, tasarım tümüyle yeniden üretilmiştir. Yenilenen camlı üst dolapların gövdesindeki malzemenin beyaz kaplı ahşap panellerle değiştirildiği, sürgü rayının değiştirildiği, dolapların üzerinde tozlanmayı önlemesi için tasarlanan kapamaların ise iptal edildiği görülebilir. Üst dolaplarda sabit kalan tek şey, eski mutfak tasarımındaki dolu-boş oranı olarak ifade edilebilir. Ayrıca ocak, davlumbazla olan ilişkisi kesilerek bu dolabın altına yerleştirilmiştir. Fotoğraftan okunabilen bir diğer değişiklik, cam önündeki çalışma tablasıyla ilgilidir. Asit ve darbe dayanımı sağladığı için seçilen ahşap tabla yeni bir malzeme ile değiştirilmiş, oturarak çalışılması hedeflendiği için boş bırakılan alt kısmı ise belki de depolama birimleri yetersiz geldiği için ahşap bir dolap ile kapatılmıştır. Tezgahın alt seviyeside de devam eden seramiklerin ise, yaklaşık olarak benzer boyutlu yenileri ile değiştirildiğini söylemek olasıdır.



Şekil 4.51 Praunheim'daki Ev, Fotoğraf:E.Lixenfeld [173]



Şekil 4.52 3 numaralı mutfak [174]

Praunheim Yerleşimindeki İki Odalı Küçük Konutun Mutfağı



Şekil 4.54 Praunheim yerleşimindeki iki odalı küçük konuta ait mutfak [175]

41.5 metrekarelik küçük konut modelinde yer alan mutfakta mutfağın büyük ölçüde korunageldiği görülmektedir. Çift gözlü eviye ve musluk armatürü orginal haliyle günümüz ulaşmıştır. Bu örnekte karşımıza 2 sıra halinde toplam 8 alüminyum çekmece çıkmaktadır. Ocak ünitesinin yeni bir modelle değiştirildiği görülmektedir. Pişirme dolabına ise diğer hiçbir örnekte olduğu gibi rastlanmamıştır. Bunun dışında Zemin ve duvar kaplamasının yenilendiği net bir biçimde okunmaktadır.

Karşılaşılan bu örnekler ışığında, tasarımından yaklaşık 90 sene sonra FM'nin kimi örnekte kullanımını büyük ölçüde yitirdiği, kimisinde orjinale yakın bir biçimde koruduğu görülmektedir. Kullanımın esnasında konut sahiplerinin mutfağı kendi ihtiyaçları ve istekleri doğrultusunda yeniledikleri okunmaktadır. Bunun nedeni kullanıcıya sınırlı ölçüde sunulan mekanın, işlevleri karşılayan yeni cihazların ilavesiyle yetersiz kalması olarak gösterilebilir.

Römerstadt Yerleşimindeki İki Odalı Konut Mutfağı



Şekil 4.53 Römerstadt'daki iki odalı evin mutfağı [175]

75 metrekarelik bu konutta mutfak, original üretilmiş haliyle günümüze ulaşmıştır. Mutfağın ilk üretiminde kullanılan renk bejdir. Bu modelde 10 adet alüminyum çekmece, 2 adet ahşap çekmece yer almaktadır. Ayrıca diğer örneklerden farklı olarak mutfağın elektirikli ocak / fırın ünitesi orjinal olarak günümüze ulaşmıştır. Kapatılabilir ütü masasının da duvarda asılı olduğu görülmektedir. Zemin ve duvar seramiklerinin orjinalliği ile ilgili bir bilgiye ulaşılamamıştır.

BÖLÜM 5

DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Lihotkzy tarafından uzun araştırma süreçleri sonrasında ortaya konan ve tasarım presiplerini oluşturan kavramlar ışığında Frankfurt Mutfağı, mininum alanda ideal kurguyu yakalayarak kullanıcısının omuzundaki iş yükünü azaltmak ve onu özgür kılmak hedefiyle meydana getirilmiş bir mutfaktır. Ele alınış biçimi, sunduğu kullanım alanı, getirdiği çözümler, öncü yaklaşımı bazı noktalarda olumlu, bazı noktalarda ise olumsuz etkiler doğurmuştur. Frankfurt Mutfağı kullanıcıya sağladığı faydalar ve kullanıcı aleyhine olan yönleriyle değerlendirilmiştir.

5.1 Frankfurt Mutfağı'nda Kullanıcıya Sağlanan Faydalar

1926 yılında tasarlanan dünyanın ilk seri üretilen mutfağı, rasyonel tasarım yaklaşımı sayesinde kullanıcıya faydalar sağlama hedefiyle ortaya konmuştur. Tasarım sürecinde ele alınan prensipler ve sonuç ürün değerlendirildiğinde, mutfağın fayda sağlayan yönleri çeşitli kavramlarla özetlenebilmektedir. Bu kavramlar Frankfurt Mutfağı'nın tasarım sürecinin ardında yatan araştırma çalışmalarının bir getirisi olarak karşımıza çıkmaktadır. 6,5 m^2 gibi dar bir alanda bu mutfak, bünyesinde barındırdığı değerlerle günümüzde de geçerliliğini koruyan bilimsel noktalar yakalamıştır. Hazır mutfakta seri üretimin ilk örneği olan Frankfurt Mutfağı'nda kullanıcıya kullanım kolaylığı ve avantajlar sağlayan bu kavramlar, tez çalışması sürecinde yapılan literatür taramaları, orjinal ve rekonstrüksiyon mutfaklarına ait fotoğrafların incelenmesi ve çeşitli kaynaklardan yararlanılarak, aslına uygun olarak oluşturulan çizimlerin ışığında aşağıdaki gibi belirlenmiştir.

Zaman Tasarrufu

Modernist yaklaşımının mutfak üzerinde kendini en net biçimde ifade ettiği tasarımlardan biri olan Frankfurt Mutfağı tasarımında kullanıcıya sağlanan en büyük avantaj şüphesiz ki, zaman tasarrufudur. Lihotzky'nin mutfak tasarımında en çok bu konu üzerine durmuştur. Kadınların mutfakta geçirdikleri fazladan tek bir dakikayı bile ziyan olarak algılayan mimar, tasarımın omurgasını bu kavrama dayandırmıştır. Adım sayımı ve kronometrelerle gerçekleştirilen uzun çalışmalar sonucunda elde edilen ideal boyutlarda üretilen Frankfurt Mutfağı, konutun en temel servis eylemleri olan yemek yapım ve sonrasındaki süreçleri mümkün olan en kısa sürede sonuca ulaştırma hedefi üzerine kurgulanmıştır.

Özellikle kullanıcısının hayatını koşturmaca içerisinde geçiren çalışan bir kadın olduğu düşünülürse, ev işlerine ayrılan zamanın minimize edilmesi, kaybedildiğinde tekrar kazanımı mümkün olmayan bir değer olması bağlamında, tasarımcının kullanıcıya en büyük hediyesi olarak nitelendirilebilir. Mümkün olan en küçük boyutlarda kurgulanan mutfakta, mesafelerin daralması sayesinde üniteler birbirine yaklaşmıştır. Bunun bir getirisi olarak aranan her şey kolay erişilebilir noktalara yerleşmiştir. Nesnelerin yakın ve el altında olması, mutfaktaki üretimi hızlandırarak zaman tasarrufuna destek olur. İş kurgusunun doğru ele alınışı, işlev sırasını takip eden yerleşim yine işlem süresini kısaltan etkenlerdir. Tekerlekli tabure ya da raylı aydınlatma armatürü gibi hareketli parçalar, yıkanan bulaşıkların direk yerleştirilebildiği damlalık üzerindeki tabaklık, çalışma tezgahında kesilen atıkların tek hareketle atılabildiği çöp çekmecesi, şeffaflığı sayesinde tabakları daima göz önünde tutan üst dolaplar, aynı anda hem ölçü kabı hem saklama kabı olan alüminyum çekmeceler ve çoğaltılabilecek pek çok örnekle, Frankfurt Mutfağı tüm elemanlarıyla pratik üretim ve zaman kaybını önleme üzerine kuruludur.

Geçen her yeni günle birlikte, özellikle metropollerde yaşayan insanlar için zaman, daha da değerli bir hal kazanmaktadır. Hele ki çalışma hayatı ve ev kadınlığını birlikte yürüten pek çok kadın için mutfak işlerinin hızlı halledilmesini sağlayacak bir tasarım, paha biçilemez bir değere sahiptir.

Düşük Maliyetli Üretim

Frankfurt mutfağının küçük boyutlarının zaman tasarrufu dışındaki bir diğer nedeni, şüphesiz ki bunu ekonomik bir üretim haline getirmektir. Savaş sonrası dönemde, dar ve orta gelirli işçi ailelerini hedef alarak gerçekleştirilen bu proje, herkesin düşük maliyetler ve uygun ödeme koşullarıyla kendine ait bir mutfağa sahip olabilmesini amaçlamıştır. En temel insani gereksinimlerden birini karşılayan bir mekan olarak mutfağın ekonomik çözümü sayesinde ulaşılabilir kılınması, sosyal konut kavramında bir zorunluluktur. Bu tasarımda hem mekansal boyutlar düşürülerek, arkalık gibi gereksiz görülen parçalar imal edilmeyerek mutfağın üretim maliyeti azaltılmış, hem de taksit seçenekleriyle ödemeler başedilebilir bir hale getirilmiştir.

Bir tasarımın kar gözetme öncesinde insanların temel ihtiyaçlarını doğru biçimde karşılamayı hedeflemesi, parasal değerlerin günümüzde en yüksek noktaya konumlandırıldığı göz önünde bulundurulduğunda, oldukça büyük bir önem arzetmektedir. Bu konu Yeni Frankfurt projesinin bütünü ele alınarak değerlendirildiğinde, sosyal devlet anlayışının devamlılığı olarak da okunabilir. Devlet eliyle yaptırılan toplu konutlarda alışkın olduğumuz tipik projeler yerine Yeni Frankfurt'ta, bilimsel araştırmalar ışığında, yeni ve doğruyu ekonomik olarak elde etmenin yollarını arayan bir ekibin çalışmasının etkisi hissedilmektedir.

Hijyen

Lihotzky'nin en fazla değer verdiği kavramlardan bir diğeri de kuşkusuz hijyen olmuştur. Ortaçağ ve sonrasında sanayileşmenin geçirdiği gelişim süreci ve devamında savaşın beraberinde getirdiği yokluk ve elverişsiz yaşam koşulları, tüm dünyada salgın hastalıkların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bilinen en eski hastalıklardan biri olan tüberküloz yüzünden erken yaşta anne ve babasının ölümüyle yüzleşen mimar için hijyen, oldukça hassas ve ön plana çıkan bir değer olmuştur. Bu bakış açısıyla Frankfurt Mutfağı'nda bu kavramı destekleyen bir çok öğe tasarlamıştır.

Hijyen kavramının mutfak tasarımındaki en belirgin yansıması ilk bakışta da göze çarpan kaplama rengidir. Lihotzky bilimsel araştırmalarla sinek ve böceklerin gelmediği tespit edilen rengi mutfak dolaplarında kullanmıştır. Un çekmecesinde kullanılan ahşap da özel olarak böceklerin yuva yapmadığı meşe ağacından seçilmiştir.

Sıhhi bir ortam oluşturma hedefinin tasarımdaki bir diğer yansıması, dolap altlarında dökülen topuk betonudur. Bu sayede süpürgelik seviyesinde dolabın altında herhangi bir boşluk bırakılmayarak böceklerin yuva yapması engellenmiştir.

Ayrıca her konut için ayrı ayrı düşünülen baca sistemi ile oluşturulan davlumbaz, pişirme sırasında ortaya çıkan buhar ve dumanı mutfaktan uzaklaştırarak, kullanıcıya kötü kokulardan arındırılmış konforlu bir ortam sunmayı hedefler.

Tasarlandığı dönemin sağlık koşulları göz önünde bulundurulduğunda, mutfakta hesaba katılan hijyen kavramının bilimsel veriler ışığında hayat bulan bu yansımalarının önemi daha da iyi anlaşılmaktadır.

Esnek Kullanım

Mutfak çeşitli kaynaklarda tek işlevli olarak tanımlanmış olsa dahi, içerdiği hareketli öğelerle farklı fonksiyonlar mutfak kullanımına dahil edilmiştir. Frankfurt Mutfağı'nın tasarımına başlanırken net bir prensip olarak ele alınmamış olsa da, sonuç ürünlerinde karşılaşıldığı için tasarımda esneklik fayda sağlayan bir kavram olarak ele alınmıştır.

Mekana esneklik katan noktalardan biri, mutfağın yer aldığı konutun yaşama ve yemek yeme mekanını ayıran sürme kapıdır. Tasarımındaki bu sürme kapı öğesiyle, mekansal bütünlük ya da mahremiyet tercihli biçimde sunulmuştur. Böylelikle kullanıcının gerekli durumlarda yaşama mekanıyla irtibat halinde kalması, gerekli durumlarda tekil olarak çalışabilmesi sağlanmıştır. İhtiyaç ve tercihlere göre mekansal algıda seçenek sunulması, kullanıcı için bir avantajdır.

Esnek kullanım sağlayan bir diğer öğe, açılıp kapatılabilir sürgü tezgahlardır. Alüminyum çekmecelerin üzerine konumlandıran bu iki sürgü tezgah, ilave çalışma alanı ihtiyacını karşılamak ya da masa olarak kullanmak için yer kaplamayan pratik bir çözüm sunmaktadır.

Mutfakta hareketli olarak tasarlanan diğer iki öğe tekerlekli çalışma taburesi ve raylı aydınlatma armatürüdür. Mutfağa konumlandırılan tabure, kişiye oturarak çalışma imkanı sağlar. Bugün tasarlanan mutfakların neredeyse hiç birinde, oturarak çalışılmaya uygun olarak planlanan bir tezgah yüksekliğine rastlanmaz. Bu tezgah yüksekliğinin varlığı mutfağın tasarım sürecinde ölçülerin kısıtlılığından ötürü hesaba katılmadığı kesin olan, ulaşılabillirlik (accessibility) kavramını akla getirmektedir.

Mutfağın bir öğesi olarak tanımlanan tabure oturma imkanıyla sunduğu konfor yanında, tekerlekli oluşuyla kullanıcıya hareket imkanı da tanımaktadır. Tavana konumlandırılan raylı aydınlatma armatürü sayesinde de kullanıcının, mutfak içerisinde nerede olursa olsun daima gölgesiz çalışması hedeflenmiştir. Böylelikle doğru ışığı yakalamak için hareketlerin kısıtlanması engellenmiş, kullanım kolaylığı getirilmiştir.

Mutfağa esnek kullanım getiren elemanlardan bir diğeri de, açılıp kapatılabilir ütü tahtasıdır. Ahşap çalışma tezgahının önüne açılarak eviyeye yaslanan tabla, dönemin ütülerinde su sıkma ya da buhar çıkarma özellikleri bulunmadığı için musluğa yakın konumuyla ütü işlemi süresinde gerekli olan suya erişim kolaylığı sağlamıştır. Kullanım sonunda kapatılıp duvardaki eski konumuna yükseltilen tabla, taşıma ve saklama gibi sorunları da çözüme ulaştırmıştır. Söz konusu öğelerin tamamı tasarıma fonksiyonel esneklik ve çeşitlilik katmıştır.

Özellikle şehirlerde insan nüfusunun artışıyla, konutların küçük mekanlarda çözülmesi giderek önem kazanmaktadır. Erken bir dönemde minimum ölçülerle çözülen verimli ve rasyonel mutfak, zaman içerisinde daha fazla esnekliğe müsade eden şekliyle modern bir standart halini almıştır ve günümüz mutfaklarına dönüşen süreçte bir kırılma noktası oluşturmaktadır [107].

Sürdürülebilirlik

Doğal enerji kaynaklarını hızlı bir biçimde tükettiğimiz bir dönemde, tasarımlarda belki de en çok ön plana çıkan kavram enerji tasarrufudur. 20.yüzyılın başlarına tarihlenen bu tasarım, neredeyse bir asır öncesinde sürdürülebilirlik kavramını destekleyen öğeler içermektedir. Bunlardan ilki pişirme kutusudur. Çalışma prensibi 4.bölümde detaylı biçimde anlatılan bu öğe sayesinde pişirme için harcanan enerji ve zamanda büyük tasarruf sağlanmıştır.

Mutfakta enerji tasarrufu sağlayan bir diğer öğe ise yiyeceklerin depolandığı dolaptır. Dış cephe hattına konumlandırılan ve oluşturulan menfez sayesinde dışarıdan taze hava temin edilen dolap, bulunduğu ülkenin iklim özelliklerinden yararlanılarak soğutma maliyetini sıfırlamaktadır.

Ayrıca mutfak tasarımında, geleneksel alışkanlıkların aksine, çalışma tezgahının hemen önüne doğal ışıktan maksimum düzeyde yararlanmayı sağlamak üzere büyük bir

pencere yerleştirilmiştir. Çalışma tezgahı önüne yerleştirilen bu pencere yardımıyla doğal ışıktan maksimum düzeyde yararlanılan mutfakta, yapay aydınlatma raylı bir armatür olarak tasarlanmış, böylelikle doğru ışığın sunduğu avantajın gece ve gündüz daimi kılınması sağlanmıştır. Tarihi gelişim sürecinde karanlık mekanlara hapsolan ve kirli bir servis birimi olan mutfak, yeni kavram ve teknolojiler ışığında ele alınarak, hijyenik ve aydınlık bir mekana dönüşmüştür.

Sürdürülebilirlik kavramı ile birlikte ele alınan mutfak öğeleri, sağladıkları enerji tasarrufuyla kullanıcıya mali olarak fayda sunarken, aynı zamanda zaman ve emekten de kar ettirmektedir. Frankfurt Mutfağı, sağladığı enerji ve zaman tasarrufuyla sürdürülebillir bir yaşam hedefini, kavramın henüz ortaya çıkmadığı bir dönemde desteklemektedir.

Mutfak tasarımında ele alınan bu kavramlar, bugün de önemini hala koruyan genel geçer değerler üzerine oturmaktadır. Bilimsel araştırmalar ışığında, daha iyi bir yaşam sunma hedefiyle üretilen Frankfurt Mutfağı, günümüz tasarımcılarına yol gösterir niteliktedir.

5.2 Tasarımın Kullanıcının Aleyhine Olan Özellikleri

Frankfurt Mutfağı küçük ebatlı kurgusuyla kullanıcıya üretim maliyetini, harcanan zaman ve emek tasarrufu sağlarken, bu dar mekanın oluşturduğu zorluklarla kullanıcıyı başbaşa bırakmıştır. Bunlardan ilki, çalışma alanının darlığı sebebiyle burada birden fazla kişinin çalışması oldukça güç olmasıdır. Kadının ev işlerine ayırdığı zamanı azaltma hedefiyle yola çıkılan mutfakta kadın, ailenin geri kalanından ayrı biçimde tek başına çalışmak zorunda kalmıştır. Ayrıca [176] numaralı kaynakta Führ, mutfağın istenilen her yemeği pişirebilecek yeterli alanı sunup sunmadığını sorgulamaktadır. Mutfak alanının, detaylı işlemlerle elde edilen yiyeceklerin hazırlanması için yeterli alana sahip olmadığını düşünen yazar, her tür yiyeceğin bu dar alanda yapılamayacağını savunmuştur. Mutfağın tek kişilik olmasını eleştiren yazar: “Kurabiye kokusunu alıp mutfağa koşan çocuklar nerede hareket edecekler” örneğiyle serzenişte bulunmuştur. Gerçekten de Frankfurt Mutfağı, temel tasarım prensibi zaman tasarrufu olması

sebebiyle, uzun uğraşlarla geniş mekanlar gererktiren üretimler için uygun değildir. Zaten kullanıcının burada zaman kaybetmesi istenmemektedir.

Führ tarafından eleştirilen bir diğer nokta, pişirme ve ev işlerinin bu denli standartlaştırılmasını insan vücuduna uygunsuzluğudur. Kişinin uzun ya da kısa oluşuna göre yükseklik ve mesafeler değişmediği için, Frankfurt Mutfağı'nın her kişiye uygun olup olmadığını sorgulamıştır. Kadınların ortalama ölçüleri hesaba katılarak üretilen mutfakta yüksekliklerin sabit kabulü, standart dışı boya sahip kullanıcılar için bir dezavantaj oluşturmaktadır.

Ayrıca Fordist organizasyonların bu dar alanda mutfak içine sıkıştırıldığını düşünen Führ, evdeki diğer işlerin neden bu bağlamda ele alınmadığını eleştirmiş, ev işlerini azaltmak ve kadını özgürleştirmek için evin temizlenmesi, merdivenlerin silinmesi, alışverişin yapılması gibi daha pek çok zorlu görevin göz ardı edildiğine değinmiştir. Mutfak, Sanayi Devrimi sonrasında ele alınışıyla bilimselleştirme çalışmalarının görünen yüzü olmuştur. Ev kadının sırtındaki yük, şüphesiz ki sadece mutfak üretimiyle sınırlı değildir.

Bu eleştirel makalede Frankfurt Mutfağı ile ilgili ele alınan bir diğer madde, pişirme eyleminin insana zevk veren bir rutin olarak ele alınmaması olmuştur. Mutfakta gerçekleştirilen eylemlerin duygulardan arındırılarak, yalnızca bir işlem olarak değerlendirilmiş olmasını belki de Lihotzky'nin şu itirafı anlamlı hale getirebilir:

" Gerçeği söylemek gerekirse, Frankfurt Mutfağı tasarımını gerçekleştirmeden önce hiç ev işi yapmadım, hiç yemek pişirmedim ve pişirmeyle ilgili en ufak bir fikrim yok." [117]

Yazar mutfakta aranan fiziksel tatminin burada yaşanamayacağını düşünmektedir. Sayılan tüm bu maddeler çerçevesinde Führ, Frankfurt Mutfağı'nın fonksiyonelliğini toplumsal politikalar doğrultusunda tek boyutlu olarak düzenlendiği görüşünü savunmuştur [176]. Frankfurt Mutfağı tasarımı, kısıtlı kullanım alanı ve bezeme, doku, süsleme gibi detaylardan arındırılmış tarzıyla her kullanıcı tarafından estetik bulunmayabilir. Fakat standartlaştırılmış her üründe bu karşılaşılan bir durumdur. Seri üretime dahil olan her nesne, gereksiz tüm detaylarından arındırılmış olmalıdır. İşlevsel tasarımda bezeme bir fazlalıktır.

Mutfak tasarımında kullanıcılar tarafından hoş karşılanmayan bir diğer durum, tasarımın bu denli bitmiş, öngörülmüş ve her detayıyla düzenlemiş oluşudur. Alüminyum çekmecelerdeki etiketlere kadar düzenlenmiş olan bu tasarımda, kullanıcının kendi kilerinde ne olmasını istediği dahi bir öngörüyle sabitlenmiştir [107]. Bu durum özgürleştirilmesi hedeflenen kullanıcıyı ironik biçimde kısıtlamaktadır. Ayrıca tüm gününü işlevsel ve akılcı bir ortam olan fabrikada geçiren işçi aileleri, evlerinde de bu askeri düzenle karşılaşmaktan şikayetçi olmuşlardır [125].

Frankfurt Mutfağı'nda yaşanan bir diğer problem, seri üretim aşamasında kendini göstermiştir. Binlerce adet üretilen mutfakta farklı yüklenici firmaların görev alması, eksik ve hatalı sonuçlar doğurmuştur. Teslim edilen sonuç ürünler, belirli noktalarla mutfağın başlangıç temasından uzaklaşmıştır. Kurgusu detaylar üzerine temellendirilen bir mutfak için bu durum, ufak olarak gözükse de, büyük konfor eksiklikleri doğurmuştur.

Frankfurt Mutfağı'nı günümüz koşullarıyla değerlendirdiğimizde en temel dezavantajların, teknoloji ile şımartılmış bir nesil olarak oldukça alışkın hale geldiğimiz elektronik gereçlerden yoksun olmasıdır. Bunların başında sınırlı bütçe ile oluşturulan mutfak tasarımında, lüks olarak değerlendirilerek gözardı edilen, bugün mutfağın olmazsa olmazı buzdolabı gelmektedir. İlerleyen zamanla birlikte mutfaklara giren bulaşık makinesi, mikrodalga fırın, aspiratör, küçük ev aletleri gibi örneklerle bu gereçler çoğaltılabilir. Frankfurt Mutfağı'nın günümüze adapte edilmesi söz konusu olsa, mutlaka mekansal ilavelerle buzdolabı, bulaşık makinesi gibi birincil ihtiyaçların eklenmesi düşünülmelidir. Tezin 4.8 sayılı bölümünde *"Günümüzde Frankfurt Mutfağı"* başlığıyla ele alındığı üzere, hala kullanımda olan mutfak örneklerinde söz konusu cihazların mutfağa ilave edildiği görülebilmektedir.

5.3 Sonuç

1920'lerde pişirme eylemi, bugün düşündüğümüzden çok daha zor ve fazla zaman alan bir süreçti. Ne bugün marketlerde kolayca ulaştığımız dondurulmuş ya da konserve gıdalar, ne de 3 dakikada yemeğimizi hazırlamamıza imkan veren mikrodalga fırınlar yoktu. Fakat Frankfurt Mutfağı buna rağmen, akılcı tasarımı sayesinde aynı işlemi

olasılıkla günümüzden daha pratik biçimde sonuçlandırmayı sağlıyordu. Bu tasarım sayesinde ev hanımı ya da çalışan pek çok kadın, mutfakta daha az enerji ve zaman harcayarak kendilerine ait boş vakte kavuşuyordu. Fakat mutfağın belki de en çok eleştirilen yanı, zaman kaybını önleyen bu dar alanda kadını yalnızlaştırması yönünde oldu. Aslında Frankfurt Mutfağı burada 2 kişinin çalışabileceği ön görüsüyle, tren mutfaklarındaki çalışma ortamı baz alınarak oluşturulmuştu. Bu öngörüde eksik kalan nokta, belki de kimsenin kendi evinde bir üretim sahasında çalışırcasına iş yapmaya gönüllü olmamasıydı. Yine de kadının aileden izole edilerek mutfağa hapsedildiği yönünde yapılan eleştirilerin oldukça ağır ve acımasızca olduğunu düşünüyorum. Çünkü Frankfurt Mutfağı malzeme kullanımından, öğelerin yerleşimine, her bir parçasıyla daima zaman tasarrufu sağlayacak biçimde tasarlanmıştır. Kadın ya da erkek hiç kimsenin bu mutfakta gereğinden fazla vakit harcaması olası değildir.

Mutfak tasarımında insanlara pek de sıcak gelmeyen nokta genel anlamda standartlaştırmayla ilgilidir. Endüstriyel bir tasarım olan ve makina estetiğinin izlerini taşıyan bu mutfakta, aidiyet duygusunu geliştirmek kullanıcılar için zor olmuş olabilir. Çünkü mutfak genel olarak uzun zaman geçirilecek sıcak bir mekan olarak resmedilmemiştir. Bir çalışma mutfağı için bu mekanik ele alış anormal değildir. Fakat yüzyılların birikimi olarak kültürel altyapıda yatan kodlar, özellikle dönemin insanlarında geleneksel altyapıyı bir anda redderek içinde yaşadıkları mutfak imgesini terkedip, bu küçük ve önceden tüm yönleriyle planlanmış mutfağa geçiş yapmakta zorlanmış olaibilirler. Ama hayatın işleyişinde gerçekleşen dönüşüme biraz daha uzaktan bakıldığında, bu tasarımın sosyal dönüşümün devamlılığına bağlı bir ürün olduğunu görmek zor değildir.

Frankfurt Mutfağı, çoğu kullanıcı tarafından ideal bir mutfak olarak kabul edilmeyebilir. Bunda algı yönetimiyle kafalarımızda oluşturulan “iyi bir yaşam” mottosunun da payı yadsınamaz, fakat elbette haklı olunan noktalar da yok değildir. Modernizimle birlikte ön plana çıkan kavramların keskin bir ifadeyle vücut bulduğu bu mekanda, insani olarak ihtiyaç duyduğumuz bazı kavramlar gözden kaçırılmış olsa dahi, bilimsel araştırmalar üzerine kurulu Frankfurt Mutfağı, sahip olduğu temel prensiplerle yüzyılın başından bugün bize yol gösterir niteliktedir.

Düşük maliyeti ve küçük alanıyla ön üretimli olarak seri imalata giren bu ilk mutfak, bugün modüler olarak tasarlanan ve üretilen mutfak mobilyasının atası niteliğindedir. Fakat günümüzde kullandığımız hazır mutfaklardan farklı olarak Frankfurt Mutfağı'nda, sürdürülebilirlik, hijyen ve zaman tasarrufu gibi pek çok kavram, ekonomik olması hedefine rağmen göz ardı edilmeyen, hatta temeli oluşturan unsurlar olmuştur. Frankfurt Mutfağı, arkasında yatan bilgi birikimi ve düşünsel yapısıyla bugün büyük ölçüde yalnızca estetik değerler ışığında gerçekleştirilen tasarımlara ders verir niteliktedir. Hazır mobilyalarla biçimlendirilen modern konut mutfakları alanında yaptığı bu çalışmalarla, günümüzde hazır konut ve mobilya üretimine öncülük etmiştir.

Frankfurt Mutfağı'nın belki de en saygıdeğer yönü, bu tasarımın erişilebilirliğidir. Donanımlı bir mutfak sahibi olmanın çok güç olduğu bir dönemde, zengin ya da fakir herkesin, hayat standartını yükseltecek, tam anlamıyla hijyenik ve çağının değerlerini yakalayan bir mekana kolay biçimde sahip olabilmesi için tüm koşullar zorlanmıştır. Maliyeti artıracak hiç bir fazlalığın bu tasarımda yeri yoktur. Bu sayede özellikle düşük gelirli aileler kendi mutfaklarına kavuşmuşlardır.

İronik biçimde tamamen sosyalist yaklaşımlar ışığında herkes için eşit ve iyi şartlar sağlamayı hedefleyerek başlanan bu tasarım, beraberinde yürütülen tanıtım kampanyaları, sergi ve yayınlarla, bir anlamda mutfağın satılabilir bir nesne haline dönüşmesine ön ayak olmuştur. Tabi ki bunda zamanın ruhunun etkisi de önemlidir. Fakat başlattığı kırılma noktasıyla Frankfurt Mutfağı, bugün konutta kapitalizmin belki de etkisini en güçlü biçimde gösterdiği alanlardan biri olan mutfağın bir arzu nesnesine dönüşümünde istemsiz bir paya sahip olmuştur.

Gerçekleştirdiğim araştırma süreci sonrasında söyleyebilirim ki, neredeyse yüzyıl öncesinde ortaya konan bu 6,5 m^2'lik mutfak, kapladığı alandan çok daha fazla düşünsel altyapıyı bünyesinde barındırmaktadır. Tasarımın temelini oluşturan kavramlar, günümüzün makyajlı mutfaklarının pek çoğunda aslında sahip olmadığımız bir derinliğe sahiptir. Sonuç üründen memnun kalalım ya da kalmayalım, Frankfurt Mutfağı tasarımı kullanıcısını fiziksel ve sosyal yönleriyle irdelemiş ve ona daha iyi bir hayat sunma vaadiyle ortaya konmuştur. Ekonomik durumu ne olursa olsun herkesin konfor şartlarını kolaylıkla elde edebilmesini temel alan bu tasarım ışığında

mesleğimizin temelini oluşturan bazı kavramları yeniden sorgulamamız gerektiğini düşünüyorum. Bugünün tasarımcıları olarak bizler, projelendirdiğimiz ürün ve mekanlarda ne denli ön çalışmalar yürütüyoruz? Bilimsel tasarım süreçlerini takip edebilecek vakit ve hoşgörüye sahip miyiz? Kullanıcılarımızı tanımak için neler yapıyoruz? Estetik kaygılarla ortaya koyduğumuz tasarımlarda düşünsel süreçleri doğru biçimde yaşayabiliyor muyuz?

Frankfurt Mutfağı, gerçekleştirilmiş ön çalışmalara dayanan, gerçek anlamda "tasarlanmış", bütünsel olarak ele alınmış, ana ve yardımcı tüm unsurlarıyla hedeflenen kavramları yakalayan yaklaşımıyla, günümüz sosyal konutlarında plandaki çizgilerden ibaret olan mutfak tasarımlarına yol göstermelidir. Hatta bu yol göstericilik, mutfak tasarımının çok ötesindedir. Kullanıcı istekleri, inşa maliyetleri, satış politikaları, yönetmelikler gibi pek çok unsur arasında hapsolan projecilik anlayışı, iz bırakacak ve geleceğe yön verecek tasarımlara dönüşebilmek için, ele alınan konu ne olursa olsun, onu derinlemesine irdelemeli ve estetik kaygıların ötesinde sosyal gerçekleri de göz önünde bulundurmalıdır. Her zerresiyle kendini destekleyen bir tasarım için bizler de Lihotzky'nin yol göstericisi Oscar Strand'ın sözlerini aklımızdan çıkarmamalıyız:

"Tek bir çizgi bile çizmeden önce, gidin ve kullanıcıların gerçekte nasıl yaşadıklarını görün."

KAYNAKLAR

[1] Hasol, D., (1998). Ansiklopedik Mimarlık Sözlüğü, 7.Baskı, Yapı-Endüstri Merkezi Yayınları, İstanbul.

[2] Wiki Sözlük, Mutfak, http://tr.wiktionary.org/wiki/mutfak , 1 Mayıs 2014.

[3] Edenics Sözcük Kökenleri Sözlüğü, Kitchen, http://www.edenics.net/english-word-origins.aspx?word=KITCHEN , 2 Mayıs 2014.

[4] Efendioğlu, S., (2001). Geçmişten Günümüze Konutta Mutfak Kavramı: Açık Mutfak, Yüksek Lisans Tezi, KTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü.

[5] Zorlu, T., (1996). Trabzon kent ölçeğinde kullanıcı gereksinmelerine bağlı olarak mutfak mekanı ve tipleri üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans Tezi, KTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü.

[6] Wiki Sözlük, Cycene, http://en.wiktionary.org/wiki/cycene ,9 Kasım 2014.

[7] Weekley, E. (1921). An Etymological Dictionary of Modern English, John Morrey, London.

[8] Özgür, K., Hitit Tarihi, http://arkeokur.tumblr.com/hitit-tarihi , 7 Mart 2014.

[9] Sayel, H., (1993). Endüstri Ürünü Konut Mutfakları,Yüksek Lisans Tezi, İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü.

[10] Wikipedia, Ateş, http://tr.wikipedia.org/wiki/Ateş , 1 Mart 2014.

[11] Naumann, R., (1975). Eski Anadolu Mimarlığı, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.

[12] Türk Dil Kurumu, Ocak, http://www.tdk.gov.tr , 12 Eylül 2014.

[13] Türk Dil Kurumu, Ocak ile İlgili Deyimler, http://www.tdk.gov.tr , 12 Eylül 2014.

[14] Karagül, F., (2011). Pithos Restorasyonu, http://mfkaragul.blogspot.com.tr/2011/11/pithos-restorasyonu.html , 15 Kasım 2014.

[15] Ersoy, A. ve Gürler, B., (1994). "Antik Çağ Batı Anadolu'sunda Konut", Ege Mimarlık, 3 (13):36-40.

[16] Sarıhan, D., (1991). "Besin ve Mekan", Arredamento Dekorasyon Dergisi, Mutfak '91 Periyodik Özel Sayılar 3: 94-99.

[17] Kurt, E., (2006). Teknolojik Gelişmelerin Modüler Konut Mutfak Tasarımına Etkileri, Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli Üniversitesi İç Mimarlık Bölümü.

[18] Killackey, K., (2012). The Relationship Between the Living and the Dead at Catalhoyuk, http://www.flickr.com/photos/43410238@N02/6702938687 , 11 Ocak 2015

[19] Güldemir, O., (2009). "Çatalhöyük'te Beslenme Kültürü 1 (Bitki)", http://www.academia.edu/221428/%C3%87ATALH%C3%96Y%C3%9CK_BESLENME_K%C3%9CLT%C3%9CR%C3%9C-1_B%C4%B0TK%C4%B0_ ,12 Mayıs 2014.

[20] Hodder, I., (2006). Çatalhöyük- Leoparın Öyüsü, 2.Baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

[21] TMMOB Mimarlar Odası İstanbul Büyükkent Şubesi (2006). Geçmişten Geleceğe Anadolu'da Malzeme ve Mimarlık Sempozyumu / UIA 2005 XXII. Dünya Mimarlık Kongresi, Mimarlar Odası Yayınları, İstanbul.

[22] Sey, Y., (1999). Tarihten Günümüze Anadolu'da Antik Çağda Konut, Ofset Yapımevi, İstanbul.

[23] Wikipedia, Mutfak, http://tr.wikipedia.org/wiki/Mutfak, 13 Nisan 2013.

[24] Yerasimos, S., (2002). Sultan Sofraları – 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

[25] Historum, Classical Greece Houses, http://historum.com/ancient-history/40863-house-sizes-classical-greece-vs-usa-2.html, 27 Eylül 2014.

[26] Foss, P.W., (1994). Kitchens and Dining Rooms at Pompeii: The Spatial and Social Relationship of Cooking to Eating in the Roman Household,Doktora Tezi, Klasik Sanat ve Arkeoloji Bölümü, Michigan Üniversitesi.

[27] McKay, G.A., (1975). Houses, Villas, and Palaces in the Roman World, Thames and Hudson, Londra.

[28] Savaş, A., (1986). Konut Tasarımına Mutfağın Etkisi ve Mutfak Tasarımı, Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

[29] BBC, Vetti House, http://www.bbc.co.uk/history/ancient/romans/daily_life_gallery_p 01.shtml, 11 Kasım 2014.

[30] Dolu Sözlük, Prostaslı Ev, http://dolusozluk.com/?b=Prostas%27l%C4%B1+ev, 11.01.2015zluk.com/?b=Prostas%27l%C4%B1+ev, 11 Ocak 2015.

[31] Poblome, J., Sagalassos – Antik Çağda Günlük Yaşamın İzleri, http://www.aktuelarkeoloji.com.tr/?/=1495#, 29 Ekim 2014.

[32] Büyükerman, Ö., (2007). Turkish House in Search of Spatial Identity-Kendi Mekanının Arayışı İçerisinde Türk Evi, (Çev. Çelensü T. ve Mill A.), Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu, 6.Baskı, İstanbul.

[33] Pasaliwank,D., (2008). Bedikler ve Topak Ev, http://yoruklerturkmenler.blogspot.com.tr/2008/04/sarikeililer_29.html , 6 Kasım 2014

[34] Yeni Türk Tarihi, Türk Ailesinin Evi, Bilinmeyen Türk Tarihi, http://www.bilinmeyenturktarihi.com/tag/eski-turk-cadiri , 06 Kasım 2014

[35] Editör: Sey, Y., (1999). Tarihten Günümüze Anadolu'da Antik Çağda Konut, Ofset Yapımevi, İstanbul.

[36] Adler, C.P., (2004). A Study of Cooking Tasks, Methods, and Equipment in the Renaissance Kitchen, http://www.katjaorlova.com/MedievalKitchenEquipment.htm , 17.10.2014

[37] Kürüm, C., (2009). Surviving Modernism: The Live-in Kitchen Including The Turkish Cypriot Case, Yüksek Lisans Tezi, Doğu Akdeniz Üniversitesi.

[38] Historic Scotland, Cooking in a Castle, http://www.historic-scotland.gov.uk/ , 17 Ekim 2014.

[39] Wictorian Web, A Dog Turnspit in a Kitchen at Newcastle Emlyn http://www.victorianweb.org/painting/18c/rowlandson1.html , 18 Ekim 2014.

[40] Commons Wikimedia, Kitchen interior with maid, http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jean-Baptiste_de_Saive_(circle)_Kitchen_interior_with_maid_1563.jpg, 8 Ekim 2014.

[41] Poul webb, Back views of women in art, http://poulwebb.blogspot.com.tr/2012/08/back-views-of-women-in-art.html , 8 Ekim 2014.

[42] Yüksel, İ., (2009). Eski Türk Evi'nin Butik Otele Dönüşümünde Karşılaşılan Problemler (Safranbolu Evleri ve Soğukçeşme Sokağı Karşılaştırmalar Dahilinde), Sanatta Yeterlilik Tezi, Mimar Sinan Üniversitesi.

[43] Dumas, J., (2010). "Hücreden Saraya: 15-18.yüzyıllarda Osmanlı Konutları", Toplumsal Tarih, 193:19-24.

[44] Ağat, N., (1983). Konut Tasarımına Mutfağın Etkisi ve Mutfak Tasarımı, Yüksek Lisans Tezi, İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü.

[45] Derin Öncel, A., (2010). Apartman – Galata'da Yeni Bir Konut Tipi, Kitap Yayınevi, İstanbul.

[46] Henderson, S., (2013). Building Culture: Ernst May and the New Frankfurt Initiative, 1926-1931 (Studies in Modern European History), Peter Lang Publishing, New York.

[47] Fads for Advertisement, 1930's Advertisement, http://fads4ads.wordpress.com/2011/02/25/blog-3/, 9 Aralık 2014.

[48] Ebay, Retro World War Two Rosie the Riveter War Production WWII Poster, http://www.ebay.com/itm/Retro-World-War-Two-Rosie-The-Riveter-War-Production-WWII-Poster-Free-Shipping-/191398148234, 12 Aralık 2014.

[49] Hikayeler.net, Nazım Hikmet Şiiri ve Fütürizm, http://www.hikayeler.net/yazilar/63268/nazim-hikmet-siiri-ve-futurizm/, 10 Ekim 2014.

[50] South Yorkshire Women in Industry, About the Trust and the Project, http://women-in-industry.blogspot.com.tr/, 10 Kasım 2014.

[51] Women and Manual Trades, Imperial War Museum, http://www.wamt.org/photos/imperial-war-museum/51, 4 Ocak 2015.

[52] Encrypted Tbn3 Gstatic, Modern Times, https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQDwq9VSF139ITEGgf3vtlNaZK8Oz7aeDcUCPBGnX2rVxNfJj0o, 4 Ocak 2015.

[53] Orhan, K., (2010). "'Modern Zamanlar' Filmi ve Dönemsel Bir Çalışma İlişkileri Yorumlaması", Çalışma ve Toplum, 1:135.

[54] Bir Gün Sonra, Taylorizm – Fordizm Nasıl Bir Şeydir? http://birgunsonra.blogspot.com.tr/2012/01/taylorizm-fordizm-nasl-bir-seydir.html, 1 Kasım 2014.

[55] Msxlabs, Taylorizm Nedir?, http://www.msxlabs.org/forum/ekonomi/432255-taylorizm-nedir.html, 6 Kasım 2014.

[56] Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlük, Standart, http://www.tdk.gov.tr/, 16 Kasım 2014.

[57] Gökhan, Ç. ve Baytin, D., (1979). "Standartlaşma ve Boyutsal Eşgüdüm", Mimarlık Dergisi, 1:73-74.

[58] Brosnan, M., (2014) Imperial War Museums, The Women War Workers of the North West, http://www.iwm.org.uk/history/the-women-war-workers-of-the-north-west , 22 Aralık 2014.

[59] Thébaud, F., (1992). A History of Women in the West V. Toward a Cultural Identity in the Twentieth Century, Horvard Collage. Çeviren: Fethi, A. (2005). Kadınların Tarihi Cilt V Yirminci Yüzyılda Kültürel Bir Kimliğe Doğru, 1.Basım, Türkiye İş Bankası Yayınları, İstanbul.

[60] Leavitt, S., (2002). From Catharine Beecher to Martha Stewart: A Cultural History of Domestic Advice, University of North Carolina Press.

[61] Department of Household Sciences, History of Domestic Science 101, http://householdsciences.wordpress.com/2011/03/22/history-of-domestic-science-101-mcgill-university-montreal/ ,12 Kasım 2014

[62] Cumo, S., (2007). Science and Technology in 20th Century American Life, Library of Congress Cataloging-in-Publication Data

[63] Hartmann,K., (1997). Zeitschaftliche der Bauhaus, Diploma Tezi, Weimar Üniversitesi.

[64] Schneiderman, D., (2010). "The Prefabricated Kitchen: Substance and Surface", Home Cultures, 7 (3): 246-256.

[65] Orden artificial, İşlev sırasına göre dizilmeden önce ve dizildikten sonra mutfak planı, http://ordenartificial.files.wordpress.com/2012/07/frederick_plans.jpg, 20 Kasım 2014.

[66] Cloud-cuckoo, IV Der Übergang, http://www.cloud-cuckoo.net/openarchive/Autoren/Taut/Taut1924b.htm , 18 Ekim 2014.

[67] Hans, A., (2009). Kollektives Kochen Die Neupositionierung des Haushaltes am Beispiel von Gemeinschaftswohnprojekten als Möglichkeit der Gleichberechtigung von Frauen und Männern, Bitirme Tezi, Viyana Teknik Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi.

[68] Lange, A., Th Woman Who Invented the Kitchen, http://www.slate.com/articles/life/design/2012/10/lillian_gilbreth_s_kitchen_practical_how_it_reinvented_the_modern_kitchen.2.html , 12 Nisan 2014.

[69] Lange,A., The Woman Who Invented the Kitchen, http://www.slate.com/articles/life/design/2012/10/lillian_gilbreth_s_kitchen_practical_how_it_reinvented_the_modern_kitchen.html , 13 Nisan 2014.

[70] Wiikipedia, Ernst Neufert, http://en.wikipedia.org/wiki/Ernst_Neufert , 15 Kasım 2014.

[71] Neufert, E., (2000). Yapı Tasarımı, Beta Yayınları, İstanbul.

[72] Sky Swimwear, Ladies Home Journal, http://www.skyeswimwear.com/sites/default/files/ladies_home_journal_July_1937_Cover_Nautical_Fashion.jpg , 29 Ekim 2014.

[73] Flickr, The Ladies Home Journal, http://static.flickr.com/75/205201767_b16ac4815e.jpg , 29 Ekim 2014.

[74] Wikipedia, Ladies' Home Journal, http://en.wikipedia.org/wiki/Ladies'_Home_Journal , 29 Ekim 2014.

[75] Brosky, K.F., (2014). Chistine Frederick: Kitchen Innovator of Efficiency, http://www.ediblelongisland.com/2014/03/17/christine-frederick-kitchen-innovator-efficiency/, 16 Aralık 2014.

[76] Atılım Ünivertistesi, E-bülten, http://e-bulten.library.atilim.edu.tr/sayilar/2013-03/images/Kadin-dergileri.pdf , 16.11.2014.

[77] MoMA, Die Wohnung, http://www.moma.org/collection_images/resized/245/w500h420/CRI_5245.jpg, 12 Nisan 2014.

[78] VAM, Die Wohnung, http://media.vam.ac.uk/media/thira/collection_images/2006AB/2006AB5703.jpg , 13 Nisan 2014.

[79] Dingler Culture, Heim und Technik, http://dingler.culture.hu-berlin.de/article/pj343/ar343045, 13 Nisan 2014.

[80] Indy Week, The Whirlpool Miracle Kitchen, http://www.indyweek.com/imager/the-secrets-behind-the-1950s-miracle-kitchen-of-the-future/b/original/3649998/0a98/il_570xN.324680530.jpg , 13. Nisan 2014.

[81] CIA, The Kitchen Debate, http://www.foia.cia.gov/sites/default/files/document_conversions/16/1959-07-24.pdf 13 Nisan 2014.

[82] Guardian, The Kitchen Debate, http://www.theguardian.com/books/2009/aug/29/alistair-cooke-krushchev-hollywood , 20 Kasım 2014.

[83] Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlük, Reklam, http://www.tdk.gov.tr, 3 Ocak 2015.

[84] Preston, P., Advertising's Portrayal of Women in the Workplace from the 1930s to the 1950s, http://www.loyno.edu/~history/journal/1988-9/preston.htm , 21 Aralık 2014.

[85] Brandway Group, Türkiye'de ve dünyada reklamın tarihçesi, http://www.brandwaygroup.com/2012/10/turkiyede-ve-dunyada-reklamn-tarihcesi.html , 21 Aralık 2014.

[86] Katayama, L., (2010). Vintage Ads depicting abused and domesticated Women, http://boingboing.net/2010/05/19/vintage-ads-depictin.html , 20 Kasım 2014.

[87] Karaca,Y., Papatya, N. (2011), "Reklamlardaki Kadın İmgesi: Ulusal Televizyon Reklamlarına İlişkin Değerlendirme", Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 16 (3):482-483.

[88] Knutas, K., I'm making bombs and buying bonds, https://www.flickr.com/photos/keijoknutas/8543554410/ , 21 Aralık 2014.

[89] Polyvore, 'Women's Land Army - For A Healthy, Happy Job', World War II poster,

http://www.polyvore.com/womens_land_army_for_healthy/thing?id=20638711, 21 Aralık 2014.

[90] Wikipedia commons, Do the Job He Left Behind, http://commons.wikimedia.org/wiki/File:%22Do_The_Job_He_Left_Behind%22_-_NARA_-_513683.jpg, 21 Aralık 2014.

[91] Pinterest, The Luxe For The Home, http://www.pinterest.com/pin/101894010294447183/ ,22 Ekim 2014.

[92] Muff's Hardware, Hoosier Cabinets, http://www.muffshardware.com/page30hoosier.jpg, 22 Ekim 2014.

[93] Core 77, A Brief History of Kitchen Design Part 5 ,

http://www.core77.com/blog/homeware/a_brief_history_of_kitchen_design_part_5_poggenpohls_early_influence_1892-1923_19785.asp , 12 Nisan 2014.

[94] Core 77, A Brief History of Kitchen Design Part 6,

http://www.core77.com/blog/homeware/a_brief_history_of_kitchen_design_part_6_poggenpohl_transforms_the_kitchen_from_workshop-like_to_hospital-like_19796.asp 12 Nisan 2014.

[95] Retro Seals, Ein weiteres Kapitel zum Neuen Bauen Book Review, http://retro.seals.ch/ , 7 Ekim 2014.

[96] Zimmermann, J., (2012). Clearing out the comfy corner, http://www.stylepark.com/db-images/cms/article/img/l2_v331875_958_480_344-10.jpg , 14 Ekim 2014.

[97] Fancy, Mini Kitchen, http://fancy.com/things/250983045/Mini-Kitchen-Designer-Joe-Colombo.-Manufacturer-Boffi,-1963 , 13 Nisan 2014.

[98] DY/Godinez, Total Furnishing Unit, http://rudygodinez.tumblr.com/post/61669132556/joe-colombo-total-furnishing-unit-1971 , 13 Nisan 2014.

[99] Tuvie, The Egg, http://www.tuvie.com/the-egg-unfold-your-kitchen-like-a-flower/ 15 Kasım 2014.

[100] TDK, Modüler, http://www.tdk.gov.tr/, 15 Kasım 2014.

[101] Beo Phile, Modular System, http://beophile.com/?page_id=2152 , 12 Nisan 2014.

[102] Soule, G., (1953). "New Kitchen Built to Fit Your Wife", Popular Science, 9:172-174.

[103] Modern Mechanix, New Kitcehn Built to Fit Your Wife, http://blog.modernmechanix.com/new-kitchen-built-to-fit-your-wife/, 25 Aralık 2014.

[104] Raizman, D., (2003). History of Modern Desgin: Grapichs and Products Since The Industrial Revolution, Laurence King Publishing, London.

[105] Bauhaus Online, Küchen garnitur, http://bauhaus-online.de/files/imagecache/480h/bilder/kuechengarnitur_0.jpg, 25 Aralık 2014.

[106] Maris Buszek, Haus-am-Horn kitchen, http://www.mariabuszek.com/kcai/ConstrBau/Bauhaus1_gallery.htm, 24 Aralık 2014.

[107] Apartment Therapy internet sitesi, "Küçük ve Havalı Frankfurt Mutfağı, 1926" yazısı, http://www.apartmenttherapy.com/the-frankfurt-kitchen-small-sp-113421 , 29 Kasım 2014.

[108] Api ning, Haus-am-Horn, http://api.ning.com/files/rlmTLKUMLRa1RrkOfkiU4JSkQBJLGrT1D3n5gztVsrbP8bpQpvlbi5uBBR-sSudkoqY0pW8ltJgfNn8z6XVDZP6n6fRZ1W0a/HausamHornplanta.jpg, 24 Aralık 2014.

[109] Baldwin, J., Dymaxion House, http://www.bfi.org/about-fuller/big-ideas/dymaxion-world/dymaxion-house , 12 Nisan 2014.

[110] Wichita Photo Archives, Residences, http://www.wichitaphotos.org/searchresults.asp?txtinput=Residences&offset=100, 14 Aralık 2014.

[111] Archi Tonic, Fuller Houses, http://www.architonic.com/ntsht/fuller-houses/70001577, 14 Aralık 2014.

[112] Mietwohnen, Münicher Küche, http://www.mietwohnen-eg.de/graphik_historisch/bilder_original/pb_mag_kueche.jpgc , 14 Aralık 2014.

[113] Quellebom, Frankfurter Küche, http://quellebom.com/kategorie/wissen/frankfurter-kuche.php, , 14 Aralık 2014.

[114] Kendall , A.C., (2012). "Design: La Cuisine Francfort" filmi, ARTE TV, Fransa.

[115] Bech-Danielsen, C., (2012). "The Kitchen: An Architectural Mirror of Everyday Life and Societal Development", Journal of Civil Engineering and Architecture, 6 (4):461.

[116] Insitu architecture, Frankfurt Kitchen, http://insituarchitecture.wordpress.com/tag/grete-schutte-lihotzky/ , 24 Ocak 2014.

[117] MoMA, Counter Space, http://www.moma.org/interactives/exhibitions/2010/counter_space/the_frankfurt_kitchen , 25 Ocak 2014.

[118] Dolu Sözlük, Margarete Schütte-Lihotzky, http://dolusozluk.com/?b=Margarete+Sch%C3%BCtte-Lihotzky , 6 Aralık 2014.

[119] Flor's Blog, Counter Space: Design and The Modern Kitchen, http://www.flor.com/blog/tag/counter-space/, 6 Aralık 2014.

[120] Huemer, R., "Architektur hat mit Gesinnung und Weltanschauung zu tun", ORF-1 TV kanalında 16 Haziran 1994 tarihinde yayınlanan Lihotzky ile röportaj.

[121] Tesselaar, M., (2014). Margarete Schütte Lihotzky – Bauen und Design in Zeiten der Siedlerbewegung, Bitirme Tezi, Viyana Uygulamalı Sanatlar Üniversitesi, Sanat Bilimleri Enstitüsü.

[122] A Place for Everything, Schütte-Lihotzky, http://www.aplaceforeverything.co.uk/storage-news/wp-content/uploads/2010/05/114-272x300.jpg , 6 Aralık 2014.

[123] Eroğlu, Ş. (2000), "Mutfağın Modernizasyonu: Mutfak Tasarımında Kadınlar ve Kadın Mimarlar", Arredamento Mimarlık, 100+23: 93-94.

[124] Margarete Schütte-Lihotzky Tüm Eserleri Sergisi Kataloğu (1993). Viyana Uygulamalı Sanatlar Müzesi, 268-273.

[125] Tuna R. ve Öcal F., (2001). "Mutfakta Devrim", Mimar-ist Dergisi, 1:65.

[126] Raum Schütte-Lihotzky, Kurzbiografie, http://raum.schuette-lihotzky.at/msl_jugend.htm , 6 Kasım 2014.

[127] Schönfeld,C., (2006). Practicing Modernity: Female Creativity in the Weimar Republic, Königshausen & Neumann, Würzburg.

[128] Alyanak, Ş., (1993). ”Frankfurt Mutfağı”, Arredamento Dekorasyon Mutfak ‘93, Periyodik Özel Sayılar 11:106-109.

[129] Colemann,D., Danze E. ve Henderson C., (1996). “Architecture and Feminism”, 1.Baskı, Princeton Architectural Press, New York.

[130] Frauen in Bewegung: 1848-1938, Margarete Schütte-Lihotzky, http://www.fraueninbewegung.onb.ac.at/Pages/PersonDetail.aspx?p_iPersonenID=8675397, 7 Kasım 2014.

[131] Birtan K. S., (1996). “Margarete Schütte Lihotzky ve Türkiye’deki Yapıları”, Mimarlık Dergisi, 270:8-13.

[132] Exil Archiv, Schütte-Lihotzky, Margarete, http://www.exilarchiv.de/DE/index.php?option=com_content&view=article&id=3199%3Aschuette-lihotzky-margarete&catid=24&lang=he, 10 Aralık 2014.

[133] Articles Latimes, Margarete Schütte-Lihotzky, http://articles.latimes.com/2000/jan/22/news/mn-56593 , 16 Şubat 2014.

[134] Wikipedia, Margarete Schütte-Lihotzky, http://en.wikipedia.org/wiki/Margarete_Sch%C3%BCtte-Lihotzky , 16 Şubat 2014.

[135] Birkan Karain, S., (1996) “Margarete Schütte Lihotzky ve Türkiye’deki Yapıları”, Mimarlık Dergisi, 270:8.

[136] Nicolai, B., (2011). Modern ve Sürgün, 1.Baskı, TMMOB Mimarlar Odası, Ankara

[137] Wikipedia, Bruno Taut, http://tr.wikipedia.org/wiki/Bruno_Taut , 16 Şubat 2014.

[138] Institut Kunst und Baugeshichte, Schütte-Lihotkzy, Margarete (Grete), http://kg.ikb.kit.edu/arch-exil/463.php, 16 Aralık 2014.

[139] Meyer Wieser, Das Neue Frankfurt, http://www.meyer-wieser.ch/Site/Reisen//1114%20Frankfurt/bild.jpg , 29 Kasım 2014.

[140] Wikipedia, New Objectivity, http://en.wikipedia.org/wiki/New_Objectivity_(architecture) , 29 Kasım 2014.

[141] Ernst-May-Gessellschaft E.V., Siedlung Westhausen, http://ernst-may-gesellschaft.de/wohnsiedlungen/siedlung-westhausen.html , 29 Kasım 2014.

[142] Neues Frankfurt, Das Neus Frankfurt, http://www.neues-frankfurt.de/ , 29 Kasım 2014.

[143] Monoskop internet sitesi, Das Neue Frankfurt, http://monoskop.org/Das_neue_Frankfurt , 29 Kasım 2014.

[144] Willi Baumeister, Das Neue Frankfurt, http://www.willi-baumeister.com/images/galerie/1930_frankfurt.jpg, 29 Kasım 2014.

[145] Ciacci,L., A New Way of Building in Frankfurt – 1928, Design for a New World, http://www.planum.net/neues-bauen-in-frankfurt-am-main-a-new-way-of-building-in-frankfurt , 29 Kasım 2014.

[146] Socks Studio, Mutfağın Sosyal Kullanımı, https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSaVL96obunjwRRT9FIHbDAVamXaowuNLIFxTrBHS7BYrnaRqQuJvia , 5 Haziran 2014

[147] Dreysse, Dietrich-W., (2011). "Das Neue Frankfurt"- IV. Jahrgang 1930- Heft 2/3 und 4/5, Verlag Henrich Editionen, Frankfurt

[148] Spechtenhauser , K., (2006). "The Kitchen: Life World, Usage and Perspectives", Birkhauser, Basel.

[149] w86th, Passages from Why I Became an Architect by Margarete Schütte-Lihotzky, http://www.west86th.bgc.bard.edu/translated-text/kinchin-schutte-lihotzky.html# 1 Şubat 2014.

[150] Pulling, J., Margarete (Grete) Schütte-Lihotzky Die Frankfurter Küche: "Designed by a Woman for Women", http://weimararchitecture.tumblr.com/frankfurtkitchen , 20 Ekim 2014.

[151] EOOS, (2008). The Cooked Kitchen a Poteical Analysis, Springer Vienna Architecture, 1.Baskı, New York.

[152] VAM, Margarete Schütte Lihotzky, Frankfurt Mutfağı, http://www.vam.ac.uk/vastatic/microsites/1331_modernism/highlights_18.html , 20 Ekim 2014.

[153] 8linden, Die Erste Standardküche und Ihre Ausnahmen, http://www.8linden.de/historisches.html, 1 Ocak 2015.

[154] Cemal N. (1936). "Büyük Mutfaklar", Arkitekt, 1936-02 (62):52-54.

[155] Kuhn, G. (1998). Die Frankfurter Küche, http://www.uni-stuttgart.de/iwe/personen/kuhn/text/kuhn-frankfurterkueche.pdf , 21 Ekim 2014.

[156] Surmann, A. (2010), "Die Küche als Ausdruck von Gesellschaftsbildern", Kunst und Design, 1:1-8.

[157] Ernst-May-Gessellschaft E.V.,Frankfurter Küche, http://ernst-may-gesellschaft.de/frankfurter-kueche.html , 15 Ağustos 2014.

[158] Melching,K., Frankfurt Kitchen:patina follows function, http://www.vam.ac.uk/content/journals/conservation-journal/issue-53/frankfurt-kitchen-patina-follows-function/, 26 Ocak 2014.

[159] New York Books, When Modernizm Entered the Kitchen, http://www.nybooks.com/blogs/nyrblog/2011/jan/21/when-modernism-entered-the-kitchen/ , 6 Ekim 2013.

[160] Bal,G., Detail from Frankfurt Kitchen, http://tr.pinterest.com/pin/54958057928962314/, 16 Ocak 2015.

[161] Krott,K., Frankfurter Küche, http://www.pinterest.com/pin/116601077828284402/ , 8 Aralık 2014.

[162] University of Houston, The Frankfurter Küche, http://www.uh.edu/engines/epi2577.htm , 7 Aralık 2014.

[163] Hochhäusl,S., (2013). "From Vienna to Frankfurt Inside Core – House Type 7: A History of Scarcity through the Modern Kitchen", Architectural Histories, 1 (1):6-22.

[164] Bech-Danielsen,C., (2012). "The Kitchen: An Architectural Mirror of Everyday Life and Social Development", Journal of Civil Engineering and Architecture, 6 (4):457-469.

[165] Bozdoğan, S., (2002). Modernizm ve Ulusun İnşası (Erken Cumhuriyet Türkiyesi'nde Mimari Kültür), Metis Yayınları, İstanbul.

[166] Museum für Kunst und Gewerbe, The Kitchen Tree, http://www.mkg-hamburg.de/en/collection/permanent-collection/design/kitchen-tree.html, 7 Aralık 2014.

[167] Sözen,D., Ein.Küchen.Bau, https://denizsoezen.wordpress.com/ein-kuchen-bau/, 5 Aralık 2014.

[168] Mousonturm Frankfurt, Ein.Küchen.Bau, http://www.mousonturm.de/web/en/veranstaltung/ein-kuechen-bau , 5 Aralık 2014.

[169] Sendra,R., Margarete Schütte-Lihotzky, https://www.flickr.com/photos/ricardosendra/8700534629/ , 1 Ocak 2015.

[170] Pinterest, Cam çekmeceler, http://www.pinterest.com/pin/259308891014204138/ , 30 Kasım 2014.

[171] Wikipedia, Frankfurter Küche, http://de.wikipedia.org/wiki/Frankfurter_K%C3%BCche , 30 Kasım 2014.

[172] Neues Frankfurt Matzak, Das Neue Frankfurt, http://neues-frankfurt.matzak.de/kueche-haus-g/content/index.html, 11 Ekim 2014.

[173] Monumente Online, Frankfurter Küche, http://www.monumente-online.de/script/zoom.php?ch=1242050183448&img=/09/03/images/01_he_frankfurtammain_kuecheprivat_e_lixenfeld_0409.jpg&mode=auto&w=800&h=800&bu=Beispiel+f%FCr+eine+nur+vier+Quadratmeter+gro%DFe+Frankfurter+K%FCch, 11 Aralık 2014.

[174] Kitchen Talk Blog, Frankfurter Küche by Margarete Schütte-Lihotzky, http://kitchentalkblog.com/2013/01/03/frankfurter-kuche/ , 12 Aralık 2014.

[175] Stuttgarter Gesellchaft Kunst, Studiensammlung Frankfurter Küche, http://www.stuttgarter-gesellschaft-kunst-denkmalpflege.de/06_Projekte/06_FK.htm, 12 Aralık 2014.

[176] Führ,E., Frankfurter Küche' und Spaghetti carbonara Funktionalität von Architektur und Kunst des Gebrauchens,

http://www.tu-cottbus.de/theoriederarchitektur/Lehrstuhl/deu/Gebrauch.html, 12 Aralık 2014.

[177] Architektenlexikon, Margarete Schütte-Lihotzky, http://www.architektenlexikon.at/de/580.htm#Pers--nliche-Daten, 18 Aralık 2014.

[178] Werkbundsiedlung, Haus 61 und 61, http://www.werkbundsiedlung-wien.at/de/haeuser/haus-61-und-62/ , 10 Ekim 2014.

[179] Museum Für Kunst und Gewerbe, Frankfurt Kitchen, http://www.mkg-hamburg.de/en/collection/permanent-collection/period-rooms/frankfurt-kitchen.html , 17 Aralık 2014.

[180] Badisches Landes Museum, Das Frankfurter Küche, http://landesmuseum.de/website/bildgalerie.php, 17 Aralık 2014.

[181] MAK, Margarete Schütte-Lihotzky, http://bit.ly/1wOkIFE, 18 Aralık 2014.

[182] Historisches Museum, Die Frankfurter Küche, http://www.historisches-museum-frankfurt.de/index.php?rex_resize=1000w__1_hmf_frankfurter_kueche-kleiner.jpg , 13 Kasım 2014.

[183] Blog Historisches Museum, Die Frankfurter Küche, http://blog.historisches-museum-frankfurt.de/wp-content/uploads/2014/11/X.1979.272.jpg , 13 Kasım 2014.

[184] Museum der Dinge, Die Frankfurter Küche, http://www.museumderdinge.de/stand_der_dinge/ , 13 Kasım 2014.

[185] Furniture Conservation, The Frankfurt Kitchen, http://www.furniture-conservation.at/4images/data/media/6/kueche_ganz_big.jpg , 13 Kasım 2014.

[186] Technisches Museum, Die Frankfurter Küche, www.technischesmuseum.at/objekt/einrichtung-einer-frankfurter-kueche-1928 , 13 Kasım 2014.

[187] Germanisches National Museum, Die Frankfurter Küche, http://www.gnm.de/typo3temp/pics/bcd8772b21.jpg , 13 Kasım 2014.

[188] Modern & Contemporary: Wells Fargo Gallery, The Frankfurt Kitchen, http://archive.artsmia.org/directories/art-finder/art-detail.cfm?directory=0,0&id=95937&class_2=Highlights%20of%20the%20Collection&class_1=Classification&key=all&objectpkg_id=1449, 13 Kasım 2014.

[189] National Public Rad, Counter Space Exhibition, http://media.npr.org/assets/img/2010/09/17/kitchen_enl.jpg?t=1284745040 , 13 Kasım 2014.

[190] Kitchens for Living, Counter Space Exhibition,http://kitchensforliving.net/wp-content/uploads/2011/03/Counter-Space-NY-3-020.jpg, 13 Kasım 2014.

[191] Becker, S., Frankfurter Küche- Ernst May- Margarete Schütte-Lihotzky, http://www.youtube.com/watch?v=5-DnyOZzyTc, 13 Kasım 2014.

[192] A sort of Fairytale, Staying True to Your Style, http://asortoffairytalegirl.blogspot.com.tr/2012/10/staying-true-to-your-style.html , 10 Ocak 2015.

[193] Wirtschaftwunder Museum, Alltagskultur im Wirtschaftswunder, http://www.wirtschaftswundermuseum.de/ , 10 Ocak 2015.

[194] Leigh,P.F., 1928 Kohler Kitchen, http://www.pinterest.com/pin/185773553348538046/, 16 Ocak 2015.

[195] Renaud-Mutart,A., Standart Plumbing Fixtures-1920's, http://www.pinterest.com/pin/533676624563473250/, 10 Ocak 2015.

[196] Edelsteln,S., Ad 1930s kitchen GE Appliances 1938, https://www.flickr.com/photos/retroarama/6033963260/, 10 Ocak 2015.

[197] Etsy, 1930s Gas Range Advertisement, https://www.etsy.com/listing/126137014/1930s-gas-range-advertisement-kitchen?ref=market, 10 Ocak 2015.

[198] Zamantika, 1930 yılından reklamlar,http://www.zamantika.com/1930lar/1930-yilindan-reklamlar/, 10 Ocak 2015.

[199] The Internet Antique Shop, Advertising, http://www.tias.com/memorabilia/tv/page/5/, 10 Ocak 2015.

[200] Mum.org, Come into the kitchen, http://www.mum.org/pinkkita.htm, 16 Ocak 2015.

[201] Beckman,S.,Conover Electric Dishwasher, http://www.pinterest.com/pin/109986415870122681/, 17 Ocak 2015.

[202] Bal,G., Radyolin'le ideal kadın, http://tr.pinterest.com/pin/54958057928968017/,17 Ocak 2015.

EK-A

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY BİYOGRAFİSİ[13]

Kişisel Bilgiler:

23 Ocak 1897, Viyana doğumlu

Eğitim, Kültür Gezileri, Uluslararası İkametleri:

1915-1919 Uygulamalı Sanatlar Okulu – Viyana Mimarlık Eğitimi

Arkasından hocası Oscar Starnad yanında staj

1919 Hollanda Gezisi

1918 Büro Stajı – Robert Oerley yanında, Viyana

1919 Büro Stajı - Mimar Vermeer, Hollanda

1934 Çin ve Japonya gezisi

1956 Çin Gezisi

1961 Küba Gezisi

[13] Bu biyografi [177] ve [124] numaralı kaynaklardan yararlanılarak hazırlanmıştır.

Mesleki Kariyeri:

1920-26 Viyana'da mimar olarak çalıştı

1921 "1. Gaziler için Kamu yararına işçi kooperatifi" projesinde

Adolf Loos liderliğinde görev aldı. (Friedensstadt yerleşkesi)

1921 Eden yerleşkesinin çocuk yuvası inşasında, Ernst Egli ile birlikte

1922-25 "Avusturya işçi konutları ve hobi bahçesi yapıları birliği"

Çeşitli işçi konutları projelerinde görev aldı

1926-30 Prof. Ernst May ile Frankfurt Yüksek İnşa Dairesinde çalıştı

Ev işlerinde rasyonalizasyon görevinde

1930-33 Sovyetler Birliği'nde Frankfurt grubuyla birlikte "Brigade May" yerleşkesinde İşçi Konutları, Okullar, Çocuk Yuvaları

1931-32 Moskova Akademisi'nde asistanlık (Aile Planlama Enstitüsü'nde)

1934-36 Moskova Mimarlık Akademisi'nde Mobilya ve çocuk mobilyası tasarımı

1936-37 Moskova Eğitim ve Sağlık Hizmetleri Bakanlığı Okullar ve çocuk yuvası projeleri

1937-38 Paris ikameti, Çeşitli okul ve çocuk yuvası projeleri

1938-41 Güzel Sanatlar Akademisi Türkiye, Eğitim görevlisi

1941-45 Direniş ile işbirliği yapmaktan dolayı hapse atıldı

1945-47 Sofya Şehir Planlama Müdürlüğü Çocuk Enstitüleri Bölümü'nde Yöneticilik Bulgaristan

1948-… Serbest Mimar ve Yazar (genel olarak Viyana'da)

1963 civarı Havanna'ya davet Çocuk Enstitüleri Uzmanı olarak

1966 civarı Alman Yapı Enstitüsü'nden davet

Çocuk Enstitüleri Uzmanı Modüler Mobilya sistemi konsepti uzmanı olarak

Aldığı Ödüller:

1917 Max-Mauthner Ödülü (Banliyöde konut mutfağı projesiyle)

1919 Lohmeyr Ödülü (Kültür Sarayı projesiyle)

1922 Viyana Belediyeler Birliği – Bronz Madalya

1923 Viyana Belediyeler Birliği – Gümüş Şeref Madalya

1977 Dünya Barışı hareketi için Joliot-Curie Madalyası

1980 Viyana Kent Mimarı Ödülü

1985 Viyana Teknik Üniversitesi Prechtl Madalyası

1987 Viyana Uygulamalı Sanatlar Lisesi Onursal Üyelik

1987 Avusturya Kurtuluşu Üstün Hizmet Madalyası

1988 Avusturya Bilim ve Sanat Devlet Ödülü (geri çevrilmiştir)

1989 İkea Ödülü

1989 Graz Teknik Üniversitesi Fahri Doktora

1991 Hamburg Uygulamalı Sanatlar Lisesi Onursal Üyelik

1992 Münih Teknik Ünivsitesi Fahri Doktora

1992 Viyana Kenti'nden Fahri Şeref Madalyası (Altın)

1993 Avusturya Bilim ve Sanat Şeref Madalyası

1993 Berlin Teknik Üniversitesi Fahri Doktora

1993 Mimarlar ve Mühendisler Odası Şeref Madalyası / Yüzüğü

1994 Viyana Teknik Üniversitesi Fahri Doktorası

1994 Viyana Uygulamalı Sanatlar Akademisi Onursal Üyelik

1997 Innsbruck Üniversitesi Fahri Doktora

Üyelikler:

1937 Endüstri üretimi mobilyaların seçimi için Hükümet komisyonu üyeliği

1929-56 CIAM (1947'den itibaren CIAM Avusturya)

1948-69 Avusturya Demokratik Kadınlar Birliği Başkanlığı

1948-… UIA

----- KZ-Verband (Avusturya Anti Faşistler Direniş Savaşçıları ve Faşizm Kurbanları Birliği)

Dahil Olduğu Projeler:

(Gerçekleşenler)

Konut-Ticari Yapılar

1921 Gazi Konutları "Lainz Hayvanat Bahçesi" (Adolf Loos ile birlikte)

1921 Örnek Yerleşke "Heuberg" İşçi Konutları, Viyana

1921-22 "Hirschstetten" İşçi Konutları (Adolf Loos ile birlikte)

1921-22 "Eden" İşçi Konutları (Ernst Egli ile birlikte)

1923 Schlesinger Evi, Viyana

1922-24 Çeşitli işçi Konutları ve konut projelerinde görev aldı

1924 "Viyana Çekirdek Evleri (Kernhauses)" Tip proje

(GESIBA işçi konutları için Standart Sistem Modeli tasarımı)

1924-25 Viyana Belediyeler Birliği "Otto Haas-Hof" Konut Yerleşkesi için işbirliği

1924-26 Viyana Belediyeler Birliği "Winarsky-Hof" Konut Yerleşkesi için işbirliği

1926-30 Frankfurt'ta Çeşitli sıraevler, çocuk yuvaları, çocuk yuvarları yerleşkeleri, okullar, aşçılık okulları projelerinde

1932 Viyana İşçi Konutları İkiz Ev Projesi

1930-38 Sovyetler Birliği'nde çeşitli konut projeleri, çocuk yuvaları, işçi konutları

1947 Hanakam'da müstakil ev

1949-50 Viyana Belediyeler Birliği Konut Yerleşkesi (Wilhelm Schütte ile birlikte)

1950 Schinagl'da müstakil ev (Wilhelm Schütte ile birlikte)

1951 IFA Arabaları için satış ofisi (yıkılmış)

1952-56 Viyana'da Konut projeleri

Viyana ve Aşağı Avusturya için çeşitli dönüşüm projeleri

Kamusal Alan Tasarımları

1926-29 Merkez Çamaşırhane ve Okul, Frankfurt Praunheim'da

1930-37 Sovyetler Birliği'nde okullar ve çocuk yuvarları

1938 Karaköy'de Cumhuriyet'in 15. yılı için Tak / Kule (Wilhelm Schütte ile birlikte)

1938-40 Türkiye'de çeşitli çocuk yuvaları ve okulları

1945-47 Bulgaristan'da çocuk yuvaları ve kreşler

1948 Direniş Savaşçıları Heykeli, Viyana

(Wilhelm Schütte ve heykeltraş Fritz Cremer ile birlikte)

1952 "Friedrich Wilhelm Fröbel" çocuk yuvası, Viyana

1953 Glanzstoffwerke çocuk evi tadilatı, Aşağı Avusturya

1961-63 Çocuk yuvası, Viyana

Sanayi Yapıları

1948 Kärntner Yayınevi (Fritz Weber ile birlikte)

1953-56 "Globus" Matbaa ve yayınevi binası, Viyana (Wilhelm Schütte ile birlikte)

İç Mekan Tasarımları

1925 Yatak odası (Neubacher Konutu, Viyana)

1926-28 Frankfurt Mutfağı (mutfak için çeşitli tipler)

1928 Sergi tasarımı "Die neue Wohnung und ihr Innnenausbau"(Yeni Konut ve onun iç inşaası) , Frankfurt

1929 Çalışan kadın için örnek konut, Münih

1930 civarı Fransız Demir yolları için Yataklı Vagon tasarımı

1948 "Viyana 1948" sergisi (ortak tasarım)

1948 Paris'te gerçekleşen bir sergide Avusturyalı Kadınlar Bölümü

1950 Dr. Kent Evi Iç mekan düzenlemesi, Viyana

1953 Geleneksel Sanatlar Sergisi, Viyana

1950-52 Halk Müziği Festivali Dekorasyonu, Viyana

1960 civarı Ravensbrück'te Kadın Toplama Kampı Müzesi için Avusturya Bölümü Sergisi, Almanya

1967-69 Schütte-Lihotzky Evi, Viyana

Çok sayıda iç mekan düzenlemesi

(Gerçekleşmeyenler)

1917 Işçi Konutları Yarışması, Viyana (Diploma Projesi)

1918 Kültür Sarayı Viyana (Okul Projesi)

1920 Hobi Bahçesi, Viyana

(Yarışma Projesi- 4.lük ödülü Alois Berger ile birlikte)

1923 Reiner Sayfiye Evi, Osijek, Hırvatistan

1925 Tüberküloz Yerleşkesi (Hijyen Sergisi- Viyana)

1928 Özel Konut Dr. Straßburger (Wilhelm Schütte ile birlikte)

1929 Marburg Hastanesi (Wilhelm Schütte ile birlikte), Almanya

1929 Frankfurt-Praunheim İşçi Konutları için Çocuk Yuvası

1930 Salesl Tatil Köyü Almanya (Yarışma Projesi - Wilhelm Schütte ile birlikte)

1930 Chabot Evi (Wilhelm Schütte ile birlikte), Amsterdam

1930 Kassel Pedagoji Akademisi (Yarışma Projesi - Wilhelm Schütte ile birlikte)

1930 Frankfurt Öğrenci Yurdu Projesi

1933 240 Çocuk için Yerleşke (Yarışma Projesi - Wilhelm Schütte ile birlikte)

1938 Kız Okulu ve Çocuk Yuvası, Paris (Yarışma Projesi ortak çalışanI)

1938 Ek bina projesi İsmet Paşa Kız Enstitüsü, Ankara

1939 Doktor Özan Evi, İstanbul

1940 Evcen Evi, Cadebostan

1940 Tozan Evi, İstanbul

1947 Georgenberg Proje Önerisi (Wilhelm Schütte ile birlikte)

1948 Paula Kaufmann Evi, Viyana

1948 Avusturya Komünist Partisi Parti Evi (Aşağı Avusturya)

1949 Çocuk Yuvası (Aşağı Avusturya)

1949 Yayınevi , Graz (Wilhelm Schütte ile birlikte)

1950 Konut Yerleşkesi, Viyana

(Yarışma Projesi - Wilhelm Schütte ile birlikte– Satın Alma Ödülü)

1952 Direnişçiler Anıtı, Amstetten Aşağı Avusturya

1952 Ternitz ilkokulu (Yarışma Projesi-Ödül kazanmış)

1953 St.Valentin İlkokulu, Yukarı Avusturya (Yarışma Projesi)

1957 Kadınlar için Meslek Yüksekokulu (Yarışma Projesi)

1964 Oedt Çocuk Yuvası, Yukarı Avusturya (Yarışma Projesi)

1964-68 Çocuk yuvaları için Modüler Sistem

1975 Terasevler

Yayınları:

(M. Lihotzky)

1921 Avusturya'da konut inşa üzerine bir yazı, Das Schlesische Heim, 8.Sayı Sayfa:217

1922 Toplu konutlar ve Olanakları, Der Siedler, 6.Sayı Sayfa:56

1924 Çalışan Sınıfın Kesin Geleceği, Die neue Wirtschaft, 31 Ocak, Sayfa:11

1926 Ön Üretimli Mekana Uygun Mobilya, Das Schlesische Heim – Sayı:7

1927 Frankfurt'taki Yeni Konut Gelişmeleri, Frau Meisterin , Sayfa:11

1927 Evin Rasyonalleştirilmesi, Das Neu Frankfurt, Sayı:5, Sayfa:120

1929 Bekar Kadın Konutları, Die Österreicherin, Sayı:7

(M Schütte-Lihotzky)

1947 Halkın Mimarı, Komünizm İçin Çarpışan Ölümsüz Kurbanlar, Avusturya Partisi, Viyana Sayfa: 59

1952 Yeni Varşova Planı, Volksstimme, 31 Ağustos

1958 Beijing, 1958 İnşası, Sayfa:55

1979 Hocam Oscaar Strnad'ın 100. Doğum Günü, Viyana Uygulamalı Sanatlar Üniversitesi Özel Sayısı, Sayfa:32

1981 Adolf Loos ile İlgili Düşünceler, Bauwelt, Sayfa:1872

1981 Halk Konutları, Form und Zweck (Kişisel Biçimler Sayısı), Sayı:2, Sayfa:38

1981 Çalışma Mutfağı, Form und Zweck (Endüstriyel Tasarım Sayısı), Sayı:4, Sayfa:22

1982 Arkadaşım Otto Neurath, Savaşlar arası dönemde İşçilerin Eğitimi, Viyana-Münih, Sayfa:40

1983 Gropius'un Anıları, Form und Zweck (Kişisel Biçimler Sayısı), Sayı:2, Sayfa:9

1985 Direnişten Anılar 1838-1945

1985 Josef Frank Anıları, Bauwelt, Sayfa:1052

1986 Ernst May ile Frankfurt ve Moskova'daki Çalışmalarım, Bauwelr, Sayfa: 1051

1986 Julius Tandler, Volkssstimme, 22 Ağustos

2004 Neden Mimar Oldum? (Editör K. Zogmeier), Salzburg (Ölümünden sonra)

Katıldığı Sergiler:

1921-1923 Viyana Bahçe ve Konut Yerleşimleri Sergisi, Viyana Belediyesi

1925 Hijyen Sergisi, Viyana Sergi Sarayı

1927 Yeni Konutlar ve İç Mekanları, Frankfurt

1927 Werkbund Sergisi, Stuttgart

1928 Minimum Konut, Münih, Almanya

1929 Düşük Gelirliler için Konut, CIAM Kongresi, Frankfurt

1933 Chicago Dünya Fuarı (bazı projeleriyle)

1947 "Viyana'nın Yeniden İnşası" Sergisi

1948 1848 Viyanası

1948 Kadın, Paris

1950 Mimarlar Birliği Konulu Sergi, Viyana

1952 Okulumuz, Viyana

1953 Avusturya Konulu Sergi, CIAM grubu, Sanat ve Endüstri Müzesi, Viyana

1985 1945 – ve Sonrası, Viyana

1987 Avusturya'lı Mimarlar, Viyana ve Amerika

1990 Frankfurt Mutfağı, Uygulamalı Sanatlar Müzesi, Viyana

1993 Margarete Schütte-Lihotzky,Tüm Eserleri Sergisi, Uygulamalı Sanatlar Müzesi, Viyana

1996 Margarete Schütte-Lihotzky – " Sosyal Tasarımcı bir Mimar", Milan

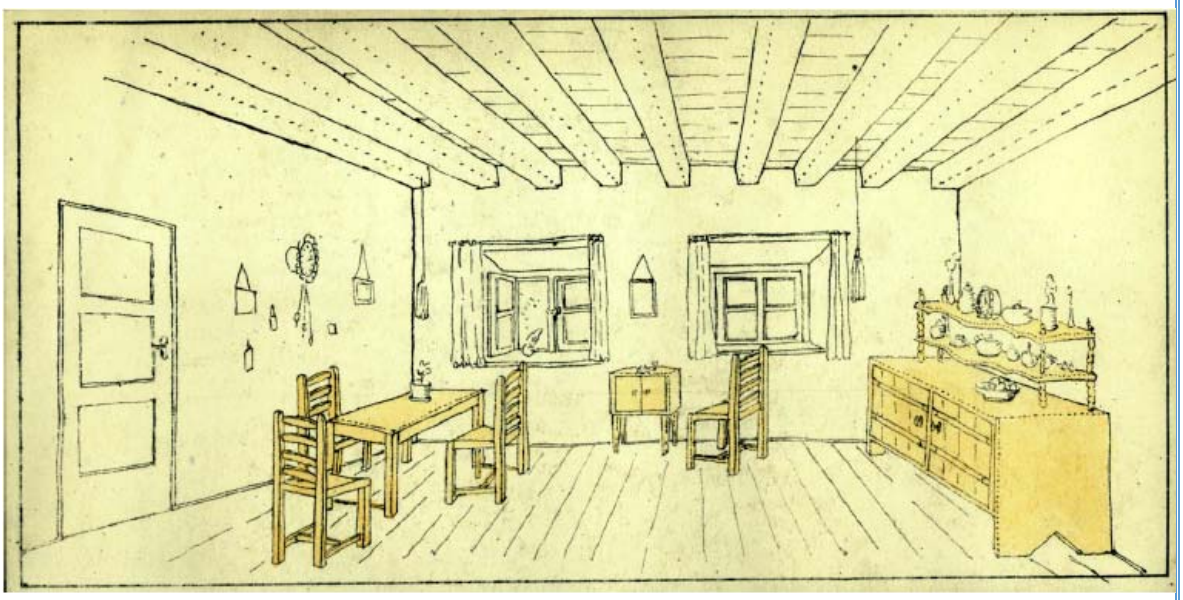
EK-B

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI

Katalog olarak hazırlanan bu ekte Schütte-Lihotzky tarafından tasarlanan mimari ve iç mimari tasarımlar yanında, mobilya tasarımları da derlenmiştir. 1921-1936 yılları arasındaki döneme ait olarak bulunan bu tasarımlara ait çizim ve fotoğraflar [121] [138] ve [178] numaralı kaynaklardan elde edilmiştir. Ek, farklı ülkelerde gerçekleştirilen ve 4. Bölümde yer verilmeyen projeleri kapsamaktadır.

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI	EK-B

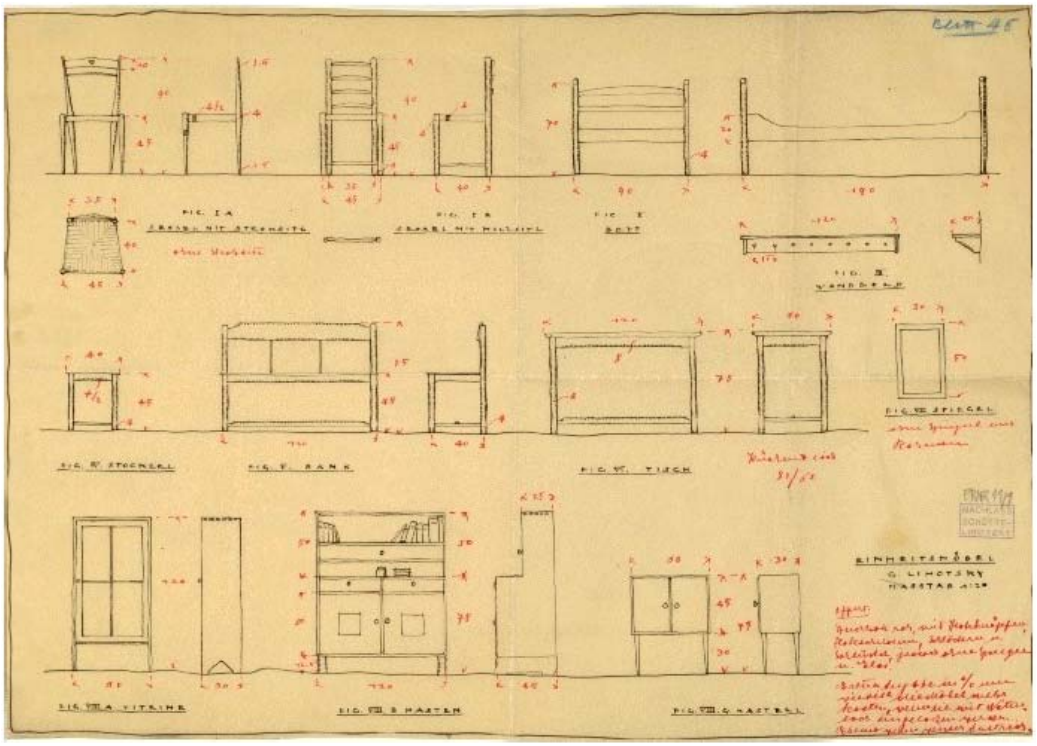
1 A	İşlev	Konum	Tarih
	Tip Mobilyalar	-	1919



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Salon içerisinde perspektif çizimi

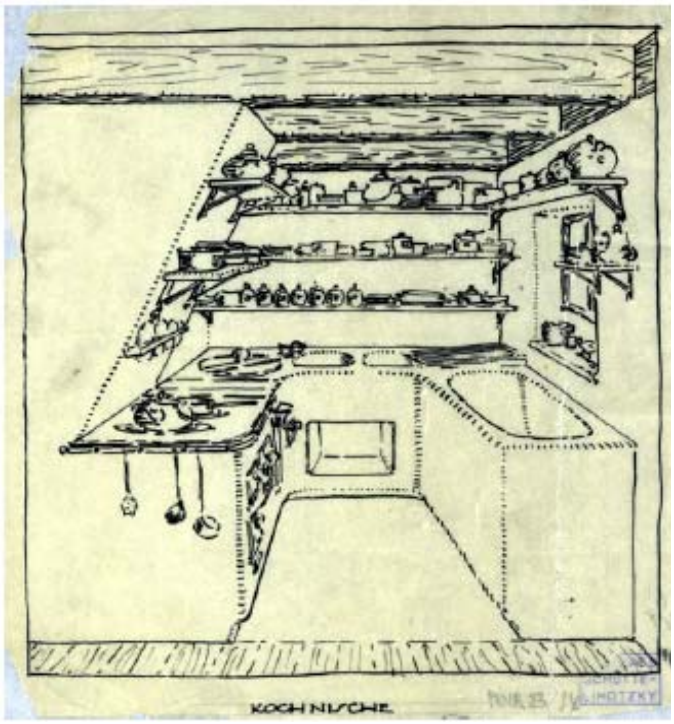
MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI	EK-B

1B	İşlev	Konum	Tarih
	Tip Mobilyalar	-	1919



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Görünüş çizimleri

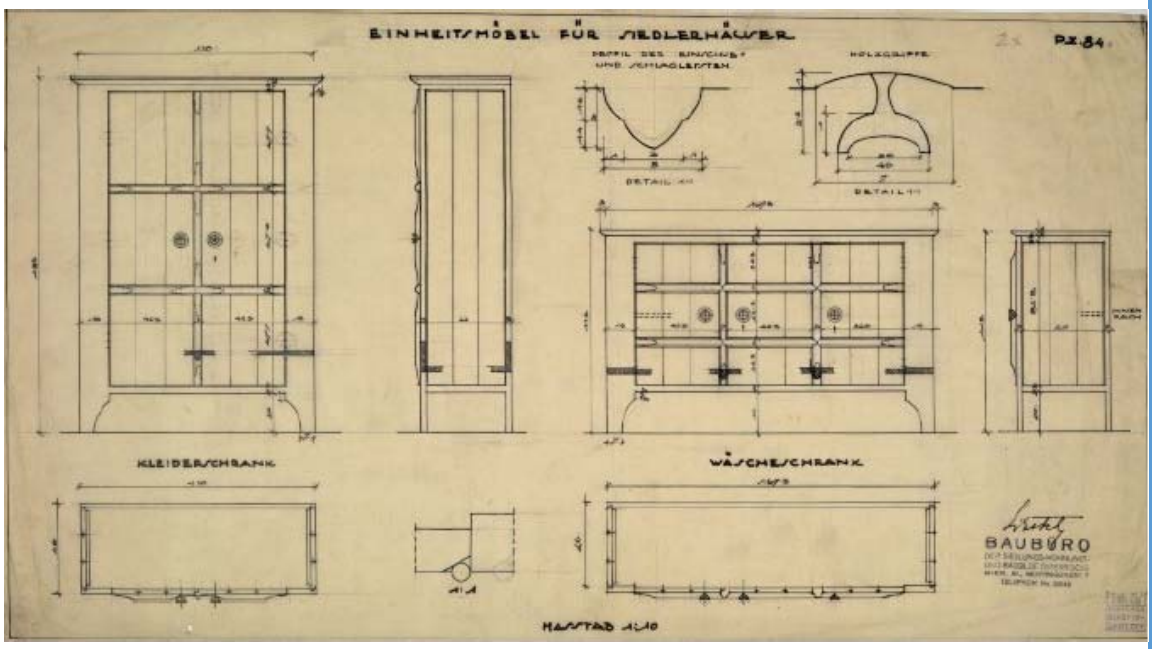
MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
2	İşlev	Konum	Tarih
	Göçmen İşçi Kulübeleri – E Tipi	-	1921



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	İç mekan eğimli pişirme nişi perspektif çizimi

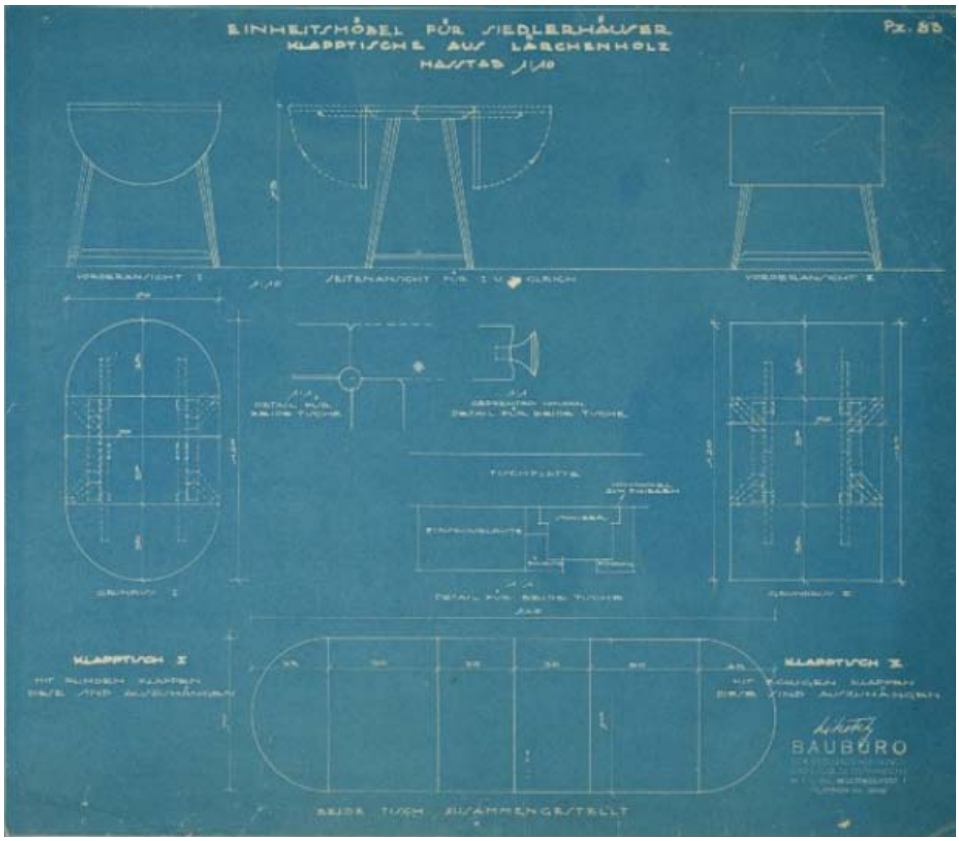
MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI	EK-B

3 A	İşlev	Konum	Tarih
	Göçmen Konutları için Tip Mobilya	-	1922



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Kıyafet ve çamaşır dolapları detay çizimleri

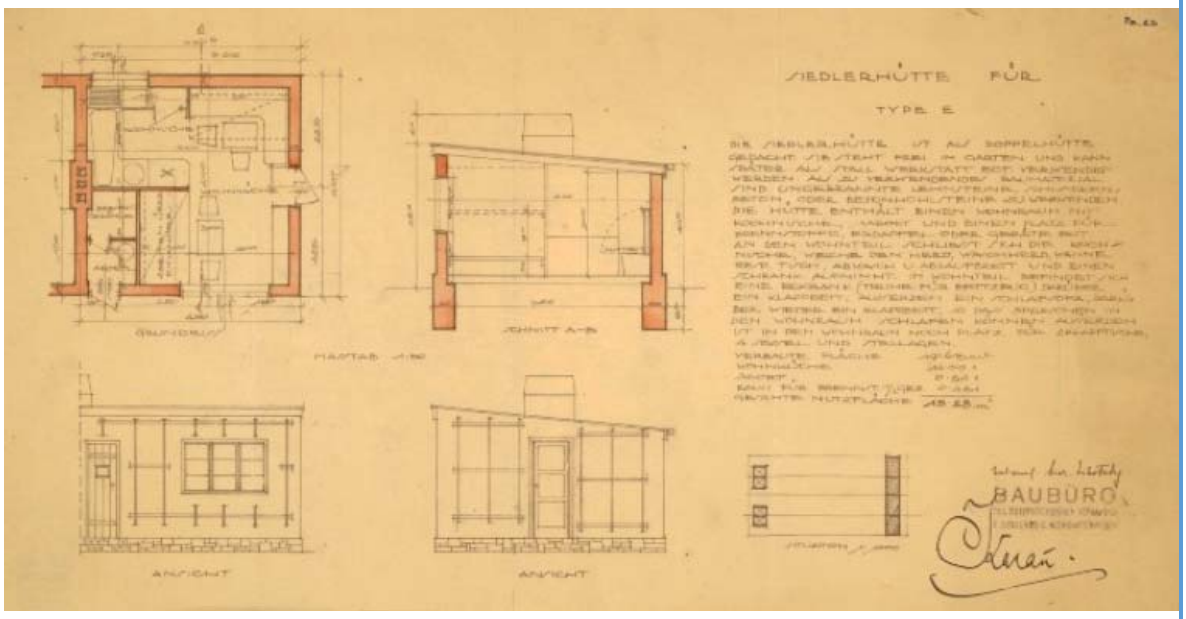
MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
3B	İşlev	Konum	Tarih
	Göçmen Konutları için Tip Mobilya	-	1922



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Katlanabilir masa detay çizimleri

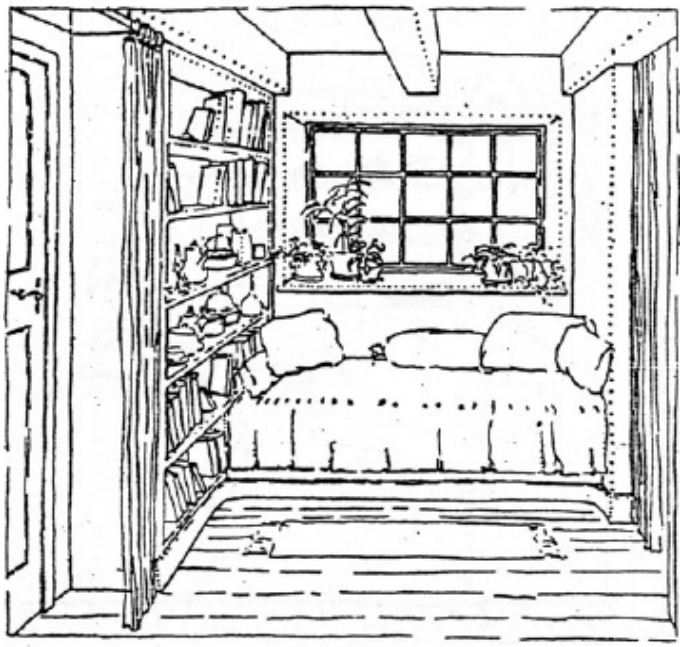
MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI	EK-B

4 A	İşlev	Konum	Tarih
	Göçmen İşçi Kulübeleri – E Tipi	-	1922



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Plan,kesit ve görünüş çizimleri ; eskizler ve açıklamalar

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
4B	İşlev	Konum	Tarih
	Göçmen İşçi Kulübeleri – E Tipi	-	1922



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Oturma nişi eskizi

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
5 A	İşlev	Konum	Tarih
	Margulies Konutları İç Mekan	Siedlung Eden, Viyana	1922-1923



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Fotoğraf

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
5 B	İşlev	Konum	Tarih
	Margulies Konutları İç Mekan	Siedlung Eden, Viyana	1922-1923



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Fotoğraf

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI	EK-B

5 C	İşlev	Konum	Tarih
	Margulies Konutları İç Mekan	Siedlung Eden, Viyana	1922-1923



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Fotoğraf

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI	EK-B

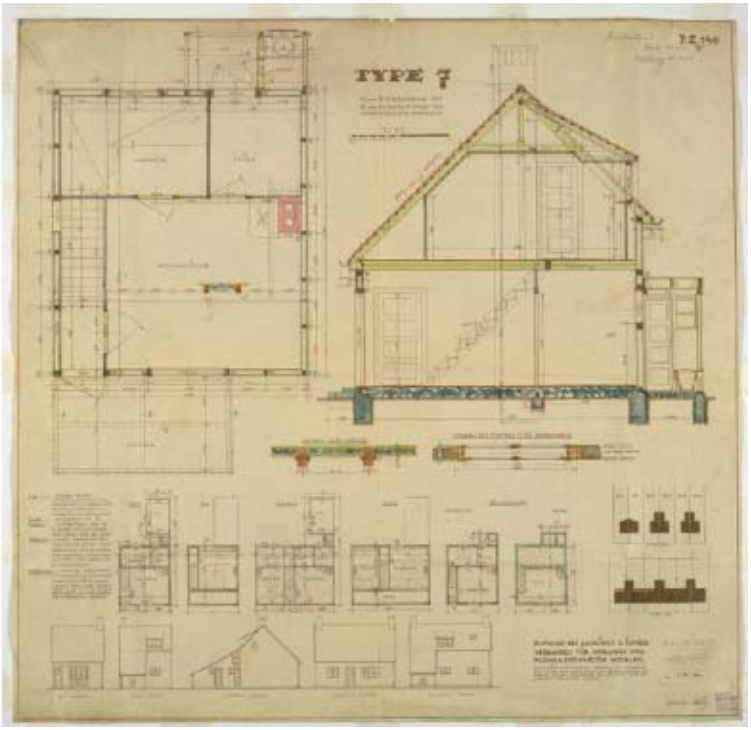
6	İşlev	Konum	Tarih
	Konut (Das Kernhaus Typ 4)	Viyana	1923





Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Perspektif çizimi ve fotoğraf

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
7 A	İşlev	Konum	Tarih
	Konut (Das Kernhaus Typ 7)	Viyana	1923



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Plan ,kesit ve görünüş çizimleri

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
7 B	İşlev	Konum	Tarih
	Konut (Das Kernhaus Typ 7)	Viyana	1923



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Konut mutfağı perspektif çizimi

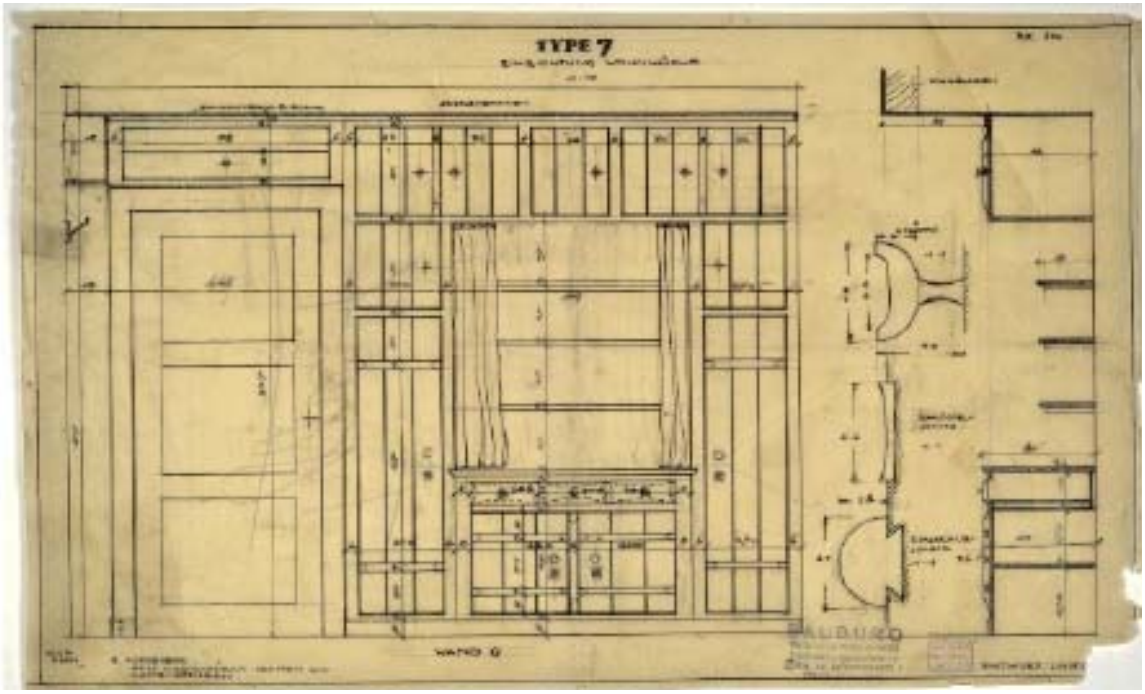
MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
7 C	İşlev	Konum	Tarih
	Konut (Das Kernhaus Typ 7)	Viyana	1923



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Konut mutfağı perspektif çizimi

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI	EK-B

7D	İşlev	Konum	Tarih
	Konut (Das Kernhaus Typ 7)	Viyana	1923



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Detay çizimi

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
8	İşlev	Konum	Tarih
	Frau C.Neubacher Konutu İç Mekan	Ruhrhofergasse 12, Viyana	1925





Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Yatak nişi, koltuk ve çalışma bölümü fotoğraf

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI	EK-B

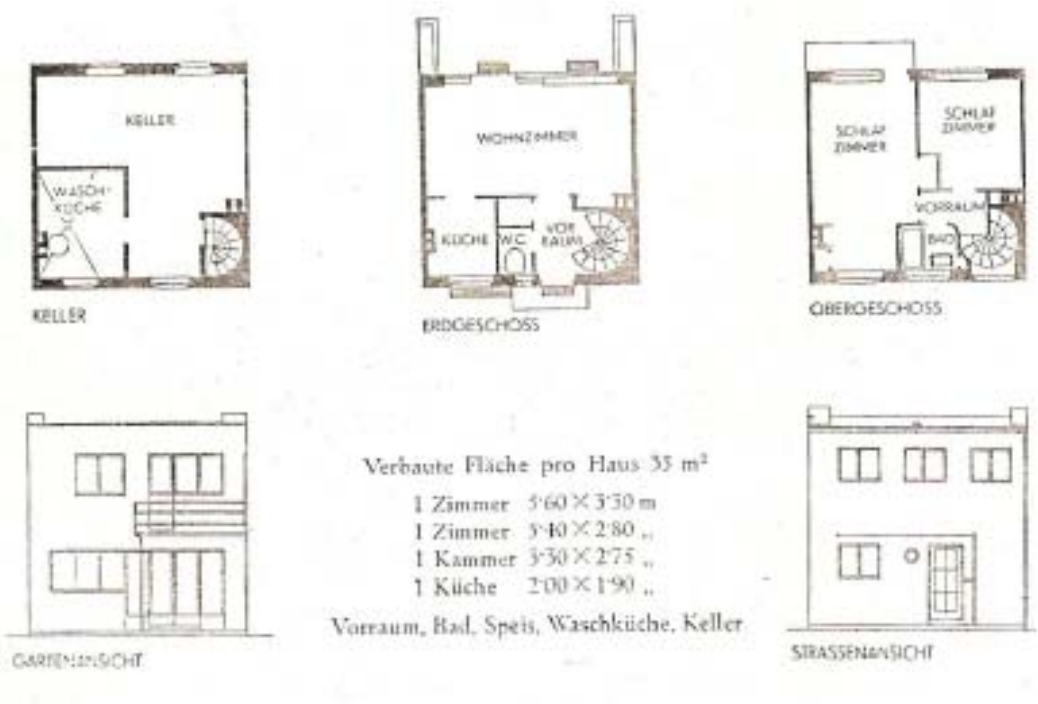
9A	Kullanım	Konum	Tarih
	Konut	Woinovichgasse 2-4, Viyana	1931-32





Görsel Kaynak	[178]
Açıklama	Ön ve arka cephe fotoğrafları Viyana'daki "Göçmen İşçi Konutları Yerleşkesi" için tasarlanan "yeni konut" modeli- 70 örnek ev tipinden , 61 ve 62 no'lu evler Lihotzky tarafından tasarlanmıştır.

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
9B	İşlev	Konum	Tarih
	Konut	Woinovichgasse 2-4, Viyana	1931-32



Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Plan ve görünüş çizimleri

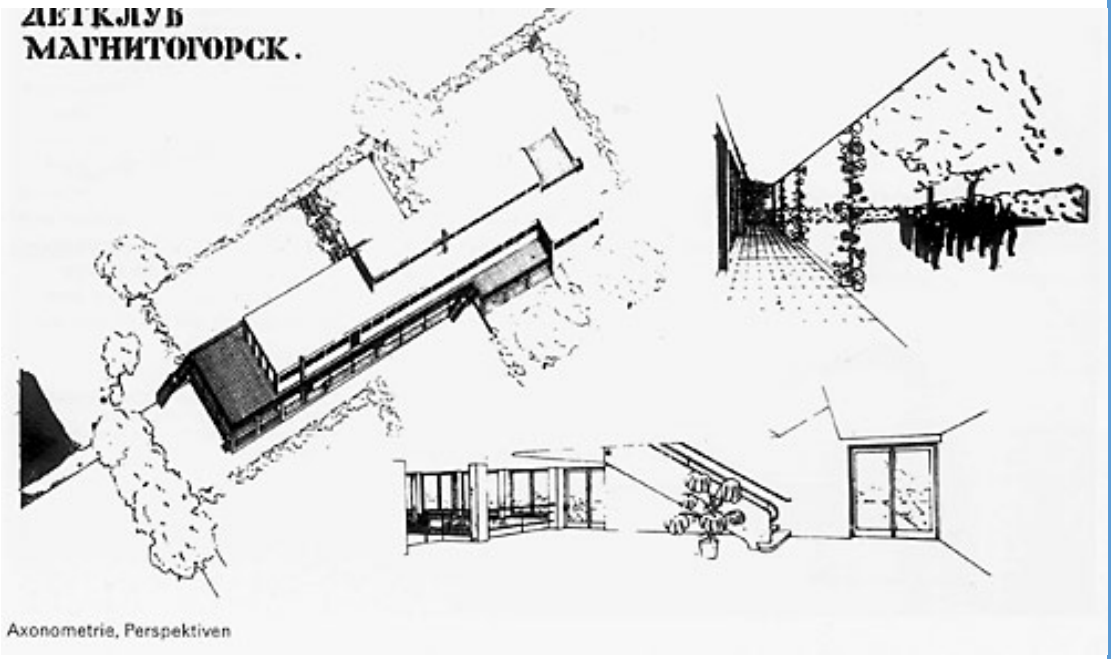
MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
9C	İşlev	Konum	Tarih
	Konut	Woinovichgasse 2-4, Viyana	1931-32



Görsel Kaynak	[178]
Açıklama	İç mekan fotoğrafı

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI	EK-B

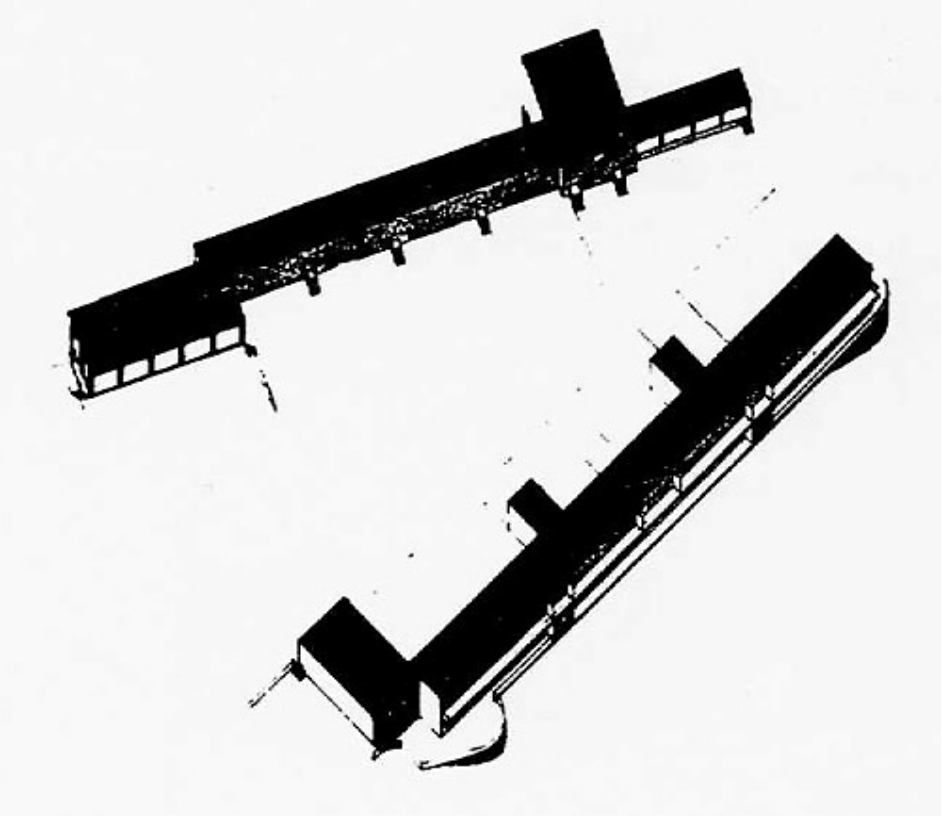
10	İşlev	Konum	Tarih
	Anaokulu	Magnitogorsk	1932



Axonometrie, Perspektiven

Görsel Kaynak	[138]
Açıklama	Perspektif

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
11	İşlev	Konum	Tarih
	Anaokulu	Briansk	1932

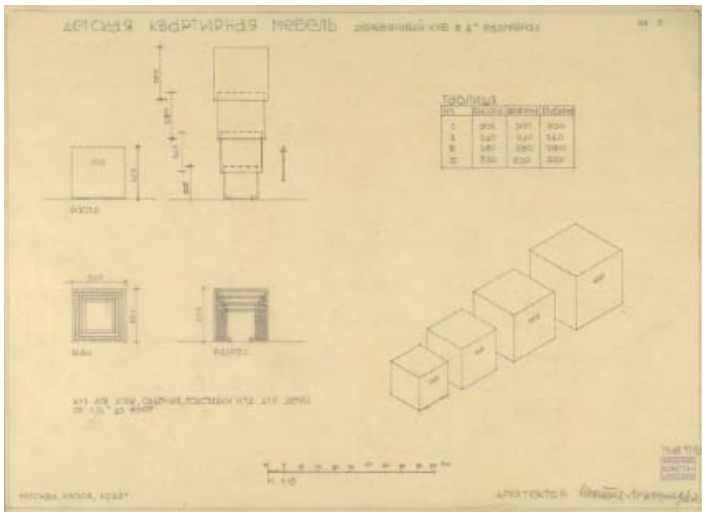


Görsel Kaynak	[138]
Açıklama	Perspektif

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI	EK-B

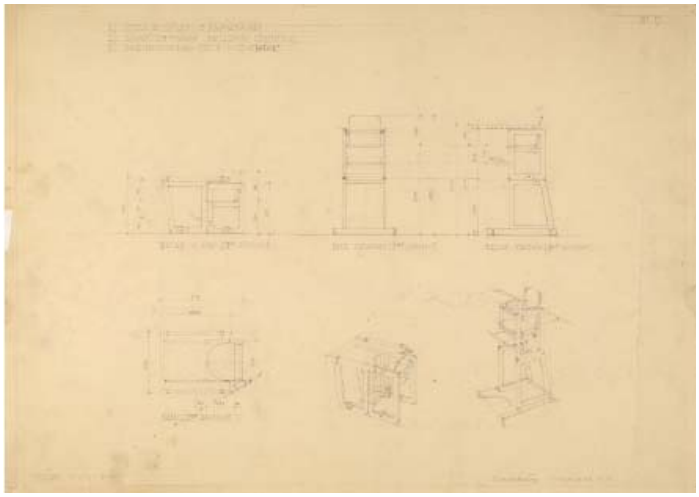
12	İşlev	Konum	Tarih
	Mobilya Detay Çizimleri	-	1935-1936

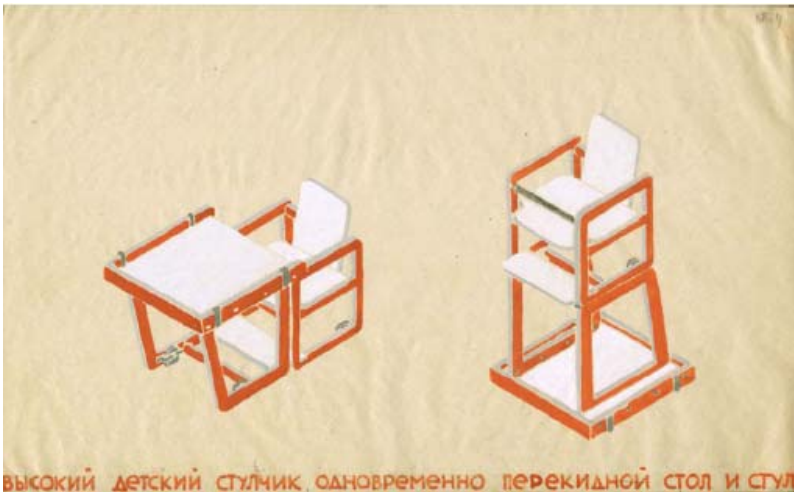




Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Plan / Görünüş ve Detay Çizimleri

MARGARETE SCHÜTTE LİHOTZKY TASARIMLARI			EK-B
13	İşlev	Konum	Tarih
	Çocuk Mobilyası	-	1935-1936





Görsel Kaynak	[121]
Açıklama	Plan / Görünüş ve Perspektif

EK-C

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI

Bu ek, dünyanın çeşitli ülkelerinde farklı zamanlarda farklı etkinlikler kapsamında sergilenen Frankfurt Mutfakları'nın görsellerini, serginin yapıldığı müzeye ve döneme ait bilgileri içermektedir. Katalog formatında hazırlanan ekte toplam 12 adet sergiye ait fotoğraflar yer almaktadır. Bu mutfakların büyük çoğunluğunun sergilenme yöntemi, özgün mutfağın onarılarak farklı bir mekanda yeniden kurulması şeklinde olmuştur. Bazı mutfaklar ise aslına sadık kalınarak yeniden imal edilmiştir. Yalnızca 12. sırada yer alan sergi mutfağı özgün konumunda, ilk inşa edildiği yerde bir dairenin mutfağı içerisinde sergilemektedir. Ernst-May-Haus'ta yer alan bu mutfağa ait detaylı fotoğraflar EK-D'de incelenebilir.

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
1	Museum für Kunst und Gewerbe Sanat ve El Sanatları Müzesi www.mkg-hamburg.de/	Steintorplatz, 20099, Hamburg, Almanya	Kalıcı Koleksiyon



Görsel Kaynak	[179]
Açıklama	Orijinal / Yeniden Kurulma
Renk	Koyu Gri

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
2	Badisches Landesmuseum Baden Devlet Müzesi	Schloßbezirk 10, 76131 Karlsruhe, Almanya	Bilinmiyor
	www.landesmuseum.de/		



Görsel Kaynak	[180]
Açıklama	Orijinal / Yeniden Kurulma Farklı bir plan tipi sergilenmiştir.
Renk	Mavi

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
3	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Museum of Applied Arts (MAK) Uygulamalı Sanatlar Müzesi	Stubenring 5, 1010 Viyana, Avusturya	Kalıcı Koleksiyon
	www.mak.at/		



Görsel Kaynak	[181]
Açıklama	Rekonstrüksiyon
Renk	Monokrom Mavi

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
4	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Historisches Museum Frankfurt Frankfurt Tarih Müzesi www.historisches-museum.frankfurt.de	Fahrtor 2, 60311 Frankfurt am Main, Almanya	Mart, 2011





Görsel Kaynak	[182] [183]
Açıklama	Orijinal / Yeniden Kurulma
Renk	Yeşil

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
5	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Werkbundarchiv - Museum der Dinge Nesneler Müzesi	Oranienstraße 25, 10999 Berlin, Almanya	2010
	www.museumderdinge.de/		



Görsel Kaynak	[184]
Açıklama	Orijinal / Yeniden Kurulma
Renk	Bej

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
6A	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Design Collection University of Wuppertal Wuppertal Tasarım Koleksiyonları Üniversitesi www.museumderdinge.de/	Oranienstraße 25, 10999 Berlin, Almanya	Bilinmiyor



Görsel Kaynak	[175]
Açıklama	Orijinal / Yeniden Kurulma
Renk	Sarı

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
7A	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Technisches Museum Wien Viyana Teknik Müzesi http://www.technischesmuseum.at/	Mariahilfer Straße 212, 1140 Viyana, Avusturya	Bilinmiyor



Görsel Kaynak	[185]
Açıklama	Orijinal / Yeniden Kurulma / Kısmi parçalar halinde sergilenmiş
Renk	Açık Mavi

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
7 B	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Technisches Museum Wien Viyana Teknik Müzesi	Mariahilfer Straße 212, 1140 Viyana, Avusturya	Bilinmiyor
	http://www.technischesmuseum.at/		



Görsel Kaynak	[186]
Açıklama	Orijinal / Yeniden Kurulma / Kısmi parçalar halinde sergilenmiş
Renk	Açık Mavi / Katmanlar halinde bir kaç kez boyandığı görülmektedir

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
8	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Germanisches Nationalmuseum Ulusal Alman Müzesi www.gnm.de/	Kartäusergasse 1, 90402 Nürnberg Almanya	Bilinmiyor



Görsel Kaynak	[187]
Açıklama	Orijinal / Yeniden Kurulma
Renk	Gri

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
9	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Minneapolis Institute of Arts Minneapolis Sanat Enstitüsü	2400 3rd Ave S, Minneapolis, MN 55404 Amerika	Ağustos, 2013
	new.artsmia.org/		



Görsel Kaynak	[188]
Açıklama	Orijinal olup olmadığı bilinmiyor
Renk	Mavi

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
10 A	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Museum of Modern Art (MoMA) Modern Sanatlar Müzesi www.moma.org/	11 W 53rd St, NY 10019 New York, Amerika	2009



Görsel Kaynak	[189]
Açıklama	Rekonstrüksiyon, “Counter Space” sergisinin bir parçası olarak yeniden üretilmiştir.
Renk	Gri

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
10 B	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Museum of Modern Art (MoMA) Modern Sanatlar Müzesi	11 W 53rd St, NY 10019 New York, Amerika	2009
	www.moma.org/		





Görsel Kaynak	[189]
Açıklama	Rekonstrüksiyon, “Counter Space” sergisinin bir parçası olarak yeniden üretilmiştir.
Renk	Gri

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
10 C	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Museum of Modern Art (MoMA) Modern Sanatlar Müzesi	11 W 53rd St, NY 10019 New York, Amerika	2009
	www.moma.org/		



Görsel Kaynak	[190]
Açıklama	Sergiden bir görüntü
Renk	Gri

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI			EK-C
11	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
	Victoria and Albert Museum Victoria ve Albert Müzesi www.vam.ac.uk/		2006, Gezici Sergi







Görsel Kaynak	[158]
Açıklama	Orijinal /Yeniden Kurma Modernism: Designing a new world" (Modernizasyon: Yeni bir dünyanın tasarımı) gezici sergisinin bir parçası olarak İngiltere, Amerika ve Almanya'da çşitli şehirlerde gösterilmiş
Renk	Bej / Eski olan yeşile rengine boyanmıştır.

SERGİLENEN FRANKFURT MUTFAKLARI	EK-C

	Müze Adı	Adres	Sergi Dönemi
12	Ernst-May-Haus Ernst May Müzesi ernst-may-gesellschaft.de/	Im Burgfeld 136, 60439 Frankfurt am Main, Almanya	Kalıcı Sergi



Görsel Kaynak	[157]
Açıklama	Orijinal / Yerinde sergilenen tek mutfak Tüm evin detaylı fotoğrafları için bakınız: EK-D
Renk	Yeşil

EK-D

ERNST-MAY-HAUS

Tezin 4. bölümünde detaylı biçimde anlatıldığı üzere, Ernst May ve Margarete Schütte-Lihotzky, Yeni Frankfurt projesi kapsamında ve sonraki yıllarda bir ekibin parçaları olarak çalışmışlardır. Frankfurt'ta Ernst-May-Haus (Ernst May Evi) müzesinde, Yeni Frankfurt projesinde tasarlanan iki katlı sıraevlerden biri olan konut özgün halinde, mobilyalarıyla birlikte sergilenmektedir. Daha önce de bahsedildiği gibi, bu konutta bulunan mutfak, Frankfurt Mutfağı'nın yerinde halka açık olarak sergilendiği tek örnektir. Katalogda otuz dört adet fotoğraf yer almaktadır. Bunların bir kısmı mutfak ve detaylarını gösterirken, bir kısmı da konuta ait diğer bölümlere dair bilgiler içermektedir.

ERNST-MAY-HAUS		EK-D
1	Mekan	Açıklama
	Müze / Konut Girişi	



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

	ERNST-MAY-HAUS	EK-D
2	Mekan	Açıklama
	Yerleşime Genel Bakış	



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

	ERNST-MAY-HAUS	EK-D
3	Mekan	Açıklama
	Yerleşime Genel Bakış	



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

4	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Pencereye Bakış



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

5	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Şeffaf Üst Dolaplar, Eviye, Damlalık ve Tezgah



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

6	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Ahşap çalışma tezgahı ve ocak



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

	Mekan	Açıklama
7	Mutfak (Zemin Kat)	Katlanabilir ütü tahtası ve alüminyum çekmeceler



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

8	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Ahşap çalışma tezgahı detayı



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS		EK-D
9	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Eviye detayı



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

	ERNST-MAY-HAUS	EK-D
10	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Tezgah detayı



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS		EK-D
11	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Tezgah ve yaşama alanine bağlantı



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

12	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Sürme tezgah



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

13	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Ütü tahtası açılmış konumda



Görsel Kaynak	[191]

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

14	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Ocak detay çekimi



Görsel Kaynak	[191]

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

15	Mekan	Açıklama
	Müze / Konut Girişi	Zemin kaplaması



Görsel Kaynak	[191]

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

16	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Süpürgeli detayı



Görsel Kaynak	[191]

	ERNST-MAY-HAUS	EK-D
17	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Koridordan mutfak girişine bakış



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

18	Mekan	Açıklama
	Oturma Odası (Zemin Kat)	Hem konut, hem mobilyalar sergileniyor.



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS		EK-D
19	Mekan	Açıklama
	Oturma Odası (Zemin Kat)	Pencereden konutun bahçesi görülebilir.



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

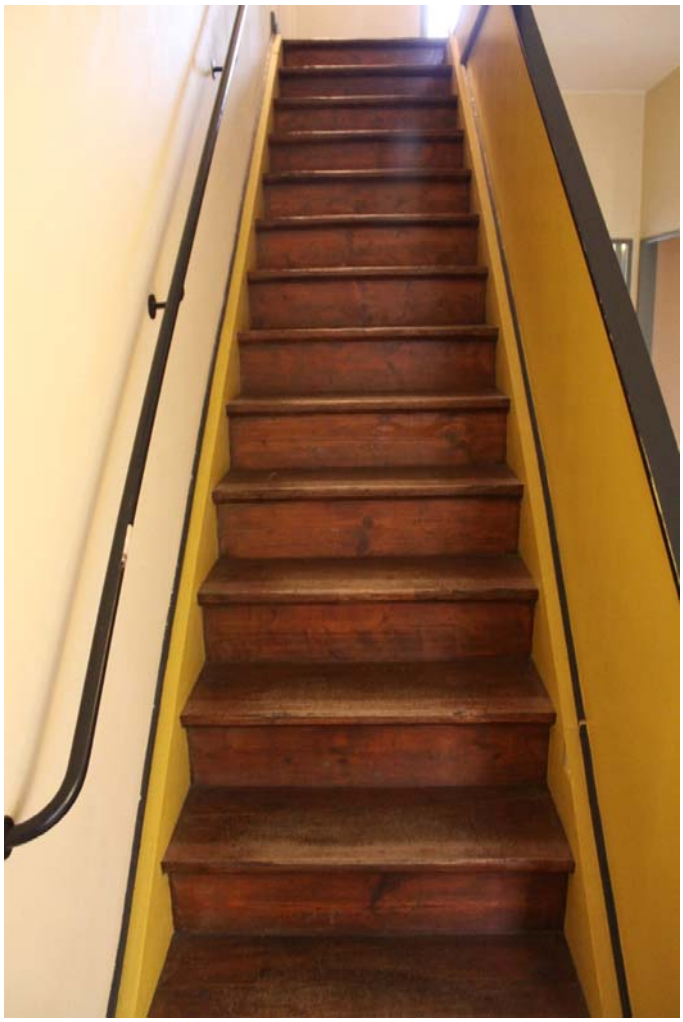
20	Mekan	Açıklama
	Bahçe	



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

21	Mekan	Açıklama
	Koridor (Zemin Kat)	Üst kata çıkan merdiven



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

22	Mekan	Açıklama
	Banyo (Birinci Kat)	Lavabo ve canlandırma için döneme ait objeler



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

	ERNST-MAY-HAUS	EK-D
23	Mekan	Açıklama
	Banyo (Birinci Kat)	Klozet ve küvet



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

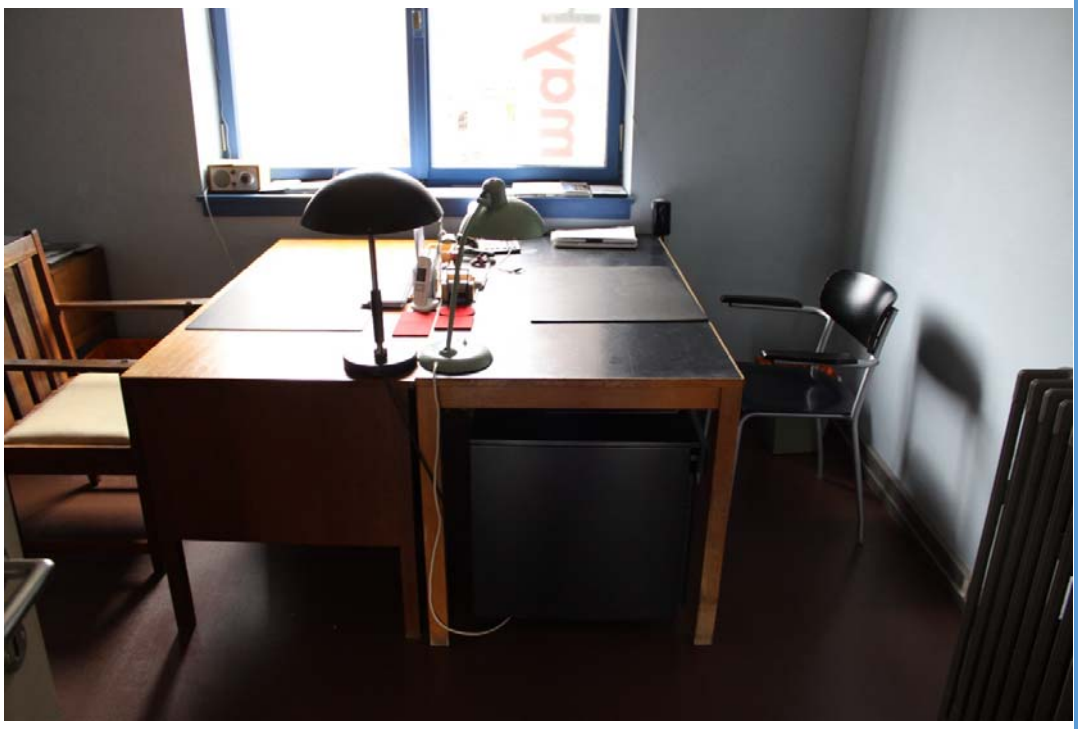
	ERNST-MAY-HAUS	EK-D
24	Mekan	Açıklama
	Banyo (Birinci Kat)	Küvet



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

25	Mekan	Açıklama
	Çalışma Odası (Birinci Kat)	



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

26	Mekan	Açıklama
	Yatak Odası (Birinci Kat)	



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS		EK-D
27	Mekan	Açıklama
	Yatak Odası (Birinci Kat)	



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

28	Mekan	Açıklama
	Yatak Odası (Birinci Kat)	e



Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

29	Mekan	Açıklama
	Çalışma Odası (Birinci Kat)	



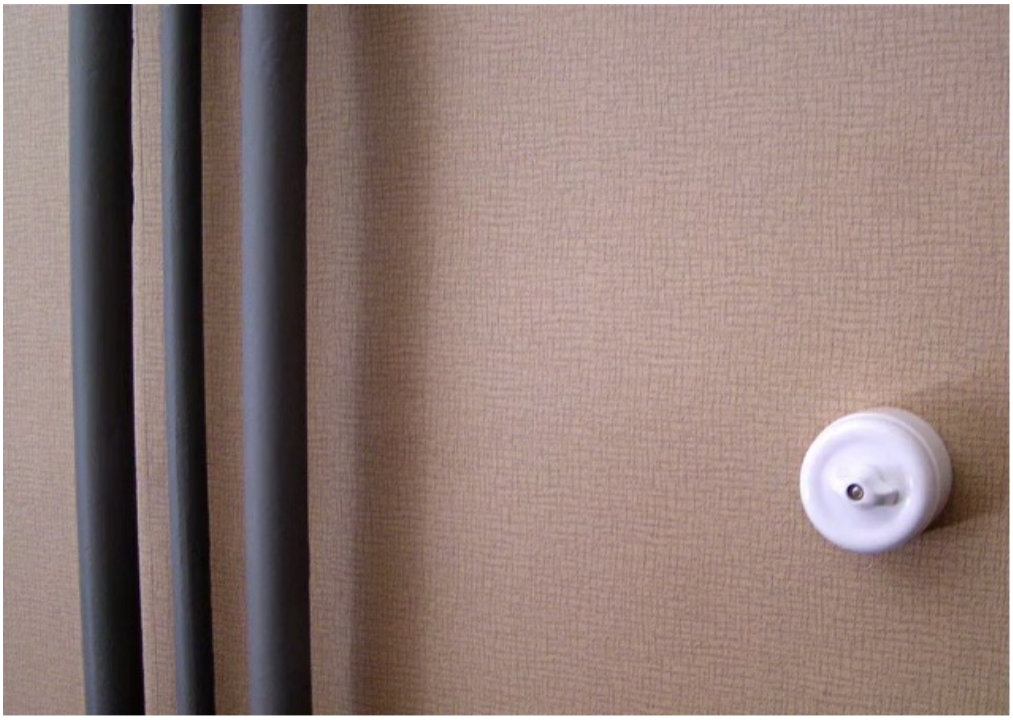
Görsel Kaynak	Fotoğraf Ege Özer tarafından 06.12.2014 tarihinde çekilmiştir.

ERNST-MAY-HAUS		EK-D
30	Mekan	Açıklama
	Oda (Birinci Kat)	Radyatör



Görsel Kaynak	[191]

ERNST-MAY-HAUS		EK-D
31	Mekan	Açıklama
	Oda (Birinci Kat)	Elektrik kontrol tokası



Görsel Kaynak	[191]

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

32	Mekan	Açıklama
	Banyo (Birinci Kat)	Elektrikli ısıtıcı



Görsel Kaynak	[191]

ERNST-MAY-HAUS		EK-D
33	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Yenilenmeden önce Ernst May Evi'nin mutfağı



Görsel Kaynak	[157]

ERNST-MAY-HAUS	EK-D

34	Mekan	Açıklama
	Mutfak (Zemin Kat)	Yenilenmeden önce Ernst May Evi'nin mutfağı



Görsel Kaynak	[157]

EK-E

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)

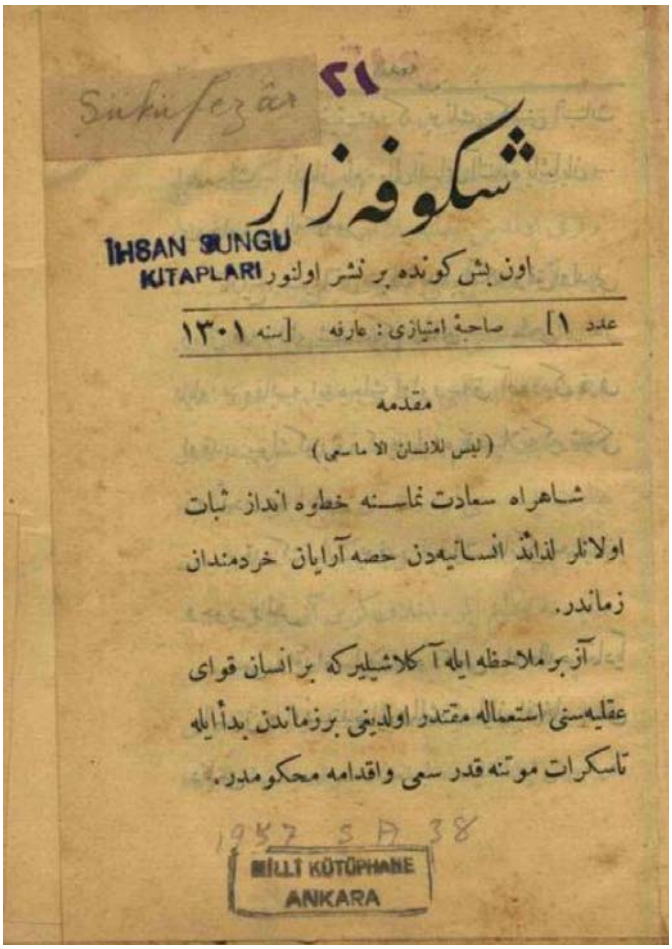
Bu ek kapsamında 19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başında Türkiye'de kadınlar için çıkartılan süreli yayınlar incelenmiştir. [76] numaralı kaynaktan faydalanarak hazırlanan bu ekte yer alan dergilere dayanarak, dünyada kadın hakları ve kadın eğitimiyle ilgili konuların ele alındığı bir dönemde, dünyadaki genel atmosfere uygun olarak ülkemizde de çeşitli yayınlar çıkartıldığı söylenebilir. Frankfurt Mutfağı'nın üretim sürecinin hazırlık dönemlerini kapsayan bu yıllar kadınların özgürlük mücadelesinde önem arz etmektedir.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
	Derginin Adı	Yayın Tarihi
1	Vakit Yakut Mürebbi-I Muhedderat	15 Haziran 1868



Açıklama	Terakki gazetesinin eki olarak yayınlanmıştır. Bu haftalık ek toplam 48 sayı çıkartılmıştır.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
2	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Şükufezar	1883-1884



Açıklama	Kadınlar tarafından çıkartılan ilk dergidir.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
3	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Hanımlara Mahsus Malumat	1894-1896



Açıklama	Bu yayında edebiyat, ahlak ve sanayi konularına yer verilmiştir.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
4	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Hanımlara Mahsus Gazete	1893-1908



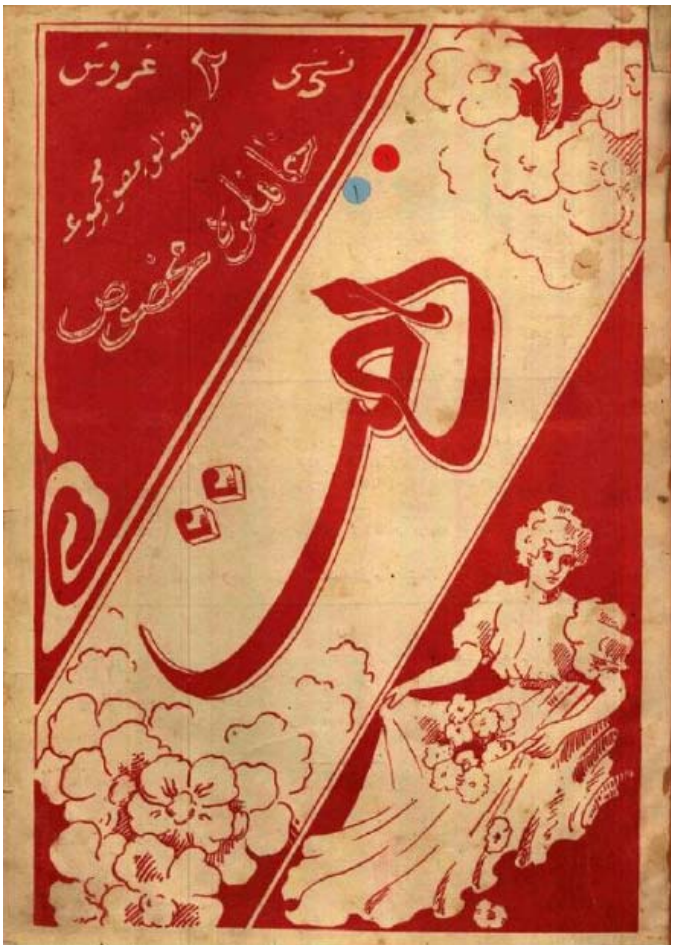
Açıklama	Kadınları iş yaşamına teşvik eden yayın aile, yaşam, sağlık ve eğitim konularına da değinmiştir.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
5	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Mehasin	1908



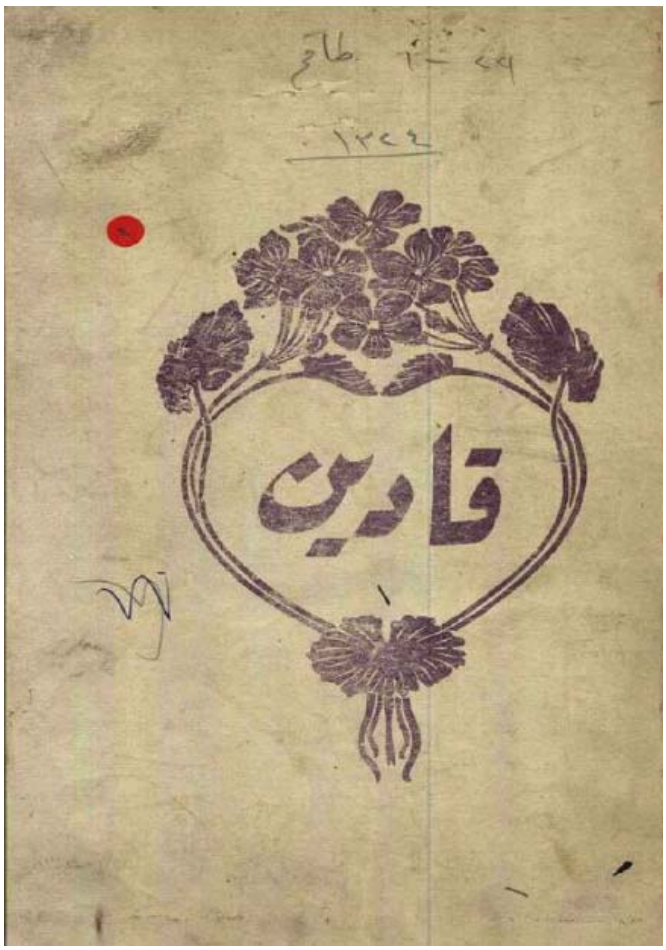
Açıklama	Başyazarı Mehmet Rauf olan dergi aylık yayınlanmıştır.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
6	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Demet	1908



Açıklama	İlmi, siyasi haftalık kadın dergisi, İsnbul'da yayınlanmıştır.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
7	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Kadın	1908-1910



Açıklama	Tüm kadınlara hitap etme amacı ile çıkarılan dergide, edebi yazılar, öyküler ve sohbetler yayınlanmıştır.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
8	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Kadınlar Dünyası	1



Açıklama	İlk kez Müslüman kadınların fotoğrafları burada yayınlanmıştır.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
9	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Hanımlar Alemi	1913-1918



Açıklama	Derginin amacı kadınlara okuma alışkanlığı kazandırmak olarak belirtilmiştir.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)	EK-E

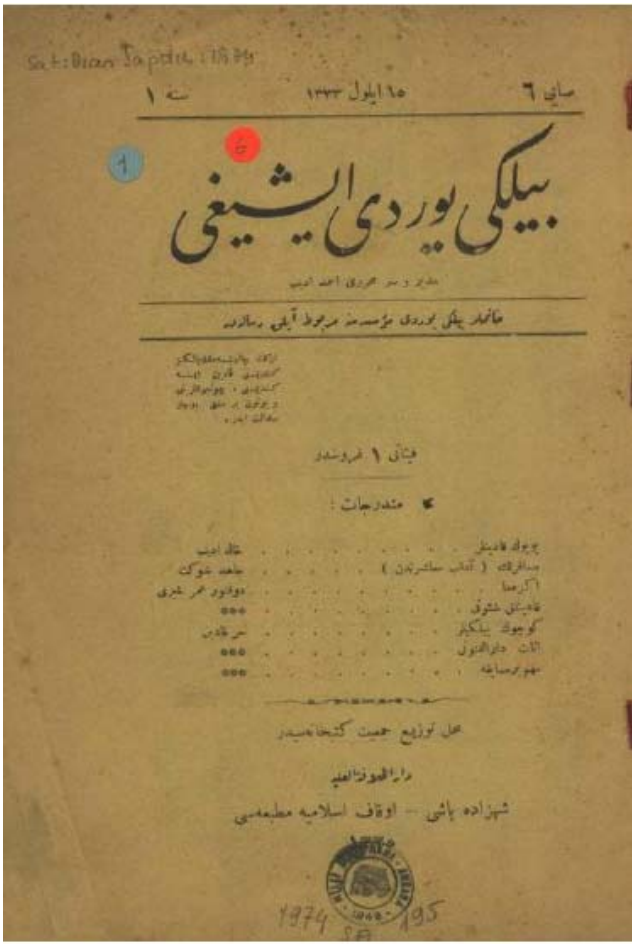
10	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Kadınlar Alemi	1914-1915



Açıklama	Kadınlar haklarının savunulduğu dergide ebebiyat konusunda yazılar yer almıştır.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)	EK-E

11	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Bilgi Yurdu Işığı	1916



Açıklama	Dergi ayda bir çıkmış, kadınların bilgi edinebilecekleri ekler yayınlanmıştır.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)	EK-E

	Derginin Adı	Yayın Tarihi
12	Genç Kadın	1918-1919



Açıklama	Bilimsel,yazısal konular ve kadın-erkek ilişkilerini konu edinmiştir. İstanbul'da çıkartılmıştır.

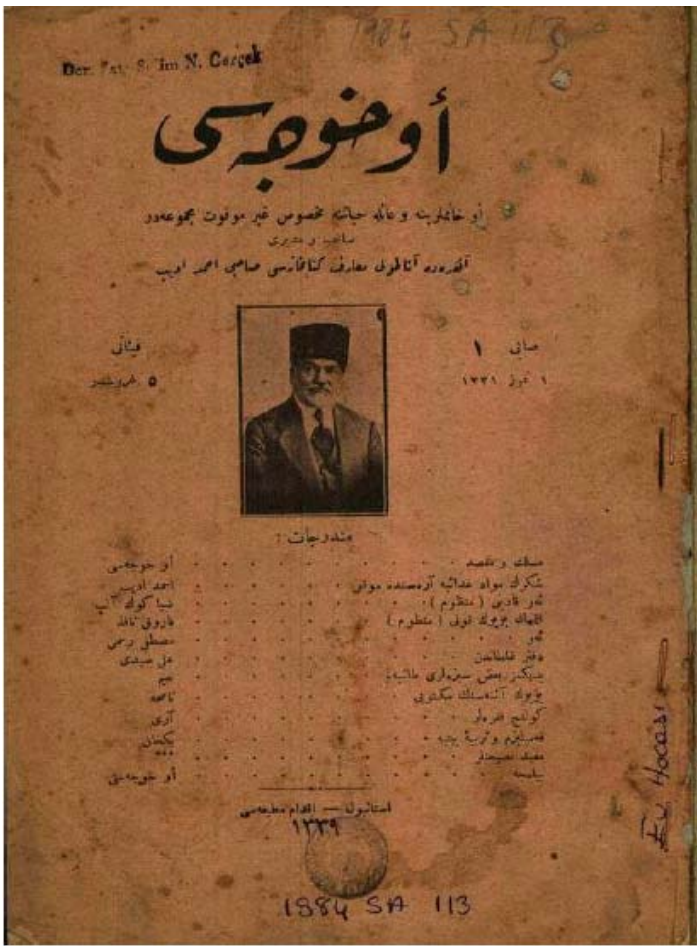
TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
13	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Hanım	1921



Açıklama	Aylık kadın ve aile dergisidir. Dergide moda, kadın mektupları ve hikayeler yer almıştır.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)	EK-E

	Derginin Adı	Yayın Tarihi
14	Ev Hocası	1923



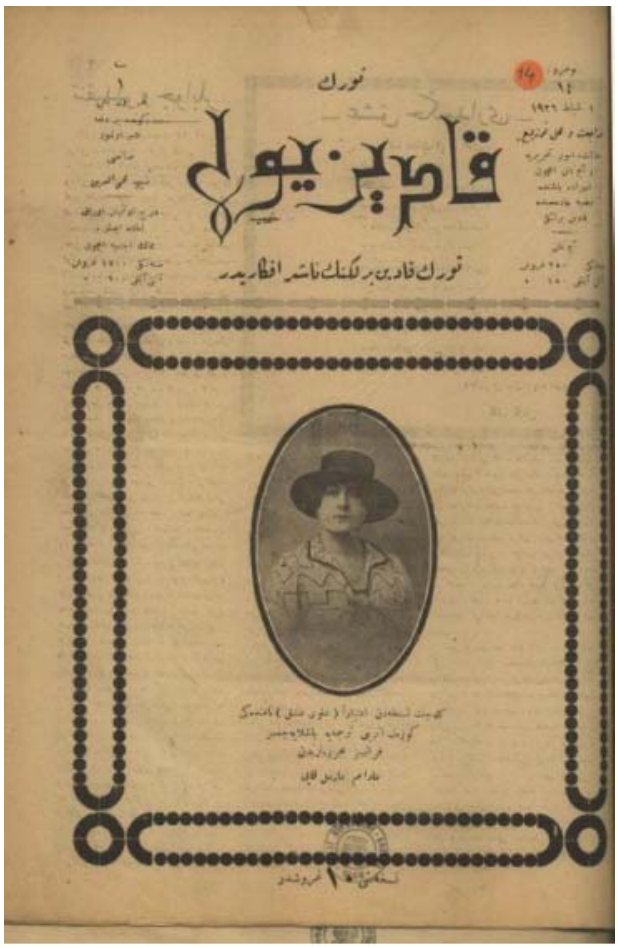
Açıklama	Ahmet Edip tarafından çıkarılan dergide ev hanımı ve aile konuları ele alınmıştır.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
15	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Süs	1924



Açıklama	Cumhuriyet Dönemi'nin ilk kadın dergisidir. 55 sayı yayınlanan haftalık dergide moda ve güzellik konuları ele alınmıştır.

TÜRKİYE'DEKİ KADIN DERGİLERİ (1868-1924)		EK-E
16	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Kadın Yolu	1925



Açıklama	15 sayı yayınlanan dergi cumhuriyetle birlikte kadınların elde ettiği hakları kullanması gerektiğini savunmuştur.

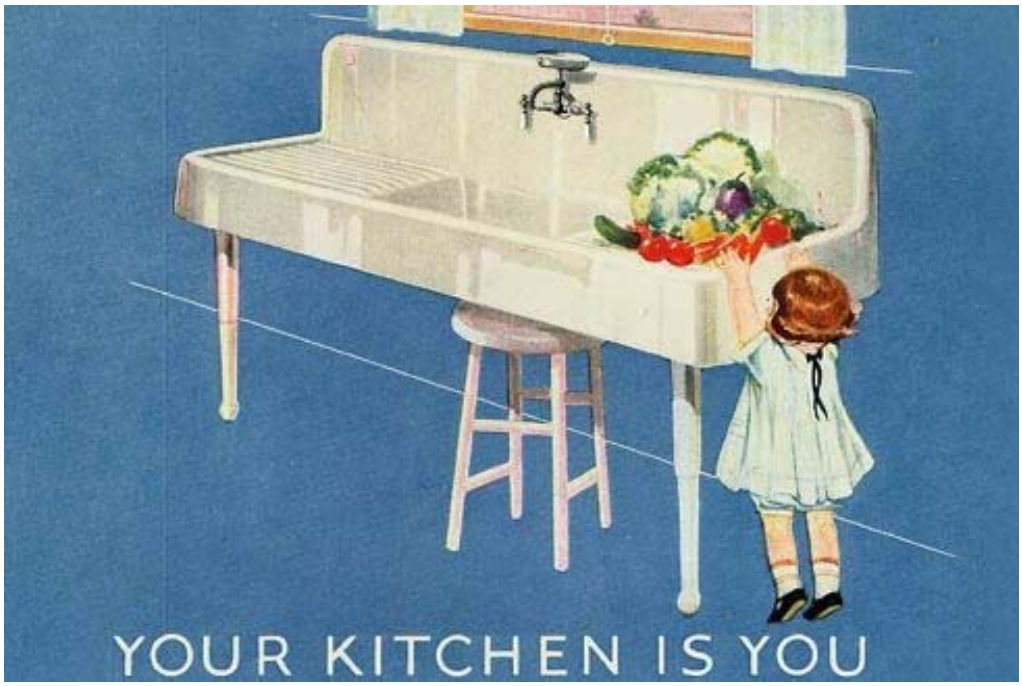
EK-F

1920 VE 30'LADA REKLAMLARDA KADIN VE MUTFAK

Bu ek kapsamında 1920 ve 30'lu yıllara ait mutfak tasarımı, kadın ve mutfak ilişkisi, elektronik cihazların ve yeni hayat imajının sunulduğu reklam örneklerini kapsamaktadır. Frankfurt Mutfağı'nın tasarlandığı yıllar ve sonrasında teknolojinin yükselişi ve satış politikalarının etkisi ile bir imaj olarak kadının ele alınışı, mutfak ve mutfak gereçlerinin yeni ve iyi bir hayatın sembolü olarak lanse edildiği örnekler okuyucuya sunulmuştur. Örnekler Amerika, Almanya ve Türkiye'de yayınlanan reklamları kapsamaktadır.

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK	EK-F

	Firma Adı	Yayın Yılı
1	Kohler of Kohler, ABD	1920ler



Açıklama	“ Your kitchen is you” (Mutfağın sensin)
Kaynak	[192]

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK		EK-E
2	Firma Adı	Yayın Yılı
	Quartet, Almanya	1920ler



Açıklama	“Buzdolabı ve su ısıtıcı ile gelen temizlik ve sağlık” temalı reklamlar
Kaynak	[193]

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK	EK-E

	Firma Adı	Yayın Yılı
3	Kohler of Kohler, ABD	1928



The Kohler Electric Sink in Spring Green, One of Six Kohler Colors

© 1928, Kohler Co.

The kitchen's new *efficiency center*

Here is a Kohler Electric Sink designed to give modern kitchens a new efficiency center, with every facility right at hand for time-saving, labor-saving, and step-saving.

Imagine it in your own kitchen! The electric dishwasher, ready to wash your dishes spotlessly, hygienically clean. The general-utility or laundry tub, at the left, its drainboard cover affording extra working space. The deep "regular" sink in the center, holding water without a dishpan and catching debris in the removable cup of its Duostrainer. The swinging faucets and the rinsing hose, each delivering hot, cold, or tempered water. Beneath, on swinging arms, the refuse container and the "tool box" for brushes, scouring powder, and the like. All at your finger tips . . .

It is a wonderful sink. And wonderfully beautiful, too, in its dress of green enamel—bringing to the kitchen the same color beauty that bath tubs, lavatories, and toilets in lovely Kohler Color Ware now bring to the bathroom.

Ask your plumber about the several Kohler Electric Sink models and other Kohler fixtures. And mail us this coupon.

KOHLER CO., Kohler, Wis. L.H.J. 4-28

Gentlemen: Please send booklets as checked.

☐ The Kohler Electric Sink
☐ "Color Charm Enters the Bathroom" (Kohler Color Ware)

Name .....

Address .....

City ..... State .....

KOHLER CO., *Founded 1873*, KOHLER, WIS. · *Shipping Point*, Sheboygan, Wis. · *Branches in Principal Cities*

KOHLER OF KOHLER

Plumbing Fixtures

LOOK FOR THE KOHLER TRADE MARK ON EACH FIXTURE

Açıklama	Mutfağın yeni *verimlilik merkezi*
Kaynak	[194]

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK	EK-E

4	Firma Adı	Yayın Yılı
	Standard Sanitary, ABD	1920'ler



Açıklama	-
Kaynak	[195]

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK		EK-E
5	Firma Adı	Yayın Yılı
	General Electric, ABD	1930'lar



Açıklama	"Anne bu akşam harika görünüyorsun!"
Kaynak	[196]

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK	EK-E

	Firma Adı	Yayın Yılı
6	Gas Range, ABD	1930'lar



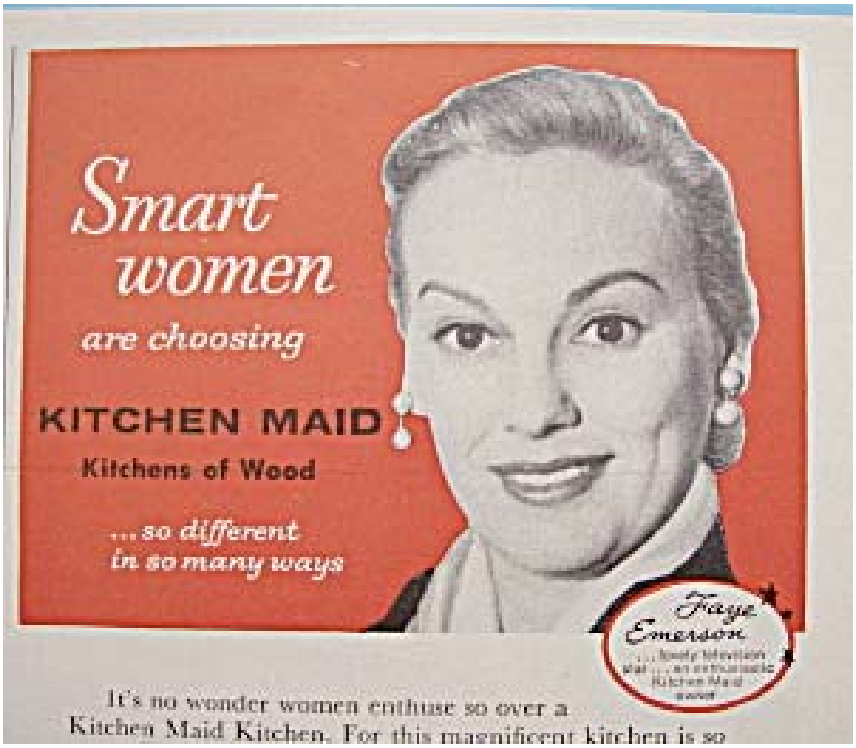
Açıklama	"Yeni gaz ocağınla istediğim ısıyı ayarlayabiliyorum."
Kaynak	[197]

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK		EK-E
7	Firma Adı	Yayın Yılı
	AEG, Türkiye	1930'lar



Açıklama	Tüm kadınlara hitap etme amacı ile çıkarılan dergide, edebi yazılar, öyküler ve sohbetler yayınlanmıştır.
Kaynak	[198]

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK		EK-E
8	Firma Adı	Yayın Yılı
	Kitchen Maid, ABD	1930'lar



Açıklama	"Akıllı kadınlar Kitchen Maid'i seçiyor"
Kaynak	[199]

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK	EK-E

	Firma Adı	Yayın Yılı
9	Lydia E. Pinkham, ABD	1930'lar



Açıklama	"Mutfağa gel"
Kaynak	[200]

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK		EK-E
10	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Gruco, Almanya	1930'lar



Açıklama	"Artık benim de bir Gruco Mutfağı'm var!"
Kaynak	[193]

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK	EK-E

11	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Conover Electiric, ABD	1931



Açıklama	"Eğer kocalar bulaşık yıkamak zorunda olsaydı.."
Kaynak	[201]

1920 VE 30'LARDA REKLAMDA KADIN VE MUTFAK		EK-E
12	Derginin Adı	Yayın Tarihi
	Radyolin, Türkiye	1936



Açıklama	Radyolinle ideal kadın
Kaynak	[202]

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Fatma Zeynep ÖZKOÇAK

Doğum Tarihi ve Yeri : 1983 Ankara

Yabancı Dili : İngilizce

E-posta : zeynepozkocak@gmail.com

ÖĞRENİM DURUMU

Derece	**Alan**	**Okul/Üniversite**	**Mezuniyet Yılı**
Lisans	Mimarlık	Anadolu Üniversitesi	2007
Lise	Sayısal	Çankara Lisesi (YDAL)	2001

İŞ TECRÜBESİ

Yıl	**Firma/Kurum**	**Görevi**
2011-Halen	Dizayn Grup	Proje Yöneticisi
2010	Pro-ge Mimarlık	Proje Mimarı
20006-2009	Çeşitli Ofislerde	Proje Mimarı

YAYINLARI

Bildiri

1. I. İstanbul Adaları Sempozyumu'nda "Büyükada'daki Cumhuriyet Dönemi ve sonrasında inşa edilen veya projelendirilen sivil mimari örnekleri", 2013