

T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KONYA'DA GELENEKSEL
KONUTTA MUTFAK

Ayşe Betim ULULAR
YÜKSEK LİSANS TEZİ
MİMARLIK ANABİLİM DALI

Konya, 2006

**T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**KONYA'DA GELENEKSEL
KONUTTA MUTFAK**

**AYŞE BETİM ULULAR
YÜKSEK LİSANS TEZİ
MİMARLIK ANABİLİM DALI**

Bu tez 20.09.2006 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oybirliği / oyçokluğu ile kabul edilmiştir.

**Yrd.Doç.Dr.Mustafa
İNCESAKAL
(Danışman)**

**Prof.Dr.Haşim
KARPUZ
(Üye)**

**Yrd.Doç.Dr.O.Nuri
DÜLGERLER
(Üye)**

Konya, 2006

ÖZET**Yüksek Lisans Tezi****KONYA'DA GELENEKSEL****KONUTTA MUTFAK****Ayşe Betim ULULAR****Selçuk Üniversitesi****Fen Bilimleri Enstitüsü****Mimarlık Anabilim Dalı****Danışman: Yrd.Doç.Dr. Mustafa İNCESAKAL****2006, 145 Sayfa****Jüri: Prof.Dr. Haşim KARPUZ****Yrd.Doç.Dr. Osman Nuri DÜLGERLER**

Beslenme tüm canlıların olduğu gibi insanoğlunun da yaşamını sürdürebilmesi için vazgeçemeyeceği bir olgudur. Farklı toplumların farklı kültürlere sahip oldukları ve bu vazgeçilmez eylemi gerçekleştirebilmek için de farklı metotlar geliştirdikleri ortadadır. Her kültür için yemek yemek ayrı bir anlam taşımıştır. Bu çalışmada yemek pişirme ana eyleminin yanında kış hazırlığı, yemek yeme, toplanma, oturma gibi farklı eylemlere de hizmet veren mutfak ele alınmıştır.

Tarihsel süreç içinde mutfağın geçirdiği değişimler irdelenmiş ve Türk kültüründe mutfağın yeri, özellikleri ile tespit edilmiştir. Türklerde tarih öncesinden günümüze kadar gelen üretim geleneklerinin, göçebe-yerleşik hayatın, İslam dininin etkisi yaşamın içinde mekânsal anlamda ortaya çıkmıştır. Artık günümüzde yok olan, ancak sayılı örneği kalan geleneksel konutlar bu yaşam geleneğinin son örnekleridir. Çalışmanın hedefi, mutfakların geleneksel konut içindeki anlamını mekânsal özellikleri ile birlikte ortaya koymaktır. Bu nedenle Anadolu'da mutfağın yaşam içindeki yeri ve önemi, gelişimi belirlenmiş, örnek il olarak ele alınan Konya'da geleneksel konut örnekleri mekânsal ve kurgusal açıdan incelenmiştir. Konya mutfak kültürü, konuttaki yaşam tarzı ortaya konulmuştur. Anadolu'dan ve Konya şehrinde elde edilen geleneksel konut örnekleri mutfak mekânı boyutunda incelenerek karakteristik özellikleri belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırmadan elde edilen sonuçlar analizler ile birlikte sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Mutfak, mutfağın tarihsel süreci, Anadolu'da konut mutfağı, Konya'da mutfak.

ABSTRACT**M.S. Thesis****THE KITCHEN IN
THE TRADITIONAL HOUSES OF KONYA****Ayşe Betim ULULAR****Selçuk University****Graduate School of Natural and Applied Sciences****Department of Architecture****Supervisor: Yrd. Doç. Dr. Mustafa İNCESAKAL****2006, 145 Page****Jury: Prof.Dr. Haşim KARPUZ****Yrd.Doç.Dr. Osman Nuri DÜLGERLER**

Nutrition is a fact that is necessary for all kinds of life forms as it is for human beings to survive. It is clear that different societies have different cultures and that they have developed varied ways to execute this indispensable act. To eat means different concepts for every culture. In this study, kitchen is considered which serves not only for cooking but also for winter preparations, eating, gathering together and sitting.

Through historical process, the changes that kitchen took under is considered at length and the importance of kitchen in Turkish culture is detected with its features. For Turks, the effect of the production traditions, the nomad – settled life, the Religion of Islam has appeared on dwelling types. These traditional dwellings that does not exist today, maybe which there are few samples of is the last examples of this life custom. The aim of this study is to uncover the importance of kitchen in traditional dwelling with its local features. Because of this, the significance and development of kitchen is pointed out in Anatolia, traditional dwelling samples in Konya which is considered as a model are examined in speculative and local aspects. Konya culinary culture and the life style in the dwelling is introduced. Traditional residence samples from Konya and Anatolia is examined and its characteristics are meant to be defined. The results taken from the study is presented together with analysis.

Key Words: Kitchen, culinary, historical process of kitchen, kitchen of Anatolia house, kitchen in Konya.

TEŞEKKÜR

Benim için uzun ve zorlu bir yol olan çalıőmam sırasında, bana çalıőmalarım süresince yorumları, fikirleri, çalıőmaları ve kütüphanesi ile sonuna kadar yardımcı olan güven ve cesaret veren değerli hocam Yrd.Doç.Dr. Mustafa İncesakal'a (S.Ü.); her konuda olduğu gibi bu konuda da bana destek ve yardımcı olan eőim Vedat Ulular'a, her zaman yanımda olan ve bunu sonuna kadar hissettiren aileme ve bu çalışma sırasında gösterdiği büyük sabır ve yardımları için iş arkadaşım ve dostum Arzuhan Malyemez'e sonsuz teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
Özet	ii
Abstract	iii
Teşekkür	iv
İçindekiler	v
Şekil Listesi	vii
Resim Listesi	x
1. GİRİŞ	1
1.1. Amaç- Kapsam	1
1.2. Materyal-Metot	2
1.3. Literatür Özeti	3
2. KONUT MUTFAĞI VE TARİHÇESİ	6
2.1. Mutfağın Tanımı	8
2.2. Konut Mutfağının Tarihsel Gelişimi	8
3. ANADOLU'DA KONUT MUTFAĞI	13
3.1. Anadolu'da Mutfağın Önemi	13
3.2. Anadolu'da Konut Mutfağının Tarihsel Gelişimi	14
3.3. Anadolu'da Konut Mutfağının Mekânsal Özellikleri	18
3.4. Bölüm Değerlendirmesi	32
4. KONYA'DA GELENEKSEL KONUT TİPLERİNDE MUTFAĞIN YERİ VE ÖZELLİKLERİ	34
4.1. Hayatlı Evler	35
4.1.1. Tek katlı evler	36
4.1.2. Tek katlı ev örnekleri	37
4.1.3. Tek katlı evlerin değerlendirilmesi.....	45
4.1.4. İki katlı evler	45
4.1.5. İki katlı ev örnekleri	47
4.1.6. İki katlı evlerin değerlendirilmesi	53

4.1.7. Mabeynli evler	53
4.1.8. Mabeynli ev örnekleri	55
4.1.9. Mabeynli evlerin değerlendirmesi.....	72
4.2. Sofalı Evler.....	73
4.2.1 Sofalı ev örnekleri	74
4.2.2 Sofalı evlerin değerlendirilmesi	101
4.3. Bölüm Değerlendirmesi	102
5. KONYA'DA KONUT MUTFAĞI	104
5.1. Geçmişten Günümüze Konya Mutfağı	104
5.2. Konya Yemeklerinin Özellikleri	105
5.3. Konya'da Güz Hazırlığı	107
5.4.Konya Mutfağının Mekânsal Özellikleri	109
5.5. Konya Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler	112
5.6. Konya Mutfağını Tamamlayan Yardımcı Plan Öğeleri	115
5.6.1. Kiler ve izbelerin işlevi	117
5.6.2. Konya evlerinde tandirevi	124
5.6.3. Konya evlerinde çarşevi	125
5.6.4. Konya mutfağında ocak	126
5.6.4.1. Ocak çeşitleri	127
5.6.4.2. Ocakların yapılış şekilleri	133
5.6.5. Yiyeceklerin Maddelerinin Korunması ve Saklanması	135
6. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ	138
7. KAYNAKLAR	142

ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa No
Şekil 2.1.a. Yamaç koruması	7
Şekil 2.1.b. Ağaç altına sığınma	7
Şekil 2.1.c. Mağara	7
Şekil 2.1.d. Giriş-kaya	7
Şekil 2.2. Yaşama biçimi olarak biçimlenmiş bir Orta Asya çadırının iç düzeni ve genel görünümü	9
Şekil 2.3. Türk çadırı ve Türk odası plan tipleri	11
Şekil 3.1. Haremlik–selamlık arasında yiyecek alışverişini sağlayan dönmedolap .	25
Şekil 3.2. Yiyecek depolanmasında kullanılan ambar	25
Şekil 3.3. Mehmet Akar Evi zemin kat planı	27
Şekil 3.4. Mehmet Koçak Evi zemin kat planı	29
Şekil 3.5. Sille’de tek katlı bir bağ evi plan ve görünüşü	31
Şekil 4.1. Araplar Mahallesinde tek odalı bir ev	37
Şekil 4.2. Ahır sekili bir ev	39
Şekil 4.3. Hayatlı ve üç odalı bir ev	41
Şekil 4.4. Abdütallü Hacı Efendi Evi planı	43
Şekil 4.5. Abdütallü Hacı Efendi Evi izbe kesiti	43

Şekil 4.6. Sedirler Caddesinde iki katlı bir ev	47
Şekil 4.7. Şems Caddesinde iki katlı bir ev	49
Şekil 4.8. Zemin kat planı	51
Şekil 4.9. Üst kat planı	52
Şekil 4.10. Hacı Hasanlar Evi plan şeması	55
Şekil 4.11. Hacı Kadirler Evi plan şeması	57
Şekil 4.12. Mustafa Uğur Evi zemin ve üst kat planı	59
Şekil 4.13. Kara Mullalar Evi zemin kat planı	61
Şekil 4.14. Mihmandar Mahallesinde bir ev	63
Şekil 4.15. İbrahim Erden Evi zemin kat planı	65
Şekil 4.16. İbrahim Erden Evi üst kat planı	66
Şekil 4.17. Üst kat planı	68
Şekil 4.18. Ayşe Turan Evi planı	71
Şekil 4.19. Saffet Çelebi Evi zemin kat planı	74
Şekil 4.20. Emin Efendi Evi zemin kat planı	76
Şekil 4.21. Durmuş Öğüt Evi kat planı	78
Şekil 4.22. Şerife Saat Evi kat planı.....	80
Şekil 4.23. İsmail Embel Evi üst kat planı	82
Şekil 4.24. Rıdvan Koyuncu Evi kat planı	84
Şekil 4.25. Şehit Nazım Bey Caddesinde bir evin zemin kat planı	86
Şekil 4.26. Üst kat planı	87

Şekil 4.27. Şehit Nazım Bey Caddesinde bir evin zemin kat planı	88
Şekil 4.28. Üst kat planı	89
Şekil 4.29. Sofalı ve iki katlı bir evin zemin kat planı	91
Şekil 4.30. Üst kat planı	93
Şekil 4.31. Bodrum kat planı	93
Şekil 4.32. Celal sokakta bir evin zemin kat planı	94
Şekil 4.33. Üst kat planı	95
Şekil 4.34. Celal sokakta bir evin zemin kat planı	97
Şekil 4.35. Celal sokakta bir evin üst kat planı	98
Şekil 4.36. Celal sokakta bir evin zemin kat planı	100
Şekil 4.37. Üst kat planı	100
Şekil 5.1 Geleneksel bir mutfak örneği	111
Şekil 5.2. Hocacıhan'da bir evin izbesi	116
Şekil 5.3 Rıdvan Koyuncu Evi izbesi	121
Şekil 5.4. Yeşildere Köyü'nde bir inin planı	123
Şekil 5.5 İki gözlü goraş ocağı planı	128
Şekil 5.6 Mehmet Kora tandır atölyesinde kurutulmaya bırakılmış tandır	130
Şekil 5.7 Tandır kesiti	130

RESİMLER LİSTESİ

	Sayfa No
Resim 2.1. Topak ev	10
Resim 3.1. Mutfak girişi, Çatalhöyük	14
Resim 3.2. Kazan ocağında ekmek yapımında kullanılan araçlar	18
Resim 3.3. Bahçede kazan ocağı	19
Resim 3.4. Kazan ocağında ekmek yapımı	21
Resim 3.5. Bahçede sacböreği yapımı	22
Resim 3.6. Safranbolu, Gökçüoğlu bağ evi, mutfaktaki kazan ocağı, ambar ve üstündeki raflar	22
Resim 3.7. Erzurum evlerinde tandirevi	23
Resim 3.8. Erzurum Avni Bey'in evinde terekeler	24
Resim 5.1. Ayşe Turan (Mafazalar) Evi aşanesinin tavanı	110
Resim 5.2. Ayşe Turan (Mafazalar) Evi aşanesinin duvarı ve giriş kapısı	110
Resim 5.3. Yeşildere köyünde Şerife Saat'e ait mutfakta hamur teknesi, elek, kulaklı ve ambar	114
Resim 5.4. Pekmez yapımında kullanılan araç ve gereçler	114
Resim 5.5 İbrahim Erden Evi kayıtevi	116
Resim 5.6 Sedirler Mahallesinde Ayşe Turan Evi kayıtevi	118

Resim 5.7 Rıdvan Koyuncu Evinde izbede duvar dibinin kullanımı	119
Resim 5.8 Rıdvan Koyuncu Evinde kilerde duvar dibine yerleştirilen seki	119
Resim 5.9. İbrahim Erden Evinde kayıtdamında yakacak depolanması	120
Resim 5.10.a. Yeşildere Köyü’de bir inin girişi	122
Resim 5.10.b. Yeşildere Köyünde bir inde yiyecek saklama biçimi	123
Resim 5.11. Muammer Ceylan Evi tandirevi	124
Resim 5.12. Hocacihan’da Mustafa Dağıstanlı Evi tandirevi	125
Resim 5.13. Ayşe Turan Evi çarşevi ve çarş havuzu	126
Resim 5.14. Hocacihan’da Mustafa Dağıstanlı Evi göz ocağı	128
Resim 5.15. Sedirler Mahallesi’nde Ayşe Turan Evi goraş ocağı	129
Resim 5.16. Muammer Ceylan Evi tandırı	131
Resim 5.17. Rıdvan Koyuncu Evinin tandırı	131
Resim 5.18. Rıdvan Koyuncu Evinde kuzine	132
Resim 5.19. Yeşildere Köyü’nde Şerife Saat Evi mutfağında ocağın içindeki sacayağı	134
Resim 5.20. Rıdvan Koyuncu Evi izbesinde bastırık ve ocak	136
Resim 5.21. Rıdvan Koyuncu Evi mutfağında tel dolap	136

1. GİRİŞ

Beslenme olgusu yaşamın devamlılığının sağlanması amacıyla insanlık tarihinden bu yana süregelmiştir. Zaman içinde insanın gösterdiği gelişimle birlikte sosyo-kültürel, ekonomik, teknolojik değişimler meydana gelmiştir. Bu değişimler beslenme amacını ve alışkanlıklarını değiştirmiştir. Tarihsel süreç içinde en basit anlamıyla pişirme mekânı olan mutfak da insanlıkla beraber değişip gelişmiştir. Her kültür içinde farklı anlamlar taşımış ve bu doğrultuda şekillenmiştir. Zaman içinde mutfaklardaki donatı elemanları zenginleşmiş, çeşitliliği artmış ve kültürün göstergesi olmuştur. Bu nedenle mutfağın insan hayatındaki ve konut içindeki yerini, insanlığın doğuşundan modern hayatın başlangıcına dek olan serüveni içinde belirlemek gerekir.

1.1. Amaç-Kapsam

Anadolu'da konut mimarlığı çok eski tarihlere dek uzanmaktadır. Anadolu evi veya Osmanlı evi olarak da tanımlanan Türk evleri üzerinde plan tipleri, süslemeler, bölgesel özellikleri ile ilgili ev bazında araştırmalar yapılmıştır. Ancak Türk kültürü içinde vazgeçilmez bir unsur olan yemek yapma ve yemek yeme eylemlerine hizmet eden mutfak ile ilgili araştırma sınırlı sayıdadır. Yemek yeme ihtiyacının giderilmesi için ön hazırlıkların tamamının yapıldığı, pişirme ve servis işlemlerinin gerçekleştirildiği, gerektiğinde yemeğin yendiği mutfak, Anadolu konutu ve geleneksel Türk evi oluşumunda daima etkili bir plan elemanı olmuştur.

Bölgesel özellikler, iklim, malzeme, sosyo-kültürel farklılıklar gibi sebepler ile Anadolu'nun farklı yörelerinde değişik mutfak mekânları ortaya çıkmıştır.

Bu çalışmanın amacı da geçmişte Anadolu'da ve Anadolu'nun önemli bir merkezi olan Konya'da geleneksel konutta mutfak planlamasını, mutfaklarda hangi eylemlerin gerçekleştirildiğini ve mekân organizasyonunun nasıl ve nelere göre yapıldığını tespit etmektir. Bu tespitleri çok köklü bir geçmişi olan M.Ö. 7000'de üzerinde yerleşkeler kurulmuş, tarihi sürecin her aşamasında önemli bir merkez olmuş Konya bölgesinde örneklendirmek projenin asıl hedefidir.

Zaman içinde teknolojik ve sosyo-kültürel değişimler, şehre göç, şehir nüfusunun artması ve endüstrileşme mutfak planlamasını ve mutfak içi organizasyonları değiştirmiştir. Mutfakta kullanılan eşyaların çeşitlenmesi ve daha detaylı hale gelmesi mutfak planlamasını doğrudan etkilemiştir. Araştırmanın amacı bu yönde olmuş ve Anadolu sınırları içinde tarihi süreç içinde mutfak planlaması ve mekân organizasyonunda meydana gelen değişimler ve nedenleri ortaya konulmaya çalışılmıştır. Çalışmada Konya bölgesinin bu köklü geçmişi, mutfak kültürünün dayandığı noktalar belirlenerek detaylandırılmaya ve bölgedeki mutfak olgusu, kullanım şekli, kültürel ortam ve bunların yanında mekân biçimlenişi ile ortaya konulmaya çalışılmıştır.

1.2. Materyal ve Metot

Bu çalışmada yemek pişirme ve yeme eylemleri, mutfak planlamasının tarihi sürecinde oluşan değişimler ile birlikte incelenmiştir. Çalışmada göçebelik yaşamından itibaren mekân organizasyonu ve mutfak kültürü ele alınmıştır. Zaman içinde mutfaklarda meydana gelen değişimler ve nedenleri incelenmiştir.

Konut mimarlığı ve içinde yer alan mutfak mekânları üzerinde coğrafyanın, iklimin, sosyo-kültürel yapının, ekonominin, yapım tekniğinin ve yapı malzemelerinin etkileri görülmektedir. Bu nedenle tarihsel süreç içinde Anadolu’da konut mimarlığı ve Türk evi incelenip mutfak planlamasının kaynakları araştırılmıştır. Türk evi, Anadolu konut mimarisi tarihi, mutfak kültürü ile ilgili literatür taraması yapılmıştır.

Araştırma kapsamında Anadolu’daki mutfaklara ait örnekler bulunmuş, plan, fotoğraflar ve şekiller ile özgün örnekler ortaya konulmaya çalışılmıştır. Mutfakların tarihi süreç içindeki gelişiminin daha iyi gözlenebilmesi ve değerlendirilebilmesi için mutfakların konut içindeki yerleri ve mutfaklarda yer alan donatı elemanlarının değişiklikleri tespit edilmeye çalışılmıştır.

Yemek hazırlama, pişirme ve yeme eylemlerinin gerçekleştirildiği mutfakların sosyal ve ekonomik yapının yanında, teknolojik gelişmelerden dolayı da uğradığı değişiklikler incelenmiştir. Bu amaçla Anadolu’daki mutfak kültürü ve mutfakların gelişim süreçleri ile ilgili bilgiler, kitap, tez, bildiri ve sempozyumlardan oluşan kaynaklardan elde edilmiştir. Elde edilen veriler resimler ile desteklenerek anlaşılabilirlikleri artırılmaya çalışılmıştır. Örnekler ile konu detaylandırılmıştır ve sonuca tümevarım metodu ile ulaşılmıştır.

1.3. Literatür Özeti

Ümran Phipps’in “Konut Mutfaklarında, Modül Elemanların Esnek ve Değiştirilebilir Kullanımı” başlıklı yüksek lisans tezinde konut mutfaklarının tarihsel süreç içerisindeki gelişimi, değişimi dönemin koşullarından nasıl etkilendikleri, mekân kullanımlarının biçimleniş farklılıkları ve donatı elemanları üzerinde durulmuştur. Ayrıca konut mutfaklarının işlevsel, biçimsel, boyutsal gereksinimleri,

günümüz konutlarında mutfağın yeri ve tasarım aşamasındaki etkisi, iş verimliliği, konfor, konut içi diğer mekân birimleri ile etkileşimleri incelenmiştir. Yine Ümran Phipps'in "Geleneksel Anadolu Konutundaki Mutfak Kültürünün Günümüz Modüler Mutfak Sistemleri ile İlişkisinin Mekânsal Oluşum ve Biçimleniş İlkeleri Açısından Değerlendirilmesi" başlıklı sanatta yeterlilik tezinde ise Türk mutfak kültürünün geleneksel Anadolu konutunun biçimlenişine etkileri ile ilgili örnekler sunulmuştur. Geleneksel Anadolu konutunun oluşumunda etkili olan sosyo-kültürel, ekonomik, teknik, estetik ve kültürel değerler ortaya konulmuştur. Tezde bu kültürün günümüz mutfak sistemleri ile ilişkisi, mekânsal oluşum ve biçimleniş ilkeleri açısından değerlendirilmiştir. Çalışmada geçmişe ve günümüze ait örnekler ortaya konulmuştur.

Suzan Mehtap Tüzün'ün hazırladığı "Günümüz Konutlarında Sosyo-Ekonomik Koşulların Mutfak Tasarımına Etkisi" konu başlıklı tezde konut mutfaklarının tarihsel gelişimi ele alınmıştır. Yemek kültürünün mutfak tasarımına etkileri ve mutfağın konut içindeki yeri belirlenmiştir. Tezde mutfakta yer alan eylemler ve konut mutfakları sınıflandırılmıştır. Konut mutfaklarının tasarımını etkileyen faktörler ve mutfaklardaki teknik, boyutsal ihtiyaçlar analiz edilmiştir.

İç Mimar Sema Efendioğlu'nun hazırladığı "Geçmişten Günümüze Konutta Mutfak Kavramı: Açık Mutfak" başlığını taşıyan yüksek lisans tezinde konut mutfağının dünyadaki ve Türkiye'deki tarihsel gelişimi açıklanmış, geleneksel Türk konutuna ve mutfağına ait örnekler sunulmuştur. Konut mutfağı tasarımındaki değişim nedenleri açıklanmıştır. Konut mutfak tipleri, mutfaktaki fonksiyonlar ve ihtiyaçlar sınıflandırılmıştır.

Emine Karpuz tarafından hazırlanan "Anadolu'da Türk Mutfak Mimarisi ve Madeni Kullanım Eşyaları (18.-20.yüzyıl)" konu başlıklı doktora tezinde öncelikle Türk evi içindeki mutfağın tarihsel süreç boyunca gelişimi ortaya konulmuş, Anadolu Türk evinden mutfak örnekleri verilmiştir. Türk mutfağında kullanılan madeni eşyalar katalog haline getirilmiş ve değerlendirilmesi yapılmıştır.

Seza Filiz, "Konut Mutfağında İşlev-Kültür Bağıntısının Tasarım Organizasyonuna Etkisi" konu başlıklı yüksek lisans tezinde mutfağın tanımını ve tarihsel süreç içerisindeki gelişimini ele almıştır. Mutfağın konut içerisindeki yerini

incelemiş, mutfak tasarımının sosyal ve ekonomik yönlerini belirlemiştir. Mutfağın konuttaki yeri tasarım aşamasında iken ele alınmış, tasarım ölçütleri üzerinde durulmuştur. Mutfak içerisinde yer alan eylemler ve çalışma programı ortaya konulup standart ölçülere yer verilmiştir. Konut mutfakları, kullanımları ve plan tiplerine göre sınıflandırılmıştır. Bu tezde ayrıca ülkelerin mutfak kültürleri incelenmiş, gruplandırılmış, tarihsel süreç içerisindeki gelişimleri ortaya konulmuştur.

Mimar Esra Bozbaş tarafından hazırlanan “Konut Mutfağı ve Endüstrileşmesi” başlıklı tezde konut mutfağının tarihsel gelişimi ortaya konulmuştur. Konut mutfaklarının büyüklükleri, yönleri, diğer konut mekânları ile ilişkileri, tesisatlarının konut tasarımına etkisi açıklanmıştır. Mutfakta olması gereken ergonomi ve kullanıcıların antropometrik ölçülerine göre kabul edilmiş boyutlar açıklanmıştır. Konut ve mutfak tipleri sınıflandırılmıştır. Endüstri devriminin ortaya çıkışı ve etkileri, konutun ve konuttaki mutfağın endüstrileşmesi nedenleri ile açıklanmıştır. Mutfak bileşenleri özellikleri ile belirlenerek analizleri yapılmıştır.

Prof. Önder Küçükerman’ın yazmış olduğu ve Şemsi Güner’in fotoğrafları ile katkıda bulunduğu “Anadolu Mirasında Türk Evleri” isimli kitapta Türk Evi kimliğinin oluşumundan ve mekân kullanımında meydana gelen değişikliklerden bahsedilmiştir. Kitapta Türk Evi’nde odalar detaylı olarak incelenmiş, evlerin mekân kurguları ve yapı malzemeleri ortaya konulmuş, şehir ve kasaba evlerindeki mekân kimlikleri belirlenmiştir.

Arif Nüşet Turgut’un yazmış olduğu “Eski Konya Evleri” isimli kitapta Konya’nın eski kerpiç evleri, konut mimarisinin tarihi gelişimi ve Konyalıların yaşam kültürü ele alınmıştır. Konya mutfakları mekânsal olarak incelenmiş, yapı malzemeleri üzerinde durulmuş, kullanılan araç ve gereçler tanıtılmıştır. Konya halkının kış hazırlıkları, depolama alışkanlıkları, gelenekleri ve görenekleri açıklanmıştır.

A.Sefa Odabaşı’nın yazmış olduğu ve Konya Ticaret Odası tarafından yayımlanan “Konya Mutfak Kültürü” adlı kitapta mutfak, kültürel ve mekânsal açıdan ortaya konulmuştur. Kitapta Konya halkının yaşam tarzı, mutfak ve mutfağı

besleyen servis mekânları, yemek yapımında kullanılan araç ve gereçler açıklanmış, detaylı olarak incelenmiştir. Geleneksel Konya mutfağında kullanılan temel gıda maddeleri beslenme kültürü ve Konya'ya has yemekler anlatılmıştır.

2. KONUT MUTFAĞI VE TARİHÇESİ

Yaşadığımız evrende bulunan tüm türler için yaşamın sürdürülebilmesi ve kendi türünün evrensel sürekliliğinin korunma şartı vardır. Bu şart;

- Beslenme,
- Barınma,
- Korunma,
- Üreme

Eylemleri ile gerçekleşebilir. Doğal çevre şartları canlılara bu eylemleri gerçekleştirecek uygunlukta olmadığı için canlılar kendilerine uygun çözümler ortaya koymuştur (İzgi 1999) (Resim 2.1.a, Resim 2.1.b). İnsanoğlunun binlerce yıllık tarih içerisinde en dikkat çeken uğraşlarından birisi yaşadığı doğal çevreyi çeşitli ihtiyaçları doğrultusunda düzenlemesi ve değiştirmesi olmuştur (Resim 2.1.c, Resim 2.1.d).

İnsanlar yaşamlarını sürdürüp gelişebilmek için en başta içinde barınabileceği, bütün ihtiyaçlarını karşılayabileceği konut adı verilen çeşitli fiziksel çevreleri oluşturmuşlardır. İnsanların tüm hayatları boyunca ihtiyaç duydukları konutlar, zamanla insanla bütünleşmiş ve içinde yaşayan insanın yaşam biçimine göre şekillenmiştir. Konutlar, insanların fizyolojik, sosyolojik, psikolojik, estetik ve ekonomik yönlerden istek ve ihtiyaçlarına cevap verebilecek biçimde tasarlanması gereken mekânlar olmuştur. Bu nedenle yaşamın başlangıcından itibaren sürekli değişime uğramışlardır.



Şekil 2.1.a. Yamaç koruması
(İzgi 1999)



Şekil 2.1.b. Ağaç altına sığınma
(İzgi1999)



Şekil 2.1.c. Mağara (İzgi 1999)



Şekil 2.1.d. Giriş-kaya (İzgi 1999)

Konutlar tüm bu ihtiyaçlara cevap verebilecek şekli alış sürecinde geçirdiği gelişim aşamasında çeşitli özelleşmiş mekânları da içermeye başlamış ve farklı ihtiyaçlara cevap vermek için hazırlanmış, donatılmış farklı mekânlardan oluşan bir bütün haline gelmiştir. İşte bu özelleşmiş belli bir iş grubunun yapıldığı mekânlardan birisi de mutfaktır.

2.1. Mutfağın Tanımı

Arapçada bir mekân ismi olan “matbah” yani yemek pişirilen yer anlamına gelen bu kelime Türkler tarafından “mutfak” olarak adlandırılmıştır. Halk ağzında “mutbak” şeklinde de kullanılır ancak Türkler Anadolu’ya gelmeden önce mutfak için “aşlık, aşevi, aşdamı, aşocağı” gibi kelimeler de kullanmışlardır.

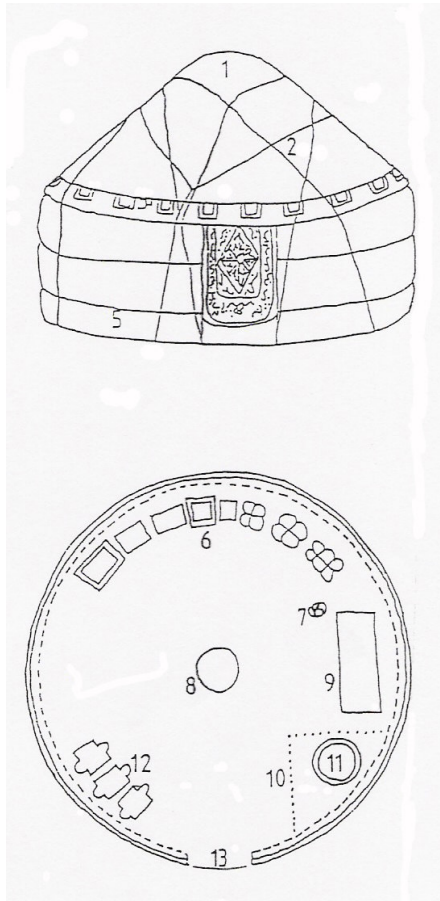
Mutfak, yiyeceklerin hazırlandığı, pişirildiği, saklanıp korunduğu ve zaman zaman da yemeklerin yenildiği bir konut bölümüdür. Mutfakta gerçekleştirilen eylemler, yemek için gerekli tüm malzemelerin mutfağa alınmasından başlayarak yemek yeme eylemine kadar süren, yıkama-hazırlama-pişirme-aktarma ve depolama işlevlerinin gerçekleştirilebileceği bir alanda gerçekleştirilir. Mutfakta tüm bu işlevler için uygun donatı elamanları mevcuttur.

2.2. Konut Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Her canlı için hayatta kalmanın başlıca iki şartı vardır ki; bunlardan biri beslenmek diğeri ise kendini dış etkenlerden koruyabilmek için barınmaktır. İnsanlar çağlar boyunca geliştirdikleri teknikleri, kendinden sonrakilere aktarmış böylece onların da yaşamlarını sürdürebilmelerini ve bir adım daha ileriye gidebilmelerini sağlamışlardır.

Ateşin bulunmasından sonra insanlar besinleri ateş üzerinde pişirmeyi öğrenmiş, ateşi; ısınmak, aydınlanmak ve vahşi hayvanlardan korunma amaçlı bir öge olarak kullanmışlardır. Ateşin bulunduğu nokta, mekân oluşumunu etkilemiş, belki de mekânın donatımı açısından ilk örneklerin oluşmasına neden olmuştur.

Türklerin kullandığı geleneksel çadır iç düzeni, ihtiyaçlar doğrultusunda oluşmuştur. Çadır tüm bu ihtiyaçlara uygun donanımına sahiptir. Gereksiz hiçbir eşya yoktur. Çadırın merkezinde ısınmak ve yemek pişirmek için kullanılan “ateşyeri” ya da “korluk” diye adlandırılan “ateş yakma yeri” vardır. Çadırda ayrıca yüklerin depolandığı, yatakların ve tüm diğer gereçlerin konulduğu ve kullanıma uygun biçimlendirilmiş belirli yerler vardır (Küçükerman 1985) (Şekil 2.2).



- 1- Tünlük (Kapalı)
- 2- Turluk
- 3- Tödöge
- 4- Kapı keçesi
- 5- İzgeyikiz
- 6- Sandık
- 7- Elbise ve silah asmak için demir kazık
- 8- Ateş yeri
- 9- Kerevit
- 10- İnce kamıştan yapılan bölme
- 11- Saka
- 12- Kanat üzerine asılan eyer ve koşumlar
- 13- Eşik (Kapı)

Şekil 2.2 Yaşama biçimi olarak biçimlenmiş bir Orta Asya çadırının iç düzeni ve genel görünümü (Küçükerman 1985)

Göçebe toplulukları, sürekli yer değiştirme halinde oldukları için eşyalar ile ilişkilerini en işlevsel düzeyde tutmuşlardır (Phipps 1996). Orta Asya’da var olan göçebelik yaşamı, Türklerin Orta Asya’dan gelmesi ile değişime uğramış ve gelişim göstermiştir. Ortaya çıkan kültürel sentez, etkileşimler ile daha da gelişmiş ve geleneksel Anadolu konutu ve odasının biçimlenmesine etkide bulunmuştur. Bunun doğal bir sonucu olarak da geleneksel Anadolu konutu, Orta Asya’daki göçebelik dönemine ait çadır yaşamının özelliklerini almış, çadırların ve içlerinin düzenlemesine benzer özellikler göstermiştir (Küçükerman 1985).

Orta Asya’da konargöçer hayat süren Türk topluluklarının bilinen en eski konutlarından birisi “topak ev”dir (Resim2.1). “Keçe ev, yurd” diye de adlandırılan bu mekânın ortasında ocak bulunmaktadır. Yemekler kışın ve soğuk havalarda ev içindeki ocağın başında, diğer günlerde ise çadırın önündeki “hayat avlu” da pişirilirdi. Topak evin planında ocak ortaya, mutfak ve su kapları kapının hemen sağ tarafında bir çitle ayrılmış kısma yerleştirilirdi. Bugün halen Anadolu’nun bazı yörelerinde göçebe Türkmen toplulukları tarafından kullanılan kara çadırın içerisinde de pişirme yapılmaktadır (Ögel 1978).

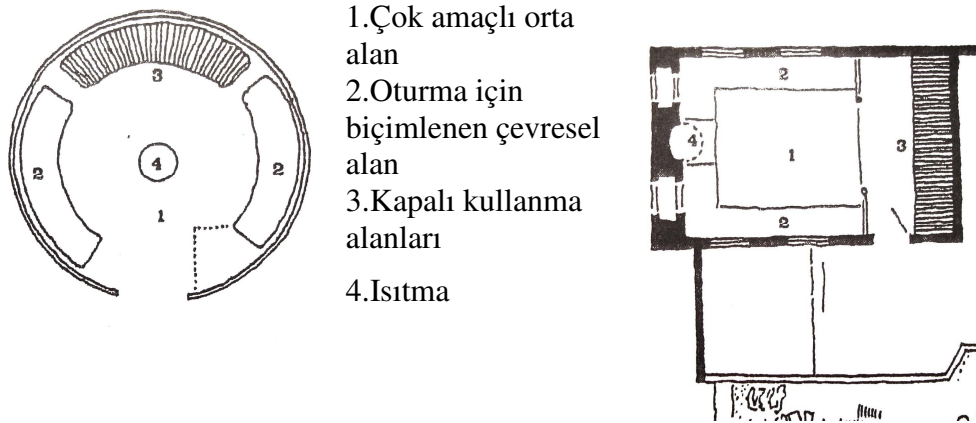


Resim 2.1 Topak ev (Powell)

Yerleşik düzene geçişin ilk adımları ateşin kontrol altına alınması, istenilen amaca uygun kullanılabilir hale getirilmesi ile atılmıştır. Tüketimin üretime dönüştürülebilmesi, ihtiyaç fazlası besinin sağlanabilmesi ve depolama mecburiyeti, toplulukları yerleşik düzene yöneltmiştir. Bunun sonucunda da mülkiyet, sınıf farklılıkları oluşmuş ve ekonomi gelişmiştir. Bu noktadan sonra değişim süreklilik kazanmıştır (Phipps 1996).

İnsanoğlunun toprağa yerleştiği ilk ve en önemli bölgelerden birisi Anadolu'dur. Belirli bir bölgeye yerleşme, sabit bir yaşam yeri belirlemenin yanı sıra insanın ekonomik ve sosyal olarak da aşama kaydettiğini gösterir (Phipps 2002).

Göçebe insan toplulukları, besinlerini avcılık ve toplayıcılıktan sağlarken, yerleşik düzende tarım yapılması ve bazı hayvan türlerinin evcilleştirilmesi öğrenilmiştir. Bu da besin üretimi ve depolanması demektir (Phipps 2002).



Şekil 2.3 Türk çadırı ve Türk odası plan tipleri (Küçükerman 1995)

Küçükerman, Geleneksel Türk Evini oluşturan genel yerleşim planlarını karşılaştırmalı olarak ortaya koymuştur. Bu plan şemalarından da anlaşılacağı gibi ocak, etrafında oturmaya yönelik alanlar için her zaman merkez konumunda olma özelliğini korumuştur (Şekil 2.3). Ocağın merkez olma durumu çağlar boyunca devam ettirebilmiş, her zaman için evin merkezine yerleştirilmiş ve evdeki en önemli ve temel elemanlardan birisi olmuştur.

3. ANADOLU'DA KONUT MUTFAĞI

3.1. Anadolu'da Mutfakın Önemi

Düzenli olarak tarım hayatına ve bunun sonucu olarak da sabit bir evde yaşamaya başlayış, ilk olarak Anadolu'da Çatalhöyük'te gerçekleşmiştir. 1961 yılında başlayan kazılar sonucu insanların taş ve toprakla çevrilmiş, tek girişi olan, üzeri toprak ile örtülmüş, basit yapılarda yaşadıkları ortaya çıkmıştır. Çatalhöyük'te on iki bin yıl önce oluşan ev, mutfak ve ocak kavramları tüm Anadolu'yu etkilemiştir. Anadolu'nun binlerce yıllık köklü geçmişi konut içindeki mutfakta da kendisini göstermiştir (Halıcı 1981).

Tarıma geçiş ile insanlar yiyecekleri depolamaya başlamışlardır. Çatalhöyük'te bulunan evlerde tahıl ürünlerini saklamak için kiler ve depo bulunmuştur. Her evde havalandırmanın sağlanabildiği bir noktaya ocak yapılmıştır. Çatalhöyük'te gelişmiş bir yapı sistemi mevcuttur. Tehlikelerden korunmak için bir delikten girilen toplu evler, dikdörtgen şeklindedir. Evlere bir avlu ve koridordan geçildikten sonra ulaşılır. İlk girilen ana mekân evin odasıdır ancak odanın yanında bir kiler vardır. Evdeki odalardan birinde mutfak, tandır ve ocak bulunmaktadır (Halıcı 1981).

Türklerde yaşamın kaynağının simgesi olan ocak ateşi hiç söndürülmemesi gereken, evin temel unsurudur. Ateş, tüm tarih boyunca ev içindeki gelenek ve göreneklerin devamlılığını sağlamıştır. Evde hep birlikte yemek yenilmesi, pişen yemeğin paylaşılması hep bu kültürün devamıdır.

Anadolu'da mutfak, evin kutsal sayılabilecek mekânıdır. Mutfak, ev halkının üretim yaptığı, hep birlikte yardımlaşarak çalıştığı mekândır. Ailenin günün sonunda toplandığı, azıyla çoğuyla yemeğini paylaştığı mutfak, Anadolu konutunun vazgeçilmez unsurudur.

3.2. Anadolu'da Konut Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Anadolu'da ilk konutlar Neolitik çağda yapılmıştır. En önemli yerleşim yerlerinden birisi de Konya-Çatalhöyük'tür. Birbirine bitişik ve üst üste katmanlar şeklinde yapılan her ev, ocak, merdiven, oturma, yatma yeri ve de yiyeceklerin işlendiği, saklandığı tahmin edilen bölümlerden oluşmaktadır.



Resim 3.1 Mutfak girişi, Çatalhöyük (Mellaart)

Kalkolitik ve İlk Tunç çağı konutu olan megaron yapısının ortasında da ocak bulunmaktadır. Kalkolitik çağa ait bir yerleşme yeri olan Hacılar II. Tabaka konutları bir ön oda (geçit) ile bir ana odadan meydana gelmiştir. Ön odada bulunan ocak nedeniyle buranın ışık ve pişirme için kullanılan mekân olduğu düşünülmektedir.

Ateşin bulunması ile pişirme eylemi ortaya çıkmıştır. İnsanlar ateşi, pişirmenin yanı sıra aydınlanma, ısınma ve hayvanlardan korunma gibi temel ihtiyaçları için de kullanmışlardır. Ateş, en basit hali ile tek hücreden oluşan barınaktan en karmaşık konuta kadar konutun en önemli elemanı olmuştur.

Tek hücreden oluşan meskenlerde ortada yanan ateş aydınlanma, ısınma ve pişirme ihtiyaçlarının tümüne cevap verirken; çift hücreli meskenlerde ocaklardan birisi sadece ısıtma ihtiyacına, diğeri ise pişirme eylemine cevap vermiştir. Bu mekân ise özelleşmenin ilk örneği ve ilk mutfaktır (Efendioğlu 2001).

Birden fazla hücreli meskende şartlara ve imkânlara göre mutfak konutun içinde veya dışında yer almıştır. Geleneksel Anadolu konutunda mutfak genelde evin dışında içe dönük ve avlu içinde planlanmıştır.

Uygur kaynaklarında mutfak için “aşlık” kelimesi geçmektedir (Karpuz 1984). Bu deyim halen bazı bölgelerde kullanılmaya devam etmektedir. Türkler Anadolu’ya gelmeden önce ise mutfak için “aşevi, aşocağı, aşdamı, aşkana (aşhane), tandirevi, tandırbaşı, tokana, matbah, işevi” gibi kelimeler kullanılmışlardır. Bu kelimeler günümüzde de halen Anadolu’da kullanılmaktadır (Karpuz 1996). Uygur evlerinin bazılarında odalar, mutfak ve kiler avlunun etrafına dizilmiş, bazılarında ise aşlıklar evin planı içinde yer almıştır (Karpuz 1984).

Yerleşik hayata geçişin tamamlandığı Selçuklular döneminde evlerde mutfak ayrı bir mekân konumundadır. “Aşlık, aşocağı, aşdamı” gibi isimlerin verildiği mutfaklarda ocak ve tandırın yanı sıra “sergen” ya da “görünçlük” diye adlandırılan raflar vardır. Kadınlar da aşocağında bulunan sedirlerde oturmuşlardır (Ögel 1978). Pişirme için bazı ön hazırlık işlemlerinin gerçekleştirildiği mutfak, gündüz ev halkı için bir yaşama olmuştur. Selçuklular döneminde evlerde oda, sofa ve mutfaktan başka kiler, ahır, buzluk ve su kuyusu bulunurdu (Karpuz 1996).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde de mutfak, evlerde evin alt katında veya bahçeye çıkıntılı olarak planlanmış ve servis mekânları içinde yer almıştır. Ahır, kiler, izbe ve helâdan oluşan yapılar içinde mutfak basit mekânsal kurgusunu uzun süre korunmuş ve geleneksel konut içindeki fonksiyonu ve mekân organizasyonu değişmemiştir. Ancak imparatorluğun son dönemlerinde yapılan büyük konaklarda mutfaklar evin dışında, evden tamamen bağımsız ve daha özel amaçlı, sadece yemek yapma fonksiyonuna yönelik yapılmaya başlanmıştır. Bu büyük evlerde mutfak, binadan ayrı, uzak ve bahçe içinde yapılmıştır. Bazı mutfaklar yemek çeşitlerine göre farklı bölümlerden oluşacak şekilde geliştirilmiştir. Bu bölümlerden her birine, yapılan yemek çeşidine göre “ethane, sebzehane, börekane, tatlıhane” gibi isimler verilmiştir.

Mutfakların evin dışında oluşunun önemli sebepleri vardır. Ahşap binalardaki yangın tehlikesi, büyük ailelerde yemek ihtiyacının fazla ve çok çeşitli olması nedeni ile büyük alanlara ihtiyaç duyulması, servis mekânlarının evin dışına yapılma geleneğinin yerleşmiş olması, bahçe ve servis mekânları ile direkt bağlantının rahat kurulabilmesi mutfağın evin dışında planlanmasına neden olan faktörlerdendir. Gelişmiş plan tipleri olan, üst düzey insanların yaşadığı büyük evlerde mutfaklarda erkek aşçıların çalışması da mutfakların evin dışında ve evden uzak planlanmasına neden olan unsurlardan birisidir.

Mutfaklarda yemekler, yerden biraz yüksekçe bir set üstüne yapılmış büyük ve kemerli ocaklarda pişirilirdi. Ocak içinde tencere ve kazan koymak için taştan bölmeler oluşturulurdu. Yakacak olarak odun kullanılır ve yemekler odun ateşiyle pişirilirdi. Ancak mutfaklara 19. y.y.da “maltız” yani kömür ocaklarının girmesi ile geleneksel ocakların kullanımı bitmiştir. Mutfaklarda maltızdan sonra da gaz ocakları kullanılmaya başlanmıştır.

Mutfakta kullanımı çok önemli olan suyun, endüstri devrimi sonrasında evlerin içine ve mutfağa girmesi ile mutfağın yüzyıllardır süren gelişimine yeni bir boyut eklenmiştir. İlk zamanlarda taşıma suyu kullanılırken daha sonra su, mutfak yakınına yapılan kuyu, sarnıç, tulumbalardan alınmıştır. Su, son dönemde su tesisatı ile mutfağın içine kadar ulaştırılmıştır.

Endüstri devrimi ile birlikte konut içine gelen havagazı insanların mutfaktaki kalma sürelerini azaltmıştır. Evin içindeki ısınma sorununun halledilmesi ile mutfak, iş amaçlı kullanılan bir mekân haline gelmiştir.

İmparatorluk döneminde aile yapısına ve yaşamına hâkim olan ataerkil yapı, cumhuriyet döneminde medeni kanunun kabulü ve kadının toplum içindeki yerinin büyük ölçüde değişmesi ile yerini çekirdek aileye bırakmaya başlamıştır. Bu dönemde sosyal ve ekonomik değişiklikler olmuştur. Sosyal yapıdaki değişim ile birlikte kentlerde apartmanlaşma başlamış ve konutlarda her fonksiyon için ayrı mekân kullanımı ortaya çıkmıştır. Konut içi donanımda her fonksiyona yönelik farklılaşma ve özelleşme oluşmuştur. Bu gelişim evin tüm mekânlarına olduğu gibi mutfaka da yansımıştır. Mutfağın taşıdığı fonksiyonlar açısından değişimi ile birlikte şekli, boyutu ve aile için taşıdığı anlam da değişime uğramıştır.

Batılılaşma hareketlerinin etkisi ile birlikte sadece yemek yeme eylemi için ayrılan yemek odaları planlanmaya başlanmıştır. Yemekler yemek odaları veya salonlarda bu amaç için donatılmış mekânlarda yenilir hale gelmiştir. 1950-60'lar sonrasında göç ve ekonomik şartlar konut alanlarını azaltmış ve yemek odası kavramı tekrar kalkmıştır. Salonlar yemek yeme ve oturma eylemine hizmet eden bir mekân halini almıştır. Küçük ve ekonomik konutlarda mutfak alanları da konut alanı ile paralel olarak küçülmüştür. Ancak son yıllarda teknolojinin hızla gelişmesi ile birlikte mutfak mekânına giren buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır-bulaşık makineleri gibi mutfak eşyaları mutfak alanlarının tekrar artmasına neden olmuştur (Efendioğlu 2001). Mutfak tekrar eski görevine kavuşmuş ve ailenin toplandığı, daha uzun vakit geçirdiği bir yaşama mekânı haline gelmiştir.

3.3. Anadolu'da Konut Mutfağının Mekânsal Özellikleri

Konut mimarisinin ilk evresinde pişirme işlemi, esas yaşama alanı olan odanın içinde gerçekleşmiştir. Konut mimarlığı geliştikçe ve değıştikçe mutfak konut içinde ya da konut dışında ayrı bir mekân olarak planlanır hale gelmiştir.

Geleneksel Türk evinde her 'oda' çekirdek bir eleman konumunda olmuştur. Oda, oturma, yemek yeme, yatma gibi eylemleri barındıran bir unsurdur. Zemin katta ya da dışarıda bulunan mutfakta pişen yemek üst kattaki odalara taşınır ve orada yenilmiştir. Yemek yer sofrasında yenildiği sini, nihale, tabak, kaşık, tencere ve diğer donatı elemanları taşınarak sofraya kurulurdu. Yer sofrasının kurulabildiği her yer, yemek yeme eylemi için uygun sayılırdı. Yemek, mutfak ya da odaların oturma düzeni olan sedirlerin arasında kalan boş alanda yenilirdi (Efendioğlu 2001).



Resim 3.2 Kazan ocağında ekmek yapımında kullanılan araçlar (Safranbolu, Ağabeyler bağ evi) (Günay 1999)



Resim 3.3 Bahçede kazan ocağı (Yahniler Bağ Evi) (Günay 1999)

Yerleşik düzende veya göçer şekilde yaşama yani konut ya da çadırda yaşama, pişirme yerini etkilemiştir. Çadırda yaşama ve depolama alanı aynı mekân içinde gerçekleşirken geleneksel konutta her oda, günümüzdeki apartman dairelerinin taşıdığı tüm görevi üstlenmiş, yemek yeme, pişirme, oturma, dinlenme, çalışma, yatma ve diğer bütün eylemlerin yapıldığı mekân olmuştur. Çadır ve geleneksel konuttaki odada kullanılan araç ve gereçler ile ev eşyaları bir aradadır. Ancak zaman içinde aile yapısı değişikliğe uğramış yani geniş ataerkil aile daha küçük olan çekirdek aileye dönüşmüş ve konut organizasyonu ve planlaması da buna göre değişime uğramıştır. Değişimle birlikte mekânlar farklı fonksiyonlar için özelleştirilmiş ve farklı donatı elemanları yerleştirilmiştir. Yatma, yeme, oturma, yıkanma, yemek hazırlama ve pişirme, bulaşık yıkama mekânları birbirinden ayrılmış farklı yerlerde yapılı hale gelmiştir (Efendioğlu 2001). Böylece mekânlar sadece üstlendikleri fonksiyona yönelik elemanları barındırır hale gelmiştir. Ancak her Türk evinde hiç değişmeyen bir unsur vardır ki o da, yemek hazırlama ve yeme eylemi için düzenlenmiş bir mekânın evin içinde veya dışında olsun mutlaka evin bir noktasında yer almış olmasıdır.

Ev, oturma, uyuma, yemek yapma ve yeme eylemlerinin yanı sıra günlük ihtiyaçları karşılamak amacı ile farklı işlerin de yapılması gereken bir mekândır.

Çamaşır ve bulaşık, dışarıdan su getirerek avluda veya mutfakta leğen içinde yıkanır. Kış hazırlığı olarak yiyeceklerin uzun süreli saklanabilmesi için gerekli işlemler de mutfakta gerçekleştirilirdi. Bu da; geleneksel Türk evinde yer alan mutfağın, yemek pişirme ve yeme, depolama eylemlerinin yanı sıra gün içinde diğer ev işlerinin de yapıldığı bir mekân olduğunu göstermektedir. Mutfağın evin dışında yapılması, iş ve zaman kaybını engelleyebilmenin, yangından korunmanın yanı sıra mutfağın dışarıyla bağlantısının kuvvetli olması gereğinden kaynaklanmıştır.

Mutfak ile direkt bağlantılı olması gereken kiler, fırınlık, odunluk, depo gibi mekânlar iş akışı açısından birbiri ile ilişkilerinin sağlanabilmesi için mutfak mekânının yerinin belirlenmesinde etkili olmuştur (Küçükerman 1985). Anadolu'nun farklı yerlerinde farklı mutfak örneklerine rastlamak mümkündür. Bölgesel farklılıklar ev planlarını etkilediği gibi mutfağın evin içindeki yerini, bağlantılarını ve kullanım şeklini de değiştirmiştir.

Konya'da mutfak için "ahşana" kelimesi kullanılmıştır. Konya evlerinde mutfak evden ayrı, "hayat" denilen bahçenin bir kenarında basitçe planlanmıştır (Berk 1951). Mutfağın bir tarafında tandır diğer tarafında ise kiler vardır. Kiler, "izbe" diye de adlandırılmıştır. Kiler, evin zemin katında yer almış ve mutfak ile kiler bir kapı veya merdiven aracılığı ile bağlanmıştır. İzbe, dış etkilerden iyi korunmuş serin ve kuru bir mekândır. İzbeye un depolayabilmek için tahtadan yapılmış büyük ambarlar, su depolamak için büyük küpler yerleştirilmiştir (Karpuz 1996). Yaz ve kış için ayrı mutfakların yapıldığı ev örneklerine de rastlamak mümkündür.

Doğu Anadolu Bölgesinin soğuk bir iklime sahip olması nedeni ile Erzurum'da apayrı bir plan tipi oluşmuştur. Avlu, kapalıdır ve zemin kattaki tüm bölümlerin ortak geçiş mekânıdır. Avluya bağlanmış olan tandirevi sofanın işlevlerini de gerçekleştirmiştir. Tandirevinde yemekler pişirilmiş, yenilmiş, oturulmuş, uyunmuş ve depolama yapılmıştır. Ayrıca tandirevinin tüm ev halkını toplayıcı özelliği vardır.



Resim 3.4 Kazan ocağında ekmek yapımı (Günay 1999)

Safranbolu’da mutfak “aşevi” diye adlandırılmıştır. Yemeklerin yapıldığı aşevinin aslında diğer odalardan farkı yoktur, diğer odalarda gerçekleştirilebilen tüm eylemler aşevinde de gerçekleştirilmiştir. Ancak yemek pişirmek için gerekli araç ve gereçlerin mutfağa yakın olması gerektiğinden dolayı odalardan biri mutfak işlevini almıştır. Aşevi, evin orta katında yer almıştır ve kadınların zamanlarının çoğunu geçirdikleri odadır. Özellikle soğuk havalarda burası ısıtılmış, bu oda çalışma ve oturma odası olarak kullanılmış, yemekler burada yenilmiştir (Günay 1999).



Resim 3.5 Bahçede sacböreği yapımı (Günay 1999)



Resim 3.6 Safranbolu, Gökçüoğlu bağ evi, mutfaktaki kazan ocağı, ambar ve üstündeki raflar (Günay 1999).

Kerpiç duvarlardan inşa edilen Konya mutfağında duvarların iç kısmına raf olarak kullanılmak için çıkıntılar yapılmıştır. Bulaşık yıkamak için mutfağın bir

kenarında yer ayrılmıştır (Berk 1951). Mutfakta yer alan tereklere kap-kacaklar fonksiyonu ve büyüklüğüne göre sıralanmıştır (Karpuz 1996).

“Ev”, “aşhane” gibi isimler ile anılan Erzurum tandirevinde, seki, tandırbaşı, kurun bulunur. Tandirevine zemin katta açılan bir veya iki oda vardır ve bu bölüm kadınlar için ayrılmış haremlik kısmıdır. Evin üst katında daracık bir sofaya açılan bir veya iki oda bulunur. Bunlardan bir tanesi “başoda, ayvan oda” yani selamlıktır (Karpuz 1984).

Karpuz tandirevini meydana getiren unsurları şu şekilde belirlemiştir:

- Tandırbaşı,
- Küçük ocak,
- Terekler,
- Seki,
- Kiler- Ambar,
- Kurun,
- Kırlangıç örtü.



Resim 3.7 Erzurum evlerinde tandirevi (Karpuz 1984)

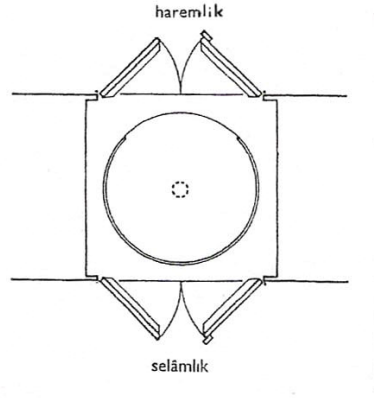


Resim 3.8 Erzurum Avni Bey'in evinde terekeler (Karpuz 1984)

Safranbolu mutfağı olan aşevinde yer alan ocak diğer odaların ocaklarından daha büyük yapılmıştır. Aşevinde diğer odalara göre dolap ve oymalar daha fazla, sergenler daha geniş yer almıştır. Diğer odalardaki gibi sedir ve yüklük aşevine de yapılmıştır (Günay 1999).

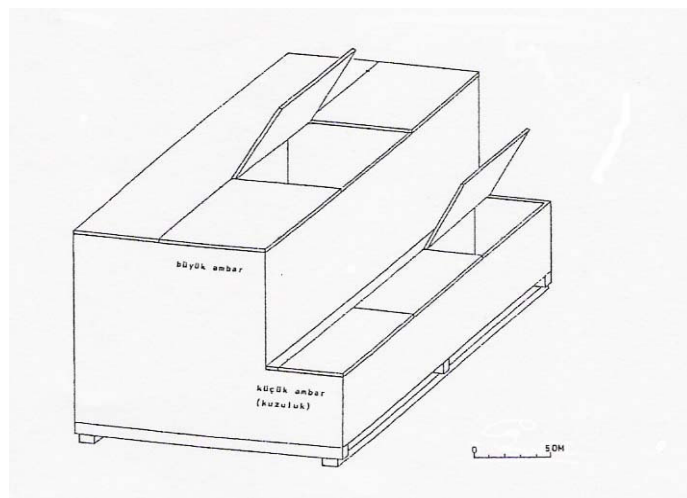
Safranbolu'da bulaşık ocak üstünde ısıtılan su ile yıkanmış ve bulaşık suyu bahçeye dökülmüştür (Günay 1999). Daha sonraları "abdestlik" diye de adlandırılan, mutfak dolaplarının içinde tezgâh yüksekliğinde tahtadan eviyeler yapılmıştır.

Safranbolu'da yemekler genellikle aşevinde yenilmiştir ancak misafir geldiğinde yemek, konuk kabul odasında verilmiştir. Haremlik-selamlık aile düzeninin hâkim olduğu evlerde erkekler ve kadınlar ile çocuklar ayrı yerlerde yemek yemişlerdir. Mutfaktan erkeklerin bulunduğu selamlığa hizmet verip, yemekleri ulaştırmak için dönmedolaplar kullanılmıştır (Günay 1999) (Şekil 3.1).



Şekil 3.1 Haremlik–selâmlık arasında yiyecek, içecek alışverişini sağlayan dönmedolap (Günay 1999)

Safranbolu’da mutfak kapları için raflı dolaplar yapılmıştır. Kaplar raflara cinslerine göre yerleştirilmiştir. Ocağın yanına ocak başı dolabı yapılmış, bu dolapta yemek pişirme sırasında her an el altında bulunması gereken yiyecekler depolanmıştır (Şekil 3.2). Besinler, ambar ve kilerde saklanmıştır (Günay 1999).



Şekil 3.2 Yiyecek depolanmasında kullanılan ambar (Günay 1999)

Anadolu'da farklı bölgelerde, geleneksel konutlar içinde farklı mutfak örneklerine, farklı mutfak organizasyonlarına rastlamak mümkün. Bu bölümde farklı bölgelerde farklı yapım teknikleri ile yapılmış evlerde yer alan mutfakları mekân organizasyonu, ev içindeki yerleri bakımından detaylı olarak inceleyeceğiz.

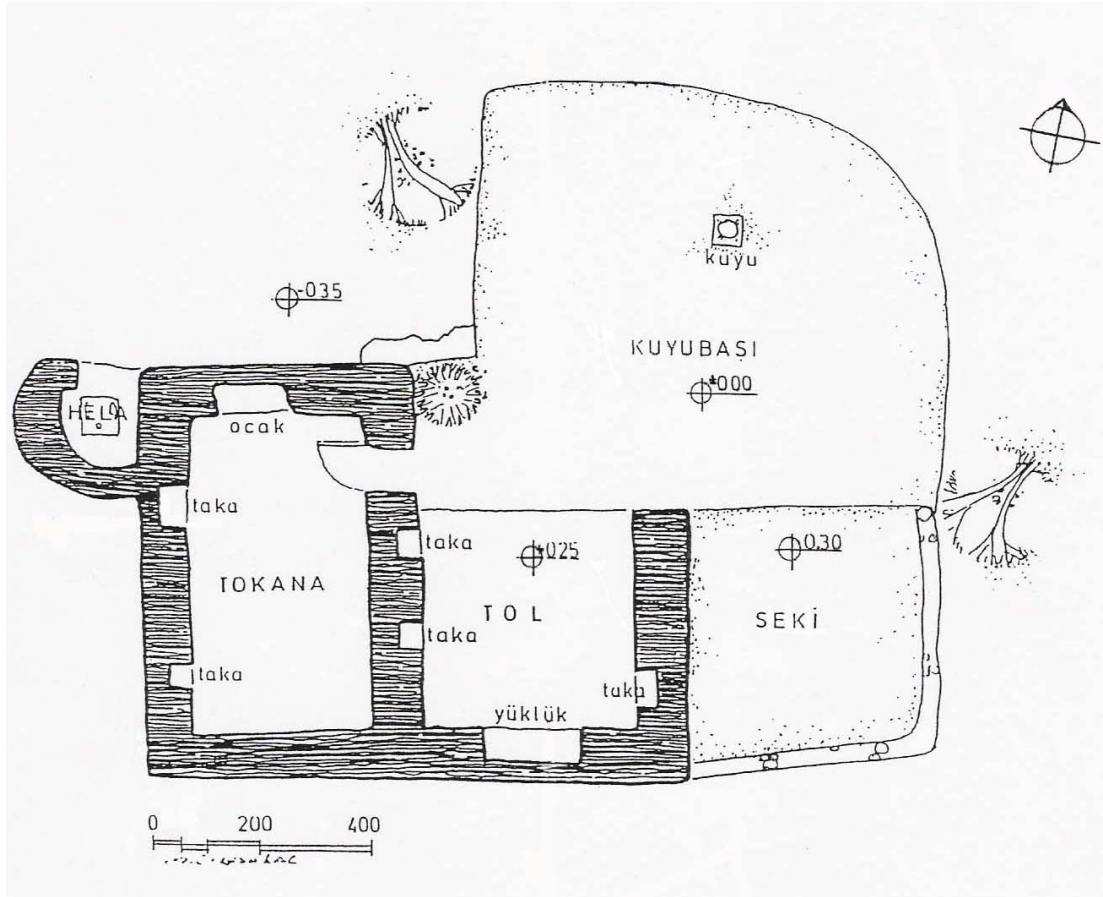
Örnek ev: 3.3.1

Yapının Sahibi: Mehmet Akar

Yapının Yaşı: Bilinmiyor

Yapının Yeri: Kayseri-Kayadibi Bağları

Kaynak: Mustafa İncesakal (1996)



Şekil 3.3 Mehmet Akar Evi zemin kat planı (İncesakal 1996)

Evin Plan Tipi: Bağ evi

Mutfak eşidi: Kapalı Mutfak

Konumu: Tokana, “kuyubaşı” adı verilen toprağın sıkıştırılarak düzeltildiği açık mekâna açılmıştır. Üç tarafı kapatılmış ve yarı açık tol ile direkt ilişki kuracak şekilde konumlandırılmıştır. Mutfak kapısı, tola ve kuyubaşına açılan sekiye hizmet verebilecek şekilde yerleştirilmiştir. Her tarafı sağır olan tokananın kapısı doğuya açılmıştır. Ayrıca mutfak, tolu bir taraftan kapatılarak daha korunaklı bir hale getirmiştir.

Büyüküğü: Tokana, dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 5.8m x 3.25m ölçülerinde 18.85m² yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Evin önünde yer alan kuyubaşına açılmıştır ve su ihtiyacı da buradaki kuyudan giderilmiştir. Yarı açık oturma mekânı olan tol ile yana olması nedeni ile tola doğrudan hizmet verebilmiştir. Seki ile ilişkisi kuyubaşı vasıtası ile sağlanmıştır.

Plan Öğeleri: Girişin arkasında kalan duvara ocak yapılmıştır. “Taka” adı verilen duvardaki küçük nişler ufak araç-gereçlerin konulabilmesi için yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Mutfakta ısıtma ocak ile sağlanmıştır. Havalandırma problemi açılan kapı ile çözülmeye çalışılmıştır. Aydınlatma ise takalara yerleştirilen mum gibi elemanlarla gerçekleştirilmiştir.

Depolama Özellikleri: Tokanada depolama amaçlı tek unsur takalardır.

Yapı Malzemesi: Taş yapı malzemesi kullanılmıştır.

Örnek ev: 3.3.2

Yapının Sahibi: Mehmet Koçak

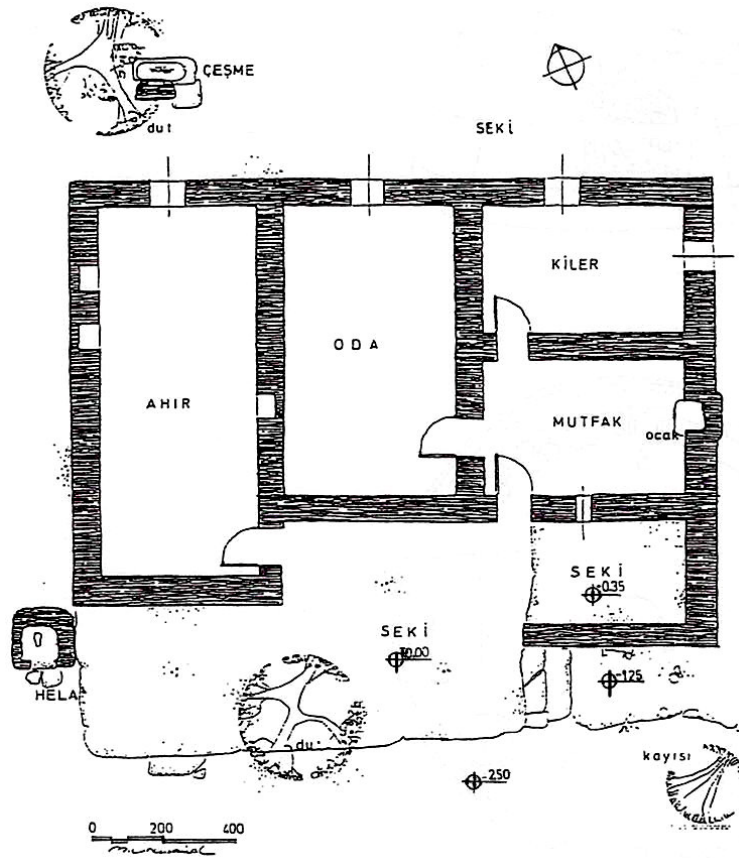
Yapının Yaşı: Bilinmiyor

Yapının Yeri: Bandelli Bağları

Kaynak: Mustafa İncesakal (1996)

Evin Plan Tipi: Bağ evi

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak



Şekil 3.4 Mehmet Koçak Evi zemin kat planı (İncesakal 1996)

Konumu: Mutfak evin doğu cephesinde yer almıştır. Hem pişirme işlevini hem de evin tek odasına ve kilere giriş holü işlevini üstlenen mutfak, bir merkez konumundadır. Mutfağın üç tarafı evin diğer bölümleri ile sınırlandırılırken dış cepheye açık olan tek tarafı ise sağır yapılmıştır. Bu cepheye ocak yerleştirilmiştir. Mutfak odaya ve yarı açık sekiye hizmet verebilecek şekilde konumlandırılmıştır.

Büyükliğü: Dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 6.5m x 4.2m ölçülerinde yapılan mutfak 27.30m²'dir.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak, evin önünde yer alan sekiye açılmıştır. Yarı açık oturma mekânı olan seki ile yan yana olması sekiye doğrudan hizmet verebilmesini sağlamıştır. Kilere mutfağın içinden geçilerek ulaşım gerçekleştirilmiştir.

Plan Öğeleri: Mutfağın dış cepheye açık duvarına ocak yapılmıştır. Seki tarafındaki duvara ise küçük bir dehliz açılmıştır.

Konfor Özellikleri: Mutfakta ısıtma ocak ile havalandırma ise açılan kapı ve dehliz ile sağlanmıştır. Yapılan dehliz aydınlatma görevini de üstlenmiştir.

Depolama Özellikleri: Mutfağın hemen yanında bulunan ve mutfaktan geçilen kiler, depolama amaçlı mekân olarak planlanmıştır.

Yapı Malzemesi: Taş yapı malzemesi kullanılmıştır.

Örnek ev: 3.3.3

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

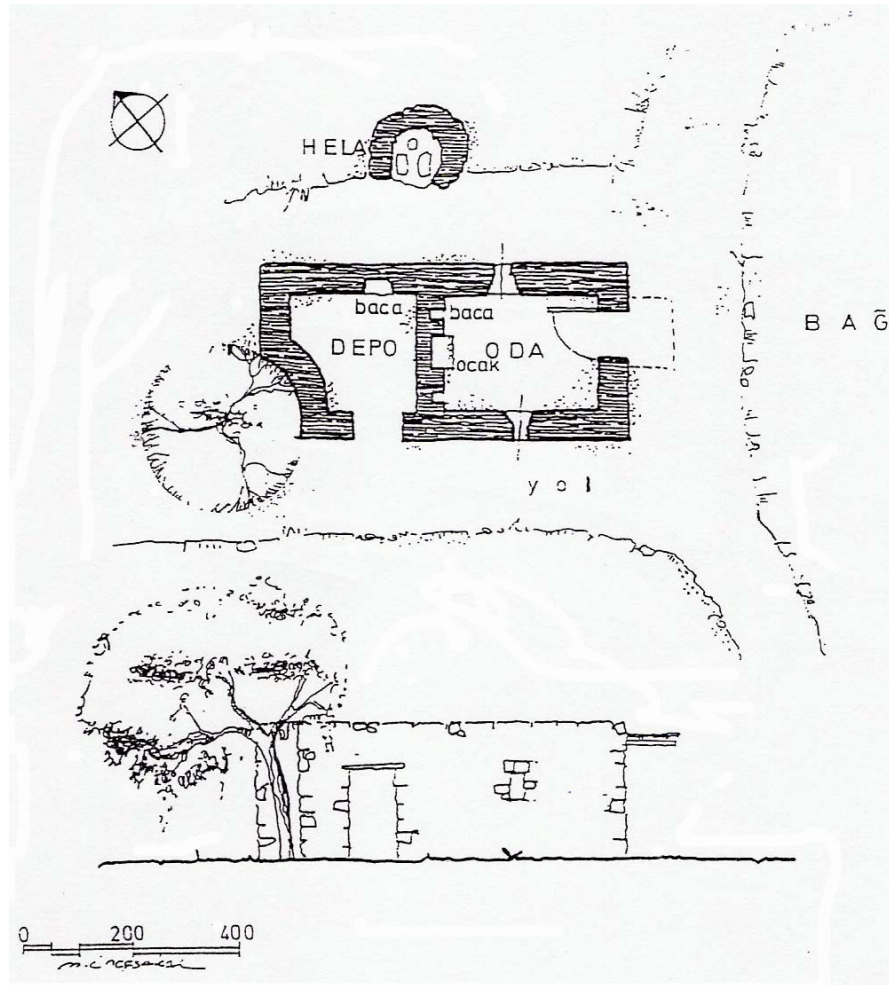
Yapının Yaşı: Bilinmiyor

Yapının Yeri: Sille Bağları

Kaynak: Mustafa İncesakal (1996)

Evin Plan Tipi: Bağ evi

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak



Şekil 3.5 Sille’de Tek Katlı Bir Bağ Evi plan ve görünüşü (İncesakal 1996)

Konumu: Evin yaşanılan tek mekânı aynı zamanda mutfaktır. Mutfak hem pişirme işlevini hem de oturma, dinlenme, yatma işlevini gören evdir aslında. Bu oda başa bakacak şekilde konumlandırılmış ve arkasına bir depo yerleştirilmiştir. Kapısı güneydoğu cephesine açılmıştır.

Büyüküğü: Dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 2.75m x 2.0m ölçülerinde yapılan mekân 5.50m² dir.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Oda, evin önünde yer alan başa açılmıştır. Ev ile bahçe arasında direkt ilişki kurulmuştur. Depo ile evin direkt ilişkisi yoktur. Depoya ulaşım evin yanından dolaşarak sağlanmıştır.

Plan Ögeleri: Girişin karşısındaki duvara ocak yapılmıştır. Ocağın iki yanında ise bacalar yerleştirilmiştir. Kuzey ve güney cephelerine bakan iki adet dehliz şeklinde pencere yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Odada ısıtma ocak kullanılmıştır. Ateşin iyi yanması ve dumanın mekândan atılabilmesi için bacalar yapılmıştır. Açılan pencereler ile aydınlatma ve mekânın havalandırması sağlanmıştır.

Depolama Özellikleri: Mutfağın yani evin hemen sırtına yerleştirilen depo fazla eşya ve yiyeceklerin saklanması için yapılmış bir mekândır.

3.4. Bölüm Değerlendirmesi

Mutfak, konut içinde en fazla işin yapıldığı alanlardan biridir ve bu nedenle önemlidir. Mutfağın konut içinde sık aralıklar ile ve yoğun olarak kullanımının yanında aile üyelerini birleştirici işlevi de vardır. Mutfağın gelişimi, ısı kaynaklarının gelişimi ile paralellik göstermiştir. Çıplak ateşin istenilen amaca göre kullanılabilir hale gelmesi, dökme demirden mutfak ocağı içindeki kömür, gaz ve elektrikli ısıtma

araçları birbirini takip etmiş ve mutfak da bu gelişmeler ile birlikte değişime uğramıştır. Dönemler birbirinden farklı uzunlukta olmuştur.

Geleneksel Anadolu konutu, sosyo-kültürel, ekonomik, teknik ve estetik tüm değişim, gelişim ve etkileşimlerin hepsini yaşamış, bunlardan etkilenerek gelişmiştir. Evdeki değişimler ile birlikte mutfak da gelişmiş, fonksiyonları ve donanımı ihtiyaçlara ve yaşam şartlarına göre değişmiştir.

Geleneksel Anadolu konutu, kullanıcıların evin tasarımı sırasındaki direkt etkileri, sosyal, teknik, ekonomik etkenler ile birlikte biçimlenmiştir. Ancak batılılaşma dönemi ile birlikte toplum yapısı değişmiş ve Geleneksel Anadolu konutunda mutfak kullanımı da değişmiştir. Böylece mutfaklar çok amaçlı kullanımdan çıkmış, işlevsel bir mekân halini almıştır (Efendioğlu 2001).

Geleneksel Türk konutunda her bölge ve her dönemde mutfak ve ocak birbirinden ayrılmaz bir bütün olmuştur. Ocak mutfağın en değerli, önemli ve belirleyici ögesi olmuştur. Türk geleneğinde ocağı tüten ev mutlu ev, sürekliliği olan ev anlamındadır. Antik çağda kutsal sayılan ateş hiç söndürülmemesi gereken bir unsur olmuş ve ateş ile birlikte ocak da bu önemini zaman içinde kaybetmemiştir. Antik çağdan günümüze kadar ocak çevresi toplanmak için kullanılmıştır.

4. KONYA'DA GELENEKSEL KONUT TİPLERİNDE MUTFAĞIN YERİ VE ÖZELLİKLERİ

Konya'da evler, yaşam ve servis alanlarının yanında üretim ve ürün değerlendirmesinin de yapılabileceği açık, yarı açık ve kapalı mekânlardan oluşmuştur. Bu mekânlar mevsim şartlarına uygun şekilde kullanılmıştır. Konya'nın geleneksel evleri kerpiç, ahşap ve taş malzeme kullanılarak yapılmıştır. Bu malzemeler kullanılarak yapılan evlere "kerpiç evler" adı verilmiştir.

Celile Berk, 1950 tarihli Doçentlik çalışmasında yaptığı kapsamlı araştırma sonucunda Konya evlerinin plan tipolojisini ortaya koymuştur. Bu tipolojiye göre Konya evleri iki ana grupta toplanmaktadır:

1. Hayatlı evler,
2. Sofalı evler.

Bu bölümde Konya'daki bu ev tiplerini inceleyerek mutfağın evin hangi bölümünde bulunduğunu ev tipolojisi içinde geleneksel ev örnekleri ile birlikte inceleyeceğiz. İnceleyeceğimiz örneklerde mutfağın kapalı ya da açık mutfak olma özelliğinin ve evin içindeki konumunun yanında büyüklüğünü, diğer mekânlar ile olan ilişkisini, mutfak içinde yer alan plan öğelerini, konfor özelliklerini ve mutfağın sahip olduğu depolama elemanlarını, hacimlerini ve özelliklerini belirleyeceğiz.

4.1. Hayatlı Evler

Hayat kelimesi, Konya'da ön bahçede zemini taş kaplanmış bölüm için kullanılmıştır. Hayatlı evler şehrin ufak ve mütevazı evlerindedir. Sokaktan bahçe kapısı ile hayata girilir ve hayattan evin diğer bölümlerine geçilirdi.

Hayatın çevresi yüksek duvarlar ile çevrilmiş, ancak hayatın içi ağaçlar, çiçekler ile güzelleştirilmiştir. Duvarların ve ağaçların gölgesi hayatı, yazın açık havada oturulabilecek hoş ve kullanışlı bir mekân haline getirmiştir.

Hayatlı evlerin genelinde, sokaktan hayata giriş kapısının yanına ayrı bir kütle halinde mutfak ve helâ, girişin karşısına ise ev yapılmıştır. Evin karşıda olması yani girişe ve sokağa uzak olması dışarıdan evin görülmesini engellemenin yanı sıra evin bahçe ile bütünlük içinde olmasını da sağlamıştır. Hayatlı evlerde odalar yan yana dizilecek ve direkt tahtaboşuna açılacak şekilde tasarlanmıştır.

Hayatlı ev grubunun en basit plan şeması tek odadan başlamıştır. Ev, bir oda ve bu odadan bağımsız olarak bahçeye, girişin yapılmış girişin yanına yapılmış bir mutfak ve helâdan oluşmuştur (Şekil 4.1).

Berk, hayatlı evleri de üç gruba ayırmıştır:

1. Tek katlı evler,
2. İki katlı evler,
3. Mabeynli evler.

4.1.1. Tek Katlı Evler

Geleneksel Konya evleri tipolojisi içinde yer alan tek katlı evler bahçesi ve hayatı küçük olan basit yapılardır. Bir veya daha çok odaya sahip olan bu evler basit plan şemalarına sahiptir. Bu evler içinde “ahır sekili” diye adlandırılan ve yaşama mekânı ile ahırın bir arada veya birbiri içinde olduğu örnekler de mevcuttur.

Bu evleri, yaşama ve servis alanlarının birleşiminden oluşan bir bütün olarak ele alabiliriz. Yaşama alanı ile servis alanı birbirinden ayrı yapılmasına rağmen birbiri ile sıkı ilişki içindedir. Her ne kadar servis alanları bahçenin bir köşesinde tasarlanmış olsa da yaşam alanları ile servis alanlarının bağlantısı aslında evin bir parçası olan bahçe ve hayat vasıtası ile sağlamıştır.

Bu tip evlerde hayatın zemin kotu ile odaların zemin kotu farklıdır. Odalar hayattan 1–1,5 m kadar yüksekte yapılmıştır. Bu yükseklik farkı bodrumda yapılan izbeye pencere açılabilmesini sağlamıştır. Bu pencereler, odaları ve bodrumu rutubetten korumaya yaramıştır (Berk 1951).

4.1.2. Tek katlı ev örnekleri

Örnek ev: 4.1.2.1

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: Bilinmiyor

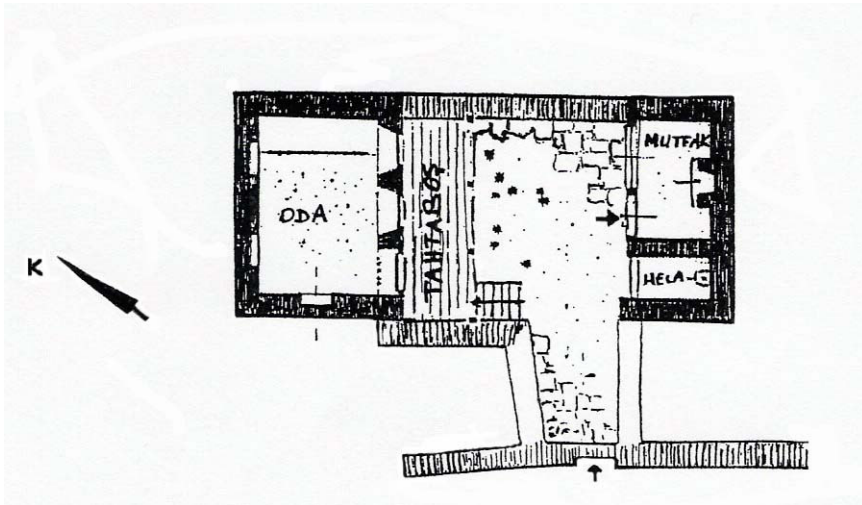
Yapının Yeri: Konya – Araplar Mahallesi

Kaynak: Celile Berk (1951)

Evin Plan Tipi: Hayatlı Ev (Tek Katlı, Tek Odalı)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)

Konumu: Servis mekânları bahçe içinde, evden bağımsız, evin sahip olduğu tek odanın karşısına yerleştirilmiştir. Servis hacimlerini oluşturan mutfak ve helâ tek bir kütle şeklinde, birlikte çözülmüştür. Bu kütle kuzeybatıya yönlendirilmiştir. Mutfak, hayata açılacak şekilde yapılmıştır.



Şekil 4.1. Araplar Mahallesinde tek odalı bir ev (Berk 1951, s.47)

Büyüküğü: Dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 3.6m x 2.0m ölçülerinde olan mutfak 7.20m² dir.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfağın depolama işlevine yardımcı olan izbe, tek odalı olan evin altında olduğu için izbe ile mutfak arasında direkt bağlantı yoktur, bu bağlantı bahçe vasıtası ile sağlanmıştır.

Plan Öğeleri: Mutfakta, girişin karşısındaki duvara ocak yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Mutfakta ısıtma ocak ile sağlanmıştır. Kuzeye açılan bir penceresi ve kapısı vardır. Doğal aydınlatma bu pencere ve kapı ile sağlanmıştır. Havalandırma için ise baca mevcuttur.

Depolama Özellikleri: Ev tek odalıdır ve bu oda bahçeden 1,20m yükseltilmiştir. Bu odanın altına, bodruma izbe yapılmıştır.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

Örnek ev: 4.1.2.2

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: Bilinmiyor

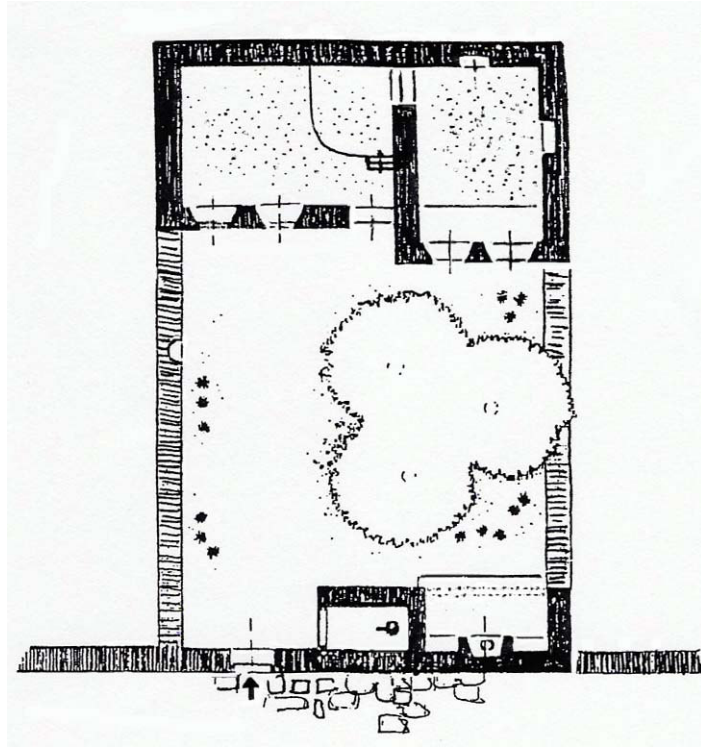
Yapının Yeri: Konya – Zevile Sultan Mahallesi

Kaynak: Celile Berk (1951)

Evin Plan Tipi: Tek Katlı (Ahır Sekili Ev)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)

Konumu: Servis mekânı olan mutfak, helâ ile yan yana, bahçe içine, evden bağımsız bir kütle şeklinde yapılmıştır. Mutfak, evin karşısında konumlandırılmış ve hayata açılacak şekilde yapılmıştır. Mutfağın giriş cephesi tamamen açık, yalnızca üstü örtülecek şekilde yapılmıştır.



Şekil 4.2 Ahır sekili bir ev (Berk 1951, s.47)

Büyüküğü: Mutfak, dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 3.5m x 2.0m ölçülerinde, 7.00m² yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Pis suyun birleştirilmesi için helâ ile yan yanadır. Mutfak, hayata ve dolayısı ile bahçeye açılır.

Plan Öğeleri: Mutfakta girişin karşısında bulunan duvara ocak yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Mutfak yarı açık bir mekân olduğu için aydınlatma ön cepheden sağlanmıştır. Isıtma için ocaktan başka bir eleman düşünülmemiştir. Havalandırma ise baca ve açık olan ön cephe ile gerçekleştirilmiştir.

Depolama Özellikleri: İzbe ya da kiler ile ilgili bir bilgiye rastlanmamıştır.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

Örnek ev: 4.1.2.3

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: Bilinmiyor

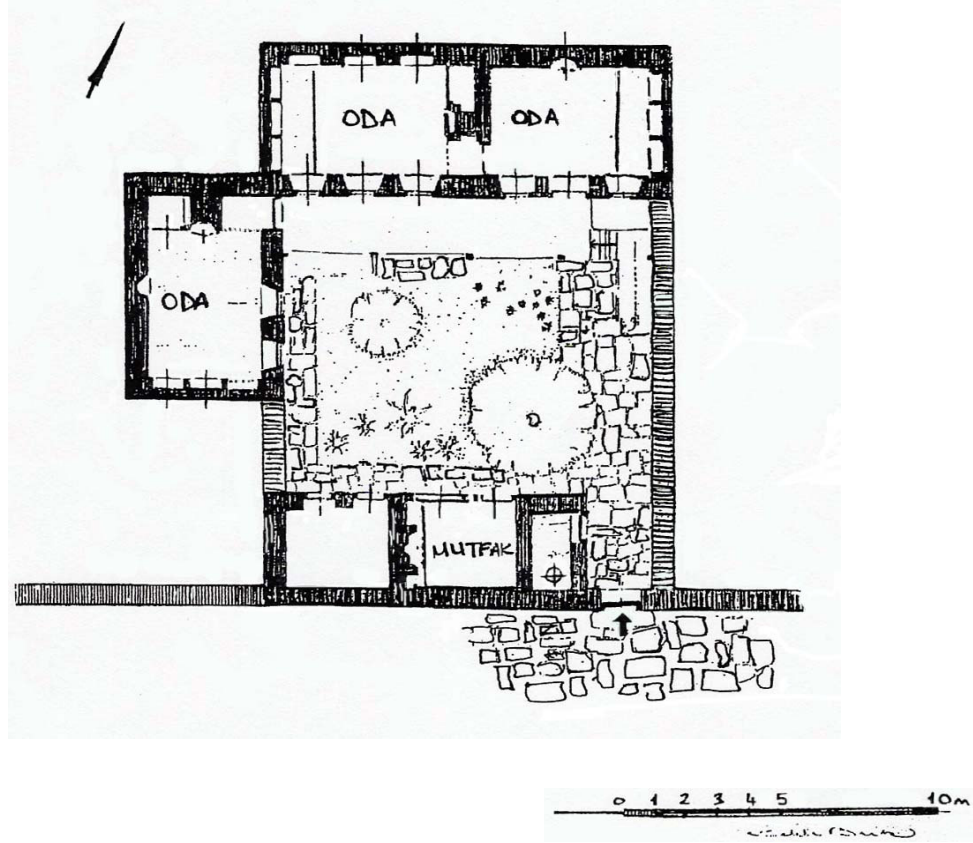
Yapının Yeri: Konya – Şems Caddesi, Eski 19 Mayıs Okulu civarı

Kaynak: Celile Berk (1951)

Evin Plan Tipi: Hayatlı Ev (Tek Katlı-Üç odalı)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)

Konumu: Mutfak, bahçede girişin yanında, evden ayrı inşa edilmiştir. Evin karşısında yer alan mutfak, servis mekânı olan helâ ve depo ile birlikte konumlandırılmıştır. Hayata açılır ve kuzeybatıya yönlendirilmiştir.



Şekil 4.3 Hayatlı ve üç odalı bir ev (Berk 1951,s.49)

Büyüküğü: Mutfak, dikdörtgen biçimli ve yaklaşık olarak 3.5m x 2.7m ölçülerinde, 9.45m²' dir.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak ve ev arasındaki bağlantı hayat ile sağlanmıştır. Mutfağın yanına depo ve helâ yapılmıştır.

Plan Öğeleri: Girişin sağ tarafında yer alan duvara ocak yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Aydınlatma için kapı ve bir pencere mevcuttur. Isıtma, ocaktaki ateş ile sağlanmıştır. Havalandırma için ocağa baca yapılmıştır.

Depolama Özellikleri: İzbe ya da depo ile ilgili bir bilgiye rastlanılmadı.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

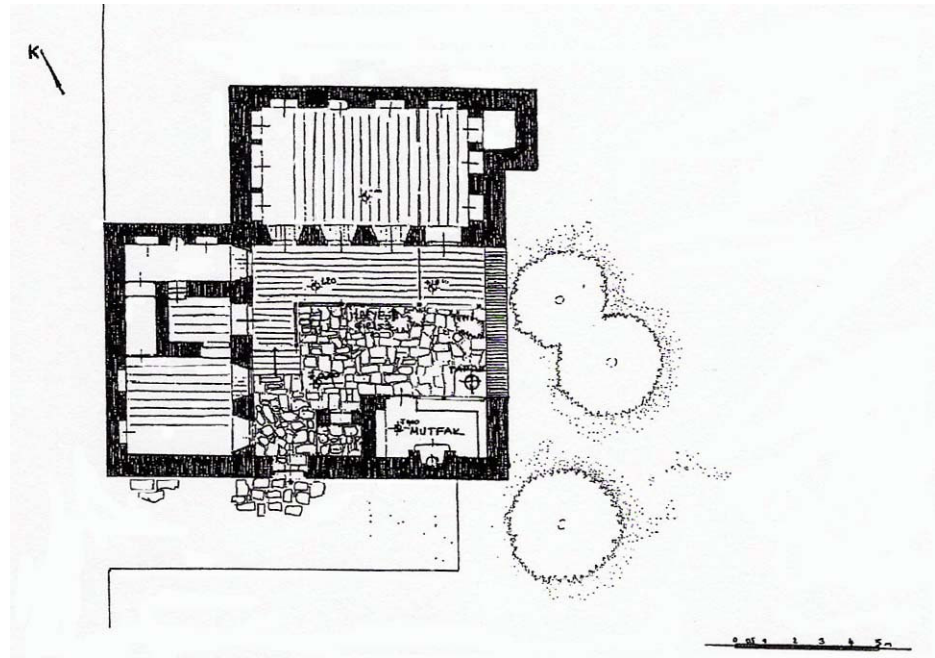
Örnek ev: 4.1.2.4

Yapının Sahibi: Abdütallü Hacı Efendi

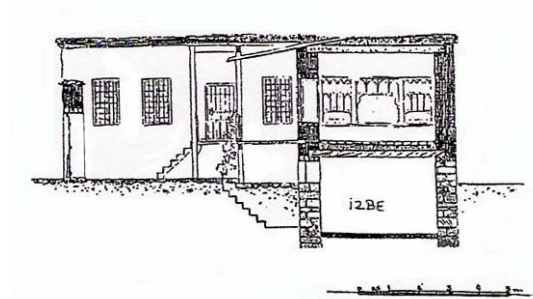
Yapının Yaşı: 250

Yapının Yeri: Konya – Esenlü Mah. 252 Numaralı Sok.16 Numara

Kaynak: Celile Berk (1951)



Şekil 4.4 Abdütallü Hacı Efendi Evi planı (Berk 1951, s.55)



Şekil 4.5 Abdütallü Hacı Efendi Evi izbe kesiti (Berk 1951, s.55)

Evin Plan Tipi: Hayatlı Ev (Tek Katlı-İki odalı)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)

Konumu: Mutfak, bahçe girişinin yanında, evden ayrı inşa edilmiştir. Dik açı ile yerleştirilmiş iki odanın karşısına konumlandırılan mutfak, helâ ile birleşik tek bir kütle halinde yapılmıştır. Mutfak, hayata açılmış ve kuzeydoğuya yönlendirilmiştir.

Büyüklüğü: Mutfak, dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 3.5m x 1.8m ölçülerinde, 6.30m² yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak, servis mekânı olan helâ ile birleşiktir. Pis suyun birleştirilmesi için helâ ile yan yanadır. Mutfak, evin altına izbe yapılan odasına bakacak şekilde yönlendirilmiştir. Böylece izbeye direkt ulaşım sağlanmıştır.

Plan Öğeleri: Girişin karşısında yer alan duvara ocak yapılmıştır. Mutfağın dışına bahçe duvarıyla mutfağın birleştiği köşeye ise tandır yerleştirilmiştir. Ayrıca mutfağın içinde seki ve dolap mevcuttur.

Konfor Özellikleri: Aydınlatma için bir eleman yoktur, açık olan ön cepheden aydınlatma sağlanmıştır. Isınma ihtiyacı, ocaktaki ateş ile giderilmiştir. Havalandırma ise bir baca ile gerçekleştirilmiştir.

Depolama Özellikleri: Mutfağın karşısında yer alan odanın altı izbedir (Şekil 4.5). İzbeye mutfaktan ulaşım, bahçeden geçilerek sağlanmıştır. Evin önündeki tahtaboşun altından izbeye iniş verilmiştir.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

4.1.3. Tek katlı evlerin değerlendirmesi

Konya'daki tek katlı evler basit plan Şemalarına sahip birbiri ile benzer özellikte olan yapılardır. Bu evlerde girişin karşısına veya bir tarafına ev yapılmış diğer tarafına ise servis hacimleri yerleştirilmiştir. Servis hacimleri içinde mutfak, helâ ve ahır yer almıştır. Ahır sekili diye adlandırılan evlerde yaşama alanı olan oda ile ahır ya direkt bağlantılı ya da içi içe planlanmıştır. Bu durumda servis hacimleri sadece mutfak ve helâdan oluşmuş, ahır evin bir parçası olmuştur. Bu tip evler daha kolay ısıtılması amaçlanan, hayvanların daha kolay kontrol edilebileceği mütevazı yapılardır.

Tek katlı evlerde mutfak ve helâ birbirinden ayrılmadan, girişe yakın, hayata ve bahçeye açılacak Şekilde tasarlanmıştır. Mutfaklar "örtme" diye adlandırılan, ön cephesi belli bir yüksekliğe kadar duvar ve üzeri kümes teli ile kapatılmış, toprak damlı basit, kerpiç yapılardır. Mutfaklarda ocaktan başka plan öğesi yoktur. Mutfaklar yemeklerin pişirilebileceği ve ön hazırlıkların yapılabileceği yeterli alana sahip, yaklaşık 8-10m² 'lik, dikdörtgen Şeklinde yapılmış mekânlardır. Havalandırma kapı ve baca ile sağlanmıştır. Mutfaklara hizmet edecek depolama hacmi olan izbeler evin bodrumuna yapılan serin ve kuru hacimlerdir.

4.1.4. İki katlı evler

Konya'daki iki katlı evlerin zemin kattaki odaları ile hayatın zemin kotu aynı kottadır. Zemin kattaki bu odalar daha çok servis mekânı veya oturma odası Şeklinde kullanılmıştır. Bu odalar servis mekânı olarak kullanıldığında depo, ambar

ve ahır görevini üstlenmiştir. İki katlı evlerde üst kata ulaşım dışarıya yapılan ahşap bir merdiven ile sağlanmıştır. Bu evler servis hacimleri içine yerleştirilmiş, evden ayrı olarak tasarlanmış mutfak ve helâ ile bağlantılarını bahçe ve hayat ile sağlamıştır. Bu evlerin de tek katlı olan hayatlı evler gibi bağımsız iki kütle ve bu iki kütleyle birbiri ile birleştiren hayat ve bahçeden oluştuğunu söylemek mümkündür.

İki katlı evlerin birinci katında ise odalar, bir mabeyn ve merdiven boşluğunun üzerinde sandık odası vardır. Ayrıca alt katta “tirendezelev” adı da verilen yaklaşık üç metrelik loş bir koridordan hariciye kısmına geçilen ev örneklerine de rastlamak mümkündür (Turgut 2003). Evin dışında, bahçede ise örtme(aşene), kiler, samanlık, odunluk, kayıt damı, ahır, arabalık yer almıştır. Geleneksel Konya evlerinde tek katlı evlerde olduğu gibi iki katlı evlerde de evin bahçesine tandır, taşlık (hayat), su kuyusu, tulumba önünde taş havuz, örtmenin içinde goraş ocağı ve yer ocaklarının önünde çirkef kuyusu planlanmıştır. Arif Nusret Turgut (2003), iki katlı evlerin kullanıcılarını büyük tüccarlar, esnaflar, hocalar ve öğretim üyeleri olarak saptamıştır.

4.1.5. İki katlı ev örnekleri

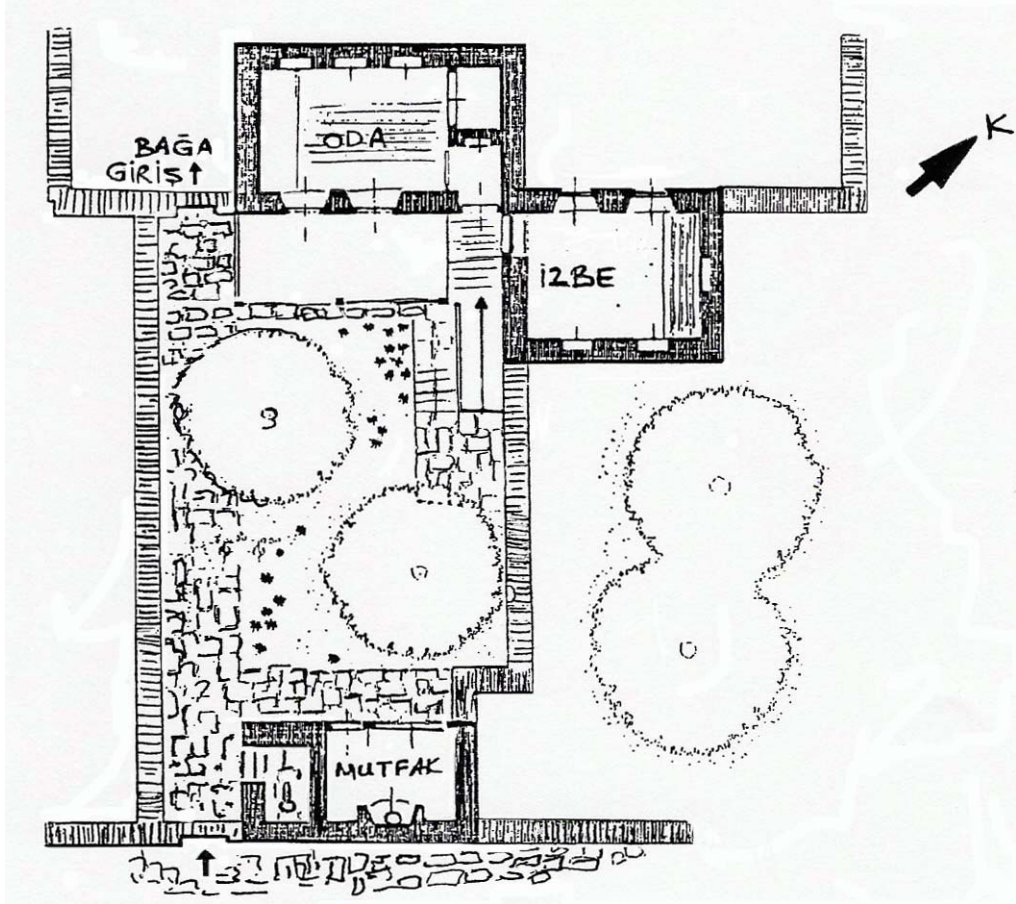
Örnek ev: 4.1.5.1

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: Bilinmiyor

Yapının Yeri: Konya – Sedirler Caddesi

Kaynak: Celile Berk (1951)



Şekil 4.6 Sedirler Caddesinde iki katlı bir ev (Berk 1951, s.47)

Evin Plan Tipi: Hayatlı Ev (İki Katlı)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)

Konumu: Mutfak, bahçenin girişinde, bahçe kapısının yanında, evden ayrı ve kuzeybatı yönüne inşa edilmiştir. Mutfak helâ ile yan yana, aynı kütle içinde ve hayata açılacak şekilde tasarlanmıştır.

Büyükülüğü: Mutfak, dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 3.5m x 2.5m ölçülerinde, 7.00m² yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak, servis mekânı olan helâ ile birleşik tek bir kütle tasarlanmış, ev ile direkt bağlantı kurulmamıştır. Mutfak ve arasındaki bağlantı hayat vasıtası ile sağlanmıştır. Mutfaktan evin alt katında yer alan izbeye ulaşım hayat ile sağlanmıştır. Pis suyun birleştirilmesi için mutfak ile helâ yan yana yapılmıştır.

Plan Öğeleri: Mutfakta girişin karşısında yer alan duvara ocak yapılmıştır. Başka sabit plan öğesi yoktur.

Konfor Özellikleri: Aydınlatma pencere ile sağlanmıştır. Mekândaki ısınma ihtiyacı ocak ateşi ile giderilmiştir. Havalandırma için baca yapılmıştır.

Depolama Özellikleri: Ev iki katlı olduğu için zemin kattaki odalardan biri izbe olarak değerlendirilmiştir.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

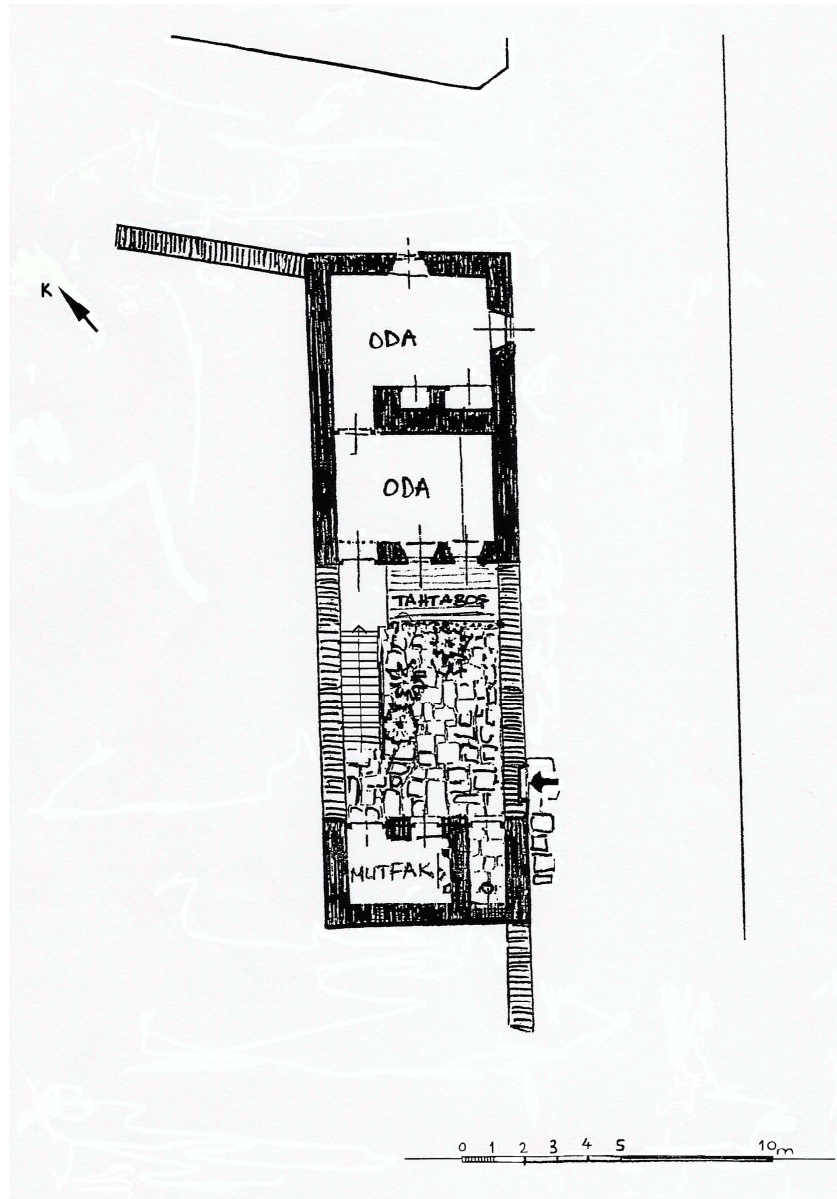
Örnek ev: 4.1.5.2

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: Bilinmiyor

Yapının Yeri: Konya – Şems Caddesi, Eski 19 Mayıs Okulu civarı

Kaynak: Celile Berk (1951)



Şekil 4.7 Şems Caddesinde iki katlı bir ev (Berk 1951, s.49)

Evin Plan Tipi: Hayatlı Ev (İki Katlı)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)

Konumu: Mutfak, bahçede evden ayrı, evin karşısına inşa edilmiştir. Direkt hayata açılır ve üst kata çıkışı sağlayan merdiven ile karşı karşıyadır ki bu da üst katla mutfak arasındaki bağlantıyı güçlendirmiştir. Mutfak ve helânın oluşturduğu kütle kuzeydoğu cephesine yönlendirilmiştir.

Büyüküğü: Mutfak, dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 3.2m x 2.0m ölçülerinde, 6.40m² büyüküğünde yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Servis mekânı olan mutfak, helâ ile birleşik bir kütlelerdir. Mutfağın hayat ile evin alt katına, önündeki merdiven ile evin üst katına bağlantısı sağlanmıştır.

Plan Öğeleri: Mutfakta girişin sol yanındaki duvara ocak yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Aydınlatma için kapı ve bir pencere yapılmıştır. Isıtma, ocaktaki ateş ile sağlanmıştır. Havalandırma baca ile sağlanmıştır.

Depolama Özellikleri: İzbe ya da depo ile ilgili bir bilgiye rastlanılamamıştır.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

Örnek ev: 4.1.5.3

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: Bilinmiyor

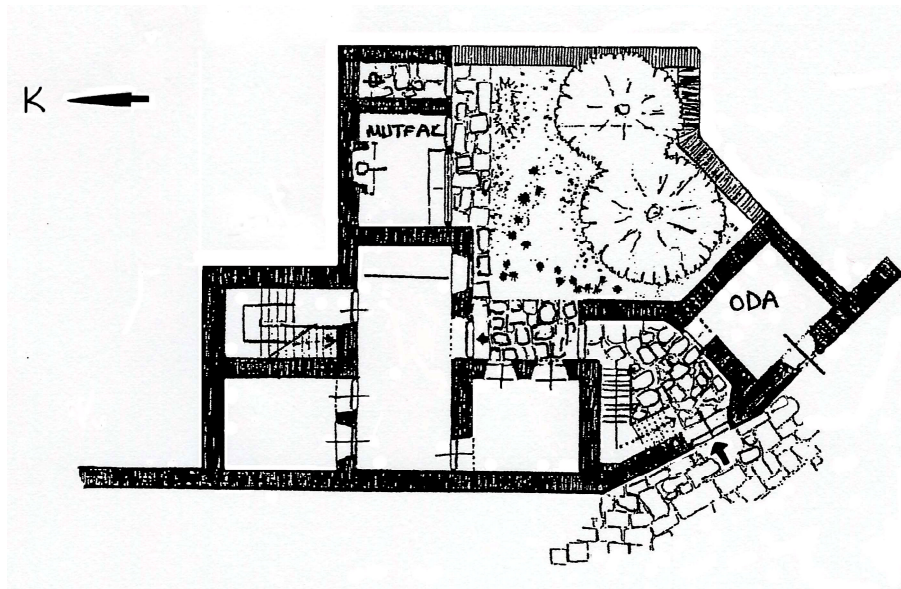
Yapının Yeri: Konya – Ulurmak Mah.

Kaynak: Celile Berk (1951)

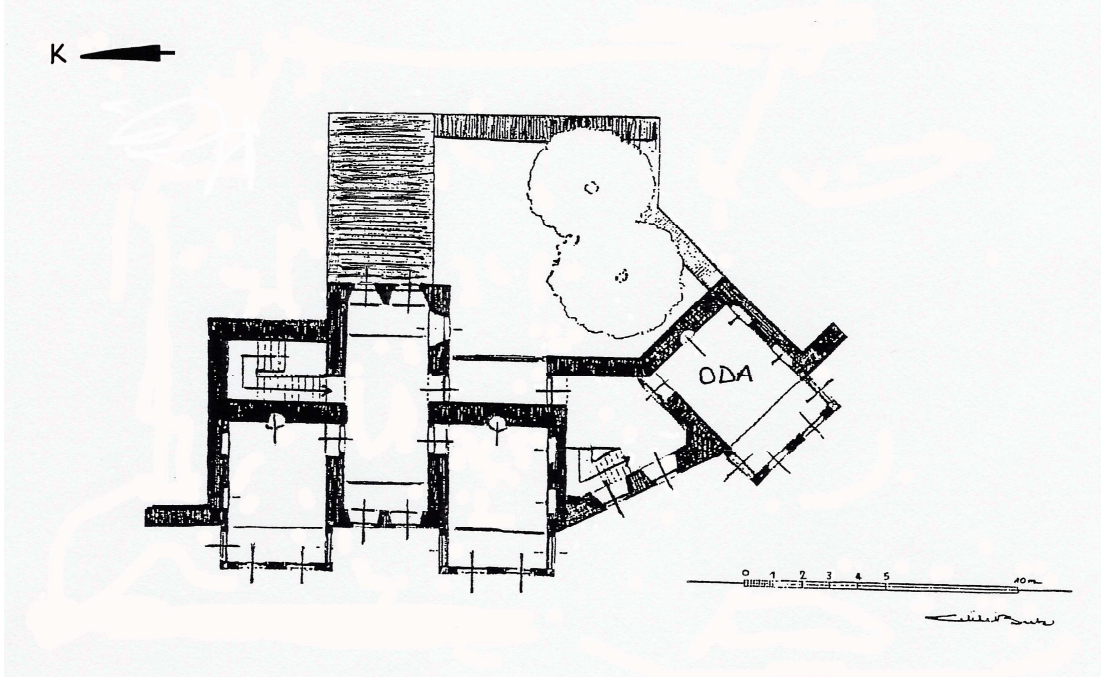
Evin Plan Tipi: Hayatlı Ev (İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)

Konumu: Mutfak, girişteki taşlıktan kapı ile girilen hayata yapılmıştır. Servis hacmi olan helâ ile tek bir kütle içinde çözülen mutfak, ev ile bitişik olmasına rağmen bahçeye ve hayata açılarak evden bağımsız hale gelmiştir. Mutfağın giriş cephesi güneye yönlendirilmiştir.



Şekil 4.8 Zemin kat planı (Berk 1951, s.83)



Şekil 4.9 Üst kat planı (Berk 1951, s.83)

Büyüklüğü: Mutfak, dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 3.7m x 3.0m ölçülerinde, 11.10m² büyüklüğünde yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Arka bahçe ile direkt bağlantısı olan mutfağın ev ile bağlantısı hayat vasıtasıyla sağlanmıştır. Mutfak ve helâ yan yana yapılarak pis su birleştirilmiştir.

Plan Öğeleri: Girişin karşısındaki duvara ocak yapılmıştır. Ocağın karşısında, girişin yanındaki duvarda bir seki bulunmaktadır.

Konfor Özellikleri: Aydınlatma için kapı ve bir pencere mevcuttur. Isıtma, ocaktaki ateş ile sağlanmıştır. Havalandırma içi ocağın üzerine bir baca yapılmıştır.

Depolama Özellikleri: Mutfağa depolama amacıyla hizmet veren izbe ile ilgili bir bilgiye rastlanılmamıştır.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

4.1.6. İki katlı evlerin değerlendirmesi

Konya'daki iki katlı evler basit plan şemalarına sahiptir. Bu evlerde girişin karşısına veya bir tarafına ev, diğer tarafına ise servis hacimleri yerleştirilmiştir. Servis hacimleri içinde mutfak, helâ ve ahır yer almıştır. İki katlı evlerde üst kattaki odalar yaşama amaçlı, alt kattaki odalar ise servis amaçlı olarak kullanılmıştır. Üst kattaki odalar yazın, alt kattaki odalar ise kışın soğuk havalarda yaşanan mekânlar olmuştur.

İki katlı evlerde de tek katlı evlerde olduğu gibi mutfak ve helâ birbirinden ayrılmadan, girişe yakın, hayata ve bahçeye açılacak şekilde tasarlanmıştır. Mutfaklar örtme diye adlandırılmıştır. Mutfakların ön cephesi belli bir yüksekliğe kadar duvar ve üzeri kümes teli ile kapatılmıştır. Mutfaklar toprak damlı basit, kerpiç yapılarıdır. Mutfaklarda ocaktan başka plan ögesi yoktur, ancak mutfaklar yemeklerin pişirilebileceği ve ön hazırlıkların yapılabileceği yeterli alana sahip, yaklaşık 8-10m² 'lik ve dikdörtgen şeklinde yapılmış mekânlar olmuştur. Havalandırma kapı ve baca ile sağlanmıştır. Mutfaklara hizmet edecek depolama hacmi olan izbeler evin zemin katına yapılmıştır. Ayrıca depolama amacı ile zemin katta yer alan odalar kullanılmıştır.

4.1.7. Mabeynli evler

Berk (1951), mabeynli evleri tek katlı ve iki odadan oluşan evler olarak tanımlamıştır. Ancak mabeynli ve iki katlı olan evlere de rastlamak mümkündür. Mabeynler odalara giriş için kullanılmasının yanında gerektiğinde eşya depolamak,

yemek yapmak veya oturmak amaçlı da kullanılabilen mekânlar olmuştur. Konya evlerinde bölgedeki soğuk havalara karşı alınan bir önlem niteliğini taşıyan mabeynli ev tipi, sofalı ev olgusunun ilk aşamasıdır. Bu evler iki ana gruptan oluşan bir plan şemasına sahiptir. Yaşama ve servis mekânları birbirinden bağımsız, ayrı olarak planlanmış, ancak hayat ve bahçe ile bu iki grup birleştirilmiştir.

4.1.8. Mabeynli ev örnekleri

Örnek ev: 4.1.8.1

Yapının Sahibi: Hacı Hasanlar

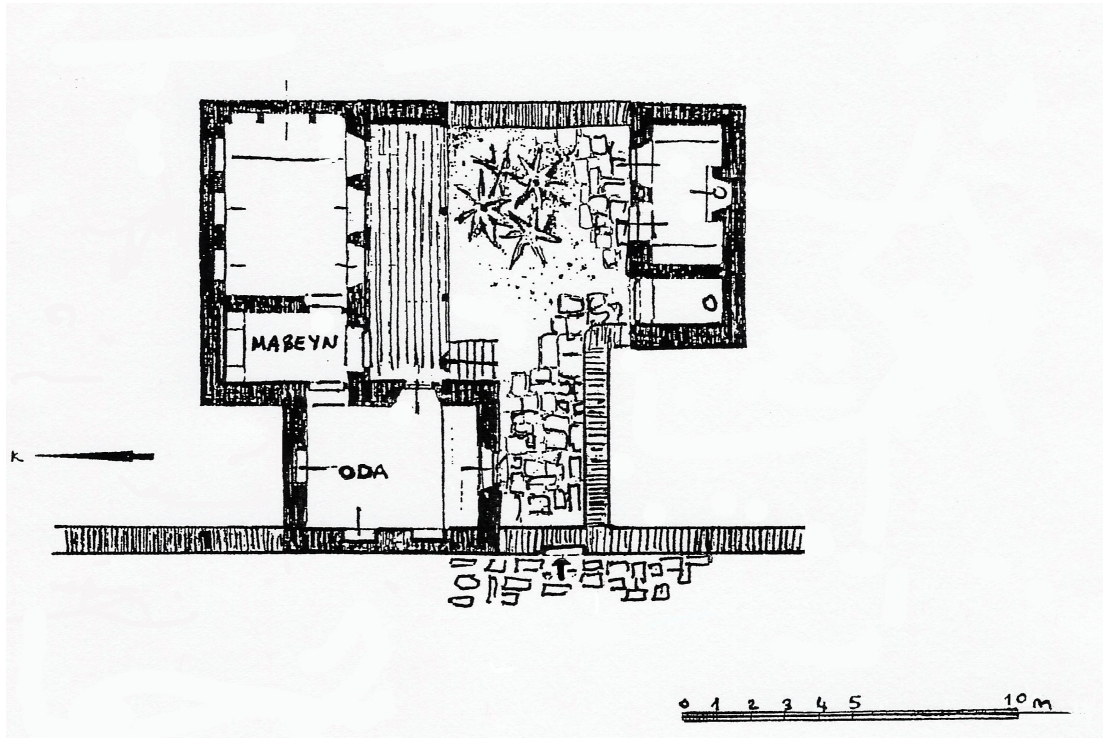
Yapının Yaşı: Bilinmiyor

Yapının Yeri: Konya – Esenlü Mah. 252 Numaralı Sok.

Kaynak: Celile Berk (1951)

Evin Plan Tipi: Hayatlı Ev (Tek Katlı- Mabeynli - İki odalı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak



Şekil 4.10. Hacı Hasanlar Evi plan şeması (Berk 1951, s.47)

Konumu: Mutfak, bahçe girişine göre sağ yanda evden ayrı, evin karşısına inşa edilmiştir. Servis mekânı olan helâ ile bitişik yapılmış olan mutfak hayata açılır ve kuzeye yönlendirilmiştir.

Büyükülüğü: Mutfak, dikdörtgen biçimli ve yaklaşık olarak 4.0m x 2.0m ölçülerinde, 8.00m² büyüklüğünde yapılarıdır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Servis mekânı olan helâ ile birleşik olarak bahçede, evin karşısına inşa edilen mutfak hayata açılmıştır. Mutfak, ev ile direkt bağlantılı değildir ancak mutfağın evle bağlantısı hayat vasıtası ile sağlanmıştır. Pis suyun birleştirilmesi için mutfak ile helâ yan yana yapılmıştır.

Plan Öğeleri: Girişin karşısındaki duvara ocak yapılmıştır. Ocağın sağ ve sol tarafında ise iki adet seki vardır.

Konfor Özellikleri: Aydınlatma için kapı ve bir pencere vardır. Isıtma ocaktaki ateş ile sağlanmıştır. Havalandırma için baca yapılmıştır. Mutfağa oturabilmek için sekiler yapılmıştır.

Depolama Özellikleri: İzbe ya da depo ile ilgili bir bilgi bulunamamıştır.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

Örnek ev: 4.1.8.2

Yapının Sahibi: Hacı Kadirler

Yapının Yaşı: 200

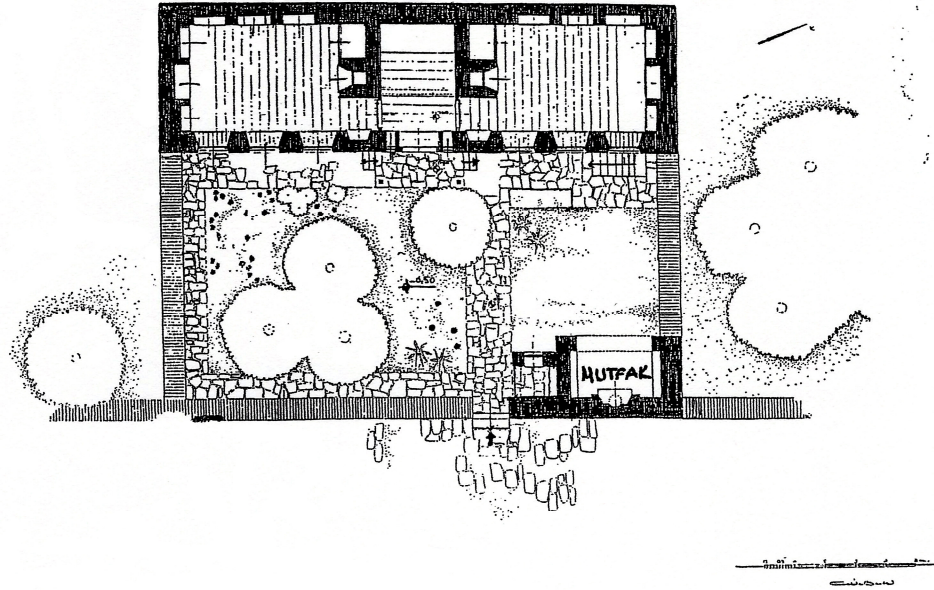
Yapının Yeri: Konya – Esenlü Mah. 17 Numara

Kaynak: Celile Berk (1951)

Evin Plan Tipi: Hayatlı Ev (Mabeynli - İki odalı)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)

Konumu: Mutfak, bahçe girişinin yanında helâ ile bitişik bir kütle içerisinde yer almıştır. Bu kütle evin karşısına, evden ayrı yapılmıştır. Mutfak bahçede yer alan iki hayattan biri olan servis hayatına açılmıştır. Evin mutfağın karşısında yer alan odasının altına izbe yapılmıştır. Mutfaktan bu izbeye geçiş bahçe vasıtası ile sağlanmıştır. Mutfağın bulunduğu kütle kuzeybatıya yönlendirilmiştir.



Şekil 4.11 Hacı Kadirler Evi plan şeması (Berk 1951, s.61)

Büyükülüğü: Mutfak, dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 3.8m x 3.4m ölçülerinde, 12.90m² büyükülüğünde yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak evden bağımsız olarak bahçede yer almıştır. Mutfak ile bahçe iç içedir. Evin bodrumunda bulunan izbe ile mutfağın bağlantısı bahçe vasıtası ile gerçekleştirilmiştir.

Plan Öğeleri: Girişin karşısındaki duvara ocak yapılmıştır. Ocağın sağ ve sol tarafında iki seki vardır.

Konfor Özellikleri: Mutfak örtme şeklinde planlandığı için hava koşullarından direkt etkilenmektedir. Mutfağın üzerindeki dam mekânı güneş ve yağmurdan koruyucu olmasına rağmen soğuk havalar için sadece yanan ocak ateşi mevcuttur. Havalandırma baca ile gerçekleşmektedir.

Depolama Özellikleri: Evin altındaki izbe depolama amaçlı kullanılan mekân olmuştur.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

Örnek ev: 4.1.8.3

Yapının Sahibi: Mustafa Uğur

Yapının Yaşı: Bilinmiyor

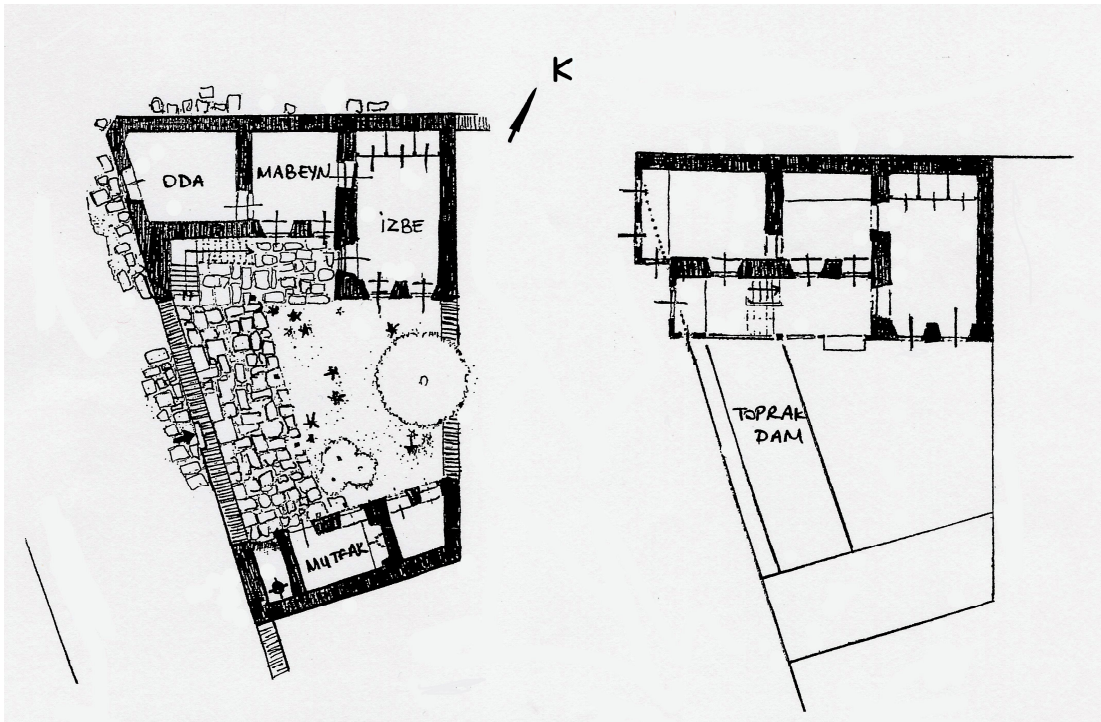
Yapının Yeri: Konya – Şems Mah. Erkek Sanat Enstitüsü Arkası, 4 Numara

Kaynak: Celile Berk (1951)

Evin Plan Tipi: Hayatlı Ev (Mabeynli - İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak

Konumu: Bahçe girişinin yanında, evden ayrı inşa edilmiş olan mutfak, helâ ve depo tek kütle içinde toplanmıştır. Mutfağın kapısı hayata açılacak şekilde tasarlanmış ve kuzeybatıya yönlendirilmiştir.



Şekil 4.12 Mustafa Uğur Evi zemin ve üst kat planı (Berk 1951, s.75)

Büyükülüğü: Mutfak, dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 4.0m x 2.0m ölçülerinde, 8.00m²'dir.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak, evden ayrı bir kütle şeklinde yapılan servis hacimleri içinde yer alır. Ev ile bağlantısı bahçeden geçilerek sağlanmıştır. Evin zemin katında yer alan izbe ve mutfak arasındaki bağlantı hayat vasıtası ile kurulmuştur.

Plan Öğeleri: Mutfakta girişin sol yanındaki duvara ocak yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Aydınlatma için kapı ve bir pencere mevcuttur. Isıtma, ocaktaki ateş ile sağlanmıştır. Havalandırmayı sağlayabilmek için baca yapılmıştır.

Depolama Özellikleri: Depolama hacmi evin alt katında, mabeynin sağ tarafında yer alan izbedir. İzbeğe ambarlar yerleştirilmiş ve mutfakta kullanılacak malzemelerin depolanması bu kısımda gerçekleştirilmiştir.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

Örnek ev: 4.1.8.4

Yapının Sahibi: Kara Mullalar

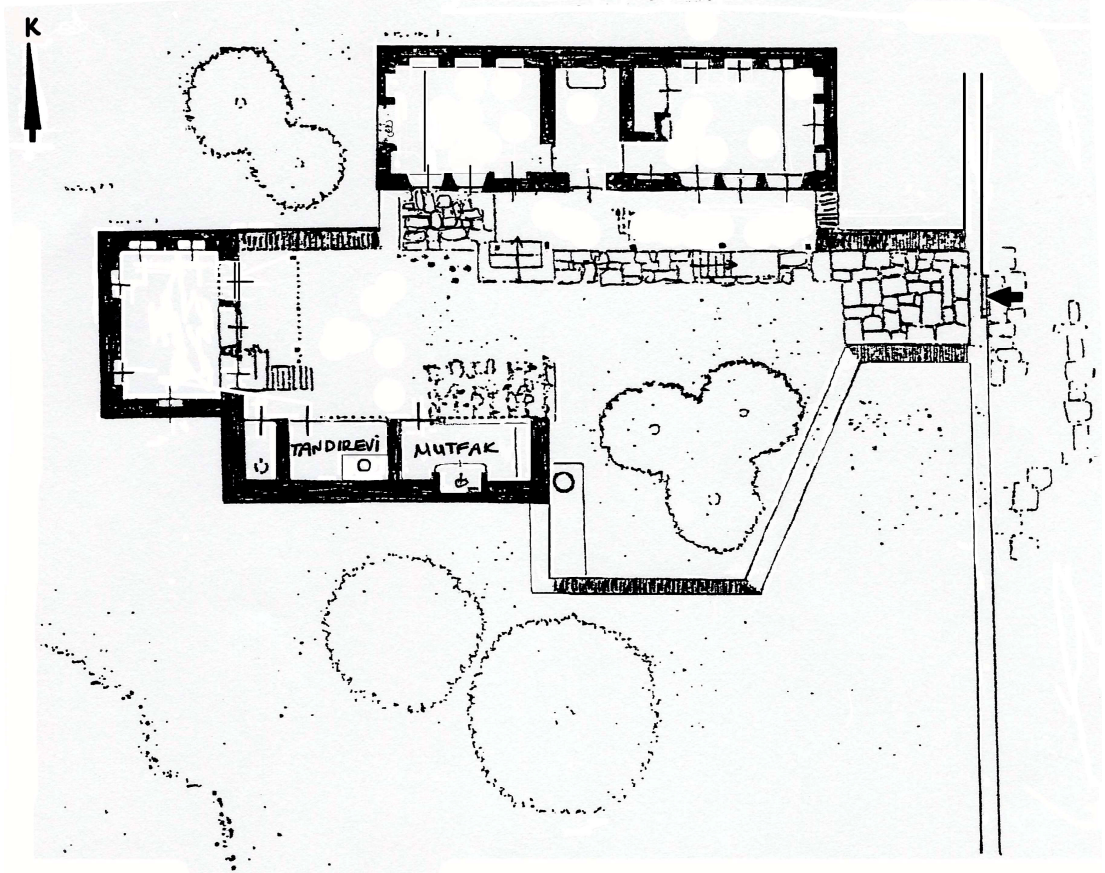
Yapının Yaşı: Bilinmiyor

Yapının Yeri: Konya – Esenlü Mah. 252 numaralı sok. 13 numara

Kaynak: Celile Berk (1951)

Evin Plan Tipi: Hayatlı Ev (Yazlık ve kışlık yaşam birimli)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)



Şekil 4.13 Kara Mullalar Evi zemin kat planı (Berk 1951, s.79)

Konumu: Mutfak bahçe girişinin karşısında bulunan yazlık ev ile bir bütün teşkil etmesine rağmen servis mekânı olarak ayrı konumlandırılmıştır. Hayata açılan mutfak kuzey cephesine yönlendirilmiştir. Mutfağın yanına tandırın olduğu ve “tandirevi” adı verilen ikinci bir mutfak daha yapılmıştır. Tandır bulunan bu mutfağın üzeri örtülerek yarı açık bir mekân haline getirilmiştir. Aynı hayata açılan bu iki mutfak bir duvar ile birbirinden ayrılmaktadır.

Büyükülüğü: Mutfak, dikdörtgen biçiminde ve yaklaşık olarak 4.5m x 2.0m ölçülerinde, 9.00m² büyüklüğünde yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak hayata açılacak şekilde tasarlanmıştır. Tandırın bulunduğu tandirevi ile yan yana ve aynı kütle içinde yer alan mutfak evden ayrı planlanmıştır. Yazlık ev, kışlık ev ve servis kütleleri aynı bahçede olduğu için mutfağın evler ile bağlantısı bu bahçe vasıtası ile sağlanmıştır. Mutfak tandırın tandirevi ile yan yana yapılmıştır. Kışlık evin önünde bulunan ve üzeri örtülü hayatın altına izbe yapılmış ve izbe ile mutfağın bağlantısı da yine bahçe ile gerçekleştirilmiştir.

Plan Öğeleri: Girişin karşısındaki duvara ocak yapılmıştır. Mutfağın önüne bahçe zemininden 10cm yükseklikte yapılmış bir seki mevcuttur. Sekinin üzeri asma ile örtülerek yazın oturmaya elverişli bir mekân oluşturulmuştur.

Konfor Özellikleri: Havalandırma ve aydınlatma için çıtalar kullanılmıştır (Berk 1951). Havalandırma için bir de ocağın üzerine yerleştirilen baca mevcuttur. Isıtma, ocaktaki ateş ile sağlanmıştır.

Depolama Özellikleri: Kışlık evin önünde yer alan hayatın altı, izbe olarak kullanılmıştır. Mutfaktan izbeye hayatın önündeki merdiven ile ulaşım sağlanmıştır.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

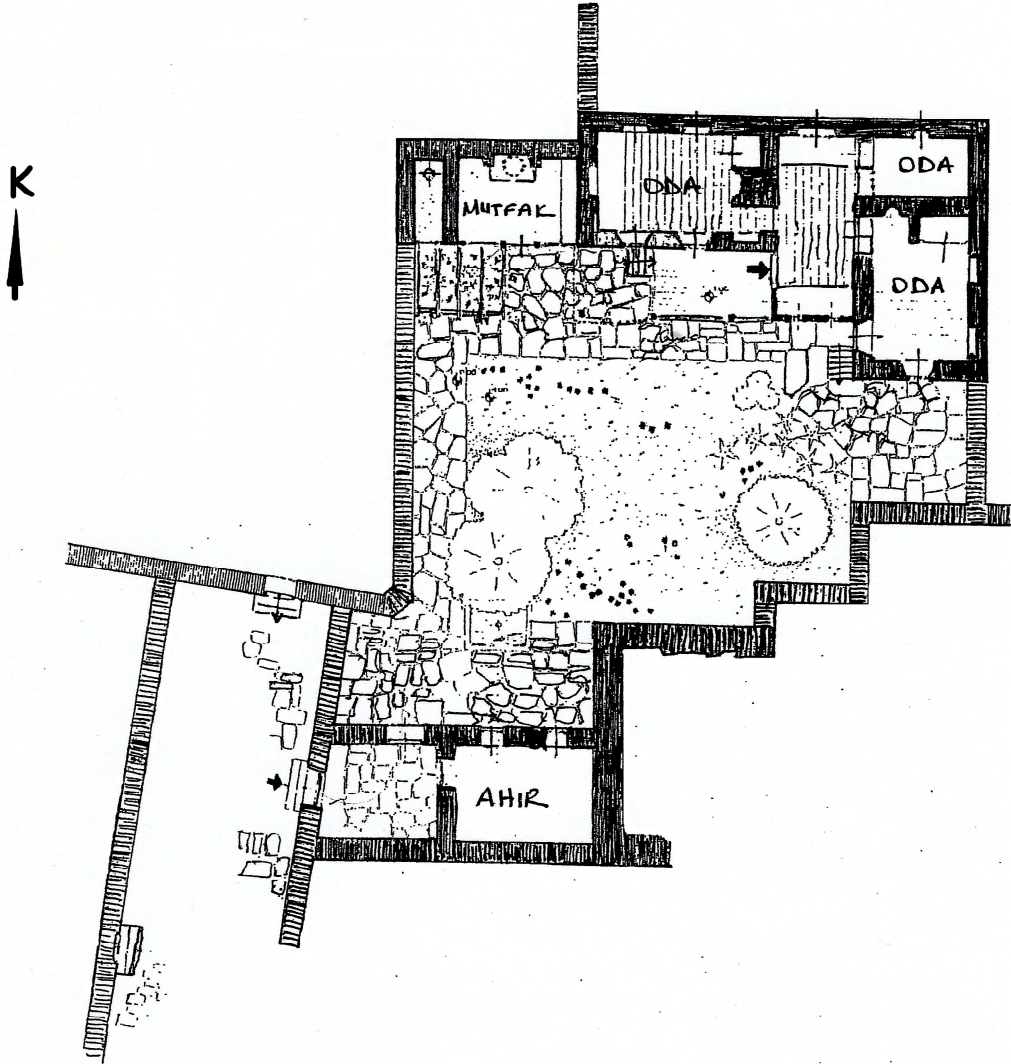
Örnek ev: 4.1.8.5

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: Bilinmiyor

Yapının Yeri: Konya – Mihmandar Mah. Kınacı Sok. 13 numara

Kaynak: Celile Berk (1951)



Şekil 4.14 Mihmandar Mahallesiinde bir ev (Berk 1951, s.85)

Evin Plan Tipi: İki Hayatlı Ev (Mabeynli - Tek katlı)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)

Konumu: Mutfak, ikinci hayatta duvar dibinden devam eden taşlı yol üstüne yapılmıştır. Helâ ve evin arasında yer alan ve ev ile evle bitişik bir kütle şeklinde tasarlanan mutfak güneye yönlendirilmiş ve hayata açılmıştır.

Büyükülüğü: Mutfak, dikdörtgen biçimli ve yaklaşık olarak 4.5m x 30m ölçülerinde, 13.50m² yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak ile ev yan yana olduğu için mutfak ile evin bağlantısı hayattan direkt geçiş ile sağlanmıştır. Evin önündeki tahtaboşuna bir merdiven ile ulaşım kurulmuştur. Servis mekânı içinde yer alan mutfak ile helâ yan yana yapılmıştır.

Plan Öğeleri: Girişin karşısındaki duvarda ocak vardır. Sağ tarafta ise seki yapılmıştır. Mutfağın önündeki hayatın bir kısmının üzeri asma ile örtülerek gölgelik oluşturulmuştur.

Konfor Özellikleri: Isıtma, ocaktaki ateş ile sağlanmıştır. Havalandırma için ocak bacası yapılmıştır.

Depolama Özellikleri: Evin altı izbedir. Mutfak ile izbe arasındaki bağlantı hayat ile kurulmuştur. İzbe mabeynin önündeki merdiven ile ulaşım sağlanmıştır.

Yapı Malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.

Katalog no: 4.1.8.1

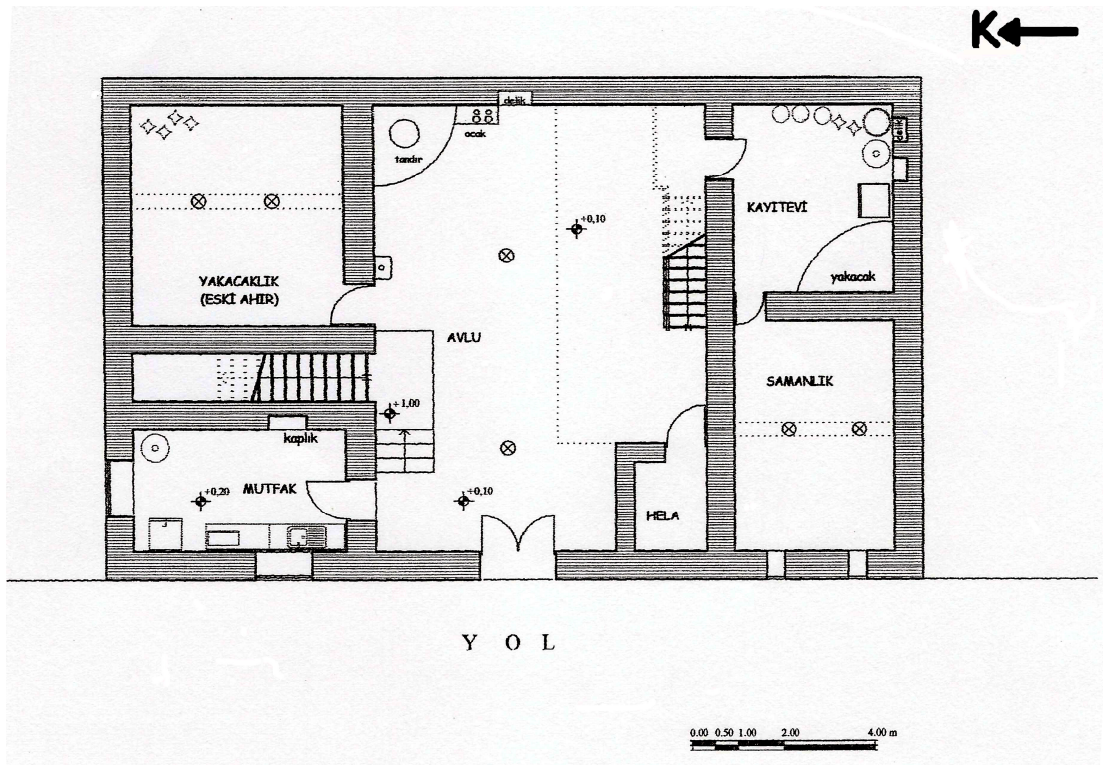
Yapının Sahibi: İbrahim Erden

Yapının Yaşı: 55

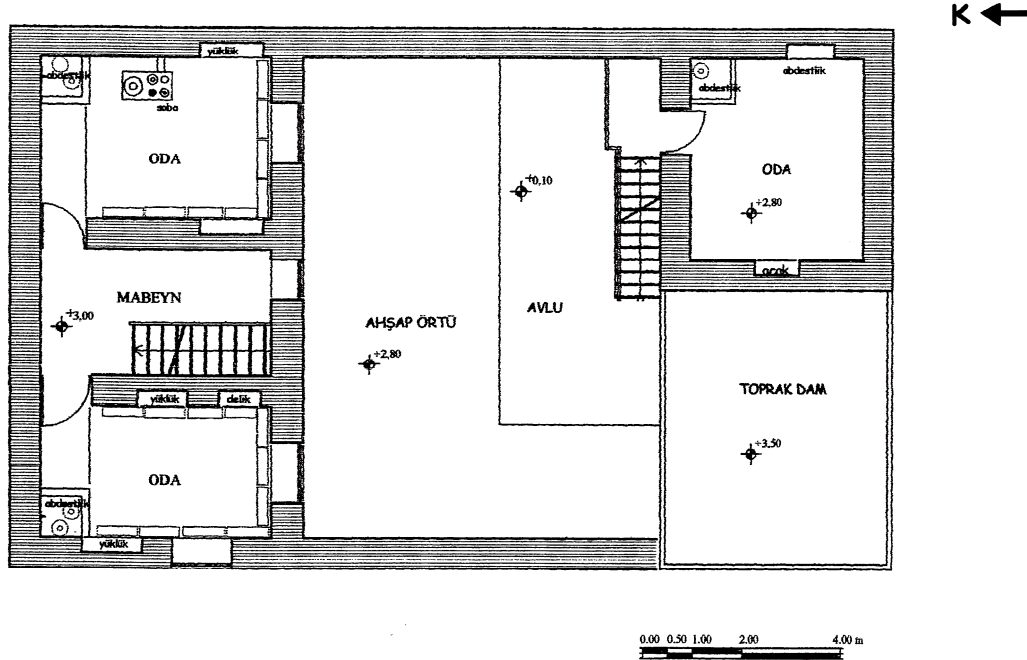
Yapının Yeri: Konya – Küçük Muhsine Köyü

Evin Plan Tipi: Mabeynli ev (İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı ve Yarı Açık Mutfak



Şekil 4.15 İbrahim Erden Evi zemin kat planı



Şekil 4.16 İbrahim Erden Evi üst kat planı

Konumu: Kapalı olan mutfak evin hemen girişinin yanında ayrı bir mekân şeklinde yapılmıştır ve avluya açılmıştır. Bu mutfak kuzeybatıya yönlendirilmiştir. Sadece üzeri örtülmüş, ocağın ve tandırın olduğu ikinci mutfak ise avlunun köşesinde yer almıştır. Girişin tam karşısına yapılmış olan tandırın etrafında açık bir mutfak oluşmuştur.

Büyüküğü: Kapalı olan mutfak, dikdörtgen şeklinde, 4.5m x 2.6m ölçülerinde ve 11,70m² yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak ile avlu direkt ilişki kuracak şekilde tasarlanmıştır. Mutfağın odalara ve kayıtevine bağlantı avlu vasıtası ile sağlanmıştır. Tandır ve ocağın bulunduğu örtme ile kayıt evi karşı karşıya yapılmıştır. Böylece yiyecek ve yakacak alışverişi oldukça kolaylaşmıştır.

Plan Öğeleri: Kapalı olan mutfakta geleneksel ocağa rastlanmamıştır. Günümüz şartlarına uygun tezgâh, tezgâh üstünde gazlı ocak ve buzdolabı mevcuttur. Bunun

dışında mutfakta, kapının arkasındaki duvara “kaplık” adı verilen bir niş yapılmıştır. Asıl mutfak olan bahçede tandır ve ocağın bulunduğu bölümde bahçe duvarına “delik” adı verilen nişler yapılmıştır. Bu delik kandil veya ufak kap kacakların konulması için kullanılmaktadır.

Konfor Özellikleri: Kapalı ve muhtemelen odanın birinin bozulması ile yapılmış olan mutfakta havalandırma ve aydınlatma için kapı ve iki adet pencere mevcuttur. Isıtma amaçlı bir eleman yoktur. Aydınlatma için ayrıca tavana asılmış bir lamba vardır. Bahçenin bir köşesine tandır ve ocağın yapılması ile oluşturulmuş mutfağın üzeri avlunun bir kısmı ile beraber örtülmüştür ki bu üst örtü güneşin ve yağmurun etkisinden korunma amaçlı yapılmıştır.

Depolama Özellikleri: Mutfakta sabit elemanların bulunmadığı her yer depolama görevi üstlenmekte ve “kaplık” da tabak, çanak koymak için kullanılmıştır. Ancak avlunun diğer tarafındaki kayıtevi evin gıda be yakacak depolama mekânı olmuştur. Kayıt evinde bulunan duvardaki delikler ve buzdolabı depolama hacimleridir. Kayıtın bir köşesi de kışlık yakacağın depolanması için kullanılmıştır. Tandır ve ocağın bulunduğu örtmede mutfak eşyası koymak için sadece duvara bir delik yapılmıştır.

Yapı malzemesi: Taş yapı malzemesi kullanılmıştır.

Katalog no: 4.1.8.2

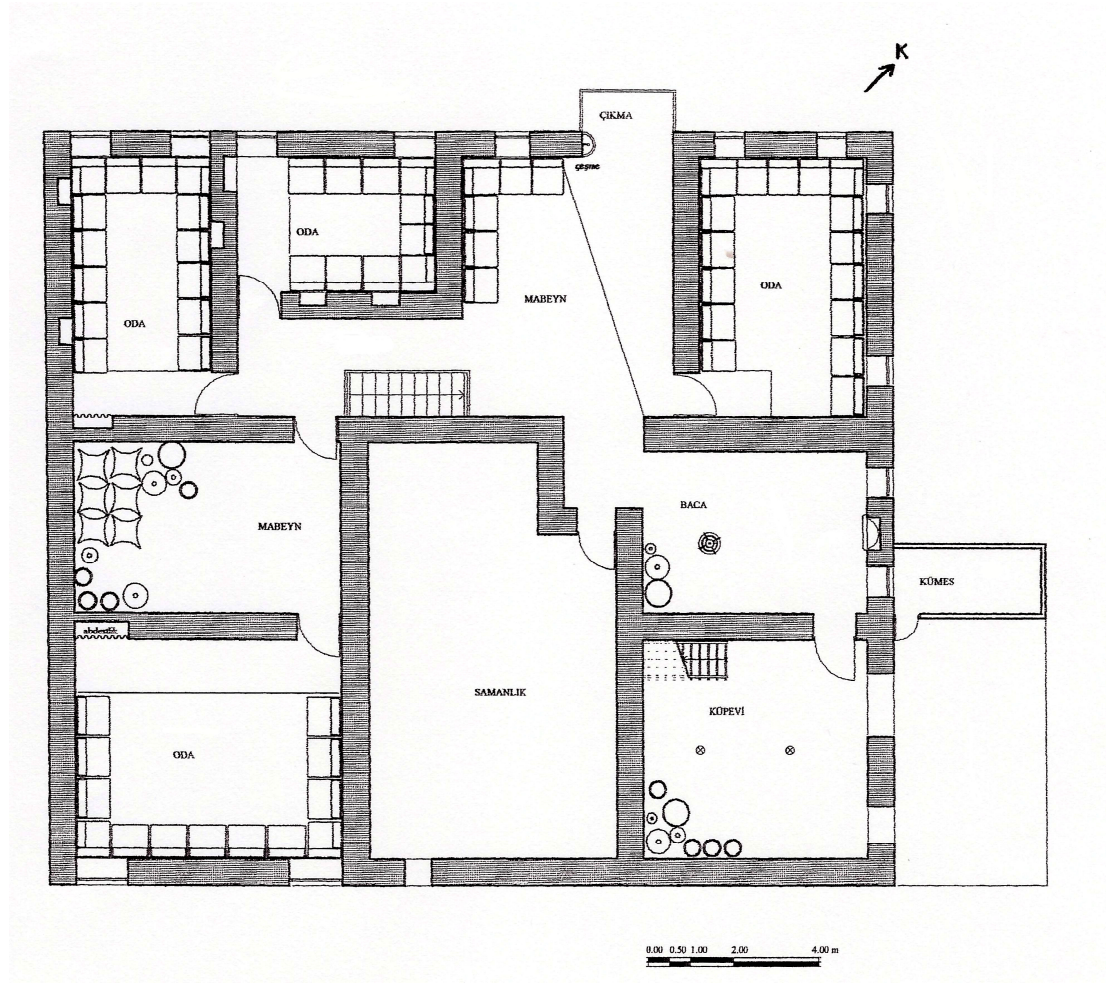
Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: 120 yaşında

Yapının Yeri: Konya – Yeşildere Köyü

Evin Plan Tipi: Mabeynli ev (İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak



Şekil 4.17. Üst kat planı

Konumu: Mutfak evin üst katında mabeyne açılacak şekilde yapılmış ve kuzeydoğuya yönlendirilmiştir.

Büyükülüğü: Mutfak, dikdörtgen şeklinde, 5.2m x 3.7m ölçülerinde ve 19.25m² büyükülüğünde yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak mabeyne açıldığı için odalar ve çıkartma ile mabeyn vasıtası ile ilişkisi sağlanmıştır. “Küp evi” adı verilen kayıtdamına mutfaktan geçilerek ulaşım sağlanmıştır.

Plan Öğeleri: Mutfakta girişin karşısında ocak vardır. Ocağın üzeride “kandillik” adı verilen ahşap eleman yapılmıştır. Ayrıca mutfakta bir adet yerde kullanılan gazlı ocak vardır.

Konfor Özellikleri: Havalandırma ve aydınlatma için kapı ve pencere mevcuttur. Isıtma için ocaktan başka bir eleman yoktur.

Depolama Özellikleri: Mutfakta ahşaptan yapılmış bir raf vardır. Sabitlenmiş elemanların bulunmadığı her yer depolama görevi üstlenmiştir. Mutfağın bir duvarının önüne, yükseltilerek yerleştirilmiş tahta parçaları yerleştirilmiştir ki bunların üzerine kova ve kapların içinde gıda maddeleri dizilmiştir.

Yapı malzemesi: Taş yapı malzemesi kullanılmıştır.

Katalog no: 4.1.8.3

Yapının Sahibi: Ayşe Turan (Mafazalar)

Yapının Yaşı: 100 yaşında

Yapının Yeri: Konya – Sedirler Cad. Sarnıç Mah. 50 numara

Evin Plan Tipi: Mabeynli ev (Bağ evi)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)

Konumu: Mutfak, bahçeye girince solda sıralanmış odalardan oluşan evin hemen bitişiğine yapılmıştır. Evin dışında ama ev ile yan yana yapılmış olan mutfağın kuzey cephesi sağır ve güney cephesi açık olacak konumlandırılmıştır. Evde bahçenin diğer köşesinde yer alan çarşevi ise kuzeye bakacak şekilde yapılmıştır. Mutfak evden tamamen ayrı olan çarşevi, üzümevi, ahır ve kümes ile birlikte bir kütle içine yerleştirilmiştir.

Büyüklüğü: Mutfak, dikdörtgen şeklinde, 4,6m x 3,6m ölçülerinde ve 16,60m² büyüklüğünde yapılmıştır. Çarşevi ise 4,10m x 5,70m ölçülerinde, yaklaşık olarak 23,40m² alanlı ve dikdörtgen şeklinde yapılmıştır.

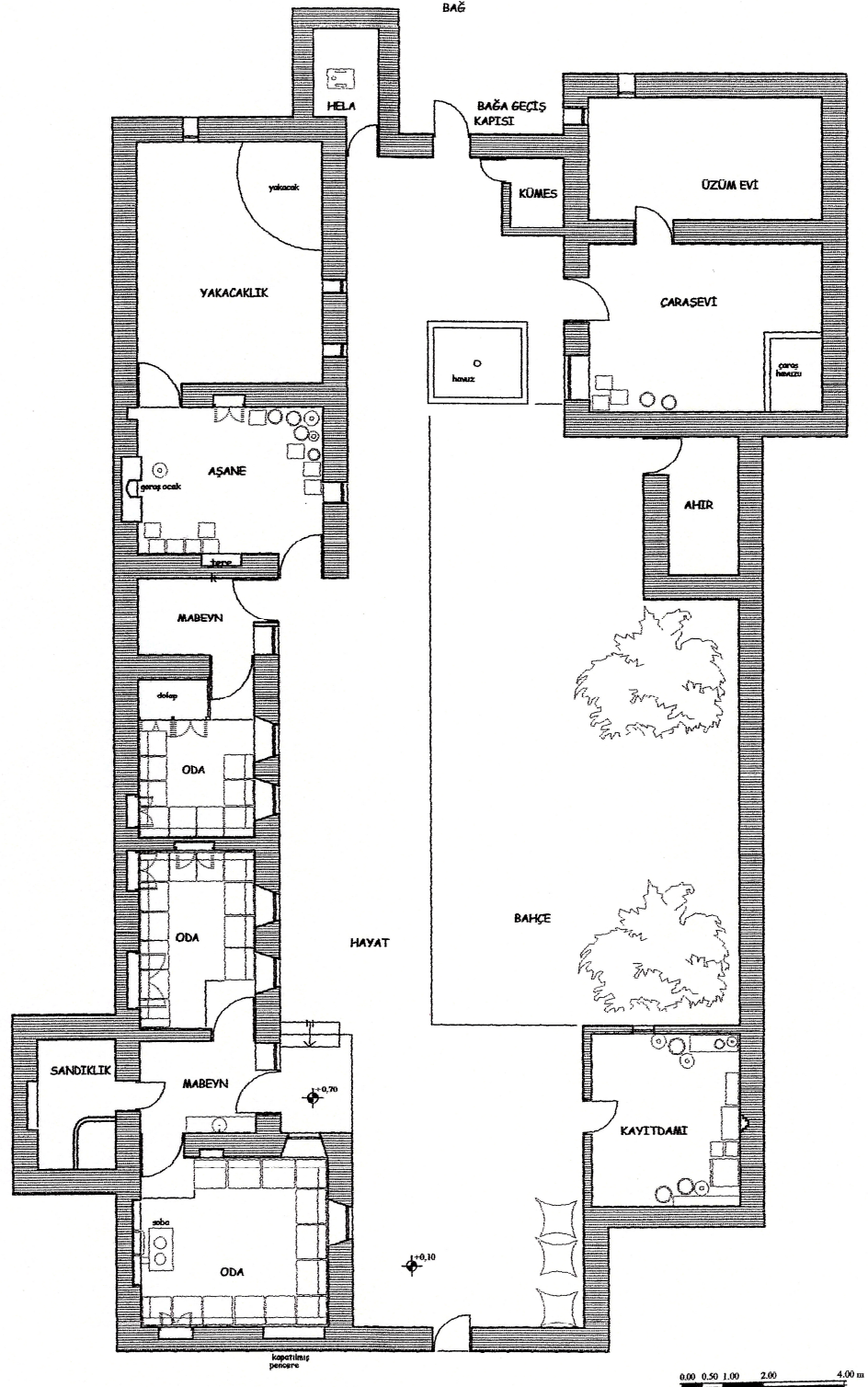
Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak, bahçe ve hayata açılmıştır. Mutfağın ev ile olan bağlantısı bu yol ile sağlanmıştır. Yakacaklığa mutfağın içinden geçilerek ulaşım gerçekleştirilmiştir.

Plan Öğeleri: Mutfakta girişin karşısında ocak vardır. Kap kacakların konulabileceği terek ve kapaklı bir dolap yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Havalandırma ve aydınlatma için kapı ve pencere mevcuttur. Isıtma için bir eleman yoktur, ocaktaki ateş bu amaca da hizmet vermiştir.

Depolama Özellikleri: Mutfakta ahşaptan yapılmış terekler vardır. Mutfakta depolama amaçlı duvar kenarları da kullanılmıştır. Yakacaklık ile mutfak iç içe tasarlanmıştır. Mutfağın depolama amacı ile yapılmış kayıtdamı ile olan bağlantısı hayat ile sağlanmıştır.

Yapı malzemesi: Kerpiç yapı malzemesi kullanılmıştır.



Şekil 4.18. Ayşe Turan Evi planı

4.1.9. Mabeynli evlerin değerlendirmesi

Konya'daki mabeynli evler tek katlı veya iki katlı olup üst katta, alt kattaki plan şemasının tekrarı uygulanmıştır. Mabeynli evlerde mabeyn, odalara girişı sağlamak için ara mekân konumunda olmasının yanı sıra yemek yemek ve oturmak için kullanılan bir mekân olmuştur.

Mutfak, genellikle bahçede, helâ ile birleşik konumda ve evden ayrı yapılmıştır. Evin izbesi, bodrum katta yer alır. Servis hacimleri içinde yer alan mutfak, helâ, ahır ve kayıt damı ile bir bütün oluşturmuştur. Tüm bu servis hacimlerinin hayata veya avluya açılması sağlanarak ev ile bağlantısı kurulmuştur.

Mutfaklar, "örtme" diye adlandırılan yarı açık mekânlardır. Mutfaklarda ocaktan başka plan öğesi yoktur. Bazı mutfaklarda ocağın üzerinde "kandillik" adı verilen ufak, acil ve sık aralıklı kullanımı gerekecek eşyaların konulabileceği raflar yapılmıştır. Tespit edilen örnekler arasında mutfak duvarlarına yapılan "delik", "kaplık" adındaki nişlere rastlanılmıştır. Yemeklerin pişirilebileceği ve ön hazırlıkların yapılabileceği yeterli alana sahip olan mutfaklar yaklaşık 6-8m² 'lik, genellikle dikdörtgen şeklinde yapılmış mekânlardır. Mutfaklar yarı açık mekânlar olduğu için havalandırma ve aydınlatma doğal yolla çözülmüştür. Ocak ateşinin iyi yanması ve dumanın mekândan atılabilmesi için ateş bacaları yapılmıştır. Mutfaklara hizmet edecek depolama hacmi olan izbeler tek katlı evlerde evin bodrumunda, iki katlı evlerde ise zeminde yer almıştır.

4.2. Sofalı Evler

Sofalı evler Konya'daki büyük evlerdir. Konya ailelerinden zengin olanları veya Çelebiler bu evleri yaptırmışlardır. Bu evler genellikle büyük bağlara veya bahçe içlerine yapılmıştır. Türbeönü civarında yoğunlaşmış olan sofalı evlerin esas pencereleri ön bahçeye açılmıştır. Berk (1951), bu evleri Konya'nın karakteristik evlerinin içine sokmamıştır. Bu evler simetrik plan üzerine oturmuştur. Sofalı evleri oluşturan plan tipi mabeynin giriş boyunca uzamasıyla oluşmuş ve sofa iki tarafta ikişer odanın arasında kalacak şekilde tasarlanmıştır (Berk 1951).

Sofalı evlerin ilk örneklerinde merdiven, giriş kapısının karşısında iken daha sonra yapılmış örneklerde merdiven, sofanın yanında yer almıştır. Merdivenin yanda olduğu plan tipinde sofanın diğer tarafına üç oda yerleştirilmiştir. İki katlı sofalı evlerin bazılarında merdiven evine bir kapı yerleştirilerek alt ve üst kat birbirinden ayrılmıştır (Berk 1951). Katları birbirinden ayıran bu kapılar kışların soğuk yaşandığı bölgede ısınma için bir önlem niteliğinde yapılmıştır.

4.2.1. Sofalı ev örnekleri

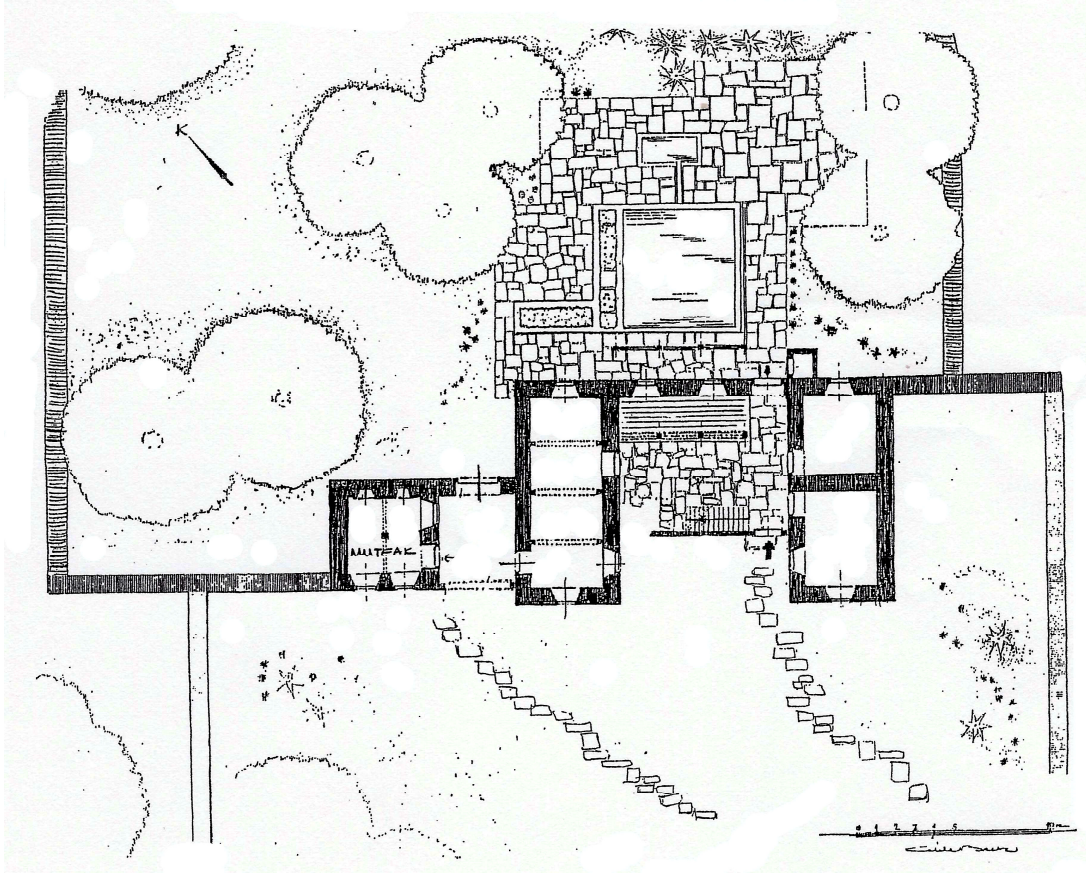
Örnek ev: 4.2.1.1

Yapının Sahibi: Saffet Çelebi

Yapının Yaşı: Bilinmiyor

Yapının Yeri: Konya – Durak Fakih Mah.

Kaynak: Celile Berk (1951)



Şekil 4.19 Saffet Çelebi Evi zemin kat planı (Berk 1951, s.109)

Evin Plan Tipi: Sofalı Ev (İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak

Konumu: Mutfak evden ayrı bir kütle içinde yer almıştır. Mutfağın bulunduğu kütle iki odalı ve mabeynli ev plan şemasına sahip bir servis hacmidir. Mutfağa bu mabeyn vasıtası ile ulaşım sağlanmıştır. Mutfak güneybatıya yönlendirilmiştir.

Büyükülüğü: Mutfak, kare biçimli ve yaklaşık olarak, 4.0m x 4.0m ölçülerinde ve 16.00m²'dir. Yüksekliği 2.70m'dir (Berk,1951).

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfağın karşısında ambar vardır. Ambar aynı zamanda evden mutfağa ulaşım yolu olma görevini de üstlenmiştir. Mutfağın pencereleri bahçeye bakmakla beraber bahçeye geçiş mutfak kapısının önündeki mabeyn ile gerçekleştirilmiştir.

Plan Öğeleri: Girişin sağ yanındaki duvarda iki adet ocak vardır.

Konfor Özellikleri: Havalandırma ve aydınlatma için kapı ve üç adet pencere mevcuttur. Isıtma, ocaktaki ateş ile sağlanmıştır.

Depolama Özellikleri: Mutfağın karşısında bulunan ambar depolama hacmidir. Bu mekân servis mekânıdır ve mutfak ile direkt bağlantı içindedir.

Yapı Malzemesi: Hımsı duvar malzemesinden yapılmıştır.

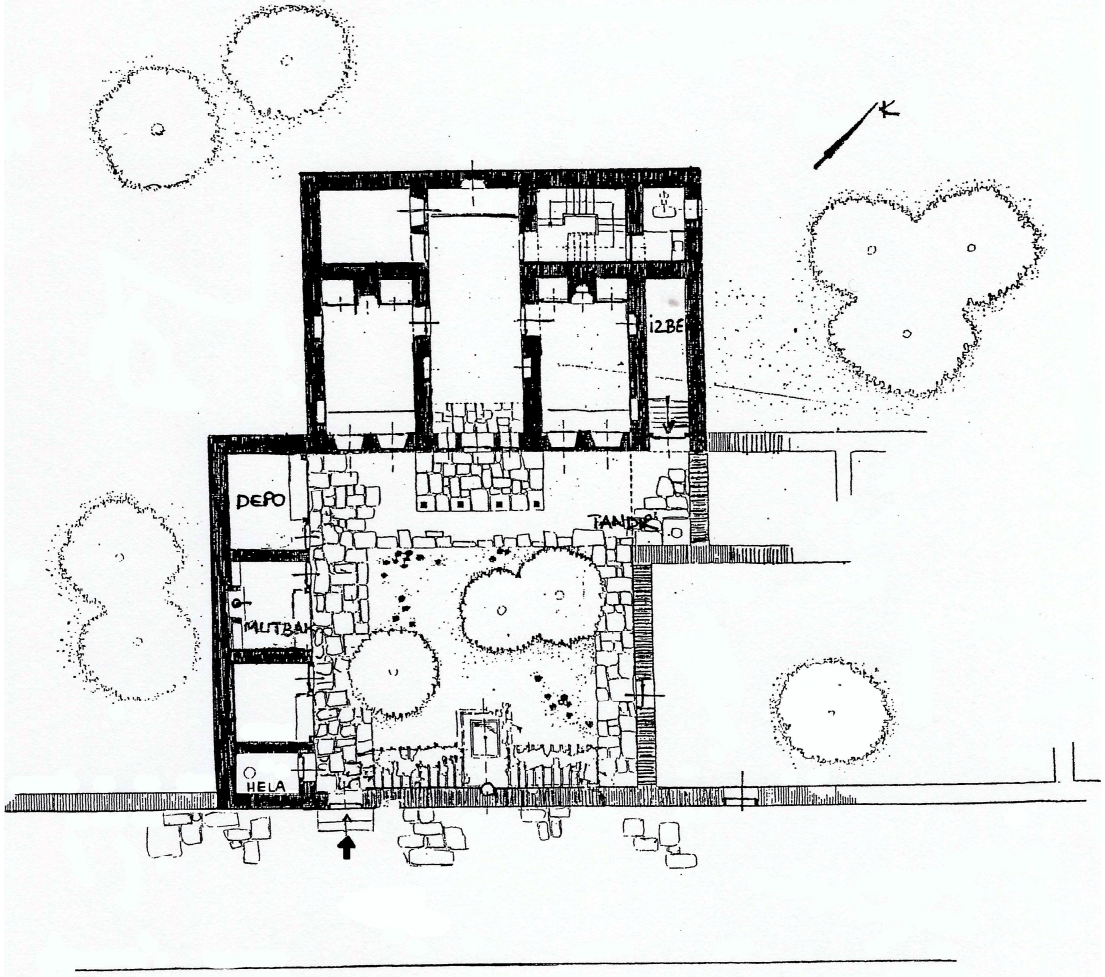
Örnek ev: 4.2.1.2

Yapının Sahibi: Emin Efendi

Yapının Yaşı: Bilinmiyor

Yapının Yeri: Konya – Esenlü Mah. 252 numaralı Sok.

Kaynak: Celile Berk (1951)



Şekil 4.20 Emin Efendi Evi zemin kat planı (Berk 1986, s.123)

Evin Plan Tipi: Sofalı Ev (İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Yarı Açık Mutfak (Örtme)

Konumu: Mutfak hayata girdikten sonra sol yanda servis mekânlarının bir parçası şeklinde yapılmıştır. Evden bağımsız şekilde çözülen servis mekânlarının ev ile bağlantısı hayat vasıtası ile sağlanmıştır. Hatta bahçeye girilince eve ulaşmak için önce bu servis kütesinin önünden geçilerek ulaşılmaktadır. Servis mekânlarını toparlayan kütenin bir parçası olan mutfak kuzeydoğu cepheidir ve hayata açılmıştır.

Büyüküğü: Mutfak, dikdörtgen biçimli ve yaklaşık olarak 3.5m x 3.0m ölçülerinde 10.50m²' dir.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak ile ev arasında yer alan hayat, bağlayıcı eleman olmuş, ulaşım hayattan sağlanmıştır. Evin altına yapılmış olan izbe ile mutfak arasındaki bağlantı da hayat ile gerçekleştirilmiştir. Mutfaktan izbeye ulaşım evin bir parçası şeklinde yapılan bir geçişe yerleştirilen merdiven ile sağlanmıştır. Evin izbeye olan girişinin karşısında tandır vardır. Bahçe duvarının köşesine yerleştirilmiş olan tandıra mutfaktan hayat yolu ile ulaşım gerçekleştirilmiştir.

Plan Öğeleri: Girişin karşısındaki duvarda ocak vardır. Ocağın karşısına, girişin yanına seki yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Aydınlatma açık olan ön cepheden sağlanmıştır. Isıtma ihtiyacı ocağın ateş ile giderilmiştir. Havalandırma için ocağın üzerine baca yapılmıştır.

Depolama Özellikleri: Mutfağın yanında yer alan depo ve evin altına yapılmış olan izbe depolama hacmi olarak kullanılan mekânlardır.

Yapı Malzemesi: Hımsı duvar malzemesinden yapılmıştır.

Katalog no: 4.2.1.1

Yapının Sahibi: Durmuş Ögüt

Yapının Yaşı: 60 yaşında

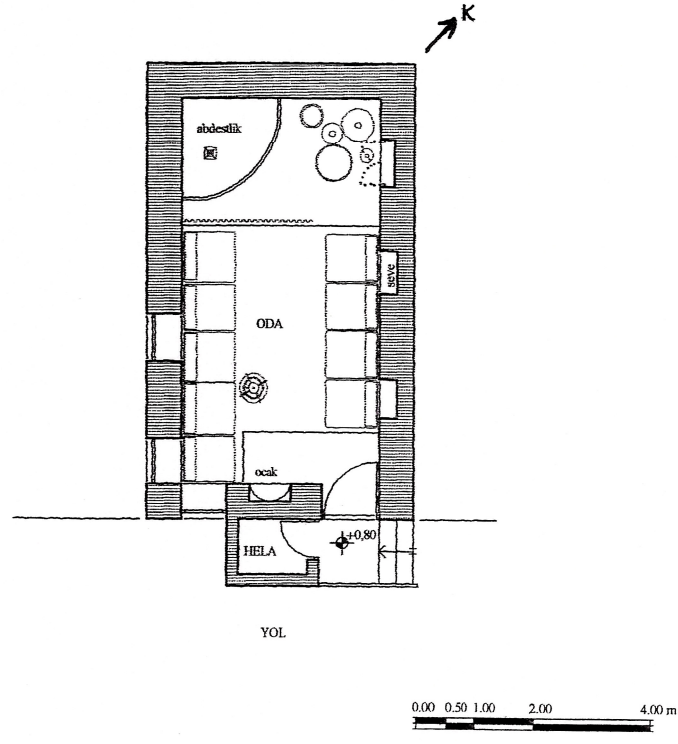
Yapının Yeri: Konya – Yeşildere Köyü

Evin Plan Tipi: Dıştan sofalı

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak

Konumu: Mutfak, tek odadan oluşan evde odanın bir bölümüdür. Ocağın etrafı pişirmeden önceki hazırlık işlemlerinin yapıldığı alandır. Ocağın odanın içinde dış cepheye ve kuzeydoğuya yapılmıştır.

Büyüklüğü: Mutfak için net bir alan tespit edilememiştir.



Şekil 4.21 Durmuş Ögüt Evi kat planı

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak, oda ile direkt ilişki içinde ve odanın bir parçası şeklindedir.

Plan Öğeleri: Yemek pişirilen alana sadece ocak yapılmıştır. Odada yemeklerin pişirilmesi için kullanılan bir de gazlı ocak vardır.

Konfor Özellikleri: Havalandırma ve aydınlatma için kapı ve pencere mevcuttur. Mekânı ısıtma için kullanılacak ocaktan başka bir eleman yoktur.

Depolama Özellikleri: Odada duvara niş şeklinde yapılmış “seve” adı verilen boşluklar vardır. Sabitlenmiş elemanların bulunmadığı her yer depolama görevi üstlenmiştir. Mutfağın bir duvarının önüne yükseltilerek yerleştirilmiş tahta parçaları yerleştirilmiştir ki bunların üzerine kova ve kapların içinde gıda maddeleri dizilmiştir.

Yapı malzemesi: Taş yapı malzemesi kullanılmıştır.

Katalog no: 4.2.1.2

Yapının Sahibi: Şerife Saat

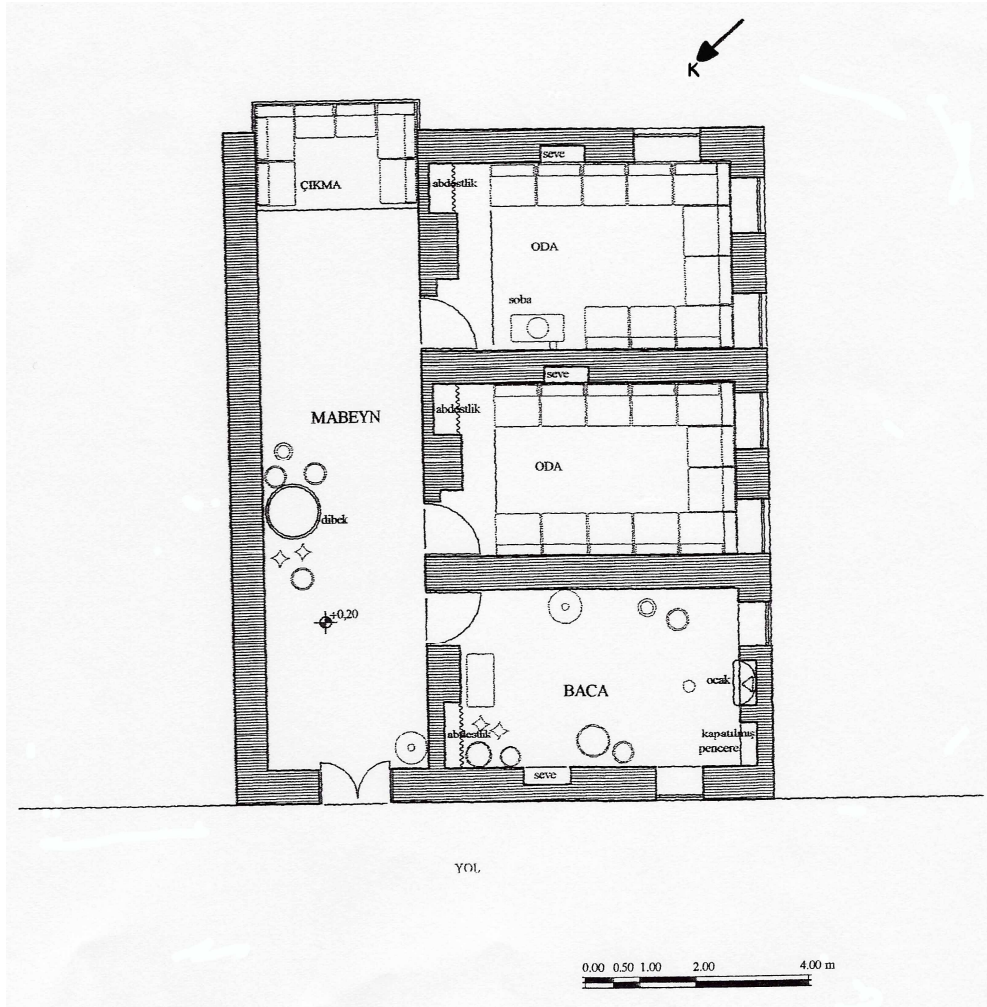
Yapının Yaşı: 80 yaşında

Yapının Yeri: Konya – Yeşildere Köyü

Evin Plan Tipi: Ön sofalı ev (Tek katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak

Konumu: Mutfak evin hemen girişinde yer almış, ayrı bir mekân şeklinde yapılmıştır. Yerel olarak “baca” diye adlandırılan mutfak mabeyne açılır ve kuzeybatıya yönlendirilmiştir.



Şekil 4.22 Şerife Saat Evi kat planı

Büyükülüğü: Dikdörtgen şeklinde 5.0m x 3.2m ölçülerinde olan mutfak 16.00m²' dir.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mabeyn ile mutfak direkt ilişki kuracak şekilde planlanmıştır. Girişin hemen yanında yer alan mutfağın odalar ve çıkartma ile bağlantısı mabeyn vasıtası ile sağlanmıştır.

Plan Öğeleri: Mutfakta temel unsur olarak ocak ve ocağın üzerinde "kandillik" adı verilen raf mevcuttur. Bunun dışında mutfakta kapının yanındaki köşe abdestlik olması için girinti şeklinde yapılmıştır. Ayrıca mabeynde mutfağın giriş kapısının karşısında yere oyulmuş şekilde yerleştirilmiş bir dibek vardır.

Konfor Özellikleri: Havalandırma ve aydınlatma için kapı ve pencere mevcuttur. Isıtma için bir eleman yoktur, ocak ısıtma amaçlı olarak da kullanılmıştır. Aydınlatma için ayrıca tavana asılmış bir lamba vardır.

Depolama Özellikleri: Mutfağın sadece depolama amacına yönelik bir mekân ile direkt ilişkisi yoktur. Mutfak aynı zamanda depolama amaçlı kullanılan bir mekândır.

Yapı malzemesi: Taş yapı malzemesi kullanılmıştır.

Katalog no: 4.2.1.3

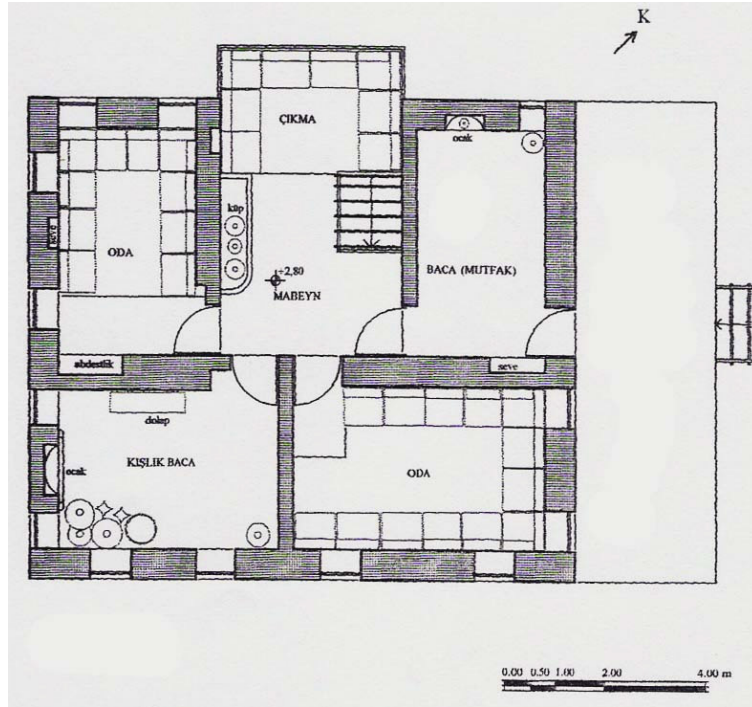
Yapının Sahibi: İsmail Embel

Yapının Yaşı: 80 yaşında

Yapının Yeri: Konya – Yeşildere Köyü

Evin Plan Tipi: Sofalı Ev (İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak



Şekil 4.23 İsmail Embel Evi üst kat planı

Konumu: Evde birisi yazın kullanılması için diğeri ise kışın kullanılması için yapılmış iki adet mutfak mevcuttur. Kışlık mutfak evin odalarından birinin sonradan mutfağa çevrilmesi ile oluşturulmuştur. Evin asıl mutfağı, yerel adı ile “baca”sı, evin girişinde bir mekândır. Mutfak, eve girince ilk karşılaşılan, giriş holü görevini de üstlenen bir mekândır. Mutfak aracılığı ile ilk olarak mabeyne, mabeynden de diğeri odalara ve çıkartmaya ulaşım sağlanmıştır. Bu mutfak kuzeye yönlendirildiği için evin kuzey cephesini de kapatarak korumaya almıştır. Sonradan yapılmış ikinci mutfak ise mabeyne açılan diğeri odalar ile aynı konumdadır.

Büyüküğü: Mutfak, dikdörtgen şeklinde, 2.5m x 4.5m ölçülerinde yapılmış ve 11.25m²’lik bir mekândır.

Diğeri Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak ile ev direkt bağlantı içindedir. Mutfak mabeyne açılmış, böylece odalar ve çıkartma ile bağlantısı sağlanmıştır. Mutfak aynı zamanda evin sokak ile bağlantısını da kuracak şekilde tasarlanmıştır.

Plan Öğeleri: Mutfakta girişin yanındaki duvarda ocak ve ocağın üzerinde “kandillik” adı verilen raf mevcuttur. Mutfakta kandillikten başka plan öğesi yoktur.

Konfor Özellikleri: Havalandırma ve aydınlatma için kapı ve pencere mevcuttur. Isıtma için bir eleman yoktur. Aydınlatma için ayrıca tavana asılmış bir lamba vardır.

Depolama Özellikleri: Depolama amaçlı bir mekân ile direkt bir ilişkisi yoktur. Mabeynde duvar dibine taştan yapılmış olan seki, küplerin konulması için kullanılan sabit bir plan öğesidir.

Yapı malzemesi: Taş yapı malzemesi kullanılmıştır.

Katalog no: 4.2.1.4

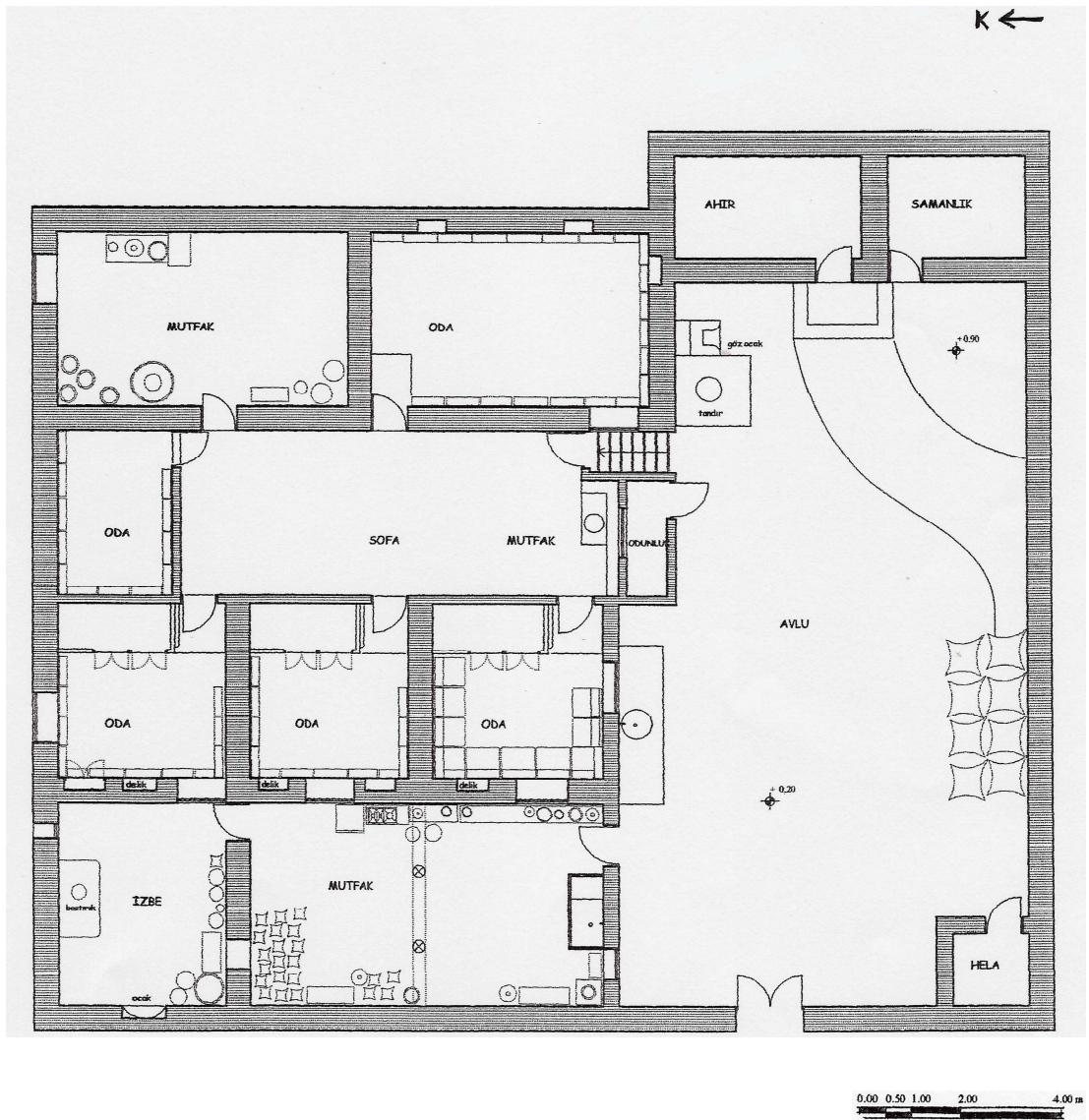
Yapının Sahibi: Rıdvan Koyuncu

Yapının Yaşı: 85 yaşında

Yapının Yeri: Konya – Küçük Muhsine Köyü

Evin Plan Tipi: Sofalı ev (Tek katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı ve Açık Mutfak



Şekil 4.24 Rıdvan Koyuncu Evi kat planı

Konumu: Kapalı olan mutfak evin hemen girişinin yanında evden ayrı bir kütle şeklinde yapılmış ve avluya açılmıştır. Bu mutfak doğuya yönlendirilmiştir. Bahçede, giriş kapısının tam karşısına evin duvarının dibine tandır ve ocak yapılarak oluşturulmuş açık mutfak doğuya yönlendirilmiştir. Ayrıca bu evde, iki tane de mekânların değiştirilmesi ile elde edilen mutfak vardır. Bunlardan birincisi evin odalarından birine ocak yapılarak, ikincisi ise sofaya yapılan bir çeşme ile oluşturulmuştur.

Büyükülüğü: Mutfak, bahçede evin yanına yapılmıştır. Kapalı olan mutfak, dikdörtgen şeklinde, 4.0m x 7.0m ölçülerinde ve 28.00m² dir.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Bahçedeki kapalı mutfak ile avlu direkt ilişki içindedir. Ev ve mutfak arasındaki bağlantı avlu vasıtası ile sağlanmıştır. Bu mutfak ile izbe iç içe planlanmış ve izbeye geçiş mutfak üzerinden gerçekleştirilmiştir.

Plan Öğeleri: Mutfakta geleneksel ocağa rastlanmamıştır. Masanın üstünde gazlı ocak ve buzdolabı mevcuttur. Bunun dışında mutfakta ahşaptan yapılmış dolaplar mevcuttur.

Konfor Özellikleri: Havalandırma ve aydınlatma için kapı ve pencere mevcuttur. Isıtma için bir eleman yoktur. Aydınlatma için ayrıca tavana asılmış bir lamba vardır.

Depolama Özellikleri: Mutfakta ahşaptan yapılmış dolaplar mevcuttur. Yere, duvar diplerine yükseltilerek yerleştirilmiş tahtalar küp, kova konulmak için kullanılan elemanlardır. Sabitlenmiş elemanların bulunmadığı her yer depolama görevi üstlenmiştir. Mutfağın bir köşesi yakacak depolamak için kullanılmıştır. Mutfağın yanında yer alan izbe, evin gıda depolamak için kullanılan mekândır.

Yapı malzemesi: Taş yapı malzemesi kullanılmıştır.

Örnek ev: 4.2.1.3

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: 120

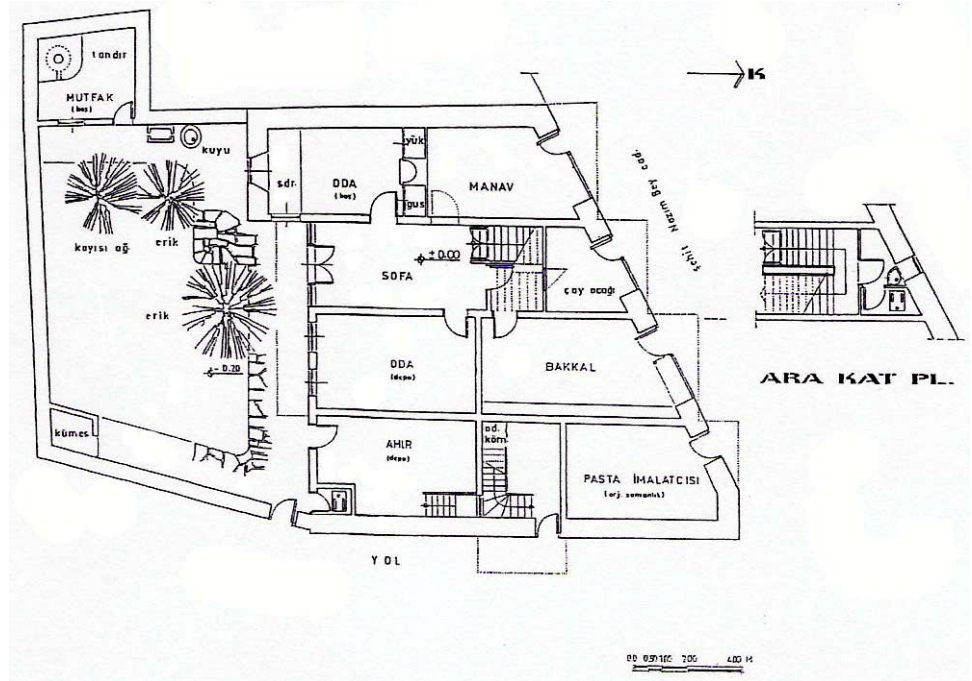
Yapının Yeri: Konya – Şehit Nazım Bey Cad.

Kaynak: İbrahim Bakır (1986)

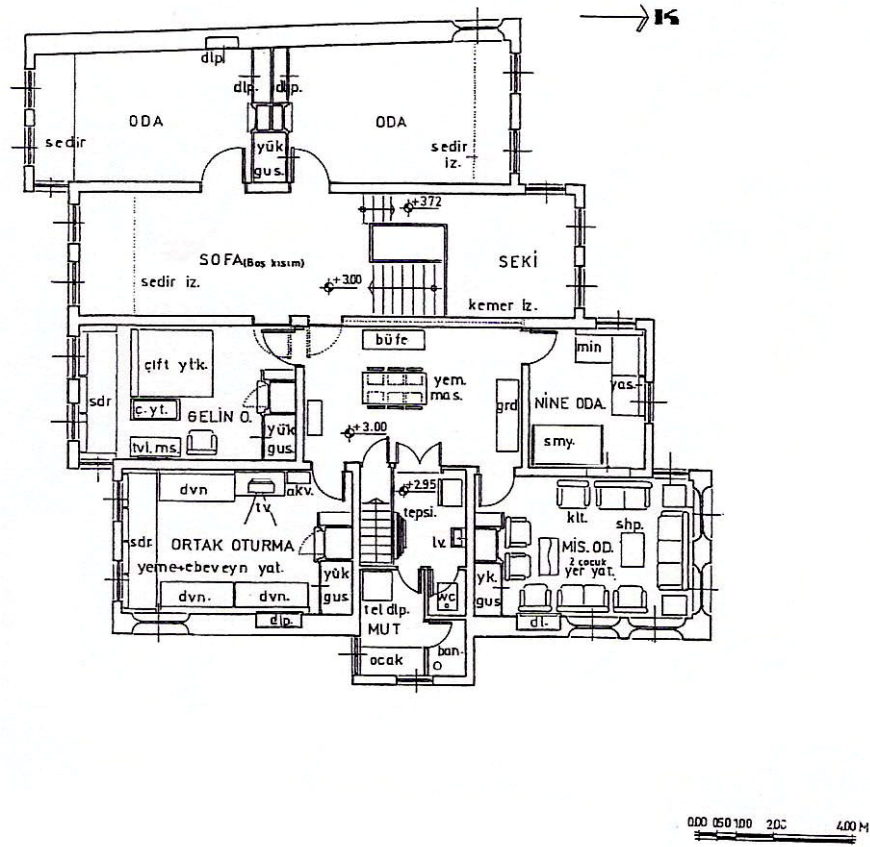
Evin Plan Tipi: Sofalı Ev (İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak

Konumu: Mutfak, arka bahçede evden ayrı, tek başına inşa edilmiştir. Bahçeye giriş kapısının karşısına yani arsanın arka köşesine konumlandırılmış olan mutfağın üç tarafı sağırdır ve açık olan cephesi doğuya yönlendirilmiştir.



Şekil 4.25 Şehit Nazım Bey Caddesinde bir evin zemin kat planı (Bakır 1986, s.92)



Şekil 4.26 Üst kat planı (Bakır 1986, s.93)

Büyükülüğü: Mutfak, yamuk biçiminde ve yaklaşık olarak $11.50m^2$ yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak ile ev tamamen ayrıdır. Ev ile mutfağın bağlantısı hayat ile sağlanmıştır. Hayattan geçilerek evin arka cephesinden sofaya geçiş yapılmıştır. Mutfağın yanında, bahçe duvarının önünde, hayatta bir su kuyusu vardır.

Plan Öğeleri: Mutfakta yalnızca tandır bulunmaktadır. Ancak bahçeye, mutfağın yanına bir su kuyusu yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Aydınlatma için kapı ve bir pencere mevcuttur. Isıtma, tandır ateşi ile sağlanmıştır. Havalandırma kapı ve pencere ile gerçekleştirilmiştir.

Depolama Özellikleri: Evde izbe ya da depo ile ilgili bir bilgiye rastlanılmadı.

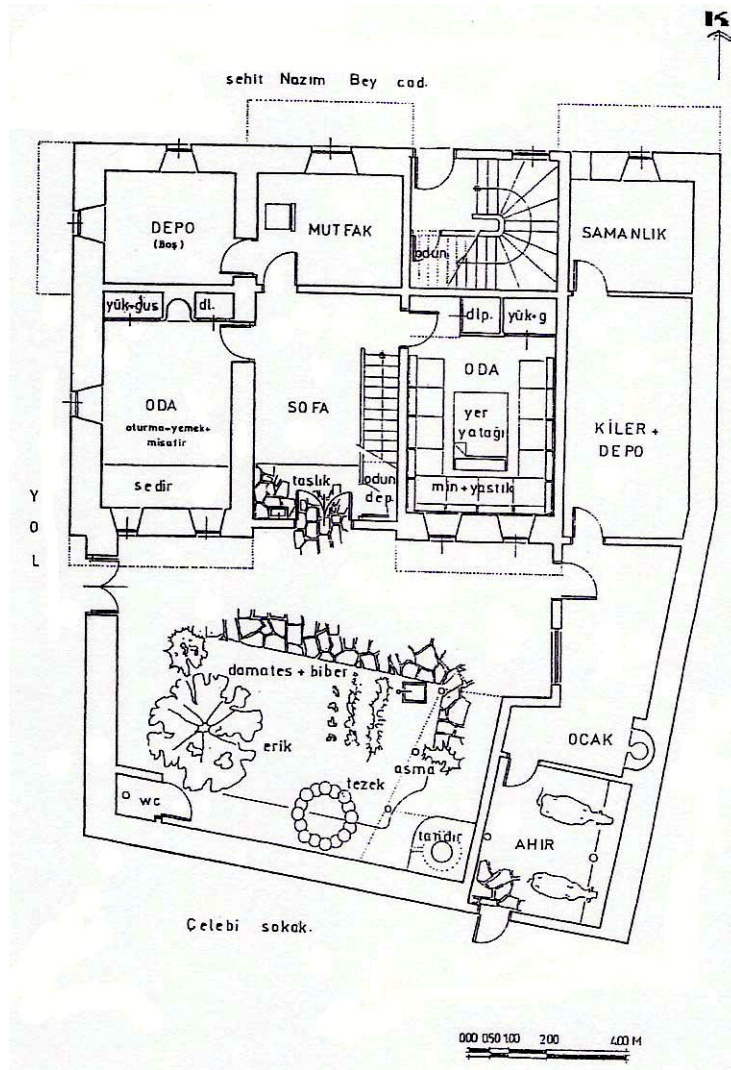
Örnek ev: 4.2.1.4

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: 120

Yapının Yeri: Konya – Şehit Nazım Bey Cad.

Kaynak: İbrahim Bakır (1986)



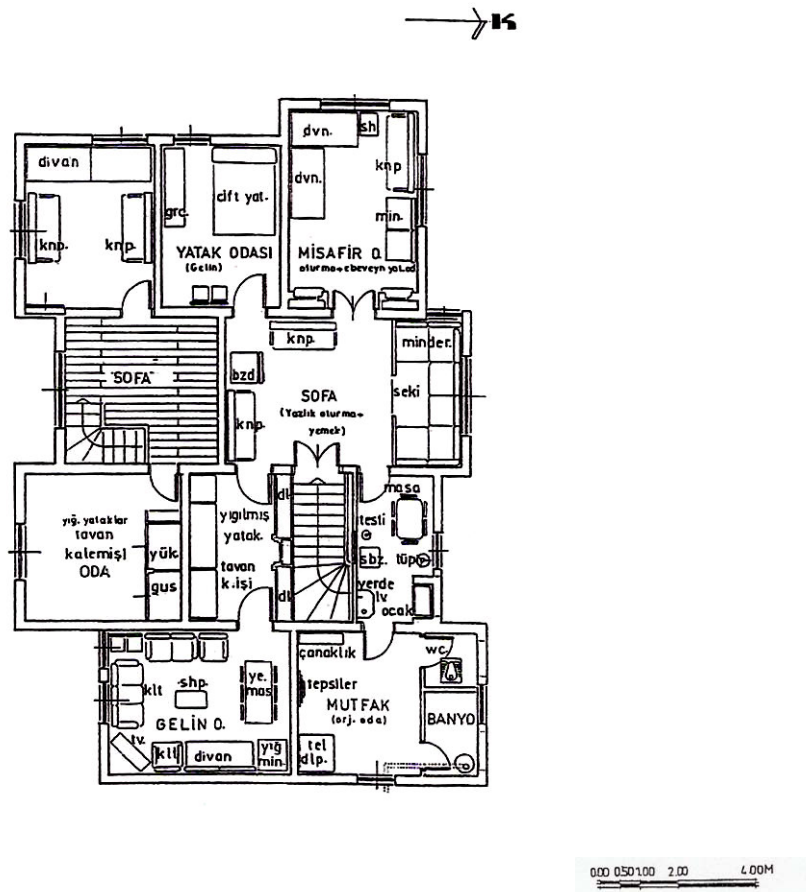
Şekil 4.27 Şehit Nazım Bey Caddesinde bir evin zemin kat planı(Bakır 1986, s.94)

Evin Plan Tipi: Sofalı Ev (İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak

Konumu: Mutfak evin arka bahçesinde yer almıştır. Evin yanında servis mekânlarının bir parçası şeklinde yapılmıştır. Üç tarafı kapalı ve açık olan cephesi batıya bakan mutfak, hayata açılmıştır.

Büyüklüğü: Mutfak İki dikdörtgenin birleşmesiyle oluşmuştur ve yaklaşık olarak 16,0m² yapılmıştır.



Şekil 4.28 Üst kat planı (Bakır 1986, s.95)

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Ev ile mutfakın bağlantısı bahçe vasıtası ile kurulmuştur. Mutfak, ahır ile kilerin ortasında bağlayıcı ve geçiş unsuru olarak tasarlanmıştır. Mutfakın bir tarafından kilere diğer tarafından ise ahıra geçişler birer kapı ile sağlanmıştır.

Plan Öğeleri: Mutfakta sadece bir ocak vardır. Ancak ahır ile bahçe duvarının birleştiği noktada bir tandır yapılmıştır ve mutfaktan hayat vasıtası ile bu tandıra ulaşım sağlanmıştır. Tandırın üzeri, asma ile örtülmüştür.

Konfor Özellikleri: Aydınlatma için kapı ve bir pencere mevcuttur. Isıtma ihtiyacı ocaktaki ateş ile giderilmiştir. Ocakta yanan ateşin havalandırılması için baca yapılmıştır

Depolama Özellikleri: Mutfakın yanında bulunan kiler depolama hacmi olarak kullanılan mekân olmuştur.

Örnek ev: 4.2.1.5

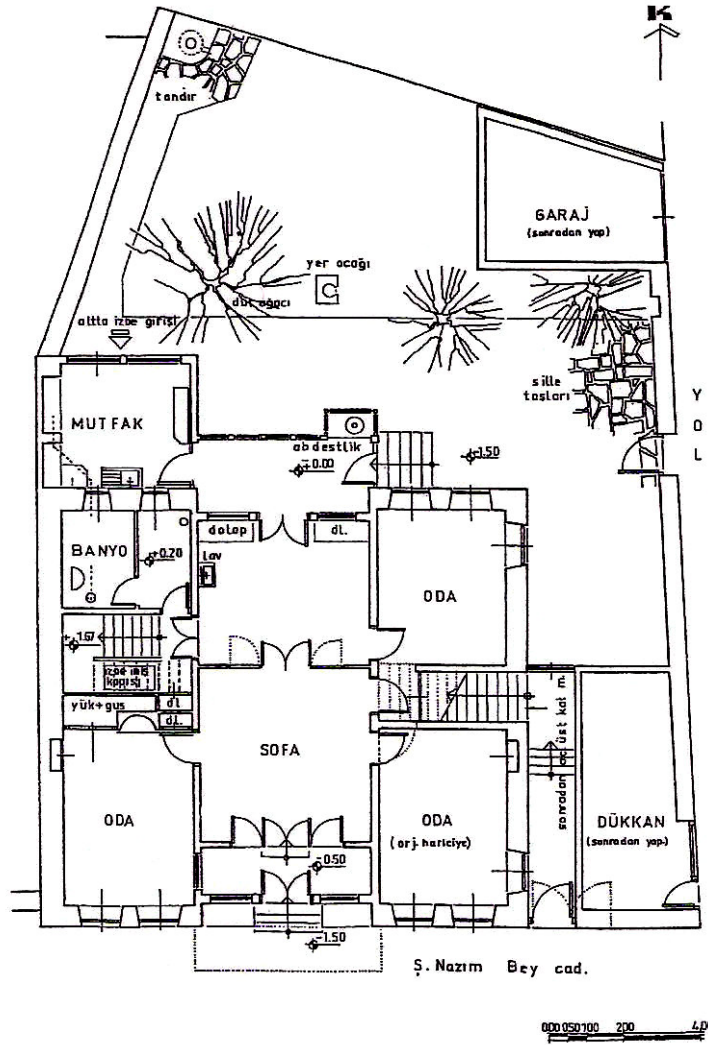
Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: 95

Yapının Yeri: Konya – Şehit Nazım Bey Cad.

Kaynak: İbrahim Bakır (1986)

Evin Plan Tipi: Sofalı Ev (İki katlı)



Şekil 4.29 Sofalı ve iki katlı bir evin zemin kat planı (Bakır 1951, s.97)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak

Konumu: Evin arka bahçesinde yer alan mutfak ev ile bitişik yapılmıştır. Evin sofasından dışarı açılan bir kapıdan çıkılarak mutfağa ulaşım sağlanmıştır. Mutfaka arka bahçeden girilerek ve 1,50m kot farkı çıkılarak da ulaşım sağlanmıştır. Mutfak kuzeye yönlendirilmiştir.

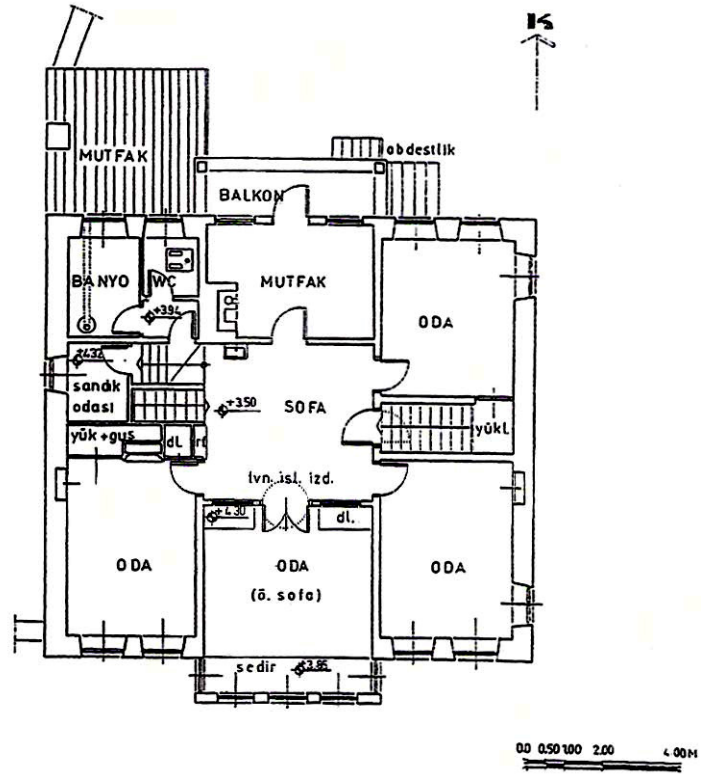
Büyükülüğü: Mutfak, dikdörtgen biçimli ve yaklaşık olarak 3.3m x 4.0m ölçülerinde 13,20m² büyüklüğünde yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak, evin dışında ama eve eklenti şeklinde planlanmıştır. Mutfak ile ev arasına birleştirici eleman olarak bir çeşit mabeyn yapılmıştır. Bu mabeyn, bahçe ile mutfağı ayırmış ve mutfağı daha korunaklı hale getirmiştir. Bahçenin arka köşesine yapılmış olan tandıra ve bahçenin ortasında yer alan yer ocağına hayat ile ulaşım sağlanmıştır.

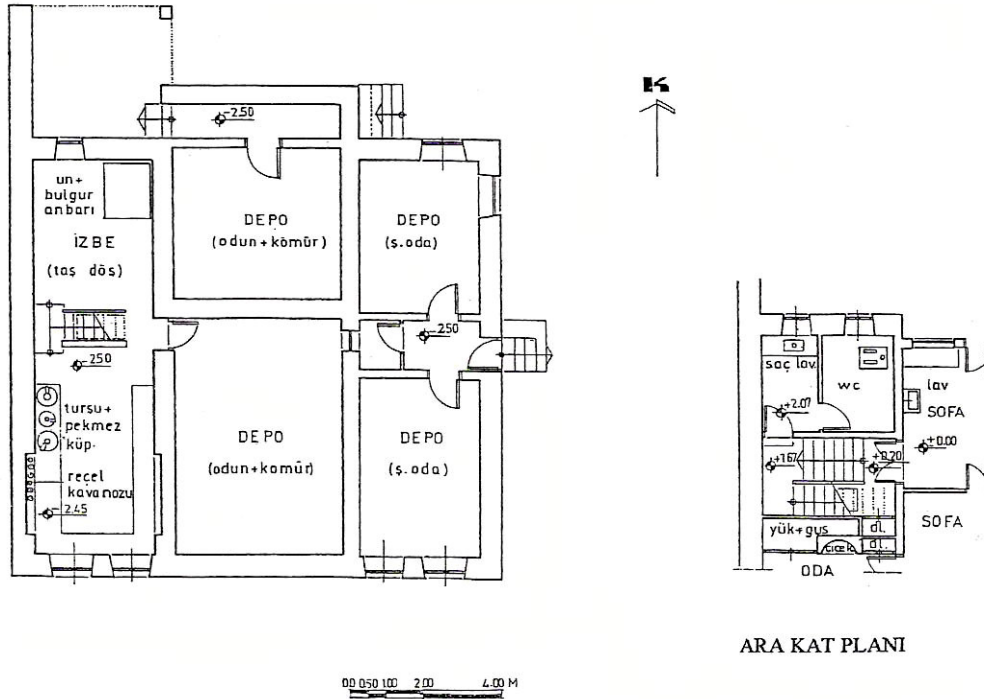
Plan Öğeleri: Mutfakta duvardan oluşturulan iki adet niş bulunmaktadır. Mutfak içinde eviye ve dolaplar mevcuttur. Bahçenin bir köşesine tandır yine bahçenin ortasına ise bir yer ocağı yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Havalandırma ve aydınlatma için kapı ve iki pencere mevcuttur. Isıtma için bir eleman yoktur.

Depolama Özellikleri: Mutfağın altı ve evin altı bodrum katta, 2.50m yüksekliğinde izbe olarak yapılmıştır. İzbeye giriş bahçeden ve evin içindeki merdiven evinden olmak üzere iki farklı şekilde sağlanmıştır. İzbede un ve bulgur depolamak için ambar vardır. Duvar dipleri yerden yaklaşık 5cm derinlikte kazılmış ve küpler buraya yerleştirilmiştir. İzbenin havalandırılması için pencere boşlukları açılmıştır (Şekil 4.32).



Şekil 4.30 Üst kat planı (Bakır 1986, s.98)



Şekil 4.31 Bodrum kat planı (Bakır 1986, s.99)

Örnek ev: 4.2.1.6

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: 90

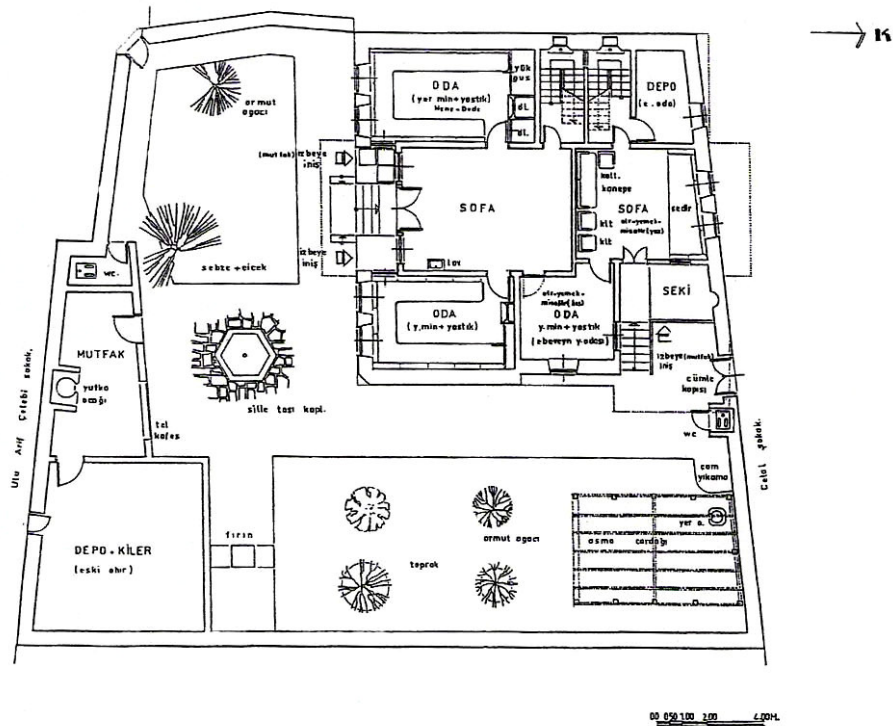
Yapının Yeri: Konya – Celal Sok.

Kaynak: İbrahim Bakır (1986)

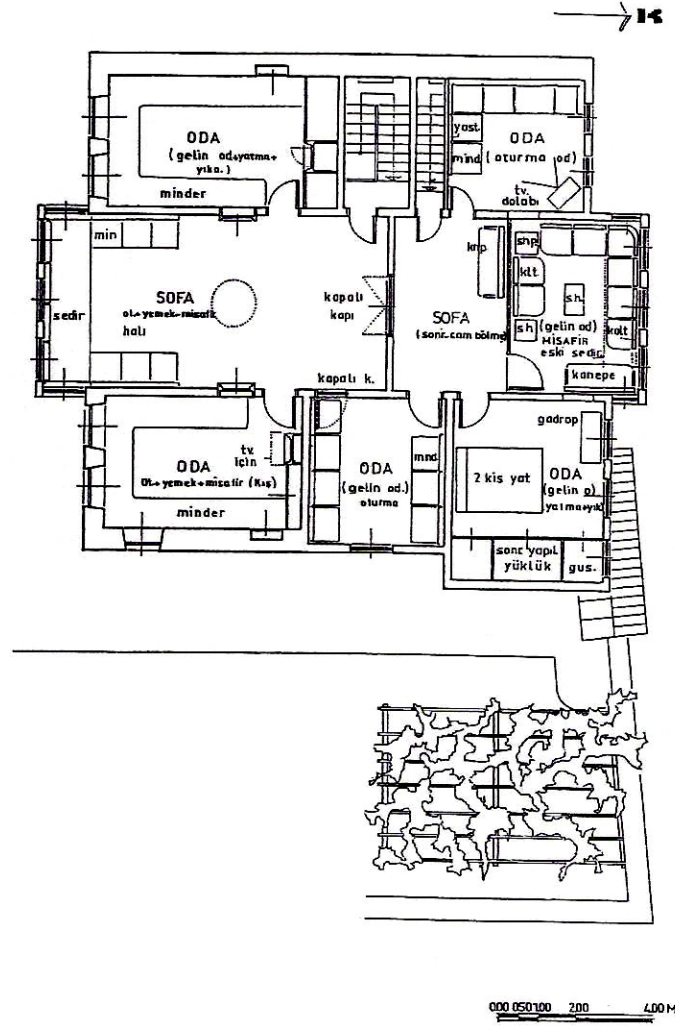
Evin Plan Tipi: Sofalı Ev (İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak

Konumu: Mutfak evin arka bahçesinde yer almıştır. Evden bağımsız olan servis kütlesi içine yerleştirilen mutfak, helâ ve kiler ile birlikte ayrı bir kütle şeklinde yapılmıştır. Helâ ve kilerin arasında yer alan mutfağın üç tarafı sağırdır ve açık olan ön cephesi kuzey cephesine yönlendirilmiştir.



Şekil 4.32 Celal sokakta bir evin zemin kat planı (Bakır 1986, s.100)



Şekil 4.33 Üst kat planı (Bakır 1986, s.101)

Büyükülüğü: Mutfak, arsa şekline uyum göstermiş ve yaklaşık olarak 3.0m x 4.3m ölçülerinde 12.90m² yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfağın içinden direkt kilere (eski ahır) bir geçiş yapılmıştır. Evin bodrum katına yapılmış olan izbeye bahçeden hayat vasıtası ile geçilerek ulaşım sağlanmıştır. Bahçede mutfağın dışında ve eve uzak olarak yapılan fırına da hayat vasıtası ile ulaşılmıştır.

Plan Öğeleri: Mutfakta girişin karşısında yufka ocağı ve bahçede kilerin önünde bir fırın mevcuttur. Ayrıca bahçede bulunan asma çardağının altına da bir adet yer ocağı yapılmıştır.

Konfor Özellikleri: Aydınlatma için kapı ve tel kafes ile örtülmüş pencere boşluğu bırakılmıştır. Isıtma için bir eleman yoktur, ocak yemek pişirmenin yanında mekânı ısıtma görevini de üstlenmiştir. Havalandırma ocak bacası ile sağlanmıştır.

Depolama Özellikleri: Mutfağın yanında yer alan kiler ve evin altındaki izbe depolama amaçlı kullanılan mekânlardır.

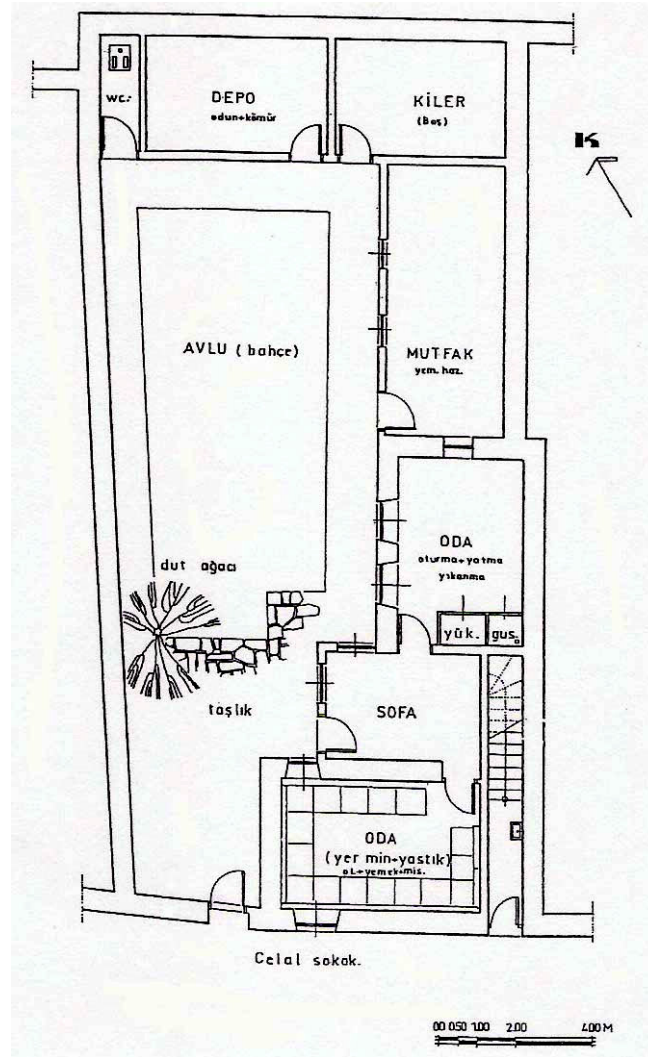
Örnek ev: 4.2.1.7

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

Yapının Yaşı: 80

Yapının Yeri: Konya – Celal Sok.

Kaynak: İbrahim Bakır (1986)



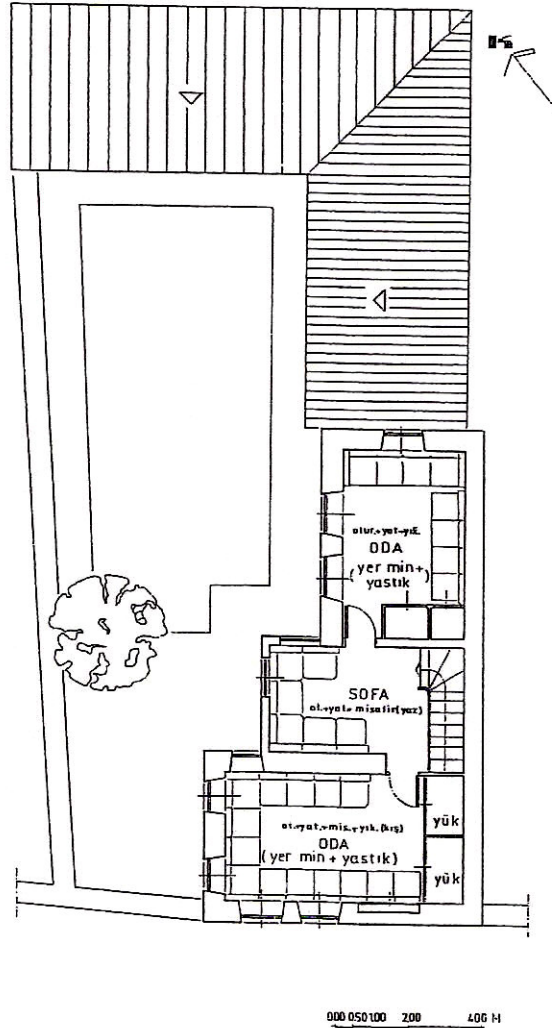
Şekil 4.34 Celal sokakta bir evin zemin kat planı (Bakır 1986, s.102)

Evin Plan Tipi: Sofalı Ev (İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak

Konumu: Bahçede evin arkasında yer alan mutfak evden bağımsız ve ev ile kilerin arasına yapılmıştır. Hayata açılan mutfak kuzeybatı cephesine yönlendirilmiştir.

Büyüklüğü: Mutfak, dikdörtgen biçimli ve yaklaşık olarak 7.0m x 3.0m ölçülerinde 21.0m² yapılmıştır.



Şekil 4.35 Celal sokakta bir evin üst kat planı (Bakır 1986, s.103)

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak, bahçe ile direkt ilişki içinde olacak şekilde konumlandırılmıştır. Mutfağın içinden bir pencere ile evin odalarından birine bağlantı sağlanmıştır. Mutfak ile kiler arasındaki bağlantı ise hayat vasıtası ile sağlanmıştır.

Plan Öğeleri: Mutfakta sabit bir donatı elemanına rastlanılmamıştır.

Konfor Özellikleri: Havalandırma ve aydınlatma için kapı ve iki pencere yapılmıştır. Isıtma ocaktaki ateş ile sağlanmıştır

Depolama Özellikleri: Bahçede mutfağın yanında bulunan depo, mutfak için gerekli olan yardımcı depolama hacmidir. İzbe ile ilgili bir bilgiye rastlanılmamıştır.

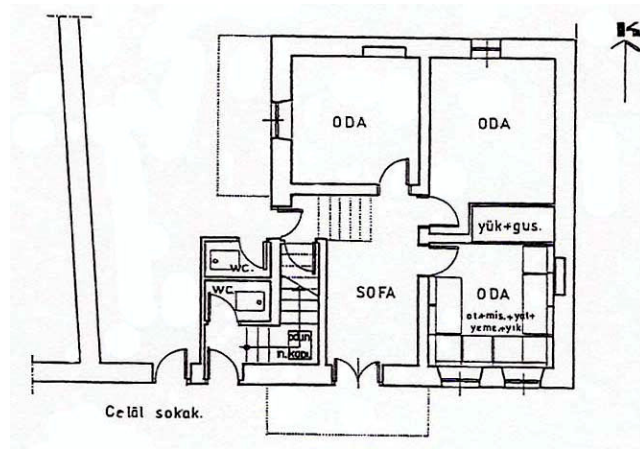
Örnek ev: 4.2.1.8

Yapının Sahibi: Bilinmiyor

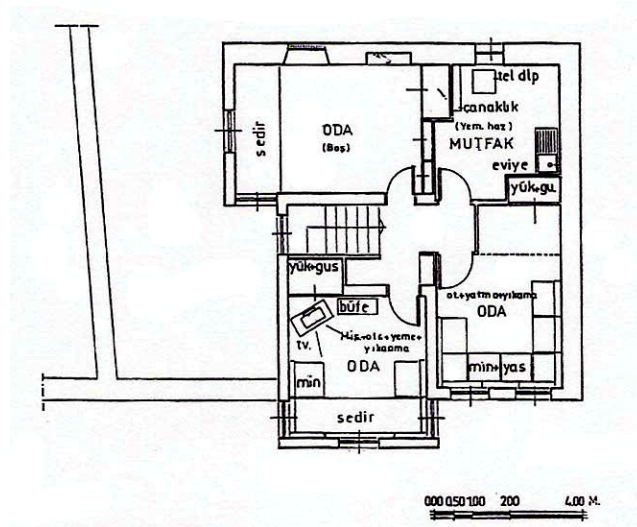
Yapının Yaşı: 80 yaşında

Yapının Yeri: Konya – Celal Sok.

Kaynak: İbrahim Bakır (1986)



Şekil 4.36 Celal sokakta bir evin zemin kat planı (Bakır 1986, s.104)



Şekil 4.37 Üst kat planı (Bakır 1986, s.104)

Evin Plan Tipi: Sofalı Ev (İki katlı)

Mutfak Çeşidi: Kapalı Mutfak

Konumu: Mutfak, evin içinde üst kata yerleştirilmiştir. Eve girince merdivenlerden çıkılması ile mutfağa ulaşım sağlanmıştır. Mutfak kuzey ve doğu cephelerine yönlendirilmiştir.

Büyükülüğü: Dikdörtgen şeklinde 3.2m x 3.3m ölçülerindeki mutfak, 10.56m² yapılmıştır.

Diğer Mekânlar İle İlişkisi: Mutfak ile odaların bağlantısı sofa aracılığı ile sağlanmıştır

Plan Öğeleri: Mutfağa eviye, çanaklık ve tel dolap yerleştirilmiştir.

Konfor Özellikleri: Havalandırma ve aydınlatma için kapı ve pencere mevcuttur. Isıtma için ocak ateşi kullanılmıştır.

Depolama Özellikleri: Depolama amaçlı olarak ayrıca bir mekân ile bağlantısı yoktur ancak çanaklık ve tel dolap depolama görevini üstlenmiştir.

4.2.2. Sofalı evlerin değerlendirmesi

Konya'daki sofalı evler içinde tek katlı ve iki katlı örnekler mevcuttur. Evin ortasına yerleştirilen, merkez konumundaki ve odalara geçiş için kullanılan bir mekan olan sofa aynı zamanda evin oturulan, yemek yenilen ve ailenin toplandığı bir bölümüdür.

Mutfak, bahçede, helâ ile birleşik konumda ve evden ayrı yapılmıştır. Bahçede evin dışında yapılmış, servis hacimleri ile aynı kütle içinde yer alan mutfak,

tandirevi, yakacaklık, kiler, ahır ve helâ ile birlikte. Tüm bu servis hacimleri hayata veya avluya açılarak ev ile bağlantı kurmuştur.

Mutfakta plan elemanı olarak sadece olarak ocak ve duvara yapılan terekler yer almıştır. Evin depolama hacmi olan izbe, bodrum katta yer almıştır. Mutfak ile izbenin bağlantısı hayat vasıtası ile sağlanmıştır. Mutfağa destek veren kiler mutfak ile bitişik yapılmıştır. Tespit edilen örnekler arasında mutfak duvarlarına yapılan “delik”, “kaplık” adındaki nişlere rastlanılmıştır. Yemeklerin pişirilebileceği ve ön hazırlıkların yapılabileceği yeterli alana sahip olan mutfaklar, genellikle dikdörtgen şeklinde ve yaklaşık olarak 6-8m²’lik alanlarda yapılmıştır. Havalandırma kapı ve baca ile sağlanmıştır. Mutfaklara hizmet edecek depolama hacmi olan izbeler tek katlı evlerde evin bodrumunda, iki katlı evlerde ise evin zemininde yer almıştır.

4.3. Bölüm Değerlendirmesi

Konya evlerinde servis mekânlarının başında gelen mutfak, genellikle helâ ile yan yana, binadan ayrı ve tek kütle şeklinde yapılmıştır. Bu kütle genellikle bahçe kapısının yanında yer almıştır. Konya’da büyük evlerde bile mutfak içeri alınmamıştır. Mutfağın içeri alındığı örnekler ise sonradan değişime uğramış örneklerdir.

Mutfaklar, hayat ve bahçenin bir köşesine yapılan basit yapılar olmuştur. Farklı büyüklüklerde mutfaklar ile karşılaşmak mümkündür, alanları ortalama 10–12 m²’dir.

Mutfaklarda temel plan ögesi çamurdan yapılan ocak olmuştur. Ocaklar yerden 40–50 cm yükseklikte ve iki tarafında daha yüksek kollar oluşturacak şekilde yapılan basit elemanlardır. Ocağın bacasının tavanda bırakılan delikten ibaret olduğu örneklerin yanında kerpiçten örülmüş veya yarım bir küp oturtularak oluşturulmuş

bacalar da mevcuttur. Ancak bu basit bacalar havalandırma için tam bir çözüm olmamış, yakacak ve yemek kokusu mekândan atılamamıştır (Berk 1951).

Ocağın yanına duvara kerpiçten veya üstüne ahşaptan yapılan çıkıntılar mutfaktaki tek plan elemanıdır ve raf görevini üstlenmiştir. Bu raflar tencere, tabak, tava, maşa gibi mutfak araçlarının konulması amacı ile yapılan plan elemanlarıdır.

Tandır, mutfağın yanında, hayatta yer alan bir çeşit fırındır ve ekmek yapımının yanında börek yapımında da kullanılmıştır. Tandırın üstü örtülerek dış hava şartlarından korunma amaçlı “tandırevi” adı verilen mutfaklar yapılmıştır, Tandirevi mutfağın hemen yanında veya bahçenin bir köşesinde yer almıştır. Bağları bulunan evlerde “çaraş” adı verilen bir çeşit mutfak daha vardır ki bu mutfakta üzüm depolanmış, pekmez kaynatılmıştır. Bu mutfağın diğer mutfaktan farkı ise üzüm suyunu kaynatabilecek bir kazanı ve ocağı bulunmasıdır. Çaraşta bulunan ocak, yer seviyesinde ve dışarıdan yakılabilecek şekilde yapmışlardır (Berk 1951).

Konya’da geleneksel evlerde yapılan mutfaklarda kerpiç yapı malzemesi kullanılmış ve mutfağın üzeri ahşap ve toprak dam ile örtülmüştür. Mutfakların önü yarı açık olacak şekilde kapatılmıştır. Bazı evlerde mutfağın girişi olan cephedeki duvar tamamen kaldırılmış ve yazlık mutfağın yanına bir de kapalı olan kışlık mutfak yapılmıştır (Berk 1951).

Mutfağın zemininde genellikle sıkıştırılmış toprak kullanılmış ve zemin kirlendiğinde kırmızı toprak ve suyun karıştırılması ile elde edilen karışım cila malzemesi olarak kullanılmıştır. Bu bakım evin hanımı tarafından sık sık ve özellikle bahar aylarında yinelenmiştir. Mutfakların pencereleri kümes teli veya aralıklı ahşap çıtaların çakılması ile kapatılırdı. Mutfak pencerelerinde genellikle cam kullanılmamıştır. Kapılar evin diğer mekânlarında olduğu gibi ahşaptan yapılmıştır.

5. KONYA'DA KONUT MUTFAĞI

5.1. Geçmişten Günümüze Konya Mutfağı

Yemek yemek insanlığın başlangıcından beri en önemli ihtiyaçtır. İnsanlar her zaman bu ihtiyaçlarını karşılamak için çalışmış, yeni keşiflerde bulunmuştur. Temel gıdalar ile beslenme ihtiyacı karşılandıktan sonra zevk için yemek yeme olgusu gelişmiş ve yaşamın bu vazgeçilmez eylemi sürekli gelişim göstermiştir. Bu gelişim, farklı gıdaların üretilmesinin yanında, bu gıdaların üretildiği mekânların da değişim göstermesine neden olmuştur.

Mutfaklardaki mekân kurgusu ve gerçekleştirilen eylemlerin gelişmesinde zamanın etkisinin yanı sıra iklimin, coğrafi yapının, bölgesel yapı malzemesinin, bölgede yetiştirilen gıda maddelerinin farklı olmasının da büyük ölçüde katkısı vardır. İnsanlar yaşadıkları bölgeye uygun ürünler yetiştirmek zorunda oldukları için her bölgede farklı mutfak kültürleri gelişmiştir.

Türk Mutfağı, dünyada önemli ve gelişmiş sayılı mutfak arasındadır. Ancak zenginliği bölgesel farklılıklar göstererek bir kat daha artmıştır. Türk mutfağının bölgesel olarak farklılık gösteren önemli ve sevilen mutfaklarından birisi de Konya Mutfağı'dır. Konya Mutfağı, Dünya tarihinde insanoğlunun yaşam tarzında çok büyük değişikliklerin olduğu, önemli bir mihenk taşı olan ve Neolitik çağda kurulmuş Çatalhöyük yerleşkesi üzerinde gelişim göstermiştir. Bu bölgede büyükbaş hayvanlar ehlileştirilmiş ve depolama mekânları oluşturulmuş, yemek kapalı mekânda hazırlanmıştır (Odabaşı 2001).

Konya'nın yemek kültürü ve alışkanlıklarına ait bilgiler Selçukluların Konya'ya yerleşmesinden sonraki dönemlere aittir. Selçuklulardan önce et ve tahılın ana malzeme olduğu bilinmesine karşın pişirme ve yemek çeşitlerine ait bilgi bulunmamaktadır. Selçuklu Türkleri Konya'ya asker ailelerini yerleştirmiş ve onlar da yemeklerinde kendi kültürlerini yansıtmışlardır. Konya mutfağı asıl olarak Kafkaslardan ve yakın doğudan getirilen Müslüman Türklerin yemek kültürlerini, bölgede yetişen ürünler ile birleştirilmesiyle oluşmuştur (Odabaşı 2001).

Selçuklu Devleti'nden sonra bölgede görülen siyasi iktidarsızlık Konya'nın kültürel açıdan gerilemesine neden olmuş ve bu gerilemeden mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları da nasibini almıştır. Konya mutfağındaki büyük değişiklikler Güney Amerika'dan getirilen domates ve patates ile Hindistan, Çin ve yakın doğudan getirilen çeşitli sebze ve meyveler ile olmuştur. Konya mutfağındaki en az değişiklik ova köylerinde meydana gelmiştir ki bu bölgelerde Selçuklular zamanındaki mutfak kültürü günümüze kadar süregelmiştir (Odabaşı 2001).

5.2. Konya Yemeklerinin Özellikleri

Dünyanın her yerinde farklı yemek kültürleri, farklı yemek alışkanlıkları vardır. Her ülkede, her bölgede farklı yemekler farklı malzeme ve yapım teknikleri ile ortaya çıkmıştır. Yemeklerin çeşitlenmesinde ve gelişmesinde coğrafi özelliklerin, geçmişten gelen alışkanlıkların, inançların, örf ve adetlerin etkisi olmuştur.

Türk mutfağı dünyada özel bir yere sahiptir. Türk mutfağının dayandığı sağlam bir kültür ve köklü bir geçmiş mevcuttur. Bu özelliklere sahip Türk mutfağı içinde Konya yemekleri de kendine has özellikleri ile ortaya çıkmış ve Türk mutfağı içinde özel bir konuma yerleşmiştir. Konya ve çevresinde Neolitik çağa kadar uzanan

tarihsel süreçte hayvancılık ve tarımın ağırlıklı olması yemek kültürünü de bu doğrultuda geliştirmiştir.

Konya’da nüfusun çoğunluğunun bedenen çalışması kuvvetli beslenmeyi mecbur kılmış ve tok tutucu besin ve yemekler tercih edilmiştir. Eski Konya mutfak geleneğinde tek çeşit ve tahıl kökenli yemek pişirilmiş ve yanına yemeğe yardımcı sıvı gıda hazırlanmıştır. Ancak yemek zayıf kaldığında ikinci bir yemek sofraya konulmuştur. “Konya Mutfağı” diğer bölgelere göre daha az çeşit barındırmasına rağmen kalite, doyuruculuk ve emek daha fazladır (Odabaşı 2001).

Ünüsan (2003), Konya mutfak kültürünü bilgi ve sanat bileşimi olarak tanımlamıştır. Tarihsel değişim ve gelişim içinde Anadolu’nun sahip olduğu köklü geçmişin Konya mutfak kültürüne çok büyük etkisi olmuştur. Konya’da artık yapılaş kuralları ve lezzeti sabitleşmiş, Konya’ya özgü yemekleri Es’in Yazdığı “Konya Yemekleri” adlı kitaptan da faydalanarak şu şekilde sıralayabiliriz:

Etli ekmek

Peynirli börek

Su böreği

Toga (Yoğurt çorbası)

Arabaşı çorbası

Bamya çorbası

Etli topalak

Etli pilav

Yaprak sarması

Terhon yahnisi

Etli fırın yemeği

Sebzeli kebab

Papara

Sacböreği

Tandır böreği

Patates böreği

Fırın kebabı

Tandır kuzusu (Çebiç)

Kayısı hoşafı

Höşmerim
 Un helvası
 İrmik helvası
 Kenevir helvası
 Kaygana tatlısı
 Zerdali hoşafı
 Zerde
 Sacarası
 Peşmani
 Baklava
 Dilberdudağı baklavası

Konya mutfağında misafir ağırlamakta kalıplaşmış bir davet yemeği vardır. Davet yemeğinin yemek çeşitleri ve kuralları sabittir, hiç değişmemiştir. Ayrıca komşu kaldırmaları, çetnevir, soğukluk sofraları ve çebiç değişik misafir ağırlama sofraları olmuştur. Yine uzun kış gecelerinde arabaşı ve peşmani, misafir sofraları olmuştur. Konya’da bir de “yat geberlik” yemeği vardır ki bu da uzun gecelerde yatmadan önce yenilen son yemektir. Ayrıca “dışarı yemekleri” adı verilen ve evde yapılmayan fırın kebabı, etliekmek ve peynirli börek Konya’ya has ve özel yemeklerdir.

5.3. Konya’da Güz Hazırlığı

Eskiden Konyalıların çoğunun bağı, bahçesi veya tarlası bulunurdu ve herkes kışın yiyeceği gıdaları kendisi yetiştirir ve hazırlardı. Konyalılar bağ veya bahçesinde yetiştirdikleri ürünlerin bir kısmını yazın tüketir ancak kalan kısmını da büyük bir dikkatle kış için ayırırlardı. Bu besinleri farklı şekillerde hazırladıktan sonra depolarlardı.

Evde pek çok yiyecek maddesi üretilirdi. Bulgur, ekmek, yufka, erişte, tarhana, makarna, şehriye, tel kadayıfı, kuyruk yağı, sadeyağ, peynir, yoğurt, pekmez, koruk turşu, irişki (sucuk), pastırma, kemikli-kemiksiz kıyma, meyve ve sebze kuruları, şeker ve pekmez reçelleri evde üretilen gıda maddelerinden olmuştur (Turgut 2003).

Hasat zamanı kaldırılan buğdayların bir kısmı yıkandıktan sonra kaynatılır ve bulgur hazırlanırdı. Kaynatılan buğday kurutulur, kabukları rüzgârda savrulur ve temizlenir ve dibekte tokmak ile dövülerek bulgur haline getirilirdi. Buğdayın kalan kısmı ise değirmende kışın kullanılmak üzere un haline getirilirdi. Elde edilen bulgur, kalbur ve eleklerden geçirilerek düğü ve bulgur olarak ayrıldıktan sonra torba veya küplere doldurulurdu.

Konya’da güz hazırlığının temelini ekmeklik un ve et oluştururdu. Bunun yanında patlıcan, kabak, biber gibi sebzeler kurutulur, çeşitli sebze ve meyvelerden reçel yapılır, üzümünden pekmez kaynatılırdı. Taze nane ve maydanoz ayıklanır, kurutulurdu. Turşu kurur, salça kaynatılırdı. Kayısıların bir kısmı kurutulur, yumuşak olanları da ezilerek pestil yapılırdı.

Etlik olarak kesilen hayvanların etlerinden kıyma kavrulur, kemikli etin bir kısmı güneşte kurutulurdu. Etin bir kısmından da sucuk ve pastırma yapılırdı. Kavrulan kıyma küplere veya teker halinde çıkarılabileceği derin kenarlı tepsi ve tencerelere basılırdı. Kışın gerektiğinde kıyma kazılarak kullanılırdı. İnek veya danası olan aileler de peynir ve yoğurt mayalar, bunları tuzlayarak tulum ve küplere basar, izbenin serin yerinde depolarlardı (Odabaşı).

Konya’da güz hazırlıklarının içine yiyecek maddelerin hazırlığının yanında kışlık yakacak maddelerinin de hazırlığı girerdi. Güz aylarında sene içinde ahırın yakınında biriktirilmiş olan hayvan gübresinden “yapma” veya “mayız”(tezek) denilen kış yakacağı yapılırdı. Bu yakacaklar tandırda veya sobada yakılırdı. Kurutulan yapmalar tandırın etrafında “yakacak örtmesi” veya “yakacak damı” adı verilen yerlerde istiflenerek saklanırdı.

5.4. Konya Mutfağının Mekânsal Özellikleri

Geleneksel Konya evinde mutfak her zaman evin dışında, hayatın bir köşesinde ev ile bağlantısı olmayacak şekilde inşa edilmiştir. Mutfağın ev ile bağlantılı olmaması pek çok zorunluluktan kaynaklanmıştır. Mutfağın evin dışında olması ile yemek kokularının ve isin evin içine girmesi, ocak ateşinin yangına sebebiyet vermesi, mutfakta kullanılan suyun evin temelini zarar vermesi engellenirken su ve yemek malzemeleri taşınırken de iş ve zaman kaybı azaltılmıştır.

Geleneksel Konya mutfağında ailenin pek çok gereksinimi giderilmiştir. Mutfakta yemek yapma ve bulaşık yıkamanın yanı sıra çamaşır yıkanmış, banyo yapılmıştır. Konya’da, mutfakta normal günlerde yemek yenilmemesine rağmen, gerektiğinde nadiren de olsa mutfak yemek için kullanılmıştır.

Konya mutfakları kerpiçten duvarlar ile çevrili ve toprak damlı basit yapılar şeklinde yapılmışlardır. Mutfağın üzeri ahşap ve hasır ile kapatıldıktan sonra üzerine yalıtım amaçlı toprak dökülmüştür (Resim 5.1). Mutfağın cephesi belli bir kısma kadar duvar ile üstü kafes tel veya ahşap çiteler ile kapatılmıştır (Resim 5.2). Dama bir taş yuvak ve baca görevini üstlenen “buhari” yerleştirilmiştir. Buhari, ters çevrilmiş yani ağzının üzerine kapatılmış dibi delik bir sırça küp idi (Turgut 2003).

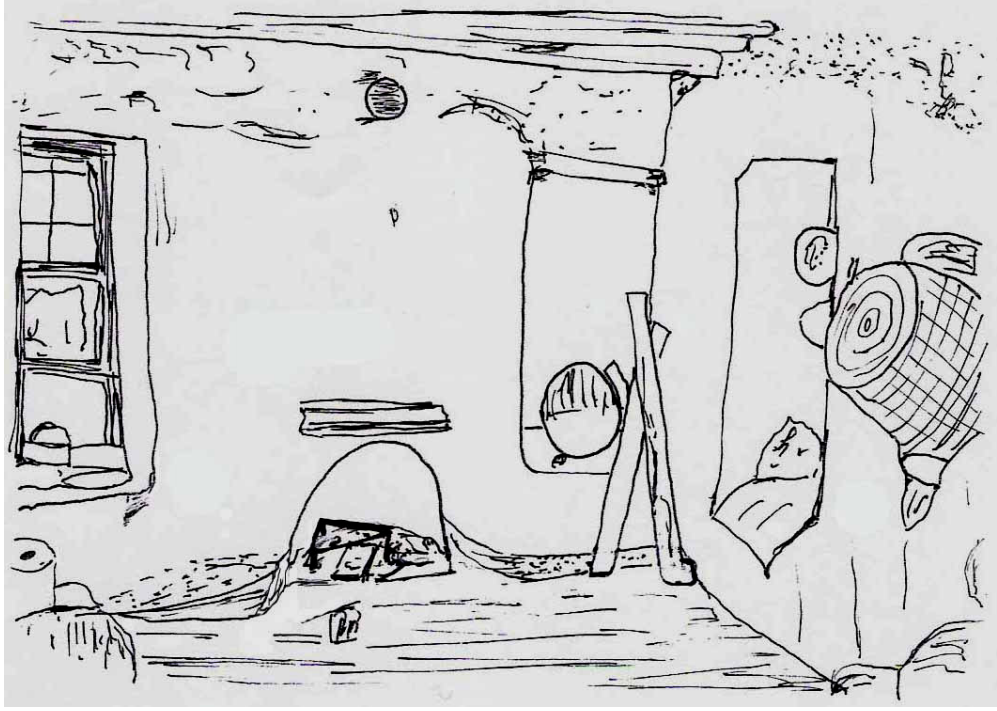


Resim 5.1 Ayşe Turan (Mafazalar) Evi aşanesinin tavanı



Resim 5.2 Ayşe Turan (Mafazalar) Evi aşanesinin duvarı ve giriş kapısı

Bağ evlerinde bazen tandır, yer ocağı ve üzüm sıkılan çarş havuzu yarım bir çatı altına alınarak “örtme” yapılırdı. Bu örtmelerde başka bir şey olmaz ve örtmenin cephesi açık bırakılırdı.



Şekil 5.1 Geleneksel bir mutfak örneği (Şerife Saat Evi mutfağı)

1960 yılından sonra mutfaklara likit gazın girmesi ile pişirme gereçleri değişmiştir. Gaz ocakları kullanılmaya başlanmış ve bu değişim mutfakların evin içine girmesine neden olmuştur (Odabaşı, 2001). Bu tarihten sonra mutfaklarda teknolojik araçlar yer edinmiş, mutfağın kullanım amacı ve ev içindeki yeri değişime uğramıştır.

5.5. Konya Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Tarihi süreç içinde ilk zamanlarda insanlar avladıkları hayvanları ateşte közleyerek pişirirken daha sonraları farklı pişirme teknikleri geliştirmişlerdir. Bu teknikler ile birlikte farklı araç ve gereçlere de ihtiyaç duymuşlar ve bunları yapmaya başlamışlardır. Neolitik çağda taştan oyularak yapılan tencere ve tavaların yerini madenlerin kullanımına başlanması ile bakır ve bronz kaplar almıştır. Bu kapların yanı sıra çamura şekil verilmesinin öğrenilmesi ile toprak kap kacaklar da pişirme işleminde yerini almıştır (Odabaşı 2001).

Türkler mutfak araç ve gereçleri bakımından çok zengindir. Türklerde çok farklı çeşitte, çok farklı büyüklükte ve çok sayıda, yemek yapımı için kullanılan araç ve gereç vardır. Kazanlar, büyük tencereler, siniler, tepsiler, bakır sahanlar, tavalar, güğümler, çömlekler, bakraçlar, kepçeler, sefer tasları, kâseler mutfakta kullanılan araçlardan bazıları olmuştur (Tezcan 1981). İlk kez kullanılmaya başlanmış maden olan bakır, Türkler tarafından kap kacak yapımında kullanılmış ve Geleneksel Türk mutfağında yemekler bakır kaplarda ve odun ateşinde pişirilmiştir (Odabaşı 2001).

Türk kültürünün bir parçası olarak elbette ki Konya’da da çok farklı çeşit ve sayıda mutfak araç ve gereci yapılmış ve kullanılmıştır. Ancak ağırlıklı olarak bakır kaplar kullanılmıştır. Bakırın tercih edilme nedeni ucuz, kullanımı ve bakımının kolay olmasıdır. Bakır kaplar, hem pişirme işlemi için hem de sunum için kullanılmıştır. Tunç mutfak araç ve gereçleri ağır olduğu için daha az kullanılmıştır. Yüzyıllarca kullanılan bakırdan sonra evlere 1950’li yıllarda çinko(emaye) kaplar girmiş ancak çabuk bozulan bir yapıda oldukları için bir süre sonra mutfaklardan çıkmıştır. Porselen ve çini tabaklar da kırılma tehlikesi nedeni ile süs olarak kullanılmıştır (Odabaşı 2001).

Konya’da günlük yemekler “kuşhane” adı verilen, altı geniş, üstü daha dar tencerelerde pişirilmiştir. Kuşhaneler etli, sulu yemekler ve pilavlar için kullanılmıştır. Diğer yemekler ise “gulaklı” adı verilen ağzı geniş ve kenarı dar

kulplu tencerelerde pişirilmiştir. Bu tencereler pişirme işleminden sonra servis amaçlı olarak, sofranın ortasına konulmuş ve yemek bu kaplardan, ortadan yenilmiştir. Ancak yemek her zaman piştiği kapta yenmemiş, belirli öğün ve misafir yemeklerinde bakır sahanlarda sunumu yapılarak yenilmiştir. Çorbalar için “kuşaklı” adı verilen, ufak ayaklı taslar veya çini ya da porselen kâseler kullanılmıştır (Odabaşı 2001). Su böreği ve baklava 2-3cm yüksekliğinde yapılmış, yuvarlak ve geniş, süsü olmayan, sade tepsilerde yapılmıştır.

“Çingil” veya “sıtıl” diye adlandırılan bakraçlar süt, yoğurt, yağ, hoşaf, bal, pekmez için, güğümler ise süt, salep ve pekmez gibi sıvı gıdaları koymak ve taşımak için kullanılmıştır. Pilav ve et gibi susuz yemeklerin servis yapıldığı “lenger” ve derinliği az, yayvan, kapaklı veya kapaksız örnekleri olan “sahan”lar Konya’da günlük hayatta kullanılan mutfak eşyalarından olmuştur. İçine sıvı gıdaların konulduğu, derin ve yuvarlak kapların genel adı “tas”tır, ancak içine konan yiyeceğe veya içeceğe göre taslar, “su tası”, “hoşaf tası”, “ayran tası”, “çorba tası” gibi isimler ile de anılmıştır. Servis için kullanılan tepsiler kahve, çay, ayran ikramı için kullanılmış ve tepsilerin üzerine bezeme ve süs yapılmıştır (Karpuz 2000).

Pişirme ve sunum amaçlı araç ve gereçlerin yanında bu işler için yardımcı diğer aletler de Konya mutfağında kendine has isimler ile adlandırılarak kullanılmıştır. Bunlardan “delikli” yıkanmış yiyecek maddelerini süzmek için kullanılan süzgeçtir. Harani(küçük kazan), helke(su ve süt kabı), nalbeki(peynir, pekmez, yoğurt koymak için sahan), parcı (bakır maşrapa), senit (hamur ve et tahtası), susak(maşrapa) ve şakşak(tahta su kabı) Konya’da kullanılan diğer araç ve gereçlerden olmuştur (Halıcı 1991).



Resim 5.3. Yeşildere köyünde Şerife Saat'e ait mutfakta hamur teknesi, elek, kulaklı ve ambar



Resim 5.4 Pekmez yapımında kullanılan araç ve gereçler (Günay 1999)

Konya’da evde verilecek büyük davetlerde veya düğün yemeklerinde yukarıda bahsettiğimiz günlük kap kacakların dışında daha büyük araç ve gereçler kullanılmıştır. Bu kapların evde kullanılan günlük kaplardan farkı daha geniş ağızlı ve kalın tabanlı olmasıdır. Leğen, kazan, kepçe, kevgir ve kalbur düğün yemeklerinde kullanılan araç ve gereçler arasında sıralanabilir (Özdiker 2006).

Anadolu’nun diğer bölgelerinde olduğu gibi Konya’da da yemek yerde yenilmiştir. Yemek yerde ve sini üzerinde yenileceğinde öncelikle yere “sofra altı” adı verilen örtü serilir, bunun üzerine bir elek kasnağı yerleştirilir ve kasnağın üzerine de bakır bir sini konulurdu. Sini üzerine tahta kaşıklar ve yufka ekmekler dizilerek sofraya hazırlanmış olunurdu. Yemek sofranın ortasına yerleştirilen kaptan hep beraber yenilirdi.

5.6. Konya Mutfağını Tamamlayan Yardımcı Plan Öğeleri

Konya’da gerek şehir evlerinde gerekse bağ evlerinde üretim yapılmış ve üretilen ürünler farklı şekillerde işlenerek depolanmıştır. Özellikle kış ayları için uzun süren kapsamlı hazırlıklar yapılmıştır. Bu nedenle evlere, üretimin ve elde edilen ürünlerin işlenerek uzun süreli saklanabilecek hale getirilme işleminin yapılabileceği, tüm bu ürünlerin saklanıp depolanabileceği bölümler eklenmiştir. Konya evleri, servis ve yaşam alanlarının yanında üretim yapılabileceği, ürünlerin değerlendirilebileceği ve depolanabileceği servis ve yaşam alanlarına hizmet verebilecek açık, yarı açık veya kapalı alanların birleşiminden oluşmuştur (Resim 5.5, Şekil 5.2).



Resim 5.5 İbrahim Erden Evi kayıtevi



Şekil 5.2. Hocacihan'da bir evin izbesi

5.6.1. Kiler ve izbelerin işlevi

Geleneksel konutta yiyecek depolamak için kiler ve izbe gibi serin mekânlar kullanılmıştır. Konya halkı yiyeceklerini depolamak için yapacağı birimi, hayat veya avluda, evden bağımsız olarak ve genellikle mutfağın yanında yapmıştır. Bu depolama birimine de halk arasında “kayıt damı”, “kayıtevi” adı verilmiştir. Kayıt damları geniş yapılmış, un ve tahıl ambarları ilave edilmiştir. Bu mekânda ev halkı için gerekli yiyeceklerin tümü saklanmış ve korunmuştur.

Kilerlerin büyüklüğü ailenin gelir düzeyine ve üretim yapıp yapmadığına göre değişiklik göstermiştir. Gelir düzeyi iyi olan aileler zeminde sıkıştırılmış toprak yerine sille taşından döşeme yaptırmıştır. Sıkıştırılmış toprak çabuk bozulduğu için bu tür zemini olan kilerlerin yerleri kırmızı toprak ile sıvanarak kullanılmış, kirlendiğinde ise cila yapılmıştır.

Geleneksel Konya evlerinde kilerlerin duvarları kerpiç malzemeden yapılmıştır. Duvarlar yapılırken belirli yerlerde, erzak torbaları ve kavanozları konulabilmesi için nişler oluşturulmuştur. Kilerlerin duvarları ak toprak ile sıvanmıştır. Kiler duvarında fazla boşluk bırakılmamış, küçük ve az sayıda pencere, havalandırma ve nemden koruma amaçlı yerleştirilmiştir. Havalandırma sırasında böcek, sinek veya kedilerin içeriye girmesini engellemek için pencerelere teller yerleştirilmiştir. Evlerin çoğunda kileri fareden korumak için beslenen kedilerin, kilere rahatça girebilmesini sağlamak için içeriden bir delik açılmıştır (Odabaşı 2001).

Kilerlerin duvarlarında, nişlerden kalan kısımlara ise yazın kurutulan dolmalık biber, patlıcan, ipe dizilmiş çorbalık bamya, patlatılmak ve gölle yapmak için mısır gibi çeşitli sebzeler asılmıştır (Odabaşı 2001). Kilerler, sebze ve meyve depolamanın yanı sıra yemek yapımında kullanılan kap-kacak, araç ve gereçlerin de depolama yeri olmuştur. Kilerlerde sebze ve meyvelerin asılması için ayrılan yerlerden kalan kısımlara ahşap raflar yapılmış, bu raflar araç ve gereçlerin

yerleştirilmesi için kullanılmıştır. Çeşitli boylarda elekler ve kalburlar bu raflara konulan eşyalar arasında yer almıştır. Eşyalar raflara yerleştirilirken her zaman boy sırasına dikkat edilmiştir. Kilerlere yerleştirilen tel dolaplar da yiyeceklerin saklanması için kullanılmıştır (Resim 5.6).



Resim 5.6 Sedirler Mahallesinde Ayşe Turan Evi kayıtevi

Kilerlerin duvar dipleri bir miktar kazılarak, buralara değişik boyutlarda küpler, bakır kaplar yerleştirilmiş ve yiyecekler bu şekilde uzun süre bozulmadan saklanabilmiştir. Zemin kazılmadığında da duvar dipleri yine küp ve kapların konulması için kullanılan yerler olmuştur (Resim 5.7). Kilerlerde duvar diplerine yerden yükseltilecek yapılmış sekiler de küp ve kapların konulması için kullanılmıştır (Resim 5.8). Küpler sırlı ve sırsız olmak üzere çeşitli boyutlarda yapılmış, büyük boy ve sırsız olan küpler tahıl ve kuru gıdalar saklamak için kullanılmıştır. Orta veya küçük boy, sırlı olan ve “çömlek” adı verilen küplerde ise sıvı-katı yağ, sirke, turşu, pekmez gibi besinler saklanmıştır. Tüm küplerin üzeri toprak veya ahşaptan yapılan kapaklar ile örtülmüş ve çok soğuk havalarda sıvı besin maddelerinin donmasını

engellemek için küplerin, testilerin ve kavanozların üzerleri battaniyeler ile sarılarak kapatılmıştır (Odabaşı 2001).



Resim 5.7 Rıdvan Koyuncu Evinde izbede duvar dibinin kullanımı



Resim 5.8 Rıdvan Koyuncu Evinde kilerde duvar dibine yerleştirilen seki

Kesilen ağaç gövdeleri kilerlere yerleştirilmiş ve bu ağaçlara çakılan çivilere kavun, karpuz, üzüm, kış armudu gibi meyveler asılmış, burada olgunlaşana kadar bekletildikten sonra yenilmiştir (Odabaşı 2001). Kilerlerin bir köşesi yakacak depolamak için de kullanılmıştır (Resim 5.9).



Resim 5.9 İbrahim Erden Evinde kayıtdamında yakacak depolanması

Tandırda pişirilen ekmekler bakır kazanlarda, kilerde muhafaza edilmiştir. Su küpleri kilerlerin bir diğer sabit elemanlarından olmuştur. Çeşmelerden taşınan suların dinlendirilmesi, varsa tortusunun dibe çökmesi için büyük su küpleri kullanılmıştır (Odabaşı 2001). Su, küplerde bekletildikten sonra içilmiştir.

Geleneksel Konya evlerinde izbeler birden çok işlevi üstlenmiştir. İzbelere yiyecek depolamanın yanı sıra yazın kışlıkların, kışın ise yazlıkların ve sandıkların

depolanması için kullanılan mekânlar olmuştur. İzbeler kışın yakılacak odunlar için kilerler gibi depo olma görevini de üstlenmiştir (Dikilitaş 2003).

İzbeler evin bodrumuna veya zemin katına yerleştirilmiştir. Konya’da evin bodrum katına izbe denilmiştir. İzbelerin yüksekliği yaklaşık 2,5m yapılmıştır. Hem üst katları nemden korumak için hem de serin yerde saklanması gereken yiyecekleri depolamak için kullanılan izbelerin soğuk veya sıcak havadan ve nemden etkilenmesini engellemek için az sayıda, küçük pencere açılmıştır (Şekil 5.3). İzbeler genellikle tek katlı evlerde, bina boyunca uzanacak şekilde yapılmıştır. Altına izbe yapılacak olan evlerde temel için kullanılan taş, izbenin tavan seviyesine kadar çıkartılmıştır (Berk 1951). Kilerlerin tavanları da evin diğer bölümleri gibi ağaçlar üzerine atılan kamyş ve hasır ile örtülmüştür. Kilerler Konya’da evlerde kullanılan temel yapı malzemesi olan kerpiç ile yapılmıştır. Kapı ve pencerelerde ahşap kullanılmıştır.



Şekil 5.3 Rıdvan Koyuncu Evi izbesi

Kiler ve izbeler ev halkının tüm gıda ve eşyalarını depolamaları için kullanılan mekânlar olmuşturlardır. Ancak dağ köylerinde evin içinde değil de mahalle aralarında kullanılan, izbe görevini üstlenen “in”lere de rastlamak mümkündür. Bu inler soğuk hava deposu görevini üstlenmiş yapılardır. Bunları bir örneğini Konya’ya bağlı Yeşildere Köyü’nde görmek mümkün olmuştur.

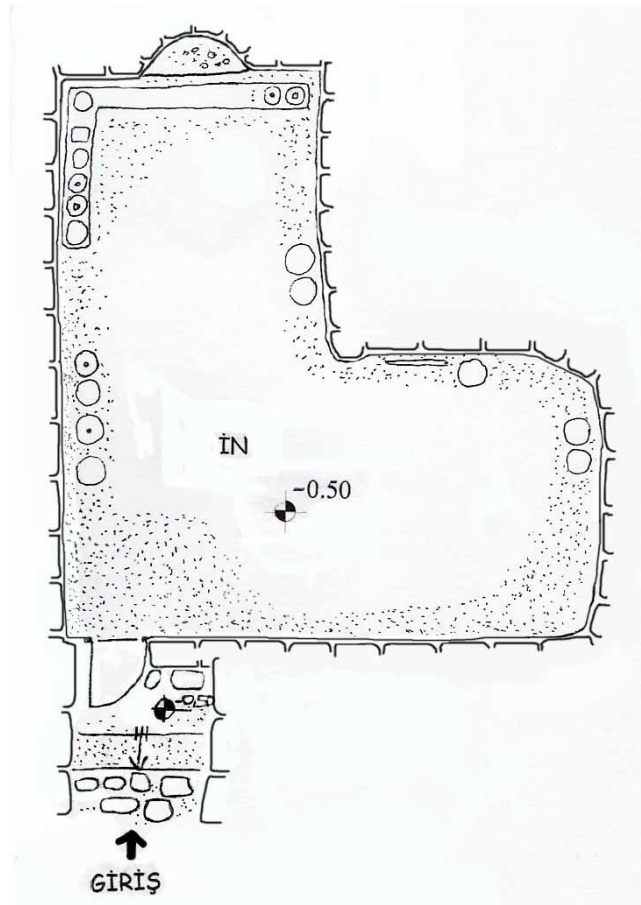
Toprağın altına gömülü olan ve dışarı ile bağlantısı yalnızca bir kapı ile sağlanmış olan bu yapının etrafı taştan örülmüştür (Resim 5.10.a, 5.10.b, Şekil 5.4). Yeraltında olduğu için sıcaklığı sabittir. Sabit ve düşük sıcaklık da yiyeceklerin bozulmasını engelleyecek uygun ve sağlıklı bir ortamdır.



Resim 5.10.a Yeşildere Köyü’de bir inin girişi



Resim 5.10.b Yeşildere Köyünde bir inde yiyecek saklama biçimi



Şekil 5.4 Yeşildere Köyü'nde bir inin planı

5.6.2. Konya evlerinde tandirevi

Neolitik çağda kullanılmaya başlanan tandır ve ocağın kutsallığı günümüze kadar gelmiştir (Halıcı 1981). Tandır, koni biçiminde olup, ağzı dar, toprağa gömülen alt kısmı ise giderek genişleyecek şekilde yapılmıştır. Tandirevi, tandırın üzeri örtülerek kapalı ve daha korunaklı bir hal almasını sağlayan yapıdır. Geleneksel Konya evlerinin bazılarında mutfağın hemen yanında aslında ikinci bir mutfak sayılabilecek tandır evi mevcuttur. Tandirevi mutfak ile aynı boyutta ve aynı özelliktedir. Tek farkı barındırdığı ocak tipinden kaynaklanmaktadır.



Resim 5.11 Muammer Ceylan Evi tandirevi



Resim 5.12 Hocacihan'da Mustafa Dağistanlı Evi tandirevi

5.6.3. Konya evlerinde çarşevi

Konya'da bağ yaşamı ve bağcılık çok eski ve yerleşmiş bir kültürdür. Eskiden ailelerin çoğunun bağ evi vardı ve yazın aileler bağa göçer bağda yaşarlardı. Konyalılar, bağlarında kışlık sebze ve meyvelerini yetiştirmiş, kış için yoğun hazırlıklar yapmışlardır. Bağda ağırlıklı olarak üzüm üretimi yapılmış ve toplanan üzümün büyük bölümü pekmez yapımında kullanılmıştır. Pekmez yapmak başlı başına büyük ve günler süren bir iş olduğu için bağlarda mutfak ve tandirevinin yanında üçüncü bir mekân olan çarş evleri yapılmıştır. Çarş evlerinde bulunan çarş havuzlarına üzümler doldurulur, ezilir ve elde edilen üzüm suyu kaynatılarak pekmez yapılırdı. Çarş evleri sadece üzümü sıkmak ve pekmez kaynatmak için

kullanılan mekânlar olmuşlardır. Yapım teknikleri aşane ve tandirevi ile aynı olmuştur. Çaraşevinin aşane ve tandireviden tek farkı donatı elamanları olmuştur. Çaraşevlerinde aşane ve tandirevinde bulunmayan büyük pekmez ocakları ve çaraş havuzları yer almıştır (Resim 5.13). Çaraşevine yapılan ocaklar, yer seviyesinde ve dışarıdan yakılabilecek şekilde yapılmıştır (Berk 1951).



Resim 5.13 Ayşe Turan Evi çaraşevi ve çaraş havuzu

5.6.4. Konya mutfağında ocak

Mutfağın ana işlevi pişirme öncesi hazırlık ve pişirme işlemleri olmuştur. Bu nedenle Konya'da mutfağın kurgusu ve donanımı açısından en önemli elemanı, pişirme işleminin gerçekleştirildiği ocak olmuştur. Ocaklar kerpiçten ve basit kemerli olarak yapılmış, tencerelerin ocak içine yerleştirilebilmesi için kaideler

yerleştirilmiştir. Kaidesi bulunmayan ocaklarda ise sacayağı kullanılmıştır. Ocağın bacası mutfağın üzerini kapatan toprak damda basitçe çözümlenmiştir. Bazı evlerde baca yerine ters bir küpün oturtulduğu da görülmüştür. Ocağın iki yanında topraktan yapılmış yüksek bir set yani sedir bulunan örneklere de rastlamak mümkündür (Karpuz 1996).

5.6.4.1. Ocak çeşitleri

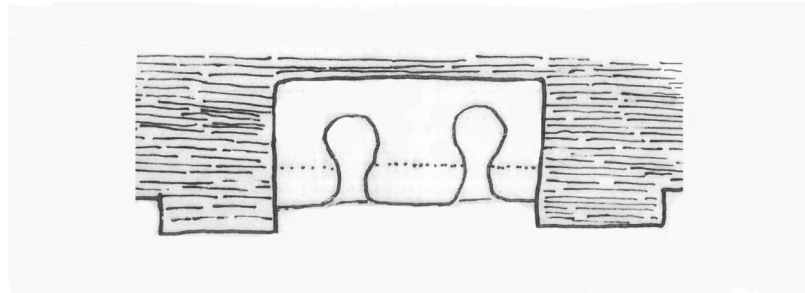
Konya mutfaklarında çok çeşitli ocağa rastlamak mümkündür. Evin farklı yerlerine, ihtiyaca göre farklı büyüklükte ocaklar yapılmıştır. Bu ocaklardan bazıları sabit iken birkaç kez kullanılmak için basitçe yapılan ve işi bittiğinde bozulanları da mevcuttur. Yer ocağı, goraş ocağı, göz ocakları, tandır, mangal, maltız, fitilli gaz ocakları ve ispirto ocakları Konya’da tarihi süreç içinde kullanılan ocaklardır.

- **Göz Ocakları:** Göz ocakları her eve yapılmamıştır. Bu ocaklar kerpiçten istenilen büyüklük ve göz sayısında yapılırdı. Yükseklik ve genişlikleri isteğe bağlı olan dikdörtgen prizma şeklindeki ocaklar altta hava ve kül deliği olarak açılan gözler olduğu için bu ismi almıştır. Ocakların üzerine büyükten küçüğe doğru giden büyüklükte ocak ağızları açılırdı. Bu ocak ağızlarının dört tarafına topraktan yapılan top bilyeler yerleştirilirdi. Böylece tencere bu bilyelerin üzerine konulduğunda ateşle arasında iki üç santimetre mesafe kalırdı. Bu ocaklarda meşe kömürü, söndürme ve sonraları da taş kömürü kullanılırdı. Bu tip ocaklara “yel ocakları” da denilmiştir. Ateşi kısmak için bezden yapılan küçük yastıkçıklar kullanılırdı (Turgut 2003) (Resim 5.14)



Resim 5.14 Hocacihan'da Mustafa Dağıstanlı Evi göz ocağı

- **Goraş ocakları:** Göz ocaklarının bacalı ve kapalı yapılmış şekline goraş ocakları denilirdi. Goraş ocaklarının dışına, duvara kemer yapılarak süslenenleri de vardı (Oktaç 2006) (Şekil 5.5, Resim 5.15).



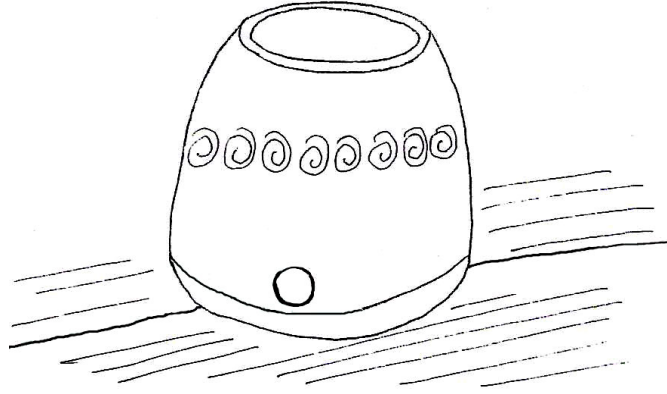
Şekil 5.5 İki gözlü goraş ocağı planı



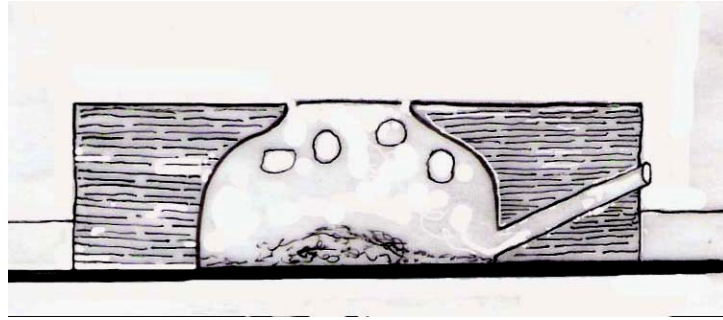
Resim 5.15 Sedirler Mahallesi'nde Ayşe Turan Evi goraş ocağı

• **Pekmez ocakları:** Bağlarda bağ bozumu zamanında kurulan pekmez ocakları açık alanlarda istenilen bir yere kurulurdu ve pekmez kaynatma işi bittikten sonra bozulurlardı. Ayrıca çarşılarda sabit şekilde yapılmış, pekmezin kaynatıldığı pekmez ocakları da vardı.

• **Tandır:** Eski Konya evlerinin hemen hepsinin bahçesinde bulunan tandırlarda ekmek yapılırdı. Tandırlar sille kumu, sille toprağı ve elenmiş yavru samandan karılan çamurdan yapılırdı. Bu çamur şeklindeki karışım aşağıdan yukarıya doğru daralan daire şeklinde sıvanarak koni şeklindeki tandırlar oluşturulurdu. Elde edilen içi boş koninin altına bir hava deliğı açılır ve kurutulurdu (Şekil 5.6, 5.7). Daha sonra bu tandır toprağı gömülür, alttaki hava deliğine künk borular eklenirdi. Bu borular bahçeye doğru çıkartılarak ateşin kontrolünü sağlayan bir baca oluşturulurdu. Delik kapatıldığı zaman ateş 10–12 saate kadar yavaş yavaş yanar ve buna “tandır uyuymak” adı verilirdi (Kora 2006).



Şekil 5.6 Mehmet Kora tandır atölyesinde kurutulmaya bırakılmış tandır



Şekil 5.7 Tandır kesiti

Konya evlerinde tandırın yağmur ve kardan etkilenmemesi için üstüne yarım bir havale yapılırdı. Pişmesi için ekmekler tandırın içine yapıştırılır ve tandırın üzeri sacdan yapılmış kapak ile kapatılırdı. Ekmekler pişince tandırın duvarlarındaki ekmekler tandırın dibine düşer ve toplanırdı (Turgut 2003) (Resim 5.16, 5.17).



Resim 5.16 Muammer Ceylan Evi tandırı



Resim 5.17 Rıdvan Koyuncu Evinin tandırı

- **Yer Ocakları:** Evlerin bahçesine, uygun bir yere, taşların yan yana dizilmesi sureti ile yapılan geçici ocaklardır. İstenildiğinde bozulur ve farklı bir yerde tekrar kurulabilirdi.

- **Kuzineler:** 1938 yılından sonra ülkemizin pek çok bölgesinde olduğu gibi Konya'da da apartmanlaşma başlamıştır. Bu apartman dairelerinin mutfaklarında kuzine sobalar kullanılmıştır. Kuzine sobalarda her tür yakıt kullanılmıştır. Bu sobalarda yemeklerin yanı sıra börekler de pişirilmiştir (Odabaşı 2001). Kuzine sobalarda patates, patlıcan gibi sebzeler direkt ateş ile közlenebildiği gibi, sobanın üstünde, tencerede veya kazanda yemek pişirilebilir, güğümde su ısıtılabilir veya çaydanlıkta çay demlenebilirdi.



Resim 5.18 Rıdvan Koyuncu Evinde kuzine

- **Maltızlar:** Maltızlar, seyyar ocaklardır. Maltızlar bir gaz teknesinin içinin çamur ile sıvanması ve tuğla örülmesi ile yapılırdı. Çanak şeklinde taşınabilen maltızlar da vardır (Karpuz 2005).

- **Gaz ve tüpgaz ocakları:** Gaz ocakları 1960'lı yıllardan sonra evlere girmiştir. Bu ocaklar, yakması ve temizlemesi kolay olduğu için evlere hemen alınmış ve diğer ocakların kullanımını bitirmiştir.

5.6.4.2. Ocakların yapılış şekilleri

Konya evlerindeki mutfaklarda ocaklar, mutfağın kısa kenarlarından birinin ortasına yerleştirilirdi. Duvarın ortasına yapılan kemerli davlumbazın üzerinden dama bir baca çıkarılarak ocaklar inşa edilirdi (Odabaşı 2001). Ocağın dama ulaşan bacası üzerinde “buhari” adı verilen, altı delik ağız ters çevrilerek yerleştirilmiş sırça bir küp yerleştirilirdi. Buhari, ocağın içine duman basmasını engellemek için kullanılırdı (Turgut 2003). Bu ocaklar isteğe ve ihtiyaca bağlı olarak iki veya daha fazla göz, istenilen büyüklükte yapılabilirdi. Bu tip ocaklara Konya’da “goraş ocağı” adı verilirdi. Bu ocaklarda kazan ve leğenlerde kavurma işlemleri yapılırdı (Turgut 2003).

Konya, mutfaklarındaki ocaklarda genellikle kerpiç veya tuğla kullanılmıştır. Kullanım sırasında kazan ve tencerelerin ateşi söndürmeden yerleştirilebilmesi için ocağa kaideler yapılırdı. Kaidelerin bulunmadığı ocaklarda ise sacayağı kullanılmıştır (Resim 5.19). Ailenin gelir düzeyine veya nüfusuna göre ocakta bulunan göz sayısı artırılabilirdi. Ocak gözleri isteğe bağlı büyüklük ve biçimde yapılırdı. Ocakların dışı samanlı kara sıva ile sıvanır ve cilalanırdı (Odabaşı 2001).



Resim 5.19 Yeşildere Köyü'nde Şerife Saat Evi mutfağında ocağın içindeki sacayağı

Konya'da mutfağın dışında bahçede de yemek, ekmek veya börek yapma amaçlı ocaklar yapılmıştır. Bu ocaklar dışarıda iş yapılabilen güzel havalarda kullanılabilen, basit yapılardır. Hayatta yakılan ateşin üzerine yerleştirilen sacayağı ile de basit bir ocak yapılmış olurdu. İş bittikten sonra ateş söndüğünde kalan sadece kül olurdu ki bu ocaklar geçici kullanım amaçlı ve bir kere kullanılan ocaklar olmuşlardır.

Geleneksel Konya mutfağında kullanılan bu ocakların yanı sıra 1950'li yıllarda Konya mutfaklarına maltız adı verilen seyyar ocaklar girmiştir. Maltız sacdan yapılabildiği gibi evlerde gaz tenekesi, pik ızgarası ve ateş tuğlası kullanılarak da yapılmıştır. Maltızlarda kok kömürü veya kok kömürü tozundan yapılmış tezekler yakılmıştır (Odabaşı 2001).

Geleneksel mutfaklara maltızın girmesinin ardından Konya halkı benzin ocakları, fitilli gaz ocakları ve daha sonra da pompalı gaz ocakları ile tanışmış, bunları kullanmaya başlamıştır. Bu tür ocaklar daha çok hayat ve bahçesi olmayan evlerin mutfaklarında kullanılmıştır(Odabaşı 2001).

5.6.5. Yiyecek Maddelerinin Korunması ve Saklanması

Hayatın, örtmenin, izbe ve kilerin zemininin sıkıştırılmış toprak olması nedeniyle yiyecekleri, çeşitli haşarat, kedi, köpek gibi hayvanlardan ve uygun olmayan hava koşullarından korumak için çeşitli koruma yöntemleri kullanılmıştır.

Bu yöntemleri A.Sefa Odabaşı şu şekilde gruplandırmıştır;

- Sele altında koruma,
- Kuyu içinde koruma,
- Bastırıklar,
- Tel dolaplar,
- Buzdolapları.

Kayıtdamında veya izbede saklanacak yiyecekler için kullanılan yöntemlerden sele altında saklama, yiyeceklerin hayvanlardan korunması amaçlı bir koruma yöntemi olmuştur. Sele, kapların üzerine ters çevrilerek yerleştirilir ve selenin üzeri bez ile örtülürdü. Böylece yiyecekler için hava koşullarına da korunaklı bir ortam hazırlanmış olurdu.

Her evin bahçesinde bulunan kuyular aynı zamanda yiyeceklerin serin tutulması için de kullanılmıştır. Yiyecekler kuyunun içine sarkıtılır, gerektiğinde kuyudan geri çekildikten sonra yenilmiştir.

Bastırıklar bazen mutfağa bazen de kiler veya izbeye yapılmışlardır. Bastırıklar süt, yoğurt ve peynirin sarılıp korunduğu, taştan yapılmış sekilerdir. Yoğurt ve peynir mayalandıktan sonra suyunun süzülmesi için bastırıktaki bekletilirdi (Resim 5.20).



Resim 5.20 Rıdvan Koyuncu Evi izbesinde bastırık ve ocak

Tel dolaplar ahşaptan yapılmış, kapağı tel ile kaplanmış dolaplardır. Bu dolaplar özellikle sinek ve haşaratların yiyeceklere ulaşmasını engellemek için kullanılmıştır (Resim 5.21).



Resim 5.21 Rıdvan Koyuncu Evi mutfağında tel dolap

Buzdolapları, 1960'lı yıllarda Konya evlerine girmeye başlamıştır. Tel dolaplarının kullanımını azaltan buzdolapları sabit sıcaklık ayarı ile özellikle yazın yiyeceklerin saklanması için sağlıklı bir ortam sağlamıştır.

6. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

İnsanlık tarihi boyunca mutfak, yemek pişirilen mekân olarak evin en önemli bölümü veya yardımcı mekânı olmuştur. Tarih öncesi zamanlarda oturulan alan aynı zamanda mutfak iken, zamanla insanlık ve buna bağlı olarak mimarlık geliştikçe mutfak ayrı ve özel bir mekân olarak tasarlanmaya başlanmıştır. Mutfak fonksiyonları gereği pişirme işlevi yanında servis ve depolama görevlerini de üstlenmiştir.

Temel ihtiyaç olan yemek yeme eylemi için insanlar yiyecek maddesi teminine, üretimine ve depolamasına başlamıştır. Daha sonraları yemek yeme eylemi ihtiyacın ötesinde bir kültür ve zevk haline gelmiştir. Bu değişim ile mutfak yemekleri ve kullanım şekli ile her yörede kendine has özellikler kazanmıştır.

Anadolu'da konut mimarlığı çok eski tarihlere dek uzanmaktadır. Anadolu evi veya Osmanlı evi olarak da tanımlanan Türk evlerinde mutfak her zaman önemini korumuştur. Yemek yeme ihtiyacının giderilmesi için ön hazırlıkların tamamının yapıldığı, pişirme ve servis işlemlerinin gerçekleştirildiği mutfak, Anadolu konutu ve Geleneksel Türk Evi oluşumunda çağlar boyunca etkili bir plan elemanı olmuştur. Bölgesel özellikler, iklim, yapı malzemesi, sosyo-kültürel farklılıklar gibi sebepler ile Anadolu'nun farklı yörelerinde değişik mutfak mekânları ortaya çıkmıştır. Ancak mutfağın taşıdığı anlam ve nitelik hep aynı kalmıştır. Değişikliklerin temel nedeni iklime bağlı olarak bölgede yetiştirilen ürünlerin farklı olmasıdır. Karadeniz Bölgesinde balık ürünleri, Ege ve Akdeniz Bölgelerinde sebze ve meyve ürünleri, Orta Anadolu Bölgesinde tahıl ürünleri, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde hayvansal ürünlerin ağırlıkta olması, farklı beslenme kültürleri, yemek çeşitleri ve buna bağlı olarak da farklı mekân kurgusu oluşmuştur.

Tarihin her döneminde farklı ve büyük medeniyetlerin merkezi olan Konya'da yaşayan insanlar da bu farklı kültürlerin bir sentezini oluşturmuş, gelişmiş

bir kültür sahibi olmuşlardır. Konya'nın geleneksel konutlarından elde edebildiğimiz örneklerden Konya evlerinin Osmanlı evlerinin genel özellikleri ile birlikte kendine has bölgesel özellikler de taşıdığı gözlenmektedir. Konya evleri de Türk evi gibi genellikle tek katlıdır. Birden çok kat olduğunda ise esas kat üst kat olmuştur. Bu durumda servis mekânları evin giriş katında yer almıştır. Bu katlar kışlık oda, ahır, depo, kiler olarak kullanılmıştır.

Geleneksel Türk Evinde mutfak evin içinde farklı konumlarda yer almıştır. Konya'da mutfak, hayatın bir köşesinde evden ayrı ve pişirme amacına yönelik yapılırken, Kayseri evlerinde mutfak, zemin katta yer almış ve yatılan, oturulan, yemek yenilen bir mekân olmuştur. Erzurum evlerinde tandirevi adı verilen mutfaklar evin planını belirleyici bir unsur olacak kadar önemsenmiş, evdeki en önemli yaşam alanlarından birisi haline gelmiştir. Safranbolu evlerinde mutfağı diğer mekânlardan ayıran tek fark daha çok mutfak eşyasının bu odada yer almasıdır.

Elazığ, Erzurum gibi doğu illerinde haremlik-selamlık olgusunun daha katı kurallara sahip olması, mutfağın ikinci bir avlu içine yerleştirilmesini ve evin girişinden uzak olmasına neden olmuştur. Konya'da ise mutfak eve girince ilk karşılaşılan mekân olan hayat ile iç içe ve açık bir konumdadır.

Tüm Anadolu'da olduğu gibi Konya evlerinde de mutfağın temel unsuru ocaktır. Mutfak organizasyonu ocağa göre yapılmıştır. Ancak mutfakta oturma mekânları ve eşyaların konulabileceği raf ve dolaplar bölgesel farklılıklar göstermiştir. Mutfağın yaşama alanı olarak da kullanıldığı Safranbolu ve Erzurum Evlerinde mutfak daha özenli, süslü birer mekân iken Konya ve Kayseri evlerinde daha basit yapılardır. Sadece pişirme amacına yönelik yapılmış mutfaklarda ocaktan başka sabit plan ögesi yoktur ve oturma amaçlı seki ve sedirler yerine çıplak zemin vardır. Mutfağın yaşama amaçlı kullanımı, büyüklüğünü de etkileyecek bir faktör olmuştur. Konya evlerinde mutfaklar diğer odalara göre daha küçüktür ancak Safranbolu evlerinde odalar ile mutfaklar aynı boyutta yapılmışlardır.

Yemeklerin hazırlanıp pişirildiği, gerektiğinde yenildiği kapalı alan mutfak Konya'da "mutbah, örtme, ahşana, aşane, aşdamı" gibi kelimeler ile adlandırılmıştır. Mutfakta yemek pişirmenin yanı sıra bulaşık, çamaşır gibi ihtiyaçlar da karşılanmıştır. Sıcak yenmesi gereken yemekler hemen ocağın yanında yenilmiştir.

Yemekler yaz aylarında hayatta, kışın ve yağışlı havalarda ise örtme altında pişirilmiştir.

Konya’da tek katlı, iki katlı, mabeynli veya gelişmiş sofalı ev olsun mutfak daima evin dışında, evden ayrı yapılmıştır. Mutfak, mahremiyet, yangın, havalandırma gibi nedenlerden ötürü evin içine alınmamış ve son döneme dek evin dışında kalmıştır. Mutfağın evin içine girmesi oldukça zor ve geç olmuştur. Bu tür örnekler ancak 20. yüzyıl ortalarında rastlanabilmektedir.

Konya’da mutfaklarda temel plan ögesi genellikle ocak olmuştur. Hatta çoğu örnekte ocak tek plan ögesi durumundadır. Ocak kerpiçten, basit kemerli yapılmış ve üstüne tencereleri yerleştirebilmek için kaideler veya sacayakları yerleştirilmiştir. Bacalar gayet basit çözülmüş çoğu zaman havalandırma için yetersiz kalmıştır. Ocağın iki yanına topraktan sedirler yapılmış ve oturmak için bu sedirler kullanılmıştır.

Mutfağı tamamlayan yardımcı plan elemanları mutfak ile yan yana, iç içe veya tamamen ayrı olabilmıştır. Mutfaklar bahçede evin durumuna göre kiler, arabalık, ahır, helâ gibi servis bölümleri içinde yer almıştır. Bazen yanına kapalı bir tandirevi ya da çarş evi yapılmıştır. Evin bodrumuna yapılan, depo vazifesini gören izbe mutfaktan daima ayrı yapılmıştır. Ancak mutfağın yanına yapılan kilerin mutfak ile iç içe kullanıldığı örneklere de rastlamak mümkündür. Yiyecekler daima üzeri kapalı olacak şekilde izbe veya kilerde saklanmıştır.

Konya mutfağının özgün bir hal almasının nedenlerinin başında Konya halkının büyük bir kısmının bedenlen çalışması ve bu nedenle enerji verecek besinler ile beslenmesi gerekliliğidir. Konya’daki iklim koşulları sebze ve meyve yetiştirmek için uygun değildir. Bu nedenle tahıl ve et ağırlıklı beslenme ortaya çıkmış, kurutulmuş sebze ve meyve kullanılmıştır. Böylece bu tür yemeklerin yapılabileceği mekânlar ortaya çıkmıştır. Konya mutfaklarında hamur işi ve tahıl ağırlıklı beslenme olduğu için tahıl depolama için büyük ambarlar kullanılmıştır. Bu ambarlar kiler veya izbeye yerleştirilen sabit elemanlar olmuşlardır. Tahılın ana malzeme olduğu yerlerde yapılacak ağırlıklı yemekler börek ve ekmek olduğu için Konya mutfaklarında büyük hamur tekneleri ve senitler kullanılmıştır.

Tandırevi mutfağın hemen yanında veya bahçenin bir köşesinde yer almıştır. Ekmek, güveç, et yemekleri ve börek pişirilen tandır, mutfakta günlük kullanılan ocak kadar değerli ve önemli bir yere sahip olmuştur. Tandırın üzerini kapatmak ve daha korunaklı hale getirmek için yapılan tandirevleri evdeki ikinci mutfak görevini üstlenmiştir.

Mutfak pencereleri genellikle boşluk şeklindedir. Cam yerine tel ile veya ahşap çitelerin çakılması sureti ile kapatılmıştır. Mutfakların serin tutulması amacı ile kuzeye açılan, küçük, “kuzey penceresi” adı verilen pencereler tercih edilmiştir (Oktaç 2006). Havalandırma baca ile sağlanmış ancak yapılan basit bacalar yeterli olmamış, yemek ve yakacak kokusu mekâna hâkim olmuştur.

7. KAYNAKLAR

- Bakır, İ. 1986.** Sosyal Değişim Sürecinde Konut Planları Farklılaşması-Konya Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Belli, O. , Dağlı, Y. , Genim, M.S. 2005.** İzzet Günadağ Kayaoğlu Hatıra Kitabı Makaleler,.
- Ilgın Karaköy Etnoğrafyası Üzerine Bir Araştırma **Karpuz H.** sf.286, Türkiye Anıt Çevre Turizm Değerlerini Koruma Vakfı, İstanbul.
- Berk, C. 1951.** Konya Evleri, İstanbul.
- Bozbaş, E. 2001.** Konut Mutfağı ve Endüstrileşmesi. Yüksek Lisans Tezi, İ.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Dikilitaş, Y. 2003.** “Konya’nın Evleri ve İnsanları”, Yeni İpek Yolu Konya Ticaret Odası Dergisi, Özel Sayı VI, Konya Ticaret Odası, Konya.
- Efendioğlu, S. 2001.** Geçmişten Günümüze Konutta Mutfak Kavramı: Açık Mutfak. Yüksek Lisans Tezi, K.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.
- Eldem, S. H. 1968.** Türk Evi Plan Tipleri. İ.T.Ü., İstanbul.
- Erdoğan, M. 1952.** İzahlı Konya Bibliyografyası. Anıl Matbaası, İstanbul.
- Ersoy, Y. 2000.** Sosyal Değişme Sürecinde Türk Mutfak Kültürü. Doktora Tezi. İ.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Erten, D. 2000.** Hızlı Şehirleşen Toplumlarda Konut Mutfağının Kullanıcısı İle Uyumlaştırılması Çalışmalarında Kültürel ve Sosyal Değişmenin Tasarıma

Etkisi ve Kocaeli Örneği. Yüksek Lisans Tezi, M.S. Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Es, S. Konya Yemekleri. Yıldız Basım evi, Konya.

Filiz, S. 2002. Konut Mutfağında İşlev-Kültür Bağıntısının Tasarım Organizasyonuna Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, M.Ü. Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.

Genç, R. 1981. “IX. Yüzyılda Türk Mutfağı”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim- 1 Kasım 1981), sf.57, Ankara.

Günay, R. 1981. Geleneksel Safranbolu evleri ve Oluşumu, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Günay, R. 1999. Türk Ev Geleneği ve Safranbolu Evleri, Yapı Endüstri Merkezi, İstanbul.

Halıcı, F. 1981. “Neolitik Çağdan Günümüze Anadolu Mutfağı ve Bu Mutfağın İnancımızdaki Kutsal Yeri”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim–1 Kasım 1981), sf.133, Ankara.

Halıcı, N. 1991. Konya’da Geçmişte ve Günümüzde Hazırlanan Kışlık Yiyecekler Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Hasol, D. 1998. Ansiklopedik Mimarlık Sözlüğü, Yapı Endüstri Merkezi, İstanbul.

Hidayetoğlu, H. M. 2003. “Arif Nüşet Turgut’un Konya Evleri Üzerine Yazdıkları”, Yeni İpek Yolu Konya Ticaret Odası Dergisi, Özel Sayı VI, sf.389, Konya Ticaret Odası, Konya.

İncesakal, M. 1996. Orta Anadolu Bölgesi Bağ Evlerinin Tasarım ve Yapım İlkeleri. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.

İzgi, U. 1999. Mimarlıkta Süreç Kavramlar-İlişkiler, Yapı Endüstri Merkezi, İstanbul.

- Karpuz, E. 1996.** Anadolu’da Türk Mutfak Mimarisi ve Madeni Kullanım Eşyaları (18–20. Yüzyıl). Doktora Tezi. S.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Karpuz, E. 1999.** “Osmanlı’da Mutfak Kültürü ve Konya Mutfağı”, IV. Eyüpsultan Sempozyumu, (5–7 Mayıs 2000) ,sf 90, Eyüp Belediyesi, İstanbul
- Karpuz, H. 1984.** Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Karpuz, H. 1999.** “Osmanlı’da Konut Mimarisi Konya Örneği”, III. Eyüpsultan Sempozyumu, (28–30 Mayıs 1999) ,sf.390, Eyüp Belediyesi, İstanbul.
- Küçükerman, Ö. 1985.** Kendi Mekânının Arayışı İçinde Türk Evi, Türkiye Turing Otomobil Kurumu Yayını, İstanbul.
- Küçükerman, Ö. - Güner, Ş. 1995.** Anadolu Mirasında Türk Evleri. İstanbul.
- Mellaart, J. 1967.** Çatal Hüyük A Neolithic Town in Anatolia, Thames and Hudson
- Odabaşı, A. S. 2001.** Konya Mutfak Kültürü. Konya Ticaret Odası Kültür ve Eğitim Yayınları, Konya.
- Odabaşı, A. S.** Geçmişten Günümüze Konya Kültürü. Konya Selçuklu Belediyesi, Konya.
- Oktaç, A. D. 2001.** Konya Bağ Yerleşmeleri ve Bağ Kültürü. Yayımlanmamış Doktora Tezi, S.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Ögel, B. 1978.** Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt IV, Ankara
- Phipps, Ü. 1996.** Konut Mutfaklarında, Modüler Elemanların Esnek ve Değiştirilebilir Kullanımı. Yüksek Lisans Tezi, H.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Phipps, Ü. 2002.** Geleneksel Anadolu Konutundaki Mutfak Kültürünün Günümüz Modüler Mutfak Sistemleri İle İlişkisinin Mekânsal Oluşum ve Biçimleniş İlkeleri Açısından Değerlendirilmesi. Sanatta Yeterlilik Tezi, H.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Sevin, V. 2003. Atlaslı Büyük Uygarlıklar Ansiklopedisi, Eski Anadolu ve Trakya Başlangıcından Pers Egemenliğine Kadar, İletişim Yayınları, İstanbul.

Tezcan, M. 1981. “Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim- 1 Kasım 1981), sf.113, Ankara.

Turgut, A.N. 2003. Eski Konya Evleri. Konya Büyükşehir Belediyesi, Konya.

Tüzün, S. M. 2001. Günümüz Konutlarında Sosyo-Ekonomik Koşulların Mutfak Tasarımına Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.

Ünüsan, N. 2003. “Konya’da Mutfak Kültürü”, Yeni İpek Yolu Konya Ticaret Odası Dergisi, Özel Sayı VI, sf.463, Konya Ticaret Odası, Konya.

Yapılan Sözlü Görüşmeler:

Yrd. Doç. Dr. O.Nuri Dülgerler, 2006. S.Ü. Mühendislik Mimarlık Fakültesi, Mimarlık Bölümü Öğretim Üyesi

Yrd. Doç. Dr. Mine Ulusoy, 2006. S.Ü. Mühendislik Mimarlık Fakültesi, Mimarlık Bölümü Öğretim Üyesi

Yrd. Doç. Dr. A.Deniz Oktaç, 2006. S.Ü. Mühendislik Mimarlık Fakültesi Mimarlık Bölümü Öğretim Üyesi

Hüseyin Özdiker, 2006. Aşçı

Mehmet Kora, 2006. Tandır ustası