

geçmişte var olan kültürlerin yeme alışkanlıklarını gözden geçirmek gerekir. Bu da; Türklerin besleme alışkanlıklarını, geçmişten gelen kültürlerden edindikleri bilgilerle nasıl geliştirip, yaşadıkları topluma uygun mutfak tasarımları yarattıklarını incelemek ile mümkün olacaktır.

1. Beslenme Kavramı ve Tarihsel Gelişim Süreci

Beslenme kavramı, insanın yaşamını devam ettirdiği süre boyunca ayakta kalmasını sağlayan temel kavramlardan biridir. Yeme içme; temelde akla gelen kann doyurma işlevinin ötesinde, tarihsel süreç içinde gelişerek toplumsal anlam kazanmakta, ayrıca farklı sunum yöntemleri ile toplumun konum ve gücünü ortaya koymaktadır.

1.1. Tarih Öncesi Dönem

Tarihsel süreç içinde insanların yemek pişirmek için ateş yakmalarını, etraflarındaki ot ve avlandıkları hayvanların etlerini belirli bir beslenme düzeni oluşturarak yedüklerini bilmekteyiz. Güvenli yiyecek kaynağı ve iyi beslenme yöntemini geliştirmek için çeşitli maddeleri tarıya getirmek gerekmekte ve baharatlarla yiyeceğin lezzetini artırmaya çalışma eylemi, insanın yiyecek konusundaki kendisini geliştirmesi ile paralellik göstermektedir.

Anadolu'ya baktığımızda örnek olarak alabileceğimiz Çatalhöyük'te evler kerpiçten ve birbirine bitişik olarak yapıldığı görülmektedir. Araştırmalara göre bu yerleşim türü Amerika'nın güneydoğusundaki düz damlı yerli evlerini anımsatmaktadır. Çoğu konutta hem kapı hem bacası görevi gören girişin altında, üstü düz bir finn bulunmaktadır. Çoğu kez bunlara ek olarak, üstten doldurulup, alttan boşaltılan tahıl sandıkları mevcuttur [1]. Anadolu'da küçükbaş hayvan beslenmekte, ateşte pişirme işleminin ise taşlar üzerinde yapıldığı bilinmektedir.

1.2. Eski Mısır Dönemi

İlkel toplumlarda görülen avlardan ve hasattan sonra yapılan çölenler, farklı sınıfların oluştuğu bu dönemde daha bireyselleşerek güç gösterisine dönüşmeye başlamıştır. Mısırlıların Nilin verimli topraklarında yetiştirilen bakiyagiller ve çeşitli otlarla beslendikleri, eti ender kullandıkları bilinmektedir. Ölülerini saklamaya yönelik çeşitli yöntemler geliştiren halk, bulunduğu konum gereği bozulmaya elverişli yiyecekler için de baharatlar yetiştirerek çeşitli saklama yöntemleri geliştirmiştir.

1.3. Mezopotamya Dönemi

İÖ 4000 yılıdaki kentsel devrimden itibaren, ticaret ilişkileri Mezopotamya'ya yoluğu çekilen ürünlerin gelmesini sağlamıştır [2]. Mezopotamya kültürlerinde mutfak; yer altında çözümlenerek, tavana açılan pencerelerden ılık alması sağlanmıştır [3]. İlla üretiminin yanı sıra, Babil'deki bahçelerden elde edilen şarap üretimi de Mezopotamya için önemli bir kaynaktır. Verimli topraklarda yetiştirilen sebzeler ve toprak kaplarda pişirilen etler mutfakın temelini oluşturmaktadır.

1.4. Helen Dönemi

Erken dönemde halkın çiftçilik ve hayvancılıkla uğraştıkları bilinmektedir. Günümüzde de yemeklerimizde kullandığımız çok çeşitli otlar bu dönemde de kullanılmaktadır. Önemli içeceklerinden olan şarap büyük boy küplerde saklanmaktadır. Helen uygarlığında Akdeniz beslenme düzeni sağlamak için gerekli tüm öğeler mevcuttur. Günümüzde uzmanların sağlıklı yaşam için önerdiği beslenme düzenine benzer bir şekilde beslenmişlerdir. Doğuda kullanılan acı yerine sirke gibi ekşi tatlar kullanılmaktadır. Toplu yaşam kültürünün (polis) bir sonucu olarak, kutlamalar esnasında toplu yemek yedikleri çeşitli kaynaklarda

yer almaktadır.

1.5. Roma Dönemi

Zaman içinde komşuları üzerinde egemenlik kuran, hayvancılıkla geçzen yarı asker olan halkın başlangıçta çok yalın bir beslenme düzeni vardır. Nişastalı besinler ve baklagiller bütün Roma tarihi boyunca altı toplum sınıflarının temel besini olarak kalmıştır [4]. Daha sonraları çok kültürlü yeme içme alışkanlıklarının görüldüğü Akdeniz yaşamı kültürü, Kuzey Avrupa'yı oldukça etkilemiştir. Günümüzde malte olarak adlandırılan taşınabilir ocaklara bu dönemdeki çeşitli belgelerde rastlanmaktadır.



Resim 1. Pomoce'de bir mutfak aracı.
Fotoğraf: Eberth Dürstener

1.6. Ortaçağ Dönemi

Buğday, arpa, vb.ın yanı sıra, soğuk iklimlere özgül tahıllar, özellikle çavdar ve yulaf önemi kazanır [5]. Bu dönem boyunca beslenme düzeni ve pişirme yöntemleri Avrupa genelinde değişimlere uğramış ve tüm bu değişiklikler Avrupa'nın modern mutfak kültürünün temelini oluşturmuştur [6]. Ortaçağda yemekler binaların dışında ya da büyük evlerin holünden çötsine açılan bir deliğin altında yakılan ateş üzerinde pişirilmektedir.

1.7. Gotik Dönemi

Avrupa'da yemek pişirmenin büyük ölçüde ağır ağır kaynayan yağsız et suyuyla, şarap, ufalanmış ekmek, yumurta ve baharat katılmış koyu çorbalarla koterildiği bilinmektedir [7]. 14.yüzyıla gelindiğinde, İngiliz çiftliklerinde çalışan işçileri yedildikleri yiyecekler, Avrupa'da kullanılmaya başlanmış, döneme aykırı olarak nitelendirilen yiyecekler Rönesans'ta ve Modern Dönemin başlarında daha da önemi artırmıştır.

1.8. Rönesans Dönemi

Rönesans döneminde sanat dallarında yaşanan gelişmelere paralel olarak iyi yemek kavramı da nitelik kazanmıştır. 16. yüzyıl, kâşiflerin Ortadoğu ve Asya seferlerinden dönerlerken getirdikleri hindi, patates, mısır, yeşil ve kırmızı biber, domates, kahve ve çikolata Avrupa'nın tanıştığı yüzyıldır [8].

2. Batıda Mutfak

Doğuda rahatlık, insanın kendili adaleleri üzerinde bir kontrolle sahip olması olarak anlaşılmaktadır. Batı rahatlığı ise, insanın ayakları yere dayanacak şekilde sandalyede oturması anlamına gelmektedir. Mutfak-

ların organizasyonu Amerikan yaşamındaki zanaatkarlık işleri ve toplumsal değişimle paralellik gösterir. Buluşların çoğu Avrupa'dan geldiği halde, Amerika'da mekanizasyon çok önceleri başlamıştır. Avrupa ve Amerika'da soba ve kuzineler bulununcaya kadar asırlarca ocaklar ve şömineler ısıtma ve emek pişirme aracı olarak kullanılmıştır. [9].

Sanayi devrimi Fransa ve diğer Avrupa ülkelerinde rafine mutfak anlayışının gelişiminin son yıllarına rastlamıştır. Bilindiği gibi sanayi devrimi yüzyıllar boyunca Avrupa'da toprak sahibi olmaları nedeniyle ekonomi ve politikayı yönlendiren asillerin hakimiyetine son vermiştir. Yeni sınıf, yemeklerinin en az asillerinkine kadar rafine olmasını istemektedir. Gelen mutfak endüstrisi ve yeni teknolojiler gıda maddelerinin işleniş biçimlerini de etkiledi ve böylece insanlık tarihinde görülmedik bir gıda stoku oluşmaya başlamıştır. En büyük değişiklikler pişirme aşamasında enerji olarak gaz ve elektrik kullanımı, soğutma ve dondurma teknikleri birimleri, pişirme ve soğutmada termostatik kontrol, otomatik makineler, hijyenik şartların oluşması ve ambalajlama tekniği gibi konular da yaygınlaşmıştır [10].

3. Türk Mutfak Kültürü ve Gelişimi

Göçebe yaşamı kültüründen gelen Türkler tarıma ve hayvancılığa bağlı bir yaşam sürmüştür. Bu dönem içinde yemek kültürlerinde et ve etli yemekler dikkat çekmektedir. Yerleşik hayata geçtikten sonra iklimin de elverişli olması nedeniyle, tarımla uğraşan Türk halkının meyve sebze yetiştirmeye yöneldiği bu gelişimin de mutfak kültürüne yansıdığı görülmektedir. Türk mutfakları Türklerin uzun yıllar baharat yolunu denetim altında tutmasından dolayı Dünyanın en gelişmiş mutfaklarından biri haline gelmiştir.

Orta Asya'da et ve mayalanmış süt ürünleri ile biçimlenen beslenme sistemi, Anadolu'yu etkilerken; Mezopotamya'da gelişen tarıma bağlı tahıl, Ege ve Akdeniz etkisiyle sebze ve meyve türleriyle çeşitlenen ve günümüze yansıyan Anadolu mutfaklarını belirlemiştir. Bizans, Ortadoğu ve Güney Akdeniz mutfaklarının etkileşimi İmparatorluğun ulaştığı geniş alanda sürekli bir alışveriş çözümlerinde şekillenmiştir [11].

Kültür tarihimiz incelendiğinde yemek çeşitliliği ve zenginliğinin özellikle büyük şehirlerde ve kasabalarda geliştiği görülmektedir. Yemek çeşitliliği gelir artışı ile paralellik göstermektedir. Kısıl kesimde tabaka farklılaşmasının beslenme alışkanlıklarını üzerinde bir etkisi olmadığı görülmektedir [12]. Geçmiş kültürlerde görüldüğü gibi tören, kutlamalar ve şölenler Türklerde de görülmekte, misafir ikramları ve ziyafetler kültürümüzde önemli bir yer tutmaktadır. Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültüre yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı gibi İmparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar, mutfak kültürümüzün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş coğrafi alana hakim olması ve farklı kültürlerle bir arada yaşaması Türk Mutfak kültürünün gelişmesine neden olmuştur.

4. Türk Konutunda Mutfakın Yeri ve Biçimlenişi

Konut içinde mutfakın yeri ilk öncelen genellikle evin dışında yer almakta, konak türü soyo-ekonomik düzeyi yüksek kişilerin evlerinde ise mutfakla birlikte köler bulunmaktadır. Bir evin yaşamsal alanı olarak kabul edilen mutfak, geleneksel Türk evinde aile bireylerini bir araya getiren bir merkezdir. Mutfak ana donanımı olan ocak, ilk konutlarda odanın merkezinde yer almakta, ısıtma, ısıtma ve pişirme gibi eylemleri gerçekleştirmektedir. Geleneksel mutfak yapısından günümüze kadar gelen süreç içinde, kullandığımız modern mutfaklardaki organizasyonun oluşmasında geçmişten gelen kullanım bilgilerinin aktarıldığı görülmektedir.

Günümüz Türk mutfaklarının sürekli olarak değişiminin başlangıcı Batıyla ilişki kurulmaya başlanan Tanzimat yıllarına rastlar. Türk mutfaklarında görülen değişimin bir diğer nedeni de hızlı kentleşme ve endüstrileşmedir. Endüstrileşen bazı kentlerimizde bazı yöresel yemekler ortadan kalkarken, bazıları da öl-

kenin her tarafına yayılmaktadır [13]. Kadının çalışmaya hayatına girmesiyle birlikte evde geçirilen zamanın azalması, uzun hazırlık gerektiren geleneksel yemeklerin yerini daha hızlı hazırlanabilen yemek çeşitlerine bırakmış, bu da mutfak tasarımlarını doğrudan etkilemiştir. Toplumda aile yapısının değişime uğramasına paralel olarak tüm aile bireylerinin toplu yaşamından giderek çekirdek aileye dönüşümü mutfak organizasyonlarının da değişmesine neden olmuştur.

5. Modern Mutfak Tasarımı

Geleneksel konutlarda, sedir, tel dolaplar, duvarlarda nişler, zamine, ocak ve raflar mutfak mekanlarında ve yakın ilişkili diğer mekanlarda sıkça görülmektedir. Buzdolabı yerine teldolap, fırın veya bugünkü pişiriciler yerine davlumbaz altında çeşitli büyüklükte ocaklar (kömür-odun ateşi) tandır, mangal, maltız, kuzine, gazocağı kullanılmaktadır. Zamanı iyi kullanılmak amacıyla hazırlama işlemleri günümüzde daha çok elektrikli aletlerle yapılmakta, mutfakta depolama alanları da buna göre biçimlenmektedir. Modern mutfağın vazgeçilmez elemanları olan mutfak dolapları, tezgah, vb. günümüz insanının yaşamı ile paralellik göstererek yeni bir sistem oluşmaktadır.

Farklı ülkelere göre tasarlanan mutfaklar kullanıcıların farklı ihtiyaçlarına cevap vermektedir. Batıda oluşturulan mutfak organizasyonu modern Türk mutfağında farklılıklar göstermektedir. Yemek kültürümüzde yer alan çeşitli sebze ve soslarla hazırlanan yemekler, konutlarımızda kapalı mutfakların kullanımını gerekli kılmaktadır. Yıkama ve hazırlama süresinin uzun olması mutfaklarda daha fazla tezgaha ihtiyaç duyulmasını, sosların hazırlanması için kullanılan kurutulmuş malzemeler depolama birimlerinin fazalaşmasını gerekli hale getirmiştir.



Resim 2. Modern Mutfak
Fotoğraf: Snadoro

Batıda yemek alışkanlıklarına bağlı olarak, yemekler daha kısa zamanda hazırlanmakta, marketlerden pişirmeye hazır olarak alınan yiyecekler mutfaklarda direkt ocaklarda ya da fırınlarda pişirilmektedir. Buna bağlı olarak Avrupa ve Amerika'da açık mutfak kavramı daha fazla görülmektedir.

Sonuç

Tarihî süreç içinde mutfak yapısı, günümüzde de konutun önemli bölümlerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Farklı kültür gruplarının kullanımına göre tasarlanan ve biçimlenen mutfaklar ergonomi ve fonksiyonelliği bir arada bulundurulmalıdır. Bu bakış açısıyla tasarlanan mutfaklar sağlıklı ve mutlu bir çevrede yaşayan toplumları oluşumuna yardımcı olacaktır.

Endüstri devriminin ülkemize diğer Batı ülkelerinden daha sonra ulaşması nedeniyle, modern mut-

laklar yaşamımıza geç girmiştir. Geleneksel yapının dışında oluşan bu yeni organizasyonu yaşam alışkanlıklarımıza göre ele alarak en uygun sistemi kurulmalıdır. Başka bir kültür için kullanışlı olan yerleşim bizlerin yaşam kültürüne göre uygun olmayabilir. Bunun için yemek kültürümüzü iyi bilerek, gerekli donanımlar tespit edilmesi mutfağın yerleşimi bu gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlanmalıdır.

Kaynaklar

1. PP Bobec, Sanat, Kültür ve Mutfak Kitap Serisi, 34, (2003).
2. a.g.e., 73.
3. S. Hacıoğlu, Mutfak-Banyo Dekorasyonu, 38-43, 1998.
4. PP Bobec, Sanat, Kültür ve Mutfak, 198.
5. a.g.e., 143.
6. http://tr.wikipedia.org/wiki/Dört_Cağdış_Avustur_mutfak, Erişim tarihi Mart 2010.
7. PP Bobec, Sanat, Kültür ve Mutfak, 296.
8. http://www.kustatistik.gov.tr/gizliyazilar/mutfak_gerekleri.htm, Erişim tarihi Mart 2010.
9. N. Başaran, Mutfak-Banyo Dekorasyonu, 67, 1995.
10. http://www.mutlalat.com.tr/mutlalat/mutfak_yemegi.htm, Erişim tarihi Mart 2010.
11. <http://www.gthr.gazieduzi/mutlalat/mutfak.doc>, Erişim tarihi Şubat 2010.
12. M. Tezcan, Türk Mutfakı Sempozyumu, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Millî Folklor Arşivi ve Araştırma Dairesi Yayınları, (1982).
13. N. Başaran, Mutfak-Banyo Dekorasyonu, 66, 1995.

MARMARA
ÜNİVERSİTESİ

THE EFFECTS OF DISCREPANCIES AMONG CULTURES AT KITCHEN DESIGNS

MÜGE GÖKER

Marmara University
Faculty of Fine Arts
Department of Interior Design
67180BURSA

mugagoker@marmara.edu.tr

Keywords: Culture of Nourishment, Cuisine and Culture, Kitchen Design

Abstract

A human being have to be nourished to survival. We can see nourishment as a symbol of regulation and a part of communication with the concept of culture among history. This physiological necessity has effected the culture of eating and drinking over centuries, also it becomes a reason of production of kitchen equipments with the help of new systems develops today's requirements. Nutrition systems can vary for cultural, geographical, economical structure of communities.

Culture of Turkish kitchen as a part of nomadic life achieve diversity because of different societies exist on the road of migration and this effects the design of kitchens directly. The prosperity of Turkish cuisine arrives at a conclusion after the life which has maintained over different cultures and also various crops grown at Middle Asia and Anatolia. New developed tastes at the cuisine of Seljuk and Ottoman Empires act an important role for today's culture of kitchen by the reason of controlling the Spice Route over many years by Turks.

Nutrition styles at the cultures of West-East have formed the kitchen and meal environments. Design period has acquired from needs of user and have to crack physiological necessities. Although they are close to each other at every country, activities differs from each other because of cultural diversity. Complexities of food which composes kitchens, forms main part of life at some cultures although the others use kitchens fleeting for only continue their life. Depending on this, having small and large kitchens set the scale of spaces of houses.

At the announcement, differences between the cultures of west-east over the design of kitchens will be presented with visual samples.

Introduction

Kitchen spaces have been an important part of houses from past to present. Climing properties and life style of cultures have been affected at the forming of nutrition from past. Depending on this, the necessary equipments we need while preparing meals have varied according to the conditions of the situation that we have lived. Until we have reached modern kitchens, first of all we have to search the nutrition styles of cultures that had existed at past. This will be possible if we analyse how Turks enhance informations that they had

taken from the cultures at the past and have design suitable kitchens for their community.

1. Concept of Nourishment and Devoping Period

Nourishment is one of the main concept at the period of the human being life. Eating-drinking concept gets a new meaning at the history, also they display the society's power and position with different presentation styles.

1.1. Prehistorical Period

We know that men make a fire, eat plant near their environment and meat they hunt with a system they developed at the historic period. Developing secure food sources and enhancing good nutrition, various ingredients must be put together and the ability of increasing taste of food shows us the enhancing of men about aliment.

As we look to Anatolia, for instance in Catalhoyuk the houses build up from adobe material and they are also very close to each other. According to researches, this kind of layout has suggested the houses of natives with flat roof at the south-west of America. Mostly under the entrance of houses there is a flat oven used as door and chimney. Usually by way of addition there are boxes of grain which filled in above and filled out below [1]. In Anatolia small cattle are nourished and the cooking has been making over the heated stones.

1.2. Period of Old Egypt

Feasts, done after hunting and harvest, had become more individual and show of strength at this period in which occurred class distinction. We know that Egyptians eat leguminous seeds and various plants grown at the fertile lands of Nile. This community which developed different methods for storing their goods, also enhanced various storage systems for their food by using spices because of their location.

1.3. Period of Mesopotamia

Beginning from urban revolution at BC 4000, trade relations made the absence products come to Mesopotamia [2]. At this culture, kitchen was solved under the floor and illuminated from the windows opened to ceiling [3]. Right along with beer production, manufacturing wine from the grapes at the garden of Babylon is very important for Mesopotamia. The main cuisine consists of vegetables grown at fertile lands and meat cooked at earthenware.

1.4. Hellenic Period

Early times, we know that this society working as farming and cattle breeding. The plants that we use today also was used at those times either. An important drinking wine, was stored at earthenware jars. Civilization of Hellenic has got all necessary components for the nutrition of Mediterranean Style. They eat a well-balanced diet at today's connoisseurs offer. They use sour tastes instead of bitter tastes used at West. In the wake of living together (police), it takes place at several resources that they eat their meals all together.

1.5. Period of Rome

In the beginning, half of this society is soldier, exists by cattle breeding and dominance over their neighbors.

has got very simple nutrition style. Farinaceous food and leguminous seeds are main food of lower class while history of Rome [4]. This multi cultural eating-drinking style is seen at Mediterranean that has affected North Europe. Portable ovens named brazier can be come cross at various documents.



Image 1. An example of kitchen in France.
Photograph: Elizabeth Roseberry

1.6. Period of Middle Age

Together with wheat, barley, etc., properly grain for cold climates, rye and gruel become important [5]. During this period the nutrition adjustment and cooking styles undergo variations and all of this form the basis of modern European kitchen style [6]. Foods cook over the fire of hole which opens to roof from houses hole or outside of buildings.

1.7. Period of Gothic

Dishing up the dinner of the night consistency soups cooked by leaned gravy, wine, crumbled bread, egg and spice [7]. When we come to 14. century, workers' foods at English farms became to be enlivened, contrary to the period this kind of foods become and increased an important role at the Renaissance and beginning of Modern Period.

1.8. Period of Renaissance

Being parallel to the development at art, concept of good food had specialized at the period of Renaissance. 16th century was the time in Europe, met with turkey, potatoes, corn, pepper, paprika, tomatoes, coffee and chocolate while discoverers were returning from Middle East and Asia [8].

2. Kitchens at West Countries

Comfort at east has a meaning of controlling the man's own muscle instead of comfort at west means sitting at the chair stepping his legs on the floor. Organization of kitchens is align to craftsmanship in America and variation at community. Although most of the inventions has come from Europe, mechanization at America has begun before that period. Until the discovery of stoves and cookstoves, for centuries, ovens and fireplaces were used as heating and cooking equipments [9].

Industrial revolution coincided the last years of fine kitchen apprehension at France and other European countries. As is known, it had ended the authority of generous people who directed economy and policies over centuries at Europe. New class had wanted their meal as fine as generous people. Developed kitchen industry and new technologies affects on committed foods. Thus, great storage of food began over the history of human being. The big changes can be seen at the usage of energy such as gas or electric while cooking, units of cooling and freezing techniques, heat control on cooking and cooling, automatic machines, forming the conditions of hygienic and also become commonplace of packaging [10].

3. The Culture of Turkish Cuisine and Development

Turks, came from migratory life style assimilated to farming and cattle breeding. During this period meat and hash attracted attention at culture of cuisine. After migrated settled life, because of the efficient climate Turkish people began to vegetable-fruit growing and this development affected to cuisine. Turkish kitchen is one of the most advanced cuisine all over the world, because of controlling Spice Route for a long time.

At the Middle Asia, nutrition system formed by meat and fermented milk, have also imposed Anatolia, including as a result of developed agriculture at Mesopotamia, vegetable-fruit growing affects from Aegean and Mediterranean, has formed today's Anatolian cuisine. Kitchens' interaction of Byzantine, Middle East and South Mediterranean acquire a shape over Empire which reached larger area with the help of continuous shopping [11].

If we search our cultural history, diversity of food and richness specially at big cities and countries can be burst. The various foods are close to income growth, however, at rural area class differences have not any effects on nutrition [12]. As we can see from past civilizations ceremony, celebrations, and feasts are very important for Turks too, also being attentive guests and banquets are our most popular items at Turkish culture. Different crops are provided by Anatolian lands, interaction between dissimilar cultures among the historical process, new tastes flourishing at Empire palaces such as Seljuk and Ottoman have played important role on our new cultural cuisine today. Controlling the large area by Ottoman Empire and people lived together with various communities have been the reasons of how Turkish cuisine culture grewed.

4. The Situation of Kitchen at Turkish House and it's Formation

In the first instance kitchens were situated out side of the house generally, however at ones which belonged to socio economic level was higher, the kitchen was taken place in the room. It can be come a space that was part of home and it brings together close the family members at traditional Turkish House. The main gear of kitchen is oven which was stayed at the center of the room at first homes and also used for the activities such as warming, heating, and cooking. During the period from traditional kitchens to nowadays, we can see that information taken from past generation is useful to constitute modern organization of kitchen.

The beginning of constant changings at kitchens has began from the time of administrative reforms when we communicate with West. Another reason of this changing was the urbanization and industrialization. At cities which were industrialized, some kinds of local foods disappeared although some of them generalize for every part of the country [13]. The time spent at houses has begun to shorten because of woman's working life. Thus traditional foods taking long period for preparing go ahead to fast prepared foods, whereupon kitchen designs are impressed. Also structure of family has changed, the community life turns to immediate family, this

has changed the organization of kitchens either.

5. Modern Kitchen Design

Sofa, safe, niches at walls, fire place, oven, and shelves can be seen mostly at traditional houses frequently. Safes instead of refrigerator, cookers (coal, wood), tendeur, barbecue, range gas furnace used under the hood instead of oven or current cooking element. Using the time more effective preparing activities are mostly done by electrical goods of course the storage at kitchens are formed by this usage. Cupboards, and counters which are indispensable at modern kitchens constitute a new system parallel to man's changed life.



image 2. Modern Kitchens
Photography: Shutterstock

The kitchens have been designed for different cultures responds various demands. Kitchen organization formed at West makes dissimilarities at modern Turkish cuisine. Vegetables and foods with variant sauces have important role on our nutrition culture and this binds our kitchens be close spaces. We need more counters because of washing up and preparing takes long time and fixing sauces are needed storages used for producing dried ingredients.

According to nutrition styles at West, meals are prepared at less time and foods are taken from markets ready for cooking directly at oven, stoves or microwave ovens. In parallel with this situation we can see open kitchens mostly at Europe and America.

Conclusion

During the period of historical time the structure of kitchens are still most important part of houses. Designed and formed kitchens for various cultural groups handle both ergonomics and function. With point of view this places will help communities to live at more healthy and happy environments.

Modern kitchens have come lately to our lives because of lately accession in industrial revolution, contrary to West countries. This new organization formed outside of traditional structure and we have to set up proper system for customer's needs. Useful things can not be always true for our culture although it is true for others. Thus, we should know our cuisine culture well, immobilize the required equipments, and design kitchens with the help of these knowledges.

References

1. ÖP.Başer, Sanat, Kültür ve Medya, Kocaeli Publishing Firm, 34, (2003).
2. s.w., 33
3. S. Nizami, Mutfak-Banyo Dekorasyon, 30-43, 1998
4. ÖP.Başer, Sanat, Kültür ve Medya, 198
5. s.w., 145
6. http://www.beyaz.com.tr/Cisimler_Arastirilar_mutfak_tasarimi, Access date March 2010
7. ÖP.Başer, Sanat, Kültür ve Medya, 296
8. http://www.mutlufabrika.com.tr/galeri/interior_design/interior_design_konulari.htm, Access date March 2010
9. N. Bayraktar, Akademi-Banyo Dekorasyonu, 62, 1997
10. http://www.mutlufabrika.com.tr/galeri/interior_design/interior_design_konulari.htm, Access date March 2010
11. <http://www.yildizgucevit.com.tr/fakultelerimiz>, Access date February 2010
12. M. İsmail, Türk Mutfakı Sempozyumu, The Ministry of Culture and Tourism, Research of National Folklore (Folklore Publications), 1982
13. N. Bayraktar, Mutfak-Banyo Dekorasyon, 63, 1997



MARMARA
ÜNİVERSİTESİ



MARMARA
ÜNİVERSİTESİ



MARMARA
ÜNİVERSİTESİ