folklor/edebiyat, cilt:18, sayı:69, 2012/1

Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak

Z. Nilüfer Nahya*

Ev, insanlar için yüzyıllardır en güvenli, en özel ve en bilinen mekan olmuştur. Aynı zamanda yaşamımızın en önemli tanığı ve bizimle beraber birçok olayı yaşayan da bir mekândır. Bu yüzden basit bir sığınma ya da barınma alanı olduğunu söylemek, evi tanımlamak için yetersiz kalır. Rapoport'un yaklaşımında olduğu gibi, bir ev, sadece bir yapıdan ibaret değildir; bir dizi karmaşık amaç için yaratılmış bir kurumdur. 'Çünkü bir evi inşa etmek, kültürel bir fenomendir'. Tasarımı ve düzenlemesi, bağlı olduğu kültürel çevreden etkilenmiştir (Rapoport, 1969:46). Dolayısıyla, bu çalışmanın temel kavramı olan, genellikle yemek hazırlamak ve pişirmek için kullanılan, evin bir bölümü olarak mutfağın, mimari bir öğe olmanın ötesinde bir yere sahip olduğunu söyleyebiliriz. Beslenme ihtiyacının giderilmesinde bir geçiş alanı olarak, aynı zamanda ateşi kontrol eden mutfak, ısınma ihtiyacının da giderilmesini sağladığından, çoğu kez evin kalbi olmuştur.

Bu gibi işlevleriyle mutfaklar, sosyal yaşamın önemli bir mekanıdır. Bu mekanı daha iyi anlayabilmek amacıyla bu çalışmada, Antep şehir merkezi örneğinden yola çıkarak, geleneksel yapılardan farklı bir mimariye sahip evlerdeki mutfak düzenlemeleri ve mutfağın gündelik yaşamdaki yerine bakılmaktadır. Günümüzde, insanların beslenme yaşamları ile mutfak düzenlemelerinin bağıntılı olduğu

* Dr., Etnoloji

varsayımından yola çıkılarak, yine Antep örneğinde, mutfak düzenlemelerine dair gerekçeleri ve bu mekanın gündelik yaşama göre şekilleniş biçimleri, işlevsel açıdan değerlendirilmektedir.

Bu bağlamda, öncelikle geleneksel mimarideki mutfak düzeni ile günümüzdeki mutfak mimarileri, kullanım açısından kısaca karşılaştırılmaktadır. Bu karşılaştırmalar kapsamında, besin saklama yerleri ve teknikleri (kiler, buzdolabı, dolap vb.), mutfak araç ve gereçlerinin yerleştirilmesi, mutfak içi oturma ve çalışma düzenlerine odaklanılmaktadır. Etnografik bir alan çalışması ile farklı ekonomik durumlardan, dokuz kadın ile derinlemesine görüşmeler yapılmış; toplam on üç mutfak ve on kiler düzenleme açısından gözlemlenmiştir. Bu görüşmelerin çoğu, kadınların mutfaklarında; bizzat onların açıklama ve bilgilendirmeleriyle gerçekleştirilmiştir. Yanı sıra bazı aileler tarafından misafir edilirken, gözlem yapma ve sohbet etme fırsatı da yakalanmıştır**.

Mutfağın anlamı ve önemi

Mutfağın tarihçesine bakıldığında, insanlığın gelişim tarihinden çok da bağımsız olmadığı görülmektedir. Bu eksende, insanların ham besinleri pişirmeye başlaması, mutfak fikrini, başka bir deyişle de hazırlama ve pişirme işleminin gerçekleştirileceği, görece özel bir alanın oluşturulması düşüncesini tetikleyen önemli bir açılım olarak kabul edilebilir. Bu noktada, ateşin evcilleştirilmesiyle beraber mutfak, aynı zamanda evi ısıtmış ve pişirme eyleminin gerçekleştirildiği alan olmuştur.

Bu sebeple mutfağın tarihçesi, ateşin tarihçesiyle paraleldir. Ateş, ısınma, aydınlanma ve pişirme işlemlerini gerçekleştiren hayati bir enerjidir. Belki de bu sebeple birçok kültürde kutsal kabul edilmiş, ayinlerde başlıca yeri aldığı gibi, tek başına bir tanrı ya da tanrıça olarak kutsallaştırılmış ve yüceltilmiştir. Bunda ateşi kaybetme kadar, onun tarafından yok edilme korkusu da etkili olmuştur. Ateşin evcilleştirilmesi, pişirme kadar soğukla mücadeleyi de çözdüğünden, ocak, çift işlevli niteliğini oldukça erken bir dönemde kazanmıştır. Pişirme işlemini tamamlayan ikinci kültürel öge olarak, (toprak) kap kacak yapımında da ateşin önemli bir yeri olduğu düşünülürse, mutfağın tamamlayıcı unsurlarını pekiştirdiği görülecektir. Böylece ateşin metal üretimindeki kullanımı, toprak olmayan mutfak eşyalarının mutfaktaki yerini almasını sağlamıştır.

Buna karşılık, evcilleştirilmiş ateşin, insanların bir araya gelmesini sağladığını ve bir konut inşa etme fikrini ortaya çıkardığını düşünen ünlü mimar Vitruvius, bir çiftlik evinin mimarisini anlatırken zeytinyağı çıkarma odasının, banyonun ve hatta ahırın; sıcaktan yararlanma ve işlerin daha kolay halledilebilmesi için mutfağın

** Bu araştırma, ODTÜ Türk Halk Bilimi Topluluğu, Kuramsal Çalışmalar ve Yöre Araştırmaları Alt Birimince, 14-24 Ağustos 2008 tarihleri arasında düzenlenen 'Gaziantep'te Bugünkü Mutfak Kültürü' başlıklı, etnografik alan araştırması kapsamında gerçekleştirilmiştir.

yanında olması gerektiğini söylemiştir (Vitruvius, 1993:136-137). Kuşkusuz mutfak uzunca bir dönem, ateşi eve taşıyan yer olarak evin kalbi konumunda kalmıştır.***

Ateşi korumanın yanında, bir mekan olarak mutfak, beslenme kurallarının, düzenin, yaşam biçiminin hatta sosyal ilişkilerin bir yansımasıdır. Öte yandan evi, 'sakladığı ve koruduğu gibi, insanı ortaya çıkaran ve sergileyen ekstra bir deri, kabuk veya ikinci kat bir kıyafet gibi bir genişleme' alanı olarak tanımlayan Carsten ve Hugh-Jones'ın bu düşüncesinden yola çıkarsak, mutfak da insanı ortaya çıkaran yapının bir parçasıdır (Carsten ve Hugh-Jones, 1995:3). En açıklayıcı örnek, Yahudilerin yeme kurallarının bir parçasını oluşturan mutfak düzenidir. Kaşer kurallarına göre etli ve sütlü beraber tüketilmemektedir. Öyle ki mutfak araç gereçleri dahi bu kapsamda ayrılmalıdır. Etli malzemelerin konulduğu, hazırlandığı ve pişirildiği kap kacak ve gereçler, buzdolabı ve lavabosu, sütlü gıdalarınkinden ayrı olmalıdır (Nahya 2005 ve Snodgrass 2004:559-563). Bu yemek düzeni, Kaşere bakan/uygulayan ailelerce, olanaklar zorlanarak günümüzde de sürdürülmektedir.

Cuisine and Culture adlı çalışmasında, mutfak kültürünün tarihçesini incelerken, önemli bir ayrıntıya değinen Civitello, vücudun besin ihtiyacını karşılamakla bir mutfak kültürüne sahip olmak arasına küçük bir çizgi çekmiştir. Besin sağlamak ve besin üzerinde hakimiyet kurmak (ya da farkındalık), yani üretmek, araçlarla hazırlamak, pişirmek vb. eylemler söz konusu olmadıkça bir 'mutfak'tan (*cuisine*) bahsetmek farklı noktalardır (Civitello, 2008:3). Bu sebeple, beslenme ya da mutfak kültürü üzerine çalışmalar, sadece yemeklerden ya da genel anlamda besinlerden ibaret değildir; çok daha fazla konuyu içermektedir. Bu halde mutfak da, mutfak kültürünün bir parçası olarak nitelendirilmelidir.

Bilinen en eski mutfaklardan biri, tarımın ilk örneklerini gördüğümüz, Fırat'la Palmyra arasındaki çölü andıran bozkırda bulunmuştur. Dikdörtgen şeklindeki binaların ana bölümlerinden birinde, her biri yuvarlak küçük bir ocak, bir fırın ve duvarın içinde açılmış bir ocak oyuğu içeren, birçok karmaşık pişirme düzeneğine rastlanmıştır (Boudan, 2006:64).

Birçok bitkinin ve hayvanın evcilleştirilmesi ve büyük devletlerin kurulmasının ardından, yemeklerin ve yemek yapmanın da kendince bir düzen içerisine girdiği söylenebilir. Bu düzen, bugün olduğu gibi geçmişte de ekonomik farklılıkları kapsıyordu. Yine mutfak üzerinden ilerlersek, geniş topraklara sahip ve görece zengin Roma'nın fakir insanları, büyük ve harap apartmanlarda yaşıyorlardı. Bu tip evlerde mutfak bulunmuyordu. Fakir insanlar, zenginlerin iş arasında öğlen yemeklerini yedikleri sokak satıcılarından, yiyecek alarak yaşamak zorundaydılar (bkz. Civitello, 2008:40-46). Ekmek başlıca yiyecekti ve Roma dahil birçok şehirde bedava ekmek dağıtılıyordu. Kimi insanlar için de ekmekten, kırlardan toplanan

*** Mutfaktaki ateşi kullanarak evin tamamını ısıtma çabası bir sistem olarak, Çin ve Kore içlerine kadar yayılmış bir ısınma sistemidir (bkz. Pettid, 2008:143).

sebzelerle meyvelerden, kabuklu deniz hayvanlarıyla, salyangoz gibi yiyeceklerden başka yenebilecek bir şey yoktu (Dalby ve Grainger, 2001:4).

İlerleyen yüzyıllar, metallere olan hakimiyetin artmasıyla beraber çok daha fazla çeşitte mutfak araç gerecinin olduğu; ancak ateşin, ahşap evler nedeniyle halen dikkatle kontrol edildiği mutfak tiplerini getirmiştir. Modern denilen, endüstriyel mutfaklara gelmeden önce, mutfak tarihi açısından önemli bir evre Amerika kıtasında yaşanmıştır. ABD iç savaşının ünlü kuzey ve güney ayrımı, mutfaklarında da vardı. Kuzeyde mutfak, evin kalbiydi. Güneyde ise plantasyon mutfağı evden ayrı, ev dışında, sabit ve bir mandıra bulunan, bir dış bina olarak düşünülmüştü (Civitello 2008:211).

Ev mutfaklarındaki en etkili yapısal değişim, 18. yüzyıldan sonra başlamış ve 19. yüzyılda hızla sürmüştür. Kolonyalist dönem Avrupa'sında mutfakların küçüldüğü, havalandırma ve hijyen açısından sorunlu olduğu, çoğu kez penceresiz ve ev dışındaki insanlara kapalı bir düzen sergilediği belirtilmektedir (bkz. Akgökçe, 2006:132). 19. yüzyıldaki dönüşüme ise teknolojik sayılabilecek değişimler damgasını vurmaktadır. Önce demir kuzineler, sonrasında gazlı ocaklar çıkar; fakat havagazının ortaya çıkması değişimi yaygınlaştırır. İlk elektrikli yemek pişirme aleti ise Londra'da 1891 yılında sergilenmiştir. Su tesisatının bu yüzyılın sonunda evlere ulaşmasıyla; değişimin diğer yönü gerçekleşmiştir. Buzdolaplarının mutfağa girişi ise 20. yüzyılı bulacaktır (bkz. Akgökçe, 2006:133). Anadolu'da ise maltız ocakları, 'demir ocak' adıyla kullanılmış; bunları kuzine sobalar, sıvı gaz ocakları, elektrik ocakları ve fırınlar izlemiştir (Karpuz ve Karpuz, 2003:392)

19. yüzyıl sonları, mutfak anlayışına Taylorizmin girmesini de kapsamaktadır. Fabrikaların, zaman ve hareket açısından çok daha verimli hale getirilmesi esasında geliştirilen düzenleme, Lilian Gilberth tarafından ev işlerine uyarlanmıştır (bkz. Yaşin, 2000:55-56). Dolayısıyla Taylorizm, fabrika ile sınırlı kalmamış, ev düzenine de girmiş ve 'özel alan'a da müdahil olmuştur.

20.yüzyıl mutfaklarına yansıyan endüstrileşmenin en önemli örneği ise 'Frankfurt Mutfağı' adı verilen mutfak tipidir. 1920'li yılların ikinci yarısında Ernst May ve Margareth Schütte-Lithotzky tarafından geliştirilerek, işçilere yönelik olarak yapılmıştır. Pişirme merkezi, kadınların gidiş gelişlerinin kolayca gerçekleştiği bir alanda bulunmaktadır. Yıkama ve hazırlama merkezi, pencere kenarındadır. Pişirme merkezinin karşısında duvar boyunca dolaplar yer almaktadır. 1920'li yıllarda buzdolabı henüz yaygınlaşmadığı için bu mutfak düzeninde buzdolabına yer ayrılmamıştır. 1930'lu yıllarda daha da detaylandırılan bu mutfak modeli, dünyaya 'İsveç mutfağı' adıyla sunulmuştur (Akgökçe, 2006:137).

20. yüzyılın mutfağı, bugün gelişmiş ülkelerde, süre giden yaşam şekli nedeniyle, evin neredeyse unutulmuş bir alanıdır. Ancak gelişen mutfak teknolojisi,

insanların mutfakla ilişkisini farklı kılmıştır. Hızlı ve kolay yemek yapabilme, yoğun yaşam şartları nedeniyle sık sık görüşemeyen aile üyelerini, bir araya getiren; onları kaynaştıran bir alan olma işlevine de sahip olmuştur (Asensio, 2003:10). Elbette buradaki asıl nokta, mutfağın rahat olanaklarıyla birleşen 'yemek yeme'nin mucizesidir.

'Geleneksel' ve 'modern' mutfak

Türkiye'de de mutfak kaçınılmaz olarak yaşamın bir parçası olmuştur. Haşim ve Emine Karpuz, Anadolu evlerinin genel yapısını açıklarken, bir mekan olarak mutfağı, gerçekleştirilen eylemler ve kullanılan araç-gereçler açısından gruplandırmıştır. Buna göre mutfak, içinde her zaman yemek hazırlıklarının yapılabileceği bir yer değildir. Bu çerçevede özelleşmiş bir dış mekan da bulunmadığı için, hazırlıklar 'hayat', 'taşlık' veya 'oda' olarak tabir edilen, evin diğer bölümlerinde yapılmaktadır. Ancak pişirme bölümü mutfağın 'ocaklık', 'tandırbaşı', 'tandırlık' gibi adlarla anılan bölümünde gerçekleştirilmektedir ve bu alan, bölgeden bölgeye farklı mimari özellikler göstermektedir (bkz. Karpuz ve Karpuz, 2003:392).

Mutfağın bir başka işlevini oluşturan temizleme içinse, yine özel bir bölüm olmadığından, bir köşede taş veya ahşap bir tekne içerisinde bulaşıklar yıkanmıştır. Depolama bölümü ise 'kiler', 'izbe' ya da 'zembere' adıyla anılan, tahıl ürünleri ve çeşitli yiyecek ürünlerinin saklandığı odaları kapsamaktadır. Kiler ya da ambar, serin ve kısmen soğuk ortamlardır. Ancak kilerden başka zahire, un ve yiyeceklerin saklandığı ayrı ambarlar da inşa edilmiştir (Karpuz ve Karpuz, 2003:393-394).

Genellikle müstakil ev olarak tabir edebileceğimiz bu evlerin yapısı, apartmanların yaşamdaki yerini almasıyla değişmiştir. Bakır'ın aktardığına göre, ilk apartmanlar, 20. yüzyılın başında "Levanten" denilen Batı kökenli tüccarların, İstanbul iş çevrelerinde yaptırıp, içinde oturdukları evlerdir. Ona göre bir Batı simgesi olarak ortaya çıkan bu ev türü, İstanbul-Lale Harikzedegan apartmanları (1922) gibi uygulamalarla, ilk örneklerini vermektedir (Bakır, 1991 :464).

Antep'te geleneksel mutfak

Gaziantep ise ilk geniş çaplı tarımın yapıldığı, birçok ticaret yolunun geçtiği ve birçok medeniyetin denize ilerlediği bir coğrafyanın üzerindedir. Bu konumunun, onun mutfak kültüründeki genişliğinin ve çeşitliliğinin bir sebebi olması muhtemeldir.

Antep'te 'geleneksel mutfak' olarak adlandırabileceğimiz yerler ise, geleneksel Antep evleri olarak tabir edilen, eski Antep evlerindedir. Günümüz Gaziantep'inde bu evler, şu anda şehrin merkezinde kalan, ilk yerleşim görmüş Akyol, Alaybey, Bekirbey, Bostancı, Boyancı, Çukur, Düğmeci, Eyüboğlu, İsmetpaşa, Kanalıcı,

Karagöz, Karatarla, Kepenek, Kacaoğlan, Kozanlı, Kozluca, Seferpaşa, Suyabatmaz, Şekeroğlu, Tepebaşı, Tışlaki, Türktepe, Ulucanlar, Yaprak ve Yazıcık mahallesinde bulunmaktadır (Kılıç, 2007:6)

Bu evlerin genel yapısına bakıldığında, sosyal ve ekonomik konumun, iklimin ve coğrafi özelliklerin belirleyici nitelikte olduğu görülmektedir. Gaziantep evleri genel hatları ile 3 farklı mimari tarzda inşa edilmiştir: konak tipindeki evler, açık eyvanlı evler ve katlar arası kot farkı bulunan evler. Konak tipi evler, iki katlıdır ve katlar arası bağlantılar iç merdiven yapısı ile sağlanmaktadır (Kılıç, 2007:8). Gaziantep evleri genellikle iki katlıdır; sayıları çok olmasa da tek katlı ve üç katlı evler de bulunmaktadır. Evlerde yapı malzemesi olarak kullanılan taş cinsleri, evlerin dayanıklılığının yanı sıra, yaz aylarının sıcak günlerinde serin; kış aylarının keskin soğuğunda sıcak kalmasını sağlamaktadır. Havara taş [yumuşak kalker], topak taşı, keymıh [sert kalker], minare kayası, bazalt [karataş], beyaz mermer, kırmızı mermer ve doğadan toplanan bazı renkli taşlar evlerde kullanılan başlıca yapı taşlarıdır (Kılıç, 2007: 26).

Mutfaklar ise bu yapıların önemli odalarından birisidir. Ancak geleneksel evlerde, çoğu kez ana binadan ayrı olarak tasarlanmıştır. Ayrı olmayanlar da avluyu rahatlıkla kullanabilmek ve odalara yemek kokusunun yayılmasını engellemek amacıyla olsa gerek, evin alt katlarına yerleştirilmiştir. Ziyaret edilen evlerde görüldüğü gibi, alt katta olsa da mutfaktan hızla üst katlara ulaşma kolaylığının sağlanması için iç merdivenler de inşa edilmiştir.

Görüşmelerde de görüldüğü gibi, geçmişte Antep'te 'mutfak' yerine "ocaklık" sözcüğü kullanılmıştır. Güzelbey ise 'ocaklık' olarak adlandırılan dönemin mutfağını şöyle betimlemiştir:

> Teknik su tesisleri yapılmazdan önce, ocaklıkların birer köşesinde dolap ve iple su çekilen birer kuyu, taştan duvar içine yerleştirilmiş, ortadaki büyük, iki yandaki küçük olmak üzere içi sıcalı üç tane ocak bulunurdu. Büyüğü açma ekmek yapmada ve çamaşırda, küçükler yemek yapmada kullanılırdı. Ocaklıkta bundan başka kömür mangalları, açma ekmek yapmada kullanılan tahta, saç, oklava, evirgeç ve büyük mutfak araçları sıralanırdı (Güzelbey, 2003: 617).

Evlerin yapısal özellikleri kadar, iç düzenlemesi de, içinde yaşayan ailenin ekonomik durumuna göre şekillenmiştir. Tatlıgil araştırmasında, Güzelbey'in yukarıda anlattığı ocakların, boyutlarını ve kullanımlarını detaylıca aktarmıştır:

> Mutfaklarda ev sahibinin ekonomik düzeyine bağlı olarak değişik boyutlarda ocaklar yapılmıştır. Gelir düzeyine göre bazıları büyük, bazıları küçük boyutlandırılmıştır. Yan yana iki ayrı ocak bulunan örnekler de mevcuttur. Taştan yapılan bu ocaklar yerden yaklaşık 40-50 cm yükseklikte konumlandırılmıştır. İçine büyük kazanların oturabileceği

şekilde yapılmış bu ocaklarla zemin arasında ise kullanılan eşya ve malzemelerin konulabileceği nişler yapılmıştır. Ocaklığın içindeki diğer duvarlarda ahşap gömme dolaplar ve ahşap raflar bulunmaktadır. Bazı evlerin kuyuları ocaklık içinde yer almaktadır. Ocaklığın zemini de diğer bölümlerdeki gibi taş kaplamadır. Ocaklığın avluya bakan cephesinde kapı ve pencereler yer almaktadır**** (Tatlıgil, 2005:21).

Gaziantep'te mutfak üzerine bir değerlendirme

Bugün elbette, Antep'te geleneksel evlerin yerini, büyük oranda, 'modern' olarak nitelendirilen apartmanlar almıştır. Geleneksel evlere benzer, ancak çok daha küçük yapılarda ise genellikle düşük gelir grubuna ait kişiler oturmaktadır. Orta ve üst sınıfa ait aileler, apartmanlarda yerleşiktirler. Bu apartmanlar da yine gelir grubuna göre yenilik, genişlik ve oda sayıları bakımından farklılaşmaktadır. Bu ayrım aynı zamanda, semtlerle de paraleldir. Dolayısıyla apartmanların iç yapıları ve özellikle de mutfaklar, yine bu ekonomik ayrıma göre şekillenmiştir. Düşük gelirli ailelerin oturdukları müstakil evlerin mutfakları, genellikle küçüktür. Gözlemlenen görece büyük alana sahip bir mutfağın, dolaplarının küçük olduğu, ailenin ek dolaplar koydukları; bunun da bir iki ek dolapla sınırlı kaldığı görülmüştür.

Orta sınıf ailelerin yerleştiği semtlerdeki mutfaklar ise içinde ancak yemek öncesi hazırlıkların yapılabildiği, ek dolapların konulabileceği büyüklüktedir. Koltuk ya da masa eklenerek içinde oturulması çok da mümkün görünmemektedir. Üst gelir grubuna ait ailelerin evlerinde ise mutfaklar hayli büyüktür. Çoğunda mutfak dolaplarla kaplıdır. Yanı sıra altı kişilik masalar ve kimi kez iki ya da tek kişilik koltuklar dahi sığdırılmaktadır. Bu mutfaklar, hazırlıkların yapılmasının yanında uzun süre oturularak vakit harcanabilecek imkana sahiptirler.

Bu yüzden mutfak, yemek hazırlama ve pişirmeyle beraber misafirin de kabul edildiği bir 'misafir ağırlama mekânı' olma işlevini de kazanmıştır. Kadınlar genellikle, kadın komşularını, yakın akrabalarını ve arkadaşlarını mutfakta ağırlamaktadırlar. Misafiri içeride yalnız bırakmamak, mutfakta ikram edilebileceklere yakın olabilmek amaçlanmaktadır. Mutfakta misafir ağırlandığı sırada, evin hanımı çoğu kez ayakta, sürekli bir şeyler hazırlar haldedir. İkram tamamlanmadığı sürece, misafir ile yüz yüze olamamaktadır. Küçük aileler ise, günlük öğünlerini mutfakta yemektedirler.

Mutfakta oturma yeri bulunmayan hanımlar için durum çok daha farklıdır. İkramlar daha sınırlı ve düzenlidir. Ancak tüm ekonomik seviyelerde mutfak, en hızlı hazırlığın, pişirmenin ve ikramın yapılabilmesini sağlayabilecek şekilde

**** Tatlıgil, geleneksel Gaziantep evlerinde -zengin evleri dışında- hamam bulunmadığı için, insanların yıkanmak için odaların eşiklik kısmını veya çoğunlukla ocaklığı kullandıklarını belirtmiştir. Sebep olarak da evdeki tek ocağın mutfakta olması ve ısıtılan suyun en kolay burada kullanılabilmesini göstermiştir. Bazı zengin evlerinde, üst katlarda yemek ısıtmak, kahve pişirmek, su ısıtmak gibi amaçlarla kullanılan daha küçük çapta ikinci bir ocaklık da bulunmaktadır (Tatlıgil, 2005:21).

düzenlenmiştir. Doğrama tahtası, baharatlıklar, kahve cezvesi, su bardakları, kahve fincanları, pasta tabakları ve yemek tabakları, en hızlı ve en rahat ulaşılabilecek noktalara yerleştirilmiştir. Böylece mutfak kadar mutfağın düzeni de beslenme kültürünün izlerini taşımaktadır. Bir ev içi mühendisi olarak kadınlar için mutfak planları çizmiş olan Christine Frederick de, Tayloristlerden aldığı fikirleri, ev ve mutfak düzenine uyarlamış ve mutfakların kadınların hızlı ve rahat çalışmalarına uygun şekilde düzenlenmesi gerektiğini belirtmiştir. Ona göre 'doğru düzenlenmiş bir mutfakta yemek hazırlayan kadınlar, daha az yorulurlar'***** (akt. Akgökçe, 2006:136).

Antep'te hemen hemen her sınıftan mutfakta, kap kacakların, tabakların ve bardakların yerleştirildiği raflar, simetrik olarak düzenlenmiş ve çoğu kez kenarları işlemeli örtüler ile süslenmiştir. Gelir düzeyi düşük ailelerin çoğu kez açık olan lavabo altları ve dolap kenarları, renkli tül perdelerle kapatılmıştır. Yine her sınıftan mutfak, vazo, yapay çiçek, buzdolabı magnetleri, resim ya da fotoğraflar ile süslenmiştir. Bu sebeple, mutfaklar, sadece yemek hazırlanan ve pişirilen mekanlar olmaktan yine çıkmakta, süslenerek evin ve yaşamın bir parçası haline getirilmektedir. Bunlar dışında mutfaklarda bereket ve koruma amaçlı olarak kullanılan aksesuvarlar da bulunmaktadır.

İnanç, Bereket, Mutfak

Bereket ve bolluk talebi, yaşamın ilerlemesi için insanların her zaman çabaladıkları bir istektir. Bunun için özel ritüeller düzenledikleri gibi, hayatın bir çok aşamasında gerçekleştirilen ritüel ve törenlerde, bereket ve bolluğun olabilmesi için küçük ayrıntıları eklemeyi unutmamışlardır. Bolluğun kaybedilmesi ve kıtlığın yaşanması, açlık ve toplumun yok oluşu gibi felaketlerle sonuçlanabileceğinden, hem geçiş dönemlerinde, hem olağan durumlarda bereket ve bolluğun sürmesi, kıtlığın olmaması ve yine mevcut varlığın korunması amacıyla çeşitli amuletler, nazarlıklar, semboller, sözler ve davranışlar üretilmiştir.

Söz konusu Antep mutfaklarında da, bereket ve bolluğun bulunması ve korunması amacıyla çeşitli pratiklere başvurulmuştur. Bereket süsleri olarak adlandırılan bu aksesuvarlar, birçok mutfakta gözlemlenmiştir. İçinde mercimek, bulgur ve pirinç gibi taneli tahılların bulunduğu minyatür kavanozların bir araya getirilmesiyle oluşturulmuş süs çeşitleri en sık rastlanan örneklerdir. Bunların çuval içine doldurulmuş olan örnekleri de bulunmaktadır.

***** Yaşin, ev işinin rasyonelleşmesi üzerine yaptığı çalışmada, bu Taylorist "rasyonalleşme" fikirlerinin, Cumhuriyetin ilk yıllarında, Batılılaşma-Modernleşme çerçevesinde özellikle Kız Enstitülerinde nasıl işlendiğini aktardığı çalışmasında, Kız Enstitülerinde, ev ve mutfak-yemek düzenlerini incelemiştir. Bu çalışmada da görüleceği gibi, bu tip bir düzenlilik sistemi, verimlilik esas alınarak, Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren yerleştirilmek istenmiştir (bkz. Yaşin, 2000). Bu düzenlemenin, Antep kadınlarında ne kadar etkili olduğunu bilmek pek mümkün görünmemekle birlikte, bu araştırmanın konusu dahilinde olmamıştır. Ancak bu perspektifin uzun süredir, kültürel yapıyla da paralel olarak yaşadığını ve modernleşmenin-Batılılaşmanın mimaride de etkili olduğunu düşünürsek, doğrudan olmasa bile dolaylı olarak etkili olabilmesi mümkün görünmektedir.

Bu örnekleri, bereket amacıyla mutfağın çeşitli noktalarına yerleştirilmiş 'bereket duaları' izlemektedir. 'Bereket duası', 'Nazar duası' ve 'Ayet-el Kursi' dualarının bir arada bulunduğu levhalar, mutfak içinde ya da kapının üzerine yerleştirilmiştir. Tek başına ya da beraber Arapça 'Allah' ve 'Muhammed' yazıları da diğer dini içerikli, koruyuculuğu içeren bereket amaçlı yazılardır.

Mutfak kapısı üzerine asılan üzerlik otu ve şap, mutfaklardaki başlıca koruyuculardır. Bu kez amaç, bereketi artırmak ya da bulundurmak değil; mutfağı kıtlık, soygun, hastalık gibi kötülüklerden korumaktır. Nazardan korunma amacıyla bazı evlerde nazarlıklar, kimi zaman magnet olarak kimi zaman boncuk şeklinde kimi zaman da diğer süs amaçlı mutfak aksesuarlarının üzerinde kullanılmaktadır. Ancak görüşmelerin de gösterdiği gibi bereket ve nazar için sadece bu aksesuvarlar yeterli bulunmamakta, örneğin yemek hazırlanmadan önce besmele çekilmekte, 'Halil İbrahim bereketi olsun' ya da 'bizim elimiz değil Fatma Anamızın eli' (veya 'El benim elim değil; Ayşe Fatma Anamızın eli') denilerek, sözlü olarak da korunma ve bereket dilenmektedir. Kısacası mutfak, besinin eve girdiği yol olarak bereketlenmektedir.

Buzdolapları, Mahmil, Ek Masalar

Mutfakta bulunan eşyaların bazıları, mutfak kültürü bağlamında yeni açılımlar sağlamaktadır. Gelir durumu iyi ya da orta derecede olan ailelerin mutfaklarında büyük buzdolapları ve genellikle mutfak içlerinde derin dondurucular yer almaktadır. Derin dondurucular ya da bunları alamayan ailelerin evlerinde bulunan, eski ya da yeni, büyük ya da küçük ikinci buzdolapları, daha çok yiyecek saklamayı sağlayan eşyalardır. Neredeyse bütün evlerde görülmüştür. Ancak öncelikle, derin dondurucudan, eski ve küçük buzdolaplarına kadar uzayan ekonomik farklılık, saklanan besinin miktarı da düşünüldüğünde beslenme açısından da sürmektedir. Örneğin Antep mutfağının en ünlü yemeği yuvarlamanın, ana malzemesi olan köfteler önceden hazırlanarak, derin dondurucuda saklanabilmektedir. Saklama olanağı daha çok olan aileler daha çok yuvarlama yapabilmekte ve saklayabilmektedirler. Orta ve gelir durumu düşük mutfaklarda ise buzdolaplarının sadece buzluklarından yararlanıldığı için çok daha az yuvarlama saklanabilmektedir. Bu da ekonomik gücün, besin sağlama ve saklamadaki belirleyiciliğini göstermektedir.

Mutfak kültüründe, değişimin bir başka örneği ise, giderek yok olmakta olan mahmil yani tel dolaplardır. Mahmil, yerden yüksek, altında bir çekmecesi bulunan, üç katlı, çevresi cam ya da plastik yerine tel ile çevrilmiş, dikey bir dikdörtgen şeklinde bir dolaptır. Gelir durumu farklı birkaç evde bu dolaplara rastlanmıştır. Ev sahiplerinin bu dolaplara, bakliyat gibi gıda maddeleri yerine, kap kacak koydukları gözlemlenmiştir. Kimi ev sahipleri, bu dolapları 'eskiden kalma' ya da 'nostaljik' olarak yorumlamışlardır.

Son olarak mutfak kültürünün, düzen açısından kritik bir yeri olan masalar

üzerinde durabiliriz. Bir tür kentlileşme ögesi olsa da masada yemek yemek, bugün köylerde de görülebilen bir düzendir. Antep şehir merkezindeki mutfaklarda ya da salonlarda (ya da her iki yerde de) masa bulunmasına karşın, 'ek masalar' da bulundurulmaktadır. Genellikle mutfakta durmayan bu 'ek masalar', oturma odası, kiler gibi yerlerde saklanan portatif masalardır. Mutfaklarında masaları olmayan, bunun yerine salonlarında yemek yiyen ailelerin evlerinde dahi bu masalardan bulunmaktadır. Beklenenden fazla misafir geldiğinde, ana masaya yiyecekler ve diğer servis malzemeleri sığmadığında ya da oturma odasında yemek yenildiğinde bu 'ek masalardan' faydalanılmaktadır. Böylece hem daha fazla sayıda misafir ağırlanabilmekte, hem de sofra düzeninde bir rahatlık sağlanmaktadır. Yemeklerin tamamının masaya getirilmesine de imkan sağlayan bu durumla, bu sunum biçimi sürdürülebilmektedir.

Kiler

Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi kadar, besinlerin korunması da öncelikli bir konudur. Kilerler, besinlerin saklanması ve korunması açısından, mutfağın stratejik bir parçasını oluşturmaktadır. Bu halde, bir depo işlevine sahip olan kiler, mutfağın yardımcısı ya da bir parçası olarak da düşünülebilir. Güzelbey de geleneksel Antep evlerinin vazgeçilmez bir parçası olan kiler hakkında şu bilgileri vermektedir:

> İçindeki iki veya üç bölmede çeşitli köfte yapımında kullanılan ince bulgur, bulgur konulan ve "bulgur anbarı" adındaki ayaklı sandık, "un anbarı" denilen içi teneke kaplı ve un koymaya özgü bir başka sandık, içinde ez az 30-40 gün yetecek kadar açma ekmek bulunan "kavsara" adı verilen silindir biçiminde tahta veya hasırdan bir kap. Bundan başka yağ, peynir, salçalar, turşular, salamura yaprak, topaç, pekmez, kırmızıbiber, çorbalık tarhana, bakliyat, çeşitli kurutulmuş sebzeler, döğme, bal, reçel, unluk buğday koymaya yarayan küpler, kavanozlar, tenekeler, kutular, torbalar, çuvallar (Güzelbey, 2003:617-618)

Altında birçok mağarayı barındıran Gaziantep'te, bu jeolojik özellik, kilerler için uygun bir alan olarak kullanılmıştır.****** Ayrı bir kiler odası inşa edilmeyen geleneksel evlerde bu mağaralar, kimi zaman içlerine büyük küpler yerleştirilerek uygun birer depolama alanı olarak düzenlenmiştir.******* Besinlerin depolanması kadar, yemek yapımında ve hatta sunumunda kullanılan birçok kap kacak ve aletler de burada saklanmaktadır. Bu da kilerlerin, mutfağın ayrılmaz bir parçası ve yardımcısı

****** Gaziantep'teki bu mağaraların yapısı için bkz. Bircan, Ahmet Ersin (2007*) Stability Analysis of Caves in Gaziantep Region*, Gaziantep Üniversitesi, İnşaat Mühendisliği Anabilim Dalı, yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep

******* Bu mağaralarda, nane, kekik, patlıcan vb. kurutulmuş besinlerin tutulmadığını, onların çoğu zaman ayrı bir kilerde ya da dolapta tutulduğunu eklemek gerekir.

olduğunun bir başka göstergesidir.

Araştırma sırasında görülen kilerler, geleneksel olmayan evlerdeki varlıklarıyla, hayli şaşırtıcıdır; ancak modern evlerin yerel yaşama göre düzenlenmiş olması açısından önemli bir örnektir. Farklı ekonomik durumlardan ailelerde, farklı özelliklere sahip kilerler bulunmaktadır. Kileri olmayan evlere rastlanmaktaysa da, yeni evlerin çoğuna küçük de olsa kilerlere yer ayrılmıştır. Akyol gibi eski mahallelerde, müstakil evlerde oturanların kilerleri çoğu kez mağaralardır. Kilerleri olmayanlar ise erzaklarını dolaplarda veya evin serin köşelerinde saklamaktadırlar.

Güzelbey'in yukarıdaki kiler betimlemesi, günümüzde küçük değişikliklere uğramıştır. Kadınlar, tahılları rahat ulaşabilmek için mutfaktaki dolaplarında bulundurmaktadırlar. Kilerler, daha ziyade mutfaktaki erzak, kap kacak ve araç gereç fazlasının konulduğu bir mekandır. Bakır ve çelik tencereler, termoslar, tepsiler, çaydanlıklar (bazen 2-3 adet), mutfak robotları, et çekme makineleri, saklama kapları, tüp, doğrama tahtası gibi mutfak işlerini destekleyen araç ve gereçler kilerde tespit edilmiş eşyalardır. Fazladan tahıllar, salçalar, baharatlar, soğan ve patates gibi kuru sebzeler ve kurutmalıklar kilerlerde bulunan gıda ürünleridir. Bereket süsleri ve nazarlıklar, kilerlerde de bulunmaktadır. Ancak kilerde daha az sayıda nazarlığa ve bereket süslerine rastlanmıştır.

Kilerlerin, mutfağın bir parçası ya da yardımcısı olması özelliği görüşme yapılan kişilerin de dile getirdiği bir durumdur. Öyle ki bir kaynak kişiye göre 'kiler, mutfağın cebidir'. Dolayısıyla mutfaktan ve yemek kültüründen bağımsız olarak düşünülmemelidir.

Kadınlar ve Mutfaklar

Gaziantep, Türkiye'nin önemli sanayi şehirlerinden birisi olmasına karşın, kadınların çoğu ekonomik hayata katılmamıştır. Ev hanımlarının sayısı çoktur. Bu da zahmetli yemeklerin yapımının sürmesini sağlamaktadır. Bu öylesine güçlü bir düzendir ki, çalışan kadınlar da bu yemekleri yapabilmek, en azından malzemeleri sağlayabilmek için gelir durumu düşük ailelerin kadınlarından yardım almaktadırlar. Daha ziyade kurutmalık, salça ve turşu gibi yan ürünlerle sınırlı olsa da, yuvarlama gibi önceden hazırlanarak buzlukta bekletilebilen prestijli yemekler için de, kadınlar arası bir dayanışma sistemi oturtulmuştur. Bu sebeple yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesi başta olmak üzere, mutfak, "kadınların alanı" olarak görünmektedir. Birçok Türkçe çalışmada da mutfak yine "kadınların alanı" olarak tasvir edilmiştir:

> Mutfak kadınların yönetimindedir. İyi yemek pişirmek bir hünerdir. Doğu Anadolu'da erkek evin tandırını yerine koyduktan sonra ona elini sürmezmiş. Eve yeni gelin geldiği zaman elini yıkayıp suyunu tandıra atarlarmış, böylelikle evine sadık olacağına inanılırdı (Karpuz ve Karpuz, 2003:404).

"Anneliğin kutsallığı" tanımlamasına benzer bu ilişkilendirme, toplumdaki genel kanıyı da yansıtır niteliktedir. Türkiye toplumunun, kadını sosyal hayat içerisindeki konumlandırışına paralel olarak mutfak, günümüzde de düzeninden işleyişine kadar, kadının alanı olarak görülmektedir. Ancak kadının mutfaktaki "hakimiyeti" ya da bir başka deyişle "zorunlu mesaisi" Heine'a göre Yakın Doğu, Ortadoğu ve Kuzey Afrika coğrafyasının genel özelliklerindendir. Öyle ki mutfak, aynı zamanda kadınlar arası bir rekabet alanıdır da (Heine, 2004:71-72).

Kadının mutfaktaki konumu Türkiye ile sınırlı değildir elbette. Örneğin Güney Kore'de mutfak kadınlara ait bir alan olarak görülmektedir. Hatta bir mutfak tanrıçası olan 'chowang kaksi' bir kadındır. Uzun yıllar boyunca bu kadın tanrıçanın, ev sahibi kadın tarafından (özellikle evin en yaşlısı), bir kap temiz suyu mutfağın merkezine basit dualarla yerleştirilmesi suretiyle memnun edilmesi söz konusuydu. Bu sayede ailenin geleceğinin korunacağına inanılıyordu (Pettid, 2008:144-145). Antik Roma'da ise varlıklı evlerin aşçıları genellikle kölelerdi********; ancak taşrada yaşayan insanlar arasında yemek pişirme görevi ise kadınlara bırakılmıştı (Dalby ve Grainger, 2001:15). Ayrıca Ashknazi ve Jacob, 20. yüzyılın ikinci yarısına kadar, birçok geleneksel Japon erkeğinin, hayatları boyunca mutfağa adım atmadığını da hatırlatmaktadır (Ashknazi ve Jacob 2003:27). Medina ise İkinci İspanya Cumhuriyeti (1931–1936) döneminde modern ve kentsel yaşamla iç içe geçmiş olan kadınların, İç Savaş'ı (1936–1939) takip eden faşist diktatörlük döneminde, yine evlerine dönmek zorunda kaldıklarını ve "evin kraliçeleri" rolüne oturduklarını belirtmiştir. Bu süreç, demokrasinin geldiği 1960'lara hatta 1970'lere kadar da sürmüştür (Medina 2003:72).

Antep'te ise kadınların evde olması, yemek dahil tüm ev işlerinin sorumluluklarını onlara vermektedir. Mutfak bir işleyiş ve düzenek olarak kadınlara aittir. Bazı özel misafir ağırlamalarında erkeklerin yemekte, salata ya da bir ek hazırlıkta yer aldıkları, ancak mutfağı kullanmak yerine malzemeleri talep ederek sadece yemek hazırladıkları gözlemlenmiştir. Bunun dışında erkekler, yemeklerin lezzeti, malzemelerin kontrolü, sofranın ve servisin düzeninde, bir tür kontrol mekanizması görevini üstlenmekte; fakat mekânsal ve düzensel olarak mutfağın kontrolünü ise kadınlara bırakmaktadırlar.

Antep'te mutfak öylesine bir kadın alanıdır ki diğer kadınların bir başka kadının mutfağındaki hareket alanı da kısıtlıdır. Evin kadını aynı zamanda mutfağın sahibidir. Onun izni olmadıkça, başka hiçbir kadın mutfakta, yemek, hazırlık vb. işleri yapamayacağı gibi; kadınlar arasında da bu konuda sessiz bir antlaşma bulunmaktadır. Misafir oldukları evde, ev sahibi kadın izin vermedikçe iş yapılmamakta ya da en fazla onun kontrolünde ya da sınırlamasında çalışılmaktadır. Kayınvalide ve kayınpederle beraber oturan yani geniş aile özelliği taşıyan ailelerde,

******** Kölelerin mutfaktaki konumu ve tarihçesi için bkz. Snodgrass, 2004:903-907

evin olduğu kadar mutfağın da kontrolü çoğu kez, evin en yaşlı kadınındadır. Kadınlar, mevsimlik hazırlıklar, yuvarlama, içli köfte gibi çok sayıda yiyecek hazırlama durumlarında, bir dayanışma sergilemekte, ancak mutfak yine ev sahibi olan kadının kontrolünde kalmaktadır. Gelinler, evin genç kızı ve evin kadınının kız kardeşi mutfak alanına daha yakındır. Bazı durumlarda, misafir genç kızlar (yakın bir tanıdık olmak koşuluyla), kahve yapmak için mutfağa girmektedirler. Sohbetlerde kadınlar, mutfaklarına yabancı bir kadının girmesinden rahatsız olduklarını özellikle belirtmişlerdir. Aynı kadınlar, eşlerinin mutfağa girmesine izin vermektedirler. Fakat eşler de ya çok gerektiğinde ya da çok özel misafirler olduğunda mutfağa girmektedirler.

Ocak

Pişirme işleminin aracısı elbette ocaktır. İnsanoğlu ateşi evcilleştirdiğinden beri çeşitli pişirme tekniklerine başvurmuştur. Boudan'a göre en basit pişirme tekniği, pişirilecek besinin doğrudan ateşe tutulması ya da küllere bırakılmasıdır ve insanlar tarafından kullanılan ilk pişirme yöntemi de budur (Boudan, 2006:58).

Ocakların mutfak içinde nereye yerleştirileceği ve en önemlisi çıkan isin ve dumanın nereye gideceği yerleşim açısından önemli bir sorun teşkil etmiştir. Rüzgârın ateşi söndürme tehlikesi nedeniyle ateş kuytu bir yere yerleştirilerek korunmuştur. Çoğu kez mutfağın üst tarafında bulunan bir delikten dumanın çıkması sağlanmışsa da, mutfakta çalışan insanlar yine de yoğun bir dumana maruz kalmışlardır. İlerleyen yüzyıllarda mutfaklara yerleştirilen bacalar, bu sorunu çözmüştür. Örneğin Avrupa'da duvara bitişik ilk ocak 12. yüzyılda yapılmıştır. 17. yüzyılda teknik açıdan bacaların gelişmesini, 19. yüzyıl teknolojisi izlemiş; davlumbaz kısmı küçülmüştür (Sirel, 1991:483).

Geleneksel Gaziantep evlerinde ise mutfak için 'ocaklık' tabirinin kullanıldığı daha önce belirtilmişti. Bu yüzden mutfak, her şeyden önce 'ocağın bulunduğu yer'dir ve evin kalbi olduğu gibi ocak da mutfağın kalbidir; hatta mutfağı mutfak yapan ocaktır. Ateşin, pişirme, ısınma vb. işlevlerinden yararlanmak için bir kontrol mekanı da olan mutfaklar; 'modernleşme' ile beraber farklı bir hal almıştır. Öncelikle ısınma sistemi sobalar, kaloriferler ve kombilerle, mutfaktan ayrı bir sisteme dönüşmüştür. Yanı sıra bulaşık ve çamaşır gibi yine mutfağa ve ocağa bağlı işlemler de teknolojiyle beraber yine bağımsız bir hal almıştır. Ocak ise çoğu zaman fırın ile birleşerek; teknolojiyle de paralel olarak, çok daha sınırlı ve kontrol edilebilir bir yere sahip olmuştur[********]. Yemeğin pişmesi gibi hayati bir işlevi sürdüren ocak,

[********] Fırının tarihi de en az ev ocakları kadar renkli ve eskidir. Hindistan'da (Kalibanga) yaklaşık M.Ö. 26.000 yıllarında; Ukrayna'da yaklaşık M.Ö.20.000 yıllarında; M.Ö. 3000 yıllarında Sümerlerde (Ur) ve M.Ö. 2500 yılında Mısır'da çeşitli tipte ve farklı pişirme amaçlarıyla fırınlar kullanılmıştır. Günümüzde kullanılan fırınların kökeni 20. yüzyıl başı olmakla beraber, dijital teknolojinin de

yine mutfağın kalbi olmayı sürdürmekteyse de mutfaklar, yapılanmaları açısından sosyal ve ailevi yaşamda, ocaktan bağımsız bir yeniden yapılanmaya gitmiştir.

Araştırma sırasında, ziyaret edilen tüm evlerde, gazlı ocaklar görülmüştür. Fırınlarla birlikte ocakların yanı sıra, yine ekonomik koşullara bağlı olarak gelir durumu yüksek ailelerde, mikrodalga fırın, küçük fırın, tost makinesi gibi ek pişirme gereçleri de gözlemlenmiştir. Ev sahipleri tarafından, pişirme kolaylığı sağladığı söylenen bu araç gereçler, mutfakta bulunduğu gibi kilerde de tutulmaktadır. Günümüzde mutfağı yine evin kalbi yapan, pişirme işlemini gerçekleştiren ocak kadar, yiyecekleri ve içecekleri saklama ve soğutma işlevini gerçekleştiren buzdolabının de mutfakta bulunuyor olmasıdır.

Yine daha önce değindiğimiz gibi geleneksel mutfak sisteminden farklı olan bir başka nokta, yemeklerin mutfakta yenilebilmesi hatta yakın misafirlerin ağırlanmasıdır. Geleneksel Antep evlerinde ocak, mutfağı oldukça ısıttığı ve koku verdiği için, yemeklerin her zaman mutfakta yenilebilmesi mümkün olmadığından, sinilerle taşınan yemekler başka odalarda, ya da yazın yöresel olarak 'hayat' denilen yerlerde yenilebiliyordu. Ancak bugün, konut mimarisindeki ve mutfaklardaki değişikliklerin yanında, ocak formlarının teknolojiyle beraber değişmesi, mutfağın kullanımını ve anlamını değiştirmiştir.

Sonuç Yerine

İnsanların beslenme yaşamları ile mutfak düzenlemelerinin bağıntılı olduğu düşüncesiyle Antep örneğinde mutfak düzenlemelerine dair gerekçelerin ve yine mutfağın gündelik yaşama göre şekilleniş biçimlerinin incelendiği bu çalışmada, ekonomik yapıdan aile yaşamına kadar çeşitli sosyal ögelerin etkisi görülmüştür. Öncelikle kadınların ev hanımı olması sebebiyle geleneksel beslenme sistemi devam ettiğinden, mutfaklar da bu durumdan uzak kalmamıştır. Uzun hazırlama ve pişirme süreleri, detaylı ve çok malzemeli yemeklerin yanı sıra zengin menülü misafir ağırlama yaklaşımı, toplumda halen yerleşik olduğundan, mutfaklar bu özelliklere sahip olarak inşa edilmektedir. Kadınlar da mutfaklarını ve hatta evlerini yine bu özellikleri dikkate alarak düzenlemektedirler.

Mutfak bölümünün yine gündelik yaşam ve insan ilişkileri düşünülerek; yöresel düzene bağlı olarak şekillendiği görülmüştür. Mutfaklar beklenenden büyüktür. Çünkü mutfak sosyal ilişkilerin yaşandığı ve yaşatıldığı bir alan olma işlevine sahiptir. Ancak mutfakların büyüklüklerinde ve diğer düzenleme özelliklerinde ekonomik farklılıkların belirleyici olduğu görülmüştür.

katılmasıyla bugün 21. yüzyılın fırınları kullanılmaktadır (bkz. Snodgrass, 2004:708-716 ve Walley, 1960:5).

Kaynakça

Akgökçe, Necla (2006) "Bir Kadın Alanı Olarak Mutfak: Şaşalı Sofraların Ardındaki Ekmek" *Yemek ve Kültür Dergisi*, 6. Sayı, s.127-141

Asensio, Paco (ed.) (2003) *Kitchen Design*. NY:teNeues Publishing

Bakır, İbrahim (1991) "Ailenin Yaşama Mekanı:Ev" *Türk Aile Ansiklopedisi* 2.Cilt, Ankara, Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Yayınları, s.462-468

Boudan, Christian (2006) *Mutfak Savaşı: Damak Zevkinin Jeopolitiği*. Çev.:Yaşar Avunç, İstanbul, Ayrıntı Yayınevi

Carsten, Janet ve Stephen Hugh-Jones (1995) *About The House: Levi-Strauss and Beyond*. Cambridge University Press, Cambridge

Cıbıroğlu, Yıldız (2005) "Belkıs Kutlar ile Gaziantep Yemek Kültürü Üzerine" Yemek ve Kültür Dergisi, 3:112-127

Civitello, Linda. (2008) *Cuisine And Culture : A History Of Food And People* NJ, John Wiley & Sons, Inc.

Dalby, Andrew ve Sally Grainger (2001) *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*. Çev.: Betül Avunç, İstanbul, Homer Kitabevi

Güzelbey, Cemil Cahit (2003) "Gaziantep Mutfağı" *Yemek Kitabı I –Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*. Hazl. Sabri Koz, İstanbul, Kitabevi Yayınları, s.616-680

Heine, Peter (2004) *Food Culture in the Near East, Middle East and North Africa*. London, Greenwood Press

Karpuz, Haşim ve Emine Karpuz (2003) "Anadolu Türk Evinde Mutfak" *Yemek Kitabı I –Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*. Hazl. Sabri Koz, İstanbul, Kitabevi Yayınları, s.388-407

Kılıç, Elif Nevra (2007) *Geleneksel Gaziantep Evlerinin İç Mekan Süslemelerinin Araştırılması*, Gazi Üniversitesi, Mobilya ve Dekorasyon Eğitimi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Nahya, Z. Nilüfer (2005) "Kaşere Bakmak: İstanbul Yahudilerinin Beslenme Kuralları ve Gençlerin Yorumları Hakkında" *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde 12.Cilt, Ankara s.289-304

Pettid, Michael J. (2008) *Korean Cuisine: an Illustrated History* . London, Reaktion Books

Rapoport, Amos (1969) *House Form and Culture*. NJ, Prentice-Hall,

Sirel, Ümit (1991) "Ocak" *Türk Aile Ansiklopedisi* 2.Cilt, Ankara, Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Yayınları, s.483

Snodgrass, Mary Ellen (2004) *Encyclopedia of Kitchen History*, NY, Fitzroy Dearborn

Tatlıgil, Feyza (2005) *Gaziantep Kentinin Geleneksel Konut Dokusunun ve Sosyo-Kültürel Yapısındaki Değişimin İncelenmesi*, Yıldız Teknik Üniversitesi, Mimarlık Anabilim Dalı, yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Vitruvius (1998) *Mimarlık Üzerine On Kitap*, Çev.: Suna Güven, Şevki Vanlı Mimarlık Vakfı, 3. Baskı, İstanbul, YEM Yayın

Walley, Joan (1960) *The Kitchen* London, Constable & Company

Yaşin, Yael Navaro (2000) ""Evde Taylorizm": Türkiye Cumhuriyeti'nin İlk Yıllarında Evişinin Rasyonelleşmesi (1928-40)" İngilizceden Çev.:Şenay Özden, *Toplum ve Bilim Dergisi*, 84. Sayı, s.51-74

Özet

Evin Kalbi: Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak

Genellikle yemek hazırlamak ve pişirmek için kullanılan mutfak, mimari bir öge ya da evin bir bölümü olmanın ötesinde bir yere sahiptir. Beslenme ihtiyacının giderilmesinde bir geçiş alanı olarak, tarihten bu yana, aynı zamanda ateşi kontrol eden mutfak, ısınma ihtiyacının da giderilmesini sağladığından, çoğu kez evin kalbi olmuştur.

Bu gibi işlevleriyle mutfaklar, sosyal yaşamın önemli bir mekânıdır. Bu mekânı daha iyi anlayabilmek amacıyla bu çalışmada, Antep şehir merkezi örneğinden yola çıkarak, geleneksel yapılardan farklı bir mimariye sahip evlerdeki mutfak düzenlemeleri ve mutfağın gündelik yaşamdaki yerine bakılmaktadır. Günümüzde, insanların beslenme etkinlikleri ile mutfak düzenlemelerinin bağıntılı olduğu varsayımından yola çıkılarak, mutfak düzenlemelerine dair gerekçeler ve bu mekanın gündelik yaşama göre şekilleniş biçimleri, işlevsel açıdan değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler*:* mutfak, Gaziantep, yemek kültürü, kadınlar

Abstract

The Heart of the House: Kitchen as a Cultural Place in Gaziantep

Kitchen used for preparing food and cooking, is more than an architectural subject or a part of a house. As a place for resolving the need for nutrition, kitchen has controls the fire from the ancient times. Since heating of the house was provided from kitchen, it becomes the heart of house. Kitchen spaces are considered as sacred in many cultures, used as a central point of the rituals; and consecrated and glorified as god or goddesses. As a result, kitchens are one of the most important parts of social life with their functions as such. For understanding this place better, this study explains the internal layout of the kitchens in modern houses which are designed different from traditional ones, with an example of Gaziantep city centre. According to the assumption that the nutritional activities of people and the reasons for the internal arrangement of the kitchens are in cohesion, this study examines the reasons of these people and the arrangement of their kitchens.

In Antep, kitchens are arranged by considering the daily life and social relations; also with the traditional order. Large kitchens are also the space for social relations. However, economic differences have influence in the arrangement of the kitchens. Moreover, effects of the social elements ranging from economic differences to family life can be observed in the layout of the kitchens. Since most women are still housewives, the traditional food culture is preserved and kitchens are also organised in this manner.

Keywords: Kitchen, Gaziantep, food culture, women