

T.C.  
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ  
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ



**VAN BÖLGESİNDE GELENEKSEL MUTFAK İLE MODERN MUTFAK  
TASARIM KRİTERLERİNİN İNCELENMESİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Nazmiye ÖZBİR**

**(Y1313.050025)**

**Mimarlık Ana Bilim Dalı**

**Mimarlık Programı**

**Tez Danışmanı: Prof. Dr. Ayşe Bilge IŞIK**

**Mart, 2017**





T.C.  
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ  
FEN BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ

**Yüksek Lisans Tez Onay Belgesi**

Enstitümüz Mimarlık Ana Bilim Dalı Mimarlık Tezli Yüksek Lisans Programı Y1313.050025 numaralı öğrencisi Nazmiye ÖZBİR'in "VAN BÖLGESİNDE GELENEKSEL MUTFAK İLE MODERN MUTFAK TASARIM KRİTERLERİNİN İNCELENMESİ" adlı tez çalışması Enstitümüz Yönetim Kurulunun 10.01.2017 tarih ve 2017/01 sayılı kararıyla oluşturulan jüri tarafından ay.hor.17.1 ile Tezli Yüksek Lisans tezi olarak .kabul... edilmiştir.

Öğretim Üyesi Adı Soyadı

İmzası

Tez Savunma Tarihi :07.03.2017

1)Tez Danışmanı: Prof. Dr. Ayşe Bilge IŞIK

2) Jüri Üyesi : Prof. Dr. Murat ERGİNÖZ

3) Jüri Üyesi : Yrd. Doç. Dr. Pelin KARAÇAR

*Ayşe Bilge Işık*

*Murat Erginöz*

*Pelin Karaçar*

Not: Öğrencinin Tez savunmasında **Başarılı** olması halinde bu form imzalanacaktır. Aksi halde geçersizdir.



## **YEMİN METNİ**

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “Van Bölgesinde Geleneksel Mutfak İle Modern Mutfak Tasarım Kriterlerinin İncelenmesi” adlı çalışmanın, tezin proje safhasından sonuçlanmasına kadarki bütün süreçlerde bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurulmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin Bibliyografya’da gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve onurumla beyan ederim. (20/03/2017..)

**Nazmiye ÖZBİR**





## ÖNSÖZ

Bu çalışmamda ilminden faydalandığım, insani ve ahlaki değerleri ile de örnek aldığım, yanında çalışmaktan onur duyduğum ayrıca tecrübelerinden faydalandığım her türlü desteğini esirgemeyen tez hocam sayın Prof.Dr.A.Bilge IŞIK hocama , Van ili Topaktaş(Mermit )köy halkına ve özellikle muhtar sayın Mehmet MERMİT, Eşi ve kızı Nazlı hanıma teşekkür eder, saygılarımı sunarım. Tezimin hazırlama aşamasında yanımda olan ve kısa süre içinde kaybettiğim canım Annemede sonsuz sevgimle

**Mart, 2017**

**Nazmiye ÖZBİR**







## İÇİNDEKİLER

### Sayfa

ÖNSÖZ.....	vii
İÇİNDEKİLER .....	ix
ÇİZELGE LİSTESİ.....	xi
ŞEKİL LİSTESİ.....	xiii
ÖZET.....	xv
ABSTRACT .....	xvii
<b>1 GİRİŞ .....</b>	<b>1</b>
1.1 Çalışmanın Amacı .....	1
1.2 Çalışmanın Kapsamı.....	2
1.3 Çalışmanın Yöntemi.....	2
<b>2 VAN YÖRESEL, MİMARİSİ VE KÜLTÜR ÖZELLİKLERİ.....</b>	<b>3</b>
2.1 Yöresel Özellikleri.....	3
2.1.1 Nüfus .....	4
2.1.2 Depremleri.....	5
2.1.3 İklim ve Bitki Örtüsü .....	9
2.1.4 Hayvancılık .....	9
2.2 Van Mimarisi ve Mekansal Özellikleri .....	13
2.2.1 Kale, Kilise ve Camileri .....	14
<b>3 MUTFAK TASARIMI VE YEMEK YEME ALIŞKANLIĞI .....</b>	<b>19</b>
3.1 Türk Mutfağın Özellikleri .....	20
3.1.1 Genel Özellikleri .....	20
3.2 Tarihsel Gelişimi .....	21
3.2.1 Türk Mutfağı ve Dönemleri .....	22
3.3 Mekansal Özellikleri .....	26
3.3.1 Mutfak Çeşitleri .....	27
3.3.2 Mutfak Gereçleri .....	28
3.4 Van Yemekleri.....	30
3.4.1 Van Kahvaltısı.....	31
3.4.2 Kışlık Hazırlıkları.....	33
<b>4 VAN EVİ VE MUTFAK DÜZENİ.....</b>	<b>35</b>
4.1 Yapı-Mekan-Malzeme.....	35
4.1.1 Geleneksel Ev Tipolojisi .....	36
4.2 Bahçe ve Avlu İlişkisi .....	40
4.3 Kiler ve Ambar .....	43
4.4 Van Mutfak.....	43
4.4.1 Tandır Evi ve İletişim Özelliği.....	44
<b>5 TOPLU KONUT İDARESİNİN TASARLADIĞI EV VE MUTFAK.....</b>	<b>47</b>
5.1 TOKİ' nin Görevleri.....	49
5.2 Topaktaş (Mermit) Köyü, TOKİ Köy Evleri.....	49
5.3 Topaktaş (Mermit) Köyü Ahır.....	52
5.4 Topaktaş (Mermit) Köyü Mutfak .....	54

5.5	Geleneksel ve TOKİ Evleri ile Mutfak Karşılaştırması .....	55
<b>6</b>	<b>SONUÇ</b> .....	<b>57</b>
	<b>KAYNAKLAR</b> .....	<b>61</b>
	<b>EKLER</b> .....	<b>65</b>
	<b>ÖZGEÇMİŞ</b> .....	<b>75</b>



## ÇİZELGE LİSTESİ

### Sayfa

<b>Çizelge 2.1:</b> Van ilçelerinin 1935 – 2015 Arasındaki Nüfus Dağılımı.....	4
<b>Çizelge 2.2:</b> Van ve Çevresinin Etkileyen Tarihi Depremler .....	6
<b>Çizelge 2.3:</b> Türkiye ve Van Hayvancılık Dağılımı .....	10
<b>Çizelge A1:</b> Toki Van ili Uygulamaları.....	65





## ŞEKİL LİSTESİ

### Sayfa

Şekil 2.1: Türkiye ve Van Hayvancılık Dağılımı .....	10
Şekil 2.2: Van Kedisi .....	12
Şekil 2.3: Ters Lale .....	12
Şekil 2.4: Savat El Sanatı. ....	13
Şekil 2.5: Van Kilimi .....	13
Şekil 2.6: Van Kalesi .....	14
Şekil 2.7: Aznaf kaleleri .....	14
Şekil 2.8: Çavuştepe Kalesi .....	15
Şekil 2.9: Hoşab Kalesi .....	15
Şekil 2.10: Akdamar Kilisesi .....	16
Şekil 2.11: Çarpanak Ada Kilisesi .....	16
Şekil 2.12: Adır (Lim) Kilisesi .....	16
Şekil 2.13: Süleyman Han Cami .....	16
Şekil 2.14: Hüsrev Paşa Cami .....	17
Şekil 2.15: Kaya Çelebi Cami .....	17
Şekil 3.1: Türk evi mutfağı .....	23
Şekil 3.2: Osmanlı Saray Mutfağı .....	25
Şekil 3.3: Cumhuriyet Mutfak .....	24
Şekil 3.4: Terek .....	26
Şekil 3.5: Tel Dolap .....	25
Şekil 3.6: I, Koridor (II), L, U ve Ada Mutfak Tipleri. ....	27
Şekil 3.7: 1920 Buzdolabı .....	28
Şekil 3.8: Ergonomik Mutfak Önerisi .....	27
Şekil 3.9: Christine Frederick'in Mutfakta Rrasyonalizasyon Diyagramı. ....	29
Şekil 3.10: Tandır ve Tandır Balığı .....	31
Şekil 3.11: Helise Yemeği .....	30
Şekil 3.12: Dünyanın En Kalabalık Kahvaltısı .....	31
Şekil 3.13: Otlı Peynir .....	30
Şekil 4.1: Gazi Melül Abbas Biçer Evi Röleve Planı .....	36
Şekil 4.2: Ambarcı Mehmet Efendi .....	37
Şekil 4.3: Abdülelem Arvas Evi .....	38
Şekil 4.4: Hilmi Gürler Evi Zemin Kat Röleve Planı .....	38
Şekil 4.5: Hilmi Gürler Evi Üst Kat Röleve Planı .....	39
Şekil 4.6: Cemal Efendi Evi Zemin Kat Röleve Planı .....	40
Şekil 4.7: Cemal Efendi Evi Üst Kat Röleve Planı .....	40
Şekil 4.8: Polat Yörükoğlu Evi Zemin Kat Röleve Planı .....	42
Şekil 4.9: Polat Yörükoğlu Evi Üst Kat Röleve Planı .....	42
Şekil 4.10: Avlu(Hayat) ve Bahçe İlişkisi .....	43
Şekil 4.11: Eski Van Mutfak Düzeni Planı .....	44
Şekil 4.12: Tandır Evi Planı .....	45

Şekil 4.14: Tandır Detayı Planı.....	45
Şekil 4.13: Yere Gmülen Tandır.....	43
Şekil 5.1:Topaktaş Köy Konağı.....	47
Şekil 5.2: Topaktaş Köy Evi.....	45
Şekil 5.3: Topaktaş Köy Cami .....	47
Şekil 5.4: Topaktaş Köy Okulu.....	48
Şekil 5.5: Topaktaş Köyü Ahır .....	48
Şekil 5.6: Topaktaş Köyü Köy Ev Planı TOKİ .....	50
Şekil 5.7: Topaktaş Köyü Köy Ev Ön Görünüş TOKİ.....	50
Şekil 5.8: Topaktaş Köyü.....	51
Şekil 5.9: Topaktaş Köyü.....	52
Şekil 5.10: Topaktaş Köyü Su Deposu .....	50
Şekil 5.11: Topaktaş Köyü Ahır Plan TOKİ.....	53
Şekil 5.12: Topaktaş Köyü Ahırda Kiler .....	53
Şekil 5.13: Topaktaş Köyü Ahır .....	51
Şekil 5.14: Topaktaş Köyü Mutfak TOKİ .....	54
Şekil 5.15: Topaktaş Köyü Mutfak.....	54
Şekil 5.16: Geleneksel Mutfak.....	55
Şekil 5.17: Topaktaş Köyü Mutfak.....	53
Şekil 5.18: Topaktaş Köyü: İmamın Yaptırdığı Tandır.....	56

## VAN BÖLGESİNDE GELENEKSEL MUTFAK İLE MODERN MUTFAK TASARIM KRİTERLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI

### ÖZET

Konut insanoglunun barınma ihtiyacı olarak ortaya çıkmış ve mimarlık tarihinin ilk nesnel örnekleridir. İlk çağlardan günümüze kadar değişik şekillerde evler geçirerek gelişmiş, bulunduğu yere göre farklılıklar göstermiş ve yapıldığı dönemlerin izlerini taşıyarak ekonomik, siyasi, kültürel, dinsel, iklimsel, topografik, sosyolojik gibi her türlü etkenler ile yoğrulmuştur. Sanayi devrimi, toplumsal temin biçimlerinde ve ilişkilerinde meydana getirdiği değişiklikler sebebi ile mutfak kültürlerini de etkilemiştir. Bunun sebebi Anadolu' da sahiplik yaptığı uygarlıkların yemek kültürleri ile bütünleşmesini sağlamıştır.

İnsan beslenmesinde temel olan besinlerin çoğu Türklerin ana yurdu Orta Asya ve göç ettikleri Anadolu' da yetiştirilerek dünyanın başka yörelerine taşınmıştır[1]. Bir toplumun beslenme kültürü yaşam koşulları ile yakından ilişkilidir. Yaşama şeklinin değişmesi beslenme kültürünün de değişmesine neden olur. İlk çağlarda insan kendi yaşamını sürdürmek için doğada bulunan hayvanları avlamak bitkileri de toplamak zorundaydı. Zamanla bunları yöre şartlarına uygun olarak yetiştirmişler ve basit teknikler ile depolayıp kış aylarında kullanmışlardır[2]. Göç ettikleri her bölgede yöreye ait olan hayvan ve bitkilerden yararlanmışlardır. Türkler beslenmeye çok önem veren bir toplumdur. Toplumların tarihsel gelişimi olan yemek sadece karın doyurmak değil kültürel kalıpların bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu anlamda yemek dinsel merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin ve birçok toplumsal davranışların bütünleşmiş bir olgusudur. Van ilimizde mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak tasarımı bulunmaktadır.

Bu çalışmada Van ilimizin tarihi, ekonomisi, yöresel özellikleri ile mutfak kültürünün etkilediği mimari yapısı ve mekânsal özelliklerinin günümüzde yapılan TOKİ (Toplu Konut İdaresi) Van köy evlerinin karşılaştırılması yapılmış ve öneriler getirilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** *Türk Mutfağı, Van Kültürü, Geleneksel Van evi ve Mutfağı, Van Yemekleri, Tandır Evi, TOKİ Köy Evi*





## REVIEW OF CRITERIA FOR TRADITIONAL KITCHEN AND MODERN IN VAN REGION

### ABSTRACT

Houses have emerged as mankind's need and are the first examples of architectural history. They are developed in different ways until today from the first phase of the era and change in terms of type according to the location. As a result, the houses are effected by the economic structures, political, cultural, religious, climatic, topographic effects of the era. The industrial revolution has influenced the kitchen culture because of the fact that it effected social relationship so the civilizations in Anatolia integrated in food culture.

Most of food which is essential in human nutrition is moved to another regions of the world. The kitchen culture of a society is closely related to living conditions[1]. Change of life will also change the shape of the food culture. In the first era, human had to collect plants found in the nature and hunt animals to sustain their lives. As time passes, they grow them in accordance with local conditions and used in the winter by storing with simple techniques[2]. They have benefited from animals and plants of the each region where they emigrated. The Turks are a society which gives importance to the nutrition so much. Meal is not only to satiate the abdomen; but also emerge as the part of cultural patterns. In this sense, meal is an integrated case of religious ceremonies, weddings, entertainment, death and social behaviours. In Van, there is a well-established and versatile kitchen design which contains the original effects of the kitchens.

In this work, beside history, economy and local features of this province, cuisine culture's effect on architectural layout and its spatial Feature of this place give us a chance to compare these buildings with the houses that state Housing Agency (Toplu Konut İdaresi) builds. Also, when they are compared, we have a chance to come up with suggestions.

**Key words:** *Turkish Cuisine, Van Culture, Tandoor House, Van Cuisine, Van Houses, TOKİ Village House.*



# 1 GİRİŞ

Yaşama biçimi, gelenek ve görenekleri, örf ve adetleri, inançları ve insan ilişkileri toplumun yaşadığı mekanların oluşmasında önemli bir yer tutmaktadır. Bu özellikler toplumun sosyo- kültürel yaşantısının önemli bileşenleri olup sürekli çevre kültürleri etkileyerek ve onlardan etkilenerek gelişmektedir. Doğu Anadolu Bölgesi geleneksel değerlerini uygulayan bir toplumdur. Böylece her bölge kendine özgü karakteristik özellikleri ve yemek kültürleri ile sivil mimari yapılarını etkilemiştir. İnsanın ne yediği- içtiği coğrafi koşullara bağlı olmakla birlikte kendi kültürleri ile ilişkilidir[1]. Coğrafi özellikler nedeni ile hayvancılık, ülkemizin ekonomisi ve tarım sektöründe önemli bir yere ve potansiyele sahiptir. Van ilinde halkın %81'i geçimini hayvancılık ile sağlamaktadır. Türkiye'de 1950'li yıllardan itibaren kentlerde gelişmeye başlayan teknoloji ve sanayileşme hareketleri ile tarımda çalışan kişilerin kırsaldan kente göç etmelerine neden olmuştur. Göç ekonomik, siyasal ve sosyal nedenler ile ortaya çıkmaktadır. Ülkemizde özellikle Van yöresinde gelir dengesizliği, kırsal alanlardaki hızlı nüfus artışı, toprak parçalanması, deprem, işsizlik ve terör nedenlerine bağlı olarak sürekli göç hareketi yaşanmaktadır. Tohum Yasası ile kırsal alanlarda çiftçinin tarım yapamamasına ve buna bağlı olarak hayvancılığın önemli ölçüde gerilmesine yaşanan göçün ve işsizliğin en önemli nedenlerindendir. Van'da kırdan kente yönelik göçlerin hızlanması 1980 sonrasıdır.

## 1.1 Çalışmanın Amacı

2004 yılında farklı ülkelerin 116 şehrin katılımı ile yaratıcılar kent ağı (Creative Cities Network) sinema, el sanatları ve halk sanatı, gastronomi, edebiyat, müzik ve görsel sanatları, dizayn alanında gerçekleştirmekte ve Gaziantep ilimiz gastronomi dalında 9. İl olarak listeye girmiştir[3]. Van kahvaltısı büyük kentlerde salonları yer almakta ve 20 çeşit ürünün yer aldığı TPE verdiği belge ile 51.793 kişinin katılımı ile 'Dünyanın en Kalabalık

Kahvaltı Sofrası' rekorunu ABD olarak Guinness Rekorlar Kitabına adını yazdırmıştır[4]. Mutfak kültürümüzün incelenmesi ile yeni işlevleri doğrultusunda uğradığı değişimleri saptamak ve kullanıcı-mekan ilişkilerinin yaşama dinamiklerine uygun değerlendirilerek gelecekteki araştırmalar için bir belge niteliği oluşturulması olarak belirlenmiştir.

## **1.2 Çalışmanın Kapsamı**

Çalışmada, eski Van evlerini tarihsel süreçteki gelişimleri, planları, Türk mutfak kültürü, yeme- içme alışkanlıkları, Türk mutfağının genel özellikleri, tarihsel gelişimi ile Van yöresinin topoğrafik yapısı ve coğrafi konumu, iklimi, geçim kaynakları ve yöresel mimarileri ile kültürel yapıları, geleneksel evlerinin planları, mutfak, kahvaltısı, yemekleri, tandır mutfağı, balığı ve otlu peyniri, kışlık ve yazlık için yapılan hazırlıklar ile bahçe, tandır ve ambarların Van yöresindeki önemi ile günümüz TOKİ tarafından yapılan köy evlerinin ev ve mutfak karşılaştırılması yapılmıştır.

## **1.3 Çalışmanın Yöntemi**

Mutfak bağlamında çağdaş uygulamalarda tasarım kriterleri incelenmesinde eski Van evlerinin mekansal özellikleri, mutfağı, tandır, bahçe, havlunun önemi ile günümüzde yapılan TOKİ evlerinin bu ihtiyaçlara cevap verilip verilemeyeceği konusu incelenmiştir. Eski Van evinin plan ve fotoğrafları ile günümüz TOKİ ev planları ile desteklenmiş dokümanlar ile karşılaştırma yapılmıştır. Bölgenin karakteristik özellikleri incelenip eski Van evlerinin günümüz TOKİ evleri ile ilkeleri üzerinde bir değerlendirme yapıp literatür araştırması yapılmıştır.

## 2 VAN YÖRESEL, MİMARİSİ VE KÜLTÜR ÖZELLİKLERİ

Türkiye yüzölçümünün % 2,2' sini kaplayan 6. büyük ilimizdir. İlin yüzölçümü 19.069 km<sup>2</sup> Trafik kodu 65 olup ulusal kodu 0432'dir. Doğu Anadolu bölgesinde Van Gölü kapalı havzasın da bulunmaktadır. İlin sınırları ise Kuzey Ağrı, Doğu Beyazıt; batıda Ağrı, Van Gölü ve Bitlis; güney de Hakkari, Siirt; doğuda İran'dır. Eski Van, volkanik dağlarla çevrili, çöküntü alanda gölün doğusunda ve kıyından yaklaşık 5 km içerisinde kurulmuştur. 1725 metre deniz seviyesinden yüksekte olan zemin yapısı organik toprak ve balçık ile kaplanmış, çakıllı kumdan oluşan göl artığından meydana gelmiştir[8]. Van tarihi ile ilgili yapılan araştırmalarda, neolitik döneme ait izlere rastlanılmıştır. Çevresine ilk önceleri Huriler yerleşmiş ve daha sonraları 200 yıla yakın Urartular hüküm sürmüştür. Persler, Sasaniler, Partlar, Makedonlar, Bizanslılar, Selçuklular, Celayiroğulları, Karakoyunlular, İlhanlılar, Safeviler, Akkoyunlular ve Osmanlı devletleri hüküm sürmüşlerdir.

### 2.1 Yöresel Özellikleri

İlk çağlardan beri yerleşim yeri olarak önemli bir yere sahip olan ilimiz birçok medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır[9]. M.Ö.2000 ile M.Ö.9 yüzyılda kadar Hurrilerin hakim oldukları görülür. Daha sonra Asurlular, M.Ö.841-836 Kralı I. Sarduri Urartu Devletini kurmuştur. Başkenti Tuşpa (Van) olmuştur. En fazla hüküm süren medeniyettir. Kurdukları yerleşim yerlerinde büyük izler bırakmışlardır. Egemenliği dönemlerinde büyük gelişmelere tanıklık etmiştir. Urartular M.Ö.609'da İskit istilasından kurtulamamışlar ve şehirleri yakılıp yıkılmıştır. M.Ö.508 Medler bu şehri almışlar ve Persler' de, M.Ö.550'de Medler'in egemenliklerine son vermiştir [10]. M.Ö. 129'da Partlar, M.Ö.66 yılında Roma, m.s.200'e kadar Bizans ve Partlar arasında sürekli olarak el değiştirmiş[10]. M.S.4.yüzyıldan sonra birçok kez çeşitli mücadelelere sahne olmuş farklı devletlerin egemenliğine girmiştir[10]. Osmanlı hâkimiyetinde olan Van, 1882 yılında Ermeni olaylarına neden olmuştur. 1915'te Ruslar şehri alıp

yakıp yıkmışlardır. İki yıldan fazla süren işgal 2 Nisan 1918 sona ermiştir. Türkiye Cumhuriyeti'nin önemli şehirlerinden biridir[11].

### 2.1.1 Nüfus

Van ili ve ilçelerinin Cumhuriyet öncesinden nüfusu hakkında geçerli bilgiler bulunmamaktadır. Urartu'lardan sonra bölgede birçok devletlerin ortaya çıkışı ve birbirleri ile olan mücadeleleri nedeniyle inişli çıkışlı bir nüfusa sahip olduğu tahmin edilmektedir. Osmanlı döneminde ise elde edilen veriler her ne kadar bilimsel olmasalar da, Salnamelerinde 1889'da merkez 35000, Erciş 14774, Gevaş 13164, Muradiye 13382 ve Adilcevaz'nin ise 12697 olduğu tahmin edilmektedir. En geçerli bilgilere Cumhuriyet döneminde aşağıda belirtilen şehir merkezi nüfusları olup, köyler dahil edilmemiştir[12]. Çizelge 2.1.1: Van ilçelerinin 1935 – 2015 Arasındaki Nüfus Dağılımı verilmiştir. 2017 nüfusun yıllardaki artış hızlarına göre tahmini 1.109.969 olduğu tahmin edilmektedir.

**Çizelge 2.1:** Van ilçelerinin 1935 – 2015 Arasındaki Nüfus Dağılımı[12].

	<i>VAN</i>	<i>ERCİŞ</i>	<i>MURADIYE</i>	<i>GEVAŞ</i>	<i>EDREMİT</i>	<i>GÜRPINAR</i>
<i>1935</i>	<i>9562</i>	<i>4669</i>	<i>710</i>	<i>1750</i>	<i>792</i>	<i>559</i>
<i>1940</i>	<i>11785</i>	<i>5841</i>	<i>1960</i>	<i>2015</i>	<i>824</i>	<i>570</i>
<i>1945</i>	<i>14266</i>	<i>6054</i>	<i>1548</i>	<i>2258</i>	<i>911</i>	<i>812</i>
<i>1950</i>	<i>15664</i>	<i>7048</i>	<i>1197</i>	<i>2442</i>	<i>911</i>	<i>865</i>
<i>1955</i>	<i>17254</i>	<i>9181</i>	<i>1450</i>	<i>2855</i>	<i>954</i>	<i>805</i>
<i>1960</i>	<i>22045</i>	<i>9927</i>	<i>1864</i>	<i>5580</i>	<i>1062</i>	<i>1006</i>
<i>1965</i>	<i>51451</i>	<i>14072</i>	<i>2518</i>	<i>4019</i>	<i>1401</i>	<i>1004</i>
<i>1970</i>	<i>46751</i>	<i>19552</i>	<i>4015</i>	<i>4944</i>	<i>2595</i>	<i>1957</i>
<i>1975</i>	<i>65665</i>	<i>22551</i>	<i>6654</i>	<i>6555</i>	<i>2276</i>	<i>2057</i>
<i>1980</i>	<i>92801</i>	<i>27582</i>	<i>10521</i>	<i>7410</i>	<i>2569</i>	<i>2866</i>

**Çizelge 2.1:** (devam)Van ilçelerinin 1935 – 2015 Arasındaki Nüfus Dağılımı[12].

<b>1985</b>	110655	56582	12085	8607	5557	5556
<b>1990</b>	155623	40481	11167	9994	4790	3994
<b>2000</b>	284464	70881	19702	10988	6481	6211
<b>2010</b>	1035418	161612	51465	16112	26000	161612
<b>2015</b>	1096397	173795	50981	28801	118786	36858

### 2.1.2 Depremleri

Yapılan birçok araştırmalara göre bölgenin geçmişte de bir çok sarsıntılar yaşadığı aletsel olarak sağlıklı bir şekilde ölçülememiş olmakla birlikte kayıtlara ulaşılabilen ve etkileri konusunda bizlere bilgi vermektedir. 23 Ekim 2011 Pazar günü 13.41’de Tabanlı köyünde 7.2 büyüklüğünde deprem meydana gelmiştir. Van ili olmak üzere bir çok çevre illerde Muş, Diyarbakır, Ağrı, Batman, Bitlis, Şırnak, Erzurum, Hatay, Mardin, Siirt, İskenderun ile Irak ve İran sınırlarına yakın yerlerde de hissedilmiştir[13]. 9 Kasım 2011 Çarşamba günü saat 21.23’te Edremit ilçesinde 5.6 büyüklüğünde ikinci bir sarsıntı daha meydana gelmiştir. Toplamda 644 kişi yaşamını yitirmiştir. Tarihi depremleri gösteren Çizelge 2.1.2’de verilmiştir[14].

**Çizelge 2.2:** Van ve Çevresinin Etkileyen Tarihi Depremler[14].

<b>Deprem Yılı</b>	<b>Depremin Etki Alanları ile Şiddet Kayıt Bilgileri</b>
<b>1111</b>	<i>Van ve çevresinde oldukça şiddetli hissedilen deprem önemli hasarlara , yeryüzünde geniş çatlaklara neden olduğu belirtilmektedir.</i>
<b>1245</b>	<i>Ahlat'ta hissedilmiştir.</i>
<b>1276</b>	<i>Ahlat, Erciş ve Van bölgesinde sarsıntılar bir yıl süren sarsıntılar deprem kümeleri oluşturarak ciddi hasarlara neden olmuştur.</i>
<b>1646 veya 1648</b>	<i>Van ve Nemrut yöresinde 30.000 civarında can kaybı yaşandığı ,1440 yılında Nemrut Dağının volkanik bir patlama gerçekleştirdiği ve depremin de bununla ilişkisi olabileceği belirtilmektedir. Artçıların Nisan'dan Haziran'a kadar devam ettiği hatta kaleninde duvarlarının çöktüğü, kale çevresinde göl çökeltisi üzerinde küçük bir yerleşim olduğu yazılmaktadır.</i>
<b>1701</b>	<i>Van ve İran'da çok şiddetli hissedilen deprem bölgede insanların aylarca çadırlarda yaşadığı belirtilmektedir.</i>



**Çizelge 2.2:** (devam) Van ve Çevresinin Etkileyen Tarihi Depremler[58].

<b>1704</b>	<i>Güçlü hissedilen sarsıntı hasarlara neden olmuştur.</i>
<b>1791</b>	<i>Van'dan Erzurum'a ve hatta İran'da Tebriz kentine kadar çok güçlü bir depremdir.</i>
<b>5 Mart 1871</b>	<i>Van ve Aşkale'de başlayan sismik yöntem Erzurum'a kadar devam etmiştir.</i>
<b>7 Haziran 1871</b>	<i>Van ve Nemrut bölgesinde 400 binanın çöktüğü ve 95 kişinin öldüğü, Nemrut Dağı civarında depremin tetiklediği toprak kayması ile bir köyün haritadan silindiği belirtilmektedir.</i>
<b>1900 (Haziran – Eylül)</b>	<i>Çok güçlü bir şekilde hissetmiştir.</i>
<b>1902</b>	<i>Erciş orta şiddette hissetmiştir.</i>
<b>1904 veya 1905</b>	<i>Van ve Hamidiye'de ciddi oranda hissedilmiş, Ağrı ilinde de depremin yol açtığı sarsıntıların hissedildiği kayda geçmiştir.</i>
<b>1906</b>	<i>Nemrut bölgesinde şiddetli hissedilen depremin Erzurum'da da hissedildiği belirtilmiştir.</i>
<b>1924</b>	<i>Özalp bölgesinde hafif hasar olmuştur.</i>
<b>1932 – 1933</b>	<i>Özalp bölgesinde orta ölçekte hasar meydana gelmiştir.</i>
<b>11 Eylül 1941</b>	<i>Van ve Başkale'de hasar olmuştur.</i>
<b>15 Ocak 1945</b>	<i>Van-Özalp-Muradiye-Erciş bölgesinde orta hasar olurken, Çaldıran'da hafif hasar olmuştur.</i>

**Çizelge 2.2:** (devam)Van ve Çevresinin Etkileyen Tarihi Depremler[58].

<b>2 ve 9 Mart 1945</b>	<i>Bitlis-Tatvan-Erciş-Muradiye bölgelerinde hissedilmiş Muradiye’de ciddi bir hasar olmamıştır.</i>
<b>1945 (Eylül)</b>	<i>30 Haziran’da başlayıp 1946 yılının Mart ayına kadar devam eden deprem fırtınasında Van ve çevresinde 2000 yapının yıkıldığı artçı şoklarda Erciş’te de çok sayıda binanın yıkıldığı, Kocapınar’da 300 kişinin hayatını kaybettiği bildirilmektedir.</i>
<b>12 Ekim 1948</b>	<i>Muradiye’de hafif hasar olmuştur.</i>
<b>24.11.1976</b>	<i>Muradiye - Van Depremi: 7.5 şiddetinde, 5.000 kişinin hayatını kaybettiği ve Çaldıran, Muradiye ve çevre bölgelerde 9232 civarında yapının hasar gördüğü ve Kış ayı olduğundan kurtarma ve yardım faaliyetlerini ciddi oranda etkilediği belirtilmektedir.</i>
<b>23 EKİM 2011</b> <b>VAN-ERÇİŞ DEPREMİ</b>	<i>Tabanlı köyünde 7.2 şiddetinde, Muş, Diyarbakır, Ağrı, Batman, Bitlis, Şırnak, Erzurum, Hatay, Mardin, Siirt, İskenderun, İran ve Irakta hissedilmiştir. Van merk. 100 can kaybı, Van-Erciş 351 ve diğer 153 kişi yaşamını yitirmiştir.</i>
<b>9 KASIM 2011</b> <b>VAN-EDREMİT DEPREMİ</b>	<i>Edremit ilçesinde 5.6 Büyüklüğünde, Van Merkezde 40 ve diğer 40 kişi yaşamını yitirmiştir.</i>

### **2.1.3 İklim ve Bitki Örtüsü**

Doğu Anadolu şiddetli karasal iklime sahip olan bölgesinde kışlar uzun, şiddetli ve karlıdır. Yaz mevsimi ise yüksek platolarda bile oldukça sıcak geçmekle birlikte çok kısa sürmektedir. İl alanı volkanik oluşumlu dağlar ile çevrenmekte ve toplam alanın %53'ünü kaplamaktadır. Kuzey de bulunan Tendürek 3.542 m ve Aladağ 3.255 m Ağrı ile sınırdır. Güneyde İran sınırına doğru paralel uzanan sıradağlar yer almaktadır. Yüksekliği, Zap Suyu'nun kaynağından 3.000 m'i geçmemektedir. Eğriçay Deresinden başlayarak 2600-2700m yükselti bir sırt oluşturarak bu yükselti Karabulak Dağına 2.900 m'ye kadar ulaşmaktadır. Deveci Geçidi'nin güney kısmı 2.750 m'dir. Bunlar; Dumanlı, Tavour, Elağan, Kırklar Dağları ile Gelin-Güvey Kayalarıdır. Bölgenin coğrafi özellikleri ile yüzey şekillerine bakıldığında bir zamanlar volkanik olarak aktif olduğunu ve tarih boyunca tektonik anlamda ciddi hareketlenmelerin olduğunu göstermektedir. Şiddetli karasal iklim hakimdir. Doğuya gidildikçe ve çevre denizlerden uzaklaştıkça daha da şiddetlenmektedir. Van Gölünün batısı ile doğu kısmının yaz ve ilkbahar mevsimlerinde batı, kış ve sonbahar aylarında ise Doğu Rüzgarları esmektedir. Plato ve dağlar arasında termik zıtlıklar basınç farklılıkları olmakta ve rüzgar yönlerinde de etki etmektedir. 120 gün açık, 200 günü bulutlu 45 günü kapalı hava olan ve Türkiye'nin en çok güneş alan illerinden biridir. Nemlilikten dolayı büyük bir kısmı ada görüntüsünü veren ormanlarla kaplıdır. Bitki örtüsü steplerdir. Güneyi dışında pek ormanlık alan görülmemektedir. Ilıca Suyu vadisinde seyrek meşe ağaçları, kuzey ve doğusunda ise antropojen görünümde olup seyrek olarak vadi boylarında ağaçlar görülmektedir. Formasyonu otlu bitkilerdir [15]. Sürekli spor faaliyetleri olan tek ildir. Su sporlarının dalış olmak üzere her çeşidi kış ve yaz aylarında olanak sağlanmaktadır. Karayolu, demiryolu ve havayollarının bulunması ulaşım bakımından büyük potansiyele sahiptir.

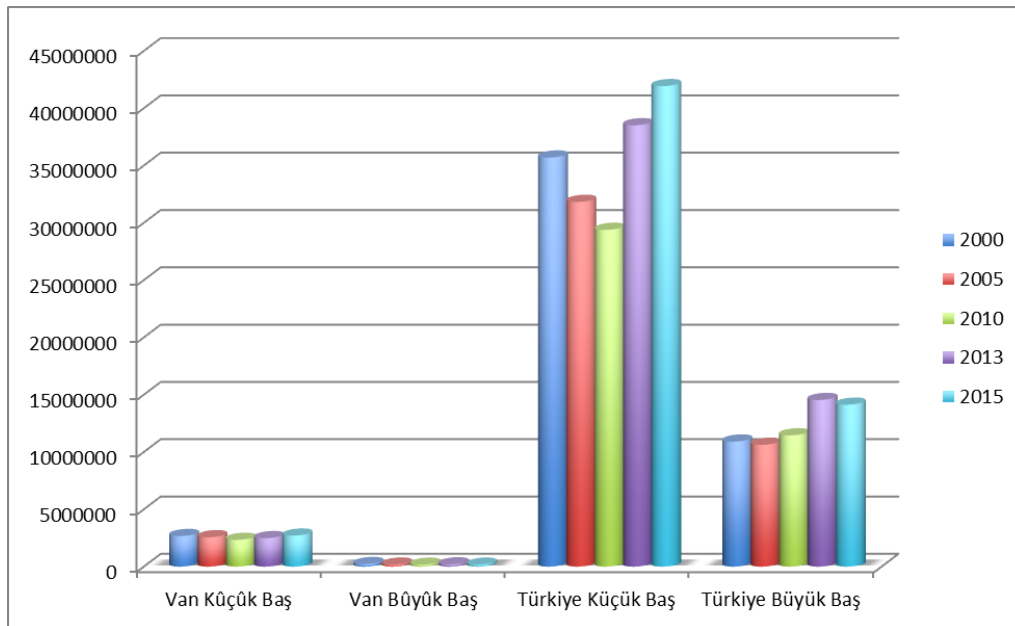
### **2.1.4 Hayvancılık**

Van ekonomisinde hayvancılık ön plandadır. Bunun nedeni geniş çayırların ve mera alanların çok fazla olmasıdır. 197.774 büyükbaş ile 2.154.566 küçükbaş hayvan bulunmaktadır. Süt üretimi ise 244.802 tondur. 36.330 çiftçi bulunmaktadır. Son 20 yılda azalma bulunmaktadır. Tarım politikalarının yanlış

uygulanması, suni tohumlamamanın olmaması, ithalatının yapılmaması ve dışarıdan hayvan alımlarının artmasıdır. Ayrıca yetiştiricilerin beklentilere girmemeleri, veteriner yetersizliği, çoban bulma zorluğu, genç nüfusun bu istihdam koluna talebin yetersiz oluşu ile büyük şehirlere göçlerin artmasıdır. Bu yönden sosyo- ekonomik yönünden ilerleme kaydememiş tam tersi düşüşler göstermiştir[14]. Çizelge 2.1.4: ve Şekil 2.1.4: Türkiye ve Van Hayvancılık Dağılımı verilmiştir.

**Çizelge 2.3:** Türkiye ve Van Hayvancılık Dağılımı[16].

<b>TÜRKİYE VE VAN HAYVANCILIK DAĞILIMI</b>					
<b>Yıl</b>	<b>2000</b>	<b>2005</b>	<b>2010</b>	<b>2013</b>	<b>2015</b>
<b>Van Küçük Baş</b>	2 668 666	2 561 189	2334707	2485670	2 703 581
<b>Van Büyük Baş</b>	220 950	174 434	160 043	194 856	167 388
<b>Türkiye Küçük Baş</b>	35695000	31823794	29 382 924	38 511 808	41 924 100
<b>Türkiye Büyük Baş</b>	0909000	10633410	11454526	14 534 861	14 127 837



**Şekil 2.1:** Türkiye ve Van Hayvancılık Dağılımı[15].

**Büyük Baş Hayvancılık;** 20 yılda hayvancılık sektöründe %7 azalma olması ile birlikte kaliteli kaba yem üretimini artırarak %54 süt üretiminin artmasına neden olmuştur. Böylelikle üretim maliyeti düşmüştür. 1994 yılında 1 ton süt ile 1.1 ton kuru yonca alınabilirken 2010'da 1 ton süt ile 2 ton kuru yonca alınmaktadır. 2012 yaşanan kuraklık ve yem fiyatlarının yükselmesi ile 1 ton süt ile 1 ton bile kuru yonca alınamamıştır[16].

**Küçük Baş Hayvancılık;** %7 mevcut sayısı bakımından ülke geleninde birinci sırada yer almaktadır. 1990 ile 2011 yılları arasında %10 oranında azalmalar görülmektedir. 1990'da 2.4 milyon iken 2010 yılında 2.1 milyona düşmüştür. Aynı dönemlerde %80 oranında nüfus artmıştır. 1990 yılında kişi başına hayvan başına 4 tane düşerken 2012 yılında 2'ye inmiştir. Norduz koyunu Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından korunma altına alınmıştır[14].

**Tarım;** Kışın uzun ve sert, topraklarının engebeli olması deneni ile üretimi az ve sınırlıdır. Elverişli alanların % 20'sinde sulama yapılmaktadır. Tahıl ve sebze ekimi gölünün çevresinde yapılmaktadır. Etrafında ceviz, taze fasulye, domates, meyvelerden elma, karpuz, armut, kavun, kayısı ve yetiştir. Ürünleri fasulye, buğday, şekerpancarı, patates, arpa ve şekerpancarıdır. Shutavsky'ye göre kavunun ana vatanı Van ilimizdir. Seyhan kavunları 16.yy'da İtalya'ya gönderilerek Papa Cantaluppi'nin çiftliğinde yetiştirilmeye başlanmış ve 'Cantalupp'adını almıştır. Kabuğu hafif pürtüklü, basık dilimli, yuvarlak, turuncu renkte ve ananasa benzeyen kokusu ile dünyaya Van'dan yayılmıştır[14].

## **2.2. Van Kültürü**

Yapılan arkeolojik çalışmalarda ilk çağlardan beri yerleşim yeri olarak önemli bir yere sahip olan il, gölleri, dağları, ovaları, yaylaları ile birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır [16]. Kedisi, Ters Lalesi, müzesi ayrıca gümüş-savat, kilim, çorap, oya ve seramik gibi bir çok el sanatı da yerel kültürün özelliklerindedir. Anadolu'nun her köşesinde olmak üzere yörede de birbirinden farklı teknik ve güzelliklerde yapılmaktadır. Ait oldukları toplumların değer yargılarını, sosyo-ekonomik düzeylerini ve coğrafi özelliklerini diğer toplumlara ve geleceğe yansıtan kültürel varlıklardır.

**Van Gölü;** Nemrut dağının patlaması ile tektonik çöküntü alanının ön tarafının kapanması ile oluşan ve dünyanın en büyük sodalı set gölüdür. Sodali-tuzlu suları ile biyolojik çeşitlilikleri ile sınırlanmaktadır. Etrafı karadan 430 km.'dir. Çok sayıda koyu olan tatlı ve deniz eko sistemlerinden farklı sucul eko sistemden oluşmaktadır. pH'ı ise 9.8, tuzluluk oranı %19'dır. Bu nedenle yüksek rakıma ve sert kışlara rağmen donma olayı olmamaktadır[30]. İklima bağlı olarak su seviyesi artmakta ve azalmaktadır. Denizden ortalama 1646 metre, en derin yeri 451-171 metredir. Doğu bölgesinde Akdamar, Çarpanak, Adır ve Kuş adaları olmak üzere dört ada bulunmaktadır. 1990 yılında tarihi ve turistik özelliğinden Arkeolojik Sit Alanı ilan edilmişlerdir. 36 zooplankton, 103 fitoplankton ve tek tür olan İnci Kefali balığı bulunmaktadır. Gölde bir canavarın bulunduğu yönündeki söylentileri araştırmak için pek çok bilimsel araştırma çalışmaları yapılmıştır. Tahran-İstanbul hattını bağlamaktadır. İran'a demir yolu yapılmıştır[16].

**Van Kedisi;** İnsanların ilgi odağı olan, sevimliliği, suda oynamayı seven, temizliği, cana yakınlığı, sahibine bağlı olması ve iyi avcılığı olan kedi türüdür. Nesli giderek azalmaktadır. Eskiden sıkça rastlanan ve hemen her evde bulunurdu. Halk tarafından kediye 'Pişik' denmektedir. Ailenin bir bireyi olarak görülür, kış aylarında evde, yaz aylarında dağlarda geçirdikleri bilinmektedir[17]. Şekil 2.2: Van Kedisi verilmiştir.



Şekil 2.2: Van Kedisi[18].



Şekil 2.3: Ters Lale[19].

**Ters Lale;** Soğanlı bitkiler familyasından olup hüznün sembolü olarak bilinen en eski süs bitkisidir. Birçok din ve kültüre konu edilmiştir. Osmanlı topraklarının 19. yüzyılın son dönemlerine kadar kendilerine özel çiçek olarak

kalmıştır. Şekil 2.3: ters lale verilmiştir. Bu yüzden yüksek akışını sağlayan meyilli bir arazi gerekmektedir. Kumlu ve humuslu topraklardır[19].

**Gümüş-Savat El Sanatı;** Savat Arapça ‘esvad’ sözcüğünden gelen ‘kara’ anlamına gelmektedir. Gümüş üzerine siyah çamur sürülerek yapılan bir el sanatıdır. Anavatanı Dağıstan’dır. Şekil 2.4: Savat El Sanatı verilmiştir. Osmanlı döneminde altın devrini yaşamıştır. Siyah rengini, bakır, kurşun, kükürt ve gümüş karışımlarından elde edilmektedir. Ateşte pişirilerek ve gümüşe işlenmektedir[20]. Göz nuru ve el emeğidir.



Şekil 2.4: Savat El Sanatı[20].



Şekil 2.5: Van Kilimi[21].

**Kilim;** El tezgâhlarında güzel kilimler dokunmaktadır. Çevre ve diğer illerde pazar bulmakta birlikte yabancı turistlerinde ilgisini çekmektedir. Önceleri yer tezgâhlarında çift kanat (şak), büyük boyutlu iken, günümüzde ise dikey tezgâhlarda ve küçük ebatlarda üretilmektedir. Geleneksel aletler ile yapılmakta ve yün ya da fabrika ipleri ile dokunmaktadır. Kilimler genelde kırmızı, kahverengi, siyah, kirli Van beyazı ve lacivert kullanılmaktadır. Nedeni ise kış ayının uzun olması ve kirlenmeyi önlemektir. Şekil 2.5: Van verilmiştir. Özelliği kadınların duygularını yansıtmalarıdır[21].

## 2.2 Van Mimarisi ve Mekansal Özellikleri

Değişik dönemlere ait anonim mimari ile yöredeki yapı ustaları tarafından evler yapılmıştır. Doğu Anadolu’daki evler ağır kış şartlarından dolayı malzeme bakımından diğer bölgelerdeki ev plan tiplerinden farklıdır. Bitlis ve Erzurum yapılarından farklı fakat Orta Anadolu özellikle Konya ve çevresinin mimari özellikleri benzerlik göstermektedir.



## 2.2.1 Kale, Kilise ve Camileri

**Van Kalesi;** Kesme ve moloz taştan yapılmış ve düzgün bir plana sahiptir. Bu yapılara Ermenistan, İran ve ülkemizde rastlanmaktadır. Yeryüzüne çıkmış kayalarda ve yamaçların içinde yapılmaktadır. Oturma odaları sofanın iki yanında yer alır. Bir kapı ile servis birimine, tandır evine, bostana veya bahçeye geçilir. Servis birimleri tek katlı olmakla birlikte içerisinde kiler, hela, ocak, tandır ve çal yer alır. Alt katta bulunan sofanın sağında bulunan tek kollu ahşaptan olan merdiven ile üst katta çıkılmaktadır. Sokak tarafına doğru ahşap konsollu yerde köşk adı verilen bir çıkması bulunmakta ve iki yanında misafir odaları bulunmaktadır. Yörede kuşkanat adı verilen mazgal pencereler kullanılmaktadır. İç ve dış duvarlar çamur sıva, üst kat odalarında ise nadiren tatlı kireç kullanılmıştır. Taban kaplamaları alt kat sofa, servis birimleri ve kaldırımları saltaşı, mutfakta, tandır evi sıkıştırılmış toprak üst holler ise ahşaptandır. Isıtma olarak mutfakta ocak, oda ve sofalarda soba, tandır evinde ise tandır bulunmaktadır. Örtü sistemi mertek, döşeme, kamış ve sıva yardımı ile düz dam yapılmakta, saçak hepsinde yada ön cephede bulunmaktadır. Cephelerin iki yanı ve giriş kapısı 40x60 cm'lik blok taşlarla, bazı evlerin cephelerinin üst ve alt bölümlerinde ve çift katlı cumbalı yapılar tuğla örgülü, üçgen pahlı, dikdörtgen veya sivri kemer ile çevrelenmiş ve ay yıldız kabartmalar bulunmaktadır. Alt ve üst kat pencereler demir parmaklıklar yörede kullanılan motifler ile şekillendirilmişlerdir. Kalenin güneyinde eski şehre ait kalıntılar bulunmaktadır[22]. Şekil 2.6: Van Kalesi verilmiştir.



Şekil 2.6: Van Kalesi[22].



Şekil 2.7: Aznaf kaleleri[23].

**Aznaf Kalesi;** Van-Özalp karayolu yakınında yer almaktadır. Aşağı kale; Urartu kralı İşpuini(M.Ö. 830-810) askeri ve ticari yolu denetlemek için Urniye



bölgesine giden karayolunun kuzeyinde, deniz seviyesinden 1900 m. az engebeli ve iri taşlardan kyklopik kalker taş tepe üzerine 3.5-4m. yüksekliğinde ve güçlü duvarlarla sahip olarak yapılmıştır. 62 x 98 m. büyüklüğünde dikdörtgen planlıdır. Taşların büyük bir bölümü yakın taş ocakları ile 1300 m. güneyde bulunan 'Beyaztaş Tepe' getirilmiştir.

**Yukarı Kale;** Urartu Kralı İşpuini'nin oğlu Menua tarafından M.Ö.810-786 Aşağı Kalesi'nin 900 m. güneyinde, 60.000 m<sup>2</sup>'lik bir alan üzerinde bulunur[23]. Şekil 2.7: Aznaf kalesi verilmiştir.

**Çavuştepe (Antik Sardurihinili);** Urartu Kralı II. Sarduri M.Ö. 764-735 yılları arasında yaptırmıştır. Aşağı ve Yukarı Kalelerden oluşmakta ve ortada ise ana giriş kapı ile birleşmektedir[24]. Şekil 2.8: Çavuştepe(Antik Sardurihinili) verilmiştir.



Şekil 2.8: Çavuştepe Kalesi[24].



Şekil 2.9: Hoşab Kalesi[25]

**Hoşab Kalesi;** Üç surla çevrilmiş olan kalenin içinde çeşmeler, yeraltı zindanları, iki cami ve üç hamam yer almaktadır. Dış kale surları arazinin yapısına göre yapılmış, kuzey, batı ve doğuda yer alan surlar ile çevrelenmiştir. Batıdakilerin çoğu doğudakiler ise kısmen yıkılmıştır[25]. Şekil 2.9: Hoşab Kalesi verilmiştir.

**Akdamar Kilisesi;** Ermeniler'den kalan bir kilise bulunmaktadır. Kral I.Gagik tarafından M.S.915-921 yılında mimar Keşiş Manuel yapmıştır. 20.40 metre yüksekliğinde merkezi kubbeli, yonca biçiminde hac plana sahiptir. 1296'da kilisenin güney batısı ile 13.yy. sonlarında doğu kısmındaki şapeller yapılmıştır[26]. Şekil 2.10: Akdamar Kilisesi verilmiştir.



**Şekil 2.10:** Akdamar Kilisesi[26].



**Şekil 2.11:** Çarpanak Ada Kilisesi[27].

**Çarpanak Ada ve Kilisesi;** İçerden serbest haç plana sahip olan yapı dışarıdan bakıldığında dikdörtgen görünümlüdür. Haçın kollarının üstü beşik tonozlarla kapatılmış ve kubbesi iki ayağa oturturulmuştur. Dış duvar yalın, kapısı geometrik ve haç şekilleri ile süslenilmiştir. Güney ve kuzey duvarlarda nişler, doğu tarafında ise 8 küçük pencereler yer alır. Krem, beyaz ve kahverengi ahlat taşından yapılmış olup kubbesinde siyah tuf kullanılmıştır. Çan kulesinin taşıyıcısı iki kolon olup altları Osmanlı motifleri ile süslenmiştir[27]. Şekil 2.11: Çarpanak Ada Kilisesi verilmiştir.

**Adır (Lim) Kilisesi;** 11. yy.'da Ada'nın güneyine Kurulan manastır, geniş hücreleri, papaz okulu, liman ve misafirhaneler meydana gelmektedir. Saint Georges Kilisesi ile Saint Sion Şapelleri kısmende olsa günümüze ulaşmıştır[28]. Şekil 2.12: Adır (Lim) Kilisesi verilmiştir.



**Şekil 2.12:** Adır (Lim) Kilisesi[28].



**Şekil 2.13:** Süleyman Han Camii[29].

**Süleyman Han Cami;** Yapım tarihi bilinmemektedir. Evliya Çelebi, Kanuni Sultan Süleyman'ın 1534 yılında tamir ettirdiği belirtmektedir. Küçük bir yapıya sahip olup kare planlıdır. Günümüzde mihrap duvarının bir tarafı kalmıştır. Toprak damla örtülmüş, minaresi kare, taştan silindirik gövdeli kaide üzerine oturturulmuştur. Şerefe korkulukları petek ve külahı yıkılmıştır[29].  
Şekil 2.13: Süleyman Han Cami verilmiştir.

**Hüsrev Paşa Cami;** Hüsrev Paşa tarafından 1567 yılında yapılmıştır. Kurşunlu cami olarak bilinmektedir. Duvarları kubbeyle örtülmüştür. Tuğla ve kesme taş kullanılmıştır. Cephelerde pencereler, kuzeyde kemerli bir kapı ile hareketlendirilmiştir. Kare, silindirik gövdeli minarenin şerefe, külahı ve petek bölümleri onarılmıştır. Mihrap mekanın ortasında yer almaktadır. Kalker taşından dikdörtgen biçiminde, beş kenarlı, üç dilimli kemer ile taçlandırılmış ve mukarnas kavsaralı nişi ve geometrik süslemeler bulunmaktadır. Medrese, türbe ile imareten oluşan bir külliye içerisinde yer almaktadır[30].

Şekil 2.14: Hüsrev Paşa Cami verilmiştir.



Şekil 2.14: Hüsrev Paşa Cami[30].



Şekil 2.15: Kaya Çelebi Cami[31]

**Kaya Çelebi Cami;** Kare planlı olup iki renkli kesme taşı, tromplu bir kubbe ile örtülmüştür. Kuzeyinde son cemaat yeri yer almaktadır. Giriş kapısı, pencereler ile Mihrap kalker taşından ve mukarnaslı bir bordürle çevrelenmiş olup bitkisel ve geometrik bezemelidirler. Şekil 2.15: Kaya Çelebi Cami verilmiştir. Kuzeybatı minaresi, kare kaide üzerinde oturturulmuş tek şerefeli ve silindirik gövdeli olup ibadete açık olan tek yapıdır[31].



### 3 MUTFAK TASARIMI VE YEMEK YEME ALIŞKANLIĞI

Doğu Anadolu bölgesinde soğuk karasal iklim nedeni ile kendilerine özgü kültür geliştirmişler ve bu çevresinde kişilerin doğal gereksinimleri için elverişli mekanlar ve araçlar oluşturmuşlardır. Mutfak tek başına mekan oluşu 16.yy'da başlamış ve zengin evlerde kullanılmaya başlanmıştır. 20 yy.da bağımsız bir alan olmuştur. Batılılaşmanın etkisi ile yemek odaları yapılmaya başlanmıştır. 1950-60lı yıllarda ise bu kavramının kaybolmasına yemek yeme salon alanının içinde yer almıştır. Alanı küçültülmüş olan mekanlar teknolojik gelişmeler ile araç-gereçlerin çoğalması ile büyük ebatlara dönüşmesine neden olmuştur. Yeme-içme bir toplumun hayat tarzını gösterdiği gibi, siyasi ve sosyal yapıyı da ifade etmektedir. İnsanın genetik yapısına, cinsiyetine, vücut özelliğine, yaşına, çalışma biçimi ile birlikte iklim, topoğrafik yapı, rakım gibi çevresel koşullara bağlı olarak ihtiyaç duyduğu besin maddelerini almasına beslenme denir. Bunların 50'den fazlası doğada yer almaktadır[5]. Beslenme alışkanlığı ile sosyalleşme süreci ilişkilidir. Tabakların, araç ve gereçlerin, yiyecek, içeceklerin temiz olması, lezzetli ve bol olması, yemeğin bitir bitmez diğerinin hemen sofraya gelmesidir. Büyükler başlamadan ve besmele çekilerek, sağ elle ve yemeği üfleyerek yenmesidir. Kapları bronz, toprak, bakır ve demirden olan tava ve tencereler içerisinde pişirilmekte, tahta ve metal kaşık ya da kepece ile karıştırılmaktadır. Yere bir sofra altı serilerek, üzerine bir elek kasnağı ya da alçak bir iskemle ile yükseltip üzerine bakır sini konulmaktaydı. Yufka ekmekleri ile birlikte yenilecek ne varsa üzerine tahta kaşıklarda konularak tek kap üzerinden yenirdi[6]. Oğuzlarda Kendürük denilen bir deri yaygı üzerine sağ dik, sol dizleri ise yatık bir biçimde bağdaş kurarak 12 kişi otururlardı[7]. Peşkir ve el dokuması peçete kullanılırdı. Etin özellikle inek ve koyun, biber, bakla, patlıcan sebzeleri ve arpa, buğday ve darı tahılları tüketilmektedir. Bitkisel gıdalardan içkiler ve boza içeceklerini üretmişlerdir. Hayvanları sadece yemek ve içmek için tüketmemektedir. Kutsal kabul ettiklerini kurban olarak varlıklara sunulmaktadır[8].

### 3.1 Türk Mutfağın Özellikleri

Orta Asya'nın süt ürünleri ve eti, Akdeniz'in meyve ve sebzeleri, Mezopotamya'nın tahılları ile Güney Asya'nın baharatlarının birleşimi zengin bir yemek kültürünün oluşmasına neden olmuştur[8]. İslamiyeti kabul etmeleri ile yeme içme alışkanlıkları da dinin etkisi büyük olmuştur. Dinen yasak olan domuz, at, eşek, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü ile alkollü içeceklerde kullanılmamıştır. Mutfak sadece yemek pişirilen bir mekan olmayıp oturulan yatılan ve servis gereçlerinin konulduğu yerdir. Türkler tek kendi ailesi için değil, fakir fukaraya ve sosyal munasebetleri bulunan herkese yemek veren bir toplumdur. Bu nedenle yerleştikleri bölgelerde imarethaneler kurmuşlardır [32]. Sünnet, evlilik düğünleri, bayramlar, ölümler, imece toplantıları gibi günlerde hazırlıklar yapılmakta dağıtımı ve konukların karşılanması ise geleneklerin belirlendiği şekilde olmaktadır[33].

#### 3.1.1 Genel Özellikleri

Bir kap içerisinde közleyerek yani kebab ederek pişirme, kavurma, haşlama olmasıdır[34]. Yahni ve tutmaç başlıca yemekleri idi[35]. Kuzu, keçi, tavuk, Sığır, koyun eti en çok yenen hayvanlar arasındadır. Bunlardan yapılan kurutulmuş et ve tozu, sucuk, pastırma ve kebaplar milli yiyeceklerimiz içinde yer almaktadır[35]. Kısırak sütünden az olgunlaşmış kızılıcık tadında yapılan kıymız içkisi tek keyif için değil, verem gibi bazı hastalıkların tedavisinde de kullanılmaktaydı[6]. Göktürkler, darı ve buğdaydan Beğni denen bir içki yapıyorlardı[35]. Alkollü içki olan rakı ve şarap geleneksel içkilerimizdendir. İçerken sofranın zengin olması meze kültürünün gelişmesine neden olmuştur. Ege kıyılarındaki zeytinyağı ile balığı, Roma mutfağı, Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa yemek ve içecekleri Anadolu mutfağının zenginleşmesini sağlamıştır[36]. Türk mutfağına Fransızlardan pasta, İtalyanlardan ise makarna girmiştir[37]. Yörelere göre değişiklikler göstermektedir. Köy ve kent yemekleri olarak iki grupta toplanabilir. Türk mutfağının genel özellikleri şunlardır[37].

- Taze sebze ve meyveleri kurutarak konserve tekniğini uygulamışlardır.
- Zeytinyağının yurdu Anadolu'dur.

- Pekmez, helvalar, kabak, zerde, çeşitli şekerlemeler ile hamurdan yapılan baklava, kadayıf ve dünyaca tanılan lokum tatlılar arasında yer alır.
- Ana yiyecek maddesi ekmektir.
- Türk mutfağında yemek çeşidi çok olup hamur işin başında gelmektedir.
- Sebze yemekleri et, soğan domates yada salça ile kavrularak yapılmaktadır.
- Soğan baş malzemesi olup yağda kavrularak yada çiğ olarak da yenmektedir.
- Kendi kendine yetişen bitkilerden olan ot, mantar gibi köklerden oluşmakta ve daha fazla kırsal bölgede tüketilmektedir.
- Sütten elde edilen yağlar her yörede yenmektedir.
- Kuyruk yağ kullanılmaktadır.
- Bulgur çorbalarda, köftelerde ve sebze yemeklerinde kullanılmaktadır.
- Çok miktarda baharat kullanılmakla birlikte çeşitleri azdır. Maydanoz, dereotu ve en çok kırmızı biberdir.
- Sebzelerden olan sivri biber yemeklere katılır.
- Sos olarak domates yer alır.
- Tatlılarda tatlandırıcı olarak pekmez konur.

### 3.2 Tarihsel Gelişimi

Türkler birçok uygarlıklar ile iç içe yaşamışlardır. Zaman içerisinde elde ettikleri lezzetleri ve besinleri birbirleri ile harmanlayarak yemeklerden aldıkları tatları geliştirmişlerdir. Bol çeşitliliği, hazırlama, pişirme, sofraya düzeni, araç ve gereçler ile mutfak konusunda gelenek ve görenekleri haline getirmişlerdir. Gelişmesinde önemli bir yeri olan hayvancılık, süt ve ürünlerinden olan yoğurt, yağ, peynir yapılmasına, etin de mutfak açısından ön plana çıkmasına ve pişirme yöntemlerinin gelişmesini ve kaynaşmasına neden olmuştur. Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen yeni tatlar gibi nedenler ile bugünkü Türk Mutfak kültürünün çeşitlenmesinde ve şekillenmesinde rol oynamıştır. Mutfak kültürünün ortaya çıkış süreçlerini 5 ana grupta toplayabiliriz.



### 3.2.1 Türk Mutfağı ve Dönemleri

#### Avcı Toplayacı Beslenme (Neolitik Dönem)

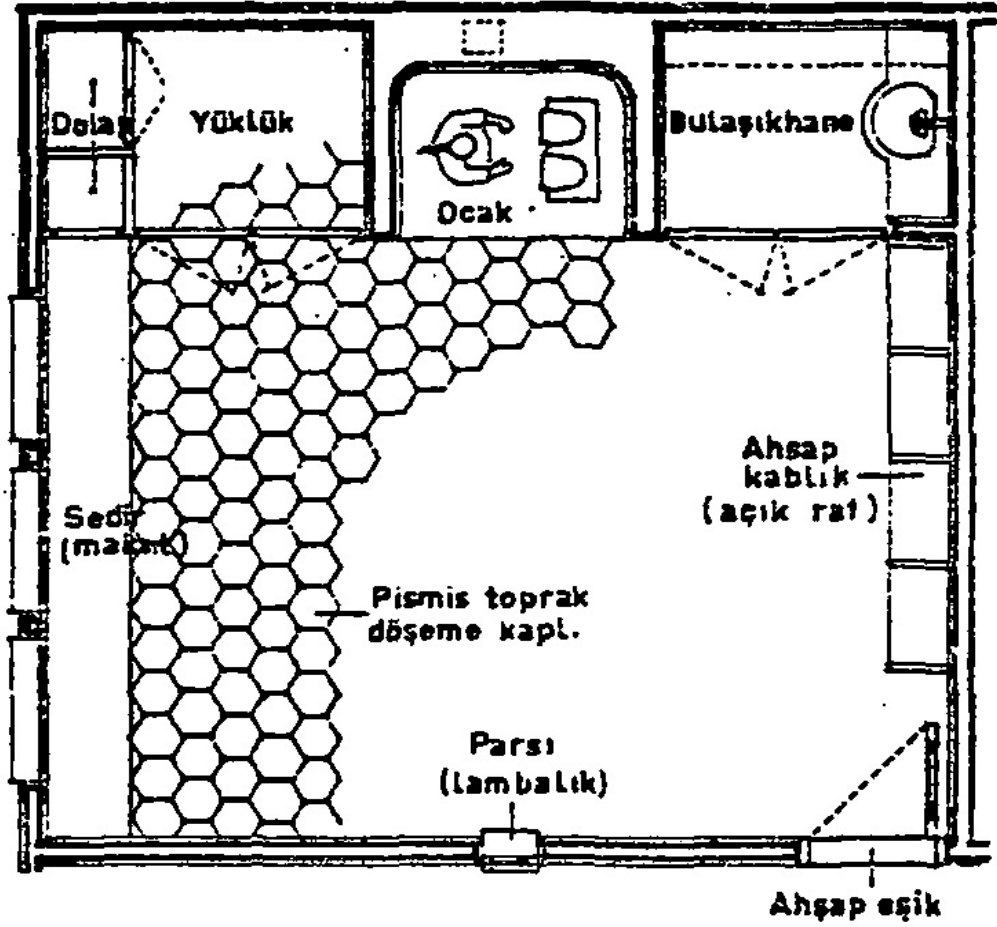
İnsanın oğlunun yeryüzünde görülmesi ile yerleşik düzene geçinceye kadar olan dönemdir. İnsanlar, doğadan topladıkları bitki, avlandıkları hayvanları yiyerek beslenme ihtiyaçlarını karşılamışlardır.

#### Anadolu'da İlk Yerleşik Düzen(MÖ 9-8 bin yıl önce- M.S. X. Yüzyıl arası):

Birçok yerleşim yerlerinde devletler kurmuşlardır. Hattiler, Hititler ve Urartular en önemliler arasındadır. Tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlar, temel yiyecekleri koyun, keçi, sığır ve süt ürünleri olmuştur. Buğday ve unu ile yapılan yağlı hamur işleri ön plana çıkarmışlardır. Tereyağı, peynir, çökelek, yoğurt, boza, ayran ve süt tatlıları olarak çeşitlilik göstermektedir[38]. Kurutulmuş yoğurt olan Kurut bazı yörelerde hala görülmektedir[39]. Tarhana, un, mercimek ve yoğurtlu çorbalar arasında yer almaktadır.

**Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi:** Bu dönemde Orta Asya'dan getirilen mutfak kültürü ile bütünleşmiştir. Bilgileri 14. yüzyılda yazılı hale getirilmiş Dede Korkut hikâyelerinde yer alan Mevlana'nın(Mesnevi, Divan-ı Kebir, Mektubat, Mecalis-i Seb'a XIII. Yüzyıl), Yusuf Has Hacıp'in Kutatgu Bilig(XI. Yüzyıl) ve Kaşgarlı Mahmud'un Divanu Lügati't Türk(1072) eserlerinde yer almaktadır. Cuma sabahları ziyafet sofraları kurulmakta, konaklamaları içinde han ve kervansaraylar yapılarak, gelip geçen yolculara da hizmet etmeleri için tekke ve zaviyeler kurmuşlardır[40]. Bir çok çeşitliliği, pişirme ve saklama teknikleri ile kendilerine has bir kültür oluşturmuşlardır. Kuşluk ve akşam(zevale) olmak üzere iki öğün yerlerdi. Kelle ve paça gibi etten yapılan çorbalar, süt ve ürünleri, arpa, buğday, yulaf, çavdar hububatlarından, kuzu, keçi, at, tavuk, kuşlar ve balıklar kurabiye biçiminde hazmı kolay olan ekmeklerden (çukmin) ve yufkalardan, et ve sebzeli pilavlardan, ayrıca kabak, patlıcan, havuç, kereviz gibi sebzelerden meydana gelirdi[39]. Tatlı ve şerbetler de önemli bir yere sahip olup yemekten sonra ikram edilirdi[41]. Şekil 3..1: Türk evi mutfağı verilmiştir.





Şekil 3.1: Türk evi mutfakı[46].

**Osmanlı(Saray) Dönemi(1299-1923):** Halk mütevazı mutfakta sahip iken sarayda gösterişli ve 1200'e varan çalışan kadrosu ile yemekler hazırlanmakta ve sunulmakta idi[39]. Topkapı Sarayına Fatih Sultan Mehmet'in 15.y.y.'in ikinci yarısında yeni mutfaklar yaptırması ile gelişimi başlamıştır. Matbah-ı Amire denilmekte, İkinci avlunun sağ ve sol tarafında yer alırdı. Kanuni dönemine ise 6 kubbeli Has Mutfak ile Helvahaneleri eklenmiş 1574 çıkan yangınla Mimar Sinan tarafından plana sadık kalarak yenilenmiş ve genişletilmiştir[42]. Tatlıların, turşuların, macunların, şerbetlerin, ilaç ve kokulu sabunların yapıldığı Helvahane, gıdaların konulduğu Kiler, ekmeklerin pişirildiği fırınlar, hazırlıkların yapıldığı yerler, kullanılan kap-kacağın kalaylandığı Kalayhane, aydınlatılma işini üstlenen Şemafer Karhanesi gibi 10 birimden oluşmaktaydı[43]. Mutfak denilince ilk akla aşçılar gelmektedir. Acemioğlanlardan seçilip görevlendirilirdilerdi. Şakirtlik (çıraklık), Halifelik (kalfalık) gibi aşamalardan geçerek ustalık (aşçılık) daha sonra ise Başaşaçıbaşı'na bağlı olarak da Ahçıbaşı olurlardı. Sofranın bir düzeni

bulunmaktadır. Yere serilen temiz bir örtü, üzerine konulan alçak bir sehpa ve onun üzerinde geniş ve yuvarlak sini ve üstünde ise kaşık-çatal, tabak, bardak ve fincanlar yer alırdı. Sofrada oturan kişilerin kimliklerine göre de bir çok farklılık olurdu. Yemek değıştikçe kaşık-çatal da değıştirilir, tabağa bir kere dokunuldu mu hemen yenisi ile değıştirilirdi[44]. Sofranın altına serilen örtünün kumaşının altın sırmalı işlemleri ile bezelmesi, tepsisinin (sini) gümüş olması, yemek takımlarının değerli malzemelerden oluşu, çeşidin çokluğu ise ev sahibi ile davetlilerin statüsünü belirleyen ölçütleri idi[45]. Ortaçağ Avrupa'sında ise yüksek bir masada yemek yemekle birlikte çorba ortak bir tastan, çatal işlevini de parmaklar görmekteydi bu özellikleri bakımından Osmanlı ile benzerlik göstermektedir. Rönesans ile İtalya'da çatal kullanılmaya başlanmış ve 18.yy Batı'da yaygınlaşmıştır. Saray ve konaklarına girmeye başlayan masa, sandalye, çatal, bıçak ve Avrupa stili porselen tabakları Sultan II. Mahmut'un (1808-1839) döneminde işlevsel olarak kullanılmaya başlanmıştır. Deniz ürünlerinin tüketimi artmış, yemek yeme kuralları ilk defa bu dönemde başlamıştır. Sade, doyurucu olmasına önem verilmiştir. Lahana çorbası, yoğurtlu ve ıspanaklı büryani, pazı, ayran, şerbet ve baklavalar yer alırdı[47]. Yemekler eritilerek sadeyağ ile yapılırdı. Baharatlardan oluşan özel soslar ve meyveler ile zenginleştirilirdi. 19.y.y.da Batı ile ilişkilerinin artması sonucu kültürümüz etkilenmeye başlamıştır. Kabak, limon, enginar, patlıcan ve şalgam ile en çok lahana turşusu tüketilmekteydi. Hoşafklar, şerbetler, limon suyu, boza ve kahve saray içecekleri arasındaydı. 18. yüzyılın sonlarına doğru domates, makarna ve Amerika kökenli fasulye, patates, konserve, mandalina, muz, biber, mısır ve 19. yüzyılda da şalca gibi yeni tatlar, teknikler girmiştir[48]. Flemenk, parmezan peyniri ithal edildiği bilinmektedir[48]. Meyveler arasında üzüm, elma, nar, armut, şeftali, kiraz, karpuz, kayısı, kızılıçık, zerdali ve incir yer almaktadır. 19. yüzyılda özel gün yemeklerinde özellikle yabancı misafirlerde Fransız yemekleri tercih edilmiştir. Şampanya ve havyar soslu balıklar, trüf mantarı, kaz ciğeri, jöleli av eti, garnitür ile servis edilen dana filetolar, pasta ve tartlar bazı örneklerdir[48]. Tatlı, tuzlu ve ekşi tatları birbirinden ayrılması ve baharatların daha sade kullanılmaya başlanmasıdır. Batı kültürün etkisi ile farklı ülkelerin mutfaklarıyla tanışılmıştır. Sarayda kullanılan pişirme kaplarının tamamı bakırdandır. Şekil 3.2.: Osmanlı Saray Mutfağı verilmiştir.



Şekil 3.2: Osmanlı Saray Mutfakı[49].

Şekil 3.3.: Cumhuriyet Mutfakı[54].

**Cumhuriyet Dönemi (1923-Günümüz):** Masadan sandalyeye, çatal, bıçak ve kaşık ile kişiye özel tabaklara geçiş 19. yüzyılın ikinci yarısında yavaş yavaş gerçekleşmiştir. Cumhuriyet dönemine kadar bu ikilik böyle devam etmiştir[50]. İstanbul'da zaman içerisinde Osmanlı ve Anadolu mutfakları sunan küçük lokantalar, döner, tavuk da yenilebilen muhallebiciler, el arabasında nohutlu pilav ve fasulye gibi yiyecekler satan sokak satıcıları ile Çin, Japon, Fransız, İtalyan mutfakları ile fusion bağlığı altında vejetaryen restoranlar da ortaya çıkmıştır[51]. Sadece erkeklerin gittiği kahvehane yerlerinin yerini zamanla meyhanelere, bar-kafe-restoranlara, pastanelere gibi yerlere bırakmıştır. Endüstrinin gelişmesi ile gıdaların her zaman bulunması sağlanmıştır. İnsan sağlığını olumsuz yönde etkileyen katkı maddeleri eklenerek çok fazla saklama ve depolama teknikleri ile ürünün uzun süre saklanması sağlanmıştır. Sanayi devrimi ile zaman kavramının önemi artmış ve öğle saatleri kısalmasına, eğitim seviyesinin artmasına, gelirin yükselmesine ve aynı zamanda perakendecilikteki gelişme ile ürünlerde çeşitliliğin artması rekabetin doğmasına neden olarak ailenin yapısını ve yaşam tarzı ile birlikte yemek kültüründe etkilemiştir[52]. 1986 yılında İstanbul Taksim Meydanında Mc Donald's açılarak Amerikan yiyecek ve içecek ile toplumun kısa sürede yeme imkanını sağlayan Fast Food kültürünü sunmuştur[53]. Küreselleşme sektörün gelişmesine ve yayılmasına neden olmuştur. Şekil 3.3: Cumhuriyet mutfakı verilmiştir.

### 3.3 Mekansal Özellikleri

Önceleri ailenin toplandığı ve oturduğu sofralarda yemek pişirilmekteydi. 7.y.y ise salonların yanında küçük mutfaklar, erzakları koymak için ayrı odalar yapılmıştır. Zemini topraktan olup tavanda yuvarlak bir delik açılarak baca görevi görürlerdi. Etler içerde çok duman olduğundan dolayı dışarıda pişirilmekteydi. Ortaçağda ise yerden biraz yüksekte setin üzerinde büyük kemerli ocaklardan yapılmıştır[55]. Sağında ve solunda yer alan tabak, tencere gibi gereçlerin koyulduğu terekler ile kahvaltılıklar ile yemekliklerin saklandığı tel dolaplar yer alırdı[Şekil 2.2; Şekil 2.3.]. Kazanlar, tencereler, tepsiler, bakır sahanlar, tavalar, çömlekler, güğümler, bakraçlar, kepçeler, kâseler sefer taslar gibi araçlar ile üst üste 5—6 kat olan sergenlerin altlarına el leğeni, ibrik, testi, üstlerine ise sırasıyla tencereler, kaplar, sahanlar, kuşane, çorba tasları, tepsiler, çini tabaklar yer alırdı. Şekil 3.4: Terek, Şekil 3.5: Tel Dolap verilmiştir. Romalılar zamanında mutfak Atrium’da ayrı bir bölümde konumlandırılmış yapı ve malzemeler ise ihtiyaç doğrultusunda değişimler geçirerek evrimselleşmiştir. Ortaçağda evin ısıtma kaynağı olan ocak ise bacanın ve ısı dağıtım sistemlerinin icadı ile yaşam alanından ayrılmaya başlanmıştır. Viktoryen döneminde sanayileşmenin etkileriyle yaşam ve iş alanları birbirlerinden ayrılmıştır.



Şekil 3.4: Terek[55].



Şekil 3.5: Tel Dolap[55].

### 3.3.1 Mutfak Çeşitleri

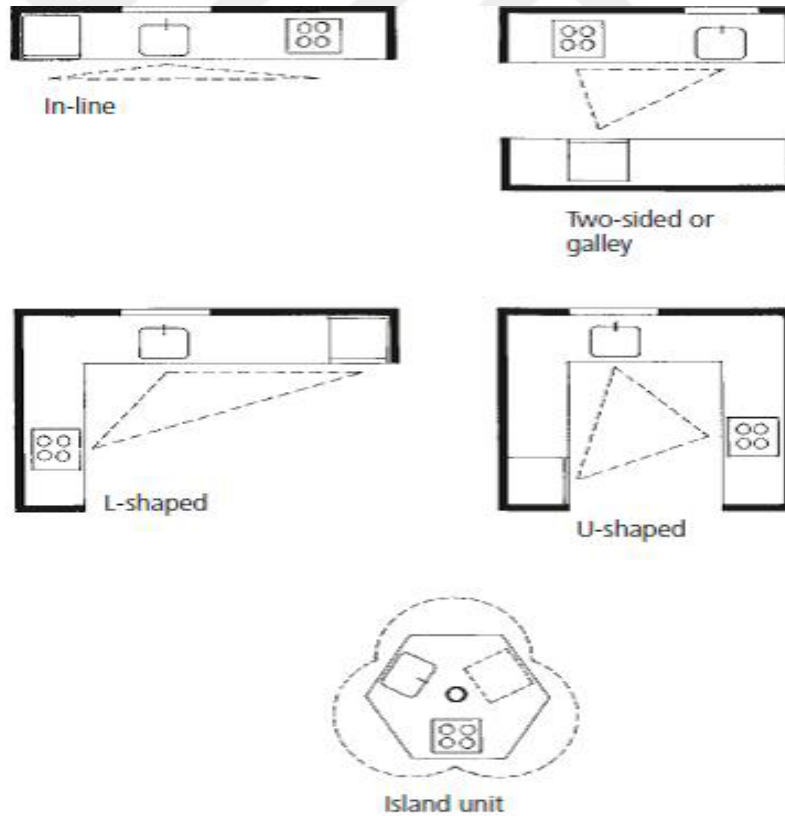
**Düz Mutfaklar:** Bir duvara yaslanmış ve çalışma alanından meydana gelen en basit planlardır. Şekil 3.6:. verilmiştir. Bir bütün olarak içermeli ve soldan sağ sıralanmalıdır.

**Koridor:** İki duvarın da kullanıldığı geniş mutfaklardır Şekil 3.6:. verilmiştir. Bir taraf pişirme ve temizlik, diğer yönü ise malzeme ve aletler, orta kısımda rahat dolaşım için bir alan oluşturmalıdır.

**Köşe(L):** Küçük mutfaklar için idealdir. Kesişen iki duvarın birinde pişirme ve temizleme, diğer tarafında ise çalışma alanı olmalıdır.

**(U):** İdeal olan biçimdir Şekil 3.6:. verilmiştir. Ortasında temizlik, diğer taraflar ise pişirme, çalışma ve dolaplar biçimindedir.

**Merkez (Ada):** Geniş yerlerde uygulan ve çalışma merkezi ortada olan tiplerdir.Şekil 3.6:. verilmiştir.



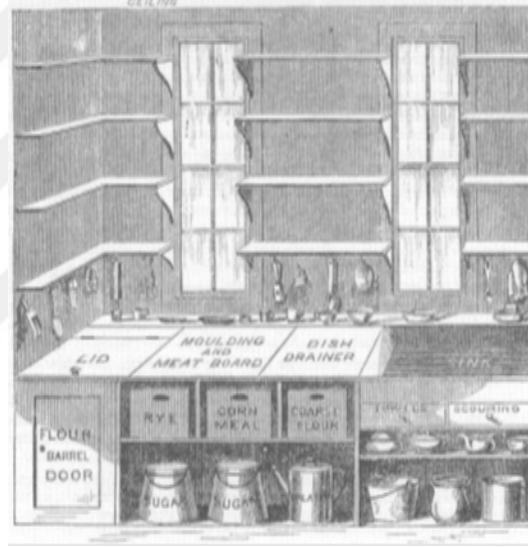
Şekil 3.6: I, Koridor (II), L, U ve Ada Mutfak Tipleri[56].

### 3.3.2 Mutfak Gereçleri

**Buzdolabı:** Kışın dağlarda çukurların içinde kar biriktirerek ve besinleri toprak altına gömerek yada kurutarak soğuk tutma, tuzlama ve saklama işlemleri yapılırdı günümüzde ise özel bir medot ile çalışan gıda maddeleri ve içecekleri soğuk bir ortamda günlerce korumaya yarayan elektrikle çalışan buzdolapları almıştır. İlk üretimi o şartlara göre ayaklı ve geniş bir forma sahip iken 1960-1970 yıllarında ince bir yapıya sahip ve tasarıma entegre olan ankastreler yer almıştır. 1980'lerde ise post-modern ürünlerin artması ile paslanmaz çelik kaplamalı ürünler yapıлып satışlarına başlanmıştır[57]. Şekil 3.7: 1920 Yapımı Bir Buzdolabı verilmiştir.



Şekil 3.7: 1920 Buzdolabı[58].



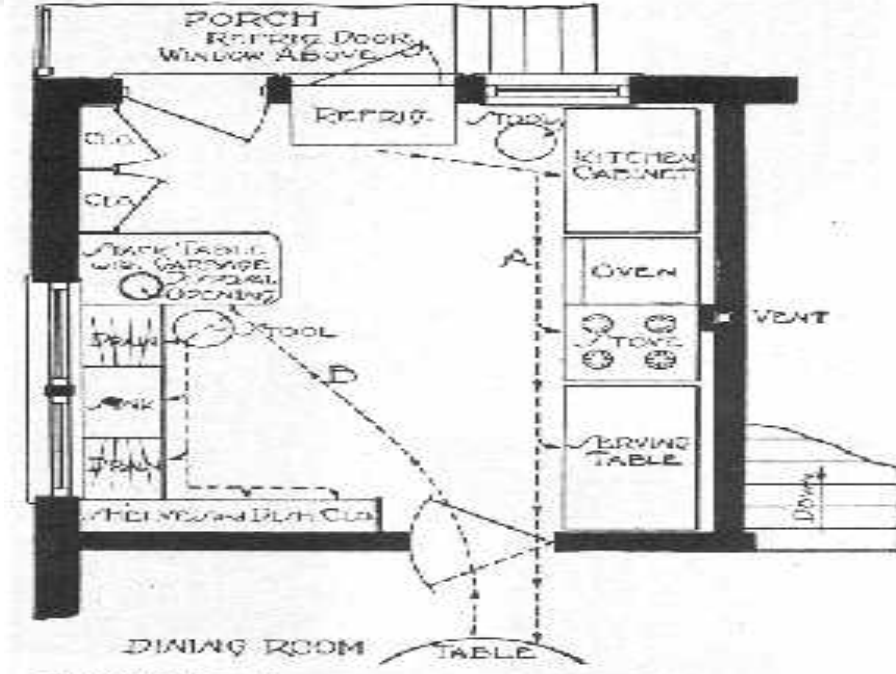
Şekil 3,8: Ergonomik Mutfak Önerisi[61].

**Isıtıcılar ve Ocaklar;** İnsanoğlu ilk olarak ateş yakarak etrafında toplanıp ısınırlardı. Daha sonra kendilerine barınaklar yapmışlar ve böylelikle mekanların oluşmasına neden olmuştur. İçerlerine önceleri yere sabit toprak ve metalden yapılan mangallar, ızgara sistemleri ve ateş tuğladan yapılmış maltızlar, duvarlara gömülü ocaklar, tandırlar ve tazminat döneminden sonra sobalar ve daha sonralar ise kalorifer ve kombiler yer almıştır. Yemek pişirme işlemi önceleri ateş yakılarak etrafına taşlar dizilerek üstünde pişirilirdi, madenin ve teknolojinin gelişmesi ile elektrikli fırınlar ve ocaklar yer almıştır. Fırın ilk önceleri yiyeceklerin pişmesi için üzerine konulduğu taştır. Ekmek ile tarihi Sümerlilerin taş fırınlarda İ.Ö.3000'lere dayanmaktadır. Bir merkezden



ısının yayılması ilk tuğladan İ.Ö.2500'lerde Mısırlılar ve Sümerliler kullanılmışlar ve geliştirmişlerdir[59]. Mısırlılar salamura ve tuzlama tekniğini keşfetmişlerdir[60]. Babil'liler ise sıcak külde kızartma, kavurma, ızgarada, şişte pişirme gibi teknikleri kullanmışlar ayrıca ısıyı da kubbeli ocaklardan elde etmişlerdir[59].

**Çalışma ve Saklama Dolapları:** Catherine Beecher'ın 1860 tarihinde çalışma, saklama ve eviyeği bağlantılı olarak resmettiği gömme mutfak ünitesi çizimleri görülür. Şekil 3.8.: verilmiştir. Bu çizimi o yıllarda kullanılmamış olsada günümüzde tasarım için kullanılmaktadır. Şekil 3.2.2.a. Ergonomik Mutfak Önerisi[61]. Günümüzde ise Frederick'in profesyonel tasarım düşüncesi uygulanmaya başlanmış ve hazır mutfaklar ortaya çıkmıştır. New Household Management adlı kitabında yapılanlar ile fabrikasyon arasında bağlar kurarak çalışma alanı, araç ve gereçler ve saklama elemanlarını da içeren çizimleri bulunmaktadır[60]. Şekil 3.9: Christine Frederick'in Mutfakta Rasyonalizasyon Diyagramı verilmiştir.



**Şekil 3.9:** Christine Frederick'in Mutfakta Rasyonalizasyon Diyagramı[62].

Duvara monte edilmiş mobilyalara geçiş 1930'lardır. Saklama üniteleri duvar ve zemin ile bitişik hale getirilerek düzlemsel dizilim ortaya çıkmıştır. L ve U modern dizilimleri bulduktan sonra, 1930'lu yıllarda açık (open) plan da kullanılmaya başlanmıştır[63]. 20. yy. toplum yapısındaki büyük değişimler ile çalışma yerinin fiziki ve duygusal olarak ayrılmaya başlaması ile mutfak ve evin yapısında değişimler olmaya başlanmıştır[64]. Parçalama, karıştırma, kıyma, pişirme, soyma, doğrama gibi işlemler elle yapılırken teknolojinin gelişmesi ile otomatik makineler gibi küçük ev aletlerde yapılmaya başlanmıştır.

### 3.4 Van Yemekleri

Geçim kaynakları hayvancılık olduğu için mutfakları süt ve et ürünlerinden meydana gelmektedir. 1970 yılında karayolunun sağlamlaştırılması ile sebze yönünden de zenginlik kazanmıştır. Evde yapılan keşkek, peynir ve kavurma, ambarda havuç, turp, lahanalar sebzeleri toprağa gömülerek saklanmakta ve korunmaktadır. Tandır evde taptapa ile lavaş ekmekleri pişirilmektedir. Nisan ve mayıs aylarında çoğunlukta olmak üzere Gölden çıkarılan balıklar, bulgur, yoğurt ve salça ile yapılan ayran aşı ile birlikte tüketilmektedir. Koyun sütü ve özel peynir mayası ve yörede yetişen otlar ile yapılan otlu peynir yörenin en meşhur yiyeceğidir[65]. Sebze, tahıl, et ve süt ürünlerinden elde edilen yiyeceklerle biçimlendirilmiştir. Ayrıca hamur işi, yöresel bitkiler, balık ve tatlılardan meydana gelmektedir. Başlıca yemekleri; ayran, helim, bulgur, gurut ve erişte aşı, keledoş, sengeser, cılbır, ekşili, bulgur şilesi, helise, keşkek, kuymak, paluza, mercimek, ciğer ve kurut köftesi, kabak borani, ilitme, Van baklavası, gelbir ile ekmek tatlısı, piyazı, cacığı, içli pilavı, tereyağında, tavada, ızgarada, fırında balık ya da soslu alabalık ve inci kefali balığıdır[66].

**Tandır(İnci Kefali) Balığı;** Türkiye' de sadece Van gölünde yaşayan tek balık türüdür. İyice temizlendikten sonra tuzlanıp kalbur üzerine dizilerek süzölmeye bırakılır. Bir taraftan bir tabağa yoğurt ile unu karıştırılarak bir bulamaç hazırlanır. Tandır iyice yakılıp kızdırılır. Balıklar hazırlanan sosun içine bandırılıp tandırın kenarlarına sıra ile dizilir. Ağzı bir saç ile kapatılıp pişirilmeye bırakılır[67]. Tandır üzerine dizilişinin şekil 3.10..gibidir.





Şekil 3.10: Tandır ve Tandır Balığı[68]. Şekil 3.11: Helise Yemeği[69].

**Helise Yemeği;** Doğum, düğün gibi özel günlerde hazırlanıp misafirlere ikram edilir. Toprak bir kapta hazırlanır, dövme (den) koyun eti ile birlikte tandırda pişirilir. Şekil 3.11: Helise Yemeği verilmiştir. Tahta kaşık ile çırpılıp karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince tabaklara alınır. İçinde hafif çukur açılarak içine erimiş yağ ilave edilir. Bölgeye özgü bir yemek çeşididir [69].

#### 3.4.1 Van Kahvaltısı

İpek yolu üzerinde olması kahvaltı geleneğinin oluşmasında önemli bir yer almaktadır. Özelliği tamamen doğal ürünlerden olmasıdır. Geçim kaynakları hayvancılık olduğu için kahvaltı sofraları süt ve ürünleridir. Beslenmemizde önemli bir yere sahiptir [65]. Hakiki balı, beyaz, örme ve otlu peyniri, yoğurt ile süt kaymağı, yayık tereyağı, cacık, kavurmalı-sucuklu yumurta, zeytin, murtuğa, kavut ve gencurdan oluşmaktadır. Şekil 3.12: Dünyanın En Kalabalık Kahvaltı Sofrası verilmiştir.



Şekil 3.12: Dünyanın En Kalabalık Kahvaltısı[65]. Şekil 3.13: Otlu Peynir[69].

**Otlu Peynir;** %70 ile %80 otlu peynir oluşturmaktadır. Başlangıçta ilaç olarak kullanılmaktaydı. Geçimini sadece hayvancılık ile sağlayan bölge halkı, sert iklim şartlarının ve ulaşım zorluğunun nedeni ile uzun süren kış aylarında kapalı kalmakta ve vitaminsizlikten oluşan hastalıkların tedavisinde yabani bitkilerden oluşan otlu peyniri ilaç olarak kullanılmaktaydı. Zamanla bu peyniri benimseyip sofraların vazgeçilmez bir yiyeceği olmuştur [65]. Şekil 3.13: Otlu Peynir verilmiştir.Yapımında inek ve keçi ile en çok koyun sütü kullanılmaktadır. 30°C sıcaklıkta çığ olarak mayalanmakta sıcaklığı elle kontrol edilmektedir. Önceden hazırlanan geleneksel maya ilave edilerek 1-2 saat arasında pıhtılaşması beklenilir ve bez torbasına konur. Aktarma işleminde bir kat pıhtı ve daha sonra heliz, sirmo, sov, siyabo, kekik, yabani nane ve mendo otları ilave edilir. Torbanın ağzı bağlanarak üstüne taş konur ve süzölmeye bırakılır. 3-4 saat kadar tamamlandıktan sonra elde edilen teleme küçük dilimlere ayrılır. El büyüklüğünde değişik şekillerde kesilir. İki şekilde tuzlanmaktadır. Salamura usulü; dilimleri bir süre taze yumurtanın tuzlu suya bastırılır bir süre dinlendirilir daha sonra teneke yada plastik kaplara alınır. Serin bir yere konarak sonbahara kadar bekletilir. Kuru tuzlamanın yapılışı; Teleme küçük dilimlerin üzerine göz kararı kalın mutfak tuzu serpilerek 3-4 gün arasında bekletilir. Dilimler bol su ile yıkanır. Plastik kap ya da toprak küplere bir kat peynir bir kat cacık konarak hiç hava gelmeyecek şekilde konur. Üst kısma üzüm yaprağı konarak çamur ile sıvanmaktadır. Ağzı aşağı gelecek şekilde serin bir yerde genel de toprak altına konur. Üstü gevşek toprak ya da kumla örtölür. Bu pozisyonu peynirdeki nem kaybını hızlandırmaktadır[65].

**Murtuğa;** 250gr tereyağ, 1 bardak un, 4 yumurta

Yağ bakır bir tencerede eritilir ve unu yavaş dökerek iyice karıştırılır. Çırpılmış yumurtalar çörek üzerine dökölür, fazla dağılmamasına bakılır ve çatalla çevrilirerek diğer tarafında pişmesi sağlanır. Bal ya da reçelle yenilmektedir.

**Doğum;** Doğum hayatımız bir başlangıcı olup yüzyıllardan beri farklı şekillerde kutlanmaktadır. Bölgelere göre farklılıklar göstermektedir. Bebek doğduktan sonra ziyaretler yapılmaktadır. Halk arasında uğrak denmektedir[71]. Doğumdan sonra lahusa şerbeti hazırlanır ve gelen kişilere ikram edilir. Kızılılık şekeri, tarçın ve karanfil ile hazırlanmaktadır. Bebeğin kırkinci günü mevlit

okutularak etli pilav ikram edilir. Ayrıca doğumda helise yemeği hazırlanmaktadır[71].

**Düğün;** Bir çiftin beraber yaşama kararlarını dost ve tanıdıkları ile birlikte kutladıkları eğlencedir. Helise, ayran aşısı, kavurma, türlü kuru fasülye, börek, otlu peynir, bulgur yada pirinç pilavı, ayran ve baklavalara hazırlanıp misafirlere sunulur[71].

**Ölüm;** İnsan hayatının sona ermesidir. Bu acı günde komşular tarafından yemekler hazırlanıp ölen kişinin evine götürülür. Evinde ise helva ikram edilir[71].

### 3.4.2 Kışık Hazırlıkları

Kış mevsiminin uzun ve çok soğuk geçmesi ağır yaşama şartları oluşturmaktadır. Bu nedenle hazırlıkları büyük bir önem taşımaktadır. Kurutulmuş sebzeler, meyveler ve hamur işleri bulunmaktadır. Kabak, balık, yeşil fasülye kurusu, ıspanak kurusu, mısır, kayısı, elma, kayısı ile erik pastili, kayısı ve erik salçası yörenin kişisel olarak yaptıkları hazırlıklardır [71].

**Gömülerek Yapılan;** Van yöresinde patates, soğan, kavun, karpuz ve domates gibi sebze ve meyveler gömülere saklanılır. Ayrıca kış aylarında kar ve su buz haline getirilerek de yaz aylarında kullanılmak üzere gömülür. İşlemi; derin bir kuyu kazılarak kuyunun dibine tuz atılır ve üstüne su konur. Böylelikle karışım kuyuda buzlanmasına neden olur. Bu işlemden sonra toprağa gömülecek yiyecekler kuyunun içine konur. Üzeri otlarla kapatılır. Uzun süre bozulmadan saklanılır[71].

**Asılarak Yapılan;** Elma, karpuz, kavun, biber, domates gibi meyve ve sebzeler bir yere asılarak saklanılır. Meyveler olgunlaşınca kullanılmaktadır[71].



## 4 VAN EVİ VE MUTFAK DÜZENİ

Günümüz Van şehri ayrı nizamda, tandır evi, bahçe, avlu(hayat), ambar ve kiler sokak ilişkisi içinde inşa edilmiştir. Malzeme olarak kerpiç, taş, ahşap, metal ve tuğla kullanılmıştır. Mutfak genelde zemin katta olmakla birlikte nadir olarak üst katta olanları da mevcuttur. Evin içinde mutfağı olmayan evlerde tandır evi bulunmakta ve mutfaktaki işlevi burada yapılmaktadır. Kış hazırlıklarının yapıldığı, sabah kahvaltısının ve çay sohbetlerinin yapıldığı bir mekandır. İç kısmı kerpiç, helası, kemerleri ise tuğla ile örülen bir yada iki ocağı olan mekandır. İki katlı evlerde tandır iki adet bulunmaktadır.

### 4.1 Yapı-Mekan-Malzeme

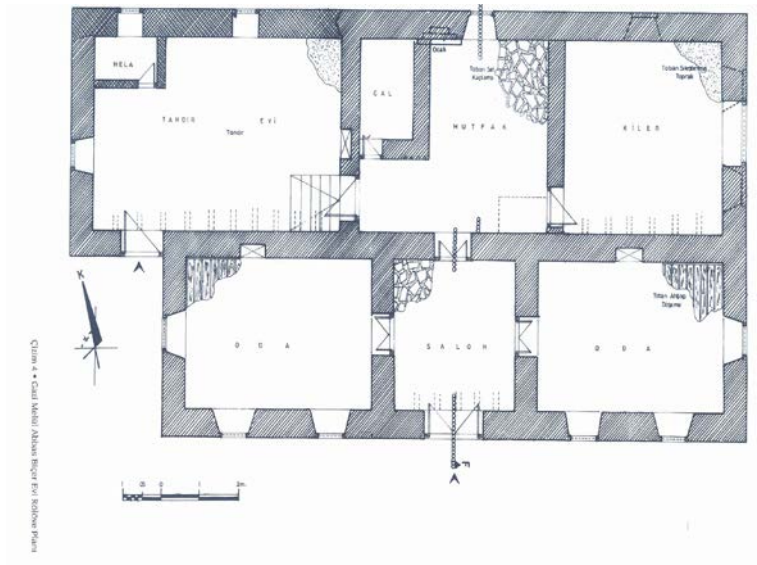
İki katlı düz toprak örtülü evleri, bağları, bahçeleri, çarşı-pazarları, minarelerin, camilerin, kiliselerin, konsolosluk, mahalle aralarından yükselen kubbeler, yabancı ve yerlilerin kolejleri ile karma bir kentimizdir. Belli bir bölgeye ayrılmamış, her türlü dini ve sivil mimari ile iç içe homojen olmayan bir şekilde dağılmışlardır. dış cepheleri arasında hiçbir fark görülmemekte zaman içinde her türden ve uyumlu olacak şekilde geliştiği gözlenmektedir[68]. 17.yüzyılın (1655) ortalarında bölgeyi gezen Evliya Çelebi, iki katlı düz damlı kagir den olan evlerin 300 kalenin içinde ve cebeciler, yeniçeri ve topçulara ait olan toplam 8.800 evin olduğunu ve 10 mahallesinden oluştuğu, Ermenilerin 3 diğerlerinin Müslümanların yaşadığını anlatmıştır[72]. 19.yüzyılda Lynch tarafından yapılan haritada, şehrin 12 mahalleden meydana geldiği bunun 9'u Müslüman, 3'ünün ise gayri Müslimler den oluştuğu görülmektedir. 1914 yılında Avrupa'da başlayan milliyetçilik akımları, Ermenileri de etkilemiştir. 1877-1778 Osmanlı-Rus Savaşı'ndan (93 Harbi)) sonra, Ermeni çetelerin örgütlendiği ilk şehirdir[36]. 7 Mart 1915'te Cevdet Bey'in emri ile yerli halkı Bitlis'e gönderilir. 17 Mart 1915'de sayıları 4.000 olan Taşnak ile Rus çeteleri ili işgal ederler. 20-23 Mart'ta İstanbul'a çektiği telgrafta 5418 haneli ilde, iki bin üzerinde ev, okul, dükkan ve mabet gibi çeşitli yapıtların yandığını rapor

eder[72]. Üç yıllık işgalden sonra göç eden yerli halkın bir bölümü geri döner. Eski ilin içinde yer alan sivil ve diğer mimari yapıların büyük bir bölümü yakılıp yıkılmıştır. Bu konumu yeniden yapılanmasına izin vermediği için, dışında bulunan bahçe ve bağ evlerine yerleşerek günümüz şehrin temellerini oluşturmuş sayılmaktadır[69]. İlk örnekleri kalenin güneyinde yer alan Eski kentte görülmektedir. Doğusu, batısı ve güneyi surlarla kuzeyi ise kale ile çevrilenmiştir [68]. Girişi surlardan açılan 4 kapı ile sağlanmaktaydı. Urartular'dan bir çok kale, tapınaklar, kaya mezarlıkları, su yolları ve diğer toprak ve madeni eserler kalmıştır. M.S.8.yy sonra veterinerliğin ilerlemesinde öncelik eden Akdamar kalesi ve dini yapılar ile hıristiyan mimarisi başlamıştır. Selçuklular ile de Türk eserleri görülmeye başlanmıştır. Osmanlılar'dan camiler, medreseler, hanlar, hamamlar türbeler, köprüler günümüze kadar ulaşmıştır. Kültürel yapısında Arap, Frans ve Türklerin izleri görülmektedir[73].

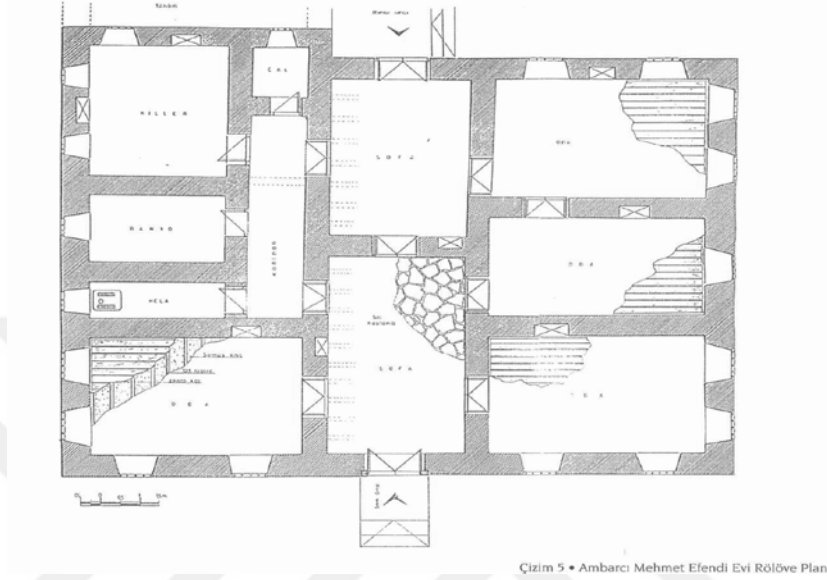
#### 4.1.1 Geleneksel Ev Tipolojisi

**Tek Kath Evler;** Girişi sokak yada caddeden olan çift kanatlı ahşap kapı ile sofaya girilen mekanlardır. Genelde fakir aileler tarafından yada bağ evi olarak kullanılmaktaydı [74]. Bu planlarda tandır evi bitişik bir şekilde inşa edilmiştir.

**İki Yüzlü, İç Sofalı ve İki Odalı Plan Tipi;** İç sofanın her iki yanında iki oda bulunmaktadır. Samanlık, ahır ve hela gibi bölümler ise ayrı olarak yapılmıştır. Bu plana tek örnek Şekil 4.1: Gazi Melül Abbas Biçer evidir. Diğer ucunda bulunan bir kapı ile mutfağa geçilir.



**İki Yüzlü, İç Sofalı, İki'den Fazla Odalı Plan Tipi;** İç sofanın etrafında ikiden fazla odası olan tek katlı evlerdir. Hamit Şen ve Ambarcı Mehmet Efendi bu tür örneklerdendir. Sofa aynı eksende iki bölüme meydana gelmektedir. Şekil 4.2: verilmiştir. Her iki yanında odalar bulunmaktadır. Arka taraftaki ucuna yerleştirilen kapı ile bahçe ve tandıra gidilmektedir.

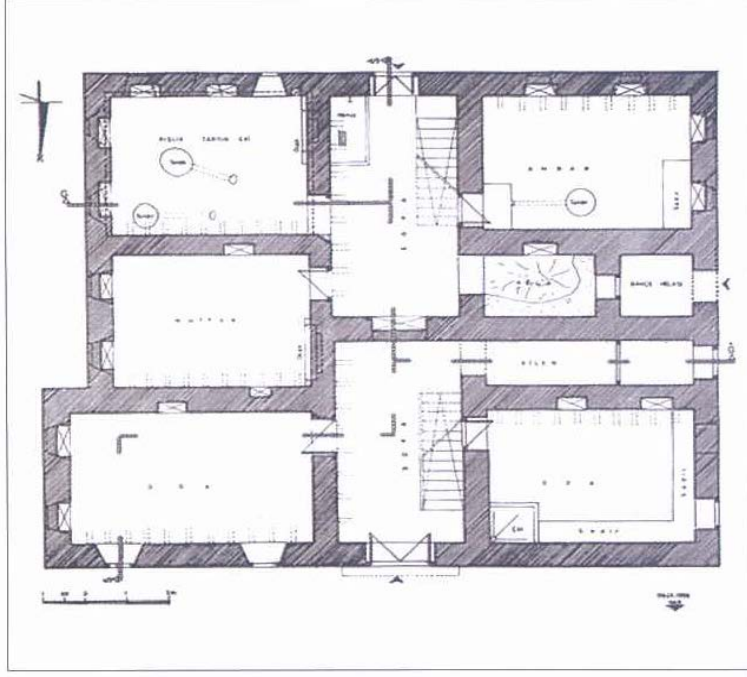


**Şekil 4.2:** Ambarcı Mehmet Efendi[75].

**İki Katlı Evler;** Girişi sokak yada caddeden olan çift kanatlı tokmaklı ahşap bir kapı ile iç sofaya girilmektedir. Çatılar düz damlıdır. Tandır evi bazen eve bitişik bazen de ayrıdır. Ekonomik yönden durumu daha iyi olan aileleri yaşadığı yerdir.

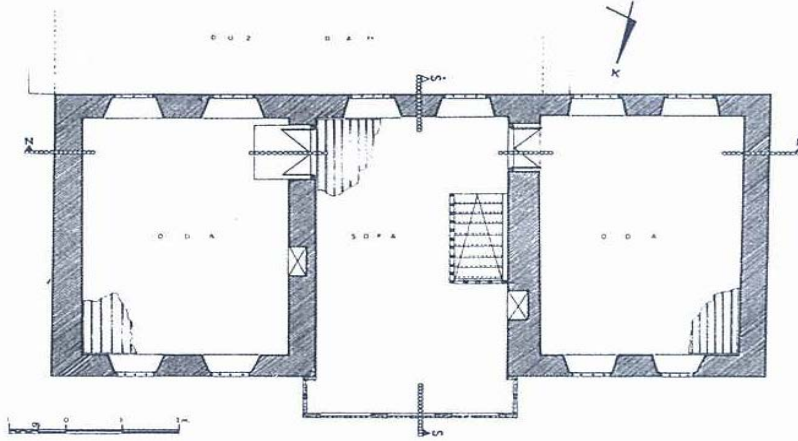
**İki Yüzlü, İç Sofalı, İki'den Fazla, Köşksüz Plan Tipi;** İç sofanın iki yanında da odaların yer aldığı, çift yüzlü, iç sofalı köşksüz Plan Tipi evlerle aynı şekilde mimari özellikler taşımaktadır[75]. Hamdi Dinler, Mustafa Sipahioğlu, İsmail Ödemiş, İsmet Yörükoğlu, Abdülelem Arvas, Fahriye abla, Polat Yörükoğlu ve Tufan Kaptaner bu tip evlere örnektir. Giriş cepheler sade bir yapıya sahiptir. İsmet Yörükoğlu diğerlerinden farklı olarak ikinci katında balkon bulunmaktadır. Abdülelem Arvas ile Polat Yörükoğlu'nun üst ve alt katlarında aynı eksende merdiven ve ayrı sofaların bulunması nedeni ile farklılık göstermektedir. Biri içeride diğeri dışarıda olmak üzere iki tane hela bulunmaktadır. Dışarıda bulunan bazen evlerden ayrıda yapılmaktaydı[82]. Abdülelem Arvas planı Şekil.4.3: verilmiştir.





Şekil 4.3: Abdülelem Arvas Evi[75].

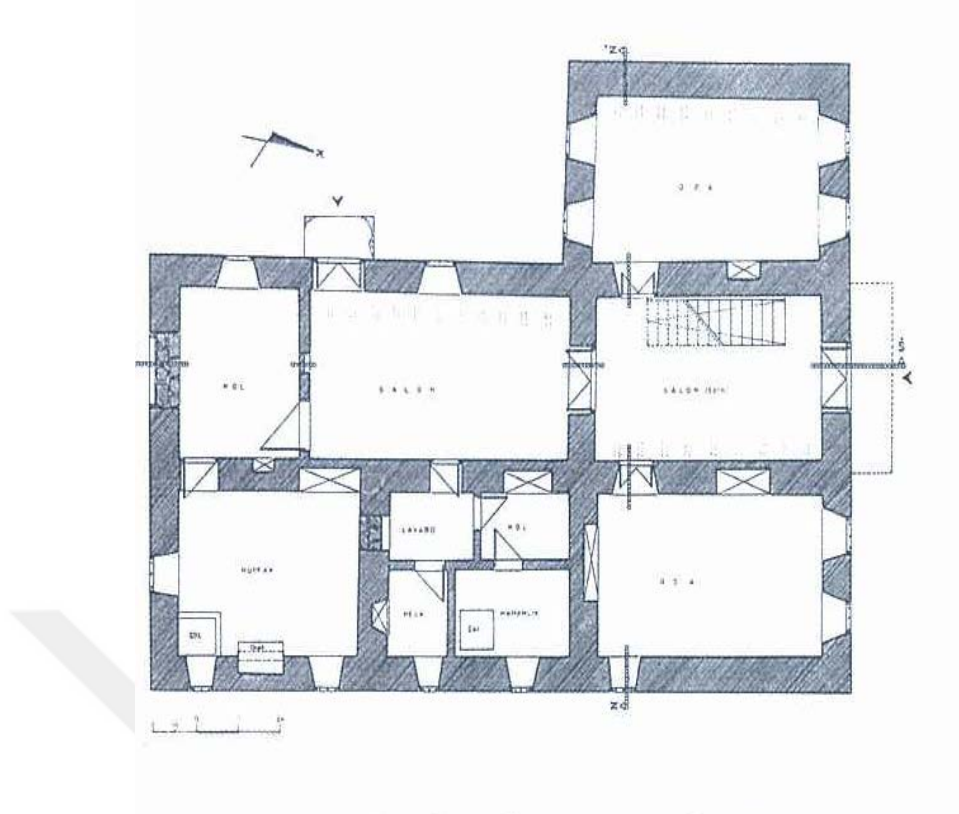
**İki Yüzlü, İç Sofalı, İki Odalı, Köşklü Plan Tipi;** İç sofanın her iki yanında iki odası bulunmaktadır. Zemin katta diğer ucunda yer alan bir kapı ile servis bölümüne geçilir, biri ile avluya diğeri ise bahçeye çıkılır. Hilmi Gürler Şekil 4.4; ve Şekil 4:5 bu evlere örnektir. Tandır evi bahçede ayrı bir yerde yer almaktadır.



Çizim 7-a • Hilmi Gürler Evi Zemin Kat Rölöve Planı

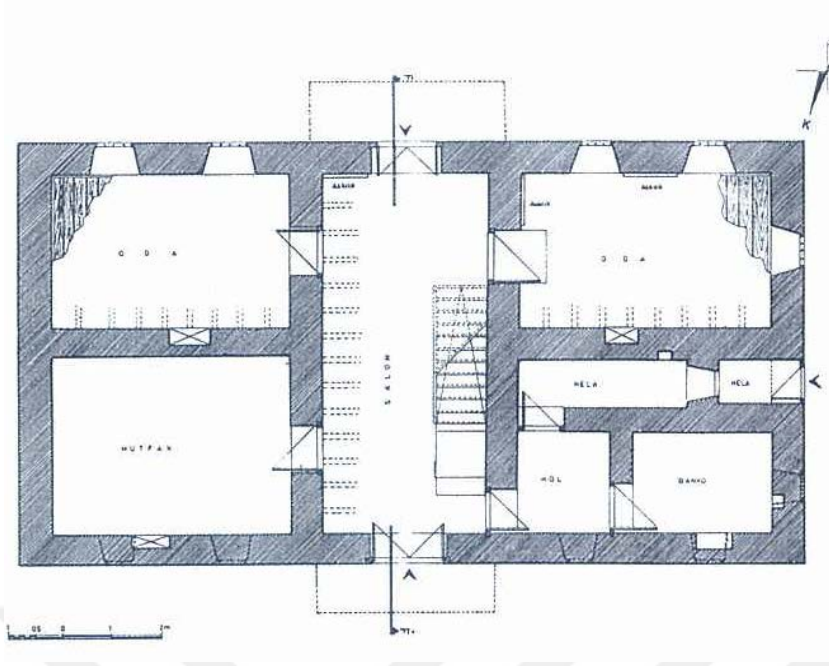
Şekil 4.4: Hilmi Gürler Evi Zemin Kat Rölöve Planı[75].



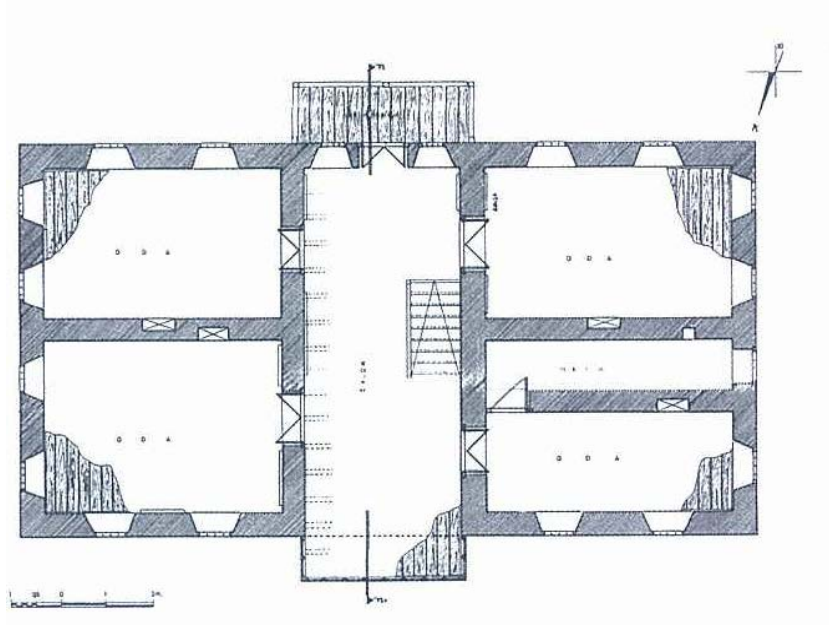


**Şekil 4.5:** Hilmi Gürlü Evi Üst Kat Röleve Planı[75].

**İki Yüzlü, İç Sofalı, İki'den Fazla Odalı, Köşklü Plan Tipi;** Zemin kattaki sofanın iki yanında fazla odaların bulunduğu, servis bölümlerine bir kapı ile hela, mutfak, hol, çal ve banyoya geçilen tek kollu ahşap merdiven ile üst katına çıkılan evlerdir. Yanlarında misafir odaları yer alır. Sokak ve bahçe tarafında simetrik mazgal pencereler bulunmaktadır. Tavanları alt katta bulunan kirişler ile kaplı olmakla birlikte üst kattakiler süslemelidirler. Giriş cepheleri süslemeli bir yapıya sahiptir. Tandır evi bahçede inşa edilmiştir. İki sofa yan yana olup bir kapı ile geçişleri sağlanmaktadır. Ön tarafta oturma odaları, tandır evi ve ambar, ortada da hela, kiler ve mutfak bulunmaktadır. Üst katta ise, misafir, mutfak, kiler ve hela bulunur. Cemal Efendi'nin üst kattaki sofası sokak tarafında köşk şeklinde ve balkonu bahçeye tarafındadır Şekil 4.6: ve Şekil 4.7: verilmiştir. Niyazi Dayıoğlu, Cihan Apaydın, Abdullatif Saraçoğlu, Mustafa Dilaver evleri örnektir. Çoşkun Yeğinaltay ve Hasan Hüseyin Can mekanları bahçeye ve cadde doğru iki köşk bulunmaktadır[74].



Şekil 4.6: Cemal Efendi Evi Zemin Kat Röleve Planı[75].



Şekil 4.7: Cemal Efendi Evi Üst Kat Röleve Planı[75].

## 4.2 Bahçe ve Avlu İlişkisi

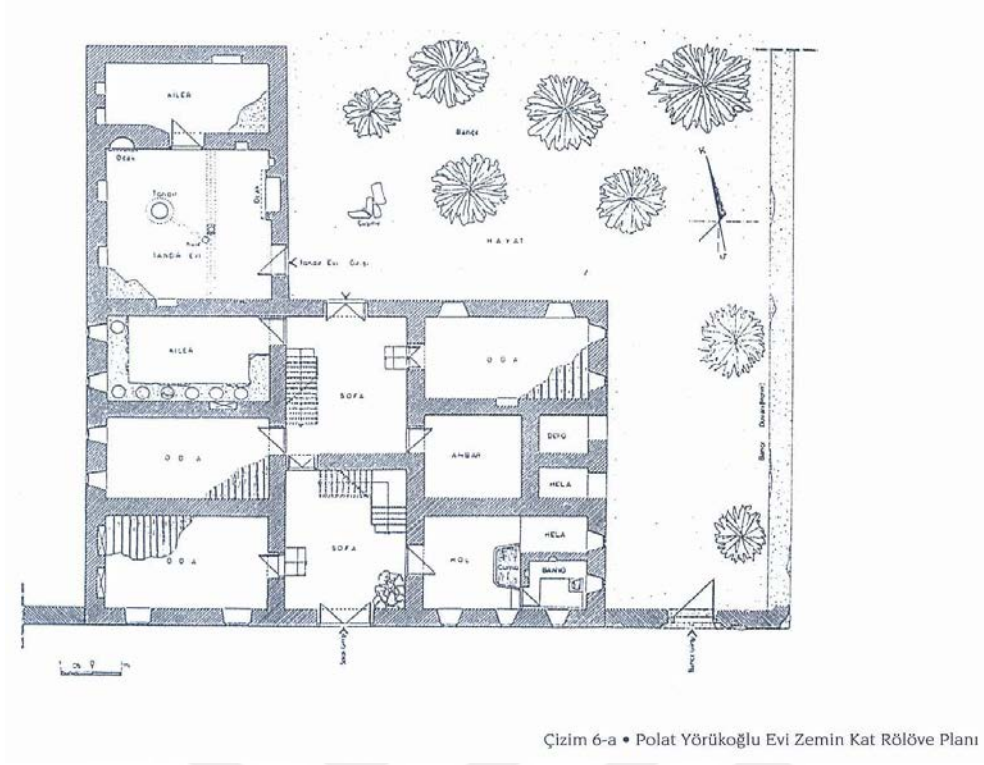
### Bahçe

Giriş cephesi sokağa tamamen açıktır. Tandır evi eve bitişik ise hayat evin arkasında bahçe arasında olur. Ayrı olması ise hayat tandır evi ile ev arasında

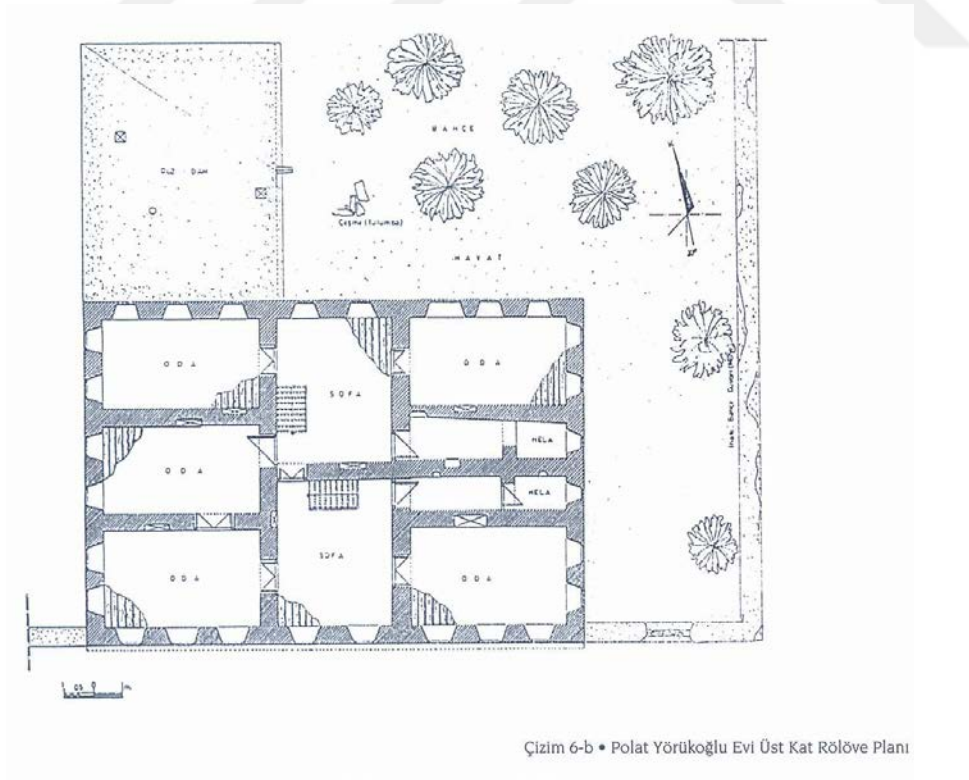
olmaktadır. Bir bütün olarak değil de her birinin ayrı kısmı olarak gereksinimlere cevap verecek şekilde tasarlanmıştır. Diktörtgen şeklinde ve kare planlı düz bir yapıdır [81]. Sınırları çit yada çamurdan yapılmış yerden yaklaşık 1.50 cm yüksekliğinde bad adı verilen möhre duvarları ile sınırlandırılmıştır. Önüne yüksek boylu ve çalı formundaki ağaçlar dikilerek bahçenin güvenliğini sağlamaktadırlar. İçerisinde ahırın bulunması durumunda bahçe çok büyüktür. Tümü belli bir aks yönünde olmayıp yaşanabilir ve kullanılabilir olmasıdır. Vişne, ayva, kuşburnu, çit, sarı ve şürübi gülleri gibi çalılar bulunmaktadır. Meyve ve sebzelerin yetiştiği ayrı bölümleri vardır. Meyvelik yerinde ağaçların altındaki toprak sürülmeyip hayvanlar için çayır olarak kullanılmaktadır. Yazlık meyve ağaçlar eve yakın kısımda, kış için olan ise bahçenin arka kısmında belli bir düzen içerisinde dikilmektedir. Elma, armut ve kayısı ağaçları en çok dikilmektedir.

#### **Avlu (Hayat)**

Ev ile bahçe arasında yer alan ve günlük ihtiyaçların karşılandığı açık mekanlardır. Yaz ve bahar aylarında oturma, yemek yeme, çamaşır ve çocukların yıkanması gibi birçok işlevlerin gerçekleştiği yerdir. Önünde çitlerle ayrılmış meyve ve sebzelerin yetiştirildiği bahçeye geçilmektedir. Biçimsel ve işlemsel özellikleri bakımından vazgeçilmez elemanıdır. Yuvarlak yada dilimli bir havuzu bulunmaktadır. Zemini sal, kayrak ile kaplanmaktadır. Çoğunun içerisinde kuyu bulunur. Havuzun etrafında korkuluklarla çevrili çiçeklik yer alır. Avlu gölgelik olması için etrafına asmalar ve söğüt ağaçları dikilir. Ön bahçe gösterişli olup hayat olarak adlandırılır Su ihtiyacı içeride bulunan kuyular tarafından karşılanır. Şekil 4.8: Polat Yörükoğlu Evi Zemin Kat Röleve ve Şekil .4.9: ve Polat Yörükoğlu Evi Üst Kat Röleve Planları ile Şekil 4.10: planlarında Avlu(Hayat) ve bahçe ilişkileri verilmiştir.



Şekil 4.8: Polat Yörükoğlu Evi Zemin Kat Röleve Planı[75].



Şekil 4.9: Polat Yörükoğlu Evi Üst Kat Röleve Planı[75].





*Abdülalem Arvas Evi Güneydoğu Görünüşü*

**Şekil 4.10:** Avlu(Hayat) ve Bahçe İlişkisi[75].

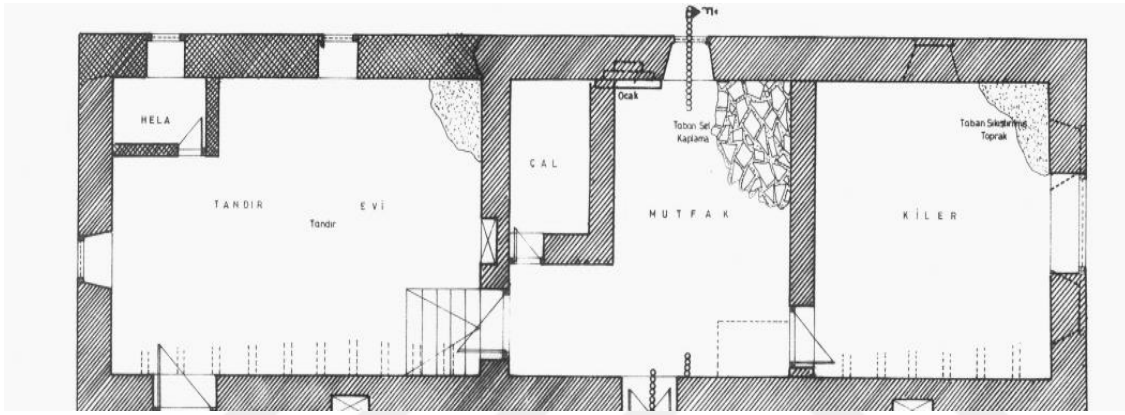
### **4.3 Kiler ve Ambar**

Mutfak ve tandır evi ile ilişkili olduğundan dolayı bu bölümlere yakın ve zemin kat yer almaktadır. Tabanları sıkıştırılmış kil, pişmiş toprak veya sal kayrak taşı ile döşenmiştir. En üste yer alan pencereler oldukça küçüktür. Bazen asma kat olarak iki katlıda yapılmaktadır. Karanlık ve loş yerlerdir. Yazın serin kışın ise soğuk olduğu için yiyeceklerin korunması bakımından ideal bir ortam sağlamaktadır. Kavurma, bulgur, yarma, erişte, kuru yufka, nişasta, kurut, salça, pekmez ve peynir gibi yiyecekler küplerde, çuvallarda, ahşap dolaplarda muhafaza edilmektedir. Erzak küpleri kilerde yarıya kadar toprak altına gömülerek serin bir ortam yaratılır. Kışın yenmek için patates, turp gibi yiyeceklerde toprağa gömülmektedir [75].

### **4.4 Van Mutfak**

Evin üst katında bulunan mekan düz dam ile doğrudan ilişkisi bulunmaktadır. Sofa bölümünden açılan çift kanatlı ahşap kapı ile düz dama geçiş sağlanarak özel olarak tasarlanmıştır. Mutfak evin bahçesine doğru yer almaktadır. Mutfak oturma odasında olup zemini sıkıştırılmış toprak yada sal taşı ile kaplanmıştır. Tavanı kaplamasızdır. Mutfak içerisinde bir bazılarında iki ocak bulunmaktadır. Duvarlar içine gömülü tek bazende çift kapaklı dolaplar, sedir yer almaktadır. Şekil 4.11: Eski Van Mutfak Düzeni Planı verilmiştir.Mutfakta çoğunlukla

raflar, dolaplar, asılı kaplıklar, su kovaları ve testileri gibi gereçleri yer almaktadır. Bulaşıklar alçak bir oturak ile elle su dökülerek yıkanır. Üst sofadan geçiş yok ise ahşap merdiven yardımı ile gerçekleşir. Sofa ve odalarında bulunan sobalar ile mutfak ve tandır evinde bulunan ocakların bacaları yaklaşık olarak 0.40X 0.40 m çapında kare yada yuvarlak kesitlidir. Alt ve üst kattakiler bir bacaya bağlanmışlardır. Kerpiçten yapılmış olup içi çamur ile sıvanmıştır. Düz bir damda 0.40X 0.40 m ölçülerde olup 0.50 m yükselerek pirimidal bir başlıkla son bulmaktadır. Üzerlerine esme rüzgarlarının aksi yönüne doğru duman delikleri yerleştirilmiştir[75].

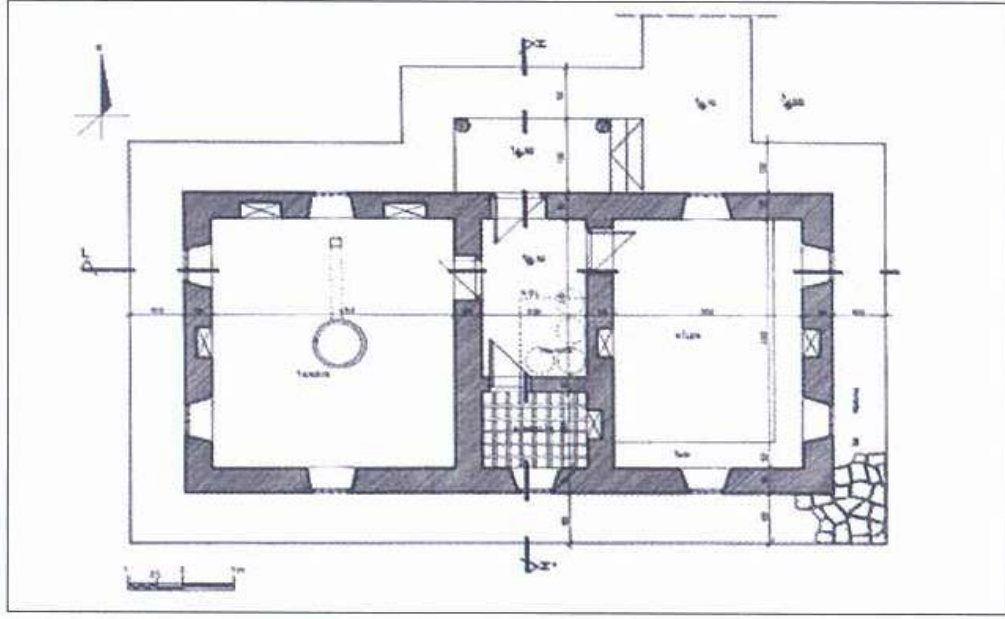


Şekil 4.11: Eski Van Mutfak Düzeni Planı[75].

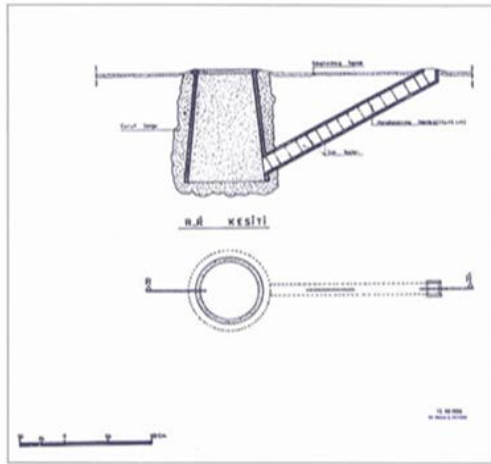
#### 4.4.1 Tandır Evi ve İletişim Özelliği

Günlük hayatın tamamının geçirildiği, oturmak, yatmak, dinlenmek ve yemek pişirmek gibi bir çok işlevleri olan mekandır. İçerisinde tandır ve başı, sedir, ocak, hela, mutfak gereçleri, kümes ve kiler yer almaktadır. Bahçe içerisinde yada bitişik olarak inşa edilmektedir. Tandır başı genelde varlıklı ailelerde bulunmaktadır. Giriş kapısının karşısında beş kenarlı, yarım daire biçiminde ve yerden yükseltelen kemerli bir yapıdır. Şekil 4.11: Tandır Evi Planı verilmiştir. Ocak evin yemek ihtiyacını karşılamaktadır. Gerekli yakacak malzemeyi tezekten yapılan kalak adı verilen yerde bulunur. Kalak tandır evi ile ahır arasında yer almaktadır. Avlu ya da bahçe, evlerin sokak ile bağlantısını sağlayan, kuyu, çeşme, havuz, ocak gibi öğelerin bulunduğu en renkli fonksiyonel yeridir. Karasal iklimim olduğu için özellikle kış aylarında insan ve aile ortamı sıcak mekanlarda geçmektedir. Bir iletişim mekanıdır. Kış günlerinde sabahın erken saatlerinde tandır ocağı yakılmakta ekmekler pişirilmekte, sabah ve akşam yemekleri hazırlanmaktadır. Palas adı verilen örtü

ile tandırın üzerinde bulunan ahşap kürsünün üstüne serilir [76]. Bu sayede çevresinde oturan kişilerin ayaklarını ısıttıkları, sohbet ettikleri, iletişimin sağlandığı, bilgi ve kültür aktarımlarının, söyleşilerin ve gündem değerlendirilmelerinin yapıldığı komşuluk ilişkilerinin artırdığı kültürümüzün oluşmasına vesile olmuş bir mekandır.



Şekil 4.12: Tandır Evi Planı[75].



Şekil 4.14: Tandır Detayı Planı[75].



Şekil 4.13: Yere Gmülen Tandır[80].

Bireyler kendilerini anlatmak için önce beden dili yada somut simgelerden daha sonra da iletişim kurmak için araçlar vasıtası ile iletişim kurmaya başlamışlardır. Bunları geliştirerek uygarlıklar oluşturmuşlardır. Sanat değeri taşıyan kamu yapılar, mimari yapılar bu şekilde ortaya çıkmıştır [77]. Toplum

bilimci Niklas Luhman'a göre iletişim, toplumdaki kaynak ve dinamikleri harekete geçiren, toplumsal örgütlenmeyi sağlayan bir unsurdur [78]. Kişilerin birbirleri ile bilgi, düşünce ve görüş aktarmasında ve insan olma gereklerinden olan bir eylemdir. Anlaması, birleşmesi ve sorunların çözümünde oluşan süreçtir. Gerek fiziksel ve kültürel açıdan birbirine yaklaştıran ve bir bütün oluşturmayı sağlayan niteliğidir. Kendilerini tanımaya, ne tür ilişkiler kurmaya ve üretime nasıl bir fayda sağlayacaklarını öğrenmektedir[79]. Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde tarihi çağlarından beri kullanılan ocak ve ısınma yeridir. Toprağa gömülü kil ve özel bir topraktan ve yuvarlak kesitli olarak yapılmaktadır. Tamamen yere gömülü olan alt bölümünde küle adı verilen havalandırma menfezleri bulunmaktadır. Boyutları büyük(Ağız çapı:60-70cm; Taban çapı:110-130cm; Derinliği:140-160cm.) orta (Ağız çapı:45-55cm; Taban çapı:90-100cm; Derinliği:110-130cm.) ve küçük (Ağız çapı:30-35cm; Taban çapı:50-60cm; Derinlik:60-75cm.) yükseklikleri ise 1m 'dir. Tandır yemek yapmak ve su ısırtmak amaçları için kullanılmakla birlikte mutfağı görevini de yapmaktadır. Tandır evin içinde değil ise kış aylarında haftada bir, yaz aylarında ise her gün yakılır[86]. Evlerin vazgeçilmez bir unsurudur. Tandırın tam üzerinde bir baca yer almaktadır. Bu özellik bakımından Erzurum ve Muş-Bulanık ile tandır evleri ile benzerlik göstermektedir[83]. Şekil 4.14: Tandır Detayı Planları ve Şekil 4.13: Yere Gömülen Tandır verilmiştir.



## 5 TOPLU KONUT İDARESİNİN TASARLADIĞI EV VE MUTFAK

Hızla nüfusun ve kentleşmenin artması nedeni ile oluşan kentleşme, konut ile üretim sorunlarının çözülmesi ve işsizliğin azaltmak amacıyla 1984 yılında TOKİ (Genel Toplu Konut ve Kamu Ortaklığı İdaresi Başkanlığı) kurulmuştur. Başbakanlığı'na bağlı, sosyal konut ihtiyacı için kurulmuş olan bir kamu kuruluşudur. 2985 sayılı Toplu Konut Kanunu ile özerk Toplu Konut Fonu oluşturulmuştur. Amacı; sektörü teşvik ederek artan konut ihtiyacının planlı şekilde karşılamasını sağlamaktır. 2985 sayılı Toplu Konut Kanunu esnek ve özerk olarak hareket etmesini sağlamıştır. Genel bütçesinin dışında kalan İdare ve Toplu Konut Fonu ile yeterli uygulamalarını sağlamak için sürekli kaynağa ihtiyaç duymaktadır[81].



Şekil 5.1: Topaktaş Köy Konağı[80].



Şekil 5.2: Topaktaş Köy Evi[80].



Şekil 5.3: Topaktaş Köy Cami [80].

Deprem sonrası görevleri artmıştır. Van ilinde 30 okul, 27 cami, 27 ticaret merkezi ve büfeler ve Dağönü Köyü'nde 75 ev, 75 ahır, Özkaynak Köyü'nde 50 ev ve 50 ahır, Topaktaş Köyü'nde de 175 ev, 175 ahır olmak üzere 17.976 inşaat yapımına başlanmış ve birçoğu halka teslim edilmiştir. Şekil 5.1: Topaktaş Köy Konağı, Şekil 5.2: Topaktaş Köy Evi, Şekil 5.3: Topaktaş Köy Cami, Şekil 5.4: Topaktaş Köy Okulu ve Şekil 5.5: Topaktaş Köyü Ahır verilmiştir.



**Şekil 5.4:** Topaktaş Köy Okulu[80].



**Şekil 5.5:** Topaktaş Köyü Ahır[80].

Köy evleri 98 metrekare, ahırlar ise 62 metrekare büyüklüğündedir. İçerisinde cami ve Köy konağı bulunmakta ve atık su kanalizasyon sistemleri ile içme suyu getirilmektedir. Toki'nın Van ilinde yaptığı çalışmalar Ek 1 verilmiştir.

## 5.1 TOKİ' nin Görevleri

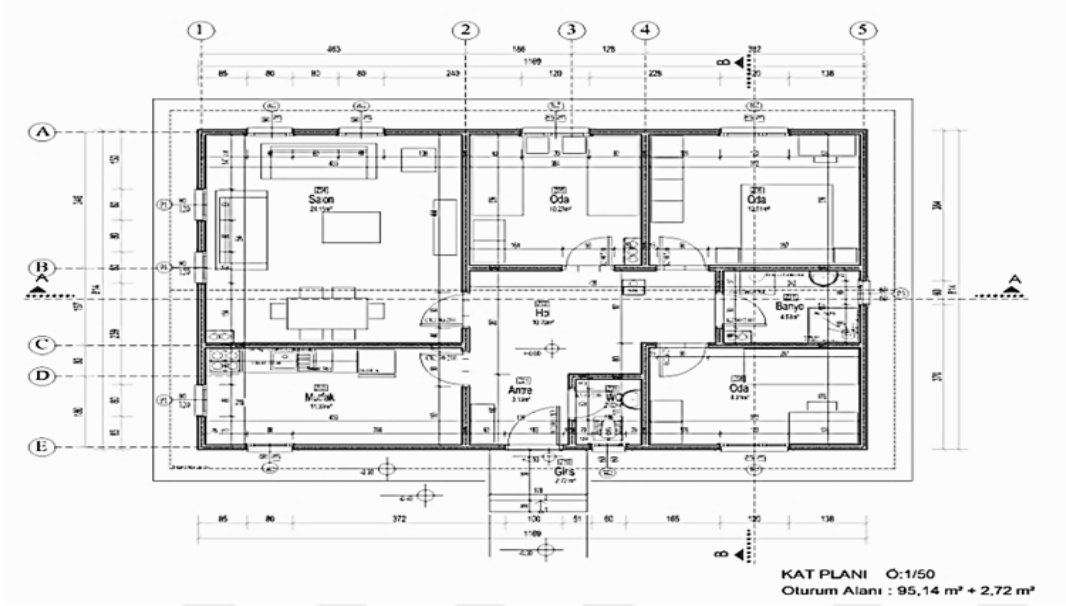
Toplu konut idaresinin görevleri şunlardır[81].

- a) Garantili ve garantisiz menkul kıymetler ile iç ve dış tahviller çıkarmak
- b) Yurt içi ve dışından, kullanma alanlarında faydalanmak için kredi almaya karar vermek
- c) Konutların ihtiyaç duyulan fonların bankaların uygun şartlarda sağlayacak tedbirlerini almak, gerektiğinde bankalara kredi vermek, bu hükmün uygulamasını tespit etmek
- d) Konut yapımındaki firmaları ile bu alanlarda çalışanları desteklemek
- e) Kalkınmada bulunacak yörelerin konut yapımında bulunan şirketlere öncelik etmek
- f) Gerektiğinde araştırma, taahhüt ve proje işlemlerinin sözleşme ile yaptırılmasını sağlamak
- g) Kanunlar ile diğer mevzuatta yer alan görevleri yapmak
- h) Şirketler kurmak veya kurulmuş şirketlere iştirak etmek
- i) Köy mimarisinin geliştirilmesine, gecekonduların dönüşümüne, yöresel mimarinin korunup yenilenmesi ve tarihi dokuya yönelik projeleri kredilendirmek ve gerektiğinde bu kredilerde faiz sübvansiyonu uygulamak yani ferdi ve toplu konut kredisi vermek
- j) Yurt içi ve dışında doğrudan yada iştirakleri ile proje geliştirmek; altyapı, konut ve sosyal donatı uygulamaları yaptırmak veya yapmak
- k) kar amaçlı projelerle uygulamalar yapmak veya yaptırmak
- l) Doğal afet bölgelerde gerek gördüğü taktirde konut ve altyapıları, sosyal donatıları ile birlikte inşaa etmek, desteklemek ve teşvik etmek

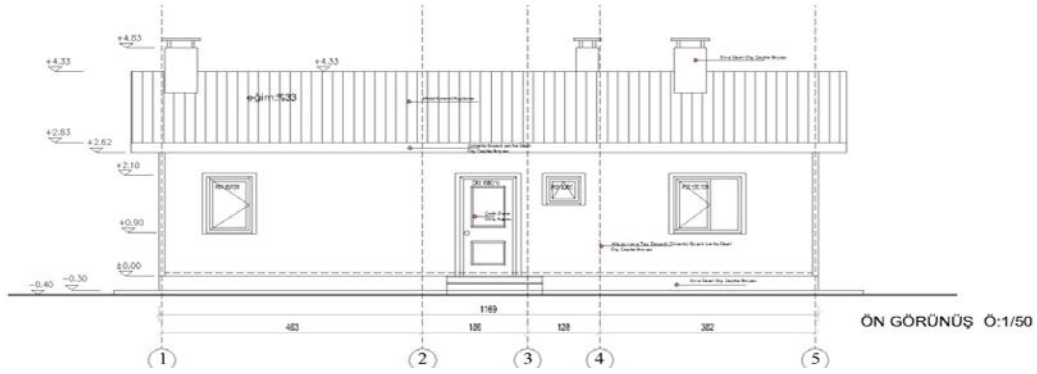
## 5.2 Topaktaş (Mermit) Köyü, TOKİ Köy Evleri

Cumhuriyet tarihinde Anadolu'da meydana gelen en büyük depremdir [89]. 23 Ekim 2011 saat 13:45'te 7.2 şiddetinde merkez üssü tabanlı köyünde meydana gelmiştir. Birçok köyler hasar görmüştür. Erciş ilçesinde nerede ise tamamı

olmak üzere birçok yapı yıkılmıştır[82]. Çok insan hayatını kaybetmiş ve evsiz kalmıştır. Köylülerin barınma ihtiyaçlarının sağlanması ve hayvancılık faaliyetlerine devam etmesi amacıyla Başbakanlık toplu konutları TOKİ tarafından Toplu Konutlar inşa edilmiştir. Topaktaş (Mermit) köyünde çelik konstrüksiyonlu 175 ev, 175 ahır, 1 cami, 16 derslik okul ve 1 tane misafirhane yapılmıştır[81].



Şekil 5.6: Topaktaş Köyü Köy Ev Planı TOKİ[83].



Şekil 5.7: Topaktaş Köyü Köy Ev Ön Görünüş TOKİ[83]

2013 yılında köylülere teslim edilmiştir. 3 oda, 1 salon, 1 mutfak, 1 banyodur. Arazi çukurunda ve portatif atıkların geçtiği düz ovanın içinde yer almaktadır..





**Şekil 5.8:** Topaktaş Köyü[80].

Ziyaret ettiğim ve köy halkı ile yaptığım konuşmada ve gözlemlerim ile bu evlerin bir kısmının boş olduğunu, alt yapının olmadığını, suyun getirilmediği ve köy halkına tam olarak teslim edilmediği gözlenmiştir. Şekil 5.6: Topaktaş Köyü Köy Ev Planı TOKİ; Şekil 5.7: Topaktaş Köyü Köy Ev Ön Görünüş TOKİ; Şekil 5.8: Topaktaş Köyü; Şekil 5.9: Topaktaş Köyü plan ve fotoğrafları verilmiştir.



**Şekil 5.9:** Topaktaş Köyü[80]

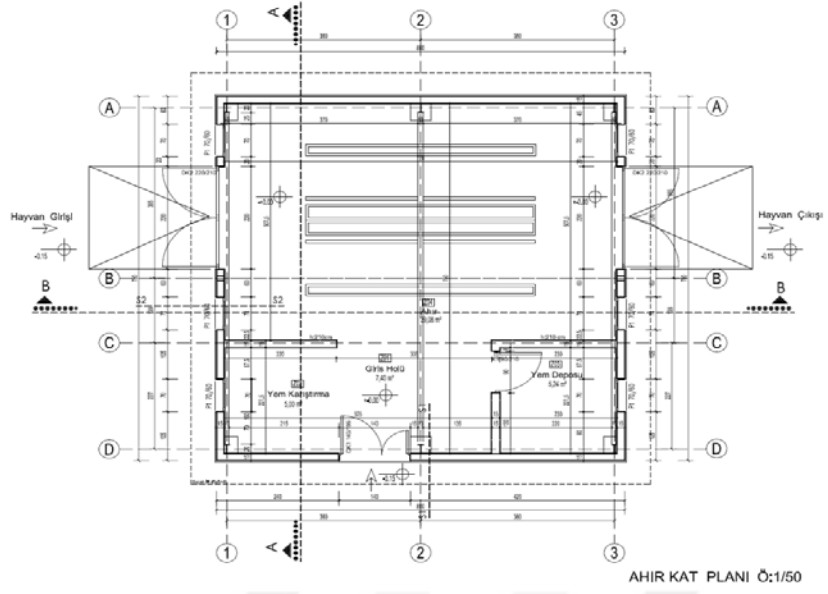


**Şekil 5.10:** Topaktaş Köyü Su Deposu[80].

5.1. TOKİ' nin görevlerinde yer alan(f: Her çeşit araştırma i: Tarih doku ve yöresel mimarinin araştırılması ve L: Alt yapı) maddeleri ve uygulanmamıştır. Su ihtiyacını Şekil 5.10: Topaktaş Köyü Su Deposu ile karşılamaktadırlar.

### **5.3 Topaktaş (Mermit) Köyü Ahır**

Hayvanların su, yem ihtiyaçlarının karşılanması ve sağım işleri için kendilerine ayrılmış duraklarda sağlanmaktadır. Genişliği 110-120 cm, uzunluğu 170 cm, ön kenar yüksekliği 30-35 cm kalınlığı 10-12 cm olmalıdır. Tabanının en düşük noktası ahır tabanından 10-15 cm yükseklikte, keskin köşeler bulunmamalı ve yüzey betonu pürüzsüz, içten içe genişliği 60-65 cm olmalıdır. Hayvanlar yattığı yerden yiyeceğini rahat bir şekilde yiyebilmelidir. Hayvanları birbirinden ayırmak için uygun şekilde bükülmüş 5cm çapında profil demir borular kullanılmalıdır. İki ineğe bir adet gelecek şekilde yarı yada otomatik suluk kullanılmalı ve su içme olanağı sağlamalıdır.



**Şekil 5.11:** Topaktaş Köyü Ahır Plan TOKİ[83].

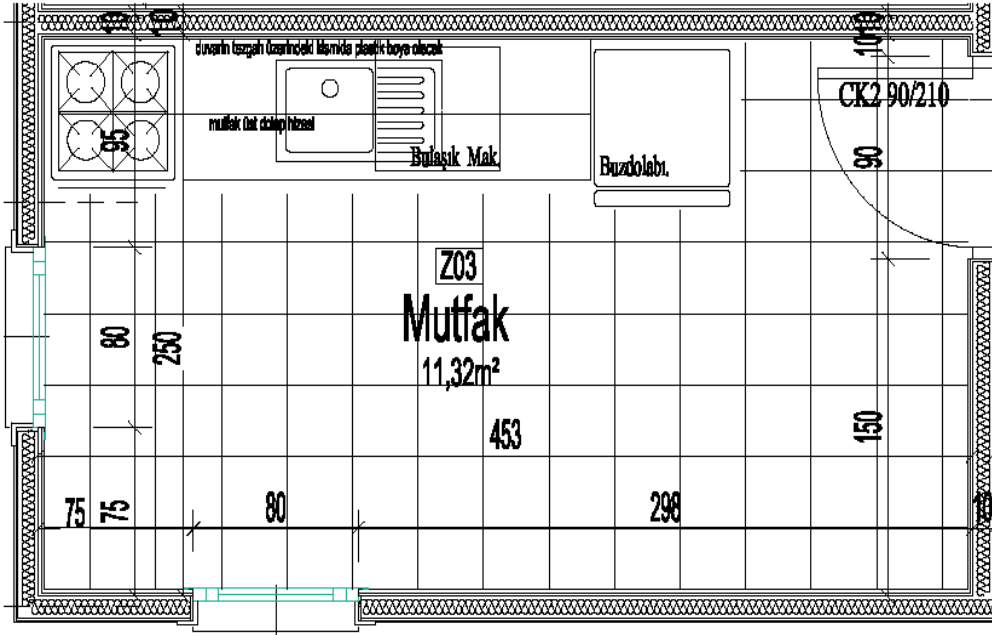


**Şekil 5.12:** Topaktaş Köyü Ahırda Kiler[80]. **Şekil 5.13:** Topaktaş Köyü Ahır[80].

Topaktaş (Mermit) Köyünde yapılan ahırlarda yemlikler ve duraklar bulunmamaktadır. Yapılan ahırlar sadece dört duvardan ibaret olup hayvan beslemek için uygun değildir. Barınakları köy halkı kiler ve depo olarak kullanılmaktadır. Şekil 5.11. Topaktaş Köyü Ahırda Kiler; Şekil 5.12: ve Şekil 5.13: Topaktaş Köyü Ahır gibidir.

#### 5.4 Topaktaş (Mermit) Köyü Mutfak

2.5mx4.5m'dir. Tasarımında sanayi mutfağı yerleri yapılmış olup sadece tezgah ile teslim edilmiştir. İçerisinde buzdolabı, fırın, dörtlü ocak, masa, sandalye, araç ve gereçler yer almaktadır. Kültür niteliğinde olan tandır ve mutfağı, bahçede mera, ekip biçilen büyükçe bahçe bulunmaktadır.



Şekil 5.14: Topaktaş Köyü Mutfak TOKİ[83].



Şekil 5.15: Topaktaş Köyü Mutfak[80].



Asarak ve gömerek yapılan kışlık ve yazlık hazırlıkları için ihtiyaç duyulan ambar ve kilerin olmayışı yemek kültürünün sonra yok olmasına neden olacaktır. Şekil 5.15: Topaktaş Köyü Mutfak TOKİ, Şekil 5.14: Topaktaş Köyü Mutfak plan ve resimleri verilmiştir.

### 5.5 Geleneksel ve TOKİ Evleri ile Mutfak Karşılaştırması

Kırsal yada kent yerleşmelerde ev en önemli dokuyu oluşturmaktadır. İklim ve arazi yapısı farklılığı ile yerleşme dokularının biçimlenmesinde önemli bir rol oynamıştır. Van şehri ayrı nizamda, tandır evi, bahçe, avlu(hayat), ambar ve kiler sokak ilişkisi içinde inşa edilmiştir. Bir işletme ünitesi ile geçimini tarım ve hayvancılık ile sağlayan köylüler bu işlevlerin yakınında olmalıdır. Yörelere göre farklılık gösteren mutfak ya üst kat odalarında birinde yada arka bahçeye de hizmet verebilen zemin katta yer almaktaydı. Odaların yemek pişirmeye olanak vermesine rağmen bütününe hizmet eden büyükçe ayrı bir tandır evi bulunmaktaydı. Yükün kadının üzerinde olduğunu zamanın büyük kısmını burada geçirdiği ayrıca ilde ekmek pişirmek için kadınların tutulduğu ve bunlara “keveni” denmektedir.



Şekil 5.16: Geleneksel Mutfak[76].



Şekil 5.17: Topaktaş Köyü Mutfak[80].

Kış hazırlıkları tarımsal ekonomik yapı gereği kadınının uğraşlarından biri olup kırsal kesimde komşular arasında yardımlaşmalara, boş zamanlarının değerlendirilmesine ve genç kızlara beceri kazandırma gibi toplumsal işlevler sağlamaktadır. Oturulan, dinlenen, sohbetlerin yapıldığı ve kültür aktarılmasında vesile olan her ihtiyaca cevap veren bir mekandır. Şekil 5.16:

Geleneksel Mutfak verilmiştir. Kùltürlerin mekan kullanımındaki değişken yapıları ve alışkanlıkları da farklı mutfak kullanımları da biçimlendirmiştir.. Farklılıklardan doğan bu türler bir süre sonra endüstriyel üretim olarak işlevselcilik ve standardizasyon akımları ile birleşerek dünyada benzer bir kullanım yaratmıştır. Kapitalist üretim değişimin nedenlerindedir. Yiyeceklerin korunmasında makineleşmede gelişmelerle birlikte, yeme-içme biçimi ve alışkanlıkları değişime uğramış ve endüstriyel mutfağının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Odunla ısıtılan ocak, tandır ve kuzinin yerine elektrikle yada bütan gazı ile çalışan ocaklar ve fırınlar, kiler yada ambarların yerine buzdolabı almıştır.



**Şekil 5.18:** Topaktaş Köyü: İmamın Yaptırdığı Tandır[80].

Yemekler, bronzdan, topraktan, demirden ve bakırdan yapılmış tava ve tencerelerin içinde pişirilirken şimdi paslanmaz çelikten tencere ve tavalara, bakırdan taş ve tabaklar yerine porselen ve camlar, sini üzerinde ve tek tasın içinde yenirken artık herkesin tabağı ayrı ve masa, sandalyelere bırakmıştır. Topaktaş köyünde yapılan konutlarda sanayi mutfağı kullanılmıştır. Şekil 5.16: Geleneksel Mutfak ile Şekil 5.16: Topaktaş Köyü Mutfak karşılaştırılması yapılmıştır.. Tüm ihtiyaçlarının görüldüğü geleneksel Van mutfağının oluşmasına vesile olan Tandır ve kiler evlerde mevcut değildir. Şekil 5.18:'de köy imamının bahçesinde kendi yaptırdığı tandır ve tandır evi bulunmaktadır.

## 6 SONUÇ

Bu çalışmada; Van Evlerinin tarihsel süreçleri ve bunlara bağlı olarak Türk mutfağı, yeme içme alışkanlıkları ile ilin topografik yapıları, iklimleri, geçim kaynakları yöresel mimari yapısında bulunan tandır, bahçe havlunun önemi ile yeni işlevleri ile uğradığı çağdaş uygulamalarda bu ihtiyaca tam cevap vermediği, Eski evlerinin planları ile Başbakanlık Toplu Konutlarının yaptığı Topaktaş köyünün plan karşılaştırılması yapılmıştır. 23 Ekim ve 9 Kasım 2011 ile Depremleri ile bir çok kişi yaşamını yitirmiş ve binalar yıkılmıştır. Deprem sonrası hızla yapılaşmaya girildiği için Kültürel özellik olan mutfak tasarımları tam olarak değerlendirilmemiştir. Van gölünün doğu kıyısında kurulan ilimiz etrafı yüksek dağlarla çevrili ve zengin bitki örtüsüne sahiptir. Kuş cenneti, Savat el sanatı, müzesi, Ters Lalesi ve kilimleri ile tarihi bir bölgedir. Urartu, Selçuklu ve Osmanlıdan kalan kiliseleri, kaleleri ve camilerin yapı ve malzeme olarak izlerini günümüze kadar taşıyabilmiştir. Yörenin sahip olduğu iklim ve coğrafi konumu ile hayvansal üretimi için elverişli bir bölgededir. Halk için bitkiler önemli bir yer tutmakta ve önemli besin kaynaklarını oluşturmaktadır. Doğal, tedavi edici ve besleyici özellikleri bulunmaktadır. Bahçe, avlu birbirlerini tamamlayan unsurlardır. İnsanların çoğu tarım ve hayvancılık ile uğraştıkları için yiyeceklerin kendileri üretmektedir. Bütün uygarlıklar kendilerinden bir şeyler katmış ve yeni tatlar kazandırmışlardır. Zengin çeşidi ile kahvaltısı Guinness Rekorlar Kitabına adını yazdırmıştır. Türk mutfak kültüründe mutfağın önemli bir yeri bulunmaktadır. Yemekleri, yapılan kışlık hazırlıkları ve tandır ile yapılan ekmek, yemek ve balığı ile gelenek ve görenekleri haline gelmiştir. Tandır bir kültür niteliğindedir. Başta aile olmak üzere bireylerin bir araya geldiği bir iletişim yeridir. Pişirme teknikleri, sofranın düzeni, kendine özel servis şekilleri ile Fransız ve Çin ile birlikte dünyanın sayılı üç mutfağından birisidir[77]. 19. yüzyıla kadar toplumun her yerinde yer bezi serilerek sini üstünde tek bir tabaktan yenerek sofranın normları teşkil etmiştir. Yemek odası diye bir kavram olmadığı için taşınabilir bir düzende hazırlanır ve evin herhangi bir bölümünde veya bahçesinde

kurulabilirdi. Sanayi devrimi üretim ve tüketim biçimlerinde ve ilişkilerinde meydana getirdiği değişikliklerle birlikte mutfak kültürlerini de etkilemiştir. 1980’li yıllarda yaşanan reformlar, ekonomik, sosyal ve kültürel değişimler ile kolay ve pratik olması sebebi ile kentlerde Fast foodların artmasına neden olmuştur[77]. Tereyağı ve iç yağların margarinlere, tatlandırıcı olarak kullanılan bal ve pekmezin şekere dönüşmesine, tam buğdayı saflaştırarak beyaz una ve yağları rafineleştirilmesine, konserve, hazır yemeklerin, gıda katkı maddelerinin ve tatlandırıcıların mutfağa girmesi, yemek pişirme araçlarının değişmesi, GDO’lu ürünlerin piyasaya girmesi ile bir çok nedenlerle kültürü etkilemiş ve değişmesine neden olmuştur. Hızlı kentleşme ve iletişim araçlarının gelişmesi yaşam biçimlerini etkilemiş geleneksel olan herşeyi yok etmeye başlamıştır.

Başbakanlık toplu konutları TOKİ tarafından Van ilimizde bir çok belde ve köylerde Toplu Konutlar yapılmıştır[Ekler 1 bölümünde verilmiştir]. Topaktaş (Mermit) köyünde çelik konstrüksiyonlu 175 ev, 175 ahır, 1 cami, 16 derslik okul ve 1 tane misafirhane yer almaktadır[74]. Kültür niteliği olan tandır ve tandır evi bu yeni konutlarda yer almamaktadır. Geçimini hayvancılıkla sağlayan köylüler ahırlarda hayvan besleyememektedir. Nedeni ise; Hayvanların besin ihtiyacının karşılanması için yalağın olmaması ve barınakların küçük olmasıdır. Ahırlar depo ve ambar olarak kullanılmaktadır. Bahçe küçük olmakla birlikte avlu(hayat) ilişkisi yoktur. Araştırılmadan yapılan yeni konutlar ziraat ve hayvancılığın gerilmesine ve kültür olan eski mutfak alışkanlıklarını yok saymaktadır. Önemli yetkilere sahip olan TOKİ’nin konut üretiminde uygun politikalar izlemesi, uygun bir çevre yaratması bunları ürettiği projelerde kullanması ve diğer köy konutlarında üreticilere örnek olması gerekmektedir. Projelendirmeye geçmeden önce araziye doğal değerler analizinin yapılması ve bu verilerin nasıl bir strateji uygulaması gerektiğini belirlenmesi, köy halkı ile anket oluşturulup ihtiyaçları doğrultusunda köy evleri inşaa etmelidir. Uygulanan projelerden ve politikalardan kırsal-kentsel artış sorunlarını durdurulamadığını elde edilen sonuçlar hedeflerin büyük bir kısmına karşılamadığını göstermektedir. Nedeni projelerin seçiminde, uygulanmasında ve aşamalarda yapılan hatalar ile sosyolojik gerçeklerin göz ardı edilmesidir. Kültürel miras, toplumların ve toplumu oluşturan kültür varlığının ispatıdır. Somut ve somut olmayan ise; ekonomik ,tarihsel belgesel, sosyal, estetik-

sanatsal, simgesel, dini ve manevi olan politik değerleri taşımaktadır. Kırsal yerleşmelerin sahip olduğu sũrdũrũlebilir ve etkin bir y¶netim, dinamik bir kaynak olarak ele alınmalı ve işbirliği yaparak bir kalkınma sağlamalı ve ‘emanet’ kavramı ile gelecek nesillere aktarılmasında toplumsal bir sorumluluk iğermektedir. Mimari miras kũltũrel mirasın en ¶nemli bileşenidir[78]. 17 Ekim 2003 yılında UNESCO’ya ũye devletler tarafından Paris’te “Somut Olmayan Kũltũrel Mirasın Korunması” s¶zleşmesi imzalanmış ve Tũrkiye Devleti 2006 yılında da TBMM kabul edilmiştir[94]. Bundan sonra yeni yapılacak kentsel yerleşmelerde ve k¶y evlerinde Doğu Anadolu B¶lgesi gibi tarihsel kũltũrũmũzũ yaşatan diğer illerde genel ¶zellikleri ile kũltũr yapıları araştırılıp y¶reye uygun ve her tũr ihtiyağlarına cevap verebilen yeni evler tasarlanmalıdır[86].



## KAYNAKLAR

- [1] Baysal A., 1993., “Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler”. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:3, s.12-20, Ankara.
- [2] Tuncel M.,2000.,“Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama”. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Anadolu Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı. Eskişehir
- [3] [url-www.gaziantep/unesco/listesi](http://www.gaziantep/unesco/listesi);sa:23:00;26/12/2016
- [4] [url-www. Miliet.com.tr](http://www.Miliet.com.tr); 16/06/2015; sa:14:00
- [5] Nussbaum R.,McInness, R. R., Willard., H., Boekoel, C., 2005,Tıbbi Genetik, Güneş Kitabevi, Ankara.
- [6] Yüce 1967
- [7] Gökyay 1973
- [8] Maviş F.,2003., ‘Endüstriyel Yiyecek Üretimi’.Detay Yayıncılık, Ankara.
- [9] Galip A., Vahdet ÖZKOÇAK, Timur GÜLTEKİN ‘Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi
- [10] [url-http://www.vankulturturizm.gov.tr](http://www.vankulturturizm.gov.tr),01/04/2015
- [11] Danesharasteh,A’ Van İlinde Yaşayan El sanatları’,(Basılmamış)(2015)
- [12] [url-www.Türk](http://www.Türk) (Türkiye İstatistik Kurumu - Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi)
- [13] [url-www."](http://www.)Van 7,2'yle yıkıldı: Ölü sayısı 250 aştı". NTVMSNBC. Erişim tarihi: 24 Ekim2011 [www.vanvalilgi.com.tr](http://www.vanvalilgi.com.tr),sa: 23:00,18.06.2015
- [14] [url-www.](http://www.) 25 – 27 Kasım 2011; Orta Doğu Teknik Üniversitesi; Middle East Technical University; Afet Yönetimi Uygulama ve Araştırma Merkezi
- [15]. Özbir N,2015,’Türkiye veVan Hayvancılık Dağılımı’;TC.Van Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü Van İli 2011 Yılı Çevre Durum Rapor verileri
- [16] [url-www.](http://www.) Van İli Tarihi/ Turistik ve Kültürel Özellikleri/22.04.2014
- [17] [severlerwww.vankulturturizm.gov.tr](http://www.severlerwww.vankulturturizm.gov.tr)/TR,88264/terslale.html,sa: 15:10,20.06.15
- [18] Özbir N.,2015,Van Kedisi,Van,Foğtoraf
- [19] [url/www vankulturturizm/gov/tr](http://www.vankulturturizm.gov.tr)/TR88265/savat.html,sa;15:10,20.06/2015
- [20] Danesharasteh,A,(2015)’ Van ilinde yaşayan El Sanatları’ Basılmamış
- [21] [url-htp/van.be.tr](http://van.be.tr)sa:15;00,0104.2015
- [22] Demirrenk,E.İ,( 2015) ‘Van Kalesi’,Yayınlanmamış.

- [23] [url/www.frmtr.com/halkla-iliskiler...ve.../1020968-asagi-anzaf-kalesi.html](http://www.frmtr.com/halkla-iliskiler...ve.../1020968-asagi-anzaf-kalesi.html), sa:13:00, 2.05.2015
- [24] [http://www.turkcebilgi.com/van\\_kalesi](http://www.turkcebilgi.com/van_kalesi),sa:10:00, 2.03.2015
- [25] Van Belediyesi,1 Verity Campbell-Turkey,2007-724 sayfalar,sayfa:643,İSBN 1741045568
- [26] [url/www.akdamaradası.vikipedive.com/van büyükşehir/bld](http://www.akdamaradası.vikipedive.com/van_buyuksehir/bld),sa; 17;00,10.06.2015
- [27] [url/www.carpacak.vikipedi.com/il Kültür Turizm](http://www.carpacak.vikipedi.com/il_Kultur_Turizm), sa:18:00,10.06.2015
- [28] Van'daki Martı adası' Milliyet,8mayıs2013,18:30,10.06.2015.
- [29] [vanshri.com>vanrehber-32--suleyman-han-cami.html](http://vanshri.com/vanrehber-32--suleyman-han-cami.html),sa:14:20,17.06.2015
- [30] Ayaz,A,(2015), ' Van Hüsrev Paşa Camii'yayınlanmamış, sa:14:30,17.06.2015
- [31] [vanshri.com>vanrehber-32--suleyman-han-cami.html](http://vanshri.com/vanrehber-32--suleyman-han-cami.html),sa:14:20,17.06.2015
- [32]. Ago A.,1988, 'Makedonya'da Yaşayan Makedon, Arnavut ve Türk Mutfağında Pişirilen Yemekler', İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. 3-10 Eylül. Ankara: Güven Matbaa,15-20
- [33] Halıcı N.,1997, "Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler". Türk Mutfak Kültürü
- [34] [url-www.medice.blogcu.com/Türk-Mutfağının-Tarihsel-Gelisimi/800065](http://www.medice.blogcu.com/Turk-Mutfağının-Tarihsel-Gelisimi/800065), 22/06/2015, sa:00:30
- [35] Kafesoğlu, 1977
- [36] Güler S,2010,'Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme Yeme Alışkanlıkları', Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi;2(26): 24-30.
- [37] Baysal A.,Merdol T.K:Sacır F.H, Taşçı: N.C, Başoğlu S.(1996)'Türk Mutfağından Örnekler',Kültür Bakanlığı Yayınları-1570, Tanıtma Eserleri Dizisi-56. Kültür Bakanlığı. 2. Baskı. ISBN: 9751710553 Ankara ,ss: 1-11.
- [38] Ciğerim N.,2001,"Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:28, s. 49-61.
- [39] Yılmaz A., 2002, İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, İstanbul.
- [40.] Galip A, Özkoçak, V. Gültekin T. 'Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi
- [41] şahin H.,2008, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı". A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.) Türk Mutfağı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Sanat Eserleri Dizisi 476.
- [42] [url/www.osmanlımutfağı](http://www.osmanlımutfağı.com),13/11/2016;sa:18:28).
- [43]. Bilgin A., 1998, "Bolulu Ahçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri", Bolu'da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu, Abant İzzet Baysal Üniv. Yay. No: 90, Bolu, s. 43.).
- [44] 4. 4 Ricault, Haz: M.Reşat Uzmen; "Türklerin Siyasi Düsturları", Tercüman 1001 Temel Eser No: 81, İstanbulL. s. 144.



- [45] 5.Sofra düzeni, yemek çeşidi, geleneksel yemekler ve yiyecek şekilleri hakkında genel bilgi için bkz. M. De M. D'Ohsson, çev: Zerhan Yüksel "XVLLI. Yüzyıl Türkçesinde Örl ve Adetler" Tercüman 1001 Temel Eser No: 3, İstanbul.
- [46] Hacıbaloğlu, 1989, aktaran Yıldırım (1999)
- [47] Ünver S.,1952, Fatih Devri Yemekleri, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.
- [48] Samancı Ö., 2007, "Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı". [www.gurmeguide.com/content.asp?ctID=102&Rec=186](http://www.gurmeguide.com/content.asp?ctID=102&Rec=186) (18.09.).
- [49] [url- www.saraymutfagi;24/03/2017,sa;17;00](http://www.saraymutfagi.com.tr/24/03/2017,sa;17;00)
- [50] [url-www.Yer sofrasından masaya: Osmanlı'da alafranga sofrası düzeni;06/11/2016,sa;17;00](http://www.Yer-sofrasindan-masaya.com.tr/Osmanli%27da-alafranga-sofra-duzeni;06/11/2016,sa;17;00)
- [51] (Sauner, 2008: 263).
- [52] Gül,A.,Akbay,A.Ö.,Dölekoğlu,C.Ö.,Özel,R ve Akbay.C.(2003). Adana İli Kentsel Alanda Ailelerin Ev Dışı Gıda Tüketimlerinin Belirlenmesi.Ankara:T.C.Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü Yayını).
- [53] Schlosser 1997:43
- [54] Özbir N;2009,Mutfak Render
- [55] [url-wwwKullanılanAraçGereçler:\)/tarihselgelistimi/30/11/2016:sa:14:57](http://www.KullanilanAraçGereçler.com.tr/tarihselgelistimi/30/11/2016:sa:14:57).
- [56] Baden Powell,2005
- [57.] Fiell, C. ve Fiell, J. 2004. The making of the modern kitchen: a cultural history. Oxford: Berg.
- [58] [Url-7<http://www.flickr.com/photos/30583214@N0/532421355/sizes/m/in/p/hotostream/>](http://www.flickr.com/photos/30583214@N0/532421355/sizes/m/in/p/hotostream/) , alındığı tarih 04.01.2011.
- [59] Snodgrass, M. E. 2005. Victorian kitchens. (2005). The encyclopedia of kitchen
- [60] Eroğlu S.,2000, Mutfağın modernizasyonu: mutfak tasarımında kadınlar ve kadın mimarlar. Arradamento Mimarlık, (03), 86-96.
- [61] [Url-1< http://en.wikipedia.org/wiki/File:Beecher\\_kitchen.jpg>](http://en.wikipedia.org/wiki/File:Beecher_kitchen.jpg) ,alındığı tarih 13.02.2009
- [62] [Url-2<http://nationalhumanitiescenter.org/pds/gilded/progress/text4/frederick.pdf>](http://nationalhumanitiescenter.org/pds/gilded/progress/text4/frederick.pdf),alındığıtarih 12.10. 2010.
- [63] Lupton, E.,ve Miller, J.A. 1992. The bathroom the kitchen and the aestheticsof waste. New York, NY: Princeton Architectural Press.
- [64] Forty, A. 1986, Objects of desire: design and society since 1750. London: Thames and Hudson.
- [65] Birer S.,1990), 'Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durum' .,Beslenme ve Diyetetik Dergisi, Sayı: 251-260
- [66] [url- www. Van Valiliği](http://www.Van-Valiligi.com.tr)
- [67] [url-www/otlupeynir,sa;02:00,01.03.2014](http://www.otlupeynir.com.tr)

- [68] url- [www.adilcevaz13.com/tarihten-gelen-lezzet-tandir-baligi-3149h.htm](http://www.adilcevaz13.com/tarihten-gelen-lezzet-tandir-baligi-3149h.htm)
- [69] Orhon Sevim S;65
- [70] II-II Büyük Türkiye Ansiklopesi, Milliyet Yayıncılık, İstAnbul,s:688
- [71] Sevinç N, 'Van Mutfak Kültürü'
- [72] Güzeloğlu, S., 1996, Van ve Çevresine Tarihi ve Arkeolojik Bir Bakış, Kent Matbaacılık, İstanbul, s.16.
- [73] url/[www.kulturvarliklari.gov.tr/TR.../van-muzesi-muzesimudurlugu.htm](http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR.../van-muzesi-muzesimudurlugu.htm),sa;15:10, 20.06.2015
- [74] Öztür Ş.;Bekiroğlu,M.S, 2009, I. Uluslararası D.a.Böl.Geneleksenel Kültürü ve Sempozyumu 24-26 Haziran, Bitlis
- [75] Öztürk,Ş.,Şekiller, 'Van Evlerinin Plan Oluşumu ve Gelişimi'I.Van Gölü Havzası Sempozyumu,
- [76] Talay A, 1996, 'Yıkılan Bir Şehrin Anatomisi', Van Belediyesi Yayınları 5, İstanbul, ss.117-139.; Uluçam, A., 1996, s.19.
- [77] Norris, R, Sach. Embodiment and Community, Western Folklore, Vol;60 no; 2/3,s; 111-114
- [78] Lee, DI, The Society; The Grand Finale of Niklas Luhmann; Socio Logical Theory, Vol; 18,no; 2,s; 320-330
- [79] Staffort,L, Reske, James R, 'İdealization and Communication in Long- Distance Premarital Relationships',Family Relations.Vol, 39, no; 3,s; 274-279
- [80] Özbir N,2015,Topaktaş Köyü Foğtoraları
- [81] url/[www.TOKİ/EmlakKulisi/](http://www.TOKİ/EmlakKulisi/),sa:03:00,12.01.2015
- [82] url/[ntvmsnbc](http://ntvmsnbc) ve ajanslar (24 Ekim 2011). "Van 7,2'yle yıkıldı: Ölü sayısı 250'yi aştı". NTVMSNBC. Erişim tarihi: 24 Ekim 2011
- [83] Topaktaş Ev Planları; Başbakanlık Toplu Konutlar Arşivi, Ankara(2014)
- [84] Sürücüoğlu,M.S.ve Özçelik,A.Ö.,(2005), 'Eski Türk Besinleri ve Yemekleri',Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005. Cilt-12. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 34.Ankara:Birlik1310 Matbaacılık. 7-54.
- [85] ICOMOS Türkiye Mimari Mirası Koruma Bildirgesi,2013
- [86] Özbir N.,2015, 'Mutfak Bağlamında Ev Tasarımı',Baskıda,Aydın Üniversite Dergisi,yıl:8,sayı; 29
- [87] EklerKaynak/hhh7www/[toki.gov.tr/illere/goreuygulamalar](http://toki.gov.tr/illere/goreuygulamalar)/sa:13:10;25/06/205

## EKLER

**Çizelge A1: Toki Van ili Uygulamaları**

SIRA	PROJE ADI	PROJE TİPİ	PROJE DURUM U	YÜKLENER FİRMA	KONUTSIRA SAYISI	SEVİYE
1	Edremit sosyal donatı ticaret merkezi, ilköğretim(32), sağlık ocağı, şadırvan, cami sub,	Alt yapı ile Sosyal Donatı	Bitti	Ulusal İnş.Taah.San.ve Tic.Ltd.Şti& İspa İnş. San. Paz. A.Ş.		100%
2	Erciş	İdare Konut Uygulanması	Bitti	Özgünsan Yapı Prje.Mimarlık.San.Tic.Ltd.Şti.	228	100%
3	Edremit Sarmansuyu	İdare Konut Uygulanması	Bitti	Kalyon İnşaat San.Tic.A.Ş.Ortak Girişimi& Ulusal İnşaat.Taah.San.veTic.Ltd.Şti.	1688	100%
4	Merkez Yeşilköy Konut (ticaret merkezi/ilköğretim8,tarımköy , cami.)	Tarım köy	Bitti	Acarlar İnş. Taah.Nak.İth.İhr.Ve Tic.Ltd.Şti.İş Ortaklığı &Ermit Müh.İnş.San.Ve Tic.Ltd.Şti.	78	100%
5	Erciş 2. Etap, Cami, Şadırvan, İlköğretim 24, Ticaret Merkezi, Sağlık Ocağı,	İdare Konut Uygulanması	Bitti	Hüsamettin Peker inşaat & Niyazi Bayramoğlu Ortak yapımı	304	100%
6	Hangediği 80 Afet Konutu, TicaretMerkezi, Cami,80 Ahır inşaatı, İlköğretim5,	Afet Konut	Bitti	Kartalkaya Proje. İnş. San.. Ltd. Şti.	80	100%
7	Edremit 400 Yataklı Devlet Hastanesi	Sosyal Donatı ve Altyapı	Bitti	İlsan İnşaat. Tar. Tur. Pet. Otom. San. ve Tic. Ltd. Şti.		100%
8	Bahçesaray	İdare Konut Uygulanması	Bitti	Erensan İnşaat. Malzeme. ve İnş. Orman Ürün. San. Tic. Ltd. Şti.	90	100%

**Çizelge A1: (devam) Toki Van ili Uygulamaları**

SIRA	PROJE ADI	PROJE TİPİ	PROJE DURUMU	YÜKLENEN FİRMA	KONUTSIRA SAYISI	SEVİYE
9	Merkez Kevenli 800 Konut, 1 Adet Sosyal Tesis ile Adaiçi, Genel Çevre Düzenlemesi ve Alt yapı nşaatı İşleri (fakir halka)	Alt Gelir Grubu	Bitti	BAYRAMOĞLU Niyazi	800	100%
10	Kevenli 1. Etap Konut, Cami, Ticaret Merkezi, (İkmâl İnşaat), ilköğretim 40,	Konut ve Sosyal Donatı	Bitti	Özçiftçiler İnşaat. Taah. Tic. Ltd. Şti. İş O & Medos Müh.Müs.Tel.Elk.Elkt. İnşaat.Mad.San.ve Tic.Ltd.Sti.	368	100%
11	Merkez ilçesi(pirreşit) 20 Adet Konut , 24 Üniteli GPVY, Başakkalede 48 Adet konut( Hait) 24 Üniteli GPVY,Özalp 20 konut( Hait),Çaldıran 20 Adet Konut, Alt Yapı ve Çevre Düzenlemesi	Alt Yapı ve Sosyal Donatı	Bitti	Kaygısız Mehmet	108	100%
12	Bahçesaray İslam Mah. 300 Kişilik Pansiyon İnşaatı ile Çevre Düzenlemesi ve Altyapı		Bitti	Ceren İnş. Mad. Nak. San. Tic. Ltd.Şti.	108	100%
13	Erciş 3. Etap 256 Adet Yoksul Konut, 288 Adet Konut, 1 tane Sosyal Tesis İle Çevre Düzenlemesi ve Altyapı	İdare Konut Uygulaması	Bitti	Yılkanur İnşaat. San ve Tic. Ltd. Şti.	544	100%
14	Bostan İçi Afet Bölğ. 288 Adet Kalıcı Afet Konutu ve Geçici Yaşam Alanları, 1 Adet Cami, 1 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu, 1 Adet Ticaret Merkezi İle ÇevDüzenlemesi ve Altyapı ve İnşaat işi	Afet Konutu	Bitti	Egemen İnşaat. Tic. Ltd. Şti.	288	100%

**Çizelge A1: (devam) Toki Van ili Uygulamaları**

SIRA	PROJE ADI	PROJE TİPİ	PROJE DURUMU	YÜKLENEN FİRMA	KONUTSIRA SAYISI	SEVİYE
15	Erciş İlçesi Afet Bölğ.1. Etap 368 Adet Kalıcı Afet Konutu, Geçici Yaşam Alanları, , 1 Adet Cami, 1 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu ile Çevre Düzenlemesi ve Altyapı İnşaatı İşi	Afet Konutu	Bitti	Saçarlar İnşaat Taah.Tic.ve San Ltd.Şti İş Ortaklığı& Yılkanur İnş. San ve Tic. Ltd. Şti.	368	100%
16	Bostan içi mAfet Bölğ. 2. Etap 800 Adet Kalıcı Afet Konutu ve Geçici Yaşam Alanları, 1 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu, , 1 Adet Cami ,1 Adet 32 Derslikli Lise ve 1 Adet Ticaret Merkezi İle Çevre Düzenlemesi ve Altyapı İnşaatı İşi	Afet Konutu	Bitti	Hüsamettin Peker İnşaat. Sanayi.Tic. Ltd. Şti. - Pekhan İnşaat. İŞ ORTAKLIĞI& Pekintaş Yapı.Sa.veTic.Ltd.Şti.	800	100%
17	Erciş 3. Etap Afet Bölgesi 480 Adet Kalıcı Afet Konutu ve Geçici Yaşam Alanları, 32 Derslikli Lise, Cami, Ticaret Merkezi ,1'er Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu, ile Çevre Düzenlemesi Altyapı İnşaatı İşi	Afet Konutu	Bitti	Can İnş. San. Ve Tic. A.Ş.	480	100%
18	Erciş 2. Etap Afet Bölgesi 528 Adet Kalıcı Afet Konutu ve Geçici Yaşam Alanları ile Çevre Düzenlemesi Altyapı İnşaatı İşi	Afet Konutu	Bitti	Zek-San İnş. Tic. ve San. Ltd. Şti.	528	100%
19	Erciş İlçesi 4000 Adet Geçici Yaşam Alanları, Merkez 2500Adet, Altyapı ve Yol İnşaatı İşi	Alt Yapı ve Sosyal Donatı	Bitti	Erme İnş. San. Ve Tic. Ltd. Şti. Ortaklığı& Niyazi BAYRAMOĞLU		100%

**Çizelge A1: (devam) Toki Van ili Uygulamaları**

SIRA	PROJE ADI	PROJE TİPİ	PROJE DURUMU	YÜKLENE N FİRMA	KONUTSIRA SAYISI	SEVİYE
20	Erciş Afet Bölgesi 5. Etap 320 Konut, 1 Adet Ticaret Merkezi ile Çevre Düzenlemesi Altyapı, 156 Adet Geçici Yaşam Alanlarının Altyapı ve Yol İnşaatı	Afet Konutu	Bitti	Seha İnşaat. Müh. Müt. Mad. Sanayi. Tic. A.Ş.	320	100%
21	Erciş İlçesi Afet Bölge. 12. Etap 384 Adet Konut, 1 Adet 32 Derslikli Lise, 1 Adet 2500 Kişilik Cami, 1 Adet Ticaret Merkez, 1 Adet T-16 Cami, i ile Çevre Düzenlemesi Altyapı İnşaatı İşi	Afet Konutu	Bitti	Dört K İnş. Ltd. Şti.	384	100%
22	Erciş İlçesi Afet Bölgesi 8. Etap 464 Adet Konut ile Çevre Düzenlemesi ve Altyapı İnşaatı İşi	Afet Konutu	Bitti	Tek Çelik İç ve Dış Tic. San. A.Ş.	464	100%
23	Erciş İlçesi Afet Bölgesi 11. Etap 352 Adet Konut, 1 Adet Ticaret Merkezi ile Çevre Düzenlemesi ve Altyapı, 590 Adet Geçici Yaşam Alanları ile Yol ve Altyapı İnşaatları İşi	Afet Konutu	Bitti	Özyurt Madencilik İnş. San. ve Tic. A.Ş. İş Ortaklığı & Biat İnş. San. Tic. A.Ş.	352	100%
24	Merkez Kalecik Afet Bölgesi 6. Etap ve 784 Adet Geçici Yaşam Alanının Yol İnşaatları ve Altyapı İşi	Afet Konutu	Bitti	Tuna Müh. Man. Mad. San. Ve Tic. Ltd. Şti.	280	100%
25	Van-Merkez Kalecik Afet Bölgesi 2. Etap 424 Adet Konut, ilköğretim-32, 750 kişilik cami, 1614 adet geçici yaşam alanları alt yapı ve yol, 2 adet büfe,	Afet Konutu	Bitti	İlsan İnş. Tar. Tur. Pet. Otom. San. ve Tic. Ltd. Şti.	424	100%
26	Erciş 9. Etap Afet Böl. lise-32	Afet Konutu	Bitti	Ali Acar İnş. San. ve Tic. Ltd. Şti.	416	100%
27	Erciş 4. Etap Afet Bölgesi, cami, ilk-32,	Afet Konutu	Bitti	Varyap Varlıklar Yapı San. Tur.	528	100%
28	Merkez Edremit Afet Bölgesi 7. Etap	Afet Konutu	Bitti	Livanel Tur. İnş. San. ve Tic. Ltd. Şti	416	100%
29	Merkez Edremit Afet Bölgesi 2. Etap 312 konut, büfe, cami	Afet Konutu	Bitti	Öz Orallar İnş. San. ve Tic. Ltd. Şti.	312	100%
30	Merkez Edremit Afet Böl. 11. Etap	Afet Konutu	Bitti	Amiroğlu Mad. Köm. İnş. Haf. Ve Nak. San. Ve Tic. A.Ş. Ortak & Yortaş Yapı Org. Tic. Ve San. Ltd. Şti.	270	100%

**Çizelge A1: (devam) Toki Van ili Uygulamaları**

SIRA	PROJE ADI	PROJE TİPİ	PROJE DURUMU	YÜKLENER FİRMA	KONUTSIRA SAYISI	SEVİYE
31	Merkez Edremit Afet Bölgesi 12. Etap Afet Konutu, 3 Adet Cami, 2 Adet Büfe, 1 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu, 1 Adet 32 Derslikli Lise,	Afet Konutu	Bitti	YP İnş. A.Ş.	494	100%
32	Merkez Edremit Afet Bölgesi 2 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu, 1 Adet 32 Derslikli Lise, 1 Adet 2500 Kişilik Cami, 1 Adet 750 Kişilik Cami,	Altyapı ve Sosyal Donatı	Bitti	Metropol İnş. San. ve Tic. Ltd. Şti.		100%
33	Özalp 350 Kişilik Yurt Binası ve Teknik Merkezi Merkez, Melikşah 1430 Kişilik Yurt Binaları,	Altyapı ve Sosyal Donatı	Bitti	Akhaş İnşaat San.ve Tic. Ltd. Şti.		100%
34	Merkez Edremit Afet Bölgesi 18. Etap 480 Kalıcı Afet Konutu, Cami, Büfe, 1 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu	Afet Konutu	Bitti	Sare Ener. San. Tic. Ltd. Şti. İş Ortaklığı& Esta İnş. San. ve Tic. Ltd. Şti.	480	100%
35	Erciş İlçesi Tekeler Köyünde 153 Konut İnşaatı	Afet Konutu	Bitti	Akgün İnş. Taah. Tic. Ve San. Ltd.Şti.	153	100%
36	Topaktaş 100'er Adet Köyü ve Ahır, 1'er Adet Köy Konağı ve Cami , Merkez Dağönü 75'şer Adet Köyü ve Ahır, 1'er Adet Köy Konağı ve Cami, Özkaynak 50'şer Adet Köyü ve Ahır, 1'er Adet Köy Konağı ve Cami	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Siyah Kalem Müh. İnş. San. Ve Tic. Ltd. Şti.	225	96%
37	Van Erciş 1 Adet Engelsiz Yaşam Merkezi, 5 Adet Engelsiz Yaşam Birimi	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Erek İnş. Taah. Turz. Tic. Ve San. Ltd. Şti.	6	95%
38	Merkez Korubaş Köyü 1058 Adet konut, 16 derslikli ilköğretim okulu, cami, ticaret merkezi,	Konut ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Pakt .İnş. Tic. Ltd. Şti.	1058	91%

**Çizelge A1: (devam) Toki Van ili Uygulamaları**

SIRA	PROJE ADI	PROJE TİPİ	PROJE DURUMU	YÜKLENEN FİRMA	KONUTSIRA SAYISI	SEVİYE
39	Merkez Eminpaşa 1 Adet 24 Ders. İö. Okulu, Merkez Akköprü 1 Adet 32 Ders.İö. Okulu, Merkez Kevenli 1 Adet 300 Kişilik Pansiyon, Merkez Saray 1 Adet 300 Kişilik Pansiyon ,Merkez Şerefiye 1 Adet 24 Ders. Lise ile Altyapı Çevre Düz. İnş.	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Türkoğlu Müh. İş Ortaklığı& Mustafa Ekşi İnş.		98%
40	Bostan içi 224 konut Ada İçi,Genel Alt Yapı ve Çevre Düzenlenmesi	İdare Konut Uygulaması	İnşaat Aşaması	Saçarlar İnş. Taah. Tic. Ve San. Ltd. Şti.	224	96%
41	Merkez Bardakçı Köyü 426 Konut İnşaatı ile Çevre Düzenleme ve Altyapı İşi	İdare Konut Uygulaması	İnşaat Aşaması	Meşe İnş.Tur.Gıda&Sima İnş.Taah.Tic.Ltd.Şti.	426	96%
42	Merkez 106 Adet Konut (Hait), 1 Adet Isı Merkezi İle Çevre Düzenlemesi ve Altyapı İnşaatı	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	MZA Yapı. Mad. İnş. Bilg. Med. San. Tic. Ltd. Şti.	106	94%
43	Kevenli Afet Bölgesi 480 Adet Kalıcı Afet Konutu ve Geçici Yaşam Alanları, 1 Adet Cami ,1 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu, Çevre Düzenlemesi Altyapı İnşaatı İşi	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	YSE Yapı San. Ve Tic. A.Ş.	480	97%
44	750 kişilik Yurt Binası, Sosyal Tesis,At Yapı ve Çevre Düzenlenmesi	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Leda Yapı ve Proje Taah. Ltd. Şti. İş Ort. & Ve-du İnş. Tic. Ltd. Şti.		98%
45	Buzhane 2302 Adet, Eminpaşa 60 Adet Geçici Yaşam Alanı ileAltyapı ve Yol İnşaatı	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	İlyapı Taah. İnş. San ve Tic. A.Ş.		98%



**Çizelge A1: (devam) Toki Van ili Uygulamaları**

SIRA	PROJE ADI	PROJE TİPİ	PROJE DURUMU	YÜKLENEN FİRMA	KONUTSIRA SAYISI	SEVİYE
46	Karpuzalan Afet Bölgesi II. Etap Kalıcı Afet Konutları ve cami, ilköğretim-32i, 2 ticaret merkezi ile Altyapı ve Çevre Düzenlemesi, 1978 Adet Geçici Yaşam Alanlarının Yol ve Altyapı İnşaatları	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Öz Kar İnş. Tic. ve San. A.Ş.	512	98%
47	Karpuzalan Afet Bölgesi I. Etap Kalıcı Afet Konutları ve 1 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu, 1 Adet Cami ,1 Adet 32 Derslikli Lise , 1 Ticaret Merkezi ile Altyapı ve Çevre Düzenlemesi İnşaatı	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Seç Yapı İnş. Enerji. Tur. Ve Tic. Ltd. Şti.	530	99%
48	Erciş İlçesi Afet Bölgesi 10. Etap 320 Adet Konut, 1 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu ile Çevre Düzenlemesi ve Altyapı İnşaatı İşi	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Fuat Çelik İnş. A.Ş.	320	99%
49	Erciş İlçesi Afet Bölgesi 7. Etap 368 Adet Konut, 32 Derslikli İlköğretim Okulu ile Çevre Düzenlemesi ve Altyapı	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Gestaş İnş. Tic. ve San. A.Ş.	368	98%
50	Merkez 6 Hekimlik Aile Sağlığı, Merkez Erçek Eczane, 3 Hekimlik Aile Sağlığı, Merkez Gedikbulak 3 Hekimlik Aile Sağlığı Merkezi ve Eczane, Özalp Aşağısagmal 3 Hekimlik Aile Sağlığı Merkezi ve Eczane İnşaatları ile Çevre ve Altyapı Düzenlemeleri	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Proev Yapı End. San. Ve Tic. Ltd. Şti.		95%

**Çizelge A1: (devam) Toki Van ili Uygulamaları**

SIRA	PROJE ADI	PROJE TİPİ	PROJE DURUMU	YÜKLENEN FİRMA	KONUTSIRA SAYISI	SEVİYE
51	Erciş İlçesi Afet Bölgesi 6. Etap 352 Adet Konut, 1 Adet Ticaret Merkezi İle Altyapı ve Çevre Düzenlemesi, 242 Adet Geçici Yaşam Alanının Yol İnşaatları ve Altyapı	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	İlgın İnş. İç ve Dış Tic. A.Ş.	352	99%
52	Merkez Kalecik Afet Bölgesinde 1. Etap ta 2 Adet Büfe ,1 Adet 750 Kişilik Cami,	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Uzunlar İnş. San. Ve Tic. A.Ş	494	84%
53	Sosyal Donatıları İnşaatları ve Afet Konutları ile Adaiçi Altyapı, Genel Altyapı ile Çevre Düzenlemesi İşlerinin İnşaat Aşaması ve İnşaat Sonrası Danışmanlık Hizmetleri(2.Oturum)	Danışmanlık Hizmetleri	İnşaat Aşaması			
54	Merkez Edremit Afet Bölgesi 6.Etap	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	YDA Ins. San. Ve Tic. A.S.	624	98%
55	Edremit Bölgesi 10. Etap	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Akay Ins. A.S.	452	98%
56	Merkez Edremit Afet Bölgesi 1.Etap	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Komyapı Haz. Bet. Pref. İnş. Taah. San. Ve Tic. A.Ş.	574	98%
57	Merkez Edremit Afet Böl.5.Etap, 1Adet Büfe 300 Kişilik Cami	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	BE-MA İnşaat San. ve Tic.Ltd.Şti.	324	98%
58	Merkez Edremit Afet Böl. 3.Etap	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Başyapı İnş. Taah. Tur. ve San. Dış Tic. Ltd. Şti.	352	0,98
59	Merkez Kalecik Afet Bölgesi.5.Etap, 528 Adet Konut İle Çevre Düzenlemesi ve Altyapı İnşaat	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Merkez Yapı Ins. Taah. Enerji Gıda San. Tic. A.S.	528	98%
60	Merkez Edremit Afet Bölgesi 13.Etap	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Yörük Yapı Mad. Nak. İth. İhr. San. Tic. Ltd. Şti. Ve Mustafa EKŞİ İnş. Tur. San. Tic. Ltd. Şti.	468	98%
61	Merkez Kalecik Afet Böl.i. 3.Etap ve 1 Adet Büfe	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Aksel Can. Ins. Tic. Ltd. Sti.	338	96%

**Çizelge A1: (devam) Toki Van ili Uygulamaları**

SIRA	PROJE ADI	PROJE TİPİ	PROJE DURUMU	YÜKLENEN FİRMA	KONUTSIRA SAYISI	SEVİYE
62	Edremit Afet Bölgesi 8.Etap 174 Adet Kalıcı Afet Konutu,1Adet 32 Derslikli Lise, 9.Etap 302 Adet Kalıcı Afet Konutu, 1 Adet T-16 Tipi Cami,1Adet Büfe ,1 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu,	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Kuzu Top.Kon. İnş. Ltd. Şti.	476	98%
63	Merkez Edremit Afet Böl. 4.Etap , 2 adet büfe	Afet Konutu	İnşaat Aşaması		404	98%
64	Edremit Afet Bölgesi Genel Altyapı İnşaat	Alt yapı ile Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Gökçenay İnş. Tic. ve San. Ltd. Şti		91%
65	Merkez Bardakçı Köyü 3580 Kişilik Yurt	Alt yapı ile Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	İntaş Taah. Yapı. San. Tic. AŞ İş Ortaklığı & Doruk Prj. İnş. Taah. Mad. Jeo. Turz. San ve Tic.Ltd.Şti.		98%
66	100.Yıl Üniversitesi 1. Bölge		İnşaat Aşaması	Egemen İnş. Tic. Ltd. Şti.	240	97%
67	100.Yıl Üniversitesi 2. Bölge		İnşaat Aşaması	Başyapı İnş. Taah. ve Tur. San. Dış Tic. Ltd. Şti.	256	97%
68	Merkez, Kalecik, Bostaniçi, Kevenli Afet Bölgelerinin Genel Altyapı İnşaatı İşi	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Gökçenay İnş. Tic. ve San. Ltd. Şti.		0,97
69	Merkez Edremit Afet Bölgesi 16. Bölge Kalıcı 528 Afet Konutu, 1 Adet Cami, 1 Adet Büfe,1 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu,	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Öz Kar İnş.Tic.ve San. A.Ş.	528	97%
70	Merkez Edremit Afet Bölgesi 17. Bölge 408 Konut	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Egemen İnş. Tic. Ltd. Şti.	408	97%
71	Merkez Edremit Afet Bölgesi 15.Bölge 396 Kalıcı Afet Konutu, , 1 Adet Cami, 1 Adet Büfe,1 Adet 32 Derslikli İlköğretim Okulu	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Akay İnş. A.Ş.	396	98%

**Çizelge A1: (devam) Toki Van ili Uygulamaları**

SIRA	PROJE ADI	PROJE TİPİ	PROJE DURUMU	YÜKLENEN FİRMA	KONUTSIRA SAYISI	SEVİYE
72	Merkez Edremit Afet Bölgesi 14.Bölge, 1Adet Büfe, Kalıcı Afet Konutu	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Mustafa EKŞİ İnş. Tur. San. Tic. Ltd. Şti.	336	97%
73	Edremit 2. Etap Afet Bölgelerinin Altyapı İnşaatı	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Enkaya İnş. Nak. Turz. Petr. Ürn. San. ve Tic. Ltd. Şti.		98%
74	Van-Merkez Kalecik Afet Bölgesi 4. Etap 384 Adet Konut, lise-32, T-16 cami, büfe, , ilköğretim-3, 458 adet geçici yaşam alanları alt yapı ve yol (İkmâl İnşaatı)	Afet Konutu	İnşaat Aşaması	Gökçenay İnş. Tic. ve San. A.Ş. & Fermak İnş. Taah. A.Ş. İş Ortaklığı	384	97%
75	Edremit İlçesi, Yenicami Mahallesi 80 Konut	İdare Konut Uygulaması	İnşaat Aşaması	Hüsamettin PEKER İnş. Taah. San. ve Tic. Ltd. Şti.	80	98%
76	Merkez Kabul Toplama Merkezi	Kamu Hizmet Binası	İnşaat Aşaması	Erme İnş. San. ve Tic. Ltd. Şti.		91%
77	Edremit İlçesi, Yenicami Mahallesi 80 Konut	İdare Konut Uygulaması	İnşaat Aşaması	Hüsamettin PEKER İnş. Taah. San. ve Tic. Ltd. Şti.	80	98%
78	Merkez Akköprü-Bostaniçi Arası İçmesuyu İsale Hattı İnşaatı	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Fermak İnş. Taah. A.Ş.		97%
79	Çatak İlçesi Adnan Menderes Mah. 1 Adet 16 Derslikli Anadolu Öğretmen Lisesi İnşaatı ile Çevre ve Altyapı Düzenlemesi İşi	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Tuna Müh. Mandracılık Madencilik San. ve Tic. Ltd. Şti.		97%
80	Edremit Afet Bölgesindeki 100.000 kişilik artırma tesisinin mekanik, otomasyon kısmı, ilave yol bağlantılarının yapılması ile afet bölgesindeki yollar	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Gökçenay İnş. Tic. ve San. Ltd. Şti		97%
81	Kalecik 3 Hekimli,Merkez Akköprü 2 Hekimli, Edremit 1. Etap 6 Hekimli, Edremit 2. Etap 3 Hekimli, Bostaniçi 3 Hekimli, Erciş 6 Hekimli Aile Sağlık Merkezleri İle Çevre ve Altyapı Düzenlemesi İnşaatı	Altyapı ve Sosyal Donatı	İnşaat Aşaması	Sanyol Gıda Tur. İnş. İlet. Tem. San. Ltd. Şti.		60%

## ÖZGEÇMİŞ

Nazmiye Özbir, Lisans: Haliç Üniversitesi İç Mimarlık Bölümü, Bilgisayar Programı: Autocad, Max, V-Ray; Mail: nazmiyeozbir@hotmail.com. Özbir N.,2015,'Mutfak Bağlamında Ev Tasarımı',Baskıda, Aydın Üniversite Dergisi;yıl:8,sayı; 29



