

İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ ★ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**NESNELERİN EKOLOJİSİ BAĞLAMINDA MUTFAĞIN EKOSİSTEM
METAFORU İLE ANLAMLANDIRILMASI**

Yüksek Lisans Tezi

Oben Sena UYANIK

Endüstriyel Tasarım Anabilim Dalı

Endüstriyel Tasarım Programı

MAYIS 2023

İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ ★ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**NESNELERİN EKOLOJİSİ BAĞLAMINDA MUTFAĞIN EKOSİSTEM
METAFORU İLE ANLAMLANDIRILMASI**

Yüksek Lisans Tezi

**Oben Sena UYANIK
(502201915)**

Endüstriyel Tasarım Anabilim Dalı

Endüstriyel Tasarım Programı

Tez Danışmanı: Doç.Dr. Özge ÇELİKOĞLU

MAYIS 2023

ISTANBUL TECHNICAL UNIVERSITY ★ GRADUATE SCHOOL

**MAKING SENSE OF THE KITCHEN WITH THE METAPHOR OF
ECOSYSTEM IN THE CONTEXT OF THE ECOLOGY OF OBJECTS**

M.Sc. THESIS

**Oben Sena UYANIK
(502201915)**

Department of Industrial Design

Industrial Design Programme

Thesis Advisor: Assoc. Prof Dr. Özge ÇELİKOĞLU

MAY 2023

İTÜ, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü'nün 502201915 numaralı Yüksek Lisans Öğrencisi Oben Sena UYANIK, ilgili yönetmeliklerin belirlediği gerekli tüm şartları yerine getirdikten sonra hazırladığı “NESNELERİN EKOLOJİSİ BAĞLAMINDA MUTFAĞIN EKOSİSTEM METAFORU İLE ANLAMLANDIRILMASI” başlıklı tezini aşağıda imzaları olan jüri önünde başarı ile sunmuştur.

Tez Danışmanı : **Doç. Dr. Özge ÇELİKOĞLU**
İstanbul Teknik Üniversitesi

Jüri Üyeleri : **Prof. Dr. Gülname TURAN**
İstanbul Teknik Üniversitesi

Doç. Dr. Abdüsselam Selami ÇİFTER
Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi

Tez Teslim Tarihi : 24 Mayıs 2023
Tez Savunma Tarihi: 20 Haziran 2023





Aileme ve sevdiklerime...



ÖNSÖZ

“Tek tek tilkiler ve tek tek tavşanlar etkileşim halindedir. Ancak, bir tilkinin dünyası kesinlikle bir tavşanınkinden farklıdır ve bizimki de öyledir.” (Krippendorf, 2006)

Öncelikle her daim yatıştırıcı olan ve ilhamına, bilgisine, birikimine hep hayran olduğum ve kendimi daima şanslı hissettiğim çok sevgili danışmanım Doç. Dr. Özge Merzalı Çelikoğlu’na yol göstericiliği için teşekkürlerimi sunmak isterim.

Değerli yorumları ile tezime ivme kazandıran kıymetli jüri üyesi hocalarım Prof.Dr. Gülname Turan ve Doç.Dr. Selami Çifter’e teşekkür ederim.

Çalışmaya dair meraklı dinleyişlerine, tüm eğitim hayatım boyunca desteklerini ve bana olan güvenlerini esirgemeyen sevgili annem ve babam Aydane, Mehmet Uyanık’a çok teşekkür ederim.

Deniz kenarı yürüyüşleri, tatlı sohbetleri ile gerginliğimi dindiren biricik dostlarım Ece Atacan, Ezgi Özcan ve Nazlıcan Cevahir’e, tez yazım sürecini sakın geçirmemde katkıları olan çalışma arkadaşlarım Damla Tuğrul ve Bilge Keçebaş’a, hevesimi her daim diri tutan, tezin oluşmasında ilham verici fikirlerini esirgemeyen yol arkadaşlarım Rengin Gürel ve Gülce Apak’a teşekkür ederim.

Tezime katkıları sunan, beni mutfaklarında ağırlayan tüm katılımcılara, samimi paylaşımları için her bir kişi özelinde teşekkür etmek isterim.

Kendimi duyabilme çabamdaki yadsınamaz katkısı ve emeği için Meltem Şaman’a,

Tezin tüm çalışma sürecinde sevgisini ve bitki çaylarını benimle paylaşan canım Yiğit Can Eren’e teşekkür ederim.

Son olarak neyi sevdiğini anlama çabası içindeki kendime, bir noktada yine pes etmediği için teşekkür ederim.

Haziran, 2023

Oben Sena Uyanık

Endüstriyel Tasarımcı

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖNSÖZ.....	v
İÇİNDEKİLER	xi
ÇİZELGE LİSTESİ.....	xiii
ŞEKİL LİSTESİ.....	xv
ÖZET.....	xvii
SUMMARY	xix
1. GİRİŞ	1
1.1 Tezin Amacı ve Kapsamı	1
1.2 Tezin Yöntem ve Yapısı.....	1
1.3 Araştırma Soruları	2
2. KURAMSAL ÇERÇEVE	3
2.1 Kullanıcı Odaklı Tasarım.....	3
2.2 Tasarım Anlambilimi Bağlamında Nesnelerin Ekolojisi	5
2.3 Tasarım Araştırmalarında Metafor Kullanımı	8
3. METODOLOJİ	11
3.1 Veri Toplama Yöntemleri	11
3.1.1 Cultural probes	11
3.1.2 Yarı yapılandırılmış görüşmeler	12
3.2 Etnografik İçerik Analizi.....	12
4. ALAN ÇALIŞMASI.....	15
4.1 Pilot Çalışma	15
4.2 Cultural Probes.....	16
4.2.1 Katılımcılar	16
4.2.2 Süreç.....	16
4.2.3 Elde edilen verilerin sunulması	20
4.3 Yarı-Yapılandırılmış Görüşme.....	25
4.3.1 Katılımcılar	25
4.3.2 Süreç.....	25
5. ANALİZ	27
5.1 Elde Edilen Verilerin Analizi	27
5.1.1 Veri setinin tanımlanması ve birimlerin oluşturulması	27
5.1.2 Kategorilerin oluşturulması ve kodlama şeması	28
5.2 Analiz Sonucu Bulgular	30
5.2.1 Cultural probes bulguları	30
5.2.2 Yarı-yapılandırılmış görüşme bulguları.....	50
5.2.2.1 Ortam ile ilgili	50
5.2.2.2 İlişkiler ile ilgili.....	56
6. BULGULARIN YORUMLANMASI	59
6.1 Mutfak Ekosistemi	59
6.2 Mutfak Etkileşimleri	62
6.2.1 İş birlikleri.....	62

6.2.1.1 Nesne-kullanıcı iş birlikleri	62
6.2.1.2 Nesne-nesne iş birlikleri	64
6.2.2 Rekabet.....	66
6.2.2.1 Nesne-kullanıcı rekabetleri	66
6.2.2.2 Nesne-nesne rekabetleri	68
7. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	71
KAYNAKLAR.....	73
EKLER:.....	77
ÖZGEÇMİŞ	



ÇİZELGE LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Çizelge 4.1: Probe kiti, günlük görevler ve elde edilmesi amaçlanan içerikler.....	17
Çizelge 4.2: Probe kit çalışmasında görev bazında katılımcı yanıtlarına örnekler....	20
Çizelge 5.1: Kategoriler ve kod şeması	28





ŞEKİL LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Şekil 2.1:Metaforun genel yapısı.....	9
Şekil 4.1:Pilot çalışma esnasında mutfaklarda çevrimiçi yapılan görüşmeler.....	15
Şekil 4.2:Katılımcılara iletilen probe kit örneği.....	17
Şekil 5.1:Kodlamaya dair excel dosyasından bir örnek.....	32
Şekil 5.2: Probe kit ev bölümlerinin temsili sticker kağıdı.....	32
Şekil 5.3: Katılımcının örnek ev haritası.....	34
Şekil 5.4: Katılımcının gün 2 görevine verdiği örnek cevaplar.	30
Şekil 5.5: Gün 3 kitapçığının ön ve arka sayfaları	36
Şekil 5.6: Mutfak tezgahı ve mutfak eşyalarının temsili sticker kağıdı.....	39
Şekil 5.7: Bazı kullanıcıların mutfak haritalarına örnekler.....	47
Şekil 5.8: Probe kit tarif günü kitapçığı tarif listesi	48
Şekil 5.9: Katılımcıların tarife hazırlanışına dair ilgili örnek görseller	49
Şekil 5.10: Tarifin uygulanışında eşyaların kullanım örnekleri.....	49
Şekil 5.11: Tarif görevi sonrası katılımcıların mutfaklarına ait görseller.....	49
Şekil 5.12: Gıda atıklarının lavaboda biriktirilmesine dair örnek görseller.....	48
Şekil 6.1: Mutfak ekosisteminde rutini etkileyen unsurların gösterimi.....	54
Şekil 6.2: Mutfak ekosistemi metaforunun yapısı.....	55
Şekil 6.3: Mutfak ekosisteminde etkileşimlerin haritalanması.....	56
Şekil 6.4: Mutfaktaki nesne kullanıcı iş birliklerinin nihai gruplanması.....	58
Şekil 6.5: Mutfaktaki nesne nesne işbirliklerinin nihai gruplanması.....	60
Şekil 6.6: Mutfakta süzme işleminin eliyle gerçekleştiren bir katılımcı.....	62
Şekil 6.7: Mutfaktaki nesne nesne rekabetinin nihai gruplanması.....	63



NESNELERİN EKOLOJİSİ BAĞLAMINDA MUTFAĞIN EKOSİSTEM METAFORU İLE ANLAMLANDIRILMASI

ÖZET

Tasarım disiplininde yıllar boyunca tasarımın rolü ve önemi tartışılarak ürün estetiği, üretim biçimi ve malzemesi gibi konuların üzerinde durulmuştur. Zamanla tasarım araştırmalarının merkezine kullanıcıyla olan etkileşim alınarak daha anlamlı nesneler ve ürünler yaratılması ve kullanıcı yaşamlarının iyileştirilmesi amaçlanmaktadır. Anlamlar kullanıcısıyla etkileştiğinde doğar ve her türden etkileşim bağlamında dönüşür ve yeniden üretilir.

Kullanıcıyı merkeze alan tasarım yaklaşımlarında kullanıcı deneyimi ve pratiklerine odaklanılarak kullanıcı çevresindeki tüm etkileşimler çeşitli kapsamlarda anlamlandırılmaya çalışılır. Tasarım süreçlerinde kullanıcıyı anlayabilmek, onun isteklerini, ihtiyaçlarını ve içgörülerini onun dilinden tanıyıp yakalayabilmek oldukça önemlidir. Tasarım araştırmacıları kullanıcıyı gözlem, katılımcı gözlem, kültür incelemeleri (cultural probes), görüşmeler gibi çok çeşitli yöntemlerle kavramaya çalışır. Kültür incelemeleri (cultural probes) kullanıcıların tercihlerine, yaşam tarzlarına odaklanarak onların iç dünyalarını keşfeder ve tasarım sürecindeki yaratıcı fikirlerin üretimine katkı sunar. Ancak kullanıcı nesne ilişkisi kesiti dışında nesneler arası etkileşimler de tasarım senaryoları için oldukça önemlidir. Nesnelerin birbirlerine davranışları, tutumları, bir arada oluşturduğu anlamlı ekoloji sistemi, tasarıma ilham verici çıkış noktalarını tespit edebilmek adına elverişlidir.

Bunun yanında, tasarım araştırmalarında metaforların kullanımı ürün geliştirme sürecinde, kullanıcılardan anlamlı veriler elde edilmesinde ve halihazırda var olana yaratıcı bir perspektiften bakabilmesinde bir araç olarak görülebilmektedir. Metaforlar, kullanıcıların kendi deneyimlerini daha iyi anlamalarına ve aktarmalarına, tasarımcıların ise bu deneyimleri tasarım sürecine entegre etmelerine yardımcı olur.

Mutfak; işlevleri, pratikleri, günlük kullanımı ve içindeki nesneler dünyasıyla birden çok etkileşimin bir arada olduğu ev içi mekanlardan biridir. Araştırmanın konusu gündelik hayatın en aktif mekanı olan mutfak ve bu mekanın barındırdıklarına ekosistem metaforu ile bakarak anlamlı ilişki izlerini takip edebilmektir.

Araştırma sürecinde kültürel incelemeler (cultural probes) ve yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi uygulanmıştır. Kültürel incelemeler çalışmasında yer alan on dokuz katılımcı, mutfaklarına ve mutfak eşyalarına dair görevlerin ve soruların yer aldığı yedi günlük çalışma ile kendilerini ve deneyimlerini belgelemişlerdir. Ardından on katılımcı ile yapılan görüşmeler ve bazı katılımcı mutfaklarına dahil olunarak yapılan gözlemler ile çalışma derinleştirilerek elde edilen veriler etnografik içerik analizi yöntemiyle irdelenmiştir.

Yürütülen alan çalışmasında ortaya çıkan veriler, ekoloji metaforu ile aralarında örtüşmeler kurularak incelendiğinde, mutfak ekosistemi ve mutfak etkileşimleri başlıklarında iki ana bulguya varıldığı görülmüştür.

Mutfak ekosisteminin merkezinde pratiklerden ve deneyimlerden oluşan mutfak rutinini devam ettirmek yer alırken rutini etkileyen ışık, ses, ısı ve koku gibi faktörlerin anlamı bu bağlamda keşfedilmeye çalışılmıştır. Mutfaktaki etkileşimler ise ekosistemdeki ilişkiler ile paralel şekilde irdelenerek işbirlikçi etkileşimler ve rekabetçi etkileşimler başlıkları altında aktarılmıştır. Nesneler arası işbirliklerinde ritüel, malzeme, işlev ve fiziksel nitelik kavramları önemli olurken, nesne kullanıcı işbirliğinde ürün bağı, ergonomi, performans ve tasarruf gibi unsurlar öne çıkmıştır. Nesneler arası rekabet işlev ve enerji kaynağı özelinde ilerlerken, kullanıcı nesne rekabeti, katkı temsili, temas isteği ve dağınıklık kaygısı gibi çeşitlenmiştir.

Bu araştırma ile mutfak, ekosistem metaforu perspektifinde keşfedilip, sınırları içerisindeki nesnelerin ekolojisi ise etkileşimleri bağlamında araştırılmıştır. Bu tez ışığında ortaya çıkan bulgular mutfak, mutfak nesneleri ve kullanıcılar arasındaki karmaşık ilişkiyi anlamada tasarım araştırmacılarına ve tasarımcılara yol gösterici olabilir. Ayrıca tez mutfak sınırları içindeki eşyaların tasarım süreçlerini iyileştirmede tasarım pratiğine katkı sunabilir ve ilgili alanda daha fazla araştırma yapılmasına davet ederek endüstriyel tasarımcıların bu alanlara daha fazla odaklanmasına ilham olma potansiyeline sahiptir.

MAKING SENSE OF THE KITCHEN WITH THE METAPHOR OF ECOSYSTEM IN THE CONTEXT OF THE ECOLOGY OF OBJECTS

SUMMARY

Over the years, the role and importance of design have been debated in the design discipline, focusing on issues such as product aesthetics, manufacturing methods, and materials. Later, the interaction with the user has been at the center of design research, aiming to create more meaningful products and to improve the lives of users. Generally, meanings are born in interaction with the user and are reproduced in the context of all kinds of interactions.

User-centered design approaches focus on user experience and practices and then try to make sense of all interactions in various scopes. In design processes, it is very important to understand the user and to recognize and capture their wishes, needs and insights in their language. Design researchers try to understand the user through various methods such as observation, participant observation, cultural probes, and interviews. In new approaches to traditional methods, participants are included in the design process to understand the potentials, especially in the conceptual design phase. By focusing on users' preferences and lifestyles, the cultural probes method explores their inner worlds and contributes to the generation of creative ideas in the design process.

However, apart from user-object interactions, interactions between objects are also crucial for design scenarios. The behaviors and attitudes of objects to each other, and the meaningful ecology system they create together are suitable for identifying inspiring starting points for design.

Moreover, use of metaphors in design research can be seen as a tool in the product development process, as a means of obtaining meaningful data from users, and as a creative way of looking at what already exists. It can make complex concepts and structures understandable and encourage creativity. It enables new and unique ideas to be generated by drawing inspiration from different fields and objects in the development of a product or a feature of a product. In addition, metaphors add a different perspective to the design process by creating a common language with overlaps in different disciplines. Metaphors help users to better understand and convey their own experiences and designers to integrate these experiences into the design process.

The kitchen is one of the domestic spaces where multiple interactions coexist with its functions, practices, daily use, and the world of objects within it. The subject of the research is to follow the traces of meaningful interactions by looking at the kitchen and its contents, which is the most active area of daily life, with the metaphor of ecosystem. In Turkish culture, the fact that the kitchen as a space has witnessed many

sharing is important both in determining the research method and in terms of making sense of the objects it contains and creating curiosity to be drawn into the kitchen lives of the participants.

In the research process, pilot study, the cultural probes method and semi-structured interviews were conducted. Pilot study was crucial in order to identify the strengths and weaknesses of the main study in advance and to understand the appropriateness of the research questions and themes to be prepared.

The data and experiences obtained in the preliminary research contributed to the detailed planning and elimination of the main data collection method. Then, nineteen people participated in the cultural probes study and documented themselves and their experiences through a seven-day study that included tasks and questions about kitchens and kitchen objects. The study was further deepened with semi-structured interviews with ten participants and observations in some of the participants' kitchens. Ethnographic content analysis method was used in order to systematize the data in a meaningful way since the data obtained in the study were verbal data and the cultural probes and semi-structured interviews were converted into written text. In addition, the ethnographic content analysis method was used in order to systematize the data in a meaningful way since the tasks in the cultural probes process included visuals and some of the semi-structured interviews with the participants were carried out together with observations in the kitchens.

In consequence of the analysis, subcategories were created by analyzing the data obtained as a result of interviews. In this way, with the creation of data-based subcategories, all outputs were included in the study and cross-checking of conceptual and data-based outputs was ensured. When the data generated in the field study were analyzed by establishing overlaps with the ecology metaphor, it was seen that two main findings were reached under the titles of kitchen ecosystem and kitchen interactions.

At the center of the kitchen ecosystem is the kitchen routine, which is composed of practices and experiences just like the balance/routine of the ecosystem. Similarly, it is aimed to explore the environmental elements that affect the balance of the ecosystem in nature in the kitchen ecosystem. The meaning and positive and negative effects of factors such as light, temperature, sound and odor in the functioning and implementation of practices in the kitchen are tried to be explored in this context. Interactions in the kitchen are analyzed in parallel with the relationships in the ecosystem and presented under the headings of collaborative interactions and competitive interactions. In object-object collaborations, the concepts of ritual, material, function and physical quality are important, whereas in object-user collaborations, the concepts of product attachment, ergonomics, performance and savings come to the fore. In the object-object competition section, the competition of products within the ecosystem for similar functions and commitment to the same energy source is interpreted in detail, while user-object competition is diversified as the user's representation of contribution, desire for contact and concerns about possible clutter in the kitchen ecosystem.

This research explores the kitchen from the perspective of the ecosystem metaphor and investigates the ecology of the objects within its boundaries in the context of their interactions. The findings of this thesis can guide design researchers and designers in understanding the complex relationship between the kitchen, kitchen objects and users. Furthermore, the thesis can contribute to design practice in improving the design

processes of objects in kitchen boundaries and has the potential to inspire industrial designers to focus more on these areas by inviting further research in the related field.





1. GİRİŞ

Bu bölümde tezin amacı, kapsamı, araştırma konusunun arka planı ile birlikte çalışmanın araştırma sorularını içeren tezin yapısı paylaşılmıştır.

1.1 Tezin Amacı ve Kapsamı

Bu tezin amacı, Türkiye'deki mutfakları ekosistem metaforuyla anlamaya çalışarak mutfak pratiklerini, barındırdığı nesneleri ve mutfak-nesne-kullanıcı etkileşimlerini nesnelerin ekolojisi bağlamında incelemektir. Bu araştırma mutfakta vakit geçirmeyi seven belirli bir kullanıcı grubunun mutfaklarını, gündelik nesneleri nasıl algıladığını nesnelerin birbirleriyle hangi ekolojik anlamların ardında buluştuğunu sorgulamaktadır. Çalışma, kullanıcının nesneyle ve ortamla olan ilişkisine ekosistem metaforu rehberliğinde odaklanmaktadır.

Çalışma bu bağlamda doğanın ekolojik yönleri ile nesneler arasında bir analogi kurarak tasarım sürecinde yeni fikirlerin ve ihtiyaçların belirlenmesinde bütüncül bir fayda sağlamaktadır. Tüm bunlara bakarken, geniş kapsamlı bir bakış açısı geliştirmek için nesnenin mekân bağlamında çevresindeki diğer nesnelerle birlikte incelenmesi amaçlanmıştır. Bu mikro düzeydeki araştırma ile nesne ve insan kesitindeki etkileşimleri daha iyi görerek çevremizi ve ürünleri nasıl anlamlandırdığımızı keşfetmek mümkündür.

1.2 Tezin Yöntem ve Yapısı

Araştırmada kullanıcı verileri, kullanıcıların kendi deneyimlerini ve bu deneyimleri gözlemleyip kaydettikleri cultural probes yöntemi ve yarı yapılandırılmış görüşmeler ile toplanmıştır. Bu tez sırasıyla yedi bölüme ayrılmıştır.

Birinci bölüm, araştırmanın amacı ve kapsamı hakkındadır.

İkinci bölümde, kullanıcı odaklı araştırmalar ve nesnelerin anlamlarının ilişkili olabileceği diğer kavramlar ile ilgili literatür taraması keşfedilerek sunulmuştur. Bu literatür, tasarım süreçlerinde katılımcı odaklı yaklaşımlar, nesnelerin ekolojik

anlamları ve tasarım araştırmalarında metafor kullanımı arasındaki ilişkiyi bulma yolunda ışık olmuştur.

Üçüncü bölümde tezin metodolojisi; cultural probes, yarı-yapılandırılmış görüşmeler ve etnografik içerik analizi hakkında bilgi verilmiştir.

Dördüncü bölüm, mutfağı ve nesnelerini anlamlandırmak üzerine yapılan alan çalışması sürecini ve detaylarını kapsamaktadır. Beşinci bölüm, alan çalışmasından elde edilen verilerin analiz edilerek sunulduğı bölümdür. Altıncı bölümde yapılan analizler sonucu elde edilen araştırma bulguları ekosistem metaforu ve ondan türeyen mutfak ekosistemi, çevresel unsurları ile ekosistemin olası işbirlikçi ve rekabetçi etkileşimleri bağlamında ele alınarak, olası ürün tasarım senaryoları konuya ilgisi olan tasarımcılar ve tasarım araştırmacıları için derlenmiş ve yorumlanmıştır.

Son bölümde ise çalışmanın tümünde ortaya çıkan temel kategorilere yer verilerek, gelecek çalışmalar için potansiyelli olabilecek öneriler sunulmuştur.

1.3 Araştırma Soruları

- Ekosistem metaforu bağlamında ele alındığında mutfak nesnelerinin birbiriyle ve kullanıcılarıyla etkileşim taktikleri ve ardındaki anlamlar nelerdir?
- Kullanıcılar mutfak nesnelere hangi anlamları yüklemektedir? Bu anlamlar ekosistem metaforu ile nasıl keşfedilebilir?
- Mutfak nesneleri kullanıcıları tarafından gündelik hayatta ve pratiklerde nasıl deneyimlenmektedir?
- Kullanıcılar mutfak nesneleri nasıl algılamakta ve kullanmaktadır?
- Mutfak bir ortam olarak kullanıcıları tarafından nasıl algılanmaktadır?

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1 Kullanıcı Odaklı Tasarım

Endüstriyel tasarımın ve bu disiplinin işlevinin tarih boyunca zamana bağlı evrilmesi ve birçok farklı bakış açısı ile dönüşmesi varolan tasarım pratiğinin tanımını da sürekli değiştirmiştir. Tasarım akademisyenleri ile tasarım pratikçileri endüstriyel tasarımın rolünün ürünlerin estetik yönü ile kısıtlı kalmadığı, ürünlerin üretim kolaylıklarının, doğru malzeme kullanımlarına ek olarak; zamanla kullanıcı etkileşimlerinin de önemli olduğu konusunda hem fikir olmuştur.

Tasarımcıların kullanıcıların nesnelerle nasıl etkileştiğini öğrenmesi, kullanıcıların yaşamlarına uygun nesneleri tasarlayabilmesi için bir gereklilik haline gelmiştir (Visser ve diğ 2005). Böylece kullanıcı odaklı tasarım yaklaşımıyla bu etkileşimler çeşitli şekillerde anlaşılmaya çalışılır. Kullanıcı merkezli tasarım yaklaşımı, kullanıcıya ve kullanıcının deneyimine odaklanır, bundan dolayı birçok araştırma kullanıcı deneyimini tasarım bağlamında anlamlandırmaya çalışır. Kullanıcı deneyimi kişinin etkileşim halinde olduğu deneyimlenen nesneyle birlikte ortaya çıkar. Hem bireyin deneyimi, hem de deneyimlenen nesnenin etkisi, deneyimin entelektüel, duygusal ve pratik deneyim gibi farklı boyutlarını oluşturur (Forlizzi ve diğ 2004).

Tasarım sürecinde paydaşların öneminin fark edilmesiyle kullanıcı yalnızca pasif bir deneyimci olarak değil aynı zamanda aktif bir etkileyici (Sanders E, 2002) olarak konumlanırken tasarımcının kullanıcılarla birlikte olası tasarım probleminin bir paydaşı olduğu daha düzensiz ve katılımcı yaklaşımlar ortaya çıkmaya başlamıştır (Krippendorff, 1998). Geleneksel yöntemlere eklenen yeni yaklaşımlarda katılımcı tasarım sürecine dahil edilerek, özellikle konsept tasarım aşamasına yönelik potansiyeller anlaşılmak istenmektedir. Bu yöntemlerden biri olan cultural probes çalışmaları katılımcıların kendi kendilerini belgeledikleri bir ödev koleksiyonu (Mattelmaki, 2006) olarak görünmektedir. Günlük çalışmalarının ve cultural probes yönteminin tavrı, kullanıcı merkezli tasarım ve katılımcı tasarım yaklaşımlarının kesiştiği alana konumlanmıştır. Mattelmaki'ye göre cultural probes çalışmalarıyla

kullanıcının kişiselliğine odaklanılarak bilinen problemleri çözüme kavuşturulması dışında yeni fırsatlar keşfedilebilir (Mattelmaki, 2005). Araştırmacının katılımı ile yapılan gözlemlerde, katılımcıların rahatsızlık duyabileceği ve gündelik pratiklerinden kaçınabileceği durumlar oluşabilir, bu durumları minimize etmek adına daha az müdahalesiz ve özgür cultural probes yöntemi ile katılımcılar günlük tutabilir, fotoğraflama ile kendilerini kayıt altına alabilirler. Fotoğrafların üretimi sırasında araştırmacılar fiziksel olarak orada olmasalar bile ön talimatlar aracılığıyla sürecin bir parçasıdır (Pfadenhauer, 2017; akt. Müller, 2021). Bu tür talimatlarla gündelik dünyanın çeşitli alanlarına, örneğin birinin evinde güzel, rahatsız edici, temiz veya kirli olarak kabul edilen şeylere (Müller, 2021, sf. 62), odaklanmak ve tasarım süreci adına araştırmacılara değerli veriler sunmak mümkündür.

Bir cultural probes çalışmasının en önemli özellikleri katılımcıları kendi deneyimlerinin “yansıtıcı uygulayıcıları” olarak görmek (Çelikoğlu ve diğ., 2017, s. 88) ve katılımcıları “kendi deneyimlerinin uzmanları” olduklarını hissettirerek (Visser ve diğ., 2005) sürece karşı motive etmektir.

Cultural probe çalışmalarının popüler bir yöntem haline gelmesiyle çeşitlenerek; ev içi probe kiti, empatik probe kiti, teknoloji probe kiti gibi farklı varyasyonları oluşmuştur (Mattelmaki, 2006). Literatürde, endüstriyel tasarım bağlamında cultural probes yöntemi ile Sözbir (2015) Türkiye’deki şehirli kullanıcıların kamusal tuvalet deneyimlerini, Tuncel, (2015) ise Türkiye’deki kamusal alandaki boş zaman aktivitelerini çeşitli bağlamlarla araştırmıştır. Diğer bir taraftan ev içi mekanlarla ilgili katılımcı odaklı çalışmalara örnek olarak Çelikoğlu’nun (2016) evdeki ütü pratiğini merkeze alan çalışması ve Aytaç ve Timur Ögüt’ün (2016) banyo pratiklerini irdeleyen araştırması örnek verilebilir. Clarke, (2011), mahremiyet içeren evlerin her yönüyle birçok ilişkiyi düzenleme aracı olarak kullanılmasının ev sahiplerinin tasarımcı olarak görülmesi gerekliliğini ortaya çıkardığından bahseder. Löfgren, (1997), insanların gündelik deneyimlerinin, üzerine düşünmedikleri rutinler ve pratiklerin egemen olduğu örneğin süpermarketler ve mutfak raflarının arasında gezinilen bir ortamdaki deneyimleri söze dökmenin zor olduğuna dikkat çeker. Mutfakta uzun süreler geçiren bir kültür olarak; kullanıcının gündelik hayatını anlamak amacıyla alışıldık ve rutin olan mutfaka; pratiklerine ve barındırdığı nesnelere yabancılaşarak dahil olmak olası tasarım senaryolarındaki keşifler için oldukça önemlidir.

2.2 Tasarım Anlambilimi Bağlamında Nesnelerin Ekolojisi

Araştırmanın temel görevi, fiziksel şeylerin anlamını insan, mekan ve nesne etkileşimleriyle birlikte kavramaya başlayarak genel bakış açılarını ortaya koyabilmektir. Nesneler, insanları ve onlara ait dünyaları, etkileşimleri, tepkileri, taktikleri ve ilişkileri yaratmaya imkan tanır. Nesnelerin anlamlarını anlayabildiğimiz ölçüde onlarla beraber yaşayan insanları da anlayabiliriz ve tasarım senaryolarına katkıda bulunabiliriz. Literatürde nesneleri ve yarattığı bu çok yönlü dünyayı merkezine alan, tasarım disiplininde yankı oluşturan çeşitli araştırmalar ve yaklaşımlar mevcuttur.

Antropoloji ve arkeoloji temelli maddi kültür araştırmaları ile insan-nesne eksenindeki dinamikler keşfedilmeye çalışılmaktadır. Woodward (2016) maddi kültürün, insanların algıladığı, kullandığı, taşıdığı, yararlandığı veya düşündüğü her nesne ya da nesneler ağının insanlara ne yaptığını anlayabilmek için kullanılan bir terim olduğundan ve nesnelerin sadece semiyotik açıdan değil kültürel açıdan da incelenmesi gerekliliğinden bahseder. Böylelikle nesneler üzerinden kullanıcı etkileşim ve deneyimlerinin kültürel boyutuna da temas edilebilir bu sebeple tasarım disiplininde maddi kültür araştırmaları oldukça kıymetlidir.

Bilgin (1986) eşyaları organizmalara benzeterek, onların da doğduğundan, yaşadığından ve öldüğünden bahseder. Appadurai (1986) bu bakış açısından farklı olarak hareket halindeki şeylerin sosyal hayatları olabileceği görüşünü ortaya atar ve anlamın şeylerin “biçimlerine”, “kullanımlarına” ve “yörüngelerine” kazındığını belirtir. Öyle ki araştırmacılar bu anlamı, şeyleri takip ederek yorumlayabilir ve aydınlatabilir.

Krippendorff (2004) ise nesnelerin anlamlarına dair bu durumu insanların nesnelerin fiziksel özelliklerine değil, onlar için ne anlama geldiğine odaklanarak, her insanın farklı anlamlar edinebileceği gerçeğine dikkat çeker. İnsan odaklı tasarımın çizdiği çerçevede tasarlanacak ürünlerin kullanıcısının anlam dünyasında karşılık bulması amaçlanır (Krippendorff, 1989). Krippendorff, (2006) Semantic Turn adlı kitabında nesnelerin anlam kavramlarına farklı bağlamlardan bakarak çok çeşitlikli başlıklar sunar. İlk olarak nesnelerin bireysel insan kullanımlarındaki etkileşimin nasıl olduğuna, bu etkileşime odaklanarak içsel ve dışsal motivasyonlardaki anlamın, zorlukların keşfedilebilirliğinden bahseder. İkinci olarak nesnelere dil ve sosyal

kullanım bağlamında bakarak, insan iletişimindeki anlatılar ve hikayeler, kullanılan metaforlar ile kategorilerin, karakterlerin ve kimliklerin dilde nasıl bir anlam oluşturduğuna dikkat çeker. Üçüncü olarak ise yaşam döngüleri, oluşumları veya oluş süreçleri bağlamında nesneleri irdeleyerek, tasarımların farklı paydaşların katılımına ve işbirliğinin faydasına odaklanır. Bu üç bölümün farklı bağlamlarda olsa da “insan katılımı” ortaklığında bulunduğu dile getirir. Son bölümde ise nesnelerin birbirleriyle nasıl anlamlı bir şekilde ilişkide olduğunu ve insanların onları nasıl algıladığının bir sonucu olarak birbirlerine ne yaptıklarını ele alan nesnelerin ekolojisindeki anlamları analiz eder (Krippendorff, 2006).

Nesne-insan etkileşimlerine dair çeşitli bakış açılarıyla beraber nesnelerin birbirleriyle ve ortamlar ile olan ilişkilerini merkeze alan çalışmalar oldukça azdır. Bir önceki aktarımlarda söz edilen “şeyler”, “insan olmayan”, “artifact” ve “nesneler” olarak isimlendirilen ve bizleri çevreleyenler, gündelik hayatımızın ayrılmaz parçaları olan varlıklardır. Bu beraberliğe dair bir diğer bakış açısı Krippendorff’un Semantic Turn’de yer vermiş olduğu nesne türleri birbirleriyle nasıl etkileşime girer, birbirlerine neler yaparlar ve bu etkileşimleri neler yönlendirir sorularının cevaplandığı Nesnelerin Ekolojisi adlı bölümdür (Krippendorff, 2006). Bu çalışma kapsamında olası tasarım senaryolarında, tasarımcıların dikkate alabileceği bir anlayış sunmak amacıyla, geleneksel ekolojideki biyolojik türlerin etkileşim biçimleri ile nesne ve insan türlerinin etkileşimleri arasındaki paralellikler ortaya çıkarılır.

Ekoloji, belirli bir alandaki canlıların ve onların fiziksel çevreleriyle olan karşılıklı ilişkilerini inceleyen bir sistemdir (Miller & Spoolman, 2009). İlk ekolojistlere göre, sayıları çok çeşitli türlerin izlerinin sürülmesi kolay olmadığından geliştirilen teoriler; ormanlar, göller gibi daha sınırlı ve küçük ekosistemlerin olduğu bir çerçevede tutulmuştur. Buradan hareketle ekolojinin odak noktasının ekosistemlerin incelenmesi olduğu söylenebilir. Doğadaki ekosistemlerde, organizmalar bir arada yaşam sürer ve ekosistemin dengeli işleyişinde, tüm yaşam ağında bu organizmalardan her biri aktif rol oynarlar. Çok çeşitli nesnelere dair de benzer bir durum söz konusu olabileceğinden, nesneleri de gündelik hayatta barındığı ortamda ve rolleri bağlamında takip edebilmek ilişkileri keşfedebilmek açısından kıymetlidir.

Krippendorff’a göre (2006) insanlar evlerindeki mobilyaları düzenlediklerinde bilgisayar donanım parçalarını birbirlerine bağladıklarında nesnelerin birlikte nasıl çalışabileceğine dair ekolojik anlayış sergilerler ve bu anlayış tasarımcıların

tasarladıkları nesnelerin diğer nesnelerle bir aradalıklarında oynayacağı role dair bir öneri sunarak bu ekolojik anlamları keşfeden bir tasarımcının tasarımlarını canlı tutma şansı yüksek olacağına dikkat çeker.

Doğada tüm ekosistemlerin bir düzeni vardır ve tüm paydaşların amacı bu düzenin dengede tutulmasını sağlamaktır. Krippendorff, (2006) bu düzeni birbirine bağlayan anlam kavramında insan katılımına vurgu yaparak insanların anlamaya çalıştıkları ekosistemi değiştirdiğini ve böylece ekosisteme katılımcı olarak dahil olduklarını söyler. Bu noktada nesnelerin barındığı ekosistemdeki anlam ağlarını keşfederken onları kullananları da düşünmek oldukça önemlidir. Nesnelerin birlikte oluşturduğu bu ortamın işleyişine dair Hornborg (2019) nesnelerin insanların eylemlerinde fiziksel bir kısıtlama getirebileceğinden bahsederken Krippendorff, (2006) nesneler ekolojisinde ortamın dengesini bozmaya meyilli unsurların olabileceğinden söz eder.

Ekolojik anlamlar hem kurulan etkileşimler bağlamında hem de ekosisteme yani nesnelerin ortamına odaklanılarak keşfedilebilir. Krippendorff (2006) ekolojik kavramları yeniden değerlendirilerek, nesnelerin ekolojisi için kavram altyapısı oluşturulması amacıyla mevcut ekolojik kavramlar üzerinden ekoloji temelli bir rehber oluşturmayı amaçlamıştır.

Krippendorff (2006) nesneler ekolojisinde, nesnenin anlamı hem kendi türüyle hem de diğer türlerdeki nesnelerle olan olası etkileşimlerden oluştuğunu, her ekolojide işbirlikçi ve rekabetçi olmak üzere iki tür etkileşim bulunduğunu ve nesnelerin birbirini nasıl etkilediğini tanımlamada türlerin sayısal büyüklüklerinin kritik bir değişken olduğunu dile getirir. Bu noktada doğadaki etkileşim çeşitlerine baktığımızda; işbirlikçi etkileşimlerde belirli bir alandaki amaçların ortak olmasına dayalı olarak birlikte çalışma eylemi olarak yorumlanabilmektedir. Nesneler ekolojisinde karşılıklı iş birliğinde bir artefaktın diğerini karşılıklı olacak şekilde desteklediği durumu öne çıkarırken bu iş birliğine örnek olarak arabalar ve yollar arasındaki ilişkinin, daha çok araba üretiminin daha çok yol yapımına da sebep olacağı gibi bir bağlantı kurularak aktarılmıştır (Krippendorff, 2006).

Doğada rekabetçi etkileşimlerde sınırlı kaynak kullanımından dolayı geliştirilen yarışçı ve var olma refleksli davranış biçimi olarak görülmektedir. Nesneler ekolojisinde bu ilişki türü farklı türlerden eserlerin neredeyse eş anlamlılığının rekabet yarattığı, örneğin atların ve traktörlerin her ikisinin de taşıma, çekme özelliklerinin

olduğunun ancak traktörlerin daha güçlü olmasından atların benzer görev için kullanımının azaltıldığından söz edilmiştir (Krippendorff, 2006).

Ekolojik anlamların, dil kullanımından bildiğimiz olgularla sayısız benzerliği vardır ve bu da dilbilimsel anlama modellerinin önemine bir kez daha işaret eder. Biri diğerinin yerini alabiliyor ve onun rolünü üstlenebiliyorsa, iki eserin anlam bakımından eş anlamlı olduğu söylenebilir (Krippendorff, 2006). Bu noktada metaforlar bu anlamsal bağlantıları kullanmak adına ilham verici araçlardır.

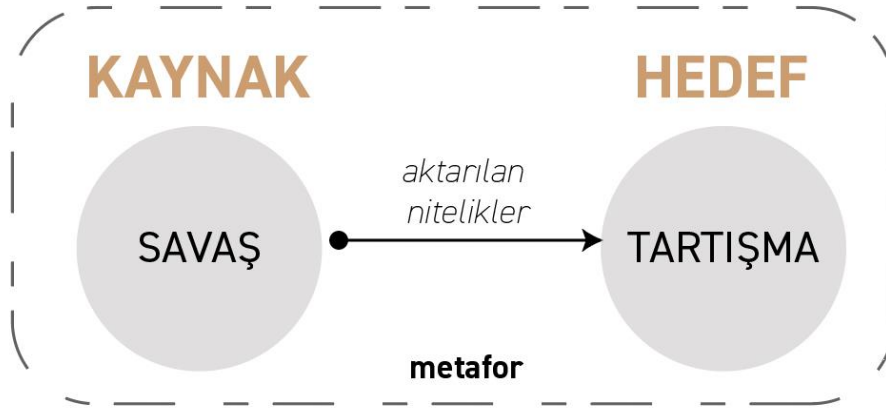
Etkileşimlere dair yaklaşımlar incelendiğinde ekolojik anlamların Krippendorff tarafından nedensel bağlantılar, aile benzerlikleri ve metaforik bağlantılar ile kurulabileceği önerilmektedir. Nedensel bağlantılarda örneğin telefon, telefon kabloları, radyo sağlayıcıları ve onların birbirine bağlandığı ağlar telefonun kullanılmasını sağlayan insan olmayanlar olarak adlandırılarak fiziksel olarak birbirine bağlanmalarına odaklanılır. Aile benzerlikleri kavramı ile farklı nesne türlerinin birbirine benzemeseler de kullanıcıları tarafından kavramsal olarak beraber algılandığı görülmektedir, böylelikle bu kavramsal öneride parça bütün ilişkisi de düşünülmektedir. Metaforik bağlantılarda bilgiyi aktaran metaforlar, bir nesne türünün daha tanıdık bir türe bu bilgiyi aktararak anlam oluşturmaları şeklinde düşünülebilir (Krippendorff, 2006).

Mutfak yalnızca insan faaliyetlerinin katılımını merkezine alan, çok çeşitli pratikleri içinde barındıran fiziksel bir ortam olarak değildir. Bu mekan aynı zamanda karmaşık mutfak ekolojileri (Pink, 2012, s.48) oluşturarak, şeylerin ve insanların birbirleriyle ve kendi aralarında birçok farklı etkileşimini de kapsayan bir yerdir. Nesnelerin ekolojisi ışığında birçok ilişkiyi içinde barındıran mutfaklar, araştırmacılar adına analiz edilmesi açısından ilgi uyandırıcı olmuştur.

2.3 Tasarım Araştırmalarında Metafor Kullanımı

Metaforlar, daha soyut bir şeyi anlamaya yardımcı olmak için somut bir deneyimsel alan oluştururlar; böylece tecrübeler, birer “şey” olarak tanımlanabildiğinde, onlar hakkında konuşabilir ve onları kategorize edebiliriz (Lakoff ve Johnson 2003). Böylece kavramların niteliği olarak ele alınan metaforların belirli kavramların daha iyi anlaşılmasını sağlamak için kullanıldığı söylemek mümkündür. George Lakoff ve Mark Johnson’a göre (1980) düşünce ve dili şekillendirip, yapıya kavuşturan

metaforlar tasarım gibi yaratıcılığın ön planda olduğu disiplinlerde de çok çeşitli kullanılabilir. Ayrıca metafor kaynak ve hedef olmak üzere iki ana unsurdan oluşur. Metaforun inşasında kaynak ile hedef arasında bir çağrışım oluşturulur ve kaynağın belirli özellikleri hedefe aktarılır (Lakoff ve Johnson, 1980). İnsanlar hedefleri ve kaynakları birleştirdiklerinde, kaynak bilgilerini hedefle ilişkilendirerek hedef hakkında bilmedikleri yönleri anlamaya çalışırlar. Bu şekilde, her biri belirli yönleri daha iyi aydınlatırken, diğer yönler önemsizleşir ve bu süreçte yeni içgörüler ortaya çıkarak daha derin anlamlara ulaşırlar. Tasarımda kaynak ve hedef arasındaki bu aktarımın neden ve nasıl kullanıldığı ile ilgili araştırmalar literatürde yer almaktadır. Bir ürün metaforu oluşturulurken tasarımcının kullanıcılarına bir tür deneyim sağlaması amaçlanır, öncelikle bu amaca uygun bir kaynak seçilmesi gerekir. Kaynak seçiminde işlevsel hedefin yerine getirilmesi de sağlanabilirken, kullanıcılara estetik, anlamsal, duysal veya duygusal deneyimler (Cila & Hekkert, 2015) yaratılması amacıyla farklı hedeflere de yönlenebilirler. Bu unsurlara örnek olarak tartışma savaştır metaforu incelenirse, savaş kavramı "kaynak", tartışma kavramı ise "hedef"tir. Metaforun "kaynağı" olan savaşın "savunmaya açık" , "saldırıya açık" olması, metaforun "hedefi" olan tartışma üzerinde haritalanmıştır (Lakoff ve Johnson, 1980). Bu aktarıma dair temel yapı Şekil 2.1 'de gösterilmiştir.



Şekil 2.1: Metaforun temel yapısı

Saffer'e göre (2005) metaforlar tasarımcılar tarafından, bilinmeyen bir konuyu keşfetmek ve haritasını çıkarmak amacıyla bir araştırma aracı olarak ve tasarımcılar için yeni düşünme biçimlerini, tasarım problemine karşı olası çözümleri tetikleyen bir beyin fırtınası yöntemi olarak kullanılabilir. Kullanıcı anlatılarının büyük bir kısmı metaforlardan oluştuğundan, kullanıcı merkezli tasarımın yaklaşımındaki kullanıcı deneyimlerini doğru tanımlamak için metaforların araştırma konusu olması önemlidir.

Literatürde katılımcılardan elde edilen verilerin anlamlandırılmasında da metafora yer verilmektedir. Şen ve diğ. (2019) kullanıcı anlatılarındaki ve ifadelerindeki metaforları inceleyerek kullanıcılardan elde edilen metaforik bilgiler ile tasarımlara ilham olabilecek bir çalışma sunarlar. Sonuç olarak metaforlar tasarım araştırmalarında ürün geliştirme, kullanıcı anlatılarını anlamlandırma ve yeni perspektifler sunmak üzere kullanılmaktadır.

Krippendorff (2006) metaforik bağlantıların kavramsal olduğunu ve metaforların daha tanıdık bir türden diğer türe anlam aktarmada köprü görevi gördüğünü bu sebeple de nesneler ekolojisinin düzenlenmesinde katkıları olduğunu ifade eder. Örneğin 2004'te Sussex Üniversitesi'nde yapılan bir çalışmada 'çay yapma pratiğini' dijital bir sisteme dönüştürmek isteyen tasarımcılar, cultural probes yöntemi ile çalışarak (Schrafel, 2004) çay hazırlama pratiğini kimyagerlere bir kimya deneyiymiş gibi hazırlatmışlar, kimyayı; çaya olan benzerlik ve farklılıkları üzerinden anlamlandırmışlardır (Saffer, 2004). Bu noktada çay hazırlama pratiğinin ortamı olan mutfak ile ve kimya deneylerinin uygulama alanına laboratuvar metaforuyla da bakmanın mümkün olabileceği fikri ilham verici bulunabilmektedir. Metaforlar, algıları değiştirip bir problem veya imkan hakkında farklı şekilde bakarak, gereklilikleri detaylandırmak için yeni içgörüler sunabilir (Krippendorff, 2006). Öyle ki mutfağa laboratuvar metaforu ile bakabilmenin dışında, düzeniyle bir ordu kışlası veya bir hastane (Wright, 1975, s. 4) veya ekosistem metaforu ile karşılaştırılarak bakılması kurulacak bağlantılar sayesinde mekanın kendisi ve içinde barındırdıkları keşfedilebilir.

3. METODOLOJİ

Araştırmanın odak noktası, ev içi çeşitli gündelik pratiklerin yoğun yaşandığı en özel mekanlardan olan mutfakları ve barındırdıklarının anlamını kullanıcı katılımı ile birlikte keşfederek ortam ve nesnelerin etkileşimlerine dair bilgi toplamaktır. Araştırma verileri ilk olarak cultural probes yöntemi ile toplanmıştır. Sonrasında katılımcıların mutfaklarını ve nesnelerini nasıl anlamlandırdığına dair derin bilgilere erişmek amacıyla yarı-yapılandırılmış görüşmeler ile bu cultural probes verileri desteklenmiştir. Ayrıca süreç boyunca cultural probes kitleri içerisinde görev olarak yer alan pratiklere dair çeşitli görsel ve video içeriği katılımcılar tarafından araştırmacıyla görev günlerinde paylaşılmıştır. Bu araştırma nitel ve keşfedici nitelikte olup yorumlayıcı bir yaklaşıma sahiptir. Son olarak veriler etnografik içerik analizi yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Veri toplama ve veri analiz yöntemi aşağıdaki bölümlerde gösterilmiş ve gerekçelendirilmiştir.

3.1 Veri Toplama Yöntemleri

3.1.1 Cultural probes

İnsanların gündelik hayatlarında ne tür ihtiyaçları olduğunu hangi alanlarda desteğe ihtiyaç duyduğunu kavrayabilmek için çeşitli veri toplama yöntemleri kullanılır. Gaver ve arkadaşları (1999) tarafından keşfedilen probe kitler hedef kitlenin gündelik yaşamlarının farklı yönlerini anlamaya ve gözlem yapmaya teşvik etmek amacıyla kullanılan bir yöntemdir. Bu amaçla, katılımcılara kendilerini belgeleyebilecekleri çeşitli haritaları, kartpostalları, günlükleri, çıkartmaları içeren, anımsatıcı görevler şeklinde oluşturulmuş, belirli bir süre içinde tamamlanması gereken paketler iletilir (Visser, 2005). Bu paketler, katılımcıların kişisel deneyimleri, çevreleri, olayları, düşünceleri ve duygularına dair parça parça anıları (Gaver ve diğ, 2004) kendi bakış açılarından ve 'an' (Graham, 2007) halinde kaydetmelerini tetiklemeyi hedefler. Ev içi rutin pratikler çoğunlukla otomatik biçimlerde gerçekleştirilir, cultural probes yöntemi

ile katılımcıları mutfak rutinlerindeki alışlagelmiş anların gün gün kaydına davet ederek barındırdığı nesnelerin ve mekanın ilham verici niteliğine odaklanılır.

3.1.2 Yarı yapılandırılmış görüşmeler

Görüşmeler, yürütülen nitel araştırmada cultural probe yöntemi ile birlikte diğer bir birincil veri toplama aracıdır. Bu yöntem katılımcıların mutfaktaki pratiklerine, deneyimlerine ve mutfaktaki nesnelerin nasıl anlamlandırıldığına daha derinlemesine bakılabildiğini sağlamıştır. Bireysel düzeyde nitel veri toplama yöntemi olan yarı yapılandırılmış görüşmelerde (Schensul, 2012), belirli bir konu içinde önceden hazırlanmış sorular sistematik olarak sorulur, ancak daha derinlemesine araştırmak için görüşmecilerin standart sorulardan sapmasına izin verilir ve desteklenir (Berg, 2001). Böylelikle görüşmecinin konuşmayı yönlendirdiği ve önem verdiği taraflar ortaya çıkarılarak daha ayrıntılı inceleme olanağı sağlanır. Ayrıca görüşmeler esnasında yaratılacak sohbet havası nedeniyle görüşmeci, kendisini araştırma için uygun hale getiren özellikleri vurgulama konusunda daha rahat hissedebilir.

Bu araştırmada cultural probes yönteminin ardından yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. Sorular, cultural probes yönteminden elde edilen verilere dayalı olarak özel olarak hazırlanır. Katılımcıların mutfakları ve eşyaları hakkında, mutfaktaki pratikleri, mekanı kullanımı ve barındırdıkları eşyaların anlamları üzerine düşünmeye teşvik etmek için kullanılır.

3.2 Etnografik İçerik Analizi

Bu araştırmada elde edilen verilerin sözel veri olması sebebiyle öncelikli olarak cultural probes ve yarı-yapılandırılmış görüşmeler yazılı metne dönüştürülmüştür. Ayrıca cultural probes sürecindeki görevlerin görseller içermesi, katılımcılarla yürütülen yarı-yapılandırılmış görüşmelerin bir bölümünün mutfaklarda gözlem ile birlikte gerçekleştirilmesi sebebiyle verilerin anlamlı bir şekilde sistematize edilmesi amacıyla etnografik içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Etnografik içerik analizinde, verilerin toplanması, verilerin analiz edilmesi ve sonuçların yazılması, yorumlanması gibi aşamalar beraber devam edebilir (Spradley, 1979) böylece araştırma ve analiz birbirini besleyen, döngüsel bir süreç olarak karakterize edilir (Altheide, 1987).

Etnografik içerik analizi verilerdeki anlamın bağlantılarını ve kurulan teorik etkileşimleri doğrulamak için kullanılırken (Altheide, 1987) katılımcıların anlatılarına

ve araştırmacının tanıyabileceği durumlar, görüntüler, ortamlar ve anlamların oluşturduğu kategorilere (Krippendorff, 2004, p. 16) odaklanılır. Esnekliğe izin veren ve sistematikliği koruyan bu analiz biçiminde, çalışmanın yönü bazen başlangıçta önceden tanımlanmış kategoriler tarafından yönlendirilebilir; bununla birlikte, etkileşim sırasında yeni kavramlar ortaya çıkar ve bu nedenle kategoriler ile anlatı açıklamaları sürekli olarak geliştirilir (Altheide, 1987) böylece sürecin keşfedici tarafının da görölmesine izin verilir.

Mutfak sınırlarında yürütölun bu araştırmada, etnografik içerik analizi yöntemi kullanılarak, cultural probes verilerinin görsel ve anlatsal çıktılarının, ayrıca yarı-yapılandırılmış görüşmelerde dahil olunan mutfaklara dair gözlemlerin ve elde edilen verilerin derinlikli ve sistemli bir çalışmaya dönüşmesi amaçlamıştır. Mutfak gözlemleri ve katılımcılar tarafından cultural probes görevlerinde paylaşılan görsel, video gibi içeriklerin katılımcıların nesneleriyle olan etkileşimlerinin ardındaki anlamları ve nesnelerin bir aradalığının nedenlerini keşfetmede yardımcı olması beklenmektedir.



4. ALAN ÇALIŞMASI

4.1 Pilot Çalışma

Yapılacak olan asıl çalışmanın güçlü ve zayıf yönlerini önceden tespit edebilmek, hazırlanacak olan araştırma sorularının ve temaların uygunluğunu anlayabilmek için gerçekleştirilen ön araştırma oldukça önemli olmuştur. Ön araştırmada elde edilen veri ve deneyimler; ana veri toplama yönteminin detaylı bir şekilde planlanmasına ve eksiklerinin giderilmesine katkı sağlamıştır. Pilot çalışma gereğince araştırma sorularına en iyi şekilde bilgi vererek ve çalışmanın anlaşılıp geliştirilmesine katkı sağlayacak katılımcılara ulaşılması amaçlanmıştır. Bu çerçevede örneklem için mutfakları ve sahip olduğu eşyalar hakkında sohbet etmeye, mutfakta zaman geçirmeye ve yemek yapmaya ilgi duyan kişiler olması önceliklendirilmiştir. Yürütülen pilot çalışmada 7 katılımcı ile yarı-yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Görüşme süreleri ortalama 75 dakika ve zoom platformu üzerinden çevrimiçi (Şekil 4.1) gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların gündelik hayatında mutfak nesnelerini nasıl anlamlandırdıkları ve deneyimledikleri merkeze alınarak gerçekleştirilen görüşmelerden mutfak ve nesnelerle ilgili olarak elde edilen genel veriler incelenmiştir.



Şekil 4.1: Pilot çalışma esnasında mutfakta yapılan çevrimiçi görüşme

Mutfak nesnelerinin, kullanıcılarının anlam dünyalarında dilde ve kullanımdaki motivasyonları, zorlukları ve iletişim süreçlerindeki yeri irdelendiğinde; kabiliyet, dayanıklılık, statü, gereklilik ve bellek gibi ana başlıklarda (Uyanık & Çelikoğlu

Merzali, 2022) ortaya çıktıkları görülmüştür. Ancak bu çalışmada fark edilmiştir ki mutfakın yalnızca nesne-kullanıcı odaklı tek bir etkileşim boyutu yoktur. Mutfak sunduğu ortam ve pratikleri ile izi takip edilerek keşfedilecek çok çeşitli etkileşim ağlarına sahiptir. Yapılan pilot çalışma ile nesnelerin oluşturduğu dünyayı mutfak sınırlarında irdelemeye yönelerek etkileşimlere nesne-nesne, kullanıcı-nesne, çevre özelinde farklı araştırma yöntemleri ve daha fazla katılımcı ile bakılabilmesi imkanı görülmüştür.

4.2 Cultural Probes

4.2.1 Katılımcılar

Çalışma kapsamında katılımcılarının tümünün mutfakta zaman geçirmeyi seven, yemek yapmak ile ilgili kişiler olmasına dikkat edilmiştir. Çalışma 27-68 yaş aralığında toplam 19 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Yaş ortalaması 50 olan katılımcı kişiler, İstanbul, Bursa, Ankara, Antalya ve Adana şehirlerinde yaşamaktadırlar. Katılımcıların 6'sı aktif olarak iş hayatında çalışan olup diğer 13 katılımcı günün büyük bir kısmını evinde ve mutfakta geçiren emekli kişilerden oluşmaktadır.

4.2.2 Süreç

Cultural probes çalışmasının analog olarak gerçekleştirilmesine karar verilmiştir. Hem tanımlayıcı hem keşfedici açık ödevler (Mattelmäki, 2008) olarak tanımlanan cultural probes çalışmaları, katılımcıların gündelik ev hayatlarına, mutfak yaşamı, mutfaktaki pratikleri ve yemek yapmaya ilişkin duygu, düşünce ve deneyimlerini ifade etmelerini, açıklamalarını istemek için kullanılmıştır. Bu doğrultuda hazırlanan 7 günlük probe kitleri (Şekil 4.2), çalışmanın amacı, kitlerin içeriği, katılımcılardan beklenenlerin net bir şekilde açıklanması ile kullanıcılara teslim edilmiştir. Katılımcılara kendi ev ve mutfak haritalarını oluşturabilmeleri, tezgahlarını ve temel mutfak eşyalarını yerleştirebilmeleri için tasarlanmış destekleyici araçlar olan yapışkanlı kağıt (*sticker*) ve milimetrik kağıtlar, duygu belirten gülen surat/üzgün surat ve renkli yapışkan etiketler iletilmiştir. Çalışmanın 6. gününde sorulan sorulara ek olarak tarif günü adlı ayrı bir kitapçık hazırlanmıştır ve kullanıcılar görev günü içerisinde belirtilen kitapçığa yönlendirilmiştir. Tarif günü kitapçıkları gündelik uygulanabilir 2 seçeneğe ayrılmıştır. Hazırlanan dokümanda tariflerin uygulanışına dair önerilen eylemler nesneler olmaksızın tanımlanmıştır. Bu sebeple mutfaktaki aktif yemek yapma pratiğinin kullanıcı biricikliğinde nasıl ele alındığına ulaşılması amaçlanmıştır. 7

günlük süreçte bazı görevlerde kullanıcılardan mutfaklarındaki eşyaların görünümü, tarife hazırlık süreci, tarif yapım süreci ve tarif sonrası mutfak alanını ve eşyaları kullanma biçimlerine dair (*kirlilik ve dikkat çekici detaylar, deneyimler*) anları akıllı telefonları ile fotoğraflamaları ve araştırmacı ile paylaşmaları istenmiştir. Çalışmanın bağlamı ev mutfakları ve barındırdıkları nesneler ile olan etkileşim olduğundan kitin tasarımında samimi, tanıdık grafik öğeler, renkler kullanılmasına ve her katılımcı için mutfaklarındaki bu çalışmaya dair bir hatıra olması amaçlanan tahta kaşıkların eklenmesine özen gösterilmiştir.



Şekil 4.2: Katılımcılara teslim edilen probe kit örneği

Probe kiti, günlük görevler ve elde edilmesi amaçlanan içeriklerle birlikte aşağıdaki tabloda verilmiştir (Çizelge 4.1).

Çizelge 4.1: Probe kiti, günlük görevler ve elde edilmesi amaçlanan içerikler.

Gün	Görev	Amaç
1. Gün	• Günün ilk mutfağa girişi ve aklında tek bir şarkı...Neden bu şarkı?	Mutfak alanına giriş ile birlikte uyanan duygu ve hisleri dolaylı olarak anlayabilmek
	• Mutfaka girdiğinde gözüne kestirdiğin ilk şey nedir?	Kullanıcının mutfaktaki gündelik eylemlerinin anlaşılması
	• Evin ile tanışmak istesek... Gün 1 kitapçığı içindeki yönlendirmeleri kullanarak evinin haritasını oluşturabilir misin?	Evin diğer bölümleri ile mutfak konumunu görsel olarak anlayabilmek

Çizelge 4.1(devamı): Probe kiti, günlük görevler ve elde edilmesi amaçlanan içerikler.

Gün	Görev	Amaç
2. Gün	Evin ile tanışmak istesek... Gün 1 kitapçığı içindeki yönlendirmeleri kullanarak evinin haritasını oluşturabilir misin?	Evin diğer bölümleri ile mutfakın konumunu görsel olarak anlayabilmek
	Evinde mutfakın en yakın arkadaşı, evinin hangi odası/bölümü? Neden?	Mutfak ile ilişkili olan diğer mekanları ve ilişki nedenlerini öğrenebilmek
	Mutfakını düşündüğünde aklına gelen ilk şey/anı nedir? Anlatır mısın?	Kullanıcının mutfak ile olan ilişkisine dair hislerini zamansal olarak anlayabilmek
	Mutfakta nasıl zaman geçirirsin?	Kullanıcının mutfaktaki gündelik eylemlerinin anlaşılması
	Mutfakta yemek yapmak dışında neler yaparsın?	Mutfakın farklı kullanım amaçlarını öğrenebilmek
3. Gün	Mutfaka diğer girenler kimler? Onlar mutfakta neler yapar?	Mutfakın diğer paydaşlarını ve onların mutfak kullanım amaçlarını öğrenebilmek
	Bugün biraz çalışacağız... Gün 3 kitapçığı içindeki yönlendirmelerle mutfak haritası oluşturabilir misin?	Kullanıcıların mutfaklarına ve sahip oldukları eşyalara dışarıdan bir gözle bakmalarının sağlanması ve eşyaların günlük yaşamlarındaki yerlerinin görsel verilerle anlaşılması.
	Mutfaktaki en uğrak 3 yerin neresi? Neden?	Kullanıcının mutfaktaki eşyalarla geçirdiği sürenin ve sıklığın anlaşılabilmesi
	Mutfakta en az uğradığın yer neresi? Neden?	
	Mutfakındaki en tehlikeli yer neresi? Neden?	Mutfaktaki eşyaların tekil veya bir arada oluşturdıkları güçlü ve güçsüz yönlerinin anlaşılması
4. Gün	Mutfakındaki en güvenli yer neresi? Neden?	
	Mutfakta yapmayı en sevdiğin şey nedir? Neden?	Kullanıcıların mutfaktaki deneyimleri ile ilgili motivasyon ve çekincelerini anlayabilmek
	Mutfakta yapmayı en sevmediğin şey nedir? Neden?	

Çizelge 4.1(devamı): Probe kiti, günlük görevler ve elde edilmesi amaçlanan içerikler.

Gün	Görev	Amaç
	Mutfakta birkaç eşya senin dostların olsaydı bunlar hangileri olurdu? Neden?	Kurgusal bir yaklaşımla, kullanıcıların mutfaktaki eşyaları nasıl anlamlandırdıklarını çeşitli boyutlarda görebilmek
	Mutfakta birkaç eşya senin baş düşmanların olsaydı bunlar hangileri olurdu? Neden?	
5. Gün	Mutfakta boyutu büyük olan eşyaların hangileri? Onlar nerede yer alırlar?	Mutfaktaki eşyaların fiziksel niteliklerinin ve konumlarının kullanıcı tarafından nasıl algılandığını anlamak
	Mutfakta boyutu küçük olan eşyaların hangileri? Onlar nerede yer alırlar?	
	Mutfakta büyük işler yaptığını düşündüğün eşyalar hangileri? Bu eşyalar neler yapıyorlar?	Kullanıcıların eşyaları ne amaçla kullandıkları ile ilgili içgörünün elde edilmesi ve mutfaktaki eşyaların işlevselliklerini farklı boyutlarda irdelemek
	Mutfakta işe yaramadığını düşündüğün eşyalar hangileri? Bu eşyalar neler yapıyorlar?	
6. Gün	Mutfakta hangi eşyalar ortaya çıktığında tehdit oluşturuyorlar? Neden?	Metaforik içerik elde ederek katılımcının ürünü nasıl anlamlandırdığının derinlemesine anlaşılması.
	Birbirleriyle konuşsalar kimler düşman olurdu? Birbirlerine ne söylerlerdi?	Kurgusal bir yaklaşımla mutfaktaki eşyalar arası olası ilişkileri ve nedenlerini kavrayabilmek
	Aralarından su sızmaz dediğin eşyalar hangileri? Neden?	
	Gün 6 kitapçığındaki yönlendirmelerle bugün bir tarif dener misin? Sonrasında ilgili soruları yanıtlamanı isteyeceğim.	2 seçenekli yemek tarifinin kullanıcılarla paylaşılması ile kullanıcıların mutfak, eşyaları kullanma, algılama biçimlerini ve pratiklerini çeşitli boyutlarda irdelemek
	Tarife nasıl hazırlanıyorsun?	Mekanın ve mutfaktaki eşyaların kullanım öncesi durumlarının anlaşılabilmesi
	Bu tarifte hangi eşyaları kullandın?	Kullanıcı tarafından tarife uygun eşyaların tespit edilmesi

Çizelge 4.1(devamı): Probe kiti, günlük görevler ve elde edilmesi amaçlanan içerikler.

Gün	Görev	Amaç
7. Gün	- Geldik sona... Hayallerindeki o mutfak ekipmanını düşündüğünde...Nasıl bir şey olurdu? Neye hizmet etmesini isterdin? - Gün 7 kitapçığındaki yönlendirmelerle bugün bir tarif dener misin? Eğer tarifi yapmak istemezsen senin menünden bir tarif alabiliriz... - Tarifi uygularken seni zorlayan şey ne oldu? Neden? - Tarif ile beraber en çok kirlendiğini düşündüğün yerleri neresi?	Kullanıcıların mutfakta eksikliğini çektikleri eşyanın ve bunun nasıl sağlanabileceğinin hayal gücü kullanarak ve herhangi bir kısıtlama olmaksızın anlaşılması. Eşyaların belirli bir süreç ve amaç kapsamında güçlüklerinin kavranması Eşyaların ve mekanın kullanım sonrası hijyen durumlarının beraber düşünülerek birkaç boyutta irdelenmesi

4.2.3 Elde edilen verilerin sunulması

Probe kit sonucu katılımcıların bazılarının yanıtları Çizelge 4.2’de sunulmuştur.

Çizelge 4.2: Probe Kit çalışmasından görev bazında katılımcı yanıtlarına örnekler.

Gün	Görev	Amaç	Katılımcı Yanıtlarına Örnekler
1. Gün	- Günün ilk mutfağa girişi ve aklında tek bir şarkı...Neden bu şarkı? - Mutfağa girdiğinde gözüne kestirdiğin ilk şey nedir? - Gün 1 kitapçığı ev haritasını oluşturabilir misin?	Mutfak alanına giriş ile birlikte uyanan duygu ve hisleri dolaylı olarak anlayabilmek Kullanıcının mutfaktaki gündelik eylemlerinin anlaşılması Evin diğer bölümleri ile mutfakın konumunu görsel olarak anlayabilmek	- Çemberimde gül oya gülmedim doya doya - Türküler söylerim - Buzdolabı - Tezgahın üstü - Sürahi - Perdeler - Çaydanlık - Salon - Mutfak - Bahçe

Çizelge 4.2 (devam) : Probe Kit çalışmasından görev bazında katılımcı yanıtlarına örnekler.

Gün	Görev	Amaç	Katılımcı Yanıtlarına Örnekler
2. Gün	Mutfağını düşündüğünde aklına gelen ilk şey/anı nedir? Anlatır mısın?	Kullanıcının mutfak ile olan ilişkisine dair hislerini zamansal olarak anlayabilmek	- Çocukluk - Aile ile güzel zaman geçirmek - Mis kahvaltı kokuları - Böcek istilası - Buzdolabı bozulması - Evliliğin ilk zamanları yemeği yakmam
	Mutfakta nasıl zaman geçirirsin?	Kullanıcının mutfaktaki gündelik eylemlerinin anlaşılması	- Yemek pişirmek - Temizlik yapmak - Yeni tarifler denerim
	Mutfakta yemek yapmak dışında neler yaparsın?	Mutfağın farklı kullanım amaçlarını öğrenebilmek	- Bitki bakımı yapmak - Ahşap boyamak
3. Gün	Mutfaka diğer girenler kimler? Onlar mutfakta neler yapar?	Mutfağın diğer paydaşlarını ve onların mutfak kullanım amaçlarını öğrenebilmek	- Eşim ve kızım. Getir götür işleri - Eşim pratik işlerde - Oğlum
	Bugün biraz çalışacağız... Gün 3 kitapçığı içindeki yönlendirmelerle mutfak haritanı oluşturabilir misin?	Kullanıcıların mutfaklarına ve sahip oldukları eşyalara dışarıdan bir gözle bakmalarının sağlanması ve eşyaların günlük yaşamlarındaki yerlerinin görsel verilerle anlaşılması.	
	- Mutfaktaki en uğrak 3 yerin neresi? Neden? - Mutfakta en az uğradığın yer neresi? Neden?	Kullanıcının mutfaktaki eşyalarla geçirdiği sürenin ve sıklığının anlaşılabilmesi	Uğrak: - Buzdolabı - Evye ve bulaşık makinesi Seyrek: - Mutfak masası - Kettle - Airfryer

Çizelge 4.2 (devam) : Probe Kit çalışmasından görev bazında katılımcı yanıtlarına örnekler.

Gün	Görev	Amaç	Katılımcı Yanıtlarına Örnekler
	Mutfağındaki en tehlikeli yer neresi? Neden?	Mutfaktaki eşyaların tekil veya bir arada oluşturdukları güçlü ve güçsüz yönlerinin anlaşılması	- Set üstü ocak ateş başlı başına tehlike - Bıçakların olduğu bölüm - Üst dolap bardak tabaklar orda çekerken tedirgin oluyorum. - Çöp kutusu - Yemek masası
	Mutfağındaki en güvenli yer neresi? Neden?		
4. Gün	Mutfakta yapmayı en sevdiğin şey nedir? Neden?	Kullanıcıların mutfaktaki deneyimleri ile ilgili motivasyon ve çekincelerini anlayabilmek	Pozitif: - Hamur işleri yapmak, - Yeni tarifler denemek karıştırmak - Yemek hazırlığı yapmak - Reçel yapmak - Hamur işleri, çünkü yaratıcılığa açık - Yeni tarifler denemek Negatif: - Rendelemek çok zahmetli ve yorucu - Yere düşen kırıntıları temizlemek - Yeşillik yıkamak
	Mutfakta yapmayı en sevmediğin şey nedir? Neden?		
	Mutfakta birkaç eşya senin dostların olsaydı bunlar hangileri olurdu? Neden?	Kurgusal bir yaklaşımla, kullanıcıların mutfaktaki eşyaları nasıl anlamlandırdıklarını çeşitli boyutlarda görebilmek	- Kağıt havlu, tek kullanımlık eldiven, ıslak mendil, şipşak temizlik - Aspiratör ışığı

Çizelge 4.2 (devam) : Probe Kit çalışmasından görev bazında katılımcı yanıtlarına örnekler.

Gün	Görev	Amaç	Katılımcı Yanıtlarına Örnekler
5. Gün	- Mutfakta boyutu büyük olan eşyaların hangileri? Onlar nerede yer alırlar? - Mutfakta boyutu küçük olan eşyaların hangileri? Onlar nerede yer alırlar? - Mutfakta büyük işler yaptığını düşündüğün eşyalar hangileri? Bu eşyalar neler yapıyorlar? - Mutfakta işe yaramadığını düşündüğün eşyalar hangileri? Bu eşyalar neler yapıyorlar?	Mutfaktaki eşyaların fiziksel niteliklerinin ve konumlarının kullanıcı tarafından nasıl algılandığını anlamak Kullanıcıların eşyaları ne amaçla kullandıkları ile ilgili içgörünün elde edilmesi ve mutfaktaki eşyaların işlevselliklerini farklı boyutlarda irdelemek	- Buzdolabı, fırın ve bulaşık makinesi geliyor, - Bulaşık makinesi kendileri için ayrılmış dolap içi yuvalarında - Buzdolabı her şeyi muhafaza eder - Bulaşık makinesi ve buzdolabı, gıdaların ömrünü uzatır - Bulaşık makinesi
6. Gün	- Mutfakta hangi eşyalar ortaya çıktığında tehdit oluşturuyorlar? Neden? - Birbirleriyle konuşsalar kimler düşman olurdu? Birbirlerine ne söylerlerdi? - Aralarından su sızmaz dediğin eşyalar hangileri? Neden? - Gün 6 kitapçığındaki yönlendirmelerle bugün bir tarif dener misin?	Metaforik içerik elde ederek katılımcının ürünü nasıl anlamlandırdığının derinlemesine anlaşılması. Kurgusal bir yaklaşımla mutfaktaki eşyalar arası olası ilişkileri ve nedenlerini kavrayabilmek 2 seçenekli yemek tarifinin kullanıcılarla paylaşılması ile kullanıcıların mutfak, eşyaları kullanma, algılama biçimlerini ve pratiklerini çeşitli boyutlarda irdelemek	- Cam kavanozlar - Bıçaklar - Rende - Airfryer-Fırın - Saklama kapları ile buzdolabı poşetleri - Fırın ile buzdolabı düşman olabilirdi

Çizelge 4.2 (devam) : Probe Kit çalışmasından görev bazında katılımcı yanıtlarına örnekler.

Gün	Görev	Amaç	Katılımcı Yanıtlarına Örnekler
	Tarife nasıl hazırlanıyorsun?	Mekanın ve mutfaktaki eşyaların kullanım öncesi durumlarının anlaşılabilmesi	
7. Gün	Geldik sona... Hayallerindeki o mutfak ekipmanını düşündüğünde...Nasıl bir şey olurdu? Neye hizmet etmesini isterdin?	Kullanıcıların mutfakta eksikliğini çektikleri eşyanın ve bunun nasıl sağlanabileceğinin hayal gücü kullanarak ve herhangi bir kısıtlama olmaksızın anlaşılması.	- bulaşıkların temizliği ile ilgili bir şey - ocak başında sürekli karıştırma işinin yapıldığı çorbalar için bu işi yapabilecek bir alet güzel olurdu - kendi kendini temizleyen dolaplar - çok raflı, her eşyaya özel bölümleri olan işlevsel dolaplar - yufka açma aparatı süper olurdu çünkü kendim çok zorlanıyorum
	Hangi eşyaların kombinasyonu senin için şahane olurdu? Neden?	Kullanıcıların mutfakta ihtiyaç duydukları eşyanın ve bunun nasıl sağlanabileceğinin var olan nesnelerle bağlantı kurarak ve hayal gücünü kullanarak anlaşılması	
	Tarifi uygularken seni zorlayan şey ne oldu? Neden?	Eşyaların belirli bir süreç ve amaç kapsamında güçlüklerinin kavranması	- rendeyle cebelleşmek - ölçü kapları kullanmak
	Tarif ile beraber en çok kirlendiğini düşündüğün yerleri neresi?	Eşyaların ve mekanın kullanım sonrası hijyen durumlarının beraber düşünülerek birkaç boyutta irdelenmesi	mikseri çalıştırdığım yer

4.3 Yarı-Yapılandırılmış Görüşme

4.3.1 Katılımcılar

Alan çalışmasının ikinci bölümü için; cultural probes çalışmasında görev takibi ve katılımı sürekli olan ve sunduğu veriler bağlamında sürece katkısı yoğun olan 10 katılımcı seçilmiştir. Örneklem grubunun oluşmasında evde vakit geçirmenin ve mutfakla ilgilenmenin önemli olduğu düşünüldüğünden, katılımcıların 1'i uzaktan çalışma modeli ile çalışan, 9'u ise emekli kişilerden oluşturulmuştur. Yaşları 42-68 arasında değişen katılımcıların tümü kadındır. Çalışma kapsamında tüm katılımcılar anonim olarak araştırmada yer almaktadır ve her birine sırasıyla K1, K2, K3 ve K10 şeklinde numaralarla yer verilmiştir.

4.3.2 Süreç

Yarı-yapılandırılmış görüşmelerde hem cultural probes çalışmasını takip eden sorular sorulmuş hem de araştırmayı detaylandıracak yeni diyaloglar oluşturulmuştur. İstanbul ve Bursa illerinde yaşayan 5 katılımcı ile yüz-yüze ve hane mutfaklarında görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Antalya, Adana gibi illerde yaşayan katılımcılar ile Zoom üzerinden iletişim kurulmuştur. Zoom platformu üzerinden yürütülen çalışmalar 45 dakika sürmüş, yüz yüze gerçekleştirilen görüşmelerin katılımcının mutfağında olması sebebiyle etkileşim süresi, mutfaka dair detayları gösterme, anlatma pratiklerinin dahil olmasıyla ortalama 60 dakika sürmüştür. Her bir görüşmenin kayıt altına alınması için katılımcılardan onay alınmıştır. Yüz yüze yapılan görüşmelerde araştırmacı tarafından görüşme esnasında ve sonrasında alan notları tutulmuştur.

Görüşme soruları öncelikle cultural probes çalışmasındaki görevlere verilen cevapları detaylandırmak niyetiyle sorulurken mutfak rutinleri, pratikleri, kullanımı ve tarif görevlerine referans vererek görüşme kapsamı çerçevelenmiştir.



5. ANALİZ

5.1 Elde Edilen Verilerin Analizi

Katılımcıların cultural probes kitlerine verdikleri cevaplar ve yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen verilerin etnografik içerik analizi için, 10 katılımcının 5'i ile yapılan görüşmeler Zoom platformu üzerinden çevrimiçi, 5 katılımcı ile yapılan görüşmeler katılımcıların mutfaklarında yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Ayrıca her iki görüşme biçiminde de tüm diyaloglar ses kaydı olarak kaydedilmiş ve yazıya dökülmüştür (bkz. Ek A). Etnografik içerik analizinin amacına karşılık gelecek şekilde, cultural probes görevleri içerisinde katılımcılar tarafından iletilen görseller ve videolar, ayrıca görüşmeler sırasında dahil olunan mutfaklardan elde edilen görsel kayıtlar, araştırmacının veriler ile verilerin analizi arasında yalnızca metinsel olarak değil görsel olarak da gidip gelmesine olanak sağlamıştır. Bu durum, araştırmacıya ortama dair koşulları gözlemlene fırsatı vermiştir. Başlangıç temalarının oluşmasında cultural probes kitlerinden elde edilen veriler önem taşımaktadır. Böylece bu temalar yarı-yapılandırılmış görüşmelerde katılımcıların anlatımlarına göre geliştirilip, alt kategorilere ayrılmıştır. Bu nedenle çalışmada birleşik bir veri kodlama stratejisi benimsenmiştir.

5.1.1 Veri setinin tanımlanması ve birimlerin oluşturulması

Yürütülen alan çalışması sonucunda elde edilen verinin belirlenebilmesi ve veri seti içerisindeki temaların ortaya çıkarılması için toplanan veriler parçalara ayrılmış ve her bir parçadaki verinin anlamlandırılıp tanımlanması sağlanmıştır. Cultural probes görevlerinden elde edilenler her bir görev özelinde ele alınırken, görsel veriler, video içerikleri ve yazılı metinler ile yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen ses kayıtları, sözel veriler ve görüşmelerde dahil olunan bazı mutfaklara dair görsel veriler, araştırmacı tarafından alınan notlar metin haline getirilmiştir. Kullanıcı anlatıları içeren paragraflar ile tariflere, mutfaklara dair görsel verilerden yapılan çıkarımlarla kodlar belirlenmiş. Birbirine benzeyen ifadeler birleştirilerek kavramlar

ve kategoriler elde edilmiştir. Tekrar eden kodlar veya gereksiz kodlar, kodlamanın dışında tutulmuştur.

5.1.2 Kategorilerin oluşturulması ve kodlama şeması

Anahtar araştırma soruları için temalar üretme girişimi olarak etnografik içerik analizinin ilk kısmı, iki ana kategori ve bunların alt kategorileriyle (Çizelge 5.1) sonuçlandı.

Çizelge 5.1: Kategoriler ve Kod Şeması

Kategoriler	1. Dereceden Kategoriler	Alt Açıklama	2. Dereceden Kategoriler	Alt
1. Ortam	1.1 Tehditler	Mutfak ortamında karşılaşılan tehlikeli anlara sebep olan durumlar	1.1.1.israf 1.1.2.nesne kullanımı ile ilgili durumlar 1.1.3 kirlilik 1.1.4.ateş 1.1.5.teknik arızalar 1.1.6 kimyasal malzemeler	
	1.2 Diğer Ortamlar ile Etkileşim	Mutfağın ve barındırdığı nesnelerin evin diğer mekanları ile olan ilişkisi	1.2.1.fiziksel yakınlık 1.2.2.işlev aktarımı	
	1.3 Kullanım Alanları	Mutfak ortamında vakit geçirilen/geçirilmeyen bölgelerin tespit edilmesi ve nedenleri	1.3.1.seyreklilik 1.3.2.sıklık 1.3.3.farklı kullanım senaryoları	
	1.4 Konfor Koşulları	Mutfak ortamında pratikleri emniyetli ve motive edici kılan faktörler	1.4.1.ses 1.4.2.düzen 1.4.3.temizlik 1.4.4.ışık 1.4.5.erişim 1.4.6.paylaşım 1.4.7.koku	

Çizelge 5.1(devam): Kategoriler ve Kod Şeması

Kategoriler	1. Dereceden Alt Kategoriler	Açıklama	2. Dereceden Alt Kategoriler
2. Etkileşimler	2.1 Destekleyici Etkileşimler	Mutfaktaki pratiklerin ve nesne kullanımlarının fayda sağladığı birliktelikler	2.1.1.pratiklik/hız
			2.1.2.fiziksel güç desteği
			2.1.3.kullanım konforu
			2.1.4.tasarruf
			2.1.5.kullanım sıklığı
	2.2 Tamamlayıcı Etkileşimler	Mutfaktaki pratiklerin ve nesne kullanımlarının pekiştirildiği birliktelikler	2.2.1. ritüeller 2.2.2. sunum pratikleri
	2.3 Negatif / Nötr Etkileşimler	Mutfaktaki pratikler esnasında tarafsız olan veya birbirlerini olumsuz etkileyen birliktelikler	2.3.1.kullanım zorluğu 2.3.2.hijyen 2.3.3.hakimiyet 2.3.4.efor sarfetme 2.3.5.bozulma kaygısı

Elde edilen verilerin kodlanması ve analiz edilmesi ve çeşitli kategorilerin ortaya çıkarılmasında Excel programı (Bkz. Şekil 5.1) kullanılmıştır. Kategoriler öncelikli olarak analiz boyunca yapılandırıldı ve düzeltildi, bazı ana kategoriler ise hem veriye dayalı hem de konsepte dayalı hale getiren nesnelerin ekolojisi literatürüne dayalı olarak önceden oluşturuldu. Kodlama sonrası ortam ve ilişkiler başlığı altında iki ana kategori belirlenirken, birinci dereceden alt kategoriler ve ikinci dereceden alt kategoriler olmak üzere detaylı tablo (Bkz. Çizelge 5.1) oluşturuldu.

EYLEMLER: Mutfak düzeni/rutini nasıl?										MEKAN: Mutfaktaki b									
Katılımcılar	Birim	Detaylı İçerik	İçerik	Kod	1.Derece Kategori	2.Derece Kategori	Tema	Birim	Detaylı İçerik	İçerik	Kod	1.Derece Kategori	2.Derece Kategori	Tema					
K1	B1	Aydınlığı önemli, sıcaklık o kadar önemli değil. Ama Adana için önemli. Biraz özellikle sıcaksa hava, ocak da çalışıyor olunca muthiş terlediğim zamanları hatırlıyorum mesela. Burada şimdi dediğim gibi oturma odasıyla birlikte klima var ama lojmandeğinde yoktu mesela. Böyle buram buram terlediğimi hatırlıyorum. Kesin bir klima olmalıydı oradaki evde de mutfakla. Kiş o kadar aramıyorum ama soğukta hani soğuk veya sıcak olması çok şey değil. Aydınlığı önemsiyorum çünkü hakikaten temizlik yaparken özellikle gödalan temizlerken, bulajktan temizlerken görmekte fayda var. Fırın aydınlığı olsun pişerken veya ocağın üstündeki davlumbazdaki lamba önemli. Yine bazen pişerken karanlıkta olsun istemem. Renk dönüşlerini falan	Aydınlığın önemine vurgu yaparak, temizlik yaparken ve yemek pişiren gıdalan, bulajktan ve renk değişimlerini görebilmenin önemi	Görülebilirlik Erişim	Konfor Koşulları	İşık	Ortam	B1	En sık uğradığım yer genelde lavabo çünkü su orda, en çok gıdalan pişirmeden önce taze yiyeceksek de hat pişirmeden de yiyeceksek de ykanamz gerekiyor. En çok gıda temizliği için demıştim en çok uğranan yer. Bir hazırlı bir şey yapıyorsam mutfaka suya yakın olmalıym. Hani kalvalıda bile, domates salatalık doğrayacaksam bile, soyacaksam bile ykiyorum çünkü. Yine										
	B2	Genelde televizyon açık olur iş yaparken mutfakta izlemek için devam etmek için yeni işime. Vaktin nasıl geçtiğini anlayabiliyım. Özellikle uzun bir iş yapıyorsam. Çok uzun yaptığım iş de en fazla hani böyle iri mantı, o da küçüklü değil, cesaret edip de küçüklüklerini yapmadım zaten ama. Hani mantı gibi börek gibi bir şeyler yapıyorsam, o zaman bana arkadaş olması için televizyon en çok eşlikçim sanırım bir ses olması	Mutfaktaki televizyonun sağladığı olumlu eşlik hissinin pratiklerin yapılmasındaki olumlu etkisi	Motivasyon	Konfor Koşulları	Ses	Ortam	B2	Güvenli olarak gördüğüm yer masa ne elektrikle yakın, ne ocağa yakın sıcaklık olarak mesela ne de alet edavata yakın genelde daha sakın işleri orda yapıyorun tezgahıtnsa işte sandalyede var oturabiliyorum işe daha hakim mi										
	B3	Tek başıma yemek yapmayı mutfakta vakit geçirmeyi seviyorum yemek yaparken mesela veya eşime hazırlarken hoşuma gider keyifli duyarm en çok da baharat kokusu çıkartmayı severim bunu kitapçıkta da yazmıştım şimdi sen işte sevdiğim bir şeydir daha mutfakta iş başında hissediyorum e koku çıkartmak diye bir şey de vardır mutfakta burada bir şeyler oluyor demek anlartın	Yemek hazırlıandaki baharat kullanımı, ile oluşan kokunun kullanıcının mutfak algısındaki olumlu etkisi	Motivasyon	Konfor Koşulları	Koku	Ortam	B3	Genel işte yemeği yaptım yedik sofrayı kaldırı makineyi çalıştır yaptıktan sonra tam kapatmam mutfak akım orda oluyor ister istemez bulajlık makinesini çalıştırdım kulağım mutfakta birbirine değen şeyler var m, bir durum var m,										

Şekil 5.1: Kodlamaya dair Excel dosyasından bir örnek

5.2 Analiz Sonucu Bulgular

5.2.1 Cultural probes bulguları

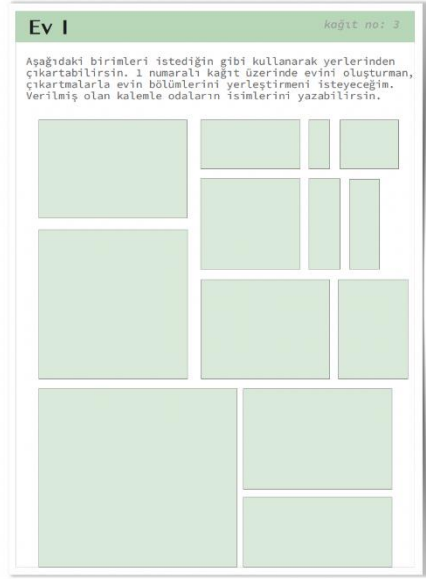
■ Çalışmanın birinci günü

- Görev 1: Günün ilk mutfaka girişi. Gözüne kestirdiğin o ilk şey...

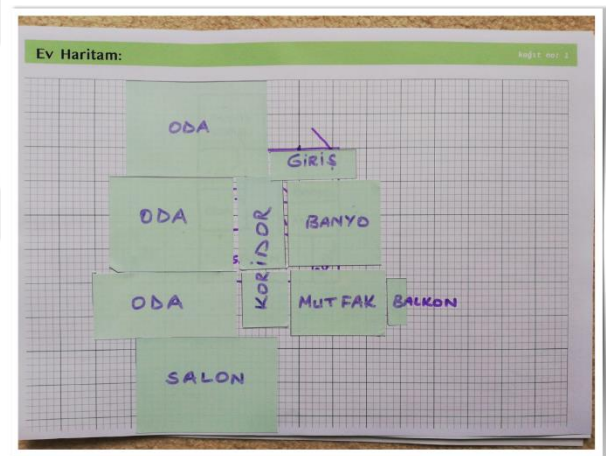
Başlangıç gününde, katılımcılara gün içinde mutfaka ilk girişlerinde gözlerine kestirdikleri ilk şeyin ne olduğu sorularak mutfaktaki gündelik eylemleri ile ilgili birinci bakışın anlaşılması amaçlanmıştır. Bu görev, katılımcıların mutfakları hakkında derinlemesine düşünme sürecinin başlangıcı olarak görülmüştür. Sıralanan içerikler “tezgah, buzdolabı, çaydanlık, kahve makinası, perde, sebil, sürahi” şeklinde belirtilmiştir. Bahsedilen nesnelere yönelimin nedenleri sorulduğunda, mutfağın kullanılabilmesi için gerekli hijyen, düzen ve gıda tedariği koşullarının uygunluk kontrolü ve planlanması olarak cevaplandığı görülmüştür. “Midemi uyandırırım” ifadesini su içmek için kullanan bir katılımcı sebile yönelirken, kahve makinası ve çaydanlığı gözüne kestiren katılımcılar için bu nesneler günün ilk öğünü kahvaltıyı hazırlamanın başlangıcı olarak görülmüştür.

- Görev 2: “Mutfağın en yakın arkadaşı evinizin bir bölümü/odası olsa; hangisi olurdu?”
- Görev 3: *Gün 1 kitapçığı* içerisinde yer alan araçları kullanarak oluşturduğın ev haritanı görelim...

Günün ikinci görevine eşlik eden bir diğer ödev olan katılımcıların gerekli araçları (Şekil 5.2) (*Gün 1 kitapçığı içerisinde yer alan milimetrik kağıt ile evin bölümlerini temsil eden yapışkanlı kağıtlar*) kullanarak oluşturduğu ev haritası olmuştur. Sorudaki metafor kullanımı ile katılımcıların mutfağı ve ilişkili olduğu diğer mekanları, ilişki nedenlerini anlamlandırmak istenmiştir. Katılımcıların çoğunluğu bu soruya “salon” cevabını verirken, bazı katılımcılar “bahçe, balkon, kiler” gibi evin diğer bölümlerinden bahsetmişlerdir. Evin dış mekan uzantıları olarak görülen “Bahçe ve balkon” cevapları kış aylarında gıdaların uygun koşullarda saklanması için elverişli bir “buzdolabı” olarak görülmesi bu mekanlar arası etkileşimi anlamak adına dikkat çekmiştir. Katılımcılardan biri “Salondaki yemek masası benim ikinci mutfak tezgahım, sarmayı orada sararım” derken bir diğeri “yemekleri salondaki sehpa sunarım” ifadesini kullanmıştır. Böylelikle salonun mutfak ile etkileşim sebeplerinden biri olarak içinde barındırdığı “masa, sehpa” gibi eşyaların, mutfaktan taşınan yiyecek ve içeceklerin servisinde ve hazırlık aşamasında kullanılması olmuştur. Ayrıca balkon ve bahçe gibi alanlara mutfaktaki buzdolabı gibi bir eşyanın temel işlevinin aktarılması, salondaki yemek masasına ise mutfak tezgahının yemek hazırlama özelliğinin aktarılması ilgi çekici bulunmuştur. Katılımcıların bazıları mutfağın yakın arkadaşının salon olmasında “Mutfakta oluşturduğum her şeyi salonda tüketiyorum, yemek masasında”, “Hep birlikte oturup pişirdiklerimizi orda yeriz.” gibi ifadelerle salonun mutfak ile olan etkileşim nedenleri arasındaki bir diğer faktörün üretilen yiyeceklerin tüketildiği bir alan olduğu fark edilmiştir. Mutfağın salonla yakın ilişkisine dair bazı katılımcılar konum olarak fiziksel mesafesini “Çünkü yan yanalar, kapı komşusu iki oda.” ve “Tabi ki mutfağın dostu yanı başında olan salondur.” şeklinde dile getirmiştir. Konum olarak iki mekanın birbirine yakınlığının mutfak eşyalarına taşıma kolaylığı sağlayan bir unsur olduğu görülmüştür. “Bahçe ve balkon” cevaplarında ise konum olarak bazı mutfakların bahsedilen alanlara geçebilmek için tek ve zorunlu seçenek olduğu belirtilmiştir. Birbirini takip eden ilişkili görevler ile birlikte günün ikinci görevinde cevapların hem yazılı hem de katılımcıların oluşturduğu harita (Şekil 5.3) üzerinden incelenmesi çift kontrol ve analiz imkanı sağlamıştır.



Şekil 5.2: Ev bölümlerinin temsili sticker kağıdı



Şekil 5.3: Katılımcının örnek ev haritası.

- Çalışmanın ikinci günü
 - Görev 1: “Mutfağını düşündüğünde aklına gelen ilk şey/anı nedir?

İkinci günün ilk görevine katılımcılar sahip oldukları mutfaklara dair ilk akıllarına gelen şeyleri “keyifli sohbetlerin yapıldığı anlar”, “uzun uzun kahvaltı sofraları”, “birlikte yemeklerin yapılıp yendiği zamanlar” gibi pozitif hislerin uyandığını belirtirken bazıları “tatil dönüşü buzdolabının bozulması”, “fırın ayarını bilmediğimden tavuğu yakmam”, “bakliyatları saran güve istilası” gibi yiyeceklerin farklı nedenlerle zarar gördüğü negatif durumlara işaret etmişlerdir. Diğer katılımcılar ise mutfaklarını düşündüklerinde ilk akıllarına gelen şeyin yemek yapma sürecinin planlanması ile ilgili kaygılar olduğunu, “Bugün ne pişirsem?” ve “Elimde hangi

malzemeler var?” ifadeleriyle dile getirmişlerdir. Katılımcılar mutfakta neler yaptıkları sorusuna yemek yapma pratiğinin uzantıları olan “yemek öncesi mutfak düzenleme”, “yeni tarifler deneme”, “mutfak tertibini sağlama” cevapları vererek mutfak kullanım amacının yemek yapmak olduğunun altını çizmişlerdir. Verilen cevapların bir bölümünde mutfaktaki yemek yapma ve temizlik sürecinde “radyo”, “tv” ve “tablet” gibi aygıtlardan müzik, çeşitli haber programlarını dinleyerek çeşitli işlemleri yaptıklarını ve bu ürünlerin kendilerine mutfakta eşlik ettiğini dile getirmişlerdir.

○ Görev 2: “Mutfakta yemek yapmak dışında neler yaparsın?”

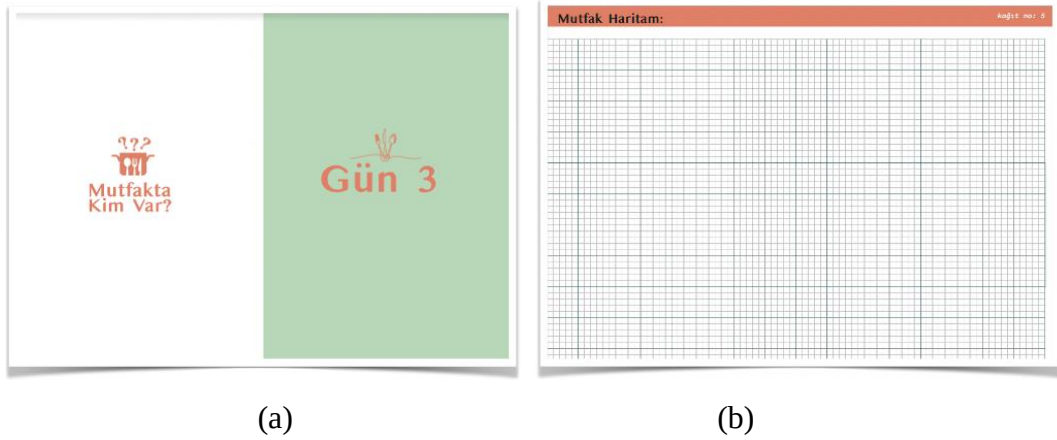
Günün ikinci görevinde mutfak yemek yapma pratiği dışındaki kullanım amaçları anlaşılmaya çalışılmıştır. (Şekil 5.4) Katılımcılardan biri “Evin mutfak genelde kadının alanıdır, el işlerim özellikle örgü mutlaka bir köşededir, yemek yapmıyorsam oturur örgü örerim.” bir diğeri, “Yemek kitaplarını inceler hoşuma gidenlerin notlarını alırım.” diyerek mutfak boş zamanlarında keyif aldıkları aktiviteleri yapmak için kullandıklarını belirtmişlerdir. Bu duruma ek olarak bazı katılımcılar mutfak suya erişilebilirliğini ve çeşitli hijyenik ortamı sağlama fonksiyonlarını gözeterek “bitki bakımı”, “saksılarda toprak değişimi”, “ahşap boyama” gibi hobilerin gerçekleştirilmesine de imkan tanıdığını söylemişlerdir.

Farklı birkaç katılımcı, verilen cevaplarda mutfak kullanım amaçlarını “yakın misafiri ağırlama”, “yakın arkadaşlarla sohbet etmek”, “dostlarla kahve keyfinin yapılması” olarak belirterek mutfak eve misafir olarak katılan kişileri rahat hissettirecek temel paylaşım ortamını da oluşturduğuna dikkat çekmiştir. Bu noktada mutfak temel işlevi haricinde kişiye kendisini dinlendiren, rahatlatan bireysel aktiviteleri sürdürebilme ve yakın olunan ev dışı kişilerle samimiyet ortamı oluşturup sosyalleşmeye olanak sağlaması ilgi çekici görülmüştür.

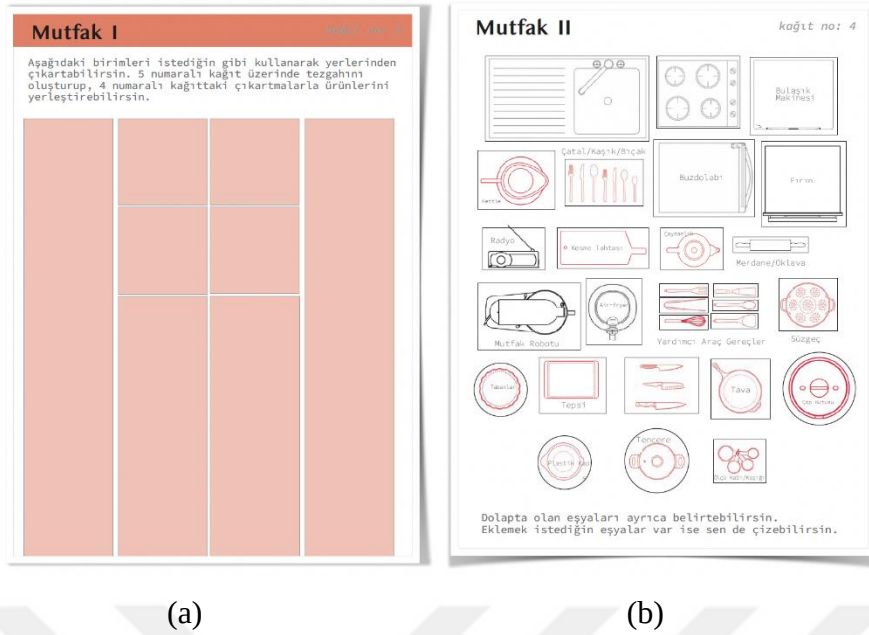
Ev arkadaşı ile yaşayan bir katılımcı mutfak kullanımının evin diğer üyesi ile “Neredeyse eşit şekilde kullanımda” olduğunu evin paylaşımında; yemek yapma temizlik gibi sorumluluklarda eşit iş bölümü yapıldığını dile getirmiştir. Annesi ile yaşayan bir katılımcı da mutfak kullanımları için annesinin biten işlerin kontrolünde veya deneyim isteyen pratiklerde birer uzman olarak katkı gösterdiğini, “Hamur işi, yufka açmak gibi işler varsa annem kolaçan etmeye gelir.” ifadesi ile belirtmiştir. Yalnız yaşayan 2 katılımcı ise bu soruya cevap vermemiştir.

- Çalışmanın üçüncü günü
 - Görev 1: “*Gün 3* adlı kitapçıkla beraber mutfak haritanı oluşturur musun?”

Üçüncü gün görevinde katılımcılara *Gün 3* (Şekil 5.5) adlı kitapçık yol göstermiştir. Kitapçıkta belirtilen; *Mutfak I* (Şekil 5.6) adlı kağıttaki farklı boyutta tezgah temsilleri olan stickerlar ile Mutfak II olarak belirtilen temel mutfak eşya temsilleri olan kağıtlar bir arada verilmiştir.



Şekil 5.5: Gün 3 kitapçığının (a) ön ve (b) arka sayfaları.



Şekil 5.6: Mutfak tezgahı (a) ve mutfak eşyaları (b) temsili yapışkanlı kağıt

- Görev 2: “Mutfaktaki en uğrak 3 yerin neresi? Neden?”

(Bu görevde ilgili yerleri gülen surat kullanarak mutfak haritada işaretle.)

Bu görevde katılımcıların mutfaktaki eşyalarla geçirdiği sürenin ve sıklığın nedenlerinin anlaşılabilmesi amaçlanmıştır. Aynı zamanda görev boyunca soru cevap bölümüne probe araçlarından olan mutfak tezgahı, temel eşyalar ile hazırlanmış olan mutfak haritası ve harita üzerinde işaretleme amacıyla gülen yüz çıkartmaları eşlik etmiştir (Şekil 5.7). Böylelikle katılımcıların gündelik olarak deneyimledikleri mutfak ortamı ile farklı bir boyutta etkileşim kurması hedeflenmiştir.

Katılımcılar günün görevinde “buzdolabı”, “ocak”, “tezgah”, “evye” gibi eşyaların en uğrak yerler olduğunu verilen cevaplarda sık kullanılma sebeplerinin mutfak rutininde tedarik, uygulama, hijyen, dinlenme gibi başlıklarla belirtmişlerdir. “Çoğunlukla buzdolabına giderim ne malzeme var bakarım.”, “En sık uğradıklarımın biri buzdolabıdır, erzak almak için.” cevaplarıyla bazı katılımcılar yemek yapma pratiğinin ilk adımı olan gıda/erzak tedarikine ulaştıklarını ve planlamak amacıyla buzdolabında sıklıkla vakit geçirdiklerini dile getirmişlerdir. Diğer katılımcılar ise, yemeğin hazırlanma sürecinde tezgaha sıkça uğradıklarını “yemek hazırlığında bir şeyler kesip karıştırmak için” bir “çalışma alanı” olarak gördüklerini ifade etmiştir. Çoğu katılımcı ise mutfağının en uğrak yeri olarak yemeğin pişirildiği ocak bölgesini işaretlemiştir. Bir katılımcı “Yemek yapmak için ilk buzdolabını açarım, tezgaha gerekli malzemeleri

çıkartırım, tencerimi hazır hale getirip ocağa alırım ve mutlu son...” şeklinde mutfakta sıklıkla zaman geçirdiği yerleri bir hikayenin aşamaları gibi anlatarak ocağın yemek yapma sürecindeki son dokunuş olduğunu “mutlu son” ifadesi ile belirtmiştir.

Bazı katılımcılar “kahve makinası” ve “mutfak masası” gibi cevaplarla mutfaktaki işlerin bitmesi ve dinlenme sürecine geçtiklerini, bu sebeple gündelik mutfak eylemlerinde en sık bu iki eşyaya uğradıklarını ifade etmiştir. Örneğin “Ocak yemeği oluşturmak için. Buzdolabı erzakları almak için. Kahve makinası gün sonu mis gibi türk kahvesi hazırlamak için. Bir kahve alır mıydınız :)” cevabını paylaşmıştır. Günün görevinde katılımcıların mutfak haritasını oluşturmasıyla beraber “*Mutfakta Kim Var?*” kiti ile kişiler arasında bir samimiyetin olduğu gözlemlenmiştir. Son olarak mutfakta sıklıkla uğranan yerler ile mutfığa girdiğinde gözüne ilk kestirdiği şey/yerlerin örtüştüğü gözlemlenmiştir.

- Görev 3: “Mutfakta en az uğradığın yer neresi?”

(Bu görevde ilgili yerleri üzgün surat kullanarak mutfak haritanda işaretle.).

Katılımcıların günün üçüncü görevine cevaplarında “fırın”, “çaydanlık”, “airfryer” ve “köşe dolap”, “üst dolap”, “mutfak masası” şeklinde çok çeşitli veriye ulaşılmıştır. Bu soru ile bazı katılımcılar mutfaklarında bir bölge tariflerken bazıları da bir nesneyi en az uğradığı yer olarak görmüştür. Mutfak sınırlarında en az uğranan yerler kullanıcılar tarafından o eşyanın kullanım durumlarının sıklığı ile de ilişkilendirilmiştir. “Çaydanlık” bir katılımcı için sadece kalabalıkken uğranan bir nesne iken, bir diğer katılımcı “buzdolabının taşıdığı bazı küçük ev aletlerini seyrek kullanırım, oraya ilişmem, yumurta kaynatma makinesi gibi.” şeklinde az uğranan küçük ev aletlerinin buzdolabının fiziksel gücü ile oluşan bölgeye işaret etmiştir. Örneğin, “köşe ve üst dolaplar, en az kullanılan eşyaların doluşturulduğu” yorumu ile bazı katılımcılar az uğradığı yerleri bir grup kullanılmayan eşya ve muhafaza edildikleri alan olarak tanımlamıştır. Diğer bir katılımcı ise “Mutfaktaki masa ve sandalyeler, balkonda ya da salondaki masada yemek yediğimiz için orası sadece o anki fazlalıkları koyduğum ek bir tezgah gibi” yorumu ile mutfığında seyrek uğradığı yere dair bilgi vermiştir.

- Görev 4: Mutfağındaki en tehlikeli yer neresi? Neden?

(Bu görevde ilgili yerleri kırmızı çıkartma kullanarak mutfak haritanda işaretle.).

Katılımcılara mutfakta tehlikeli buldukları yerler ve sebepleri sorulduğunda; çoğu katılımcı ocağın ateş/ısı ve gaz kaynağı olmasıyla mutfak içerisinde yakma, yanma, sıçrama, patlama ve zehirlenme gibi endişeleri ile, yemeği ocakta unutma çekincesi ve sürekli kontrol etme kaygısı gibi farklı durumlarından bahsetmişlerdir. Bir katılımcı ocağı “başlı başına bir tehlike” şeklinde tekil bir tehlike kaynağı olarak tanımlarken, bir diğer katılımcı ise ocak ve beraberindeki alanın tehlikeli olduğuna, kendisini daha dikkatli olmaya yönlendirdiğine “Set üstü ocak, fırın ve doğalgaz borusunun olduğu hat o civardaki her işime dikkat ederim.” şeklinde değinmiştir.

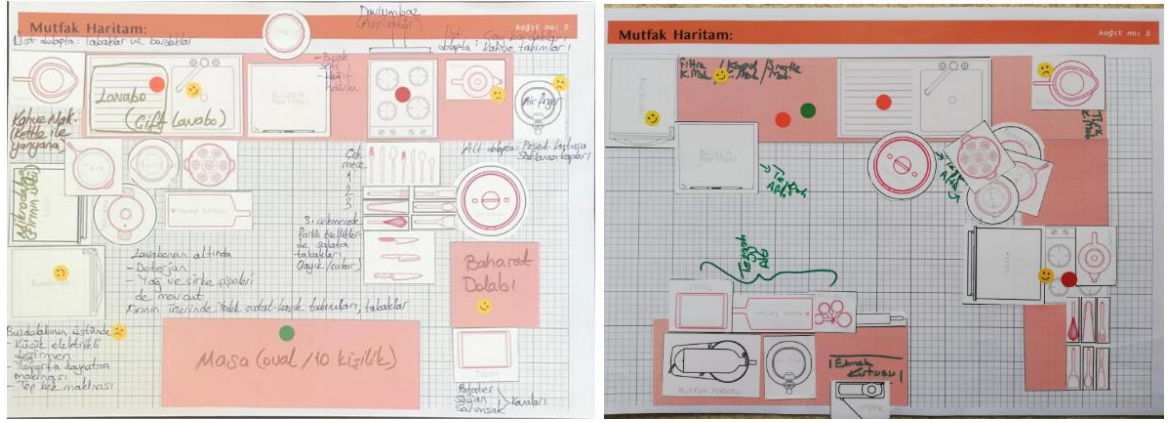
Bazı katılımcılar üst dolapların, barındırdığı bardak ve tabaklara erişimde görünürlüğün azlığı sebebi ile mutfak içinde tehlikeli bir yer olduğuna dikkat çekmiştir. Bir katılımcı kettle’ın tek tuş ile açılıp kapanmasını yeterince güvenli bulmadığını, bu sebeple içinde her zaman bir miktar su bulundurarak önlemler aldığını, mutfağındaki en tehlikeli yerin de elektrik arızası ile oluşabilecek yanma durumundan dolayı kettle olduğunu belirtmiştir. Son olarak bir başka katılımcı mutfaktaki hijyenik koşullarla ilgili endişesini belirterek, “mikropların üremesi” durumunu bir tehlike olarak gözeterek çöp kutusunun mutfaktaki en büyük tehlike olduğunu söylemiştir.

- Görev 5: Mutfağındaki en güvenli yer neresi? Neden?

(Bu görevde ilgili yerleri yeşil çıkartma kullanarak mutfak haritanda işaretleyin.)

Mutfağın en güvenli yeri olarak katılımcıların çoğunluğu masanın olduğu alanı belirtmişlerdir. Neden masanın daha güvenli olduğu ile ilgili “Elektrikli ve kesici delici aletlerden uzak olması”, “Daha açıkta ne ocağa ne eşyalara dolaplara yakın”, “İşler halinde olan eşyalardan uzak olması” ve “Karmaşadan uzak” yorumları öne çıkmıştır. Çıktılara bakıldığında katılımcılar masanın tüm pratiklerden, çalışır durumdaki tüm eşyalarla olan fiziksel mesafesinin mutfağın korunaklı bölgesi haline getirdiği gözlemlenmiştir.

Bunun yanında, diğer katılımcılar lavabo önü, lavabo gibi cevaplarıyla mutfağın başka bir alanını güvenilir bulmuşlardır. Lavabo önünün güvenli olmasında bir katılımcı “pencere önü olduğu için en ışık alan yer olması” şeklindeki yorumu ile ışığın mutfaktaki olumlu etkisi dikkat çekmiştir. Diğer iki katılımcının lavaboyu güvenli bulma sebebi suyla olan etkileşimin kendisine güven vermesinden ve mutfaktaki sürecini daha pozitif kılmasından kaynaklandığı dile getirilmiştir.



Şekil 5.7: Bazı kullanıcıların mutfak haritalarına dair örnekler.

- Çalışmanın dördüncü günü

- Görev 1: “Mutfakta yapmayı en sevdiğin şey nedir? Neden?”

Bu görev ile birlikte katılımcıların mutfaktaki deneyimlerini, vakit geçirdiği eylemleri, bu sınırlardaki motivasyonları anlaşılmaya çalışılmıştır. Katılımcıların çoğunluğu, yemek yapma hazırlığı yapmak, malzemeleri ve araçları tezgaha çıkarmaktan ve onları kullanmaktan keyif aldıklarını ifade etmişlerdir. Bazı katılımcıların süreci destekleyici “Gıdalarla oynamak biçmek ve kesmek” ve “Mutfakta bir şeyleri yaratmak özgür hissetmek gibi” yanıtları ile yemek yapma sürecinin pozitif ve rahatlatıcı hislerle bağdaştırıldığı gözlemlenmiştir. Ayrıca bir katılımcı “Mutfağa dair yeni şeyler yaratmayı” diğer katılımcı “Pasta börek hamur işini oyun haline getirmeyi” sevdiğinden bahsederken katılımcıların yemek yapma sürecinin bir oyunlaştırma sürecine benzettiği görülmüştür.

Bir katılımcının baharat kokuları ile çalışmanın mutfakta en sevdiği şey olması, diğer bir katılımcının eşi ve kızının sevebileceği tatları oluşturmanın kendisini motive etmesi, bir başka katılımcının ise kek yapımı ve sonrasında etrafı saran kokuyu düşününce mutfağa dair çok üretken hissetmesi gibi çok çeşitli verilere erişilmiştir.

- Görev 2: “Mutfakta yapmayı en sevmediğin şey nedir? Neden?”

Mutfakta en sevilmeyen şeyler arasında “yeşillik yıkamak”, “ıspanak temizlemek” gibi yapraklı besinlerin temizlik süreci; kullanıcılar için pratik olmaması, temizliğinden emin olamama gerekçeleriyle tercih edilmiştir. Aynı zamanda “kızartma sonrası oluşan koku” ile bir diğer katılımcının “tezgah altına kaçan kırıntıları temizlemek” yorumları mekana dair farklı hijyenik kaygı durumlarını öne çıkarmıştır.

Katılımcıların çoğunluğu bulaşık makinesini boşaltmayı sevmediklerini dile getirmişlerdir. Bu durumu bir katılımcı “Yemek yedikten sonra insan vücudu rahatlar ve o rahatlığın devam etmesini ister, ama sofrayı kurarken aldığın keyif toplarken yoktur. Bulaşık makinası boşaltmak da aynı şekilde keyifsiz.” şeklinde ifade ederken diğeri; “Bulaşık makinesini boşaltmak, sıkıcı geliyor bana. Onu oraya koy şunu buraya koy, kullanım amacı çok güzel ama boşaltma ve yerleştirme sorunu olmasa...” yorumunu yapmıştır. Böylelikle bulaşık makinasını boşaltma eyleminin tek bir noktadan mutfağın birçok yerine eşya yerleştirilmesi bakımından kullanıcılara zorlayıcı geldiği anlaşılmıştır.

- Görev 3: “Mutfakta birkaç eşya senin dostların olsaydı bunlar hangileri olurdu? Neden?”

Bu görevde katılımcılara mutfaktaki eşya dostlarının neler olduğu ile ilgili kurgusal bir soru sorularak, sahip oldukları nesnelerle kurulan olası ilişkiler anlaşılmalı çalışılmıştır. Katılımcılardan biri kurduğu yakınlık ilişkisini “En ama en yakın dostum çaydanlık evin sakini gibi. Bilmiyorum belki de çocukluğumda soba üstünde tüm aileyi birleştirmesidir sebebi, ben de onu yaşıyorum.” şeklinde ifade ederken diğeri “Çaydanlık ve cezve biricik dostlarım, işler bitmiş şimdi keyif zamanı.” olarak belirtmiştir. Diğer bir katılımcı akşamları mutfaktaki aspiratörün yaydığı ışık ve yarattığı sakin ortamdan dolayı sıkı dostu olabileceğini dile getirmiştir. Böylelikle katılımcıların bazılarının seçtikleri mutfak eşyalarıyla olan dostluk ilişkisinde birlikte geçirilen zamanı ve mekanı keyiflendirmesi gibi pozitif hislerin ve öznel durumların önemi olduğuna işaret edilmiştir.

Bunun yanında bir katılımcı su tüketimine özen gösterdiğinden gün içerisinde sık sık kapısını çaldığını dile getirdiği damacanayla sıkı bir ilişkisi olduğunu söylemesiyle kullanım sıklığının dostluk ilişkisini tarifleme nedeni olduğu gözlemlenmiştir.

Katılımcılardan biri bulaşık makinası ile kurduğu dostluğu “Bulaşık makinesi en iyi dostum olurdu, bulaşıkları yıkamasını seviyorum. Ama en sevdiğim yönü mutfaktaki dağınıklığı hemen ortadan kaldırıyor, hepsini toplayıp içine dolduruyoruz, ortalık bir anda boşalıyor.” diye anlatırken, diğeri “Bulaşık makinası ve tost makinası bana zaman kazandıran pratik olmamı sağlayan aletlerdir, mutfakta pratiklik önemlidir.” şeklinde belirtmiştir. Ek olarak katılımcılardan biri mutfağındaki yemek yapma sürecini hızlandırdığı için büyük ve keskin bıçakların sıkı dostu olduğunu ifade etmiştir. Diğer bir katılımcı, mutfaktaki yakın dostlarının kağıt havlu ve tek

kullanımlık eldiven gibi günlük hijyen sağlayıcı ürünler olduğunu ve bu ürünlerin arkasında bıraktığı izleri hızlıca yok ettiğini paylaşarak mutfaktaki eşyaların hız kazandırıcı özelliklerine dikkat çekmiştir.

Katılımcıların çoğunluğunun sıkı dost ilişkisi kurdukları eşyaların işlevselliğin öne çıktığı ihtiyaçlara yönelik olduğu gözlemlenmiştir.

Son olarak, katılımcılardan biri mutfaktaki sıkı dostu olarak gördüğü buzdolabı için “en çok iletişim halinde olduğumuz her şeyi koruyan muhafaza eden dost, tüm emeğimizi sağlıklı saklıyor.” yorumunda bulunmuştur. Böylelikle mutfakta kurduğu dostluğun sağladığı kolaylığın yanında emeğin saklanmasına duyulan minnet duygusu da aktarılmıştır.

Bu görev ile birlikte mutfakta en sık kullanılan eşyalar ile sıkı dostluk kurulan eşyalar arasında zaman zaman belirli örtüşmeler olduğu fark edilmiştir.

- Görev 4: “Mutfakta birkaç eşya senin baş düşmanların olsaydı bunlar hangileri olurdu? Neden?”

Günün son görevinde bir önceki görevin takibi olarak nesnelerle olan ilişkilerin anlaşılabilmesi adına katılımcılara mutfaktaki baş düşman eşyaların neler olduğu sorulmuştur. Katılımcılar bu soruya genellikle “rende”, “bıçak”, “tahta kaşık”, “yağ şişeleri”, “tirbuşon”, “aspiratör”, “çöp kutusu” gibi çok çeşitli cevaplar vermişlerdir. Örneğin bir katılımcı tahta kaşığın baş düşmanı olmasına temizliğinin kendisine yaşattığı zorluğun ve temiz olmasından emin olamama halinin neden olduğunu söylerken bir diğer katılımcı tezgahta duran yağ şişelerinin dış yüzeylerinin devamlı yağlı olması, kirlilik yaratmasını gerekçe göstermiştir. Katılımcılardan birinin “Çöp kutusu en büyük düşmanımdır. Birikir, akar, etrafı kokutur.” yorumu ile çöp kutusu bir kirlilik kaynağı olarak görülmüştür. Böylelikle üç katılımcının da mutfaktaki eşyalarla olan düşmanlığının hem ortama hem de kullanıcılara aktarılacak bir hijyen ile örtüştüğü görülmüştür. Bir başka katılımcı mutfaktaki dağınıklık kaynağı ve düzen bozucu olarak düşman ilan ettiği baharat ve erzak kavanozları bölümüne dikkat çekerek “Hep dağılıyorlar, her kullanımda yerleri değişiyor, dökülüp, karışıyorlar” yorumunu yapmıştır.

Bir grup katılımcı ise bu görevde baş düşmanı olan nesnelerin kullanım zorluklarından dolayı baş düşmanları olduğunu dile getirmişlerdir. Örneğin sahip olduğu tirbuşon için “Asla itaat etmez beni uğraştırır güzellikten anlamaz, zor kullanılmak ister.” yorumu yapan bir katılımcıya, bir başka katılımcı “Rende kadar beni zorlayan bir şey yok,

elinden kayar, hep aynı hareketi yaparsın can sıkar, kaptırırsan yaralar.” şeklinde ekleme yapmıştır.

Ayrıca katılımcıların birçoğu sahip olduğu bıçak ve rende için “zarar verici”, “tedirgin edici”, “yaralayıcı” yorumlarını aktarmıştır. Ortamda gürültü kaynağı olduğu için aspiratörün mutfaktaki düşmanı olduğunu dile getiren bir başka katılımcı “mutfak kapısı ve pencere açık, onlardan yararlanıyorum aspiratörü az kullanmaya çalışıyorum.” şeklinde deneyimini ifade etmiştir.

▪ Çalışmanın beşinci günü

- Görev 1: “Mutfakta boyutu büyük olan eşyalar... Onlar nerede yer alırlar?”

Mutfaktaki eşyaların fiziksel niteliklerinin ve konumlarının kullanıcı tarafından nasıl algılandığını anlaşılmak amacıyla sorulan soruda; katılımcılar mutfakta hacimsel olarak büyük gördükleri eşyaları ve mutfaktaki yerleşimlerini aktarmışlardır. Genellikle verilen cevaplarda “buzdolabı” ve “bulaşık makinası” en büyük olarak seçilen eşyalar olup bunlara, “fırın”, “mutfak robotu”, “mutfak masası”, “tepsi”, “tencere” gibi eşyalar eşlik etmiştir. Bu soruyla beraber katılımcılar buzdolabı ve bulaşık makinası gibi eşyaların mutfaktaki konumlarına dair “kendileri için ayrılmış dolap içi yuvalarında”, “onlar için mutfakta yapılmış yerlerde saklanır” ve “mutfaktaki boşluklarda” gibi yorumlar ile her birinin henüz o mekanda var olmadan kendilerini bekleyen bölümlerinin olması ilgi çekmiştir. Ayrıca tezgah bu eşyaların konumlanmasında belirleyici bir arayüz olarak kullanılmıştır. Örneğin bir katılımcı “tezgahın bir başında buzdolabı, bir başında bulaşık makinası” derken diğeri “mutfak masası tezgaha bakıyor”, “fırın kendini tezgaha taşıyor.”, “tezgah altında fırın tepsileri, tencereler saklanır” gibi çok çeşitli tezgah referanslı yorumlar yapmıştır. “Bunun yanında bir katılımcının “fırın boşluğuna mutfak robotu girmiş” yorumu da bu noktada mekanın tanımlı boşluklarının farklı nesneler için kullanımına ve mekanın bütünsel algılanmasında dikkat çekici bir örnek olmuştur.

- Görev 2: “Mutfakta boyutu küçük olan eşyalar... Onlar nerede yer alırlar?”

Katılımcıların mutfakta küçük boyutlu olarak gördükleri eşyalar “su ısıtıcısı”, “tost makinesi”, “blender”, “kahve makinası” gibi elektrikli cihazlar olurken, bunlara ek “bıçak”, “kaşık”, “tabak”, “bardak”, “spatula”, “soyacak” gibi günlük mutfak kullanımında yer eden nesnelerden söz etmişlerdir. Günün bu sorusuna gelen

cevaplarda bahsedilen nesnelerin birbirinden bağımsız konumlanmaması, katılımcılar tarafından “çekmece”, “sepet”, “kutu” gibi ayrı bir elemanla bir araya getirilmesi dikkat çekici olmuştur. Söz edilen elektrikli cihazlar ise, “tezgah üzerinde köşede”, “tezgah üstünde sıralarım”, “köşe kısımda” gibi yorumlarla küçük olarak tanımlanan nesnelerin yerleri ve birbirleriyle olan konumları düşünüldüğünde bir araya getirilme biçimleri ilgi çekici bulunmuştur.

- Görev 3: “Mutfakta büyük işler yaptığını düşündüğün eşyalar hangileri? Bu eşyalar neler yapıyorlar?”

Kullanıcıların eşyaları ne amaçla kullandıkları ile ilgili iç görünüm elde edilmesi amacıyla yürütülen üçüncü görevde büyük işler tanımlamasıyla katılımcıların seçtiği eşyaların işlevsellikleri farklı boyutlarda araştırılmıştır. Katılımcıların çoğunluğu büyük işler yaptığını düşündüğü eşyaları tanımlarken işlevselliğini vurgulamak amacıyla “kurtarıcı”, “koruyucu”, “yardımcı” gibi ifadeler kullanmaları ilgi çekmiştir. Örneğin, birçok katılımcı büyük işler yaptığını dile getirdiği eşyalardan olan buzdolabı için “gıdaların ömrünü uzatması”, “içindekileri koruyup muhafaza etmesi”, “tüm yiyecekleri koruması”, “yemeklerin bozulmasını önleyici” gibi yorumlar ile mutfaktaki gıda kaybına yönelik kaygıların temel saklanma çözümü olduğundan katılımcılar tarafından mutfağın büyük işini yapan “kurtarıcı” eşya olarak görülmüştür. Bunun yanında “tost yapmak”, “balık kızartmak”, “yumurta yapmak”, “kestane pişirmek” gibi birden fazla görevi gerçekleştirmesi bakımından kendilerine avantaj sağladığı vurgulanan tost makinesi ise bir katılımcı tarafından mutfağın en büyük işini yapan eşya olmuştur. Örneğin bulaşık makinası; sadece “elde yıkamaya kıyasla” su kaynağında bir kazanç sağlamasıyla değil, kısa sürede mutfaktaki genel “dağınıklığın çabucak toparlanması” sayesinde zaman kazandıran bir ürün olarak görülmüştür. Bir başka katılımcı da düdüklü tencerenin mutfaktaki en büyük işi yapmasını, hem hızlı bir pişirme yöntemi sağlamasıyla hem de besinlerin faydasını koruması ile ilişkilendirirken diğer bir katılımcı enerji kaynağı doğalgazdan da tasarruf edilebildiğini eklemiştir. Bir diğer katılımcı, mutfakta sahip olduğu spatula için “Yumuşak plastikten olduğundan inanılmaz pratiklik sağlıyor. Tüm tencere tavalarla uyumlu çalışarak büyük işler yapıyor, benim en büyük yardımcım.” yorumu ile eşyanın malzemesinin sağladığı rahat ve çok yönlü kullanım konforuna dikkat çekmiştir. Katılımcıların birkaçı ocağın pişirme gibi temel fonksiyonunu “yemek

hazırlamada en önemli görev” ve “pişirerek hayatımızı devam ettirmemizi sağlıyor” diyerek onu mutfaktaki en büyük işi yapan eşya olarak yorumlamıştır.

- Görev 4: “Mutfakta işe yaramadığını düşündüğün eşyalar hangileri? Neden?”

Katılımcılar günün son sorusunda mutfakta işe yaramadığını düşündükleri eşyalar ile birlikte gereklilikleri konusunda şüphe ettikleri eşyaları da belirtmişlerdir. Örneğin katılımcılardan ikisi elektrikli fritözü “Dünya yağ yiyor, artık çok sağlıksız geliyor, bir de temizlemesi zor.”, “Hem çok yağlı hem de artık işe yaramıyor, pratik değil. Tezgah altı dolabın derinliklerinde...” gerekçesi ile kullanım biçimindeki hijyen problemlerine ve şu anki kullanıcı ihtiyacına karşılık vermemesi sebebiyle işe yaramadığını düşündüklerini dile getirmiştir.

Bir grup katılımcı ise “vişne çekirdeği ayıklayıcısı”, “limon sıkacağı”, “konserve oyma bıçağı” gibi mutfak eşyaları ile ilgili olarak “Adı üstünde vişne çıkartıyor, ama pipetle ya da elle de çıkartılabilir. Çok lüzumu yok.” yorumu yapmıştır. Katılımcılar bu pratik odaklı eşyaların mutfakta kullanımlarının zorunlu olmadığı ve farklı yöntemlerle alternatiflerinin bulunabilir olduğunu öne sürmüşlerdir.

Katılımcılar planlanan kullanım senaryolarının gerçekleşmemesi ve olası kullanıcılarla buluşmaması sebebiyle “porselen çorba çanağı”, “misafir fincanları”, “sütlaç yapılıp diye alınmış toprak kaplar”, “fazladan cam kavanozlar” gibi çok çeşitli eşyaları mutfaktaki işe yaramayan eşyalar olarak belirtmiştir.

Örneğin bir katılımcı tarafından porselen çorba çanağı için “Servis için kullanılır, ama hiç kullanmadım, evi bekliyor.” yorumu yaparken, bir diğer katılımcı misafir kahve fincanları için “Misafiri bekliyor, fincanlar gelsin de kullanılayım diye.” ifadesi ile bazı eşyaların mutfaktaki bekleyici rolüne, mekan ve ev dışı kullanıcıyı beklemesine dikkat çekmiştir. Katılımcıların ikisi kettle ve çay makinası enerji kaynağının elektrik yerine daha ekonomik olduklarını düşündükleri doğalgaz tüketimli alternatiflerine yöneldiklerini ve kullanım tercihlerinin çaydanlık olduğu belirtilmiştir. Bu soruya bir katılımcı “asla barındırmam” diye cevap verirken diğer bir katılımcı “tüm eşyalarım vakti gelince işe yarar” yorumu yapmıştır.

■ Çalışmanın altıncı günü

- Görev 1: “Mutfakta hangi eşyalar ortaya çıktığında tehdit oluşturunlar? Neden?”

Günün ilk görevi ile katılımcılara üçüncü gün sorusu olan mutfaktaki tehlikeli bölgeye ek; aktifleşerek zararlı hale gelen ve birer tehdit unsuruna dönüşen eşyalar sorulmuştur. Bu soruyla beraber katılımcıların bu nesneleri nasıl anlamlandırdığı anlaşılmaya çalışılmıştır. Katılımcıların bir kısmı mutfakta bıçakların ortaya çıkmasıyla tehdit ortamının oluştuğunu “Tek başıma değil de biriyle beraber mutfaktaysam bıçaklar tehdit oluşturur; onlara saplanabilir, batabilir.” ve “Hızlı hareket ettiğimde özellikle, bıçaklarla kendime zarar verebiliyorum.” yorumları ile mutfak paydaşlarının gördüğü zarar ile bir tehdit oluşabildiğini aktarmışlardır. Bir başka katılımcı kullandığı mikser ile ilgili olarak “Ortama tam anlamıyla tehdit saçıyor, etraf kirleniyor, sonra temizlemekle uğraş.” diyerek bahsedilen nesnenin ortamda kirlilik yaratarak bir tehdit oluşturduğunu belirtmiştir. Cam fırın kapları ile cam kavanozların ağırlıkları ve büyüklükleri ile ilgili olarak “kontrolünün zor olduğu”, “yıkarken düşebilir ve kırılabilir”, “taşırken tedirgin olurum” benzeri yorumlar ile yine ortamdaki paydaşlara ve ortama karşı olası bir zararın tehdit oluşturduğu görülmüştür. Ocak ve fırın ile ilişkili kızartma tavaları, fırından yeni çıkmış kaplar, soğuk zeminle temasta oluşabilecek çatlamalar ile hem ürünün zarar görebileceği hem de yine sıcaklığa dair paydaşlarda yanık oluşturma ihtimali üzerinde durulmuştur. Bazı katılımcılar mutfaktaki kimyasal temizlik malzemelerinin ortaya çıkmasıyla hem mutfak eşyalarını hem de tüketilecek gıdaların tehdit altında olabileceğine dikkat çekerken, bir başka katılımcı konserve açtıktan sonraki konserve kapağının büyük bir tehdit oluşturduğunu ve çöpe atarken de birçok şeye sararak attığını çöp poşetine de parçalayarak zararı olabileceğini belirtmiştir. Böylelikle mutfaktaki eşyaların tehdit biçimlerinin hijyen tehdidi, ortam tehdidi ve paydaşa tehdit şeklinde farklılaştığı ortaya çıkmıştır.

○ Görev 2: “Aralarından su sızmaz dediğin eşyalar hangileri? Neden?”

Birbirini takip eden iki görevde katılımcılara kurgusal bir yaklaşımla mutfaktaki eşyalar arası olası pozitif ve negatif ilişkileri ve nedenlerini kavrayabilmek amacıyla aralarından su sızmayan eşyalar ve birbirleriyle düşman olan eşyalar sorulmuştur. Örneğin bir katılımcı “Kesme tahtası ve bıçak; ikisi de işinde iyiye birlikte harikalar çıkarıyorlar, yükü daha çok kesme tahtası taşıyor ve bıçağa iyi dayanak oluyor.” derken diğeri “El mikseri ile çırpma kabı birbirini tamamlıyorlar etrafı dağıtmıyorlar.” yorumu yapmıştır. Bir diğer katılımcı ise “Fırın tepsisi ve fırın tutaçları önce birbirine sonra bana yardımcı.” diyerek eklemiştir. Böylelikle yemek yapma pratiğinde bir görevin birlikte tamamlandığı ifade edilmiştir. Bir başka katılımcı “Granit tavalar ile

silikon spatulaların arasından su sızmaz, eşyayı uzun ömürlü kılarak darbeden çizilmeden birbirlerini korurlar, iyi ikilidirler.” yorumu ile eşyaların uyumluluklarının görevi birlikte daha iyi ve uzun süreli tamamlamalarında etkili olduğu anlaşılmıştır. Bir katılımcı mutfağındaki oklava ve merdane nesnelerinin iyi anlaştığını söyleyerek “Merdane ile hamuru belirli bir noktaya kadar açarsın oklavayla da işine yarayacak şekilde genişletirsin” yorumunu gerekçe göstermiştir. Katılımcıların bu bölüme verdiği diğer örnekler “buzdolabı ve saklama kapları”, “tencere ve ocak”, “tencere ve tabak” ve “çorba kasesi ve kaşık” şeklinde farklılaşmıştır.

- Görev 3: “Birbirleriyle konuşsalar kimler düşman olurdu? Birbirlerine ne söylerdi?”

Bu bölümde nesnelerin olası negatif ilişkileri ve altında yatan nedenlerin anlaşılması amacıyla kimlerin düşman olabileceği sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplara bakıldığında bir katılımcı “Elektrikli makinalar aynı anda çalıştırılmadıkları için tesisatı zorluyorlar, her biri önceliğin kendinde olduğunu iddia edebilir, örneğin tost makinası ve çay makinası gibi, önce biri sonra diğeri çalışır.” yorumu ile paylaşılan ortam özelinde, nesnelerin enerji kaynağı ile ilgili bir rekabeti olduğu fark edilmiştir.

Katılımcıların çoğunluğu nesneler arasındaki düşmanlıkların aynı görevi gerçekleştirmesi durumunda ortaya çıktığını belirtmişlerdir. Örneğin bir katılımcı “Buzdolabı poşetleri ile saklama kapları düşman olurdu, birbirlerine hangimiz gerekli diye sorarlardı.” derken, bir diğeri “Cezve ve kahve makinası anlaşamazdı, cezve senin yüzünden pabucum dama atıldı derdi.” ifadesini ve son olarak bir diğeri “Tencereler, düdüklü tencereye senin yüzünden bizi unuttu diye sitem ederdi.” yorumunu yapmıştır. Bu örnekler diğer katılımcılardan gelen “kettle ve çaydanlık”, “airfryer ve fırın” , “rende ve rondo” cevapları şeklinde farklılaştığı görülmüştür.

Katılımcılardan biri olası düşmanlığın teflon tava ve metal kaşık arasında olabileceğini “Dibine keskin bir çizik atarak geri dönülmez biçimde can yakardı.” yorumu ile dile getirmiştir. Öyle ki bu yorumla nesnelerin malzemesinin kurulan ilişki dinamiğinde önemli bir nokta olduğu dikkat çekmiştir.

Fırın ve buzdolabı arasındaki düşmanlığı “Buzdolabı sıcaklığı sevmez sıcak ortamda daha çok çalışması gerekiyor çünkü fırın çalıştığı zaman ortamı ısıtıyor ve buzdolabının daha çok çalışmasına yol açıyor. Fırına beni bunaltıyorsun diyebilirdi, fırın da senin soğuttuklarını ısıtmak için ben de yoruluyorum diyebilirdi.” şeklinde

ifade eden bir başka katılımcı, ortamın nesnelerin çalışmasındaki rolüne ve nesnelerin birbirlerinin işlevine olan etkisine dikkat çekmiştir.

Son olarak bir katılımcı büyük bıçakları ile küçük bıçakları arasındaki durumdan bahsederken bir “Siyah saplı kocaman bir bıçağım var, çok keskin en asi bıçak o bıçak. Düşmanlık olmasa da eminim diğerlerine hepsini koruyacağını ve güvende olduklarını söylerdi.”

- Görev 4: “Gün 6 kitapçığındaki yönlendirmelerle bugün bir tarif dener misin?”

Günün son görevinde katılımcılar tarif kitapçığına (Şekil 5.8) yönlendirilerek, Havuçlu Kek ve Limonlu Kek şeklinde iki seçenekli olan tariflerden birini denemeleri istenmiştir. Ayrıca diğer bir alternatif olarak Mercimek Çorbası ve Börek seçenekleri sunulmuştur. Tarifler malzemelerin belirtilmesi ile başlayıp yapılış aşaması ile ilgili bilgilendirici bölüm ile devam etmiştir. Yapım aşamasında katılımcıların nesne seçimlerini yönlendirmemek amacıyla sadece eylemler sıralanmıştır. Katılımcılardan uygunlukları doğrultusunda tarif öncesi, sırası ve sonrası durumları ile ilgili fotoğraf göndermeleri istenmiştir. Ayrıca Katılımcılar Gün 6 kitapçığının devamı niteliğinde tarif ile ilgili soruların bulunduğu bölüme yönlendirilmiştir. 11 Katılımcı tarif süreçleriyle ilgili mutfaklarından fotoğraf paylaşıırken 4 katılımcı sürece dair çektikleri videoları araştırmacıya iletmıştır.



Şekil 5.8: Probe kit tarif günü kitapçığı tarif listesi

- Tarife nasıl hazırlanırsın?

Tarif sürecine katılımcıların tümü malzemeleri kullanıma hazırlayarak (Şekil 5.9) başlamıştır. Katılımcılardan biri “Tek tek tarif esnasında çıkarırsam unuturum diye önce hepsini ölçülerıyla beraber tezgahta hazır tutarım ki yapım aşaması pratik olsun” derken bir diğeri, “Önce gıda malzemelerini hazırlarım sonra ayrı bir yere kullanacağım mikser gibi eşyaları çıkarırım” yorumu yapmıştır. Bir başka katılımcı ise malzemeleri hazırlamanın yanında “peçete”, “ıslak mendil”, “bez” gibi temizlik eşlikçisi ürünleri “hazırda beklettiğini” dile getirmiştir.



Şekil 5.9: Katılımcıların tarife hazırlanışından örnek görseller

- Tarif uygulama süreci:

Tarifin yapım sürecine dair görev kağıdında verilen yönlendirmeler, tarifi tamamlayan katılımcılarla araştırmanın bir sonraki aşaması olan yarı-yapılandırılmış görüşmeler için referans kaynağı olması amaçlanmıştır.

Tarif sürecinde iletilen fotoğraflar (Şekil 5.10) üzerinden limon kabuklarının küçük parçalar haline getirilmesinde, katılımcılar örneğin “bıçakla kabuğu kazımak”, “kabuğu minik rendeyeyle rendelemek”, “soyacak ile yüzeyden törpülemek” şeklinde farklı nesneleri kullanarak görevi tamamlamışlardır.

Diğer bir tarif alternatifi olan havuçlu kekta cevizlerin küçük parçalar haline getirilmesinde bazı katılımcıların havan kullandığı, bazılarının bıçak ile doğradığı ve son olarak bazılarının ise bu işlemi rondoda gerçekleştirdiği görülmüştür. Havuçlu kek tarifi boyunca işlemleri video ile kayıt eden bir katılımcı “Şimdi mesela ceviz yapısı gereği sert bir şey onu böyle kesebiliyor olmak elimle de destekleyerek tabi his olarak daha iyi geliyor” yorumunu yapmıştır.



Şekil 5.10: Tarif uygulama esnasında eşyaların kullanım biçimi örnekleri

- Tarif sonrası:

Tarifin uygulanması sonrasında mutfakın düzen durumları ile katılımcılar çeşitli fotoğraflar (Şekil 5.11) paylaşmışlardır. Uygulamada görevleri tamamlanan eşyaların lavaboda bir sonraki aşama olan temizlik için bekletildiği gözlemlenmiştir. Ayrıca bazı katılımcıların çöp kutuları uygulamanın yapıldığı alandan uzak konumlanması sebebiyle, pratik esnasında çıkan atıklar lavabo içerisinde depolanmıştır. İletilen fotoğraflar incelendiğinde ortamdaki dağınıklık unsurlarına örnek olarak; unun taşınması, elenmesi, karıştırılması sonucunda etrafa dökülmesi, havucun rendelenmesi ve ilgili kaba transferi sürecinde dökülmesi yer almaktadır. Özellikle mikser kullanımı, kettle kullanımı gibi elektrikli küçük ev aletlerinin kullanılmasında priz çevresindeki alanların kullanımı, kirliliği ve dağınıklığı daha yoğun olduğu anlaşılmıştır.



Şekil 5.11: Tarif görevi sonrası katılımcıların mutfaklarına ait örnek görseller

- Çalışmanın yedinci günü

- Görev 1: “Hayallerindeki mutfak ekipmanı nasıl bir şey olurdu? Neye hizmet ederdi?”

Çalışmanın son gün görevi ile katılımcılara “Hayallerindeki mutfak ekipmanı nasıl bir şey olurdu?” sorusu sorulmuştur. Bu soruyla birlikte en sık mutfaktaki depolama ve yerleştirme ile ilgili konularda çözümler dile getirilmiştir. İkinci olarak ise mutfakta yemek yapma pratiklerinde birbirini takip eden görevlerdeki aksaklıklar sonucu oluşan dağınıklığın, kirliliğin giderilmesi konusunda öneriler sunulmuştur. Bunun dışında katılımcıların bir bölümü süreklilik gerektiren mutfak pratiklerini otomatikleştirecek çözümlere yönelirken, bir kısmı tehdit durumlarına karşı çeşitli uyarı ve güvenlik endişesi ile ilgili olası başlıkları geliştirilebilir şekilde yorumlamışlardır.

5.2.2 Yarı-yapılandırılmış görüşme bulguları

Çalışmanın başında uygulanan cultural probes yöntemiyle edinilen verilerle birlikte yarı-yapılandırılmış görüşme soruları oluşturulmuştur.

5.2.2.1 Ortam ile ilgili

Cultural probes çalışması öncelikli içeriği ile birlikte mutfağın bir ortam olarak nasıl algılandığını derinlemesine anlamak için kurgulanmış olup yapılan yarı-yapılandırılmış görüşmelerle mutfak ortamına dair bulgular; mekan içi kullanım, mekan içi tehditler, mekan içi konfor koşulları olarak üç ana başlıkta toplanmıştır.

Mekanın kullanılmasına dair katılımcıların gündelik olarak yoğunlaştıkları ve daha az zaman geçirdikleri yerler anlaşılmaya çalışılmıştır.

Mutfak, kullanım alanı olarak merkezinde yemek yapma pratiğine yer verirken aynı zamanda “misafir ağırlama” , “sohbet etme” , “örgü örme” , “kitap okuma” , “bitki bakımı” , “paylaşarak üretme” gibi çok çeşitli kullanım biçimlerini içermektedir. Katılımcıların bazıları bu durumu şöyle aktarmıştır:

“Bizim çocukluğumuzda da öyleydi, sadece karın doyurmak değil, bereketi paylaşmak, birlikte yemekler yapmak cenaze için, merasim için veya akşam oturduğunda sohbet edersin” (K2)

“Her hanım günün büyük bir kısmını mutfakta geçirir belki de diğer odalardan oraya kaçıyor bilemem ama ben yemek kitaplarımı da orda karıştırıyorum, tarifleri defterime orda not alıyorum, iş yerim gibi bir şey oluyor benim için” (K5)

“Öyle bazı misafirler salonda bazı misafirler mutfakta ağırlanır, mutfak daha özel diyebilirim kendi yakınımı alırım yanıma yakın arkadaşımı kalabalık da olmaz tek kişi, ocakta kahve pişiririm oturturum yanıma anlat derim dertleştirir bizi” (K10)

“Ahşap boyama şöyle, mutfak ışık alıyor yine bir iş yapacaksam hele böyle ince iş mutfığa geçiyorum, bir de boyamadan sonra fırçaları temizliyorum, elimi temizliyorum diğer araç gereci temizliyorum suyun yanına kuruyorum tüm alet edevatı” (K1)

Mekanın kullanılmasında bir diğer bulgu da kullanıcıların mutfaktaki gündelik eylemlerinin başlangıcı ve sonu olan bir deneyim alanı olarak algılamaları olmuştur. Bu durumda mutfakta “yiyeceklerin hazırlanması” , “pişirilmesi” , “sunulması” ve “temizlenmesi” gibi anahtar kelimelerle ilişkilendirilen adımlar takip edilmektedir.

Katılımcıların mutfak içi kullanımlarında sıklık buzdolabı, lavabo ve ocak noktaları arasındaki alanda yoğunlaştığı anlaşılmıştır.

Bazı katılımcılar buzdolabı kullanımını günün başlangıç eylemi olarak görerek; günlük mutfak rutinde gün boyu ihtiyaç duyulacak malzemelerin kontrolünün sağlanmasında “o günkü menüde ne olabilir, ne malzemem var diye açıp bir bakarım” (K8) ve “çürüyen, bozulan bir şey var mı ilk onu kontrol ederim” (K2) yorumları ile mutfığa girdiklerinde en sık yöneldikleri yer olduklarını “gıda güvenliği takibi” , “gıda tedariki ve olası ihtiyaçların belirlenmesi” gibi durumları ifade etmişlerdir.

Mutfakta bir diğer sık kullanılan alan olarak lavabo ve çevresinin tanımlanmasında katılımcılar hijyenin tüm mutfakta geçirilen süreçte önemli olduğunu şöyle ifade etmişlerdir:

“Önce her bayan gibi el temizliğine önem veriyorum, elimin temizliğinden emin olmalıyım, tezgahımın temizliğinden emin olmalıyım ki yaptığım yemek de temiz olsun” (K4) ifadesinin yanı sıra “her işlem sonrası elimi bir durularım kirli olmasa bile sabun deterjan bulaştırmam da içim öyle rahat ediyor” (K5) yorumu ile katılımcılar mutfaktaki işlemler sırasında ellerinin çeşitli derecede “el temizliğinin önemi “ ve “kirliliğin giderilmesi” sebepleriyle lavabo kullanımlarındaki sıklığı gerekçelendirmişlerdir.

Lavabo kullanımında “gıda temizliğinden emin olmak” , “ayıklama” , “doğrama” , “soyma” ve “kesme” işlemleri öncesinde gıdayı; meyveyi, sebzeyi temizlemenin yanı

sıra “kesim ve soyma artıklarının da lavaboda depolanması” (Şekil 5.12) ve “mutfak araç gereçlerinin temizlenmesi” sık kullanım nedenleri arasında gösterilmiştir.



Şekil 5.12: Gıda atıklarının lavaboda biriktirilmesine dair örnek görsel

Son olarak katılımcıların çoğunluğunu mutfakta en sık kullanılan yerlerden biri olarak ocak ve oluşturduğu bölgeye işaret etmişlerdir. Bu bölge gıdaların hazırlık sürecinden bir sonraki aşama olan “pişirme” adımının gerçekleştiği yer olarak tanımlanmaktadır. Katılımcılar yemek hazırlama sürecinin “haşlama” gibi “ön pişirme aşamasına” da dikkat çekmişlerdir.

Ayrıca bazı katılımcılar mutfakta yemek pişirme sürecinde birçok yemeğin kontrolünün de ocak başında sağlandığını ifade etmişlerdir. Isıyla birlikte yemeğin pişirme düzeylerinin takibinin de mutfakta bir zaman gerektirdiğini katılımcılar şöyle ifade etmişlerdir:

“Malzemeleri attın altını yaktın hep aynı adımda ilerliyor ama bazılarında başında durman lazım ki dibi tutmasın yoksa geriye dönemezsin” (K9)

“Tencerede bir şey yaparken tamam mesela karıştırmak gerekiyor ama bazen çok fazla karıştırıyorum konsantre olmuşum ileri geri ittiriyorum ocakta beklemek daha iyi geliyor sanırım ben de yeni farkediyorum” (K2)

Mutfakta seyrek kullanım alanlarıyla ilgili olarak katılımcılar masa ve çevresindeki bölgenin ve mutfaktaki üst dolap/köşe dolapların en seyrek kullanılan bölgeler olduğunu ifade etmişlerdir. Öyle ki mutfaktaki masa katılımcılar tarafından genellikle kalabalık ve yoğun bir yemek hazırlama, servis etme süreci gerektiren günlerde ikincil

bir hazırlama alanı olarak görülürken, gündelik pratiklerde “atıştırma tüketicisi”, “yemekleri hızlıca servis etmek” gibi kısa süreli eylemlerin uygulandığı alan olarak görülmektedir.

Mutfaktaki üst ve köşe dolapların seyrek kullanımı ile ilgili olarak katılımcılar mutfaktaki eşya depolama alanlarının bilinçli olarak erişimin en zorlu olduğu yerler olarak planladıklarını “dolapların en üst rafları çünkü üst dolaplara her daim elimin altında olmasına gerekli olmayan arada kullandığım parçaları yerleştiririm” (K2) ve “köşe dolaplarda çok nadir kullandığım spesifik ürünler var ekmek yapma makinesi, yumurta haşlama makinesi ki oraya da çıkmak istemiyorum ancak sandalye ile çıkabilirim” (K7) şeklinde erişim zorluğunu ve kullanımının az olduğu ürünlerin tespit edilerek mutfaka uygun halde yerleştirdiklerini dile getirmişlerdir.

Mekan içi tehditlerle ilgili olarak katılımcılardan elde edilen bulgular doğrultusunda mutfaktaki belirli tehdit bölgelerinin oluştuğu ve tehdit nedenlerinin farklılaştığı görülmüştür.

Önemli tehditlerden birisinin mutfaktaki ateş unsuru olduğu ocaktaki ateşin hem yangın çıkarma ihtimalinden dolayı bir tehdit olarak görülmesi hem de “altı açık pişiyor da pişiyor bi felaket olmasa bile yemeğin yandı bitti kül oldu, işin bi de ziyan olan yemeği var” (K9) yorumu ile olası bir “fazla pişme”, “yakma” durumlarında da olumsuz bir deneyim için dikkat gerektirebileceği katılımcılar tarafından ifade edilmiştir.

Katılımcıların mutfaktaki kimyasal malzemelerin bulunduğu konumu işaret ederek şöyle yorumlar yapmışlardır: “Temizlik en önemli şey mutfakta ama mesela o dolapta çamaşır suyu var, kireç çıkarıcı var bu malzemeleri tuttuğumda yanına bir şey girmesine ne bileyim konserve zeytin yağ şişesi sirke gibi izin vermemeye çalışıyorum” (K2) ve “yanlış kullansan sarı bezini iyice temizlemezsen arındırmazsan deterjandan o mutfakta gezinir gezinir gelir yemeklerine yapışır korkunç bir şey” (K5) bu noktada kimyasal malzemelerin mutfaktaki konumu ile ve temizlik sürecindeki dağılım ile ilgili dikkat edilmesi, kontrol edilmesi, erişiminin ve saklanması uygun planlanması gerektiği anlaşılmıştır.

Bir diğer tehdit unsuru da teknik arızalara sebep olabilecek, kullanıcıya doğrudan zararı olabilecek elektrik hattının olduğu bölgelerdir. “Fazla yük bindirmek istemem mesela yük çekebilir zorlanabilir eşyalar yangın çıkartabilir” (K4) ve “Suyla temas

ettirmemek püf noktası olabilir ona göre kurgulaman lazım haldır huldur bir şey yıkıyorsam veya su ile bir duruladığım yanında fişte prizde bir şey bırakmam” (K6)

Mutfakta elektrikli bölgeyle ilgili alınan önlemler “sulu alana uzak tutmak”, “kullanım dışı kabloların sarılıp ürünün arkasına saklanması” ve “tezgah üstü priz kapaklarının” kullanılması şeklinde sıralanmıştır.

Mekan içi tehditlerden bir diğer başlığın da kirlilik olduğu ortaya çıkmıştır. Katılımcılar mutfakta kirliliğe karşı deneyimlerini ve önlemlerini şöyle aktarmışlardır: “Pis bir ortam en korktuğum şey lavabonun altını bir bölmeyle ayırıp temiz alan olarak orayı kullanıyorum. Büyük çöp, yani evin diğer bütün çöpünü alabilecek büyük çöp kovası mutfak balkonunda duruyor. Hem mutfaktan, hem de tezgah üstü küçük çöp kutusundan aldıklarımı hem de evin diğer çıktılarını oradaki çöpe koyup günün belli bir saatinde kapıya çıkarıyoruz” (K5)

“Ay evet çöp kutusu bizde büyük bir sorun. Büyük çöp kutusunu sevmiyorum. Küçük olursa hani hergün boşaltılır atılır gibilerden bişey düşünüyorum, yoksa büyükte uzun zaman bekliyor çöpler sonra değiştirmesi zor, akar eder, yağ sızdırır.” (K8)

Katılımcılar mutfak rutinlerinde çıkan atıkların tespitinin yapılması ve mutfak içi aktarımlarının doğru planlanması konusunda “kuru atık” veya “ambalaj ve paketlerin” çok problem olmadığını ancak “pişmiş yemek artıklarının”, “yağlı gıdaların” mutfakta barındırılmasında zorluk yaşadıklarını vurgulamışlardır. Koku kaynaklı bazı katılımcılar büyük çöp kutusunu balkonda konumlandırırken farklı atık türleri için mutfak içerisinde boyutları farklı çöp kutusu yerleşimi yapmışlardır.

Mekan içi konfor koşulları “ışık koşulları”, “ses koşulları”, “koku ile ilgili çıktılar” ve “sıcaklık ile ilgili durumlar” şeklinde çeşitlenmiştir.

Kullanıcılar genellikle mutfak ortamındaki ışık miktarı ile mutfak pratiklerinin işleyişi arasında olumlu bir ilişki olduğundan bahsetmişlerdir.

“Mutfaktaki ışık önemli, aydınlığı önemişiyorum; çünkü hakikaten temizlik yaparken özellikle gıdaları temizlerken, bulaşıkları temizlerken görmekte fayda var. Daha bir güven duyuyorum. Ayrıca fırının aydınlığı olsun, pişerken veya ocağın üstündeki davlumbazdaki lamba önemli. Yine bazen pişerken karanlıkta olsun istemem. Renk dönüşlerini falan gördüğümüz için.” (K2)

“Lavabomuz pencerenin önünde, gündüzleri mutfakta bir şey yapacaksam orayı tercih ediyorum. Mesela sabah güneşi öğle güneşi falan derken mutfakta ne yapacağımı daha

net görüyorum, bir şey mi temizliyorum veya döküyorum orası daha kullanışlı geliyor bana.” (K6)

“Hem yaparken mesela soğanı kavuruyorum pembeleşti mi görmem lazım, işte yemek suyunu çekti mi anlamalıyım. O yüzden aspiratördeki ışık falan önemli hem de mesela akşamları mutfakta oturduğumda aspiratörün sarı ışığı bir ambiyans da yaratıyor, daha huzurlu oluyor. Mutfak artık işler bitmiş ortalık süt liman.” (K10)

Kullanıcılar mutfaktaki kokularla ilgili deneyimlerini hem olumlu hem de olumsuz olarak ifade etmişlerdir. Bazı kokuların mutfakta birinin çalıştığına dair bir işaret olduğunu söyleyen bir katılımcı bu durumdan şöyle bahsetmiştir: “Soğan kokusu bir başlangıç kokusu gibi ya mesela o varsa anne vardır ya da işte mutfakta biri vardır mutfacı çalışır derler.” (K5)

Bir diğer katılımcı ise mutfaktaki ekmeğin kızarması sırasında çıkan koku ile ilgili olarak “Sabahları ocak üstü tost makinesinde ekmeği kızartıyoruz ya, o koku işte tamam. O kokuyu aldım mı tamam diyorum, mutfakta gün başlamış.”

“Mutfakta dendiğinde aklıma yemek yapmak geliyor. Onunla beraber de baharat kokuları, deney yapıyormuş gibi birbirine karışıyor, ocakta kokusu çıkıyor, değişiyor, mutfak çalışıyor.” (K1)

Mutfakta etkin olan bir diğer faktöründe ses olduğu gözlemlenmiştir. Katılımcılardan biri mutfaktaki eşyaların çıkardığı bazı seslerin mutfakta her şeyin olağan gittiğine, bazı seslerin ise tehlikeli bir duruma işaret edebileceğini şöyle açıklamıştır: “Bulaşık makinesini çalıştırdıysam kulağım mutfaktadır. Birbirine değen şeyler var mı, bir durum var mı, makine düzgün çalışıyor mu, sustuysa bitti mi, bitmedi mi takip ederim.” (K9)

Bir başka katılımcı mutfaktaki aspiratörün ortamda yarattığı sesin mutfaktaki işleyişiyle ilgili kendisinde olumsuz duygular uyandırdığını “En keyifli kısım ocak aslında. Yemeği ocağa koydum; ama aspiratörü açmam lazım, onun gürültüsü tüm keyfi kaçırıyor. Tüm mutfak gürültü oluyor, biri seslense duyamazsın, yaptığın şeyden keyif alamazsın.” (K7) ifadesiyle dile getirmiştir.

Mutfakta yer alan radyo, televizyon ve tablet gibi nesnelerin oluşturduğu sesler, mutfaktaki pratiklerin yapılmasında kullanıcıların “arkadaşı” ve “eşlikçisi” olduğu özellikle mutfaktaki yalnız geçirilen zamanda “günlük haberlerin alındığı”, “radyo

programlarının takip edildiği” bir iletişim kaynağı olarak ortamı pozitif kıldığı ve mutfaktaki pratiklerini daha keyifli hale getirdiği vurgulanmıştır.

5.2.2.2 İlişkiler ile ilgili

Bu bölümde mutfak ortamı içerisindeki insan ve insan olmayanlar arasındaki ilişkileri; destekleyici ilişkiler, tamamlayıcı ve negatif/nötr ilişkiler olarak sunulmuştur. Destekleyici ilişkilere bakıldığında mutfak pratiklerinin ve nesne kullanımlarının birbirine fayda sağladığı ilişkiler olarak görülmektedir. Katılımcılar mutfaktaki pratik sürecini iyileştiren ve keyif alıcı hale getiren durumları “dayanılabilir”, “sıkıntı geçirici” şeklinde ifade etmiş, mutfaktaki şartlar altında bazı insan olmayanların kendilerini veya birbirlerini destekler nitelikte olduğunu şöyle vurgulamışlardır:

“Bir sürü tabak çanak bulaşık var mesela bulaşık makinesi yerine elimle suyla lavaboda temizlemekten hoşlanırım, kendimi kaptırıyorum, halay çekmek gibi bana terapi gibi geliyor, kendimi o kalabalığa bırakıyorum. Beni alıp götürüyorlar. Hiçbir şey düşünmüyorum o sırada diyebilirim.” (K7)

“Düdüklü tencere yani zaman konusunda büyük bir kolaylık şipşak nohut uzun süre pişirmede için de besini koruduğunu düşünüyorum” (K1) görüşüne “rondo mesela hemen işi hallediveriyor bu da ne demek bana zaman kazancı demek” (K6) yorumlarıyla bazı eşyaların tasarruf sağladığını belirtirken bir diğer katılımcı “Eski kullandığım rende mesela bileğimi hep kırdırıyordu bu yeni aldığımın tutuşu daha rahat yine sevmem rendeleme işlerini ama baskı hissetmiyorum bu son kullandığımda elimi rahat ettiriyor” (K9) yorumu ile rendenin formu ve ergonomisine dikkat çekmiştir. Bir başka katılımcı “yemek yaparken en önemli şey israf olmaması, işinin rast gitmesi tencere yapıştırıyorsa yakarsın ziyan olur uğraş dur” (K7) yorumu ile ürünlerin sağladığı verimin kullanıcısı için önemli olduğunu vurgulamıştır. Ayrıca bir başka katılımcı “bıçak benim için tırtıklı ve ortadan küçük olması önemli olmalı kesme hissini veriyor” derken ürünün özelliklerine dikkat çekerken, bir diğeri “bıçağın kesme tahtası ile daha kullanışlı bir deneyim sunmasını” örnek vermiştir.

Tamamlayıcı ilişkiler olarak tanımlanan ilişki türünde mutfaktaki pratiklerin ve nesne kullanımlarının pekiştirildiği potansiyelinin arttırıldığı birliktelikler olarak görülmektedir. Katılımcılar bu etkileşimleri birden fazla biçimde şöyle örneklemiştir:

“Çaydanlık benim için nedense en güzel şey mutfakta. Rengini çok severim biçimini değiştirmek isterim ama tam çaydanlık gibi olsun isterim öyle kavisli eee o bana bi değişik bir yüz gibi gelir sanki tanıdık bir sima gibi. Klasik yuvarlak kesimli çaydanlık modeli. Severim çaydanlığı. Yazlıktakinin de üstü yeşil altı beyaz böyle eğrili buharlı hoşuma gider nedense” (K3)

“Yani airfryer aldık. Şimdi baktık orada ‘aa güzel’ falan. Eve geldik. ‘Ee şimdi biz bunun içine atıyorum tavuk attığımızda bütün bunun yağı altına akacak ve lezzeti gidecek, ne olacak şimdi bu? O zaman bunun içine bir şey almak lazım ki o kabın içinde pişsin’e geldi olay. “ (K5)

“Çay mandalları var onu da misafir geldiğinde oraya özellikle götürüyorumki unutmayayım diye hem de. Sunum kaşıklarının, çatallarının yanında duruyor. Dolduracakken 3 bardak olmuşa, 2 bardak olmuşa en azından birine takıyorum, ‘seninki kalpli, seninki boş’ gibi de oluyor, eskiden limon çatalları vardı onun gibi yanında birbirini tamamlıyor.” (K1)

Böylelikle tamamlayıcı etkileşimlerde sunum pratiklerinde nesnelerin bir arada olmasının deneyimdeki iyileştirici etkisi ve kullanıcının nesne eksenindeki bağının oluşmasında “tanıdıklık” , “göze güzel görünmesi” gibi pozitif algıları ve deneyimin, pratiğin daha verimli kılınabilmesi dikkat çekici olmuştur.

Birbirini negatif etkileyen veya nötr bir etkisi bulunan etkileşimlerle ilgili olarak katılımcılar nesnelerin “zarar göreceğini” “bozulma kaygısı”, “hijyeninden emin olamama” , “efor sarfetme” gibi mutfak pratikleri esnasında olumsuz algılanan veya işleyişte tarafsız olan birlikteliklerin üzerinde durmuştur. Örneğin katılımcılar sıklıkla bazı eşyaların bir araya gelmesinin “ürün kullanımını olumsuz” etkileyebileceğinden veya “kişiye zarar verebileceğinden” , “mutfaktaki eylemi aksatacağından” yakınmışlardır. Bu durumu bazı katılımcılar şöyle ifade etmiştir:

“Çünkü bir keresinde plastik süzgeçimi yanlışlıkla ocağın üzerine koymuşum, hani kapalı ama sıcak, e tabii eridi, delindi gibi. Plastik şeylerle ocağı,fırını bir araya veya yakınına getirmemeye dikkat ederim. “ (K2)

Bazı katılımcılar iki nesne arasında net bir olumsuzluk olmamasına rağmen oluşabilecek nötr bir öncelik yarışına dair örnekler sunmuştur:

“Mesela şimdi airfryer ve tost makinesi bir prizde. Tek bir priz var onlara yakın olan. İkisini kullanmak için biz ikili bir priz daha taktık oraya. Ben ama ikisi de prize takılı

olsa ben aynı anda çalıştırmam mesela. Hani oraya çok fazla yükleneceğini, bir tehlike olacağını düşünürüm. İkisinin de çok yüksek kullanım şeyi var birine öncelik veririm “ (K4)

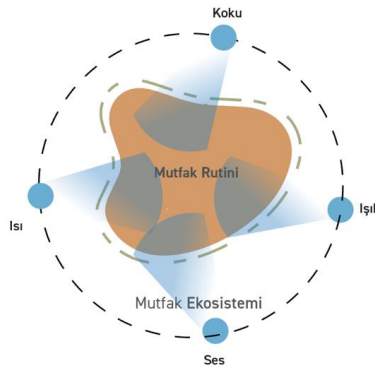
Tarif takibi sorularıyla birlikte katılımcıların bazıları mutfak pratiklerinde el kullanımında kavrayışın ve hakimiyetin önemine dikkat çekerken bazıları diğer nesneleri ve ekipmanları kullanmanın “daha fonksiyonlu” ve “hijyenik” olduğu konusunda farklı görüşler bildirmişlerdir. “Limon sıkacağı vardır ama onu kirleteceğime ben limonu sıkarken çekirdekleri düşmesin diye elimle sıkarak tutarım” (K5) yorumunu takiben bir başka katılımcı “tarhanayı kevgirde ufalıyorum rondoda yapabilirim ama dokunup geçirmek daha çok hoşuma gidiyor yazın yapıyoruz kışın tüketiyoruz el emeği olsun istiyorum” (K6) diyerek temas etmenin önemine dikkat çekmiştir. Bu görüşlere zıt olarak el kullanımı yerine mutfak aletleri kullanmanın mutfakta kolaylık sunduğunu söyleyen bir katılımcı da görüşünü şöyle belli etmiştir: “Bıçağı veya aleti seviyorum o noktada. Çünkü mesela eskiden ya da etrafımda var taze fasulyeyi, taze börülceyi falan eliyle ayıklayanlar olur. Ben elimi acıtırm genellikle onu öyle küçücük koparacağım diye uğraşırken. O ayıklama bittikten sonra parmaklarım ağrır yani, ne gerek var. Bıçakla yapıyorum onları kesmeyi falan ya da aparatlarım var bamya açacağı gibi” (K1)

6. BULGULARIN YORUMLANMASI

Doğada ekolojiler birbirlerinin özelliklerini etkileyen ve birbirleriyle ilişkiler kuran sistemler (Bormann & Likens, 1969) oluşturarak dengede kalmaya çalışır. Çepel (1984) ekosistemlerin dengesinin korunması ve sürekliliğinin önemini vurgularken her bir bileşenin bir arada düşünülmesi gerektiğini ifade eder. Çalışmanın bu bölümünde cultural probes kiti cevapları, iletilen görseller, videolar ile beraber yapılandırılmış görüşmeler ve katılımcıların bir kısmının mutfaklarında yapılan gözlemler sonucu elde edilen tüm mutfak bulguları, ekosistem metaforu bağlamında ele alınarak mutfak ekosistemi ve mutfak etkileşimleri adlı iki ana başlık eşliğinde ilgili literatür desteği ile yorumlanmıştır.

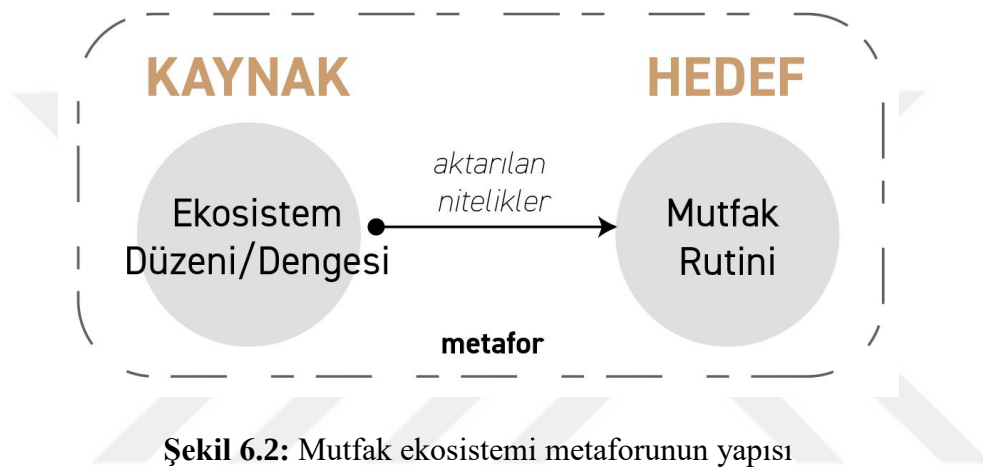
6.1 Mutfak Ekosistemi

Bu bölümde ekosistemin ana unsuru olan denge/döngü kavramı ile mutfak ekosistemindeki mutfak rutini kavramı merkezde tutularak ekosistem metaforu bağlamında mutfakın keşfedilmesi planlanmıştır. Mutfak rutini ile ekosistemin dengesi arasında metaforların kaynak ve hedef ilişkisi kurgulanmıştır (Şekil 6.2). Böylelikle mutfak rutinini bozan ve rutini devam ettirmeye katkı sunan temel faktörler alan çalışmasından elde edilen sonuçlar üzerinden incelenmiştir. Mutfak rutinini etkileyen ana faktörlerin temsili belirtilmiştir (Şekil 6.1)



Şekil 6.1: Mutfak ekosistemi sınırlarında rutini etkileyen unsurların grafiksel temsili

Katılımcılar mutfak rutinini genellikle; yiyeceklerin depolandığı buzdolabı, hazırlandığı tezgâh, pişirildiği ocak ve temizlendiği bulaşık makinası, lavabo noktaları arasında gerçekleştirir. Rutinin temel pratikleri arasında gıdayı tedarik etme, hazırlama, pişirme, sunum ve temizlik aşamalarının olduğu gözlemlenmiştir. Bir ekosistemin var olması, bir şekilde dengede kalması ve fonksiyonlarını sürdürülebilmesinde abiyotik unsurların önemi oldukça fazladır (Çakmakçı & Erçelik, 2022), bahsedilen mutfak pratiklerinin işleyişine dair durumların bu dışsal faktörlerle ilişkisinin paralellikler kurularak irdelenmesi amaçlanmıştır.

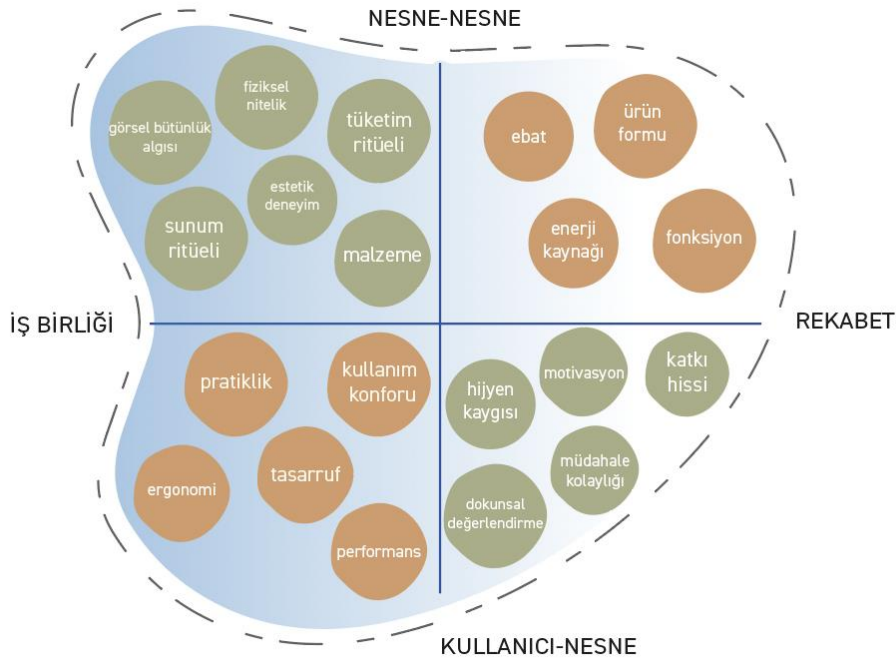


- Mutfak ekosisteminde ışık faktörünün yeterli olması durumunda, rutin pratiklerden olan gıdaların yıkanmasında özellikle yeşilliklerin temizliği gibi detay gerektiren durumlarda katılımcıların kirlilik kaygısının azaldığı; “Güvenli”, “Tehlikesiz” bir ortam olarak nitelendirildiği, pişirme pratiğinde yemeğin pişme aşamalarının göstergesi olan “renk değişimi”, “su kontrolü” gibi aşamaların takibinin “rahatça”, “görülür” şekilde yapılabildiği dile getirilmiştir. Ayrıca mutfaktaki yemek sonrası “keyif aşaması” için aspiratör kaynaklı ışığın ortamdaki yemek sonrası oturma, dinlenme pratiğini olumlu yönde etkilediği vurgulanmıştır. Mutfaktaki gıdaların ayıklanması, doğranması, karıştırılması gibi hazırlık sürecindeki pratiklerin gündüz, mutfağın aydınlık olduğu saatlerde “Gıdaların birbirine karışabilirliği”, “saç, toz, tüy fark edebilme”, “bozuk yiyeceği saptayabilme” gibi durumlardan dolayı tercih edilirken, pişirmenin günün herhangi bir vaktinde yapılabildiği ifade edilmiştir.

- Katılımcılar mutfak ekosistemi içerisindeki koku faktörünü rutin pratiklerin işleyişine dair olumlu ve olumsuz durumların göstergeleri olarak tanımlamıştır. Öyle ki soğan kokusu, kızarmış ekmek kokusu, kızgın tereyağı kokusu gibi kokular “mutfak başlatıcısı”, “mutfak aktivatörü” temsili iken, ayrıca yemek hazırlama pratiğinin başlangıcında olduğuna dair bir işaret olarak görmüşlerdir. Hamur işlerinden kek, kurabiye gibi yemeklere dair kokuların ise pratiğin bitimine dair “huzur”, “keyif”, “mutluluk verici” gibi olumlu duyguların göstergesi olduğu anlaşılmıştır. Gıdalara dair yanık kokusu ile elektrik, gaz gibi faktörlere dair kokuların pişirme, hazırlama gibi pratiklerin işleyişinde birer tehlike işareti olduğu görülmüştür.
- Ses faktörü mutfak ekosisteminde eşyaların çalışırliğini kontrol etmek için bir uyarıcı olma niteliği taşımaktadır. Mutfaktaki bazı eylemlerin bittiğine veya devam ettiğinin göstergesi olan sesler farklı nesnelerden üretilmektedirler. Örneğin çalışır durumdaki bulaşık makinesinde bir aksaklık olması durumunu sesteki değişim ile farkedilebildiği gözlemlenmiştir.
- Mutfak içerisinde ısı faktörü de rutinin barındırdığı pratikleri etkileyen bir başka unsurdur. Kullanıcılar yüksek sıcaklığın veya nemin mutfakta saklanan gıdaların raf ömrünü etkilediğini sıcaklık değişimine karşı çabuk bozulma gösterdiğini belirtmiştir. Ayrıca tariflerde yer alan oda sıcaklığı uyarısına ilişkin yumurta, tereyağı gibi gıdaların tahmin edilenden hızlıca erimesi veya pişmesi durumlarının meydana geldiği, normalden soğuk olan koşullar altında ise ise tarifte aksama olmaması için ocakta hafif ısıtma, mikrodalgadan destek alma, ocak yanına koyma gibi çözümlerin üretildiği farkedilmiştir. Özellikle yaz aylarında ocak ve fırın kullanımını azaltma eğilimi gösteren kullanıcılar, mutfaktaki günlük uzun süreli pratikleri sıcak ortamın yarattığı konforsuzluk sebebiyle sabahtan veya akşam gün batımından sonra planladıklarını aktarmışlardır.

6.2 Mutfak Etkileşimleri

Ekosistem içerisindeki dengenin sürdürülmesinde diğer önemli faktörlerden biri de ilişki ağları; etkileşimlerdir. Ekosistemdeki her bir paydaş hem kendini hem dengeyi korumak adına iş birliği yapar, rekabet eder. Çalışmanın bu bölümünde, mutfak ekosistem metaforu ile ele alınmasına devam edilirken, mutfak sınırlarındaki nesne ve kullanıcı izleri takip edilmiş, etkileşimler ortaya çıkartılmıştır (Şekil 6.3). Bu çok çeşitli etkileşim biçimlerinin önemi; iş birlikleri ve rekabetler olarak iki ana başlıkta sunulmuştur.



Şekil 6.3: Mutfak ekosistemi sınırları içerisindeki etkileşimlerin temsili

6.2.1 İş birlikleri

6.2.1.1 Nesne-kullanıcı iş birlikleri

Elde edilen bulgularla beraber, nesne ve nesnenin kullanıcısı arasındaki etkileşimde iş birliği biçimleri farklılık gösterirken, kullanıcılar nesnelerle olan bu etkileşimlerini pozitif duygularla ilişkilendirmişlerdir. Etkileşimlere dair örnek gruplandırma bölüm sonunda yer verilmiştir (Şekil 6.4)

- Mutfakta uygulanan pratiklerin işleyişinde var olan nesnelerin vadettiği işlevi gerçekleştirme dereceleri, nesne-kullanıcı iş birliğinin önemli bir parçası olurken, nesnelerin performansına dayalı olarak hazırlama gruplarından

bıçaklardaki “keskinlik”, “parçalama gücü” ile pişirme gruplarındaki “yapışmazlık” özelliği öne çıkmıştır. Ayrıca ürünlerin mutfaktaki “kullanım kolaylığı”, “kullanım sıklığı”, “pratik oluşu” da kullanıcının nesneyle olan iş birliğinde önemli görülmektedir.

- Nesnenin kullanım esnasında kullanıcıya sunduğu “rahat kavrama”, “yormama”, “konforlu hale getirme” gibi durumlar çoğunlukla el ile ilişki, devamlılık gerektiren araç gereçlerde gözlemlenmiştir. Rende kullanımı, çırpma teli, blender gibi nesnelerin ele uygun kavranması, malzemesinin uzun süreli kullanımda terletmemesi ve titreşimi absorbe etmesi gibi ergonomik koşulların kullanıcı nesne iş birliğinde önemsendiği anlaşılmaktadır.
- Kullanıcılar nesnelerle olan iş birliklerinde kullanım pratiği dışında nesnelerin mutfakta tasarruf sağlayıcı olma özelliğinin de önemli olduğunu dile getirmişlerdir. Örneğin bulaşık makinası elde yıkamaya kıyasla kullanıcılara hem zaman, hem su tasarrufu özelinde fayda sağlarken, aynı zamanda “bulaşık işgaline son verici”, “dağınıklık saklayıcı” söylemleri ile kullanıcıların nesne ile olan iş birliğinde ortamın dağınıklığı ile ilgili de bir tür kazanç sağladığı dile getirilmiştir. Farklı enerji kaynakları ile çalışmasıyla, ekonomik kazanç sağlamada üstün olan bazı nesneler kullanıcı iş birliğinde belirleyici olmuştur.
- İş birliği kapsamında katılımcıların nesnelerle olan ilişkisinde duygu yüklü hedefe özgü bir bağdan söz etmek mümkündür. Bu bölümdeki eşyalar katılımcıların mutfak deneyimlerinde birer değer, motivasyon, alışkanlık ve kabiliyet unsuru olarak ortaya çıkmaktadır. Örneğin katılımcılardan birinin kullanımını bıraktığı porselen takımlarıyla ilgili ürünle olan bağının geçmiş değeri taşımasıyla ilişkilendirmesi dikkat çekmiştir. Bu noktada iş birliği nesneyle kullanıcı arasında bir bağ olarak irdelenebilir. Bir başka katılımcının mutfakta kullanmaya devam ettiği havanın bir alışkanlık olduğunu, annesi ve anneannesinden gördüğü bir öğütme biçimi olduğunu söylerek kurduğu iş birliğini ürün bağı bağlamında aktarmıştır.

Etkileşimler	İş birlikleri			
Paydaşlar	Nesne-kullanıcı			
Bağlam	Performans			
Anlamlandırma	Parçalama gücü	Kullanım kolaylığı	Yapışmazlık	Keskinlik
Ürünler	Mutfak robotu , blender	Kettle, kahve makinası	Pişirme grupları	Bıçak setleri , rende
Bağlam	Ergonomi			
Anlamlandırma	Rahat kavrama	Titreşimi engelleme	Terletmeme	Tutuş Kolaylığı
Ürünler	Blender, mutfak robotu	Mikser	Rende	Çırpıcı, türbişon, bıçak
Bağlam	Ürün bağı			
Anlamlandırma	Değer	Alışkanlık	Motivasyon	Kabiliyet
Ürünler	Porselen takımlar	Havan	Radyo	Oklava
Bağlam	Tasarruf			
Anlamlandırma	Zaman tasarrufu	Ekonomik Tasarruf		Su tasarrufu
Ürünler	Blender, mutfak robotu	Kettle, Tost makinesi, Smoothie		Bulaşık makinesi Arıtma cihazı

Şekil 6.4: Mutfaktaki nesne kullanıcı iş birliklerinin nihai gruplanması

6.2.1.2 Nesne-nesne iş birlikleri

Nesnelerin mutfaktaki belirli durumlarda ortaklaşması ve bir araya gelme senaryoları üzerine bu etkileşimlerin ardındaki anlamlar irdelenerek örnek gruplandırılma belirtilmiştir (Şekil 6.5)

- Kullanıcılar, mutfak nesnelerinin beraberliği ile ilgili olarak nesnelerin mutfak içerisindeki sunum ve servis ritüellerine işaret etmişlerdir. Mutfaklardaki türk kahvesi yapma pratiği, “fincan, cezve”, “fincan, lokumluk”, “fincan, kahve yanı su bardağı” veya “çay bardağı, çay mandalı” gibi nesnelerin bir ritüelin tamamlayıcıları olarak ikram pratiğinde estetik bir deneyimin (Desmet & Hekkert, 2007) işbirlikçisi oldukları görülmüştür. Çay içme pratiği ile ilgili olarak “Çay kaşığı çay bardağının içinde şingırdamalı, sesinde davet olmalı” yorumu ile iki nesnenin duysal bir hazın ortakları olduğu anlaşılmaktadır. Hepsinin bir araya getirilmesindeki, servis ve sunum pratiğinde birbirini desteklemesi anlamında bir aile (Krippendorff, 2006) olarak işbirliği yaptığı görülmektedir.
- Nesnelerin mutfak pratiklerindeki görevlerindeki rollerinden kaynaklı olarak iş birlikleri söz konusu olmaktadır. Hamurun açılması pratiğinde istenilen incelik için öncelikli kullanımın merdanede olduğu sonrasında görevi oklavaya

devrettiği, görevin devamlılığında nesnelerin birbirine görev aktarımı ile iş birliği içerisinde oldukları anlaşılmıştır. Ayrıca işlev temelli iş birliklerinde, ürünler görevi daha iyi tamamlayabilmek adına çoğalma eğilimindedirler. Airfryer ile airfryer için sonradan alınan airfryer ızgarası, airfryer kağıdı ve fırın, fırın tutamacı gibi örnekler, Krippendorff'un (2006) nesneler ekolojisi içinde işbirlikçi etkileşimlerin özelliği olan sayısı artan bir ürünün diğer ürünlerin sayısını da artırma eğilimini doğrular niteliktedir.

- Bazı nesnelerin formunun kullanıcıda beraber algılanarak var olması bakımından görsel bir bütünlüğün algılanmasında işbirliği yaptıkları düşünülmüştür. Örneğin “Tencere-kapak”, “Çaydanlık demlik”, “Tuzluk-karabiberlik” “Çay bardağı,-çay tabağı” gibi ikili nesne grupları bir diğeri olmadan ortamda tam algılanamadığı veya eksik hissedildiği dile getirilmiştir.
- Ayrıca birlikte tüketim ritüelinin parçası olan bazı nesneler de kullanıcılar tarafından bütün olarak görünmektedir. “Ayrılmaz ikili” birbirine uyumlu yiyeceklerin anımsatıcısı ve üreticisi olarak algılanan nesneler; tost makinesi ve çay makinesi, tencere ve sosluk , tüketim ritüeli bağlamında iş birliği olarak görüldüğü söylenebilir.
- Mutfaktaki nesnelerin bir araya gelip iş birliği yapmasında malzemenin de önemli bir unsur olduğu görülmüştür. Pişirme pratiği esnasında silikon spatula-teflon tencere, tahta kaşık-çelik tencerenin birbirleriyle yaptıkları iş birliğinin ürünün kullanım ömrünü uzattığı, ayrıca yemek hazırlığı esnasında metal bıçağın kesme tahtasındaki gıdaları kesmesi, malzemelerin birlikte ürettiği sesteki işbirliği, mutfaktaki pratiğin daha keyifli hale gelmesinde rol oynadığı görülmüştür. Bu duruma bir diğer örnek: çırpma pratiği üzerinde çeşitlenmektedir. Metal çırpma kabı içerisindeki silikon çırpıcı ile karıştırılan karışımda oluşan çırpma sesinin katılımcıları “yemek yapıyormuş hissi” ile bütünleştirdiği anlaşılmıştır.
- Mutfaktaki iş birlikleri çeşitli nesnelerin mevcut fiziksel niteliklerinin yaratmış olduğu imkanlarla da çeşitlendiği görülmektedir. Buzdolabı hem yüksekliğinin hem de genişliğinin üstünde yarattığı alan sayesinde mutfakta birçok kullanıcının “az kullandığı”, “gözden uzak olduğu”, “bir ara kullanırım diye” düşündüğü mutfak robotu, davul fırın, yumurta pişirici gibi gündelik olmayan nesnelerin taşınmasında ve saklanmasında rol aldığı anlaşılmıştır. Paket lastiği, çöp poşeti gibi mutfaktaki yerinin tam tanımlanmadığı ürünler mevcut tezgah

üstü nesnelerden “ekmek kutusu”, “tost makinesinin tutacındaki boşluk”, “airfryer kolu” gibi nesnelerin üzerinde asarak, sıkıştırarak çeşitli çözümlerin üretildiği görülmüştür. Mutfaktaki kağıt havlu ve havlu gibi gündelik temizlik pratikçilerinin fırının tutma kısmıyla ilişkilendirildiği anlaşılmıştır.

Etkileşimler	İş birlikleri			
Paydaşlar	Nesne-Nesne			
Bağlam	Görev			
Anlamlandırma	Pratikte fiziksel verim		Pratikte deneyimsel verim	
Ürünler	Bıçak kesme tahtası	Sini oklava	Airfryer kağıdı - airfryer	Fırın - fırın tutmacı
Bağlam	Sunum/Servis			
Anlamlandırma	Ritüel	İkram Pratiği	Görsel uyum	Duyusal Haz
Ürünler	Tencere sosluk	Fincan lokumluk		Çay kaşığı çay bardağı
Bağlam	Parça Bütün			
Anlamlandırma	Tamamlama hissi		Tanıdıklık hissi	
Ürünler	Tencere kapak karabiber tuzluk		Çaydanlık demlik	
Bağlam	Fiziksel Nitelik			
Anlamlandırma	Taşıma	Saklama-Asma	Sıkıştırma	Depolama
Ürünler	Buzdolabı-az kullanım eşyaları	Paket lastiği - Airfryer Kolu	Fırın altı - market poşeti	Ekmek kutusu - poşetlik
Bağlam	Malzeme			
Anlamlandırma	Seste uyum	Uzun Ömür		Nihai Verim
Ürünler	Metal çırpma teli-plastik karıştırma kabı	Ahşap ürünler-çelik pişirme grupları		Silikon araç gereç ve granit tava: yavaş döndürmek

Şekil 6.5: Mutfaktaki nesne nesne iş birliklerinin nihai gruplanması

6.2.2 Rekabet

Doğada ekosistemdeki rekabet ekolojik dengeyi bozmamak adına düzenlenir. İki veya daha fazla tür arasında yiyecek, ışık veya alan gibi sınırlı kaynaklara erişmek (Miller & Spoolman, 2009) için bir yarış olurken, nesneler ekolojisinde bu durum aynı işleve karşılık diğerinin yerini almak (Krippendorff, 2006) şeklinde de yorumlanmaktadır. Böylece mutfak ekosistemindeki rakip ilişkilerin anlamlarına nesne-kullanıcı ve nesne-nesne beraberliğinde bakmak amaçlanmaktadır.

6.2.2.1 Nesne-kullanıcı rekabetleri

Mutfak ekosistemindeki ilişkilere bakıldığında kullanıcı elinin aktif rol aldığı, nesne kullanımının tercih edilmediği ve nesne kullanıcı arasında bir çekişmenin yaşandığı

durumlar gözlemlenmiştir. Bulguların yorumlanmasında cultural probe görevlerinde yer alan tarifler hem görsel içerik olarak etkili olurken, hem de yarı-yapılandırılmış görüşmelerde tarifler benzer deneyimlerin hatırlanmasına olanak tanımıştır.

- Mutfakta yiyeceklerin hazırlanmasında ve uygulanmasıyla ilgili olarak limon suyunun sıkılmasında katılımcıların bir kısmı limonu bir eliyle sıkarken diğer elini çekirdekleri süzme amacıyla görevlendirdikleri aynı şekilde mercimek çorbası yapımında mercimeklerin süzülmesinde yine bir katılımcının elini kullandığı görülmüştür. (Şekil 6.6) Bu durumun gerekçeleri arasında limon sıkmaya yarayan nesnelerin uzun vadede aside karşı dayanıksız hale geldiği “eridiği büküldüğü”, “sağlıksız bir görüntü” oluşturduğu, ayrıca bu nesnelerin kullanımının “gereksiz bulaşık oluşturduğu” ve “eldeki hijyene nesnedeki hijyenden daha çok güven duyduğu” gibi yorumlar yer almıştır.
- Bazı katılımcılar ekmek yapımı, kurabiye yapımı gibi tariflerde hamurun yoğurulması pratiğinde mutfaklarındaki elektrikli yoğurucu olmasına karşılık, zaman zaman ellerini kullandıklarını dile getirmişlerdir. Kullanıcı elinin, rakibi yoğurma makinesine galip gelmesinde “el sıcaklığının aktarılması”, “tarifin elimin ısisına ihtiyacı var” yorumları yapılmıştır. Ayrıca kullanıcıların biri daha önce kullandığı ve mutfağında barındırdığı yoğurt yapma makinası ile ilgili olarak “parmakla daldırırsın mesela anlarsın sıcaklığı uygun mu değil mi o yok makinede” yorumu ile ilgili var olan nesne kullanıcı rekabetinde dokunsal bir değerlendirme kıstasının olduğu anlaşılmıştır.
- Bulaşıkların elde yıkanması ve bulaşığın makinada yıkanması arasındaki karşılaştırmada kullanıcıların bir kısmı elde yıkamaya dair, “temizlendiğini hissetmek”, “suyla oynamak”, “terapi gibi”, “halaya kendini kaptırmak gibi” yorumları yaparak makinenin tüm kolaylığına rağmen elde yıkamayı tercih ettiklerini dile getirmişlerdir.
- Kek kalıbı, fırın kabı gibi nesnelerin tarif gereği yağlanması gerektiğinde bu pratik için katılımcılar yumurta fırçası veya yağ fırçası diye adlandırılan nesneyle rekabetinde ellerini kullanmayı tercih ettiklerini söylemişlerdir. Tercih sebepleri arkasında “kek kalıbının girintili yerlerine erişememek”, “kalıp üzerindeki yağlanmamış bölgeyi algılayamamak” gerekçe gösterilmiştir.

- Yiyeceklerin hazırlanması pratiğinde bıçak kullanımına dair katılımcılar “bulaşık çıkarmama” isteği, “vitaminin kaybolacağı”, “oksidlendiği” endişesi ile marul, roka, soğan, salatalık, havuç gibi gıdaların parçalanması, bölünmesi, ayrılmasında ellerini kullanmayı tercih ettiklerini belirtmiştir.



Şekil 6.6: Mutfakta süzme işlemini eliyle gerçekleştiren bir katılımcı örneği

6.2.2.2 Nesne-nesne rekabetleri

Son olarak yapılan alan çalışmasıyla birlikte mutfak ekosistemi içerisindeki bazı nesneler arasında çeşitli rekabetlerin olduğu gözlemlenmiş ve örnek gruplandırılmaya dair sonuç verilmiştir (Şekil 6.7).

- Aynı işlevi gerçekleştirmeleri için tasarlanmış mutfak nesnelerinden fırın ve airfryer arasındaki etkileşimi şöyle aktardılar:
 “Airfryer aslında küçük bir fırın gibi daha çok, aynısını orda yapıyorum” ,
 “taşıyıp kaldırması kolay oluyor sadece yoksa aynısı” , “ az kişi için airfryer”
 , “daha sağlıklı az yağ ile kullanılır”. Yapılan yorumlarla birlikte kullanıcılar o anki ihtiyaçlarına göre iki nesnenin özelliklerinin kıyaslandığı vurgunu yapmışlardır. Ayrıca çoğu katılımcı fırın ve airfryer konularında yapılan görüşmelerde bir dönem fritöz kullanımına işaret etmişlerdir. Fritözün zamanla sağlıklı olmadığı, temizlenmesinin zor olduğu, yoğun koku yaptığı gerekçeleriyle kullanım dışı kaldıkları anlaşılmıştır. Kullanıcıların ihtiyaçlarına karşılık airfryer türünün mutfak ekosisteminde artması, fritöz türünün ise kullanımının yok olması nesneler ekolojisindeki nesnenin diğer

türler arasındaki ölüm veya emeklilik (Krippendorff, 2006) durumlarına işaret etmektedir.

Aynı zamanda buzdolabı poşetleri ve saklama kapları arasındaki çekişmenin kullanıcının kullanım senaryosuna göre şekil aldığı görülmüştür. Sıvı içeren, akışkan gıdaların çoğunlukla plastik saklama kaplarında muhafaza edildiği, kuru gıdaların ise plastik buzdolabı poşetlerinde depolandığı dile getirilmiştir. Gıdaların, yiyeceklerin saklanması ile ilgili olarak bir dönem tupperware kullanımının mutfak ekosisteminde de yoğun olduğunu belirten iki katılımcı bu durumu “tupperware furyası” ve “tupperware trendi” olarak ifade etmişlerdir. Mutfaktaki saklama işlevini gerçekleştiren nesneler arasındaki rekabet, kullanıcının kullandığı gıda içeriğine ve ihtiyacına bağlı değişmekte olup, tupperware gibi ürünlerin ekosistemde baskın rekabetçi (Krippendorff, 2006) etkileşim türüne dahil olduğu görülmüştür.

- Mutfak ekosistemi çerçevesinde farklı türden nesneler arasında aynı enerji kaynağının kullanılması sebebiyle bir yarış söz konusu olmuştur. Mutfak tezgahının sadece belirli noktalarındaki elektrik prizlerine erişimde tost makinası, kahve makinası ve airfryer gibi tezgah üstü küçük ev aletlerinin rekabet içerisinde olduğu söylenebilir. Kullanıcılar mutfak ekosistemindeki elektrik tesisatı ile yaşanabilir olası teknik problemler karşısında iki veya birden fazla nesnenin kullanımına öncelik vermek durumunda olduklarını aktarmışlardır.

Etkileşimler	Rekabet			
Paydaşlar	Nesne-Nesne			
Bağlam	İşlev			
Anlamlandırma	İhtiyaç ve Öncelik		Temas isteği	
Ürünler	Buzdolabı poşetleri saklama kapları		Kevgir rondo	
Bağlam	Enerji Kaynağı			
Anlamlandırma	Ortam güvenliği endişesi		Bozulma kaygısı	
Ürünler	Buzdolabı fırın	Ocak bulaşık makinesi	Smoothie - tost makinası	Airfryer kettle

Şekil 6.7: Mutfaktaki nesne nesne rekabetlerinin nihai gruplanması



7. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Bu çalışma tasarım disiplinin kullanıcı odaklı yaklaşımlarını merkeze alarak yeni bir perspektif sunması amacıyla mutfak sınırları içerisindeki alanı ekosistem metaforu ile ele alarak barındırdığı tüm etkileşimleri nesnelerin ekolojisi bağlamında incelemiştir. Nesnelerin ekolojileri, insan türü tarafından bir araya getirilir ve ekolojik anlamlar, çok sayıda bireysel kararın bileşik etkilerinden kaynaklanır (Krippendorff, 2006).

Türkiye'deki mutfaklarda yürütülen bu araştırmanın ilk aşaması cultural probes yöntemi ikinci aşaması ise yarı yapılandırılmış görüşmelerdir. Elde edilen veriler etnografik içerik analizi yöntemiyle analiz edilerek ortam ve ilişkiler adlı iki ana başlıkta sunulmuştur.

Bulguların yorumlanmasında mutfığa ve barındırdıklarına yeni bir bakış açısı getirmede ekosistem metaforu araç olarak kullanılmıştır. Doğada ekosistemin dengesi korunması gereken en önemli kavram iken, mutfağın gündelik rutini ve pratikleri bu kavrama paralel konumlandırılmış, literatürdeki ilgili çalışmalar ile desteklenerek bulguların tutarlı ve anlamlı yorumlanması sağlanmıştır.

Mutfak ekosistem metaforu ile ele alınarak abiyotik unsurlar olarak kabul edilen mutfaktaki rutini etkileyen ışık, ses, koku ve ısı faktörlerine değinilmiştir.

Mutfaktaki etkileşimlerin ekosistemdeki etkileşim ağlarıyla örtüştürülerek incelenmesiyle iki ana etkileşim biçimi ortaya çıkarılmıştır: işbirlikçi etkileşimler ve rekabetçi etkileşimler. Nesneler arası iş birliklerinde ritüel, malzeme, işlev ve fiziksel nitelik kavramları önemliyken, nesne-kullanıcı iş birliğinde ürün bağı, ergonomi, performans ve tasarruf gibi unsurlar ön plana çıkmıştır. Nesneler arasındaki rekabet işlev ve enerji kaynağı açısından ilerlerken, kullanıcı nesne rekabeti katkı temsili, temas isteği ve dağınıklık kaygısı gibi çeşitlenmiştir.

Böylece araştırma tasarım bağlamında teorize edilerek mutfak nesnelerinin ekolojisinin ardındaki anlamların tasarım süreçlerini besleyecek ilham verici kategorileşmeler üretilmesine olanak tanımıştır.

Araştırmanın kısıtlı olduğu durumlara bakıldığında yürütülen görüşmelerin bazıları Zoom platformu üzerinden gerçekleştiğinden katılımcı mutfakları gözlemlenmemiştir.

Ayrıca cultural probes görevleri bağlamında bazı katılımcıların farklı şehirlerde yaşaması kitlerin ulaştırılmasında teknik problemlere sebep olarak sürecin uzamasına sebep olmuştur.

Bu tez çalışması çıktılarına bakıldığında insan ve insan olmayanları tekil değil bir arada tanımak ve algılamak farklı ekosistemleri de keşfedilebilir kılabilir. Mutfaktaki her bir etkileşim ayrıca duygusal deneyimin de bir parçası olduğundan “ürün odaklı duygusal deneyim” (Desmet & Hekkert, 2007), kavramıyla ürün-insan kesitinde daha detaylı bakış açıları ortaya çıkabilir. Ayrıca ileri araştırmalarda farklı kamusal ve ev içi mekanlara ekosistem metaforu ile bakılarak farklı ilişki ağları incelenebilir.



KAYNAKLAR

- Altheide, D. L. (1987). Reflections: Ethnographic content analysis. *Qualitative Sociology*, 10(1), 65–77. <https://doi.org/10.1007/BF00988269>
- Appadurai, A. (1986). *The Social Life Of Things: commodities in cultural perspective*. Cambridge University Press.
- Aydar, F. B., (Trans.), & Woodward, I. (2016). *Maddi Kültürü Anlamak*.    Bankası Kültür Yayınları. Maddi Kültürü Anlamak
- Aytaç, A., & Timur     ,  . (2016). UTAK 2016  kinci Ulusal Tasarım Araştırmaları Konferansı: Sorumluluk, Bağlam, Deneyim ve Tasarım Bildiri Kitabı. * kinci Ulusal Tasarım Araştırmaları Konferansı UTAK 2016 Sorumluluk, Bağlam, Deneyim ve Tasarım Bildiri Kitabı*, 475–492.
- Berg, B. L. (Bruce L. (2001). *Qualitative research methods for the social sciences* (Fourth Edition). Allyn and Bacon.
-  akmak ı, S., & Er elik, M. (2022). Ekoloji s zl   . *Toraks B lteni Kasım  zel Eki*, 1–20.
-  epel, N. (1984). Ekosistem kavramı ve ekosistem amenajmanı. *Journal of the Faculty of Forestry Istanbul University*, 34(2), 21-30.
- Celikoglu, O. M., Ogut, S. T., & Krippendorff, K. (2017). How do user stories inspire design? A study of cultural probes. *Design Issues*, 33(2), 84-98.
- Cila, N., Hekkert, P., & Visch, V. (2014a). Source Selection in Product Metaphor Generation: The Effects of Salience and Relatedness. *International Journal of Design*, 8(1), 15–28. www.ijdesign.org
- Clarke, A. J. (2011). *Design anthropology: Object culture in the 21st century*. A. J. Clarke (Ed.). Vienna: Springer.
- Desmet, P. M. A., & Hekkert, P. (2007). Framework of Product Experience Human-Product Interaction. *International Journal of Design*, 1(1), 13–23. www.ijdesign.org
- Forlizzi, J., Mutlu, B., & DiSalvo, C. (2004). A Study of How Products Contribute to the Emotional Aspects of Human Experience.
- Hornborg, A. (2019). *Nature, Society, and Justice in the Anthropocene: Unraveling the Money-Energy-Technology Complex*. Cambridge University Press.

- Krippendorff, K. (1989). On the Essential Contexts of Artifacts or on the Proposition That "Design Is Making Sense (Of Things). *Design Issues*, 5(2), 9–39. <https://doi.org/10.2307/1511512>
- Krippendorff, K. (2006). *The semantic turn: a new foundation for design*. Taylor & Francis.
- Krippendorff, Klaus. (2004). *Content analysis : an introduction to its methodology* (Second Edition). SAGE Publications.
- Lakoff, G., & Johnson, M. (1980). Conceptual metaphor in everyday language. *The journal of Philosophy*, 77(8), 453–486.
- Löfgren, O. (1997). Scenes from a Troubled Marriage: Swedish Ethnology and Material Culture Studies. *Journal of Material Culture*, 2(1), 95–113.
- Merzali Celikoglu, O. (2014). Fragments of Modernization: Domestic Spaces Indicating Traditional Dialects in a Modern Speech. *Interaction*, 37(3), 391–411. <https://doi.org/10.2307/symbinte.37.3.391>
- Miller, G. T., & Spoolman, S. E. (2009). *Essentials of Ecology*. Brooks/Cole.
- Müller, F. (2021). *Design Ethnography Epistemology and Methodology* (A. Brailovsky, Trans.). Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-60396-0>
- Pfadenhauer, M. (2017). Fotografieren (lassen) in der lebensweltlichen Ethnographie [(Allowing)photography in the ethnography of everyday lifeworlds]. In T. S. Eberle (Ed.), *Fotografie und Gesellschaft: Phänomenologische und wissenssoziologische Perspektiven* (pp. 133–145). Transcript. www.transcript-verlag.de/978-3-8376-2861-6
- Pink, S. (2012). *Situating everyday life*. SAGE. www.sagepublications.com
- Saffer, D. (2005). The role of metaphor in interaction design. *Information Architecture Summit*, 6.
- Sanders, E. B. N., & Stappers, P. J. (2008). Co-creation and the new landscapes of design. *Co-design*, 4(1), 5–18.
- Sanders E. (2002). From User-Centered to Participatory Design Approaches. In J. Frascara (Ed.), *Design and the Social Sciences: Making Connections* (pp. 1–8). Taylor & Francis.
- Schensul, J. J., & LeCompte, M. D. (2012). *Essential Ethnographic Methods: A Mixed Methods Approach*
- Sen, E., & Merzali Celikoglu, O. (2019). Metaphors inspiring design: a study on how designers make sense of patients' narratives of diabetes. *Design for Health*, 3(1), 65–81.

Köylü Sözbir, Z. (2015). *Türkiye'de kamusal tuvaletler üzerine bir tasarım araştırması: şehirli ve eğitilmiş kullanıcının tuvalet deneyimi* (Doctoral dissertation, Fen Bilimleri Enstitüsü).

Spradley, J. P. (1979). *The ethnographic interview*. Holt, Rinehart and Winston.

Tuncel, Y. (2015). *Between work and leisure: Interactions with products in public idle time*. Middle East Technical University

Uyanık, O. S., & Çelikoğlu Merzalı, Ö. (2022). Mutfak Sohbetleri: Kullanıcıların Mutfak Nesneleriyle olan Etkileşimini Anlamlandırmak Üzerine Bir Çalışma. D. Tönük, G. Şen, & Y. Bakırlioğlu (Eds.), *5. Ulusal Tasarım Araştırmaları Konferansı UTAK 2022 'Tasarım ve Çoğulculuk'* (pp. 30–49). Orta Doğu Teknik Üniversitesi.

Wright, G. (1975) "Sweet and clean": the domestic landscape in the progressive era', *Landscape*, 20: 38.



EKLER:

EK A: Örnek görüşme dökümü



EKLER:

EK A: Örnek görüşme dökümü

KATILIMCI: K1

TARİH: 80 dakika

OSU: Biraz böyle mutfak düzeni hakkında konuşmak istiyorum. Sizin bir gününüz rutininiz nasıl? Kendinize göre, kendi mutfağınıza göre. Neler yaparsınız ve neler size eşlik eder?.. gibi bir soruyla başlayabilirim.

K1: Yani, bir şey olması gerekmiyor aslında ama bazen televizyon açık izlemek için, devam etmek için yani işime. Vaktin nasıl geçtiğini anlamayabilirim. Özellikle uzun bir iş yapıyorsam. Çok uzun yaptığım iş de en fazla hani böyle iri mantı, o da küçükleri değil, cesaret edip de küçüklerini yapmadım zaten ama. Hani mantı gibi börek gibi bir şeyler yapıyorsam, o zaman bana arkadaş olması için televizyon eşlikçim sanırım. Oturma odasıyla birlikte olması da, onu mümkün kılıyor.

OSU: Eşlikçi dediniz şimdi ek olarak mutfakta daha rahat olmanızı sağlayan, dikkat ettiğiniz şeyler oluyor mu?

K1: Aydınlığı önemli, sıcaklık o kadar önemli değil. Ama Adana için önemli. Biraz özellikle sıcaksa hava, ocak da çalışıyor olunca müthiş terlediğim zamanları hatırlıyorum mesela. Burada şimdi dediğim gibi oturma odasıyla birlikte klima var ama lojmandakinde yoktu mesela. Böyle buram buram terlediğimi hatırlıyorum. Kesin bir klima olmalıydı oradaki evde de mutlaka. Kışın o kadar aramıyorum ama soğukta hani soğuk veya sıcak olması çok şey değil. Aydınlığı önemsiyorum çünkü hakikaten temizlik yaparken özellikle gıdaları temizlerken, bulaşıkları temizlerken görmekte fayda var. Fırının aydınlığı olsun pişerken veya ocağın üstündeki davlumbazdaki lamba önemli. Yine bazen pişerken karanlıkta olsun istemem. Renk dönüşlerini falan gördüğümüz için. Onun dışında bazen hani şimdi rahatsızlık duymuyorum ama, tezgah yüksekliğinin rahat çalışmayı çok etkilediğini düşünüyorum mesela. Bulaşık yıkarken falan eğer benim boyumdan yüksekse çok yoruluyorum mesela. Bazı evlerde, hani yardıma gitmişsem mutfağa, çok alçaksa da belim ağrıyor gibi düşünüyorum. Bunun yüksekliği evin kullanıcısına göre değişebilir gibi de geliyor. Hani bazen çok standartlara uymuyormuş gibi. Hani rahatlık, konfor için aradığım. Geniş tezgah güzel olur.

OSU: Ah evet, tezgah doğru. Anlıyorum ki ışık önemli oluyor mutfağınızda...

K1: Olmaz mı genel işleyişi belirliyor çünkü laboratuarda da öyledir ya işini gerçekten görmem gerekir.

OSU: Soru kitinde en sık uğranan yerler, en az uğranan yerler gibi bir bölüm vardı. Biraz onun hakkında konuşabiliriz. Siz orada en sık uğranan yerin lavabo olduğunu belirtmişsiniz. Neden lavabo en sık gidilen yer?

K1: En çok gıdaları pişirmeden önce de olsa taze yiyeceksek de hani pişmeden de yiyeceksek de yıkamamız gerekiyor. En çok gıda temizliği için demiştin en çok uğranan yer. Bir hazırlık bir şey yapıyorsam mutlaka suya yakın olmalıyım. Hani kahvaltıda bile, domates salatalık doğrayacaksam bile, soyacaksam bile yıkıyorum çünkü. Ki herkes öyle yapıyodur diye düşünüyorum. Yani soyulacaksa bile yıkıyor. Yine ahşap boyuyorum toprak değiştiriyorum bunlarda da su önemli oluyor temizlik için ya da hemen su aktarmam gerekiyor. E onun dışında illa ki bulaşık çıkıyor. Hani makineyi kullanıyorum ama plastik süzğüymüş, yıkama aparatlarıymış veya bazı büyük tencereler veya tekrar çabuk kullanacağım ürünler varsa onları yıkıyorum. Her zaman dolmuyor çünkü. Hele rutinde 2 kişiyiz. Çok daha uzun sürüyor dolması. Bazen artık yemekleri bitiriyorsam o zaman çok tencere, tava, saklama kabı falan çok çıkıyor. Yıkama şeylerine uymaya çalışıyorum. Mesela tahta kaşıkları illa ki elde yıkıyorum. Plastiklerin bir kısmını makineye koymuyorum, elde yıkıyorum. Bu tür şeylerde ihtiyaç duyuyorum yani.

OSU: Plastiklere ne oluyor makinede?

K1: Çok sıcak olursa makine eğilip bükülüyorlar falan. Uzun ömürlü olmuyor bu defa. Mesela Tupperware, duymuşsundur saklama kapları, güzel kaplar onlar. Bir ara furyaydı mutfaklarda bazı hanımlar satışını da yapardı. Onların mesela bazılarında özellikle makineye koymayın diye uyarı var. Bu tür uyarılara uymayı seviyorum. O tür kaplarımı da elde yıkıyorum.

OSU: Tahta kaşıklara ne oluyor peki? Bulaşık makinesine koymuyorsunuz.

K1: Kesinlikle, evet. Kesinlikle koymayın diyorlar. Bu hani tahta kaşığın sağlığından ayrı onun bir takım şeyleri emmesi, sonra gıdaya geçiş yapması açısından da sağlık açısından da sakıncalı diye ona da dikkat etmeye çalışıyorum.

OSU: Anladım, sağlık için önemli. Bir de böyle sizin en seyrekle uğradığınız yer buzdolabının üzerindeki ev aletleri, bazı aletlermiş. Neden oradalar bahsedebilir misiniz?

K1: Ben az kullandığım için, hem de sandalyeyle illa ki almak zorundayım. Biraz zor bir kullanım yeri. Çok geniş de değil, dar sayılır, kendince bir alanı var. Orada işte en az kullandığım, yok yumurta haşlama, işte bir anneler gününde alınan topkek için küçük minik tartoletler. Değirmen var orada. Küçük ev aleti gibi koymuş oldum bir kısmını. Ama sık kullandığım işte el blenderıymış, miksermiş onlar tabii çekmecedeymiş, daha yakınımda. O yüzden salonda şimdi gözüm sık kullanmadığım yer olan buzdolabı üstü olan yere gidiyor.

OSU: Çok iyi, hemen görebiliyorsunuz yani şu an, değil mi?

K1: Evet.

OSU: Peki sizin dostunuz olan eşyaları sormuştum. Ve tek kullanımlık eldiven, kağıt havlu, ıslak mendil en çok onlar göze çarpıyordu. Dostlarınız onlar galiba (gülür)

K1: Şöyle, elimin boyanmasından çok hoşlanmıyorum. Bazı sebzeler çünkü çok boyuyor mesela, hemen karartıyor. İşte kereviz gibi, pancar gibi kışlık sebzeler, havuç

bile biraz fazla uğraştığında boyuyor. Ellerimin çok boyanmasını istemiyorum. Bir kere o amaçla giyiyorum. Hijyen amaçlı elimin yıkamasına dikkat ettiğim sürece o kadar faydası olduğunu düşünmüyorum zaten. Çünkü elinin kirlendiğini fark ediyorsun aslında ama eldivenin kirlendiğini anlamayabiliyorsun. Bir de et, hani kokan yiyecekler olduğu zaman. Bende zaten biliyorsun vejetaryenlik var. Etle haşır neşir olacağım da eldiven giymeye çalışıyorum. O zaman daha kolay, daha rahat yapıyorum. Ya da elimi daha uzun süre yıkamak zorunda kalmıyorum en azından. Kağıt havlu da aynı şekilde. Çok hızlı bir iş yaptığım zaman elimi havluyla silmek havluyu çok daha çabuk kirleten bir şey. Onun yerine kağıt havluyla elimi kurulamak veya bazı sebzeleri havlu veya bezle değil de yine kağıt havluyla kurulamak gibi. Mesela patates kızartacaksam da onu yıkadıktan sonra kağıt havluyla kurulamak benim için vazgeçilmez işlem basamakları.

OSU: Peki saklama kapları vardı bir de sanıyorum. Sık sık o zaman bir şeyleri saklama kabına koyuyorsunuz. Onların kullanım amacı nasıl oluyor?

K1: Kesinlikle kullanıyorum. Şöyle ki, buzdolabında kapalı olduğu sürece gıdaların daha uzun dayandığını düşünüyorum. Bunu gözlemledim de. Hem de üst üste koyabilmek birtakım şeyleri daha kolay oluyor, istiflemek. Buzdolabına yerleştirmek daha kolay oluyor. Hem de mesela küçük az bir parça yemek kaldı, tencerede kalmasın istiyorum. Cam saklama kaplarım da var, plastikler de var. Hani uygun şekilde koymaya çalışıyorum. Yemek götüreceksen kendime cam ağır, taşımak istemiyorum mesela ama bazı gıdaları çok sıcak koymak istiyorsam o zaman hani sıcak plastik kokusuyla böyle şey olmasın diye bazen cama aktarmış oluyorum. Taşırken de önemli. Buzdolabı istiflerken de önemli. Bir de uzun dayanması açısından da önemli diye aktarıyorum. Naylon poşetlerde sebzelerim oluyor, evet. Ama yemekmiş, yemek artığıymış, peynirmiş, zeytinmiş bu tür şeyleri saklama kaplarıyla muhafaza ediyorum.

OSU: Düşmanı sorduğumda rendeden yakınmışsınız (güler)

K1: Birkaç kazam var çünkü. Elimi yaralamışımdır hep. Hani böyle neydi adı, mandolin mi diyorlar, biraz daha sebze dilimleyici gibi olanlar var. Çok beğenmiştim onu ablamda görüp, ‘al senin olsun’ dedi. Onun da bir aparatı var böyle hani sebzeyi tutan. O parçası kaybolmuş herhalde. Elimle bir iki kere böyle çok keskin mandolinle de yaraladım, rendeye de. Ya tırnağıma illa ki değer, ya işte etimi yaralarım. Yani böyle kaptırırsın birden kayar ya. O aşamada elimi yaralarım hep. Benim için gerçekten zor bir alet. Bir türlü de yerini tutan bir şey, gönlüme içime sinen olmadı. O rondoymuş, rendeleyicilermiş hiç benim işimi görmediler. O yüzden hem rendeye devam hem de benim için düşman.

OSU: Birçok çeşidi var galiba onların da farklı farklı.

K1: Ben göstereyim mi anlatayım mı bilemedim. Normalde çok üç boyutlu, aynen böyle kare prizma gibi olup iç kısmına dökülüyor. Onun miniciği var sarımsak için de kullandığım. Bu kadar, 2 tane rendem var zaten. Biri çeyizden, o da hala sağlam. 30 sene öncesinden.

OSU: Peki, şunu soracaktım şimdi. Hani bu kavun oyma bıçağı, vişne çekirdeği çıkarıcısı, çilek sapı ayırıcısı falan, bunlar sizde var. Mesela kavun var evde ve kavunu illa onunla mı soyuyorsunuz yoksa başka şeylerle mi?

K1: Yok, değil. O süslemek istediğimde. Yani misafire değişik sunum yapmak istediğimde. Normalde öyle yapmıyoruz tabii. En çok kullanımını, kavunu napıyoruz, soyuyoruz doğruyoruz, birkaç gün böyle kalabilecek şekilde saklama kabıyla koyuyoruz dolaba. Oradan çıkarıp yiyoruz mesela. Dilim dilim, bildiğin dilim. Ama misafirime yapmak istediğimde küçük kavunlar alıyorum mesela. Onu hatta böyle şekilli kesip yıldız formunda ağız kısmı oluyor, görmüşsündür illa ki, ikiye bölüyorsun, kavunun içini temizliyorsun, biraz da şekilli kestiğin için içine başka meyveler, işte başka kavunlar, top top kavunlar gibi.

OSU: Dondurma da koyuluyor bazen içine.

K1: Evet. Vişne çekirdeği çıkarıcısını niye daha çok kullanmıyorum. Vişnenin sezonu çok kısa. Her zaman her pazara gelmiyor ya da burada olduğumuz zaman yakalayamıyoruz vişneyi. İzinde olmuş oluyoruz, yıllık izinde. Memlekette olmuş oluyoruz. Alıp hani onu ayıklayıp koyacak şekilde bir zamanım olmamış oluyor, vişneyi yakalayamıyorum. O yüzden az kullanıyorum. 1-2 kere böyle rastladım. Ama çekirdeğini çıkarmak için pratik bir şeye ihtiyaç duydum yani. Çekirdeğini ayıklayıp koyunca çünkü pastalara koymak daha kolay oluyor o zaman. Yoksa kompostosu sorun değil. Reçeli de belki o kadar sorun değil. Çünkü çok reçel de yapmıyoruz, tüketmiyoruz aslında. Çilekte de aynı şekilde mesela. Daha çok çilek ayıklamak istediğinde güzel. Ben ama öyle mesela kilolarca çilek reçeli yapan biri de değilim. Bir kase çilek kendimize. O da çok tazesini yakalayınca sapıyla koymaktan hoşlanmaya başladım, yeşil yeşil. Sapı sağlıklıysa, yeşil kısmı, öyle yeşil kırmızı birarada tabakta bulunması hoşuma gidiyor mesela çileğin.

OSU: Ya, ilk defa duydum.

K1: Yani yemiyoruz tabii, ayıklıyoruz yine yerken ama. Tazeliği gitmişse kendim ayıklayıp o zaman ikram ederken de, kendimize tabağa koyarken de burada ayıklayıp koyuyorum. O da yine 1 kase olduğu için hemen bıçak ucuyla hallediyorum. Çilek sapı ayıklayıcısına gerek kalmadan. Ama çoklu bir şey olsaydı tırnaklarımla ayıklamak müthiş acı veriyor mesela. Tırnakla ayıklamaktan hoşlanmıyorum.

OSU: Evet, tam da kopmuyor zaten hani çektiğimizde.

K1: Evet, o da çeşide bağlı çünkü. Bazı çilek çeşitlerinde dediğin gibi kolay kopmuyor.

OSU: Peki, bazı işlemlerde, hiç gerek yok çıkarmayayım diye düşündüğünüz eşyalar oluyor mu?

K1: Tabii, evet. Rondo gibi, ‘mutfak robotu’ adıyla satılmıştı bir ara. Bir heveslendim ‘yapabilir miyim acaba?’ diye. Rendesi var, doğrayıcısı var falan gibi ama yani çok memnun kalmadım. Çünkü sebze azıcık kaldığında araya giriyor, o kısmı rendeleyemiyorsun doğrayamıyorsun falan. Ettiği hayır ürküttüğü kurbağaya değmiyor yani. Mesela rende büyüklüğü benim için önemli. Doğru büyüklüğü önemli. E her şeyde de kullanamıyorum öyle olunca. Her doğrama işinde kullanamıyorum mesela. Et türü bir şeyleri de, kıymayı falan hani kendi adımıza çok az kişi olduğumuz için ve ben de yemediğim için Fikret’e göre 100 gramdan 200 gramdan köfte yaptığımı

düşün. Onun için bulaştırmaya da değmiyor gibi. Hani karıştırıcı olarak kullandığımda da bulaşık daha çok çıkıyormuş gibi. Aynen bu sebeple kullanamadım ve onu verdim zaten. Kullanan olursa diye, sağlamdı. Mutfağımdan uzaklaştırdım. Ama mesela el blenderı çorbaları karıştırırken, parçalarken mercimek çorbasında olsun, başka unlu çorbalarda olsun hani topaklanmıssa falan ona da çözüm oluyor. Çok sık kullandığım bir şey oluyor bu arada.

OSU: Peki mutfaktaki aletleri sevdiğinizi söylemiştiniz biraz açar mısınız? Kullanmadığınız durumlar oluyor mu ?

K1: Bıçağı veya aleti seviyorum o noktada. Çünkü mesela eskiden ya da etrafımda var taze fasulyeyi, taze börülceyi falan eliyle ayıklayanlar olur. Ben elimi acıtırım genellikle onu öyle küçücük koparacağım diye uğraşırken. O ayıklama bittikten sonra parmaklarım ağrır yani, ne gerek var. Bıçakla yapıyorum onları kesmeyi falan. Marul da mesela öyle bir vitamin kaybı çok etkileşimden dolayı olduğunu söylüyor uzmanlar diyelim, bıçakla doğradığında. Koparıyorum o yüzden icebergi, rokayı. Yiyeceğimize yakın hemen hızlı bir şekilde yapmaya çalışıyorum vitamin kaybı çok olmasın diye.

OSU: Elinizi kullanmak daha pratik oluyor anladığım...Peki elinizle başka neler kolay geliyor size?

K1: Aklıma hamur yoğurmak geliyor, evet. Makinası var ama bana göre değil sanırım. Ben elimle o yumuşaklığı hissetmeliyim, toparlamayı hissetmeliyim. Hani çok zaten böyle fabrikasyon yapmıyorum ki. Benim için o yumuşaklık da önemli. Elimden geçen sıcaklıkla yağ eriyor bazen. Hani 'oda sıcaklığında tereyağı' diyoruz. O da elimle birlikte topaklarını eritiyorum falan. Orada da alet kullanmayı tercih etmiyorum, o yüzden almayı düşündüğüm bir alet olmadı mesela hamur yoğurma makineleri.

OSU: Yani anladığım kadarıyla bazılarında alet kullanmayı seviyorsunuz.

K1: Seviyorum, evet aslında.

OSU: Daha hani böyle herhalde bir şeyin sapını koparmak, temizlemek...

K1: İşlevsel olmalı diyorum aslında. Hani benim için kendime pratik olmalı. Neyi çok yapıyorum ya da elimi mi acıtıyor, ona göre ne kullanmalıyım gibi. Hızlandırıcı olmalı belki, çözüm olmalı. Hani beni yavaşlatan şeyler olmamalı gibi.

OSU: Biraz kitte yer alan tarifler hakkında konuşmak isterim. Aslında tezgahınız epey genişti ama siz tek bir yerde çalışmış gibi görünüyordunuz ilettiğiniz fotoğraflarda.

K1: Evet mutfak aslında geniş doğru ama keki çırparken veya işte malzemeleri eklerken musluğa yakın oluyorum herhalde ve tabi çırpıcı için prize.

OSU: Musluğa neden yakın oluyorsunuz?

K1: E yumurta kırdığımda ya da yağ döktüğünde bulaştırmadan hemen elimi durulamak için ya da işte yumurtayı kırdım at lavaboya.

OSU: Anladım daha rahat oluyordur herhalde öyle tek bir bölgede çalışmak.

K1: Onun da artısı var tabi yoksa yayılıyor iyice mutfığa sonra toplamak daha zor oluyor.

OSU: Sonlara doğru gelmek üzereyiz. Şöyle sorayım, aynı anda kullanmaktan kaçındığınız eşyalar var mı?

K1: Hepsini aynı anda kullanabiliyorum şu an, müsait de elektrik hatları. Sıkıntı değil, yani aynı anda kettleim çalışabilir, bulaşık makinesi çalışabilir, fırın çalışabilir gibi. Sorun yok benim açımdan. Aynı anda çalıştırmakla ilgili problem yaşadığım, çekindiğim bir şey yok. Ya da mesela kullanım şeylerine hemen kullanmadan önce illa ki bakıyorum. ‘Nasıl kullanmalıyım?’ gibi. Kullanabilirsin diyorsa kullanmaktan çekinmiyorum. Ama ses yapıyor, mesela o beni gıcık ediyorsa o zaman illa ki mesela çelikte tahta kaşığı tercih etmeye çalışıyorum. Benim de aklıma gelen böyle birlikte kullanmaya çekindiğim dediğim.

OSU: Anladım. Bir de şimdi şunu soracağım. Böyle birbirini tamamlayan, dost olan eşyalarla ilgili siz kesme tahtası ve bıçak demişsiniz. Hani genelde hep kesme tahtasını kullanır mısınız? Ya da bunların dost olmasında nasıl bir hikaye olabilir arkasında?

K1: Bıçak yalnız kullanılabilir mi? Kesme tahtasının illa bir bıçağa ihtiyacı var. Çok nadiren hani üzerinde şekil verecek bir şey yapıyorsam. Ama ekmek bile kesiyor olsam tahtada kesmeyi tercih ediyorum, eğer biraz fazlaysa hatta. Sadece kendime sek bir peçete üstünde yapıyorum, tamam, ama hani misafirim gelecek çok ekmek var, pide var, birkaç çeşit bir şey varsa kesme tahtası kullanıyorum ki... Kesme tahtalarım da hatta şeyi ayırmaya çalışıyorum öğrendiğimden beri. Tavuk için başka, et için başka, işte yeşillik için başka, bir de hamur işi, ekmek için başka. Benim için 4 kesme tahtası var ama bıçakları ayırmıyorum tabii. Onlar çelik ve kolay yıkanabiliyorlar, sorun değil.

OSU: Peki tahta mı hepsi kesme tahtalarının?

K1: Değil.

OSU: Değil, değil mi? Ama tahta diyoruz. Öyle bir şey var. (Gülüyor)

K1: Kesme aparatı. Doğru. (Gülüyor) Ne denir bilmiyorum kesme tahtasına.

OSU: Ben de bilmiyorum ama böyle konuştukça ilgimi çekti bu durum. Kesme tahtası tahta mı?’ diyorum, ‘hayır, cam’ deniyor mesela.

K1: Camda rahat edemedim mesela. Cam çok ses çıkarıyordu. Gıcık oldum.

OSU: Belki şu soruyu böyle de revize edebilirim şimdi aklıma geldi. Hani sesinden dolayı bir arada olmasından hoşlanmadığınız eşyalar da olabilir.

K1: Evet evet. Aslında iki metal mesela, kaşıkla çelik tencerede bile, metal kaşıkla ses çıktığında, aynen. Bıçakla denemiştım onu, hatta şimdi ben bardak altlığı gibi kullanıyorum cam kesme tahtası niyetiyle aldığım şeyi. Onu da kullanamadım. O çok

garip bir ses hakikaten. Başka aklıma gelen olur mu? Yok. Hani çay kaşığı bardak sorun değil. Onun sesi hoş. Sesinde davet var hatta. Çay karıştırırdı komşular bahçede, çay içerlerdi. Şekeri koyup işte kaşıkla böyle karıştırma sesini duyduk mu, ‘oo, keyifli bir çay zamanıymış’ gibi falan böyle, sesinde davet var.

OSU: Peki sizin mutfakta, olmazsa olmazınız keyifli anlarınız neler oluyor?

K1: Keyifli anlarım var ama hani ritüel gibi. Mesela dışarıda makarna yiyormuşum gibi makarna tabakları aldım. Seçenek benim için az ya, vejetaryen soslarda bile bazı restoranlarda çekiniyorum. Çok böyle vejetaryenlere saygı duymayacak şekilde, ne bileyim kaşığı bile karışmış olabilirmiş gibi geliyor bazen. Evde daha gönül rahatlığıyla yiyorum mesela. Onu böyle aynen dışarıdaki gibi işte parmesanmış gibi sanki, benimkiler izmir tulumu oluyor tabii ki. Her seferinde parmesan bulamayabilirim. Sosumu yapıyorum, makarna tabağında yiyorum onu mesela. Öyle seviyorum. Makarnası önemli değil penne olabilir, spaghetti olabilir. Bazen eti eşime sunarken de öyle. İşte uzun dikdörtgen sunum tabaklarım var, servis tabaklarım var diyelim. Böyle yanyana işte pilav ya da bulgur pilavı domatesli, ondan sonra eti, salatası ile birlikte olacak şekilde böyle sunum yapmaktan hoşlanıyorum. Kendimi şımartmak deyince, kendimi en çok şımarttığım şey de kızartma yapmak. Kızartmayı çok seviyorum, sebze kızartması. Egelilikten alışkanlık sanırım. Yani ritüel diyebilir miyiz bilmiyorum sadece. Bunlar illa ki böyle yapılır değil ama bunları bu şekilde yapmaktan hoşlanıyorum.

OSU: Kızartmayı peki nerede yapıyorsunuz?

K1: Airfryer oldu şimdi. Çok çeşitli yollar var hakikaten, denedik. Fritözüm de vardı ilk evlendiğimizde. Çok yağ harcıyordu. Zeytinyağı ile yapınca kullanışlıydı. Temizlemesi kolaydı. Ama ayçiçek yağıyla sakızlanma olan durum çok fazla oldu, çok kirlendi. Artık vazgeçtik. Sonra normal kızartma tenceresi kullandım daha sık yağını değiştirebileyim, daha az koyayım diye. Zeytinyağının daha sağlıklı olduğunu düşünüyorum bu arada kızartma için. Ondan sonra işte bu eve taşındıktan sonra ablam ev hediyesi olarak alınca, ‘airfryer var mı aldın mı?’ dedi, ‘yok’ dedim. ‘Aa, ben sana onu alayım’. Kendi başıma olsam almazdım sanırım ama güzel bir şeymiş. Ama ben yine sadece sebze kızartmak amaçlı kullanıyorum, çok değişik şeyler yapmıyorum içinde.

OSU: Peki siz neden airfryer almazdınız?

K1: Ya, sadece kızartma bol yağda güzel oluyor bir kere, derin yağda. Airfryer daha iyi bir şeymiş gibi tabii. Kızartma tenceresinden memnundum, sıkıntı yoktu. Çok para diye düşünürdüm ve de çok yer kaplıyor mesela benim için. Dolaba kaldırıyorum, yapacağım da getiriyorum. Eskisi kadar çok kızartma yapmamaya da çalışıyorum. Yaş itibarıyla de artık ilerledik diye. Yoksa biz küçükken haftada 1-2 mutlaka öğünün biri kızartma olurdu yani. O kadar sık yapmıyorum en azından. O yüzden almazdım herhalde. Biraz daha çok kullanacağım aletleri daha çok almayı tercih ediyorum.

OSU: Peki şeyi soracağım. Böyle düşman eşyalardan bir de kitapçıkta bahsetmiştik. Orada siz fırın ve airfryerden söz etmiştiniz. Hani aynı görevi yapıyorlar, anlaşılmazlardı gibi. İşte rende ve rondo, kettle ve çaydanlık, normal tencere ve düdüklü tencere.

K1: ‘Ben varken sana ne gerek var’ diye düşünürlerdi diye düşünmüştüm.

OSU: Evet, öyle demişsiniz. Siz bunlardan hangisini seçiyorsunuz ve gerekçeleriniz ne oluyor da diğerini neden seçmiyorsunuz gibi bir soru sorabilirim.

K1: İşte mesela rondoyu anlattım. Hani aldım sözde ama ben her yemekte farklı şekillerde doğrayan biriyim. Soğanımın bile büyüklüğü değişebilir. Rondoya bakıyorsun, ya eziyor, kaçırıyorsun ayarını ya çok iri bırakıyor ya da tamamen bambaşka büyüklüklerde bırakıyor falan. Böyle bir doğrayıcı olsun istemiyorum elimde. Ben kendim istediğim gibi doğrarım. Ya da rende iriliği yine mühim. Rondodaki o rende büyüklüğü benim şimdiye kadar alıştığım, yemeklerimi yaptığım büyüklükteki rende ayarında değil. O yüzden hiç almak istemiyorum, alsam da kullanmıyorum gibi oluyor. Fırın ile airfryer da dediğim gibi. Patatesi yine hala bazen yaparım, baharatlı elma dilim patates yaptığımda fırında yapmayı tercih ediyorum mesela. Hani o da benim işimi görebiliyordu. Ama bir patlıcanı çok iyi kızartmadığını düşünüyorum fırının. Ama birbirlerinin işini görebilir gibi. Hani tam olarak aynı değilse bile. Patates kızartması konusunda belki de iş görürdü fırın. Rondo rende aynen, rende benim işimi görüyorken rondo benim için uygun bir alet değil. Ya çok eziyor ya çok iri bırakıyor. Amacıma uygun doğramıyor diye.

OSU: Peki düdüklü tencere ve normal tencere?

K1: Asla düdüklü değil. Beceremedim çünkü kullanmayı.

OSU: Zorlu herhalde...

K1: Şöyle ki usulüne uygun kullandığında yine, o basıncı çıkmadan açmadığında sıkıntı yok aslında, hani güvenlik kurallarına uyduğun sürece. Ondan bir korkum yok da. Bir türlü yemeğin suyunu ayarlayamadım mesela. Kuru fasulye yaptım diyelimki ilk başlarda. Ya az sulu yaptım dibini tuttu ya lömbürlek dediğimiz bol sulu oldu falan. Beceremiyorum, görmem lazım belli aşamasında yani. Beceremedim ben kendi adıma kullanmayı. E çok aşırı tavuk haşlayıp oradan da hani şey pişirip... ki eskidendi o pişmeyen köy tavukları. Şimdi çabuk pişiyor tavuklar bile. Nohut haşlayacaksam bol zamanımda en kısık ateşte böyle kımıl kımıl pişmesini seyretmeyi de seviyorum, arada pişmiş mi diye bakmayı. Onun için düdüklü benlik değil.

OSU: Bir ürün satın aldığınızda mutfaka onunla birlikte başka ürünler de alma ihtiyacınız oluyor mu? Takım yapar mısınız?

K1: Olur zaman zaman, evet. Hepsi için değilse de olur zaman zaman. Mesela şu aralar biraz bambooları sevdiğim zamanlar oldu. Peçeteliğim bamboo, kaşıklık alıyorum ‘aa, o da bamboo olsun’ dediğim zamanlar oldu. Bamboolarım veya işte bazen renkle ilgili tamamlarım. Ekstra ikinci bir kaşıklık aldım, silikon, kırmızı. ‘Aa, fırın eldivenim de kırmızı, nihalem de kırmızı’ gibi. Veya biraz böyle ferforje peçetelik, ‘aa, ferforje nihale de olabilir yanına’ dediğim oluyor.

OSU: Şeyiniz vardı fotoğraflarda, sunum için fanus gibi bir şey.

K1: Evet, en son aldıklarımın. Onu kullanıyorum bazen. Bardak altı kağıt gibi bardak altlıkları denedim, kullanışlı bulmadım bıraktım mesela. Servis için kağıtları denedim ama bağımlı kalıyorsun o zaman mesela. Karışmasın bardaklar diye kendimce bir şeyler yaptım.

OSU: Aa... Mesela bu da çok ilginç yani.

K1: Kendim yaptım derken onları hediye ettim. Ben de yok yaptıklarım. Şöyle, bu benim hazır aldığım. Bu keçe standını tutturmuş oldum. Keçe yaprakla yaptım arkadaşlara. Keçeden yaprak işledim. Mandalını satın aldım, üstüne yapıştırdım. Arkadaşlarıma onları hediye ettim. Her biri başka renk.

K1: Şimdi bunlar nerede kullanılıyor tam olarak. Bardaklarda mı?

SK: Bu şimdi çok kalabalık, hani çay servislerinde, bardağa takmıyorum ama hijyenik bulmuyorum. Tabağa takıyorum.

OSU: Şahane bir şey.

K1: Masaya koyuyorum. Üç kişinin tabağını getireceksem, şimdi artık herkes şekersiz içiyor. İşte diyelim ki ‘seninki kalp, seninki cupcake, diğeri de ne bileyim içinde gibi. Bu şekilde ayırt etmek için, herkes kendi şeyini ezberlesin diye yaprakları da farklı renk yapmışım keçeden.

OSU: İnanılmaz bir şeymiş gerçekten. Servis kısmında aslında karışmaması için böyle bir şey, nereden aklınıza geldi bu?

K1: Yine ıvır zıvır sevişlerimden sanırım. Bir züccaciye gezerken gördüm galiba, bunlar Paşabahçe olabilir. ‘Aa bunlardan ben yapabilirim’ deyip işte mandallarını internette getirttim. Değişik büyüklüklerde var çünkü. Baya bir hediye yaptım arkadaşlarıma. Aslında mesela kokteylde de kullanışlı. Kokteyl masasında 3-5 kişi bir arada olabiliyorsun. Şarap kadehine takmak için falan da, hani ‘benimki bu’ diyebilmek için. Tabii o zaman çok çeşit olması lazım ki yine de insanlarınki birbiriyle karışmamalı yani.

OSU: Aslında gün tabakları...

K1: Tabakta değil de çay tabağına yine. Tabak çok önemli değil çünkü az çok ne yediğin daha önünde daha büyük, onu taşıyorsun çok. Ama çayı birkaç kere getirip dolduruyorsun falan. Onun için özellikle karışmasın diye yani.

OSU: Unutmuyorsunuz da bunu kullanmayı.

K1: Aynen. Çay mandallarını misafir geldiğinde oraya özellikle götürüyorumki unutmayayım diye hem de. Sunum kaşıklarının, çatallarının yanında duruyor. Dolduracakken 3 bardak olmuşsa, 2 bardak olmuşsa en azından birine takıyorum, ‘seninki kalpli, seninki boş’ gibi de oluyor. Yetiyor yani o yüzden.

OSU: Böyle başka bir ürün var mı misafirde kullandığınızı?

K1: Evet. Laf lafı açıyor ama mesela eskiden limon çatalları vardı, ince iki dişli falan. Limon kesilirse çay için onlarla illa ki konurdu. Öyle ince çatallarım var ama artık o amaçla kullanmıyorum ama bu mandallar o sunumu tamamlıyor. Şimdilik çekmece bekliyorlar.

OSU: Yani onlar şey miydi, çayın yanında limon...

K1: Çayın yanına kesilen limon için. Limon tabağı, çatalı ayrı satılırdı. Ha şöyle bir şeyim var mesela, çorbalara yağ yakarsın ya. O donmasın, sofrada kalsın diye altı mumlu bir aparat. Bulayım mı şimdi? Sanırım kilerde, vaktin varsa getireceğim.

OSU: Evet, benim vaktim var tabii ki.

K1: Epeydir kullanmayınca uzağa kaldırmışım Obencim. Şöyle bir şey, ayaklı. Mum var burada, şöyle tealight mum dediğimiz. Bu şekilde küçük tava tencere gibi bir şey, içinde de kepçesi var.

OSU: Neler yapılıyor onda?

K1: Bunda işte çorbalar için yağ hazırlıyorsun. Başka bir tavada da olabilir, burada da eritebilirsin. Soğumasın, donmasın diye mumunu da yakıyorsun. Sofraya da koyuyorsun böyle. Çorbasına almak isteyen yağını, naneli pul biberli falan, oradan alıyorlar.

OSU: Peki bunu siz sık kullanıyor musunuz misafir geldiğinde?

K1: Misafirde kullanmaya çalışıyorum eğer o şekilde ikram ediyorsam. Mesela domates çorbası yapıyorsam böyle bir şeye ihtiyacım yok. Ama mercimek çorbası yapıyorsam böyle bir şey hazırlamayı seviyorum yani.

OSU: Çok güzelmiş gerçekten.

K1: Bir de mesela şunu göstereyim dedim, ilgimi çekenlerden biri. Sebze haşlamakta, özellikle brokoli haşlamakta bunu çok kullanıyorum. Bu ara patates haşlarken kullanıyorum. Suyu tam daldırmamış oluyorsun. Az suyla, bir de vitamin kaybı olmasın, rengi dönmesin dediğimde brokoli için falan çok faydalandım.

OSU: Brokoli için biliyorum da patates için hiç duymamıştım.

K1: Doğruyorum patatesi dilim dilim. Hani normalde patates salatasında böyle eziliyor bütün haşladığında. Ondan çok hoşlanmıyorum aslında. Biraz böyle tane tane görünsün istiyorum. En azından bazı salatalarda. Tahin soslu yapıyorum mesela ara sıra. O tür salatada böyle patateslerim daha bütün bütün görünsün, hani dilimleri bozulmamış gibi görünsün hangi şekli vermişsem. O zaman bunda haşlamayı seviyorum.

OSU: Ay şahaneymiş. Ben de şey yapıyorum sürekli işe giderken yanımda taşımak için, patates haşlıyorum küçük küçük. Sonra hardal ve mor lahanayı ezerek, mor lahanalı böyle bir salata, gerçekten güzel oluyor. Sonra biraz tahin ekledim içine onun,

o da böyle bütün aromasını değiştirdi yani küçük kaplarda. Ben de saklama kaplarında taşıyorum.

K1: Evet, çok lazım gerçekten o bakımdan.

OSU: Vallahi ben soracaklarımı bitirdim. İnanılmaz oldu. Emeğinize ve zaman ayırmanıza çok teşekkür ediyorum gerçekten.

K1: Ne demek, zevkle.

OSU: Evet, yaptığınız için ayrıca teşekkür ederim o çalışmaları.

K1: Ne demek. Kolay gelsin, başarılar, mutluluklar.

OSU: Hoşçakalın, kendinize iyi bakın.

K1: Hoşçakal.

ÖZGEÇMİŞ

PHOTO

Ad-Soyad : Oben Sena UYANIK

Doğum Tarihi ve Yeri :

E-posta :

ÖĞRENİM DURUMU:

- **Lisans** : 2020, İstanbul Teknik Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Endüstri Ürünleri Tasarımı

MESLEKİ DENEYİM VE ÖDÜLLER:

- 2021 – (devam ediyor) Araştırma Görevlisi, Beykent Üniversitesi

YAYINLAR, SUNUMLAR VE PATENTLER:

- **Uyanık, O. S.,** Merzali Çelikoğlu, O. (2023, May 16,17,18). *A Research on Understanding the Interactions between Users and Objects in the Kitchen Through the Cultural Probes Method*. [Conference presentation]. International Graduate Research Symposium (IGRS'23), İstanbul, Türkiye.

DİĞER YAYINLAR, SUNUMLAR VE PATENTLER:

- **Uyanık, O. S.,** Merzali Çelikoğlu, O. 2022. Mutfak Nesneleri: Kullanıcıların Mutfak Nesneleriyle Olan Etkileşimini Anlamlandırmak Üzerine Bir Çalışma, *UTAK 2022 Bildiri Kitabı: Tasarım ve Çoğulculuk*, Ankara, Türkiye.

