T.C. MARMARA ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YEREL YÖNETİMLER ANABİLİM DALI

KÜRESEL ŞEHİRLER VE İSTANBUL ARAŞTIRMALARI

TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

İSTANBUL'DA YAŞAYAN KADINLARIN EV YAŞAMI VE MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA

Yüksek Lisans

DAMLA SANDAL

İstanbul, 2024

T.C. MARMARA ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YEREL YÖNETİMLER ANABİLİM DALI

KÜRESEL ŞEHİRLER VE İSTANBUL ARAŞTIRMALARI

TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

İSTANBUL'DA YAŞAYAN KADINLARIN EV YAŞAMI VE MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA

Yüksek Lisans

DAMLA SANDAL

Danışman: PROF. DR. AYNUR ATMACA CAN

Üye: PROF. DR. MURAT ŞENTÜRK

Üye: DOÇ. DR. BURAK HAMZA ERYİĞİT

İstanbul, 2024

ÖZET

İSTANBUL'DA YAŞAYAN KADINLARIN EV YAŞAMI VE MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA

Bu tez, İstanbul'da yaşayan kadınların mutfak alışkanlıklarını incelemek ve yemek yaparken kullandıkları tarifler aracılığıyla ev içinde yürütülen işlerde görünür olmayan, ücret karşılığında gerçekleşmeyen emeği gözlemlemektir. Mutfak kültürünün bir bellek deposu olduğu ve kültürel kodların bu bağlamda nasıl işlediği merakıyla göçün, toplumsal cinsiyet rollerinin yemek kültürüne nasıl yansıdığını göstermeye ve kent kültürünün mutfak kültüründeki değişim süreçlerine olan etkilerini açıklamaya çalışmaktadır. Bu amaçla İstanbul'da yaşayan farklı sosyal, kültürel, ekonomik bağlamlardan gelmiş ve farklı cinsiyet kimliklerine mensup 30 kadınla yarı yapılandırılmış derinlemesine mülakatlar ve odak grup görüşmeleri yapılmıştır. Elde edilen bulgular, kent kültüründeki değişim unsurlarına işaret ederek toplumsal cinsiyet rollerine odaklanılarak ev içinde görünmeyen emeğin ve mutfaktaki kadın belleğinin kuşaklar arası aktarımını gözlemlemektedir.

Anahtar kelimeler: kent kültürü, mutfak kültürü, yemek hafızası, yemek tarifi, gündelik yaşam, ev içi emek, oyun, oyunbozan

ABSTRACT

A QUALITATIVE STUDY ON THE HOME LIFE AND KITCHEN CULTURE OF WOMEN LIVING IN ISTANBUL

This thesis aims to examine the culinary habits of women living in Istanbul and to observe the invisible, unpaid labor in domestic work through the recipes they use in cooking. With the curiosity that culinary culture is a repository of memory and how cultural codes function in this context, it tries to show how migration, gender roles are reflected in food culture and to explain the effects of urban culture on the processes of change in culinary culture. For this purpose, semi-structured in-depth interviews and focus group discussions were conducted with 30 women from different social, cultural and economic contexts and belonging to different gender identities living in Istanbul. The findings point to the elements of change in urban culture and observe the invisible female labor at home in the fields of gender equality and identity formation and the intergenerational transmission of women's memory in the kitchen.

Keywords: urban culture, culinary culture, memory, recipe, everyday life,

ÖNSÖZ

Bu tez, 2021 yılında Göz Kararı isimli projedeki heyecan ve motivasyonun oradan kopup kendi yoluna düşmesiyle başlamış bir araştırmanın ürünü. Göz Kararı vegan-vejeteryan yemek tariflerinin kaydını tutan bir projeydi. Ekibin görüşmelerden çıkardığı notları ilk okuduğumda kendimde bulduğum ve parça parça olmuş, dağınık duran duygu ve pratiklerimle Göz Kararının nasıl bir uyum yakaladığını hayretle izledim. Bu nedenle Göz Kararı bir yemek hafızası projesi olarak benim için çok kıymetli.

Projenin en büyük armağanı annemle yaptığımız "kısır" kaydı elbette. Onunla yaptığımız keyifli sohbetleri kaydetmiş olmak büyük şans. Ama hala domatesli sivri biber turşusunun tarifini nasıl almamışım anlayamıyorum. O bizim kısırımızın olmazsa olmaz eşlikçisiydi. Annemden o tarifi alamasam da tezin saha sürecinde birbirinden kıymetli, genç, yaşlı pek çok kadınla tanıştım ve tarifler topladım. Onların verdiği cevaplarda kendi deneyimlerimi aramak, benzerlik kurmak, farklılıklara şaşırmak keyifliydi.

Bazı şeyler gün gibi ortadadır, ama biz kadınlar bu ortadalığın üstünü örteriz. Bense pek konuşulmamış meselelerin üstündeki örtüyü açma gayretiyle her sorumdan önce izin alıp yönelttim aklımdakileri. Aramızdaki nezaket, şefkat, neşe, karın doyurmanın verdiği mutluluk bu teze yansıdı mı bilmiyorum. Bildiğim tek şey hem kendime hem de görüşme yaptığım kadınlara minik de olsa nefes alacak kadar pencere aralamak ve bunun verdiği o rahatlama duygusuydu.

Yazmanın bir sancısı varsa, özellikle son bölümde içimde bu sancıyı hissettim. Ama son bölümü başka bir merakın ilk sorusu olarak alıyorum yanıma. Belki de tezi bitirmek istemeyişimin, vedalaşmakta zorlanmamın sebebi bu olabilir. Son bölümü yazarken içimde oluşan yaraya tuz basan, aklımdaki soruları berraklaştıran Aksu Bora'ya ve onun kelimelerine de çok teşekkür ederim. Birleşip ayrılarak, şaşırarak ve sevinerek düşünmelere artık ben de dahilim ve bu hali çok seviyorum.

Ve en baştan başlamam gerekirse tezi yazma sürecimde öncelikle başından beri yanımda olan, beni aklımın karmaşasından kurtarıp sade bir yol haritası çıkarmama yardım eden danışmanım Prof. Dr. Aynur Atmaca Can'a teşekkür ederim. Kendisinin bilgi, birikiminin yanı sıra dinginliğinden, nezaketinden, naif ruhundan da çok şey öğrendim. Beni Göz Kararı ekibiyle buluşturan Prof. Dr. Umut Azak'a hem bu temas için hem de yazma sürecimdeki katkılarından dolayı çok teşekkür ediyorum. Araştırmama sunduğu katkı ve dayanışması için Dr. Mutay Den Butter'a, nitel araştırma yöntemleri konusundaki yönlendirmeleri için Prof. Dr. Murat Şentürk'e, teze daha bütüncül bakmamı sağlayan önerileri için Doç. Dr. Burak Hamza Eryiğit'e,

Göz Kararı ekibine, görüşmelerim için beni çevresindeki billur kadınlarla tanıştıran Ümmühan Çetin'e, Turunç ve Tuğba Uçar'a, Ezgi Sivrikaya'ya, Aylin Gök'e, Selinay Duman'a ve Varduhi Balyan'a çok teşekkür ederim.

Beykoz'daki evimize beni rüzgarıyla serinletip dinginleştirdiği için minnettarım. Tüm bu görüşmelere beni taşıyan arabam Turşu'ya da öyle. Hayal dünyamı değiştirip dönüştüren, cesaret aşılayan Latife Tekin'in büyülü cümlelerine ve kurduğum yeni hayatta hep yanı başımda olan kedilerim Şans, Üzüm ve Kuzu'ya sımsıkı sarılıyorum, onlarsız olmaz.

Tüm zorluklardan birlikte çıkabileceğimizi bildiğim babam ve kardeşime ise buradan teşekkür etmek az geliyor. Neşeliyken de yastayken de yaşamanın zorluğunu birlikte deneyimledik. Birlikte oluşumuza tutunduk. Her daim yanımda olduğunuz için teşekkür ederim babacığım ve canım kardeşim.

Elbette annem! Senin direnme gücün, yaşam kabiliyetin, şefkatin ve bitmeyen sevgin olmasa bu merak asla düşmezdi içime canımın içi annem.

O yüzden bu tezi, bana gözlerindeki ışıltıyı miras bırakan anneme ve oyunlar kurup oyunlar bozan tüm kadınlara ithaf ediyorum.

Damla SANDAL

İstanbul, 2024

Anneme,

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....i
ÖZET.....ii
ABSTRACT iv
İÇİNDEKİLER.....vi
GÖRSEL LİSTESİ.....ix
1. GİRİŞ.....1
1.1. Tezin Konusu ve Amacı.....2
1.2. Tezde Uygulanan Yöntem.....4
1.3. Görüşülen Bilgisi.....9
2. KENT KÜLTÜRÜNÜN RENKLERİ.....16
2.1. Kent ve Mekan.....18
2.2. Kent Kültürü ve Gündelik Yaşamın Mutfağı….....37
3. EMEĞİN MUTFAKTA İFADE BULUŞU.....54
3.1. Mutfağı Ev İçi Emek ve Toplumsal Cinsiyet Üzerinden Düşünmek.....55
3.2. Mutfakta Oyun Kuranlar ve Mutfakta Oyunbozanlar.....80
3.3. Yemek ve Bellek İlişkisi: Bu Tarif Kimin Tarifi?.....100
3.4. Tarifler.....108
4. SONUÇ: ŞİMDİYİ SÜRÜKLEMENİN ARDINDAN.....120
5. KAYNAKÇA….....126
6. EKLER
EK-1 SORULAR.....139
EK-2 KATILIMCI BİLGİSİ.....141

GÖRSELLER LİSTESİ

Şekil 1: İpek Duben İzler #11 1992-2012

Şekil 2: Bengü Karaduman, Huzursuz Manzara, 2017

Şekil 3: Nilbar Güreş, Dolapta Beden, 2019, İstanbul Modern Sanat Müzesi Koleksiyonu

Şekil 4: Kamusal mutfakta yemek yapan kadınlar, Getty Images

Şekil 5: Songül'ün yaptığı yelpazeli köfte fırına verilmeden hemen önce

Şekil 6: Senem'in yaptığı içli köfte

Şekil 7: Azade Köker, Sessizliğin Manzarası, 2010

Şekil 8: Sivaslı bir ailenin köydeki pişi kızartması

Şekil 9: Katılımcılardan Lelag'ın hazırladığı bir davet sofrası

Şekil 10: Katılımcılardan Lelag'ın görüşme günü yaptığı el açması börek

Şekil 11: Lelag'ın yaptığı el açması börek

Şekil 12: Lelag'ın klisedeki mutfağı

Şekil 13: Şirin'in kayısı içinin acısını alarak yaptığı ve ikram ettiği kurabiyeler

Şekil 14: Takuhi Tovmasyan'ın Sofranız Şen Olsun kitabındaki topik tarifi

Şekil 15: Ermeni usulü bol soğanlı içli dolma

Şekil 16: Sağdaki Lelag'ın soldaki ise kaynanasının tuttuğu tarif defteri

Şekil 17: Lelag'ın kaynanasının defterinden bir kısır tarifi

Şekil 18: Türkü'nün tarif defterinden Ayfer'in kömbesi

Şekil 19: Şirin'in hazırladığı içli köfteler

Şekil 20: Şirin'in içli köfte hazırlığı

Şekil 21: Lelag'ın sofrasından bir görüntü

Şekil 22: Bu iki tarif Lelag'ın kaynanası Akasya'nın defterinden. Yaklaşık 60 yıllık bir tarif defteridir.

Şekil 23: Lelag'ın kaynanası Akasya'dan Donat tarifi

1. GİRİŞ

Bu tez, İstanbul'da yaşayan kadınların yemek kültürü ve mutfak hafızasına dair bir araştırma sunmaktadır. Çalışma, kentin kadınlar üzerindeki etkilerini, mekânın toplumsal dinamiklerle ilişkisini ve kadınların gündelik yaşam pratiklerini derinlemesine incelemektedir. Araştırma; Henri Lefebvre'nin mekânın üretimi üzerine geliştirdiği düşünceler üzerinde yola çıkarak, mutfağı bir mekan olarak ele alıp kadınların mutfakla olan ilişkisini ve bu bağlamda toplumsal cinsiyet rollerinin nasıl şekillendirildiğini anlamaya çalışmaktadır. Kadınların gündelik yaşam içindeki deneyimlerinin ve duygusal yüklerinin önemi açısından Bergson'un bilinç iki yönüdür tezini dikkate değer bularak farklı yaş gruplarından kadınların ev işleri kapsamında değerlendirilebilecek mutfak mesaisini merkezine almaya çalışmıştır.

Tez boyunca, yemeklerin ve tariflerin sadece biyolojik birer gereksinimi karşılamaktan öte, İstanbul'da yaşayan kadınlar ve aileler için kimlik ve toplumsal bağların inşasında oynadığı roller vurgulanmıştır. Bu bağlamda, Aksu Bora, Gülnur Acar Savran, Simone de Beauvoir, Christiane Delphy, Ceren Lordoğlu, Lesli Kern ve Silvia Federici gibi akademisyenlerin ev içi emek ve toplumsal cinsiyet eşitliği üzerine görüşleri, kadınların gündelik yaşamında taşıdığı görünmeyen emeğin önemini ve bu emeğin toplumsal yapılar üzerindeki belirleyici etkisini ortaya koydukları araştırmalardan yararlanılmıştır. Özellikle Ann Oakley'in "Kadınların kendilerini eve bağlayan zincirleri kırabilmesi için, bu zincirlerin nasıl örüldüğünü anlamak zorundayız" sözleri, araştırmanın amacını ve kadınların toplumsal rollerini sorgulama ihtiyacını dile getirir.

Bu çalışma, kadınların mutfak kültürü ve yemek tarifi aktarımının sadece bireysel değil, sosyal bir hafıza olarak nasıl işlev gördüğünü de araştırmıştır. Marcel Proust'un "Madeleine" kurabiyesi üzerinden kurduğu bağlam gibi, yemekler çocukluk anıları, aile bağları ve toplumsal kimliklerle ilişkili ağır ve anlamlı simgelerin yoklaması yapılmıştır.

Sonuç olarak, bu tez, bir yemek kültürü incelemesi olmasının yanında, aynı zamanda kadınların toplumsal cinsiyet rollerinin ve kimliklerinin nasıl inşa edildiği ve kuşaktan kuşağa nasıl aktarıldığı üzerine düşünme imkânı sunmaktadır.

1.1. Tezin Konusu ve Amacı

Bu tez, İstanbul'da doğmuş büyümüş ya da göç ederek İstanbul'da yaşamaya başlamış kadınların yemek tarifleri üzerinden mutfağı bir mekan olarak nasıl deneyimledikleri merakına dayanmaktadır. Kent kültürü, kenti algılayış biçimleri, mutfak alışkanlıkları, sosyal/kültürel/ekonomik geçmişleri bakımından birtakım benzerlikler ve farklılıklar gösteren kadınların yemek ve sofra hafızasına odaklanmaktadır.

Bu incelemeyi yaparken İstanbul'da yaşayan kadınların kent ve mutfak kültürü arasındaki bağı yemek tariflerinin kolaylaştırıcılığıyla nasıl kurguladıkları anlamaya çalıştım ve muhakkak lezzetli olduğunu düşündüğüm tarifleri toplamanın, kayda geçirmenin kadınların görünmeyen emeğine dikkat çekmeyi umdum. Evin içinde, her gün, defaatle yürütülen işleri odağıma almak, bunu yaparken de tüm sohbetlerin ve tariflerin kaydını tutmak elzemdi. Bu tezde, mesai saatleri belirsiz olan, herhangi bir ücret/maaş karşılığında gerçekleşmeyen ve kadınların gündelik yaşamını adeta işgal etmiş rutinleri görmek mümkün oldu. Böylece toplumsal cinsiyet rolleri ve mutfağın kesiştiği yerden bir deneyim aktarımı yapılmaya çalışıldı. Maslow'un ihtiyaçlar piramidinde fizyolojik ihtiyaçlar olarak yer alan; bir insanın yaşamını devam ettirebilmesi için gerekli olan "yemek yeme" pratiğinin bir kadın için sosyalleşme alanı, yardımlaşma alanı olabildiği gibi her gün yapmak durumunda olduğu "zorunlu" ve "rutin" bir görev olduğu da oldukça aşikardı.

Tezin konusuyla ilgili beni en cezbeden şey ise saha çalışmasıydı. Daha önce vegan/vejeteryan tarifler toplayan Göz Kararı isimli bir projede çalışma yürütmüş ve tarif veren kadınların fotoğrafları ile çeşitli sanatsal, görsel üretimlerde bulunmuştum. Göz Kararı (2021) ile bir kısır tarifinin öncülüğünde o kadar farklı sofralara, o kadar farklı kadınlık hallerine tanık oldum ki yemek hafızası üzerine çalışma isteğim katman katman açıldı ve heyecanım arttı. Ardından çalışmama çocukluğumdan bu yana yediğim ve çok sevdiğim "kendi evimizin kısırı"nın hikayesini kaydederek başladım. Annemle yaptığım bu ilk görüşmenin ses kaydını dinlerken ise şunu fark ettim; kadın olmak, görev olarak da olsa bir evi çekip çevirmek aslında başlı başına bir dayanışma, bir direnme hikayesi. Öyle ki annemin kısır tarifi; gezdiğimiz şehirleri, Karşıyaka'daki komşumuz Sevgi Teyze'yi, Hatay Dörtyol'daki Ayşe Teyze'yi, halalarımı misafir ediyor ve onlardan da bir parça taşıyordu. Tez için yaptığım ilk görüşmelerde araştırma mekanımın kadınlar arasında yapılan "gün"lerle sık sık kesişeceğini anlamıştım. Bir düzine kadının arasından, bezenmiş sofralardan kalkıp gelen o sofranın en iyi yemek yapan kadınları ile de görüştüm; üç kuşak yan yana dizilmiş aile sofralarına da misafir oldum. Kimisi için yemek esaslı, özenli bir işti… Kimisi içinse karın doyurmak için gerçekleştirilen gündelik bir rutin… Tez için yaptığım kayıtları ve söz konusu kayıtlarda tarifler veren kadınları düşündüğümde kaydı aldığım mekanların da buluşma şekillerimizin de tezin konusu ile çok

bağdaşık olduğunu ise şimdi anlıyorum. Çünkü buluştuğumuz mekanlar bir yemeği sunma, sofra kurma veya yemek yapma ritüelinin o kadının hayatında kapladığı alan ile doğrudan bağlantılıydı. Bu yüzden ki kimisiyle dışarıda görüştüm, kimisi ile ise evlerinde, sofralarında görüştüm. Bu duruma dair gözlemler sonuç bölümünde daha detaylı anlatılacaktır.

Öte yandan ev içi emeği sorgulayıp mutfak kültürünün kuşaklar arasındaki aktarımını yemek tarifleri üzerinden örneklendirilen bu tezde; özünde İstanbul'da yaşayan kadınların İstanbul deneyimi, İstanbul'da kurdukları düzen ve mutfak kültürüne dair algı ve pratikleri de araştırılmıştır. Kent kültürünün bileşenleri arasında yer alan gastronomi ve mutfak sanatlarının evlerde nasıl, ne çeşitlilikte ve hangi koşullarda gerçekleştiğini inceleyerek yapılan görüşmelerde kadınların yaş, eğitim durumu, göç geçmişi, yaşadığı konut tipi gibi faktörlere de bağlı olarak mutfak pratiklerindeki farklılıklar ve benzerlikleri ortaya koymaya çalıştım. Elbette tam da bu noktada karşıma çıkan şey kimi zaman içselleştirilmiş, kimi zaman oyunlaştırılmış, kimi zaman ise bir direniş biçimi gibi kodlanmış toplumsal cinsiyet rolleriydi.

Bu tez, kentin büyük ölçeğinden çıkıp mahallelere, sokaklara, evlere ve oradan da mutfaklara, kurulan sofralara yaptığım misafirlikle İstanbul'da yaşayan kadınların ev yaşamı ve mutfak kültürüne dair algılarını, yaşantılarını ve yaşam pratiklerini anlamayı amaçlarken aynı zamanda, İstanbul'un metropol nüfusunun, farklı yaşam alanlarının ve göçle gelen hareketli toplum yapısının yemek kültürüne nasıl etki ettiğini sorgulamaya çalıştı. Bu süreçte, ev işlerini yüklenen kadınların emeklerinin görünür olması, kayda alınması bağlamında yapılan çalışmalara bakarak İstanbul'daki kent deneyimi ve bu bağlamdaki değişim dönüşüm sürecini de nasıl yönettiklerini sorma fırsatım oldu.

Bununla birlikte, çalışmam için "tarif almaya geliyorum" diyerek araladığım kapılarda; aldığım bu tarifler üzerinden açılan ve genişleyen sohbetlerimizle hem görüşme yaptığım kadınların aktarımının kaydını tutmuş hem de tariflerin yazılı hale gelmesini sağlamış oldum. Dijitalleşmenin ve bilginin yayılmasının yemek tarifleri bağlamındaki etkisini de yer yer gözlemlediğimi söylemek mümkündür. Araştırma boyunca yemek tariflerinin, evlerde bu tariflerle yapılan yemeklerin her hanenin/ailenin kendi hafızasında önemli bir parçaya işaret ettiğini gözlemledim.

Bu noktada her kadına ait koca bir mutfak tarihinin, her biri kendine has notalarla bezenmiş yemek kültürünün belleğinin tutulmasını önemli bulduğum için bu yolu denediğimi söylemek isterim. Elbette mutfak kültürünün ve tariflerin kuşaklar arası aktarımdaki yerini de göz ardı etmemeye çalıştım. Böylece kadınların evde vakit geçirme yöntemleri ve mutfak kültürünü taşıma/aktarma biçimleri üzerine odaklanmak mümkün oldu. Hafızanın devinimi ve mutfak kültürünün hatırası üzerinden topladığım kadınlara ait bu verilerden yola çıkarak derlemeye gayret ettim.

1.2. Nitel Araştırma Yöntemi

Nitel araştırma, karmaşık sosyal olayları anlamak, yorumlamak ve açıklamak için uygun bir yöntemdir. Nitel araştırma yöntemlerinin araştırmacının katılımcılarla etkileşim kurmasını sağlayarak derinlemesine anlayış elde etmesini sağladığı ve yorumlayıcı/açıklayıcı bir yaklaşımı vardır. (Kümbetoğlu 2008: 45-107). Nitel araştırma, genellikle sosyal bilimlerde kullanılan, insanların deneyimlerini, algılarını ve sosyal olguları derinlemesine anlamayı amaçlayan bir araştırma yöntemidir. Sayısal veri toplama ve analiz etme yerine, sözel, görsel veya yazılı veriler üzerinde yoğunlaşır ve anlam arayışına odaklanır. Nitel araştırma yöntemleri zengin ve karmaşık veriler elde etmeye elverişlidir. Araştırmacıya esnek ve dinamik süreçler sunar. Verilerin analizi, genellikle tematik analiz veya içerik analizi gibi yöntemlerle gerçekleştirilir. Bu yöntemler, sosyal fenomenleri ve insan davranışlarını derinlemesine incelemek için güçlü araçlardır. Nitel araştırma yöntemlerini kullanılan bir araştırmanın verileri tematik bir araştırmaya göre şu şekilde derlenebilir: Veri toplama, veri hazırlama, ilk kodlama, temaların belirlenmesi, temaların gözden geçirilmesi ve tanımlanması ile rapor. (Braun, & Clarke, 2006: 77-101)

Veri toplama kısmında öncelikle, derinlemesine görüşmeler, odak grup çalışmaları veya katılımcı gözlem gibi yöntemlerle veriler toplanmalıdır. Örneğin benim örneklemimde bunu kadınların mutfak deneyimleri ve hafızalarına dair anlatılarını kaydetmeye çalışarak yaptım. Veri hazırlama aşamasında toplanan datalar yazıya dökülür. Yine bu tez özelinde bunu; yaptığım görüşmelerde aldığım ses kayıtlarını deşifre ederek yaptım. Görüşme kayıtlarını yazıya geçirerek analiz edilebilir hale getirdim. Verileri okuduktan sonra araştırma için anlamlı olacağını düşündüğüm parçalarını belirledim. Bu kodlar, belirli temaların ortaya çıkmasına yardımcı oldu. Örneğin, "tarif", "mutfak gelenekleri", "dayanışma", “komşu”, “kışlık”, “alışkanlık” gibi kodlar bu tezi yazarken en çok aradığım kodlardan bazılarıydı. Nitel araştırmalarda Krippendorff’un belirttiği gibi temaları gözden geçirir, gereksiz veya tekrarlayan temaları birleştirir ve her bir temayı tanımlarsınız. Bu adımda ise temaların verilerle uyumlu olup olmadığı kontrol etmek önemlidir. (Krippendorff, 2018)

Jennifer Mason’ın “Finding a Focus and Knowing Where You Stand” başlıklı çalışmasında nitel araştırma metodolojisinin temel ilkeleri ve araştırmacının bu süreçte nasıl bir duruş sergilemesi gerektiği üzerinde durmaktadır. Ona göre, nitel araştırma yaparken net bir odak belirlemek ve araştırmanın dayandığı metodolojik temelleri anlamak önemlidir. Araştırmaya odaklanmak, metodolojik durum, refleksivite, esneklik ve uyarlama bu anlamlandırma süreçlerinin önemli saç ayaklarındandır. Mason, nitel araştırma yöntemlerini kullanırken araştırmanın başındaki ilgi alanımızın geniş olmasını makul karşılar, ancak görüşmeler esnasında veriler elde edilmeye başlandıkça daha spesifik bir konuya odaklanmanın elzem

olduğunu da vurgular. Ben de saha araştırmamın öncesi ve sonrasını düşünerek araştırmamı Mason'ın belirttiği gibi süreç içerisinde sadeleştirmem gerektiğini gördüm. Konu ve kapsam açısından tezin baştaki ve sondaki durumu arasında çok mesafe olmasa da süreç içerisinde beni ulaşmak istediğim verilere götürecek soruların değişebileceğini, tekrara düşen yerleri fark ettim ve buna göre şekil aldım. (Mason, 2002: 8)

Mason, nitel araştırmacıların metodolojik yaklaşımlarını net bir şekilde belirlemeleri gerektiğini savunur. Araştırmacının epistemolojik ve ontolojik duruşu, araştırma sürecinin her aşamasında kritik bir rol oynar. Bu durum, araştırma sorularının formüle edilmesinden veri analizine kadar her aşamayı etkiler. Araştırmacıların, kendi varsayımlarını, önyargılarını ve araştırma sürecine nasıl etki edebileceklerini sürekli olarak sorgulamaları gerektiği üzerinde durur. Refleksivite, araştırmacının kendi konumunu ve bu konumun araştırma bulgularını nasıl şekillendirdiğini anlamasını sağlar. Mason, nitel araştırmanın doğası gereği esnek olduğunu ve araştırmacıların araştırma sürecinde karşılaştıkları yeni bilgilere ve duruma göre yöntemlerini uyarlamaları gerektiğini vurgular. Bu esneklik, araştırmanın derinliğini ve geçerliliğini artırır. (Mason, 2002: 15-24) Bu unsurlar, nitel araştırmanın derinliğini ve zenginliğini artırarak, araştırma bulgularının daha anlamlı ve geçerli olmasını sağlar.

Svend Brinkmann ve Steinar Kvale'nin yazdığı "InterViews: Learning the Craft of Qualitative Research Interviewing" isimli çalışma nitel araştırma görüşmelerine odaklanarak, araştırmacılara bu yöntemin temel ilkelerini ve pratik uygulamalarını öğretmeyi amaçlamaktadır. Yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış görüşmelerin her birinin ne zaman ve nasıl kullanılacağını tartışan bu kaynak görüşmelerin nasıl etkili bir şekilde yönetileceğini açıklamaktadır.

Bu tezi hazırlama sürecimin başında danışmanım Aynur Atmaca Can ile birlikte içerik akışını kurmaya çalışmıştık. Sorun olarak gördüğüm temel noktalar üzerine konuşup bir çerçeve çizmiş, ardından görüşme yapacağım kadınlara yöneltmek üzere, ilerleyen bölümlerde bahsedeceğim konuları destekleyecek sorular hazırlamıştım. Yaptığım görüşmelerde bu soruların 3/5'ini kullandığımı fark ettim. Geriye kalan soruları daha çok sohbet esnasında konuyu açmak için kullandığım bilgi verici yahut derinleşmeyi sağlayan bir destek mekanizması gibi konumlandırdım.

Nitel metodolojinin tüm bu temel öncülleri ve yukarıdaki tartışmalar ışığında, bu araştırma için en uygun veri toplama yöntemi, yorumlayıcı yaklaşımla uyumlu olan yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler olabileceğine karar verdik. Nitel görüşmeler bazen bir amaca yönelik sohbetler olarak adlandırılır. Başka bir deyişle, araştırmacı görüşmeler yoluyla belirli bir tür bilgi elde etmek ister. Yarı yapılandırılmış nitel görüşmelerde sorular önceden formüle edilmiştir; katılımcının derinlemesine cevaplar

vermesine olanak tanıyan, ayarlanabilen ve tüm görüşmenin sırası konuşmanın akışına göre değiştirilebilen açık uçlu sorulardır. Bu aynı zamanda insanların gerçekliği ve anlamları nasıl inşa ettikleri ve eylemlerine verdikleri önemle de ilgilidir. (Walker, Jones, 1985: 45-56)

Brinkmann ve Kvale'nin aktif dinleme, beden dili ve empati gibi üzerinde durduğu unsurları, görüşmenin doğal bir akış içinde nasıl sürdürüleceğini ve katılımcının rahatlatılmasının nasıl sağlanacağını tartıştığı bölümlerden faydalandım. Aynı zamanda nitel araştırma yöntemlerini kullanırken Mason'ın bahsettiği esnekliği deneyimledim. Sorularımın birbirini besleyen devam niteliğinde sorular olması da katılımcıların görüşmeleri yaparken kendilerini daha güvende hissetmelerini ve sohbet halinde seyreden doğal bir akış yakalamamızı sağlamış oldu. Böylece, yarı yapılandırılmış mülakata dayalı derinlemesine görüşmeler ile araştırma sürecime başladım. Süreç ilerlerken beşinci görüşmemde bir aile evine konuk oldum. Bu aile aynı apartmanda yaşayan bir aileydi. Yıllar önce göç ettikleri kentten insanlarla bir arada oldukları bir semtte oturuyorlardı. Dolayısıyla, dört kadın ile bir sofrada buluşmuş oldum. Hepsini tek tek görüşme için almak yerine sofrada daha henüz mülakat süreci başlamadan başlayan sohbette bir arada olduklarında birbirine yaptıkları yorumlardan da beslenebileceğimi fark ettim. Bunun üzerine bu grupla derinlemesine mülakat yerine odak grup görüşmesi yapmayı tercih ettim. Odak grup çalışması sayesinde veri toplayıp kadınların mutfak deneyimlerinden oluşan anlatıları kaydetmiş oldum. Bireysel anlatıların her ne kadar objektifliği ve açıklığı tartışılır olsa da bunu özgür iradenin felsefik tartışmalarına çevirmeden görüşme yapılan kişilerin yani esasen mesele edilen konunun öznelerinin tüm toplumsal, kültürel, sosyal, ekonomik, politik, psikolojik kaygılarını bir kenara bırakarak verdikleri cevapların; konuya özne olmuş kişilere de bir ifade alanı açılması, söz hakkı tanınması bağlamında değerli olduğu kanaatindeyim.

Barbara Misztal de nitel araştırmaların bellek çalışmaları için sunduğu derinlik ve anlamın önemini şu şekilde açıklamaktadır:

"Nitel araştırma, belleğin toplumsal ve bireysel boyutlarını anlamak için derinlemesine veri sağlar. Bu tür araştırmalar, bireylerin geçmişle nasıl ilişki kurduğunu ve bu ilişkiyi nasıl yorumladığını ortaya çıkararak, hafızanın karmaşıklığını ve çok boyutluluğunu açığa çıkarır." (Misztal, 2003: 20).

Zira, Misztal'dan yapılan bu alıntı nitel araştırmanın bellek çalışmalarında bireylerin deneyimlerini ve bu deneyimlerin toplumsal bağlamını anlamak için ne kadar önemli olduğunu vurgulamaktadır. Mason'ın yine aynı kitabında bahsettiği araştırmacının topladığı kayıtları ve içindeki ilgili kesitleri nasıl kullanacaklarını tasavvur etmelerinin elzemliği ise kitapta şöyle örneklendiriliyor:

"Ev işlerinin bölüşümü hakkındaki alıntılar, açıklamanın geliştirilmesine nasıl katkıda bulunabilir? Bu alıntılar sadece temel noktaları mı göstermeye yardımcı olur, yoksa açıklamayı daha somut ve

etkili hale mi getirir? Araştırmacılar ayrıca, seçtikleri veri kesitlerinin açıklamayla nasıl ilişkili olduğunu ve açıklamayı desteklemek yerine sadece belli bir bakış açısını mı yansıttığını anlamalıdırlar" diyor.

Bir başka bölümde ise şöyle açıklamaktadır:

"Mesela, bir dizi röportaj transkriptinden, kesitsel bir indeksleme kategorisine ilişkin alıntılanabilir metin parçaları çıkardığınızı hayal edin. Alıntılar, örneğin 30 transkriptin 25'inden alınmış olabilir ve röportaj yapanların ev işlerinin bölüşümünü açıkladığı yerler olabilir. Evdeki cinsiyet ilişkilerine dair bir açıklama oluşturmak istiyor olabilirsiniz. Bu alıntıları açıklamanızı geliştirmek için nasıl ve ne şekilde kullanacağınızı dikkatlice düşünmeniz gerekecek. İlk olarak, bu temanın kendisi (ev işlerinin bölüşümü) açıklamanın bir parçası mıdır, yoksa onu oluşturan mıdır? Diğer bir deyişle, ev işlerinin bölüşümü sadece evdeki cinsiyet ilişkileri hakkında bir şeyler mi gösteriyor, yoksa bu ilişkileri mi üretiyor veya özetliyor? Bu veri kesitini gerçekten açıklamanızı geliştirmek için kullandınız mı, yoksa açıklamayı geliştirdiniz ve ardından bu veri kesitini onu göstermek için mi kullandınız? Bu veri kesiti olmadan açıklama geliştirilebilir miydi? Yoksa açıklama başka verilere dayanarak mı geliştirildi? Eğer öyleyse, bu kesitteki alıntılar açıklamanıza bir şey katıyor mu? Basit alıntılar olarak sunulduğunda mantıklı mı, yoksa bir bağlama oturtulması mı gerekiyor? Sadece açıklamadaki temel noktaları mı göstermeye yardımcı oluyorlar, yoksa potansiyel bir izleyici için açıklamayı daha sağlamlaştırılmış mı yapıyorlar? (Mason, 2002: 183)

Kümbetoğlu ise nitel araştırma yöntemlerinden bahsederken araştırmacı ve araştırma süreçlerini betimlemektedir:

"Araştırmanın yönteminin seçilip, uygulanmasında da farklı bir çizgiyi izlerler. Araştırmanın amacını sadece neden sonuç ilişkisini açıklamak olarak değil, sosyal hayatın, günlük deneyimlerin, ilişkilerin anlamını derinlemesine kavramak ve tanımlamak olarak kabul ederek, bu amaca en iyi hizmet edecek olan derinlemesine görüşme, gözlem, odak grup tekniklerine dayanan niteliksel yöntemi tercih ederler. Burada araştırmacı sadece araştırma öznesine değil, kendi deneyim ve bilgilerine bakarak, bunları araştırdığı kişilerle paylaşarak, ortaklaşa bir biçimde yaratılmış bir etkileşim süreci yaratabileceği teknikleri, yolları ve tarzları tercih etmektedirler. Çünkü paylaşım ve etkileşim sürecinin hem araştırmacı, hem araştırılan için dönüştürücü bir deneyim olduğunu kabul etmektedirler. Araştırma süreci, araştırmacının kendisi için, farkındalık yaratan, araştırma öznesini doğru konumlandırmasına bağlı olarak, kendilik bilgisini de elde edebileceği bir deneyimdir. Süreç, araştırılan için de benzer bir etki ile yaşadığı zamanın, mekanın,

ilişkilerinin ve bunların iç içe geçmiş ince ağlarının üzerinde düşündüğü, algıladığı, sorguladığı bir deneyimdir. Böylece her iki tarafın bu deneyimden elde ettiği bilgi algılanan gerçekliği zenginleştirici, eleştirici, dönüştürücü olabilir. Böylece hayatın içinde var olurken, biricik olan, tekil olan, kişisel olanlar, bir paylaşım süreci ile çoğullaşır, en azından araştırma kapsamında pek çok kişinin paylaşacağı bir bilgi birikimine dönüşür." (Kümbetoğlu 2008: 56).

Kümbetoğlu'nun açıkladığı gibi esasen nitel araştırma sürecinde katılımcılar, aktif olarak sürece dahil edilir ve onların perspektifleri araştırmanın merkezine konur. Veri toplama işi katılımcının rızası alınarak kayda alınır ve bu kayıtlar genellikle katılımcıların doğal ortamında yapılır; böylece davranışlar ve olaylar doğal akışında incelenir. Nitel araştırmalarda veriler anlatı ve hikaye formatında sunulur, bu yöntem de verilerin daha anlamlı ve erişilebilir olmasını sağlamaktadır. Nitel araştırma yöntemleri aynı zamanda toplumsal sorunların karmaşıklığını anlamada önemli bir araçtır. Sayısal verilerin ulaşamayacağı derinliklerde, bağlamların ve anlamların keşfedilmesini sağlar.

1.3. Görüşülen Bilgisi

"Interviewing is rather like marriage: everybody knows what it is, an awful lot of people do it, and yet behind each closed front door there is a world of secrets."

(Oakley, 81: 31)

Mülakat yapmak evliliğe benzer: herkes ne olduğunu bilir, pek çok insan yapar ama yine de her kapalı kapının ardında bir sırlar dünyası vardır.

The Ann Oakley Reader isimli kitabının üçüncü bölümü şöyle başlar:

"Modern sosyolojinin büyük bir kısmının haklı olarak "mülakat bilimi" (Benney ve Hughes, 1970, s. 190) olarak görülmesine rağmen, mülakat verilerini kullanan sosyologların çok azı aslında mülakat sürecinin kendisini ayrıntılı olarak anlatma zahmetine katlanır. Araştırma, raporlama gelenekleri, kaç mülakat yapıldığı ve kaçının yapılmadığı; mülakatların ne kadar sürdüğü; soruların standart bir formata uygun olarak sorulup sorulmadığı ve bilgilerin nasıl kaydedildiği gibi bilgileri sunmalarını gerektirir. Araştırma raporlarının genellikle yorum yapmadığı bazı konular arasında görüşmeyi yapanların sosyal/kişisel özellikleri; görüşülen kişilerin görüşülme ve görüşme hakkındaki duyguları; görüşmecilerin görüşülen kişiler hakkındaki duyguları; görüşmeci-görüşülen kişi etkileşiminin kalitesi; görüşülen kişiler tarafından görüşmecilere sunulan misafirperverlik; görüşülen kişilerin görüşmecileri bilgi kaynağı olarak kullanma girişimleri; ve görüşmeci-görüşülen kişi karşılaşmalarının daha geniş tabanlı sosyal ilişkilere yayılması yer almaktadır. (Oakley, 2005: 217-220)

Araştırmamda Oakley'in bahsettiği hususları okuduktan sonra tüm bunların araştırmanın mahiyeti açısından önemli olduğunu ve araştırmanın tabiatını daha iyi anlamamıza yardımcı olacağını düşündüğüm için yukarıda bahsedilen noktalara yani araştırmacı kimliğimle edindiğim gözlemlere, görüşme yapılan kişilere dair araştırmayı bağlayan bilgilere, görüşmelerin yapıldığı ortama, algıladığım kadarıyla kişilerin kendisini güvende hissetme seviyelerine, kurulan iletişimin kalitesine, araştırmacı ve katılımcı olarak kayıt sürecince karşılıklı yaşadığımız etkileşime değinerek ve bazı gözlem ve çıkarımlar da bu tezin içinde kendisine yer bulacaktır.

Ancak öncelikle bu tezde kullanılan araştırma yöntemlerinden bahsedilecektir. Tezde kullanılan yöntem, nitel araştırma yöntemidir. Nitel araştırmalar insan deneyimlerinin karmaşıklığı ve çeşitliliği üzerine odaklanarak, nicel araştırmaların genellikle göz ardı ettiği detayları ve nüansları ortaya çıkarır. Bireylerin ve grupların davranışlarını ve algılarını, yaşadıkları toplumsal ve kültürel bağlamları dikkate

alarak anlamamıza yardımcı olur. Bu, sosyal bilimlerde daha zengin ve anlamlı analizler yapabilmemizi sağlar. Sosyal adalet ve değişim süreçlerinde etkili olup, toplumsal yapılar ve süreçler hakkında derinlemesine bilgi sunar.

Bir araştırma yapmaya karar veren kişilerin çalışma konularını seçerken aslında gelmiş oldukları yaşa kadar ilgi duydukları konuların, yaptıkları araştırmaların, karşılaştıkları insanların ve bu insanların onlarda bıraktığı etkinin payı büyüktür. Benim açımdan ise ülke gündemine ve gündelik yaşam pratiklerine ve elbette İstanbul'un kendisine duyduğum ilgi üniversite tercihimi yaparken siyaset bilimini İstanbul'da okumak şeklinde boy göstermişti. 15 yıldır yaşadığım bu şehirde nerdeyse gitmediğim semt kalmamış ve gittiğim her yerde sofraların cömertliği ile karşılaşmıştım. Misafir olduğum bu sofralarda gözlemlediklerimi yıllar geçtikçe toplumsal cinsiyeti düşünerek tartmaya başladım. Yıllardır insanlarla, sofralarla kurduğum bu ilişki, şehirden şehire, kültürden kültüre değişen, genişleyen, daralan dağınık bir mevzu olarak karşımda duruyordu. Tez konumu seçmemde belirleyici olan unsur ise insanlarla etkileşim kurarak yazabileceğim bir çalışma yürütme ihtimaliydi. Önceki bölümlerde soruları oluşturma süreciden bahsetmiştim. Veri hazırlama dönemi ise benim açımdan sahadan topladığım verileri yazıya dökmemle başladı.

Derinlemesine mülakatlarda yapılan anlatıları analiz etmek araştırmacıya "anlatıyla öğrenme" yolunu açmaktadır. Bireysel bir deneyim araştırmacının soruları ile açılır bir anlatı haline gelir. Anlatının analizi sayesinde bireylerin toplumsal eylemlerini ve deneyimlerini anlama fırsatı ediniriz. Kendiliğin tarihsel, spesifik toplumsal ilişkiler ve kurumlar içinde ve onlar yoluyla inşa edildiğini görerek insan failliğini dinleme şansı yakalarız. (Maynes vd., 2012: 2). Bireysel anlatılar, dikkatlice yorumlandığı takdirde, hem bireysel davranış biçimlerinin mantığını, hem de söz konusu davranış biçimlerinin geliştiği sistem düzeyindeki sınırların etkilerini aydınlatacaktır (Personal Narratives Group, 1989: 6).

Gündelik hayattaki deneyim, Aksu Bora'nın da ifade ettiği gibi (2018: 32), feminist kuramda hep önemli bir bilgi kaynağı olarak görülmüştür. Görüşmelerden çıkan anlatıların demokratik bir epistemolojisinin olduğu söylenebilir. Çünkü daha önce sesini duymadığımız, kendisine alan açılmamış, fırsat bulamamış sıradan insanların hikâyelerine odaklanır. Kadınların sesine kulak vermek, onların deneyimlerini onların ağzından dinlemek bu bilgiye erişimin yollarından biridir. Feminist perspektifte kadın anlatıları özellikle önemlidir, çünkü kadınların kendi hayatlarındaki koşullara ve olaylara yükledikleri öznel anlamlar kadın anlatılarında kendini gösterir; böylece toplumsal ve kültürel süreçler araştırmacılar için yeni anlamlara kavuşur. Sorunlarını kadın deneyimi açısından ele alan feminist araştırmalar, bu deneyimleri "gerçeklik"in önemli bir göstergesi olarak kullanır (Harding, 1995: 40). Öte yandan, gündelik hayat deneyimine dair kişisel anlatıları, "toplumsal gerçekliğin başka düzeyleriyle ilişkili biçimde yerleştirerek

anlamaya çalışmak, onların ifadelerini gündelik gerçekliğin kendisi olarak görmemek" (Bora, 2018: 33) önemlidir.

Bu tezin ana sorunsalı İstanbul'daki kadınların mutfak alışkanlıklarını araştırmak ve yemek yapma pratiği ve tarifler üzerinden ev içi emeği nasıl ifade ettiklerini anlamaya çalışmaktır. Kuşaklar arası mutfak kültürü nasıl şekilleniyor, aktarım yapılıyor mu, yapılıyorsa hangi yöntemlerle yapılıyor gibi alt sorularım vardı ve yaptığım görüşmelerde bu sorulara da cevap aradım. İstanbul'da yaşayan kadınların ev yaşamı nasıldır ve mutfak kültürü algıları nedir diye sorarken aynı zamanda İstanbul'a göç etme ve esasen şehrin dinamizmi ile değişen koşulların dönüşüme uğrattığı pratikleri de sorguladım. Çünkü her kuşağın İstanbul'u farklıydı ve kendine has pratikleri vardı. Elbette bu pratikler hem sofraya, hem sofra alışkanlıklarına hem de mutfağa, mutfaktaki tencerenin içinde pişen yemeğe kadar etki etmişti.

Nitel araştırma yöntemlerinin, araştırmanın konusunu derinlemesine anlamayı amaçladığından ve bu derinleşmeyi sağlamak için sistematik ve keşifçi bir perspektiften bakar ve genellikle katılımcıların deneyimlerini ve bakış açılarını ayrıntılı olarak ele almak için görüşmeler, odak grup çalışmaları ve katılımcı gözlem gibi teknikleri içerdiğinden yukarıda bahsedilmişti. Metodoloji; ontoloji ve epistemolojinin araştırmacı tarafından nasıl algılandığı ve bu algıların, araştırmanın belirli yöntemlerle nasıl yürütüleceğini belirlediği anlamına gelir. Bu bağlamda, nitel bir araştırma yürüten bir araştırmacının varsayımları, amaçları ve ilgi alanları, hangi metodolojiyi seçeceğini ve bu metodolojiyi nasıl uygulayacağını şekillendirmektedir. (Mason, 2002: 7-13) Bu tezin yazımında nitel araştırma yöntemlerini kullanmış bir araştırmacı olarak ev işlerinin çok konuşulmayan "görünmeyen ev içi emek" olarak akademik dünyada tartışılan yanına ve gündelik yaşamda bu emeği yüklenmiş aktörlerin yani ekseriyetle kadınların hikayesine odaklanıldı. Çünkü hem toplumsal cinsiyet rollerine sıkıştırılmaya çalışılan kadınların hem de bu konuda araştırma yapma merakımı tetikleyen çocukluğumdan beri tanıdığım, bildiğim pek çok kadının "emeğinin bir karşılığı olması gerektiği" fikrine bile çok uzak oldukları gerçeği ortaya çıkmıştı.

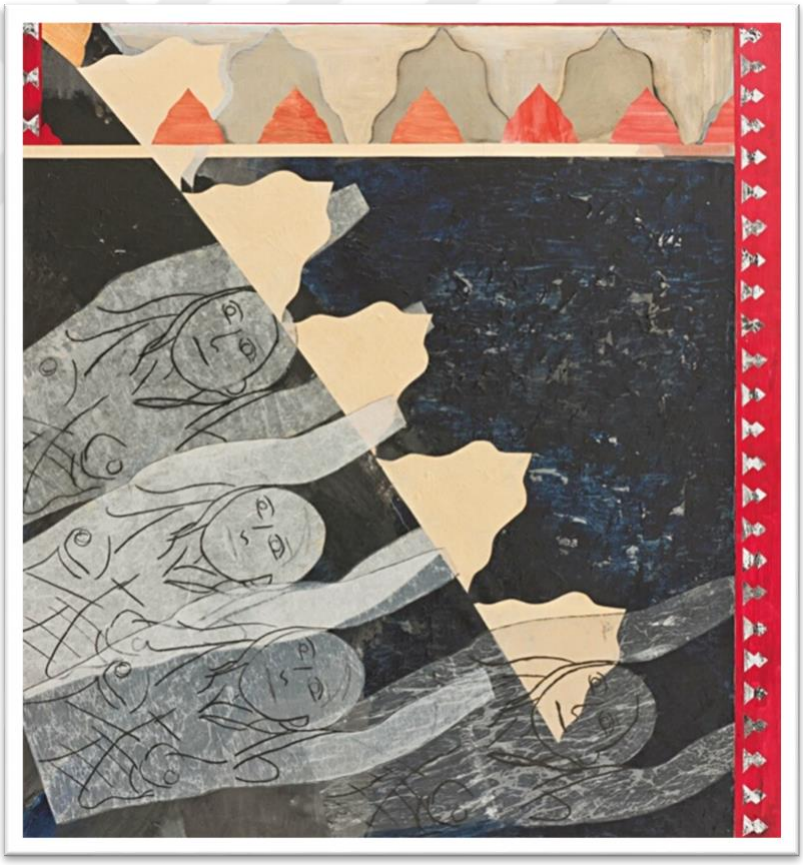
Veri toplama aşamasında yarı yapılandırılmış sorular hazırlayarak yaptığım derinlemesine mülakatlarda 21 kişi ile, odak grup görüşme tekniği ile ise toplamda 9 kişi ile görüşme yaparak İstanbul'da yaşayan 30 kadının mutfak deneyimi üzerine kayıtlar aldım.

Görüşme süreci, araştırmama katılan 30 kadının mutfak alışkanlıkları, gündelik yaşamda kullandığı tarifler/malzemeler, bu tarifleri çevresiyle paylaşımı/aktarımı ve sofraya dair biriktirdikleri estetik algı üzerine açıklayıcı bilgiler vermelerine olanak tanıdı. Böylece, kişilere rücu ederek kartopu tekniğiyle çoğaltılan ve 30 kişiye tamamlanan bir görüşme süreci gerçekleştirmiş oldum. Kartopu örneklemesi tekniği, "özellikle nadir görülen durumları incelemede bu özellikte bir bireyle temas kurulmasının ardından, bu

bireyin yardımıyla diğer bir bireyle görüşüp zincirleme olarak örneklemi oluşturma işlemidir (Gauvreau, 1993: 469-72).

Öncelikle arkadaşlarımın yönlendirmesi ile tanıştığım kadınlarla, onların rızası dahlinde kayıtlar alarak görüşme yapmaya başladım. Tüm görüşme kayıtlarını dinleyerek özellikle içinden çekmek istediğim kısımları detaylı bir şekilde yazıya geçirerek araştırmamda kullanabilecek hale getirmeye çalıştım.

Tez görüşmelerime katılan kadınların bazıları yemek yaparak para kazanıyor, bazıları yemeği yalnız karın doyurmak için yapıyor, bazıları ise sofra kurmaktan büyük keyif alıyordu. Ancak hepsinde gördüğüm ortak bir nokta vardı. Görüşme yaptığım kadınların hepsi yaşları kaç olursa olsun annelerinin deneyimlerinden de bahsediyordu. Dolayısıyla tez için yalnız bu 30 kadının gündelik yaşamını değil, onların anlatıları dahilinde bir üst kuşaklarının deneyimlerini de dinlemiş oldum.



Şekil 1: İpek Düben İzler #11 1992-2012

İstanbul'da yaşayan 21 kadın ile yarı yapılandırılmış derinlemesine mülakatlar ve toplamda 9 kadınla 2 ayrı odak grup görüşmesi yaptım. Bu görüşmeler neticesinde toplanan veriler hakkında detaylara yer

vermek gerekirse; araştırmayı, Şubat 2022 yılında başlayan ilk derinlemesine mülakat deneyimi ile Şubat-Ağustos 2024 tarihleri arasında yaptığım görüşmelerden toplanan verilere dayandırılmıştır. Yaptığım görüşmelerin en kısası 20 dakika olmak üzere, en uzunu 1 saat 21 dakika olan toplamda 21 kişi ile birebir görüşme şeklinde gerçekleşmiştir. Yarı yapılandırılmış mülakat tekniğine dayalı bu birebir sohbetlerden sadece bir tanesi görüşme yaptığım esnada şehir dışında olması sebebiyle zoom üzerinden gerçekleşmiştir. Görüşmeleri yaptığım kadınlarla ilgili ayrıntılı bilgi içeren bir tablolar Ek.2'deki katılımcı bilgisini gösteren tablolarda ayrıntılarıyla mevcuttur.

Buna ek olarak araştırma için iki odak grup görüşmesi yapılmıştır. İlk odak grup görüşmesinde aynı şehirde doğmuş üç kuşak kadın ve bir de hem memleketlileri hem de komşuları olan bir kadının bulunduğu 4 kişilik bir grupla görüşülmüştür. İkinci odak grup görüşmesinde; anneanne, babaanne, anne, torun ve anne ile yaşıt komşu olmak üzere beş kadın ile görüşülmüştür. İlk odak grup görüşmeme katılan 4 kadın ile 1 saat 38 dakikalık, ikinci odak grup görüşmeme katılan 5 kadın ile ise 2 saat 14 dakikalık görüşmeler gerçekleştirdim. Bu mülakatta görüşülen kişiler arasında etkileşim ve görüş alışverişi sağlanmıştır. Bu görüşmelerde ilk ağızdan anlatıların dinlenmesiyle üç kuşak arasındaki aktarım sürecinin daha detaylı görülmesi amaçlanmıştır. Ayrıca bilgilerin grup arasında yorumlanışı, birbirlerine yaptıkları katkılar, müdahaleler de gözlemlenmiştir. Odak grup görüşmelerimden bir araştırmacı olarak da büyük bir keyif aldığımı belirtmem gerekiyor. Her iki yöntem deneyimimde de katılımcıların evine misafir oldum. Aslında böylece, kendi evimden çıkıp onlara gitme yolculuğumda da bir kent deneyimi yaşadım. İstanbul'un farklı ilçelerindeki kadınların yaşamı, kent merkezi olarak gördükleri yerleri, yaşam alanlarını, sınırlarını, genişledikleri yerleri de düşünme fırsatım oldu. Tüm bu deneyimin ilerleyen yıllardaki çalışmalarıma hem neşe ve motivasyon kaynağı olacağını hem de referans olacağını düşünüyorum.

İlk odak grup görüşmemde babaanne, anne, torun ve anne ile yaşıt komşu, ikinci görüşmede babaanne, annene, anne, torun ve anne ile yaşıt komşu olmak üzere 9 kişi ile görüştüm. 21 kişi ile ise yarı yapılandırılmış mülakat yöntemiyle derinlemesine görüşmeler yaptım. Derinlemesine mülakatın yanı sıra araştırma sürecime odak grup görüşmeleri ekleme sebebim de ilk yaptığım görüşmede herkesin birbirini duyabildiği bir diyalog ortamının verdiği çok katmanlılıktı. Fikir çatışmalarında o fikirler dile gelmese bile insanların yüzlerinden, mimiklerinden anladığım pek çok husus oldu. Odak grup görüşmelerimin sunduğu bu gözlem yapma fırsatını da oldukça değerli buldum. Bu bağlamda aldığım notları araştırmanın ilerleyen bölümlerinde okuyabileceksiniz.

Araştırma için Kadıköy, Maltepe, Esenler, Üsküdar, Beşiktaş, Büyükada, Kurtuluş, Sarıyer, Beykoz, Sancaktepe, Kartal, Tuzla, Rumelihisarı ve Ümraniye semtlerinden kadınlarla bir araya geldim. Görüşme

yapmak üzere sözleştiğim ancak zaman ve koşulların uygun olmaması nedeniyle görüşemediğim de 7 kadın oldu.

Görüşme için seçtiğim kadınların yaşları, sigortalı bir işte çalışıp çalışmadıkları, cinsiyet kimlikleri, cinsel yönelimleri, hangi kentten İstanbul'a göç ettikleri ve İstanbul'da doğup büyümüş olmaları bağlamında bir denge gözetmeye çalıştım. Tekrara düşmemeye gayret ettim. Kent kültürünün bileşenleri arasında yer alan gastronomi ve mutfak sanatlarının evlerde nasıl yaşandığını inceleme meselesi kadınların yaş, eğitim durumu, göç geçmişi, yaşadığı ev tipi, toplumsal cinsiyet ifadesi gibi faktörlere bağlı olarak değişebiliyor muydu yoksa tüm bu farklılıklara rağmen ortaklaşılan noktalar var mıydı sorularıyla şekillenen merakımı nitel bir araştırma yaparak edindiğim bulguları bu tezde paylaştım.

Yönelttiğim sorular ile ev içinde harcanan emeği, yardım alıp almadıklarını, kente göç ile değişen faktörler olup olmadığını, yemeklerde kullanılan malzemeleri ve bu malzemelere ulaşmanın güncel koşullarını, kışlık hazırlıklarını ve dayanışma imkanlarını araştırmak üzere sorularımı sormaya başladım. Elbette tüm bu sohbet içerisinde kendilerinin en iyi yaptığını düşündüğü yemek, turşu, tatlı gibi tarifleri de alarak kayda geçirmek tezimde hedeflediğim en keyifli unsurlardan biriydi. Ayrıca tarifler; kadınların benimle bu araştırma için görüşme yapmasını kolaylaştırması açısından bir anahtar görevi gördü. Söz konusu tarifler ise Ek.3'teki tarifler bölümünde yer almaktadır.

Yukarıda bahsettiğim 30 görüşmeciye tez konumu belirledikten sonra hazırladığım ve sadeleştirdiğim soruları yönelttim. Esasen daha fazla soru hazırlamıştım çünkü evlere gidip görüşmeleri gerçekleştirdiğimde bazı soruların bu araştırma kapsamında gerekli olmadığını anladım. Bazı görüşmelerde de akış kendiliğinden oluştu ve daha ben sorumu yöneltmeden cevabını aldığım bir hale büründü. Her görüşmenin ardından ses kaydının metin deşifresini yaparak ilerlemeye çalıştım. Görüştüğüm kişilerin rızasını alarak ve kişisel verileri korunması kanuna da uygun olarak görüşmelerimi gerçekleştirdim. Görüşme yaptığım kadınların evlerine konuk olduğumda ikram ettikleri yiyeceklerin fotoğraflarını çekerek araştırmamı görsel anlamda da desteklemeye gayret ettim. Ayrıca onlardan da fotoğraflar istedim. Bunun yanı sıra görsel hafıza anlamında kıymetli olduğunu düşündüğüm el yazısı tarif fotoğraflarını da ekleyerek araştırmamı zenginleştirdiğimi düşünüyorum.

Araştırmamda bizzat tanıdığım kadınlarla da görüşme yaptım, dolaylı yoldan örneğin arkadaşlarım veya daha fazla kişinin aracı olmasıyla tanışabildiğim kadınlarla da görüşme yaptım. Öncelikle görüştüğüm kadınların bir araştırmaya katıldıkları için hem heyecanlı hem de biraz gergin olduğunu gözlemledim. Konuştururken zorluk yaşayan, tutuk davranan katılımcılar da oldu. Ancak sohbet ilerledikçe bu gerginliğin yerini rahatlığa bıraktığını söyleyebilirim. Kimi kadınlar sorularımda yer almamasına rağmen yaşadıkları

fiziksel ve psikolojik şiddete varan zorbalıkları da anlattı. Bu anlamda başta çekinik davranan kadınların yaptığımız sohbete yahut buluşma için bize aracı olan kişiye duydukları güvenle araştırma kapsamını aşan bilgiler verdiklerini de söyleyebilirim. Bu bilgilerin toplumsal cinsiyet eşitliği bağlamında araştırmada yer bulabileceğini düşündüğüm için araştırma kapsamında değerlendirmeye karar verdim ve bölümlerdeki alıntılara ekledim. Yine belirtmem gerekirse; tarif istemenin bu araştırma kapsamında yapılan derinlemesine mülakatlarda sohbeti kolaylaştıran, doğallaştıran bir medyum olduğunu düşünüyorum. Çünkü utanma, sıkılma gibi durumlar yaşayan katılımcılarımın hemen hepsinin rahatladığı nokta tarifleri istediğim anlarla denk düştüğünü gözlemledim.

Böylece, nitel araştırmanın kadınların mutfak alışkanlıkları ve tarif kullanımı gibi karmaşık rutinleri anlamak için etkili bir araştırma yöntemi olduğunu ve veri toplama araçları, katılımcılardan önemli bilgileri elde etmek için uygun ve katılımcı odaklılığını teyit etmiş oldum. Bu yöntem ve teknikler, tezin amacını ve hedeflerini tutarlı ve inandırıcı bir şekilde desteklemek için kullanıldı. Böylece yemek kültürü üzerine kadınların algı ve tutumları bağlamında belleğin taşınmasındaki rolü araştırıldı. Bu bağlamda araştırmanın bilgi ve yorumları bu alanda çalışma yapacak araştırmacılara bilgi ve katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

2. KENT KÜLTÜRÜNÜN RENKLERİ

Kent sözcüğü tarihsel anlamda değişime uğrayan bir kavramdır. Daha önceleri ‘cite’, ‘medine’, ‘polis’ ve ‘kent’ gibi birbiriyle ilişkili olarak kullanılan kavramlar günümüzde ‘city’, ‘ville’, ‘bourg’ ve ‘urban’ gibi kelimelerle ifade edilmektedir (Benevolo, 1995: 19). Kent, belirli bir coğrafi alanı işaret eden, birlikte yaşamın söz konusu olduğu ve ekonomik, sosyal, kültürel, siyasal paylaşımların yapıldığı bir yerleşim alanıdır. Kentler zamanla toplumsal yaşamın merkezleri haline gelmiştir. Kentin yapısını ve işleyişini belirleyen önemli bileşenler ulaşım, konut, ticaret ve kamu hizmetleri gibi unsurlar olmuş ve bu bileşenler enine boyuna tartışılmıştır.

Henri Lefebvre'in kent anlayışı, onu salt bir mekan olarak değerlendirmekten çıkarıp, yaşayan bir beden gibi tasavvur eder. Dolayısıyla toplumsal faktörlerle birlikte yeniden üretilebileceğini ve aynı zamanda kenti çoğulcu sosyal ilişkiler, kültürel dinamikler, toplumsal mücadeleler açısından da anlamayı hedeflemektedir. Onun bu yaklaşımı, kentsel çalışmalar alanında önemli bir referans kaynağı olmuştur. Bu bölümde Lefebvre’nin kent, mekan ve gündelik yaşam gibi kavramları nasıl işlediğine bakarak; bu kavramları genişleten, farklı pencerelerden çeşitli katkılar sunan Harvey, Castels, Mead gibi düşünürlerin fikirlerinden yararlanacak ve kent kültürü, gündelik yaşam, mekan gibi kavramlar etrafında İstanbul’da yaşayan kadınların bu bağlamdaki yerini bulup, mesafesini ölçmeye gayret edeceğim. Bunu yaparken de araştırmama katılan kadınların aktardığı verilere yer vererek; kent ve kültür bağlamında kadınların kurduğu mutfaklardan yansıyanları irdeleyeceğim.

Kent, homojen olmayan bir grup insanın sosyal canlılar olarak bir arada yaşadığı alandır. Çeşit çeşit sosyal ve etnik grup, farklı kültürlerden, farklı inançlardan insanlar barındırır. Nüfus olarak bakıldığında ise kalabalık, yoğunluğu fazla bir yerleşim alanıdır denebilir. Sosyal kontrolün zayıf olduğu, ilişkilerin bireysel, soğuk ve özensiz olduğu söylenebilir. Ancak kentte bir sosyal hareketlilik hakimdir. (Görmez, 1996: 10).

Bu parçacıklı yapı, bu atomize olmuş duyguları, hırsları, merakları, yetenekleri ile tariflediğimiz insan topluluğu bunca farklılığa rağmen nasıl oluyor da birlikte bir yaşam kuruyor? Yaptığım saha görüşmelerinde ister istemez bu farklılıklar ve aynılıklar dikkatimi çekti ve az önce sorduğum soruya dair içten içe cevaplar aradım. İnsanın güvenlik, sosyalleşme gibi ihtiyaçlarını düşündükçe ve hem daha önce İstanbul özelinde derinlemesine yapılmış sayısız çalışmadan yola çıkarak hem de tezim için görüştüğüm kadınların oturduğu semt ile göç ettiği kent arasındaki bağı gördüğümden Hobbes’un yapmış olduğu doğal durumu (state of nature) kavramına değinmeden geçmek istemedim. Hobbes, Leviathan isimli eserinde insanları doğası gereği bencil ve kendi çıkarlarını önceleyen varlıklar olarak tezahür eder. Tüm tezini de

insanın kendi güvenliği ve çıkarı için her şeyi yapabileceği bir yapıda görmesi üzerine temellenir. Onun bu düşüncesini besleyen şeyde İngiliz iç savaşını görmüş bir düşünür olmasının da etkisi olabilir elbette. Hobbes, doğal durumda insanlar arasında sürekli bir savaş hali olduğunu savunur. Onun tanımladığı insanın da feci şekilde atomize olmuş duygular kuşanmış, güvenlik kaygısı güden, uyum sağlayamadığında savaş durumuna geçen bir insan modeli vardır. Öyle ki bu durumu da "herkesin herkesle savaşı" olarak tanımlar. Ona göre insanların ihtiyaçları ve arzuları doğrultusunda birbirleriyle çatışma içinde olmaları kaçınılmazdır. (Hobbes, 2024).

Aslında elbette bu uzun erimli başka bir tartışma ancak bu tezin tam da bu bölümünde kenti parçacıklarına bölmeye, o parçacıkların hangi kültüre, dini inanışa ait olduğuna, göç pratiklerine bakarken; tıpkı Hobbes'un çizdiği bu kaygılı, güvenlik ihtiyacı duyan insan modeline bir işaret olarak bir arada yaşayan insanların profillerine baktığımda hala birlikte göç etme deneyimini ve tanış olma halini bir şekilde tüm bu ihtiyaçlardan mütevellit devam ettirdiklerini söylemeden geçmek imkansızdır.

Sonuç olarak tezin bu bölümünde bir arada yaşamanın, kültürel bağların, aidiyet duygusunun ve mutfağın kent kültüründeki payından bahsedilecektir. Mutfağın kent kültürü üzerindeki yerini tartışırken ise tezin sınırlılıkları bakımından yemek kültürünü tarihsel bağlamda ele almak yerine, gündelik yaşam pratiklerindeki "yemek yeme" ve "yemek yapma" rolleri üzerinden daha önce yapılan tartışmalardan ve tez için görüşülen kadınların anlatımlarından destek alarak bir aktarım sunmaya çalışılacaktır.

2.1. Kent ve Mekan

Durkheim, şehir kavramını "ahlaki uyumun kaybı" bağlamında ele alırken, Weber bu durumu "hesaplayıcı rasyonelliğin ve akılcılığın artışı" şeklinde tanımlamıştır. Marks ise şehirleri "kapitalist üretimin ilerlemesi" olarak değerlendirmiştir. (Sunar, 2011)

Tönnies, sanayileşme ve kentleşme dönemini, bireylerin yüz yüze iletişimle kurduğu topluluklardan, zayıf sosyal bağların ve belirsiz düzenlemelerin hâkim olduğu bir topluma geçiş süreci olarak açıklamıştır. Georg Simmel, kentleşmenin kültürel yönleri üzerine derinlemesine düşünmüş ve kentsel yaşamın bireysel bilinçte nasıl dönüşümlere yol açtığını incelemiştir. Simmel'e göre, modern yaşamın en büyük meseleleri, bireylerin özerklik ve bireyselliklerini koruma çabalarından kaynaklanmaktadır. Robert E. Park, şehirdeki çeşitli alanlar arasındaki karşılıklı bağımlılığı ifade etmek için "yaşam ağı" kavramını geliştirmiştir. Bu kavram, doğal alanlara dayanan varsayımlarla simbiyotik ilişkileri ön plana çıkarmaktadır. Park'ın, doğal ve kentsel çevre arasındaki benzerliklere dair argümanları, sosyal Darwinizm'in temellerinden biri olarak görülmüştür. Roderick McKenzie, varoluş mücadelesinin esas olarak mekânsal konum ve prestij ile bağlantılı olduğunu savunurken, bu konumun ekonomik rekabet ve hayatta kalma mücadelesiyle şekillendiğini ileri sürmüştür. (Sunar, 2011)

Ernest Burgess ise, coğrafi temelli analizlerin savunucusu olarak, şehir içindeki arazi kullanımını açıklamak için "eş merkezli daireler kuramı"nı geliştirmiştir. Bu teori, farklı kentsel arazi kullanımının düzenli bir model izlediğini belirtmektedir. Kentler, sürekli olarak değişim ve dönüşüm hali içerisindedir. Kentsel alanlar, ekonomik ve sosyal süreçlerin bir yansıması olarak dinamik bir yapıya sahiptir. Weber'e göre kentler büyük yerleşim yerleridir. Ancak büyük yerleşim yerlerinin kent olabilmesi için ekonomisinin tarıma değil ticarete dayanması ve ekonomik anlamda bir pazarının olması gerekir. (Sunar, 2011)

Gottdiener, Hutchison ve Ryan (2015) kenti, insanların yoğun bir şekilde yerleştiği, ekonomik, sosyal, kültürel ve politik faaliyetlerin merkezi olan yerleşim yeri olarak tanımlar. Kentler, bir arada yaşamayı deneyimleyen insanların, bu ortak yaşamlarından doğan ve yaşam biçimleri ile şekillenen mekânlardır. Kentler bir mekân olmalarının ötesinde, tarihi, sosyal, kültürel, siyasi, ekonomik vb. özellikleri de bünyesinde barındıran yerleşim yerleridirler (Başaran, 2008).

Kevin Lynch kenti, "netlik kazanmış bölgeleri, belirli sokakları ya da belirli işaretleri kolaylıkla tanınabilen veya kolaylıkla kapsayıcı bir modele girebilecek biçimde ayırt edilebilen bir yapılanma" olarak tanımlamaktadır (Benevolo, 1995). Lynch'e göre, kentin tanımlanabilir sembollerle bir doku oluşturup görsel olarak kavranabilmesi elzemdir. Böylece kent, bölgeleri, sınırları, yolları kolayca ayırt edilebilen ve

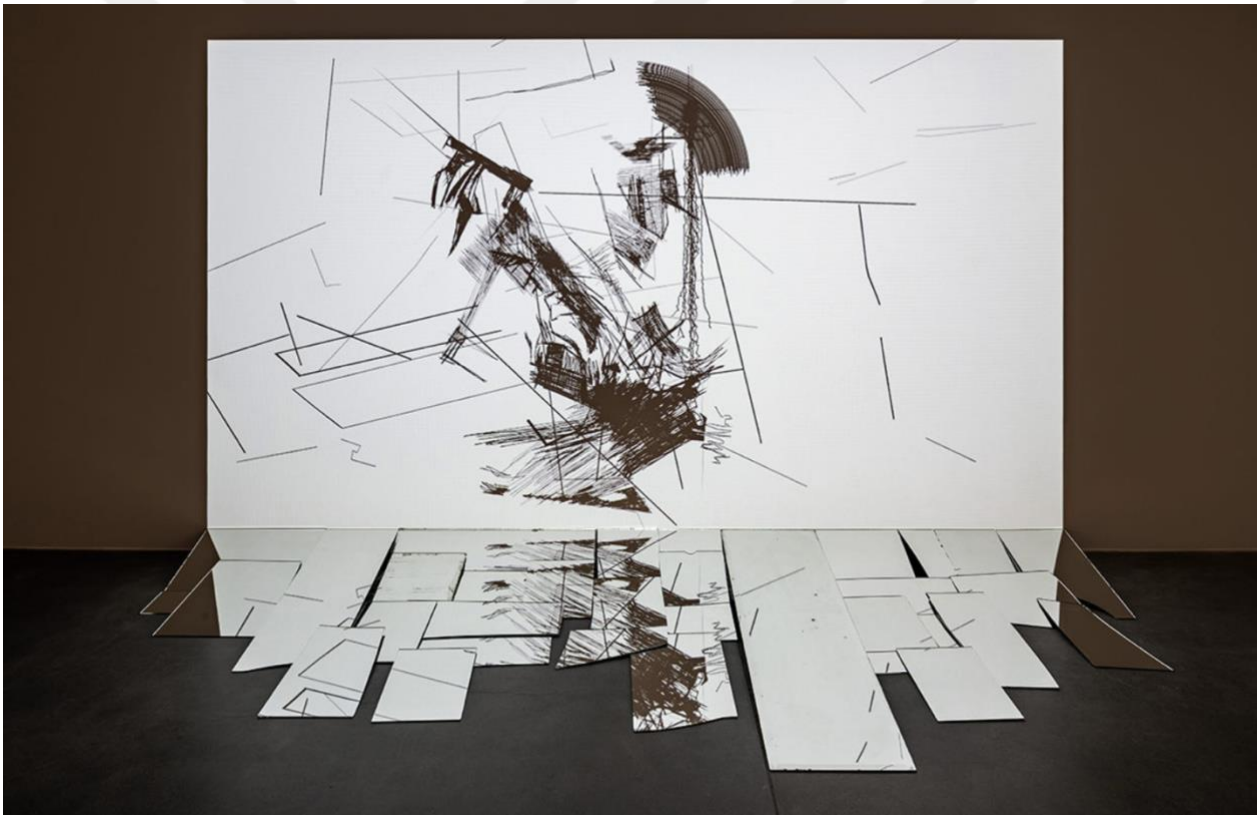
bir doku içinde kategorize edilebilen bir alandır. Lynch fiziksel unsurlardan yola çıkılarak oluşturulan kent imgelerini beş başlık altında toplamaktadır. Ona göre bu ögelerin ilki insanların kentte yerleştiği ve birbirinden farklı özellikler sergileyen yaşam alanları olan bölgelerdir. Söz konusu bölgelerin sınırlarını tarif eden sınırlar yani Lynch'in deyimiyle kenar öğeleri, yollar, toplanma, dağılma ve aktarma mekânları, odak noktaları, dikkat çeken, özellikli yapısal öğeleri olan simgeleridir (Lynch, 2010). Kentin tüm bu unsurları düşünüldüğünde kentsel çevre ve insan arasındaki etkileşimi dikkate aldığımızda kişilerin kentle ilgili deneyimleri ve değerlendirmeleri birbirinden farklıdır. Başka bir deyişle kentte yaşayan her birey kendi kent imgesine (personal image) sahiptir. Kevin Lynch'e göre kişisel imge kişinin kendi değerlendirme ölçütlerine bağlı olduğu için öznel bir imgedir. Diğer yandan kent genelinde, kişisel imgelerin çakışımından doğan bir toplumsal imge bulunmaktadır. Toplumsal imge aynı zamanda kişisel imgelerin de gelişimine yön veren ortak ihtiyaçlar, fikirler ve geçmiş ve kültürel paylaşımlar gibi ortak noktaları içinde barındırmaktadır (Pocock ve Hudson, 1978).

Weber (1964) ise ticaret ve kamusal alanda gerçekleşen alışverişlerin kente hususi bir karakter verdiğini ve bu yolla birbiri ile etkileşim ve bağ kurduran etkinliklerin önemini vurgular. Yeni gidilen bir kent hakkında bilgi edinmek, mekanları ve insanları hakkında bilgi sahibi olabilmek için öncelikle sokaklardan başlamak iyi bir fikirdir. Kamusal alandaki karşılaşma mekanları ile başlayan diyalog ve etkileşim kent kültürünü oluşturan önemli faktörlerden biridir. Örneğin; mahallelerde kurulan pazarlar kent hakkında çeşitli temel bilgiler sunabilir. Ancak elbette kent deyince aklımıza yalnızca fiziksel mekanlar gelmez. Bu fiziksel mekanların yarattığı karşılaşmalar aynı zamanda sosyal ilişkilerin örüldüğü, ekonomik faaliyetlerin devam ettiği ve kültürel dinamikleri olan bir yapıya işaret etmektedir.

Mekân sosyolojisi literatüründe, öne çıkan yazarlar arasında Henri Lefebvre, David Harvey, Manuel Castells, Michael Foucault, ve John Urry gibi isimler yer almaktadır. Yenilikçi düşünürler olarak; Henri Lefebvre, mekânın toplumsal üretimi üzerine düşünürken, David Harvey ise mekânsal adalet ve kapitalizm ilişkisini sorgulamıştır. Lefebvre, mekânın sosyal yapıların inşasında nasıl bir rol oynadığını incelerken, Harvey, kentleşmeyi ve onun ekonomik ilişkilerle olan bağını ele almıştır. Lefebvre, Harvey, Castells ile başlayan mekânsallık özellikle kentsel mekan konusu etrafında genişlemiştir. Üç düşünür de mekânın yalnızca fiziksel bir boyut olmadığını, aynı zamanda toplumsal ilişkiler ve güç dinamikleri ile şekillendiğini belirtir. Mekân, sosyal yapılar tarafından üretilir ve dönüştürülür.

Mekânın yükselişi, bu dönemde Marxist teorinin perspektifinden nasıl kapitalist biçiminde üretildiği ve yeniden üretildiği ile ilgili yeni tartışmalar çerçevesinde gerçekleşmiştir; mekân hem bir üretim aracı hem de kontrol ve ideoloji aracı olarak ele alınmıştır. Kontrol ve ideolojinin mekânsal anlamda incelenmesi

deyince Michael Foucault'nun Hapishane isimli eseri akla gelir. Foucault, mekânı başlı başına bir analiz konusu yapmamış ve mekân teorisi geliştirmemiştir, ancak diğer çalışmalarıyla mekanın karmaşıklığı üzerinden düşünüldüğünde konu için önemli hale gelmiştir. Foucault, analizlerinde mekân parçalarının güç ilişkilerindeki rolünü ortaya koymaktadır. Egemen olan; mekanları kullanarak önce kuşatılmış, bireyselleştirilmiş ve bu yolla sayısal veri haline getirerek insanları kayıt almıştır. Bunu yaparken hastane, okul, ordu gibi mekanları kullanmış ve iktidarını sağlama almıştır. Böylece okulda, hastanede vs. bir yerde kayıtlı hale gelen kişilerin nerede, kiminle, ne yaptığı bağlamında gözetim altında olacaklardır. Modern iktidar mekanlar üzerinden kurduğu bu kayda alma yöntemi ile bir gözaltı sistemi kurmuştur. (Foucault, 2018)



Şekil 2: Bengü Karaduman, Huzursuz Manzara, 2017

Henri Lefebvre (1901–1991) Fransız sosyolog, entelektüel ve felsefecidir. Daha çok Neo-Marksist olarak bilinen Lefebvre, mekân konusunu toplumsal olarak inceleyen ilk düşünürlerdendir. Modern Dünya'da Gündelik Hayat ve The Production of Space (Mekânın Üretimi) adlı eserlerinde mekâna dair çözümlemeler yapmıştır. Gündelik hayat ile mekân arasındaki ilişkiyi inceleyen Lefebvre, toplumsalın mekânlar üzerinden üretildiğini belirterek, özellikle kapitalist sistemde gündelik yaşamın nasıl

şekillendiğini anlayabilmek için mekânların üretimi ve tasarımı üzerine düşünülmesi gerektiğini savunmaktadır. (Goonewardena, 2008). Lefebvre'in "gündelik hayat" (la vie quotidienne) kavramına getirdiği açıklama, "gündelik" (le quotidien) kavramını tamamlanmamış, kuşatılmış ancak fiilen var olan "türsel varlık" ile, "gündeliklik" (la quotidienneté) kavramını ise modernitenin gündelik hayatındaki "homojen, tekrarlayan, parçalı" varlık biçimleriyle özdeşleştirir. (Lefebvre, 1987: *73*, 7–11), (Lefebvre, 1989: 75-88)

Lefebvre, bu çözümlemelerinde insanların hayatlarının tahakkümünden, gündelik hayattaki muhalefet ve eleştirel bakış açısının öneminin ortaya çıkartılıp canlı tutulması gerektiğini de açıklamaktadır. Lefebvre, mekânı algılanan (perceived), kurgulanan (conceived) ve yaşanan (lived) olarak üç kategoride incelemekte ve mekânsal deneyimleri de üçe ayırmaktadır: maddi mekânsal deneyim (spatial practice), mekânın temsili (representations of space) ve temsili mekânlar (representational spaces). Maddi mekânsal pratikler, gündelik yaşamı kentsel dokuyla ilişkilendirmekte, algılanan mekân ise bu tanımlamalara işaret etmektedir. (Lefebvre, 1995: 33).



Şekil 3: Nilbar Güreş, Dolapta Beden, 2019, İstanbul Modern Sanat Müzesi Koleksiyonu

"Mekânın Üretimi" kavramı üzerinden, mekânın sosyal, politik ve ekonomik güçler tarafından inşa edildiğini vurgular. Adile Arslan Avar'ın "Lefebvre'in Üçlü –Algılanan, Tasarlanan, Yaşanan Mekan– Diyalektiği" adlı makalesinde özetlediği üzere; Lefebvre üç yanlı bir diyalektik önerir. Mekanda üretilen anı Lefebvre'nin aşamalandırdığı üç kurucuyla yani "algılanan, tasarlanan ve yaşanan" deneyimler aracılığıyla, diyalektik olarak üretilir. Yalnız algılanan ve tasarlanan, somut ve soyut etrafından şekillenen ikiliğin çelişkileriyle değil aynı zamanda algılanan ve tasarlananı besleyen yaşanan, toplumsal pratiklerle üretilen bir mekan vardır. Burada Lefebvre'in amacı, aralarındaki ve kendi içlerindeki çelişkileri ve çatışmaları, toplumsal üretim pratikleriyle bağlantıları içinde açığa çıkarmaktır. Yani Lefebvre, mekânı hem bir sosyal üretim alanı hem de gündelik yaşamın bir parçası olarak ele alır.

Harvey, mekânı daha çok tarihsel bir perspektifte inceler. Ekonomik ilişkilerin mekân üzerindeki etkisini vurgular ve mekânı, emek süreçleri ve kapitalist üretim ilişkileri ile bağlantılı olarak ele alır. Harvey'in çalışmaları, özellikle mekânın yeniden üretimi ve toplumsal adalet konuları üzerinde yoğunlaşır. David Harvey kentsel alanların ve mekânın kapitalist üretim süreçleriyle biçimlendiğini savunur. Ona göre kapitalizm, kentin fiziksel yapısını, sosyal ilişkilerini ve toplumsal dinamiklerini belirleyen başlıca güçtür. Neoliberalizmin kentsel alanlarda yarattığı dönüşümler hem mekânsal hem de toplumsal dinamiklerin yeniden şekillenmesine neden olmuştur. Harvey neoliberal politikaların şehirler üzerindeki etkilerini, sosyal adalet, sürdürülebilirlik ve kentsel haklar gibi konular üzerinden ele alır. (Harvey, 2007)

Castells ise mekânı toplumsal iletişim ve güç dinamikleri bağlamında analiz eder. Onun üzerinde durduğu "toplumsal mekân" ve "ağ toplumu" kavramları, mekânın sosyal ilişkiler ve dijital ağlar aracılığıyla şekillendiğini ifade eder. Castells, mekânın yalnızca fiziksel bir alan olmayıp, sosyal ilişkilerin bir sonucunu yansıttığını savunur. Castells'e göre kent ve kentsellik, özünde ideolojik bir içerik taşır. Bu bakış açısı, mekânın şekillenmesinin, kentsel yaşamın ve kent sorunlarının yalnızca kapitalizm ile kentsellik arasındaki ilişkiler çerçevesinde anlaşılabileceği varsayımına dayanır. Castells, her toplumda mekânsal birimlerin üretim tarzının özelliklerine, yani iktisadi unsurlara göre belirlendiğini öne sürer. Bu çerçevede kentsel örgütlenme, sadece mekânsal formların basit bir düzenlenmesi değil, aynı zamanda hane halklarının günlük tüketim kalıplarının kolektif bir biçimde ele alınması süreçlerinin bir yansımasıdır. (Castells, 1997: 28).

Lefebvre kenti, deneyimleme ve tüketim değerlerinin birleşerek, yapısal bir bütün oluşturduğu bir yer olarak tanımlarken insanın kreatif ve bilge yanını, sembolizm, hayal gücü ve eğlenceye olan ihtiyaçlarını da karşılaması gereken bir alan olarak görür. Bu bağlamda, kent hakkı sadece tüketim hakkı ile sınırlı kalmayıp, aynı zamanda hafızaya işaret eden, estetik kaygıları ve arzuları olan doğal katmanlar da yaratmıştır. Kent kültüründe yemekle ilgili festivaller ve toplu yemek yeme faaliyetleri, toplumsal uyumu güçlendirir. Bu tür

etkinlikler, Lefebvre'nin kamusal alan teorileriyle örtüşür; çünkü bu etkinlikler, katılımcıları mekansal olarak bir araya getirir ve toplumsal bir performans alanı yaratır. Mekân, sadece fiziksel değil, toplumsal ilişkilerin de bir ürünüdür. Bu etkileşim, mekânın sürekli olarak yeniden üretilmesini ve anlam kazanmasını sağlar (Özdemir, 2010).

Mekânın anlaşılması, yorumlanması ve insanlarla etkileşimi üzerine yapılan çalışmalar, çok çeşitli başlıklar altında ele alınmaktadır; bunlar arasında sembolik, yapısalcı, psikolojik, fenomenolojik, hermeneutik, organizmik, bağlamsal, dönüşümsel, etkileşimsel, davranışsal, kültürel, ampirist/deneyimci, birey temelli, sosyal grup temelli, antropolojik ve tarihsel yaklaşımlar yer almaktadır. Bu kadar çok başlık altında incelenmesinin nedeni, konunun disiplinler arası bir özellik taşımasıdır; dolayısıyla her disiplin farklı nesnelere vurgu yapmaktadır. Örneğin, sembolik ve yapısalcı bakış açıları mekânı sembolik bir üretim olarak kabul eder ve anlamını bu sembolik evrende arar. Psikolojik yaklaşımlar ise mekânı kimliğin oluşumunda bir veri olarak alır ve sosyokültürel yapıyı ön plana çıkarır. Fenomenolojik çalışmalar, mekânı maddeselleştirmeden ve idealize etmeden, varlıkla birlikte ele alır. Marksist çalışmalar ise kentsel mekânı temel analiz nesnesi olarak kabul eder ve mekânı sosyal etkilerin, yani sosyal üretimin bir sonucu olarak değerlendirerek sosyal yaşamda mekânın kullanımına odaklanır. (Güleç Solak, 2017: 15)

John Urry, Mekanı Tüketmek isimli eserinde "…insanların hem oldukça yakın hem de oldukça mesafeli toplumsal ilişkileri nasıl yaşadıkları ve bu ilişkilerin nasıl kesiştiği sorusundan ortaya çıktı. Ancak yerlerin belirgin ve apaçık kendilikler olmamaları nedeniyle bu soru yalın anlamıyla ampirik değildir. Yerin anlaşılması, kuramsal çaba olmaksızın gerçekleşmez. Yere ait toplumsal ilişkiler ve yerin tüketilmesi gibi görünürde yalın olanı bilmek, gelişkin bir toplumsal kuramlaştırma gerektirmektedir" der.

Gaston Bachelard, Mekânın Poetikası isimli eserinde fenomenoloji ilkelerine dayanarak evi ve insanın evle kurduğu ilişkiyi irdelemiştir. Ona göre ev, insan ruhunu çözümlemek isteyen biri için araç niteliğindedir. İmgelemi, insan doğasının temel gücü olarak kabul etmekte ve bir imgelem metafiziği kurma da nedenselliğin yetersiz kalacağını bunun ancak fenomenolojinin yani bireyin bilincinde imgenin yola çıkışını incelemenin yardımıyla başarılabileceğini söylemektedir (Bachelard, 1996).

Mekan ile ilgili alışılagelmiş bir tanım yapmak gerekirse; insanı çevreden belirli ölçülerle ayıran ve insanın ölçülerle ayrılmış bu alanda faaliyetlerini sürdürmesine olanak sağlayan yerdir diyebiliriz. Mekan bazen yağmurla aramıza sınır koyan şemsiyenin bizi ıslanmaktan koruduğu bir boşluk da olabilir. Yani, mekânın oluşumu için kesin fiziki sınırlara ihtiyaç yoktur. Mekân, hacimden bu yönüyle ayrılır; çünkü sınırları fiziksel olabileceği gibi, algısal da olabilir. Önemli olan, mekânın sınırlarının algılanabilir olmasıdır. Mekân, içinde yaşayanlar tarafından sürekli deneyimlenen ve algılanan, sadece fiziksel değil,

ekonomik, siyasi, sosyolojik ve psikolojik boyutları olan karmaşık bir alandır. Fiziksel olarak sürekli üretilirken, zihinsel olarak da yeniden biçimlenir. İnsan ve mekân arasında karşılıklı bir dönüşüm süreci vardır. Bu nedenle, mekân toplumsal değişimlere hızlıca uyum sağlayarak, anlam yüklenir ve değişir. Harvey'e göre mekân, sabit bir varlık değil, sürekli olarak üretilen ve yeniden şekillenen bir olgudur. Mekânın toplumsal ilişkilerle iç içe geçtiğini vurgulayan Harvey, mekânın salt ontolojik bir ölçüt değil, bizatihi insanı biçime sokan ve aynı zamanda insan tarafından da biçimlendirilen bir boyut olduğunu savunmuştur. Mekan sürekli yeniden üretilen bir toplumsal süreçtir. (Harvey, 2003: 10-15).

Kentleşmenin getirdiği fiziksel ve toplumsal değişimler, yalnızca şehirlerin mimari ve yapısal özelliklerinde değil, aynı zamanda kentsel yaşamın diğer birçok yönünde de kendini göstermektedir. Bu değişimlerin en belirgin izlerinden biri de mutfak kültüründe ve yemek alışkanlıklarındaki dönüşümlerde ortaya çıkmaktadır. Mutfak ise yalnızca lezzetlerin ve tariflerin değil, aynı zamanda toplumsal dinamiklerin, kültürel kodların ve kolektif hafızanın önemli bir parçasıdır. Bu bölümde, katılımcıların yemek yapma alışkanlıkları ve kullanılan malzemelerin kökeni üzerine yaptıkları açıklamalar, kentsel mekânın dönüşümü ve bireylerin kültürel bağlamlarıyla nasıl etkileşime girdiğini ortaya koymaktadır.



Şekil 4: Kamusal mutfakta yemek yapan kadınlar, Getty Images

Kültürel dinamikler içerisinde, kentsel mekânın fiziksel değişimleri, günlük yaşam pratikleri ve yemek hazırlama süreçleriyle sıkı bir ilişki içerisinde değerlendirildiğinde, bireylerin psikolojik durumlarının ve toplumsal normların nasıl etkileşimli bir biçimde evrilmekte olduğu görülecektir. Dolayısıyla, bu bölümde mutfakta kurulan sosyal ilişkilerin, bireylerin toplumsal statüleri ve kendi geçmişleri ile nasıl bir bağ oluşturduğu konusu katılımcılardan derlenen veriler aracılığıyla incelenecektir.



Şekil 5: Songül'ün yaptığı yelpazeli köfte fırına verilmeden hemen önce

Katılımcılardan Songül Malatya'dan İstanbul'a taşınmış. O günden beri İçerenköy'de yaşamaktadır. Çevresinde de kendisi gibi Malatya'nın Arguvan ilçesinden gelmiş kadınlar bulunuyor. Gündelik yaşamına konu olan tüm meseleler de bu insanlarla şekilleniyor. Songül 50'li yaşlarının sonlarında. Evli ve çocuklu.

Songül, memleketi Malatya'dan getirdiği malzemeleri kullanarak yemek yapma sürecini vurgularken, yerel gıda kültürünün bu denemelerle nasıl yeniden canlandığını da gösteriyor. Songül içli köfte tarifi verirken malzemeleri İstanbul'da istediği kalitede bulamadığı için memleketi Malatya'dan ya da yazlıktan getirdiği yiyecekleri kullanma sebebini şöyle açıklıyor:

“Bulgur, kısırlık ince bulgur, bir de “düğür” deriz biz yarma ufağı bir de ondan alıyoruz, köyden getiriyoruz dışına onlardan kullanıyoruz içine de zaten köy mercimeğimiz var, mercimekli de yapıyoruz ya da sade kıymalı soğanlı da yapıyoruz. Bu içli köftenin içi baharatlar, salçası, biber salçası çok lezzetli. Biber salçası şeyi. Baharatlar da sumak, reyhan, pul biber koyuyorlar bizde. Bunlar hep memleketten geliyor. Oradan. Buradan da alıyoruz pul biberi falan. Ama reyhanımız falan memleketten geliyor.”



Şekil 6: Senem'in yaptığı içli köfte

“Salça, ot ya onlar?” diye sorulduğunda ise:

“Biz alıyoruz memleketten. Ya satın alıyoruz ya da biz gidince kendimiz yapıyoruz, bize gönderiyorlar. Onları dolapta saklıyoruz. Burada da satılıyor. Bizim burada da memleket, Malatya, yerleri var. Oradan alıyoruz. Dolma biber, kuru patlıcan. Onlara da nar ekşisi, sumak çok güzel yakışıyor yani. Yöresel.”

Ayfer ise Kastamonulu ve 57 yaşında. İstanbul'a o çocukken göçen ailesi Kasımpaşa'ya yerleşmiş. Kendisi evlenene kadar burada yaşamış. Üniversite eğitimi almış. Boşanmış ve iki çocuğu var. Bir kamu kuruluşunda yönetici olarak çalışıyor ve yönetmenlik, yapımcılık gibi işler yapan, süreç yürüten bir kadın profili. Ayfer de kente dair değişen yapıyı mutfağa giren malzemelerin durumu üzerinden aktarıyor:

> "Malzemeleri düşünüyorum. Kalkan balığı çok pahalı mesela. Çoğu şey pahalı olduğu için ulaşamıyoruz şu an. Balıkların bazıları da çok pahalı. Malzeme olarak başka? Çok rahat bulduğumuz malzemeler de var şu anda. Meyve çok daha fazla. Bizim çocukluğumuzdaki meyve şöyle bir şey var genel olarak mesela ben yediğim salatalıkların tadını çocukluğumda yediklerimi hiçbir tanesini almıyorum şu anda. O domateslerin hiçbir tanesini gerçekten tadı yok. Mümkün değil. Taze soğan, maydanozlardaki koku yok. O dönemdekini hiçbir şekilde alamıyoruz. Ama hani malzemenin yokluğu değil yetiştirilme tarzı, kalitesi. Çevredeki kirlik falan diye düşünüyorum. Hani şurada yok artık dediğim bir şey yok açıkçası."

Kültürel dinamikleri de etkileyen bu durum kentsel mekanın fiziksel değişimi ile birlikte bazı değişimlere uğramıştır. Sosyalleşme alanlarının değişmesi mutfak özelinde düşündüğümüzde kentteki mahsulün değişmesi gibi bazı noktalara denk düşmektedir. Mekanın fiziksel değişimi toplumsal ve siyasal olarak yaşanan tüm süreçlerin bir sonucudur. Buna istinaden dış mekanda yaşanan bu gerçekliğin iç mekana yansıması, toplum üzerindeki etkisi ile algının farklılaşması ve dönüşmesini mümkün kılar. İnsan sınırlı varlığını taçlandırma hevesi içerisindedir. Fiziksel manada gerçekçi, iç dünyası bakımından arzularla dolu ve hayalperest bir varlık olan insan mekanda kültürel bir varlık olarak iz bırakır. İnsanı oyunun kahramanı mekanı ise sahne ya da dekor olarak düşlemek mümkündür. (Can, 2008)

Komşuluk ilişkileri ve sosyal etkileşimler gibi unsurlar Lefebvre'nin mekânın toplumsal ilişkiler üzerindeki etkisini destekleyen fikirlerine bir örnek sunar; zira geçmişin hafızası, gastronomik kültürün ve birlikte yenen yemeklerin bulunduğu mutfak deneyimleri ile örülmüştür. Bu bağlamda, sosyal ve kültürel bağların güçlenmesi, bireylerin kimliklerinin inşasında kritiktir.

Katılımcılardan Ayfer:

> "Ben Kasımpaşa'da bir apartmanda doğdum. Ama işte İstanbul'un güzel zamanlarında. Çok sakin, komşuluk ilişkilerin çok yoğun olduğu, sevdiğim insanlarla birlikte zaman geçirdiğim bir

apartmanda. Ama biz sonra altı yaşında falan bir üstteki eve taşındık. Ahşap bir binaydı bu. Oradaki komşuluk ilişkileri de çok iyiydi. Çünkü sokağımızda genellikle ahşap evler vardı.

Hatta çok iyi hatırlıyorum. Karşı tarafta bizim karşımızdaki ev, tahta bir binaydı ve içine girdiğiniz zaman bir avluya açılırdı. Ortasında bir kuyu vardı. Biz çok eğlenceli zamanlar geçirirdik. Akşamları beraber komşularla oturduğumuz, dertleştiğimiz, bir oyun, sosyalleşme alanıydı zaten. Beraber arkadaşlarla oyun oynadığımız zamanlardı. İstanbul'da iklimi doyasıya yaşadığımız zamanlarda, kar yağdığında yokuştu bizim evimiz. Çok güzel kayardık, çok güzel de oynardık.

İlk zamanlarda, altı yaşına kadar olan kısımda da benim arkadaşlarım vardı. Onlarla da çok güzel oyunlar oynadığımızı hatırlıyorum. Mesela ben annemle vakit geçirmeyi daha çok seven bir çocuktum. Annem müziği severdi Türk Halk Müziğini, arkası yarınları severdi. Biz annemle beraber, radyoda radyo tiyatroları vardı. Radyo stüdyolarında seslendirilmiş, oyunlar da radyo için yazılmış oyunlardı. Annemle beraber onları dinlerdik. Böyle, jeneriklerini, cıngıllarını falan çok iyi hatırlıyorum onların.”

Bir yanda, Songül ve Ayfer gibi kadınlar, köklerini koruma çabasıyla yerel gıda geleneklerini şehir ortamına taşımakta, böylece hem kişisel hem de toplumsal hafızayı canlı tutmaktadır. Diğer yanda, kentsel mekanın sunduğu yeni malzeme ve imkanlar, bu geleneklerin yeniden yorumlanmasına ve zenginleşmesine olanak tanır. Kentsel çevrenin sürekli değişen yapısı içinde, yemek kültürü de yeni bir anlatı ve kimlik oluşturma aracı haline gelir.

Bu bağlamda, mutfak, tıpkı Lefebvre ve Harvey'in açıkladığı gibi, mekan toplumsal ve kültürel ilişkilerin üretildiği bir alan olarak yeniden anlam kazanır. Ayfer'in komşuluk ilişkileri ve geçmişe dair anıları, yalnızca kişisel hikayeler değil, aynı zamanda birlikte paylaşılan bir kültürel tarihin şekillendirdiği önemli unsurlardır. İşte bu yüzden, şehirlerin dönüşüm sürecinde yemek kültürü, mekansal ve toplumsal ilişkilerin bir bileşeni olarak karşımıza çıkar, kuşaklar boyunca taşınan bir mirasın simgesi haline gelir.

Katılımcılardan Öznur yıllarca bir kamu kuruluşunda çalışmış ve emekli olmuş. 56 yaşında, evli ve bir kızı var. Öznur çocukluğundan beri Beykoz’da büyümüş. Babasının çocukluğu da burada geçmiş. Nerelisiniz diye sorduğumda Beykozluyum diyor ve ekliyor:

"Gerçek bir Beykozluyum ve bununla da çok gurur ve iftihar ederim. Hatta şey vardır. İşte insanlar nerelisin diye sorunca İstanbullu dendiğinde kökenin ne diye sorarlar. Beykozlu diyorum ben de. Çünkü çok Neolitik çağa gitmek istemiyorum. Burada doğdum. Biz sonuçta göçmen bir ırkız zaten. Herkes bir yerlerden gelmiş ama gerçek bir İstanbulluyum diyebilirim."

Öznur Beykoz'un güzelliğinden ve İstanbul'da deniz kenarı bir kasabada yaşamaktan aldığı keyiften bahsediyor. Mutfakta kullanılan malzemelerin onun için önemli olduğunu dile getiriyor ve aldığı sebzeleri hangi kriterlere göre tercih ettiğini ise şöyle açıklıyor:

"Eee tabii mümkün oldukça mevsiminde yapmaya çalışıyoruz. Artık biliyorsunuz her şey sera kültüründen dolayı. Eskiden domatesi sadece yazın yerdik, patlıcanı. Ama şimdi on iki ay yiyoruz ama ben genellikle patlıcanlı pilava hani mevsiminde, bahar ve yazın yapmayı tercih ediyorum. Çünkü hani patlıcanların daha taze olması lazım."

Öznur yaşadığı ortamı güvenli olarak nitelendiriyor ve Beykozun sahil kısmından evlendiğinde taşındığını ancak görüşme yapmak için gittiğim evden bahsederek burayı emekliliğinden sonra yazlık gibi kullandığını belirtiyor:

"Hep müstakil evlerde yaşadım. Ta ki evlenene kadar. Evlendikten sonra apartman hayatına geçiş yaptık ama orada da hep Beykoz kökenli komşularım oldu. …Hepsiyle ilişki halindeyiz. Gecenin bir vakti bile hepsinin kapısını çalabileceğim bir şeyimiz var."

"Şu an apartmanda yaşıyorum ama hani gene bu şu an bulunduğumuz evde ablam altta biz üstte oturarak bir düzen kurduk emekli olduktan sonra."

"İstanbul sizin için ne ifade ediyor?" diye sorduğumda ise:

"Klasik olacak ama İstanbul çok kozmopolit bir şehir. Hani birçok insanın emekli olunca hep hayal edip Ege'ye yerleşme hayali var. Arkadaşlarım bunu söylediğinde… ben zaten diyorum. Beykoz bir kasaba yani aslında bakacak olursanız çok şanslıyım o bakımdan aslında İstanbul'da köy ya da kasaba hayatı yaşıyor olmanın getirdiği bir şey."

“Ben İstanbul'u her şeye rağmen çok seviyorum ve sahip çıkmaya çalışıyorum. Çünkü ben kendimi gerçekten İstanbullu hissediyorum. Birçok kişi benden sonrası tufan mantığıyla yaşadığı için çok da sahip çıkmıyor bu şehre. Biraz yalnız bırakılmış garip bir şehir olarak görüyorum aslında İstanbul'u. Çok da üzülüyorum.”



Şekil 7: Azade Köker, Sessizliğin Manzarası, 2010

Bir yere ait olmanın, oralı olmanın sebeplerini ise oranın folklorunu, yemeklerini ve kültürünün daha pek çok parçasını bilmekten geldiğine inanıyor:

“İnsanlar doğma büyüme üç kuşak İstanbul'u olduğu halde sorulduğunda hala ta beş kuşak kökeninden bahsediyor olması bile hala kendini buralı hissetmemesini çağrıştırıyor bana. Bazen üzülüyorum yani… O bahsettikleri kökenin kültüründen haberleri yok. Benim mesela kökenim belki Çerkezliğe dayanıyor. Ben Çerkezim demeye Çerkezliğe ayıp olur diye söylemiyorum çünkü ne yemeğini bilirim. Ne dansını bilirim ne kültürünü. Ben insanlar nerede doğup büyüdüyse oranın kültürüyle büyüdüğünü düşünerek oralı hissetmesinden yanayım. Ben hani gerçek bir İstanbullu olarak Beykozlu olarak hissediyorum kendimi.”

Yasemin Sinop’ta doğmuş, Ümraniye’de yaşıyor. 33 yaşında, 10 yıldır evli ve bir şirkette muhasebeci olarak çalışıyor. Yasemin de İstanbul’a dair algısını misafirperverlik kültürü ve mimari zenginliği ile anıyor ve gittiği ülkelerle kıyaslıyor:

“Normalde de İstanbul'u çok seviyorum, Üsküdar'ı çok severim bu arada. Maneviyatı çok yüksek geliyor bana. Çok huzurlu hissediyorum oraya gittiğim zaman. Onun dışında da yurtdışına çıkma

şansım oldu. Son bir sene içerisinde iki defa. Gittiğim ülkelerden sonra çok daha iyi anladım ki Türkiye mükemmel bir ülke gerçekten. Hele ki İstanbul. Eşi benzeri yok yani gerçekten. Hani turistlere karşı aşırı sıcak davranıyoruz. Yakın zamanda Polonya'ya gittim. Asla ama asla. O kadar rahatsız oldular ki bir daha asla gitmem. Çok güzel bir ülke ama bir daha gitmem. Bizim alıştığımız samimiyet yok."

Özge de 38 yaşında ve o da muhasebeci olarak çalışıyor. Çocukları var, evli. Hem çalışıp hem annelik yapıyor ve İstanbul'da bu düzeni kurmanın zor olduğunu ama bunu uzun süre devam ettirmek istemediğini dile getiriyor. Şehri Öznur'un bahsettiği gibi deneyimlerden birisi de katılımcılardan Özge'ydi. Onun görüşmede sorduğum sorulara verdiği cevaplar sosyoekonomik koşulların, İstanbul'u farklı mekanlarda deneyimlemenin etkisi olduğuna bir örnek niteliği taşıyor. Özge iş ve ev arasında dokuduğu hayatına dair şunları söylüyor:

"Biraz karmaşa. Artık emekli olunca kalabileceğimiz, biz yani uzaklaşmamız gereken bir şehir. Şu an iş için işimle evimin arası çok yakın mesafede olduğu için trafik yoğunluğu bakımından beni çok yormuyor. Ama şey var. Hep böyle bir kırsala özlem deneyimliyorum. Şu anda da Düzce'de annemlerin de evleri var, oraya gidiyoruz. Orada da böyle."

Duru 31 yaşında. İzmir'de büyümüş. "Babam hep deniz gören evler tutardı" diyor ve soruları cevaplarken herkesin İstanbul deneyiminin farklı olabileceğine dair bir sohbetimiz oluyor. İstanbul'a üniversiteyi kazanınca gelmiş. Pek çok ilçesinde oturmuş ve farklı deneyimlerin peşine düşmüş biri kendisi. Bir dönem sırt çantasıyla yaşamış ve İstanbul'da insanların evlerine konuk olarak geçirdiği o sürece dair deneyimini şöyle aktarıyor:

"Ben önce Kadıköy'de yaşıyordum. Kadıköy keyifli elbette. Ama İstanbul Kadıköy'deki deneyimden ibaret değil. İzmir'de şöyle bir şey vardır insanlar "aşağı indik" derken Konak'ı, Kemeraltı'nı tarif eder. Kadıköy, Beşiktaş, Taksim gibi yerler de biraz böyle bence. Gettolardan akın akın insan… Tırnak içindeki gerçek Kadıköylü Bağcılardan kopup gelmiş insanı huzur bozucu, seviye düşürücü bir şey olarak görüyor. Ben yıllarca bu insanları tanımak istedim, merak ettim. Hani hep şey diyorlar ya işte elli yıldır İstanbul'da yaşamış ama Boğazı görmemiş insanlar var. Hatta bu insanlar işte bayramda filan ücretsiz ulaşım olmaya başlayınca denizi gördü filan. Bunlar gerçek. Aşırı sınıfsal bir gerçek ama maalesef öyle. Ben bir süre böyle gecekondu mahallelerinde yaşamayı deneyimledim.

İşte kışın çok soğuk ve odun kırmak zorunda o derece yani. Bakıyorum adam yaşlı belki yetmiş yaşında. Bazen diyorsun senin için doğalgazın düğmesini çevirmek kadar basit bir şey hala bazı insanlar için mesele mi diye ama evet öyle yani. Yoksulluk kabullenmesi çok zor bir gerçekmiş ben bunun sınırlarını ne kadar uzayabildiğini, genişlediğini o insanların evlerine konuk olduğum zaman anlamıştım."

Mekân, toplumsal kodlarla şekillendirilmiş, kendine özgü bir belleğe sahip yaşayan bir alandır. Toplumsal olan, mekânsal bir boyut taşırken, mekânsal olan da toplumsal olanı yakından ilgilendirir. Toplumda gerçekleşen her olay, mekânsal sonuçlar doğururken, her mekân da toplumsal olana kurucu bir rol üstlenir. Mekân, tahakküm ve itaatin yanı sıra dayanışma ve iş birliğinin bir arada bulunduğu karmaşık bir ilişkiler ağıdır. (Massey, 1994).

Toplumsal cinsiyet rolleri üzerinden gözlemlendiğinde her şehrin dinamiği başkadır. Ancak merceği daha yakınlaştırıp kadınların her birinin hayatını düşünür ve araştırırsak her kadının kent deneyiminin de birbirinden farklı olduğunu ve benzer koşulları farklı algıladıklarını, farklı anlamlar yüklediklerini söyleyebiliriz. Birbiriyle aynı olmayan bu deneyimlerin kadınların yaşlarına, etnik kökenlerine, sınıflarına, sosyal statülerine bağlı olarak değişiklik gösterdiği gibi ortaklaştığını da söylemek mümkündür.

İstanbul'u deneyimlemenin, bu kozmopolit şehrin ritmine ayak uydurmanın, rutinlerine dalıp giderken yılların geçtiğini aynaya baksa bile fark etmeyen insanlarla tanışmanın kendi deneyimini şekillendirdiğinden bahseden Duru, "gördüklerim o kadar ağır geldi ki bazen bu kadar merak etmeseydim diye bile düşündüğüm oldu" diyor ve ekliyor:

"İşte mesela bir eve konuk olmuşum. O evin kızı gibiydim aslında insanlar kapılarını açıyor, sana sıcak davranıyor. Hiç kötü bir deneyimim de olmadı o açıdan, taciz gibi falan. Ama şimdi düşünüyorum da dolapta bir şey yok görüyorum kadın olduğu kadarını sofraya koyuyor. Yani gel de ye. Yiyemezsin ki. İnsan utanır. Resmen onun olmayan rızkını yemiş olacağım. Çayımı içer sabah kahvaltı pek yapamıyorum der kalkardım."

"…Ama bir de aşırı gururlu insanlarla karşılaştım yani yemezsen de bi kötü oluyor ortam. Değişik zordu yani. O yüzden uzatmadan şeyi söyleyebilirim. Elbette ki fark var yani Suadiye'de Moda'da oturup bir İstanbul deneyimi yaşayanla işte ne biliyim bi Gaziosmanpaşa, Zeytinburnu, Bağcılar, Gülsuyu falan bunlar bir olabilir mi? O yüzden sınıfsal… İstanbul'u sevmekle birebir doğru orantı diyemem ama bunlar etkileyen şeyler bu kenti sevmeyi… Ama şey diyemezsin yani işte Gazi'de yaşıyor diye tüm kadınlar aynı deneyimde mi o da imkansız."

Mekân ve toplumsal cinsiyet rolleri arasındaki bağ hakkında bir şey söylerken Ceren Lordoğlu'nun İstanbul'da bekar kadın olmak isimli kitabında şu kısmı hatırlamak gerekmektedir: "*mekan ve toplumsal cinsiyet karşılıklı ve sürekli olarak birbirini inşa eden, çeşitlenip farklılaşan birbirlerinden bağımsız ele alınması mümkün olmayan süreçlerdir*" (Lordoğlu, 2018).

Görüşme yaptığım kadınlar da toplumsal cinsiyet rollerine ve bunun mekandan mekana değişiklik göstermesine ya da her kentte farklı bir deneyim yaşadıklarına dair demeçler verdiler. Özellikle "Senin için İstanbul ne ifade ediyor?" diye sorduğum kısımlarda özgürlük üzerine derinleştikleri, bedenleri, varoluşları, kimlikleri ve imkanları üzerine anlattıkları bireysel deneyimlerin mekan ve toplumsal cinsiyet rolleri üzerinden düşünürken işlenmesi gerekmektedir.

Görüşme yaptığım kadınlardan Kızılcık Ankara'dan İstanbul'a 2020 yılında gelmiş ve burada iş arayışına başlamış. Soruyu sorduğumda doğalında bir kıyaslama yapıyor ve şöyle özetliyor:

> "Ankara'da ailemle birlikte yaşadığım için lubunya kimliğimle olmak çok zordu. Bir basın açıklaması okurken yaşadığım kaygı sokaktan annem mi geçer, amcam mı görür, konu komşu onlara haber verir mi kaygısı veya işte partnerimle olduğumu söyleyememek, var olamamak gibi dertlerim vardı."
>
> "…İstanbul'da hiç öyle şeyler yok, istediğim gibiyim ve kimseye hesap vermiyorum. O yüzden çok özgür hissediyorum. Ankara'da ailemden ayrılamaz mıydım evden vesaire ayrılırsın ama yine de şehirden ayrılmak çok farklı yani. Ankara çok evet, büyük bir şehir ama aynı zamanda küçük bir şehir yani. Neredesin? Ayrancı'da Kızılay'da takılıyorsun. Bunlar zaten benim ailemin de kuzenlerimle gittiği yerler, gördüğü yerler."

Özlem Diyarbakır doğumlu. Çocukken İstanbul'a taşınmışlar. Ailesiyle birlikte yaşamış hatta ailesi İstanbul'da düzen oturtana kadar uzun süre birkaç aile birlikte yaşadıklarından bahsediyor:

> "İlk İstanbul'a geldiğimiz evi anlatayım. Böyle iki oda, bir salon, kapalı bir balkon var, ince uzun bir balkon. Böyle ince dar bir mutfak bir kişinin geçebileceği sadece. Tabi yedi kardeş, iki ana baba. Öyle bir ev. Tabi bir de yerlerde halıfleks var o zamanlar. Öyle bir, iki, üç, dört, beş. Beşinci sınıfa kadar orada kaldık. Bir sene de okula gitmemiştim zaten. 6 yıl, 6 yıl orada, o evde oynadım. Sonra Esenyurt. O evin bir tane küçük bir odası var çocuk odası, bir tane misafir odası var, bir tane büyük salonu var. Mutfağı büyük, geniş. Öyle iki balkonu var. Biri iç salonda, biri mutfakta falan öyle. Annemlerin evi

genel. Yani Yedi kardeş artı anne baba. İstanbul'a ilk geldiğimizde hala da vardı. Hala ayrıldı. Üç sene sonra herhalde evlendi."

Trans kadın kimliği ile görüştüğüm Özlem İstanbul'a yüklediği anlamı Kızılcık ile benzer bir noktadan kuruyor ve şöyle diyor:

"Belki özgürlük. Bilmiyorum. Belki akrabalardan uzak oldukça kendini daha özgür hissediyorsun. O özgürlüğü, ben kendi hayatımı… Tam ne miydi? Tamam orada gitseydi bu kadar şeyi yapamayabilirdim. Yani orada yaşıyor olsaydım belki hayatım bu noktaya gelmeye bilirdi diye düşünüyorum. O yüzden bana bu özgürlüğü İstanbul sağladı diye düşünüyorum yani."

"O özgürlüğü, ben kendi hayatımı İstanbul'da kurduğum için tadabiliyorum. İstanbul'un insana kattığı çok şey var tıpkı insandan aldığı gibi. Ama alma-verme olayına bakacak olursam bana verdiği şeyler benim için daha ağır basıyor. Yani en başta hayatımı, kimliğimi aldım. Sonra çok sevdiğim arkadaşlarımı aldım İstanbul'dan. Bir zamanlar canımdan çok sevdiğim eski sevgilimi aldım İstanbul'dan. Onun da aldığı oldu benden. Ailemi aldı mesela, belki ergenliğimi aldı benden. Ama aldıklarına rağmen iyi ki diyorum."

Araştırmaya katılan kadınlardan Nergis 26 yaşında Sakarya'da doğup büyümüş. İstanbul'a lise arkadaşının yanına gelmiş ve burada bir iş bulmuş. Özel bir şirkette muhasebeci olarak çalışıyor. İstanbul'a taşınalı üç yıl olan Nergis İstanbul'un kendisi için ne ifade ettiğini şöyle anlatıyor:

"İstanbul benim için öncelikle özgürlük ifade ediyor ya da büyük bir sınav gibi de olabilir. Çünkü ben ailemi bıraktım Sakarya'da ve tek başıma buraya geldim ve tek başıma İstanbul'da bir şeyleri başardığımı inanıyorum. 24 yaşında geldim. Kendi ayaklarımın üzerinde durdum ve İstanbul gibi bir yerde hiçbir tecrübem yoktu. İstanbul'a geldiğimde ilk iş deneyimimi burada yaptım ve kendi ayaklarının üzerinde durabilmek mükemmel bir duygu. O yüzden biraz özgür hissediyorum. Ailem de destek oldu. İlk geldiğimde çok korkuyordum. Yapabileceğime… olacak mı?

"…Sonuçta İstanbul çok büyük bir şehir. İstanbul deyince insanlar korkuyor. Hala bile korkuyorum. 3 yıl olmasına rağmen bu kadar enflasyonu, geçim derdini… Kesinlikle var bunlar. Geçinmek kolay değil. Meziyet kesinlikle çok büyük bir cesaret. Ama cesaret almak zorundaydım. Sonuçta ailem beni okutup büyüttü. Artık benim de bir şeyler yapmam gerekir diye düşündüm. Onların bana verdiklerini benim de onlara geri vermem gerekiyor diye düşündüm. Yani şunu şöyle yapıyorum ailem hiçbir

zaman benden para almaz manasında değil ama elimden geldikçe onlara bir şeyler alırım, evin eksiklerini alırım. Yine onlara sormam. Genelde onlar istemez. Mesela gururla şurada çalışıyor demeleri onları çok gururlandırıyor. Kızlarını okuttular, büyüttüler. Şu an çalışıyor ve İstanbul'da tek başına ayakta durmam çok hoşlarına gidiyor. Bana güveniyorlar. Güvenlerini boşa çıkarmıyorum. O yüzden çok mutluyum."

Gül Batman'dan İstanbul'a taşınmış. Kartal'da oturuyor. Dört çocuk annesi. Eşinden boşanmış. Eşiyle ilk İstanbul'a taşındıkları zaman Fikirtepe'de oturuyorlarmış. Gül'ün boşanma sebebi eşinden gördüğü şiddet. Yıllar içinde cinsel şiddet de bu şiddet döngüsünün bir parçası haline gelmiş. Gül maruz kaldığı şiddete hep karşı çıkmış sonunda da boşanmayı başardığını dile getiriyor.

Gül'e İstanbul'u nasıl deneyimlediğini sorduğumda şöyle tarifliyor:

"İstanbul çok güzel bir yer. İstanbul çok güzel bir yer ama İstanbul yaşanacak bir yer değil bana göre. Neden öyle düşünüyorum? Hayat yok diye… Çalışıyorsun, çalışıyorsun, hayat yok yani. Yetişemiyoruz. Bu kadar çalışmamıza rağmen inan ki bazen yemek yeme şansımız bile olmuyor. Ama o çabanın o kadar karşılığını alamıyorum. Bugün gidiyorum, bir şey alıyorum öbürsü gün gidiyorum iki katı, üç katı olmuş yani hangisinden kar edeceğim? Ama şöyle de bir şey var. Bizim oralarda dul bir kadını rahat bırakmazlar kötü gözle bakarlar. Ben de ilk boşanınca döndüğümde bu zorluğu yaşadım. Ama bana laf atan göz koyan adamlar da en sonunda helal olsun sana dediler. Yani arada İstanbul'un öyle bir farkı da var."

Kent ve mekan noktasında mesele kentleşmenin sadece fiziksel sınırları ve yapısal dönüşümü değildir. İstanbul'un yıllar içerisinde çehresi değiştirmiştir ancak bu gözle görülür gerçekliğin yanında toplumsal ve kültürel ilişkilerin de yeniden şekillenmesini beraberinde getirdiği açıktır. İstanbul gibi metropol şehirlerde, bu dönüşüm her birey için farklı deneyimler ve anlamlar sunar. Bireylerin kişisel yemek alışkanlıklarından başlayarak, toplumsal hafızalarını canlı tutmaya yönelik çabaları, kentin dinamik yapısının bir yansıması olarak görülür. Aynı şekilde, katılımcıların ifadeleri mekânın sosyokültürel ilişkilerin üretim alanı olduğunu gösteren Lefebvre ve Harvey'in teorilerini destekler niteliktedir.

Kızılcık, Gül ve Özlem'in ifade ettikleri özgürlük arayışı, metropolün sunduğu imkânlarla bireyin kimliğini yeniden inşa ettiği bir alan olarak kenti işaret eder. Ancak, Gül'ün işaret ettiği gibi, yoğun kent yaşamı bazen bireysel çabaların karşılık bulamadığı zorluklar da doğurabilir. Bu bağlamda mekan,

toplumsal ve ekonomik güçlerin etkileştiği bir arena olarak, insanlara değişimin ve gelişimin hem fırsatlarını hem de zorluklarını sunmaktadır. Toplumsal cinsiyet rolleri ve mekân ilişkisi ise, her bireyin kent deneyimini farklı kılarak, bu zengin dokudaki çeşitliliği ortaya koyar. Özetle, kentler, mekân ve kültür arasındaki iç içe geçmiş ilişkilerle zenginleşirken, bireylerin yaşamlarındaki derin etkileriyle sürekli devinim halindedir.

2.2. Kent Kültürü ve Gündelik Yaşamın Mutfağı

Raymond Williams "Kültür ve Toplum" ismini verdiği eserinde 18. yüzyılın son yılları ile 19. yüzyılın ilk yarısında, kitabın yazıldığı ve akabindeki dönem için büyük önem taşıyan birtakım sözcükleri inceliyor. Williams İngilizcede yaygın kullanıma giren ya da yaygın şekilde kullanılıyor olsalar dahi yeni ve mühim anlamlar içeren 5 kelimenin tarihsel akıştaki varlığını irdeliyor. Bu kelimeler: sanayi (industry), demokrasi (democracy), sınıf (class), sanat, (art) ve kültür (culture). Bu bölümde özellikle kentleşme, modernleşme ve kent kültürü bağlamında tezdeki araştırma sorularıyla ilgili olduğunu düşündüğüm için sanayi ve kültür sözcüklerinin Willams'ın bize aktardığı gelişim sürecinden bahsedeceğim.

Williams söze "…bu sözcüklerde genel bir değişim örüntüsü mevcut; bu örüntüyü, dildeki değişimlerin açıkça işaret ettiği, hayattaki ve düşüncedeki daha kapsamlı gelişmelere yeniden bakmak için özel bir harita olarak kullanmak mümkün" şeklinde başlıyor. Yukarıda bahsettiğimiz beş sözcüğün kullanımında yaşanan değişimleri, "ortak hayatımız" yani; toplum, siyaset ve ekonomi kurumlarımız; bu kurumların somutlaştırması beklenen amaçlar ilim, eğitim ve sanat alanlarındaki faaliyetlerimizin amaçları ve söz konusu kurumlarla ilişkileri hakkındaki karakteristik düşünme biçimlerimizde yaşanan genel bir değişime de tanıklık ettiğini belirtiyor. (Williams, 2017: 23-24)

Durkheim'ın kentleşme ve modern toplumu tartışırken yerleşim yoğunluğu yalnızca belirli bir bölgedeki bireylerin sayısı arttığı için değil, aynı zamanda kısmen bunun bir sonucu olarak bireyler arasındaki etkileşim sayısı arttığı için de artar, verimliliği artırmak için faaliyetlerde uzmanlaşmaya ihtiyaç vardır der. Uzmanlaşma, daha fazla sayıda etkileşim halindeki bireyin belirli bir bölgede geçimlerini sağlamak zorunda kalması durumunda gereklidir.

Birinci önemli sözcük, industry; bu sözcüğün kullanımının değiştiği dönem, bizim bugün Sanayi Devrimi dediğimiz dönemdir. Bu dönemden önce industry, insanın "beceri, çalışkanlık, sebat, ihtimam" şeklinde açıklanabilecek belirli bir vasfına verilen isim olarak kullanıyordu. Ancak, 18. yüzyılın son on yılında industry başka bir anlama daha gelmeye başladı: İmalat ve üretim kurumlarımızın ve bunların genel faaliyetlerinin ortak adı oldu. Sözcüğü bu anlamda ilk kullananlardan birisi, Uluslann Zenginliği'nde (1776) Adam Smith oldu ve ondan sonra bu kullanım yerleşti. Büyük harfle başlayan Industry kelimesi, basit bir insan vasfı olmak yerine, kendi içinde bir şey (bir kurum, bir faaliyet bütünü) olarak düşünüldü. Kişileri niteleyen industrious (gayretli, çalışkan) sözcüğüne, 19. yüzyılda, kurumları niteleyen industrial (sınai) sözcüğü eklendi. Bu kurumların öneminin hızla artmasında, yeni bir sistemin doğuşunun emareleri görüldü ve ilk kez 1830'larda bu sistem industrialism (sanayicilik) olarak adlandırıldı. Bu kısmen, çok önemli bir

dizi teknik değişimin ve bunların üretim yöntemleri üzerindeki dönüştürücü etkisinin teslim edilmesi demekti. Bununla beraber, bu değişimlerin, kendisi de benzer bir şekilde dönüşen toplumun bütünü üzerindeki etkisini de teslim etmek anlamına geliyordu.

Bozkurt Güvenç'in "İnsan ve Kültür: Antropolojiye Giriş" isimli eserinde kültürün pek çok tanımı yapılır. İdealler, değerler, davranışlar, çevreye uyum, eğitim, psikoloji, oluşumu ve kökeni, fikir ve sembol olarak çeşitli kategorilere ayırdıktan sonra kültürün tek tek bu tanımlamalarla açıklanamayacağını, daha bütüncül bir tanım gerektiğini dile getirir. Güvenç, Tylor'un "Kültür (ya da uygarlık) toplumun bir üyesi olarak insanın öğrendiği (kazandığı) bilgi, sanat, gelenek-görenek, ve benzeri yetenek, beceri ve alışkanlıkları içine alan karmaşık bir bütündür." Kültürün toplumsallığına vurgu yapan Güvenç, öğretilerin örgütlenmiş topluluklarda üretildiğini ve hep birlikte ortaklaşılarak paylaşıldığını belirtir. Güvenç "bir grubun üyeleri tarafından paylaşılan alışkanlıklar, kabul edilmiş davranışlar, tutum ve değerler o grubun kültürüdür" demektedir. (Güvenç, 1972: 100-120)

"Culture" sözcüğü, öncelikle "doğal büyümenin yönlendirilmesi", sonra da analoji (kimi ortak yönleri bulunan iki şey arasındaki benzeşme, çıkarım) yoluyla insanın yetiştirilme süreci anlamına geliyordu. Ancak, genellikle bir şeyin kültürü olan bu ikinci kullanım, 19. yüzyılda başlı başına kültüre dönüştü, kendi içinde bir şey haline geldi. Birinci olarak, insanın tekamülü düşüncesiyle yakın ilişki içinde, "aklın/zihnin genel durumu ya da alışkanlığı" anlamında kullanıldı. İkinci olarak, "bir bütün olarak toplumda düşünsel gelişmenin genel durumu" anlamını kazandı. Üçüncü olarak "sanatların genel gövdesi" anlamına geldi.

Raymond Williams kültür kelimesinin yolculuğunu ve zaman içerisinde edindiği yeni anlamları şöyle özetler: "Culture" terimi, başlangıçta "doğal büyümenin yönlendirilmesi" anlamında kullanılmıştır. Bu anlam, zamanla "çıkarımlar yaparak" (analoji) insanın yetiştirilme süreciyle ilişkilendirilerek gelişmiştir. Ancak 19. yüzyılda, bu ikinci anlamı, kendi başına bir kavram haline gelerek "kültür" olarak kabul edilmiştir. İlk olarak, insanın gelişim süreci anlayışıyla bağlantılı olarak "zihnin genel durumu veya alışkanlığı" anlamına gelmiş, daha sonra "bir bütün olarak toplumda düşünsel gelişmenin genel durumu" olarak kullanılmıştır. Ayrıca, 19. yüzyılın ilerleyen dönemlerinde, "maddi, manevi ve düşünsel boyutlarıyla bütüncül bir yaşam tarzı" olarak tanımlanmıştır. Kültürün geçirdiği evrim, bu bağlamda en dikkat çekici süreçlerden biridir. Kültür teriminin evrimi, toplumsal, ekonomik ve siyasi hayattaki değişimlere yönelik sürekli bir dizi tepkinin kaydını tutar ve bu değişimleri incelemenin özel bir haritasını oluşturur. (Williams, 2017: 25-28)

Türkçe Sözlükte kültür kavramı "Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal

çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü" olarak açıklanmıştır. Kent kültürü, bir kentin toplumsal dinamikleri, yaşam biçimleri, değerleri ve gelenekleri doğrultusunda şekillenen kültürel unsurların bütünüdür. Kent kültürü, aynı zamanda kent sakinleri arasındaki etkileşimleri, sosyal ilişkileri ve kimlik oluşumunu etkileyen unsurları kapsamaktadır. Farklı etnik grupların, sınıfların ve sosyal katmanların bir araya gelmesiyle zenginleşen kent kültürü, kentin dinamizmini ve çeşitliliğini ortaya koyar.

Emile Durkheim, sosyoloji disiplininde önemli bir figürdür. Araştırmaları kapsamında kentleşmenin toplumsal yapılar üzerindeki etkilerini de incelemiştir. Durkheim, sosyal bağların nasıl değiştiğini odağına alarak modern toplumların hızla kentleşmesi sürecini incelemiş ve bu değişimin toplumsal dayanışma biçimleri üzerindeki yansımalarını araştırmıştır. Durkheim'e göre sosyal dayanışma biçimleri bir dönüşüm geçirir. Bu dönüşümün mihenk taşı da avcı-toplayıcı aşamadan sanayi toplumuna geçilmesidir. Geleneksel toplumlar, benzerlikler üzerinden kurulan bağlar ile bir arada dururken, modern toplumlar farklılıklar üzerinden kurulan bağlar ile kendilerini var ederler. Kentleşme, bireylerin birbirlerinden daha bağımsız hale gelmesine neden olur ve bu durum sosyal ilişkilerin daha karmaşık bir yapıya bürünmesini sağlar. Kentleşme, bireyselleşmeyi teşvik ederken, aynı zamanda toplumsal bütünlüğü sağlamak amacıyla yeni sosyal yapılar ve kurumların oluşmasına zemin hazırlar. Durkheim, bu sürecin toplumların varlığını sürdürebilmesi için elzem olduğunu vurgulamıştır. Durkheim ise mekanik ve organik dayanışma temeline dayanan toplum tipolojisini oluşturmuştur. (Durkheim, 2020).

Lewis Coser, Durkheim'ın "The Division of Labor In Society" isimli eserinin giriş bölümündeki takdiminde şöyle özetler ve sorar:

"Mekanik dayanışma benzerlik üzerine kurulurken, organik dayanışma farklı uğraşlar edinmiş aktörler arasındaki tamamlayıcılık nedeniyle ortaya çıkmıştır. Özetlemek gerekirse: Durkheim'ın gözünde görece basit toplumlardan görece karmaşık toplumlara geçişi belirleyen şey hem İngiliz hem de Alman düşünürlerin varsaydığı gibi toplumsal dayanışmanın azalması değildir. Aksine, geçmişin görece basit toplumları yerini ayrıntılı bir iş bölümünün karmaşık dünyasına bıraktığında, modernite dünyasında yeni bir dayanışma türü ortaya çıkmıştır. O halde, mekanik dayanışmaya dayalı toplumların katı sosyal kontrollerinden ve tek tip inanç ve duygularından, her bir unsurun daha bağımsız hareket ettiği ve kolektif bedenin minyatür bir görüntüsü ya da bir uzantısı olmadığı organik dayanışma toplumlarına evrimsel geçişi açıklayan şey nedir?"

Mekanik dayanışma, bireylerin benzerliği üzerinde kurulu olduğundan, toplumsal bağlar güçlüdür. Toplum üyeleri, aynı yaşam tarzına, mesleklere ve geleneklere sahiptir. Bu tür topluluklarda bireylerin bağımsızlıkları sınırlıdır, çünkü bireysel farklılıklar toplumsal yapı içinde geri planda kalır. Mekanik

dayanışma, sosyal ilişkilerin basit ve düz olduğu durumları tanımlar. İnsanlar arası iş bölümü oldukça düşüktür, dolayısıyla fonksiyonel uzmanlaşma sınırlıdır. Gelenekler ve ortak normlar, toplumun uyumunu sağlamak için kritik bir rol oynar.

Organik dayanışma, bireylerin farklı yetenekleri, roller ve işlevler etrafında bir araya gelmesiyle oluşur. Bireyler, toplum içinde farklı konumlarda bulunarak toplumsal işleyişe katkı sağlarlar. Bireylerin kendi özerklikleri ve kimlikleri önemlidir. Her birey, toplumsal yaşam içinde kendine özgü bir işlev üstlenir. Organik dayanışma, sosyal ilişkilerin daha karmaşık olduğu ve bireyler arası iş bölümünün geliştiği toplumsal yapıları tanımlar. İnsanların uzmanlaşmış görevleri ve rolleri bulunur. Bu tür topluluklarda bireyler, birbirlerine ihtiyaç duyarlar. Aksi takdirde, bu karmaşık yapının işleyişi bozulur.

Kent kültürü, kentsel alanlarda yaşayan insanların yaşam tarzlarını, sosyal ilişkilerini, değerlerini ve pratiklerini ifade ederken aynı zamanda çeşitli etnik, dini ve sosyal grupların etkileşimi sonucunda oluşan çok kültürlü yapıları işaret etmektedir. Kentlerde sanat, müzik, tiyatro, sinema, edebiyat gibi kültürel faaliyetlerin varlığı kentin kültürel dokusunu oluşturur ve aynı zamanda tüketim alışkanlıkları, moda, yemek kültürü ve gündelik yaşam pratikleri de bu kapsamda değerlendirilecek unsurlardandır.

Mumford, (1961) kentlerin yapısının ve işlevinin günlük yaşamı ve ev içi aktiviteleri nasıl etkilediğini tartışırken kentlerin tasarımı ve düzeninin, insanların yemek hazırlama ve tüketme biçimlerini şekillendirdiğini vurgular. Örneğin, konutların, kamusal olan ve ortak alan olarak kullanılan mekanların düzeni, insanların yemek yeme ve yemek yapma alışkanlıklarını etkiler. Gündelik yaşamın devinimi ve şehrin dizilimi daha geniş bir çerçeveden bakıldığında toplumun kültürel ve sosyal eğilimlerini yansıtır. Bu, kentsel gelişim ile gastronomi uygulamaları arasındaki bağlantıyı göstermektedir. Şehirler farklı kültürlerin birbirleri ile karşılaşma olasılığının çok yüksek olduğu yerler olduğundan bu noktada mekanların diziliminin yarattığı karşılaşmalar neticesinde, insanların birbirlerini etkiliyor ve hatta dönüştürüyor olduğunu söyleyebilir ve yeni, özgün kent kültürü oluşumunu hazırladıkları bir zeminden de bahsedebiliriz.

Mutfaklar, geçmişten günümüze uzanan bir köprü gibidir. Her lokmada, o topraklarda yaşayan insanların hikayeleri, özlemleri ve sevinçleri saklıdır. Bu nedenle mutfaklar, sadece lezzet değil, aynı zamanda tarih, kültür ve insanlık hakkında derin bilgiler taşıyan bir kaynaktır. Mutfak kültürleri, bir toplumun coğrafyası, tarihi, sosyal yapısı ve dini inançları gibi birçok faktörün etkileşimi sonucu ortaya çıkan karmaşık ve dinamik bir yapıdır. Bu nedenle mutfaklar, bir toplumun kimliğini en iyi şekilde yansıtan, geçmişten günümüze gelen en değerli kültürel miraslardan biridir.

Türkiye'deki mutfak kültürü, binlerce yıllık bir geçmişe sahip, zengin bir lezzet harmanıdır. Bu geçmişi Orta Asya'dan alıp Anadolu'ya uzanan göçler sırasında göçebe yaşamın beslenme alışkanlıkları ile

başlatabiliriz. Yerleşik hayata geçiş sürecinin mutfağı farklılaştırdığı çok kültürlü yapının insanlar arasında kültürel etkileşimlere sebep olduğu ve bu etkileşimin de mutfağa yeni lezzetler ve pişirme teknikleri kazandırdığı görülmüştür. Tarım toplumundan sanayi toplumuna geçiş sürecinde beslenme alışkanlıkları önemli ölçüde değişmiştir. Tarımın gelişmesiyle birlikte daha çeşitli ürünler yetiştirilmeye başlanmış ve sofralar renklenmiştir. Sanayi devrimi ile birlikte şehirleşme hızlanmış, hazır gıda tüketimi artmış ve geleneksel yemeklerin yerini daha pratik ve hızlı hazırlanan yiyecekler almaya başlamıştır. Örneğin kahvaltı öğünü sanayi devrimi ile hayatımıza girmiştir. Çünkü kent yaşantısına ait bu öğün zamanında işe gitmesi gereken yeni insan modelinin enerji depolaması için elzem bir ihtiyaçtır. Ancak, özellikle kırsal kesimlerde geleneksel lezzetler yaşatılmaya devam etmiştir (Tezcan, 2000).

Bilginin internetin hayatımıza girmesiyle dolaşımı artması ve daha erişilebilir olmasıyla ise hem mutfak kültürü birbirinden daha etkilenir hale gelmiş hem de çeşitli trendler mutfak ve yeme içme alışkanlıklarımızı etkilemiştir. Fastfoodun hayatımıza girdiği 90'lı yıllarda hamburger, pizza gibi yiyeceklerin zihnimizde, soframızda ve belleğimizdeki yeri heyecan ve mutluluk ile ifade edilebilecekken, şimdilerde toplumunda sağlıklı beslenmeye olan ilgi artmış, doğal ve organik ürünlere yönelim güçlenmiştir.

Özellikle dijitalleşmenin artmasıyla tariflerin de birbirine benzediği ve özgünlüğünü yitirdiği bir dönemde eskiden defaatle denenmiş, bir komşuda, akrabada ya da arkadaşta tadılmış ve tarif isteyerek kalem ve kağıtla kayda alınmış, kimi zaman tutmuş kimi zaman tutmamış bu tariflerin el yazısı görsellerinin de olmasını özellikle istedim. Yaptığım görüşmelerde hem bu kayıtların varlığını sorguladım ve varsa paylaşmalarını istedim hem de bilgi çağında her tarife kolayca ulaşabiliyor oluşumuzun en azından bu araştırma nezdinde bizi iki sonuca götürdüğünü keşfettim.

Bunlardan ilkini görüşmecilerimden Ayfer'in anlatımı ile yapmak istiyorum:

> "Hani annem şöyle kek yapayım. Şu pastadan yapayım gibi bir kadın dadeğildi. Biz bunları büyüyünce, büyüdükçe öğrenince yaptık. Okuma yazma bilmediği için televizyondan hiç öyle şeyleri de alamıyordu yani. Şimdi okuma yazma bilse belki farklı olabilir. Ama içi televizyondan görüp şu yemeği yapayım gibi bir isteği olmamış. Zaten istememiş. İstese yapabilecek bir kadın. Gerekli duymamış bence. Annemin etkileşimde bulanabileceği insanlar hep onun memleketinden. Dolayısıyla da şey yok bir yemek aktarımı olmamış. Yemek tarifi aktarımı falan söz konusu değil."

İkinci sonuç ise tariflerin birbirine benzemesi ve kadınların çoğunlukla göz kararı yaptığı yemeklerin usullerinin ve tariflerinin aktarılmıyor oluşudur. Gündelik yaşamın telaşı içinde çoğunlukla her gün

önümüze gelen yahut aktarım sağlanmadığı için süreklilik arz etmeyecek bu tatlar kadınlarla birlikte yok olmaktadır.

Gündelik yaşam, Lefebvre'ın kendi yaklaşımını kanıtlamak için kullandığı bir örnek değildir. Aksine doğal ve toplumsal dünyayla diyalektik olarak en derin ve doğrudan bir biçimde ilişkilendiğimiz yerin ta kendisidir. Yalnızca burada insan olmanın temel yetileri, güçleri ve de arzuları formüle edilebilir, somut olarak geliştirilebilir ve gerçekleştirilebilir. Yine gündelik yaşam, somut öteki ile en doğrudan karşılaşma alanı olduğu gibi, bireyin tutarlı bir kimliğe ve kendiliğe ulaştığı yerdir de. Lefebvre, gündelik yaşamın bu özsel niteliğinin modernlik ile birlikte dönüştüğünü belirtir (Kurtar, 2013). Gündelik yaşamın derinliklerini ve onun çelişkilerini anlamayı hedefleyen bir inceleme, şehri somut ve sınırlı bir üretim alanı olarak değil; yaşayan, dinamik ve karmaşık imkanlardan oluşan bir yapıt gibi algılamayı gerektirir (Elden, 2004: 98). Çünkü şehrin durmak bilmeyen oluşumu, her şeyin onda kesintisizce değişmesi, yaşamın ve şeylerin yeniden üretilmesi gündelik yaşamın ta kendisidir. Kent bu anlamda hareketli, dinamik, yaşayan bir süreçtir. Farklı kültürel grupların bir araya geldiği ve etkileşimde bulunduğu yerlerdir. Bu nedenle, kentlerdeki yemek kültürü genellikle çok çeşitlidir.

Kadınlar, komşuluk ve mutfak düşünüldüğünde bu mekânsal deneyimin aktarımı çoğunlukla ikramlarla ve dayanışma ile gerçekleşmektedir. Görüşme yaptığım kadınlardan Kastamonulu Ayfer kendi küçüklüğünden bildiği ve farklı bir yörenin lezzeti olarak tanımladığı fasulye diblesi için şöyle diyor:

> "Bizim komşularımız vardı mesela Giresunluydu onlar. Hamdiye teyzemiz vardı. Dible yapardı o. Her yaptığında da getirirdi. Karadenizde mesela Giresun o civarda dible çok ünlüdür. Turşudan da yapılır. Fasulyeyi çok ince ince doğrarsın karalahana gibi çok ince ince böyle. Sonra onu böyle pirinçle, soğanla kavuruyorlar. Çok da güzel yapardı Hamdiye teyze."

Yine yaptığım görüşmelerden kentteki farklı kültür ve yörelerden gelen kadınların etkileşimine bir örnek olarak Antakyalı Başak İstanbul'a taşınmadan önceki komşuluk deneyimini ve İstanbul'a taşındıktan sonraki deneyimini şöyle anlatıyor:

> "Komşularla kışlıklar için dayanışma Antakya'da var ama burada yok. Burda zaten kimse yapamıyor. Fellah köftesi mesela kimse kendisi başına yapıp yemez. Çağırır bak canım şunu istiyor gelin yapalım. İçli köfte de öyle, ekmek de öyle. Güzel şeyler birlikte yenir. Mesela içli köfte. Yani mesela diyelim ki komşularını bilir, güzel yapıyor. Gel der işte. Çerkez tavuğunu da ben komşumdan öğrendim yirmi sene oluyor herhalde alt komşumdan öğrenmiştim."

Biz şey lojmanda oturuyorduk. Babam belediyede yaşıyordu, belediye lojmanında oturuyorduk. Biz de Kışlık yapma diye bir şey var. Dolma sarıyoruz. Dolmaları da şöyle düşünün üzüm yaprağı, asma yaprağı. Oturuyoruz 15 kilo üzüm yaprağını. Lojman olduğumuz için 10-15 kişi böyle imece halinde dolma sarıyoruz ve ben bunu öğrenirken 10 yaşında falandım. Küçüklükten başlatıyorlar aslında sarmaya 15 kilo yaprağı sarıyorsunuz. Bir hafta boyunca her gün birine sarıyorsunuz. Ve nereden baksan 100-120 kavanoz çıkıyor. Sarıp sarıp ince ince sarıp onları kavanoza diziyoruz. Onun resmi var, sana atarım, gösteririm Valla ince ince diziyoruz. Bizim evde de var, istersen getiririm sen onu kavanozu bir tadına bakarsın. Çok güzel oluyor. Annem kışlık olarak gönderdi bana.

"Konserve gibi yapıyoruz. Onları ince ince sarıyoruz. Sonra kavanozun içine diziyoruz. Böyle hepsini. Sonra onu böyle sıkıyoruz. Kalın bir şeyle iyice sıkmamız gerekiyor. Havasını alıyoruz, sıkıyoruz. Sonra onları kazana koyuyoruz. Kazanı suyla dolduruyoruz. Ondan sonra onu kaynatıyoruz, bildiğin vakumla alınmış oluyor. Mükemmel bir şey.

"Ve nasıl biliyor musunuz? Buzdolabına atarsınız, buzdolabının kokusu siner ya. Öyle değil sanki almışsın yeni almışsın. Belediyede çalışırken birinin yaptığı bir şey bu, Düzce'de bunlar yapılıyormuş. Aslında biz sonradan öğrendik. Bir hafta boyunca biz dolma sarıyorduk herkese. Ve şunu düşünün 100-120 tane kavanoz dolma sardığını düşün ve imece. Ve annemler geçen yapmış hatta çok güzel oluyor. Bir misafirin geldi bir tane kavanozu açıyorsun, bir tencere çıkıyor, üstüne biraz su koyuyorsun içine tuzunu atıyorsun. 5 dakikada hazır. Çünkü daha önce de kazanda piştiği için ve gerçekten daha şimdi yapmışsın gibi hiçbir koku, hiçbir bozuk tat yok. Birebir yeni yapmışsın gibi. Mükemmel bir şey. Kesinlikle çok güzel resimleri varsa sana gösteririm. Şirkette getirdim kızlara tadına bayıldılar çünkü çok güzel bir şey gerçekten."

Şirin ise annesini küçükken kaybetmiş ve daha sonra abisinin eşiyle birlikte yaşamaya başlamış. Evlenene kadar da abisi ve eşiyle birlikte yaşamaya devam etmiş. Yengesinin onu ev işleri konusunda yalnız hissettirdiğini ve zorlandığını anlatırken, annesiz büyümenin kolay olmadığına vurgu yapıyor. Tüm bu zorlukların mutfaktaki serüvenine etkisini ve geliştirdiği empati yeteneğini ise şöyle anlatıyor:

"Zaten şöyle bir şey de söz konusu benim için. Hayatım boyunca yardım aldığım hiç kimse olmadı hayatımda. Bir annem yoktu benim. Vefat etti annem. Ben hiç annemi görmedim. 2 yaşında

yokmuşum annem vefat ettiğinde. Ondan sonrasında da ablam ilkokul 3'e gidiyormuş. Annem vefat ettiğinde o bize annelik rolünü başlattı falan. Ama ben daha ilkokula başlamadan ablam evlendi."

"Biraz her şeyi yalnız yaptım. Bir şeylerin üstesinden yalnız geldim, hep yalnız bir şeyler hallettim falan. Babam vardı. Gerçekten bize çok da şeydi. Ama babamın yapamadığı şeyler vardı. Ben yengemle yaşamaya başlayınca hayat bir tık daha zorlaştı benim için."

"Abim ayrı yaşıyordu Ankara'da. Orada da şey. Evlendikten sonra da kayınvalidem yok, annem yok, ablam yok. Ablam da Malatya'da yaşıyor."

"Yani bana nefes aldıracak hiçbir insan yoktu hayatımda. Ben de biraz şey. Hani bir aşk evliliği değildi benimkisi. Böyle dedim ya işte bir kurtuluş gibi falan ama. Öyle başladım ama gerçekten eşim çok anlayışlı idi. Çok iyi anlaştık. Beni yormadı, hiçbir şekilde yormadı."

Nergis de alıştığı düzeni fiziksel imkanlardan kaynaklı İstanbul'da yerine getiremese de ailesinin yanına gittikçe orada kurulu olan alışkın olduğu düzenin keyfini çıkardığını belirtiyor:

"Mesela şu an annemler yazın gidiyorlar, kışın köyde ay pardon yazın köyde, kışın da Karasu'da mesela Kışın köye kalmaya gittiklerinde hala sobanın üstünde yemek yapabiliyorlar. Şu an ben de yemekler yapabiliyorum ama annemlerin yaptığı sobanın lezzeti olmaz. Çünkü orada ağır ağır pişiyor. Onun içine bir nohut koyuyorsun. Mesela kuzineye patates koyup yanına ıhlamur kaynatıp biz çok severiz bunları. Hala yaptığımız şeyler yani."

Görüştüğüm kadınlardan Çiğdem 5 yaşında Yugoslavya'dan ailesiyle göç etmiş ve yaklaşık 45 yıldır İstanbul'un bir sahil kasabasında yaşıyor. Kendi mutfak kültürünü devam ettiren Çiğdem annesinden ve teyzesinden öğrendiği yemekleri yapıyor ve komşularına, misafirlerine ikram ediyor. Verdiği Arnavut pilavı tarifinin komşuları tarafından da severek yapıldığını anlatan Çiğdem tarifin zamanla kentteki koşullar ve alışkanlıkların değişmesi ve elbette modern hayatın da etkileriyle uygulama yöntemlerinin de bu ölçüde değiştiğinden bahsediyor:

"Mesela bizim Arnavut pilavımız vardır. Tarifini de veririm tabii. Pilavımız, yöreye ait olan pilavımız. Önce bir soğan rendeliyoruz. Soğanı rendeledikten sonra hafif pembeleştirip üstüne kırmızı toz biberimiz ama olmazsa olmazımız. Tatlı kırmızı toz biber. Şöyle… Damak tadına göre mesela benim babam Arnavutlar çok acıyı sever, pırasayı sever derler ama benim babam ağzına pırasayı

sürmez acıyı da yemezdi. Babacığım evet. Ondan sonra kırmızı toz biber. O soğanın üstüne böyle soğan hafif pembeleştikten sonra o cozlayacak kırmızı toz biber attığınızda. Onun yanı sıra işte etli. Önemli. Esas gerdanlı olur. Üstünde işte pirinci de koyarız. Ondan sonra esası bizim tam yöremize ait olan fırında. Onu çok hafif pirinci biraz pişirir. Ondan sonra diğer tarafta da gerdanlar haşlanır. Sonra tepsiye dizilir. Tepsiye dizildikten sonra fırına verilir. Fırında oluyor. Tabii ben artık biraz değiştirdim. Biraz yalancısını yapıyorum. Ocağın üstünde tencere de yapıyorum. Ama aynı. Yalnız tencerenin içinde yapıyorum. Yani böyle çok güzel. Değişik bir pilavımız biz onu severiz. Bayramlarda olmazsa olmazımız. Ama şöyle tavukla da olabiliyor. Kuşbaşı etli de olabiliyor. İstediğiniz şekilde."

Mutfağını bir dayanışma mekanına dönüştüren ve kendi düzenini kuran Şirin ise her koşulda kalabalık sofralar kurmaya hazır halini şöyle özetliyor:

"Kendimi her yerde güçlü hissetmek zorundaydım. O yüzden işte hani diyorum ya belki birisi der ki işte atıyorum işte A kişisi bana gelecek abla bir kek çırpar mısın? Benim için işte anne bana bir poğaça yapar mısın? Benim hayatımda hiç böyle bir şey olmadı. Destek isteyecek kimse olmadı. Hep yalnız çabaladım. Bunun için çok temkinli ve tedbirli davranıyorum. Mesela sen şu anda 10 kişiyle bana gelsen ben seni ağırlarım. 10 kişiyi hiç eksiksiz ayarlayabilirim. O kadar hazırlıklı oluyorum. Bu beni tabii ki yoruyor. Evet ama böyle. Çok seviyorum. Misafiri de severim ve yapmayı da seviyorum. O yüzden sıkıntı olmuyor benim için. Ama yorucu, yorucu düşündüğümüz zaman sanki hayatı biraz fazla yüklenmişim ya da çevremdeki insanlara da aynı şekilde. Kimin neye ihtiyacı var, hani ne yapabilirim? Hemen yanında olayım. Senin için ne yapabilirim? Yani öyle öyle geçiyor hayatım."

Jean-Pierre Poulain'ın "Yiyecek Sosyolojisi: Yeme ve Yiyeceklerin Toplumdaki Yeri" kitabının ilk kısmında yer alan "Between the Domestic and the Economic Spheres: The Ebb and Flow of Culinary Activity" adlı bölüm, kadınların mutfaktaki geleneksel rollerini ve bu rollerin zaman içindeki dönüşümünü ele almaktadır. Poulain, burada, kadınların mutfak kültüründe merkezi bir rol oynadığını ve yemek hazırlama sürecinin aile ve toplum içindeki yerini nasıl şekillendirdiğini vurgular. Kadınların ev içindeki mutfak faaliyetlerinin, hem aile içi dinamiklerde hem de daha geniş toplumsal yapıda nasıl önemli bir yere sahip olduğu, ayrıca bu rollerin ekonomik ve kültürel etkileri de incelenmektedir. Poulain, toplumsal cinsiyet rolleri bağlamında yiyecek hazırlama ve tüketiminin sosyal ve kültürel anlamlarını detaylı bir şekilde tartışır.



Şekil 8: Sivaslı bir ailenin köydeki pişi kızartması

Yemeklerin tüketimini sosyal ve kültürel bir düzlemde seyretmek istersek Türkiye'deki misafir ağırlama, sofraya her zaman eklenmeye hazır bir tabak yemek bulundurma ya da bu misafire açık mutfak kültüründen beslenen kodları yansıtması açısından görüşme yaptığım kadınlar arasında yer alan ve İstanbul'a üniversite öğrenimi için taşınmış Melis'in, kadının ev içi emeğinin kuşakları arası aktarımına da örnek gösterilebileceğim bir tarifi anlatışı şöyleydi:

> "Ya ben şeyi seviyorum böyle eve gelen birine yemek yapmayı seviyorum ya da şehir dışından bir arkadaşım geldi. Mesela şehir dışından bir arkadaşım gelecek, bir de o şey kültürel olarak bize çok vardı. Yoldan gelene yemek konur. Saat kaç olursa olsun falan onu seviyorum. Beklenir. Onu seviyorum. O yüzden hemen bu yemeği yapıyorum.
>
> "Benim birçok konfor yemeğim var. Hiçbir olayı yok. Dünyanın en basit yemeği. Ama herkese yedirmişimdir bu yemeği. Dümdüz bir kırmızı mercimek yemeği içinde baharat bile yok. Kırmızı mercimek, çorba değil. Ekmek banabildiğin ama az sulu, püre gibi olan bir yemek. Ve çok hızlı oluyor. Bir yandan soğan kavuruyorum, diğer yanda mercimek pişiyor. 10 dakikada falan oluyor. O yüzden ne yiyeceğiz? Eyvah acıktım ama düzgün bir şey yemek istiyorum. Mercimek bence sağlıklı bir şey ve hızlıca hemen bunu yapıp biraz ekmek, biraz yoğurt falan. Böyle bi akşam yemeği…"

“Bu da bizim evde yapılan çok hızlı yapılan kurtarıcı bir yemekti. Bir küçük tencerede mercimeği haşlıyoruz. Bir de yanda küçük bir tavada soğan, yağ, salça kavuruyorum. Tam o sırada zaten mercimek pişiyor. O karışımı da üstüne ekliyorum. Beş dakikada pişiriyorum. Bitti. Çünkü hızlı da oluyor.”

Jean-Pierre Poulain'ın "Yiyecek Sosyolojisi: Yeme ve Yiyeceklerin Toplumdaki Yeri" kitabı 2002 yılında Fransızca olarak yayınlanmıştır. İngilizce olarak yayınlanması 15 yıl sonra gerçekleşmiştir. Aradan geçen zamanla birlikte yazar kitabın önsözünü ve sonuç bölümünü değiştirmiştir. Yeme-içme alanındaki değişimler eklenerek kitap güncellenmiştir. Poulain önsözde, gıdanın akademiye nasıl girdiğinden ve bunun gerektirdiği çalışmalardan bahsediyor. Poulain, kendi sosyoloji alanına odaklanarak, Fransız geleneğindeki iki rakip sütun olarak nitelendirdiği şeyin üzerinden geçiyor: Émile Durkheim'ın "toplumsal olgu "su ve Marcel Mauss'un "toplam toplumsal olgu"su. Daha sonra tartışmaya Edgar Morin'in "toplam insan gerçeği"ni ekliyor ve üçünün de ortak bir zemini paylaştığını savunuyor: "Yemek yeme eylemi, dayandığı biyolojik altyapıdan çok daha fazlasını ifade eder". Çünkü yemek yemek "sosyal bir eylem", "sosyal bir olay"dır. İnsanlığın var olması için yeme içme gibi kadim bir eylemin… Mutfak sanatı kent kültürünün bir rengi olarak vardır. (Gora, 2018: 3)

Yemek yemek yalnızca biyolojik bir gereksinim değil, aynı zamanda kültürel bir pratik olarak da görülmelidir. Kent içindeki pazarlar, restoranlar ve ev içi yemek rutinleri, toplumsal ilişkilerin kurulmasında ve devam ettirilmesinde kritik roller oynar. Lefebvre'nin görüşlerinden yola çıkarak, mutfak kültürünün sosyal adalet, gündelik yaşamın yaratıcı dönüşümü bağlamında yeniden değerlendirmek mümkündür. Kentsel mekanların kullanımı üzerinden düşünüldüğünde; mutfak ev içi bir mekan olmasına rağmen, kent yaşamının bir parçasıdır. Lefebvre'nin kentsel mekanların toplumsal kullanımı üzerine yaptığı vurgular, mutfakların nasıl kullanıldığı ve paylaşıldığı konusunu da kapsar. Bunların başında düğün, bayram, cenaze gibi geleneksel bir araya gelişler akla gelmektedir. Kamusal alana taşan, ev içi olmaktan çıkan bir takım geleneksel etkinlikler yapbozu düşünüldüğünde yemekler bu koca bütünün bir parçasıdır.

Katılımcılardan Nergis:

“Mesela bizim köyde, cenazelerde komşular yemek yapıp getirir. Ben dedemin cenazesinde ilk defa karalahana yemeği yedim. Bizde pancar yemeği diyorlar. Cenazelerde pancar yemeği. Bu yöresel bir yemek. İlk defa dedemin cenazesinde yedim bunu. Kaç yaşındaydım? 16-17 yaşındayım. Daha önce yememiştim. Daha önce dedem bu pancar yemeğini sabah akşam her türlü kahvaltıda bile isterdi. Derdim ki ne bu neden bu kadar istiyor? Ama dedemin cenazesine yemek getirdiler ve ben Macar

yemeğini yedim. O an dedim ki dedem haklıymış yine sabah akşam yemekle. Çünkü bizim orada pancarın yanına mısır ekmeği yaparlar ve bunu her yerde yerler. Karalahana yemeği gibi, Trabzonluların karalahana yemeği gibi ama bunu çorbası gibi, çorbası gibi değil de mısır koyuyorlar En son blendırdan çekiyorlar. Benim pancar yediğimi bildikleri için köyde herkes yapıp bana yemeğe götürüyor. Karalahana yemeği aslında. Karalahana ya mısır koyarlar, otlar koyarlar, bir şeyler koyarlar, blendırdan çekiyorlar. Böyle sevenler de var ama blenderdan tamamen çekip meze haline getiriyorlar. Cenazelerde bunlar yeniyor."

Derya Oktay'ın "Kent Kimliğine Bütüncül Bir Bakış" adlı makalesinde belirttiği üzere, kamusal alan iki boyutludur. Fiziksel ve sosyal boyut olarak değerlendirebileceğimiz bu boyutlar kamusal yaşamı ve toplumsal iletişimi destekler ve fiziksel olarak gerçekleşen etkinlik ve olaylar vesilesiyle de sosyalleşir. Toplulukların, kalabalıkların kurduğu sofralar, oluşturdukları mutfaklar veya ortak alanlarda yemek yapma pratikleri, kentsel toplulukların sosyal etkileşimlerini güçlendirir.

Kalabalık sofralardan ve dışarıda pişen yemeklerden bahseden katılımcılardan Duru 31 yaşında sigortalı bir işte çalışıyor. Tüm hayatı İstanbul'da geçmemiş. Üniversiteyi kazanınca İstanbul'a gelmiş. Yemek yapmayı biliyor ve şu anda da tek başına yaşıyor. Kalabalık sofraların ona çocukluğunu hatırlattığını söyleyerek bir arada ve ortak alanlarda yenen yemeklerden söz ederken bayram sabahlarına değiniyor. Özellikle Kurban Bayramı gibi geleneksel günlerde açılan yer sofraları, ve kendisinde yarattığı etkiyi şöyle anlatıyor:

"İlkokul zamanlarımda yazlık bir yerde yaşıyorduk. Okullar tatile girdiğinde yaşadığımız yerin nüfusu artardı. Böyle zamanlarda ne kadar mutlu olduğumu hatırlıyorum. Düğün çok değil ama bayram çok gördüm burada. Erkenden çıkmazdım ben tüm o kesim işleri bittikten sonra buluşurduk. Komşularımızdan bazıları aynı zamanda akrabaydı ve benim de bebeklik arkadaşımdı mesela bir tanesi. Dolayısıyla aileler falan birbirini tanıyordu ve güzel bir bir arada oluş hali vardı. Hayvanın ilk kesilen, hazır edilen etinin hep birlikte bahçelerde büyük tencerelerde yapıldığını ve oracıkta masalar kurup yendiğini hatırlıyorum. Aynı şey yine bayram deyince aklıma geldi akrabalarımda da çok sık olan bir şey. Kurban sabahı dedemde toplanırdık babamlar sekiz kardeş çoğunluk orada olurdu ve afiyetle yenirdi o et sabah kahvaltısında. Dedemin vefatından sonra kalmadı tabii öyle bir şey. O sofra artık kurulmaz oldu. Yalnız hala aynı şeyi düşünürüm o etin tadı bir başka oluyor. Yani kurban sabahı yenen gibi olmuyor ya da ben yapamıyorum bilemedim."

Duru’nun anlatımından yola çıkarak birlikte yenen yemeklerin tadının ve hafızada bıraktığı etkinin farklı nüansları olduğunu söylemek mümkün. Hatta bu aktarım “Nerede o eski bayramlar?” söylencesini de destekler nitelikte. Ancak pek çok ailede tıpkı bayramlar gibi doğum günleri de hep birlikte kutlanıyor. 33 yaşındaki Yasemin Sinop’ta doğmuş, şu an Ümraniye’de yaşıyor. 10 yıldır evli ve bir şirkette muhasebeci olarak çalışıyor. Yasemin de herkesin bir araya geldiği özel günleri aile olarak es geçmediklerini ve bu günler için özel hazırlıklar yaptıklarını dile getiriyor.



Şekil 9: Katılımcılardan Lelag'ın hazırladığı bir davet sofrası

“Hala hepimizin doğum günü kutlanır muhakkak o kişinin evinde toplanılır. Yeğenlerim var 3 tane. Yeğenlerim için zaten muhakkak anneleri çok güzel doğum günleri hazırlıyorlar. Tabii onun yanında ikramları da oluyor öyle. Onun dışında düğünlerimizde muhakkak keşkek. Şimdi tarifini vereceğim. Keşkek düğünde, doğumda, ölümde, hacca gidende, sünnette aklına ne geliyorsa… Bizde her şeyde muhakkak keşkek yapılır.”

Evin mutfağından odalara taşan kokuların ve çeşit çeşit kurulan sofraların bayramlar, festivaller, düğünler ve cenazeler gibi bir araya gelişlerdeki yeri yadsınamaz. Yemek pişirmek sadece basit bir fiziksel eylem değil, aynı zamanda bir kültürel, sosyal ve tarihsel pratiktir. Bu bakımdan yemeği pişirmek sadece beslenme ihtiyacını karşılamaktan çok daha fazlasını ifade eder.

Levi-Strauss (1983) yemek yapma eylemi, eşsiz bir insan aktivitesi olup çiğ bir malzemenin ateş yardımıyla pişmiş bir yemeğe dönüştürülmesi süreci, doğal ve kültürel ilişkileri açıklamak için bir metafor görevini üstlenir der. Yemek pişirme süreçleri, kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek kültürü, bir toplumun değerleri, inançları ve gelenekleri hakkında da ipuçları verir. Dolayısıyla, yemeği pişirmeyi değerlendirirken bu kapsamlı bakış açılarını dikkate almak önemlidir.



Şekil 10: Katılımcılardan Lelag'ın görüşme günü yaptığı el açması börek

Strauss'a göre yemek yapma ritüelinin yemeğin alışılagelen ölçüye, kurala uymama, zaman zaman aykırılık gösterme durumu, özelliğinden ileri gelmesi mümkündür. Yemek sırf çiğden pişmişe ve dolayısıyla da tabiattan kültüre tek yönlü hareketi sebebiyle değil, zıt kategoriler arasındaki çift yönlü hareketi sebebiyle "anomal" kategorisindedir: Maddi- maddi olmayan, insani-ruhani, alt sınıf-üst sınıf, geleneksel-modern benzeri; ilkinin doğayı doğa bilimini ve kültürün daha doğal halini ikinci kültürün daha gelişmiş halini ifade ettiği zıt kavramlar arasındaki geçiştir (Mentinis, 2021).

Kentleşme ve göç, insan yaşamının birçok alanını etkileyen derin değişimler doğururken, yemek kültürü bu etkilerin en belirgin yansımalarından biri olarak karşımıza çıkar. Geleneksel toplum düzeninden modern kent yaşamına geçiş, sofra kültürü ve yemek alışkanlıklarında da köklü değişikliklere yol açmıştır. Kırsal alanlarda bir araya gelmeyi ve paylaşımı simgeleyen ortak sofralar, şehir yaşamında daha bireysel ve estetik odaklı hale gelir. Herkesin kendi tabağında yemek yediği bu yeni düzen, bireyciliği ve hijyeni ön plana çıkarır.

Gündelik yaşamın estetiği üzerine düşünen Georg Simmel gibi düşünürler, şehir yaşamının bireyleri nasıl etkilediğini incelerler. Simmel, kentlerdeki karmaşık yaşamın bireylerde duyusal bir aşırı uyarılmaya neden olduğunu ve bu durumun estetik algıyı zenginleştirdiğini belirtir. Yine Henri Lefebvre, gündelik yaşamın sıradan pratiklerinde estetik değerler bulur ve yemek yeme gibi aktivitelerin sosyal ve kültürel anlamlarını vurgular.

Pierre Bourdieu ise, bireylerin estetik tercihlerini ve yemek kültürü gibi gündelik deneyimlerinin, sosyal sınıflarını ve kültürel sermayelerini nasıl yansıttığını açıklar. Bourdieu'nün perspektifine göre, şehirlerdeki yemek alışkanlıkları bireylerin sosyal dünyayla olan ilişkilerini ve estetik anlayışlarını ifade etmenin bir aracı haline gelir.

Estetik kavramı soyut bir anlam taşıyor gibi duyulabilir ancak kelime itibarıyla önüne eklendiği kavramlarla somut bir nitelik kazanma potansiyeline sahiptir. Bahsedilen somutlaşma örneklerinden biri de kentsel estetiktir. Kentsel estetik, özellikle insan ve mekân etkileşimine odaklandığında farklı biçim ve siluetlerde ortaya çıkabilir. Kentte güzeli bulma, inşa etme çabası, mekâna bir ruh kazandırırken, bu süreçte üretilen yapıların aynı zamanda o kente özgünlük de sunması beklenir. Bu özgünlükler, insanların duyularında, algılarında yahut belleklerinde bir noktaya temas ederek mutluluk, hüzün, neşe gibi duyguları açığa çıkarabilir. Bu sebeple, kentler estetik boyutlarıyla incelemeye değer mekânlar haline gelir. Kentler, insan-mekân ilişkilerinin en yoğun yaşandığı ve karmaşık etkileşimlerin şekillendiği bir çerçeve sunar. Kent estetiği, belirli bir kültürü, mekânı ve zamanı temsil eden toplumun tercihleri, beğenileri üzerinden şekillenir. Bu bağlamda, kent estetiği zaman içerisinde kültürü ve mekânı oluşturan toplumsal değerler sisteminin bir göstergesi olarak değerlendirilebilir (Akpınar, A., & Can, A. A. 2024).

Yemek, yalnızca bir beslenme aracı olarak değerlendirilmemelidir; her kültürde farklılık gösteren ve kendine özgü özellikleri olan yiyecekler vardır. Yemeklerde kullanılan malzemeler, hangi malzemelerin kabul edileceği ve nasıl tüketileceği belirlenmiştir (Beşirli, 2012). Ülkemizdeki yemek yeme alışkanlıkları, tarihsel, bölgesel ve hatta köy-kent gibi yerleşim birimlerine bağlı olarak farklılıklar göstermektedir. Ancak bu çeşitli farklılıklara rağmen, toplumumuzda bazı ortak özellikler de mevcuttur. Bir bireyin yemek

seçiminde hangi yiyecekleri tercih ettiği, bunları nasıl elde ettiği, nasıl pişirdiği ve ne zaman ve nerede yediği, onun kültürel ve toplumsal alışkanlıklarına göre değişiklik göstermektedir. Hem köyde hem de kentte mutfakta zaman geçiren, mutfakla anılan, akıllara ilk gelen ise hala kadındır. Kentteki hazır yiyecekler, konserve sanayii, hazır yemek, fastfood, teknolojik gelişmeler vs. gibi etmenler yemek hazırlama süresini azlatsa da yine de yemek yapma işinin kadında olduğu görülmektedir. (Tezcan, 2000: 20-57).

Besinlerle ilgili düşünürken, insanların yaptığı zıtlıklar aynı-farklı, iç-dış, iyi-kötü, kültür-doğa gibi faktörler göz önünde bulundurulduğunda, yenir ve yenmez ayrımının en temel ve önemli ayrımlardan biri olduğu söylenebilir. Yenilebilen yiyecekler, vücuda zarar vermeyen maddelerdir. Ancak, yenilebilirlik ya da yenmezlik durumu, kültürel bir perspektiften ele alındığında, sadece fizyolojik açıdan değerlendirilmez. Kültür, besleyici değeri belirsiz ya da zehirli olabilen bazı yiyecekleri kabul edebilirken, besleyici bir gıda kaynağını reddedebilir. Bu durumda, bazı yiyeceklerin tüketilmesi kabul edilmezken, toplumsal ve bireysel kimliklerimizin oluşumu için belirli kültür ve inançlara bağlı olarak bir çerçeve oluşturulmuş olur. Örnek olarak, vegan veya vejeteryan beslenme biçimleri ya da Müslüman ve Yahudi toplumlarında domuz etinin yenmemesi gibi durumlar gösterilebilir (Beardsworth & Keil, 2002, s. 40-75).

Göçmenler, kente geldiklerinde, kendi yeme alışkanlıklarını da beraberinde getirirler ve bu alışkanlıklar, yeni şehir ortamında yerel mutfaklarla etkileşim kurarak bir çeşit melezleşmeye neden olur. Yemek, bireylerin kimliklerini ifade etmeleri ve topluluklarla bağ kurmaları için bir araç olarak hizmet eder. Aynı zamanda, kentlerin sosyal hayatında farklı kültürlerin kaynaştığı restoran ve kafeler gibi mekanlar, kültürel çeşitliliği teşvik eder ve yemek kültürünün sosyal bir köprü olmasını sağlar.

Erbil ve Yılmaz'a (2018: 277) göre sosyal gruplardan olan etnik gruplar isimlerini ayrıca yemeklere de vermektedir: Muhacir Somunu, Muhacir Böreği, Yörük Kebabı, Çingene Pilavı, Laz Böreği, Özbek Pilavı, Acem Pilavı, Abaza Peyniri, Arapsaçı, Arnavut Böreği, Tatar Böreği, Kürt Pilavı, Çer- kez Salatası, Çerkez Tavuğu, Çerkez Abıstası, Firenk Kebabı. Bu tür adlandır- malar sosyal grupları belirleyen ve birini diğerinden ayıran temsiller olsa da gruplar kendileriyle beraber yemek kültürlerini de gittikleri yerlere taşımakta ve o yerlerde yemek kültürünü geliştirmekte ve değiştirmektedir. Benzer şekilde Cihan (2022, s.1), Anadolu'da ortaya çıkan çok kültürlü nüfusu oluşturan grupların farklı pişirme teknikleri ve sunum biçimleri kullanarak çok katmanlı bir mutfak oluşturmaya neden olduklarını belirtmektedir.

Öğünler, belirli bir oturma düzeni ve hareket sınırlaması gerektiren bir etkinliktir. Bu nedenle, yemek zamanı bir araya gelmeyi teşvik eder ve diğer faaliyetlerin bir süreliğine dışlanmasını sağlar. Öğünler, sıcak-soğuk, tatlı-acı, katı-sıvı gibi zıtlıkları bir araya getirir. Farklı çeşitlerden oluşan geniş bir besin yelpazesini

sunar; örneğin, tahıl, sebze, hayvansal proteinler ve yağlar gibi. Ayrıca, öğünler, aile gibi küçük toplulukların ve komşuluk ilişkilerinin sembolik ve duygusal boyutlarının da sınırlarını belirler. Yemek paylaşımı genellikle daha dar bir çerçevede gerçekleşirken, içecekler gibi diğer ürünler daha geniş bir kitleye daha kolay sunulmaktadır. "İçecekler, yabancılar, tanıdıklar, hizmetçiler ve aile içindir. Öğünler ise sadece aile, çok yakın arkadaşlar ve onur konukları içindir." (Douglas, 1975:66) Douglas yemeği biyolojik gerçekliğinin dışında sosyal gerçeklerle ele alır. Bu nedenle bahsettiği kodların sosyal ilişkilerin örüntüsünde bulunduğunu söyler (Goody, 2013:46).

Sonuç olarak, kentleşme ve göç süreçlerinde yemek alışkanlıklarının değişimi, bireylerin kimlikleri ve sosyal ilişkileri üzerinde kalıcı etkiler bırakır. Gündelik yaşamın estetiği, sıradan aktivitelerin altında yatan derin anlamları fark etmemize yardımcı olurken, yemek sofraları birer kimlik göstergesi, kültürel alışveriş mekanı ve sosyal etkileşim platformu haline dönüşür. Bu etkileşimler, kentteki yaşamın estetik ve sosyal dinamiklerine dair zengin bir anlayış sunar.

3. EMEĞİN MUTFAKTA İFADE BULUŞU

“Kadınların kendilerini eve bağlayan zincirleri kırabilmeleri için, bu zincirlerin nasıl örüldüğünü anlamak zorundayız.”

Ann Oakley

Ann Oakley’in sözü, bu tezin anlamı, önemi açısından bir çatı sunmakta ve kadınların ev içindeki rollerinin, toplumsal cinsiyet normlarının ve görünmeyen emeğin dinamiklerini ele almanın gerekliliğini vurgulamaktadır. Emeğin mutfaktaki yolculuğu, yalnızca bir kavram/değer olarak ele alınamaz. Mutfaktaki emek; birçok insanın eline değen, tadını alan, çeşit çeşit eşyanın var olduğu ve bu eşyaların bireysel ve toplumsal bellekte çağrıştırdığı imgeler ve yarattıkları anlamlarla, farklı mekânların içinden geçip, bulunduğu zaman ve mekanın değişen yapısıyla müsemma karmaşık bir süreçtir. Tüm bu yolculukta kurulan etkileşim mutfak kültürüne nasıl bir değer katar? Yoksa o değer, eşyaların kime ait olduğuna, kim tarafından üretildiğine veya kim tarafından sahiplenildiğine göre mi belirlenir?

Henri Lefebvre'nin mekanı toplumsal ilişkilerle bütünleştirerek ele almasından yola çıkarak kadınların mutfak ile olan bağlantısının yalnızca fiziksel bir alanın ziyareti olmadığını, aynı zamanda toplumsal ve kültürel dinamiklerin üretildiği ve yeniden üretildiği bir alan olduğunu da gösterir bize. Mutfakta kadınların üstlendiği roller, aynı zamanda onların kimliklerini inşa etmeleri ve toplumsal cinsiyet normlarını sorgulamaları için önemli bir zemin sunmaktadır.

Bu bölümde mutfak kültürünün kuşaklar arası devinimi, bireylerin deneyimleri ile toplumsal cinsiyet kimliklerinin nasıl oluştuğuna dair ilişki ve bu ilişkideki rol çatışmalarının bireylerin benliklerinde yarattığı etkiler incelenecektir. Ayrıca, mutfakta "oyun kurmanın" ve "oyunbozan" olmanın önemi, Sara Ahmed'in “oyunbozan” kavramını sunduğu perspektif üzerinden tartışılarak, kadınların gelenekleri sürdürmek ve aynı zamanda bunları dönüştürmek ve yapı bozumuna uğratma yetenekleri üzerine düşünülecektir.

3.1. Mutfağı Ev İçi Emek ve Toplumsal Cinsiyet Üzerinden Düşünmek

Mutfak ve ev içi emek, tarihsel olarak toplumsal cinsiyet rolleriyle sıkı bir ilişki içerisindedir ve bu ilişki, modern toplumda da belirgin bir şekilde kendini gösterir. Comte'dan Levi-Strauss'a kadar birçok düşünür, taraflar arasındaki ilişkinin taraflardan daha önemli olduğu noktasından yola çıkmıştır ve toplumsal olguların başka toplumsal olgularla etkileşim içinde değerlendirilmeleri gerektiğini belirtmişlerdir (Bottomore, 1997: 556-557). Ev içi emeğin ve toplumsal cinsiyetin kesişim kümesini araştırmak bu nedenle önemlidir. Kamusal alanın eril, özel alanın dişil olarak kabul edilmesi, ev işleri ve toplumsal rollerin paylaşımını etkilemiş; bu durum kadınların üzerindeki iş yükünü artırmıştır. Ev içi emeğin temel bir cinsiyetlendirilmiş görev olarak algılanmasına meydan okumakta ve bunu toplumsal bir meselenin ötesinde ekonomik bir mesele olarak da ele almaktadır. Bu bağlamda, ev içi emek hem fiziksel hem duygusal bir yük teşkil ederken, bu emeğin tanınması ve adil bir şekilde paylaşılması çağrıları yükselmektedir.

Taleott Parsons'ın (1968) vurguladığı gibi Durkheim için "…ortak değerlerin paylaşımı, farklılaşma düzeyi ne olursa olsun tüm sistemlerin değişmez bir özelliğidir". Durkheim'ın organik dayanışma kavramı, daha önce de belirtildiği üzere bireylerin yeteneklerinin, planlarının toplumsal olana katılmasıyla yarattığı karmaşıklığa, bireyler bazında düşündüğümüzde de daha fazla uzmanlaşmaya yol açıldığına işaret eder. Adam Smith uzmanlaşma konusuna ekonomik perspektiften bakmıştır. Ancak Durkheim'ın bu toplumsal yorumu uzmanlaşma meselesine cinsiyet rolleri gibi toplumsal dinamiklerin de etki edip etmeyeceği şüphesini düşürmektedir. Chesters (2012) kamusal alan ve özel alan yani hane gibi alanlar üzerinden gelişen bu ayrımda rol paylaşımının kamusal alanı eril, özel alanı ise dişil olarak benimseyerek var olan iş yükünün temelde bu iki alana göre paylaştırıldığını belirtir.

Modern sanayinin gelişiminin kültüre etkisi ve toplumsal rolleri de değiştirdiği gerçeği hane düzenine de yansımıştır. Fabrikalaşmanın başlamasıyla işyerleri ile ev arasındaki sınır keskinleşmiş ve belli görev dağılımları yapılmıştır. Bu durum belli alanlarda iş dağılımı ve uzmanlaşma gibi sonuçlar doğururken iş için evden ayrılan kişinin, ikili cinsiyet sistemini de pekiştiren nitelikte, yalnız erkekler olması ve üretimin makineleşen fabrikalara kayması kadınının toplumsal alandaki mevcudiyetine de etki etmiştir. Böylece erkekler siyaset ve ekonomide, kamusal alanda daha fazla yer almaya başlamıştır. Peki ev işleriyle baş başa kalan kim olmuştur? Kadınlar evin düzeninin sağlanması, yemek, temizlik ve bakım gibi sorumlulukları üstlenmiştir. Bir bakıma modern toplum kadını ev içi işlerle özdeşleştiren bir unsur olmuştur. Ancak yıllar içinde kadının ücretli iş hayatına katılması ev ve bakım işleri için üstlendiği rolden pek bir şey

götürmemiştir. Hochschild ve Machung, 1989 yılında çıkardıkları "The Second Shift: Working Families and the Challenge of Home" adlı eserlerinde ücretli bir işte çalışan kadınların "ikinci vardiya" olarak eve döndüklerinde de çalışmaya devam ettiklerinden bahsederler. İkinci vardiya, ücretlendirilmiş emeğin yanında işten eve dönünce yapılması beklenen ve herhangi bir ücret karşlılığında yapılmayan, evin düzenini devam ettirmek, korumak için icra edilen emek ve zamana karşılık gelmektedir ve esasen cinsiyetlendirilmesine gerek yoktur. Yani işten eve dönen kişinin cinsiyetinin ev içi emeği yüklenip yüklenmeyeceğini belirlemesi söz konusu olmamalıdır.



Şekil 11: Lelag'ın yaptığı el açması börek

Silvia Federici ev işinin ücretlendirilmesi talebini yükselten isimler arasındadır ve ev içi emeğin savunusunu yaparken emeği savunusunu yaptıklarını ve bunu cinsiyetlendirmek istemediklerini belirtir. Aksu Bora Federici'nin yeniden üretim emeğinin ücretlendirilmesinin kapitalist sistemi zora sokacağına inandığını aktarırken bunun sermaye birikim sürecini kıracağına inandıklarını dile getiriyor. Ancak ücretlendirme ile ilgili en büyük problemin bu ücreti kimin vereceği konusu olduğunu belirtiyor ve böylece "analaın hakkı ödenmez" den çıkagelen düzenin analaın hakkının ödenmemeye devam ederek sürüp gittiğini vurguluyor. (Bora, 2024)

Federici ev işleri özelinde talep ettikleri hakları bir cinsiyet kimliği üzerinden değil emek-değer ilişkisi perspektifinden yürüttüklerini şöyle dile getiriyor:

> "Burada vurgulamalıyım ki, ev kadınları için değil, ev işleri için ücret için mücadele ettik ve bu talebin bu işi "cinsiyetten arındırma" yolunda uzun bir yol kat edeceğine inandık. Ayrıca ev işleri için ücretleri kocalardan değil, kolektif sermayenin temsilcisi olarak devletten, yani bu işten kâr eden gerçek "Erkek"ten talep ettik." (Federici, 2020: 15-19).

Ev işlerinin görünür olması için ücret ödenmesi gerektiği görüşüne sahip çıkan ve ev işleri için ücret kampanyasını savunanlardan biri olan Silvia Federici, ev içi emeğin doğallaştırılmasına karşı bir mücadele olarak konumlandırıldığını vurgular. "Revolution at point zero: Housework, reproduction, and feminist struggle" isimli eserde ev işinin, kadınların toplumsal ve ekonomik değersizleştirilmesine katkıda bulunduğunu, ücretlendirilmediği için de doğallaştırıldığını belirtmiştir.

Ev işleri için ücret kampanyası 1972 yazında Padua'da İtalya, İngiltere, Fransa ve Amerika Birleşik Devletleri'nden bir grup kadının Uluslararası Feminist Kolektif'i kurmasıyla başlatılmıştır. Kampanyanın amacı, devleti ev işinin iş olduğunu, yani işgücünün üretimine katkıda bulunduğu ve sermaye ürettiği için ücretlendirilmesi gereken bir faaliyet olduğunu kabul etmeye zorlayacak ve böylece diğer tüm üretim biçimlerinin gerçekleşmesini sağlayacak bir uluslararası feminist seferberlik süreci başlatmaktır.

Ev İşleri İçin Ücret kampanyası, kapitalizmin ücretsiz yeniden üretim emeğine olan bağımlılığını açığa çıkarmış, ücretsiz emeğin kaynaklarını kurutmayı ve böylece sermaye birikim sürecini kırmayı amaçlamıştır. Ev işinin toplumsal ve ekonomik olarak değersizleştirilmesi, istihdam ve ekonomik bağımsızlık kazansa bile kadınlar için hala bir sorundur. Federici, ev işlerini kadınların tarihsel olarak ezilmesinin mekansal bileşenlerinden biri olarak tanımlar ve kolektif yeniden üretim biçimlerine önem verilmesi gerektiğini savunur; bu bağlamda, izolasyonu kırmak ve ortak yaşam alanlarını teşvik etme hedefini vurgular.

Ev işinin ücretlendirilmediği için geçirdiği doğallaştırma sürecinin maskesini düşürmek; ücretin özgül kapitalist doğasını ve işleyişini göstermek ve tarihsel olarak "üretkenlik" sorununun her zaman toplumsal iktidar mücadelesiyle bağlantılı olduğunu göstermektir.

Bunlar, insan yaşamının yeniden üretimine hizmet eden faaliyetlerden başlayarak tüm insani faaliyet alanlarının değersizleştirilmesi ve ücret ilişkisinin dışında görünen köleler, sömürge tebaası, mahkumlar, ev kadınları ve öğrenciler gibi geniş bir işçi nüfusundan da iş çıkarmak için ücretin kullanılabilmesidir.

Federici, “Ev İşleri İçin Ücret” kampanyasının yalnızca kapitalist bir toplumda "kadınların ezilmesinin" temel nedenini açığa çıkardığı için değil, aynı zamanda kapitalizmin gücünü koruduğu ve işçi sınıfını bölünmüş halde tuttuğu ana mekanizmaların maskesini düşürdüğü için de önemli olduğunu vurgular. Başka bir deyişle, “Ev İşleri İçin Ücret” kampanyasının kapitalizmin emek gücü maliyetini kontrol altına almak için ücretsiz yeniden üretim emeğine ihtiyaç duyduğunu kabul eden ve bu ücretsiz emeğin kaynağını kurutacak başarılı bir kampanyanın sermaye birikim sürecini kıracağına ve sermaye ile devleti çoğu kadın için ortak olan bir zeminde karşı karşıya getireceğine inanan bir yapı vardı. Son olarak, Ev İşleri İçin Ücret kampanyasını önemli olarak görmelerinin nedeninin ev işinin doğallaştırılmasına son vererek bunun "kadın emeği" olduğu mitini ortadan kaldırması; ve daha fazla iş için mücadele etmek yerine, kadınlara zaten yaptıkları iş için ödeme yapılmasını talep etti.

Erkek ve mutfak kelimelerini yan yana getirdiğimizde ise bu mutfağın profesyonel bir mutfak olduğu akla gelir. Çünkü erkeklerin mutfakla ilişki kurduğu ilişki yine emek-değer perspektifinden bakacak olursak ücret karşılığı yapılan bir iş olarak karşımıza çıkar. Bunun yanı sıra bir başka yan yana geliş de bekar erkek evidir ki bu mekanda da Burak Onaran’ın deyimiyle “en azında kesinlikle hakiki ‘ev yemeği’ pişirilmeyen” (Onaran, 2015: 91) bekar erkeklerin evleri olduğudur.

Ev içindeki işlerin bölüşümünü etkileyen faktörler arasında toplumsal normlar ve yaşayış biçimleri de büyük bir paya sahiptir. Partnerlerin doğumda atanmış cinsiyetleri, öğrenim seviyeleri, meslekleri, kazandıkları maaş gibi faktörler iş bölümünün belirlenmesinde etkilidir. Görüşme yaptığım kadınlardan Kızılcık İstanbul’a 2020 yılında taşınmış. İlk taşındığında işsizmiş ve yaklaşık bir buçuk sene iş arayışı devam etmiş. Bu süre boyunca partneri ile yaşamış. Partnerinin kadın olduğunu söyleyen Kızılcık onunla olan ilişkisinin iş bulmasından yaklaşık üç ay sonra bittiğini ifade ediyor:

> “Ben İstanbul'a taşındım, işsizdim ve bir buçuk sene kadar iş bulamadım. Sonra ben işe başladım. O (partneri) hem akademisyen, hem redaksiyon işlerinde birden fazla yerde çalışıyordu. Bu yüzden iyi para kazanıyordu. Ben de işsizdim. Bu çok karşılıklı bir şey aslında. Ben mesela hiç param yok yani zaten çalışmıyorum. Mesela sigara bitmesin diye günde bir tane içiyordum. Sigaram bitmeye yakın ben söyleyemiyordum mesela. O gidip alıyordu falan. Hani bunu yüzüme vurduğu zamanlar da oldu. Bunu çok naif bir şekilde yaptığı zamanlar da oldu. Ama ben kendimi hep böyle para kazanamadığım o konuda destek olamadığım için kendimi hep çok kötü hissediyordum ve o yüzden de bütün tartışmalarda kendimi hep daha “alttan alan” insan olarak buluyordum. Maddi anlamda ona destek olamıyorum hatta köstek oluyorum falan diye. Zaten ilişkimizin böyle olmasının sebeplerinden biri de buydu.”

Kızılcık eve para getiren partnerinin kurduğu hiyerarşik düzenin onun sosyalleşmesini engelleyen yanından da bahsediyor:

> "Arkadaşlarıyla çıktığında beni davet etmiyordu ve ben öyle kalıyorum. Param olsa ben de çıkarım mesela dışarıya. O benim bütün sosyalliğimi de etkiliyordu falan ve İstanbul'da da kimseyi tanımadığım için bütün hayatım evde ona bağımlı bir halde o ne yaparsa o kadarı diye geçiyordu."

Kızılcık partneri ile geçirdiği bir senenin sonunda iş bulunca bunca zamandır kendisine baktığını düşündüğü partnerine kendisini borçlu hissettiğinden bahsediyor:

> "Sonra ben işe başladığımda para kazanmaya başladığımda da bütün parayı eve harcıyordum. Çünkü o borcu kendi içimde kapatmaya çalışıyordum. Yatak alalım, durduk yere masraf, buzdolabını değiştirelim. Gidip kredi çekip buzdolabı aldım."

Ev içindeki partnerler arasında ekonomik olarak gücü olmayan ya da görece daha az olan pozisyondaki kişi Kızılcık'ın yukarıda tariflemeye çalıştığı borçlu olma gibi hissettiği, aktardığı duyguları barındırdığı için ev işlerinde olması gerekenden fazlasını üstlendiği bir durumun içerisine girdiğinden bahsetti:

> "O çalışıyordu o dönemde. İşten geliyordu bir yemek ve hemen tekrar bilgisayar başına geçiyordu. Kadının zamanı yoktu zaten. Mesela o geldiğinde temiz bir eve gelsin. Temiz nevresim olsun, bir de bunları düşünmesin… derdim hep. "Aşkım ben yemeği hazırlayayım" diyordu. Ben zaten çoktan yapmış, tepsiyi hazırlamış, ısıtıp koymuş oluyordum. Onun zamanı çok kıymetli. Benim de zamanım çok bol ve bunu halledebiliriz gibi geliyordu. Bir süre sonra bütün bu domestik işleri benim yaptığımı, onun da böyle sürekli ayağını uzatır bir yerde gördüm. Arkadaşlarıyla bir gün dışarıda geçirebilecek zamanı varsa, bunun bir saatini de ev işine ayırabilir bence gibi bir yere geldim ve yapmamaya başladım".

Kızılcık'a ona hiç kendisi için aralarındaki ilişkinin dönüm noktası olarak gördüğü bir an olup olmadığını sorduğumda ise şöyle durumunu şöyle açıkladı:

“Bir gün annemle telefonda konuştum. “Napıyorsun” dedim. “Bıktım babandan” dedi. “Noldu” dedim. “Hiçbir şey yapmıyor” dedi. “Sürekli eve, bahçede uğraşıyor ya ayağındaki çamuru eve getiriyor” dedi. “Ben temizliyorum görmüyor bile bunları. Hani tamam yardım etmiyorsun bari pisletme yani ben de yaşlandım bileklerim falan böyle” kadın yakındı ve yaşlı artık yani annem de 70 yaşında insan evde her gün temizlik yapıyor. Babam da ona destek olabildiği kadar oluyor bu arada. Ama elinden de gelmeyenler var. Annem de böyle hep tertemiz evi kalsın istiyor. Kadın hasta yani bu konuda obsesif ve tertemiz evi. Babam böyle tam temizlik bitip annem oh dediği yerde pisletince annem de çok üzülmüş buna. Böyle ağlak bir ses tonuyla benimle konuştu. Böyle konuşurken evin içinde geziyordum ben de. Geçerken partnerimi ortadaki sehpaya ayağını uzatmış sigarasını içerken, böyle televizyon izlerken gördüm.

“Orada duyduğum şeyle gördüğüm şeyin o kadar benzer olduğunu ve sadece iki kadın olduğumuz için benim bunu kendi içimde halletmeye çalıştığımı anladım.”

“Ama orada da aslında babam çalışan, annem ev hanımı, hep evlere temizliğe gitmiş, kapıcılık yapmış falan filan ama sonuçta uzun süredir ev hanımı olan yani. Babam çalışıp para getiren annem çocukları büyüterek ev ve ev içi kıyaslanamaz bir emek yani çok daha büyük bir sorumluluk var. Ama babam para getirdiği için kafası rahat. Böylesi iki ana denk duruyordu.”

“Bir baktım partnerim de öyle. Evet, ben ev kirasını ödüyorum diye yani bunu böyle söylemese de o hal ona gelmiş. Ne bir eline sağlık dememeye başladı artık. Ne çok güzel olmuş yemek. Aman uğraşma hiç öyle şeylerle demek de yok artık. O da o konfora alışıyor. Yani gidiyor, geliyor, bilgisayar başında yemeği hazır, çayı demleniyor. Ondan sonra tekele bile ben gidiyorum. O kitabını okuyor. Çünkü okuma yapması lazım.”

Kızılcık için ev içi emeğin partnerler arasında adaletli dağılması bir yana artık bunu duygusal bir yük olduğunu da fark etmesiyle verdiği tepkilerin arttığını, partnerinin kendi işini kendisinin yapması gerektiğini belirtmeye başladığını ifade ediyor:

“Elimdeki küllük doldu o gece ya da ondan sonraki gece böyle partnerim küllüğü bana uzattı gidip boşaltayım diye. Gerçekten böyle şey oldum. Kalk, kalk, boşalt. Evet aşkım, haklısın. Buna o kadar alışmış ki, ne yaptığının o da farkında değil. …Evin içinde sigara içiyor, hep perdeleri yıkıyorum ya bir ay perde yıkamadım. Sonra dedi ki eve giriyorum, sigara kokuyor. E dedim perdeler yıkanmıyor da ondan. Niye yıkamıyorsun? Dedi. E dedim sen niye çıkarmıyorsun yani? Yeter artık bir yere kadar! Öyle bıraktım.”

Biray Anıl Birer “Kimlik-Mücadele İlişkisi: Feminist Kadınların Anlatılarında Ev İçi Emeğin Bölüşümü” isimli makalesinde kendisini feminist olarak nitelendiren yedi evli kadınla görüştüğünü söylüyor ve yaptığı görüşmelerdeki anlatıların ev işlerini adeta bir mücadele alanı gibi deneyimlediklerini, ev içinde yapılan işlerin cinsiyetçi kodlarını yakaladıkça partnerlerine meydan okuduklarını, bazen de partnerlerini türlü taktiklerle savuşturmaya çalıştıklarından bahsediyor:

> “Bir gün hakikaten, böyle şeyle, ciddi anlamda yorgunum, bitkinim ve şey canımı sıktı. Mesela işte, geldik eve, adam oturdu. O da doktora yapıyor. Makale okumaya başladı ve ben o sıra şeyi fark ettim, işte ben hala soğan doğruyorum, yemek yapmaya çalışıyorum falan. Sonra dedim ki, “Bu niye makale okuyor da ben soğan doğruyorum ya?!” Hani böyle bir ayıkma hali.” (Birer, 2019)

İkinci dalga feminizmin 1970’lerde tartışmaya başladığı ev içi emek meselesi uzun yıllardan bu yana hem fiziksel açıdan hem de duygusal açıdan kadına yük edilmiş toplumsal cinsiyet temelli bir dezavantaj durumudur. “Feministlerin ev içi emek tartışmalarını yürüttüğü dönemde Türkiye’de benzer tartışmalar gündeme gelmemiş”; Türkiye’de konunun tartışılmasına dair ilk tohumlar 1980’lerde atılmış; 90’larda “sınırlı olsa da bir karşılık bulmuş” ve bu sınırlılığın ortadan kalkması için 2000’lere kadar beklenmiştir (Yaman, 2020: 603). Dolayısıyla ev içi emek konusu toplumsal cinsiyet rolleri ile düşünüldüğünde hala güncel bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak Silvia Federici’nin belirttiği gibi “Kırk yıldır ev dışında tam zamanlı olarak çalıştıktan sonra, 1970'lerde feministler arasında yayılan ücretli bir işin "özgürleşmeye" giden bir yol olduğu varsayımı artık sürdürülemez” (Federici, 2020).

Evin içindeki işlerin paylaşımına yönelik yapılmış çalışmaların büyük çoğunluğunda ilk etapta fiziksel kuvvet gerektiren işler olarak değerlendirmeye alınmıştır. Görünmeyen ev içi emek diye adlandırabileceğimiz tüm bu sorumluluklar Twiggs, McQuillan ve Ferree tarafından tanımlanan yemek, temizlik, bulaşık, çamaşır, alışveriş gibi kendisini tekrarlayan fiziksel işlerle sınırlı tutulmuştur (Twiggs, McQuillan, ve Ferree 1999).

İkinci Cinsiyette Simone de Beauvoir bunu şöyle tarifler:

> “Temizlik pisliğin yok edilmesi, toplama, düzensizliğin ortadan kaldırılmasıdır. Ve yoksulluk koşullarında, herhangi bir tatmin mümkün değildir; mezbele kadının terine ve gözyaşlarına rağmen, hala mezbeledir. Yeryüzünde hiçbir şey, onu hoş hale getirmez. Kadın tümenleri kire herhangi bir

zafer kazanmadan bu bitip tükenmez mücadeleyi sürdürürler. Pek az iş Sisyphus'un işkencesine sonsuzca tekrarlanan ev işleri kadar benzer. Temiz olan kirlenir, kirlenen temizlenir, tekrar ve tekrar, gün be gün. Ev kadını, zamanın dışındadır: O hiçbir şey yapmaz; sadece şimdiyi sürükler."

Odak grup görüşmesi için gittiğim Sarıyer'de beni bir sofranın başında 5 kadın bekliyordu. Önce sofradaki yemeklerden ve tariflerden bahsedip sonra görüşmenin nasıl yapılacağına dair bilgi vererek kaydı başlattım. Toplandığımız eve girerken yolda bu görüşmeyi ayarlayan kişinin anneannesini alıp öyle geçiyoruz. Anneanne Sümbül bizim genç bedenlerimizi överek dik yürümenin güzelliğinden bahsetti. Yukarıda Beauvoir'in Sisyphus benzetmesine yer vermişken, fiziksel yüklerin bedensel bir karşılığı olarak eşleştirebileceğim 74 yaşındaki Sümbül'ün kambur bedenini onun şu sözleri ile açıklamak gerekiyor:

"Altı aylık hamileyim. Dört ton kömür taşıdım bodruma. O da öyle düzgün değildi. İki sene su taşıdım. Bu dereden su taşıyorduk. O zaman normaldi. Evet ya burada iki, ailemin iki tarafının da burada belediye faaliyetleri yok. Yani işte bir ulaşım yok. Toprak yollar, senin geldiğin o yollar hep topraktı. O yüzden burada bir otobüs hattı falan da yok, bir ulaşım yok mesela yeraltı suyu falan gibi şeyler için orman yoluna yürüyorlar. Ormandan da su alıp geliyordum."

Sarıyer'in en tepesinde oturan Sümbül tulumba ile suya kavuşmasını şöyle anlatıyor:

"O şey değil de şey içme suyunu tulumba çıktı. Bizim firmamız vardı, iki sene sonrası çıktı. Her yer herkesin 8 metreden çıkıyor, bizim çıkmıyor. Kaç yere, kaç yere vuruldu… Aşağı bahçeye de vuruldu. Dedim, çıksın da nerede çıkarsa çıksın. Aşağısı diyorlar ya. Sonra aynı petrol çıkar gibi. Petrol metreden 30 metreden petrol aynı motorun 11 tonunda açılıyor. Sondaj öyle. Bir ay çalıştılar."

Sümbül'ün kızı Kardelen annesinin bu anısını çokça anlattığını çünkü onun hayatında suyun önemli olduğunu bahçeden sondajla sonunda çıkan suyun ve tulumbanın onun hayatını kolaylaştırdığını belirtiyor.

Ev içi emeğin fiziksel yükü aşikar ancak konuya eğilirken ev içi emeği yalnız fiziksel bir eylem olarak değil de daha bütüncül bir bakış açısıyla değerlendiren bazı sosyal bilimciler ev işinin kapsamını hane yönetimi, mali işler, duygusal yük ve zihinsel işleri de içerecek şekilde genişletmişlerdir (Hochschild ve Machung 2012; Lareau ve Weininger 2008; Mederer 1993; Winkler ve Ireland 2009; Lordoğlu 2021).

Kadının emeği ücretli bir işte çalışsın veya çalışmasın evin içinde harcadığı ve görünmeyen emek olarak kendisini var eden emeğin toplumsal cinsiyete dayalı iş bölümü ve toplumsal cinsiyet ilişkileri

çerçevesinde ortaya çıktığı söylenebilir. Bu bağlamda ataerkil sistemin ve kapitalist üretim biçimlerinin etkili olduğuna dair feminist araştırmalarda Delphy, Molyneux Hartman, Coonte ve Henderson'un, Türkiye'de ise Çiftçi (1979), Tekeli (1990), Çağatay ve Soysal (1990), Özbay (1990), Kandiyoti (1997), Acar Savran (2002), Yaman (2010) gibi isimlerin önemli araştırmaları yer alır.

İkinci vardiyanın kadınlara yönelik ağırlaşmasının, bir başka ifade ile kadının ev içindeki işlerin yapılmasında, organize edilmesinde daha fazla sorumluluğa sahip olduğu bu işlerde, yükün paylaşımının nasıl oluştuğuna dair üç farklı kuram vardır: Güç/Bağlı Kaynaklar Kuramı (Power Relative Re-sources), Zaman Uygunluk Kuramı (Time Availibility), İdeoloji/Sosyalizasyon Kuramı (Ideology/Socialization).

Güç/Bağlı Kaynaklar Kuramı, güç dinamiklerine ve kaynakların dağılımına odaklanarak toplumsal cinsiyet ilişkilerini analiz eden bir kuramdır; güç mücadelesinde cinsiyetin rolünü ortaya koyar. İktidar ilişkilerine ve toplumsal yapıdaki eşitsizliklere vurgu yapar. Kuram, eğitim, meslek, gelir ve statü gibi faktörlerin aynı ev içinde yaşayan kişilerin ilişkilerdeki bağlı gücünün belirlediğine işaret eder. Bu kuramın temel varsayımı, gücün dengesinin aynı ev içinde yaşayan kişilerden daha çok kaynak aktaran tarafa doğru kayacağı yönündedir (Blood ve Wolfe 1960: 12).

Zaman Uygunluk Kuramı, zaman ve kaynak yönetimi üzerine yoğunlaşarak bireylerin ev işlerini nasıl organize ettiğine dair pratik bir bakış açısı sunar. Bireylerin günlük yaşamlarındaki rollerini ve zaman yönetimlerini inceler. Zaman uygunluk kuramı, bağlı kaynaklar kuramına benzer şekilde takas prensibiyle aynı evde yaşayan kişilerin ev işlerine ayırabilecekleri zaman ve ev işi miktarı dikkate alınarak belirlenir. Aynı evde yaşayan kişilerin birinci vardiyalarına ayırdıkları vakit ile yapılacak ev işi miktarı arasında ilişki vardır (Shelton 1992). Ev içi iş yükü paylaşımını önemli ölçüde etkileyecek olan etmenlerden biri kadının çalışma durumudur. Kadının çalışması durumunda ev için ayırdığı zaman azalır. Kadın çalıştığı için onun yapamadığı işleri erkeğin yapması beklenir. Kadınların karşılığı ödenen işlerde geçirdikleri zaman erkeklerin ev işine katılımlarıyla pozitif ilişkiliyken, erkeklerin işte geçirdiği zamanla negatif ilişkilidir (Kamo 1988: 178). Bu kurama göre kadın-erkek partner örneklemi üzerinden düşündüğümüzde kimin ne kadar kazandığına bakılmaksızın, çalışma durumuna bağlı olarak ev içi iş yükü dağılımı yapılır. Kamo'nun (1988: 178) vurguladığı gibi erkek, kadının kazandığı paranın miktarından ziyade bir meslek sahibi olmasını değerli bulup ona ev işlerinde yardım eder. İkili cinsiyet perspektifinden çıkıp ev içi emek meselesini güç-iktidar hiyerarşi üzerinden düşündüğümüzde de benzer bir eril sistem ile karşılaşırız. Kişilerin cinsiyet kimliği, cinsel yönelimi gibi toplumsal cinsiyet rollerinin daha akışkan olduğu partnerlik ilişkilerinde de ev içi emek meselesinde benzer bir hiyerarşik yapıyı görmek mümkündür.

İdeoloji/Sosyalizasyon Kuramı, toplumsal kabullerin, geleneklerin, değerlerin bireylerin hayatlarına yansımalarını ve toplumsal cinsiyet rollerinin sosyalizasyon süreçlerindeki rolünü inceler. İdeoloji/Sosyalizasyon Kuramı, bireylerin kimlik gelişiminde ve toplumsal cinsiyetin nasıl içselleştirildiğinde toplumsal kabuller ve ideolojik unsurlara odaklanır. İdeoloji/sosyalizasyon kuramına göre ev içi iş yükünün paylaşımı bağlı kaynaklar ve zaman uygunluk kuramının iddia ettiği gibi rasyonel bir takasla değil, eşlerin benimsedikleri toplumsal cinsiyet ideolojilerine göredir (Johnson ve Johnson, 2008).

Ann Oakley'in "Kadınların kendilerini eve bağlayan zincirleri kırabilmeleri için, bu zincirlerin nasıl örüldüğünü anlamak zorundayız" sözünde olduğu gibi şehri kuşatan, rolleri dağıtan yapıyı ve eğer yaratılan bir kabuksa bu kabuğu kırmaya çalışan kadınlarla ettiğim sohbetlerde aynı zamanda Oakley'in bahsettiği zincirlerin izini de sürmeye çalıştım. Ev içi emeğin tanınması ve bu emeğin adil bir şekilde paylaşılması gerektiği konusundaki düşünce ve pratikleri yaptığım derinlemesine mülakatlarda ve odak grup görüşmelerinde daha net gözlemleme fırsatı buldum.

Söz konusu hem çalışıp hem de ev işleri olduğunda kimi görüşmelerde sorduğum sorulara aldığım yanıtlar ve kimisinde de kendiliğinden ev içi iş bölümünün aktarıldığı sohbetleri de buraya not düşmek gerekmektedir. Yasemin 33 yaşında on yıldır evli ve Ümraniye'de yaşıyor. Sinop'tan göç eden ailesiyle doğduğundan beri İstanbul'da yaşamış. İşten eve geldiğinde yemek yapmanın daha pratik olması için buzluğa yiyecek malzemeler attığından bahsediyor:

> "…Çalışan biri olduğum için her şeyi atıyorum. Bezelye ayıklayıp, fasulye, taze fasulyeyi biraz pişirip kuru fasulyeyi sadece kuru fasulye, nohut… Bunları sadece hani suda bekletip şişiyor ya o da yeterli oluyor. Suda bekletip şişmiş de olabilir. Haşlanmış olursa daha da pratik oluyor. Soğanlarımızı son zamanlarda onu yapmaya başladım. Soğanları küp küp kesiyorum direk. Hani bir soğan yemek hiç sıkıntı olmuyor biliyor musunuz? Çok güzel oluyor. Bunu yeni öğrendim."

Nergis ise her ne kadar işten yorgun gelse de buzluğa malzeme attığını ama onu yemek haline getirmek için zaman ayıracak şekillerde buzluğu kullandığını belirtiyor.

> "Salçayı geçen sene annem yaptı. Kavanozlarla bana gönderdi ama o bittikçe marketten alıyoruz tabi ki. Baharatları da geçen Doğu turu yapmıştım, oradan aldım. Gitmişken alayım dedim. Buzluğa yemek atmam ben. Hayır, sadece şey atarım. Nasıl diyeyim, taze fasulyeyi annem çok yapar, öyle buzluğa atarım ama böyle haşlanmış falan değil. Yemeği yapıp tamamen buzluğa atıp sonra açarız

ya, öyle değil. Sadece kışlık olarak atarım sonra yemeğini yaparım. Bir tek fasulye mi atıyorum? Yani diğer şeyleri atmayı sevmem yani."

Nergis'e dışarıda tam zamanlı bir işte çalıştığı için eve gelip nasıl yemek yaptığını sorduğumda şöyle diyor:

"Genelde şey yapıyorum, çalışıyorum. Eve geliyorum, bir saatte yemeği hazırlıyorum. Çok yapıyorum ki 2-3 gün yiyebilelim. Zaten yazın çok yemek yenmiyor, meyve sebzeler ortalığı kapatıyoruz ama kışın pazar da yemek yaptık mı 2-3 günlük yapıyoruz. Ondan sonra da çarşamba yapıyoruz. Öyle denkleştirip bir haftamız tamamen kapanmış oluyor. Ev arkadaşım tanıdığım, yakın arkadaşım. Yani 10-15 yıllık arkadaşım. İstanbul'a gelebilmem için her şeyi yaptı. Geldim İstanbul'dayız işte. Yol arkadaşım. Biz kardeş gibiyiz. Her şeyimiz beraber yine her türlü yanımda yıkıldığımda destek oluyor, şey oluyor. O yüzden çok güzel bir şey."



Şekil 12: Lelag'ın klisedeki mutfağı

Yine Yasemin'in iş yerinden eve geldiğindeki fiziksel ve mental durumunu aktarışı şu şekilde:

"İşten geliyorum. Ben muhasebeciyim. Çoğunlukla eve bitmiş olarak geliyorum. Evrak işleri hiç asla, asla, asla bitmiyor. Yani kendi aramızda bile sohbet edecek çok fırsatımız olmuyor.

…O yüzden eve de bitik geldiğim için genellikle pratik oluyor. O yüzden başlamıştım buzluğa atmaya ama lezzetli geliyor. Mesela lezzetli olmasa yapamazdım. Ondan ödün veremem. Yani güzel olmasa yapamazdım."

Yasemin, eşinin de çalışmasından kaynaklı evde bir iş bölümü yaptıklarından bahsediyor. Her ikisi de çalıştığı için ev işlerini bölüşmek üzere yaptıkları anlaşmadan ve pratikte gerçekleşen durumu şöyle aktarıyor:

"…O önce geliyor ama bir dönem şey olarak ondan bahsedeyim. Bir dönem şeyi anlaşmıştık aramızda. Eşim yemek yapacaktı, ben de temizliği yapacaktım. Sonra tabi bu çöktü. Eşim her gün ama her gün tavuk. Tavuk but… Ama bu hep böyle. Kızartma, yemek, aslında aynı tavuğun çeşidi. Farkı bir gün pirzolası, bir gün işte kanadı falan. Öyle olunca da yani başarısız sonuçlandı tabi."

Görüşme yaptığım kadınlardan Özlem'le hem kendi ev içi emeğini konuşuyoruz hem de konu bir şekilde annesinin mutfağına geliyor. Ben de annesinin ev aleti kullanıp kullanmadığını soruyorum. Bu aletlerin rondo gibi pratik bir aletten bulaşık makinesi gibi gündelik yaşam için daha elzem görülen, mutfak deneyimini kolaylaştırıcı aletlere kadar genişlediğini de belirtiyorum.

"Annem bulaşık makinası kullanıyor. Annem önce yıkıyor, sonra bulaşık makinasında koyuyor. Ben de öyle yapıyorum bu arada. Yani ben böyle sudan geçtiğim falan yok. Ben önce gösteriyorum, sonra koyuyorum bulaşık makinasına. Küçük ev aletleri de kullanıyordur sanırım. Çünkü işte yaşlanınca ne bileyim bir şeyleri artık bilek gücü zor oluyor. Ama sonradan sonradan kullanmaya başladı. Öyle çok böyle 2000'lerde. Onlar da öyle rondo falan şeyi yok yani."

"Annem birkaç senedir emekli. Belediyenin temizlik işinde. İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nde çalışıyordu. Yıllardır orada çalıştı. Eve gidiyor, geliyor, yemeği de yapıyor. Yani öyle bütün evi de çeviriyor, işini de yapıyor."

"Ablamlar da yardımcı oluyordu. Ama bu süreçte erkeklerin hiçbir katkısı yok bence. Mesela babamın hiçbir zaman bir maaşını görmedik. Öyle bir durum var. Onlar parasını koyar ama baba hiçbir zaman para koymaz yani. Çünkü habire borç harç, işte dost hayatı bilmem neler. Onun icraatları, planları, planları. Yani şimdi bile ben bilmiyorum. Hani öyle çok ilişkim yok ya onlarla. Şimdi bile para getirip getirmediğini bilmiyorum yani o kadar."

Katılımcılardan Duru da annesinden bahsettiğimiz bir bölümde onun iş yaşamına dahil olmadığına dair duyduğu mutluluğu şöyle gerekçelendiriyor:

> "Bazen o yüzden diyorum ki annem iyi ki çalışmamış. Bir de ne yapacaktı yani? Bir de çalışacak da eve de dönüp iş yapacaktı üstüne. Bana da hiç iş yaptırmazdı çünkü. Otur kızım sen dersine çalış diye diye geçti gitti. Yani en azından evde bizimle vakit geçirmiş diye şükrediyorum."

Annesini kaybettiğini söyleyen Duru, hastalığının annesinin yıllarca yaşadığı stres ve duygusal yükten kaynaklı olduğunu düşündüğünü söylüyor:

> "Annemi özellikle gençliğinde hep elini başının altına koymuş dirseğini de koltuğun bir köşesine dayamış şekilde hatırlarım. Uzaklara bakar düşünürdü uzun uzun. Tek dert ortağı bizdik. Çok arkadaşı, komşusu olurdu ama kimseye kendisini öyle derin derin anlattığını bilmem. Sadece bir kuzeni vardı ona anlatırdı telefonda. Babam yaşlandıkça sinir stres olayını atlattı. Biraz da bizim direnmemiz sayesinde tabii. Seçim yapmak zorunda kaldı. Yoksa artık bunu çekmek istemediğimizi anladı bence. Çocuklarına güvenen gurur duyan bir anneydi benim annem. Hastalığını öğrenmeden önce aile içinde yani aslında her şey eskiye göre çok daha iyiyken bile onun ciddi bir depresyonda olduğunu düşündüğümü hatırlıyorum. Babam annemi kaybettikten sonra çok üzüldü. Ama hastalık döneminde bana çok ciddi yardımcı oldu ev işlerinde."



Şekil 13: Şirin'in kayısı içinin acısını alarak yaptığı ve ikram ettiği kurabiyeler

Nergis de babasının ev işlerine kısmen de olsa yardım ettiğini söyleyenlerden:

"…Akşam yemeklerini genelde annem yapar ama mesela sabahları babam kahvaltı hazırlar. Çünkü babam çok sever yemek yapmayı mesela. Annem yemek yapar ama makarnayı sadece babam yapar. Babam makarnada ustadır. Bizim yaptığımız makarnaları beğenmez ki haklıdır da. Babamın üstüne makarna yapanı tanımam. Çok zevk alır babam. Bilmiyorum pişirme yok mu şişiriyor mu anlamadım ama. Anneme yardım etmeyi çok sever babam mesela. Bazen mutfağa girip yemeklerini mesela eti babam doğrar, annem yapar. Her şeyde birlik beraberlik yapıyorlar."

"Sabah namaza kalkar, ondan sonra çok uyumaz. Annem biraz uyur. Babam hazırlar sofrayı 9 buçukta der ki "Hadi kahvaltımız hazır". Akşam yemeklerinde de anneme yardım eder. Et olsun, tavukları annem kızartırken babam başka bir şeyler yapar. Hep birlikte yaparlar. Tek başına full annem yaptı diyemem. O ağırlığı annem yapmış olabilir ama babamın her zaman bir desteği vardır."

Duru da annesinin kışlık, turşu, hamur işi yaparken babasından destek aldığını belirtiyor:

"Annem derdi ki hadi şu balkonu bi yıka ben de malzemeleri hazırlayıp geleyim. Babam ekmek pişirme işinde olurdu. Annem de açardı. Bi güzel yerdik onlar yaptıkça. Ben de ayran çalkalardım falan. Turşu, işte makarna doğrama ne biliyim annem babamdan yardım isterdi o da yapardı. Ama

mesela annem de bu erkek işi deyip kenara geçmezdi. Babamın elinden her iş gelir. Annem de onun çırağı gibi her işine koşar. Bilmem ne tornavidası nerde? Hanım şunu tutar mısın filan. Hep birlikte yaparlar. O noktada bir ben karışmam erkek kardeşim babam annem takılırlar genelde. Hiç abartmayacağım bir evimizi resmen bu üçlü inşaat halinden yaşanılır hale getirdi. Beceriklilerdir."

Görüşme yaptığım kadınlardan Özge ise 5 yaşında İstanbul'a Düzce'den taşınmış. 38 yaşında evli ve Ümraniye'de yaşıyor. Eşinin annesiyle aynı apartmanda oturuyor. Kayınvalidesi ile aynı apartmanda oturmanın pek çok avantajı olduğunu vurgulayan Özge, ev işleri konusunda hem eşine hem de çocuklarına öğrettiği bir sistem kurduğundan bahsediyor.

"…Kayınvalide ile aynı binaya taşındık. Bundan bir buçuk sene önce falan. Şimdi onlarla aynı binada oturmamızın verdiği bir güvence var. Çocukları rahatlıkla evde bırakabilirim artık tek başına. Çünkü orada dışarıdan bir göz artık onlara bakabiliyor. Güvendiğimiz bir bina sonuçta. Yani biliyoruz etrafı."

"…Çocukları bu kadar rahat bırakamazdım yani. Yemeklerini de kendileri hazırlıyorlar bazı koşullar birazcık bunu gerektirdi. Tek başlarına, ben başlarının çaresine baksınlar istiyorum. Hayat onu getirdi zaten. Hani 2 saat kadar falan böyle. Hani ben işten eve gidene kadar 1-2 saat kadar yalnız kalıyorlar. Hazırlayıp bırakıyorum, pişiriyorlar. Mesela sucuklu yumurta yapar, yerler, kurarlar, tost yaparlar. Yani bekliyorsa da aç kalır kendi tercihi."

Özge'nin bu söylediği noktanın bilhassa önemli olduğu açıktır. Çünkü kadınlar iş hayatına başlasalar bile eve döndükleri mesaileri devam ederken dikkat çeken bir başka önemli nokta ise; bir üst kuşak kadınlarının kendi çocuklarını büyütmenin üstüne bir de torun büyüttüğü gerçeği ile karşılaşılmaktadır. Eşinin işten eve döndüklerinde evdeki yemek yapma, yeme, sofra kurma rutinleri konusunda anlayışlı olduğunu da belirten Özge şöyle devam ediyor:

"İlla çok çeşit olsun gibi bir zorunluluğum yok. Kesinlikle olmamalı. …Çünkü çalıştığımız için eve gidince ne bulduysak, Allah ne verdiyse oturup yiyoruz. Bazen atıyorum yemek yapmaya üşenip kahvaltıyla bile geçiştiriyoruz onu. Bir çay demle yanına kahvaltılık… Burada illa sen yapacaksın diye bir şey yok. Hayat müşterek. Birbirimizi gözetiyoruz tabii, eyvallah. O zaman kadının omzunda çok fazla yük oluyor. Sonra kadın niye sinirli oluyor? Sırf bu yüzden. Ya da içine atıyor ya da içine…"

Kadının zamanını büyük ölçüde kuşatan ev işleri içerisinde mutfak ve sofraya düşen pay da epey büyük. Bir evi çekip çevirme işinin hem ekonomik hem kültürel hem de sosyal bir meziyet olduğunu, bir mutfağı yönetmenin ve tarifler vesilesi ile kaydının tutulmasının elzem olduğu ise aşikardır. Nitekim katılımcılardan Duru konuyu kendi anlatımında şöyle ele alıyor:

> "Annemin bunca yıl her gün bize yemek yapmasının ne kadar büyük bir sorumluluk olduğunu fark ettim kendi yemek yapma sürecim başladığında. İnsan değil başkasına kendisine yemek yaparken bile üşenebiliyor. Oysa annemin bir gün olsun söylendiğini hatırlamıyorum. Üstelik yemek yapmayı çok sevmezdi de. Hep akşama ne yapsam derdi olurdu. Ev süpürmeyi, temizlik yapmayı çok seviyorum ama bu yemek işi her gün ne yapayım derdi beni çok geriyor sıkılıyorum derdi hep. Bazen onunla liste hazırlardık. Pazara gitmek son kuruşuna kadar bir şeyler almak ve bize sunmak onun hayatıydı. Bizim de sofrada büyük beklentilerimiz olmazdı zaten. Hani babam da öyle şu yemek olsun, şu kadar çeşit olsun falan demezdi."
>
> "Ama sanma ki annem güzel yemek yapamazdı. Sarma sarardı mesela ya da börek açmak yani onunkilerin üstüne lezzet tanımam mesela. Hiç üşenmezdi bu konuda. Bir şekilde benden de destek isterdi hadi şuna bir el at derdi. Özellikle sarma, içli köfte ve mantıda. O yüzden ben de fena değilimdir aslında bu işlerde. Ama insan tıkandığı yerde "anne bunu nasıl yapıyorduk" diye bir aramak sormak istiyor."
>
> "…Sen okuluna bak ama yine de yapman gerektiğinde bilecek kadar öğren derdi canım annem. Şimdi düşünüyorum da koca bir ömür bunları yapmışsın. Sevdiğin insanları beslemek her öğün hem de. Bunca fedakarlık… Bu benim yapabileceğim bir şey mi çok emin değilim."

Goikoetxea, Capital & Class dergisi için Nancy Fraser ile gerçekleştirdiği görüşmede, Birleşmiş Milletler tarafından sağlanan son verilere atıfta bulunarak dünya genelinde karşılıksız emeğin %85'inin kadınlar tarafından yapıldığını belirtmektedir. Ayrıca, aile içinde kadınlara yönelik şiddetin %78'inden fazlasının ailedeki erkekler, özellikle de işçi sınıfından erkekler tarafından gerçekleştirildiğini ifade eder. Bu durum, aileyi, kadınlara yönelik doğrudan şiddetin ve ücretsiz ev içi emeğin kadınların mülksüzleştirilmesinin ana merkezi haline getirdiğini ortaya koymakta olduğunu vurgulayan Goikoetxea, buna dayanarak modern hetero-çekirdek aile yapısına ilişkin Nancy Fraser'ın görüşlerini de sormuştur.

Fraser ise şöyle yanıtlamıştır:

"Dünyanın pek çok yerinde bakım işinin ya da yeniden üretim emeğinin ana alanının aile olduğuna katılmamak elde değil. Benim evcilleştirilmiş emek dediğim şey de aslında bu. …Emek dünyasında ezici bir çoğunlukla kadınlar tarafından ev içi ortamlarda, oldukça düşük ücretlerle ve hiçbir çalışma hakkı olmaksızın sürdürülen devasa bir iş bölümü var. Şiddete karşı çok savunmasız bir yer. İlla kendi aile üyeniz tarafından olmayabilir, temizlik hizmeti verdiğiniz ya da çocuk bakımı sağladığınız bir işvereninizin evi olabilir."

"…Bana göre feminizmi, 'işçilerin' de şiddetten uzak olma, güvenli bir işyerine ya da kendilerine uygun diğer ücretli çalışma biçimlerine sahip olma hakları da dâhil olmak üzere hakları için bir hareket olarak düşünmeli. Özel evlerde zorla tecrit edilmemek… Dünya ile temas kurabilmek… Şiddetten uzak olmak… Hepsi bu."

Günümüzde kadınların iş hayatına katılımı artsa da ev içindeki emek yükleri hala önemli bir sorun olarak varlığına devam ediyor. Kadınların iş yerinde geçirdikleri saatlerin ardından, evdeki sorumluluklarını sürdürmeleri ise gün gibi açık bir gerçektir. Bu durum, kadınların kariyer hedeflerine ulaşmasını zora soktuğu gibi, genel yaşam kalitelerini de olumsuz etkiler. Evlendikten sonra kendi kariyerinden vazgeçen kadınlar, çocuk yapıp bakımını tek başına üstlenen kadınlar bu yükleri taşımak zorunda kalan insanlarla gündelik yaşamlarımızda karşılaşıyor, kendi çevremizden, evimizden benzer hikayeler biliyoruz. Üstelik bunlar yalnız toplumsal "değerler"den beslenen sorunlar değil. Bu sorunların ardında daha sistematik bir gerçek var. Kadınlar hukuki, sosyal, kültürel, ekonomik alanda hala dezavantajlı konumdadır. Öte yandan, kadının iş yaşamına katılımı artsa da toplumsal cinsiyet rolleri gereği hala kadının sorumluluğunda görülen ev işlerinin çoğu, çalışan kadının yokluğunda; ya kadının annesine, ya partnerinin annesine ya evdeki abla ya da kız çocuğuna iş yükü olarak sirayet etmektedir. Bu bağlamda, ev içi emekte kadınlara yardımcı olan kişilerin varlığı, durumu biraz daha karmaşık hale getiriyor diyebiliriz. Bu kişiler, çoğunlukla aile içinde "ikinci kadın" veya "üçüncü kadın" rollerini üstlenerek, bakım ve ev işlerini paylaşıyorlar.

Anka Kadın Araştırmaları Merkezi'nin 2013 yılında yapmış olduğu araştırmaya göre görev dağılımında erkeklerin ev işlerindeki emeği örneğin yemek pişirmede %2.9, kahvaltı hazırlamada %7.7, sofranın kurulup kaldırılmasında 6.6 gibi oranlarda seyrederken en yüksek oran salata ve yardımcı yemek yapmada görülür ki bu oran da %9,1 şeklindedir. Bu çalışmaya göre ev içi emeğin yükü iş kalaemlerine göre değişmekle birlikte %50-80 oranında kadınlardadır. Raporda bu çalışma şöyle özetlenmektedir:

"Çamaşırların yıkanması, evdeki dolap ve çekmecelerin düzeni, yemek pişirme, basit dikiş işleri, bulaşık yıkama, lavabo ve banyo temizliği, çamaşırları ütüleme ve tozların alınması sırasıyla

kadınların en çok yaptıkları işlerdir. Kahvaltı hazırlama, salata ve yardımcı yemek yapmak, evin süpürülmesi, ortalığı toplama işlerini ise çoğunlukla kadın tek başına ya da eşiyle birlikte yapmaktadır. Evin içine yönelik işler olarak adlandırılan bu işler geleneksel olarak kadın işi olarak görülmektedir ve bu araştırmada da çoğunlukla kadınlar tarafından yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Çocuk bakımı ile ilgili işleri genellikle eşler birlikte yapmakta, fakat kadının aldığı sorumluluğun erkeğe göre yine de fazla olduğu göze çarpmaktadır."

Çağla odak grup görüşmesi yaptığım ikinci gruptan bir katılımcı. Annesi, anneannesi, babaannesi ve komşuları ile bir kayıt gerçekleştiriyoruz. İki yıldır ailesinden ayrı yaşıyor ve Boğaziçi Üniversitesinde yüksek lisans öğrencisi. Kurtuluşta tek başına yaşıyor. Pandemi sürecinde ailesiyle yaşayan Çağla o dönemki yemek yapma rutinini kendisinin üstlendiğini söylüyor:

"Annemin kendi işini kurması olayı… Ben tez yazıyordum o süreçte. Kardeşim de evdeydi aslında herkes evdeydi ama. Ben yemek olayını üstlendim. Şu an zaten kendim yaşıyorum. Daha önce başka bir ev arkadaşımla yaşıyordum. Onunla eşit paylaşıyorduk. O bir erkek ve o da zaten yıllardır tek başına yaşıyordu. Mutfakla arası iyiydi. Eşit paylaşıyorduk. Yemek işini şu an tek başıma yaşıyorum. Şu anda da kendi mutfağımda yemek yapmayı ve insanları yedirmeyi çok seviyorum. Sevgi dilim birine yemek yedirmek olabilir. Yemeğimden bir tabak daha yense çok mutlu olurum yani. Mesela şu anki partnerim evime ilk geldiğinde ne kadar yiyor diye baktım birazcık. Ne yedi, ne kadar yedi, ben bundan bir tane daha alıyorum diyor utanarak. Yani hiç utanılacak bir şey değil. Ben bayılıyorum şu anda. Yani birini yerken izlemek, yedirmeyi seviyorum. Eli lezzetli kadınlar tarafından büyütüldüğümü düşünüyorum."

Nergis yemek yapmayı nasıl öğrendiğini sorduğumda annesinin rahatsızlandığı bir dönemde annesinin yokluğunda yemek yapan ablası da evlendiği için artık kendisine gelen yemek yapma işini nasıl öğrendiğini anlatmaya şöyle başlıyor:

"Yemek yapmayı aslında ablam vardı. Dediğim gibi annemden önce ablam Allah razı olsun dedi. Biz ders çalışalım, şey yapalım diye yemekleri genelde bize yaptırmaz ya da ev işi yaptırmazlar. Ama sonra ablam yaptı. Ablam evlenince yemek işleri bana kaldı ama annem yapıyordu zaten. Annem ufak bir rahatsızlık geçirdi. Ondan sonra anneme ben bakmaya başladım. Ondan sonra daha çok yemek yapmaya başladım."

"Annem hasta olmasına rağmen her şeyi kendi yapmaya çalıştı. Ben de her şeyi öğrendim. Zaten biliyordum ama sadece yapmaya fırsatım olmamıştı. Çünkü annem her şeyi yapıyordu. Aman kızım sen ders çalış. Her şeyi biliyorsun ama o her şeyi yapmak istiyor seni rahat ettirebilmek için. Ben buna mecburi olarak da başlamış olsam da baktım çok zevkli ve çok eğlenceli bir şey. Böyle devam ettirdim. Sanki böyle görev gibi üzerime geldiğimde böyle zorlandım. Psikolojik olarak da olabilir hani. Ben yani çok seviyorum gerçekten yemek yapmayı çok severim. Zor bu evin yükünü almak. Ya şey bakımından düşünüyorum yani çok yoğun ve çok yorgun. Böyle üç çeşit yemek yapmam da bir giderim salata yaparım ama salatanın da en alasını yaparım. Hani yapmışken de en iyisini yapmaya çalışırım çünkü."

Odak grup görüşmesi yaptığım ekipten Çağla Kardelen'nin kızı ve babasının annesi için evlendikleri zaman hazır çorba bile yapamadığını anlattığından bahsediyor. Modelist olarak çalışan Kardelen ise yemek yapmayı öğrenme sürecini şöyle anlatıyor:

"29 yaşında evlendim. Bu arada 29 yaşına kadar hiç yemek yapmasını bilmiyordum. Gerçekten makarna yapmasını bile bilmiyordum. Bu kadar kötüydüm yani. 68'doğumluyum, 98'de evlendim, 99'da Çağla oldu, sonra 2000'de de oğlum oldu."

"Annelik yapmak. Yani mecburi 2 sene ara verdim çalışmaya. Ben o 2 sene içinde televizyonda Oktay Usta vardı, ondan öğrendim. Bayılırdım onun resimlerine bakmaya. Ben çok biriktirmiştim. Onun şey için çok faydası oldu. Ben o zaman yemek yapmaya başladım gerçekten. Mesela ilk tavuk göğsünü yaptığım zaman. Hatta ilk defa yaptım. Acaba neye benzeyecek bu falan diyorum ama o kadar güzel oldu ki o tavuk göğsü ilk yaptığım mükemmel oldu bu arada. Sonra ilk yaptığım kekler falan çok güzeldi. Ondan sonra başlıyorsun tabi."

Bir üst kuşak kadınlar ya da büyüklerinden sonra kendisine sıra gelen genç kızlar bu yükü sırtlayarak rolü devam ettirmekte, yaşlılara ya da torunlara bakım vermekte, yemek yapmaktadırlar. Böylece kadın emeği üzerindeki baskı kuşaklar arasına sirayet ederek daha da derinleşmektedir. Ancak, bu durum, toplumsal cinsiyet dinamiklerinin yanı sıra, ailenin içindeki güç ilişkilerini de yeniden tanımlamaktadır. İkinci kadın veya üçüncü kadın, sadece iş bölümünü değil, aynı zamanda kimi zaman hane içinde elzem olan dayanışmayı ifade ederken kimi zamanda yine başka bir duygusal yük yaratabilmektedir.

Görüşme yaptığım kadınlardan Lelag, 15 yaşında evlenip 50'li yaşlarındaki kaynanası ve kayınpederi ile birlikte yaşamaya başlamış. Ona küçük yaşta evlenip eşinin ailesiyle birlikte oturmanın, yaşamanın zor olup olmadığını sorduğumda verdiği cevap şöyleydi:

"Ben gelin geldim buraya, gelin geldim. İşte kaynanam o zaman kaç yaşlarındaydı elli, elli iki yaşlarında falandı. Baya yaş farkı da vardı. Biraz zorluk oldu. Evet biraz evet. …Oldu. Oldu. Ama iyi bir insandı. O da hani beni yetiştirdi belki aslında. Küçük geldiğim için işte evin düzenini, ev nasıl düzen olur işte nasıl yemek kaçta yenilir şöyle böyle kendi düzenine alıştıracak. Aktardı bana."

"Yani biraz mücadele oluyor tabi. Ama ben şey kırılmazdım büyüktür diye. Yardımcılıktan şey dümene geçme şeyi oldu biraz. Ama ben hep şey yaptım. Alttan aldım büyüktür diye. Hani şey yaptım. Güzel. Böyle geçti gitti zamanlarımız. On yıl beraber oturduk. Ondan sonra vefat etti kendisi."

Ev içindeki emeğin önemi ve bu emeğin nasıl organize edildiği, feminizm ve sosyal adalet mücadelesinin merkezinde yer almaktadır. Kadınların iş hayatındaki başarıları, evdeki iş bölümü ve dayanışmayla doğrudan ilişkiliyken, yapılacak reformlar, evdeki emeği görünür kılmak ve adaletli bir paylaşım sağlamak adına büyük bir gereklilik olarak görülür. Goikoetxea'nın Capital & Class için Nancy Fraser ile yaptığı görüşmede Fraser feminizmi bir emek hareketi olarak görmesini şöyle gerekçelendirir:

> "…Feminizmi bir emek hareketi olarak düşünmekle tam da bunu kastediyorum. …Bu meselelerden bazılarının emek meselesi olarak görülmemiş olması ilginç ve şaşırtıcı, zira tüm bunları bu terimlerle düşündüğünüzde, bu şekilde görülebilecekleri ve bunun onlara bakmak için iyi bir yol olduğu ortada. Ancak bakım işinin kapitalizmde iş olmadığı yönündeki uzlaşı o kadar güçlü ki, bu ideolojik ortaklık bu tür şeylere bakmamızı engelliyor. …Asıl menfaat sahibinin sermaye olduğunu ve hane reislerinin, bazı durumlarda eşlerinin, çocuklarının, kızlarının üzerinde bir tür derebeylik kurduğunu düşünüyorum."

Bu çerçeveden baktığımızda modernleşme ve kapitalist üretim biçimlerinin kamusal alanı da özel alanı da kapsayan tüm toplumsal değerleri göz önünde bulundurduğumuzda rollerin dağıtılırken toplumsal cinsiyet normlarına göre işaretlendiğini söyleyebiliriz. Buna en güzel örneklerden birinin cinsiyetlendirilmiş emek biçimleri olduğunu söyleyebiliriz. Kapitalist sistemin düzeni ikili cinsiyet üzerinden şekillenir ve kadın işi-erkek işi ayrımına göre işler. (Sancar, 2014: 24) Ev içi işleri defaatle üstlenen öznenin fedakarlıkla, sevgiyle ya da hoşgörüyle verdiği emek ise çoğu zaman fark edilmez. Görülmez olanın en görülür olanı ise

mutfaktır. Çünkü dağılan evi toplamanın, temizlemenin tıpkı Simone'un tariflediği gibi bitmek tükenmek bilmez bir çileyi andırması tesadüf değildir. Ancak karın doyurma ihtiyacı gündelik yaşamı devam ettirmek için atlanamaz bir unsur olduğundan ve lezzetli bir yemek yemek insana keyif verdiğinden sofranın başından kalkarken kültürel olarak da çokça yerleşmiş "Eline sağlık" kalıbına sığdırılmış nice duygu vardır. Tüm bu duygular; fedakarlık, empati, sevgi, mutluluk kadının ev içi emeği ile o kadar özdeş hale gelmiştir ki daha doğar doğmaz ev içi işleri gelecekteki hayali, tasavvuru ne olursa olsun yine de bilinmesi mutlak bir ilim ya da edinilmesi gereken bir yetenek gibi kodlanarak büyütülmektedir kız çocukları. Böyle bir kültürel düzlemde hanedeki ücretsiz ev-içi emeğin kadınların fedakârlık ve sevgi ile yaptıkları işlere dayanması şaşırtıcı değildir.

Sancar, "Türk modernleşmesinin cinsiyeti: Erkekler devlet, kadınlar aile kurar" isimli eserinde kadınların yaşam alanlarının evin sınırlarını aştığından bahsetmektedir. Kadının toplumdaki konumunun kültürel, geleneksel, inanç, etnisite gibi faktörler etrafında cinsiyetinden mütevellit etkilendiğini belirtir. Sancar şöyle aktarmaktadır:

> "Sosyal topluluk rejimi diyebileceğimiz günlük kültürel pratiklerin sürdürülmesi ile kadınların modern toplumlarda kendilerine bir tür "geleneğin sürdürülmesi" adına bir alan yaratarak konumlanışı ilişkilidir. Kadınların kendi çevrelerindeki toplumsal ilişkileri denetleyebilmek ve kendilerini görünür ve toplumsal olarak güçlü kılmak için bir tür "gelenek icat ederek" toplumsal alana müdahale edebildiklerini biliyoruz. Kadınlar doğum, ölüm, evlenme, boşanma, yerleşim ve benzeri alanlardaki düzenlemeleri yaparak bir tür "kültürel ilişki denetimi" yoluyla toplumsal aktörler haline gelebiliyorlar ve buradan diğer toplumsal alanlara müdahale ve mücadele etme stratejileri geliştirebiliyorlar. Kadınların yürüttüğü kültürel pratikler bize sosyal topluluk rejimlerinin de cinsiyetlenerek var olduğunu gösteriyor. …Buna "mekân düzenlenme rejimleri" eşlik eder. "Eril mekân"lar otorite, çatışma ve rekabet ile "dişil mekân"lar estetik objeler, duygusal anlatılar ve empati ile kodlanır." (Sancar, 2014: 25)

Lesli Kern "Feminist Şehir" isimli eserinde modern şehirlerin büyük ölçüde erkekler tarafından tasarlandığını ve kadınların ihtiyaçlarının göz ardı edildiğini anlatır. Kitap, kent planlamasının ve mimarisinin cinsiyetçi yapılarını eleştirerek, kadınların gündelik yaşamlarında şehirlerde karşılaştıkları zorlukları ve bu zorlukların üstesinden gelmenin yollarını tartışır. Kern, banliyölerin kasten kadınları mutfakta ve iş yaşamının dışında tutmaya çalışmadığını, ama dayandıkları varsayımlar göz önüne alındığında banliyölerin (eylemlilik açısından olmasa da) bilfiil farklı aile biçimlerine ve iş hayatlarına sahip olma çabalarını engellediğini belirtmektedir.

> “Yalıtma, konutun boyutu, birden fazla araç ihtiyacı ve çocuk bakımı talepleri, kadınları ya iş yaşamının dışına ya da banliyö hayatının sorumluluklarını dengelemelerine en çok imkan veren düşük ücretli, yarı zamanlı işlere itmeye devam edebilir. Evi geçindiren erkeğin kariyeri nadiren feda edilir veya hafifletilir. Neticede, uzun süreli toplumsal cinsiyet ücret uçurumu göz önüne alındığında, erkeğin para kazanma potansiyelini sınırlamak mantıklı değildir. Bu şekilde banliyöler heteroseksüel ailedeki ve emek piyasasındaki belirli türden toplumsal cinsiyet rollerini desteklemeye ve doğallaştırmaya devam etmektedir.” (Kern, 2019)

Diane Pearce, Amerikalı bir sosyolog ve feminist teorisyendir. 1970’li yıllarda, özellikle kadınların ekonomik durumları ve yoksulluk üzerine yaptığı çalışmalarla tanınmaktadır. En çok bilinen katkılarından biri "yoksulluğun kadınlaşması" kavramını geliştirmesidir. Pearce, ilk olarak 1978 yılında bu kavramı ortaya attığında kadınların işgücüne katılım oranlarının artmasına rağmen, yoksulluğun kadınları erkeklere göre daha fazla etkilediğini vurgulamıştır. Çalışmalarında Amerika’da yoksul nüfusun 2/3’ünün kadınlardan oluştuğunu belirtmiştir. 1950-70 yılları arasında kadınların ekonomik durumlarının kötüleştiğine vurgu yapmak için “yoksulluğun kadınlaşması” kavramını kullanmıştır. (Pearce, 1978: 25-40).

Pearce'ın ardından yapılan çeşitli araştırmalar, yoksul kadın sayısının yoksul erkeklerden belirgin şekilde fazla olduğunu ve yoksulluğun kadınlar ile erkekler tarafından farklı şekillerde deneyimlendiğini göstermiştir. Çağla Ünlütürk Ulutaş “Yoksunluğun Kadınlaşması ve Görünmeyen Emek” ismini verdiği makalesinde Pearce’ın kavramlaştırması üzerinden cinsiyete dayalı iş bölümüne odaklanmıştır. Evin bütçesini oluşturan paranın beslenme, ısınma, sağlık, eğitim, temizlik gibi giderleri karşılaması beklenmektedir. Fakat yoksulluğun söz konusu olduğu evlerde bu temel ihtiyaçların karşılanma düzeyi son derece yetersizdir. Toplumsal cinsiyet rolleri perspektifinden bakıldığında, kadınların ev içindeki rolü yalnız fiziksel olarak enerji harcanan rutinlerle sınırlı kalmaz. Fiziksel olarak harcanan çabanın bile görünmediği “ev”de kadınlar bir de duygusal işlerle örneğin; çocuk bakımı, aile içi ilişkilerin yönetimi, bakım verme gibi duygusal yükler de barındıran işleri sırtlanmaktadır.

Katılımcılardan Leylak fiziksel ve duygusal yük arasında yaptığı ayrımı şöyle açıklıyor:

“Partnerimle birlikte yaşamıyoruz. Ama hafta sonları benimle kalıyor. Ben zaten onun yapacağı işin, yemeğin temizliğine güvenmediğim için çoğunlukla kendim yemek yapar kendim temizlik yaparım. O gitti mi şöyle evi bi tertemiz ederim baştan sona. Bir gün ben yokken gelmiş benden erken gelmiş yani. Sonra baktım banyodaki sabunlukta sıvı sabun bitmişti. Onu doldurmuş. Orda bi ağlayacaktım anlatamam. Birinin seni düşünmesi falan ne güzelmiş ya dedim. Ve şeyi de anladım yani ben söylemeden yapması inanılmaz

bir duygu. Çünkü mesela tartışmalar hep ordan çıkıyor. İşte yeter söyleme falan diyor. E ben de söylemeye bayılmıyorum ki. Sürekli bir şeyler hatırlatan kişi olmak istemiyorum zaten ama sen de bir zahmet kendin gör ve yap. Yani komik gelebilir ama o sabunun o şişeye doluşu benim için çok anlamlıydı."

İş bölümündeki fiziksel eforun yanında bir de yapılacak işlerin fark edilmesi, listelenmesi ve görevlendirme yapılması gibi işler de hiç işten sayılmasa bile aslında başlı başına bir iş ve bu durum, kadınların hem fiziksel hem de duygusal olarak yıpranmalarına yol açmaktadır. (Ulutaş, 2009)

Nancy Folbre tarafından yazılan "The Invisible Heart: Economics and Family Values" isimli kitap aile içindeki ekonomik değerleri, duygusal emek ve toplumsal cinsiyet rollerini incelemektedir. Folbre, ev içindeki çalışmanın ve duygusal ilişkinin genel ekonomik teorilerde göz ardı edilen unsurlar olduğunu vurgular. Folbre, kadınlar ve fedakârlık arasındaki karmaşık ilişkiyi kabul ediyor. Bakım verme, çocuk bakımı, yaşlıların bakımı gibi işlerin çoğu zaman kadınlar tarafından gerçekleştirildiğini ve bu çalışmaların, ekonomik sistem içinde görünmez ve değersiz hale geldiğini vurgularken duygusal iş olarak tanımladığı şeyin, yalnızca fiziksel işlerdeki emekle sınırlı olmadığını duygusal iş yükünün aynı zamanda bireylerin psikolojik ve duygusal ihtiyaçlarını karşılama kapasitesini de içerdiğini vurguluyor. Kadınların ev içindeki sorumluluklarının, çalışma saatlerini veya iş seçimlerini etkileyerek, eşit bir ekonomik fırsat sunulmasına engel olduğunu belirtiyor. Toplumda ev işlerinin bu şekilde içselleştirilmiş olması kadınların "doğal" olarak bu işleri üstlenmesine sebep oluyor. (Folbre, 2002).

Üstelik pek çok kadın şiddete de maruz bırakılmaktadır. Yılda 1,3 milyondan fazla insanın şiddet nedeniyle hayatını kaybettiği ve şiddeti, 15-44 yaş arası bireylerin ölüm nedenleri arasında 4. sırada yer aldığı bilinmektedir (World Health Organization. (2014). 15-49 yaş arası kadınların %27'si hayatları boyunca mevcut/eski eşleri veya erkek partnerleri tarafından en az bir kez fiziksel ve cinsel şiddete maruz bırakılmaktadır (Kurt, G., & Akın, A. 2023).

Görüşme yaptığım kadınlardan Gül Batman'dan İstanbul'a taşınmış. Kartal'da oturuyor. Dört çocuk annesi. Eşinden boşanmış. Eşiyle ilk İstanbul'a taşındıkları zaman Kadıköy Fikirtepe'de oturuyorlarmış. Kartal'da oğlu ile birlikte meze hazırlayıp sattıkları bir işletmesi var. Batman'da önceleri terzilik yapıyormuş. Boşanmadan sonra oğlu burada olduğu için İstanbul'a gelmiş. Oğlu için İstanbul'a gelmeyi düşündüğünü dile getiriyor. Gül'ün boşanma sebebi ise eşinden gördüğü şiddet. Yıllar içinde cinsel şiddet de bu şiddet döngüsünün bir parçası haline gelmiş. Gül maruz kaldığı şiddete hep karşı çıkmış ve sonunda kendi yöresinde ayıplanma riskini alarak boşanmış.

“Yeni evlendiğimde bulgur pilavı yapıyorlar… Allah'ım bulgur pilavını nasıl yapılır? Hiç hayatımda yemek yapmamışım. Benim ailem geniş bu arada benim babam 3 tane evlilik yapmış benden 2 tane büyük ablam var hayatımda. Ben öyle bir bardağı alıp da şuraya koymamışım o zaman. Zaten 15 yaşında evlendim. Bana bulgur pilavı yap diyorlar. Nasıl yapacağım bilmiyorum. Koyuyorum tencereyi üstüne, ateşin üstüne yağdır şudur budur. Hepsini atıyorum. Açıyorum ocağın altını ama lapa oluyor. Bu ne biçim yemek diyorlar. Daha sonra benim eşim bana diyor ki: Sen böyle yapıyorsan al dayağı. Dövmeye başlıyor. Ben ağlıyorum neden bu adam beni dövüyor diye ama hiç kimse acımadı yani.”

Şiddet döngüsünden çıkmak isteyen Gül yemek yapmayı mecburen öğrendiğini belirtiyor:

“Yaptım, denedim, çok denedim. Zaten o şiddeti göre göre korkudan artık yemek yapmayı öğrendim. Elime oklavayı verdikleri zaman, sac ekmeği dedikleri zaman, içli köfte yap dedikleri zaman bilmiyordum ama korkudan öğrenmek zorunda kaldım.”

Silvia Federici bugün, özellikle genç kadınlar arasında, ev içi emek, iş bölümü gibi sorunsalların modası geçmiş gibi görünebilir diyor ve ekliyor:

“Çünkü gençken bu işlerin çoğundan kaçabilirsiniz. Üstelik benim kuşağımla kıyaslandığında bugün genç kadınlar ekonomik olarak daha bağımsız ve erkeklerden özerk."

Ancak Federici ev işinin ortadan kalkmadığını ve ister ücretsiz ister ücretli olsun, parasal ve diğer açılardan değersizleştirilmesinin pek çok kadın için bir sorun olmaya devam ettiğini vurguluyor.

Ev içi emek ve toplumsal cinsiyet rolleri üzerindeki tartışmalar, modern toplumlarda kadınların maruz kaldığı görünmez iş yükünü gözler önüne sermektedir. Federici'nin belirttiği gibi, kadınlar için ev içi işler, ekonomik ve toplumsal değersizleştirilmeye karşı mücadelenin merkezindedir. Bu durum, kadınları hem fiziksel hem de duygusal olarak etkilerken, toplumsal cinsiyet eşitsizliğinin derinleşmesine neden olur. Kadınların ev içi emeği tanıma ve bu emeğin adil paylaşımı için verdikleri mücadele, bir özgürlük mücadelesi olarak görülmelidir. Bu noktada, toplumsal normların değişimi ve politikaların bu yönde şekillendirilmesi gerekmektedir. Ancak bu şekilde ev içi emeği, toplumsal cinsiyet rolleri açısından eşit ve

adil bir şekilde yeniden konumlandırabiliriz. Kadınların cinsiyetlerinden bağımsız olarak ekonomik ve sosyal hayatta eşit bir yer bulmaları, geleceğin daha adil bir toplum yapısı için büyük önem taşımaktadır.

Ev içi emeğin eşitsiz dağılımı, toplumsal cinsiyet rollerinin derinleştirdiği bir olgu olarak kadınların hayatlarını şekillendirmektedir. Mutfak işleri gibi günlük ev içi faaliyetler, sadece fiziksel bir yük değil, aynı zamanda duygusal bir yüktür ve bu işler genellikle kadınların üzerindeki yükü artırmaktadır. Kadınlar, toplumsal normların dayattığı roller nedeniyle evdeki bu görünmez emeği üstlenmek zorunda kalırken, bu durum onların kişisel zamanlarından ve özgürlüklerinden çalmaktadır.

Kadınların ev içi emekle özdeşleştirilmesi, onların toplumsal ve duygusal rollerini de şekillendirir. Bu rollerin cinsiyetlendirilmesi, kadınları ev içi işlerin doğası gereği onlara ait olduğu yanılgısına iter ve hem toplumsal hem de kişisel ilişkilerde bir dizi karmaşık dinamiği besler. Ancak, kadınların bu yükü sorgulamaya ve yeniden değerlendirmeye başladıkları bir dönemdeyiz.

Kadınların ev içi emeğin adil paylaşımı için verdikleri mücadele duygusal kaygıları da içinde barındırır. Böylece, bu mücadele kadınların güç ve dayanışma içinde kendilerine yeni bir alan açmalarını sağlar, toplumsal cinsiyet eşitliğine yönelik önemli adımlar atılmasına zemin hazırlar. Her eve, sofraya ve ilişkiye yayılan bu değişim rüzgarı, gelecekte daha eşitlikçi bir toplum yaratma umudunu diri tutmaktadır.

3.2. Mutfakta oyun kuranlar ve mutfakta oyunbozanlar

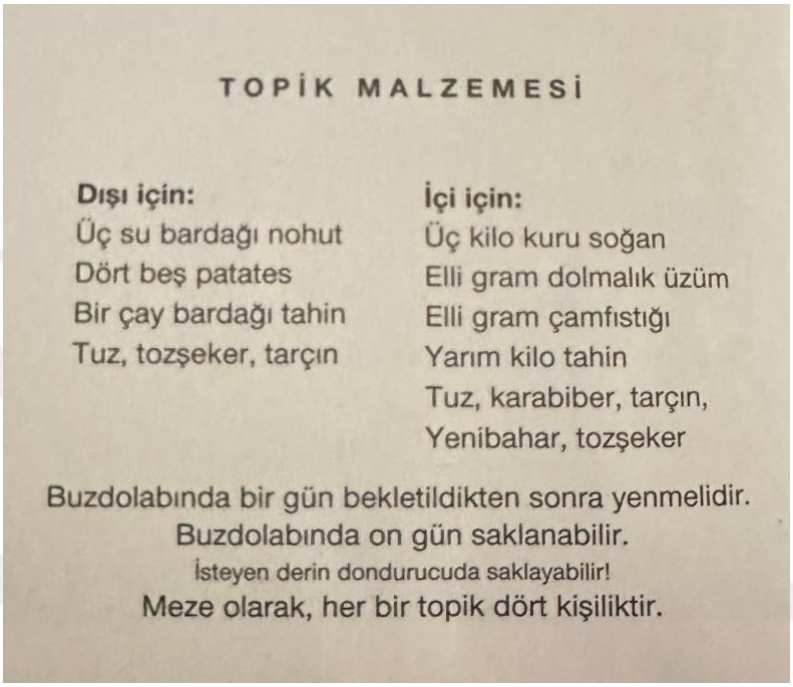
İnsanın neşe, öfke, keder, sevgi gibi duyguları ve muziplik yeteneği gündelik yaşamın içindeki rutinlerde ve tüm bu rutin akışa rağmen değişken yapısını koruyan yaratıcı bir diyalektik süreç içinde anlam bulur. Gündelik yaşamın rutinleşen işleri insanın yaratıcı ve devinime açık yanlarıyla dönüşmeye, pas tutmamaya çabalar. Bu "rutin kırıcılık" ise insanın duyduğu neşe, hüzün, öfke gibi duygularla ortaya çıkar. Kadınların gündelik yaşamını mutfak üzerinden düşünen ve onu şehir ve mekan odağında değerlendirmeye gayret eden bu tez çalışması kadınların gündelik yaşamdaki rutinlerle baş etme yöntemlerine de yer vermeye gayret etmektedir.

Bu tezin bağlamı düşünüldüğünde gündelik yaşamdaki rutinleri baş edilmesi gereken bir mesele gibi ele almanın en önemli sebebi ise çok açık ve net olarak belirtilmelidir ki yalnızca Türkiye'de değil dünyanın pek çok ülkesinde, kentinde özellikle kadınların ve çocukların yaşadığı dezavantajlardır. Kentsel planlamada, ekonomik sistemde, iş hayatında, kullandığımız araç gereçlerdeki tasarımın ataerkil normlarca şekillendirildiği, kadınların, çocukların, engellilerin ve daha pek çok "azınlık" kesimin yararının ötelendiği bir gerçektir. Bu dezavantajların sebebi insanı "insan olması" üzerinden değerlendirmeyen, kuralları koyan, düzeni işleten yapıların hepsi ataerkiden ve ayrımcılıktan beslenir. Toplumsal cinsiyet rolleri ise gündelik yaşamları zorlaştıran en önemli etmenlerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır.

"Homo Ludens" kavramı, özellikle Hollandalı sosyal teorisyen Johan Huizinga'nın 1938 yılında yayımlanan "Homo Ludens: Kültürün Oyun Olarak Kaynağı" adlı eserinde öne çıkan bir terimdir. Huizinga, bu kavramla insanların oyun oynayan varlıklar olduklarını ve oyunun kültürel gelişimde önemli bir rol oynadığını savunur. (Huinzinga, 2013)

Kendi gündelik yaşamımda da tariflerinden yararlandığım ve bu teze konu olan çalışmalarımı farklı projelerde de devam ettirme gayretimi perçinleyen Takuhi Tovmasyan'ın Sofranız Şen Olsun kitabından bir bölümü burada paylaşmak önemlidir. Aslında kitabın adı da dahil olmak üzere; Tovmasyan'ın hayatında yer almış kadınların, aile hafızasının, kültürel kodlarının vazgeçilmez bir enstrümanı haline gelen sofralar ve mutfak kültürü oyunu, neşeyi perçinleyen bir haldedir. Kitabın adı olan "Sofranız Şen Olsun" cümlesi misafire açılan sofranın kutlamasıdır. Tovmasyan babasının "Sofranız Şen Olsun" diyen misafire "Siz geldiniz şen oldu" dediğini belirtir ve kitabın ilk tarifi "Topik"te Tovmasyan'ın anlatımı şöyledir:

“Eğlenmez de değildik hani. Babam annesinin eline hiçbir kadının su dökemeyeceğini savunurken, anam da kendi annesinden öğrendiklerinden en ufak bir taviz vermeye niyeti olmadığını çok kararlı bir şekilde ortaya koyardı. Sonunda, hepimizin yüzünü güldüren damağımıza pek hoş gelen lezzetler ortaya çıkardı.”



TOPİK MALZEMESİ

Dışı için:
Üç su bardağı nohut
Dört beş patates
Bir çay bardağı tahin
Tuz, tozşeker, tarçın

İçi için:
Üç kilo kuru soğan
Elli gram dolmalık üzüm
Elli gram çamfıstığı
Yarım kilo tahin
Tuz, karabiber, tarçın,
Yenibahar, tozşeker

Buzdolabında bir gün bekletildikten sonra yenmelidir.
Buzdolabında on gün saklanabilir.
İsteyen derin dondurucuda saklayabilir!
Meze olarak, her bir topik dört kişiliktir.

Şekil 14: Takuhi Tovmasyan'ın Sofranız Şen Olsun kitabındaki topik tarifi

Mutfak bir mekan olarak gündelik yaşamın ayrılmaz bir parçasıdır. Çünkü yemek yemek de yemek yapmak da çoğu zaman sadece biyolojik bir ihtiyacı karşılamak için yapılmaz. Mutfağı toplumsal olandan ayrı düşünmek imkansızdır. Stuart Elden’in (2004) kaleme aldığı “Between Marx and Heidegger: Politics, Philosophy and Lefebvre's The Production of Space” adlı makale Henri Lefebvre'nin "Mekanın Üretimi" eserini, Marx ve Heidegger'in felsefi yaklaşımları arasında bir bağlamda incelemektedir. Lefebvre, mekanı yalnız fiziksel bir alan/varlık olarak ele almaz. Mekan onun için aynı zamanda toplumsal ve siyasal yaşamın bir sonucudur. Toplumsal ilişkilerle etkileşim içindedir, azade değildir.

Bu etkileşim, hem mekanın toplumsal ilişkilerin bir ürünü olması hem de bu ilişkilere şekil verecek kadar etki yaratan bir varlıktır. Lefebvre, kapitalizmin mekan üzerindeki etkilerini analiz ederken Marx'ın sermaye birikimi, emek ve üretim süreçlerini kullanır. Mekanın üretimi, iktidar ilişkilerinin ve ideolojik yapıların bir parçasıdır. Lefebvre, mekanın kontrolü ve yönetiminin, toplumsal kontrol ve tahakkümün bir aracı olduğunu ileri sürer. Hem tarihsel ve toplumsal süreçlerin bir ürünü olarak hem de bireysel

deneyimlerin ve varoluşsal anlamların bir alanı olarak görmeyi mümkün kılar. Lefebvre'nin yorumu mekanı nasıl deneyimlediğimizi, mekansal pratiklerin bireysel ve toplumsal kimlikleri nasıl şekillendirdiğini anlamamıza yardımcı olur. Buna göre mekanı değerlendirirken aslında hem ekonomik ve siyasal hem de bireysel ve varoluşsal tecrübelerin değerlendirilmesinin önemi gün yüzüne çıkmaktadır. (Elden, 2004: 84-106)

George Herbert Mead "Zihin, Benlik ve Toplum" (Mind, Self, and Society) isimli eserinde bireyin bir başkasının davranışından etkilenme sürecine odaklanır. Mead, bireyi sosyal bir varlık olarak konumlandırır ancak benlik kavramından bahsederken benliğin toplumsal etkileşimler vesilesiyle vücut bulduğunu dile getirir. Birey, toplumun normlarını, değerlerini ve beklentilerini içselleştirerek, kendisini toplumun bir parçası olarak görür. Başkalarının davranışlarını değerlendirirken, bu genelleştirilmiş öteki kavramını kullanarak sosyal beklentileri ve normları anlar ve bunlara uygun şekilde tepki verir. Benlik, iki ana bileşenden oluşur: "Ben" (I) ve "Beni" (Me). (Mead, 2017).

"Ben", bireyin kendiliğinden ve yaratıcı yönünü temsil ederken, "beni", bireyin toplumsal beklentilere ve normlara uyum sağlayan yönüdür. Birey, başkalarının tepkilerini ve davranışlarını gözlemleyerek ve bunlara tepki vererek bu iki bileşeni dengeler ve benlik gelişir. Birey, sürekli olarak başkalarıyla etkileşim halindedir ve bu etkileşimler, bireyin düşüncelerini, duygularını ve davranışlarını şekillendirir. Başkalarının davranışları, bireyin kendisini nasıl gördüğünü ve nasıl davrandığını etkiler (Mead, 2017: 135-144).

"I" (Ben): Bireyin spontan, yaratıcı ve özgün yönünü temsil eder. "I", bireyin anlık tepkilerini ve özgür iradesini ifade eder. "Me" (Beni): Toplumun birey üzerindeki etkisini temsil eder. "Me", bireyin sosyal normlara, değerler ve beklentilere uyum sağlayan yönüdür. Bu iki bileşen, sürekli bir etkileşim içindedir ve benliğin dinamik doğasını oluşturur. (Mead, 2017: 144-152)

Lefebvre'ye göre gündelik yaşam, şehir ve insanı birbirine bağlayan unsurlardan biridir. Bu süreç ve içinde yaşadığımız dünyanın sosyal, kültürel, ekonomik ve politik devinimleri şehri anlamanın ve yaşamın etkin ve sürekli gerçekleşen alanıdır (Kurtarır, 2013: 5) Kenti bu nedenle dinamik bir yer olarak tariflemek yerinde olacaktır. Farklılıkları bir araya getiren dinamik bir süreç bütünü olarak görmek kentin içindeki devinimi ve değişim hızını fark etmek kentleşme süreçlerini daha iyi algılamamızı sağlayabilir.

Mead'e göre, insan oyun oynarken toplumsal roller ve normlarla etkileşime geçerler, bu da onların kimliklerini geliştirir. Oyun, insanın gelişiminde beslenme ve sevgi kadar kritik bir role sahiptir. Fiziksel, bilişsel, duygusal ve sosyal becerilerin gelişiminde en etkin araçlardan biri olarak kabul edilir. Çocuk gelişiminde oyunun önemi, beslenmenin hemen ardından gelen temel bir ihtiyaç olarak vurgulanabilir. (Gökşen, 2014: 231).

Toplumsal roller daha küçük yaşta dağıtılır. Kıyafetlerdeki renklerle, çocuklara verilen isimlerle başlar ve pek çok sıfatla devam eder. Örneğin; narin, nazik, kırılgan olanla; güçlü, kuvvetli, sert olanın ayrımı toplumsal anlamda çok belirgindir ve çocuklara daha doğdukları andan itibaren atıflarda bulunulmaktadır.

"Geleneksel toplumlarda, kökü tarihin derinliklerine uzanan keskin bir rol bölümü vardır. Kadın ve erkek rolleri birbirinden tamamen ayrıdır. Erkeğin kadın işleri yapması nasıl mizah konusu olmuşsa, erkekçe davranışlar gösteren kadınlar da ayıplanmıştır" (Ergün 1980: 112).

Huizinga (2013: 50) Homo Ludens isimli eserinde oyunu, "Özgürce razı olunan, ama tamamen emredici kurallara uygun olarak, belirli zaman ve mekân sınırları içinde gerçekleştirilen, bizatihi bir amaca sahip olan, bir gerilim ve sevinç duygusu ile "alışılmış hayat"tan "başka türlü olmak" bilincinin eşlik ettiği iradi bir eylem veya faaliyettir" diyerek tanımlar oyunu. Ona göre oyun anlam bakımından zengin bir kavramdır, işlevlidir.

> "Oyunda, yaşamın doğrudan gereksinimlerini aşan ve eyleme anlam katan bağımsız bir unsur "oynamaktadır". Her oyun bir anlam taşır. Eğer oyuna bir öz yükleyen bu faal ilkeye zihin dersek aşırıya kaçmış oluruz; eğer ona içgüdü dersek hiçbir şey söylememiş oluruz. Hangi açıdan ele alınırsa alınsın, oyunun bu "kasıtlı" karakteri, bizatihi özünün içinde yer alan maddi olmayan bir unsurun varlığını açık etmektedir." (Huizinga, 2013: 17)

> "… Kimileri oyunun kökeninin ve temelinin, yaşam enerjisi fazlalığından kurtulmanın bir biçimi olarak tanımlanabileceğine inanmıştır. Başka teorilere göre ise, canlı varlık oyun oynarken, doğuştan gelen bir taklit eğiliminin hükmü altındadır; veya bir gevşeme ihtiyacını tatmin etmektedir; veya hayatın ondan talep edeceği ciddi faaliyetlere hazırlık antrenmanı yapmaktadır; ya da oyun insanın nefsine hakim olmasını sağlamaktadır." (Huizinga, 2013: 17)

Huinzinga oyunun mekânsal sınırlılığının çarpıcılığından bahsederken oyunun ister maddi ya da hayali olsun ya da ister kişinin keyfine göre başlatılmış ya da zorunlu olarak oynatılmış olsun fark etmeksizin önceden belirlenmiş kendi mekansal alanının sınırlı çerçevesinde gerçekleştiğini söylemektedir.

> "…Arena, oyun masası, sihirli çember, tapınak sahne, perde, mahkeme; bunların hepsi biçim ve işlev açısından oyun alanlarıdır, yani tahsis edilmiş, ayrılmış çevresine parmaklık çekilmiş, kutsallaştırılmış ve kendi sınırları içinde özel kurallara tabi kılınmış yerlerdir. Bunlar bildik dünyanın ortasında belirli bir eylemin gerçekleştirilmesi amacıyla tasarlanmış geçici dünyalardır."

Bu noktada altı ay gibi bir süre boyunca parça parça devam eden saha araştırmam sırasında mutfağında kendisine oyun alanı yaratan kadınlarla da görüştüğüme dair bir gözlem paylaşabilirim. Sofraları bu oyunun sergilendiği alan olarak tariflemek nasıl mümkünse, sofraları kuran, beğenilme, takdir edilme ihtiyacı güden ve beğenildikçe de bu oyuna devam etme gayretini içeride bir yerde yetiştirmek de mümkündür. Ev işinin, bakım işinin bir yandan yük olduğu gerçeği şöyle; ev işleri olmadan hayatın sağlıklı şekilde akmayacağı gerçeği de başka bir tarafta dursun.

Görüşme yaptığım kadınlardan Itır:

"Ev işi- bakım işi bir yandan yük ama bir yandan da hayatın ta kendisi. Bazen çok abartılı sofralar, aşırı mutfaklar, teeeertemiz çarşaflar bana da şunu düşündürür: Gösteriş değil sadece, oyun. Ki zaten tiyatroya da oyun demiyor muyuz?"

Çalışmayan ya da çalışsa bile mutfak işlerinde çalışan kadınların mutfakta kendilerine has bir oyun kurduklarını söylemek mümkün. İlk vereceğim örnek bana mutfak ile oyun arasında bir bağ olabileceğini düşündüren Çağla ile yaptığım görüşmeden olacak. Çünkü Çağla çocukluğunda annesinin çok çalıştığını, çok yorulduğunu ve bu yüzden de üzüldüğünü, öfkelendiğini dile getirken; bu duygusuyla baş edebilmek için kendisine bir oyun yarattığını şu sözlerle anlattı:

"İşten geldiği zaman annem için çok sıkıntı oluyordu. Evin dağınık olması ona ekstra bir iş oluyordu. Zaten akşam yemeği hazırlanacak falan gerginlik oluyordu. Bir de gerçekten Karadenizli iki taraf gerilmeye çok müsait bence."

"Ben "evi toplama" diye bir oyun uydurdum, hatırlıyorum mesela, işte salonu topla ve şöyle bir bak, ondan sonra kapıyı kapat, mutfağı topla, kapıyı kapat o kapıların hepsi… Annem hep derdi bu evin kapıları niye kapalı her geldiğimde diye. Ben açık kalsınlar sorunsuz yani. Bu akşam sıkıntı çıkmayacak ve evin işiyle alakalı bir sıkıntı çıkmayacak oyunu bu. Sonra yavaş yavaş işte. Tabi bence bu tarz ailelerde pek çok kız çocuğunun deneyimi ortaktır. Ufak bir tatlı yapmaya girişmek basit falan..."

Huizinga oyunun gündelik ve asıl hayat olmadığını söylerken oyunun bu hayattan bir kaçış olduğunu kendine özgü eğilimleri olan geçici bir faaliyet alanına girme bahanesi sunduğunu iddia eder. Oyunun bir görev olmadığını, "boş zaman" içinde gerçekleştirilebilecek bir eylemlilik oluğunu söyler ancak oyunun

kültürel bir işlev haline gelmesiyle görev ve ödev kavramlarının da devreye girdiğini anlatır. (Huizinga, 2013: 27)

Görüşme yaptığım kadınlardan Lelag, Sinoplu Ermeni bir anne ile Çankırılı Türk bir babanın kızı. Annesi ile babası bir aşk evliliği yapmış ama anlaşamamışlar. Lelag ve kardeşleri daha küçükken ayrılmışlar. Lelag da hem ismini hem de dinini değiştirmiş. Ermeni kültürü ile büyümüş. Bir kurumda aşçı olarak çalışıyor.



Şekil 15: Ermeni usulü bol soğanlı içli dolma

Tek başına kırk kişiye yemek yaptığını dile getiren Lelag, tek başına olmak zor olsa da giriş çıkış saati ve yapacağı iş belli olduğu için işinden memnun olduğunu dile getiriyor. Yemek yapmak onun için çift mesaili bir rutin haline gelmiş. Beni ağırladığı bahçenin kapısını açarken elinde ikramlık olarak hazırladığı yiyecekler var. El açması bir böreği hemen oracıkta fırına sürüyor. Yemek yapma işinde gerçekten hızlı ve pratik. Sohbete başlamadan önce ben iki patatesi soyana kadar o her şeyi bitirmiş çay bardaklarına çay koyuyordu. Kayıt devam ederken Lelag'a yemek yapma pratiği hakkında sorulara geçeceğimi söylüyorum.

O an yüzünde bir ışıltı gibi kocaman bir gülücük parlıyor. Onun yemek yapmaya olan merakının, isteğinin, hevesinin çift mesaisine rağmen bitmediğini anlamak zor değil.

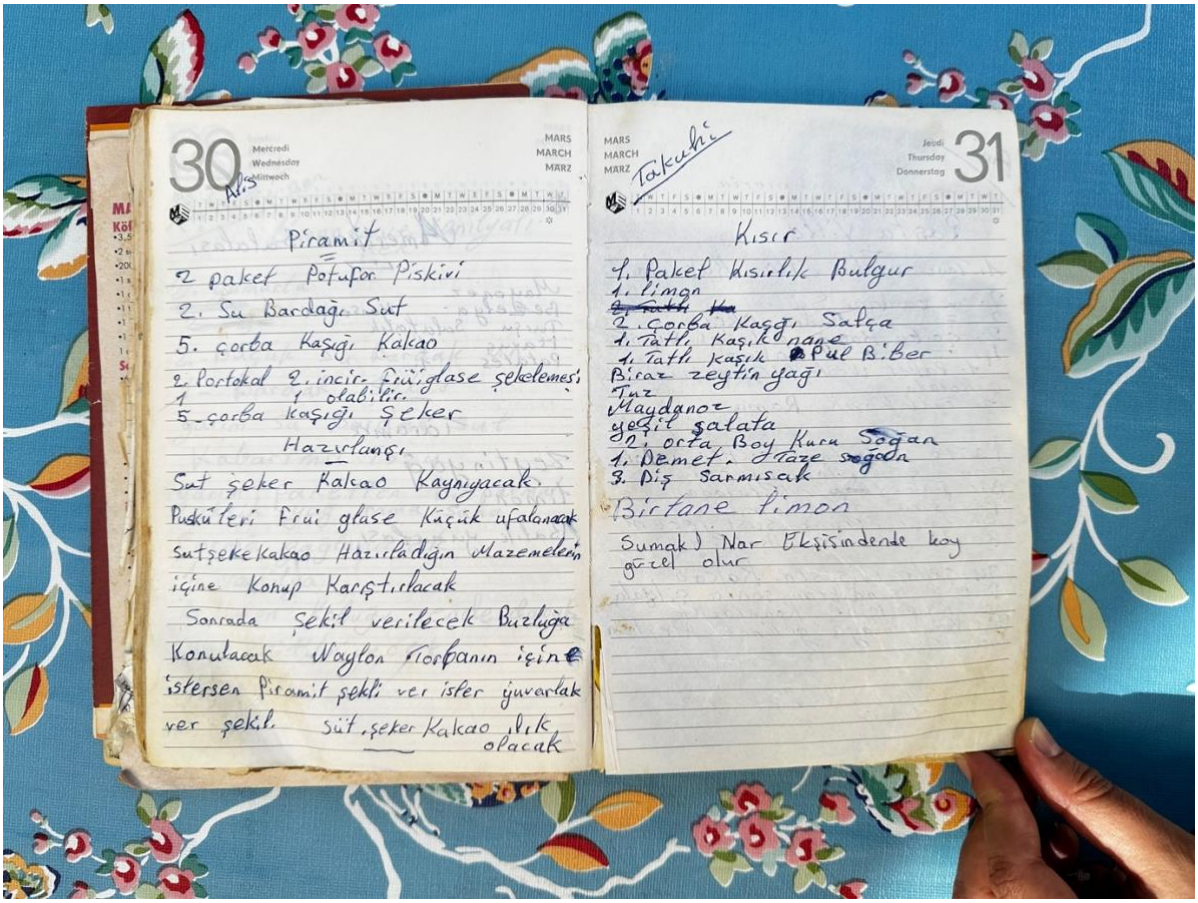


Şekil 16: Sağdaki Lelag'ın soldaki ise kaynanasının tuttuğu tarif defteri

Tam bu noktada katılımcı hakkında verdiğim bilgileri derinleştirmek gerekirse; Lelag'ın okula devam edemediği ve 15 yaşında evlendiğini de belirtmek gerekir. Kendisinin üç çocuğu var. Birini üniversiteyi bitirmesinin ardından çalışması için Amerika'ya göndermiş. En küçük çocuğu 18 yaşında, kendisi ise 42 yaşında. 15 yaşında evlenen Lelag:

> "Mesela ben çocukluğumdan beri zeytinyağlı biber ve yaprak sarma yapmayı çok severim. Fıstıklı, üzümlü biber sarması ve işte yaprak sarması yaparlar. Biz çocukken çok heveslenirdik. O kokusu bizi şey yapardı. Ben de öğreneceğim derdim. Anneannem öğrenirsin kızım sen mutfağı çok seviyorsun derdi. Yani çok seviyorum. İşte biber dolması yapardı anneannem, yaprak sarma. …Meşhur Ermenilerin yaprak sarması böyle bol soğanlı. Onları yaparlardı. Kendi anneannem bizi küçükken alırdı karşısına. Bize o içi hazırlardı. Güzel çok lezzetli yapardı. Kulağı çınlasın. O önüne alırdı. Bize

ellerimizi yıkattırır. Tabağı önümüze koyar sarardık. İşte ilk bildiğin zeytinyağlı dolma çocukluğumdan ilk onu heves ettim öğrenmeye, oyun gibi olurdu bize.”



Şekil 17: Lelag'ın kaynanasının defterinden bir kısır tarifi

Katılımcılardan Kızılcık ise annesine yardım etmenin, onun deyimiyle ayak altında dolaşmamanın tek yolu olduğu. Çocukken bunu kendisine bir oyun gibi, üzerine düşen bir rol gibi gördüğünü söylüyor. Mutfakla kurduğu ilişkiyi yemek yapma, bulaşık yıkama vs. gibi işleri yetişkin hayatında benzer bir şekilde kodlamış. Birlikte üretme, rahatlama gibi görmüş mekânsal anlamda mutfağı ve mutfağın evdeki kişilerle, ailesi ya da partnerleriyle olan ilişkilerinde buz kırıcı bir rol oynadığını dile getiriyor:

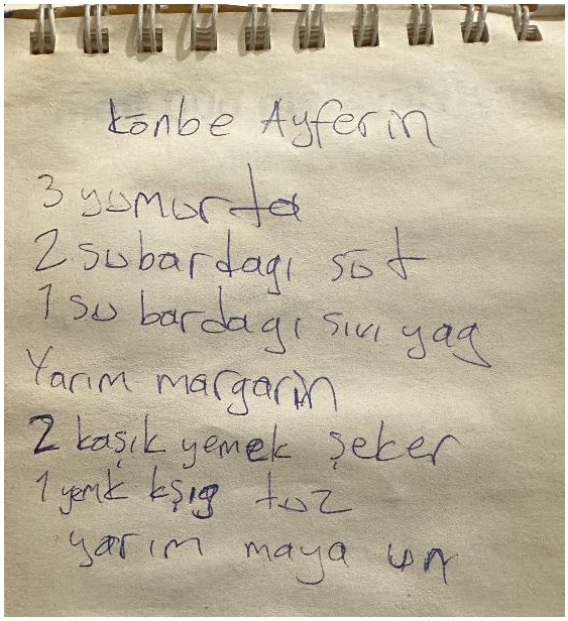
> “Benim için ev temizlemek ya da mutfak işleriyle ilgilenmek aynı zamanda annemden takdir almak ya da ona yardım ederek sevdiğimi göstermekle de ilgiliydi. Ona yardım etmek diyorum çünkü evde her ne kadar 4 kız çocuğu ve babam olsa da mutfak ve ev işleri tamamen annemin sorumluluğuydu. Biz sadece destekçisi olabilirdik. Yardım ederek ya da ayak altında dolaşmayarak.”

“O yüzden bu benim hem partnerlerimle kurduğum ilişkilerde hem de eve misafir gelen ya da evine misafir gittiğim insanlara da sevgimi göstermek gibi bir hal sanırım.”

“Eğer tartıştığımız bir günse ona kahvaltı hazırlamak ya da hadi güzel bir yemek yapalım birlikte demek biraz buz kırıcı rol oynuyor. Hem de birlikte bir şey üretmenin en kısa yolu. Hızlı üretebildiğin hızlı tüketebildiğin bir şey.”

“Bir de benim hastalığım (görüşme boyunca yer yer temizlik konusunda obsesif olduğunu dile getiriyor) sebebiyle zaten eğer çok üzgünsem ya da sinirliysem ya da hayatımda kontrol edemediğim şeyler beni çok yoruyorsa kendimi ya temizliğe ya da mutfağa atıyorum. Saatlerce bulaşık yıkamak, manavdan aldığım sebzeleri 4-5 kere sudan geçirmek vs. rahatlatıyor. Bu tahammül olabilir ama en çok fiziksel olarak kendimi otomatiğe alıp zihnimle kaldığım bir şey de bence. Partnerlerim de buna ayak uyduran ya da zaten halihazırda böyle olan insanlar oldu tesadüfen.”

“Bir de birlikte yemek yapmak gerginliği de azaltıyor ya da mutluluğu çoğaltıyor. Biri salata yaparken öbürü baharat istiyor sallıyorum, sessizliği bozan hatta çok ses çıkaran bir şeye dönüşünce tatlışlanıyor iletişim.”



Şekil 18: Türkü'nün tarif defterinden Ayfer'in kömbesi

Kadının mutfakta kendisini var etme süreci de aslında pek çok toplumsal etkileşim ile başlıyor. Mutfağı sevmek, mutfağı kadının kendisini gerçekleştirebilmesi için açılmış hatta ona bırakılmış bir alan olarak görmesi; ev içinde emek harcadığı işler düşünüldüğünde temizlik, düzen, çamaşır, bulaşık gibi işlerin yanında da en görünür olanıdır. Dolayısıyla Mead'in "ben" ile "beni" olarak ifade ettiği ve benliğin yaratım sürecine giden yolda mutfağın mekânsal değeri hem kadimdir hem de toplumsal cinsiyet rollerini yansıtıyor oluşundan mütevellit elzemdir.

Mutfakla olan ilişkisini tüm bu toplumsal etkileşimlerden doğru tanımlayan Şirin'in anlatımına bakmak gerekirse:

> "Ben doğum yapmıştım, kayınvalideme gelmiştim. Malatya'da yaşıyordu. O zaman işte içli köfte yapmasını istedik ondan falan. Sonra işte ya da daha öncesinde görümcem çağırıyordu hani içli köfte yap falan diye. Ama bu süreçte ben kendim çok yoruluyorum, içini hazırla, dışını hazırla, onu hazırla, bunu hazırla falan aslında. Yani benim için kolay olan kısmı kalıyormuş ama bana o çok zor geliyordu. Sonra kapatma kısmını sanki yapamam dağılır gibi düşünüyordum."



Şekil 19: Şirin'in hazırladığı içli köfteler

“O arada o kadar yoruluyorum ki yani bir köfte yapıyorum ama gelenleri ağırlıyorum. Onun için her şeyini ben yapıyorum. Bu iş böyle olmayacak, benim yapmam lazım dedim. Hamileydim, doğum yapmışım, misafir var işte içli köfte yapıyoruz, acayip yoruluyorum falan. Ben kayınvalidem ile birlikte yapmaya başladım.”

“Sonra kayınpederim dedi ki kızım yap korkma dedi. Dağılanları ben yerim dedi. Yapıyorum, yapıyorum, koyuyorum dağılır mı diyorum ama 23 yaşındayım falan yani o zaman da kayınpederim de kızım sen hiç korkma yap dağılanları ben yerim dedi.”

Herbert Mead (1863-1931), bireylerin başkalarını algıladığı sürece kendilerini tam anlamıyla gerçekleştirebileceğini savunurken aile üyelerinin tepkilerinin zaman içerisinde tüm bireylerin davranışlarına yansıdığını belirtir. Diğer insanların davranışlarını, pratiklerini gözlemleyen birey; bu etkileşimler sayesinde, kendi benliğine dair düşünür ve kendi pratiği ile ilgili pek çok şeyin farkına varır. Başka bir değişle, birey başkalarıyla etkileşim kurarak kendini gerçekleştirebilir. Çünkü çevrelerindeki insanların tutumları, bireyin kendi kimliğini oluşturmasına yardımcı olacak bir karşılaştırma ve referans noktası sağlar (Mead, 2017).



Şekil 20: Şirin'in içli köfte hazırlığı

Şirin eşinin babasının onu cesaretlendirdiğini anlatırken zamanla köfte yapmaya başladıkça aslında yemek yapabiliyor olmanın kendisinin onu çok motive ettiğini vurgulayıp başkalarıyla dayanışmanın, her zaman yardıma koşan hamarat bir figür olmanın da onun için değerli olduğunu belirtiyor. Dayanışma için emek harcamasının en büyük sebebinin ise kendisinin küçükken annesiz büyümesi, bunun eksikliğini çekmesi ve bu nedenle karşısındaki kişilerle empati kurması olduğunu söylüyor ve içli köftede kazandığı başarıyı şöyle özetliyor:

> "Yaptım ve çok güzel oldu. Ondan sonra ben yaptım. İşte o zaman mercimek falan koyuyordu işte kuşbaşılı falan yapıyordu büyüklerimiz. Yok ben bunu geliştirdim ve herkes çok beğenmeye başladı yaptığımı."

> "Şu anda aslında yaptığım çok mu özel değil aslında hani gerçi şunu söyleyenler oldu, daha yeni duydum onu da. Hani bu içli köfte ise bizim dışarıda yediklerimiz neydi ki falan diye. Dışarıda da ben denedim aslında yedim falan ama yani tabi lezzet farkı oluyor. Kayınbabam cesaretlendirdi beni. İşe yaradı."

Şebboy 33 yaşında, Tuzla'da yaşıyor. Eski eşiyle pandemide evlenmiş. Kısa bir evlilik olmuş onunki ve boşanmış. "Yaşam tarzımızın uymadığını evlendiğim zaman anladım" diyor ve o dönem İzmit'te yaşadıklarını ve eşinin ailesinden başka kimseyle görüşmediklerini anlatıyor. Uzun yıllar yalnız yaşadığı için yemek yapma bilgisi olduğunu, evlendikten sonra yemek yapma konusunda ise onu motive eden şeyin eşinin annesinin ona karşı iyi tutumu ve onu mutlu etme hissi olduğunu belirtiyor:

> "Hamarat gelin modundaydım. Çok fazla yemek yapardım, ikram yapardım, onlar geleceklerinde. İçimden gelerek yapıyordum ya. Çünkü kadını seviyordum. Onlar da hani benim yaptıklarımı seviyordu. Bence o da motive ediyordu beni. Ya mesela kek yapardım, kekimi çok severdi. Ondan sonra kekimi alır, buzluğa falan atardı. Böyle küçük kurabiye yani tuzlu kurabiye yapardım. Onu babası çok severdi böyle minik minik çok hoşlarına giderdi bir de."

> "Bir de şeydi herhalde benim gururumu okşuyordu. Diğer gelin yani abisinin eşi yaşça baya büyük bir kadındı. 43 falan 40 vardır rahat. O kadın hiç yemek yapamıyordu. Hiçbir şeyden anlamıyordu. Yani böyle bazısının elinin şeyi olmaz ya. Becerisi olmaz ya. Ben ona göre çok küçüktüm ben 29 yaşındaydım evlendiğimde."

> "Kaynanam beni çok överdi: "Benim güzel kızım gene neler yapmış bilmem ne" Hani böyle emeğinin de karşılığını verince o zaman isteyerek yapıyorsunuz. Yani bunu yük gibi görmüyorsunuz. Şık şık

sofralar da kurardım. Ona da önem verirdim. Evcilik oynar gibi tam bir yeni gelin modundaydım yani."

Kadınların kent deneyimlerini düşündüğümüzde Mead'in oyun ve rekabet olarak bahsederek aşamalandırdığı benliğin oluşumu ile homo ludens kavramı arasında kurulabilecek bağlar bulunmaktadır. Oyunu toplumsal etkileşimlerin ve bireysel yaratıcılığın bir parçası olarak görmek; bireyin toplumsal dünyayı anlaması ve dünyayla etkileşimde bulunması ve yeri geldiğinde de toplumu ve içinde yaşadığı dünyayı sorgulaması özelinde mühim bir araçtır.

"Gündelik yaşam tüm faaliyetlerle derinden ilişkilidir ve onları tüm farklılıkları ve çatışmalarıyla kuşatır; onların buluşma yeri, bağı, ortak zeminidir. Ve insanı -ve her insanı- bir bütün haline getiren ilişkilerin toplamı gündelik yaşamda biçimini ve şeklini alır. İçinde, her zaman kısmi ve eksik bir şekilde de olsa, gerçeğin bütünlüğünü ortaya koyan ilişkilerle ifade edilir ve yerine getirilir: dostluk, yoldaşlık, sevgi, iletişim kurma ihtiyacı, oyun…" (Lefebvre, 1991: 97)

Kadının mutfakta geçirdiği zamanı toplumsal ve kültürel boyutları ile ele almak gündelik yaşam pratiklerinin belirlenişine ve mutfakta yapılan işler aracılığıyla üstlendiği sosyal ve kültürel rollere bakmak için Michel de Certeau, Luce Giard ve Pierre Mayol'ün kaleme aldığı "Gündelik Hayatın Keşfi-2" kitabına başvurabiliriz.

Kadınların mutfakta geçirdiği zaman, gündelik yaşamın düzenlenmesinde ve aile içindeki rollerinin belirlenmesinde kritik bir rol oynar. Yemek hazırlama ve diğer mutfak işleri, kadınların günlük rutinlerinin büyük bir parçasını oluşturur. Kadınların görünmeyen ev içi emeğin belki de tek ya da en görüneni mutfakta geçirilen zamanın bir çıktısı olan yemekler ve kurulan sofralardır. Kadınlar, mutfakta geçirdikleri zaman ve gerçekleştirdikleri eylemlerin bir sonucu olan yemekler aracılığıyla kimliklerini ve toplumsal rollerini yeniden üretirler. Yemek yapma, bir yandan kültürel geleneklerin sürdürülmesini sağlarken, diğer yandan kişisel ve ailevi kimliklerin inşasında önemli bir rol oynar. (Certeau, Giard & Mayol: 2010)

Çağla Ünlütürk Ulutaş "Yoksunluğun Kadınlaşması ve Görünmeyen Emek" isimli makalesinde kadınların, haneye giren parayı hane üyelerinin beslenme, ısınma, sağlık, eğitim, temizlik giderlerini karşılayacak biçimde kullanmakla yükümlü olduğu, ancak söz konusu paranın haneyi geçindirmede son derece yetersiz kaldığı koşullarda, kadınların yoksullukla baş etmek üzere çeşitli stratejiler geliştirdiklerini ortaya koyuyor.

Alyanak ve Kardam da (2002), Ankara'da dar gelirli ve yoksul kadınlar arasında yaptıkları bir araştırmada, kadınların yoksulluk koşullarında temel gereksinimlerini karşılamak için başvurdukları yolları saptamışlardır. Aşağıda yer alan yoksullukla baş etme stratejilerinin önemli bölümünün karşılıksız kadın emeğine dayandığı görülmektedir ve bulgular listelenerek şöyle aktarılmıştır:

"- Beslenmeye yönelik olarak pazardan artık sebze ve meyveleri toplamak; bayat ekmek almak; evde ekmek yapmak; et almamak; bakkaldan veresiye almak; yiyecek yardımı veren kurumlara başvurmak; bazı gıda ürünlerini evde üretmek;

- Barınma, ısınma, elektrik ve su tüketimine yönelik olarak yıkık evlerden tuğla ve diğer malzemeleri toplayarak ev yapmak; yakacak yardımı veren kurumlara başvurmak; kaçak elektrik kullanmak; evin kirasını geciktirerek ödemek; elektrik ve suyu az kullanmak;

- Sağlığa yönelik olarak başkalarının yeşil kartını kullanmak; televizyon programlarından bilgi edinmek veya kişisel ilişkiler ile ücretsiz doktor kontrolü ve tedavi sağlamaya çalışmak; bazı kuruluşlardan sağlık sorunlarıyla ilgili bilgi almaya çalışmak; sorunu belirli bir sınıra dayanana dek ertelemek, hiçbir şey yapmamak;

- Eğitime yönelik olarak çocukların okul kitaplarını ve giysilerini başkalarının yardımıyla sağlamaya çalışmak; kaymakamlıktan eğitim yardımı almaya çalışmak; burs veren yerlere başvuruda bulunmak;

- Bir yere gitmek gerektiğinde uzun mesafeleri yürümek; giyim için başkalarının eskilerini kullanmak ya da taksitli alışverişle veya pazardan her ay bir aile ferdinin ihtiyacını gidermek; geleneksel kutlama ve düğünlere katılmamak; komşu ziyaretlerini azaltmak…" gibi sıralanmıştır.

Yemek yapma rolünün özellikle çalışmayan kadınlar açısından rızaya bağlı olmadığı durumlar söz konusudur. Kadın çalışırken; iş bölümünün hane gündemine alındığı ancak çalışmıyorken yemek yapmak; kadının gerçekleştirdiği eylemden haz alsa da almasa da yapmak zorunda olduğu bir eylem olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu konuya ilişkin olarak araştırmayı tasarlarken hazırladığım sorular vardı. Bu kısımda evde yemek yapamadıkları zamanların olup olmadığı yönünde sorular yönelttim. Görüştüğüm kadınlar arasında evli ve sigortalı bir işte çalışmayan kadınların cevapları benzerlik taşıyordu. Özellikle ağır ya da hafif fark etmeksizin bir hastalık geçirdiklerinde, canları sıkıldığında, kendilerini stresli hissettiklerinde ev işleri ve özellikle akşam eve gelen hane halkının karnını doyurmak konusunda nasıl bir yol izlediklerini sorduğumda "hiç beklemedikleri bir soru" ile karşılaştıklarını fark ettim. Görüşme yaptığım kadınların en zor cevapladıkları sorunun bu olduğunu, durup düşündüklerini, yutkunduklarını, bazılarının duygusallaştığı,

gözlerinin dolduğunu ve sorudan sonra uzun bir sessizlik olduğu gözlemimi de paylaşmak gerekmektedir. Görüşme yaptığım kadınlardan Şirin'in verdiği cevap şöyleydi:

> "Eğer hani pat diye hastalanmadıysam yani ben hayatımda bir doğum yaptım sezaryen bir de iki yıl önce küçük bir operasyon geçirdim. Genelde dışarıdan yemek söylemeyiz ve hani demin de dediğim gibi aileden kimse yakınım olmadığı için hiçbir şey yapamayız ama yine de en son şimdi böyle deyince şey aklıma geldi. İki yıl önceki ameliyatım aklıma geldi hastaneden gelirken o zaman kızım Antalya'da görev yapıyordu Akdeniz'de oldum ameliyatımı. İşte markete uğradık. Kereviz aldık. Eve gelince ben onlardan malzeme isteyip doğrayıp tencereye koyup ayakta robot gibi durarak çorbayı yapmıştım. Onlar da blendera çekmiş, içmiştik falan yani. Yani genelde hep kendim, hep kendim yani. Çünkü eşim bilmiyor. Canım yemek yapmak istemezse diye bir şey olmuyor yani genelde."

Görüşme yaptığım kadınlardan Itır ise şöyle aktarıyor:

> "Geçenlerde ev kadını bir arkadaşım grip olmuştu ve 18 yıldır ilk kez ayakta geçiremeyecek kadar hasta olduğunu söyledi. 60 yaşında!"

Katılımcılardan Özlem ise özellikle Diyarbakır'daki düzenlerinde ailenin mensubu erkeklerin evin işine deyim yerindeyse elini bile sürmediğini söylüyor:

> "Bizim evin erkekleri mutfağa girmez zaten. Değil hasta olmak hiçbir şey. Ama annem hasta olduğunda ablamlar var. Sıra onlara gelir. Sadece ne olur? Böyle misafir geldiğinde çayı kadınlar yapar, erkeklere verir. Salona kadar gelir, bir yerde bırakır. Yani salona girmez. Erkeklerden en küçüğü değilse çayı doldurur ya da en büyüğü çayı doldurur yani. Ailede mesela şöyle bir şey vardı. Kadınlar, erkekler aynı yerde yemezler. Babaanne sadece babaanne erkeklerle birlikte yer. Ama diğer bütün kadınlar. Babama, babamın ailesinden bahsediyorum. Yani gider mutfakta yer ya da erkekler yedikten sonra yerdi. Erkekler yedikten sonra yine erkeklerin yanında yemiyorlar, mutfakta yiyorlar. Aileler de kalabalık olduğu için biraz… Zaten bizim aile de öyle düşününce. Babamlar sekiz kardeş zaten. Amcalar 4 5 kişi, enişte, kuzenler derken. Evet ama o haremlik selamlık olayı hakikaten var yani."

Mutfağı olmayan bir ev düşünün. Bugün aşçılar dehşete düşmüş olabilir, teslimat uygulaması bağımlıları bıkkın olabilir ama mutfaksız ev yeni bir fikir değildir. On dokuzuncu yüzyıl Amerikalı feministleri, kadınları masaya yemek koymak için gereken "sabır, zaman, kemik ve kas yıpranmasından" kurtarmak için büyük ve küçük topluluklara kolektif, komünal mutfaklar entegre etmenin dikkate değer savunucularıydı. Ev işinin yemek pişirme bileşeni için gereken çabanın bu tanımı -çamaşır yıkama, temizlik ve çocuk bakımı bir yana- akademisyen Dolores Hayden'in aktardığı üzere 1848'de Jane Sophia Appleton'a aittir. Appleton, yüz otuz yıl sonraki ev içi düzenlemelerin artık yemek masasının başındaki, ocak başında çalışmaktan bitkin ve kül rengine bürünmüş "kavrulmuş kadın"ı içermeyeceğini öngörmüştür. Yemek yapmak, temizlik yapmak, çamaşır yıkamak ve çocuk bakımı, ütopyacı düşünürlerin ve uygulayıcıların kolektifleştirmeye çalıştığı görevlerdi; geleneksel toplumda orta ve üst sınıflar bu tür görevleri daha az varlıklı olanların kızlarına havale ediyordu. Birinci Dünya Savaşı sonrasına kadar ABD ve Britanya'da ev hizmeti en önde gelen kadın mesleğiydi. Örneğin 1900'de Chicago'da yaşayan bir hizmetçi, günde 15 saat çalışırken oda ve yemek dahil haftada 2,75 dolar kazanıyordu. (Wills, 2023)

İnsanlar, üzerinde pek bir etkileri olmadığını düşündükleri durumlarla karşılaştıklarında ya da çözemeyecekleri düşündükleri bir sorun ile yüzleştiklerinde, bu durumları değiştirmeye çalışmak yerine, onları bir gerçeklik olarak kabul etme eğilimindedirler. Üzerlerinde oluşan baskı duygusunu bir kenara bırakıp bir kabullenme yaşarlar. Bu kabullenme, onlara yaşamın akışına daha kolay uyum sağlama ve içinde bulundukları durumun getirdiği stresi azaltma imkanı tanır. Bu durum, bir nevi kadercilik olarak değerlendirilebilir ancak daha çok, olayları olduğu gibi kabullenme ve kontrol edilemeyen şeylere karşı direnmeyi bırakma anlamına gelir. Bu bakış açısı, insanların hayatın zorluklarına daha sakin bir şekilde yaklaşmalarını sağlar. En sade biçiminde bir kadercilik ya da basit bir kabul halini alan bu tür tutumlar genellikle trajik düzeyin altındadır, mecburi askerlik yapan birinin ne kadar seçim şansı varsa onların da o kadar seçim şansı vardır. (Hoggart, 1957: 77-78).

> “Kurallara karşı çıkan veya bunlara uymayan oyuncu, bir oyunbozandır. Fair kavramı oyun içindeki tutuma sıkı sıkıya bağlıdır: “Dürüstçe” oynamak gerekir. Oyunbozan sözde oyuncudan tamamen başka bir şeydir. Bu sonuncusu oyunu oynuyormuş gibi yapmaktadır. Görünüşte oyunun büyülü çemberini kabul ediyormuş gibi davranmaya devam eder. Oyuncular topluluğu onu oyunbozandan daha kolay affeder, çünkü oyunbozan onların evrenini tahrip etmektedir. Oyunbozan mızıkçılık ederek, ötekilerle beraber geçici olarak içine kapandığı evrenini, nisbi değerini ve kırılganlığını keşfeder. Oyunun yarattığı yanılsamayı, kelimenin tam anlamıyla “oyuna giriş”i, anlam dolu bu

kelimeyi yok eder. Hemen oyundan atılmalıdır, çünkü oyuncular topluluğunun varlığını tehdit etmektedir." (Huizinga, 2013: 60)

Eşlerinden daha fazla para kazanmalarına rağmen birikim için ayrılan paranın erkeğin eve getirdiği bütçeden olması, kadının sadece ev için eşya, süs, yiyecek gibi giderleri karşılaması da eve giren bütçenin uğradığı ayrımcılıkla açıklanabilir mi? Benzer bir algılamanın, kendi evlerinde parça başı iş yapan kadınlar için de geçerli olduğunu Jenny White (1999) anlatıyor. Kocasından daha fazla para kazanan kadınların bile sorulduğunda kendilerini "ev hanımı" olarak tanımlamaları, kocası tarafından bakılan kadın idealinin gücünü sürdürdüğünü gösteriyor.

İkinci odak grup görüşmemde beni ailesiyle tanıştıran Çağla 25 yaşında genç bir kadın. Sarıyer, Büyükdere'de görüşmeyi gerçekleştirdiğimiz evde doğduğunu söylüyor. Burada büyüdüğünü ancak son iki buçuk yıldır bu evde yaşamadığını dile getiriyor. Kendisinden bir yaş kadar küçük bir erkek kardeşi var. O hala ailesiyle yaşıyor. Herkes sıra sıra konuşurken annesinden sonra sözü alan Çağla annesinin anlatmadığı ayrıntıları aktarıyor:

"Yani annemi hatırladığım kadarıyla hep çalışıyordu ve bizim evde de evin içerisindeki iş dağılımı gayet eril bir dağılım var. Yani evin yemek, temizlik ve çamaşır gibi bütün domestik işlerinin kadında toplandığı bir durum var."

Annesinin dışarıda ücretli bir işte çalıştığına özellikle vurgu yapan Çağla:

"Ama annem çalışıyordu. Annem aynı zamanda çalışıyordu da! Yani aslında şöyle söyleyeyim, dışarıdan içeri gelen hem sosyal hem ekonomik girdi kadın erkek arasında eşit. Hatta belki kadın taraflı bir dağılım artısı olabilir bile. Ama ev içi tamamen kadının üstünde olan bir şeydi zaten o yüzden de bizim mahallemizde hem anneannem hem babaannem (babaannemle aynı apartmanda, anneannem de mahallenin konumundaydı) biz hiçbir zaman ebeveynleri çalışan iki çocuk olarak hiçbir zaman bakıcısız olmadık. Bizim başımızda hep böyle ebeveynlerimizin ebeveynleri üstlendi yani o süreci. Ama işte muhtemelen o zamanlar hislerle, daha sonra okumalarla vesaire gelişen küçük bir kadın perspektifi diyorum. Feminist bakış diye düşünüyorum."

"Annemin hem dışarıda çalışan biri olarak görüyorum. Annemle babam dışarıda çalışıyorlar, aynı saatte çıkıyorlar, aynı saatte giriyorlar eve. Ama annemin mesaisi hiç bitmiyor. Yani annem geliyor burada devam ediyor işe. Akşam yemeği var."

“Ondan sonra mesela şey bazen hatırlıyorum yaz tatillerinde işte televizyon veya bilgisayardan dizi izleyip buralarda salonda uyuyakaldığım zaman şeyi hatırlıyorum. Sabah beşte biri yerde sürünüyor falan. Böyle hırsız girdi sandım gerçekten. Yani korktum. Bir uyandım. Annem yerleri süpürüyormuş. Akşamın yemeğini sabahtan koymuş, sabah 5'te bunlar oluyor işte. Sonra bir saat uyuyup işe gidecek mesela. Yani gerçekten nöbetleşe bir işi var aslında. Yani ben hiç nöbetleşe çalışan birini görmemiştim. Şu anki partnerime (doktor) kadar birebir aynı rutini yapıyordu annem. O yüzden de galiba benim özellikle ilkokula başladığımda falan 6-7 yaşında şey olan okuldan sonra böyle bir evin içinde bir sorun var hissi oluştu bana.”

Bu noktada Aksu Bora’nın Kadınların Sınıfı isimli eserinde Beauvoir'ın ikinci cinsiyet ve aşkınlık kavramlarını tartıştığı kısımdan bir alıntı yapmak gerekir:

“Beauvoir'ın çizdiği tabloda süreğenlik hayatın hareketinin bir ifadesidir; tarihin değil. (Engels) Hayat, zorunluluklarla doludur. Yiyecek hazırlanmalı, hastalara bakılmalı, bebekler büyütülmelidir. Bütün bunlar yapılmadan, "aşkınlık" imkansızdır. Ancak hayali sürdürmek için yürütülen etkinlik, Beauvoir'a göre bireyselliğin ifadesi olamaz. Anonim ve geneldir, tıpkı türün kendisi gibi. Kadınların etkinliği de hayatın sürdürülmesine ve erkeklerle çocukların aşkın bireyler haline gelebilmesine hizmet eder. Erkeklerin öznelikleri kadın emeğinin desteğine dayanır ama bu emek aynı zamanda kadını kendi özneliğinden mahrum eder. Ev işlerinin gündelik ve tekrara dayalı doğasına ilişkin feminist perspektif, Beauvoir'da en berrak ifadesini bulur: Kadınlar, ev odaklı yaşadıkları için ikinci cins haline gelmişlerdir.”

Çağla’nın kendisinden bir yaş küçük erkek kardeşini de gözetmesini isteyenlerin ise aslında ailesi olduğunu ve Çağla’nın kendisinden bir yaş küçük bu erkek kardeşin neden aç mı tok mu olduğunu takip etmesi gerektiğine küçükken uzun süre anlam veremediğini paylaşıyor:

“Benim özellikle mutfakla ama totalde bütün evin işiyle ilişkilenmem aslında kardeşimle de ilgili. Aynı okula gidiyoruz, işte o zaman öğrenciyiz. Öğlenci olduğumuzda 12.00'de falan evden çıkıyorduk. Babaannem sabah gelip işte yiyip yemediğimizi kontrol ediyor falan filan. Sürekli bana şey soruluyor. Annem tarafından da babaannem tarafından da. Kardeşimin yemek yiyip yemediği işte kardeşin yedi mi, kahvaltı yaptı mı? Ben 18 ay büyüğüm sadece ondan, çocuğum.”

Kadınlar, yalnızca hane halkının harcamalarını azaltmak amacıyla değil, aynı zamanda gelirlerini artırmak için de işgücüne katılabilmektedirler. Ancak genel olarak bu faaliyetlerini evde ve enformel bir şekilde sürdürmektedirler. Gıda, dantel, el işi gibi ürünlerin evde üretilip satılması ve ev hizmetlerinde çalışmak, bu kadınların en çok yer aldığı alanlardır. Bununla birlikte, bu işler kadınlara verilen yeniden üretim rollerinin bir yansıması olarak görüldüğünden, evde gerçekleştirilmeleri ve resmi istihdam alanlarına dahil edilmemeleri sebebiyle, kadınlar kendilerini "çalışan" olarak tanımlamaktan kaçınabilmektedirler. Böylece ücretli emekleri de hane içindeki ücretsiz emekler gibi görünmez bir hale gelmektedir.

İçinde bulunduğumuz koşullar bazen okyanusun ortasında bir gemiye benzer. Bir yerden bir yere gitmek isteyen kişi için bindiği gemi; irade ve özgürlük gibi kavramlarla tartıldığında kişiyi bir çıkmaza sürükleyebilir. İstemeyen gemiyi terk edebilir demek gerçekten kişiye özgür olduğunu mu hatırlatır ya da kişi iradesini özgürce kullanarak gerçekten okyanusa atlamayı seçebilir mi? Tüm bu sorular Hume'un özgürlük ve irade sorgulamasının (Çelebi, 2010) ardından sorulmakta ve gemiden atlamamayı seçip yolculuğa devam eden kişiler için devam etme meselesi Sara Ahmed'in hayatta kalma kiti olarak tanımladığı yöntemleri, eşyaları, aletleri akla getirmektedir.

> "Oyunbozan topluluğun büyülü dünyasını bozmaktadır, bu nedenle haindir ve atılmalıdır. Oyun ortamı, doğası gereği istikrarsızdır. Oyunu bozan dış bir darbenin etkisiyle, kuralların ihlal edilmesiyle, ya da bir iç nedenden -oyun duygusunun azalması, oyunun yanılsamasının ortadan kalkması, büyüsünün bozulması- ötürü "asıl hayat" her an yeniden egemen duruma geçebilir." (Huizinga, 2013: 63)

Kadınlar, mutfakta sadece gelenekleri sürdürmekle kalmayıp aynı zamanda bu alanı yenilik ve direnişin bir sahnesi olarak da kullanırlar. Farklı tarifler denemek, yeni pişirme teknikleri uygulamak veya geleneksel tarifleri değiştirmek, kadınların mutfak içinde yaratıcılıklarını ve bireyselliklerini ifade etmelerinin yollarıdır. Mutfakta geçirilen zaman, toplumsal cinsiyet rollerinin pekiştirilmesi ve yeniden üretilmesi sürecinin bir parçası olarak okunabilir. Ancak kadınlar, gündelik yaşamın bunca rutininin içinde Simone de Beauvoir'ın "şimdiyi sürüklemek" olarak tariflediği Sisyphus'un işkencesine benzeyen bu sonsuz iş döngüsüne dayanmanın, bu döngüyü kırmanın yollarını ararlar. Oyunbozanlık burada başlar.

> "Feminizmin bir hareket olabilmesine olanak sağlayan şey, bir nesne yaratılmasından çok o nesnenin kaybıdır; çünkü bu, şu anda karşı olduğumuz şeylerle kısıtlanmamış yeni olasılıklar doğurur (Ahmed, 2015, s. 221)."

Sara Ahmed'in "oyunbozan" kavramı, toplumsal normların ve beklentilerin sorgulanmasına yönelik bir eleştirel perspektif sunmaktadır. Ahmed, bu kavramı özellikle feminist teoride, toplumsal cinsiyet, ırk ve kimlik konularında, güç dinamiklerini bozmayı ve eleştirel düşünmeyi teşvik eden bir araç olarak kullanır. Bunu yaparken kendi deneyimlerinden de yola çıkarak gündelik bir dil ile anlattığı "Feminist Bir Yaşam Sürmek" isimli eserinde "oyunbozan" terimi, mevcut düzeni sorgulamak ve alternatif bakış açıları geliştirmek amacıyla kullanılan bir metafor niteliğindedir. (Ahmed, 2021)

Oyunu bozmak için bir "hayatta kalma kiti" öngören Sara Ahmed:

"Belki bir hayatta kalma kiti aynı zamanda bir alet çantasıdır. Bir şeyler yapabilmek için eşyalarımız olmalı; bir oyunbozan ne kadar karşı çıkıyorsa o kadar alete ihtiyacı vardır."

Ahmed, bu yaklaşımıyla, bireylerin ve toplulukların kendilerini ifade etme biçimlerini yeniden şekillendirebileceğini ve toplumsal adalet için mücadele edebileceğini öne sürer. Bu bağlamda, oyunbozan kavramı, bireylerin ve toplulukların var olan hiyerarşilere karşı durarak değişim yaratmalarını sağlayan önemli bir düşünce aracıdır. Bu, yalnızca eleştirel bir bakış açısı geliştirmekle kalmaz, aynı zamanda eyleme geçme potansiyelini de artırır.

3.3. Yemek ve Bellek İlişkisi: Bu Tarif Kimin Tarifi?

Maurice Halbwachs, bellek olgusunu sosyal yapının temel kategorilerinden biri olarak inceler. Belleği bu bağlamda kavramsallaştıran ilk akademisyenlerden biri olarak kabul edilir. Halbwachs, belleğin toplumu oluşturan ve bağlayan temel bir unsur olduğunu ileri sürer. Bireylerin birlikte yaşadıkları deneyimleri nasıl yorumladığını inceler. Kolektif belleğin doğuştan bizimle birlikte dünyaya gelen bir kavram olmadığını, aksine şimdiki zamanın tasarrufuyla ve kaygılarıyla şekle şemale bürünen yani sosyal olarak inşa edilmiş bir kavram olduğunu ileri sürer. Başka bir deyişle, kolektif bellek, bireylerden oluşan toplulukların mevcut endişeleri veya yaşam durumları ışığında geçmişin yeniden inşasıdır. Halbwachs'a göre, bireysel bellek bile, sosyal çerçevelerle iç içedir (Halbwachs, 1980: 33).

Maurice Halbwachs bellekte tam bir boşluk olmadığını yani, geçmişimizin, sadece hayal gücümüzle şekillenebilecek ya da bizden bağımsız olarak var olan tarihsel bir görüntü oluşturabilecek kadar basit olmadığını dile getirir. Saf ve basit bir hayal gücü ya da bize dışsal kalacak tarihsel bir görüntü bulamadığı, hafızamızın bu ölçüde dışında kalmış bölgeleri yoktur der ve unutma üzerine düşünür. Ve bu durumu şöyle örnekler:

> "Bergson' a göre geçmiş, bir bütün olarak, bizim için var olduğu haliyle hafızamızda kalır; fakat bazı engeller, özellikle de beynimizin davranışı, onun bütün bölümlerini hatırlamamıza engel olur. Her halükarda, geçmiş olayların imgeleri, açabileceğimiz halde artık açmadığımız kitapların basılı sayfaları gibi, zihnimizde (zihnin bilinç dışı bölümünde) bütünüyle tamamlanır. Bizim açımızdan devam edecek olan ise, aksine, düşüncemizin herhangi bir yeraltı dehlizindeki hazır imgeleri değil, toplumda var olan, geçmişimizin eksik veya belirsiz bir biçimde betimlediğimiz ya da hatta hafızamızdan tamamen çıktığını düşündüğümüz bazı bölümlerini yeniden inşa etmek için gerekli bütün belirtilerdir." (Halbwachs, 2017: 73).

> "Rastlantı bizi, aynı olaylara katıldığımız, bizimle aynı zamanda bu olayların aktörleri ya da tanıkları olmuş kişilerle yeniden karşılaştırdığında, o sırada etrafımızda gerçekleşmiş olanlar bize farklı bir biçimde anlatıldığında veya biz onları farklı bir biçimde keşfettiğimizde bu görünür boşlukları dolduruyor olmamız gerçekte nereden kaynaklanıyor?" (Halbwachs, 2017: 73).

> "Bunun sebebi, boş bir alan olarak addettiğimizin aslında sadece, düşüncemizin orada çok az kalımı bulduğu için yönünü değiştirdiği, biraz belirsiz bir bölge olması. İzlediğimiz yol bize vurgulanarak yeniden belirtildiğinde aslında bu izler tekrar onaya çıkıyor, onları birbirine yeniden bağlıyoruz; bu durumda derinleşiyorlar ve kendi başlarına birleşiyorlar. Öyleyse hep ordalardı, fakat

diğerlerinin hafızasında, bizdekine kıyasla orada daha fazla iz bırakmışlardı. Bu izleri kuşkusuz yeniden inşa ediyoruz fakat bu yeniden inşa, bizim diğer hatıralarımız ya da diğerlerinin hatıraları tarafından halihazırda işaretlenmiş ve çizilmiş olan çizgiler doğrultusunda gerçekleşiyor. Yeni imgeler, bu diğer hatıralarda onlar olmadan şüpheli ve anlaşılmaz kalacak olan fakat bununla beraber bir gerçekliği de bulunmayan şeylerden yola çıkar. Büyük bir kentin eski mahallelerini dolaşırken bize sokakların ve evlerin hikayesinin anlatılmasından özel bir tatmin duymamız da bu yüzdendir. Bu hikayelerde pek çok yeni öğe bulunur fakat izlenimlerimizle uyuştukları ve zorluk çekme den mevcut dekorda yerlerini aldıkları için kısa süre sonra bize tanıdık gelirler. Bu dekorun kendisi olarak ve tek başına geçmişi hatırlatabileceği ve hayal ettiğimizin de yalnızca önceden algıladığımızın gelişimi olduğu hissine kapılırız. Bunun sebebi, gözümüzün önünde gelişen bu tablonun, bizim için karanlıkta kalmış olan ama hakkında bir şeyler tahmin ettiğimiz bir anlamla yüklü olmasıdır." (Halbwachs, 2017: 74).

Evimiz, mobilyalarımız ve bunların düzenlenme biçimi, içinde yaşadığımız alanlarda sıkça karşılaştığımız ailemiz ve arkadaşlarımızı aklımıza getirir. Eğer yalnız yaşıyorsak, çevremizdeki uzam ve onun farklı bölümleri yalnızca bizi diğerlerinden ayıran özellikleri yansıtmakla kalmaz. Bu nesnelerin seçiminde ve yerleştirilmesinde kendini gösteren kültürel unsurlar ve beğenilerimiz, bizi birçok algılanabilir ya da görünmez topluluklarla ilişkilendiren bağlantılarla açıklanabilir. Dış dünyadaki nesnelerin, topluluğun bir parçası olduğunu iddia edemeyiz. Bununla birlikte, mobilyalar, dekorasyonlar, tablolar, mutfak eşyaları ve biblolar, grup içinde bir arada hareket ederler; bu grup içerisinde değer atfedilir ve karşılaştırmalar yapılır. Moda ve zevkler sürekli değişirken, bu nesneler geçmişin toplumsal geleneklerini ve farklılıklarını hatırlatıcı bir rol de üstlenirler. (Halbwachs, 2017)

Toplumsal bağlamlar, insanların hangi anıları hatırlayacaklarını, hangilerini hatırlamadıkları daha geri plana ittiklerini ve bu anıları nasıl yorumlayacaklarını belirler. Bir başka deyişle hafıza hangi anıyı silik hatırlayacağımıza ya da unutacağımıza ve aynı zamanda hangi anıyı daha kuvvetli şekilde hatırlamaya devam edip saklayacağımıza karar verdiğimiz alandır. Maurice Halbwachs bizi kuşatan mekanların önemine vurgu yaparak mekanlar sayesinde edindiğimiz izlenimlerin birbiri ardı sıra dizildiğini söyler. Bu da bir anlamda hafızanın tamamen bireysel bir süreç olmadığını gösterir. Bireysel hafızamızı aktarırken dahi içinde bulunduğumuz mekanın, sosyal yapının etkisinde kalırız. Bu etkilenme sürecinde bireyin yaşadığı toplumun gelenekleri, görenekleri, toplumsal değerleri, dini inançları ve pratikleri, kolektif hafızanın oluşumunda esaslı bir rol oynar.

Halbwachs’ın kolektif hafızanın toplumsal gruplar tarafından nasıl şekillendirildiğini ve sürdürüldüğünü açıklarken bu bağlamda, yemek hafızası da toplumsal hafızanın bir parçası olarak düşünülebilir. Toplumsal yemek alışkanlıkları, tarifler, gelenekler ve kutlamalar, grupların kimliklerini ve geçmişlerini hatırlama ve yeniden inşa etme biçimlerinin önemli unsurlarıdır. Halbwachs'ın perspektifinden bakıldığında, yemek hafızası, bireylerin ve grupların kimliklerini tanımlayan ve sürdüren önemli bir kültürel bileşen olarak değerlendirilebilir. (Halbwachs, 1980: 33).



Şekil 21: Lelag'ın sofrasından bir görüntü

Yemek ve mutfak kültürü de kolektif hafızanın bir parçasıdır. Örneğin, belirli bir yemeğin hazırlanması ve tüketilmesi, belirli anıların ve sosyal ilişkilerin hatırlanmasını sağlar. Aile yemekleri, bayram sofraları veya geleneksel yemek tarifleri, toplumsal bağların güçlenmesine ve kimliğin sürdürülmesine katkıda bulunur.

Halbwachs'ın tariflediği bu kavramsallaşma, belleğin statik bir depolama alanı olmadığını, aksine sürekli olarak yeniden yapılandırılan ve güncellenen dinamik bir süreç olduğunu vurgular. Yemek hafızası, bireylerin ve toplulukların geçmişlerini anlamlandırma biçimlerinin bir parçasıdır. Ayrıca, her dönemin bir "şimdiki zaman"ı vardır. Bu zaman diliminde yaşayan insanların da bizzat bu dönem ve toplumsal normlardan etkilenerek açığa çıkan düşünce tarzı, olayları algılama ve yorumlama kapasite mevcuttur. Bu nedenle, kolektif bellek, o dönemin baskın düşüncesini açık veya örtük bir şekilde içerir. Sonuç olarak, bireylerin bellekleri bu kolektif bellekte sosyal çerçeveleri tarafından şekillenir. Gerçek hayatta bireysel bellek, sosyal çevreden kişiye gelen bir sistemin veya bir topluluğun belleğinin bir parçasıdır. Bu nedenle, bellek veya hatırlama eylemi tamamen öznel ve kişisel olamaz. (Kızıltepe, 2020: 17-19)

Bergson'a göre bilincin iki katmanı vardır: Bir dış yüzey ve bir iç yapı. Dış yüzey, akıl, zeka, mantık ve bilim gibi unsurları içerir; bu katman insanın maddi ve sosyal hayata uyum sağlamasına yardımcı olur. Bu bağlamda özgürlük mevcut değildir, aksine determinist bir yapıya sahiptir. Bilincin iç yapısı ise tamamen farklıdır ve Bergson bunu "temel ben" olarak adlandırır. Dış ben, madde ve toplumsal normlarla uyum sağladığı için kişisel özelliklerini yitirerek donmuş, mekanik bir hale gelir. Bu katmanın düşünceleri, tamamen durağan, pasif ve cansız fikirlere dayanmaktadır. Oysaki canlı fikirler sürekli bir etkileşim içindedir ve temel ben bu tür dinamik düşüncelerle şekillenir. Yani, iç yapı canlı ve hareketli bir doğaya sahiptir (Bergson, 2017: 30).

Bu nedenle bilincin özü, tamamen yenilikçi bir kaynaşma ve bağımsız bir yapılanmadır. Sürekli olarak yeniye ve bilinmeyene doğru giden dinamik bir yolculuktur. Dinamiklik, bilincin doğal akışıdır ve geri dönüşü mümkün değildir. Bilinç, sınırsız bir şimdide hareket eder. Geleceği öngörmesi de olanaksızdır, çünkü sürekli bir yenilik ve belirsizlik içindedir. Ancak bu işlev kabul edildiğinde tüm deneyimlere açık hale geliriz.

Bergson'a göre 'ben' ve 'özne' kavramları, bellek seçimleri ve davranışlarıyla da belirlenir. Seçimler, "ben"den ayrı olan şeyler arasında yapılmaz; bu süreç bir gelişim, bir oluşum, yani süre olarak adlandırılır. Süre, belleği de tanımlar. Her seçimle ilgili davranış, ruhun bilinçli hale gelmiş bir ilerlemesi olarak görülebilir. Ancak özgür ve iradeli davranışlarımız Bergson'a göre oldukça nadirdir. Çoğu zaman, determinizm yasalarına uygun otomatik davranışlar sergileriz.

Kendimiz olamadığımız zamanlarda (bu en yaygın durumdur) özgünlüğümüzü ve özgürlüğümüzü kaybeder, taklit edilebilir hale geliriz. Bu durumda özgür eylemlerde bulunmamız imkânsız hale gelir. Bergson, dışsal unsurlarımızdan sıyrılarak içsel varlığımıza, yani saf zamana geri döndüğümüzde gerçek

benliğimizi bulacağımızı ileri sürer. Bu içe dönüş, aynı zamanda özgürlüğe açılan kapının da kendisini oluşturduğunu vurgular.

Mustafa Şekip Tunç 1921'de başladığı Bergson eserlerini Türkçeye çevirme yolculuğu zaman içerisinde felsefe ve dil anlamında değişikliğe uğramıştır. Tunç'un yazdığı giriş bölümünde Bergson'un "Ben bilinci nasıl kazanılır?" sorusuna cevabını "hafıza" kavramı ile cevap verdiğini aktarıyor. Filozofun burada hafıza hakkındaki görüşleri, "ben" ya da "şuur" konusundaki düşüncelerini tamamlar. Hatırladığımız geçmişin, arkamızda sürekli birikerek, geri dönüş imkânı olmadan biriktiğini söylüyor ve Bergson'un geçmişi hatırlama anlayışının bir kutudan, çekmeceden açıp çıkarılan anılardan ibaret olmadığını, böyle işlemediğini söylüyor. Bergson, hafıza içeriklerinin beyinde belirsiz ve itibari izler olarak yer aldığını kabul etmediğini, tüm hafızamızın, geçmişimizi tamamen saklayan somut bir gerçeklik olduğunu vurguluyor. Ancak bu gerçeklik, bizde potansiyel halde ve şuursuz biçimde her zaman mevcuttur derken düşünür olmaktan çok, hareket eden pratik bir varlık olduğumuz için ve sürekli geleceğe yöneldiğimiz için, her an hafızamıza başvurmak zorunda olmadığımız için böyle bir gerekçelendirme yapıyor.

Marcel Proust'un "Kayıp Zamanın İzinde" adlı romanını yediğimiz bir yemeğin hafızamızda bıraktığı iz üzerinden değerlendirebiliriz. Nitekim bu, Fransızcada "Madeleine de Proust" olarak kalıplaşmış ve edebiyatta yahut gündelik yaşamda kullanılan bir tanım haline gelmiştir. Bu ifade, anıların, duyguların bir tat ya da koku ile beklenmedik bir şekilde hatırlanması tanımlamak için kullanılır. Proust'un bir koku ya da tat ile kendi belleğinde geriye doğru çıktığı yolculuğun ilk anahtarını eline veren işte bu kurabiyedir. Anıların, genellikle kokular, tatlar veya diğer duyusal uyarıcılardan tetiklendiği ve o anın geçmiş anıları canlandırdığı fikri Proust'un eserinde önemli bir tema haline gelmiştir.

Maurice Halbwachs Kolektif Hafıza'da ebeveynlerimizin çevresinde bile, bizim için anlamlı izler bırakan yaşlı ebeveynlerimizin var olduğunu söyler ve Marcel Proust'un aynı kitabındaki birkaç duygusal sayfada, büyükannesinin ölümünden sonraki haftalarda annesinin, nesiller boyunca aynı figürün yeniden belirdiğini; özelllikleri, tavırları ve tüm görünüşüyle, kısa süre önce kaybettiği büyükannesiyle nasıl özdeşleştiğini anlatır. Halbwachs bunun basit bir fizyolojik dönüşüm mü yoksa, yaşlı ebeveynlerimizi ebeveynlerimizde bulmamızın, ebeveynlerimizin de yaşlandığı için belirli bir boşluğun hızla doldurulmasından mı kaynaklandığını sorar. Bu durumun, yaşlı ebeveynlerimiz ve ebeveynlerimiz, bizim için iki farklı ve belirgin bir dönemi temsil ettiğini yaşlı ebeveynlerimizin bugünkü hayatımızla, ebeveynlerimiz ise geçmişimizle düşündüğümüzden daha fazla bağlantılı olduğunu vurgular ve Marc Bloch'un verdiği "Kırsal topluluklarda, gün içerisinde baba ve anne tarlayla ya da evin bin bir işiyle meşgul olurken, çocuklar "yaşlıların" gözetimine bırakılır ve onlardan, miras bırakılmış her çeşit gelenek ve

göreneği, doğrudan ebeveynlerinin verdikleri kadar hatta onların verdiklerinden daha fazla alırlar" bilgisini paylaşır.

Katılımcılardan Nergis de hem kendisi hem de ailesi için sofranın oldukça önemli olduğunu, bazı yemekleri yerken andığı kişileri, kalabalık sofraların onda bıraktığı hissi aktarmıştı. Üniversiteyi kazandığında yemek yaparken sürekli annesini aradığını ama belli bir pratikten sonra artık kendi kendine tamamen yemek yapabildiğini anlattı:

> "Yapa yapa alıştım artık. İlk başlarda ilk yaparken annemi aradım. Anne kaç gram koyacağız, ne yapacağız filan. Ama yaptıkça elin artık alışıyor ve sormuyorsun. Üniversite hayatımda en zorlandığım şeylerden biri de buydu. Pilavı çok severim. Dünyada tek bir yemek kalsa pilav derim. Ama pirinç pilavı. Ama annemin yaptığı pilav gibi kimse yapamıyor diye düşünüyorum. Belki de herkesin annesi için öyledir, bilmiyorum. Herkes pilav yapar ama bana kalsa annemin yaptığı tavuklu pilavı kimse yapamıyor."

> "Belki de benim çok sevdiğimi bildiği için çok severek yapıyor. Ben onu hissediyorum çünkü. 4-5 yıl ailemden uzak kaldım Karabük'te üniversite okurken belki de orada çok özlemini çektim. Çünkü üniversitede yemeklere alışmak biraz zor geldi. Ama ondan sonra aile evine döndüğünde belki de ayrı kaldıktan sonra ilk döndüğümde annem en sevdiğim yemek tavuklu pilav yaptığı için ondan çok etkilendim ikinci yemekte babaannemin yaptığı Allah rahmet eylesin etli dolma, lahana sarması, yuvarlak yuvarlak yapar. Böyle dolma bildiğimiz yuvarlak oluyor.

> "Yani geçmişe dönüp onu tekrar tekrar yemek isterdim. Çünkü babaannem her zaman yapmıyor. Tek o yapabiliyor, diğerleri yapıyor ama onun tadını alamazsınız çünkü babaannem elinde sarıyordu. Böyle muska gibi diyelim ama yuvarlak yuvarlak oluyor elinde sardığı için."

Babaannesinin vefatından sonra ondan tarifleri öğrenecek yaşta olmadığı için üzüldüğünü eğer küçük olmasa ondan tüm tarifleri ve püf noktalarını öğrenmek isteyeceğini dile getiren Nergis, babaannesinin yaptığı yemeklerden ve kendi denemelerinden bahsediyor:

> "Ve her bayram bayramın birinci günü giderdik biz. Her bayram girdiğinde böyle kapıdan bana bakar, ben o zamanlar zayıftım, kafasıyla işaret eder, tezgahı gösterirdi. Koskoca tencerede dolmalar. Hala burnumun ucunda o yanık kokusu falan. Bayılıyorum onun dolmalarına.

> "Hatta geçen gün babam benden dolma istedi. Diyor ki anneminkine yakın yapmışsın. O kadar hoşuna gitti ki. Annemden el almışsın mesela. Bunları duymak benim çok hoşuma gidiyor. Çünkü ben yemek yapmayı çok seviyorum ve eğer bu sevilip yendikçe benim daha çok hoşuma gidiyor.

Proust, görüntüsüyle hiç ilgisini çekmeyen bir kurabiyenin tadını ve kokusunu almasıyla birden hatırayı gözünün önünde canlandırır. Kurabiye ona Leonie Halasının günaydın demek üzere gittiği odasında, çayına ya da ıhlamuruna batırarak kendisine verdiği bir parça madlenin tadını çağrıştırır. Halbuki madlenin görünümü, tatmadan önce Proust'a hiçbir şey hatırlatmamış. Bu anı onun için sadece bir tat değil; geçmişin kaybolmuş parçalarının bir araya gelmesi ve zamanın akışına dair derin bir kavrayış oluşturan bir deneyim anlamına gelir. (Proust, 2016: 51)

Roman boyunca tekrarlanan "Madeleine de Proust" motifini başlatır ve anıların hafızanızdaki derin etkilerini vurgular.

Görüşme yaptığım kadınlardan Gonca da benzer bir tat meselesinden bahsetmişti. Burada Proust'ta olduğu gibi bir deneyimden söz edemiyorum. Zira Gonca daha çok eskiden aldığı tadı artık alamadığını ama bunun yaptığım tüm görüşmelerde belirtildiği gibi malzeme kalitesinden kaynaklı değil de bilgi çağını ve teknolojiyi eleştirel bir yerden ele aldığı için yaptığı notunu da düşmek istedim. Öyle ki Gonca annesinin yemeklerinin eskiden daha lezzetli olduğunu dile getirirken, internette yer alan tariflerin mutfaklarının tadını kaçırdığına dair ifadesini şöyle dile getiriyordu:

"Annemin bile turşuları eskisi gibi değil. Eskiden tadı farklı olurdu. Şimdi ne? Hemen internetten bak kızım nasılmış ya da tiktoktan izlediği turşu videosuna bakarak yapıyor. Tamam yine güzel ama kesinlikle eski tadı yok."

Nergis kendi ailesini yemek yapmayı da yemeyi de çok seven bir aile olarak tanımlıyor ve neredeyse tüm fotoğraflarının sofrada çekildiğinden bahsediyor:

"Biz aile evinde 4 kişiydik ama ablam evlendi. Annem ben babam vardık. Ama bizde hep şöyle olur hiç üçümüz tek yemeyiz. Şu an köyde olduğu için amcamları çağırırız, halamları çağırırız. Bir anda 10 kişilik masa olur. Zaten bizim fotoğrafları görseniz hep sofrada, bütün fotoğraflarımız hep sofrada."

"Bizim şeyimiz meşhurdur. Bayramda ya da çok kalabalık ortamlarda hep sofrada resimlerimiz var. Bizi yere atmışlar. Küçük olduğumuz için yer sofrası. Yani bizim eski fotoğraflarımız hepsi sofrada. Çünkü biz yemek yemeyi çok seviyoruz ve bütün muhabbet o sofrada oluyor. Bizim için mükemmel bir şey dediğin gibi. O Gürcü mantısı bir anda yapıp 10-15 kişi birden yiyebiliyoruz. Yani kalabalıkla böyle o."

“Birlikte tüketmenin bence farklı bir hissi var. Kalabalıkla yemek yemek mükemmel bir his. Kalabalığa yemek yapmak çok güzel bir his.”

“10-15 kişiye yemek yapıyorsun ve o kadar severek yapıyorsun ki bunu. Çünkü senin yaptığın yemekleri çok seviyorlar. Özellikle yaptıkları yemekler oluyor ve sen onları yedikçe mutlu oluyorsun. Mesela mesela babamlar benim ciğer yemeğimi çok severler. Tavuk ciğerini çok güzel yaptığımı düşünüyorlar. Bilmiyorum çok severek yapıyorum. İstiyorlar, yapıyorum. Köyde en kolay kahve Türk kahvesi. Herkes benim köye gitmemi bekliyor. Türk kahvesi için gerçekten, gerçekten öyle. Aslında cezve yapıyor ama belki de ben onların tam istediği gibi kıvamda yapabiliyorum. Yani 5 kişi tatlı istiyor, 5 kişi şekersiz istiyor. Belki de güler yüzlülüğüm, muhabbetim ile. Yani şu an köyde bizimkiler, köydeki ortamda genelde yaşlılar var ve yaşlılarla iletişim o kadar etkili ve güçlü ki yine çok iyi iletişim kurabiliyorum. Her telefonla konuştuğumda ne zaman geleceksin diyorlar. Belki de onlara geçiyor bu hissiyatım. Çünkü ben çok seviyorum. Yani ben insanları çok seviyorum o yüzden.”

Özetle, hatırlama geçmiş, bugün ve gelecek arasında aktif bir uzlaşma eylemidir; dolayısıyla, hatırlamaların ürünü olan anılar, toplumların ya da grupların kim olduğumuza ve kim olduğumuza dair değişen algılarını tutarlı bir şekilde birbirlerinin görüş alanına soktukları için çok önemlidir. (Keightley, 2010: 57). Tarifler ise tat, koku ve bellek üçgeninde merkezi konumdadır.

3.4. Tarifler

Emeğin mutfakta ifade buluşu ismini taşıyan bu bölümün son başlığında İstanbul'da yaşayan farklı kültürel ve ekonomik altyapılardan gelmiş 30 kadından aldığım tarifler yer almaktadır. Araştırma sürecim boyunca görüşme yaptığım kadınların pişirdikleri yemeklerin kimi zaman "göz kararı" yapılışını dinledim. Ancak kimi zamanda tezin diğer bölümlerinde görsel olarak paylaşıldığı üzere, tarifleri kayıt tutmak amacıyla yazılı hale getirdiklerini belirtmek gerekir. Tarifler, tarif defterleri, defterlerin sayfalarına sıçramış yağlar, iz bırakan baharatlar, zaman içerisinde kaybedilmiş, zaman içerisinde kopyaları çoğaltılmış bir hazine gibiydi. Bu başlığa konu olan tarifler ise aldığım onlarca tarif içinden mükerrer olmamasına dikkat edilen birkaç tarifin tezin içine yerleştirilmiş halidir.

Çiğdem'in Kabak Çorbası

Malzemeler

Kabak

Süt ya da krema

Soğan

Kırmızı toz biber

1-2 kaşık un

Soğanını kavuruyorum. Tabi malzemeye göre 1-2 kaşık un koyup bunu da şöyle biraz pembeleştiriyorum. Onun yanı sıra ondan sonra kabakları küp küp doğrayıp içine suyunu koyup kaynatıyorum. Kabakları öldürdükten sonra yani biz öyle deriz, yumuşadıktan sonra blenderlıyorum. Pişiyor. Blender ettikten sonra sütünü koyuyorum. İsteğe göre ister krema konur. Ben çok kullanmayı sevmiyorum. Suyunu da çok fazla koymuyorum. Kabaklar piştikten sonra sütün şeyini ayarlamaya çalışıyorum. Süt ile de kıvamını dengeliyorum. O da piştikten sonra bol dere otuyla servis yapıyorum. Sütle blenderladığımda böyle biraz püre kıvamın değil de biraz daha sulusu. Sütü her şeyden sonra koyuyorum. Sütle kıvam veriyorum. Onun kıvamını verdikten sonra bir iki dakika kaynattıktan sonra kapatıyorum. Üstüne bol dereotu ve kırmızı toz biberli yağ. İsteğe göre pul biber de kullanılabilir.

Türkü’nün Dolangel Böreği

Malzemeler

Un, tuz, su

Ceviz

Reyhan,

Tereyağ

Dolangeli tuz, su, un yoğuruyoruz. Yoğurduktan sonra küçük küçük yumaklar haline getiriyoruz. Küçük derken elimin avucunu dolduracak şekilde yumak haline getiriyoruz. Tek elimin yumruğu kadar ya da iki elimi yumruğu kadar. Onları açıyoruz, merdanelerle açıyoruz. Üstüne yağ sürüyoruz.

Merdaneyle lavaş ekmek kadar açıyoruz. Üstüne yağ sürüyoruz. Ondan sonra onlara tek tek maya koyuyorum ama ekşi maya. Tek tek onları açıyoruz. Açtıktan sonra tekrar tereyağı döküyoruz. Ondan sonra ceviz, biz özellikle cevizle reyhan döküyoruz. Sonra yuvarlarız çarşafın üstünde. Çarşaf, böyle de derler, dolangel de derler ismine. Tepsiye döşeriz, biraz üstüne yağ dökeriz. Pişer servise hazır. Hamuru açarken baya büyük açıyoruz çarşaf boyutunda. Açabildiğimiz kadar açıyoruz. İnce yapana kadar.

Türkü'nün Erik Aşı

Erikli aş için eriği ayrı bir yerde kaynatıyoruz.

Ondan sonra kevgirden süzüyoruz. Sonra ayrı bir tencerede nohut, fasulye, yarma hepsini bir kaynatıyoruz, haşlıyoruz.

Sonra marmelat olan malzemeyi, haşlanmış malzemenin eriğin marmelatının yani kevgirden süzdüğümüz eriğin içine atıyoruz.

Haşlanmış yarma nohut falan piştikten sonra üstünden döküyoruz, tuzunu atıyoruz, servise hazır. Bu yemek soğuk yenir.

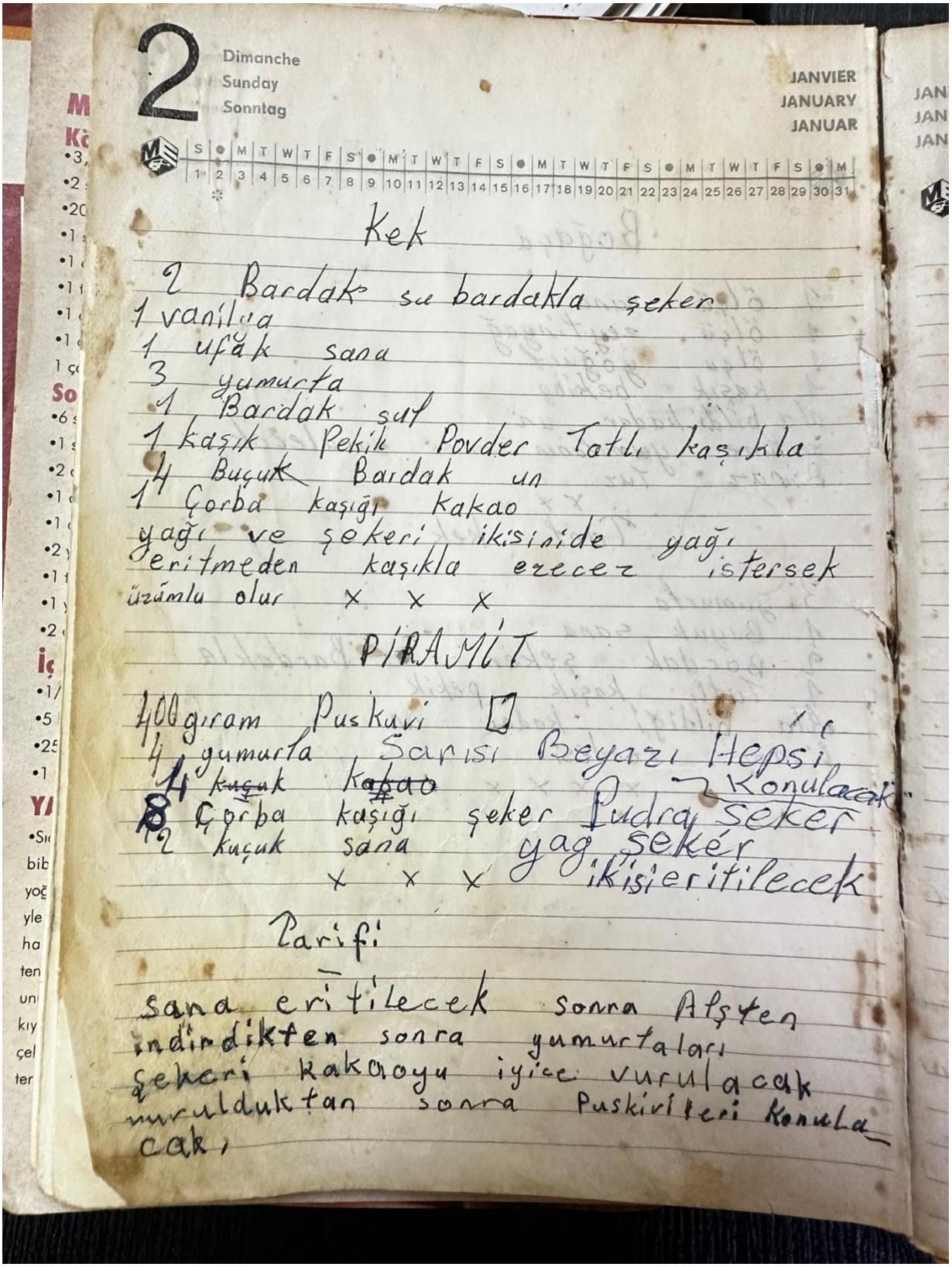
Gül Ablanın Un çorbası

Unu önce kavuruyorum.

Başka bir farklı tavada yeşil mercimeği atıyorum, tencerede kaynayıp istediğin kadar suyunu koyuyorsun, o unu tekrar onun üzerine koyuyorsun, kaynatıyorsun.

Bizim köyümüzün yöresel yemeği kim hastaysa ondan yaparlar, iyileşsin.

Ben ne zaman hasta olsam, özellikle de midemi bozarsam bu çorbayı yaparım.



2 Dimanche Sunday Sonntag

JANVIER JANUARY JANUAR

Kek

2 Bardak su bardakla şeker
1 vanilya
1 ufak sana
3 yumurta
1 Bardak sut
1 kaşık Pekik Povder Tatlı kaşıkla
1/4 Buçuk Bardak un
1 Çorba kaşığı kakao
yağı ve şekeri ikisiside yağı eritmeden kaşıkla ezecez istersek üzümlu olur x x x

PİRAMİT

400 gıram Puskuvi
4 yumurta Sarısı Beyazı Hepsi
1/4 kuçuk kakao
8 Çorba kaşığı şeker Pudra şeker
1/2 kuçuk sana yag şeker
x x x ikisi eritilecek

Tarifi

sana eritilecek sonra Alştan indirdikten sonra yumurtaları şekeri kakaoyu iyice vurulacak vurulduktan sonra Puskivileri konula cak.

Şekil 22: Bu iki tarif Lelag'ın kaynanası Akasya'nın defterinden. Yaklaşık 60 yıllık bir tarif defteridir.

Ayfer'in kızılcık tarhanası

Malzemeler

Soğan

Sarımsak

Yağ

Tarhana

Yıkayıp saplarını kopardığımız kızılcıkları büyük bir hamur yoğurma teknesine koyuyoruz. Kızılcıkların olgun olması çok önemli. Üzerine sadece un ilave ediyoruz ve kızılcıkla birlikte unu yoğuruyoruz. İçine hiç su ilave etmiyoruz.

Kızılcığın kendi suyu sayesinde bu tarhana kıpkırmızı oluyor. Sert bir hamur elde edene kadar yoğurma işlemi devam ediyor. Sonrasında küçük parçalar halinde koparttığınız hamurları bir çarşafın üzerine sererek kurutuyoruz. Güneşte kurutabilirsek daha iyi olur.

Hamurlar iyice kuruduktan sonra bir elekten geçiriyoruz. Bu noktada kızılcıkların çekirdekleri elekten geçirilmesini kolaylaştırıyor. Sonrasında kıpkırmızı Toz halinde bir tarhana elde etmiş oluyoruz.

Bu tarhananın çorbasını yaparken de yağda soğan ve bolca sarımsağı iyice kızarttıktan sonra hazır çorba gibi istediğimiz miktar tarhanayı ilave edip üzerine su ve tuz koyuyoruz. Kaynayıp kıvam alana kadar pişiriyoruz. Mutlaka sıcak servis yapıyoruz. Afiyetle yiyoruz.

Sultan’ın topalak tarifi

Malzemeler

Un

Kalın pilavlık bulgur

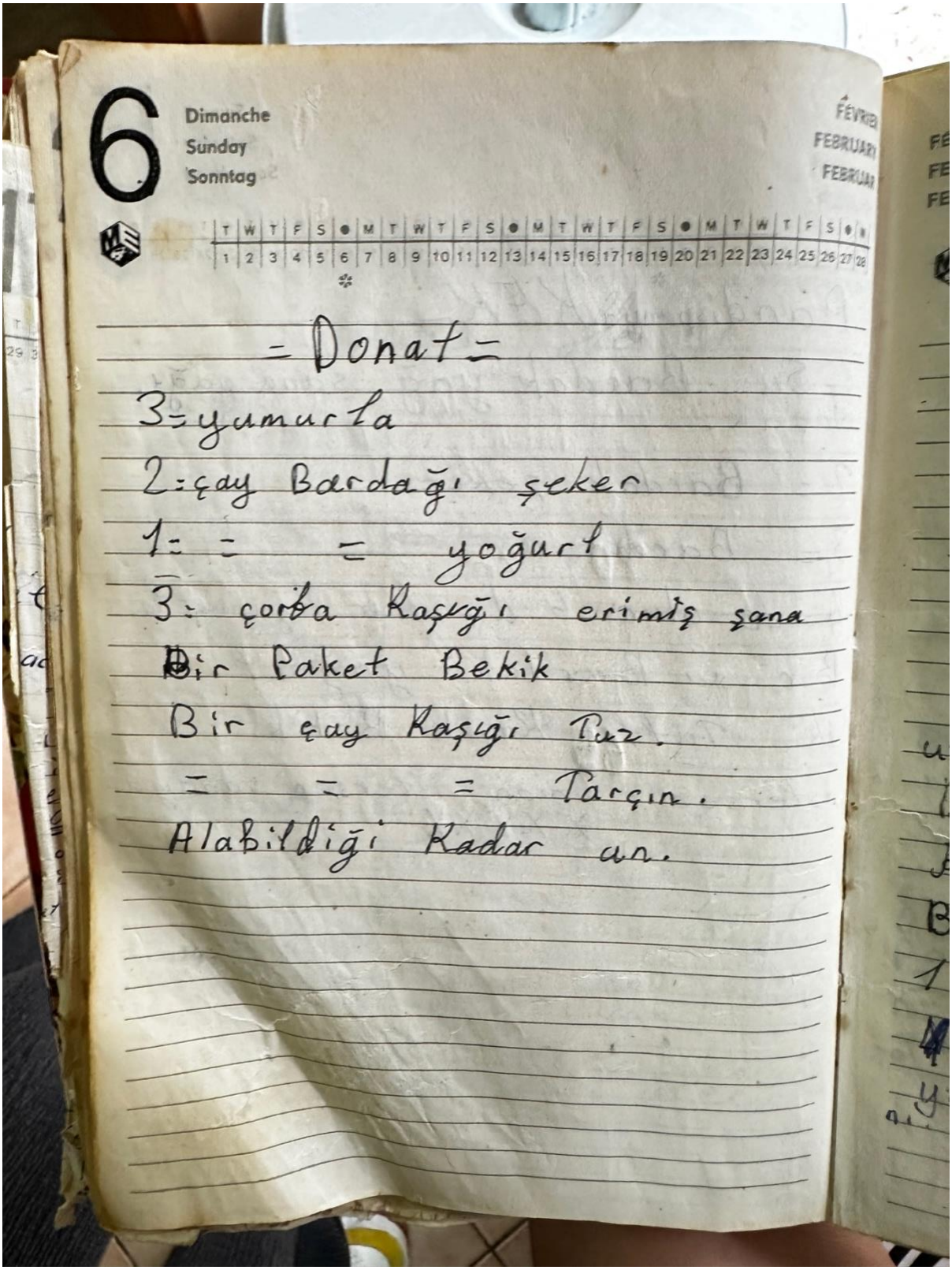
Tuz

Kara mercimek

Salça

Yağ

Önce un bulgur ve tuz atıp bir yoğurma tepsisine malzemeleri alıyoruz. Unu çok olmasın bulguru daha çok olacak. Sertçe olana kadar yoğurulacak. Bir tencerede yeşil mercimekler haşlanacak çok az ama. Sonra suyunu süzeceksin. Onlar kenarda beklerken zaten hamuru minik minik nohut kadar toplar halinde yuvarlayacaksın. Sonra tencerede salça yağ soğan kavurmaya başlanır bunlar olunca su katılır ve su da kaynayınca hamur içine atılır. İnce uzun kurutulmuş acı biber de atabilirsin soğan ve salça kavurulurken. Bu taneli bir çorba oluyor. Baya su ekleyeceksin yani. Hamurlar pişmeye yakın en son kara mercimeği içine atacaksın.



Şekil 23: Lelag'ın kaynanası Akasya'dan Donat tarifi

Özge’nin hangel tarifi

Malzemeler

Un,

su,

tuz

2 adet yumurta,

200 g tereyağı

1 baş soğan,

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı salça

1 kg yoğurt

1 kilo un 2 yumurta ile bir tutam tuz ilave edilerek kulak memesi kıvamına gelecek şekilde yoğrulur. Daha sonra 5 veya 4 künde haline getirilir. Her bir künde yufka halinde açılır. Açılan yufkalar ağaç peşkun (yer sofrası) üzerinde bir bıçak ile el desteği ile kare şeklinde kesilir.

Daha sonra kesilen kare şeklindeki hamurlar büyük bir kazan içerisine konan sıcak su, iki yemek kaşığı tuz, bir çay bardağı sıvı yağ ile pişirilir. Bu pişirme süresi yaklaşık 10-15 dakikadır. Büyük kazan içerisindeki pişen kare şeklindeki hangeller büyük bir süzgeçten geçirilerek içi yoğurtlanmış bir tepsiye dökülür. Önceden hazırlanmış olan sarımsaklı yoğurt ilave edilir. Daha sonra tereyağında pembeleşmiş soğanlar hangelin üzerine ilave edilerek servise sunulur.

Normal mantıdan farklı olarak sadece hamur haşlanır yine mantı gibi üzerine sarımsaklı yoğurt ve yağda pembeleşmiş soğan eklenir. Hem hamurun doyuruculuğu sebebiyle hem de unun çok ulaşılabilir olmasından kaynaklı ekonomik bir gıda olarak fazlasıyla tercih edilir.

Ayfer'in Aşure Tarifi

Fasulye soğuk suyla, nohut sıcağa yakın suyla, buğday soğuk suyla akşamdan ıslanır.

Ben içine üzüm, kayısı, incir, badem, fındık, elma, üzeri için kuş üzümü, tarçın, ceviz, çam fıstığı koyuyorum.

Fasulye, nohut ıslama suları dökülüp haşlanacak. Buğday da…

Buğday ocağa konacak, suyunu ölçüsüne göre ayarlamalısın. Koyulaşırsa üzerine su eklenebilir.

Buğday yumuşayınca nohut ve fasulye ekleniyor.

Onlar biraz karışınca üzüm, kayısı, incir eklenir.

En son elma ve ıslatılıp kabukları soyulmuş badem ile fındık ve şeker ekliyorum.

Bir cimdik tuz, bir parça gülsuyu koyuyorum. Herkes gülsuyu sevmeyebilir koymaz.



Özge’nin mamursa tarifi

Malzemeler

Kaynamış tuzlu suyun içine dökülen mısır unu karıştırılarak yapılır. Un suyu emene kadar sürekli karıştırılarak elde edilen yumuşak ekmek kıvamındaki yiyecektir. Piştiği kabın şeklini alır ve pişirildiği kaba “çöven” denir. Kap ters çevrilerek şekil verilir.

Özge’nin Malahto tarifi

Malzemeler

1 kilo taze fasulye

Taze reyhan

1 yemek kaşığı Koravo (Erik ekşisi)

Taze kişniş otu

Pırasa

Sivri biber

1 su bardağı ceviz

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı pul biber

Tuz

Önce yeşil fasulyeyi kırıyoruz fasulyenin taneleri de çıkarsa daha iyi olur. Sonra onları bir tencerede haşlıyoruz. Pırasa, kişniş, sarımsak, reyhan, yeşil biber bunları havanda macun haline gelinceye kadar dövmek lazım. Bunları haşlanmış fasulyeye ekliyoruz. Sonra ekşi can erik veya ekşi üzüm suyu ekleniyor. Kaynayana kadar beklenir. Mısır ekmeği ile sıcak yenir aslında ama soğuk yiyeni de vardır.

Songül'ün Kiraz Yaprağı Sarması

Malzemeler

Kiraz yaprağı

Kırma bulgur (düğür)

Köftelik ince bulgur

Un

Kuru soğan

Yumurta

Tereyağı

Yoğurt

Yarma ıslatıyoruz, biraz ılık suyla ıslatıyoruz, yoğuruyoruz. Kiraz yaprağının üzerine sıcak su döküyoruz. Yaprak gibi ekşi de olmuyor yani. Küçük küçük hamurları yaprağın içine koyup sarıyoruz. Çok minik. Ondan sonra da yan tarafta da şey yapıyorsun. Yoğurt, yumurta kırıyorsun birazcık yayla çorbasını, koyusu, yoğurt olarak çok koyu yapıyorsun, birleştiriyorsun, orada da bir taşım kaynıyor. Ondan sonra da servis yaparken üstüne de bol soğan, kavrulmuş salça, işte baharatları üstüne dökerek servis yapıyoruz.



Şebboy'un Sünüberi Tarifi

1 adet soğan

1 adet patlıcan

2 domates

Yeşil Mercimek (göz kararı koyuyorum ama 3/4 su bardağı olabilir)

Haşlanmış nohut

Tuz karabiber kimyon pul biber

Yemeğin orijinalinde patlıcan öncelikle doğranıyor küp küp ya da biraz daha ince uzun şekilde. Diğer malzemeler ve patlıcan diziliyor tencereye. Üzerine domates, yeşil mercimek, soğan koyuluyor ve haşlanmış nohut koyuluyor. Üzerine salça koyulup baharatları da atılıyor. Biraz su eklenip kapağı kapatılıyor. Bütün malzemeler çiğden koyulup aynı tencere içerisinde pişiriliyor.

4. Sonuç: Şimdiyi Sürüklemenin Ardından

"Adaletsiz bir dünyanın içinde rahat etmek, onun
adaletsizliklerine uyum sağlayacak biçimde sakatlanmış
olmanın işareti midir?"

(Aksu Bora, 2017)

Bu tez, ev içi emeği toplumsal cinsiyet rollerinden azat edip Aksu Bora'nın "Rüyası ömrümüzün çünkü eşyaya siner" isimli makalesinde sorduğu gibi "Ispanaklı böreksiz hayat, hayat mıdır ki zaten" cümlesini bir serzeniş gibi değil de ıspanaklı böreği öven standart bir cümle olarak algılayacağımız günler yakın mı merakıyla yola çıktığım ve çeşitli sorular yönelttiğim İstanbul'da yaşayan 30 kadının ev içi emek ve mutfak kültürü üzerine bir araştırmayı kapsıyor. (Aksu Bora, 2009: 68)

Araştırma, yemek kültürü ve kadınların mutfak hafızası üzerine yapılan nitel görüşmeleri kapsayacak şekilde belirgin bir konu ve amacı ortaya koymaktadır. Araştırma için yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Ayrıca iki ayrı odak grup görüşmesi yapılarak verilerin çeşitlendirilmesi için çaba harcanmıştır. Bunun yanı sıra görüşülen kişiler her ne kadar kartopu tekniği ile seçilmiş olsa da kişilerin seçilmesinden maksimum örnekleme tekniği ile örneklem evreni genişletilmeye çalışılmıştır. Buna göre üç kuşaktan, farklı eğitim seviyelerinde, farklı ekonomik gelir seviyelerine sahip, İstanbul'da doğmuş büyümüş ya da Anadoludan, Balkanlardan göç ile İstanbul'a gelmiş kadınlarla görüşülmüştür. Yine bu kadınların İstanbul'u deneyimleme, İstanbul'da yaşama süreleri de gözetilerek çeşitlilik sağlanmaya çalışılmıştır.

Çalışma, yemek ve mutfak kültürü bağlamında kadınların toplumsal belleklerini inşa etmeleri sürecinde mutfağın ve yemek yapmanın nasıl kritik bir rol oynadığını gözler önüne sermektedir. Maurice Halbwachs'ın kolektif bellek kavramı üzerinden hareketle, bireylerin yemek tarifleri ve mutfak deneyimleri aracılığıyla geçmişe dair anılarını yeniden inşa ettikleri görülmüştür. Bunun yanı sıra kadınların mutfakta geçirdikleri zaman, yalnız fiziksel bir yük değil, aynı zamanda duygu ve ilişkilerin yeniden tesis edildiği bir alan olarak önemli bir işlev taşımaktadır.

Bu bağlamda, mutfakta geçirilen zaman, yemek yaparken yaşanan duyguların birikimini ve bunun yaratmış olduğu baskıyı anlamak için kritik bir alandır. Örneğin, Nergis'in tarifleri hatırlarken büyükannesinin yaptığı yemeklerin tadını özlemesi, Gonca'nın ailesinin yemek kültürünü sorgulaması ve

Çağla'nın mutfakla olan etkileşiminde “kendisini eli lezzetli kadınlar tarafından büyütülmüş bir kadın” olarak nitelemesi, bu bağlamda yemek hafızasının kişisel ve toplumsal anlamda ne denli önemli olduğunu örneklendirmektedir.

Birçok insanın geçmişini veya çocukluk anılarını hatırlatan yemek tarifleri veya öğünleri vardır. Bu tarifler genellikle evde sıkça hazırlanan, özel günlerde yenilen veya nesilden nesile aktarılan yemeklerdir. Yemekleri yapmayı genellikle aile üyeleri ile birlikte gözlemleyerek ve onlarla birlikte pratik yaparak öğreniriz. Özellikle evde yemek hazırlamaktan sorumlu olan ebeveynler veya büyük ebeveynler bu konuda önemli bir rol oynarlar. Bu yemeklerin hazırlandığı zamanlar değişkenlik gösterebilir. Bazıları belirli tatillerle, aile buluşmalarıyla veya sadece nostaljik bir lezzet arayışıyla ilişkilendirilebilir.

Zamanla, tarifler kişisel tercihler, malzeme bulunurluğu veya kültürel etkiler gibi faktörlere bağlı olarak mutfak da kurulan sofralar da değişiklik gösterebilir. Bu değişiklikler, yemeğin tadını, sunumunu ve genel hazırlanışını etkileyebilir. Yaptığım görüşmeler neticesinde İstanbul’un kentsel çehresinin değişiminin etkisi mutfağı doğrudan etkileyen kimi imkanlara, yemeklerde kullanılan malzemelere, yemeklerin yapılış sürecinin mekânsal değişiklikler nedeniyle farklılaşmasına neden olduğu görülmektedir. Katılımcılar yemekler için malzemeleri genellikle yerel pazarlardan, marketlerden veya özel dükkanlardan temin edildiği, malzemelerin nereden alınacağına genellikle tazelik, kalite, güvenilirlik ve kolaylık gibi faktörlere bağlı olduğu ortaya çıkmıştır.

Aile üyelerinin aynı yemeği farklı yorumlarla hazırlayabildiği, bir komşudan, arkadaştan öğrenilen yeni bir tarifin sofrada kendisine yer bulabildiği pek çok görüşmede ortaya çıkan ortak noktalardan biridir. Bu, bireysel tatlar veya deneyimlere dayalı farklılıklar içerebilir. Literatüre bakıldığında, kadının gündelik yaşamdaki emeği, göç ile birlikte gelen bu insanların kadın kimliği üzerinden kent kültürüne etki etme ve uyumlanma süreci hakkında yürütülmüş sınırlı sayıda araştırma bulunmaktadır.

Bu tez, ev içi görünmeyen emeğin önemini anlamak ve toplumsal cinsiyet rollerinin mutfağa sirayetini gözlemlemek amacıyla sınırlı sayıda katılımcılıyla yapılmış bir araştırmayı kapsamaktadır. Elde edilen bulguların değerlendirilmesi ile nihayetinde mutfak kültürünün toplumsal ve kültürel etkileri araştırılmaya çalışılmıştır. Yemek kültürü üzerine kadınların algı ve tutumları bağlamında belleği taşınmasındaki rolü nedir sorusu sorulmuştur.

Gündelik hayatta belki pek çoğumuzun alışageldiği ve sıradan birer eylem olarak nitelendirdiği pratiklerin aslında karmaşık ve çok katmanlı olduğu görülmüştür. Bu noktada kadınların mutfakta geçirdiği zamanın sadece bir ev işi olmanın ötesinde, toplumsal ve kültürel dinamiklerin önemli bir bileşeni olduğunu vurgulamamız gerekir. Ancak mutfak, toplumsal cinsiyet rollerinin pekiştirildiği ve kadınların emeklerinin

çoğunlukla görünmediği bir alan olmaya devam etmektedir. Kadınların, aile içinde genellikle tüm ev işlerini üstlenmeleri, onların bireysel kimliklerini ve özgürlüklerini kısıtlayan dinamikler yaratmaktadır. Dolayısıyla, toplumsal normların ve cinsiyet rollerinin yeniden gözden geçirilmesi, ev içindeki yüklerin daha adil ve eşit paylaşıldığı bir yapının oluşturulması gereklidir.

Nitel araştırma yöntemi yapılan araştırmanın kapsamı çerçevesinde katılımcıların sesini duyurma, katılımcıya alan açma bakımından önemli bir yöntemdir. Tez için yapılan görüşmelerde araştırmacı olarak gözlemlediklerimden de bahsetmek gerekmektedir. Yapılan görüşmeleri kaydetmek suretiyle sohbet ettiğim kadınların bazıları, özellikle ev işlerini çok açık şekilde yük olarak gördüğünü dile getirenlerde gözlemlediğim ortak bir şey vardı. Bu ortaklık; onlara açılan alanda güvenli hissetmelerinden kaynaklı duydukları memnuniyetti. Bu nedenle kendi araştırma sürecimde de edindiğim bir deneyim olduğu için nitel araştırma yönteminin "marjinalize olmuş" veya genellikle "duyulmayan" grupların seslerinin duyulmasına ve görünür olmasına olanak tanıdığını deneyimlediğimi, hayatımda ilk kez karşılaştığım ya da yeni tanıştığım bir kadın ile yaptığım görüşmeleri; başlamadan önce yaptığımız sohbetlerle, yemeklerle ilgili sorularla ya da masadaki ikramlar hakkında konuşarak; araştırma ile de ilgili olduğu için tariflerin kolaylaştırıcı görevi üstlendiğini belirtmem gerekir. Nitel araştırmaların katılımcıların bakış açılarını ve deneyimlerini odağına alarak daha kapsayıcı bir bilgi üretimi yapmasına olanak sağlaması, benim de bir araştırmacı olarak her yeni görüşmede konuyu derinleştirmek için sorduğum soruların akışkanlığını etkiledi. Bu noktada katılımcılarla tarifler aracılığıyla kurduğumuz bu ilk diyalog soruların derinleşmesiyle yahut ben daha soruyu bile sormadan aldığım cevaplarla genişlemiş ve pekişmiştir.

Bunun yanı sıra, saha gözlemlerim, kadınların mutfakta hem yaratıcılıklarını sergileyip hem de kendilerini ifade etme özgürlüklerinin olduğunu göstermiştir. Sofra kurmayı gündelik yaşamın estetiği bağlamında değerlendirebiliriz. Yemek yapma işindeki tat uyumunun aynı zamanda sofrada da yansımasını bulduğunu söylemek mümkündür. Ancak elbette özellikle kadınlar için ikinci bir vardiya anlamına gelen sofrayı kurma işi gündelik yaşamlarda rutin halini aldığından her zaman özenli sofralar kurulduğunu söylemek bu teze katkı sunmuş kadınlar açısından pek gerçekçi bir söylem değildir. Kadınların üzerindeki "çift iş" yükünün gerek evdeki gerekse dışarıda yürüttüğü işlerin fiziksel ve duygusal yorgunluk yarattığı ve kadınların zaman, enerji ve fırsatlarını kısıtladığı görülmüştür. Ancak her şeye rağmen homo ludensin yalnızca erkek olmadığını kabul edenler kadınların incelikle kurdukları oyunların bayram sofralarında, yılbaşı yemeklerinde, düğün, nişan, doğum günü gibi kutlamalarla kesiştiğini görecektir.

Katılımcılardan, örneğin Çağla'nın, mutfakta kendine oyun kurması, rutinlerin içindeki aksamaların ve sıkıntıların üstesinden gelmek için geliştirdikleri stratejiler olarak yorumlanabilir. Bu durum, yemek

pişirme eyleminin sadece bir zorunluluk değil, aynı zamanda bir kendini ifade etme ve yaratma alanı olarak görülebileceğini ortaya koymaktadır. Ancak özellikle görüşme yaptığım kadınlar arasında 40 yaş üstü olanların sağlığını ikinci plana atacak seviyede geleneksel aile motiflerine tutundukları ve aileye bakım vermekle kendilerini yükümlü hissettikleri gözlemlenmiştir.

20-40 yaş arası evli kadınların durumu ise eşlerine bir şekilde görev dağılımı yaptıkları ancak ortaya çıkan işin kalitesinin sorgulandığı ve görev dağılımı işinin bile duygusal bir yük olduğu yönündedir. Bir savunma mekanizması ve hayatta kalma pratiği olarak ya da tüm bu ev içi emeği daha çekici hale getirmek için görevleri oyunlaştırdıkları görülmüştür. Toplumsal cinsiyet rolleri ve kentsel değişimin kuşaklar arası algısı, kenti ve mutfağı deneyimleyiş şekillerinin farkı ise 25-40 yaş arası kadınlarda ayrımcılığı ve özgürlüğe yapılan kısıtlamaları reddeder durumdadır. Kuralları kabul etmeyip, eşitlik peşine düşen bu kadınları Sara Ahmed'in "oyunbozan olmaya ara vermek, oyunbozan olmaya devam edecekse bir oyunbozan için gereklidir." (Ahmed, 2021: 328) şeklinde özetlediği oyunu bozmanın, eşitlik talep etmenin bu yorucu kısmına kimi zaman ara vermenin gerekliliğine vurgu yapmaktadır.

Her gün aynı işi yapmanın yani Simone de Beauvoir'ın deyimiyle şimdiyi sürüklemenin bıkkın, yorgun, dirençli bir öfkesi vardır. Bazen bu öfkenin kimin öfkesi olduğuna karar vermek zordur. Çünkü bir kadın yalnızca kendi gündelik yaşamındaki fiziksel ve duygusal yükün taşıyıcısı değildir. Bunu her ne kadar Carl Gustav Jung'un görüşlerine dayandırmak mümkün olsa da görüşme yaptığım kadınların hepsinin aynı zamanda annesi, kız kardeşi, teyzesi, anneannesi, babaannesi, halası gibi yakını olan kadınların deneyimleri üzerinden paylaştığı verileri düşünerek söylemek de mümkündür. Bu nedenle görüşme yaptığım kadınları kendinden önceki kuşağın yaşadığı pratiklere çeşitli duygular ve oyunlar geliştiren kadınlar olarak düşünmek gerekir.

Araştırmacı olarak sorduğum sorulara yanıt ararken aradığım cevaplardaki öfkeli yanların kimin öfkesi olduğu merakına kapılmamak elde değildi. Katılımcılardan Itır "Yemek yapamayan adamlar, ütüsünü yapamayan evlatların oyun arkadaşı olamayacaklarını, kadının kendi kendine oynadığını seziyorum! Onlar, moda tabirle; yararlanıcı" derken ortaya bıraktığı öfke dün, bugün ve yarın pek çok kadın tarafından sahiplenilebilir durumdadır.

Katılımcıların hastalık durumunda ne yaptıklarına dair yönelttiğim soruya geleneksel bir ön kabul ile yaklaştıkları görülmüştür ve kayıtlardan çıkan bir diğer sonuç ise bunca emeğe rağmen sürekli yeni ve yeniden üretimler yaparak aileye destek olmaya çalışan kadınların çeşitli beklentilere girdikleri ancak bekledikleri desteği çoğunlukla alamadıkları yönündedir. Hakkaniyetli bir iş bölümünün zaten söz konusu olmadığı tüm görüşmelerde çok açık şekilde görülürken kadınların yardım isteme konusunda çelişki

yaşamaları, yaşadıkları durumu görmek, algılamak ve kendilerine dahi itiraf edememek şeklinde ifadelerine yansımıştır.

Beauvear'ın deyimiyle "şimdiyi sürüklemenin" yükü, her gün tekrar eden bu sessiz eylemliliğin tükenmezliği ise şimdiyi sürüklemenin ardından kimi kadın için oyun kurmak ve makul kabul edilen düzenin kurallarına göre kurulmuş bu oyunun bir parçası olmak demekti. Ancak kimi kadın için ise oyunu bozmak niyetini taşıyordu.

Ceren Lordoğlu'nun tabiriyle "geçmişle gelecek arasında bugüne demir atmak" demek (Lordoğlu, 2021) kadınlar için bazen kurulacak bir ev, yapılacak bir yemek, bazen fikirlerini yazıya dökmek, en neşelisinden ya da en gelenekselinden iştahlı bir oyun kurmak ya da kuşaklardır aktarılmış bir tarifle yapılmış yemeği alıp; rollerden, yasaklardan, ataerkil kurallardan uzaklarda bir masaya taşımak ve oraya bir sofra kurmak anlamına gelebilir.

Bu sofra kimi zaman oyunu kurmak, oyunu oynamak, ağlamak, bağırmak, düzenini bozmak ya da sadece oyunda kalmak ile açıklanamayacak; daha kaotik ama aynı zamanda uyum içinde akıp kendi yolunu arayan kadınlar olarak boy gösterebilir.

Bu tezin araştırmacısı olarak yaptığım saha çalışması boyunca tüm görüşmelerde katılımcıları kafamda kodlamaya başladığımı fark ettim. Görüştüğüm kadınların içerisinde "Kurulu bir düzeni devam ettiriyor" gibi görünenler de vardı, her şeyi kökünden reddedenler de vardı. Kökünden reddeden, ev içi emek yükünün altında ezilmek istemediği için düzeni ters yüz edip kendisine yeni düzen kuranlar toplum için zaten oyunbozandı. Onlar hayat için bağları koparan kadınlardı.

"Hayat önemlidir, hayat önemli olduğundan bizler oyunbozanlarız ve hayat oyunbozanların uğruna savaştığı şey olabilir, yaşam yaşamaya, canlı olmaya, diğerleriyle bir dünyaya atılmaya zaman ayırmamızı gerektirir… bizim için nasıl bir hayatın iyi bir hayat sayılması gerektiğine karar veren bir bağı koparırız. Ama bu hayatla bağımızın koptuğu anlamına gelmez. Bağı koparmak hayat içindir." (Ahmed, 2021: 329)

Tüm bu verileri derleyip satırlar halinde yazdıktan sonra düşündüm ki; kadınların dünyadan geçip gitmesi üzerine eğilmeli ve onların artlarında bıraktığı ize bakılmalıdır. Dinlediğim 30 kadının deneyimi ve onların anlatımlarıyla bizi abartısız yüz yıllık bir kadın pratiğine götüren kaydedilmiş bu belleğin ardından; yani 100 yıldır şimdiyi sürüklemiş kah yorulmuş kah direnmiş gelmiş, ocağını kaynatmış, görünmez, seslenmez, konuşmaz bir kadınlık rutinin ardından oyunlar ve oyunbozanlar hakkında ne söylenmelidir?

Bu tezin söyleyebileceği şey: Sara Ahmed'in hayatta kalma adını verdiği kite bazen bir tarçınlı kurabiye, bazen Çağla'nın annesinin yaptığı beyaz çorba, bazen çeşitli malzemelerle içlenmiş bir köfte, bazen ise kuş üzümlü dolma içini sığdırabilmiş olmanın mümkün olduğudur.

Bu mümkünlük; oyunu kurallarına göre oynayan ya da oyunbozanlarla dayanışarak kurulan sofralardaki bir mümkünlük de olabilir; neredeyse bir ömür boyunca "domestik" denilen ev işlerini eziyet çektiğini içten içe bilerek ama her gün yeniden ve yeniden üreten kadınların varlığı bu dünyayı terk ettiğinde geriye bıraktıkları boşlukla da ustalıkla kurulmuş, devam ettirilmiş, yıllar yılı sürmüş bir oyunu "yokluk"larıyla bozarak da olabilir.

KAYNAKÇA

Akpınar, A., & Can, A. A. (2024). Yerel yönetimler ve kent estetiği ilişkisinin incelenmesi: İstanbul ilçe belediyeleri. *İnşa*, 2, 114–139. https://doi.org/10.5281/zenodo.11118454

Avar, A. A. (2009). Lefebvre'in üçlü –algılanan, tasarlanan, yaşanan mekân– diyalektiği. *Mimarlık ve Mekân Algısı*, https://www.academia.edu/73214675/Lefebvrein_%C3%9C%C3%A7l%C3%BC_Alg%C4%B1lanan_Tasarlanan_Ya%C5%9Fanan_Mekan_Diyalekti%C4%9Fi

Bachelard, G., (1996), Mekânın Poetikası, Çev. Aykut Derman, İstanbul, Kesit Yayıncılık.

Bakım Kolektifi (2020) Bakım Manifestosu: Karşılıklı Bağımlılık Politikası. Çev. Gülnur Acar Savran. Ankara: Dipnot Yayınları.

Başak, S., Kingir, S., & Yaşar, Ş. (2013). *Kadının görünmeyen emeği: İkinci vardiya*. Anka Kadın Araştırma Merkezi. Erişim adresi:

https://static.bianet.org/system/uploads/1/files/attachments/000/001/012/original/anka_kad%C4%B1n_rapor_13-1_ikinci_vardiya_.pdf?1387185056

Başaran, İ. (2008), Kent, Kentleşme ve Kentlileşme, Kent ve Yerel Yönetim, 1. Baskı, İstanbul: Okutan Yayıncılık,

Beardsworth, Alan, T. Keil, 2012: Yemek Sosyolojisi, Çev. Abdulbaki Dede, Ankara, Phoenix Yayınları

Beauvoir, S. de. (1989). *The second sex*. New York: Vintage.

Benevolo, L. (1995) Avrupa Tarihinde Kentler, (Çev. Nur Nirven), İstanbul: Afa Yayınları.

Bergson, H. (2017). *Yaratıcı tekamül* (M. S. Tunç, Çev.). Dergah Yayınları.

Beşirli, H. (2012). Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış. Phoenix Yayınları, Ankara

Birer, B. A. (2019). Kimlik-Mücadele İlişkisi: Feminist Kadınların Anlatılarında Ev İçi Emeğin Bölüşümü. Kültür Ve İletişim, 22(2)(44), 10-31. https://doi.org/10.18691/kulturveiletisim.629012

Blood, R. O., ve Wolfe, D. M. (1960). Husbands and Wives. New York: Free Press.

Bora, Aksu (2018). Kadınların Sınıfı: Ücretli Ev Emeği ve Kadın Öznelliğinin İnşası. İstanbul: İletişim Yayınları

Bora, A. (2020). Rüyası ömrümüzün çünkü eşyaya siner. A. Alkan (Ed.), *Cins Cins Mekan* (4. baskı, s. 63-76). Varlık Yayınları.

Bora, A. (2024, Temmuz 8). Eski bilgiyle yeni şeyler yapılabilir mi? *Birikim*. https://birikimdergisi.com/haftalik/11796/eski-bilgiyle-yeni-seyler-yapilabilir-mi

Bora, A. (2017). Oyunbozan feminist: Sara Ahmed. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 4(1), 271-278. https://doi.org/10.17572/mj2017.1.271278

Bottomore, T, & R. Nispet (1997). *Sosyolojik Çözümlemenin Tarihi,* Yayına Haz. Mete Tunçay-Aydın Uğur, Ankara, Aytaç Yayınları

Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. Qualitative Research in Psychology, 3(2), 77-101. https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa

Brines, J. (1994). Economic Dependency, Gender and The Division of Labor at Home. American Journal of Sociology, 100(3), 652-688.

Bryson, V. (1992). Feminist Political Theory. London: Mcmillan Press.

Can A., A., (2008). İnsan Mekan Etkileşimi ve Kent Estetiğine Giriş. Türkiye'de Yerel Yönetimler (pp.331-362), Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Castells, M., (1997), Kent, Sınıf, İktidar, Ankara, Bilim ve Sanat Yayınları.

Certeau, M. de, Giard, L., & Mayol, P. (2010). *Gündelik hayatın keşfi 2* (Çev. Çağrı Eroğlu). Dost Yayınları.

Chodorow (2007) Duyguların Gücü: Psikanalizde, Cinsiyette ve Kültürde Kişisel Anlam. Çev. Jale Özata Dirlikyapan. İstanbul: Metis Yayınları.

Çağatay, N., ve Soysal, Y. N. (1990). Uluslaşma Süreci ve Feminizm Üzerine Karşılaştırmalı Düşünceler. içinde Ş. Tekeli (Der.), 1980'ler Türkiye'sinde Kadın Bakış Açısından Kadınlar. İstanbul: İletişim Yayınları

Chester, J. (2012). Gender Attitudes and Housework: Trends Over Time In Australia. Journal of Comparative Family Studies, 43(4)

Çelebi, E. (2010). *David Hume'da zorunluluk ve özgürlük: Humecu uzlaştırma*. Bildiri sunumu, Birinci Uluslararası Felsefe Kongresi, 14-16 Ekim 2010, Bursa.

Çiftçi, O. (1979). Türk Kamu Yönetiminde Kadın Görevliler. içinde N. Abadan Unat, (Der.), Türk Toplumunda Kadın. Ankara: Türk Sosyal Bilimler Yayınları Derneği, 241-270.

Delphy, C. (1999). Baş Düşman Patriyerkinin Ekonomi Politiği. (Çev. Öz, H. ve Aykent Tunçman, L.). İstanbul: Saf Yayıncılık.

Durkheim, E. (2020). Toplumsal işbölümü (Ö. Ozankaya, Çev.). İzmir: Cem yayınevi.

Durkheim, E. (1993). *The division of labor in society* (W. D. Halls, Trans.; L. Coser, Intro.). Macmillan. (Orijinal eser 1893'te yayımlanmıştır.)

Elden, S. (2004). Understanding Lefebvre. Continuum.

Elden, S. (2004). Between Marx and Heidegger: Politics, philosophy and Lefebvre's The Production of Space. *Antipode, 36*(1), 86-105. https://doi.org/10.1111/j.1467-8330.2004.00383.x

Ergün, M. (1980). Oyun ve oyuncak üzerine. Milli Eğitim, 1 (1), 102-119.

Federici, S. (2020). *Revolution at point zero: Housework, reproduction, and feminist struggle*. PM Press.

Folbre, N. (2002). *The invisible heart: Economics and family values* (1. ed.). The New Press.

Foucault, M. (1992). *Hapishanenin doğuşu*. İmge Kitabevi Yayınları.

Gauvreau, P. (1993). *Sampling Theory*. Duxbury Press.

Giddens, A. (2008). Sosyoloji.(Çev. Güzel, C.). İstanbul: Kırmızı Yayınevi.

Goikoetxea, J. (2024). Rethinking gender, race, and class from the concept of labor – Interview with Nancy Fraser. *Capital & Class, 48*(2), 303-317. https://doi.org/10.1177/03098168241234119

Goody, J. (2013). Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması. Güran, M. (Çev.). Pinhan Yayıncılık, İstanbul

Goonewardena, K. (2008). *Marxism and everyday life: On Henri Lefebvre, Guy Debord, and some others*. Routledge.

Gottdiener, M., Hutchison, R., & Ryan, M. T. (2015). The new urban sociology. Westview Press.

Gökşen, C. (2014). Oyunların çocukların gelişimine katkıları ve Gaziantep çocuk oyunları. A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, 52, 229-259

Görmez, K. (1996). Şehir ve insan. Ankara: Gazi Kitapevi.

Göymen, K. - Kaya, E. (2004). Yerel kalkınma önderi ve paydaşı olarak belediyeler.

https://core.ac.uk/download/pdf/11739071.pdf (Erişim: 12 Ekim 2015)

Gulec Solak, S. S. (2017). Mekân-Kimlik Etkileşimi: Kavramsal ve Kuramsal Bir Bakış Space-Identity Interaction: a Conceptual and Theoretical Overview. MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi, 6(1), 13-37.

Gürhan, N., Haznedaroğlu, R., & Demir, A. E. (2022). Kent ve yemek kültürü. Yemek Kültürü Araştırmaları Dergisi, 12(3), 61-78.

Güvenç, B. (1972). *İnsan ve kültür: Antropolojiye giriş*. Ankara: Ayyıldız Matbaası. (Sosyal Bilimler Derneği Yayınları, Sosyal Bilimlere Giriş Serisi).

Halbwachs, M. (1992). *On collective memory* (L. A. Coser, Ed. & Trans.). University of Chicago Press. (Original work published 1950)

Halbwachs, M. (1980). *The Collective Memory*. Harper & Row,

Halbwachs, M. (2017). *Kolektif hafıza* (B. Barış, Çev.). Heretik Yayınları.

Harding, Sandra (1995). "Feminist Yöntem Diye Bir Şey Var Mı?" Farklı Feminizmler Açısından Kadın Araştırmalarında Yöntem. Serpil Çakır ve Necla Akgökçe (der.) içinde. İstanbul: Sel Yayınları. 34-48.

Harvey, D. (2003). Sosyal Adalet Ve Şehir. İstanbul: Metis Yayınları.

Harvey, D. (2007). *Umut mekânları* (Çev. Z. Gambetti). Metis Yayınları. (Original work published 2000)

Hayden, Dolores. The Grand Domestic Revolution: A History of Feminist Designs for American Homes, Neighbourhoods, and Cities. Cambridge, MA: M.I.T. Press, 1981.

Hobbes, T. (2024). *Leviathan* (S. Lim, Çev.). Kâzım Taşkent Klasik Yapıtlar. (26. baskı). YKY. (İlk baskı: Aralık 1993).

Hoggart, R. (1957). *The uses of literacy: Aspects of working class life*. Chatto and Windus.

Huizinga, J. (2013). Homo ludens. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Johnson, J. A. ve Johnson, M. S. (2008). New City Domesticity and The Tenacious Second Shift. Journal of Family Issues

Jones, S., & Walker, R. (1985). Depth interviewing. In R. Walker (Ed.), *Applied qualitative research* (pp. 45-56). Gower.

Kamo, Y. (1988). Determinants of Household Division of Labor. Journal of Family Issues, 9, 177-200.

Kandiyoti, D. (1997). Cariyeler, Bacılar, Yurttaşlar, Kimlikler ve Toplumsal Dönüşümler. İstanbul: Metis.

Keightley, E. (2010). Remembering research: Memory and methodology in the social sciences. *International Journal of Social Research Methodology*, *13*(1), 55-70. https://doi.org/10.1080/13645570802605440

Kızıltepe, B. H. (2020). *The politicization of memory between past, present, and future: Generational remembering among Turkish Cypriot families* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Krippendorff, K. (2018). Content analysis: An introduction to its methodology (4th ed.). Sage Publications.

Kurt, G., & Akın, A. (2023). Gender and exposure to childhood violence are important determinants of domestic violence among academics. *Heliyon, 9*(11).

Kurtar, S. (2013). Bir şehir filozofu olarak Henri Lefebvre ve gündelik yaşam sanatı. *İdeal Kent, 10*, 200-219.

Kümbetoğlu, B. (2008). *Sosyolojide ve antropolojide niteliksel yöntem ve araştırma*. Bağlam Yayınları.

Lareau, Annette, ve Elliot B. Weininger. 2008. "Time, Work, and Family Life: Reconceptualizing Gendered Time Patterns through the Case of Children's Organized Activities". Sociological Forum 23(3):419-54.

Lefebvre, H. (1987). The everyday and everydayness (C. Levich, Trans.). Yale French Studies, 73, 7–11.

Lefebvre, H. (1989). Towards a leftist cultural politics: Remarks occasioned by the centenary of Marx's death. In Marxism and the interpretation of culture (pp. 75–88).

Lefebvre, H. (1991). Critique of everyday life, Volume I: Introduction (J. Moore, Trans.; M. Trebitsch, Preface). Verso. (Orijinal çalışma [1947 ve 1958] yayınlanmıştır).

Lefebvre, H. (1995),.The Production Of Space, Çev. Donald Nicholson Smith, Oxford, Blackwell.

Lefebvre, H. (1996). Writings on cities (E. Kofman & E. Lebas, Trans. & Eds.). Blackwell Publishing.

Lefebre, H. (2019). Mekanın Üretimi. İstanbul: Sel Yayıncılık.

Lévi-Strauss, C. (1983). *The raw and the cooked* (J. Weightman & D. Weightman, Trans.). University of Chicago Press. (Original work published 1964)

Lordoğlu, C. (2021). Ev Kurarak Güçlenmenin İmkânları. Folklor/Edebiyat, 27(106 Özel Ek), 52-73. https://doi.org/10.22559/folklor.1737

Lordoğlu, C. (2018) İstanbul'da Bekar Kadın Olmak. İstanbul: İletişim Yayınları.

L. Sasha Gora (2018) The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society, Food and Foodways, 26:1, 84-86, https://doi.org/10.1080/07409710.2018.1435102

Lynch, K. (2010), Kent İmgesi, İ. Başaran (Çev.), İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları (Orijinal çalışma basım tarihi 1960).

Mason, J. (2002). *Qualitative researching* (2nd ed.). Sage Publications.

Massey, D. (1994). *Space, Place and Gender*. Cambridge: Polity Press.

Maynes, M. J., Pierce, J. L., & Laslett, B. (2012). *Telling stories: The use of personal narratives in the social sciences and history*. Ithaca, NY: Cornell University Press.

Mead, G. H. (2017). *Zihin, benlik ve toplum* (Çev. İ. Güngör). Heretik Yayıncılık.

Mederer, Helen J. 1993. "Division of Labor in Two-Earner Homes: Task Accomplishment versus Household Management as Critical Variables in Perceptions about Family Work". Journal of Marriage and Family 55(1):133-45.

Mentinis, M. (2021). *Yemeğin psikopolitikası - Neoliberal çağda yemek ritüelleri* (N. S. İnanç, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Misztal, B. (2003). *Theories of social remembering*. Open University Press.

Mumford, L. (1961). The city in history: Its origins, its transformations, and its prospects. Harcourt, Brace & World, Inc.

Oakley, A. (1974). *The sociology of housework*. Martin Robertson.

Oakley, A. (2005). *The Ann Oakley reader: Gender, women and social science*. The Policy Press. https://doi.org/10.51952/9781447342434.ch020

Onaran, B. (2015). MutfakTarih, Yemeğin Politik Serüvenleri. İstanbul: İletişim Yayınları.

Özdemir, E. (2010). Kentin tanımlanmasında sosyolojik yaklaşımlar: Toplumsal süreç ve/veya mekânın çözümlenmesi. İDEALKENT, 1(1), 44-77.

Parsons, T. (1968). Emile Durkheim. In *International encyclopedia of the social sciences* (pp. 303-305). Macmillan.

Personal Narratives Group. (1989). Origins. In Personal Narratives Group (Ed.), *Interpreting women's lives: Feminist theory and personal narratives* (pp. 100-130). Bloomington, IN: Indiana University Press.

Poulain, J.-P. (2017). Between the Domestic and the Economic Spheres: The Ebb and Flow of Culinary Activity. In J.-P. Poulain (Ed.), *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society* (pp. 45-62). Bloomsbury Publishing

Proust, M. (2016). *Kayıp Zamanın İzinde: I. Cilt - Swannların Tarafı; Çiçek Açmış Genç Kızların Gölgesinde; Guermantes Tarafı* (R. Hakmen, Çev.). 4. baskı.

Sancar, S. (2014). *Türk modernleşmesinin cinsiyeti: Erkekler devlet, kadınlar aile kurar*. İletişim Yayınları.

Savran, Gülnur ve Nesrin Tura. Der. Kadının Görünmeyen Emeği: Maddeci Bir Feminizm Üzerine. İstanbul: Kardelen Yayınları, 1992.

Scott, J. (1995). *Tahakküm ve direniş sanatları: Gizli senaryolar* (1. basım). Ayrıntı Yayınları.

Shelton, B. A. (1992). Women, Men, and Time: Gender A Differences in Paid Work, Housework, and Leisure. Westport CT: Greenwood.

Sunar, L. (2011). WEBER'İN TARİHSEL ŞEHİR SOSYOLOJİSİ: MODERN TOPLUMUN TEMELİ OLARAK ŞEHİR. İstanbul University Journal of Sociology, 3(22), 423-442.

Pearce, D. (1978). The feminization of poverty: Women, work and welfare. Urban & Social Change Review, 11(1), 25–40.

Pocock, D. ve Hudson, R. (1978). Images of the urban environment. London: Macmillan.

Williams, R. (2017). *Kültür ve toplum: 1780-1950* (Çev. U. Kocabaşoğlu). İletişim Yayınları. (Original work published 1958)

Yaman, M. (2020). Karşılıksız ev içi emek: Teorik ve politik tartışmaların izini sürmek. T. Bora (Ed.), Modern Türkiye'de siyasi düşünce: Feminizm içinde (s. 602-612). İletişim.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin yayıncılık

Tekeli, İ. (2008). Göç ve ötesi. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt.

Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. TC. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Twiggs, Joan E., Julia McQuillan, ve Myra Marx Ferree. 1999. "Meaning and Measurement: Reconceptualizing Measures of the Division of Household Labor". Journal of Marriage and Family 61(3):712-24.

Ulutaş, Ç. Ü. (2009). Yoksulluğun Kadınlaşması ve Görünmeyen Emek. Çalışma Ve Toplum, 2(21), 25-40.

Weber, M. (2004). Protestan Ahlakı ve Kapitalizmin Ruhu (A. M. Tuncay, Çev.). İthaki Yayınları. (Orijinal eser 1905'tir.)

Weber, M. (2005). Ekonomi ve Toplum (H. Kargın, Çev.). Der Yayınları. (Orijinal eser 1922'dir.)

Wills, M. (2023, April 6). Kitchenless dreams. JSTOR Daily. https://daily.jstor.org/kitchenless-dreams/

Winkler, Anne E., ve Thomas R. Ireland. 2009. "Time Spent in Household Management: Evidence and Implications". Journal of Family and Economic Issues 30(3):293-304.

Wirth, L. "Bir Yaşam Biçimi Olarak Kentlileşme", Ayten Alkan, Bülent Duru (Der. ve Çev.), 20. Yüzyıl Kenti, İmge Yayınevi, Ankara, 2002, s. 77-106.

World Health Organization. (2014). *Global status report on violence prevention 2014*. https://www.who.int/publications/i/item/9789241564571

Ek.1 Sorular

Giriş- Tanışma ve İstanbul'daki yaşam hakkında sorular

1. İsminiz?
2. Yaşınız?
3. Hangi semtte yaşıyorsunuz?
4. İstanbul'a hangi yıl geldiniz?
5. İstanbul'da mı doğdunuz?
6. Hangi şehirden geldiniz?
7. İlk göç deneyiminiz miydi?
8. Bu semte ne zaman taşındınız?
9. İstanbul'un hangi ilçelerinde oturdunuz?
10. Evi nasıl bir ev müstakil mi apartman mı? (Yaşanılan yer ev tipi üzerine sorular yöneltildi)
11. Evde kaç kişi yaşıyorsunuz?
12. İstanbul'a gelmeden önceki hane düzeniniz nasıldı?
13. Sizin için İstanbul ne ifade ediyor?

Yemek Yapma/ Saklama Pratiklerine Dair Sorular

1. Geldiğiniz şehre özgü tarifler var mı?
2. Tariflerinizi nasıl saklarsınız? El yazısı tarif tutma alışkanlığınız var mı?
3. Yemeğin malzemelerine nasıl ulaşıyorsunuz? Nereden alıyor/temin ediyorsunuz?
4. Buzluğa yemek atıyor musunuz?
5. Mutfağınızda toplama, kurutma malzemeler kullanılır mı? Bu malzemeleri üretme süreciniz nasıl ya da nasıl temin ediyorsunuz? Örneğin: Salça, otlar, meyveler…
6. Bu kuru malzemeleri saklarken, yaparken, sunarken nelere dikkat ediyorsunuz?

Sofra Alışkanlıklarına/ Sofra Estetiğine Dair Sorular

1. Yemeklerde et kullanır mısınız?
2. Akşam yemeğinde kaç çeşit yemek yaparsınız?
3. Yaptığınız yemekleri en çok kim sever/tüketir?
4. Evin en sevilen yemeği ya da en geleneksel diyebileceğiniz yemek hangisidir?
5. Bu yemeği ilk ne zaman öğrendiniz? Kimden öğrendiniz?

6. Evin en sevilen yemeğini yaparken motivasyonunuz ne oluyor?
7. Bu yemeği ilk yaptığınız zamanı hatırlıyor musun?
8. Bu yemek ne zaman yapılır, yenilir?
9. Bu yemeği (aile içinde/misafirlerle/özel günlerde) nasıl sunuyorsunuz?

Kent, Mutfak ve Kadın Arasındaki İlişkiye Dair Sorular

1. Bu yemek nereye özgü?
2. Sizce tarifin püf noktası ne?
3. Yemeğin içindeki hangi malzemeleri kendi geldiğiniz şehirden temi ediyorsunuz?
4. Sevdiğiniz yemeği en güzel nerede ve kimden yemiştiniz?
5. Yaptığınız yemeklerde sizce daha eskiden yaptığınız versiyonlara göre ne değişti? Örneğin bir malzeme ya da sunum konusunda değişiklik var mı?
6. Yaptığınız bir yemeği sizin yakınlarınız da yapar mı? Eğer yapıyorlarsa sizin tarifinize benzer şekilde mi yaparlar yoksa farklı mı?
7. Tarifi siz mi öğrettiniz? Sizin anneniz/büyükleriniz yapıyor mu, nasıl yapıyorlar?
8. Sofranın ev halkını birleştirmek gibi bir misyonu oldu mu hiç?
9. Aile albümlerinizde hiç sofra fotoğrafı var mı?

Ev içi emek ve kadınlar arası dayanışmaya dair sorular

1. Her gün yemek yapıyor musunuz?
2. Hasta olduğunuzda ve yemek yapamadığınız da neler oluyor?
3. Hasta olduğunuzda o gün yemeği kim yapıyor?
4. Hiç hasta hasta yemek yapmak zorunda kaldınız mı?
5. Komşularınızla kışlıklar için dayanışır mısınız?
6. Komşunuzdan öğrendiğiniz bir yemek tarifi oldu mu?
7. Mutfakta nasıl bir düzeniniz var?
8. Mutfakta en çok hangi ev aletlerini kullanırsınız?
9. Sizin için olmazsa olmaz dediğiniz bir mutfak aleti var mı?

Ek.2 Katılımcı Bilgisi

Araştırmada kullanılan isim	Yaş	Medeni hal	Cinsiyet kimliği/ cinsel yönelim	Meslek	Öğrenim Durumu
Duru	31	Bekar	Kadın	Uzman	Master
Sultan	56	Evli	Kadın	Ücretli bir işte çalışmıyor	Lise mezunu
Şirin	52	Evli	Kadın	Ücretli bir işte çalışmıyor	Lise mezunu
Songül	55	Evli	Kadın	Ücretli bir işte çalışmıyor	Belirtmedi
Başak	57	Evli	Kadın	Aşçı	Belirtmedi
Itır	25	Bekar	Kadın	Garson	Belirtmedi
Narin	43	Bekar	Kadın	Kafe sahibi	Üniversite mezunu
Ayfer	57	Boşanmış	Kadın	Yapımcı	Üniversite mezunu
Öznur	56	Evli	Kadın	Emekli/yönetmen	Üniversite mezunu
Çiğdem	65	Evli	Kadın	Ev hanımı	Belirtmedi
Itır	52	Evli	Kadın	Öğretim görevlisi	Doktor
Nergis	26	Bekar	Kadın	Özel sektör çalışanı	Üniversite mezunu
Özge	38	Evli	Kadın	Muhasebeci	Üniversite mezunu
Yasemin	33	Evli	Kadın	Muhasebeci	Üniversite mezunu
Gül	58	Boşanmış	Kadın	Yemek mekanı sahibi	Belirtmedi
Özlem	28	Bekar	Trans Kadın	Öğrenci	Lise mezunu
Lale	39	Evli	Kadın	Çevre mühendisi	Üniversite mezunu
Gonca	27	Bekar	Kadın	Uzman	Belirtmedi
Şebboy	33	Boşanmış	Kadın	Uzman	Üniversite mezunu
Kızılcık	33	Bekar	Kadın/Lezbiyen	Muhasebeci	Üniversite mezunu
Lelag	42	Evli	Kadın	Aşçı	Belirtmedi

Tablo 1: Derinlemesine mülakat yapılan kadınlar hakkında bilgiler

Araştırmada kullanılan isim	Yaş	Memleket	Oturduğu Semt	Kiminle Yaşıyor	Görüşme süresi
Duru	31	İzmir	Maltepe	Yalnız	58 dk
Sultan	56	Konya	Beykoz	Eşi ve 2 çocuğu ile	57 dk
Şirin	52	Malatya	Ataşehir	Eşiyle	51 dk
Songül	55	Malatya	Ataşehir	Eşiyle	20 dk
Başak	57	Malatya	Üsküdar	Eşiyle	21 dk
Itır	25	Bursa	Kadıköy	Ev arkadaşı ile	33 dk
Narin	43	Erzincan	Beşiktaş	Partneriyle	37 dk
Ayfer	57	Kastamonu	Kadıköy	2 çocuğu ile	1.21 dk
Öznur	56	İstanbul	Beykoz	Eşi ve kızıyla	46 dk
Çiğdem	65	Üsküp	Beykoz	Eşi ve oğluyla	35 dk
Itır	52	Kayseri	Maltepe	Eşi ve kızıyla	1.18 dk
Nergis	26	Sakarya	Ataşehir	Ev arkadaşı ile	47 dk
Özge	38	Düzce	Ümraniye	Eşi ve 2 çocuğu ile	27 dk
Yasemin	33	Sinop	Ümraniye	Eşiyle	32 dk
Gül	58	Batman	Kartal	3 çocuğuyla	48 dk
Özlem	28	Diyarbakır	Sancaktepe	Yalnız	53 dk
Lale	39	Mersin	Büyükada	Eşiyle	38 dk
Gonca	27	İstanbul	Maltepe	Yalnız	45 dk
Şebboy	33	İskenderun	Tuzla	Yalnız	33 dk
Kızılcık	33	Ankara	Üsküdar	Partneriyle	33 dk
Lelag	42	İstanbul	Rumeli Hisarı	Eşi ve iki çocuğuyla	38 dk

Tablo 2: Derinlemesine mülakat yapılan kadınlar hakkında bilgiler-2

Araştırmada kullanılan isim	Yaş	Medeni hal	Cinsiyet kimliği/ cinsel yönelim	Meslek	Öğrenim Durumu
Türkü	49	Evli	Kadın	Ücretli bir işte çalışmıyor	Belirtmedi
Gelincik	27	Bekar	Kadın	Koordinatör	Üniversite mezunu
Çiçek	58	Evli	Kadın	Ücretli bir işte çalışmıyor	Belirtmedi
Ayşe	72	Dul	Kadın	Ücretli bir işte çalışmıyor	Belirtmedi
Çağla	25	Bekar	Kadın	Öğrenci	Master öğrencisi
Kardelen	56	Evli	Kadın	Modelist	Belirtmedi
Sümbül	74	Dul	Kadın	Ücretli bir işte çalışmıyor	Belirtmedi
Menekşe	54	Evli	Kadın	Hemşire	Belirtmedi
İlkyaz	82	Dul	Kadın	Ücretli bir işte çalışmıyor	Belirtmedi

Tablo 3: Birinci odak grup grup görüşmesine katılan kadınlar hakkında bilgiler

Araştırmada kullanılan isim	Yaş	Memleket	Oturduğu Semt	Kiminle Yaşıyor	Görüşme süresi
Türkü	49	Sivas	Esenler	Eşi ve 2 çocuğu ile	1.45 dk
Gelincik	27	Sivas	Esenler	Ailesiyle	1.45 dk
Çiçek	58	Sivas	Esenler	Eşiyle	1.45 dk
Ayşe	72	Sivas	Esenler	Yalnız	1.45 dk
Çağla	25	Giresun	Kurtuluş	Yalnız	2.14 dk
Kardelen	56	Giresun	Sarıyer	Eşi ve 1 çocuğu ile	2.14 dk
Sümbül	74	Giresun	Sarıyer	Yalnız	2.14 dk
Menekşe	54	Trabzon	Sarıyer	Eşi ve 1 çocuğu ile	2.14 dk
İlkyaz	82	Trabzon	Sarıyer	Yalnız	2.14 dk

Tablo 4: İkinci odak grup görüşmesine katılan kadınlar hakkında bilgiler