

DOI: 10.55666/folklor.1426631

MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ATAERKİ VE KADINLARIN BENLİK ANLATILARI*

Makbule UYSAL**

Öz

Yemek, insanın bedensel ve zihinsel evriminde, insan yaşamının devamlılığındaki en hayati ihtiyaçtır. Kadın cinsiyetinin insan türünün devamlılığını sağlayan rolü ve annelik sürecinde bebek için gerekli besini belli bir süre kendi bedeninden sağlaması, beslemek ve kadın arasında doğal bir ilişkinin kurulmasına neden olmuştur. Aile ve ev gibi sınırları çizilmiş küçük bir alanda yaşamsal olan ancak yaşamsal olduğundan çok da söz edilmeyen işleri kadınlar sürdürmüşlerdir. Feminist kadın hareketi, bu rol dağılımına, kadınların bu işleri yapmasının ataerki tarafından kontrol edilme ve baskılama araçları olduğunu belirterek karşı çıkmıştır. Ancak cinsiyet diğer pek çok kültürel unsur gibi toplum tarafından belirlenmekte ve kültürel, sınıfsal, etnik olarak pek çok konuda değişkenlik göstermektedir. Bundan dolayı kadın ezilmişliğinin de tek bir seyrinin ya da bu ezilmişliğe karşı tek bir direniş yolunun olmadığı yine feminist düşünce içerisinde ortaya çıkmıştır. Ev kadınların sadece ortak, tek tip ataerki tarafından baskı gördükleri bir alan değil, farklı ataerki güçlerle mücadele ettikleri, ataerkilliği dönüştürdükleri ve onunla müzakere ettikleri bir alandır. Her toplumun erkeklik ve kadınlık anlayışı bir olmadığı gibi aynı toplumda her sınıfta, her bölgede, her ailede ve her dönemde böyle bir genel geçer ataerki baskıdan bahsetmek mümkün değildir. Bu çalışma farklı kuşaktan kadınların eve ait bir üretim alanı olan mutfakta ataerki baskıyla ve kendi benlikleriyle ilişkilene hâllerine odaklanmaktadır. Çalışmada Ordu'nun Ünye ilçesinde gerçekleşen alan araştırmasında toplanan veriler kullanılmıştır. Çalışma için Ünye'ye evlilik yoluyla gelmiş, burada doğup büyümüş, burada yaşayan ve kendini Ünyeli olarak tanımlayan toplamda 23 kadınla yarı yapılandırılmış ve 4 kadınla da hikâye çemberi yöntemiyle gerçekleştirilmiş görüşmeler yapılmıştır. Çalışmada analiz edilen anlatımlarda yer verilen görüşmeci isimleri görüşmecilerin hassasiyetlerinden dolayı değiştirilerek verilmiştir. Üç farklı kuşaktan kadınla görüşme yapılmış olmasına rağmen ataerki baskı ve kadınların mutfak üzerinden benlik anlatımlarına birinci ve ikinci kuşak kadınlarda rastlanmıştır. Bu sebeple çalışmada geleneksel toplum yapısının en çok etki ettiği bu kadınların anlatılarına yer verilmiştir. Çalışmada Ünye'nin bugünkü mutfağının kadınların tercih ve sorumlulukları tarafından belirlendiği, kadınların mutfakta ataerki baskıya maruz kalmalarına rağmen yine de burada kendilerine yaratıcı ve kendilerini güçlü kılıcı bir alan yarattıkları tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak kültürü, ataerki, kadın, benlik, Ünye.

* Bu çalışma “Kuşaklararası Aktarım Bağlamında Kadınların Geleneksel Mutfak Deneyimleri: Ünye Örneği” başlıklı doktora tez çalışmasından üretilmiştir.

** Dr., Bağımsız Araştırmacı, Türk Halk Bilimi, mkbluysal@gmail.com, Ankara/Türkiye, ORCID: 0000-0002-2051-6472.

PATRIARCHY AND WOMEN'S SELF-NARRATIVES IN CULINARY CULTURE

Abstract

Food is the most vital need in the physical and mental evolution of man and in the continuity of human life. The role of the female gender in ensuring the continuity of the human species and the fact that she provides the necessary nutrition for the baby from her own body for a certain period of time during the motherhood process has led to the establishment of a natural relationship between feeding and women. Women continued to carry out tasks that were vital in a small area with certain boundaries, such as family and home, but were not often mentioned as being vital. The feminist women's movement opposed this distribution of roles, stating that women doing these jobs are tools of control and oppression by patriarchy. However, gender, like many other cultural elements, is determined by society and varies in many cultural, class and ethnic aspects. For this reason, it has emerged within feminist thought that there is no single course of women's oppression or a single way of resistance against this oppression. The house is not a space where women are only oppressed by a common patriarchy, but also a space where they struggle with different patriarchal forces, transform patriarchy and negotiate with it. Just as not every society's understanding of masculinity and femininity is the same, it is not possible to talk about such a universal patriarchal oppression in every class, every region, every family and every period in the same society. This study focuses on how women from different generations relate to patriarchal oppression and their own selves in the kitchen, which is a home production area. In the study, data collected during the field research in Ünye was used. For the study, semi-structured interviews were held with a total of 23 women in Ünye district of Ordu, who came to Ünye through marriage, were born and raised here, live here and define themselves as Ünye residents, and 4 women were interviewed using the story circle method. The names of the interviewees in the narratives analyzed in the study have been changed due to the sensitivity of the interviewees. Although women from three different generations were interviewed, patriarchal oppression and women's self-expression through the kitchen were found in first and second generation women. For this reason, the study includes the narratives of these women who were most affected by the traditional social structure. In the study, it was determined that Ünye's current cuisine is determined by women's choices and responsibilities, and although women are exposed to patriarchal pressure in the kitchen, they still create a creative and empowering space for themselves here.

Keywords: Culinary culture, patriarchy, woman, self, Ünye.

Giriş

Toplum içinde kadına ve erkeğe ait rol dağılımlarının yapılması, çok eski zamanlara dayansa da kadınların erkeklerin ötekisi olarak toplumsal konumunun analiz edilmesi, 20. yüzyılın ikinci yarısında gerçekleşmiştir. Feminist düşüncede, kadınların öteki olarak tanımlanmalarını açıklamak için cinsiyet ve toplumsal cinsiyet kavramları arasında bir ayrıma gidilmiştir. Joan W. Scott toplumsal cinsiyet kavramına dair kullanımların, kadınlara ve erkeklere ilişkin uygun roller hakkındaki fikirlerin, tamamen toplumsal olarak yaratıldığını, ifade eden “kültürel inşalar” a işaret etmenin bir yolu olduğunu belirtir (2013: 67- 68). Alison Stone cinsiyet ve toplumsal cinsiyet arasındaki ayrımın 1960’ların sonlarından bu yana, feminist felsefe de dâhil olmak üzere feminist düşüncenin gelişmesinde temel oluşturduğunu belirtir. Bu ayrıma göre, cinsiyet biyolojik türdür ve çoğu insan biyolojik olarak erkek veya dişidir. Toplumsal cinsiyet ise toplumsaldır ve şunlardan oluşur: “(1) Hangi davranış ve tutumların erkek ve dişi bireylere uygun olduğu ile ilgili toplumsal beklentiler ve varsayımlar. (2) bireylerin bu toplumsal beklentilerin etkisi altında geliştirme eğiliminde oldukları psikolojik tutumlar ve kendilerini kavrayış biçimleri” (2019:53). Toplumsal cinsiyet kavramının biyoloji ve toplumsal ikiliği üzerinde temellendirilmesinde sıkça karşılaşılan referans, 1949 yılında İkinci Cins adlı eserinde Simone de Beauvoir’ın söylediği “kadın doğulmaz, kadın olunur” (1993:231) sözüdür. Kadınlığın biyolojik bir durum olmadan ziyade toplumsal bir varoluş sürecinde edinildiğini göz önüne alırsak bu durumun en mikro düzeyde gerçekleştiği yer evdir.

Kadın olmanın da erkek olmanın da anlamlarının belirlendiği ev, kadın kimliğinin mekânsal olarak kurucu unsurlarından birisidir. Binlerce yıldır ataerki sistemin lehine şekillenen ev, toplumsal cinsiyeti sürekli yeniden üretir. Ev halkının bakımını, dolayısıyla da beslenmesini, mutfak işlerini kadınların doğasına bağlayan eril bir anlayış mevcuttur. Evde bulunma, burayı çekip çevirme, burada yaşayan insanlara bakma kadına atfedilmiştir. Evden gitmek ya da eve dönmek ise daha çok erkeklere özgüdür. Binlerce yıl boyunca bütün anlatılar kahramanların evden çıkışları ve dönüşlerine odaklanmıştır. Günümüze kadar ulaşıp pek çok anlatının kahramanının erkek olduğu düşünüldüğünde yolculuk etmenin, dışarıda bulunmanın genelde erkeklığe özgü olduğu çıkarımı yapılabilmektedir. Bu sırada kadınlar da erkeklerin dönecekleri evin düzenini sağlar. Kadının evin içiyle olan bu ilişkisini Aksu Bora, Batı kültürünün temel ideallerinden birini oluşturan Penelope imgesiyle açıklar: “Erkeği dünyanın öbür ucuna gidip maceralar yaşarken örgü örerek (geceleleri de örgüyü sökerek) evi bekleyen kadın. Ki adam bir eve dönebilsin” (2009: 65).

Feminist düşüncede bazılarına göre ev, asla görünmeyen, ciddiye alınmayan ev işleriyle kadınları dış dünyaya kapatan, baskılayan bir alana işaret eder. Eve dair işler, “ev emeği”, “ücretsiz ev emeği”, “görünmeyen emek” gibi isimlendirmelerle bir emek türü olarak kavramsallaştırılmıştır (Fougeyrollas-Schwebel, 2015:144). Bu ev işleri içerisinde mutfak işi, ev halkı için en hayati ve görünür olanıdır. Kadınların doğasına atfedilen bu işlerin kadınlar tarafından yapıldığı/yapılması gerektiği genel bir düşünce olarak yer alır. Kadının yemek veren ve erkekle çocuğun yemek alan rolleri birçok kültürde karakteristik bir özelliktir (Goode, 2005: 176). Platzer, mutfak işleriyle özdeşleştirilen kadının yemek pişirmesinin, özellikle ailesini beslemesinin, masaya sıcak yemek koymasının, en önemli görevi hatta biyolojik görevi olarak görüldüğünü belirtir (akt: İnce, 2015: 136). Ancak pek tabii ki kadınlar için yemek yapmak, kadının sorumluluğunda görülen diğer pek çok iş gibi kadının biyolojisinden değil toplumsal konumundan kaynaklanmaktadır.

Beauvoir yemek pişirmenin diğer ev işlerine kıyasla daha olumlu, hatta çok daha sevinçli bir iş olduğunu belirtir. Ona göre dışarıyla olan bağlantısını sağlayacak alışveriş işini zorunlu kılması ev kadını için en değerli andır (2010: 57-58). Ancak o, yemek yapmanın da en nihayetinde diğer ev işlerinden farksız olarak kadınları anlamlı bir yaşam içine yerleştiremediğini söyler:

“(…) bütün bu işler şimdiki yaşamla yarınki arasında temel olmayan bir aracı durumundadırlar. Onları yapan birey üretici ve yaratıcıysa, organik görevler kadar kolayca yaşamına eklenirler; ev işlerinin erkekler tarafından yapıldıkları zaman daha az kederli görünmeleri bundandır. Onlar, erkekler için bir an önce sıyrılmak istedikleri olumsuz ve olumsuz bir anı temsil eder. Ama hizmetçisi, eşin yazgısını çekilmez kılan kendisini genele özel olmayana bağlayan iş bölünmesidir. Eve bakmak, yemek pişirmek, yaşamak için gereklidir ama yaşama anlam kazandırmaz ev kadınının anlık ereklere gerçek erek değil yalnızca birer araçtır ve ancak belirsiz tasarımları yansıtır” (Beauvoir, 2010: 60-61).

Nickle Charles ve Marian Kerr, İngiliz ailesinde kadınların ailesi için yemek yapmasına dair genel bir iş bölümü yapıldığını ve bu iş bölümünün de kadınlar tarafından kabul edildiğini, mutfakla evi domine ettikleri düşüncesini kabul ettiklerini ve bununla da mutlu olduklarını belirtirler. Ancak onlar, ailelerinin iyi ve sağlıklı beslenmesinden sorumlu olmalarının kadınları güçlü kıldığı ve ailelerinin yediği yiyecekleri kontrol ettikleri anlamına gelmediğini belirtirler (1988: 40). Bu düşüncede, kadınlarla ev ya da ev işleri arasındaki ilişkinin biyolojinin referans alındığı bir belirlenimle değil ancak toplumsal olanın kadına çizdiği sınırlarla açıklanabileceğini ortaya koymaktadır.

Elisabeth Fürst ise bu tür çalışmaları, kadın ve mutfak arasındaki ilişkilerin açıklanmasında kadınların sesine yer verilmemesi nedeniyle yetersiz bulur. Ona göre bu çalışmalardaki bakış açısı örtük nesneleştirmeye yol açar (1997: 443).

Feminist düşüncede evin ve eve bağlı işlerin kadınlar için sadece bir baskı alanı olduğu düşüncesine bir başka eleştiri, bu düşüncenin bütün kadınları aynı ataerki baskının mağduru olarak ele almasıdır. Judith Butler evrensel bir ataerki kavramının feminist kuram içerisinde evrensel bir kadınlık inşası yaratmak için kullanımını eleştirir. Ona göre, evrensel ataerki kavramına dayanan kuramlarda, çeşitli somut kültürel bağlamlara ancak, zaten başından beri varsayılan evrensel ilkenin örneklerini bulup göstermek için başvurulmuştur. Butler, feminist kuramın bu biçiminin ezilmenin gayet Batılı mefhumlarını desteklemek için Batı-dışı kültürleri sömürüp kendine mal etme çabaları ve bir “Üçüncü Dünya”, hatta “Şark” inşa etme ve üstü kapalı bir şekilde buradaki toplumsal cinsiyet kaynaklı ezilmeyi öze ilişkin olan, Batı-dışı bir barbarlıkla açıklama eğilimi yüzünden de eleştirildiğini belirtir (2018: 46-47). Butler’ın bahsettiği evrensel ataerki baskıyı temel alan ve kadını özele /eve; erkeği de kamusal/dışarıya yerleştiren ve böylece bu ikililiği yeniden üreten analizlerde, genel olarak kadınların kamusal alanlara katılımının gerçekleşmesiyle sahip olunacak bir güçlenme stratejisi üzerinden hareket edilmektedir. Zaten en nihayetinde “özel olan kamusaldır”. Evin kamusalın bir uzantısı olduğu ve burada da dışarıda olduğu gibi güç ilişkilerinin sadece baskılayan değil baskılanan grup tarafından da yönlendirildiği görülmüştür. Güç ilişkilerini sadece baskılayan taraf üzerinden açıklamak bu ilişkinin tek boyutunu göstermektedir. Bu anlamda baskılanan taraf olarak kadınların bu güçle olan ilişkisini kadınlar arasındaki farklılıkları göz önünde bulundurarak açıklamak, kadınların hangi bağlamlarda hangi araçlarla güçlenme stratejisi belirlediğini, bu stratejilerin hangi koşullarda değiştiğini ortaya koyacaktır.

Kadınlar hep beraber bir kurtuluş mücadelesinde bulunabilir ancak bu mücadelenin hangi yollarla yapılacağı kadınların her biri için farklı, kendine özgü bir yöntem gerektirmektedir. Kadınların baskı karşısında geliştirdikleri direniş yöntemleri, etnisite, sınıfsal, mekânsal vb. farklılıklara göre değişkenlik gösterebilmektedir. Kadınların mutfakta geliştirdikleri direniş stratejileri Ünye’de gerçekleştirilen araştırmada kuşaklararası farklılığa göre değişkenlik göstermektedir. Ünye’de gerçekleştirilen alan çalışmasında üç farklı kuşak kadını yapılan görüşmelerde mutfakta bir benlik inşa edilmesi ve ataerki baskıya rağmen bir direniş stratejisi geliştirilmesi daha çok birinci ve ikinci kuşak kadınlarda tespit edilmiştir. Burada birinci ve ikinci kuşaktan kadınların Ünye’nin mutfak kültüründe nasıl bir yerlerinin olduğu, evlerinin mutfaklarında hangi durumlarda ataerki baskıya maruz kaldıkları ve kendilerini yine de bu alanda var etme biçimleri ortaya konacak, bu varoluşun kendilerinden sonraki kuşağa geçmemesindeki etkenlere de değinilecektir.

Çalışmanın Metodolojisi

Çalışmanın verileri 20 Aralık- 20 Haziran 2022 tarihleri arasında Ünye merkezde gerçekleştirilen alan araştırmasına dayanmaktadır. Alan verileri, derinlemesine görüşme, katılımlı gözlem, alan notlarından elde edilmiştir. Ancak bu klasik alan araştırması teknikleri, kadın odaklı bir çalışma nedeniyle feminist bakış açısıyla kullanılmıştır. Diğer yandan yeni bir teknik olarak değerlendirilebilecek hikâye çemberi yönteminden de verilerin toplanmasında yararlanılmıştır. *Hikâye çemberi* tekniği çalışmanın ilk ayağı olan 9 Ağustos 2020’de İstanbul’da olan ve üçüncü kuşakla gerçekleştirilen ön görüşmeler için kullanılmıştır. Hikâye çemberi, 2000’lerde yaygınlaşmaya başlayan yeni medya teknolojilerine bağlı olarak gelişen ve etnografik bir yöntem olarak da kullanılabileceği ortaya konan (Şimşek, 2013) dijital hikâye anlatımının bir parçasıdır. Dijital hikâye anlatımı, “2,5-3 dakikalık kısa ve amatör bir form olarak atölye ortamında kolektif bir yapı içinde her bir katılımcının kendi yaşamından bir hikâyeyi, kendi sesi ve istediği görsel öğelerle destekleyerek dijital ortama aktarmasıyla ortaya çıkartılan bir formdur” (Şimşek, 2010:38). Herkesin kendi sesiyle belli bir konuda anlattığı hikâye, kesintiye uğramadan dijital ortama yüklenmesiyle herkesle paylaşılan bir deneyime dönüşmekte.

Buradaki odak, hikâyenin dijital ortama dönüşmesinden önceki çemberin oluşması ve herkesin belirlenen konular özelindeki hikâyesini paylaşmasıdır. Hikâye çemberi, katılımcıların ve kolaylaştırıcıların hikayelerini paylaştıkları, daire şeklinde oturlan, mümkün olduğunca mevcut asimetri farkında olunarak, eşitler arası konuşmanın gerçekleştiği, hikâye paylaşımının sağlanmasına dair niyeti gösteren fiziksel çemberdir (Şimşek, 2018:27).

Çalışmada hikâye çemberi, araştırmacı dâhil 5 kişi ile gerçekleşmiştir. Çemberde, bu 5 kişi Ünye'nin dışında yaşamak ve Ünye'de benimsenen damak tadındaki muhafazakarlıklar, değişiklikler ve karşılaşmalar üzerine kendi hikâyelerini paylaştı. Bu hikâyelerden sonra konu daha da genişleyerek, anneler ile farklı yemek yeme ve yapma alışkanlıklarına dair düşüncelerin, anneleriyle ilgili şikayetlerin, övünmelerin ve benzerliklerin anlatıldığı kuşaklararası farklılığın ortaya çıkarıldığı bir iç dökmeye dönüşmüştür.

Ünye'de gerçekleştirilen alan çalışmasında ve İstanbul'da düzenlenen hikâye çemberinde toplamda 27 kadın ile görüşülmüştür. Araştırmada Ünye'ye evlilik yoluyla gelmiş, Ünye'de doğup büyümüş, Ünye'de yaşayan ve kendini Ünyeli olarak tanımlayan kadınlarla görüşülmüştür. Görüşmelerin yapıldığı tarih aralığında görüşmecilerin yaşları 30 ile 84 arasında değişmektedir. Böylece üç farklı kuşaktan kadın görüşmecinin mutfakla ilişkilenme hâli hakkında bilgi sahibi olunmuştur. Kuşaklar sadece aile içerisindeki akrabalık ilişkileri üzerinden değil, toplumsal değişim ve dönüşümlerin yaşandığı dönemlerin referans alınmasıyla belirlenmiştir. Buna göre, birinci kuşak çoğu okuryazar ancak okula gitmeyen, hayatının ilk dönemini (genelde evliliğe kadar) köyde geçirmiş (bir görüşmeci hariç), tarımsal üretime aktif katılmış ya da katılan aile büyükleriyle yaşamış olan 1960 öncesi doğumlular; ikinci kuşak, eğitimleri en az ortaokul en fazla üniversite olan (bir görüşmeci hariç), köy ve kent yaşantısı birlikte süren, tarımsal üretimden çekilmiş olan 1980 öncesi doğumlu görüşmecilerdir. Üçüncü kuşak ise (bir görüşmeci hariç) eğitim durumu en az üniversite olan, (yine aynı görüşmeci hariç) köyle bağları kesilmiş, tarımsal üretime dair bilgisi olmayan 1980 sonrası doğumlulardır.

Ünye'nin Beslenme Kültüründe Kadınlar

Mutfak kültürü, pek çok aşamanın gerçekleştiği bir alandır. Goody bunları üretim, dağıtım, hazırlama ve tüketim olarak belirtir ve buna bir de atıklardan kurtulma diyerek beşinci bir aşama ekler (Goody, 2013: 56). Uzun bir süre kadınlar ve mutfak kültürü arasındaki ilişki, yemeğin üretimini ve tüketimini kapsayan bu süreçlerdeki cinsiyete dayalı iş bölümüyle açıklanmıştır. Gıda alımı, gıdanın pişirilmesini de içeren hazırlık aşamasında, gıdaya ulaşmada ve gıdanın tüketiminde kadınlığa ve erkeklığe temellenen bir cinsiyet ayrımı üzerinden farklılıkların izi sürülmüş, mutfak eve dair bir alan olduğundan kadınların baskılandığı ya da güçlendiği bir alan olarak yorumlanmıştır (Fieldhouse, 1995; Counihan, 2005; Long, 2009; Nahya, 2017). Tarımsal üretimin ve ailenin geçiminde ve de devamlılığında belli üretken görevleri nedeniyle kadınlar, toplumsal statülerini garanti edebilmişlerdir. Fieldhouse, Geleneksel Zimbabwe Ndebele toplumu üzerinden kadınların para ekonomisinin gelişmesi ve gıdanın metalaşmasıyla birlikte geçimlik gıda faaliyetlerindeki rolünün erkeklerin para karşılığı gıda üretimindeki rolüne göre değer kaybetmeye başladığını ve bu değer kaymasının bir sonucu olarak, kadının aile içindeki ve toplumsal olarak statüsü ve gücünün azalmış olduğu tespitinde bulunmuştur (Fieldhouse, 1995: 107). Erkeklerin dış dünyaya açılırken kadınların önceki ayrıcalıklarından mahrum kalarak evde kalmış olması ev ve iş yeri ayrışmasının bir sonucudur. Bu durum tarıma dayalı ekonomiden sanayileşme odaklı ekonomiye geçen pek çok toplumda gerçekleşmiştir. Ünye'de de kadınların mutfak kültürüyle olan ilişkilerinin ekonomik uğraşların ve yerleşim yerlerinin dönüşümü ile doğrudan ilişkili olduğunu söylemek mümkündür.

Ünye'deki mutfak kültüründe bugün kadınların daha çok hazırlık ve tüketim aşamalarında yer aldıkları görülmüştür. Ancak geçmişe dönük anlatılarda mutfak kültürünün üretim aşamasında da var oldukları tespit edilmiştir. Konunun biraz daha derinleşmesi için Ünye'nin genel olarak yemek kültürüne dair bilgi vermek gerekirse hem akademik hem popüler çalışmalara bakıldığında bölgeye özgü çeşitli otlardan oluşan çorbalar ve kavurmalar, hamur işleri, denizle olan ilişkisi nedeniyle balık, Gürcü nüfus yoğunluğundan dolayı Gürcü mutfağına ait yemekler, mısır üretiminin yoğunluğundan dolayı mısır unundan yapılan ekmekler göze çarpmaktadır. Ünye'ye dair seyahat ve yemek konulu blog yazılarında, televizyon programlarında şehrin temsili mutfağı hakkında bilgi sahibi olunmaktadır. Ünye'nin meşhur yemekleri bir gezi sitesinde (URL 1) şöyle sıralanmıştır: Ünye

pidesi, Ünye lokumu, sırgan çorbası, bölceli pancar, hamsili pilav, pancar sarması, melevcan kavurması, sütlücan kavurması, galdirik (kandilik) otu kavurması, fasulye turşusu, turşu kavurması. Ünye Turizm Danışma Bürosu tarafından hazırlanan yöresel lezzetlere ait tanıtım yazısında, açıklayıcı bilgiler verilerek bir sınıflandırma yapılmıştır.

“Ünye mutfağı, tarihsel gelişim sürecinde alınan göçler, yörede yaşayan insanların örf adetleri, gelenek ve göreneklere ile zenginlik kazanmıştır. Özellikle Gürcü yemekleri ile Ünye mutfağı çok gelişmiştir. Ünye mutfağına balık ve sebze yemekleri, turşu kavurmaları, doğada kendiliğinden yetişen yöreye özgü bitkilerden yapılan yemekler, hamur işleri ve evde açılan özellikle fındıkla yapılan tatlılar hakimdir.”

Yemeklerin türüne göre yapılan sınıflandırma ise şu şekildedir: Çorbalar, pancar, ısırgan, kabak, beyaz mısır, balık ve gendeme çorbası; etli yemekler, yahni, keşkek, pancar döşemesi, zetiyanı, Gürcü kavurması, Akkuş kuru fasulyesi; zeytinyağlı yemekler, pancar (kara lahana) diblesi, fasulye turşusu diblesi, fırın fasulyesi kavurması, galdirik kavurması, kabak kabuğu kavurması, hoşkırın kavurması, melocan diblesi, melocan (diken ucu) kavurması, pezik (pazı) kavurması, mantar (tirit) kavurması, sakarca kayganası, sakarca mıhlaması, top köfteli pezik (pazı) yoğurtlaması, uçkur kabak kavurması, uçkur kabak yoğurtlaması, löbye, kabak kayganası; hamur işleri, yağlı(pide), su böreği, kuru yufka böreği, fındıklı ballı kuru yufka böreği, bileki ekmeği, mısır ekmeği, mısır unu yağlaşı, nemüslü börek ve yarımca börek; tatlılar, ev baklavası, fındıklı burma tatlısı, aşure, balkabağı tatlısı, fındıklı un helvası, pekmez yağlaşı tatlısı, papa (siyah üzüm), dut pekmezi, incir reçeli, çilek (dağ çileği) reçeli, ceviz helvası, yufka tatlısı, ekmekek tatlısı, Ünye lokumu; turşu kavurmaları, fasulye turşusu, salatalık turşusu kaldirik, kiraz, tahnal, karalahana, fasulye, biber, patlıcan, erik, mısır, acur ve zeytin turşusu, kelem lahana turşusu kavurması, fasulye turşusu kavurması, salatalık turşusu kavurması, kiraz turşusu kavurması, karışık turşu kavurması (URL 2).

Yukarıda sıralanan yemekler kuşaktan kuşağa aktarılması ve malzemelerin kaynağının yerel nitelik göstermesi bakımından Ünye'nin geleneksel mutfağını oluşturmaktadır. Burada bahsi geçen yemekler kadınlar tarafından kuşaktan kuşağa aktararak bugüne ulaşabilmiştir. Yemeklerin (pide hariç) hemen hemen hepsi ev içi mutfak üretimine aittir. Görüşme yapılan birinci ve ikinci kuşak kadınların hepsi Ünye'ye dair belirttikleri yemekleri yapabildiklerini söylemişlerdir. Üçüncü kuşaktan kadınların çoğunda ise bu yemeklere dair bilgi, sadece birer Ünyeli olarak damak tatlarında yer almaktadır. Birinci ve ikinci kuşak kadınlar bu anlamda geleneksel mutfak bilgisinin taşıyıcıları niteliğindedir ve böylece topluluk kimliğinin yeniden üretim sürecinin öznesidirler. Kadınların yeniden üretim sürecindeki başat konuları, mutfak kültürünün geleneksel olarak aktarımının kilit noktasıdır. “Bireylere kimlik ve devamlılık duygusu” verdiği, “paylaşılan deneyim ve ortak bellek” olduğu, “bizi biz” yaptığı söylenerek kuşaktan kuşağa aktarılması gerektiğinin altı çizilen gelenek, çoğunlukla kadınlarla özdeşleştirilir (Gürçayır, 2013: 49). Buradan hareketle pek çok katmanı barındıran mutfak kültürünün, bir topluluktaki sürdürülebilirliği için kadınların yeniden üretim sürecine dâhil olması gerektiğini belirtmek gerekir. Ünye'de geleneksel toplum yaşantısı içinde hayatlarındaki en önemli geçiş dönemi evlilik ve annelik olarak tespit edilen birinci ve ikinci kuşak kadınların topluluğun mutfak kültürünün devamlılığını sağladığını söylemek mümkündür.

Bugün köylü pazarcılardan, marketlerden elde edilen yukarıdaki yemekleri meydana getiren gıda maddeleri üretim süreçleri yakın bir zamana kadar kadınlar tarafından yapılmaktadır. Özellikle birinci kuşağın kendi çocukluk dönemlerine, anne ya da kayınvalidelerinin mutfakla olan ilişkilerine dair anlatımlarında kadınların eve bazı gıda maddelerini doğrudan sağlayan kişiler olduğu görülür. Bu kişilerden biri olan Seniha Hanım'ın (84) köydeki yaşantısı, çocukluk, gençlik ve gelinlik dönemlerini oluşturur. Ünye merkezle ulaşım bakımından çok sıkıntısı olmayan bir köyde doğup büyüyen ve aynı köye gelin giden Seniha Hanım'ın (84) buradaki yaşantıya dair verdiği bilgiler dönemin köy yaşantısındaki üretim ve kadın ilişkisini görebilmek açısından önemlidir:

“Sabahları çökelek yağlaması yerdik. Kaymak, peynirler. Böyle bidonlarla. Kendi annem yapardı peyniri. Olsa da yesem. Bu peynir mi kız. Domates filan mis gibi olurdu bahçeden. Ünye'de domates ne arıyordu çarşıda. Bahçede fasulye, domates, salatalık... Bu oda kadar benim bahçem vardı. Birazcık büyük. Bana ait. Kız kardeşimin de vardı. Onu kazardık sadece hark yapardık.” (Seniha Hanım, 84).

Sadece köylerde değil şehir merkezindeki geleneksel konut mimarisinin verdiği imkânla, kent merkezinde de kadınların ailenin gıda ihtiyacını karşılayacak kadar hane odaklı bahçecilik yaptığı görülür. Daha çok birinci ve ikinci kuşak kentli Ünyelilerin yaşadığı bu evler, geniş aile türünü barındırabilecek, bahçeli, çok katlı müstakil yapılardır. Bugün sokak aralarında tek tük kalan şehir merkezindeki bu evler, köyden şehre gelin gelmiş kadınların ve doğma büyüme şehirli olan kadınların tarımsal üretime çok uzun yıllar şehir merkezinde devam etmesine imkân sağlamıştır. Leman Hanım (80), köyde sürdürdüğü hayatına evlendikten sonra Ünye'nin merkezinde ve eski mahallelerinden biri olan Ortayılmazlar Mahallesi'nde devam etmiştir. Hâlen gelin geldiği evde oturan Leman Hanım (80), evin yakınında bulunan bahçelerine köyde büyüttüğü her şeyi ektiğini ve orada evin ihtiyaç duyduğu sebzeleri yetiştirdiğini belirtir. Bugün Leman Hanım'ın (80) ekip biçtiği yerde apartman bulunmaktadır. Bu arsanın yaklaşık 15 yıl öncesine denk gelen satışına kadar, Leman Hanım (80) burayı ekip biçtiğini belirtir. Bu mahallede bulunan pek çok evin de bahçeli olduğunu ve bu şekilde ekilip biçildiği bilgisini verir. Birinci kuşaktan kadınların yemeğin topraktan sofraya her türlü aşamasında üretici konumda olmalarını sağlayan bu mekân kullanımları, onlara hiç şüphesiz ki aile içerisinde bir güç sağlamıştır. Sadece sebze yetiştiriciliği değil yine hane odaklı hayvancılığın da yapıldığı tespit edilmiştir. Seniha Hanım (84), kayınvalidesinin hep *dışarı işini* yaptığını belirtirken hayvan bakımından bahsetmektedir. Mehtap Hanım (72) da hem annesinin hem de babaannesinin Ünye merkezde bulunan evlerinin bahçesinde küçük bahçe işleri yaptığını ve hayvan baktığını belirtmiştir. Evin dışı açılan alanı olan bahçeler, evin sınır alanıdır. Bu alanda kadınlar evin mutfağı için üretim sağlar ve bu üretim genellikle evin yaşlısı tarafından sürdürülmekte ve sonraki kuşağa da bu büyükler tarafından aktarılmaktadır. Bunlar, toprağın hangi dönem ekilmesi gerektiği, tohumluk mısır, fasulyenin nasıl ayıklanması gerektiği gibi bilgilerdir. Ataerki toplum yaşantısında bu bilginin yani çoğunlukla otoritesi kabul edilen yaşlı kadınların söylediği ve bildiği her şeyin aile içerisinde bir değeri vardır (Kaplan, 2008: 80-81). Ünye'de görüşülen birinci ve ikinci kuşak kadınlar genelde yaşlı kadın otoritesinin kabul edildiği ailelerde yaşamışlardır. Bu yüzden Ünye'de tüketilen sebzelerin özellikle kavurma yöntemiyle pişirilen otların yetiştirilmesine ve toplanmasına dair geleneksel bilgi birinci ve ikinci kuşakta bulunurken, üçüncü kuşak bu konuya oldukça yabancıdır. Çünkü görüşmelerden anlaşıldığı üzere yaşlı otoritesinin değer gördüğü bir arada yaşanan hem evde hem de eve bağlı bağ bahçe işlerinde yaşa ve cinsiyete göre iş bölümünün yapıldığı geleneksel aile yapısı, ikinci kuşakla birlikte çözülmeye başlamıştır.

Bu çözülmeki en önemli etkenin, şehirleşme ve onun aile yapısına olan etkisi olduğu söylenebilir. Bu şehirleşme hem köylerden şehir merkezine olan göçlerle hem de şehir merkezinin dönüşümüyle şekillenmiştir. Kentleşmenin her iki biçiminde de önemli olan nokta toprak kullanımındaki dönüşümdür. Çağlar Keyder ve Zafer Yenal, toprağın metalaşmasının tarımın dönüşümündeki belirleyiciliğine dikkat çekerler. Onların verdiği bilgiye göre tarım artık toprağın tek olası kullanım şekli değildir. Çiftçi aileler tarafından ekilen ya da köy topluluğu tarafından geleneksel ve ekstansif hayvan yetiştiriciliği için kullanılan araziler artık fırsat maliyeti hesaplanması gereken birer kaynak olarak değerlendirilmektedir (2018: 84). Böylesi bir kentleşme Ünye'de kentin genişlemesi sonucu, kent içinde kalan köylerin dönüşümünde ve yukarıda da yer verilen kent içinde yapılan hane odaklı küçük bahçecilikte gözlemlenmektedir. Tarımsal üretimdeki bu dönüşüm, bir sürece yayılmış ve farklı kuşaktan kadınların yaşamlarının farklı dönemlerini etkilemiştir.

Ünye'de bazı birinci kuşak ve ikinci kuşak görüşmecilerin çocukluğu ve gençliğinin bir kısmı köyde geçmiştir. Daha sonrasında evlilik yoluyla ya da evin babasının köyden şehir merkezine kayan iş değişimiyle Ünye merkezde bir yaşam sürdürülmüştür. Ünye'de kent merkezine kayan yaşantı, Türkiye tarihi içerisinde köyden kente yapılan göç hareketliliği ile uyumlu bir süreci içermektedir. Yapılan çalışmalardan elde edilen bilgilere göre, 1950 öncesi %80'i köylerde yaşayan nüfus, geçimlik tarım ile uğraşmaktaydı. Uzun savaşlardan ve kötü sağlık koşullarından dolayı, özellikle erkek emeğinin kıt olduğu bu dönem, Deniz Kandiyoti'nin klasik ataerki düzen olarak nitelendirdiği üç kuşağın bir arada yaşadığı, kararların yaşlılar tarafından verildiği, doğurganlığın önemsendiği düzenin etkili olduğu dönemdir (Özbay, 2019: 163). Ferhunde Özbay'dan özetlenecek olursa; cinsiyet ayrımı temeline dayanan bu düzende, bireylerin statü kazanması yaşlanma ile gerçekleşmektedir. Aile içindeki egemenlik ilişkileri, yaş ve cinsiyet eksenlidir ve böylesi bir yapıda erkeğin kadına egemenliği doğa gereği kabul edilmiş ve sorgulanmayan bir durumdur. Yaşa bağlı olan egemenlik ise yaştan bağımsız olarak yetişkin olmakla ilgilidir. Bir kişinin daha doğrusu kadının

yetişkin kabul edilmesi, doğurganlığına bağlıdır. Yaşı küçük olsa da evlenip çocuk sahibi olanlar artık yetişkindir. Aile içinde üretim ve yeniden üretim faaliyetleri bu düzen içinde iş birliği ve iş bölümünü gerektirir. Kadınlar da aile içi üretime doğrudan katılım sağlar. Erkeklerin de üretim ve yeniden üretim sürecinde sorumlulukları bulunmaktadır. Bu dönemde üretim ve yeniden üretim faaliyetleri, erkekler ve kadınlar için çok belirgin bir şekilde ayrılmamıştır. Ancak kadınların iş yükleri, evin dışında tarla, hayvan, bağ-bahçe; ev içinde yemek hazırlama, yorgan yastık gibi ev eşyalarını üretme, çocuk doğurup bakma, evdeki yaşlı ya da hasta bakımı gibi çok daha fazla ve çeşitlidir (2019: 163-164). Bunun yanında 1950 sonrası köylü nüfusunda kente yönelik hızlı bir geçişin varlığı dikkat çekmektedir. Bu dönemi, genel anlamda Türkiye’de sanayi odaklı kalkınma stratejisinden tarımsal üretimin kapitalistleşmesine dayanan bir stratejiye geçiş dönemi olarak değerlendiren Sinan Yıldırım, bu dönemde ortaya çıkan “küçük köylülüğün” kırdan kente göçün beşerî altyapısını oluşturduğunu belirtir (2015: 542). Küçük köylülük, köydeki tarımsal üretimin kentte yaşam kurmak için gerekli sermayeyi sağlaması olarak açıklanabilir. 1950 sonrası yaşanan göç dalgasında büyük kentlere göçen insanların kır yoksullarından oluşmadığı, mülksüz bir göç yaşanmadığı belirtilmektedir (Özbay, 2019; Yıldırım, 2015). İç göç meselesi daha çok büyük kentlere yapılan göçler üzerinden ele alınmış olsa da süreç bulunulan köyün en yakınındaki kente yapılan göçler için de benzerlik gösterir. Seniha Hanım (84), kendisi çocukken şu an fındıklık olan bahçelerinde mısır, buğday, fasulye yetiştiği bilgisini vermektedir. Görüşmecinin köydeki tarımsal üretime dair aşağıda verdiği bilgilerden Yıldırım’ın bahsettiği küçük köylülüğün Ünye’nin köylerinden merkezine gerçekleşen göç hareketliliğinde, şehirde yaşam kurmak için gerekli olan ekonomik sermayenin kaynağı olduğu görülmektedir:

“Eskiden o yerlerde fındık yoktu. Orada mısır, fasulye büyüyordu. Fındık dikilmişti. Bir tek o elmalık dediğimiz yerde vardı fındık. Fındıklar böyle hep yerlerde. İmam yeri denilen yer o da benim nişanlığım zamanda dikildi. Onun yanında foru vardı. O da erkek kardeşimin doğduğu sene dikildi. Çarşıdan et alınırdı, pirinç alınırdı çuvalla. Kasap Fehmi vardı. Heybe ile o zaman heybe vardı atın üstünde, onun gözlerine konulur, gelirdi. Hamsi zamanı hamsi gelirdi. Balık zamanı balık gelirdi. Babam getirirdi.”

Bu açıklamadan anlaşılacağı üzere fındık tarımının yanında hanenin hemen hemen tüm ihtiyaçları tarımsal üretime bağlı olarak gerçekleşmektedir. Ancak fındığın ihracat ürünü olması ve bol kazanç sağlaması, diğer ürünlere yönelik yapılan tarımı azaltmıştır. Fındığın ticari bir ürün olarak yetiştirilerek ondan kazanç elde edilmesi köydeki mülkiyetin yanında kentte de mülk edinme ve sonrasında bu mülkte yaşama olanağı sunmuştur. Bunun zamana yayılan bir süreç olduğunu göz önünde bulundurarak sürecin nihayetinde Ünye merkezdeki şehirleşmenin artması ve köylerdeki tarımsal üretimin (fındık dışındaki) azalmasıyla sonuçlandığı söylenebilir. Kırdan kente göçün geleneksel yaşamın her alanında pek çok etkisi vardır. Yukarıda çok kısa bir şekilde özetlenen süreçte kadınların uğraşlarının da değiştiğini söylemek mümkündür. Ancak Özbay bu anlamdaki en büyük değişimin erkeklerin uğraşlarında olduğunu belirtir. Bu uğraş değişimi, erkeklerde babanın otoritesinden çıkarak, babanın yönettiği ekonomik uğraştan başka bir uğraş edinmeyle açıklanmaktadır (2019: 165). Ünye’de de özellikle ikinci kuşak kadınların kocaları vasıtasıyla kendilerine ait evlere sahip olduğu ve yaşlı otoritesinden büyük ölçüde sıyrıldıklarını söylemek mümkündür. Yani dış dünyayla evin bağlantısını sağlayan erkeğin uğraşı evin içindeki yaşantıyı doğrudan etkilemiştir.

Ancak mutfak kültürüne dair bilgi ve sorumlulukların ikinci kuşak görüşmeler tarafından da devam ettirilmektedir. Bununla birlikte birinci kuşağa göre beslenmesi gereken hane nüfusunda bir azalma olduğu ve gelişen mutfak teknolojileri ve kitle iletişim araçlarının yaygınlığı ile mutfaka dair bilgileri çeşitlenmiştir. Diğer yandan gerçek anlamda ev hanımlığının da ikinci kuşakla birlikte gerçekleştiğini söylemek mümkündür. “Ev kadınlığı”, kadınların “doğal” eğilimleri ve özelliklerine bağlansa da, tarihsel bir konumdur. Kapitalist üretim ilişkilerinin gelişmesi ve yaygınlaşması ile birlikte ev ile iş yerinin ayrılması, evin ekonominin dışında bir “yer” hâline gelişi, ekonomi ile ilişkilendirildiğinde de ancak tüketicilik konumu atfedilmesi, son yüz elli- iki yüz yıllık tarihin bir görüngüsüdür (Bora, 2019:59). Ev ve iş yeri ayrışmasında, evi geçindirecek işin evden uzakta ve evin erkeği tarafından yürütüldüğü düşünüldüğünde, kadın da sadece kendi evinden sorumlu kılınmıştır. Üçüncü kuşak görüşmeciler ise ne büyükannelerinin ne de annelerinin yaptıkları işlerle meşgul olmuşlar, onlara sadece okul ve derslerine dair bir sorumluluk yüklenmiştir. Üçüncü kuşak görüşmecilerden okul, dershane, kurs üçgeni içinde geçen

sorumluluklarının sonucunda bir meslek sahibi olmaları beklenmiştir. Bu anlamda mutfakta asıl çözümlenin en çok üçüncü kuşak kadınlarda görüldüğünü söylemek mümkündür. Görüşmecilerden 11 kişi üçüncü kuşaktır. Bu gruptaki kadınların çok büyük kısmının Ünye'nin mutfak kültürüne dair anlatımları daha çok bir katılımcı olarak yer aldıkları sofraya deneyimlerine dayanmaktadır. Mutfak kültürünün içinde eylem hâlinde çok gözlem yapan edilgen kişi konumundadırlar. Bu kadınların çoğu üniversite mezunu ve aldıkları eğitim aracılığıyla uzmanlaştıkları meslekleri icra etmektedir. İki kişi hariç profesyonel olarak kabul edilen işlerde çalışan bir anneye sahip değildir. Bu sebeple bu kadınların kendi kuşaklarından önceki kadınlarla aralarında ev ve ev işlerine dair sorumluluk konusunda farklılıklar mevcuttur. Üçüncü kuşak kadınlar, artık tamamen erkek dünyası olarak görülen dünyanın, dışarının içerisinde ve evle ilişkili işleri kadınların doğasına bağlayan düşünceyi sorgulayabilecek bir eğitim sermayesine sahiplerdir. Üçüncü kuşak görüşmecilerin kendilerinden önceki kuşaklarla temel farklılığını Şeyda Hanım'ın (30) annesi ve kendi arasındaki farklılık üzerine yaptığı yorumdan anlamak mümkündür:

“Bence o jenerasyona bu yemek yapmak, ev işleri yapmak yüklenmiş toplumsal olarak ama biz mesela istemediğimizde yapmıyoruz ya da hani bugün de işte atıyorum çorba yemek ve pilav olmak zorunda değil atıyorum sadece çorba salata var bugün filan. O genişliğimiz var mesela ama bizim evde asla pilavsız sofraya oturulmaz. Salata olmadan asla oturulmaz. İşte yazın çoban, kışın otlu filan. Babamın bir şey demesine gerek yok annemde bir alışkanlık, illa yapacak.”

Üçüncü kuşak diğer görüşmecilerin çoğu da evde sadece kendilerinin sorumlu olduğu bir mutfak işinden bahsetmemektedirler. Bu durumda üçüncü kuşak kadınlara bu sorumluluktan sıyrın bazı değişimlerin olduğunu söylemek mümkündür. Aşağıdaki tabloda görüldüğü üzere üçüncü kuşak kadınların çoğu yüksek öğrenim görerek bir meslek edinmiştir. Burada birinci ve ikinci kuşak kadınların elinde çok bulunmayan ekonomik özgürlüğü ve kamusal alanda evdışı faaliyetlerle var olabilen bir üçüncü kuşak kadın grubu vardır. Genel olarak kendileri mutfağa girse de eşlerinin de yemek yapabildiğini ya da günlük yemek yapma zorunluluklarının olmadığını ve dışarıdan yemek söylemenin de günlük beslenme düzenleri içerisinde olduğu bilgisini vermektedirler. Kamusal alanda var olmanın, çalışma hayatına katılımın kadınların maruz kaldıkları baskı için tek kurtuluş reçetesi olmadığını bir kenara koyarak bunun en azından ev içinde kadınların karar alma mekanizmasında söz sahibi olmalarına ve kadınların sorumluluğundaki iş yükünün azalmasına imkân verdiğini söylemek mümkündür. Bu sebeple mutfakla ilişkilene açısından ataerki baskı ve ev merkezli benlik anlatısı daha çok birinci ve ikinci kuşaktan kadınların anlatımlarında rastlanmaktadır. Çalışmada da bu başlıklar altında daha çok bu iki kuşaktan kadınların anlatımlarına odaklanılacaktır.

Mutfaktaki Ataerki

Kadınlar ataerki baskıya hem özel hem de kamusal olarak belirlenen ev-içi ve ev dışı alanlarda maruz kalır. Bu sebeple evin içi de dışı da bir baskı alanıdır. Bu baskıyla ilk olarak doğduğumuz, içinde büyüdüğümüz ev ve aile yaşantısında karşılaşırız. “Evimiz bizim dünya köşemizdir. Bizim ilk evrenimizdir. Gerçek bir kozmosdur” (Bora, 2009: 63). Bu anlamda evin, kadınlığın ve pek çok şeyin kurucu unsuru olduğu açıktır. “Ev kimliğin inşa edildiği bir mekândır. Bununla birlikte kendisi de bir inşa eyleminin sonucudur. Bu inşa eylemi, Heidegger gibi sapına kadar erkek olan filozoflar tarafından insan türüne, ama insanın da erkek cinsine özgü bir şey olarak görülmüştür” (Bora, 2009: 64). Evin maddi varlığına sahip olan erkek, evin içinde de sahip olmanın gücüyle yer almaktadır. Bu anlamda kadınlığı ve kadınlığa dair alanları bu gücün varlığıyla ele almak gerekir.

Ataerki/patriyarka feminist anlamıyla, erkeklerin iktidarı elinde tuttıkları bir toplumsal formasyonu ya da erkek iktidarına karşılık gelir (Delphy, 2015: 245). Foucault'ya göre egemen iktidarın uzunca bir süre ayırıcı özelliklerini oluşturan ayrıcalıklardan biri, yaşam ve ölüm üzerindeki haktı. Bu da biçimsel olarak Romalı aile reisine çocuklarının ve kölelerinin yaşamını “kullanabilme” hakkını veren eski “patria potestas”tan türemiştir; baba onlara yaşamlarını “vermiştir”, geri alabilir. Ona göre geçmişte iktidarın bu tasarruf hakkı Batı'da klasik çağdan bu yana derin bir dönüşümle boyun eğdirdikleri güçleri kışkırtma, güçlendirme, denetleme, gözetleme, çoğaltma ve düzenleme işlevlerine sahip olan parçalar içinde bir parça hâline; üretmeye ve düzenlemeye yönelik bir iktidara dönüşür (2018: 96-97). İster eski ister güncel bir söylem olarak iktidar, denetler ve pek çok konuda hâlâ tasarruf hakkına sahiptir. Geleneksel kültürde gündelik yaşamın anlam üretme merkezlerinden

biri olan ev (Bora, 2009: 72) de bu anlamda iktidar mekanizmasının en küçük birimi olarak yer alır. Babanın yaşam üzerindeki egemenliği, evin yeme-içme düzenine kadar sirayet eder. Birçok toplumda ve kültürde besinin ana finansörü erkektir ve bu da erkeklerin karar noktasında var olduklarını gösterir (Nahya, 2017: 28). Tencerede hangi yemeğin kaynayacağı, bu yemeğin hangi gıdalardan meydana geleceği, yemeğin ev halkına düşen payına karar verme yetkisi genelde babanıdır. Sofradaki aksaklıktan da bu sebeple hesap sorma hakkı babanıdır.

Ünye’de birinci ve ikinci kuşak kadınlar ataerkil baskının genel olarak mutfakta pişen yemeğin içeriğinin belirlenmesinde, yemeklere verilen onayda, yiyeceklerin dağılımında, sofradaki hiyerarşik düzende ortaya çıktığını belirtmişlerdir.

Ataerkil baskının özellikle birinci ve ikinci kuşaktan kadınların gündelik hayatını tamamen düzenlediğini söylemek mümkün. Görüşmelerde kadınlar eşlerinin bardağa su bile doldurmadığını belirtmişlerdir. Bu sebeple kadının evdekileri ve kocayı doyurma sorumluluğu sadece gündelik yemek üretimini değil buna bağlı hizmetleri de içermektedir. Günün menüsü babanın yediklerine/yemekten hoşlandıklarına göre değişmektedir. Erkek sofraya neyin konulacağına dair birincil derecede söz hakkına sahiptir.

“Bizim evin yemek düzeni babamın zamanındaki ile şu anda farklı. Babamın zamanında gün aşırı balık oluyordu. Muhakkak gün aşırı balık yenirdi. Balık olmazsa et yemeği olurdu. Ondan sonra, babamdan sonra balık çok aza düştü. Şimdi ayda bir ayda iki yer olduk. Sakatatlar öyle. Yani sebze pişmezdi bizde ya balık ya et olurdu. Bunun yanında pilav, yoğurt. Yoğurt mutlaka olacak bizde yoğurt yoksa komşudan alınacak. Babam masadan kalkmazdı, sofrayı başına geçirirdi insanın böyleydi. Annem hışır oluyordu. Bir gün tuttu soğanı az dedi çarptı tencereyi bir tarafa. Alacan o tencereyi kafasına geçireceksin ikinciye yapabiliyor mu?” (Ayşegül Hanım, 51)

Bazı evlerde kadınların yaşadığı bu şiddet, yemek yaparken kaygı duymalarına, evin yemek düzeninde erkeğin belirleyici önceliği, kadınların günlük olarak sınanmalarına neden olmaktadır.

Kadınlar sadece kocalarına göre değil kocalarının aile üyelerine göre de menü belirlemek durumunda kalmışlardır. Telviye Hanım (63), eşi, kayınvalidesi, kayını ve eltisi ile bir süre birlikte oturduklarını, yapılan yemeklerin de eşi ve ailesine göre şekillendiğini belirtir: “(...) sürekli kavurma, fasulye, pirinçli et, pirinçli tavuk, zeti, pancar, palöbye. Zaten yemek kocamın isteğine göre pişerdi. Kara fasulyeyi çok severdi. Ben hiç sevmem. Yapıyordum ama onu sevmiyordum. Her gün mısır ekmeği pişerdi tava dayanmıyordu. O ekmeğe mutlaka pişecek.” Birinci ve ikinci nesilde kayınvalide ve kayınpeder ya da eşin evlenmemiş kız/erkek kardeşiyle birlikte yaşamak çok olağan bir durumdur. Bu durumda da ataerkil baskı sadece tek bir kişi ya da cinsiyetle kurulmamıştır. Evde yaşı büyük kadınların kendilerini ev işlerinden çektikleri ve erkekler gibi verilen hizmetten yararlandıkları görülmektedir. Kalabalık bir evde büyüyen Emine Hanım (58), evde yemek üzerinden oluşan hiyerarşiye dair şu bilgileri verir:

“Benim çocukluğumda dedem vardı, babaannem vardı ve rahmetli babamın amcasının kızı halam vardı. Genelde hep bizdeydi. En çok uğraşılan yemek etti. Çünkü etçilerdi. Salı ve Cuma akşamı muhakkak bir tepsi et gelirdi. Mümkün değil gelmemesi çünkü babaannem etsiz durmazdı. Mesela Çarşamba günü sepetle evin eksileri gelirdi ki o didiklerdi sepeti ne çıkacak et çıkacak mı diye. O kadar etçiydi. Muhakkak o gelirdi sarma, köfte yapılırdı. İstersen yapma! (...) Babaanneme öğlene verdiğini akşama verdiysen Allah muhafaza. Dedem varken daha küçüktüm. Evimizin içi çok kaynıyordu çok kaynayan (kalabalık) bir evde büyüdüm. Gürültü çoktu yani. Her gece bizim eve toplanılırdı. Büyükler hep bizdeydi. Küçüktüm ama dedemi hatırlıyorum köyde sucuğu kendine has mendilinde. Közde kızartırdı. (...). Ocağın dibinde közde kahvesi vardı. Kahve yapardı. Lüksiyeti severdi, öyle hatırlıyorum. Kendine kendi yapıyordu. Kendine özel sen de kokla verirse verir.”

Erkek kontrolündeki gıda paylaşımında, yiyecekler erkeklere gerekli ve kadınlara ya da çocuklara yeterli görülenler olarak ikili bir tasnife sahiptir. Böylece yiyecekler kültürel olarak belli kalıplar çerçevesinde cinsiyetlendirilir. Carol J. Adams, bu ayrımı et ve erkeklik ve de bununla doğrudan iktidar olma ile ilişki kurarak açıklar. “İktidar sahibi insanlar hep et yemişlerdir” der ve kadınların ve de işçi sınıfının ikinci sınıf vatandaşlar olarak görüldüğünü ve bu yüzden de ikinci sınıf sayılan yemekleri yediklerini belirtir. Et yiyen toplumlar, yiyecek seçimleriyle erkek kimliği kazanır ve ete dair öğretiler bu

bağlantıyı yürekten destekler” (2017: 76-77). Emine Hanım’ın yukarıda vermiş olduğu bilgilerde dedenin kendine ait ve lüks olarak kabul edilen yiyeceğinin paylaşımını eğer isterse yaptığı belirtilmiştir. Ataerkillik bu anlamda bir keyfiliğe denk düşmektedir. Hayati Beşirli, Thorstein Veblen’in *Aylak Sınıfın Teorisi* çalışmasından yararlanarak ataerki düzenindeki beslenme pratiğinin erkeklere tanıdığı ayrıcalığı şöyle açıklar: “Ataerki düzen boyunca bu lükslerin tüketimi erkeklere ait olmuştur. Pahalı sefahat belirleyicilerinin üstünlük statüsü işaretleri olarak kabul görmesi kültürün oldukça erken aşamalarındadır. Bu toplumlarda toplumsal saygınlığı kontrol eder. Lük tüketim efendi olmanın bir işaretidir. Köle ile efendi arasındaki fark tüketilenle ölçülmektedir” (2012:18). Lüks olarak görülen besinler erkeklikle ve onun gücüyle ilişkilendirilir. Genel olarak besinlere eril veya dişil anlamlar yakıştırılması, sıklıkla “güç merkezli” anlayışlardan kaynaklanır. Buna göre “güçlü” besinler erilliği ve erkeklerin ihtiyacını temsil ederken, “zayıf besinler” de dişiliği ve kadınların ihtiyaçlarını temsil eder (Beardsworth-Keil, 2011: 92). Yukarıda evdeki yemek düzenini belirleyen ve kendinden yaşça küçükler karşısında ev içinde hiyerarşi kuran evin yaşlı kadını babaannenin de etle ilişkilendirilmesi, iktidarını pekiştiren bir durum olarak değerlendirilebilir. Yaşlı kadın, yaşından kaynaklı otorite sayesinde erkeklige özgü keyfilikten yararlanabilmektedir.

Bitki kelimesi kadınların edilgenliğine eşanlamlıymış gibi kullanılır çünkü kadınların bitkiler gibi olduğu varsayılır. Hegel bunu açıkça belirtir. Erkekler ve kadınlar arasındaki fark, hayvanlarla bitkiler arasındakine benzer. Erkekler nasıl hayvanlara karşılık geliyorsa, kadınlar da bitkilere denk düşerler çünkü kadınların gelişimi daha uysaldır (Adams, 2017: 77,93). Ünye’nin mutfak kültüründe daha önce de yer verildiği üzere Karadeniz mutfağının genel bir özelliği olarak çeşitli otların varlığı dikkat çekmektedir. Görüşmecilerin çoğu otlardan yapılan yemeklerin genellikle eşlerinin ve erkek çocuklarının yemediğini, bu otları kendileri için ya da kendi aralarında düzenledikleri oturmalarında yaptıklarını belirtmişlerdir. Bu durum otların kadın tüketimine yönelik bir mutfak anlayışına karşılık geldiğini gösterir. Hegel’in zayıflık olarak belirttiği kadın ve bitki arasındaki ilişki, burada görüldüğü üzere bir topluluğun beslenme kültürünün temsil gücüne sahiptir.

Ünye’de ataerkillik birinci kuşak kadınların yaşamında sofranın paylaşımında da kendini göstermiştir. Örneğin Aysen Hanım (77), mutfak kültürüne dair bilgi verirken çocukluk dönemindeki geleneksel kadın erkek ilişkilerini de ortaya koymaktadır. “Babam mutfağa girmez, babama ayrı hizmet edilirdi. Babamın önüne ayrı sofraya gelirdi. Onun pilavı olurdu her akşam. Babam özel yerd. (...) kardeşlerim filan biz bir masada yerdik. Babam sedirlerimiz vardı sedirin üstünde oturur bağdaş, önüne de sinisi konur tabii öyle. Eski erkekler... Annem tabii bizle yerd.” diyerek bundan yaklaşık 70 sene öncesinin geleneksel sofraya adabına, hiyerarşisine yönelik bilgi vermektedir. Bugün görüşülen üçüncü kuşak için bu sahne sadece dönem dizilerinden izleyebilecekleri, kendi hayatlarından çok başka bir dünyanın sahnesi gibi gelse de iki kuşak önce yaşayan büyükanneleri ya da dedelerinin yaşantılarının bir parçasını bu hiyerarşik düzenler şekillendirmiştir. Bu hiyerarşik düzen eski derecesinde devam etmese de erkeğin öncelikli durumu benimsenmiş kültürel kodlar olarak devamlılığını korumaktadır.

Bugün sofrada baba ve evin diğer üyelerinin ayrışması söz konusu olmasa da baba, eve geldiğinde sofraya kurulmasını evdeki kadınlardan beklemektedir. Buna ek olarak eğer evin hem kız hem de erkek çocuğu varsa, bu görev kız çocuğundan beklenmektedir. Aile içerisinde bir şekilde devam eden bu tür erkek cinsiyetinin öncelikli durumu, toplumsal uygulamalarda da kendini göstermektedir. Ünye’de düğün ve cenazelerde aile ve çok yakın arkadaş grupları dışında katılım gösteren erkekler ve kadınlar genel olarak ayrı alanlarda yer alırlar. Bu insan yaşamının iki önemli evresinde yapılan geçiş dönemi ritüellerinde, erkeklerin karnının doyurulması önceliklidir. Önce onlara sofraya kurulur. Bu sofraya gelecek yemekleri kadınlar yapar, sofrayı kadınlar kurar ve kaldırır. Telaşlı kadın kalabalığından böylesine günlerde en çok duyulan cümle “beylerin yemek işi bitti mi?”dir. Erkeklerin yemek işi yani karınlarının doyurulması bittikten sonra da kadınlar ya ayak üstü ya da toplanmış sofrayı kendileri için tekrar özenle kurmayıp geçitirerek karınlarını doyururlar. Lefebvre’nin (2013: 57), modernitenin doğrusal zaman algısının karşısına yerleştiği ve onun “gündelik hayat” kavramı üzerinden ele aldığı, geleneksel yaşamın zaman anlayışı olan döngüsel zamanın hâlâ ısrarla devam eden kısmını oluşturur bu günler. Geleneksel yemek kültürü ve geleneksel cinsiyet rolleri bu döngüsel zamanların içinde ısrarla devam etmektedir. Çocukluktan yetişkinliğe, yetişkinlikten yaşlılığa geçişin önemli aşamaları olan doğum, düğün, ölüm gibi geçiş dönemi uygulamalarını, bayram

zamanlarını bu döngüsellik içinde ele almak mümkündür. Lefebvre'nin parçalanarak devam ettiğini söylediği bu döngüsel zamanda parçalanarak ve etkisi azalarak devam eden ataerkilliğin izini görmek de mümkündür.

Bugün farklı bir erkeklik ve kadınlık durumu görüşmeciler tarafından sıkça dile getirilmektedir. Yukarıda tasvir edilen aile yapılarındaki değişimler, erkekliği ve kadınlığı dönüştürmüştür. Evde yapılacak işin hiç bitmeden sürüp gittiği evlerin varlığı, birinci ve ikinci nesilde oldukça yaygındır. Ancak ikinci nesilden itibaren çocukların büyümesi, erkeklerin (oğulların) ayrı işler kurması ya da ayrı evlere ihtiyaç duymaları kadınların da kendilerine ait bir ev kurmasına vesile olmuştur. Kadınların erkekler aracılığı ile hareket alanları genişlemiştir. Ancak kadınlar her zaman için kendi şartları içerisinde kendilerine ait bir alan yaratma peşinde, kendilerine dair daha iyi şartlar üzerine düşünmüşlerdir. Yukarıdaki anlatılara göre birinci ve ikinci kuşak kadınların önemli bir kısmı için evin sınırlandırıcı baskıcı bir alan olduğu ve burada genel olarak ataerkil baskıya maruz kaldıkları görülmektedir. Kadınların söylediklerine bakılacak olursa Beauvoir'ın "anlık erkek" olarak gördüğü yemek pişirmek belki de bunu bile gerçekleştirmekten uzaktır. Ancak birinci ve ikinci kuşak kadınların mutfakla ilgili başka anlatıları da mevcuttur. Elleri arzu edilen imkânlar olmasa da kendilerini çevreleyen ataerkinin oluşturduğu şartlar içinde mutfak beceriyle direniş stratejileri uygulamışlardır. Kadınların kendi şartları içerisinde belli direniş stratejileri uygulamalarını Kandiyoti "ataerkil pazarlık" olarak kavramsallaştırır. Kandiyoti, yaygınlığı yadsınamayacak erkek egemenliği kavramından tamamen vazgeçilemeyeceğini ifade ederek onun aldığı farklı biçimleri daha hassas bir şekilde anlamak için "ataerkil pazarlık" kavramını ortaya atar. Bu kavramı şu mantığa dayandırır: "Kadınların haklarını savunmak için benimsedikleri yollar bir ölçüde içinde buldukları sistemin mantığıyla açıklanabilirdi. Bütün egemenlik sistemlerinde olduğu gibi erkek egemenlik sistemlerinin de hem koruyucu hem baskıcı öğeleri vardır ve her sistem içinde kadınların da kendi güç ve özerklik kaynakları mevcuttur" (2015: 15). Kadınların eve ve evdeki en görünür iş olan mutfak işlerine olan hakimiyetlerini-ataerkil baskının pek tabii ki bu alanda da var olduğunu bir yanda tutarak- güçlü oldukları, direniş stratejileri geliştirdikleri ve öznelliklerini ortaya koyabilecekleri alanlar olarak ele almak mümkündür.

Kadının Yaratıcılık ve Direniş Alanı Olan Mutfakta "Ben" Anlatısı

Kadınların mutfaktaki konumuna dair iki farklı yaklaşım mevcuttur. Bunlardan ilki kadınlar evde "meşgul olurken" kamusal alanda "sessiz kalırlar". Bu görüşte yemek yapmak diğer ev işleri gibi kadınları kontrol eder. Ancak diğer bir düşünceye göre kadınların yemek pişirmesi, farklı özgürlük alanları yaratmaktadır. Beslenme uzmanı olan Annie Houck Laousan'a göre dinlemek istemeyen toplumlarda yemek, kadınlara "söz" söyleme hakkı verir. Tarifler, mutfak sohbetleri, anılar ve yemek kitapları, deneyimlerini, tercihlerini, gözlemlerini ve arzularını iletmek için tatmin edici yollar sunar (Balesco, 2008: 16). Bu sebeple mutfak aynı zamanda kadınların kendilerini güçlü ve görünür kılabilirdikleri bir alandır.

Mutfak ve güç arasındaki ilişki Carole Counihan tarafından toplumsal ve bireysel olmak üzere iki ayrı açıdan değerlendirilir. Bunlardan birincisi, önceki başlıklardaki analizlerde yer alan, toplumun temel kaynak olarak gıdaya erişimleri ve bu gıdaları kontrol etmeleri yoluyla erkeklere ve kadınlara paylaştırılan veya bundan yoksun bırakılan güçtür. Buna göre erkeklerin ve kadınların yiyecek üretme, sağlama, dağıtma ve tüketme becerileri, güçlerinin önemli bir ölçüsüdür. Bu yetenek, kültürlerine, sınıflarına ve aile örgütlenmelerine ve toplumlarının genel ekonomik yapısına göre değişir. Counihan ikinci olarak gücün bireysel tarafına odaklanır. Bireysel gücün anlamı erkeklerin ve kadınların yemekle ilişkisinin ve anlamlarının değerli bir benlik duygusuna katkıda bulunup bulunmadığıyla ilgilidir. Erkeklerin ve kadınların bedenleri hakkındaki tutumları, yeme arzusunun meşruiyeti ve yaptıkları yemek işlerinin önemi, benlik bilinçlerinin onaylayıp onaylamadığını ortaya koyar (2005: 1-2).

Ünye'de kadınlar, geleneksel ataerkil yaşam içinde, yukarıda yer alan sınırlılıklara rağmen mutfakta "ben"lik anlatıları içinde merkezi bir konuma yerleştirirler. Özellikle de ataerkil baskıya en çok ve yoğun bir şekilde maruz kalmış olan kadınlarda mutfak kendilerini tanımladıkları bir alandır. Çelişkili bir durum olarak görülse de kadınlar öznelliklerini, sahip olabilmeleri en mümkün şey olan aile/yuva ve de buradaki üretim ile açıklarlar. Beauvoir'ın kadınların yeryüzündeki payı olarak belirttiği yuva, kadın için toplumsal değerinin ve en gizli doğrusunun simgesidir. Ona göre kadın,

yuvasına ev işi ile sahip olur. Yardımcı tutsa bile, elini hamura sokuşu da bundandır. Beauvoir'a göre kadın toplumsal doğrulanışını, evinin yönetiminden alır; görevi, aynı zamanda beslenmeye, giysilere ve genel çerçeve içerisinde aileye dayanan topluma göz kulak olmaktır. Böylece, o da kendini bir etkinlik biçiminde gerçekleştirmiş olmaktadır. Ancak Beauvoir, bu etkinlik biçimlerinin kadını içkinliğinden kurtarmadığını belirtir (2010: 49-50). Kadın kurtuluşunun evin sınırlarının ne tarafında olduğu, feminist teorinin en çok kafa yorduğu konulardan biridir. Bunun genel geçer bir cevabı da yok gibi. Ancak yine de bu içkin alanlarda kadınların, kendilerine alan açma ve kendilerini güçlü kılma çabası gösterdikleri söylenebilir. Bu çabanın kadınların benlik algılarına doğrudan etkisi vardır.

“Benlik kavramı en yalın anlatımıyla, kişinin başkalarıyla etkileşim sürecinde edindiği izlenimler ve çıkarsamalardan yola çıkarak kendisini nasıl algıladığı, nasıl tanımladığıdır. Toplumsallaşma sürecinin bir parçası olan benlik kavramının gelişim sürecinde birey, toplumun beklentileri doğrultusunda, aile içi ilişkilerin niteliği ve niceliğine bağlı olarak belirli bir kimlik kazanır, yerini ve yönünü belirler” (Dedeşayır, 2010: 159).

Mutfak, Şengül İnce'ye göre, ev içinde hem tüketerek hem de tüketirken üretmek bireyselleşmeyi sağlayan ve bireyselleşme yoluyla elde edilen farklılığı başkalarına da göstermeye imkân veren bir mekândır. “Dolayısıyla kadınlar mekân tasarımından masasına, beyaz eşyasından yemek tabaklarına ve elbette pişirdiği yemeğe ve masa düzenine kadar mutfağı, kim olduklarını ve beğenilerini başkalarına göstermek için bir araç olarak kullanabilirler” (2015: 141). Kadınların mutfağa dair uğraşları, buradaki sorumlulukları, buraya dair anlatılarını biçimlendirir ve bu anlatıların içinde çok güçlü benlik algılarını görmek mümkündür. Bu anlamda Giard'ın belirttiği gibi kadınların, “(...) rollerini ve yeteneklerini kendilerinin nasıl tasvir ettiği, kendi becerilerine ilgi gösterip göstermedikleri ve yapılması gereken bir işi yapmak konusunda onları kişisel bir tarz bulmaya hangi gizli kibrin ittiği onlardan, yalnızca onlardan öğrenilebilir” (2015: 193). Onlara kulak kabartıldığında, kendilerine ne gibi olanaklar yarattıklarını ve bu yaratım sürecinde kendilerini nasıl gördükleri anlaşılacaktır.

Kayınvalide ve kayınpeder ile aynı evde yaşamış, 4 çocuk büyütmüş, büyüklerin gözetimi altında evi çekip çevirmiş olan birinci kuşak görüşmecilerden Seniha Hanım (84), “Bir yere gitme gelme hep bunların gözünde... Ben ablama yardıma gidiyorum, çamaşıra gidiyorum diye çantama ayakkabımı atar giderdim. Bir şey sezdiklerinde insanın burnundan getirirlerdi. Ben de gizli giderdim.” İfadeleri kadınların kendilerine içkin alanlarda verdiği mücadelenin göstergesi olarak okunabilir. Bu örnekte Scott'un kamusal ve gizli senaryo olarak adlandırdığı iktidar ve güçsüzler arasındaki söylem alanına dair tespitlerini görmek mümkündür. Scott'a göre “köleler ve serfler normal olarak tabiiyetlerinin koşullarına açık açık itiraz etmeye cesaret edemezler. Bununla birlikte perde arkasında, iktidar ilişkilerinin resmi senaryosuna sahne arkası muhalefetin dile getirilebildiği toplumsal bir alanı yaratmaları ve savunmaları muhtemeldir” (2018: 120). Seniha Hanım (84), aile içerisindeki ataerkiye karşı akrabalığa dayanan toplumsal ilişkilerin dokunulmazlığını kullanarak bu kısıtlamayı lehine çevirmiş, kendisine çizilen sınırı bir direniş stratejisi olarak kullandığı yalanla genişletmiştir.

Seniha Hanım (84), yemek konusundaki becerisini kadınlığa yüklenen sorumluluklar ve gelin gittiği evin yemeğe dair zorlu beğenileri üzerinden anlatır: “Üç günde makarna keserdim. Üç günde... üç günde! Taze aha bu masaya buraya koyardım. Kaynıma burada masa kurardım mutfak sıcak diye odun ateşi yanıyor diye. Ama adam beni görüyordu. Ben onun hiç bana sert baktığını görmezdim.”

Buradan anlaşılacağı üzere, kötü bir bakışa maruz kalmamak işlerin en nizami şekilde sürdürülebilmesine bağlıdır. Scott, “bir kölenin şiddet içerikli muamele görmeyecek kadar şanslı olabileceğini ancak bunların onun da başına gelebileceğini kesin olarak bilmesi, tüm ilişkiyi istila eder” der. Böylesine büyük ölçekli tahakküm yapılarında tabii konumda olanlar hâkim olanın dolaysız denetiminin dışında oldukça geniş bir toplumsal varoluşa sahiptirler yine de (2018: 20). Bu anlamda mutfak kadınların gözlerden uzak kalabildiği ancak onları aile ve toplum içinde görünür kılan varoluşsal bir alan olarak değerlendirilebilir. Kişi sahnede oynadığı tiplere göre bir anlatı kurar ve kendisini gözetleyen onayla bir tamamlanmışlık duygusuna kapılır. Bu sebeple kadınların benlik anlatıları onları gözetleyen tepkisine göre şekillenmekte ve değişkenlik

göstermektedir. Diğer yandan da kadınlar bu alanda “üç günde bol miktarda makarna kesmeleri” gibi becerilerle kendilerini vazgeçilmez kılmışlardır.

Mutfaktaki “ben” olarak kastedilen şeyin birçok yapıyı içinde barındırdığını görmek mümkündür. Ünye’deki kadınlar kendilerini erkeklerin dışındaki konumuna göre evde konumlandırırlar. Bu anlamda benlik biraz da erkeğin zıttı olanda kurulur. Eşlerinin yemek becerisi ya da mutfağa girip girmediklerine dair soru sorulduğunda, onların bu konudaki yabancılıklarına ve beceriksizliklerine işaret edilir. Anlatımların çoğunda “*Tabağı bardağı nereden alacağını bilmez*” (Saniye Hanım, 81) gibi ifadelerle mutfağa yabancı kalan eşlerin karşısında kadınlar mutfakta bulunur. Bu alana sahip çıkılır. Erkekler burada kadınlar gibi hareket edemez. Onlar gibi pişiremez, beceremezler. İnce, mutfağı kadının kalesi olarak değerlendirir. Yabancılar (kadın /erkek) kadar evdeki erkeklerin de kendiliğinden gelişen sınırlı girişi, kadınların burayı daha özgür ve kendilerine ait mahrem bir alan olarak kurgulamalarını sağlar (2015: 141). Görüşme yapılan birinci ve ikinci kuşak kadınlar, temizlik için gündelikçi olsa da, mutfaklarını asla birine emanet etmediklerini belirtir ve “mutfak bana ait” gibi ifadelerle evlerinde sadece onlara ait olarak gördükleri bir alanı imlerler. Ayşen Hanım (77), eşinin aslında kahvaltı öğününü çok sevdiğini, bu yüzden hazırlamaya da hevesli olduğunu ancak “*Benim istediğim gibi olmadığı için pek sokmuyorum. Onun el becerisi yok*” demektedir. Buradan yola çıkarak erkeklerin giremediği, girse de çıkartıldığı, erkeğin sahibi olduğu evde erkek dışı bir alan olarak mutfak, kadınlar için benliğin anlatımında “beceri” merkezi olarak yer almıştır.

Öte yandan Bora, öznellik algısının, kendini kendi içinde değil, muhakkak bir başkası üzerinden tarif edilen bir şey olduğunu- bu başkasının da kadınlar için erkekler olduğu kadar, (...) daha fazla, hem cinsleri olduğunu belirtir. “Feminist yazında 1980'lere kadar ‘kadın’ tarifine dayanak oluşturan orta sınıf kadınlığı da böyledir- kendini erkeğe göre, ama daha da fazla, kendine benzemeyen başka kadınlara göre, ‘o olmayan’ olarak tarif eder: Cahil/egitimli, pis/temiz, yaşlı/genç, çirkin/güzel, yoksul/zengin gibi ikilikler içinde kavrar” (2018: 23). Yapılan görüşmelerde de bu durum barizdir. Kadınlar özellikle mutfak, el işi, ev işi gibi kadınlığa özgü kabul edilmiş alanlarda kendi becerilerine dair anlatımları, örtük bir şekilde başka kadınlarla yapılan karşılaştırmalar üzerine kurarlar. Bu karşılaştırmalar genellikle diğer kadınlarla karşılaşılan adına “gün” dedikleri kadın oturmaları üzerinden yapılmıştır. Akraba günü, komşu günü, altın günü, paralı ya da parasız gün olarak belirttikleri bu günlerde kadınlar, haftada, ayda belli bir gün sözleşerek evlerde oturma yaparlar. Bu oturumlar kadınların evin dışında gündelik zamanın döngüsünden çıktıkları özel bir zamanı ifade eder. Bu özel zamanda hem ev sahibi hem de misafir olarak sergilenen performans, kişilerin toplum içerisindeki itibarını onaylama işlevi göstermektedir. Emine Hanım (58), kendi genç kızlığındaki günleri şöyle anlatır:

“Kadınlar günü ama nasıldı biliyor musun aha bu saatlerde (saat 2 gibi) herkes işini gücünü yapardı, banyolarını yapardı, şu saatlerde şu sokak akın akın mis gibi annelerimiz ve onlar gelirlerdi servis yapardık. Şimdi onu yiyeyim bunu yiyeyim dalma yoktu. Eğer biri geliyorsa iki çeşit yiyorlardı, eğer (başka) biri geliyorsa hemen kalkarlardı, ona yer verirler başka güne giderlerdi. Bir gün içinde 3 gün de oluyordu. Çok enteresan şimdi nerde 10 çeşit yapıyor, onuna da hücum var, o zaman yoktu. Mesela bu oda dolu üç kişi geldi, oradaki kalkardı her şeyi yemezdi. Şey yapılırdı sonra, cevizli kurabiye ana madde kek, lokum, poğaçaya hepsi yapılmıyordu bir ayda. Dolma sonra çıktı, pilav filan o zaman yoktu. O zamanda kula kumaşlar denirdi Nihat Dönmez vardı dikerdi. Güzel eşarplar, kadınlarımız mis gibilerdi. Dışları grand tuvalet, soyunuyorlardı, içleri de öyle. Mısırlı kazaklar filan öyle o zaman etekler.”

Bu anlatımda, oturumların tam bir sergileme alanı gibi işlediği görülmektedir. Bugüne özel giyilen kıyafetler, bugüne özel pişen yemekler bu serginin birer unsuru, kadınların kendilerini bir ifade etme biçimidir. Aslı Büyükokutan günün kadınlar için işlevini, sosyal hayatta çok fazla yer almayan kadınların kabuklarından çıkabilme imkânı tanınması olarak açıklar (2012:127). Ünye’de görüşülen birinci ve ikinci kuşaktan kadınlar için de bu durum geçerlidir.

Birinci kuşak kadınlar için gündelik tüketimi oldukça yoğun olan yemeklerin dışında bir yemeği misafire sunmak, geleneksel olan zamanın dışına çıkmak anlamına gelir. Mutfakta yeni bir şeyler denemek için bu günler oldukça işlevseldir.

“Öyle haberli misafirlere çok şey yapardım. Bir tane Leman Cılızoğlu bir şeyin kitabını aldım. Onu da işte hoşuma gidiyordu öyle şeyler öğrenmek. Gazozlu keki oradan öğrendim, değişik şeyleri seviyordum. Misafir gelince değişik bir şeyler yapmayı seviyordum. Hâlâ komşumuzun kızı Emine söyler. ‘Okuldan çıkıyordum anneme inşallah sende oturma olsa da ben de gitsem’ dermiş. Gelirdim diyor, senin patismanyaların, yaş pastaların, sandviçlerin. Çok hoşuna gidermiş.” (Leman Hanım, 80)

Birinci kuşaktan Leman Hanım’ın (80), bu dönemde misafirlerine yaptığı ikramların mutfaka karşı olan öğrenme ve merak duygusuyla ilintili olduğu söylenebilir. Ayrıca onun mutfakta ataerki baskıyı oldukça yoğun bir şekilde hissetmesine rağmen buradaki üretimden ve kendisine alan açmaktan vazgeçmemiş olması da önemli bir noktadır. Leman Hanım (80), mutfakta yaptığı yeniliklere karşı olumlu geribildirimler almış ve bu geri bildirimler de mutfakta kendisini yeterli gören bir benlik algısı oluşturmaya katkı sağlamıştır. Sonuç olarak, “bireyin önemseydiği kişilerin onun için ne düşündükleri benlik kavramındaki kritik bir roldür” (Dedehayır, 2010:162).

Bununla birlikte kadınlar olumlu geri dönüşlerle mutfakta edindikleri özgüven duygusuyla, ev içi emeklerini, ücretli emek hâline getirebilmişler bu da onları ataerki baskı karşısında güçlü kılmıştır. Bu kadınlardan olan Ayşegül Hanım ve annesi Leman Hanım (80), su böreği ve tatlılarının (baklava ve kıvrıma) kendi çevrelerinde çok beğenilmesi üzerine, ailenin yaşadığı ekonomik sıkıntının etkisiyle, yaklaşık 20 yıl önce ev-içi üretimlerini ev dışına ücretli bir hizmet olarak sunmuşlar ve hâlihazırda bulunan talebi de karşılamışlardır. Zamanla düğünlere Gürcü kavurması, cenazelere pilav ve helva yapımı, biber tuzu ve dağ çileği reçeli üretmeye başlamışlardır. Ataerki baskının, psikolojik şiddetin oldukça yoğun yaşandığı bir evde büyüyen Ayşegül Hanım (51), olmasına rağmen ev içi uğraşını ekonomik bir uğraş hâline getirdikten sonra, ailenin ekonomisinde söz sahipliğini bu baskıya karşı kullanmıştır: “Babama karşı saygınlığımı arttırdı arttırmaz mı, mümkün mü olmaması, borçlar ödeniyor. Onun sinirinde bir değişiklik olmadı. Ama ben birazcık kafa kaldırmaya başladım. Tınmadı ama sonra tınmak zorunda kaldı yani roller değişmeye başladı.” Ev içi üretimlerini, ücretli iş hâline getiren diğer kadınlarla da yapılan görüşmelerde kadınların kendilerini var etme stratejisini ya da başka bir ifadeyle yaptıkları işlere görünürlük kazandırdıklarını görmek mümkündür.

Sonuç

Kadınların “ben” olarak ortaya koydukları her türlü anlatı hem güçlü oldukları alanı hem de bu gücü ele geçirdikleri geleneksel yapıları işaret etmektedir. Güçlü olunan alan, genel olarak mutfak işleri olarak belirtilmiştir. Ancak mutfakta sadece yemek yapmak değil iyi, güzel, özenli, yaratıcı, yenilikçi yemek yapmak bu alandaki gücün ve becerinin göstergesidir. Mutfaktaki becerileriyle kendilerini vazgeçilmez kılma gayesi birinci ve ikinci kuşak kadınların bu alanda “ben” olarak bir varoluş sergilemelerine imkân sağlamıştır. Kadın emeğinin görünmez olduğu bir toplumsal yapıdaki bu çaba tek başına bir direniş stratejisidir. Bu stratejiyi ortaya çıkaran şartlarda aile yaşantısı içerisinde fazla sayıdaki ataerki otoritenin varlığı, eğitim ve ev dışı çalışma hayatından yoksunlukla karşılanmaktadır. Bu kuşağın kendisinden önceki kuşakla aralarında yaşayış biçimi olarak ciddi bir kuşak farklılığı yoktur. Bir önceki kuşağın görgüsünü, bilgisini ve geleneksel değerlerini büyük ölçüde sorgulamadan kabul etmektedir. Bu durumda bu kuşağın verdiği mücadeleyi, uyguladığı stratejiyi var olan durumlarını bireysel olarak biraz olsun iyileştirme çabası olarak görmek mümkündür.

Diğer yandan üçüncü kuşak kadınlar için yemek yapmak, mutfakla kurulan ilişki benlik anlatılarında yer almamaktadır. Aşağıda yer alan tabloda görüldüğü üzere üçüncü kuşak kadınların eğitim olanaklarından faydalanarak meslek sahibi olmaları, onları geleneksel aile ilişkilerden ve de bu ilişkiler içerisinde aktarım ortamı bulan geleneklerle mesafelenmelerini olanaklı kılmıştır. Bu mesafe, onların evlerinde yemek yapmadıklarını göstermez. Ancak mutfak işlerine dair zorunlu bir sorumluluk ilişkisi kurulması bugün birinci ve ikinci kuşağa göre oldukça azdır. Görüşülen üçüncü kuşak tüm kadınlar, ekonomik özgürlüğü olmayanlar dahi kendilerine yemek yapma üzerinden kurulan bir baskıdan bahsetmemektedirler. Birinci ve ikinci kuşak kadınların mutfak kültürüne dair aşamalarda gösterdikleri meziyetlerle kazandıkları ayrıcalıklı konumlara üçüncü kuşağın ihtiyaç duymadığı görülmüştür. Bu da geleneksel cinsiyet rollerine geleneksel yaşam biçimleri içinde ihtiyaç duyulduğunu göstermektedir.

Kaynaklar

- ADAMS, C.J. (2017). *Etin Cinsel Politikası*. (Çev.: Güray Tezcan ve Mehmet Emin Boyacıoğlu), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- BEARDSWORTH, A. ve KEIL, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi*, (Çev.: Abdülbaki Dede), Ankara: Phoneix Yayınları.
- BEAUVOIR, S. (1993). *İkinci Cins-Genç Kızlık Çağı*. (Çev.: Bertan Onaran), İstanbul: Payel Yayınevi.
- BEAUVOIR, S. (2010). *İkinci Cins II (Evlilik Çağı)*. (Çev.: Bertan Onaran), İstanbul: Payel Yayınevi.
- BELASCO, W. (2008). *Food: The key concepts*. Oxford: Berg Publishers.
- BEŞİRLİ, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- BORA, A. (2009). “Rüyası Ömrümüzün Çünkü Eşyaya Siner”. *Cins Cins Mekân*. (Der.: Ayten Alkan), 63-76, İstanbul: Varlık Yayınları.
- BORA, A. (2018). *Kadınların Sınıfı*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- BUTLER, J. (2018). *Cinsiyet Belası*. (Çev.: Başak Ertür), İstanbul: Metis Yayınları.
- BÜYÜKOKUTAN, D.A. (2012). “Geleneksel Altın Günlerine Halk Bilimsel Bir Yaklaşım: Muğla Örneği”. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, S.14, 117-133.
- CHARLES, N. ve KERR, M. (1988). *Women, food, families*. Manchester: Manchester University Press.
- COUNİHAN, C. M. (2005). “Food and Gender: Identity and Power”. *Food and Gender: Identity and Power*. (Ed.: C. M. Counihan, S. L. Kaplan), 1-9, Amsterdam: Harwood Academic Publishers.
- DEDEHAYIR, H. (2010). “Mekânlar, İlişkiler ve Duygularını İşe Koşan Kadınlar”. *Kadın ve Mekân*. (Der.: Ayşen Akpınar vd.), 158-184, İstanbul: Turkuvaz Kitap.
- DELPHY, C. (2015). “Patriyarka Teorileri”. *Eleştirel Feminizm Sözlüğü*. (Haz.: Helena Hırata vd.), (Çev.: Gülnur Acar-Savran), 245-251, Ankara: Dipnot Yayınları.
- FIELDHOUSE, P. (1995). *Food and Nutrition-Customs and culture*. Springer US.
- FOUCAULT, M. (2018). *Cinselliğin Tarihi*. (Çev.: Hülya Uğur Tanrıöver), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- FOUGEYROLLAS-SCHWEBEL, D. (2015). “Ev emeği”. *Eleştirel Feminizm Sözlüğü*. (Haz.: Helena Hırata vd.), (Çev.: Gülnur Acar Savran), 144-149, Ankara: Dipnot Yayınları.
- FURST, E.L. (1997). “Cooking and Femininity”. *Women’s Studies International Forum*. C. 20, S. 3, 441-449.
- GIARD, L. (2009). “Mutfak İşleri”. (Çev.: Çağrı Eroğlu ve Erkan Ataçay), *Gündelik Hayatın Keşfi II*. (Der.: Michel De Certeau vd.), 183-204, İstanbul: Dost Kitabevi.
- GOODE, J. (2005). “Yemek”. (Çev.: Fatih Mormenekşe), *Milli Folklor*, S.67, 172-176.
- GOODY, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. (Çev.: Müge Günay Güran), İstanbul: Pinhan Yayınları.
- GÜRÇAYIR, S. (2013). *Resmî Eğitim Süreçlerinde Gelenek Aktarımı ve Kadın: Ankara ve Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü Örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- İNCE, Ş. (2015). “İki Kadın Bir Mutfak: Kadımlararası İktidar İlişkileri”. *Moment Dergi*, C. 2, S.2, 135-156.
- KEYDER, Ç. Ve YENAL, Z. (2018). *Bildiğimiz Tarımın Sonu*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- LEFEBVRE, H. (2013). *Gündelik Hayatın Eleştirisi II*. (Çev.: Işık Ergüden), İstanbul: Sel Yayınları.

- LONG, L. M. (2009). Foodways. *Encyclopedia of women's folklore and folklife Volume 1: A-L*. (Ed.: Liz Locke vd.), 256-262, Westport: Greenwood Press.
- MACLAGAN, I. (2003). "Bir Yemen Kasabasında Toplumsal Cinsiyetin Sofraya Yansıması". (Çev.: Ülkün Tansel), *Ortaođu Mutlak Kùltürleri*. (Ed. Sami Zubaida- Richard Tapper), 158-173, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- NAHYA, Z. N. (2017). "Toplumsal Cinsiyet ve Beslenme: Toplumun Sofrasında Kadınlar ve Erkeklikler". *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*. S.50, 24-36.
- ÖZBAY, F. (2015). "Kadınların Ev İçi ve Ev Dışı Uğraşlarındaki Değişme". *1980'ler Türkiye'sinde Kadın Bakış Açısından Kadınlar*. (Haz.: şirin Tekeli), 115-139, İstanbul: İletişim Yayınları.
- SCOTT, J.C. (2018). *Tahakküm ve Direniş Sanatları*. (Çev.: Alev Türker), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- SCOTT, J. W. (2013). "Toplumsal Cinsiyet: Faydalı Bir Tarihsel Analiz Kategorisi mi?". *Feminist Tarihin Peşinde*. (Der.: Fahriye Dinçer ve Özlem Aslan), 61-104, İstanbul: bgst yayınları.
- STONE, A. (2019). *Feminist Felsefeye Giriş*. (Çev.: Yonca Cingöz ve Bilge Tanrısever). İstanbul: Otonom Yayınları.
- şİMşEK, B. (2013). "Hikâye Anlattıran, Hikayemi Anlatan, Kendi Hikayesini Yaratan Çember: Dijital Hikâye Anlatımı Atölyesinde Birbirine Karışan Sesler/im", *Sahanın Sesleri*. (Der.: Hakan Ergül), 279-308, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- şİMşEK, B. (2018). *İletişim Çalışmaları Bağlamında Dijital Hikâye Anlatımı, Kavramlar ve Türkiye Deneyimi*. <https://ekitap.alternatifbilisim.org/dijital-hikaye-anlatimi/>
- TSEELON, E. (2002). *Kadınlık Maskesi, Gündelik Hayatta Kadının Sunumu*. (Çev.: Reşide Kekeç), Ankara: Ekin Yayınları.
- URL 1: <https://www.unye.info/unyenin-nesi-meshur/> (Erişim tarihi: 04.07.2022)
- URL2:<https://unyeturizmdanismaburosu.ktb.gov.tr/TR-246933/yoresel-lezzetler.html> (Erişim tarihi: 04.07.2022).

Tablo 1: Görüşmeci Listesi

İsim ¹	Doğum yılı	Doğum yeri	Yaşadığı şehir	Eğitim	Meslek	Medeni hâl	Çocuk sayısı
Yadigar Hanım	1962	Çarşamba	Ünye	Lise	Ev hanımı	Evli	3 kız 1 oğlan
Ayşen Hanım	1945	Kuşça Köyü	Ünye	İlkokul	Ev hanımı	Evli	3 oğlan
Saniye Hanım	1941	Terme	Ünye	Kuran kursu-akşam sanat	Ev hanımı	Evli	2 kız 1 oğlan
Telviye Hanım	1959	Fatsa	Ünye	İlkokul-akşam sanat	Ev hanımı	Dul	3 kız 1 oğlan
Seniha Hanım	1938	Ünye	Ünye	—	Ev hanımı	Evli	1 kız 3 oğlan
Leman Hanım	1942	Ünye	Ünye	İlkokul terk	Ev hanımı	Dul	2 kız 1 oğlan
Huriye Hanım	1945	Ünye	Fatsa	Kuran kursu	Ev hanımı	Evli	1 kız 3 oğlan

Mehtap Hanım	1950	Ünye	Ünye	İlkokul	Ev hanımı	Dul	1 kız 2 oğlan
Melek Hanım	1966	İkizce	Ünye	Orta okul	Ev hanımı	Evli	1 kız 1 oğlan
Nazan Hanım	1976	Ünye	Ünye	Üniversite	Öğretmen	Evli	1 kız 1 oğlan
Hatun Hanım	1976	Yenikent (Tekkiraz)	Ünye	—	Temizlik işçisi	Evli (ayrı yaşıyor)	1 kız 2 oğlan
Emine Hanım	1964	Ünye	Ünye	Lise	Ev hanımı	Bekar	—
Ayşegül Hanım	1971	Ünye	Ünye	Orta okul	Tatlı börek ustası	Bekar	—
Gizem Hanım	1988	Ünye	Ankara	Üniversite	Öğretmen	Evli	1 kız
Günel Hanım	1978	Ünye	Ankara	Üniversite	Ev Hanımı	Evli	3 kız
Esra Hanım	1965	Giresun	Ünye	Üniversite	Sanat kursu sahibi	Evli	1 kız
Meryem Hanım	1989	Ünye	İstanbul	Yüksek Lisans	Özel sektör	Bekar	—
Özge Hanım	1974	Ünye	Ünye	Lise	İşletme sahibi	Evli	2 oğlan 1 kız
Şeyda Hanım	1992	Ünye	Ünye	Yüksek Lisans	Çalışmıyor	Evli	—
Meliha Hanım	1962	Ünye	Ünye	İlkokul	Ev hanımı	Evli	3 oğlan
Gülşah Hanım	1985	Ünye	Ünye	Üniveriste	Öğretmen	Evli	2 oğlan 1 kız
Derya Hanım	1992	İstanbul	Ünye	Üniversite	Ev hanımı	Evli	2 kız
Nurgül Hanım	1987	Ünye	Ünye	Lise	Ev hanımı	Evli	2 kız 1 oğlan

Tablo 2: Hikâye Çemberi Listesi

İsim	Doğum Tarihi	Doğum Yeri	Yaşadığı Şehir	Eğitim	Meslek	Medeni Durumu	Çocuk Sayısı
Ezgi Hanım	1983	Ünye	İstanbul	Yüksek Lisans	Bankacı	Bekar	—
Banu Hanım	1985	Ünye	İstanbul	Üniversite	Diş hekimi	Evli	1 oğlan

Deniz Hanım	1988	Ünye	İstanbul	Üniversite	Bilgisayar Mühendisi	Bekar	—
Zehra Hanım	1984	Ünye	Almanya	Yüksek Lisans	Bilgisayar Mühendis	Bekar	—

¹ Görüşmecilerin hassasiyetlerinden dolayı görüşmeci isimleri değiştirilerek verilmiştir.