



MEKÂN OLARAK MUTFAĞIN SOSYAL KULLANIMI VE MUTFAK PRATİKLERİ: ANKARA ÖRNEĞİ

SOCIAL USE OF KITCHEN AS A SPACE AND KITCHEN PRACTICES: THE CASE OF ANKARA

Ercan GEÇGİN 

Doç. Dr., Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, Genel Sosyoloji ve Metodoloji Ana Bilim Dalı, ercangeccin@ohu.edu.tr

Makale Bilgisi

Türü: Araştırma makalesi
Gönderildiği tarih: 1 Eylül 2021
Kabul edildiği tarih: 22 Kasım 2021
Yayınlanma tarihi: 28 Aralık 2021

Article Info

Type: Research article
Date submitted: 1 September 2021
Date accepted: 22 November 2021
Date published: 28 December 2021

Anahtar Sözcükler

Mutfak Mekânı; Mutfak Pratikleri;
Orta Sınıf; Mutfak Habitusu; Ankara

Keywords

Kitchen Space; Kitchen Practices;
Middle Class; Kitchen Habitus;
Ankara

DOI

10.33171/dtcfjournal.2021.61.2.23

Öz

Ankara'da orta sınıfa mensup olup mutfağı aktif olarak kullanan 23 kişi (21 kadın, 2 erkek) ile derinlemesine görüşmelere dayalı şekilde, 2019 yılında gerçekleştirilen bu araştırma, mekân olarak mutfağın sosyal kullanımına ve mutfakta gerçekleştirilen pratikleri anlamaya yöneliktir. Görüşmecilerin mutfağı kullanmalarına, deneyimlemelerine ve onu anlamlandırma biçimlerine göre üç kategori ortaya konulmuştur: Mutfağı olumlayanlar, mutfağı olumsuzlayanlar ve mutfağa göreli bakanlar. İlk kategoridekiler, mutfak işlerini sevmekte ve mutfakta huzur bulmaktadırlar. İkinci gruptakiler mutfak işlerini zorunluluktan yaptıklarını; üçüncü kategoridekiler ise göreli durumlarda mutfak işlerinden keyif aldıklarını ifade etmişlerdir. Kullanıcıların çoğunluğu için mutfak, birincil ihtiyaçların etrafında örülen sosyal ilişkilerin mekânına, başka bir ifadeyle yaşam ortamına dönüşmüştür. Kullanıcıların küçüklüklerinden itibaren öğrenip içselleştirdikleri davranış örüntüleri onların mutfak habitusunu oluşturmaktadır. Bu habituslar kullanıcıların hem kendi hem de başkalarının mutfaklarında sergiledikleri kalıp davranışlar ile mutfak düzenliliklerinden meydana gelmektedir. Düzenlilikler, kullanıcılar tarafından mutfakta içe dönük ve dışa dönük şekilde örgütlenmekte, kendine has ritimle tekrarlanmaktadır. Düzenlikle, kullanıcıların sergiledikleri pratiklerin doğrusal tekrarlarıyla her mutfağın bir gramerinin olduğu söylenebilir. Sosyal kullanımının artmasıyla birlikte mutfak hem bellek mekânına hem de bireylerin kimlik performanslarını sergiledikleri tiyatro-mutfak statüsüne dönüşmektedir. Ayrıca çalışmada, mutfağın sosyal kullanımında önemli değişimlerin yaşandığı da keşfedilmiş; söz gelimi kadınla özdeşleştirilen mutfak imajının giderek parçalanmakta olduğu bulgusu bunlardan biri olmuştur.

Abstract

This study is a field study based on in-depth interviews conducted in Ankara with 23 people (21 women, 2 men) who belong to the middle class and actively use the kitchen. The research conducted in 2019 focuses on the social use of the kitchen as a space and understanding the practices carried out in the kitchen. We divided kitchen users into three categories according to the way they use, experience and make sense of the kitchen: Those who approach kitchen positively, those who approach the kitchen negatively and those who approach it relatively. Those in the first category love kitchen work and restful in the kitchen. Those in the second category stated that they did kitchen work out of necessity, and those in the third category said that they enjoyed kitchen work in relative situations. For the majority of users, the kitchen has turned into a living environment or organization of social relations built around primary needs. Behaviour patterns that kitchen users learn and internalize from their childhood constitute their kitchen habitus. These habitus consist of some stereotypical behaviours and kitchen layout that the users exhibit both in their own kitchens and in the kitchens of others. The order of the kitchen is organized by the users in an introverted and extroverted way and repeated in its own rhythms. Every kitchen has a grammar formed by the regularity of the users and the linear repetition of their kitchen practices. The increased social use of the kitchen is transforming it into both a place of memory and a theatrical-kitchen status where individuals perform their identity performances. Significant changes have been discovered in the social use of the kitchen, and the fact that the image of the kitchen, which is identified with women, is being disintegrated has been one of these determinations.

Giriş

'Ev', yalnızca fiziksel mekânın ötesinde, insanın kendini evcilleştirme tarihinin sosyal ortamlarından biridir. Keza ev, toplumsal hayatın kültürel birikimlerinin bir uğrağı; inşa edilmiş anlam şemalarının, aidiyetlik biçimlerinin, bireysel ve kolektif kimlikler ile belleklerin üretiminde etkili kültürel örüntülerin mekânıdır.

İnsan, kendi 'yuva'sını değişik kültür örüntülerinde var edebilir ve biçimlendirebilir. Douglas'ın da (1991, s. 289) işaret ettiği gibi yerelleştirilmiş bir fikir olarak evi sabit bir alan şeklinde değil, uzamdaki konumlanışıyla, insanın yaşam alanı haline gelişle birlikte kavramak gerekir. Başka bir ifadeyle ev, kültürel sürekliliğin dinamik alanlarından biridir. Dolayısıyla ev, bireylerin deneyimleriyle, zihinleri ve duygularıyla hissettikleri, onu değiştirdikleri, biçimlendirdikleri, kimliklendirdikleri, mekânsal imgelerinin parçası kıldıkları ve anlamlandırdıkları çok yönlü bir dinamığe sahiptir. Evdeki gündelik yaşamın zaruri uğraklarından ve sosyo-dinamik parçalarından biri de mutfaktır.

Mutfak, sosyal bilimlerde çoğunlukla yiyecek tüketimi, yemek kültürü veya beslenme biçimleri bağlamında (Douglas, 1972; Goody, 2013; Akarçay,2016; Beşirli, 2017) gündeme geldiğinden dolayı 'mutfak kültürü' denildiğinde zihindeki ilk çağrışım da beslenme olabilmektedir. Yiyeceğin üretim, dağıtım ve tüketim süreçlerinin kritik durağını teşkil eden mutfak, beslenmenin sadece tüketimiyle değil, onun etrafındaki mekânsal düzenlenişin, sosyal ilişki ve etkileşimlerin, ekseriyle toplumsal kullanımı ve kültürel örüntülerin birtakım görüngülerini ve yeniden üretimini ifade eder. Sanayinin gelişimi, kapitalizmin ilerlemesi, kentlerin mekânsal ve toplumsal dönüşümü yiyecek tüketimini etkilediği gibi bunun etrafında örülü kültürel haleyi de dönüştürebilmektedir. Birincil ihtiyaç olan gıda tüketimi, giderek akışkan hale gelen ikincil durumlar etrafında yeni anlamlar kazanabilmektedir. Bu bağlamları dikkate almakla birlikte bu çalışmanın temel odağını ise mikro mekân olarak mutfaktaki pratiklerin anlamını kavramak ve mutfağın sosyal kullanımına dair bir fotoğraf ortaya koyabilmek oluşturmaktadır. Zira ev ve evin bölümleri olarak mikro mekânların sosyal kullanımlarında nasıl örüntülerin inşa edildiğine dair çok fazla detaylı sosyolojik betimleme (Türkiye özgülünde) bulunmamaktadır.

Türkiye'de mutfaktaki pratiklere odaklanan çalışmaların sayısı sosyal bilimlerde henüz azdır. Akgökçe'nin (1996), mutfağın tarihsel dönüşümü ekseninde kadının değişen rollerini inceleyen çalışması; yine tarihsel yönden, Yaşın'ın (2000) Türkiye'nin ilk yıllarındaki evin Taylorizm bağlamında rasyonelleşmesine odaklanan ve bu süreçte mutfağın dönüşümünü de anlatan çalışması konuya sistematik

eğilenlerdendir. Karaosmanoğlu ise (2012), mutfak teknolojileri ile toplumsal cinsiyet rolleri arasındaki ilişkiye ve değişime odaklanmıştır. Bunlardan farklı olarak saha araştırmalarına dayalı çalışmalara da rastlamaktayız. Trabzon'daki alt ve orta gelir grubundan kadınların mutfakla ilişkilerini karşılaştırmalı olarak inceleyen Yavuz (2009), mutfaktaki becerilerinin ev kadını olmanın temel vasıflarından sayıldığını, alt gelir grupta yer alanların mutfak işlerini çoğunlukla zorunluluk, orta gelir grubundakilerinse eş ve çocuklarına yönelik sevgi bağının yansımaları şeklinde görme eğiliminde olduklarını keşfetmiştir. Beslenme alışkanlıkları ile mutfak düzenlemeleri arasındaki ilişkiyi Gaziantep örneğinde inceleyen Nahya (2012), zengin menülü misafir ağırlamaya açık geleneksel örüntünün mutfağın düzenlenişinde etkili olduğunu, mutfağın beslenmenin ötesinde, çoklu ihtiyaçlara karşılık geldiğini ortaya koymuştur. İnce'nin (2013; 2014; 2015) Ankara'nın merkez semtlerinde gerçekleştirdiği etnografik araştırmalar da mutfağın kullanımı biçimi ve anlamıyla ilgili önemli bulgular içermektedir. Gündelik hayatın içinde mutfağı ve ona yüklenen sosyal anlamı merkeze alan İnce (2014); kadınların eve yüksek bağlılık gösterdikleri, mutfağı evi yuva yapan ortam, kimlik inşalarının bir parçası, hâkimiyet alanı ve bunun yanı sıra bir araya gelmenin ve sosyalleşmenin de mekânı olarak gördüklerini göstermiştir.

Mutfaktaki faaliyetlerin genelde kadınlar tarafından yapılmasının sosyal ve kültürel bir durumdan kaynaklandığını belirten Giard (2009, s. 184), buradaki etkinliklerin güçlü duygusal yatırımlar olabildiğini ve mutfağın mutluluk, zevk ve keşif alanı olarak sıradan kültürün güçlü yönlerinden birini teşkil ettiğini belirtir. Buradaki pratiklerin farklı toplum kesimlerine özgü birtakım örüntüleri olabilmektedir. Bu noktada gündelik hayatın akışkanlığında sosyal olarak anlamlı ancak çok fazla bilincinde olmadan gerçekleştirdiğimiz faaliyetlere işaret eden ve

sınıfsal çerçeveye 'habitus¹', mutfaktaki örüntüleri açıklamaya yardımcı kavramlardan biri olarak düşünebilir.²

Mekân olarak mutfağın günümüzdeki sosyal kullanımını egemen üretim ve tüketim ilişkilerinden, sınıfsal kompozisyondan, kültürel farklılıklardan, teknik ve diğer toplumsal değişme dinamikleri gibi geniş ölçekli bağlamdan bağımsız düşünülemez. Bu çalışma, belirtilen bu geniş bağlamı da ihmal etmeden ama esas olarak mikro alan olarak mutfak pratiklerini alan araştırması temelinde anlama ve açıklama gayretindedir. Çalışmada, Ankara'da orta sınıf içinde yer alıp aktif mutfak kullanıcılarının mikro mekân olarak mutfaktaki öznel deneyimlerinin nesnelleşmiş boyutları keşfedilmek istenmiştir. Kullanıcılar için mutfağın ve mutfaktaki deneyimlerin anlamı, mutfak pratiklerinin nasıl bir ritme veyahut rejime sahip olduğu ortaya konmak amaçlanmıştır. Dolayısıyla araştırmanın ana eksenini mutfağın sosyal kullanımındaki kültürel örüntüyü açığa çıkarmak ve betimlemek oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda mutfak pratiklerinin kültürel örüntüsünü resmetmeye yardımcı olacağı düşünülen anahtar kavramlardan (ritim, habitus, yaşam ortamı vd.) yeri geldiğinde istifade edilmiş ve bulguların yorumunda işe koşulmuştur.

Makalede, öncelikle mutfağa ve pratiklerine nasıl bakılacağına eğilecek, sonra araştırmanın yöntem ve çalışma grubu hakkında bilgilere yer verilip bulgular kısmında öne çıkan tematikler çerçevesinde betimlemeler, yorumlar ve analizler ortaya konulacaktır.

MUTFAĞI VE MUTFAK PRATİKLERİNİ NASIL KAVRAMALI?

Mekân olarak mutfağın deneyimlenmesine odaklanan bu çalışmada mekân-insan ilişkisini sağlıklı bir zemine oturtabilmek açısından Lefebvre'nin (2014) mekânın üretimi ve ritimanalizi ile Tapie'nin (2018) yaşam ortamı sosyolojisinden yararlanılacaktır. Ayrıca Goffman'ın (2014) gündelik yaşamı teatral sahneye benzeten

¹ Habitusları "kalıcı yatkınlıklar sistemi" olarak tanımlayan Bourdieu (2018:158), kavramı yapılandırıcı yapılar şeklinde, sonuçları bilinçli olarak hedeflemeden, nesnel şekilde "düzenlenmiş" ve "düzenli" olabilecek pratiklerin ve temsillerin üretilmesi ve yapılandırılma ilkesi olarak tarif eder. Habituslar, toplumsal konumlarla (sınıflar) bağlantılı olarak farklılaşmakta ve aynı zamanda farklılaştırıcı olmaktadır. Cinsiyete, yaşa, verimliliğe göre farklılaşan, doğurma biçimlerinden çocuk yetiştirme ve beslenme biçimlerine kadar toplumsal hayatta öğrenilen ve sonraki kuşaklara aktarılan 'bedensel teknikler'in özgül düzenlilikleri (Mauss, 2005), bireylerin davranışlarına yön veren ve içselleştirilmiş görgü kurallarını işaret eden 'adabı muaşeret' (Post, 1922) 'habitus'un doğasını anlamaya yarayan çerçeveler sunar. Keza Elias'ın (2013) davranışların inceltilmesi süreci olarak betimlediği uygarlaşma da bu eksendedir. Daha kapsamlı çerçevede, içselleştirilmiş kabiliyet ve yatkınlıklar düzeni olarak kavradığı 'habitus'u toplumsal sınıfların pratikleri, tercih ve beğenileri üzerinden Fransa örneğinde inceleyen ve sınıfsal farklılıklara göre değişen habitusları alana özgü sermaye kavramlarıyla açımlayan Bourdieu'nün (2015) bu konudaki katkısı da değerlidir.

² Çalışmanın bulgular kısmında kavram 'mutfak habitusu' yönünde inşa edilmeye çalışılacaktır.

dramaturjik yaklaşımı ile mutfak pratiklerinin meydana getirdiği düzenlilik ve 'gramer' de mutfak pratiklerini anlamada devreye sokulacaktır.

Mekân, zaman ve toplum arasındaki ilişkinin epistemolojisini ortaya koyan Lefebvre (2014) mekânı tarihsel üretim tarzlarının karakterlerine göre '*mutlak mekân*', '*kutsal mekân*', '*tarihsel mekân*', '*soyut mekân*', '*çelişkili mekân*' ve '*diferansiyel mekân*' şeklinde kategorikleştirir. Doğal durumdaki mutlak mekânın devlet, siyaset, din ve piyasa gibi mekanizmaların müdahaleci etkisiyle tasarlanan, kutsallaştırılan ve kapitalizme doğru emek-sermaye çelişkilerinin değişen doğasına uygun şekilde soyut mekâna ve uzantısı olan çelişkili mekâna doğru gittiğini savunur. Konu odağımız açısından kapitalist ilişkilerin egemenliğindeki soyut mekânın devamı, niceliksel manipülasyonlara tabi, yani değişim değeri üzerinden niteliksel tarafının zayıflatıldığı ve metalaştırıldığı *çelişkili mekân* (Lefebvre, 2014, s. 353-357) kamusal alan ile özel alan ayırımında, ev içi özel alanın bir bölümünün de bu ekseninde tüketimine ışık tutmaktadır. Bu dönemselleştirmelerin dışında Lefebvre (2014) mekânın deneyimlenişine dair de analitik ayırım ortaya koyarak birbiriyle diyalektik açıdan bağlantılı mekânsal üçlüden (*mekânsal pratik*, *mekân temsili* ve *temsil mekân*) bahseder. *Mekânsal pratik*; fiziksel açıdan ampirik olarak gözlemlenebilir olanın algılanışını, deneyimlenişini; tasarlanan mekân olarak *mekân temsillerinin* ise egemen ekonomi-politik yapıda teknokratların elinden çıkan mantığa karşılık geldiğini belirtir (Lefebvre, 2014, s. 68-70). Yaşanan mekân olarak *temsil mekânı* ise toplumsal hayatın yeraltını, zamanı doğrudan içeren, konut, oda, yatak, meydan gibi eylem ve yaşanan durumların yerlerini kapsayan ve karmaşık sembollerle örülü olanıdır (Lefebvre, 2014, s. 63-71)³.

Mutfaktaki pratiklerin güncel anlamını açıklamada Lefebvre'nin (2018) 'ritimanaliz'i de yol göstericidir. Lefebvre ritmi, müziğin teorikleştirildiği modelden, doğanın işleyişinden, beden ritimlerinden yola çıkarak soyutlar. Ritmi, zaman ve tekrardan ayrı düşünmeyen Lefebvre ritimleri, birbirine diyalektik ilişkiyle bağlı 'döngüsel' ve 'doğrusal' tekrarlar olarak ikiye ayırır. Döngüsel ritimler kozmik olandan, doğadan gelir (günler, geceler, mevsimler, denizin dalgası, gelgitler vb.) doğrusal olanlarsa insan faaliyetleriyle şekillenmişlerdir ve sosyallığın tazyiklerini taşırlar, eylem ve jestlerin monotonluğunu kapsarlar (Lefebvre, 2018, s.32). Bu ayırımı paranın iki yüzü gibi düşünülebilir. Temel fizyolojik ihtiyaçlardan olan yiyeceğin döngüsel yönünün, zaman ve mekân ilişkisi çerçevesinde nasıl bir doğrusal

³ Birbirleriyle kopuk değil, bilakis sürekli etkileşim içinde olan bu üç mekânı analitik ayrımlar olarak görmekle birlikte Avrupa-merkezci bakışın uzantıları olabildiklerini de unutmamak gerekir (Gyulyan, 2014, s. 25).

(sosyal) ritimle dönüştürülerek hayat bulduğunu mutfak pratikleri özelindeki analizde işe koşulabilir.

Yaşam ortamı açısından Tapie (2018, s. 207, s. 216-217), konutun iç mekân örgütlenmesinin çeşitli ihtiyaçlara karşılık gelen işlevlere göre evrim geçirdiğini, mekân düzenlemesinin hem karmaşıklaştığını hem bireyselleştirdiğini belirtir ve 20.yüzyılda, düğüm noktasını oturma odasının oluşturduğu kullanım biçimine göre örgütlenen 'yaşam katı'ndan söz eder. Bundan hareketle, Türkiye'deki makro ve mikro boyuttaki toplumsal değişimlere (geniş aileden çekirdek aileye geçiş gibi) paralel ilerleyen mekânsal değişimlerin mutfağı giderek daha fazla yaşam katının düğüm noktasına doğru ittiği söylenebilir.

Çalışmada 'pratik' sözcüğü, yemek yapmak veya mutfağı düzenlemek gibi davranışların yanı sıra sosyal öğrenme, taklit ile belleği şekillendirmeye yönelik kapsamlı eylemlilikleri ve uygulamaları işaret etmek için kullanılmaktadır. Zira mutfaktaki pratikler; mekânın organizasyonu gibi bireylerin bu mekândaki organizasyonunu ve belleğin organizasyonunu da etkileyen, çeşitli öğrenme biçimleri sayesinde tekrarlanarak zamanla kendine has bir tarza/style dönüşen yordamlar veya habituslar meydana getirebilmektedir. Tekrarlanan pratikler; mutfak kullanıcısının taktik repertuarlarını geliştirebilmektedir. Örneğin yemek yapma tarzı, zaman ve malzeme eksikliği gibi durumlarda ne tür taktikler geliştirmesi gerektiğini bu kabiliyet birikimiyle sağlar. Keza olağanüstü durumlarda buzlukta kısa sürede pişirilecek yedek veya alternatif yemek bulundurmada da söz konusu taktikler arasında sayılabilir. Bütün bu karmaşık süreçlerde mutfak, kişilere özgü pratik rejimlerin inşa edildiği, teknolojik ve diğer gelişmelerle dönüşebildiği, başkalarına aktarılabilirdiği etkileşim mekânı haline gelebilmektedir.

YÖNTEM VE ÇALIŞMA GRUBU HAKKINDA

Mutfaktaki pratiklerini belirli mekân (Ankara), zaman (Temmuz-Ağustos 2019) ve toplumsal kesimle (orta sınıf mutfak kullanıcıları) ile sınırlı çerçevede ele alan bu araştırmada nitel vaka (durum) çalışması deseniyle hareket edilmiştir. Diğer nitel çalışmalar gibi nitel vaka çalışmalarında da olguya dair anlam ve anlayış arayışı esastır ve birincil veri toplama ile analiz aracı araştırmacının kendisidir. Vaka çalışması, metodolojik bir seçim olarak tek bir varlığın, bir olgunun, bir kurumun, bir programın veya özel bir politikanın, yani sınırları olan birimin, başka bir ifadeyle 'sınırlı bir sistemin' derinlemesine betimlenişidir (Merriam, 2018, s. 39-40). Punch'a göre vaka/durum çalışması "temel fikir, bir olayın (veya belki de az sayıda olayın) uygun gelebilecek herhangi bir yöntemle ayrıntılı bir biçimde incelenmesidir" (2014, s. 144).

Durum çalışmasında belirli bir durumun veya olgunun analiz birimi olarak seçilip gerçekleştiği bağlamıyla birlikte yoğun betimlemeler yapılabilmektedir. Belirli bir mekânı, zaman aralığını ve süreci kapsamı dolayısıyla mutfak pratikleri de sınırlı bir sistem olarak vaka/durum olarak görülebilir. Mutfak pratiklerini anlamak, betimlemek ve açıklamak açısından Ankara'nın merkez ilçelerinde ikame edenlerden amaçlı örneklem stratejisine göre (orta sınıf niteliği gösteren) kişiler seçilmeye çalışılmıştır. Sıra dışı bir durumdan ziyade gündelik hayatın olağan seyrinde olup bitenlerin sağduyulu bir şekilde betimlemeyi amaçlamasından ötürü, Patton'ın kategorikleştirmiş olduğu örneklem türlerinden maksimum çeşitliliğe ve 'tipik' olan amaçlı örneklemelere (2002, s. 243) dayalı araştırma yapılmıştır. Araştırmada, olanakların sınırlılığı ölçüsünden orta sınıftan mutfak kullanıcılarının maksimum çeşitliliği temel alındığından dolayı farklı ilçelerde oturanlara tanıdık kişilerden ulaşarak (kartopu tekniğiyle) gidilmek durumunda kalınmıştır. Gelir düzeyinin 5 bin TL ile 15 bin TL arasında olan, yaşam şartları ve sosyo-kültürel sermayesi ile kendisini tanımlama biçimi açısından Türkiye ve Ankara gerçekliğinde orta sınıfta yer alan ve aktif olarak mutfağı kullanan kişiler amaçlı örneklem olarak seçilmiş, kartopu tekniğiyle de kişilerden kişilere gidilmeye çalışılmıştır. Mutfağı aktif olarak kullanan bireylere yönelik amaçlı örneklem seçildiğinden dolayı ilk etapta tanıdık çevreden harekete geçme anlamında bu teknik kullanılmıştır. Araştırmada yarı-yapılandırılmış soru formlarından hareketle bazıları ile yüz yüze (çalıştığı iş yerinde, kafede) bazıları ile internet üzerinden derinlemesine görüşmeler yapılmış, bazılarında gözlemler⁴ de gerçekleştirilmiştir. 21'i kadın, 2'si erkek, toplam 23 kişi ile görüşülmüştür. Örneklem çeşitliliği açısından aktif mutfak kullanıcısı erkeklere ulaşılmaya çalışılsa⁵ da erkek sayısı az kalmış, bu durum araştırmanın sınırlılıklarından birini oluşturmuştur.⁶

Görüşmecilerin yaş, eğitim, medeni durumu, ev sahipliği, meslekleri, kiminle yaşadıkları ve *Bulgular ve Yorum* bölümünde ayrıntılı ele alınan mutfağa yaklaşım⁷ biçimleri Tablo 1'de sunulmuştur. Esas amaç mutfak pratiklerindeki çeşitliliği anlamak olduğu için -Ankara'da orta sınıfla sınırlı olmak üzere- demografik nitelikler

⁴ Gözlemler bazı katılımcıların kahvaltı ve yemek davetlerinde, kendi doğal ortamlarında yapılmıştır.

⁵ Cinsiyete göre farklılığı keşfetmek araştırmanın çıkış noktasını teşkil etmemekle birlikte mutfağın kullanımına dair deneyim çeşitliliğini yakalayabilmek amacıyla erkek kullanıcılar araştırmaya dâhil edilmiş ve bu sayede bazı farklılıklar ve benzerlikler keşfedilebilmiştir.

⁶ Maddi imkânlar ölçüsünde daha kapsamlı kullanıcı kümelerinin örneklemeye dâhil edilmemesi de not edilmesi gereken sınırlılıklar arasındadır.

⁷ Makalenin sınırları ölçüsünde sadece mutfağa bakış tarzı, olumlayıp olumlamadığına göre üçlü sınıflandırmaya gidilmiştir. Nesil ve diğer hususlar dikkate alınmamıştır.

bakımından –ulaşılabilirlik ölçüsünde- farklılıkların temsili ele alınmaya çalışılmıştır. Tablo 1’de, aile ile yaşayıp bekâr olanlar anne babasıyla ikamet edip hane içinde aktif kullananlardır. Evli olup aktif mutfak kullanıcısı olanlar ise eş veya çocuklarla birlikte yaşadıkları not edilmiştir. K1 Mamak’ta, K3, K7 ve K13 Etimesgut’ta, K6 Yenimahalle’de, diğerinin tamamı Çankaya ilçesinde ikamet etmektedir. Ayrıca, çalışma verilerinin 2020 yılı öncesine ait olmasından dolayı etik kurul iznine gerek görülmemiştir.

Tablo 1. Görüşme Yapılan Kişiler Hakkında Bilgiler

Cinsiyeti	Kodu	Yaş	Eğitim	Medeni Durum	Ev Durumu	Meslek	Mutfağa Yaklaşımı	Kiminle Yaşadığı
Kadın	K1	27	Lisansüstü	Bekâr	Kira	Memur	Negatif	Kız Kardeşiyle
Kadın	K2	28	Lisans	Bekâr	Kira	Memur	Pozitif	Yalnız
Kadın	K3	38	Lisans	Evli	Kira	Memur	Negatif	Eşiyle
Kadın	K4	27	Lisans	Bekâr	Kira	Turist Rehberi	Nötr	Aile
Kadın	K5	39	Lisans	Bekâr	Sahibi	Serbest Çalışan	Pozitif	Aile
Kadın	K6	28	Lisans	Bekâr	Sahibi	Memur	Nötr	Aile
Kadın	K7	44	Lise	Evli	Sahibi	Memur	Nötr	Eş ve Çocuk
Kadın	K8	25	Lisansüstü	Bekâr	Sahibi	Memur	Nötr	Aile
Kadın	K9	28	Lisansüstü	Bekâr	Sahibi	Memur	Nötr	Aile
Kadın	K10	37	Lisans	Bekâr	Sahibi	Memur	Pozitif	Aile
Kadın	K11	48	Lisans	Boşanmış	Sahibi	Eczacı	Pozitif	Çocuklarla
Kadın	K12	34	Lisans	Evli	Sahibi	Memur	Pozitif	Eş ve Çocuklar
Kadın	K13	39	Lisans	Evli	Sahibi	Eczacı	Pozitif	Eş ve Çocuklar
Kadın	K14	27	Lisansüstü	Bekâr	Sahibi	Çankaya	Nötr	Aile
Kadın	K15	19	Lise	Bekâr	Sahibi	Çalışmıyor	Pozitif	Aile
Kadın	K16	36	Lisansüstü	Bekâr	Sahibi	Akademisyen	Pozitif	Aile
Kadın	K17	38	Lisans	Bekâr	Kira	Memur	Negatif	Aile
Kadın	K18	53	Lise	Evli	Sahibi	Çalışmıyor	Pozitif	Eş ve Çocuklar
Kadın	K19	34	Lisansüstü	Bekâr	Kira	Akademisyen	Negatif	Aile
Kadın	K20	27	Lisans	Bekâr	Sahibi	Özel Sektör	Pozitif	Aile
Kadın	K21	23	Lisans	Bekâr	Sahibi	Memur	Nötr	Aile
Erkek	E1	28	Lisans	Bekâr	Kira	Öğretmen	Pozitif	Yalnız
Erkek	E2	42	Lisans	Boşanmış	Kira	Öğretmen	Nötr	Yalnız

BULGULAR VE YORUM

Araştırmada, mutfağın mekân olarak kullanımına ve bu kullanımdaki pratiklerin nasıl bir örüntü meydana getirdiğine odaklanıldığı için öncelikle mekânsal boyuta ve mekân olarak mutfağa dair bulgulardan hareket edilecek, daha sonra bazı

tematikler ekseninde alt başlıklar halinde sınıflamalara ve betimlemelere gidilecektir. Betimlemelerde daha önce dile getirilen kavram setleri, yorumlayıcı araçlar olarak kullanılacaktır.

Konutların iç mekân tasarımında, diğer odalar gibi ergonomik, kullanılabilirlik, işlev ve konfor açısından mutfak da giderek daha çok önemsenmektedir. Diğer odalara nazaran mutfağın statüsünün arttığı, görüşmecilerin ev alırken veya kiralarırken mutfağa çok dikkat ettiklerini ifade etmelerinden de çıkarsamak mümkün. Konut yapım tekniklerinin gelişmesi, ısınma gibi sorunların giderilmesi gibi fiziksel konfor ortamlarının artışı, mutfağı yemek yapılan yer olmaktan çıkartıp sosyalleşmenin etkileşim dünyasına dönüşmesini kolaylaştırmaktadır. Türkiye’de genel olarak konut alanlarının çarpık bir gelişim içinde olduğu, bütüncül bir planlamadan ziyade parçalı plan görünümünü egemendir (Alkan ve Uğurlar, 2015:61). Öte yandan konutlarda faydalanılan alanlar ve oda sayısı açısından 102,3 m² ile Türkiye, Avrupa Birliği (AB) ortalaması (96 m²) üzerindedir ve konut kalitesi bakımından alt gelir grubundan orta gelir grubuna doğru bir sosyo-ekonomik gelişim ivmesine sahiptir; ancak konuttan memnuniyet bakımından hala AB gerisindedir (EUROSTAT’ın 2012 verilerinden hareketle; % 33,4’e karşılık Türkiye’de %5,8 düzeyindedir) (Aydın, 2019:298). Ayrıca kısmen de olsa önceki yıllara göre daha kontrollü bir yapılaşma eğilimi görülmektedir. 03.07.2017 tarihinde çıkarılan Planlı Alanlar İmar Yönetmeliği’ne göre yeni konut yapı ünitelerinde mutfak ve yemek pişirme yerlerinde dar kenarının en az 1,50 metre, net alanının ise en az 3,30 m² olması gerektiği belirtilmiştir (30113 Sayılı Resmî Gazete). Görüşme yapılan kişilerin ikamet ettiği konutlar 2017 öncesine ait olmakla birlikte görüşmecilerin konutlarındaki mutfak ölçülerinin 5 m² ile 16 m² arasında değişmektedir. Mutfak tezgâhı, dolaplar, buzdolabı, bulaşık makinesi, masa ve sandalyeler ve diğer araç gereçlerle bu alan daha daralabilmektedir. Konutların yapım tarihi ile ilgili belirgin bilgi alınamamış olsa da 10 ile 40 yılları arasında oldukları tahmin edilmektedir. Görüşmecilerin bazılarında izin alınarak çekilen bazı fotoğraflara aşağıdan bakılabilir (Fotoğraf 1).



Fotoğraf 1. Bazı Görüşmecilerin Mutfaklarından Görüntüler

Görüşmecilerden mutfağının büyüklüğünden memnun olanlar kadar memnun kalmayıp daha geniş ve ferah mutfak isteyenler de vardır. Örneğin E1, masanın sığmadığını, en azından masanın sığabilecek büyüklükte olmasını arzuladığını belirtmiştir. Hemen hemen tüm görüşmeciler mutfağın geniş, ferah, güneş alan, temiz, sade, şık ve konforlu olması gerektiğini ve yeni ev alma imkânları olduğu takdirde bunlara dikkat edeceklerini vurgulamışlardır. Keza balkonu olmayanların mutlaka balkonlu bir evi tercih etmek istediklerini de not etmek gerekir. Vaktinin çoğunu mutfakta geçiren ve orayı yaşam alanına dönüştürenler için çoğu zaman mutfak diğer odalara göre ev tercihlerinde daha çok dikkate alınabilmektedir. E11, *“bir keresinde annemle yeni bir eve bakmaya gitmiştik. Mutfağı genişti ve bana “burada çok güzel dönülür” demişti”* ifadesiyle mutfağın genişliğinin önemine vurgu yapmıştır. “Mutfakta dönmek” bir anlamda mutfağı yaşam döngüsünün bir parça kılma gayesi taşıması olarak yorumlanabilir.

Mutfak Kullanıcılarını Sınıflandırmak

Mutfak kullanıcılarının öznel deneyimlerini anlamlandırma biçimlerinden hareketle bazı tematik ortaklıklar temelinde bir sınıflandırma ortaya konulabilir. Mutfak deneyimlerine ve mutfağın gündelik hayattaki yerine ve ona yüklenen anlama dair cevaplardan yola çıkarak mutfak kullanıcıları basit düzeyde üç sınıfa ayrılabilir: mutfağı olumlayanlar (pozitif), mutfağı olumsuzlayanlar (negatif) ve mutfağa göreli bakanlar (nötr). Bu üç kategorinin bir eğilimi tespit edebilme açısından Weberyen anlamda ideal tipler/saf tipler olduklarını, çok keskin sınırlar olmasa bile mutfağı kullanma pratikleri ölçüsünde birbirinden ayırt edilebildiklerini belirtmek yararlı olacaktır. Ayrıca, her bireyin yaşamı boyunca aynı değerle mutfak mekânını deneyimlediğini söylemek güçtür. Zamana ve toplumsal koşullara göre mutfağın

gündelik yaşamdaki kullanım biçimi ve ona yüklenen anlam da değişebilmektedir. Çocukluk, gençlik, olgunluk, yaşlılık gibi her yaşın farklı mutfak evreleri olabileceği gibi öğrencilik, çalışma hayatı, evlilik, annelik, babalık, emeklilik gibi farklı statülerin etkisiyle de mutfak deneyimi değişim gösterebilmektedir. Sınıflamalarla ilgili detaylar aşağıdaki başlıklarda verilmiştir.

Mutfağı Olumlayanlar: Bir Huzur Durağı Olarak Mutfak

Mutfak işlerini seven ve onu yaşam alanı olarak görünler mutfağı evin kalbi olarak tarif etmenin yanında huzur yeri şeklinde de kodlamaktadırlar. Örneğin yemek yapmak terapi gibidir bazı kullanıcılar için. Bazıları için, hayatın ta kendisi, bazılarındaysa evin vitrini gibidir. Bu sınıftakilerden bazılarının görüşleri şöyledir:

K2: *“Hayatın ta kendisi. Deney alanı. Pek çok malzemeyi bir araya getirerek uyumlu bir lezzet ortaya çıkarabilmek mükemmel bir şey bence. Mutfak benim için hoşça vakit geçirdiğim bir yer. Yemek yemeyi de çok seviyorum. Sevdığım monotonum.”*

K18: *“Mutfak benim için ev halkını yedirip doyurduğum için mutlu olduğum bir alan. Kendimi huzurlu hissediyorum mutfaktayken.”*

K20: *“Mutfak deyince aklıma ilk önce yemek yemek geliyor. Elbette bunun yanı sıra yemek yapmak da geliyor. Yemek yapmayı seviyorum. Benim için terapi gibi oluyor. Yemek yaparken sadece yaptığınız yemeğe odaklanmanız gerekiyor çünkü aksi halde tüm emeğiniz çöp olabilir.”*

K15: *“Yemek yemeyi çok seviyorum ve yapıyorum, hamur işleri, tatlılar, zeytinyağlı, çorbalar her türlü yemeği yapmayı çok seviyorum mutfak benim için evdeki en eğlenceli yer.”*

‘Huzur’, mutfağın anahtar sözcüklerindendir. Mutfak, kendini bulma ve kimliğini inşa etme alanlarındandır. Keza yakın aile bağlarının pekişmesinde de etkilidir. Ailesiyle birlikte yaşayan K5 için stres atma yeridir: *“Mutfak benim için evin kalbi rolünde. Benim huzur durağım. İnsanları ne olursa olsun bir araya toplayabilen güzel sofraların oluşturulduğu yerdir mutfak. Stresliysem genel olarak güzel pasta kokuları sarar mutfağımı çünkü tüm stresimi alır bir şeyleri ortaya çıkarmış olmak.”*

Mutfak, bireysel veya kolektif benlik ve kimlik tasarım ve sunumlarının ortamı da olabilmektedir. Örneğin K11 mutfağı kendisi için bir ‘vitrin’ olarak tarif ederek mekânın toplumsal kimliğin önemli kültürel görünümünden biri olabildiğine işaret etmiş, Goffman’ın (2014) teatral analogisini akla getirmiştir. Buradaki performans sadece hanede değil, hane dışında da dile gelen bir kabiliyet etiketi sunabilmektedir. Yaşam dünyasının anahtar rolü olmasa da kimlik ve benlik repertuarını güçlendirici yönü vardır. Mutfağa bakış farklı zaman eşiklerinde veyahut ‘geçiş ritleri’nde önemli

değişimler gösterebilmektedir. K13'ün evlilik öncesi ve sonrasındaki değişimi şöyledir:

“Eskiden sadece ayda yılda bir dostlarım için hazırladığım yemekler dışında yemek yapmayı tercih etmeyip bir evde bulundurulması gereken her şeyi bulundurduğum mekândı, şimdi ise özellikle çocuklarım ve eşim için her gün girmek zorunda kaldığım, misafirin de eksik olmadığı evimde zamanımın çoğunu geçirdiğim yaşam alanım olan mekân.”

Bazıları için mutfak özel bir anlam taşımaya da en rahat edilen yerlerdendir.

K16: “Oturmayı, kafa dinlemeyi sevdiğim bir mekân, bir penceresi yahut balkonu olsaydı daha çok severdim. Mutfak özel bir anlam taşımıyor benim için. Ama nereye, kimin evine gitsem, en rahat ettiğim alan. Mümkünse hemen kendimi mutfağa atıyorum.”

Bu kategoridekiler, yeme yapmaktan ve sunumdan haz duyarlar, keza mutfakta çay-kahve içmeyi severler. Bazıları yemek sürecinin tamamını, bazılarıysa yemek yapmanın alt pratiklerini (sebze ve et doğrama gibi) daha keyifli bulabilmektedir. Ayrıca bazısı mutfağı çalışma ortamı olarak da kullanabilmektedir.

En fazla dikkat ettikleri konuların başında temizlik ve düzen gelmektedir. En çok nefret edilen ise dağınık, kalabalık ve telaşlı bir mutfak atmosferi; yani genel olarak düzensiz ve temiz olmayan görüntülerdir. Düzen en vazgeçilmezleri arasındadır. Diğer yandan yemek yapmaktan hoşnuturlar; ancak sofranın kaldırılması ve temizlik pek çoğuna sıkıcı gelebilmektedir.

Mutfak temizliğini sevdiğini belirtenler içinde bunun aynı zamanda biraz takıntılı durum olduğunu söyleyenler de vardır. Temizlikten duyulan rahatsızlıktan ziyade mutfağın kolay ve rahat temizlenebilir olmasına daha çok dikkat edilmektedir.

E1: “Yemek yapmayı ve temizliğini seviyorum. Sevdiklerimle kahve keyfi de tabii. Nefret ettiğim bir şey yok ama yorucu oluyor bazen çünkü temizlik takıntım var.”

K16: “Pasta yapmayı, bunun için yine mutfakta masada oturup internette pastanın pişmesini seyretmeyi seviyorum. Sonra ilginç mutfak gereçlerini denemeyi seviyorum. Öyle pahalı şeyler değil, yumurta doğrayıcı gibi küçük aparatlar... Ve bir iki kadeh bir şeyi mutfakta içmek çok keyiflidir de. Televizyon yok, dikkati dağıtacak başka hiçbir şey yok. O anlar müzik bile istemiyorum. Arkadaşlarımı da genelde mutfakta ağırlarım. Bence çok daha samimi bir ortam kendiliğinden oluşuyor. Eve iş getirdiysem çalışma mekânım çoğu kez mutfak oluyor. Oradaki izolasyon çalışma odasında bile yok. Annemin

mutfak gereçlerinin yerini değiştirmesinden pek hoşlanmıyorum. Bu düzen takıntısı hoş değil belki ama en iyisi benim düzenim çünkü.”

Mutfakta diğer malzemelerle iç içe olmaktan ve onlarla bir şeyler yapmaktan da keyif alınabilmektedir. Örneğin buzdolabının içini amaçsızca açıp bakmaktan keyif aldığını belirten olmuştur.

Mutfak işlerine eşlik eden veya onu keyifli kılan pratikler de olabilmektedir. Müzik dinleyerek iş yapmak bunlardandır. Öyle ki, müzik ile mutfağı artık hayatının ikilisi haline geldiğini belirtenler de olmuştur (K15). Ayrıca teknolojik yenilikler, mutfağı giderek daha çok yaşam alanına dönüştürebilmektedir. Örneğin K10 evdeki tek televizyonun mutfakta olduğunu söylemiştir. Medya kanallarını beşeri ortam yaratma hasebiyle kullananlar da vardır.

K18: “Bazen müzik dinliyorum ama televizyon her an açıktır hiç kapatmam, haberler ya da bazı programlar döner. İzlemem ama kapatmam da. TV’yi kapatınca canım sıkılıyor, TV benim arkadaşım. En çok izlediğim haber programlarıdır. Sonra en çok takip ettiğim ise Müge Anlı’nın programıdır. Akşamdan da haber programlarındaki tartışma programlarını takip ederim. Arada bir de dizi izlerim.”

Dizüstü bilgisayar, tablet ve cep telefonlarının mutfaktaki kullanımı da artmaktadır.

K2: “Kaçırdığım programları Youtube’dan izleyerek kayıp gibi görünen vakti de bir şekilde doldurmaya çalışıyorum. Ruşen Çakır’ın YouTube kanalını çok dinliyorum. Zaman zaman dizi de izliyorum. Müzik zaten hayatımın her alanında olmazsa olmazım.”

Yemek videolarından müzik, haber, dizi, sinema ve başka programlara değin çok geniş repertuar sunması hasebiyle internet önemli etkileşim kaynaklardan biri haline gelmektedir. Yemek yaparken, yemek yerken ve temizlik pratiklerine eşlik eden teknolojiler mutfaktaki etkileşimin biçimini ve süresini de arttırmaktadır. Ayrıca iş üzerindeyken kulaklık takıp dijital medyayı/radyoyu dinlemek veya telefonda konuşmak da tercihler arasındadır. Bazılarıysa yemeğe odaklanmayı olumsuz etkilediğini düşündüklerinden sadece müzik dinlediklerini ifade etmişlerdir.

Mutfağı olumlayanlarda genel olarak mutfağı terapi veya stres atma yeri gibi görme eğilimi baskındır. Ama bakmakla yükümlü oldukları kişilerin çokluğunda bazen yorucu olduğunu dile getirenler de vardır. Keza terapi olsa da, bazı pratikleri (bulaşık makinesini doldurmak gibi) sevmediklerini belirtenler de bulunmaktadır.

Mutfağı Olumsuzlayanlar

Mutfaktan pek hoşnut olmayanların ortak özelliği mutfağı yaşam alanı olarak kodlamaktan ziyade sadece yemek yapma-yeme işleviyle sınırlı bir ‘zorunluluk’ çerçevesinde bakmalarıdır. Kiracı olmak ve mekânı çok fazla değiştirme olanağına sahip olmamak gibi hususlar olumsuzlamanın gerekçeleri olarak bazıları tarafından dile getirilmiştir.

Bu kategoridekiler de diğerlerinde olduğu gibi görelidir; biyografik gelişimlerine ve etkileşim şekillerine göre mutfak algısı da değişebilmektedir.

K1: *“Mutfağın benim için çok bir şey ifade ettiğini söyleyemem. Evin bölümlerinden biri ancak vakit geçirilmesi zorunlu bölümlerden biri bence. Bu nedenle ben de mecburen zamanımın bir kısmını burada geçiriyorum.”*

K3: *“Mutfakta zaman geçirmekten hoşlanmadığım için ve sadece yemek yapmak için girdiğim bir yer olduğundan zaman ayırdığım bir alan değil.”*

K17: *“Sürekli yapılması gereken işlerin olduğu alan. Yemek, bulaşık vs. pişir, servis et, toplu, yıka, kurut, kaldır. Tam bir kısır döngü.”*

K17’nin de belirttiği gibi mutfak, çoğu insan için ‘kısır döngü’ merkezi haline gelebilir. Bu mecburiyet daha çok beslenme gibi birincil ihtiyaçlar etrafındaki pratiklerle sınırlıdır ve bunun ötesindeki sosyalleşmelere çok fazla uzanamamaktadır. Ayrıca mutfağın kadınla özdeşleştirildiği ataerkil kültürün eşitsiz toplumsal cinsiyet rollerini taşıma ağırlığından ötürü de mutfaka olumsuz bakış gelişebilmektedir. Her kadından mutfağı sevmesini bekleyen ve eşitsiz ilişkileri meşrulaştıran anlayışa mesafeli duranlar da söz konusudur. Keza ataerkil kültürde, erkekten çoğunlukla beklenen de mutfak işlerinden uzak durması ve ona olumsuz bakmasıdır. Oysa mutfaktan keyif alan erkeklerin de giderek arttığına yönelik ifadeler bulgularda rastlanmıştır. Bunlar, en azından mikro alan örneklerinden olan mutfağın eşitsiz toplumsal cinsiyetlerin parçalanmasında önemli zeminlerinden biri haline geldiğini de işaret etmektedir.

Mutfak pratiklerinden hazzetmeme gerekçeleri değişkenlik göstermektedir. Kimi yemek kokusundan, et, balık gibi şeylerin pişirilmesinden, kimi mutfak düzenlemesinden nefret ettiğini ifade etmiştir. Dolayısıyla mutfak vazgeçilmezleri değildir ve evdeki hayatlarının odağını teşkil etmemektedir. Başkasının yemek pişirmesini bekleyebilirler veya dışarıda yemekten hoşnut olabilirler. Keza her pratikten nefret ettiklerini söylemek de zordur. Örneğin K1 kahvaltı yapmaktan keyif aldığını, K17 bütün işleri bitirdikten sonra kahve içmeyi çok sevdiğini belirtmiştir.

Özellikle kahve ve çay içmedeki keyfin önemi, hemen hemen her görüşmeci (üç kategoride de) tarafından vurgulanmıştır.

Mutfakta çalışırken veya yemek yerden müzik dinlemek, TV izlemek (sırf ses olsun diye açık bırakmak), internetten haber, dizi vb. videolar izlemek de yaygındır. Kimisi de (K17) hareketli müzikler tercih ettiğini, işi bitirmeyi kolaylaştırdığını, enerjiyi arttırdığını belirtmiştir. Genel olarak bu gruptakilerin mutfağı terapiden ziyade ‘çilehane’ gibi görme eğilimi de vardır. Örneğin sadece K19 bazen bulaşık yıkmanın kendisine iyi geldiğini söylemiştir.

Mutfağa Göreli Yaklaşımlar

Mutfağı kullanma ve onu ev hayatında anlamlandırmada görelili tutum sergileyenlerde çoğu zaman bir zorunluluktur mutfak; ama bazı durumlarda ondan keyif almak da söz konusu olabilmektedir. Mutfağın kendi yaşam dünyalarındaki anlamını evin diğer odalarına göre daha yukarıda tutmalarına rağmen olumsuzlayanların mutfağı diğer bölümlerden daha alt statüde anlamlandırdıkları daha önce dile getirilmişti. Göreli tavırda olanlarda ise evin diğer bölmelerine göre mutfağı daha eşit seviyede görme eğilimi göze çarpmaktadır. Mutfağa çok önem vermemekle birlikte onu tüketim mekânı olarak görmekteyiz.

K6: *“Yemek ve bulaşık aklıma gelen ilk şey. Hayatımdaki yeri ve önemi temel ihtiyaçların karşılandığı alanla sınırlıdır.”*

K8: *“Mutfak benim için ‘hayatta kalmak için ye’ felsefesinin bir aracıdır. Taze sebzelerim ve kahvaltılıklarım geliyor aklıma. Banyomun bile daha büyük önemi vardır benim için. Bazen mutsuz olduğumda yemek pişiriyorum ama sonra onun da beni mutlu etmediğini fark ediyorum. (...) Mutfakta sosyalleştiğim tek zaman eve misafirim geldiği zamanlar. İnsanlar benim yemek zevkime uzak olduğundan içecek hazırlama faslı haricinde mutfakta pek vakit geçirilmiyor.”*

K9: *“Mutfağa genelde çok önem vermem, basit yemekler yapar tüketirim. Mutfak benim için çay kahve demek.”*

Mutfaktan keyif aldıkları pratiklerde de görelilikler göze çarpmaktadır. E2 misafirler için bir şeyler hazırlamaktan, o esnada sohbet edip sosyalleşmekten keyif aldığını belirtirken, K6 kahvaltı yapmaktan ve bitki çayları hazırlamaktan, radyo dinlemekten; K4 yemek yaparken müzik dinlemekten keyif aldığını belirtmiştir. K8'nin görelili tutumuysa şöyledir: *“Mutfağın en güzel yanı diğer odalara dönüşüdür derler. Yemeği pişirip bulaşıkları makineye yerleştirdikten sonra mutfağın temiz halini görmek beni rahatlatır. Ayrıca kahvaltı ve sebzeler vazgeçilmezimdir. Kahvaltı kutsalımdır ve kahvaltının mutlulukla hakikaten bir ilgisi var, tabii yalnız yemiyorsan”.*

Diğerleri gibi bu gruptakiler de temizliğe ve düzene çok önem vermektedirler. Mutfak araç gereçlerin sağlam ve kaliteli olmasına, eşyaların yerinin değişmemesi gerektiğine yönelik vurgular da vardır. En nefret edilen şeyler arasında ise temizlik yapmak, sinmiş yemek kokusu ve dağınıklık bulunmaktadır.

Bu gruptakiler de mutfakta çalışırken müzik dinlemeyi ilk sıralara koymaktadır. Genel olarak çoğu pratik benzer örüntülere sahiptir. Sırf ses ve gürültü olması hasebiyle TV'yi açık bıraktığını belirtenler de var ki bunun beşerî ortam yaratma isteğinin bir yansıması olabildiğine yönelik bir yorum getirilebilir. Diğer taraftan günümüz toplumunda geçerli 'hızlı yaşam' tazyikinden ötürü birden fazla işi aynı anda yaparak zaman kazanma istenci de mutfak pratiklerinde etkisini göstermektedir. Örneğin K8, yemek hazırlarken telefon görüşmelerini de yaptığını ve böylece iki işi (ikisini de 'angarya' olarak ifade etmiştir) aynı anda yapıp zaman kazandığını belirtmiştir.

Mutfağı, duruma göre terapi veya çile şeklinde değerlendirebilmektedirler. Örneğin E2, bulaşığın, temizliğin, yemek hazırlamanın genelde çile olarak görmesine karşılık doğum günü, evlilik yıldönümü veya sevdiği birini yemeğe çağırma gibi durumlarda mutfağın olumlu anlamlar taşıdığını ifade etmiştir.

Mutfağın Sosyal Kullanımı

Mutfağın giderek sosyalleşme mekânına dönüşen durumunun ayrıntılı ele alınacağı bu bölümde, mutfağın etkileşim ve müzakere alanı olarak kullanımına ve dayanışma ortamı niteliğine odaklanılacaktır.

Sosyalleşme Mekânı Olarak Mutfak

Mutfak, birincil ihtiyaçların etrafında örülen sosyal ilişkilerin de organize merkezlerindedir. Görüşmecilerin çoğunluğu hane üyeleri ile en sık akşam yemeklerinde ve sabah kahvaltılarında (bazılarında hafta sonu) bir araya geldiklerini belirtmişlerdir. Sabah kahvaltısında günün planı, olası gelişmeler, akşam yemeğinde neler yapılabileceği gibi konular konuşulabilmektedir. Akşam yemeklerinde ortalama 1-1,5 saat bir araya gelmeler olabilmektedir. Mutfak gündeminde günü nasıl geçirdiklerine dair sohbetlerin yanı sıra TV açıksa gündeme (haber vb.) veya programlara dair sohbetlerin yer alabildiğini belirtmişlerdir. Pazar kahvaltısında daha sık bir araya gelenlerde ise mutfak gündemi haftalık konular (iş, tanıdıklarla ilgili gelişmeler vs.) veya varsa olağanüstü gelişmeler üzerinedir.

Kullanıcılar; günlük, haftalık, bayram ve özel günler ile mevsimsel birtakım sosyalleşme rutinleri gerçekleştirebilmektedirler. Rutinler, duruma göre bireysel veya kolektif olabilmektedir. Mutfak ortamının paylaşılan anlam dünyası olma özelliğini pekiştiren bu pratikler, kalabalık aileler ve mutfağı özelleştirenler için adeta 'mutfağın

mutfağı' ('derin mutfak' da denebilir) olabilmektedir. Böylesi ritimler çoklu olabilir, iç içe girmiş mutfak sahneleriyle hayat bulabilmektedir. Örneğin komşuyla ayrı, iş arkadaşlarıyla ayrı ritimlerde cereyan eden mutfak sosyalleşmeleri olabilmektedir. Keza mevsimsel döngülerdeki kışlık hazırlama gibi pratikler de bir ritim ve bir örüntü teşkil edebilmektedir.⁸

Gerek mutfağı olumlayanlarda (K20 hariç, işe odaklanamadığı gerekçesiyle), gerekse olumsuzlayanlarda mutfakta sosyalleşmeyi ve tanıdıklarla sohbet etmeyi tercih ettiklerini belirtenler olmuştur. Bazıları arkadaşlarını mutfakta ağırlamayı daha çok sevdiğini, onların da bundan hoşnut olduğunu belirtmişlerdir. Mutfağın rahat havalandırılabilir olması ve kokuyu tutmaması dolayısıyla rahat sigara içip sohbet ettiklerini dile getirenler de vardır. Bunların yanı sıra yalnız yapılan aktivitelerde de (örneğin kitap okumak, TV izlemek vb.) mutfağı tercih edenler de (örneğin K2 masa başında olmayı sevmektedir) vardır. Keza bu tür sosyalleşmeleri sevmeyenler de bulunmaktadır. Göreli bakanlarda ise sosyalleşmelerin ekseriyetle arkadaşlarla gerçekleştiğini, ortak ilgilere göre sohbet içerikleri değişkenlik gösterebilmektedir. K7, bu hususta mutfağın özel alan anlamını yükseltici yönüne işaret etmiştir: *"Genelde mutfakta oturmayı tercih ediyorum. Yanımızda erkek olmuyor kendi özerk alanım. Daha rahat oluyoruz daha samimi ve özel konuşmalar yapabiliyoruz."* K21, aileyle ve arkadaşlarıyla vakit geçirmeyi sevdiğini, bazen yalnız yemek yememek için onları mutfakta alıkoyduğunu söylemiştir. Öte yandan mutfak pratiklerine göreli bir yaklaşım sergileyen K4 ve K14 ise mutfaktan ziyade salonda oturmayı tercih ettiklerini nakletmişlerdir. Bunda salonu daha konforlu bulmalarının yanında mutfak işlerini başkalarının gözü önünde yapmama istekleri de etkilidir. Zira mutfağı bir gösteri sanatı olarak sunma eğilimine çok fazla sahip değildirler.

Mutfakta günlük ortalama geçirilen süreye hanedeki sayıya, yardımcının olup olmasına, çalışma temposuna, hafta içi ve hafta sonuna, misafir durumuna göre değişkenlik göstermektedir. Yine de genel eğilimde olumlu yaklaşanların daha fazla süre tüketme eğiliminde olduklarını görülmektedir.

Mutfaktaki Yardımlaşma ve Dayanışma

Mutfak işlerinde diğer hane üyelerinin yardımları çeşitlilik gösterebilmektedir. Olumlayanlardan K11 ve K13 çocuklardan dolayı ücretli yardımcı tuttuklarını, temizlik ve yemek işlerinde kendilerine katkı sağladıklarını belirtmişlerdir. K13, bazen eşinin toplama işlerine yardım ettiğini, K10, K20 ile K15 ise anne ve bazen de kardeşlerinin kendilerine yardımcı olduklarını aktarmışlardır. K18 ise evdekilerin pek

⁸ Sonraki başlıklarda bu konu açıklanacaktır.

yardımcı olmadıklarını dile getirmiştir. Mutfağı olumsuzlayanlarda yalnız yaşayan K1, kız kardeşi kendisinde kaldığı zamanlarda yemek ve temizlikte yardım ettiğini, K3 bazen eşinin yemekte yardım ettiğini, K17 ile K19 ise bir yardımcıya ihtiyaç duymadıklarını dile getirmişlerdir. Göreli bakanlardaysa K8 yardımı beklediğini ama kimsenin etmediğini, K6 bazen annesiyle birlikte bazen babasının; K7, nadir de olsa eşinin (malzeme getirme, salata yapma vb.); K9 kardeşinin yemek ve temizlikte yardım ettiğini; K14 ve K21 ise mutfakta yalnız çalışmayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Mutfakta iş bölümünün ve dayanışmanın varlığı da yokluğu da söz konusudur. Bazı ailelerde tüm mutfak işleri kadının sırtına yüklenebilmektedir. Buna mukabil bazı evli çiftlerde (özellikle de gençlerde) mutfak iş bölümünün daha yaygın olduğu keşfedilmiştir. Aile ortamında, eşler arasında veya çocuklar ile birlikte ve göreli durumlarda mutfak işlerinde paylaşım ve dayanışma görülebilmektedir. Erkek çocuklara göre kız çocuklarının annelerine yardımları daha sık görülmekle birlikte eşler arasında bazı erkeklerin salata hazırlama, bulaşık yıkama, bazı günlerde kahvaltı hazırlama gibi katkılarının olduğu da söylenebilir. Bazı çiftlerdeyse genel olarak mutfak pratiklerinde iş bölümlerine gidildiği de görülmüştür. Ancak evlilerde erkeklerin çok aktif katılım göstermediklerini dile getirenlerin çoğunlukta olduğunu, yani mutfağa ilişkin toplumsal cinsiyet rollerinin eşitsiz bir şekilde devam etmekle birlikte, bu eğilimin genç çiftlerde daha adil bir seyir izlediğini not etmek gerekir. Keza görüşülen bekârlarda da gelen misafirler içinde mutfak işlerine yardımcı olanların çıkabildiğini, hakeza kendileri de misafirlğe gittiklerinde mutfakta yardımcı olduklarını söylemişlerdir.

Kışlık Hazırlama Sürecinde Dayanışma

Eski Çağlardan günümüze, her toplumun çevreye uyarlanma şekline göre yiyecekleri koruma ve saklama pratikleri geliştirdiği söylenebilir. Türkiye’de de yaygın bir şekilde kış mevsiminde yenilmek üzere çeşitli depolama faaliyetleri bulunur. Biber kurutma, salça hazırlama, nohut pişirme, yemeklik veya menemenlik domates konserveleri hazırlamak gibi pratikler en yaygınlarındandır. Araştırmadaki görüşmecilerin bazıları bu pratiği gerçekleştirdiklerini ve genellikle de imece usulü ile yaptıklarını aktarmışlardır. Ancak yalnız yapanların yanı sıra yardımcısıyla yapanlar da bulunmaktadır. İnşa edilen bir ortaklık üzerine kurulu olan bu mevsimsel rutinde kimileri akraba, kimileri ise komşu ağırlıklı bir dayanışma birimine sahip olagelmiştir. Örneğin K1, reçel, ezme, turşu yapımı gibi durumlarda komşularından yardım aldığını, bazen tarif, bazen de malzeme sağlayabildiklerini belirtmiştir. K18,

önceden kız kardeşi ile planlayarak bir iş bölümüyle; K5 ve K15 de akrabalarından ziyade komşularıyla birlikte kışlıkları hazırladıklarını söylemişlerdir.

Kış hazırlıkları veya özel durumlardaki mutfak dayanışmasının sınıfsal, kültürel ve mekânsal farklılaşmayla değişen yönleri de bulunmaktadır. K11, Kayseri'den Ankara'ya uzanan hayat hikâyesinde, yaşadığı sınıfsal ve mekânsal değişim ile birlikte komşularla sosyal mesafenin de arttığını ve bu durumun mutfak ilişkilerine de yansıtıldığını şöyle belirtmiştir:

“Ankara’da evliliğimin ilk zamanlarında Yenimahalle’deyken komşuluk ilişkileri yakındı. Evlilikten sonra kayınvalidelerde de dayanışmamız olurdu mutfakta. Onlar da bayram öncesinde iki üç komşu bir araya gelip tatlı yaparlardı mesela. Siteye taşındıktan sonra o komşuluk ilişkilerini bulamadım. Hatta bende mi bir sorun var diye düşünmüştüm. Adım attım, mesela bayramlarda ziyarete gittim ama onlar gelmediler iade-i ziyarete. Her yıl aşure yapıp dağıtırdım ama bana bugüne kadar yapıp getiren hiç olmadı. Ne Kayseri’deki gibi ne de kayınvalidemdekiler gibi bulabildim.”

Mevsimsel bir araya gelişlerin sosyal etkileşimleri arttırıcı yönü olabildiği gibi sosyal bilginin daha etkili dağılımına kaynaklık etmesi açısından da işlevsel tarafları olabildiği söylenebilir. Söz gelimi K11, özellikle yaşı büyük olanların bu etkinliklerde, gelinlere, gelin adaylarına, çocuklara yönelik dolaylı da olsa otorite kurma sinyalleri verme imkânlarına eriştiklerini dile getirmiştir. Bu açıdan sosyal kontrol işlevi de gösterebilen etkinliklerdir.

Etkileşim ve Müzakere Alanı Olarak Mutfak

Mutfak durağan değil, insanların etkileşimleri ile her gün yeni anlamlar kazanan ve yeniden inşa edilen sosyal ve dinamik bir mekândır. Ayrıca mutfak, modern zamanlarda ve Türkiye'nin kent kültürü özgülünde 'aile' kavramıyla da yakın ilişki içerisindedir. Çocukluk, ergenlik, gençlik, olgunluk ve yaşlılık gibi her dönemin mutfak kullanımı belirli eğilimler taşımakla birlikte ailenin kurulumunda ve aile üyelerinin etkileşimlerinde de önemli işlevler üstlenebilmektedir.

E2: *“Mutfak deyince her şeyden önce “aile” kavramı aklıma geliyor. Sevinçlerin, üzüntülerin, özel konuşmaların yapıldığı bir alanı çağrıştırıyor. Topluca oturulan salonlardan kaçmak için bir "arka oda" gibi. Babadan, anneden gizli içilen sigara için bir yardım-yataklık merkezi de olabilir, çocuklar için bir keşif alanı, komşu kadınlar için bir denetleme alanı, sevgililer için kaçak bir buluşma yeri de diyebilirim.”*

“Arka oda” tabiri, Goffman’ın (2014) gündelik yaşamı dramaturjik yaklaşımında dile getirdiği ‘arka bölge’/ ‘sahne arkası’nı akla getirmektedir. Kullanıcıların performansı (mutfak düzeni, yemek yapmak vb.) zamanın örgütlenişinde (öğünlerde) sahne arkasından vitrin sahnesine dönebilir. Bunun dışında, kalabalık evlerin bazı durumlarında (tartışmalar vs.) bir kaçış yeri işlevi de görebilir veyahut kalabalık misafirleri ağırlarken kulis vazifesi de üstlenebilir.

Geleneksel aile ortamında mutfak, bir anne için hane bireylerinin en keyifli şekilde doyurulması, bir baba için zenginlik, bir çocuk için eğlence, bir genç için kaçamakların mekânı olabilmektedir. Hane üyelerinin birbirleriyle etkileşimlerinde mutfak buluşma noktası, santral veya müzakere ortamı haline gelebilmektedir. E2’nin belirtmiş olduğu yönleri açacak olursak, mutfak, salon veya oturma odasına nazaran daha rahat konuşma iklimine sahiptir. Esasında her kültürde yemek yemenin iletişimi kolaylaştıran, zamana yayan ve diyalogları daha sağduyulu kılan bir tarafı vardır. Sözelimi “*tatlı yiyelim tatlı konuşalım*”, “*bir kahvenin kırk yıl hatırı olur*” gibi sözler, yeme-içme pratiği ile iletişim kurma arasındaki yakın bağlantıyı ifade eder. Mutfak bu zemini hem somut hem de sembolik açıdan hissettiren ortamlardandır. Sorunların tartışılabildiği, dertlerin paylaşılabilirdiği, çeşitli meselelerin müzakere edilebildiği bir atmosfer imkânı verir. Elbette evdeki tüm etkileşimin mekânsal odağı mutfak değildir; ancak evin hangi bölümünde olursa olsun, gerçekleştirilen her diyalogun bir yemek misali, ısındığı veya soğutulduğu anlar vardır ki mutfak bunun sembolüdür. Yemek yapmanın ve yeme pratiklerinin repertuarı ne kadar genişse mutfaktaki konuşmaların ve tartışmaların ritmi de o ölçüde hareketli olabilmektedir. Örneğin bazı kullanıcılar, kalabalık misafirlerin olduğu durumlarda veya çocukların da olduğu oturma odasındaki bir tartışmanın alevinin mutfaktaki müzakere sürecinde düşürülebildiklerini aktarmışlardır.

Mutfağı bireysel kullanımıyla önemseyenler de vardır. Görüşmeciler içerisinde - özellikle de mutfağı olumlayanlarda- yalnız çalışma tercihi baskın olmakla birlikte misafirlerin de mutfakta oturup onlarla sohbet etmeyi sevdiğini belirtenler de vardır. Yalnızlığı tercih edenlerde işe konsantre olma, müdahalelerden hoşlanmama, yemekleri bütünüyle kendi emeği ile hazırlama gururu, müzik dinlemekten keyif alma, bazen kulaklık takarak telefonda konuşma gibi gerekçelerin bunda etkili olduğu söylenebilir.

Mutfak Pratiklerinin Ritimlerini Anlamak

Fizyolojik ihtiyaçların giderilme tekrarına karşılık gelen döngüsel ritimlerin (biyolojik ritimler) toplumsal terbiyeyle, adapla veya uygarlaşmayla inceltilerek doğrusal bir ritim inşa edilmekte ve bu ritimler sonraki kuşaklara da aktarılmaktadır.

Kültür tarafından dönüştürülen biyolojik ritimler örgütlenirken bireyi pasif alıcı-nakledici olarak değil, birtakım özgün dönüştürücü güçleriyle hareket edebildiğini de unutmamak gerekir.

Mutfaktaki pratiklerin örgütlenişinde sosyo-kültürel aktarımlar, hane içi ve dışı üyelerle bireylerle etkileşimler, pratiklerin frekansları gibi iç içe geçmiş çok boyutlu faktörler etkili olabilmektedir.

Mutfağın Grameri: Düzenleme ve Öğrenme

Mutfak; nesnelere, gıdaların ve insan davranışlarının biçimlendirildiği ve sonraki kuşaklara sosyalleşme yoluyla aktarıldığı uğraklardandır. Kullanıcıların küçük yaşta gözlemlenmesiyle ve izlenmesiyle elde edilen birikim ve yatkınlıklar taklit ve tekrarlarla şekillendiği gibi bireyler yeni etkileşimlerle bunu daha dinamik hale dönüştürebilmektedir. Bazı pratik bilgiler veya kazanımlar (bilinçli olmayabilir), otomatik şekilde gerçekleşir ki bunlar mutfak kullanıcısının habitusuna işarettir.

Fransız mimar Le Corbusier (1986, s.107) evi, “yaşamak için bir makine” şeklinde tanımlamıştır. Bundan hareketle, sanayi toplumunun evi de kendi üretim mantığının bir parçası kıldığını, makine gibi işleyen, sürekli yenilenen bir dinamiğe ve aynı zamanda tüketilen metaya dönüştürdüğü ifade edilebilir. ‘Makine’ metaforu evin diğer mekânları için de kullanılabilir. Söz gelimi Giard (2009s, s.236), yemek masasının hem karmaşık hem etkili bir ‘toplumsal makine’ olduğunu düşünmüştür. Fransız sofrada masa örtüsünün kötü niyeti saklama şüphesinden dolayı her iki elin de masanın altında tutulmasının hoş karşılanmadığını, sofrada seremonisinde ağzın yüceltildiğini, yemenin dışında para ve gönül işleri gibi konuların konuşulabildiğini ve itirafların burada dile gelebildiğini belirtmiştir. Yalnızca masa değil, mutfağın genel düzeni ile buradaki pratiklerin kalıplaşmış ritmik hareketler (örüntüler) de bir makine gibi yorumlanabilir. Bu düzenliliği dilsel yapının analogisi üzerinden, Barthes’ın (1979) göstergebilimsel açıdan moda gibi beslenmenin de bir ‘gramer’i olduğuna yönelik kavrayışı gibi de düşünmek mümkündür. Her kültür ve her zaman mutfağının kendine has bir dili, bir grameri söz konusu olabilir. Dil gibi mutfak materyalleri ve mutfak pratikleri yapılabilir, zaman içinde etkileşimlerle bir gramer oluşturabilir. Paralel şekilde, Lefebvre’nin (2018) ritimleri ödünç aldığı müzik alanından teşbihle, bu pratiklerin bir şarkının nakaratı gibi işlem gördüğü de not edilebilir. Küçükken sosyal çevreden (taklitle) öğrenilen bu şarkılar, pratiklerle tekrarlanıp içselleştirilmiş ancak orada bırakılmamış, ilerleyen yaşlarda tanıdıklardan ve kitle iletişim araçlarından öğrenilenlerle, üzerine yeni yorumlarla geliştirilebilmiştir. Dolayısıyla üzerine yeni şeylerin eklenme biçimi de şarkının ritmine, mutfak pratiğinin gramerine dâhil nitelikte olabilir.

Mutfak düzenleme biçimi genellikle anneden öğrenilir; ancak ilerleyen zamanda başkalarından da çok etkili öğrenmeler gerçekleşebilir. Zamanla kimisi kendi özgün düzenini bina edebilmektedir. Yine de çoğunlukla sosyo-kültürel bir aktarımın ve sosyal çevre etkileşimi ağır basar.

K11: *“Evlendikten sonra, mutfak işlerinde kayınvalidemden çok şey öğrendim. Onun koltuğu altındaydım diyebilirim. Mesela buzdolabına sebze ve meyvenin nasıl yerleştirileceğini ondan öğrendim. Domatesleri, dolabın alt kısmına, sapağını aşağı gelecek şekilde sıralı dizerdi. Onları tek tek, hiç sıkılmadan diziyordu. Salatalıkları da öyle dizerdi, meyveleri de. Başlarda pek anlam vermesem de zamanla ben de böyle yapmaya başladım. Hem buzdolabında daha çok yer açılmış oluyor hem de düzenli kalıyor. Mesela yoğurdu, ambalajını açtıktan sonra, yani kaşıkladıktan sonra, kaşığın arkasıyla geri kalanını düzeltirdi. Salçayı da öyle. Belki bunu annem de yapıyordu ama ben hiç dikkat etmemişimdir. Kayınvalidem bu düzeltirmeleri yaptığında içim bayılırdı, sıkılırdım. Ama sonra ben de yapmaya başladım. Bana hiç pratik gelmezdi, zaman kaybı gibi gelirdi. Sonra hepsinin bir nedeni olduğunu anladım. Kendim yapıyorum hatta yardımcım yapmadığında da uyarıyorum.”*

K11’in serencamına benzer durumların pek çok kişide görülmesi muhtemeldir. Mesela fincan altının veya bardağın hamuru kesmede ölçek olarak kullanılması gibi pratik bilgiler unutulmazdır. Keza alınan kıymanın bir kısmının köfte yapılarak buzluğa atılması, keza yaprak sarması, mantının konulması, yani hazırda yemeğin bulundurulması gibi. Davetsiz misafir geldiğinde veya olağanüstü bir durumda bir alternatifin her daim olmasının da planlama ve düzenlemenin bir parçasıdır.

Mutfakta öğrenme ve öğretme de yaşam boyudur. TV’deki yemek programlarından veya internetteki videolardan da yeni pratik bilgiler ve yemekler, mutfak düzenlenişleri öğrenilebilir ve başkalarına da aktarılabilir. Sözelimi K11 evi işine gelen yardımcısının kendisine, *“abla mutfak işlerinde senden çok şey öğrendim. Mesela bazı sebzelerin nasıl yapıldığını bilmiyordum”* dediğini, keza kendisinin de yardımcısından çok şey öğrendiğini (hamur işleri vb.) aktarmıştır.

Mutfaktaki Habitus

Pratiklerin örgütlenişinde içselleştirilmiş yetenekler, yatkınlıklar sistemi olarak ‘habitus’ kavramı işaret edilebilir. Mutfakta aileden devralınan kültürel sermaye kadar, sonradan etkileşimle elde edilenlerin harmanlanmasıyla bir stil inşa edilmektedir. Mutfak işiyle sürekli uğraşan kadının izlemiş olduğu yolun kendine özgü bir ‘stil’ yarattığını dile getiren Giard (2009, s.189), bunu müzik besteleme

tarzına benzetmiştir. Keza Giard (2009, s.190) yemek yapma gibi basit pratiğin devamlı; zamanda ve mekânda yenilenen, çocukluk ve sonraki anılarla da harmanlanan, tekrarlanan ritimlerin (Lefebvre'ye paralel şekilde) ve kişinin hem kendisi hem hane üyeleriyle oluşturduğu hikâyenin veya 'aile romanının' aracı olabildiğini belirtmiştir. Aslında sadece yemek yapmak ve yemek yemek değil, genel anlamda mekân olarak mutfak, pratikleri sergileyen kişinin biyografisinde hem bir stil/tarz hem de bellek mekânı işlevi gösterebilir. Bütün bu stiller, pratikler 'mutfak habitusu'na dâhildir.

Yemeği pişirmedeki bazı teknikler, tüyolar, mutfak araç-gereçlerinin düzenlenişi hem mutfağın hem de mutfağa giren bireylerin ağırlanışı, yemekleri sunma biçimleri, mutfağın temizliği gibi pratiklerin organizasyonunda aileden aktarılanların mı, yoksa bireysel öğrenmelerin mi daha etkili olduğuna dair elde ettiğimiz bulgularda çeşitlilik göze çarpmaktadır.

Ev ve mutfağın zaman içinde yaşadığı değişimi de ihmal etmeden, genel olarak mutfaktaki pratiklerde annenin taklit edilmesi veya onun rol model alınması daha yaygın eğilimdir. Pratiklerin taklidi, zaman içindeki tekrarı ve bir ritme dönüşmesinde annenin dışında yakın sosyal çevre ile etkileşimin belirleyiciliği de yüksektir. Annenin yanı sıra, teyze, kuzenler, yenge, evlilik sonrasında kayınvalide gibi aktörler en çok rol model alınanlardandır. Bazı talimatlar zihinde bir çivi gibi çakılı kalabilmektedir. Örneğin E1, *"tepsi sürekli lavabonun arkasında olacak, pilavın oranı bire iki olacak"* şeklinde zihnine nakşedildiğini aktarmıştır.

K16: *"Rol modelim biraz annem, biraz dayımın eşi. Annemden öğrendiklerimin genelde dışında hareket ediyorum. Annem daha pratik bir kadın, ben daha törensel davranıyorum gibi. Örneğin pasta yaparken ben bütün malzemeleri ayrı kaplarda tezgâha dizerim. Yemek ve sofrayı düzenini eski sevgilimden öğrendim. O bu tür şeylerden çok iyi anlardı. Ondan kalan bir hastalık, kaşığın, çatalın, bardağın durduğu yerlere önem veririm."*

K1: *"Annemin dışında genellikle hem mutfak düzeni hem de yemek, temizlik vs. gibi konularda çevremde bu konularda oldukça yetenekli ve titiz bulduğum kişileri de örnek alırım. Ayrıca çeşitli televizyon programları (özellikle yemek konusunda), duruma göre yemek ve mutfak temizliği konusunda internetten yapmış olduğum araştırmalar da oldukça faydalı oluyor."*

E2: *"Rol modelim çoğunlukla annem olmuştur. Çocukluğumdan beri evin temizlik işlerine beni kardeşlerimi dâhil ettiği için oldukça tecrübe kazandım mutfak konusunda. Teflon tava ile metal/çelik kaşık"*

kullanılmayacağını, kokuyu ve nemi önlemek için mutfak dolap kapaklarının bazen açık bırakılması gerektiğini, sararan lavaboların çamaşır suyu ve sert fırça ile nasıl temizleneceğini, hangi ürünün dolapta nasıl saklanacağını, yemekler için ölçü miktarlarını vs. bu süreçte öğrendim.”

Pek çok görüşmeci gibi ilk bilgileri annesinden aldığını belirten K11, çocuklukta verilen sorumluluğun önemli değer olduğunu ancak kayınvalidesinden de öğrendiği bilgiler olduğunu dile getirmiştir. Sosyal öğrenmenin ve etkileşimin yanı sıra kitle iletişim araçlarının da etkisiyle (TV, internetteki videolar vb.) da mutfağın genel organizasyonu yenilenebilmekte ve dinamik bir ortama büründürülebilmektedir. Keza öğretilenlerle hareket etmek yerine yenilikleri (yeni tatlar, yeni sofraya düzeni vb.) sevdiğini, yeri geldiğinde bunları öğretmekten keyif aldığını ifade eden de olmuştur (K12).

Kullanıcıların mutfak işlerini çocuklarına öğretme durumlarına ilişkin cevaplarda cinsiyetçilik gütmeden erkek ve kız çocuklarına eşit düzeyde öğretme eğilimi göze çarpmaktadır. Çocuklu olanların (veya ileride olması durumunda olanların) ilk öğretmek istedikleri şeylerin başında temizlik ve düzenlilik gelmektedir. Bunun yanı sıra sofraya adabı, yemek pişirme, bulaşık yıkamak gibi pratikleri öğretmeye çalıştıklarını ifade edenler de vardır. Çocuğu olanlar içinde oyunla karışık şekilde öğretmeye çalıştığını dile getiren de vardır öğretmek istemesine karşın bundan sürekli kaçan çocukları olduğunu belirtenler de vardır.

Mutfak, zamanı örgütlenme ve öğrenme/öğretme mekânıdır da. Wittman'ın (2018, s. 16) belirttiği gibi, çocuklara acıktıklarında hemen saldırmamaları ve buzdolabını yağmalamamaları, kararlaştırılan zamanda aileyle birlikte yemek yemenin gerekliliği ve çeşitli ihtiyaçların giderilmesinin ertelenmesi öğretilir. Bu açıdan mutfak hangi zaman diliminde nelerin yapılması gerektiğinin belirlendiği, zamanın kültüre göre deneyimlendiği, daha doğrusu zamanın mekânsal olarak örgütlendiği yerlerdendir. Çocukların içsel ve dışsal davranış kontrollerini ve beklemeyi öğrenmenin de önemli momentlerinden biri olmaktadır.

Mutfakta İçe Dönük ve Dışa Dönük Pratiklerin Örgütlenişi

Lefebvre (2018, s.120), söylem biçimlerindeki iki tür ifadeden (formel, retorik, cephesel ile dolaysız/ kendiliğinden) ve Robert Jaulin'in terimlerinden hareketle, 'kendinin ritimleri'nden (daha çok özel hayata dönük zamanı düzenleyen ritimler) ve 'ötekinin ritimleri'nden (dışa/kamuya dönük faaliyetlerin ritimleri) söz eder. 'Ötekinin ritimleri'nin 'temsilin ritimleri' olarak daha ihtiyatlı ve daha formelleşmiş olduğunu (söylemdeki cephesel ifadeye karşılık gelir); 'kendinin ritimleri'nin ise temsilin

karşısına kendinde mevcudiyeti veya daha mahrem biçimleri koyduğunu belirtir. Kendi ile Öteki arasındaki kutupsal karşıtlığın birden çok geçişi ve üst üste binmelerinin olabildiğini, yani birbirlerinden kopuk olmadıklarını da ekler.

Bu ikili ayrım (aralarında karmaşık geçişleri ve üst üste binmeleri de dikkate alarak), mutfak pratiklerinin ritimleri için de devreye sokulabilir. Mutfakta da dışa/dışsal ilişkilere karşılık gelen ötekinin ritimlerinden ve bireyin/bireylerin kendi özel mevcudiyetlerine karşılık gelen kendinin ritimlerinden bahsedilebilir. Dışa dönük olan, hem kendi mutfağında misafirlerin (çok yakından uzak tanışıklığa/yakınlığa göre ritimler değişebilir) ağırlanmasını hem de başkasının mutfağındaki pratikleri içerir. Başkalarının gözünde görünmek istedikleri gibi hareket etmelerinden ötürü mutfaktaki temsilin ritimlerini taşırlar. Misafirlere mutfak düzeninin, dekorun, yemeklerin teatral açıdan sunumu ile konuşma şekli gibi edimler ötekinin gözünden temsil edilecek pratiklerdir. Bu pratikler doğal bir refleks şeklinde mutfak habitusunun pratik göstergesi de olabilir kendi sınıfına uygun şekilde görüntüyü kurtarmak niteliği de olabilir.

İçe dönük mutfak pratiklerde gündelik kişisel veya kolektif rutinleri göze çarpmaktadır. Yemek yaparken şarkı söylemek veya telefonda konuşmak içe dönük ritimlerden sayılabilir. Bunlar özel alanın örgütlenmesini içerir. Tanıdık çevreye veya 'ağır' misafirlere dönük pratiklerin örgütlenişi ise dışa dönük ritimlerdir. Bazı gözlemlerden hareketle (yakın kişilerin evinde), beklenmedik bir anda kapı çalındığında ev kapısı açılmadan önce mutfak kapısının kapatılma refleksi de dışa dönük pratiklerden biridir. Bu refleksin bir çeşit mahremiyet alanı olarak kodlanan mutfağın ifşa korkusu şeklinde bir anlamı olabilir. İçe dönüklüğü bu açıdan sahne gerisi gibi görmek de mümkündür. İçe dönük örgütlenişte çocukluktan itibaren öğrenilip içselleştirilmiş buyruklar karşımıza çıkmaktadır ki temizlik, düzen bunların başında gelir. İçe dönük örgütlenişte mutfak kimi zaman bazı savunma mekanizmalarının uğrağı da olabilmektedir. Örneğin K9, "*bazen yapmam gereken bir şeyi ertelemek için de temizlik yaparım mutfakta*" sözünüyle bir kaçış veya erteleme durağı olarak mutfağı kullandığını beyan etmiştir.

Çocuklukta öğrenilip buyruğa dönüştürülmüş bazı içselleştirilmiş kuralların dışa dönük yönelimlerinde habitusa dönüşebilmektedir. "*Başkasının buzdolabı açılmaz!*" buyruğu bunlardandır. Başkasının buzdolabı tabu olarak görülür; bir anlamda o evin mahremi kabul edilir. En yakın akrabalarda bile izin alarak açtığını belirtenlere rastlanmıştır.

Misafir varken mutfakta tabak çanak sesinin çıkarılmaması gerektiği de başka bir normdur. Eğer ses çıkarılırsa bu durumun misafirler tarafından “bir daha gelmeyin” mesajı taşıdığı ifade edilmektedir. Bir bakıma Schütz’ten (2018) ödünçle ifade edersek, mutfak dünyalarına dair karşılıklı anlam inşasıyla vücuda gelmiş bir bilgi stoğu söz konusudur. Ev sahibi de misafir de çıkartılan sesin anlamını bilmektedir ve mesaj bu ortak anlamlar dünyasına göre verilmektedir.

Aile içinde ve mutfak özelindeki eğitimde, kültürel bağlamdan ötürü dışa dönüklüğün önemli ölçüde belirleyici etkisini görebiliyoruz. Bu konuda K2 şunları aktarmıştır:

“Benimle birlikte tüm akrabalarımın kızları modern geysa gibi yetiştirildik. Ama bu kendimiz için değil, misafiri hoş tutmak içindi. Misafir için, bunun dışında evdeki erkeklerin konforu için köpüklü kahveler, tozlu yer kalmasınlar, tezgâhta bulaşık beklemesinler vs. Bizde yemek yedikten sonra sofraya bekleme, toparlanmalı hemen mesela. “Şeytan gelir” denirdi. Tabi bu öğretinin ilmek ilmek işlendiği bir sözlü kültür de var. “Biz eksilttik, Allah artırsın, sofrayı da kuran kaldırsın” vb. Misafir geldiğinde önüne evde ne varsa yığılır mesela bizde. “yemeyeceğim” demesi hiç dikkate alınmaz. Çünkü eskiden “birey” kültürü yerleşmediği için ağızından çıkan hür iradeyle söylenmiş söz olarak değerlendirilmeyormuş. Açım, yiyeceğim demek ayıp karşılanırmış.”

Sadece misafirler için hazır tutulan ‘misafir odası’nın bir devamı şeklinde hazır tutulan yemek takımı gibi K2’nin işaret ettiği, misafire, bir ‘yabancı’ya yönelik özenle saklanan ortam ve araç gereçler, kültürel kodlarda gömülü olan dışa yönelik tutumun bir kalıntısı olarak okunabilir. Dışarıdan içeriye doğru, ötekinin gözünde görünmek istendiği gibi davranma yordamı –ki bu da öğrenilen ve sosyalleşme sürecinde aktarılan habitus- mutfak pratiklerinde de açığa çıkabilmektedir. Alt sınıfların kültürel sermayesinde yoğun beklenen bir eğilim olsa da bu davranış biçimi, orta sınıfta da (değişim eğilimine rağmen) varlığını hissettirebilmektedir.

Mutfak Geçmişe Çağrı Gibidir: Bir Anımsama Mekânı Olarak Mutfak

Düzen, pratiklerin tekrarı, mutfağı aynı zamanda bellek mekânı haline getirir. Ritim, bellekle de yakından ilişkilidir. Kendinden önceki hareketi yeniden üreten mekanik tekrardan farklı olarak ritim, süreci başlatan ölçüyü korumanın yanı sıra bu sürecin ölçünün çeşitliliği ve çoğulluğuyla yeniden üretir (Lefebvre ve Régulier, 2005).

Mutfaktaki bellek, çocukluktaki beslenme alışkanlıkları ve mutfağı bir oyun sahası, keşfedilecek bir dünya şeklinde görme evrelerinden başlayarak şekillenir. Emekleyen bir bebek için mutfak, barındırdığı malzeme, araç gereç, elektronik eşya ve yiyecek çeşitliliği ile diğer odalara göre daha fazla keşfedilecek cazipliktir. Çocuklara insan yüzünün karmaşıklığı nasıl çekici geliyorsa, mutfağın çeşitliliği de o kadar ilgi çekici olabilir çocuklar için. Annenin mutfakta geçirdiği sürenin diğer odalara göre daha fazla olması, en azından bebeklikten çocukluğa giden üç dört yıllık sürede mutfaktaki etkileşim pratiklerinin izlerini diğer ev bölmelerine göre daha fazla karakteristik hale dönüştürebilmektedir. Keza çocukluktan itibaren ebeveynler ile kurulan duygusal bağ açısından da mutfak önemli mekânsal anımsama çerçevesi sunabilmektedir.

Anne ile çocuk arasındaki ilişkinin mutfakta bıraktığı izin geçmişe bir çağrı şeklinde cereyan edebildiğini belirten Giard (2009, s.230), bu etkiyi mutfağı eski usulüne göre dekore etme veya eski eskiden kalma bir eşyayı mutfağa yerleştirme pratiğinde görülebildiğini işaret etmiştir. Araştırmada bu türden pratiklere de rastlanılmıştır.

Buzdolabını düzenleme, geçmişte şekillene gelen zihin haritasının bir uzantısı sayılabilir. Buzdolabı düzeni bir nevi mutfak düzeninin küçültülmüş halidir. Dolap, çekmece gibi yerlerin düzenliliğine paralellik içerir ve yatkınlıkları yansıtır. Görüşmecilerin çoğunluğu bir buzdolabı düzeni olduğunu, evdekilerin ekseriyetle buna uyduğunu aktarmışlardır. Lakin düzende ısrar etmelerine karşın evde buna ayak diretenlerin olduğunu dile getirenler de olmuştur.

K1: *“Evde herkes buna tam uymasa da evet, evde bir buzdolabı düzenim var. Kahvaltılık en üst rafa yerleştiriyorum. Tencereler orta rafta. Meyve ve sebzelik kısmına yeşillikleri ve meyveleri yerleştiriyorum. Domates, salatalık gibi sebzeleri büyük saklama kapları ile sebzeliklerin hemen üstündeki rafa yerleştiriyorum. Buzdolabının kapağına yumurta, içecekler, soslar, reçeller ve çikolataları koyuyorum.”*

K9: *“Genelde kahvaltılık bölümü ve en alttaki sebzelik bölümü düzenledir onun dışındaki alanlarda belirli bir düzen yok. Kardeşim de aynı düzeni kullanır.”*

K12: *“Dağınıktır. Kategorik ayrımlar var sadece. Sebze meyve gibi. Onun dışında neyi nereye koyduğum pek belli değil. Nişanım da buna uyuyor.”*

Buzdolabındaki düzen, mutfaktaki diğer düzenliliklerin bir devamı, gündelik kullanımların en canlısıdır. Ev sakinlerinin düzene ne kadar uyduğu elbette tartışmalı olsa da buna riayet etmemenin gerisinde sürekli bir düzen sağlayıcısına duyulan güven olabilir.

Çocukluktaki mutfak düzenini taklit eden düzenlenişlerin yanı sıra buzdolabındaki magnetler de evlilik sonrasında anıların canlı tutulduğu sahnelerden olabilmektedir. Aile fotoğrafları, kendi evlilik fotoğrafları, çocukluk fotoğrafları kendi çocuklarının fotoğrafları, gezilip görülen yerlerin fotoğrafları ya da magnetleri gibi anımsatıcı nesnelere görüşme yaptığımız çoğu katılımcının buzdolabında yer alabilmektedir.

Mutfağı düzenleme şekli, nesnelere yerleri, fotoğraflar, süslemeler, sosyalleşmeden arda kalan anılar gibi pek çok detay mutfakla duygusal bağı ören öğelerdir. Her pratik 'şimdi' kadar 'geçmiş'i de canlı tutar. Nesnelere ve dekorasyon ile pratikler sadece anımsama işlevi üstlenmez, aynı zamanda bütünsel mutfağı teatral sahneye de dönüştürür. Goffman'ın (2014) dramaturjik yaklaşımından hareketle, kullanıcıların dışı dönük ritmik performansları ve mutfak dekorasyonlarıyla tiyatro-mutfak alanının biçimlenmekte olduğu söylenebilir.

Değişen ve Dönüşen Mutfak

Mutfağın dinamik ve canlı yönü onu her geçen gün daha fazla tüketim mekânı haline getirebilmektedir. Mutfak; yaşam alanı statüsüyle, değişen toplumsal cinsiyet rolleriyle, yeni teknolojilerle sürekli değişen ve dönüşen bir yaşam ortamı hüviyetine bürünmüştür.

Yaşam Alanına Dönüşen Mutfak

Neo-liberal kentleşmenin soyut ve çelişkili mekânı yaratan doğasından ev de nasibini almaktadır. Yemeğin pişirildiği 'ocak' statüsünden yaşam ve tüketim alanı statüsüne doğru kayan mutfakla ilgili reklamlardaki 'yaşam alanı' vurgusu da tüketim ideolojisinin burayı çelişkili mekâna dönüştürmesinin bir göstergesidir. Sınıfsal hareketlilikler, mekânsal dönüşümler ve yeni teknolojiler piyasa ilişkilerinin formatında mutfağı biçimlendirmekte, araç gereçlerden pratiklere kadar hızlı tüketimin yaygın etkisinde mutfak sürekli canlı ve dinamik kılınmaktadır. Giyim modasındaki piyasa mantığı neyse birincil ihtiyaçların giderilmesinin ötesine dönüşen mutfaktaki metalaşma/piyasalaşma da öyle olmaktadır.

Mutfakta tekrarlanan gündelik pratikler, yeni teknolojilerle birlikte eski standardını da değiştirmiştir. Örneğin bulaşık yıkamaya harcanan emek, enerji ve zaman makineler sayesinde başka pratiklere tahvil edilmiştir. Seracılık, uluslararası ticaret ve ulaşım teknolojileri gibi gelişmeler mutfaktaki ürünlerin çeşitliliğini

arttırmış ve her mevsim benzer yemekler yapma olanağını sağlamıştır. Teknoloji, mutfak pratiklerini kolaylaştırırsa da mutfak için geçmişte harcanan enerjinin ve sergilenen hünerin değerinde bir aşınma da meydana getirmiştir. Mutfaktaki beceri sermayesinin kaynaklarına internet etkileşimleri de girmiştir. Ürün çeşitliliği ve etkileşimler arttıkça pratiklerin çeşitliliği de artabilmektedir. Teknoloji, mutfak becerisini arttırabildiği gibi hazır tüketimden dolayı köreltebilmektedir de. Başka bir ifadeyle, teknolojinin mutfaktaki pratikler üzerinde hem bozucu hem de düzenleyici etkisi olabilmektedir.

Görüşmeciler kendi çocukluklarını, deneyimlerini, gözlemlerini dikkate alarak önceki kuşaktan farklılaşan mutfak ve mutfak pratikleriyle ilgili de bilgiler vermişlerdir. Örneğin konfor, ürün çeşitliliği, teknoloji ve artan hız, daha sağlıklı beslenme, bireysellik, lezzet ve sunum estetiğinde daha fazla inceliğin aranması, yerel mutfağın dışında uluslararası mutfak kültüründen etkilenmelerin artması, erkeklerin de mutfak pratiklerine katılması, hazır yemeklerin daha fazla tüketilmesi gibi hallere ilişkin ifadeler öne çıkmıştır.

K4: *“Gecekondu evlerinde genelde mutfak küçük ve kış aylarında da soğuk olduğu için yemek genelde oturma odasında yer sofrasında yenilirdi. Şimdi mutfaklar oldukça geniş ve konfor açısından insanları cezbediği için masa etrafında toplanılıp yemek yeniyor.”*

K2: *“Özellikle eski kuşak erkekler için mutfak kadının özel alanı gibi. Ama bizim kuşakta işlerin biraz değiştiğini gözlemliyorum. Her şeyden önce yaşam tarzlarımız değişti. Dışarıda yemek çoğu zaman daha ekonomik ve pratik hale geldi.”*

K20: *“Hatırladığım kadarıyla eskiden mutfakların dizaynına bu kadar önem verilmiyordu. Yemek yeme ya da sohbet alanı değildi.”*

E2: *“Mutfak artık sadece yemek hazırlanan ve bulaşık yıkanan bir yer değil, bir hobi, zevk, yaşam alanına dönüştü. Kadınla özdeşleştirilen mutfak sanırım bu algıdan da uzaklaşıyor artık. Mutfak artık, üç öğün yemeğin hazırlandığı bir yer değil, her türden yiyecek ve içeceğin tarifine uygun biçimde hazırlanmaya çalışıldığı bir laboratuvar, kahve çay keyfinin yapıldığı, kitap okunan, sohbet edilen, dinlenen, vakti gelince yenilene, tadilat gören bir mekân. Belki de evin en önemli yaşam alanı.”*

Mutfaktaki değişimin olumsuz bir seyir izlediğini ifade edenler de vardır:

K5: *“Artık herkesin bir şeylere acelesi olduğunu ve teknoloji çağında olduğumuzu düşünürsek sofralar daha özensiz, daha az bir arada, daha geçiştirilerek ve daha telaşlı oluyor maalesef.”*

Teknolojinin gelişmesiyle hem mutfak işleri kolaylaşmakta hem de pişirilen ürünlerin çeşitliliği artabilmektedir. Dolayısıyla mutfak ekonomisinde bir genişleme söz konusudur. Mutfağın değişimini malzeme çeşitliliğinde ve onun hızlı tüketiminde de gözlemlemek mümkündür. Dayanıklı mallar (buzdolabı, bulaşık makinesi, fırın vb.) haricinde mutfak malzemelerinin alışverişinde hız artış eğilimindedir. En sık yenilenen ürünlerin başında tava, demlik, doğrama tahtası, su ısıtıcısı, çatal bıçak ve tabak takımları gelmektedir. Ekseriyeti, bozulmadıkça ürünlerini yenilemediklerini belirtmişlerdir. Ancak yeni çıkan ürünleri aldıklarını belirtenlerin sayısı da az değildir.

Bazı kullanıcılar mutfakta oturmaktan ve çalışmaktan keyif almakta; çalışırken çay ve kahve gibi içecekler ile çerez, meyve gibi yiyecekleri ve atıştırarak şeyleri sürekli masada bulundurabilmektedirler. Böylece başka odada çalışırken sık sık mutfığa gidip gelme derdinden de kurtulabilmektedirler. Çok üyeli hanelerdeyse mutfak işlerinde yalnız çalışmaktan keyif alanların yanı sıra birlikte çalışmayı tercih edenlere (duruma göre yakın akraba veya komşularla) de rastlanmıştır. Yalnız çalışmayı tercih edenlerde işlerine karışılmasından pek hoşnut kalmamalarının yanı sıra mutfığı kendi özel alanı olarak kodlamasının da payı bulunmaktadır.

Mutfaktaki Toplumsal Cinsiyet Rollerinin Değişimi

Mutfığı kadınlıkla özdeşleştiren (kadının özel alanıymışçasına) ataerkil değerlendirmenin tartışmalı hale gelmekte olduğu dile getirilebilir. Mutfakta erkeğin varlığının artmasının kadınla özdeşleştiren anlayışı ne derece yardığı da araştırılan konulardandır. Öncelikle iki erkek görüşmecinin de mutfığı genel anlamıyla sevdiğini not etmek isabetli olacaktır. Geleneksel yapının sosyo-kültürel aktarımında erkeğin mutfığa uzak durması gerektiği fikrinin bir uzantısı olarak erkek için daha çok “pragmatist bir mekân” anlamı taşıdığını ifade eden E2 şunları söylemiştir: “O, sadece gidecek yemeğini yiyecek ve hızlıca uzaklaşacak oradan. Orası kadına ait, "kadınsı" bir mekân. Orada fazladan geçirilecek her zaman, sanki onun erkekliğine bir "halel" getirecekmiş gibi bir duygu ile yaklaşıyorlar çoğunlukla. Mutfakta çalışan erkekten daha güzel ne olabilir ki...”

Kadın görüşmecilerin söylemlerinde, çoğu erkeğin mutfak işlerinden hoşlanmadığı görüşü öne çıkmakla birlikte kendi evlerindeki erkeklerin (eşi veya oğlu) de çoğu zaman mutfak işlerine ilgi duydukları elde edilen bulgulardandır. Kadınların mutfaktaki erkekle ilgili izlenimleri genelde olumludur. Böylesi erkekler kendini yetiştirmiş, ideal erkek, çekici bulanabilmekle birlikte buna şerh düşenler de vardır.

K8: “Bazen, acaba kadınlar olarak yemek yapan erkekleri yücelttiğimizde eleştirdiğimiz bu sisteme hizmet mi ediyoruz diye

düşünmeden edemiyorum. “Yemek yapan kadın da çekicidir erkek de” diyelim”.

Sevgiliyle veya eşiyle birlikte mutfakta yeni yemekler denemenin, yeni şeyler keşfetmenin ve zamanı birlikte paylaşmanın hoş bir sosyalleşme yarattığını vurgulayanlar da vardır (K9).

Erkekler için mutfağın anlamının sadece yemek olduğunu (bir lokanta gibi kullandıkları) belirtenler olsa da genel görüş artık erkeklerin giderek daha fazla mutfak işlerinde rol aldıkları yönündedir. Ancak bu rolün yemek hazırlama ve tüketmekle sınırlı kaldığını, asıl sonrasının önemli olduğunu, toplama ve temizlik aşamasındaki zayıf rollerine eleştiriler de vardır (mutfağı dağıtmasından duyulan çekince).

K1: “Erkekler için mutfak eşittir yemek. Temizlik konusunda da biraz baştan savma davranıyorlar; çünkü her zaman arkalarını toplayan bir kadın (eş, kız kardeş ya da anne) oluyor veya olmadığında da umursamıyorlar. Mutfakta çalışan, büyük bir keyifle lezzetli yemek yapan erkekleri hoş buluyorum, tabi temizlikte hassasiyet şartıyla.”

Hane nüfusunun niceliği ve niteliği de mutfağın cinsiyet rollerindeki yerini etkileyebilmektedir. Özellikle kalabalık ailelerde mutfağın sosyal kullanımında birtakım işlevsel farklılıklar ortaya çıkabilmektedir.

K16: “Eğer ev kalabalıksa erkekler için mutfak bir kaçış mekânı olabilir. Genelde erkeklerin ayaküstü atıştırdıkları, ardını toplamadıkları bir ilişki biçimi aklıma geliyor. Rahmetli babam içkisini mutfakta sanki gizliymiş gibi ayakta içerdi. Ama kardeşimin en az eşi kadar mutfakta vakit geçirdiğini görüyorum, bu beni mutlu ediyor. Kardeşimi de gözlemlerim, erkekler mutfakta ne kadar çalışsalar da kadınlardan çok yavaşlar. Sonunda yine bir kadın dokunuşu gerekiyor. Yine de insanın yaşamındaki erkeklerle mutfakta ortaklaşa bir şeyler yapması çok güzel.”

Ataerkil yapının hâkimiyeti oranında mutfak işlerinin kadının görevleri arasında kodlanması kültürel bir durumdur. Mutfak için alışverişten tutalım da yemeğin pişirilmesi, hazırlanması, sunulması, kaldırılması, temizliği gibi pek çok pratik kadınlıkla özdeşleştirilmiştir. Ancak toplumsal değişimin çok yönlü boyutlarıyla birlikte mutfakta cinsiyete özgü iş bölümlerinde de değişimlerin gözlemlendiği, mutfak-kadın özdeşliğinin veya cinsiyetleştirilmiş mekân imgesinin parçalanmaya başladığı ve dönüştüğü söylenebilir. Erkeğin de kadın gibi mutfak kullanıcısı olabileceği veya olması gerektiği fikrinin yaygın eğilim olduğu keşfedilen bulgulardandır.

Mutfağın kadının kendini gerçekleştirdiği ve vitrine dönüştürdüğüne dair mekânsal imgeye de onamalar kadar ciddi itirazlar da vardır.

E1, “*aslan yemek yediği yerden belli olur, mutfak düzeni de öyle*”; K11, “*yemeği iyi yapan mutfacı temiz olan kadın beğeni alır çevresinden*”; K2 ise “*hayatın başka alanında aktif olmayan kadınlar için, kendini kanıtlama imkânı olmadığı için vitrin olmasına katılıyorum bir ölçüde*” diyerek vitrin imajını onamışlardır. Buna itiraz edenlerden K8, “*Çoğu kadın için öyle. Sunum becerileri, mutfaktaki gereç çeşitliliği, yemek çeşitliliği vs. inanılmaz bir gösteriş sahası. Instagram’da fotoğraf paylaşmadan yemek yiyemiyorlar, üzülüyorum. Benim içinse evdeki diğer odalardan hiçbir farkı yok*” ifadesini kullanırken K19, “*toplumsal cinsiyet belası yüzünden öyle algılanıyor tabii! Kadın her yerde kendini göstermeli*” şeklinde bir tepkide bulunmuştur.

Sonuç

Ankara’daki orta sınıfa mensup mutfak kullanıcılarından sınırlı sayıda temsille gerçekleştirilen bu araştırmada, mutfağın birincil ihtiyaçların ötesine giden anlamlar uğrağı olduğu ve hem üretim hem tüketim açısından çok yönlü yaşam alanına dönüştüğü keşfedilmiştir.

Elde edilen bulgulardan hareketle ve bunlarla sınırlı bir çerçevede, mutfak pratiklerinin sosyal etkileşimlerin ve sosyal öğrenmelerin ürünü olduğu ve farklı çerçevelerle dinamik bir yapı teşkil ettiği söylenebilir. Mutfak kullanıcılarının mutfak pratiklerinin biçimlenişinde çocukluktan itibaren görüp taklit ettikleri kadar sonradan yakın çevreden ve teknolojik kaynaklardan öğrendikleri de etkilidir. İçselleştirilen pratikler belli ritimde tekrar edilebilmekte ve bir örüntüye dönüşebilmektedir. Bu örüntüler aynı zamanda mutfak habituslarını oluştururken bu habituslar da aynı zamanda pratiklere yön verebilmektedir.

Mutfak habitusları, günlük ritimleri yönlendiren güç kaynaklarıdır. Zaman döngülerine göre ayarlı ritimlere enerji veren habitus, mutfağın örgütlenişinden sosyal etkileşimlerin organizasyonuna değin çoklu pratiklere kılavuzluk edebilmektedir. Mutfağın düzenlenişi, davranışların şekillenmesi, birtakım normlar ve pratikler önceki kuşaktan miras alınıp kısmen de olsa sürdürülerek ‘mutfak örüntüsü’, başka bir ifadeyle ‘mutfak rejimi’ meydana getirebilmektedir. Kullanıcıların mutfaktaki pratiklerini rejime dönüştüren doğrusal tekrarların ritmi içe dönük ve dışa dönük şeklinde örgütlenmektedir. Yakın çevreyle kurulan etkileşimle şekillenen mutfak rejimleri güçlü bir yapısal nitelikten ziyade birtakım ortak kültürel örüntülere karşılık gelmektedir. Önceki kuşakların, yakın çevrenin

mutfak rejimine daha az ilgi gösterip kendi kaynaklarıyla daha özgün stiller inşa eden kullanıcılar da bulunmaktadır.

Mutfak, her geçen gün daha fazla sosyalleşme mekânına dönüşme eğilimine sahip niteliğiyle evin diğer bölümlerinden pozitif ayrılmaktadır. Bu haliyle mutfak hem bellek mekânı olma niteliği artmakta hem de bazı kullanıcılar için kimlik performanslarını sergiledikleri tiyatro-mutfak niteliğine bürünebilmektedir. Diğer taraftan, gelişen yapı teknikleri, çeşitlenen mutfak teknolojileri, yeni kitle iletişim araçlarının yarattığı etkileşimler gibi faktörlerin etkisiyle mutfak deneyimlenişinde farklılaşmalar olmakla birlikte sınıfsal bazda bazı ortak örüntüler de belirlemektedir. En tipik göstergelerinden biri, orta sınıf içinde toplumsal cinsiyet eşitsizliğinden beslenen mutfakla kadının özdeşleştirildiği imgenin parçalanmaya başlamasıdır. Günümüzde artık erkekler de daha fazla aktif mutfak kullanıcısı olabilmektedir. Keza, orta sınıftaki bireyselleşme mutfak yaşam mekânına dönüştürmekte, teknolojik imkânlarla daha sanal bir beşerî atmosfer yaratılabilmektedir. Yüz yüze olunmasa dahi sosyal medya üzerinden mutfaktaki performanslar görsel sahneye çıkarılabilmektedir.

Mutfak yaşam alanına dönüşmesi sadece gıdanın daha estetik şekilde tüketilmesini, zamana yaymayı değil, aynı zamanda bir üretim-çalışma sahasına gelmesini de içermektedir. Çok yönlü işlevsel kullanımlarıyla öne çıkan mutfak evin diğer bölümlerine kıyasla daha fazla anlam, değer ve statü kazanmaya doğru gitmesinin gerisinde kuşkusuz geniş ölçekli bağlamın (piyasa ve tüketim biçimleri vb.) da etkisi bulunmaktadır. Ancak bu başka çalışmanın konusu olabilir. Bu araştırmanın odak noktasını mikro mekân olarak mutfak sosyal kullanımı oluşturmuştur. Elde edilen bulgularda mutfak daha fazla etkileşimlerin sahnesi, daha fazla bellek inşasının mekânsal çerçevesi, daha fazla keyif alınan veyahut duygu birikimine olanak tanıyan bir statüye doğru kaydığı görülmektedir. Keza evin diğer bölümlerini kısmen de olsa soğurabilmektedir. Oturma ve çalışma odalarının rollerini üstlenmeye başlamaktadır. Yaşam alanına dönüşme eğilime sahip mutfak aynı zamanda bireylerin yaşam döngülerinin biçim kazandığı veya örüntüye dönüştüğü uğraklardan biri olmaktadır.

Kaynakça

- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi: Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*. Ankara: Phoenix.
- Akgökçe, N. (1997). *Bir Kadın Alanı Olarak Mutfak Tarih İçinde Değişen Anlamı*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Aydın, K. (2019). "Türkiye’de Konut Sahipliği, Konut Koşulları ve Konut Kalite Endeksi". *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*. 39(2):277-301. DOI :10.26650/SJ.2019.39.2.0107
- Barthes, R. (1979). *Göstergebilim İlkeleri*. Çev. B. Vardar, Mehmet Rifat. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix.
- Bourdieu, P. (2018). *Bir Pratik Teorisi İçin Taslak: Kabiliye Üzerine Üç Etnoloji Çalışması*. Çev. N. Ökten. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi.
- Bourdieu, P. (2015). *Ayırım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi*. Türkçe Söy. F.D. Şannan, A.G. Berkkut. Ankara: Heretik.
- Douglas, M. (1991). 'The idea of home: a kind of space'. *Social Research*. 58(1): 287–307.
- Douglas, M. (1972). "Deciphering a Meal". *Daedalus*. 101(1): 61-81. Retrieved July 3, 2021, from <http://www.jstor.org/stable/20024058>
- Elias, N. (2013). *Uygurlık Süreci-I*. Çev.: E. Ateşman. 7. Baskı, İstanbul: İletişim.
- Ghulyan, H. (2017). "Lefebvre'nin Mekân Kuramının Yapısal ve Kavramsal Çerçevesine Dair Bir Okuma". *Çağdaş Yerel Yönetimler Dergisi*. 26(3):1-29.
- Giard, L. (2009). "Mutfak İşleri". *Gündelik Hayatın Keşfi-II: Konut, Mutfak İşleri*. Der. M. De Certeau, L. Giard, P. Mayol. Çev. E. Ataçay. Ankara: Dost.
- Goffman, E. (2014). *Günlük Yaşamda Benliğin Sunumu*. Çev. B. Cezar. 3. Baskı. İstanbul: Metis.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. Çev. Müge Günay Güran. İstanbul: Pinhan.
- İnce, Ş. (2015). "İki Kadın Bir Mutfak: Kadınlararası İktidar İlişkileri." *Moment Dergi*. 2(2): 135-156. DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2015.2.135156>
- İnce, Ş. (2014). *Toplumsal ve Kültürel Dönüşümlerin Gündelik Hayata Yansımaları: 2000'lerde Türkiye'nin Mutfağı*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- İnce, Ş. (2013). "Bir Tasarım Etnografisi Çalışması: Mutfakta Biri Var". Hakan Ergül (Ed.). *Sahanın Sesleri İletişim Araştırmalarında Etnografik Yöntem*. İstanbul: Bilgi Üniversitesi. s. 225-250.
- Karaosmanoğlu, D. (2012). "Mutfak Alanında Teknobilimsel Kontrol, Teknoloji ve "Özgürleşen" Kadınlar". B. Çelik ve Z. Tül Akbal Süalp (Ed.). *Devrim Yahut Vasat Üretim, Deneyim ve Teknoloji*. İstanbul: Bağlam. s. 237-251.
- Lefebvre, H. (2014). *Mekânın Üretimi*. Çev. I. Ergüden. İstanbul: Sel.

- Lefebvre, H. ; Régulier, c. (2005). “Gündelik Hayat ve Ritmleri”. Çev. Elçin Gen. *Birikim*, Sayı: 191. <https://birikimdergisi.com/dergiler/birikim/1/sayi-191-mart-2005/2376/gundelik-hayat-ve-ritmleri/3326>
- Lefebvre, H. (2018). *Ritimanaliz: Mekân, Zaman ve Gündelik Hayat*. Çev. A.L. Batur. 2.Baskı. İstanbul: Sel.
- Le Corbusier (1986). *Towards a new architecture*. Translated from the thirteenth French edition by F. Etchelles. New York: Dover Publication.
- Mauss, M. (2005). *Sosyoloji ve Antropoloji*. Çev. Ö. Doğan. Ankara: DoğuBatı.
- Merriam, Sharan B. (2018). *Nitel Araştırma: Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*. Çev. Ed. S. Turan. Ankara: Nobel.
- Nahya, Z. N. (2012). “Evin Kalbi: Gaziantep’te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak”. *Folklor/Edebiyat*. 18(69): 9-24.
- Patton, Michael Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods*. 3rd ed. Thousands Oaks, CA: Sage.
- Post, E. (1922). *Etiquette in Society, in Business, in Politics, and at Home*. New York: Funk & Wagnalls.
- Punch, Keith F. (2014). *Sosyal Araştırmalara Giriş: Nicel ve Nitel Yaklaşımlar*. Çev. D. Bayrak, H. B. Arslan, Z. Akyüz. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Schütz, A. (2018). *Fenomenoloji ve Toplumsal İlişkiler*. Türkçe Söyleyenler: A. Akan, S. Kesikoğlu. Ankara: Heretik.
- Tapie, G. (2018). *Çağdaş Yaşamortamın Sosyolojisi*. Çev. A. Tümertekin. İstanbul: Janus.
- Wittman, M. (2018). *Hissedilen Zaman: Zamanı Nasıl Deneyimleriz?.* Çev. Ö. D. Gürkan. İstanbul: Metis.
- Yaşın, Y.N. (2000). “Evde Taylorizm: Türkiye’nin İlk Yıllarında Evin Rasyonelleşmesi (1928-40)”. *Toplum ve Bilim*. 84:51-74.
- Yavuz, Ş. (2009). “Mutfak ve Kadınlar: Mutfak Kadınlara Ne İfade Eder?”. N. Türkoğlu ve S. Toprak Alayoğlu (Der.) *Karaelmas 2009 Medya ve Kültür Sempozyumu Bildiri Kitabı* içinde. İstanbul: Urban.s.439-455.
- Resmî Gazete (03.07.2017). Sayı No: 30113
(<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23722&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>)

Summary

Purpose and Scope:

This research focuses on active kitchen users who are members of the middle class living in Ankara. This research, which aims to understand and describe the subjective experiences of kitchen users in the kitchen, wanted to explore how users' kitchen practices have an order. The sampling participants were asked questions about how they made sense of kitchen, the degree of importance in their lives, how they shaped their kitchen practices, and the overall character of their kitchen habitus in general.

Design/methodology/approach:

This research was conducted according to a case study pattern from qualitative research methods. Case studies are aimed at an in-depth description of a single entity, a phenomenon, an institution, a program, or a special policy, that is, a unit with borders, in other words, a 'limited system' as a methodological choice (Merriam, 2018:39-40).

In the study, the kitchen was accepted as a limited system, and the practices and forms of socialization of individuals here were put under the lens. Based on purposeful sampling, in-depth interviews were conducted with 23 people (21 women, 2 men) who were active kitchen users living in the central districts of Ankara; and also apart from the interviews, some observations were also used. The people who were intended to be interviewed were reached by snowball technique. These interviews were held in July and August 2019, mostly face-to-face and some online. The interviewees are in the middle income category and are pharmacists, academics, teachers, but the majority are civil servants. The youngest of them is 19 years old and the oldest is 53 years old. Instead of names, codes were used in the analysis. The findings obtained in the research were categorized and analysed within the framework of certain common themes.

Findings:

Based on the findings, the interviewees were divided into three categories according to their state of use and meaning of the kitchen: Those who approach kitchen positively, those who approach the kitchen negatively and those who approach it relatively. Those who approach the kitchen positively are those who enjoy being in the kitchen or love kitchen work. Those in this category see the kitchen as the heart of the house, feel peace from doing kitchen work, and also see the kitchen as a showcase of their own identity, being organized is indispensable for them. In addition, they transform the kitchen into a living space. They spend more time in the kitchen with devices such as laptops and mobile phones. In the second category, which is composed of those who approach the kitchen negatively, stated that they are bored with their kitchen work. They usually do their kitchen work out of necessity. Although they enjoy it in some situations, they generally see the kitchen work as negative and interpret it as an ordeal. The third category, those who approach kitchen work relatively positively or negatively, take a more flexible approach. Despite everything, the status and value of the kitchen is higher for them than the other rooms of the house. The most obvious common feature of the three groups is that they attach great importance to cleanliness and order.

Apart from categorization, other findings that stand out are (for all users): For the majority of users, the kitchen means a place of social relations or socialization, in other words, a place of life, organized around primary needs. Kitchen users can perform a number of seasonal socialization routines with daily, weekly, holiday and special occasions in the kitchen. These routines are the rhythms of kitchen practice. Behaviour patterns that users learn and internalize from their childhood constitute their kitchen habitus. These habitus consist of the automatic behaviours that the users exhibit both in their own kitchens and in the kitchens of others and the kitchen order. In the learning of habits, the interaction of people in the immediate environment as well as what they learn through the Internet and TV play a role. The repetitions that regulate the versatile, lively and dynamic aspect of the kitchen, which turns into a living space, and the practices that transform it into a memory space constitute the grammar of the kitchen. Significant changes have been discovered in the social

use of the kitchen, and the fact that the image of the kitchen, which is identified with women, is being disintegrated has been one of these determinations.

The limitations of the research are that only 23 people were interviewed within the scope of the conditions in the research, that they could not be interviewed with other middle class professionals and the number of interviewed men was low.

Conclusion and Discussion:

In parallel with the social change, the structures of the house and kitchen are also changing, and the social use of the kitchen and the meanings attributed to the kitchen are also being transformed with new consumption patterns. Exploring kitchen practices also means exploring social change in Turkey and, with it, the everyday life of the middle class at home.

In this research, based on the representation of the middle class in Ankara, we find that the kitchen, which is becoming more and more a place of socialization every day, increasingly separates positively from other parts of the house. The increased social use of the kitchen and its functional diversification make it both a place of memory and, for some users, a theatrical-kitchen status where they demonstrate their identity performances. In addition, in the research, the signals of change in traditional gender roles that identify the kitchen with women were also found in the research.

Conducting in-depth research on the social use of kitchen, both from different classes and cultures of different ethnicities or geographies, will allow healthier comparisons to be made in the future. In addition, ethnographic research on this subject can enrich the literature on the use of kitchen.