

Covid 19 Pandemisi Sürecinde Beyaz ve Mavi Yakalı Kadınların Mutfak Pratikleri Üzerine Bir Araştırma

Öğretim Görevlisi Melih İÇİGEN

*Kapadokya Üniversitesi, Kapadokya Meslek
Yüksekokulu, Aşçılık Programı, Nevşehir,
Türkiye.*

melih.icigen@kapadokya.edu.tr



Giriş

31 Aralık 2019 tarihinde Dünya Sağlık Örgütü'nün Çin'deki temsilcisi tarafından yapılan ilk açıklamayla Wuhan kentinde sebebi o an için açıklanamayan zatürre vakalarının bildirilmesi sonrası 5 Ocak 2020 tarihine gelindiğinde bu vakaların yeni tip koronavirüs olarak tanımlanmıştır (Budak ve Korkmaz 2020).

Giriş

Bu virüs kısa bir süre içerisinde tüm dünyayı etkisi altına almıştır ve vakaların görülme sıklığının artması sonucunda 11 Mart 2020 tarihinde küresel çapta bir salgın olarak bildirilmiştir (Budak ve Korkmaz 2020).

Giriş

Salgının önüne geçebilmek için alınabilecek önlemlerden biri olan kısıtlama süreci ve hasta olanlar için uygulanan karantina uygulaması, kişiyi normal yaşamından ve alışkanlıklarından alıkoyan bir süreçtir (Eskici, 2020).

Giriş

Bu kısıtlamalarla birlikte bireylerin evden çalışmaya başlaması, uzaktan eğitime geçilmesi ile önceki yaşantılarından ziyade hane halkı üyeleri ev ortamında daha fazla zaman geçirmeye başlamıştır. Okul ve kreşlerin kapanmasıyla çalışan kadınların ise hane içi iş yükleri, bakım ve sorumlulukları da önemli ölçüde artmıştır (Gümüşgöl ve Aydoğan, 2020).

Giriş

Pandemi öncesi çalışan bireylerin zamanı iyi değerlendirebilmek amacıyla bir süre sonra fast food zincirlerinde yemek yeme alışkanlığının başlıca sosyal aktivite olmasına evde yemek yapmanın azalmasına hatta dışardan yemek sipariş verme alışkanlığı kazanmışken salgınla gelen kısıtlamalar sayesinde normal günlerde yemek yapmak için vakit bulamayan bireyler artık evde yemek yapmak için daha fazla zaman ayırabilmektedirler (Özer ve Okat, 2021).

Giriş

Hane içindekilerin beslenmesi üzerine mutfaktaki sorumluluğu ile hane dışı iş yükünden ayrı olarak, mutfak organizasyonunun tüm süreçlerinde kadının rolünü görmek kaçınılmazdır. Kadın çalışıyor olsa da mutfağın kendisine ait olduğu düşüncesini genel anlamda kabullenmiştir. Özellikle evlilikle ve çocuk sahibi olmakla birlikte besleme, büyütme sorumluluğunu hissederek mutfaktaki yükünü iyice sahiplenmektedir (Tezcan, 1997; Halıcı, 1997; Ciğirim, 2001; Talas, 2005).

Araştırmanın Amacı

Çalışan kadınların bu zorlu süreçte kısıtlamalar yüzünden önceki döneme nazaran hane içinde geçirilen zamanın artmasıyla birlikte boş zaman aktivitelerinin yanı sıra hane halkının ihtiyaçlarının giderilmesi için mutfağa girme süresinin arttığı düşünöldüğünden bu çalışmada beyaz ve mavi yaka olarak çalışan kadınların pandemi öncesi ve pandemi sürecinde hane içi mutfak pratiklerinin araştırılması ve keşfedilmesi amacıyla yapılmıştır.

Yöntem

Bu çalışma, nitel araştırma yaklaşımlarından durum çalışması deseni temelinde tasarlanmıştır. Durum çalışması deseni araştırmacı tarafından belirlenmiş bir ya da daha fazla durumun araştırılması, keşfi, incelenmesi ve derinlemesine tanımlanarak yorumlanmasıdır (Merriam, 2013; Creswell, 2013).

Yöntem

Araştırmada katılımcılar amaçlı örnekleme dayalı olarak, bir gıda üretimi fabrikasında çalışan mavi yaka işçi kadınlardan ve beyaz yaka masa başı çalışan yöneticilerden 5'er kişi olmak üzere toplam 10 kişi seçilmiştir. Bu seçim görüşmeye dahil etme kriterleri göz önünde bulundurularak yapılmıştır.

Yöntem

Çalışmaya dahil edilme kriterleri;

- Gönüllü olmak,
- Fabrikada mavi yaka veya beyaz yaka pozisyonlarında çalışıyor olmak,
- Evli ve çocuk sahibi olmaktır.

Yöntem

Mavi yaka işçi sınıfı, beyaz yaka ise ofis çalışanı olarak bilinmektedir. Beyaz ve mavi yaka arasındaki ilk ayrım iş gücü noktasında belirmektedir. Mavi yaka zihinsel gücünün yanında ağırlıklı olarak beden gücünü de kullanmaktadır. Beyaz yakanın iş gücü kaynağı ise zihinsel gücü ve masa başı iş faaliyetleridir (Kariyer, 2021).

Veri Toplama Süreci

20 Mart-15 Nisan 2021 tarihleri arasında yarı yapılandırılmış sorularla hazırlanmış görüşme formu kullanılarak internet üzerinden yapılan görüntülü görüşmeler ile veriler elde edilmiştir. Yarı yapılandırılmış olarak hazırlanan görüşmelerde etkin bir sonuç için görüşmenin sohbet havasında gerçekleşmesi sağlanarak katılımcılar görüşme sürecinde rahatça kendi fikirlerini açıklayabilmektedir (Creswell, 2013).

Veri Toplama Süreci

Araştırmada örneklem grubuna sosyo-demografik özellikleri ile ilgili 6 soru, pandemi öncesi ve pandemi sürecinde hane içi mutfakta geçirilen vakit ile geçirilen süre esnasında yapılan pratikleri tanımlama ve kendilerini nasıl hissettiklerini anlamaya yönelik 9 soru sorulmuştur. Her bir katılımcı için görüşme süresi ortalama 18 dakika sürmüştür.

Verilerin Analizi

Bu çalışmada katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucu elde edilen nitel verileri incelemek üzere betimsel analiz yaklaşımı kullanılmıştır. Betimsel analiz, eldeki verilerin önceden belirlenen temalara göre özetlenip yorumlanması yaklaşımıdır. Bu yaklaşımda doğrudan alıntılara sıkça yer verilerek katılımcıların görüşleri çarpıcı bir şekilde yansıtılmaya çalışılır (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Verilerin Analizi

Verilerin değerlendirilmesinde öncelikle görüşme sırasında alınan notlar ve kaydın tekrar incelenerek veriler bilgisayar ortamında metin dosyasına dönüştürülmüştür. Bu ham veri analiz edilerek katılımcıların ifadeleri ayrıştırmış ve kelimeler kodlanmıştır. Bu kodlama sonucunda “mutfakta geçirilen zaman”, “mutfak pratikleri” ve “mutfak pratiklerinin tutku ve/ya zorunluluk üzerinden nitelikleri” temaları oluşturulmuştur. Bu temalar çerçevesinde veriler yorumlanmıştır.

	YAŞ	CİNSİYET	ÇALIŞMA GRUBU	MEDENİ DURUM	ÇOCUK SAYISI
K1	33	Kadın	Mavi Yaka	Evli	2
K2	30	Kadın	Mavi Yaka	Evli	1
K3	42	Kadın	Mavi Yaka	Evli	2
K4	37	Kadın	Mavi Yaka	Evli	2
K5	37	Kadın	Mavi Yaka	Evli	3
K6	41	Kadın	Beyaz Yaka	Evli	1
K7	30	Kadın	Beyaz Yaka	Evli	1
K8	37	Kadın	Beyaz Yaka	Evli	2
K9	38	Kadın	Beyaz Yaka	Evli	1
K10	38	Kadın	Beyaz Yaka	Evli	2

Bulgular

Tablo 1 de görülen sosyo-demografik özelliklere bakıldığında katılımcıların 30 ile 42 yaş aralığında evli ve çocuklu olduklarının 5 kişinin Beyaz yaka ve 5 kişinin de Mavi yaka olarak çalıştıklarını görmekteyiz.

Mutfakta Geçirilen Zaman

Araştırmada yapılan görüşmeler neticesinde katılımcı kadınların hem hane içinde hem de iş yerinde çalıştıkları ortadadır. Dünyayı etkisi altına alan salgın dönemi öncesi hane içi mutfakta vakit geçirilen zamanı öğrenebilmek amacıyla sorulan sorulara verilen yanıtlar neticesinde K2, K3, K4, K5 ve K9 fabrika çıkışı yorgun olmalarına rağmen çocuk ve eşlerinin ihtiyaçları olması sebebiyle en az 2 şer saatlerinin mutfakta geçtiğini belirtmişlerdir.

Mutfakta Geçirilen Zaman

K1 dışında mavi yaka olarak çalışan işçi sınıfı kadınların 8 saat mesai sonrası evlerindeki ev işi (temizlik, çamaşır v.b.) haricinde mutfakta ekstra zaman harcadıklarını belirtmişlerdir.

Mutfakta 2 saatini çocuğu ve eşi için geçiren K9 ise “*Mutfakta ailem için hazırlık yapmak, onlar için sofrayı kurmak bence aileyi bütünlüştiriyor ve sevgimizi arttırıyor, yorgunluğumu zaten unutturuyorum.*” sözleriyle düşüncelerini ifade etmiştir.

Mutfakta Geçirilen Zaman

Pandemi döneminde yaşanan kısıtlamalar, evden çıkmama, esnek çalışma saatleri kadının ait olduğu yer diye dayatılan mutfağın bir kaçış alanı olduğu, normal yaşamındaki temponun bir anda eksilmesi ve ailenin tüm bireylerinin aynı anda evde olmasıyla yemek yeme ihtiyacının, oğun sayısının artması kadını mutfakta daha çok zaman geçirmeye zorladığı görülmektedir.

Mutfakta Geçirilen Zaman

K3 “*Bir anda herkesin evde olması ile kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği, tatlısı eksik olmadı. Çocukların istekleri bitmez. Okul kapalı, işyerleri kapalı evdeyiz. Mutfak bana iyi geldi.*” diyerek bize bu öğün miktarının arttığını ve bu boş zaman içerisinde mutfakta olmanın daha iyi olduğunu anlayabiliyoruz.

Mutfak Pratikleri

Mutfakta geçirilen sürenin uzamasıyla pratiklerin yenilikler kazanması, değişkenlik göstermesi beklenmektedir. Katılımcıların vermiş oldukları cevaplar arasında yeni tariflerin denendiğini anlayabilmekteyiz.

K1, K4, K6, K7 ve K9 ‘un vermiş olduğu cevapların en dikkat çekenini, normal yaşamda yapmadıkları tarifleri özellikle hamur işi türlerini ve ekmek türlerini deneyerek pandemi döneminde yeni pratikler elde ettiklerini vurgulamışlardır.

Bu konuda K9, “Özellikle tatlı, kurabiye, hamur işlerine ilgim hep vardı ama pandemi sürecinde en çok ekmek yapmakla uğraştım. Aileme ekşi maya ekmekler yaparak sağlıklı ekmekler yedirdiğimi düşünüyorum.” diyerek normal zamanda vakit sıkıntısı sebebiyle yapmak istediklerini yapamadığını ve bu süreçte yeni pratikler kazandığını belirtmiştir.

Mutfak Pratikleri

K8 ise “Normalde en iyi yaptığım şeyler salata ve tatlılardı. Kısıtlamalarda evdeyken en çok sağlıklı atıştırmalıklara ve bağışıklığa iyi geleceğini düşündüğüm yemekleri araştırmaya başladım. Denediklerim sonrası güzel yemekler öğrendim.” Sağlık açısından pratikler geliştirmeyi hedefleyen yalnızca K8 olmamıştır. Bu konuda, K7 sağlığı vurgulamak için “Özellikle çocuğumuz için daha sağlıklı yemekler yapmalı ve yemeliydik. Bu sürece ilk ekmeğimizi kendimiz yaparak başladık. Daha sonra denemelerime ara vermedim.” demiştir.

Mutfak Pratikleri

Görüşmede elde edilen cevaplar neticesinde bağışıklık güçlendirici ürünlere ve sağlıklı yemeklere ilgi olurken evde ekmek yapmanın hamur işleri ile uğraşmanın pratiklerine de çok sık rastlanmaktadır.

Mutfak Pratiklerinin Tutku ve/ya Zorunluluk Üzerinden Nitelikleri

Durum çalışmasında merak edilen ve ortaya çıkarılması istenilen bir diğer durumsa çalışan kadının hane içinde üstüne yüklenen bu cinsiyetçi rolü nasıl kabullendiğidir. Görüşmede sorulan “*Yemek yapmayı seviyor musunuz?*” “*Mutfakta vakit geçirmekten hoşlanır mısınız?*” “*Pandemi döneminde neden mutfakta daha çok vakit geçirdiniz?*” “*Pandemi öncesi mutfakta vakit geçirmek size nasıl hissettiriyordu?*” ve “*Pandemi döneminde mutfakta vakit geçirmek size nasıl hissettirdi?*” sorularına verilen cevapların mutfakta eyleme dökülen pratiklerin birer tutku işi mi yoksa zorunluluk neticesinde mi ortaya çıktığını gösterebilmektir.

Mutfak Pratiklerinin Tutku ve/ya Zorunluluk Üzerinden Nitelikleri

K1, K4, K5, K7 ve K9 verdikleri cevaplarda sıklıkla mutfak vakit geçirmekten mutlu olduklarını, pandemi öncesi ve mevcut durumun çok etkilemediğini çünkü mutfakta üretmeyi sevdiklerini dile getirirlerken özellikle kendilerini mutfakta iyi hissettiklerini vurgulamışlardır.

Mutfak Pratiklerinin Tutku ve/ya Zorunluluk Üzerinden Nitelikleri

K10 ise “*Mutfağa girmeyi sevmiyorum, yemek yapmaktan hoşlanmıyorum ve elimden geldiğince dışarıdan söylüyorum. Yine de çocuğum ve eşim için zorundayım mutfağa girmeye. Pandemide bana en zor gelen şey buydu sanırım.*” sözleriyle üzerindeki sorumluluk dayatması sebebiyle mutfağa girdiğini açıkça ifade etmiştir.

Mutfak Pratiklerinin Tutku ve/ya Zorunluluk Üzerinden Nitelikleri

K2, K3, K6 ve K8 mutfağı sevmelerine rağmen pandemi öncesi işten gelip evde yemek yapma zorunluluğı hissinden memnun olmadıklarını ama pandemi ile birlikte işe gidilmeyen günlerde mutfağın rahatlatıcı, keyif veren yönlerini daha iyi hissettiklerini dile getirmişlerdir.

Mutfak Pratiklerinin Tutku ve/ya Zorunluluk Üzerinden Nitelikleri

K2, K3, K6 ve K8 mutfağı sevmelerine rağmen pandemi öncesi işten gelip evde yemek yapma zorunluluğı hissinden memnun olmadıklarını ama pandemi ile birlikte işe gidilmeyen günlerde mutfağın rahatlatıcı, keyif veren yönlerini daha iyi hissettiklerini dile getirmişlerdir.

Sonuç

Pandemi öncesi günlük yaşamın yoğun iş stresi üzerine bir de ev içi rollerin her iki sınıftan kadını etkilese de mavi yakalı kadınların hane içindeki sorumluluklarında esneme yaşanmaması daha sıkı bir süreçten geçtiklerini göstermektedir.

Sonuç

Pandemi süreci her iki sınıfın kadınlarının eşit koşullara sahip olmasını sağlamıştır. Mutfakta geçirilen sürenin her iki kesimde de aynı oranda artması kadının hane dışındaki statüsüne bakılmaksızın cinsiyetçi iş rolünün evde devam ettiğini göstermektedir. Ayrıca bu durum sonucunda beyaz ve mavi yakalı kadınların çalışmayan/ev hanımları ile eşit şartlara geldiği de görülmüştür.

Sonuç

Mutfağını sahiplenen kadının ailesi için keyifle yemek hazırlamaktan kaçınmadığını boş zaman aktivitesini değerlendirebilmek için yeni lezzetleri keşfetmeye açık, araştırmacı ve denemelerden çekinmediklerini anlayabiliyoruz.

Sonuç

Kadınların modernleşmeyle birlikte gelişmiş rolleri ne olursa olsun geleneksel rollerinin değeri ve önemi sürmektedir. Salgın döneminin zor sürecinden geçerken aile olmanın anlamını daha iyi anlayabilmek için paylaşımın her alanda olması gerektiğini söylemek mümkündür. Eşine ve çocuklarına verici taraf olan kadının normal yaşamındaki iş yorgunluğu ve stresi üzerine hane içi cinsiyetçi rollerinde üstüne kalması sebebiyle zorlandığını söyleyebiliriz.

Kaynakça

Budak, F., ve Korkmaz, Ş. (2020). COVID-19 pandemi sürecine yönelik genel bir değerlendirme: Türkiye örneği. *Sosyal Araştırmalar ve Yönetim Dergisi*, (1), 62-79.

Ciğerim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, Yayın No: 28, s. 49-61.

Creswell, J.W. (2013). "Nitel araştırma yöntemleri-beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni". Çev. Ed. M. Bütün- S. B. Demir. Ankara: Siyasal Kitap.

Eskici, G. (2020). Covid-19 Pandemia: Nutrition Recommendations For Quarantine. *Anadolu Kliniği Tıp Bilimleri Dergisi*: 124-29.

Gümüşgül, O. ve Aydoğan, R. (2020). Yeni Tıp Koronavirüs-Covid 19 Kaynaklı Evde Geçirilen Boş Zamanların Ev İçi Rekreatif Oyunlar ile Değerlendirilmesi. *Spor Eğitim Dergisi*, 4 (1), 107- 114.

Halıcı, N. (1997). Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, Yayın No: 20, s. 65-67.

Kaynakça

Kariyer (2021). “İş yaşamına giriş: Nedir bu beyaz ve mavi yaka dedikleri?” 20 Mart 2021 tarihinde <https://www.kariyer.net/kariyer-rehberi/is-yasamina-giris-nedir-bu-beyaz-ve-mavi-yaka-dedikleri/> adresinden erişildi.

Merriam, S. B. (2013). “Nitel araştırma: Desen ve uygulama için bir rehber” (3. Baskıdan Çeviri, Çeviri Editörü: S. Turan). Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Özer, S. ve Okat, Ç. (2021). Yeni Koronavirüs (Covid-19) Günlerinde Bireylerin Yeme Tutumlarının İncelenmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1): 84-102.

Talas, M (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18: s. 273-283.

Tezcan, M. (1997). Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, Yayın No: 20, s. 139-146.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). “Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri”. Ankara: Seçkin Yayıncılık.



**Dinlediğiniz
İçin
Teşekkür
Ederim**