

## ŞEFLERİN SAVAŞI: PROFESYONEL MUTFAKLARDA ERKEK VE KADIN ŞEFLER

Şengül İnce\*

### Öz

Kadınların iktidar alanı olan domestik mutfakların aksine profesyonel mutfak olarak adlandırılan restoran mutfakları, erkeklerin alanıdır. Toplumsal cinsiyet rolleri gereği kadını kadın yapan temel işlerden biri olarak kabul edilen besleme faaliyetinin gerçekleştiği mekân olarak ev mutfağı kadınların alanıyken, profesyonel mutfak toplumsal cinsiyet rolleri bağlamında erkeklere atfedilen özellikler ve davranışlarla örülmüş-biçimlenmiş bir mekândır. Kadınlar, bu maskülen alanın ya dışında tutulur ya da erkeklerden daha düşük pozisyonlarda çalışırlar. Bu dışlamaya ve erkekler tarafından kontrol edilmesine rağmen kadınlar çeşitli kademelerde profesyonel mutfaklarda varolabilirler. Bu çalışma, profesyonel mutfakları konu edinen filmlerde kadın şeflerin varolup olmadığını, özellikle kadınların, erkekler tarafından hegemonize edilmiş bu alanda nasıl var olabildiğini, erkek ve kadınların *executive* şef-baş aşçı olarak nasıl temsil edildiğini inceliyor. Bunun için *Burnt* (John Wells, 2015), *Şeflerin Savaşı*, (*Le Chef*, Daniel Cohen, 2012) *Aşk Tarifi* (*No Reservation*, Scott Hicks, 2007) ve *Sarayın Tadları* (*Les Saveurs Du Palais*, Christian Vincent, 2012) adlı filmler izlenmiş ve özellikle kadın şef karakterlerin bu filmlerde nasıl temsil edildiği anlaşılmasına çalışılmıştır.

### Anahtar Terimler

profesyonel mutfak, şeflik kültürü, erkek şefler, kadın şefler, temsil.

\* Uzm. Dr., Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Radyo, Televizyon ve Sinema Bölümü. [ince.sengul@gmail.com](mailto:ince.sengul@gmail.com)  
Makalenin Geliş Tarihi: 30/09/2016. Makalenin Kabul Tarihi: 25/11/2016.

# WAR OF THE CHEFS: WOMEN AND MEN CHEFS IN PROFESSIONAL KITCHENS

## Abstract

Unlike the domestic kitchen that is counted as the space of women, the professional kitchens are seen as a space of men. As a part of the division of labor according to gender, cooking is a part of women's role and the kitchen is the space for that. However, the professional kitchen is a space for men with all the set of characteristics associated with men and this space is structured with these allocated characteristics. Women are either kept outside this masculine space or positioned in lower statues in the professional space. Despite the exclusion and the control by men in the space, women still can exit in these professional kitchens. This article examines whether women chefs exist in these professional kitchens in the films that take the professional kitchens as their subject matter, especially how the women chefs exist in this men dominated space and how men and women are represented in these films. For this purpose, the films, *Burnt* (John Wells, 2015), *Le Chef*, Daniel Cohen, 2012), *No Reservation*, Scott Hicks, 2007), *Les Saveurs Du Palais*, Christian Vincent, 2012) were watched and the representations of women chefs in these films are discussed in these films.

## Key Terms

professional kitchen, chef culture, executive chef, men chef, women chef, representation.

## Giriş

Geleneksel ataerkil düzenin ürünü olan toplumsal cinsiyet rolleri bağlamında mutfak (evin geneliyle birlikte), kadınların özgürleşmesine engel olan bir hapisane olarak kabul edilir. Ancak doktora tezimi<sup>1</sup> yazarken hem okuduğum çalışmaların hem de benim alan araştırması sırasında görüşme yaptığım kadınların söylediklerinden çıkan sonuç, domestik mutfağın kadınlar için bir güçlenme alanı olarak da kullanılabildiği idi. Geleneksel toplumsal roller bağlamında kadınlara ait mekân olarak ev işaret edilirken görüşmeler sırasında kadınlar, evin bir bütün olarak değil de sadece bir parçasını kendilerine ait gördüklerini belirtmişlerdi: mutfak.<sup>2</sup> Aradan geçen neredeyse bir buçuk yılın ardından doğallıkla herkes tarafından, domestik mutfak=kadın eşleştirmesi

<sup>1</sup> İnce, Şengül (2014). Toplumsal ve Kültürel Dönüşümlerin Gündelik Hayata Yansımaları: 2000'lerde Türkiye'nin Mutfağı. A. Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi.

<sup>2</sup> Ancak kadınların alanı olarak işaret edilen bu alanın erkekler tarafından da yemek pişirmek amacıyla kullanılmaya başlandığından hareketle, toplumsal cinsiyet bağlamında işbölümü meselesinin yeniden düşünülerek çeşitli araştırmalar yapılması gerekecek gibi görünüyor.

yapılırken yine aynı doğallıkla başka bir mutfağın erkeklerin alanı olarak kabul edildiğini düşünmeye başladım: restoran mutfağı. Üstelik bu mutfaklara “profesyonel mutfak” deniliyordu. Bu nitelme, kadınların domestik mutfağının ve elbette kadınların yemek pişirme işinde profesyonel olmadıklarını imâ ediyor erkeklerin yaptıkları işe ve mutfaklarına bir önem ve kıymet veriyordu. Profesyonel mutfaklar, erkeklerin baskın olduğu, kadınların istisnai olarak “büyük şef” olduğu mutfaklardır. Domestik mutfakta kadın her gün yemek pişirmekten, pişirdiği yemeği sunmaktan ve yeniden üretim için mutfağını hazır hale getirmekten sadece duygusal tatmin elde ederken profesyonel mutfaklarda bu mutfak için özel olarak üretilmiş malzeme ve bir ekiple yemek yapan erkekler, hem ciddi paralar hem de şöhret kazanmaktadır. Bu iki mutfak arasındaki hangi farklılık kadınları profesyonel alanın dışında bırakmaktadır sorusu, profesyonel mutfakların çalışma koşullarını anlatan çeşitli çalışmalarla günyüzüne çıkartılmaya çalışılmıştır. Ancak bu mutfaklarda kadınların nasıl var olabildiği sorusu üzerinde pek durulmamıştır.<sup>3</sup> Bu çalışma, bu sorunun cevabını bulmak için yemek pişirmekle kadınlık ve erkeklik arasında kurulmuş bağlantılara, profesyonel mutfaklara ve bu mutfakların şeflerine odaklanacaktır. Ardından kültürel temsillerin üretildiği-yeniden üretildiği ve algımızı biçimlendiren metinler olarak, profesyonel mutfakların mekân olarak kullanıldığı sinema filmlerinde, erkek ve kadın şeflerin ne oranda ve nasıl temsil edildiğini, özellikle kadın şeflerin kendilerine bu mutfaklarda nasıl yer açtıklarını anlamaya çalışacaktır. Bu çalışma, profesyonel mutfakların ve burada yemek pişirmenin kadın şefler için anlamını ortaya koyarak farklı mekânlarda yapılan benzer bir işin hissettirdiklerini anlamaya ve karşılaştırmaya da yararlı olacaktır.

### **Kadınlık, Erkeklik ve Yemek Pişirmek**

Kadın ve erkeğin biyolojik özellikleri nedeniyle “doğal” olarak belirlenmiş toplumsal cinsiyet rolleri, kadının ve erkeğin sorumluluk ve iş alanlarını da belirler. Buna göre doğurmak, hayatı yeniden üretmek ve devam ettirmek biyolojik sebepler nedeniyle kadının sorumluluğuna verilir ve bu sorumluluğu yerine getireceği mekân olarak da ev işaret edilir. Özel alan dışında kalan işler ise erkeklerin sorumluluğunda ve

<sup>3</sup> Bu konudaki tartışmalara birkaç örnek için bkz.:

Copper, A. (1998). *A woman's place is in the kitchen*: The evolution of women chefs. USA: Thomson Publishing.

Roche, E. (28 Haziran 2004). “If you can't stand the heat ... get some balls”

[https://www.theguardian.com/theguardian/2004/jan/28/features11.g21?CMP=share\\_btn\\_tw](https://www.theguardian.com/theguardian/2004/jan/28/features11.g21?CMP=share_btn_tw) (Erişim tarihi: 25.09.2016)

Agg, J. (20 Ekim 2015) “Sexism in the Kitchen” [http://www.nytimes.com/2015/10/20/opinion/sexism-in-the-kitchen.html?\\_r=0](http://www.nytimes.com/2015/10/20/opinion/sexism-in-the-kitchen.html?_r=0) (erişim tarihi: 25.09.2016)

kontrolünde yapılır. İnsan yaşamının “özel” alanında kadınlar tarafından yerine getirilecek bu sorumluluklar içinde en “dişe dokunur”, “göze görünür” olanı da besleme işidir. Hem görünürlüğü hem de harcanan emek ve zaman düşünüldüğünde besleme-yiyecek hazırlama işinin gerçekleştiği mutfak da kadınlar tarafından ev içinde önemli bir alan haline gelir. Bu bağlamda hane içinde erkeklerin yeri, ev mutfağının dışıdır. Yiyecek hazırlama işi ile ilgilenen erkeklerin büyük bölümü ancak özel zamanlarda özellikle et ve balık gibi yüksek statülü gıdaları pişirmek için genellikle barbekünün başına geçer. Ancak son zamanda yapılan sosyolojik araştırmalar toplumsal cinsiyete dayalı iş bölümü ve paylaşım konusunda bir değişim yaşandığını, erkeklerin de çeşitli nedenlerle mutfağa girip yemek pişirdiğini göstermektedir (Hallows, 2010; Kelly, 2015; Szabo, 2014). Bu çalışmalar erkeklerin mutfağı *geleneksel maskülen tarzda* ya da *geleneksel feminen tarzda* kullandıklarını ifade eder. Hallows’un 1935-1963 yılları arasındaki Playboy dergisini incelediği çalışma, özellikle şehirli bekar erkeklerin mutfağı maskülen bir şekilde kullandığını ortaya koyar. Hallows, bu erkeklerin, mutfağa giriş sebeplerinden ve buradaki pratiklerinden yola çıkarak, mutfağı geleneksel maskülen tarzda kullandıklarını ifade eder. Yemek pişiren ve bu işten hoşlanan ama bulaşık yıkamaktan, alışveriş yapmaktan ve etrafı toplamaktan hoşlanmayan (bu nedenle bu işleri ücretli ev çalışanlarına yaptıran) şehirli bekar erkekler, feminenliği reddeder ve yemek pişirme işini kadınlardan farklı olarak başkalarına bakım faaliyetinin bir parçası olarak değil başkalarının, özellikle de kadınların dikkatini çekmek, onları cezbetmek ve hoş vakit geçirmek için yaparlar. Üstelik bu erkekler, yemek pişirirken kadınlarda mevcut olmayan bir hareket esnekliğine sahiptir. Örneğin erkekler Hallows’a göre, kendi damak tatlarını dikkate alarak yemek yaparken kadınlar, yemeği sunacakları kişilerin damak tadını dikkate alarak pişirir. Kadınlar için sağlıklı beslenmek, Hallows’un deyimiyle çılgın bir kalori hesabına dayanırken erkekler için sağlıklı beslenmek taze ve kaliteli yiyeceklerle beslenmektir. Yemek pişirmedeki bu motivasyon, erkeğin mutfakta daha savurgan davranmasına neden olurken kadınlar, sıradan ve hergün gerçekleştirdikleri bu bakım faaliyeti sırasında oldukça ekonomik davranmak zorunda kalırlar (2010, s. 145-149).

Erkeklerin geleneksel maskülen haller dışında mutfakta bulunma tarzlarından bir diğeri de *geleneksel feminen haller* olarak adlandırılır. Szabo (2014), bu yaklaşıma sahip erkeklerin yemek pişirme işini aileyi beslemek, sevgiyi ifade etmek, birisiyle ilişki kurmak, aile olmak, samimiyet kurmak, fiziksel ve duygusal olarak iyi olma hali ve evde hissetmek gibi başlıklarla ilişkilendirdiklerini belirtir. Szabo’nun çalışmasına

katılan erkeklerin mutfakla kurduğu ilişki, kadınların bakım faaliyetlerinin bir parçası ve domestik bir iş olarak beslemeyle ilgiliyken Hallows'un çalışmasında erkeklerin mutfakla ilişkisinin, yemek pişirmenin ve yemeğin estetikleştirilmesi üzerinden kurulduğu görülmüştür. Dolayısıyla mutfakta geleneksel feminen tarzda bulunan erkekler, yemek pişirdikleri kişilerin (eşlerinin, çocuklarının vs.) zevklerini, tercihlerini ve sağlıklı ve dengeli beslenmeleri için gereken besinleri dikkate alarak sıcak yemek hazırlamaktadır. Bu bağlamda erkeklerin geleneksel feminen tarzda mutfakta bulunduğu durumlarda, kadınların aşçılığında olduğu gibi, ön planda olan diğerlerinin sorumluluğudur ve bu sorumluluk bir endişe kaynağı olarak ortaya çıkar. Geleneksel maskülen tarzda mutfakta bulunma hali ise erkeklerin genellikle boş zamanlarda ve kendilerini iyi hissettiklerinde bir hobi, mutfak showu ya da özellikle kadınları baştan çıkarma işi olarak yemek yapma hallerine denk düşmektedir (Dixon vd.'den aktaran Szabo, 2014, s. 24, 8).

Yukarıda bahsedilen çalışmalar, erkeklerin ister maskülen ister feminen tarzda olsun, çoğu kadının kendisine ait gördüğü domestik mutfaklarda kendilerine yer açtıklarını ortaya koymaktadır. Ancak domestik mutfakların dışında erkeklerin sadece kendilerine ait gördükleri bir mutfak vardır ve bu mutfağa kadınların girmesini hatta burada kendilerine bir alan açmalarını istemez ve hoş görmezler: Profesyonel mutfaklar. Profesyonel mutfaklar, Jack Goody'nin mutfak hiyerarşisindeki alçak mutfak yüksek mutfak ayrımında ikincisine denk düşmektedir. Goody, *Yemek Mutfak Sınıf* (2013) adlı çalışmasında evrensel bir fenomen olmamakla birlikte bir mutfak hiyerarşisinin olduğunu ve bu mutfak hiyerarşisinin sınıflı toplumlarda ortaya çıktığını belirtirken bu hiyerarşinin aynı zamanda işgücünün cinsiyet olarak ayrılmasını da içerdiğini belirtir. Yemek pişirmenin domestik olarak kadınla birleştirildiğini, kadınların en önemli ve başlıca görevinin yemek pişirmek olduğunun kabul edildiğini, mutfak hiyerarşisinin batı toplumlarına özgü olmakla birlikte yüksek statünün, kadınlar tarafından özel domestik mutfaklarda yapılan yemeklerden çok erkek açılar tarafından yapılan kamusal-profesyonel mutfağa ait olduğunu belirtir (Swinbank, 2002, s. 465).<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Kadın-erkek, kadının mutfağı ve erkeğin mutfağı arasındaki statü farkının temelinde ise doğa ve kültür düalizmi vardır. Kültür ve akılla eşleşen erkeğin karşısında doğa ve irrasyonelile ile eşleştirilen kadın vardır. Bu düşünceye göre yemek pişirmek, kadın tarafından yapıldığında bu onun doğal ve diğerlerini beslemek için olan biyolojik kapasitesinin sonucu olarak görülürken erkekler tarafından yapıldığında bu eylem, onun aklının ve bilincinin bir manifestosu ve bu nedenle kültürün bir ifadesi olarak değerlendirilir (Swinbank, 2002, s. 472). Bu değerlendirme erkekleri, kendi doğalarının dışında yaptıkları işi öğrenmek amacıyla özel bir çaba sarfetmeleri ve bu çabanın

Yiyecek hazırlama işi, hem kadın hem de erkekler tarafından yapılmasına rağmen bu konuda erkeklere yüksek statü verilmesinin başka nedenleri de vardır. Goody bu nedenlerden biri olarak soyluların ve hanedanların gelişen, zenginleşen ve farklılaşan mutfaklarının erkeklerin yönetimine verilmesi olduğuna işaret eder. Goody, Mezopotamya ve Mısır örnekleri üzerinden artan toplumsal hiyerarşiyle birlikte ortaya çıkan bu mutfaklarda, teknolojinin karmaşıklaşmaya ve iş bölümünün değişmeye başladığını, tapınağın ve soylu hanedanın genişlemesiyle birlikte büyük ölçekli yemeklerin pişirilmesini gerektiğini<sup>5</sup>bu dönemden itibaren Avrupa ve Akdeniz'deki büyük saraylarda da erkek aşçıların çalıştırıldığını, erkeklerin gündelik tarifleri kadınlardan aldığını ve bu tarifleri, saray mutfağına dönüştürdüklerini belirtir (Goody, 2013, s. 134).

Kadınlar, insanlık tarihi boyunca kendi aileleri için yiyecek hazırlamalarına ve bu iş zaten onların sorumluluğuna verilmiş olmasına rağmen erkekler, belli bir tarihte sınıflı bir toplum yapısı içindeki üst sınıf insanlara yemek pişirmeye başlamıştır. Yani erkekler, toplumların zenginleştiği, büyük sofraların kurulmaya başlandığı bir zamanda belli bir toplum yapısına ulaşıldığında ayrıcalıklı kişilere, ayrıcalıklı mekânlarda ve zamanlarda özel yemekler pişirmiş ve ayrıcalıklı hale gelmişlerdir bu konuda. Erkeklerin, yine kadın ve erkek düalizmini takip ederek, kutsal ve temiz olanla ilişkilendirilmesi de onlara bir ayrıcalık katmıştır. Eski Mısır'da vücudun canlandırılması töreninde ve kraliyet mahkemesi sırasında erkeğin yemek pişirmesi bu bağlamda düşünülebilecek bir örnektir (Swinbank, 2002, s. 473). Büyük mutfakların yönetimine bu dönemlerde geçen erkekler, 14.-15. yüzyıllardaki savaş ortamında orduda aşçı olarak yer almış ve mutfakta askeri tarz bir hiyerarşi geliştirmişlerdir (Copper'dan aktaran Platzer, 2011, s. 3). Bu süreçte erkeklerin egemenliği, Fransa'da 18. yüzyılda ilk restoranın açılması ve 20. yüzyıla kadar Cesar Ritz ve şef August Escoffier'nin çabasıyla çağdaş otel yapısı ve bununla birlikte modern culinary geleneğinin keşfedilip büyük otel mutfaklarında, bir pişirme istasyonundan diğerine her tabağın hareket etmesini sağlayan sistemin geliştirilmesiyle devam etmiştir (Arnoldsson, 2015, s. 3).

---

sonucunda kendilerine kattıkları nedeniyle özelleştirir ve diğer erkekler arasında ayrıcalıklı hale getirir. Bu arada kadının yemek pişirme işini doğallaştırır ve önemsizleştirir.

<sup>5</sup> Örneğin III. Ramses dönemine ait duvar çizimlerinde, kadınların ev içlerinde yaptığı hamur yoğurmak, et parçalarını hazırlamak, fırınlama ve pişirme gibi işlemlerde erkekler resmedilmiştir.

## Profesyonel Mutfaklar ve Büyük Şefler

Maria Mies, insan olarak erkeğin kendilik algısının, üretken olduğu yönünde olduğunu ve bu algının alet keşfiyle ve teknoloji kontrolüyle yakından ilişkili olduğunu belirtir. Maskülen bakış açısından erkekler, kadınsı üretkenliğin, özellikle yaşamın üretiminin diğer bilinçli toplumsal hareketlerden farklı olarak, pasif ve bilinçsiz olduğunu, alet kullanabilme yetisiyle kendilerinin de çevrenin üzerinde bilinçli hareket eden ve onu biçimlendiren kişiler olduğunu kabul eder. Bu bağlamda da üstüncü erkek kültüründe erkekler, medeni insan aktivitelerinin çoğunun yaratıcısı konumuna yerleşirler. Mies ayrıca bu kültürde yemek pişirmek gibi normalde kadınlar tarafından yapılan herhangi bir aktivitenin erkekler tarafından yapıldığında otomatik olarak yüksek bir kültürel seviyeye evrildiğini ifade eder (Swinbank, 2002, s. 476-477, 471-472).

Erkekler sayesinde yüksek kültürel bir evreye geçen mutfak, sıradan domestik mutfaktan ayrıdır ve bu ayrım için özel bir çaba sarfedilir. Erkeklerle varolan bu mutfak, “profesyonel” mutfaktır. *Profesyonel* kelimesi, Türk Dil Kurumu (TDK) tarafından “iş, kazanç sağlamak amacıyla yapan (kimse), amatör karşısı; ustalaşmış, uzmanlaşmış” olarak tanımlanmaktadır. Bu kelime, kadınların yemek yapma işini, zaten bildiğimiz ve deneyimlediğimiz haliyle, ücretsiz ve bir sevgi işi olarak yaptığının altını tekrar çizdiği gibi aynı zamanda onların amatörlüğüne de vurgu yapmaktadır. İnsanlık tarihinin başlangıcından beri yiyecek hazırlama işini yapan, tecrübelerini birbirlerine aktaran kadınlar bu işin amatörüdür. Bu işi doğalarının gereği olarak para kazanmak için değil, yalnız zevki için yapan, hevesli, meraklı<sup>6</sup> kadınlar, zamanlarını ve emeklerini hergün verdikleri bu işten para kazanmak bir yana zaten görevleri ve sorumlulukları içinde olduğundan teşekkür bile almazlar. TDK, *amatör* kelimesini açıklamak için bir de *acemi* ve *beceriksiz* açıklamalarını ekleyince, erkeklerin özel bir çaba ve zaman sarfederek edindikleri bilgi ve becerilerle yaptıkları bu işin, daha değerli olması da kaçınılmaz gibi görünmektedir.

Erkekler, kadınların yaptığı bir işe el atınca doğallıkla yaptıkları işle onların arasında farklılıklar yaratarak kendilerini onlardan ayırmak ve feminen bir iş yapmadıklarını ortaya koymak için epey çaba sarfederler. Bu ayırma çabasının başlangıç noktası, gündelik ve sıradan olarak tanımlanan domestik kadın mutfağının karşısına özel ve üstün nitelikli yemeklerin pişirildiği profesyonel mutfak tanımını yerleştirmek ve burada yapılan işin farkını ortaya koymaktır. Innes, bu bağlamda yeme-

<sup>6</sup>Amatör kelimesinin TDK sözlükte açıklaması.

içme literatüründe 20. yüzyılın ilk yarısı boyunca yapılan vurguların çok önemli olduğunu belirtmektedir. Profesyonel mutfağın uzmanı olmalarına rağmen özel mutfakta erkeklerin yeri olmadığına ve erkek aşçı miti yaratmak için erkeğin yemek pişirmesinin onun erkekliğinde bir azalma yaratmadığına, erkeğin yiyecek zevkinin kadınlardan farklı olduğuna ve erkeklerin tıpkı vahşi bir oyun gibi erkeksi bir şekilde yemek pişirdiğine yapılan vurguyla yemek pişirmenin feminen bir iş olmadığı ve erkekliğe zarar vermediği bu literatürde üzerinde durulan noktalar ortaya çıkmıştır (aktaran Hallows, 2010, s. 146). Üstelik erkekler sadece ailesini geçindirmek ya da para kazanmak için yemek yaparken kadınlar, kendi kimliklerinin bir belirleyeni olarak zorunluluktan ve maddi bir kazanç elde etmeksizin yemek yapmak ve ailesine bakmak zorundadır. Çünkü Bora'nın da ifade ettiği gibi (2005) her sınıftan kadının öznelliğinin kurulmasında ev kadınlığı önemli bir bileşendir. Ancak ev kadınlığının olmazsa olmaz işi olarak bakım faaliyetleri, erkeklerin kamusal alanda yaptıkları işlerin aksine özel alanın kapalı kapıları ardında yapıldığından değişim değeri ile değil kullanım değeriyle ölçülmekte bu nedenle hem görünmez hale gelmekte hem de önemsizleştirilmektedir (Willis, 1993, s. 105). Ailesi için yemek pişiren kadın, kendi özel alanı içinde sınırlanıp yaptıkları görülmez ve önemsizleştirilirken erkek aşçılar, kamusal alanda büyük ve özel bir grup insana yemek yapmaktadır. Kamusal alandaki işlerin değişim değeri yüksekken özel alanda yapılan işlerin kullanım değeri yüksektir, yeniden üretim faaliyetidir ve bu faaliyeti gerçekleştirmek için harcanan emeğin karşılığı para ile ödenmez. Yemek pişirmek evde kadın tarafından yapıldığında karşılığı olmayan bir faaliyetken dışarıda erkek tarafından yapıldığında hem yemek pişirme işinin statüsü yükselir hem de bu işi yapan, karşılığında para alır. Çünkü erkeğin yaptığı bu yemeklerden yemek isteyenlerin başka şeylerin dışında aşçının emeğinin karşılığında para ödemesi gerekir (Swinbank, 2001, s. 480-481). Bu nokta, aşçılığı profesyonel bir erkek mesleği haline getirmenin ilk adımıdır.

Profesyonel mutfakların erkek aşçıların kadınlarla ve onların domestik mutfağıyla aralarına mesafe koymak için yaptıkları bir başka şey ise erkeklerin, kendilerinden çok daha önce yemek yapmaya başlayan kadınların yaptıklarını küçük görmek ve onları yok saymaktır. Bu bağlamda erkek şefler arasında büyük bir şovenizm olduğunu belirten Swinbank, aslında yemeklerinin kaynağı olan annelerine dua edeceklerine onların yaratıcılık için temel olan hayalden eksik olduklarını ifade eden şeflerin, öğrendikleri sanatı iyi bir domestik, küçük bir restoran ya da bistro aşçısı olan anneleri ya da büyük annelerinden öğrenmiş, bu kadınların geleneksel tariflerini



kullanmış olmalarına rağmen onlara teşekkür etmeden, tariflerin kendilerine ait olduğunu söylemek için üzerinde değişiklikler yaptıklarını ve bunlardan şöhret kazanıp sıklıkla da zengin olduklarını ifade eder (2012, s. 470).

Erkeklerin aşçılığının profesyonelleştirilmesinde bir başka nokta ise hem kadın hem erkek yemek ve mutfak tarihçilerinin büyük mutfak başarıları konusunda hep ünlü erkek şefler ve gastronomlar üzerinde durmasıdır. Bunun nedeni ise yenilik ve yaratıcılık kadın mutfağında da olmasına rağmen, kadınların bilgi ve tecrübelerini sözlü olarak aktarmaları ve yazının ayrıcalıklı erkekler tarafından kullanılıyor olmasıyla ilişkilidir. Kadınların yüzyıllarca biriktirdiği bilgi ve tecrübeye rağmen kaydedemedikleri sıradan insanlar için hazırladığı yemeklerin yerini, okuyup yazabilen erkek aşçıların zenginler için hazırladığı sofralara koydukları diyet ve yemeklerin tarifi alır (Swinbank, 2001, s. 469, 468). Böylece erkekler kadar kadınların tariflerini alıp birtakım değişiklikler yaparak profesyonel mutfaklarda pişirdikleri yemeklerle “yapımı ve sunumu ile sanat seviyesine ulaşmış üstün nitelikli mutfağı” yani *haute cuisinenin* yaratıcısı olurlar. Bu mutfak kapsamında pişirilenler ve onu yazıya geçiren erkek şefler yani kaydedilenlerin niteliği ve kaydedenlerin kimliği, profesyonel mutfakların maskülen bir alan olarak kurulmasında önemli bir noktadır. İlk yemek yazarlarının erkek olması, kadınların evde kendilerini ifade etmek için ve duygusal sebeplerle yemek pişirdikleri erkeklerin ise restoranlarda profesyonel ve akılcı şekilde yemek pişirdikleri argümanını yeniden üretmek ve performanslarını farklılaştırmak için statülerini ve etkilerini kullanmalarına neden olmuştur (Jones Taylor ve Trubek’den aktaran Harris ve Giuffre, 2015, s. 45).

Profesyonel mutfakların nasıl maskülen bir alan haline getirildiğini belirttikten sonra çalışmanın kuramsal kısmına, kaydedenler olarak “büyük şef”lerin kim olduğuna, niteliklerine ve nasıl bir ortamda çalıştıklarına dair ayrıntılarla devam etmek bu maskülen alanda var olmaya çalışan kadınları anlamak için yararlı olacaktır.

### Şef ve Mutfağı

Goody, bir mutfağın niteliğinin yiyeceğin üretimi ve dağıtım sistemiyle ilişkili olduğunu anlatırken Freeman’ın Çin mutfağını ortaya çıkışı çalışmasından yararlanır ve onun bir mutfağın ortaya çıkışında belirttiği unsurlardan bahseder. Freeman, ulusal bir mutfağın ortaya çıkışında ithal edilen malzemelerle birlikte mevcut kullanılabilir malzemelerin sayısının ve yemek tariflerinin çeşitliliğinin, eleştirel ve cesur yemek tüketicilerinin, yemek yeme zevkinin ilk sıraya konulmasının, tarım ve ticarete

yaşanan önemli gelişmelerle ürün çeşitliğinin artışının ve tüketimin buna bağlı olarak değişmesinin belirleyici olduğunu belirtir (Goody, 2013, s. 130). Freeman'ın ulusal mutfakların gelişimi için belirleyici olduğunu düşündüğü ilk unsur, yani mevcut ve kullanılabilir malzemelerin domestik mutfak ve profesyonel mutfak arasındaki ayırım için önemli bir belirleyen olarak düşünülebilir. Profesyonel mutfakların içinde kullanılan malzeme çeşitliliği ve sayısı, bunların sayısı kestirilemez biçimde ve şekilde biraraya getirilişi sonucunda ortaya çıkan yemek çeşitliliğinin domestik mutfaklarla karşılaştırılmayacak kadar çok olduğu ortadadır.<sup>7</sup> Üstelik bu mutfaklarda, domestik mutfağın aksine, çok farklı tatlar aynı gün-aynı zaman dilimi içinde ortaya çıkartılıp servis edilmektedir. Profesyonelin mutfağın kalabalık menüsünü servise hazır hale getirmek için harcanan zamanı, servis süresini ve sonrasında mutfakta yine çalışanlar tarafından yapılan hazırlık düşünüldüğünde çok farklı ve ağır kokuların, sıcaklığın, gürültünün ve elbette telaş ve stresin içinde geçen 10 saatlik bir çalışma diliminden bahsedilmektedir.



Resim 1 - Mutfaktan çok laboratuvara benzeyen bir profesyonel mutfak (*Burnt*).

Domestik mutfakta pek kullanılmayan ya da adı hiç duyulmayan özel malzemelerin, özel tekniklerle biraraya getirilip pişirildiği ve sunulduğu profesyonel mutfağın özel

<sup>7</sup> Domestik mutfaklarda kadınlar, ellerindeki malzemeyle masaya yemek koymaya deyim yerindeyse yoktan var etmeye çalışırken profesyonel mutfakların büyük şefleri malzeme bolluğu ve kalitesi içinde çalışırlar. Hayatın yokluklarını, sınırlılıklarını en derinden hisseden kadınların sorumlulukları onları daha yaratıcı olmaya iter ve sonuçta Swinbank'ın da belirttiği gibi bu yaratıcılık ve yenilikçilik mutfakta kimi zaman büyük tatların da doğmasına yol açar (2002, s. 467).

tatları, kimi zaman özel isimlerle, farklı ve incelikli damaklara sahip özel kişilere sunulur ve karşılığında teşekkürden fazlasını alır onu üretenler. Profesyonel mutfaklarda özenle hazırlanan tatların sunulduğu mekânlar yani restoranlar da özel mekânlardır. Bu özel mekân, özenli iç tasarımıyla, kaliteli ekip ve donanımıyla “misafirlerin”in karşısına çıkar. Misafirlerin ağırlanması sürecinde beklenen şey, herşeyin mükemmel şekilde sonlanması ve misafirlerin memnun şekilde mekândan ayrılmasıdır. Dolayısıyla bu istek, mutfak içinde çalışan ve hepsi menünün başka bir parçasını aynı anda hazırlayan ekipten beklentiyi yükseltirken bütün bu işlerden sorumlu olan *executive chef*in sorumluluğunu ve gücünün artmasına neden olur (Arnoldsson, 2015, s. 11-12).



Resim 2 - Profesyonel mutfaktan çıkan üstün nitelikli yemeklerin servis edildiği yerler de oldukça özel mekânlar olarak tasarlanır (*Burnt*).

Restoran hiyerarşisi içindeki en üst düzeyin sahibi olan executive şef, mutfağın teknik ekipmanından, yiyeceklerden -bunların nereden alınıp nereden, ne kadar temin edileceğinden- mutfak personelinden, tüm bunların koordinasyonundan ve bütçesinden sorumludur. Bu bağlamda Balazas’ın belirttiği gibi şeflerin iyi bir stratejist, örgüt plancısı ve güçlü bir lider olması beklenir (Arnoldsson, 2015). Bunun dışında ünlü şef Escoffier de yönetici pozisyonunda olan bir şefin iyi bir organizasyoncu, idareci ve alıcı olması gerektiğini, beslenme ve diyet konusunda bilgili, bu konudaki bilgileriyle menü oluşturabilen, yemeklerin hazırlanmasında personele yol gösteren, temel matematik bilgisi olan, çabuk ve kesin karar veren birine işaret ederken Ann Cooper, bir aşçının dayanıklılık, koordinasyon, hafıza, zamanlama gibi yeteneklerinin yanısıra stres altında, yemek pişirme tekniklerini ve lezzetini aynen uygulayabilme becerisinin olması gerektiğini belirtir (Platzer, 2011, s. 14). Bütün bu yeteneklere kendi

mutfaklarında hergün düzenli olarak yemek yapan kadınlar da sahip olmasına rağmen executive cheflerin çoğu, örneğin Arnoldsson'ın İsveç'te yaptığı araştırmaya göre (2009), % 66'sı, erkektir (2015, s. 7). Kadınlar ise bu mutfaklarda büyük şef olarak çok az sayıdadır veya soğuk, sos ve pastane gibi bölümlerde çalışmaktadır. Druckman da executive chef denilince başarının ocakta olan şeylerle değil tarihsel olarak iş zekası, şöhret olmak, risk almak, şirketin ya da konseptin yüzü ya da bir tv karakteri ve tüm bunların ötesinde bir uzman olmakla ilişkili olduğunu ve bu özelliklerin kadınlarla değil erkeklerle eşleştirildiğini belirtir (Druckman, 2010, s. 25-27). Benzer şekilde Oakley'de büyük şefin rekabet, liderlik, iş sezgisi, fiziksel güç, hız ve teknik beceriler gibi maskülen özelliklerle eşleştirildiğini ve bu bağlamda cinsiyetli bir meslek olduğunu ifade eder<sup>8</sup>.

Kadınların profesyonel mutfaklara girişindeki bir başka engel, bu mutfakların mekânsal özellikleri ve donanımıyla ilgilidir. Örneğin kadınlar, erkekler kadar uzun boylu ve fiziksel olarak güçlü olmamalarına rağmen erkeklerin kaldırdığı ağır tencereleri kaldırmak, tüm gün ayakta durmak, tavana asılı ekipmana uzanmak gibi mekânın tüm zorluklarına erkekler kadar katlanmak zorundadır. Druckman, bu durumun hiç kimse için arkadaşça olmamasına rağmen kadınlar için daha zor olduğunu ifade eder. Bunun dışında kadınlar, erkeklerin ihtiyaç duymadığı bazı özel zamanlar için özel alanlara ihtiyaç duyar ama bu alanlar kadınlar için asla yaratılmaz (2010, s. 30). Bu özellikleriyle bir "oğlanlar kulübü" (Platzer, 2011, s. 10) olarak tanımlanan profesyonel mutfaklarda eğer kadınlar çalışmak istiyorsa çalışma zamanı ve mekânının tüm zorluklarıyla beraber bu kulübün üyeleri tarafından yapılan şakalara, aşağılamalara ve hatta tacizlere katlanmaları gerekmektedir (LaPontie, 1992, s. 379-385).

Erkeklerin kontrolü altında olan bu mutfaklarda kadınlar, düşük statülü pozisyonlarda çalıştırılarak ve yükselmelerinin önüne engeller konularak ciddi bir ayrımcılığa da uğramaktadırlar. Kadınların işyerlerinde toplumsal cinsiyet asimetrisini ve diğer hiyerarşi ilişkilerini idare etmek zorunda kaldıklarını belirten LaPontie, servis

---

<sup>8</sup> Oakley, bu durumun kız ve erkek çocuklarının erken dönem sosyalizasyon süreciyle ilişkili olduğunu, erkek çocukların iddialı olmaları, kendine güvenerek hareket etmeleri, rekabetçi olmaları, kendilerini göstermeleri yönünde cesaretlendirildiklerini ve bu yeteneklerin erkeklerin tipik olarak profesyonel dünyada daha avantajlı olmalarını sağladığını belirtir. Buna karşılık kız çocuklarına, bu tarz davranışların hoş karşılanmayacağı söylenir (Oakley'den aktaran Platzer, 2011, s. 26) ve bu durum onların cesaretlerinin kırılmasının en önemli nedeni haline gelir.

sektöründe çalışan kadın garsonlar üzerinden yaptığı çalışmasında onur kırıcı üniformalar, uygunsuz hitap şekilleri, yeteneklerinin çarpıtılması ve cinsel taciz aracılığıyla kadın garsonların pozisyonlarının daha da zayıflatıldığını ortaya koyar (1992, s. 377-378).

Son yıllarda, bu kulübün zorlukları içinde kadınların sayısı artıyor olsa da bunun nasıl başarıldığı merak edilen bir sorudur. Özellikle Harris ve Giuffre'in *Taking the Heat* (2015) adlı çalışmasında kadınların neleri feda ederek, nelere katlanarak ve hangi rollere bürünerek şef oldukları sorusunun cevabını kadın şeflerden alarak hazırladıkları bir bölüme yer verilir. Bunun dışında bir medya metni olarak sinema filmleri gerçekliği temsil eden araçlar olarak bu çalışmada profesyonel mutfakları anlamak ve kadınların burada nasıl varolabildikleri sorusunu cevaplayabilmek için kullanılmıştır. Çünkü sinema, içinde üretildiği toplumdaki kültürel temsiller üzerinden hareket etmektedir ve Ryan ve Kellner'ın da belirttiği gibi bu temsiller,

ne hâlihazırda mevcut olan bir toplumsal cevherin üzerine ekleniverir, ne de kendilerinin dışındaki bir duygu ve düşünce kütlelerini yansıtır. Bu duygu ve düşünceler kütleleri o temsillerden ayrı var olamaz, tıpkı, zihinde duyulan arzunun, onu yönlendiren temsillerden kopuk olarak var olamayacağı gibi. Sonuç olarak kültürün politik anlamı, verili olarak bu kültürdeki temsillerden önce varolan bir şey değildir. Temsillerin kendileri de bu anlamı inşa etmekte rol alırlar. Böyle olduğu için de kültürün politik anlamı, dönüştürülebilir, inşa edilebilir ve belirlenimsizdir. O anda hangi maddesel koşulların ağır bastığına, hangi temsillerin etkili olduğuna göre değişebilir (Ryan ve Kellner, 1997, s. 450).

Dolayısıyla bu çalışma bağlamında izlenen filmlerdeki kadın ve erkek şef karakterler, yukarıda özellikleri ve nasıl işledikleri anlatılmaya çalışılan profesyonel mutfakların gerçek kahramanlarının durumları hakkında bizimle konuşacaktır. Filmlerin, toplumsal yaşamın söylemlerini (biçim, figür ve temsillerini) şifreleyerek sinemasal anlatılar biçiminde aktardıkları düşüncesinden hareketle (Ryan ve Kellner, 1997, s. 34-35) aşağıda adı geçen filmlerdeki temsiller aracılığıyla kadın şefler hakkındaki toplumsal kabulleri ve düşünceleri anlama fırsatı bulunacaktır. Temsil, insanın kendisi ile dünya arasındaki ve nesnelere dünya arasındaki sınırları çizmesine yardım ettiği ve dünyayı anlama fırsatı verdiği için oldukça önemlidir. İçinde yer alınan kültürden devralınan ve içselleştirilerek benliğin bir parçası haline gelen temsiller, benliği kültürel temsillerde

içkin olan değerleri de benimseyecek şekilde yoğurur (Ryan ve Kellner, 1997, s. 36-37). Bu nedenle kültürel temsiller, yalnızca psikolojik duruşları şekillendirmekle kalmaz, toplumsal gerçekliğin nasıl inşa edileceğine yani toplumla yaşamın ve toplumla kurumların şekillendirilmesinde hangi figür ve sınırların baskın çıkacağı konusunda da oynadıkları rolle politik önem taşırlar. Bu bağlamda Smelik, kadınlar ve dişillik, erkekler ve erilik, kısacası cinsel farklılıklar hakkında mitlerin üretildiği, yeniden üretildiği ve bunların temsil edildiği kültürel bir pratik olarak sinemada gördüğümüz kadınların, erkekler için taşıdıkları ideolojik anlamların ürünü olduğunu belirtirken aynı zamanda Hollywood sinemasında eril karakterin etkin ve iktidar sahibi olarak konumlandırıldığını kadınların, “daha kusursuz”, daha eksiksiz, daha güçlü ideal egonun (erkeğin) bakışıyla edilgen ve güçsüz bir karakter olarak temsil edildiğini ifade eder (Smelik, 2008, s. 1-6).

Genel olarak, erkek ve kadın yönetmenlerin ve senaristlerin gözünden ve kaleminden çıkan filmlerde dönemin politik ve toplumsal hareketlerine göre farklılık olabileceği şerhi düşülse de, Hollywood filmlerinde kadınların bağımlı uyruklar, duygusal, eve bağlı ve bağımlı, dünyayı rasyonel şekilde anlama yetisi bulunmayan, meşruiyet sınırlarını ihlal eden kural yıkıcılar<sup>9</sup> olarak resmedildiğini söylemek yanlış olmaz (Ryan ve Kellner, 1997, s. 216-220). Aşağıda, bu bağlamda izlenen filmlerde özellikle kadın şef karakterlerin nasıl temsil edildiğine odaklanılmıştır.

## Şeflerin Savaşında Kadın ve Erkek Şefler

### Şefler ve hayata dair

Bu çalışma bağlamında izlenen dört filmin geçtiği profesyonel mutfaklarda şeflerin ikisi kadın ikisi de erkektir. *Aşk Tarifi*'nde (*No Reservation*) şef Kate bir restoran mutfağında, *Sarayın Tadları*'nda (*Les Saveurs Du Palais*) Bayan Laborie Elize Sarayı'nda cumhurbaşkanının özel aşçısı olarak çalışırken *Burnt*'te ve *Şeflerin Savaşın*'daki erkek şefler, kendilerinin adlarını koydukları ya da kendi adlarıyla açılan restoran mutfaklarında çalışmaktadır. Bu durum erkek şeflerin aynı zamanda çalıştıkları mekânın ortağı ya da sahibi kadınların ise sadece ünlü bir şef olarak mekânda varolabildiklerini göstermektedir. Bu filmlerde çalışılan mutfağın ekibine baktığımızda ise Kate'in mutfağında erkek ve kadın çalışanların, *Şef*'de sadece erkek çalışanların,

<sup>9</sup> Bu kural yıkıcılık feminist film eleştirmenleri tarafından erkeklerin toplumsal iktidarlarının sağlamlığı için korumak zorunda oldukları meşruiyet ve uygunluk düzenini tehdit ettikleri yönünde okunur ve bunda eleştirmenler potansiyel bir olanak görürler (Ryan ve Kellner, 1997, s. 219).

*Burnt*'te bir kadın çalışanın (ki o da erkek şefin özel isteğiyle onunla çalışmaya başlamış ve daha sonra şefin sevgilisi olmuştur) olduğu görülmüştür. *Saray'ın Tadları*'nda Elize Sarayı'na davet edilen Bayan Laborie ise mevcut erkek şefin mutfağındaki tek kadındır ve zaten ona çalışması için ayrı bir mutfak ve yardımcı olarak bir erkek çalışan verilir. Bu durum, kadınların profesyonel mutfak içinde erkeklerle ilişkileri bağlamında değişik şekillerde varolabildiklerine işaret eder. İleride de belirtileceği gibi, kadınlar bir erkekle ilişkisi olmadan neredeyse sorunlu bir kadın olarak temsil edilirken önemli bir konuma geldiğinde de bunun üst düzeyde çalışan ya da bulunan bir erkekle olabilecek/olan duygusal ilişkisi üzerinden gerçekleştiği imâ edilmektedir.

Filmlerdeki şeflerin meslekleri ve hayatlarıyla ilgili olarak verilen bilgiler ve ayrıntılar ise bir kadının şef olarak profesyonel mutfakta nasıl varolabildiğine ilişkin incelemeye değer temsiller sunmaktadır. Hem Kate hem de Bayan Laborie yalnız yaşayan kadınlardır. Yukarıda belirtildiği gibi profesyonel mutfakların uzun, ağır çalışma saatleri ve erkeklerin burada işgal ettiği konumlar onları karar verici durumuna getirir ve bu kararlar doğrultusunda örgütlenen iş yerleri, kadınların hem iş hem özel yaşamlarında ve isteklerinde pek çok fedakarlık yapmasını gerektirir. Bu fedakarlıkların başında da aile yaşantısı gelir. Platzer, çalışan kadınların sıklıkla aile-iş çatışması yaşadığını, kadınların çocuk doğurup ona bakması beklenirken bunu kariyerleriyle dengeli şekilde yürütmelerinin beklendiğini belirtmektedir. Bu çatışmaya girmek istemeyen kadınlar ikisinden birini seçmek zorunda kalırken ikisini birlikte yapmaya çalışanların, örneğin doğumla beraber bebeğine ilk aylarda bakması gerken bir kadın şefin, kariyer yolununun bu bağlamda epey zarar göreceğini doğum izninden geri döndüğünde herşeyi geri kazanmasının çok zor olduğunu ifade eder (2011, s. 17). Bu ilk aylar atlatılsa bile çalışma saatlerinin oldukça fazla ve katı olduğu bu alanda eş olmayı, anneliği ve onun gerekliliklerini yerine getirmek hiç de kolay değildir. Dolayısıyla çalışan eş ve anne olarak aynı zamanda bir şef olmak çok zordur. Erkeklerin kariyer için işlerini bırakması ya da bununla ilgili olarak seçim yapması ise söz konusu değildir. Platzer'in söyledikleriyle örtüşen şekilde oldukça başarılı bir şef olan Kate'in de "uzun zamandır hayatında biri yoktur". Çalıştığı mutfağın aynı zamanda sahibi olan kadın arkadaşı, onun uykusuz olduğunu görünce "Yine tarif okudun değil mi?" diye sorduğunda "Başka ilgi alanlarım da var" cevabını alır. Bu diyalog seyirciye Kate'in mesleğinin ve zorlu çalışma koşullarının yani yaptığı seçimin sonucunu gösterir. Kate'in yalnızlığının nedenlerinden biri mutfağa olan düşkünlüğü olarak görülürken diğeri de kuralcılığıdır. "Kuralların olması niye kötü olsun, herşey

mükemmel olsun istiyorum sonunda kendim yapıyorum” der. Gece işten çıkıp eve geldiğinde teleksekreterini kontrol eden Kate, her defasında “Hiç mesajınız yok” ifadesini duyar. Bu izleyenlere uzun saatler dışarıda çalışan ve işine tutkuyla bağlı bir kadının hayatının nasıl olduğunu anlatan önemli bir göstergedir. Kate, kız kardeşini bir trafik kazasında kaybedip onun kızına bakması gerektiğinde ise işler karışır. Yeğenini yalnız bırakamayacağı için işe bir süre gidemeyen Kate, mutfağına geri döndüğünde yerine İtalyan erkek bir şefin alındığını görür. İkilinin arasında başlayan gerilimli ilişki bir süre sonra duygusal bir ilişkiye döner ve Kate’in hayatı, filmin sonunda yeğeni ve erkek şefle kurulan yeni bir aile ve birlikte işlettikleri kafeyle (aile işletmesi) mutlu sona bağlanır. Bu son, aslında kadınlar için biçilmiş kaçınılmaz iki sondan biridir: yalnızlık ya da evlilik ve çocukla son bulan mutlu bir aile hayatı. Böylece film, toplumsal yapı içinde olumlanan bir sonla biter ve geleneksel ataerkil yapı desteklenmiş olur.

*Sarayın Tadları*’nda da ise Bayan Laborie, saraya davet edilmeden önce çiftliğinde amcası ile yaşayan, sarayda çalışmaya başladıktan sonra da Paris’te yalnız yaşamaya başlayan 50’li yaşlarında bir kadındır. Onun yalnız bir kadın olması, saray mutfağına cumhurbaşkanının özel isteğiyle gelmesi, mutfağında masraf sınırı olmaması, cumhurbaşkanıyla yalnız başına sohbet edebilmesi onun hakkında ana mutfak çalışanlarının yakıştırmalar yapmasına neden olur. Bayan Laborie, kendisine “Kontes Dubari” adının takıldığını öğrenince yardımcısı çok kaz ciğeri pişirdiği için kendisine bu adın takıldığını söyler. Bayan Laborie, “Bir tek o değil, 18. Yüzyılda Kontes Dubari XV. Loui’nin gözdesiydi. Gözde ne demek biliyor musun? Kralın metresi demek yani fahişe. Hadi işe başlayalım” diyerek yemek hazırlamaya geçer. Benzer şekilde Saray’dan ayrıldıktan sonra bir yıl Antartika’da sadece erkeklerin bulunduğu bir askeri üsde (Albert France Üssü) aşçılık yapmaya başlayan Bayan Laborie, burada çalışanlar tarafından “büyük kızkardeş” olarak kabul edilir ve oldukça sevilse de buradan ayrılırken kendisine Fransa Cumhurbaşkanı Mitterand ile bir gönül ilişkisi yaşadığını ifade eden küçük bir parodinin de bulunduğu bir veda partisi hazırlarlar. Bayan Laborie, parodinin sergilenmesi sırasında ara sıra gülümsese de bu parodi, Fransa Cumhurbaşkanlığı Sarayı’nda bir kadın şef olarak bulunabilme halinin başka erkekler tarafından nasıl anlaşıldığının, cinsiyetçi ve kadın cinselliğine dayalı klişelerin nasıl yeniden üretildiğinin göstergesidir. Hem bu parodideki imâlar hem de ana mutfaktaki erkeklerin Bayan Laborie’ye lakap takması, onu aşağılamanın bir yoludur. LaPontie, garsonlar üzerine yaptığı çalışmada, erkek iş arkadaşlarının kadın garsonlara takma adlar verdiklerini çünkü onlara gerçek isimleriyle seslenmelerinin onları iş arkadaşı ve



birey olarak kabul ettikleri anlamına geldiğini ifade eder (1992, s. 385) ve elbette bu mutfakta çalışan erkeklerin rakip olarak görmek istemedikleri kadınları aşağılamak için kullandıkları takdiklerden biridir. Benzer şekilde şeflik kültürü üzerine yapılan çalışmalarda ekip üyelerine yönelik ama özellikle kadınlara, farklı etnik gruplara ve küçük yaşta çalışanlara karşı aşağılayıcı davranışlarda bulunarak ayrımcılık yapıldığı bulunmuştur.

Erkek şeflerin bulunduğu *Şef* ve *Burnt* filmlerinde de sadece bir şef evlidir (*Şef* filmindeki Jacky karakteri). Diğer şeflerden Lagarde boşanmış ve bir kız çocuk sahibiyken *Burnt*'teki şeflerden hiçbiri evli değildir filmin sonuna doğru şef Adam'ın işe aldığı yardımcı şefle duygusal yaklaşması olduğunu anlarız. Ancak erkek şeflerin medeni halleri, filmde hiçbir yer işgal etmez ve kadın şeflerin yaşadıklarını yaşamalarına ya da onlara imâ edilen şeyleri duymalarına neden olmaz. Lagarde'in vakit ayıramadığı kızı, kendisine vakit ayıramadığı ve işinin çok önemli olduğu yönünde babasına imâlî sözler söyler ama bu Lagarde'in kızı için çok önemli olan tez jürisinin önüne çıktığında sınavdan yarıda çıkmasına yani işini yapmasına engel teşkil etmez hatta izleyici Lagarde'in iş nedeniyle kızının yanından ayrılmasını takdir eder. Ya da Jacky'nin hamile eşi, sürekli kovulduğu mutfak işine kocasının geri döndüğünü öğrenip onu terk ettiğinde Jacky, bir kadın şeften farklı olarak, karısının onu terk etmesine rağmen işini bırakmayı düşünmemiştir. Ailesini geçindirmek için yapması gerekeni yapan Jacky de benzer bir takdir kazanır izleyiciden. Üstelik işlerine özel hayatlarını karıştırmayan ve onu iş gibi yapmaya devam eden erkek şefler kadınların aksine ne kadar ve nasıl profesyonel olduklarını da kanıtlarlar. Kadınlarinsa hayatlarındaki herşey işlerine etki eder ve bu onların profesyonel olamamalarının önündeki en önemli engel olarak durur. Burada ataerkil söylemden beslenen kadın ve erkeğin alanlar ayrımı, erkeğin rasyonel dünyayla akılla başedebilme yetisi ve kadınların duygusallıklarıyla profesyonel dünyaya ait olmadıklarının altı yeniden çizilmektedir.

### ***Mutfaklardaki zorlu hayatlar***

Daha önce restoran ya da profesyonel mutfakların kontrolünün erkeklerde olduğu ve kadınların burada büyük şef olarak çalışmasının çok zor olduğundan ya da düşük pozisyonlarda çalıştırıldıklarından, yaratıcılığın ve haute cuisine işinin erkekler tarafından sahiplenilirken kadınların yeteneklerinin sıradanlaştırıldığından bahsetmiştim. Bayan Laborie, Elize Sarayı'na Haute Cuisine Derneği Başkanı'nun

tavsiyesiyle davet edildiğinde saray yetkilisi ona, cumhurbaşkanının özel misafirleri, dostları ve davetleri için yemek pişirmesinin istendiğini belirtir. Bayan Laborie ise “Ben aradığınız kişi olduğumdan emin değilim. Demem o ki ben, annemden ve büyük annemden öğrendiğim basit yemekleri yaparım. ... Bu iş için uygun değilim, nasıl desem bu iş için yeterince iyi değilim” der. Karşısındaki yetkili ise cumhurbaşkanının tam olarak istediği şeyin bu olduğunu bir “ev yemekleri mutfağı” istediğini belirtir. Bu diyalog ilk bakışta her ne kadar çok özel ve önemli bir kişiye yemek pişirecek kişinin bir kadın şef olarak seçilmesi gibi görünse de pişen yemeklerin “ev yemeği” olarak adlandırılması aslında kadının yaptığı işin önemsizleştirilmesi ve sıradanlaştırılmasıdır. Hele ki bu tarifler anneanne yöntemiyle yapılıncaya önemsizleşmesi ve sıradanlaşması daha da kolaydır. “24 aşçının yılda 70.000 kişiye yemek pişirdiği” saray mutfağında elbette aşçıbaşı bir erkektir ve mutfağa bir kadının giriyor olmasından dolayı tüm mutfak çalışanlarıyla beraber o da oldukça rahatsızdır. Cumhurbaşkanının “özel aşçısı” olarak tanıtılan Bayan Laborie, sıklıkla ana mutfağın çalışanları tarafından aşağılanır.



Resim 3 - Bayan Laborie, ana mutfak çalışanlarıyla birlikte yediği ilk ve tek yemek için salona girdiğinde tüm bakışlar üzerinde toplanır.

Bütün ekibin beyaz önlükleriyle biraraya geldiği yemek zamanına standart aşçı kıyafetinin dışında günlük giysileri ve önlüğüyle katılınca “önlüğe bak hizaya gel, süper babaanne gibi” fısıldaşmalarıyla karşılaşılır Bayan Laborie. Ekip, onun nereden geldiği hakkında kendi arasında konuşurken Bayan Laborie, Amerika ve Japonya’da genç şeflere ders verdiğini ve *Time* Dergisi’ne çıktığını söyler. Ana mutfağın baş aşçısı, “Burada okumaya pek fırsat olmuyor” diye onun sözünü keser. Yemekteki bu tavırları nedeniyle Bayan Laborie, “Bu o maçolarla yediğim ilk ve son yemektir” ifadesini

kullanır. Bu sözler aslında özellikle erkeklerin kontrolü altında olan kadınların karşılaştıkları güçlüklerle başetmesi gerektiğini anlatan basit bir örnektir. Bayan Laborie, ana mutfaktaki erkeklere deyim yerindeyse pabuç bırakmayacağını ifade etmiştir. Nitekim özel mutfakta kaldığı sürece yaptıkları bunun kanıtıdır. Yemek hazırlamak için gerekli malzemeleri ana mutfaktan almak istediğinde baş aşçının ve ekibinin kendisine yardım etmemesi, yemekler bozulmasın diye ana mutfağın buzdolabını kullanmasına izin verilmemesi, yapacağı yemeği duyduklarında onunla dalga geçmeleri ve onların kendisine karşı aldığı tavır nedeniyle karşılaşacağı zorlukları farkederek ve cumhurbaşkanının “hayatını zehrediyorlar değil mi, benimkini de” ifadelerine karşılık “ ... zorluklar sayesinde ayakta kalıyorum” diyerek herşeyi kendi başına halletmeye kararlı olduğunu gösterir. Erkekler konumlarının ve ayrıcalıklı hallerinin saraya giren kadın şef nedeniyle tehlikede olduğunun farkındadırlar ve hayatı ona zehretmek için ellerinden geleni yaparlar. Bu durum erkeklerin maskülen bir alan olarak profesyonel mutfaklardan kadınları uzak tutmanın ve kontrolü kaybetmemenin bir yoludur aslında. Bayan Laborie, Hollywood sinemasının geleneksel kadın temsiline aksine dik duruşundan vazgeçmez ama yine bu geleneğin dikbaşı kadınlara kestiği hesabı ödemek zorunda kalır. Yaptığı yemekler ve bu yemekleri hazırlamak için kullandığı malzemelerin her birini özenle seçen Bayan Laborie, ninesinin krema tarifıyla pişirdiği tatlılarla ve yemeklerle, süzgeçte kullanmak üzere aradığı tülbentle, en iyi tedarikçileri bulma çabası ve kökenine sadık kaldığı tariflerle bir gelenekçi olarak kendisi için yemek pişirdiği kişiyi mutlu etse de onun çevresindekileri (doktorları, saray baş aşçısını, kahyayı ve muhasebecisini) rahatsız eder ve yemeklerine konulacak malzemelerin ne olacağına, ne kadar olacağına ve mutfağın masraflarına müdahale edilince rahatsız olmaya başlar. Sonunda kendisine iş teklif eden yetkiliden, özel mutfağın ana mutfağa devredileceğini öğrenince Bayan Laborie'nin iki yıllık saray görevi biter. Bu durum karşısında ana mutfağın yardımcı şefinin “Kazandık beyler, özel mutfak bizim oldu” sözleri, ekip tarafından alkışlarla karşılanır. Zafer erkeklerindir! İnceliğin, kökenin, annenin, büyük annenin, geleneğin ve yerelliğin olmadığı profesyonel mutfağın erkek şefleri mutludur çünkü en büyük rakipleri olan özel mutfağa karşı savaşı kazanmıştır. Böylesine özel ve önemli bir mekânda ne bir kadına ne de onun pişirdiği ve hazırladıklarına ne yazık ki yer açılmamıştır.



Resim 4 - Sarayın Tadları filminde Bayan Laborie'in "özel mutfağı".

*Aşk Tarifi* filminde Kate de güçlü bir kadın karakter olarak başlar filme. Elbette onun gücünün ve başarısının yukarıda belirtildiği gibi tariflerinden çok şeflik mesleğinin çalışma koşullarıyla başedebilmesini sağlayan ve neredeyse hayat düsturu haline getirdiği yalnızlığından ve kuralcılığından hatta duygusuzluğundan geldiğinin altı çizilir filmde. Nitekim bir aileye sahip olduktan sonra değişen hayatına, profesyonel mutfak yerine yeni ailesinin diğer üyeleriyle birlikte açtığı cafede devam etmesi de bunun bir göstergesidir. Duygusallığın profesyonel mutfağa giremeyeceğinin bir başka göstergesi, kız kardeşini kaybetmenin verdiği acı diğer taraftan yeğenin evine gelmesiyle başlayan yeni durum ve mutfağına yeni bir erkek şefin alınmasının sıkıntısını Kate'in, çalışanlarının kendisini görmemesi için soğuk hava deposuna kilitleyip ağlamaya başlamasıdır. Yiyeceklerin saklandığı soğuk hava deposu Kate'in kendisi için profesyonel mutfakta yarattığı bir sığınaktır.

### ***Kadınların inceliği, erkeklerin profesyonelliği!***

Bayan Laborie'nin film boyunca yemekleri hazırlarken yaptığı özellikle gelenek, köken, anne büyükanne vurgusuna *Aşk Tarifi* filminde de rastlamamıza rağmen erkek şeflerin rol aldığı filmlerde rastlamayız. Daha önce de belirtildiği gibi bu mutfaklardan kadınları uzak tutmak isteyen erkekler, onlara neredeyse herşeyi öğreten annelerinin adını bile anmak istemezler. Çünkü bu düşüncedeki erkeklere göre yaratıcılık, duygularıyla hareket eden bir kadından çok aklıyla hareket eden, araştıran ve bulan rasyonel erkeğin bir yeteneğidir ve bu nedenle üstün nitelikli bir mutfak ancak bu erkeklerin eseridir. Kadınların değerini ise ancak yine kadınlar bilir tıpkı Kate'in

“annem harika bir aşçıydı, elbette değerini sadece ben anladım” ifadesinde belirttiği gibi. Bu ifade aynı zamanda hergün yemek yapan bu nedenle sıradan hale gelen ve önemsizleşen milyonlarca kadının durumunu dillendirir. Mutfakta yenilik, yaratıcılık ve kendini tekrar etmemek gibi özellikler, doğallıkla profesyonel mutfağın gerçek şeflerinin özelliği olarak erkek şeflerin olduğu filmlerde ön plana çıkar. Kadın şefler ise bu vizyondan uzak oldukları için yıldızın ismi bile geçmez onların filmlerinde. Şeflik kariyerinin en önemli başarısı, Michelin yıldızı sahip olmaktır ve bu yıldızdan üç tane kazanmak o şefin en iyilerden biri olduğu anlamına gelir, elbette erkek şeflerin baş rol olduğu filmlerde önemli temalardan biri de yıldız meselesidir. *Şef* filminde yaratıcılık vurgusunu sık sık yapan Michelin yıldızlı Şef Lagarde, tarifine ek yapmak isteyen Jacky’e, “Boşver, yaratmak benim işim” derken, ekibin diğer elemanları da “Tarifleri biz değiştiremeyiz, bunlar onun buluşu” derler. Bu haliyle erkek şeflerin bir bilim insanı edasıyla etrafta dolaştıklarını ve sadece kadınlardan değil diğer erkek çalışanlardan da üstün olduklarını söylemek yanlış olmaz. Erkek şefler, yemek yaparken sadece bilim insanı da değildir üstelik başka rollere de bürünürler. Swenson, Food Network’de yayınlanan yemek programlarında erkek şeflerin bir tarihçi ya da bilim insanı olarak sahneye girdiklerini ve yemek pişirmeyi, bir eğitim dersi ya da deney gibi anlattıklarını belirtir. Swenson, Good Eats programındaki şef Alton Browns’u örnek vererek şeflerin kimi zaman bir kimyacı kimi zaman bir botanikçi gibi davranıp mesela bir botanikçi gibi yemek için kullandığı bitkinin evrimini ya da bir kimyacı gibi bir somonun konservelenmesi işini nasıl yapılacağını anlattıklarını buna karşılık aynı kanaldaki kadın şeflerin tarifleri, aile tarihini, değerlerini ve aile mirasını koruma gibi değerli kişisel sahiplikler olarak tanımladıklarını belirtir. Dolayısıyla erkek şefler yaptıkları işi, bilim, profesyonel eğitim ve özel bir iş gibi göstererek, kadınların yaptıkları işten ayırmaktadırlar. Swenson bu durumu, erkek şeflerin feminenlik ve aile merkezli domestik yemek pişirmeyle aynı sınıfa konmamak için profesyonellik ethosunun kullanılması olarak tanımlar (2009, s. 44). Benzer şekilde Harris ve Giuffre’de kadın şeflerin neredeyse hiç bir şekilde vizyonlarıyla anılmayıp sadece yemeklerini sergilediklerini, motivasyonlarının hoş bir tatla yemek yaratmak olduğunu ifade eder (2015, s. 55). Nitekim özellikle *Aşk Tarifi*’nde Kate’in en iyi şeflerden biri olduğu söylene de bunun işareti olan yıldızlardan hiç bahsedilmez, o daha çok duygusal durumlarla temsil edilirken erkek şefler, profesyonel hayattaki başarılarıyla temsil edilir.

*Burnt*'te ise şef Adam'ın tüm amacı, üçüncü Michelin yıldızını almak ve neredeyse ezeli rakibine en iyi olduğunu göstermektir. Rekabet ve agresiflik şeflik kültürünün en önemli özelliği olarak ifade ediliyorsa *Burnt* (isminden de anlaşılacağı gibi) gerçek bir *erkek profesyonel mutfağın* beyaz perdeye yansımasıdır. Havada uçan tabaklar, yere dökülen soslar, çöpe atılan yemekler, tencereden çıkan buhar, tavada kızartılan balıklardan gelen cızırtı sesleri, etrafta koşturan mutfak çalışanları ve büyük şefin azarları *Burnt* mutfağının özelliğidir.<sup>10</sup> Argo, fiziksel şiddet, rekabet, hız ve agresiflik *Burnt*'ü anlatan en iyi kelimelerdir ve bu duyguların hepsi bir yıldız daha almak için biraraya getirilir. Kadın şeflerin yer aldığı filmlerdeyse profesyonelliğin nişanesi olan Michelin yıldızının adı bile geçmez. Bu filmlerdeki kadınlar mesleklerine büyük bir aşkla bağlı olsalar da asıl meseleler başkadır. Erkek şefler, başarı için kariyerlerinin peşinde koşarken örneğin Kate, yeğeniyle konuşabilmek ve onu mutlu etmek için çalışır ve mutluluğu ancak bir erkeğin yanında olmasıyla elde eder, bu da kadına cinsiyetçi bakış açısının başka bir göstergesi olarak okunabilir.

### **Bir Varoluş Mücadelesi: Profesyonel Mutfaklardaki Kadınlar**

Kadın şefler bu maskülen dünyada ancak buranın kurallarına uygun olarak varolabilir. Bilgi ve yetenekleriyle film boyunca dikkatle izlediğimiz kadın şefler, erkeklerin kendileri için özellikle oluşturdukları zorlu koşulları alt etmeye çalışırlar. Bayan Laborie, "zorluklar sayesinde ayakta kalıyorum" diyerek mücadelecî yönünü ve burada nasıl ayakta kaldığına işaret ederken Kate, hayatına işinden başka hiçbir şeyi almayarak, mutfağında askeri tarzda bir hiyerarşi kurarak ve mutfakta kontrolü hiçbir zaman bırakmayarak kendini vareder mutfakta. Mutfakta mücadeleyi bıraktıklarında ise kendilerini bu mutfağın dışında bulurlar.

Bayan Laborie ve Kate'in mutfaktaki davranış ve tutumlarına odaklanırsak kadın şeflerin liderlik özellikleri hakkında da birşeyler söyleyebiliriz. Bayan Laborie, kendisine şef diye seslenen yardımcısına "Benim adım Ortans" diye cevap verir. Bundan sonra yardımcısı ona "şef" değil Ortans diye seslenir. Antartika'daki üsse gittiğinde ise "büyük kız kardeş" rolüyle ilgilenir tüm personelle. Kate ise her zaman profesyonel bir mutfağın şefi olarak var eder kendini. "Emredersin şef", "Tamam şef" ifadeleri çalışanlarla arasındaki mesafeli ilişkiyi gösterir. Bu bağlamda Kate'in bu maskülen alanın özelliklerine uyduğunu ve maskülenleştğini söylemek yanlış olmaz.

<sup>10</sup> *Burnt* filmindeki bu sahneler, izleyici olarak profesyonel mutfakla ilgili pek çok okuma yapmama rağmen bana bile neden mutfak çalışanları hiç seslerini çıkartmıyor sorusunu sorduruyor.

Arnoldsson'un görüşme yaptığı şefler, bu tarz liderliğin otoriter liderlik olduğunu ve bu tarzda hiyerarşinin, disiplinin ve arkadaş canlısı olmayan bir tutumun benimsendiğini ifade eder <sup>11</sup> (2015, s. 32). Harris ve Giuffre'de kadınların bu maskülen alanda bir kaç liderlik özelliğini benimseyerek varolabildiklerini bulgular. Bunlardan biri *bitchy* (cadoloz) denilen ve maskülen yönetim tarzına adapte olarak varolanlardır. Yönetimsel olarak daha otoriter bir tarz benimseyen kadın şefler, erkeklerde doğal olarak varolan özellikleri benimseyerek mutfağı idare ederler. Diğer grupta bulunan kadın şefler ise mutfakta istediklerini yaptırmak için feminenliklerine sıkı sıkıya bağlıdır ve Harris ve Giuffre bu tarza *girly* (kızsal) adını verir. Anne ya da büyük kız kardeş rolünü benimseyen kadın şefler ise bu tarz ile mutfakta erkek şeflerden çok daha fazla sözlerinin dinlendiğini düşünmektedir. Kadınlar dolayısıyla bu rollerin herhangi birinin özelliklerine sahip olduklarını göstermek zorundayken erkekler böyle bir çaba içinde değildir ve Katila ve Erikson'un belirttiği gibi erkekler, tarihsel olarak otoriter pozisyonları işgal ettikleri için maskülen liderlik tarzı onlar için sıradan bir hale gelmiştir (s.15, 131-132). Bu bağlamda kadınların farklı roller benimseme çabaları, onların erkeklerin kontrolü altındaki mutfaklarda ayakta kalmak, güçlü olduklarını göstermek ve rekabet edebilmek için geliştirdikleri taktiklerden biri olarak değerlendirilebilir.



Resim 5 - Kate, profesyonel mutfakta disiplini, kuralcılığı ve mücadeleci yönüyle ayakta kalan bir karakterdir (*Aşk Tarifi*).

<sup>11</sup> Arnoldsson'un (2015) görüşme yaptığı şefler, mutfakta bir de pedagojik liderlikten bahsederler bu tarz daha yumuşak ve insan odaklı olarak nitelendirilir.

Erkek şeflerin bulunduğu filmlerde kadın şeflere hatta neredeyse çalışana rastlamak pek mümkün değilken kadın şeflerin bulunduğu filmlerde mutlaka erkek şefler mutfaktadır üstelik bu varoluşsal durum ya hayat kurtarır ya da hayata son verir. Kadın şeflerin başrolde olduğu filmlerde anlatının ilerleyişi ve sonu, erkek şeflerin bulunduğu filmlerden farklıdır. *Aşk Tarif'i*'nde mutfağa Kate'den sonra gelen Nick mutfağa yeni bir hava getirir. Opera dinleyerek ve söyleyerek mutfakta yemek pişirirken bir yandan da Kate'in günlerdir yemek yediremediği yeğenine yemek yedirmeyi başarır. Her ne kadar geleneksel toplumsal cinsiyet roller gereği bakım faaliyetleri ve yemek pişirmek kadının görevi olarak kabul edilse ve bu işleri kadının yapması beklense de filmde bu işleri başaran bir erkek olur, hem mutfaktaki hem evdeki sorunlar bir erkeğin yardımıyla çözülür ve mutlu sona onun yardımıyla ulaşılır filmde. Dolayısıyla izleyiciye, kadınların erkekler olmadan başarılı olamayacağı mesajı da verilmektedir ki bu durum kadınları hem ikincilleştirmekte hem de önemsizleştirmektedir. Hem kadın şeflerin hem de erkek şeflerin bulunduğu filmlerde bir mutlu son vardır ancak bu mutlu sonlar kadınlar ve erkekler için farklıdır elbette. Hem *Burnt* hem de *Şef* filminde erkek şefler Michelin yıldızı ile taçlanırken kadın şeflerden Kate evli ve çocuklu bir hayatla ve Bayan Laborie, ihtiyaç duyduğu parayı erkeklerle dolu bir askeri üsde çalışarak kazanıp mutlu sona ulaşır.

Tüm şeflerin ortak noktası, oldukça hırslı ve başarı odaklı olmasıdır. Yaptıkları işte kendi kuralları olan ve en iyisini bildiklerini düşünen şefler, başkalarıyla karşılaştırılmaktan da hiç hoşlanmazlar. Örneğin Kate, restorana gelen bir erkek müşterinin pişirdiği etin pişme derecesini bir kaç kez beğenmemesi üzerine ete sapladığı bıçakla yanına gider ve eti onun önüne atarak, pişme derecesini ve süresinin mükemmeliği hakkında bilgi verir. Patronun "Tatlım, o müşteri. Her zaman haklıdır... en iyi şeflerden biri olmasan" sözüne karşılık "Sadece iyilerden biri mi, beni kızdırmak için söylüyor değil mi?" der. Hangi yemekle hangi şarabın içileceğini bilen ve yanlış seçim durumunda müşteriye müdahale eden *Şef* filminin şeflerinden Jacky'de benzer bir örnektir. Bu örnekler aynı zamanda pek çok konuda sahip oldukları bilgiyi kullanarak hazırladıkları yemekler ve onu sunuş biçimleriyle bir sanatçı olan şeflerin oldukça yüksek bir egoya sahip olduğunun da kanıtıdır. Harris ve Giuffre, her ne kadar erkek şeflerin mükemmeliyet ve kontrolle ilgili obsesyonun onların uzman olarak şef nosyonunu güçlendirmeye yardım ettiğini ifade etse de bu filmlerde kadın şefler de benzer bir obsesyona sahiptir (2015, s. 55).





Resim 6 - Pişireceği çorba için dil balığına ihtiyaç duyan Adam, balık pazarında en iyi balığı almak için bütün gece bekler (*Burnt*).

Her şef kendi mutfağının sahibidir ve sık sık müdahalelere “burası benim mutfağım” diyerek karşı çıkar. Mutfakta işlerin nasıl yürüdüğünü bilen şefler, bir mutfağı mutfak yapanın o mutfağın şefi olduğunu ve onsenz mutfağın olmayacağını, başka bir şefin mutfağına karışılmaması gerektiğinin farkındadır. Bu nedenle *Aşk Tarifi*'nde Nick kendisine iş teklif eden patrona, “Burası onun mutfağı, o olmadan bir yığın sıcak metale dönüşür” der. Bütün şefler, mükemmeliyetçi bir yapıya sahiptir, her ayrıntıyla kendileri ilgilenir ve işleri halletmek için doğru adresle çalışırlar. Saatin dördünde balık pazarına gidip en iyi balıkları almak, sezonun ilk trüf mantarlarını kilometrelerce uzaklıktaki köyden trenle getirtmek ve şarapları tadıp hangi yemekle neyin servis edileceğini karar vermek onların işlerinin bir parçasıdır.

### Sonuç Yerine

Profesyonel mutfakların maskülen alanlar olarak erkek şefler tarafından kontrol edildiği ve burada kadın çalışanların özellikle şef kademesinde istenmediği yapılan araştırmalarla ortaya konmuştur. Medya metinleri ise gerçekliğimizi biçimlendiren ve algılarımızı etkileyen temsil biçimlerini bize sunarlar ve bu çalışmada adı geçen filmlerde temsil edilen karakterler üzerinden de anlaşılmıştır ki şeflik mesleği, profesyonel bir iş olarak erkeklerin yapabildiği bir iş olarak yeniden tanımlanmaktadır. Kadınlar, domestik mutfaktan çıkıp burada para karşılığında yemek yapsalar da ne duygularını ne de kendi nesillerinin inceliklerini ve geleneklerini bu mutfağı taşıyamamaktadır. Bu filmlerdeki kadın şef temsilleri, kadınların profesyonel dünyada

kendilerine verilmiş rollerden sıyrılmalarına izin verilmeyeceği (zaten kadınların da böyle bir şeyi tercih etmediği) ve rollerin profesyonel dünyada onlara ayak bağı olacağı imâ edilmektedir. Çünkü bu temsiller, profesyonel dünyanın ihtiyacı olarak kadınların duygularına değil erkeklerin aklına işaret etmektedir.

### Kaynakça

- Arnoldsson, J. (2015). *"If you don't quite manage the job, it will be tough for you." A qualitative study on chef culture and abuse in restaurant kitchens*. Stockholm University, Master Thesis in Sociology.
- Bora, A. (2005). *Kadınların sınıfı*. İstanbul: İletişim.
- Druckman, C. (2010). Why are there No great women chefs? *Gastronomica*. 10 (1) Winter, 24-31.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf*. (M. Günay Güran, Çev.) İstanbul: Pinhan.
- Harris, D. ve Giuffre, P. (2015). *Taking the heat: Women chefs and gender inequality in the professional kitchen*. USA: Rutgers University Press.
- Hollows, J. (2010). The bachelor dinner: Masculinity, class and cooking in playboy, 1935-1961. *Cultural Studies*, 16 (2), 143-155.
- İnce, Ş. (2014). *Toplumsal ve Kültürel Dönüşümlerin Gündelik Hayata Yansımaları: 2000'lerde Türkiye'nin Mutfağı*. A. Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Kelly, C. R. (2015). Cooking without women: The rhetoric of the new culinary male. *Communication and Critical/Cultural Studies*. 12 (2), 200-204.
- LaPointe, E. (1992). Relationships with waitresses: Gendered social distance in restaurant hierarchies. *Qualitative Sociology*. 15 (4), 377-393.
- Platzer, R. (2011). *Women not in the kitchen: A look at gender equality in the restaurant industry*. California Polytechnic State University, Degree Bachelor of Arts.
- Ryan, M. ve Kellner, D. (1997). *Politik Kamera: Çağdaş Hollywood Sinemasının İdeolojisi ve Politikası*. (E. Özsayar, Çev.). İstanbul: Ayrıntı.

- Smelik, A. (2008). *Feminist Sinema ve Film Teorisi*. (D. Koç, Çev.). İstanbul: Agora.
- Swinbank, V. (2002). The sexual politics of cooking: A feminist analysis of culinary hierarchy in western culture. *Journal of Historical Sociology*. 15 (4), 464-495.
- Szabo, M. (2014). Men nurturing through food: Challenging gender dichotomies arounda domestic cooking. *Journal of Gender Studies* (23), 18-31.
- Swenson, R. (2009). Domestic divo? Televised Treatments of Masculinity, Femininity and Food. *Critical Studies in Media Communication*. 26 (1), 36-53.
- Willis, S. (1993). *Gündelik Hayat Kılavuzu*. (A. Emre ve A. Bora, Çev.). İstanbul: Ayrıntı.