



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUTFAKTA KADIN OLMAK

Rüzgar Sünbül

İlkokul kitaplarında yemek yapan hep evin hanımı olarak resmedilse de, yiyecek sektörü erkek hegemonyasındadır. Şefler arasında istisnalar olsa da kaide bozulmaz, aralarına kadınları almamak için direnç gösterir, gireni de en kısa zamanda pişman etmek ve evine geri yollamak için ellerinden geleni yaparlar. Merak ettim ve mutfaklarda profesyonel olarak hizmet veren, çalışan, yöneten kadın aşçılarımızı "Mutfakta kadın olmak nedir?" diye sordum. Cevapların birbirine çok benzer olması açıkçası beni fazlada şaşırtmadı. Uzun yıllardır gözlemlediğim sorunları ve artıları adeta beni haklı çıkarırcasına sıraladılar.

Kadın aşçılarımızın ortak şikayet ettikleri en önemli sıkıntı mutfaklarda kullanılan argo ve kaba konuşma tarzı. Teşekkür etmeyi, rica etmeyi sözlüğünden çıkarmış meslektaşları... Tamam, mutfakta Viyana vals ortamı yaratalım demiyoruz. Ama en azından sorunlu bir şef ortamını da yaşatmasak, zarafet, yaratıcılık isteyen ve sanat olduğunu savunduğumuz bu mesleğin atölyesinden, mutfağından argo ve kabalık uzak dursa eminim yaratıcılık ve lezzet daha da artacaktır.

Tüketici karşısında kadın gördüğü zaman hijyen, özen ve lezzet konularında kendisini daha emin ellerde hissediyor. Kim bilir belki de o an evlerdeki ustaları yani annelerinin verdiği güveni kadın aşçılarımızda görüyor, hissediyorlar.

Çoğu erkek meslek erbabı yaptıkları yemekler konusunda fazla bir araştırma yapmaksızın kendilerini ustalarından aldıkları bilgiler arasına hapsederken, kadın aşçıları yaptıkları yemeğin, o yemeklerin içeriklerinin geçmişi, coğrafi bilgileri konusunda karşı cinsten çok daha araştırmacı oluyorlar.

Her yemekte çok daha farklı pişirme tekniklerini uygulayabiliyor, mutfağı geliştirebiliyorlar. Kadın aşçıları erkeklere göre daha araştırmacı ve yeniliğe açık oldukları gerçek. Tıpkı evde yemek yaparken elinin altında bir malzemeyi bulamayıp da onun yerine başka bir ürünü tencereye ekleyen analar gibi ki hep söylerim en iyi aşçı ve şefler tartışmasız annelerimizdir. Analarımızdan "Evde patlıcan yoktu yemeği patatesle yaptım" gibi cümleleri çok duymuşsunuzdur.

Mutfak kuşkusuz ki turizm sektörünün en zorlu alanlarından birisidir. Tüm vizyon, bilgi ve lezzet beklentilerinin karşılanması yüzlerce hatta binlerce kiloluk malzemelerin mutfaklara taşınması, işlenmesi ve dev tencerelerde, istem kazanlarında, dev fırınlarda, koca tepsilerde pişirilmesi kuşkusuz ki sadece mesleki becerilerle değil, aynı zamanda saatlerce ayakta kaşık sallayarak ciddi bir fiziki performansla oluyor.

Cesur kadınlar da bu fiziki performansı gösteriyorlar. Onları hor gören erkek meslektaşları evdeki eşlerinin tüm gün zaten aynı performansı kucaklarında çocukla yemek hazırlarken de gösterdiklerini her defasında unutup. Yöneticiliğini yaptığım her tesiste mutfak çalışanlarının bir kısmının kadın olması konusunda hep çok ısrarcı oldum. Bu ısrarımdaki sebepler sadece insani nedenlerle değil, mutfağın düzeni ve misafirlerimiz gözündeki güveni sağlamak amaçlıydı. Evet, kadınların olduğu mutfaklar daha argosuz, daha tehlikesiz, daha güler yüzlü, daha neşeli, daha temiz, daha organize, daha renkli...

Profesyonel mutfaklarda erkeklerin egemenliği var. Birçok bahane üretilebilir, pek çok sebep sayılabilir bunun için. Sanırım yapılması gereken şu andaki zihniyetin sorgulanması ve kapalı kapıların sonuna kadar açılması. Uzun çalışma saatleri, ağır yüklerin taşınması, mutfaklardaki maço ortam belki bahanelerden birkaç tanesi olarak sayılabilir.

Uzun bir zamandır dünyanın birçok yerinde mutfaklarda çalışan birisi olarak, bunların aşılamayacak zorluklar olduğuna inanmıyorum. Her işin kendine göre birtakım zorlukları var. Hayatın her alanında yan yana yürüyen insanların, mutfaklarda ayrılmaması gerektiğini düşünüyorum. Amerika'dan Avrupa'ya, tecrübe ettiğim dönemde, ilk şefim ve patronum bir kadındı. Doğru bir rol modeldi birçokları için.

Aşçılığa merak saranlar için kadın erkek ayrımı yapmadan bir noktanın altını çizmek istiyorum. Aşçılık ciddi bir iş. Son yıllarda da oldukça moda. Çoğu kişinin kafasında parıltılı bir dünya imajı canlanıyor. Evet, çok keyifli.

Evet, bin kere daha dünyaya gelsem başka bir iş yapmak istemezdim. Ama yılmadan usanmadan çalışmak ve tutkuyla bağlanmak gerekiyor. Asılmak ve gerçekten istemek gerekiyor aşçı olmayı.

Profesyonel aşçılık çok zor bir meslektir. Çok uzun saatler, ciddi fiziksel dayanıklılık, insan psikolojisinden anlama, inatçılık, dayanma gücü ve zor fiziksel şartlara katlanabilmeyi gerektirir. Şef olabilmek için, bunlara yaratıcılık, yetenek, merak, araştırmacılık, matematik, insan idaresi ve tutku eklemek gerekir.

Erkek egemen mutfak dünyası eskiden beri kadınlarla çalışmaktan hoşlanmaz. Ama artık tüm dünyada ve Türkiye'de kadınlar biraz daha kolay kabul görebiliyor. Ama yine de her şey pürüzsüz değil. 14 saatlik ayakta geçen iş günleri, havasız ve sıcak ötesi mutfaklar, yağ-duman-koku, küçük yangınlar, her an halledilmesi gereken yeni sorunlar, dev gibi içi dolu tencereler, zamana karşı yarış, daracık alanlarda kocaman egolar.

Yemek pişirmek stresin en yoğun olduğu mesleklerden biridir. Yapabilmek için, gerçekten bu işi sevmek, sevmenin de ötesinde tutkuyla bağlı olmak gerekir. Yani kısaca kadınlar eğer isterlerse, gerçekten bu konuda emek harcamayı, zorluklara katlanmayı, mutfaklardaki erkek egemenliğinden yılmamayı göze alabilirlerse ve tabii yetenekleri ve tutkuları bu yönde ise, aynı şeyleri hisseden her erkek gibi onlar da, aşçı ve şef olabilirler. Kadın şef olmak ya da mutfaklarda erkek şefler gibi üretim yapmak o kadar da zor değil. Mesela geçenlerde Erenköy'de bir işletmeye tesadüfen girdim tatlı almaya ve sohbet uzadı. Osmanlı döneminden gelen bizlerin

tarihi olan tulumba tatlısı sunan bir tatlıcı ve işletmecisi Ebru Torun hem işin tezgahında hem de mutfağında. Sohbet sırasında aslında birçok bilgi de aldım. Kadınların nasıl başarılı olduğunu ve bir işi nasıl yapılabilir bir hale getirdiklerini göstermek için yola çıkmış eski bir televizyoncu ve gazeteci. Radikal bir kararla işini bırakıp gastronomi camiasına girmiş ve işin mutfağını yönetmeye başlamış lakin farklılık yaratarak tulumbanın birçok çeşidini misafirlerine sunmuş ve sunmaya da devam ediyor. Çikolatalı, fıstıklı, tarçınlı, karamelli, frambuazlı gibi çeşitlerle müşterilerini ve misafirlerini memnun ediyor. Olmazı oldurmayı da mutfaklarda kadının önemini de çok başarılı bir şekilde göstermiş.

Tüm meslektaşlarımızın ve kadın aşçılarımızın yılmadan bu yolda yürümeleri gerektiğini bir kez daha görmüş oldum. Zorlukları düşünmeden bu yolda kadınların da ne kadar başarılı olduğunu göstereyim o zaman...