

# KADININ ÖZGÜRLEŞMESİ: EV İŞİ YÜKÜ

Aydınlık Gazetesi, 18 Aralık 2012

Yıldırım Koç

Bir iki kuşak önce, ev işleri kadının tüm gününü alır, ona kendisini geliştirmek için zaman bırakmazdı. Son 40-50 yılda yaşanan gelişmeler, kadının evde yaşamın yeniden üretilmesi için harcadığı zamanı ciddi biçimde azalttı.

Ortaya çıkan boş zamanın bugün nasıl kullanıldığı tartışılabilir. Kadının vaktini televizyon önünde evlilik programları veya benzeri programlar izleyerek geçirmesi mümkündür. Ancak hayatın mücadeleyi zorladığı koşullarda, bu zaman daha akıllı bir biçimde değerlendirilecektir.

40-50 yıl önce kentlerde bile birçok evde ekmek evin kadınları tarafından yapılırdı. Ben Tokat'ta rahmetli babaannemin bahçedeki fırında bir haftalık ekmek pişirdiğini hatırlıyorum. Hamur hazırlanır, hamur teknesinde mayalanmaya bırakılır ve sonra ağaç dallarıyla tutuşturulan ve meşe odunlarıyla ısıtılan fırında pişirilirdi.

Şimdi her türlü ekmeği hazır alıyoruz.

Eskiden yufka evde açılırdı. Börek yapacaksanız ciddi bir ön hazırlık gerekirdi.

Şimdi yufka yufkacıdan alınıyor.

Eskiden kesilmiş ve temizlenmiş tavuk satılmazdı. Tavuk bahçedeki kümeste yetiştirilir, kesilir, tüyleri yolunur, tütsülenir, içi temizlenir ve pişirilirdi. Ben küçükken çok tavuk/horoz kestim.

Şimdi istenen tavuk parçaları hazır alınıyor. Yediğimiz ürünün ne kadar gerçek tavuk olduğu tartışılır; ancak bu konudaki ev yükünün ortadan kalktığı konusunda kuşku yok.

Eskiden yemekler günlük yapılırdı; çünkü buzdolabı olmadığından yemekler bozulurdu. Bizim evimize buzdolabı 1959 yılında girdi. Daha önce ya buzcudan kalıp buz alınır, ya da soğutulacak yiyecekler file içine konur, bahçedeki kuyuya sarkıtılırdı.

Günümüzde ise üç-beş günlük ve hatta haftalık yemek yaparak bunları buzdolabında ve derin dondurucuda saklamak, iş yükünü ciddi biçimde azalttı. Mutfaktaki teldolap tarihe karıştı.

Eskiden kış için hazırlıklar uzun zaman alırdı. Domatesler alınır, yıkanır, ezilirdi. Salça kazanları kurulur, salça kaynatılırdı. Bazılarıysa güneşte salça yapardı. Kış için erişte kesilir, tarhana, turşu, reçel yapılırdı. Her evde bir kiler olurdu. Kışlık yiyecekler orada saklanırdı. Fareye karşı da evlerde kedi beslenirdi. Babaannemlerin evinde hep bir sarı kedi olmuştur.

Günümüzde konserve çok ucuzladı. Günümüzde birçok insan içinde çeşitli (zararlı) koruyucuların da bulunduğu konserveleri tercih ederek, büyük bir iş yükünden kurtuluyor.

Eskiden hazır yemek veya hazırlanmış gıda yoktu. Herşey evde yapılırdı. Örneğin, bulgurluk buğday alınır, yıkanır, kaynatılır, kurutulur ve sokaktan geçen seyyar değirmenlerde istenen çeşide göre çektilirdi.

Günümüzde bazı marketlerde “tembel avrat reyonu” var. Temizlenmiş ve doğranmış pırasa ve ıspanak, hatta soyulup doğranarak kızartılmaya hazırlanmış patates satılıyor. Marketlerde dondurulmuş gıda reyonunda satılan ürünlerin sayısı her geçen gün artıyor. Aldığınız ürünü ısıtıp yiyorsunuz.

Eskiden mutfakta kullanılan araçlar çok basitti.

Günümüzde düdüklü tencereden mutfak robotlarına kadar birçok ürün, yemeğin hazırlanmasında harcanan emeği ciddi biçimde azaltıyor.

Ben 1950'li yıllarda odun ateşinde ve mangalda yemek pişirilmesini hatırlıyorum. Kuzinenin üstü ve fırını kadınların işlerini epey kolaylaştırdı. Sonra pirinç gazocakları, ardından bunların gelişmiş biçimleri çıktı. Tüpgazın gelmesi büyük ilerlemeydi. Şimdi mikrodalga fırınlar var. Yemek pişirmek kolaylaştı, hızlandı.

Ayrıca ev yükünü paylaşan erkek sayısı da arttı.

Kadının özgürleşmenin yolu öncelikle ev işi yükünün azaltılmasından geçmektedir.