KADININ ÖZGÜRLEŞMESİNDE EV İŞİNİN KOLAYLAŞMASI

8 Temmuz 2026

Yıldırım Koç

Türkiye'de kadını eve kapatma girişimlerine rağmen, kadın işçi ve memurların sayısı ve kadınların ücretliler içindeki oranı hızla yükseliyor.

1988 yılında kadın ücretlilerin sayısı yalnızca 1,2 milyondu.

2026 yılının ilk çeyreğinde kadın ücretlilerin sayısı 7 milyon 713 bindi. Gelir getirici bir işte çalışan 10,3 milyonluk kadın kitlesinin yüzde 75,2'si ücretliydi. Ücretsiz aile çalışanı kadınların sayısı 1 milyon 390 bine, kendi hesabına çalışan kadınların sayısı 973 bine inmişti. 2026 yılının ilk çeyreğinde kadın ücretlilerin toplam ücretliler içindeki oranı yüzde 33,9 düzeyine çıkmıştı. Diğer bir deyişle, günümüzde, aldığı ücretle hayatını kazanan her üç kişiden 1'i kadındır. Kadın ücretlilerin gerçek sayısı, bu resmi verilerin de üstündedir.

Bu artışın bir nedeni, ailelerin harcamalarının artması ve ailede bir kişinin kazancı ile ihtiyaçların karşılanamamasıdır. Artan ihtiyaçlar veya ihtiyaç kabul edilen ürün ve hizmetler ancak kadının da kentlerde çalışma hayatına doğrudan katılmasıyla karşılanabilmektedir.

Kadınların çalışma ihtiyacının karşılanabilmesinin diğer boyutu ise, kadının ev yükünde meydana gelen azalmadır. Bu yazı, ev işinin geçmişe göre nasıl kolaylaştığını özetlemektedir.

Bir iki kuşak önce, ev işleri kadının tüm gününü alır, ona kendisini geliştirmek ve ev işi dışında gelir getirici bir işte çalışmak için zaman bırakmazdı. Son 50-60 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 yemek programları veya yarışma izleyerek geçirmesi mümkündür. Ancak hayatın mücadeleyi zorladığı koşullarda, kadınların giderek artan bir bölümü çalışma hayatına atılmakta, işçileşmektedir.

50-60 yıl önce kentlerde bile birçok evde ekmek evin kadınları tarafından yapılırdı. 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. Erkek çocukların görevlerinden biri de tavuk/horoz kesmekti. Yumurta da kümesten alınırdı.

Şimdi istenen tavuk parçaları ve yumurta marketten 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. Buzdolabının yokluğunda 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.

Günümüzde konserve çok ucuzladı. Günümüzde birçok insan içinde çeşitli (zararlı) koruyucuların da bulunduğu konserveleri tercih ederek, büyük bir iş yükünden kurtuluyor. Bazı evlerde reçel bile zincir marketten alınıyor.

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 çektirilirdi.

Günümüzde bazı marketlerde esprili biçimde “tembel avrat reyonu” olarak ifade edilen bölümler 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 alet, yemeğin hazırlanmasında harcanan emeği ciddi biçimde azaltıyor.

1950’li yıllarda odun ateşinde ve mangalda yemek pişirilirdi. Önce kuzinenin üstü ve fırını kadınların işlerini epey kolaylaştırdı. Sonra pirinç gazocakları, ardından bunların gelişmiş biçimleri çıktı. Tüpgazın gelmesi büyük ilerlemeydi. Şimdi her türlü elektrikli fırın ve mikrodalga fırınlar var. Yemek pişirmek kolaylaştı, hızlandı.

Ayrıca ev yükünü paylaşan erkek sayısı da arttı. Bazı evlerde işsiz kalan erkek ev işlerini üstlenirken, ailenin gelirini bir işyerinde çalışan kadın kazanıyor.

Emek üretkenliğindeki artış ve birçok ürününün çağdaş teknolojilerle üretilmesi de, kadınların evde harcaması gereken emeği önemli ölçüde azalttı.

Geçmişte tekstil ürünleri pahalıydı. İnsanların iç çamaşırı, gömleği, pantolonu, ceketi, pijaması, çorabı az sayıda olurdu. Her evde dikiş makinesi vardı. Dikiş makineleri önce kolluydu. Sağ elinizde kolu çevirir, sol elinizle dikilecek malzemeyi yönetirdiniz. Sonra ayak pedallı makine yaygınlaştı. Daha sonra elektrikli dikiş makinesi geldi. Kadınların ve kız çocuklarının elbiseleri, erkeklerin iç çamaşırları, gömlekleri, pijamaları bu makinede dikilirdi.

Ayrıca pantolon ve gömlekler yamanırdı. Çorapların yamanmasında kullanılan özel tahta yumurtalar vardı. Yama işi zaman alırdı.

Kadınların ömrü, örgü örmekle geçerdi. Ev gezmelerinde her kadın çantasındaki yünü ve şişleri çıkarır, birbirinden model öğrenerek, kazak, hırka, kaşkol, başlık, çorap örerdi.

Günümüzde ise tekstil ürünleri çok ucuzladı. Bu işlerin hiçbiri artık sıradan bir evde yapılmıyor. Birçok kadın, annesinden kalan dikiş makinesini hatıra diye saklıyor. Kadının evdeki emeğinin yerini fabrikalardaki işçinin (büyük olasılıkla da kadın işçinin) emeği aldı.

Daha da önceleri evlerde kumaş, halı/kilim dokunurmuş.

Çocuk bakımı da çok kolaylaştı.

“Eledim eledim höllük eledim; aynalı beşikte bebek beledim” diye bir türkü vardır. Gençler “höllük” bilmez. Toprak elenir, temizlenir, fırında dezenfekte edilir ve beşiğin içine yerleştirilirdi. Bu toprağa “höllük” denirdi. Toprağın üzerine bir bez yayılır ve bebek bu bezin üzerine altı açık olarak yatırılırdı. Çocuk çişini yaptığında toprak çişi emer, çocuğu rahatsız etmezdi. Bazı yörelerde 1970’lerin başlarında bile höllük kullanılıyordu.

Çocukların altına bez bağlanırdı. Kullanılıp atılan hazır bez yoktu. Çocuğun altına önce tülbent bezinden bir bez konur, sonra da T şeklindeki bir bez bunun üstüne bağlanırdı. Üste de naylon külot geçirilirdi. Kakalı ve çişli bezler temizlenir, yıkanır, ütülenir ve yeniden kullanılırdı. Daha önceleri, bezlerin sıvı geçirmesini önlemek için, patiskaya erittikleri parafini döker, kumaşı böylece sugeçirmez yaparlarmış.

Şimdi hazır çocuk bezleri ev kadınının yükünü önemli ölçüde azalttı. Günümüzün anneleri ve babaları, çişli ve kakalı bez temizlemiyor.

Eskiden çocukların bakımında birlikte yaşanan anneanneler ve babaanneler yardımcı olurdu. Günümüzde çocuk bakımevleri ve kreşler daha yaygın.

Geçmişte banyo yapmak da meseleydi. Evlerde taş kurnalı banyo olurdu. Önceleri su, sobanın veya kuzinenin üstünde ısıtılırdı. Bazen hamama gidilirdi. Daha sonra odunlu ve ardından gazlı termosifonlar çıktı. Şofbenin gelişi çok daha sonradır. Hele sürekli sıcak suyun aktığı apartmanlar hayal bile edilmezdi. Günümüzde “banyoyu hazırlama” gibi bir çaba gerekmiyor.

Yaşı bugün 60’ı aşmış olanlar kendi yaşamlarını gözden geçirdiklerinde, ekonomik gelişmeyle birlikte kadının evdeki yükünün nasıl azaldığını değerlendirebilirler.

Ev işinin azalması kadının özgürleşmesinin, ev dışında çalışma yaşamına katılmasının ve kendini geliştirme olanağı bulmasının önkoşullarından biridir.

Eskiden kolay kolay dışarıda yemek yenmezdi. Lokantaların sayısı az, fiyatları yüksekti. Evdekilerin doyurulmasının tüm yükü evin kadınının omuzlarındaydı.

Şimdi her tarafta lokantalar, ayaküstü birşeyler yenebilecek yerler var. Buraların fiyatları da (geçmişle kıyaslandığında) düşük. Birçok insan en azından bazı günler dışarıda yemek yiyebiliyor, kadının omuzlarındaki yemek hazırlama yükü azalıyor.

Geçmişte eve bir misafir geleceğinde, misafirin ağırlanmasında kullanılacaklar evde üretilirdi; sınırlı sayıdaki pastaneden birşeyler alma alışkanlığı yoktu.

Günümüzde pastaneler çoğaldı, bisküvi ve hazır pastalar arttı; evde yapılanlar azaldı.

Geçmişte kentlerin dışında birçok evde ve hatta bazı gecekondularda akar su yoktu, çeşmeden su taşınırdı. Evin kadınının ve çocuklarının önemli görevlerinden biri su taşımaktı. Bu yük de büyük ölçüde kalktı.

Mutfak ve yemek olarak bakıldığında, kadının emeğinde ciddi bir tasarruf sağlandığı görülüyor.

Son 30-40 yılda kadının evde harcadığı emekte önemli bir azalmayı sağlayan diğer bir gelişme, çağdaş araçlardır.

Eskiden bulaşıklar elde yıkanırdı. Kullanılan temizleyiciler de basitti.

Günümüzdeki bulaşık makinesi önemli bir yükü kaldırdı.

Geçmişte çamaşır yıkama ev kadınının emeğinin önemli bir bölümünü alırdı. Kullanılan temizleyiciler çok basitti. "Komşu komşunun külüne muhtaçtır" lafının gerisinde çamaşırda kullanılan kül vardır. Ayrıca kil kullanılırdı. Öküzbaş marka çivit, arapsabunu gibi çamaşır girdileri vardı.

Çamaşırda deterjan kullanımı 1960'lı yılların başlarında gündeme geldi. Günümüzde (çevreye çok zarar verse de) ev kadınının temizlik yükünü ciddi biçimde hafifleten deterjanlar kullanılıyor.

Eskiden çamaşır günü bahçede yakılan ateşin üzerinde kazan kurulur, bazı çamaşırlar kazanda kaynatılırdı. Her evde çapı bir metre civarında yüksek kenarlı büyük bakır leğenler olurdu. Çamaşır bu leğenlerde sabunla çitilenerek yıkanırdı. Bazı yörelerde çamaşırları temizlemede tokaç kullanılırdı.

Merdaneli çamaşır makinelerinin çıkması büyük yenilikti. Daha sonra sentrifüjlü makineler geldi. Otomatik çamaşır makineleri ve hatta kurutucular da iş yükünü iyice hafifletti.

Kurutulan çamaşırların ütülenmesinde, içine köz konan kömür ütüleri kullanılırdı. Elektrikli ve ardından buharlı ütüler bu işi çok kolaylaştırdı.

Eskiden yataklar (döşekler) yün veya pamuktu. Bu yataklar belirli aralıklarla sökülür, sokaktan geçen hallaç çağırılarak yün veya pamuk attırılırdı. Evlerde koltuk yerine sedir olurdu. Sedirin minder ve örtülerinin de ayrı bakımı gerekirdi.

Şimdi hazır yataklar ve salon takımları var.

Eskiden "yorgan kaplamak" diye bir iş vardı. Belirli aralıklarla yorganların çarşafı değiştirilir ve bunlar yorgana dikilirdi.

Şimdi nevresim kullanıyoruz.

Eskiden evlerin temizliğinde süpürge kullanılırdı. Bir ara gırgırlar çıktı. Günümüzde birçok marifeti olan elektrikli süpürgeler var. Ev temizliğinde kullanılan malzeme de gelişti. Yer silmede geçmişte kullanılan yöntemle günümüzün heryere girebilen sopalı ürünleri de iş yükünde önemli fark yarattı.

Geçmişte evler genellikle tahtadan yapılırdı. Ev kadınının önemli işlerinden biri tahta fırçalamaktı. Kirlenen tahtalar belirli aralıklarla el büyüklüğündeki tel fırçalarla fırçalanarak temizlenirdi.

Günümüzde böyle bir iş bile kalmadı.

Geçmişte evlerde soba olurdu ve sobayı temizleme, yakma, odunu/kömürü taşıma görevi genellikle ev kadınınındı.

Günümüzde kaloriferli evde oturanların sayısı ve oranı hızla yükseliyor.

Ev kadınının ev işi yükünün azalması, onun çalışma yaşamına daha etkili bir biçimde katılmasına ve özgürleşmesine giden yolu oluşturmaktadır.