



Endüstriyel Mutfakta Çalışma Olgusunun The Bear Dizisinde Temsili Üzerine Bir İnceleme (An Analysis of the Representation of the Phenomenon of Working in an Industrial Kitchen in The Bear Series)

* Ünal Gönen ISLAÇOĞLU ^a 

^a Nişantaşı University, Faculty of Art and Design, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 15.11.2022

Kabul Tarihi: 16.02.2023

Anahtar Kelimeler

The bear

Dizi

Endüstriyel mutfak

Endüstriyel mutfakta

çalışma olgusu

Temsil

Öz

Bu çalışma The Bear isimli dizinin yayınlanan sekiz bölümlük ilk sezonunu gastronomi disiplini çerçevesinde incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmanın ana problemi endüstriyel mutfakta çalışma olgusunun dizi ortamında nasıl temsil edildiğidir. Araştırmanın amacı doğrultusunda nitel araştırma yöntemi benimsenmiş olup veri toplama aracı olarak doküman analizi, veri analizinde ise betimsel analiz ve göstergebilim kullanılmıştır. Sonuç olarak The Bear’da endüstriyel mutfakta çalışma olgusu, İngilizce “bear” kelimesinin fiil olarak işaret ettiği “katlanmak” ile özdeşleşecek şekilde psikolojik zorluk ile ilişkili olarak işlenmiştir. Bu bağlamda uyku problemleri, kâbuslar ve sosyal ilişkilerde yaşanan sorunlar bu sürecin bir sonucu olarak değerlendirilebilir. Endüstriyel mutfakta çalışmak aynı zamanda mutfak personelinin birbiri ile samimi ilişkiler kurması ve kendilerini gerçekleştirme fırsatı bulması gibi kazanımlara da neden olmaktadır. Nitekim bu da İngilizce “bear” fiilinin “doğurmak”, “çiçek açmak” ve “meyve vermek” anlamlarına karşılık gelmesi ile benzerlik göstermektedir.

Keywords

The bear

Series

Industrial kitchen

Working in industrial kitchen

Representation

Abstract

This study aims to examine the eight-episode first season of the series The Bear within the framework of the gastronomy discipline. The main problem of the research is how the phenomenon of working in an industrial kitchen represented in series. In line with the purpose of the research, qualitative research method was adopted and document analysis was used as a data collection tool, descriptive analysis and semiotics were used in data analysis. As a result, the phenomenon of working in the industrial kitchen is identified with psychological difficulty in such a way that the “bear” verb indicates “to endure” meaning. In this context, sleep problems, nightmares and problems in social relationships can be evaluated as a result of this phenomenon. Also, working in the industrial kitchen is medium to establish intimate relationships with each other and opportunity to realize themselves for kitchen staff. This is similar to other meaning of the “bear” verb like “to give birth”, “to blossom” and “to fruit”.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: unal.islakoglu@nisantasi.edu.tr (Ü. G. Islakoğlu)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1197

GİRİŞ

Türkçeye “akış”, “duraksız” veya “eşzamanlı” olarak çevrilebilecek “streaming” platformları aracılığıyla hem izleme deneyimi hem de izleyici değişmeye başlamıştır. Televizyon ve sinemada izlenilecek ürün belirli saatler arasında gösterilirken, streaming platformlarında kullanıcılar istedikleri zaman istedikleri kadar izleyip istedikleri zaman devam edebilme özgürlüğüne kavuşmuştur. Nitekim bu olgu “talebe bağlı görüntü” olarak kavramsallaşmıştır (Özel, 2020). Özellikle Netflix önderliğinde yaygınlaşan bu olgunun “aşırı izleme” gibi sonuçları olmuştur (Özel, 2020; Gümüş, 2021). Başlar (2021) izleyicilerin aşırı izleme deneyimini, izledikleri içeriğin kalitesine dair bir gösterge olarak kabul ettiklerini belirtir. Aşırı izlemeyi tek seferde üç veya daha fazla dizi bölümü izleme olarak tanımlayan Gümüş (2021), Türkiye’deki streaming servisi kullanıcılarında da “aşırı izleme” davranışı gözlemlendiğini ve bu kullanıcıların artık televizyon izlemediğini tespit etmiştir. Bu noktada televizyon akışında dizilerin haftada bir bölüm yayınlaması ve durdurma veya geri sarma gibi seçeneklerin bulunmaması televizyon yerine streaming platformlarının tercih edilmesine neden olmaktadır. Streaming platformlarında ise ilgili dizinin en azından bir sezonu tamamen yüklü olduğundan kullanıcılar isteğe bağlı olarak sezona devam edebilmektedir. Bu durum, seyirciyi televizyonun lineer akışı karşısındaki edilgen konumundan özgürleştirmekte ve izleme alışkanlığını köklü bir şekilde değiştirmektedir (Güneş, 2021). Dizi formatı çoğunlukla, filmlere kıyasla daha kısa süreli ve dolayısıyla daha yüksek tempolu olmakla beraber, bir sonraki bölümü izlettirme kaygısı taşıdığı için izleyicide merak duygusu uyandıran bölüm sonları içermektedir. Bu noktada streaming platformlarının başlattığı dönüşüm, kısa süreli parçalar tamamlanabilecek ve istenildiğinde devam edilebilecek bölümlerin, yüksek tempo ve yarattığı merak sebebiyle daha uzun bir izleme deneyimine dönüşmesine yol açarak yeni bir alışkanlığı ortaya çıkarmaktadır.

Yükselen bir trend olarak streaming platformu sayı veya içerikleri arzındaki artış ve bu içeriklere talebin büyümesi, sosyolojik bir olgu olarak çeşitli disiplinler bağlamında streaming platformu içeriklerinin incelenmesini gerekli kılmaktadır. Bu çalışma, Disney Plus isimli streaming platformunda yer alan The Bear isimli dizinin yayınlanan sekiz bölümlük birinci sezonunu gastronomi disiplini çerçevesinde incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmanın ana problemi endüstriyel mutfakta çalışma olgusunun dizi ortamında nasıl temsil edildiğidir. Değirmen ve Yalçın (2020) meslek algısının yaratılmasında mesleğin uygulayıcısı kadar mesleğin temsil edildiği kitle iletişim ortamlarının önemli olduğunu belirtir. Dolayısıyla geniş izleyici kitlelerine hitap eden popüler dizilerde gösterilen endüstriyel mutfakta çalışma olgusunun aşçılık mesleğine dair kanaatlerin oluşmasına neden olabileceği düşünülebilir. Bu bağlamda The Bear bir şefin hayatını ve dolayısıyla endüstriyel mutfakı merkeze alan bir dizi olduğu için öncelikle endüstriyel mutfak ve gastronominin diziler ile ilişkisi araştırmanın teorik arka planını oluşturmaktadır.

Endüstriyel Mutfak

Türk Dil Kurumuna göre mutfak kelimesi yemek pişirilen yer ve yiyecek kültürünün tamamı olmak üzere iki anlama işaret etmektedir (TDK, 2022). Fiziksel olarak mutfak, yiyeceklerin belirli süre depolanması, belirli miktar ve kalitede yiyecek hazırlığının yapılması, belirli miktar ve kalitede yiyeceklerin pişirilmesi, hazırlanan ve pişirilen yiyeceklerin tüketilmesi ve tüm bu işlemlerin gerçekleştirildiği alan unsurlarından oluşurken; kültürel olarak mutfak yiyecek ve içecek türleri, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve servisinde kullanılan araç gereçler, yemek hazırlama ve pişirme yöntemleri ve yemek törenleri unsurlarından oluşmaktadır (Aktaş & Özdemir, 2012). Arman (2019) mutfakın zaman içerisinde profesyonel, ticari ve endüstriyel olmak üzere farklı şekilde nitelendiğine dikkat

çekmektedir. Profesyonel mutfak, kitlesel üretim için kullanılan mutfakları; ticari mutfak kitlesel üretimi ekonomik kaygı güderek gerçekleştiren mutfakları; endüstriyel mutfak ise kitlesel üretim için hammaddenin mutfığa girişinden itibaren taşıma, depolama, pişirme, servis ve atık yönetimi gibi amaçlara yönelik planlamış mutfakları tanımlamak için kullanılan kavramlardır (Arman, 2019). Aktaş ve Özdemir (2012), ticari mutfağın gelişimiyle birlikte kitle üretim tekniklerinin hem müşteri hem işletmeci açısından yetersiz gelmesi sonucu endüstriyel mutfak kavramının ortaya çıktığını belirtmiştir. Bu bağlamda endüstriyel mutfak, yoğun müşteri, üretim artışı ve yeni üretim teknolojisi odaklı yenilikçi bir yaklaşım olarak nitelenmektedir (Aktaş & Özdemir, 2012).

Ademoğlu (2021), endüstriyel mutfakların oluşturulması ve yeniden düzenlenmesinde etkili olan faktörleri işletme kapasitesi, işletme türü, işletmenin örgütsel yapısı, mutfağın fiziki yapısı, mutfağın konumu, mutfaktaki ekipmanlar, işletmede uygulanacak menü, işletmede uygulanacak servis yöntemi, işletmeye gelmesi beklenen müşteri profili, işletmenin finansman (bütçe) durumu, mutfaktaki çalışanların özellikleri ve üretilecek yemek miktarı olarak saptamıştır. Arman ve Nizamlioğlu (2020), endüstriyel mutfakların planlanma sürecinde karşılaşılabilecek sorunları, kullanılan malzemedeki fiyat artış oranının yüksekliği, depolardaki yüksek devir daim hızı, müşteri profilinin çeşitliliği, değişik servis yöntemlerinin varlığı ve üretilen yiyecek-içeceklerin raf ömrünün kısıtlılığı ve depolanmasının zorluğu olarak ifade etmektedir.

Dağdeviren (2021), endüstriyel mutfığı ticari işletme mutfakları ve kâr amacı gütmeyen endüstriyel mutfaklar olmak üzere ikiye ayırmaktadır. Ticari işletme mutfakları otel mutfığı, restoran mutfığı, catering işletme mutfığı, gemi mutfığı, uçak mutfığı ve tren mutfığı olarak; kâr amacı gütmeyen endüstriyel mutfaklar ise okul mutfığı, hastane mutfığı, fabrika mutfığı ve askeri birlik mutfığı olarak sınıflandırılabilir (Dağdeviren, 2021). Mutfak gerek kendi içinde istasyon özelinde gerekse otel işletmelerinde olduğu gibi birbirinden farklı amaca yönelik olarak birden fazla mutfak olacak şekilde bölünmektedir (Aktaş & Özdemir, 2012). Ademoğlu (2021), mutfığı geleneksel mutfak, hazırlık ve pişirme alanı birlikte olan mutfaklar, hazırlık ve pişirme alanı ayrı olan mutfaklar ve fast food mutfığı olarak dörde ayırır; ayrıca mutfaklar da teslim alma bölümü, depolama bölümü, hazırlama ve pişirme bölümü, servis bölümü, bulaşık yıkama ve çöp toplama bölümü ve yönetim bölümü olmak üzere kendi içerisinde bölümlere ayrılmaktadır. Kabacık (2021) mutfığı sıcak mutfak, soğuk mutfak, pastane, kasaphane, kahvaltı, sebze ve personel mutfığı olarak ayırırken, şefin bürosu, bulaşıkhanesi, çöp odası ve mutfak depolarını da mutfağın bölümlerine dâhil etmektedir.

Mutfağın işlevine göre mekânsal örgütlenmesi, personel bazında farklılaşmayı da beraberinde getirmektedir. İşletme büyüklüğüne göre işletmelerin mutfak personeli yapılanması farklılık göstermekle birlikte genel hatlarıyla mutfak şefi (aşçıbaşı), mutfak şefi yardımcısı (aşçıbaşı yardımcısı), kısım şefleri, aşçılar ve aşçı yardımcıları olarak ayrılmıştır (Aktaş & Özdemir, 2012). Kısım şefleri kendi içinde pastane şefi, sıcak mutfak şefi, soğuk mutfak şefi, kasaphane şefi ve kahvaltı kısım şefi olarak; aşçılar ise balık aşçısı, sebze aşçısı, çorba aşçısı, ızgara aşçısı, sebze hazırlık aşçısı, ekmekçi, dondurmacı, gece aşçısı ve yedek aşçı olarak ayrılmaktadır (Aktaş & Özdemir, 2012).

Endüstriyel mutfaklar ve mutfakların içinde bulunduğu işletme, yönetim bilimleri çerçevesinde detaylı bir şekilde analiz edilmiş olup çeşitli yaklaşımlar geliştirilmiştir. Bu bağlamda Türksoy (2015) yiyecek işletmelerinde yönetim sürecini “planlama”, “organizasyon”, “kadrolama”, “yöneltme” ve “kontrol” olarak beş aşamaya; mutfakta üretim süreci ise “menü planlama”, “satın alma”, “teslim alma”, “depolama”, “depoda dağıtım”, “ön hazırlık”, “hazırlık”, “servis” ve “sanitasyon” olarak dokuza ayrılmaktadır. Üretimin aşamalara bölünmesi işletmenin büyüklüğüne göre

veya sezonun doluluğuna göre değişiklik gösterebilmektedir. İşletme, üretim ve yönetim fonksiyonlarının yanı sıra ürünlerin ve işletmenin pazarlamasından, maliyet ve gelir yönetiminden sorumludur (Türksoy, 2015).

Endüstriyel mutfakların akademik yaklaşım çerçevesinde analitik bir şekilde çözümlenmiş olduğu söylenebilir; fakat piyasa dinamiklerinin yarattığı etki, öngörülmüş yapının bozulmasına neden olduğu için özellikle kriz veya kalite yönetimi kavramlarının amaçladığı gibi bozulan dengenin yeniden kurulması veya iyileştirilmesine yönelik proaktif bir anlayışı gerektirmektedir. Bu noktada personelin kanalize edilmesi önem kazanmaktadır. Özellikle Türkçe literatürde mutfak personelinin iş ilişkisi üzerine kısıtlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Demir (2019), mutfak personelinin motivasyonu ile iş tatmini arasında pozitif yönlü ve anlamlı bir ilişki olduğunu bulmuştur. Açıkgöz (2020), çalışma kalitesini etkileyen faktörleri fiziksel çalışma koşulları, çalışma saatler, teknoloji kullanımı, yönetime katılma, ücret, hizmet içi eğitim, kariyer, iş güvencesi, iş yaşamı ile özel yaşam arasındaki denge ve sendikal faaliyetler olarak on ayrı kategoriye ayırmış ve Denizli’de faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde çalışan mutfak personelinin, çalışma kalitesi bağlamında algısının en yüksek “özel yaşam ile iş yaşamı dengesi” alt boyutunda olduğunu tespit etmiştir. Ayrıca mutfak personeli örgütsel bağlılık bağlamında duygusal bağlılığın en düşük, normatif bağlılığı en yüksek olduğu belirlenmiştir (Açıkgöz, 2020). Zıvalı (2018), mutfak personelinde işten ayrılma ile duygusal bağlılık arasında negatif, devam bağlılığı ile pozitif bir ilişki saptamışken normatif bağlılık ile işten ayrılma arasında anlamlı bir ilişki bulamamıştır. Sezgin (2010), hizmet içi eğitimin işyerine duygusal bağlılığı, iş yapısından ve yönetimden kaynaklanan tatmini arttırdığını, devamlılık ve normatif bağlılığı, maaş ve terfi olanakları tatminini düşürdüğünü saptamıştır. Dikkat edilecek olursa çalışan özelinde literatür, açık veya örtük bir biçimde, çalışanın mutluluğunu işletmenin kârlılığı, verimliliği veya sürdürülebilirliği bağlamında dikkate almaktadır.

Endüstriyel mutfak kavramı, literatürde Türk Dil Kurumunun işaret ettiği ayrıma istinaden fiziksel mutfak bağlamında ele alınıyor olsa da iş örgütlenmesinin sosyolojik temelleri ve çıktıları bağlamında aynı zamanda kültürel bir olgudur. Nitekim bu olgu da gerek konunun gerek anlatım tekniklerinin bir parçası olarak sinema ve televizyon dizisi gibi kültür endüstrisinin ürünlerine yansımaktadır. Güldemir ve Akarçay (2020), Türkiye’de aşçılık mesleğinin alaylı olarak nitelenen eğitimsiz ustalardan eğitilmiş şeflere doğru bir geçiş sürecinde olduğunu tespit etmiştir. Bu noktada Güldemir ve Akarçay’ın (2020), eğitilmiş şefleri bir sinema filmi ve karakteri olan İssız Adam ile sembolleştirilmiş olması dikkat çekici bir olgudur. Bu olgu mesleğe yönelik özdeşliklerin kurulmasında film veya dizi gibi ürünlerin etkisini ortaya koymaktadır.

Diziler ve Gastronomi

Yılmaz ve Şenel (2016), kitle iletişiminde yer alan gastronomi konulu yayınları mecrasına göre basılı medyada, radyoda, televizyonda ve internette yer alan yayınlar olarak dörde ayırır. Dikkat edilirse Yılmaz ve Şenel’in (2016) çalışmasında dört mecrada listeledikleri yayınlar didaktik niteliktedir. Genel olarak kültür, özel olarak ise gastronomi kültürü, sadece öğreten-öğretici ilişkisi içerisinde bilinçli bir faaliyet olarak değil aynı zamanda eğlence ve/veya sanat ürünleri aracılığıyla örtük bir şekilde de aktarılabilmektedir. Bu bağlamda yumuşak güç öne çıkan kavramlardan birisidir.

Yumuşak güç kavramı, bir aktörün ekonomik ve askeri gücünü kullanarak diğer bir aktörün davranışını değiştirmesine sebep olmasını açıklayan “sert güç” kavramının zıttı olarak, tehdit veya kandırmalara ihtiyaç duymadan, iş birliği veya çekicilik aracılığıyla hedefine ulaşmasını sağlayan unsurları nitelemek için

kullanılmaktadır (Çavuş, 2012). Eryılmaz (2018), yumuşak gücün medya aracılığıyla yoğun olarak kullanıldığını belirterek, sinemayı da bu medya türlerinden birisi olarak incelemekte ve bu bağlamda ilk adımı Amerika Birleşik Devletleri'nin Hollywood yapımı filmler ile atmış olduğunu ifade etmektedir.

Gastronomi özelinde ve yumuşak güç bağlamında Uçkan Çakır, Şengül ve Parmaksızoğlu (2020), filmlerin yemek unsuru aracılığıyla toplumsal değerleri aktardığını tespit etmişlerdir. Nitekim yemek, filmlerde kültürel bir mesaj taşıyıcısı olarak kullanılan bir enstrüman olarak görülmektedir (Kanık, 2012). Gastronomik öğeler özellikle toplumsal tabakalaşmanın bir göstergesi olarak (Kanık, 2012; Kanık 2016; Uçkan Çakır, Okat & Koç, 2022) veya sosyal ilişkilerinin aracı ve eşlikçisi olarak sıklıkla sinemada kullanılmaktadır (Uçkan Çakır vd., 2020; Çinay & Sezerel, 2020; Çinay & Sezerel, 2021).

Literatürde sinema ve filmlere gastronomi bağlamı ile yaklaşan çeşitli akademik çalışmalar bulunsada benzer perspektiften dizilere yönelik çalışmaların sayısı oldukça kısıtlıdır. Uygun, Şahin ve Sipahi (2021), Netflix platformunda yayınlanan Aşk 101 isimli dizide, Kültür ve Turizm Bakanlığının tanıtım kampanyalarında da yer alan Türk kahvesi, çay, ayran, baklava, börek, köfte ekmek, midye dolma, yoğurt ve fındık gibi gastronomik öğelerin yer aldığını tespit etmiştir. Çılgınoğlu (2022) Gönül Dağı isimli dizide yer alan yöresel gastronomik ürünlerin kolay ulaşılabilir ürünler olduğunu, bazı bölümlerde salam gibi işlenmiş et ürünleri veya patates kızartması gibi sağlıksız ürünlerin ve çiğ köfte gibi yöreye ait olmayan ürünlerin gösterildiğini belirtmiştir. Ayrıca dizide gastronomik ürün olarak içecek kategorisinde en fazla gösterilen ürünün çay olduğu, sonrasında sırasıyla Türk kahvesi ve ayran gösterildiğini belirlemiştir. Çukurova Kalkınma Ajansı'nın hazırlamış olduğu Adana Gastronomi Stratejisi başlıklı çalışmada ülkelerin kültürünü tanıtmada sinema ve filmlerin önemli birer araç olduğunu belirterek "Saraydaki Mücevher" isimli Kore dizisinin Kore yemekleri ve Kore'ye seyahat konusunda talebi arttırdığını öne sürmüştür. Nitekim Dünya Turizm Örgütü'nün 2012 tarihli Gıda Turizmi Raporu, Kore'nin ünlüleri ve televizyon şovlarının Kore mutfağını pazarlamada etkili bir şekilde kullanıldığını vurgulamaktadır (WTO, 2012).

Literatürden görüleceği üzere dizilerde yer alan gastronomik ürünlerin tespitini araştıran çalışmalar turizm bağlamında ele alınmış olup, teorik arka planı destinasyon imajı, destinasyon seçimi gibi kavramlardan oluşturulmuştur. Fakat aynı zamanda kitle iletişimi dolaşımındaki medyanın, bir enformasyon kaynağı olarak mesleğe yönelik tutum ve davranışlara etki etmesi beklenebilir. Yüksel tarafından (2018) sinema filmlerinde gastronominin dolaylı veya doğrudan yer alması şeklinde yapılan ayırım diziler için de uygulanabilir. Aşçı olma ve endüstriyel mutfakta çalışma konularını işlediği için The Bear'da gastronomi doğrudan yer almaktadır. Dolayısıyla aşçılık ve endüstriyel mutfakta çalışma olgusuna yönelik izlenim oluşturduğu veya pekiştirdiği düşünülebilir. Bu bağlamda streaming platformunda yayınlanan popüler bir dizi olan The Bear'da gösterilen endüstriyel mutfakta çalışma olgusunun nasıl gösterildiğinin incelenmesi önem arz etmektedir.

Araştırmanın Amacı ve Yöntem

Bu araştırmanın amacı endüstriyel mutfakta çalışma olgusunun dizi ortamında nasıl temsil edildiğini tespit etmektir. Temsil bağlamında yapılan çalışmalar olarak televizyonun sinemada temsili (Satıcı, 2017), gazeteciliğin Türk sinemasında temsili (Arık & Akgün, 2019), ulusal gazetelerin haber metinlerinde öğretmenliğin temsili (Kahveci & Paksoy, 2019) ve halkla ilişkiler mesleğinin filmlerde temsili (Değirmen & Yalçın, 2020) örnek gösterilebilir. Araştırmanın örneklemi olarak The Bear isimli dizinin 2022 yılında yayınlanmaya başlayan sekiz

bölümlük birinci sezonu seçilmiştir. Araştırman örnekleminin seçiminde belirleyici olan ölçütler The Bear dizisinin güncel ve popüler bir örnek olmasıdır. Bu bağlamda amaçlı örneklem yöntemi kullanılmıştır.

Christopher Storer tarafından yaratılan The Bear, FX Productions ve Super Frog yapımı bir dizidir. Başrollerini Jeremy Allen White, Ebon Moss-Bachrach ve Ayo Edebiri paylaşıırken beş bölümün yönetmenliğini Christopher Storer, üç bölümün yönetmenliğini Joanna Calo yapmıştır. Konu olarak önde gelen fine dining restoranlarda çalışmış yetenekli bir genç şefin ailesinin sandviç dükkanını işletmesini anlatır. Dünya genelinde önde gelen dizi-film sitelerinden biri olan IMBD kullanıcılarının verdiği puanlamaya göre on üzerinden almış olduğu 8,5 puan ortalaması ile izleyiciler tarafından beğenildiği ve başarılı bulunduğu söylenebilir (IMBD, 2022).

Araştırmanın örnekleme dolayısıyla veri toplama aracı doküman analizidir. Doküman türlerinden biri olarak kabul edilen videonun, araştırmacılara sözel olmayan davranışların belirli bir süreklilik içinde inceleme imkânı tanınmasının yanı sıra “birden fazla veya değişikli aralıklarla izleme”, “tekrar edilmesi zor veya nadir oluşan olay ve olguları saptama” ve diğer araştırmacılara incelenen olguyu teyit edebilme fırsatı vermesi gibi pek çok avantajı vardır (Yıldırım & Şimşek, 2013).

Araştırmanın amacına uygun olarak nitel yaklaşım benimsenmiş olup veri analizinde betimsel analiz ve göstergebilim kullanılmıştır. Yıldırım ve Şimşek (2013) betimsel analizin elde edilen verileri açık ve sistematik olarak betimlenmesi ile başladığını, bu betimlemelerin açıklanıp yorumlanması ve birtakım sonuçlara ulaşılması ile devam ettiğini belirtir. Göstergebilim ise yüzeyde görünür olan anlamların alttaki yapılardan türediği düşüncesi ile görünenin ötesindeki anlamları ortaya çıkarmak için kullanılmaktadır (Punch, 2014). Bu bağlamda betimsel analizden gösterilen sahnenin tasvir edilmesinde ve aktarılmasında, göstergebilimden ise görülen sahnenin altında yatan anlamın açığa çıkarılmasında faydalanılmıştır.

Dizinin ilk sezonu ortalama 30 dakikalık sekiz bölümden oluştuğu için yaklaşık dört saatlik uzunluğa sahiptir. Toplam sürenin uzunluğuna ek olarak bölümlerdeki temponun yüksek olması amacıyla kullanılan kurgu tekniği, karakterler arası ilişkilerin ve işletmede yaşanan olayların girift yapısını pekiştirmektedir. Bu sebeple raporlama sürecinde bulgular, dizinin bölüm bazında kronolojik akışına sadık kalmaya çalışarak aktarılmış; fakat ilerleyen veya geçmiş bölümlerde tekrar eden detaylar vurgulanmıştır. Bu sayede mevcut kurgu aracılığıyla ortaya çıkan bağlam ve aktarılan mesaj daha net bir şekilde betimlenmiş hem de raporlama süreci kolaylaşmıştır.

Bulgular

İlk bölüm ve dolayısıyla dizi, gece vakti araba ve yayanın bulunmadığı bir köprü sahnesi ile açılır. Dizinin baş kahramanı olan Carmen “Carmy” Berzatto köprüde içinde ayı bulunan bir kafese doğru yürür ve kafesin kapısını açarak ayıyı serbest bırakır. Serbest kalan ayı Carmen’e saldırır ve Carmen üzerinde yatmış olduğu mutfak tezgahında kabustan uyanır, saat sabahın altısıdır. Tedarikçi et getirmiştir fakat 100 kilo sipariş yerine 12 kilo gelmiştir. Carmen restoranda bulunan atari makinelerinde biriken bozuklukları toplar ve evine koşarak değerli birtakım tekstil ürünlerini ihtiyacı olan eti satın almak için takas yapar. Daha sonra sebzeleri doğrar, etleri hazırlar ve fırına verir. Saat 10:30 olmak üzeredir.

Carmen telefonla konuşurken yeni stajyer Sydney iş görüşmesine gelir; fakat Carmen iş yoğunluğundan bu görüşmenin olacağını unutmuştur. Sydney, The Culinary Institute of America’da eğitim almıştır fakat iş deneyimleri arasında bir kargo firması bulunur. Carmen Sydney’in burada ne aradığı sorar, sonuç olarak aldığı eğitimin altında

sıradan bir yerde çalışmak istiyordur. Sydney de Carmen'e aynı soruyu sorar. Çünkü Carmen de Sydney'e göre Amerika Birleşik Devletleri'ndeki en mükemmel restoranın şefidir. Carmen "Sandviç yapıyorum." diye cevap verir. Dolayısıyla şef veya diğer personel itibarının veya eğitim düzeyinin altında da olsa işletmenin gerektirdiği görevlere uyum sağlamak ve odaklanmak zorundadır.

Bir sonraki sahnede Carmen, Tina ve Ebraheim'e emir vermektedir. Tina, rezenenin eksik olduğundan şikâyetçi olurken Ebraheim burada bir sistemleri olduğunu ve bunu mahvetmemesini ister. Bu esnada Tina gelir ve tencerenin kapağını açmaya çalışır. Carmen "Bir kez olsun beni dinle!" diyerek bunu yapmamasını çünkü tencerenin içindeki etin 12 saattir piştiğini belirtir. Tina da "Bu benim tencerem!" diye cevap verir. Bu örneklerden görüleceği üzere Carmen'in yeniden kurgulamaya çalıştığı mutfağa karşı, personelle iletişimde ortaya çıkan, bir direniş bulunmaktadır. Buradan Marcus'un yanına geçen Carmen ekmeği iki katına çıkarmasını ister. Marcus da mikser bozuk olduğu için hepsini elle yapması gerektiğini ve Tina'nın sıcaklığı sürekli değiştirdiği için hamurun olumsuz etkilendiğini aktarır. Carmen de günlük planlarının gerisinde kaldığını, bayilerin kendilerini terk ettiğini ve hiç paralarının olmadığını aktarır ama yine de yeni bir mikser alacağını söyler. Bu bağlamda şefin görevinin sadece yemekten ibaret olmadığı görülmektedir. Şefin mutfakta, hatta bu tarz küçük bir işletmede, her sorunun çözümünde sorumluluğu vardır ve bu süreçte personeli yönetmek zorunda kalmaktadır.

Saat 12'ye doğru Richard "Richie" Jerimovich iş yerine gelir ve mutfakta herkesle selamlaşarak sohbet etmeye başlar. Carmen ise Richie'nin programın 4 saat gerisinde kaldığını ve yetiştirilmesi gereken işler olduğunu söyler. Richie düzen konusunda Carmen'e yardımcı olabileceğini belirtir fakat Carmen kendi düzenini kurmaktadır. Richie bunu mayonezlerin değişmesinden ve işe yeni birisinin alınmasından anlar ve rahatsızlığını Carmen'den önce işletmeyi yeterince iyi bir şekilde yönettiğini belirterek yapar. Fakat işletmenin sahibi olan Carmen'in kardeşi Michael Berzatto işletmeyi Richie'ye değil Carmen'e bırakmıştır. Birbirlerine kuzen olarak hitap etseler de ikisi arasında güç mücadelesi bulunur. Bu tartışma, zeytinyağının azaldığını belirtmek için Marcus'un deponun kapısı açmasıyla sona erer. Devam eden sahnede Carmen bıçağını bulamaz ve çalışanlara bıçaklarını bilemelerini söyleyerek raftan bir bıçak alıp sebzeleri doğramaya başlar. Bu sırada Richie yeniden gelip Carmen'in başında bağırarak tartışmaya girer. Bu tartışmanın devamında Carmen ocağa gidip tavayı kaldırmak ister fakat eli yanar. Bir sonraki sahnede atari makineleri üzerine Neil ile konuşurken, Neil Carmen'e kanadığını söyler: Carmen elini kesmiştir. İçeri girer ve herkese bağırarak bu durumu aktarır.

Eline yara bandı yapıştırıp mutfağa dönen Carmen personelle konuşmak ister fakat Richie bir hikâye anlatıyordu. Carmen araya girmek ister ama Richie izin vermez. Nitekim güç mücadelesi burada da devam ediyordu. Carmen bu esnada bıçağının tezgâhın altına düşmüş olduğunu fark eder ve varoluşsal bir sorgulamaya girer. Mutfakta bir rafa iliştirilmiş Hz. İsa görseli, kendisini öldüren abisinin morgdaki görüntüsü ve abisinin anısı ekrana yansır. Yere düşen bıçak değerlerin sorgulanmasına sebep olmuştur çünkü bıçak mesleki bağlamda "namus" olarak görülmektedir. Sahnenin devamında etin çeşnilendirilmesi ve mühürlenmesi işlemleri duygusal bir müzik eşliğinde aktarılır. Mutfakta çalışmanın hem fiziksel hem psikolojik yoruculuğu ile etin pişme süreci arasında metaforik bir ilişki bulunduğu düşünülebilir. Çünkü sembolik olarak emek yoğun iş gücünün ete indirgenmesi söz konusudur; dolayısıyla mutfak çalışanın psikolojik durumu önemsizleştirilmiştir. Bu olgu sezonun genelinde de gözlemlenebilir. Sonraki bölümlerde görüleceği üzere böyle bir ortamı yönetebilmek aynı zamanda bireylerin çeşitli duygusal ihtiyaçlarının karşılanmasını gerektirmektedir. Sezon içerisinde mutfağın sadece emir-komuta zincirinde

analitik kararlarla yönetilmesinin yetersizliği görülür; Carmen başta olmak üzere Sydney de personelin duygusal durumlarını yönetmek zorundadır ve bu sayede mutfakta istenilen düzen kurulur.

Bir sonraki sahnede Carmen'in kız kardeşi Natalie "Sugar" Berzatto, Carmen'in istediği ceketi restorana getirir. Carmen mutfağın iş yoğunluğu arasında onu görmeye çıkar. Aralarındaki muhabbetten Carmen'in, kız kardeşini ihmal ettiği anlaşılır ve restoran konusunda kız kardeşi ile arasında görüş ayrılığı da bulunur. Kız kardeşi restoranın satılması taraftarıdır fakat Carmen idealist bir şekilde bir şey yapmaya çalıştığını ve burayı düzeltceğini belirtir. Bu kısa sohbeti Carmen "Gitmem gerek." diyerek sonra erdirir ve içeri döner. Üçüncü bölümün sonunda molaya çıkan Carmen'in cep telefonundaki Sugar'ın cevapsız çağrıları bu olguyu pekiştirir. Dolayısıyla mesleğinin sorumlulukları sebebiyle Carmen'in iş hayatı dışındaki sosyal yaşamı olumsuz etkilendiği söylenebilir. Çünkü "iyi" bir şef olmanın bir bedeli olduğu düşüncesi yansıtılmaktadır.

Bölüm boyunca mutfakta sürekli bir koşuşturmaca, yağdırılan emirler, laf sokmalar ve küfürle dolu bir dil vardır. Tina ile Sydney'in ilişkisinde görüleceği üzere kadınlar arasındaki ilişkide de bu olgu görülmektedir. Bu noktada belirtmek gerekir ki yeni ve eğitilmiş Sydney ile deneyimli ve alaylı Tina arasındaki gerilim bu olguyu tetikleyen unsurlardan birisidir. Mutfakta çalışanların dili, inancı ve etnik kökenleri farklı olmasına rağmen çalışanlar arasındaki gerginliğin kaynağı deneyimli fakat alaylı olanlar ile yeni ve eğitilmiş olanlar arasındadır. Dolayısıyla mutfak, kültürel farklılıkları unutturacak kadar yoğun bir uğraş alanı olmakla beraber kendi sınıfsal çatışmasını işletmede eski veya yeni olmak, alaylı veya eğitilmiş olmak üzerinden inşa etmektedir. Fakat personelin servis saatinden önce bir masada toplanarak beraber personel yemeği yediği sahnelerde, birbirlerine laf sokan, dalaşan, kavga ve küfreden kişilerin arasındaki gerilimin ortadan kalktığı görülür. Sofrada samimiyet hakimdir ve kişiler özel hayatlarından ayrıntıları paylaşırlar. Herkesin yüzü gülmektedir. Nitekim personel yemeği "aile yemeği" olarak adlandırılmıştır. Berzatto ailesinin İtalyan olduğu düşünülecek olursa Yılmaz ve Yüksel'in (2021) İtalyan mutfağının gösterildiği gastronomi temalı filmlerde sıradan insanların hayatlarının işlendiği ve aile değerlerinin öne çıktığı tespiti bu örnekte de tekrar etmektedir. Son bölümde bu olgu daha net bir şekilde görülebilir: Personele ek olarak Carmen'in kız kardeşi Sugar, kız kardeşinin eşi Pete ve Marcus'un ev arkadaşı Chester da aile yemeğinde aynı masayı paylaşmaktadır ve aile yemeğinde spaghetti vardır. Bu bağlamda hem sofranın konukları hem de yemeğin kendisi İtalyan kültürüne atıf yapar. Belirtmek gerekir ki aile yemeği sürecinde mutfak içindeki kişiler arası iletişim ile mutfak dışındaki iletişimin farklılaşması dikkat çekicidir. Dolayısıyla mutfakta çalışma atmosferinin kişilerin iletişimine olumsuz yansıdığı söylenebilir.

İlk bölümün sonunda, personel yemeği yenirken dışarıda servis saatini bekleyen kabalık huzursuzlaşmaya başlar ve Carmen dışarı çıkarak müdahale etme gereği duyar. Bu noktada Richie yardıma gelmeyi reddeder ve imalı bir şekilde restoranın Carmen'e ait olduğunu belirterek kendisini halletmesini ister. Fakat dışarıda işler kontrol çıkar ve Carmen dayak yer. Bu esnada Richie tabancasıyla havaya ateş ederek kalabalığı yatıştırır ve Carmen'i kurtarır. Dolayısıyla Carmen'in profesyonel bir yönetici olarak yaklaşımı yetersiz kalmış, değiştirmeye çalıştığı düzenin yardımına ihtiyaç duymuştur. Nitekim restoranın dönüşüm sürecinde bu olgu ilerleyen bölümlerde tekrar etmektedir. Örneğin, restoranın ekonomik sıkıntısı sebebiyle Richie yeniden uyuşturucu satmak zorunda kalır veya restoranın çevresinde konumlanan çeteler arasında arabuluculuk yaparak onlara huzursuzluk çıkarmamaları için haraç olarak sandviç verirler. Bu noktada belirtmek gerekir ki restoranın dönüşüm süreci kişileri de dönüştürmektedir. Örneğin altıncı bölümde Sydney, çeteler arasındaki gerginliği çözmek için inisiyatif kullanıp sokağa müdahale etme

gerekliliği hissedecek kadar “olması gereken” ideal düşüncesi yerine mevcut şartları “olduğu gibi” değerlendirerek harekete geçer. Bu noktada Richie ise aynı sorunu çözmek için yine tabancasına davranmışken Sydney’in başarılı müdahalesi sebebiyle geri adım atar; hatta günün sonunda polislerin çeteye müdahale ettiği sahnede durumu izleyen Richie’nin davranışları polisi arayanın kendisi olduğu izlenimi vermektedir. Dolayısıyla “olan” durumdan “olması gereken” duruma geçiş doğrusal olmayan bir süreç olarak inişli çıkışlıdır.

İkinci bölüm rüyayı andıran bir mutfak sahnesiyle açılır. Carmen burada mükemmeliyetçi bir mutfağı yönetmektedir. İstenen sosu hazırlamakta başarısız olan karakterin mimiklerinden nasıl endişeli olduğu, dolayısıyla nasıl bir baskı altında çalıştığı anlaşılır. Bu olgu Carmen’in şefinin mutfağa girişiyle hem kesinlik kazanır hem de artar. Çünkü Carmen’in şefi hem sosu hazırlamakta başarısız olan personel hem de Carmen üzerinde psikolojik baskı uygulamakta, hatta hakaret içeren ifadeler kullanarak açıkça aşağılamaktadır. Carmen buna rağmen soğukkanlılığını koruyarak odaklandığı işine devam eder. Bu noktada sosu hazırlamakta başarısız olan personele kıyasla Carmen’in soğukkanlılığı, olduğu pozisyonun gereği olarak yorumlanabilir. Dolayısıyla mutfak, özellikle bu örnekte olduğu gibi üst düzey ve mükemmeliyetçi bir endüstriyel mutfak baskı altında hatta daha doğru ifadeyle psikolojik taciz altında çalışmayı ve bu durumla baş etmeyi gerektirmektedir. Bu sahnenin hemen devamında Carmen’in şu an çalıştığı sandviç dükkânı ekrana gelir: Önceki sahnede yer alan mutfağın tamamen zıttı bir şekilde, düzenden ve sterillikten uzaktır. Mükemmeliyetçi mutfakta hâkim olan beyaz tonlar yerini sarının tonlarına, sessizlik ise bağırışa bırakmıştır. Sandviç dükkanında artık durumundaki sebzeler çöpe atılmamış, sos tezgâhtan yere damlamakta, yere düşmüş yumurta kırıldığı noktada durmaktadır. Önceki mutfak sahnesine kıyasla tabaktaki ince işçilik yerini sandviğin yağının sarıldığı kâğıda yayıldığı ve kabaca hazırlanan tabaklara bırakmıştır. Bu bağlamda Carmen, profesyonel bir şef olarak iki mutfak arasında tezat olmasına rağmen işinin gereğini yerine getirebilmek için iki farklı ortama da uyum sağlamak zorundadır. Dolayısıyla çalışılan mutfağın niteliği ne olursa olsun, mutfakta çalışmanın zorluğunun psikolojik olarak yönetebilmeyi gerektirmektedir. Bu bağlamda mutfakta çalışmanın stresli ve yıpratıcı olduğu mesajı tekrar etmektedir.

Mutfakta çalışmanın psikolojik yıpratıcılığının iş dışındaki yaşama yansıdığı da söylenebilir. Personelin mutfağı temizlediği sahneden sonra Carmen mutfakta kalarak daha detaylı bir şekilde temizliğe devam eder. Evine geldiğinde ise televizyon başında uyuya kaldığı koltukta mutfakta devamlı artan işleri yetiştirmeye çalışırken bağırıp çağırılmaktadır. Gündelik yaşamından ya da geçmişinden olumsuz yansımaların yanında duygusal açıdan olumsuz içerikli mesajlar da sipariş fişi aracılığıyla ekrana taşınır. Bu noktada rüya ile gerçeğin birbirine geçer ve Carmen’in evde uyur gezer bir şekilde ocakta kutularla pişirmeye çalıştığı yemeğin yangın başlattığı görülür. Carmen uyanır ve çıkan yangını söndürür. Carmen’in, kız kardeşi ile telefon görüşmesinde açığa çıktığı üzere nefes alamama ve çılgılık atarak uykudan uyanma sorunları da yaşamaktadır ki nefes alamamanın, bölümün başında gösterilen mükemmeliyetçi mutfakta çalıştığı dönemde başladığını belirtir. Bu dönemde Carmen ayrıca işe gitmeden önce kusmaktadır da. Dolayısıyla mutfakta çalışmak, zorlu çalışma koşulları sebebiyle psikolojik olarak gündelik hayatı da olumsuz etkilemektedir. Nitekim bu sebeple Carmen, “Anonim Alkolikler” isimli grup terapisine katılma ihtiyacı hisseder. Bu noktada üçüncü bölümde “Anonim Alkolikler” grubunda konuşan kadın karakter, kendi deneyimi sonucu yapılması gerekeni “her şeyi düzeltmeye çalışmak yerine toksik olan veya olabilecek durumlardan kendimi çıkarmak” şeklinde tanımlamasının hemen ardından gelen sahnede sandviç dükkanında kuyrukta bekleyen müşterilere siparişlerini yetiştirme yoğunluğu içerisinde personelin birbirine küfrederek bağırıldığı görülür. Dolayısıyla önceki sahnenin devamı niteliğinde “toksik olan” mutfak ortamıdır. “Anonim Alkolikler” derneğinde

söz alan kadın karakterin, madde bağımlısı kocasını anlatırken ifade gibi “sebepl olmadığı, kontrol ve tedavi edemeyeceği” bir yeri Carmen, intihar eden abisinin duygusal yükü sebebiyle düzeltmeye çalışmaktadır. Çalışılan ortamın toksik oluşuna dair niteleme bölümün devamında Sydney ile Carmen’in diyalogunda tekrar eder: Carmen eksi tarzda ekip yapılanmasıyla personeli yönetmesi isteyince Sydney bu değişimin “toksik, hiyerarşik bir rezalet yaratacağı” endişesiyle Carmen’in isteği reddeder; fakat Carmen zaten mevcut durumun da bundan farklı olmadığını belirtir. Nitekim Sydney daha fazlasını yapmak istediği halde böyle bir sistemde daha az etkin olmak istediğini söyler. Benzer bir şekilde Richie ile dolgu malzemesi almaya gittikleri marketten dönerken arabada Sydney restorandaki durum ile ilgili olarak “yemeklerin boktan olduğunu” ve “herkesin boktan hissedip boktan davrandığını” belirtir.

İlk bölümdeki restoran işletmenin zorlukları ikinci bölümde de tekrar etmektedir. Personel arasında huzursuzluk bulunmaktadır, restoran teftişi kötü geçmiş ve düşük not almışlardır, restoranın olumsuz mali durumu devam etmektedir ve Jimmy Amca vermiş olduğu borca istinaden restoranı satın almak istemektedir. Dolayısıyla Carmen sadece mutfakta çalışma ile ilgili olarak değil aynı zamanda pek çok unsuru yönetmek ile ilgili olarak baskı altındadır.

Üçüncü bölümde mutfak iyileştirmek için Carmen, Escoffier’in hiyerarşik mutfak yapısına geçmek ve herkesin görevini tanımlamak için Sydney’i görevlendirir. Bu değişimin bir göstergesi olarak personele yeni mavi önlükler dağıtılır. Bu sisteme göre herkes kendi istasyonuyla ve göreviyle ilgilenir, vardiya öncesi ve gün sonu toplantısı yapılır ve sistemi geliştirecek öneriler sunulur. Personel bu hiyerarşik yapıyı şüpheyle karşılar ve Marcus dışındakiler katılımcı olmak istemez. Sydney ise bu değişimin sonucunun zannedildiğinden daha ılımlı, daha gevşek hiyerarşik yapılanma olduğunu ve restoranı geliştirmek için iş bölümünü önceleyen faydalı bir uygulama olduğunu belirtir. Kendisi de “gerginlik, kaos ya da dargınlığa yol açsa da” emirleri uygulamakla sorumlu şef yardımcısıdır. Bu sebeple mutfakta tezgâh ve tezgâh altı dolapların temizliği gibi konuların takibini yapar. Hiyerarşik yapıya geçildiği toplantının sonunda, Sydney işlerin daha düzgün ve sakin olacağını söylediği anda Carmen ortalığı devirerek toplantının yapıldığı salondan dışarı koşar. Dolayısıyla işlerin “düzgün” ve “sakin” gitmesini sağlayacak komuta zinciri, daha en başından bozulmuştur ve Sydney’in işi oldukça zordur. Nitekim kendisini sabote etmek için Tina kısıp ateşte pişen tencerenin altını açar, denetim sırasında ortalıkta bırakılan bir maket bıçağı elini keser ve doğramış olduğu soğanları çalınır. Bölümün sonunda belirttiği üzere Carmen de soğanlarını çaldırıştır ve bunun “ödeşmek” için yapıldığını belirtir. Carmen döndüğünde soğanları yerindedir ama bunun siniriyle Marcus’un yardım teklifini reddederek üst raflardan almaya çalıştığı et suyunu düşürür ve ortalık batar.

Mola verdikleri esnada restoranın arkasındaki görüşmelerinde Sydney, Carmen’in herkesin pislik gibi davranmasına izin verdiğinden dem vurur. Bu diyalogda Sydney’in gerçek derdinin kendisinin gerçekten dinlenmemiş olduğu anlaşılır. Çünkü Carmen iş yoğunluğu esnasında Sydney’in iletişim çabasını sıklıkla kesintiye uğratmaktadır. Sydney’in bu sahnede cümle kurarken aradığı kelimeleri bulmakta zorluk çekmesi, tutuk ve çekingen tavrı, göz temasından kaçınması gibi pek çok unsur düşünülecek olursa “toksik” olan mutfak ortamında otorite kurabilmesi için gerekli olan meziyetlerden yoksun olduğu görülmektedir. Nitekim Sydney’in şimdiye kadar ki tavrı narin veya nahif olarak tanımlanabilir. Bir yandan da Sydney’in kendi kırılganlığını da yansıttığı bu diyalog esnasında Carmen de intihar eden abisinin madde bağımlısı olduğunu paylaşır. Sydney de önce ciddi bir şekilde bunun “fazla kişisel” olduğunu söyler fakat sonra özür dileyerek bunun şaka olduğunu belirtir. Carmen çok şaşırır fakat Sydney de kendisine nasıl davrandığını hissettirmek için Carmen ile böyle ödeşmiş olur. Bu noktada belirtmek gerekir ki profesyonellik gereği kişisel hayatın iş hayatından ayrılması beklenirken mutfak çalışanlarının mutfakta

çalışma süreci dışında samimi olabildikleri ve iletişim kurabildikleri kişiler yine mutfak çalışanlarıdır. Richie başta olmak üzere ve Carmen'in, kız kardeşini ihmal etmesi düşünülecek olursa mutfakta çalışanların sosyal yaşamlarında sorunlar gözlemlenmektedir. Bu olguya istisna olarak Marcus'un ev arkadaşı olan Chester örnek gösterilebilir fakat Chester, Marcus'un iş yerine girip çıkabilen, dolayısıyla kısmen de olsa mutfakta sayılabilecek konumdadır ve aynı zamanda iş akışının dışında yer alır.

Dördüncü bölümün farklılaşan teması catering hizmetidir. Ödenmesi gereken borç sebebiyle Carmen ve Richie çocukların doğum günü partisinde çalışmak zorunda kalır. Görevleri sosisli sandviç ve kokteyl hazırlamaktadır. Fakat Richie sosisli sandviçe yakışmadığını düşündüğü için yanında ketçap getirmemiştir. Carmen ise çocukların ketçap sevdiğini belirtir. Dolayısıyla ikili arasındaki görüş ayrılığı planlama ve ürün tedarikine, dolayısıyla catering performansına olumsuz yansımaktadır. Carmen ketçap bulmak için partinin yapıldığı evin odalarında dolaşmaya başlar. Onu tanıyanlarla selamlaşmak ve sarılmak zorunda kalır. Hatta konuklardan birisi Carmen'in restoranda çalıştığı teyidini aldıktan sonra herkesin içinde ona “Lanet bir ezik olmak nasıl bir şey?” diye sorarak şaka yapar. Dolayısıyla şefin görevi sadece yemek yapmak ve personeli idare etmek değil aynı zamanda hizmet verdiği kişilerle sosyal etkileşime girmek ve bu sosyal ilişkiyi yönetmektir. Carmen'in kız kardeşinin eşi olan Pete araya girerek yapılan kabalığa müdahale etme gereği duyar ve Carmen'in dünyanın en iyi restoranının şefi olduğu konusunda konukları bilgilendirir. Dolayısıyla bu sosyal ilişki ağı içerisindeki psikolojik gerilim de şefin sadece işletme adına değil kendisi adına da yönetmesi gereken unsurlardan birisidir. Bu yalnızca Carmen konumundaki bir şef için değil aynı zamanda sosisli tezgahının başında görev alan Richie için de geçerlidir. Çünkü konuklar onu da bir şekilde tanımaktadır ve bu sosyal durum hem iş bağlamında hem de özel hayat bağlamında yönetilmesi gereken psikolojik bir yükür.

Doğum günü partisinde Richie'nin kullanmış olduğunu ilaçlar Carmen'in hazırlamış olduğu içeceğe karıştır ve bölümün devamında içeceği tüketenlerin uyuyakaldığı görülür. Uyku, Jimmy Amca'nın şikayetçi olmayacağı, hatta memnun olduğu bir sonuçtur. Fakat normal şartlar altında, benzeri gıda güvenliğinin ihlal edildiği durumlarda ciddi sağlık problemleri oluşabilmektedir. Özellikle ilgili doğum günü partisinden çocuklar için olduğu düşünülecek olursa hem hukuki hem vicdani sonuçları sebebiyle yiyecek ve içecek hizmeti veren kurum ve personellerin sorumluluğu yüksektir. Dolayısıyla, Richie'nin sorumsuz davranışları Carmen'i doğrudan ilgilendirmektedir.

Doğum günü partisi sebebiyle Carmen ve Richie yokken restoranın idaresi Sydney'dedir fakat Tina ile diyalogunda görüleceği üzere Sydney otoritesini Tina'ya henüz kabul ettirememiştir. Tina işi bildiği gibi yapmakta ısrarcıdır ve Sydney'i üstü olarak kabul etmez. Sydney iletişimle aradaki sorunu çözmeye çalışır fakat başarılı olamaz. Bir başka örnekte fırından patatesleri çıkaran Tina, Sydney'in belirttiği gibi tuz yatağı kullanmamıştır. Ayrıca, elleri sıcaktan yandığı için patatesleri havluyla tutan Tina'yı sağlık ve güvenlik kuralları gereği sadece bıçak kullanması için uyarır. Tina kendini sürekli izleniyormuş ve yargılanıyormuş gibi baskı altında hissetmektedir. Bu durum, hazırlamakla sorumlu olduğu sütün taşması sebebiyle kaserolü dökmek için bulaşıkhaneye götüren Tina'nın, geri döndüğünde ocakta süt dolu yeni bir kaserol bulmasıyla değişmeye başlar. Bu noktada Tina, Sydney'in niyetinin kendisiyle uğraşmak olmadığını, sadece işin daha iyi yapılmasıyla alakalı olduğunu farkına varır. Ayrıca süte ilave edilmiş baharat demeti dokunuşu da Tina'yı etkiler ve Sydney'in yetkinliğine de güven duymaya başlamasına vesile olur. Kırılma noktası ise hazırladığı patates püresini Sydney'e tattıran Tina'nın, berbat şeklinde yanıt almayı beklerken Sydney'in patates püresini “harika” olarak nitelemesi ve teşekkür etmesi olmuştur. Önce afallayan Tina, başarmanın

ve bunun takdir edilmesinin etkisiyle mutlu olur. Sydney'e ilk defa şef diye hitap ederek teşekkür eder. Yöneticinin nesnel veya adil yaklaşımı ve bu bağlamda personelin yönetici algısının önem arz ettiği bu örnekte görülmektedir.

Ekmekler artık dışarıdan tedarik edildiği için Marcus heyecan duyduğu konu olan tatlılar konusunda denemeler yapmaya başlamıştır. Marcus'un ev arkadaşı Chester, Marcus için mutfaka renk kataloğu getirir. Fakat bir marka temsilcisiyle görüşeceği için leş gibi kokamayacağını belirterek mutfaktan hızlı bir şekilde ayrılır. Bu ayrılığa Sydney'in sorusu karşısında cevabının kaçamak oluşu sonrasında oluşan sessizlik etkili olsa da söylediklerinde haklılık payı vardır. Mutfakta bulunmak, bireyin toplumsal yaşam içinde olumsuz ayrışmasına neden olacak şekilde kötü kokmasına sebep olur. Dolayısıyla bunu dert eden diğerleri ile buna bir şekilde razı olmuş olan mutfak personeli arasında kategorik bir ayrım bulunduğu iddia edilebilir.

Beşinci bölüm Sydney'in yatmış olduğu yatakta uyuyamamış olmasıyla başlar. Yataktan kalkarken saat 3:34'ü göstermektedir. İlacını alıp hazırlanır ve işe gitmek üzere yola çıkar. Gün yeni doğmaktadır. Restorana vardığında ise Carmen mutfakta çalışmaktadır. Dolayısıyla Carmen başta olmak üzere Sydney de kendini işe adanmıştır. İş dışındaki hayatları oldukça kısıtlıdır ve çeşitli sorunları barındırmaktadır. Sydney'in hazırlamış olduğu rapor ve yeni akşam menüsü üzerine konuşurlarken Marcus da onlara katılır. Bu bağlamda Carmen, Sydney ve Marcus için yemek yapmak sadece bir iş değil bir tutkudur.

Restoranda her seferinde farklı bir sorun ortaya çıkmaktadır. Beşinci bölümde de tuvalet patlar ve ortalık batar. İşe geç gelen Richie dışında bütün personel temizlik yapmaya yardımcı olur. Sonrasında durumu yönetmek için iş bölümü yapılır ve Carmen, yeni menü için diğer aşçılara yeni tarifleri öğretmeye başlar. Ebrahim malzemenin çok olduğunu söyleyerek aslında yeni tarif öğrenme sürecinin kafa karıştırıcılığına işaret eder. Çünkü Carmen'in tarifinde henüz sadece tavada soğan, sarımsak karamelize olurken kapari eklenmiştir. Fakat personelin yeni tarifler öğrenmeye açık olması ve bunu uygulayabilecek yatkınlıkta olması gerekmektedir. Dolayısıyla kurum içi eğitim olarak da adlandırılabilir olan bu olgu şefin sorumlulukları arasındadır.

Tuvalet tamiri için gelen Neil, Richie'nin münasebetsiz şakalarına maruz kalır. Neil de mutfakta aşçı olmak istemektedir fakat restoranla ilişkisi tamir işlerinden ibarettir. Daha sonra Richie ile kavgaya tutuşurlar. Kavgayı ayırdıklarında Neil, Richie'nin restoranın arka tarafında kokain sattığını ispiyonlar. Carmen ile bu konu hakkında konuştuklarında Richie bunun restoranın ayakta kalabilmesi için bir ek iş olduğunu söyler. Nitekim restoran Covid salgını döneminde bu sayede ayakta kalabilmiştir. Bu durumu ispiyonlayan Neil'e dönerek çalışanlarda aradıkları özelliklerin bu tarz bir bağlılık, hüner ve kalıpların dışında düşünme yeteneği olduğunu belirtir.

Marcus'un bu bölümde kendine küçük bir laboratuvar kurduğu ve deneyler yapmaya başladığı görülür. Fakat yaratıcılığı gösterebileceği bu deneysel tarifler sebebiyle restorandaki asıl sorumlu olduğu pastayı yetiştirmekte geç kalır. Süreci hızlandırmak için kullandığı mikser yüzünden sigortalar atar ve tüm restoranın elektriği kesilir. Bu durum büyük bir masrafa sebep olur. Bu sebeple Carmen, masrafı çıkarmak için Richie'den son bir kez uyuşturucu satmasını rica etmek zorunda kalır. Fakat aynı zamanda depolanmış ürünlerin de korunması gerekmektedir. Personel dışardan ancak bir torba buz bulabilmiştir. Carmen karar alarak her şeyi dışarı çıkarmalarını ister. Kız kardeşinin eşi Pete'i arayarak depolanması gereken ürünleri onun evindeki dondurucuya taşırlar. Bu esnada kız kardeşi gelir ve kendisini aramadığı için tartışma başlatır. Çünkü kız kardeşine göre sadece işi düştüğünde aradığını, o aradığında ise geri dönmediğini, bütün zamanını restoranda harcadığını ve Pete'i kullandığını hızlıca aktarır. Bu noktada Carmen

haftada üç kere grup terapisine gittiğini söyler ve kız kardeşi yumuşar. Dolayısıyla şef işiyle ilgili kriz anlarını yönetmek zorundayken aynı anda sosyal ilişkilerini de yönetmek zorundadır.

Restoranda komutayı Sydney alır ve kalan bütün et ve sebzeleri hazırlamaları için personeli örgütler. Fakat sadece elektrik değil aynı zamanda gaz da kesilmiştir. İnisiyatif alarak yandaki inşaatın tuğla ve demirlerinden barbekü mantığında bir ocak kurar ve mutfak sokağa taşır. Marcus bu esnada duygusal olarak çökmüş bir kenarda oturmakta ve kendini suçlamaktadır. Carmen de her zaman aksilikler olacağını ve hata yapabileceğini anlatarak onu teskin etmeye çalışır. Nitekim kendisi de “en iyi yeni şef” ödülü kazandığı gece yağ yangını çıkarmıştır. Bu noktada Carmen yangını seyrederken müdahale etmezse her şeyin yanıp kaygılarına son vereceğini düşündüğünü aktarır. Mecazi anlamda da “mutfak” veya “mutfakta çalışmak” da yangın yeridir. Fakat devamında Marcus’a “Sonra kalkıp yangını söndürürsün.” şeklinde nasihat verir. Dolayısıyla mutfak “yangının” dahi beklendik bir olgu olarak kabul gördüğü ve yönetilmesi gereken bir alandır. Başka bir deyişle hem gerçek hem mecazi olarak yangın, aşçılık mesleğine içkin olan “normal” bir olgudur ve bununla başa çıkmak mesleğin bir gereği olarak tanımlanabilir.

Beşinci bölümün sonunda Carmen’le beraber mutfakta çalışırken Sydney başarısız olan catering girişimini anlatır. Bu noktada “ilk defa arkamda bağırıp duran, beni itip kakan düpedüz psikopat birinin olmadığını” ve “istediğinin bu olduğunu sandığını” belirtir fakat sonunda yine böyle bir ortamda çalışmaktadır. Gecenin karanlığında, metronun bomboş olduğu bir saatte evinde döner. Uyumaya çalışırken yeni bir tarif aklına gelir ve bunu defterine not eder. Saat 1:22’dir.

Altıncı bölümde, Michael Berzatto ev mutfaklarında yemek hazırlarken gösterilir. Carmen yemeğe yardım ederken Sugar ve Richie de mutfaktadır. Michael gayet neşeli ve baskın bir şekilde hikâyeye anlatmaktadır. Ortamda samimiyet görülür. Bir sonraki sahnede Richie şık bir restoranda aynı hikâyeyi buluştuğu kadına anlatır fakat hikâyeye kadının ilgisini çekmez. Dolayısıyla Richie de günlük yaşamda sosyal ilişkilerinde sorun yaşamaktadır. Michael varken mutfakta bulunduğu samimi ortamı dışarıda bulamaz.

Restorana döndüğünde Bulaşıkçı Manny sert bir şekilde personele “dinleyin” diye bağırarak dikkati üzerine çeker. Sonrasında Carmen’e dönüp “Böyle mi bağırırım?” diye teyit alır. Carmen de “Buna değsin.” diye yanıt vererek onaylar. Sonrasında Manny kapların üzerindeki bantların çıkarılmasını ister çünkü “sabunlu ve buruşuk parmaklarla” bununla uğraşamayacaklarını söyler. Bu sahnenin hemen öncesinde Sydney, mutfakta yine hikâyeye anlatan Richie’nin arkasından geçmeye çalışırken “Arkanda” der ama etkili olmaz. Dolayısıyla mutfakta sesleniş biçimde kavgacı, agresif ve erkeksi bir ton iş görmektedir.

Sydney önceki bölümün sonunda yatmadan önce defterine not aldığı tarifi Carmen’e anlatarak ikna etmeye çalışır. Yemeği nitelerken kullandığı ifadeler “popüler ve yeni”, “kaliteli ev yemeği”, “kolayca uyarlanabilir” ve “al-götür için mükemmel olması” ve “oldukça akıllıca”dır. Fakat Carmen iki defa “sonra” diye uyarmasına rağmen Sydney anlatmaya devam eder. Carmen daha ciddi bir şekilde bölmek zorunda kalır ve işe almadan önce eskiden çalıştığı yerleri aradığını anlatır. Görüştüğü kişiler Sydney için “aşırı zeki ve yetenekli olduğunu” fakat aynı zamanda “aşırı sabırsız ve aşırı toy” olduğunu aktarmıştır. Sydney buna bozularak savunmaya geçer. Bunun üzerine Carmen yeni yemeğin iş akışını bozup bozmayacağı, bulaşıkhanede çalışan Manny ve Angel’e yük olup olmayacağı ve mutfakta oturmaya başlayan yeni düzenin sağladığı sakinliği bozup bozmayacağı konusundaki endişelerini aktarır. Bölümün devamında Sydney yukarıda bahsi geçen yeni tarifini uygular ve Carmen başta olmak üzere personele denetir. Herkes beğenmiştir fakat Carmen menüye koyma konusunda aceleci değildir: Muazzam olarak nitelese de mükemmel

değildir. Dolayısıyla Carmen yemeğin henüz hazır olmadığını söyler. Hayal kırıklığına uğrayan Sydney, fazla hazırlanmış olduğunu söyleyerek yapmış olduğu yemeği bir müşteriye ikram eder. Bu ikram yedinci bölümde işlerin yolundan çıkmasına sebep olacaktır. Çünkü ikramda bulunduğu kişi tesadüfen bir gurmedir ve bu yemek hakkında bir yazı yazar. Bu sebeple de restorana büyük bir talep yağar.

Carmen ile Sydney'in yeni tarif üzerine konuştukları ilk sahnenin sonunda Sugar restorana gelir ve kendisinin de bir ortağı olduğu restoranın beş yıldır devlete vergi ödemesi yapmadığını bildirir. Beraber 2018 yılına ait bordro kayıtlarını aramak zorundadırlar. Bu sırada yine Sugar, Carmen'in kendisine yeterince ilgi göstermediğinden şikayetçi olur. Ayrıca restoranın Carmen'i "canlı canlı yediğini" söyler. Sugar, karşılığında kaos ve küskünlük dışında bir şey vermeyen restoranın tüm zamanlarını, paralarını ve işlerini gereksiz yere tükettiğini düşünmektedir. Carmen de kendini sürekli olarak tuzağa düşmüş hissettiğini ve nasıl hissettiği konusunda kendini ifade edemediğini söyler. Bu sebeple Carmen, başkasına nasıl hissettiğini sormanın akıl dışı olduğunu düşünmektedir. Bu diyalog, kız kardeşinin zorlaması sebebiyle bir psikiyatri seansını anımsatmaktadır. Şef, sorumlulukları sebebiyle yeterince meşgul olduğu için psikolojik sağlığına yeterince zaman ayırmamaktadır.

Marcus yeni tarifinin üzerinde çalışırken Gary onunla muhabbet eder. Eğer kalacak yer gibi bir şeye ihtiyacı varsa yardımcı olabileceğini söyler. Çünkü tezgâhın altında Marcus'un yastık ve battaniyesi vardır. Marcus, çöreklerinin mükemmel kıvamını tutturmak için yolda zaman kaybetmemek adına burada yattığını belirtir. Gary de onun psikopat olduğunu söyler ve düş alması gerektiğini belirtir. Marcus bunun farkında değildir ve kendisini kokladıktan sonra "o kadar da kötü değil" diye avutur.

Richie hüzünlenmiştir çünkü köşedeki bar kapanmıştır. Kendileri de bir değişim geçirmektedir. Hassas bir ekosistem içinde yer aldıklarını ve bu ekosistemi ayakta tutanın sevgi ve saygı olduğunu aktardıktan sonra Ticaret Odası binasının üzerindeki heykel ile ilgili hikâyeyi anlatırken restoran kurşunlanır. Richie dışarı çıkarak etrafı kolaçan eder. Restoranın yakınında konumlanan çetelerden bilgi almak ister. Onları az daha ötede ve göze batmadan durmaları için uyarır. Bu sırada personel kırılan camları temizlemektedir. Sugar polisi aramaları gerektiğini düşünerek korkmuşken, hiçbir personel polisi aramak istememektedir. Carmen de gayet soğukkanlı bir şekilde kalıp servis saatine hazırlanmaktadır. Dolayısıyla mutfakta çalışanlar ile "diğerleri" arasında bir ayrım göze çarpmaktadır. Mutfak çalışanları "yolunda gitmeyen şeyleri" kabullenmiştir. Sugar için ise bu normal olmayan bir şeydir. Bu noktada belirtilmesi gerekir ki Richie de uyuşturucu işinde olduğu için bir anlığına polis çağırılması ya da durumu Sugar'ın öğrenmesi konusunda endişelenir.

Carmen'in kolunda yara izi vardır. Richie bu izin nedeninin fırın mı olduğunu sorunca Carmen, abisinin 15. yaş gününde barbeküye düştüğünü anlatır. Bu bağlamda mutfak yaralanmaya ve bu kalıcı olarak yara izi taşınmasına sebep olması bakımından ilk akla gelen riskli bir mekândır. Carmen'in yarası mutfakta oluşmasa dahi yine bir yemek pişirme eylemi ile ilişkilidir. Richie de geçen gün çocuğunun kendisinin soyadının "kötü haber" anlamına gelen "bad news" olup olmadığını sorduğunu anlatır. Bunun üzerine servis saati başladığında gelen müşterileri sıcak ve enerjik bir şekilde karşılar. Dolayısıyla personel, özellikle de müşteri ile temas halinde olan personel özel hayat ile çalışma hayatını ayırmak zorundadır.

Mutfakta personel kendi işiyle meşgul çalışırken Sydney ısrarlı bir şekilde Richie'nin bir şeyler anlatmasına engel olmaya çalışır çünkü kendisine kasada ihtiyaç vardır. Richie öfkeden kudurur ve etrafı dağıtmaya başlar. Tina ise Richie'yi mutfaktan çıkarır ve eve gidip sakinleşmesi yönünde tavsiye verir. Tina da dönüşümün farkındadır:

verimlilik artmış, mutfak organize olmuş, temiz ve sorunsuz bir yere dönüşmüştür. Değişime en çok direnen deneyimli personel olan Tina'nın karşı tarafa geçmiş olması Richie'yi şaşırtır ve işi bırakmak ister. Tina da nereye gideceğini sorar; çünkü Richie'nin hayatında, bütün agresif ve sorumsuz tavırlarına karşı iletişim kurabildiği ve kabul gördüğü sadece restoran vardır. Nitekim Richie'nin güç mücadelesi de bununla ilişkilendirilebilir.

İlk defa altıncı bölümün sonunda mutfakta istenen düzen kurulmuştur. Sorunsuz bir iş akışı ve iletişim vardır. Sydney mutfağa hakimdir. Carmen, Sydney'den yeni tarifi konusundaki davranışı için özür diler. Mutfak temiz ve düzenlidir. Baharat kutuları da bunun göstergelerinden birisidir. İlk bölümlerde görülen iki hatta üç personelin birbirlerine temas ederek çalıştıkları mekân büyümüş gibi bir rahatlık vardır.

Yedinci bölüm radyo anonsu ile açılır. Manny, Sydney ve Carmen'in işe gitme yolculuklarına dair görüntüler, Chicago'nun kendisine ve tarihine dair görüntüler ile harmanlanarak seyirciye sunulur. Bu noktada bazı restoranlara dair görüntüler de ekrana yansır. Bu bağlamda yeme-içme ile şehir kültürü arasında bağ kurularak dizinin geçtiği restoranın anlamı da belirginleşir. Radyonun müziği sonra ererken Ebraheim gazetede restoran hakkında çıkan yazıyı mutfak personeline okumaktadır. Yazı şehrin kültürü içinde restoranın konumunun altını çizdikten sonra buranın eski halinin “özensiz ama leziz” olduğunu belirterek “güvenilir” olarak nitelenebileceğini fakat menünün değişmeye başladığını ve daha fazla değişikliğin yolda olduğunu tespit eder. Ayrıca burayı Sydney'in yeni yemeğinin etkisiyle “seçkin ya da şık” olarak niteleler. Carmen açılışa 20 dakika kaldığı için okumayı kesmesini ister. Bu noktada belirtmek gerekir ki önceki bölümde mutfağın “rahatlamasına” ek olarak ilk bölümlere kıyasla mutfaktaki sahneler daha beyaz tonlar hakimdir. Bu bağlamda ikinci bölümdeki mükemmel mutfak ile benzerlik vardır. Dolayısıyla mutfaktaki dönüşüm beyazın tonlarına yansımıştır.

Sydney de Carmen'e belli etmeden Ebrahim'e yazıyı okumayı kesmesini işaret eder fakat Carmen de Sydney'in yemeğinin yazıda bahsedilmesini duyar. Bu sebeple Sydney kendisini savunmaya çalışır ve Carmen'den bunun bir sorun olmayacağına dair onay almak ister. Bu arada Tina, oğlunu restorana getirir çünkü okuldan uzaklaştırma cezası almıştır ve restoranda çalışmasını ister. Sydney'in yeteneklerini Tina'nın kendisine öğrettiği gibi oğluna da öğretebileceğini söyler. Sahnenin devamında Richie, Sydney'i yayınlanan makale sebebiyle imalı bir şekilde tebrik eder. Richie hem Sydney'in restoran üzerinde artan hakimiyetinden rahatsızdır hem de egolu tiplerin gelip sadık müşterinin dışlanacağı konusunda endişelidir. Nitekim Richie'nin haklı olduğu bir nokta vardır, bu diyalog sürecinde de görüleceği üzere Sydney'in kendine güveniyle birlikte kibri de artmıştır. Tablet kullanmayı öğrenmesi Richie'yi uyarır fakat kendisi ön sipariş seçeneğini açık unutmuştur. Tina'nın sistemi açmasıyla beraber sipariş yağmağa başlar: Restoran daha servise başlamadan hazırlanması gereken 78 dilim çikolatalı pasta, 99 patates kızartması, 54 tavuk, 38 salata ve 255 sandviç siparişi vardır. Carmen herkese emirler yağdırmaya başlar. Mutfağa yine kaos hakimdir. Marcus bu kargaşa esnasında hazırlaması gereken pastalar yerine yine kendi deneysel çöreği ile uğraşıyordur. Bu sebeple Marcus ile Sydney tartışmaya başlar. Carmen gelip şiddetli bir şekilde Sydney'i tezgâhtan kovar. Sydney pastaları alıp taşırken Richie ile çarpışır ve pastalardan bir tanesi yere düşer. Richie “köşe” demediği için Sydney'i suçlar ve bu kargaşanın kaynağının kendisi olduğunu söyler. Sinirler gerilmiştir, küfürler havada uçuşuyordur. Sydney de hakaret etmeye başlar ve Carmen ve kendisi gibi kendi kızının da Richie'nin bir ezik olduğunu düşündüğünü söyler. Carmen araya girerek ikiliyi ayırır. Bu esnada Marcus mükemmel çöreğini tamamladığını anlatmaya çalışır fakat Carmen'in sinirden gözü dönmüştür. Çöreğe tokat atarak yere düşürür ve Marcus'a bağırır. Richie, Carmen'i yatıştırmaya çalışır fakat geri geri giderken Sydney'in elindeki bıçak yüzünden yaralanır. Ebraheim, Richie'nin

yarasına müdahale ederken Marcus çöreklerini alır, mutfak çıkarak yemek yeme alanında masanın üstüne fırlatır ve önlüğünü çıkarır. Bu esnada Carmen Marcus'un nerede olduğunu sormaktadır. Sydney ise soyunma odasında durduk yere gülümseyerek boşluğa bakmaktadır. Ayakkabılarını değiştirip istifa ettiğini söyler ve eşyalarını alarak Carmen'in yanına gider. Onu mükemmel bir şef ve bir pislik olduğunu, ayrıca bunun kendi suçu olmadığını söyleyerek mutfığı terk eder. Yerde dökülen sebzelerle birlikte Marcus'un çöreği de vardır ve Carmen ne yapacağını bilmez halde bir o yana bir bu yana yürürken eğilip Marcus'un çöreğinin tadına bakar. Jest ve mimiklerinden anlaşıldığı kadarıyla oldukça beğenir.

Sekizinci bölüm Carmen'in yıldız konumunda olduğu bir televizyon programı sahnesi ile açılır. Carmen yemek tarifi verecektir fakat ailesinin arızalı olduğu, ağrı kesicilere bağımlı olan abisinin intihar ettiği gibi kişisel bilgileri seyircilerle paylaşır. Yemeğe geçeceği sırada tezgâhın üzerindeki malzemeler yok olmaya başlar. Dolaplar açılmıyordur. Seyircinin kahkahası Carmen'in küçük düşmesi ile ilişkilendir. Ocaktaki tencereden duman çıkmaktadır ve dokununca Carmen'in eli yanar ve devamında paniğe kapılır. Köprü sahnesinde gördüğü ayı şimdi kameranın arkasındadır. Cicero'nun mesajı ile nefes nefese kabustan uyanır. Gördüğü rüyadan ve önceki gün restoranda yaşananlardan kesitler, evdeki yemek kitapları ve çeşitli yemek görselleri karışık bir şekilde ekrana yansır. Bu, nefesini kontrol etmeye çalışırken Carmen'in bilinci olarak yorumlanabilir.

Bir sonraki sahnede grup terapisine gitmiştir ve burada söz alır. Paylaşımlarda bulunarak abisinin bir bağımlı olduğunu ve kendisinin aşçı olduğunu anlatır. Cümleleri toplamakta zorluk çekmektedir. Abisinden, yemekten ve kendinden bahseder. Carmen'e göre abisi gürültülü, komik, insanlara özgüven veren, ortamı girer giremez tartabilen bir insandır fakat kendisini öyle görmez. Çok fazla arkadaşı olmadığını, çocukken kekeme olduğunu, notlarının kötü olduğunu, üniversiteye gitmediğini, hiç kız arkadaşı olmadığını, komik olmadığını aktarır. Carmen abisini en yakın arkadaşı olarak tanımlar fakat diğer insanların da abisini bu şekilde tanımlayacağını söyler. Birkaç sene önce abisinin kendisini restorana almadığını, bu sebeple kendisini yetersiz hissettiği için dünyanın en iyi restoranında çalışacak kadar hırs yapmış olduğunu ve canının çıktığını ifade eder. Elini kesmiş, soğan ve sarımsak kokmuş, cildi aynı anda hem kuru hem yağlı olmuştur, elleri bıçak tutmaktan nasırlaşmış, midesi alt üst olmuştur. Birkaç sene öncesinde bütün bu olumsuzluklara rağmen Carmen istasyonunu benimsemeye başladığını belirtir. Artık korkmadığını, hızlı olduğunu ve iyi hissettiğini aktarır. Buna ek olarak restorana yeni bir stajyer geldiği zaman onu "Bu pisliği toz duman edeceğim!" şeklinde bir hırsla rakip olarak algıladığını söyler. Aynı zamanda yemeği yaratıcılığını sergileyebileceği bir iletişim aracı olarak görmektedir. Bu durum özgüvenini arttırmıştır; "nihayet bir şeyde iyi olduğunu" ve "bu durumun yeni ve heyecan verici olduğunu" söyler. Bunu abisinin takdir etmesini istemiştir fakat takdir edilmedikçe daha da hırslanarak daha da "battığını" ve daha da iyi olduğunu, bunun etkisiyle insanları hayatından çıkardığını itiraf eder. Mutfağın rutinini tutarlı, zahmetli, yoğun, zorlu ve canlı olarak niteleyerek zaman algısını yitirdiğini ekler.

Restorana geri döndüğünde Sydney ve Marcus dışında çalışanlar devam ediyordur. Carmen bu gece akşam servisi için kapalı olduklarını çünkü Cicero'nun arkadaşlarının bekarlığa veda partisi olduğunu söyler. Bu gelişme personelin çok hoşuna gitmez fakat uyum sağlarlar. Sydney ile Marcus ise evde baş başa yemek yiyorlardır. Marcus yaşananlar ile ilgili olarak bir ara aklını kaybettiğini söyler, Sydney de restoranda çalışıp aklını kaybetmemenin mümkün olmadığı cevabını verir. Yemekten sonra kahve eşliğinde sohbet ederken Marcus restorana döneceğini belirtir; fakat Sydney başka bir iş bulacağını söyler. Bu sohbet esnasında Sydney çalıştığı yerlerden birisinde sekiz ay boyunca yaptığı tek işin rende olduğunu söyler. Marcus da bunun normal olduğu cevabını verir. Sydney de çok

normal diye yineler. Dolayısıyla mutfakta kişilerin yetenekleri altındaki basitlikte ve sıkıcı işler yapması olağan olarak algılanmaktadır.

Tina, Carmen'in iyi olup olmadığını sormak için ofisine gider ve artık eskisi kadar sinir bozucu olmadığını söyler. Carmen yorulduğunu söyler fakat ironik bir biçimde Tina'nın başta karşı olduğu mavi önlüğü giymesi sebebiyle Sydney'e benzediğini söyler. Bu Tina'nın hoşuna gider çünkü profesyonel hissettirmiştir ki hoşuna gittiğini söyler. Bu sohbet esnasında Carmen, Michael'in tedarikçilere hiç ödeme yapmadığını belirtir. Tina da ödeme yapılmadığı için bir ay hiç peçetelerinin olmadığını aktarır. Tina peçetelere ihtiyacı olduğu için Michael'dan ödeme yapmasını istemiştir fakat Michael "Ne anlamı var, gelecek ay nasıl olsa ödeme yapamayacağız." diye yanıt vermiştir. Dolayısıyla Michael'in uyuşturucu bağımlılığında da intiharında da restoranın ekonomik anlamda döndürememesinin etkili olduğu düşünülebilir.

Bekarlığa veda partisi esnasında içeride misafirler striptizci kız ve uyuşturucu eşliğinde eğlenirken Richie ile Carmen dışarıda Michael hakkında konuşurlar. Bu diyalogda Carmen'in, abisinin uyuşturucu bağımlısı olduğunu bilmediği anlaşılır. Nitekim Carmen defalarca aramasına ve iletişim kurma çabasına rağmen abisini görmemiştir. Bu bakımdan Sugar'ın Carmen ile iletişim çabası anlaşılır. Çünkü Carmen de abisi gibi kendisini işine kaptırmıştır. Dolayısıyla Carmen'in de uyuşturucu bağımlılığı ve intihar riski olduğu düşünülebilir. Bu bağlamda Sugar, yaşadığı sıkıntılar sebebiyle psikolojik destek alması için "İsimsiz Alkolikler" adlı grup terapisine yönlendirmiştir. İçeride çıkan kavga sebebiyle Richie ile Carmen müdahale ederler fakat Richie'nin yumruğu ile başını tezgâha çarpan müşteri hastanelik olur. Carmen, gözaltında tutulan Richie'yi gece boyunca karakolda bekler, kefalet parasını iki haftalık sigortadan ödemiştir. Restorana döndüklerinde ortalık dağınıktır, bir sonraki planda Carmen yerleri silerken gösterilir. Dolayısıyla şef olmak uykusuz geçen zor bir gecenin devamında bile olsa temizlikten de sorumlu olmak anlamına gelir. Marcus da sessiz bir şekilde işinin başına döner. Carmen özür diler ve dönmesine sevindiğini belirtir.

Teslimatçı siparişi teslim etmek için gelmiştir fakat ilk bölümün aksine bu sefer siparişin miktarı doğru olsa da ürün yanlışdır. Teslimatçı Lu'yla hallet diyerek eti orada bırakıp gider. Carmen de depoya giderek malzemeyi nasıl değerlendirebileceğinin yolunu arar. Düşünürken sigarasını ocakta yakmak ister ve ocak alev alır ve yangına dönüşür. Carmen müdahale etmek yerine yangına seyirci kalır. Ateşi diğer personel de fark ederek gelir ve Gary yangın söndürücü ile ateşi söndürür. Carmen, soyunma odasında bu olayın etkisiyle dinlenirken Richie, dolabın arkasında düşmüş zarfı Carmen'e iletir. Zarf abisi tarafından Carmen'e yazılmıştır. Bu arada Sydney'e mesaj atarak hazırladığı yemekte asidin eksik olduğunu bildirir ve davranışı sebebiyle özür diler. Sonrasında zarfı açar: İçinden kendisini sevdiğini belirten ve "sal gitsin" öğüdü veren bir kâğıdın arka yüzeyinde aile yemeği olarak adlandırılan personel yemeği için spaghetti tarifi vardır. Abisi tarif için küçük kutudaki domatesleri kullanmasını öğütler. Abisinin öğüdünü dinleyerek personel yemeği için kullandığı küçük domates kutularında zulalanmış paralar bulunur. Belki de son maaş çekini almak için restorana gelen Sydney bütün personelin domates kutularından parayı çıkarmaya yardım ettiği manzarayla karşılaşır ve Carmen yeni işletmesinin planını anlatarak Sydney'i ikna eder. Yeni mekânın adı "The Bear" olacaktır. "The Bear" son bölümdeki kavga sahnesinden önce Richie'nin ifade ettiği gibi Michael'in lakabıdır: Mikey Bear. Nitekim Richie, Michael'in gürültücü olduğunu belirtir. Jimmy Amca ise ikinci bölümde Carmen ile görüşürken Michael'in bir "hayvan" olduğunu söyler. Bu nitelemeler mutfakta çalışma olgusu ile de eşleştirilmeye müsaittir.

Sonuç

Dizinin baş kahramanı Carmen, abisi yüzünden hırs yapıp iyi bir şef olmuştur fakat ilk bölümde olduğu gibi son bölümde de rüyasında-kabusunda ayı (bear) görmektedir. Çünkü kendisinin de grup terapisi esnasında dile getirdiği üzere abisinden kalan restoranı düzeltmeyi abisiyle arasını düzeltmek olarak görmektedir. Bu bağlamda rüyada-kabusta ayı görme olgusu anlam kazanır. Fakat “bear” kelimesi isim olarak İngilizce “ayı” anlamına gelmesinin yanında, fiil olarak “katlanmak” anlamına da gelmektedir. Dolayısıyla “katlanmak” fiili mutfak ile özdeşleştirilebilir. Mutfak ortamı, endüstriyel mutfakta çalışmak, zorlukları sebebiyle “katlanılacak” bir şeydir. Çünkü dizide gösterildiği üzere mutfakta çalışmak fiziksel olarak yorucu bir iş olmasının yanı sıra psikolojik olarak da yıpratıcı bir meslektir: Bağırış, hakaret, küfür, baskı, kişiler arası güç mücadelesi mutfakta yaygın olarak gözlemlenebilir. Bu olgu sadece henüz sistemi oturmamış Carmen’in mutfağında değil aynı zamanda Carmen’in çalıştığı “dünyanın en iyi mutfağında” da vardır. Dolayısıyla yaralanma riski ve kötü kokmak gibi mesleğe içkin olarak kabul görmüş unsurlara psikolojik baskı da eklenmektedir. Bu bağlamda mutfakta çalışanların iş dışı yaşamlarında yaşadığı uyku problemi, kabuslar ve sosyal ilişkilerde sorunlar dizide de çeşitli karakterler üzerinden gösterilmektedir.

Carmen pozisyonundaki bir şef sadece yemek yapmak ve yemeğin yapılması için mutfaktaki işgücünü yönetmekten sorumlu değildir; özellikle dizideki gibi küçük bir işletmede temizlikten eğitime, tedarikten denetime ve paydaşlarla iletişime kadar her konuda sorumludur. Bunları yönetirken aynı zamanda kız kardeşiyle olan ilişkisini ve kendi psikolojisini de yönetmek zorundadır. Dolayısıyla Carmen’in pozisyonunun psikolojik olarak daha yıpratıcı olduğu söylenebilir. Fakat dizide olduğu gibi restoranda iş akışını bozacak pek çok sorunun ortaya çıkması veya deneyimli ve alaylı olan personel ile yeni ve eğitimli personel arasındaki güç mücadelesi diğer mutfak çalışanlarının da olumsuz etkilendiği psikolojik olarak yıpratıcı unsurlardır. Bu noktada işler yolunda gitmediğinde işi bırakanların, eğitimli Sydney ve eğitimli şeflere özenen Marcus olması dikkat çekicidir bir olgudur. Nitekim Richie örneğinde olduğu gibi diğerlerinin gidecek yeri yoktur. Dolayısıyla mutfakta çalışmanın olumsuzluklarına zorunlu olarak katlanmak durumdadırlar. Bu çözümlemeden hareketle mutfakta yaşanan sorunların dizi formatı aracılığıyla görünür kılınması, ilgili sorunların çözümü için toplumsal farkındalık yaratılması açısından önemlidir. Bu bağlamda mutfakta çalışma koşullarının iyileştirilmesi için işletme veya kamu politikası özelinde karar vericilerin sorumluluğu bulunmaktadır. Ayrıca, mutfakta çalışma koşullarının gösterilerek toplumsal bilinç düzeyine taşınması, siparişin geç veya eksik gelmesi gibi sebeplerden kaynaklanan müşteri ile restoran çalışanı arasındaki gerilimin azaltılması yönünde faydalı olabilir. Bir başka deyişle, mutfakta çalışmanın zorluğunun bilinmesi, mutfak çalışanlarına karşı hoşgörünün artmasına neden olabilir.

Endüstriyel mutfak bahsi geçen olumsuzlukların haricinde veya belki de bu olumsuzlukların etkisiyle iş yoğunluğunun hafif olduğu zamanlarda samimi ilişkilerin kurulmasına vesile olan bir ortamdır. Nitekim “aile yemeği” bunun bir göstergesidir. Ayrıca, iş içinde gerilim yaşasalar da Sydney ile Marcus'un iş dışındaki arkadaşlıkları da buna örnek gösterilebilir. Bu bağlamda mutfak çalışanları, sosyal hayatlarında diğer insanlarla sıkıntı yaşasalar da kendileri gibi mutfak çalışanları ile daha kuvvetli sosyal ilişkiler kurduğu iddia edilebilir. Richie buna örnektir. Bu noktada İngilizce “bear” fiilinin “doğurmak”, “çiçek açmak” ve “meyve vermek” gibi anlamlarının da olduğu düşünülecek olursa, katlanılması gereken endüstriyel mutfakta çalışma olgusunun samimi ilişkilerin kurulmasına vesile olması bakımından The Bear, endüstriyel mutfakta çalışma olgusunu “bear” kelimesinin birden çok anlamı olması gibi, çok boyutlu bir şekilde işlemiştir. Ayrıca Micheal’dan kalan yüklü miktarda para da “katlanmanın” bir “meyvesi” olarak da yorumlanabilir. Micheal’dan kalan paranın, dizinin ilk bölümünden itibaren gösterilen fakat son bölüme kadar hiç kullanılmayan domates konservelerinin içinden çıkması dikkat çekici bir

detaydır; çünkü domates konservesi Berzatto ailesinin geleneksel aile yemeği olan spaghetti ile ilişkilidir. Bu bağlamda İtalyan kültürüne referansla, “aile” gibi geleneksel değerlerin yüceltilmesini temsil etmektedir. Son olarak Carmen, Sydney ve Marcus gibi mutfaka tutku ile yaklaşan, kendini gerçekleştirme fırsatını mutfakta çalışarak elde eden karakterler için başarıma hissi de “katlanmanın” sonucunda “doğan” kazanımlardır. Dolayısıyla The Bear, “bear” kelimesinin çok anlamlı yapısına uygun olarak mutfakta çalışma olgusunu çok boyutlu bir şekilde işlemiştir.

Araştırmanın bir sonucu olarak “karizmatik şef” figürünün The Bear isimli dizide tekrar ettiği gözlemlenmiştir. Gerek personel yönetimi gerek hijyen veya iş güvenliği gibi olgular özelinde The Bear örneklemini incelenmeye müsaittir, gelecek çalışmalar için bu konu başlıkları önerilebilir. Araştırmanın kısıtları arasında mutfakta çalışma olgusuna çalışan açısından yaklaşan literatürün darlığı gösterilebilir. Nitekim bu çalışma bahsi geçen eksiği gidermek için katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Açıkgöz, F. (2020). *Mutfak Personeli Çalışma Yaşamı Kalitesinin Örgütsel Bağlılığa Etkisi: Denizli Örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Ulusal Tez Merkezi.
- Ademoğlu, A. (2021). *Mutfak Planlaması ve Kurulum*. Kargiglioğlu, Ş. (Edt.), Endüstriyel Mutfaklar: Kavramlar-Uygulamalar İçinde Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Aktaş, A. & Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. (3. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Arık, E. & Akgün, H. (2019). Türk sinemasında gazeteci kimliğinin temsili. *Türkiye İletişim Araştırmaları Dergisi*, 34, s. 196-220. DOI: 10.17829/turcom.664219
- Arman, A. (2019). *Endüstriyel Mutfak Tasarım Ölçütlerinde İşlevselliğe Bağlı Parametrelerin Değerlendirilmesi ve Tasarıma Yönelik Öneriler* (Doktora Tezi). Ulusal Tez Merkezi.
- Arman, A. & Nizamlıoğlu, H. F. (2020). Endüstriyel mutfakların planlanmasında etkili olan faktörler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (4), 2682-2702.
- Başlar, G. (2021). Yerel içeriğin küresel dolaşımı bağlamında netflix: “Hakan: Muhafız” izleyici yorumlarının analizi. *Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 36, 415-435. DOI:10.31123/akil. 989340
- Çavuş, T. (2012). Dış politikada yumuşak güç kavramı ve Türkiye’nin yumuşak güç kullanımı. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2 (2), 23-37.
- Çinay, H.H. & Sezerel, H. (2020). Ferzan Özpetek filmlerinde gösterge olarak yemek: Mine vaganti/serseri mayınlar üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (1), 111-136.
- Çinay, H. H. & Sezerel, H. (2021). Fatih Akın filmlerinde yemek ve sofranın temsili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (4), 2670-2690.
- Çılgınoğlu, H. (2022). Televizyon dizilerinde izleyicilere sunulan gastronomik öğelerin belirlenmesi: Gönül dağı dizisi örneği. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi*, 57 (2), 1441-1455.
- Dağdeviren, A. (2021). *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yer Alan Başlıca Mutfaklar*. Kargiglioğlu Ş. (Edt.), Endüstriyel Mutfaklar: Kavramlar-Uygulamalar İçinde. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

- Değirmen, G. & Yalçın, Ö. (2020). Halkla ilişkiler ve etik: 2000 yılı sonrası filmlerde halkla ilişkiler mesleği temsilinin etik kodlar bağlamında incelenmesi. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İİBF Dergisi*, 15(2), 519–542.
- Demir, Ş. (2019). *Beş Yıldızlı Otellerdeki Mutfak Personelinin İş Tatmini ve Motivasyonu: Manavgat Örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Ulusal Tez Merkezi.
- Eryılmaz, Y.Ö. (2018). *Yumuşak Güç ve Sinema* (Yüksek Lisans Tezi). Ulusal Tez Merkezi.
- Güldemir, O. & Akarçay, E. (2020). Koca ustadan ıssız adama Türkiye’de aşçılık mesleğinin değişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (2), 896-914.
- Gümüş, B. (2021). Maraton izleyiciliğinden aşırı izlemeye: Netflix’in izleme alışkanlıklarına etkisi. *Türkiye İletişim Araştırmaları Dergisi*, 37, 147-169. DOI: 10.17829/turcom.862011
- Güneş, B. (2021). TVI’den Netflix’e: Pandemi’de Netflix’i Twitter üzerinden anlamak. *Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 35, s. 91-111. DOI: 10.31123/akil.887962
- IMDB (2022). The Bear. Erişim Adresi: <https://www.imdb.com/title/tt14452776/> (Erişim Tarihi: 21.10.2022)
- Kabacık, M. (2021). *Mutfağın Bölümleri ve Çalışma Alanları*. Kargiglioğlu, Ş. (Edt.), Endüstriyel Mutfaklar: Kavramlar-Uygulamalar İçinde. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Kahveci, H. & Paksoy, A.F. (2019). Ulusal gazetelerin haber metinlerinde öğretmen temsili. *Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 21(3). DOI: 10.17556/erziefd.469309
- Kanık, İ. (2012). *Seyirlik Yemek: Moderniteden Postmoderniteye Yemeğin Sinematografisi* (Doktora Tezi). Ulusal Tez Merkezi.
- Kanık, İ. (2016). *Gastro Gösteri*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Özel, S. (2020). Talebe bağlı video servisleri çağında Netflix etkisi. *İnsan ve İnsan*, 7 (26), 115-138. DOI: 10.29224/insanveinsan.786938
- Punch, K.F. (2014). *Sosyal Araştırmalara Giriş: Nicel ve Nitel Yaklaşımlar* (3. Baskı). Ankara: Siyasal Yayınları.
- Satıcı, H. (2017). *Bir Kitle İletişim Aracı Olarak Televizyonun Sinemada Temsili* (Yüksek Lisans tezi). Ulusal Tez Merkezi.
- Sezgin, E.K. (2010). *Mutfak Personelinin Hizmet İçi Eğitiminin Örgütsel Bağlılık ve İş Tatminine Etkisi Üzerine Bir Uygulama* (Yüksek Lisans Tezi). Ulusal Tez Merkezi.
- TDK (2022). *Mutfak*. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim tarihi: 07.11.2022)
- Türksoy, A. (2015). *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Uçkan Çakır, M., Şengül, S. & Parmaksızoğlu, E. (2020). Sinema perdesinde gastronomi görüntüsü: Yemeğin sosyolojik yansımaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (4), 3173-3191.
- Uçkan Çakır, M., Okat, Ç. & Koç, P. (2022). Sinemada sosyal sınıf olgusunun yemek üzerinden aktarımı: snowpiercer filminin göstergebilimsel analizi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(2).

- Uygun, E., Şahin, B. & Sipahi, N. (2021). Netflix platformu “Aşk 101” dizisinde yer verilen gastronomik öğelerin incelenmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2): 235-257.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (9.Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, H. & Şenel, P. (2016). *Kitle İletişiminde Gastronomi*. Yılmaz, H. (Edt.), Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi İçinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, H. & Yüksel, N.A. (2021). Gastronomy-themed movies. *Journal of Tourism, Leisure and Hospitality*, 3(2), 129-137.
- Yüksel, N.A. (2018). *Beyazperdede Gastronomi: Sinema*. Yılmaz, H. (Edt.), Gastronomi ve Medya İçinde. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Zıvalı, E. (2018). *Mutfak Personelinin Örgütsel Bağlılığının İşten Ayrılma Niyetine Etkisi: Ankara'daki Beş Yıldızlı Otel İşletmelerine Yönelik Bir Araştırma* (Yüksek Lisans Tezi). Ulusal Tez Merkezi.
- WTO (2012). *Global Report on Food Tourism*, UNWTO, Madrid.

An Analysis of the Representation of the Phenomenon of Working in an Industrial Kitchen in The Bear Series)

Ünal Gönen ISLA KOĞLU

Nişantaşı University, Faculty of Art and Design, İstanbul/Türkiye

Extended Summary

As a rising trend, the increase in the number or supply of streaming platform content and the growth of demand for this content make it necessary to study it in the context of various disciplines as a sociological phenomenon. This study aims to examine the eight-episode first season of the series *The Bear* which is available on the streaming platform Disney Plus, within the framework of the gastronomy discipline. Since *The Bear* is a series that focuses on the life of a chef and therefore the kitchen, industrial cuisine and the relationship between gastronomy and series-movies constitutes the theoretical background of the research.

The aim of this research is to determine how the phenomenon of working in the industrial kitchen is represented in the series. Representation of television in cinema (Satici, 2017), representation of journalism in Turkish cinema (Arik & Akgün, 2019), the representation of the teacher in the texts of news in national newspapers (Kahveci & Paksoy, 2019) the representation of public relations profession in the movies (Çoşkun Değirmen & Yalçın, 2020) can be cited as examples to studies about representation. As a sample of the research, the eight-episode first season of the series named *The Bear* was selected. The data collection tool is document analysis because of the sample of the research and qualitative approach used. Descriptive analysis and semiotics used in the data analysis. In this context, descriptive analysis has been used to analyse and convey the scene, and semiotics has been used to reveal the underlying meaning of the scene seen.

The main character of the series, Carmen, has become good chef because of relationship of her brother, but in the last episode, as in the first episode, he sees a bear in his dream-nightmare. Because he considers that fixing the restaurant which is left from his brother as fixing things between him and his brother as he expressed himself during group therapy. In this context, the phenomenon of a dream-nightmare about bear acquires meaning. The word “bear” means an animal in English as a noun, as well as “to endure” as a verb. Therefore, the verb “to endure” can be identified with the kitchen. Working in the kitchen is something to be “endured” because of its difficulties. Because, as shown in the series, working in the kitchen is a psychologically decaying occupation, in addition to being a physically exhausting job: Shouting, insults, swearing, pressure, interpersonal power struggle can be widely observed in the kitchen. This phenomenon exists not only in Carmen's kitchen which has not yet settled the new system, but also in the “best kitchen in the world” where Carmen works. Therefore, psychological pressure is also added to the elements that are considered inherent in the profession such as the risk of injury and smelling bad. In this context, the sleep problems, nightmares and problems in social relationships experienced by kitchen employees in their non-work lives are also shown through various characters in the series.

A chef in Carmen's position is not only responsible for cooking and managing the workforce in the kitchen to make the food; he is responsible for everything from cleaning to training, procurement to supervision and communication with stakeholders, especially in a small business like the one in the series. While managing these, he also must manage his relationship with his sister and his own psychology. Therefore, it can be said that Carmen's

position is more psychologically exhausting. However, as in the series, the emergence of many problems that will disrupt the workflow in the restaurant or the power struggle between the experienced and uneducated staff and the new and educated staff are psychologically decaying elements that negatively affect other kitchen employees. At this point, it is noteworthy that those who quit when things don't go well are educated Sydneys and Marcus who look up to educated chefs. As a matter of fact, the others have nowhere to go as in the case of Richie. Therefore, they have to endure the disadvantages of working in the kitchen. Based on this analysis, it is important to make visible the problems experienced in the kitchen through the series in order to create social awareness for the solution of related problems. In this context, decision makers are responsible for improving working conditions in the kitchen. In addition, showing the working conditions of kitchen may be useful to decrease the tension between the customer and the restaurant employee caused by reasons such as late or missing order arrival. In other words, knowing the difficulty of working in the kitchen can lead to an increase in tolerance towards kitchen employees.

Except for the mentioned negativities or due to the influence of these negativities, kitchen is a place where intimate relationships are established when the intensity of work is low. Indeed, the “family dinner” is an indicator of this. In addition, although Sydney and Marcus have tensions at work but their friendship outside of work can also be cited as an example of this. In this context, although kitchen workers experience difficulties with other people in their social lives, it can be argued that they establish stronger social relationships with kitchen workers like themselves. Richie is an example of this. At this point, it should be underlined “bear” also means “to give birth”, “to blossom” and “to fruit”. So, that gains can be interpret as “the fruit” of “the enduring” like the money that Michael left from last episode. It is a remarkable detail that the money left from Michael came out of the tomato cans that were shown from the first episode of the series but were never used until the last episode. Because the tomato can is associated with spaghetti, the traditional family dish of the Berzatto family. In this context, with reference to Italian culture, it represents the glorification of traditional values such as “family”. In addition, the feeling of accomplishment is also the gains as “a fruit” as a result of “enduring” for characters like Carmen, Sydney and Marcus who approach the kitchen with passion and get the opportunity to realize themselves by working in the kitchen. Therefore, *The Bear* has shown the phenomenon of working in the kitchen in a multidimensional way in accordance with the multiple meaning structure of the word “bear”.

As a result of the research, it is observed that the “charismatic chef” figure repeats in the series *The Bear*. *The Bear* is suitable for examination in terms of personnel management, hygiene or work safety, so these topics may be recommended for future studies. Among the limitations of the research, the fewness of the literature about the phenomenon of working in the kitchen from the employee's point of view. As a matter of fact, this study will contribute to eliminating the mentioned deficiency.