

Kent Sofralarında

Yemek ve Kültür

Gözde Tekin

Ankara, 2025

KENT SOFRALARINDA YEMEK VE KÜLTÜR

Yazar

Gözde Tekin

ISBN: 978-625-6444-50-8

1. Baskı

Ekim, 2025 / Ankara

Matbaa, Satış, Yayınevi, Sertifika No: 46683



Grafiker®

Yayınları

Yayın No: 511

Web: grafikeryayin.com

Kapak, Sayfa Tasarımı,

Baskı ve Cilt



Grafiker®

Grafik-Ofset Matbaacılık Reklamcılık

Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

Oğuzlar Mahallesi

1396. Cadde No: 6/A

06520 Balgat-ANKARA

Tel : 0 312. 284 16 39

Faks : 0 312. 284 37 27

E-mail : grafik@grafiker.com.tr

Web : grafik.com.tr

Kitabın hukuksal ve bilimsel sorumluluğu yazarına aittir.

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	3
ÖN SÖZ.....	5
GİRİŞ.....	7

BİRİNCİ BÖLÜM

SOFRANIN KÖKLERİ: GELENEKSEL YEMEK KÜLTÜRÜNÜ ANLAMAK

Yemeğin Kültürel Boyutuna Dair Çeşitli Kuramlar ve Yaklaşımlar.....	23
Geleneksel Yemek Kültürünün Katmanları.....	34

İKİNCİ BÖLÜM

KÜLTÜREL ANLAMLARIYLA KENT SOFRASININ DÖNÜŞÜMÜ

Gelenekselden Modern Topluluklara Mekân ve Gündelik Hayat.....	59
Geleneksel Evden Apartmana: Mutfağın ve Yemeğin Dönüşümü.....	73
Kent Sofrası: Çeşitlilik, Kimlik ve Bellek Mekânları.....	103

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

KENTTE SOFRANIN FARKLI BAĞLAMLARI: YARATICILIK, TURİZM VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Yaratıcılık ve Kalkınma Bağlamında Yemek Kültürü.....	137
Gastronomi Turizmi ve Yemek Kültürü.....	165
Geleceğin Sofraları: Geleneksel Bilgi ve Kentteki Bağlamları.....	192
SONUÇ.....	225
KAYNAKLAR.....	233
İNTERNET KAYNAKLARI.....	250

ÖN SÖZ

“Kent Sofralarında Yemek ve Kültür” adlı bu kitap, yemek ve kültür ilişkisini kentin farklı bağlamlarında ele almayı amaçlamaktadır. Yemek ve kültür ilişkisi; bazen ev içinde kurulan aile sofrasında bazen kentin kamusal mekânlarında kurulan kent sofralarında, bazen tanıtım ve turizm için bir araya gelinen paylaşım ve diyalog sofralarında kendini gösterir. Son olarak da tüm bu sofraların gelecekte de kurulmasını sağlayacak sürdürülebilir sofralarda karşımıza çıkar. Yemek kültürünü sofraya metaforu üzerinden ele almak yemekle ilgili hemen hemen her kültürel çalışmada söylenen “yemek biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde kültürel bir anlamlar bütünüdür” ifadesini özetlemektedir. Sofra, yemekle sınırlı olmayan; değerlerin paylaşıldığı, toplumsal rollerin görünür olduğu ve kültürel kimliğin ifadesi olan sembolik bir mekândır.

Kent, tıpkı sofraya gibi pek çok birleşeni olan ve her birinin diğerini etkilediği kültürel bir alandır. Yemeğin çeşitli malzemelerin bir araya getirilerek uyumlu bir bütün hâline gelmesi gibi, kentler de farklı toplumsal grupları, kültürel kimlikleri ve yaşam pratiklerini bir araya getirerek kendi özgün uyumunu üretir. Sofra nasıl ki hem bireysel hem kolektif anlamlar taşır, kent de bireylerin ortak yaşam alanı olarak kimlikleri, gelenekleri ve toplumsal belleği iç içe geçiren kültürel bir düzen kurar.

Toplumsal uzlaşının ürünü olan yemek kültürü, insan yaşamının doğumdan ölüme kadar hemen hemen her aşamasında kültürel semboller üretmiş, bu semboller topluluk üyelerinin yemek üzerinden bir dil kurmasını sağlamıştır. Kentler ise yemeğin bu sembolik diline kendi sistemi ve yapısı içinde yenilerini eklemiştir. Kentleşme sürecinde geleneksel mutfak kültürünün ve bu kültürün getirdiği yeme-içme, üretme ve tüketme alışkanlıklarının dönüştüğü ancak kaybolmadığı aksine kentte bir çeşitlilik yarattığı görülür. Diğer taraftan

küreselleşmeyle kentler, yemek kültürünü yaratıcılık, turizm, kalkınma etrafında yeni bağlamlara yerleştirerek koruma ve markalaşma süreçlerine girmişlerdir. Günümüzde ise kentler, doğa ve çevreyle kurulan ilişkinin sorgulandığı ve tarladan sofraya kadar üretim ve tüketime dair alışkanlıkların gözden geçirildiği bir süreç yaşamaktadır. Bu kitap, yemeği sadece bir tüketim nesnesi değil; kimlik, aidiyet ve toplumsal dönüşümün bir göstergesi, kent kimliğinin bir parçası ve kalkınmanın önemli bir unsuru olarak ele alır. Bu kitap kapsamında ele alınan çeşitli kentsel bağlamlar, yemek kültürünün çok katmanlı ve dinamik bir yapı barındırdığını ortaya koymaktadır. Sofranın köklerinin sofranın geleceğini kurması ve kurtarması üzerine sürdürülebilir yaklaşımların tartışıldığı kent, yeni bağlamlarıyla yeni çalışmalara imkân vermeye devam edecektir.

Son olarak bu kitabın ortaya çıkış sürecinde teşekkür etmezsem haksızlık edeceğim isimleri anmak isterim. Akademik hayatımın başından beri rehberliğini ve desteğini her zaman hissettiğim saygıdeğer hocam Prof. Dr. M. Öcal Oğuz'a teşekkürlerimi sunarım. Kitapla ilgili yönlendirmeleri ve desteği için Prof. Dr. Evrim Ölçer Özünel'e teşekkür ederim. Üzerimdeki idari iş yükünü alan ve desteğini esirgemeyen Doç. Dr. Emine Çakır'a; desteklerini her zaman hissettiğim Doç. Dr. Ahmet Erman Aral'a, Doç. Dr. Tuna Yıldız'a, Dr. Makbule Uysal'a ve Dr. Kadirhan Özdemir'e arkadaşlıkları ve kitabın düzenlenmesine sağladıkları katkı için teşekkür ederim. Ve son olarak hayatımın her aşamasında desteklerini üzerimde hissettiğim aileme verdikleri güç için minnettarım.

KAYNAKLAR

- Akarçay, Erhan (2016). *Beslencenin Sosyolojisi*. Ankara: Phoneix Yayınları.
- Akkar Ercan, Müge (2016). "Endüstri-Sonrası Kentlerin Değişen ve Dönüşen Kamusal Mekânları". *Planlama Dergisi*, 26(3): 193-203.
- Alangu, Tahir (2020). *Türkiye Folkloru El Kitabı*. (Haz. İsmail Görkem). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Alpyıldız, Eray (2022). "Dijital Kültür Çağında Geleneksel Türk yemek Kültürü ve Kuşaklararasılık". *Folklor Akademi Dergisi*, 5(2): 311-326.
- Alpyıldız, Eray (2023). *Sanal-Dijital Kültür Çağında Geleneksel Türk Yemek Kültürü*. Doktora Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Alver, Köksal (2007). *Siteril Hayatlar, Kentte Mekânsal Ayrışma ve Güvenlikli Siteler*. Ankara: Hece Yayınları.
- Appadurai, Arjun (1988). "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". *Comparative Studies in Society and History*, 30(1): 3-24.
- Arlı, Mine (1982). "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış". *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim-1 Kasım. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.19-33.
- Arman, Adem ve Samet Ak (2021). "Yemek, Kültür ve Turizm Arasındaki İlişkiler." *Gastronomi Turizmi: Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar*. Ed. S. Şengül ve A. Kurnaz. Ankara: Detay Yayıncılık. 1-24.
- Aslanoğlu, Rana (1998). *Kent, Kimlik ve Küreselleşme*. Bursa: Asa Yayınları.
- Assmann, Jan (2018). *Kültürel Bellek Eski Yüksek Kültürlerde Yazı, Hatırlama ve Politik Kimlik*. (Çev. Ayşe Tekin). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ataman, Sadi Yaver (1992). *Eski Türk Düşünleri*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

- Aydın, Suavi, Ömer Türkoğlu, Kudret Emiroğlu ve Ergi Deniz Özsoy (2005). *Küçük Asya'nın Bin Yüzü*. Ankara: Dost Yayınevi.
- Aytaç, Ahmet Murat (2019). "Türkiye'de Ailenin Tarihsel Dönüşümü: 1925-2010". *1920'den Günümüze Türkiye'de Toplumsal Yapı ve Değişim*. Der. Faruk Alpkaya ve Bülent Duru. Ankara: Phoenix Yayınevi. 299-320.
- Aytaç, Ömer (2017). "Kent, Metropol ve Değişen Yer/Mekân İmajları". *Mukaddime*, 8(1): 1-23.
- Bahçeci, Devin (2023). "İklim Değişikliği ve Kent Bahçeleri". *Kent Bahçeleri İstanbul Deneyimi*. Ed. Devin Bahçeci. İstanbul: Yeryüzü Derneği Yayınları.
- Barı, Nimet (2016). "Neşeli Günlerde Yapılan Yiyecek ve İçecekler". *Aile Yazıları/9*. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı.
- Barthes, Roland (1997). "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption". *Food and Culture: A Reader*. Ed. Carole Counihan ve Penny van Esterik. Londra: Routledge. 20-28.
- Basa, İnci (2015). "Kentsel Hafızanın Sürdürülebilirliği: Bir Mimarlık Stüdyosu Deneyimi". *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 15: 27-42.
- Bauman, Zygmunt (2019). *Kimlik*. (Çev. Mesut Hazır). Ankara: Heretik Yayınları.
- Beardsworth, Alan ve Teresa Keil (2011). *Yemek Sosyolojisi*. (Çev. Abdülbaki Dede). Ankara: Phoneix Yayınları.
- Berkes, Fikret (1993). "Traditional Ecological Knowledge in Perspective". *Traditional Ecological Knowledge: Concepts and Cases* içinde. Ed. J.T. Inglis. Ottawa: Canadian Museum of Nature and the International Development Research Centre. 1-9.
- Berkes, Fikret (2008). *Sacred Ecology*. New York: Routledge.
- Beşirli, Hayati (2021). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Beşirli, Hayati (2023). "Yiyecek ve Mutfakın Toplumsal Görünümleri-Yemek ve Mutfak Tipolojisi Çalışması". *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*. 11: 45-62.
- Biröl Özerk, Gaye ve Berrin Akgün Yüksekli (2011). "Küresel Kent, Kentsel Markalaşma ve Yok-Mekân İlişkileri." *İdealkent*, 2(3): 82-93.

- Bookchin, Murray (2017). *Kentsiz Kentleşme Yurttaşlığın Yükselişi ve Çöküşü*. (Çev. Burak Özyalçın). İstanbul: Sümer Yayınları.
- Boratav, Pertev Naili (2015). *100 Soruda Türk Folkloru (İnanışlar, Töre ve Törenler, Oyunlar)*. Ankara: BilgeSu Yayınları.
- Boudan, Christian (2006). *Mutfak savaşı*. (Çev. Yaşar Avunç). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Boudan, Christian (2004). *Mutfak Savaşı Damak Zevkinin Jeopolitiği*. (Çev. Yaşar Avunç). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bourdieu, Pierre (2015). *Ayrım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi*. (Çev. Derya Fırat Şannan- Ayşe Günce Berkut). Ankara: Heretik Yayınları.
- Bourdieu, Pierre (2016). *Eril Tahakküm*. (Çev. Bediz Yılmaz). İstanbul: Bağlam Yayınları.
- Bozdoğan, Sibel (2015). *Modernizm ve Ulusun İnşası Erken Cumhuriyet Türkiye'sinde Mimari Kültür*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Bozok, Düriye ve Nilgün Karaman (2020). "Gastronomi Turizminin Çeşitleri". *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ed. Atilla Akbaba ve Neslihan Serçeoğlu. Ankara: Detay Yayıncılık. 158-176.
- Brillant- Savarin, Jean Anthelme (2015). *Lezzetin Fizyolojisi*. (Çev. Heval Bucak). İstanbul: Oğlak Yay.
- Ceylan, Firuze (2024). *Gastronomi Turizminde Otlar ve Ot Yemekleri: Türkiye UNESCO Gastronomi Şehirleri*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Civitello, Linda (2019). *Mutfak ve Kültür*. (Çev. Z. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınevi.
- Cohen Erik ve Nir Aveeli (2004). "Food in Tourism Attraction and Impediment". *Annals of Tourism Research*, 31(4): 755-778.
- Cohen, Erik (1988). "Authenticity and commoditization in tourism". *Annals of Tourism Research*, 15(3): 371-386.
- Cohen, Erik ve Scott A. Cohen (2012). "Authentication: Hot and Cool". *Annals of Tourism Research*, 39(3): 1295-1314.
- Conare, Damien (2025). "Food: What Unites Us". *THE UNESCO Courier* 8 (April-June): 4-7.

- Çakır, Emine (2023). *Simidimde Susamsın, Gastromilliyetçilik, Yumuşak Güç, Bellek, Ankara Simidi*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Çevrimli, Süleyman Cevat ve Hasan Şehmuz Haştemoğlu (2020). "Geleneksel Osmanlı Çarşısı Örneği, Isparta Üzüm Pazarı". *History Studies*, 12(1): 125-145.
- Çuhacı, Aysu (2007). "Ulrick Beck'in Risk Toplumu Kuramı". *Sosyoloji Dergisi*, 14: 129-157.
- De Certeau, Michel (2015). "Konut". (Çev. Çağrı Eroğlu ve Erkan Ataçay). *Gündelik Hayatın Keşfi II*. Der. Michel De Certeau, L. Giard, P. Mayol. İstanbul: Dost Kitabevi. 29-159.
- De Miguel Molina, María, Blanca de Miguel Molina, Virginia Santamarina Campos, María del Val Segarra Oña (2016). "Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements". *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4): 293-310.
- Depeli, Gülsüm (2009). *Almanyalı Türklerde Evlilik Törenlerinin Dönüşümü: Kültürel Bellek, Aidiyet ve Kimlik*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Derdiçok, Nükte Sevim (2023a). "Kentte Mekânın Kültürel Anlamı: İzmir Tarihî Kemeraltı Çarşısı". *Kuramlar Yaklaşımlar Işığında Kent Folkloru*. Ed. Erkan Aslan. Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları. 101-119.
- Derdiçok, Nükte Sevim (2023b). "Paketleşen Bir Gelenek: Kent Ortamında Evlenme ile İlgili Uygulamalar". *ÇAKÜTAD*, 3 (1): 57-81.
- Dimitrovski, Darko ve Montserrat Crespi Vallbona (2017). "Urban Food Markets in the Context of a Tourist Attraction – La Boqueria Market in Barcelona, Spain". *Tourism Geographies*, 20(3): 397-417.
- Douglas, Mary (2003). *Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*. London: Routledge.
- Dundes, Alan (2006). "Halk Kimdir?". (Çev. Metin Ekici). *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 1*. Ed. M. Öcal Oğuz, Metin Ekici, Nebi Özdemir, Gülin Ögüt Eker, Selcan Gürçayır. Ankara: Geleneksel Yayıncılık. 11-36.

- Durusoy, Yalçın Yaman (2017). *Coğrafi İşaretili Gastronomik Ürünlerin Bölge Halkı Tarafından Algılanması Üzerine Analitik Bir Araştırma: Kars Kaşarı Örneği*. Doktora Tezi. İstanbul: Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ekerim, Fatih ve Canan Tanrısever (2020). "Türkiye Gastronomi Festivalleri ve Haritalandırılması." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3): 2277-2297.
- Ekinci, Emel (2022). "Türkiye'de Etnik Bir Mutfak: Sakarya Mutfağı". *Türkiye'nin Mutfak Sosyolojisi*. Ed. Ahmet Cihan. İstanbul: Akademik Kitaplar. 128-136.
- Emiroğlu, Kudret ve Suavi Aydın (2020). *Antropoloji Sözlüğü*. İstanbul: Isık Yayınları.
- Enlil, Zeynep ve Yiğit Evren (2011). *Yaratıcı İstanbul: Yaratıcı Sektörler ve Kent*. İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Eraydın, Zeynep (2016). "Kentsel Marka Stratejilerinin Kent Belleği ve Kent İmgesi Üzerine Etkileri: Ankara Örneği". *İdealkent*, 20: 830-855.
- Ergun, Pervin (2016). "Sözel Belleğe Yansıyan Türk Yemek Kültürü", *Aile Yazıları/9*. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı.
- Erman, Tahire (1998). "Kentteki Kırsal Kökenli Göçmenlerin Yaşamında Gecekondu ve Apartman". *75 Yılda Değişen Kent ve Mimarlık*. Ed. Yıldız Sey. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları. 317-324.
- Erman, Tahire (2016). "Mış Gibi Site" *Ankara'da Bir TOKİ-Gecekondu Dönüşüm Sitesi*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ersoy, Yasemin (2000). *Sosyal Değişme Sürecinde Mutfak Kültürü: Gecekondu Ailelerinde Örnek Uygulama*. Doktora Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Esgin, Ali (2016). "Aşına Olunanın Bilinmezliği: Kentin ve Kentsel Gündelik Hayatın Sosyolojisi Üzerine". *Toplumsal Analizler Ekseninde Kent Fragmanları*. Ed. Özgür Sarı ve Ali Esgin. Ankara: Phoenix Yayınları. 17-60.
- Ferguson, Priscilla Parkhurst (2014). "The French Invention of Modern Cuisine". *Food in Time and Place* içinde. Ed. Paul Freedman vd. Oakland: University of California Press. 233-253.

- Fernandez-Armesto, Felipe (2007). *Yemek için Yaşamak*. (Çev. Elif Akhan). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Fischler, Claude (1988). "Food, self and identity". *Social Science Information*, 27(2): 275-292.
- Fragner, Burcu (2003). "Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni". *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. (Çev. Ülkün Tansel). Ed. Sami Zubaida- Richard Tapper. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 49-61.
- Freedman, Paul (2008). "Giriş, Yeni Bir Mutfak Tarihi". *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. (Çev. Nurettin Elhüseyni). Ed. Paul Freedman İstanbul: Oğlak Yayınları. 7-33.
- Freedman, Paul (2014). "Restaurants". *Food in Time and Place* içinde. Ed. Paul Freedman, vd. Oakland: University of California Press. 253-276.
- Ghulyan, Husik (2017). "Lefebvre'nin Mekân Kuramının Yapısal ve Kavramsal Çerçevesine Dair Bir Okuma". *Çağdaş Yerel Yönetimler Dergisi*, 3: 1-29.
- Giard, Luce (2015). "Mutfak İşleri". (Çev. Çağrı Eroğlu ve Erkan Ataçay). *Gündelik Hayatın Keşfi II*. Der. Michel De Certeau, L. Giard, P. Mayol. İstanbul: Dost Kitabevi. 183-204.
- Giddens, Anthony (2014). *Modernliğin Sonuçları*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Glassie, Henry (1995). "Tradition". *Journal of American Folklore*, 108(430): 395-412.
- Goode, Judith (2005). "Yemek". (Çev. Fatih Mormenekşe). *Millî Folklor*, 67: 172-176.
- Goody, Jack (2011). *Yaban Aklın Evcilleştirilmesi*. (Çev. Koray Değirmenci). İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Goody, Jack (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. (Çev. Müge Günay Güran). İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Gökalp Yılmaz, Gaye (2018). *Michel de Certeau'nun Gündelik Hayat Sosyolojisiyle Bir Analiz: Almanya'daki Türklerin Gündelik Hayat Pratikleri ve Taktikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Grefe, Christiane (1994). *Hamburger Çağı*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Gürçayır, Selcan (2013). *Resmî Eğitim Süreçlerinde Gelenek Aktarımı ve Kadın: Ankara ve Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü Örneği*.

Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Gürçayır, Selcan (2016). "Türk ve Macar Mutfaklarında Yemeklerin Gelenekselliği ve Sürdürülebilirliği". *Tatların Benzer Dünyası: Türk Macar Ortak Yemek Kültürü*. Ed. Mihaly Hoppal, M.Öcal Oğuz ve Evrim Ölçer Özünel. Ankara: Grafiker Yayınları. 83-90.

Gürhan, Nazife (2017). "Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 54: 561-570.

Halbwachs, Maurice (2016). *Hafızanın Toplumsal Çerçevesi*. (Çev. Büşra Uçar). Ankara: Heretik Yayınları.

Halbwachs, Maurice (2017). *Kolektif Hafıza*. (Çev. Banu Barış). İstanbul: Heretik Yayınları.

Halıcı, Nevin (1982). "Anadolu Mutfağı". *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 105-111.

Hatt, Paul K. ve Albert J. Reiss (2002). "Kentsel Yerleşimlerin Tarihi". 20. *Yüzyıl Kenti*. Der. ve Çev. Bülent Duru ve Ayten Alkan. Ankara: İmge Yayınevi. 27-35.

Hornig, Jeou-Shyan ve Chen-Tsang (Simon) Tsai (2011). "Culinary Tourism Strategic Development: An Asia-Pacific Perspective." *International Journal of Tourism Research*, 14(1): 40-55.

Ichihō Atsuko ve Ronald Ranta (2023). *Yemek ve Ulusal Kimlik Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Ilaria Tabusso-Marcyán (2023). *The Cultural Roots of Slow Food*. Lexington Books.

Işık, Nermin (2016). "Geçiş Dönemi Törenlerinde Yemek". *Aile Yazıları*/9. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı.

Işın, Priscilla Mary (2025). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

İnce Güney, Yasemin (2009). "Konutta Mekânsal Organizasyon ve Toplumsal Cinsiyet: Yirminci Yüzyıl Ankara Apartmanları". *Cins Cins Mekân*. Der. ve Haz. Ayten Alkan. İstanbul: Varlık Yayınları. 102-135.

İnce, Şengül (2014). *Toplumsal ve Kültürel Dönüşümlerin Gündelik Hayata Yansımaları: 2000'lerde Türkiye'nin Mutfağı*. Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kahveci, Zeynep Nagihan (2023). *Geleneksel Bilginin Günümüz Beslenme Kültürüne Etkileri: Ankara Güdül Tahtacıörencik Köyü*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Hacettepe Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kanık, İlkay (2016). *Gastro Gösteri*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Kaplan, Melike (2018). "Bellekte Kalanlar: Ankara Bakır Madenliler Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği Örneğinde Hemşehrilik ve Kentte Kimlik Aktarımı". *Dört Öge*, 14: 151-162.

Kara, Çiğdem (2018). "Geleneksel Yemeğin Boyutları ve Yemeğin Sesi". *9. Milletarası Türk Halk Kültürü Kongresi*. C.3. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. 434-447.

Karaosmanoğlu, N. Defne (2024). *Yemekle Devrialem-Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Karpat, Kemal (2016). *Türkiye'de Toplumsal Dönüşüm, Kırsal Göç, Gecekondu ve Kentleşme*. İstanbul: Timaş Yayınları.

Keleş, Ruşen (2021). *Kentbilim Terimleri Sözlüğü*. Ankara: İmge Yayınları.

Keyder, Çağlar ve Yenel, Zafer (2021). *Bildiğimiz Tarımın Sonu: Küresel İktidar ve Köylülük*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Kışlalıoğlu Mine ve Berkes Fikret (2024). *Çevre ve Ekoloji*. İstanbul: Remzi Yayınevi.

Kim, Sangkyun ve Chieko Iwashita (2016). "Cooking Identity and Food Tourism: The Case of Japanese Udon Noodles". *Tourism Recreation Research*, 41(1): 89-100.

Kiple, Kenneth F. (2010). *Gezgin Şölen*. (Çev. Nurettin Elhüseyni). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Kirshenblatt-Gimblett, Barbara (2004). "Foreword". *Culinary Tourism*. Ed. Lucy M. Long. Kentucky: University Press of Kentucky. XI-XIV.

Koç, Mustafa (2013). *Küresel Gıda Düzeni Kriz Derinleşirken*. Ankara: NotaBene Yayınları.

Koşay, Hamit Zübeyir ve Akile Ülkücan (2011). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*. İstanbul: Çiya Yayınları.

- Koyuncu, Ahmet (2017). "Türkiye’de Göç ve Kentleşme". *Kent Sosyolojisi*. Ed. Köksal Alver. Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları. 359-376.
- Kuban, Doğan (1995). *Türk "Hayat"lı Evi*. İstanbul: Mısırlı Matbaacılık.
- Kurnaz, Alper (2017). *Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalitesi Algısının GR SERV ile Ölçümü: İstanbul Örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kurt, Seyhan (2021). *Haneden Ev Haline, Türk Evinde Mimari, Düzenleme, Pratik*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Kurt, Sinan (2024). *Somut Olmayan Kültürel Miras ve Turizm*. İstanbul: Kriter Yayınları.
- Kwik, Jessica Christine (2008). *Traditional Food Knowledge: Renewing Culture and Restoring Health*. Yüksek Lisans Tezi. Kanada: Waterloo Üniversitesi.
- Lefebvre, Henri (2014). *Mekânın Üretimi*. (Çev. Işık Ergüden). İstanbul: Sel Yayınları.
- Lefebvre, Henri (2022). *Gündelik Hayatın Eleştirisi II. Gündelik Hayat Sosyolojisinin Temelleri*. İstanbul: Sel Yayınları.
- Levi-Strauss, Claude (1995). "Sofra Adabının Kökenleri: Mutfak Etnolojisi El Kitabı". (Çev. İsmail Yergüz). *Sanat Dünyamız: Yeme- İçme Kültürü*, 60-61: 95-111.
- Long, M. Lucy (2004a). "Introduction". *Culinary Tourism*. Ed. Lucy M. Long. Kentucky: University Press of Kentucky. 1-19.
- Long, M. Lucy (2004b). "Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness". *Culinary Tourism*. Ed. Lucy M. Long. Kentucky: University Press of Kentucky. 20-50.
- Long, M. Lucy (2015). "Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness". *The Food and Folklor Reader*. Ed. Lucy M. Long. New York: Bloomsbury Academic. 437-448.
- Madeira, Arlindo, Rosa Rodrigues, Terasa Palrao ve Alexandra Sofia Mendes (2023). "Tourists' Fascination with Urban Food Markets: The Successful Case of Time Out Market Lisbon". *Foods*, 12(9): 1-14.

- Mennell, Stephen (1996). *All Manners of Food. Eating and Taste in England France from the Middle Ages to the Present*. University of Illinois Press.
- Mennell, Stephen (2005). "Taste, culture and history". *Petits Propos Culinaires*, 78: 22-30.
- Mennell, Stephen (2011). "Conclusion". *Royal Taste. Food, Power and Status at the European Courts After 1789*. Ed. Daniëlle De Vooght. Ashgate. 191-200.
- Metin Topuz. (2021). "Felsefî Dietetik". *Sosyal ve Beşerî Bilimlerde Araştırma ve Değerlendirmeler*. Ed. Ayşe Çatalcalı Ceylan vd. Ankara: Gece Kitaplığı.
- Molz, Jennie Germann (2004). "Tasting an Imagined Thailand: Authenticity and Culinary Tourism in Thai Restaurants". *Culinary Tourism*. Ed. Lucy M. Long. Kentucky: University Press of Kentucky. 53-75.
- Montanari, Massimo (2006). *Food Is Culture*. (Çev. Albert Sonnenfeld). New York: Columbia University Press.
- Montanari, Massimo (2018). *Kıtlık ve Bolluk, Avrupa'da Yemeğin Tarihi*. (Çev. Mesut Önen ve Biranda Hinginar Çoban). Ankara: Nika Yayınları.
- Mozafari, Saeid (2019). Seyranbağları'nın İranlaşma Hikâyesi. Zıtlar Mecmuası.1-8. <https://zitlarmecmuasi.com/seyransbaglari-iranlasma-hikayesi/>
- Mutlu, Asilhan Semih (2023). *UNESCO Gastronomi Kenti Kriterleri Rehberliğinde Gastronomi Yönetim Modeli Geliştirilmesi: Afyonkarahisar Örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Afyon: Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Nahya, Z. Nilüfer ve Pelin Yılmaz (2012). "Şehrin Mutfağı: Mutfak Kültürü, Gaziantep ve Antalya". *Şehir ve Kültür*. Ed. Z. Nilüfer Nahya. Ankara: Ürün Yayınları. 7-16.
- Nahya, Z. Nilüfer (2012). "Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak". *Folklor Edebiyat*, 69: 9-24.
- Navaro-Yaşin, Yael (2000). "Evde Taylorism: Türkiye Cumhuriyetin İlk Yıllarında Evişinin Rasyonelleşmesi (1928-40)". *Toplum ve Bilim*, 84: 51-73.

- Ndlovu, Mbulisi ve Jacob Mapara (2025). "Hadza lezembgwe: A Brief Exposition of a Kalanga Gastronomic Intangible Cultural Heritage Element". *International Journal of Intangible Heritage*, 20: 181-193.
- Nora, Pierre (2006). *Hafıza Mekânları*. (Çev. Mehmet Emin). Ankara: Dost Yayınları.
- Oğuz, M. Öcal (2007). "Folklor ve Kültürel Mekân". *Millî Folklor*, 76: 30-32.
- Oğuz, M. Öcal (2019). *Paldır Kültür Kentleşmeler*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Oğuz, M. Öcal (2002). "Ulusal Kalıtın Küreselleştirilmesi ve Türk El Sanatları." *Millî Folklor*, 54: 5-10.
- Oğuz, M. Öcal (2013). *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Oğuz, M. Öcal (2014). "Çağdaş Kentte Bir Yeniden Canlandırma Örneği: Çiğdem Günü". *Millî Folklor*, 101: 25-39.
- Oğuz, M. Öcal ve Gürçayır, Selcan (2016). "İmgesel Yemekler ve Uygulamalı Halk Bilimi". *Yemekte Tarih Var*. Haz. Ayşegül Avcı vd. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları. 215-222.
- Oğuz, M. Öcal, Nuray Aykanat, Ayşenur Karagöz (2006a). *Kentler ve İmgesel Yemekler I*. Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları.
- Oğuz, M. Öcal, Nuray Aykanat, Ayşenur Karagöz (2006b). *Kentler ve İmgesel Yemekler 2*. Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları.
- Okuşluk Şenesen, Refiye (2011). "Sürdürülebilir Gastronomi ve Turizm Bağlamında Adana Lezzet Festivaline Bir Bakış". *Halk Gastronomisi*, Ed. Mehmet Aça, Ömür Ceylan, Sezen Güngör. İstanbul: Motif Vakfı Yayınları. 813-829.
- Onaran, Burak (2025). *Mutfakta Tarih*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Orçan, Mustafa (2014). *Osmanlı'dan Günümüze Modern Türk Tüketim Kültürü*. Ankara: Harf Eğitim Yayınları.
- Öztürk, Serdar (2012). *Mekân ve İktidar, Filmlerle İletişim Mekânlarının Altpolitikası*. Ankara: Phoenix Yayınları.

- Öğüt Eker, Gülin (2017). "Mutfak ve Konserve". *Türk Dünyasında Ortak Kültürel Değerler Ortak Miras*. Ed. Nebi Özdemir. Ankara: Popüler Akademi Yayınları.
- Öğüt Eker, Gülin (2018). "Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri". *Millî Folklor*, 120: 170-183.
- Ölçer Özünel, Evrim (2017). "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Karanlık Yüzleri: Turistifikasyon, Bağlamından Koparma, Millîleştirme, Müzeifikasyon, Otantifikasyon ve Aşırı Ticarileşme". *Kültürel Mirasın Korunması Uluslararası Bursa Sempozyumu*. Bursa: Bursa Büyükşehir Belediyesi Yayınları. 349-366.
- Ölçer Özünel, Evrim (2020). *Eşiktekiler: Gecekondu Folklorunda İnsan-Zaman-Mekân*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Ölçer Özünel, Evrim (2023). *Gelecekte Ödünç Almak: Somut Olmayan Kültürel Miras ve Sürdürülebilir Kalkınma*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Öncü, Ayşe ve Petra Weyland (2020). "Küreselleşen Kentlerde Yaşam Alanı ve Toplumsal Kimlik Mücadeleleri". *Mekân, Kültür, İktidar: Küreselleşen Kentlerde Yeni Kimlikler*. Der. Ayşe Öncü ve Petra Weyland. İstanbul: İletişim Yayınları. 9-40.
- Önkol, Abdulkadir (2024). *Yaratıcılık ve Endüstrileşme Bağlamında Gaziantep Yemek Mekânlarında Geleneksel Bilginin Aktarımı*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Örnek, Saim (2023). "Unutmak Mümkün Mü? Niğdeli Selanik Muhacirlerinde Yemek, Bellek ve Kimlik". *Millî Folklor*, 18(140): 155-167.
- Örnek, Sedat Veyis (2014). *Türk Halkbilimi*. Ankara: Bilgesu Yayınları.
- Özaloğlu, Serpil (2009). "Sakinlerinin Anılarında Ankara'nın Mekânsal Yaşanmışlığı 1935-1950". *TMMOB Dosya 16: Kültür ve Mekân*. 25-34.
- Özbay, Ferhunde (2021). *Dünden Bugüne Aile, Kent ve Nüfus*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Özbudun, Sibel (2020). "Rit". *Antropoloji Sözlüğü*. Ed. Kudret Emiroğlu ve Suavi Aydın. İstanbul: Isık Yayınları. 908-909.

- Özdemir, Nebi (2008). "Kültürel Ekonomik İmge Olarak Nasreddin Hoca". *Millî Folklor*, 77: 11-20.
- Özdemir, Nebi (2011). "Kentlerin Gezgin İmgeleri veya Kent İmgeleri Giydirilen Otobüsler". *Millî Folklor*, 89: 41-53.
- Özdemir, Nebi (2012). *Kültür Ekonomisi ve Yönetimi (Seçki)*. Ankara: Hacettepe Yayıncılık.
- Özdemir, Nebi (2018). "Geleneksel Bilgi ve Kültür Ekonomisi". *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 18(1): 1-28.
- Özdemir, Nebi (2022). "Geleneksel Ekolojik Bilginin Markalaşması". *Kaz Dağları ve Geleneksel Ekolojik Bilgi*. Ed. Mehmet Ali Yolcu. Çanakkale: Paradigma Akademi. 25-58.
- Özdemir, Nebi ve Ecem Özdemir (2020). "Yaratıcı Kentler ve Yaşayan Kültür." *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 3(4): 2-23.
- Özgören Kınılı, İrem. (2020). "Stephen Mennell'in Yemek Sosyolojisine Katkıları". *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40(1): 419-441.
- Özkaya, Tayfun vd. (2021). *Agroekoloji Başka Bir Tarım Mümkün*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Özkaya, Tayfun ve Fatih Özden (2021). "Agroekoloji: Bir Bilim, Bir Uygulama ve Bir Hareket". *Agroekoloji Başka Bir Tarım Mümkün*. Haz. Tayfun Özkaya vd. İstanbul: Metis Yayınları. 17-44.
- Özteke, Berçin (2012). "Ayaküstü Tatlar: Gaziantep'te Ayaküstü Yemek". *Şehir ve Mutfak Kültürü*. Ed. Z. Nilüfer Nahya. Ankara: Ürün Yayınları. 99-123.
- Pearson, David ve Thomas Pearson (2017). "Branding Food Culture: UNESCO Creative Cities of Gastronomy". *Journal of Food Products Marketing*, 23(3): 342-355.
- Petrini, Carlo (2013). *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, and Fair*. New York: Rizzoli Ex Libris.
- Reis, Huriye (2016). "Ortaçağ İngiliz Edebiyatında Yemek ve Kimlik" *Yemekte Tarih Var*. Haz. Ayşegül Avcı vd.. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları. 127-140.
- Richards, Greg (2002). "Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?" *Tourism and Gastronomy*. Ed. Anne-Mette Hjalager ve Greg Richards. Londra: Routledge. 3-20.

- Richards, Greg (2019). "Creative tourism: Opportunities for smaller places?" *Tourism and Management Studies*, 15(Special Issue): 7-10.
- Richards, Greg ve Crispin Raymond (2000). "Creative Tourism". *ATLAS News*, 23: 16-20.
- Ritzer, George (2019). *Toplunun McDonaldlaştırılması: Çağdaş Toplum Yaşamının Değişen Karakteri Üzerine Bir İnceleme*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Romagnoli, Marco (2019). "Gastronomic Heritage Elements at UNESCO: Problems, Reflections on and Interpretations of a New Heritage Category." *International Journal of Intangible Heritage*, 14: 158-171.
- Saçcan, Filiz Ece (2012). "Misafirin Anlamı: Gaziantep'te Misafir Ağdılamak". *Şehir ve Mutfak Kültürü*. Ed. Z. Nilüfer Nahya. Ankara: Ürün Yayınları. 41-55.
- Samancı, Özge (2016). "Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış". *Yemekte Tarih Var, Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. Haz. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 27-40.
- Samancı, Özge (2020). "Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları" *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(2): 205-210.
- Sarı, Özgür (2013). "Kent Markalamasında Konya ve Mevlana Örneği". *İdealkent*, 8: 170-179.
- Sauner- Leroy, Marie Helene (2016). "Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç: İstanbul'daki Fransızların Yemek Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme". *Yemekte Tarih Var, Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. Haz. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 161-180.
- Schivelbusch, Wolfgang (2018). *Keyif Verici Maddelerin Tarihi*. (Çev. Zehra Aksu Yılmaz). İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınları.
- Scholliers, Peter (2008). "Yenilik ve Gelenek". (Çev. Nurettin Elhüseyni). *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. Haz. Paul Freedman. İstanbul: Oğlak Yayınları. 333-357.
- Scott, David (2014). "The tourist: a new theory of the leisure class, by Dean MacCannell, New York, Schocken Books Inc., 1976, 214 pp. (softbound), ISBN 0-0852-0529-2". *Annals of Leisure Research*.

- Şenol Cantek, L. Funda (2016). *"Yaban"lar ve Yerliler: Başkent Olma Sürecinde Ankara*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Sey, Yıldız (1998). "Cumhuriyet Döneminde Türkiye'de Mimarlık ve Yapı Üretimi". *75 Yılda Değişen Kent ve Mimarlık*. Ed. Yıldız Sey. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları. 25-39.
- Shils, Edward (2003). "Gelenek". (Çev. Hüsamettin Arslan). *Doğu- Batı (Modernliğin Gölgesinde Gelenek)*, 25: 101-131.
- Shore, Elliott (2008). "Dışarıda Yemek". (Çev. Nurettin Elhüseyni). *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. Haz. Paul Freedman. İstanbul: Oğlak Yayınları. 301-333.
- Shortridge, Barbara G. (2004). "Ethnic Heritage Food in Lindsborg, Kansas, and New Glarus, Wisconsin". *Culinary Tourism*. Ed. Lucy M. Long. Kentucky: University Press of Kentucky. 268-296.
- Simmel, George (1996). "Metropol ve Zihinsel Yaşam". *Cogito*, 8: 81-89.
- Sjoberg, Gideon (2002). "Sanayi Öncesi Kent". *20. Yüzyıl Kenti*. Der. ve Çev. Bülent Duru ve Ayten Alkan. Ankara: İmge Yayınevi. 37-54.
- Smith, Robert Jerome (2015). "Festival ve Kutlamalar". Çev. Sibel Keskin. *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3*. Ankara: Geleneksel Yayınları. 346-355.
- Spang, Rebecca. L. (2007). *Restoranın İcadı*. (Çev. Şener, B. S.) Ankara: Dost Kitabevi.
- Stalmirska, Anna Maria ve Alisha Ali (2023). "Sustainable Development of Urban Food Tourism: A Cultural Globalisation Approach". *Tourism and Hospitality Research*, 25(2): 249-261.
- Standage, Tom (2016). *İnsanlığın Yeme Tarihi*. (Çev. Gencer Çakır). İstanbul: Maya Kitap.
- Stoeltje, J. Beverly (2015). "Festival", Çev. Petek Ersoy, *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3*. Ankara: Geleneksel Yayınları. 339-345.
- Şen, Fuat (2021). "Urfa'nın mutfak ve yemekle yolcuğu". *Bir Ahir Zaman Babil'i Urfa*. Der. A. Nevin Yıldız. İstanbul: İletişim Yayınları. 255-272.
- Şentürk, Burcu (2015). *Bu Çamuru Beraber Çiğnedik, Bir Gecekondu Mahallesi Hikâyesi*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Şimşek, Pınar (2012). "Kurutmalık Tatlar: Mevsimlik Hazırlıklar Üzerinden Gaziantep". *Şehir ve Mutfak Kültürü*. Ed. Z. Nilüfer Nahya. Ankara: Ürün Yayınları. 17-39.

- Tandoğan, Okşan ve Özdamar, Esen Gökçe (2022). “Kentsel Tarımın Tarihsel Süreç İçindeki Değişimi”. *İdealkent*, 35: 221-251.
- Tanyeli, Uğur (1998). *Üç Kuşak Cumhuriyet*. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı.
- Tapper Richard ve Sami Zubaida (2000). “Giriş”. (Çev. Ülkün Tansel). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. Ed. Sami Zubaida ve Tapper Richard. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1-18.
- Tarhan, Belkıs Ayhan (2017). “Ankara, kent ve modernleşme”. *Sanki Viran Ankara*. Der. Funda Şenol Cantek. İstanbul: İletişim Yayınları. 107-148.
- Taşgüzen Polat, Zemzem (2024). *Evi Anlamak*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Tekeli, İlhan (2009). *Modernizm, Modernite ve Türkiye’nin Kent Planlama Tarihi*. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları.
- Tekin, Gözde (2025). “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Aktarımında Kentsel Tarım Uygulamaları”. *Millî Folklor*, 145: 48-60.
- Tekten, Zeynep Serap (2024). “Etnik Yemek ve Göçmenlerin “Ev”i Arayışları: Ankara Çankaya’daki Etnik Restoranlar Örneği”. *Ankara Araştırmaları Dergisi*, 12(1): 21-39.
- Tez, Zeki (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayy Yayınları.
- Tezcan, Mahmut (1982). “Türklerde yemek yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim-1 Kasım. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 113-132.
- Tomatis, Florent, Arianna Carità ve Caroline de Broissia (2023). *Local Sourcing -A Guide for the Hotel, Restaurant, Catering and Tourism Industries*. Rome: FAO.
- Töre, Evrim (2014). “Kültür Endüstrileri Kentsel Politikalarda Bir Yer Edinebilir mi?: İstanbul Film Endüstrisi Örneği”. *İdealkent*, 12, 160-193.
- Toygar, Kâmil (1982). “Değişen Türk Mutfağı”. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 153-160.
- Uçkan, Özgür (2011). “Yaratıcı Kentler, Yazılım Sektörü ve İstanbul”. *Yaratıcı İstanbul Yaratıcı Sektörler ve Kent*. İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları. 31-56.

- Urry, John (2009). *Turist Bakışı*. Ankara: Bilgesu Yayınları.
- Utandır, Ayşen (2016). "Gaziantep'te Yemek ve Mutfağın Toplumsal Üretimi: Et ve Mutluluk". *Yerli ve Milli Gündelik Hayat*. Der. Mesut Yücebaş. İstanbul: İletişim Yayınları. 153-165.
- Uysal Olcay, Makbule (2023). *Kuşaklararası Aktarım Bağlamında Kadınların Geleneksel Mutfak Deneyimleri: Ünye Örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Uysal, Makbule (2023). "Kentleşmenin Geleneksel Mutfaka Etkisi". *Kuramsal Yaklaşımlar Işığın Kent Folkloru*. Ed.: Erkan Aslan. Çizgi e-kitap. 266-283.
- Uysal, Makbule ve Z. Nilüfer Nahya (2021). "Tüketim Alanı Olarak Şehir ve Sakinlerinin Yemek Dünyası Üzerine". *Biyolojik ve Kültürel Antropolojik Boyutlarıyla Beslenme*. Ed. Timur Gültekin-Melike Kaplan. Ankara: Nobel Yayınları. 35-57
- Uysal, Makbule ve Gözde Tekin (2025). "Ankara'nın Kentleşme Süreci İçinde Kent ve Beslenme Kültürü İlişkisi". *İdealKent Dergisi*, 47(17): 150-176.
- Van der Zeijden, Albert, Yeo Kirk Siang ve Gerald Wee (ed.) (2020). *Intangible Cultural Heritage in Urban Contexts. The presentations of the ICH-NGO Forum meeting in Bogota, 8 December 2019*.
- Van Gennep, Arnold (2022). *Geçiş Ritleri Tabular, Batıl İnançlar, Büyüler, Ayinler ve Törenler*. İstanbul: Nora Kitap.
- Walter, Pierre (2017). "Culinary Tourism as Living History: Staging, Tourist Performance and Perceptions of Authenticity in a Thai Cooking School." *Journal of Heritage Tourism*, 12(4): 365-379.
- Waters, Alice (2021). *We Are What We Eat: A Slow Food Manifesto*. New York: Penguin Press.
- Wearing, Stephen, Deborah Stevenson, Tamara Young (2022). *Turist Kültürleri: Kimlik, Mekân ve Gezgin*. (Çev. Ed. Haluk Tanrıverdi ve Ziyad Guliyev). İstanbul: Nobel Yayınları.
- Wirth, Louis (2002). "Bir Yaşam Biçimi Olarak Kentleşme". *20. Yüzyıl Kenti*. Der. ve Çev. Bülent Duru ve Ayten Alkan. Ankara: İmge Yayınevi. 77-107.

- Yıldız, Özay (2020). "Yiyecek, Kültür ve Turizm İlişkisi". *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. 2. Baskı. Ed. Atilla Akbaba ve Neslihan Serçeoğlu. Ankara: Detay Yayıncılık. 54-72.
- Yıldız, Tuna (2020). *Somut Olmayan Kültürel Miras Yönetimi Sivil Toplum Katılımı*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Yıldız, Tuna (2022). "Hızlı Dünyanın Yavaşları: Sakin Şehir, Yavaş Yemek Hareketleri ve Somut Olmayan Kültürel Mirasla İlişkileri". *Millî Folklor*, 136: 15-24.
- Yolcu, Mehmet Ali ve Mehmet Aça (2019). "Geleneksel Ekolojik Bilgi ve Folklor". *Folklor Edebiyat*, 100: 861-871.
- Yolcu, Mehmet Ali (2018). "Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları", *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1: 7-22.
- Zhu, Hongrui ve Mehri Yasami (2021). "Developing Gastronomic Resources: Practices of UNESCO Creative Cities of Gastronomy." *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 39(4): 1406-1414.
- Zoğal, Volkan ve Gözde Emekli (2017). "Yaratıcı Turizme Kavramsal ve Coğrafi Bir Yaklaşım." *Ege Coğrafya Dergisi*, 26(1): 21-34.
- Zubaida, Sami (2000). "Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları". (Çev. Ülkün tansel). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. Ed. Sami Zubaida ve Richard Tapper. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 32-45.

İNTERNET KAYNAKLARI

- FAO (1996) Rome Declaration on World Food Security. Rome, FAO. www.fao.org/docrep/003/w3613e/w3613e00.htm (Erişim Tarihi: 20.09.2025).
- FAO (2009). FAO and Traditional Knowledge: The Linkages with Sustainability, Food Security and Climate Change Impacts. Rome: FAO. <https://www.fao.org/4/i0841e/i0841e00.pdf> (Erişim Tarihi: 20.09.2025).
- FAO (2014). *Growing Greener Cities in Latin America and the Caribbean*. Roma: FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/e246828b-e2bf-4a8e-b279-5115140760e8/content> (Erişim Tarihi: 20.09.2025).
- FAO (2015). *Final Report for the International Symposium on Agroecology for Food Security and Nutrition-18-19 September 2014*. Rome: FAO.

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/35028cbc-6980-4ce3-b155-2f5044170a4f/content> (Erişim Tarihi: 23.09.2025).

FAO, IFAD, UNICEF, WFP ve WHO (2024). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2024 – Financing to end hunger, food insecurity and malnutrition in all its forms*. Rome. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/4eed749b-81f8-49c9-ba32-f09c66988d54/content/cd6008en.html#gsc.tab=0> (Erişim Tarihi: 23.09.2025).

FAO, Rikolto and RUAF (2022.) *Urban and peri-urban agriculture sourcebook – From production to food systems*. Rome, FAO and Rikolto. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/0bd766db-e6e7-4e53-860b-248de7e983e8/content> (Erişim Tarihi: 23.09.2025).

FAO (2011). *The Place of Urban and Peri-Urban Agriculture (UPA) in National Food Security Programmes*. Roma: FAO. <https://www.fao.org/4/i2177e/i2177e00.pdf> (Erişim Tarihi: 23.09.2025).

ICSU (2002). *Science and Traditional Knowledge: Report From The ICSU Study Group On Science And Traditional Knowledge* <https://council.science/wp-content/uploads/2017/05/Science-traditional-knowledge.pdf> (Erişim Tarihi: 23.09.2025).

Sinai Mülkiyet Kanunu. <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf> (Erişim Tarihi: 05.08.2025)

TPE (2025) <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 10.09.2025)

TÜİK (2025). *Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları, 2024*. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuc-lari-2024-53783#:~:text=%C4%B01%20ve%20il%C3%A7e%20merkezlerinde%20ya%C5%9Fayanlar%C4%B1n,6%2C6'ya%20d%C3%BC%C5%9Ft%C3%BC> (Erişim Tarihi: 10.09.2025).

UN (1987). *Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future*. (Erişim Tarihi: 30.08.2025).

UN (2015). *Transforming Our World: the 2030 Agenda for Sustainable Development*. <http://sdgs.un.org/2030agenda> (Erişim Tarihi: 03.09.2025).

UN (2017). *Yeni Kentsel Gündem. Herkes İçin Sürdürülebilir Kentler ve Yerleşimlere İlişkin Kito Bildirgesi*. <https://habitat3.org/wp-content/uploads/NUA-Turkish.pdf?v=2> (Erişim Tarihi: 03.09.2025).

- UN (2023). *Rescuing SDG 11for a Resilient Urban Planet. Executive Summary* (Erişim Tarihi: 07.08.2025).
- UNESCO (1995). *Our Creative Diversity Report of the World Commission for Culture and Development*. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000101651> (Erişim Tarihi: 10.09.2025).
- UNESCO (2003). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi. <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-TR-PDF.pdf> (Erişim Tarihi: 10.09.2025).
- UNESCO (2005). Kültürel İfadelerin Çeşitliliğinin Korunması ve Geliştirilmesi Sözleşmesi. <https://www.unesco.org.tr/Pages/179/177/> (Erişim Tarihi: 10.09.2025).
- UNESCO (2006). *Towards Sustainable Strategies for Creative Tourism: discussion report of the planning meeting for the 2008 International Conference on Creative Tourism*. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000159811> (Erişim Tarihi: 07.08.2025).
- UNESCO (2008). How to apply to UNESCO's Creative Cities Network?. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000159841?posInSet=21&queryId=2759e37b-6ec9-4c78-b11f-de5f5d8bcd0d> (Erişim Tarihi: 07.08.2025).
- UNESCO (2013). Hangzhou Declaration. Placing Culture at the Heart of Sustainable Development Policies (2013). <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000221238?posInSet=1&queryId=N-EXPLORE-71661765-add0-4c24-aa0e-baa04690a8bd> (Erişim Tarihi: 04.09.2025).
- UNESCO (2025). *UNESCO Global Report on Cultural Policies. Culture: The Missing SDG*. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000395504?posInSet=1&queryId=272a7b59-1cb0-4e46-9c30-3fc290cf818b> (Erişim Tarihi: 18.08.2025).
- UNESCO, UN Tourism, UN Habitat (2025). *Urban Solutions: Culture-driven Sustainable Urban Tourism*. https://www.unesco.org/sites/default/files/medias/fichiers/2025/08/Urban%20Solutions_Culture-driven%20Sustainable%20Urban%20Tourism_EN.pdf?hub=80094 (Erişim Tarihi: 12.03.2025).
- UNWTO (2012). *Global Report on Food Tourism, AM Reports: Volume Four*. Madrid: UNWTO. https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf (Erişim Tarihi: 11.06.2025).

UNWTO (2013). *Sustainable Tourism for Development Guidebook*. Madrid: UNWTO. https://www.ilo.org/sites/default/files/wcmsp5/groups/public/@ed_dialogue/@sector/documents/publication/wcms_216669.pdf (Erişim Tarihi: 11.05.2025).

UNWTO (2017). *Affiliate Members Report, Volume sixteen-Second Global Report on Gastronomy Tourism*. Madrid: UNWTO. <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284418701> (Erişim Tarihi: 29.04.2025)

UNWTO (2019). *UNWTO Tourism Definitions*. Madrid: UNWTO. <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420858> (Erişim Tarihi: 03.09.2025)

UNWTO (2025). *UN Tourism and FAO Mountain Partnership Launch Sustainable Gastronomy Tourism Project in Pacific SIDS*. <https://www.fao.org/mountain-partnership/news/newsroom/news-detail/un-tourism-and-fao-mountain-partnership-launch-sustainable-gastronomy-tourism-project-in-pacific-sids/en#:~:text=The%20initiative%20is%20being%20implemented,destination's%20cultural%20and%20environmental%20identity> (Erişim Tarihi: 17.06.2025).

URL-1: Geographical indications for foods and drinks <https://www.consilium.europa.eu/en/policies/geographical-indications-for-food-and-drinks/#:~:text=Geographical%20indications%20grant%20recognition%20to,unique%20characteristics%20and%20production%20methods> (Erişim Tarihi: 10.06.2025).

URL-2: Akdağmadeni Tescil Belgesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/94c54c4b-3ba6-4f8b-b38d-c00b3c86c7a9.pdf> (Erişim Tarihi: 03.08.2025).

URL-3: Kars Gravyer Peyniri Tescil Belgesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/71c224ad-6406-445f-b9db-a46d1e9f59c4.pdf> (Erişim Tarihi: 03.08.2025).

URL-4: Adapazarı Dartılı Keşkek Tescil Belgesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/cee4d8c0-60a1-4db4-81f6-64096c7e12c7.pdf> (Erişim Tarihi: 03.08.2025).

URL-5: Bilecik Pazaryeri Helvası Tescil Belgesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/2b5a23e2-040d-4b6c-9243-06ca3ad4d0c2.pdf> (Erişim Tarihi: 03.08.2025).

- URL-6: UNESCO Creative Cities Network <https://www.unesco.org/en/creative-cities> (Erişim Tarihi: 06.08.2025).
- URL-7: UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı <https://www.unesco.org.tr/Home/Page/88?slug=UNESCO%20Yaratıcı%20Şehirler%20Ağı> (Erişim Tarihi: 06.08.2025).
- URL-8: Creativity and Cities <https://www.unesco.org/en/creative-cities/creativity-and-cities?hub=80094> (Erişim Tarihi: 01.08.2025).
- URL-9: Braga Manifesto https://articles.unesco.org/sites/default/files/medias/fichiers/2024/07/Braga%20Manifesto_0.pdf (Erişim Tarihi: 03.07.2025).
- URL-10: Chaozhou <https://www.unesco.org/en/creative-cities/chaozhou?hub=80094> (Erişim Tarihi: 11.07.2025).
- URL-11: Iloilo City <https://www.unesco.org/en/creative-cities/iloilo-city?hub=80094> (Erişim Tarihi: 11.07.2025).
- URL-12: Discover Iloilo: A UNESCO City of Gastronomy. <https://iloilocitygastronomy.ph/> (Erişim Tarihi: 09.06.2025).
- URL-13: Agricultured. Food and Culture Coming Together. <https://www.agricultured.com.au> (Erişim Tarihi: 09.07.2025).
- URL-14: Bendigo Gastronomy <https://bendigogastronomy.com.au/> (Erişim Tarihi: 11.06.2025).
- URL-15: Food and intangible heritage, a flavourful relationship <https://courier.unesco.org/en/articles/food-and-intangible-heritage-flavourful-relationship> (Erişim Tarihi: 21.06.2025).
- URL-16: Decision of the Intergovernmental Committee: 17.COM 13 https://ich.unesco.org/en/Decisions/17.COM/13_ (Erişim Tarihi: 20.11.2024).
- URL-17: Nine Foods on UNESCO's Intangible Cultural Heritage List. <https://guide.michelin.com/en/article/features/foods-on-unesco-intangible-cultural-heritage-list> (Erişim Tarihi: 20.03.2025).
- URL-18: Phuket City of Gastronomy <https://phuketgastronomy.com/frontpage> (Erişim Tarihi: 14.04.2025).
- URL-19: Gaziantep <https://www.unesco.org/en/creative-cities/gaziantep?hub=80094> (Erişim Tarihi: 13.12.2024).
- URL-20: Afyonkarahisar <https://www.unesco.org/en/creative-cities/afyonkarahisar?hub=80094> (Erişim Tarihi: 13.12.2024).

- URL-21: Hatay <https://www.unesco.org/en/creative-cities/hatay?hub=80094> (Erişim Tarihi: 13.12.2024).
- URL-22: <https://www.untourism.int/gastronomy-wine-tourism> (Erişim Tarihi: 13.03.2025).
- URL-23: WIPO <https://www.wipo.int/es/web/traditional-knowledge/traditional-cultural-expressions/index> (Erişim Tarihi: 12.09.2025).
- URL-24: Truefood (2010). "Traditional United Europe Food, Publishable final activity report". https://cordis.europa.eu/docs/results/16/16264/120694291-6_en.pdf (Erişim Tarihi: 10.07.2025).
- URL-25: Seferihisar Belediyesi (2024, Mart 31). *Yüzbinlerce Tohum Takas Edildi: "Tohumun Bankası Topraktır."* Erişim adresi: <https://seferihisar.bel.tr/yuzbinlerce-tohum-takas-edildi> (Erişim Tarihi: 10.09.2025).
- URL-26: Cittaslow Türkiye (2025, Şubat 10). *Yeşilbayır'da Kent Bahçeleri ve Mikro Tarımla Cittaslow Metropol Anlayışına Uyumlu Adımlar*. Erişim adresi: <https://cittaslowturkiye.org/tr/yesilbayirda-kent-bahceleri-ve-mikro-tarimla-cittaslow-metropol-anlayisina-uyumlu-adimlar> (Erişim Tarihi: 10.09.2025).
- URL-27: Cittaslow Türkiye (2018, Temmuz 18). *Sakin Şehirde Ata Ekmeği ve Armola Şenliği Yapılacak*. Erişim adresi: <https://cittaslowturkiye.org/tr/sakin-sehirde-ata-ekmegi-ve-armola-senligi-yapilacak> (Erişim Tarihi: 10.09.2025).