

BESLENCENİN SOSYOLOJİSİ

Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve
Eğlence Örüntüleri

İçindekiler

Takdim	11
Önsöz	13
Giriş.....	17
Kitap Neye Amaçlıyor?	24
Gıda Çalışmaları (<i>Food Studies</i>).....	26
Gıda Çalışmalarının Tarihsel Serüveni	27
Türkiye’de Gıda ve Beslenme (Yemek)	
Sosyolojisinin İzinde	30
Gıda Çalışmaları ve Sosyolojinin Birlikteliği.....	33
Modern Besin Sistemi Nasıl Ortaya Çıktı?.....	40
Kuramsal Temeller.....	45
Kuramsal Yaklaşımların Işığında Gıda ve Beslenme	
Sosyolojisi.....	45
İşlevselciliğin Açılımları.....	46
Yapısalcılık ve Yapısalcılığın Etkisindeki Yemek.....	48
<i>Claude Lévi-Strauss</i>	49
<i>Mary Douglas</i>	56
<i>Roland Barthes</i>	62

<i>Claude Fischler</i>	66
Stephen Mennell: Gelişimsel Yaklaşım ve Norbert Elias: Uygarlaşma Süreci	68
George Ritzer- Toplumun Mcdonaldlaşması ve Fast Food Kültürü	75
<i>Pierre Bourdieu</i>	88
<i>Bourdieu'nün Anahtar Kavramları:</i> <i>Habitus ve Kültürel Sermaye</i>	91
Gıda Tüketimi ve Dışarıda Yemek	97
Bir Tüketim Alanı Olarak Gıda	97
Gıda Tüketimi	100
Dışarıda Yemek.....	105
Türkiye'de Dışarıda Yemek.....	106
Dışarıda Yemek Yemenin Nedenleri.....	112
Yeme İçme Pratikleri ve Anlamları	115
Türkiye'de Yeme-İçmede <i>Tarz-ı Hayattan Life Style'a</i>	115
Yeme-İçme Pratikleri ve Anlamları.....	123
Günelik Beslenme İhtiyaçları, Diyet ve Sağlık Perspektifinden Yeme-İçme Pratikleri	128
Sınıf, Orta Sınıf(lar)	131
En İhtilafli Sosyolojik Kavram(lar): Sınıf, Orta Sınıf(lar)	131
Marksist Perspektiften Orta Sınıf	137
Poulantzas'ta Orta Sınıf.....	139
Wright'ta Orta Sınıf	140
Weberyen Perspektiften Orta Sınıf	142
Yeni Orta Sınıf(lar)	144
<i>Sosyo-Ekonomik Statü (SES) Ölçekleri</i>	146
<i>Türkiye'de Orta Sınıf Çalışmaları</i>	148

Nezihleşen Eskişehir’de Kentsel Mekân.....	157
Eskişehir Kentsel Mekânının ve Kentteki Mekânın	
Dönüşümü	157
Mutenalaşma/Soylulaştırma - <i>Nezihleştirme</i>	173
Eskişehir’de Beslenme Mekânları	181
Ne(rede) Yiyorsak Oyuz	181
Orta Sınıf Mekânlarının Genel Özellikleri	183
Muhafazakârlık ve Alkollü Mekânlar	187
Orta Sınıf(ın) Yeme-İçme Mekânlarının	
Müzik Tercihleri.....	191
Mekânsal Yapıda, Sermaye ve Mülkiyet Yapısında	
Yoğunlaşma	199
<i>Foursquare</i> ’de Mekânın ve Tüketicinin İmlenmesi	205
“Farklı” Bir Mekân Olarak <i>Şarap Evi</i>	208
En Küresel Mekân <i>Evliya</i>	219
Nezih Ortamın Adresi:	
<i>İtalyan Lokantası ve Çin Lokantası</i>	223
Müşteri Değil Misafir: Ağır İmlama Endüstrisi-	
Misafirperverlik Yaklaşımı	226
Klasik Bir Gelenek: <i>Eski Meyhane</i>	230
Esnaf Lokantası’ndan Dünya Lokantası’na: <i>A La Carte</i>	
<i>Restaurant</i>	237
Beslenme Tüketicileri.....	255
Tüketici Bulguları.....	255
Orta Sınıf Neden Dışarıda Yemek Yiyor?	260
Farklı Tatlar, Yeni Deneyimler	264
Kendini “Özel” Hissetmek İsteyen Bir Orta Sınıf	269
Orta Sınıfın Dışarıda Yeme-İçme Mekânı Seçimleri.....	277
Orta Sınıf Özel Günlerde Hangi Mekânları Tercih Ediyor	
ya da Etmiyor?	283

Et Düşkünü Orta Sınıf	284
Dışarıda Kahvaltı.....	293
Orta Sınıfın Sofra Âdâbı– Tankolaşan Orta Sınıf.....	298
Orta Sınıfın Helâl Gıda Hassasiyeti	305
Orta Sınıfın Alkol Tüketimi	314
Orta Sınıfın Organik Gıda Tüketimi ve Gıda Güvenliği Hassasiyeti.....	320
Orta Sınıfın Fast Food Tüketimi.....	333
Yemek Medyası – Lezzet Durakları, Ünlü Aşçılar, TV Programları	341
<i>Foodatainment</i> – Beslenme Kavramı	346
Gastronomi Turizmi-Michelin Yıldızı, Dekorasyon Beklentileri	352
Keyif Alınabilen Ritüel Olarak Dışarıda Yemek.....	358
İktidar Alanı Olarak Mutfağın Dönüşümü	359
Sonuç	363
Kaynakça	377

Takdim

Yemek, futbol, siyaset, ekonomi gibi ülkemizde toplumun her kesiminin bir fikri olduğu, üzerinde konuştuğu, tartıştığı konulardan biridir. Ancak futbol, siyaset, ekonomi alanında yazılmış bilimsel araştırma sayısı oldukça fazlayken “boğaz derdi” insanlık tarihi kadar eski bir dert olduğu için olsa gerek, ülkemiz bilim insanının menziline uzun bir süre girememiştir. İşte Erhan Akarçay’ın yazdığı Beslencenin Sosyolojisi – Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri bu önemli eksikliği dolduruyor. Ülkemiz sosyolojisini bir alt disiplin olarak gıda sosyolojisiyle tanıştırıyor. Çalışma hem mekân sahipleri hem de mekânların müşterilerinden topladığı zengin nitel veriyi başarıyla desenleyerek yemeğin sosyolojisini somutluyor. Kitap yalnızca gıda sosyolojisinin sınırlarında dolaşmıyor; aynı zamanda sosyolojik olanın antropoloji ile, ekonomik olanın kent çalışmalarıyla kesiştirirken bu farklı disiplinlerinin odağını şaşırmadan birbirleriyle ilişkilendiriyor. Kitap, günümüz sosyolojisinin çok konuştuğu nezihleştirme, tüketim, kültürel sermaye, habitus, yeni orta sınıf gibi kavramları birbirleriyle ustaca ilişkilendirerek kullanıyor. Kitap aynı zamanda seküler kesimin “bozkırda bir vaha” olarak gördüğü Eskişehir’in beyaz yakalı seküler kesiminin yeme içme konusundaki tüketim örüntüleri hakkında bizzat alandan edinilmiş oldukça

doğurucu ve ilginç bilgiyi bir arada sunuyor. Çalışma, Eskişehir'in kentsel yapısının son on yılda geçirdiği dönüşümü ve yeni orta sınıf olarak adlandırdığı profesyonel beyaz yakalı çalışanların tüketim örüntüleri üzerinden kendilerini nasıl farklılaştırdıklarını, "yiyip içerek" nasıl statü farklılıkları inşa ettiklerini diyalektik bir bütünlükle anlatıyor. Kitabın Türkçe sosyoloji literatürüne önemli bir başka katkısı beslenme kavramını kazandırmış olmasıdır. Yazarın ifadesiyle "gündelik sıradanlıktan uzaklaşan yemek ve beslenmenin, kitle eğlencesinin bir parçası haline getirilerek, artık belli toplumsal statüdeki insanlar için, sembolik ve kültürel değerlerini yansıtan, moda uygunluk ile ilişkilendiren bir eğlenceye dönüştüğünü" açıklayan kavram kitap boyunca kendini hissettiriyor. Ülkemiz sosyolojisi için oldukça yeni bir alana cesurca giren yazar, gıda sosyolojisi alanına yeni bir kavramsal çerçeve kazandırmakla kalmıyor bizatihi alanın dilini zengin kavramsal çerçevesiyle birleştirmeyi başarıyor.

Prof. Dr. Nadir Suğur
Eskişehir, Haziran 2016

Önsöz

Aslında hiçbir toplumsal mesele yemek kadar dünya coğrafyasındaki insanları ilgilendiremez. İster bir öğün ister üç öğün herkes yaşamını sürdürebilmek için bir şeyler yemek zorundadır. Bu nedenle sosyolojinin geç kalmış ilgisine karşın “yemek” son derece sosyolojik bir meseledir. İşte bu çalışma yemeği merkezine alarak, beslenmenin ötesine geçen bir anlam bütünü içerisinde yemeğin ve eğlenmenin kesiştiği yere odaklanıyor: Beslenmenin ana eksenini üzerinde yemeğin belirli sınıflar için değişen anlamını tüketim, orta sınıf, kent, nezihleş(tir)me, gıda güvenliği, helal gıda gibi birtakım patikalarda gezinerek izini sürüyor. Bu doğrultuda literatürde yemek sosyolojisi, gıda ve beslenme sosyolojisi ve pek çok farklı biçimlerde ele alınan yemeğin sosyolojisinin alan araştırmasıyla desteklendiği bir çalışma olarak öne çıkıyor. Yemeğe ilişkin sosyolojik ve antropolojik kuramsal yaklaşımlardan, dışarıda yemek olgusuna, orta sınıf(lar)ın bir ayırım unsuru olarak yemeği araçsallaştırmasına, gıda tüketim örüntülerine değinilen bu kitap bu alanda önemli bir boşluğu dolduruyor.

Bu kitap esas olarak doktora tez çalışması olduğu için uzun ama yazarı için çok gerekli bir teşekkür listesine sahiptir. Akademik yaşamda bir dönüm noktası olan doktoranın en önemli bileşenlerinden biri iyi bir danışmana sahip olmaktır. Nadir Suğur, seçtiğim alanda ve konuda bana yalnızca aka-

demik danışmanlık yapmakla kalmadı, bu süreçte bana el vererek ustam oldu. Engin sabrı, yönlendiriciliği, alan çalışmasında ve yazma sürecinde gösterdiği anlayış ve “baba”can tavır için kendisine minnettarlığımı sunarım. Yemek konusundaki heyecanımın birincil tanığı Emre Gökalp’e bu çalışmanın mayalanmasındaki katkıları için, “büyük birader” olarak varlığını hissettirdiği ve hissettireceği, ne olursa olsun hep yanımda olacağı için çok teşekkür ediyorum. Ali Ergur’a leziz sohbeti, Fransızca kaynaklara erişmemdeki yardımları, ince-likli ve etkin dokunuşları, akademik yazma konusundaki teşvikleri için şükran borçluyum. Savunma jürisindeki yapıcı eleştirileri ile çalışmanın son halinin biçimlenmesindeki önemli katkıları, tavsiyeleri ve övgü dolu sözleri için Sevgi Ayşe Öztürk ve Sibel Kalaycıoğlu’na çok teşekkür ederim. Araştırmanın bulgularını yazabilmem için görüşme kayıtlarını deşifre eden, özverili ve titiz çalışmaları, destekleri için sevgili arkadaşlarım Nilay Yıldız’a, Tümsev Sayar’a, Burçin Turna’ya, Emine Ender’e, Özge Korkmaz’a, Eylül Açıkko’la, Aysun Şen’e ve Burcu Yılmaz’a özellikle teşekkür etmek istiyorum. Araştırma ve yazma süresince desteklerini esirgemeyen kimi değerli arkadaşım, kimi meslektaşım ve kimi hocam olan İsmail Beceneli’ye, Ufuk Demirbaş’a, Berfin Emre’ye, Temmuz Gönc’e, Nilgün Özdamar Keskin’e, Onur Keskin’e, Elif Nardemir’e, Erol Şener’e, Osman Şişman’a, Sertan Özdemir’e, Müge Tunçer’e, Özlem Ünal Logaceva’ya, Aysin Koçak Turhanoğlu’na, Hatice Yeşildal’a, İncilay Cangöz’e ve Osman Güldemir’e çok teşekkür ederim. Sevgili hocam Enver Özkalp’e heyecanla ve merakla çalışmamı dinlediği, beni yüreklendirdiği için çok teşekkür ederim. Bir hoca olmanın ötesinde varlığı ile her zaman kendimi güvende hissetmeme neden olan, Eskişehir’de ve Ankara’da en zor günlerimde yanımda olan, dertlerimi paylaşan ve insanın “baba” hissini yal-

nızca kendi babasına duymayacağını hissettiren Kurtuluş Kayalı'ya çok teşekkür ederim. Ferhan Kızıltepe'ye haberdar bile olmadığım özel kaynakları ve bağlantıları cömertçe paylaştığı için teşekkür ederim. Yeni Dünya'daki bir konferansta benim için en önemli kazanım olan Zeynep Kılıç'a, bende açtığı yeni ufuklar, arkadaşlığı ve erişmemi sağladığı "erişilemeyen" kaynaklar için çok teşekkür ediyorum. Araştırma sırasında tebdili mekânda ferahlık sağladıkları, kütüphanedeki çalışma odalarını ayarladıkları, güleryüzlü iletişimleri için Arzu Külük'e ve Aysen Kavak'a çok teşekkür ederim. Kütüphane-deki çalışmalarında ve tedavi nedeniyle Ankara'ya gidişlerimde anlayış gösteren, akademik heyecanımı her zaman içtenlikle paylaşan değerli hocam Serap Suğur'a çok teşekkür ederim. Çalışmamın henüz başlarında hastalığımla eşzamanlı olarak tanıştığım Gonca Elçin'e, beni yaşam karşısında yüreklendirdiği, bana hastalıkla ve genel olarak yaşamla mücadele gücü verdiği için şükranlarımı sunuyorum. Onbir yaşımdan beri babamın çocukları için ilân ettiği "eğitim seferberliği" nedeniyle gurbette yaşamış olsam da hiçbir zaman anne, baba, ağabey eksikliğini hissettirmedikleri, her koşulda yanımda oldukları, irak ama bir o kadar yakından sevgilerini duyumsattıkları için, çocukluğumdan beri babamdan her fırsatta yemek, karın doyurma söz konusu olduğunda duyduğum "yemesi için artması lazım" sözünün bu çalışmanın en önemli çıkış noktalarından birini oluşturduğu için özellikle babam Zeki Akarçay'a ve tüm eğitim hayatım boyunca maddi ve manevi desteklerini koşulsuzca sundukları için annem Perihan Akarçay'a ve ağabeyim Şükrü Akan Akarçay'a çok teşekkür ediyorum. Yaşamın güzel bir rastlantı sonucu bana "kardeş" olarak sunduğu, varlığı benim için her şeyin ötesinde olan Çağdaş Ceyhan'a çok teşekkür ederim. Hayatıma girdiği andan itibaren "hayatım"a dönüşen Gülbin Özdamar Akarçay'a,

Çalışma süresince yaşadığım sıkıntılarını bir ayna gibi kendisine yansıtmana karşın, sabrıyla duygularımı nötralize ettiği ve işlerimi kolaylaştırdığı, beni "idare" ettiği için, bu süreçte "hesapsızca" küçük dev ailemize giriveren biricik oğlum, şekerparem Cem Ege'yle baş ettiği için minnettarım.

Son olarak bu çalışmanın kitap olarak biçimlenmesindeki desteği, yüreklendirmesi, önemli eleştirileri ve katkılarını için Ali Esgin'e, kapak tasarımıını heyecanla gerçekleştiren Fuat Akdenizli'ye özel teşekkürü bir borç biliyorum.

Giriş

Yemek insanoglunun yaşamını sürdürebilmesi için gerekli olan en temel fizyolojik ihtiyaçlardan biridir¹. Bu nedenle beslenme, barınma ihtiyacı ile birlikte en yaşamsal dürtülerden biri olarak kabul ediliyor. Tarihsel ve toplumsal değışmeye bağılı olarak çağımızda beslenme ve yemek, fizyolojik bir gereksinim olmaktan çıkarak büyük bir endüstriyel yapıya dönüşmüş, insan ilişkilerinin vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Zaten yemek yeme çoğu zaman kişinin yalnız başına yaptığı bir şey değil, bireyin toplumsallaşma ihtiyacının da bir gereğidir. Sosyolojik açıdan yemek kültürel, simgesel değerleri ve anlamları ile çok farklı bir boyuta taşınmıştır. Baudrillard'ın ifadesiyle (2008: 3) nesnelere artık gereksinim ve kullanım değerlerinden daha çok "simgesel değış tokuş değeri", "sağladıkları toplumsal prestij", ortaya çıkardıkları "rekabet duygusu", neden oldukları "sınıfsal ayrımcılık" üzerinden anlamaya çalışmak daha etkili bir yol olacaktır. Günümüz toplumlarında, bilhassa kentlerde yemeğin Baudrillard'ın tespit ettiği gereksinim ve kullanım değerlerinden sıyrılarak "simge-

¹ Bu kitap Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji anabilim dalı doktora programında Mayıs 2014'te savunulan doktora tezine dayanmaktadır. Söz konusu tez çalışması Anadolu Üniversitesi BAP Komisyonu'na kabul edilen 1205E084 nolu proje kapsamında desteklenmiştir.

sel değiş tokuş değeri”, “toplumsal prestij” ve “sınıfsal ayrımcılık” gibi birtakım değerlerle ilişkilendirildiği ortadadır. Bu alışma ekseninde gıdanın ve yemeğin, özellikle dışarıda yemek yemenin bu nitelikleri üzerinden anlaşılması önemlidir.

İnsanlık tarihi kadar eski olan “boğaz derdi” (Uhri, 2011) insanın doğal, sosyal ve teknik zekâsının zaman içinde bir araya gelerek bir bilgi birikimi sonucunda çeşitli malzemeleri, kültürel olarak bütün haline getirmesi sürecidir. Bu kültürel bütün avcılık toplayıcılıktan, önce kk aletlerin kullanımına, sonra ateşin kullanımına uzanan bir serüven izlemiştir.² İlkçağlarda insanlar beslenmeleri için yaklaşık 1500 civarında vahşi bitki türünden faydalanırken, kullanım bitkileri sayısı giderek düşmüştür. 200 çeşit bitki bahçelerde yetiştirilirken, 80 çeşit çiftçiler tarafından pazarlarda satılmakta, 20 çeşit ise geniş çaplı olarak tarla tarımında kullanılmaktadır (Grefe, 1994: 39). Bugün artık tarımsal üretim büyük lde endüstriyel hale gelmiş ve çokuluslu şirketlerin kontrolünde gerçekleşmeye başlamıştır. Buna bağlı olarak tarımın endüstrileşmesi süreciyle birlikte, yemek kültürü dünya çapında kitleselleşmekte ve mono-kltr³ halini almaktadır (Grefe, 1994: 39). Günü-

² Bugün tarımın niteliği ve içeriği oldukça değişmiştir. Artık endüstriyel üretim süreçlerinden bağımsız bir şekilde değerlendirilemeyecek tarımsal üretim farklı bir şekilde kavramsallaştırılmaktadır. *Agrobusiness* olarak tanımlanan sürec günümüzde salt tarımsal üretim endstriyellesmesinin yanı sıra karmaşık bir dizi süreci kapsamaktadır. Buna göre *agrobusiness* “toprak sahibi olarak hayvan ve bitkilerin monokltrel yöntemlerle yetiştirilmesinin haricinde, yatırımı, teknik işlemeyi, dağıtımı, tarım araçlarını, kimyasal maddeleri, yemin üretimini ve taşınmasını olduğu gibi endüstriyel değerlendirmeyi ve gıda maddelerinin satışını da kapsar” (Grefe, 1994: 42).

³ Mono-kültür genellikle tarım alanları düşünüldüğünde tek bir ürün üretimini ya da yetiştiriciliğini esas alan üretim yöntemidir. Mono-kültür tarımla ilişkili bir kavram olsa da aslında yiyeceklerin, yemeklerin tektipleşmesi düşünüldüğünde de işlevsel olabilecek bir kavramlaştırma

müzde tarım alanlarından, semt pazarlarına ve market raflarına kadar gördüğümüz pek çok ürün mono-kültür içinde üretiliyor. Tarımın ve gıdanın endüstrileşmenin önemli bir sonucu olarak insanlar kitlesel olarak tüketmek zorunda kalmakta; insanların büyük kitlesel alışveriş mekânlarının dışında tüketme olanaklarının sınırlandığı bir dönem yaşanmaktadır.

Tarımsal üretim ve bu üretimin değişen doğası, endüstriyel gıda üretimi ve tüketimi, gıdanın dağıtımı, gıda güvenliği, gıda-beslenme ve sağlık-toplum ilişkisi, gıda-beslenme ve beden ilişkisi çalışma konuları olarak sosyoloji disiplini içerisinde önemli bir alt disiplin haline gelmiştir. Ferguson ve Zukin'e göre (1995: 193) sosyologların kavramsal menüsü için gıda, bir konu itibarıyla zengin malzeme ve simgesel anlamda da sınırsız olanak sunmaktadır. 1990'lara kadar gıdaya ilişkin çalışmalara bakıldığında uygulamalı gıda çalışmalarının, gıdanın toplumsal ve kültürel yönlerine ilişkin sosyal bilimcilerin ilgisinin düşük düzeyde kaldığı görünmektedir (Warde ve Martens, 2003: 1). Gıda çalışmaları sosyolojinin ilgisini diğer sosyal bilim alanlarından çok daha sonra çekmiştir. Klasik sosyoloji içerisinde kendiliğinden bir alan olarak gıda tüketimi önemli bir konu olarak görülmemiş; toplumsal eşitsizlik ve yoksulluk gibi toplumsal sorunların içerisinde değinilen bir unsur ya da göstergelerden biri olarak kabul edilmiştir (Holm, 2013: 324). Geç kalan ilgiye karşın, gıdanın tedarik edilmesi, dağıtılması, gıda etrafındaki işbölümü, aile içinde ve toplum içinde dayanışma imkânları sunan yemek ritüelleri (Ferguson ve Zukin, 1995: 193-194), küreselleşme-yerelleşme tartışmaları, sağlık-beslenme-beden ilişkisi ve toplumsal sonuçları, tüketim

olabilir. Fast food örneğinde, belirli birtakım yemek modaları düşünüldüğünde tektip, tekil bir yemek kültürüne doğru değişim yaşandığı da aşıkârdır.

Kaynakça

- (2005). *Larousse Gastronomique*, İstanbul: Oğlak Yayınları.
- (2012). *Rakı Ansiklopedisi*, Ed. Fügen Basmacı, Derya Bengi vd., (3. Basım), İstanbul: Overteam Yayınları.
- Adams, C. J. (2013 [2010]). *Etin Cinsel Politikası: Feminist-Vejetaryen Eleştirel Kuram*, (Çev. Güray Tezcan ve Mehmet Emin Boyacıoğlu), İstanbul: Ayrıntı.
- Ahıska M. ve Yenal, Z. (2006). *Aradığımız Kişiye Şu An Ulaşılamıyor?: Türkiye’de Hayat Tarzı Temsilleri 1980-2005*, İstanbul: Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi.
- Akarçay, E. (2008). *Bir Muhafazakârlaştırma Projesi Olarak Türk-İslâm Sentezi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akarçay, E. (2012). Kâh kahvehane kâh café: küreselleşen Eskişehir’de kahve tüketimi üzerine kuramsal bir giriş. Aynalı Labirent Küreselleşen Kentte Tüketim içinde, Ed. Ali Ergur, *İletişim, Galatasaray Üniversitesi İletişim Fakültesi Yayını*, Özel Sayı 2, 181-202.
- Akbay, C., Tiryaki, G. Y., Gül, A. (2007). Consumer characteristics influencing fast food consumption in Turkey. *Food Control*, Vol 18, 904-913.
- Akgökçe, N. (2006). Bir kadın alanı olarak mutfak: şaşıklı sofraların ardındaki emek. *Yemek ve Kültür Dergisi*, Sayı 6, 2006, 127-141.
- Aksoylu, S. (2013). Kentin pazarlama ve markalaşmasına yönelik eylemlerin turizme etkilerinin Eskişehir örneğinde incelenmesi. *İdealkent*, Sayı 8, Ocak 2013, 150-169.

- Ananias, V. (2012). *Yaşam Dönüşümdür*, İstanbul: Doğan Kitap.
- Andersson, T. D., Mossberg, L. (2004). The dining experience: do restaurants satisfy customer needs?. *Food Service Technology*, Vol. 4, 171-177.
- Areni, C. S.; Kim, D. (1993). The influence of background music on shopping behavior: classical versus top-forty music in a wine store. *Advances in Consumer Research*, Vol. 20, 336-340.
- Arslan, Z. (2011). Urban Middle Class, Lifestyle and Taste in Keçiören and Çankaya, Ankara: Distinction Through Home Furniture, Furnishing and Decoration. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Orta Doğu Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Arslan, Z. (2012). Geçmişten bugüne eleştirel bir orta sınıf değerlendirmesi. *Toplum ve Demokrasi*, Sayı 13-14, 55-92.
- Arun, Ö. (2013). Rafine beğeniler ya da sıradan hazlar? Türkiye’de beğenin, ortamın ve tüketimin analizine ilişkin bir model. *Kültür ve İletişim*, Sayı 16, No 2, 45-72.
- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., Taylor, B. (2004). *Food and Cultural Studies*, London: Routledge.
- Ataç, E. (2013). ‘Büyük Dönüşüm’ öncesi Türkiye kentlerini okumak, anlamak: Sosyo-ekonomik statüye bağlı mekânsal ayrışma üzerinden bir değerlendirme. *Toplum ve Bilim*, Sayı: 126, 35-63.
- Ataseven, Y., Güneş, E. (2008). Türkiye’de işlenmiş organik tarım ürünleri üretimi ve ticaretindeki gelişmeler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, Cilt 22, Sayı 2, 25-33.
- Atkins, P., Bowler, I. (2001). *Food in Society: Economy, Culture, Geography*, London: Arnold.
- Ayata, S. (1988). Kentsel orta sınıf ailelerde statü yarışması ve salon kullanımı. *Toplum ve Bilim*, Sayı: 42, 5-25.
- Ayata, S. (2005 [2002]). Yeni orta sınıf ve uydu kent yaşamı. *Kültür Fragmanları: Türkiye’de Gündelik Hayat* içinde, (Haz. Deniz Kandiyoti ve Ayşe Saktanber), (Çev. Zeynep Yelçe), 2. Basım, İstanbul: Metis Yayınları.
- Aydın, K. (2011). Türkiye’de hanehalkı gıda harcamaları ve sosyo ekonomik faktörler. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı: 21, 56-76.

- Balaban, U. (2013). Faburjuvazi ve iktidar: yakın Türkiye tarihinde sınıf ve siyasal İslam. *Praksis*, Sayı: 32, 2013-2, 91-113.
- Bali, R. N. (2004) [2002]. *Tarz-ı Hayat'tan Life Style'a: Yeni Seçkinler, Yeni Mekânlar, Yeni Yaşamlar*, 6. Baskı, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Barthes, R. (1991 [1957]). *Mythologies*, 25. Baskı, New York: The Noonday Press.
- Barthes, R. (1997). Towards A Psychosociology Of Contemporary Food Consumption. *Food and Culture: A Reader*, (Ed. Carole Counihan, Penny Van Esterik), London: Routledge.
- Baudrillard, J. (2004). *Tüketim Toplumu*, (Çev. Hazal Deliçaylı ve Ferda Keskin), 2. Baskı, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Baudrillard, J. (2008 [1972]). *Gösterge Ekonomi Politikası Hakkında Bir Eleştiri*, (Çev. Oğuz Adanır ve Ali Bilgin), İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi.
- Bauman, Z. (2006 [1998]). *Küreselleşme: Toplumsal Sonuçları*, (Çev. Abdullah Yılmaz), 2. Baskı, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Beardsworth, A., Keil, T. (2012) *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Davet*, (Çev. Abdülbaki Dede), Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Beck, U. (2011). Risk Toplumu, İstanbul: İthaki Yayınları.
- Becker, U. (1989). Sınıf kuramı: hala eleştirel sosyal bilimsel çözümlemenin ekseni mi?. (Çev. Nilüfer Yılmaz), <http://www.teorivepolitika.net/index.php/okunabilir-yazilar/item/133-sinif-kurami>
- Belge, M. (2010 [2001]). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, 10. Baskı, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bell, D. (2007). Taste and space: eating out in the city today. *Hospitality: A Social Lens*, (Eds. Conrad Lashley, Paul Lynch, Allison Morrison), Amsterdam: Elsevier.
- Benjamin, W. (2002 [1982]). *Pasajlar*, (Çev. Ahmet Cemal), 4. Basım, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Berberoglu, B. (2009). *Klasik ve Çağdaş Sosyal Teoriye Giriş: Eleştirel Bir Perspektif*, (Çev. Can Cemgil), İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

- Berg, J., Nestle, M. ve Bentley, A. (2003). Food Studies. *The Scribner Encyclopedia of Food and Culture* içinde, Vol. 2. New York: Charles Scribner's Sons, 16-18.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bocock, R. (2009). *Tüketim*, 3. Baskı, Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Bora, T., Bora, A. v.d. (2011). *Boşuna mı Okuduk?: Türkiye'de Beyaz Yakalı İşsizliği*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Boudan, C. (2006). *Mutfak Savaşı-Damak Zevkinin Jeopolitiği*, Çev. Y. Avunç, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bourdieu, P. (1997 [1984]). *Toplumbilim Sorunları*, (Çev. Işık Ergüden), İstanbul: Kesit Yayıncılık.
- Bourdieu, P. (2006 [1994]). *Pratik Nedenler: Eylem Kuramı Üzerine*, 2. Baskı, (Çev. Hülya Uğur Tanrıöver), İstanbul: Hil Yayın.
- Bourdieu, P. (2010 [1984]). *Distinction: A Social Critique Of The Judgement Of Taste*, (Trans. Richard Nice), Oxon: Routledge.
- Bourdieu, P. (2012a [1987]). *Toplumsal uzay ve sembolik iktidar*. (Çev. Işık Ergüden), *Tözcülüğün Tasfiyesi: İlişkisel Sosyolojide Temel Yaklaşımlar* içinde, Haz. Güney Çeğin ve Emrah Göker, Ankara: Notabene Yayınları.
- Bourdieu, P. (2012b [1987]). *Sosyal sınıfı yapan nedir? Grupların kuramsal ve pratik varlığı üzerine*. (Çev. Emrah Göker), *Tözcülüğün Tasfiyesi: İlişkisel Sosyolojide Temel Yaklaşımlar* içinde, Haz. Güney Çeğin ve Emrah Göker, Ankara: Notabene Yayınları.
- Bozok, M. (2010). "Bir şehir efsanesi: Michelin yıldızı", http://cadde.milliyet.com.tr/2010/08/07/YazarDetay/1273406/Bir_sehir_efsanesi__Michelin_Yildizi, (Erişim tarihi: 6 Şubat 2014)
- Braudel, F. (2004 [1986]). *Maddi Uygurlık: Gündelik Hayatın Yapıları*, (Çev. Mehmet Ali Kılıçbay), 2. Baskı, Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.
- Brillat-Savarin, J. A. (1900). *The Physiology of Taste: Meditations on Transcendental Gastronomy*, New York: Everyman's Library.
- Brown, L. R. (2009). *Dünyayı Nasıl Tükettik?*, (Çev. M. Fehmi İmre), 3. Baskı, İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.

- Brubaker, R. (2007 [1985]). Klasik Teoriyi Yeniden Düşünmek: Pierre Bourdieu'nun Sosyolojik Yaklaşımı. *Fark/Kimlik Sınıf* içinde, Der. Doç. Dr. Hayriye Erbaş, (Çev. Erman Yüce - Özge Berber Ağtaş), Ankara: Eos Yayınları.
- Bugge, A. B. & Lavik, R. (2010). Eating Out: Multifaceted Activity on Contemporary Norway. *Food, Culture and Society*, Vol. 13: 2, June 2010.
- Burris, V. (1995 [1986]). The discovery of the new middle classes. *The New Middle Classes: Life-Styles, Status Claims and Political Orientations*, Ed. Arthur J. Vidich, London: Macmillan.
- Büke, A. (2008). *Küreselleşme, Ulusötesileşme ve Emperyalizm: Tarım ve Gıda Sosyolojisinin Türkiye Örneğinde Değerlendirilmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Orta Doğu Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Cağlar, A. S. (1999). McKebab: döner kebab and the social positioning struggle of German Turks. *Changing Food Habits: Case Studies From Africa, South America and Europe*, Ed. Carola Lentz, New York: Routledge.
- Caraher, M. (2000). The influence of TV and celebrity chefs on public attitudes and behavior among the English public. *Journal for the Study of Food and Society*, Vol. 4, No. 1, Spring 2000, 27-46.
- Chan, A. (2010 [2003]). 'La grande bouffe': cooking shows as pornography. *The Gastronomica Reader*, (Ed. Darra Goldstein), Berkeley: University of California Press.
- Chaney, D. (1999 [1996]), *Yaşam Tarzları*, (Çev. İrem Kutluk), Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Chase, H. (2003 [1994]). Meyhane mi McDonalds mı? İstanbul'da ayak üstü yemeğin evrimi. *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde, Ed. Sami Zubaida ve Richard Tapper, (Çev. Ülkün Tansel), 2. Baskı, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Corrigan, P. (1997). "Food and Drink", *The Sociology of Consumption*, 115-131, Londra: Sage.
- Çavdar, T. (1992). *Türkiye'de Liberalizm (1860-1990)*, Ankara: İmge Kitabevi.

- Çavdar, A. (2013). Orta sınıfın evi. *İstanbul: Müstesna Şehrin İstisna Hali* içinde, Der. Ayşe Çavdar ve Pelin Tan, İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Çelik, S. (2013). Kimler, neden organik gıda satın alıyor? Bir alan araştırması. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı: 30, 93-108.
- Çetiner, S. (2011a). Organığı kimler yiyor?. *Tarla Sera Dergisi*, Temmuz 2011, 14-17.
- Çetiner, S. (2011b). Organik tarım nedir? Ne değildir?, *Yemek ve Kültür, Yaz*, Sayı 25, 110-115.
- Çetiner, S. (2012). Organik ürünler ve GDO nedir?. *Önce Kalite Dergisi-Türkiye Kalite Derneği*, Yıl: 21, Sayı. 162, 32-34.
- Debord, G. (1996). *Gösteri Toplumu ve Yorumlar*, (Çev. Ayşen Ekmekçi ve Okşan Taşkent), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- De Certau, M., Giard, L., Mayol, P. (2009[1990]). *Gündelik Hayatın Keşfi-II – Konut, Mutfak İşleri*, (Çev. Çağrı Eroğlu ve Erkan Ataçay), Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- De Solier, I. (2005). TV dinners: culinary television, education and distinction. *Continuum: Journal of Media and Cultural Studies*, Vol. 19, No. 4, December 2005, 465-481.
- Demiryürek, K. (2011). Organik tarım kavramı ve organik tarımın dünya ve Türkiye'deki durumu. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28 (1), 27-36.
- Dizdar, Y. (2013a). *Yemezler: Bilimsel Verilerle Gıda Hastalık İlişkisi*, (2. Baskı), İstanbul: Hayykitap.
- Dizdar, Y. (2013b). Mayalanabilen gıdanın nimeti, uzatılmış raf ömrünün ağır bedeli. *Dünya Gazetesi*, 23 Ocak Çarşamba, http://www.dunya.com/mobi/author_article_detail.php?id=150889 (Erişim tarihi: 28 Mart 2014).
- Doğantan, E., Geyik, S., Emir, O. (2013). Pino Hamburger. *Dünden Bugüne Eskişehir'deki 14 İşletmenin Öyküsü* içinde, (Ed. Nazmi Kozak), Eskişehir: Eskişehir Tepebaşı Belediyesi.
- Douglas, M. & Isherwood, B. (1999). *Tüketimin Antropolojisi*, Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, Vol. 101, No. 1,

- Myth, Symbol, and Culture (Winter, 1972), 61-81.
- Duerr, H. P. (1999 [1988]). *Çıplaklık ve Utanç: Uygarlaşma Sürecinin Miti-I*, (Çev. Tarhan Onur), Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Durkheim, E. (1994 [1895]). *Sosyolojik Metodun Kuralları*, (Çev. Enver Aytekin), (2. Baskı), İstanbul: Sosyal Yayınlar.
- Edgell, S. (1998). *Sınıf*, (Çev. Didem Özyiğit), Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Elias, N. (2013). *Uygarlık Süreci I*, (Çev. Ender Ateşman), 7. Basım, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Emiroğlu, K. (2013). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*, 6. Basım, İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Ergur, A. (2002). *Portedeki Hayalet: Müziğin Sosyolojisi Üzerine Denemeler*, İstanbul: Bağlam Yayıncılık.
- Ergur, A. (2005). Kredi kartı kullanımında zaman algılaması ve borçlu yaşam. *Toplum ve Bilim*, Sayı: 102, 128-141.
- Ergur, A. (2012). Hermetik yaşam döngüsünün kuruluşu: sanayisonrası yaşam biçimleri, tüketim örüntüleri ve kentle steril temas yordamları. Aynalı Labirent Küreselleşen Kentte Tüketim içinde, Ed. Ali Ergur, *İletişim, Galatasaray Üniversitesi İletişim Fakültesi Yayını*, Özel Sayı 2, 11-67.
- Ergül, H., Gökalp, E., Cangöz, İ. (2012). *Medya Ne ki Her Şey Yalan: Kent Yoksullarının Gündelik Yaşamında Medya*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Erol, Ö. (2011). İslam ülkelerine ihracatın yolunu helal gıda sertifikası açıyor. *Dünya Gıda Dergisi*. <http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=2639> (Erişim tarihi: 28 Aralık 2013).
- Featherstone, M. (2005 [1991]). *Postmodernizm ve Tüketim Kültürü*, (Çev. Mehmet Küçük), 2. Basım, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ferguson, P. P., Zukin, S. (1995). What's cooking?. *Theory and Society*, Vol. 24, 193-199.
- Finkelstein, J. (1999). Foodtainment. On Cooking, *Performance Research*, Vol. 4:1, 130-136.
- Fischler, C. (1980). Food habits, social change and the nature/culture dilemma. *Social Science Information*, Vol. 19, 937-953.

- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, Vol. 27, 275-293.
- Fischler, C. (2001). *L'Homnivore*, Paris: Odile Jacob Poches.
- Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*, Vol. 50, ss. 528-548.
- Foer, J. S. (2012 [2009]). *Hayvan Yemek*, (Çev. Garo Kargıcı), İstanbul: Siren Yayınları.
- Gelibolulu, M. A. (1978). *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyâfet Sofraları* (Mevâiddin-Nefais fî Kavâid'1 Mecalis), (Haz. Orhan Şaik Gökyay), İstanbul: Tercüman Gazetesi Yayınları.
- Ger, G. (2005). Tüketici araştırmalarında nitel yöntemler kullanmanın incelikleri ve zorlukları. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, Cilt 1, Sayı 1, 1-19.
- Germov, J., Williams, L. (2004). Introducing the Social Appetite: Towards a Sociology of Food and Nutrition. *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite* içinde, 2. Basım (Ed. John Germov, Lauren Williams), Oxford University Press.
- Giddens, A. (1999). *İleri Topluların Sınıf Yapısı*, (Çev. Ömer Baldık), İstanbul: Birey.
- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Goody, J. (2012 [2006]). *Tarih Hırsızlığı*, 2. Baskı, (Çev. Gül Çağalı Güven), İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Goody, J. (2013 [1987]). *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, (Çev. Müge Günay Güran), İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gökalg, Z. (1958). *Türkçülüğün Esasları*, İstanbul: Varlık Yayınları.
- Grefe, C. (1994). *Hamburger Çağı*, (Çev. Ogün Duman), İstanbul: İletişim Yayınları.
- Guillain, F. (2012 [2005]). *Organik Beslenmek Pahalı Değildir*, (Çev. Selda Deniz), İstanbul: Dharma Yayınları.
- Güzey, Ö. (2012). Türkiye'de kentsel dönüşüm uygulamaları: Neo-liberal kent politikaları, yeni kentsel aktörler ve gecekondulanları. *İdealkent*, Sayı 7, Eylül 2012, 64-83.

- Halıcı, N. (2008 [2002]). Türk halk mutfağı. *Yemek Kitabı I: Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* içinde, Haz. M. Sabri Koz, 3. Baskı, İstanbul: Kitabevi.
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hammer, H. (2000). Norbert Elias'ın uygarlık kuramı: eleştiriler ve gelişmeler. *Toplum ve Bilim*, Sayı: 84, 75-90.
- Harris, M. (1998). *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*, Illinois: Waveland Press.
- Harvey, D. (2003 [1990]). *Postmodernliğin Durumu*, (Çev. Sungur Savran), 3. Baskı, İstanbul: Metis Yayınları.
- Harvey, D. (2012a [2001]). İşletmecilikten girişimciliğe: geç kapitalizmde kent yönetiminin dönüşümü. *Sermaye Mekânları: Eleştirel Bir Coğrafyaya Doğru* içinde, (Çev. Başak Kıcırcı v.d.), İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Harvey, D. (2012b). *Sermayenin Sınırları*, (Çev. Utku Balaban), Ankara: Tan Kitabevi Yayınları.
- Holm, L. (2013). Sociology of food consumption. *The Handbook of Food Research*, Editors: Anne Murcott, Warren Belasco & Peter Jackson, Londra: Bloomsbury.
- İlyasoğlu, H., Temel, S., Özçelik, B. (2010). Consumer perceptions of organic foods in Turkey. *Journal of Food, Agriculture and Environment*, Vol. 8 (3&4), 279-281.
- İnce, Ş. (2013). "Bir Tasarım Etnografisi Çalışması: Mutfakta Biri Var", içinde *Sahanın Sesleri: İletişim Araştırmalarında Etnografik Yöntem*, Der. Hakan Ergül, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Kalaycıoğlu, S., Çelik, K., Çelen, Ü., Türkyılmaz, S. (2010). Temsili bir örnekte sosyo-ekonomik statü (SES) ölçüm aracı geliştirilmesi: Ankara kent merkezi örneği. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 13, Sayı: 1 – Bahar 2010.
- Kaplan, D. (2013). Food and class distinction at Israeli weddings. *Food, Culture & Society*, Vol. 16: 2, ss. 245-264.
- Karadağ, M. (2009a). Pierre Bourdieu'nün Sınıf Analizi: Sınıf Pratikleri, Sınıf Habitüsü ve Sembolik Şiddet. *Méthodos: Kuram ve Yön-*

- tem Kenarından* içinde, (Ed. Dilek Hattatoğlu ve Gökçen Ertuğrul), İstanbul: Anahtar Kitaplar.
- Karademir, I. (2009). Different Facets of New Middle Classness: A Case Study in the City of Ankara. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Orta Doğu Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karademir Hazır, I. (2013). Boundaries of middle-class identities in Turkey. *Sociological Review*, 62 (1), 1-23. DOI: 10.1111/1467-954X.12114.
- Karademir Hazır, I. (2014). Bourdieu sonrası yeni eşitsizlik gündemleri: kültürel sınıf analizi, beğeni ve kimlik. *Cogito*, 76, 230-261.
- Karadoğan, R. (2010). Kitchen aid ve ekmek makinesi: Yeni orta sınıf mutfakta. *Birikim*, Sayı 260, Aralık 2010, 14-24.
- Kaşlıoğlu, M. A. (2013). Helâl gıda sertifikasyonu. *Sızıntı Dergisi*, Ekim 2013, Sayı: 417. (<http://www.sizinti.com.tr/konular/ayrinti/helal-gida-sertifikasyonu-ekim-2013.html>) (Erişim tarihi: 28 Aralık 2013)
- Keat, R., Urry, J. (2001). *Bilim Olarak Sosyal Teori*, (Çev. Nilgün Çelebi), (2. Baskı), Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.
- Keskin, O., Akarçay, E. (2013). Organic Food Consumption in Turkey: A Case Study in a Middle-Sized City Eskişehir, *Foodscapes: Access to Food, Excess of Food Konferansı*, Graz Üniversitesi, Graz-Avusturya, Yayınlanmamış Bildiri, <http://foodscapesgraz.files.wordpress.com/2013/09/abstract-booklet.pdf>
- Ketchum, C. (2005). The essence of cooking shows: how the food network constructs consumer fantasies. *Journal of Communication Inquiry*, Vol. 29: 3, 217-234.
- Keyder, Ç. (2013a). "Gezi parkı protestoları bağlamında yeni orta sınıflar, neo-liberal dönüşüm ve yoksulluk", <http://konusakonusa.org/2013/09/05/gezi-parki-protestolari-baglaminda-yeni-orta-siniflar-neo-liberal-donusum-ve-yoksulluk/>
- Keyder, Ç. (2013b) "Yeni orta sınıf", <http://bilimakademisi.org/wp-content/uploads/2013/09/Yeni-Orta-S%C4%B1n%C4%B1f.pdf>
- Keyder, Ç., Yenal, Z. (2013). *Bildiğimiz Tarımın Sonu: Küresel İktidar ve Köylülük*, İstanbul: İletişim Yayınları.

- Keyman E. F. ve Lorasdağı, B. K. (2010). *Kentler: Anadolu'nun Dönüşümü, Türkiye'nin Geleceği*, İstanbul: Doğan Kitap.
- Keysan, A. Ö. (2013). Mutfak: annemin odası. *Amargi: Feminist Dergi*, Kış 2013, Sayı: 27, 19-20.
- Kılıç, A. Y. ve Kara, Ç. (2002). *Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü*, Anadolu Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No: 002106.
- Kıray, M. B. (2005). *Tüketim Normları Üzerine Bir Araştırma*, İstanbul: Bağlam Yayıncılık.
- Kiple, K. F. (2010 [2007]). *Gezgin Şölen: Gıda Küreselleşmesinin On Bin Yılı*, (Çev. Nurettin Elhüseyni), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Koç, M. (2012). Gıda çalışmaları: yeni bir disiplinlerarası yaklaşım. *Dünya Gıda Dergisi*, Ekim 2012. <http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=8&nid=3224>
- Koç, M. (2013). *Küresel Gıda Düzeni*, Ankara: NotaBene Yayınları.
- Koçbek, A. D. (2005). *Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyeti: Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kompil, M., Çelik, H. M. (2009). Türkiye'de Batı tarzı büyük ölçekli tüketim mekânlarının gelişimi ve kentsel perakende alanlarının yasal ve yapısal olarak düzenlenmesi gayretleri. *Megaron*, 4 (2), 90-100.
- Köksalan, M. E. (2009). Küreselleşme sürecinde televizyon: çok kimliklilik ve postmodern izleyicilik. *International Davraz Congress On Social and Economic Issues Shaping the World's Future: New Global Dialogue*, 24-27 Eylül, Davraz-Isparta, 1-19. https://www.academia.edu/577947/KURESELLESME_SURECINDE_TELEVI_ZYON_COKKIMLIKLIK_VE_POSTMODERN_IZLEYICILIK (Erişim tarihi: 4 Şubat 2014)
- Kömeçoğlu, U. (2009). Micro spaces, performative repertoires and gender wars among Islamic youth in Istanbul. *Journal of Intercultural Studies*, Vol. 30, No. 1, 107-119.

- Köse, A. H., Öncü, A. (2000). *Kapitalizm, İnsanlık ve Mühendislik, Türkiye'de Mühendisler, Mimarlar, Ankara: TMMOB-Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği.*
- Kunt, T. (2004). *Dünya Yiyecek & İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü, İstanbul: Değişim Yayınları.*
- Kurtuluş, H. (2006). Kentsel dönüşüme modern kent mitinin çöküşü çerçevesinden bakmak. *Planlama, 2006/2.*
- Kvale, S. (2007). *Doing Interviews, London: Sage.*
- Lake, E. S., Oh, M. (2007). The Sociology Of Food And Eating. 21st Century Sociology: A Reference Handbook içinde, (Ed. Clifton D. Bryant, Dennis L. Peck), Sage Publications.
- Lefebvre, H. (2014). *Mekânın Üretimi, (Çev. Işık Ergüden), İstanbul: Sel Yayıncılık.*
- Levenstein, H. (2013). *Gıda Korkusu: Beslenmeye Dair Endişelerin Tarihçesi, (Çev. Ayşe Öztekin), İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.*
- Lévi-Strauss, C. (1995). Sofra Adabının Kökenleri: Mutfak Etnolojisi El Kitabı. (Çev. İsmail Yerguz), *Sanat Dünyamız: Yeme-İçme Kültürü, Sayı: 60-61, 95-111.*
- Lévi-Strauss, C. (1997). "The Culinary Triangle", *Food and Culture: A Reader, (Ed. Carole Counihan, Penny Van Esterik), London: Routledge.*
- Lévi-Strauss, C. (2012 [1958]). *Yapısal Antropoloji, (Çev. Adnan Kahiloğulları), Ankara: İmge Kitabevi.*
- Lévi-Strauss, C. (2013 [1978]). *Mit ve Anlam, (Çev. Gökhan Yavuz Demir), İstanbul: İthaki Yayınları.*
- Marshall, D. (1995). Introduction: food choice, the food consumer and food provisioning. *Food Choice and the Consumer* içinde, Ed. David W. Marshall, London: Blackie Academic & Professional.
- Marx, K. ve Engels, F. (1998 [1848]). *Komünist Parti Manifestosu, Ankara: Sol Yayınları.*
- Mazoyer, M., Roudart, L. (2010 [2007]). *Dünya Tarım Tarihi: Neolitik Çağ'dan Günümüzdeki Krize, (Çev. Şule Ünsaldı), Ankara: Epos Yayınları.*
- McBride, A. E. (2010) Food Porn. *Gastronomica: Journal of Food and Culture, Vol. 10, No. 1 (Winter 2010), 38-46.*

- McIntosh, Wm. A. (1996). *Sociologies of Food and Nutrition*, New York: Plenum Press.
- McIntosh, Wm. A. (2013). The sociology of food. *Routledge International Handbook of Food Studies* içinde, Oxon: Routledge, 14-26.
- Mennell, S., Murcott, A., van Otterloo, A. H. (1992). *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, London: Sage.
- Mennell, S. (1996). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to Present*, 2. Baskı, Urbana: University of Illinois Press.
- Miller, J. & Deutsch, J. (2009). *Food Studies: An Introduction to Research Methods*, Oxford: Berg Publishers.
- Milliman, R. E. (1982). Using background music to affect the behavior of supermarket shoppers. *Journal of Marketing*, Vol. 46, No. 3, 86-91.
- Milliman, R. E. (1986). The influence of background music on the behavior of restaurant patrons. *Journal of Consumer Research*, Vol. 13, No. 2, 286-289.
- Mills, C. W. (1995 [1951]). The new middle class I. *The New Middle Classes: Life-Styles, Status Claims and Political Orientations* içinde, Ed. Arthur J. Vidich, London: Macmillan.
- Mintz, S. W. (1997 [1985]). *Şeker ve Güç: Şekerin Modern Tarihteki Yeri*, (Çev. Şükrü Alpagut), İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Moré, V. C. (2011). Dumpster dinners: an ethnographic study of freeganism. *The Journal of Undergraduate Ethnography*. Vol. 1. <http://undergraduateethnography.org/paper/21>
- Murcott, A. (1983). *The Sociology of Food and Eating: Essays on the Sociological Significance of Food*, Ed. Anne Murcott, Hants: Gower.
- Murcott, A. (2011). The BSA and the Emergence of a 'Sociology of Food': A Personal View. *Sociological Research Online*, 16 (3) 14. <http://www.socresonline.org.uk/16/3/14.html>
- Murray, S. (2013). Food and television. *Routledge International Handbook of Food Studies* içinde, (Ed. Ken Albala), Oxon: Routledge.

- Nestle, M., McIntosh, W. Alex. (2010). Writing the Food Studies Movement. *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, Vol. 13, No 2, 159-179.
- North, A. C., & Hargreaves, D. J. (1998). The effect of music on atmosphere and purchase intentions in a cafeteria. *Journal of Applied Social Psychology*, Vol. 28, No 24, 2254-2273.
- North, A. C., Shilcock, A., Hargreaves, D. J. (2003). The effect of musical style on restaurant customers' spending. *Environment and Behavior*, Vol. 35, no. 5, 712-718.
- Özbudun, S., Şafak, B., Altuntek, N. S. (2007). *Antropoloji: Kuramlar/Kuramcılar*, (Genişletilmiş 2. Baskı), Ankara: Dipnot Yayınları.
- Özdamar-Akarçay, G. (2013). Sosyal bilimlerde fotoğrafın veri toplama aracı olarak kullanımına yönelik öneriler. *TSBD 13. Sosyal Bilimler Kongresi'nde sunulan bildiri metni*. 4-6 Aralık 2013, Ankara: ODTÜ.
- Özdemir, B. (2010). Dışarıda yemek olgusu: kuramsal bir model önerisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 21, Sayı 2, Güz, 218-232.
- Özfer Özçelik, A., Sariye Akan, L., Sürücüoğlu, M. (2007). An evaluation of fast-food preferences according to gender. *Humanity & Social Sciences Journal*, 2 (1), 43-50.
- Özfer Özçelik, A., Uçar, A. (2008). Turkish academic staffs' perception of organic foods. *British Food Journal*, Vol. 110, No. 9, 948-960.
- Öztürk, F. B. (2013). AVM'lerin çekim merkezi: food court. <http://www.perakende.org/marketler/haberler/avmlerin-cekim-merkezi-food-court-1296656136h.html> (Erişim tarihi: 3 Ocak 2013).
- Öztürk, S. (2006). Bir Kurumun Tarihsel ve Sosyolojik İncelemesi: Şehir Kulüpleri (1923-1950). *Galatasaray İletişim*, Haziran, 89-115.
- Petrini, C., Padovani, G. (2011 [2005]). *Slow Food Devrimi: Arcigola'dan Terra Madre'ye: Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü*, İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi.

- Pinçon, M., Pinçon-Charlot, M. (2012 [2010]). *Burjuvazinin Sosyolojisi*, (Çev. Hande Turan Abadan), Ankara: Epos Yayınları.
- Pişkin, H. N. (2011). Fast food kargaşası üzerine bir değerlendirme: bir gün gelecek herkes hamburger mi yiyecek?. *Sosyologca*, Sayı 2, 233-241.
- Pizam, A., Shani, A. (2011[2009]). Bugünün ve geleceğin müdürlerinin perspektifinden ağırlama endüstrisinin doğası. (Çev. Adnan Türksoy), *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 22, Sayı 1, Bahar, 76-86.
- Pollan, M. (2006). *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*, New York: Penguin Books.
- Poulantzas, N. (1973). On social classes. *New Left Review*, I/78, March-April 1973. 27-54.
- Poulantzas, N. (2008 [1977]). The new petty bourgeoisie. *The Poulantzas Reader: Marxism, Law and The State* içinde, (Ed. James Martin), London: Verso.
- Rebora, G. (2003). *Çatal Kültürü: Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*, (Çev. Çağla Şeker), İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Rigotti, F. (2012 [1999]). *Mutfaktaki Felsefe: Mutfaktaki Usun Kısa Eleştirisi*, (Çev. Cenk Çokuslu), İstanbul: Çiya Yayınları.
- Ritzer, G. (1998). *Toplumun McDonaldlaştırılması: Çağdaş Toplum Yaşamının Değişen Karakteri Üzerine Bir İnceleme*, (Çev. Şen Süer Kaya), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ritzer, G. (2011 [2005]). *Büyüsü Bozulmuş Dünyayı Büyülemek: Tüketim Araçlarının Devrimcileştirilmesi*, 2. Baskı, (Çev. Şen Süer Kaya), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ritzer, G. (2013 [2011]). *Sosyoloji Kuramları*, (Çev. Himmət Hülür), Ankara: DeKi Basım Yayım.
- Robertson, A., Brunner, E., Sheilam, A. (2009). Gıda politik bir meseledir. *Sağlığın Sosyal Belirleyicileri* içinde, Ed. Michael Marmot ve Richard G. Wilkinson, İstanbul: İnev Yayınları.
- Robertson, R. (1999). *Küreselleşme: Toplum Kuramı ve Küresel Kültür*, (Çev. Ümit Hüsrev Yolsal), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

- Sağır, A. (2013). Gün algısı ve sosyalleşme: Safranbolu örneğine gün sosyolojisi denemesi. *The Journal of Academic Social Science Studies*, Vol 6, No. 5, 477-496.
- Sahlins, M. (2013 [1976]). Simgesel bir kod olarak gıda. *Kültür ve Toplum* içinde, (Haz. Jeffrey C. Alexander ve Steve Seidman), (Çev. Nuran Yavuz), İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınları.
- Samancı, Ö. (2006). 19. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı elitinin yeme-içme alışkanlıkları. *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde, Ed. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, (Çev. Zeynep Yelçe), İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Samancı, Ö. (2013). Avrupa'da ve Türkiye'de yemek tarihçiliğine kısa bir bakış. *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* içinde, Haz. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Sauner-Leroy, M. H. (2013). Yemeğin değişken anlamları ve göç: İstanbul'daki Fransızların yemek alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* içinde, Haz. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Scase, R. (2000 [1992]). *Smif: Yöneticileri, Mavi ve Beyaz Yakalılar*, (Çev. Barış Şarer), Ankara: Rastlantı Yayınları.
- Schlosser, E. (2004 [2001]). *Hamburger Cumhuriyeti: Amerikan Fast Food Kültürünün Karanlık Yüzü*, (Çev. Hayrullah Doğan), İstanbul: Metis Yayınları.
- Scholliers, P. (2008). Yenilik ve gelenek: gastronominin önündeki yeni ufuk. *Yemek: Damak Tadının Tarihi* içinde, Haz. Paul Freedman, (Çev. Nurettin Elhüseyni), İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Scruton, R. (2012). *İçiyorum Öyleyse Varım: Filozofun Şarap Rehberi*, (Çev. Akın Terzi), İstanbul: Aylak Kitap.
- Sennett, R. (2009a [2006]). *Yeni Kapitalizmin Kültürü*, (Çev. Aylin Onacak), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Sennett, R. (2009b). *Zanaatkâr*, (Çev. Melih Pekdemir), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

- Shore, E. (2008). Dışarıda yemek: restoranın gelişimi. *Yemek: Damak Tadının Tarihi* içinde, Haz. Paul Freedman, (Çev. Nurettin Elhüseyni), İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Simmel, G. (1910). Sociology of the Meal. (Yayın yeri bilinmiyor)
- Sirman, N. (2013). Mutfaklarımızda davetsiz misafirler. *Amargi: Feminist Dergi*, Kış 2013, Sayı: 27, 52-54.
- Smith, N. (2006 [2002]). Yeni küresellik, yeni şehircilik: küresel kent- sel strateji olarak soylulaştırma. (Çev. İlknur Urkun-Bowe, İbrahim Gündoğdu), *Planlama*, 2006/2.
- Smith, N., Williams, P. (2010). Alternatives to Orthodoxy: Invitation to a debate. *The Gentrification Reader* içinde, (Eds. Lorette Lees, Tom Slater & Elvin Wyly), Oxon: Routledge.
- Soner, F. (2012). Gastronomi turizmi: güncel araştırmaların ışığında genel bir bakış. *Yemek ve Kültür*, Sonbahar, Sayı 30, ss. 106-116.
- Spang, R. L. (2007 [2000]). *Restoranın İcadı: Paris ve Gastronomi Kültürü*, (Çev. Bahadır Sina Şener), Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Stroebele, N., Castro, J. M de (2006). Listening to music while eating is related to increases in people's food intake and meal duration. *Appetite*, Vol. 47, 285-289.
- Suğur, N., Suğur, S. v.d. (2010). *Eskişehir'de Çalışan Yoksullar, Enformel İstihdam ve Yoksulluk İlişkileri*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, No: 28.
- Süskind, P. (1993). *Koku*, (Çev. Tevfik Turan), 6. Basım, İstanbul: Can Yayınları.
- Swartz, D. (2011). *Kültür ve İktidar: Pierre Bourdieu'nün Sosyolojisi*, (Çev. Elçin Gen), İstanbul: İletişim Yayınları.
- Swingewood, A. (1998 [1991]). *Sosyolojik Düşüncenin Kısa Tarihi*, (Çev. Osman Akınhay), Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Symons, M. (1994). Simmel's gastronomic sociology: an overlooked essay. *Food and Foodways*, Vol. 5 (4), 333-351.
- Şen, B. (2011). Kentsel mekânda üçlü ittifak: sanayisizleşme, soylulaştırma, yeni orta sınıf. *İ.Ü. Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, No: 44. (Mart 2011). 1-21.

- Sengül, T. (2001). Tüketim toplumu, tüketim kültürü ve tüketim merkezleri. *Ege Mimarlık Dergisi*, İzmir Mimarlar Odası Yayını, ss. 40-41.
- Şimşek, A. (2005). *Yeni Orta Sınıf*, İstanbul: L&M Yayınları.
- Tapper, R. (2003). Kan, şarap ve su: Ortadoğulu Müslümanlarda içkinin toplumsal ve simgesel yanları. *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde, Ed. Sami Zubaida ve Richard Tapper, (Çev. Ülkün Tansel), 2. Baskı, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Tayar, M., Yıbar, A. (2013). *Gıda güvenliği ve helal gıda belgelendirme sistemi. Türk Standartları Enstitüsü: Standardizasyonun Küresel Ekonomiye Etkileri Uluslararası Sempozyumu*, 25-26 Kasım 2013, Bildiri Metni. <http://sempozyum2013.tse.org.tr/docs/c4/mustafatayar.pdf?sfvrsn=2> (Erişim tarihi: 28 Aralık 2013).
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, İstanbul: Hayykitap.
- Tezcan, M. (2008). Türklerde yeme içme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. (http://www.turkish-cuisine.org/article_details.php?p_id=22&PagingIndex=3&Pages=Articles). (Erişim tarihi: 4 Temmuz 2013).
- Theodore, N., Peck, J., Brenner, N. (2012 [2011]). Neoliberal kentçilik: kentler ve piyasaların egemenliği. *İdealkent*, Sayı 7, Eylül 2012, 21-37.
- Therborn, G. (2012). 21. yüzyılda sınıf. (Çev. Sinan Yıldırım), *Praksis*, Sayı: 32, 2013-2, 91-113.
- Thorns, D. C. (2004). *Kentlerin Dönüşümü: Kent Teorisi ve Kentsel Yaşam*, İstanbul: CSA Global Yayın.
- Tomlinson, J. (2004). *Küreselleşme ve Kültür*, (Çev. Arzu Eker), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Toprak, B. (2010). Neden endişeliyim?. *Radikal Gazetesi*, 17 Ekim 2010, http://www.radikal.com.tr/yazarlar/binnaz_toprak/neden_endiseliyim-1024040
- Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi: Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, İstanbul: Ege Yayınları.

- Urry, J. (1996 [1973]). Towards a Structural Theory of Middle Class. *Class: Critical Concepts* içinde, Ed. John Scott, London: Routledge.
- Urry, J. (1999 [1995]). *Mekânları Tüketmek*, (Çev. Rahmi G. Ögdül), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Urry, J. (2009 [2002]). *Turist Bakışı*, (Çev. Enis Tataroğlu ve İbrahim Yıldız), Ankara: Bilgesu Yayıncılık.
- Uzun, C. N. (2006). Kentsel Dönüşüme Yeni Bir Kavram: Seçkinleştirme. *Değişen Mekân Mekânsal Süreçlere İlişkin Tartışma ve Araştırmalara Toplu Bir Bakış: 1923-2003* içinde, Der. Ayda Eraydın, Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Ünsal, A. (1995). Sofra adabı. *Sanat Dünyamız: Yeme-İçme Kültürü*, Sayı: 60-61, 113-118.
- Ünsal, A. (2009). Osmanlı-Türk mutfağı ve kültürel değişim: Topkapı Sarayı'ndan 'Simit Sarayları'na. *21. Yüzyıla Girerken Türkiye* içinde, Haz. Semih Vaner, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Ünsal, A. (2010). *Susamlı Halkanın Tılsımı: İstanbul'da Kara Fırından Simit Saraylarına Simit, Peynir ve Çayın Türküsü*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünüvar, K. (2010). Siyasetin üzerindeki hayalet: orta sınıflar. *Birikim*, Sayı 260, Aralık 2010, 14-24.
- Üstün, B. ve Tural, O. (2008). Tüketim alışkanlıklarındaki değişimler ve bu değişimlerin alışveriş mekânlarına etkisinin Eskişehir örneğinde irdelenmesi. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt 8, Sayı: 2, 259-282.
- Veblen, T. (2005 [1899]). *Aylak Sınıfın Teorisi*, (Çev. Zeynep Gültekin ve Cumhur Atay), İstanbul: Babil Yayınları.
- Wacquant, L. J. D. (1992). Making class: the middle class(es) in social theory and social structure. *Bringing Class Back In* içinde, Ed. Scott G. McNall, Rhonda Levine and Rick Fantasia, Boulder: Westview Press.
- Ward, P., Coveney, J., Henderson, J. (2010). Editorial: A sociology of food and eating?. *Journal of Sociology, The Australian Sociological Association*, Volume 46(4): 347-351.

- Warde, A., Martens, L. (2003). *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Weber, M. (1978). *Economy and Society: An Outline of Interpretive Sociology*, Ed. Guenther Roth & Claus Wittich, Berkeley: University of California Press.
- Weber, M. (2008). *Sosyoloji Yazıları. (From Max Weber: Essays in Sociology, Haz. Hans H. Gerth, C. Wright Mills)*, Çev. Taha Parla, 12. Baskı, İstanbul: Deniz Yayınları.
- Wood, R. C. (1995). *The Sociology of the Meal*, Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Wright, E. O. (1980). Class and occupation. *Theory and Society*, Vol. 9: 1, 177-214.
- Wright, E. O. (1982 [1978]). Class boundaries and contradictory class locations. *Classes, Power, and Conflict: Classical and Contemporary Debates* içinde, Eds. Anthony Giddens & David Held, Berkeley: University of California Press.
- Wright, E. O. (2009). Understanding class: towards an integrated analytical approach. *New Left Review*, Vol. 60, 101-116.
- Yalçın, S. (2012). Boğaziçi mensupları tüketim kooperatifinin organik tarım anlayışı. *Nasıl Bir Organik Tarım?* içinde, Ed. Tayfun Özkaya, İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi.
- Yaşar, F. T. (2013). Geç dönem Osmanlı âdâb-ı muâşeret kitaplarında sofrâ âdâbı. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, Sayı 58, 157-176.
- Yavuz, Ş. (2009). Mutfak ve Kadınlar: Mutfak Kadınlara Ne İfade Eder?. *Karaelmas 2009 Medya ve Kültür*, Der. Nurçay Türkoğlu & Sevilay Toprak Alayoğlu, İstanbul: Urban Kitap.
- Yenal, D., Yenal, N. Z. (1993). The changing world food order: the case of Turkey. *New Perspectives on Turkey*, No. 9, Fall 1993, 19-46.
- Yenal, Z. N. (1996). Bir araştırma alanı olarak yeme-içme tarihi ve sosyolojisi. *Toplum ve Bilim*, Sayı 71, Kış, 195-227.
- Yenal, Z. (2003). İstanbul'da 'yemek kültürü' ve gölgede bıraktıkları. *İstanbul Dergisi*, Sayı: 47, 98-101.

- Yenal, Z. (2007). "Cooking" the nation: women, experiences of modernity, and the Girls' Institutes in Turkey. *Ways To Modernity in Greece and Turkey* içinde, (Ed. Anna Frangoudaki & Caglar Keyder), Londra: I.B. Tauris
- Yenal, Z. (2009). Yemekteyiz ama hâlâ açız. Tuğba Tekerek ile söyleşi, *Taraf Gazetesi*, <http://www.taraf.com.tr/haber/yemekteyiz-ama-hala-aciz.htm> (Erişim tarihi: 10 Şubat 2010).
- Yenal, Z. N. (2013 [2004]). Tarım ve gıda üretiminin yeniden yapılanması ve uluslararasılaşması. *Bildiğimiz Tarımın Sonu: Küresel İktidar ve Köylülük* içinde, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Yetişkin, E. B. (2009). Uluslararasılaşma ve mutfak. *Öznel, Durumlar ve Mekânlar*, Yay. Haz. İ. Emre Işık ve Yıldırım Şentürk, İstanbul: Bağlam Yayınları.
- Yıldırım, A. E. (2013). Avrupa ve Türkiye'de organik tarım. *Dünya Gazetesi*, 29 Ekim 2013, <http://www.dunya.com/avrupa-ve-turkiyede-organik-tarim-153632yy.htm> , (Erişim tarihi: 2 Ocak 2014).
- Yıldırım, F., Çengel, Ö. (2013). Hızlı gıda tüketimi ve tüketicilerin değerleri ve yaşam tarzlarının ilişkisi üzerine bir araştırma. *Online Academic Journal of Information Technology*, 2013 Kış, Cilt: 4, Sayı: 11, 1-14.
- Yılmaz, H. (2007). *Türkiye'de Orta Sınıfı Tanımlamak*, Boğaziçi Üniversitesi ve Açık Toplum Vakfı. http://hakanyilmaz.info/yahoo_site_admin/assets/docs/HakanYilmaz-2007-TurkiyedeOrtaSinif-Ozet.28470911.pdf
- Yılmaz, H. (2012). *Türkiye'de Orta Sınıfı Tanımlamak*, Boğaziçi Üniversitesi ve Açık Toplum Vakfı. http://hakanyilmaz.info/yahoo_site_admin/assets/docs/OSI-2012-Muhafazakarlik-2006-2012-Karsilastirmalar-Sunus-v04.279155522.pdf
- Yılmaz, C. (2013). Orta sınıflar üzerinden düşünmek: İstanbul'da orta sınıfların ajandasına risk yazmak. *İstanbul: Müstesna Şehrin İstisna Hali* içinde, Der. Ayşe Çavdar ve Pelin Tan, İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Yırtıcı, H. (2009). *Çağdaş Kapitalizmin Mekânsal Örgütlenmesi*, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Zat, E. (2013). *Rakı Kitabı*, İstanbul: Overteam Yayınları.
Zat, V. (2002). *Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, (5. Baskı), İstanbul: İletişim Yayınları.

Elektronik Kaynaklar

Türkiye Araştırmacılar Derneği (TÜAD), A-Bülten, Mayıs 2012, Sayı: 86, <http://tuad.org.tr/assets/documents/abulten/2012/86.pdf>
Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), Hanehalkı Bütçe Anketi Araştırması 2011, <http://www.tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=10875>
<http://ekonomi.milliyet.com.tr/avm-sayisi-2-yilda-347-ye-cikacak/ekonomi/ekonomidetay/28.02.2012/1508849/default.htm> (Erişim tarihi 16 Aralık 2012)
<http://odunpazarievleri.org/Default.aspx>
http://www.turkiyeyianlamakilavuzu.com/Turkiyeyi_Anlama_Kilavuzu_EKitap.pdf
<http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=8&nid=3224> (14 Ocak 2013)
http://www.birgun.net/research_index.php?category_code=1258551032&news_code=1258637020&year=2009&month=11&day=19 (26 Mart 2013)
<http://www.milliyet.com.tr/acin-halinden-anlayan-site/cumartesi/haberdetay/18.05.2013/1710214/default.htm> (20 Mayıs 2013)
<http://www.guardian.co.uk/news/datablog/2013/jul/17/mcdonalds-restaurants-where-are-they#data> (22 Temmuz 2013)
<http://sanayi.gov.tr/Files/Documents/gida-ve-icerecek-sektor-r-16042013165800.pdf> (Erişim tarihi: 28 Aralık 2013)
(http://www.zaman.com.tr/ekonomi_turkiye-helal-gida-ussu-oluyor_2115536.html) (Erişim tarihi: 28 Aralık 2013)
<http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=2639> (Erişim tarihi: 28 Aralık 2013)
<http://www.ats-sea.agr.gc.ca/inter/pdf/4352-eng.pdf> (Erişim tarihi: 28 Aralık 2013)

http://infohub.ifoam.org/sites/default/files/page/files/doa_turkish.pdf
(Erişim tarihi: 1 Ocak 2014)

<http://www.orguder.org.tr/turkiyede.html> (Erişim tarihi: 2 Ocak 2014)

<http://www.ayd.org.tr/TR/DataBank.aspx> (Erişim tarihi: 6 Ocak 2014)

Hanehalkı Tüketim Harcaması, 2012, TÜİK. (<http://www.tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=13579>) (Erişim tarihi: 7 Ocak 2014)

AYD (2012). AVM Ziyaretçisi Büyüteç Altında, İstanbul: Alışveriş Merkezi Yatırımcıları Derneği

Eskişehir Ticaret Odası 2013 Faaliyet Raporu,
<http://www.delmundocafe.com/cafe-del-mundo-lonely-planet-2013-turkiye-kitabinda-top-choice-oldu/> (Erişim tarihi: 13 Ocak 2014)

http://www.medyatava.com/haber/televizyonda-en-cok-reklam-veren-ilk-on-marka_84227 (Erişim tarihi: 1 Şubat 2014)

<http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=3426> (Erişim tarihi: 1 Şubat 2014)

<http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=2095> (Erişim tarihi: 1 Şubat 2014)

http://cadde.milliyet.com.tr/2010/08/07/YazarDetay/1273406/Bir_sehir_efsanesi___Michelin_Yildizi (Erişim tarihi: 6 Şubat 2014)

<http://www.sabah.com.tr/Gunaydin/Magazin/2012/03/03/yemegin-nobeli-michelin-yildizi> (Erişim tarihi: 6 Şubat 2014)

<http://cargocollective.com/muziksizmekanlar/Neden-Muziksiz-Mekanlar> (Erişim tarihi: 10 Şubat 2014)

http://www.eskisehir-bld.gov.tr/eskisehir_turu_kentpark.php (Erişim tarihi: 10 Şubat 2014)

<http://www.portakalagaci.com/oburcuk/> (Erişim tarihi: 10 Şubat 2014)

Türkiye Kronik Hastalıklar ve Risk Faktörleri Sıklığı Araştırması (TKHRFSA), Ankara, 2013 http://thsk.saglik.gov.tr/Dosya/kronik_hastaliklar/kronik/kronik_hastaliklar.html#p=90 (Erişim tarihi: 15 Şubat 2014)

<http://www.pazarlamasyon.com/2013/12/2013te-en-cok-reklam-veren-sektorler-ve-markalar/> (Erişim tarihi: 2 Mart 2014)

- <http://www.gurmerehberi.com/tarifler/yemek-tarifleri/diger-tarifler/soslar/cafede-paris-sos-tarifi/> (Erişim tarihi: 4 Mart 2014)
- <http://www.dunya.com/turkiyede-kisi-basi-et-tuketimi-yillik-32-6-kilogram-192500h.htm> (Erişim tarihi: 5 Mart 2014).
- http://www.foeeurope.org/sites/default/files/publications/foee_hbf_meatatlas_jan2014.pdf (Erişim tarihi: 15 Mart 2014).
- http://www.aboutmcdonalds.com/mcd/our_company.html (Erişim tarihi: 17 Mart 2014).
- Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması 2014 [2010], Beslenme Durumu ve Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi Sonuç Raporu, http://www.sagem.gov.tr/TBSA_Beslenme_Yayini.pdf