

TOPLUMSAL CİNSİYETİN GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞINA YANSIMASI

Reflection of Social Gender to Traditional Turkish Cuisine

Evrım KARACA * & Işıl ALTUN**

Öz: *Yemek ve mutfak kültürü toplumsal tarihle iç içedir. Toplumların beslenme biçimleri o toplumun kültürel ve tarihsel; coğrafi-ekolojik ve ekonomik yapısına göre şekillenmektedir. Her milletin mutfağı kendisine hastır ve Türk Mutfağı denildiğinde Türk insanının beslenmesini sağlayan yiyecek ve içecekler; bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması; bunlar için gerekli araç gereçler, sofrada, mutfak ve çevresinde gelişen her tür pratikler, uygulamalar ve inanışlar aklı gelmektedir. Türk yemek kültürüne özgü mutfaktaki kadın gücüyle geleneksel yemeğin hazırlanış biçimi ve sonunda ortaya çıkan yemeğin hikayesi, sunumu ve diğer kuşaklara aktarımı önemlidir. Bu aktarımın öncüsü ve öznesi olan kadın aynı zamanda mutfak/yemek kültürünün en önemli taşıyıcısıdır da. Yemek kültürü evde başlamaktadır ve Türk mutfağının gerçek sahipleri kadınlardır. Kadının çalışma hayatına karışmasıyla birlikte kadın ile mutfak arasında ciddi bir mesafe girse de, mutfaktaki sosyo-kültürel gücün kadına ait olduğu atasözleri, deyimler ile de desteklenmiştir. Mutfak, toplumun yapısını farkında olmaksızın tercüme eden bir dildir.*

Bu çalışmada mutfağın asıl sahibinin kim olduğu, Türk kültüründe yemeğin açlığı giderici bir sembol olmadığı, evinin mutfağında ve profesyonel mutfakta kadının rolünün ne olduğu toplumsal cinsiyet açısından ele alınacaktır. Toplumların gelişim sürecinde ve değişen yeme içme kültürlerindeki hazır yiyecekler yerine "anne mutfağı"nın daha faydalı olduğu gözlem ve görüşmeye dayalı örnek olaylarla açıklanacaktır.

Geleneksel Türk mutfak kültüründe yemeği yapan kadının evdeki hakimiyet sınırlarının çizilmesi bağlamında statüsündeki değişiklik ve geleneksel "anne mutfağı"na dönüş ile kadının toplumsal rolü değerlendirilecektir.

Makale Gönderim:
27.11.2017

Kabul Tarihi:
30.11.2017

* Bu çalışma, 25-27 Mart 2016'da Trakya Üniversitesi ve Motif Vakfı işbirliği ile gerçekleştirilen "Halk Kültüründe Aile Uluslararası Sempozyumu"nda sunulan bildirinin genişletilmiş halidir.

* Öğr. Gör., Kırklareli Üniversitesi, Pınarhisar Meslek Yüksek Okulu, Aşçılık Programı. evrimkaraca@klu.edu.tr

** Prof. Dr. Kocaeli Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili Edebiyatı Bölümü, Halkbilimi ABD. isil@kocaeli.edu.tr

Anahtar kelimeler: Anne mutfağı, toplumsal cinsiyet, toplumsal kültür, Türk mutfak kültürü.

Abstract: Food and cuisine culture are inseparable from social history. The diet forms of societies are formed according to society's cultural, historical, geographic-ecologic and economic structure. Each nation has its own cuisine. Turkish cuisine is composed of foods and beverages consumed by Turkish people; preparation, cooking, conservation of them, appliances needed, table manners and all practical experiences, applications and beliefs occurred around cuisine. Preparing style of traditional Turkish food, the story and presentation of it and transferring it to the next generations belonging to Turkish food culture with the help of women is important. The leaders and main subjects of this transferring process are the women as well as they are the most important transmitters of the food culture. Food culture starts at home and the real possessors of Turkish cuisine are women. Even though the women's integration of business life keeps them away from the kitchen, it has been supported by the proverbs and idioms that socio-cultural dominance in the kitchen belongs to the women. Cuisine functions like a language to translate the structure of society.

This study deals that who the main representer of the cuisine is, food is more than preventing from hunger in Turkish culture, what the role of woman in her kitchen and in professional kitchen in terms of social gender. During the changing process of societies that mom's kitchen is more beneficial than packed foods will be explained via the cases based on observations and dialogues.

What is going to be evaluated in this study is changing the statue of the women as part of putting the sovereignty limit at home in traditional Turkish cuisine culture and social role of the women in respect of bringing back traditional mom's cuisine.

Keywords: Moms kitchen, Social gender, Social culture, Turkish cuisine culture.

İnsanların fizyolojik olarak hayatta kalmaları için yemek yemeleri bir mecburiyettir. Bu yüzden beslenme biçimlerinin tarihi aynı zamanda insanlık tarihinin başladığı noktadır ve dolayısıyla yemek ve mutfak kültürü toplumsal tarihle iç içedir. Toplumların beslenme biçimleri o toplumun kültürel ve tarihsel; coğrafi-ekolojik ve ekonomik yapısına göre şekillenmektedir. Geleneksel mutfakların çağlar boyunca gelişip oluşmasında o ulusun yaşadığı coğrafyanın, iklimin, siyasi olayların, kurdukları devletlerin, ticari ilişkilerin, dinsel inanışların ve folklorik yapının etkisi vardır.¹

Her milletin mutfağı kendisine hastır ve Türk Mutfağı denildiğinde Türk insanının beslenmesini sağlayan yiyecek ve içecekler; bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması; bunlar için gerekli araç gereçler, sofrada, mutfak ve çevresinde gelişen her tür pratikler, uygulamalar ve inanışlar akla gelmektedir.²

Türk yemek kültürüne özgü mutfaktaki kadın gücüyle geleneksel yemeğin hazırlanış biçimi ve sonunda ortaya çıkan yemeğin hikâyesi, sunumu ve diğer kuşaklara aktarımı oldukça önemlidir. Bu aktarımın öncüsü ve öznesi olan kadın aynı zamanda mutfak/yemek kültürünün en önemli taşıyıcısıdır da! Yemek kültürü evde başlamaktadır ve mutfağın gerçek sahipleri yani tezgâhtaki aşçı kadındır; mutfağın aşçısı ve sahibi bu kadın, yemek pişirmeyi yine bir kadından, anneden öğrenir. Bu konuda hem kendi mutfağının aşçısı hem de sektörel mutfakta üretici olan sözlü kaynaklarımızdan Emine Sündüz Berder (K1), Emine Gülşen Sarıca (K2)'nin da yollarının mutfağa düşüşünün bir hikâyesi vardır.³

Hemen her ülkede kadın mutfağa bağlı ve mutfağın etkin kişisidir. Misafirperverliği ile diğer toplumlardan ayrılan Türk toplumunda misafirlerine hazırladığı ziyafetlerde kadınların yaptığı yiyecek ve içecek çeşitliliği ve bunun yanında

¹ Bu konuda daha geniş bilgi için bkz: Yurdigül, Aslı., Yemek Kültürünün Değişen Anlamı: "Yemekteyiz" TV Programı Üzerinden Eleştirel Bir Yaklaşım Denemesi. İnsani Değerlerin Yeniden İnşası Uluslararası Sempozyumu, Erzurum, 2014, s. 44-663.

² Bu konuda daha geniş bilgi için bkz: Sürücüoğlu, M.S. Özçelik, A.Ö., Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Ankara, 2008. ; Güler, Sibel, Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. 2010, s. 1289.

³ "Ben çok büyük bir aileden gelmekteyim. Hem anne tarafım hem de baba tarafım çok geniş bir aileye sahip. Anne tarafım Selanik göçmeni, misafir ağırlamayı çok seven bir aile. Anneannemin evi kervansaray misali çok gelen giden olurdu. Sürekli yemekler yapılıyordu. Ailenin yemek kültürü müthiş gelişmişti ve farklı mutfakları da bilirlerdi. Özellikle annem çok araştırdı ve farklı mutfaklara da merakı olduğu; babamın mesleğinden dolayı çok da gezildiği için annem çok araştırdı ve farklı mutfakların yemeklerini çok güzel yapardı. Anneannem keza yemek konusunda çok bilgiliydi. Merakım özellikle annemden başlamıştı ve bunun genetik bir özellik olduğunu düşünüyorum." (K1).

"Annemle başladım bu masal sanırım. Memur bir ailenin üç kızından en büyüğüyüm. Biraz genetik, biraz da sorumluluk. Şehir şehir gezerken, çalışan bir annenin büyük kızı olup da mutfakta yardım etmemek gibi bir şansımız olamaz diye düşünüyorum. Hele bir de bundan zevk aldığını hissediyorsan meslek tercihinin yapmışsın demektir." (K2) [(K1) ile 20.03.2016 ; (K2) ile 21.03.2016 tarihlerinde yapılan sözlü görüşmelerin deşifasyonu E.K özel arşivinde mevcuttur.]

eve gelen misafiri evden aç göndermemeye gösterilen özen kadının üstlendiği ve yaşattığı âdetlerdir. Hayatın doğumdan ölüme bütün geçiş dönemlerinde, geçiş dönemlerinin her alt geçişindeki ritüellerin, pratiklerin uygulayıcısı kadınlardır. Loğusa şerbetini yapan, loğusaya ve onu tebrik için gelen kadınlara ikram eden, oğlunu askere uğurlarken uğurlamaya gelenlere uğurlama yemeği veren, ölü evine acısından dolayı yemek yapamayan ev sahibine yemek taşıyan hep kadınlardır. Geleneğin taşıyıcısı kadınlardır.⁴

Gelenek ve göreneklerimize göre mutfaktaki kadının varlığına güvenerek temel ihtiyacımız olan yemeklerin hazırlanması ve sunulması mutfaktaki egemen rolü geçmişten bugüne kadının üstlendiğinin kanıtıdır. Kadının çalışma hayatına karışmasıyla birlikte kadın ile mutfak arasına ciddi bir mesafe girse de, mutfaktaki sosyo-kültürel gücün kadına ait olduğu atasözleri, deyimler ile de desteklenmiştir. Mutfak, toplumun yapısını farkında olmaksızın tercüme eden bir dildir. Toplumun çelişkilerini de bu dille açık etmektedir.

Günümüzde kadın ve erkeğin toplumsal statüleri, ataerkil hegemonya tarafından belirlendiği için, bu iki cinsiyete birbirinden farklı haklar ve sorumluluklar yüklenmektedir (Sarbay, 2014; 95-167). Toplumsal cinsiyet rolleri, kadın yemek yapan, sofrada adabını öğreten, yemeği sunan, doyuran; erkek ise genelde dışarıda para kazanıp ekonomik imkânı sağlayan statüsüyle kültürümüze yerleşmiştir. Son zamanlarda özellikle televizyonların yemek programları da kadını ataerkil iktidarın benimsediği bir kalıba sokmaktadır. Bu işin başını çeken erkek ustalar kadını mutfaktan kovalamış olsalar da kadınları bir şekilde sömürmeye yardımcı olmaktadır. Kocalara yemek yaptırmak yerine kadınların kocalarına daha iyi hizmet etmelerine yardımcı olmaktadır.⁵

Günümüzde en basit ve en profesyonel yöresel yemek festivalleri çoğunlukla kadınlara yönelik yapılmaktadır. Sosyal medya, internet blog sitelerinde ve kapitalist üretim biçimlerinde yemek / mutfak araç ve gereçlerinin tüketimini özendirme amaçlı araç olarak kadınların kullanılması ile toplumsal cinsiyet kalıpları içerisinde kadının rolünün mutfakta olduğunu bu tür etkinliklerde ve medyada dahi pekiştirildiği söz konusudur.

Kamusal alandan dışlanan, sınırlı şekilde girilmesine izin verilen, burada erkekler kadar özgür hareket edemeyen kadın için uygun görülen özel alanda, kadına en uygun görülen yer mutfaktır. Mutfak işleriyle özdeşleşiren kadının yemek pişirmesi, özellikle ailesini beslemesi, masaya sıcak yemek koyması, en önemli görevi hatta

4 Bu konuda daha geniş bilgi için bkz: Lemus, S. Moya, M. Lupiáñez, J. Bukowski, M., Men in the Office, Women in the Kitchen? Contextual Dependency of Gender Stereotype Activation in Spanish Women. Springer. Science+Business Media, NewYork. 2014, s. 468-478.

5 Bu konuda daha geniş bilgi için bkz: Bayrı, M. H..İstanbul Folkloru, A. Eser Yayınları, İstanbul. 1947.

biyolojik görevi olarak görülmektedir (İnce, 2015; 135-156).⁶

Tarım toplumunda, tarlaya gitmekten evi çekip çevirmeye kadar; çocuk bakmaktan yemek yapmaya kadar her işi kadın yapar, evi kadın bakarken; sanayi toplumunda kadın hem mutfakta yemek yapan, çocuk bakan; hem de ev dışında bir iş, hatta meslek sahibi bir role bürünmüştür. Toplumsal değişim özellikle iş hayatındaki değişikliklerle birlikte toplumsal cinsiyet rollerini de değiştirmektedir. Profesyonel hayata baktığımızda meslek olarak kendine mutfağı seçen kadın sayısı erkeklere oranla çok çok azdır. Hatta mutfak erkeklerin egemenliği altına girmiş bir meslek olagelmıştır.

Temelde erkek, mutfağı ekonomi pazarında meslek edinen ve para kazandır. Günümüze kadar profesyonel mutfaklarda çalışan kadınların erkek egemenliği altında çalışmaları, sorunları beraberinde getirmiştir. Ağır yükler, uzun çalışma saatleri, kadının açlıklarını yapamaz gibi düşüncelerin yansıtılması gibi sorunların varlığı, açlıklarını mesleğine gün geçtikçe ilginin artmasını engellememiş Meslek Liselerinde yiyecek içecek hizmetleri ve açlıklar bölümlerinde ve üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde okuyan, aynı zamanda bazı devlet kuruluşlarınca açılan sertifikalı yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili branşlarda kadınların az da olsa arttığı gözlenmektedir. Çalışma hayatına atılan kadının mutfakla arasına giren mesafe bu sefer, toplumsal cinsiyeti vurgulayan “**kadının yeri mutfaktır**” sözüyle ters orantılı olarak kadını mutfağın hakimi mi yapacaktır? Zaten “**ücretsiz ev işi emeğe ta'bi tüm işler gibi mutfak kadının zimmetindedir; ancak mutfak angarya emek olmaktan çıkıp hem bir otorite tesis etmeye, hem de para kazanmaya yaradığı profesyonel mutfaklarda kadınların ne kadar az temsil edildiğini göz önünde bulundurursak, açlığın profesyonel sahaya geçtiğinde kadının da işi olacaktır. Geleneksel Türk mutfak kültüründe yemeği yapan kadının evdeki hakimiyet sınırlarının çizilmesi bağlamında statüsündeki değişiklik ve geleneksel “**anne mutfağı**” na dönüş ile kadının toplumsal rolündeki algı da değişecektir.**

Beslenme ve sağlık arasındaki ilişki son yüzyılda “**sağlıklı mutfak**”, “**organik mutfak**”, “**anne mutfağı**” gibi kavramları dönüştürmeye başlamıştır. Geleneksel Türk mutfağının yaşatılması için yerel mutfaklara dönüşün ve bunun sürdürülmesi kapsamında geleneksel üretimden başlanarak, (salça, tarhana, turşu, erişte vb.) günümüz üretim yöntemleri ile değerlendirilerek tüketimin sağlanması ve sağlıklı beslenmeyi amaçlamak, anne mirasını da korumak adına “**anne mutfakları**”na dönüş gerekmektedir.

⁶ “Tabi ki Türk kültüründe kadının mutfaktaki yeri önemli. Kültürümüzde ‘kadın’ becerikli olarak sıfatlandırılır. Erkeğin mutfakta olması bizim geleneğimizde kılıbık olarak değerlendirilir. Erkek hobi amaçlı yemek yapıyorsa ona ses çıkarılmaz ama günümüzde de hala erkeğin sürekli mutfakta olması çok hoş karşılanmamaktadır diye düşünüyorum.” (K1)

“Türk kültüründe mutfaklarda zaten erkek mi varmış? Anadolu ve Asya mutfağı analarımızın ellerinden bu güne gelebilmiştir. Bu konu Orta Asya’da sütün işlenip işkembenin içinde ilk peynirin bulmasına kadar gider.” (K2)

Geleneksel mutfak, toplumun beslenme alışkanlıklarını geçmişten günümüze ve sonra geleceğe taşıyan bir köprü görevindedir. Geleneksel Türk mutfağında geçmişinde taze ürünler kullanılırken, günümüz mutfağında, zamanla ekolojinin ve iklimin bozulması, tüketimin talepe bağlı olarak artması, üreticilerin daha çok kazanma düşüncesi ile insanları hazır gıdalara yönlendirme çabaları, tarım ülkesi iken tarımla uğraşılması Türk mutfağını olumsuz etkilemektedir. Örneğin, en değerli besin kaynağımız olan yumurta, üretiminde son yıllarda hızlı tüketime cevap verebilmek ve fazla kazanç elde edebilmek için üretim tesislerinde hızlı bir şekilde üretilmektedir. Şu günlerde doğal veya organik ürünler tüketmek isteyen büyük bir kesim bulunmaktadır. Bilinçli olan kesim market raflarından alışveriş yapmak yerine, köy ortamında gezerek beslenen tavuğun yumurtasını tercih etmektedir.

Türk yemek kültüründe sofradan eksik olmayan her öğün tüketilen ekmeğin, kadınlar tarafından yoğrulur, tandırlarda pişirilirdi. Şehirde ise fırınlarda yapılan ekmeğin ekşi maya kullanılırdı. Katkı maddesi kullanımı bu kadar yaygın değildi. Bir süre sonra daha doğal olanı tüketmek isteyen, sağlıklı beslenmeyi önemseyen kadınlar ekmeği, tam buğday, bol tahıllı, çavdar ekmeği, ekşi mayalı ekmeğin, katkısız ekmeğin şeklinde sofralarında tüketmeye başladılar. Bununla kalmayıp kendileri rafine edilmemiş, organik un alarak ve ekmeğin evlerindeki fırınlarda pişirerek sağlıklı beslemeye önem vermeye başlamışlardır. Bunun yanında zeytin ve zeytinyağının üretimi ve kullanımı, kurutulmuş sebze ve meyve, süt ve süt ürünleri sağlıklı olan “**anne mutfağı**”nın ve tabii ki geleneksel mutfağın vazgeçilmezleridir.

Anne mutfağının sürdürülmesi konusunda istikrarlı olunması; bunu, çalışan kadınların evlerinde çocuklarına konserveler yaparak, kendi pastalarını, kurabiyelerini katkı maddeleri kullanmadan üretmeleri; profesyonel mutfaklarda çalışan kadınların da bunun bilincine varıp, kendi öz geleneğinden uzaklaşmadan ve geleneği geliştirerek yiyecekleri mutfağa taşımaları ve buna öncülük etmeleri gerekmektedir. Ot festivallerinin sıklıkla yapılmaya başlaması, Slow food olgusunun gelişmesi gibi “anne mutfağı” da özendirilmelidir. Türk mutfak geleneğini sürdürmek adına festivaller sıklıkla yapılmalıdır. Türk şeflerin kendi öz mutfaklarını geliştirerek tüm dünya mutfaklarına geleneksel Türk yemeklerini, yemeklerin adlarını, orijinal tariflerini tanıtmalı ve yaşatmalıdır. Tıpkı İtalyan mutfak şeflerinin kendi geleneksel mutfaklarını sonraki nesle, özlerini kaybetmeden “**anne reçeteleri**”ni aktardıkları gibi. Bu konuda mutfağın sahibi kadınlarımız, kadın şeflerimiz Emine Sündüz Berder (K1), Emine Gülşen Sarıca (K2), Huriye Sezen Zafera (K3) da farklı düşünmemektedirler.⁷

⁷ “Anneler mutfakta olmalı, bugün dışarıda beslenen çocukların özellikle obez olması onların anne yemekleriyle beslenememelerinden ileri geliyor kanaatindeyim. Çok fazla fast food beslendikleri veya evde beslendikleri halde, hazır pizzalar, hamburger tarzı yiyecekler, hazır patates kızartmalarına ağırlık verdikleri için çocuklar yemekten çok atıştırmalıkları seviyorlar. Anne, öğünlerde çocuğuna sağlıklı ve doyurucu lezzetler pişirirse, öğün aralarındaki atıştırmalıkları da mümkün oldukça ötelerse ve bunu gelenekselleştirmeyip sürekli zararlı

Bugün dünya mutfakları arasında listede ilk iki isim olan İtalya ve Fransa mutfakları kendi özlerinden yöresel lezzetlerinden kopmadan sadece mutfaklarını geliştirerek kendi yemek isimlerini değiştirmeden tüm dünyaya seslerini duyurmuşlardır. Yemekler sadece doymak için değil aile ve dostlarla vakit geçirmek amacıyla yenilmektedir.⁸

Toplumların akibeti aldıkları gıdaya bağlıdır. Türk kültüründe yemek açlık giderici bir sembol değil, evinin mutfağında ve profesyonel mutfaktaki kadının, gücü, bereketi, sevgisi ile pişirdiği ve sunduğu bir lezzettir. Toplumların gelişim sürecinde ve değişen yeme içme kültürlerindeki hazır yiyecekler yerine “**anne mutfağı**”nın daha besleyici ve sağlık açısından daha faydalı olduğu bir gerçektir.

Kadının mutfaktaki ve toplumdaki yerini güçlendirmek ve kadına istihdam sağlamak, sağlıklı yeme içme kültürünü yerleştirerek hastalıkların önünü kesmek, geleneksel mutfak kültürünü geçmişten geleceğe aktarmak, toplumun kültürel kodlarını korumak adına “**anne mutfağı**” adı altında projeler yapmak, Unesco’nun koruma altına aldığı Gaziantep, Hatay mutfağı gibi Türk mutfağını yörelere dayalı “anne mutfağı” adı altında işletmeler açmak, kamu kurum ve kuruluşların desteği ile yurt içinde ve yurt dışında “anne mutfağı”nı markalaştırmak geleneksel Türk mutfağının dünya mutfağı ölçeğinde kendisine haklı bir yer bulmasını sağlayacaktır.

YAZILI VE SÖZLÜ KAYNAKLAR:

- Bayrı, M. H. (1947). İstanbul Folkloru, A.Eser Yayınları 2. Basım, İstanbul.
- Berder, Emine Sündüz, Akşehir, Evli, Üniversite Mezunu, Yemek Yazarı, TV Programcısı. (K1)
- İnce, Ş. (2015). İki Kadın Bir Mutfak: Kadınlar Arası iktidar ilişkileri. *Moment Dergi.Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, Ankara.
- Güler, Sibel. (2010). Türk Mutfak Kültür ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*.
- Korkutata, A. (2013). Fransız Mutfağı. Uluslararası Gastronomi. (Ed: Sarıışık, M.), 1. Basım. Detay Yay., Ankara.

ürünler alırsa, çocuklar obez oluyorlar. Anne çalışsa da bir çözüm bulmalı. Hazır gıdalar çocuklar açısından çok sağlıksız.” (K1)

“Gelenek-göreneklerimizdeki gibi şifalı ve mevsiminde tüketilen pişirilen anne mutfağına dönülmeli elbette; bizler sağlıklı nesiller yetiştirmeliyiz. Sandviçler sosislerden panda yaparak olmaz. Bu dönüşüm çalışılmalı ve kadınlarımızı eğitmeliyiz.” (K2)

“Anne mutfağını hiçbir zaman bırakmadım. Daha sağlıklı, ekonomik, hijyenik, o tatlarla büyüdüğümüz için geleneksel tarzımı hiç değiştirmedim.” (K3) [(K3) ile 21.03.2016 tarihlerinde yapılan sözlü görüşmelerin deşifasyonu E.K özel arşivinde mevcuttur.]

8 Bu konuda daha geniş bilgi için bkz: Korkutata, A., Fransız Mutfağı. Uluslararası Gastronomi. (Ed: M. Sarıışık), Detay Yay., 2013, Ankara.

- Lemus, S. Moya, M. Lupiáñez, J. Bukowski, M. (2014). Men in the Office, Women in the Kitchen? Contextual Dependency of Gender Stereotype Activation in Spanish Women. *Springer. Science+Business Media New York.*
- Sarbay, S. Z. (2015). Çelik ile Çeliktaz'ın Reklam KokanAşkı: Arçelik Reklamlarında Toplumsal Cinsiyet Rollerini. *Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İle Dergisi.*
- Sarıca, Emine Gülşen, Şanlıurfa Siverek, 1977, Bekar, Lise Mezunu, Mutfak Şefi. (K2)
- Sürücüoğlu, M.S. Özçelik, A.Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu. 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi). S.: Cilt: III. Ankara.
- Yurdigül, Aslı. (2014). Yemek Kültürünün Değişen Anlamı : "Yemekteyiz" TV Programı Üzerinden Eleştirel Bir Yaklaşım Denemesi. İnsani Değerlerin Yeniden İnşası Uluslararası Sempozyumu Erzurum. Atatürk Üniversitesi Yayınları. No: 1077, Cilt: II. Erzurum.
- Zafera Huriye Sezen, Bafra, 1965, Evli, Üniversite Mezunu, Öğretim Elemanı. (K3)