

YESAYAN SALONU GÜZ ETKİNLİKLERİ
Türkiye'de Hıristiyan ve Yahudi Sofraları Atölyesi
Dr. Anna Maria Beylunioglu yöneticiliğinde

HAFTA 1: Yemek, Kültür, Azınlık Kültürlerinde Hafıza Aktarımı
(Konuşmacı: Prof. Dr. Zafer Yenel)

Anna Maria Beylunioglu, "Lezzetli Bayramlar. Paskalya ve Fısıh," 2017.

<http://mutfaktakiakademisyen.com/lezzetli-bayramlar-paskalya-ve-fisih/>

Zafer Yenel (2008). "Nor Khorarar'ı Okurken," *Aşçının Kitabı* içinde, Aras.

Zafer Yenel, "İstanbul mu İzmir mi? Şehirler ve Mutfaklar," 2021.

<https://apos.to/i/istanbul-mu-izmir-mi>

HAFTA 2: Rum Mutfağı (Konuşmacı: Sula Bozis)

Gülhan Kaya (2017) "Rum Gelenekleri ve Mutfak Kültürü," *Ermeni, Musevi, Rum Evlerinde Pişen Yemekler*, hayykitap.

Sula Bozis (2004). *Kapadokya Lezzeti*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Sula Bozis (2011). *İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

HAFTA 3: Levanten Mutfağı (Konuşmacı: Ingrid Braggiotti)

Erşan Yıldız (2021). "Tavus Kuşu Gibi Rengarenk Olan İzmir Mutfağının Bir Rengi: Levanten Yemek Kültürü." *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(74).

Ingrid Braggiotti, Ode Ragusin, Lotte Romano ve Maria Sponza (2011). *Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri*, Mat Basım, ss.14-27.

HAFTA 4: Ermeni Mutfağı (Konuşmacılar: Silva Özyerli, Takuhi Tovmasyan)

Elif Görgü "Takuhi Tovmasyan: En güzel bayram insanın doğduğu topraklarda kutlayabildiği," 2022.

<https://www.evrensel.net/haber/459510/takuhi-tovmasyan-en-guzel-bayram-insanin-dogdugu-topraklarda-kutlayabildigi>

Gülhan Kaya (2017) "Ermeni Gelenekleri ve Mutfak Kültürü," *Ermeni, Musevi, Rum Evlerinde Pişen Yemekler*, hayykitap.

Merin Sever (2021) "İstanbul-Diyarbakır Hattında Dolmalar, Badem Ezmeleri, Likörler" *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri*, İBB (Kültür A.Ş.) Yayınları.

Şule Demirkol Ertürk (2021). “Remembering the multilingual: translation, memory and food in Amida’s Table Fare,” *Perspectives*, ss.57-70.

HAFTA 5: Yahudi Mutfağı (Konuşmacı: Sibel Cuniman Pinto)

Gülhan Kaya (2017) “Musevi Gelenekleri ve Mutfak Kültürü,” *Ermeni, Musevi, Rum Evlerinde Pişen Yemekler*, hayykitap.

Sibel Cuniman Pinto (2010) “From Iberia to Ottoman Lands” *The Evolution of the Sephardic Cuisine in Turkey: Five Centuries of Survival*, Lambert Academic Publishing.

HAFTA 6: Süryani, Antakyalı Ortodoks ve Levant Mutfakları (Konuşmacılar: Muzaffer İris, Anna Maria Beylunioglu, Yasmina Lokmanoglu)

Anissa Helou (2013). “Levant”, *Levant: Recipes and Memories from the Middle East*, Harpers Colins Publishers.

Anna Maria Beylunioglu-Melisa Tambay (2021), Antakya’da Noel Sofrası Lezzetleri, www.nehna.org

Muzaffer İris (2011), “Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri” GDK, s. 26-38;61-62.

Yasmina Lokmanoglu (2022), “Levant Mutfağı ve Mersin Bunun neresinde?” *Güney Gazetesi*.

HAFTA 7: İçki Kültürü (Konuşmacı: Levon Bağış)

Erdir Zat (2013), “Rakı Kültürü”, *Rakı Kitabı*, Overteam Yayınları.

Rod Philips, (2016), “Din ve Alkol”, *Alkol Tarihi*, Maya Kitap

Tom Standage (2014), “Yunanistan ve Roma’da Şarap”, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, Kırmızı Kedi.

HAFTA 8: Değişen dünya, değişen ihtiyaçlar, ‘azınlık’ mutfakları (Konuşmacılar: Prof. Dr. Zafer Yenil)

Anna Maria Beylunioglu, “Yemek, kimlik, diplomasi: Yemek sadece yemek değildir,” 2021. <https://fikirturu.com/jeo-politik/yemek-kimlik-diplomasi-yemek-sadece-yemek-degildir/>

Zafer Yenil, “Dolaşık Hayatlar Doğrusal Yaşanır mı? Mantarlar, insanlar ve iç içe geçmiş yaşamlar,” 2021.

<https://apos.to/i/dolasik-hayatlar-dogrusal-yasanir-mi>

Zafer Yenil, “Bilgi ve tarım: Nasıl bir gelecek?” 2021.

<https://apos.to/i/bilgi-ve-tarim-nasil-bir-gelecek>