




Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

SOKAK LEZZETLERİNİN İNCELENMESİ: ESKİŞEHİR ÖRNEĞİ

Examination of Street Tastes: The Case of Eskişehir

* Aykut ŞİMŞEK 

** Seher ÇELİK YEŞİL 

ÖZET

Bu çalışmada Eskişehir'deki sokak lezzetlerinin neler olduğunun, bunların tüketim sebeplerinin, bu lezzetlerin içerisinde göçmenlerin rolünün, olumlu/olumsuz ekonomik, kültürel, çevresel ve hijyen bakımından etkilerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca mevcut sokak lezzetleri dışında Eskişehir mutfağına ait, potansiyel sokak lezzetleri olabilecek yemeklerin/ürünlerin belirlenmesi de çalışmanın bir diğer amacını oluşturmaktadır. Araştırma doğrultusunda kartopu örnekleme yöntemiyle işletme ve tüketiciler araştırma kapsamına alınarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış ve bu kapsamda yer alan 18 kişi ile 29 Mayıs-12 Haziran 2021 tarihleri arasında yüz yüze görüşmeler yapılarak veriler toplanmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen sokak lezzetlerinin oldukça çeşitli olduğu (köfte, çibörek, boza vb.) ve Eskişehir'in mevcut lezzetler dışında önemli bir potansiyele (mercimekli ve nohutlu mantılar, Sivrihisar baklavası vb.) sahip olduğu belirlenmiştir. Sokak lezzetlerinin ekonomik, kültürel ve çevresel yönden olumlu etkilerinin olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Eskişehir, Sokak Lezzetleri, Yemek Kültürü.

ABSTRACT

In this study, it is aimed to determine what the street tastes in Eskişehir are, the reasons for their consumption, the role of immigrants in these tastes, and their positive/negative effects in terms of economic, cultural, environmental and hygiene. In addition to the existing street delicacies, identifying the dishes/products of Eskişehir cuisine that can be potential street delicacies is another aim of the study. In line with the research, businesses and consumers were included in the research with snowball sampling method, semi-structured interview technique was used and data were collected by face-to-face interviews with 18 people included in this scope between 29 May and 12 June 2021. As a result of the interviews, it has been determined that the street flavors obtained are quite diverse (meatballs, çibörek, boza, etc.) and Eskişehir has an important potential (lentil and chickpea ravioli, Sivrihisar baklava, etc.) apart from the existing flavors. It has been concluded that street flavors have positive effects on economic, cultural and environmental aspects.

Keywords: Eskişehir, Street Food, Food Culture.



Yayın Bilgileri

Geliş tarihi: 22.10.2021

Kabul tarihi: 11.02.2022

İletişim Bilgileri

* asimsek@kastamonu.edu.tr

** celikseher381@gmail.com



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

1. GİRİŞ

Kültür, çoğul olarak kullanımıyla, bir insan topluluğunun, bir halkın ya da bir ulusun düşünce ve değer birliğini meydana getiren düşünsel, sanatsal, teknik, felsefi tüm üretim ve varlıklarını kapsayan, o topluluğun, halkın ya da ulusun diğerlerinden farklı olan kendine özgü karakteristik unsurlarının tümü olarak belirtilmektedir (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018: 109). Kültürün içerisine yerleşmiş olan yemek ise sadece yaşamın devamını sağlayan besinsel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda kimliği ifade etme aracı, bir topluluğun üyeliğinin simgesi veya bir dine mensubiyetin işareti olabilmekle birlikte bir toplumdan diğerine hatta bir zaman diliminden diğerine farklılaşabilmekte veya farklı anlamlar içerebilmektedir (Gürhan, 2017: 561). Bu değişim aynı zamanda bölgesel bir yemek kültürünün de işareti sayılabilmektedir.

Günümüzde gelişmekte olan ülkelerde kentli nüfusun artması ve tüketicilerin büyüyen şehirlerde hareket özgürlüğünün azalması yemek kültürü içerisinde yer alan, yeni yemek tüketim alışkanlıklarının ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Şehirlerde yaşayan birçok insanın yemek ihtiyacını karşılamak için sınırlı zamanının olması ve çalışan nüfus için yiyecek içecek imkânı sunan kurumların varlığının az olması gibi nedenlerden dolayı dışarıda yemek yeme alışkanlığı oldukça artmıştır. Satılan yiyecek türleri, tüketicilerin sosyo-ekonomik durumuna ve yerel halkın yemek kültürüne göre değişiklik göstermektedir (Demir, Sormaz, Akdağ ve Özata, 2018: 590). Ayrıca hazır gıdalar zaman tasarrufu ve kolay bulunabilirlik açısından oldukça tercih edilebilir hale gelmiştir. Özellikle tüketiciler hazır gıda ürünlerini kolaylıkla temin ettikleri için ve bu grupta yer alan ürünlerin fiyatlarının düşük olmasından dolayı tüketim açısından talebi arttırmaktadır (Hastaoğlu, Sünbül ve Demircioğlu, 2021: 300).

Tüketim alışkanlığının değişkenliğine verilebilecek örnekler arasında olan sokak yiyecekleri hazır gıda alışkanlıklarına eklenmekte, ülkeler ve kültürler arasında büyük farklılıklar barındırabilmektedir (Demir ve diğerleri, 2018). Genel olarak sokak yiyecekleri; sokak satıcıları tarafından sokaklarda veya halkın ortak kullanımındaki kamu alanlarında satılan ve tüketici tarafından başka bir üretim gerektirmeden o an ya da kısa bir süre içinde tüketilen yiyecek ve içecekler olarak tanımlanabilmektedir (Ballı, 2016: 8). Yemek kültürü içerisinde sosyo-ekonomik bir rolü bulunan sokak lezzetlerinin, gastronomi turizmi içerisinde yaygın etkiye sahip olduğu görülmektedir. Literatür çalışmaları incelendiğinde ise Türkiye'nin bütün illerinde sokak lezzetlerine dair çalışmaların mevcut olmadığı, yapılan çalışmaların Adana (Ballı, 2016; Ballı, Buzcu ve Oğuz, 2020), Antalya (Bayram, 2020), Gaziantep (Solunoğlu ve Nazik, 2018), İstanbul (Kargiglioğlu ve Aksoy, 2019; Demir ve diğerleri, 2018), İzmir (Yıldız, 2020), Mardin (Gürhan, 2017) ve Sivas (Hastaoğlu ve diğerleri, 2021) illeri ile sınırlı kaldığı, bazı çalışmaların ise bir bölgeye ait olmadan sokak lezzetlerinin hem tarihsel (Samancı, 2010) hem de bu alandaki eksikliğine vurgu yapan (Karsavuran, 2018; Cumhuriyet, 2020; Akşit, 2019), araştırmaların olduğu görülmektedir.

Her geçen gün sayısı ve talebi artan sokak lezzetlerinin gastronomi turizmine olan etkisi yadırganamaz niteliktedir. Bu bağlamda İç Anadolu'nun batısında yer alan Eskişehir tarihi, arkeolojik ve kültürel zenginliklerinin yanı sıra son on beş yılda gerçekleştirilen yaratıcı şehircilik çalışmaları sayesinde özellikle iç turizm açısından önem kazanan bir destinasyon



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

haline gelmiştir (Arıkan, 2017). Eskişehir'in mutfak kültürüne yönelik yapılan çalışmalara bakıldığında ise; fast-food tüketim davranışlarının belirlenmesi (Akarçay ve Suğur, 2015), yerel mutfak kültürünün zenginleştirilmesi (Güler ve Şenel, 2017) ve Eskişehir Sokak Lezzetleri Festivali'ne yönelik ilgi ve memnuniyetin belirlenmesi amacıyla (Demirci, Yılmazdoğan ve Düşmezkalender, 2020) gerçekleştirildiği görülmektedir. Bu çalışmada, söz konusu araştırmalardan farklı olarak Eskişehir'deki sokak lezzetlerinin neler olduğunun, bunların tüketim sebeplerinin, bu lezzetlerin içerisinde göçmenlerin rolünün, olumlu/olumsuz ekonomik, kültürel, çevresel ve hijyen bakımından etkilerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca mevcut sokak lezzetleri dışında Eskişehir mutfağına ait, potansiyel sokak lezzetleri olabilecek yemeklerin/ürünlerin belirlenmesi de çalışmanın bir diğer amacını oluşturmaktadır. Çalışma ilgili literatürdeki eksikliğin giderilmesi ve sonraki çalışmalar için yardımcı kaynak oluşturacak olması bakımından da ayrıca önem taşımaktadır. Araştırma doğrultusunda kartopu örneklem yöntemiyle işletme ve tüketiciler araştırma kapsamına alınarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış ve bu kapsamda yer alan 18 kişi ile 29 Mayıs-12 Haziran 2021 tarihleri arasında yüz yüze görüşmeler yapılarak veriler toplanmıştır.

2. ESKİŞEHİR MUTFAĞI

Anadolu'nun yaşadığı tüm tarihsel dönemlere eşlik eden Eskişehir, Paleolitik dönemden günümüze kadar varlığını sürdüren çok eski bir kent konumundadır. Eskişehir ismini yaklaşık 900 yıldır sahiplenen bu kent, ünlü coğrafyacı Strabon'a göre ilk tarihi ismini Frikya kentinin kurucusu *Eretria'lı Dorleon*'dan almıştır (Şahin, 2011). 11.yy'da Türklerin Bizanslılarla yapmış olduğu savaş sonrası Dorylaion ve Söğüt bölgeleri Türklerin eline geçmiş ve Ortaçağ'da yeni bir merkezin gelişmesine imkân sağlanmıştır. Bu merkez "yeni" olmasına rağmen, gelişme alanı "eski" bir alan olup, kentin günümüzdeki adı yani "Eskişehir", ilk kez bu dönemden sonra kullanılmaya başlamıştır (Toprak ve İznik, 2009: 38-39; Albek, 1991: 107).

Uzun bir döneme ev sahipliği yapan Eskişehir'de, kentin kültürel ve sosyal hayatının canlanmasında göçmeler büyük bir rol oynamaktadır. Eskişehir'e ilk gelen göçmenler, 1860 Kırım Savaşı'ndan sonra gelmeye başlayan ve o dönemde Odunpazarı'na yerleştirilen Kırım Tatarlarıdır. 1877 yılında Osmanlı-Rus Savaşının başlamasıyla birlikte ise 93 muhacirleri olarak isimlendirilen muhacir gruplar Eskişehir'e taşınmış ve Odunpazarı'na yerleştirilmişlerdir (Acar, 2009). Göçmenler, geldikleri bölgelerin kendilerine has giyim-kuşam, eğlence, dil, yemek ve beslenme alışkanlıkları gibi bazı gelenekleri ile şehrin kültürel dokusunu önemli derecede etkilemektedirler (Şahin, 2011). 2013 yılında Türk Dünyası Kültür Başkenti seçilmiş ve aynı zamanda UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Başkenti ilan edilmiş olan Eskişehir; Alevi, Boşnak, Çerkez, Kürt, Manav, Muhacir, Pomak, Tatar, Türkmen, Yörük gibi pek çok topluluğa ev sahipliği yapmaktadır. Bu kültürel çeşitlilik, Eskişehir'in gastronomik miras açısından büyük bir potansiyele sahip olmasını sağlamaktadır. Geleneksel ve yöresel yemeklerin günümüze kadar taşındığı ve geleneksel beslenme alışkanlıklarının hala sürmekte olduğu Eskişehir mutfağında Kafkas, Kırım ve Balkan göçmenlerinin büyük etkisi vardır (Arıkan, 2017: 2065-2066).



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

Osmanlı Devleti'nin Eskişehir'e yönelik iskân politikaları yeme içme kültürünü etkilemiştir. Hem göçmenlerin refahını sağlamak hem de sanayide geri kalmış bir imparatorluk olarak tarım arazilerinin kullanımını sağlamak üzere göçmenlere yapılan arazi tahsisi, tohum, zirai araç-gereç ve hayvan yardımı göçmenlerin tarımda ilerlemelerine imkân vermiş ve göçmen halkların mutfak kültürünün yerel kültüre yansımaları kaçınılmaz bir sonuç olarak gerçekleşmiştir (Berber, 2011; Güler ve Şenel, 2017). Eskişehir ile özdeşleşen tanınmış yiyecekler göz önünde bulundurulduğunda bölge mutfağında tarım ve hayvancılığa bağlı yemekler kadar göçle gelen kültürlerle ait yemeklerin de önemli bir yer tuttuğu anlaşılmaktadır. Eskişehir mutfağı ile özdeşleşmiş “Balaban”, “Çibörek”, “Göbete” Tatar mutfağına ait yiyeceklerdendir (Güler ve Şenel, 2017: 2). Eskişehir denildiğinde ilk akla gelen yemekler, genellikle böreklerden oluşan hamur işleri ile mantılardır. Alan yazın incelendiğinde Eskişehir mutfağı üzerine yapılmış incelemeler kısıtlı bulunsa da Eskişehir'e özgü yemek sayısının azımsanamayacak düzeyde olduğu bilinmektedir. Bu yemekler arasında toygadan pıtpıta, hantustan omaça, cimcik mantıdan öküz böreğine, beşmeden düğü köftesine, ayranlı aştan göce aşına, etli pilavdan mısır pilavına, hoşmerimden Pomak baklavasına kadar geniş bir yelpazede tavuk yemekleri, et yemekleri, balık yemekleri, sebze yemekleri, baklagiller, köfteler, çorbalar, sarmalar, dolmalar, tatlılar, makarna (erişte) ve mantılar yer almaktadır (Arıkan, 2017: 2062-2072).

3. SOKAK LEZZETLERİ

Yiyecek ve içecek konusu her zaman turistik deneyimlerin bir parçası olmaktadır. Bazı durumlarda yerel yiyecek ve içecekler, turistlerin deneyimlerine katkı sağlamakta ve tekrar ziyaretleri için iyi bir sebep olabilmektedir. Böylesi bir durumda yiyecek ve içecek endüstrisi ile turizm endüstrisi arasında önemli bir ilişki olduğu aşikârdır (Dönmez Polat ve Gezen, 2017: 119). Bir destinasyona ait yerel lezzetler veya sokak lezzetleri o destinasyona ait en önemli kültürel ifade alanlarından birisi olarak görülürken; turistlere bölge kültürünün bir parçası olma ve kültürün yaşanması imkânı sunduğu için turizmin gelişimine ve çeşitlendirilmesine katkı sunmaktadır. Bu bakımdan sokak lezzetleri dünya genelinde gastronomi turizmine yönelik gelişimlere katkı sunarken bölgenin tanıtımına da destek vermektedir (Ballı ve diğerleri, 2020: 108).

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'ne (2021) göre sokak yiyecekleri; sokak satıcıları tarafından sokaklarda veya halkın ortak kullanımındaki kamu alanlarında satılan yiyecek ve içecekler olarak tanımlanmaktadır (Dönmez Polat ve Gezen, 2017: 119). Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) (2021) tanımında ise; sokaklar ve halka açık diğer yerlerde önceden hazırlanmış ya da satıcı tarafından satış yerinde hazırlanarak sunulan, ek bir işleme gerek kalmaksızın satış anında ya da daha sonrasında tüketilebilen yiyecek ve içecekler olarak ele alınmaktadır (Karsavuran, 2018: 248). Sokak yiyeceklerinin ilk resmi tanımı 1986 yılında Endonezya'da düzenlenen FAO Asya Sokak Gıdaları Bölgesel Çalıştayı'nda kabul edilmiştir (Akşit, 2019: 48).

Bir coğrafyanın sahip olduğu kültür, din ve etnik farklılıklar sokak yemeklerinin belirlenmesinde belirleyici rol oynamaktadır. Yemek kültürü açısından zengin olan birçok destinasyonda en iyi yemekler arasında sokak lezzetleri gösterilirken; en iyi sokak lezzetlerine sahip şehir araştırmasında da Brüksel, Mexico, Hong Kong, Berlin, İstanbul ve



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

Atina gibi şehirler yer almaktadır (Ballı ve diğerleri, 2020: 108-109). Günümüzde insanların sokak yemeklerini tercih etme nedenleri arasında etnik mutfakları deneyimleme, nostalji ve samimi bir ortamın lezzetli yiyeceklerini tatma gibi faktörler yer almaktadır (İrigüler, Öztürk ve Güven, 2016: 223). Diğer yandan çeşit ve içerik açısından zengin ve lezzetli menüler sunması, kolaylıkla elde edilebilmesi, erişilmesindeki rahatlık, hızlı olması, yerel damak tadına uygunluğu ve ucuz olması sokak yiyeceklerinin satın alınmasındaki en önemli tercih nedenleridir (Ballı, 2016: 9). FAO'ya (2021) göre günümüzde önemli bir tüketim türü olan sokak lezzetlerini her gün 2,5 milyardan fazla insan tüketmektedir.

Sokak yiyecekleri ucuz ve besleyici içerikler olan gıda kaynaklarıdır. Bu gıdalar gerek içerik ve besin değeri, gerekse hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesi açısından çeşitlilik ve zenginlik göstermektedir. Bu anlamda sokak yiyecekleri; yemekler, içecekler, atıştırmalıklar, meyve ve sebzeler gibi son derece heterojen bir gıda kategorisini kapsamaktadır (Ballı, 2016: 9). Ülkeden ülkeye değişen içerik ve renkleriyle; kimi zaman pişmiş, kimi zaman çiğ sebze ve meyve, kimi zaman da sadece içeceklerden oluşan menüleriyle; kamyon, kamyonet, seyyar büfe, motor, triportör¹, sepet, tekne ya da el arabasından servis edilen sokak yemekleri dünyanın neredeyse dört bir yanında halka açık ve yaya trafiğinin yoğun olduğu park, bahçe, meydan ve caddelerde sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. Kimi zaman da bir marketin ya da alışveriş merkezinin içerisinde satış yapılmaktadır. Bu yüzden her ne kadar sokak yemeği olarak adlandırılrsa da bulunduğu yerler sadece sokakları barındırmamaktadır (İrigüler ve diğerleri, 2016: 218).

Endüstri ticaretinin uluslararası alanda gelişmesiyle birlikte sokak yiyecekleri satıcılarının sayılarında çoğalma gözlenmekte ve mekân açabilecek parası olmayan kişiler (özellikle çiftçiler) için sokak yiyecekleri ekmek kapısı olmaya devam etmektedir (Dönmez Polat ve Gezen, 2017: 119; WHO, 2021). Sokak yiyeceği işi tam zamanlı, yarı zamanlı, sezonluk ya da etkinlik odaklı yapılabilmektedir. Kimisi satış aracını ya da tezgâhını satış alanına getirip iş bittiğinde geri götürülebilirken, kimi sabit şekilde bulunduğu yerde kilitleyerek ya da üzerini örterek bırakılabilmektedir (Karsavuran, 2018: 248).

4. YÖNTEM

4.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bir coğrafyanın sahip olduğu kültür, din ve etnik farklılıklar sokak yemeklerinin belirlenmesinde belirleyici rol oynamaktadır. Geleneksel ve yöresel yemeklerin günümüze kadar taşındığı ve geleneksel beslenme alışkanlıklarının hâlâ sürmekte olduğu Eskişehir mutfağında ise Kafkas, Kırım ve Balkan göçmenlerinin büyük etkisi vardır. Eskişehir ile özdeşleşen tanınmış yiyecekler göz önünde bulundurulduğunda bölge mutfağında tarım ve hayvancılığa bağlı yemekler kadar göçle gelen kültürlere ait yemeklerin de önemli bir yer tuttuğu anlaşılmaktadır. Bu çalışma doğrultusunda ise Eskişehir'deki sokak lezzetlerinin neler olduğunun, bunların tüketim sebeplerinin, bu lezzetlerin içerisinde göçmenlerin rolünün, olumlu/olumsuz ekonomik, kültürel, çevresel ve hijyen bakımından etkilerinin ve şehir turizmine olan ekonomik katkısının neler olduğunun ölçülmesi amaçlanmaktadır.

¹ Üç tekerlekli, motorlu küçük taşıt (Ayverdi, 2020: 3235).



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

Eskişehir'in sokak lezzetleri ile ilgili kaynak yetersizliğinin olması ve sonraki çalışmalar için yardımcı kaynak oluşturacak olması bakımından çalışma önem taşımaktadır.

4.2. Veri Toplama Yöntemi

Eskişehir'in sokak lezzetlerinin ölçülmesi amacıyla hazırlanan bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmış ve araştırmanın amacına uygun bilgiler toplamaya çalışan araştırmacıyla, görüşülen kişi arasında soru sorma ve yanıtlamaya dayalı etkileşimli bir iletişim gerçekleştirilmiştir. Verilerin toplanması sürecinde ise incelenmek istenen konu hakkında katılımcılardan aynı türde bilgilerin toplanması amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Bu yaklaşımda görüşme öncesinde, görüşmeciye rehberlik edecek görüşme sorularının ya da konu başlıklarının yer aldığı görüşme formu hazırlanmaktadır. Hazırlanan görüşme formu, yanıtlanması istenilen bütün konuları kapsayan geniş bir liste biçimindedir. Görüşmeci, görüşme formunda yer alan soruları sorabilir, bununla birlikte ayrıntılı bilgi toplama amacıyla ek sorular da geliştirebilir. Yarı-yapılandırılmış görüşme, bu biçimiyle amaçlı bir sohbete benzemektedir. Ayrıca katılımcının daha derinlemesine yanıtlar vermesi için ek soruların sorulmasına olanak sağlamaktadır. Katılımcının kullandığı dilin yanı sıra beden dilinin, jestlerin ve mimiklerin de araştırmacıya bilgi sağlaması, katılımcıların anlamadığı soruların kolayca açıklanabilmesi (Şimşek, 2018: 142-145) yarı yapılandırılmış görüşme tekniğini güçlü kılmaktadır.

Yarı yapılandırılmış görüşme formu ilgili literatür incelenerek oluşturulmuştur. Daha sonra hazırlanan sorular uzman görüşüne sunulmuştur. Uzmanlar soruları çalışma amacına uygunluk bakımından incelemiş ve ifade ettikleri eleştiri ve öneriler doğrultusunda formun son hali oluşturulmuştur. Katılımcıya yönlendirilen bu sorular doğrudan alıntı yoluyla hazırlanmamış, ölçülmesi istenilen ve eksik görülen yönlerin tespiti ile hazırlanmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular aşağıda belirtilmektedir;

1. Eskişehir'deki sokak lezzetleri nelerdir?
2. Bu lezzeti/leri tüketiyor musunuz?
3. Tüketiyorsanız tercih etme sebepleriniz nelerdir?
4. Eskişehir'in sokak lezzetleri içerisinde göçmenlerin rolü nedir?
5. Eskişehir'in yemekleri içerisinde sokak lezzetlerine kazandırabileceğini düşündüğünüz bir ürün var mı?
6. Sokak lezzetlerinin olumlu ve olumsuz ekonomik, kültürel ve çevresel etkileri nelerdir?
7. Sokak lezzetlerini gıda güvenliği, hijyen ve çevre temizliği çerçevesinde nasıl değerlendirirsiniz?
8. Sokak lezzetlerinin şehre ve turizme katkısı nelerdir?

Bilimsel araştırmalarda hangi veri toplama aracı kullanılırsa kullanılsın, bu araçlar güvenilir ve geçerli olmalıdır. Güvenirlik, bir ölçme aracının ilgili özelliğinin gerçek büyüklüğüne yakın ölçme yapabilme (hatasız ölçme) gücüdür. Geçerlik ise, ölçme aracı neyi ya da hangi



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

özelliği ölçmek için geliştirilmişse, başka özellikleri karıştırmadan yalnızca o özelliği ölçebilme yeterlidir (Erkuş, 2006). Bu kapsamda nitel araştırmalarda güvenilirlik dış güvenilirlik ve iç güvenilirlik olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilmektedir. Geçerlikte ise verilerin gerçeği yansıtması ve katkıda bulunması gerekir. Araştırması yapılan konu çerçevesinde oluşturulan sorular ve kartopu örnekleme yöntemi ile gerçekleştirilen görüşmeler hem konuya bağlılığı göstermekte hem de araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliğini sağlamaktadır. Ayrıca araştırmacı, kendi konumunu açıkça ifade etmiş, araştırma sürecinin detaylarını belirterek veri toplama yöntemi ile ilgili bilgiler vererek dış güvenilirliğin sağlanmasına katkıda bulunmuştur. İç güvenilirliğin sağlanmasında ise elde edilen veriler ilk olarak yorum yapılmadan doğrudan verilmiştir. Bu durum yapılacak yorum ve açıklamalar için temel oluşturmuştur. Geçerliğin sağlanmasında da çalışmanın veri toplama yöntemi, örnekleme, verilerin analiz edilmesi hakkında ayrıntılı bilgilere yer verilmiş ve toplanan verilerin ileriki dönemlerde teyide yönelik olarak elektronik ortamda muhafazası sağlanmıştır (Karadağ, 2009).

Araştırmanın örneklemini Eskişehir’de yaşayan ve görüşmeyi kabul eden kişiler oluşturmaktadır. Kartopu örnekleme yönteminden de yararlanılarak toplam 18 kişiyle, yukarıda yer alan görüşme soruları çerçevesinde, görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Söz konusu kişiler sokak lezzetlerini üreten işletme sahipleri ile Eskişehir mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olan bireylerden oluşmaktadır. Örneklem için potansiyel birimleri belirlemenin zor olduğu durumlarda kartopu örnekleme yöntemi tercih edilmektedir (Şimşek, 2021: 85). Bu bağlamda Eskişehir’de yaşayan ve bu şehrin yemek kültürüne hâkim bir kişi anahtar kişi olarak belirlenmiş ve bu kişiden yola çıkılarak, diğer görüşmecilerde bir sonraki katılımcıyı belirleyerek, zincirleme bir görüşme gerçekleştirilmiştir. Araştırma doğrultusunda 18 kişi ile 29 Mayıs - 12 Haziran 2021 tarihleri arasında yüz yüze ve online görüşmeler yapılmış ve görüşmeler ortalama 10-20 dakika sürmüştür. Görüşmeler sırasında katılımcıların izni alınarak ses kaydı alınmış ve formdaki demografik özellikler doldurularak devamında ses kayıtlarının analizi yapılmıştır. Ayrıca araştırmada kullanılan verilen toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu’ndan 5/19 numaraları karar sayısı ile alınmıştır.

4.3. Verilerin Analizi

Araştırma doğrultusunda elde edilen veriler nitel araştırma yöntemlerinin analiz tekniklerinden birisi olan betimsel analiz çerçevesinde gerçekleştirilmiştir. Bu analiz kapsamında veriler ifade edilmiş ve elde edilen bulgular yorumlanmıştır. Verilerin analizi sürecinde ise görüşme yapılan katılımcıların gizliliği göz önünde bulundurularak K1, K2, K3,.....K18 şeklinde kodlamalar tercih edilmiştir. Araştırması yapılan bu çalışmanın sınırlılığını ise; doküman analizi yapılan kaynaklar ve görüşme yapılan katılımcılar oluşturmaktadır.



5. BULGULAR

Araştırma kapsamına alınan 18 kişiye ilişkin demografik özellikler Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

		N	Toplam	%
Cinsiyet	Kadın	6	18	33,3
	Erkek	12		66,7
Medeni Durum	Evli	13	18	72,2
	Bekâr	5		27,8
Yaş	18-25	1	18	5,6
	26-35	5		27,8
	36-45	6		33,3
	46-55	2		11,1
	56≥	4		22,2
Eğitim	İlköğretim	4	18	22,2
	Lise	4		22,2
	Ön Lisans	1		5,6
	Lisans	5		27,8
	Lisansüstü	4		22,2
Meslek	Kamu	4	18	22,2
	Özel	10		55,6
	Öğrenci	2		11,1
	Emekli	1		5,6
	İşsiz	1		5,6

Katılımcıların, çoğunluğu oluşturan demografik özelliklerine bakıldığında %66,7’sinin erkek olduğu ve %72,2’sinin de evli olduğu görülmektedir. Bu katılımcılardan %33,3’ü 36-45 yaş ve %27,8’i ise 26-35 yaş aralığında yer almaktadır. Eğitim durumlarına bakıldığında ise birbirine yakın bir dağılımın yer aldığı fakat ön lisans programında yer alan bir kişinin azınlığı oluşturduğu ve meslek grubu içerisinde ise özel sektörün %55,6 oranıyla çoğunluğu oluşturduğu görülmektedir.

Eskişehir’in sokak lezzetlerinin neler olduğunun belirlenmesi amacıyla yönlendirilen ilk soruya ait sonuçlar Tablo 2’de yer almaktadır.



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

Tablo 2. Eskişehir'in Sokak Lezzetlerine İlişkin Bulgular

Kod	Eskişehir'in sokak lezzetleri
K1	Köfte, boza, petifür, şerbet, turşu, turşu suları, çibörek, limonata, taze meyve suyu, kestane, döner, kebab, mercimekli börek, mercimekli gözleme, haşhaşlı gözleme, met helvası, kokoreç, şıra, kımız.
K2	Boza, met helvası, köfte, simit, haşhaşlı gözleme, haşhaşlı lokum, kestane, su böreği, çibörek, halka tatlısı, ütlü köfte, elma şekeri, kâğıt helva, pamuk şekeri.
K3	Simit, tantuni, köfte, helvalar.
K4	Hamburger, çibörek, kumpir, tükürük köfte.
K5	Çibörek.
K6	Helva, çibörek.
K7	Köfte, çibörek, simit, kıymalı börek, göbete, üzüm şırası.
K8	Simit, köfte, çibörek.
K9	Cevizli haşhaşlı çörek, çibörek, met helva, leblebi kurabiyesi.
K10	Çibörek, kokoreç.
K11	Çibörek, kokoreç, simit, çeşitli börekler, boza, helvalar.
K12	Köfte, çibörek.
K13	Çibörek, köfte, helvalar, boza, kokoreç.
K14	Helva, boza, çibörek.
K15	Köfte, helva, çibörek, göbete, cevizli haşhaşlı çörek, patatesli börek, simit.
K16	Simit, haşlama mısır, kestane, kokoreç, tantuni, turşu suyu, tavuklu nohutlu pilav, çiğköfte.
K17	Kokoreç, çibörek, met helva, göbete, tantuni.
K18	Çibörek, köfte, simit, börek çeşitleri, met helva.

Tablo 2'de gösterildiği üzere Eskişehir bölgesinde yer alan sokak lezzetleri oldukça çeşitlidir. Bunlar içerisinde yer alan *köfte*, *simit*, *çibörek*, *boza*, *helva* ve *hamur işi ürünler* katılımcıların sıkça dile getirdiği, bu şehir ile özdeşleştirdiği ve çoğunlukla göçmenlere ait olduğunu belirttikleri ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır. Katılımcı 3 ile yapılan görüşmede kendisi özellikle simit ve köftenin üzerinde durarak şu aktarımı sağlamıştır:

“Bence Eskişehir'in kendine has ve benim çok sevdiğim ayrıca önemseydiğim yavaş yavaş kaybolmakta olan simiti, belki de en çarpıcı, bütün hani toplumsal sınıfları da kesen, herkesin her köşe başında bulabileceği erişebileceği en önemli sokak lezzeti diyebiliriz. Tipik Eskişehir simidi Odunpazarı bölgesinde özellikle daha geleneksel olarak yapılan daha tombul ve yanlış karıştırmıyorsam sıcak pekmeze batırılması ile edileni. İkinci sıraya da köftelerini koyarım. O kendi öğrenciliğim 90'lı yıllar sonunda burada başladığında vazgeçilmez 'Köfteci Apo' fiks böyle her gün olamasa da hafta da üç beş kez gittiğim bir yerd. Böyle biraz tarih öncesinden bahsediyordum gibi gelebilir ama şimdiki Kanatlı AVM'nin olduğu yerin orası eskiden un fabrikasının arkasıydı. Yine kanatlı ailesine ait çalışıyordu da galiba sonrasında yangınla orası kül oldu ve orası alışveriş merkezi haline döndü. Yangından önce tam arka tarafında şimdi o 'Fakülte'nin' karşısına gelebilen yerde Köfteci Apo seyyar arabada öğrencilerin, hızlı karın doyurmak isteyenlerin çok rağbet ettiği, benim de benden daha büyük bir öğrenci abi tarafından öğrendiğim, kuşaktan kuşağa aktarılan bir yerd orası. Emin ol buna benzer çok nokta vardır. Sonra onlar dükkâna geçtiler.”



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

Eskişehir’de hemen hemen herkesin tüketim sağladığı simit, Katılımcı 3’ün de ifade ettiği gibi, Odunpazarı bölgesinde yoğunlaşan ve taş fırınlarda pişirimi sağlanan, oldukça çıtır bir görünümü de bulunan bir üründür. Diğer yandan bu şehir ile özdeşleşmiş olan köfte de yaklaşık 20 yıl öncesi dönemlerde seyyar arabalarda karşılaşılan ve genellikle her bir semtte yer alan bir ürün olarak değerlendirilmektedir. Ancak günümüzde seyyar arabalara çok rastlanılmamakla birlikte genellikle işletmelerde üretimi sağlanmaktadır.

İç Anadolu bölgesinde yer alan Eskişehir özellikle hamur işi ürünleriyle dikkat çeken bir konuma sahiptir. Yapılan görüşmelerde de dile getiren katılımcılar, göbete, haşhaşı, mercimekli, patatesli, kıymalı börek ve gözleme çeşitlerini sıkça vurgulamışlardır. Tablo 2’de ağırlıklı olarak ifade edilen bir diğer sokak lezzeti ise Tatar mutfağına özgü olan ve göç ile Eskişehir’e kazandırılan çibörektir. Kıymalı hamur işi bir ürün olan ve rahatlıkla tüketimi sağlanan bu lezzet oldukça rağbet gören ve özellikle şehir dışından gelenlerin ilgi odağı olan bir yemek olarak değerlendirilmektedir. Katılımcı 11 çiböreğin bu şehre ait olmasından dolayı bu bölge için bir ayrıcalık olduğunu ve özellikle bunun için güzergâhını değiştirip gelenlerin olduğunu şöyle ifade etmektedir:

“Şöyle bugün benim bir müşterim vardı. ‘Çibörek yemek için geldik. Navigasyonla sizi bulduk ve size geldik’ dedi. Tek hedefleri çibörekmiş. Ayvalık’tan Kayseri’ye gidiyorlarmış. Eskişehir’in nesi meşhur diye giriyorlar(internet vasıtasıyla). Çiböreği görüyorlar. Hiçbir yeri gezmeden çibörek yiyip gittiler. Bugün karşılaştığımız bir olay mesela bu.”

Katılımcılara yönlendirilen ikinci soruda söz konusu lezzetleri tüketip tüketmedikleri sorulmuş ve katılımcıların tamamının, sıklık derecesi değişmekle birlikte, tükettikleri belirlenmiştir. Bu ürünleri tercih etme sebepleri sorulduğunda ise görüşmelerin çoğunda; ekonomik olması, lezzetli olması, zaman tasarrufu sağlaması ve sağlık yönünün ağır basması sebebiyle tükettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca yapılan görüşmelerde katılım sağlayan kişilerin ya Eskişehir’de uzun yıllardır yaşadığı ya da Eskişehirli oldukları göz önüne alındığında tüketim sebepleri arasında alışkanlığın da yer aldığını söylemek mümkündür. Bu kapsamda Katılımcı 1 düşüncelerini aşağıdaki gibi ifade etmiştir:

“Bir pratik olması, hani gündelik yaşamda zaman çok kıymetli. Bu zaman diliminde sokak lezzetleri insanın imdadına koşuyor. Hemen hızlıca bir börek alıyorsunuz onu yiyorsunuz. Evde yapamıyor olmamız çünkü bu saydıklarımın büyük bir kısmını evde yapabilmemiz imkânsız ya da çok vaktimizi alıyor ya da çok maliyetli. E dolayısıyla pratik olduğu için dışarıda tüketmek, sokakta tüketmek, hem ekonomik oluyor hem de zaman tasarrufu sağlıyor. Üçüncü bir neden olarak sağlıklı olduğunu yani sağlık gerekçesiyle diyebilirim çünkü mesela boza örneğini verecek olursak bu bir fermente gıda, geçmişte darıdan üretiliyor çeşitli tahıllardan üretiliyor ama günümüzde daha çok mısırdan üretiliyor ama özellikle b kompleks vitaminleri ve insan sağlığına olumlu katkıları olan mikroorganizmaların oluştuğu biliniyor ve haliyle bağışıklık sistemine, sindirim sistemine olumlu katkıları olduğu biliniyor. Durum öyle olumca da sağlık sebebiyle de sokak lezzetlerini tükettiğimi söyleyebilirim. Farklı çeşitli deneyimler tecrübeler için tüketirim bunları. Yani turşu çeşitleri yani o kadar envai çeşit turşuyu hanemde, evimde sürekli yapabilmem mümkün değil. Sıcak havalarda serinleme amacıyla bu sokak lezzetlerine başvururum, limonata gibi nar suyu gibi hem sağlık amacıyla, sağlıklı olduğu bilinciyle hem



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

de serinlemek amacıyla tüketirim. Karnımı doyurmak için tüketirim, fizyolojik bir ihtiyaç olduğu için. Bu amaçlarla bu sokak lezzetlerini tüketirim.”

İnsanların din, kültür ve coğrafyanın tüketim tercihlerini etkilediği konusundaki vurgusunu ise Katılımcı 2 aşağıdaki gibi belirtmektedir.

“Ben sokak lezzetlerini çok seven biriyim. Her gittiğim şehirde şehrin lezzetleri varsa bunları tercih ederim. Daha önce tatmadığım ürünler varsa kesinlikle denemek isterim. Ekonomik yönden bakılırsa da günümüz şartlarında ideal fiyatlarda olduğunu düşünüyorum. Ama tabii aynı ürünü elit kesimin ayak bastığı yerlerde yemek isterseniz tabii fiyat doğal olarak kabarıyor. Bu da çevresel farklılıkları doğurmaya başlıyor açıkçası. Dünyada ne kadar mutfak varsa bunlar kültür, din ve coğrafyanın etkisinde görülüyor. Mesela ben kokoreç tüketiyorum çok severek yiyorum ama İngilizlerin Black Pudding’ini yemem mesela. Burada da karşımıza birincisi kültür, ikincisi din, üçüncüsü coğrafya çıkıyor bence.”

19.yüzyılda şehre gelmeye başlayan göçmenlerin kültürel katkıları yanında yemekleriyle de katkı sunarak Eskişehir coğrafyasının yemek kültüründeki çeşitliliği arttırdığını söylemek mümkündür. Tablo 2’de de Eskişehir coğrafyasındaki sokak lezzetlerinin oldukça fazla olduğu görülmektedir ve söz konusu lezzetlerin çoğunluğunun göçmenler vasıtasıyla bu şehre kazandırıldığı kavramsal çerçeve bölümündeki Eskişehir Mutfağı başlığı altında detaylıca anlatılmış, yapılan görüşmeler ile de bu bilgiler desteklenmiştir. Bu kapsamda Katılımcı 1’in verdiği bilgiler aşağıda belirtilmiş ve bu coğrafyada yer alan göçmenlerin çeşitliliği vurgulanmıştır:

“Göçmenlerin rolünün büyük olduğunu düşünüyorum çünkü bu şehir hem doğudan hem batıdan hem de Karadeniz dolaylarından yoğun olarak göç almış çok kozmopolit, farklı etnik grupların bir arada uzun süredir yaşadığı bir şehir. Burada Çerkezlerin de farklı dalları yaşıyor, Türkmenlerin de Bulgar göçmenlerinin de Yunanistan göçmenlerinin de Kırım tarafından göçenlerin de. Tabii ki yerlilerinde etkisi var. Bununda yeme içme kültürüne sokak lezzetlerine etkisi mevcut. Rahatlıkla söyleyebiliriz ki Eskişehir’de bu saydığım boza gibi, ızgara köfte gibi, balaban köfte gibi, petifür gibi, çeşitli hamur işi, pastacılık ürünleri gibi lezzetlerde göçmenlerin etkisi var. Zaten bu istikrarlı üreticilerin neredeyse tamamı göçmen aileler.”

Katılımcı 7’nin Eskişehir bölgesindeki göçmenler için ifadesi ise yine çeşitliliğinin çok olduğu, haliyle bölgeye etkilerinin de kaçınılmaz olduğu yönündedir:

“Eskişehir’de böyle Manav kültürü dediğimiz bir kültür var. Yörüklerin biraz şehirlere yerleştiği yürüğün biraz daha sosyeteleştiği diyeyim onlar Manav oluyor, galiba oğuz boylarından İstanbul, Bursa, Eskişehir’deki asıl çekirdek oluşum oğuz boylarından Manavlar. Fakat İstanbul ve Eskişehir’in temel özelliği çok göç almış olmasıdır. İç göçe çok müsaittir ve burası güvenilir bir toprak olduğu için dış göçler hep buraya yerleştirilmiştir. Yani bu Eskişehir’de yok yoktur. Ararsan bulursun. Yani Boşnak köyüne git Boşnakların bir numara yemekleri. Bulgar Muhacirine gidersen buğday, Gümülcüne Muhacirleri ve Tatarlar zaten Nogay, Kabartay diye birkaç kola ayrılırlar. Çerkezler ayrı bir âlemdir. Karaçaylar ayrı bir âlem,”



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

Katılımcı 17'nin aşağıda belirttiği üzere özellikle hamur işi ürünleriyle bilinen göçmenlerin yemek kültürüne olan katkıları yapılan bu görüşmeler ile de netlik kazanmış durumdadır:

“Göçmenlerin rolü çok yüksektir. Özellikle hamur işlerinde. Zaten Eskişehir'deki yemek kültüründe göçmenlerin yerinin yüksek olmasının bir kanıtı da cevizli haşhaşlı çörekleri var genelde göçmenler yapıyor bunu. Onun dışında göbete denilen bir tatar böreği var. Yine göçmenlere tatarlara ait bir börek. Çibörek yine keza tatarlara ait bir yemek. Ve bence Eskişehir'in yemek kültürünü çok fazla yansıtıyorlar. Çok fazla rolü olduğunu düşünüyorum.”

Eskişehir mutfağına özgü olan yemeklerden hangilerinin sokak lezzetlerine kazandırılabilceği yönünde sorulan soruya ilişkin verilen yanıtlar Tablo 3'de yer almaktadır.

Tablo 3. Eskişehir'in Yemekleri İçerisinde Sokak Lezzetlerine Kazandırılabilceği Düşünülen Ürünlere İlişkin Bulgular

Kod	Eskişehir yemeklerinden sokak lezzetlerine kazandırılabilcek yemekler
K1	Nohutlu ve mercimekli mantılar.
K2	Sivrihisar baklavası.
K3	Mantılar, dızmana.
K4	Balaban köfte.
K5	Tarhana çorbası, bamya çorbası, haluj (Çezkez mantısı).
K6	Dızmana, kozanak(göçmen ekmeği), bamya çorbası.
K7	Kavurma, Tatar sorpası (yoğurtlu çorba).
K8	Balaban köfte, göbete.
K9	-
K10	Çerkez gözleme.
K11	Balaban köfte.
K12	Balaban köfte.
K13	Mantılar.
K14	Bamya çorbası, balaban köfte.
K15	Tatar sorpası (yoğurtlu çorba).
K16	Balaban köfte.
K17	Cevizli haşhaşlı çörek.
K18	Balaban köfte.

Tablo 3 incelendiğinde verilen yanıtların mantı, baklava, köfte, çorba ve hamur işi ürünlere yönelik yoğunlaştığı görülmektedir. Ayrıca ifade edilen ürünlerin oldukça fazla olduğunu ve potansiyel sokak lezzetleri bakımından da Eskişehir'in zengin olduğunu söylemek mümkündür. Bu sonuçtan hareketle Eskişehir köy ve ilçeleri ile birlikte değerlendirildiğinde çok daha fazla ürünün ortaya çıkacağı ifade edilebilir. Katılımcı 1 Eskişehir'e özgü olan mercimekli ve nohutlu mantıların hijyen, sanitasyon ve muhafaza koşullarının sağlanması durumunda küçük kaplarda kolaylıkla sokaklarda satılabileceğini belirtmiş ve düşüncelerini aşağıdaki gibi ifade etmiştir:

“Mantılar mesela kazandırılabilir. Çünkü dünyada sokak lezzetlerine baktığımızda deniz mahsullerinden böyle aklınıza gelen bu kültürün o milletin neredeyse önde yer alan yemekleri ve içecekleri arz ediliyor. Yani uygun kaplarda, uygun formalarda uygun ortamlarda tüketicilere sunuluyor. Bakıyorsunuz şöyle minicik karton kutular içerisinde



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

kalamarları satıyorlar balıkları kızartıp satıyorlar, pilava kadar satabiliyorlar düşünün. Dolayısıyla biz de diyebiliriz ki Eskişehir'in yöresel mutfağında bulunan özgün yani orijinal yemeklerin tamamı sokak lezzeti olarak revize edilebilir, gastronomi turizmine kazandırılabilir. Bir örnek verecek olursam, bu coğrafya da nohutlu ve mercimekli mantılar yapılıyor. E çok da lezzetli oldukça da ekonomik, işlendikten sonra muhafazası da düzgün planlanırsa aslında hijyen sanitasyon kuraları açısından da çok böyle olağanüstü ortamlarda gerektirmiyor. Uygun bir pişirim ortamı ve uygun sunum kaplarıyla ve pazarlamayla, reklamlarla, imajla bunun rahatlıkla gastronomi turizmine sokak lezzeti olarak kazandırılabilirliğini düşünüyorum. Ama diğer ürünleri de yine biraz uğraşsak biraz araştırma geliştirme, ürün geliştirme çalışmaları yapsak onları da kazandırırız."

Eskişehir'in Sivrihisar ilçesine özgü olan Sivrihisar baklavasını Katılımcı 2 sokak lezzetlerine kazandırılması gereken bir ürün olarak değerlendirmiş ve nedenini aşağıdaki şekilde ifade etmiştir:

"Tabi ki bu konu üzerinde detaylı çalışmalar gerekir bence. Ama şuanda aklıma gelen Sivrihisar'da bir baklava var, Sivrihisar baklavası. Bu baklava ürününe çalışılıp sokak lezzeti anlamında bir şeyler katılabilir. Çünkü baklavayı Türk milleti olarak çok sevdiğimiz düşünürsek yorumlamaya açık bir ürün olduğunu düşünüyorum baklavanın. Bu tarz bir ürünü sokak lezzeti olarak kazandırabiliriz açıkçası."

Hamur işi ürünlerinin yaygın olduğu bu şehirde göçmenlerden gelen bir takım ürünler bulunmakta ve özellikle bunların sokak lezzetine ve turizme kazandırılmasının önemi vurgulanmaktadır. Bu konuda ise Katılımcı 3, 8 ve 17'nin ifadeleri şu yöndedir:

Katılımcı 3: "Benim bildiğin bir yer yine yanlış söylemeyeyim adını Balkan etkisi olan Dızmana denilen bir hamur işi var. O da çok çok hani haşhaşlının yanında bence en favori şeylerimden bir tanesi. Hem sabah kahvaltısında hem akşam beş çayında başlı başına bir ürün olabilecek şeyler. Hamur işi potansiyeli yüksek Eskişehir'in. Hatta şey bile olabilir sokak lezzeti içerisinde pişirildiği için, fırınlandığı için daha doğrusu, bu mercimekli büyük iri mantısı var ya fırınlanmış, o çıtır çıtır mesela şey yerine yenilebilir yani böyle hani bardakta mısır yiyor ya insanlar o bile yenilebilir."

Katılımcı 8: "İllaki göbetenin yaygınlaşması gerek. İnan ki Kıbrıs'taki insan bile benden o göbeteyi istiyor. Buralarda bulamıyorsunuz insanlara da belli adres veremiyorsunuz. Belli birkaç noktada var yani. Bunun yaygınlaşması Eskişehir'e çok şey kazandırır."

Katılımcı 17: "Cevizli haşhaşlı çörek mesela Eskişehir sokak lezzetlerine kazandırılması gerekir. Genelde hep sofralarda bulunan bir çörek ve tercih ediliyor Eskişehir'de."

Tablo 3'de yer alan ve yaklaşık 5 katılımcının da dile getirdiği bamya, sorpa ve tarhana çorbaları da Eskişehir ile anılan ürünlerdendir. Özellikle bamya ve sorpa çorbalarının küçük kaplarda, ısı derecelerinin ayarlanması durumunda, sokağa taşınmasının mümkün olduğu ve böylelikle turizm açısından da sosyo-ekonomik bir gelir getirmesinin imkânı katılımcılar tarafından dile getirilmektedir. Ayrıca katılımcıların çoğunluğunun sokak lezzetine kazandırılmasını istedikleri bir ürünün de balaban köfte adındaki köfte türü olduğu belirlenmiştir. Bu konudaki fikrini Katılımcı 18 şöyle belirtmektedir:



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

“Balaban köftesi olsa çok iyi olur diye düşünüyorum. Çünkü görmedim hiç (sokak lezzeti olarak). Normalde bu bildiğimiz şeyler gibi nasıl Adana servis şeklinde yapılıyorsa bu da servisli bir şekilde yapılan yemek. Ama bu da sokakta satılsa çok lezzetli olabilir. Diğerlerinden farklı olarak, farklı bir yapım usulü varmış öğrendiğim kadarıyla. Sokakta olsa bu köfte çeşidi çok güzel olabilir.”

Sokak lezzetlerinin tüketim ağının genişliği düşünüldüğünde, dünya genelinde her bir bölge için bir kültürü temsil eder hale geldiği görülmektedir. Tüketilen bu lezzetlerin ise olumlu, olumsuz, ekonomik, kültürel ve çevresel yönlerinin de bulunduğu bilinmektedir. Eskişehir’in sokak lezzetlerinin ölçülmesi amacıyla görüşme yapılan katılımcılara bu şehrin sokak lezzetlerinin olumlu, olumsuz, ekonomik, kültürel ve çevresel etkileri sorulduğunda ise hem olumlu hem de olumsuz yönlerinin olduğu ve bununla beraber ekonomik, kültürel ve çevresel etkileri de barındırdığı hemen hemen her katılımcı tarafından beyan edilmiştir. Katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda olumlu yönlerinin ağır bastığı sokak lezzetlerinde ürünlerin ekonomik olması, insanlara zaman tasarrufu ve iş sahası sağlaması, temiz ve kontrollü olması, denetimlerin yapılması, kültürün iç ve dış turistler vasıtasıyla tanıtılması, korunması ve çevresel atık, israf ve kirliliğin büyük restoranlara nazaran daha az olması şeklinde sıralanmaktadır. Olumlu yönlerine verilen cevaplar doğrultusunda katılımcıların genel olarak dikkat çektiği konular şu şekildedir:

Katılımcı 1: “İşte bu met helvası örneğindeki gibi mesela o helvanın tescilinin alınması çok anlamlı ve doğru bir şey. Neden? Çünkü tescil çalışmaları evet başta o ürünün gelenekteki şekilde üretilmesini olanaklı kılıyor. Ama onun ötesinde o ürünün bulunduğu coğrafyaya atfedildiği için o coğrafyanın o bölgenin o milletin o ülkenin gıda ekonomisine önemli katkılar sağlıyor.”

Katılımcı 3:” Asgari koşullarda örneğin hijyen koşullarını sağlayıp sağlamadığını bakılabilir. Ama haksızlık yapılmaması gerektiğini de düşünüyorum sonuçta suyu akan, elektriği olan sabit bir yer değil bunlar. Tabi ki insanın sağlığını tehdit edecek şekilde yiyecekleri saklama konusunda risk etmemeli kimseleri. Ama zaten bu insanlar bunları gözetiyorlar ve pek çok kişi de zaten kötü olanı direkt elemine ediyor iyi olanlar zaten var olmaya devam ediyor. Kaldı ki sokakta yapılan şey, benim inancım belki de bu, çok lezzetli. Bazen böyle bu tür sosyal medya hesabı olan insanlar var. Bir şey paylaşıyor çok lezzetli gözüküyor. Lokmacılarla ilgili olabilir, sığuş ekmekçilerle ilgili olabilir kullandığı tablaya bak, kullandığı kesme tahtasına bak, bıçağa bak, eldiven kullanmıyor, şöyle yapmıyor. Hani surf görünür oldukları için haksızlık yapılmaması gerektiğini düşünüyorum. Görmediğimiz kapalı mutfaklarda kim bilir neler oluyor yani. Dolayısıyla hani bu açıdan diğerleriyle bence haksız olmayan şekilde karşılaştırma yapmamak gerekir. Tercih etmeye bilirsiniz ama bunların tamamen ortadan kaldırılması gerektiğini savunmak aslında bir kültürün ve bir geleneğin de yok olmasına göz yummak anlamına geliyor bana kalırsa.”

Katılımcı 3: “Bence ekonomik şöyle sadece şey gözüyle bakmamak lazım. Gastronomik anlamda bir değer olmasının ötesinde aslında insanların bir şekilde karın doyurma ihtiyacı var. Çalışan insanların bir şekilde o gün dışarıda, sokakta, çarşıda, pazarda vakit geçirmek isteyen insanlar olabilir. Dolayısıyla insanların yemek için evvelişer böyle orta ölçekli bir restoranda yemek yiyecek bir bütçeleri olmayabilir. İnsanların hızlı, gerçekten ekonomik bir şekilde ve lezzetli bir biçimde karın doyurma ihtiyaçlarını karşılayan noktalar olarak



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

görmek lazım. Hani böyle bir ekonomik boyutu var. İkincisi Türkiye gibi istihdamın giderek sorunlu hale geldiği bir yerde insanların mutfak kültürü üzerinden geçimlerini sağlamak içinde önemli bir şey olabilir yani. Kimilerine göre belki enformel sektör içerisinde değerlendirilebilir ama ben öyle bakmıyorum. Gayet onlarda belediyeler tarafından kayıt altına alınıyorlar. Hatta Eskişehir'deki simitçilerle ilgili bir çalışmam olmuştu. Orada öğrendiğim sosyal güvenlik açısından bir güvencesi olmayan, engelli bazen ya da işte çalışma açısından ciddi sorunları olan kişilere bu büfeler seyyar simit büfelerinin tahsis edildiğini biliyorum. Bu da önemli bir şey çünkü onları istihdam dışı yerine aslında bir şekilde istihdamın içerisine kontrollü bir biçimde kayıt altına almış oluyorlar. Bu da önemli bir şey sokak simitçileri için olabilir, mantıcılar için olabilir ya da kadınlar ile ilgili istihdam ve ekonomik değer kazandırılması açısından yine güçlendirilme çerçevesinde değerlendirilebileceğini düşünüyorum ekonomik anlamda.”

Katılımcı 4: “Ekonomik olarak insanlara bir iş sahası kuruyor yani bu güzel. Çünkü insanlar yemek yemeden duramazlar. Yani belki bu sektörde belki biraz bizi pandemi yıprattı ama yine insanlar yemek yemeğe alışılar. Mesela açıldı herkes kendini yemek yenen yerlere atmaya başladı yani böyle bir şey var. Hem ekonomik olarak büyük katkı hem aileye de katkı bütçeye de katkı ekonomik olarak. Ee bir de kültürel olarak da yeni kültürleri tanıyoruz. Yani ben şeyi çok seviyorum. Gittiğim bölgede oranın kendine özgü yemeğini tatmak. Önce benim için odur. Yani ben sokakta yemek yemeyi pek sevmem ama gittiğim her yerde nesi meşhursa sever ya da sevmem onu bir kez tadarım.”

Katılımcı 9: “Tarım il müdürlüğü ve çevre sağlık müdürlüğü çok iyi çalışıyor bu konularda (temizlik). İşin kontrollerini yapıyorlar. Gayet sağlıklı, hijyenik düzgün bir şekilde çalışıyoruz.”

Katılımcı 11: “Olumlu anlamda hareketlilik yaşıyor. İletişimi sağlıyor insanlarda. Sokak lezzetleri bence zenginlik katıyor. Öğrencinin de talep ettiği bir şey. Her türlü insan doyuyor yani. Parası olan, olmayan herkes doyuyor bence.”

Katılımcı 13: “Zaten temizliğe, hijyene önem vermeyen insanlar zaman içerisinde yok oluyorlar. Yok, olmayan firmalar temiz ve titizdir.”

Katılımcı 14: “Bir sürü etkisi var ekonomiye. Bir sürü insan şehir dışından çibörek yemeğe gelen insanlar var. Helvasını, bozasını tatmaya gelen birçok insan var. Ee hamamına gelip bir yemeklerine bakalım, bir çevresine bakalım, görelim hani yemek kültürü de yavaş yavaş artmaya da başladı. Eskiden bu kadar yoktu. Hatta hızlı tren gelmesiyle Ankara ve İstanbul'dan gelen insan sayısı fazlalaştı. Gıdanın da baya bir katkısı olmaya başladı böylelikle.”

Katılımcı 17: “Sokak lezzetleri kültürel anlamda bence Eskişehir'e dışarıdan gelen turistlerin ilgi odağı olduğunu düşünüyorum. Onun dışında hem ekonomik hem çevresel bir kirlilik vermediği için olumlu olduğunu düşünüyorum.”

Katılımcı 18: “Sokak lezzetleri bir kere kültürel açıdan çok önemli. Çünkü göçmenlerin gelmesiyle birlikte sadece kültürel anlamda değil yemek olarak da bir bütün bağ oluşturuyor. En önemlisi belki de Eskişehir'deki insanların kaynaşması için en önemli bağ olabilir. Ekonomik açıdan da çok gelişme, yükselme noktasında bir şehir olduğu için özellikle bu sokak lezzetleri çok revaçta. Hemen hemen son yıllarda çok fazla görmekteyiz



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

bu saydığım çibörek özellikle, köftesi, boza var. Bu ürünler daha fazla artmasıyla beraber, taleple beraber ekonomisine üst düzeyde olumlu yönleri var. Olumsuz anlamda şunu diye biliriz herhalde. Bu saydığım tüm yiyecekler göçmenlerin tanıttığı, var ettiği yiyecekler. O yüzden belki Eskişehir'in kendine has yemekleri birazcık geride kalmış olabilir belki. O yöresel olan kendisine ait yemekler. Yani belki olumsuz olarak bu olabilir."

Sokak lezzetlerinin olumsuz yönlerine bakıldığında ise genel olarak iki konu dikkat çekmektedir. Birincisi hijyen konusu dikkat çekmekte ve tüketicilerde bir kuşkuya sebep olmaktadır. İkincisi ise sokak lezzetleri bir kültürü temsil ettiği için bu sektörün yavaş yavaş yerini restoran ve kafelere bırakmasındaki korku ve bunun önüne geçilmesi gerektiğidir. Sokak lezzetlerinin olumsuz yönlerine katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda bakıldığında ise genel olarak aşağıda verilen yanıtların olduğu görülmektedir:

Katılımcı 1: "Eğer dikkat edilmezse gıdanın doğrudan insan sağlığına etkisi var. Yani hijyen sanitasyon temizlik sağlık kurallarına riayet edilmezse zehirlenmelere ve ölümlere kadar tehlike arz edebiliyor. İşte bir pastacılık ürününde o pastacı elini yıkamaz o patojen mikroorganizmaları pastacı kremasına bulaştırır ve ondan bir petifür üretirse, tatlıyı üretirse onu yiyen çocuk zehirlenir, ölüme kadar yol açabilir. Bu tarafından bakılırsa da riskleri de mevcut. Yerel turizm gastronomi turizm açısından da bunlar mühim. Yani turistik hareketlilik açısından yerel lezzetlerin sokak lezzetleri kıymetli oluşunu biliyoruz. Çünkü çeşitli akademik çalışmalar bunları doğruluyor. İnsanlar hanelerinden çıktıkları vakit farklı yerlere gittiği zaman enteresan şeyleri deneyimlemek farklı yiyecek ve içecekleri test etmek, tadına bakmak arzusunda, niyetinde eğilimde olduklarını beyan ediyorlar. Dolayısıyla turizm açısında da çok büyük önemi olduğunu biliyorum. Ama doğru bir provizyonla doğru bir politikayla yönetilebilirse."

Katılımcı 3: "Elbette ki bütün örneklerde görebileceğimiz gibi oralarda da taşşış yapan kişiler var mıdır? Olabilir. Ya da işte asgari gıda hijyeni bulunmayan kişiler olabilir mi? Elbette olabilir. Onlar zaten zaman içerisinde elemine oluyor bence. O yüzden şey yapmamak gerekir bence. Bu geleneği bir şekilde sürdürülmesi gerekiyor. Giderek daha profesyonel işletmelere adapte etmek bunları aslında çok geçmişten bu yana getirdiğimiz kültürü öldürmek anlamına geliyor. Bugün uzak doğunun en çok öne çıktığı alanlardan birisi sokak lezzetleri. New York gibi çok önemli bir metropolün öne çıkan en önemli şeyi her köşe başında birer tane seyyar sokak lezzetinin var olmasıdır. Gerek Meksika mutfağından bir sokak lezzet örneği olabilir. Gerekse bu Hot Dog'uların. Ya bu son derece bence yaşatılması gereken sahip çıkılması gerek mutfak kültürünün en önemli bence bileşenlerinden bir tanesi. Hele ki şimdiki koşullarda geleneğe daha fazla sahip çıkılması gerektiğini düşünüyorum. Hatta buna yönelik olarak bence gastronomi, mutfak kültürü alanındaki çalışmalarda özendirici, bu geleneği nasıl sürdürülmesi gerektiği konusunda önemli çalışmalar bile yapılabilir."

Katılımcı 5: "Biz burada bir malzemeyi doğradıktan sonra diğer malzemeye geçtikten sonra elimizi yıkıyoruz. Temizlik yapıyoruz. Aynı tahtayı aynı şeyi başka bir yemekte kullanmıyoruz. Ya da çok iyi bir şekilde temizledikten sonra kullanıyoruz. Ama buna başka yerde uyduklarına inanmıyorum. Çünkü aynı tahtayla belki ya siliyor ya silmiyor. Ama ne kadar hijyenik muamma."



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

Katılımcı 6: “Sokak lezzetleri deyince çok bir hijyenik ortam kimse bekleyemez. Çünkü hızlı servis hızlı tüketilmesi gereken bir şey soğumadan hızlı nasıl deyim ve çok büyük bir mutfığa da gerek yok. Ufak bir mutfakta ne kadar hijyenik olunabilir. Bunu seçen insanlarda onu göre göre gidiyor. Mesela bir kokoreç bile yediğimizde Eskişehir’de mesela burada bir restoranda yemek değil de hususi Bozüyük’ e giderdim. Küçük bir arabanın içinde o tahta mesela kaç defa yıkandı hiç yıkanmadı. Tahta mesela dövdükçe artık oyuluyor artık o derece. Ama o daha bir lezzetli geliyor. Hijyenik mi değil. Temiz mi temizdir. Ama bilmiyorum yani sokak lezzetlerinde hijyen aramamak gerekiyor.”

Katılımcı 16: “Gıda güvenliği açısından büyük bir tehlike aslında dört dörtlük bir temizliği yok. Ama insanlar tabi bu duruma, sokak lezzetlerine ağırlık verdiği için tercih ediyorlar bu durumu göze alıp. Açık alanda olması büyük bir etken, muhafaza koşulları çok az. Temiz su yok, el yıkama olanağı da yok.”

Bir bölgeyi ziyaret etmeye gelen yerli ve yabancı turistler ziyaret ettikleri bölgenin tarihi, doğal, kültürel zenginlikleriyle birlikte yöresel ürünleri ve yemeklerini de deneyimlemek istemektedir. Bu anlamda sokak lezzetlerinin turistlerin ilk olarak karşılaştığı turistik ürünlerden bir tanesi olduğunu söylemek mümkündür. Ancak bu deneyimin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve ilgili bölgeye olumlu etkilerinin olması oldukça önemlidir. Bu kapsamda katılımcılara Eskişehir sokak lezzetlerinin etkisinin nasıl olduğu sorulmuş ve katılımcıların tamamının şehre ve turizme etkisinin büyük olduğu yönünde fikir beyan ettikleri görülmüştür. Katılımcı 2 bu konuda kısaca “Şehrin sokak lezzeti ve yemek kültürü yoksa şehir olmasının da çok önemi yok diye düşünüyorum. İnsanların kültürlerini yaşatması için lezzetlerini sürdürmeleri gerektiğini düşünüyorum. Bunun en iyisi de bence turizmdir. Turizmi genel amacı dinlenmek, görmek ve tanımadır. Aslında bizim turizm adı altında çıktığımız seyahatlerde ön planda yemek oluyor. Yemekte gerçekten bu ikisini çok iyi bir şekilde tamamlıyor bence. Bu yüzden önemli bir rol kattığını düşünüyorum.” şeklinde düşüncesini belirtmektedir. Katılımcı 1’in verdiği örnek ise kapsamlı bir etkiyi içermektedir:

“Mesela Odunpazarı’nda Kurşunlu Külliyesinin yanında Kırım derneğinin kiracısı olan bir çiböreği var. Ben oraya misafir götürdüğümde kesinlikle çiböreği onlarda ikram ediyorum. Mesela oranın işletmecisi bir kadın ve engelli bir evladı var onunla beraber çalışıyor, ailecek çalışıyorlar ve işlerini hassas bir şekilde yapıyorlar. Dolayısıyla böyle bir aileye destek olmuş oluyorsunuz bir, kültürün ve geleneğin sürdürülmesi, geleneğin aktarımı, geleneğin öğretimi açısından bir etkiniz katkınız oluyor iki, turistik hareketlilikte bir rota oluşmasını sağlıyorsunuz çünkü insanlar kurşunlu külliyesini geziyor, orası Eskişehir için bir Mevlevihane ve etrafta müzeler ve oraları dolandıktan sonra bir dinlenme molası, rotada bir dinlenme güzergâhı oluşmuş oluyor üç. Yani bu şeyleri uzatabiliriz. Dolayısıyla başta en ufağından çok profesyonel büyük işletmelere kadar ekonomik katkı sağlamış oluyor. Ama bunun ötesinde de yerel, geleneksel lezzetlerin sürdürülmesinde erişilebilir olmasının da katkıları olduğunu düşünüyorum.”

6. SONUÇ

Yemek kültürünün önemli bir bileşenini oluşturan sokak lezzetleri, günümüz çağında kültürü tanıtmaya, zamandan tasarruf, ekonomik ve lezzetli olmaları gibi etkenlerden dolayı tercih edilebilirliği yüksek lezzetler olarak karşımıza çıkmaktadır. Dünya ülkelerinin çok önemli lezzetlerinin sokak kültürü vasıtasıyla tanıtıldığını, Türkiye’nin de sahip olduğu



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

zengin yemek kültürünün sokak lezzetleri vasıtasıyla tanıtıldığını söylemek mümkündür. Ancak sokak lezzetlerinin belirlenmesine yönelik akademik çalışmaların belirli bölgeler (İstanbul, Adana, İzmir) içerisinde gerçekleştirildiği görülmektedir (Ballı, 2016; Demir ve diğerleri, 2018; Akarçay, 2019). Bu durumdan hareketle çalışmada, Eskişehir'deki sokak lezzetlerinin neler olduğunun, bunların tüketim sebeplerinin, bu lezzetlerin içerisinde göçmenlerin rolünün, olumlu/olumsuz ekonomik, kültürel, çevresel ve hijyen bakımından etkilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca mevcut sokak lezzetleri dışında Eskişehir mutfağına ait, potansiyel sokak lezzetleri olabilecek yemeklerin/ürünlerin belirlenmesi de amaçlanmaktadır. Araştırma amacı doğrultusunda kartopu örneklem yöntemiyle işletme ve tüketicilere yönelik yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış ve bu kapsamda yer alan 18 kişi ile 29 Mayıs-12 Haziran 2021 tarihleri arasında yüz yüze görüşmeler yapılarak veriler toplanmıştır.

Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen sokak lezzetlerinin oldukça çeşitli olduğu belirlenmiştir. Bunlar içerisinde köfte, çibörek, hamur işi ürünler, simit, boza ve helva hemen hemen her katılımcı tarafından dile getirilen lezzetlerdir. Bu ürünler içerisinde özellikle köftenin bu şehirdeki tarihi oldukça geçmiş dönemlere dayanmakta ve hemen hemen her bir sokakta seyyar köfteci arabalarının yer aldığı katılımcıların anılarında yer almaktadır. Bu köfteler aynı zamanda tükürük, ütülü, balaban gibi farklı yapılaş ve isimler alan lezzetler olarak belirtilmektedir. Katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrultusunda mercimekli ve nohutlu mantılar, Sivrihisar baklavası, bamya ve sorpa çorbaları, dızmana, kozanak, göbete, cevizli haşhaşlı çörek gibi ürünlerin sokak lezzetlerine kazandırılacak ürünler olduğu tespit edilmiştir.

Sokak lezzetlerinin olumlu, olumsuz, ekonomik, hijyen, kültürel ve çevresel etkilerine yönelik cevaplar incelendiğinde bu lezzetlerin olumlu yönlerinin ağırlıkta olduğu sonucuna varılmıştır. Bektarım, Çakıcı ve Ballı (2019) da sokak lezzetlerinin ekonomik, kolay erişilebilir ve hızlı tüketilebilir olduğunu ifade etmişlerdir. Turistlerin bir bölgeyi ziyarete başladıkları andan itibaren karşılara çıkacak turistik unsurlardan bir tanesinin sokak lezzetleri olabileceğini söylemek mümkündür. Bu lezzetler bölgeyi ziyaret eden turistler için bir kültür izlenimi bırakması yanında pratik olması, zamandan tasarruf sağlaması ve ekonomik olması gibi katkıları beraberinde getirmektedir. Sokak lezzetlerinin olumsuz yönleri değerlendirildiğinde ise öncelikli olarak temizlik ve hijyen konusu ön plana çıkmaktadır. Ancak katılımcılar belediye kuruluşlarının bu konuda çok hassas olduğunu ve buna uymayan işletmelerin kapatıldığını belirtmişlerdir. Omemu ve Aderoju (2008), çalışmalarında benzer sonuçlar elde ederek sokak yiyeceklerinin gıda güvenliği şartlarına uymadığını ifade etmiştir. Altunbağ ve Yılmaz (2019) da hijyen konusunda tereddütler yaşadığını belirtmişlerdir.

Yapılan görüşmeler sonucunda sokak lezzetlerinin zincir fast food işletmelerinden dolayı tehlike altında olduğu ve tüketim miktarlarını olumsuz yönde etkilediği tespit edilmiştir. Dolayısıyla bu durum özellikle köfte tüketimini etkilemektedir. Bir bölgeyi yansıtan yöresel yemeklerin tüketiminin azalması o bölgenin yemek kültürünü etkilemektedir. Ballı ve diğerleri (2020) de çalışmalarında sokak lezzetlerinin bir şehrin veya ülkenin yemek kültürünü yansıtan en önemli unsurlardan biri olduğunu ifade etmişlerdir. Bu noktada kamu ve özel kuruluşların eşgüdüm içerisinde söz konusu yemeklerin unutulmaması ve



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

sürdürülebilirliğinin sağlanması adına çalışmalar yapılmalıdır. Bu kapsamda sokak lezzetlerinin ayrıntılı tariflerinin olduğu reçeteler hazırlanabilir, sokak lezzetlerine yönelik festival ve etkinlikler gerçekleştirilebilir. Çalışma sonucunda elde edilen temizlik ve hijyen sorunlarına yönelik hijyen ve gıda güvenliği konularında personel ve işletmelere eğitim verilerek standartlar oluşturulabilir.

Bu çalışma ile gastronomi turizmi açısından sokak lezzetlerinin belirlenmesinin literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca çalışma, Eskişehir ili ve yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile sınırlandırılmıştır. Dolayısıyla gelecekteki çalışmalarda farklı örneklem grubu ve veri toplama yöntemi tercih edilerek araştırmalar yapılabilir. Eskişehir özelinde tüketicilerin sokak lezzetlerine yönelik bakış açıları incelenerek reklam, tanıtım ve tutundurma stratejileri geliştirilebilir. Farklı destinasyonlardaki sokak lezzetlerinin, üretim ve pazarlama yöntemleri belirlenerek literatüre katkıda bulunulabilir.

KAYNAKÇA

- Acar, M. (2009). *Eskişehir zaman, mekân, insan*. Eskişehir: Eskişehir Ticaret Odası Yayınları.
- Akarçay, E. (2019). İzmir sokak lezzetleri. *Meltem İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, 5, 106-109.
- Akarçay, E. ve Suğur, N. (2015). Dışarıda yemek: Eskişehir'de yeni orta sınıfın fast-food yeme-içme örüntüleri. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 18, 1-29.
- Akşit, N. A. (2019). Yerli turistlerin sokak yiyeceklerine yönelik tutumlarının belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 47-61.
- Albek, S. (1991). *Dorylaion'dan Eskişehir'e*. Eskişehir: Eğitim Sağlık ve Bilimsel Araştırma Vakfı Yayınları.
- Altunbağ, E. ve Yılmaz, H. (2019). Sokak satıcılarına göre sokak lezzetleri. 20. Ulusal Turizm Kongresi içinde (437-443 ss.). Eskişehir, Türkiye.
- Arıkan, A. D. (2017). Eskişehir'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri. *Journal of Human Sciences*, 14(2), 2061-2077.
- Ayverdi, İ. (2020). *Misalli büyük Türkçe sözlük*. İstanbul: Kubbealtı Yayıncılık.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 3-17.
- Ballı, E., Buzcu, Z. ve Oğuz, S. (2020). Yerel halkın sokak lezzetlerine karşı algıları: Adana örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 7(2), 107-121.
- Bayram, R. (2020). *Ziyaretçilerin sokak lezzetlerine yönelik gastronomik imaj algısının satın alma niyetine etkisi: Antalya örneği*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Alanya.



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

- Bektarım, N., Çakıcı, C. ve Ballı, E. (2019). Sokak lezzetleri tüketim sıklığı. 3.Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik içinde (678-684 ss.). Mersin, Türkiye.
- Berber, F. (2011). 19. yüzyılda Kafkasya'dan Anadolu'ya yapılan göçler. *Karadeniz Araştırmaları*, 31, 17-49.
- Cumhur, Ö. (2020). Sokak gıdalarının güvenliği için risk faktörlerinin değerlendirilmesi. *Food and Health*, 6(2), 128-139.
- Demir, Ş., Sormaz, Ü., Akdağ, G. ve Özata, E. (2018). Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: İstanbul sokak lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 589-601.
- Demirci, B., Yılmazdoğan, O. ve Düşmezkalender, E. (2020). Festival algısı, festival memnuniyeti, festival değeri ve aidiyet ilişkisi: Eskişehir sokak lezzetleri festivali örneği. *Business & Management Studies: An International Journal*, 8(1), 1096-1112.
- Dönmez Polat, D. ve Gezen, A. (2017). Gastronomide sokak yiyecekleri ve satıcıları: teorik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 117-124.
- Erkuş, A. (2006). *Sınıf öğretmenleri için ölçme ve değerlendirme: Kavramlar ve uygulamalar*. Ankara: Ekinoks Yayınları.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2021, 6 Mayıs). Erişim adresi <http://www.fao.org/home/search/en/?q=street%20food>
- Güler, S. ve Şenel, P. (2017). Eskişehir'in yerel mutfak kültürünün zenginleştirilmesine yönelik bir çalışma: Çerkez mutfağı. *International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability*.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal değişme ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: Mardin örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 561-570.
- Hastaoğlu, E., Sünbül, B. ve Demircioğlu, S. (2021). Sivas sokak lezzetleri ve tüketicilerin sokak lezzetlerine bakış açısı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 299-313.
- İrigüler, F., Öztürk, B. ve Güven, S. (2016). Sokak yemekleri (Street foods). O. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler II Kavramlar Yaklaşımlar Başarı Hikâyeleri* içinde (217-238. ss). Detay Yayıncılık.
- Karadağ, E. (2009). Eğitim bilimleri alanında yapılmış doktora tezlerinin tematik açıdan incelemesi. *Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 10(3), 75-87.
- Kargiglioğlu, Ş. ve Aksoy, M. (2019). Sokak lezzetlerini tatma amacıyla istanbul'u ziyaret eden turistlerin istanbul seyahatlerinin değerlendirilmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 1821-1835.
- Karsavuran, Z. (2018). Sokak yemekleri: Farklı disiplinlerin yaklaşımı ve gastronomi turizmi alanında sokak yemeklerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 246-265.



Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği

Aykut ŞİMŞEK, Seher ÇELİK YEŞİL

- Oğuz S. & Ballı E. & Buzcu Z. (2020). Yerel Halkın Sokak Lezzetlerine Karşı Algıları: Adana Örneği, *Turizm Akademik Dergisi*, 7 (2), 107-121.
- Omemu, A. ve Aderoju, S. (2008). Nijerya Abeokuta şehrindeki sokak gıda satıcılarının gıda güvenliği bilgisi ve uygulamaları. *Gıda Kontrolü*, 19, 396-402.
- Samancı, Ö. (2010). 19. yüzyıl sonlarında İstanbul sokak lezzetleri. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 21, 1-6.
- Solmaz, Y. ve Dülger Altın, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Solunoğlu, A. ve Nazik, M. (2018). Sokak lezzetlerine ilişkin tüketici tercihleri: Gaziantep örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 40-59.
- Şahin, C. (2011). Bir göçmen kenti olarak Eskişehir ve Eskişehir'in sosyo-kültürel yapısında Tatar kimliği. *İdeal Kent*, 3, 220-243.
- Şimşek, A. (2018). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Şimşek, A. (2021). Rakı ve Türk rakı sofrasındaki yemek kültürü. *ETÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12, 76-95.
- Toprak, M. ve İznik, E. (2009). *Çizgilerle Eskişehir (Bir kent tarihi çalışması)*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- World Health Organization, WHO Essential safety requirements for street-vended foods, Revised edition. (2021, 12 Mayıs). Erişim adresi <http://apps.who.int/iris/handle/10665/63265>
- Yıldız, E. (2020). Gastronomik ürün olarak sokak lezzetleri: İzmir sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(104), 353-366.