

TRABZON SOKAK LEZZETLERİNE İLİŞKİN TÜKETİCİ TUTUMLARININ BELİRLENMESİ

Determination of Consumers' Attitudes Towards to Trabzon Street Foods

Dr. Öğretim Üyesi Zeynep BAKKALOĞLU

Haliç Üniversitesi

E-posta: zeynepbakkaloglu@halic.edu.tr

Orcid ID: 0000-0002-8250-8478

Araştırma Gör. Süleyman Can SÜMERKAN

Haliç Üniversitesi

E-posta: suleymancansumerkan@halic.edu.tr

Orcid ID: 0000-0003-2807-7619

Öz

Trabzon ili tarihi, doğası, kùltürü ve mimarisıyla önemli turizm merkezlerinden biridir. Trabzon ilinin zengin kùltürü içerisinde yer alan yöresel mutfak gün geçtikçe turistlerin ilgi odağı olmaktadır. Yöresel mutfağın izlerinin görüldüğü sokak lezzetleri de mutfak kùltürünün bir parçasıdır. Bu çalışmada Trabzon sokak yiyecekleri derlenerek bu yiyeceklerden en az bir çeşit tüketmiş olan, 18 yaşından büyük 386 tüketicinin Trabzon sokak yiyecekleri hakkındaki tutumları araştırılmıştır. Genel tarama modelinin kullanıldığı çalışmadan elde edilen veriler SPSS 24.0 (Statistical Package for the Social Sciences) programında incelenmiş olup, t testi ve ANOVA testlerine tabi tutulmuştur. Çalışmanın sonucunda tüketicilerin Trabzon sokak lezzetleri tutumlarında en etkili boyutun de haz alma duygusu olduğu belirlenmiştir. Haz alma duygusunu sırasıyla, gıda kalitesi, hizmet kalitesi, memnuniyet, parasal değer ve hijyen izlemektedir. Hijyen boyutu en düşük ortalamaya sahip olsa da bu boyuta ilişkin tutum ortalamasının, iyi düzeye yakın olduğu tespit edilmiştir. Çalışma ile ayrıca var olan ve unutulmaya yüz tutmuş Trabzon sokak lezzetleri ortaya konmuştur. Bu sayede Trabzon sokak lezzetlerine dikkat çekilerek yerli ve yabancı turistin ilgisi arttırılacaktır.

Anahtar kelimeler: Sokak Yiyecekleri, Yöresel Lezzetler, Hijyen

Abstract

Trabzon province is one of the important tourism centers with its history, nature, culture and architecture. The local cuisine, which is in the rich culture of Trabzon province, is becoming the focus of attention of tourists day by day. Street foods, which take part of the local cuisine are seen, are also a part of the culinary culture. In this study, the attitudes about Trabzon street food of 386 consumers, who over the age of 18, who have consumed at least one type of Trabzon street food were investigated. The data obtained from the study, were analyzed in the SPSS 24.0 (Statistical Package for the Social

Sciences) program and subjected to t-test and ANOVA tests. As a result of the study, it was determined that the most effective dimension in the attitudes of consumers to Trabzon street foods is the sense of pleasure. The feeling of pleasure is followed by food quality, service quality, satisfaction, monetary value and hygiene, respectively. Although the hygiene dimension has the lowest average, it has been determined that the average of attitude towards this dimension is close to the good level. Moreover, with the study, Trabzon street foods, which exist and are about to be forgotten, were also revealed. In this way, the attention of local and foreign tourists will be increased by drawing attention to Trabzon street foods.

Key words: Street Foods, Local Flavors, Hygiene

Giriş

Türk Mutfak Kültürü'nde Osmanlı Döneminde başlayan ve kültürünün önemli bir parçası haline gelen sokak lezzetlerinin Trabzon destinasyonundaki çeşitliliğini ortaya koymak ve tüketicilerin Trabzon sokak lezzetlerine yönelik bilgi düzeylerini ve tutumlarını belirlemek amacıyla yapılan bu çalışmada daha önce değinilmemiş olan Trabzon sokak lezzetlerine değinilerek somut olmayan bu mirası kayıt altına alınması, korunması ve gelecek nesillere aktarılması hedeflenmektedir.

Trabzon Doğu Karadeniz'in kıyı şehirlerinden olan Trabzon şehrinin kökenlerinin M.Ö. 2000'li yıllara kadar dayandığı bilinmektedir. Trabzon şehri gerek coğrafi konumu gerek de önemli ticaret yollarının üzerinde bulunması sebebiyle pek çok imparatorluğa ev sahipliği yapmış ve zengin kültürel birikimleri bünyesinde barındırmıştır (Yılmaz, 2006:17). Günümüzde tarım, ticaret, sanat gibi bileşenleri ve 818 bin nüfusu ile birlikte Türkiye Cumhuriyeti'nin önemli illerinden biri olan Trabzon şehrinin kültürel şekillenmesinde Karadeniz bölgesinin coğrafi yapısı etkili bir rol oynamıştır (Şahin, 2020:13). Kıyı yerleşmeleri ve vadi yerleşmeleri olarak iki tür yerleşmenin görüldüğü şehirde; kıyı yerleşmeleri depo, dükkân, kale, iskele gibi yapılarla ticaret merkezini oluşturup bir yerleşim yeri yaratmıştır. Kıyı yerleşmelerine kıyasla daha geç dönemlerde oluşan vadi yerleşmelerinde ise ticaret yerine tarım ve hayvancılık görülmektedir (Tellioglu, 2019: 389).

Trabzon şehrinin eski çağlardan günümüze gelene kadar pek çok farklı döneme tanıklık etmiş olması ve çeşitli kültürler ile etkileşim içine girmesi gibi etkenler mutfak kültürünün çeşitlenmesine katkı sağlamıştır. Bölgenin iklimi, bitki örtüsü ve jeomorfolojik özellikleri gibi etkenler de yemek çeşitliliğinin artmasına fayda sağlamıştır (Çataklı ve Yıldırğan, 2021: 2508; Kızırmak vd., 2014:78). Trabzon mutfak kültüründe öne çıkan lezzetler bölgenin iklim ve coğrafyasının etkisi ile meydana gelen hammaddeleri yöre halkının yorumlaması sonucu ortaya çıkmıştır.

Trabzon ilinin zengin yerel kültürü ile birlikte kendine has birçok yemeği bulunmaktadır. Şehir, balık ürünlerinin kullanıldığı çeşitli yemekler özellikle hamsi peşi sıra tüketilen helva, lahana sarması, kuymak, mısır ekmeği, su böreği, Laz böreği, turşu kavurması, lahana kavurması, kaygana, Kalkanoğlu pilavı, kabak tatlısı, kabarcık tatlısı, erik pestili, Hamsiköy sütlacı, Kadırğa kaşar peyniri, telli peynir, mişon, minci, otlu peynir, kolot peyniri, sürmene küp peyniri ve Vakfıkebir tereyağı gibi yöresel lezzetlerin

yanı sıra fındık, kivi, mısır ve çay gibi ürünlerin yetiştirilmesinde önemli bir konumda bulunmaktadır (Kabacık, 2019:14; Kahraman, 2019:35; Kasap ve Büyükşalvarcı, 2021:321; Şen, 2019:210; Şengül, 2016:91; Yılmaz, 2020:62). Trabzon halkının belirli dönemlerde Gümüşhane ve Bayburt sınırlarına komşu yaylalara gitmesi mutfak kültürlerinin etkileşim içerisine girerek zenginleşmesine yol açmıştır. Pestil, köme, kete gibi yöresel ürünler yaylacılık anlayışı sayesinde Trabzon mutfağında yer alan ürünler arasına girmiştir (Şen, 2020a:256).

Trabzon ilinin Vakfıkebir ilçesinin adıyla özdeşleşen Vakfıkebir Ekmeği 03.08.2018 tarihinde coğrafi işaret almış yerel bir ürün olarak öne çıkmaktadır (Şen, 2020a:256; Şen ve Ekinci, 2020:34). Türk Patent Enstitüsü'nden alınan verilere göre Trabzon ilinin diğer coğrafi işaret almış gastronomik ürünleri ise Akçaabat Köftesi, Arsin Foşa Fındığı, Hamsiköy Sütlaç, Sürmene Pidesi, Tonya Tereyağı, Vakfıkebir Külek Peyniri ve Yomra Elması olarak sıralanmaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2023; Oğan ve Büyükyılmaz, 2020).

Trabzon'un geleneksel lezzetleri ve patentlenmiş coğrafi işaretli ürünleri dışında yerel halkın sıklıkla tükettiği sokak lezzetleri, yörenin mutfak kültürüne katkı sağlayan bir diğer unsurdur. FAO tarafından "özellikle sokaklarda ve benzeri diğer yerlerde satıcılar tarafından hazırlanan ve / veya satılan hazır gıdalar ve içecekler" olarak tanımlanan sokak lezzetleri genellikle aperatif yiyecekler olarak değerlendirilmektedir (Kraig ve Sen, 2013; FAO 1989). Her ülkede her şehirde çokça çeşide sahip olan sokak lezzetleri genelde yerel kültürü yansıtan, destinasyon tanıtan ve sürekliliği olan geleneksek yiyeceklerdir (Njaya, 2014).

Trabzon Sokak lezzetleri Türkiye'nin diğer illerinde olduğu gibi yöreye has yiyeceklerden oluşmaktadır. Yoğunlukla bölgede üretilen ürünlerin kullanıldığı yiyecekler yerel kültürün bir simgesi haline gelmiştir. Akçaabat köfte, beton helva, Trabzon pidesi, haşlanmış/közde mısır, hodan böreği, Trabzon simidi, Trabzon sade dondurması, döner (et/tavuk), balık ekmek, kestane, kaymaklı, helvalı tırnaklı Trabzon sokak lezzetleri olarak tüketilen önemli yiyeceklerdir. Ancak bu yiyecekler ile ilgili literatürde Trabzon sokak lezzetlerinin neler olduğu, bu lezzetlerin mutfak kültürüne etkisi ve nasıl yapıldıkları ile ilgili bilgilerin yok denecek kadar az seviyede ve yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Bu doğrultuda Trabzon mutfak kültürüne ait sokak yiyecekleri arasında yer alan lezzetlerin kayıt altına alınması ve kaybolmasının önlenmesi adına bu çalışma yapılmıştır. Çalışmada ayrıca tüketicilerin Trabzon sokak lezzetlerine ilişkin tutumları da değerlendirilerek yiyeceklerin hangilerinin kaybolma tehlikesi ile karşı karşıya olduğu ortaya konulmuştur.

Trabzon Sokak Lezzetleri

Kendine has bir tabiatı ve bitki örtüsü olan Karadeniz Mutfağında deniz ürünlerinin, hayvansal ve bitkisel ürünlerin yer aldığı geniş bir yelpazeye sahip olduğu görülmektedir. Deniz kenarında yer alan bölgelerde deniz ürünlerine rastlanırken, Karadeniz'in dağlarında yer alan köy ve kasabalarda bitkisel ve hayvansal ürünlere dayalı lezzetler göze çarpmaktadır (Kabak, 2018:349). Trabzon Sokak Yiyecekleri ise bu

çeşitliliğin harman olmuş halidir. Günümüzde en fazla tercih edilen ve ön plana çıkan bazı sokak lezzetleri ise şöyledir:

Akçaabat Köftesi: Trabzon ilinin sembol ürünlerinden biri haline gelmiş olan Akçaabat Köftesi geleneksel bir et ürünüdür. İlk olarak 1930'lu yıllarda Akçaabat ilçesinde lokantacılar tarafından yapılan bu ürün zaman içerisinde Türkiye'nin dört bir yanına yayılarak ticari üretimine başlanmıştır (Sarıcaoğlu ve Turhan, 2013:191). Oldukça küçük parçalar haline getirilen sığır etlerinin, bayat ekme, sarımsak, iç yağı ve tuzla birlikte kıyma makinesinden geçirilip yoğurulması ile elde edilen Akçaabat köftesi odun kömüründe pişirildikten sonra yayık ayrıntı, piyaz, kızarmış biber, kızarmış domates ve Trabzon ekmeği ile servis edilmektedir (TPE. 2024).

Beton helva: Trabzon sokak lezzetlerine örnek olarak gösterebilecek beton helva farklı yörelerde tahin helva olarak da bilinmektedir. Çünkü bu ifadede de yer alan "beton" kelimesi aslında markanın ismidir. Fakat zamanla helvanın kendisi ile bütünleşmesi sonucu yörede beton helva olarak bilinmektedir. Diğer bir adı "Taş helva" olan helvanın yapımında tahin, doğal pancar şekeri, bitkisel emülgatör, çöven ekstraktı, kakao, vanilin, asit düzenleyici (Sitrik Asit) bulunmaktadır (Üstün ve Güngördü, 2018:39). Geleneksel yöntemlerle üretilen taş helva isteğe göre fındık, fıstık ve cevizle çeşitlendirilebilmektedir yoğurma işlemi bittikten sonra içine kalıplara dökülerek soğutulur (Duman, 2011).

Trabzon pidesi: Trabzon mutfak kültüründe ekme, pide ve börek çeşitleri oldukça yaygın olarak görülmektedir. Bunlardan en çok tercih edilenlerin arasında ise Trabzon pidesi yer almaktadır. Bölgede üretilen tereyağı ve peynirin kullanıldığı Trabzon pidesi yerel halkın özellikle kış aylarında ve kahvaltı sofralarında tercih ettiği önemli bir besin kaynağıdır (Kızılırmak vd., 2014:79).

Haşlanmış/közde mısır: Haşlanmış tatlı mısır sokak satıcıları tarafından sokaklarda ve sahillerde alüminyum tencerelerde haşlanırken közde mısır mangal üzerinde pişirilerek, satılmaktadır. Bununla birlikte son yıllarda satıcılar tarafından haşlandıktan sonra tanelerine ayrılarak bardakta soslarla ve baharatlarla birlikte satılışına da rastlanılmaktadır (Alan, 2016:57). Ancak bardakta satılan bu mısır ürünü Trabzon'a özgü ürünler içerisinde yer almamaktadır.

Hodan böreği: Trabzon yöresinin vazgeçilmez lezzetlerinden birisi olan Hodan böreği, ana vatanı Suriye olan Hodan bitkisi ile yapılmaktadır. Trabzon sokaklarında rastlanan bu lezzet; iç harç yufka, baharatlar ve hodan bitkisinden oluşur (Isıyel, 2021).

Trabzon simidi: Trabzon simidi, şehrin kültürel ve gastronomik bir sembolü olarak kabul görmektedir. Halk tarafından sıkça tercih edilen bu lezzet günün herhangi bir diliminde tüketilebilmektedir. Tatlı ve tuzlu olmak üzere 2 seçeneği bulunan Trabzon simidinin tatlı olanı pekmeze tüketilirken, tuzlu olan ise peynir ve zeytin ile tüketilmektedir (Anonim, 2023). Trabzon simidini Rize ve Giresun simidinden ayıran en önemli özelliği ise susamlı olmasıdır (Özbay, 2020). Genel olarak ülkemizde yoğun olarak bir tüketilen bir sokak lezzeti olmasına rağmen simitler hakkında yeterli sayıda çalışma bulunmamaktadır (Şentürk ve Ötleş, 2017).

Trabzon sade dondurması: İnek sütünden elde edilen Trabzon sade dondurması uzun süre kaynatılması sonucu almış olduğu karamelize renk ve kendine has lezzeti ile yerel halkın vazgeçilmezi olmuştur. Trabzon sade dondurması içerisine eklenen farklı meyve ve çikolata karışımlarıyla çeşitlendirilebilmektedir (Trado, 2024).

Et döner: Trabzon'a özgü et döner, Trabzon'un yaylarında yetiştirilen büyükbaş hayvanlardan elde edilen etlerin, arasına yağ ilavesi ile dikey bir şiş üzerine geçirilerek elektrik, gaz veya odun kömürlü ısıtıcı bir alet önünde yavaşça döndürülerek pişirilen bir lezzettir (Arslan, 2002; Öztan, 2005; Turp ve Yildirim, 2019).

Tavuk döner: Tavuk etinin kullanıldığı ve temelde et döner mantığı ile hazırlanan tavuk döner Trabzon sokaklarında tüketilen lezzetlerden bir tanesidir. Şehirde üniversitenin olması ve tavuk etinin bütçe dostu olması nedeni ile sıklıkla tüketilmektedir (İskender vd., 2015; Vazgecer vd., 2004).

Kestane kebab: Karadeniz Bölgesi ormanlık bir bitki örtüsüne sahiptir. Bu orman içerisinde kestane ağaçlarına sıklıkla rastlanmaktadır (Okan vd., 2017). Kestane ağaçlarından elde edilen balların dışında, kestane çizilerek sokaklardaki seyyar satıcılar tarafından kebab gibi ateş üzerinde pişirilerek satılmaktadır (Okan vd., 2017). Bu pişirme tekniği nedeni ile ürünün adının "kestane kebab" olarak bilinmektedir. (Atasoy ve Altıngöz, 2011).

Balık ekmek: Türkiye'de sıklıkla tercih edilen sokak lezzetlerinden biri de balık ekmektir (Latifoğlu, 2020: 16). Trabzon'un sahil kesiminde yer alan bir il olması nedeni ile şehirde balıkçılık gelişmiştir. Balıkçılığın gelişmiş olması yöre mutfağına da yansımıştır (Çankaya, 2005). Özellikle Trabzon'un Beşikdüzü sahilinde yenilebilen balık ekmek, günümüzde popülerliği artmış sokak lezzetleri arasında arasındadır (Uzundumlu ve Dinçel, 2015).

Kaymaklı: Yumurta akı ve pudra şekerinin çırpılması ile elde edilen bu tatlı yerelde "kaymaklı" olarak adlandırılmaktadır. Şehirde Ramazan ayında yapılan pidelerin üzerine yumurta sürülmesinden arta kalan yumurta aklarının değerlendirilmesi ile yapılan bu tatlı yiyecek, günümüzde sokak lezzeti olarak karşımıza çıkmaktadır (MŞA, 2023).

Helvalı tırnaklı: Geleneksel tırnaklı pide içerisine tahinli helva konularak yenen ekmek arası bir sokak lezzetidir. Genelde sabahları kahvaltı yerine tüketilmektedir (MŞA, 2023).

Yöntem

Çalışmada yöntem olarak evren hakkında genel bir yargıya varılmasını sağlayan genel tarama modeli kullanılmıştır. Çalışmanın evrenini İstanbul ve Trabzon illerinde yaşayan, en az bir çeşit Trabzon sokak yiyeceği tüketmiş olan, 18 yaşından büyük tüm tüketiciler oluşturmaktadır. Örneklem sayısının belirlenmesinde basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılarak ($n=t^2.p.q/d^2$), %95 güven düzeyi ve ± 0.05 'lik sapma aralığında yapılan hesaplama sonucu 384 kişiye ulaşılması gerektiği tespit edilmiştir. Uygulanan çalışma için Haliç Üniversitesi Rektörlüğü Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'ndan 01/12/2023 tarih ve 08 no.lu karar ile gerekli izin alınmıştır. Katılımcı sayısının belirlenmesinin ardından tüketicilerin Trabzon sokak

lezzetleri hakkındaki tutumlarına ait veriler anket formu kullanılarak toplanmıştır. İki bölümden oluşan anket formunun ilk kısmında 7 sorudan oluşan demografik verilere yönelik sorular yer alırken, ikinci kısmında 25 sorudan oluşan sokak yiyeceklerine yönelik tutum ölçeği kullanılmıştır (Akşit, 2019). Tutum ölçeğinden elde edilen verilerin değerlendirilmesinde 5'li Likert ölçeği (Hiç Katılmıyorum:1 ; Kesinlikle Katılıyorum:5) tercih edilmiştir. 2023 Aralık ayı içerisinde yapılan çalışmada, katılımcıların anket sorularına verdikleri cevaplar istatistiksel analiz yöntemleri SPSS 24.0 (Statistical Package for the Social Sciences) programında incelenmiş olup, t testi ve ANOVA testlerinden faydalanılmıştır.

Bulgular ve Yorumlar

Çalışma sonucunda İstanbul ve Trabzon illerinde yaşayan, Trabzon destinasyonun da en az bir çeşit sokak yiyeceği tüketmiş olan, 18 yaşından büyük 386 katılımcıya ulaşılmıştır. Ölçeklerde yer alan ifadelerin literatürde daha önce kullanılmış olması geçerliliğin sağlanması noktasında önemli bir referanstır. Bunun yanında çalışma için ampirik araştırmalarda kullanılan ölçeklerin güvenilirliğinin belirlenmesinde en yaygın yöntemlerden biri olarak kullanılan (Cronbach Alfa) alfa katsayısına bakılmıştır (Altunışık vd., 2012). Cronbach Alfa katsayısının genel olarak sosyal bilimlerde 0,69 olması beklenmektedir (Morgan vd., 2004: 124). Cronbach Alfa değerinin “0,40 ≤ α < 0,60 olması düşük güvenilirlik, 0,60 ≤ α < 0,80 olması oldukça güvenilir ve 0,80 ≤ α < 1,00 olması yüksek güvenilirdir” anlamı taşımaktadır (Özdamar, 1999). Çalışmada yer alan ankette ölçeklerin güvenilirliği α=0,968; olduğundan araştırmanın güvenilirliği yüksek kabul edilmektedir.

Katılımcıların demografik özellikleri ile ilgili dikkat çekici hususlar incelendiğinde en yoğun katılım gruplarının erkek (%53,4), 18-25 yaş aralığı (%27,2), özel sektör çalışanı (%29,3), evli (%52,1), lisans veya lisansüstü eğitime sahip (%70,5) ve aylık gelir dağılımları 11.402 ve altı (%24,6) olduğu görülmektedir (Tablo 1).

Tablo 1. : Trabzon Sokak Lezzetleri Tadan Katılımcıların Sosyo Demografik Özellikleri

Cinsiyet	Kişi sayısı	%	Medeni Durum	Kişi sayısı	%
Kadın	180	53.4	Evli	201	52.1
Erkek	206	46.6	Bekâr	185	47.9
Yaş	Kişi sayısı	%	Eğitim Durumu	Kişi sayısı	%
18-25	105	27.2	İlkokul	3	0.8
26-30	49	12.7	Ortaokul	16	4.1
31-40	95	24.6	Lise	31	8
41-50	51	13.2	Önlisans	64	16.6
51 ve üzeri	86	22.3	Lisans ve Lisansüstü	272	70.5
Meslek/ Uğraş Alanı	Kişi sayısı	%	Gelir (Aylık Ortalama)	Kişi sayısı	%
Serbest Meslek	32	8.3	11.402* ve altı	95	24.6
Ev Hanımı	21	5.4	11.403-15000 arası	55	14.2
Öğrenci	89	23.1	15.001 - 20.000 arası	64	16.6
Kamu Çalışanı	82	21.2	20.001 - 30.000 arası	88	22.8
Özel Sektör Çalışanı	113	29.3	30.000 ve üzeri	84	21.8
Emekli/Çalışmıyor	49	12.7			

*11.402 TL'nin 2023 yılında Temmuz ayı itibariyle Türkiye'deki asgari ücret miktarıdır (ÇSGB, 2024).

Katılımcılara Trabzon sokak yiyecekleri konusunda en çok hangi ürünü tercih ettiği sorularak bir kişinin birden fazla cevap verebilmesinin istendiği kısımda coğrafi işaretli bir ürün olan Akçaabat köfte (%50.78) ve Trabzon simidi (%48.45) katılımcılar tarafından işaretlenmiştir (Tablo 2). Akçaabat köftesi ve Trabzon simidini et döner, beton helva, Trabzon pidesi, haşlanmış/közde mısır, kestane, Trabzon sade dondurması, balık ekmek, tavuk döner, hodan böreği, helvalı tırnaklı ve kaymaklı izlemiştir. Helvalı tırnaklı ve kaymaklı sokak lezzetlerinin son sırada olmasının nedeni ise alternatif sokak yiyeceklerinin artması ile zamanında popüler olan bu yiyeceklerin unutulmaya yüz tutmuş olmasıdır.

Tablo 2. : Trabzon Sokak Lezzetleri Tadan Katılımcıların En Çok Tercih Ettikleri Sokak Yiyeceklerinin Dağılımı

Yiyecekler	Kişi sayısı	%
Akçaabat Köfte	196	50.78
Trabzon Simidi	187	48.45
Et Döner	153	39.64
Beton Helva	126	32.64
Trabzon Pidesi	111	28.76
Haşlanmış/Közde Mısır	84	21.76
Kestane	74	19.17
Trabzon Sade Dondurması	69	17.87
Balık ekmek	65	16.84
Tavuk Döner	43	11.14
Hodan Böreği	32	8.29
Helvalı tırnaklı	12	3.11
Kaymaklı-Mereng	8	2.07

Trabzon sokak lezzetleri tadan katılımcıların Trabzon sokak lezzetlerine karşı tutumlarının belirlendiği anket sonucu elde edilen ifadelerin ortalamaları Tablo 3'te yer almaktadır. Yanıtlar değerlendirildiğinde, gıda kalitesine yönelik tutumlarda en yüksek ortalamaya sahip ifadenin "Trabzon sokak yiyecekleri doyurucu ve besleyicidir." ($\bar{x}=3,95$), ortalaması en düşük olan maddenin ise "Trabzon sokak yiyecekleri doğaldır/katkı maddesi içermez." ($\bar{x}=3,46$) olduğu görülmektedir. Hizmet kalitesine yönelik en yüksek ortalamaya sahip ifade ise, "Trabzon sokak yiyecekleri kolay ulaşılabilir konumdadır." ($\bar{x}=3,93$) olurken en düşük ortalamaya sahip ifade "Trabzon sokak yiyecekleri her zaman ve her yerde tüketilebilir." ($\bar{x}=3,55$) olmuştur.

Haz alma duygusuna ait tutum incelendiğinde, en yüksek ve en düşük ortalamaya sahip ifadelerin değerlerinin birbirine çok yakın olduğu belirlenmiştir (Tablo 3).

Ölçeğin içerisinde yer alan hijyen boyutu, sokak lezzetleri ile ilgili ele alınan en önemli başlıklardan bir tanesidir. Tüketicilerin sokak yiyecekleri tercihinde endişe duymalarına yol açan bu faktör için ölçekte yer alan ifadelerden "Trabzon sokak yiyecekleri sağlığımıza zarar vermez." ($\bar{x}=3,47$) ifadesi en yüksek ortalamaya sahip iken "Trabzon sokak satıcıları bakımlı ve temizdir." ($\bar{x}=3,30$) ifadesi en düşük ortalamaya sahiptir.

Yanıtlar parasal değer açısından değerlendirildiğinde, katılımcılar sokak yiyeceklerinin diğer gıdalara göre daha ucuz olduğu ($\bar{x}=3,30$) konusunda kararsız bir tutum sergilemektedir. Bununla birlikte sokak yiyeceklerine verdikleri paranın karşılığını aldıklarını ($\bar{x}=3,70$) düşünmektedirler. Bu yanıtlar doğrultusunda memnuniyet boyutuna ait ifadelerle bakıldığında yiyeceklerin kalitesine yönelik memnuniyet ortalamasına ($\bar{x}=3,83$), servisine ait memnuniyet ortalaması ise ($\bar{x}=3,66$) olduğu gözlenmiştir

Tablo 3. : Trabzon Sokak Lezzetleri Tadan Katılımcıların Trabzon Sokak Lezzetlerine Karşı Tutum Ölçeği Ortalamaları

		Ortalama	Standart Sapma
Gıda Kalitesi	Trabzon sokak yiyecekleri çok lezzetlidir	3.94	.953
	Trabzon sokak yiyeceklerinde yerel/taze malzemeler kullanılır.	3.75	1.006
	Trabzon sokak yiyecekleri doğaldır/katkı maddesi içermez.	3.46	1.034
	Trabzon sokak yiyeceklerinin kokusu çekicidir.	3.91	1.014
	Trabzon sokak yiyecekleri doyurucu ve besleyicidir.	3.95	1.005
	Trabzon sokak yiyecekleri görsel olarak çekicidir.	3.82	1.006
	Trabzon sokak yiyecekleri çeşitli ve farklı tatlar sunar.	3.81	1.069
Hizmet Kalitesi	Trabzon sokak yiyecekleri her zaman ve her yerde tüketilebilir.	3.55	1.094
	Trabzon sokak yiyecekleri doğru sıcaklıkta servis edilir.	3.67	.990
	Trabzon sokak yiyecekleri hazırlanma teknikleri farklıdır.	3.66	.971
	Trabzon sokak satıcıları samimi ve dost canlısıdır.	3.70	1.126
	Trabzon sokak satıcıları hızlı hizmet sunar.	3.87	.987
	Trabzon sokak yiyeceklerini sipariş etmek kolaydır.	3.81	.979
	Trabzon sokak yiyecekleri kolay ulaşılabilir konumdadır.	3.93	.960
Haz Alma Duygusu	Trabzon sokak yiyecekleri kendimi iyi hissettiriyor.	3.89	.978
	Trabzon sokak yiyecekleri beni mutlu ediyor.	3.90	1.024
	Trabzon sokak yiyeceklerini tatmak eğlenceli bir deneyimdir.	3.91	.975
Hijyen	Trabzon sokak yiyecekleri sağlığıma zarar vermez.	3.47	.991
	Trabzon sokak satıcıları bakımlı ve temizdir.	3.30	.994
	Trabzon sokak yiyecekleri temiz ve hijyeniktir.	3.37	.985
	Yiyecek stantları ve arabaları temiz ve hijyeniktir.	3.31	.997
Parasal Değer	Trabzon sokak yiyecekleri daha ucuzdur.	3.30	1.103
	Trabzon sokak yiyecekleri için verilen paraya değer.	3.70	1.068
Memnuniyet	Trabzon sokak yiyeceklerinin kalitesinden memnunum.	3.83	.953
	Trabzon sokak yiyeceklerinin servisinden her zaman memnun kalırım.	3.66	1.035

Trabzon sokak yiyeceklerine yönelik tüketim değerlerinin demografik özelliklere göre karşılaştırılmasında; “Bağımsız Örneklem t-Testi” kullanılmıştır ve elde edilen sonuçlar Tablo 4 ve Tablo 5’te sunulmuştur. Cinsiyet değişkenindeki bulgulara göre kadınların ve erkeklerin Trabzon sokak yiyeceklerindeki yönelik gıda kalite algısı ($p=0,000$, $p<0,05$), hizmet kalitesi ($p=0,017$, $p<0,05$), haz alma duygusu ($p=0,031$, $p<0,05$) ve parasal değeri ($p=0,035$, $p<0,05$) açısından tutumları arasında farklılık bulunmuştur (Tablo 4).

Katılımcıların cinsiyet durumları ise hijyen ve memnuniyet açısından bir farklılık göstermemektedir. Bunun nedeni dünyanın birçok yerinde olduğu gibi ülkemizde de sokak lezzetlerine karşı olan hijyen algısıdır (Kılıç ve Girgin, 2021; Lucca, ve da Silva Torres, 2006; Sezgin ve Şanlıer, 2016; Yeşilyurt, 2022). Cinsiyet fark etmeksizin bireyler sokak lezzetlerini tüketirken gıda güvenliği ve hijyen açısından endişe duymaktadır. Buna rağmen katılımcıların cinsiyet fark etmeksizin Trabzon sokak lezzetlerinden memnun kaldığı (erkek $\bar{x}=3,75$, kadın $\bar{x}=3,73$) görülmektedir.

Tayland’da yapılan bir çalışmada sokak lezzetlerine olan ilgi, hijyen, yiyecek kalitesi, hizmet kalitesi, memnuniyet ve değer algısı ölçülmüş ve bu boyutlardan hijyenin en düşük ortalamaya sahip olmasına rağmen tüketici davranışını etkileyen bir değişken olmadığı belirlenmiştir (Chavarria ve Phakdee-auksorn, 2017).

Tablo 4. Cinsiyet Değişkenlerine Göre Trabzon Sokak Lezzetleri Tadan Katılımcıların Sokak Yiyeceklerine Yönelik Tutumları (Bağımsız Gruplar t Testi Bulguları)

	Cinsiyet	Kişi Sayısı	Ortalama	Standart sapma	f	t	P (* $p<0,05$)
Gıda kalitesi	Erkek	206	3.7926	.97347			
	Kadın	180	3.8214	.69411	13.681	-.330	.000*
Hizmet kalitesi	Erkek	205	3.7471	.90030			
	Kadın	180	3.7331	.71479	5.765	.167	.017*
Haz alma duygusu	Erkek	206	3.8835	1.02300			
	Kadın	180	3.9241	.85063	4.686	-.420	.031*
Hijyen	Erkek	206	3.4187	.98110			
	Kadın	180	3.2944	.84114	1.588	1.326	.208
Parasal değer	Erkek	206	3.5291	1.08386			
	Kadın	180	3.4667	.89161	4.467	.613	.035*
Memnuniyet	Erkek	206	3.7573	1.00454			
	Kadın	180	3.7361	.88506	1.725	.218	.190

Katılımcıların Trabzon sokak lezzetlerine yönelik tutumları medeni durumlarına göre değerlendirildiğinde sadece gıda kalitesi açısından farklılık ($p=0,045$, $p<0,05$) bulunmuştur (Tablo 5). Gaziantep’te sokak lezzetleri üzerine yapılan bir çalışmada ise medeni durumun sokak lezzetleri tüketim sıklığı üzerinde etkili olduğu görülmüştür (Solunoğlu ve Nazik, 2018). Bu farklılıkların temel kaynağının ise bekar olanların evli olan gruba göre sokak lezzetlerinin daha kaliteli olduğunu düşünmesidir. Bu çalışmada

da gıda kalitesi ile ilgili ifadelerin ortalamasının bekârlarda ($\bar{x}=3,84$) evlilere ($\bar{x}=3,77$) göre daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Medeni durumun diğer değişkenler (hizmet kalitesi, haz alma duygusu, hijyen, parasal değer, memnuniyet) üzerine olan etkisine bakıldığında ise önemli bir farklılık tespit edilmemiştir ($p>0.05$).

Tablo 5. Medeni Durum Değişkenlerine Göre Trabzon Sokak Lezzetleri Tadan Katılımcıların Sokak Yiyeceklerine Yönelik Tutumları (Bağımsız Gruplar t Testi Bulguları)

	Medeni Durum	Kişi sayısı	Ortalama	Standart sapma	f	t	P (*p<0.05)
Gıda kalitesi	Evli	201	3.7726	.93408	4.064	-.803	.045*
	Bekar	185	3.8425	.75762			
Hizmet kalitesi	Evli	200	3.6682	.87370	3.030	-1.811	.083
	Bekar	185	3.8188	.74724			
Haz alma duygusu	Evli	201	3.8192	.99830	2.873	-1.807	.091
	Bekar	185	3.9928	.87846			
Hijyen	Evli	201	3.3134	.99657	3.716	-1.054	.055
	Bekar	185	3.4122	.82714			
Parasal değer	Evli	201	3.4925	1.02771	1.926	-.153	.166
	Bekar	185	3.5081	.96751			
Memnuniyet	Evli	201	3.6741	1.00848	3.195	-1.584	.075
	Bekar	185	3.8270	.87683			

Katılımcıların Trabzon sokak yiyeceklerine yönelik tutumlarının, cinsiyet ve medeni durum dışındaki demografik özellikler (yaş, eğitim, gelir düzeyi ve meslek grupları) açısından farklılık gösterip göstermediği verilere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) uygulanarak bulunmuştur. Demografik özellikler içerisinde yer alan gruplar arasındaki farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığı ise posthoc analizleri ile belirlenmiştir.

Çalışmada Trabzon sokak yiyeceklerine yönelik tutumlarının yaş gruplarına göre farklılık gösterip göstermediğini Tablo 6'da sunulmuştur. Analiz sonuçlarına göre, haz alma duygusu tutumları yaş değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermektedir ($F=3,115$; $p=0,015$). Bu anlamlı farklılık Akşit (2019)'in turistlerin sokak yiyeceklerine yönelik tutumlarını incelediği çalışma ile de örtüşmektedir.

Haz alma duygusunun gruplar arasındaki farklılığı değerlendirildiğinde; veriler 41-50 yaş grubunda yer alan katılımcılar ile 51 yaş ve üzerinde olan katılımcılar arasında anlamlı bir farklılık ($p<0,05$) olduğu tespit edilmiştir. Bu durum 41-50 yaş grubunda yer alan ($\bar{x}=4,16$) katılımcıların sokak yiyeceklerinden 51 yaş ve üzerindeki grupta yer alanlara ($\bar{x}=3,66$) göre daha fazla haz duygusu aldığını göstermektedir.

Tablo 6. Trabzon Sokak Lezzetleri Tadan Katılımcıların Sokak Yiyeceklerine Yönelik Tutumu ile Yaş Gruplarına Arasında ANOVA ve Gabriel Testi Sonuçları

		F	p	Yaş grupları	Kişi sayısı	Ortalama	Ort. fark	p (*p<0,05)
Haz alma duygusu	Gruplar arası	3.115	.015*	18-25	105	4.04	.11877	.997
	Gruplar içi			26-30	49	3.80	.36094	.427
				31-40	95	3,89	.26563	.643
				41-50	51	4.16		
				≥51	86	3,66	.49795*	.025*

Trabzon sokak yiyeceklerine yönelik tutumlarının meslek gruplarına göre farklılık gösterip göstermediğini incelendiğinde, parasal değer (F=3,076; p=0,010) ve memnuniyet (F=5,324; p=0,000) tutumlarının meslek değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği bulunmuştur. (Tablo 7). Sokak yiyeceklerinin parasal değerine karşı katılımcı tutumlarının gruplar arasındaki farklılığı değerlendirildiğinde; veriler emekli / çalışmıyor grubunda yer alan katılımcılar ile özel sektör çalışanları arasında anlamlı bir farklılık (p<0,05) tespit edilmiştir. Bu durum Trabzon sokak yemeklerinin emekli / çalışmıyor grupta yer alan (\bar{x} =3,15) katılımcılara, sözel sektör çalışanı grubunda yer alan (\bar{x} =3,67) katılımcılardan daha yemek için ödenen fiyatların pahalı geldiği sonucunu ortaya koymaktadır.

Katılımcıların memnuniyet tutumlarının meslek grupları içerisindeki farklılığı değerlendirildiğinde ise emekli / çalışmıyor grubunda yer alan katılımcıların öğrenci (p=0,029, p<0,05) ve özel sektör çalışanları (p=0,024, p<0,05) ile arasında anlamlı bir farklılık olduğu belirlenmiştir. Dolayısıyla öğrencilerin (\bar{x} =3,96) ve özel sektör çalışanlarının (\bar{x} =3,94), emekli / çalışmıyor (\bar{x} =3,35) grubundaki katılımcılara göre Trabzon sokak yiyeceklerinin kalitesinden ve servisinden daha memnun kaldıklarını söyleyebiliriz (Tablo 7).

Tablo 7. Trabzon Sokak Lezzetleri Tadan Katılımcıların Sokak Yiyeceklerine Yönelik Tutumu ile Meslek Gruplarına Arasında ANOVA ve Games-Howell Testi Sonuçları

		F	p	Meslek grupları	Kişi sayısı	Ortalama	Ort. fark	p (*p<0,05)
Parasal değer	Gruplar arası	3.076	.010*	Serbest meslek	32	3.48	-.33131	.767
	Gruplar içi			Ev hanımı	31	3.69	-.53741	.296
				Öğrenci	89	3.62	-.47053	.119
				Kamu çalışanı	82	3.29	-.13962	.984
				Özel sektör çalışanı	113	3.67	-.51951*	.041*
				Emekli / Çalışmıyor	49	3.15		
Memnuniyet	Gruplar arası	5.324	.000*	Serbest meslek	32	3.79	-.43973	.389

Gruplar	Ev hanımı	31	3.71	-.35714	.842
İç	Öğrenci	89	3.96	- .60353*	.029*
	Kamu çalışanı	82	3.46	-.10627	.996
	Özel sektör çalışanı	113	3.94	- .58976*	.024*
	Emekli / Çalışmıyor	49	3.35		

İstatistiksel analizlere dayalı bulgular tümüyle ele alındığında İstanbul ve Trabzon illerinde yaşayan, Trabzon destinasyonun da en az bir çeşit sokak yiyeceği tüketmiş olan, 18 yaşından büyük katılımcıların Trabzon sokak yiyeceklerine karşı genel tutumlarının ortalamasının üzerinde ($\bar{x}=3,69$) olduğu görülmektedir (Tablo 3). Buna karşın hijyen konusundaki tutumların diğer faktörlerle kıyaslandığında en düşük ortalamaya sahip olduğu görülmektedir. Çalışma ile ayrıca Trabzon sokak yiyeceklerine yönelik tutumların demografik özellikler bazında değişiklik gösterdiği bu çalışma ile ortaya koyulmuştur.

Tartışma

Trabzon sokak yiyeceklerine karşı tüketici tutumlarının ortaya konduğu çalışmada Trabzon sokak lezzetleri tadan katılımcılar orta ve genç yaş grubuna dahil kişilerden oluştuğu görülmektedir. Bu bilgi bireylerin Trabzon'un geçmişteki sokak lezzetlerine ait bilinirliği azaltabileceği düşünülmektedir. Bu düşünce doğrultusunda sokak lezzetlerinin tercih edilmesinde bu etkiyi gözlemlemek mümkündür.

Trabzon sokak lezzetleri tadan katılımcıların en çok tercih ettikleri lezzetin Akçaabat Köfte olması ise Talas (2005)'in çalışmasında da yer aldığı üzere Türk mutfak kültüründe etin önemini ortaya koymaktadır.

Trabzon sokak lezzetleri tadan katılımcılara uygulanan sokak lezzetlerine karşı tutum ölçeğinden elde edilen bulgulara bakıldığında genel olarak olumlu sonuçlanmıştır. Bu tutumun olumlu sonuçlanması genel ortalamanın Likert ölçeği kapsamında ortalama değer olan 3'ün üzerinde olması dolayısıyla elde edilmiştir. Ölçekte yer alan alt boyutlar incelendiğinde ise haz alma duygusu boyutu, ortalaması en yüksek olan boyut olarak dikkat çekmektedir. Buradan Trabzon sokak lezzetlerin kişilerin damak tadı tarafından kabul gördüğü söylenebilmektedir. Çalışma benzer araştırmalarla karşılaştırıldığında Chavarria ve Phakdee-Auksorn (2017), tarafından yapılan araştırmada, yabancı turistlerin tutumlarında en etkili faktörün de haz alma duygusu olduğu belirlenmiştir. Akşit (2019)'in yerel turistler üzerine yaptığı çalışma da ise en yüksek ortalamaya sahip boyut hizmet kalitesi olmuştur. Çalışmada ikinci sırada ise haz alma duygusu yer almıştır. Dolayısıyla çalışmalar farklı bölgelerde yapılıyor olsa dahi insanların sokak yiyeceklerinin lezzetine karşı ilgi duyduğu görülmektedir.

Çalışmamızda haz alma duygusunu sırasıyla, gıda kalitesi, hizmet kalitesi, memnuniyet, parasal değer ve hijyen izlemektedir. Hijyen boyutu en düşük ortalamaya sahip olsa da bu boyuta ilişkin tutum ortalamasının, iyi düzeye yakın olduğu tespit edilmiştir. Hijyen boyutunun düşük çıkması sokak yiyeceklerinin satıldığı birçok yerde olduğu gibi ülkemizde de sokak lezzetlerine karşı olan hijyen algısının iyileştirilememesidir (Kılıç ve Girgin, 2021; Lucca, ve da Silva Torres, 2006; Sezgin ve Şanlıer, 2016; Yeşilyurt, 2022). Cinsiyet fark etmeksizin bireyler sokak lezzetlerini tüketirken gıda güvenliği ve hijyen açısından endişe duymaktadır.

Yine de çalışma sonucunda bireylerin hijyen konusunda endişe duysalar dahi sokak yiyeceklerinin lezzetine duymuş oldukları beğeni nedeni ile tüketmekten vazgeçemedikleri görülmüştür.

Sonuç ve Öneriler

Trabzon mutfak kültürüne ait kaynak eksikliğinin giderilmesi düşüncesi ile Trabzon sokak yiyecekleri üzerine yürütülen çalışmada sokak yiyecekleri gerek yerel halk gerekse Trabzon mutfak kültürü araştırmacılarının yönlendirmeleri doğrultusunda hazırlanarak çalışmanın literatüre katkı sağladığı düşünülmektedir. Bu anlamda çalışmaların sonuçları değerlendirildiğinde bu çalışmanın diğer çalışmaları destekler nitelikte olduğu ve sokak lezzetlerindeki en önemli tercih edilebilirlik unsurunun haz alma duygusu olduğu söylenebilir. Bununla birlikte yapılan bu çalışmada olduğu gibi diğer çalışmalarda da en düşük boyut hijyen olmuştur.

Hijyen boyutunun yapılan çalışmalar sonucu düşük çıkması bu konuya daha fazla önem verilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Sokak satıcılarının seyyar olmaları nedeni ile hijyen kurallarının uygulanması zorlaşmaktadır. Ancak uygulanacak tedbirler ve gerekli denetimlerle bu problem ortadan kaldırılmaya çalışılmalıdır. Bu konudaki iyileştirilmelerin yapılması adına yetkili belediyelerin, sokak satıcılarının ve tüketicilerin üzerine düşen görevleri yerine getirmesi gerekmektedir. Belediyelerin sokak satıcılarının hijyen anlamında denetlenmesi bu konudaki en temel noktadır. Bu şekilde hem halk sağlığı korunmuş olacak hem de Trabzon'da sokak lezzetlerine yönelik yerli ve yabancı turistin ilgisi artacaktır.

Turistlerin destinasyon tercihlerindeki önemli faktörlerden biri olan mutfak kültürleri, sokak lezzetleri ile zenginleşmektedir. Trabzon'da sokak lezzetleri açısından belirli bir kültüre sahip şehirlerden bir tanesidir. Bu çalışma ile var olan ve unutulmaya yüz tutmuş Trabzon sokak lezzetleri ortaya konmuştur. Ayrıca tüketicilerin Trabzon sokak yiyeceklerine karşı olan tutumları belirlenerek sokak yiyeceklerindeki eksikliklerin hijyen ve parasal değer gibi boyutlar altında geliştirilmesi gerektiği belirlenmiştir.

Kaynakça

- Alan, Ö. (2016). Tatlı Mısır Hakkında Genel Bir Değerlendirme. Tarım Türk Dergisi, 56-59.
- Akşit, N. A. (2019). Yerli Turistlerin Sokak Yiyeceklerine Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(1), 47-61.
- Anonim, (2023). Trabzon Simidi: Eşsiz Lezzetiyle Tanınan Bir Tat. <https://www.gunebakis.com.tr/haber/15075924/trabzon-simidi-essiz-lezzetiyle-taninan-bir-tat> [Erişim Tarihi: 30.07.2023].
- Arslan, A. (2002). Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi. Ankara: Özkan Matbaacılık.
- Atasoy, E., ve Altıngöz, Y. (2011). Dünya ve Türkiye’de Kestanenin Önemi ve Üretimi. Coğrafya Dergisi, 1(22), 1-13.
- Badem, A. , Koç, B. Ve Şen, A. (2023). Trabzon Mutfağının Geleneksel Lezzeti: Trabzon Sarı Kurabiyesi. Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastromedia Dergisi (NEU Gastromedia), 2(1), 1-8.
- Chavarria, L. C. T., Ve Phakdee-Auksorn, P. (2017). Understanding International Tourists' Attitudes Towards Street Food In Phuket, Thailand. Tourism Management Perspectives, 21, 66-73.
- Coşkun, R., Altunışık, R., ve Yıldırım, E. (2019). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, (10. Baskı). Sakarya Kitabevi.
- Çankaya, A. (2005). Trabzon İlinde Su Ürünleri Sektörünün Mevcut Durumu ve Geleceği. Aquaculture Studies, 2005(3).
- Çataklı, S., ve Yıldız, R. (2021). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizminin Rolü: Trabzon İli Üzerine Bir Araştırma. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(4), 2506-2521.
- Çataklı, S. (2021). Gastronomi Turizminin Destinasyon Markalaşmasına Etkisi: Trabzon İlinde Bir Araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- ÇGSB, (2024). Çalışma ve sosyal Güvenlik Bakanlığı, Asgari ücret tespiti. <https://www.csqb.gov.tr/haberler/2023-yili-ikinci-alti-ay-icin-yeni-asgari-ucret-11-bin-402-tl-olarak-belirlendi/> [Erişim Tarihi: 20.03.2024].
- Duman, M. (2011). Trabzon Halk Kültürü (1. Baskı). Heyemola Yayınları.
- Ergönül, B., ve Kundakçı, A. (2006). Kanatlı Eti Dönerlerinin Üretimi, Depolanması ve Tavuk Dönerlerinin Dondurarak Depolama Sırasındaki Kalite Değişimleri. Gıda, 31(1).
- Food And Agricultural Organisation (1989). Street Foods. A Summary Of FAO Studies And Other Activities Relating To Street Foods. [Http://www.sciencedirect.com/reference/201952](http://www.sciencedirect.com/reference/201952) Adresinden [Erişim Tarihi: 25.07.2023].
- Isıyel, S. (2021). Trabzon’un Sokak Lezzetleri: En Popüler 5 Lezzet. <https://gezilink.com/trabzonun-sokak-lezzetleri-en-populer-5-lezzet> [Erişim Tarihi: 15.05.2023].
- İskender, H. , Kanbay, Y., ve Özçelik, E. (2015). Artvin Çoruh Üniversitesi Öğrencilerinin Tavuk Eti Tüketim Tercihleri. Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, 29(1), 09-13.
- Kabacık, M. (2019). Karadeniz Bölgesi Mutfağı. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Kahraman, T. (2019). Trabzon’da Hamsi Kültürünün Gastronomideki Yeri. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Kasap, M., ve Büyükşalvarcı, A. (2021). Trabzon Şehrinin Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergelerinin Değerlendirilmesi. Route Educational & Social Science Journal, 15(1), 319-330.
- Kraig, B., ve Sen, C. T. (2013). Street Food Around the World (1. Baskı). Bloomsbury Publishing.

- Kılıç, B., ve Girgin, G. (2021). Tüketicilerin Sokak Lezzeti Tercihleri ve Hijyen Algılarının Kişilik Tipleri Kapsamında İncelenmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 4(1).
- Kızılırmak, İ. Albayrak, A., ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Latifoğlu, A. H. (2020). Sokak Yemeklerinin Bilinirlik, Beğeni, Gastronomik Hareketlilik Ve Gıda Güvenliği Açısından İncelenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.
- Lucca, A., ve Da Silva Torres, E. A. F. (2006). Street-Food: The Hygiene Conditions Of Hot-Dogs Sold in São Paulo, Brazil. *Food Control*, 17(4), 312-316.
- MŞA, (2024). Mehmet Akif Şen, Doçent Doktor, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi, Trabzon mutfağı araştırmacısı. (Görüşme tarihi: 23.01.2024)
- Morgan, G. A. Leech, L. N., Gloekner, W. G., ve Barrett, K. C. (2004). *SPSS For Introductory Statistics: Use And Interpretation*, London: Lawrence Erlbaum Associates.
- Njaya, T. (2014). Operations of Street Food Vendors and Their Impact on Sustainable Urban Life in High Density Suburbs of Harare, in Zimbabwe. *Asian Journal of Economic Modelling*, 2(1), 18-31
- Oğan, Y., ve Büyükyılmaz, S. (2020). Karadeniz Bölgesinin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 337-354.
- Okan, T., Köse, C., Aksoy, E. B., Köse, N., ve Wall, J. (2017). Türkiye’de Kestane (*Castanea Sativa* Mill.) ve Kullanımı Üzerine Geleneksel Terimler. *Avrasya Terim Dergisi*, 5 (1), 19-27.
- Özbay, G. (2020). Ulusal Ve Uluslararası Platformda Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Simit. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 670-683.
- Özdamar, K. (1999). *Paket Programlar İle İstatistiksel Veri Analizi* (5. Baskı). Kaan Kitapevi.
- Öztan, A. (2005). *Et bilimi ve teknolojisi* (1. Baskı). Gıda Mühendisleri Odası Yayınları.
- Sarıcaoğlu, F. (2013). Akçaabat Köftesinin Üretim Tekniği ve Özellikleri. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Samsun.
- Sarıcaoğlu, F. T., ve Turhan, S. (2013). Geleneksel Bir Türk Et Ürünü Olan Akçaabat Köftesinin Kimyasal Bileşimi, Renk ve Tekstürel Özellikleri. *Gıda*, 38(4), 191-198.
- Sezgin, A. C., ve Şanlıer, N. (2016). Street Food Consumption in Terms of The Food Safety and Health. *Journal of Human Sciences*, 13(3), 4072-4083.
- Solunoğlu, A., ve Nazik, M. H. (2018). Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tercihleri: Gaziantep Örneği. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 6(3), 40-59.
- Sünbül, B. (2023). Ziyaretçilerin Gıda Güvenliği Bilgisinin Gastronomik Ürün Olarak Sokak Lezzetlerini Satın Almaya Etkisi. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük.
- Şahin, S. (2020). Trabzon Merkez İlçedeki Tarihi Su Yapıları. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Şen, M. A. (2019). Geleneksel Türk Mutfağı Lezzetlerinden Olan Ağuz Üzerine Bir Araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(99), 208-217.
- Şen, M. A. (2020a). Trabzon Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıkları (1. Baskı). Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Şen, M. A. (2020b). Gastronomi Turizmi Kapsamında Trabzon Mutfağına Özgü Bir Ürün “Kuyamak” . *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 15(29), 251-268.

- Şen, M. A. ve Ekinci, E. (2020). Türkiye’de Üretilen Coğrafi İşaret İle Tescillenmiş Ekmek Çeşitleri Üzerine Bir Nitel Araştırma. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 32-41.
- Şengül, S. (2016). Yöresel Mutfak Tercihindeki Motivasyon Unsurlarının Destinasyonu Tekrar Tercih Etme ve Başkalarına Önerme Üzerine Etkisi. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Şentürk, A., ve Ötleş, S. (2017). Farklı Düzeylerde Kefir Kullanımının Simidin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 21(4), 431-443.
- Şimşek, A., ve Yeşil, S. Ç. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sokak Lezzetlerinin İncelenmesi: Eskişehir Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(1), 82-102.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz’e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Tellioğlu, İ. (2019). Trabzon Kültür Tarihi Açısından Tonya ve Çevresi. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 13(26) , 387-396.
- TPE, Türk Patent Enstitüsü (2023), Coğrafi İşaretli Ürünler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografii-isaretler/liste?il=61vetur=veurunGrubu=veadi> [Erişim Tarihi: 15.07.2023].
- TPE, Türk Patent Enstitüsü (2024), Coğrafi İşaretli Ürünler, Trabzon. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografii-isaretler/liste?il=61vetur=veurunGrubu=veadi> [Erişim Tarihi: 20.04.2024].
- Trado. (2024). Trado dondurma. <https://www.instagram.com/tradodondurma/> [Erişim Tarihi: 20.04.2024].
- Turp, G. Y. ve Yildirim, B. (2019). Our Traditional Product Doner; Production Methods, Quality Characteristics and Development Studies. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 7(2), 344-354.
- Uzundumlu, A. S. ve Dinçel, E. (2015). Trabzon İli Beşikdüzü İlçesinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Alinteri Journal of Agriculture Science*, 29(2), 1-11.
- Üstün, Ç., ve Demirci Güngördü N. (2018). Folklorik Açından Bazı Yörelere Göre Türk Mutfağının Kısa Bir Değerlendirmesi", *Researcher*, 6(2), 33-41.
- Vazgecer, B., Ulu, H., ve Oztan, A. (2004). Microbiological and Chemical Qualities of Chicken Döner Kebab Retailed on The Turkish Restaurants. *Food Control*, 15(4), 261-264.
- Yeşilyurt, H. (2022). Üniversite Öğrencilerinin Sokak Yemeklerine Yönelik Tercihlerinin ve Hijyen Algılarının Belirlenmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(2), 264-276.
- Yılmaz, B. (2020). Trabzon Geleneksel Mutfağında Tatlılar ve Çekme Helva. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 0 (43) , 59-68.
- Yılmaz, Ö. (2006). Batılı Seyyahlara Göre Trabzon. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Trabzon.
- Yiğit, E. A., ve Yiğit, Y. (2019). Gastronomik Ürünler Sokak Lezzetleri. *Turan: Stratejik Araştırmalar Merkezi*, 11(43), 434-439.