

SOKAK LEZZETLERİNİN GASTRONOMİK DEĞERİ: İSTANBUL SOKAK LEZZETLERİ

*GASTRONOMIC VALUE of STREET FOODS: ISTANBUL
STREET FOODS*



ŞULE DEMİR
Mersin Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi GÜRKAN AKDAĞ
Mersin Üniversitesi
gurkanakdag@mersin.edu.tr
ORCID: 0000-0001-9819-9465

Dr. Öğr. Üyesi ÜMİT SORMAZ
Necmettin Erbakan Üniversitesi
usormaz@konya.edu.tr
ORCID: 0000-0001-7514-1500

Öğr. Gör. ESAT ÖZATA
Beykent Üniversitesi
esatozata@beykent.edu.tr

ABSTRACT

The purpose of this study is to examine the concept of street foods, which is accepted as a gastronomic value in Turkey's largest and most cosmopolitan city, İstanbul. The research conducted in 2017 and the results obtained by experience shows that İstanbul street foods; seafood, animal origin products, pastries, drinks, desserts, fruit and other gastronomic values are classified under seven different headings. It is determined by result of observation that demands to different street foods in İstanbul's different geographical region are high in every period and business that serve street foods are at the amateur level in general. In addition, many of the dishes involved in İstanbul's street life, depicted in the flavors of İstanbul street are as a result of migration to İstanbul from Anatolia is also between the results obtained during the study. On the other hand "sherbet" and eating habits from the era of Ottoman Empire can still be found in the streets of İstanbul. Also it is possible to say that very specific nutrients like "topical" and "lakerda" inherited by non-muslim people that has been long years in İstanbul social life.

Keywords: Street Foods, Street Flavors, İstanbul.

ÖZ

Bu çalışmanın amacı, gastronomik bir değer olarak kabul edilen sokak lezzetleri kavramını Türkiye'nin en büyük ve en kozmopolit şehri İstanbul özelinde incelemektir. 2017 yılı içerisinde gerçekleştirilen araştırmalar ve bire bir deneyimler yolu ile elde edilen sonuçlar incelendiğinde İstanbul sokak lezzetleri; deniz ürünleri, hayvansal kaynaklı ürünler, hamur işleri, içecekler, tatlılar, meyveler ve diğ er gastronomik değerler olmak üzere 7 farklı başlık altında sınıflandırılmıştır. İstanbul'un farklı coğrafi bölgelerinde farklı özelliklerde tüketilen sokak lezzetlerine yönelik talebin her dönem yüksek olduğu ve sokak lezzetleri servis eden işletmelerin genel olarak oldukça amatör düzeyde hizmet verdikleri gerçekleştirilen gözlemler neticesinde saptanmıştır. Ayrıca, İstanbul sokak lezzetleri olarak betimlenen yemeklerin pek çoğunun Anadolu'dan İstanbul'a olan göçler neticesinde İstanbul sokak hayatına dahil olduğu da çalışma sırasında elde edilen sonuçlar arasındadır. Diğ er yandan Osmanlı İmparatorluğu döneminden kalma "şerbet" ve farklı yemek alışkanlıklarına da günümüz İstanbul sokak lezzetlerinde de rastlamak mümkündür. Ayrıca İstanbul sosyal hayatında uzun yıllardır var olan gayrimüslim unsurlardan da "topik" ve "lakerda" gibi çok özellikli besinlerin miras kaldığını söylemek mümkündür.

Anahtar Kelimeler: Sokak Yiyecekleri, Sokak Lezzetleri, İstanbul.

GİRİŞ

Günümüzde gelişmekte olan ülkelerde kentli nüfusun artması ve tüketicilerin büyüyen şehirlerde hareket özgürlüğünün azalması yeni yemek tüketim alışkanlıklarının ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Şehirlerde yaşayan birçok insanın yemek ihtiyacını karşılamak için sınırlı zamanının olması, çalışan nüfus için yiyecek içecek imkanı sunan kurumların varlığının az olması gibi nedenlerden dolayı günümüzde dışarıda yemek tüketme alışkanlığı oldukça artmıştır (UPA, 2008). Sokak gıda ticareti, gelişmekte olan ülkelerde en hızlı gelişen iş kollarından birisidir (Winarno ve Allain, 1991). İşgücüne katılan ve yaşadığı yerden uzakta çalışan insanların sayısı arttıkça sokak gıdaları en erişilebilir gıda kaynağı olarak tercih edilmeye başlanmıştır (Dawson ve Canet, 1991). Sokak lezzetleri, dünyada tarih boyunca hemen hemen her yerde varlığını sürdürmüştür. Sosyal, ekonomik, teknolojik, kültürel ve sanatsal gelişmelerle birlikte ulusal kimliğin oluşmasında önemli rol oynayan sokak lezzetleri hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde yaygın olarak tüketilmekle birlikte yerel mutfak geleneğinin bir parçasını oluşturmaktadırlar (Tinker, 1987).

Sokakta satılan gıdalar, satıcılar tarafından halka açık kamusal alanlarda hazırlanan ve satılan hazır gıdalardır. Sokakta satılan yiyecekler, ülkeler ve kültürler arasında büyük farklılıklar gösterirler (Mosupye ve Holly, 1999) ve satılan yiyecek türleri, tüketicilerin sosyo-ekonomik durumuna ve yerel halkın yemek kültürüne göre değişiklik göstermektedir. Sokak lezzetleri genellikle kaldırımlar, okul çevresi, plajlar, garlar gibi yoğun kamusal alanlarda seyyar arabalar ve tezgahlarda satılmaktadır (Steyn ve Labadarios, 2011). FAO'ya (2007) göre, 2,5 milyardan fazla insan her gün sokak lezzetlerini tüketmektedir (Nyaja, 2014). Gelişmekte olan birçok ülke ve şehirde, sokak lezzetleri önemli bir beslenme kaynağı olarak kabul edilmektedir (Choudhury, Mahanta, Goswami, Mazumder ve Pegoo, 2011). Tüm dünyada gelişmekte olan ülkelerde sokak lezzetleri, insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılanmasına yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte, çeşitlilik, kolay erişilebilirlik ve düşük maliyet gibi unsurlar sokak yemeklerinin daha fazla tercih edilmesindeki cazip unsurlardır. Ayrıca, sokak lezzetleri ekonominin güçlendirilmesi ve yerel gıda kültürlerinin korunması açısından da önemli bir rol üstlenmektedir (Ohiokpehai, 2003; Tinker, 2003; FAO, 2007; Proietti, Frazzoli ve Mantovani, 2014).

Sokak lezzetleri tüm dünyada gastronomi ve turizme yönelik gelişimlere katkı sağlamaktadır (Choudhury vd., 2011). Günümüzde turistler, ziyaret ettikleri bölgenin yerel lezzetlerini tatmak ve hatta bazen sadece bir bölgenin yeme-içme kültürünü deneyimlemek istedikleri için bile söz

konusu bölgeleri ziyaret etmektedirler (Yüncü, 2010). Sokak lezzetleri turistlere, bölge kültürünün bir parçası olabilme imkanı sağladığı için turizmin çeşitlendirilmesinde ve geliştirilmesinde her geçen gün daha fazla ön plana çıkmakta ve önemi artmaktadır (Choi, Lee ve Ok, 2013; Ballı, 2016).

Türkiye kendine özgü dokusu, tarihi birikimi, coğrafi konumu, mevsimsel özellikleri ile birlikte geçmişten günümüze zenginleşen, değişen oldukça çeşitli sokak lezzetlerine ve sokakta beslenme kültürüne sahiptir. Kebap, balık ekmek, ıslak hamburger, boza, döner, kokoreç, midye vb. birçok lezzet Türk sokak lezzetlerinin başlıcaları olarak kabul edilmektedir. Türk sokak lezzetleri sayısındaki bu zenginlik, her bölgenin kendine has farklı kültür, lezzet ve dokuya sahip olmasından kaynaklanmaktadır. Nüfus açısından Türkiye'nin en kalabalık ili olan ve dünyanın önde gelen metropolleri arasında kabul edilen İstanbul, sokak lezzetleri açısından da büyük zenginliğe ve çeşitliliğe ev sahipliği yapmaktadır. İstanbul ili coğrafik konumu, sahip olduğu doğal, tarihi ve kültürel zenginlikleri ile yüksek bir gastronomi potansiyeline sahiptir. Uzun yıllar büyük imparatorluklara başkentlik yapmış olan İstanbul, farklı kültürlerin buluşma noktası haline geldiği için oldukça geniş yelpazeli bir yemek kültürü varlığının mirasçısıdır. Bu yemek kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan sokak lezzetleri de oldukça yoğun nüfuslu olan İstanbul ili için önemli bir gelir ve alternatif beslenme kaynağıdır. Ayrıca İstanbul sokak lezzetleri, çalışan ve genç nüfus için oldukça önemli bir beslenme alışkanlığı oluşturmakta ve sokak yemekleri birçok insana iş olanağı sağlamaktadır. Alanyazın incelendiğinde sokak lezzetleri ve sokakta beslenme ile ilişkin pek çok çalışmanın var olduğu görülmesine rağmen adı geçen çalışmaların çok büyük çoğunluğunun yabancı yazında olduğu tespit edilmiştir. Şu zamana kadar tamamlanmış çalışmaların büyük çoğunluğu sokak yiyeceklerinin gıda güvenliği, hijyeni ve ekonomik etkileri üzerine yoğunlaşmaktadır. Alanyazında yerli kaynaklarca çok çalışılmayan bir konunun İstanbul gibi emsalsiz bir coğrafyada uygulanması çalışmanın özgün değerine önemli bir vurgudur.

Sokak Gıdaları Kavramı

Gelişmekte olan ülkelerde, kentleşmenin ilerlemesiyle birlikte nüfusun çoğunluğu kırsal kesimden şehirlere göç etmiş ve bunun sonucunda kent nüfusu arasında yeni yeme alışkanlıkları ortaya çıkmaya başlamıştır (Popkin ve Bisgrove, 1988; Solomons ve Gross, 1995; Freese, Abal, Solomons ve Gross, 1998). Toplumun tüketim alışkanlıklarındaki değişiklikler, kültürel etkileşimler, evde yemek pişirmek için yeterli zamanın olmayışı ve

**Sokak Lezzetlerinin
Gastronomik
Değeri: İstanbul
Sokak Lezzetleri**

kadınların iş hayatında yer almaya başlaması gibi etkenler büyük şehirlerdeki beslenme alışkanlıklarını etkilemiş ve değiştirmiştir. Nüfusun yaşam tarzında meydana gelen bu değişiklikler, dışarıda yemek yeme alışkanlığının her geçen yıl daha fazla yayılmasına neden olmuştur (Cuneo, 1998; Madran, 1999; Sezgin ve Şanlıer, 2016). Günümüzde, insanlar ev dışındaki beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için sokaklarda satılan yiyeceklere sıklıkla yönelmekte ve sokakta beslenme başlı başına bir endüstri haline gelmektedir.

Sokak yiyeceklerinin tüketilmesi oldukça eskiye dayanan bir etkinliktir. Sokak yiyecekleri, farklı kültürlerde farklı roller ile hayatın içerisinde yer almaktadır (Dawson ve Canet, 1991). Her ülkenin kendine has kendi ulusal sokak yemeği kültürü vardır. Ulusal gıdalar, farklı etnik kökene sahip milletler tarafından o ülkelerde kabul edilen, üretilen ve tüketilen besinlerdir (Osseo, 2005; Haleegoah, Ruvienkamp, Essegbey, Frempong ve Jongerden, 2016). Venezuela'da mısır bazlı *arepalar*, Türkiye'de *kebablar*, Rusya'da *köfte*, Orta Asya, Çin, Kore ve Güneydoęu Asya'da *kızartılmış böcekler*, Amerika'da *hot-dog*, Meksika'daki *Taco*, Hindistan'daki *samosa*, Japonya'daki *takoyaki* hepsi birer yerel sokak gıdası örneğidir (Kraig ve Sen, 2013).

Sokak yiyecekleri, içerik, hazırlık, satış yöntemleri ve tüketim yolları ile birlikte (Campbell, 2011) ülkelerdeki yöresel yemek alışkanlıklarının sürdürülmesinde, kültürel ve sosyal mirasın korunmasında önemli bir rol oynamaktadır (Barro Nikiéma, Ouattara, ve Traoré, 2002; Buscemi, Barile, Maniaci, Batsis, Mattina ve Verga, 2011; Kok ve Balkaran, 2014; Sezgin ve Şanlıer, 2016). Sokak gıda ticareti aynı zamanda özellikle kadınlar için önemli bir geçim kaynağı olmakla (Gadaga, Graffham, Zulu ve Chibanda, 2005; Chukuezi, 2010) birlikte alışveriş yapan, seyahat eden ve çalışan insanlar için uygun fiyatlı bir kaynak sağlamaktadır (Proietti, Frazzoli ve Mantovani, 2014).

Sokak gıdası kavramı, basitçe tüketilen atıştırmalıklardan daha geniş tanımları ve anlamları kapsamaktadır (Kraig ve Sen, 2013). Sokak gıdalarının ilk resmi tanımı, 1986 yılında Endonezya'da düzenlenen FAO Asya Sokak Gıdaları Bölgesel Çalıştay'ında kabul edilmiştir (Winarno, 1986; Cardoso , Companion ve Marras, 2014). FAO, sokak gıdalarını "özellikle sokaklarda ve benzeri diğer yerlerde satıcılar tarafından hazırlanan ve / veya satılan hazır gıdalar ve içecekler" olarak tanımlamaktadır (FAO 1989; Winarno ve Allain, 1991). Sokak gıdası kavramı, iş yerinden eve geri dönme imkânı olmaksızın gün boyunca çalışan ve yiyecek gereksinimini karşılamak zorunda olan

insanların geliştirdikleri alışkanlıklar olarak da tanımlanabilmektedir (UPA, 2008). Farklı bir yaklaşımla sokak gıdaları, bir satıcı tarafından hazırlanıp; taşınabilir açık hava tezgahında, modifiye edilmiş motorlu/motorsuz araçlarda, sepetlerde, basit ve portatif direkler etrafına çevrilmiş geçici duvarlara sahip ve benzeri yerlerde satışa sunulan yiyeceklerdir (Tinker 1987; Draper, 1996). Sokak gıdaları satan tezgahlar genellikle benzer birkaç yiyecek ve içecek maddesini kapsar ve birçok satıcı aynı ürünü satar (Steyn, Labadarios ve Nel, 2011). Sokak gıdaları tüketiminde, satıcılar hazırlıklarını, yiyecek siparişi verildiği zaman gerçekleştirmeye başlarlar (Mensah, Manu, Darko ve Ablordey, 2002). Sokakta hazırlanan gıdaların tüketim aşamasında ise insanlar verdikleri siparişleri genellikle satın aldıkları yerlerde veya başka bir yerde tüketmek üzere, elden teslim alırlar (WHO, 1996; Abdalla, Suliman ve Bakhiet, 2009). Sokak gıdaları kentli nüfusa, gece-gündüz hızlı ve ucuz, hazır gıda çeşitliliği sunmaktadır (Khairuzzaman, Chowdhury, Zaman, Mamun ve Bari, 2014).

Dünyada tüketilmekte olan tüm sokak gıdaları belirli bir menü oluşturulamayacak kadar büyük bir çeşitliliğe sahiptir (Tinker ve Cohen, 1985). Yemek çeşitleri ve tüketim kalıpları ülkeden ülkeye değişmekte ve bunun sonucu olarak sokak gıdalarının işleniş biçimleri de son derece değişkenlik göstermektedir (FAO, 1998; Ohiokpehai, 2003). Sokak gıdaları, ana hazırlık aşamaları olan; kızartma, kavurma, ızgara, haşlama, fırınlama ve buharda pişirmenin yanı sıra geleneksel özelliklere bağlı olarak çığ şeklinde de servis edilebilmektedir (Ohiokpehai, 2003; FAO, 2005; Proietti vd., 2014). Genel olarak dört öge sokak gıdası olarak satılmaktadır: Ana yemekler, aperitifler, içecekler ve meyveler (Steyn ve Labadarios, 2011). Sokak gıdası olarak sunulan yiyecekler genellikle aperitif gıda maddeleri olarak değerlendirilmektedir. Bu tür yiyecekler ucuzdur ve karbonhidrat oranları genellikle yüksektir (Kraig ve Sen, 2013). Bazı yiyecekler diğerlerinden daha besleyici özelliklere sahiptirler (WHO, 1996). Bazı ülkelerde, sokak gıdaları günlük beslenmenin ana parçasıyken, bazılarında ise ek gıda olarak tüketilmektedir. Endonezya'da yapılan bir araştırma da günlük tüketilmesi önerilen protein, demir, vitamin A ve vitamin C'nin yarısına, az miktarda para harcanarak satın alınan sokak gıdaları ile elde edilebileceği sonucuna ulaşılmıştır (FAO, 2000; Proietti vd., 2014). WHO'nun sokakta satılan gıdalara ilişkin anketinin temel bulgularına bakıldığında, sokakta satılan gıdalar arasında et, balık, meyve, sebze, tahıllar, dondurulmuş ürünler ve içecekler olduğu ve bu yiyeceklerin çoğunluğunun yerinde pişirilen hazır gıdalar olduğu görülmüştür (WHO, 1996). Diğer yandan farklı ülkelerde şehriye veya pirinç bazlı yemekler, kek ve benzeri hamur işleri, içecekler, meyveler, sebzeler, kümes hayvanları,

deniz ürünleri, tahıl ürünleri de sokakta satılan yemekler olarak kabul edilmektedir (Ohiokpehai, 2003). Ayrıca, soslar ve baharat ile servis edilen etler, pilav gibi lezzetler de küresel ölçekte sokak lezzeti olarak kabul edilen yiyeceklerdir (Winarno ve Allain, 1991; Njaya, 2014).

Küresel ölçekte var olan sokakta beslenme kültürü, coğrafi olarak medeniyetlerin beşiği olan Türkiye'de de oldukça yaygındır. Tarihsel süreç içerisinde pek çok farklı toplum ile iç içe yaşamayı başarmış Anadolu coğrafyası, günümüzde sokak lezzetleri açısından da tarihi mirasına sahip çıkmaktadır. Türkiye'nin dört bir yanında birbirinden farklı pek çok yiyecek-içecek sokaklarda satılmakta, insanlar farklı coğrafyalarda yerel ölçekli sokak lezzetlerini deneyimlemektedirler. Ülkemizin her tarafında yaygın olarak tüketilen sokak gıdalarına örnek olarak; kebab, ciğer, şırdan, mubar, kokoreç, Ayvalık tost, çiğ köfte, lahmacun, kumru, turşu-turşu suyu, midye, mısır, boza, kestane, karsanbaç, pamuk şekeri, hamur işi tatlıları, şekerlemeler, nohut-pilav çeşitleri ve dondurma gibi lezzetleri saymak mümkündür.

Şule Demir, Gürkan Akdağ, Ümit Sormaz, Esat Özata
2 (Ek.1) 2018

• 594

İstanbul Sokak Lezzetleri

Dünyanın önde gelen mutfaklarından biri olan Türk mutfağı doğu-batı sentezinin en güzel örneklerinden biridir. Tarihi, kültürü, sanatı ve coğrafi konumuyla kozmopolit bir mega kent olan İstanbul ise Türk mutfağı ile ilgili seçkin örneklerle rastlanabilecek en doğru şehirdir. İstanbul, yüzyıllar boyu büyük imparatorluklara başkentlik yapmış ve birçok uygarlığın buluşma noktası olmuştur. Temel olarak Osmanlı saray mutfağından beslenen İstanbul mutfağı aynı zamanda Yahudi, Ermeni ve Rum kültürlerinden de oldukça etkilenmiştir. Diğer yandan İstanbul'un günümüzdeki nüfus yoğunluğuna ulaşması ile birlikte Anadolu'ya ait lezzetler de İstanbul mutfağına girmiş ve günümüzde Anadolu'ya has lezzetler İstanbul mutfağında önemli yer kaplamaktadır. Tüm bu zenginlikleriyle birlikte İstanbul'un kendine has yemek kültürü oldukça çeşitlilik göstermektedir. Anadolu'nun her yöresinden ve dünya mutfağından farklı lezzetler sunan İstanbul mutfağı; kebabçılar, çorbacılar, esnaf lokantaları, İtalyan, Fransız, Yunan, Çin lokantaları ve sokak lezzetleriyle geçmiş medeniyetlerin önemli bir mirasıdır (İstanbul, 2017).

Sokak lezzetlerini tüketme alışkanlığı Osmanlı'dan günümüze Türk yemek kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Ballı, 2016). Var olan kültür günümüzde de devam etmekte, sokak lezzetlerini tüketme alışkanlığı, İstanbul'daki gündelik hayatın da önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Sokak lezzetleri, İstanbul'da yaşayan nüfusun gündelik, ucuz ve besleyici besin ihtiyacını karşılarken, farklı lezzetler arayan turistler

için cazip, ekonomik ve lezzetli yiyecek alternatifi olarak bilinmektedir. Mevcut sokak lezzetleri, aynı zamanda çok sayıda kişi için de önemli bir geçim kaynağıdır. İstanbul'da 7 gün 24 saat neredeyse her sokak ve köşe başında bir sokak satıcısının göze çarpması mümkündür. Bu durum da sokak lezzetlerinin her ilçede ve her kültürde farklılık arz etmesini sağlamaktadır (Ballı, 2016). İstanbul'da kolayca ulaşılabilir olan sokak lezzetlerini gece geç saatlerde tüketmek, çalışan ve genç nüfus için bir ritüel haline gelmiştir. Avrupa'dan Anadolu'ya uzanan bu geniş yemek yelpazesinde İstanbul ile bütünleşmiş lezzetlerin her biri kendine özgü şekillerde kendilerine özgü tezgahlarda hazırlanılarak satışa sunulmaktadır. Zengin lezzetler sunan bu seyyar tezgahlar aynı zamanda İstanbul'a özgü yemek kültürünün ve alışkanlıklarının oluşması ve yaşatılmasında önemli bir sosyal rol oynamaktadırlar. İstanbul'un farklı yerlerinde farklı zamanlarda düzenlenen sokak lezzeti festivalleri de halkın ve turistlerin çeşitli sokak lezzetlerini deneyimlemesine ve bu kültürün sürdürülmesine katkı sağlamaktadır.

**Sokak Lezzetlerinin
Gastronomik
Değeri: İstanbul
Sokak Lezzetleri**

İstanbul'un mutfak kültürü dönemlere göre değişiklik göstermiş olsa da bazı sokak lezzetleri uzun zamandır popülaritesini korumaktadır. İstanbul'un sokak lezzetlerinin en önemlileri arasında yer alan ve kentin turistik çekiciliğine ve ekonomisine önemli katkı sağlayan lezzetlerine örnek olarak; Fatih'te taze pişmiş lavaşın arasına konularak hazırlanan Nohut Dürüm, Eminönü'nde Balık Ekmek, Unkapanı'nda Tavuklu-Nohutlu Pilav, İstiklal Caddesi'nin sembolü haline gelmiş olan Sabırtaşlı İçli Köfte, Taksim Talimhane'de Arnavut Ciğeri, Sarıyer'de kıyma, soğan ve kuş üzümüyle hazırlanan Sarıyer Böreği, Topağacı'nda kadınların kendi evlerinde hazırlayıp sokaklarda dolaşarak sattıkları ev yoğurdu ve İstanbul'un simgelerinden biri olan Kanlıca Yoğurdu sayılabilir. Bununla birlikte el arabasında hazırlanarak sunulan Kelle Söğüş, Beyoğlu balık pazarında Lakerda, Midye Tava, Midye Dolma, Pangaltı'nda bir Ermeni mezesi olan Topik, Sütlüce'de Uykuluk, Ortaköy'de Kumpir, Süleymani'ye de Kuru Fasulye, domates sosu ve sarımsak ile hazırlanan Islak Hamburger de başlıca sokak lezzetleri arasında yer almaktadır. Yine özellikle son yıllarda son derece trend haline gelen arzu edilen ürünlerle oluşturulan sandviçlerin satıldığı Tekerlek Üstü Kahvaltılıklar, Karaköy'de Çıtır Simit ve İstanbul'un her yanında bulunabilen onlarca farklı çeşidiyle Köfte de en bilinen sokak lezzetleri arasında yer almaktadır. Ayrıca, Beyoğlu sokaklarında seyyar tezgahlarda satılan Can Erik, Çağla Badem ve her mevsim bulunmayan Frenk Yemişi ile meşhur Çengelköy Salatalığı İstanbul sokaklarının en kabul görmüş meyvelerdir. İçecek olarak fermente edilerek hazırlanan, en parlak dönemini Osmanlı' da yaşamış olan ve günümüzde de varlığını sürdüren

Boza, modern seyyar minibüslerde satılan Kahve çeşitleri, çok eski bir geleneğin temsilcisi olarak suyunun bardaklarla satıldığı Turşular, kış günlerinin vazgeçilmez alternatifi Salep, Osmanlı'dan günümüze miras kalmış önemli bir şifa kaynağı olarak da bilinen Şerbetler en fazla tercih edilen lezzetlerdir. Tatlı olarak ise Gülhane'de Osmanlı Macuncuları, Beşiktaş'ta İrmik Helvası, Osmanlı lokması ve Alibeyköy'de Tulumba Tatlısı en fazla tercih edilen lezzetler arasında yer almaktadır İstanbul'a özgü olarak ön plana çıkan bazı sokak lezzetleri şu şekilde kategorize edilebilir:

- **Deniz Ürünleri:** Midye Tava, Midye Dolma, Balık Ekmek, Lakerda
- **Hayvansal Kaynaklı Ürünler:** Köfte, Kelle Söğüş, Islak Hamburger, Arnavut Ciğeri, İçli Köfte, Uykuluk,
- **Hamur İşleri:** Sarıyer Böreği, Topik, Nohut Dürüm, Çıtır Simit,
- **Diğer:** Kanlıca Yoğurdu, Kumpir, Tekerlek Üstü Kahvaltılıklar, Tavuklu-Nohutlu Pilav, Kuru Fasulye,
- **İçecekler:** Boza, Turşu Suyu, Kahve, Şerbetler, Salep,
- **Tatlılar:** Osmanlı Lokması, İrmik Helvası, Osmanlı Macuncuları, Tulumba Tatlısı,
- **Meyveler:** Can Erik, Çengelköy Salatalığı, Frenk Yemişi, Çağla Badem.

İstanbul, var olan kültürel zenginliklerin gastronomik zenginliklerle birleşmesiyle günümüzde kendine has alternatif bir sokak lezzetleri dünyası oluşturabilmiş bir şehirdir. İstanbul'da kebabın ve rehber kitaplarda yazılı şeylerin dışında Balkan, Kafkas ve Ortadoğu tatları taşıyan çok geniş bir bölgesel mutfak kültürü mevcuttur (Mullins ve Schleifer, 2010). Yaşadığımız yüzyılda günün her anında İstanbul'un farklı bir köşesinde sokak lezzetleri sunulmakta ve insanlar farklı lezzetleri hazırlandığı anda tüketebilmektedirler. Özellikle tarihsel geçmişi olan lezzetlerin korunması ve söz konusu lezzetlere yönelik talebin devam etmesi gastronomik sürdürülebilirlik sağlanabilmesi açısından da son derece önemlidir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Sokak lezzetleri, bir ülkenin yemek kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Sokak lezzetleri; çeşitlilik, ucuzluk, kolay erişilebilirlik gibi nedenlerle sınırlı kaynaklı, yoğun nüfuslu kentlerde yeni geçim stratejilerinden biri haline gelmiştir (Proietti, vd., 2014). Dünyanın hemen hemen her yanında sunulmakta olan sokak lezzetleri, kendine has geniş bir ekonomik yapı oluşmaktadır. Örneğin günümüzde Latin Amerika'da insanların bütçelerinin yaklaşık % 30'unu sokak gıdaları için harcadıkları bilinmektedir (Mensah vd., 2002; Muinde ve Kuria, 2005; FAO, 2011; Ackah vd., 2011; Badrie vd., 2013; Sezgin ve Şanlıer, 2016). Diğer yandan sokak

lezzetlerinin gastronomi turizminin gelişmesi ve büyümesindeki rolü de her geçen gün artmaktadır. Sokak lezzetleri, turistlere bir bölgenin yerel lezzetlerini ve kültürünü bire bir deneyimleme imkanı sunmaktadır. Asya ve Afrika'da birçok ülkede, sokak lezzetleri önemli bir turistik çekicilik olarak kabul edilmektedir. Bunun yanı sıra Çin, Tayland ve Tayvan gibi ülkelerde sokak lezzetlerine yönelik festivaller ve etkinlikler, adı geçen lezzetleri deneyimlemek için ülkelere binlerce turistin gelmesine yol açmaktadır. Diğer yandan Kuzey Amerika ve Avrupa'da da sokak yiyeceklerine yönelik ilgi her geçen gün artmaktadır.

İstanbul, bulunduğu konum, köklü tarihi ve turistik çekiciliği ile önemli bir turistik destinasyon olmasının yanı sıra geçmişten günümüze miras kalan zengin mutfak kültürü ile de gastronomik açıdan önemli bir destinasyondur. İstanbul mutfak kültürü kendine has lezzet ve çeşitliliğe sahiptir. İstanbul mutfak kültürünü oluşturan önemli unsurlardan biri olan sokak lezzetleri İstanbul'un kentsel gelişime paralel olarak çeşitlenmiş ve günümüzde onlarca farklı lezzet İstanbul sokaklarında servis edilmektedir. Özellikle sosyal medyanın insan hayatındaki etkisi ve sosyal medya araçlarının kullanımı sokak lezzetlerinin varlığının kulaktan kulağa yayılmasında önemli rol oynarken dönem dönem farklı lezzetlerin popülerleşmesinde de sosyal medya büyük pay sahibidir.

İstanbul sokak lezzetlerinin gastronomik anlamda değerli kabul edilmesi ve sürdürülebilir gastronomik gelişme sağlanabilmesi için sokak lezzetlerinin coğrafi haritalarının hazırlanması, sokaklarda servis edilen yiyecek-iceceklerin reçetelerinin hazırlanması, sokak lezzet festivallerinin sayısının artırılması ve festivaller için daha fazla reklam ve pano çalışmasının yapılması, İstanbul'da gerçekleştirilen gastronomi turlarına meşhur sokak lezzet noktalarının eklenmesi gibi girişimlerde bulunulması gerekmektedir. Diğer yandan; yerli ve yabancı turistler için İstanbul sokak lezzet duraklarını gösteren ve bilgi veren küçük bir tanıtım kitapçığının hazırlanması, sokak satıcılarının yiyecekleri hazırlama, servis etme ve saklama aşamalarında uymaları gereken hijyen ve sanitasyon, gıda güvenliği ve çevre temizliğiyle ilgili kuralların belirlenmesi, uygulanması, denetlenmesi, sokak satıcılarına gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon ile ilgili eğitimler verilmesi ve satıcıların desteklenmesi gibi unsurların da dikkate alınması ile var olan sokak lezzetlerinin marka değeri ve bilinirliğinin de daha çok artacağını söylemek mümkündür. Ülkemizde henüz çok fazla çalışılmamış olan sokak yiyecekleri ve sokak lezzetleri kavramlarının ele alındığı bu çalışma ile bilimsel alanyazına konu ile ilgili katkı sağlamak hedeflenmektedir. Bundan sonraki çalışmalarda, destinasyon bazlı sokak lezzetleri çalışmaları, destinasyonlar

**Sokak Lezzetlerinin
Gastronomik
Değeri: İstanbul
Sokak Lezzetleri**

arası karşılaştırmaları temel alan yaklaşımlar ve sokak lezzeti deneyimleyen müşteri bakış açılarına yönelik gerçekleştirilecek çalışmaların alanyazına katkıda bulunacağını da öne sürmek mümkündür.

KAYNAKÇA

- Abdalla, M. A., Suliman, S. E., Bakhiet, A. O. (2009). Food safety knowledge and practices of street food vendors in Atbara City (Naher Elneel State Sudan). *African Journal of Biotechnology*, 8(24), 6967-6971.
- Ackah, M., Gyamfi, E. T., Anim, A. K., Osei, J., Hansen, J. K., Agyemang, O. (2011). Socio-Economic profile, knowledge of hygiene and food safety practices among street-food vendors in some parts of Accra-Ghana. *Internet Journal of Food Safety*, 13, 191-197.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 3-17.
- Barro, N., Nikiéma, P., Ouattara, C. A. T., Traoré, A. S. (2002). Evaluation de l'hygiène et de la qualité microbiologique de quelques aliments rue et les caractéristiques des consommateurs dans les villes de Ouagadougou et de Bobo-Dioulasso. *Rev Sci Tec Sci Santé*, 25, 7-21.
- Badrie, N., Joseph, A., Chen, A. (2013). An observational study of food safety practices by street vendors and microbiological quality of street-purchased hamburger beef patties in Trinidad, West Indies. *Internet Journal of Food Safety*, 3, 25-31.
- Buscemi, S., Barile, A., Maniaci, V., Batsis, J. A., Mattina, A., Verga, S. (2011). Characterization of street food consumption in Palermo, possible effects on health. *Nutrition Journal*, 10: 119.
- Campbell, P. T. (2011). Assessing the knowledge, attitudes and practices of street food vendors in the city of Johannesburg regarding food hygiene and safety. Erişim tarihi: 25 Aralık 2017, http://etd.uwc.ac.za/xmlui/bitstream/handle/11394/1827/Campbell_MP_H_2011.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Cardoso, R. C. V., Companion, M., Marras, S.R. (2014). Street food culture, economy, health and governance. Milton Park: Routledge is an imprint of the Taylor & Francis Group.
- Choi, J., Lee, A., Ok, C. (2013). The effects of consumers perceived risk and benefit on attitude and behavioral intention: a study of street food. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30, 222-237.
- Choudhury, M., Mahanta, L., Goswami, J., Mazumder, M., Pegoo, B. (2011). Socio-

- economic profile and food safety knowledge and practice of street food vendors in the city of Guwahati, Assam, India. *Food Control*, 22, 196-203.
- Chukuezi, C. O. (2010). Food safety and hygienic practices of street food vendors in Owerri, Nigeria. *Studies in Sociology of Science*,1(1), 50–57.
- Cuneo, A. (1998). DDB Wins Makeover Bid From Heins. *Advertising Age*, 69-47.
- Dawson, R. J., Canet, C. (1991). International activities in street foods. *Food Control* , 135-138.
- Draper, A. (1996). Street foods in developing countries:the potential for micronutrient fortification. *London School of Hygiene and Tropical Medicine* , 1-60.
- FAO. (1989). Street foods. A summary of FAO studies and other activities relating to street foods. Rome: FAO.
- FAO. (2000). FAO Technical support for Improvement within the Street Food Sector. Erişim tarihi: 18 Aralık 2017, http://gesondheid.tripod.com/new_page_2.htm.
- FAO/WHO. (2005). Informal food distribution sector in Africa. Erişim tarihi: 16 Aralık 2017, <http://www.fao.org/docrep/meeting/010/a0215e/a0215e26.htm>.
- FAO. (2007). School kids and street food. *Spotlight Magazine, Agriculture and Consumer Protection Department,UnitedNations*. Erişim tarihi: 15 Aralık 2017, <http://www.fao.org/AG/magazine/0702sp1.htm>.
- FAO. (2011). The place of urban and peri-urban agriculture (UPA) in national food security programmes. Erişim tarihi: 04 Ocak 2018, <http://www.fao.org/docrep/014/i2177e/i2177e00.pdf>.
- Freese, E., Abal, M., Solomons, W. N., Gross, R. (1998). The microbiological safety of typical Guatemalan foods from street vendors, low-income homes and hotels. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* , 49, 27-38.
- Gadaga, T. H., Zulu, R., Graffham, A., Chibanda, D. (2005). Improving the safety of street vended foods in Southern Africa. Erişim tarihi: 10 Aralık 2017, file:///C:/Users/B%C3%9C%C5%9ERA/Downloads/Improving_the_safety_of_informally_vended_foods_in.pdf.
- Haleegoah, J. A. S., Ruvienkamp, G., Essegbey, G., Frempong, G., Jongerden, J. (2016). Street-vended local foods transformation:case of hausa koko, waakye and ga kenkey in urban Ghana. *Advances in Applied Sociology*, 6, 90-100.
- İstanbul.com. (20.09.2017). İstanbul'un Mutfak Kültürü. Erişim tarihi: 10 Ocak 2018, <http://www.istanbul.com/tadini-cikar/istanbulun-mutfak-kulturu.html>.

- Khairuzzaman, Md., Chowdhury, F.M., Zaman, S., Mamun, A.A., Bari, Md.L. (2014). Food safety challenges towards safe, healthy, and nutritious street foods in bangladesh. *International Journal of Food Science*, 2014, 1-9.
- Kok, R., Balkaran, R. (2014). Street food vending and hygiene practices and implications for consumers. *Journal of Economics and Behavioral Studies*, 6(3), 188-193.
- Kraig, B., Sen, C. T. (2013). *Street Food around the World*. California: ABC-CLIO, LLC.
- Madran, C. (1999). Türk tüketicisinin gıda tüketim davranışları ve türkiye dondurulmuş gıda pazarında tüketici davranışları üzerine bir inceleme. 4. Ulusal pazarlama kongresi. Antakya: Aydaođdu Yayınevi.
- Mensah, P., Manu, D. Y., Darko, K. O., Ablordey, A. (2002). Street foods in Accra, Ghana: how safe are they? *Bulletin of the World Health Organization*, 80 (7), 546-554.
- Mosupye, F., Holly, A. (1999). Microbiological quality and safety of ready-to-eat street- vended foods in johannesburg, South Africa. *Journal of Food Protection*, 62(11), 1278–1284.
- Muinde, O. K., Kuria, E. (2005). Hygienic and sanitary practices of vendors of street foods in Nairobi, Kenya. *African Journal of Food Agriculture and Nutritional Development (AJFAND)*, 5(1), 1-14.
- Mullins A., ve Schleifer, Y. (2010). *İstanbul Arka Sokak Lezzetleri*, İstanbul: Boyut Matbaacılık.
- Njaya, T. (2014). Nature, operations and socio-economic features of street food Entrepreneurs of Harare, Zimbabwe. *Journal Of Humanities And Social Science*, 19(4), 49-58.
- Ohiokpehai, O. (2003). Nutritional aspects of street foods in Botswana. *Pakistan Journal of Nutrition*, 2(2), 76-81.
- Osseo, A. F. (2005). *Food Culture in Sub-Saharan Africa*. London: Greenwood Press.
- Popkin, B. M., Bisgrove, E. Z. (1988). Urbanization and nutrition in low-income countries. *Food Nutr*, 10, 3-23.
- Proietti, I., Frazzoli, C., Mantovani, A. (2014). Identification and management of toxicological hazards of street foods in developing countries. *Food and Chemical Toxicology*, 63, 143-152.
- Sezgin, A. C., Şanlıer, N. (2016). Street food consumption in terms of the food safety and health. *Journal of Human Sciences*, 13(3), 4072-4083.
- Solomons, N. W., Gross, R. (1995). *Urban nutrition in developing countries*.

Nutrition Reviews , 53(4), 90-95.

Steyn, N. P., Labadarios, D. (2011). Street foods and fast foods: how much do South Africans of different ethnic groups consume?. Ethnicity & Disease , 21(4), 462–466.

Steyn, N. P., Labadarios, D., Nel, J. H. (2011). Factors which influence the consumption of street foods and fast foods in South Africa-a national survey. Nutrition Journal ,104, 1-10.

Tinker, I., Cohen, M. (1985). Street foods as a source of income for women. Ekistics, (52)310, 83-89.

Tinker, I. (1987). Street foods. Current Sociolog, 35, 1-110.

Tinker, I., 2003. Street foods: traditional micro-enterprise in a modernizing world. International Journal of Politics, Culture, and Society, 16(3), 331–349.

Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası, Ankara: Detay Yayıncılık, 27-34.

UPA. (2008). Urban Agriculture For Sustainable Poverty Alleviation and Food Security. Erişim tarihi: 23 Aralık 2017, http://www.fao.org/fileadmin/templates/FCIT/PDF/UPA_-WBpaper_Final_October_2008.pdf.

WHO. (1996). Essential safety requirements for street-vended foods. Erişim tarihi :25 Aralık 2017, http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/63265/1/WHO_FNU_FOS_96.7.pdf.

Winarno, F. G. (1986). Proceedings: regional workshop on street foods in Asia, Jogjakarta, Indonesia, Bogor: Institut Pertanian, Food Technology Development Centre.

Winarno, F. G., Allain, A. (1991). Street foods in developing countries: Lessons from Asia. Food, Nutrition and Agriculture, 1(1), 11-18.