

SOKAK LEZZETLERİ

SOKAK LEZZETLERİ KAVRAMI

Sokak lezzetleri kavramı ilk defa 1986 yılında Endonezya'nın Jakarta şehrinde düzenlenen, Asya'da sokak gıdaları üzerine gerçekleştirilen bir çalıştayda Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü tarafından tanımlanmıştır.

Yapılan tanıma göre sokak lezzetleri; tezgahlar ve seyyar satıcılar tarafından özellikle sokaklarda ve benzeri halka açık yerlerde hazırlanan ve / veya satılan hazır yiyecek ve içecekler olarak tanımlanmıştır.



NERELERDE SATILIRLAR

- Sokak yemekleri çođu zaman Őehrin iŐlek caddelerinde, kalabalık nűfusun çalıŐtıđı kamu binalarının çevresinde, okullarda ve űzel kuruluŐların yakınlarında, parklarda, deniz kıyısı ve plajlarda, tren garı, otobűs terminali ve vapur iskelesi gibi yerlerin yakınlarında, spor műsabakaları-konser vb. etkinliklerin yapıldığı stadyum ve etkinlik merkezlerinin çevresinde satılabilmektedir.

TERCİH NEDENLERİ

- Sokak yemekleri birçok farklı nedenden dolayı tercih edilebilmektedir. Genellikle hızlı tüketilebilir olmaları, ucuz olmaları, hoş lezzete sahip olmaları, kolay ulaşılmaları, çeşitli alternatiflerinin olması, yerel atmosferi ve o bölgenin damak zevkini yansıtarak o anlık açlığı kolayca bastırabildiği için özellikle belirli bölgelerde yoğun miktarda tüketilmektedir.

KİMLER TARAFINDAN
TERCİH EDİLİR.

- Sokak lezzetlerini çoğunlukla gelişmekte olan ÷lkelerin vatandaşlarının ve dar gelirli nüfusun tükettiği bilinmektedir. Ancak bu düşünceenin artık değişmeye başladığı gör÷lmektedir. Yapılan televizyon programları, düzenlenen sokak yemeği festivalleri ve sosyal medyada sıkça paylaşılan sokak yemekleri ile bu kültür büyük ölçüde değişmektedir. Artık sokak yemeklerini tüketen kesim için statü ayrımı yapmak pek de mümkün gör÷lmemektedir.

YÖRESELLİK

- Sokak lezzetleri hızlı sunulup tüketilebilen gıda ürünleri olmalarına rağmen endüstrileşmiş bir yapıya sahip değildir. Çoğunlukla yerel ürünlerle, bölgeye özgü pişirme teknikleri kullanılarak hazırlanan şehrin etnik yapısını da yansıtan bir yeme içme alışkanlığı olarak görülmektedir.

Fast food?

- Sokak yemekleri fast-food gibi görünen ve bu şekilde tüketilen ürünler olmalarına rağmen yöresel ve geleneksel tatlar içeren yiyecek ve içecekler olarak bilinmektedir.



Sınıflandırma Şekli

- Sokak lezzetlerini farklı şekillerde sınıflandırmak mümkündür. Satılan ürünlere göre bir sınıflandırma yapılabilmektedir. Sokak lezzetlerini oluşturan ürünleri kategorilere ayırmak gerekirse; yemekler, atıştırmalıklar, içecekler ve meyveler şeklinde sıralanabilmektedir.

WHO



- Dünya Sağlık Örgütü ise sokak lezzetleri ile ilgili sınıflandırmayı, ürünlerin hazırlandığı yerlere göre isimlendirmektedir. Buna göre sokak lezzetleri; küçük ölçekli işletme ya da geleneksel atölyelerde, evde, pazar yerinde ve sokakta hazırlanan ürünler olarak dört gruba ayrılmaktadır. Bu kategoriler, güvenli gıda üretimi sağlamak için yeterli altyapı ve çevre hijyeni sağlamakta giderek artan bir zorunluluğu yansıtmaktadır.

Satış Şekilleri

- Sokak yemek satıcılarının satış şekilleri ve çalışma süreleri dünyanın farklı bölgelerinde farklılık göstermektedir. Satış şekilleri açısından genellikle sabit veya gezici olarak sınıflandırılabilir.

Çavuşoğlu ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Araştırması

- Çavuşoğlu sokak lezzetlerini; tatlılar, atıştırmalıklar, kahvaltılıklar ve meyve-sebzeler olarak dört kategoride incelemektedir. Kıbrıs sokak lezzetleri üzerine yapılan çalışmada tatlılar, şehrin belirli bölgelerinde, tüm gün boyunca sabit duran araçlarda satılan yiyecekler olarak aktarılmaktadır. Atıştırmalık yiyecekler, genellikle statların ve sinema salonlarının önünde veya çarşılarında dükkanları tek tek gezerek satılan yiyecekler olarak tanımlanmaktadır. Kahvaltılıklar çoğunlukla tüm gün boyunca şehrin belirli bölgelerinde hem sabit hem de seyyar araçlarda satılabilen yiyecekler olarak görölmektedir. Meyve ve sebzeler ise yetiştirildikleri döneme göre sokak tezgahlarında veya seyyar araçlarda yaygın olarak satılmaktadır

BM Bakışı

- Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün raporuna göre dünya çapında sayılamayacak kadar çok sayıda ve türde sokak yemeği olduğu için yemekleri bir araya getirmek ve belirli bir liste oluşturmak mümkün görülmemektedir. Listenin oluşturulamamasına rağmen sokak yemeklerinin üç kategoriye ayrılması incelenmelerini kolaylaştırmaktadır. Bunlar ise aşağıda sıralanmaktadır
- 1. Ülke ve Bölgeye Göre
- 2. Türüne Göre (Yemek, İçecek, Atıştırmalık)
- 3. Pişirilme Yöntemine Göre

Sokak Lezzetleri ve Turizm

- Dünyanın dört bir yanında sokak yemekleri ile karşılaşmak mümkündür. Örneğin Türkiye 'de 42, Filipinler'de 87 ve Güney Asya ülkelerinde yüzlerce sokak yemeği ile turizme katkı sağlanmaktadır. Özellikle Asya, Afrika, Güney Amerika ve Karayip Adaları sokak yemekleri açısından büyük zenginliğe sahip bölgeler olarak görülmektedir.

Sokak Lezzetleri Açısından Zengin Bölgeler ve Ülkeler

Asya	Afrika	Güney Amerika	Karayip Adaları
Çin	Fas	Arjantin	Barbados
Hindistan	Kenya	Brezilya	Haiti
Tayland	Güney Afrika	Meksika	Jamaika
Endonezya	Nijerya	Peru	Puerto Rico
Filipinler	Tanzanya	Dominik	

YASAL DÜZENLEME VE KONTROL

Ülkemizde yasal denetim 17 aralık 2011 Cumartesi günü çıkarılmış olan Gıda Hijyeni yönetmeliğine göre yapılır.

Bu Yönetmeliğin Amacı: Gıda güvenliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmelerinin gıdanın üretiminden son tüketiciye arzına kadar uynası gereken gıda hijyenine yönelik kuralları belirlemektir.

- Sokak yemekleri ile ilgili yasal düzenlemeler olmamasına rağmen bazı ülkelerde daha düzenli ve güvenilir hale getirmek için çalışmaların yapılmaya başlandığı bilinmektedir. Ancak sabit bir yerleri olmadığından sokak satıcılarının tümüne hakim olmak mümkün değildir.

Kimler tarafından ve neden tüketilir?



- Yapılan bir çalışmada sokak lezzetlerini en sık tüketenlerin bekarlar, gençler, düşük gelirliler ve üniversite mezunları olduğu saptanmıştır. Seyrek tüketen gruplar ise evli, orta yaş grubu, orta düzeyde geliri olanlar ve üniversite mezunu olmayanlar olarak belirlenmiştir. Sokak lezzetlerini gençlerin ve düşük gelirlilerin tüketmesindeki en büyük etken, bu lezzetlerin ekonomik, kolay erişilebilir ve hızlıca hazırlanıp tüketilebilme özellikleriyle ilişkili olduğu düşünülmektedir. Diğer bir değerlendirmeye göre ise yaş, gelir ve eğitim seviyesinin artmasıyla sokak lezzetlerinin tüketiminin arttığı görülmektedir. Bu gruptakiler yemek için daha fazla gelir ayırabildikleri, yemek konusunda daha bilgili ve seçici oldukları ve farklı seçenekleri tercih edebildikleri için sokak lezzetlerini daha az miktarda tüketmektedir.

SOKAK LEZZETLERİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ

- Sokak yemeklerinin Antik Roma'daki tarihsel geçmişine Pompei kalıntılarından ulaşılmıştır. Tarihte Aztek uygarlığı olarak bilinen şu anki Orta Amerika'da yaşayan Meksikalıların yemekleri arasında da sokak yemekleri olduğu görülmektedir. Tortilla bu lezzetlere örnek olarak verilebilir.
- Antik Yunan'da sokak yemeklerinin ilk örneği olarak küçük kızarmış balıkların satıldığı düşünülmektedir. Eski Roma'da evlerinde fırın veya ocağı olmayan yoksul kent sakinleri için sokak yemekleri önemli bir beslenme şekli olmuştur. Eski Çin'de sokak yemekleri genellikle yoksul kesime hitap etmiştir. Ancak zengin kesimin de hizmetkarlarına sokak yemeklerini satın aldırarak evlerinde tükettiği bilinmektedir.

- Sokak yemeklerinin tarihi antik çağlara kadar dayanmasına rağmen tüketim sıklığı 18.yüzyılda restoranların ortaya çıkışı ile birlikte büyük bir düşüş göstermiştir. Maddi açıdan güçlü olan kesim, daha iyi hizmet kalitesi ve şık görünümü nedeni ile restoranları tercih etmiştir. Ancak 19.yüzyılda Avrupa'da yaşanan sanayi devrimi ile birlikte düşük ücretli mavi yakalı işçi kesiminin nüfusu artmaya başlamıştır. Bu kesimin yemek pişirmek için yeterli zamana ve yeterli maddi güce sahip olmadıkları bilinmektedir. Bu dönemde sokak satıcılarına şehrin tüm sokaklarında hatta mahalle aralarında rastlamak mümkündür. Restoranların az sayıda olduğu dönemlerde, çevrede yaşayanların aynı alanda toplanması, sosyalleşmeleri ve hızlıca karınlarını doyurmaları adına sokak satıcıları bir odak merkezi haline gelmiştir.

- Sokak lezzetlerinin yaygınlaşmasında bir başka etken ise ev dışında yeme-içme olgusu olmuştur. 1939-1945 yılları arasında gerçekleşen II. Dünya Savaşı sonrasında oluşan değişiklikler, ev dışında yeme-içme olgusunun ortaya çıkmasını sağlamıştır. Modernleşme ve sanayileşmeyle birlikte kadınların iş hayatında yer almaya başlamasıyla birlikte, aile içi iş bölümlerinde değişiklikler ortaya çıkmıştır. Yoğun iş temposunun arasında evde yemek hazırlama, masa hazırlama, bulaşıkları yıkama gibi iş bölümleri sorun olarak ortaya çıkmıştır. Sokak lezzetleri bu dönemde alternatif ürünler olarak daha sık tüketilmeye başlanmıştır.

- 1960'lı yıllarda sanayileşme ile birlikte gelişen ülkeler dışarıdan aldıkları göçler, çalışmak amacıyla veya yasadışı yollarla dış ülkelere göçler ve ülkenin içerisindeki kırsal kesimden kentlere yapılan göçler ile kozmopolit bir yapıya sahip olmuştur. Farklı ülkelere göç eden kişiler kazanç sağlamak için kendi kültürlerinde var olan yiyecekleri seyyar şekilde, göç ettikleri ülkede satarak sokak yemeği sektörünü günden güne global bir hale getirmiştir. Aşağıdaki tabloda sokak lezzetlerinin geçmişteki ve gelecekteki durumu ile ilgili tespitler yer almaktadır.

- GemiŖte farklı bir dŖnce ile var olan sokak yemek kültürü, 21.yüzyıla gelindiğinde globalleŖmenin etkisiyle farklı kültürlerin dikkatini çekip yeni bir yiyecek-içecek endüstrisi olarak ortaya ıkmıŖtır. Gelir düzeyi dŖk kesimin yemeği olarak bilinen sokak lezzetleri artık herkesin yemeği haline gelmiŖtir. Sokak yemekleri son 20-30 yıldır popüler bir hal almaya baŖlamıŖtır. Ŗehirlerdeki nüfusun artmasıyla birlikte geliŖip büyüyen bir sektör haline gelmesi beklenmektedir.

SOKAK LEZZETLERİNİN KÜRESEL BOYUTU

- Dünya üzerinde yemek kültürü bölgeden bölgeye değişiklik gösterebilmektedir. Kimi bölgelerin kültürlerinde çok sık tüketilen ve tercih edilen yemekler kimi bölgeler için bir tabu olabilmektedir. Ancak tabu olarak sayılacak bu yemekler, insanların ilgisini çekmekte ve o yemekleri tatmak amacıyla farklı bölgelere seyahatler gerçekleştirilmektedir. Kültürler arasındaki bu farklılıklar ve zenginlikler turistlerin seyahat etmeleri için motivasyon kaynağı haline gelebilmektedir. Günümüzde turistler bölge kültürünü seven ve kültürün tüm öğelerini görmek isteyen bir yapıya sahiptir. Bu nedenle de yerel değerler, oldukça önemli olup bölgenin farklılaştırılmasında katkı sağlayacak unsurlar olarak görülmektedir.

- Sokak lezzetlerinin de kültürü yansıtmakta bir ayna görevi grdgn söylemek mümkündür. Kültürün bir ögesi olarak yemek, yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşımanın, fizyolojik bir ihtiyaç olmanın dışında toplumsal hayatında vazgeçilmez ögesi olarak grlmektedir. İnsanların bir araya geldikleri törenlerde, dini ritüellerde, düğün, doğum günü, eğlenceler, festivaller ve ölümlerde yeme-içme aktivitesi kültürün bir parçası olarak varlığını sürdürmektedir.
- Dünyada en yaygın halk yemeği şekli olarak ise sokak lezzetleri bilinmektedir. Sokak lezzetleri sunuldukları mekanların ve sundukları gıdaların çeşitliliği bakımından oldukça geniş bir alanı kapsamaktadır.

- Sokak yemekleri Tayland'da önemli bir kültürel olgu olarak kabul edilmektedir. Burada sokak yemek satışlarının yapıldığı satış yerleri veya pazarlar sadece alışverişin yapıldığı yerler olarak görülmemektedir. Tayland için sokak yemek satışlarının yapıldığı yerler; arkadaşlıkların ve sosyal ilişkilerin kurulduğu, çocukların büyüdüğü, şehir yaşamının aktığı sosyal mekanlar olarak kabul edilmektedir. Bu tarz bir ilişki düşünüldüğünde sokak lezzetleri, bölgenin kültürünü yansıtmakta önemli bir paya sahiptir.

- Sokak lezzetleri, kültürel ve sosyal mirasın korunması açısından yerel mutfakla birlikte önemli yere sahip olan ürünler olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca sokak lezzetleri farklı lezzet arayışları içinde olan ve yemek yeme aktivitesine önem veren turistler için ilgi çekici olmuştur. Örneğin Singapur, Tayland ve Malezya gibi ülkelerde sokak lezzetlerinin satışı bir turizm hareketi olarak kabul edilmektedir ve yetkililer tarafından bu hareketlilik desteklenmektedir. Sokak lezzetleri destinasyon için çekim kaynağı olarak görülmektedir.

- Sokakta yemek yiyen kişi, hem bölgenin yaşam tarzına bizzat şahit olup orayı tanımak açısından fayda sağlayacak hem de ucuza, lezzetli ve doyurucu yerel lezzetlerin tadına bakmış olacaktır. Bu durum tüketiciler için uygun fiyatlı cazip bir seçim olmasının yanı sıra günün her saatinde ulaşılabilir olması ve çeşitliliğinin fazla olması nedeniyle geniş bir seçim imkanı sunmasıyla da kolaylık sağlamaktadır (Solunoğlu, 2018). Özellikle bazı sokak lezzetleri ülkelerin mutfaklarında simge haline gelmiştir. Örneğın Meksika'da sokak lezzeti olan taco ve Türkiye'de nohut-pilav veya döner gibi sokak lezzetleri ülkelerin kültürel değerleri olarak görülmeye başlanmıştır. Asya, Afrika, Ortadoğu ve Latin Amerika'da birçok ülkede sokak lezzetleri günlük şehir hayatının bir parçası olarak görülmektedir.

SOKAK LEZZETLERİNİN EKONOMİK BOYUTU

- Sokak lezzetleri yerel, otantik ve lezzetli olmaları gibi özellikleriyle yerli ve yabancı birçok turist için motivasyon kaynağı olarak görülmektedir. Sokak lezzetleri önemli turistik ürünler olmaları nedeniyle ekonomik alanda da büyük katkılar sağlamaktadır. Dünya çapında her gün 2,5 milyar kişinin, uygun fiyatlı olması ve erişim kolaylığı gibi nedenlerle sokak lezzetlerini tükettiği ifade edilmektedir.

- Dünya üzerinde milyonlarca insana ekonomik yiyecek sağlayan çok kapsamlı ve bol çeşitliliğe sahip olan sokak lezzeti satışları, yasal olmayan bir sektör olarak grlmektedir. Yasal olarak kabul edilmemiş veya tanınmamış olsa bile, sokak yemek satıcıları dünya üzerindeki birçok ülkenin kent hayatında yerini korumaktadır. Özellikle sokak lezzetlerinin yoğun ilgi gördüğü ülkelerde yapılan satışlarla milyonlarca doların el değiştirdiği tahmin edilmektedir. Yapılan bu tahmine göre sokak lezzetlerinin ekonomik boyutu oldukça değerli grlmektedir.

- Küçük bir endüstri olarak görülen sokak lezzetleri, birçok kasabanın ekonomik gelişimi ve planlaması için büyük öneme sahiptir. Latin Amerika'da şehirlerde yaşayan hane halkının harcamalarının %30'unu sokak lezzetleri oluşturmaktadır. Bangkok'ta bulunan 20 bine yakın sokak yemek satıcısı da buradaki şehir halkının gıda alımının %40'ını karşılamaktadır. New York City Economic Development Corp.'a göre, vergi kayıtları ve çalışma istatistikleri bürosunun analizi, sokak gıda satıcılarının 2005 yılında şehrin 11 milyar dolarlık restoran satışlarına 107 milyon dolar katkıda bulunduğunu ortaya koymaktadır.

- Endonezya'nın Bogor şehrinde sokak lezzetlerinin yıllık satışının 67 milyon ABD dolarını bulduğu istatistiklerde görülmektedir. Malezya'daki tahmini 100 bin sokak yemekleri satan tezgahların günlük ortalama satışı hesaplanırsa, yıllık sokak yemeği satışları 2,2 milyar ABD doları olarak hesaplanabilmektedir. Sokak yemeği satılan işletmeler küçük, basit beceriler isteyen, az miktarda sermaye gerektiren yerler olarak bilinmektedir. Ancak yarattığı istihdam düşünüldüğünde büyük bir potansiyele sahip olduğu anlaşılmaktadır. 250 bin nüfusa sahip olan Bogor şehrinde 18.000 sokak yemeği işletmesi olduğu bilinmektedir. Bu da yaklaşık her 14 kişiye bir olacak şekilde hesaplanabilmektedir. Aynı şekilde Bogor şehrinde kayıt dışı sektörde faaliyet gösteren çalışanların kabaca %26'sının da sokak yemek satıcısı olarak istihdam edildiği bilinmektedir.

- Kadınların da sokak gıda sektöründeki yeri ve bu sektördeki istihdam potansiyelinin oldukça yüksek olduğu ifade edilmektedir. Örneğin, Nijerya gibi ülkelerde sokak yemek satışları sosyo-ekonomik bir fayda sağlamasının yanı sıra düşük maliyetlerle beslenme sağlanması ve özellikle kadınlar için istihdam sağlaması bakımından önemli görülmektedir. Bangkok'ta sokak lezzeti satıcılarının %82'sini kadınlar oluşturmakta ve bu iş gücü kadınlar için sabit bir gelir kaynağı olmaktadır. Uzun saatler çalışmayı gerektirse de alternatif istihdam kaynaklarına göre elde edilen gelirin daha yüksek olduğu görülmektedir. Uganda'da yapılan araştırmaya göre, sokak lezzeti satıcılarının (%87) çoğunun devlet memurlarının kazandığı maaştan daha fazla kazandıkları tespit edilmiştir. Ayrıca sokak lezzet satıcılarının asgari ücretin altında para kazanmadığı da bir başka gözlem sonucu ortaya çıkmıştır. Sokak yemek ticareti maliyeti düşük ve kazançlı bir yatırım olarak düşünülmektedir.

SOKAK ŞEZZETLERİNİN HİJYEN, KALİTE VE GÜVENLİK BOYUTU

- Gıda güvenliği, gıda kaynaklı hastalıkları önlemek için yetiştirme, hasat, işleme, taşıma, perakende, dağıtım, depolama, hazırlama ve tüketme adımlarının her birinin dahil olduğu gıda üretim aşamalarında ortaya çıkabilecek mikrobiyal, kimyasal ve fiziksel tehlikelerden tedarikin korunmasını içermektedir. Sokak lezzetleri düşük maliyeti, kolay erişilebilirlik ve doyurucu olması gibi nedenlerle gelişmekte olan dünyada, kentsel ve kırsal hayatın vazgeçilmez bir yeme-içme alışkanlığı olarak görülmektedir. Ancak bu yeme-içme alışkanlığının oluşturduğu bazı riskler olduğu da ifade edilmektedir.

- Dünya Sağlık Örgütü bu konuda üç kritik nokta belirlemiştir. Buna göre tehlikeli gıdayı ortadan kaldırması veya daha az kabul edilebilir hale getirmesi gereken hazırlık süreçleri; patojenlerin çoğalmasını, toksinlerin gelişimini ve özellikle işyerindeki riskleri en aza indiren hazırlama yöntemi; bireysel porsiyonlarda yiyecek sunan ve daha sonra herhangi bir kontaminasyonu önlemek gibi her yerde yiyebilecekleri bir şekilde paketlenmiş ambalajlar olması gerektiğine dair kriterler önemli kabul edilmiştir. Diğer bir husus ise sokak yemeğinin daha ekonomik olması için üreticilerin ürünleri ucuz ve gıda açısından daha az değerli (örn. katı yağlar ve yenilebilir sıvı yağlar), tüketici içinse zararlı ürünleri tercih etmesi sorunu olarak bilinmektedir. Ürünün kalitesi ile gıdanın sağlık ve hijyen güvenliği arasında bir ayırım yapmak önemli bir husus olarak değerlendirilmektedir.
- Dünya Sağlık Örgütü'nün verilerine göre her yıl 2,2 milyon insanın su ve gıdanın ishal gibi rahatsızlıklar oluşturarak hayatlarını kaybetmelerine neden olduğunu göstermektedir. Bu veriler yiyecek ve içeceklerin insan sağlığı açısından önemini ortaya koymaktadır.

- Afrika'da ve genel olarak dünyada sokak lezzeti satıcılarının çoğunun gıda güvenliği konularında bir bilgisi bulunmamaktadır. Sokak lezzetleri, kullanımının tüm aşamalarında tehlikeli suistimallerle karŐı karŐıya kalmaktadır. Sokak lezzetleri genellikle toprak, toz, kum, böcek, polen gibi çevresel faktörlerden kaynaklanan kontaminasyonlara maruz kalmaktadır.
- Diğer yaygın risk faktörlerine örnek olarak da et ürünlerinin büzülüp küçülmesini en aza indirmek amacıyla az kızartılması, hazırlanmış yiyeceklerin uygun olmayan sıcaklıklarda saklanması ve bu tür yiyeceklerin soğuk veya yeniden ısıtılmadan servis edilmesi de zaman-sıcaklık suistimleri olarak g r lmektedir.
- Dahası satıcılar genellikle gecekondü mahallerinde bulunan evlerinde yiyecek hazırlarken, sağlıksız barınma ve evre koŐulları ve içme suyu eksikliğinden kaynaklanan riskler ortaya çıkabilmektedir. Yoksulluk oranları daha düşük kalitede ürün kullanmaya zorlayabilmektedir.

- Yiyecekler evde veya cadde tarafına yerleştirilmiş ahşap, polietilen torbalar ve teneke gibi malzemelerden yapılmış tezgahlarda hazırlanmaktadır. Ürünlerin hazırlanma yeri her zaman aydınlık, temiz ve kontaminasyon kaynağından uzak bulunmamaktadır. Hatta bazı satıcılar tarafından kullanılan hazırlık yüzeylerinde, çapraz kontaminasyonu artırabilecek önceden hazırlanmış yiyecek kalıntıları olabilmektedir. Sokak lezzetlerinin hijyen, kalite ve güvenlik boyutundaki tehlike kaynağı olarak sayılabilecek konular; satıcının bulunduğu konum, işlenmemiş içerikler (sebzeler, baharatlar, su kaynağı vb.), mutfak eşyaları ve ekipmanlar son olarak da satıcıların kişisel hijyeni tehlikelerin kaynakları olarak sıralanabilmektedir.

- İşlenmemiş içeriklerin kontrol altında olmaması veya satıcının kişisel hijyeninin olmaması gibi olumsuzluklar, Salmonella ve Shigella gibi patojenlerin yiyeceğe taşınmasına neden olabilmektedir. Bu gibi durumlarda tüketicilerde büyük sağlık sorunları ortaya çıkabilmektedir.
- Dünya üzerinde her yıl yaklaşık olarak 2 milyar insanın gıda tedarik zincirindeki kirlenmeden dolayı gıda zehirlenmesi yaşadığı düşünüldüğünde sokak lezzetlerinin tüketime gelene kadar ki her aşamasını titizlikle kontrol etmek gerekmektedir. Turistler veya sokak yiyecek ve içecek tüketicileri ile yapılan çalışmalarda tüketiciler, ürünlerin riskli olduğunu kabul etmektedir. Ancak lezzetli, uygun fiyatlı ve doyurucu ürünler oldukları için sokak yemeklerini yemekten vazgeçmemektedirler.

DÜNYA'DA SOKAK LEZZETLERİ

- Sokak lezzetleri çoğu ülkenin yemek kültürünün bir parçası olarak bilinmektedir. Dünya'da sokak yemeklerini farklılaştıran etkenler; din, alışkanlıklar, içerdikleri malzemeler, gelenekler olarak söylenmektedir. Dünya'da hemen hemen her ulusun kendine özgü sokak yemeği anlayışı bulunmaktadır.
- Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Organizasyonu' nun verdiği bilgiye göre, her gün yaklaşık 2,5 milyar insan sokak yemeği tüketmektedir. Verilen rakamlar oldukça geniş bir kitleyi kapsamaktadır. Günümüzde gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde sokak lezzetlerinin önemi anlaşılmış olup bu konuyla ilgili 'Dünya Sokak Gıda Kongresi' gibi organizasyonlar düzenlenmektedir. Ayrıca sokak yemeklerinin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla 'Sokak Yemekleri Meydanı Derneği', 'İtalyan Sokak Yemekleri Birliği', 'Hindistan Sokak Satıcıları Ulusal Birliği Derneği', 'Atlanta Sokak Yemekleri Koalisyonu', 'İngiliz Sokak Yemekleri Birliği' gibi kuruluşlar da organizasyonlar düzenlemektedir.

- Kuruluşların dışında sokak yemek kültürünü yansıtan pek çok festival de düzenlenmektedir. Bunlardan bazıları ise; 'Avrupa Sokak Yemekleri Festivali', 'Los Angeles Sokak Yemekleri Festivali', 'Zürih Sokak Yemekleri Festivali', 'Sokak Yemekleri Yiyecek Kamyonu Festivali', ve 'Prag Sokak Yemekleri Festivali' dir. Dünya üzerinde yemek odaklı yapılan ve büyük kitleleri çeken etkinlikler çoğunlukla ABD'de gerçekleştirilmektedir. Örneğin 1948'den bu yana düzenlenen ve 3 gün süren Maine Istakoz Festivali, yerli ve yabancı çok fazla turistini ziyaret ettiği bir etkinlik olarak bilinmektedir. Sadece yabancı turistlerden sağlanan ekonomik katkısının 1milyon dolar olduğu görülmektedir. San Francisco'da düzenlenen Sokak Yemek Festivaline de 50 bin kişinin katılım sağladığı söylenmektedir.

- Sokak yemekleri bu anlamda hem ülkelerin kendilerine özgü yemek kültürlerini ve geleneklerini yansıtıp devamlılığını sağlayabilmekte, hem de ekonomik anlamda ülkeye büyük bir maddi destek sağlamaktadır. Senegal, Bangladeş, Endonezya ve Filipinler'de kadın satıcılar ekonomik kazanç sağlamak amacıyla satış yapmaktadır. Bu ülkelerdeki satıcıların ortalama kazancı, asgari ücretle çalışanın (Filipinler), vasıfsız tarım işçisinin (Bangladeş), inşaat işçisinin (Endonezya) veya Dakar'daki (Senegal) bir hizmetçinin gelirinden fazla olduğu bilinmektedir.
- İngiltere de gece saatlerinde ekonomiyi canlandırmak istemekte ve bu amaçla son zamanlarda sokak gıda satıcılarını destekleyici teşvikler uygulamaktadır.

- Asya'da sokak yemeklerinin beslenmede büyük bir yere sahip olduğu bilinmektedir. Sokak satıcılarının organize bir şekilde yer aldığı da görölmektedir. Singapur'da ortak pazar, Tayvan'da gece pazarları, Kore'de sokak satıcıları ve Japonya'da yatai olarak bilinen seyyar araçlarda ve yerlerde sokak yemekleri satışı yapılmaktadır.
- Her ülkenin kendine özgü ulusal bir sokak yemek kültürü bulunmaktadır. Bu ulusal ürünler, farklı etnik kökenlere sahip milletler tarafından o ülkelerde kabul edilip, üretilmekte ve tüketilmekte olan gıdalardır. Çeşitliliği oldukça geniş olan sokak lezzetlerinde üreticiden üreticiye bile değişiklikler görölmektedir. Ürünlerin ana bileşenleri ülkeye özgüdür ancak belgelendirilmemişlerdir. Sayıları da oldukça fazla olan sokak lezzetleri için bir liste yapılması imkansız gibi görölmektedir.

Dünya üzerinde sadece Afrika'da popüler olan sokak yemeklerinin sayısının 3000'den fazla olduğu bilinmektedir. Güney Afrika'da Johannesburg'daki sokak satıcılarının sayısının da tahmini olarak 15000'den fazla olduğu tahmin edilmektedir. Güney Afrika'nın popüler sokak yemekleri arasında et yahnisi, haşlanmış tavuk, kızartılmış et, salata, garnitür gibi ürünlerle servis edilen mısır veya yulaf lapası gibi tam öğünler yer almaktadır. Arjantin'de "empadanas" (hamur işi), Bangladeş'te "singara" (sebzeli dürüm), Bolivya'da "salteñas" (etli/tavuklu kızarmış dürüm), Mısır'da şeker kamışı suyu, El Salvador'da "pupusas" (doldurulmuş mısır ekmeği), Gürcistan'da "khachapuri" (peynirli ekmeği) ve "samosa", Macaristan'da "Langos" (lokma), Hindistan'da "aloo tikki" (baharatlı patates aperatifleri), İran'da haşlanmış baharatlı fava fasulyesi, Rusya'da "köfte", Orta Asya, Çin, Kore ve Güneydoğu Asya'da "kızartılmış böcekler", Amerika'da "hot-dog", Meksika'da "taco", Japonya'da "takoyaki" ünlü sokak yemekleri arasında sıralanmaktadır.

Dünya'da En İyi Sokak Yemekleri Sunan Şehirler

Tablo da görüldüğü üzere sokak yemeklerine özellikle Singapur, Malezya, Hindistan ve Tayland gibi Doğu Asya ülkelerinde rastlanmaktadır.

Dünya'nın en iyi sokak lezzetleri için CNN'nin hazırlamış olduğu şehirler listesinde Bangkok ilk sırada yer almaktadır. Türkiye de bu listede İstanbul şehri ile 6.sırada yerini almaktadır.

Ayrıca Food & Wine dergisinin hazırladığı en iyi sokak yemeği yenilebilecek yerler listesinde Berlin üçüncü sıradadır. En lezzetli sokak lezzeti olarak ise Berlin'deki Türk dönerine yer verilmiştir.

Conde Nast Traveler, 2016	Fisher, 2016	Heelan, 2014	Bhide, 2013	New York Daily News, 2013	VirtualTourist, 2012
Singapore	Chicago	Bangkok	Bangkok	Hong Kong	Bangkok
Bangkok	Istanbul	Tel Aviv	Istanbul	Rio de Janeiro	Singapore
Tokyo	Mexico City	Istanbul	New York	Paris	Penang
Hong Kong	Marrakesh	Paris	Marrakesh	Boston	Marrakesh
Istanbul	New York	Mexico	Ho Chi Minh	Istanbul	Palermo
Barcelona	Austin	Hong Kong	Palermo	Mexico	Ho Chi Minh
Prague	Bangkok	Kuala Lumpur	Rio de Janeiro	Ottawa	Istanbul
Budapest	Berlin	Mumbai	Paris	Marrakesh	Mexico City
Paris	Los Angeles	Tokyo	Hong Kong	Berlin	Brussels

TÜRKİYE' DE SOKAK LEZZETLERİ

Türk toplumunun tarihine bakıldığında, yeme-içme kültüründe uzun yıllar hızlı ve hazır gıdaların yer aldığı görülmektedir. Osmanlı zamanlarından beri sokak yemek kültürü beslenme alışkanlıklarımızın arasında bulunmaktadır (Aydın, 2020). Türkiye coğrafi konumu, bünyesinde barındırdığı çeşitli etnik kökene sahip vatandaşları ve tarihi geçmişi ve mutfak kültürü ile çeşitlilikler göstermektedir. Bu çeşitlilik durumu sokak yemekleri bakımından en zengin ülkeler arasında yer almasını sağlamaktadır. Türkiye'nin tarihi değerlendirildiğinde birçok medeniyete ev sahipliği yaptığı görülmektedir. Orta Asya'dan göç eden Türklerin, Hititlerin, Bizanslıların, Romalıların ve Anadolu'da egemen olmuş Selçuklu ve Osmanlı gibi büyük imparatorlukların etkisiyle oluşmuş sokak yemek kültürüne sahiptir. Ayrıca bu yemeklerin Ortadoğu, İran, Yahudi, Akdeniz ve Balkan mutfakları ile de harmanlandığı görülmektedir.

- Günümüzde restoran kültürü gelimi olsa da Türkiye'de sokak yemek kültürü hala yerini korumaktadır. Osmanlı zamanında sokak yemekleri ilk kez 1502 yılında Sultan II. Beyazıt döneminde yer almaya balamıtır. Bu dönemde kalite, boyut ve ambalaj gibi konularda ferman hazırlatılarak belirli bir standart oluşturulmuştur.

- Türk yeme-içme kültüründe sokak yemeklerinin yeri çok eski zamanlara dayanmaktadır. Sokaklarda; simit, börek, çörek, şambali ve halka tatlısı gibi hamur tatlıları, nohutlu pilav, ekmek arası ciğer, balık, kebab, döner, köfte, közde veya haşlanmış mısır, boza, şerbet, macun, pamuk şekeri, kestane, midye, çiğ köfte, kağıt helva, ayran, kokoreç, midye, elma şekeri, dondurma vb. gibi birçok gıda satılmaktadır. Bu gıdalar kendi aralarında bir çeşitlilik göstermektedir.
- Besin değerleri içerikleri, pişirme yöntemleri, sunum ve tüketim aşamaları birbirinden farklı özellikler içermektedir. Bu anlamda sokak lezzetleri farklı birçok kategoriyi de içinde barındırmaktadır. Ürünler; içecek, ana yemek, atıştırmalık ve meyve-sebzeden oluşabilmektedir.

Türkiye'de Sokak Lezzetleri

Türkiye'nin çeşitli şehirlerinde sokak lezzetlerine rastlanmaktadır. İstanbul, İzmir ve Adana sokak lezzetlerinin çeşitliliği bakımından öne çıkan önemli şehirlerden sayılmaktadır. Bu şehirler, tarihi ve kültürel çeşitliliği ile sokak lezzetleri bakımından farklı tatlarla sahiptir. İstanbul'un mutfak kültürü dönemlere göre değişiklikler göstermiş olsa da bazı sokak lezzetleri varlığını korumaktadır.

	İSTANBUL	İZMİR	ADANA
YEMEKLER	Nohut dürüm, balık ekmek, tavuklunohutlu Pilav, sabırtaşı içli köfte, Arnavut ciğeri, Sarıyer böreği, Kanlıca yoğurdu, kelle söğüş, midye tava, midye dolma, topik, kumpir, ıslak hamburger, simit, köfte.	Boşnak böreği. Boyoz, kumru, gevrek, kokoreç, kelle söğüş, midye dolma uykuluk,	Adana kebab, ciğer, şırdan, mumbar, kırkkat, sıkma, gözleme, kol böreği, taban simidi, kazan simidi.
İÇECEKLER	Boza, turşu suyu, kahve, şerbetler, salep, ayran	Sübye, sıkma meyve ve sebze suyu (atom), şerbetler	Şalgam, aşlama (meyan kökü şerbeti)
TATLILAR	Osmanlı lokması, irmik helvası, Osmanlı macuncuları, tulumba tatlısı.	İrmik helvası, şambali, lokma, tahin helvası.	Bicibici, halka tatlısı, burma tatlısı, karakuş, taş kadayıf, şam tatlısı, tulumba tatlısı.
MEYVE VE YEMİŞLER	Can erik, Çengelköy salatalığı, frenk yemişi, çağla badem	Buzlu badem, haşlanmış ve közlenmiş mısır.	Hint inciri

- İstanbul sokak lezzetlerine örnek olarak; Fatih'te Nohut Dürüm, Eminönü'nde Balık Ekmek, Unkapanı'nda Tavuklu-Nohutlu Pilav, İstiklal Caddesi'nin sembolü Sabırtaşlı İçli Köfte, Taksim Talimhane'de Arnavut Ciğeri, Sarıyer'de kıyma, soğan ve kuş üzümüyle hazırlanan Sarıyer Böreği, Topağacı'nda kadınların evlerinde hazırlayıp sattıkları ev yoğurdu, İstanbul'un simgelerinden Kanlıca Yoğurdu, Kelle Söğüş, Beyoğlu balık pazarında Lakerda, Midye Tava, Midye Dolma, Pangaltı'nda ermeni mezesi Topik, Sütlüce'de Uykuluk, Ortaköy'de Kumpir, Süleymaniye'de Kuru Fasulye, domates ve sarımsak sosuyla hazırlanan Islak Hamburger, tekerlek üstü satılan kahvaltılıklar, Karaköy'de Çıtır Simit ve İstanbul'un her yerinde bulunan köfte gösterilmektedir. İstanbul sokaklarında en popüler meyveler ise Can Eriği, Çağla Badem, Frenk Yemişi ile Çengelköy Salatalığı olarak bilinmektedir. İstanbul sokak lezzetleri arasında içeceklere de rastlanmaktadır. Bunlar; fermente bir içecek olan boza, kahve, eski bir geleneğin temsilcisi olarak turşu suları, kış aylarında sıkça tüketilen salep ve Osmanlı'dan günümüze miras kalan şerbetlerdir. Tatlı olarak ise Gülhane'de Osmanlı Macuncuları, Beşiktaş'ta İrmik Helvası, Osmanlı lokması ve Alibeyköy'de Tulumba Tatlısı en fazla tercih edilen sokak lezzetleri arasında yer almaktadır. Günümüzde İstanbul'un her köşesinde hala çeşitli sokak lezzetlerine rastlanmaktadır. Tarihi, kültürü, sanatı ve coğrafi konumuyla kozmopolit bir mega kent olan İstanbul, sokak lezzetlerinin önemli örneklerine rastlanabilecek şehirlerdendir.

- Kùltùrler arası zenginlik ve sokak lezzetleri bakımından öne çıkan bir diğer örnek ise İzmir olarak bilinmektedir. Tarih boyunca çeşitli topluluklara kucak açan İzmir'de; bölgede yaşayan yerleşik ya da göçebe Türkler, İzmirli Rumlar, Levantenler, Sefaratlar, mübadele yıllarında Batı Trakya ve adalardan gelenler, Makedonlar, Boşnaklar, Arnavutlar, Afrika kökenli Araplar bu kùltürün çeşitliliğini oluşturmaktadır. İzmir sokak lezzetleri arasında; boyoz, kumru, sübye, şambali, lokma, buzlu badem, kokoreç, kelle söğüş ve midye dolma yer almaktadır. Boyoz İzmir'e özgü bir börektir. İlk kez işitenlere garip gelen bir isme sahiptir. Bu sözcük Ladino dilindedir. İspanya'dan 1492 yılında kovulan Sefarad Yahudilerinin konuştuğu dilden ortaya çıkmıştır. Buradan da anlaşıldığı üzere boyoz İzmir'e Sefarad mutfağından kalmış bir üründür. Bunun gibi birçok ürüne İzmir mutfağında rastlanmaktadır. Örneğin ot yemek kùltürü Giritlilerden, midye dolma ve anasonlu gevrek Rumlardan ve tatlı bir meşrubat olan kavun çekirdeklerinin ezilmesiyle elde edilen sübye de yine Sefarad Yahudilerinden miras olarak kalan ürünlerdir.

- Sokak lezzetleri Adana' da da yaygın olarak varlığını sürdürmektedir. Adana farklı kültürel yapısı ve kendine has mutfak kültürü ile sokak lezzetleri bakımından yerli ve yabancı turistlerin dikkatini çekmektedir. Bölgenin iklim şartları, insanların sokaklarda zaman geçirmelerine imkan sağlamaktadır. Adana yemek kültüründe yeme-içme günün 24 saatinde sürmektedir. Bu nedenle her köşe başında bir sokak satıcısı görmek mümkündür. Farklı damak tatlarına hitap eden Adana sokak lezzetleri arasında; Adana kebab, şırdan, mumbar, kırkkat, sıkma, gözleme, kol böreği, şalgam, aşılama, bicibici, halka tatlısı, burma tatlısı, taş kadayıf, şam tatlısı, tulumba tatlısı ve hint inciri bulunmaktadır.

YEREL HALK GÖZÜYLE ADANA SOKAK LEZZETLERİ

YEMEKLER	TATLILAR	İÇECEKLER	MEYVE VE SEBZELER	ATIŞTIRMA LIKLAR	HAMUR İŞLERİ
ADANA KEBAP	BİCİ BİCİ	ŞALGAM	HİNT İNCİRİ	KAZAN SİMİDİ	SIKMA
CİĞER	HALKA TATLI	AŞLAMA	ŞEKER KAMIŞI	TABAN SİMİDİ	GÖZLEME
ŞIRDAN	BURMA	LİMONATA	ERİK	POĞAÇA ÇEŞİTLERİ	KOL BÖREĞİ
MUMBAR	KARAKUŞ	AYRAN	ÇAĞLA		SU BÖREĞİ
KIRKKAT	TAŞ KADAYIF	NAR SUYU	ÇİLEK		
NOHUT-PİLAV	ŞAM TATLI	SIKMA PORTAKAL	ŞEKER PANCARI		
DÖNER	TULUMBA	SIKMA MANDALİNA	KESTANE		
TANTUNİ	LOKMA	SIKMA GREYFURT	ALIÇ		
IZGARA KÖFTE	KABAK TATLISI	ATOM			
SUCUK EKMEK	KÜNEFE	SAHLEP			
KUŞBAŞI	BUZLU DONDURMA				

SONUÇ OLARAK

- Sokak lezzetleri antik çağlardan beri insanların hayatında yer almış bir beslenme şeklidir. Bu lezzetler çoğunlukla buldukları şehrin yerel ürünleri kullanılarak üretilmiş olan otantik, renkli ve iştah açıcı yiyecek ve içecekler olarak bilinmekte olup o zamanlardan beri varlığını sürdürmeye devam etmektedir. Sokak lezzetleri her mevsimde ve günün herhangi bir saatinde kolay ulaşılabilen ürünler olarak tercih edilmektedir. Sokak lezzetlerinin gıda güvenilirliği, kalitesi ve hijyeni resmî kurumlar tarafından kontrol edilememektedir. Ancak tüketiciler bunun bilincinde olup sokak lezzetlerini tüketmeye devam etmektedir.

- Ülkelerin kültürel mirasının korunmasında sokak lezzetleri büyük bir önem taşımaktadır. Sokak lezzetleri sadece insanların karınlarını doyurmaları ile sınırlı bir eylem değildir. Bütün tarihsel ve toplumsal detaylara temas edebilen bir mirastır. İnsanların binlerce yılda biriktirdiklerinin hikayelerinin yansımasıdır. Sokak lezzetlerinin satış yerlerinde yemeğin pişirilmesi seyredilir, kokusu içe çekilir, çiğnenir, yutulur ve bundan haz alınır. Tüketicisi artık bu hikâyenin taşıyıcısı konumuna geçmektedir.
- Sokak lezzetleri kültüre, ekonomiye ve kadın iş gücüne olan katkısı ile yüzyıllardır varlığını sürdürmüş bir değer olarak önemini korumaktadır.

- Çoğunlukla hijyen ve kalite boyutu ile incelenmiş olan sokak lezzetleri kültürel boyutları ile de çalışılması gereken bir konu olarak grlmektedir. Ayrıca sokak lezzetleri gastronomik bir unsur olarak gastronomi turizminde daha fazla değerlendirilebilir ve bağlamda iller bazında konu ile ilgili çalışmalar arttırılabilir.