



Sokak Yemekleri: Farklı Disiplinlerin Yaklaşımı ve Gastronomi Turizmi Alanında Sokak Yemeklerinin Değerlendirilmesi¹ (Street Food: A Multidisciplinary Approach and Discussion of Street Foods as Gastronomic Products)

*Zeynep KARSAVURAN^a 

^aAkdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Antalya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:02.02.2018

Kabul Tarihi:07.03.2018

Anahtar Kelimeler

Sokak yemekleri

Gastronomi turizmi

Gastronomik ürün

Gastronomik deneyim

Keywords

Street foods

Gastronomy tourism

Gastronomic product

Gastronomic experience

Öz

Bu çalışmada turizm ve gastronomi alanında değerlendirilmeye aday bir olgu olarak sokak yemeklerinin tartışmaya açılması amaçlanmıştır. Günümüzde kimi önde gelen turizm destinasyonlarında sokak yemeklerinin önemli bir çekim oluşturduğu ve destinasyon pazarlanmasında kullanıldığı görülmektedir. Ancak gastronomi turizmi yazınında restoranlar, çiftlikler ya da festivallere odaklanılırken, sokak yemekleri üzerine kısıtlı sayıda araştırma bulunması dikkat çekmektedir. Bu çalışmada sokak yemeklerini konu edinen farklı disiplinlerden çalışmaların kapsamlı bir derlemesi sunularak gastronomi alanında yapılacak çalışmalara zemin oluşturması amaçlanmıştır. Gıda güvenliği ve sokak yemeklerinin düzenlemesine yönelik önemli bir yazın geliştiği halde, gastronomi ve turizm alanından araştırmacıların ancak yakın dönemde konuya ilgi göstermeye başladığı anlaşılmaktadır. Bu alandaki eksikliğe katkı sunabilmek amacıyla sokak yemeklerinin gastronomik turizm ürünü olarak değerlendirilmesi yönünde bir tartışma sunularak çalışma sonlandırılmıştır.

Abstract

This conceptual paper aims to discuss street foods as an important phenomenon in tourism and gastronomy fields of research. Street foods are sources for tourist attraction in some of the prominent tourist destinations and actively used for destination marketing. Yet gastronomy studies generally concentrated on restaurants, farms or food festivals while leaving street foods mostly overlooked. This study presents a review of literature in various fields of research in an attempt to trigger future studies in gastronomy too. The literature review points a substantial accumulation of studies especially in food safety and governance of street foods, on the other hand, paucity but also a growing interest in gastronomy and tourism studies. Street food is discussed and proposed as a gastronomic tourism product in this paper in an attempt to contribute this paucity in the field.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: zkarsavuran@akdeniz.edu.tr (Z. Karsavuran)

¹Bu çalışmanın ilk hali, Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Doktora Programı kapsamında Prof. Dr. Bahattin Özdemir tarafından yürütülen Seminer dersinde sunulmak üzere hazırlanmıştır.

GİRİŞ

Tarihi antik döneme kadar uzanan sokak yemeklerinin modernleşmeyle birlikte restoranlar ve süpermarketlere çekilerek şehirlerde bir dönem neredeyse görünmez hale geldiği (Franck, 2005) ancak son dönemde televizyon programları ve düzenlenen büyük çaplı sokak yemeği festivallerinin de etkisiyle tekrar popülerlik kazandığı görülmektedir. Sokakta satılan yiyecekler hem büyük şehir sakinleri tarafından sıklıkla tercih edilen bir alternatif hem de araştırmacılar tarafından akademik boyutta giderek artan şekilde ilgi görmeye başlayan bir olgu olarak dikkat çekmektedir. Sokak yemekleri, sokak kültürü ve kent kültürünün gözlemlenebildiği bir alan ve kent sakinlerinin kullanımına açık ortak alanları şekillendiren önemli bir unsur olarak ele alınmaktadır. Dolayısıyla şehir planlama, sokak yemeklerine ilişkin yasal düzenlemeler ve yerel yönetimlerin uygulamaları, gıda güvenliği ve toplum sağlığı, gıdaya erişim hakkı, kendi işini seçme özgürlüğü, üretim birimi olarak aile ve kadının toplumdaki konumu gibi birçok farklı konu sokak yemekleriyle birlikte gündeme gelmekte ve farklı disiplinlerden araştırmacıların katkı sunduğu bir alan oluşmaktadır.

Birçok çalışmada sokak yemeklerinin gelişmekte olan ülkelerde görece dar gelirli gruplar tarafından ucuz ve kolay ulaşılabilir olması nedeniyle tüketildiği yönünde ifadeler bulunması, bu yönde bir ön kabule işaret eder niteliktedir. Yazına bakıldığında bu düşüncenin geçmişten gelen kökleri olduğu ancak günümüzde dönüşüme uğradığı anlaşılmaktadır. Ana akım ekonomide sokak yemekleri tehlikeli, hastalığa neden olan, yasadışı ve marjinal yiyecekler olarak görülmektedir (Calloni, 2013). Özellikle sanayi devriminden sonraki dönemde, burjuva restoranlarda ya da kendi evlerinde yemek yerken, sokak yemekleri işçiler tarafından çoğunlukla tüketilmesi ve düşük gelirli taraflardan tercih edilmesiyle birlikte fakirlerin yiyeceği olarak marjinalleştirilmiştir (Calloni, 2013, s. 3407). Ayrıca bu algının sokak yemeği satıcılarına ilişkin kimi inanışlardan da beslendiği anlaşılmaktadır. Azınlık etnik grupların düşük başlangıç maliyeti gibi nedenlerle bu işe yönelmeleri (Hondagneu-Stelo, 2011), çocukların sokak satıcısı olarak emeklerinin sömürülmesi (Calloni, 2013) gibi sokak yemeklerine ilişkin geçmişten gelen toplumsal damgalamalar söz konusudur. Oysa Calloni (2013) önyargıların aksine sokak yemeklerinde çiftçi, pazardaki satıcı, yemeğin üreticisi ve satıcısı, tüketici, yerel otorite ve güvenlik birimleri arasında karşılıklı güvene ve birbirine bağlı sorumluluklara dayanan bir zincire dikkat çekmektedir. Privitera ve Nesci (2015) de günümüzde sokak yemeklerinin bu tartışmaların ötesine geçerek Amerika Birleşik Devletleri gibi gelişmiş ülkelerde bir moda ve trend haline geldiğine dikkat çekmiştir. Özellikle ABD’de son yıllarda başlayan “food truck” hareketi gibi girişimler sokak yemeklerinin kent sakinlerinin beslenmesinde önemli bir seçenek haline geldiğini göstermektedir. Avrupa kentlerinde de benzer hareketin izleri görülmekte, dolayısıyla sokak yemekleri modern kentlerin güncel gerçeği haline gelmektedir.

Mevcut çalışmayla gittikçe önemi artmakta olan sokak yemekleri yazını kapsamlı bir şekilde ele alınmaktadır. Farklı disiplinlerin sokak yemeklerine yaklaşımı incelenmiş, oluşan çok disiplinli yazından hareketle sokak yemekleri, gastronomik turizm ürünü olarak tartışılmıştır. Böylece gastronomi ve turizm alanında çalışan araştırmacıların ilgisini sokak yemeklerine çekmek ve bu konuda yürütülecek araştırmalar için öncül bir tartışma ortaya koymak amaçlanmıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Yazında sokak yemekleri oldukça geniş kapsamlı olarak tanımlanmaktadır. Calloni (2013, s. 3046) sokak yemeklerini “sokak satıcısı tarafından hazırlanan ve tezgah ya da el arabası gibi araçlarda satılan tüm yiyecek içecekler” olarak ele almaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) de benzer şekilde “sokaklar ve benzeri kamusal alanlarda bir noktada sabit olan ya da seyyar satıcılar tarafından hazırlanarak satılan tüketime hazır yiyecek ve içecekler” olarak tanımlamıştır (FAO, 2009). Dünya Sağlık Örgütü’nün tanımında ise sokaklar ve benzer kamusal alanlarda önceden hazırlanmış ya da satıcı tarafından satış yerinde hazırlanarak sunulan, ek bir işleme gerek kalmaksızın satış anında ya da daha sonrasında tüketilebilen yiyecek ve içecekler olarak ele alınmaktadır (WHO, 1996).

Steyn ve Labadarios (2011) satışa sunulan ürünler üzerinden bir sınıflandırma yaparak sokak yiyeceklerinin tipik dört kategorisini; yemekler, atıştırmalıklar, içecekler ve meyveler olarak sıralamıştır. Dünya Sağlık Örgütü ise yiyeceğin hazırlandığı yere göre bir sınıflamaya gitmiştir. Buna göre yemekler; küçük ölçekli işletme ya da geleneksel atölyelerde, evde, pazar yerinde ve sokakta hazırlanan yiyecekler olarak dört gruba ayrılmıştır (WHO, 2010). Tanımlamalardan ve sınıflamalardan görülebileceği gibi sokak yemekleri restoran işletmeleri ve süpermarketler dışında kalan, daha az biçimsel yapıdaki tüm yiyecek içecek sağlayıcılarını kapsamaktadır. Sadece işlem görmüş ya da pişirilmiş gıdalar değil, meyveler ve içecekler gibi sokak satıcılarının tezgahlarından ulaşılabilecek tüm yiyecek ve içecekleri içerir tanımlamalar geliştirildiği görülmektedir.

Tanımlamalardan ve genel olarak sokak satıcılığı ya da seyyar satıcılık özelliklerinden (Bromley, 2000) yola çıkılarak sokak yemeklerinin kimi özelliklerini belirlemek mümkündür. Sokak yemeği işi tam zamanlı, yarı zamanlı, sezonluk ya da etkinlik odaklı yapılabilmektedir. Yiyecekler seyyar ya da sabit bir tezgah, iki ya da üç tekerlekli elle itilen bir araç, yemek yapımı ve sunumu için uyumlu hale getirilmiş minibüs ya da kamyonet gibi motorlu bir araçtan sunulabilmektedir. Kimi satış aracı ya da tezgahı satış alanına getirilip iş bittiğinde geri götürülebilirken, kimi sabit şekilde bulunduğu yerde kilitlenerek ya da üzeri örtülerek bırakılabilmektedir. Aluko, Ojeremi, Olaleke ve Ajidagba (2014) gıda güvenliğine odaklanan çalışmalarında seyyar ve sabit olmak üzere iki grupta satıcıları ele almıştır. Satıcıların bazıları farklı gün ve saatlerde şehrin farklı bölgelerinde tezgahlarını açabiliyorken, bazıları sürekli aynı yerde satış yapmaktadır (Lucan vd., 2013). Genel olarak yaya trafiğinin yoğun olduğu merkezi noktalar, parklar gibi bölgelerde bulunmaktadırlar. Ayrıca yemek daha önceden örneğin, evde hazırlanarak ve saklama koşulları sağlanarak sıcak ya da soğuk satılabiliyorken, daha önceden hazırlanan yemek ısıtma ya da soslama gibi son bir işlemle birlikte tüketiciye sunulabilmekte ya da siparişi takiben satış alanında hazırlanabilmektedir.

Sokak yemekleri genel olarak hızlı ve düşük fiyatlı bir seçenek oluşturmaktadır. Hızlı yemek sunan fast food işletmelerinden ise temel olarak sahiplik yapısı ve düzenlemeler yönüyle ayrılmaktadır. Calloni’ye (2013) göre sokak yemeği hem hızlı yemek hem de yavaş yemek hareketinin özelliklerini taşımakta ancak her ikisinin de ötesinde kimi özellikleri barındırmaktadır. Hızlı yemek sunan çoğunlukla çok uluslu şirketlerin sahipliğinde restoranlar endüstri toplumunun ürünüdür ve birebir aynı ürünün tekrarlı sunulabilmesi prensibini gütmektedir. Yavaş yemek ise hızlı yemeğe karşıt olarak geleneksel ve yerel yemeklerin ve yeme biçimlerinin, yerel ekosistem özelliklerinin korunmasını teşvik eden bir harekettir (Petrini, 2003). Sokak yemekleri hızlı bir şekilde sunulmasına

rağmen endüstrileşmiş bir yapıya sahip değildir ve çoğunlukla yerel yiyeceklerle ve geleneksel pişirme teknikleriyle hazırlanmakta, günümüz şehirlerinde dünyanın farklı bölgelerinden mutfakları sunmakta ve etnik çeşitliliği yansıtmaktadır (Calloni, 2013). Dolayısıyla sokak yemekleri hızlı ve uygun fiyatlarla sunulmakta ancak yavaş yemek hareketinin prensiplerine uymaktadır.

Görüldüğü gibi sokak yemekleri oldukça karmaşık ve kapsamlı bir alana işaret etmektedir. Olgunun zenginliği farklı araştırma alanları için uygun zemin oluşturmuştur. Devam eden bölümde farklı alanlardan sokak yemeklerine odaklanan çalışmaların kapsamlı bir derlemesi sunulmuştur.

SOKAK YEMEKLERİNİN ÇOK DİSİPLİNLİ DEĞERLENDİRİLMESİ

Sokak yemekleriyle ilgili araştırmalar gözden geçirildiğinde farklı disiplinlerin yaklaşımlarıyla şekillenmiş bir yazın dikkat çekmektedir. Öne çıkan alanların gıda güvenliği ve güvenliğin sağlanmasında üreticilerin eğitimi, gıda mikrobiyolojisi, beslenme, yönetim, kadın çalışmaları ve girişimcilik olarak gruplanabileceği anlaşılmıştır. Çalışmalar gerçekleştirildikleri bilimsel alan gözetilerek gruplandırılmıştır. Bu alanlarda yapılan araştırmalar nicelik yönünden incelendiğinde, sokak yemeklerinin gıda güvenliği alanında yoğun bir şekilde çalışıldığı görülmektedir. Ayrıca üreticiler ve ürünler çoğunlukla incelenirken, tüketiciler üzerine az sayıda araştırma gerçekleştirilmesi dikkat çekmektedir. Takip eden bölümde her bir bilimsel disiplinin sokak yemekleri konusuna yaklaşımı alanda gerçekleştirilmiş çalışmalar aracılığıyla aktarılmıştır.

Gıda Güvenliği: Gıda üretimi, hazırlanması, işlenmesi, paketlenmesi ve satışa sunulması süreçlerinde benimsenen uygulamalar, kullanılan araçların uygunluğu gibi konuları araştıran gıda güvenliği ve kalitesi alanında gerçekleştirilen çalışmalar sokak yemeklerini birçok kez incelemiştir. Bu çalışmalarda üretici ve satıcılardan nitel ya da nicel yöntemler kullanılarak edinilen bulgular gıda güvenliğine ilişkin sorunlara işaret etmektedir. Örneğin Kolombiya’da yapılan bir çalışmada üreticiler hijyen ve sanitasyon kurallarını bildiklerini ifade etmiş olmalarına rağmen çalışma kapsamında yapılan gözlemlerde el yıkama ve atıkların idaresinde gıda güvenliğini tehlikeye sokacak uygulamalar not edilmiştir (Vargas ve Munoz, 2014). Gıda kaynaklı hastalıklara çok sık rastlandığı belirtilen Nijerya’da 160 üreticiyle yapılan bir çalışmada da katılımcıların ancak %17’sinin tuvaletten sonra daima elini yıkadığı, sadece %4’ünün satılmayan ve bir sonraki gün tüketiciye sunulmak üzere bekletilecek olan pişmiş yemekleri buz dolabında sakladığı ve gelir kaybetmemek için hasta oldukları dönemde de çalışmaya devam ettikleri bulgulanmıştır (Aluko vd., 2014). Benzer şekilde Hindistan’da Choudhury, Mahanta, Goswami, Mazumder ve Pegoo (2011) tarafından gerçekleştirilen çalışmada satıcıların uygun saklama koşulları, atık yönetimi ve gıda zehirlenmesinin biyolojik kaynaklarına ilişkin yeterli bilgiye sahip olmadıkları aktarılmıştır. Ayrıca bu çalışmada paketlenmemiş ve etiketi olmayan malzemelerin tercih edilmesi risk kaynağı olarak belirtilmiştir. Brezilya plajlarında gerçekleştirilen bir araştırmada (Da Silva vd., 2014) yiyecek saklama koşullarında eksikliklerin olduğu ve kişisel hijyen kurallarına yeterince uyulmadığı sonucuna varmakla birlikte; sokak yemeklerini yasaklamanın bir çözüm oluşturmayacağı ileri sürülmekte, gıda güvenliğini inceleyen benzer araştırmaların sorunlu noktaların tespiti ve uygun politikaların geliştirilmesi için bilgi üretimine dikkat çekilmektedir.

Satış alanında suya erişim olmaması gibi altyapı sorunları ile üreticilerin uygulamalarına yansıyan bilgi eksiklikleri gıda güvenliğine ilişkin hemen tüm çalışmalarda bulgulanmakta ve bu nedenle sektördeki bilinci

arttırmaya yönelik yetkililerin müdahalede bulunması, eğitim ve sertifikalandırma sistemlerini getirmesi gibi öneriler sunulmaktadır. Bu amaçla Dünya Sağlık Örgütü ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün yerel yönetimlerle işbirliği içinde, hijyen ve güvenliği arttırmaya yönelik eğitimler düzenlediği, bilgilendirici yayınlar yaptığı görülmektedir (FAO, 2009; WHO, 1996, 2010, 2015).

Gıda güvenliğine ilişkin tüketici algılamaları ve farkındalığı konusunda yapılan çalışmalar da dikkat çekmektedir. Yazında tüketicilerin farkındalığının yüksek ya da düşük bulunduğu farklı araştırmalara rastlamak mümkündür (Alimi ve Workneh, 2016). 1004 katılımcıyla yapılan bir çalışmada Vieira-Cardoso vd. (2014), katılımcıların 7/10'sinin yiyeceğin kalitesine güvenmediği ve 9/10'unun gıda kontaminasyonu olabileceğini düşündüklerini ancak buna rağmen sokak yemeği tüketmeye devam ettiklerini bulgulamıştır. Tayland'ı ziyaret eden yabancı turistlerle yapılan bir çalışmada da sokak yemeklerine ilgi, hijyen, yiyecek kalitesi, hizmet kalitesi, memnuniyet ve değer algısı olmak üzere altı özelliğe ilişkin algılamalar ölçümlenmiş, bu boyutlardan hijyenin en düşük ortalamaya sahip olmasına rağmen tüketici davranışını etkileyen ya da yordayan bir değişken olmadığı görülmüştür (Torres-Chavarria ve Phakdee-auksorn, 2017). Araştırma bulgularından hareketle tüketicilerin sokak yemeklerinin hijyen şartlarını sağlamadığını tahmin ettiği ancak bunu tüketimlerini engelleyecek düzeyde önemli bir sorun olarak görmedikleri ileri sürülebilir. Isaacs (2014) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada kimi katılımcıların sokak yemeklerini "pis ama lezzetli" olarak nitelermeleri bu yönde bulgulara destek sağlar niteliktedir.

Öte yandan tüketicilerin satışa sunulan gıdaların tüm hazırlama süreçlerini göremediklerini de unutmamak gerekir. Tüketiciler satış alanında görünen öğeler üzerinden fikir edinmeye çalışmaktadır. Yiyeceğin ve yiyecek tezgahının estetik görüntüsü, satıcının dış görüntüsü, satıcıyla tüketici arasında kurulan kişilerarası güven ile yiyeceğin fiyatı ve ulaşılabilirliği kriterlerine göre tüketicilerin seçim yaptığına ilişkin bulgular (Rheinlander vd., 2008) görüntünün önemine işaret etmektedir. Gana'da "gözünüzle görmediğiniz şey sizi rahatsız etmez" anlamına gelen bir atasözünün bulunduğu belirtilen araştırmada, yiyecek üreticilerinin de görünüşüne atfedilen önemin farkında olarak satış alanını temiz ve düzenli tutmaya çalıştıkları ancak arka planda yiyeceğin hazırlanmasında aynı düzeyde özen göstermediklerini aktarılmıştır. Rheinlander vd. (2008) tarafından gerçekleştirilen araştırma bulguları sosyal kurgu ve kültürel anlamlara dikkat çekmesi yönüyle de önemli katkılar sunmaktadır. Sonuçlara göre temizlik kavramı, teknik içeriğin ötesinde estetik, sosyal ve ahlaki anlamlar içermektedir. Dolayısıyla bir kültürde "temiz" olarak değerlendirilen bir uygulamanın farklı kültürlerde farklı anlamlara gelmesi olasıdır. Bulgularda aktarılan bir diğer önemli nokta ise üreticiye duyulan güvendir. Bir tanıdığın tavsiyesi ya da tüketicinin kendi deneyimleriyle kurduğu karşılıklı güven, tüketicinin karar vermesinde gıda güvenliği bilgisinden daha belirleyici olabilmektedir.

Gıda Mikrobiyolojisi: Laboratuvar ortamında yapılan mikrobiyolojik incelemeler de gıda güvenliğine ilişkin kaygıların önemine işaret eder niteliktedir. Uluslararası Gıda Mikrobiyolojisi tarafından belirlenen kriterlere göre Bangladeş'in Dakka kentinde okul çevresinde satılan 110 yiyeceğin koliform düzeyini inceleyen Mamun, Rahman ve Turin (2013) örneklerden %44'ünün kusurlu olduğunu tespit etmiştir. Tayvan'dan 50, Filipinler'den 69 adet olmak üzere tavuk ve domuz eti içeren yemek örneğinin içeriğindeki aerobik plak sayısı, koliform, koli basili ve staphylococcus aureus bakterileri açısından incelendiği bir çalışmada da gıda hijyen ve sanitasyonunun zayıf olduğu sonucuna varılmıştır (Manguiat ve Fang, 2013).

Dünya çapında yüksek tüketim oranları düşünüldüğünde sokak yemeklerinin mikrobiyolojik kalitesi toplum sağlığı açısından önemli risklere işaret etmektedir. Bu nedenle sokak yemeklerinin mikrobiyolojik kalitesini arttırmaya yönelik çalışmalar da gerçekleştirilebilmektedir. Ayrıca mikrobiyolojik çalışmaların bulguları, politika geliştirilmesi için öneriler ve uygulamaların iyileştirilmesi için önemli çıktılar sunmaktadır. Örneğin Mosupye ve von Holy (2000) kullanılan hammadde, pişmiş yemek, bulaşık suyu ve yiyeceğin hazırlandığı yüzeyden örnekler olarak gerçekleştirdikleri çalışmada, çevresel ve kişisel hijyende eksiklikler tespit etmiş, çiğ et doğranan bıçakla yıkama yapılmadan salata malzemesi hazırlanması gibi eğitimle aşılabilecek temel bazı hatalara dikkat çekmiştir. Proietti, Frazzoli ve Mantovani (2014) ise gıda zehirlenmesine neden olabilecek durumları beş aşamada (satış noktası, hammadde ve malzemelerin seçimi, yiyeceklerin taşınması ve depolanması, mutfak aletleri ve paketlemede kullanılan materyaller, yiyeceklerin işlenmesi ve pişirilmesi) ele almış ve toksik risklerin her bir aşama için nasıl kontrol altında tutulabileceğini tartışmışlardır. Mamun vd. (2013) üreticilerin demografik özellikleri ve mikrobiyolojik test sonuçları arasındaki ilişkiyi lojistik regresyon analiziyle incelemiş, genç ve eğitim seviyesi görece yüksek üreticilerin kusurlu gıda satma oranının daha düşük olduğunu bulgulamıştır. Dolayısıyla gıda güvenliğiyle ilgili işaret edilen temel sorun alanlarının iyileştirilmesinde üreticilerin ve satıcıların eğitimi önemli görünmektedir.

Üreticilerin Eğitimi: Gıda güvenliği, kalitesi ve mikrobiyolojisi çalışmalarının hemen hepsinde sonuç olarak üreticilere sağlanacak eğitimin vurgulandığı görülmektedir. Bunun yanında Pilz, Uma ve Venkatram (2015) doğrudan sokak yemeği üreticilerinin eğitimine odaklanan bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. 49 üreticiyle yapılan kapsamlı görüşmeler sonucu öğrenmenin aile içinde ya da kayıt dışı istihdamla birlikte çıraklık sürecinde gerçekleştiği görülmüştür. Enformel öğrenme olarak tanımlanan bu mesleki eğitimin aslında resmi eğitim kanallarından yoksun olduğu için değil, sokak satıcılığının genel özelliği olan belirsizlikten ve bu belirsizliğin eğitime yatırım yapmayı riskli kılmasından kaynaklandığı anlaşılmıştır. Ayrıca kimilerinin okur-yazar dahi olmadığı ve genelde eğitim seviyesi düşük gruptan oluşan katılımcıların resmi eğitime sahip olmadıkları halde yiyeceğin hazırlanması ve sunumu, fiyat belirleme, pazarlama gibi alanlarda mesleki bilgi, beceri ve uzmanlaşmaya sahip olduklarını görülmüştür (Pilz vd., 2015). Dolayısıyla mesleki beceri ve yeterliliklerin kazanılmasında aile içinde öğrenme ve çıraklık yoluyla enformel öğrenmenin önemli bir katkısı olduğu görülmektedir. Ancak önceki bölümlerde aktarılan çalışmalardan anlaşılacağı gibi gıda güvenliği yazını üreticilerin bilgi ve uygulamalarındaki eksiklikleri ortaya koymaktadır. Bunun yanında Rheinlander vd. (2008) gıda güvenliğine ilişkin sosyal ve normatif anlamlara dikkat çekerek konunun kültürel öğelerden ve toplumsal kodlardan bağımsız düşünülemeyeceğini ifade etmiştir. Hijyen ve sanitasyon kuralları farklı toplumlarda farklı yorumlanabilmektedir. Bu nedenle resmi eğitimin önemi de yadsınmaz. Pilz vd. (2015) iki tür öğrenme arasında denge kuracak bir model olarak enformel yapıdan kopmadan sivil toplum kuruluşları aracılığıyla satış alanına yakın yerlerde üreticilere hijyen, sanitasyon, ürün bilgisi, maliyet yönetimi gibi eğitimlerin verilmesini önermişlerdir.

Beslenme: Gıda alanından yapılan çalışmalar genellikle tüketicilerle yürütülmekte, tüketicilerin beslenmesinde sokak yemeklerinin tuttuğu yer ve sağlıkla ilişkisi anlaşılmaya çalışılmaktadır. Güney Afrika'da sokak yemekleri ve hızlı yemek (fast food) tüketimini etnik köken, gelir düzeyi gibi değişkenlerle birlikte inceleyen Steyn ve Labadarios (2011) sokaktan en çok meyve, soğuk içecek ve atıştırmalık alındığını tespit etmiş ve fast food

tüketmektense sokak yiyeceği tüketmenin daha besleyici olduğunu belirtmişlerdir. Öte yandan Gana’da yapılan bir çalışmada (Hiamey, Amuquandoh ve Boison, 2013) sokaktan alınan yiyeceklerin ağırlıklı olarak karbonhidrat içerikli olduğunu aktarılmıştır. Tüketilen yiyeceklerin sağlıkla ilişkisini inceleyen Buscemi vd. (2011) ise sokak yemeği tüketenler ile geleneksel restoran müşterilerini karşılaştırmışlardır. Palermo’da yürütülen araştırmada sokak yemeği tüketenlerin vücut kitle endekslerinin daha yüksek olduğu ancak hastalıklar açısından sokak yemeği tüketicileri ve restoran müşterileri arasında anlamlı bir farklılık bulunmadığı görülmüştür. Bununla birlikte *milza* adı verilen geleneksel bir sokak yemeğini tüketen katılımcılarda yüksek hipertansiyon tespit edilmiştir (Buscemi vd., 2011). Araştırma bulgularından görülebileceği gibi zengin çeşitliliğe sahip sokak yemeklerini besin değeri yönünden incelerken genellemek yerine gruplandırarak incelemek daha anlamlı sonuçlar sunacaktır. Sokaklardan hangi yiyeceklerin satın alındığına bağlı olarak besleyici değerleri ve sağlıkla ilişkisi farklılık gösterebilmektedir.

Yönetişim: Sokak yiyeceklerini ele alan şehir planlama ve yönetim alanından çalışmalar da dikkat çekmektedir. Newman ve Burnett (2013) Portland’da sokak yemeklerinin başarısını yayalara uygun yürünebilir şehir merkezine sahip olma ve bürokrasiden bağımsız, organik şekilde gelişen sektöre yerel yönetimin tanıdığı esneklikle ilişkilendirmiştir. Etzold (2016) da benzer şekilde sokak yemeklerinin, kamusal alanların yönetiminde esnemelere neden olduğu tespitini yapmıştır. Ancak bölgeler arası düzenleme ve uygulama farklılıklarının olduğu görülmektedir. Örneğin ABD’nin üç şehrini karşılaştıran Koch (2015), Seattle’da tarihsel olarak yasaklamacı bir tavır sergilenirken, Portland’da benzer katı yasalara rağmen özel açık alanların kullanılmasında daha esnek olunmasının sokak yemeklerinin yaygınlaşmasını sağladığı sonucuna varmıştır. Kapitalizmin merkezi olarak görülen New York’ta ise kamusal alanların ticaret için kullanılması kutsanıyor gibi görünse de uygulamada sistemin güçlükler, ikilikler ve eşitsizlikler yarattığı, bunun sonucu olarak da bu kentte sokak yemeği üreticilerinin haklarını aramak üzere bir birlik oluşturdukları görülmektedir (Koch, 2015).

Her ne kadar gelişmekte olan ülkelerde başarılı girişimlerden söz edilse de sokak yemekleri yabancı düşmanlığı, etnik gruplara yöneltilen ayrımcılık, toplumsal eşitsizlikler gibi konuların da yansımalarını içermektedir. Aynı ülkenin farklı kentlerinden (Etzold, 2016) ya da başka ülkelerden (Bhimji, 2010) büyük şehirlere göç eden insanlar dil yeterliliği, mesleki bilgi ya da diploma yeterliliklere sahip olmaması, bunun yanında da günümüz ekonomisinde kalifiye olmayan işlerin artık giderek yok olması gibi nedenlerle iş bulmakta güçlük çekmektedir. Sonuç olarak kayıt dışı işler zorunlu bir seçenek olarak yaygınlaşmaktadır. Bu nedenlerle Bhimji’ye (2010) göre, sokakta seyyar satıcılığın yasaklanması kentin dezavantajlı gruplarına karşı bir ayrımcılık olarak yorumlanabilmektedir. ABD’nin Los Angeles kentinde yaptığı araştırmaya dayanarak Bhimji (2010), en üstte gurme yiyecek kamyonları ve en altta kendi imkanlarıyla yaptığı bir tezgahтан satış yapanlar olmak üzere sokak yemekleri sektöründe de bir hiyerarşinin ve statüler arası farklılıkların varlığından söz etmektedir. Özellikle ruhsatı ve ülkede yasal statüsü olmayan Latin kökenli kadınların uğradığı polis şiddeti, kazançlarına hukuksuz şekilde el konulması, gözaltında kötü muamele ve hakarete maruz kalmaları gibi mağduriyetler çalışma kapsamında aktarılmıştır. Companion (2014) da Kuzey Mozambik bölgesinde göçmenlik statüsü, çalışma saatlerinin uzunluğu, sektörün kayıt dışılığı gibi etkenlerin kadın üreticileri cinsel taciz ve saldırıya karşı açık ve savunmasız kıldığı tespitinde bulunmuştur.

Sözü edilen çalışma bulgularından da görülebileceği gibi sokak yemekleri yasal bir zemine kavuşturulmadığı noktada daha büyük sosyal ve toplumsal sorunlar doğurmaktadır. İşsizler, göçmenler, kadınlar gibi dezavantajlı gruplar için sokak yemeklerinin bir hayatta kalma stratejisi haline geldiği görülmektedir. Dolayısıyla sokak yemeklerinin yasaklanması hem bu grupların kentlerde varlığını sürdürmesi ve toplumla bütünleşmesini zora sokmakta hem de Bhimji'nin (2010) çalışmasında aktarıldığı gibi kolluk kuvvetlerinin yasaların dışına çıkan uygulamaları gibi sorunları beraberinde getirmektedir.

Aslında kayıt dışı ve yasadışı faaliyet olarak değerlendirilen seyyar satıcılık sürekli polis müdahalesine maruz kalmaktadır ve güvencesizlikle karşı karşıyadır. Bu alanda yapılan çalışmalar (örneğin Bhimji, 2010; Etzold, 2016; Tinker, 1999) ise sokak yemeklerinin önemli bir ekonomi oluşturduğu ve insanlara geçim kaynağı sağladığına dikkat çekmektedir. Dolayısıyla sokak yemeklerinin sadece yasaklanması ya da düzenlemesi odaklı değil, sektörün işlerini kolaylaştırıcı bir yaklaşım geliştirilmesi (Janssens, 2014), aynı zamanda toplum sağlığı kaygılarına da cevap verecek eğitimlerin ve ruhsatlama sistemlerinin sağlanması (Etzold, 2016) yönünde tartışmalar ortaya konmaktadır.

Kadın Çalışmaları ve Girişimcilik: Diğer bir önemli grup çalışma da odağına kadın emeğini koyarak sokak yemeklerini incelemektedir. 1980'lerden bu yana kadın sokak yemeği üreticileriyle çalışmalar yürüten Irene Tinker bu alanın önemli temsilcilerindendir. Tinker'ın öncülüğünde Sokak Yemekleri Projesi kapsamında gelişmekte olan 9 ülkede (Bangladeş, Tayland, Senegal, Mısır, Filipinler, Endonezya, Nijerya, Jamaika, Hindistan) yerel yönetim yetkilileri, sivil toplum kuruluşları, akademisyenler ve üreticilerin katılımıyla yürütülen eylem araştırması ilginç bulgular ortaya koymuştur. Proje çıktılarına göre kadınlar yiyecek üretiminde önemli bir rol üstlenmekte, görünür olmadıkları durumda dahi üretime evden destek vermektedirler (Tinker ve Cohen, 1985). Kadının evi dışarıda aktif olması ve ticarete katılması, toplumda kadına karşı tutumla yakından ilişkili olarak değişkenlik göstermektedir. Örneğin Müslüman ülkelerde kadınlar sokakta satış yapamadığı halde, evde yemekleri hazırlamakta ve eşi ya da hanenin başka bir üyesi tarafından da bu yemekler sokakta satılmaktadır (Tinker, 1993). Aile işletmesi gibi faaliyet gösteren bu sistem yazar tarafından bir mikro girişimcilik örneği olarak değerlendirilmektedir. Bir başka kadın araştırmasında Otoo, Fulton, Ibro ve Lowenberg-Deboer (2011) Batı Afrika ülkeleri Nijer ve Gana'da 236 kadınla görüşmüş, katılımcıların yarısından fazlasının hiç eğitim almadığı halde kendi ülkelerindeki asgari ücretin 4 ila 16 kat daha fazlasını kazandıkları ve ortalama 6-7 kişilik ailelerini geçindirdiklerini bulmuşlardır. Ayrıca aile içi emeğe ek olarak dışarıdan eleman istihdam ettikleri, dolayısıyla başarılı bir girişimcilik sergiledikleri saptanmıştır. Geleneksel olarak ailelerinin beslenmesinde sorumlu görülen kadınlar, bu yöndeki bilgi ve birikimlerini sokak yemekleri aracılığıyla ticari boyutta kullanmaktadırlar.

Sokak yemekleri ailelerin beslenmesinde önemli yer tutmakta, sokak yemeklerine yapılan harcama hane halkının aylık gıda giderinin %20'sine ulaşabilmektedir (Tinker, 1993). Dolayısıyla sokak yemekleri, üreticilerin ve ailelerinin geçimini sağlaması için önemli bir araçtır (Tinker, 1999). Ancak belirtmek gerekir ki üretici kadınlar ya da hane olarak çalışan üreticiler genelde iyi bir kazanç getiren bu işe daha fazla yatırım yaparak işlerini büyütme yerine gelirlerini, iktisatçıların öngörülerine ters düşecek şekilde, ailenin ihtiyaçlarına ve ağırlıklı olarak çocuklarının eğitimine harcamaktadırlar (Tinker, 2003). Getirdiği kazançta rağmen işin güvencesiz olması ve geleceğe yönelik belirsizlik taşıması nedeniyle aileler çocuklarına iyi bir eğitim ve güvenceli bir iş sağlamayı

amaçlamaktadırlar. Buna karşın özellikle gelişmekte olan ülkelerde sokak yemekleri aileler için hem besin kaynağı hem de geçim sağlama için yadsınamaz bir yere sahiptir.

GASTRONOMİ ALANINDA SOKAK YEMEKLERİ

Sokak yemekleri yazını yukarıdaki bölümlerde aktarıldığı gibi farklı alanlardan destek alarak gelişmiştir. Ancak gastronomi ve turizm alanlarında sokak yemeklerini inceleyen kısıtlı sayıda çalışma olduğu görülmektedir. Oysa sokak yemeklerinin dışarıda yemek yeme olgusu ve gastronomi turizmi araştırmaları kapsamında incelenmesi alana önemli katkılar sunma potansiyeli taşımaktadır. Sokak yemekleri, özellikle kimi kültürlerde, dışarıda yemek yeme olgusunun önemli bir bileşenini oluşturmaktadır. Öyle ki Hindistan'da dışarıda yemek yeme sokak yemekleriyle özdeşleşmiş durumdadır (Choudhury vd., 2011). Bunun yanında Tayland ve Singapur gibi ülkelerde sokak yemekleri destinasyon imajının bir parçası haline gelmiştir. Örneğin Tayland'da sokak yemekleri televizyon programlarına konu olmakta, turizm amaçlı tanıtım kampanyalarında kullanılmaktadır (Isaacs, 2014). Böylece ağırlıklı olarak kültürel öğeleri barındıran sokak yemekleri, toplumların günlük hayatında sahip olduğu yerleşik anlamların yanında, turistler için de otantik bir deneyim vaat etmektedir. Dolayısıyla gastronomi çalışmalarında sokak yemeklerini incelemek faydalı olacaktır.

Tarihsel ve etimolojik olarak gastronomi ne yenip içileceği, nerede, ne zaman, ne kadar, ne şekilde ve hangi bileşimlerle yenileceğine ilişkin öneriler ve rehberlik anlamı taşımaktadır (Santich, 2004, s. 16). Belirtilen bu sözlük anlamının ötesinde bu alan kimi güncel anlamlar kazanmıştır. Günümüzde yeme-içmenin sanatı ve bilimi olarak yorumlanan gastronomi, bunun ötesinde sosyallik ve iletişim gibi daha geniş toplumsal ve kültürel anlamları da içermektedir. Buradan hareketle Santich (2004) akademik bir disiplin olarak gastronominin sosyal, kültürel ve tarihsel boyutlarıyla birlikte, yiyeceklerin üretim ve tüketim süreçlerini incelediğini belirtmiştir. Böylece yiyeceğin hazırlanmasından ekonomi politikasına, yiyeceklere yönelik tutumdan turizme kadar birçok konu gastronomi alanındaki araştırmalara konu olabilmektedir.

Bu haliyle değerlendirildiğinde sokak yemeklerinin de gastronomi alanında yürütülecek çalışmalara konu edilebileceği anlaşılmaktadır. Sokak yiyeceklerinin üreticileri, satıcıları, satış alanları ve bu yiyeceklerin tüketicilerine yönelik birçok araştırma sorusu geliştirmek mümkündür. Ancak gastronomi alanından araştırmacıların bakış açısıyla gerçekleştirilmiş kısıtlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu eksikliğe dikkat çekmek amacıyla Dönmez-Polat ve Gezen (2017) kavramsal bir çalışma gerçekleştirmiş, sokak yemeklerinin turizm ve gastronomi alanında ele alınabileceği araştırma önerileri geliştirmişlerdir. Yakın zamanda gerçekleştirilmiş çalışmalarda ise sokak yemeklerine artan bir ilgiden söz etmek mümkündür. Bu az sayıdaki çalışmada yemek, kültür, tüketiciler ve turizme odaklanıldığı görülmektedir. Örneğin Ballı (2016) sokak yemeklerinin gastronomi turizmindeki yeri üzerinde durmuş ve bu kapsamda Adana'daki sokak lezzetlerini ele almıştır. Gönülgül ve Durlu-Özkaya (2017) ise Los Angeles ve Toronto'da bulunan sokak yemeklerini incelemişlerdir. Bu çalışmalarda sokaklarda hangi türde ve çeşitlilikte yiyeceklerin bulunabileceği yönünde bir soruya odaklanıldığı görülmektedir.

Sokak lezzetlerinin kültürle ilişkisini kuran çalışmalarda ise halkın gündelik yaşamı, yiyecek ve şehir sakinleriyle kurulan ilişki ve yemeklerin biçimleşmesinde kültürel etkilerin izlerini sürmek mümkündür. Malezya'nın Penang adasında sokak yemeklerini inceleyen Abdul-Karim ve Abdul-Halim (2014), yerel halkın

özellikleri ve yaşam tarzının bir yansıması olarak yemekleri değerlendirmişlerdir. Bölgede yaşayan halkların geleneksel mutfaklarının yanı sıra küreselleşme ve turist beklentileri gibi güncel etkilere de değinilen çalışma bulguları, kültürel değişim ve turizmin sokak yemekleri üzerindeki etkileri yönünde fikir vermektedir. Bir diğer çalışmada Isaacs (2014), Tayland'da sokak yemeklerinin önemli bir kültürel olgu olduğu yönünde bulgulara ulaşmıştır. Araştırmacıya göre sokak yemeklerinin bulunduğu pazarlar ve satış alanları sadece yiyecek alışverişinin yapıldığı yerler değil, aynı zamanda arkadaşlıkların ve sosyal ilişkilerin kurulduğu, çocukların büyüdüğü, dolayısıyla şehir yaşamının aktığı önemli sosyal mekanlardır. Bu haliyle sokak lezzetleri bölgenin kültürel özelliklerini yansıtan önemli bir unsurdur.

Sokak yemeklerine ilişkin araştırmalarda tüketicinin anlaşılması önemli bir diğer konu olarak gündeme gelmektedir. Sokak yemekleri, taşıyabileceği riskleri aktaran çalışmalara ve önceki bölümlerde aktarılan diğer sorunlara rağmen tüketiciler tarafından tercih edilmeye devam etmektedir. Sokak yemeklerinin var olması ve sürekliliğinin sağlanmasının ancak tüketici talebiyle mümkün olacağı düşünülürse, tüketici davranışını anlamak önem arz etmektedir. Neden sokak yemeklerinin tercih edildiği sorusuna odaklanan Hiamey vd. (2013), kolay ulaşılabilirlik, duyuşal çekicilik, gıda kalitesi, fiyat avantajı ve sosyal fayda olmak üzere beş boyutta konuyu incelemiştir. Hangi yiyeceklerin, ne sıklıkta ve kimler tarafından tüketildiği de benzer çalışmalarda sorgulanmıştır. Steyn ve Labadorios (2011) Güney Afrika'da 3827 kişiyle gerçekleştirilen çalışmada gelir durumu düşük siyahi Afrikalıların diğer etnik gruplardan daha çok sokak yiyeceği tükettiğini ve sokaktan sırasıyla meyve, soğuk içecekler, atıştırmalıklar, tatlı ve bisküviler ile pişmiş yemeklerin çoğunlukla satın alındığını bulgulamışlardır. Brezilya'da 1004 katılımcıyla yapılan bir çalışmada (Vieira-Cardoso vd., 2014) ise tüketicilerin genellikle eğitim ve gelir seviyesi düşük kesimden oluştuğu, 1/3'ünün günde en az bir kez sokak yiyeceği tüketen katılımcıların sokaktan çoğunlukla ev yapımı tuzlu atıştırmalık ve sandviç satın aldığı görülmektedir. Gana'da 220 tüketiciden elde ettiği sonuçlardan hareketle Hiamey vd. (2013), eğitim seviyesi düşük erkeklerin daha çok sokak yiyeceği tükettiğini, haftalık ortalama 7 kez sokaktan yiyecek satın alındığı ve daha çok karbonhidrat ağırlıklı yiyeceklerin (%86 oranında) tercih edildiğini belirtmiştir. Gana'da yürütülen bir başka çalışmada Rheilander vd. (2008), her gruptan müşteri olsa da tüketicilerin çoğunlukla genç vasıfsız işçiler, küçük esnaf, yemek yapacak mutfağı olmayan öğrenciler ve okula giden çocuklardan oluştuğunu aktarmışlardır.

Ancak özellikle son dönemde sokak yemekleri tüketiminin bir trend haline geldiği (Privitera ve Nesci, 2015), modern kentlerde giderek yaygınlaştığı (Bhimji, 2010; Newman ve Burnett, 2013) ve her kesimden tüketiciye hitap eder hale geldiği görülmektedir. Dolayısıyla sokak yemekleri sadece gelir durumu düşük insanlar için ucuz ve kolay ulaşılabilir bir seçenek olmanın ötesinde daha geniş anlamlar taşımaktadır. Bu noktadan hareketle sokak yemeği tüketiminin açıklanmasında başvurulabilecek bir model geliştirmeyi amaçlayan Karsavuran ve Özdemir (2017), sokak yemeği tüketiminin satış yapılan alanların sahip olduğu atmosfer ve hedonizmden pozitif yönde etkilenebileceğini ileri sürmüşlerdir. Araştırmacılara göre sokak yemekleri ilk bakışta gıda güvenliği yönünden şüpheli ve küçük tabureler ya da ayakta yeme düzeni gibi rahat olmayan bir tüketim gibi değerlendirilebilir. Ancak sokaklar aynı zamanda şehrin dokusunu ve canlılığını yansıtmaktadır. Yemek satış alanlarından yayılan kokular, sesler ve renkler, sokaktaki insanlarla birleşerek hareketli ve canlı bir atmosfer oluşturmakta ve tüketicileri kendisine çekmektedir. Karsavuran ve Özdemir (2017) ayrıca sokak yemeklerinin yerel yiyecekleri ve farklı

lezzetleri deneyimlemek, trendleri takip etmek ve sosyal ilişkiler kurmak için aracı rolü üzerinde durmuş, bu yönleriyle tüketicilerin hedonizm algısını harekete geçirebileceğini ifade etmişlerdir.

Bu bölümde aktarılan tüketici araştırmalarında görülebileceği gibi sokak yemeklerinin neden tüketildiği (Hiamey vd., 2013; Karsavuran ve Özdemir, 2017), tüketim sıklığı (Hiamey vd., 2013; Vieira-Cardoso vd., 2014) ve yiyecek tercihi (Steyn ve Labadorios, 2011; Vieira-Cardoso vd., 2014) gibi konuların incelendiği görülmektedir. Bunun yanında doğrudan sokak yemeklerine (Ballı, 2016; Gönülgül ve Durlu-Özkaya, 2017) ve kültüre (Abdul-Karim ve Abdul-Halim, 2014; Isaacs, 2014) odaklanan çalışmalar dikkat çekmektedir. Bunların yanında gastronomi alanında ele alınabilecek bir diğer önemli konu ise sokak yemekleri ve turizm ilişkisinin kurulmasıdır. Turistlerin sokak yemeklerine ilişkin tutumunu inceleyen yalnız bir çalışmaya rastlanmıştır. Torres-Chavarria ve Phakdee-auksorn (2017) tarafından Tayland'ı ziyaret eden yabancı turistlerle yapılan çalışmada sokak yemeklerine ilgi, hijyen, yiyecek kalitesi, hizmet kalitesi, memnuniyet ve değer algısı olmak üzere altı boyutta turistlerin tutumu incelenmiştir. Turistlerin sokak yemeklerine ilgi duydukları, hizmet kalitesi ve yemeklerden memnun oldukları sonucuna ulaşılmış, buna bağlı olarak gelecekte sokak yemeklerini tekrar tüketme ve başkalarına tavsiye etme eğiliminde oldukları görülmüştür. Dolayısıyla sokak lezzetlerinin gastronomik turizm ürünü olarak turistlere destinasyonlarda sunulması ve böylece turist deneyimine katkı sunması mümkün görünmektedir.

Gastronomik Turizm Ürünü Olarak Sokak Yemekleri

Gastronomik özelliği bulunan ürünler turizm kapsamında sunulduğu durumda gastronomik turizm ürünü olarak ele alınmaktadır. Daha açık bir ifadeyle gastronomik turizm ürünleri bir bölgeye özgü bir yiyecek içecek ürünü, bu ürünlerin sunulduğu tesisler ya da etkinlikler ile bu ürünlerin üretildiği yerlere yapılan ziyaretlerden (turlar) oluşmaktadır (Nebioğlu, 2017). Gastronomik turizm ürünlerine ilişkin yapılan çalışmalarda (örn. Hjalager, 2002; Smith ve Xiao, 2008) restoran işletmeleri, çiftlikler ya da festival gibi etkinliklere odaklanılırken, sokak yemeklerine yer verilmediği görülmektedir. Ancak yapılan tanımlamalar sokak yemeklerini de kapsar niteliktedir ve bu kapsamda sokak lezzetlerinin incelenmesi faydalı olacaktır.

Yiyecek ve içecekler turist deneyiminin önemli ve ayrılmaz bir parçasını oluşturmaktadır (Richards, 2002). Özellikle yerel yiyeceklerin sunulduğu sokak yemeği stantları turistler için birincil ve zengin bir deneyim sunmaktadır. Quan ve Wang (2004) turizm faaliyeti için temel motivasyonun gerçekleştirilmesini birincil deneyim, seyahatin gerçekleştirilebilmesi için ihtiyaçların karşılanmasını ise destekleyici deneyim olarak tanımlamaktadır. Araştırmacılara göre gastronomi turizminde olduğu gibi yemek deneyimi temel motivasyon, dolayısıyla birincil deneyim olabilmekte ya da sadece seyahatin sürdürülmesi için yemek tüketilmekte ve destekleyici deneyim düzeyinde kalabilmektedir. Quan ve Wang (2004) ayrıca birincil deneyimin anlaşılmasında günlük rutinlerden farklılaşma düzeyinin önemli olduğunu belirtmiş, yemeğin ve kullanılan malzemelerin farklı ve yeni olması ya da aşına olunan bir yemeğin sunumunun ve nasıl tüketildiğinin farklılaşmasıyla yemek deneyiminin hatırlanabilir hale geleceğini ve böylelikle birincil deneyime dönüşebileceğini aktarmışlardır. Bu haliyle turistler için seyahatleri sırasında sokak yemeğini deneyimlemeleri birincil deneyime bir örnek oluşturacak, büyük olasılıkla hatırlanabilir yemek deneyimi olarak akıllarında kalacaktır. Örneğin Ortaköy'de yenecek kumpir ya da Eminönü'nde alınan balık-ekmeğin yine seyyar satıcıdan alınan bir bardak turşu suyuyla birlikte tüketilmesi günlük deneyimlerden tamamıyla farklılaşacaktır. Sokak yemekleri biçimleşmemiş yapısı ve kültürden kültüre farklılık gösteren özgün

nitelikleri sayesinde rutin deneyimlerinden farklılaşma ve turistler için birincil deneyim haline gelme potansiyeli taşımaktadır.

Sokak yemeklerinin tamamen destinasyona özgü ve geleneksel yiyeceklerden oluştuğunu ileri sürmek ise yanlış olacaktır. Küreselleşmenin de etkisiyle sosisli sandviç gibi benzer fast food ürünleri birçok destinasyonda görülmektedir. Ancak genel olarak bakıldığında sokakta geleneksel yemekler sunulmaktadır (Abdul-Karim ve Abdul-Halim, 2014; Buscemi vd., 2011). Dolayısıyla sokak yemekleri aracılığıyla yerel mutfak kültürünün deneyimlenmesi mümkün olmaktadır. Bunun yanında sokak yemeklerinin biçimleşmiş bir yapıdan uzak olması, yenilik arayışındaki turistlere otantik bir deneyim yaşama fırsatı sunmaktadır.

Öte yandan sokak yemeklerinin biçimleşmemiş ve kontrol edilmesi güç yapısı gastronomik turizm ürünü olarak değerlendirilmesinin önünde bir engel oluşturmaktadır. Sokak yemekleri kimi bölgelerde yasadışı olarak satışa sunulmakta ve kayıt dışı ekonomi oluşmaktadır. Buna bağlı olarak yerel yönetimler ve kolluk kuvvetleri ile sokak satıcıları arasında dönem dönem gerilimler yaşanmaktadır (Bhimji, 2010; Companion, 2014). Ülkemizde de sokak yemeği arabalarına el konulmasıyla birlikte zabıta ekipleri ve satıcılar arasında çıkan olaylar haberlere yansımaktadır. Bunun yanında aynı ülkede dahi yerel yönetimlere bağlı olarak bölgeler arası farklılaşan uygulamalar görülmektedir (Koch, 2015). Böylece sokak yemekçileri için güvensiz bir ortam oluşmakta ve bu alana yatırım yapılması güçleşmektedir. Öte yandan gıda güvenliği (örn. Aluko vd., 2014; Choudhury vd., 2011) ve gıda mikrobiyolojisi (örn. Mamun vd., 2013; Manguiat ve Fang, 2013) alanında yapılan çalışmalar sokak yemeklerinin taşıyabileceği riskleri ortaya koyar niteliktedir. Sözü edilen yönetim ve sağlık sorunları sokak yemeklerinin gastronomik turizm ürünü olarak ziyaretçilere sunulmasını güçleştirebilir.

Ancak daha önce de bahsedildiği gibi yasal düzenleme ve satıcılar arasında bir orta yol bulunarak uzlaşma sağlanması mümkün görünmektedir (Bakic-Hayden, 2014). Sokak yemeği işini kolaylaştırıcı bir yaklaşım geliştirilmesi (Janssens, 2014), aynı zamanda toplum sağlığı kaygılarına da cevap verecek eğitimlerin ve ruhsatlama sistemlerinin sağlanması (Etzold, 2016) yoluyla sözü edilen engeller aşılabilecektir. Nitekim Newman ve Burnett (2013) tarafından aktarılan Portland örneğinde olduğu gibi, sokak yemeklerinin satıldığı alanlar hem kent sakinleri hem de şehri ziyaret eden turistler için bir çekim oluşturmakta, sokak yemekleri kent meydanlarına canlılık kazandırmaktadır.

SONUÇ

Günümüzde sokak yemeklerinin marjinal ve kayıt dışı sektör olarak değerlendirilmekten büyük oranda uzaklaştığı görülmektedir. Tüketicilerin yoğun ilgi gösterdiği sokak yemekleri aynı zamanda göçmenler, kadınlar, işsizler gibi toplumun dezavantajlı grupları için önemli bir iş fırsatı durumundadır. Sokaklarda sunulan geleneksel yemekler ve etnik mutfaklar şehrin dokusunu yansıtan kültürel bir olgu niteliğindedir. Bu haliyle sokak yemekleri hem kolay ulaşılabilir, ekonomik ve pratik bir alternatif hem de yerel mutfakların deneyimlenebileceği lezzet durakları olarak tüketicilerin ilgisini çekmektedir. Turistler için de yerel halkla ve sokaktaki hareketlilikle iç içe geçmiş bir atmosferde tüketilen yerel lezzetler otantik bir yemek deneyimi sunmaktadır.

Alanyazın incelendiğinde farklı disiplinlerin kendi yaklaşımlarıyla sokak yemeklerini ele aldığı görülmüş, bu çalışma bulguları gastronomi alanında yapılacak çalışmalara zemin oluşturması ya da yeni araştırma sorularını

tetiklemesi amacıyla derlenerek başlıklar halinde aktarılmıştır. Özellikle gıda güvenliği alanından araştırmacılar sıklıkla sokak yemeklerini incelemiş ve gıda güvenliğini tehlikeye atacak uygulamalara dikkat çekmişlerdir. Ancak sosyal faktörleri de dikkate alan araştırmalarda temizlik kavramının kültürlerarası farklılaşan anlamları bulunduğu (Rheinlander vd., 2008), bunun yanında tüketicilerin aldığı riskin farkında olduğu halde sokak yemeklerinin hedonik tüketimine devam ettiği (Isaacs, 2014; Vieira-Cardoso, 2014) yönünde bulgulara ulaşılmıştır. Dolayısıyla sokak yemeklerinin sosyal bağlamıyla birlikte değerlendirilmesi gerekmektedir. Gastronomi ve turizm alanından araştırmacıların yiyeceklerinin üreticileri, satıcıları, satış alanları, tüketicileri ya da satılan yiyeceklere odaklanan çalışmalarla bu alana katkı sunması mümkün görünmektedir.

Bu çalışmada aynı zamanda gastronomik turizm ürünü olarak sokak yemeklerinin ele alınması yönünde bir tartışma sunulmuştur. Sonuç olarak sokaktaki tezgahlarda eşsiz bir atmosfer eşliğinde sunulan yerel yiyeceklerin turistlere otantik bir yemek deneyimi sunacağı ileri sürülmüştür. Quan ve Wang (2004) tarafından geliştirilen turist deneyimi modeline dayanarak, sokak yemekleri tüketimi turistler için birincil deneyim olarak nitelendirilmiştir. Bu haliyle sokak yemekleri hatırlanabilir bir yemek deneyimi olacak ve turist deneyiminin zenginleştirilmesine katkı sunacaktır.

Mevcut tartışmadan hareketle uygulayıcılara ve gelecek çalışmalara öneriler sunmak mümkündür. Öncelikle yerel yönetimlerin sokak yemeği satıcılarını denetleyerek gıda güvenliğini ve tüketici sağlığını koruması önemli görünmektedir. Üreticilere sağlanacak eğitimler ve bu alanda getirilecek düzenlemelerle sokak yemeklerini daha güvenilir hale getirilmesi faydalı olacaktır. Örneğin sivil toplum kuruluşları aracılığıyla üreticilere temel hijyen ve sanitasyon kurallarına ilişkin eğitimler sağlanması (Pilz vd., 2015), girişimcilere verilecek ruhsatlarla sokak yemeği işinin kolaylaştırılması mümkündür (Janssens, 2014). Ancak eğitimler ve ruhsatlar sağlanırken amaç bir standartlaştırma getirmek olmamalı, turistlere otantik bir deneyim sunulabilmesi amacıyla sektörün özgün yapısının korunmasına dikkat edilmelidir. Böylece sokak yemeklerinin destinasyon tanıtımında turistler için bir çekim unsuru olarak kullanılması ve turist deneyimini zenginleştirecek gastronomik turizm ürünü olarak sunulması mümkündür.

Konuyla ilgili gastronomi alanında kısıtlı sayıda çalışma bulunması bu alanda akademik katkıya duyulan ihtiyaca da işaret eder niteliktedir. Bu çalışmalarda turizm ve gastronomi alanının kavram ve kuramlarıyla birlikte sokak yemeklerinin ele alınması alana yeni bir bakış açısı kazandırma potansiyelini taşımaktadır. Bunun yanında yürütülecek görgül çalışmalarla tüketicilerin, ülkemizi ziyaret eden turistlerin ya da üreticilerin sokak yemeklerine yönelik yaklaşım ve tutumlarını incelemek yararlı olacaktır.

KAYNAKÇA

- Abdul-Karim, M. S. & Abdul-Halim, N. (2014). The structure of Penang street food culture in Malaysia. R.C. Vieira-Cardoso, M. Companion ve S.R. Marras içinde, *Street Food: Culture, economy, health and governance* (ss. 214-222). Oxon: Routledge.
- Alimi, B. A. & Workneh, T. S. (2016). Consumer awareness and willingness to pay for safety of street foods in developing countries: A review. *International Journal of Consumer Studies*, 40, 242-248.
- Aluko, O. O., Ojeremi, T. T., Olaleke, D. A., & Ajidagba, E. B. (2014). Evaluation of food safety and sanitary practices among food vendors at car parks in Ile Ife, southwestern Nigeria. *Food Control*, 40, 165-171.

- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 3-17.
- Bakic-Hayden, T. (2014). The taste of precarity: Language, legitimacy, and legality among Mexican street food vendors. R.C. Vieira-Cardoso, M. Companion ve S.R. Marras içinde, *Street Food: Culture, economy, health and governance* (ss. 83-97). Oxon: Routledge.
- Bhimji, F. (2010). Struggles, urban citizenship, and belonging: The experience of undocumented street vendors and food truck owners in Los Angeles. *Urban Anthropology and Studies of Cultural Systems and World Economic Development*, 39 (4), 455-492.
- Bromley, R. (2000). Street vending and public policy: A global review. *International Journal of Sociology and Social Policy*, 20 (1/2), 1-28.
- 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), 1-9.
- Calloni, M. (2013). Street food on move: A socio-philosophical approach. *Journal of Food Science and Agriculture*, 93, 3406-3413.
- 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.
- Companion, M. (2014). Violence and sexual vulnerability among Northern Mozambican female street food vendors. R.C. Vieira-Cardoso, M. Companion ve S.R. Marras içinde, *Street Food: Culture, economy, health and governance* (ss. 163-179). Oxon: Routledge.
- Da Silva, S.A., Vieira Cardoso, R.C., Góes, J.A.W., Santos, J.N., Ramos, F.P. Jesus, R.B., Vale, R.S., & Silva, P.S.T. (2014). Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives. *Food Control*, 40, 78-84.
- Dönmez-Polat, D. & Gezen, A. (2017). Gastronomide sokak yiyecekleri ve satıcıları: Teorik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 117-124.
- Etzold, B. (2016). Migration, informal labour and (trans) local productions of urban space –the case of Dhaka’s street food vendors. *Population, Space and Place*, 22, 170-184.
- FAO (2009). Good hygienic practices in the preparation and sale of street food in Africa: Tools for Training. <http://www.fao.org/docrep/012/a0740e/a0740e00.HTM>, erişim tarihi: 10.10.2016.
- Franck, K. A. (2005). The city as dining room, market and farm. *Architectural Design*, 75 (3), 5–10.
- Gönülgül, S. & Durlu-Özkaya, F. (2017). Los Angeles ve Toronto sokak lezzetlerinin menü içeriği ve üretim bakımından incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4), 454-465.

- Hiamey, S. E., Amuquandoh, F. E., & Boison, G. A. (2013). Are we indeed what we eat? Street food consumption in the Market Circle area of Takoradi, Ghana. *Nutrition and Health*, 22, 215-235.
- Hjalager, A. M. (2002). A Typology of Gastronomy Tourism. A. M. Hjalager ve G. Richards içinde, *Tourism and Gastronomy* (ss. 21-35). Londra: Routledge.
- Hondagneu-Sotelo, P. (2011). Intersectional dignities: Latino immigrant street vendor youth in Los Angeles. *Journal of Contemporary Ethnography*, 40 (1), 102–131.
- Isaacs, B. (2014). The tastiest food is in the small streets: The politics of flavor and nostalgia in Bangkok. R.C. Vieira-Cardoso, M. Companion ve S.R. Marras içinde, *Street Food: Culture, economy, health and governance* (ss. 195-213). Oxon: Routledge.
- Janssens, F. (2014). Street food markets in Amsterdam: Unravelling the original sin of the market trader. R.C. Vieira-Cardoso, M. Companion ve S.R. Marras içinde, *Street Food: Culture, economy, health and governance* (ss. 98-116). Oxon: Routledge.
- Karsavuran, Z. & Özdemir, B. (2017). Understanding street food consumption: A theoretical model including atmosphere and hedonism. II. International Conference on Tourism Dynamics and Trends, SEVİLLA, İSPANYA, 26-29 Haziran 2017, 541-553.
- Koch, R. (2015). Licensing, Popular Practices and Public Spaces: An Inquiry via the Geographies of Street Food Vending. *International Journal of Urban and Regional Research*, 39 (6), 1231-1250.
- Lucan, S. C., Varona, M., Maroko, A. R., Bumol, J., Torrens, L., & Wylie-Rosett, J. (2013). Assessing mobile food vendors (a.k.a. street food vendors) - methods, challenges, and lessons learned for future food-environment research. *Public Health*, 127, 766-776.
- Mamun, M., Rahman, S. M., & Turin, T. C. (2013). Microbiological quality of selected street food items vended by school-based street food vendors in Dhaka, Bangladesh. *International Journal of Food Microbiology*, 166, 413–418.
- Manguiat, L. S. & Fang, T. J. (2013). Microbiological quality of chicken- and pork-based street-vended foods from Taichung, Taiwan, and Laguna, Philippines. *Food Microbiology*, 36, 57-62.
- Mosupye, F. M. & von Holy, A. (2000). Microbiological hazard identification and exposure assessment of street food vending in Johannesburg, South Africa. *International Journal of Food Microbiology*, 61, 137–145.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine nitel bir araştırma: Alanya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 39-60.
- Newman, L. L. & Burnett, K. (2013). Street food and vibrant urban spaces: Lessons from Portland, Oregon. *Local Environment*, 18 (2), 233–248
- Otoo, M., Fulton, J., Ibro, G., & Lowenberg-Deboer, J. (2011). Women Entrepreneurship in West Africa: The Cowpea Street Food Sector in Niger and Ghana. *Journal of Developmental Entrepreneurship*, 16 (1), 37–63.

- Petrini, C. (2003). *Slow Food: The case for taste*. New York: Columbia University Press.
- Pilz, M., Uma, G., & Venkatram, R. (2015). Skills development in the informal sector in India: The case of street food vendors. *International Review of Education*, 61, 191-209.
- Privitera, D. & Nesci, F. S. (2015). Globalization vs. local: The role of street food in the urban food system. *Procedia Economics and Finance*, 22, 716-722.
- 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.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25, 297-305.
- Rheinlander, T., Olsen, M., Bakang, J. A., Takyi, H., Konradsen, F., & Samuelson, H. (2008). Keeping Up Appearances: Perceptions of Street Food Safety in Urban Kumasi, Ghana. *Journal of Urban Health: Bulletin of the New York Academy of Medicine*, 85 (6), 952-964.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? A. M. Hjalager ve G. Richards içinde, *Tourism and Gastronomy* (ss. 3-20). Londra: Routledge.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Smith, S. L. J. & Xiao, H. (2008). Culinary tourism supply chains: A preliminary examination. *Journal of Travel Research*, 46, 289-299.
- Steyn, N. P. & Labadarios, D. (2011). Street foods and fast foods: How much do South Africans of different ethnic groups consume? *Ethnicity & Disease*, 21, 462-466.
- Tinker, I. (1993). The Street Food Project: Using Research for Planning. *Berkeley Planning Journal*, 8 (1), 1-20.
- Tinker, I. (1999). Street foods into the 21st century. *Agriculture and Human Values*, 16 (3), 327-333.
- Tinker, I. (2003). Street foods: traditional microenterprise in a modernizing world. *International Journal of Politics, Culture, and Society*, 16 (3), 331-349.
- Tinker, I. & Cohen, M. (1985). Street foods as a source of income for women. *Ekistics*, 52 (310), 83-89.
- Torres-Chavarria, L. C. & Phakdee-auksorn, P. (2017). Understanding international tourists' attitudes towards street food in Phuket, Thailand. *Tourism Management Perspectives*, 21, 66-73.
- Vargas, L.F.T. & Munoz, G.T.B. (2014). A description of hygienic-sanitary conditions of street food trade at Parque Nacional, Bogotá D.C. R.C. Vieira-Cardoso, M. Companion ve S.R. Marras içinde, *Street Food: Culture, economy, health and governance* (ss. 225-240). Oxon: Routledge.
- Vieira-Cardoso, R. C., de Santana, G. R., & Dantas-Guimaraes, T. F. (2014). Street food consumers in Salvador, Bahia: Habits, knowledge, and risk perception. R.C. Vieira-Cardoso, M. Companion ve S.R. Marras içinde, *Street Food: Culture, economy, health and governance* (ss. 241-254). Oxon: Routledge.

- WHO (1996). Essential safety requirements for street-vended foods. <http://www.who.int/foodsafety/publications/street-vended-food/en/>, erişim tarihi: 21.09.2016.
- WHO (2010). Basic steps to improve safety of street-vended food. http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_StreetFood_Jun10_en.pdf, erişim tarihi: 30.12.2016.
- WHO (2015). Street food vendors get trained on making safe food. http://www.searo.who.int/india/mediacentre/events/world_health_day/street_food_vendors/en/, erişim tarihi: 30.12.2016.

Street Food: A Multidisciplinary Approach and Discussion of Street Foods as Gastronomic Products

Zeynep KARSAVURAN

Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Antalya/Turkey

Extensive Summary

Food and Agriculture Organization of the United Nations defines street food as “ready-to-eat foods and beverages that are prepared and/or sold by itinerant or stationary vendors, especially on streets and in other public places” (FAO, 2009). Similarly World Health Organization describes as “foods and beverages prepared and/or sold by vendors in streets and other public places for immediate consumption or consumption at a later time without further processing or preparation” (WHO, 1996) to include fresh fruits and vegetables that are sold outside authorized market areas. Street food is a quite complicated and complex phenomenon which attracts scholars’ attraction from various fields of research and a multidisciplinary approach is presented to these fields in this study. Literature on street food is examined under some major topics; food safety, food microbiology, vendors’ education, nutrition, governance, gender studies and entrepreneurship.

Quality of raw materials, food preparation, handling and storage practices are examined for street food, which may cause foodborne illnesses and might threaten public health. Food vendors’ practices are observed or their information and education about safety is measured in food safety studies. Findings of food safety studies are important to point the inadequacies and problems in preservation of raw or cooked food (Aluko et al., 2014), in personal hygiene (Aluko et al., 2014; da Silva et al., 2014), and also in management of leftover food (Choudhury et al., 2011).

Where streets are characterised as insanitary food vending locations because of insufficient infrastructure and lack of water sources readily accessible, food contamination becomes a major issue. Microbiological studies employing lab tests of food samples, food preparation surfaces, and utensils reported unsatisfactory levels of bacterial counts (Mamun et al., 2013; Manguiat & Fang, 2013) and toxicological hazards (Proietti et al., 2014) in street vended food. Findings from studies also display the possibility of improving microbiological quality of street food by education of vendors. For example, Mamun et al. (2013) found that younger vendors whose educational status higher than primary level are more likely to serve satisfactory food in terms of microbiological quality. FAO and WHO publish numerous guidelines and develop tools for training with the intention of improving safety of street food (i.e. FAO, 2009; WHO, 1996, 2010, 2015).

Training of street vendors is also scholarly addressed. Considering the informal nature of the business and highly skilled vendors get learning in family business or through non-formal apprenticeship, Pilz et al. (2015) suggested a model of non-formal courses, which could be organized by NGOs close to vendors’ selling points, on the topics oriented to their requirements such as hygiene and sanitation.

Despite concerns of food safety, street foods stand for sufficient nutritional sources which are consumed by billions of people worldwide every day, both in developing and developed countries. In one of the studies discussing nutritional value of street food, Steyn and Labadarios (2011) found that fruits are the most frequently bought on streets and concluded by stressing the nutritional contribution of street food to the diet. Considering the wide range of foods served on the street, there are also findings to point elevated body mass index (Buscemi et al., 2011) or high consumption of carbohydrate based food on street (Hiamey et al., 2013) but no difference has been observed between conventional consumers of restaurants and street foods by disease prevalence and medication use (Buscemi et al., 2011).

Street food is generally produced and sold without permit and considered as a subset of informal economy. However getting a basket or a stall and hawking is the only choice for rural-urban migrants (Etzold, 2016) or transnational immigrants of modern cities (Bhimji, 2010) who are mostly lacking language skills, and do not have necessary competencies for formal jobs. Street food provides significant financial resources to vendors that places them well above the poverty line in developing countries, too (Tinker, 1999). Additionally, street food vending is vital for women to earn a livelihood for their families. Women are more likely involved in street food vending since they are traditionally hold responsible for providing food for their own families (Tinker & Cohen, 1985) and that drew scholars' attention to women street vendors. Tinker's (1999; 2003) studies on women's involvement in street foods documented the importance of the trade to family income and nutritional status while most vendors invested in their children first by feeding them well and sending them to school. Studies also address the women's success in this business as examples of micro entrepreneurship. For example, Otoo et al. (2011) found that women entrepreneurs engaged in the street food sector can earn incomes 4 to 16 times higher than the minimum legal wage in Niger and Ghana.

Street food vending could be considered as a survival strategy for disadvantaged groups of big cities such as undocumented migrants. Hence Bhimji (2010) remarks that ban of street foods could be asserted as discrimination against the poor. While street food generates a means of living and forms a significant economy (Tinker, 1999), researchers suggest facilitating the sector (Janssens, 2014) and they stress the development of training and licensing systems to address the concerns of public health (Etzold, 2016) instead of banning or solely regulating it.

In addition, people still consume street food even though they do not rely on its quality and even they believe that food could be contaminated (Vieira-Cardoso et al., 2014). Despite the awareness of the risks contained, it is not plausible to explain the widespread consumption of street food solely by low cost of the food. For example, in a study attempting to describe international tourists' attitudes towards street food, Torres-Chavarria and Phakdee-aksorn (2017) found that affection is the most important predictor of tourist's behavioural intentions. Hygiene received the lowest value in this study yet this variable is not found to predict or affect tourists' attitudes towards street food (Torres-Chavarria & Phakdee-aksorn, 2017). In a study by Isaacs (2014), street food is described to be "dirty but tasty" by study participants which connotes the importance of flavour. Thus studies in gastronomy field of research could examine hedonic consumption of street foods (Karsavuran & Özdemir, 2017), and could concentrate on vending sites, producers, vendors, or consumers of street foods with its social meanings. Street

foods could also be discussed as a gastronomic tourism product to attract tourists and provide a memorable gastronomic experience.

Quan and Wang (2004) argued foods as peak touristic experiences under certain situations such as food experiences are differentiated from daily routine experiences. From that point, street foods would form peak touristic experiences by its informal and unstructured nature. Generally local food is found in street vendors, so ingredients and the food itself is novel for visitors. Additionally, the way food is delivered and consumed mostly differs from routine experiences since the food is consumed on street, which reflects urban fabric and a vivid street atmosphere. Thus, in addition to restaurants, farms, and festivals (Hjalager, 2002; Smith & Xiao, 2008), street foods are also important gastronomic products to offer novel and authentic experiences to visitors of a destination.

The arguments presented in this study also put some theoretical and practical implications. First, early considerations and discussions are presented with concepts and theories of gastronomy and tourism fields to trigger future studies on the topic. Second, street foods are discussed as gastronomic products to offer memorable food experiences. Studies from various fields such as food safety and governance also reviewed and discussed to be able to define opportunities and barriers to use street foods as gastronomic products for practitioners. Finally, the significance of facilitating this informal sector is stressed to address the concerns of public health and ensure visitors' satisfaction by training and licensing systems.