



Gastronomide Sokak Yiyecekleri ve Satıcıları: Teorik Bir Çalışma (Street Foods and Suppliers in Gastronomy: A Theoretical Study)

Dilek DÖNMEZ POLAT^a, *Aslı GEZEN^a

^a Çanakkale Onsekiz Mart University, Gelibolu Piri Reis Vocational School, Çanakkale/Turkey

Anahtar Kelimeler

Sokak yiyecekleri
Sokak satıcıları
Gastronomi
Turizm

Öz

Sokak yiyecekleri tüketimi, kökleri çok eskilere dayanan bir yeme-içme alışkanlığıdır. Sokak yiyecekleri açısından mutlaka uğranması gereken bir durak olan Türkiye’de, dışarıda yemek yemek günlük hayatın bir parçasıdır ve ülkemizde sokak yiyecekleri çeşitliliği bakımından, sokak satıcılarından cadde başlarındaki küçük büfelere kadar çok sayıda seçenek bulunmaktadır. Türkiye’de sokak yiyecekleri üzerine özellikle internette birçok köşe yazısı olmasına rağmen sokakta satılan yiyecekler ve bu yiyecekleri üreten satanlar üzerine gerçekleştirilen akademik çalışmaların oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Bu çalışma sokakta tezgâh açarak kendi ürettiği ve/veya satın aldığı yiyecekleri satan sokak satıcılarına ve sokak satıcılarının turizm ve gastronomideki önemine dikkat çekmek için gerçekleştirilmiştir. Teorik açıdan önemi vurgulanan sokak yiyecekleri ve satıcılarının mevcut durumlarının yanı sıra içinde maruz kaldıkları çevresel koşulların analiz edilmesi ve yaptıkları işin sürdürülebilirliğinin belirlenmesi gerekmektedir. Bu çalışma, mutfak kültürümüzde mütevazı görünmekle birlikte son derece önemli olan sokak yiyeceklerinin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve sokak tezgâhlarına yansıyan sokak lezzetlerini üreten ve/veya satın alarak satan sokak satıcıları hakkında farkındalık yaratması ve öneriler sunması açısından önem taşımaktadır.

Keywords

Street food
Street vendors
Gastronomy
Tourism

Abstract

Consumption of street food is an eating-drinking habit, whose roots are deeply based on very ancient times. In Turkey, which is a must stop for Street food, eating outside is a part of everyday life in and in terms of the variety of street foods in our country, there are many options from street vendors to small buffets on the street fronts. Despite the fact that there are many columns - especially in the internet- about the street food in Turkey, it is seen that the academic studies on food sold on the streets and those producing and selling these food are very limited. This work has been carried out to draw attention to the street vendors who open their countertops in the street and sell their own produced and/or bought food and the importance of street vendors in tourism and gastronomy. In addition to the current situation of street food and vendors, which are emphasized theoretically, it is necessary to analyze the environmental conditions they are exposed to and determine the sustainability of the work they do. This study is important in terms of ensuring the sustainability of street food that is modest but extremely important in our culinary culture and creating awareness and offering suggestions about the street vendors producing and/or selling street tastes located on countertops.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: asligezen@comu.edu.tr (A. Gezen),