



Sokak Satıcıları Açısından Safranbolu'daki Sokak Lezzetlerinin Değerlendirilmesi (Evaluation of Street Foods In Safranbolu From The Point of View of Street Vendors) **

* Ayşe Nur USLU^a , Sibel AYYILDIZ^a , Yurdanur YUMUK^b 

^a Karabuk University, Safranbolu Tourism Faculty, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Karabuk/Turkey

^b Karabuk University, Safranbolu Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Karabuk/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 21.10.2022

Kabul Tarihi: 01.12.2022

Anahtar Kelimeler

Sokak lezzetleri

Sokak satıcıları

Safranbolu

Öz

Sokak lezzetleri evde veya sokakta fazla hazırlık gerektirmeden hazırlanan, uygun fiyatlarla beslenme ihtiyacının karşılanmasına olanak sunan, günün herhangi bir saatinde ulaşılabilen ve çoğunlukla açık hava alanlarında satıcılar tarafından hareketli arabalarda ve tezgâhlarda pazarlanan yiyeceklerdir. İsmi dünyanın en pahalı bitkileri arasında yer alan safrandan alan Safranbolu da sokak lezzetleri ile ön plana çıkan şehirlerden biridir. Safranlı lokum, safran çayı, safranlı kahve, bağlar gazozu ve kiren şerbeti gibi sokak lezzetleri Safranbolu'nun tanıtımında kullanılmakta ve yörede turizmden elde edilen geliri artırmaktadır. Safranbolu'ya ait sokak lezzetlerinin sokak satıcılarının bakış açılarıyla değerlendirildiği bu çalışmada temel amaç; söz konusu sokak lezzetlerinin yöresel mutfak kültürünün devamlılığının sağlanmasındaki rolünü ve yöredeki gastronomi turizmine yönelik katkılarını ortaya koymaktır. Nitel araştırma yöntemi ve olgu bilim (fenomenoloji) desenine bağlı kalınarak gerçekleştirilen araştırmanın örneklemini Safranbolu Kıranköy ve Eski Çarşı bölgelerinde sabit veya mobil şekilde çalışan 26 sokak satıcısı oluşturmaktadır. Literatürden yararlanılarak hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile elde edilen verilerin analizinde içerik ve betimsel analiz kullanılmıştır. Çalışmada Batı Karadeniz Bölgesi'nde bulunan önemli kültür turizmi rotalarından biri olan Safranbolu'ya ait sokak lezzetlerinin yöresel mutfak kültürünün tanıtımına aracılık ettiği ve yörenin gastronomi turizmine katkı sağladığı sonucuna ulaşılmıştır.

Keywords

Street foods

Street vendors

Safranbolu

Abstract

Street foods are foods prepared at home or on the street without much preparation, which allow you to meet nutritional needs at affordable prices, which can be reached at any time of the day and are mostly marketed by street vendors in open-air areas in moving cars and stalls. Safranbolu, which takes its name from saffron, which is one of the most expensive plants in the world, is also one of the cities that stand out with its street foods. Street foods such as saffron delight, saffron tea, saffron coffee, bağlar soda and kiren sherbet are used in the promotion of Safranbolu and increase the income from tourism in the region. The main purpose of this study, in which the street foods of Safranbolu are evaluated from the perspectives of street vendors, is to reveal the role of these street foods in ensuring the continuity of the local culinary culture and their contribution to gastronomic tourism in the region. The sample of the research, which was carried out by adhering to the qualitative research method and the phenomenology, consists of 26 street vendors working in fixed or mobile way in Safranbolu Kıranköy and Old Bazaar areas. Content and descriptive analysis were used in the analysis of the data obtained with the semi-structured interview form prepared by making use of the literature. In the study, it was concluded that the street foods of Safranbolu, one of the important cultural tourism routes in the Western Black Sea Region, mediate the promotion of the local culinary culture and contribute to the gastronomic tourism of the region.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: aysenuruslu@karabuk.edu.tr (A.N. Uslu)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1125

** II. Uluslararası Açık Dede Ateşbâz-ı Velî Sempozyumu'nda özet bildiri olarak sunulmuştur.