



BÖLÜM 3

ASYA SOKAK LEZZETLERİ

Esra MANKAN¹
Selma Lubabe ERDOĞAN²

GİRİŞ

Günümüzde, milyarca insanın her gün sokak yemeklerini yiyerek beslenme ihtiyaçlarını karşıladıkları düşünülmektedir. Sokak lezzetleri şehirlerin gelişimini ve kalkınmasını destekleyen en önemli unsurlardan biri olarak görülmektedir. Sokak lezzetleri toplum içerisinde sınıf ayrımı olmadan her kesimden insanın hakkında konuşup tartışabildiği birleştirici bir unsur olarak kabul edilmektedir.

Dünya genelinde gastronomik bir kimlik olarak kabul gören sokak lezzetleri, insanların günlük beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilmektedir. Sokak lezzetlerinin doyurucu olması, düşük maliyetli olması, çeşitliliğin fazla olması, ulaşılabilir olması ve kültürel unsurları içinde barındırması gibi etkenlerin bu yemeklere karşı olan talebi arttırdığı görülmüştür. Genellikle nüfusu fazla olan ülkelerde pratik ve hızlı olarak gıdaya ulaşma isteği, yeni ve farklı yeme kültürlerinin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Bu sebeple sokak gıda ticareti sıklıkla tercih edilen bir sektör haline gelmeye başlamıştır. Sokak lezzetleri insanlık tarihi boyunca kıtalara ve ülkelere göre farklılık gösterse de her zaman tercih edilen lezzetler arasında yer almışlardır. Her sosyal statüden insanın tercih ettiği sokak lezzetlerinin küçük şehir

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, esra.mankan@alanyahep.edu.tr

² Öğr. Gör., Alanya Hamdullah Emin Paşa (HEP) Üniversitesi, Aşçılık Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, lubabe.erdogan@alanyahep.edu.tr



sokak lezzetleri gastronomi festivalleri aracılığı ile bu lezzetlerinin tanınmasına katkı sağlanabilir. Sokak lezzetleri, gastronomi kimliğinin ve destinasyonun marka imajının korunmasında ulusal ve uluslararası tanıtımının sağlanmasında etkili olacaktır.

Sokak lezzetleri, o ülkeye ait meyve, sebze ve yemeklerin ya da içeceklerin sokakta satılması, yapıldığı yerde sergilenmesi ve tüketilmesi açısından tüketici açısından ilgi çekici bir deneyim olarak ifade edilmektedir. Ancak sokak lezzetleri; hijyen sorunu, kayıt dışı satışlar, gıda zehirlenmesi gibi birçok sorunu da beraberinde getirmektedir. Bu kapsamda bu lezzetlerin güvenilir bir şekilde üretimi ve tüketimi için hijyen sorununa da ulusal ve uluslararası açıdan denetim getirilmelidir. Çoğu tüketicinin sokak lezzetlerini tercih etmemesindeki en büyük kaygısı sağlık sorunları ve hijyen eksikliğidir. Sokak lezzetleri sadece karın doyurmaktan ibaret olarak görülmemeli, aynı zaman da o yörenin kültürünü yansıtan bir unsur olarak değerlendirilmelidir. Ancak bu şekilde sokak lezzetleri gastronomi pazarında hak ettiği yeri alacaktır. Ucuz olması, kolay ulaşılabilir olması, çabuk hazırlanması çoğu zaman üretildiği yerde tüketilmesi gibi birçok sebepten dolayı tercih sebebi olan sokak lezzetleri üzerine gıda güvenliği konusunda dünya genelinde önlemler alınmalı ve çözüm önerileri getirilmelidir.

Bu bölümde sokak lezzetlerinden Asya sokak lezzetleri üzerinde durulmuş, Asya kıtasındaki sokak lezzetlerine ait öne çıkan reçeteler verilmiştir.

KAYNAKLAR

1. Yıldız M, Yılmaz M. Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2020; (5), 19-35.
2. Dönmez Polat D, Gezen A. Gastronomide sokak yiyecekleri ve satıcıları: Teorik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2017; 5(Special Issue 2): 117-124.
3. Kraig, B., Sen, C. T. (Eds.). (2013). Street food around the world: an encyclopedia of food and culture: an encyclopedia of food and culture. Abc-clio.
4. <https://tr.theplanetworld.com/11332-12-of-america-s-best-food-truck-cities> (20/02/2022 tarihinde erişilmiştir).
5. <https://www.gidahatti.com/istanbulun-karsi-konulmaz-9-sokak-lezzeti-147451/> (20/02/2022 tarihinde erişilmiştir).
6. Özdoğan O. N. Moleküler gastronomi. Özdoğan, O. N. (ed.) Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler-I içinde. Ankara: Detay Yayıncılık; 2016. p. 201-202.
7. FAO. Forestry Department. Forest Resources Division, & Agriculture Organization of the United Nations. Forest Resources Division. Databook on endangered tree and shrub species and provenances (Vol. 77). Food & Agriculture Org.; 1986.
8. Uz K. Çanakkale ili sokak yiyecekleri üzerine bir araştırma (Master's thesis, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü); 2021.
9. https://stringfixer.com/tr/Street_food_of_Indonesia/ (01/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
10. <https://www.aa.com.tr/tr/dunya/dunyanin-en-buyuk-balik-pazari-tsukiji-tarihi-mekanina-veda-eti/1274617/> (01/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
11. <http://www.citiesjournal.com/top-15-best-food-cities-in-the-world> (02/07./2014)/ (01/03/2022 tarihinde erişilmiştir).



12. <http://www.acityguides.com/cities/top-10-best-food-cities.html> (02/07/2014)/ (01/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
13. http://uk.askmen.com/fine_living/wine_dine_archive_60/87_wine_dine.html (02/07/2014)/ (01/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
14. <https://tr.traasgpc.com/mumbais-colaba-neighborhood-8-/>(03/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
15. <https://www.victoriantourismawards.com.au/winner/melbourne-food-wine-festival-3/> (04/03/2022 tarihinde erişilmiştir).
16. Kowalczyk A. From street food to food districts–gastronomy services and culinary tourism in an urban space. *Turystyka Kuturowa*, 2014;9, 136-160.
17. Fao J. Toxicological evaluation of certain food additives and contaminants. In The 33rd Meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. *Cambridge: Cambridge University Press*, Cambridge; 1996.
18. Abrahale K, Sousa S, Albuquerque G, et al. Street food research worldwide: a scoping review. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 2019;32(2): 152-174.
19. Chavarria L.C.T., Phakdee-auksorn P. Understanding international tourists' attitudes towards street food in Phuket, Thailand. *Tourism Management Perspectives*, 2017;21: 66-73. (Toh & Birchenough,2000).
20. Albuquerque G, Lança de Morais I, Gelormini M, et al. Street Food in Dushanbe, Tajikistan: Availability and Nutritional Value. *British Journal of Nutrition*, 2019;122: 1052-1061. <https://doi.org/10.1017/S0007114519001892>
21. Bouafou KGM, Beugré GFC, Amani, YC. Street Food around the World: A Review of the Literature. *Journal of Service Science and Management*, 2021;14(6): 557-575.
22. Tinker I. Street Foods into the 21st Century. *Agriculture and Human Values* 1999;16: 327–333, Kluwer Academic Publishers. Printed in the Netherlands. Portland, Oregon, USA.
23. Cohen M. The Urban Street Food Trade. Equity Policy Center; 1997.
24. Bektarım N, Çakıcı AC, Ballı E. Sokak Lezzetleri Tüketim Sıklığı. 2018 (01/05/2022 tarihinde https://www.researchgate.net/profile/Erdinc-Balli/publication/336363435_Sokak_Lezzetleri_Tuketim_Sikligi_Consumption_Frequency_of_Street_Flavors/links/5d9d9fb392851c2f70f7353b/Sokak-Lezzetleri-Tuketim-Sikligi-Consumption-Frequency-of-Street-Flavors.pdf adresinden ulaşılmıştır.)
25. FAO. School kids and street food. Spotlight Magazine, Agriculture and Consumer Protection Department, United Nations. 2007.
26. Choudhury M, Mahanta L, Goswami J, et al (2011). Socio- economic profile and food safety knowledge and practice of street food vendors in the city of Guwahati, Assam, India. *Food Control*, 2011;22: 196-203.
27. Dawson RJ, Canet C. International activities in street foods. *Food Control*, 1991;135-138.
28. Çavuşoğlu M, Çavuşoğlu O. Gastronomi turizmi ve Kıbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2018;2(Ek1): 637-651.



29. Karim AS, Chi CGQ. Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations Food Image, *Journal Of Hospitality Marketing & Management*, 2010;19 (6): 531-555.
30. Henderson JC, Henderson JC. (2017). "Street Food, Hawkers And The Michelin Guide In Singapore". *British Food Journal*, 2017;119(4): 790-802.
31. Bessiere J. "Local Development And Heritage: *Traditional Food And Cuisine As Tourist Attractions In Rural Areas*". *Sociologia Ruralis*, 1998;38(1): 21-34.
32. Solunoğlu A, Nazik MH (2018). Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tercihleri: Gaziantep Örneği1 (*Consumer Preferences. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2018; 40, 59.
33. https://en.wikipedia.org/wiki/Hong_Kong_Soya_Sauce_Chicken_Rice_and_Noodle
34. Oktay, S. 2018. Gastronomi Bilimine Giriş. DerYayınları. 184 s. İstanbul.
35. [https://www.olivemagazine.com/recipes/meat-and-poultry/steamed-pork-buns-hirata-buns/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.olivemagazine.com/recipes/meat-and-poultry/steamed-pork-buns-hirata-buns/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
36. [https://www.olivemagazine.com/recipes/collection/asian-street-food-recipes/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.olivemagazine.com/recipes/collection/asian-street-food-recipes/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
37. [https://en.wikipedia.org/wiki/Tom_yum/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Tom_yum/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
38. Sabphon C, Srichoosilp A, Wanichwecharungruang S, Sukwattanasinitt M, et al. Dissolvable and edible film for long-lasting kaffir lime aroma in food. *International Journal of Food Science & Technology*, 2020;55(4): 1523-1530.
39. [https://www.olivemagazine.com/recipes/healthy/tom-yum-soup/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.olivemagazine.com/recipes/healthy/tom-yum-soup/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
40. [https://www.olivemagazine.com/recipes/fish-and-seafood/prawn-laksa-spicy-noodle-soup/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.olivemagazine.com/recipes/fish-and-seafood/prawn-laksa-spicy-noodle-soup/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
41. [https://thinpo.com/vietnam-mutfagi-pho-eriste-corbasi-tarifi/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://thinpo.com/vietnam-mutfagi-pho-eriste-corbasi-tarifi/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
42. [https://southeastasiabackpacker.com/fish-amok-cambodia/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://southeastasiabackpacker.com/fish-amok-cambodia/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
43. [https://southeastasiabackpacker.com/street-food-in-south-east-asia/\(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://southeastasiabackpacker.com/street-food-in-south-east-asia/(05/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
44. [https://www.cookerru.com/tteokbokki/\(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.cookerru.com/tteokbokki/(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
45. [https://iamafoodblog.com/tteokbokki/\(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://iamafoodblog.com/tteokbokki/(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
46. [https://foodiesheart.com/2021/08/22/jalebi-recipe-an-indian-sweet-recipe/\(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://foodiesheart.com/2021/08/22/jalebi-recipe-an-indian-sweet-recipe/(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).
47. Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., Özata, E. (2018). Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: İstanbul sokak lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 589-601.
48. [https://www.aa.com.tr/tr/dunya/dunyanin-en-buyuk-balik-pazari-tsukiji-tarihi-mekanina-veda-et-ti/1274617/\(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir\)](https://www.aa.com.tr/tr/dunya/dunyanin-en-buyuk-balik-pazari-tsukiji-tarihi-mekanina-veda-et-ti/1274617/(10/03/2022 tarihinde erişilmiştir)).