



BÖLÜM 5

GÜNEY AMERİKA SOKAK LEZZETLERİ

Cengiz Han ALABACAK¹

GİRİŞ

İnsanlar ilkçağdan beri yemek yeme faaliyetini gerçekleştirmektedir. Başlarda bu durum yalnızca karın doyurma ve yaşamını sürdürme amaçlı bir faaliyet olsa da 21. Yüzyıl itibariyle oldukça farklı sebeplerle insanların yemek yeme faaliyeti sergiledikleri görülmektedir. Sosyal hayvanlar olarak düşünüldüğünde insanlar genellikle aile içerisinde, arkadaşlar arasında ya da halka açık ortamlarda yeme içme faaliyetinde bulunmaktadır. Bununla birlikte özellikle halka açık alanlarda yapılan yeme içme faaliyetlerine bakıldığında kapalı restoranlarda gerçekleşen çeşitli etkinlik yemekleri, kutlama yemekleri gibi çeşitlerinden açık alan pikniklerine kadar çok farklı türlerinin olduğu söylenebilir. Ancak halka açık yerlerde yapılan yeme içme faaliyetleri arasında en öne çıkan türün sokak yemekleri olduğu gözlenmektedir. Dünya çapında günlük olarak yaklaşık 2,5 milyar insanın sokak yemeği tükettiği düşünülmektedir. Konuya bu açıdan bakıldığında sokak yemeklerinin ve sokak yemekçiliğinin son derece büyük ve önemli bir yeri kapladığını söyleyebilmek mümkündür. Sokak lezzetleri ve sokak yemekçiliği Güney Amerika mutfağının çağdaş kentsel alanlarında önemli bir rol oynamaktadır. Tarihsel açıdan bakıldığında sokak lezzetleri uzunca süredir Güney Amerika kıtasında yer alsa da 1980'lerde yaşanan mali kriz sonucunda halkın yoksullaşmasına sebep

¹ Öğr. Gör., Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, cengizalabacak@isparta.edu.tr



Bu çalışmada Güney Amerika kıtasındaki Sokak Yemekleri sektörü, sektörün gelişimi, bugünkü durumu incelenmeye çalışılmıştır. Bununla birlikte Güney Amerika sokak lezzetlerine çeşitli örnek tarifler verilmiştir. Farklı zamanlarda yapılacak çalışmalar ile konu daha detaylı incelenebilir ve bu çalışma sonraki çalışmalarla bir altyapı hazırlayabilir.

KAYNAKLAR

1. Durlu-Özkaya, F., Sarıcan, B. Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 2014; 2 (1): 36-45.
2. Gheorghe, G., Bulin, D. Cuisine - A Regional Tourism Differentiation Tool. *Knowledge Horizons. Economics*. 2014; 6(2): 194-199.
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. Arámbulo III, P. V., Almeida, C. R., Cuéllar Solano, J. A. Street Food Vending in Latin America. *Bulletin of the Pan American Health Organization (PAHO)*;1994; 28(4).
5. Contreras, C. P. A., Cardoso, R. D. C. V., Da Silva, L. N. N. Street Food, Food Safety, And Regulation: What is The Panorama in Colombia?: A Review. *Journal Of Food Protection*. 2020; 83(8): 1345-1358.
6. Vargas, L. F. T. Ve Muñoz, G. T. B. A Description of Hygienic-Sanitary Conditions Of Street Food Trade at Parque Nacional, Bogotá DC. Cardoso, R. D. C. V., Companion, M., Marras, S. R. (Ed). *Street Food: Culture, Economy, Health And Governance* içinde. New York: Routledge; 2014. p. 225-240.
7. Cardoso, R. D. C. V., Santos, S. M. C. D. Ve Silva, E. O. (2014). Street Food and Intervention; Strategies and Proposals for The Developing World. Cardoso, R. D. C. V., Companion, M., Marras, S. R. (Ed). *Street Food: Culture, Economy, Health And Governance* içinde. New York: Routledge; 2014. p. 255-268.
8. Marras, S. R. (2014). Comparative Analysis of Legislative Approaches to Street Food in South American Metropolises. Cardoso, R. D. C. V., Companion, M., Marras, S. R. (Ed). *Street Food: Culture, Economy, Health And Governance* içinde. New York: Routledge; 2014. p. 33-63.
9. Cardoso, R. D. C. V., Santana, G. R. D. Ve Guimarães, T. F. D. (2014). Street Food Consumers in Salvador, Bahia; Habits, Knowledge and Risk Perception. Cardoso, R. D. C. V., Companion, M., Marras, S. R. (Ed). *Street Food: Culture, Economy, Health And Governance* içinde. New York: Routledge; 2014. p. 241-254.
10. Cardoso, R. D. C. V., Companion, M. Ve Marras, S. R. (Eds.). (2014). *Street food: Culture, Economy, Health And Governance*. Routledge.
11. Santa, N. (2021). Travel The World in Street Food: Popular Street Food Recipes from Around the Globe.

İnternet Kaynakları

12. Ceviche 2021. (11/04/2022 tarihinde <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/balik-yemekleri/ceviche> adresinden erişilmiştir.)
13. Reina Papiada Arepas, Julie Loria 2011. (11/04/2022 tarihinde <https://www.epicurious.com/recipes/food/views/reina-pepiada-arepas-365290> adresinden erişilmiştir.)
14. Empanadas de pino. (13/04/2022 tarihinde <https://www.muerteelplato.com/desayunos-del-mundo/empanadas-de-pino/> adresinden erişilmiştir.)
15. Mandioca Frita 101: Fried Yucca Root. (13/04/2022 tarihinde <https://bewitchingkitchen.com/2010/01/17/mandioca-frita-101-fried-yucca-root/> adresinden erişilmiştir.)
16. Venezuelan Steak Pepito, Joshua Bousel 2016. (14/04/2022 tarihinde <https://meatwave.com/recipes/venezuelan-grilled-steak-pepito-sandwich-recipe> adresinden erişilmiştir.)
17. Daniel Gritzer 2022. (14/04/2022 tarihinde <https://www.seriousseats.com/causa-peruvian-cold-mashed-potato-casserole-with-tuna-or-chicken> adresinden erişilmiştir.)
18. Ev Yapımı Chimichurri Sos 2021. (14/04/2022 tarihinde <https://www.petitegourmets.com/tr/yemek-tarifleri/chimichurri-sos> adresinden erişilmiştir.)
19. Salsa Criolla: Country Style Sauce 2022. (14/04/2022 tarihinde <https://www.topknotdallas.com/salsa-criolla/> adresinden erişilmiştir.)
20. Mireya González 2020. (14/04/2022 tarihinde <https://cookpad.com/ng/recipes/13921065-sopapillas-pasadas> adresinden erişilmiştir.)