



BÖLÜM 6

AVUSTRALYA SOKAK LEZZETLERİ

Gül YILMAZ¹
Rabia Nur AKSU²

GİRİŞ

Avustralya, Okyanusya'nın %96'sını oluşturan ve dünyanın her yerinden aldığı yoğun göçlerle kültür çeşitliliğine sahip olan bir kıta ülkesidir. Kültür çeşitliliği ve mevsimsel uygunluğu sayesinde sokak lezzetlerinin benimsenmesine elverişli hale gelmiştir. Dışarıda geçirilen sürenin fazla olması, çalışan nüfusun çok olması, farklı etnik kökenlere sahip göçmenlerin iş kolu olarak kendi kültürlerine ait yiyecekleri sokak lezzeti kapsamında sunmaları gibi pek çok faktör sayesinde Avustralya sokak lezzetleri açısından zenginleşmiştir. Öte yandan, Avustralya'nın ilk sakinleri olan Avustralya Aborjinleri'nin asırlardır süregelen yeme davranışlarının ve öğretilerinin günümüz gastronomi anlayışına da ışık tuttuğu gözlenmektedir. Açık ateşte pişirme geleneğinin yaygın olması yerli kültürün bir getirisi olarak değerlendirilirken son zamanlarda sürdürülebilir gastronomi anlayışı ve Avustralya'nın doğal bitki örtüsüne ait ürünlerin kullanılması da Aborjinlerin beslenme anlayışına sahip çıkma amacı ile oluşturulmuştur. Bu bölümde, günlük yaşamda sokak lezzetlerinin yeri ve gastronomi turizmine etkisi ile birlikte 13 başlık altında en çok bilinen ve tüketilen sokak lezzetleri tarihsel gelişimlerine değinilerek aktarılmakta,

¹ Doç. Dr., İstanbul Topkapı Üniversitesi, Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, gulyilmaz@topkapi.edu.tr

² YL Öğrencisi, İstanbul Topkapı Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, rabianaksu@gmail.com



Avustralya gastronomi kültürünü nispeten yeni duyurmaya başlamasına rağmen yürütülen kampanyaların etkisi büyük olmuştur. Avustralya'da gastronomi turizmi açısından yemek ve şarap %38 pay ile tatil motivasyonları arasında yer almaktadır. Avustralya, kültürel yapısı ve tarihte etkileşime geçtiği topraklar vasıtasıyla pek çok ülke ile benzerlik göstermektedir. Yeni Zelanda başta olmak üzere İngiltere, Yunanistan, İtalya, İspanya, Lübnan, Asya ülkeleri, Almanya ve ABD gibi ülkelerle özdeşleşen gastronomik unsurlar ile Avustralya mutfak kültüründe ve sokak lezzetleri kapsamında karşılaşılmaktadır.

Sokak lezzetleri olarak sıklıkla sunulan, aynı zamanda Avustralya'nın milli yiyecekleri olarak kabul edilen Avustralya Etli Turtaları ve Lamington reçeteleri verilerek Avustralya sokak lezzetlerinin en çok bilinenlerinin detaylı olarak anlatılması amaçlanmıştır.

KAYNAKLAR

1. Bulut Ö.Ü.R. Avustralya ve ekonomisi. *Ayrıntı Dergisi*. 2020; 7(84): 69-73.
2. Food in Every Country. *Australia 2011*. (02/02/2022 tarihinde <http://www.foodbycountry.com/Algeria-to-France/Australia.html#b> adresinden ulaşılmıştır).
3. Mallos T. Mediterranean influences: Australia moves from damper to focaccia. *The food of Australia* içinde. Singapore: Periplus Editions; 2001.
4. YurtdışıEğitim.net. *Avustralya'da yemek kültürü 2017*. (02/02/2022 tarihinde <https://www.yurtdisiegitim.net/avustralyada-yemek-kulturu/> adresinden ulaşılmıştır).
5. Berfend Ber. *Avustralya mutfağı 2013*. (01/02/2022 tarihinde <http://berfendber.blogspot.com/2013/03/avustralya-mutfag-australian-cuisine.html> adresinden ulaşılmıştır).
6. SBS. *About native Australian food 2021*. (03/02/2022 tarihinde <https://www.sbs.com.au/food/article/2008/07/01/about-native-australian-food> adresinden ulaşılmıştır).
7. Culture Trip. *A guide to bush tucker Australias native foods 2016*. (03/02/2022 tarihinde <https://theculturetrip.com/pacific/australia/articles/a-guide-to-bush-tucker-australias-native-foods/> adresinden ulaşılmıştır).
8. Brittin, H. C. *The food and culture around the World handbook*. New Jersey: Person Education Inc; 2011.
9. Travel Triangle. *Street food in Australia 2022*. (1/02/2022 tarihinde <https://traveltriangle.com/blog/street-food-in-australia/> adresinden ulaşılmıştır).
10. The Spruce Eats. *Classic British fish and chips 2021*. (13/02/2022 tarihinde <https://www.thespruceeats.com/best-fish-and-chips-recipe-434856> adresinden ulaşılmıştır).
11. Geary, D. British working class culture circa 1870 to 1950. *Moving the Social*, 2000; 24: 32-42.
12. TasteAtlas. *Hangi 2022*. (12/02/2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/hangi> adresinden ulaşılmıştır).
13. TasteAtlas. *Barbecued snags 2022*. (10/02/2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/barbecue-snags> adresinden ulaşılmıştır).
14. The Better Fish. *Why barramundi is the "it" fish 2020*. (14/02/2022 tarihinde <https://www.thebetterfish.com/thecurrent/why-barramundi-is-the-future-of-fish/> adresinden ulaşılmıştır).
15. National Day Calendar. *National pigs in a blanket day April 24 2021*. (14/02/2022 tarihinde <https://nationaldaycalendar.com/national-pigs-in-a-blanket-day-april-24/> adresinden ulaşılmıştır).
16. Clarkson C, Jacobs Z, Marwick B et al. Human occupation of northern Australia by 65,000 years ago. *Nature*. 2017;547: 306-10.



17. Australia NMo. *Defining moments in Australian history. Meat Pies 2017.* (15/02/2022 tarihinde <http://www.nma.gov.au> adresinden ulaşılmıştır).
18. BBC. *Why the humble meat pie defines Australia 2020.* (15/05/2022 tarihinde <https://www.bbc.com/travel/article/20200326-why-the-humble-meat-pie-defines-australia> adresinden ulaşılmıştır).
19. Bronwyn, F, Rodney, S. We've always cooked kangaroo. We still cook kangaroo. Although sometimes we use cookbooks now: Aboriginal Australians and cookbooks. *Text.* 2013;(17)24: 1-9.
20. Momma Cuisine. *Top 10 street foods to try in Australia 2016.* (15/02/2022 tarihinde <https://www.mommacuisine.com/blog/top-10-street-foods-to-try-in-australia> adresinden ulaşılmıştır).
21. Australian Government - Australian Fisheries Management Authority. *John dory 2021.* (15/02/2022 tarihinde <https://www.afma.gov.au/fisheries-management/species/john-dory> adresinden ulaşılmıştır).
22. Australian Food Timeline. *Dagwood 2022.* (15/02/2022 tarihinde <https://australianfoodtimeline.com.au/dagwood-dog/> adresinden ulaşılmıştır).
23. Australian Lamingtons. *What is Lamington Australian 2015.* (15/02/2022 tarihinde <http://australianlamingtons.blogspot.com/2015/01/what-is-lamingtonaustralian-lamington.html> adresinden ulaşılmıştır).
24. Apply Board. *Australian foods to enjoy while studying abroad 2015.* (12/02/2022 tarihinde <https://www.applyboard.com/blog/australian-food-study-abroad> adresinden ulaşılmıştır).
25. The Wall Street Journal. *What's in a name: Crabless crab legs no longer imitation 2006.* (13/02/2022 tarihinde <https://www.wsj.com/articles/SB116598098674148620> adresinden ulaşılmıştır).
26. Taste Atlas. *Australian burger 2020.* (15/02/2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/australian-burger> adresinden ulaşılmıştır).
27. Hurriyet Daily News. *Turkish kebab vendors popular in Australia 2018.* (16/02/2022 tarihinde <https://www.hurriyetdailynews.com/turkish-kebab-vendors-popular-in-australia-125829> adresinden ulaşılmıştır).
28. Australian Food Timeline. *First kebabs in Sydney 2020.* (16/02/2022 tarihinde <https://australianfoodtimeline.com.au/first-kebabs-in-sydney/> adresinden ulaşılmıştır).
29. E Digital Agency. *Australian's most popular takeaway food 2022.* (16/02/2022 tarihinde <https://www.edigitalagency.com.au/digital-trends/most-popular-takeaway-food-australia/> adresinden ulaşılmıştır).
30. Wahlqvist, M.L. Asian migration to Australia: Food and health consequences. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 2002;11: 562-S568.
31. Cannon Logistics. *Australias love affair with sushi 2022.* (16/02/2022 tarihinde <https://www.cannonlogistics.com.au/blog/australias-love-affair-with-sushi/> adresinden ulaşılmıştır).
32. Australian Food Timeline. *New Asian food choices 2015.* (16/02/2022 tarihinde <https://australianfoodtimeline.com.au/new-asian-food-choices/> adresinden ulaşılmıştır).
33. Tourism Australia. *Annual Report 2017-2018.* (22/02/2022 tarihinde <https://www.tourism.australia.com/content/dam/assets/document/1/7/2/i/5/2009453.pdf> adresinden ulaşılmıştır).
34. Tourism Australia. *Food and wine 2022.* (22/02/2022 tarihinde <https://www.tourism.australia.com/en/about/our-campaigns/food-and-wine.html> adresinden ulaşılmıştır).
35. Smith, P., Collier, G., & Storey, H. As Aussie as Vegemite: Building the capacity of sustainability educators in Australia. *Australian Journal of Environmental Education.* 2011;27(1): 175-185.
36. BBC Good Food. *Puff Pastry Recipes 2016.* (23/02/2022 tarihinde <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/puff-pastry> adresinden ulaşılmıştır).
37. Taste. *Aussie meat pies 2007.* (23/02/2022 tarihinde <https://www.taste.com.au/recipes/aussie-meat-pies/e97e5ce8-b7ab-4379-b208-a4f28f642a92> adresinden ulaşılmıştır).