

Dünyanın 7 Kitasında Sokak Lezzetleri:

Gördüm, Duydum, Okudum,
Yaptım, Biliyorum

Editörler

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
Öğr. Gör. Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN



© Copyright 2022

Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi A.Ş.'ne aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır.

ISBN

978-625-8155-83-9

Kitap Adı

Dünyanın 7 Kıtasında Sokak Lezzetleri:
Gördüm, Duydum, Okudum, Yaptım, Biliyorum

Editörler

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN
ORCID iD: 0000-0003-2866-459X

Öğr. Gör. Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN
ORCID iD: 0000-0003-1379-7998

Yayın Koordinatörü

Yasin DİLMEN

Sayfa ve Kapak Tasarımı

Akademisyen Dizgi Ünitesi

Yayıncı Sertifika No

47518

Baskı ve Cilt

Vadi Matbaacılık

Bisac Code

CKB031000

DOI

10.37609/akya.1832

GENEL DAĞITIM

Akademisyen Kitabevi A.Ş.

Halk Sokak 5 / A

Yenişehir / Ankara

Tel: 0312 431 16 33

siparis@akademisyen.com

www.akademisyen.com

Önsöz

Yeme içme ihtiyacının karşılanmasında sokak yemeklerine olan ilgi her zaman olmuştur. Bu ilginin nedenleri geçmişte daha çok ekonomik nedenlere bağlı kalsa da günümüzde ekonomik nedeni olabildiği gibi, aynı zamanda “yeme de yanında yat” ya da “doyum olmayan” tabirleriyle ürünün lezzetini sevme ve zamandan tasarruf etme gibi nedenlerin etkili olduğu da ifade edilebilir. Son yıllarda sokak lezzetlerinin bir turizm değeri olarak öne çıkması, sosyal medya ve televizyon kanallarının yiyecek ve içecekler özelinde yaptıkları programlar, sokak yemeklerine olan ilgiyi arttırmıştır. Böylelikle yenilik arayışı, merak ve denemeyeni deneme gibi nedenlerin de yadsınamayacak etkisiyle sokak yemeklerine artan bir ilginin olması önemlidir. Sokak yemekleri denilince akla ilk gelen seyyar satıcılardır. Ancak sokak yemekleri, hazırlanışı bakımından hızlı olması açısından sokak üzerinde yer alan bir taşıtta veya bir bina gibi yapı içerisinde kendine mekân yaratır. Bu hususta yol üstünde bulunması bakımından mekân kavramına da işaret eder.

Sokak lezzetleri dünyada farklı ürünlerle kendini göstermektedir. Farklı kültürlerden insanlar, deneyimledikleri sokak lezzetlerinden kendi kültürüne benzer ve benzer olmayan yiyecek ve içecekler arasından tercih yapmaktadır. Bu bağlamda farklı kültürleri tanıma, tarihsel bilgi elde etme, kendi kültürlerinden farklılıklarını coğrafi ve diğer demografik özelliklere göre anlamlandırma, kendi kültürüne benzer olanlarla bağ kurma gibi önemli bilgilere sahip olmaktadır. Ayrıca sokak lezzeti sunan mekanların genellikle küçük ve orta büyüklükteki işletmeler olması ve küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin sayısının da dünyada fazla olması nedeniyle dünya ekonomisi üzerinde sokak lezzetlerinin ayrı bir önem gösterdiği belirtilebilir.

Tüm bu bilgilere karşın sokak yemekleri dünyada tartışılan konular arasında bulunmaktadır. Öne çıkan tartışma konuları ise bulunduğu ülkede resmî belge ile çalışmayan satıcılara bağlı olarak sokak yemeği satıcılarının gerçek sayılarının tam bilinmemesi ve hijyen faktörüdür. Bu noktada ülkelerin denetleme politikalarına dikkat çekilebilir. Her ne kadar “can boğazdan gelse” de “bir kaşık bozuk yemeğin tüm tencereyi bozacağı” düşünülmelidir. İnsanlar tarafından hijyen gibi faktörler göz önüne alınsa dahi sokak lezzetleri çoğu zaman kendi müşterisini



yaratmaktadır. Dolayısıyla rekabet ortamında sokak lezzetleri sunan işletmeler sağladığı hijyenik koşulları öne çıkarmalıdır. Dünyada kebab, döner, şerbet, pizza, hamburger, köfte, sandviç, makarna, balık, taco, börek, böcek, tatlı, salata, farklı sebzelerin ve baklagillerin kullanıldığı yemekler ve kek gibi birçok ürün sokak lezzetlerine girmektedir.

Sokak lezzetleri üzerine yapılan çalışmaların alanyazında az sayıda bulunması, sokak yemeklerine yönelik çalışmaların arttırılmasını gerekli kılmaktadır. Bu kitabın ortaya çıkarılmasına da bu gereklilik, vesile olmuştur. Sokak lezzetleri bu kitapta kıtalara göre bir ayrıma gidilerek ele alınmıştır. Öncelikle sokak lezzetlerinin kıtalar temelinde tarihsel gelişimine değinilmiş olup ardından sırasıyla sokak lezzetlerinin sosyo-kültürel durumu, gastronomi turizmine etkisi, diğer kültürlerle kıyasla farklılıkları ve benzerlikleri ele alınmıştır. Ardından öne çıkan reçeteler ve tarifler kapsamında bilgilere yer verilerek bölümler sonlandırılmıştır. Antarktika'da doğal yaşam içerisinde canlı popülasyonunun ender olmasından dolayı kıtada kurulan araştırma merkezleri ve üsler üzerinden bir değerlendirme gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda kitabın ortaya çıkmasında emeği geçen çok değerli bölüm yazarlarımız, Doç. Dr. Gül YILMAZ'a, Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN'a, Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN'a, Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ'a, Dr. Öğr. Üyesi Tolga AKCAN'a, Öğr. Gör. Arif ÇETİN'e, Öğr. Gör. Cengiz Han ALABACAK'a, Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN'a, Arş. Gör. Burçak MUHACİR'e ve Yüksek Lisans öğrencisi Rabia AKSU'ya teşekkür ederim. Ayrıca kitabın yayınlanmasında başta Yayın Koordinatörü Yasin DİLMEN olmak üzere tüm Akademisyen Yayınevi çalışanlarına teşekkür eder kitabın okuyuculara faydalı olmasını dilerim.

Saygılarımla,

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN

İçindekiler

BÖLÜM 1	Avrupa Sokak Lezzetleri.....1 <i>Arif ÇETİN</i>
BÖLÜM 2	Afrika Sokak Lezzetleri.....21 <i>Gürkan KALKAN</i>
BÖLÜM 3	Asya Sokak Lezzetleri..... 39 <i>Esra MANKAN</i> <i>Selma Lubabe ERDOĞAN</i>
BÖLÜM 4	Kuzey Amerika Sokak Lezzetleri..... 65 <i>İlkay YILMAZ</i>
BÖLÜM 5	Güney Amerika Sokak Lezzetleri.....87 <i>Cengiz Han ALABACAK</i>
BÖLÜM 6	Avustralya Sokak Lezzetleri105 <i>Gül YILMAZ</i> <i>Rabia Nur AKSU</i>
BÖLÜM 7	Antarktika Mutfak Kültürü..... 129 <i>Burçak MUHACİR</i> <i>Tolga AKCAN</i>

Yazarlar

Doç. Dr. Gül YILMAZ

İstanbul Topkapı Üniversitesi, Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0002-1882-867X

Dr. Öğr. Üyesi Tolga AKCAN

Dokuz Eylül Üniversitesi Efes Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü

 0000-0002-2488-5769


Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

 0000-0002-0414-8649

Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN

Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0003-1735-8511

Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ

Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0001-5938-3112

Öğr. Gör. Cengiz Han ALABACAK

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

 0000-0002-4776-3908

Öğr. Gör. Arif ÇETİN

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Yalvaç Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

 0000-0002-9298-6932

Öğr. Gör. Selma Lubabe ERDOĞAN

Alanya Hamdullah Emin Paşa (HEP) Üniversitesi, Aşçılık Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı

 0000-0002-4248-001X

Arş. Gör. Burçak MUHACİR

İstanbul Galata Üniversitesi, Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0001-9576-1176

YL Öğrencisi Rabia Nur AKSU

İstanbul Topkapı Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0003-3049-9175