



BÖLÜM 1

AVRUPA SOKAK LEZZETLERİ

Arif ÇETİN¹

GİRİŞ

Yemek yeme ihtiyacı tüm canlılar için vazgeçilmez bir durumdur. İnsanoğlunun var oluşuyla birlikte yemek yeme ihtiyacının karşılanmasına yönelik birçok faaliyet gerçekleştirilmiştir. Yüzyıllar boyunca insanlar, yaşam koşullarını göz önüne alarak yemek yeme ihtiyaçlarını hayat şartlarına göre şekillendirmişlerdir. İnsanoğlu tarihte ilk olarak mutfaklarını yerleşim yerinden uzak bölgelere kurmuş, daha sonra dumanı ortamdaki uzaklaştırma yolunu bulunca mutfaklarını yerleşim yerlerine taşımıştır (1). Geçmişte çevresel etmenlerden dolayı dışarda yemek pişirilse de günümüzde bu olay birçok farklı kültüre göre form değiştirmiştir. Özellikle temel ihtiyaç olan yemek yeme ihtiyacı ticari bir alana evrildiği de görülmektedir. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte sokak lezzeti kavramı artık küreselleşmiştir. İnsanlar sokak lezzetlerine daha çabuk ve kolay ulaşabilir hale gelmiştir. Günümüzde sokak lezzetleri, çok önemli bir ticari alanı oluşturmaktadır (2).

Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (17) sokak lezzetlerini, 'özellikle sokaklarda ve benzeri yerlerde satıcılar tarafından hazırlanan ve/veya satılan hazır yemekler ve içecekler' olarak tanımlamaktadır. Sokak lezzetleri çalışan insanlar için öğle tatillerinde yol kenarındaki satıcılardan alınan hızlı bir yemek anlamını taşımaktadır.

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



SONUÇ

Avrupa kıtasında gerek göç, gerek savaş gerekse de turizm ve ticaretle yemek kültürünün taşındığı anlaşılmaktadır. Bu durum sokak lezzetleri için de geçerlidir. Avrupa'dan taşınan sokak lezzetleri olduğu gibi kalmamış aynı zamanda gittiği ülkelerin damak tadına göre evrilmiştir. Sadece Avrupa'dan değil Avrupa'ya gelen sokak lezzetlerinin de kendi kültürlerine göre değiştiği söylenebilir. Avrupa Sokak lezzetlerini kıtaya gelecek olan insanların Avrupa ülkelerinde ne gibi sokak lezzetleriyle karşılaşacakları konusunda bilgi vermek amaçlanmıştır. Avrupa kıtasında birçok farklı ülke olmasından dolayı ülkelerin coğrafi koşulları ve gelişmişlik düzeyi sokak lezzetlerine de etki etmiş özellikle sanayi devriminin başlamasıyla birlikte insanların çalışma dışında pek fazla zaman bulamayışı sokak lezzetlerin gelişmesinde önemli bir rol oynamıştır. Paylaşılan sokak lezzetlerinin reçetelerinde anlaşılacağı gibi Avrupa kıtasında ki beslenme kültürü genellikle homojenize et ürünleri ve hamur işleri ağırlıkta olduğu gözlemlenmiştir. Avrupa yemek kültürü ülkeden ülkeye değişebiliyor olsa da kıta genelinde bütün ülkelerin sokak lezzetlerine ulaşmak kolaydır. Seyahat amaçlı gidildiğinde özellikle yolcuların toplandığı alanlarda sokak lezzetlerine ulaşmak kolaydır.

KAYNAKLAR

1. Uhri, A. İnsanlığın şafağında beslenme. H. Yılmaz (Ed.), *Gastronomi tarihi* (s. 2-25).Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. 2015. (<https://www.tasteatlas.com/100-most-popular-street-foods-in-europe>, adresinden 20.03.2022 tarihinde erişilmiştir).
2. Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., Özata, E. Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: İstanbul sokak lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2018;2(Ek1), 589-601.
3. Czarniecka-Skubina, E., Trafialek, J., Wiatrowski, M., Gluchowski, A. An evaluation of the hygiene practices of European street food vendors and a preliminary estimation of food safety for consumers, conducted in Paris. *Journal of Food Protection* 2018; 81(10), 1614-1621.
4. White, M. *British Food: An Extraordinary Thousand Years of History by Colin Spencer*. London: Grub Street; 2011.
5. Matalas, A. L., Yannakoulia, M. Greek street food vending: an old habit turned new. *World review of nutrition and dietetics*, 2000; 86, 1-24.
6. Calloni, M. Street Food on the move: A socio-philosophical approach. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 2013;93(14), 3406-3413.
7. İrigüler, F., Öztürk, B. Street food as a gastronomic tool in Turkey. In *II. International Gastronomic Tourism Congress, Proceedings Book*, (2016). 49-64.
8. Bhowmik, S. K. Street vendors in Asia: a review. *Economic and Political Weekly*, 2005; 2256- 2264.
9. Abrahale K., Sousa S., Albuquerque G., Padrão P., Lunet N. Street food research worldwide: a scoping review. *J Hum Nutr Diet*. 2019;32, 152–174 <https://doi.org/10.1111/jhn.12604>
10. Kraig, B., & Sen, C. T. (Eds.). *Street food around the world: an encyclopedia of food and culture: an encyclopedia of food and culture*. Abc-clio. 2013.
11. Albuquerque, G., Gelormini, M., de Moraes, I. L., Sousa, S., Casal, S., Pinho, O., Padrão, P. Street food in Eastern Europe: A perspective from an urban environment in Moldova. *British Journal of Nutrition*, 2020;124(10), 1093-1101.
12. Kargiglioğlu, Ş. Sokak lezzetleri konusuyla ilgili yapılan çalışmaların bibliyometrik analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*. 2021 5(3): 1857-1873.



13. Cankül, D., Demir, İ. Travel Agencies and Gastronomy Tourism: Case of IATA Member A-Class Travel Agencies, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*. 2018; 1(1), 3-10. DOI: 10.33083/jogh-at.2018.0
14. Bellia, C., Pilato, M., Seraphin, H. Street food and food safety: a driver for tourism?. *Calitatea*, 2016; 17(S1), 20.
15. Öztürk, B., Ertamay, S. İ. 21. yüzyıla doğru Türk gastronomisi ve geçmişten günümüze gelişiminin etkileri. 18. *Ulusal Turizm Kongresi Bildirileri Kitabı*, (2018). 756-764.
16. Yiğit, E. A., Yiğit, Y. Gastronomik ürünler sokak lezzetleri. *Turan: Stratejik Araştırmalar Merkezi*. 2019; 11(43), 434-439.
17. FAO. *Street foods. A summary of FAO studies and other activities relating to street foods*. Rome: FAO. 1989.
18. Durlu-Özkaya, F., Sarıcan, B. Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2014; 2(1), 36-45.

İnternet Kaynakları

19. Why has Street Food become so popular in Europe? 2014. (03/04/2022 tarihinde <http://upbproducts.co.uk/2014/09/26/street-food-become-popular-europe/> adresinden erişilmiştir).
20. Europe. 03/04/2022 tarihinde <https://www.worldatlas.com/webimage/country/eu.htm> adresinden erişilmiştir.
21. Avrupa'da Tadına Bakılması Gereken 10 Sokak Lezzeti. (01/04/2022 tarihinde <https://blog.eyobus.com.tr/avrupa-sokak-lezzetleri/> adresinden erişilmiştir).
22. 20 Street Foods Everyone Should Eat in Europe. (20/03/2022 tarihinde <https://www.insider.com/best-street-foods-europe-2017-1#czech-republic-trdelnik-1> adresinden erişilmiştir).
23. World Tourism Organization, 2012. (10/04/2022 tarihinde https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf adresinden erişilmiştir).
24. 10 Most Popular European Street Foods 2022. (25/04/2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/most-popular-street-foods-in-europe> adresinden erişilmiştir).