T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

SOKAK LEZZETLERİNİN İL GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİSİ: İZMİR İLİ ÖRNEĞİ

Gizem AKÇURA

Danışman
Doç. Dr. Turgay BUCAK

2024

T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

SOKAK LEZZETLERİNİN İL GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİSİ: İZMİR İLİ ÖRNEĞİ

Gizem AKÇURA

Danışman
Doç. Dr. Turgay BUCAK

İZMİR - 2024

TEZ ONAY SAYFASI

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Sokak Lezzetlerinin İl Gastronomi Turizmine Etkisi: İzmir İli Örneği” adlı çalışmanın, tarafımdan, akademik kurallara ve etik değerlere uygun olarak yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmışolduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

04.01.2024

Gizem AKÇURA

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

Sokak Lezzetlerinin İl Gastronomi Turizmine Etkisi: İzmir İli Örneği

Gizem AKÇURA

Dokuz Eylül Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Sokak lezzetleri olarak da tanımlanan sokak yemekleri insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilmeleri için sunulan bir seçenektir. Bunun yanı sıra geçmişten günümüze süre gelen bir kültürdür. Yemek yeme alışkanlıkları toplumların coğrafi konumlarına, iklim koşullarına, inançlarına ve göçlere göre şekillenmektedir. Tüm bu etkenlere göre toplumların sokak yemekleri ve gastronomilerindeki yeri değişkenlik göstermektedir. Türk yemek kültürünün bir parçası olan sokak yemekleri aynı zamanda yerli ve yabancı tüketicilere sunulan ilgi çekici bir yeme içme faaliyetidir. Yaz ve kış turizmlerine alternatif olarak yıl boyunca insanların faydalanabileceği bir turizm çeşidi olarak da öne çıkan gastronomi turizmi sayesinde insanlar seyahat rotalarını yeme-içme faaliyetlerini ön plana koyarak oluşturmaktadırlar. Bu bağlamda da seçilen destinasyonun sokak lezzetlerinin doğal ortamında deneyimlenmesi aynı zamanda belirlenen rotadaki kültürün daha yakından tanınmasına da olanak sağlamaktadır

Farklı medeniyetleri bünyesinde barındırmasından dolayı sahip olduğu kültürel çeşitliliği mutfağına da yansıtan İzmir için de sokak lezzetleri, kültürünün ve mutfağının vazgeçilmez bir parçası olmaktadır. Gastronomi turizmi bağlamında incelendiğinde ise; İzmir'in iklimi, coğrafi konumu, kültür çeşitliliği ve zengin mutfağına rağmen şehre yapılan turistik ziyaretler bakımından hak ettiği ilgiyi göremediği, potansiyelini tam olarak ortaya çıkaramadığı düşünülmektedir.

Yapılan bu tez çalışması ile İzmir Sokak Lezzetlerinin Türk gastronomisindeki yeri ve önemine değinilirken; bahsi geçen lezzetlerin il gastronomi turizmine etkisinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Çalışmada, nitel araştırma yönteminden faydalanılmaktadır. Sokak lezzetleri ve gastronomi turizmi ile ilgili yayımlanan ulusal ve uluslararası kaynakların literatür taraması yapılırken, araştırma bölümü için, önceden belirlenmiş sorular (yarı yapılandırılmış) sorularak, yüz yüze görüşmeler yapılmaktadır. Görüşmeler sırasında İzmir'de yaşayan alanında uzman kişilerin görüşleri alınmaktadır. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemi kullanılarak analiz edilmektedir.

Çalışmada elde edilen bulgular doğrultusunda İzmir sokak lezzetlerinin il gastronomi turizminin gelişmesinde etkili olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Fakat diğer taraftan katılımcıların bir kısmı İzmir'e yeterli sayıda turist gelmediğinden ve sokak lezzetlerini ön plana çıkarmak adına yapılan etkinlik ve organizasyonların yetersizliğinden söz etmektedir. Ayrıca gastro turistlerin destinasyon seçiminde de İzmir sokak lezzetlerinin çok etkili olmadığı sonucuna ulaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: İzmir, Gastronomi, Sokak Lezzetleri, Gastronomi Turizmi.

ABSTRACT

Master's Thesis

The Effect of Street Flavors on Provincial Gastronomy Tourism: The Example of İzmir Province

Gizem AKÇURA

Dokuz Eylül University

Graduate School of Social Sciences

Department of Gastronomy and Culinary Arts

Gastronomy and Culinary Arts Program

Street foods, which is also defined as street flavors, is an option to meet the nutritional needs of people, as well as a culture that continues from the past to the present. Eating habits are shaped according to the geographical location of societies, climate conditions, beliefs and immigration. Street foods' place in gastronomy and society show variability according to all these factors. Street foods, which is a part of Turkish food culture, is also an attractive eating and drinking activity offered to local and foreign consumers. Thanks to gastronomy tourism, which is an alternative to summer and winter seasons, which stands out as a type of tourism that people can benefit throughout the year, people organize their travel routes by prioritizing their food and beverage activities. In this context, experiencing the street flavors of the selected destination in its natural environment also enables the culture on the determined route to get to know closely.

For İzmir Province, which reflects its cultural diversity to its cuisine due to its hosting of different civilizations, street flavors become an indispensable part of its culture and cuisine. When examined in the context of gastronomic tourism; considering its climate, geographical location, cultural diversity and rich cuisine, it is thought that İzmir does not receive the attention it deserves in terms of touristic visits to the city and can not fully reveal its potential. While mentioning the place and importance of İzmir Street flavors in Turkish gastronomy with this

research; it is aimed to examine the effects of these delicacies on provincial gastronomy tourism.

With this thesis study, the place and importance of İzmir Street Flavors in Turkish gastronomy is mentioned; It is also aimed to examine the effects of the aforementioned flavors on the provincial gastronomy tourism. In the study, while the literature review of national and international sources published on street delicacies and gastronomy tourism is made by using the qualitative research method, predetermined questions (semi-structured) are asked for the research part, face-to-face interviews are conducted and the opinions of experts living in Izmir are taken. The obtained datas are analyzed using the content analysis method.

In line with the findings obtained in the study, although it was concluded that Izmir's street flavors are effective in the development of gastronomy tourism in the province, some of the participants mention that there are not enough tourists coming to Izmir and the inadequacy of events and organizations to highlight street flavors. In addition, it is concluded that Izmir street flavors are not very effective in the destination selection of gastro tourists.

Keywords: İzmir, Gastronomy, Street Flavors, Gastronomy Tourism.

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAY SAYFASI ii
YEMİN METNİ iii
ÖZET iv
ABSTRACT vi
İÇİNDEKİLER viii
KISALTMALAR xi
TABLOLAR LİSTESİ xii
ŞEKİLLER LİSTESİ xiv
EKLER LİSTESİ xvi

GİRİŞ **1**

BİRİNCİ BÖLÜM
SOKAK LEZZETLERİNE GENEL BAKIŞ

1.1. SOKAK LEZZETLERİ KAVRAMI 4
1.1.1. Sokak Lezzetleri Tarihçesi 6
1.1.2. Sokak Lezzetlerinin Sağlık ve Hijyen Yönünden İncelenmesi ve Değerlendirilmesi 7
1.1.3. Dünya'da Sokak Lezzetleri 8
1.1.4. Türkiye'de Sokak Lezzetleri 12
1.1.5. İzmir Sokak Lezzetleri 14
1.1.5.1. İzmir Sokak Lezzetlerinin İlçeler Bazında İncelenmesi 19
1.1.5.2. İzmir Sokak Lezzetleri Harita Model Önerisi 22

İKİNCİ BÖLÜM
GASTRONOMİ TURİZMİ KAVRAMI

2.1. GASTRONOMİ TURİZMİ KAVRAMI 52
2.1.1. Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyeli 54
2.1.2. İzmir Gastronomi Turizmi Potansiyeli 57
2.2. GASTRONOMİ TURİZMİNDE SOKAK LEZZETLERİNİN YERİ 63
2.3. İZMİR SOKAK LEZZETLERİNİN İL GASTRONOMİ TURİZMİNDEKİ YERİ 64

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
İZMİR SOKAK LEZZETLERİNİN İL GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİSİ

3.1. ARAŞTIRMA 66
3.1.1. Araştırmanın Amacı, Önemi ve Kapsamı 66
3.1.2. Araştırmanın Yöntemi 67
3.1.3. Araştırmanın Örneklemi ve Sınırlılıkları 69
3.1.4. Veri Toplama Yöntemi ve Süreci 69
3.1.5. Verilerin Analizi 70
3.1.6. Araştırmanın Geçerlilik ve Güvenilirliği 70
3.2. DEĞERLENDİRME VE BULGULAR 72
3.2.1. Katılımcıların "Sokak" Kelimesini Duydukları Zaman Kafalarında Oluşan İmgelere Dair İfadeleri 75
3.2.2. Katılımcıların Sokak Lezzetleri Hakkındaki Görüşleri 77
3.2.3. Sokak Lezzetlerini Özel Kılan Özellikler 80
3.2.4. Katılımcıların Hangi Tür Sokak Lezzetlerini Tükettiğine Dair İfadeleri 83
3.2.5. Katılımcıların Sokak Lezzetlerini Tüketme Sıklıkları 85
3.2.6. İnsanları Sokak Lezzetlerini Tüketmeye İten Faktörler 87
3.2.7. Sokak Lezzetlerinin Restoran Yemeklerinden Farkı 90
3.2.8. Sokak Lezzetleri ile İlgili Sıkıntılar 93
3.2.9. Katılımcılara Göre En Beğenilen İzmir Sokak Lezzetleri 96
3.2.10. İzmir'de Sokak Lezzetleri Denilince Akla Gelen Bölgeler 99

3.2.11. Katılımcıların Yeni Seyahat Rotalarında Sokak Lezzetlerini Tüketmeye Yönelik Tutumları 101
3.2.12. Sokak Lezzetlerinin Popülaritesinin Artmasında ve Turistler Tarafından Tercih Edilmesinde Etkili Olan Faktörler 103
3.2.13. İzmir Bölgesinde Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Sokak Lezzetlerinin Yeri 105
3.2.14. Turistlerin Destinasyon Seçiminde Sokak Lezzetlerinin Etkisi 106
3.2.15. İzmir Sokak Lezzetlerini Ön Plana Çıkarmak Adına Yapılan Gastronomi Çalışmaları ve Etkinlikler 108
3.2.16. Katılımcıların İzmir Sokak Lezzetlerinin Ön Plana Çıkartılıp Gastro Turistleri Şehre Çekebilmek Amacıyla Yapılabilecek Çalışmalar Hakkındaki Görüşleri 111

SONUÇ VE ÖNERİLER 115
KAYNAKÇA 123
EKLER

KISALTMALAR

FAO	Food and Agriculture Organization
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
IP	Intellectual Property
SMK	Sinai Mülkiyet Kanunu
TARKEM	Tarihi Kemeraltı İnşaat Yatırım Ticaret A.Ş
TRIPS	The Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights
TÜRSAB	Türkiye Seyahat Acentaları Birliği
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
UNWTO	The United Nations World Tourism Organization
WHO	World Health Organization

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1: Sokak Lezzetleri Açısından Zengin Ülkeler Ve Bölgeler s. 9
Tablo 2: Dünya'nın En İyi Sokak Lezzetleri s. 10
Tablo 3: Türkiye'de Popüler Olan Sokak Lezzetlerinden Örnekler s. 13
Tablo 4: İstanbul, İzmir Ve Adana'da Öne Çıkan Bazı Sokak Lezzetleri s. 14
Tablo 5: İzmir İli Coğrafi İşaretli Sokak Lezzetleri Ve Gıda Ürünleri s. 19
Tablo 6: İzmir Ve İlçelerine Ait Sokak Lezzetleri s. 22
Tablo 7: İzmir Şambalisi Hamur Bileşenleri s. 30
Tablo 8: İzmir Şambalisi Şerbet Bileşenleri s. 30
Tablo 9: İzmir Lokması Hamur Bileşenleri s. 33
Tablo 10: İzmir Lokması Şerbet Bileşenleri s. 33
Tablo 11: Michelin Guide İzmir s. 63
Tablo 12: Katılımcıların Demografik Özelliklerini Gösteren Kategori s. 72
Tablo 13: Katılımcıların "Sokak" Kelimesini Duydukları Zaman Kafalarında Oluşan İmgelere Dair İfadeleri Gösteren Kategori s. 76
Tablo 14: Katılımcıların Sokak Lezzetleri Hakkındaki Görüşlerini Gösteren Kategori s. 77
Tablo 15: Sokak Lezzetlerini Özel Kılan Özellikleri Gösteren Kategori s. 80
Tablo 16: Katılımcıların Hangi Tür Sokak Lezzetlerini Tükettiğine Dair İfadelerini Gösteren Kategori s. 83
Tablo 17: Katılımcıların Sokak Lezzetlerini Tüketme Sıklıklarını Gösteren Kategori s. 85
Tablo 18: İnsanları Sokak Lezzetlerini Tüketmeye İten Faktörleri Gösteren Kategori s. 87
Tablo 19: Sokak Yemeklerinin Restoran Yemeklerinden Farkını Gösteren Kategori s. 90
Tablo 20: Sokak Lezzetleri İle İlgili Sıkıntıları Gösteren Kategori s. 93
Tablo 21: Katılımcılara Göre En Beğenilen İzmir Sokak Lezzetlerini Gösteren Kategori s. 96
Tablo 22: İzmir'de Sokak Lezzetleri Denilince Akla Gelen Bölgeleri Gösteren Kategori s. 99

Tablo 23: Katılımcıların Yeni Seyahat Rotalarında Sokak Lezzetlerini Tüketmeye Yönelik Tutumlarını Gösteren Kategori s. 101
Tablo 24: Sokak Lezzetlerinin Popülaritesinin Artmasında Ve Turistler Tarafından Tercih Edilmesinde Etkili Olan Faktörleri Gösteren Kategori s. 103
Tablo 25: İzmir Bölgesinde Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Sokak Lezzetlerinin Yerini Gösteren Kategori s. 105
Tablo 26: Turistlerin Destinasyon Seçiminde Sokak Lezzetlerinin Etkisini Gösteren Kategori s. 106
Tablo 27: İzmir Sokak Lezzetlerini Ön Plana Çıkarmak Adına Yapılan Gastronomi Çalışmaları Ve Etkinlikleri Gösteren Kategori s. 108
Tablo 28: Katılımcıların İzmir Sokak Lezzetlerinin Ön Plana Çıkartılıp Gastro Turistleri Şehre Çekebilmek Amacıyla Yapılabilecek Çalışmalar Hakkındaki Görüşlerini Gösteren Kategori s. 111

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Menşe Adı Logosu s. 17
Şekil 2: Mahreç İşareti Logosu s. 17
Şekil 3: Geleneksel Ürün Adı s. 18
Şekil 4: İzmir Sokak Lezzetleri Harita Model s. 23
Şekil 5: İzmir Gevreği s. 25
Şekil 6: İzmir Boyozu s. 27
Şekil 7: İzmir Kumrusu s. 29
Şekil 8: İzmir Şambalisi s. 31
Şekil 9: İzmir Lokması s. 34
Şekil 10: Buzlu Badem s. 35
Şekil 11: Kokoreç s. 37
Şekil 12: Atom Kokoreç s. 38
Şekil 13: Kelle Söğüş s. 39
Şekil 14: Uykuluk s. 40
Şekil 15: Midye Dolma s. 41
Şekil 16: Bergama Köftesi s. 42
Şekil 17: Ödemiş Köfte s. 43
Şekil 18: Tire Şiş Köfte s. 44
Şekil 19: Sübye s. 45
Şekil 20: Turşu Ve Turşu Suyu s. 46
Şekil 21: Tavuklu Pilav s. 47
Şekil 22: Boza s. 48
Şekil 23: Kömürde Sandviç s. 49
Şekil 24: Çöp Şiş s. 50
Şekil 25: Döner s. 51
Şekil 26: Kemeraltı Haritası s. 61

EKLER LİSTESİ

EK 1: Etik Kurulu İzni ek s. 1
EK 2: Görüşme Yapılan Kurumlar Ve Kişiler Listesi ek s.2
EK 3: Görüşme Formu ek s.3
EK 4: Bilgilendirilmiş Onam Formu ek s.4

GİRİŞ

Yeme-içme kültürünün tarihi sürecinden itibaren var olan özelliklerinin detaylı bir şekilde aktarılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz koşullarına uyarlanması çalışmaları bir bilim dalı olarak gastronomiyi tanımlamaktadır. Gastronomi kendi bünyesinde sanatsal ve bilimsel etmenleri de barındırmaktadır. (Eren, 2007:74). Multidisipliner anlamda çok yönlü incelenebilen gastronominin bu sebepten dolayı literatürde farklı birçok tanımı mevcuttur. Toplumların kültürlerini yansıtması açısından bir araç olması, gıdaların hazırlık ve sunum süreçlerini kapsaması, sanatsal ve bilimsel açıdan da değerlendirilmesi gibi ortak özellikler gastronominin tanımlanmasında kullanılmaktadır (Bucak ve Sümerkan, 2023).

Gastronomi, özellikle son yıllarda popüler kültürle beraber yükselişe geçerek insanlar arasında ilgi odağı olmaktadır. Günümüzde bir yeme-içme eylemi olmasının yanı sıra insanların yeni seyahat rotalarını belirlemelerinde de etkin bir rol oynamaktadır. Bölgelerin sahip oldukları yerel lezzetleri yerinde tanıma ve tatma isteğini ziyaretçiler için seyahat arzusu yaratabilmektedir. Aynı zamanda bölgelerin kültürlerini yiyecek-içecek kültürleriyle beraber deneyimleme isteğinin de ziyaretçileri bir destinasyona çekebilecek güce sahip olduğu düşünülmektedir. Özellikle destinasyona özel tatları keşfedip, yeme içme fırsatı yaratmak için ona özel rota oluşturmak gastronomi turizmine eğilime neden olmaktadır. Sahip oldukları yerel lezzetleri ile bölgelerin yemek kültürlerinin merak edilip insanların rotalarını bu keşif için oluşturmaları sonucunda gastronomi turizmi gelişmektedir. Bu bağlamda ekonomik ve sosyal anlamda birçok avantaj sağlamasından dolayı da önemli bir turizm türü olmaktadır (Ballı, 2016:4).

Gastronomi terimi teknolojinin gelişmesi ile sosyal, kültürel, ekonomik, siyasal anlamda kitleler üzerinde yer değiştirme etkisi olan bir olgudur. Bugünlerde teknoloji yiyecek algımızı değiştirmekte, tat ve lezzet arayışını sosyal eğilimler üzerinden yönetmektedir. Beslenme anlayışının güncel eğilimler doğrultusunda değişim göstermesi, arzulanan yeme içme faaliyetleri için yer değiştirme hareketini anlamlı kılmaya başlamaktadır. Bir yeme-içme ürününü yerinde tüketme isteği gastronomi turizmini ortaya çıkarmaktadır. Bunun sonucu olarak da sokakların, sokak lezzetlerinin ve yerel satıcıların keşfedilmesine de olanak tanımaktadır.

Şehir hayatının akışını, hareketini ve kültürünü yansıtan sokaklar zaman kavramıyla da iç içe olup şehirlerin yiyecek içecek alışkanlıklarında da belirleyici unsur olmaktadır. İnsanların hayatlarını kolaylaştırıp daha fazla zaman yaratan yeme içme alternatifleri de beraberinde sunmaktadır. Bu noktada pratik ve ekonomik seçenekler sunan sokak lezzetleri ön plana çıkarken aynı zamanda da bölgenin yerel tatlarının ve kültürel kimliğinin tanınmasına da imkan sağlamaktadır (Latifoğlu, 2020:v). Tarihi çok eski zamanlara dayanan sokak lezzetlerinin bir dönem üstü örtülmüş olsa da modernleşmenin beraberinde getirdiği ve mutfakların da payını aldığı güncel eğilimler ile yeniden popüler hale geldiği görülmektedir. Bu konuyu ele alan televizyon programları ve düzenlenen festivaller sokak lezzetlerinin popülaritesinin artmasındaki önemli unsurlardır. Sokak lezzetleri insanlar için bir yeme içme alternatifi olarak görülmektedir. Bunun yanı sıra artan popülaritesi ile akademik anlamda ilginin ve araştırmaların da odak noktası haline geldiği düşünülmektedir.

Sokak lezzetleri sadece bir yeme içme seçeneği olmaktan çıkıp bölgenin, sokağın kültürünün de gözlemlenebildiği, sunulduğu alanların şekillenmesinde de etkili olan bir olgu olarak ele alınmaktadır. Bu bağlamda incelendiğinde şehrin planlanmasından, gıda güvenliğine, toplum sağlığından gıdaya erişim hakkına kadar farklı birçok disiplinin ortak noktası haline gelmektedir. Bu yönüyle farklı disiplinlerdeki araştırmacıları da bir araya getiren bir unsur olmaktadır (Karsavuran, 2018:247). Genellikle ayaküstü ve resmi olmayan ortamlarda sunulan sokak lezzetleri restoran ortamları gibi masada oturarak yenilen yemeklere kıyasla insanları daha fazla iletişime ve sosyalleşmeye itmektedir. Bu anlamda turistler de bölgenin sokak lezzetlerini tüketirken yerel lezzetleri ve bölge kültürünü daha yakından tanıma fırsatına erişmektedir. Turistler aynı zamanda bölgenin yerel insanı ile iletişime geçip bulundukları kültürün bir parçası olma şansını da yakalamaktadırlar. Bu yönüyle de sokak lezzetleri turizme katkı sağlamakta ve önemini ortaya koymaktadır (Ballı, 2016:4).

Araştırmada, İzmir sokak lezzetlerinin Türk gastronomisindeki yeri ve önemi ve bu lezzetlerin il gastronomi turizmine etkisinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Sokak lezzetleri kavramının ne ifade ettiği ve geçmişten günümüze nasıl ulaşıp uyarlandığından bahsedilmektedir. Sokak lezzetlerinin dünyadaki yerinden özele indirgeyerek Türkiye'deki yerine, İzmir sokak lezzetlerine ve gastronomi turizmi ile

ilişkisini kavrayabilmek adına gastronomi turizmi kavramına değinilmektedir. Literatür taraması yapılarak ve yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılarak elde edilen bulguların içerik analizi yöntemiyle analiz edilmesi sonucunda ulaşılan ve derlenen bilgiler araştırma kapsamında paylaşılmaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM
SOKAK LEZZETLERİNE GENEL BAKIŞ

1.1. SOKAK LEZZETLERİ KAVRAMI

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından sokak lezzetleri: "özellikle cadde, sokak ya da benzeri halka açık mekânlarda seyyar veya benzeri satıcılar tarafından hazırlanan ve/veya satılan tüketime hazır yiyecekler" olarak tanımlanmaktadır (Fellows ve Hilmi, 2011:2). Dünya Sağlık Örgütü (World Health Organization/WHO)'ne göre ise sokak lezzetleri: "Sokak satıcıları tarafından sokaklarda veya halkın ortak kullanımındaki kamu alanlarında satılan ve tüketici tarafından başka bir üretim gerektirmeden o an ya da kısa bir süre içinde tüketilen yiyecek ve içecekler" olarak tanımlanmaktadır. Bu tanım aynı zamanda izin verilen resmi pazar alanları dışında hemen tüketilmek üzere satılan taze meyve ve sebzeleri de kapsamaktadır (WHO, 1996:2). Kaliforniya Üniversitesi (Berkeley, ABD) Profesörü Tinker Irene "21. Yüzyıla Kadar Sokak Yemekleri" adıyla yayımladığı makalesinde sokak lezzetlerini: "yaşanan yoğun iş temposu içinde hem üretici hem de tüketici açısından ekonomik, kolay ve hızlı bir alternatif olarak görülen bir yemek çeşidi" olarak tanımlamaktadır (Latifoğlu, 2020:4).

Sokak lezzetlerinin yararları da Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından; "kentsel ve kırsal kesimdeki yoksullar için ucuz, uygun ve sıklıkla besleyici bir gıda kaynağı olması, turistler için de yine ekonomik, çekici ve çeşitliliği olan ürünler sunması, başta kadınlar olmak üzere çok sayıda insan için önemli bir gelir kaynağı, serbest meslek edinme şansı ve düşük sermaye ile iş becerileri geliştirme imkânı tanıması" olarak belirtilmektedir (WHO, 1996:2). Tüm bunların yanı sıra dünyanın dört bir yanında gelişmekte olan ülkelerde sokak lezzetleri halkın beslenme ihtiyacının karşılanmasında pratik seçenekler sunmaktadır. Yerel yiyecek içecek kültürünün korunması ve bölgelerin ekonomilerinin güçlendirilmesi açısından da sokak lezzetleri önemli bir rol üstlenmektedir (Demir vd., 2018:590).

Popüler kültür "çabuk kullanım ve hızlı tüketim" kültürü anlamı taşımaktadır. Bu kullanım ve tüketim, popülerin ilk üretim safhasından son kullanım safhasına kadar her aşamasında yer almaktadır (Erdoğan, 2004:5). Hızlı tüketim kavramı yiyecek-

içecek sektöründe de boy göstermektedir. Zaman, en değerli meta haline dönüşürken yemek için ayrılan zamanı kısaltmak da önemli bir unsur haline gelmektedir. Dolayısıyla toplumda yemek yapmak hatta tüketmek için ayrılan zamanın da kısaltılması arzusu ön plana çıksa da bununla ters orantılı olarak yemeğin tüketimi aşamasındaki alınan hazzın süresinin arttırılması isteği ortaya çıkmaktadır. Bu aşamada da devreye sokak lezzetleri girmektedir.

Sokak lezzetleri, birçok ülkede kent merkezlerinin ortak ve önemli özelliklerinden olup perakende olarak sunuldukları yer "sokak"'lardır. Tüketiciler güvenlik, kalite ve sağlığa uygunluk gibi detayları da önemsemelerine rağmen ürünlerin rahatlığı, ulaşılabilirliği ve verdiği haz duygusuyla ön plana çıkmaktadır. Resmi olmayan atmosfer, müşteriler ve satıcılar arasında yakın bir etkileşim ortaya çıkarmaktadır. Bu özellikleriyle de sokak lezzetleri tüketiciler arasında tercih unsuru olarak görülmektedir. Yerel mutfakların hazinesi konumunda olan bu lezzetler, gün geçtikçe popülerlik kazanarak gastronomi sektöründe de önemli bir yer tutmaktadır. Taze malzemelerden yapılan lezzetli yiyecekler sokaklarda modern şekilde tüketilmeye başlanmaktadır. Sokaklar, bir şehrin gastronomi hizmetinin görünen, renkli, erişilebilir, cazip şekli halini almaktadır. Sokakta yemek yiyen kişi ekonomik yemeğin yanı sıra yerel yaşamı anlamak açısından da kendini aydınlatma ve kültürün parçası olma imkânına erişebilmektedir. İnsanlara bölge tarihini ve yaşam biçimlerini yansıtan sokak lezzetleri gastronomik bir deneyim de sunmaktadır. Konsept işletmelerin yemek ikonu olan bu lezzetler, kültürel mirası yükseltmenin yolu olarak değerlendirilirken diğer yandan da yeni dünya mutfağının ta kendisi olmaktadır.

Pritivera ve Nesci (2015:719), dünyada yerel tatların sembolü haline gelen sokak lezzetlerinin karakteristik özelliklerini aşağıdaki gibi tanımlamaktadırlar:

- Tarihe ve geleneğe saygı gösterir.
- Yerel bir bölgede üretilen birçok tipik içerik içerir.
- Etik saygının benimsenmesini sağlar.
- Bölgeyle olan bağlantıya saygı gösterir.
- Geleneksel enstrümanları kullanır.
- Besleyici gıdaları birleştirir.
- Çevreye saygılıdır.
- Bölgenin tanıtımı yapar.

1.1.1. Sokak Lezzetleri Tarihçesi

Sokak lezzetlerinin kökleri tarihe geri dönmemize sebep olmaktadır. İlk sunulan sokak lezzetinin Antik Yunan'daki sokaklarda satılan küçük kızarmış balıklar olduğu bilinmektedir. Aynı zamanda sokak lezzetlerinin, kiralık evlerinde fırın ya da ocak bulunmayan Antik Roma'nın yoksul kent sakinleri tarafından da yaygın olarak tüketilmekte olduğu düşünülmektedir. Sokak lezzetlerinin genellikle halkın fakir kesimine hitap ettiği Antik Çin'de, varlıklı kent sakinleri sokak yemeklerine ulaşmak için çalışanlarını gönderip aldırdıkları sokak lezzetlerini evlerinde tüketmektedirler.

Kentleşme ve sokak lezzetleri tarih boyunca birlikte incelenen kavramlar olmaktadırlar. Tarihsel olarak incelendiğinde Antik Roma gibi bölgelerde yoksul kişilerin evlerinde mutfak olmadığı için sokak lezzetlerine yöneldikleri bilgisine ulaşılmaktadır (Kumar, 2015). Tarihi orta çağlara uzanan sokak lezzetlerinin imajı 18. yüzyılda restoranların ortaya çıkması ile zarar görmeye başlamaktadır. Zengin kesimin prestij ve daha iyi hizmet kalitesinden dolayı restoranları tercih etmeye başlamalarının ardından sokak lezzetleri fakir insanları temsil eder duruma gelmektedir (İrigüler ve Öztürk, 2016:51).

Sokakta hazırlanıp sunulan, tarihi çok eskiye dayanan sokak lezzetleri, günümüzde Afrika, Asya ve Latin Amerika gibi bölgelerde halkın pratik, ekonomik, lezzetli yemeğe ulaşmasının en kolay yolu olarak görülmektedir. Göçlerle beraber Avrupa ve Kuzey Amerika bölgelerinde de sokak lezzetlerinin tüketimi ve popülaritesi artış göstermektedir (Kargiglioğlu, 2019:27). Özellikle son yıllarda gastronomi turizmine ağırlık verilmesi, yemek üzerine kurulan televizyon programları ve sokak lezzetlerinin festivallere taşınması da popülaritesinin artmasındaki en büyük etkenlerin başında gelmektedir. Kentlerde yaşanan hızlı nüfus artışları ve çalışan sayısının artış göstermesi de sokak lezzetlerine talebi artırmaktadır (Çıtak, 2021:45). Eski zamanlarda ekonomik olması sebebiyle rağbet gören sokak lezzetleri günümüzde insanlara yeni tatları deneyimlerken sosyalleşme imkânı da sunmaktadır. İnsanlar bir yeri ziyaret ettiklerinde aynı zamanda yeni yemek deneyimleri arayışına da girmektedir. Bu noktada da sokak lezzetleri ve sokak lezzetleri satıcıları dünyanın her yerinde günlük yaşamın vazgeçilmez yapı taşlarına dönüşmektedir (İrigüler ve Öztürk, 2016:49). Geçmiş zamanlarda sokak lezzetleri zengin kesim tarafından pek tercih

edilmeyen, edilse de çok gözler önüne serilmeden tüketilen lezzetler olmaktadır. Günümüzde ise sokak lezzetleri en popüler restoranların menülerinde yer almaktadır. Hatta birçok restoran menüsünün de temelini ve hikayesini oluşturmaktadır.

1.1.2. Sokak Lezzetlerinin Sağlık ve Hijyen Yönünden İncelenmesi ve Değerlendirilmesi

Sokak lezzetleri genellikle eğitimsiz kişiler için sabit bir gelir kaynağı, iş alanı yaratmaktadır. Bu durum da sokak lezzetlerinin satışı sırasında bazı riskleri ortaya çıkarmaktadır. Açıkta satılan sokak lezzetlerinin birçoğunun gıda güvenliğine uygun koşullarda üretilip satılmamasına, hijyen koşullarına yönelik olumsuz tutumlarına rağmen ekonomik, lezzetli, pratik ve ilgi çekici oldukları için insanlar tarafından tercih edildiği düşünülmektedir. Sokak lezzetlerinin satışa sunulduğu pek çok yerde basit sunum ekipmanları kullanılmaktadır. Çoğu açık alanda hazırlanıp satıldığı için hijyen uygulamalarında sorun yaşanmakta ve en basiti uçan haşerelerden satışa sunulan ürünleri korumak imkânsız hale gelmektedir. Sokak lezzetlerinin sunulduğu basit düzeneklerin birçoğunda soğutma sisteminin bulunmaması da bir diğer gıda güvenliği ihlalini oluşturmaktadır.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nün sokakta satılan yiyeceklere ait anket verilerinin sonuçları incelendiğinde; ülkelerin %74'ü sokakta satılan yiyeceklerin kentsel gıda talebinin önemli bir parçası olduğunu bildirmektedir. Sokakta satılan gıdalar et, balık, meyve, sebze, tahıl, dondurulmuş ürünler ve çeşitli içeceklerden oluşmaktadır. Hazırlanma şekillerine göre; satışı yapılan yerde hazırlanan ürünler (%65), hazır gıdalar (%97) ve yerinde pişen gıdalar (%82) olarak belirtilmektedir. Otomatlardan, sabit standartlara ve yemek merkezlerine kadar çeşitli satış alanları mevcuttur. Altyapıya bağlı olarak, içme suyuna (% 47), tuvaletlere (% 15), soğutmaya (% 43), yıkama ve atık imha tesislerine erişiminin sınırlı olduğu belirtilmektedir.

Çiğ yiyeceklerden, enfekte olmuş işleyenlerden, yetersiz temizlenen ekipmanlardan kaynaklanan gıda kontaminasyonları gıdalardan kaynaklanabilecek hastalıkların temel nedenleri olarak gösterilmektedir. Ürünler için yeterli ısıtma-soğutma koşullarının sağlanamaması da bu sebeplerden biridir. Çoğu ülke, denetleme personelinin yetersiz kaldığı bilgisini paylaşmaktadır. Aynı zamanda ülkeler HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Point / Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları) planının eksiksiz şekilde uygulanmadığını bildirmekte ve eğitim ve tıbbi muayenelerin seçilen yönetim stratejileri arasında olmadığını belirtmektedir (WHO, 1996:3).

1.1.3. Dünya'da Sokak Lezzetleri

Fast food ile çağrışım yapan sokak lezzetleri yerel halkın günden güne artan yaşam telaşına ayak uydurmak için verdiği mücadele ile günlük yaşamın önemli bir parçası haline gelmektedir. Sokak satıcıları taze ve iştah açıcı atıştırmalıklar sunmaktadır. Evlere servisi yapılan yemekler, atıştırmalıklar ve fast food yiyeceklerin sokak lezzetleri ile benzer anlam taşıdığı ifade edilip herhangi bir restoran ya da binaya girmeden yol üzerinden temini sağlanmaktadır. Ekonomik ve kolay ulaşılır olmalarından dolayı da cazip bir hal almaktadırlar. Özellikle Hindistan'ın kültürel kimliğinde birçok kişi için geçim kaynağı olmasından dolayı önemli bir yere sahip olmaktadır.

2012 yılında yayınlanan Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nün tahminine göre Hindistan'da her gün 2,5 milyardan fazla insan sokak lezzeti tüketmektedir. Hindistan Ulusal Sokak Yemekleri Satıcıları Birliği tarafından Delhi'de yılda bir düzenlenen Ulusal Sokak Yemekleri Festivali, ülkenin tüm bölgelerinin yerel sokak yemeklerinin sergilendiği bir platform halini almaktadır. Bu festival sayesinde mutfak alanında ülkenin yerel sokak lezzetleri ön plana çıkartılırken kültürel çeşitlilik de gözler önüne serilmektedir (Kumar, 2015).

Günümüzde birçok ülke, yemek turizminde kullanılacak kârlı ve benzersiz bir kaynak olarak sokak yemeklerinin çekiciliğinin farkındadır. Bu bağlamda "Dünya Sokak Yemekleri Kongresi" gibi sokak lezzetleriyle ilgili konferanslara ev sahipliği yapmaktadır. "Sokak Yemekleri Meydanı Derneği", "İtalyan Sokak Yemekleri Derneği", "Hindistan Ulusal Sokak Satıcıları Birliği", "Atlanta Sokak Yemekleri Koalisyonu", "İngiliz Sokak Yemekleri Derneği" gibi çeşitli dernekler sokak lezzeti endüstrisinin hayatta kalması adına mücadele etmektedir. Çeşitli uygulamalar ve streetfood.org.uk, streetfoodvancouver.com, streetfoodapp.com gibi bazı web siteleri gıda kamyonlarını arama ve takip etme fırsatı sağlamaktadır. Ayrıca "Avrupa Sokak Yemekleri Festivali", "Los Angeles Sokak Yemekleri Festivali", "Zürih Sokak

Yemekleri Festivali", "Sokak Yemekleri Kamyonet Festivali", "Prag Sokak Yemekleri Festivali" gibi birçok festival ve yemek etkinlikleri düzenlenmektedir. Bu etkinliklerin yanı sıra yüzlerce satıcıyı ve binlerce sokak lezzeti severi bir araya getiren dev rekabet etkinlikleri olan "New York Vendy Ödülleri" ve "British Street Food Awards" gibi ödül sistemleri de mevcuttur (İrigüler ve Öztürk, 2016:53). Tarihi çok eskiye uzansa da günümüz dünyasında popüler bir gastronomi akımı olarak yükselen sokak lezzetleri özellikle Singapur, Malezya, Hindistan, Tayland gibi doğu Asya ülkelerinde önemli bir turistik cazibe unsuru olarak değerlendirilmektedir.Tayland ve Çin gibi bazı Uzakdoğu ülkelerinde sokak lezzetlerinin bilinilirliğinin artırılmasına yönelik etkinlikler yapılmaktadır. Batıda da sokak lezzetlerine olan ilgi ve bu alanda yapılan etkinlikler her geçen gün artmaktadır (Latifoğlu, 2020:14).

Dünyada sokak lezzetleri adını Michelin Rehberi'ne de taşımaktadır. Singapur'da soya soslu tavuklu noodle hazırlayıp satan şef Chan Hon Meng, 2016 yılında aldığı yıldız ile dünyadaki ilk Michelin yıldızlı sokak satıcısı ünvanına sahip olmuştur (Unilever Food Solutions, 2023). 2018 yılında da Bangkok'ta Raan Jay Fai isimli sokak yemekleri restoranıyla Michelin yıldızı alan 70 yaşındaki kadın şef Supinya Junsuta hazırladığı sokak yemekleriyle Bangkok kültürünü mutfağına taşıdığını savunmaktadır (Oggusto, 2023).

FAO (2012) raporuna göre Güney Amerika, Asya, Afrika ve Karayip Adaları'nda sokak lezzetleri açısından zengin ülke ve bölgelerin listesi Tablo 1'de paylaşılmaktadır.

Tablo 1: Sokak Lezzetleri Açısından Zengin Ülkeler ve Bölgeler

Güney Amerika	**Asya**	**Afrika**	**Karayip Adaları**
Dominik	Filipinler	Tanzanya	Jamaika
Meksika	Tayland	Güney Afrika	Barbados
Arjantin	Çin	Fas	Haiti
Peru	Hindistan	Nijerya	Puerto Rico
Brezilya	Endonezya	Kenya	

Kaynak: Iğdır, 2020:105.

Tablo 1 incelendiğinde Güney Amerika'da 5, Asya'da 5, Afrika'da 5 ve Karayip Adaları'nda 4 ülke sokak lezzetleri açısından zengin olan ülkeler arasında gösterilmektedir. FAO (2012) raporuna göre sadece Güney Amerika, Asya, Afrika ve Karayip Adaları esas alınarak tablo paylaşılmaktadır.

Rough Guides (2022)'ın yaptığı araştırmaya göre dünyanın en iyi sokak lezzetleri Tablo 2'de paylaşılmaktadır. 20 ülkenin paylaşıldığı listede Türkiye de yer almaktadır. Türkiye'nin sevilen sokak lezzetlerinden biri olan Simit dünyadaki en iyi sokak lezzetlerinden de biri olarak kabul edilmektedir.

Tablo 2: Dünya'nın En İyi Sokak Lezzetleri

Sokak Lezzeti	**Ülke**
Jerk Usulü Tavuk	Jamaika
Chili Crab	Singapur
Arepas	Kolombiya
Halo-Halo	Filipinler
Bunny Chow	Güney Afrika
Pierogi	Polonya
Pulled Pork	ABD
Banh Mi	Vietnam
Bubble Tea	Tayvan
Poutine	Kanada
Simit	Türkiye
Xiao Long Bao	Çin
Gelato	İtalya
Tostadas	Meksika
Bakso	Endonezya
Gimbap	Güney Kore
Bhel Puri	Hindistan
Ta'amiya	Mısır
Churros	İspanya
Ceviche	Peru

Kaynak: Rough Guides, 2022.

Tablo 2 incelendiğinde listede Türkiye'ye ait olan bir sokak lezzeti olarak simitin de olduğu görülmektedir. Bunun dışında dünyanın farklı birçok bölgesinden ve ülkesinden sokak lezzetleri listede yer almaktadır.

Ülkelerin ekonomilerine de önemli düzeyde katkı sağlayan sokak lezzetleri, dünya gıda ekonomisinde de büyük bir paya sahiptir. Buna rağmen günümüzde hala birçok ülkede sektör olarak görülmemesinden dolayı denetimleri yerel idareler tarafından sağlanmaktadır. Sokak lezzetleri ticareti bazı ülkelerde belirli düzenlemelere tabi tutulurken bazılarında resmi olmayan yollarla sektörleşmeye devam etmektedir. Singapur, Japonya ve Amerika Birleşik Devletleri sokak lezzetleri ticaretinin sektörleşmesi konusunda hassasiyet gösterip belirli standartları ve denetimleri sağlamaktadır. Amerika Birleşik Devletleri'nin New York şehrinde sokak lezzetleri satıcılarının gıda güvenliği sertifikasına ve ruhsata sahip olması gerekliliği söz konusu olurken Singapur'da da kentsel yenileme planı dahilinde sokak lezzetleri satıcıları kendilerine özel olarak ayrılmış alanlarda faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu örneklerin yanı sıra Hindistan, Endonezya, Filipinler, Çin gibi ülkelerde sokak lezzetleri ticareti standartlar ve denetimler göz ardı edilerek yasa dışı yollarla gerçekleşmektedir (Çıtak, 2021:47).

Sokak lezzetlerini tüketmeyen ve önyargıyla yaklaşan birçok kişi sokak lezzetlerinin hijyenik olmayan koşullarda üretilen sağlıksız yiyecekler olduğunu düşünmektedirler. Aynı zamanda sokak lezzeti satıcılarından kaynaklanabilecek kontaminasyonlardan da endişe duymalarına rağmen restoranlarda karşılaşılabilecek vaka oranlarına kıyasla daha düşük bir orana sahip olmaları dikkat çekmektedir. Tanınmış bir Avustralya Mutfak Tarihçisi'nin Hindistan için yayınlamış olduğu yemek rehberini oluştururken Hindistan'da bir mutfak turuna katılıp yerel gıda satıcılarının çoğunlukla taze malzemelerle taze pişmiş yemekler hazırlayıp sunduklarını gözlemlemektedir (Kumar, 2015).

Dünyanın neresinde olursa olsun sokak lezzetleri ticareti yapılırken belirli standartların oluşturulması, gıda güvenliği ve hijyen konusunda düzenlemelerin yapılması gerekmektedir. Bu ticareti yapan sokak satıcılarının bilinçlendirilip eğitilmesi gıda yoluyla oluşabilecek hastalıkların önlenmesinde büyük rol oynamaktadır (Çıtak, 2021:47).

1.1.4. Türkiye'de Sokak Lezzetleri

Sokak lezzetleri Türk mutfağındaki yerini muhafaza ederek Osmanlı döneminden günümüze kadar ulaşmaktadır. İnsanların yiyecek içecek ihtiyaçlarına pratik ve ekonomik bir çözüm olarak da sunulan sokak lezzetleri eski zamanlarda da günümüzde olduğu gibi iyi bir seçenek olmaktadır (Kargiglioğlu, 2019:35). Küçük lokantalarda ve sokaklarda satışa sunulan yiyecekler için oluşturulmuş yazılı standartlara sahip olan ilk ülke Türkiye'dir. 1502 yılında Sultan II. Bayezid tarafından ferman olarak hazırlatılan "Kanunname-ı İhtisab-ı Bursa" ambalaj, boyut ve kalite gibi konularda belirli standartların oluşturulmasını sağlamaktadır. Orijinal hali İstanbul Topkapı Müzesi Revan Kütüphanesi'nde yer alan "Kanunname-ı İhtisab-ı Bursa" eserinde kasaplar, süt, et, yumurta ve tavuk satıcıları, tatlı ve helva üreticileri, marketler, sebzeler, ekmek ve tuz gibi ürün ve üreticilerin sahip olması gereken minumum özelliklere ve fiyatlara ait listeler yer almaktadır (Solunoğlu, 2018:45).

Yaşanan göçlerin Türk mutfağına olduğu kadar Türk sokak lezzetlerine de etkisi oldukça fazladır. Yaşanılan coğrafya ve iklim koşullarının da elverişli olması sebebiyle sokak yemek kültürü bir gelenek olarak varlığını sürdürmektedir (Abiş, 2019:1).

> *Türkiye kendine özgü, mevsimler ile zenginleşen ve değişen sokak yiyecekleri kültürüne sahiptir. Balık ekmek, simit, döner, kokoreç, kebap, midye vb. Türk sokak yiyeceklerinin sadece bir kısmını temsil etmektedir. Türk sokak yiyecekleri kültüründeki bu zenginlik, bölgeler arasındaki lezzet farklılıklarından da kaynaklanmaktadır ve hemen hemen her bölgenin kendine özgü sokak yiyecekleri bulunmaktadır* (Ballı, 2016:5).

Kokoreç, uykuluk, söğüş, boyoz, gevrek, lokma, midye dolma, boza, balık ekmek, köfte ekmek, nohut pilav, tavuk pilav, tantuni, humus, mısır, macun, sübye, kumru Türk sokak lezzetleri örneklerinin başında gelmektedir. Tüketiciler bu lezzetleri tadarken bölge kültürünü ve yerel yiyecekleri daha yakından tanıma fırsatı bulurken diğer insanlarla da iletişime geçip sosyalleşme imkânı bulmaktadırlar. Turistler de bu şekilde kendilerini kültürün bir parçası olarak hissedebilmektedir.

İrigüler, Öztürk ve Güven (2016)'e göre ise Türkiye'ye ait en bilinen sokak lezzetleri Tablo 3'te verilmektedir.

Tablo 3: Türkiye'de Popüler Olan Sokak Lezzetlerinden Örnekler

Sokak Yemekleri			
Kokoreç	Çi Börek	Ciğer	Kebap
Köfte Ekmek	Kestane	Haşlanmış Mısır	Buzda Badem
Lahmacun	Boza	Közde Mısır	Turşu ve Turşu Suyu
Boyoz	Simit	İçli Köfte	Tost
Midye Dolma	Nohut Pilav	Çiğ Köfte	Halka Tatlısı
Tantuni	Kumpir	Gözleme	

Kaynak: İrigüler vd., 2016:230.

Tablo 3'te paylaşılan sokak lezzetlerinin dışında da bilinen ve sıkça tüketilen birçok sokak lezzetimiz bulunmaktadır. Tabloda kısıtlı sayıda sokak lezzeti paylaşılmaktadır.

İçeriklerine, sunumlarına, besin değerlerine, pişirme yöntemlerine ve tüketim şekillerine göre kendi içlerinde ayrılan sokak lezzetleri birbirinden farklı kategorilerde incelenebilmektedir. İçecekler, yemekler, tatlılar ve meyvelerle kategorize edilebilen sokak lezzetlerinin İstanbul, İzmir ve Adana şehirlerindeki örnekleri tablo 4'te paylaşılmaktadır (Ödemiş ve Aslan, 2021:64).

Tablo 4: İstanbul, İzmir ve Adana'da Öne Çıkan Bazı Sokak Lezzetleri

	İstanbul	**İzmir**	**Adana**
İçecekler	Turşu suyu, sahlep, ayran, boza, şerbetler, kahve.	Sübye, sıkma sebze ve meyve suları (atom) ve şerbetler.	Aşlama (meyan kökü şerbeti) ve şırdan.
Ana Yemekler	Köfte, balık ekmek, kumpir, ıslak hamburger, içli köfte, Arnavut Ciğeri, nohutlu pilav, midye dolma, simit, Sarıyer Böreği, nohut dürüm.	Gevrek, kokoreç, boyoz, kumru, kelle söğüş, uykuluk, midye dolma, Boşnak Böreği.	Ciğer, şırdan, Adana Kebap, gözleme, kazan simidi, kol böreği, taban simidi, kırkkat, mumbar
Tatlılar	İrmik helvası, tulumba tatlısı, Osmanlı Lokması ve Osmanlı Macunları.	Şambali, lokma, irmik helvası ve tahin helvası.	Burma tatlısı, halka tatlısı, bicibici, taş kadayıf, Şam Tatlısı, karakuş ve tulumba tatlısı.
Meyveler	Çengelköy Salatalığı, Çağla badem, can erik, frenk yemişi.	Közlenmiş mısır, haşlanmış mısır ve buzlu badem.	Hint İnciri.

Kaynak: Ödemiş ve Aslan, 2021:64.

Tablo 4'te paylaşılan sokak lezzetleri Adana, İzmir ve İstanbul olmak üzere Türkiye'nin 3 büyük şehrinde popüler olmuş, bilinen ve tüketilen sokak lezzetleri örnekleridir. Listede farklı olarak, sokak lezzeti olarak bilinirliği artmış ve bu anlamda tüketimi yaygınlaşmış meyvelere de yer verilmektedir.

1.1.5. İzmir Sokak Lezzetleri

İzmir, tarihi boyunca almış olduğu göçlerden dolayı kültürel çeşitliliğe sahip olmaktadır. Levantenler, Afrika kökenli Araplar, Makedonlar, Arnavutlar, İzmirli Rumlar, İzmir'de yaşayan göçebe ve yerleşik Türkler, mübadele zamanlarında Batı Trakya'dan ve Girit, Sakız, Midilli gibi adalardan gelenler bu kültürel çeşitliliği oluşturmaktadır (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023). İzmir'in farklı medeniyetleri bünyesinde barındırması zengin bir mutfağa sahip olmasının sebebini

de açıklamaktadır. İzmir'le sınırlı kalmayıp Ege Bölgesi'nin mutfağında da geniş bir yer tutan ot yemekleri kültürü Giritlilerden, İzmir sokak lezzetlerine örnek olarak verebileceğimiz boyoz; Sefarad Yahudileri Mutfağı'ndan, midye dolma ve anasonlu gevrek de Rum Mutfağından İzmir Mutfağı'na aktarılmıştır (Erke, 2018). Zeytinyağının İzmir mutfağında ön planda yer alması ile Akdeniz Mutfağı'nın özelliklerini taşımasının yanı sıra kırsal kesimlerde mutfaklar göçebe yaşam ve hayvancılık faaliyetlerinin ön planda olması sebebiyle ile süt, buğday ve et odaklı şekillenmektedir. Sokak lezzetleri açısından da kültürel çeşitliliğe sahip olan İzmir'de kumru, boyoz, gevrek, kelle söğüş gibi tatlara hemen her yerde rastlamak mümkündür (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Güzeller ve Çağla (2017) tarafından yapılan çalışmada; İzmir'de en çok tüketilen sokak lezzetlerinin, boyoz, gevrek (simit), buzlu badem ve kumru olduğunu belirtirken, Bayraktar ve Zencir (2019); lokma, sübye, şambali, kokoreç, midye'nin de İzmir'de sıklıkla tüketilen sokak lezzetlerinden bazıları olduğuna değinmektedirler. Uykuluk ve kelle söğüş de İzmir sokak lezzetleri arasında önemli yer tutan yiyeceklerdir.

Bir bölgeye ait yiyecek içecek kültürü ön planda tutularak bölgede üretilen ya da yetiştirilen gastronomi ürünlerinin yine bölgeye has kendi yöntemleri ile sunulması sonucunda bölgelerin gastronomik kimliği oluşmaktadır. Oluşan bu gastronomik kimlik yaşam tarzı, gelenek, görenek gibi unsurları da içinde barındırmaktadır (Gaberli vd., 2023:2600). Gastronomik kimliği olan ürünler bulundukları alanın özelliklerini, bölgeye ait üretim şekillerini ve kültürel değerlerini taşımaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012:193). Ürünün üretildiği ya da yetiştirildiği bölgeyle özdeşleşmesi ve yapımı ya da sunumu aşamalarında kullanılan hammaddelerden en az birinin bölgeye ait olması ile ürün coğrafi işarete sahip olurken bu işarete sahip ürünler bulundukları bölgelerin gastronomik kimliğine de artı değer katmaktadır (Gaberli vd., 2023:2600).

Geleneksel yemekler bir ülkenin kültürel zenginliklerine göre çeşitlenmektedir. Geleneksel gıdaların gelecek nesillere aktarılmasında coğrafi işaretler ve tanıtımları önemli rol oynamaktadır. Geleneksel yiyeceklerin yerel düzeyde kırsal kalkınmada önemli bir araç olması nedeniyle birçok ülke bunlarla ilgili yasal düzenlemeler getirmiştir. Coğrafi işaretler ürün/menşe olarak Fikri Mülkiyetin (IP) yasal koruması altındadır. Fikri Mülkiyet Haklarının Ticaretle Bağlantılı Yönleri

Anlaşması (TRIPS), coğrafi işaretleri "bir malın, belirli bir kalite, itibar veya diğer karakteristik özelliklerin söz konusu olduğu, bir üyenin topraklarından veya o bölgedeki bir bölge veya mahalden menşeli; malın esasen coğrafi kökenine atfedilebilir olması" şeklinde tanımlamaktadır (Albayrak ve Güneş, 2010:556). Türk Patent ve Marka Kurumu (2023) ise coğrafi işareti "ürünün kendine has özelliklerini, bulunduğu ya da yetiştiği alanı ve bu kendine has özellikleri ile coğrafi konumu arasındaki ilişkiyi gösteren kalite işareti" olarak tanımlamaktadır. Kendine has karakteristik özellikleri bulunan, birçok tüketici tarafından bilinen ürünlerin coğrafi işaret tescili ile korunması amaçlanmaktadır (Türk Patent, 2023).

Coğrafi işaretler, menşe adı, mahreç işareti ve geleneksel ürün adı olarak kendi içinde ayrılmaktadır. Bir ürün tüm karakteristik özelliklerine ait olduğu coğrafi konumundan dolayı sahip olmuşsa ve bu ürünün üretilmesi, işlenmesi ve akla gelen diğer tüm işlemlerin bulunduğu coğrafi alanda gerçekleşiyor olması koşulunu sağlıyorsa bu coğrafi işarete "menşe adı" denmektedir. Belirgin bir özelliği ya da bilinirliği sebebiyle belirli bir coğrafi alanla özdeşleşip yine belirlenmiş bir coğrafi alan sınırları içinde üretimi, işlenmesi ya da diğer süreçlerin gerçekleştiği ürünlerden oluşan coğrafi işaretler ise "mahreç işareti" olarak tanımlanmaktadır (Türk Patent, 2023). Coğrafi işaretler ile benzerlik göstermesinden dolayı genellikle karıştırılan, geleneksel ürün adı olarak tanımlanan özellik ise 2017 senesinde Sınai Mülkiyet Kanunu (SMK) ile Türk Hukuk Sistemi'ne girmiştir. Minimum 30 yıl boyunca kullanıldığı ispat edilen adlar "geleneksel ürün adı" olarak tanımlanmakta ve menşe adı ile mahreç işareti kapsamında değerlendirilmemektedir. Bir ürünün geleneksel ürün adını alabilmesi için Avrupa Konseyi Tüzüğü içinde 2012/1151 sayılı Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri Hakkında Kalite Tasarısı olarak tanımlanan, Avrupa Birliği Komisyonu'na başvuru yapılması gerekmektedir. Aynı zamanda geleneksel ürünlerin, geleneksel malzemeler ve hammaddelerden üretilmiş ve işlenmiş olması şartı sunulmaktadır. Geleneksel ürün adı ile tescillenen ürünlerde ürünün coğrafi kökenine ait olması özelliği aranmamaktadır. Geleneksel ürün adı alan ürünler tescili yapılan ülkenin sınırları çerçevesinde korunurken, coğrafi işaret tescilli ürünler uluslararası anlaşmalar ile sınırlar ötesi korunabilmektedir. Bu detaylar da geleneksel ürün adı ve coğrafi işaret kavramlarının arasındaki farkı göstermektedir (Kavas, 2023:9).

Aşağıda tüketicilerin farkındalığını artırmak ve ürünlerin ayrımının yapılabilmesini kolaylaştırmak adına tasarlanan "menşe adı", "mahreç işareti" ve "geleneksel ürün adı" logoları belirtilmektedir. Logolar Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tasarlanmaktadır.

Şekil 1: Menşe Adı Logosu



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023.

Şekil 1'de paylaşılan "menşe adı" amblemi menşe adı ile tescil edilen tüm ürünlerde tüketiciler tarafından farkındalığının artırılması adına Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından kullanılmaktadır. Tüm özelliklerini üretiminin yapıldığı bölgeye borçlu olan ve üretiminin her adımının bulunduğu bölgede yapıldığı ürünleri temsil etmektedir (Türk Patent, 2023).

Şekil 2: Mahreç İşareti Logosu



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023.

Şekil 2'de belirtilen "mahreç işareti" amblemi Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından mahreç işareti ile tescillenmiş tüm ürünlerin etiketlerinde yer almaktadır. Ürünü ön plana çıkaran belirgin özelliğinin ya da ününün, bulunduğu bölgeden kaynaklandığını göstermektedir (Türk Patent, 2023).

Şekil 3: Geleneksel Ürün Adı



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023.

Şekil 3'te gösterilen "geleneksel ürün adı" amblemi tüketicilerin farkındalığının artırılması amacıyla geleneksel ürün adı ile tescillenmiş ürünlerde kullanılmak üzere Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tasarlanmıştır. Menşe adı ve mahreç işareti kapsamında değerlendirilmemektedir. En az otuz yıl boyunca bir ürünü tarif etmek için kullanılmış adları temsil etmektedir (Türk Patent, 2023).

Coğrafi işaretli ürünlerin bölge ve şehirlerin gastronomi kimliklerine artı değer sağladığını göz önünde bulundurarak dünyanın birçok yerinde sokaklarda hazırlanan ya da satışa sunulan sokak lezzetleri sunulduğu bölgelerin kültürünü de yansıtmaktadır. Aynı zamanda bölgelerin gastronomik kimliklerinin de bir parçası olan sokak lezzetleri ve yine sokakta satışa sunulan gıda ürünlerinden özellikle coğrafi işaretli olanlar gastro turistleri[1] çekebilmek ve tüketim motivasyonunu arttırabilmek amacıyla değerlendirilebilir (Gaberli vd., 2023:2600).

[1] Gastro turist: Yeme-içme faaliyetleri için bir yerden başka bir yere ziyaret gerçekleştirebilecek zamana, maddi imkanlara ve seyahat etme arzusuna sahip kişilerdir (Bucak ve Sümerkan, 2023:6).

İzmir'in coğrafi işaret tescilli sokak lezzetlerinin ve gıda ürünlerinin coğrafi işaret türleri, tescil tarihleri ve tescil ettiren kurum adları aşağıdaki tabloda listelenmektedir. İzmir'de toplamda 8 adet mahreç işareti ile tescillenmiş sokak lezzeti bulunmaktadır.

Tablo 5: İzmir İli Coğrafi İşaretli Sokak Lezzetleri ve Gıda Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı	**Tescil Tarihi**	**Tescil Ettiren Kurum**
Mahreç İşareti		
Bergama Köftesi	2022	Bergama Ticaret Odası
İzmir Boyozu	2017	İzmir Ticaret Odası
İzmir Gevreği	2021	İzmir Pide Gevrek İmalatçıları ve Benzerleri Esnaf Odası
İzmir Kumrusu	2017	İzmir Ticaret Odası
İzmir Lokması	2017	İzmir Ticaret Odası
İzmir Şambalisi	2016	İzmir Ticaret Odası
Tire Şiş Köfte	2021	Tire Ticaret Odası
Ödemiş Köfte	2021	Ödemiş Ticaret Odası

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023.

İzmir'de menşe adı ile tescil edilen yiyecek içecekler olsa da bu şekilde tescillenmiş bir sokak lezzeti bulunmamaktadır. Sokak lezzetleri kategorisinde incelenen "döner" Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından geleneksel ürün adı ile tescillenmiş olsa da "İzmir Döneri" olarak tescillenmediği için geleneksel ürün adı ile tescillenmiş İzmir sokak lezzetleri kategorisinde değerlendirilmemektedir.

1.1.5.1. İzmir Sokak Lezzetlerinin İlçeler Bazında İncelenmesi

Geniş bir bölgeye yayılan İzmir, sahip olduğu mutfağında bölgesel ve kültürel farklılıkları sunmaktadır. İzmir kıyı şeridinde Akdeniz Mutfağı özellikleri taşıyıp, zeytinyağlı, sebze ve ot içerikli ürünleri tüketirken, kırsal bölgelerinde buğday, süt ve hamur işinin ön planda tutulduğu bir mutfak kültürünü yansıtmaktadır (Ağlamaz-

Susup, 2018:72). Bu bölümde İzmir sokak lezzetleri ön plana çıktıkları ilçeler bazında değerlendirilmektedir.

Bergama;

Ege Bölgesi'nin Ege Bölümü ve Bakırçay Havzası'nda konumlanan Bergama'nın kuzeyinde Balıkesir, Ayvalık, Burhaniye ve İvrindi ilçeleri, doğusunda Kınık ve Soma, güneyinde Manisa Merkez ve Aliağa, batısında ise Dikili yer almaktadır. İzmir'in kent merkezine (Konak) 100 km mesafede bulunan Dikili'de yer alan Madra Dağı'nın ortasında Kozak Yaylası konumlanmaktadır. Ege Bölgesi'nin en geniş fıstık çamı ormanı da Kozak Yaylası'ndadır. Bergama; Kozak Yaylası, manzarası, arkeolojik değerleri, kanyonları, su kaynakları, kırsal kültürel değerleri ve jeolojik oluşumları ile dikkat çeken bir ilçe olmaktadır (Baykal vd., 2011). Tüm bu özelliklerin yanı sıra Bergama; Asklepion Tapınağı, Akropolis, Pergamon Antik Kenti, İzmir Bergama Müzesi ve Kızıl Avlu ile Antik Çağ'dan günümüze ulaşan tarihiyle 22 Haziran 2014 tarihinde Çok Katmanlı Peyzaj Alanı olarak UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne girmiştir (Anadolu Ajansı, 2023).

Çam fıstığı, helva ve tulum peynirinin yanı sıra mahreç işareti ile tescillenmiş Bergama Köftesi Bergama mutfağını temsil eden ürünler olarak belirtilmektedir (Baykal vd., 2011).

Çeşme;

İzmir yarımadasında yer alan Çeşme, deniz kum, güneş turizmi ile ön plana çıkan, bulunduğu konumdan dolayı da mutfağında balık ve deniz mahsullerine yer veren bir ilçe olarak bilinmektedir. Çeşme Kumrusu, İzmir kumrusunun içine şarküteri ve peynir konulup, sıcak şekilde servis edilmesi ile Çeşme'ye özgü bir sokak lezzeti olarak anılmaktadır (Ağlamaz-Susup, 2018:72).

Ödemiş;

İzmir'in iç kesimlerinde konumlanan Ödemiş ilçesi coğrafi işaret tescilli Ödemiş Köftesi ve töngül pidesi, küpoğlu mantısı, kurt baklavası, kabataşı, heybeli çorbası ile mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Özel günlerde ve kutlamalarda yapılan

dibile tatlısı da bu ilçenin sunduğu lezzetler arasında yer almaktadır (Ağlamaz-Susup, 2018:73).

Tire;

Bulunduğu konum itibariyle mutfağında hamur işleri ve et ürünlerini ön plana çıkaran Tire aynı zamanda ot çeşitliliği ile de bilinmektedir. Coğrafi işaret tescili alan Tire Köftesi'nin yanı sıra Taktak Kebabı, Tire Köftesi, keşkek ve tandır köftesi Tire mutfak kültürünü yansıtan lezzetler olmaktadır (Ağlamaz-Susup, 2018:73).

Kent Merkezi Konak – Kemeraltı Çarşısı;

İzmir Tarihi Kent Merkezi olarak bilinen; Tarihi Kemeraltı Çarşısı, Kadifekale, Basmane ve çevre bölgelerini kapsayan, yaklaşık olarak 2500 yıldır İzmir'de yaşayan insanların yaşama alanını oluştururken aynı zamanda sahip olduğu limanı ile dünyaya bağlanan bir ticaret merkezi olmaktadır. Çok sayıda hanı, çarşıyı, sinagogu, kiliseyi, camiyi ve antik liman yapılarını bünyesinde barındıran, deniz ve kara ticaretinin de merkezi olan Tarihi Kent Merkezi, günümüzde de İzmir'in tarihi merkezi olarak kimliğini korumaktadır. 2500 yıldır aktif olarak ticaret hayatına sahip olan Tarihi Kent Merkezi; bu özelliği ile İzmir'in çok kültürlü, ekonomik ve sosyal yapısının oluşmasında önemli rol oynamaktadır. Aynı zamanda İzmir Tarihi Liman Kenti, 14 Nisan 2020 tarihinde UNESCO Dünya Miras Geçici Listesi'ne eklenmiştir (TARKEM, 2023).

Bahsedildiği üzere köklü bir tarihe sahip olan Kemeraltı bünyesinde birçok yiyecek içecek işletmesini de barındırmaktadır. Bu işletmelerden birçoğu nesilden nesile geçmekte ve tarihi anlam taşımaktadır. Kemeraltı Çarşısı, Türk ve İzmir Mutfağı'na ait birçok yerel mutfağı deneyimleme fırsatı sunmaktadır (Ağlamaz-Susup, 2018:75). Birçok sokak lezzetine de ev sahipliği yapan Kemeraltı'nda kelle söğüş, turşu suyu, kokoreç, midye dolma, şambali gibi lezzetlere ulaşılabilmektedir.

Coğrafi işaretli İzmir sokak lezzetleri ve gıda ürünlerinin de içinde bulunduğu, İzmir ve ilçelerinde öne çıkan başlıca sokak lezzetleri Tablo 6'da paylaşılmaktadır. Ürünler daha çok kent merkezi adı verilen bölgeyle anılmaktadır.

Tablo 6: İzmir ve İlçelerine Ait Sokak Lezzetleri

Sokak Lezzeti	**Bölgesi**
Kokoreç, Atom Kokoreç, Uykuluk	Bayraklı
Bergama Köftesi	Bergama
Çeşme Kumrusu	Çeşme
Gevrek, İzmir Kumrusu, Şambali, Lokma, Kelle Söğüş, Midye Dolma, Döner, Turşu ve Turşu Suyu, Boza, Nohutlu-Tavuklu Pilav, Boyoz, Buzlu Badem, Sübye, Kömürde Sandviç.	Konak Kent Merkezi (Kemeraltı-Alsancak-Basmane)
Ödemiş Köftesi	Ödemiş
Çöp Şiş	Selçuk
Tire Köfte	Tire

Kaynak: Yazar tarafından derlenmiştir, 2022.

İzmir'in 30 ilçesi olmasına rağmen sokak lezzetleri daha çok, İzmir tarihinin beraberinde getirdiği sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik yapısından ve liman kenti olmasından dolayı tarihi kent merkezi adı verilen bölgede yoğunlaşmaktadır.

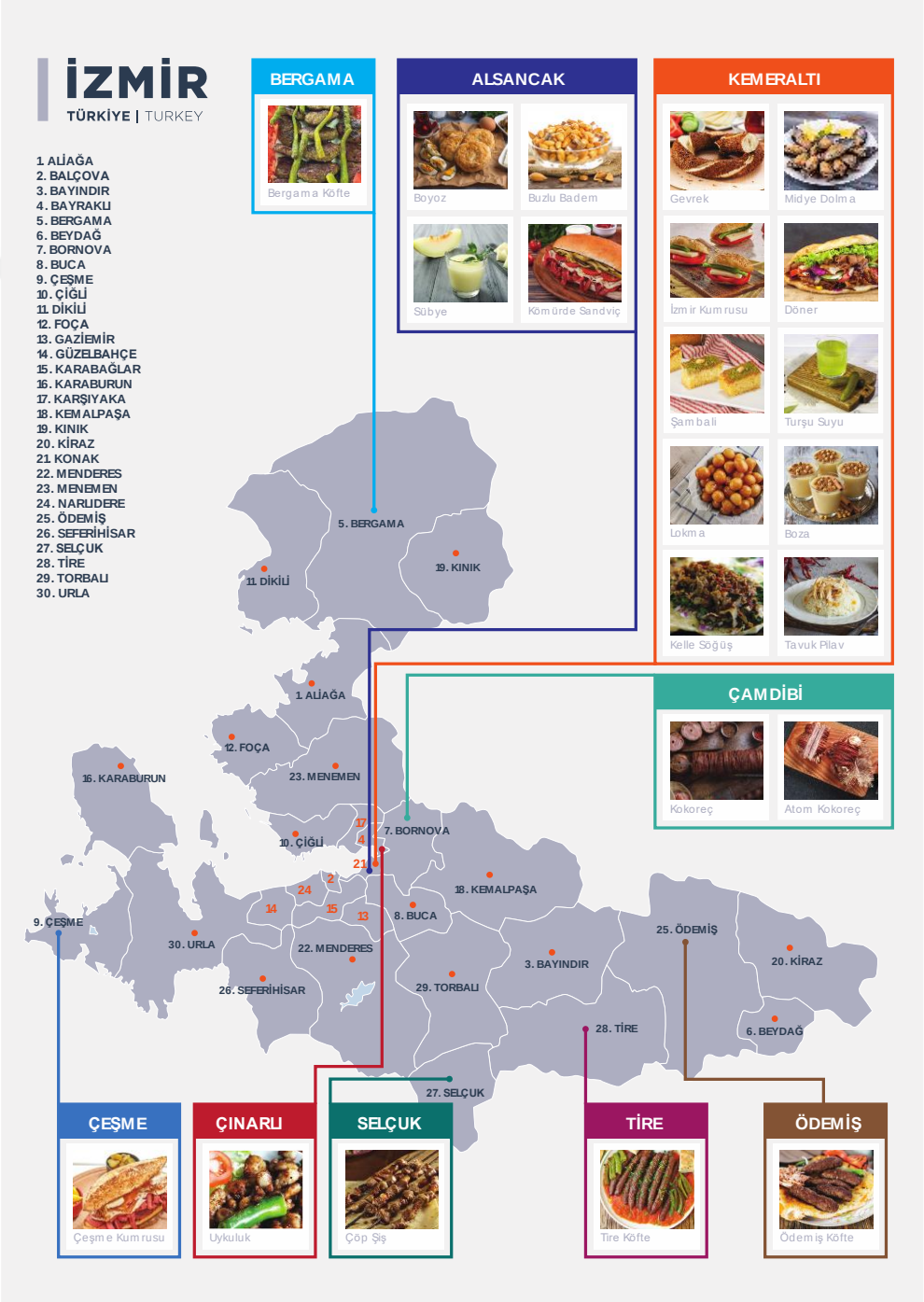
1.1.5.2. İzmir Sokak Lezzetleri Harita Model Önerisi

8500 yıl öncesine dayanan köklü bir tarihe ve kültüre sahip olan İzmir Kenti'nin kültürel yolculuğu kent merkezi adı verilen Konak ilçesinden Bornova ilçesinin Yeşilova ve Yassıtepe Höyükleri ile Bayraklı ilçesi eski Smyrna adı verilen bölgeleri kapsamaktadır. 17. Yüzyıldan sonra İzmir'de ticari faaliyetlerin hız kazanmasının ardından farklı kültürel grupların varlığı da belirgin hale gelmektedir. Gelişen ve değişen siyasi ve ekonomik yapı ile şehir çok fazla göç almaya başlamış ve bunun sonucu olarak da çok kültürlü heterojen bir kimliğe bürünmüştür. Liman kenti olması sebebiyle de Akdeniz Bölgesi'nin önemli ticaret merkezlerinden biri haline dönüşmüştür. 1922 senesindeki İzmir yangınında şehrin tarihi dokusunun büyük kısmı yok olmuş, Cumhuriyet rejimi ile modern İzmir ortaya çıkmış ve 1950'li yıllara gelindiği zaman hızla kentleşme sürecine girilmiştir (TARKEM, 2023).

Günümüzde 30 ilçesi bulunan İzmir'in her ilçesi kendi içinde bir kültür barındırsa da İzmir Mutfağı'nda ön plana çıkan sokak lezzetleri belirli ilçelerle

özdeşleşmektedir. Sokak lezzetleri özellikle ticaretin yoğun olduğu bölgelerde bilinirlik kazanmaktadır. Bu doğrultuda İzmir'de bilinirliği ve tüketimi en fazla olan sokak lezzetleri harita model önerisi ile şekil 4'te ilçeler bazında belirtilmiştir.

Şekil 4: İzmir Sokak Lezzetleri Harita Model



Kaynak: Yazar tarafından hazırlanmıştır, 2023.

Yapılan bu tez çalışması kapsamında bilinirlik ve tüketim bazında incelenen İzmir Sokak lezzetleri üretim ve tüketimlerinin popüler olduğu ilçeler üzerinde işaretlenip şekil 4'te paylaşılmaktadır. Araştırma sürecinde elde edilen bulgular doğrultusunda İzmir Mutfağı'nda ve gastronomik ürün bazında önemli bir yer edinmiş sokak lezzetlerine aşağıda değinilmektedir.

Gevrek;

"Artık ne lâmba ve lâmba şişesi satan ihtiyar ne simitçi, ne de sürahi, bardak, tabak satanlar kalmadı. Simitçi geceleri fener taşımıyor, hele mâni düzmesini hiç bilmiyor."

Ahmet Hamdi Tanpınar

Yapılan araştırmalarda, 450 yıl önce Kırım'dan gelen, Osmanlı Padişahı tarafından İzmir' in Konak İlçesi Değirmendağı Mevkii'ne yerleştirilen Tatar Türklerinin yiyeceği olduğu sonucuna varılan İzmir Gevreği: un, su, tuz ve yaş maya ile hazırlanan hamurun fermantasyona bırakılmasının ardından şekillendirilip, kaynayan su-pekmez karışımına daldırılıp beyaz susam ile kaplanıp fırınlanması şeklinde bir süreçten geçip hazır hale gelmektedir. Geçmiş yıllarda tepsilerde satılan İzmir Gevreği; 2000 yılında Konak Belediyesi'nin başlattığı uygulama ile sabit duran camekanlarda satılmaya başlamıştır. Bu şekilde hem daha hijyenik şekilde muhafaza edilmesi sağlanırken aynı zamanda da satışların kayıt altına alınmasını mümkün kılmaktadır (Alpözen, Güven ve Üren, 2009:920).

Balkan ülkelerinde gjevrek, gevrek ya da djevrek olarak adlandırılan simit'in; İzmir'de de gevrek olarak adlandırılmasının Balkan göçmen nüfusunun fazlalığı ile alakalı olabileceği düşünülse de (Dikkaya, 2011:75) asıl sebebi sıcak pekmezleme yöntemiyle hazırlanan sıcak kazan simidi olmasıdır (Yentürk, 2018:310). Gevreklerin hazırlanması için gerekli olan bakır pekmez kazanlarının yokluğundan kaynaklı olarak İzmir'de belli bir dönem gevreğin unutulmuş olduğu fakat sonradan tekrar bakır pekmez kazanlarının kurulması ile Namazgah Pazaryeri'nde, Kastamonulu Ali'nin fırını, yeniden gevrek üretiminin başladığı ilk fırın olarak bilinmektedir (Yentürk, 2018:314).

İzmir'in birçok bölgesinde gevrek üretimi yapılsa da Konak'ta bulunan, 1950'li yıllardan günümüze ulaşan "Arap Fırını" en eski fırınlardan biridir. Fakat bunun yanı sıra İzmir'de gevreğin Zeynel Ergin, Mustafa Uğuş, İsmail Kurkutan ve

Hasan Basri Erözbek de gevrek ustalığı ile ünlenmiş isimlerin başında gelmektedir (Yıldız, 2020:359). Hamurun halka formu verilip, sıcak pekmezleme yöntemiyle, kaynayan üzüm pekmezi içine daldırılması ve susamla kaplanıp fırında 2. defa pişirilmesinin ardından çıtır yani gevrek bir yapıya kavuşan İzmir Gevreği'nin ağırlığı 95-105 gr arasındadır (Türk Patent, 2023).

İzmir Gevreği hazırlarken kullanılan özel amaçlı buğday unu, içme suyu, tuz ve maya karıştırılıp 15-20 dakika yoğurulur ve tezgâhın üzerine alınıp kurumaması adına üzeri temiz bir örtü ile kapatılıp fermantasyon işlemenin gerçekleşmesi için dinlenmeye bırakılır. Fermantasyon işlemi tamamlanan hamur 110 gramlık parçalara bölünür ve avuç içiyle mermer tezgâhta şekillendirilir. Halka şeklini alan hamur; sulandırılan 110-115 C'deki üzüm pekmezi çözeltisinin içine daldırılıp ilk pişirme işlemi gerçekleştirildikten sonra oda sıcaklığında 3-5 dakika dinlendirilir. İlk pişirme işleminden sonra dinlendirilen şekillendirilmiş hamur; tepsiye dökülmüş su ve susam karışımının üzerine konularak yüzeyi tamamen bu karışımla kaplanır ve son şekli verilir. Yüzeyi susamla kaplanan gevrekler elektrikli fırın ya da taş fırında 280-300℃'de 12-15 dakika pişirilmesinin ardından dinlendirilip servis edilen İzmir Gevreği 28.09.2021 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türk Patent, 2023).

Şekil 5: İzmir Gevreği



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Boyoz;

Geçmişte "Cumartesi Yemeği" ya da "Yahudi Böreği" olarak bilinen, aslında bir Musevi yiyeceği olan boyoz yüzyıllardır İzmir ve çevresinde de tüketilmektedir. Sefarad kültüründen geldiği belirtilen boyoz; Musevilerin İspanya'dan göç ederken beraberlerinde getirdikleri bir ürün olarak bilinmektedir. Ege Bölgesi'nin dışında Anadolu'nun birçok yerine yayılan Sefarad Yahudileri boyozu bulundukları bölgelerin halklarına tanıtmışlar fakat sadece İzmir ve çevresinde talep gören ve satışı yapılabilen bir yiyecek olabildiği kaynaklarda belirtilmektedir. İspanyolca "bollos" kelimesinden geldiği düşünülen "boyoz" 'un okunuşu "boyos" şeklinde olmaktadır (Alpözen, Güven ve Üren, 2009:922). Sabah kahvaltılarının yanı sıra geceleri de tüketilen boyoz İzmir'in hemen hemen her bölgesinde rahatla ulaşılabilen (Saygılı, Demirci ve Samav, 2019:109), 08.12.2017 tarihinde mahreç işareti ile tescillenen (Türk Patent, 2023) önemli bir ürün ve aynı zamanda sokak lezzeti olmaktadır.

Buğday ununun tuz ve su ile karıştırılıp elde edilen hamura yuvarlak göbekli şeklin verilmesinin ardından pişirilmesi ile elde edilen boyoz, pişmemiş ve yanık görünmeyen hafif karamelize renktedir. Benzer ölçülerde üretilen boyozun çapı 7-9 cm aralığında değişirken kalınlığı da 2,5-3,5 cm aralığındadır (Türk Patent, 2023).

Boyoz yapılırken un, su ve tuzun karıştırılıp hamur haline getirilir. Daha sonra oda sıcaklığında 10-15 dakika dinlendirilen hamur 250-350 gramlık parçalara ayrılır ve beze adı verilen küre şekli verilir. Tezgâhta elle ya da parmakla hafifçe bastırılarak açılan hamurun üzerine pastacılık yağı sürülür. Sürülen pastacılık yağının içine bu yağın miktarının %15'i oranında da tahin eklenir ve hazırlanan bu karışım ile hamur açılır. Bu karışımla açılan hamurun üzerine karışımın karışmadığı yağsız hamur kapatılıp, kenarları birleştirilir. Bu şekilde hazır edilen hamurların alt ve üst kısmına bir miktar ayçiçek yağı sürülür ve 10-15 dakika kadar oda sıcaklığında üstü hafif nemli bezle kapatılmış şekilde dinlendirilir. Dinlendirilen hamur tezgâhta önce merdane ile eşit şekilde genişletilir sonrasında genişletilen hamur el ile havada döndürülerek daire şeklinde açılır ve inceltilir. İstenilen inceliğe ulaşan hamurun yarısı tezgâhın üzerinde olacak şekilde tezgâha serilir ve üzerine ayçiçek yağı serpilir. Tezgâhın yanından sarkan hamur tezgâhın üzerinde kalan hamurun üzerine ve sonrasında sağ ve sol uçlarından tekrar hamurun orta kısmına gelecek ve aynı işlem 2 defa yapılacak şekilde katlanır. Katlanan hamur güç uygulanmadan bastırılıp yukarıdan aşağıya doğru elle

yuvarlanarak uzun silindir bir forma sokulur. Uzun silindir formdaki bu hamur üzeri nemli bir bezle örtülerek 10-15 dakika kadar dinlendirilir. Dinlendirilen uzun silindir formdaki hamur elle kopartılarak orta kısımlarından hamurun merkezine doğru bastırılıp göbek adı verilen kısım oluşturulur. Boyoz hamurları pişme tavasına yerleştirilip son yuvarlak şeklini alması için elle hafifçe bastırılmasının ardından oda sıcaklığında tekrar 10-15 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurların üzerine bir miktar ayçiçek yağı serpilir. 180-200 °C lik fırında yaklaşık 15-25 dakika hafif karamelize renk alana kadar pişirilir (Türk Patent, 2023).

Şekil 6: İzmir Boyozu



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Kumru;

Un ve nohut mayasının karıştırılması ile hazırlanan hamurun fermantasyona bırakılıp sonrasında şekillendirilip pişirilmesi ile hazırlanan kumru yaklaşık 150 yıldır İzmir'de tüketilmektedir. Kumru başlarda soğuk olarak tüketilen bir yiyecek olsa da günümüze arasına salam, sosis, sucuk, peynir gibi ürünler konularak sıcak olarak da tüketimi yaygınlaşmaktadır (Alpözen, Güven ve Üren, 2009:921). İzmir Kumrusu 07.12.2017 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türk Patent, 2023).

İçine nohut mayası katılarak ya da katılmadan yapılabilen İzmir Kumru Ekmeği'ne; ortası geniş, uçlara doğru incelen şeklinden dolayı kuşun gövdesine benzetildiği için bu ad verilmiştir. İzmir'de yaklaşık 150 yıldır üretilip tüketilen kumru önceleri içine İzmir Tulum Peyniri, domates, biber konulup hazırlanırken 1940'lardan sonra arasına şarküteri ürünleri konularak sıcak olarak da tüketilmeye başlamıştır. İzmir Kumru'sunun salam, sosis, sucuk, eritme peynir ile hazırlanıp sıcak servis edildiği türü "Çeşme Kumrusu" olarak anılmaya başlamıştır.

Buğday unu, su ve tercihe göre nohut mayası katılarak hazırlanan İzmir kumru ekmeği hamuru fermantasyona bırakılmasının ardından şekillendirilerek pişirilmektedir. Kumru ekmeğinin hamuru şekillendirildikten sonra alt ve üst kısmı susam, incir ya da üzüm pekmezi karışımı ile kaplanır. Susam kullanılması şart değildir. Yaklaşık 30-35 °C sıcaklıkta, %70-80 bağıl nem oranı sağlanarak dinlendirilip fermantasyon işlemi gerçekleştirilir. Üretim sırasında nohut mayası kullanılırsa yaş maya kullanılmadığı için fermantasyon süreci uzamaktadır. 1,5-2 saat süren fermantasyon işlemi sonrasında kumru hamurları tepsilere belirli aralıklarla dizilip mayalanma sürecinin tamamlanması için 10-15 dakika daha bekletilir. Yapılan bu son mayalama işlemine "tepsi mayası" adı verilmektedir. Üzerine bıçakla hafif verev çizikler atılan hamur; önce yaklaşık 280 °C sıcaklıkta buharlı fırında pişirilmeye başlanmasının ardından fırın ısısı 250 °C'ye düşürülüp 18 ila 25 dakika daha pişmeye devam eder. Pişme işlemi tamamlanan kumru ekmeği 20-25 °C'de bekletilerek soğutulur ve İzmir Kumrusu yapımında kullanılmaya hazır hale gelir. Kumru ekmeğinin pişmemiş ya da yanık veya ekmeğin kabuk kısmı çok sert ve kalın yapıda olmaması dikkat edilecek unsurlar arasındadır. Kumru ekmeğini pişirirken odun ateşi kullanılması tavsiye edilmektedir.

Sıcak servis edilen İzmir Kumrusunu hazırlarken; kumru ekmeği ortadan ikiye kesilerek kömür ateşine konulup 5 dakika kadar pişirilir ve iç yüzeyine margarin sürülür. Kömürde pişen 25-30 gram kadar sucuk, 20-25 gram salam ve 25-30 gram eski kaşar ya da kızartılmış taze kaşar peyniri ve 2 dilim domates, kömür ateşinde ısınan ve margarin sürülen kumru ekmeğinin içine konulur. İsteğe göre içine sosis ilavesi yapılarak da servis edilmektedir.

Soğuk servis edilen İzmir kumrusu hazırlarken; ortadan kesilen kumru ekmeğinin içine Bergama ya da İzmir Tulum Peyniri, 2-3 dilim domates ve 1 yeşil biber konulur (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Şekil 7: İzmir Kumrusu



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Şambali/Şammali;

1980 yılına kadar "Şammali" olarak bilinen "Şambali": irmik, şeker ve sütten yapılan, fırınlanmadan önce de üzeri yer fıstığı ile süslenen bu tatlı isteğe göre tarçın ve kaymakla birlikte tüketilmektedir (Yıldız, 2020:360). İzmir'in Kemeraltı semtinin klasiği haline gelmiş olan şambali 18.01.2011 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türk Patent, 2023).

Şambali tatlısının Suriye'nin Şam şehrine ait olduğu söylenmekte (Yıldız, 2020:360) ve 1. Dünya Savaşı sonrasında Suriye'den göç eden Türklerin veya Arapların Kıbrıs'a getirdiği bilgisine ulaşılmaktadır. Günümüzde İzmir ve Kıbrıs dışında Yunanistan'da da "samali" ismiyle yapıldığı görülmektedir (Yentürk, 2018:213). Türkiye'de Ege Bölgesi, Adana ve Tekirdağ'da yaygın olarak yapılmaktadır (Yıldız, 2020:360). Ödemiş, Akhisar, Alaşehir ve Tire semtlerinde de evlerde yapılmasının yanı sıra seyyar olarak da satılmaktadır (Yentürk, 2018:213).

Türkiye'de en iyi şambalinin İzmir Kemeraltı'nda Tarihi Hisarönü Şambilicisi'nde yapıldığı bilinmektedir (Yıldız, 2020:360). Şambali yaparken, ince irmik yerine iki ve üç numaralı irmiklerin karıştırılarak hazırlanması, içinde pişeceği tepsiye de yağ yerine yoğun şerbet sürülmesi ve kara fırında bakır tepside pişirilmesi en önemli püf noktalarını oluşturmaktadır (Yentürk, 2018:215).

İzmir Şambalisi hazırlanırken; buğday irmiği, toz şeker, yoğurt ya da süt, kabartma tozu ve nişasta karıştırılarak elde edilen harç tepside pişirilir ve pişme işleminin ardından üzerine şerbeti dökülür. Hazırlanan harcın üzeri fırınlanmadan önce tercihe göre fıstık ya da bademle süslenebilir.

Aşağıdaki tabloda İzmir Şambalisi'nin hamur bileşenleri hakkında bilgi verilmektedir. İzmir Şambalisi hazırlanırken kullanılan bileşenler belirtilen miktarlarda kullanılmalıdır.

Tablo 7: İzmir Şambalisi Hamur Bileşenleri

Bileşenler	**Miktar**
Buğday İrmiği	1,000 g
Toz Şeker	700–750g
Yoğurt ya da Süt	400-500 g / 250–400ml
Nişasta	10 – 30 g
Kabartma Tozu	20 – 30 g

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023.

Aşağıda İzmir Şambalisi'nin hamurunun hazırlanılıp pişirilmesinin ardından üzerine dökülen soğutulmuş şerbetin bileşenleri paylaşılmaktadır.

Tablo 8: İzmir Şambalisi Şerbet Bileşenleri

Bileşenler	**Miktar**
Toz Şeker	1,000 g
Su	650 – 850 ml
Limon/Limon Tuzu ve Vanilya	Şerbet miktarının en fazla %5'i kadar kullanılmalıdır.

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023.

Şambali tatlısının şerbeti hazırlanırken belirtilen ölçülerde su ve toz şeker kaynatılır. Kaynama noktasına ulaşınca 10 dakika boyunca kaynama sıcaklığında tutulur ve içine limon veya limon tuzu ve vanilya eklenip 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır (Türk Patent, 2023).

Tatlının harcı hazırlanırken buğday irmiği, kabartma tozu ve nişasta karıştırıldıktan sonra içine yoğurt ya da süt eklenerek homojen bir harç elde edilir. Hazırlanan harç 2,5-3,5 cm yüksekliğinde olacak şekilde tepsiye yayılır. Harcın tepsiye eşit kalınlıkta yayılması önemlidir. Tercihe göre fıstık ya da bademler eşit şekilde hafifçe bastırılarak harcın üzerine konulur ve 180 °C sıcaklıkta 40-45 dakika pişirilir. Bu süre sonunda fırından alınan tatlı tepside eşit şekilde dikdörtgen biçimde dilimlenerek 15 dakika daha pişirme işlemi uygulanır. Pişme işlemi tamamlanan tatlının üzerine soğutulmuş şerbet dökülür ve hazırlanan tatlı soğumaya bırakılır (Türk Patent, 2023).

Şekil 8: İzmir Şambalisi



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Lokma;

Un, maya, su ve tuzun karıştırılması ile hazırlanan hamurun, kızgın sıvı yağda kızartılmasının ardından şerbete daldırılması ile tatlandırılıp tüketilen bir tatlı olan lokma bazı bölgelerde şerbetsiz, pişi gibi de tüketilmektedir (Yıldız, 2020:360). 21.03.2017 tarihinde mahreç işareti ile tescillenen İzmir Lokması'nın hamurunun ortası delikli halka şeklindedir (Türk Patent, 2022). İzmir'de cenaze, mevlit, sünnet, kandil gibi dini ve kültürel anlamda önemli sayılan günlerde ücretsiz şekilde lokma döktürülüp halkla dağıtılmaktadır (Yıldız, 2020:360).

Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı kitabının da yazarı olan gazeteci Nedim Atilla, lokma ile ilgili aşağıdaki öyküden bahsetmektedir (İzmir Kültür ve Turizm dergisi, 2023).

> *Evliya Çelebi, İstanbul esnaf loncalarını uzun uzun anlatırken, 'lokmacıyan esnafından' da söz eder. Sayıları hayli fazladır ve hemen her milletten lokmacı vardır… Türklerin lokma merakının kökeninde 9. yüzyılda Doğu Türkistan İmparatoru olan Buğra Bey'in olduğu söylenir. Buğra Bey, düzenlenen bir törende özel olarak yaptırdığı ıslak hamurları, kızgın yağın içine atmış, daha sonra da üzerine o zaman Çin'e bile ihraç edilen pekmezden döküp yemelerini buyurmuş.*
> *19. yüzyıl İstanbul'unda ise bu kez meşhur lokmacıların İzmirliler olduğunu görürüz… İzmirli ustalar, kullandıkları ham zeytinyağı-susam yağında kızaran ve üzerine taze üzüm şırası dökülen lokma ile meşhur olmuşlar. Her yerde İzmir lokması aranır olmuş. Doğru bir İzmirli tarifi var: Gördüğü lokma kuyruğuna, ne kadar çok işi olursa olsun girene İzmirli denir.*

Buğday unu, su, maya, toz şeker ve tuzun tekniğe uygun şekilde karıştırılıp elde edilen hamurun fermantasyon sürecinin ardından şekillendirilip kızgın bitkisel rafine yağda kızartılıp şerbette bekletilmesi sonucunda İzmir Lokması elde edilmektedir (Türk Patent, 2023).

Buğday unu, su, maya, toz şeker ve tuz 10-12 dakika kadar homojen bir hamur elde edilene kadar yoğrulur ve 28-32 °C sıcaklıkta 1-1,5 saat kadar fermantasyon işlemi için beklemeye bırakılır. Fermantasyon işlemi tamamlanan hamura elle ya da otomatik makineler yardımıyla orta kısmı delikli olacak şekilde yuvarlak şekil verilir. (Türk Patent, 2023).

Aşağıdaki tabloda İzmir Lokması'nın hamur bileşenleri hakkında bilgi verilmektedir. İzmir Lokması hazırlanırken kullanılan bileşenler belirtilen miktarlarda kullanılmalıdır.

Tablo 9: İzmir Lokması Hamur Bileşenleri

Bileşenler	**Miktar**
Un	1000 g
Tuz	7,5-10 g
Su	750-1000 ml
Toz Şeker	15-30 g
Maya	18-20 g

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023.

Tablo 9'da İzmir Lokması'nın hamurunun hazırlanmasında kullanılan bileşenler hakkında bilgi verilmiştir. Belirtilen bileşenlerle hazırlanan hamurun fermantasyon süreci kullanılan maya miktarına ve hazırlanan ortamın sıcaklığına göre değişkenlik gösterebilmektedir. Aşağıda İzmir Lokması'nın hamurunun hazırlanmasının ardından içinde bekletileceği şerbetin bileşenleri paylaşılmaktadır.

Tablo 10: İzmir Lokması Şerbet Bileşenleri

Bileşenler	**Miktar**
Toz Şeker	1000 g
Su	800-1000 ml
Limon Suyu	Şerbet miktarının en fazla %5'i kadar kullanılmalıdır.

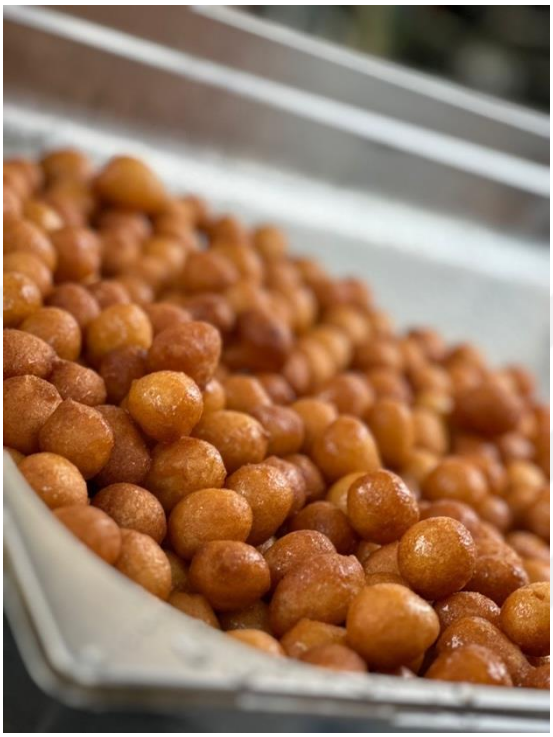
Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023.

Tablo 10'da İzmir Lokması'nın şerbet bileşenlerine ve miktarlarına yer verilmektedir. Belirtilen ölçülerde hazırlanan şerbette kızartılan lokma hamurları maksimum 5 dakika bekletilmelidir (Türk Patent, 2023).

İzmir Lokması'nın şerbetini hazırlamak için belirtilen ölçülerde toz şeker ve su 5 dakika kaynatıldıktan sonra şerbet miktarının %5'ini geçmeyen kadar limon suyu eklenir. Şekil verilen lokma hamurları 160-180 °C sıcaklıktaki rafine ayçiçek yağına

atılarak kızartılır ve pişen hamurlar yağdan alınarak önceden hazır edilen şerbetin içine konulur (Türk Patent, 2023).

Şekil 9: İzmir Lokması



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Buzlu Badem;

Geçmişte Ege Bölgesi'ndeki yaygın badem üreticiliği sonrasında buzlu badem denilince akla ilk gelen şehirlerin başında İzmir gelmektedir. 1930 yıllarında Yahudi buzlu badem satıcılarının İzmir Açıkhava gazinolarının önünde satışlarını gerçekleştirdikleri söylenmektedir. Suda bekletilerek şişen ve kıtır bir yapıya kavuşan bademler camekanlı arabalarda büyük buz kalıplarının üzerinde seyyar satıcılar tarafından satılmaktadır (Yıldız, 2020: 361). Özellikle İzmir Kordonboyu'nda yılın dört mevsimi ulaşılabilir bir lezzet olmaktadır (Öztürk, 2022:27).

Şekil 10: Buzlu Badem



Kaynak: Öztürk, 2022.

Kokoreç;

-Koşmak'tan bir aşçı çırağı kaçırdık, şimdi bize geldi.
Atinalı… Kokoroç yapmasını biliyormuş. Yarın yaptırazayiz.
Kokoroç ne? diye sordum.
-Ah bilmezsin, Kuzu bağırsağı… Kız saçı gibi örülü…
Ah beğim, bak ne kadar güzel. Görezeksin… görezeksin.

Ömer Seyfettin, Lokanta Esran

Arnavutça'da "kukurec" kelimesi Yunanca'da "kokoretsi", Türkçe'de ise "kokoreç" olarak değiştirilerek söylenmektedir. Arnavutça "mısır" ve "mısır koçanı" anlamı taşıyan, kokërroz sözcüğünden türeyen kukurec'in Yunan ve Türk mutfağına Ortodoks Arnavutlarından geldiği ve kelimenin kökenine bakılarak çok eski yıllardan bu yana örülerek veya şişe sarılarak hazırlandığı bilgisi teyit edilmektedir. Kokoreç; Yunanistan Makedonyası, Makedonya ve Arnavutluk'ta Paskalya geleneği olarak sunulmaktadır. Ortodoks geleneğine göre kırk gün süren et orucunun sonrasında Paskalya kutlamalarında kesilen kuzular şişte çevrilirken kuzuya ait sakatatlar ve bağırsaklar da başka bir şişe kokoreç olarak sarılıp pişirilmektedir. Sarılış ve yapılış şekli itibariyle bahsi geçen kokoreç İzmir kokorecinden farklı olmaktadır (Yentürk, 2018:84).

Sakatat kullanımın önemli bir yere sahip olduğu geleneksel Türk Mutfağı'nda ateş üzerinde ya da tandırlarda pişirilerek servis edilen sakatat ürünlerinin vitamin, protein ve çeşitli mineraller bakımından zengin besin kaynakları olduğu belirtilmektedir (Korkmazer, 2023:6). Sakatat ürünlerinden biri olan kokoreç bağırsak ve şişe sarılmış bumbarın bir araya gelmesiyle yapılır. Kokorecin dış kısmı ince bağırsaktan oluşurken iç kısmı bumbardan hazırlanmaktadır. Yatay şekilde odun kömüründe pişirilen kokoreç kendine has bir pişirilme yöntemine sahiptir. (Saygılı vd., 2019:107). Kokoreç hazırlanırken kullanılan bağırsaklar daha lezzetli olmasından dolayı süt kuzusundan tercih edilse de zaman zaman küçükbaş ya da büyükbaş hayvan bağırsakları da kullanılmaktadır. Bir miktar ısıl işleme tabi tutulan kokoreç daha sonra genellikle kömür ızgarasında pişirilip isteğe bağlı olarak ekmek arasında baharatlı ya da baharatsız şeklide tüketilmektedir (Kara vd., 2013:8).

İzmir kokoreci tüketim ve sunum şeklinden dolayı diğer kokoreçlerden ayrılmaktadır. Diğer kokoreçlere göre daha büyük doğranması ve biber domates konulmadan sadece baharatlarla sunulup tüketilmesi en önemli farkı yaratmaktadır. Bu şekilde kokorecin kendi tadının ön plana çıkarılması ve baskın şekilde hissedilmesi sağlanmaktadır (Saygılı vd., 2019:107).

Anadolu Ajansı (2023), İzmir'in Karşıyaka ilçesinde yaklaşık 40 yıldır hizmet veren Baki Usta kokorecin günümüz temsilcisi Volkan Çolak ile yaptığı röportajda: İzmir'de kokorecin ızgarada değil mangalda pişirildiği ve sonrasında ekmeğin içine doğrandığını; kimyon, tuz ve tercihe göre acı biber konularak içine başka bir şey katılmadan servis edildiğini belirtmektedir. İstanbul kokorecinin ise pişirilme sonrasında tekrar ızgaraya atılmasının ardından doğranıp içine domates ve biber konulduğunu ifade etmektedir.

Şekil 11: Kokoreç



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Atom Kokoreç;

İzmir'in önde gelen sokak lezzetlerinden biri olan atom kokoreç sulu ya da kuru olarak hazırlanarak küçük porsiyonlar halinde servis edilmektedir (Özçelik Bozkurt, 2021:113). Kuru atom kokoreç hazırlanırken iç kısımda kalan bumbarın üzerine bağırsak ve bir parça darp yağı küçük bir porsiyon olacak şekilde sarılır ve mangalda pişirilir (Yıldız, 2020:361). Sulu atom kokoreç ise yine tek porsiyonluk hazırlanan kuzu kokorecin salçalı suda pişirilmesi sonrasında servise hazır hale gelir (Özçelik Bozkurt, 2021:113). Atom kokorecin ilk olarak 1940 yıllarında İzmir'in Kapılar (Basmane) semtinde bakır sahan içinde satıldığı bilgisine ulaşılmaktadır. Sonrasında Konak Semtinin İşçiler Caddesi'nde atom kokoreç satıcılarının günden güne arttığı rivayeti vardır. Artık günümüze gelindiğinde sokaklarda sulu atom kokoreç satışının yapılmadığı görülmektedir (Yıldız, 2020:361).

Şekil 12: Atom Kokoreç



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Kelle Söğüş;

Kelle Söğüş; haşlanıp dinlendirilen kuzu kellesinde bulunan yanak, dil ve göz çevresindeki etlerin ayıklanıp ince doğranan soğuk etlerle beraber içine soğan, domates, maydanoz ve kimyon, tuz, pul biber gibi baharatlar ilave edilerek hazır hale getirilip servis edilir. Pide üzerinde ya da tercihe göre lavaşa sarılarak sunulmaktadır. Göz ve beyin gibi et parçalarının kelle etine karıştırılıp hazırlanan dürüme ise tekmil denmektedir (Saygılı vd., 2019:107).

Bir sokak lezzeti olan söğüş İzmir'de 1970'li yıllardan sonra popüler hale gelmektedir. Bu tarihten itibaren yaklaşık 20 yıl kadar söğüş meyhanelerde bir meze çeşidi olarak servis edilmektedir.1990'lı yıllar sonrasında sokak satıcılarına uygulanan kısıtlamaların ardından söğüş satmak isteyen seyyar satıcılar dükkân açmak zorunda bırakılmıştır (Yıldız, 2020:362).

Şekil 13: Kelle Söğüş



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Uykuluk;

Dana ve kuzu gibi hayvanların pankreas bezine uykuluk denmektedir. Aynı zamanda içinde uykuluğun da yer aldığı sakatatlardan hazırlanan yemek de "uykuluk" olarak adlandırılmaktadır. Uykuluk olarak anılan yemek hazırlanırken kasaplık dana ya da kuzunun; boğazlık, uykuluk ve badem adı verilen üç farklı vücut parçası kullanılmaktadır. İzmir'in Salhane bölgesinde bulunan uykulukçular, 1990'lı yıllarda mezbahanın bu bölgeden kaldırılmasının ardından Bayraklı çevresinde konumlanmaya başlamışlardır (Yentürk, 2018:107).

Şekil 14: Uykuluk



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Midye Dolma;

Midye dolma özellikle İstanbul ve İzmir şehirlerinde sıklıkla tüketilen sokak lezzetlerinden biri olmaktadır. Çapraz tahta ayaklar üzerine yerleştirilen alüminyum tepsilerde seyyar satıcılar tarafından satılan midye dolmalar son zamanlarda açılan midye evlerinde de servis edilmektedir. Alışılagelmiş midye dolma; içine yağ, çam fıstığı, soğan ve çeşitli baharatların konulup pişirilen pirincin canlı midye ile iki kabuğun arasına konulup tencerede su ile pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Tercihe göre sıcak ya da soğuk olarak tüketilmektedir (Saygılı vd., 2019:107).

Osmanlı Devleti'nin İstanbul'u Fethi ile midye dolmanın gastronomi kültürüne giriş yaptığı bilinmektedir. Mehmet Kâmil tarafından 1844 yılında basılmış ilk Türk Yemek Kitabı "Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)'de midye dolma tarifi yer almaktadır (Ayvaz, 2018: 23).

Geleneksel yöntemlerle hazırlanıp servis edilen midye dolma özellikle sahiller başta olmak üzere şehrin birçok noktasında tüketilmektedir. Midye kabuklarının üstü

bıçak yardımı ile kazınır ve kabuklar açılır. Midye kabuklarının kenarında yer alan bisus adı verilen iplikler temizlenir ve midyeler sudan geçirilip yıkanır. Midye dolmanın içine konulacak iç pilav pişirilip dinlendirildikten sonra kabukların arasına doldurulup tencerenin içine dik konumda yerleştirilir ve su eklenerek tencerenin ağzı kapalı şekilde pişirilir (Güngörür ve Mol, 2019:123).

Şekil 15: Midye Dolma



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Bergama Köftesi;

8 Aralık 2022 tarihinde Bergama Ticaret Odası'nın başvurusu üzerine mahreç işareti ile tescillenen Bergama Köftesi; dana eti, irmik altı adı verilen sarı un, tuz ve kimyon kullanılarak kare ya da oval şekilde hazırlanmaktadır. Hazırlanan köfteler meşe odununda ve oluklu ızgarada pişirilmektedir.

Köftenin yapımında kullanılan et; açık besi yöntemiyle doğal bitki örtüsünde beslenen etlerden tercih edilir. %30 kaburga, %30 ön kol, %20 boyun ve %20 but içermektedir. Bu et karışımına eklenen %10 oranındaki darp yağı ya da etin kendi

yağının katılması ile Bergama Köftesi'nde istenilen sululuk ve yumuşaklığa ulaşılmaktadır. Yaklaşık 7x4 cm boyutunda hazırlanan köftelerin pişmemiş ağırlığı 30 gramdır. Söğüş maydanoz, domates, sivri biber ve soğan ile servis edilir (Bergama Ticaret Odası, 2023).

Şekil 16: Bergama Köftesi



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Ödemiş Köfte;

İçeriğine irmik eklenerek kendine özgü bir lezzete dönüştürülen Ödemiş Köftesi tercihen Ödemiş ve civar bölgelerde yetişen doğurmamış düve ya da dana etinden hazırlanmaktadır. Geleneksel bakır tabaklarda sunulan, hazırlanması ustalık gerektiren ve geçmişi eski zamanlara dayanan Ödemiş Köftesi 12.04.2021 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türk Patent, 2023).

Ödemiş köftesi hazırlanırken 1 kg doğurmamış düve ya da dana etinden çekilen kıymanın içine 1 kg irmik, 5-8 gram kadar tuz, 3 gr kimyon, 3 gr karabiber ve 4 gr kekik eklenerek, irmik bu karışımın içinde görünmeyecek hale gelene kadar kış aylarında yaklaşık 5 dakika, yaz aylarında ise 8 dakika süre ile karıştırılır. Hazır edilen köfte hamuru yuvarlak bir forma sokulduktan sonra yavaş devirde çalışan kıyma makinesinin içine konulur. Makineden silindir formda çıkan köftelik hamur 14-15 cm uzunluğunda olacak şekilde porsiyonlanır. Porsiyonlanan köfteler tepsiye dizilir ve 0-4 °C'de yaklaşık 8-12 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Odun kömüründe yanan

ızgaranın üzerinde normal ısıda pişirilen köfteler; eritilmiş tatlı toz biber eklenmiş tereyağına bandırılan dikey ve dikdörtgen şekilde dilimlenen ekmekler ve bakır tavada tereyağında az pişirilen 3-4 domates dilimi ve ızgarada pişirilen közlenmiş biber ve doğranmış maydanoz ile servis edilir (Türk Patent, 2023).

Şekil 17: Ödemiş Köfte



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Tire Şiş Köfte;

12.02.2021 tarihinde mahreç işareti ile tescillenen Tire Şiş Köfte'nin tarihi 1900'lü yıllara dayanmaktadır. İçindeki yağ oranının maksimum % 20 olduğu sığır ya da dana etinden hazırlanan köfteler uzun ve ince şekildedir. Eski zamanlarda zırhlama adı verilen yöntemle kıyılan etler günümüzde kıyma makinesi ile hazırlanmaktadır. Damar, zar, kemik, zar ve fazla yağından arındırılan sığır ya da dana etlerinin içine % 2 oranında tuz ve genellikle unsuz hazırlanan köfte harcına tercihen %2 oranına kadar buğday unu eklenir. Tuz ve buğday unu eklenen etler kıyma makinesinden 2 defa geçirilerek kıyma halini alır ve yaklaşık 24 saat kadar 0-4 °C sıcaklıkta dinlendirilir.

Dinlendirilen kıyma yeniden kıyma makinesinin içine konularak sıkma işlemi başlatılır. Bu işlem ile uzun ve ince bir şekil alan kıyma 5 mm kalınlığında krom kare şişlere dizilir ve odun ateşi üzerindeki ızgarada tütsülenerek ön pişirme işlemi gerçekleştirilir (Türk Patent, 2023). Ön pişirmesi yapılıp dinlendirilen köfteler vakumlanarak yarı mamul olarak tüketiciye sunulabilirken (Kavas, 2023: 113), gazlı ocakta bakır tavada tereyağında tekrar pişirilen köfteler 150 gramlık porsiyonlar haline sıcak şekilde servis de edilebilir. Tercihe göre bakır tavada pişirilirken içine domates eklenerek tereyağlı domatesli şekilde ve yine tercihe göre yanında yoğurtla birlikte servis edilebilir (Türk Patent, 2023).

Şekil 18: Tire Şiş Köfte



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Sübye;

İspanyolların, Meksikalıların ve Sefaradların da serinlemek amacıyla tükettikleri sübye; İzmir'de de sevilerek içilen ve aynı zamanda İzmir'in gastronomik lezzetlerinden biri olarak da anılan fermente bir içecektir (Saygılı vd., 2019: 108).

Geleneksel hazırlama yöntemi uygulanan sübyeyi hazırlarken öncelikle güneşte kurutulan kavun tohumları musluk suyunda ve oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika dinlendirilir. 100 gram kavun çekirdeği harmanlanır ve 60 gr toz şeker ve 2 ml su ilave edilerek ikinci defa karıştırılır. Ardından bu karışıma yeniden 200 ml su ilave edilir ve hazırlanan karışım süzgeçten geçirilerek cam kaba alınır. Çıkan tortu yeniden 200 ml su ile karıştırılır ve tekrar süzgeçten geçirilir. Yaklaşık 500 ml sübye elde edene kadar bu karıştırma ve süzme işlemine devam edilir (Sabancı vd., 2014: 12).

Şekil 19: Sübye



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Turşu ve Turşu Suyu;

Sebze ya da meyvelerin salamuraya yatırılması ya da öz suları içinde bekletilmesi sonucu açığa çıkan laktik asit bakterileri ile fermantasyon sürecinin gerçekleşmesi ile elde edilen turşulara tuz eklenerek koruyuculuğu sağlanmaktadır. Bağışıklığı güçlendirmede önemli rol oynayan turşu suyu; İzmir'in sokaklarında seyyar arabalarla satışa sunulmaktadır (Sünbül, 2023: 37).

Şekil 20: Turşu ve Turşu Suyu



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Nohutlu ve Tavuklu Pilav;

Osmancık pirinci margarin veya sıvı yağ ile pişirilen pilavlar camekanlı seyyar el arabalarında satılmaktadır. Tüketicinin isteğine göre üzerine haşlanmış tavuk göğsü parçaları konularak (Demirci ve Karacaoğlu, 2021: 48) ya da nohut ilave edilerek servis edilebilir.

Şekil 21: Tavuklu Pilav



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Boza;

9000 yıllık tarihi bulunan ve ilk olarak Türkler tarafından üretimi yapıldığı bilinen boza; pirinç, darı, mısır gibi çeşitli bakliyatların öğütüldükten sonra su eklenerek pişirilmesi ve toz şeker eklenerek fermente edilmesi sonucunda elde edilmektedir. Özellikle kış aylarında sokak aralarında satılan boza tercihe göre leblebi ve tarçınla beraber de tüketilmektedir (Demirci ve Karacaoğlu, 2021: 49).

Şekil 22: Boza



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Kömürde Sandviç;

İzmir'de sandviçin sokaklarda satılması, 1952 yılında Türkiye'nin Nato'ya girmesinin ardından karargâh açılması ve Amerikan askerlerinin bölgeye yerleşmesiyle eş zamanlıdır (Yentürk, 2018:329-332).

İzmir'e has bir sandviç olan kömürde sandviç; adını ekmeğinin kömür ateşinde pişirilmesinden almaktadır. Günümüzde birçok işletmede kömür ateşi yerine altında tüpgaz yanan saclar kullanılsa da hala "kömürde sandviç" olarak anılmaktadır. 1960'lı yıllarda sadece seyyar satıcılar tarafından hazırlanıp satılan bu ayaküstü lezzet daha sonra belediyeler tarafından kurulan büfelerde pişirilip servis edilmeye başlamış ve 1980'li yıllara kadar da popülaritesini korumuştur. Dönemin belediye başkanı Osman Kibar'ın yurtdışından örnek alarak geliştirip projesini hazırlattığı sandviç büfelerinin faaliyete geçmesi 1973 yılında İhsan Alyanak dönemine denk gelmektedir. Konak'ta hem şehiriçi dolmuşların hem de Çeşme, Urla, Selçuk gibi ilçelere kalkan otobüslerin kalktığı durakların olduğu, o dönemde halkın "tarla" diye tabir ettiği geniş alana

yirmiye yakın sandviç büfesi kurulmuş, büfelere elektrik bağlantısı yapılamadığı için de sandviçler kömür ateşinde hazırlanıp satılmıştır (Yentürk, 2018:329-332).

Şekil 23: Kömürde Sandviç



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

Çöp Şiş;

1970 yıllarında İzmir'in önde gelen sokak lezzetlerinden biri sayılan çöp şiş; ayaküstü tüketime uygun bir kebap çeşidi olmaktadır. Ufak ufak doğranmış kuzu etlerinin kargıdan kesilmiş ince şişlere dizilip pişirilmesiyle hazırlanan çöp şiş; ilk olarak İzmir-Aydın demiryolu hattında seyyar olarak pişirilip satılmaktadır. Tren sesini duyan seyyar satıcılar mangala çöp şişleri atar, küçük doğranıp şişe dizilen çöp şişler de kısa süre içinde yolcular trenden inene kadar pişmekte ve tüketime hazır hale gelmektedir. Çöp şişin Selçuk ve Ortaklar'la anılmasının sebebi de bahsi geçen demiryolu hattının bu bölgede yer alması ve ayaküstü yeme içme faaliyetlerinin bu alanda gerçekleşiyor olmasıdır (Yentürk, 2018:131).

Şekil 24: Çöp Şiş



Kaynak: https://www.guneyegeturkiye.com, 2023.

Döner;

"Biraz ötede içi önlerinde dikey şekilde yerleştirilmiş şişler bulunan, yanan kömür dolu sacdan bir kebap ocağı… Rüzgarla dönen küçük teneke bir çark hareket ettiriyor bu çubukları… Burada bir hazır yemek satıcısı bulunduğunu anlıyoruz".[2]

Alexis de Valon

Fransız arkeolog ve yazar Alexis de Valon, 1842 yılında İzmir'e gelmesinin ardından döner ile ilgili olarak dikkat çekici bir detayı paylaşmaktadır (Yentürk, 2018:122).

"İlginç bir restoran çeşidi var ki, bu dükkanlarda devamlı dönen iki tane dikey şiş bulunuyor. Bu şişlerden biri üzerinde üst üste dizilmiş kor gibi yanan kömürler, diğerindeyse, üst üste şişe geçirilmiş yüzlerce et parçası var. Hareket eden bu iki kolon yardımıyla Müslümanların koyun eti kızarmaktadır".

Ferdinand Maximilian[3]

Alexis de Valon'un ardından, 1850 yılında İzmir'i ziyaret eden Avusturya Arşidükü Ferdinand Maximilian'ın idamının ardından yayımlanan seyahat notlarında, şehrin Müslüman çarşısı olarak belirttiği Kemeraltı'nda tanık olduğu döner dükkanlarını ve döner düzeneklerini kayıt altına aldığı görülmektedir. Bu bilgi de

[2] Yentürk, 2018:122.
[3] Yentürk, 2018:121.

dönerin Bursa'dan önce İzmir'de yapıldığını ve tanındığını açıklamaktadır (Yentürk, 2018:121).

Kemiğinden ayrılmış, yaprak yaprak açılmış etlerin ufak parçalarının altta kalacak, daha büyük parçaların üste gelecek şekilde üstten bastırılarak, boyu bir metre kadar olabilen, dikey olarak kullanılan şişe geçirilip meşe kömürü ateşinde pişirilen dönerin 19. yüzyıldan önce yatay şekilde hazırlanan bir düzenekte pişirildiği bilgisine Evliya Çelebi'nin Seyahatname eserinden ulaşılmaktadır. Döner etinin pişme tekniğinin yatay formdan dikey düzeneğe geçişi ile yer tasarrufu sağlanmış ve bu şekilde şehirlerde seyyar tezgahlarda ayaküstü bir lezzet olarak satışının yapılabilmesi sağlanmıştır. (Yentürk, 2018:118).

Şekil 25: Döner



Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır, 2023.

İKİNCİ BÖLÜM
GASTRONOMİ TURİZMİ KAVRAMI

2.1. GASTRONOMİ TURİZMİ KAVRAMI

Birçok sözlükte iyi ve hassas yeme sanatı ya da bilimi olarak tanımlanan gastronomi sözcüğü sanat ve bilime odaklanması ile kökeniyle bağlantılı olarak bilgi ve beceri olarak tercüme edilmektedir. Yunan Archestratus'un; Akdeniz Bölgesi'ne ait en eski yemek ve şarap rehberi olan kitabında "gastronomi" başlıklarına yer verdiği varsayılmakta ve bu sebeple de "gastronomi" kelimesinin ilk olarak Antik Yunan döneminde kullanıldığı düşünülmektedir. Yunanca mideyle ilgili olan: gaster (mide) ve nomas (yasa/kural) sözcüklerinin birleşmesinden meydana gelen gatronomi teriminin etimolojisi ile Arhestratus'un kitabında bahsettiği gastronomi kelimesinin içeriği örtüşmektedir. Bu bilgiden yola çıkarak gastronominin yeme ve içme faaliyetleri ile ilgili kuralları ifade ettiği ve hangi yiyeceğin ya da içeceğin ne ölçüde ne zaman, nerede ve hangi şekilde tüketilmesi gerektiği konusunda da yol gösterici olduğu sonucuna varılmaktadır (Santich, 200416).

Archestratus'un yiyecek içecek rehberi oluşturabilmek adına Akdeniz Bölgesi'ne gerçekleştirdiği seyahatlerden dolayı gastronomi ve turizm arasında da bir bağlantı kurduğu bilinmektedir. Yiyecek ve içeceklere odaklanan bir turizm türü olan gastronomi turizmi: "gastronomik ürünleri bulundukları bölgelerde tüketmek adına düzenlenen seyahatler" şeklinde de tanımlanabilmektedir (Santich, 2004:15,16).

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (The United Nations World Tourism Organization / UNWTO, 2023), gastronomi turizmini; ziyaretçilerin seyahatleri sırasında yiyeceklerle ve bununla ilgili etkinliklerle bağlantılı olabilecek deneyimsel aktiviteleri ifade eden bir turizm çeşidi olarak tanımlamaktadır. Gatronomi turizminin, yenilikçi ya da geleneksel yeme içme deneyimlerinin yanı sıra yiyecek festivallerine katılmak, yerel üreticileri yerlerinde ziyaret etmek ya da yemek pişirme kursları gibi çeşitli birtakım etkinlikleri de içeriğinde barındırabileceği belirtilmektedir (UNWTO, 2023).

Gastronomi turizmi; farklı toplumların ve kültürlerin kendilerine özgü mutfak kültürlerinin yerinde öğrenilmesi/deneyimlenmesi anlamına da gelmektedir (Erdoğan

ve Özdemir, 2018:251). 1998 yılında Long tarafından ilk defa "Mutfak Turizmi" adıyla kullanılan gastronomi turizmi; insanların farklı gıda ürünlerini bulabilmek ya da deneyimlemek amacıyla gerçekleştirdikleri turizm faaliyetlerini temsil etmektedir. Geçmiş zamanlarda ihtiyaçlar doğrultusunda belirli gıda ürünlerinin ticaretinin gerçekleştirilmesi amacıyla kullanılan ipek ve baharat yolları günümüzde ticaretin yanı sıra gastronomik deneyimler için de tercih edilmektedir (Yurtman, 2023:6).

Son yıllarda turizm alanındaki faaliyetlere bakıldığında ziyaretçilerin kitle turizmi yerine kendilerini daha özel hissedecekleri, deneyimsel ve alternatif turizm çeşitlerine yöneldikleri sonucuna varılmaktadır. Bu bağlamda da gastronomi turizmi, seçilen destinasyonların kendilerine özgü yemek kültürlerini ziyaretçilere aktarırken farklı yiyecek içecek alternatifleri sunmalarına da olanak sağlamakta ve bölge turizminin gelişmesine katkıda bulunmaktadır (Demirci ve Karacaoğlu, 2021:50).

Yapılan bir seyahatin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilmesi için, ziyaretin gerçekleştirileceği bölgedeki ürünlerin kendine özgü nitelikler taşıması, bulunduğu bölgeye ait ürüne olan tüketim talebi veya bir şefin ortaya çıkardığı bir yemeği tatma isteği gibi harekete geçirici motivasyonların olması gerekmektedir. Yiyecek ve içecek işletmelerine yapılacak olan amaçsız seyahatler gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmemektedir (Bucak ve Sümerkan, 2023:10).

Günümüzde popülaritesi günden güne artan sokak lezzetlerini deneyimlemek için gastro turistler dünyanın farklı noktalarına seyahatler düzenlemektedir. Her bölgenin kendine özgü, ait oldukları şehirle özdeşleşen sokak lezzetleri olduğu gibi aynı zamanda ün kazanmış bazı sokak lezzetleri farklı ülke mutfaklarında da tüketicilerle buluşmakta ve yapıldığı bölgenin yemek kültürüne göre de yeniden şekillenebilmektedir. Ait olduğu bölgede ünlenen bir sokak lezzeti arzu nesnesine dönüştükten sonra üretimi evrenselleşebilse de gastro turistler bu sokak lezzetlerini ait oldukları bölgede ve kültürde o bölgenin yerel halkıyla etkileşim içine girerek tüketmeyi tercih etmektedir (Demirci ve Karacaoğlu, 2021:50).

Bölgelerin kendilerine ait yemek kültürlerinden yola çıkarak oluşan gastronomi turizmi; sahip olduğu sosyal ve ekonomik etkilerinden dolayı sürdürülebilir turizme olumlu katkıda bulunmaktadır. Yemek kültürleri bölgelerin kendine özgü, ait olduğu alanda bulunan yiyecek içeceklerden ve bu ürünlerin beraberinde getirdiği tüketim alışkanlıklarından oluşmaktadır. Sokak lezzetleri de bu

anlamda şehirlerin ya da bölgelerin yiyecek içecek kültürünün önemli bir parçasını oluşturmakta ve sunuldukları yörenin mutfak kültürünü temsil etmektedir. Bu sebeple de hem gastronomi hem de turizm anlamında cazibe unsuru haline dönüşmektedir (Ballı, 2016:4).

Sokak lezzetleri insanların sosyalleşmesine de imkân sağladığı için bölgeye sokak lezzetlerini deneyimlemeye gelen gastro turistler ile bölge halkı arasında oluşan olumlu etkileşimler sonrasında destinasyona yönelik olumlu bir algı oluşmakta ve duygusal bağ kurulmaktadır. Bu olumlu destinasyon imajını koruyabilmek adına bölge halkı sahip oldukları mutfak kültürüne sahip çıkmakta ve sürdürülebilirliği önemsemektedir (Demirci ve Karacaoğlu, 2021:50). Bölgeye ait turistik çekicilik unsuru olarak kabul edilen sokak lezzetleri Güneydoğu Asya'da halk ve hükümet tarafından turizm endüstrisinin önemli bir parçası olarak görülmekte ve bu bağlamda gerçekleştirilen çalışmalar sonrasında seçilen destinasyonlarda tüketilen, bölgeye özgü yerel lezzetlerin, gastro turistlerin seyahat motivasyonlarını ve niyetlerini olumlu yönde etkileyen önemli bir unsur olduğu sonucuna varılmaktadır (Demirci ve Karacaoğlu, 2021:50).

2.1.1. Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Türkiye sahip olduğu değerlerden dolayı gastronomi turizmi potansiyeli çok yüksek olan bir ülke olmasına rağmen yapılan pazarlama ve tanıtım çalışmalarının yetersizliğinden dolayı bu alanda arzu edilen ya da olması gerektiği şekilde gelişme gösterememektedir. Yapılan çalışmaların deniz, kum, güneş turizmini ön plana çıkarması ile ilgi tatil turizmine yönelmekte ve gastronomi turizmi bu turizmin gölgesinde kalmaktadır. Oysaki gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen etkinlik ve organizasyonlar insanlar arasında kültür alışverişine ve yeni deneyimlere olanak sağlarken; aynı zamanda şehirlerin markalaşmasında ve kalkınmasında da büyük rol oynamaktadır (Bucak ve Aracı, 2013:207).

Yöresel mutfağı ile kendine has özellikleri içerisinde barındıran Türk Mutfağı; Türkiye'ye gastronomi alanında avantaj sağlamakta ve yüksek turizm potansiyeline sahip olmasında etkili olmaktadır. Türkiye turizm stratejisi incelendiğinde; ülkeye gelen yabancı turistlerin ülkenin turizm gelirine sağladıkları ekonomik katkı ile

dünyada ilk beş ülke arasına girmesi ve global anlamda markalaşması amaçlanmaktadır. Hedeflenen markalaşma sürecinde; sahip olunan doğal ve kültürel değerlere sahip çıkarak bir takım sosyal ve fiziksel düzenlemelerin yapılması hedeflenmektedir (Bozkurt, 2021:9,12). Türkiye'de henüz gelişmekte olan bir turizm çeşidi olan gastronomi turizmine gereken önem verildiği taktirde ülke turizm gelirine önemli bir katkı sağlanabileceği öngörülmektedir (Küçükkömürler vd., 2018:83).

Gastronomi turizminin gelişimini gösteren önemli unsurlardan biri olan gastronomi müzeleri sayesinde gastro turistler gittikleri seyahat noktalarında yiyeceklerin tarihi, yapılış ve sunum teknikleriyle ilgili detaylı bilgilere ulaşabilmekte ve düzenlenen gastronomi etkinlikleri ile bölge halkı ile etkileşime geçip yerel kültürü tanıma fırsatı bulabilmektedirler. Bu etkinlikler ve gastronomi temalı müzeler bölgeyi ziyaret eden gastro turistler için birer çekicilik unsuru olmaktadır (Küçükkömürler vd., 2018:82,83).

Dünyanın en zengin mutfaklarından birine sahip olan Türk Mutfağı; yedi bölgesinin birbirinden farklı lezzetlerini ve ürünlerini sunmaktadır. Yaşanılan coğrafi bölgelerin değişiklik göstermesi ve yerleşik düzene geçilmesinin ardından artan tarımsal faaliyetler Türk Mutfağı'nın gelişimini de etkilemektedir. Orta ve İç Asya Dönemi, Karahanlı-Memlükler Dönemi, Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi, Osmanlı Dönemi ve Cumhuriyet Dönemi olmak üzere beş ana dönemde incelenebilen Türk Mutfağı; coğrafi ve dönemsel değişikliklerden dolayı zengin bir kültürü de beraberinde getirmektedir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015:65). Mutfağında sahip olduğu bu köklü tarihi ve kültürel zenginliği ile Türkiye gastronomi turizmi açısından tercih edilen bir ülke olmaktadır. Yöresel lezzetleri ile ünlü; Mersin, Hatay, Adana, Mardin ve Şanlıurfa gibi bazı şehirlerimiz gastronomi turizmine önem vermektedir ve yapılan araştırmalara göre bölgeye ziyarete gelen turistlerin %20-25'inin gastronomi turizmi kapsamında seyahatlerini gerçekleştirdikleri sonucuna varılmaktadır. Türkiye'nin gastronomi turizmi potansiyelinin güçlü yönleri değerlendirildiğinde; yerel ve geleneksel mutfaklara sahip olması, ürün çeşitliliği, yüksek öğretim kurumlarında gastronomi alanında verilen eğitim programlarının artışı ve şarapçılık sektöründeki faaliyetler ön plana çıkarken; gastronomi turizmine yönelik turların az olması, pazarlama, tanıtım ve tutundurma faaliyetlerinin yetersiz kalması zayıf yönleri olarak değerlendirilebilmektedir (Güzel-Şahin ve Ünver, 2015:66).

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) UNESCO tarafından 2004 yılında, yaratıcı endüstri alanlarında faaliyet göstermeleri adına çeşitli bölgelerden, birbirinden farklı kapasiteye, nüfusa ve gelir seviyesine sahip şehirleri birleştiren bir girişim olarak UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network) oluşturulmuştur. Bu programla kültürel endüstrilerin, ekonomik, yaratıcı ve sosyal potansiyellerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı; film, edebiyat, müzik, tasarım, zanaat ve halk sanatları, medya sanatları ve gastronomi olmak üzere yedi ana tema etrafında şekillendirilmektedir. Yaratıcı Şehirler Ağı'nın 350 üyesi bulunmaktadır. Türkiye'de farklı temalardan Yaratıcı Şehirler Ağı'na üye 8 şehir bulunmaktadır. Bu şehirlerden 2015 yılında Gaziantep, 2017 yılında Hatay ve 2019 yılında Afyonkarahisar gastronomi temasında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na üye olmuştur (UNESCO, 2024). Uluslararası bir kuruluş olarak UNESCO da oluşturduğu programlar ile gastronomi turizminin gelişmesine önem vermekte ve katkı sağlamaktadır.

Günümüzde insanların geleneksel, yerel, taze ve doğal ürünlere olan taleplerinin artmasının ardından yerel ürünlerin kendilerine has özelliklerinin korunarak sürdürülebilirliklerinin sağlanması düşüncesi ile bu doğrultuda bir ihtiyaç olarak ürünlerin korunmasında bir araç ortaya çıkan coğrafi işaretler ve coğrafi işaretler ile tescillenen ürünler gastronomi turizmi bağlamında da önem kazanmaktadır. Türkiye'nin her bölgesinde birbirinden farklı çok sayıda ürün coğrafi işaret ile tescillenerek koruma altına alınmaktadır. Hem ulusal hem de uluslararası alanda yapılan ve yapılacak olan tanıtım faaliyetlerinde coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünler önemli rol oynamaktadır. Erzurum en fazla coğrafi işaretle tescillenmiş yemeğe sahip olan şehir olurken; Kayseri, Manisa, Mersin, Mardin, Afyonkarahisar, Bursa ve İzmir sıralamayı takip etmektedir.

Dünya genelinde 1 milyar kişinin üzerinde olan turist sayısının % 88.2'si destinasyon seçiminde yemeğin çok önemli olduğunu vurgulamaktadır. Bu verilerden yola çıkarak gastro turistlerin ve destinasyonlarını lezzet duraklarına göre oluşturanların sayısının günden güne artış gösterdiği belirtilmektedir. Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB, 2015), Türkiye'nin gastronomi turizmi alanındaki potansiyelini ortaya koymak amacıyla "Gastronomi Turizmi Raporu"

yayınlamaktadır. Bu raporda; Birleşmiş Milletler Dünya Seyahat Örgütü verilerine göre: yiyecek içecek harcamaları dünya turizm gelirinde %30 oranında bir paya sahip olmaktadır. Turistlerin yaklaşık %11.8 gibi bir oranı destinasyon seçiminde yemeğin küçük bir role sahip olduğunu savunurken, %88.2'si yemeğin destinasyon seçimindeki önemini vurgulamaktadır.

TÜRSAB raporuna göre; Türkiye'de turizm gelirinin büyük bir bölümünün yiyecek içecek sektöründen elde edildiği hatta bu oranın konaklamanın da önüne geçtiği belirtilmektedir. Yine rapora göre; gastronomi turizmi ile ilgili yapılan pazarlama çalışmalarının başında yeme içme etkinliklerinin geldiği bilgisi paylaşılmaktadır. Dünyada gastronomi turizmi ile alakalı olarak etkinlik ve pazarlama faaliyetleri düzenleyen kuruluşların büyük bir oranının yapılan etkinliklere özel ürün ürettiklerini, yemek turlarına ve aşçılık workshoplarına yer verildiği de belirtilmektedir (TÜRSAB Gastronomi Raporu, 2015).

2.1.2. İzmir Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Yüzyıllardır almış olduğu göçlerden dolayı sahip olduğu kültürel çeşitlilik ve zenginliği mutfağına da aktarmayı başarmış olan İzmir Mutfağı'nda; Levanten, Girit, Rum, Sefarad ve Anadolu mutfaklarının etkileri görülmektedir (Şahin ve Güçlütürk-Baran, 2022:1186). Sahip olduğu çeşitliliğin yanı sıra sağlıklı yiyeceklerin ön planda olması da İzmir Mutfağı'nı gastronomide önemli bir yere koymaktadır. Bölgede üretilen zeytinyağları, yenilebilir ot çeşitliliği, yerel şarapları, mezeleri; gevrek, boyoz, kumru, sübye, lokma, kokoreç, kelle söğüş, şambali, midye dolma, buzlu badem gibi sokak lezzetleri İzmir Mutfağı'nın gastronomi kimliğini oluşturmaktadır.

İzmir'in sahil şeridinde yer alan Foça, Seferihisar, Karaburun, Urla ve Çeşme gibi ilçelerinde Akdeniz Mutfağı etkilerine rastlanırken, Menemen, Bergama, Bayındır, Kiraz, Ödemiş, Tire ve Kınık ilçelerinin mutfak kültüründe etin, sütün ve buğdayın ön plana çıktığı görülmektedir. Şehirde Ermeni ve Rum nüfusun artması ile meze kültürünün yaygınlaştığı bilinmektedir. Musevilerin sübye ve boyozu, Arnavutluk, Makedonya, Kosova ve Selanik'ten şehre göç edip yerleşen Türklerin ise ulu katmer, sinkonta, paşa böreği, elbasan tava ve kirde kebabı gibi birtakım yemekleri

İzmir Mutfağı'na kazandırdığı bilgisine ulaşılmaktadır (Şahin ve Güçlütürk-Baran, 2022:1186).

Gastro turistlerin seyahatlerini planladıkları rotalarda motivasyonlarını güçlendirici unsurların varlığı seyahat edilecek bölgenin cazibesini arttırmaktadır. Seyahat rotalarında tercih edilen bölgelerin belli bir kültürel kimliğe ve çeşitliliğe sahip olması, yerel restoranları ve mutfaklarında kendine has yiyecek içecekleri barındırması önemlidir. Bölgeye giden turistlerin bölgede bulundukları süre zarfında kendilerini o bölgenin kültürüne ve halkına ait hissetmelerini sağlayabilecek deneyimleri yaşamaları adına düzenlenebilecek hasat ve bağbozumu gibi ürün toplama aktivitelerinin yapılması, yiyecek içecek festivallerinin düzenlenmesi, tadım turlarına yer verilmesi, yerel pazarların kurulması gastronomi turizmi kapsamında tercih edilen bölgelerde motivasyon artırıcı unsurlara örnek olarak gösterilmektedir (Altıntaş ve Hazarhun, 2020:16,18).

İzmir yerel mutfağını ve çok kültürlü gastronomik kimliğini koruyup sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla birçok etkinlik düzenlemekte ya da gerçekleşen etkinliklere ev sahipliği yapmaktadır. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, Travel Turkey, Uluslararası Zeytinyağı Tadım Fuarı Olive Tech, GastroFest, Foça Balıkçılık Festivali, Alaçatı Ot Festivali, Urla Enginar Festivali, Urla Bağbozumu Şenliği, Urla Zeytin Hasatı Festivali, Bayındır Kiraz Festivali, Karabağlar Kavacık Üzüm Festivali, Torbalı Zeytin Festivali, Torbalı Bardacık İncir Festivali, Kemalpaşa Altın Kiraz Kültür ve Sanat Festivali gibi organizasyonlar şehrin gastronomisine katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda belirtilen etkinlikler ve organizasyonlar gastronomi turizmini canlandırmaktadır (Şahin ve Güçlütürk-Baran, 2022:1186).

Barselona, Brüksel, Chicago, Helsinki, Lizbon, Madrid, Montreal, Osaka şehirlerinin de üyesi olduğu Network of Good Food Cities/Dünya Gurme Şehirler Ağı'na (DELICE) İzmir'in 2015 yılında üye olması şehrin gastronomi kimliğinin güçlenmesinde önemli rol oynamaktadır (Erdoğan ve Özdemir, 2018:256). Sağlık ve beslenme, kentsel pazarlama, eğitim alanlarına yönelen DELICE NETWORK şehirler ve alanında uzman şefler arasında gastronomik anlamda bir değişim ve iletişim ağı yaratmaktadır. Bu platforma üye olan şehirlerde turizm hareketliliğine katkı sağlanmaktadır (İzmir Büyükşehir Belediyesi, 2015).

Citta Slow, yerel üretimi ve üreticiyi, temiz gıdayı, sürdürülebilirliği destekleyen Slow Food akımının devamı olarak görülen; şehirlerin kendilerine has yapılarının ve özgünlüklerinin kaybolmasına bir tepki olarak ortaya çıkan; tarihi dokuların, yerel kaynakların korunmasını ve sürdürülebilir kalkınmayı destekleyen bir harekettir (Pajo ve Uğurlu, 2015:65). Bu hareket doğrultusunda Türkiye'deki "Citta Slow" yani "Yavaş/Sakin Şehir"'lerden biri olan Seferihisar'ın İzmir'in bir ilçesi olması da şehrin gastronomi turizminin hareketlendirilmesi açısından önemli bir rol oynamaktadır.

Sahip olduğu yerel mutfağı ve bu mutfaktaki kültürel zenginliği ile gastronomi destinasyonu olarak Türkiye'nin başta gelen şehirlerinden biri olan İzmir, Kasım 2022 itibari ile Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş 28 adet coğrafi işaretli yiyecek ve içeceğe sahip olmaktadır (Kavas ve Bucak, 2023:330). Coğrafi işaret tescili ile ürünlerin belirli standartlarda üretilip, taklit edilmesinin önlenmesi, üretici ve tüketicilerin korunması amaçlanırken yöresel ürünlerin sürdürülebilirliği sağlanmaktadır (Şahin ve Güçlütürk-Baran, 2022:1187). Bölgeye ait coğrafi tescilli ürünler yerli ve yabancı gastro turistler tarafından da ilgi görmekte, bölgeye seyahat arzusu yaratmakta ve şehri gastronomik anlamda cazibe merkezine dönüştürmektedir (Şahin ve Güçlütürk-Baran, 2022:1182).

Yaşanılan pandemi süreci ile ön plana çıkan gıda hijyeni ve güvenilirliği konuları, yeni bir takım güvenilirlik sertifikasyonlarına ihtiyaç duyulmasına sebep olmuş, bu bağlamda yeni sistemler oluşturulmuştur. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından başlatılan "Güvenli Turizm Sertifikasyon Programı"'nın ardından İzmir Büyükşehir Belediyesi Turuncu Çember Sertifikasyon Uygulamaları ile yiyecek, içecek ve konaklama işletmelerinde hijyen standartlarının oturtulmasını ve korunmasını amaçlayan çalışmalar başlatmıştır. Pandemi sürecinde başlatılan Turuncu Çember uygulaması ile İzmir'de bulunan işletmelerin yaşanılan sürece uyum sağlaması ve en güvenilir şekilde süreci atlatmaları hedeflenmiştir (İzmir Vakfı, 2023).

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ise 2018 yılında paydaşları ile "Tarihi Kemeraltı Yenileme Alanı"'na yönelik organize ettiği çalıştay sonucunda Kemeraltı'nda bulunan yiyecek içecek işletmelerinde standartların korunması, gerekli hijyen koşullarının sağlanması (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023) amacıyla "Selluka Belgesi ve Plaketi" projesini hayata geçirmiştir (İzmir İl Kültür ve Turizm

Müdürlüğü, 2022). Bu proje aynı zamanda İzmir gastronomi turizmi canlılığı açısından önemli bir role sahip olduğu düşünülen coğrafi tescilli ürünlerin korunabilmesi açısından da önem taşımaktadır (Şahin ve Güçlütürk-Baran, 2022:1187). Proje kapsamında Selluka Belgesi ve Plaketi Kemeraltı'nda yer alan, gıda hijyen mevzuatına uyan, müşteri memnuniyeti sağlayan, servis kalitesine önem veren, gastronomik değer taşıyan işletmelere verilmektedir. Bu sayede ulusal ve uluslararası platformlarda Kemeraltı'nın tanıtımının yapılması, bilinirliğinin artırlması ve kentin gastronomi turizmine katkı sağlanması amaçlanmaktadır (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022).

İzmir'in kendine has zengin ve yerel mutfağındaki ürünlerin yerinde deneyimlenmesi amacıyla önerilen gastronomi destinasyonlarının başında gelen Kemeraltı (Erdoğan ve Özdemir, 2018:257), bölgeye düzenlenen gastronomi turları ile gelen turistlere tarihini ve barındırdığı kültürü de keşfetme fırsatı sunmaktadır. Bölgeye gelen turistlere Kemeraltı'nda faaliyette bulunan yiyecek içecek işletmelerinin tanıtımının yapılabilmesi amacıyla Kemeraltı Haritası oluşturulmuştur (Altıntaş ve Hazarhun, 2020:17). Oluşturulan Kemeraltı Haritası şekil 26'da paylaşılmaktadır.

Şekil 26: Kemeraltı Haritası



Kaynak: TARKEM (Tarihi Kemeraltı İnşaat Yatırım Ticaret A.Ş)

Şekil 26'da paylaşılan Kemeraltı Lezzet Haritası'nda, Basmane'den Cumhuriyet Meydanı'na kadar değerlendirilen bölgeyi ziyaret sırasında tercih edilebilecek lezzet durakları imleçlerle belirtilmektedir. İnteraktif olan bu haritada imleçlere tıklandığı zaman belirtilen mekanlarda tüketilebilecek lezzetler hakkında kısa bilgilere ulaşılabilmektedir. Belirtilen rotada nerede, hangi lezzetlerin deneyimlenebileceği önerilerine yer verilmektedir.

Turistler için destinasyon rotası olarak belirlenen Kemeraltı Çarşısı dışında da gastronomi rotaları oluşturulmaktadır. İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından Yarımada İzmir Projesi kapsamında oluşturulan ve yerel şarap üreticilerini aynı güzergâh üzerinde birleştiren Urla Bağ Yolu'na yönelik şarap tadım organizasyonları ve turları da düzenlenmektedir (Erdoğan ve Özdemir, 2018:262).

1973 yılından bu yana dünya çapında farklı rotalar hakkında bilgi veren gezi rehberi yayıncısı Lonely Planet, "Best in Travel 2024" listesinde bu yıl "en iyi şehirler" kategorisinde İzmir'e de yer vermektedir. İzmir 2024 yılında dünyada seyahat edilmesi önerilen destinasyonlardan biri olarak gösterilmektedir. İzmir; antik kentleri, kültürü, manzaraları, plajları ve kendine özgü yerel mutfağı ile adından söz ettirmektedir. Konumu, tarihi dokusu, mutfağı ve yaşam kalitesi ile keşfedilmeye değer şehir olarak ön plana çıkmaktadır (Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı, 2023).

İzmir aynı zamanda 2024 yılı itibariye Michelin Rehberi'nde de ön plana çıkmaktadır. İzmir'de bir Michelin yıldıza sahip 3 farklı restoran bulunmaktadır. Ayrıca 3 ayrı restoran da sürdürülebilirliği temsil eden yeşil yıldızı almaya hak kazanmıştır. Tablo 11'de İzmir'de bulunan Michelin yıldızlı restoranlar, yeşil yıldız alan restoranlar, İzmir Bib Gourmand ödülü alan restoranlar ve İzmir Michelin tavsiye listesi yer almaktadır (Michelin Guide, 2024).

Tablo 11: Michelin Guide İzmir

1 Michelin Yıldızı	Yeşil Michelin Yıldızı	İzmir Bib Gourmand	İzmir Michelin Tavsiye Listesi
OD Urla	HIC Lokanta	Adil Müftüoğlu	Amavi
Teruar Urla	OD Urla	Ayşa	İsabey Bağevi
Vino Locale	Vino Locale	Beğendik Abi	Levan
		HIC Lokanta	Kasap Fuat
		LA Mahzen	Ristorante Pizzeria Venedik
		Tavacı Recep Usta	SOTA

Kaynak: Michelin Guide, 2024

2.2. GASTRONOMİ TURİZMİNDE SOKAK LEZZETLERİNİN YERİ

Sokak yemekleri dünyanın her bölgesinde gastronomi turizmini harekete geçirmekte ve katkı sağlamaktadır. Turistler seyahat rotalarını planlarken gitmeyi düşündükleri bölgenin yerel mutfağını deneyimlemeyi arzu ederken sadece bölgeye ait mutfak kültürünü öğrenme motivasyonuyla da yola çıkabilmektedirler. Turistler sokak yemeklerini tüketirken bölgenin yerel mutfak kültürüne de hakim olabilmekte ve kendilerini kısa süreli de olsa o kültürün bir parçası gibi hissedebilmektedirler. Bu durum da bölgelerde turizm çeşitliliğinin sağlanmasına olanak sağlamaktadır (Kara ve Uca, 2020:452).

Sokak yemeklerinin gastronomi turizmi alanında göz ardı edilemeyecek bir etkisi bulunmaktadır. Bazı bölgelerin köklü bir geçmişe ve mutfak kültürü çeşitliliğine sahip olması ülkeyi yemek turizmi açısından cazip hale dönüştürmektedir. Bölgelerin sahip olduğu kültürel çeşitliliği farklı şekillerde sunan sokak lezzetleri turistlerin ilgisini çekmektedir. İnsanlar bir yere seyahatlerini gerçekleştirirken aynı zamanda beslenme ihtiyaçlarını da gidermek zorundadır bu noktada da devreye çoğu zaman sokak yemekleri girmektedir (Pehlivanoğlu ve Aksoy, 2022:786). Özellikle bazı kültürlerde sokak yemekleri, dışarıda yemek yeme aktivitesinin önemli bir parçasıdır. Hindistan, Tayland, Singapur gibi ülkelerde sokak yemekleri bölge kültürünü temsil ederken bu destinasyonlarda dışarıda yemek yeme kavramı sokak yemekleriyle eş

anlamlı bir hale gelmiştir. Televizyon programlarına konu olan ve gastronomi turizminin canlandırılmasında bir tanıtım aracına dönüşen, içinde kültürel unsurları barındıran sokak yemekleri turistlere yerel kültürlerin ve mutfakların deneyimlenebilmesi için bir alan yaratmaktadır. Çoğu zaman gıda güvenliği açısından şüpheli ve ön yargılı yaklaşılan, konforsuz ortamlarda sunulan yemekler olarak görülebilen sokak lezzetleri, aynı zamanda hazırlanan yemeklerden yayılan kokular, sokak satıcılarından yükselen sesler, sunulduğu alanların kendine özgü ambiyansı ile bölgelerin dokusunu, kültürünü ve hareketliliğini de yansıtarak insanların ilgisini çekmektedir. Sokak yemekleri resmi bir yapıdan uzak olması ile de yenilik arayan gastro turistlere özgün bir deneyim sunmaktadır (Karsavuran, 2018:254-257).

Turistler tarafından ilgi gören turistik destinasyonlar rakiplerinden öne çıkabilmek ve bölgeye gelen turistlerin konaklama sürelerini uzatabilmek amacıyla yerel mutfaklarını temsil eden, kendilerine özgü sokak lezzetlerini tanıtmaya çalışmaktadır. Bu anlamda bir gezi planlarken, o bölgeye önceden seyahat etmiş kişilerin deneyimleri, bölgenin yiyecek içecek ve mutfak kültürüne ait yapılmış olan yorumlar ve yerel bölge halkının paylaşımları sokak lezzetlerinin tanıtılması için önem arz etmektedir. Sokak yemeklerinin turistler tarafından deneyimlenip paylaşılması bu ürünleri hazırlayıp satan kişiler için büyük bir pazarlama çalışması olarak kabul görmektedir (Ünal ve İpar, 2020:845).

2.3. İZMİR SOKAK LEZZETLERİNİN İL GASTRONOMİ TURİZMİNDEKİ YERİ

Sokak lezzetlerinin sadece ekonomik anlamda ulaşılabilir bir yemek şekli olmasının ötesinde kültürel, sosyolojik, ekonomik, yönetimsel, iletişimsel ve turizm anlamında çok boyutlu değerlendirilip ele alınması gerektiği savunulmaktadır. Özellikle son yıllarda sokak lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından ele alındığı akademik çalışmalar hız kazanmaktadır. Gastronomi turizminin devamlılığının sağlanabilmesi adına da sokak lezzetlerinin önemli bir yapı taşı olduğu görülmektedir. Kent gastronomisinin gelişmesi, yerel mutfakların korunabilmesi ve bölgelerin turistler için seyahat arzusuna dönüşebilmesi için bir takım gastronomik unsurlara gereksinim duyulmaktadır. Bu noktada da devreye kentlerin kültürlerini yansıtan

sokak lezzetleri girmektedir. Fakat buna rağmen sokak lezzetlerinin gereken değeri göremediği bilgisine ulaşılmaktadır. Sokak lezzetlerinin turistleri bölgeye çekebilmek adına motivasyon artırıcı bir gastronomik değer olduğu ve gastronomi turizmi hareketliliği açısından büyük önem taşıdığının anlaşılması için bu alanda gerekli tanıtımların yapılması gerektiği belirtilmektedir (Iğdır, 2020:102).

Bölgelerin gastronomi turizminin canlanmasında önemli etkisi olan sokak lezzetleri turistlerin destinasyon seçimlerinde de rol oynamakta ve bu turistlerin bir kısmı bölgelere sadece yerel mutfağı yerinde deneyimlemek için rota oluşturmaktadır. Bu anlamda da sokak lezzetleri bölge kültürünün aktarılmasında etkili ve tercih sebebi olmaktadır. Ekonomik ve kolay ulaşılabilir olması açısından da tercih edilen sokak lezzetleri sunuldukları alanların ambiyansından dolayı da arzu nesnesine dönüşmektedir (Sünbül, 2023:29).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
İZMİR SOKAK LEZZETLERİNİN İL GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİSİ

3.1. ARAŞTIRMA

Bu çalışmada; Sokak Lezzetlerinin İl Gastronomi Turizmine Etkisi: İzmir İli üzerinde araştırılıp analiz edilmektedir. Çalışmanın araştırma soruları şunlardır:

- İzmir sokak lezzetlerinin il gastronomi turizmine etkisi var mıdır?
- İzmir sokak lezzetlerinin il gastronomi turizmine etkileri nelerdir?

Bu kısımda araştırmanın amaç, önem ve kapsam, yöntem, örneklem ve sınırlılıklar, veri toplama yöntemi ve süreci, geçerlilik, güvenilirlik ile analiz bölümüne yer verilmektedir.

3.1.1. Araştırmanın Amacı, Önemi ve Kapsamı

Her kültürün, bölgenin yemek ve beslenme tarzı kendi coğrafyasına, iklimine, yaşadığı göçlere, ekonomisine göre değişkenlik göstermektedir. Tüm ülkeler kendi kültürlerine göre yerel tatlarını hazırlayıp sunmaktadır. Sokak yemekleri de birçok ülkenin kültüründe ve yerel mutfağın temelinde yer almaktadır. Gastro turistler için de sokak lezzetleri, seyahat edilen bölgenin kültürünü tanıyıp, kent sakinleri ile iletişime geçip kültürün bir parçası olma deneyimini yaşayıp, işletmelerden ve restoranlardan ayrı alanlarda şehrin ambiyansını hissederek yerel lezzetleri tatmalarını sağlamaları için olanak sunmakta ve bu anlamda gastronomi turizminin gelişmesinde ve hareketlenmesinde de önemli bir rol oynamaktadır.

Bu doğrultuda sokak lezzetleri kavramının ne ifade ettiği, geçmişten günümüze nasıl ulaştığı, dünyadaki ve Türkiye'deki yeri, gastronomi turizmi kavramının ne olduğunu incelenmektedir. İzmir sokak lezzetlerinin Türk gastronomisindeki yeri ve İzmir ili gastronomi turizmine etkisini açıklamaya çalışmak bu araştırmanın önemini ve amacını oluşturmaktadır. Bu bağlamda da çalışmanın literatüre ve sektöre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırma alanında uzman şeflerin, akademisyenlerin, gazeteci, yazarların ve sokak lezzetleri konusunda yetkinliğe sahip kişilerin görüşlerini kapsamaktadır.

Görüşü alınan tüm katılımcılar İzmir'de yaşamaktadır. Araştırmada İzmir sokak lezzetleri incelendiği için katılımcılar özellikle İzmir bölgesinden seçilmektedir.

3.1.2. Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmaktadır. Nitel araştırma: "gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma" şekli olarak tanımlanmaktadır (Karataş, 2015:63).

Nitel araştırma yöntemi, yirminci yüzyılın başlarında, antropoloji, psikoloji ve sosyoloji alanlarında insan yaşamının karmaşık doğasını ve insanların kabul etmediği gerçekleri ortaya çıkarmayı amaçlayan araştırmalar olarak ortaya çıkmaktadır. Tarihsel olarak nitel araştırmaya, çevresel olguları tanımlamayı amaçladığı için "çevresel araştırma", araştırmacının soruna ilişkin bakış açısını içerdiği için "yorumlayıcı araştırma" ve araştırılan bir soruna odaklandığı için "saha araştırması" olmak üzere birçok isim verilmektedir (Baltacı, 2019:369).

Sosyal bilimler alanındaki nitel araştırmalar ele alındığında, önceden belirlenen bir grup insana çeşitli sorular sorularak veri toplama sürecinin gerçekleştiği görülmektedir. Nitel araştırma ile, seçilen örneklem gruba, yapılandırılmamış (açık uçlu) veya yarı yapılandırılmış sorular yöneltilerek tüme varan verilere ulaşılmaktadır. Tüm görüşmeler kişiyi daha iyi anlamak için yapılmakta ancak bu anlama ihtiyacının amacı, araştırma sorusuna ve araştırmacının eğitimsel bakış açısına göre değişmektedir. Nitel araştırma ile katılımcılara yarı yapılandırılmış veya yapılandırılmamış sorular sorarak konu ile ilgili hipotezlerin üretilmesi amaçlanmaktadır. Nitel araştırmalarda görüşme yöntemi kullanılırken, insanların yaşam deneyimlerine, mekânlarına veya konularına yükledikleri anlamlar hakkında derinlemesine bilgi sahibi olunması hedeflenmektedir (Karahan vd., 2022:82).

Yapılan araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmaktadır. Önceden belirlenen katılımcılarla yüz yüze görüşme yapılmıştır. Görüşme yapılan kurum ve kuruluşların listesi ek 1'de paylaşılmıştır. Katılımcılara konu hakkındaki sorular görüşme formu yardımı ile sorulmuştur. Görüşme formu ek 2'de paylaşılmıştır.

Her katılımcıya görüşme onam formu imzalatılmıştır. Görüşme onam formları ek 3'te paylaşılmıştır. Görüşmeler ses kayıt cihazına kaydedilmiş olup ses kayıtlarından elde edilen bilgiler bilgisayar ortamında yazılı hale getirilmiştir.

Çalışma ve soru formunun alt başlıkları aşağıda belirtilmektedir;

a) Katılımcıların "Sokak" Kelimesini Duydukları Zaman Kafalarında Oluşan İmgelere Dair İfadeleri,

b) Katılımcıların Sokak Lezzetleri Hakkındaki Görüşleri

c) Sokak Lezzetlerini Özel Kılan Özellikler

d) Katılımcıların Hangi Tür Sokak Lezzetlerini Tükettiğine Dair İfadeleri

e) Katılımcıların Sokak Lezzetlerini Tüketme Sıklıkları

f) İnsanları Sokak Lezzetlerini Tüketmeye İten Faktörler

g) Sokak Lezzetlerinin Restoran Yemeklerinden Farkı

h) Sokak Lezzetleri ile İlgili Sıkıntılar

ı) Katılımcılara Göre En Beğenilen İzmir Sokak Lezzetleri

i) İzmir'de Sokak Lezzetleri Denilince Akla Gelen Bölgeler

j) Katılımcıların Yeni Seyahat Rotalarında Sokak Lezzetlerini Tüketmeye Yönelik Tutumları

k) Sokak Lezzetlerinin Popülaritesinin Artmasında ve Turistler Tarafından Tercih Edilmesinde Etkili Olan Faktörler

l) İzmir Bölgesinde Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Sokak Lezzetlerinin Yeri

m) Turistlerin Destinasyon Seçiminde Sokak Lezzetlerinin Etkisi

n) İzmir Sokak Lezzetlerini Ön Plana Çıkarmak Adına Yapılan Gastronomi Çalışmaları ve Etkinlikler

o) Katılımcıların İzmir Sokak Lezzetlerinin Ön Plana Çıkartılıp Gastro Turistleri Şehre Çekebilmek Amacıyla Yapılabilecek Çalışmalar Hakkındaki Görüşleri

3.1.3. Araştırmanın Örneklemi ve Sınırlılıkları

Araştırma kapsamında kasti (amaçlı) örneklem yöntemi kullanılmaktadır. Kasti (amaçlı) örneklemede örneklem, çalışmanın araştırma problemlerine cevap bulacağına inanılan kişilerden oluşmaktadır (Bucak ve Yiğit, 2018:179). Bu doğrultuda araştırma için; İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İzmir Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler ve Turizm Başkanlığı, TÜRSAB Ege BTK, İzmir Turist Rehberleri Odası, Mandal Ajans, Ege Gastronomi Turizm Derneği, Kemeraltı Esnaf ve Sanatkârlar Odası, İzmir Aşçılar Derneği, seyahat acentaları, gazeteci ve yazarlar, şefler ve akademisyenlerden oluşan katılımcı paydaş, kurum ve kuruluşlar amaçlı (kasti) örneklem yöntemi ile belirlenmiştir. Çalışma, alanında uzman 16 gönüllü katılımcının görüşleri alınarak yapılmıştır. Araştırmaya katılan kişilerin isimleri belirtilmeden "kodlama tekniği"'nden yaralanarak her katılımcıya kod verilerek araştırma bulguları paylaşılmıştır. Araştırma sırasında herhangi bir sınırlılık ile karşılaşılmamıştır.

3.1.4. Veri Toplama Yöntemi ve Süreci

Araştırmalarda görüşme tekniğinden faydalanılmasının asıl amacı bir hipotezi kanıtlamaktan ziyade başkalarının deneyimlerini ve onların bu deneyimleri hangi şekilde anlamlandırdıklarını anlamaya çalışmakla ilgilidir. Araştırmacı, görüşme tekniğini kullanarak, görüşülen kişinin iç dünyasına girerek konuları onun bakış açısından anlamayı ve anlamlandırmayı dener. Eğitimbilimi alanında yapılan çalışmalarda, "yapılandırılmamış görüşme, yapılandırılmış görüşme ve yarı yapılandırılmış görüşme" olmak üzere üç farklı teknikten faydalanılmaktadır (Türnüklü, 2000:547).

Yapılan çalışmanın araştırma sürecinde veri toplama yöntemi olarak "yarı yapılandırılmış" görüşme tekniğinden faydalanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği; sorulacak soruların önceden planlandığı ve buna yönelik bir görüşme formunun hazırlandığı ve araştırmaya katılan kişilere bu soruların yöneltildiği bir teknik olmaktadır. Araştırmacının katılımcılara soruları yöneltirken soru sırasına bağlı kalma zorunluluğu bulunmamaktadır (Türnüklü, 2000:547). Yarı yapılandırılmış

görüşme tekniği esnek olmasından dolayı eğitim araştırmalarında tercih edilen bir yöntem olarak karşımıza çıkmaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanırken, görüşmelerin önceden belirlenmiş bir protokole göre yapılması, araştırmacıların daha sistematik ve karşılaştırmalı bilgiye ulaşmasını kolaylaştırmaktadır (Türnüklü, 2000:547).

Araştırma soruları, konu ile alakalı literatür taraması yapılmasının ve benzer çalışmaların incelenmesinin ardından uzman görüşleri alınarak hazırlanmıştır. Sorular katılımcılara 21 Ekim – 8 Aralık 2023 tarihleri arasında yöneltilmiştir. 20-50 dakika arasında değişen görüşmeler sırasında ses kayıt cihazı kullanılarak görüşler kayıt altına alınmıştır.

3.1.5. Verilerin Analizi

Araştırmada elde edilen verilerin açıklanması için "içerik analizi" uygulanmıştır. Elde edilen verileri açıklayabilmek amacıyla kavram ve ilişkilere yönelme çabası içerik analizinin asıl dayanağı olmaktadır (Kavas, 2023:123). İçerik analizinde süreç; benzer verilerin belirli kavram ve temalar çerçevesinde toplanmasını ve bunların okuyucu için anlaşılır hale getirecek şekilde düzenlenip yorumlanması şeklinde ilerlemektedir (Küçükoğlu ve Ozan, 2013: 30). Araştırmanın analiz süreci bu bilgiler göz önünde bulundurularak gerçekleştirilmektedir.

3.1.6. Araştırmanın Geçerlilik ve Güvenilirliği

Araştırmacıların bulgularının doğruluğunu ve güvenilirliğini ortaya koyma becerisi araştırmanın bilimsel değeri ile doğru orantılı ilerlemektedir. Araştırma sürecinde kullanılan, verileri toplamaya ve analiz etmeye yarayan yöntemler ya da disiplinler ne olursa olsun amaç bilimsel olarak kendine özgü sonuçlara ulaşılmasıdır. Bu anlamda da araştırmanın çeşidi ister nicel ister nitel olsun, verilerden elde edilen sonuçların geçerliliği ve güvenilirliği önem teşkil etmektedir (Arslan, 2022:396).

Nitel araştırmaların genel bir sisteme sahip olmaması ve öznel olmasından dolayı bu yöntemle elde edilen sonuçların geçerlilik ve güvenilirliği eleştiriye açık olmaktadır. Nitel araştırmalarda insan ve toplumsal yaşamın anlamı ve deneyimleri

üzerine odaklanıldığı için istatistiksel hesaplamalar öncelik oluşturmamaktadır. Birçok nitel araştırmacı bu yöntemin güvenilirliğini artırabilmek amacıyla farklı kriterlerden bahsetmektedir (Arastaman vd., 2018:49). Nicel araştırmalarda güvenilir sonuçlara ulaşılması geçerlilik ve güvenilirlik ile ifade edilirken; nitel araştırmalarda, araştırmacı yetkinliği, inanılırlık ve sonuçların doğruluğu şeklinde tanımlanabilmektedir (Başkale, 2016:24).

Guba ve Lincoln (1982), nitel araştırmalarda inandırıcılığın, geçerlilik ve güvenilirliğe kıyasla daha fazla önem taşıdığını savunmaktadır. Nicel araştırmalarda araştırmanın doğruluğunu kanıtlayabilmek adına kullanılan iç geçerlilik, dış geçerlilik, güvenilirlik ve nesnellik terimlerinin yerini almak üzere nitel araştırmalarda; inanılırlık, aktarılabilirlik, güvenilirlik ve doğrulanabilirlik terimleri önerilmektedir (Guba ve Lincoln, 1982:376).

Guba nitel araştırmalarda inanılırlığın sağlanması ya da sürekli olarak kontrol altında tutulabilmesi adına; uzun süreli etkileşim, kalıcı gözlem, akranların bilgilendirilmesi (uzman incelemesi, üçgenleme, referans yeterliliği materyalleri, katılımcı teyidi, aktarılabilirliğin sağlanabilmesi adına araştırma yapan kişinin; teorik/amaçlı örnekleme, ayrıntılı betimleme, güvenilirliğin sağlanabilmesi adına; örtüşme yöntemlerinin kullanımı, adım adım çoğaltma, güvenilirlik denetimi, doğrulanabilirliğin sağlanabilmesi adına; üçgenleme, dönüşlülük pratiği yapmak, onaylanabilirlik denetimi gibi stratejilerinin uygulanabilirliğinden bahsetmektedir (Guba ve Lincoln, 1982:377). Bu araştırmada geçerlilik ve güvenilirliğin hatta nitel araştırma yöntemi için ifade edilen "inandırıcılığın" ve "aktarılabilirliğin" sağlanması adına "uzman incelemesi" ve "ayrıntılı betimleme"'den faydalanılmıştır.

Nitel araştırmalarda elde edilen sonuçların doğru olmayan şekilde ele alınıp yanlış yorumlanması çalışmanın güvenilirliğinin sorgulanmasına sebep olabilmektedir. Bu anlamda uzman kişilerden araştırmanın farklı boyutlarıyla ele alınmasını istemek ve bu yönde yardım almak çalışmanın inanılırlığını artırabilmek adına başvurulan bir yöntemdir (Başkale, 2016:24). Nitel araştırmalarda sonuçların aktarılabilir, genellenebilir ya da uygulanabilir olması için de sonuçların doğru şekilde yorumlanmasıyla mümkün olmaktadır. Bazı araştırmacılar nitel araştırmanın öznel olması özelliğinden dolayı tarafsız sonuca ulaşmanın mümkün olmayacağını savunsa

da araştırma sürecine ait tüm bilgilerin açıklanmasının çalışmanın inanılırlığını artıracağı vurgulanmaktadır (Yıldırım, 2010:86).

3.2. DEĞERLENDİRME VE BULGULAR

Bu araştırmada görüşmeler; İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İzmir Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler ve Turizm Başkanlığı, TÜRSAB Ege BTK, İzmir Turist Rehberleri Odası, Mandal Ajans, Ege Gastronomi Turizm Derneği, Kemeraltı Esnaf ve Sanatkârlar Odası, İzmir Aşçılar Derneği ve İzmir'de faaliyet gösteren seyahat acentaları, şefler, akademisyenler, gazeteci ve yazarlar ile gerçekleşmiştir. Bahsi geçen alanında uzman kişiler, kurum ve kuruluşlar aynı zamanda tez çalışmasının örneklemini oluşturmaktadır. Çalışmada yer alan katılımcıların demografik bilgileri Tablo 12'de verilmektedir.

Tablo 12: Katılımcıların Demografik Özelliklerini Gösteren Kategori

KATILIMCI	**İl**	**Cinsiyet**	**Yaş**	**Kurumdaki Deneyimi**	**Kurumdaki Görevi**	**Gastronomi Çalışmaları**
K1	İzmir	Erkek	66	37	İZRO Başkanı / Rehber	İnanç Turizmi ile Gastronomi Turizmini Birlikte Ele Alan Çalışmalar, Selluka ve Turuncu Çember Projesi
K2	İzmir	Erkek	65	45	Şef / Restoran Sahibi	Gıda Toptancılığı, İthal Gıda Ürünleri Satışı, Peynircilik ve Yağcılık Üretimi, Ege Mutfağı Üzerine Eğitmen Şeflik

Tablo 12 Katılımcıların Demografik Özelliklerini Gösteren Kategori (Devamı)

K3	İzmir	Erkek	53	34	TÜRSAB Bölge Başkanı / Turizmci	Turizm Bünyesinde Yapılan Gastronomi Çalışmaları
K4	İzmir	Erkek	43	15	Reklam Ajansı Sahibi	İzmir Gourmet Guide Yeme İçme Eğlence Rehberi
K5	İzmir	Kadın	45	20	Gıda Müh. / Akademisyen	Gıda Prosesleri, Akdeniz Diyeti, Akdeniz Beslenmesi, Geleneksel ve Fonksiyonel Gıdalar, Selluka ve Turuncu Çember Projesi
K6	İzmir	Erkek	68	19	Kemeraltı Esnafı / Dernek Başkanı	Gıda İşletmeciliği
K7	İzmir	Kadın	47	28	İl Kültür ve Turizm Müd. Şube Müdürü	Akademik Çalışmalar
K8	İzmir	Kadın	45	12	İBB Dış İlişkiler ve Turizm Başk. Destinasyon Koordinatörü	İzmir Büyükşehir Belediyesi Gastronomi Çalışmaları
K9	İzmir	Kadın	64	26	Seyahat Acentası Sahibi ve Gastro Fest Kurucusu	Gastronomi Turizmi, Tadım Turları, Gastro Fest

Tablo 12 : Katılımcıların Demografik Özelliklerini Gösteren Kategori

K10	İzmir	Erkek	66	41	Gazeteci, Yazar	İzmir Mutfağı'nı Yaşatma Derneği, Slow Food Hareketi Kurucu Liderliği, Mutfak Dostları Derneği, Terra Madre Türkiye Delegasyon Başkanlığı, Chaine Des Rotisseurs Başkan Yardımcılığı
K11	İzmir	Kadın	54	30	Gıda Müh. / Akademisyen	Akademik Çalışmalar
K12	İzmir	Erkek	59	40	Koleksiyoncu , Araştırmacı ve Yazar	Aşçılık Tarihi, Sosyolojisi, Antropolojisi Üzerine Çalışmalar
K13	İzmir	Erkek	68	49	Rehber / Ege Gastronomi Derneği Kurucu Başkanı	Kemeraltı Tarihi Lezzet Turları
K14	İzmir	Erkek	42	20	Şef / Restoran Sahibi	Mutfak Alanında Çalışmalar, Catering Hizmetleri
K15	İzmir	Erkek	41	16	Mutfak Şefi	Eğitmen Şeflik, Danışmanlık
K16	İzmir	Erkek	45	23	Akademisyen	İzmir Aşçılar Derneği Başkanlığı, Akademik Çalışmalar

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Araştırmada alanında uzman toplam 16 kişi ile görüşme sağlanmıştır. Tablo 11'de görüldüğü üzere araştırmaya katılanların 11'i erkek, 5'i kadındır. Erkek katılımcıların oranı %69 iken kadın katılımcıların oranı %31'dir. Katılımcılar %100 oranında İzmir'de ikamet etmekte ve çalışmaktadır. Toplam katılımcıların yaş ortalaması 55 olup, ortalama deneyim yılları 25'tir. Erkek katılımcıların yaş ortalaması 56, kadın katılımcıların yaş ortalaması 51'dir. Bu verilerden yola çıkarak katılımcıların orta yaş grubuna ait olduğu görülmektedir. Katılımcıların kurumlardaki deneyimleri 12 yıl ile 49 yıl arasında değişkenlik göstermektedir. Katılımcıların hepsi konu ile ilgili alanında uzman kişilerdir.

3.2.1. Katılımcıların "Sokak" Kelimesini Duydukları Zaman Kafalarında Oluşan İmgelere Dair İfadeleri

Tablo 13'te katılımcılara yöneltilen "Sokak kelimesini duyduğunuz zaman aklınızda hangi imgeler canlanır?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 13: Katılımcıların "Sokak" Kelimesini Duydukları Zaman Kafalarında Oluşan İmgelere Dair İfadeleri Gösteren Kategori

	Kemeraltı	Sokak Lezzetleri	Esnaf ve Seyyar Satıcılar	İzmir	Samimiyet	Hayat	Kalabalık	Hızlı Tüketim	Canlılık	Kayıt Dışı Ekonomi	Demokrasi	Kedi	Gevrek	Sosyalleşme	Çocuk
K1	X	X													
K2			X												
K3		X		X											
K4					X			X							
K5						X	X		X						
K6		X	X							X					
K7						X	X		X						
K8	X	X													
K9	X	X													
K10											X				
K11												X	X		
K12														X	
K13						X									
K14									X						
K15		X													X
K16			X				X								X

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla imge belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 30 adet imge çağırışımı alınmıştır. Katılımcı grubunda sokak kelimesinin çağrıştırdığı imge, %20 en yüksek oran ile, sokak lezzetleri olmuştur. Bu oranı takip eden imgeler %10'ar oran ile Kemeraltı, esnaf ve seyyar satıcıları, hayat, kalabalık ve canlılıktır. Belirtilen imgelerden; İzmir, samimiyet, hızlı tüketim, kayıt dışı ekonomi, demokrasi, kedi, gevrek, sosyalleşme ve çocuk imgeleri %3'er orana sahiptir. %20'lik orana sahip olan sokak lezzetleri imgesi, %67 erkek katılımcı, %33 kadın katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Erkek katılımcılarda en çok belirtilen imge sokak lezzetleridir. Kadın katılımcılarda ağırlıklı olarak belirli bir imge ifade edilmemiştir.

3.2.2. Katılımcıların Sokak Lezzetleri Hakkındaki Görüşleri

Tablo 14'te katılımcılara yöneltilen "Sokak lezzetleri hakkında ne düşünüyorsunuz?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 14: Katılımcıların Sokak Lezzetleri Hakkındaki Görüşlerini Gösteren Kategori

	İzmir'e Özgü Lezzetler Olması	**Yerel Kültürü Yansıtması**	**Kayıt Altına Alınması Gereken Bir Ekonomi**	**Gündelik Yeme Alışkanlığı**	**Vazgeçilmezlik**	**Lezzetli Olması**	**Ekonomik Olması**	**Deneyimleme Arzusu**	**Hızlı, Pratik ve Kolay Ulaşılabilir Olması**
K1	X								
K2		X	X						
K3				X					
K4		X			X				
K5					X				
K6			X			X	X		
K7				X					
K8	X	X							
K9		X							

Tablo 14: Katılımcıların Sokak Lezzetleri Hakkındaki Görüşlerini Gösteren Kategori (Devamı)

K10									
K11			X						
K12								X	
K13				X					
K14		X							
K15	X	X							
K16						X	X		X

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla görüş belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 23 adet görüş alınmıştır. Katılımcılara sokak lezzetleri hakkındaki görüşleri sorulduğunda, en yüksek %25 oran ile yerel kültür ifadesi katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Bunu takip eden ifadeler; %13 orana sahip olup, İzmir'e özgü lezzetler, kayıt altına alınmalı ve gündelik yeme alışkanlığı ifadeleridir. Belirtilen ifadelerden; deneyimleme arzusu, hızlı/ulaşılabilir veya kolay ulaşılabilir/ pratik en düşük oran olan %4 oranına sahiptir. %25'lik orana sahip olan yerel kültür ifadesi %67 erkek katılımcı, %33 kadın katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Erkek katılımcılarda en çok belirtilen ifade yerel kültür olup, kadın katılımcılarda da aynı ifade en çok belirtilen ifade olmuştur.

3.2.3. Sokak Lezzetlerini Özel Kılan Özellikler

Tablo 15'te katılımcılara yöneltilen "Sokak lezzetlerini özel kılan nedir?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 15: Sokak Lezzetlerini Özel Kılan Özellikleri Gösteren Kategori

	Yerel Lezzetler Olması	**Lezzetli Olması**	**Süreklilik / Devamlılık**	**Sembolik Lezzetler Olması**	**Kent Kültürünü Yansıtması**	**Sokak Satıcısına Duyulan Güven**	**Ekonomik Olması**	**Hızlı, Pratik ve Kolay Ulaşılabilir Olması**	**Nesilden Nesile Aktarım**	**Heyecan**	**Ürün Standartlarının Korunabilmesi**
K1		X	X								
K2				X							
K3	X										
K4	X				X						
K5		X									
K6		X			X	X	X				
K7	X	X						X			
K8					X				X		
K9				X	X						
K10	X	X							X		

Tablo 15: Sokak Lezzetlerini Özel Kılan Özellikleri Gösteren Kategori

K11		X								
K12									X	
K13							X			
K14										X
K15									X	
K16				X	X					

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla görüş belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 28 adet görüş alınmıştır. Katılımcılara sokak lezzetlerini özel kılan görüşleri sorulduğunda, en yüksek %21 oran ile lezzet ifadesi katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Bunu takip eden ifade; %18 oran ile kent kültürünü yansıtmasıdır. Yerel olma ifadesi de %14 orana sahiptir. Belirtilen ifadelerden; süreklilik/devamlılık, sokak satıcısına duyulan güven, pratiklik, heyecan ve standardın korunması en düşük oran olan %4 oranına sahiptir. %21'lik orana sahip olan lezzet ifadesi %50 erkek katılımcı, %50 kadın katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Kadın katılımcılarda ağırlıklı olarak lezzet ifadesi belirtilmiştir ancak erkek katılımcılarda ifadeler ağırlıklı olarak yerel olması, lezzeti ve kent kültürünü yansıtması ifadeleri belirtilmiştir.

3.2.4. Katılımcıların Hangi Tür Sokak Lezzetlerini Tükettiğine Dair İfadeleri

Tablo 16'da katılımcılara yöneltilen "Hangi tür sokak lezzetlerini seversiniz?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 16: Katılımcıların Hangi Tür Sokak Lezzetlerini Tükettiğine Dair İfadelerini Gösteren Kategori

	Kokoreç	**Kelle Söğüş**	**Şambali**	**Gevrek**	**İzmir Kumrusu**	**Sübye**	**Boza**	**Turşu Suyu**	**Köfte**	**Midye Dolma**	**Lokma**	**Tavuklu Pilav**	**Döner**	**Boyoz**
K1	X	X	X											
K2		X		X	X	X	X	X	X					
K3		X												
K4	X	X												
K5	X			X				X		X				
K6		X		X				X						
K7											X			
K8	X	X												
K9	X	X	X											
K10		X	X							X				
K11												X		

Tablo 16: Katılımcıların Hangi Tür Sokak Lezzetlerini Tükettiğine Dair İfadelerini Gösteren Kategori (Devamı)

K12	X												X	
K13		X												
K14	X	X								X				
K15	X	X												
K16	X	X												X

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla görüş belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 43 adet görüş alınmıştır. Katılımcılara hangi tür sokak lezzetleri tükettikleri sorulduğunda, en yüksek %28 oran ile kelle söğüş olmuştur. Bunu takip eden sokak lezzeti; %21 oran ile kokoreç olmuştur. Gevrek de %12 orana sahiptir. Belirtilen lezzetlerden; İzmir kumrusu, sübye, boza, köfte, lokma, tavuk pilav, döner ve boyoz en düşük oran olan %2'ye sahiptir. %28'lik orana sahip olan kelle söğüş %83 erkek katılımcı, %17 kadın katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Erkek katılımcılarda en çok belirtilen lezzet kelle söğüştür. Kadın katılımcılarda en çok belirtilen lezzet kokoreçtir.

3.2.5. Katılımcıların Sokak Lezzetlerini Tüketme Sıklıkları

Tablo 17'de katılımcılara yöneltilen "Hangi sıklıkla sokak lezzeti yersiniz / tüketirsiniz?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 17: Katılımcıların Sokak Lezzetlerini Tüketme Sıklıklarını Gösteren Kategori

	Her Gün	**Haftada 1-2**	**15 Günde 1**	**Ayda 2-3**	**Hiç**
K1		X			
K2			X		
K3			X		
K4				X	
K5			X		
K6				X	
K7				X	
K8		X			
K9				X	
K10			X		
K11					X
K12	X				
K13				X	
K14			X		
K15		X			
K16		X			

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcıların her biri birer görüş belirtmiştir. Toplam 16 görüş alınmıştır. Katılımcılara sokak lezzetlerini tüketme sıklıkları sorulduğunda, en yüksek %31 oran ile hem 15 günde 1 hem de ayda 2-3 sefer tüketildiği ifade edilmiştir. Katılımcıların %25'i sokak lezzetlerini haftada 1 veya 2 kez tükettiğini belirtmiştir. Katılımcılardan bir kişi her gün tükettiğini, bir kişi ise hiç tüketmediğini belirtmiştir. Her gün tüketen katılımcı erkek, hiç tüketmeyen katılımcı ise kadındır. Erkek katılımcılardaki tüketim sıklığı en fazla oranla 15 günde 1 iken, kadın katılımcılardaki tüketim sıklığı en fazla ayda 2-3 olarak ifade edilmiştir.

3.2.6. İnsanları Sokak Lezzetlerini Tüketmeye İten Faktörler

Tablo 18'de katılımcılara yöneltilen "İnsanları sokak lezzetlerini tüketmeye iten faktörler nelerdir?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 18: İnsanları Sokak Lezzetlerini Tüketmeye İten Faktörleri Gösteren Kategori

	Lezzetli Olması	**Ekonomik Olması**	**Yaşamın Bir Parçası Olması**	**Mutluluk Hissiyatı**	**Hızlı, Pratik ve Kolay Ulaşılabilir Olması**	**Samimiyet**	**Mahalle Kültürünü Aktarması**	**Alışkanlık**	**Deneyimleme Arzusu**
K1	X	X							
K2			X	X					
K3		X			X				
K4						X			
K5	X	X			X				
K6		X					X		
K7					X			X	
K8	X	X			X				
K9							X		

Tablo 18: İnsanları Sokak Lezzetlerini Tüketmeye İten Faktörleri Gösteren Kategori (Devamı)

K10	X	X							X
K11		X			X				
K12					X				
K13									X
K14					X				X
K15	X	X							
K16	X	X			X		X	X	

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla görüş belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 34 adet görüş alınmıştır. Katılımcılara kendilerini sokak lezzetlerini tüketmeye iten faktörler sorulduğunda, en yüksek %26 oran ile fiyat olmuştur. Bunu takip eden sebepler; %24 oran ile pratik/hızlı/rahat ve ulaşılabilir olması olmuştur. Lezzet de %18 orana sahiptir. Belirtilen faktörlerden; yaşamın bir parçası olması, mutluluk ve samimiyet en düşük oran olan %3 ile ifade edilmiştir. %26'lık orana sahip olan fiyat faktörü %78 erkek katılımcı, %22 kadın katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Erkek katılımcılarda en çok belirtilen faktör fiyattır. Kadın katılımcılarda en çok belirtilen faktör pratik/hızlı/rahat ve ulaşılabilir olmasıdır.

3.2.7. Sokak Lezzetlerinin Restoran Yemeklerinden Farkı

Tablo 19'da katılımcılara yöneltilen "Sokak lezzetlerinin restoran yemeklerinden farkı nedir?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 19: Sokak Yemeklerinin Restoran Yemeklerinden Farkını Gösteren Kategori

	Lezzet	**Hızlı, Pratik ve Kolay Ulaşılabilir Olması**	**Ekonomik Olması**	**Tek Üründe Uzmanlaşılması**	**Sunum ve Ambiyans**	**Deneyim**	**Yerel Olması**	**Kaliteli Olması**
K1	X	X	X					
K2				X				
K3	X			X				
K4					X			
K5	X	X	X	X				
K6			X		X			
K7	X			X				
K8					X	X		X

Tablo 19: Sokak Yemeklerinin Restoran Yemeklerinden Farkını Gösteren Kategori

K9							X	
K10			X					X
K11		X	X		X			
K12				X				
K13					X			
K14	X							
K15	X	X			X			
K16	X	X	X		X			

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla görüş belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 34 adet görüş alınmıştır. Katılımcılara sokak lezzetlerinin restoran yemeklerinden farkı sorulduğunda, en yüksek %21 oran ile lezzet ve sunum/ambiyans olmuştur. Bunu takip eden sebepler; %18 oran ile ekonomik olması, pratik/hızlı oluşu ve tek üründe uzmanlık gerektirmesi %15 ile bu oranları takip etmiştir. Belirtilen faktörlerden; deneyim ve yerel olması en düşük oran olan %3 ile ifade edilmiştir. %21'lik orana sahip olan lezzet ve sunum/ambiyans faktörleri %71 erkek katılımcı, %29 kadın katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Erkek katılımcılarda en çok belirtilen faktör lezzet ve sunum/ambiyanstır. Kadın katılımcılarda ağırlıklı olarak belirli bir faktör ifade edilmemiştir.

3.2.8. Sokak Lezzetleri ile İlgili Sıkıntılar

Tablo 20'de katılımcılara yöneltilen "Size göre sokak lezzetleri ile ilgili sıkıntılar nelerdir?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 20: Sokak Lezzetleri ile İlgili Sıkıntıları Gösteren Kategori

	Hijyen ve Sanitasyon	**Tazelik**	**Mevzuatların Düzenlenmesi**	**Denetim**	**Sürdürülebilirlik**	**Hammadde Tedariği**	**Ürünün Hazırlanma Koşulları**	**Kayıt Dışı Ekonomi**	**Yeni Nesil Şeflerin Alana Yönelmemesi**
K1	X	X							
K2			X						
K3	X			X					
K4	X			X	X				
K5	X			X		X	X		
K6				X				X	
K7	X				X				
K8	X								

Tablo 20: Sokak Lezzetleri ile İlgili Sıkıntıları Gösteren Kategori (Devamı)

K9	X								
K10				X				X	
K11	X								
K12	X								
K13	X								
K14	X					X			
K15	X								X
K16	X								

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla görüş belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 28 adet görüş alınmıştır. Katılımcılara sokak lezzetleri ile ilgili sıkıntılar sorulduğunda, en yüksek %46 oran ile hijyen/sanitasyon olmuştur. Bunu takip eden sebep; %18 oran ile denetim olmuştur. Belirtilen faktörlerden; tazelik, mevzuatlar, hazırlanma koşulları ve yeni nesil şeflerin alana yönelmemesi en düşük oran olan %4 ile ifade edilmiştir. %46'lık orana sahip olan hijyen/sanitasyon %62 erkek katılımcı, %38 kadın katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Hem kadın hem erkek katılımcılarda en çok belirtilen faktör hijyen/sanitasyon olmuştur.

3.2.9. Katılımcılara Göre En Beğenilen İzmir Sokak Lezzetleri

Tablo 21'de katılımcılara yöneltilen "Size göre İzmir'deki en iyi sokak lezzeti hangisidir?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 21: Katılımcılara Göre En Beğenilen İzmir Sokak Lezzetlerini Gösteren Kategori

	Kelle Söğüş	**Kokoreç**	**Gevrek**	**İzmir Kumrusu**	**Çeşme Kumrusu**	**Boyoz**	**Köfte**	**Midye Dolma**	**Şambali**	**Lokma**	**Turşu**	**Tavuklu-Nohutlu Pilav**
K1		X										
K2	X	X	X	X			X		X	X		
K3	X											
K4	X	X										
K5		X			X	X		X				
K6	X			X	X			X	X		X	
K7		X								X		X
K8	X							X				
K9	X		X			X						

Tablo 21: Katılımcılara Göre En Beğenilen İzmir Sokak Lezzetlerini Gösteren Kategori (Devamı)

K10	X											
K11	X											
K12		X										
K13	X	X										
K14	X	X										
K15	X											
K16	X	X										

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla görüş belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 39 adet görüş alınmıştır. Katılımcılara en beğenilen İzmir sokak lezzetleri sorulduğunda, en yüksek %31 oran ile kelle söğüş belirtilmiştir. Bunu takip eden lezzet %23 oran ile kokoreç olmuştur. Belirtilen lezzetlerden; köfte, turşu, tavuk/nohut pilav en düşük oran olan %3 ile ifade edilmiştir. %31'lik orana sahip olan kelle söğüş %75 erkek katılımcı, %25 kadın katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Hem kadın hem erkek katılımcılarda en beğenilen lezzet kelle söğüş olmuştur.

3.2.10. İzmir'de Sokak Lezzetleri Denilince Akla Gelen Bölgeler

Tablo 22'de katılımcılara yöneltilen "İzmir'de sokak lezzeti deyince özellikle hangi bölgeler aklınıza geliyor?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 22: İzmir'de Sokak Lezzetleri Denilince Akla Gelen Bölgeleri Gösteren Kategori

	Kemeraltı	**Urla**	**Alsancak-Basmane**	**Karşıyaka**	**Buca**	**Çamdibi**	**Ödemiş**	**Tire**	**Çeşme**	**Çınarlı**	**Altındağ**
K1	X	X									
K2	X	X	X	X	X	X	X				
K3	X						X	X			
K4	X										
K5	X	X		X	X			X	X		
K6	X		X				X	X			
K7	X								X		
K8	X		X								
K9	X		X								
K10	X		X								
K11	X										

Tablo 22: İzmir'de Sokak Lezzetleri Denilince Akla Gelen Bölgeleri Gösteren Kategori (Devamı)

K12	X										
K13	X										
K14	X		X								
K15	X		X			X				X	X
K16	X		X								

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla görüş belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 44 adet görüş alınmıştır. Katılımcılara İzmir'de sokak lezzetleri denilince akla gelen bölgeler sorulduğunda, en yüksek %36 oran ile Kemeraltı belirtilmiştir. Bunu takip eden bölge %18 oran ile Alsancak-Basmane olmuştur. Belirtilen bölgelerden; Çınarlı ve Altındağ en düşük oran olan %2 ile ifade edilmiştir. %36'lık orana sahip olan Kemeraltı %69 erkek katılımcı, %31 kadın katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Hem kadın hem erkek katılımcılarda ilk akla gelen bölge Kemeraltı olmuştur.

3.2.11. Katılımcıların Yeni Seyahat Rotalarında Sokak Lezzetlerini Tüketmeye Yönelik Tutumları

Tablo 23'te katılımcılara yöneltilen "Yeni bir yere seyahat ettiğinizde sokak lezzeti tüketmeyi sever misiniz / tercih eder misiniz?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 23: Katılımcıların Yeni Seyahat Rotalarında Sokak Lezzetlerini Tüketmeye Yönelik Tutumlarını Gösteren Kategori

	Evet	**Tereddütlü**	**Hayır**
K1		X	
K2	X		
K3	X		
K4	X		
K5	X		
K6		X	
K7	X		
K8	X		
K9		X	
K10	X		
K11	X		
K12	X		
K13	X		
K14	X		
K15	X		
K16	X		

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcıların her biri birer görüş belirtmiştir. Toplam 16 görüş alınmıştır. Katılımcılara yeni seyahat rotalarında sokak lezzetlerini tüketmeye yönelik tutumları sorulduğunda, en yüksek %81 oran ile olumlu görüş bildirmiştir. Bunu takip eden katılımcılar %19 oran ile tereddütünü belirtmiştir. %81 olumlu görüş bildiren katılımcılardan %69'u erkek katılımcı, %31'i kadın katılımcıdır.

3.2.12. Sokak Lezzetlerinin Popülaritesinin Artmasında ve Turistler Tarafından Tercih Edilmesinde Etkili Olan Faktörler

Tablo 24'te katılımcılara yöneltilen "Sokak lezzetlerinin popülaritesinin artmasında ve sokak yemeklerinin turistler tarafından yoğun bir şekilde tercih edilmesinde etkili olan faktörler sizce nelerdir?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 24: Sokak Lezzetlerinin Popülaritesinin Artmasında ve Turistler Tarafından Tercih Edilmesinde Etkili Olan Faktörleri Gösteren Kategori

	Ekonomik Olması	**Lezzetli Olması**	**Doyurucu Olması**	**Tüketicide Güven Hissi Yaratması**	**Yerel Olması**	**Bölge Kültürü Hakkında İpuçları Vermesi**	**Pazarlama ve Turistleri Yönlendirme Çalışmalarının Yapılması**	**Deneyimleme**	**Acenta ve**	**Bölge Kültürünü Tanıma İsteği**	**Hızlı, Rahat ve**	**Tercih Edildiğini**
K1	X	X	X	X								
K2												X
K3												X
K4					X							
K5					X	X						
K6							X					
K7	X							X				

Tablo 22: İzmir'de Sokak Lezzetleri Denilince Akla Gelen Bölgeleri Gösteren Kategori (Devamı)

K8									X			
K9												X
K10				X								
K11												
K12										X		
K13					X							
K14												X
K15										X		
K16		X			X	X					X	

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla görüş belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 28 adet görüş alınmıştır. Katılımcılara sokak lezzetlerinin popüleritesinin artmasında ve turistler tarafından tercih edilmesinde etkili olan faktörler sorulduğunda, en yüksek %21 oran ile deneyimleme arzusu faktörü belirtilmiştir. Bunu takip eden faktör %14 oran ile yerel olması faktörüdür. Yine aynı oranda da (%14) tercih edilmediği düşünülmektedir. Belirtilen faktörlerden; doyurucuk, pazarlama ve turistleri yönlendirme çalışmaları, acenta ve rehberlerin yönlendirmesi, pratik/hızlı/rahat ve ulaşılabilir olması faktörleri en düşük oran olan %4 ile ifade edilmiştir. %21'lik orana sahip olan deneyimleme arzusu %67 erkek katılımcı, %33 kadın katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Hem kadın hem erkek katılımcılarda en etkili faktör deneyimleme arzusu olmuştur.

3.2.13. İzmir Bölgesinde Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Sokak Lezzetlerinin Yeri

Tablo 25'te katılımcılara yöneltilen "Sizce İzmir bölgesinde gastronomi turizminin gelişmesinde sokak lezzetlerinin yeri nedir?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 25: İzmir Bölgesinde Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Sokak Lezzetlerinin Yerini Gösteren Kategori

	Etkili-Önemli	**Gelişmekte**	**Yeterli Değil**	**Etkili Değil**
K1			X	
K2			X	
K3	X			
K4			X	
K5	X			
K6	X			
K7	X			
K8	X	X		
K9				
K10		X		
K11			X	
K12			X	
K13	X			
K14			X	
K15		X		
K16	X			

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcıların her biri birer görüş belirtmiştir. Toplam 16 görüş alınmıştır. Katılımcılara İzmir bölgesinde gastronomi turizmin gelişmesinde sokak lezzetlerinin yeri sorulduğunda, en yüksek %44 oran ile etkili-önemli olduğu belirtilmiştir. Bunu takip eden katılımcılar %38 oran ile yeterli olmadığını belirtmiştir. %44 etkili-önemli olduğu görüşünü bildiren katılımcılardan %57 erkek katılımcı, %43 kadın katılımcıdır. Ağırlıklı olarak erkek katılımcılar İzmir'e yeterli sayıda turistin gelmediğimi ve yeterli tanıtımın yapılmadığını belirtmiştir. Kadın katılımcılar ağırlıklı olarak sokak lezzetlerinin etkili ve önemli olduğunu belirtmiştir.

3.2.14. Turistlerin Destinasyon Seçiminde Sokak Lezzetlerinin Etkisi

Tablo 26'da katılımcılara yöneltilen "Turistlerin destinasyon seçiminde sokak lezzetlerinin ne gibi etkileri olduğunu düşünüyorsunuz?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 26: Turistlerin Destinasyon Seçiminde Sokak Lezzetlerinin Etkisini Gösteren Kategori

	Etkili	**Tanıtımı Yapılırsa Etkili**	**Az Etkili**	**Etkili Değil**
K1			X	
K2			X	
K3		X		
K4			X	
K5	X			
K6		X		
K7	X			
K8				X
K9			X	
K10		X		
K11			X	
K12				X
K13		X		
K14	X			
K15			X	
K16	X			

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcıların her biri birer görüş belirtmiştir. Toplam 16 görüş alınmıştır. Katılımcılara turistlerin destinasyon seçiminde sokak lezzetlerinin etkisi sorulduğunda, en yüksek %38 oran ile az etkili olduğu belirtilmiştir. Bunu takip eden katılımcılar %25'er oran ile etkili ve tanıtım yapılırsa etkili olabilir yanıtını vermiştir. %38 az etkili olduğu görüşünü bildiren katılımcıların %67'si erkek katılımcı, %33'ü kadın katılımcıdır. Etkisiz olduğunu düşünen katılımcılar 13% ile en düşük orana sahiptir. Ağırlıklı olarak erkek katılımcılar az etkili olduğu ve tanıtım yapılırsa etkili olabilir yanıtını vermiştir. Kadın katılımcılarda ağırlıklı olarak belirli bir faktör ifade edilmemiştir.

3.2.15. İzmir Sokak Lezzetlerini Ön Plana Çıkarmak Adına Yapılan Gastronomi Çalışmaları ve Etkinlikler

Tablo 27'de katılımcılara yöneltilen "İzmir sokak lezzetlerini ön plana çıkarmak adına yapılan gastronomi çalışmaları ya da etkinliklerinden aklınıza gelenler hangileridir?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 27: İzmir Sokak Lezzetlerini Ön Plana Çıkarmak Adına Yapılan Gastronomi Çalışmaları ve Etkinlikleri Gösteren Kategori

	Alaçatı Ot Festivali	**İzmir Gourmet Guide**	**Gastro Fest**	**Bir Adım Öne Çıkanlar**	**Karşıyaka Ayaküstü Lezzetler Festivali**	**Belediyenin ve Bakanlığın Yaptığı Çalışmalar**	**Selluka Belgesi ve Turuncu Çember**	**Chain des Rotisseurs Sokak Lezzetleri Etkinliği**	**Sokak Lezzetleri Coğrafi İşaret Çalıştayları**	**TARKEM Çalışmaları**	**Sokak Lezzetleri Üzerine Yapılan Akademik Çalışmalar**	**Boyoz Festivali**
K1	X											
K2		X										
K3			X									
K4		X		X								
K5			X		X							
K6			X			X						
K7						X	X					
K8						X						
K9			X			X						
K10			X					X				
K11			X									

Tablo 27: İzmir Sokak Lezzetlerini Ön Plana Çıkarmak Adına Yapılan Gastronomi Çalışmaları ve Etkinlikleri Gösteren Kategori (Devamı)

K12					X							
K13	X											
K14		X										
K15							X					
K16						X	X		X	X	X	X

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla görüş belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 27 adet görüş alınmıştır. Katılımcılara İzmir sokak lezzetlerinin ön plana çıkarmak adına yapılan gastronomi çalışmaları ve etkinlikler sorulduğunda, en yüksek %22 oran ile Gastro Fest ilk akla gelen etkinlik olmuştur. Bunu takip eden etkinlikler %19 oran ile belediyenin ve bakanlığın yaptığı çalışmalar, %11'er oranla İzmir Gourmet Guide ve Selluka Belgesi ve Turuncu Çemberdir. Erkek katılımcılar ağırlıklı olarak İzmir Gourmet Guide ve Gastro Fest etkinliğini belirtmiştir. Kadın katılımcılar ise ağırlıklı olarak belediyenin ve bakanlığın yaptığı çalışma/etkinlikleri belirtmiştir.

3.2.16. Katılımcıların İzmir Sokak Lezzetlerinin Ön Plana Çıkartılıp Gastro Turistleri Şehre Çekebilmek Amacıyla Yapılabilecek Çalışmalar Hakkındaki Görüşleri

Tablo 28'de katılımcılara yöneltilen "İzmir sokak lezzetlerini ön plana çıkarıp gastro turistleri şehre çekebilmek amacıyla ne gibi çalışmalar yapılabilir?" sorusuna karşılık verdikleri cevaplar kategorize edilmektedir.

Tablo 28: Katılımcıların İzmir Sokak Lezzetlerinin Ön Plana Çıkartılıp Gastro Turistleri Şehre Çekebilmek Amacıyla Yapılabilecek Çalışmalar Hakkındaki Görüşlerini Gösteren Kategori

	Gastronomi Turizmi Farklı Turizm Çeşitleriyle Birlikte Değerlendirilmeli	**Düzenlenecek Gatronomi Turlarında Yemek Kültürümüzün Aktarılması**	**Sokak Lezzetleri Gastronomi Turlarının Düzenlenmesi**	**Festival Sayılarının Artırılması**	**Yerel Yönetimlerin Sokak Lezzetleri Alanında Pazarlama Çalışmaları Yapması**	**Denetlenebilmesi**	**Standardlaştırılması**	**Sokak Lezzetleri Üzerine Uluslararası Gastronomi Kongresi Düzenlenmesi**
K1	X	X						
K2			X					
K3				X				
K4				X				

Tablo 28: Katılımcıların İzmir Sokak Lezzetlerinin Ön Plana Çıkartılıp Gastro Turistleri Şehre Çekebilmek Amacıyla Yapılabilecek Çalışmalar Hakkındaki Görüşlerini Gösteren Kategori (Devamı)

K5				X	X			
K6	X					X	X	
K7				X				X
K8				X		X		
K9			X	X				
K10				X				
K11			X	X				
K12	X							
K13				X				
K14				X				
K15	X							
K16			X	X				

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 28: Katılımcıların İzmir Sokak Lezzetlerinin Ön Plana Çıkartılıp Gastro Turistleri Şehre Çekebilmek Amacıyla Yapılabilecek Çalışmalar Hakkındaki Görüşlerini Gösteren Kategori (Devamı)

	Sokak Lezzetlerinin ve Satıcılarının Bağlanacağı Bir Oda Kurulması	**Esnafın Eğitilmesi ve Bilgilendirilmesi**	**İzmir Sokak Lezzetleri Envanterinin Çıkarılması**	**İzmir Sokak Lezzetleri Kitapçığının ve Broşürlerinin Hazırlanması**	**İzmir Gastronomi Rotasının ve Programlarının Oluşturulması**
K1					
K2					
K3					
K4					
K5					
K6					
K7					
K8					
K9					
K10					
K11	X	X			
K12					
K13					
K14					
K15					
K16		X	X	X	X

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Katılımcılar birden fazla görüş belirtmiştir. 16 kişilik katılımcıdan toplam 33 adet görüş alınmıştır. Katılımcılara İzmir sokak lezzetlerinin ön plana çıkartılıp gastro turistleri şehre çekebilmek amacıyla yapılabilecek çalışmalar hakkındaki görüşleri sorulduğunda, en yüksek %34 oran ile tanıtım-pazarlama faaliyetlerinin yapılması gerektiği görüşü ön plana çıkmıştır. Bunu takip eden görüşler %13'er oran ile gastronomini turizmi farklı turizm çeşitleriyle birlikte değerlendirilmesi ve sokak lezzetleri gastronomi turlarının düzenlenmesi görüşleridir. Hem kadın hem erkek katılımcılar ağırlıklı olarak tanıtım-pazarlama faaliyetlerinin yapılması gerektiği görüşünü belirtmişlerdir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Ülkelerin mutfaklarında önemli bir yere ait olan hatta birçok bölge mutfağının ve yerel tatlarının yapı taşını oluşturan sokak lezzetleri pratik ve ekonomik olmasından, çeşitlilik sunmasından ve bölgenin kültürünü yaşatıp yansıtmasından dolayı yerli halkın ve yabancı turistlerin ilgisini çekebilecek cazip bir yeme-içme seçeneğidir. İnsanların yerel lezzetleri deneyimleyip beslenme ihtiyaçlarını gidermelerinin yanı sıra, kişilere sosyalleşme ve kendilerini bölge kültürüne ait hissedebilme imkânı da sunmaktadır. Yerel tatların doğal ortamında bölge kültürünü yansıtarak hazırlanıp sunulması insanlar için o bölgeyi bir cazibe merkezi haline dönüştürmekte ve seyahat rotalarını oluştururken dikkat edilecek en önemli unsurlardan biri haline getirmektedir. Bu sayede de bölge turizminin gelişip, ön plana çıkmasına dolayısıyla gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Şehirlerin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler de günümüzde bir pazarlama aracı olarak kullanılmaktadır. Bu coğrafi işaretli ürünleri deneyimlemek isteyen yerli ve yabancı turistlerin bölgeye ziyaretleri gastronomi turizminin canlanmasında büyük rol oynamaktadır. Bu anlamda da İzmir sahip olduğu coğrafi işaretli sokak lezzetleri ile bir adım öne çıkmaktadır.

Tüm bu özelliklerinin yanı sıra sokak lezzetlerine karşı bir ön yargı durumu da söz konusu olmaktadır. Bu ön yargının sebepleri arasında kayıt altına alınanlar dışında kayıt dışı bir ekonomi oluşturuyor olması, insanların modernleşme tutkusunun getirdiği geleneksele karşı durma çabası, kaldırımların ve ortak alanların işgal edilmesinden kaynaklı doğabilecek kentsel sorunlar ve en önemlisi gıda güvenliği ve hijyen kuralları konularında hep bir soru işareti olması yer almaktadır. Sokak yemekleri ile ilgili karşı karşıya kalınan bu durumlar hem akademik anlamda hem de kent planlaması anlamında konunun arka plana itilmesine, çok üstünde durulmayıp hak ettiği değerin verilmemesine sebep olmaktadır. Oysaki yerel tatların korunması ve tanıtımlarının yapılması ile bölge turizmine katkıda bulunup gastronomi turizmini geliştirmesi açısından ve enformal bir sektörün ülke ekonomisine bulunduğu önemli katkılardan dolayı sokak lezzetlerinin öneminin bilinmesi ve yapılacak çalışmalara ağırlık verilmesi gerekmektedir.

Sokak lezzetlerinin pazarlanıp ön plana çıkarılmasının önündeki en büyük engellerden biri olan negatif hijyen ve gıda güvenliği algılarının yıkılabilmesi için devletin yetkili kurumlarının ve sokak satıcılarının iş birliği halinde olup gerekli önlemleri alıp bu olumsuz algıyı kırmaları gerekmektedir. Sokak yemeklerinin hazırlık, sunum, satış aşamalarının belirli standardizasyonlara oturtulması, satıcıların sağlık kontrollerinin rutin aralıklarla yapılması, yetkili kurumlardan atanmış denetim personellerinin işlerini aksatmadan yapmaları, tüm sokak satıcılarının yasal düzenlemeler ile formal şekilde kayıt altında çalışabilmelerini sağlayarak yukarıda belirtilen olumsuz algıların kırılabileceği ön görülebilmektedir.

Bu çalışmada yapılan literatür çalışması sonucunda derlenen bilgiler doğrultusunda sokak lezzetleri, İzmir sokak lezzetleri, sokak lezzetlerinin gastronomideki ve gastronomi turizmindeki yeri ve gelişimi ile ilgili akademik çalışmaların kısıtlılığı, sokak lezzetlerine ve sokak lezzetleri satıcılarına gereken değerin verilip gerekli çalışma ve uygulamaların yeterli derecede yapılmadığı, İzmir ilinin sokak lezzetlerini ön plana çıkararak gastronomi turizminde yerli ve yabancı turistlerin destinasyon seçiminde ön planda yer alabilecekleri, tüketici tutumlarının sokak lezzetleri tercihlerinde ve destinasyon seçimlerindeki öneminin belirlenip ona göre aksiyonların alınmasının gerekliliği, konu ile ilgili akademik çalışmalara son 5 yılda ağırlık verildiği sonuçlarına ulaşılmaktadır.

Altıntaş ve Hazarhun (2020) çalışmalarında; turist rehberlerinin bakış açısından faydalanarak İzmir gastronomi turizmi potansiyelini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadırlar. Çalışmanın sonucunda İzmir yemeklerinin daha iyi tanıtılabilmesi adına yerel etkinliklerin düzenlenmesi gerektiğine, yemek müzelerinin açılmasının ve sosyal medya çalışmalarının gerekliliğinden bahsetmektedir. Ayrıca birçok tur rehberinin de tur rehberlerinin gastronomi turizmi alanında uzmanlaşması gerektiğine ve buna yönelik eğitimlere ihtiyaç duyulduğuna değinmektedir.

Bayraktar ve Zencir (2019) yaptıkları çalışmada; son yıllarda Türkiye'de de yemek kültürünün vazgeçilmez bir parçası haline gelen sokak lezzetlerinin popülaritesinin artması ve sıkla bahsinin geçmesinden dolayı konuya gösterilen önemin artması ve araştırmaların bu yöne çevrilmesinden yola çıkarak sokak lezzetleri satıcılarının meslek hakkındaki görüşlerinin ortaya konulmasını amaçlamaktadırlar. Çalışmanın sonucunda sokak yemeği satıcılarının kötü çalışma koşullarına sahip

olduğu yargısına varılırken satıcıların maddi kaygılarının olması yaptıkları işin zorluğunu ortaya koymaktadır. Bununla beraber sokak satıcıları sattıkları ürünlerin sağlıklı ve hijyenik olduğunu savunmaktadır.

Çekiç (2022) çalışmasında; tüketicilerin öznel kurallar ve davranışsal niyetleri ile sokak lezzetlerine yönelik fayda ve risk algıları arasındaki ilişkiyi ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Analizler sonucunda; katılımcıların risk alma ve öznel kurallara uyup uymama düzeylerinin cinsiyete göre; algılanan fayda yani tüketicilerin tüketmeyi planladıkları gıda ürünlerinden elde edilen sosyal ve fiziksel avantaj düzeylerinin medeni durum ve cinsiyete göre; davranışsal niyetlerinin de gelir düzeyi ve cinsiyete göre değişkenlik gösterdiği sonucuna ulaşılmaktadır.

Erdoğan ve Özdemir (2018) çalışmalarında; İzmir ve yarımada çevresinde bulunan gastronomik unsurların tespitinin yapılmasının ardından bu çerçevede turizmin yeniden şekillendirilmesinin önünü açacak bir yol haritası hazırlamayı amaçlamaktadırlar. Çalışmada katılımcılar ile yapılan görüşmelerin sonucunda İzmir ve çevresinde gastronomik kimliğe katkı sağlayan unsurların olduğu bilgisine ulaşılmaktadır. Yapılan araştırmanın en önemli sonucu olarak da İzmir'in sahip olduğu yerel mutfak kültürü ile aktarabileceği birçok hikâyeye sahip olduğudur.

Karsavuran (2018) çalışmasında; sokak lezzetlerinin gastronomi turizmi alanında ele alınıp değerlendirilmesini amaçlamaktadır. Çalışmanın sonucunda sokaklarda sunulan lezzetlerin bölgeye gelen turistlere geleneksel bir yemek deneyimi sunacağı bilgisine ulaşılırken, sokak lezzetlerinin gastronomik ürün bazında ele alınmasının gerekliliğini de ortaya koymaktadır.

Karslı ve Candemir (2023) çalışmalarında; sahip olduğu gastronomik kimliği ile gastronomi turizminde dikkat çeken bir destinasyon olan İzmir'in markalaşmasında gastronomi turizminin etkisini ele almayı amaçlamaktadırlar. Çalışmanın sonucunda gastronomi turizminin İzmir Bölgesi'nde etkili olduğu kanıtlansa da bahsedilen etkinin yeterli seviyede olmadığı bilgisine ulaşılmaktadır.

Gönülgül ve Durlu-Özkaya (2017) yaptıkları çalışmada; bölgelerin coğrafi özelliklerinin, ikliminin, bitki örtüsünün, geleneklerinin ve yaşam tarzlarının o bölgenin yerel yemek kültürünün oluşmasında yer alan önemli unsurlar olduğunu belirtmektedirler. Sokak lezzetlerini de bölgedeki yaşam biçimlerini süslemeden, olduğu gibi aktaran ve bölgenin yerel mutfağı hakkında ipuçları veren önemli bir unsur

olarak görmektedirler. Çalışmanın sonucunda Los Angeles ve Toronto'da satılan sokak lezzetlerinin birçoğunun fast food adı verilen yiyeceklerden oluştuğu fakat satışın yapıldığı lokasyona göre menü içeriklerinin, kullanılan araç gereçlerin ve servis şekillerinin değişkenlik gösterdiği bilgisine varılmaktadır.

Öztürk (2022) çalışmasında; İzmir'in gastronomi alanındaki görünüş algısının satın alma niyetine etkisini ve bölgeye gelen turistlerin sokak yemeklerine davranışlarını araştırmayı amaçlamaktadır. Çalışma sonucunda, yapılan araştırmanın yabancı turistlere de yapılmasının gerekliliğine ulaşılırken, sokak satıcılarına yönelik denetimlerin sürekliliğin sağlanmasnın, çalışma izinlerinin sistemleştirilmesinin ve çalışabilecekleri, gıda güvenliğini sağlayabilecekleri alanların temin edilmesinin sokak lezzetlerinin ön plana çıkmasında etkili olacağı düşünülmektedir.

Ünal ve İpar (2020) çalışmalarında; Türkiye'nin önemli turizm destinasyonlarından İzmir ilini ziyaret eden yerli turistlerin sokak lezzetlerine ilişkin değerlendirmelerinin yapılıp ölçülmesini amaçlamaktadırlar. Çalışmada yerli turistlerin, sokak lezzetlerinin yapımında temiz malzemelerin kullanıldığını düşündükleri, bu lezzetlerin eşsiz ve deneyimlemeye değer olduğu, sokak lezzetlerini deneyimlerken mutlu hissettikleri, gelecek zamanlarda da denemeye devam edecekleri ve sokak satıcılarını sıcak kanlı insanlar olarak değerlendirdikleri sonucuna ulaşılmaktadır.

Yıldız (2020) yaptığı çalışmada; İzmir sokak lezzetlerinin gastronomik bir ürün açısından incelenmesini alırken bu ürünlerin içeriği, tarihi, yapılış biçimleri, satış yerleri, ustaları, satan kişi ve işletmeler açısından da incelenmesini amaçlamaktadır. Çalışmanın sonucunda lokma, sübye, gevrek, kokoreç, uykuluk, boyoz gibi birçok sokak lezzetinin İzmir Bölgesi'nin gastronomik ürünleri olarak değerlendirilebileceği belirtilmektedir.

Yapılan çalışmalar incelendiğinde İzmir sokak lezzetlerinin ve İzmir gastronomi turizminin birbirinden ayrı şekilde incelemelerine yer verildiğine fakat birlikte ele alınmadığı sonucuna varılmaktadır. Bu bağlamda İzmir sokak lezzetlerinin il gastronomi turizmine etkilerinin ele alındığı bu tez çalışmasında; alanında uzman 16 katılımcı ile gerçekleştirilen yüz yüze görüşmeler sonucunda elde edilen bulgular aşağıda değerlendirilmektedir:

Araştırmaya katılanların büyük çoğunluğunun sokak kelimesini duydukları zaman akıllarında "sokak lezzetlerinin" canlandığını ve sokak lezzetleri hakkındaki görüşleri sorulduğunda çoğunluğun cevabının "yerel kültürü" temsil etmesi yönünde olduğudur. Sokak lezzetlerini özel kılan özelliklerde ise en yüksek %21 oran ile "lezzetli" olmalarından bahsedilmektedir. Katılımcıların %28'inin en çok tükettiği sokak lezzetinin söğüş olduğu ve bir kısmı ayda 2-3 defa tüketirken bir kısmının da 15 günde 1 tükettiği bilgisine ulaşılmaktadır. İnsanları sokak lezzetlerini tüketmeye iten faktörlerin en başında, ekonomik olması ve sonrasında pratik, hızlı ve rahat ulaşılabilir olması gelmektedir. Sokak lezzetlerini restoran yemeklerinden ayıran en önemli unsur olarak lezzet gösterilirken, ürünlerin sunum şekillerinin ve sunuldukları ortamların ambiyanslarının da önemli bir unsur olduğu savunulmaktadır. Sokak lezzetleri ile ilgili sıkıntıların başında hijyen gelirken; denetimlerin eksik yapılması, ürünlerin tazeliği, mevzuatlar, hazırlanma koşulları ve yeni nesil şeflerin alana yönelmemesi de bu alandaki sıkıntılara örnek gösterilmektedir. İzmir'de yaşayan katılımcılara sorulduğunda en beğendikleri İzmir sokak lezzetinin "kelle söğüş" olduğunu, İzmir'de sokak lezzeti deyince de akıllarına ilk olarak "Kemeraltı"'nın geldiğini söylemektedirler. Katılımcıların %81'i yeni bir yere seyahat gerçekleştirdiklerinde o bölgenin sokak lezzetlerini deneyimlemeyi tercih ettiklerini belirtirken, %19'u gittikleri bölgedeki sokak lezzetlerini deneyimlemede tereddüt yaşadıklarını belirtmektedir. Katılımcılara sokak lezzetlerinin popülaritesinin artmasında ve turistler tarafından tercih edilmesinde etkili olan faktörler sorulduğunda %21 oran ile "deneyimleme arzusu" cevabına ulaşılırken, katılımcıların %14'ü sokak lezzetlerinin turistler tarafından tercih edilmediğini düşünmektedir. İzmir Bölgesi'nde sokak lezzetlerinin yeri sorulduğunda katılımcıların %44 oranı "etkili" olduğunu düşünürken, %38 oranında katılımcı İzmir'e yeterli derecede turist gelmediği ve yeterli tanıtımın yapılmadığı yönünde görüş belirtmektedir. Gastro turistler baz alınarak turistlerin destinasyon seçiminde sokak lezzetlerinin etkisi incelendiğinde %38 oranında katılımcının "az etkili" cevabını verdiği görülmektedir. İzmir sokak lezzetlerini ön plana çıkarmak adına yapılan gastronomi çalışmaları denilince akla ilk olarak "Gastro Fest"'in geldiği, bu etkinliği takiben "belediyenin ve bakanlığın yürüttüğü çalışmalar", "İzmir Gourmet Guide" ve sokak lezzetleri ve işletmeler bazında denetim ve sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi amacıyla geliştirilen "Selluka

Belgesi ve Turuncu Çember" uygulamalarından söz edilmektedir. Araştırmada seçilen katılımcılara, İzmir sokak lezzetlerini ön plana çıkartıp gastro turistleri şehre çekebilmek amacıyla yapılabilecek çalışmalar hakkındaki görüşleri sorulduğunda ise; konu ile ilgili tanıtım pazarlama faaliyetlerine ağırlık verilmesinin ve bu doğrultuda uluslararası ajanslarla işbirliği yapılmasının, gastronomi turizminin tek başına bir turizm çeşidi olarak değerlendirilmeye çalışılmasından ziyade farklı turizm çeşitleriyle entegre edilmesinin, İzmir gastronomi rotasının ve programlarının oluşturulmasının, sokak lezzetlerini ön plana çıkaran gastronomi turlarının düzenlenmesinin, sokak lezzetlerinin ve satıcılarının denetlenebilir olmasının gerekliliğinden bahsedilmektedir.

Bu tez çalışması kapsamında sorulan soruların cevapları üzerinden yapılan içerik analizi sonuçlarına göre elde edilen önemli bulgulara ve buna bağlı olarak getirilen önerilere aşağıda yer verilmektedir.

Sektöre Yönelik Öneriler:

- İzmir sokak lezzetlerinin gastronomik bir ürün olarak ele alınmasının ardından pazarlamalarında yeni ve güncel stratejiler ve projeler geliştirilmeli.
- İzmir sokak lezzetlerinin tanıtımının yapılabilmesi ve gastronomi turizmi bağlamında ön plana çıkarılabilmesi için gerekli çalışmaların yapılabilmesi adına seyahat acentalarının, alanında uzman şeflerin ve akademisyenlerin ve yerel yönetimin ortak belirleyeceği ve hayata geçirebileceği stratejiler belirlenmelidir.
- İzmir sokak lezzetleri envanterinin hazırlanıp tarihi mekanların konsepte uygun şekilde restorasyonu yapılmalı.
- İzmir gastronomi rotası ve programları oluşturulmalı.
- Tur rehberleri İzmir sokak lezzetleri ve gastronomi turizmine etkileri ile ilgili bilgilendirilmeli ve seyahat acentaları yerli ve yabancı gastro turisleri şehre çekebilmek adına özel etkinlikler, organizasyonlar ve turlar düzenlemelidir.
- Esnafların konu ile ilgili olarak bilgilendirilmesi ve eğitilmesi gereklidir.
- Sokak lezzetlerini ön plana çıkarabilecek, sadece yerli turisti değil yabancı turisti de bölgeye çekebilecek standartlarda festivaller düzenlenmelidir.

- İzmir sokak lezzetlerinin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi adına reçetelerinin kayıt altına alınması, tariflerin genç şeflere öğretilmesi gereklidir.
- Coğrafi işaret tescili almış sokak lezzetlerine farkındalığı artırmaya yönelik çalışmalar yapılmalı.
- Sokak yemeklerini satan sokak satıcılarını desteklemeyi ve kontrol altında tutmayı hedefleyerek geliştirilen projelerin devamlılığının ve sürekliliğinin sağlanması gereklidir.
- İzmir sokak lezzetleri satıcılarının bağlı olabileceği sokak yemekleri odası ya da derneği kurulmalıdır.
- Şehir tanıtım broşür ve kitapçıklarında İzmir sokak lezzetlerine ve dikkat çekebilmek adına mutfaktaki tarihsel süreçlerine yer verilmelidir.

Akademik Alana Yönelik Öneriler:

- Gastronomi turizmi farklı turizm çeşitleriyle birlikte değerlendirilip multidisipliner anlamda ele alınıp incelenmeli.
- Konunun önemi ve farkındalığı artırılıp, bu alanla ilgili akademik çalışmalara destek verilmelidir.
- Belediye ya da bakanlık gastronomi turizmi ve sokak lezzetleri alanlarında yapacağı tanıtım pazarlama faaliyetlerinde akademisyenlerle de iş birliği yapmalıdır.

Sokak yemekleri sayesinde ülkelerin ve şehirlerin tarihleri, yemek kültürleri ve yerel mutfakları tanıtılabilmekte ve bölgeyi ziyaret niyetinde olan turistlerin dikkati çekilebilmektedir. Bu doğrultuda da bölgelerin gastronomi turizminin canlanmasında sokak lezzetleri önem taşımaktadır. Bunun bilincinde olan ülkeler gastro turistleri çekebilmek ve bölge kültürünü aktarabilmek adına turizm etkinlikleri kapsamında sokak yemeklerini tanıtım ve pazarlama aracı olarak sunmaktadır.

Dört mevsim sunulabilen bir turizm çeşidi olarak ön plana çıkan gastronomi turizminin ayrılmaz bir parçası olan sokak yemekleri, günün her saatinde sunulup tüketilebilen, ekonomik anlamda birçok kesime hitap eden, şehirlerin gastronomik kimliğini ve kültürünü sunan ve hazırlanıp tüketildikleri alanlarla şehrin canlılığını gözler önüne seren yapı taşlarıdır.

Gastronomik birer ürün olan sokak lezzetleri sadece beslenme ihtiyacının karşılanması amacıyla hazırlanıp sunulan yemekler olmasının ötesinde multidisipliner anlamda ele alınması gereken çok boyutlu bir yapıyı temsil etmektedir.

KAYNAKÇA

Abiş, A. D. (2019). *Algılanan Değerin Tüketici Davranışlarına Etkisi: Sokak Yemekleri Üzerine Bir Araştırma*. (Yüksek Lisans Tezi) Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı.

Ağlamaz-Susup, A. E. (2018). *İzmir'de Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Sistemsel Bir Yaklaşım*. (Yüksek Lisans Tezi) Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Albayrak, M. ve Güneş, E. (2010). *Traditional Foods: Interaction Between Local and Global Foods in Turkey*. African Journal of Business Management, 4(4), 556.

Alpözen, E. Güven, G. ve Üren, A. (2009). *İzmir'in 3 Geleneksel Fırın Ürünü; İzmir Gevreği, Kumru ve Boyoz*. II. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Van. Poster Sunumu.

Altıntaş, V. ve Hazarhun, H. (2020). *İzmir'in Gastronomi Turizmi Potansiyeline Turist Rehberlerinin Bakış Açıları.* International Journal of Applied Economic and Finance Studies Vol. 5, No.2; 2020 ISSN 2548-0448.

Anadolu Ajansı. (2023). "*İzmir ve İstanbul'un Kokoreçteki Farkı Pişirme Tarzı ve İçindeki Malzemeler"* https://www.aa.com.tr/tr/yasam/izmir-ve-istanbulun-kokorecteki-farki-pisirme-tarzi-ve-icindeki-malzemeler/2700470/ E.T.: 23.05.2023.

Anadolu Ajansı. (2023). *"Dünya Mirası Listesindeki Bergama'nın Ziyaretçi Sayısı Artıyor".* https://www.aa.com.tr/tr/kultur/dunya-mirasi-listesindeki-bergamanin-ziyaretcisayisiartiyor/2999670#:~:text=Pergamon%20Antik%20Kenti%2C%20Asklepion%20Tapınağı,Mirası%20Listesi%27ne%20dahil%20edildi. / E.T.: 07.10.2023.

Arastaman, G., Fidan, İ. Ö. ve Fidan, T. (2018). *Nitel Araştırmada Geçerlik ve Güvenirlik: Kuramsal Bir İnceleme.* Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 15(1), 37-75.

Arslan, E. (2022). *Nitel Araştırmalarda Geçerlilik ve Güvenilirlik.* Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (51), 395-407.

Ayvaz, Z. (2018). *Geleneksel Bir Ürün Olarak "Midye Dolma" ve Gelecek Önerileri.* Ziraat Mühendisliği, (366), 21-27.

Ballı, E. (2016). *Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri.* Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special issue1 (2016) 3-17.

Baltacı, A. (2019). *Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?* Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(2), 368-388.

Başkale, H. (2016). *Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi*. Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi, 9(1), 23-28.

Baykal, F., Emekli, G. ve Ataberk, Em. (2011). *"Dikili ve Bergama Turizmini Bütünleştirmede Coğrafi Faktörlerin Rolü".* Ege Coğrafya Dergisi, 20/1, 1-16, İzmir.

Bayraktar, G. ve Zencir, E., (2019). *Sokak Satıcılarının Gözünden Sokak Lezzetleri: İzmir Örneği*. Street Foods From the Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7/2 (2019), 1367-1382.

Bergama Ticaret Odası. (2023). *"Bergama Köftesi".* https://berto.org.tr/cografi-urunler/bergama-koftesi/ E.T.: 04.05.2023.

Bozkurt, İ.S. (2021). *Gastronomi Turizmine Sokak Lezzetlerinin Etkileri "İstanbul Avrupa Yakası Örneği"*. (Yüksek Lisans Tezi) İstanbul: İstanbul Ticaret Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı.

Bucak, T. ve Aracı, Ü.E. (2013). *Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme.* Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Cilt: 16-Sayı: 30, Aralık 2013.

Bucak, T. Ve Sümerkan, S.C. (2023). *"Gastronomi Kavramı ve Gastronomi Turizmi".* Türkiye'nin Geleneksel Peynirleri ve Peynir Turizmi Potansiyeli. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.

Bucak, T. ve Yiğit, S. (2018). *"Helal Gıda Sertifikalı Ürünlerin Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi: İzmir Merkez'deki 5 Yıldızlı Oteller Örneği."* Yaşar Üniversitesi E-Dergisi, 13 (50), 176-184.

Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). *Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılış Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. Doğu Coğrafya Dergisi, 17(28), 193-214.

Çekiç, İ. (2022). *Sokak Yemeklerine Yönelik Algılanan Risk ve Faydanın Öznel Normlar ile Davranışsal Niyetler Üzerindeki Etkisi.* Gaziantep University Journal of Social Sciences, 21(3) 1780-1794.

Çıtak, B. (2021). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık Öğrenimi Gören Öğrencilerin Neofobi ve Neofibi Eğilimlerinin Sokak Lezzetlerine İlişkin Tutumlarına Etkisi Üzerine Bir Araştırma*. (Yüksek Lisans Tezi) Afyon: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.

Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2018). *Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri.* Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek.1), 589-601.

Demirci, B. ve Karacaoğlu, M. (2021). *Gastronomi Turizminde Sokak Lezzetlerinin Önemi*. Gastronomi Araştırmaları. Çizgi Kitabevi Yayınları, Konya.

Dikkaya, F. (2011). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Simit ve Simitçiler.* Millî Folklor, 2011, Yıl 23, Sayı 92.

Erdoğan, İ. (2004). *Popüler Kültürün Ne Olduğu Üzerine.* Bilim ve Aklın Aydınlığında Eğitim Dergisi, 5(57), 1-18.

Erdoğan, S. ve Özdemir, G. (2018). *İzmir Destinasyonu'nda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/3, 249-272.

Eren, S. (2007). *Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi.* I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 4-5 Mayıs 2007, Antalya.

Erke, E. (2018). *"İzmir'in Göç Mutfağı"*. https://www.milliyet.com.tr/yazarlar/ebru-erke/izmir-in-goc-mutfagi-2767371 / E.T.:13.04.2022.

Fellows, P. ve Hilmi, M. (2011). *Selling Street And Snack Foods*. Rural Infrastructure and Agro-Industries Division Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome 2011.

Gaberli, Y.C., Gaberli, Ü. ve Genç, V. (2023). *İzmir'in Coğrafi İşaretli Lezzeti: Boyoz Yeme Motivasyonunun Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerine Etkisi.* Journal of Tourism and Gastronomy Studies 11 (3), 2599-2617.

Gönülgül, S. ve Durlu-Özkaya, F. (2017). *Los Angeles ve Toronto Sokak Lezzetlerinin Menü İçeriği ve Üretim Bakımından İncelenmesi.* Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/4 454-465.

Guba, Egon G. ve Lincoln, Yvonna S. (1982). *"Epistemological and Methodological Bases of Naturalistic Inquiry."* Educational Communications and Technology Journal, no. 4, 30.

Güney Ege, (2023). *"Ortaklar Çöp Şiş".* https://www.guneyegeturkiye.net / E.T.: 10.09.2023.

Güngörür, M.N. ve Mol, S. (2019). *Bir Gıda Olarak Midye.* Aydın Gastronomy, 3(2): 119-127.

Güzel-Şahin, G., ve Ünver, G. (2015). *Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(2), 63-73.

Güzeler, N. ve Çağla, Ö. (2018). *Conceptual Analysis of Street Flavors of Turkey*, Annals of The University of Craiova-Agriculture, Montanology, Cadastre Series, 47(2), 147-155.

Henderson, J. C. (2017). *Street food, hawkers and the Michelin Guide in Singapore*. British Food Journal, 119(4), 790-802.

Iğdır, E. (2020). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Sokak Lezzetlerinin Yeri ve Gastronomik Bir Ürün Olarak Değerlendirilmesi.* Journal of Tourism Research Institute, 1(2), 101–110.

İrigüler, F. ve Öztürk, B. (2016). *Street Food as a Gastronomic Tool in Turkey*. II. International Gastronomic Tourism Congress Proceedings, 49-64.

İrigüler, F., Öztürk, B. ve Güven, S. (2016). *"Sokak Yemekleri".* Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler. Detay Yayıncılık, Ankara.

İzmir Büyükşehir Belediyesi, (2015). *"İzmir "Gurme Kentler Ağı"na Giriyor"* https://www.izmir.bel.tr/tr/Haberler/izmir-gurme-kentler-agina-giriyor/13046/156 / E.T.: 03.04.2022.

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2023). *"İzmir Mutfağı"* https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77474/izmir-mutfagi.html, / E.T.: 24.02.2023.

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2023). *"İzmir'de Gastronomi Turizmi"* https://izmir.ktb.gov.tr/TR-178195/gastronomi-turizmi.html / E.T.: 06.07.2023.

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2022). *"Selluka Belgesi ve Plaketi"* https://izmir.ktb.gov.tr/TR-271841/Selluka-belgesi-ve-plaketi.html / E.T.: 11.08.2022.

İzmir Kalkınma Ajansı, (2023). *"Gastronomi Turizmi ve İzmir"* https://kalkinmaguncesi.izka.org.tr/index.php/2021/04/12/gastronomi-turizmi-ve-izmir/ E.T.: 11.08.2023.

İzmir Kültür ve Turizm dergisi, (2023). *"İzmir Lokması"* https://www.izmirdergisi.com/tr/dergi-arsivi/37-13uncu-sayi/278-izmir-lokmasi, / E.T.: 24.12.2023.

İzmir Vakfı, (2023). *"İzmir Turizm Tanıtım Stratejisi ve Eylem Planı"* http://www.izmirvakfi.org/images/uploads/original/a3b64dee588d45c68124d55d77b30ae4.pdf / E.T.: 10.11.2023.

Kara, E., ve Uca, S. (2020). *Gastronomi Turizminde Turistik Çekicilik Unsuru: İstanbul Sokak Lezzetleri*. In International Marmara Social Sciences Congress.

Kara, R., Aslan, S., Yaman, H. ve Akkaya, L. (2013). *"Afyonkarahisar"da Tüketime Sunulan Kokoreçlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi".* Kocatepe Veterinary Journal, 6(1), 7-10.

Karahan, S., Uca, S. ve Güdük, T. (2022). *Nitel Araştırmalarda Görüşme Türleri ve Görüşme Tekniklerinin Uygulanma Süreci*. Nitel Sosyal Bilimler, 4(1), 78-101.

Karataş, Z. (2015). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri.* Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi, 1(1), 62-80.

Kargiglioğlu, Ş. (2019). *Planlı Davranış Teorisi Bağlamında Sokak Lezzetlerinin Destinasyon Seçimi ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi: İstanbul İli Örneği.* (Doktora Tezi) Ankara: Gazi Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı.

Karsavuran, Z. (2018). *Sokak Yemekleri: Farklı Disiplinlerin Yaklaşımı ve Gastronomi Turizmi Alanında Sokak Yemeklerinin Değerlendirilmesi.* Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 6(1), 246-265.

Karslı, C. ve Candemir, A. (2023). *Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizminin Etkisinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği*. Doğuş Üniversitesi Dergisi, 24(1), 273-292.

Kavas, S. ve Bucak, T. (2023). *Bölge Tanıtımına Coğrafi İşaretli Ürünlerin Katkısı: Ege Bölgesine Ait Köfteler.* Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 329-345.

Kavas, S. (2023). *Coğrafi İşaretli Köftelerin Bölge Gastronomisindeki Yeri ve Önemi: Ege Bölgesi Örneği.* (Yüksek Lisans Tezi) İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal

Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı.

Korkmazer, G. (2023*). Kokorecin Mikrobiyolojik Kalitesinin ve Clostridium Difficile Riskinin Belirlenmesi.* (Yüksek Lisans Tezi) Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.

Kumar, D. (2015). "*History of Street Food"* https://worldchefs.org/history-of-street-food/ E.T.: 02.01.2021.

Küçükkömürler, S., Şirvan, N.B. ve Sezgin, A.C. (2018). *Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi.* Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi, 2(2), 78-85.

Latifoğlu, A.H. (2020). *Sokak Yemeklerinin Bilinirlik, Beğeni, Gastronomik Hareketlilik ve Gıda Güvenliği Açısından İncelenmesi.* (Yüksek Lisans Tezi) Bolu: Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı.

Michelin Guide. (2023). *"İzmir ve Bodrum mutfakları MICHELIN Rehberi İstanbul, İzmir, Bodrum 2024 seçkisine harika bir giriş yaptı!".* https://guide.michelin.com/tr/tr/article/michelin-guide-ceremony/izmir-ve-bodrum-mutfaklari-michelin-rehberi-istanbul-izmir-bodrum-2024-seckisine-harika-bir-giris-yapti / E.T.: 01.12.2023.

Oggusto. (2023). *"Bangkok Sokak Yemeklerinin Kraliçesi: Jay Fai".* https://www.oggusto.com/gastronomi/roportajlar/bangkok-sokak-yemekleri / E.T.: 02.02.2023.

Ozan, C. ve Küçükoğlu, A. (2013). *Sınıf Öğretmenliği Alanındaki Lisansüstü Tezlere Yönelik Bir İçerik Analizi.* International Journal of Eurasia Social Sciences, 2013(12), 27-47.

Ödemiş, Y. ve Aslan, Z. (2021). *Gastronomik Unsur Olarak Sokak Lezzetleri*. Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar. Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları: 111, Konya.

Özçelik-Bozkurt, H. (2021). *Türk Mutfağı Sakatat Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında İncelenmesi.* Gastronomi Araştırmaları. Çizgi Kitabevi Yayınları, Konya.

Öztürk, B. (2022). *Turistlerin Sokak Lezzetlerine İlişkin Tutum ve İmaj Algısının Satın Almya Etkisi İzmir Örneği.* (Yüksek Lisans Tezi) Mardin: Mardin Artuklu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.

Pajo, A. ve Uğurlu, K. (2015). *Cittaslow Kentleri İçin Slow Food Çalışmalarının Önemi*. Electronic Journal of Vocational Colleges.

Pehlivanoğlu, H. ve Aksoy, A. (2022). *Sokak Lezzetlerinin Multidisipliner Olarak Değerlendirilmesi.* 7. International Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research & Practices.

Privitera, D. ve Nesci, F.S. (2015). *Globalization vs. Local. The Role of Street Food in the Urban Food System.* Procedia Economics and Finance 22, 716 – 722.

Rough Guides, (2022). "*The Best Street Food Around The World"* https://www.roughguides.com/gallery/the-best-street-food-around-the-world/ E.T.: 20.04.2022.

Sabancı, S., Celebi, C. ve İcier, F. (2014). *Rheological Properties of Sübye, Traditional Beverage*. Akademik Gıda, 12(1), 11-15.

Santich, B. (2004). *The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training*. Hospitality Management 23 (2004) 15–24.

Saygılı, D., Demirci, H. ve Samav, U. (2019). *Coğrafi İşaretli Gastronomik Lezzetler: İzmir Örneği.* GANUD Gastronomi Beslenme ve Diyetetik Kongresi, Gaziantep.

Solunoğlu, A. (2018). *Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tutumları: Gaziantep ve İstanbul Örnekleri*. (Doktora Tezi) Ankara: Gazi Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı.

Solunoğlu, A. ve Nazik, M.H. (2018). *Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tercihleri: Gaziantep Örneği.* Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 40-59.

Şahin, H. ve Güçlütürk-Baran, G. (2022). *İzmir'de Yöresel ve Coğrafi İşaretli Yiyecek ve İçeceklerin Menülerde Yer Verilme Durumu*. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(4): 1180-1198.

Sünbül, B. (2023). *Ziyaretçilerin Gıda Güvenliği Bilgisinin Gastronomik Ürün Olarak Sokak Lezzetlerini Satın Almaya Etkisi*. (Yüksek Lisans Tezi) Karabük: Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.

TARKEM (Tarihi Kemeraltı İnşaat Yatırım Ticaret A.Ş). (2023). *"Kemeraltı Lezzetleri Haritası".* TARKEM Yönetim Binası, İzmir.

TARKEM (Tarihi Kemeraltı İnşaat Yatırım Ticaret A.Ş). (2023). *"İzmir Tarihi Kent Merkezi Neresidir? Neden Önemlidir?".* https://www.tarkem.com/faaliyet-alanlarimiz/unesco-izmir-tarihi-liman-kenti/ E.T.: 11.10.2023.

The United Nations World Tourism Organization, (2023). *"Gastronomy and Wine Tourism"* https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism / E.T.: 05.10.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). *"Coğrafi İşaret Nedir?"* https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/coğrafi-işaret-nedir / E.T.: 10.08.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). *"İzmir Boyozu"* https://ci.turkpatent.gov.tr/files/geographicalsigns/00c1de5f-319a-4a07-9fa2-0e850a39fd5a.pdf / E.T.: 18.06.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). *"İzmir Gevreği"* https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/bc3148ea-302c-47ba-bb8d-541e73a8d5d4.pdf / E.T.: 11.06.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). *"İzmir Lokması"* https://ci.turkpatent.gov.tr/files/geographicalsigns/c69c7d04-dbe6-4274-96e9-62b8430d72c1.pdf / E.T.: 21.08.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). *"İzmir Şambalisi"* https://ci.turkpatent.gov.tr/files/geographicalsigns/7b203269-15df-44cd-88b4-8e92bf338efc.pdf E.T.: 13.07.2023.

Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı. *"İzmir, Lonely Planet'in "Best in Travel 2024" Listesinde!".* https://tga.gov.tr/bultenler/izmir-lonely-planetin-best-in-travel-2024-listesinde/ E.T.: 09.10.2023.

Türnüklü, A. (2000). *Eğitim Bilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme*. Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi, 24(24), 543- 559.

UNESCO. (2024). *"UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı".* https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yaratıcı-Şehirler-Ağı E.T.: 02.01.2024.

Unilever Food Solutions. (2023). *"Michelin Yıldızı".* https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konseptuygulamalarimiz/seflerinhayati/michelinyildizi.html#:~:text=Tüm%20bu%20şeflerin%20arasında%20en,Michelin%20yıldızlı%20ilk%20sokak%20satıcısıdır. / E.T.: 01.02.2023.

Uzut, S. (2022). *Sokak Lezzetlerinde Çeşitlilik Arayışı Motivasyonunun Memnuniyet Üzerindeki Etkileri: İstanbul Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi) Mardin: Mardin Artuklu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.

Ünal, A. ve İpar, M.S. (2020). *Destinasyon Pazarlamasının Bir Bileşeni Olarak Sokak Lezzetlerinin Değerlendirilmesi: İzmir Örneği*. Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi.

World Health Organizaton, (1996) "*Essential Safety Requirements for Street-Vended Foods"* https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/63265/WHO_FNU_FOS_96.7.pdf?sequence=1&isAllowed=y / E.T.: 23.11.2022.

Yentürk, N. (2018). *Ayaküstü İzmir Sokak ve Fırın Lezzetleri*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

Yıldırım, K. (2010). *Nitel Araştırmalarda Niteliği Artırma*. İlköğretim Online, 9(1), 79-92.

Yıldız, E. (2020). *Gastronomik Ürün Olarak Sokak Lezzetleri: İzmir Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma.* Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 353-366.

Yurtman, N. (2023). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Antakya Sokak Lezzetleri ve Sokak Lezzetlerine İlişkin Paydaş Görüşleri*. (Yüksek Lisans Tezi) İskenderun: İskenderun Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı.

EKLER

Ek 1: Etik Kurulu İzni

HİZMETE ÖZEL

T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
HUKUK MÜŞAVİRLİĞİ

Sayı : E-87347630-659-751845 06.10.2023
Konu : Etik Kurul İzni- Gizem AKÇURA

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 27.09.2023 tarihli ve E-39918477-300-738105 sayılı yazınız.

İlgide kayıtlı yazınız ile bildirilen başvuru, Üniversitemiz Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulunun 03/10/2023 tarihli toplantısında değerlendirilmiş ve toplantıda alınan 1 sayılı karar ile Gizem AKÇURA'nın, "***Sokak Lezzetlerinin İl Gastronomi Turizmine Etkisi: İzmir İli Örneği***" başlıklı çalışmasının etik açıdan uygun olduğuna karar verilmiş olup, alınan karar Makamımızca onaylanmıştır.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Prof.Dr. Nükhet HOTAR
Rektör

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
Doğrulama Kodu: 3212C427-B88E-482D-9D29-25146A67DAED Doğrulama Adresi: https://turkiye.gov.tr/dokuz-eylul-universitesi-ebys
Adres: Kültür Mahallesi, Cumhuriyet Blv No:144, 35220 Konak/İzmir
KEP Adresi : dokuzeyluluniversitesi@hs01.kep.tr
Bilgi için:Pelin ALTIN
Memur
Telefon No:(232) 412 11 93

HİZMETE ÖZEL

67711983 - 67711983 - 67711983 - 67711983

Ek 2: Görüşme Yapılan Kurumlar ve Kişiler Listesi

1. İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2. İzmir Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler ve Turizm Başkanlığı

3. TÜRSAB Ege BTK

4. İzmir Turist Rehberleri Odası

5. Mandal Ajans

6. Ege Gastronomi Turizmi Derneği

7. Kemeraltı Esnaf ve Sanatkârlar Odası

8. İzmir Aşçılar Derneği

9. Turizm Seyahat Acentası

10. Gazeteci ve Yazar

11. Koleksiyoncu, Araştırmacı ve Yazar

12. Şef / Restoran Sahibi

13. Şef / Restoran Sahibi

14. Yaşar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

15. İzmir Ekonomi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

16. Mutfak Şefi

Ek 3: Görüşme Formu

1) Kendiniz hakkında bilgi verir misiniz? (İsim-Yaş-Cinsiyet-Eğitim Durumu-Meslek-Gastronomi Alanındaki Çalışmalar)
2) Sokak kelimesini duyduğunuz zaman aklınızda hangi imgeler canlanır?
3) Sokak lezzetleri hakkında ne düşünüyorsunuz?
4) Sokak lezzetlerini özel kılan nedir?
5) Hangi tür sokak lezzetlerini seversiniz?
6) Hangi sıklıkla sokak lezzeti yersiniz / tüketirsiniz?
7) İnsanları sokak lezzetlerini tüketmeye iten faktörler nelerdir?
8) Sokak lezzetlerinin restoran yemeklerinden farkı nedir?
9) Size göre sokak lezzetleri ile ilgili sıkıntılar nelerdir?
10) Size göre İzmir'deki en iyi sokak lezzeti hangisidir?
11) İzmir'de sokak lezzeti deyince özellikle hangi bölgeler aklınıza geliyor?
12) Yeni bir yere seyahat ettiğinizde sokak lezzeti tüketmeyi sever misiniz / tercih eder misiniz?
13) Sokak lezzetlerinin popüleritesinin artmasında ve lezzetlerinin turistler tarafından yoğun bir şekilde tercih edilmesinde etkili olan faktörler sizce nelerdir?
14) Sizce İzmir bölgesinde gastronomi turizminin gelişmesinde sokak lezzetlerinin yeri nedir?
15) Turistlerin destinasyon seçiminde sokak lezzetlerinin ne gibi etkileri olduğunu düşünüyorsunuz?
16) İzmir sokak lezzetlerini ön plana çıkarmak adına yapılan gastronomi çalışmaları ya da etkinliklerinden aklınıza gelenler hangileridir?
17) İzmir sokak lezzetlerini ön plana çıkarıp gastro turistleri şehre çekebilmek amacıyla ne gibi çalışmalar yapılabilir?

Ek 4: Bilgilendirilmiş Onam Formu

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
ETİK KURULU

BİLGİLENDİRİLMİŞ ONAM FORMU

Doç. Dr. Turgay Bucak, Dr. Öğr. Üyesi Tolga Akcan, Öğr. Gör. Melike Konday ve Gizem Akçura tarafından yürütülen "Sokak Lezzetlerinin İl Gastronomi Turizmine Etkisi: İzmir İli Örneği" başlıklı **araştırmaya** davet edilmiş bulunuyorsunuz. Araştırma sürecinde konu ile ilgili her türlü soru ve görüşleriniz için aşağıda iletişim bilgisi bulunan araştırmacıyla görüşebilirsiniz. Bu araştırmaya **katılmama** hakkınız bulunmaktadır. Bu çalışmaya katılmak tamamen **gönüllülük** esasına dayanmaktadır. Aynı zamanda çalışmaya katıldıktan sonra çalışmadan **çıkabilirsiniz.** Bu formu onaylamanız, **araştırmaya katılım için onam verdiğiniz** anlamına gelecektir.

Araştırmayla İlgili Bilgiler:

Araştırmanın Amacı: Sokak lezzetleri kavramının ne ifade ettiğini, geçmişten günümüze nasıl ulaştığını, dünyadaki ve Türkiye'deki yerini, gastronomi turizmi kavramının ne olduğunu inceleyerek İzmir sokak lezzetlerinin Türk gastronomisindeki yeri ve İzmir gastronomi turizmine etkisini açıklamaya çalışmak bu araştırmanın önemini ve amacını oluşturmaktadır.

Araştırmanın Nedeni: Tez çalışması.

Araştırmaya Katılması Beklenen Katılımcı/Gönüllü Sayısı: 16

Araştırmanın Yürütüleceği Yer: İzmir.

Çalışmaya Katılım Onayı:

Katılmam beklenen çalışmanın amacını, nedenini, katılmam gereken süreyi ve yeri ile ilgili bilgileri okudum ve gönüllü olarak çalışma süresince üzerime düşen sorumlulukları anladım. Çalışma ile ilgili ayrıntılı açıklamalar sözlü olarak araştırmacı tarafından yapıldı. Bu çalışma ile ilgili faydalar ve riskler ile ilgili bilgilendirildim.

Bu araştırmaya kendi isteğimle, hiçbir baskı ve zorlama olmaksızın katılmayı kabul ediyorum.

Katılımcının (Islak imzası ile)

Adı-Soyadı:
İmzası:

Araştırmacının

Adı-Soyadı: Gizem Akçura
E-posta:
İmzası: