

**SOKAK YEMEKLERİNİN TÜKETİMİNDE ETKİLİ OLAN FAKTÖRLER:  
ESKİŞEHİR İLİNDE BİR UYGULAMA**

**FACTORS AFFECTING THE CONSUMPTION OF STREET FOOD:  
AN APPLICATION IN THE PROVINCE OF ESKİSEHIR**

**Kadriye KOÇKAYA YALÇIN**

MEB., kadriyekockaya@gmail.com; <https://orcid.org/0000-0001-7463-9358>

**Seval BAŞARAN GÜN**

MEB., sevalgun26@gmail.com; <https://orcid.org/0009-0004-2067-9978>

**Özcan YALÇIN**

MEB., ozcanyalcin26@gmail.com; <https://orcid.org/0009-0001-2525-8919>

**Fatma KOCABAY**

MEB., fatmakocabay@gmail.com; <https://orcid.org/0009-0002-8910-6743>

**ÖZET**

Günümüzde sokak yemeği kültürü dünya üzerinde çeşitlilik ve zenginlik göstermektedir. Araştırmanın özgünlüğünü ortaya koymak için yoğun bir literatür araştırması yapılmıştır. Türkiye’de Sokak yemekleri tüketiminin yaygın olmasına rağmen, ilgili literatürde sokak yiyeceklerine ve sokak yiyeceklerinin tüketilmesine yönelik yapılmış çok az çalışmanın mevcut olduğu görülmüştür. Bu çalışmanın amacı Eskişehir ilinde sokak yiyeceklerinin tüketilmesinde etkili olan faktörlerin araştırılmasıdır. Araştırma Eskişehir’de Sokak yemekleri tüketen tüketiciler üzerinde uygulanmıştır. Bu amaçla uygulamanın özellikle sokak yiyeceklerinin tüketiminin yoğun olduğu merkezi bir bölgede gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılan sokak yiyeceği tüketicileri farklı yaş ve meslek gruplarından oluşmaktadır. Çalışma kapsamında veri toplama süreci yüz yüze görüşme yoluyla yapılmıştır. Araştırma kapsamında veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu amaçla Eskişehir ilinde sokak lezzetlerini tüketen 12 katılımcıdan elde edilen veriler incelenmiş ve çeşitli bulgulara ulaşılmıştır. Çalışma kapsamında araştırılan sokak lezzetleri tüketimlerinde, tüketicilerin sokak lezzetlerine ilişkin tercihlerinde sosyo-demografik faktörlerin önemli bir değişken olduğunu göstermektedir. Yaş, eğitim durumu ve cinsiyet değişkenlerinin sokak yemeklerinin tercihinde önemli farklılıkların ortaya çıkmasına neden olduğu bulgusu ortaya konulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Sokak Yemekleri, Gastronomi, Eskişehir Sokak Yemekleri, Gastronomi Turizmi, Yöresel Lezzetler.

**ABSTRACT**

Today, street food culture is diverse and rich in the world. An intensive literature search was conducted to reveal the originality of the research. Despite the widespread consumption of street food in Turkey, it has been observed that there are very few studies on street food and street food consumption in the relevant literature. The aim of this study is to investigate the factors affecting the consumption of street foods in Eskişehir. The research was applied on consumers consuming street food in Eskişehir. For this purpose, the application was carried out in a central region where the consumption of street foods is

intense. Street food consumers participating in the research consist of different age and occupational groups. Within the scope of the study, the data collection process was carried out through face-to-face interviews. Within the scope of the research, semi-structured interview technique was used as a data collection tool. For this purpose, the data obtained from 12 participants consuming street delicacies in Eskişehir were examined and various findings were reached. In the consumption of street flavors investigated within the scope of the study, it shows that socio-demographic factors are an important variable in consumers' preferences for street flavors. It has been found that age, education status and gender variables cause significant differences in the preference of street food.

**Keywords:** Street Food, Gastronomy, Eskişehir Street Food, Gastronomy Tourism, Local Tastes.

## 1. GİRİŞ

İnsanların ihtiyaçları sınırsızdır ve insanlar sürekli bir arayış içerisinde olan varlıklardır. Beslenme ihtiyacı, insanoğlunun hayatta kalabilmesi için en temel gereksinimlerinden biridir. Abraham Maslow ‘un İhtiyaçlar Hiyerarşisi piramidinin ilk basamağı olan fizyolojik ihtiyaçlar yaşamsal ihtiyaçlardan oluşmakta olup, bu basamakta yer alan nefes alma, yeme, içme, uyuma, boşaltım gibi ihtiyaçlar insanın hayatta kalma motivasyonlarının başında gelmektedir. İnsan var oldukça yemek yeme ihtiyacı var olacaktır. Yemek yeme ihtiyacı da var olduğu sürece yemek kültürü olacaktır. Bu ihtiyaç dünyanın sonuna kadar süreklilik gösterecektir. Hegeispos’un konuya dair;

“Şu yemek yeme ihtiyacı var ya, ne ölüm dinliyor ne tasa.

Ne cenaze ne yas, getirin bana bir dolu tas.”

İfadesinde yer aldığı gibi doğum ile ölüm arasındaki süreçte insanoğlunun en bariz gereksinimi yemek yemektir.

İnsanoğlu yemek yeme ihtiyacını karşılamak için zaman içerisinde savaşlar yapmış, göç etmek zorunda kalmış, birçok zorluğa göğüs germiştir. Yerleşik düzene geçilmesiyle birlikte yeme içme çalışmaları ticari bir boyut kazanarak farklı yollarla bu ihtiyacın karşılanmasına başlanmıştır (Özdemir, 2010: 218). Karın doyurmanın yanında birçok ihtiyacı da karşılayan dışarda yemek küresel ölçekte hızla yaygınlaşmıştır. Sokakta beslenme kültürü, tarihi geçmişine bakıldığında birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Anadolu’da, kültürel zenginliklerle günümüzde de tarihi değerlerine sahip çıkmaktadır (Demir vd., 2018: 594). Bir destinasyonun kendine ait, diğerlerinden farklı ve çeşitlilik arz eden bir kültürünün olması, o bölgenin mutfak kültürünün de aynı oranda çeşitli ve zengin olduğu anlamına gelmektedir. Zamanla insanların gittikleri bölgelerde karşılaştıkları farklı yemek kültürlerini tanıma istekleri kültürel etkileşimi hızlandırmıştır. Yemek konusundaki bu kültürel etkileşim de gastronomi turizmini devreye sokarak, yöresel yemek kültürü kavramının önem kazanmasında mihenk taşı olmuştur. Yeme-içme bilimi olarak tanınan gastronomi alanının turizm sektöründeki yeri tüm dünyada önem arz etmektedir (Göker, 2011: 1).

Sokak yemekleri tüketimi karın doyurmanın dışına çıkarak yaşam tarzı niteliğine dönüşme eğilimi içerisindedir. Geçmiş dönemlerde sadece ekonomik durumu kötü olan kimseler tarafından tüketilen tercih ettiği sokak yemekleri, günümüze bakıldığında her kesim tarafından severek tüketilen ve ülke ekonomisini canlı tutan bir öge konumunda bulunmaktadır. Sokak yemekleri bulunduğu bölgenin yemek ve mutfak kültürlerini tanıtmaya ve bilinir kılınması bakımından reklam niteliği de taşımaktadır (Privitera, 2012: 1).

Sokak yemekleri, sokak yiyecekleri ve sokak lezzetleri kavramları üzerine literatür incelendiğinde kavramlar üzerinde yapılan çalışmaların oldukça kısıtlı olduğu görülmektedir (Karsavuran, 2018: 254). Sokak yemekleri, sokak yiyecekleri ve sokak lezzetleri kavramları üzerine literatür incelendiğinde kavramlar üzerinde yapılan çalışmaların oldukça kısıtlı olduğu görülmektedir (Karsavuran, 2018: 254). Araştırmanın amacı, Eskişehir’de tüketilen sokak yemeklerinin tüketimlerinde etkili olan faktörleri belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda hazırlanan araştırma üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde sokak yemeği kavramı, sokak yemeklerini hazırlama yöntemleri, sokak yemeklerinin tarihçesi, Dünya’da, Osmanlı’da ve Türkiye’de sokak yemekleri örnekleri, Eskişehir il tarihi ve şehir hakkında genel bilgiler ile Eskişehir mutfak kültürü ve yöresel yemekleri konulara yer verilmiştir. İkinci bölümde sokak yemeklerinin tüketiminde etkili faktörlerin Eskişehir ili araştırmasına yer verilmiştir. Araştırmada verilerin toplanması için anket tekniğinden faydalanılmıştır. Anket iki bölümden oluşmaktadır. Çalışma bulguları ve soru analizleriyle araştırmaya konu olan faktörler irdelenmiştir. Çalışmanın son bölümü ise tartışma, sonuç ve gelecek çalışmalara yönelik önerilerden oluşmaktadır.

### 1.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın amacı Eskişehir ilinde sokak yiyeceklerinin tüketilmesinde etkili olan faktörlerin araştırılmasıdır. Araştırma Eskişehir’de Sokak yemekleri tüketen tüketiciler üzerinde uygulanmıştır. Bu amaçla, uygulamanın özellikle sokak yiyeceklerinin tüketiminin yoğun olduğu merkezi bir bölgede gerçekleştirilmesi hedeflenmiştir.

Araştırmaya katılan sokak yiyeceği tüketicileri farklı yaş ve meslek gruplarından oluşmaktadır. Araştırma kapsamında veri toplama süreci yüz yüze görüşme yoluyla yapılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel araştırma gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konulmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırmadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 45).

Araştırma Eskişehir’de Sokak yemeği tüketmiş kişilerle yapılmıştır. Yapılan araştırma neticesinde elde edilecek veriler doğrultusunda sokak yiyeceği tüketen katılımcıların demografik bilgilerini (yaşı, cinsiyeti, eğitim düzeyi, meslek bilgisi, kaç yıldır Eskişehir’de ikamet ettiği), sokak yiyecekleri tüketimine iten faktörler (sosyalleşme, maliyet, hayat tarzı, rahatlık, zaman tasarrufu, tat, din ve diğer gibi), sokakta en çok tüketilen yiyeceklerin neler olduğu, tüketilen yiyecek grupları, sunulan hizmetin nasıl iyileştirilebileceği (geniş oturma alanlarının sunulması, sanitasyon, sunulan yemek çeşitliliğinin artırılması ve eve paket hizmeti, ve ne sıklıkla sokak yiyeceğinin tüketildiği, genelde hangi öğün için sokak yiyecekleri tüketildiği (sabah, öğle, akşam, ara öğün gibi) gibi detayları kapsamaktadır. Aynı zamanda tüketimi etkileyen faktörlerin demografik özelliklere göre farklılığına bakılmıştır.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### 2.1. Sokak Yemeği Kavramı

Sokak yemeği, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü tarafından “Tüketime hazır yiyecek ve içeceklerin halka açık alanlarda satılması.” şeklinde tanımlanmaktadır. Sokak lezzetleri kavramı tanımı ilk kez 1986 yılında Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü tarafından Endonezya’nın Jakarta kentinde düzenlenen, “Asya’da Sokak Gıdaları” konulu bir çalışmada yer almıştır (Solunoğlu, 2018: 31). Sokak yemekleri, halka açık alanlarda seyyar satıcılar tarafından taşınabilir sofistike mutfaklarda ya da muhtelif taşıma araçlarıyla servis

edilen, tüketilmeye hazır halde satılan yiyecek ve içecekler olarak tanımlanabilir. Diğer bir tanımda ise sokak yiyecekleri, halkın ortak kullanımındaki bölge veya sokaklarda sokak satıcıları tarafından satılan ve az zamanda hazırlanıp, tüketiciyle bekletilmeksizin buluşturulan ve kısa bir zamanda tüketilen yiyecek ve içecekler olarak ifade edilmektedir (WHO, 1996).

Calloni'nin yaptığı tanımlamaya (2013: 3406) göre; sokak yiyecekleri tezgâh, stant, el arabası gibi araç-gereçler üzerinde hazırlanan ve cadde ve sokaklarda satılacak ürünlere verilen isimdir (Kraig ve Sen, 2013). Sokak yiyecekleri taşınabilir yemek arabalarında ya da yemek stantlarında satışa sunulmakta olup, alındığında hızla tüketilmesi amaçlanan yiyecek türleri olarak karşımıza çıkmaktadırlar. Bu yiyecekler enerji verici özellikte olup, karbonhidrat bakımından zengin niteliktedir.

Sokak lezzetleri lüks restoranlarda satılan pahalı muadillerine göre daha ucuz besin maddeleridir. Sokak yiyecekleri, bulunduğu konuma has lezzetler olabileceği gibi, genel kabul gören ve tercih edilen lezzetler de olabilmektedir. Nüfusun yoğunlaştığı, şehir atmosferinin ve sokak kültürü öğelerinin gözlemlendiği bölgelerde gıda tercihleri değişiklik göstermektedir.

Bir yerin kültürel özelliklerini keşfetmek için sokak lezzetlerini tanımak gerekmektedir. Sokak yiyecekleri kişiye bulunduğu yerlerin yerel yemek kültürü hakkında fikir edinmesini ve o yörenin daha iyi tanınmasını sağlamaktadır (Cardosa vd., 2014). Sokak lezzetleri aracılığıyla coğrafi bölgede bulunan tarım ürünlerinin çeşitliliği ve arz-talep farklılıkları hakkında bilgi edinilebilir. Bununla birlikte insanların, ev dışından yeme ihtiyaçlarını karşılamak için sokak yiyeceklerine yönelmesi sokak yiyecekleri sektörünü bir endüstri alanı haline getirmektedir. FAO'nun yaptığı araştırmalar yaklaşık 2,5 milyar kişinin sokak yiyeceği tükettiğini belirtmektedir (Polat ve Gezen, 2017: 119).

Sokak lezzetleri, toplumların kültürel, dini, coğrafi ve etnik bağlamda tanınmasında önemli bir fırsattır. Bölgenin yeme alışkanlıkları o yöreye ait yerel unsurları barındırdığı için gastronomik olarak en önemli unsurdur (Privitera ve Nesci, 2015: 721).

Sokak yiyecekleri bölgelerinin yerel mutfak kültürlerini temsil etmektedirler. Yerel, mevsimlik ve taze içeriklerden üretilerek farklı kompozisyonlar halinde karşımıza çıkmaktadır. Tüketiciler tarafından abur-cubur tatlarla benzer nitelikte değerlendirilseler de, abur-cubur ürünler yararı gözetilmeksizin rastgele yenilen şeyler (Türk Dil Kurumu[TDK], 2018) olarak ifade edilmektedir. Bu tanımlamadan yola çıkılarak, sokak lezzetleri sağlıklı olmayan ve bünyesinde kimyasal madde barındıran çerez grubu ürünlerle ve paketli gıdalarla karıştırılmamalıdır.

Sokak yemekleri tüketiciye zengin bir çeşitlilik sunmaktadır. Steyn ve Labadarios (2011) çalışmalarında sokak yemeklerini dört ana kategori altında toplamışlardır. Bunlar; yemekler, içecekler, meyveler ve atıştırmalıklardır.

## 2.2. Sokak Yemeklerini Hazırlama Yöntemleri

Kraig ve Sen'e göre (2013: 23-28) sokak yemeklerinin hazırlama yöntemleri bakımından sınıflandırılması beş şekilde yapılmıştır. Bunlar genellikle geleneksel yöntemler olan kızartma, kaynatma, kavurma, fırında pişirme ve buğulamadır.

### 2.2.1. Kızartma tekniğiyle hazırlanan sokak yemekleri

Yemek yeme alışkanlıklarının ve tercihlerinin coğrafyaya ve kültüre bağlı olarak değişkenlik göstermesine karşın sokak yiyeceklerinin tercih edilmesi denince akla ilk gelen eğilimlerden birisi kızartılmış yiyecek tüketimidir. İlk olarak Avrupa ülkelerinde karşımıza çıkan ve yaklaşık bin yıldan beri kullanılan bir yöntemdir. Dünya genelinde kızartılmış yiyecekler, sokak lezzetleri arasında anı kurtaran öğün olarak popüler konumdadır. Yiyecekleri kızartma ile pişirme yöntemi iki farklı şekilde yapılmaktadır:

Bunlardan derin yağda kızartılmış yemekler; geleneksel sığ yağda kızartmadan farklı olarak, derin bir pişirme kabında ya da fritöz aracılığıyla pişirilecek ürünün bol miktarda sıcak yağa batırılmasıyla yapılan bir pişirme tekniğiyle hazırlanırlar. Fazla miktarda sıcak yağ kullanılmasından kaynaklı olarak bu yöntemle pişirilen yiyecekler çabuk pişmektedirler. Kullanılan yağ 165 °C - 176 °C sıcaklık arasındadır. Bu nedenle ısı iletimi yüksek olan yağa tümüyle batırılarak pişen yiyeceklerin her tarafı aynı anda ve eşit düzeyde pişmektedir. Çubukta patates, çubukta sosis, soğan halkaları ve patates kızartmaları bu yöntemle pişirmeye örnek olarak verilebilir.

İkinci yöntem olan az yağ ile kızartılmış yemekler ise; az miktarda bir yağın tava aracılığıyla ısıtılıp yiyeceklerin kızartılması esasına dayanmaktadır. Sığ yağda pişirme yöntemi olarak da adlandırılan bu yöntemde çevirilerek pişirilen yiyeceklerin yağ çekmemesi amaçlanmaktadır. Bu yöntemle pişirilen yiyeceklerin hazır olma durumunun anlaşılmasında dikkat edilecek husus, yiyeceğin her iki tarafının da parlak kahverengi olmasına özen gösterilmesidir. French fries adı verilen patates kızartmaları, krepler, midye tavalı, fish and chips adlı bulamaç kaplı balık kızartmaları, sucuk ekmek bu yöntemle hazırlanan yemeklerde popüler konumda bulunmaktadır.

### 2.2.2. Kaynatma tekniğiyle hazırlanan sokak yemekleri

Bu yöntem, yiyeceklerin kaynama noktasına gelmiş sıvıda pişirilmesi esasına dayanmaktadır. Ocakta veya yanan ateşte kaynayan sıvı içerisinde ürünlerin bütünüyle atılarak, ısısında kısmi azaltma yapılarak burada kaynamaya bırakılmasıyla hazırlanmasıdır. Kaynatma sıvısı olarak su, et suyu, süt veya tavuk suyu tercih edilebilir. Haşlama tekniği de denilen bu yöntemle pişirilen sokak yiyeceklerine haşlanmış koçanlı mısır, bardak mısır, midye dolma, buzlu badem örnek olarak verilebilir.

### 2.3. Kavurma tekniğiyle hazırlanan sokak yemekleri

Bu yöntem ile pişirilen yiyecekler az miktarda yağ kullanılarak ya da kullanılmadan yüksek sıcaklıkta pişirilmesi ile hazırlanmaktadır. Yiyeceklerin spatula vb. araç ile döndürülmesi ve tüm alanlarının ısıyla temas etmesiyle pişirme gerçekleşmekte olup, yiyeceklerin kendi öz sıvıları da içeriğinde saklı kalmaktadır. Sokak yiyeceklerinin hazırlanmasında bu yöntem sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. Kavrulmuş kestane, kavrulmuş leblebi, tantuni kavru olarak hazırlanmış sokak yiyeceklerine örnek olarak verilebilir.



## 2.4. Fırında pişirme tekniğiyle hazırlanan sokak yemekleri

Bu yöntem kullanılarak pişirilen yiyecekler için her yiyeceğin pişirme derecesine dikkat edilerek önceden ayarlanmış fırınlarda pişirme işleminin gerçekleşmesidir. Sokakta satışı yapılan pizzaların pişirilmesinde de kapalı fırınlar adı verilen araçlar kullanılmaktadır. Fırında pişirme yöntemiyle hazırlanan sokak yiyecekleri arasında simit ve kumpirin ilk sıralarda geldiği düşünülebilir.

## 2.5. Buğulama tekniğiyle hazırlanan sokak yemekleri

Buharda pişirme yöntemi olarak da nitelendirilen bu yöntemle hazırlanan yiyeceklerde besin değeri kaybı oldukça az olmaktadır. Bu yöntemle hazırlanan yiyeceklerin sindirimleri de kolaydır. Direk ısıya maruz kalmayan ve hafif pişirme yapılan bu gıdalarda renk ve şekil kaybı da yaşanmadığından görünüş bakımından caziptirler. Buğulama tekniğiyle pişirme yapılırken geniş bir kaba konulup kaynatılan su üzerine delikli bir kap, tabla, tava veya özel buhar kabının yerleştirilerek yiyeceklerin burada yumuşayana kadar pişirilmesi yöntemi izlenir. Buğulama yapılarak pişirilen yemeklere örnek olarak balık buğulama, köfte ve sosis verilebilir. Asya 5 kıtasında sokak yiyeceklerinden olan ipek böceği kozası ve deniz kabukluları sıklıkla bu yöntemle pişirilmektedir.

## 2.6. Sokak Yemeklerinin Tarihçesi

Sokak yemeklerinin ilk izlerinin Antik Roma dönemine dayandığı düşünülmektedir. M.Ö. 800'lü yıllarda sokaklarda bulunan tezgâhlarda kızartılmış küçük balıklar ve ekmek gibi yiyeceklerin satıldığı bilinmektedir. Sadece fakir insanlar tarafından tüketilen bu ürünlerin satılmasındaki temel gayenin yoksul insanların yiyeceklere erişimlerini kolaylaştırmak olduğu görülmektedir.

Antik Roma'da olduğu gibi Antik Çin'de de yoksul halk için aynı hizmetin uygulamaya konulduğu bilinmektedir. Varlıklı kesimin kendilerini yoksullardan daha farklı ve özel olduklarını vurgulamak için dışarda yemek yemeyip, kapalı alanlarda servis edildiği masaları tercih etmeler o dönemlerde sokak yiyeceklerinin yoksullara ait bir yemek türü olarak değerlendirildiğini göstermektedir (İrigüler ve Öztürk, 2016). Yalnızca yoksul halkın tüketimine sunulan sokak yiyeceklerinin lezzeti karşısında zenginlerin bu lezzeti tatmak istemeleri sonucu yanlarında çalıştırdıkları hizmetkârlarını bu yiyeceklerden almaları ve kendilerine getirmeleri konusunda görevlendirdikleri de bilinmektedir.

Tarihsel geçmişine bakıldığında sokak yiyecekleri Orta Çağ boyunca uygarlıkların yemek kültürlerinde yer edinmeyi başarmıştır. Günümüzde olduğu gibi bahse konu olan dönemlerde de sokak yiyeceklerinin doyuruculuğu, ayakta hızla tüketilebilecek birkaç lokmadan oluşması ve ekonomik açıdan uygun fiyatlı olmasına dikkat edildiği görülmektedir.

Rönesans sonrası Avrupa'da varlığından söz ettiren sokak yiyecekleri, yoksulları doyurma amacından uzaklaşarak özel tatlara eğilim halinde karşımıza çıkmaktadır. Ekonomik ve doyurucu lezzetlerden ziyade farklı lezzet arayışları olarak dönüşüm göstermektedir. Özel mantar türleri ve kaz ciğeri gibi yiyecekler bu kapsamda ortaya çıkmaktadır. Zaman içinde, farklı ve özgürlükçü lezzetleri keşfetme isteği bazı algıları yıkmıştır. Geçmiş dönemlerde yoksulların tükettiği sokak yiyecekleri, artık günümüzde yeni ve değişik tatlar arayan insanların deneyimlemek istedikleri lezzetler olarak karşımıza çıkmaktadır (Solunoğlu, 2018: 21).

### 2.6.1. Dünya’da Sokak Yemekleri

Dünya mutfağı denildiğinde en farklı yönlerinden biri de sokak lezzetleridir. Her kültürün her coğrafyanın kendine has bir sokak yemeği kültürü vardır. Dünyadaki şehirlerin hemen hepsinde yoğun kitleler tarafından tercih edilen ve tüketilen sokak yemekleri, lezzet kavramını yeniden tanımlamaktadır. Küresel çapta yapılan araştırmalar doğrultusunda Dünya genelinde her gün sokak lezzetleri 2,5 milyar insan tarafından tüketilmektedir. Dünya genelinde sokak lezzetleri gastronomi ve turizme yönelik gelişimler açısından büyük katkılar sağlamaktadır (Choudhury vd., 2011). Kültürel zenginliklerden kaynaklı olarak yemek kültüründe de farklılıkların görülmesi doğaldır. Bu farklılıkların temel kaynağı olarak toplumların yeme alışkanlıkları, coğrafi konumları, nüfus sayıları, kültürel gelenekleri, dini inanış biçimleri ve yemeklerinde kullandıkları besinlerin farklılıkları olarak yorumlanabilir.

Dünyanın birçok yerinde trend haline gelen sokak lezzetleri, yemek kültürünün önemli bileşenlerinden biridir. Dünya üzerinde sıklıkla kullanılan gezi tavsiye uygulamaları ve sosyal medya reklamları aracılığıyla tanınırlığını arttıran şehirler, düzenledikleri sokak lezzetlerine yönelik festivaller ile de gastronomi turizmi açısından turist çekiciliği görevini de üstlenmektedirler.

Seyahat deneyimlerinde yerel lezzetleri keşfetmek isteyen turistler geleneksel turizm anlayışında değişikliğe gidilmesinde yeni bir anlayış getirmişlerdir. Dünya üzerinde sokak lezzetlerini en iyi şekilde temsil eden 10 şehir Tablo 1’de verilmiştir (Travel Weekly, 2019; Griffin, 2018; Fisher, 2016; Heelan, 2014; New York Daily News, 2013).

Mısır’dan Lübnan’a uzanan Doğu Akdeniz coğrafyası kıyı kentlerinde balık çeşitleriyle yapılan şiş kebab ve ızgara türü sokak yemekleri sıklıkla tüketilmektedir. İtalya’da ise sokak yiyecekleri geniş yelpaze sunmaktadır. Venedik’te Fritolini; Milano’da Polentat ve kızarmış balık; Liguria ve Toskana’da Farinotti lezzetleri popüler tercihler arasındadır. Toronto’daki Sokak yiyecekleri ise fast food grubu yiyecekler olan cheese burger, hot dog, hamburger gibi lezzetlerdir.

Tablo 1. Dünyada Sokak Lezzetlerinde En İyi 10 Şehir

Travel Weekly, 2019	Griffin, 2018	Fisher, 2016	Heelan, 2014	New York, Daily News, 2013
Hong Kong	Bangkok	Chicago	Bangkok	Hong Kong
Bangkok	Tokyo	İstanbul	Tel Aviv	Rio de Janeiro
Ho Chi Minh	Honolulu	Mexico City	İstanbul	Paris
Singapur	Durban	Marakeş	Paris	Boston
Mumbai	New Orleans	New York	Mexico City	İstanbul
Roma	İstanbul	Austin	Hong Kong	Mexico City
Tel Aviv	Hong Kong	Bangkok	Kuala Lumpur	Ottawa
Sydney	Paris	Berlin	Mumbai	Marakeş
Mexico City	Mexico City	Los Angelos	Tokyo	Berlin
Portland	Kahire	Ho Chi Minh	Singapur	Fukuoka

Kaynak: Oğan, 2011

Tablo 1 incelendiğinde, sonuçları verilen beş araştırmanın hepsinde ortak yer alan tek şehir Mexico City’dir. Araştırmaların dördünde ortak olan şehirler İstanbul, Hong Kong ve Bangkok olarak görülmektedir. Araştırmaya konu olan en iyi sokak lezzetleri şehirleri sıralamasında sadece bir araştırmada yer verilen şehirler ise, Roma, Sydney, Portland, Honolulu, Durban, New Orleans, Kahire, Chicago, New York, Austin, Los Angeles, Kuala Lumpur, Rio de Janeiro, Boston ve Fukuoka şehirleridir.

### 2.6.2. Osmanlı'da Sokak Yemekleri

Bulunduğu dönem dünya ülkelerinde olduğu gibi Osmanlı İmparatorluğu topraklarında da sokak lezzetlerine rastlanmaktadır. Seyyar satıcılar tarafından satışa sunulan ve tezgâhlarda yerini alan kuzu çevirme, ciğer kebabı, börek türleri, palamut ve torik tava, havyar, simit, kuskus kelle pilav ve nohutlu pilav, muhallebi, Şam tatlısı, şeker çeşitleri, acı kahve, mirra, su, süt, dondurma, şerbet, taze üzüm, döner ve Osmanlı macunu sokak lezzetleri olarak beğeniye sunulmuştur.

O dönem Osmanlı'sında seyyar satıcılık işi sadece erkeklerin tekeline olan bir meslek değildir. 19. Yüzyılın sonlarına doğru zenci bacılar çarşıda konumlandıkları tezgâhlarında tencere içlerinde dolma ve susam satmışlardır. Osmanlıda yaygın olan tatlı kültüründe bugüne dair plastik kullanımından çok farklı olarak, seyyar satıcılar tatlılarını şık porselen kaplarda satmaktadırlar. Ertesi gün ise gelip sattıkları evlerden kaplarını alıp, bir sonraki günkü satışa hazırlık yapmaktadırlar.

Osmanlı İmparatorluğu 1502 yılında Sultan II. Bayezid tarafından yayınlanan orijinal belgesinin İstanbul'da Topkapı Müzesi Revan Kütüphanesi'nde bulunan "Kanunname-i İhtisab-ı Bursa" ile, seyyar tezgâhlarda satılan sokak yiyeceklerinin ambalaj, kalite, boyut, temizlik ve hijyen koşulları bakımından sokak lezzetlerini belli bir standarta bağlayıp, sokak yemeklerini yasal hale getiren *ilk ülke* olarak tarihte yerini almıştır. Bu kanunnamede sokak yemeği satıcılarının kullandıkları malzeme ve aletler ile giydikleri önlüklere kadar her şeyin standardı belirlenmiştir.

Osmanlı'da Sokak lezzetlerinin seyyar örnekleri; kahveci, şerbetçi, macuncu, leblebici, seyyar ciğerci ve zerzevatçılardır. Günümüzde kullandığımız bazı mutfak alışkanlıklarımızın özünde Osmanlı'nın muazzam gastronomisinin izleri görmek mümkündür. 19. Yüzyıl matbah-ı amire adı verilen Osmanlı saray mutfağında yemek türlerine ait özel mutfak bölümleri mevcuttur. Her farklı bölümde o bölüme adını veren yemek pişmektedir. Osmanlı'dan günümüze miras kalan sokak lezzetleri arasında elmalı şeker, Osmanlı şeker macunu ve kâğıt helva yer almaktadır. Ayrıca, Osmanlıda bir hayır kurumu olarak kurulan "imaret" adı verilen umumi mutfaklarda, yardıma muhtaç kişilere ücretsiz yemek yeme imkânı sağlanmıştır.

### 2.6.3. Türkiye'de Sokak Yemekleri

Tarihte birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, köklü bir geçmişe ve önemli bir konuma sahip olan Anadolu toprakları, sokak lezzetleri açısından da geniş bir kültüre sahiptir. Aynı coğrafyada bir arada yaşayan Türkler, Çerkesler, Tatarlar, Rumlar, Boşnaklar, Arnavutlar, Bulgarlar ve daha birçok millete ait yemek kültürleri Türk mutfağını zengin kılmaktadır. Bu kültürel zenginlik ve çeşitlilik sokak lezzetlerine de yansımaktadır. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Türkiye'yi en iyi şekilde temsil eden 10 sokak lezzeti olarak belirlenen yiyecekler; "kestane kebab, mısır, balık ekmek, turşu suyu, dondurma, tavuklu pilav, simit, börek, kokoreç, midye dolma, döner dürüm, çiğ köfte dürüm ve kumpir" olarak belirtilmiştir (Goturkiye, 2020).

Türkiye, gerek coğrafi konumu gerekse sahip olduğu doğal güzelliklerden kaynaklı olarak, her bölgesinin hatta her ilinin kendine has sokak yiyeceklerini bünyesinde barındırmaktadır. Kültürel zenginliği ve çeşitliliği sokak yemekleri açısından da zengin bir ülke olmasını desteklemektedir. İzmir denilince boyoz ve kumru, Mersin'de tantuni, Adana'nın şırdanı, Hatay'da künefe, Gaziantep'in beyranı, Konya'da tirit, Eskişehir'de çibörek, Edirne'nin ciğer tavası gibi birçok lezzetli yiyecek şehirlerimiz isimlerini duyurmaktadır.



Dünyanın en önemli 10 destinasyonu arasında yer alan ve Türkiye'nin en kalabalık ve gelişmiş şehri olan İstanbul, Türkiye sokak yemekleri denildiğinde akla gelen ilk şehir olarak ön plana çıkmaktadır. Birçok medeniyete ve kültüre ev sahipliği yapan İstanbul'un zengin mutfak kültürü sokak lezzetlerindeki çeşitliliği de beraberinde getirmektedir (Solunoğlu, 2018). İstanbul Sokak lezzetleri; hayvansal kaynaklı ürünler, deniz ürünleri, hamur işleri, tatlılar, meyveler, içecekler ve diğer ürünler olmak üzere yedi grupta değerlendirilebilir (Demir, Akdağ, Sormaz ve Özata, 2018). Bu ürünler şunlardır (Ünsalan, 2021; Yalav-Heckerth, 2021):

Simit, Midye dolma, Köfte ekmek, Balık ekmek, Kokoreç, Şerbetler, Lahmacun, Kumpir, Mısır (haşlama/közleme), Döner, Nohutlu pilav, Kâğıt helva, Çiğ köfte, Börek, Buzlu badem, Tantuni, Islak hamburger, Macun, Adana/Urfa kebab, Boza, Türk kahvesi.

Türkiye ile özdeşleşmiş, satışı ve üretimine her bölgede rastlanan yiyecekler ve tarifleri Tablo 2'de verilmiştir:

Tablo 2. Türkiye'deki Sokak Lezzetleri

Yiyecek	Tarifi
Simit	Simit; un, su, süt, şeker, susam ve tuzun karıştırılarak hazırlanan baget macunu hamuru, hamur fermente edildikten sonra parçalara bölünür ve yumrulandıktan sonra, pekmez ve susam ile soğuk suya alınır ve fırına konularak pişirilen hamur işidir (Ceyhun Sezgin ve Şanlıer, 2016).
Döner	Et parçalarının marine edilmesinin ardından şişe geçirilerek dönmesini sağlayan bir mekanizma yardımı ile dikey bir ocakta pişirilmesi ve ince ince yaprak şeklinde kesilerek tüketime sunulan kebab çeşididir (Ergönül ve Kundakçı, 2006)
Midye Dolma	Kabukları yıkanıp bıçak yardımıyla açılan midyelere, pirinç, ay çiçek yağı, tuz ve baharat karışımının doldurulduktan sonra kabukları kapatılarak buharda pişirilmesi sonucu yapılan aperatif bir lezzet (Kocatepe, Taşkaya, Turan ve Kaya, 2012)
Kokoreç	Kokoreç Kuzu bağırsaklarının kömür ızgarasında yatay olarak pişirilmesi ile elde edilen bir çeşit lezzet (Temelli, Saltan-Evrensel, Anar ve Tayar, 2002).
Nohutlu Pilav	Haşlanmış nohut ve pirinç pilavından oluşan bir lezzet.
Pide	Yumurta, ıspanak, et veya peynir çeşitleri ile ince, uzunlamasına hazırlanan ve taş fırınlarda pişirilen bir çeşit hamur işi (Kraig ve Sen, 2013)
Börek	Patates, peynir, et veya ıspanaklı ile dolu, ince katlamalı bir çeşit hamur işi (Kraig ve Sen, 2013)
Boza	Su, şeker ve un bazı fermantasyon maddelerinin eklenmesiyle yapılan hafif asitli ve tatlı meyhoş bir içecek (Kraig ve Sen, 2013)
Köfte	Doğranmış soğan, kurutulmuş ekmek içi, tuz, kıyılmış et ve baharat karışımından oluşan ızgarada pişirilerek ekmek arası sunulan bir çeşit lezzet (Kraig ve Sen, 2013)
Şalgam	Bulgur unu, kırmızı havuç, tuz, ekmek hamuru ve su isteğe göre acı biber kullanılarak elde edilen bir çeşit içecek (Işık, Haklı ve Barı, 2007)
Kaynak: (Solunoğlu, 2018: 30)	

Tablo 2 incelendiğinde, Türkiye'de çok sayıda sokak yemeği mevcuttur. Bu sokak yemekleri farklı malzemeler ve tekniklerle hazırlanarak beğeni sunulmaktadır.

## 2.7. Eskişehir Tarihi ve İl Hakkında Bilgiler

### 2.7.1. Eskişehir İli Tarihi

Eskişehir Paleolitik dönemden itibaren günümüze değin canlılığını koruyan bir yerleşim yeridir. M.Ö. 1200 yılından itibaren Anadolu'ya yerleşen Frigler, Eskişehir'de önemli bir ticaret ve kültür merkezi konumunda bir Frig şehri olan Dorylaion (Gordion) başkentini kurmuşlardır. Köklü geçmişiyle tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu durum yöre kültürünün çeşitliliğinde etkili olmuştur. Bölgede çok sayıda göçmen nüfusun yaşamasından dolayı kültürel zenginliğin izlerine rastlanmaktadır.

Coğrafi konumu itibarıyla şehir, Anadolu'nun batıya açılan kapısı vazifesini üstlenmektedir. Eskişehir'in Odunpazarı ve Tepebaşı olmak üzere iki merkez ilçesi ve bunun dışında on iki ilçesi bulunmaktadır. Bunlar: Alpu, Beylikova, Çifteler, Günyüzü, Han, İnönü, Mahmudiye, Mihalgazi, Mihalıççık, Sarıcakaya, Seyitgazi ve Sivrihisar'dır. Şehre ulaşımında karayolu ve demiryolu ulaşımının yanında son dönemlerde kullanım kolaylığı ile ön plana çıkan hızlı tren ile de büyük şehirlerle ulaşımı daha kolay hale gelmiştir.

Ülkenin önemli sanayi şehirlerinden birisi olan Eskişehir, farklı sektörlerde ön plana çıkmaktadır. Otomotiv, tekstil, gıda ve metal işleme alanlarında ihracat seviyesini yükselten işlere imza atılmaktadır. Yapılan bu çalışmalar ülke ekonomisine önemli katkılar sağlamaktadır. Türkiye'nin ilk yerli otomobilli olan Devrim arabası ve uçak fabrikaları bu şehirde kurulmuş olup, endüstri bakımından büyük bir gelişim içindedir.

Eskişehir eğitim konusunda öncü şehirlerin başında gelmektedir. Şehirde özel üniversite bulunmamasına karşılık, üç devlet üniversitesi eğitim faaliyetini sürdürmektedir: Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi ve Eskişehir Teknik Üniversitesi. YÖK'ün açıkladığı istatistiklere göre 2018-2019 eğitim öğretim döneminde Eskişehir ilinde 3 milyon 406 bin üniversite öğrencisi bulunmakta olup, Eskişehir ili bu anlamda açık ara en çok üniversite öğrencisinin kayıtlı olduğu il unvanına sahiptir. Demografik yapısı bakımından öğrenci ve memurun çoğunlukta olduğu, göçmen halkın birbiriyle bütünleşerek bir arada yaşadığı, kültür ve eğitim seviyesinin yüksek olduğu bir şehirdir.

İç Anadolu bölgesinde bulunan şehir tarıma elverişli olup, şehirde tahıl üretimi, sebze ve meyve yetiştiriciliği yapılmaktadır. Ayrıca büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığı, süt ve süt ürünleri üretimi alanlarında da faaliyetler gerçekleştirilmektedir.

### 2.7.2. Eskişehir İli Mutfak Kültürü ve Eskişehir'e Özgü Yemekler

Eskişehir'de gastronomi açısından zengin sokak lezzetleri bulunmaktadır. Bunların başında, akla ilk gelen ve herkes tarafından bilinen çibörek gelmektedir. Balaban köftesi, kıygaşa, abısta, met helvası, tahin helvası ve yaz helvası, mayalı köy ekmeği de Eskişehir lezzetleri olarak sıralanabilir. Eskişehir, sokak lezzetleri ve yöresel yemekleri bakımından zengin seçenekler içermektedir. Eskişehir mutfak kültürü kent merkezinde ağırlıklı olarak et ve hamur ürünleri tüketimi ağırlıklıdır.

Eskişehir'in en bilinen sokak lezzeti çibörek, sadece Eskişehir'de değil, birçok ilde karşımıza çıkabilmektedir. Ancak Kırım göçmenleri kültürüne ait bu yiyeceğin bölge nüfusuyla da orantılı olarak orijinaline en uygun biçimde burada yapıldığı kanısına varılabilir.

Toplum tarafından çibörek olarak bilinse de, Kırım kültürüne göre çibörek olarak adlandırılan Tatarlara özgü yiyecek, yuvarlak hamur içerisine koyulan, çok ince kıyılmış bol soğan ve karabiberle tatlandırılmış az yağlı kıyma iç harcının, yarım ay şeklinde katlandıktan sonra yağda pişirilmesi ile hazırlanmaktadır. Pişirilme işleminin gerçekleştirildiği döküm

kazanlara çöven adı verilmektedir. Özellikle öğle yemeklerinde tercih edilip ve porsiyonda 5 adet olarak servis edilmekte olup, Eskişehir'e yolu düşen herkesin ilk olarak denedikleri lezzetlerin başında gelmektedir. 26.11.2012 tarihinde, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından yemekler ve çorbalar ürün grubundan Eskişehir ili adına çibörek ürününe Mahreç Coğrafi İşareti verilmiştir.

Eskişehir Sokak lezzetleri arasında çibörektan sonra ikinci sırayı alan kıygaşa (keşmeşe), hamur işi türünde bir yiyecek olup pişi olarak da anılmaktadır. Sabah kahvaltılarında ve öğle yemeklerinde tercih edilen hafif bir lezzettir. İçerisinde bolca peynir bulunan ve hamur işinden farklı olarak çörek otu eklenerek lezzet verilen yiyecek az yağda kızartılmaktadır. Çay eşliğinde tüketilen bu lezzet, sıkça tercih edilen bir sokak yiyeceğidir.

Eskişehir çarşı merkezinde neredeyse her köşe başında rastlanabilecek bir diğer sokak lezzeti ise bozadır. Kökeni Orta Asya'ya dayanan bu lezzet, mısırdan yapılmaktadır. Birçok şehirde kolaylıkla bulunabilen, hatta market raflarından temin edilebilecek bu lezzetin Eskişehir'de meşhur bir sokak lezzeti olmasının sırrı ise, kendine has hazırlanma usullerinden kaynaklanmaktadır. Yaz kış fark etmeden yılın her döneminde tatlı olarak severek tüketilmektedir.

Eskişehir'e özgü bir geleneksel ve meşhur bir pişmaniye çeşidi olan dökme Met Helvası, şehre gelen misafirler tarafından yoğun tercih edilmektedir. Sade ve kakaolu çeşitleri bulunan bu helva türüne adını veren aşık (met) kemiğidir. Yöre üreticileri aileden gelen geleneksel özel üretim tekniklerini kullanmaktadırlar. Un, Ayçiçek yağı ve şekerden elde edilen met helvası, elle işlenerek hazırlanır. İşçiliğin önemli olduğu süreçte saç teli inceliğinde lifler oluşturulmaktadır.

### 3. YÖNTEM

#### 3.1. Araştırmanın Yöntemi

Araştırma, Eskişehir ilinde sokak yiyeceklerinin tüketilmesinde etkili olan faktörleri belirlemek amacıyla desenlendirilmiştir. Çalışmaya uygun olarak, var olan durumu görmek ve kendi koşulları içinde var olduğu gibi tanımlamaya çalışmak açısından nicel araştırma yöntemlerinden tarama modeli tercih edilmiştir. Tarama modeline uygun desenlendirilen çalışmalarda var olan durumu olduğu gibi betimleme söz konusudur (Çinkır ve Demirkasimoğlu, 2015: 296). Bu kapsamda değişkenleri etkileme ya da değiştirme gerekliliği duyulmamaktadır. Tarama araştırmaları; bireylerin tutumlarını, eylemlerini, fikirlerini ve inançlarını belirleme ihtiyacı (Gümüş, 2015: 370-371) duyulduğunda tercih edilmektedir (Şimşek, 2017: 146). Bu araştırmada, Eskişehir ilinde yaşayan tüketicilerin sokak yiyeceklerini tüketmelerinde etkili olan faktörler kendi cevaplarına dayalı olarak belirlenmeye çalışılmıştır.

#### 3.2. Çalışma Grubu

Evren; araştırma sonuçlarının genellenmek istendiği elemanlar bütünü, bir çalışmayla ilgili verilerin veya ölçme sonuçlarının tümünün oluşturduğu küme ifadesiyle tanımlanabilir (Karasar, 1994). Bu araştırmada evren hakkında ortak bir çıkarıma ulaşılabilecek şekilde bir örneklem grubu üzerinde çalışılarak genel tarama modeline uygun (Karasar, 2009 s.79) araştırma yürütülmüştür. Araştırmanın evrenini, 2023 yılında Eskişehir ili merkezinde bulunan sokak yiyecekleri tüketicileri oluşturmaktadır. Basit Seçkisiz Örneklem yöntemi kullanılarak örneklem oluşturulacaktır.

Çalışmanın sınırlılıkları arasında, araştırmanın sadece Eskişehir ili merkezini içermesi ve eldeki bütçe ve imkânlar dâhilinde görüşme sayısının 12 ile sınırlı tutulması gösterilebilir. Çalışmanın farklı coğrafyalarda, farklı bölge ve illerde ve daha geniş kitleler üzerinde uygulanması sonucunda elde edilecek verilere ulaşılması geleceğe yönelik gastronomi alanındaki çalışmalarına katkı sağlayacaktır. Bu bakımdan bu çalışma gelecek çalışmalara ışık tutucu ve destekleyici niteliktedir.

### 3.3. Veri Toplama Araçları

Araştırmada araştırmacı tarafından alan yazın taramasının ardından, veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formu, araştırma problemi ile ilgili tüm boyutların ve sorunların kapsanmasını güvence altına almak için geliştirilmiş bir yöntemdir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 150). Soruların cümle yapısı ve sırası önceden belirlenmiş olmakla birlikte aynı sorular tüm katılımcılara aynı sıra ile sorulmuştur. Araştırmaya katılımda gönüllülük esas alınmıştır. Araştırmada görüşmeler yüz yüze yapılmıştır.

Yarı Yapılandırılmış Görüşme Tekniği, nitel araştırmalarda tercih edilen, iyi sorular yöneltebilme kuralına dayanan bir tekniktir. Araştırmacı, konuyla ilgili önceden hazırlamış olduğu sorularla görüşmesini gerçekleştirir. Bahse konu olan bu araştırmada da araştırmacı, katılımcıların sokak lezzetlerini tüketimlerine yönelik bilgi toplamak amacıyla 10 soru hazırlamış ve katılımcılara bu soruları yöneltmiştir. Soruların sıralanmasında mantıksal bütünlük gözetilmiş, sorular arası geçişler sağlanmaya özen gösterilmiştir.

### 3.4. Verilerin Toplanması ve Analizi

Kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu 2 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik özelliklerinin belirlenmesine yönelik sorular (yaş, cinsiyet, eğitim durumu, mesleki bilgi, doğum yeri bilgisi, Eskişehir’de ikamet edilen süre bilgisi) yer almaktadır. İkinci bölümde ise Eskişehir ilinde sokak lezzetlerinin tüketilmesine yönelik 5 adet soru yer almaktadır. Katılımcılara her iki bölümde toplam 10 soru yöneltmiştir. Bu soruların belirlenmesinde gastronomide sokak yemekleri üzerine yapılan araştırmalarından faydalanılmıştır. Sorulara verilen yanıtlar doküman analizi yapılarak çözümlenmiş olup, bulgular kısmında yer verilmiştir.

Nitel araştırmada veri analizi; analiz için verilerin hazırlanmasını ve organizasyonunu, sonra verileri kodlamayı ve kodların bir araya getirilmesiyle temalara indirgemeyi ve son olarak veriyi şekiller, tablolar veya bir tartışma halinde sunmayı içermektedir (Creswell, 2016). Araştırmada verilerinin analizinde içerik analizi kullanılmıştır.

## 4. BULGULAR

Eskişehir ilinde sokak yiyeceklerinin tüketilmesinde etkili olan faktörlerin araştırılması kapsamında yapılan görüşmelerde ilk olarak katılımcıların demografik özellikler belirlenmiştir. Araştırmanın amacına yönelik elde edilen bulgular alt başlıklar halinde ifade edilmiştir. Soru analizi yapılırken katılımcılara K1...K12’ye kadar kod verilmiştir. Bulgular kısmında bu ifadeler kullanılmıştır. Araştırmaya katılanların mesleki bilgileri, yaş, eğitim durumları, Eskişehir’de ikamet süreleri ve cinsiyetlerine ilişkin bulgular Tablo 3’te gösterilmektedir.

Tablo 3. Katılımcıların Demografik Verileri

Katılımcı Kodu	Meslek	Yaş	Eğitim Durumu	Eskişehir’de İkamet Süresi (Yıl)	Cinsiyet	Toplam
K1	Ev Hanımı	39	Ortaokul	39	Kadın	1
K2	Psikolog	44	Yüksek Lisans	26	Kadın	1
K3	Öğrenci	19	Lise	16	Kadın	1
K4	Öğrenci	29	Yüksek Lisans	1	Erkek	1
K5	İşçi	31	Lise	31	Kadın	1
K6	Öğrenci	21	Lisans	3	Erkek	1
K7	Öğretmen	25	Lisans	5	Erkek	1
K8	Garson	33	Ön Lisans	33	Kadın	1
K9	Terzi	63	Ortaokul	63	Erkek	1
K10	Doktor	37	Yüksek lisans	1	Erkek	1
K11	Polis	39	Lisans	3	Erkek	1
K12	Hemşire	44	Lisans	22	Kadın	1
Toplam:						12

Tablo 3’ten elde edilen verilere göre katılımcıların %50’si erkek, %50’si kadından oluşmaktadır. Katılımcılar eğitim durumları bakımından incelendiğinde, beş kademede eğitim durumu ile ilgili veriler mevcuttur. Ortaokul mezunu 2 katılımcı, lise mezunu 2 katılımcı, ön lisans mezunu 1 katılımcı, lisans mezunu 4 katılımcı ve yüksek lisans mezunu 3 katılımcı bulunmakta olup ağırlıklı olarak lisans mezunu katılımcı ile görüşüldüğü tespit edilmiştir.

Katılımcıların mesleki durumları incelendiğinde ise farklı meslek türleri göze çarpmakta olup, en çok öğrenci katılımcılarla görüşme yapıldığı gözlenmektedir. Katılımcıların araştırma yapılan şehir olan Eskişehir’de ikamet sürelerine bakıldığında ise, 4 katılımcının doğumundan itibaren bu şehirde yaşadığı, 2 katılımcının bu şehirde henüz bir yıldır yaşadığı belirlenmiştir.

Katılımcıların yaşları incelendiğinde en küçük katılımcının 19, en büyük katılımcının ise 63 yaşında olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaş ortalamasının ise 35 olduğu tespit edilmiştir.

#### 4.1. Eskişehir İlinde Sokak Yiyeceklerinin Tüketilmesi Araştırmasına Yönelik Soruların Analizi

Soru 1. Sokak yiyeceklerini hangi sebeplerden dolayı tüketiyorsunuz?

Eskişehir ilinde sokak yiyeceklerinin hangi sebeplerden dolayı tüketildiği ile ilgili görüş belirten katılımcılar, bu konudaki düşüncelerini şu cümlelerle ifade etmişlerdir:

*K1, “Yemeklerimizi genelde kendim hazırlıyorum. Ama çocuklarla dışarı çıktığımızda nadiren canları çekince alıyoruz.”*

*K2, “Hafta sonlarında ailece alışverişe çıktığımızda dolaşırken ayaküstü bir şeyler alıp yiyoruz.”*



K5, “Sabahları kahvaltı yapmadan güne başlıyorum. Mesai sürecimde öğle arasındaki sınırlı zaman diliminde arkadaşlarla birlikte yemek yemek için sokak yiyeceklerini tüketiyoruz.”

K6, “Ders çıkışlarında yurda geçmeden ekmek arası yiyecekler alıyorum.”

K11, “Göreve gittiğimde verilen kumanyayı yiyemezsem en yakında bulunan tezgâhtan atıştırma bir şeyler alıyorum. Çok pahalı bulduğum için evden de götürdüğüm oluyor.”

K12, “Doğum günü, evlilik yıldönümü, mezuniyet, kutlama vb. özel günlerde böyle yerlerde yemek yemeyi seçebiliyoruz.”



Şekil 1. Tüketicilerin sokak yiyeceklerini tüketim nedenleri

Elde edilen bulgulardan katılımcıların ev dışında geçirdikleri zaman diliminde acıklarının sonucu bu yiyecekleri tercih ettikleri görülmektedir. Bununla birlikte, özel olarak bir yiyeceği yemek için de dışarıya çıkılması ve özel günlerde tercih edilmesi sonucu sokak lezzetlerinin tüketildiği de anlaşılmaktadır.

Soru 2. Sokak yiyeceklerini tüketirken hangi faktörlere önem verirsiniz?

Eskişehir ilinde sokak yiyeceklerini tüketirken önem verilen faktörler ile ilgili görüş belirten katılımcılar, bu konudaki düşüncelerini şu cümlelerle ifade etmişlerdir:

K10, “İlk dikkat ettiğim nokta satıcıya olan güvenim. Bildiğim tanıdığım yerden alırım. Tanımıyorsam da önünde kalabalık olan yerlerden almaya çalışırım.”

K7, “Genelde sektörde markalaşmış yerlerden almaya özen gösteririm. Küçük tezgâhlarda satılan ürünlerin malzemesine ve temizliğine güvenemiyorum.”

K3, “İlk dikkat ettiğim husus ucuz olması. Öğünü geçirebileceğim miktarda ve uygun fiyatlı olmasına bakıyorum. Satıcının temizliğine çok takılmıyorum.”

K9, “Yöresel lezzetleri tatmayı seviyorum. Sokak arabalarında satılan yiyeceklerden alıyorum. Satıcılar hem çok ilgililer, hem de böyle satıcıların desteklenmesi gerektiğini düşünüyorum.”

K12, “Kalabalık bir ailem var ve tek maaşla geçiniyorum. Üç çocuğum, eşim ve ben günlük hayatta çok fazla dışardan hazır yiyecek almıyoruz. Ancak başka bir ile gezmeye falan gittiğimizde, mecburen alıyoruz. Karın doyuracak ve ucuz yiyecekler seçmeye çalışıyorum. Çocuklarımın hastalanmasından korktuğum için temizliğe de çok dikkat ediyorum.”

K8, “Dini olarak helal ürün olması benim için önemli. Eskişehir’de bu konuda tereddütlerim fazla olmuyor ama yine de bazen teyitlemek için sorduğum da oluyor.”



Şekil 2. Tüketicilerin sokak yiyeceklerinde aradığı faktörler

Elde edilen bulgulardan katılımcıların sokak yiyeceklerini tüketirken öncelikli olarak ucuz ve temiz olmasına önem verdikleri kanısına varılabilir. Bunun yanında, kurumsallaşmış adreslerden ve yöresel niteliği bulunan işletmelerden de alınmaya dikkat edildiği düşünülebilir. Ürünlerde helal gıda kullanılması konusunda hassasiyet gösterildiği de görülmektedir.

Soru 3. Sokak yiyeceklerini hangi sıklıkla tüketiyorsunuz?

Eskişehir ilinde sokak yiyeceklerini tüketme sıklığı ile ilgili görüş belirten katılımcılar, bu konudaki düşüncelerini şu cümlelerle ifade etmişlerdir:

K4, “Her gün öğle arasında tüketiyorum.”

K8, “Hafta sonlarında tercih ediyorum.”

K2, “Arkadaşlarla dışarı çıktığımızda birlikte yiyoruz. Haftada iki-üç kez olabilir.”

K10, “Akşamları dışarı çıktığımda tercih ediyorum. Ayda 1-2 kez gibi.”

K1, “Nadiren alıp yiyoruz. Ayda bir bile değil. Senede 3-4 kez falan.”

K5, “Her sabah kahvaltı için tercih ediyorum. Gün içinde de bazen bir şeyler canım çekince ya da açlık hissedince alıyorum. Bu da haftada 1-2 kez falan oluyor.”

K12, “Gün içinde bir öğünümü bu şekilde tüketiyorum.”



Şekil 3. Tüketicilerin sokak yiyeceklerini tüketme sıklıkları

Elde edilen bulgulardan yola çıkıldığında ve şehrin demografik yapısı ele alındığında, öğrenci ve memur gibi günün büyük bölümünü ev dışında geçiren kesim tarafından sokak yiyeceklerinin tüketilme sıklığı her gün olarak belirlenmekte iken, bu bölümde yer almayan katılımcıların ise daha az sıklıkta sokak yemeklerini tükettikleri görülmektedir.

Soru 4. Hangi yiyecekleri tüketmeyi daha sık tercih ediyorsunuz?

Eskişehir ilinde hangi sokak yiyeceklerinin daha sık tüketmeyi tercih edildiği ile ilgili görüş belirten katılımcılar, bu konudaki düşüncelerini şu cümlelerle ifade etmişlerdir:

K3, “Vazgeçilmezim ekmek arası döner. Kokoreç ve tantuniyi de severek yiyorum.”

K4, “Tavuklu pilav ve ayran. Bardak mısırı da severim.”

K10, “İstanbul’da okudum. Orada balık ekmek yemeyi çok severdim. Eskişehir’de pek tüketilmiyor galiba. Rastlamıyorum tezgâhlarda. Onun için midye dolma ve hamburgeri severek yiyorum.”

K9, “Kumpir ve çiğköfte dürümü severim. Çibörek ayran yemek içinse özel olarak çıkarım çarşıya.

K11, “Hemen hemen her şeyi yerim. En çok ekmek arası köfte yanında da turşu suyu severim.”



K7, “Benim için zor bir soru bu. Uzun yıllardır vejetaryenim. Ve büyük şehirler dışında bunun için özel yeme alanları bulmak zor. Peynirli çibörek, boza, börek türleri ve kumpir tercih ediyorum.”

K6, “Tantuni, döner, simit ve çibörek severim.”

K5, “Bildığımız yiyecekler; simit, döner, pilav, ayran.”

K8, “Kahve... Doktorlar’da, Adalar’da, Porsuk kenarında yürürken sokaktan mutlaka kahvemi alıp öyle yürürüm.”



Şekil 4. Tüketicilerin sokak yiyecekleri olarak nitelendirdiği ürünler

Elde edilen bulgulardan katılımcıların şehre özel lezzetlerden biri olan çiböreği tüketmeyi sevdiği ve tercih ettikleri düşünülebilir. Bunun dışında ülke genelinde ağırlıklı olarak tercih edilen ve tüketilen sokak lezzetlerinin Eskişehir’de de tüketildiği anlaşılmaktadır.

Soru 5. Sokak yiyeceklerinin tüketim koşullarının iyileştirilmesine yönelik önerileriniz nelerdir?

Eskişehir ilinde sokak yiyeceklerinin tüketim koşullarının iyileştirilmesi ile ilgili görüş belirten ve öneri veren katılımcılar, bu konudaki düşüncelerini şu cümlelerle ifade etmişlerdir:

K1, “Satıcılar kolaylık olduğu için dondurulmuş yiyecekleri kullanıyorlar. Bunun yerine taze olmasını tercih ederdim. Taze yapılmış yiyecekleri daha çok insan tercih edecektir.”

K2, “Temizlik ve hijyen konularına özen gösterilmesi, satıcıların tek kullanımlık koruyucu ürünler kullanmaları, sertifikalı ürünleri kullanmaları, bu yerlerin daha sık denetlenmesi gibi uygulamalarla tüketim kaliteli hale gelebilir ve talep artabilir.”

K4, “Özellikle yağışlı havalarda seyyar satıcıların durumuna hep üzülürüm. Şehir planlaması yapılırken özellikle merkezi yerlerde bu satıcılar için planlanan özel alanlar oluşturulabilir. Böylelikle hava koşullarından etkilenmeden satışlarını yapabilirler.”

K5, “Küçük çocuğum var. En korktuğum şey bozuk çıkması ve ona bir zararının olması. Sıcak havalarda et grubu satan tezgâhların seyyar dolapları için elektrik temin noktaları yapılabilir. Bundan dolayı özellikle içinde et bulunan ürün alacağım zaman küçük dükkânlardan alıyorum. Sokak satıcılarından almakta imtina ediyorum.”

K7, “Satıcının tezgâhının ve üstü başının temiz olması bence müşteriye çeken ilk şey. Bence kimse temiz olmayan birinden aldığı bir şeyi yemek istemez.”

K8, “Satıcının güler yüzlü olması, müşteriye iyi davranması, ürünü istediği şekilde hazırlaması benim için önemli. Eğitimli olması ve işini severek yapması da önemli.”

K9, “Ürünlerin üstünün açık olması ve araçlardan çıkan egzoz gazlarının yiyeceklere bulaşması sağlığımızı tehdit ediyor. Covid süresince hepimiz gördük ve öğrendik bulaşıcılığın nasıl kolay olduğunu. Cam fanuslar ya da kapaklarla bu sorun çözülebilir.”

K10, “Taze olması sorunsal hep kafama takılır. Bir gün önceden mi kaldı acaba diye endişe ederim. Alırken mutlaka sorarım taze mi günlük mü diye. Bazen de ters tepkiler almıyor değilim tabi. Ürünlerin taze üretilmiş olmasına dikkat edilmesine hassasiyet gösterilmesi gerektiğini düşünüyorum.”

K12, “Sosyal medya artık her anımızda bizimle. Yemek önerileri de cabası. Bazı sokak satıcıları sosyal medyayı harika bir pazarlama yöntemi olarak kullanıyor. Bence iyi bir yöntem. Kolaylıkla tanıtımlarını yapabilecekleri bu platformu daha aktif kullanabilirlerse, pazarlama konusunda daha çok kişiye ulaşılabilir diye düşünüyorum.”



Şekil 5. Tüketicilerin sokak yiyeceklerinin satışına ilişkin önerileri



Elde edilen bulgulardan katılımcıların temizlik ve hijyen konularına ağırlık verilmesi ve satıcıların düzenli denetlemelerden geçirilmesi konusunda önerileri ağırlıklı olarak yer almaktadır. Sosyal medya kullanımının önemine vurgu yapılarak, satıcıların bu platformda yer edinmelerinin gerekliliğine de değinilmiştir.

## 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

### 5.1. Sonuçlar

Sokak yemekleri tüketimlerine yönelik yapılan araştırmalarda, sosyo-demografik faktörlerin gıda tüketimlerine yönelik eğilimin ve değişimin açıklanmasında önemli bir değişken olduğunu göstermektedir. Yaş, eğitim durumu ve cinsiyet değişkenlerinin sokak yemeklerinin tercihinde önemli farklılıkların ortaya çıkmasına neden olduğu düşünülmektedir.

Elde edilen veriler doğrultusunda sokak lezzetlerinin tüketim sıklığı açısından değerlendirme yapıldığında, kadınlar ve erkekler arasında bir farklılık olmadığı yani cinsiyet faktörünün yönlendirici bir etkisinin bulunmadığı düşünülmektedir. Bununla birlikte eğitim durumları açısından bakıldığında da, ön lisans, lisans ve yüksek lisans mezunlarının ortaokul ve lise mezunlarına oranla daha fazla sıklıkta sokak yemeklerini tercih ettiği görülmektedir. Literatür incelemesinde de görüldüğü üzere sokak lezzetlerinin özellikle öğrenciler tarafından sıklıkla tercih ettiği yiyecekler olduğu görülmektedir. Araştırmaya konu alan Eskişehir ilinin demografik yapısında, şehirde bulunan üç devlet üniversitesinde okuyan öğrenci sayısının yöre nüfusunda ağırlıklı yer edindiği düşünüldüğünde, bölgenin yerel sokak yiyeceklerinin öğrenciler tarafından yoğun tercih edildiği düşünülmektedir. Her yıl artan mezuniyet derecesi ve yeni öğrenci sayısındaki artışa bağlı olarak sokak yiyeceklerinde tüketim artışı eğiliminin de arttığı ifade edilebilir.

Demografik özellikler, tüketicilerin sokak lezzetleri tercihlerini önemli oranda etkilemektedir. Sokak lezzetleri zaman dilimi ve mevsimsel koşulların sınırlandırmalarına bağlı kalmaksızın toplumun her kesimine hitap etmektedir. Sokak lezzetlerini tercih eden tüketici karın doyurmaktan öteye giderek, tüketiciye keyif veren bir öğe olarak değerlendirilebilir. Bu bağlamda bir gastronomik öğe olarak nitelendirilebilir. Sokak lezzetlerinin hijyen koşullarının, üretim kalitelerinin, besleyicilik özelliklerinin ve ekonomik boyutlarının iyileştirilmesinin etkin pazarlanması açısından önemli bir gereklilik olduğu görülmektedir.

Literatürdeki çalışmalar incelendiğinde; genel olarak gıda sağlığı, gıda bilincirliği, gıda güvenliği ve gastronomik hareketlilik konu başlıkları üzerine sokak lezzetlerinin araştırıldığı ve incelendiği görülmektedir (Vieira-Cardoso, Santana ve Dantas-Guimaraes, 2014; Aluko ve ark., 2014; Raza ve ark., 2021). Sokak lezzetlerinin çeşitliliği ve zengin içeriği toplumların sokak yemeklerini tüketimleri arttırmaktadır.

Sokak lezzetleri, Eskişehir destinasyonu yemek kültürünün aktarılmasında, gastronomi turizmi açısından bölgenin turistlere tanıtılmasında ve turistlere yerel lezzetleri deneyimleme fırsatı sunmada bir araç konumunda bulunmaktadır.

Sokak yiyecekleri bir şehrin, bölgenin veya ülkenin yemek kültürünü yansıtan en önemli öğelerinden biridir. Sokak yemekleri seyyar satıcılar veya satıcılar tarafından cadde ve benzeri yerlerde hazırlanan ve satışa sunulan hazır yiyecek ve içecekler olarak tanımlanmaktadır (FAO, 2009). Alan yazın incelemesi yapıldığında sokak yemekleri konusunda akademik nitelikte yeterli sayıda çalışmaya rastlanılmamaktadır. Bu noktadan hareketle bu çalışmada Eskişehir ili örneği üzerinden sokak yemekleri konusu, inceleme

konusu olarak seçilmiştir. Çalışma kapsamında Eskişehir ilinde sokak yemeklerini tüketen tüketiciler ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda, sokak lezzetleri konusunda tüketiciler ile yapılan bu araştırmadan elde edilen bulgular şu şekildedir:

Katılımcılar 19-63 yaş aralığında olup, cinsiyet dağılımları eşit durumdadır. Katılımcıların eğitim durumları ortaokul ve yüksek lisans aralığında olup, çoğunluğu lisans mezunu kişilerden oluşmaktadır. Katılımcılar farklı meslek gruplarındaki kişilerden oluşmaktadır. Ağırlıklı olarak öğrenci grubu çalışmada yer almaktadır. Katılımcıların kaç yıldır Eskişehir’de ikamet ettiği bilgisi değerlendirildiğinde 4 katılımcının doğumundan itibaren bu şehirde yaşamını sürdürdüğü, 2 katılımcının ise henüz bir yıldır bu şehirde yaşadığı görülmüştür.

Günelik yaşamda sokak lezzetleri tüketimi, tüketici profiline, istek ve ihtiyaçlarına göre farklılıklar göstermektedir. Elde edilen bulgulardan yola çıkıldığında Eskişehir özelinde sokak yemekleri genellikle öğrenciler, çalışanlar ve memurlar, gençler, düşük gelirli ve üniversite mezunları tarafından tercih edilmektedir.

Katılımcılar tükettikleri sokak yiyecekleri arasında ağırlıklı olarak ilk tercihlerini yöresel bir lezzet olan çibörekten yana kullanmaktadırlar. Bunun yanında boza, simit, kokoreç, döner ve tantuni de tercih listesinde yer almaktadır.

Elde edilen bulgulara göre katılımcıların büyük bir kısmının sokak yemeklerini tercih etme zamanları haftada 1-2 gün ve sabahları olduğu görülmektedir. İkinci sırada ise hergün ve öğle arasında tüketen katılımcılar yer almaktadır.

Sokak yemeklerini tüketmeyi tercih eden katılımcıların tüketme nedenleri ağırlıklı olarak acıkmalarıdır. Ders çıkışı, öğle arası gibi zamanlarda sokak lezzetlerini tüketime yönelen katılımcılar doyurucu ve ucuz olması konusunda uzlaşmaktadırlar. Sokak yemeklerini tüketmeyi tercih etmeyen ya da az tercih eden katılımcılar ise, hijyen ve temizlik konularından endişe duymaktadırlar.

Elde edilen bulgular doğrultusunda katılımcıların sokak yiyeceklerinin tüketim koşullarının iyileştirilmesine yönelik olarak hijyen kapsamında tek kullanımlık koruyucu ürün ve ekipmanların kullanımının yaygınlaştırılması, satıcıların güler yüze davranmaları ve ürünlerin tanınması için satıcıların sosyal medyanın gücünden faydalanmaları konularında önerilerde buldukları tespit edilmiştir.

Eskişehir ili, sahip olduğu tarihi ve doğal güzellikleriyle, kendine has yöresel tatlarıyla gastronomi turizmi açısından önemli bir şehirdir. Bölgeye turistlerin yönlendirilmesinde ve tanıtım aşamalarında Eskişehir mutfak kültürüne daha fazla ağırlık verilmesinin şehrin turizm unsuru potansiyelini arttırması açısından önem arz ettiği düşünülmektedir. Eskişehir’in özellikle göçmen halk tarafından yaygınlaştırılan yöresel lezzetlerini ön plana çıkararak, kültürel farklılıklardan yararlanarak kendisi ile bütünleşen bu yemekleri, gastronomi turizmi açısından öncü değer olarak kullanması sağlanabilir. Bölge gastronomi imajının geliştirilmesi ve gastronomi turizmine katkı sağlanması adına Eskişehir’e özgü yöresel sokak yemeklerinin hazırlanma, korunma ve satışa sunum aşamalarında gerekli olan temizlik, hijyen, çevre temizliği ile gıda güvenliği konularına gerekli düzenlemenin yapılması gerekmektedir. Bunun için sokak yiyecekleri satıcılarına gereken teşvik ve desteğin sağlanmasının da önem arz etmekte olduğu düşünülmektedir.

## 5.2. Öneriler

- Eskişehir’de Sokak yemeklerinin tüketimi ve tercihi incelendiğinde, bölgeye göre turistlerin de sokak yemekleri tüketimi eğilimlerine yönelik yapılacak çalışmalara öncülük edilmesi gerektiği düşünülmektedir.
- Eskişehir Sokak yemekleri ve yöresel lezzetleri hakkında tanıtıcı bilgiler içeren broşürler hazırlanması,
- Eskişehir Sokak lezzetleri temalı yemek yarışmalarının düzenlenmesi,
- Eskişehir iline yapılacak çeşitli paket turlarla bölgeye turist çekilmesi ve gelen turistlere yöresel lezzetlerin tattırılması,
- Eskişehir ilinin sokak yemekleri ve destinasyonun kültürel değerleri yerli ve yabancı turistlere tanıtılması, önerilmesi ve gerekli yönlendirmelerin yapılması,
- Eskişehir Sokak lezzeti festivalleri ve gastronomi günleri düzenlenmesi,
- Çağımız teknolojisi sosyal medya aracılığıyla, bu gücü kullanarak tanıtımlara ağırlık verilmesi,
- Metropol niteliğinde şehirlerde düzenlenen kapsamlı sokak lezzetleri günlerinde Eskişehir tanıtım statları kurularak tanınırlığın artırılması gibi düzenlemelerle sokak yemekleri kültürünün tanıtım seviyesi artırılabilir.
- Sokak yiyecekleri konusu üzerinde ulusal ve uluslararası yazındaki araştırmaların yetersiz olduğu, hali hazırda var olanlarında ağırlıklı olarak gıda güvenliği üzerinde şekillendiği görülmektedir. Sonuç olarak Eskişehir ilinde sokak yemeği satıcılarının çalışma koşullarının iyileştirilmesi, gerekli düzenleme ve tanıtımların yapılması ve bölgeye has sokak lezzetleri kültürünün korunması gerektiği söylenebilir.

## KAYNAKÇA

- Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (2022). *Gastronomi ve yiyecek tarihi*. Detay Yayıncılık.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2018). Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: istanbul lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 589-601.
- Demirci, B. ve Karacaoğlu, M. (2021). *Gastronomi turizminde sokak lezzetlerinin önemi*. Çizgi Kitabevi.
- Durlu Özkaya, F. ve Ceylan, V. (2022). İstanbul’da sokak lezzeti tüketen bireylerin tüketim sebeplerinin ve tüketimine ilişkin kaygılarının belirlenmesi. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 107-118.
- Khongtong, J., Karim, A. B., Othman, M. & Bolong J. (2014). Consumption pattern and consumers’ opinion toward street food in Nakhon Si Thammarat Province: Thailand. *International Food Research Journal*, 21(1), 125-130.
- Mathee, A., Von Schirnding, Y. E., Byrne, J., De Beer, M., Letlape, A., Hobbs, C., & Swanepoel, F. (1996). *The greater Johannesburg healthy foods/markets programme*. Urbanisation and health newsletter, 28, 39-47.
- Oğuz, S., Ballı, E. ve Buzcu, Z. (2020). Yerel halkın sokak lezzetlerine karşı algıları: Adana örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 7(2), 107-121.
- Özdemir, M. (2022). Tüketim toplumunda gastronomi ve sağlık. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi İnsan Bilimleri Dergisi*, 3(1), 207-232.
- Polat, A. (2022). Nitel araştırmalarda yarı-yapılandırılmış görüşme soruları: soru form ve türleri, nitelikler ve sıralama. *AÜSBD Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 161-182.

- Rahman, M.M., Rahman, M.H., & Ansary, N.P. (2014). Safety issues of street foods in Bangladesh. *Time Journals of Biological Sciences and Technology*, 2(1), 21-32.
- Solunoğlu, A. ve Nazik, M. H. (2018). Sokak lezzetlerine ilişkin tüketiciler tercihleri: Gaziantep örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 40-59.
- Steyn, N. P., Labadarios, D., & Nel, J. H. (2011). Factors which influence the consumption of street foods and fast foods in South Africa-a national survey. *Nutrition Journal*, 10(1), 1-10.
- Şimşek, S. (2017). Sınıf öğretmenlerinin sosyal bilgiler öğretim programını tanıma yeterlikleri. *Eğitim Kuram ve Uygulama Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 143-157.
- Uz, K. (2021). *Çanakkale ili sokak yiyecekleri üzerine bir araştırma* [Yüksek Lisans Tezi]. Pamukkale Üniversitesi.
- Yıldız, E. (2020). Gastronomik ürün olarak sokak lezzetleri: İzmir sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *The Journal of Academz Social Science*, 8(14), 235-366.