



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2024, 8(4): 333-351.

DOI: [10.26677/TR1010.2024.1479](https://doi.org/10.26677/TR1010.2024.1479)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Devlet ve Vakıf Üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları: İzmir Örneği*

Arş. Gör. Süleyman Can SÜMERKAN, Haliç Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, İstanbul, e-posta: suleymancansumerkan@halic.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2807-7619>

Doç. Dr. Turgay BUCAK, Dokuz Eylül Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, İzmir, e-posta: turgay.bucak@deu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4901-2673>

Öz

Bu araştırma, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğrenim gören öğrencilerin sokak lezzetlerine yönelik tüketim alışkanlıklarını, tutumlarını ve davranışlarını incelemeyi ve aynı zamanda İzmir'e özgü sokak lezzetlerini detaylı bir şekilde irdelemeyi amaçlamaktadır. Bu bağlamda İzmir ilinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan üniversitelerde (Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Yaşar Üniversitesi, İzmir Ekonomi Üniversitesi) öğrenim görmekte olan öğrencilerden anket tekniği kullanılarak veriler elde edilmiştir. Veri toplama süreci Nisan 2023 ve Mayıs 2023 aylarında gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerin öğrenim görmekte oldukları üniversitelere (devlet-vakıf) göre kolaylık ve konum ortalama puanları arasında anlamlı farklılıklar belirlenmiştir. Bununla birlikte öğrencilerin sokak lezzetlerini tüketmiş oldukları zaman dilimi, mekân ve tüketim sıklığı öğrenim görmekte oldukları üniversiteye göre değişmektedir. Öğrencilerin sokak lezzeti tüketim mekânı olarak genellikle orta ölçekli işletmeleri tercih ettiği, servis şekli olarak masaya servisi seçtikleri ve tercihen bu tüketimi arkadaşları ile birlikteyken gerçekleştirdikleri belirlenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, öğrencilerin en çok tercih ettiği üç sokak lezzetinin gevrek, boyoz ve kokoreç olduğu tespit edilmiştir.

* Bu makale Dokuz Eylül Üniversitesi'nde savunması gerçekleştirilen "Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin tüketim alışkanlıklarında sokak lezzetlerinin yeri: İzmir örneği" isimli tez çalışmasından üretilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Sokak Lezzetleri, İzmir, Tüketim Alışkanlıkları.

Makale Gönderme Tarihi: 16.10.2024

Makale Kabul Tarihi: 15.12.2024

Önerilen Atf:

Sümerkan, S. C. ve Bucak, T. (2024). Devlet ve Vakıf Üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları: İzmir Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(4): 333-351.



Journal of Turkish Tourism Research

2024, 8(4): 333-351.

DOI: [10.26677/TR1010.2024.1479](https://doi.org/10.26677/TR1010.2024.1479)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Consumption Habits of Street Food among Gastronomy and Culinary Arts Students in Public and Foundation Universities: The Case of İzmir

Research Assistant Süleyman Can SÜMERKAN, Haliç University, Faculty of Fine Arts, İstanbul, e-mail: suleymancansumerkan@halic.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2807-7619>

Associate Prof. Dr. Turgay BUCAK, Dokuz Eylül University, School of Applied Sciences, İzmir, e-mail: turgay.bucak@deu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4901-2673>

Abstract

This research aims to examine in depth the consumption habits, attitudes and behaviors of students studying in the department of gastronomy and culinary arts towards street foods and also to examine the street foods specific to İzmir in detail. In this context, data were obtained from students studying at universities with Gastronomy and Culinary Arts departments in İzmir province (Dokuz Eylül University, İzmir Kâtip Çelebi University, Yaşar University, İzmir University of Economics) using the survey technique. The data collection process was carried out in April 2023 and May 2023. Significant differences were determined between the convenience and location mean scores of the students according to the universities (state-foundation) they were studying at. In addition, the time period, place and frequency of consumption of street foods varies according to the university where the students are studying. It has been determined that students generally prefer medium-sized enterprises as street food consumption places, they prefer table service as a service method and the people they prefer are usually their friends. According to the results of the research, it was determined that the three most preferred street foods of the students were gevrek, boyoz and kokoreç.

Keywords: Gastronomy, Street Foods, İzmir, Consumption Habits.

Received: 16.10.2024

Accepted: 15.12.2024

Suggested Citation:

Sümerkan, S. C. and Bucak, T. (2024). Consumption Habits of Street Food among Gastronomy and Culinary Arts Students in Public and Foundation Universities: The Case of İzmir, *Journal of Turkish Tourism Research*, 8(4): 333-351.

GİRİŞ

Sokak yiyecekleri satışı, birçok gelişmekte olan ülkenin şehirlerinde oldukça yaygın bir uygulamadır. Dünya Sağlık Örgütü'ne (WHO) göre, sokak lezzetleri, halka açık alanlarda gezici satıcılar tarafından hızlı tüketim için satılan yiyecek ve içecekler olarak tanımlanmaktadır (Barua vd., 2024). Sokak yiyecekleri, düşük gelirli bireylerin, sürekli bir zaman yarışı içinde yaşayanların ve normalde yalnızca belirli gruplara sunulan etnik yiyeceklere erişim ihtiyacını karşılamaktadır. Sokak yemeği satışı yapan işletmeler, çeşitli yerel yiyeceklerin satışından kâr elde etmeyi amaçlayan mikro işletmeler olarak faaliyet göstermektedir (Adaku vd., 2024).

Sokak yemeğinin ekonomik katkısı önemli olmasına rağmen, birçok bölgede ihmal edilen bir sektör olarak kalmaktadır. Bu katkı, özellikle yerel topluluklar için bir kalkınma fırsatını temsil etmektedir (Bayraktar, 2024). İzmir de sokak lezzetlerinin mutfak kültüründe oldukça önemli bir yer tuttuğu şehirler arasında yer almaktadır (Güney Göller, 2021). İnsanlar, sokak lezzetlerini hem zevk ve keyif almak için hem de işlevsel ve pratik olduğu için tüketmektedir. Zevk ve keyif, sokak lezzetleri tercihinde önemli bir rol oynarken, pratiklik ve besin değeri de tüketim niyetlerini belirgin şekilde etkilemektedir (Ardvin vd., 2024). Benzer olarak Avcı (2023) yaptığı çalışmada sokak lezzetlerinin; kolay erişilebilir olması, farklı bölgelerde yaygın bulunması ve restoranlara kıyasla nispeten daha düşük maliyetli olması nedeniyle sıkça tercih edildiğini belirtmektedir.

Dünya genelinde olduğu gibi Türkiye'de de tüketim alışkanlıkları ve tüketicilerin tercihleri sürekli olarak değişmektedir. Bu çalışmada İzmir'deki üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerin sokak yiyecekleri tercihlerine hijyen, lezzet, erişilebilirlik, fiyat gibi faktörlerin hangi ölçüde etkili olduğunu belirlemeye yönelik bir araştırma yapılmıştır. Bu araştırmanın temel amacı, İzmir'deki üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sokak yemeği tüketim tercihlerini ortaya koymaktır.

Türkiye'de üniversite öğrencilerinin tüketim alışkanlıklarına yönelik çeşitli araştırmalar gerçekleştirilmiştir. Yılmaz ve Özkan (2007), Işkın ve Sarıışık (2017), Eren ve Erdoğan (2019) ile Akgündüz ve arkadaşları (2021) üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarını incelemiş; Çetinkaya (2010) ile Şahinöz ve Özdemir (2017) öğrencilerin süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıklarını değerlendirmiştir. Demirbaş ve Yılmaz (2021) organik gıda tüketimini; Sayılı ve Gözener (2013) fast food tüketim alışkanlıklarını; Karaman ve Soylu (2020) çiğ beslenme (Raw Food) algısını; Özer Altundağ ve Payas (2022) ise öğrencilerin sağlıklı beslenme tutumlarını araştırmıştır. Ancak literatürde üniversite öğrencilerinin sokak lezzetlerine yönelik tüketim alışkanlıklarına dair herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu çalışma, literatürdeki bu boşluğu doldurmayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, araştırmada öncelikle sokak lezzetlerinin tarihsel gelişimine yer verilmiş, ardından Türkiye ve İzmir'deki sokak lezzetlerine değinilerek belirlenen sorular ile test edilmiştir.

SOKAK LEZZETLERİ

Sokak lezzetleriyle ilgili yakın zamanda çok sayıda çeşitli çalışmalar literatürde yapılmıştır. Dönmez Polat ve Gezen (2017), Karsavuran (2018), sokak lezzetleri ve gastronomi turizmi ilişkisini Wu vd., (2024), Cumhur (2020), Cardenas vd., (2024) sokak lezzetlerinin hijyen boyutunu, Barua vd., (2024), Anafo vd., (2024), Fekadu vd., (2024) sokak satıcılarının hijyen düzeylerini, Soylu vd., (2021), Oğuz vd., (2020), Ünal ve İpar (2020) yerli turistlerin sokak lezzetlerini karşı olan algılarını, Çifçi vd., (2022) turistlerin sokak yemeği deneyimlerinin ve yemek neofobisinin seyahat sonrası davranışları üzerindeki etkileri incelemiştir.

Sokak lezzetleri Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından “Sokaklar ve benzeri kamusal alanlarda bir noktada sabit olan ya da seyyar satıcılar tarafından hazırlanarak satılan tüketime hazır yiyecek ve içecekler” olarak tanımlanmıştır. Benzer olarak Calloni'nin (2013) sokak lezzetlerini bir sokak satıcısı tarafından hazırlanıp küçük bir tezgâhta veya el arabasında satılan yiyecek veya içeceklerin bütünü olarak belirtmiştir. Sokak lezzetlerinin Tinker (1999) tarafından yapılan tanımı ise “sokak yemekleri, yaşanan yoğun iş temposu içinde hem üretici hem de tüketici açısından ekonomik, kolay ve hızlı bir alternatif olarak görülen bir yemek çeşidi” olarak literatürde yer almaktadır.

Bu lezzetler, neredeyse tüm ülkelerde yaygın bir şekilde tüketilmekte olup, kökenleri oldukça eski dönemlere dayanmaktadır. Eski Mısır, Antik Yunan ve Eski Mezopotamya gibi eski medeniyetlere ait kanıtlar, taşınabilir tezgâhlarda kurutulmuş balık ve hurma gibi ürünlerin satıldığı sokak satıcılarının varlığını ortaya koymaktadır (Kraig ve Sen, 2013). Roma, Asya ve Ortadoğu şehirlerinde, Yunanistan'a kıyasla yoksul nüfusun daha fazla olması ve bu kesimin yemek hazırlamak için hem zamanı hem de uygun ekipmanı bulunmaması nedeniyle sokaklarda yemek yeme alışkanlığı daha yaygın hale gelmiştir. Benzer şekilde, Çin İmparatorluğu'nda da yoksul kesimler uzun yıllar boyunca sokak yiyeceklerini tercih etmiştir (Higman, 2012; Kargiglioğlu, 2019).

Güney Amerika'da yapılan araştırmalarda, Aztek uygarlığı dönemine ait pazarlarda günümüzde tamale olarak bilinen etli bir yiyeceğe ve mısır hamurundan yapılmış bir yulaf ezmesine benzer sokak lezzetlerinin varlığından bahsedilmektedir (Altunbağ, 2020).

Orta Çağ'da ise sokak lezzetleri fuarlar, turnuvalar ve diğer büyük etkinliklerde satılarak yerleşim alanları ve şehirlerde popülerlik kazanmaya başlamıştır. Dönemin seyyar satıcıları, güveç, yulaf lapası ve unlu mamul ürünlerini satabilmek için küçük el arabaları kullanmışlardır. Zamanla, bu yiyecekler daha da kompleks bir yapıya sahip hale gelmiştir (Von Bargen, 2016). Eski dönemlerden günümüze kadar evrilen sokak lezzetlerinin geniş coğrafyalara yayılmasında, küresel ölçekte yaşanan savaşların, mübadelelerin, ekonomik zorlukların ve doğal afetlerin neden olduğu göçlerin etkisi büyüktür (Aydın, 2020). Günümüzde turistler için sokakta yemek yemek, restoranlarda yemek yemekten ziyade yerel mutfaktan daha geniş bir çeşitlilik sunar. Aynı zamanda, gastronomi bağları aracılığıyla ev sahibi kültürle daha fazla etkileşim kurmalarını sağlar (Cifci vd., 2021).

Türkiye’de Sokak Lezzetleri

Günümüzde sokak lezzetleri, turizm endüstrisi açısından büyük bir öneme sahiptir ve pek çok turistik destinasyon, bu lezzetleri bir çekim unsuru ve turizm kaynağı olarak değerlendirmektedir (Eraslan ve Aymankuy, 2023). Pek çok seyahat yazarı, seyahat blogu ve gurme, yerel lezzetlerin peşine düşen turistlere, o bölgedeki sokak yiyeceklerini mutlaka tatmaları ve deneyimlemeleri gerekenler arasında önermektedir (Yıldız, 2020).

Türk toplumunun beslenme kökenlerine baktığımızda, göçebe yaşamın başladığı dönemlerden bugüne kadar gıda tüketim alışkanlıklarının hızlı ve hazır tüketime yatkın olduğu görülmektedir (Yazıcıoğlu vd., 2013). Bu hızlı beslenme alışkanlığına örnek olarak, Anadolu coğrafyasında yaygın olarak tüketilen sokak lezzetleri şu şekilde sıralanmaktadır: kebab, ciğer, şırdan, mumbar, kokoreç, Ayvalık tost, çiğköfte, lahmacun, kumru, turşu-turşu suyu, midye, mısır, boza, kestane, karsanbaç, pamuk şekeri, hamur işi tatlıları, şekerlemeler, nohut-pilav çeşitleri ve dondurma (Demir vd., 2018).

Türkiye'nin yedi bölgesinde de çeşitli sokak lezzetleri sunumlarına ve tüketimlerine rastlamak mümkündür (Ballı, 2016:). Türkiye’de sokak lezzetleri denildiğinde Gaziantep, Adana, Hatay ve

İzmir gibi şehirler dikkat çekmektedir (Güney Göller, 2021). İzmir İlinin gastronomi turizmi değerleri arasında kokoreç, bomba, söğüş, sübye şerbeti, midye, buzlu badem gibi sokak lezzetleri bulunmaktadır (Akgündüz vd., 2024).

Bahsi geçen bu yiyeceklerin yanı sıra İzmir mutfağının tanıtımında, birçok sokak lezzetinin yanı sıra coğrafi işaret tesciline sahip beş sokak lezzeti (İzmir Kumrusu, İzmir Şambalisi, İzmir Gevreği, İzmir Lokması ve İzmir Boyozu) önemli bir yer tutmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023). Araştırma evreninin İzmir olarak seçilmesindeki ana nedenlerden biri, şehirdeki sokak yiyecekleri açısından önemli bir potansiyele sahip olmasıdır.

İzmir'in bir liman kenti olması ve iş gücüne katılımın yoğun olduğu bölgelerde, sokak lezzetleri olarak bilinen kendine özgü bir kültür ortaya çıkmıştır. Bu lezzetlerin gelişimi yalnızca yerel halkın, dini etkilerin veya farklı mutfak geleneklerinin etkileşimiyle değil, bu faktörlerin bir araya gelmesiyle şekillenmiştir (Altıntaş ve Hazarhun, 2020). İzmir'de Sokak lezzetleriyle karşılaşılacak en önemli yerlerden biri, bedesten özelliği taşıyan tarihi Kemeraltı Çarşısı'dır. İzmir'in merkezinde konumlanan bu çarşı hem yerel hem de yabancı turistlere ev sahipliği yaparak uzun bir tarihe ve çeşitli tüketim ihtiyaçlarına hitap eder (Erdoğan, 2017).

Turist yoğunluğunun yüksek olduğu ve birçok farklı tarzda yiyeceğin talep gördüğü Kordon'da da sokak lezzetlerini deneyimlemek mümkündür. İzmir'e özgü kahvaltı lezzetleri olan boyoz ve gevrek gibi ürünler, İzmir'in her ilçesinde bulunabilir (Bayraktar ve Zencir, 2019).

İzmir'de popüler hale gelmiş ve en fazla tüketilen sokak lezzetleri; İzmir gevreği, lokma, sübye, şambali, kokoreç, midye, kumru ve boyoz'dur. İzmir'in merkezi olarak kabul edilebilecek Karşıyaka, Konak, Alsancak, Bornova ve Balçova gibi bölgelerinde bu lezzetlere sıkça rastlanırken, Çeşme, Seferihisar ve Urla gibi bölgelerde de bu lezzetleri bulmak mümkündür (Ünal ve İpar, 2020). Bahsi geçen bu yiyeceklerin açıklamaları aşağıdaki gibidir:

Gevrek: İzmir halkı tarafından "gevrek" olarak bilinen susamlı halka, "sıcak pekmezleme" yöntemiyle hazırlanan bir simit çeşididir. Ancak üretimi ve lezzeti diğer simitlerden farklılık göstermektedir (Şeker, 2018). Sıcak pekmezleme yönteminin tarihsel kökenleri eski dönemlere dayanmaktadır, ancak İkinci Dünya Savaşı yıllarından sonra İzmir'de popülerlik kazanmaya başlamıştır (Yentürk, 2018). İzmir gevreklerinin yapımında temel olarak un, su, tuz, pekmez ve yaş maya kullanılmaktadır. Yapım sürecine bakıldığında, fermente edilmesi ve şekil verilmesi işlemlerinin 30-45 dakika arasında gerçekleştiği, pişirme süresinin ise 7-8 dakika olduğu görülmektedir (Şeker, 2018).

Lokma: Lokma, geleneksel bir besin olup, kelime kökü itibariyle etimolojik anlamda Arapça kökenlidir. Arapça'da "lokma" kelimesi; bir yudum, bir parça veya bir kısım anlamlarına gelir (Yentürk, 2018). İzmir ile özdeşleşmiş bir sokak lezzeti olan lokma, tatlı kategorisinde yer alır. Lokma tatlısının tarihsel kökenleri Karahanlı Devleti'ne kadar uzanmaktadır (Çelik ve Kuzumoğlu, 2020). İzmir Lokmasının diğer tariflerden ayırt edici özellikleri, şerbetli olarak tüketilmesi ve ortasının delikli olmasıdır. Ayrıca, küçük, yuvarlak ve deliksiz olan lokmalara "saray lokması" adı verilmektedir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016a).

Sübye: Sübye, geleneksel İzmir mutfağının şekillenmesinde önemli bir rol oynayan Sefaradlar tarafından İzmir mutfağına kazandırılmıştır. Sefaradların oruç açarken tükettiği sübye, cumhuriyet dönemi yazarı Halid Ziya Uşaklıgil tarafından "dünyanın en güzel şerbeti" olarak nitelendirilmiştir (Atilla, 2001). İzmir ve çevresinde sübye, kavun çekirdeği şerbeti olarak bilinir. Farklı tariflerde kullanılan çekirdeklerin hem kurutulmuş hem de taze olarak kullanılabilmesi belirtilmektedir. Günümüzde, İzmir'in daha uzak ilçeleri olarak kabul edilen Tire ve Bergama'da sıkça rastlanan sübyeye, İzmir'e yakın diğer şehirlerde de denk gelmek mümkündür (Fidanboylu, 2020).

Kokoreç: İzmir usulü kokoreç ile diğer kokoreç türleri arasındaki ana farklar doğranma şekli ve kullanılan sebzelerdedir. İzmir usulü kokoreçte, domates, soğan ve biber gibi sebzeler kullanılmaz. Ayrıca, hazırlık aşamasındaki fark, İzmir usulü kokorecin daha büyük parçalar halinde kesilmesiyle ortaya çıkar. Bu özellikler, İzmir usulü kokoreci diğer türlerden ayıran belirgin özelliklerdir (Saygılı vd., 2019). İzmir ve çevresinde sıkça kullanılan bir diğer terim ise süt kuzu kokoreçtir. Bu terim, kokorecin süt kuzusundan yapıldığını belirtir, bu da hazırlıkta kullanılan etin kalitesini vurgular (Çakmak, 2022).

Uykuluk: İzmir sokaklarında sıkça karşılaşılan ve sakatat olarak bilinen "uykuluk", küçükbaş kuzularda ve büyükbaş danalarda bulunan pankreas bezini ifade eden bir sakatat çeşididir. Izgara yöntemiyle hazırlanan karışık sakatat yemeği de "uykuluk" adıyla anılır. Gastronomi dünyasının önemli kaynak kitaplarından biri olarak kabul edilen Şef Auguste Escoffier'e ait Le Guide Culinare içerisinde, uykuluk kullanılan 29 adet tarif bulunmaktadır (Yentürk, 2018).

Kumru: İzmir'de, sıcak ve soğuk olmak üzere iki farklı kumru çeşidi yapılmaktadır. Soğuk servis edilen İzmir Kumrusunda kumru ekmeği iki parçaya bölünmeden ortadan ikiye kesilir. İçerisine İzmir Tulum peyniri veya Bergama Tulum peyniri, dilimlenmiş domates ve yeşil biber eklenerek müşterilere sunulur (Yıldız, 2020).

Daha zahmetli bir yapım sürecine sahip olan Çeşme kumrusunda ise ekmeğe ortadan çizik atılarak açılır ve ateşte kızartılır. İç yüzeylerine margarin sürülen İzmir Kumru ekmeği, ateş üzerinde kızartıldıktan sonra salam, sucuk, kaşar peyniri ve domates ile doldurularak sunulur (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016b).

Söğüş: İzmir ilinin sokak lezzetlerinden biri olan kelle söğüş, kuzu kellesinin yanak, dil, göz ve beyin gibi parçalarından hazırlanmaktadır. Bu malzemelere, dilimlenmiş domates, maydanoz, soğan, kırmızı pul biber ve kimyon gibi garnitürler eklenir. Genellikle küçük ölçekli yiyecek içecek işletmeleri veya İzmir sokaklarında tezgâhlı küçük arabalara sahip sokak satıcıları tarafından servis edilir (Bozkurt, 2021). Bu lezzet, genellikle hızlı bir şekilde soğuk olarak tüketilir (Saygılı vd., 2019).

Boyoz: Boyoz, "Bollos" adlı İspanyol unlu mamulünden türediği düşünülen bir börek çeşididir (Uhri, 2016). İzmir'in hemen hemen her sokağında bulunan bu lezzet, fırında pişirilmiş yumurta ile servis edilir (Akbaba ve Şenal, 2020). Kökenleri incelendiğinde, aynı bölgeden türemiş olmaları sebebiyle sembusek, boyoz ve empanada gibi hamur işleriyle benzerlik gösterir. Günümüzde ise bu ve benzeri hamur işleri İspanya, Şili, Arjantin ve Peru gibi ülkelerde de tüketilmektedir (Atilla, 2001).

Buzlu Badem: 1930'lu yıllarda İzmir'de, akşam saatlerinde açık hava gazinolarının önlerinde dolaşan ve genellikle Yahudi kökenli buzlu badem satıcılarından söz edilmektedir. Bu tarihi geleneğin günümüze yansımaları olarak, yaz akşamlarının serinletici lezzeti olan buzlu badem, çeşitli içeceklerle uyumlu bir atıştırılabilirlik olarak popülerliğini sürdürmektedir. İzmir Kordonboyu'nda dört mevsim boyunca bu keyifli lezzet seyyar satıcılar aracılığıyla satılmaktadır (Yıldız, 2020).

Bomba: Kökleri eskiye dayanmayan, yakın zamanlarda popülerlik kazanan "Bomba" tatlısı, ince açılmış bir hamurun içine yerleştirilen çikolatanın fırınlanarak akışkan hale gelmesiyle hazırlanır. Alsancak'ta başlayarak İzmir'in diğer bölgelerine yayılan bu tatlı, genellikle sıcak olarak ve yanında çay veya süt ile servis edilmektedir (Kırbaç, 2021).

Şambali: Coğrafi tescil almış Şambali tatlısının kökeninin Suriye'nin Şam şehrine dayandığı belirtilmektedir (Akbaba ve Şenal, 2020). Orijinal adı "Şambalı" olan bu tatlı, yıllar geçtikçe "Şambali" olarak anılmaya başlanmış ve 1980'lere kadar İzmir'de "Şammali" adıyla bilinmiştir

(Yıldız, 2020). Tat ve görünüş olarak birçok tatlıya benzerlik gösteren şambali tatlısı, irmik, yoğurt, şeker, kabartma tozu ve karbonat gibi malzemelerle hazırlanmaktadır (Tarınc, 2019).

Torpil: Milföy hamuru çtır bir dokuya sahip olacak şekilde külah formunda şekillendirilir. İçine yoğun miktarda krema doldurulduktan sonra dışı antep fıstığına bulanır ve üzeri pudra şekeri ile süslenerek servis edilir (Girgin, 2019).

Midye: 20.yüzyıldan önce İzmir’de görülmeyen bu lezzet, 1920’lerde gayrimüslimler tarafından yaygınlaştırılmıştır. Malzemeler ve teknikler zaman içinde değişmiş; soğan, çam fıstığı, kuş üzümü gibi eski malzemeler artık kullanılmamaktadır. Günümüzde midyeler, pirinç, baharat ve midye eti ile doldurulup kaynatılmakta, servis edilirken sade limon ya da limon tuzu karışımı tercih edilmektedir (Yentürk, 2018).

Bahsi geçen bu yiyeceklerin İzmir’in gastronomi kültüründe özgün bir yeri olduğu görülmektedir. Bu bağlamda, İzmir sokak lezzetleri hem yerel halk için gündelik yaşamın bir parçası olarak öne çıkmakta hem de turistler için bölgenin kültürel kimliğine dair güçlü bir deneyim sunmaktadır.

Sokak Satıcıları

Sokak satıcıları, istihdam açısından birçok ülke için önemli bir paya sahiptir ve dünyanın farklı bölgelerinde kentsel alanlarda görülebilir (Roever ve Skinner, 2016). Bu sektör, yerel ekonomiye katkıda bulunmakta ve turizme olumlu bir etki sağlamaktadır, kökenleri de oldukça eski dönemlere dayanmaktadır. Yapılan kazılarda, M.S. 59 yıllarına ait gladyatör oyunları sırasında arenanın dışında sokak satıcılarının bulunduğu betimlemelere rastlanmıştır (Holleran, 2016). Günümüzde de benzer şekilde sokak satıcıları tüketicilerin taleplerini karşılamaktadır (Bayram, 2020). FAO (2007) raporuna göre dünya genelinde 2,5 milyar insan sokak satıcılarından yemek satın almaktadır.

Food Standards Agency" (2009), sokak lezzetlerinin üretimini ve satışını üstlenen kişilerin ve bu mirası bu lezzetlerin korunmasında kritik bir rol oynadığı belirtmiştir. Bu bakış açısı, satıcıların desteklenmesi ve geliştirilmesinin yanı sıra toplumsal farkındalığın artırılmasının önemini vurgular. Türkiye’de uygulanan "Lezzet Noktaları Projesi" kapsamında, sokak satıcılarına hijyen ve gıda güvenliği eğitimleri verilmiş; halk sağlığını koruma ve çevreyi temiz tutma hedefleri doğrultusunda bu satıcıların kayıt altına alınması sağlanmıştır (Demirci ve Karacaoğlu, 2021).

Benzer olarak İzmir’de kestane ve mısır satıcılarının da dahil olduğu 191 seyyar satıcıya hijyen, gıda güvenliği ve işletme yönetimi gibi konularda eğitim verilmiş, bu kapsamda satıcılar için tek tip kıyafet ve kimlik kartları dağıtılarak daha güvenli bir satış ortamı oluşturulması hedeflenmiştir (İzmir Belediyesi, 2022)

Araştırmanın Amacı

Bu araştırma, İzmir’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan dört üniversitedeki öğrencilerin kentteki sokak yiyeceklerine yönelik tutum, davranış ve alışkanlıklarını belirlemek amacıyla tasarlanmış ve gerçekleştirilmiştir.

Veri Toplama Araçları

Bu çalışma, nicel araştırma yöntemi kullanılarak hazırlanmıştır. Nicel araştırmalar, sosyal olguları incelemeyi ve bu olguların istatistiksel analizlerle değerlendirilmesini içerir

(Turhanoglu, 2012:66). Bu yöntem, neden-sonuç ilişkileri hakkında bilgi elde etmeyi amaçlar. Verileri toplamak için, farklı alanlardan üç uzman kişinin görüşleri alınmış ve konuyla ilgili literatürde yapılan çalışmalardan yararlanılarak anket formu oluşturulmuştur. Anket, belirlenen bir düzen içerisinde hazırlanan soru kalıplarını içerir. Hem yazılı hem de sözlü olarak uygulanabilir ve sorular hem açık uçlu hem de kapalı uçlu olabilir (Ekinci, 2019). Girgin (2019) tarafından hazırlanan "Hijyen Algısı ve Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları" adlı ölçek, bu çalışmada da kullanılmış ve yazardan gerekli izinler alınmıştır. Veri toplama süreci, anket formunun hazırlanmasının ardından Nisan 2023 ve Mayıs 2023 ayları boyunca, toplam 2 ay içinde tamamlanmıştır. Verilerin toplanmasında ilgili üniversitelerde görev yapan öğretim üyelerinin yardımıyla anket formu gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerine dağıtılmıştır. Değerlendirme ve analiz için 280 gastronomi ve mutfak sanatları öğrencisinin cevapları kullanılmıştır.

Araştırma Evren ve Örneklemi

Araştırmada evren olarak İzmir'in seçilmesinin temel nedenlerinden biri, şehrin sokak yiyecekleri açısından önemli bir potansiyele sahip olmasıdır. Ayrıca, İzmir'in beş farklı gastronomi ve mutfak sanatları bölümü barındıran dört üniversiteye ev sahipliği yapması da dikkat çekici bir faktördür. Bu özellikler, İzmir'deki gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerini araştırma için uygun bir örneklem grubu haline getirmiştir.

Verilerin Analizi

Çalışmada verilerin analizi için SPSS 25.0 programı kullanılmıştır. Ölçeğin güvenilirliğinin belirlenebilmesi için Likert tipi iki ölçekte yer alan ifadelere güvenilirlik analizi uygulanmıştır.

Cronbach's Alpha değerlerine göre, α değeri 0,00 ile 0,40 arasında ise kriter "güvenilir değil," 0,40 ile 0,60 arasında ise "düşük güvenilirlikte," 0,60 ile 0,80 arasında ise "oldukça güvenilir," ve 0,80 ile 1,00 arasında ise "yüksek güvenilirlikte" olarak kabul edilmektedir (Özdamar, 1999). Bu bilgilere göre, hijyen algısı ölçeği için elde edilen Cronbach's Alpha değeri 0.862 olduğundan, bu ölçeğin yüksek güvenilirlikte olduğu; "Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları" ölçeği için elde edilen Cronbach's Alpha değeri 0.795 olduğundan, bu ölçeğin de güvenilir olduğu söylenebilir (Özdamar, 1999). Anket çalışması için araştırmada kullanılan ölçekler Tablo 1 ve Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Sokak Lezzetleri Tüketim Alışkanlığı Ölçeği

Sokak Lezzetleri Tüketim Alışkanlığı Ölçeği	
	Sokak lezzetini satın alırken:
1	Lezzetine göre karar veririm. (Kalite)
2	Sunum / görünüşüne göre karar veririm. (Kalite)
3	Temizliğine göre karar veririm. (Kalite)
4	Damak tadıma yakınlığına göre tercih ederim. (Kalite)
5	Yerel halkla sosyalleşme olanağı sunduğu için tercih ederim. (Sosyalleşme)
6	Canlı ve hareketli noktalarda olmasından dolayı tercih ederim. (Sosyalleşme)
7	Mutluluk verdiği için tercih ederim. (Hedonizm)
8	Keyfi tüketim olarak tercih ederim. (Hedonizm)
9	Ev/İş yerime yakınlığına göre karar veririm. (Konum)
10	Doyurucu olmasından dolayı tercih ederim. (Kolaylık)
11	Ucuz olmasından dolayı tercih ederim. (Kolaylık)
12	Çabuk hazırlanmasından dolayı tercih ederim. (Kolaylık)
13	Kolay bulunmasından dolayı tercih ederim. (Kolaylık)
14	Günün her saatinde istenilen yerde tüketebilme rahatlığından dolayı tercih ederim. (Kolaylık)

Tablo 2. Hijyen Algısı Ölçeği

Hijyen Algısı Ölçeği	
Sokak satıcılarının:	
1	Kişisel bakım ve hijyen kurallarına uyduğunu düşünüyorum.
2	El yıkama ve kişisel bakım prosedürünü yerine getirdiklerini düşünüyorum
3	Çapraz bulaşma unsuruna (aynı bıçakla tüm ürünleri doğrama işlemi gibi) dikkat ettiklerini düşünüyorum
4	Kullanılan araçların temizlik işlemlerinin doğru yapıldığını düşünüyorum

ARAŞTIRMA BULGULARI

Araştırma verilerinin analizinde farklı istatistik yöntemleri kullanılmış ve araştırma sonucunda elde edilen bulgular aşağıda özetlenmiştir. Araştırmaya katılan kişilere ilişkin demografik verilerin dağılımı tablo 3'te gösterilmiştir.

Tablo 3. Araştırmaya Katılan Kişilere İlişkin Demografik Verilerin Dağılımı

Değişkenler	Sıklık (N)	Yüzde Değeri (%)	Değişkenler	Sıklık (N)	Yüzde Değeri (%)
Cinsiyet			Üniversite		
Kadın	155	55,4	Devlet	156	55,7
Erkek	125	44,6	Vakıf	124	44,3
Yaş			Sınıf		
18	22	7,9	1	70	25
19	47	16,8	2	85	30,4
20	40	14,3	3	55	19,6
21	58	20,7	4	69	24,6
22	47	16,8			
23	38	13,6			
24+	28	10			
Toplam 280					

Katılımcıların demografik özellikleri ile ilgili dikkat çekici hususlar incelendiğinde 280 kişi içerisinde en yoğun katılım gruplarının kadın (%55,4), 21 yaş (%20,7), devlet üniversitesi öğrencisi (%55,7), 2.sınıf (%30,4), olduğu görülmektedir.

Tablo 4'de verilen bilgilere göre katılımcıların sokak lezzetleri tüketim sıklığı olarak 92 kişi (%46,3) ayda 1-7 kez, tüketmiş olduğu lokasyonlara göre 122 kişi (%43,6) orta ölçekli işletmelerde, tüketmiş olduğu zaman dilimine göre 108 kişi (%38,6) zaman fark etmez, tüketmiş olduğu bireylere göre 218 kişi (%77,9) arkadaşıyla tüketim cevabı vermiştir.

Tablo 5, İzmir'in sokak lezzetleri arasında öğrencilerin en çok tercih ettiği yiyecekleri sunmaktadır. Bu tabloya göre, %14,55 oranla gevrek en çok tercih edilen sokak yiyeceği olarak karşımıza çıkmaktadır. Gevreği, %14,17'lik tercih yüzdesiyle boyoz takip etmektedir. Kokoreç, %13,80'lik bir oranla üçüncü sırada yer alırken, %11,79 ile midye ve %10,66 ile bomba diğer popüler sokak lezzetlerini oluşturmaktadır.

Tablo 4. Araştırmaya Katılan Kişilerin Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıklarına İlişkin Verilerin Dağılımı (n=280)

Değişkenler	Sıklık	Yüzde Değeri (%)	Değişkenler	Sıklık	Yüzde Değeri (%)
Tüketim Sıklığı			Tüketilen Mekan		
Her gün	41	14,6	Seyyar Satıcılar	64	22,9
Ayda 1-7 kez	92	32,9	Küçük Ölçekli İşletmeler	94	33,6
Ayda 8-15 kez	78	27,9	Orta Ölçekli İşletmeler	122	43,6
Ayda 16-23 kez	50	17,9	Servis Şekli		
Ayda 24-30 kez	19	6,8	Paket Servis	47	16,8
Tüketilen Dilim			Al- Götür Servis	48	17,1
Sabah	29	10,4	Self Servis (Ayak üstü)	66	23,6
Öğle	45	16,1	Masaya Servis	119	42,5
Akşam	52	18,6	Tüketilen Bireyler		
Gece	20	7,1	Yalnız	39	13,9
Ara Öğün	26	9,3	Aile Bireyleriyle	23	8,2
Zaman Fark Etmez	108	38,6	Arkadaşlarımla	218	77,9

Tablo 5. Öğrencilerin En Fazla Tercih Ettiği Sokak Lezzetleri

	Sokak Yiyeceği	Tercih Yüzdesi
1	Gevrek	%14,55
2	Boyoz	%14,17
3	Kokoreç	%13,80
4	Midye	%11,79
5	Bomba	%10,66
6	Kumru	%8,28
7	Çeşme Kumrusu	%7,27
8	Lokma	%5,52
9	Söğüş	%5,14
10	Şambali	%3,63
11	Torpil	%2,76
12	Uykuluk	%1,50
13	Buzlu Badem	%0,62
14	Sübye	%0,25

Tablo 6'da sunulan betimsel analiz sonuçlarına göre araştırmaya katılan öğrencilerin hijyen algısı konusundaki yanıtlarının toplam ortalaması $X=2,17$ olarak belirlenmiştir. Sokak lezzeti tüketim

alışkanlıklarıyla ilgili yanıtların toplam ortalaması ise $X=3,78$ olarak hesaplanmıştır. Öğrencilerin kolaylıkla ilgili yanıtları için toplam ortalaması $X=3,92$, sosyalleşme konusundaki yanıtlar için $X=3,18$, hedonizmle ilgili yanıtlar için $X=3,91$, konumla ilgili yanıtlar için $X=3,63$ ve kaliteyle ilgili yanıtlar için $X=4,24$ olarak tespit edilmiştir.

Tablo 6. Betimsel Analiz Sonuçları

Ölçek	N	X	SS
Hijyen Algısı	280	2,17	,81
Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları	280	3,78	,56
Kolaylık	280	3,92	,83
Sosyalleşme	280	3,18	1,10
Hedonizm	280	3,91	,92
Konum	280	3,63	,94
Kalite	280	4,24	,65

Tablo 7, sokak lezzeti tüketim alışkanlıklarının genel ortalamaları ve alt boyutları ile üniversite durumları arasındaki farklılıkları belirlemek için yapılan bağımsız örneklem t testi sonuçlarını sunmaktadır. Bu veriler, öğrencilerin üniversite türlerinin sokak lezzetlerini tüketme alışkanlıklarına olan etkilerini değerlendirmek için temel alınmıştır.

Tablo 7. Üniversite Değişkenine Göre Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesine İlişkin t-Testi Sonuçları

Değişkenler	Üniversite	N	X	Ss	T	p
Hijyen Algısı	Devlet	156	2,19	,78	-377	,707
	Vakıf	124	2,15	,85		
Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları	Devlet	156	3,81	,57	1,003	,317
	Vakıf	124	3,74	,54		
Kolaylık	Devlet	156	4,14	,74	5,243	,000
	Vakıf	124	3,64	,85		
Sosyalleşme	Devlet	156	3,11	,99	-1,133	,258
	Vakıf	124	3,26	1,23		
Hedonizm	Devlet	156	3,83	,94	-1,609	,109
	Vakıf	124	4,00	,88		
Konum	Devlet	156	3,75	,90	2,436	,015
	Vakıf	124	3,48	,97		
Kalite	Devlet	156	4,20	,67	-1,415	,158
	Vakıf	124	4,31	,63		

Tablo 7' deki verilere göre, üniversite türü ile öğrencilerin hijyen algısı, sokak lezzeti tüketim alışkanlıkları, sosyalleşme, hedonizm ve kalite konularındaki ortalama puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık saptanmamıştır (hijyen algısı için $p>.05$; sokak lezzeti tüketim alışkanlıkları için $p>.05$; sosyalleşme için $p>.05$; hedonizm için $p>.05$; kalite için $p>.05$).

Bununla birlikte, kolaylık ve konum konularındaki ortalama puanlar arasında anlamlı farklılıklar belirlenmiştir (kolaylık için $t:5,243$, $p<.05$; konum için $t:2.436$, $p<.05$). Tablo 7'den çıkarılan verilere göre, devlet üniversitelerinde öğrenim gören öğrencilerin kolaylık konusundaki ortalama puanları ($\bar{X}=4,14$), vakıf üniversitelerinde öğrenim gören öğrencilere göre ($\bar{X}=3,64$) daha yüksektir. Aynı şekilde, devlet üniversitelerinde eğitim alan öğrencilerin konum konusundaki ortalama puanları ($\bar{X}=3,75$), vakıf üniversitelerinde eğitim alan öğrencilere göre ($\bar{X}=3,48$) daha yüksektir.

Bu bağlamda, devlet üniversitelerinde öğrenim gören öğrencilerin vakıf üniversitelerindeki akranlarına göre sokak lezzetlerinde doyuruculuk, uygun fiyat, hızlı hazırlık ve kolay erişilebilirlik gibi faktörlere daha fazla önem verdikleri belirlenmiştir. Ayrıca, bu tür yiyeceklerin satıldığı mekanların ev veya iş yerlerine yakın olması da devlet üniversitesi öğrencileri için önemli bir kriter olarak gözlemlenmiştir.

Tablo 8. Öğrencilerin Üniversite Dağılımlarına Göre Sokak Lezzetleri Tüketim Sıklığı Düzeylerinin Karşılaştırılması (n=280)

Değişkenler	Üniversite	Her gün	Ayda 1-7 kez	Ayda 8-15 kez	Ayda 16-23 kez	Ayda 24-30 kez	Toplam	* χ^2	p
Üniversite	Devlet	20 (%12,8)	57 (%36,5)	52 (%33,3)	21 (%13,5)	6 (%3,8)	156	14,341	,006
	Vakıf	21 (%16,9)	35 (%28,2)	26 (%21,0)	29 (%23,4)	13 (%10,5)	124		

Araştırma sonuçları, tablo 8'de görüleceği üzere öğrencilerin üniversite türüne göre sokak lezzetleri tüketim sıklığında farklılıklar olduğunu göstermektedir. Yapılan ki-kare testi sonucunda ($\chi^2:14,341$, $p<0.05$), üniversite türlerinin sokak lezzetleri tüketim sıklığı üzerinde anlamlı bir etkisinin olduğu belirlenmiştir. Vakıf üniversitelerinde eğitim gören öğrencilerin, devlet üniversitelerinde eğitim görenlere göre sokak lezzetleri tüketiminde daha aktif oldukları gözlemlenmiştir. Hem devlet üniversitelerinde gastronomi ve mutfak sanatları öğrenimi gören öğrenciler hem vakıf üniversitesindeki öğrenciler büyük çoğunlukta ayda 1-7 kez sokak lezzetlerini tükettiklerini belirtmişlerdir.

Tablo 9. Öğrencilerin Üniversite Dağılımlarına Göre Sokak Lezzetleri Tüketim Mekanı Düzeylerinin Karşılaştırılması (n=280)

Değişkenler	Üniversite	Seyyar Satıcılar	Küçük Ölçekli İşletmeler	Orta Ölçekli İşletmeler	Toplam	* χ^2	p
Üniversite	Devlet	53 (%34)	66 (%42,3)	37 (%23,7)	156	58,922	,000
	Vakıf	11 (%8,9)	28 (%22,6)	85 (%68,5)	124		

Tablo 9 incelendiğinde öğrencilerin üniversite türüne göre sokak lezzetleri tüketilen mekân dağılımlarının analizi için yapılan ki-kare testi sonucunda ($\chi^2:58,922$, $p<0.05$), üniversite türlerinin tüketilen mekân üzerinde anlamlı bir etkisi olduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte devlet üniversitesinde öğrenim görmekte olan gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin büyük çoğunluğunun sokak lezzetleri tüketim mekanının seyyar satıcılar ve küçük ölçekli

işletmeler olduğu belirlenirken, vakıf üniversitesinde öğrenim görmekte olan öğrencilerin orta ölçekli işletmeleri tercih ettiği gözlemlenmektedir.

Tablo 10. Öğrencilerin Üniversite Dağılımlarına Göre Sokak Lezzetleri Servis Etme Şekli Tercih Düzeylerinin Karşılaştırılması (n=280)

Değişkenler		Masaya Servis	Self Servis (Ayak üstü)	Al-Götür Servis	Paket Servis	Toplam	* χ^2	p
Üniversite	Devlet	44 (%28,2)	53 (%34,0)	35 (%22,4)	24 (%15,4)	156	39,269	,000
	Vakıf	75 (%60,5)	13 (%10,5)	13 (%10,5)	23 (%18,5)	124		

Tablo 10'da öğrencilerin üniversite türlerine göre sokak lezzetleri servis şekli tercihleri incelenmiştir. Devlet üniversitesinde öğrenim gören öğrencilerin çoğunluğu self servisi (ayak üstü) tercih ederken vakıf üniversitelerinde öğrenim gören öğrencilerin tercihi masaya servisten yana olmuştur. Öğrencilerin üniversite türüne göre sokak lezzetleri servis şekli dağılımlarının analizi için yapılan ki-kare testi sonucunda (χ^2 :39,269, $p<0.05$) üniversite türlerinin tüketilen mekân üzerinde anlamlı bir etkisi olduğu belirlenmiştir.

SONUÇ ve TARTIŞMA

Sokak lezzetleri, bir bölgenin kültürel ve gastronomi mirasını yansıtan önemli bir unsurdur. İzmir mutfağının zenginliği ve çeşitliliği, sokak lezzetlerinde kendini açıkça göstermektedir. İzmir'e özgü sokak lezzetleri, bölgenin tarihi, coğrafi ve kültürel özelliklerini yansıtarak yerel kimliğin korunmasına ve tanıtılmasına katkıda bulunmaktadır. İzmir Kumrusu, İzmir Şambalisi, İzmir Gevreği, İzmir Lokması ve İzmir Boyozu gibi sokak lezzetleri Türk Patent ve Marka Kurumu ile tescil edilmiş lezzetler arasında yer almaktadır.

Bu çalışma, İzmir'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sokak lezzetlerine olan tüketim alışkanlıklarını ve bu alışkanlıkların arkasındaki faktörleri anlamayı amaçlamaktadır. Araştırma, öğrencilerin sokak lezzetlerini ne sıklıkla tükettiklerini, hangi mekanları tercih ettiklerini, servis şekillerini, tüketim zamanlarını ve bu lezzetleri kimlerle paylaştıklarını detaylı bir şekilde incelemektedir. Ayrıca, araştırma kapsamında hijyen algısı, kolaylık, sosyalleşme, hedonizm, konum ve kalite gibi faktörler kullanılarak sokak lezzetlerinin tercih edilme sebepleri ve bu tercihleri etkileyen unsurlar da değerlendirilmektedir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin büyük bir çoğunluğu, sokak lezzetlerini orta ölçekli işletmelerde tüketmeyi tercih etmekte ve %42,5'i masaya servis şeklini benimsemektedir; bu durum, öğrencilerin rahat ve oturarak yemek yeme deneyimine önem verdiklerini göstermektedir. Benzer bulgular, Oğuz ve arkadaşlarının (2020) yerel halkın sokak yemeklerine dair algılarını inceleyen araştırmasında da ortaya çıkmıştır; bu çalışmada, servis kalitesi ve gıda kalitesi gibi unsurların belirgin bir öneme sahip olduğu saptanmıştır.

Öğrencilerin sokak lezzetlerini tüketme sıklığı ile eğitim aldıkları üniversitelerin (gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde) türü arasında anlamlı bir fark gözlemlenmiştir. Araştırmanın bulgularına göre, vakıf üniversitelerinde okuyan öğrenciler, devlet üniversitelerindeki öğrencilere kıyasla daha fazla sokak lezzeti tüketmektedir. Bu farkın temelinde ekonomik koşulların etkili olduğu düşünülebilir. Benzer şekilde, Yılmaz ve Özkan'ın (2007) çalışması,

ekonomik koşulların öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını etkileyen önemli bir unsur olduğunu belirtmektedir. Vakıf üniversitelerinde okuyan öğrencilerin daha yüksek öğrenim ücretleri ödemesi, bu öğrencilerin ekonomik açıdan daha rahat olabileceklerini ve bu nedenle sokak lezzetlerini daha sık tercih edebileceklerini düşündürmektedir.

Sokak lezzetlerinin tüketildiği zaman dilimi incelendiğinde, %38,6'lık bir dilimi temsil eden katılımcılar, zaman fark etmeksizin sokak lezzetlerini tercih ettiklerini belirtmiştir. Bu veri, İzmir'in sokak lezzetlerinin farklı zaman dilimlerinde tüketilebilir olduğunu göstermektedir. Öğrencilerin sokak lezzetlerini çoğunlukla arkadaşlarıyla birlikte tükettikleri ve bu lezzetlerin bir sosyalleşme aracı olarak işlev gördüğü görülmektedir. Benzer şekilde, Sünbül (2023) tarafından Nisan-Mayıs 2023 döneminde İzmir'de sokak lezzetlerini satın alan 533 yerli ziyaretçiyle yapılan çalışmada da benzer bulgular elde edilmiştir. Bu çalışmada katılımcılar, sokak lezzetlerini ağırlıklı olarak arkadaşlarıyla birlikte tükettiklerini belirtmişlerdir. Araştırma sonuçlarına göre, İzmir'e özgü sokak lezzetleri arasında üniversite öğrencilerinin en çok tükettiği ürünler gevrek, boyoz ve kokoreçtir. Bu bulgular, sokak lezzetlerinin öğrenciler için kahvaltı alışkanlıklarında önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Araştırma sonuçlarını destekler nitelikte olarak, Girgin'in (2019) çalışmasında da boyoz, tüketim sıklığı açısından ilk üç sırada yer almıştır.

Vakıf üniversitelerinde öğrenim gören öğrencilerin %68,5'i kafeterya, ayaküstü restoranlar, aile restoranları ve ızgara mekânları gibi orta ve büyük ölçekli işletmeleri sıklıkla tercih etmektedir. Buna karşılık, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi ve Dokuz Eylül Üniversitesi'nde eğitim gören öğrencilerin %42,3'ü küçük işletmeleri, yani pastaneler, unlu mamul dükkanları, büfeler ve sokak satıcıları gibi işletmeleri daha çok tercih etmektedir.

Öğrencilerin sokak lezzetlerinin hijyenine dair algıları incelendiğinde, ortalama puanın 2.17 olduğu belirlenmiştir; bu durum, hem vakıf hem de devlet üniversitesi öğrencilerinin sokak lezzetlerinin hijyen standartlarına tam anlamıyla güvenmediğini göstermektedir. Araştırma bulgularını destekler şekilde, Yeşilyurt'un (2022) Adıyaman'da üniversite öğrencileriyle gerçekleştirdiği çalışmada da öğrencilerin sokak lezzetlerine karşı hijyen kaygılarının olduğu ortaya konmuştur. Bu bulgular, sokak lezzetlerinin hijyen ve sanitasyon konusunda daha dikkatli bir yaklaşım benimsemesi gerektiğini göstermektedir, böylece tüketicilere daha yüksek standartlarda ürünler sunulabilir.

Araştırma sonuçları, İzmir'in zengin mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan sübye, buzlu badem ve şambalı gibi geleneksel sokak lezzetlerinin günümüzde öğrenciler arasında popüler olmadığını göstermektedir. Bu durum, bu özgün lezzetlerin unutulmaya yüz tuttuğunu ve korunması gerektiğini ortaya koymaktadır. Geleneksel lezzetlerin kaybolmaması için gerekli tanıtım ve bilinçlendirme çalışmalarının yapılması, bu tarihi ve kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, İzmir'in zengin sokak lezzetlerinin sadece tüketici beğenisi değil, aynı zamanda bölgenin kültürel mirasının korunması ve yaşatılması açısından da değerli olduğu vurgulanmaktadır.

Öneriler

Bu araştırmanın bulguları doğrultusunda edinilen ve yukarıda belirtilen sonuçlar kapsamında aşağıda bazı öneriler yer almaktadır:

- Sokak lezzetleri işletmeleri, hijyen ve gıda güvenliği standartlarına titizlikle uymalıdır. İlgili kurumlar, İzmir Büyükşehir Belediyesi, İzmir İl Sağlık Müdürlüğü ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından düzenli olarak denetlenmeli ve uygunluk sertifikası almaları teşvik edilmelidir.

- Öğrenciler, İzmir sokak lezzetlerinin kolayca ulaşılabilir olduğunu belirtmiştir. Bu nedenle, sokak satıcılarına, iletişim, müşteri ilişkileri, personel yönetimi, pazarlama ve finans alanlarında eğitimler düzenlenmelidir. Bu eğitimler, sokak lezzetleri işletmelerinin daha etkin ve profesyonel bir yönetim sağlamasına olanak tanıyabilir. Bu sayede hem tüketicilere kaliteli hizmet sunulabilir hem de işletmelerin başarılı işleyişlerine destek olabilir.
- Üniversitelerin kampüsleri içerisinde düzenlenecek İzmir sokak lezzetleri temalı etkinlikler, öğrencilerin İzmir'in sokak lezzetleri ve yemek kültürü ile tanışmasına olanak tanıyacaktır. Bu aktiviteler, öğrencilere yerel tatları keşfetme ve deneme şansı verirken aynı zamanda İzmir'in zengin mutfak mirasını daha yakından tanımalarına yardımcı olur. Bu tür organizasyonlar, sokak lezzetlerinin tanıtımını destekleyerek, yerel gıda işletmelerinin tanıtımına katkıda bulunabilir ve bu lezzetlerin daha geniş bir kitleye ulaşmasını teşvik edebilir.

Araştırmanın Sınırlılıkları ve Gelecekte Yapılacak Çalışmalara Öneriler

Araştırmanın veri toplama süreci, yalnızca Nisan ve Mayıs 2023 tarihlerinde gerçekleştirilmiş olup, sokak lezzeti tüketim alışkanlıklarının yalnızca bu döneme ait eğilimleri yansıtmasına neden olmuştur. Farklı mevsimlerde tüketim alışkanlıklarının nasıl değiştiğini anlamak için daha geniş bir zaman diliminde veri toplanması önerilmektedir. Öte yandan, bu çalışma yalnızca öğrencilere yönelik olduğundan, İzmir halkı ve yerli-yabancı turistler üzerinde yapılacak araştırmalar ile sokak lezzetlerine yönelik tüketim alışkanlıklarına dair daha kapsamlı sonuçlara ulaşılabilir. Son olarak, görüşme tekniği gibi nitel veri toplama yöntemleri ile sokak satıcıları veya öğrencilerle yüz yüze görüşmelerin yapılması, sokak lezzeti tüketim alışkanlıklarının daha derinlemesine anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan 13.12.2022 tarih ve 8 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

Adaku, A. A., Egyir, I. S., Gadegbeku, C., Parry-Hanson Kunadu, A., Amanor-Boadu, V., ve Laar, A. (2024). Barriers to ensuring and sustaining street food safety in a developing economy. *Heliyon*, 10(11), 1-12.

Akgündüz, Y., Koba, Y., ve Alkan, C. (2024). Yerel Halkın Bakış Açısıyla İzmir'in Gastronomi Turizmi Değerleri ve Gelişme Potansiyeli. *Aydın Gastronomy*, 8(1), 169-186.

Akbaba, A. and Şenal, G., (2020). International west Asia congress of tourism research (Iwact-2020). *A Study About Preparing a Gastronomy Value Map for İzmir* (6-13) Çanakkale, Türkiye.

Altunbağ, E. (2020) *Türkiye'de yazılı medya sokak lezzetleri*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Anadolu Üniversitesi.

- Altıntaş, V., ve Hazarhun, E. (2020). İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeline turist rehberlerinin bakış açıları. *International Journal of Applied Economic and Finance Studies*, 5(2), 13-36.
- Anaafa, D., Nutsugbedo, R. Y., Agyepong, E., Anane, G. K., Mensah, B. A., and Bata, P. D. (2024). Place making decisions among informal street food vendors in Sunyani, Ghana. *Cities*, 154, 105328.
- Ardvin K. S., Tacardon, E. R., and Gumasing, M. J. J. (2024). An extended theory of planned behavior approach for assessing factors affecting street food consumption in the Philippines. *Food Quality and Preference*, 1(2), 1-10.
- Akgündüz, Y., Akdağ, G. ve Güneş, E. (2021). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları: üniversitelerde bir araştırma. *TURAR Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10 (1), 31-46
- Atilla, N. (2001). *Tarihten günümüze İzmir mutfağı*. İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı. İzmir.
- Avcı, N. (2023). Tüketicilerin sokak lezzeti tercihlerinde satıcılarının marka bilinirliği algılarının etkisi: Youtuberların aracı rolü. *Ömer Halisdemir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 16(2), 407-429.
- Aydın, B. (2020) *Sokak lezzetlerinin gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Gedik Üniversitesi.
- Ballı, E., (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4: 3-17.
- Barua, P., Banik, K. S., Saha, S., Jamee, A. R., Trina, A. T., and Musa, S. (2024). Risk factors associated with street food consumption in Dhaka city due to faeco-oral parasitic infection in food vendors. *Food and Humanity*. 3(1).
- Bayraktar, Y. (2024). Sustainability in street food: Elaboration likelihood model (ELM) and image theory perspective. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 38(1), 1-10.
- Bayraktar, G. ve Zencir, E., (2019). Sokak satıcılarının gözünden sokak lezzetleri: İzmir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1367-1382.
- Bayram, R. (2020). Ziyaretçilerin Sokak Lezzetlerine Yönelik Gastronomik İmaj Algısının Satın Alma Niyetine Etkisi: Antalya Örneği (Yüksek Lisans Tezi). Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi: Antalya
- Bozkurt, H. (2021) *Türk Mutfağı Sakatat Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında İncelenmesi Gastronomi Araştırmaları*. Çizgi Kitabevi Yayınları. İstanbul.
- Calloni, M. (2013), Street food on the move: A socio-philosophical approach. *J. Sci. Food Agric.*, 9(3), 3406–3413.
- Cifci, I., Atsız, O., and Gupta, V. (2021). The street food experiences of the local-guided tour in the meal-sharing economy: the case of Bangkok. *British Food Journal*, 123(12), 4030-4048.
- Cifci, I., Ogretmenoglu, M., Sengel, T., Demirciftci, T., and Kandemir Altunel, G. (2022). Effects of tourists' street food experience and food neophobia on their post-travel behaviors: the roles of destination image and corona-phobia. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 25(5) 1-28.
- Cumhur, Ö. (2020). Sokak gıdalarının güvenliği için risk faktörlerinin değerlendirilmesi. *Food and Health*, 6(2), 128-139.

- Çakmak, M. (2022). İzmir mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(7),934-949.
- Çelik, İ. ve Kuzumoğlu, Y. (2020). Farklı tane unları ve çekirdek tozları kullanılarak glutensiz lokma tatlısı üretimi ve kalite özellikleri. *Akademik Gıda*, 18 (2), 156-163.
- Çetinkaya, A. (2010). Kafkas Üniversitesi öğrencilerinin içme sütü ve süt ürünlerini tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 5 (2), 73-84.
- Demirbaş, E. ve Yılmaz, T. (2021). Türkiye’de organik tarım ve üniversite gençliğinin organik gıda tüketim alışkanlığı üzerine bir araştırma. *Lectio Socialis*, 5 (2), 99-118.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2018). Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: İstanbul sokak lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 589-601.
- Demirci, B. ve Karacaoğlu, M. (2021) Gastronomi Turizminde Sokak Lezzetlerinin Önemi Gastronomi Araştırmaları 43-51: Çizgi Kitapevi, İstanbul.
- Díaz Cárdenas, B., Salazar Llorente, E., Gu, G., Nou, X., Ortiz, J., Maldonado, P., and Cevallos-Cevallos, J. M. (2024). Microbial composition and diversity of high-demand street-vended foods in Ecuador. *Journal of Food Protection*, 87(4),1-14.
- Dönmez Polat, D. ve Gezen, A. (2017). Gastronomide Sokak Yiyecekleri ve Satıcıları: Teorik Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 117-124.
- Ekinci, C.E. (2019). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, (4. Baskı). Data yayınları. Ankara.
- Eraslan, O. ve Ayman, Y. (2023). Sokak lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: Şanlıurfa örneği. *International Journal of Tourism And Destination Studies – IJOTADS*, 2(2), 100-111.
- Erdoğan, E., S. (2017) *Seyahat motivasyonunu etkileyen gastronomik unsurlar: İzmir yarımada örneği*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi] Yaşar Üniversitesi.
- Eren, D., ve Erdoğan, T. (2019). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beslenme alışkanlıkları üzerine Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinde bir araştırma. *UGTAK – International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Nevşehir.
- Fekadu, D., Abera, S., and Weldemichael, H. (2024). The influences of street food vendor frying equipment on the quality of frying oil. *Heliyon*, 10(7), e28293.
- Food and Agriculture Organization FAO (2007) India and FAO Achievements and success stories <https://www.fao.org/3/at007e/at007e.pdf>, Erişim Tarihi: 05.10.2024
- Food and Agriculture Organization (FAO), (2009). Good Hygienic Practices in The Preparation and Sale of Street Food in Africa 1:176
- Food Standard Agency (2009) Food Hygiene for Your Business <https://www.food.gov.uk/print/pdf/node/219> Erişim Tarihi: 15.09.2024
- Fidanboylu, A. (2020). *Kavun Çekirdeği Şerbeti (Sübye)*. <https://www.gidabilgi.com/Makale/Detay/kavun-cekirdegi-serbeti-subye-110899> Erişim Tarihi: 10.07.2024
- Güney Göller, D. (2021). Turistlerin kişilik özelliklerinin sokak lezzeti tüketim motivasyonuna etkisi [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Muğla Sıtkı Koçan Üniversitesi.
- Girgin, G. (2019). *Tüketicilerin sokak lezzeti tercihleri ve hijyen algılarının kişilik tiplerine göre incelenmesi*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.

Higman, B. W. (2012). *How Food Made History*. A jon Wiley and Sons, Ltd. Publication. West Sussex, UK.

Holleran, C. (2016). *Representations of Food Hawkers in Ancient Rome. Food Hawkers: Selling in the Streets from Antiquity to the Present*, London: Routledge.

İzmir Belediyesi, 2022 Sokak Emekçileri Huzura Erdi
<https://www.izmir.bel.tr/tr/Haberler/sokak-emekcileri-huzura-erdi/47775/156> Erişim Tarihi: 01.08.2024

İzmir İl Kültür Turizm Müdürlüğü (2016a) *İzmir Lokması*. <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-178387/izmir-lokmasi.html> Erişim Tarihi: 30.07.2024

İzmir İl Kültür Turizm Müdürlüğü (2016b) *İzmir Kumrusu*. <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-178387/izmir-kumrusu.html> Erişim Tarihi: 30.07.2024

Karaman, E. E. ve Soylu, A. G. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları doktora öğrencilerinin çiğ beslenme (raw food) algılarının belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4 (2), 251-269.

Kargılioğlu, Ş. (2019) *Planlı davranış teorisi bağlamında sokak lezzetlerinin destinasyon seçimi ve tekrar ziyaret etme niyetine etkisi: İstanbul ili örneği*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Gazi Üniversitesi.

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

Kırbaç, K. (2021) *İzmir'in Meşhur Sokak Lezzetleri*.
<https://www.turizmgunlugu.com/2021/01/02/izmirin-meshur-sokak-lezzetleri/> Erişim Tarihi: 15.07.2024

Kraig, B. and Sen, T. (2013). *Street Food Around the World: An Encyclopedia of Food and Culture*. California: ABC Clío.

Işkın, M. ve Saruışık, M., (2017). Öğrencilerin besin tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 33-42.

Oğuz, S., Ballı, E., ve Buzcu, Z. (2020). Yerel halkın sokak lezzetlerine karşı algıları: Adana örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 7(2), 107-121.

Özdamar, K. (1999) *Paket Program ile İstatistiksel Veri Analizi*. Kaan Kitabevi, Eskişehir.

Özer Altundağ, Ö. ve Payas, D. (2022). Examining The Healthy Eating Attitudes of Gastronomy and Culinary Arts Students: The Case of Karabük University, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (3), 482-498

Roever, S., and Skinner, C. (2016). Street vendors and cities. *Environment and Urbanization*, 28(2), 359-374.

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

Sayılı, M. ve Gözener, B. (2013). Gaziosmanpaşa üniversitesi öğrencilerinin fastfood tüketim alışkanlıklarının değerlendirilmesi. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4 (2), 11-28.

Sünbül, B. (2023). *Ziyaretçilerin gıda güvenliği bilgisinin gastronomik ürün olarak sokak lezzetlerini satın almaya etkisi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Karabük: Karabük Üniversitesi.

- Şahinöz, S. ve Özdemir, M. (2017). Üniversite öğrencilerinin süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıkları ve etkileyen faktörler. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6(4), 106-112.
- Şeker, İ. (2018). *Sokak Yemekleri. Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Tarıncı, A. (2019). Avrupa ve Türkiye'deki Sokak Tatlılarının Karşılaştırılması., *Turizmin temelleri kültürel değerler, pazarlama ve iletişim*. Iksad Publications, Adıyaman.
- Tinker, I. (1999). Street foods in to the 21st century, *Food and Human Values*, 16(3): 327-333.
- Turhanoglu Koçak, A. (2012). *Sosyolojide araştırma yöntem ve teknikleri*. T.C Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi Yayını.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2023). *İzmir İli Coğrafi İşaretili Ürünleri*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=35> Erişim Tarihi: 30.07.2024
- Uhri, A. (2016) İzmir yemek kültürü: özgürlük kentinin özgür mutfağı. *İzmir Kültür ve Turizm Dergisi*, 7,96-102.
- Ünal, A., ve İpar, M. S. (2020). Destinasyon pazarlamasının bir bileşeni olarak sokak lezzetlerinin değerlendirilmesi: İzmir örneği. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (26), 843-863
- Von Barga, H. (2016). *Street food*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Yazıcıoğlu İ., Işın A. ve Koç B. (2013). Üniversite öğrencilerinin fast food ürünleri tercih etme nedenleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 1(1), 36-41
- Yentürk, N. (2018) *Ayaküstü İzmir: Sokak ve Fırın Lezzetleri*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Yeşilyurt, H. (2022). Üniversite öğrencilerinin sokak yemeklerine yönelik tercihlerinin ve hijyen algılarının belirlenmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6 (2), 264-276.
- Yıldız, E. (2020). Gastronomik ürün olarak sokak lezzetleri: İzmir sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *The Journal of Academic Social Science*, 8(104), 353-366.
- Yılmaz E, Özkan S. (2007). Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının incelenmesi. *Fırat Sağlık Hizmetleri Dergisi*, 2(6), 87-104.
- Wu, J., Gong, S., Guo, Z., and Bai, L. (2024). Street food vendors' hygienic and handling practices in China: Checklist development and observational assessment. *Food Control*, 1(2), 1-13.
- Soylu, A. G., Taştan, H., Katranbayırı, F. ve Aslantürk, E. (2021). Tüketicilerin sokak lezzetlerine yaklaşımlarının neofobi tutumları açısından değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 151-167.