

Original article

Sokak Lezzetleri Tüketim Alışkanlıklarının Cinsiyet ve İkamet Değişkenleri Açısından İncelenmesi

Investigation of Street Food Consumption Habits in Terms of Gender and Residence Variables

Süleyman Can Sümerkan ^{a,*} & Turgay Bucak ^b

^a Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Fine Arts., University of Halic, İstanbul, Türkiye

^b Department of Gastronomy and Culinary Arts, School of Applied Sciences, University of Dokuz Eylül İzmir, Türkiye

Özet

Bu çalışma, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin cinsiyet ve ikamet değişkeni ekseninde sokak lezzetleriyle ilgili tüketim alışkanlıklarını, tutumlarını ve davranışlarını analiz etmeyi hedeflerken, aynı zamanda İzmir'e özgü sokak lezzetlerini ayrıntılı bir şekilde ele almayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, İzmir'de gastronomi ve mutfak sanatları bölümü bulunan üniversitelerde (Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Yaşar Üniversitesi, İzmir Ekonomi Üniversitesi) öğrenim gören öğrencilerden, nicel araştırma yöntemi olan anket tekniği aracılığıyla veriler toplanmıştır. Veri toplama işlemi, 2023 yılının Nisan ve Mayıs aylarında belirlenen zaman aralığında gerçekleştirilmiş olup, bu süreç boyunca katılımcılardan gerekli bilgilerin sistematik bir şekilde elde edilmesi hedeflenmiştir. Öğrencilerin cinsiyet değişkeni ile öğrencilerin hijyen algısı, sokak lezzeti tüketim alışkanlıkları, sosyalleşme, hedonizm, konum ve kalite ortalama puanları arasında anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir. Öğrencilerin ikamet etme durumu kategorik değişkeni ile kalite ortalama puanları arasında anlamlı farklılık saptanmıştır. Nisan 2023- Mayıs 2023 aylarında toplanan ilgili analizinde t testleri kullanılmıştır. Bununla birlikte öğrencilerin en sık tercih ettiği üç sokak lezzetinin gevrek, boyoz ve kokoreç olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: İzmir, Sokak Lezzetleri, Tüketim Alışkanlıkları, Cinsiyet, İkamet.

Abstract

This study aims to analyze the consumption habits, attitudes, and behaviors of gastronomy and culinary arts students regarding street food based on the variables of gender and residence. Additionally, it seeks to explore İzmir's unique street food in detail. In this context, data were collected through the quantitative research method of surveys from students enrolled in universities in İzmir that have gastronomy and culinary arts programs (Dokuz Eylül University, İzmir Kâtip Çelebi University, Yaşar University, and İzmir University of Economics). The data collection process was carried out during a designated period in April and May 2023, aiming to systematically gather the necessary information from participants throughout this process. Significant differences were identified between the gender variable and the students' average scores on hygiene perception, street food consumption habits, socialization, hedonism, location, and quality. Additionally, a significant difference was found between the categorical variable of students' residence status and their average quality scores. T-tests were employed to measure the relevant data collected between April and May 2023 and to test the formulated hypotheses. Furthermore, it was determined that the three most commonly preferred

* Corresponding author:

Süleyman Can Sümerkan is currently working as a research assistant in the Department of Gastronomy and Culinary Arts at Halic University, Faculty of Fine Arts. His academic studies focus on topics such as street food and gastronomy tourism. Süleyman Sümerkan resides and works in İstanbul. Additionally, he is pursuing his Ph.D. in the Department of Gastronomy and Culinary Arts at Sakarya University of Applied Sciences.
Email: suleymancansumerkan@halic.edu.tr

street foods among students are gevrek (a type of sesame-covered bread similar to simit), boyoz (a traditional İzmir pastry), and kokoreç (grilled seasoned lamb intestines).

Keywords: İzmir, Street Foods, Consumption Habits, Gender, Residency.

DOI: <https://doi.org/10.29329/jtm.2024.1107.2>

GİRİŞ

Sokak yiyecekleri, sokak satıcıları tarafından halka açık alanlarda veya kamusal mekanlarda satılan ve tüketicinin ek bir işlem yapmadan hemen veya kısa süre içinde tüketebileceği yiyecek ve içecekler olarak tanımlanmaktadır (World Health Organisation, 1996). Yemek yeme ihtiyacının ticari bir alana evrilmesi, sokak lezzetleri kavramını çabuk ve kolay ulaşılabilir bir hale getirmiştir. Bugün dünya genelinde milyarlarca insan, beslenme gereksinimini sokak lezzetleri ile karşılamaktadır (Demir vd., 2018). Sokak lezzetleri, dünya genelinde her gün yaklaşık 2,5 milyar insan tarafından tüketilen, günlük yaşamın vazgeçilmez bir parçası olmanın yanı sıra, birçok aile için temel geçim kaynağıdır ve gelişmekte olan ülkelerde gastronomi kültürüne ve ekonomiye önemli ölçüde katkı sağlamaktadır (Tran vd., 2024).

Sokak yiyecekleri, yerel ürünlere dayanan geleneksel mutfak kültürlerini yansıtırken, aynı zamanda şehir yaşam koşullarına uyarlanmış ve her gelir grubundan birey tarafından tercih edilen yeni yemek çeşitlerini de içermektedir (Lues vd., 2007). Sokak lezzetleri, kullanılan malzemeler ve işlenme düzeyleri açısından büyük çeşitlilik gösterir. Taze meyve ve sebzelerden ev yapımı yemeklere, endüstriyel olarak işlenmiş ambalajlı atıştırmalıklar ve içeceklere kadar farklı türlerde sunulabilir (Abrahale vd., 2019).

Tüketim alışkanlıkları ve tüketici tercihleri, dünya genelinde olduğu gibi Türkiye'de de sürekli bir değişim göstermektedir. Bu çalışmada, İzmir'deki üniversitelerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan öğrencilerin sokak yiyecekleri seçimlerinde hijyen, lezzet, erişilebilirlik ve fiyat gibi faktörlerin ne derece etkili olduğunu incelemek amaçlanmıştır. Araştırmanın temel hedefi, İzmir'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin sokak yiyeceklerine yönelik tüketim tercihlerini belirlemektir.

İlgili alanyazın incelendiğinde üniversite öğrencilerinin tüketim davranışlarını incelemeye yönelik çeşitli çalışmalara rastlanmıştır. Orak vd., (2006), Güleç vd., (2008), Onurlubaş vd., (2015) öğrencilerin genel beslenme alışkanlıklarını, Ayhan vd., (2012) öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarını ve bunları etkileyen faktörleri, Yiğit ve Doğdubay (2017) öğrencilerin gıda neofobisini, Aydın vd., (2019) öğrencilerin yiyecekte çeşitlilik arayışını araştırmıştır. Sokak lezzetleri özelinde bakıldığında ise

Soylu vd., (2022), 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 etkilerini, Salim vd., (2023) ise sokak lezzetlerine yönelik tutumun kuşaklara göre incelenmesi konusunu çalışmıştır. Ancak, üniversite öğrencilerinin sokak lezzetleri tüketim alışkanlıklarını inceleyen bir çalışmaya literatürde rastlanmamıştır. Bu araştırma, söz konusu eksikliği gidermeyi hedeflemektedir. Bu amaçla, çalışmada öncelikle sokak lezzetlerinin tarihsel sürecine değinilmiş, ardından İzmir'deki sokak lezzetleri ele alınarak belirlenen sorular aracılığıyla tüketim alışkanlıkları analiz edilmiştir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Sokak Lezzetleri

New York'tan Nijerya'ya kadar dünya genelinde evrensel bir olgu olarak kabul edilen sokak lezzetleri, her kesimden insan için önemli bir besin kaynağı olarak değerlendirilmektedir (Tinker, 2003). Günümüzde tüketicilerin yemek hazırlamaya yeterli zaman bulamaması, ekonomik ve kolay erişilebilir sokak lezzetlerini tercih etmelerine neden olmaktadır (Kok, 2014).

Sokak lezzetleri, dünya genelinde yaygın olarak tüketilen ve kökenleri eski medeniyetlere dayanan yiyeceklerdir. Eski Mısır, Antik Yunan ve Mezopotamya'da taşınabilir tezgâhlarda satılan kurutulmuş balık ve hurma gibi ürünlere dair kanıtlar bulunmaktadır (Kraig ve Sen, 2013). Roma, Asya ve Ortadoğu şehirlerinde ise yoksul nüfusun fazla olması ve bu kesimin yemek yapma olanaklarının sınırlı olması nedeniyle sokakta yemek yeme alışkanlığı yaygınlaşmıştır. Benzer şekilde, Çin İmparatorluğu'nda da düşük gelirli grupların uzun yıllar sokak yiyeceklerini tercih ettiği bilinmektedir (Higman, 2012; Kargiglioğlu, 2019).

Güney Amerika'daki araştırmalarda Aztek uygarlığı döneminde günümüzde tamale olarak bilinen etli yiyeceklere ve mısır hamurundan yapılan yulaf benzeri sokak lezzetlerine rastlanmıştır (Altunbağ, 2020). Orta Çağ'da ise sokak yiyecekleri, fuarlar ve büyük etkinlikler sırasında popüler hale gelmiştir. Seyyar satıcılar, güveç, yulaf lapası ve unlu mamuller gibi ürünleri satmak için küçük el arabaları kullanmıştır (Von Bargen, 2016). Sokak lezzetlerinin farklı coğrafyalara yayılmasında savaşlar, mübadeleler, ekonomik zorluklar ve doğal afetlerin neden olduğu göçlerin önemli bir etkisi olmuştur (Aydın, 2020).

Günümüzde sokak lezzetleri, turistler için yerel mutfağı keşfetmenin yanı sıra ev sahibi kültürle daha güçlü bir bağ kurma imkânı sunmaktadır. Restoranlara kıyasla daha geniş bir yiyecek çeşitliliği sunan bu lezzetler, gastronomik deneyimleri kültürel etkileşimle birleştiren bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Cifci vd., 2021). Sokak lezzetleri, birçok ülkede tüketilen yiyecek, içecek ve atıştırmalıkları kapsar ve içerikleri, hazırlanış biçimleri, satış yöntemleri ve tüketim şekilleriyle ülkelerin geleneksel mutfak kültürünü yansıtır (Campbell, 2011). Türkiye genelinde yaygın olarak tüketilen sokak

lezzetlerine simit, poğaç, kokoreç, ekmek arası köfte, kebab, döner, çiğ köfte, gözleme, nohutlu pilav, midye, mısır, boza, kestane, salep, pamuk şeker, kağıt helva, elma şeker ve dondurma gibi örnekler verilebilir (Sezgin ve Şanlıer, 2016).

Dünya genelinde olduğu gibi, Türkiye’de de hızlı tüketim ve sokakta beslenme alışkanlıkları oldukça yaygındır. Türkiye’nin yedi farklı bölgesinde, çeşitli sokak lezzetlerinin sunumu ve tüketimine sıkça rastlanmaktadır (Ballı, 2016). Türkiye'nin benzersiz coğrafi konumu ve zengin kültürel yapısı, sokak lezzetlerinin çeşitlenmesine katkıda bulunmuş ve her bölgenin kendine özgü tatlar geliştirmesine olanak sağlamıştır (Güzeler ve Özbek, 2018). İzmir, bu çeşitliliğin en yaygın olduğu illerden biri olup, gastronomi turizmi değerleri arasında kokoreç, bomba, söğüş, sübye şerbeti, midye ve buzlu badem gibi sokak lezzetleri yer almaktadır (Akgündüz vd., 2024).

İzmir Sokak Lezzetleri

Kelle Söğüş: Kelle söğüş, haşlanarak dinlendirilen kuzu kellesinden elde edilen yanak, dil ve göz çevresindeki etlerin ayıklanıp ince ince doğranmasıyla hazırlanır. Bu etlere soğan, domates, maydanoz gibi sebzeler ile kimyon, tuz, pul biber gibi baharatlar eklenerek karıştırılır ve soğuk olarak servis edilir (Saygılı vd., 2019). Kuzu kellesinin tandırda pişirilmesinden dolayı eski kayıtlarda "tandırbaş" olarak adlandırılan bu yemeğin, yaklaşık beş yüzyıl önce Yörükler tarafından Türk Mutfağına kazandırıldığı ifade edilmektedir (Bucak, 2022).

Kumru: Kumru, İzmir'e özgü geleneksel bir sandviç ekmeğidir. Nohut mayasıyla hazırlanan ve tombul şekli nedeniyle kuş gövdesine benzeten bu ekmek, başlangıçta soğuk olarak peynir, domates ve sivri yeşil biber ile tüketilmiştir. 1940'lı yıllardan itibaren, içine sucuk, salam ve peynir eklenerek sıcak olarak da servis edilmeye başlanmıştır ve söz konusu ürün "Çeşme Kumrusu" olarak adlandırılmaktadır (Alpözen vd., 2009).

Şambali: İlk olarak "Şambalı" adıyla anılan bu tatlı, zamanla "Şambali" olarak adlandırılmış, 1980'lere kadar ise "Şammali" ismiyle tanınmıştır (Yıldız, 2020). Şambalinin diğer şerbetli tatlılardan ayrılan özelliği, içerisinde yağ ve yumurta bulunmamasıdır. Tatlının yapımında kullanılan temel malzemeler ise irmik, şeker ve süt olarak öne çıkmaktadır (Akbaba ve Şenal, 2020). Şambali, tercihe bağlı olarak arasına kaymak eklenerek ve üzerine tarçın serpilerek servis edilmektedir (Visit İzmir, 2020).

Sübye: Sübye, İzmir mutfağına Sefaradlar tarafından kazandırılan ve geleneksel mutfağın oluşumunda önemli role sahip bir içecektir (Atilla, 2001). İzmir ve çevresinde "kavun çekirdeği şerbeti" olarak da bilinen bu içecek, kurutulmuş veya taze kavun çekirdeklerinin kullanıldığı tariflerle hazırlanabilmektedir (Fidanboylu, 2020). Yapım süreci, kavun çekirdeklerinin kurutulmasıyla başlamakta; malzeme ekleme, süzme ve filtreleme aşamalarıyla devam etmektedir. Elde edilen karışım,

dibe çöken posanın ayrılmasından sonra süzülerek, soğutulmuş ya da soğuk şekilde servis edilmektedir (Bakırcı ve Zeyrek, 2017).

Kokoreç: İzmir kokorecini diğerlerinden ayıran en önemli unsur süt kuzusundan yapılıyor olmasıdır. İzmir kokoreci bumbar, darp yağı ve ince bağırsaktan yapılmaktadır. İçeriğinde iç organ vb. maddeler bulunmamaktadır (Çakmak, 2022).

Boyoz: Boyoz, İzmir'de sabah saatlerinde sıkça karşılaşılan ve İzmir Mutfağının karakteristik tatlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Özellikle Konak, Çankaya, Basmane ve Alsancak gibi iş hayatının yoğun olduğu bölgelerde, iskele ve duraklarda boyoz satıcılarına rastlamak mümkündür. Genellikle haşlanmış yumurta ile birlikte sunulan boyoz, sıklıkla sıcak şekilde tüketilmektedir (Alpözen vd., 2009).

Lokma: Günümüzde çikolata sosları ve drajelerle farklı biçimlerde sunulsa da, orijinal tarifinde buğday unu, yumurta, maya ve tuzdan oluşan bir hamurun derin yağda kızartılarak şerbetle servis edilmesi esas alınır. Lokma, tercihe bağlı olarak sıcak ya da soğuk şekilde tüketilebilir (Tarıncı, 2019). Günlük olarak üretilip tüketilen İzmir lokması, oda sıcaklığında 24 saatten fazla beklediğinde gevrekliğini kaybetmektedir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016). İzmir kültürünün bir parçası haline gelen bu tatlı, dini ve önemli günlerde ücretsiz olarak dağıtılarak adeta bir gelenek halini almıştır (Tümer, 2017:4).

Midye Dolma: Midye dolma, özellikle İstanbul ve İzmir'de yaygın olarak tüketilen popüler bir sokak lezzetidir. Seyyar satıcılar tarafından çapraz ahşap ayaklar üzerinde duran alüminyum tepsilerde sunulan bu lezzet, son dönemde açılan midye evlerinde de servis edilmeye başlanmıştır (Saygılı vd., 2019). Günümüzde midyeler temizlenip yıkandıktan sonra içleri pirinç, baharatlar ve midye eti ile doldurularak tencerede pişirilmektedir. Servis sırasında ise genellikle sade bir şekilde limon sıkılarak sunulmakta ya da limon tuzu karışımı içeren bir şişe aynı amaçla kullanılabilir (Yentürk, 2018).

Gevrek: Günümüzde İzmir'de "gevrek" olarak adlandırılan susamlı halka, sıcak pekmezleme yöntemiyle hazırlanan bir simit türü olup, diğer bir deyişle "sıcak kazan simidi" olarak da bilinmektedir (Yıldız, 2020).

Torpil: Milföy hamuru çıtır bir kıvam elde edildikten sonra külah şekline getirilir. İç kısmı bol miktarda krema ile doldurulur, ardından dış yüzeyi Antep fıstığına batırılarak hazırlanır ve son olarak üzerine pudra şekeri serpilerek servise sunulur (Girgin, 2019).

Bomba: Görece yeni bir tatlı olan ve yakın geçmişte popülerlik kazanan "Bomba," ince bir hamurun içine doldurulan çikolatanın fırınlanarak akışkan bir kıvama gelmesiyle hazırlanır. İlk olarak Alsancak'ta ortaya çıkan bu tatlı, zamanla İzmir'in diğer bölgelerine yayılmış olup genellikle sıcak şekilde, yanında çay ya da süt eşliğinde servis edilmektedir (Kırbaç, 2021).

Uykuluk: Dana ve kuzunun pankreas bezine "uykuluk" denir ve bu bezin de yer aldığı sakatat yemekleri de aynı isimle anılır. Uykuluk yemeği hazırlanırken boğazlık, uykuluk ve badem olarak adlandırılan üç parça kullanılır. İzmir'in Salhane bölgesindeki uykulukçular, 1990'larda mezbahanın kaldırılmasıyla Bayraklı çevresine taşınmıştır (Yentürk, 2018).

İzmir ili, tatlılardan kahvaltılıklara, ana yemeklere kadar uzanan geniş bir sokak lezzeti yelpazesine sahiptir. Şehir, gevrek, boyoz ve kumru gibi kahvaltılıklarla birlikte şambali, torpil ve bomba gibi tatlı çeşitlerini de barındırmaktadır. Bunun yanı sıra kelle söğüş, Çeşme kumrusu, kokoreç ve uykuluk gibi farklı lezzetlerle zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Midye dolma ve lokma gibi sokak lezzetleri, İzmir'in gastronomi mirasında önemli bir yer tutarken, sübye gibi içecekler de bu kültüre katkı sağlamaktadır.

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı

Bu araştırma, İzmir'de bulunan dört farklı üniversitedeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin kentteki sokak yiyeceklerine ilişkin tutum, davranış ve alışkanlıklarını belirlemek ve bu unsurları cinsiyet ve ikamet gibi kategorik değişkenler bağlamında değerlendirmek amacıyla planlanmış ve uygulanmıştır.

Veri Toplama Araçları

Bu araştırma, nicel yöntemlere dayanarak gerçekleştirilmiştir. Veri toplama sürecinde, konu hakkında uzman olan üç farklı kişinin görüşlerinden yararlanılmış ve ilgili literatürde yapılan çalışmalar incelenerek anket formu oluşturulmuştur. Girgin (2019) tarafından geliştirilen "Hijyen Algısı ve Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları" ölçeği, bu çalışmada da kullanılmış olup, yazardan gerekli izinler alınmıştır. Veri toplama süreci, anket formunun hazırlanmasının ardından Nisan ve Mayıs 2023 tarihlerinde, toplam iki aylık bir süre içerisinde tamamlanmıştır. Verilerin toplanması sırasında ilgili üniversitelerde görev yapan akademisyenlerden destek alınarak, anket formu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine ulaştırılmıştır. Analiz ve değerlendirme için toplamda 280 öğrencinin verdiği yanıtlar kullanılmıştır.

Araştırma Evren ve Örnekleme

Türkiye'de sokak lezzetleri denildiğinde Gaziantep, Adana, Hatay ve İzmir gibi şehirler ön plana çıkmaktadır (Güney Göller, 2021). İzmir'in gastronomi turizmi değerleri arasında kokoreç, bomba, söğüş, sübye şerbeti, midye ve buzlu badem gibi sokak lezzetleri yer almaktadır (Akgündüz vd., 2024). Bu çalışmalarda, İzmir ilinin sokak lezzetleri açısından sahip olduğu çeşitlilik vurgulanmıştır. Şehrin bu zengin sokak lezzeti kültürü nedeniyle, çalışma evreni olarak İzmir seçilmiştir. Bunun yanı sıra, İzmir'in

beş farklı gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne ev sahipliği yapması, şehri bu araştırma için uygun kılmıştır.

Verilerin Analizi

Bu çalışmada, veri analizi için SPSS 25.0 programı tercih edilmiştir. Ölçeklerin güvenilirliğini değerlendirmek amacıyla Likert tipi iki ölçekte yer alan ifadeler güvenilirlik analizi yapılmıştır. Cronbach's Alpha değerine dayalı değerlendirme kriterlerine göre, α değeri 0,00 ile 0,40 arasında olduğunda "güvenilir değil," 0,40 ile 0,60 arasında olduğunda "düşük güvenilirlik," 0,60 ile 0,80 arasında olduğunda "oldukça güvenilir," ve 0,80 ile 1,00 arasında olduğunda "yüksek güvenilirlik" olarak kabul edilmektedir (Özdamar, 1999). Analiz sonucunda, hijyen algısı ölçeği için Cronbach's Alpha değeri 0,862 olarak bulunmuş ve bu ölçeğin yüksek düzeyde güvenilir olduğu tespit edilmiştir. Sokak Lezzetleri Tüketim Alışkanlıkları ölçeğinin Cronbach's Alpha değeri ise 0,795 olarak hesaplanmış ve bu ölçeğin de güvenilir olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Özdamar, 1999). Araştırmada kullanılan ölçeklere ilişkin detaylı bilgiler tablo 1 ve tablo 2'de sunulmuştur.

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)

Sokak Lezzetleri Tüketim Alışkanlığı Ölçeği, toplam 14 maddeden oluşan bir ölçektir ve sokak lezzetlerini tercih etme nedenlerini değerlendirmektedir. Ölçekteki maddeler, kalite (lezzet, sunum, temizlik), sosyalleşme (yerel halkla etkileşim), hedonizm (mutluluk ve keyif), konum (ev/iş yerine yakınlık) ve kolaylık (doyuruculuk, uygun fiyat, hızlı erişim) gibi ana temalar altında toplanmıştır.

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

Hijyen Algısı Ölçeği, sokak satıcılarının hijyen uygulamalarını değerlendirmek üzere hazırlanmış, toplam 4 maddeden oluşmaktadır. Ölçek, kişisel bakım, el yıkama, çapraz bulaşma ve ekipman temizliği gibi hijyenle ilgili temel unsurları ölçmeyi amaçlamaktadır.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırmadan elde edilen verilerin analizinde çeşitli istatistiksel yöntemler uygulanmış olup, çalışmanın bulguları aşağıda sunulmuştur. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin veriler ise tablo 3'te yer almaktadır.

Tablo 3. Araştırmaya katılan kişilere ilişkin demografik verilerin dağılımı

Değişkenler	Sıklık (N)	Yüzde Değeri (%)	Değişkenler	Sıklık (N)	Yüzde Değeri (%)
Cinsiyet			İkamet		
Kadın	155	55,4	Ev	219	78,2
Erkek	125	44,6	Yurt	61	21,8
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				

Araştırmaya katılanların %55,4'ü kadın, %44,6'sı erkek olup, çoğunluğu (%78,2) evde, %21,8'i yurtda yaşamaktadır. Katılımcıların yaş aralığı 18-24+ arasında değişmekte, en yoğun yaş grubu %20,7 ile 21 yaş olarak görülmektedir. Sınıf düzeyinde ise en yüksek oran %30,4 ile 2. sınıf öğrencilerine aittir.

Tablo 4. 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

Tabloya göre, sokak yiyecekleri arasında en çok tercih edilenler gevrek (%14,55), boyoz (%14,17) ve kokoreç (%13,80) olmuştur. Bu üç yiyecek, diğer seçeneklere göre açık ara daha yüksek bir tercih oranına sahiptir ve İzmir'in geleneksel sokak lezzetleri arasında güçlü bir yer tutmaktadır. Girgin'in (2019) çalışmasında boyozun en çok tercih edilen üç sokak lezzeti arasında yer alması, bu yiyeceğin üniversite öğrencilerinin kahvaltılarında önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte Sübye, Buzlu Badem ve Şambali gibi İzmir İlinde uzun yıllardır tüketilen sokak lezzetlerinin genç nesil arasında unutulmaya yüz tuttuğu görülmektedir.

Tablo 5. Betimsel Analiz Sonuçları

Ölçek	N	\bar{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 5'te sunulan betimsel analiz sonuçlarına göre, araştırmaya katılan öğrencilerin hijyen algısı konusundaki yanıtlarının toplam ortalaması $\bar{X}=2,17$ olarak belirlenmiştir. Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları ölçeği için ortalama $\bar{X}=3,78$, kolaylık alt boyutu için $\bar{X}=3,92$, sosyalleşme alt boyutu için

\bar{X} =3,18, hedonizm alt boyutu için \bar{X} =3,91, konum alt boyutu için \bar{X} =3,63 ve kalite alt boyutu için \bar{X} =4,24 olarak hesaplanmıştır.

Tablo 6, Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıklarının genel ortalaması ve alt boyutlarının cinsiyet değişkenine göre nasıl farklılık gösterdiğini inceleyen bağımsız örneklem t testi sonuçlarını sunmaktadır. Bu bulgular, cinsiyetin sokak lezzetleri tüketim alışkanlıkları üzerindeki etkisini analiz etmek amacıyla kullanılmıştır.

Tablo 6. Cinsiyet Durumuna Göre Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesine İlişkin t-Testi Sonuçları

Değişkenler	Cinsiyet	N	X	Ss	T	P
Hijyen Algısı	Kadın	155	1,99	,74	-4,339	,000
	Erkek	125	2,40	,83		
Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları	Kadın	155	3,92	,53	5,056	,000
	Erkek	125	3,60	,54		
Kolaylık	Kadın	155	4,01	,82	1,932	,054
	Erkek	125	3,82	,84		
Sosyalleşme	Kadın	155	3,37	1,11	3,257	,001
	Erkek	125	2,94	1,05		
Hedonizm	Kadın	155	4,07	,86	3,428	,001
	Erkek	125	3,70	,95		
Konum	Kadın	155	3,75	,87	2,320	0,021
	Erkek	125	3,49	1,01		
Kalite	Kadın	155	4,41	,58	4,954	,000
	Erkek	125	4,04	,68		

Tablo 6’da sunulan verilere göre, cinsiyet kategorik değişkeni ile öğrencilerin Hijyen Algısı, Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları, Sosyalleşme, Hedonizm, Konum ve Kalite ortalama puanları arasında anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir (Hijyen Algısı için t:-4,339, p<.05; Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları için t:5,056, p<.05; Sosyalleşme için t:3,257, p<.05; Hedonizm için t:3,428, p<.05; Konum için t:2,320, p<.05; Kalite için t:4,954, p<.05). Ancak, Kolaylık ortalama puanları arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir (p>.05).

Tablo 7, Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıklarının genel ortalaması ve alt boyutlarının ikamet durumuna bağlı olarak nasıl farklılık gösterdiğini inceleyen bağımsız örneklem t testi sonuçlarını içermektedir.

Tablo 7. İkamet Durumuna Göre Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesine İlişkin t-Testi Sonuçları

Değişkenler	İkamet	N	X	Ss	T	p
Hijyen Algısı	Ev	219	2,16	,82	-340	,734
	Yurt	61	2,20	,76		
Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları	Ev	219	3,79	,51	1,008	,314
	Yurt	61	3,71	,69		
Kolaylık	Ev	219	3,92	,81	-,131	,896
	Yurt	61	3,93	,90		
Sosyalleşme	Ev	219	3,18	1,12	-117	,907
	Yurt	61	3,16	1,04		
Hedonizm	Ev	219	3,94	,94	1,300	,195
	Yurt	61	3,77	,88		
Konum	Ev	219	3,64	,90	,240	,811
	Yurt	61	3,61	,97		
Kalite	Ev	219	4,29	,67	2,103	,036
	Yurt	61	4,09	,63		

Tablo 7'ye göre, ikamet etme durumu kategorik değişkeni ile öğrencilerin Hijyen Algısı ($p>.05$), Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları ($p>.05$), Kolaylık ($p>.05$), Hedonizm ($p>.05$), Sosyalleşme ($p>.05$) ve Konum ($p>.05$) ortalama puanları arasında anlamlı bir farklılık bulunmamıştır. Ancak Kalite ortalama puanları arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir ($t:2.203$, $p<.05$). Evde kalan üniversite öğrencilerinin Kalite ortalama puanları ($\bar{X}=4,29$), yurttaki kalan öğrencilerin Kalite ortalama puanlarına ($\bar{X}=4,09$) göre daha yüksek bulunmuştur.

Tablo 8, araştırma grubunu oluşturan öğrencilerin cinsiyet ve ikamet değişkenlerine göre sokak lezzetleri tüketim sıklığına ilişkin ortalama puanlar arasındaki farklılıkları inceleyen ki-kare testi sonuçlarını içermektedir.

Tablo 8. Öğrencilerin Cinsiyet ve İkamet Durumu Dağılımlarına Göre Sokak Lezzetleri Tüketim Sıklığı Düzeylerinin Karşılaştırılması

Değişkenler		Her gün	Ayda 1-7 kez	Ayda 8-15 kez	Ayda 16-23 kez	Ayda 24-30 kez	Toplam	* χ^2	p
Cinsiyet	Kadın	16 (%10,3)	51 (%32,9)	51 (%32,9)	28 (%18,1)	9 (%5,8)	155	8,098	0,088
	Erkek	25 (%20)	41 (%32,8)	27 (%21,6)	22 (%17,6)	10 (%8)	125		
İkamet	Ev	28 (12,8)	75 (%34,2)	58 (%26,5)	43 (%19,6)	15 (%6,8)	219	5,424	,246
	Yurt	13 (%21,3)	17 (%27,9)	20 (32,8)	7 (%115)	4 (%6,6)	61		

Tablo 8'deki verilere göre, öğrencilerin cinsiyet ($p>0.05$) ve ikamet durumuna ($p>0.05$) göre sokak lezzetleri tüketim sıklığı arasındaki farklılıklara ilişkin ki-kare değerleri, $p>0.05$ düzeyinde anlamlı bulunmamıştır.

Tablo 9, araştırma grubundaki öğrencilerin cinsiyet ve ikamet durumu değişkenlerine göre sokak lezzetleri tüketim mekanlarından elde edilen ortalama puanlar arasındaki farklılıkları inceleyen ki-kare testi sonuçlarını göstermektedir.

Tablo 9. Öğrencilerin Cinsiyet ve İkamet Durumu Dağılımlarına Göre Sokak Lezzetleri Tüketim Mekanı Düzeylerinin Karşılaştırılması

Değişkenler		Seyyar Satıcılar	Küçük Ölçekli İşletmeler	Orta Ölçekli İşletmeler	Toplam	* χ^2	P
Cinsiyet	Kadın	26	64	65	155	11,996	,0002
	Erkek	38	30	57	125		
İkamet	Ev	52	65	102	219	6,962	,032
	Yurt	12	29	20	61		

Tablo 9'a göre öğrencilerin cinsiyet ($\chi^2:11,996$, $p<0.05$) ve ikamet değişkeni ($\chi^2:6,962$, $p<0.05$) dağılımlarına göre sokak lezzetleri tüketilen mekan arasındaki farklara ait ki-kare değeri $p<0.05$ önem düzeyinde anlamlı bulunmuştur.

Araştırma bulgularına benzer olarak Oğuz vd. (2020:116) tarafından yürütülen yerel halkın sokak yemeklerine dair algılarına odaklanan araştırmada, servis kalitesi ve gıda kalitesi gibi unsurların belirgin bir şekilde öne çıktığı saptanmıştır. Bununla birlikte hem kadın öğrencilerin hem erkek öğrencilerin hijyen algısı puanlarının oldukça düşük olduğu görülmektedir. Araştırma bulgularına benzer olarak Yeşilyurt (2022:273) tarafından Adıyaman'da üniversite öğrencileri ile gerçekleştirilen çalışmada öğrencilerin sokak lezzetlerine karşı hijyen kaygıları olduğu ortaya konmuştur.

Çalışma bulgularına benzer olmayarak Hiamey, Amuquandoh ve Boison'un (2013) Gana'da yürüttüğü araştırmada, tüketicilerin sokak lezzetlerini tercih etme nedenleri beş boyutta incelenmiş ve en etkili boyutun %69,7 oranıyla kolaylık olduğu belirlenmiştir. Bu durum tüketim alışkanlıklarının ülkelere göre değiştiğini göstermektedir.

SONUÇ

İzmir'in zengin sokak lezzetleri kültürü, öğrencilerin tüketim tercihlerini etkileyen hijyen, lezzet, erişilebilirlik ve fiyat gibi çeşitli faktörlerle ilişkilendirilmiş ve araştırma sonuçlarında bu ilişki açıkça ortaya konulmuştur. Özellikle İzmir'e özgü coğrafi işaretli sokak lezzetleri (boyoz, gevrek, lokma, kumru ve şambali), hem yerel mutfak kültürünü desteklemekte hem de bölgenin gastronomi turizmine önemli katkılar sağlamaktadır. Araştırmada, kadın öğrencilerin hijyen konusunda erkek öğrencilere kıyasla daha hassas olduğu, erkek öğrencilerin ise genellikle seyyar satıcılardan sokak lezzeti tüketmeyi tercih ettiği belirlenmiştir. Bunun yanı sıra, evde ikamet eden öğrencilerin kalite unsurlarına daha fazla önem verdikleri tespit edilmiştir.

Hijyen kaygısı, sokak lezzetleri tüketiminde öne çıkan en önemli faktörlerden biri olarak değerlendirilmektedir. Kadın öğrencilerin, çapraz bulaşma riski, kullanılan ekipmanların temizliği ve genel hijyen kurallarına yönelik daha bilinçli bir yaklaşıma sahip oldukları gözlemlenmiştir. Sosyalleşme boyutunda ise, sokak lezzetlerinin yerel halkla etkileşim sunan ve hareketli alanlarda yer alan tüketim mekanlarının kadın öğrenciler tarafından daha fazla önemsendiği görülmüştür. Ayrıca, erkek öğrencilerin seyyar satıcıları tercih ettiği, kadın öğrencilerin ise daha steril ve kontrollü mekanları seçtikleri saptanmıştır.

Araştırma bulguları, sokak lezzetlerinin hijyen ve sunum kalitesinin artırılmasının gerekliliğini ortaya koymaktadır. Daha temiz ve güvenilir satış noktalarının oluşturulması, tüketici güvenini artırabilir ve sokak lezzetlerinin daha geniş bir kitleye ulaşmasını destekleyebilir. İzmir'deki üniversite öğrencilerinin gelecekteki potansiyel turistler olduğu göz önüne alındığında, bu lezzetlerin bölgenin kültürel zenginliğiyle özdeşleştirilmesi hem yerel hem de uluslararası düzeyde gastronomi turizmine değerli katkılar sağlayabilir.

Araştırma bulguları, İzmir'in zengin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan sübye, buzlu badem ve şambali gibi geleneksel sokak lezzetlerinin günümüzde öğrenciler arasında popülerliğini

yitirdiğini ortaya koymaktadır. Bu durum, bahsi geçen özgün tatların unutulma riskiyle karşı karşıya olduğunu ve korunmalarının gerekliliğini göstermektedir. Geleneksel lezzetlerin kaybolmasını önlemek adına tanıtım ve farkındalık çalışmalarının yapılması, bu tarihi ve kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için önem arz etmektedir. Bu bağlamda, İzmir'in sokak lezzetleri yalnızca tüketici beğenisi açısından değil, aynı zamanda bölgenin kültürel değerlerinin korunması ve yaşatılması açısından da büyük bir anlam taşımaktadır.

Öneriler

İzmir İlinin sokak lezzetleri kültürünün korunması ve geliştirilmesi için hijyen standartlarının artırılması kritik bir öneme sahiptir. Sokak satıcılarının hijyen kurallarına uygun çalışması için belediyeler ve kamu kurumları tarafından düzenli denetimler yapılmalı ve hijyen sertifikası zorunlu hale getirilmelidir. Bu kapsamda, satıcılar için hijyen eğitim programları düzenlenebilir. Ayrıca, sokak satıcılarının belirli ve düzenli satış noktalarında faaliyet göstermesi sağlanarak, açık hava pazarları gibi kontrollü alanlar oluşturulabilir. Seyyar satış araçlarının standartlaştırılmasıyla daha hijyenik ve estetik bir görünüm kazandırılabilir. Akademik alanda ise sokak lezzetleri üzerine eğitim modüllerinin geliştirilmesi önem taşımaktadır. İzmir'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde sokak lezzetlerine yönelik zorunlu dersler eklenebilir ve öğrenciler, bu lezzetlerin tarihsel geçmişi, hazırlanışı ve sunumu hakkında bilgi sahibi olabilir.

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 Turizm ve İşletmecilik Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çalışmanın gerçekleştirilebilmesi adına Dokuz Eylül Üniversitesi sosyal ve beşerî bilimler bilimsel araştırma ve yayın etik kurulu tarafından 09.12.2022 tarih ve 449371 sayılı etik kurul onayı alınmıştır.

Bu çalışma, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programında, birinci yazar tarafından hazırlanmış ve ikinci yazar tarafından yürütülmüş olan “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Tüketim Alışkanlıklarında Sokak Lezzetlerinin Yeri: İzmir Örneği” başlıklı yüksek lisans tez çalışmasından üretilmiştir.

KAYNAKÇA

- Abrahale, K., Sousa, S., Albuquerque, G., Padrão, P., & Lunet, N. (2019). Street food research worldwide: A scoping review. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 32(2), 141–275.
- Akbaba, A. And Şenal, G., (2020, 15-17 Ekim). International west asia congress of tourism research (Iwact-2020). A Study About Preparing A Gastronomy Value Map For Izmir (6-13) Çanakkale, Türkiye.

- 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.
- Alpözen, E. Güven, G. ve Üren, A. (2009). İzmir'in 3 Geleneksel Fırın Ürünü; İzmir Gevreği, Kumru ve Boyoz. II. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Van. Poster Sunumu
- Altunbaş, E. (2020) Türkiye'de yazılı medya sokak lezzetleri. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Anadolu Üniversitesi.
- Atilla, N. (2001). Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı. İzmir Büyükşehir Belediyesi.
- Aydın, Ş., Eren, D., ve Yiğit, S. (2019). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin yiyecekte çeşitlilik arayışı düzeyleri: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi örneği. *IVth International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 19-21 September 2019, Nevşehir, Türkiye.
- Ayhan, D. E., Günaydın, E., Gönlüaçık, E., Arslan, U., Çetinkaya, F., Asımı, H., & Uncu, Y. (2012). Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları ve bunları etkileyen faktörler. *Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, 38(2), 97-104.
- Bakırcı, G. T. ve Zeyrek, A. (2017) The importance of ottoman sherbets in today's Turkish cuisine and gastronomic preference for melon seed sherbet (Sübye). 3rd International Gastronomic Tourism Congress (52-63). İzmir: Türkiye
- Ballı, E., (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, .4: 3-17
- Bucak, T., (2022) Adı İzmir İle Özdeşleşen Lezzet: Söğüş <https://www.aa.com.tr/tr/sokak-lezzetleri/adi-izmir-ile-ozdeslesen-lezzet-sogus/2659686>, Erişim Tarihi: 17.11.2024
- Campbell, P.T. (2011). Assessing the knowledge, attitudes and practices of street food vendors in the city of Johannesburg regarding food hygiene and safety. School of Public Health, University of the Western Cape.
- Cifci, I., Atsız, O., & 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., & 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*, 1-28.
- Çakmak, M. (2022). İzmir Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*. 5(7).934-949
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2018). Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: istanbul sokak lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 589-601.
- Fidanboylu, A. (2020). Kavun Çekirdeği Şerbeti (Sübye). <https://www.gidabilgi.com/Makale/Detay/kavun-cekirdegi-serbeti-subye-110899>. Erişim Tarihi: 17.11.2024
- Girgin, G. (2019). Tüketicilerin sokak lezzeti tercihleri ve hijyen algılarının kişilik tiplerine göre incelenmesi. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.
- Güleç, M., Yabancı, N., Göçgeldi, E., ve Bakır, B. (2008). Ankara'da iki kız öğrenci yurdunda kalan öğrencilerin beslenme alışkanlıkları. *Gülhane Tıp Dergisi*, 50(2), 102-109.

- Güney Göller, D. (2021). Turistlerin kişilik özelliklerinin sokak lezzeti tüketim motivasyonuna etkisi [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Muğla Sıtkı Koçan Üniversitesi.
- Güzeler, N. ve Yıldırım, Özbek, Ç. (2017). Conceptual analysis of street flavors of Türkiye. *Annals of the University of Craiova*. 47. 147-155
- Hiamey, S. E., Amuquandoh, F. E., and Boison, G. A. (2013). Are We Indeed What We Eat? Street Food Consumption in The Market Circle Area of Takoradi, Ghana, *Nutrition and Health*, 22 (3-4), 215-235.
- Higman, B. W. (2012). How Food Made History. A jon Wiley and Sons, Ltd. Publication. West Sussex, UK.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2016). İzmir Lokması. <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-178387/izmir-lokmasi.html> Erişim Tarihi: 17.11.2024
- 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.
- Kırbaç, K. (2021) İzmir'in Meşhur Sokak Lezzetleri <https://www.turizmgunlugu.com/2021/01/02/izmirin-meshur-sokak-lezzetleri/> Erişim Tarihi: 17.11.2024
- Kok, R. (2014). Street food vending and hygiene practices and implications for consumers. *Journal of Economics and Behavioral Studies*. 6(3):188-193.
- Kraig, B. Sen, T. (2013). Street food around the world: an encyclopedia of food and culture. California: ABC Clio.
- Lues, J. F. R., Rasephei, M. R., Venter, P., & Theron, M. M. (2006). Assessing food safety and associated food handling practices in street food vending. *International Journal of Environmental Health Research*, 16(5), 319–328.
- Oğuz S. & Ballı E. & Buzcu Z. (2020). Yerel halkın sokak lezzetlerine karşı algıları: Adana Örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 7 (2), 107-121.
- Onurlubaş, E., Doğan, H. G., ve Demirkıran, S. (2016). Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University (JAFAG)*, 32(3), 61-69.
- Orak, S, Akgün, S. ve Orhan, H. (2006). Süleyman Demirel Üniversitesi öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının araştırılması. *Med J SDU*;13(2):5-11.
- Özdamar, K. (1999) Paket program ile istatistiksel veri analizi. Kaan Kitabevi, Eskişehir.
- Saygılı, D., Demirci, H. ve Samav, U. (2019). Coğrafi işaretli gastronomik lezzetler: İzmir örneği. *GANUD Gastronomi Beslenme ve Diyetetik Kongresi*, Gaziantep.
- Sezgin, A. C., ve Şanlıer, N. (2016). Street food consumption in terms of the food safety and health. *Journal of Human Sciences*, 13(3).
- Tarıncı, A. (2019). Avrupa ve Türkiye'deki Sokak Tatlılarının Karşılaştırılması., Turizmin Temelleri Kültürel Değerler, Pazarlama ve İletişim (27-59). Ankara: Iksad Publications
- Tinker, I. (2003). Street foods: Traditional microenterprise in a modernizing world. *International Journal of Politics, Culture, and Society*, 16(3), 331-349.
- Tran, T., Dat, V. H., Phuong, V. N., Tu, T. H. C., Duong, D. V., & Loc, H. H. (2024). Assessing urban street food safety among youth: The impact of road dust on potential microbial contamination risks to student health. *Microbial Risk Analysis*, 27(1), 1-18.

- Tümer, G. (2017) Lokma ve tulumba tatlısı üretiminde kavurğa unu kullanım imkânının araştırılması ve bazı karakteristik özelliklerin belirlenmesi (Yüksek Lisans Tezi) Denizli: Pamukkale Üniversitesi.
- 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
- Visit İzmir (2020) Meşhur Hisarönü Şambalıcısı. visitizmir.org/tr/Destinasyon/9013 Erişim Tarihi: 23.10.2024
- Von Barga, H. (2016). *Street food*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- World Health Organization (WHO), Food Safety Team. (1996). *Essential safety requirements for street-vended foods*, Revised edition. World Health Organization.
- 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* 353-366.