ASOS JOURNAL

The Journal of Academic Social Science

Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 8, Sayı: 104, Mayıs 2020, s. 353-366

ISSN: 2148-2489 Doi Number: <http://dx.doi.org/10.29228/ASOS.42846>

Yayın Geliş Tarihi / Article Arrival Date
11.04.2020

Yayınlanma Tarihi / The Publication Date
29.05.2020

Öğr. Gör. Dr. Erşan YILDIZ
Erciyes Üniversitesi, Rektörlük
eyildiz@erciyes.edu.tr

GASTRONOMİK ÜRÜN OLARAK SOKAK LEZZETLERİ: İZMİR SOKAK LEZZETLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA¹

Öz

Tarih boyunca İzmir ve çevresinde yaşayan yerleşik ya da göçebe Türkler, İzmirli Rumlar, Levantenler, Sefaradlar, mübadele yıllarında Batı Trakya ve adalardan (Girit, Sakız, Midilli) gelenler, Makedonlar, Boşnaklar, Arnavutlar ve Afrika kökenli Arapların oluşturduğu kültür zenginliği İzmir mutfağına da yansımıştır. Bu zenginliğin en önemli parçası da sokak lezzetleridir. Bu bağlamda, İzmir sokak lezzetlerinin gastronomik bir ürün açısından incelenmesi ve içeriği, tarihi, yapılış şekli, satıldığı yerler, ustaları, satan kişiler/işletmeler vb. bakımından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Çalışmada; veri toplamak için doküman analizi yöntemi tercih edilmiş ve İzmir sokak lezzetleri ile ilgili kitaplar, makaleler ve bildirilerin yanı sıra web sayfalarında bulunan tanıtıcı yazılar, haberler, resimler vb. bilgiler değerlendirilmiştir. Çalışmanın sonunda; Boyoz, Sübye, Lokma Tatlısı, Kumru, Gevrek, Şambali, Kokoreç, Buzlu Badem, Sulu Atom, Şerbet, Uykuluk ve daha nice sokak lezzetlerinin İzmir'in Gastronomik ürünün parçalarını oluşturduğu tespit edilmiştir. Ayrıca çalışmada; İzmir sokak lezzetlerinin tarihsel süreçlerine, geçmişte ve günümüzdeki ustalarına ve yaşatıldığı mekânlar ve yerlerle ilgili bilgilere yer verilmiştir.

Anahtar kelimeler: Gastronomik Ürün, Sokak Lezzetleri, İzmir.

¹ Bu çalışma, "Innovation and Global Issues V in Multidisciplinary Sciences" kongresinde (Ankara, Mayıs-2019) özet bildiri olarak sunulmuştur.

STREET FLAVORS AS GASTRONOMIC PRODUCTS: A RESEARCH ON İZMİR STREET FLAVORS

Abstract

The cultural richness created by settlers or nomadic Turks, Greeks from İzmir, Levantines, Sephardic people, Western Thrace and islands (Crete, Chios, Lesbos), Macedonians, Bosnians, Albanians and Arabs of African origin throughout the history have also reflected in İzmir cuisine. The most important part of this wealth is street flavors. In this context, the study of İzmir street flavors is aimed to be evaluated in terms of a gastronomic product and its content, history, way of making, where it is sold, masters, people selling/business etc. In study, the document analysis method was preferred for collecting data and books, articles and notifications related to İzmir street flavors, as well as promotional articles, news, pictures etc. found on the web pages information has been evaluated. At the end of the study; It was determined that Boyoz, Sübye (drink prepared from melon seeds), Lokma Dessert, Kumru (sausage sandwich), Gevrek (Turkish bagel), Şambali (Turkish Dessert), Kokoreç (grilled sheep's intestines), Iced Almond, Sulu Atom (aqueous sheep's intestines), Şerbet (sweetened fruit juice), Uykuluk (sweetbread) and many more street flavors constitute the pieces of İzmir's Gastronomic product. Also in the study; The historical processes of İzmir street flavors, past and present masters and information about the places and places where they live are included.

Keywords: Gastronomic Product, Street Flavors, İzmir.

GİRİŞ

Günümüz dünyasında toplumları ve toplulukları birbirinden ayıran en önemli unsurlardan biri kültürdür. Kültürü oluşturan bileşenlerden en önemlilerinden biri de, yemekler, yiyecekler, içecekler gibi gastronomiyi oluşturan bileşenlerdir. Birçok alanda olduğu gibi gastronomide de tercih edilme sebeplerinin en önemlileri, özgünlük, farklılık vb. özelliklerdir. Dolayısıyla artık ülkeler ve kentler, kendi gastronomik ürünlerini ve değerlerini koruyarak, ön plana çıkartarak, yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilmeyi arzulamaktadır. Bu bağlamda; aslında Türk yemek kültürünün çok önemli bir parçası olan sokak lezzetlerinin korunması ve gastronomi turizmine kazandırılmasının hayati önem taşıdığının farkına varılması gereken bir dönemden geçilmektedir.

Başat vd., (2017) tarafından yapılan çalışmada; bölgedeki yeme içme kültürü ile bölgede yetişen, üretilen ve bölgeye özgü yöntemlerle sunulan gastronomik ürünlerin gastronomik kimliği oluşturduğu ifade edilmektedir. Dolayısıyla yöreye özgü her yiyeceğin ve içeceğin satış yeri, şekli, yöntemi vs. nasıl olursa olsun bir gastronomik ürün olarak değerlendirilebileceği kanaati oluşmaktadır. Bu açıklamalara istinaden, sokakta satılan yiyeceklerin ya da lezzetlerin gastronomik bir ürün olarak değerlendirilebileceği ve turizmin hizmetine sunulabileceği düşünülmekte, kaldı ki birçok ülkede bu yönde uygulamaların olduğu bilinmektedir. Dünyada popüler bir gastronomik akım olmaya başlayan sokak lezzetleri; Singapur, Malezya, Hindistan, Tayland gibi doğu Asya ülkelerinde önemli bir turistik cazibe unsuru olarak değerlendirilmektedir (Solunoğlu ve Nazik, 2018). Aslında birçok ülke, gastronomi turizmi açısından sokak lezzetlerinin cazibesinin farkındadır ve İngiliz Sokak Gıdası Kongresi (2016), Dünya Sokak Gıdası

Kongresi (2016) ve ABD'deki Vendy Ödülleri (2016) gibi sokak lezzeti etkinlikleri organizasyonu düzenlemektedir (Henderson, 2017).

Sokak lezzetleri, sokak kültürü ve kent kültürünün gözlemlenebildiği bir alan ve kent sakinlerinin kullanımına açık ortak alanları şekillendiren önemli bir unsur olarak görülmekte ve bu yönde değerlendirilmektedir (Karsavuran, 2018). Ancak günümüzde, sokak lezzetlerinin yerli ve yabancı turistlerin kullanımına açık ve gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmesiyle bu bakış açısı oldukça genişlemektedir. Artık dünyada bölgeyi ziyaret eden turistlerin esas ziyaret amaçlarının yanında, o yörenin yerel lezzetlerini tatmak ya da sadece bölgenin yeme-içme kültürünü deneyimlemek için o bölgeyi ziyaret etmek istedikleri bilinmektedir (Yüncü, 2010). Sonuç olarak sokak lezzetleri turizmde; başlı başına bir çekicilik, kültür turizminin bir parçası, diğer amaçlı turizm hareketlerinin bir tamamlayıcısı, gastronomi turizminin bir bileşeni vb. hangisi olarak görülürse görülsün, gastronomik çekicilikler bir ürün (örn. Sokak lezzetleri) olarak sunulduğunda ziyaretçiler tarafından daha fazla tercih edilmektedir (Kilinç ve Kilinç, 2018).

Sokakta satılan yiyecekler, ülkelere ve kültürlere göre büyük farklılıklar göstermektedir (Mosupye ve Holly, 1999). Bu farklılığı; ülkelerin coğrafi konumu, iklimi, yetiştirilen ürünler, en önemlilerinden biri de tarihte birlikte yaşadığı, etnik gruplar, topluluklar, milletler vb. unsurların şekillendirmesidir. Farklı etnik grupların yüzyıllarca birlikte yaşadığı ve gastronomisini ve sokak lezzetlerini şekillendirdiği öne çıkan illerden biri de İzmir'dir. Tarih boyunca çeşitli topluluklara ev sahibi olan İzmir'de, bölgede yaşayan yerleşik ya da göçebe Türkler, İzmirli Rumlar, Levantenler, Sefaradlar, mübadele yıllarında Batı Trakya ve adalardan gelenler, Makedonlar, Boşnaklar, Arnavutlar, Afrika kökenli Araplar bu kültürün çeşitliliğini oluşturmaktadır (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020).

Günümüzde önemli bir gastronomik öge olarak değerlendirilen sokak lezzetlerinin ulusal ve uluslararası literatüre çeşitli şekillerde araştırma konusu yapıldığı görülmektedir. Bugüne kadar yapılan çalışmalarda; sokak lezzetlerinin içeriğine, tarihine, yapılış şekline, satıldığı yerlere, ustalarına, satan kişilere/işletmelere vb. yer verilmediği ve gastronomik bir ürün çerçevesinde değerlendirilmediği anlaşılmaktadır. Bu bağlamda; İzmir sokak lezzetlerinin gastronomik bir ürün açısından incelenmesi ve içeriği, tarihi, yapılış şekli, satıldığı yerler, ustaları, satan kişiler/işletmeler vb. bakımından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Böyle bir değerlendirmenin de, araştırmaya ve literatüre özgünlük katacağı aşikardır.

Sokak Lezzetleri Kavramı

Genellikle yiyecekler; kültür, tarih, insan ve mekânları daha iyi tanımanın ve anlamının yol ve yöntemlerini sunmaktadır (Polat ve Gezen, 2017). Sokaklarda satılan yiyecekler ya da lezzetler de bu yöntemlerden sadece biridir. Demir, vd., (2018), tarafından yapılan çalışmada; sokak gıdalarının ilk resmi tanımının, 1986 yılında Endonezya'da düzenlenen Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Asya Sokak Gıdaları Bölgesel Çalıştay'ında kabul edildiği (Winarno, 1986; Cardoso, vd., 2014) ifade edilmektedir. FAO (2009), sokak yiyeceklerini "sokaklar ve benzeri kamusal alanlarda bir noktada sabit olan ya da seyyar satıcılar tarafından hazırlanarak satılan tüketime hazır yiyecek ve içecekler" şeklinde tanımlamıştır. Balı, (2016) ve Polat ve Gezen, (2017) tarafından yapılan çalışmalarda, Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) sokak yiyeceklerini; "sokak satıcıları tarafından sokaklarda veya halkın ortak kullanımındaki kamu alanlarında satılan ve tüketici tarafından başka bir üretim gerektirmeden o an ya da kısa bir süre içinde tüketilen yiyecek ve içecekler" olarak tanımladığını ifade etmektedir. Bir başka tanıma göre sokak gıdaları; satıcılar tarafından, özellikle sokaklarda ve diğer halka açık yerlerde

hazırlanan ve/veya satılan yemeye hazır gıda ve içeceklerdir (Muleta ve Ashenafi, 2001). Sokak yemekleri ile ilgili yapılan tanımlamalar ve sınıflamalar; sokak lezzetlerinin restoran işletmeleri ve süpermarketler dışında kalan, daha az biçimsel yapıdaki tüm yiyecek içecek sağlayıcılarını kapsadığı söylenebilir (Karsavuran, 2018).

Sokak gıdalarıyla ilgili özellikle gıda güvenliği, hijyen gibi konularda birçok çalışma bulunmasına rağmen, sokakta satılan yiyeceklerin gastronomik bir ürün veya bir lezzet olarak görülmesiyle ilgili çok az çalışmaya rastlanmaktadır. Literatürde; gastronomik turizm ürünleriyle ilgili yapılan bazı çalışmalar (Hjalager, 2002; Smith ve Xiao, 2008; Nebioğlu, 2016; Demir, vd., 2018; Güzeler ve Çağla, 2018; Kiliç ve Kiliç, 2018) ve sokak gıdaları/lezzetlerine dair az da olsa bazı çalışmalar (Ballı, 2016; Solunoğlu ve Nazik, 2018; Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018) mevcuttur. Karsavuran, (2018) tarafından yapılan çalışmada, sokak yemekleriyle ilgili alanyazında; sokak yemeklerinin neden tüketildiği (Hiamey vd., 2013; Karsavuran ve Özdemir, 2017), tüketim sıklığı (Hiamey vd., 2013; Vieira Cardoso vd., 2014), yiyecek tercihi (Steyn ve Labadorios, 2011; Vieira Cardoso vd., 2014) ve doğrudan sokak yemeklerine (Ballı, 2016; Gönülgül ve Durlu Özkaya, 2017) ve kültüre (Abdul-Karim ve Abdul-Halim, 2014; Isaacs, 2014) odaklanan çalışmaların bulunduğu ifade edilmiştir. Sokak yemekleriyle ilgili literatür incelendiğinde; gıda güvenliği ve güvenliğin sağlanması için üreticilerin eğitimi, gıda mikrobiyolojisi, beslenme, yönetim, kadın çalışmaları ve girişimcilik şeklinde gruplanabileceği düşünülmektedir (Karsavuran, 2018).

Her ülkenin, kentin, milletin ve topluluğun kendine has yemek kültürü ve bu yemek kültürünün bir parçası olan sokak yemek kültürü vardır. Bu unsurların her birinin ulusal hatta uluslararası bazı sokak yemekleriyle özdeşleştiği bilinmektedir. Demir, vd., (2018), tarafından yapılan çalışmada; Venezuela'da mısır bazlı arpalar, Türkiye'de kebablar, Rusya'da köfte, Orta Asya, Çin, Kore ve Güneydoğu Asya'da kızartılmış böcekler, Amerika'da hot-dog, Meksika'daki Taco, Hindistan'daki samosa, Japonya'daki takoyaki hepsinin birer yerel sokak yiyeceği örneği (Kraig ve Sen, 2013) olduğu ifade edilmektedir. İzmir'de ise; boyoz, gevrek, kumru (sosisli sandviç), buzlu badem, midye dolması, lokma tatlısı, şambali tatlısı en çok tüketilen sokak lezzetleri arasındadır (Güzeler ve Çağla, 2018). Bir başka çalışmada (Bayraktar ve Zencir, 2019); gevrek, lokma, sübye, şambali, kokoreç, midye, kumru, boyoz İzmir sokaklarında tüketilen en yaygın lezzetler olarak ifade edilmektedir.

Solunoğlu ve Nazik, (2018) tarafından yapılan çalışmada; gastronomik anlamda sokak lezzetlerinin farklı otantik lezzetler olmanın yanı sıra tatsız, tuzsuz yiyecekler olarak düşünülmemesi gerektiği, 2016 yılında Singapur'da Hong Kong Soya Sauce Chicken Rice & Noodle adlı standta satılan tavuklu noodle'ın dünyaca ünlü derecelendirme sistemlerinden biri olan Michelin yıldızını alan yiyecekler arasında olduğu ve bu ürünün 2 dolara satıldığı ifade edilmektedir. Ballı, (2016) ve Polat ve Gezen, (2017) tarafından yapılan çalışmalarda; birçok seyahat yazarları, seyahat blogları ve gurmeler tarafından yerel lezzetleri arayan turistlere; bölgede tadılması ve yapılması gerekenler arasında sokak yiyeceklerinin tavsiye edildiği ifade edilmektedir. Sonuç olarak; sokak lezzetlerinin gastronomik bir ürün olarak kabul edilmesinin ve marka ürün haline dönüştürülüp, gastronomi turizmine kazandırılmasının önemi gittikçe önem kazanmaktadır.

İzmir Sokak Lezzetleri

Erdoğan ve Özdemir, (2018) tarafından yapılan çalışmada İzmir mutfağında; gevrek, boyoz, kumru, sübye şerbeti, şambali, lokma, buzlu badem, kokoreç ve midye dolma gibi sokak lezzetlerinin önemli bir yer tuttuğu tespit edilmiştir.

Boyoz: Boyozun son yıllarda İzmir'in simgelerinden biri haline gelmesiyle, birçok kişinin aklına gelen ilk sorulardan biri, Türkçe olmayan bu kelimenin hangi dile ve bir çeşit börek olan boyozun hangi mutfağa ait olduğudur. Boyozun tarifi ve çeşitlerine değinmeden, bu soruların cevaplarının izini sürmek bu yiyeceğin gizeminin ortaya çıkmasına vesile olacaktır.

1492 yılında İspanya'dan sürülen ve Osmanlı topraklarına kabul edilen Sefarad (İspanya kökenli Yahudiler, Ladino² dilinde Sefarad sözcüğü "İspanya" anlamına geldiği için kendilerine Sefarad adını vermişlerdi.) Yahudilerince kullanılan Ladino dilinde kullanılan boyoz kelimesi İspanyolcadan bu dile geçmiş bir sözcüktür. Boyoz, İspanyolca bir sözcük olan "bollos" sözcüğü olup, İspanyolca yan yana iki L harfi, Y sesiyle okunan ve bollo sözcüğünün çoğul hali olan bir sözcüktür. İspanyolcada bollo kelimesi, "somun" ya da "ekmek" anlamına gelmektedir (Yentürk, 2018a ve 2018b). Boyoz ya da boyikos İspanyolca top anlamına gelen bollos kelimesinden türemiş olup, rende kaşar peynirinin hamurun içine yedirilmesi ve yuvarlak şekil verilmesiyle yapılan tuzlu hamurdan yapılan bir börek türüdür (Avlaremöz, 2017).

Yaşanan göçlerle, farklı kültürlerin katkısıyla beslenmiş ve şekillenmiş İzmir mutfağında birçok mutfağın izi bulunmaktadır. Örneğin, ot yemekleri kültürü Giritlilerden, boyoz Sefarad Yahudileri mutfağından, midye dolma ve anasonlu gevrek Rumlardan miras olarak kalmıştır (Erke, 2018). Türk Sefarad Yahudileri mutfağının izleri, silikleşmesine rağmen boyoz, sübye, kavrulmuş kavun karpuz çekirdeği gibi yiyecekleriyle hala kent kültürünün bir parçası olarak hissedilmektedir (İZKA, 2011).

Yentürk, (2018) tarafından yapılan çalışmada; 1492 yılından sonra Yahudilerin yerleştiği Hollanda, Güney Avrupa ve Kuzey Afrika mutfaklarında, İzmir boyozuyla benzerlik gösteren bir hamur işine rastlanmadığı gibi, söz konusu mutfaklarda bollo ya da bollos ismi verilmiş başka bir hamur işinin de bulunmadığını ve 1492 yılındaki büyük göçten önce İber Yarımadası'nda da boyoz ile ilgili bir bilginin olmadığını ifade etmektedir. Bununla birlikte; Sefarad Yahudilerinin İspanya'dan beraberinde getirdikleri yiyeceğin şuanki boyoz değil, bir çeşit katmer (katmerlerine verdikleri isim ise "Şabat"tı)³ olduğu ve Sefarad Yahudi ustalarının Türk mutfağından ve Türk ustalarından etkilenmesi sonucu Boyoz'un son şeklini (boyoz hamurunun serpmeye/açkı yöntemiyle açılması) aldığı bu çalışmada ifade edilmektedir. Bu tarihlerde Sefarad Yahudilerinin evlerde yaptıkları ev boyozu (tahinli) ve İzmir fırıncılığının ürünü ve İzmir mutfağına ait olan çarşı boyozu olmak üzere iki çeşit boyoz ön plana çıkmıştır (Yentürk, 2018a ve 2018b).

Birçok börek çeşidinde olduğu gibi boyoz yaparken de mayasız hamur, kâğıt kadar incelti olarak kullanılmaktadır. Boyoz, pul pul dökülen bir börek türü olup, yanında fırınlanmış yumurta ve çayla yenilen bir kahvaltılıktır. Tahinli boyozun yanında, Sefarad Yahudilerinin evlerinde; patlıcanlı ve kabaklı boyoz, ıspanaklı boyoz, patatesli boyoz ve pirinçli boyoz yaptık-

² Ladino; 15. yüzyıl İspanyolcasından köken almış, İber Yarımadası'ndaki birçok bölgenin lehçesi ile Portekizcenin bir sentezi olan, zamanla bünyesine İbranice, Türkçe, Fransızca, Yunanca, Arapça ve diğer dillerden sözcükler katarak zenginleşen ve Sefarad Yahudilerince konuşulan Yahudi-İspanyol dilidir (Yentürk, 2018b)

³ Şabat; Yahudilerin dinlenme ve ibadet günü olan Cumartesi yani Şabat günü sofrası için hazırlanan katmerdir (Yentürk, 2018a).

ları bilinmektedir (Yentürk, 2018a ve 2018b). İzmir'e 1510 yılında ilk göçen Sefarad'ların Şabat, yani Cumartesi günü dini kahvaltılarında bir börek çeşidi olan boyoz yedikleri belirtilmektedir (Hayim, 2015). Boyoz, İzmir sokaklarında sade olarak satılmakta, Yahudiler ise boyoz'u peynirli, ispanaklı ve tahin helvalı olarak yapmaktadırlar (Asal, 2014).

Geçmişte Yahudi ve Türk ustaların işlettiği boyoz satılan yerler çok olmasına rağmen günümüzde Yahudi kökenli işletmelerin veya tezgahların kalmadığı söylenebilir. Yakın geçmişte bakıldığında (Yıl 1995); Limanda Liman Çay Evi'nin köşesinde Hasan amca (Hasan Akıncı) Alsancak'ın Dostlar Fırınının (İzmir'in boyoz satan en eski-1983 ve en ünlü fırınlarından) tahinli boyozunu ve fırında yumurtasını satmaktadır (Sunay ve Gambeti (Ed.), 1996). Özetle, Yahudi kökenli işletmeler kalmasa da, artık İzmir'le özdeşleşen bir zamanlar "Yahudi Böreği" olarak ta anılan boyoz, gittiğiniz her semtin pastanelerinde, kafelerinde, fırınlarında, sokak tezgâhlarında (sokak lezzetleri arasında) ve hemen hemen her yerde karşınıza çıkmaktadır.

Sübye: Asal, (2014) çalışmasında; Tatlı ve besleyici, adeta E vitamini deposu olan ve Türk-Sefarad mutfağından kalma İzmir'in meşhur sübyesinin (tatlı bir içecek/şerbet), kavun çekirdeklerinin ezilerek un haline getirilmiş olmasından süzülerek yapılan tatlı bir meşrubat olduğunu ifade etmektedir.

Serin yaz içeceklerinden biri vardır ki, adı anıldığında İzmir'i hatırlatan, kavun çekirdeğinden yapılan ünlü bir içecek olan sübyedir. Sübye birçok kaynakta şerbet olarak ifade edilmesine rağmen bir şerbet değildir (Yapımı şerbetten çok farklıdır). Mutfak kültürümüzde "sübye çıkarmak" olarak bilinen yöntemle pirinç, badem, ceviz, çam fıstığı, Antep fıstığı, kavun çekirdeği, karpuz çekirdeği, kabak çekirdeği ve hatta hıyar çekirdeği gibi taneler havanda dövülürken, ardından az miktarda su katılarak subyesi çıkarılmaktadır. Dövülen kavun çekirdeklerinin kabuklarını ayırmak için ince bir süzgeçten geçirilmektedir. Ardından istenilen oranda su ve şeker ekleyerek adına yine sübye denilen içecek elde edilmektedir (Yentürk, 2018a). Hayim, (2015) tarafından yapılan çalışmada; sübyenin, kavun çekirdeğinden yapılan ve afrodisyak etkisi olduğu söylenen bir tatlı içecek olduğu belirtilmektedir.

Yüzyıldan yüzyıla "sübye", "sübya", "subya" veya "subiya" gibi farklı ifade şekillerinin hepsi aynı anlama gelmektedir. Bugün kavun çekirdeği subyesi İzmir ve Tire dışında başka bir yerde bilinmemektedir. Dolayısıyla sübyeyi ticari olarak yapan kişi sayısı yok denecek kadar azdır. Yakın tarihten günümüze doğru bakıldığında; 1950-1970 yılları arasında son Yahudi subye ustası Sübyeci Bohor olarak bilinmekte ve 1970'li ve 1980'li yılların en meşhur sübyecileri ise Büyük Kardiçalı Han'ının köşesinde ve Havra Sokağı'nın girişinde satış yapmakta olduğu hatırlanmaktadır. Günümüzde ise Mehmet Aygördü isimli seyyar satıcı sübyeyi bir sokak lezzeti olarak tezgâhında satmaya (tabiki zabıtalara izin verirse) çalışmaktadır (Yentürk, 2018a).

Gevrek: Simit, Türk yemek kültürünün ve Türk toplumunun önemli bir parçası ve sosyal simgelerinden birisidir. Geçmiş 16. yüzyıla kadar dayanan İstanbul kaynaklı bir yiyecek olarak düşünülse de, Evliya Çelebi, 17. yüzyılda yazdığı seyahatnamesinde Balkan coğrafyasında da simidin yapıldığını ve bu simide gevrek denildiğini ifade etmektedir (Dikkaya, 2011; Türkiye Kültür Portalı, 2013).

Simit, yuvarlayarak oklava kalınlığına getirilmiş sertçe bir hamurun (hamurun bu haline fitil denir) uçları birleştirilerek halka şekli verilmesi, önce pekmezli suya daha sonra susama batırılmasından sonra fırınlanmış halidir. Simit vb. şeyler arasındaki en önemli fark bazı simitlerin soğuk pekmezli suya batırılması, bazılarının ise kaynayan pekmezli suya batırılmasıyla orta-

ya çıkmaktadır. Bugün İzmir'de "gevrek" olarak bilinen susamlı halka, "sıcak pekmezleme" yöntemiyle hazırlanan simit, başka bir ifadeyle "sıcak kazan simidi"dir. "*İzmirli simide gevrek demez, İzmirli olmayanlar gevreğe simit der*" (Yentürk, 2018a). İzmir gevreği ile İstanbul simidi arasındaki fark; İstanbul'da pekmezleme işlemi ön pişirme olmadan soğuk olarak yapılmaktadır. İzmir gevreği ise, hamura halka şekli verildikten sonra kaynayan pekmez dolu kazanlarda ön pişirme yapıldıktan sonra susama bulanarak fırına verilmektedir (Dikkaya, 2011; Türkiye Kültür Portalı, 2013).

Türkiye'nin farklı yerlerinde farklı tatlarda ve şekillerde yapılan simit, İzmir'de simit değil gevrek olarak adlandırılmaktadır. İzmir'den başka, Balkan ülkelerinin birçoğunda da simide *gjevrek* ya da *djevrek*, Yunanistan'da *kuluri*, Romanya'da ise *covrigi* denilmektedir. İzmir'de Balkan göçmenleri nüfusunun baskın olması, İzmir simidinin gevrek olarak adlandırılmasıyla ilişkilendirilebilir. Diğer taraftan, Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde gevrekçi esnafıyla simitçi esnafının ayrı olduğunu ve gevreğin ayrı bir unlu mamul olarak görüldüğünü ifade etmektedir (Dikkaya, 2011; Türkiye Kültür Portalı, 2013).

İzmir'de gevreğin yapıldığı birçok fırın vb. yerler bulunmaktadır. Bunlar arasında, İzmir'in Konak semtinde ayakta kalan en eski ve namılı fırınlardan birisi "Arap Fırını"dır. 1950'li yıllarda oldukça ünlü olan bu fırın hala hizmet vermektedir. Namazgâh pazaryerindeki Kastamonulu Ali'nin Fırını ve Kör Ziya yine gevrek denince ilk akla gelen yerlerdendir. İzmir'de fırınların yanında gevrek ustalığıyla nam salmış; Zeynel Ergin, Hasan Basri Erözbek, Mustafa Uğuş, İsmail Kurkutan ustalardan sadece bazılarıdır (Yentürk, 2018a). İzmir'de mutlaka yenilmesi gereken yiyecekler arasında olan gevrek; simitçi fırınlarında ya da sokak tezgâhlarında satılmaktadır (Dikkaya, 2011; Türkiye Kültür Portalı, 2013).

Peki, İzmir'in simidi yok mu? Elbette var, hatta gevrekten çok daha önce yapılan gerçek İzmir simidi; nohut mayasından yapılan, oluşturulan halka hamurun üst tarafının pekmezli susama batırılması ve fırınlarda pişirilmesiyle hazırlanan bir simit türüdür. Fakat son yıllarda gevreğin hâkimiyetiyle İzmir merkezde çok fazla yapılmamaya başlanmıştır. Daha çok Manisa (taban gevreği ya da taban simidi olarak bilinmektedir), Tire ve diğer ilçelerde yapılan bir yiyecektir (Yentürk, 2018a).

Kumru: Kumru ekmeği, nohut mayalı hamurdan yapılan, tombul ve üzeri susamlı küçük bir francalı (kepeksiz, düşük randımanlı undan yapılan beyaz ekmek) türü bir yiyecektir. Boyu sandviç ekmeği kadar olan, iki ucu sivri ve kumru (güvercinden biraz küçük bir kuş) gövdesine benzetilmiş özel şekliyle sunulan İzmir'e özgü bir ekmek türüdür (Yentürk, 2018a). Yaklaşık 150 yıldır üretilen ve 1940'lı yıllardan önce sadece ekmek niyetine yenen bu yiyecek, daha sonra ortasının yarılp, içine koyun sütünden yapılan Bergama tulum peyniri, bir kaç dilim domates ve sivri biber eklenmesiyle sandviç türü bir yiyeceğe dönüştürülmüştür (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2017; Yentürk, 2018a).

İzmir kumrusu, şekli kumru kuşunun gövdesine benzeyen İzmir kumru ekmeğinin (nohut mayası kullanılarak yapılan) içerisine; İzmir tulum peyniri, domates, biber konulması suretiyle hazırlanarak soğuk servis edilen veya kömürde pişirilmiş sucuk, salam ve kaşar peyniri ile domatesin konulması suretiyle sıcak servis edilen üründür (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2017). Bir soğuk sandviç olarak kumru, İzmir halkı tarafından çok sevilmiş ve günümüzde de oldukça yoğun talep görmeye devam etmektedir. Kumru artık *İzmir kumrusu* olarak sokak lezzetleri arasındaki yerini almıştır (Yentürk, 2018a).

İzmir kumrusundan sonra bu yiyeceğin bir de sıcak sandviç olarak Çeşme kumrusu ismiyle icat edilmesinin bir hikâyesi mevcuttur. 1966 yılında Çeşme Ilıca'ya yerleşen Kumrucu Hüseyin (Pekmen), kumru ekmeğini İzmir'den bol miktarda getirmektedir. Satılamayan kumru ekmekler kuruduğu için ve taze kumru ekmeği talebi karşısında ekmeği kızartıp vermeye başlar. Ancak yaşanan elektrik sıkıntısından dolayı sıcak sandviçi mangalda yapmaya karar vererek, sıcak bir Türk sandviçi yapmaya karar verir. Mangalda kızarttığı kumru ekmeğinin içine kaşar peyniri, sucuk, domates koyarak sıcak sandviç yapmaya başlar. Bu sıcak sandviçin adı, *Çeşme kumrusu* olarak konur. Bu sandviçin en önemli özelliği, mangalda pişirilmesinden kaynaklanan isli kokusudur. Halk tarafından çok sevilen Çeşme kumrusu hala çok talep görmektedir (Yentürk, 2018a).

Şambali/Şammali: İzmir'in Kemeraltı semtinin klasiği olan şambali, İzmirlilerin damaklarını ve sofralarını şenlendiren ve deneyenin damağında bambaşka bir tat bırakan en önemli lezzetlerden biridir. Asıl adı "Şambalı" (İzmir'de 1980'lere kadar bu tatlının adı "Şammali" idi) olan ancak yıllardan beri şambali olarak anılan bu tatlı; irmik, şeker ve süttan yapılmakta ve fırına verilmeden önce üzeri yer fıstığıyla süslenmekte, pek çok tatlının aksine içerisine yağ ve yumurta konulmamaktadır. Normal şartlar altında 1 ay bekletildiğinde dahi bozulmayan bu tatlı, tercihe göre kaymaklı ve tarçınlı olarak da tüketilmektedir. Şambalinin aslında, Suriye'nin Şam kentinin tatlısı olduğu ifade edilmektedir. Türkiye'nin en iyi 10 gurmehinin, hamur tatlılarında ilk 10 içerisinde gösterdiği şambali, Türkiye'de Ege Bölgesi, Tekirdağ ve Adana yöresinde yapılmaktadır. İzmir'de hatta Türkiye'de şambalinin en iyi yapıldığı mekân, Tarihi Hisarönü Şambali'cisidir (Çok uzun yıllar seyyar tezgâhlarda satış yapmıştır). Bulgaristan'ın Filibe kentinden 1939 yılında İzmir'e göç eden Adem Saatçi'nin temellerini attığı Hisarönü Şambalici'si, tam 72 yıldır yolu Kemeraltı'na düşenlerin ağızlarını tatlandırmaktadır (Yentürk, 2018a; İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2020).

Lokma: Türkiye'nin de dahil olduğu Yunanistan'dan, Arabistan'a değişik isimlerle ve benzer tariflerle bilinen, İzmir kültürünün vazgeçilmez bir parçası haline geldiğinden dolayı İzmir Lokması olarak bilinmektedir. Lokma; un, maya, su ve tuz ile hazırlanan hamurun, sıvı yağda kızartılması ve daha sonra şerbetle tatlandırılmasıyla hazırlanan bir tatlıdır. İzmir'de genellikle şerbet dökülerek tatlı olarak yenilen lokma, bazı yörelerde pişi gibi şerbetsiz, peynir ile de yenilmektedir. İzmir Lokması, ortası delikli halka şeklinde, Saray Lokması (İzmir'de unutulmuş adıyla "Meşe Lokması" Yentürk, 2018a) ise deliksiz, küçük yuvarlak şeklindedir. İzmir'de dini ve kültürel öneme sahip (sünnet düğünü, kandil, mevlit, cenaze vb.) günlerde her köşe başında pişirilen lokma tatlısının halka ücretsiz dağıtıldığı ve buna da "lokma dökmek" ya da "lokma döktürmek" denilen uygulamalar görülebilmektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2020).

Gazeteci ve yazar Nedim Atilla; Evliya Çelebi'nin Türklerin lokma merakının kökeninde 9. yüzyılda Doğu Türkistan İmparatoru olan Buğra Bey'in olduğunu yazdığını ifade etmiştir. 19. yüzyıl İstanbul'unda meşhur lokmacıların İzmirli olduklarını, İzmirli ustaların, kullandıkları saf zeytinyağı-susam yağında kızaran ve üzerine taze üzüm şırası dökülen lokma ile meşhur oldukları ifade edilmiştir. Lokma ile ilgili bir İzmirli tarif edildiğinde: "Gördüğü lokma kuyruğuna, ne kadar çok işi olursa olsun girene İzmirli denir" ifadesi ile latife yapılmaktadır (İzmir Kültür ve Turizm dergisi, 2020).

1950'li, 1960'lı yıllarda Eşrefpaşa, Yapıcıoğlu, İkiçeşmelik ve Altınpark'ta birçok tatlıcıda bulunan, fuar zamanı çay bahçelerinde satılan sıcak lokma, geldiğimiz noktada neredeyse hayır amaçlı satılır hale gelmiştir. Belli bir yaşın üzerindeki bütün İzmirlielerin yakından tanıdığı

bugün lokma satışı yapan dükkânlar, dönemin en itibarlı ayaküstü duraklarıydı. Lokmacılık mesleğine 1920'lerin sonunda başladığı tahmin edilen Hacı İbrahim Efendi'nin (Hacı İbrahim Öztapacı, Öztat tatlıcısı) oğullarının 1965 yılında kurduğu Altınpark'taki tatlıcı dükkânı, bugün İzmir'de lokma ve irmik helvası denildiğinde akla gelen ilk yerdir. İzmir'de şimdilerde yapılsa da "İzmir usulü salepli, mahlepli, karanfilli, yumurtalı lokma"yı icat eden kişi Hacı İbrahim Efendi'dir. İzmir lokmasının çıkış yeri olarak ifade edilen diğer ünlü lokmacı ise, "Sami Bey'in Pastanesi" ya da eski İzmirliilerin nazarında Karşıyaka Lokmacısı'dır. İzmir'in delikli lokması Sami Bey'e atfedilmektedir (Yentürk, 2018a).

Buzlu Badem: Buzlu badem denince, akla gelen ilk yerlerden biri İzmir'dir. Ege bölgesindeki geçmişteki badem üreticiliğin yaygınlığı böyle bir atıştırmanın İzmir'e mal olmasına sebep olduğu düşünülebilir. 1930'lu yıllarda İzmir'de akşamüzerleri açık hava gazinolarının önlerinde bir gidip bir gelen Yahudi buzlu badem satıcılarına rastlandığı ifade edilmektedir. Geçmişte olduğu gibi bugünde buzlu badem yaz akşamları için harika bir serinletici, birçok içkiye yakışan bir çerez olarak görülmektedir. İzmir Kordonboyu'nda dört mevsim bulunabilmektedir. Camekânlı bir arabanın içinde koca buz kalıbının üzerine yığılmış ve suda bekletildiği için şişmiş ktır ktır yenecek kıvama gelmiş bademler, seyyar satıcılar tarafından satılmaktadır (Yentürk, 2018a).

Kokoreç: En kısa ve yalın haliyle Ömer Seyfettin'in hikâyesinde "bağırsak sarması" dediği, örülerek kol kalınlığına getirilmiş bağırsağın tepsisi içerisinde fırınlandığı yemek denilebilir. Kokoreç, şişe sarılmış bumar (koyunun kalın bağırsağı) ve bağırsaktan yapılan, kendine has mangalında odun kömürü ateşinde pişirilen, ekmek arasında servis edilen ve içerisine kimyon ve tuzdan başka baharat konulmayan bir sokak lezzetidir. İzmir usulü denen bu kokoreç sırasıyla; en içte bumar, onun üzerine sarılan darp yağı (İşkembenin etrafındaki incecik, şeffaf zar) ve en dıştaki ince bağırsak sarılmak suretiyle hazırlanmaktadır. Kokoreç, yakın zamana kadar tektekçi (ayaküstü bira vb. içilen ucuz olan meyhaneler) meyhanelere giden kişilerin içkilerinin yanında meze olarak yenilmekteydi. Geçmişte İzmir'de kokoreç, *kokriç* veya *kukriç* olarak ifade edilirdi. 1980'li yıllara kadar kokoreç, sokaklarda taşınılabilen el mangallarında hazırlanıp, satılırdı. Kokoreç, ekmek arasında değil, porsiyon olarak kâğıt üstünde müşterilere servis edilirdi. 1950'li yıllarda Arap Mustafa kokoreç konusunda İzmir Tilkilik'te nam salmıştı. 1990'lı yıllardan itibaren İzmirliiler tarafından sahiplenen kokorecin, günümüzdeki en iyi ustalarından biri, Asım usta'dır. Bununla birlikte; Konyalı Ali, Muzaffer Erkal ve Şaban Memiş'te İzmir'in önemli kokoreç ustalarındandır (Yentürk, 2018a).

Atom Kokoreç: Kuru ve sulu kokoreç olmak üzere iki çeşit yapılmaktadır. Kuru atom kokoreç, içte kalan bumarın üzerine bir parça darp yağı ve bağırsak küçük bir yumruk (örgü çilesi gibi) kadar tek porsiyonluk sarılır. Kokoreç mangalında pişirilir. Bazı ustalar, bu yiyeceğin içine uykuluk ve badem de koymaktadır. İzmir'e has bir sokak yemeği olan sulu atom (soslu atom) kokoreç ise, porsiyonluk hazırlanıp, tepside kara fırına verilen bir yiyecektir. Daha sonra çıkartılan, içine salça sosu konulan, tekrar fırına verilmek suretiyle pişirilen ve sosuna ekmek batırılmak suretiyle yenen bir çeşit sulu yemektir. Bu yiyecek sossuz olarak da yapılmaktadır. İlk olarak 1940'larda Kapılar semtinde (Basmene) bir kişinin bakır bir sahan içinde Atom kokoreç diye bağırarak sattığı bilinmektedir. Zamanla İşçiler caddesinde (Konak) onlarca sulu atom kokoreç satıcısının olduğu rivayet edilmektedir. Günümüzde sulu atom kokoreç satışı (özellikle sokaklarda) yapılmamaktadır. İzmir'in son sulu atom kokoreç satıcısı, Haluk İşbilir olarak bilinmektedir (Yentürk, 2018a).

Kelle söğüş: Bir sokak yemeği olan söğüş; haşlanıp dinlendirilmiş kuzu kellesinden ayıklanan yanak, dil ve göz çevresindeki etlerden hazırlanan, pide içerisinde soğan, maydanoz, domates, kırmızı pul biber, kimyon ve tuz ilave edilerek servis edilen bir yiyecektir. Söğüşçüler arasında argoda söğüş "teknil" olarak da adlandırılmaktadır. İzmir'de 1960 yılından önce sokaklarda söğüşün satışını pek hatırlayan bulunmamaktadır. 1970'lerde meşhur olan söğüşçülerden birisi Raşit Usta'dır. 1990'lı yıllara kadar meyhanelerde de söğüş meze olarak verilen bir yiyecek olarak hatırlanmaktadır. 1990'lardan sonra seyyar satıcılara getirilen kısıtlamalar bu yiyeceği satmak isteyenlerin dükkân açmalarına sebep olmuştur. Hisarönü söğüşçüsü Mustafa, Kemaltı'nda cim bom ve Alsancak'ta Hüseyin bilinen en iyi söğüşçüler arasındadır. Hisarönü söğüşçüsü Mustafa Mert yaklaşık 40 yıldır bu işi yaptığını ifade etmektedir. Mustafa Bey söğüş tuzdan başka bir baharat konulmaması ve söğüşün yanında sudan başka içecek içilmemesini tavsiye etmektedir (Yentürk, 2018a).

Yukarıda özetle açıklanan sokak lezzetlerinin yanında, İzmir'de geçmişte ve günümüzde hem sokak lezzetleri olarak, hem de fırın, lokanta vb. yerlerde günlük çıkartılan sayısız yiyecekler bulunmaktadır. Bunlar; uykuluk, döner kebab, köfte, çöp şiş, kelle paça çorbası, işkembe çorbası, nohutlu pilav, menemen/melemen, midye dolması, kidonya, mumlu balık yumurtası, turşu suyu, kuruyemiş, ırmik helvası, kurkubinya, et helvası, tahin helvası, macun, lokum, aşlama su (buzu içine katmadan soğutulmuş su) ve buz, şerbet, dövme dondurma, boza, tahin pekmez, ayran, tatlı maya ekmeği, ramazan simidi, figürlü ramazan simitleri, İzmir iftazması, pek simet, şam halkası, tuzlu (İzmir'in Bretzel'i), roska, fırınlanmış yumurta, sadeyağı, pandispanya, kapak böreği, bohça böreği, boşnak böreği, çiğbörek, çatpat böreği, fitir böreği, katmer, hammal/kürt böreği, kâğıt helva, susam helvası, acı badem kurabiyesi, paluze/pelte, Yahudi aşuresi (içinde sadece yarma buğday ve tarçın olan), muhallebi, kömürde sandviç, somata/badem hariresi (badem içeceği) gibi sıcak içecekleri olarak özetlenebilir. Günümüzde bu yiyeceklerden bazıları unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuştur. Örneğin et helvasının (bir tatlı çeşidi) tarifi bile bilinmemektedir.

Kidonya: Midye gibi bir yumuşakça olan, pişirilerek meze şeklinde ya da pişirilmeden limon sıkılarak yenilen deniz ürünüdür. **Mumlu Balık Yumurtası:** Kurutulmuş, tuzlanmış kefal yumurtasının balmumuna batırılmasıyla hazırlanan Sefarad Yahudi mutfağı kökenli bir yiyecektir. **Kurkubinya:** Bir Rum tatlısı olan ve baklava yufkasıyla yapılan şerbetli bir tatlıdır. Günümüzde İzmir'de yapılmamaktadır. **İzmir İftazması:** Yüzüne yumurta sürülmüş, üzerine bolca susam atılmış bir tatlı maya ekmeğidir. **Tuzlu (İzmir'in Bretzel'i):** Adını fırına verilmeden önce üzerine serpilen iri tuz taneciklerinden alan, ince uzun bir francala görünümünde bugün İzmir'de unutulmuş bir hamur işidir. **Roska:** Bir halka şeklinde, susamsız olan bu yiyecek, İzmir'de unutulmuş bir Yahudi ekmeğidir. **Paluze/Pelte:** Pirinç nişastasının su ve şekerle sert bir kıvama kadar kaynatılmasıyla hazırlanan, içine pembe, yeşil, kırmızı gıda boyaları katılan basit bir tatlıdır (Yentürk, 2018a).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Geçmişte; kayıt dışı, güvensiz ve hijyenik olmayan, mikrobiyolojisi onaylanmayan gıda olarak görülen sokak gıdalarına olan olumsuz bakış açısı, her geçen gün yönünü tersine çevirmektedir. Bu gelişmenin en önemli sebeplerinden biri, her ne söylenirse söylensin sokak lezzetlerinden vazgeçmeyen bir kitlenin olması ve sokak lezzetlerinin dünyada gastronomi turizminin önemli bir bileşeni olduğunun farkına varılmaya başlamasıdır. Bu bağlamda, sokak lezzetleri

artık ülkelerin, kentlerin, toplumların ve gastronomi turizminin bir ürünü ve bir değeri olarak değer kazanmaya başlamıştır.

Gastronomik turizm ürünleri denildiğinde; bir bölgeye özgü bir yiyecek içecek ürünü, bu ürünlerin sunulduğu tesisler ya da etkinlikler ve bu ürünlerin üretildiği yerlere yapılan ziyaretlerden (turlar) oluşmaktadır (Nebioğlu, 2017). Bu tanımlamadan anlaşıldığı üzere, sokak lezzetlerinin bir turizm ürünü olarak görülmesi gerektiği anlaşılmaktadır. Solunoğlu ve Nazik, (2018) çalışmasında, her mevsimde ve günün her saatinde kolay ulaşılır olması ve keyif vermesi sebebiyle tercih edilen sokak lezzetlerinin gastronomik bir öğe olabileceğinin önemle vurgulanması gerektiğini ifade etmiştir. Bu bağlamda, çalışmanın amacı içerisinde de yer alan sokak lezzetlerinin bir gastronomik bir ürün olarak kabul edilmesinin önemi de ortaya çıkmaktadır.

Bu çalışmada, İzmir sokak lezzetlerinin gastronomik bir ürün açısından incelenmesi ve içeriği, tarihi, yapılış şekli, satıldığı yerler, ustaları, satan kişiler/işletmeler vb. bakımından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda; dünyanın birçok ülkesinde (Çin, Tayland ve Tayvan başta olmak üzere Kuzey Amerika ve Avrupa’da) sokak lezzetlerinin gastronomik bir ürün olarak kabul edildiği ve bu yönde birçok adım atıldığı alanyazındaki araştırmalardan anlaşılmaktadır. Buna istinaden, benzer adımların ülkemizde ve başta İstanbul ve İzmir olmak üzere atılması gerektiği sonucuna varılmıştır. Her yönüyle örnek bir zenginliğe sahip İzmir kentinin sahip olduğu gastronomi ve sokak lezzetleri zenginliğinin varlığı ortaya konulmuştur. Elde edilen bulgulara göre; Boyoz, Sübye, Gevrek, Kumru, Şambali/Şambalı, Lokma, Buzlu Badem, Kokoreç, Atom, Kokoreç, Kelle söğüş gibi en fazla tercih edilen sokak lezzetlerinin olduğu ve bununla birlikte; uykuluk, ırmık helvası, midye dolması gibi sayısız lezzetinin olduğu, ayrıca kidonya, kurkubinya, et helvası, tuzlu (İzmir’in Bretzel’i) gibi unutulmuş birçok önemli sokak lezzetlerinin bulunduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında; sokak lezzetlerinin eski ve günümüzdeki ustalarına ve işletmelerine (tarihine), tariflerine, satıldığı yerlere ve öykülerine yer verilmiştir. İzmir Sokak lezzetlerinin; içeriği, tarihi, yapılış şekli, satıldığı yerler, ustaları, satan kişiler/işletmeler vb. bakımından incelenmesi araştırmacının özgünlüğünün bir parçasıdır.

Ballı, (2016); Polat ve Gezen, (2017), Demir, vd., (2018) ve Solunoğlu ve Nazik, (2018) tarafından yapılan çalışmalarda sokak lezzetleriyle ilgili birçok öneride bulunulmuştur. Bu önerilerin hepsini desteklemekle birlikte; araştırmada elde edilen bulgulardan yola çıkarak İzmir kentinin sokak lezzetleriyle ilgili bazı önerilerde bulunabilir:

- Sokak lezzetleri gastronomik ürün olarak kabul edilmeli,
- Sokak lezzetleri İzmir turizmine kazandırılmalı,
- Sokak lezzetleri korunmalı ve geliştirilmeli,
- Sokak lezzetlerini en iyi yapan ustalar ve işletmeler belirlenmeli,
- Bu ustalara ve işletmelere inisiyatif ve destek verilmeli,
- Sokak lezzetlerinin en sevilen ve orijinal tarifleri kayıt altına alınmalı,
- Sokak lezzetlerine yeniden nostaljik değerler kazandırılmalı,
- Sokak satıcıları her yönden desteklenmeli,
- Sokak lezzetlerine ve sokak satıcılarına bir standart getirilmemeli (özgünlük),
- Her bir sokak lezzeti marka haline dönüştürülmeli,
- Reklam ve tanıtım faaliyetleri çalışmaları yoğunlaştırılmalı,
- Unutulmuş sokak lezzetleri yeniden İzmir mutfağına kazandırılmalı,
- Sokak lezzetler festivalleri vb. etkinlikler düzenlenmeli,
- Sokak lezzetleri dernekleri vb. kuruluşlar kurulmalı,

- Sokak lezzetleri haritaları oluşturulmalı,
- Sokak lezzetleri rotaları oluşturup, seyahat acentelerinin tur programlarına dahil edilmeleri sağlanmalıdır.

Bundan sonraki çalışmalarda, sokak lezzetleri bağlamında; Türkiye'nin gizli kalmış gastronomik zenginliklerinin ortaya çıkartılabileceği, birçok gizli lezzetin tespit edilebileceği, henüz el değmemiş ve keşfedilmemiş var olan hazinelerinin ortaya çıkartılacağı araştırmalara odaklanılması yerinde olacaktır. Bu çalışmalar, bölge, kent, ilçe ve yöre şeklinde ayrı ayrı yapılabilir.

KAYNAKLAR

- Asal, Raşel, Rakella, (2014), Sefarad mutfağından vazgeçemeyenlerin adresi “Angelina Patisserie”, 05.05.2019 tarihinde <http://raselrakellaasal.blogspot.com/2014/01/sefarad-mutfagndan-vazgecemeyenlerin.html>, adresinden alınmıştır.
- Avlaremoz, (2017), Musevi (Sefarad) Mutfağı, 05.05.2019 tarihinde <http://www.avlaremoz.com/2017/06/29/musevi-sefarad-mutfagi/> adresinden alınmıştır.
- Ballı, Erdinç, (2016), Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri (Adana Street Flavors in terms), Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4/Özel Sayı 1: 1-17.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., Çelik, S. (2017), Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(2): 64-76.
- Bayraktar, G., Zencir, E., (2019), Sokak Satıcılarının Gözünden Sokak Lezzetleri: İzmir Örneği (Street Foods From the. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7(2): 1367-1382.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., Özata, E., (2018), Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: İstanbul sokak lezzetleri, Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek1): 589-601.
- Dikkaya, Fahri, (2011), Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Simit ve Simitçiler, Milli Folklor, 23(92): 72-76.
- Erdoğan, S., Özdemir, G., (2018), İzmir Destinasyonu'nda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3): 249-272.
- Erke, Ebru, (2018), İzmir'in göç mutfağı, 05.05.2019 tarihinde <http://www.milliyet.com.tr/izmir-in-goc-mutfagi/ebru-erke/pazar/yazardetay/28.10.2018/2767371/default.htm>, adresinden alınmıştır.
- FAO, (2009), Good hygienic practices in the preparation and sale of street food in Africa: Tools for Training, 07.04.2020 tarihinde <http://www.fao.org/docrep/012/a0740e/a0740e00.HTM>, adresinden alınmıştır.
- Güzeler, N., Çağla, Ö., (2018), Conceptual Analysis of Street Flavors of Turkey, Annals of The University of Craiova-Agriculture, Montanology, Cadastre Series, 47(2), 147-155.
- Henderson, J. C., Henderson, J. C., (2017), “Street Food, Hawkers And The Michelin Guide İn Singapore”. British Food Journal, 119(4): 790-802.
- Hayim, Riva, (2015), Osmanlı Sefarad Yemekleri, 05.05.2019 tarihinde <https://www.posta.com.tr/osmanli-sefarad-yemekleri-279247>, adresinden alınmıştır.

- İZKA, İzmir Kalkınma Ajansı, (2011), İzmir Kültür Turizmi Sektör Araştırması "Tespit ve Öneriler", TR31\11\DFD01\0008.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2017), Coğrafi İşaretli Ürünler, İzmir Kumrusu. 29.03.2020 tarihinde <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-196339/izmir-kumrusu.html>, adresinden alınmıştır.
- İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, (2020), İzmir Mutfağı, İzmir'in ağız tadı Şambali. 29.03.2020 tarihinde <https://www.izmirdergisi.com/tr/izmir-mutfagi/125-izmir-in-agiz-tadi-sambali>, adresinden alınmıştır.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2020), İzmir Mutfağı. 29.03.2020 tarihinde <http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/TR-77474/izmir-mutfagi.html>, adresinden alınmıştır.
- İzmir Kültür ve Turizm dergisi, (2020), İzmir Lokması. 29.03.2020 tarihinde <https://www.izmirdergisi.com/tr/dergi-arsivi/37-13uncu-sayi/278-izmir-lokmasi>, adresinden alınmıştır.
- Karsavuran, Zeynep, (2018), Sokak Yemekleri: Farklı Disiplinlerin Yaklaşımı ve Gastronomi Turizmi Alanında Sokak Yemeklerinin Değerlendirilmesi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(1): 246-265.
- Kilinç, O., Kilinç, U., (2018), Yöresel gastronomik değerlerin ürüne dönüşme düzeyi: Antalya il merkezi restoran menüleri üzerine bir inceleme, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6: 394-410.
- Mosupye, F. M., von HOLY, A. L. E. X. A. N. D. E. R. (1999), Microbiological quality and safety of ready-to-eat street-vended foods in Johannesburg, South Africa, Journal of Food Protection, 62(11): 1278-1284.
- Muleta, D., Ashenafi, M., (2001), Salmonella, Shigella and growth potential of other food-borne pathogens in Ethiopian street vended foods, East African medical journal, 78(11): 576-580.
- Nebioğlu, Oğuz, (2017), Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(2): 39-60.
- Polat, D. D., Gezen, A., (2017), Gastronomide sokak yiyecekleri ve satıcıları: Teorik bir çalışma, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(2): 117-124.
- Solunoğlu, A., Nazik, M. H., (2018), Sokak lezzetlerine ilişkin tüketici tercihleri: Gaziantep örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3): 40-59.
- Sunay, M., Gambeti, Ç., Z., (Ed.). (1996), İzmir'de Yeme İçme Sanatı, INTERMEDIA, İstanbul.
- Türkiye Kültür Portalı, (2013), Geleneksel Mutfak, Gevrek-İzmir. İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün mutfak kültürü konulu alan araştırmaları, 29.03.2020 tarihinde <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/izmir/neyenir/gevrek-simit>, adresinden alınmıştır.
- Türkiye Kültür Portalı, (2020), Geleneksel Mutfak, Lokma (İzmir Lokması) - İzmir. 29.03.2020 tarihinde <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/izmir/neyenir/lokma-zmir-lokmasi>, adresinden alınmıştır.

- Yentürk, Nejat, (2018a), Ayaküstü İzmir: Sokak ve Fırın Lezzetleri, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Yentürk, Nejat, (2018b), Ayaküstü İzmir: Boyoz, İber Yarımadası'ndan Getirilmiş Olabilir mi?, 29.03.2020 tarihinde <https://www.academia.edu/people/search?utf8=%E2%9C%93&q=Boyoz%2C+%C4%B0bervYar%C4%B1mad%C4%B1%E2%80%99ndan+Getirilmi%C5%9F+Olabilir+mi%3F>, adresinden alınmıştır.
- Yüncü, Hilmi, Rafet, (2010), Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayını, Detay Yayıncılık, Ankara, 27-34.