

FROM THERMOPOLIA TO FOOD TRUCKS

THE LONG JOURNEY OF STREET FOOD



Prof. Dr. Oğuz ÖZYARAL

FROM THERMOPOLIA TO FOOD TRUCKS: THE LONG JOURNEY OF STREET FOOD

**Prof. Dr. Oğuz ÖZYARAL MBA, Microbiologist,
Preventive Health Specialist, Author**

Introduction

Street food is one of humanity's oldest and most democratic culinary traditions.

Long before restaurants, people crowded into marketplaces, city streets, and harbor squares to buy quick, affordable meals prepared by others. Across civilizations, street food has not only satisfied hunger but also reflected cultural exchange, migration, and urban life.

By tracing its history, we see how societies adapted cooking to public spaces and how these foods evolved into global icons.

TERMOPOLİADAN FOOD TRUCK'LARA: SOKAK YEMEKLERİNİN UZUN YOLCULUĞU

**Prof.Dr.Oğuz ÖZYARAL MBA, Mikrobiyolog,
Koruyucu Sağlık Uzmanı, Yazar**

Giriş

Sokak yemekleri insanlığın en eski ve en demokratik mutfak geleneklerinden biridir.

Restoranlardan çok önce insanlar hızlı, uygun fiyatlı ve başkaları tarafından hazırlanan yemekleri almak için pazar yerlerinde, şehir sokaklarında ve liman meydanlarında toplanıyordu.

Medeniyetler boyunca sokak yemekleri yalnızca açlığı gidermekle kalmadı, aynı zamanda kültürel etkileşimin, göçün ve kentsel yaşamın da yansıması oldu.

Tarihine baktığımızda, toplumların kamusal alanlara uyarladığı yemek kültürünün zamanla küresel ikonlara dönüştüğünü görürüz.



“A Journey Through Street Food History”

The Origins of Street Food

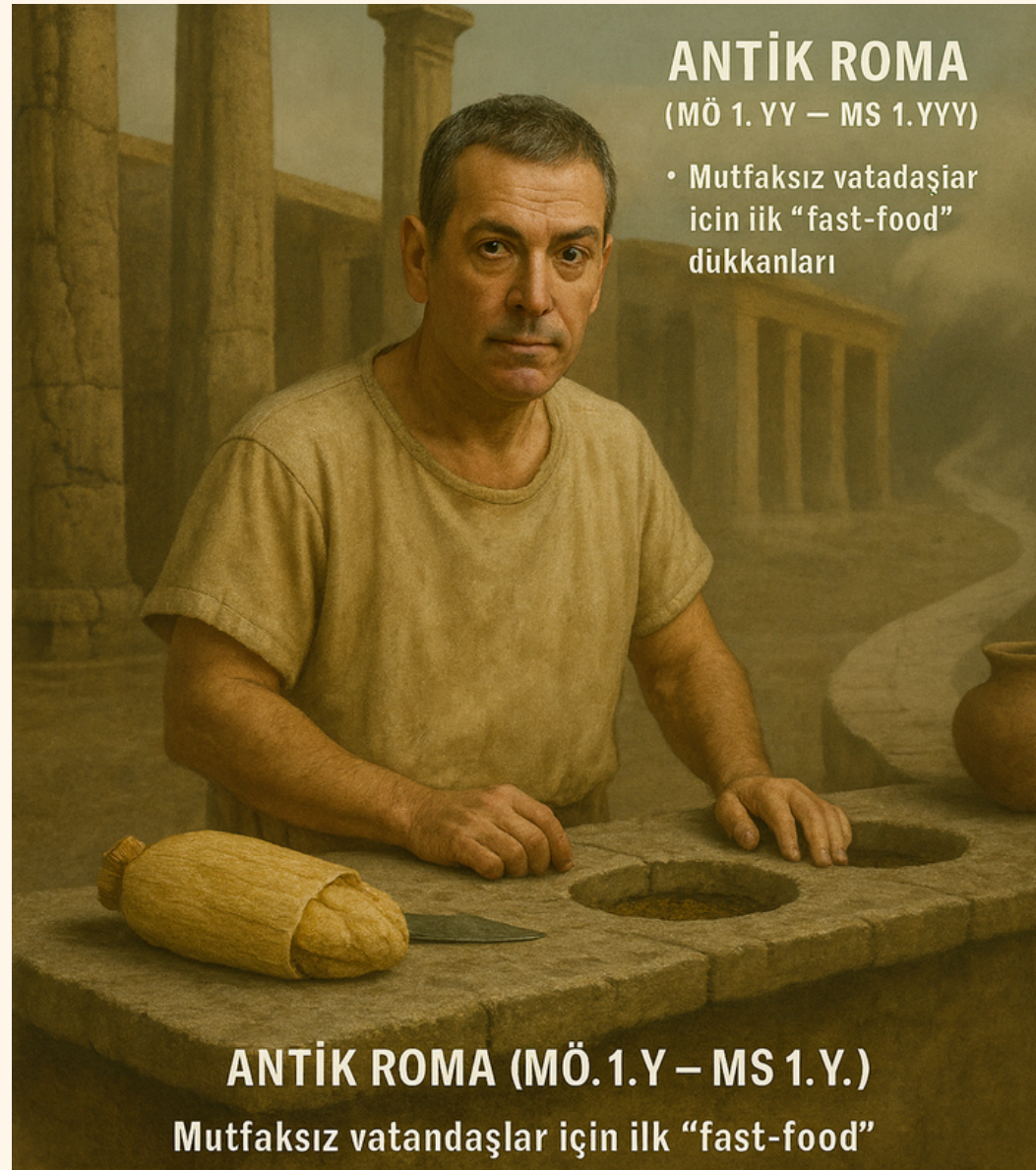
Ancient Rome:

Thermopolia and Everyday Dining

In Roman cities, thermopolia—small street-side shops with counters facing the road—offered hot stews, bread, and spiced wine. Archaeological finds in Pompeii reveal colorful frescoes and food containers still filled with traces of lentils, fish, and wine. For the working poor without kitchens, these stalls were essential.



Ancient Rome (1st c. BCE – 1st c. CE): Roman thermopolium counter with clay jars, Highlight Dish: Stews, bread, spiced wine, Early fast-food shops for citizens without kitchens



Mesoamerica:

Tamales in the Market

Across the Atlantic, in the bustling markets of Tenochtitlan, Aztec vendors sold tamales, maize dough filled with meats, beans, or vegetables and wrapped in husks, along with hot atole drinks. Chroniclers like Bernardino de Sahagún describe these prepared foods, showing that street snacks formed part of complex urban economies long before European contact.

Mesoamerica (500 BCE – 1500 CE): Corn husk tamale bundle, Highlight Dish: Tamales, atole, Sold in bustling Tenochtitlan markets

“Sokak Yemekleri Tarihinde Bir Yolculuk”

Sokak Yemeklerinin Kökenleri

Antik Roma:

Termopolia ve Günlük Beslenme

Roma şehirlerinde termopolia adı verilen, sokağa bakan tezgâhları olan küçük dükkânlarda sıcak yahni, ekmek ve baharatlı şarap satılırdı.

Pompeii’de yapılan kazılarda renkli freskler ve içinde hâlâ mercimek, balık ve şarap kalıntıları bulunan kaplar ortaya çıkarıldı. Mutfakları olmayan yoksullar için bu dükkânlar hayati öneme sahipti.

Antik Roma (MÖ 1. yy – MS 1. yy): Roma thermopolium tezgâhı, çömlek kavanozlar, Yemek: Yahni, ekmek, baharatlı şarap, Not: Mutfaksız vatandaşlar için ilk “fast-food” dükkanları



Mezoamerika:

Çarşılarda Tamal

Atlantik’in öte yakasında, Tenochtitlan’ın kalabalık pazarlarında Aztek satıcılar, mısır hamurunun et, fasulye veya sebzelerle doldurulup kabuğa sarıldığı tamales ile sıcak atole içeceği satıyordu.

Bernardino de Sahagún gibi kronikçiler bu hazır yiyecekleri anlatır; sokak yemeklerinin karmaşık kentsel ekonomilerin bir parçası olduğunu gösterir.

Mezoamerika (MÖ 500 – MS 1500): Mısır kabuğuna sarılmış tamal, Yemek: Tamales, atole, Not: Tenochtitlan’ın kalabalık pazarlarında satılırdı



Medieval and Early Modern Traditions China's Night Markets

By the Song dynasty (10th–12th centuries), Chinese capitals such as Kaifeng and Hangzhou hosted lively night markets. Vendors sold noodles, dumplings, and pastries well into the night. The handscroll *Along the River During the Qingming Festival* depicts the vibrant mix of food stalls, reinforcing how street food was central to urban leisure.

Song Dynasty China (10th – 12th c.): Lantern-lit night market stall, Highlight Dish: Noodles, dumplings, Night markets with regulated hours; lively city culture

Europe's Hawkers and Cries

In medieval and early modern Europe, hawkers became fixtures of city life. Londoners bought oysters, pies, and pancakes from sellers whose chants—"Cries of London"—were later immortalized in engravings. These foods were cheap, filling, and designed for workers and travelers on the move.

Medieval & Early Modern Europe (14th – 17th c.): Street hawker shouting, tray of pies/oysters, Highlight Dish: Oysters, pies, pancakes, MThe famous "Cries of London"



Ortaçağ ve Erken Modern Dönem Gelenekleri

Çin'in Gece Pazarları

Song Hanedanı döneminde (10.–12. yüzyıllar) Kaifeng ve Hangzhou gibi Çin başkentlerinde canlı gece pazarları kurulurdu. Satıcılar, gece geç saatlere kadar erişte, hamur işi ve börekler satardı. Qingming Festivali Sırasında Nehir Boyunca adlı ünlü ipek parşömen, bu renkli pazar sahnelerini betimleyerek sokak yemeklerinin kent yaşamındaki önemini gözler önüne serer.

Song Hanedanı Çin (10.–12. yy): Fenerli gece pazarı tezgâhı, Yemek: Erişte, mantı, Düzenlenmiş saatlerde açılan gece pazarları



Avrupa'nın Seyyar Satıcıları ve Çığlıkları

Ortaçağ ve erken modern Avrupa'da seyyar satıcılar şehir hayatının vazgeçilmez bir parçasıydı. Londralılar sokaklarda ıstiridye, börek ve krep satın alırdı. Satıcıların bağırışları—"London Cries"—gravürlere bile konu oldu. Bu yiyecekler ucuz, doyurucu ve yoldaki işçilere uygundu.

Ortaçağ & Erken Modern Avrupa (14.–17. yy). Görsel: Elinde tepsiyle bağırان satıcı, Yemek: ıstiridye, börek, krep, Not: "Cries of London" olarak gravürlere konu oldu



Ottoman Istanbul

The Ottoman capital, Istanbul, pulsed with food vendors. Travelers like Evliya Çelebi describe hundreds of stalls serving boza (a fermented millet drink) and simit (sesame-covered bread rings). These snacks remain iconic in Turkish street culture today.

Ottoman Istanbul (16th – 17th c.): Simit seller with circular bread rings, Highlight Dish: Simit, boza, Street vendors shaped Ottoman urban identity



Osmanlı İstanbul'u

Osmanlı başkenti İstanbul, yiyecek satıcılarıyla dolup taşardı. Seyyah Evliya Çelebi, yüzlerce dükkânda boza (fermente darı içeceği) ve simit (susamlı halka ekmek) satıldığını aktarır. Bu atıştırmalıklar günümüzde hâlâ Türk sokak kültürünün simgesidir.

Osmanlı İstanbul'u (16.-17. yy): Simit taşıyan satıcı, Yemek: Simit, boza, Not: Sokak satıcıları Osmanlı kentsel kimliğini şekillendirdi





Street Food in the Modern Era

Edo Japan and Yatai Carts

In 17th-century Edo (Tokyo), mobile yatai carts offered soba noodles and tempura. Later, ramen stands became ubiquitous, especially in the post-WWII era when affordable meals were needed for workers. Despite regulatory crackdowns, yatai culture persists, especially in Fukuoka.

Edo Japan (17th – 19th c.): Yatai pushcart with lanterns, Highlight Dish: Soba noodles, tempura, later ramen, Portable wooden carts feeding city dwellers



Industrial Age: Fish, Chips, and Pushcarts

The Industrial Revolution intensified demand for fast, inexpensive food. In Britain, fish and chips became the quintessential street dish. In New York, immigrant vendors filled the streets with pushcarts selling pickles, pretzels, knishes, and hot dogs—each reflecting their community of origin.

Industrial Age (19th c.): British fish & chips cone + NYC pushcart, Highlight Dish: Fish and chips, pickles, hot dogs, knishes, Immigrant waves fueled urban street food diversity



Modern Çağda Sokak Yemekleri

Edo Japonya'sı ve Yatai Arabaları

17.yüzyıl Edo'sunda (Tokyo) seyyar yatai arabalarında soba eriştesi ve tempura satılırdı. II. Dünya Savaşı sonrası dönemde ramen arabaları özellikle işçiler için ucuz yemek kaynağı oldu. Düzenlemelerle kısıtlansa da, yatai kültürü hâlâ Fukuoka'da yaşamaktadır.

Edo Japonya'sı (17.–19. yy): Görsel: Fenerli yatai arabası, Yemek: Soba, tempura, daha sonra ramen, Not: Şehir halkını besleyen taşınabilir arabalar



Sanayi Çağı: Fish & Chips ve El Arabaları

Sanayi Devrimi, hızlı ve ucuz yiyeceğe olan talebi artırdı. İngiltere'de fish and chips (balık ve patates kızartması) ulusal sokak yemeğine dönüştü. New York'ta göçmenler, sokakları turşu, simit, knish ve sosisli satan seyyar arabalarla doldurdu.

Sanayi Çağı (19. yy): Fish & chips külahı + NYC el arabası, Yemek: Fish and chips, turşu, sosisli, knish, Not: Göçmen dalgaları sokak mutfağı çeşitliliğini artırdı

Regulated Hawker Centres

In the 20th century, concerns about hygiene and urban order led governments to formalize street food. Singapore's hawker centres, built in the 1960s–70s, concentrated vendors into regulated food courts, preserving cultural diversity while meeting modern health standards. This system is so vital that UNESCO recognized Singaporean hawker culture as Intangible Cultural Heritage in 2020.

Singapore Hawker Centres (1960s – 1970s): Open-air hawker centre tables, highlight Dish: Satay, laksa, chicken rice, Regulated hubs recognized by UNESCO in 2020



The Contemporary Street Food Renaissance

The late 20th and early 21st centuries brought a rebranding of street food. Food trucks in cities like Los Angeles, London, and Seoul turned traditional mobile vending into a trendy, gourmet movement. Roy Choi's Kogi BBQ Truck in 2008–09, serving Korean-Mexican fusion, exemplified this reinvention. Social media amplified their reach, transforming a centuries-old necessity into a culinary lifestyle.

21st Century Food Trucks: Modern food truck with bold graphics, Highlight Dish: Fusion street foods (e.g., Korean tacos), Social media + mobility reinvented the tradition

Düzenlenmiş Halk Mutfağı Merkezleri

20.yüzyılda hijyen ve şehir düzeni kaygılarıyla sokak yemekleri resmi mekânlara taşındı. Singapur'un 1960–70'lerde kurduğu hawker centre (sokak satıcıları merkezleri) hem kültürel çeşitliliği korudu hem de modern sağlık standartlarına uydu. Bu sistem o kadar önemli oldu ki, 2020'de UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras ilan edildi.

Singapur Halk Mutfağı Merkezleri (1960–70'ler): Açık hava halk mutfağı masaları, Yemek: Satay, laksa, tavuklu pilav, 2020'de UNESCO tarafından tanındı



Sokak Yemeklerinde Güncel Rönesans

20.yüzyılın sonu ve 21. yüzyılın başında sokak yemekleri yeniden keşfedildi. Los Angeles, Londra ve Seul gibi şehirlerde food truck'lar, geleneksel seyyar satıcılığı modern, gurme bir harekete dönüştürdü. Roy Choi'nin 2008–09'da kurduğu Kogi BBQ Truck (Kore-Meksika füzyonu) bu dönüşümün simgesi oldu. Sosyal medya da bu hareketi güçlendirerek yüzyıllardır süregelen ihtiyacı bir yaşam tarzına çevirdi.

21. Yüzyıl Food Truck'ları: Görsel: Modern renkli food truck, Yemek: Füzyon sokak yemekleri (ör. Kore tacosu), Not: Sosyal medya + hareketlilik geleneği yeniden icat etti



The 5 Oldest Street Foods Still Eaten Today

1. **Tamales** (Mesoamerica, ca. 500 BCE and earlier)

Steamed maize parcels wrapped in husks, still a staple in Mexico and Central America, with countless regional variations.

2. **Simit** (Ottoman Empire, 16th century)

Sesame-crusted bread rings sold on the streets of Istanbul for centuries, now enjoyed across Turkey and the Balkans.

3. **Boza** (Ottoman Empire, at least 15th century)

A mildly fermented millet-based drink once hawked in Ottoman streets; today still consumed in Turkey and parts of the Balkans, especially in winter.

4. **Oysters & Meat Pies** (Medieval Europe)

For centuries, Londoners and Parisians ate oysters, pies, and hot pasties on the go—foods that still appear in pubs, markets, and food stalls.

5. Noodles & Dumplings (Song China, 10th–12th century. Street vendors in medieval Chinese cities sold steaming noodles and dumplings. These dishes remain at the core of East Asian street cuisine, from ramen to baozi.

Hâlâ Yenilen En Eski 5 Sokak Yemeği

1. **Tamales** (Mezoamerika, MÖ 500 ve öncesi). Mısır hamurunun yapraklara sarılarak buharda pişirilmesi; hâlâ Meksika ve Orta Amerika'da çeşit çeşit yapılır.

2. **Simit** (Osmanlı İmparatorluğu, 16. yüzyıl) Yüzyıllardır İstanbul sokaklarında satılan susam kaplı halka ekmek; bugün Türkiye ve Balkanlar'da yaygın.

3. **Boza** (Osmanlı İmparatorluğu, en az 15. yüzyıl) Hafif fermente darı içeceği; Osmanlı sokaklarının kış içeceği, bugün hâlâ Türkiye ve Balkanlar'da içilir.

4. **İstiridye & Etli Börekler** (Ortaçağ Avrupa'sı) Yüzyıllar boyunca Londra ve Paris'te sokakta tüketilen ıstiridye, börek ve pastalar hâlâ pazar ve pub menülerinde yer alır.

5. **Erişte & Manti** (Song Hanedanı Çin, 10.–12. yüzyıl). Ortaçağ Çin'inde sokaklarda satılan sıcak erişte ve mantılar bugün Doğu Asya mutfağının hâlâ temelidir.



Boza ve bozacı, Osmanlı'dan günümüze uzanan yaşayan bir sokak lezzetidir.

Boza and its street vendor remain a living tradition from the Ottoman era to today.

Street Food as Intangible Cultural Heritage

UNESCO's recognition of Singapore's hawker culture in 2020 marked a turning point: it officially framed street food as more than "cheap eats," acknowledging it as living heritage.

Street food encapsulates:

- **Cultural continuity:** Recipes and techniques passed through generations, like the simit sellers of Istanbul or tamale makers of Oaxaca.
- **Social cohesion:** Stalls act as communal meeting points where class, age, and ethnicity converge.
- **Adaptability:** Migrant communities reinvent traditional foods to fit new contexts, from Jewish knishes in New York to Vietnamese bánh mì in Paris.
- **Identity and pride:** Cities and nations increasingly brand themselves through their street food, using it to foster tourism and cultural diplomacy.

This recognition reinforces that street food is not simply a practical way to eat but a cultural stage, where history, taste, and social life converge.

Conclusion:

Street Food as a Living Heritage

Street food is not a static tradition but a living cultural expression. From Roman thermopolia to Aztec tamales, Ottoman simit sellers to Singapore hawker centres, it has evolved with cities, migration, and technology. Today's food trucks and global street-food festivals show that what began as a solution for hungry workers has become a celebrated symbol of creativity, resilience, and cultural exchange.

Sokak Yemekleri Somut Olmayan Kültürel

Miras Olarak UNESCO'nun 2020'de Singapur sokak yemek kültürünü tanıması bir dönüm noktası oldu: sokak yemeklerini yalnızca "ucuz yemek" değil, yaşayan miras olarak tanımladı.

Sokak yemekleri şunları kapsar:

- **Kültürel süreklilik:** Tarifler ve teknikler kuşaktan kuşağa aktarılır (İstanbul'un simitçileri, Oaxaca'nın tamalcıları gibi).
- **Toplumsal kaynaşma:** Tezgâhlar farklı sınıfları, yaşları ve etnik grupları bir araya getirir.
- **Uyum yeteneği:** Göçmen toplumlar geleneksel yemekleri yeni bağlamlara uyarlar (New York'ta Yahudi knish'i, Paris'te Vietnam bánh mì'si).
- **Kimlik ve gurur:** Şehirler ve ülkeler kendilerini sokak yemekleriyle markalaştırır, turizm ve kültürel diplomasiye katkıda bulunur.

Bu yaklaşım, sokak yemeklerinin yalnızca pratik bir beslenme yolu değil, aynı zamanda tarih, tat ve toplumsal yaşamın buluştuğu bir kültürel sahne olduğunu vurgular.

Sonuç:

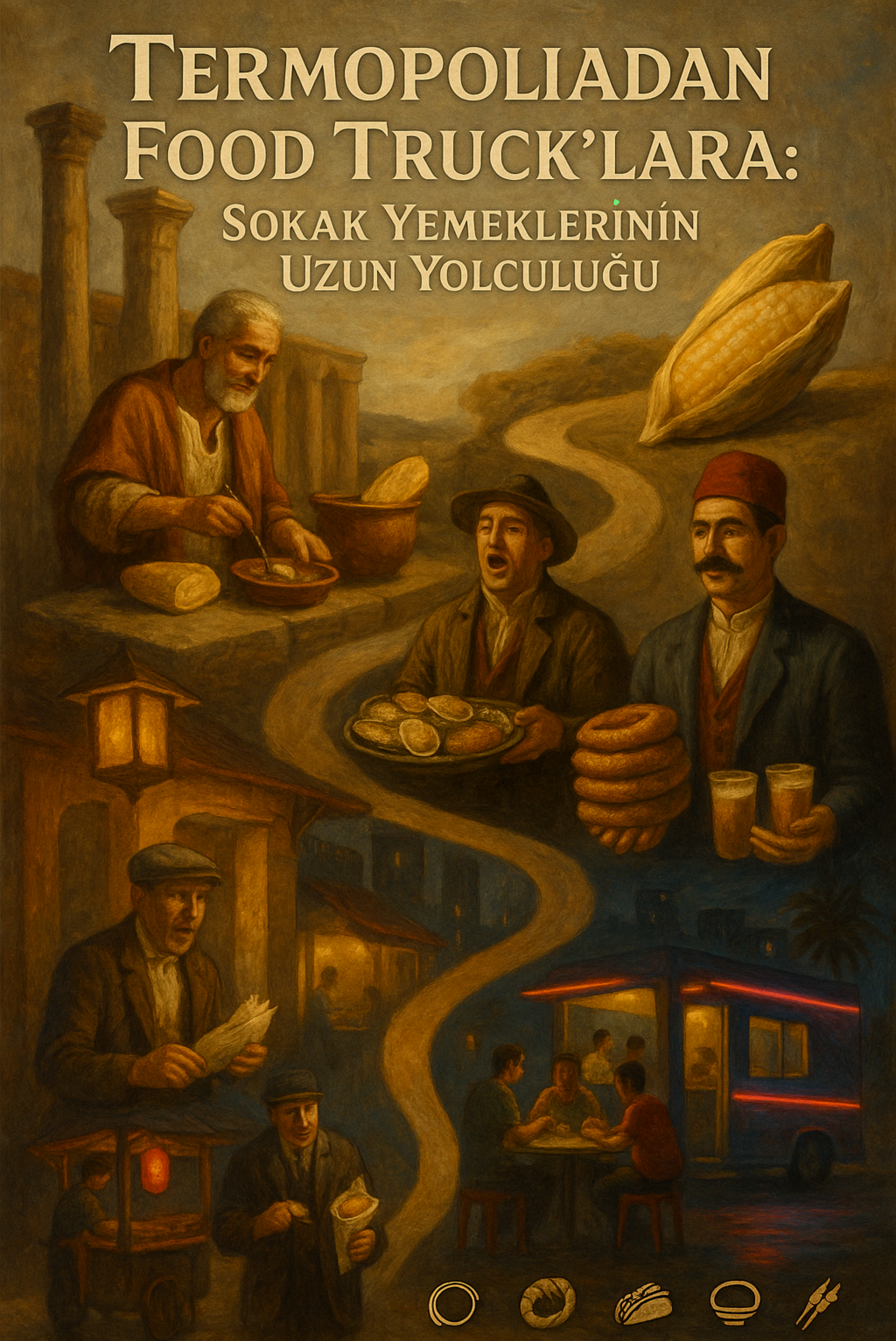
Sokak Yemekleri Yaşayan Bir Miras

Sokak yemekleri durağan bir gelenek değil, yaşayan bir kültürel ifadedir. Roma thermopolia'sından Aztek tamales'ine, Osmanlı simitçilerinden Singapur hawker merkezlerine kadar, sokak mutfağı şehirlerle, göçle ve teknolojiyle birlikte evrim geçirdi. Günümüzün food truck'ları ve küresel sokak yemekleri festivalleri, başlangıçta işçi karnını doyurmak için doğan bu geleneğin bugün yaratıcılık, direniş ve kültürel paylaşımın kutlanan bir simgesi olduğunu gösteriyor.



TERMOPOLIADAN FOOD TRUCK'LARA:

SOKAK YEMEKLERİNİN
UZUN YOLCULUĞU



Prof. Dr. Oğuz ÖZYARAL