

ULUSLARARASI SOSYAL ARAŞTIRMALAR DERGİSİ THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH

Cilt: 12 Sayı: 68 Yıl: 2019
www.sosyalarastirmalar.com
Issn: 1307-9581



Doi Number:
<http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2019.3907>

Volume: 12 Issue: 68 Year: 2019
www.sosyalarastirmalar.com
Issn: 1307-9581

TÜRKİYE'DEKİ GASTRONOMİ MÜZELERİNİN TURİSTİK SUNUM FARKLILIKLARI AÇISINDAN ARAŞTIRILMASI*

A STUDY ABOUT TOURISTIC PRESENTATION DIFFERENCES IN GASTRONOMY THEMED MUSEUMS IN TURKEY

Mustafa SANDIKCI**
Asilhan Semih MUTLU***
Hülya MUTLU****

Öz

Bu araştırmanın amacı, gastronomi müzelerinin sunum farklılıklarının ortaya konulmasıdır. Bu bağlamda, gezi gözlem tekniği ile Türkiye'de yer alan gastronomi müzeleri ziyaret edilerek veriler toplanmıştır ve müze yetkilileri ile görüşmeler yapılmıştır. Gerçekleştirilen çalışma ile seçilen gastronomi müzelerinin sunum farklılıkları ortaya konulmuştur. Ek olarak, müze yetkilileri ile görüşülerek müzede sergilenen objelerin nasıl toplandığı, müzede karşılaşılan sorunlar hakkında bilgi alınmıştır.

Gastronomi müzelerinin sergileme şekilleri müze ziyaretçi sayısı, müze ziyaret isteği ve müzede vakit geçirmek için önemli bir husus olmakla birlikte mutfak kültürünün aktarılması anlamında önem arz etmektedir. Kadınların iş hayatına katılımından sonra geleneksel olarak aktarılan mutfak kültürünün kuşaklar arasında aktarılması zorlaşmıştır. Bu kapsamda hizmet veren gastronomi müzeleri bir ekipmanın kullanımından, yemeğin hazırlanması veya bir yemek ritüelinin yansıtılması anlamında önem arz etmektedir. Gastronomi alanında oluşturulan müzelerin sayısı artış göstermekle birlikte, proje başlangıç tarihinde belirlenen 20 gastronomi müzesi içerisinde 11 adet müze ziyaret edilmiştir.

Yapılan araştırma sonucunda Gastronomi müzelerinde genellikle durağan sergileme şekillerinin kullanıldığı, dinamik sergileme şekillerine daha az yer verildiği görülmüştür. Durağan sergileme şekillerinden vitrin, manken ve bilgi panoları kullanılmıştır. Vitrinlerde genel olarak mutfakta kullanılan araç gereçler yer alırken, bilgi panoları ve mankenler aracılığı ile yemek kültürü hakkında bilgi verildiği tespit edilmiştir. Ayrıca, ziyaret edilen müzelerin bir kısmında satış alanı, kafeterya, etkinlik salonu gibi alanlar bulunmasına rağmen genel olarak sunulan imkânların yetersiz olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Müzesi, Sergileme Şekli.

Abstract

The aim of this study is to reveal the differences in presentation of gastronomy museums. In this context, data about the area by visiting the museum gastronomy museums in Turkey are gathered and were interviewed by museum officials. Differences in presentation of gastronomy museums were revealed by the study. In addition, information was obtained from the museum officials about how the objects exhibited in the museum were collected and the problems encountered in the museum.

Although gastronomy museums exhibit forms are important for the number of museum visitors, the desire to visit the museum and spending time in the museum, they are important in terms of transferring the culinary culture. With the participation of women in business life, it has become difficult to transfer the traditionally culinary culture between generations. The gastronomic museums serving in this context are important in terms of the use of an equipment, the preparation of the food or the reflection of a food ritual. Although the number of museums established in the field of gastronomy has increased, 11 museums have been visited among 20 gastronomy museums determined at the project start date.

As a result of the research, it is seen that gastronomy museums generally use static display forms and dynamic display forms are used less. Display models, mannequins and information boards are used as static display forms. It was found out that the tools used in the kitchen were generally displayed in the showcases and information about food culture was provided through information boards and mannequins. In addition, although some of the visited museums had areas such as sales areas, cafeterias and event halls, the facilities offered in general were insufficient.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy Museum, Exhibition Type.

* Bu çalışma Afyon Kocatepe Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonunca kabul edilen 18.Kariyer.01 nolu proje kapsamında desteklenmiştir.

**Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü sandikcimustafa@hotmail.com

*** Arş. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü smutluc@aku.edu.tr

**** Öğr. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, Aşçılık Programı hulyamutlu@aku.edu.tr



1. Giriş

Beslenme ya da mutfak kültürü sadece yemeklerden ya da genel anlamda besinlerden ibaret olmayıp çok daha fazla konuyu içermektedir (Nahya, 2012, 11). Mutfak kültürü yiyecek-içecek hammaddelerinden, kullanılan araç gereçlere, pişirme yöntemlerinden yemek yeme alışkanlıklarına, ağırlama usullerinden sofraya adabına, yiyecek-içecek ile ilgili gelenek ve inanışlardan saklama yöntemlerine kadar, mutfak ile ilgili bütün değerleri içinde barındıran, gelecek nesillere aktarmada ve bölgenin kültürünü yansıtmada en önemli kültürel miraslardan biri olarak değerlendirilmektedir (Gökgöz, 2017, 10-11). Kültürün en önemli göstergelerinden biri olan mutfak kültürünün oluşmasında; toplumların yaşam biçimi, kültürel değerleri, ekonomik yapıları, mutfağa ilgileri, yaşanan coğrafyanın fiziksel özellikleri, flora-fauna ve iklim koşullarının etkili olmasının yanı sıra, sosyal sınıflar, ticaret yolları, din ve inanışlar, savaş, coğrafi keşif ve göçler de etkili olmuştur (Şanlıer, 2004; Beşirli, 2010; Özgen, 2015; Yazgan Serinkaya, 2017).

Bu unsurlara bağlı olarak mutfak kültürü toplumdan topluma, yöreden yöreye farklılık göstermekte, toplumlar arasında farklı yemek kültürlerinin oluşmasına neden olmakta, uzun yıllar sonucunda şekillenmesi itibarıyla bir toplumun kendisini ifade etmesinin önemli bir aracı haline gelmektedir (Şanlıer vd., 2012; Türkay ve Genç, 2017: 220). Bir ülkenin ya da bölgenin yöresel yiyecek ve içecekleri tanıtılırken mutfak kültürüne ait unsurların bir bütün olarak özgün bir şekilde sergilenme gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Müzeler ise bu amaca en güzel hizmet edecek mekânlardan biridir.

2. Müze ve Sergileme Şekilleri

İnsanoğlu doğal yapısı gereği, daima farklı ve değerli olanı toplama ve saklama eğiliminde olduğundan objeleri sergileme de doğal yapısının bir sonucudur. Doğal bir eğilim olarak toplama, biriktirme, saklama ya da sergileme gibi davranışların bir sonucu olarak zamanla müze anlayışı doğmuştur (Poroy, 2014, 11). Uluslararası Müzecilik Konseyi'ne (International Council of Museums- ICOM) göre müze; "Uygarlık tarihine ait her türlü objenin, bilimsel kurallar altında sergilenerek, halkın beğeni ve kültürel birikimini zenginleştiren, araştırmacıların çalışmalarını kolaylaştırıcı ve geliştirici tarihi verilerin gelecek kuşaklara aktarıldığı mekânlar" olarak tanımlanmaktadır (ICOM, 2018a). Müzeler, öncelikle zengin tarihî ve kültürel mirası korumayı hedefleyen, geçmişi günümüze taşıyarak toplumu bilinçlendiren ve kültür seviyesini yükselten, doğa ve insanlık geçmişine dayalı değer ve eserleri sergileyen, kültürel mirasın bir sistem içinde sunulduğu yer olarak da tanımlanabilir (Ashley, 2005; Özkasım ve Hegel, 2005; Yılmaz ve Şenel, 2014: 500). Özel müzeler ise kamu kurum ve kuruluşları, gerçek ve tüzel kişiler ile vakıfların kendi hizmet konuları veya amaçlarını gerçekleştirmek amacıyla kurulan Kültür ve Turizm Müdürlüğü denetimindeki müzelerdir (ICOM, 2018b). Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı müzeler ve özel müzelerin 2015-2018 yılları arasında müze sayısı, eser sayısı ve ziyaretçi sayısı Tablo 1'de gösterilmektedir.

Tablo 1: Müze İstatistikleri

Kültür ve Turizm Bakanlığı'na Bağlı Müzeler			
Yıllar	Müze Sayısı	Eser Sayısı	Ziyaretçi Sayısı*
2015	193	3.235.113	28.122.934
2016	193	3.311.359	17.247.440
2017	199	3.306.073	20.509.746
2018	202	3.734.223	28.145.550
Özel Müzeler			
Yıllar	Müze Sayısı	Eser Sayısı	Ziyaretçi Sayısı
2015	216	393.602	8.925.132
2016	224	374.250	8.040.090
2017	239	386.842	10.151.930
2018	260	396.457	12.478.229

Kaynak: <http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR,43336/muze-istatistikleri.html> (Erişim Tarihi: 07.06.2018).

*Yıllara göre ziyaretçi sayısı, ören yeri ve müze ziyaretçileri sayısının toplamıdır.

Müzeler son yıllarda belirgin derecede değişim geçirmekte olup koleksiyon/sergi biçiminde (ürüne yönelik) sunumların yanı sıra ziyaretçilerin beklentilerine de odaklanmaktadır. Günümüzde ise müzeler sadece objelerin sergilenmesi ile kalmayıp eğitim ve kültür konularında aktif bir aracı kurum olmaktadır. Müzecilikte ziyaretçilerin aktif sanat faaliyetleriyle ziyaret etmekte olduğu objelerle birebir bağlar kurarak bilim ve tarih bilgisinin bireye kazandırdığı bir döneme gelinmiştir (Poroy, 2014:16). Toplumsal, ekonomik ve eğitimsel değişimlerin şekillendirdiği müze artık çocuklara, yaşlılara, kadınlara, etnik gruplara, engellilere, suçlulara vb topluluklara öğrenme ve sosyalleşme olanağı tanıyan, yaşayan bir kurumdur (Karadeniz, 2018:68). Bu bağlamda müzeler, ziyaretçilerin deneyim yaşayacakları ve boş zamanlarını değerlendirebilecekleri, eğitim ve eğlencenin bir arada olduğu mekânlara dönüştürülmektedir (Sezgin vd., 2011: 202). Ülkemizdeki müzeler ise koleksiyon anlamında çeşitlilik, yeni sergileme ve anlatım yöntemleri ve



özellikle toplumsal paylaşım gibi çağdaş müzecilik anlayışının gereği olan amaçlarını uygulamaya yansıtmakta yetersiz kalmaktadır (Özkasım ve Ögel, 2005, 97).Türkiye’de çok sayıda farklı müze bulunmasına rağmen koleksiyonların sergilenme şekillerinde çoğunlukla geleneksel metotlar kullanılmaktadır. Oysa çağdaş müzecilik kavramı içinde, koleksiyonların daha etkili tarzda sergilenmesi için, geleneksel metotlar yanında teknolojik araçlardan da yararlanmak gereklidir. Müzeler sergileme teknikleri bakımından durağan sergileme teknikleri ve dinamik sergileme teknikleri olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Erbay, 1998, 18-19).

2.1. Durağan Sergileme Teknikleri (Geleneksel Metot)

Vitrin içi sergileme veya stant üzeri sergilemeler olup, modeller, dioramalı odalar (ön planda modeller, arka planda dev boyutlu duvar resmi yer alan odalar), maketler (çeşitli yerleşim yeri, bina ve araçların gerçek boyutlarının küçültülerek kopyalarının yapılması), mankenler, çizimler, fotoğraflar ve bilgi panoları gibi durağan unsurlarla desteklenmektedir.

2.2. Dinamik Sergileme Teknikleri

Sesli yönlendiriciler, film, video ve slayt gösterileri, hareketli modeller, canlı yorumcular, bilgisayar destekli sergiler, similatörler (görüntü ve ses efektlerinin oluşturduğu teknik düzenek), interaktif gösterimler, video diskleri ve dramalar dinamik sergileme teknikleri olarak adlandırılmaktadır. Yardımcı görsel ve işitsel tekniklerin kullanılması ile ziyaretçilerin daha kolay öğrendiği düşüncesinden yola çıkarak dinamik sergileme teknikleri geliştirilmiştir. Dinamik sergileme teknikleri özel hazırlanmış düzeneklere ihtiyaç duymakta olup, tek başına kullanıldığı gibi geleneksel metotlar ile de kullanılabilir.

Başaran (1996, 17) çalışmasında müzenin bir tek kuruluş olarak değil; kütüphane ve toplantı salonları, laboratuvar ve eğitim bölümleriyle bir “kültür ünitesi” olarak düşünülmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Sezgin ve arkadaşları (2011) çalışmalarında müzelerde pazarlama ve müşteri ilişkisi konularını incelemiş ve Konya Mevlana Müzesi’nde bir araştırma yapmışlardır. Kasım ve arkadaşları (2014) Malezya ve Eskişehir’de gençlerin müzeleri ziyaret etme durumunu saptamak amacıyla yaptıkları çalışmada gençler arasında müze ziyaretlerinin düşük olduğu belirlenmiştir. Altunöz Sürücü ve arkadaşlarının (2017) yapmış olduğu çalışmada, Sinop ili örneklem seçilerek arkeoloji müzelerinin turizm açısından önemi ziyaret eden kişi sayısı ve elde edilen gelirler doğrultusunda değerlendirilmiştir. Tezgel ve Akova (2017) müze ziyaretçileri üzerine yapılmış çalışmaları incelemiş olup, yapılan çalışmaların önemli bir kısmının nitel araştırma yönteminden yararlandıkları tespit edilmiştir. Köroğlu ve arkadaşları (2017) TripAdvisor sitesinde yer alan müzelerle yönelik üretilen olumsuz kullanıcı güdümlü içerik çözümlemesi yapmış olup, analiz sonucunda müzelerle ilgili 673 olumsuz tema tespit edilmiştir. Gül ve Gül (2017) ise Balıkesir’deki özel müzelerin kültür turizmi açısından potansiyelini değerlendirmiştir.

Müzeler ile ilgili literatür incelendiğinde, müze ziyaretçilerine yönelik ve müzelerin turizm açısından önemine değinen çalışmaların ağırlıkta olduğu görülmektedir. Müze sergileme şekillerine yönelik çalışmalar sınırlı olmakla birlikte, gastronomi temalı müzelerin sergilenme şekilleri ile ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu açıdan projenin ilgili alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Gastronomi temalı müzelerde sergileme şekillerinin tespit edilmesi, ziyaretçilerin deneyimleri açısından önemlilik arz etmektedir. Çünkü bir müzenin başarısı ziyaretçilerin zihninde yarattığı bilinç düzeyine ve hatırlama gücüne bağlıdır (Gül ve Gül, 2017, 63). Kullanılan sergileme teknikleri de ziyaretçilerin müzedeki geçirdikleri süre ile doğrudan ilişkili olup, farklı deneyimler edinmesini sağlayacak niteliktedir. Bu nedenle çalışmada sergileme teknikleri araştırma konusu olarak belirlenmiştir.

3. Gastronomi Temalı Müzeler

Müzeler tarihi ve kültürü yaşayan ve yaşatan mekânlar olup, toplumun gelişimine katkıda bulunan en önemli araçlardır. Gastronomi müzeleri ise mutfak kültürü ve tarihinin tanıtılabilmesi için en iyi araçlar olup, tarih ve kültürü içinde barındırdığından mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi müzeleri mutfak kültürünü tanıtmak, turizmi canlandırmak, yörenin gastronomik kimlik kazanmasını sağlamak, destinasyon pazarlamasında yöreyi ön plana çıkartmak gibi amaçlarla kurulabilmektedir. Dünyada gastronomi temalı pek çok farklı müze bulunmasına rağmen Türkiye’de gastronomi müzelerinin sayıları ve sunum şekilleri yetersiz olup, bazı özel müzeler ise tanıtım yetersizliğinden dolayı bilinmemektedir.

Gastronomi müzeleri mutfakların, gastronomi tarihi ve kültürünün tanıtılabilmesi için en iyi araçlardır (Mankan,2017a:173). Dünyada farklı gastronomi temalı müzeler bulunmasına rağmen, Türkiye’de sayıları oldukça az olduğu bilinmektedir. Gastronomi temalı müzelerin bazıları tek bir ürünü (şarap, zeytin, zeytinyağı) sergilemeyi tercih ederken bazıları da mutfak kültürünün tamamını yansıtacak koleksiyonlara yer vermektedir. Örneğin Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi bulunduğu şehrin mutfak kültürünü



somut hale getirerek ziyaretçilere aktaran müzelerden biridir (İstanbulu Dinçer ve Şahinoğlu, 2015, 147). Gastronomi müzeleri gastronomi turizmine duyulan ilgiyi arttırmada da önemli bir yere sahiptir ve bölgeye gastronomi turizmi için gelen turistlere büyük bir çekicilik sunmaktadır (Çetin ve Küçükömrler, 2019, 5). Gastronomi müzelerinin çekicilik unsuru olması sonucu gastronomi müzeleri üzerine Yılmaz ve Şenel (2014), Mankan (2017a, 2017b), Bekar ve ark. (2017), Atif (2018), Sandıkcı ve ark. (2018), Çetin ve Küçükömrler (2019) tarafından çeşitli çalışmalar yapılmıştır.

Tablo 2’de araştırma yapıldığı dönemde Türkiye’de yer alan gastronomi müzelerine yer verilmiştir. Söz konusu müzeler arasında Mürefte Feyzi Kutman Şarap Müzesi, Zavot Peynir Köyü Müzesi, Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi, Köstem Zeytinyağı Müzesi ve Marmaris Bal Evi Müzesi ulaşılabilirliğin zor olması veya aynı konseptte fazlaca müze olması ve tekrar etmesinden dolayı ziyaret edilememiştir. Antakya Mutfak Müzesi gidilen tarihte bazı nedenlerden dolayı ziyarete kapatılmış olduğundan gözlem yapılamamıştır. Geriye kalan 11 müze ise ziyaret edilmiş, gözlem gerçekleştirilmiştir.

Tablo 2: Gastronomi Temalı Müzeler

Müze Adı	Bulunduğu İl	Tema	Bağlı Olduğu Kurum/Kişi
Mürefte Feyzi Kutman Şarap Müzesi	Tekirdağ	Şarap	Adnan Kutman
Zavot Peynir Köyü Müzesi	Kars	Peynir	Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği
Emine Göğüs Mutfak Müzesi	Gaziantep	Yöresel Mutfak Kültürü	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Atatürk Orman Çiftliği Şarap Müzesi	Ankara	Şarap, Turşu, Sirke	Atatürk Orman Çiftliği
Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	Şanlıurfa	Yöresel Mutfak Kültürü	Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Adatepe Zeytinyağı Müzesi	Çanakkale	Zeytinyağı, Sabun	Ada Çiftlik Gıda Ür. San. Tic. A. Ş.
Mutfak Sanatları Akademisi Gastronomi Müzesi	İstanbul	Mutfak Gereçleri	Mehmet Aksel
Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi	Aydın	Zeytin ve Zeytinyağı	Adnan Menderes Üniversitesi-Ziraat Fakültesi
Oleatrium Zeytin Ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi	Aydın	Zeytin ve Zeytinyağı	Hasan ve Gürsel Tonbul
Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi	Balikesir	Zeytinyağı	Sabit Ertür
Çine Arıcılık Müzesi	Aydın	Arıcılık	Adnan Menderes Üniversitesi
Özel Muğla Arıcılık Müzesi	Muğla	Arıcılık	Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi	Hatay	Tıbbi Aromatik Bitkiler ve Baharatlar	Hatay Valiliği
Antakya Mutfak Müzesi	Hatay	Yöresel Mutfak Kültürü	Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Köstem Zeytinyağı Müzesi	İzmir	Zeytinyağı	Köstem Kültür, Eğitim ve Müzecilik Vakfı
Tematik Mutfak Müzesi	Kahramanmaraş	Yöresel Mutfak Kültürü	Kahramanmaraş Dulkadiroğlu Belediyesi
Baklava Müzesi	Gaziantep	Baklava	Oğuzhan Saygılı
Çikolata Müzesi	İstanbul	Çikolata	Pelit Çikolata
Bıçak Müzesi	Bursa	Bıçak	Bursa Büyükşehir Belediyesi
Marmaris Bal Evi Müzesi	Muğla	Bal	Marmaris Ticaret Odası Başkanlığı

Tablo incelendiğinde gastronomi temalı 20 müze olduğu görülmekte ve bu müzeler 14 farklı ilde yer almaktadır. İllere göre müze sayıları incelendiğinde Aydın ilinde üç adet, Hatay, Gaziantep ve İstanbul illerinde iki adet gastronomi temalı müze yer aldığı görülmektedir. Müzelerin tema dağılımlarına bakıldığında en fazla beş müze ile zeytinyağı müzesi, dört adet yöresel mutfak kültürü müzesi, iki adet arıcılık ve şarap temalı müze bulunmaktadır. Baklava, çikolata, bal, bıçak, mutfak gereçleri ve tıbbi aromatik bitki ve peynir temalarından birer adet gastronomi müzesi bulunmaktadır. Zeytinyağı müzelerinin fazla olmasının sebebi zeytinyağı üretiminde kullanılan eski tip araç gereçlerin fabrika yakınlarında sergilenmesinden kaynaklanmaktadır. Müzelerin bağlı olduğu kurum ve kuruluşlar incelendiğinde, kamu kurumlarının müzelerin yarısını kurduğu, şahıslar tarafından kurulan müze sayısının yedi adet ve sivil toplum kuruluşları tarafından kurulan müze sayısının üç adet olduğu görülmektedir.

4. Araştırmanın Yöntemi

Proje kapsamında öncelikle literatür taraması ile ön araştırma yapılmış olup, yiyecek-içecek ve mutfak temalı müzeler belirlenmiştir. Daha sonra gezi-gözlem tekniği ile belirlenen müzeler bütçe dâhilinde ziyaret edilmiş, bilgi ve belgeler toplanmış, müze ve objeler fotoğraflanmıştır. Gözlem tekniği ile müzelerin sunum farklılıkları tespit edilmeye çalışılmıştır. Ayrıca müze sorumluları ile görüşme gerçekleştirilerek müze hakkında detaylı bilgiler de elde edilmiştir.



4.1. Araştırmanın Amacı

Projenin amacı Türkiye'deki gastronomi müzelerini tespit etmek, tasnif etmek ve söz konusu müzelerin sunum farklılıklarını ortaya koymaktır. Literatür taramasında gastronomi müzeleri ile ilgili yeterli bilgiye ulaşılamamış olup, mevcut kaynaklar gastronomi müzelerini sınırlı sayıda almıştır. Oysa yiyecek içecek ve mutfak temalı farklı şehirlerde özel müzeler bulunmaktadır. Gastronomi müzesinin yeni bir kavram olması, ülkemizde bu konu ile ilgili çok fazla kaynak ve güncel bilginin olmaması ve gastronomi müzelerinin bütünüyle tespit edilememiş olması nedeniyle bu çalışmaya ihtiyaç duyulmuştur. Bu doğrultuda bu alanda yapılacak diğer çalışmalara kaynak olacak niteliksel bir çalışma olduğu düşünülmektedir. Proje kapsamında Türkiye'deki gastronomi müzelerinin tespit edilmesi ve sunum farklılıklarının ortaya çıkarılması bu çalışmanın özgün değerleri olarak belirlenmiştir.

4.2. Araştırmanın Önemi

Yapılan çalışma ile Türkiye'deki gastronomi müzelerinin sunum farklılıkları belirlenmiştir. Şehirlerin mutfak kültürlerini yansıtan gastronomi müzelerinin tespit edilmesi ile turizm faaliyetlerinde gastronomi müzelerinin kullanımının artacağı, kültür turistleri ve gastro turistler açısından önemli çekicilik unsuru olarak değerlendirilmesinde farkındalık yaratacağı planlanmaktadır.

4.3. Araştırmanın Kapsamı

Araştırma kapsamında Türkiye'deki gastronomi müzeleri ziyaret edilip yiyecek-içecek ve mutfak temalı müzeler sunum farklılıkları açısından değerlendirilmiştir. Ayrıca ziyaret edilen müzeler fotoğraflanmıştır. Müze ile alakalı bilgi ve broşürler toplanmış, müze sorumluları ile görüşmeler yapılmıştır. Müzelerin tamamen gastronomi temalı faaliyet göstermesi gerekmekte olup, farklı müze türleri içerisinde mutfak bölümü olarak yer alan müzeler değerlendirmeye alınmamıştır.

5. Bulgular

5.1. Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Gaziantep Kalesi'nin güneyinde bulunan tarihi Göğüş Konağı, 1905 yılında yapılmış olup, Türkiye'nin ilk Turizm ve Tanıtma Bakanlarından olan Ali İhsan Göğüş'ün doğduğu ev olarak bilinmektedir. Konağın sahibi Ali İhsan Göğüş müzeye annesinin isminin verilmesi şartıyla konağı 2005 yılında Gaziantep Büyükşehir Belediyesine tahsis etmiştir. 2008 yılında konağın restorasyon işlemlerinin sona ermesiyle müze hizmete açılmış ve ülkemizin ilk mutfak müzesi unvanını almıştır. Gaziantep mutfak kültürünü tanıtmayı amaçlayan Emine Göğüş Mutfak Müzesinde unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin görselleri sergilenmekte olup, özel vitrinlerde sergilenen çeşitli mutfak eşyaları; geçmiş dönemlerdeki mutfak kültürü hakkında bilgiler vermektedir. Müzede Gaziantep yemek malzemelerinden mutfak araç gereçlerine, yöresel yemeklerden içeceklerle, pişirme yöntemlerinden hazırlanışına ve erzakların saklanması kadar mutfak kültürü detaylı bir şekilde anlatılmaktadır. Müzede meyvelerden ve sebzelerden yapılan çeşitli yemeklerin görselleri sergilenmektedir. Gaziantep Mutfak Müzesini ziyaret edenler için hediyelik eşya bölümünde; yöresel bakır mutfak eşyaları ve yemeklerde kullanılan çeşitli baharatların satışı yapılmaktadır. Müze pazartesi hariç haftanın her günü mesai saatlerinde hizmet vermektedir (Gaziantep Valiliği, 2016; Gökgöz, 2017, 56).

Müzeye gözlem yapmak amacıyla 22.05.2018 tarihinde gidilmiş, yaklaşık iki saat müzede gözlem yapılmış, objeler ve müze araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır. Emine Göğüş Mutfak Müzesinde yapılan gözlem ve görüşme tekniğinden elde edilen bulgulara yer verilmiş olup, bulgular görsellerle desteklenerek sunulmuştur. Müzenin sergilenme teknikleri ise bilgi panoları, mankenler, vitrinler olarak ayrı başlıklar altında sunulmuştur.

Emine Göğüş Mutfak Müzesinin hem tarihi bir konak içerisinde yer alması hem de tarihi mekânların yakınında bulunması konum olarak uygunluğunu ve ulaşılabilirliğini göstermektedir. Müze girişinde turnikeler bulunmakta ve giriş ücreti ödenip bilet alındıktan sonra müzeye giriş yapılmaktadır. Araştırma yapıldığı tarih itibarıyla giriş ücretleri yetişkin iki lira iken öğrenciler için ücretsizdir. Müzede teşhir salonu konağın odaları olup, her odada ayrı bir tema işlenmiştir. Alt katta ocaklık, saklama-depolama adetleri, Gaziantep yemekleri, Gaziantep geleneksel mutfak kültürü, Gaziantep Mutfağı bileşenleri, ikram-produksiyon odası ve içecek kültürü salonları bulunmaktadır. Üst katta mutfak ve sofraya eşyaları, özel gün yemekleri, sahra (piknik) geleneği, misafir ağırlama ve Göğüş salonu bulunmaktadır. Müzenin duvarlarına her salonun konusuna göre görsel içeren bilgi panoları hazırlanmıştır.

Konak içerisinde Büyükşehir Belediyesi'ne bağlı Mehmet Reşit Göğüş Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi bulunmaktadır. Müzenin giriş bahçesinde (hayat) tokmak, dibek gibi araç-gereçler sergilenmektedir. Misafir ağırlamada kullanılan tabaklar, fincanlar ayrı bir alanda sergilenmektedir. Mutfak malzemeleri ve sofraya düzeni yöreye özgü kullanım şekilleri ve yöresel adları ile sergilenmektedir. Müzedeki

eserleri bağışlayan kişilerin isimleri de bağışladıkları eserin altında belirtilmektedir. Müzede elektronik rehber sistemi bulunmamakta olup, talep edildiği takdirde müze görevlisi müze hakkında bilgi vermektedir. Müzede kafeterya, çocuklar için etkinlik odası, konferans salonu bulunmamaktadır. İkrâm-produksiyon odasında müze ziyaretçilerine sunulacak ikramlar için özel raflar yer almakla birlikte, ziyaretçilerin sedirde oturup Gaziantep mutfak kültürü prodüksiyonunu izleyebileceği plazma ekranlar yer almaktadır. Müze gözlemi esnasında plazma ekranda Gaziantep Mutfağı ile ilgili bilgilendirme yapıldığı görülmüş ancak araştırmacının müzede bulunduğu sürede herhangi bir yiyecek-içecek ikramı yapılmamıştır. İkrâm-produksiyon adlı salonun prodüksiyon faaliyetlerinin bulunduğu ancak ikram hizmetlerinin bulunmadığı gözlemlenmiştir.

İki katlı müzenin üst katında yine aynı prodüksiyonun oynadığı bir stant bulunmaktadır. Mutfak araç gereçlerinin özel vitrinlerde gösterildiği bu odada Gaziantep kent rehberinin yer aldığı bir KİOSK bulunmaktadır. Kent tarihi ve gelişimi, tarihi eserler, doğal güzellikler, turizm, doğa ve coğrafya, nüfus, sanayi ve ticaret, tarım, hayvan ve ormancılık, kültür ve gelenek, spor, rakamlarla Gaziantep, yerel yönetimler, Gaziantep rehberi konuları bu KİOSK yardımıyla tanıtılmaktadır. Ali İhsan Göğüş'ün hayatı ve Gaziantep için yaptıkları üst katta Göğüş odasında sergilenmektedir. Ayrıca bu odada Göğüş ailesinin mutfak eşyaları özel vitrin içerisinde sergilenmektedir.

Emine Göğüş Mutfak Müzesi Sergileme Şekilleri

Emine Göğüş Mutfak Müzesinde yapılan gözlem esnasında durağan sergileme tekniklerinin yoğun olarak kullanıldığı görülmüştür. Özellikle objelerin sergilenmesinde vitrinlerin kullanıldığı, Gaziantep Mutfağı hakkında bilginin ise bilgi panoları ve görsellerle sağlandığı belirlenmiştir. Gaziantep Mutfak kültürünün en önemli unsurları ise mankenler ile canlandırılarak sergilendiği görülmektedir. Dinamik sergileme tekniklerinden ise Gaziantep mutfak kültürünü anlatan video gösterimi tekniği ve KİOSK kullanılmaktadır.

Durağan sergileme tekniklerinden olan vitrin içi sergileme tekniğinin müze koridorlarında ve bazı salonlarda uygulandığı gözlemlenmiştir. Ağırlıklı olarak mutfak araç gereçlerinin vitrinde sergilendiği dikkati çekmektedir. Vitrinlerde sergilenen araç gereçlerin tanıtımını yapmak amacıyla isimlikler bulunmaktadır. Müzede sergilenen tüm objelerin isimliklerinde objenin Türkçe adı, hangi döneme ait olduğu ve varsa bağışlayan kişinin ismi yazılmıştır.



Resim 1-2: Yöresel Araç-gereçler Vitrini

Gaziantep geleneksel mutfak kültürünü anlatmak için "Gaziantep Mutfağı genel özellikleri" ve "ilk çağlardan günümüze mutfak araç gereçleri" bilgi panoları görseller ile salonun duvarında sunulmuştur. Gaziantep yemekleri; "yemeklerin sınıflandırılması" ve Gaziantep mutfağında çok kullanılan bakır eşyaların tanıtıldığı "bakırcılık" panosu ile sergilenmektedir. Saklama-depolama adetleri; "saklama ve depolama", "hevenkler" panolarıyla; Gaziantep mutfağı bileşenleri; "tahıl ve bakliyat", "et, yeşillik, meyveler, sebzeler, baharatlar" panolarıyla sunulmaktadır. İçecek kültürü ise "içecekler" panosu ile açıklanmaktadır. İçecekler odasında Gaziantep mutfağına has içeceklerin fotoğrafları sergilenmektedir. Ayrıca ikram-produksiyon odasında plazma ekranın etrafına Gaziantep Mutfağı'nın yerli ve yabancı basında yer aldığı haberler pano olarak düzenlenmiştir. Gaziantep Mutfağı'nı yaşatan Aşçılık Okulunu tanıtan pano da bu odada bulunmaktadır. Bazı panolarda yemek tarifleri de bulunmakta olup, her pano görseller ile desteklenmiştir. Bilgi panoları mutfak kültürünü yansıtmak amacıyla müzede önemli bir yere sahip olmakla birlikte, yabancı ziyaretçilerin faydalanabilmeleri için İngilizce olarak da anlatılmaktadır. Aşağıda bilgi panosu ile ilgili örnek bulunmaktadır.

“Hevenk; bir ipe ya da çubuğa geçirilerek dizilmiş veya birbirine bağlanmış yaş meyve veya sebze bağıdır. Böylece uzun süre taze kalan meyve ve sebzeler, mevsimi dışında da tüketilebilir. Bardak arası diye tabir edilen çatı altında, tavan direklerine çakılan çivilere çöpü uzun kesilen, şire yapımında kullanılan dökürgen üzüm asılır. Nar ve armut hasırın üzerinde ya da samanın içinde muhafaza edilir. Armut ve ayva özel bir şekilde ipliklere takılarak tavan direklerindeki çivilere asılır. Karpuz ve kış kabiyesi denilen kavun, hasırın üzerinde muhafaza edilir. Bazen tavan arasına yerleştirilen büyükçe kuru bir ağaç dalı (çalı) hevenk meyvelerinin asılması için kullanılır. Ağaç dalları üzerine sonbahar meyveleri olan nar ve üzüm, uygun şekilde yerleştirilerek uzun süre dayanması sağlanır. Böylelikle bu meyvelerin raf ömrü uzatılmıştır. Bu meyveler misafirler için hazırlanan fekke sofrasında sunulur.”



Resim 3-4:Et ve Meyveler Panosu



Resim 5-6: Ocaklık Salonu ve Depolama-Saklama Salonu



Resim 7-8: Bakır Tabaklar ve Tel Dolap

Gaziantep Mutfak kültüründe önemli yere sahip olan yiyecek ve içeceklerin yapılışı ile mutfak kültürünün önemli unsurları, durağan sergileme tekniğinden biri olan mankenlerle canlandırılmaktadır. Gaziantep Mutfağı'nda bayram yemeği olarak özdeşleşmiş yuvalama yemeğinin canlandırılması özel gün yemekleri salonunda sergilenmektedir. Misafir ağırlama salonunda ise kış gecelerinde bir araya gelinerek tandır başında bastık, sucuk, ceviz gibi gıdaların yenilmesi tasvir edilmiştir. Sahre adı verilen piknik ve içecek kültürünün tanıtılması amacıyla kahve-murra pişirilmesi-içilmesi konuları, Gaziantep yöresine özgü kıyafetler eşliğinde mankenlerle canlandırılmaktadır.



Resim 9-10: Mirra Pişiren Manken ve Yuvalama Yapan Manken

5. 2. Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi

Müze girişinde danışma ofisi yer almakta olup turnike bulunmamaktadır. Müzeye giriş ücretsiz olup, haftanın her günü 08.00-17.00 saatlerinde hizmet vermektedir. Müzenin giriş koridorunda tablolar ve müze kuralları bulunmaktadır. Ayrıca girişte sağ tarafta lavabolar yer almaktadır. Müzede teşhir salonu konağın odaları olup, her odada ayrı bir tema işlenmiştir. Konağın beş odası olup, geniş bir avluya sahip olmakla birlikte avluda iki adet su kuyusu bulunmaktadır. Müzenin giriş bahçesinde tokmak, dibek, tel şehriye makinesi, su küpleri gibi araç-gereçler sergilenmektedir. Müzenin duvarlarına her salonun konusuna göre görsel içeren bilgi panoları hazırlanmıştır. Müzedeki eserleri bağışlayan kişilerin isimleri de bağışladıkları eserin altında belirtilmektedir. Mutfak malzemeleri ve sofa düzeni yöreye özgü kullanım şekilleri ve yöresel adları ile sergilenmektedir. Müzede elektronik rehber sistemi bulunmamakta olup, talep edildiği takdirde müze görevlisi müze hakkında bilgi vermektedir. Müzede kafeterya, çocuklar için etkinlik odası, konferans salonu bulunmamaktadır.

Odalar tamamen ahşap olup, odalarda genelde ahşap gömme dolap ve nişler bulunmaktadır. Müzede beş oda, bir mutfak ve üç tane zerzem (kiler) odası bulunmaktadır. Bütün gömme dolaplara ve nişlere mutfak araç-gereçleri yerleştirilmiş olup, dolap ve nişler vitrin olarak kullanılmaktadır. Odalar hem geniş hem de ferah olup, oturma alanları şark köşesi şeklinde tasarlanmıştır. İlk salon yemek odasıdır. Bu salonda aile üyelerinin sofrada yemek yerken mankenlerle canlandırılması yer almaktadır. Odada toplam beş niş ve cam ile kaplanmış altı gömme dolap bulunmaktadır. Nişlerde sefer taşı, sürahiler, abdest ibrikleri sergilenmektedir. Cam vitrin içerisinde ise bakır araç-gereçler sergilenmekte olup; köfte leğenleri, çirtikli sahan, kaburgalı sahan, vazolar, kazan kebabı tavası, lebeniye sahanı, havan, bakır tencere ve leğenler sergilenmektedir. Ayrıca cam vitrinlerde antik dönemden kalma toprak kaplarda sergilenmektedir. Her araç-gerecin altında isimlikler bulunmakta ve alt kısmında bağış yapan kişinin adı yer almaktadır.

Yemek odasının sol tarafında eyvan alanı bulunmakta olup, bu alan kapı ve penceresi olmayan açık bir alandır. Yazlık eyvan adı verilen bu bölüm, genellikle yaz aylarında kullanılmaktadır. Konak içerisinde iki tane eyvan olup yazlık eyvan bölümünün karşısında kışlık eyvan bölümü yer almaktadır. Yazlık eyvan bölümünde eski zamanlara ait televizyonlar, radyolar, plak çalar, kasetçalar yöresel kadın kıyafetleri ve iki adet ahşap bilgi panosu yer almaktadır. Her iki bilgi panosunda da Şanlıurfa Mutfağı'nın özellikleri yer almaktadır. Bu alanda eski zamanlarda giyilen kadın kıyafetleri ziyaretçiler tarafından denenmesi için bir vestiyere asılmış olup, müze görevlisi ziyaretçileri bilgilendirerek kıyafetler ile fotoğraf çekinmeleri sağlanmaktadır. Yazlık eyvan bölümünden sonra ziyaret edilen oda yaşam odasıdır. Yaşam odası diğer odalar gibi sedirle kaplı olup, duvarları gömme dolap ve nişlerle kaplıdır. Dolaplar ve nişler mutfak araç gereçleri sergilemek amacıyla kullanılmaktadır. Ayrıca salonun merkezinde içli köfte ve ağzı açık yapımı mankenler aracılığıyla tasvir edilmektedir. Yaşam odasının hemen alt kısmı zerzembe 1 (kiler) odası olarak adlandırılmıştır. Bu odada kışlık yiyeceklerin hazırlanmasında ve saklanmasında kullanılan araç gereçler sergilenmektedir. Bu bölümde dört adet vitrin yer almakta olup, diğer malzemelerin tamamı vitrin dışındaki bölümlerde sergilenmektedir. Su küpü, bıçaklar, kazan, bakır sahanlar, ayrıran yayığı, terazi, kahve dibegi, et tokmağı, taş dibek, halbur adı verilen elek, şerbet takımı, ahşap yoğurt mahmarası, taylık adı verilen hasır sepetler, külünçe baskısı, sürahiler, huni, süzek, kahve gümgümü, bakır testler, siniler gibi pek çok mutfak araç gereci sergilenmektedir. Ayrıca mutfak araç gereci dışında anahtar, kapı kilidi, tokmaklar, kuyu çıkırığı, çamaşır tokacı, löküslar, zülfe adı verilen büyük testere gibi aletlerde sergilenmektedir. Araç gereçlerde bağışlayan kişinin adı da bulunmaktadır.

Kiler odasında kışlık tatlar ve kurutulmuş tatlar olmak üzere iki adet bilgi panosu yer almaktadır. Mercimek, fasulye, nohut gibi bakliyatların saklanmasında kullanılan tahıl ambar deposu da bu bölümde sergilenmektedir. Yağ küpü, sirke küpü, peynir küpü, pekmez küpü gibi küpler yer almakta olup, küplerin

tamamı oyuk içerisine oturtularak sabitlenmiştir. Kilerde harman gemi (düven) bulunmakta olup ne işe yaradığı ile ilgili bilgi yer almamaktadır. Kışlık kurutmalıkların hazırlandığı kurutmalık hasırlar da bu bölümde sergilenmektedir. Tandır olarak tabir edilen mutfak bölümünün geniş bir kısmında mutfak kültürü mankenlerle tasvir edilmektedir. Et taşında et dövme işlemi, karadağ değirmeninde buğday öğütme işlemi, hamur yoğurma ve yufka yapma işlemleri mankenler aracılığıyla canlandırılmıştır. Bu alanda coğrafi işaret tescil belgesinin bir kopyası çerçevesinde duvara asılmıştır. Ayrıca duvarda yer alan nişlerde mutfak araç gereçleri sergilenmektedir. Gaz ocağı, küllerin biriktirildiği küllük alanı, ayran yayığı, kuyu, sıra curunu, elekler, bakır sürahi ve tepsiler, bakır tabaklar ve diğer mutfak araç gereçleri de bu alanda sergilenmektedir. Tandır bölümünde yöresel yemek kurslarının düzenlendiği uygulama (hazırlık) mutfağı da bulunmaktadır.

Konaktaki diğer yaşam odasında kış gecelerinde bayanların bir araya gelerek bir nevi sıra gecesini yaptıkları etkinlik, tüketilen yiyecekler ile mankenler aracılığıyla tasvir edilmiştir. Bu odada ve diğer yaşam odasında yer alan vitrinlerde bakır mutfak malzemeleri sergilenmektedir. Yaşam odasının altında yer alan kiler etkinlik alanı olarak oluşturulmuştur. Özel günlerde bu alan tercih edilmektedir.



Resim 11:Hacıbanlar Evi Dış Görünümü

Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Müzesi Sergileme Şekilleri

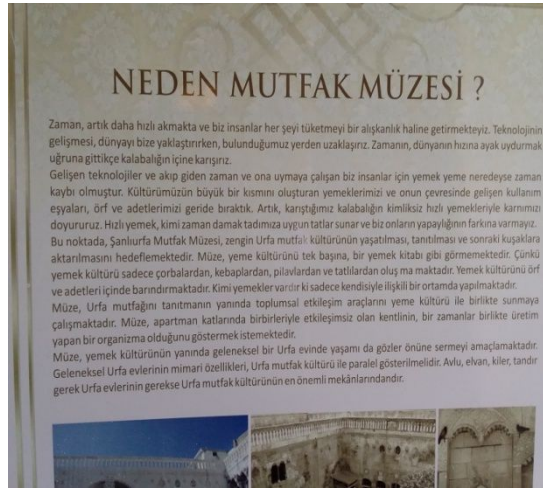
Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Müzesi'nde yapılan gözlem esnasında durağan sergileme tekniklerinin yoğun olarak kullanıldığı görülmüştür. Özellikle objelerin sergilenmesinde vitrinlerin kullanıldığı, Şanlıurfa Mutfağı hakkında bilginin ise bilgi panoları ile sağlandığı belirlenmiştir. Şanlıurfa Mutfak kültürünün en önemli unsurları ise mankenler ile canlandırılarak sergilendiği görülmektedir. Dinamik sergileme tekniklerinin ise müzede kullanılmadığı belirlenmiştir.

Durağan sergileme tekniklerinden olan vitrin içi sergileme tekniği kiler ve odalarda uygulandığı gözlemlenmiştir. Kiler olarak adlandırılan odalarda ağırlıklı olarak mutfak araç gereçlerinin vitrinde sergilendiği dikkati çekmektedir. Vitrinlerde sergilenen araç gereçlerin tanıtımını yapmak amacıyla isimlikler bulunmaktadır. Müzede sergilenen tüm objelerin isimliklerinde objenin Türkçe adı ve bağışlayan kişinin ismi yazılmıştır. Kilerde vitrinler sonradan oluşturulmasına rağmen odalar içerisinde yer alan oyuklar vitrin olarak kullanılmaktadır.



Resim 12-13: Vitrinler

Şanlıurfa geleneksel mutfak kültürünü anlatmak için “Urfa Mutfağının özellikleri” adında bilgi panoları sergilenmektedir. Bilgi panoları ahşap olmakla birlikte üzerine renkli baskı Urfa Mutfağının özelliklerini anlatan bilgi levhaları yerleştirilmiştir. Urfa Mutfağına özgü çorbalar, sebze yemekleri, köfteler, et yemekleri, dolmalar, pilavlar, hamur işleri, kebablar, salatalar ve tatlıların tanıtımı yapılmaktadır.



Resim 14-15: Bilgi Panoları

Neden Mutfak Müzesi

“Zaman artık daha hızlı akmakta ve biz insanlar her şeyi tüketmeyi bir alışkanlık haline getirmekteyiz. Teknolojinin gelişmesi, dünyayı bize yaklaştırırken bulunduğumuz yerden uzaklaşırız. Zamanın dünyanın hızına ayak uydurmak uğruna gittikçe kalabalığın içine karışırız. Gelişen teknolojiler ve akıp giden zaman ve ona uymaya çalışan biz insanlar için yemek yeme neredeyse zaman kaybı olmuştur. Kültürümüzün büyük bir kısmını oluşturan yemeklerimizi ve onun çevresinde gelişen kullanım eşyaları, örf ve adetlerimizi geride bıraktık. Artık karıştırdığımız kalabalığın kimliksiz hızlı yemekleriyle karnımızı doyuruyoruz. Hızlı yemek kimi zaman damak tadımıza uygun tatlar sunar ve biz onların yapaylığının farkına varmayız. Bu noktada Şanlıurfa Mutfak Müzesi, zengin Urfa Mutfak Kültürünün yaşatılması, tanıtılması ve sonraki kuşaklara aktarılmasını hedeflemektedir. Müze yeme kültürünü tek başına bir yemek kitabı gibi görmemektedir. Çünkü yemek kültürü sadece çorbalardan, kebablardan, pilavlardan ve tatlılardan oluşmamaktadır. Yemek kültürü örf ve adetleri içinde barındırmaktadır. Kimi yemekler vardır ki sadece kendisiyle ilişkili bir ortamda yapılmaktadır. Müze Urfa mutfağını tanıtmanın yanında toplumsal etkileşim araçlarını yeme kültürü ile birlikte sunmaya çalışmaktadır. Müze apartman katlarında birbiriyle etkileşimsiz olan kentlinin, bir zamanlar birlikte üretim yapan bir organizma olduğunu göstermek istemektedir. Müze yemek kültürünün yanında geleneksel bir Urfa evinde yaşamı da gözler önüne sermeyi amaçlamaktadır. Geleneksel Urfa evlerinin mimari özellikleri, Urfa mutfak kültürü ile paralel gösterilmelidir. Avlu, elvan, kiler, tandır gerek Urfa evlerinin gerekse Urfa mutfak kültürünün en önemli mekânlarıdır.” Şanlıurfa Mutfak Müzesi Bilgi Panosu

Şanlıurfa Mutfak kültüründe önemli yere sahip olan yiyecek ve içeceklerin yapılışı ile mutfak kültürünün önemli unsurları, durağan sergileme tekniğinden biri olan mankenlerle canlandırılmaktadır. Şanlıurfa mutfağına özgü yeme içme kültürü mankenler aracılığıyla canlandırılmıştır. Yaşam odası salonunda kış gecelerinde bir araya gelinerek sıra gecesi düzenlenmesi tasvir edilmiştir.



Resim 16-17: Mankenler

5.3. Kahramanmaraş Tematik Uygulamalı Mutfak Müzesi

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı ve Dulkadiroğlu Belediyesi tarafından hazırlanan proje ile hizmete sunulan müzede Zahir Geleneğinin (yiyecek ve hububatların ambarda saklanması) yaşatılması amaçlanmıştır. Müze girişinde turnike bulunmamaktadır. Müzeye giriş ücretsiz olup, haftanın her günü 08.00-17.00 saatlerinde hizmet vermektedir. Mutfak Müzesinin hem tarihi bir konak içerisinde yer alması hem de tarihi mekânların yakınında bulunması konum olarak uygunluğunu ve ulaşılabilirliğini göstermektedir. Mutfak malzemeleri ve sofraya düzeni yöreye özgü kullanım şekilleri ve yöresel adları ile sergilenmektedir. Müzede elektronik rehber sistemi bulunmamakta olup, talep edildiği takdirde müze görevlisi müze hakkında bilgi vermektedir. Müzede kafeterya, çocuklar için etkinlik odası, konferans salonu bulunmamaktadır. Müzede teşhir salonu konağın odaları olup, her odada ayrı bir tema işlenmiştir. Odalar tamamen ahşap olup, odalarda genelde ahşap gömme dolap ve nişler bulunmaktadır. Müzede beş oda, bir mutfak ve zahire (kiler) odası bulunmaktadır. Bütün gömme dolaplara ve nişlere mutfak araç-gereçleri yerleştirilmiş olup, dolap ve nişler vitrin olarak kullanılmaktadır. Odalar hem geniş hem de ferah olup, oturma alanları şark köşesi şeklinde tasarlanmıştır. Müzenin giriş bahçesinde tokmak, dibek, kazan, elek, tarhana küreği, zincirli yanlık (yayık) gibi araç-gereçler sergilenmektedir.

Müzeye giriş yapıldığında ilk önce sol tarafta bulunan zahire-aşgana (kiler) odasında inceleme yapılmıştır. Kiler odasında hem duvarlarda hem de ahşap vitrinlerde özellikle ahşap mutfak malzemeleri yer almaktadır. Yufka yapımı mankenler aracılığıyla tasvir edilmiştir. Bu salonda vitrinler cam olmayıp ahşap olarak hazırlanmıştır. Genel olarak mutfak malzemeleri duvarlara asılmıştır. Kiler salonunda çok fazla malzemenin bulunduğu tespit edilmiş ve malzemelerin çoğunluğunun isimlikleri bulunmamaktadır. Kuru bakliyatların saklanması için kullanılan tahıl ambarı kiler odasında bulunmaktadır. Alt katta zahire odasına ek olarak başka salon bulunmamakta, tuvalet ve personel odası yer almaktadır. Zahire odasının üst katında ise toplantı ve etkinlik odaları yer almaktadır.

Birinci katta mutfak bölümü, bulunmaktadır. Mutfağın girişinde ve mutfağın içerisinde iki adet ocak bulunmaktadır. Mutfak salonunda ahşap dolaplarda mutfak eşyaları sergilenmektedir. Nişler cam vitrin olarak değerlendirilmiş olup cezve, fincan takımı gibi bakır ve porselen malzemeler bu alanda sergilenmektedir. Ayrıca çoğunluğu bakır olmak üzere pek çok mutfak ekipmanı duvarlara asılarak veya ahşap raflara yerleştirilerek sergilenmektedir. Bu salonda ahşaptan ayrı bir bölümde bulunmakta olup bu bölüm küçük kiler olarak kullanıldığı görülmektedir. Üst kattaki diğer oda ise yaşam odası olarak tasarlanmıştır. Bu salonda bir ailenin akşam yemeği mankenler aracılığıyla tasvir edilmiştir. Bu salonda da nişler mutfak malzemelerinin sergilenmesinde kullanılmıştır. Üçüncü katta gelin yatak odası ve gelin oturma odası olmak üzere iki oda bulunmaktadır. Gelin yatak odası salonunda mutfak ile alakalı herhangi bir malzeme bulunmamaktadır. Gelin oturma odasında nişlerde bazı mutfak malzemeleri sergilenmiştir. Söz konusu müzede mutfak malzemelerinin sergilendiği salonların azlığı dikkati çekmektedir. Alt katta mutfak

alanı bulunmaktadır. Burada workshop etkinlikleri düzenlenmektedir. Müzede haftada üç gün ziyaretçilere çorba ikramı yapılmaktadır.

Kahramanmaraş Tematik Uygulamalı Mutfak Müzesi Sergileme Şekilleri

Kahramanmaraş Tematik Uygulamalı Mutfak Müzesi'nde yapılan gözlem esnasında durağan sergileme tekniklerinin yoğun olarak kullanıldığı görülmüştür. Özellikle objelerin sergilenmesinde vitrinlerin ve ahşap raf ve dolapların kullanıldığı belirlenmiştir. Kahramanmaraş Mutfağı hakkında bilgilerin yer aldığı bilgi panoları bulunmamaktadır. Mutfak kültürünün en önemli unsurları ise mankenler ile canlandırılarak sergilendiği görülmektedir. Dinamik sergileme tekniklerinin ise müzede kullanılmadığı belirlenmiştir.

Durağan sergileme tekniklerinden olan vitrin içi sergileme tekniği kiler ve odalarda uygulandığı gözlemlenmiştir. Kiler olarak adlandırılan zahire odasında ağırlıklı olarak mutfak araç gereçlerinin vitrinde ve ahşap raflarda sergilendiği dikkati çekmektedir. Vitrinlerde sergilenen araç gereçlerin tanıtımını yapmak amacıyla isimlikler bulunmaktadır. Ahşap raflarda ve duvara asılarak sergilenen objelerin çoğunluğunda isimlik bulunmamakta ve bağışlayan kişinin ismi yazılmamıştır. Kilerde vitrinler sonradan oluşturulmasına rağmen odalar içerisinde yer alan oyuklar vitrin olarak kullanılmaktadır.



Resim 18-19: Vitrinler

Kahramanmaraş Mutfak kültüründe önemli yere sahip olan yiyecek ve içeceklerin yapılışı ile mutfak kültürünün önemli unsurları, durağan sergileme tekniğinden biri olan mankenlerle canlandırılmaktadır. Kilerde yufka yapımı, yaşam odasında ise bir ailenin akşam yemeği mankenler aracılığıyla canlandırılmıştır.



Resim 20-21: Mankenler

5.4. Dondurma Müzesi

Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi tarafından Kahramanmaraş'ın gastronomi alanındaki en önemli markası olan Maraş dondurmasının tanıtımını artırmak amacıyla Ocak 2019 yılında dondurma müzesi açılmıştır. Tarihi Katip Han Konağı restore edilerek dondurma müzesine dönüştürülmüştür. Dulkadiroğulları Beyliği döneminde inşa edilen, Osmanlı döneminde yapılan eklemelerle genişletilen üç katlı tarihi yapının geçmiş dönemlerinde zemin katının sabun imalathanesi, üst katlarının ise ilk dönemlerde konut sonraki dönemlerde han olarak kullanıldığı bilinmektedir. Yapı konut olarak kullanıldığı dönemlerde ev sahiplerinden hareketle Müftü Hanı, Katip Han ve Cumhuriyet Han isimleriyle de anılmaktadır.



Kahramanmaraş Dondurma Müzesi dondurma yapımında kullanılan malzeme ve aletler salonu, dondurma yapım salonu, değişik dönemlere ilişkin dondurma satış usullerinin gösterildiği sergileri, Maraş dondurmasının geçmişine dair bilgi panoları, giriş katındaki otantik kafeteryası, tahnit sanatı ile doldurulmuş keçileri ve çocuklar için tasarlanmış dondurma temalı dokunmatik oyunları ile misafirlerine hizmet vermektedir. Her gün 08:00 - 20:00 saatleri arasında açık olan müzenin kafeterya bölümü de bulunmaktadır. Müzede dondurmanın klasik yapım yöntemleri ve Avrupa'ya açılma süreci bal mumu heykeller ile canlandırılmaktadır. 100'ü aşkın figürün bulunduğu müze, haftanın her günü ziyarete açık olup, dondurma çeşitlerini misafirlerine servis etmektedir.

Müze üç katlı olup her katta küçük odalar bulunmaktadır. Bu odalar sergi alanı olarak değerlendirilmekte ve dondurma ile ilgili farklı bilgiler yer almaktadır. Konağın avlusu da müze olarak değerlendirilmiş olup vitrin içerisinde bal mumu heykeller ile dağda keçi otlatan çoban ve orkide toplayan kişi canlandırılmıştır. Zemin katta dondurma yapım odası ile dondurma hammadde odası bulunmaktadır. Dondurma yapım odasında elektronik rehber bulunmakta olup, dondurma yapıyorum ve dondurma tasarlıyorum adlı oyunlar yer almaktadır. Bu salonda dondurma yapma makineleri ve dondurma yapımında kullanılan araç gereçler sergilenmektedir. Dondurma hammadde odasında ise kar kuyusu ve ilgili araç gereçler bulunmaktadır. Bu salonda kar ve pekmezle hazırlanan karsambaç'ın tarifi bilgi panosu yapılarak verilmiştir. Birinci katta vitrin içerisinde keçinin sütünü sağan kadın, dağlarda otlayan keçiler, sütün kaynatılma işlemi, dondurma yapımının aşamaları sırasıyla bal mumu heykeller ile tasvir edilmiştir. Vitrin içerisinde sergilenen alanın arka planı dağda bir yerleşim yerini ve burada dondurma yapımını tasvir etmektedir.

İkinci katta koridorda bilgi panoları bulunmaktadır. Odalarda yıllara göre dondurma satışı bal mumu heykellerle canlandırılmaktadır. İlk oda 1920'lerde dondurma satışının sergilendiği odadır. Vitrin içerisinde omuzlarına taktığı terazi biçimli bir araç ile dondurma satan bir dondurmacı tasvir edilmiştir. Vitrinin arka planı sokak olarak tasvir edilmiş ve sokaktan geçen dondurmacı bal mumu heykeli ile tasvir edilmiştir. İkinci oda 1950'lerde dondurma satışının sergilendiği odadır. Bu odada sokakta dondurma arabası ile dondurma satan satıcı tasvir edilmiştir. Benzer şekilde heykeller vitrin içerisinde yer almakta olup arka plan yine sokak görünümünde hazırlanmıştır. Oda içerisinde bir adet bilgi panosu bulunmaktadır. Üçüncü oda 1970'lerde dondurma satışının tasvir edildiği alandır. Bu salonda askıda dövme dondurma satan dondurmacı tasvir edilmiştir. Üçüncü katta bulunan sergi salonunda salep hakkında detaylı bilgiler yer almaktadır. Bu odada yer alan televizyonda salep ile ilgili bilgileri içeren video gösterimi bulunmaktadır. Ayrıca orkide çiçeği de bal mumu heykelinden yapılarak burada sergilenmektedir. Yine bu katta da dondurma yapımında kullanılan araç gereçler sergilenmektedir.

Dondurma Müzesi Sergileme Şekilleri

Kahramanmaraş dondurma müzesinde yapılan gözlem esnasında durağan ve dinamik sergileme tekniklerinin kullanıldığı görülmüştür. Özellikle objelerin sergilenmesinde vitrinlerin kullanıldığı belirlenmiştir. Dondurma yapımı hakkında bilgilerin yer aldığı bilgi panoları bulunmaktadır. Ayrıca dondurma yapımında kullanılan keçi sütü, salep gibi ürünlere de bilgi panolarında yer verilmiştir. Dondurma yapımının en önemli unsurları ise mankenler ile canlandırılarak sergilendiği görülmektedir. Dinamik sergileme tekniklerinden KİOSK ve video gösterimi müzede kullanıldığı belirlenmiştir.



Resim 22: Dondurma Müzesi

5.5. Adatepe Zeytinyağı Müzesi

Çanakkale-İzmir karayolu üzerinde Küçükkuşu kasabasının girişinde yer alan Adatepe Zeytinyağı Müzesi 2001 yılında kurulmuştur. Müzede eski zeytinyağı presleri, zeytin toplama aletleri, taşıma ve saklama kapları, çeşitli folklorik objeler durağan sergileme şekilleri ile sergilenmektedir. Aynı zamanda geleneksel usulde zeytinyağı sabun yapım tekniği de müzede yer almaktadır. Küçükkuşu'daki tarihi sabunhane binası restore edilerek, bir yandan kuru baskı tarzında zeytinyağı üretimine devam edilirken, öte yandan civar köylerden toplanmış zeytin, zeytinyağı ve sabun üretimine ilişkin çeşitli araç-gereç ve aksesuarlar fabrika binasında sergilenmektedir.

Zeytinyağının üretim aşamaları, saklanması, aktarılması, filtre edilmesi gibi zeytinin dalından sofraya geliş öyküsü sırasıyla anlatılmaktadır. Müzenin hemen yanında yer alan dükkânda taze zeytin, zeytinyağı, doğal sabun ve özgün olarak tasarlanmış çeşitli mutfak aksesuarları satışı yapılmaktadır. Müzede sergilenen objeler için Türkçe ve İngilizce açıklama metinleri bulunmaktadır. Müze haftanın yedi günü 08.30-18.30 saatleri arasında açık olup, giriş ücretsizdir. Objelerin tamamı durağan sergileme tekniklerinden vitrin içi sergileme tekniği kullanılarak sergilenmektedir.



Resim 23-24: Adatepe Zeytinyağı Müzesi

5.6. Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi

Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi, Edremit ilçesi Kuruçay Mevkiinde yer almaktadır. Müze zeytinyağı üretilen fabrikanın içerisinde yer almaktadır ve 100 yıllık taşlardan meydana gelmektedir. Müzenin iskeletini oluşturan binanın duvarları, Edremit'te yıkılan 100 yıllık binaların tuğlalarıdır ve 4 sene boyunca ancak toplanabilmiştir. Müzede Sabit Ertür tarafından kullanılan dev zeytinyağı küpleri ve eski çağlardan günümüze kadar faydalanılan ekipman ve aletler tarihlerine göre sıralanmıştır.

Müzenin hemen yanında son teknolojinin kullanıldığı kontinü sistem (zeytinyağı sıkma sistemi) zeytin sıkma tesisi bulunmakla birlikte, Ekim ve Mart ayları arasında yapılan ziyaretlerde zeytinyağı üretimi canlı olarak gösterilmektedir. 40 yıldır zeytinyağı işiyle uğraşan Ertür ailesinin 7 yıllık bir çalışma sonucunda ortaya çıkardığı koleksiyonun yer aldığı "Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi"nin sergisi oldukça zengindir. En eski zeytin sıkma tekniğinin ahşap kaldıracından ahşap mengenerine, sulu baskılı günlerin ünlü madeni mengenerine kadar tüm sistemler müzede görülebilmektedir. Sergide yer alan ve milattan öncesinden başlayarak, buharın icat edildiği yıllara kadar kullanılan aletler, sadece Ege Bölgesi'nden toplanmıştır. Eski dönemlerin kol gücüyle çalışan "çıkırlıklı" mengenesinin kolan ipi ve odun direğinden oluşan "bucurgat" ve zeytin sıkma mengenesinin altına yerleştirilen "mendil taşı" müzenin önemli parçalarından bazılarıdır. Objelerin tamamı durağan sergileme tekniklerinden vitrin içi sergileme tekniği kullanılarak sergilenmektedir.

5.7. Pelit Çikolata Müzesi

Esenyurt'ta Pelit Çikolataları Üretim Tesisleri bünyesinde yer alan Pelit Çikolata Müzesi dünya sanatının başyapıtlarını, masal kahramanlarını, ünlü efsanelerin heykellerini tamamını çikolatadan hazırlayıp çikolata ve sanatseverlerin beğenisine sunmaktadır. 1957 yılından beri Türkiye'de çikolata ve pasta üretimi yapan Pelit markası çikolata müzesi ile farklı bir gastronomi müzesi olarak yer almaktadır. Türk-İslam sanatının şaheserleri, dünya sanatının başyapıtları ve ünlü efsaneler ilk kez çikolatadan heykellerle bu müzede sergilenmektedir. Dünyada sayılı çikolata müzelerinden biri ve Türkiye'nin ilk



çikolata müzesi olan Pelit çikolata müzesi, sanatçıların da içinde bulunduğu bir ekibin iki yıllık çalışmasının bir ürünüdür.

Müzeye gözlem yapmak amacıyla 08.05.2019 tarihinde ziyaret gerçekleştirilmiştir. Müze giriş ücreti 30 TL olup haftanın her günü 10.00- 17.00 arasında hizmet vermektedir. Müze çikolata fabrikasının içerisinde yer almakta olup restoran ve satış alanları da bulunmaktadır. Müzeye çoğunlukla gruplarla geziler düzenlendiği görülmüştür.

Müze 5 bölümden oluşmaktadır. Bunlar Ana salon, İstanbul Salonu, Sanatçılar Salonu, Türk Büyükleri Salonu ve Medeniyetler Salonudur. Giriş bölümünde çikolata şelalesi, gerçek boyutlu çikolata ev, Nuh'un Gemisi ve çikolatanın tarihini anlatan tablolar bulunmaktadır. İstanbul Bölümünde Galata Kulesi'nden, Sultan Ahmet Camii'ne, Kız Kulesi'nden, Boğaz Köprüsü'ne İstanbul'u temsil eden birçok tarihi yapıt çikolata formunda hazırlanmıştır. Türk Büyükleri Salonunda Türk tarihine damga vuran Mustafa Kemal Atatürk, Fatih Sultan Mehmet, Osman Gazi ve birçok önderin çikolatadan büstleri yer almaktadır. Sanatçılar Salonunda aralarında Pablo Picasso'nun da bulunduğu, dünya sanatına yön veren pek çok sanatçının eseri çikolatadan heykellerle sergilenmektedir. Medeniyetler bölümünde ise dünya tarihinde yer almış Hitit, Antik Yunan, Bizans, Osmanlı devlet ve milletlerini sembolize eden tablolar bulunmaktadır. Müzenin bu holünde eski çağlardan dünya üzerinde hüküm sürmüş pek çok halkın uzun yıllar etkisinde ve himayesinde yaşadığı, kendi anlayışı ve inancı doğrultusunda kimilerinin halen etkisinin devam ettiği, dünya üzerinde hem sanat hem de fikir olarak izler bırakmış medeniyetlerin kendi bölümleri içinde karma yorumları eserlerle sergilenmiştir. Salonun orta merkezinde ise antik dünyanın 7 harikasından biri olan Halikarnas Mozolesi sergilenmektedir.

Pelit Çikolata Müzesi Sergileme Şekilleri

Pelit Çikolata Müzesinde yapılan gözlem esnasında durağan sergileme tekniklerinin yoğun olarak kullanıldığı görülmüştür. Özellikle objelerin sergilenmesinde vitrinlerin kullanıldığı görülmektedir. Ana salon, İstanbul Salonu, Türk Büyükleri Salonu, Sanatçılar Salonu ve Medeniyetler Salonunun tamamında çikolatan yapılmış heykeller yer almaktadır. Durağan sergileme tekniklerinden olan vitrin içi sergileme tekniği araç gereçlerin sergilenmesinde uygulandığı gözlemlenmiştir. Çikolata yapımında kullanılan araç gereçler zemin katta vitrinlerde sergilenmektedir. Vitrinde yer alan her malzemenin isimliklerinin bulunduğu dikkati çekmiştir. Ayrıca heykellerin isimliklerinde ilgili heykel hakkında bilgiler yer almaktadır. Duvarlarda çikolatan yapılmış rölyef (kabartma) tablolar bulunmaktadır. Çikolatadan yapılan heykeller hakkında bilgi vermek amacıyla heykelin alt kısmında bilgiler hem Türkçe hem de İngilizce olarak yer almaktadır. Dinamik sergileme tekniklerinden sesli rehber, ses, film ve video gösterimi müzede kullanılmaktadır.



Resim 25-26: Vitrinler



Resim 27-28: Çikolatan Heykeller

5.8. Baklava Müzesi

Baklava müzesi Oğuzhan Saygılı tarafından açılmış olup özel müze statüsündedir. Gaziantep Kalesi yakınlarında Şekeroğlu Mahallesi'nde bulunan Millet Han içerisinde üst katta yer alan Baklava Müzesi yerli ve yabancı turistlere, pazartesi hariç her gün saat 14.00'de ücretsiz canlı olarak baklavanın geleneksel usulle yapımını izleme olanağı sunmaktadır. Ayrıca baklava yapımında kullanılan malzemeler ve yapım aletleri de vitrinlerde sergilenmektedir. Müzenin giriş koridorunda baklava yapımı ile ilgili tablolar yer almaktadır. Duvarlarda baklava ile ilgili bilgi panoları bulunmaktadır. Baklavanın canlı olarak yapıldığı alan cam ile ayrılmış ve karşısında oturma alanları oluşturulmuştur. Baklava hamuru usta tarafından makine kullanmadan elle açıldığı görülmüştür. Müzedeki sergileme şekilleri incelendiğinde durağan sergileme tekniklerinden vitrin içi sergileme tekniğinin kullanıldığı, dinamik sergileme tekniğine yer verilmediği görülmektedir.



Resim 29-30: Baklava Üretimi

5.9. Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi

Hatay'da yetiştirilen bazı tıbbi ve aromatik bitkileri tanıtmak amacıyla 2012 yılında restorasyonun tamamlanması sonucu ziyarete açılan Türkiye'nin ilk Tıbbi ve Aromatik bitkiler müzesine ev sahipliği yapan yapı 19. yüzyılda inşa edilen 2 katlı eski bir Antakya evidir. 280 farklı tıbbi ve aromatik bitki müzede sergilenmektedir. Cam kavanozda ve el örgüsü sepetlerde kullanıma hazır nihai hallerinin sergilendiği tıbbi ve aromatik bitkilere; adaçayı, civanperçemi, tilki üzümü, oğulotu, fesleğen, defne, kantaron, karabaş otu, hartlap, çakşır kökü, meyan kökü, taş nanesi, böğürtlen kökü, erguvan yaprağı, pelin otu, hatmi gülü, ebegümeçi ve ölmez çiçeği gibi örnekler verilebilir. Bitki örneklerinin yanı sıra büyük ebatta fotoğraflar, botanik bilgiler ve ne için kullanıldıkları yer almaktadır. Müzenin salonları; hülasa, nihai ürünler I, nihai ürünler II, nihai ürünler III ve nihai ürünler IV olmak üzere beş salondan oluşmaktadır.

Nihai Ürünler I Salonunda 49 çeşit bitki sergilenmekte olup Nihai Ürünler II Salonuna iki oda arasında geçiş bulunmaktadır. Nihai Ürünler II Salonunda 35 çeşit bitki sergilenmektedir. Nihai Ürünler III salonunda sepette dört farklı bitki pencerede, orta alanda sepet içerisinde 17 bitki, rafta ise beş farklı bitki çeşidi sergilenmektedir. Nihai ürünler IV Salonunda ise 54 bitki çeşidi vitrin, sepet ve raflarda sergilenmektedir. Hülasa odasında ise bitkilerden elde edilen 47 farklı yağ vitrin içi sergileme tekniği kullanılarak ziyaretçilere sunulmuştur. Müze iki katlı olup birinci katta bitkiler vitrin içinde sergilenirken, ikinci katta fotoğrafları ve video gösterimleri yer almaktadır. Ayrıca ikinci katta kafeterya alanı bulunmaktadır. Bu alanın duvarlarında bitkilerin fotoğraflarının yer aldığı "Hatay Panosundan Portreler" adlı panolar bulunmaktadır. Aynı kattaki üç odada yer alan bitki tabloları dinamik sergileme teknikleri kullanılarak hazırlanmıştır. Müzede yer alan bitkilerin hem Türkçe hem de Latince isimlerine yer verilmiş olup, bazı bitkilerin hangi hastalığa iyi geldiği de belirtilmiştir.



Resim 31-32: Vitrinler

5.10. İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi Müzesi

Mutfak sanatları akademisi içerisinde yer alan müze, akademinin kurucusu olan Mehmet Aksel tarafından oluşturulmuştur. Müze alanı olarak belirlenen üst katta genellikle yiyecek ve içeceklerin ambalajları ve kutuları yer almaktadır. Şeker kalıpları, pirinç kahve değirmeni, teneke kutular, aşçılık ve pastacılık araç gereçleri, eski sahanlar, yağ kutuları, bira, rakı, içki, su ve gazlı içecek şişeleri, Cumhuriyet Dönemi bakkaliye malzemeleri, şekerleme ve sakız paketlemeleri, etiketler gibi 2000'e yakın objenin tamamı duran sergileme tekniklerinden vitrin içi sergileme tekniği kullanılarak sergilenmektedir.

5.11. Bıçak Müzesi

Bursa'nın en önemli el sanatlarından olan bıçakçılık, tarihçesinden yapılışına kadar tüm yönleriyle müzede gelecek kuşaklara aktarılmaktadır. Müze Pazartesi günü hariç diğer günler 09.30-17.30 saatleri arasında ziyarete açıktır. Müzenin bahçesinde oturma alanları bulunmaktadır. Eski ve yeni bina ile müzenin bahçesinde müzeye ait objeler bulunmaktadır. Bahçede yer alan dükkânlarda hediye Bursa bıçağı satılmaktadır. Bursa'da çıkarılan M.Ö. 6000'lere dayanan Obsidyen'den (Volkan camı) üretilmiş bıçak, müzede en dikkat çeken objeler arasında yer almaktadır. Müzede bal mumu heykellerle birebir şekilde geçmiş dönemdeki bıçak ustaların zanaatını ifade ettiği mekânlar canlandırılmıştır. Ayrıca ana binanın üst katındaki baş odasında Osmanlı'da ahilik teşkilatında ehliyet derecelerinden birinden diğerine geçiş olan 'peştamal kuşatmak' töreni de balmumu heykellerle en iyi şekilde tasvir edilmiştir. Cam vitrinlerde sergilenen bıçak çeşitleri, kılıçlar, kamalar ve aksesuarlar yer zemininde de sergilenerek müzede farklı bir atmosfer yaratılmıştır. "Çocuklar Bıçak Müzesini Resmediyor" projesi ile eğitime destek verilmektedir. Müzede 'Bursa Bıçağı' coğrafi işaret tescil belgesi yer almaktadır.



Resim 33: Bıçak Müzesi

Müzedede hem dinamik hem de durağan sergileme tekniği kullanılmıştır. Bıçaklar cam vitrinlerde sergilenmektedir. Her odada bilgi panosu bulunmaktadır. Manekener ve video gösterim ile bıçakçılık mesleği anlatılmaktadır.

6. Sonuç

Türkiye'deki gastronomi müzelerinin sergilenme şekillerinin araştırıldığı bu çalışma kapsamında sekiz farklı ilde, 11 farklı müze ziyaret edilmiştir. Tablo 3'te ziyaret edilen müzelerin genel özelliklerine yer verilmiştir. Ziyaret edilen müzeler içerisinde sadece üç tanesi Kültür ve Turizm Bakanlığı özel müze statüsünde yer almaktadır. Diğer müzeler özel girişim, kamu kurumları ve sivil toplum kurumları tarafından kurulmuş müzelerdir. Mutfak müzeleri mekân bakımından incelendiğinde ise, tarihi konakların restore edilerek müze haline dönüştürüldüğü görülmektedir. Zeytinyağı ve çikolata müzesi ise hali hazırda devam eden işletme ve fabrika içerisinde konumlandırılmıştır. Zeytinyağı müzelerinde tespit edilen ortak nokta; üretimde sanayileşme sonucu atıl kalan zeytinyağı üretim araç gereçlerinin sergilenmesi ile müzelerin oluşturulmasıdır. Zeytinyağı araç gereçlerine ilave olarak zeytinyağı üretim süreci, zeytin üretimi hakkında bilgiler içeren bilgilendirme panoları bulunmaktadır.

Müzelerde sergilenen malzemelerin toplanmasına ilişkin müze yetkilileri ile yapılan görüşmelerde objelerin bağış, satın alma veya el yapımı olarak tedarik edildiği sonucu ortaya çıkmıştır. Müzelerin tamamında durağan sergileme şekilleri kullanılırken, sadece üç müzede dinamik sergileme şekillerinin kullanıldığı görülmüştür.

Müzeler türüne göre sınıflandırıldığında, popüler kültür, kültürel miras, kırsal turizm ve endüstri mirasına yönelik müzeler olduğu görülmektedir (Yılmaz ve Şenel, 2014). Müzelerin oluşturulmasına sebep olan konular incelendiğinde; yörelere özgü yiyeceklerin isminin kullanıldığı veya yörenin mutfak kültürünü yansıtacak isimlerin kullanıldığı görülmektedir. Geniş mutfak kültürüne sahip olan Şanlıurfa, Gaziantep ve Kahramanmaraş'ta mutfak kültürü müzesi ismi kullanılmaktadır.

Tablo 3: Müzelerin Genel Özellikleri

Müze Adı	Statü	Konu	Müze Türü	Sergileme Şekilleri	Malzeme Tedarik Şekli	Mekân
Baklava Müzesi	Özel	Baklava	Popüler Kültür	Durağan	Şahıs	Konak
Emine Göğüş Mutfak Müzesi	Özel	Mutfak Kültürü	Kültürel Miras	Durağan/Dinamik	Bağış	Konak
Kahramanmaraş Tematik Mutfak Müzesi	Belediye	Mutfak Kültürü	Kültürel Miras	Durağan	Bağış Satın Alma	Konak
Dondurma Müzesi	Belediye	Dondurma	Popüler Kültür	Durağan/Dinamik	Satın alma	Konak
ŞanlıurfaHacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	Belediye	Mutfak Kültürü	Kültürel Miras	Durağan	Bağış Satın Alma	Konak
Hatay Tıbbi Aromatik Bitkiler	Hatay Valiliği	Tıbbi Aromatik Bitkiler	Kırsal Turizm	Durağan	Koleksiyon	Konak
Mutfak Sanatları Akademisi Müzesi	Belediye	Koleksiyon	Popüler Kültür	Durağan	Koleksiyon	İşletme
Çikolata Müzesi	Şahıs	Çikolata	Popüler Kültür	Durağan/Dinamik	Şahıs	İşletme
Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi	Şahıs	Zeytinyağı	Endüstri Mirasına Dayalı	Durağan	Şahıs	İşletme
Çanakkale Adatepe Zeytinyağı Müzesi	Şahıs	Zeytinyağı	Endüstri Mirasına	Durağan	Şahıs	İşletme



Bıçak Müzesi	Belediye	Bıçak	Dayalı			
			Endüstri Mirasına Dayalı	Durağan/Dinamik	Şahıs ve Bağış	Konak

Tablo 4'te müzelerin sunduğu imkânlarla yönelik bulgulara yer verilmiştir. Elde edilen bulgular sonucunda müzelerin yarısında satış alanı yer almakta iken yarısında yer almamaktadır. Müzelerin sadece iki tanesi ücretli iken geri kalanı ücretsizdir. Ziyaretçilerin müzede daha fazla vakit geçirmesini sağlamak amacıyla etkinlik düzenlenen salonlar bakımından incelendiğinde müzelerin yarısında etkinlik salonu bulunduğu görülmektedir. Dört müzede ikram hizmeti bulunurken, on işletme de müzeyi anlatabilecek görevli bulunmaktadır. Sadece beş müzede yiyecek içecek tüketimine yönelik kafeterya bulunmaktadır.

Tablo 4: Müzelerde Sunulan İmkânlar

Müze Adı	Satış Alanı	Giriş Ücreti	Etkinlik Salonu	İkram	Görevli	Kafeterya
Baklava Müzesi	-	-	-	+	+	-
Emine Göğüş Mutfak Müzesi	+	+	+	-	+	-
Kahramanmaraş Tematik Mutfak Müzesi	-	-	+	+	+	-
Dondurma Müzesi	+	-	-	-	+	+
Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	-	-	+	-	+	-
Hatay Tıbbi Aromatik Bitkiler Mutfak Sanatları Akademisi Müzesi	-	-	+	-	-	-
Mutfak Sanatları Akademisi Müzesi	+	-	-	-	+	+
Çikolata Müzesi	+	+	+	+	+	+
Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi	-	-	-	-	+	-
Çanakkale Adatepe Zeytinyağı Müzesi	+	-	-	+	+	+
Bıçak Müzesi	+	-	+	-	+	+

Tablo 5'te müzelerde uygulanan sergileme şekillerine yer verilmiştir. Sergileme şekilleri durağan ve dinamik olarak ikiye ayrılmıştır. Durağan sergileme şekillerinden bilgi panosu neredeyse tüm müzelerde uygulanmaktadır. Bilgi panoları genel olarak duvarlarda veya ayaklı stantlarda yer almaktadır. İçerisinde bulunan bölüm ya da nesnenin açıklandığı bilgi panolarında resimlerde kullanılmaktadır. Müzelerin tamamında uygulanan diğer bir durağan sergileme şekli ise vitrinlerdir. Vitrinlerde genel olarak objeler kullanım alanlarına göre sınıflandırılarak belirli gruplar halinde sergilenmektedir. Vitrinlerde sergilenen objeyi tanıtan isimlik, bağış yolu ile elde edilmiş ise bağışlayan kişinin adı soyadı ve malzemenin kullanımı hakkında bilgiler yer almaktadır. Mankenler ise genel olarak mutfak kültürü müzelerinde yer almaktadır. Mankenler aracılığı ile eski yaşayış biçimi canlandırılmakta ve mutfakta üretilen bazı ürünler için bir araya gelen komşuların tasviri yapılmaktadır. Mankenler mutfakta geçmişe yolculuk yapmak için gerçekçi birer anlatım biçimi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tablo 5: Müzelerde Sergileme Şekilleri

Müze Adı	Durağan sergileme Şekilleri			Dinamik Sergileme Şekilleri		
	Bilgi Panosu	Vitrin	Manken	Video Gösterimi	Kiosk	Elektronik Rehber
Baklava Müzesi	+	+	-	-	-	-
Emine Göğüş Mutfak Müzesi	+	+	+	+	+	-
Kahramanmaraş Tematik Mutfak Müzesi	-	+	+	-	-	-
Dondurma Müzesi	+	+	+	+	+	-
Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	+	+	+	-	-	-
Hatay Tıbbi Aromatik Bitkiler Mutfak Sanatları Akademisi Müzesi	+	+	-	+	-	-
Mutfak Sanatları Akademisi Müzesi	-	+	-	-	-	-
Çikolata Müzesi	+	+	+	+	-	+



Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi	+	+	-	-	-	-
Çanakkale Adatepe Zeytinyağı Müzesi	+	+	-	-	-	-
Bıçak Müzesi	+	+	+	+	+	-

Dinamik sergileme şekillerinden video gösterimi 5 farklı müzede yer alırken, kiosk sadece üç müzede yer almaktadır. Elektronik rehber eşliğinde ziyaret edilebilecek müze sayısı ise bir tanedir. Dinamik sergileme şekillerinde yapılan bilgilendirmeler hem sesli hem de görsel kullanıldığı için ziyaretçiler açısından hatırlanabilirliğini artırmaktadır. Durağan ve dinamik sergileme şekillerinin yanı sıra çikolata ve baklava müzesinde ürünler belirli saat aralıklarında canlı olarak yapılmaktadır. Baklavanın tüketime hazır hale gelene kadar geçen tüm işlemler sırası ile canlı olarak gösterilmektedir.

Çalışma sonucunda ;

- Gastronomi temalı müzelerin sınıflandırılmasında önemli bir eksiklik bulunmaktadır. Ziyaret edilen müzeler arasında Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı özel müzeler statüsünde sadece üç adet müze bulunmaktadır. Diğer müzeler belediye, şahıs veya sivil toplum kurumları tarafından oluşturulmasına rağmen müze ismi ile faaliyet göstermektedir.
- Müzelerde sergilenen veya müze içerisinde yer alan bazı ürünlerde belirsizlik bulunmaktadır. Objelerin isimlikleri yer almasına rağmen kullanım amacı hakkında bilgi bulunmamaktadır. Özellikle bilinmeyen nesnelere hakkında açıklama eklenmesi gerekmektedir.
- Müzelerde genel olarak durağan sergileme şekillerinin kullanıldığı, dinamik sergileme şekillerine az rastlandığı görülmektedir. Endüstri mirasına dayalı müzelerde dinamik sergileme şekilleri önem arz etmemesine rağmen popüler kültür, kültürel miras müzelerinde dinamik sergileme şekillerinin kullanılması kültürün daha iyi anlaşılması için faydalı olacaktır.
- Müzelerde rekreasyon alanının az olması ortaya çıkan sonuçlar arasındadır. Bu durum ziyaretçilerin kısa sürede müzeden ayrılmasına sebep olmaktadır. Gastronomi müzelerinde sergilenen ürünlerin ziyaretçiler tarafından deneyimlenmesi müzede kalış sürelerini artırmaktadır. Baklava müzesinde canlı baklava üretimi buna örnek olarak gösterilebilir. Baklavanın hazırlanması 45 dakika sürmekte ve bu süre zarfında ziyaretçiler süreçleri takip etmekle birlikte üretim sonunda üretilen baklavadan tadım imkânı bulmaktadır. Dolayısıyla ziyaretçiler hem baklavanın üretim şeklini öğrenerek hem de baklavayı tadarak iki farklı deneyim edinmiş olmaktadır.
- Müze yetkilileri ile yapılan görüşmelerde ziyaretçilerin girilmemesi gereken alanlara girerek mankenlerle fotoğraf çekmek istemesi sonucu mankenlerin zarar gördüğü sonucuna ulaşılmıştır. Bu kapsamda ziyaretçilere fotoğraf çekebilecekleri alanlar oluşturulması gerekmektedir.
- Özellikle kültürel miras temalı müzelerde sergilenen eserler halktan bağış yolu ile elde edilmiştir. Yetkililer ile yapılan görüşmelerde bağışlanan ürünlerin bir süre sonra geri istenilmesi sorunu yaşanmıştır. Yapılan görüşmelerde bazı müzelerin bağışların geri alınmaması adına bağış formu imzalattıkları tespit edilmiştir.
- Müzelerde bağışlanan objelere dair bağışlayan kişinin bilgilerinin bazı yerlerde verildiği, bazı yerlerde verilmediği tespit edilmiştir. Standart sağlamak ve bağışçılar arasında eşitlik sağlamak için isimliklerin ve bilgilerin tam olması gerekmektedir.
- Ziyaret edilen müzelerde obje tekrarının çok fazla olduğu alanlar bulunmaktadır. Objelerin sayısını artırmak yerine çeşitliliğini artırmak daha faydalı olacaktır.
- Ziyaret edilen bazı müzelerde gastronomi teması dışında (tüfek, radyo, televizyon gibi) ürünlerinde sergilendiği görülmüştür.
- Müzelerin bir kısmında satış alanları bulunurken bir kısmında bulunmamaktadır. Zeytinyağı müzesinde zeytinyağı satışının yapılması, müzede bilgisi verilen ürünlerin ticari olarak satışının yapılması ziyaretçiler açısından ürünü satın almasını kolaylaştıracaktır.
- Ziyaret edilen müzelerin ulaşım imkânı genel olarak kolaydır.

7. Öneriler

Gastronomi müzeleri şehirlerin gastronomi kültürünü yansıtmak için önemli bir merkezdir. Ziyaret edilen müzelerden çıkartılan sonuçlara göre özellikle kamu kurumları tarafından oluşturulacak gastronomi temalı müzelerde dikkat edilmesi gereken hususlar şunlardır:

- Gastronomi müzesi ulaşımı kolay olmalıdır. Mümkünse şehir merkezlerinde konumlandırılmalıdır.



- Müzelerde sergileme şekilleri arasında dinamik sergileme şekillerine daha fazla yer verilmelidir.
- Gastronomi müzelerinde eğitimler için kullanılan mutfaklar oluşturulmalıdır. Bu mutfaklarda belirli gün ve saatlerde dışarıdan gelen ziyaretçiler için uygulama deneyimi sunulmalı ve eğitimler verilmelidir.
- Kamu kurumları tarafından oluşturulan müzelerde objeler bağış yolu ile temin edilmektedir. Burada ürünler teslim alınırken takip çizelgesi oluşturulması gerekmektedir. Hangi ürünün kimin bağışladığı, bağış zamanı, ürünün sınıfı gibi bilgiler kayıt altına alınmalıdır.
- Müzeler içerisinde satış alanları oluşturulmalıdır. Bu alanlarda yerel gastronomi ürünleri satışa sunulmalıdır.
- Müze ziyaretçilerine müzenin temasına uygun olarak ikramlar yapılmalıdır.
- Coğrafi işaret almış gıda ürünlerinin tescil belgesi müzede sergilenmelidir.
- Müzelerde görevli personel istihdam edilmelidir. Bu personeller müzeyi detaylı bir şekilde anlatabilecek bilgiye sahip olmalıdır.
- Müzelerin temalarına uygun hatıra ve hediyelik eşya tasarlanmalı ve satış bölümünde satılmalıdır.
- Mutfak kültürü ile ilgili veya müzenin temasına uygun kitapçık ve broşürler bulunmalıdır. Şehrin haritası broşür şekline getirilip nerede ne yenmesi gerektiği ile ilgili ipuçları bulunmalıdır.
- Müzelerde her yıl yemek yarışmaları ya da müze temasına uygun yarışmalar düzenlenmelidir.
- Şehirdeki yöresel yemek ve tatlılar, yöresel gıda ürünleri, restoranlar, yerel pazarlar ve otel işletmeleri hakkında bilgiler yer alan; neyi, nasıl, nerede, ne zaman yeneceğine ve içileceğine dair bir "Gastronomi Rehberi" hazırlanmalı ve ziyaretçilere bu rehberler ücretsiz dağıtılmalıdır.
- Gastronomi müzelerinin web siteleri bulunmalıdır.
- İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nce gastronomi temalı fotoğraf yarışmaları düzenlenmeli ve dereceye giren fotoğraflar müzede sergilenmelidir.
- Gastronomi alanında gazete ve dergilerde köşe yazarlığı yapan kişiler, yemek programcıları ve gurmeler, müzelere davet edilerek yöresel yiyecek ve içecekler sunulmalı ve bölge mutfağı hakkında veya müze temasına uygun yayın yapmaları sağlanmalıdır.
- Müzeler belirli dönemlerde sosyal sorumluluk projelerine ev sahipliği yapmalıdır. Bu sayede bilinirlikleri artacaktır.

KAYNAKÇA

- Altunöz Sürücü, Ö., Ak, S. ve Kılıç, G. (2017). Arkeoloji Müzelerinin Turizm Açısından Önemi: Sinop Örneği. *Türk & İslam Dünyası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(15): 327-339.
- Anonim, (2019). *Kültür ve Turizm Bakanlığı*://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR,43336/muze-istatistikleri.html (Erişim Tarihi: 22.05.2019).
- Ashley, S. (2005). State Authority and the Public Sphere: Ideas on the Changing Role of the Museum as a Canadian Social Institution. *Museum and Society* 3 (1): 5-17.
- Atıf, Ö. (2018). Mutfak müzesi ziyaretçilerinin deneyimlerinin incelenmesi: Emine Göğüş Mutfak Müzesi örneği. *Journal of Turkish Tourism Research*, 2(1), 60-70.
- Başaran, C. (1996) Çağdaş Müzeciliğimiz. *Akademik Araştırmalar*, 1: 16-18.
- Bekar, A., Arman, M. S., ve Sürücü, Ç. (2017). Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri Marmaris Bal Evi Örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(42), 468-477.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87): 159-169.
- Erbay, M. (1998). Yurtdışı Müzelerinde Gösterim Teknolojisindeki Değişimler. 4. *Müzecilik Semineri-Bildiriler, Askeri Müze ve Kültür Sitesi*, 18-20.
- Gaziantep Valiliği, (2016). *Gaziantep 2016. Gaziantep: GNG Ofset Matbaacılık*.
- Gökgöz, H. (2017). *Afyonkarahisar'da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: UNESCO Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme*. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Afyonkarahisar.
- Gül, M. ve Gül, K. (2017). Özel Müzelerin Kültür Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi: Balıkesir Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(4): 52-65.
- ICOM, (2019a). *International Council of Museum*,http://icomturkey.org/tr/icoma-g%C3%B6re-m%C3%BCzenin-tan%C4%B1m%C4%B1 (Erişim Tarihi: 11.05.2019).
- ICOM, (2019b). *International Council of Museum*,http://icomturkey.org/tr/%C3%B6zel-m%C3%BCzeler (Erişim Tarihi: 11.05.2019).
- İstanbullu Dinçer ve Şahinoğlu (2015).Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramında Mutfak Kültürünün İncelenmesi. *II. Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, Antalya.
- Karadeniz, C. (2018). *Müze, Kültür, Toplum*. İmge Kitabevi: Ankara.
- Kasım, A.,Çetinel, F. ve Yolal, M. (2014). Museums? EvidencefromtwoCountries. *Almatourism-Journal of Tourism, Culture and Territorial Development*, 5(10): 23-37.
- Koroğlu, Ö., Dumanlı, Ş., Şalk, S., İnanır, İ., Gürsoy, H., Karataş Bahar, A. ve Özgöller, G. (2017). Müzelere Yönelik Olumsuz Kullanıcı Güdüllü İçerik Çözümlemesi: Tripadvisor.com Örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*. 4 (3): 29-48.



- Mankan, E. (2017a). Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Turkish Studies*, 14 (2): 641-654.
- Nahya, Z. N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekan Olarak Mutfak. *Folklor/Edebiyat*, (69): 9-24.
- Özgen, I. (2015). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. içinde *Uluslararası Gastronomi*, (Ed: M. Saruşık), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkasım, H. ve Ögel, S. (2005). Türkiye'de Müzeciliğin Gelişimi. *İstanbul Teknik Üniversitesi Dergisi*, 2(1): 96-102.
- Poroy, Ö. A. (2014). Sosyal Bir Platform, Müzeler. Yalın Yayıncılık: İstanbul.
- Sandıkçı, M., Mutlu, A. S., ve Mutlu, H. (2018). Mutfak Kültürünün Gastronomi Müzelerinde Sergilenme Şekilleri Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Kocaeli.
- Sezgin, M., Haşiloğlu, B. ve İnal, M. E. (2011). Müze Pazarlamasında Müşteri İlişkileri ve Deneyimleri Üzerine Bir Araştırma. *ZKÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(13): 201-220.
- Şanlier, N. (2004). Ankara - Kızılcahamam Mutfağında "Yağlaç". *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 11.
- Şanlier, N., Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor*, 24(94).
- Tezgel, E. ve Akova, O. (2017). Müze Ziyaretçileri Üzerine Yapılan Çalışmalara İlişkin Alanyazın Taraması. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4, (Special Issue 1): 308-320.
- Türkay, O. ve Genç, K. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. içinde, *Gastronomi Turizmi*, (Ed: M. Saruşık), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yazgan Serinkaya, E. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi. *Araştırma Makalesi*, 5(1): 27-41.
- Yılmaz, H. ve Şenel, P. (2014). Turistik Bir Çekicilik Olarak Gastronomi Müzeleri. 15. Ulusal Turizm Kongresi, *Engelsiz Turizm Kongre Kitabı*, Ankara, 499-510.