



## Emine Göğüş Mutfak Müzesi Sergileme Şekilleri (Emine Göğüş Culinary Museum Exhibition Forms)\*\*

Mustafa SANDIKCI<sup>a</sup> , \*Asilhan Semih MUTLU<sup>a</sup> , Hülya MUTLU<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar/Turkey

<sup>b</sup> Afyon Kocatepe University, Emirdağ Vocational School, Afyonkarahisar/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:  
07.08.2019

Kabul Tarihi: 16.12.2019

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi müzeleri  
Mutfak kültürü  
Emine Göğüş Mutfak  
Müzesi

### Öz

Kültürün gelecek kuşaklara aktarılmasında ve kültürel değerlerin korunmasında müzelerin etkisi büyüktür. Müzelerin sergilenme şekilleri, ziyaretçilerin müze hakkında bilgileri hatırlama ve farklı bir deneyim edinme açısından önemlidir. Bu noktadan hareketle, çalışmanın amacı Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nin sergilenme şekillerini tespit etmektir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma verileri gözlem formu kullanılarak gözlem tekniği ile toplanmıştır. Araştırmada söz konusu müzede ağırlıklı olarak durağan sergileme tekniklerinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Özellikle vitrin içi sergileme, mankenler, bilgi panoları ve görsellerin çoğunlukta olduğu belirlenmiştir. Dinamik sergileme tekniklerinden ise video gösterimi tekniği tercih edildiği tespit edilmiştir. Çalışmanın son bölümünde gastronomi temalı müzelerin sergilenme şekillerine yönelik öneriler sunulmuştur.

### Keywords

Gastronomy museums  
Culinary culture  
Emine Göğüş Culinary  
Museum

### Abstract

Cultural influence is great in conveying the culture to future generations and preserving cultural values. The way the museums are exhibited is important in terms of recalling information about the museum and getting a different experience. From this point of view, the aim of working is to determine the exhibition forms of Gaziantep Emine Göğüş Culinary Museum. Qualitative research method was used in the study. Survey data were collected by observation technique using observation form. In the survey, it was determined that stationary display techniques were used predominantly in the museum. In particular, it has been determined that display cases, mannequins, information boards and visuals are in the majority. It has been found that video display technique is preferred to dynamic display techniques. In the last part of the work, suggestions on the ways of exhibiting gastronomy-based museums were presented.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr) (A. S. Mutlu)

\*\*Bu çalışma 20-22 Eylül 2018 tarihinde düzenlenen Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

**Makale Künyesi:** Sandıkcı, M., Mutlu, A.S. & Mutlu, H. (2019). Emine Göğüş Mutfak Müzesi Sergileme Şekilleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3045-3059.

DOI: 10.21325/jotags.2019.515

## **GİRİŞ**

Mutfak kültürü bir toplumun kimliği olup, toplumları tanımlamak, toplumsal izleri ve toplumsal değişimleri izlemek ve anlamak için kullanılabilir en etkili araçlar arasında yer almaktadır (Saatçi, 2016: 1-2). 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 itibariyle bir toplumun kendisini ifade etmesinin önemli bir aracı haline gelmektedir (Şanlıer vd, 2012; Türkay ve Genç, 2017: 220).

Müzeler bir bölgenin kültürünü yansıtan en önemli kültürel öğelerden biri olup, kültür turizmi açısından önemli kuruluşlar arasında yer almaktadır. Kültürel, tarihi ve sosyal olayların sergilenmesinde müzelerin aktif rolü bulunması ile birlikte, mutfak kültürünün sergilenmesinde de gastronomi temalı müzelerden destek alınmaktadır.

Gastronomi müzeleri mutfakların, gastronomi tarihi ve kültürünün tanıtılabilmesi için en iyi araçlardır (Mankan, 2017b: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. Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi bulunduğu şehrin mutfak kültürünü somut hale getirerek ziyaretçilere aktaran müzelerden biridir (İstanbulu Dinçer ve Şahinoğlu, 2015: 147).

Bir müzenin başarısı ziyaretçilerin zihninde yarattığı bilinç düzeyine ve hatırlama gücüne bağlı olduğundan, gastronomi temalı müzelerde sergileme şekillerinin tespit edilmesi, ziyaretçilerin deneyimleri açısından önem arz etmektedir. (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. Çalışmanın amacı ise mutfak kültürünün gastronomi müzelerinde sergilenme şekillerini Emine Göğüş Mutfak Müzesi örneğinde incelemektir. Bu çalışmanın literatüre ve gastronomi müzesi oluşturma düşüncesi içerisinde olan kişi, kurum ve kuruluşlara katkı sağlaması beklenmektedir.

## **LİTERATÜR TARAMASI**

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 sofrada 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). Çokişler ve Türker (2015: 123) mutfak kültürünün kültür turizmi açısından taşıdığı önemin sadece ürünlerden kaynaklanmadığını, aynı zamanda ürünlerin hazırlanma, pişirilme, sunum ve tüketim aşamalarındaki her türlü folklorik değerden de kaynaklandığını belirtmişlerdir. Kültür turizmi ile

yakından ilişkili ve iç içe olan gastronomi turizminde ise mutfak kültürü tüm yönleriyle başlıca çekim faktörü olabilmektedir. 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.

Uluslararası Müzecilik Konseyi'ne (International Council of Museums- ICOM) göre müze; “İnsanoğlunun ve çevresinin kesin kanıtlarını, eğitim, çalışma ve insanlığın estetik hazzı için toplayan, koruyan, araştıran, ileten ve sergileyen, halka açık, toplumun ve toplumun gelişiminin hizmetinde olan kâr amacı gütmeyen kalıcı bir kuruluştur” (ICOM, 2019a). 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, 2019b).

Türkiye’de Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü’ne bağlı müze sayısı 2004 yılında 176 iken, 2018 yılında 202’ye ulaşmış, 2004 yılında 94 olan özel müze sayısı, 2018 yılında 260’a yükselmiştir (Anonim, 2019). Bu veriler ışığında özel müzelerin bakanlığa ait müzelere kıyasla daha hızlı artış gösterdiğini söylemek mümkündür. Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı müzeler ve özel müzelerin 2015-2018 yılları arasında müze sayısı, eser sayısı ve ziyaretçi sayısı tablo 1 ve tablo 2’de gösterilmektedir.

**Tablo 1:** Kültür ve Turizm Bakanlığı’na Bağlı Müze İstatistikleri

Yıllar	Kültür ve Turizm Bakanlığı’na Bağlı Müzeler		
	Müze Sayısı	Eser Sayısı	Ziyaretçi Sayısı*
2015	193	3.628.715	28.122.934
2016	193	3.685.609	17.247.440
2017	197	3.692.915	20.509.746
2018	202	3.734.223	28.145.550

**Kaynak:** <http://www.kulturvarliklari.gov.tr> (Erişim Tarihi: 09.07.2019)

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

**Tablo 2:** Özel Müze İstatistikleri

Yıllar	Özel Müzeler		
	Müze Sayısı	Eser Sayısı	Ziyaretçi Sayısı
2015	216	393.602	8.925.132
2016	224	374.250	8.040.090
2017	239	378.990	10.281.258
2018	260	396.457	12.478.229

**Kaynak:** <http://www.kulturvarliklari.gov.tr> (Erişim Tarihi: 09.07.2019) ve <http://www.tuik.gov.tr> (Erişim Tarihi: 09.07.2019)

Tablo 1 ve Tablo 2 incelendiğinde, özel müzelerin eser sayısının bakanlığa bağlı müzelere göre az sayıda olduğu görülmektedir. 2018 yılında bakanlığa bağlı müze ve ören yerlerinin ziyaretçi sayısı 28.145.550 iken, özel müze ziyaretçi sayısı 12.478.229 olup, özel müze ziyaretçilerinin bakanlığa ait müze ve ören yerleri ziyaretçilerine oranı %44,3'dir.

Müzeler son yıllarda belirgin derecede değişim geçirmekte olup koleksiyon/sergi biçiminde (ürüne yönelik) sunumların yanı sıra ziyaretçilerin beklentilerine de odaklanmaktadır. Günümüzde müzeler, ziyaretçilerin deneyim yaşayacakları ve boş zamanlarını değerlendirebilecekleri, eğitim ve eğlencenin bir arada olduğu mekânlara dönüştürülmektedir (Sezgin vd, 2011: 202). Türkiye'deki 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).

**Durağan Sergileme Teknikleri (Geleneksel Metot):** Vitrin içi sergileme veya stant üzeri sergilemeler olup, modeller, diatomalı 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 (Erbay, 2011: 89).

**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.

## **GASTRONOMİ MÜZELERİ**

Bir destinasyonun kültür ve gastronomi turizminde gelişebilmesi için kültürel ve gastronomik zenginliklerinin müze faaliyetleri ile ilişkilendirilmesinin gerekli olduğu düşünülmektedir (Mankan, 2017a: 645). Bu düşünceden hareketle mutfak kültürünün gastronomi müzelerinde sergilenme gerekliliği bulunmaktadır. Gastronomi müzeleri, yiyecek-ıçeceklerin tarihini sunma dışında ziyaretçilere bu yiyecek ve içecekleri tadabilme, satın alabilme ve eğlenceli vakit geçirebilme imkânı veren müzelerdir (Yılmaz ve Şenel, 2014: 499). Gastronomi temalı müzeler bir ülkenin ya da bölgenin mutfak kültürünün sergilenmesinde son derece büyük öneme sahiptir.

Tablo 3'de Türkiye'de yer alan gastronomi müzelerine yer verilmiştir. Tablo incelendiğinde gastronomi temalı 20 müze olduğu görülmektedir. Müzelerin isimlerinde çoğunlukla "mutfak", "şarap", "zeytinyağı" olmak üzere gastronomiye özgü kelimeler içermektedir. Müzelerin şehirlere göre dağılımına bakıldığında 14 farklı ili kapsamaktadır. İllere göre müze sayıları incelendiğinde Aydın ilinde üç adet, Hatay, Gaziantep ve İstanbul illerinde iki adet gastronomi temalı müze yer aldığı görülmektedir. Müzelerin tema dağılımlarında beş müzenin zeytinyağı

müzesi, dört müzenin yöresel mutfak kültürü müzesi, iki müzenin arıcılık ve şarap temalı olduğu görülmektedir. Baklava, çikolata, bal, bıçak, mutfak gereçleri, tıbbi aromatik bitki ve peynir temalı birer adet müze bulunmaktadır. Zeytinyağı müzelerinin fazla olmasının sebebi zeytinyağı üretiminde kullanılan eski tip araç gereçlerin fabrika yakınlarında sergilenmesinden kaynaklanmaktadır. Müzelerin bağlı olduğu kurum ve kuruluşlar incelendiğinde, müzelerin yarısının kamu kurumları tarafından, yedi adet müzenin şahıslar tarafından ve üç adet müzenin ise sivil toplum kuruluşları tarafından kurulduğu görülmektedir. Kamu kurumlarının gastronomi temalı müzeler oluşturma konusunda daha ileride olduğu görülmektedir.

Gastronomi müzelerine olan talebin her geçen gün artması sonucu gastronomi alanında önde gelen şehirlerde müze çalışmalarının yapıldığı bilinmektedir. Adana, Mardin ve Konya’da gastronomi ve mutfak müzesi adı altında müzelerin açılacağı duyurusu yapılmıştır. Gastronomi müzelerine ilişkin Mersin ilinde de çalışmalar başlamış bulunmaktadır. Şehir turizminde vakit geçirmek için gastronomi müzelerinin varlığı önem arz etmekle birlikte, mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılacağı mekânlar olarak kullanılması kaçınılmazdır.

**Tablo 3:** Türkiye’de Yer Alan Gastronomi Müzeleri

Müze Adı	Bulunduğu İl	Tema	Bağlı Olduğu Kurum/Kişi
Mürefte Feyzi Kutman Şarap Müz.	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	Balıkesir	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 Bitki ve Baharatlar	Hatay Valiliği
Antakya Mutfak Müzesi	Hatay	Yöresel Mutfak Kültürü	Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Köstem Zeytinyağı Müzesi	İzmir	Zeytinyağı	Köstem Kültür, Eğt ve Müze Vak.
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 Başkan.

**Kaynak:** Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

## İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

Gastronomi müzeleri ile ilgili akademik çalışmalar incelendiğinde, genellikle literatür taraması yapılarak araştırma yapıldığı, henüz bu konuda yeterli çalışmanın bulunmadığı görülmektedir. Yılmaz ve Şenel (2014) turistik bir çekicilik olarak gastronomi müzelerini edindiği farklı işlevlere göre dört ana başlık altında incelemiştir. Bunlar; kültürel mirasa, endüstri mirasına, kırsal turizme ve popüler kültüre dayalı gastronomi müzeleridir. Mankan (2017b) ise yapmış olduğu çalışmada, Türkiye'deki ve dünyadaki gastronomi müzelerini literatür taraması ile incelemiştir. Sormaz ve Güneş (2017) Türkiye'deki mutfak müzelerini literatür taraması ile incelemiştir. Mankan (2017a) yapmış olduğu çalışmada destinasyon pazarlamasında çekici bir faktör olarak gastronomi müzelerini değerlendirmiştir. Bekar ve arkadaşları (2017) gastronomi müzesi olarak faaliyet gösteren Marmaris Bal Evi'ni turizmde çekicilik unsuru olarak kullanılmasını ve bölgenin turizm faaliyetlerine katkısını incelemiştir. Aksoy ve Sezgi (2015) ise Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin gastronomik unsurlarını ortaya çıkarmak amacıyla yapmış oldukları çalışmada, mutfak müzelerini bölgenin önemli gastronomik unsurları arasında değerlendirmektedir. İstanbullu Dinçer ve Şahinoğlu (2015) mutfak müzelerinin somut olmayan kültürel mirasın yaşatılmasındaki önemine vurgu yapmışlardır. Çalışma sonucunda müzelerin bölgenin mutfak kültürünü yansıttığı ve kültürün gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli bir rol üstlendiği belirlenmiştir.

Yeşilyurt ve Arıca (2018) yapmış oldukları çalışmada Mutfak Müzesi ziyaretçilerinin önem verdikleri deneyim faktörlerini TripAdvisor sitesinde yer alan yorumları değerlendirerek ortaya çıkarmışlardır. Elde edilen bulgulara göre Emine Göğüş Mutfak Müzesi ziyaretçilerinin çoğunluğunun yaşadıkları deneyimlerin olumlu olduğu belirlenmiştir.

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 müzelere 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 çalışmanın ilgili alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Türkiye’de Mutfak Müzesi çalışmalarına bakıldığında, gastronomi temalı müzelerin sayısının artırılmasının gerekliliği görülmektedir. Türkiye’de gastronomi temalı müzeler çoğunlukla belirli bir ürüne odaklanmakta ve sergileme şekilleri bakımından benzerlik göstermektedirler. Gastronomi temalı müzelere Zavot Peynir Köyü Müzesi, Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi, Şanlıurfa Hacıbanlar Evi, Mürefte Feyzi Kutman Şarap Müzesi, Adatepe Zeytinyağı Müzesi, Antakya Mutfak Müzesi, Köstem Zeytinyağı Müzesi, Baklava Müzesi, Kahramanmaraş Tematik Mutfak Müzesi ve Marmaris Bal Evi Müzesi örnek olarak verilebilir. Emine Göğüş Mutfak Müzesi ise Türkiye’nin ilk mutfak müzesidir (Yeşilyurt ve Arıca 2018) .

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 Belediyesi’ne tahsis etmiştir. 2008 yılında konağın yenileme işlemlerinin sona ermesiyle müze hizmete açılmış ve Türkiye’nin ilk Mutfak Müzesi unvanını almıştır. Gaziantep mutfak kültürünü tanıtmayı amaçlayan Emine Göğüş Mutfak Müzesi’nde 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 içeceklere, pişirme yöntemlerinden hazırlanışına ve erzakların saklanmasına kadar mutfak kültürü detaylı bir şekilde anlatılmaktadır. Müzede meyvelerden ve sebzelerden yapılan çeşitli yemeklerin görselleri sergilenmektedir. (Gaziantep Valiliği, 2016; Gökgez, 2017: 56).

## **YÖNTEM**

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilerek gözlem ve görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Örneklem olarak seçilen Emine Göğüş Mutfak Müzesi’nde mutfak kültürünün sergilenme şekilleri gözlem yapılarak belirlenmeye çalışılmıştır. Gözlem kaydını gerçekleştirmek amacıyla gözlem formu hazırlanmıştır. Müzeye gözlem yapmak amacıyla 22.05.2018 tarihinde gidilmiş, yaklaşık iki saat müzede gözlem yapılmış, objeler ve müze araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır. Müze sorumlusu ile de görüşme gerçekleştirilerek sergileme şekilleri ile ilgili veri toplanmıştır.

## **BULGULAR**

Bu bölümde Emine Göğüş Mutfak Müzesi’nde yapılan gözlem ile elde edilen bulgulara yer verilmiş olup, gözlem ile elde edilen bulgular görsellerle desteklenerek sunulmuştur. Müzenin sergilenme teknikleri ise bilgi panoları, mankenler, vitrinler olarak ayrı başlıklar altında sunulmuştur.

### **Gözlem Tekniği ile Elde Edilen Bulgular**

Emine Göğüş Mutfak Müzesi’nin hem tarihi bir konak içerisinde yer alması hem de tarihi mekânların yakınında bulunması konum olarak uygunluğunu ve ulaşılabilirliğini göstermektedir. 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, sahre (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 ekranlı 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 Şekillerine İlişkin Bulgular**

Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nde 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.

#### ***Vitrinler***

Durağan sergileme tekniklerinden olan vitrin içi sergileme tekniği 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:** Sefer Tası ve Yöresel Araç-gereçler Vitrini

### **Bilgi Panoları**

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 Mutfağıның yerli ve yabancı basında yer aldığı haberler pano olarak düzenlenmiştir. Gaziantep Mutfağıның 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.



**Resim 3-4:** Et ve Meyveler Panosu



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



**Resim 7-8:** Bakır Tabaklar ve Tel Dolap

### ***Mankenler***

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 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-mırra pişirilmesi-içilmesi konuları, Gaziantep yöresine özgü kıyafetler eşliğinde mankenlerle canlandırılmaktadır.



**Resim 9-10:** Mırra Pişiren Manken ve Yuvalama Yapan Manken

## **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Gaziantep kültür ve gastronomi turizmi ile ön plana çıkan şehirlerden biri olup, kültürel değerlerin sunulmasında müzelerden yararlanmaktadır. Gaziantep'te şu an itibariyle farklı alanlarda çok sayıda müze bulunmakta olup, müzeler şehri olarak anılmaya başlanmıştır. Türkiye'nin ilk gastronomi müzesi olan Emine Göğüş Mutfak Müzesi de Gaziantep'te yer almaktadır.

Gastronomi temalı bir müze olan Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nin sergilenme şekillerinin konu edinildiği bu çalışmanın sonucuna göre, söz konusu müzede çoğunlukla durağan sergileme tekniklerinin kullanıldığı belirlenmiştir. Özellikle vitrinler ile koleksiyonlar sergilenmekte, mankenler ve bilgi panoları ile desteklenmektedir. Gözlem esnasında ziyaretçilerin kısa sürede inceleyip müzeden ayrıldıkları dikkati çekmiştir. Bunun nedeni müzede geleneksel metotlar kullanılarak sergileme yapılması sonucu ziyaretçilerin deneyim yaşayabilecekleri rekreasyon alanlarının bulunmamasıdır. Oysaki dinamik sergileme tekniklerinin kullanılması sonucu ziyaretçilerin deneyim yaşayabilecekleri etkinliklere yer verilmesi ziyaretçilerin daha fazla bilgi sahibi olmalarını ve müzeyi hatırlama gücünü artıracaktır.

Bir müze hangi koleksiyonu/ürünü sergilerse sergilesin, asıl amaç ziyaretçileri etkilemek ve eğlenerek öğrenmelerini sağlamaktır. Bu amaca ulaşmak için müzelerin kurulum aşamasında sergileme teknikleri bilinçli seçilmeli, koleksiyonun ve müzenin özelliğine göre dinamik sergileme teknikleri de yer almalıdır. Her iki sergileme tekniğinin bir arada kullanılması ile ziyaretçilerin eğlenerek öğrenmeleri sağlanmış olacaktır.

Araştırma sonuçları doğrultusunda gastronomi temalı müzelerde çağdaş müzecilik anlayışı benimsenerek dinamik sergileme tekniklerinin kullanılması önerilmektedir. Tarihsel hatırlatıcılık, eğitim ve akılda kalmanın sağlanması adına ziyaretçilerin deneyimini artıracak faaliyetler çeşitlendirilmelidir. Yemek kültürünün sürdürülebilirliği adına ziyaretçilere yöresel yemeklere ilişkin eğitimler kesintisiz verilmelidir. Böylece ziyaretçilerin ilgisini çekme, ziyaretçi sayısını artırma ve deneyim yaşanacak ortamlara dönüşme gibi amaçlara ulaşılmış olacaktır.

Çalışmada sadece Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nin incelenmesi çalışmanın en önemli sınırlılığı olarak görülmektedir. İleride yapılacak benzer çalışmalar ile farklı müzelerin değerlendirilmesi ve sonuçların kıyaslanması önerilmektedir.

## **KAYNAKÇA**

Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,3(3): 79-89.

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](http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR,43336/muze-istatistikleri.html) (Erişim Tarihi: 09.07.2019).

- 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.
- 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: Marmari Bal Evi Örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(42): 468-477.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87): 159-169.
- Çokişler, N. ve Türker, A. (2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6(14): 122-136.
- Erbay, M. (1998). Yurtdışı Müzelerinde Gösterim Teknolojisindeki Değişimler. 4.Müzecilik Semineri-Bildiriler. *Askeri Müze ve Kültür Sitesi*, 18-20.
- Erbay, M. (2011). Müzelerde Sergileme ve Sunum Tekniklerinin Planlanması, İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.
- 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, (Yayımlanmamış 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: 01.07.2019).
- ICOM, (2019b). International Council of Museum, <http://icomturkey.org/tr/ %C3%B6zel-m%C3%BCzeler> (Erişim Tarihi: 01.07.2019).
- İstanbulu Dinçer ve Şahinoğlu (2015).Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramında Mutfak Kültürünün İncelenmesi.II. Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi,Antalya.
- Kasim, A., Çetinel, F. ve Yolal, M. (2014). Museums? Evidence from two Countries. *Almatourism-Journal of Tourism, Culture and Territorial Development*, 5(10): 23-37.
- Köroğlu, Ö., Dumanlı, Ş., Şalk, S., İnanır, İ., Gürsoy, H., Karataş Bahar, A. ve Özgöller, G. (2017). Müzelere Yönelik Olumsuz Kullanıcı Gündümlü İçerik Çözümlemesi: *Trıpadvısor.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.
- Mankan, E. (2017b). Dünyadaki Gastronomi Müzeleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Turkish Studies*, 12 (1): 157-176.

- 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. Sarıışık), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkasım, H. ve Ögel, S. (2005). Türkiye'de Müzeciliğin Gelişimi. *İstanbul Teknik Üniversitesi Dergisi*, 2(1): 96-102.
- Saatçi, G. (2016). Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi içinde, *Kültürel Miras Olarak Gastronomi*, (Ed: H.Yılmaz), Ankara: Detay Yayıncılık.
- 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.
- Sormaz, Ü. ve Güneş, E. (2016). Traditional Culinary Museums. *International Journal of Humanities and Social Science Invention* ISSN (Online): 2319 – 7722, ISSN (Print): 2319 – 7714 [www.ijhssi.org](http://www.ijhssi.org). 5(6): 27-31.
- Şanlıer, N. (2004). Ankara – Kızılcacahamam Mutfağında “Yağlaç”. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 11.
- Şanlıer, 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. Sarıışık), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yazgan Serinkaya, E. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi. *Araştırma Makalesi*, 5(1): 27-41.
- Yeşilyurt, H. ve Arıca, R. (2018). Mutfak Müzesi Ziyaretçilerinin Deneyimlerinin İncelenmesi: Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1): 60-70.
- Yılmaz, H. ve Şenel ,P. (2014). Turistik Bir Çekicilik Olarak Gastronomi Müzeleri. 15. Ulusal Turizm Kongresi. 499-510. Engelsiz turizm kongre kitabı. Ankara.

## **Emine Gögüs Culinary Museum Exhibition Forms**

**Mustafa SANDIKCI**

Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar/Turkey

**Asilhan Semih MUTLU**

Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar/Turkey

**Hülya MUTLU**

Afyon Kocatepe University, Emirdağ Vocational School, Afyonkarahisar/Turkey

### **Extensive Summary**

Museums are one of the most important cultural elements reflecting the culture of a region and are among the important institutions in terms of cultural tourism. In addition to the active role of museums in exhibiting cultural, historical and social events, gastronomy themed museums are also supported for exhibiting culinary culture. Gastronomic museums are the best tools for promoting the kitchens, gastronomic history and culture (Mankan, 2017b: 173). Although there are different themed museums in the world of gastronomy, the number in Turkey is known to be quite a few. Some of the gastronomic themed museums prefer to exhibit a single product (wine, olives, olive oil), while others offer collections that reflect the entire culinary culture. Gaziantep Emine Gögüs Culinary Museum is one of the museums that make the cuisine culture of the city in which it is located concrete and conveys to the visitors (İstanbulu Dinçer and Şahinoğlu, 2015: 147). Determining the forms of exhibitions in gastronomic themed museums is important for the visitors' experiences. Because the success of a museum depends on the level of consciousness created by the visitors and the power of remembering (Gül & Gül, 2017: 63). The exhibition techniques used are directly related to the time the visitors spend in the museum and provide different experiences. Therefore, exhibition techniques were determined as the subject of the study. The aim of the study is to examine the ways in which culinary culture is exhibited in gastronomy museums in the case of Emine Gögüs Culinary Museum.

In this study, qualitative research method was preferred, and observation technique was used. Emine Gögüs Kitchen Museum, which was selected as a sample, tried to determine the way of displaying the culture of the kitchen. An observation form was prepared in order to perform the observation record. The museum was visited on 22.02.2019 in order to make observations. Observations were made in the museum for two hours and the objects and the museum were photographed by the researcher.

During the observation in the Emine Gögüs Kitchen Museum, it was observed that stationary display techniques were used extensively. It was determined that showcases were used especially for exhibiting objects, and information about Gaziantep Cuisine was provided by information boards and visuals. It is seen that the most important elements of the Gaziantep culinary culture are revived with models. One of the dynamic exhibition techniques, KIOSK and the video demonstration technique that describes the culinary culture of Gaziantep are used.

It is observed that in-window display technique, which is one of the stationary display techniques, is applied in museum corridors and in some halls. It is noteworthy that kitchen tools are exhibited in a showcase. In order to promote the tools displayed in the showcases, there are names. The Turkish name of the object, the period from which it belongs, and the name of the donor, if any, are written on all the objects exhibited in the museum.

In order to explain the traditional cuisine culture of Gaziantep, “Gaziantep cuisine general features” and culinary kitchen utensils since the first ages information boards are presented on the wall of the hall with visuals. The beverage culture is explained by the “beverages” board. Photographs of drinks unique to Gaziantep cuisine are displayed in the drinks room. In addition, in the catering-production room, around the plasma screen, news about Gaziantep cuisine in the local and foreign press were arranged as panels. There is also a board that introduces the Culinary School of Gaziantep. Some boards have recipes and each board is supported with visuals. Information boards have an important place in the museum in order to reflect the culinary culture, but they are also explained in English for the benefit of foreign visitors.

The production of food and beverages, which have an important place in Gaziantep cuisine culture, and the important elements of the cuisine culture are revived with mannequins, one of the stationary display techniques. The revitalization of the nesting dinner, which is identified as a feast for Gaziantep cuisine, is exhibited in the special day food hall. In the guest house, we came together in winter nights and we tried to eat foods such as sausage and walnuts.

According to the results of this study which focuses on the exhibitions of Emine Gögüş Culinary Museum which is a gastronomy themed museum, it is determined that stationary exhibition techniques are mostly used in this museum. Particularly showcases and collections are exhibited and supported by mannequins and information boards. During the observation, it was noticed that the visitors left the museum in a short time. The reason for this is that there are no recreation areas where visitors can experience as a result of exhibiting in the museum using traditional methods. However, as a result of the use of dynamic exhibition techniques, the inclusion of activities where visitors can experience will increase the knowledge of the visitors and the power of remembering the museum.