

Gönderilme Tarihi (Submitted) : 08.12.2019
Revizyon Tarihi (Revised) : 18.12.2019
Kabul Tarihi (Accepted) : 30.12.2019

TURED
JOTOG



Mutfak Müzelerinin Sergileme Şekilleri ve Turist Rehberlerinin Etkisi: Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi Örneği*

Exhibition Types of Culinary Museums and the Effect of Tourist Guides: A Case of Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Culinary Museum

Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI 

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Türkiye
Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Turkey
E-Mail: sandikcimustafa@hotmail.com

Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU 

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Türkiye
Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Turkey
E-Mail: smutluc@aku.edu.tr

Öğr. Gör. Hülya MUTLU 

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Türkiye
Afyon Kocatepe University, Emirdağ Vocational School, Turkey
E-Mail: hulyamutlu@aku.edu.tr

Öz

Amaç ve Önemi: Bu çalışmanın amacı; son yıllarda faaliyet ve ziyaretçi sayılarında artış gösteren gastronomi müzelerinde, kullanılan sergileme yöntemlerini ve bu yöntemlerin belirlenmesinde turist rehberlerinin etkisini belirlemektir. Gastronomi müzelerinin kurulmasına bilgi temin etmek ve gastronomi müzeleri üzerine yapılan çalışmaların literatürüne katkı sağlamaktır.

Yöntem: Bu çalışmada nitel araştırma tercih edilerek gözlem ve görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Örneklem olarak seçilen Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi'nde mutfak kültürünün sergilenme şekilleri gözlem yapılarak belirlenmeye çalışılmıştır. Gözlem formu doldurularak veriler kayıt altına alınmıştır. Ayrıca müze sorumluları ile görüşmeler gerçekleştirilerek sergileme şeklinin tercihinde turist rehberlerinin etkisi belirlenmeye çalışılmıştır.

Bulgular: Şanlıurfa kültür ve gastronomi turizmi ile ön plana çıkan şehirlerden biri olup, kültürel değerlerin sunulmasında müzelerden yararlanmaktadır. Yaşayan mutfak kültürünün en güzel örneklerinden bir tanesini yansıtan Şanlıurfa Hacıbanlar Mutfak Müzesi ziyaretçilere şehrin mutfak kültürünü anlatmaktadır. Müzede sadece durağan sergileme tekniği kullanıldığı belirlenmiştir. Özellikle vitrin içi sergileme, mankenler, bilgi panoları ve görsellerin çoğunlukta olduğu belirlenmiştir. Sergilenme şeklinin tercihinde turist rehberlerinin etkisi bulunmazken, sergilenen eserlerde ve konularında etkilerinin olduğu sonucuna varılmıştır.

Özgünlük/Bilimsel Katkı: Mutfak kültürü kitle turizminden bireysel turizme geçiş aşamasında turistlerin ilgi odağı haline gelmiş ve gastronomi turları düzenlenmeye başlanmıştır. Mutfak kültürünü

Atf için (for cited): Sandıkcı, M., Mutlu, A.S. ve Mutlu, H. (2019). Mutfak Müzelerinin Sergileme Şekilleri ve Turist Rehberlerinin Etkisi: Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi Örneği, *Turist Rehberliği Dergisi*, 2(2), 104-112.

* Bu çalışma Uluslararası Marmara Fen ve Sosyal Bilimler Kongresinde sözlü bildiri olarak sunulan tam metnin genişletilmiş hali olmakla birlikte, Afyon Kocatepe Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonunca kabul edilen 18.Kariyer.01 nolu proje kapsamında desteklenmiştir.



gelecek nesillere aktarmada müzelerin kullanımı, sergileme şekillerinin incelenmesi ve turist rehberlerinin etkisi çalışmanın özgünlüğünü sağlamaktadır.

Sınırlılıklar: Çalışmanın sadece Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi örneğinde yapılması sınırlılıklarını oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi müzesi, mutfak kültürü, Şanlıurfa Hacıbanlar evi, turist rehberi.

Makale Türü: Araştırma makalesi

Abstract

Purpose and Importance: The aim of this study; is to determine the exhibition methods used in gastronomic museums, which have increased the number of activities and visitors in recent years, and the effect of tourist guides on the determination of these methods. To provide information on the establishment of increasing gastronomy museums and to contribute to the literature by increasing the studies on gastronomy museums.

Methodology: In this study, qualitative research method was preferred and observation and interview techniques were used. In the Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Culinary Museum, which was selected as a sample, the ways of displaying the culinary culture were tried to be determined by observing. The observation form was completed and the data were recorded. In addition, interviews were conducted with museum managers to determine the effect of tourist guides on the choice of exhibition style.

Findings: Şanlıurfa is one of the cities that come to the forefront with cultural and gastronomic tourism and takes advantage of museums in presenting its unique cultural values. Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Culinary Museum, which reflects one of the best examples of living culinary culture, informs its visitors about the culinary culture of the city. It was determined that only the stationary display technique was used in the museum. It was determined that particularly in-store display, mannequins, information boards and visuals were used mostly. It was concluded that the tourist guides had no effect on the type of exhibition, but they had an effect on the exhibited works and its' locations.

Originality/Value: Culinary culture has become the center of attention of tourists during the transition from mass tourism to individual tourism and gastronomy tours have started to be organized. The use of museums in transferring culinary culture to future generations, the reason for their display and the influence of tourist guides include the original characteristics of the study.

Limitations: The study was conducted only in the Şanlıurfa Hacıbanlar House Kitchen Museum sample.

Keywords: Gastronomy museum, culinary culture, Hacıbanlar evi culinary museum, tourist guide.

Paper Type: Research article

Giriş

Müzeler, toplumun bilimsel ve kültürel geçmişini yansıtan ve geleceği biçimlendirilen eğitim kurumları (Erbay,2011;4) olarak tanımlanmaktadır. Türkiye Uluslararası Müze Konseyi'ne 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 mekânlardır." şeklinde ifade edilmektedir (IcomTurkey.org). Müzeler kuruluş amaçlarına göre; ulusal, antik heykel, resim, çağdaş sanat, tasarım, bilim, doğa tarihi müzeleri gibi farklı sınıflandırmalara tabi tutulmaktadır ve bu müzeleri ziyaret eden bireyler yaşam, sanat, bilim ve müzeler hakkında bilgi sahibi olmaktadır (Şener,2016).

Gastronomi müzeleri, gastronomi tarihi ve kültürünün tanıtmasıyla birlikte (Mankan, 2017a:173) yiyecek ve içecekleri tadabilme imkânı veren (Yılmaz ve Şenel, 2014:499) araçlar



olarak ifade edilmektedir. Gastronomi temalı müzelerin bazıları tek bir ürünü (şarap, zeytin, zeytinyağı vb.) sergilemeyi tercih ederken bazıları da mutfak kültürünün tamamını yansıtacak koleksiyonlara yer vermektedir (İstanbullu Dinçer ve Şahinoğlu, 2015:147). Gastronomi müzesi kültürel değerleri korumakta, bölgenin çekiciliğini artırmakta (Çetin ve Küçükkömürler, 2018), bölgenin zenginliklerini ve kültürünü yansıtmaktadır (Gökçe ve Ark. 2017). Gastronomi temalı müzelerde workshoplar, eğitimler ve çeşitli ürünlerin üretimleri yapılmaktadır (Mankan,2017b). Gastronomi müzelerinde sergileme şekillerinden durağan sergileme şekillerinden mankenler ve vitrinlerin sıklıkla kullanıldığı görülmektedir (Sandıkcı ve ark, 2018). Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Müzesi bulunduğu şehrin mutfak kültürünü somut hale getirerek ziyaretçilere aktaran müzelerden biridir.

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.

Dinamik Sergileme Teknikleri: Sesli yönlendiriciler, film, video ve slayt gösterileri, hareketli modeller, canlı yorumcular, bilgisayar destekli sergiler, simülatörler (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.

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. Çalışmanın amacı ise mutfak kültürünün gastronomi müzelerinde sergilenme şekillerini ve turist rehberlerinin etkisini Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Müzesi örneğinde incelemektir.

2. Yöntem

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilerek gözlem ve görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Gözlem kaydını gerçekleştirmek amacıyla gözlem formu hazırlanmıştır. Gözlem formunda müzenin genel özelliklerini belirlemek amacıyla 6 soru, müzede sunulan imkanları belirlemek amacıyla 6 soru ve sergileme şekillerini tespit etmek amacıyla 6 farklı kriter incelenmiştir. Müzeye gözlem yapmak amacıyla 23.02.2019 tarihinde gidilmiş, yaklaşık iki saat müzede gözlem yapılmış, objeler ve müze araştırmacılar tarafından fotoğraflanmıştır. Ayrıca müze sorumlularından hem müze hakkında hem de müzedeki objeler hakkında detaylı bilgi alınmıştır. Ayrıca sergilenme şeklinin belirlenmesinde turist rehberlerinin etkisinin olup olmadığını tespit etmek amacıyla müze sorumluları ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Müze oluşturulmasında rehberlerin katkısı olup olmadığı varsa hangi şekilde olduğuna ilişkin sorular müze sorumlularına yöneltilmiştir.



3. Bulgular

Bu bölümde Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Müzesi'nde gözlem ile elde edilen bulgulara yer verilmiş olup, bulgular görsellerle desteklenerek sunulmuştur. Müzenin sergilenme teknikleri ise bilgi panoları, mankenler, vitrinler olarak ayrı başlıklar altında sunulmuştur.

3. 1. Gözlem Tekniği ile Elde Edilen Bulgular

Müze girişinde danışma ofisi yer almakta olup, turnike bulunmamaktadır. 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. Müzede eserleri bağışlayan kişilerin isimleri de bağışladıkları eserin altında belirtilmektedir. 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.

Odalar tamamen ahşap olup, odalarda genelde ahşap gömme dolap ve nişler 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 Mutfağının 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 çekimeleri 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, ayran 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 teştler, siniler gibi pek çok mutfak araç gereci sergilenmektedir. Ayrıca mutfak araç gereci dışında anahtar, kapı kilidi, tokmaklar, kuyu çıkırığı, çamaşır tokacı, löküsler, zülfe adı verilen büyük testere gibi aletlerde sergilenmektedir. Araç gereçlerde başlıyayan kişinin adı da bulunmaktadır.

Kiler odasında kışlık tatlar ve kurutulmuş tatlar olmak üzere iki adet bilgi panosu yer almaktadır. Mercimek, fasulye, nohut gibi bakliyatların saklanması için 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 kurutulmalıkların hazırlandığı kurutulmalık 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 çerçevelenerek 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.



Resim 1: Hacibanlar Evi Dış Görünümü

3. 3. 1. Şanlıurfa Hacibanlar Evi Müzesi Sergileme Şekilleri

Şanlıurfa Hacibanlar 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.

Vitrinler

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 2-3: Urfa Mutfağında kullanılan malzemelerin vitrinde sergileme şekilleri

Bilgi Panoları

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 4-5: Urfa Mutfağının Özelliklerini Anlatan Bilgi Panoları

Mankenler

Urfa mutfak kültüründe önemli yere sahip olan yiyecek ve içeceklerin yapılışı ile mutfak kültürünün önemli unsurları, durağan sergileme tekniğinden biri olan mankenlerle canlandırılmaktadır. Et taşında et dövme işlemi, karadaş değirmeninde buğday öğütme işlemi, hamur yoğurma ve yufka yapma işlemleri mankenler aracılığıyla canlandırılmıştır. Kışlık hazırlıkların yapıldığı canlandırma da ev halkının dışında dışarıdan kadınların birlikte hazırlık yaptığı mankenler aracılığı ile canlandırılmıştır.



Resim 6-7: Kışlık Hazırlık ve Çiğ Köfte Canlandırması

3.2. Görüşme ve Gözlem Tekniği ile Elde Edilen Bulgular

Görüşme ve gözlem yapılarak hazırlanan gözlem formu sonuçları Tablo 1’de verilmiştir. Tabloda müze hakkında genel özellikler, sergileme şekilleri ve sunulan imkânları içermektedir.

Buna göre müze belediye girişimi ile mutfak kültürünü ve kültürel mirası yaşatmak amacıyla yerel halktan bağış yolu veya satın alma yolu tedarik edilen malzemelerin bir konağın restorasyonu yapılarak gösterimine dayanmaktadır. Müze içerisinde yöresel ürünlerin kurslarının verildiği bir mutfak bulunmakta ancak bu mutfaktan gelen ziyaretçiler için ikramlar hazırlanmamaktadır. Müzenin en önemli unsurlarından olan sergileme şekillerinde ise durağan sergileme şekillerinin kullanıldığı, dinamik sergileme şekillerine yer verilmediği görülmektedir.

Tablo 1: Müze Hakkında Elde Edilen Bulgular

Statü	Konu	Müze Türü	Sergileme Şekilleri	Malzeme Tedarik Şekli	Mekân
Belediye	Mutfak Kültürü	Kültürel Miras	Durağan	Bağış Satın Alma	Konak
Satış Alanı	Giriş Ücreti	Etkinlik Salonu	İkram	Görevli	Kafeterya
-	-	+	-	+	-
Durağan sergileme Şekilleri			Dinamik Sergileme Şekilleri		
Bilgi Panosu	Vitrin	Manken	Video Gösterimi	Kiosk	Elektronik Rehber
+	+	+	-	-	-



3.3. Görüşme Tekniği ile Elde Edilen Bulgular

Bu kısımda müze sorumluları ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiş ve sergileme şeklinin belirlenmesinde turist rehberlerinin etkisinin olup olmadığı araştırılmıştır. Sergileme şekillerinin tercihinde yetkililerin verdiği kararın önemli olduğu ancak turist rehberlerinin önerileriyle müzeye bazı eserler kazandırıldığı ve sergi yerlerinde değişikliğe gidildiği görülmüştür.

Sonuç ve Öneriler

Şanlıurfa kültür ve gastronomi turizmi ile ön plana çıkan şehirlerden biri olup, kültürel değerlerin sunulmasında müzelerden yararlanmaktadır. Yaşayan mutfak kültürünün en güzel örneklerinden bir tanesini yansıtan Şanlıurfa Hacıbanlar Mutfak Müzesi ziyaretçilere şehrin mutfak kültürünü anlatmaktadır.

Şanlıurfa Hacıbanlar Mutfak Müzesinin 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. Müzede sadece mutfak kültürünü yansıtan unsurlara rastlanılmamakta, geçmiş zamanda yaşam kültürü hakkında da bilgi sahibi olunmaktadır. Konak içerisinde sayısal olarak odalar incelendiğinde üç adet kiler olması mutfak kültürünü yansıtan en önemli özelliklerindedir. Geçmiş zaman saklama koşulları dikkate alınarak konak içerisine hazırlanan kuyuda soğuk muhafaza edilmesi gereken ürünlerin saklandığı görülmüştür. Yaşam odasında yemek hazırlamak için bir araya gelen kadınların gösterilmesi birlik beraberliği yansıtmaktadır. Yine tandır bölümünde kışlık hazırlık için bir araya gelen kadınların her biri farklı farklı ürünler hazırlamaktadır.

Müze içerisinde gastronomi kültürünü yansıtan en önemli hususlardan bir tanesi de yemek eğitimlerinin verilmesidir. Modern anlamda oluşturulan mutfakta kursiyerlere eğitimler verilmektedir. Modern mutfak yerine tıpkı mankenler ile canlandırıldığı gibi eğitimlerin verilmesi ve ziyaretçilerin de eğitim içine alınması ile deneysel bir tanıtım yapılması mutfak kültürünü daha iyi yansıtmak hususunda faydalı bir eylem olacaktır. Hazırlanan bir yemek üzerinden birlik beraberlik kültürünün aktarılması sağlanmaktadır.

Müzede sergileme şekillerinin belirlenmesinde yetkililerin kararının etkili olduğu, turist rehberlerinin etkisinin bulunmadığı, rehberlerin önerisi doğrultusunda sergi yerlerinde bazı değişikliklere gidildiği görülmüştür. Müzede elektronik rehber bulundurulması müzenin daha iyi tanıtılması amacıyla önem arz etmektedir.

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. Böylece ziyaretçilerin ilgisini çekme, ziyaretçi sayısını artırma ve deneyim yaşanacak ortamlara dönüşme gibi amaçlara ulaşılmış olacaktır.

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



Kaynakça

- Çetin, M., ve Küçükkömürler, S. Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi Örneği. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 22(1), 1-17.
- Erbay, M. (2011). *Müzelerde Sergileme ve Sunum Tekniklerinin Planlanması*. (1st ed.). İstanbul: Beta Yayıncılık.
- Gökçe, F., Sunar, H., ve Türkoğlu, A. (2017). Doğal Çevrenin Korunmasında Bitki Müzelerinin Etkisi; Hatay Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi Örneği. *Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi*, Muğla.
- Gül, M. ve Gül, K. (2017). Özel Müzelerin Kültür Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi: Balıkesir Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(4): 52-65.
- ICOM, (2018). *International Council of Museum*, <http://icomturkey.org/tr/icoma-g%C3%B6rem%C3%BCzenin-tan%C4%B1m%C4%B1> (Erişim Tarihi: 17.10.2019).
- İstanbullu Dinçer, F. ve Şahinoğlu, Ş. (2015). Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramında Mutfak Kültürünün İncelenmesi. II. Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi, Antalya.
- 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.
- Sandıkçı, M., Mutlu, A. S., ve Mutlu, H. (2018). Mutfak Kültürünün Gastronomi Müzelerinde Sergilenme Şekilleri Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği. *Uluslararası Gastronomi Araştırmaları Kongresi*, Kocaeli.
- Şener, O. ve Yüksel, E. (2016). *Avrupa Müzeleri*. Beta Yayınevi (1st Ed.). İstanbul.
- Yılmaz, H. ve Şenel, P. (2014). Turistik Bir Çekicilik Olarak Gastronomi Müzeleri. *15. Ulusal Turizm Kongresi Engelsiz Turizm Kongre Kitabı*, 499-510, Ankara.