

TÜRKİYE'DE YER ALAN GASTRONOMİ MÜZELERİNİN TEMATİK ANALİZİ

Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU¹
Hayriye DUMAN²
Reşat ARICA³

Öz

Araştırmanın amacı, Türkiye'nin mutfak kültürü ile yeme-içme alışkanlıklarının genel özelliklerini yansıtmaktır. Bu amaç doğrultusunda, Türkiye'deki gastronomi müzeleri temalara ayrılarak detaylandırılmıştır. Araştırmada veri toplama tekniği olarak nitel araştırma yöntemlerinden biri olan tarama ve doküman analizinden yararlanılmıştır. Yapılan analizler neticesinde yedi farklı tema altında kategorize edilmiştir. Temalar; (i) mutfak kültürü, (ii) yerel mutfak ürünlerini yansıtan, (iii) bal ve arıcılık, (iv) içecek, (v) zeytin/zeytinyağı, (vi) çikolata ve(vii) mutfak gereçleri olarak isimlendirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre gastronomi müzeleri temaları ekseninde sınıflandırıldığında mutfak kültürü temalı müzelerin diğer müzelere nispeten daha fazla sayıda olduğu (sekiz adet), Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinde gastronomi müzelerinin bulunduğu sonucuna varılmıştır. Mevcut araştırma kapsamındaki tüm müzeler dikkate alındığında gastronomi müzelerinin Ege (11 müze) ve Akdeniz Bölgesinde (9 müze) yoğunlaştığı sonucuna varılmıştır. Türkiye'de farklı ürün temaları işleyen müzeler bulunmaktadır. Bal ve arıcılık, fındık, peynir, kahve, zeytin/zeytinyağı, çikolata gibi tarımsal ve hayvansal ürünler üzerine yapılan müzeler bunun başlıca örnekleridir.

Anahtar Kelimeler

Gastronomi Müzeleri
Mutfak Kültürü
Gastronomi

Makale Hakkında

Teorik Makale

Gönderim Tarihi : 29.08.2023
Kabul Tarihi : 06.10.2023
E-Yayın Tarihi : 29.10.2023
DOI : 10.58702/teyd.1352183

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Batman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, e-posta: hasanonol.seyhanlioglu@batman.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9056-5237.

² Arş. Gör, Batman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, e-posta: hayriye.duman@batman.edu.tr, ORCID: 0000-0002-1605-6418.

³ Doç. Dr., Batman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, e-posta: resat.arica@batman.edu.tr, ORCID: 0000-0003-1238-7313.

THEMATIC ANALYSIS OF GASTRONOMY MUSEUMS IN TURKEY

Abstract

The aim of the research is to reflect the general characteristics of Turkey's culinary culture and eating and drinking habits. For this purpose, gastronomy museums in Turkey are divided into themes and detailed. Scanning and document analysis, which is one of the qualitative research methods, was used as a data collection technique in the research. As a result of the analyses made, they were categorized under seven different themes. Themes; (i) culinary culture, (ii) reflecting local cuisine products, (iii) honey and beekeeping, (iv) beverage, (v) olive/olive oil, (vi) chocolate and (vii) kitchenware. According to the results of the research, when gastronomy museums are classified on the axis of themes, it has been concluded that culinary museums are relatively more numerous than other museums (eight), and that there are gastronomy museums in seven geographical regions of Turkey. Considering all the museums within the scope of the current research, it has been concluded that gastronomy museums are concentrated in the Aegean (11 museums) and the Mediterranean Region (9 museums). There are museums in Turkey that deal with different product themes. Museums on agricultural and animal products such as honey and beekeeping, hazelnut, cheese, coffee, olive/olive oil, chocolate are the main examples.

Keywords

Gastronomy Museums
Culinary Culture
Gastronomy

Article Info

Theoretical Article

Received : 29.08.2023
Accepted : 06.10.2023
Online Published : 29.10.2023
DOI : 10.58702/teyd.1352183

Kaynakça Gösterimi: Şeyhanlıoğlu, H. Ö., Duman, H. ve Arıca, R. (2023). Türkiye'de Yer Alan Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi. Toplum, Ekonomi ve Yönetim Dergisi, 4 (Özel), 121-142.

Citation Information: Şeyhanlioglu, H. O., Duman, H. ve Arica, R. (2023). Thematic Analysis of Gastronomy Museums in Turkey. Journal of Society, Economics and Management, 4 (Special), 121-142.

GİRİŞ

Toplumsal değerler ve kültürler; bütün milletlerde, tarihsel değişim evresinin getirileri ile zaman içinde değişime uğramaktadır. Toplum nezdinde maddi değerlerden uzaklaşma söz konusuysen, öte yandan da manevi değerlere karşı ilgi artmaktadır. Mutfak kültürü, ülkelerin kültürel zenginliğin bir parçası olarak zaman içerisinde değişen, bunun ötesinde yok olmaya başlayan kültür bileşenlerindedir. Toplumlar için önemli bir manevi değer unsuru olan mutfak kültürünün korunması ve geleceğe aktarılması, kuşkusuz sürdürülebilirliğinin sağlanması ile mümkündür. Mutfak/Gastronomi müzeleri, mutfak kültürün korunması ve yazılı/görsel olarak gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir araçtır.

Mutfak/Gastronomi müzeleri bir yandan mutfak kültürünün devamlılığı açısından önemli iken; öte yandan destinasyonların imajı ve gastronomisinin bilinirliği için gereklilik arz etmektedir. Aynı zamanda gastronomi turizmin, destinasyonlara rekabet etme avantajı, özgün bir kimlik oluşturma, tanıtım, yiyecek-içecek kültürünün sürdürülebilirliği ve yerel ekonomiye olan etkisi göz önüne alındığında, destinasyonlar için gastronomi müzelerinin önemi daha da artmaktadır (Çalışkan, 2013: 40; Elss vd., 2020: 60; Gül, 2022: 313).

Gastronomi veya mutfak müzesi olarak adlandırılan yapıları bölgenin, kentin ve ülkenin gastronomiye bakış açısını ve gelişmişlik düzeyini de ortaya koymaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 81). Ayrıca bu müzelerin bir destinasyonda bulunması, mekân tasarımı, dizayn ve lüksten öte ziyaretçilerin deneyim yaşayabilmelerinin önünü açmaktadır. Eğlence ve bilgi zenginliği getirisinin yanı sıra beraber kültürel, akademik, stratejik, modern ve turistlerin beklentilerini karşılayan niteliklerden ötürü kültürel kimliğin ön plana çıkarılmasında katkı sunan gastronomi müzeleri (Kalkan, 2016: 103; Lokman vd., 2022: 381) turistik çekicilik bağlamında önemli bir araçtır.

Gastronomi müzelerinin bu alana ilgi duyan gastro turistlerin seyahat motivasyonlarında önemli bir payının olduğu yadsınamaz bir gerçektir (Lokman vd., 2022: 382). Gastronomi müzelerinin turistler için yemeğin veya yörenin mutfak kültürü boyutunda (Bozağcı ve Çevik, 2021: 321) motivasyon kaynağı oluşturduğu, kültür tasviri, yeme-içme alışkanlıkları, reçeteler, araç ve gereçlerin çeşitliliği gastronomi müzelerinin turistler için motive edici özelliklerinin (Çetin ve Küçükkömürler, 2019: 1; Çekal vd., 2022: 1655; Baycar, 2022b: 243; Sarı-Gök ve Şalvarcı, 2020: 124) olduğunu açıklamaktadır. Ayrıca kültürel miras ve müzecilik araştırmalarında gastronomi müzelerinin destinasyonların mutfak kültüründeki sürdürülebilirlik ve kültür (Çavdırılı ve Adan, 2020: 2241) tasviri gibi yönleri ortaya koyduğu belirlenmiştir. Destinasyonlar için taşıdığı önem gastronomi müzelerinin yapılarının analizini elzem kılmaktadır. Bu odakta hazırlanan araştırmada, Türkiye'deki mutfak kültürlerinin tasviri, yeme-içme alışkanlıkları, yerel yemek kültüründe var olan araç-gereçler ve yemeklerle alakalı reçetelerin tanıtımını yapan mutfak müzelerinin çeşitli temalara ayrılarak incelenmesi amaçlanmaktadır.

Araştırma vasıtası ile Türkiye'ye ait olan yeme-içme alışkanlıkları, yerel yemekle alakalı araç-gereçler ve yapılan yemeklerle alakalı reçetelerin tanıtımını yapan mutfak müzelerinin çeşitli temalara ayrılması ile literatürde önemli bir boşluk doldurulacaktır. Araştırma vasıtası ile Türkiye'deki müze ziyaretçilerine gastronomi müzelerinin yapısı ve içeriğine ilişkin ön bilgi sunulması olanaklı kılınacaktır.

1. Kavramsal Çerçeve

1.1. Gastronomi Müzeleri

Kültür kavramı, bireylerin sosyal yaşam içerisinde edinilen inanç ve hayatlarının, toplumsal çerçevede öğrenilen ve aynı bağlamda yeni nesillere aktarılan davranış deseni olarak ele alınmaktadır. Doğanın ortaya gelmesinin yanında bireylerin ortaya çıkardığı çoğu durum da kültür olarak değerlendirilmektedir (Kasar, 2021: 348). Ateşin bulunmasından günümüze düşünüldüğünde mutfaklarında kültürün bir parçası olduğu bilinmektedir. Bu bağlamda, mutfak kültürü bireylerin yeme-içme ihtiyaçlarının karşılanması yemeklerin hazırlanmasından tüketilmesine kadar olan tüm süreçlerdir (Ademoğlu ve Şahan, 2023). Yeme-içme'nin kültürel olarak tanıtımı da gastronomi müzeleri çerçevesinde oluşmaktadır. Turistlere yeme-içme kültürü noktasında destinasyona çekicilik katmaktadır. Ayrıca pazarlama aracı görevi görmektedir (Ceyhun-Sezgin ve Akbıyık, 2021: 154; Çekal vd., 2022: 1655). Uluslararası Müzecilik Konseyi'ne (*International Council of Museums- ICOM*) göre müze; "somut ve somut olmayan mirası araştıran, bir araya getiren, koruyan, yorumlayan ve sergileyen, kâr amacı gütmeyen, toplumun hizmetinde olan kalıcı bir kurum" olarak tanımlanmaktadır (icom.museum, 2023). Geçmişe ait zaman diliminde yaşayan bireylere dair kültürel ve tarihsel değeri olan nesnelere arz eden, ulusların tarihi ruhunu yansıtan ve bireylerin geçmiş ile bağ kurmasını öne çıkararak bir asrın birikimi olan kültürü sunan müzeler, turizm amaçlı seyahatler içinde yerli ve yabancı turistlerin akın ettikleri yerlerin başında gelmektedir (Yılmaz ve Yüksek, 2012: 335). Bu bağlamda müzeler turizm endüstrisi içinde kıymetli bir yere sahiptir. Kültürel miras çerçevesinde değerlendirilen gastronomi müzeleri, yiyecek-içecek alışkanlıklarının hatırlanması, ziyaretçi odaklı, çeşitli mutfakların anlatılması, bu değerlerin turistik pazarlama unsuru haline alması gastronomi turizmi çerçevesinde önemlidir (Bekar vd., 2017: 470; Mankan, 2017: 173; Sandıkcı vd., 2019: 1212).

Ulusal literatürde; mutfak müzeleri, yemek müzeleri ve gastronomi müzeleri (Yılmaz ve Şenel, 2014: 499; Şahinoğlu, 2015: 1; Bekar vd., 2017: 468; Mankan, 2017: 641; Yeşilyurt ve Arıca, 2018: 60; Ağcakaya ve Can, 2019: 788) olarak adlandırılan gastronomi müzeleri, uluslararası literatürde; *gastronomy museum, culinary museum, food museum, food and beverage museum* gibi çeşitli isimlerle (Graff, 2020: 337; Lam, 2011: 1; Sormaz ve Güneş, 2016: 27; Garibaldi ve Pozzi, 2021: 83; Kim vd., 2020: 1) karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi müzelerinin tam olarak müze kavramı çerçevesinde net bir tanımı bulunmamaktadır. Akyürek ve Erdem (2019: 21) gastronomi müzelerini, "bir bölgenin mutfak kültürünü koruyan, mutfak kültürü hakkında bilgi veren ve o bölgenin mutfak kültürünü en iyi şekilde aktaran mekanlar" olarak tanımlamışlardır. Burada da ifade edildiği gibi gastronomi müzeleri, bölgenin mutfak kültürünü, öne çıkan gastronomi ürünlerini, yemek hazırlama teknikleri ve pişirme yöntemlerini sergileme ve tanıtma misyonunu üstlenmektedir (Çekal vd., 2022: 1655).

Gastronomi eksenindeki temalı olan müzeler, gastronomi turizmi çerçevesinde hızlı bir biçimde artarak çekicilik unsuru oluşturmaya başlamıştır (Sezen, 2018: 266). Dünya çapında azımsanmayacak kadar gastronomi temalı müzeler ile adını başarılı bir şekilde duyuran ülkeler var olmaktadır (Baycar, 2022a: 250; Gül, 2022: 315). Gastronomi ile ilgili teması olan müzelerden birkaçı tek bir mamulü (zeytin, çikolata, zeytinyağı, şarap) göz önüne alırken bazıları ise buldukları bölgenin mutfak kültürünü yansıtan birden çok ürün dizisine önem vermektedir (İstanbul-Dinçer ve Şahinoğlu, 2015: 141). Müzeler sahip oldukları temada

bulunan ürünlerin tarihlerini, ürünlerin geçmişten bugüne değişimlerini, gıda üretiminde kullanılan ekipmanları, ürünlerin insanlığa etkilerini ve ürünlere dair diğer objeleri aktarmaktadır. Birçok müzede bahsedilen ürünlerin tadım ve satışının yapılabileceği bölümler bulunmaktadır. Değişen müze anlayışı ile interaktif hale gelen bazı müzelerde ise tema ile ilgili çeşitli yaratıcı faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Ayrıca uzmanlık gerektiren alanları (şarap tadımları, baristalık gibi) tema edinen müzelerde çeşitli profesyonel eğitimler verilmektedir (Sezen, 2018: 266).

Gastronomi müzeleri ile ilgili literatür incelendiğinde; müzelerin turizmde bir çekim unsuru olarak kullanımına değinen çalışmalar (Yılmaz ve Şenel, 2014: 499; Bekar vd., 2017: 468; Mankan, 2017: 641; Çetin ve Küçükömürler, 2019: 1; Şahin ve Aydın, 2019: 56; Lokman vd., 2022: 380), müze sergileme şekillerine yönelik çalışmalar (Sandıkcı vd., 2019: 1210), müze deneyimine yönelik çalışmalar (Yeşilyurt ve Arıca, 2018: 60; Kim vd., 2020: 1; Seyitoğlu ve Alphan, 2021: 413), müzeler ve özelliklerine yönelik çalışmalar (Gür, 2017: 139; Savaşkan, 2021: 61; Çekal vd., 2022: 1655) ve müzelerin tematik analizine yönelik çalışmalar (Garibaldi ve Pozzi, 2021: 83; Ceyhun-Sezgin ve Akbıyık, 2021: 153) olduğu görülmektedir. Yapılan çalışmalardan hareketle gastronomi müzelerinin turizmde bir çekim unsuru olarak kullanılmasına değinen çalışmaların ağırlıkta olduğunu söylemek mümkündür. Gastronomi müzelerinin tematik analizine yönelik çalışmaların ise sınırlı olduğu görülmektedir. Gastronomi müzelerinin tematik analizine ilişkin çalışmaların içeriği aşağıda detaylı bir şekilde açıklanmıştır.

Garibaldi ve Pozzi (2021: 83) İtalya'daki gastronomi müzelerini incelemek amacıyla bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Araştırmada İtalya'da bulunan gastronomi müzelerinin ağırlıklı mutfak temalı müzelerden oluştuğunu tespit etmişlerdir. İtalya'da 99 gastronomi müzesinin olduğunu bunların, %52'sinin özel sektör güdümünde olduğunu, %48'inin ise kamu güdümünde olduğunu belirtmişlerdir. Ceyhun-Sezgin ve Akbıyık (2021: 153) dünya üzerindeki gastronomi müzelerinin tematik olan analizi üzerine bir araştırma gerçekleştirmişlerdir. Araştırmada dünyanın çeşitli ülkelerinde yer alan toplam 250 adet gastronomi müzesini; mutfak kültürü, yerel ürün, meyveler/sebze, alkollü içecekler (şarap/bira), çay/kahve, peynir/şarküteri, zeytin/zeytinyağı, ekmek ve unlu mamuller, çikolata/şeker ve diğer müzeler olmak üzere 10 farklı temaya ayırmışlardır. Araştırmanın sonuçları çerçevesinde tema çeşitliliği açısından en fazla gastronomi müzesinin ABD'de yer aldığını ortaya çıkmıştır. Bununla beraber Akdeniz ülkeleri başta olmak üzere zeytinyağı müzelerinin çoğunlukta olduğunu, Fransa ve İtalya ülkelerinde çeşitli temalarda müzelerin olduğunu belirtmişlerdir.

2. Yöntem

Araştırmanın amacı, Türkiye'nin mutfak kültürü ile yeme-içme alışkanlıklarının genel özelliklerini yansıtmaktır. Bu amaç doğrultusunda, Türkiye'deki gastronomi müzeleri temalara ayrılarak detaylandırılmıştır. Araştırma, müze yöneticilerinin Türkiye'deki müzelere ilişkin genel bir değerlendirme yapıp, müzelerde geliştirilmesi gereken unsurları tespiti, müze özellikleri ekseninde pazarlama ve yönetim stratejileri belirlemesi ile birlikte turistlerin müze ziyareti öncesinde, müze ve içeriklerine ilişkin bilgi edinmesi bağlamında ilk izlenim oluşturması açısından önemlidir. Araştırmada veri toplama tekniği olarak nitel araştırma yöntemlerinden biri olan tarama ve doküman analizi yapılmıştır. Tarama ve doküman analizi,

var olan kayıtları ve belgelerin incelenmesi neticesinde verilere ulaşmaktır. Belirli bir amaç doğrultusunda kaynakları bulma, tarama, okuma, notlar alma ve değerlendirme işlemlerinin tümünü ele almaktadır (Karasar, 2005). Doküman incelemesi ve taramalar neticesinde elde edilen veriler, Ceyhun-Sezgin ve Akbıyuk'un (2021: 153) *Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi* başlıklı çalışmasından hareketle revize edilmiş ve müzeler yedi (7) farklı temaya ayrılmıştır. Müze sayısının fazlalığından ötürü, her temaya örnek teşkil etmesi açısından sadece iki müzenin genel bilgilerine ve fotoğraflarına yer verilmiştir.

2.1. Bulgular

Türkiye'deki gastronomi müzeleri, literatürdeki çalışmalar (Sormaz ve Güneş, 2016; Sandıkcı vd., 2019; Sarı-Gök ve Şalvarcı, 2020; Akbıyuk, 2021; Ceyhun-Sezgin ve Akbıyuk, 2021; Demirci, 2021; Savaşkan, 2021; Soruç, 2021; Bilir, 2022; Lokman vd., 2022) esas alınarak yedi farklı tema altında kategorize edilmiştir. Temalar; (i) *mutfak kültürü*, (ii) *yerel mutfak ürünlerini yansıtan*, (iii) *bal ve arıcılık*, (iv) *içecek*, (v) *zeytin/zeytinyağı*, (vi) *çikolata* ve (vii) *mutfak gereçleri* olarak isimlendirilmiştir.

2.1.1. Mutfak Kültürü Temalı Müzeler

Mutfak kültürü; yiyecek-içecek hammaddelerinden, mutfaktaki araç gereçlere, pişirme tekniklerinden yeme içme alışkanlıklarına, yiyecek içeceklerle ilgili örf, âdet ve inançlardan saklama koşullarına kadar, mutfakla ilgili her türlü değeri içinde barındırmaktadır (Gökgöz, 2017: 10-11). Bu nedenle mutfak kültürü temalı müzeler, bölgenin mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasında ve bölge kültürünün tanıtılmasında önemli araçlardan biri olarak kabul edilmektedir. Mevcut araştırmada elde edilen bulgular, mutfak kültürü temasını barındıran 11 müzenin olduğunu göstermektedir (Bkz: Tablo 1). Bu müzelerden üç (3) tanesi proje aşamasındadır. Tablo 1'de mutfak kültürü temalı müzelerle ait bilgilere yer verilmiş, takibinde örnek teşkil etmesi açısından iki müzeye ait bilgiler açıklanmıştır.

Tablo 1. Mutfak Kültürü Temalı Müzeler

Müze Adı	Bulunduğu İl	Kuruluş Yılı	Bağlı Olduğu Kişi/Kurum
Emine Göğüş Mutfak Müzesi	Gaziantep	2008	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Erzurum Evleri Restoran Müze	Erzurum	2011	-
Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	Şanlıurfa	2011	Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Antakya Mutfak Müzesi (UNESCO Hatay Gastronomi Evi)	Hatay	2013-2019 2019	Antakya Ticaret ve Sanayi Odası

Tablo 1 (Devam). Mutfak Kültürü Temalı Müzeler

Türk Lezzet Müzesi	İstanbul	2016	-
Kapurcuk Kültür ve Gastronomi Evi	Muğla	2017	Baysal Ltd. Şti.
Özel Yörük Müzesi	Antalya	2017	Antalya Büyükşehir Belediyesi
Tematik Mutfak Müzesi	Kahramanmaraş	2017	Kahramanmaraş Dulkadiroğlu Belediyesi

Adana Mutfak Müzesi	Adana	Proje Aşamasında	Adana Büyükşehir Belediyesi
Gastronomi Müzesi ve Kültür Merkezi	Mersin	Proje Aşamasında	Mersin Büyükşehir Belediyesi
Mardin Gastronomi Müzesi ve Uygulama Merkezi	Mardin	Proje Aşamasında	Mardin Artuklu Üniversitesi

Emine Göğüş Mutfak Müzesi: 1904 yılında inşa edilen Göğüş Konağı, Türkiye'nin ilk olarak Turizm ve Tanıtım Bakanlığı yapmış olan Ali İhsan Göğüş Bey'in doğduğu ev olarak bilinmektedir. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nce restore edilen yapı, 2008 senesinde hizmete başlamıştır. Türkiye içerisinde kurulmuş olan ilk mutfak müzesi olarak da bilinmektedir (Atılgan, 2021: 24). Müzede Gaziantep mutfağını yansıtan malzemelerin, yöresel ürünlerin ve pişirme yöntemlerine dek mutfak kültürünü yansıtan temel özellikleri işlenmektedir. Tüm bunların yanı sıra bayram ve özel günlerin yemeklerinden olan yuvalamanın yapılması, tandırların önünde geçen kış geceleri ve kahve kültürü mankenler aracılığıyla sergilenmektedir. Müzede ayrıca Gaziantep şehrine ait baharat ve bakır ürünlerinin satıldığı hediyelik bölümü de yer almaktadır (kulturportali.gov.tr, 2023).

Görsel 1. Emine Göğüş Mutfak Müzesi



Kaynak: gaziantep.ktb.gov.tr, 2023

Hacıbanlar Mutfak Müzesi: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi yıkılmak üzere olan tarihi Hacıbanlar Evi'ni restore ederek 2011 yılında hizmete açmıştır. Müzede Şanlıurfa mutfağına ait eski araç ve gereçler sergilenmektedir. Şanlıurfa mutfak kültürünün önemli örneklerinden olan objeler, yöreye özgü giysiler giydirilmiş mankenler yardımı ile canlandırılmaktadır. Müzede yöresel yemeklerin unutulmaması için ev hanımlarına kurs verilmektedir (sanliurfa.bel.tr, 2023).

Görsel 2. Hacıbanlar Mutfak Müzesi



Kaynak: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, 2023

2.1.2. Yerel Mutfak Ürünlerini Yansıtan Müzeler

Yerel mutfak ürünlerini yansıtan müzeler, buldukları bölgelerdeki geleneksel yiyeceklerin tanıtılması amacıyla kurulan müzelerdir (Akbiyuk, 2021: 42). Araştırma kapsamında yerel mutfak ürünlerini yansıtan dokuz (9) müzeye ait bilgiye ulaşılmıştır (Bkz: Tablo 2). Yerel mutfak ürünlerini yansıtan iki müze örnek teşkil etmesi açısından aşağıda açıklanmıştır.

Tablo 2. Yerel Mutfak Ürünlerini Yansıtan Müzeler

Müze Adı	Bulunduğu İl	Kuruluş Yılı	Bağlı Olduğu Kişi/Kurum
Ekmek Müzesi	Ankara	2007	Ankara Büyükşehir Belediyesi
Zavot (Boğatepe) Peynir Müzesi	Kars	2010	Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği
Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi	Hatay	2013	Hatay Valiliği
Baklava Müzesi	Gaziantep	2015	Oğuzhan Saygılı
Fıstık Müzesi	Gaziantep	2018	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Dondurma Müzesi	Kahramanmaraş	2019	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Güze Müzesi	Isparta	2019	Isparta Belediyesi
Kahraman Sağra Fındık Müzesi	Ordu	2020	Ordu Büyükşehir Belediyesi
Kars Peynir Müzesi	Kars	2022	Kars Valiliği

Kars Peynir Müzesi: Kars Valiliği, Kars il merkezindeki Süvari Tabyası'nı 2022 yılında restore ederek peynir yapımının canlandırıldığı müzeye dönüştürmüştür. Müzede; ahır birimi, içi süt dolu tuluklar, yaylalardaki hayatın tasviri ve peynirlerin yapımı ile peynir üretim serüveninin sergilendiği yerler mevcuttur. Süvari Tabyası tarihinin anlatıldığı bu yerde, gravyer peynirinin yapım alanı, peynir alanı, video alanı, temsili olan Kars Garı, Kars ikliminin tasviri, Ankara Gazi Garı alanı, Kars Evleri kısmı, Şefin Bölümleri ve Atölyeler de yer almaktadır (kars.ktb.gov.tr, 2023).

Görsel 3. Kars Peynir Müzesi



Kaynak: kars.ktb.gov.tr, 2023

Kahraman Sağra Fındık Müzesi: Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından 2020 yılında kurulan Kahraman Sağra Fındık Müzesi, fındığın dikiminden üretimine, hasat aşamasından işlenme ve nakliye kadar tüm yetiştirilme sürecini aktarmaktadır (ordu.bel.tr, 2023).

Görsel 4. Kahraman Sağra Fındık Müzesi



Kaynak: Ordu Büyükşehir Belediyesi, 2023

2.1.3. Bal ve Arıcılık Temalı Müzeler

Bal ve arıcılık temalı müzelerde turistler, arının hayatını, arı dansını, insan ve çevre ile ilişkisini gözlemleme fırsatı yakalayabilmektedir. Bununla beraber, bal mumu şekilleri üretme, arıcılık malzemeleri kullanma ve arı ürünleri üretme gibi rekreasyonel faaliyetleri de deneyimleyebilmektedir (Wos, 2014: 66). Mevcut araştırmada bal ve arıcılık temalı dört (4) müzeye ait bilgiye ulaşılmış (Bkz: Tablo 3) ve iki örnek müze açıklanmıştır.

Tablo 3. Bal ve Arıcılık Temalı Müzeler

Müze Adı	Bulunduğu İl	Kuruluş Yılı	Bağlı Olduğu Kişi/Kurum
Polonez Köy Arıcılık Müzesi	İstanbul	2000	Kemal Sayal
Çine Arıcılık Müzesi	Aydın	2010	Adnan Menderes Üniversitesi Çine Belediyesi Çine Gelişim Vakfı
Özel Muğla Arıcılık Müzesi	Muğla	2010	Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Marmaris Bal Evi Müzesi	Muğla	2012	Marmaris Ticaret Odası Başkanlığı

Özel Muğla Arıcılık Müzesi: Muğla Kenti Arı Yetiştiriciliği Birliği sivil toplum kuruluşunun girişimleri neticesinde 2010 senesinde hizmete açılmış olan müze, 2012 senesinde Kültür ve Turizm Bakanlığı onayı alınarak bakanlığa bağlı olan özel müze statüsüne geçmiş ve hâlihazırda hizmete devam etmektedir (maybir.org.tr, 2023). Müze içerisinde arıcılık ile alakalı kaynaklar, bal mumuyla yapılan eserler, kovanlar, bal kapları, kovan yapımı ve kovana ait demirleri, arıcıların hayatı, kovan taşımacılığı, konaklama için kullanılmış olan çadır, arıcıların kullandıkları materyaller, maketler, arı süpürme aletleri, bal hasadı malzemeleri, doğal arı yuvaları ve kütük kovanda bal kesim merasimi sergilenmektedir (Şahin ve Aydın, 2019: 446).

Görsel 5. Özel Muğla Arıcılık Müzesi



Kaynak: Muğla İli Arı Yetiştiriciliği Birliği, 2023

Çine Arıcılık Müzesi: Çine Arıcılık Müzesi 2010 yılında özel müze statüsünde ziyaretçilerine kapılarını açmıştır. Arıcılığın geçmişinin yansıtıldığı müze, arı ve arıcılık kültürünü gelecek kuşaklara aktarabilmek, arı ürünlerini tüketenlerde bilinç uyanmasını sağlayabilmek amacıyla kurulmuştur. Adnan Menderes Üniversitesi Çine Meslek Yüksekokulu adına Adnan Menderes Üniversite Rektörlüğü, Çine Belediyesi ve Çine Gelişim Vakfı ortaklığında kurulmuş bir müzedir (Soruç, 2021: 62).

Görsel 6. Çine Arıcılık Müzesi



Kaynak: aydin.ktb.gov.tr, 2023

2.1.4. İçecek Temalı Müzeler

İçecek temalı müzelerde, içeceklerin yapım kademeleri, tarihi ve kültürü sergilenmektedir (Ceyhun-Sezgin ve Akbıyık, 2021: 163). Araştırma kapsamında içecek temalı dört (4) müzeye ait bilgiye ulaşılmış (Bkz: Tablo 4) ve iki örnek müze açıklanmıştır.

Tablo 4. İçecek Temalı Müzeler

Müze Adı	Bulunduğu İl	Kuruluş Yılı	Bağlı Olduğu Kişi/Kurum
Kutman Şarap Müzesi	Tekirdağ	2004	Adnan Kutman ve Cahit Kutman
Atatürk Orman Çiftliği Şarap Müzesi	Ankara	2010	Atatürk Orman Çiftliği
ÇAYKUR Çay Müzesi	Rize	2019	Çaykur Şirketi
Safranbolu Kahve Müzesi	Karabük	2019	Semih Yıldırım

Kutman Şarap Müzesi: Tekirdağ ilinin, Şarköy ilçesindeki, Mürefte muhitinde 2004 yılında kurulmuş, şarap yapımına adanmış olan özel bir müzedir. Müzenin tarihi ve faaliyete geçme düşüncesi dört nesil öncesine uzanmaktadır. Müze geçmişi 1896 yıllarına dayanmaktadır. Müze, şarap üretim aşamalarını tek tek göstermektedir (Doğan vd., 2020).

Görsel 7. Kutman Şarap Müzesi



Kaynak: kutmansaraplari.com, 2023

Safranbolu Kahve Müzesi: Karabük ilinin Safranbolu ilçesinde eski çarşı muhitinde yer almaktadır. Unutulmaya yüz tutan Anadolu kahvelerinin hikâyesini canlı tutmak adına 2019'da kurulmuştur. Türkiye'nin ilk kahve müzesi olma özelliğine sahip Safranbolu Kahve Müzesinde, kahve ile ilgili farklı tarz ve biçimdeki fincanlar sergilenmekte, müzedeki kahve çekirdekleri ile geçmişin izleri canlı tutulmaktadır (Baycar, 2022a: 121).

Görsel 8. Safranbolu Kahve Müzesi



Kaynak: aa.com.tr, 2023

2.1.5. Zeytinyağı Temalı Müzeler

Zeytin/Zeytinyağı temalı müzeler, antik zamanlardan günümüze dek gelişmiş olan zeytinyağı yapım tekniklerini, tarihsel süreç içindeki zeytinyağı tüketimlerini anlatan ve özel koleksiyon dizilerinin sergilendiği müzeler olarak bilinmektedir (Saltık ve Yıldız, 2019: 151). Araştırmada zeytin/zeytinyağı temalı sekiz (8) müzeye ait bilgiye ulaşılmış, iki (2) müze hakkında bilgi verilmiştir (Bkz: Tablo 5).

Tablo 5. Zeytin/Zeytinyağı Temalı Müzeler

Müze Adı	Bulunduğu İl	Kuruluş Yılı	Bağlı Olduğu Kişi/Kurum
Adatepe Zeytinyağı Müzesi	Çanakkale	2001	Ada Çiftlik Gıda Ür. San. Tic. A. Ş.
Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi	Balıkesir	2005	Sabit Ertür
Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi	Aydın	2011	Hasan ve Gürsel Tonbul
Ayvalık Belediyesi Zeytin Müzesi	Balıkesir	2012	Ayvalık Belediyesi
EGEA Zeytin Çiftliği Müzesi	Manisa	2014	Manisa Büyükşehir Belediyesi
Altınözü Tokaçlı Zeytin Müzesi	Hatay	2017	Altınözü Kaymakamlığı
Köstem Zeytinyağı Müzesi	İzmir	2017	Köstem Kültür, Eğitim ve Müzecilik Vakfı
Gülpınar Zeytinyağı Müzesi	Çanakkale	Proje Aşamasında	Çanakkale Valiliği

Adatepe Zeytinyağı Müzesi: Çanakkale Küçükkuyu'da bulunan müze 2001 yılında ziyaretçilerini ağırlamaya başlamıştır. Zeytin müzesi olarak kurulan ilk müze olma hüviyetine sahip olan müzede, zeytinyağı ile birlikte zeytin sabununun üretim süreçlerini görselleştiren ve açıklayan aletler bulunmaktadır (Lokman, 2022: 386-387).

Görsel 9. Adatepe Zeytinyağı Müzesi



Kaynak: adatepe.com, 2023

Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi: Balıkesir'in Edremit ilçesinde 2005 senesinde kurulan müzede zeytinyağı ile alakalı ekipmanlar yer almaktadır. Kurucusu

Sabit Ertür olan müzede hem yeni hem eski zamanlardan kalma taşlar ve ekipmanlar sergilenmektedir (Saltık ve Yıldız, 2019: 154).

Görsel 10. Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi



Kaynak: sabitertur.com.tr, 2023

2.1.6. Çikolata Temalı Müzeler

Çikolata temalı müzelerde, çikolata üretiminin aşamaları sergilenmekte ve ziyaretçilere çikolataları tadabilme imkânı tanınmaktadır (Bilir, 2022: 57). Araştırma kapsamında çikolata temalı dört (4) müzeye dair bilgiye varılmıştır (Bkz: Tablo 6) ve bu müzelerin ikisi ile alakalı bilgiler verilmiştir.

Tablo 6. Çikolata Temalı Müzeler

Müze Adı	Bulunduğu İl	Kuruluş Yılı	Bağlı Olduğu Kişi/Kurum
Pelit Çikolata Müzesi	İstanbul	2014	Selahattin Ayan
Safranbolu Çikolata Müzesi	Karabük	2019	Mesut Kırmımlı
Bursa Çikolata Müzesi	Bursa	2021	Mesut Kırmımlı
Bodrum Çikolata Müzesi	Muğla	2021	Mesut Kırmımlı

Pelit Çikolata Müzesi: Türkiye'deki ilk çikolata müzesi İstanbul'da 2014 yılında Selahattin Ayan tarafından kurulmuştur. Müzede çikolatadan yapılan yüzlerce minyatür figür vardır. Ana maddesi çikolata olan figürler, ziyaretçilerin ilgisini çekmekte, her yıl binlerce turisti bu müzeye ziyarete teşvik etmektedir (Sandıkcı vd., 2019: 1223-1224).

Görsel 11. Pelit Çikolata Müzesi



Kaynak: pelitcikolatamuse.com, 2023

Safranbolu Çikolata Müzesi: Karabük ilinin Safranbolu ilçesinde yer alan müze 2019 yılında Mesut Kırmılı tarafından yapılmıştır. Belçika çikolata müzesinde birinci olan Kırmılı çikolata müzesini memleketinde açmıştır. Müzede çikolatadan yapılan ürünler yer almaktadır (Çekal vd., 2022: 1667).

Görsel 12. Safranbolu Çikolata Müzesi



Kaynak: karabukgundem.com, 2023

2.1.7. Mutfak Gereçleri Temalı Müzeler

Mutfak gereçleri temalı müzelerde, geçmişten günümüze kullanılan mutfak gereçleri sergilenmektedir. Araştırmada mutfak gereçleri temalı iki (2) müzeye dair bilgiye varılmıştır (Bkz: Tablo 7) ve bu müzelerden ikisine dair bilgiler verilmiştir.

Tablo 7. Mutfak Gereçleri Temalı Müzeler

Müze Adı	Bulunduğu İl	Kuruluş Yılı	Bağlı Olduğu Kişi/Kurum
Mutfak Sanatları Akademisi Müzesi	İstanbul	2004	Mehmet Aksel
Geçmişten Geleceğe Gastronomi Müzesi	Sivas	2019	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi

Mutfak Sanatları Akademisi Müzesi (MSA): İstanbul'da 2004 yılında kurulan müze Mehmet Aksel tarafından kurulmuştur. Osmanlı İmparatorluğu'ndan günümüze kadar kullanılan aletler Mutfak Sanatları Akademisi Müzesinde (MSA) sergilenmektedir. Müze 2000'i aşkın ekipman ile geçmişe ışık tutmaktadır (msa.com.tr, 2023).

Görsel 13. Mutfak Sanatları Akademisi Müzesi



Kaynak: msa.com.tr, 2023

Geçmişten Geleceğe Gastronomi Müzesi: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından 2019 yılında kurulmuştur. Müzede Sivas ile birlikte çevre illerde bulunan ve tarihsel süreçte kullanılan mutfak ekipmanları sergilenmektedir. Ekipmanlar demirbaş listesinde olduğundan 72 parça ürünün takibi kolay olmaktadır (cumhuriyet.edu.tr, 2023).

Görsel 14. Geçmişten Geleceğe Gastronomi Müzesi



Kaynak: cumhuriyet.edu.com, 2023

SONUÇ

Turizm sektörünün önemli çekiciliklerinden biri olan gastronomi, eğitim, medya gibi birçok dalda gelişim göstermiştir. Kendi içerisinde farklı alanlara ayrılan gastronominin, önemli biçimlerinden biri alternatif turizm türü olan gastronomi müzeleridir. Gastronomi müzeleri iç ve dış turizm talebinde önemli yere sahiptir. Bitkilerden, içeceklere; mutfak kültüründen çikolataya, zeytinyağından bal ve aromatik bitkilere kadar daha birçok gastro-kültürü sergileyen gastronomi müzeleri, ziyaretçilerine farklı bir deneyim sağlayıp, mutfak kültürünün yaşanmasına imkân tanımaktadır. Mevcut araştırmada, gastronomi müzeleri aracılığı ile Türkiye'nin mutfak kültürü ile yeme-içme alışkanlıklarının genel özelliklerinin yansıtılması amaçlanmaktadır. Araştırma kapsamında gastronomi müzelerinin kategorize edilmesinde yedi tema belirlenmiştir. Bu temalar; (i) mutfak kültürü, (ii) yerel mutfak ürünlerini yansıtan, (iii) bal ve arıcılık, (iv) içecek, (v) zeytin/zeytinyağı, (vi) çikolata ve (vii) mutfak gereçleri olarak isimlendirilmiştir.

Araştırma sonuçlarına göre gastronomi müzeleri temaları ekseninde sınıflandırıldığında mutfak kültürü temalı müzelerin diğer müzelere nispeten daha fazla sayıda olduğu (sekiz adet), Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinde gastronomi müzelerinin bulunduğu sonucuna varılmıştır. Mevcut araştırma kapsamındaki tüm müzeler dikkate alındığında gastronomi müzelerinin Ege (11 müze) ve Akdeniz Bölgesinde (9 müze) yoğunlaştığı sonucuna varılmıştır. Araştırmada kültür turizminin en önemli öğelerinden biri olan gastronomi müzelerinin Türkiye'de mutfak kültürünü yansıtmaya hedefini benimsediği sonucuna varılmıştır. Müzelerin Ege ve Akdeniz bölgesinde yoğunlaşmasındaki başlıca etken, Türkiye'de turizm faaliyetlerinin söz konusu bölgelerde daha fazla gelişmiş olmasıdır. Bu durum, söz konusu bölgelerde hâlihazırdaki turist potansiyeline ülke ve bölge mutfak kültürünün aktarımı noktasında müzelerin önemli işleve sahip olduğunu göstermektedir. Gastronomi müzelerinin etkili kullanıldığı, iyi pazarlandığı ve marka haline geldiği bir ülkede veya bölgede; mutfak kültürünün yaşatılması ile turist sayısının ve turizm kaynaklı ekonomik

gelirin artması olanaklı kılınmaktadır. Bu bağlamda gastronomi müzelerine olan yatırımların teşvikinin ve turizm politikalarında yer almasının ülke ve bölge turizminin gelişmesinde önemli işlev göreceği aşikârdır.

Araştırmadaki bir diğer sonuca göre, Türkiye’de farklı ürün temaları işleyen müzeler de bulunmaktadır. Bal ve arıcılık, fındık, peynir, kahve, zeytin/zeytinyağı, çikolata gibi tarımsal ve hayvansal ürünler üzerine yapılan müzeler bunun başlıca örnekleridir. Ürün odaklı müzelerin daha çok hammaddenin yakın olduğu bölgelerde kurulduğu araştırmada ulaşılan bir diğer sonuçtur. Türkiye’de ürün odaklı müzeler, hem ürünün yaşam serüveninin ziyaretçilere anlatılması, hem de ürünün marka değeri haline getirilmesi açısından önemlidir. Bu bağlamda alternatif turizm ürünleri geliştirmek isteyen ve farklı demografik özelliklere sahip ziyaretçilere hitap etmek isteyen turistik bölgelerin bölgedeki tarım ve hayvancılık potansiyelini dikkate alarak gastronomi müzeleri açmalarının, hem bölgenin yerel değerlerinin sergilenmesinde ve marka değerine dönüştürülmesinde hem de alternatif çekiciliklerin oluşturulmasında fırsatlar sunacağı açıktır.

Araştırmada Türkiye’de gastronomi müzelerinin ilk kuruluş tarihi 2000 yılı olmasına karşın son 15 yıllık süreçte sayının daha çok arttığı gözlemlenmiş ve Dünya’ya nispeten gastronomi turizmi kavramının Türkiye’deki gelişim serüveninin yeni olduğu sonucuna varılmıştır. Dolayısı ile Türkiye’de gastronomi müzelerine yönelik farkındalık yeni oluşmaktadır. Dünya’da gelişen ve popüleritesi her geçen gün artan gastronomi turizmi dikkate alındığında gastronomi müzelerinin de yakın zamanda turizm ekonomisindeki yerinin gelişeceği açıktır. Bundan dolayı ulusal ve yerel yönetimler, üniversiteler, turizm müdürlükleri, tarımsal ve hayvansal ürün üreticileri bir arada çalışarak Türkiye genelinde bir alternatif turizm çeşidi olarak gastronomi turizmini geliştirmek adına bir arada girişimlere dâhil olmalı ve planlamalar yapmalıdır (Yeşilyurt ve Arıca, 2018). Altyapı ve üstyapı planlamaları ile bölgesel markalar oluşturulmalı ve gastronomi müzelerinde sergilenmelidir. Gastronomi müzelerinin kültürel korumaya katkı sunarak sosyo-kültürel gelişimi, ekonomik çıktıları itibari ile ekonomik gelişime, tarım ve hayvancılıkta yerleşme sayesinde ekolojik gelişime katkı sunarak sürdürülebilir gelişime katkı sunması mümkün kılınacaktır.

Mevcut araştırmada 42 gastronomi müzesi içerisinde 11 gastronomi müzesi incelenmiştir. Bu kapsamda müze yöneticilerinin Türkiye’deki müzelere ilişkin genel bir değerlendirme yapıp, müze özellikleri ekseninde pazarlama ve yönetim stratejileri belirlemesi ile ülke genelinde gastronomi müzelerinin gelişim potansiyeline dikkat çekilmiştir. Gelecek araştırmalarda gastronomi müzelerine ilişkin turist bakış açısı eksenli incelemelerin yapılması, gastronomi müzelerine ilişkin bütüncül değerlendirme yapılmasını olanaklı kılacaktır.

Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı

Bu çalışmada içerisinde sunduğumuz verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimizi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumuzu, çalışmada yararlandığımız eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimizi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımızı, çalışmanın özgün olduğunu bildiririz. Aksi bir durumda aleyhimize doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimizi beyan ederiz.

Yazarların Makaleye Katkı Oranları

Bu makale üç yazar tarafından hazırlanarak eşit katkı oranları ile ortaya konulmuştur.

Çıkar Beyanı

Bu çalışmanın hazırlanmasında çıkar çatışması yaşanacak herhangi bir durum bulunmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Ademoğlu, A. ve Şahan, M. (2023). "The effects of gastronomic experience and food image towards the gastronomic products of local tourism on the intention to eat local foods: the case of Hatay". *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 8 (2), 129-140.
- Ağcakaya, H. ve İ. I. Can (2019). "Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği". *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (4), 788-804.
- Akbıyuk, T. (2021). *Turizm Potansiyeli Açısından Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Analizi*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Aksoy, M. ve G. Sezgi (2015). "Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.
- Akyürek, S. ve B. Erdem (2019). "Gastronomy Museums as Sustainable Hangouts in Gastronomy Tourism: A Gastronomy Museum Proposal for Gümüşhane City, Turkey". *TURIZAM*, 23 (1), 17-33.
- Atılgan, E. (2021). *Emine Göğüş Mutfak Müzesi*. Ankara: İksad Publishing House.
- Baycar, A. (2022a). "Yerel Gastronomik Kimlik Oluşum Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Safranbolu Türk Kahve Müzesi Örneği". *Aydın Gastronomy*, 6 (2), 119-136.
- Baycar, A. (2022b). "Yerel Ürünlerin Müze Aracılığıyla Turizme Kazandırılması: Siirt Arıcılık Müze Önerisi". *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences (ATRSS)*, 5 (2), 242-255.
- Bekar, A., M. S. Arman ve Ç. Sürücü (2017). Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Marmari Bal Evi Örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5 (42), 468-477.
- Bilir, Z. (2022). *Turizmde Yeni Bir Değer Olarak Gastronomi Müzeleri: Adana İli İçin Bir Öneri*. Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Bozağcı, E. C. ve A. Çevik (2021). "Destinasyon Çekim Gücü Olarak Gastronomi Müzeleri: Safranbolu Türk Kahve Müzesi Örneği". *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (2), 320-330.
- Ceyhun-Sezgin, A. ve T. Akbıyuk (2021). "Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (1), 153-184.
- Çalışkan, O. (2013). "Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (2), 39-51.

- Çavdırlı, C. M. ve Ö. Adan (2020). "Müzeler ve Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliği: Köstem Zeytinyağı Müzesi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (3), 2241-2262.
- Çekal, N., E. Doğan ve H. Aktürk (2022). "Türkiye'de Gastronomi Müzeleri ve Özellikleri". *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5 (11), 1655-1673.
- Çetin, M. ve S. Küçükkömürler (2019). "Destinasyon Çekilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi Örneği". *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 22 (1), 1-17.
- Demirci, B. (2021). "Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Web Sitelerinin İçerik Analizi". *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (2), 1184-1199.
- Doğan, D., İ. E. Yılmaz, M. Yıldırım, Ö. B. Kır ve Y. Yüksel (2020). *123 Yıllık Aile Geleneği: Kutman Şarapçılık, İbrahim Mert Öztürk, HIST 200-10*. <http://hdl.handle.net/11693/53717> (02.10.2023).
- Els, V. I., G. Buono ve J. Treu (2020). "Interpretation of Gastronomic Traditions within Tourism". *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 8 (2), 60-67.
- Garibaldi, R. ve A. Pozzi (2021). "Food Museums as Cultural Institutions and Tourist Attractions: Evidence from Italy". *Journal of Gastronomy and Tourism*, 5 (2), 83-94.
- Gökgöz, H. (2017). *Afyonkarahisar'da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: UNESCO Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme*. Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Graff, S. R. (2020). "Archaeology of Cuisine and Cooking". *Annual Review of Anthropology*, 49, 337-354.
- Gül, M. (2022). "Kahramanmaraş Tematik Mutfak Müzesi ve Dondurma Müzesinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi". *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8 (1), 307-329.
- Gür, B. (2017). "Antik Çağ'da Zeytinyağı ve Günümüzde Zeytinyağı Müzeleri". *Journal of History Studies*, 9 (2), 139-155.
- <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/40-yillik-hatir-icin-muze-actilar/1503000> (05.04.2023).
- <https://www.adatepe.com/StaticPages/adatepe-zeytinyagi-muzesi/145> (05.04.2023).
- <https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64421/cine-aricilik-muzesi.html> (05.04.2023).
- <https://www.cumhuriyet.edu.tr/haber/8230-gecmisten-gelecege-gastronomi-muzesi> (05.04.2023).
- <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-174064/emine-gogus-mutfak-muzesi.html> (05.04.2023).
- <https://icom.museum/en/resources/standards-guidelines/museum-definition/> (03.04.2023).
- <https://karabukgudem.com/dunya-miras-kenti-safranbolu-da-cikolata-muzesi-acildi.html> (05.04.2023).
- <https://kars.ktb.gov.tr/TR-310413/kars39ta-peynir-muzesi-acildi.html> (05.04.2023).

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/gezilecekyer/emine-gogus-mutfak-muzesi> (05.04.2023).

<http://www.kutmansaraplari.com/sarap-muzesi> (05.04.2023).

<https://www.maybir.org.tr/aricilik-muzesi-tarihce> (05.04.2023).

<https://msa.com.tr/muze> (05.04.2023).

<https://www.ordu.bel.tr/Haber/45949/turkiyede-bir-ilk-findik-muzesi> (05.04.2023).

<https://www.peliticikolatamuse.com/> (05.04.2023).

<https://www.sabitertur.com.tr/evren-ertur-zeytinyagi-galerisi> (05.04.2023).

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi> (05.04.2023).

İstanbul-Dinçer, F. ve Ş. Şahinoğlu (2015). "Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramında Mutfak Kültürünün İncelenmesi". II. Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi, Antalya.

Kalkan, A. (2016). Yiyecek Endüstrisindeki Trendler II: Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri. *Çağdaş Müzecilik, Mutfak Müzeleri ve Turizm*. (Ed. O. N. Özdoğan). Ankara: Detay Yayıncılık.

Karasar, N. (2005). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Kasar, H. (2021). "Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi". *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11 (2), 359-378.

Kim, S., E. Park ve M. Xu (2020). "Beyond The Authentic Taste: The Tourist Experience at a Food Museum Restaurant". *Tourism Management Perspectives*, 36, 1-9.

Lam, A. (2011). *Designing is Cooking: A Museum of Gastronomy*. Master Thesis, Virginia Polytechnic Institute, Virginia.

Lokman, U., N. Yarmacı ve H. Güdül (2022). "Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Adatepe Zeytinyağı Müzesi Örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (1), 380-399.

Mankan, E. (2017). "Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği". *Turkish Studies*, 14 (2), 641-654.

Saltık, I. A. ve M. Yıldız (2019). "Kültür Turizminin Yeni Meyvesi: Zeytinyağı Müzeleri Üzerine Bir Araştırma". *Journal of Recreation and Tourism Research*, 6 (2), 147-160.

Sandıkcı, M., A. S. Mutlu ve H. Mutlu (2019). "Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Turistik Sunum Farklılıkları Açısından Araştırılması". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12 (68), 1210-1231.

Sarı-Gök, H. ve S. Şalvarcı (2020). "Türkiye'deki Gastronomi Temalı Müzelere Yönelik Çevrimiçi Ziyaretçi Deneyimlerinin İncelenmesi". *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 18 (1), 120-140.

Savaşkan, Y. (2021). "Türkiye'deki Gastronomi Müzelerine Genel Bakış". *TUCADE- Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3 (2), 61-78.

- Seyitoğlu, F. ve E. Alphan (2021). "Gastronomy Tourism through Tea and Coffee: Travellers' Museum Experience". *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 15 (3), 413-427.
- Sezen, T. S. (2018). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. *Gastronomi Müzeleri*. (Ed. A. Akbaba ve N. Çetinkaya). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sormaz, Ü. ve E. Güneş (2016). "Traditional Culinary Museums: Samples from Turkey". *International Journal of Humanities and Social Science Invention*, 5 (6), 27-31.
- Soruç, K. (2021). *Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Müzelerinin Rolü*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulama Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Şahin, Ö. ve A. Aydın (2019). "Özel Muğla Arıcılık Müzesinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi". *20.Ulusal Turizm Kongresi*, Eskişehir, 56-61.
- Şahinoğlu, Ş. (2015). *Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramına Farklı Bir Yaklaşım: Mutfak Müzeleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Wos, B. (2014). "Api-Tourism in Europe". *Journal of Environmental and Tourism Analyses*, 2 (1), 66-74.
- Yeşilyurt, H. ve R. Arıca (2018). "Mutfak Müzesi Ziyaretçilerinin Deneyimlerinin İncelenmesi: Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği". *Türk Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 60-70.
- Yılmaz, H. ve P. Şenel (2014). "Turistik Bir Çekicilik Olarak Gastronomi Müzeleri". *15. Ulusal Turizm Kongresi*, 499-510, Ankara.
- Yılmaz, S. ve G. Yüksek (2012). "Tarih Eğitiminde Müzeler Yerel Tarih Gezi-Gözlem) Etkinliklerinin Gelecekte Turizme Katkısı". *II. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 334-349, Kemer, Antalya.

EXTENDED ABSTRACT

According to the International Council of Museums (ICOM), a museum is defined as "a non-profit, permanent institution at the service of society that researches, brings together, preserves, interprets and exhibits tangible and intangible heritage" (icom.museum, 2023). Museums, which present objects of cultural and historical value related to individuals living in the past, reflect the historical spirit of nations, and present the culture accumulated over a century by emphasizing the connection of individuals with the past, are among the places where domestic and foreign tourists flock for tourism purposes. In this context, museums have a valuable place in the tourism industry. Gastronomy museums, which are evaluated within the framework of cultural heritage, are important within the framework of gastronomy tourism in terms of remembering food and beverage habits, explaining visitor-oriented, various cuisines, and turning these values into touristic marketing elements.

Social values and cultures; All peoples undergo changes over time with the returns of the historical development phase. While there is a renunciation of material values, on the other hand, interest in spiritual values increases. Culinary culture is one of the cultural components

that change over time as a part of the cultural richness of the countries, and beyond that, it starts to disappear. Preserving and transferring the culinary culture, which is an important element of moral value for societies, to the future is undoubtedly possible by ensuring its sustainability. Culinary/Gastronomy museums are important in preserving culinary culture and transferring it to future generations in written/visual form.

Through the research, an important gap in the literature will be filled by categorizing the culinary museums that promote Turkey's eating and drinking habits, local food-related tools and equipment, and recipes related to the dishes made, into various themes. Through this research, it will be possible to provide museum visitors in Turkey with preliminary information about the structure and content of gastronomy museums.

The aim of the research is to reflect the general characteristics of Turkey's culinary culture and eating and drinking habits. For this purpose, gastronomy museums in Turkey are divided into themes and detailed. The research is important in terms of making a general evaluation of museums in Turkey, determining the elements that need to be developed in museums, determining marketing and management strategies in the axis of museum features, and forming a path in the context of tourists obtaining information about the museum and its contents before visiting the museum. Scanning and document analysis, which is one of the qualitative research methods, was used as a data collection technique in the research. Scanning and document analysis is accessing data as a result of examining existing records and documents. It deals with all the processes of finding, scanning, reading, taking notes and evaluating resources for a specific purpose' and the museums were divided into seven (7) different themes. Due to the large number of museums, only the general information and photographs of two museums are included in order to set an example for each theme.

According to the results of the research, when gastronomy museums are classified on the axis of themes, it has been concluded that culinary museums are relatively more numerous than other museums (eight), and that there are gastronomy museums in seven geographical regions of Turkey. Considering all the museums within the scope of the current research, it has been concluded that gastronomy museums are concentrated in the Aegean (11 museums) and the Mediterranean Region (9 museums).

According to another result of the research, there are museums in Turkey that deal with different product themes. Museums built on agricultural and animal products such as honey and beekeeping, hazelnut, cheese, coffee, olive/olive oil, chocolate are the main examples of this. Another result of the research is that product-oriented museums are mostly established in regions where raw materials are close. In Turkey, product-oriented museums are important both in terms of explaining the life adventure of the product to the visitors and making the product a brand value. In this context, it is clear that the opening of gastronomy museums by touristic regions that want to develop alternative tourism products and appeal to visitors with different demographic characteristics, taking into account the agriculture and livestock potential in the region, will offer opportunities both in displaying the local values of the region and transforming them into brand value, and in creating alternative attractions.

In the research, it was concluded that the establishment dates of gastronomy museums in Turkey took place in the last 15 years and the development adventure of the concept of

gastronomy tourism in Turkey is relatively new to the world. Therefore, awareness of gastronomy museums is newly formed in Turkey. Considering gastronomy tourism, which is developing in the world and increasing its popularity day by day, it is clear that gastronomy museums will develop their place in the tourism economy in the near future. Therefore, national and local governments, universities, tourism directorates, agricultural and animal product producers should work together and be involved in initiatives and make plans to develop gastronomic tourism as an alternative tourism type throughout Turkey. Regional brands should be created with infrastructure and superstructure planning and exhibited in gastronomy museums.

In the current study, 11 gastronomy museums out of 42 gastronomy museums were analyzed. In this context, museum managers made a general evaluation of the museums in Turkey, determined marketing and management strategies on the axis of museum characteristics, and drew attention to the development potential of gastronomy museums throughout the country. In future studies, conducting tourist perspective-based examinations of gastronomy museums will enable a holistic evaluation of gastronomy museums.