



KAVRAMSAL MAKALE

Türkiye’de Gastronomi Müzeleri ve Özellikleri

Prof. Dr. Nurten ÇEKAL, Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Denizli, e-posta: ncekal@pau.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7596-9129>

Esradeniz DOĞAN, Doktora Öğrencisi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara, e-posta: edenizdogan@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1615-9564>

Arş. Gör. Dr. Hatice AKTÜRK, Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Denizli, e-posta: hakturk@pau.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1516-8469>

Öz

Gastronomi, tüm dünyada yükselen bir değer olmaya devam etmektedir. İnsanlar son dönemlerde spor yapmak, deniz ve güneşten yararlanmak, tarihi ve doğal güzellikleri görmek ve sağlık nedenleri gibi amaçlarla seyahat etmelerinin yanı sıra yörelerin mutfak kültürünü tanımak ve farklı lezzetler deneyimlemek amacıyla da seyahat etmek istemektedirler. Bu noktada gastronomi turizmi söz konusu olmaktadır. Gastronomi turizmi bireylerin farklı lezzetleri yerinde tatmasına olanak sağlamaktadır. Mutfak kültürünün tanıtılması açısından gastronomi turizmi oldukça önemlidir. Bu bağlamda bazı yöreler mutfak kültürlerini tanıtmak ve sergilemek amacıyla gastronomi müzeleri oluşturmuşlardır. Gastronomi müzeleri ait olduğu yörenin mutfak kültürünü, öne çıkan gastronomik ürünlerini, besin hazırlama ve pişirme yöntemlerini sergileme ve tanıtmaya misyonu üstlenmektedirler. Bazı gastronomi müzeleri ise tematik olabilmekte ve tek bir gastronomik ürün üzerinde yoğunlaşmaktadır. Turistler bu sayede ziyaret ettikleri bölgenin mutfağını detaylı bir şekilde inceleme olanağı bulmaktadırlar. Türkiye’de de gastronomi müzeleri bulunmakta ve sayısı gün geçtikçe artmaktadır. Bu çalışmada Türkiye’de bulunan gastronomi müzeleri ve özellikleri araştırılmış, konuyla ilgili detaylı bir literatür taraması yapılmış ve elde edilen verilerin ışığında yazın oluşturulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Müzesi, Mutfak Kültürü, Müze, Gastronomi Turizmi.

Makale Gönderme Tarihi: 05.09.2022

Makale Kabul Tarihi: 06.11.2022

Önerilen Atıf:

Çekal, N., Doğan, E. ve Aktürk, H. (2022). Türkiye’de Gastronomi Müzeleri ve Özellikleri, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11): 1655-1673.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2022, 5(11): 1655-1673. DOI:[10.26677/TR1010.2022.1122](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1122)
ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



CONCEPTUAL PAPER

Gastronomy Museums and Features in Turkey

Prof. Dr. Nurten ÇEKAL, Pamukkale University, Faculty of Tourism, Denizli, e-mail: ncekal@pau.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7596-9129>

Esradeniz DOĞAN, Ph.D. Student, Ankara Hacı Bayram Veli University, Institute of Graduate Programs, Ankara, e-mail: edenizdogan@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1615-9564>

Dr. Hatice AKTÜRK, Pamukkale University, Faculty of Tourism, Denizli, e-mail: hakturk@pau.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1516-8469>

Abstract

Gastronomy continues to be a rising value all over the world. In addition to traveling for purposes such as doing sports, benefiting from the sea and the sun, seeing historical and natural beauties and health reasons, people also want to travel in order to get to know the culinary culture of the regions and to experience different tastes. At this point, gastronomic tourism comes into question. Gastronomy tourism enables individuals to taste different flavors on site. Gastronomic tourism is very important in terms of introducing culinary culture. In this regard, some regions have established gastronomy museums in order to introduce and exhibit their culinary cultures. Gastronomy museums undertake the mission of exhibiting and promoting the culinary culture of the region, prominent gastronomic products, food preparation and cooking methods. Some gastronomic museums can be thematic and focus on a single gastronomic product. In this way, tourists have the opportunity to examine in detail the cuisine of the region they visit. There are gastronomy museums in Turkey and the number of them is increasing day by day. In this study, gastronomy museums in Turkey and their features were researched, a detailed literature review was made on the subject and literature was created in the light of the obtained data.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy Museum, Culinary Culture, Museum, Gastronomy Tourism.

Received: 05.09.2022

Accepted: 06.11.2022

Suggested Citation:

Çekal, N., Doğan, E. and Aktürk, H. (2022). Gastronomy Museums and Features in Turkey, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 5(11): 1655-1673.

GİRİŞ

Son yıllarda turizm sektörünün parlayan yıldızı haline gelen gastronomi, eğitim ve medya gibi birçok branşta gelişmekte ve kendi içinde farklı alanlara ayrılmaktadır. Bu alanlardan biri de alternatif turizm çeşidi olan gastronomi müzeleridir (www.en.gastromasa.com).

Gastronomi; beslenme, gıda bilimi, pişirme teknikleri, lezzet, tat ve koku gibi konuları kapsayan oldukça geniş bir kavramdır (academiesciencesmoralesetpolitiques.fr). Gastros (mide) ve nomos (yasa, kural) kelimelerinin birleşiminden ortaya çıkan gastronomi kavramı ilk olarak Milattan Önce 4. yüzyılda Sicilyalı Yunan Arcestratus tarafından kullanılmıştır (Çekal ve Doğan, 2022). Fransız şair Joseph Berchoux tarafından 1801 yılında kullanılan gastronomi kavramı (www.nytmco.com), yemek pişirme, yemek planlama, yemeği tatma ve yemek yeme sanatı anlamlarına gelmektedir (Larousse Gastronomique, 2007).

Fransız hukukçu ve yazar Jean Anthelme Brillat-Savarin gastronomiyi 1825 yılında yayımlanan *Physiologie du goût* (Lezzetin Fizyolojisi) adlı eserinde “yemek yerken insanla ilgili her şeyin bilgisi ve anlayışı” olarak tanımlamıştır (academiesciencesmoralesetpolitiques.fr). Ayrıca Brillat-Savarin “gastronomi gıdanın elde edilmesi, hazırlanması, doğa tarihi, fizik, tıp, sosyoloji, kimya, ticaret ve ekonomi politiği ile ilgilidir” şeklinde tanımlamış, “bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim” aksiyomu da nesilden nesile aktarılmıştır (www.sites.bu.edu). Gastronomi farklı milletlerin kültürünü, geleneklerini, mirasını ve topluluk duygusunu yansıtmaktadır. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü’ne göre gastronomi değişik kültürler arasındaki anlayışı geliştirmenin yanı sıra insanları ve gelenekleri birbirine yaklaştırmanın bir yoludur (www.unwto.org).

Son yıllarda turizm taleplerindeki değişimler dikkat çekmektedir. Turizmde deniz kum güneş dayalı kıyı turizmi önemini devam ettirse de (Emekli, 2005) turist eğilimlerindeki farklılıklar alternatif turizmi zorunlu kılmıştır (Özdemir ve Dülger Altner, 2019). Turistik ürünler hızlı bir şekilde çeşitlenmekte ve buna bağlı olarak da rekabet artmaktadır. Kırsal turizm, gastronomi turizmi, termal turizm gibi daha pek çok turizm çeşidinin ortaya çıkması turizm pazarında rekabeti de artırmıştır (Emekli, 2005).

Gastronomi turizmi Lin ve arkadaşları (2011) tarafından “yiyecek ve içecekleri tatma amacıyla seyahat etme ya da en azından seyahatin bir kısmında yiyecek ve içecekleri tatma motivasyonu ile hareket etme” olarak tanımlanmıştır (Lin, Pearson ve Liping, 2011; Sarıışık ve Özbay, 2015). Yüncü (2010) gastronomi turizmini, “temel motivasyon faktörü özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerinin, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmektir” şeklinde tanımlamıştır.

Son yıllarda gastronomi turizmi, yerli ve yabancı turistlerin oldukça ilgisini çeken bir turizm çeşidi haline gelmiştir. İnsanlar gerek kendi ülkelerinin gerekse farklı ülkelerin yemek kültürünü tanımak, farklı lezzetler tatmak ve ürünlerin üretimine dahil olmak, çeşitli gastronomi festivallerine katılmak gibi amaçlarla seyahat etmektedirler. Bu durum, ülkelerin yemek kültürlerinin ön plana çıkarılması, korunması ve kuşaklararası aktarılması konusunda farkındalık yaratmış ve yerel halk, yerel yönetimler, turizm sektörü gastronomi turizmüne önem vermeye başlamış ve yemek kültürünün korunması, sergilenmesi ve tanınırlığının artırılması konusunda arayış içine girmişlerdir. Dünyanın çeşitli ülkelerinde uzun zamandır var olan gastronomi müzeleri son yıllarda da ülkemizde açılmaya başlamıştır.

Müzeler, ülkelerin ya da yörelerin beslenme alışkanlıklarını, yemek kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamakla birlikte kuşaklararası aktarımını sağlamaktadır. Ayrıca gastronomi müzeleri, yerli ve yabancı turistlere yemek kültürü konusunda destinasyona çekicilik kazandırmakta ve bir pazarlama aracı görevi üstlenmektedir. Son zamanlarda gastronomi

müzeleri yerli ve yabancı ziyaretçiler tarafından talep gören bir cazibe merkezi niteliğindedir (Ceyhun Sezgin ve Akbıyık, 2021).

Müzeler, bir ülkenin kültürünü tanıtmakta çok önemli kuruluşlardır. Müzeler aracılığıyla ülkenin tarihi, kültürel değerleri sergilenerek hem ulusal hem de uluslararası tanıtımının sağlanmaktadır. Bu sayede ülkeye has zenginlikler daha geniş kitlelerce tanınmakta ve anlam kazanmakta, kuşaklar arası aktarımı sağlanmakta ve koruma altına alınmaktadır.

Dünyada çok sayıda gastronomi müzesi bulunmakta olup bunların temaları da çeşitlilik göstermekte olup bu temalar; çeşitli alkollü ve alkolsüz içecekler, meyve ve sebzeler, yöresel ürünlerdir (Sezen, 2018). Gastronomi müzeleri Fransa, Almanya, Belçika, İngiltere, Hollanda, Danimarka, İtalya, Mısır, Amerika, Japonya, Çin, Kıbrıs, Hindistan, Yunanistan, Birleşmiş Arap Emirlikleri, Tayvan, Rusya, Sri Lanka, Küba, Avusturya, İspanya, Bulgaristan gibi ülkelerde bulunmaktadır. (Ceyhun Sezgin ve Akbıyık, 2021). Örneğin Amerika'da patates müzeleri, Fransa'da tarım ve tarım ürünleriyle ilgili müzeler, Hollanda da peynir müzeleri bulunur (Mankan, 2017).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi Müzeleri ve Özellikleri

Eski çağlardan beri insanlar bir kısmını kendi yarattıkları, bir kısmını da çeşitli kaynaklardan çeşitli şekillerde elde ettikleri nesnelere kullanarak muhafaza etmiş, bazen en basit şekilde bazen de profesyonelce sergilemişlerdir. İnsanlar bilim ve sanatın gelişim süreci içinde geçmiş ve geleceğe ışık tutma amacıyla toplanan bu nesnelere, geçmiş deneyimlerden yararlanmak ve gelecek nesillere de bir şeyler anlatmak için sıklıkla başvurmuşlardır. Müze kavramı bu şekilde ortaya çıkmıştır (Demir, 2011; Sormaz ve Güneş, 2016).

Müze, 1990 yılında Müzeler İç Hizmetler Yönetmeliği tarafından "Kültür varlıklarını tespit eden, ilmi metotlarla açığa çıkaran, inceleyen, değerlendiren, koruyan, tanıtan, sürekli ve geçici olarak sergileyen, halkın kültür ve tabiat varlıkları konusundaki eğitimini, bedii zevkini yükselten, dünya görüşünü geliştirmede tesirli olan daimi kuruluştur" şeklinde tanımlanmıştır (www.teftis.ktb.gov.tr).

Uluslararası Müzeler Komitesi tarafından ise müze, "insanlığın maddi ve manevi mirasını barındıran, koruyan, araştıran, ileten ve sergileyen; eğitim, araştırma ve eğlence amaçlı toplumun ve toplum gelişiminin hizmetinde halka açık kar amacı gütmeyen daimi kuruluşlar" şeklinde tanımlanmıştır (ICOM, 2004; Çetin ve Küçükkömürler, 2018).

Gastronomi temalı müzeler gastronomi gelişiminin göstergelerinden biridir. Seyahat amacı gastronomi olan turistler gittikleri kentin gastronomi tarihi, gelenekleri ve kültürü hakkında bilgi edinebilecekleri ve yöresel ürünleri tadabilecekleri bu müzeleri ziyaret etmektedirler (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Gastronomi müzeleri kısaca yemek hakkında bilgi edinilebilecek alanlardır. Bu alanlarda yiyeceklerin sergilenme şekli çok çeşitlidir. Tarih boyunca yemek pişirme kaplarının sergilenmesi, tarihi tariflerin ve yabancı mutfak kültürlerinin sunulması, beslenme gerçeklerinin ve biyolojik fonksiyonların açıklanması gibi farklı biçimlerde müzelerde ve kültürel alanlarda sergilenmiştir (www.museumoffoodandculture.org).

Gastronomi müzeleri bitkilerden şaraba, mutfak kültüründen çikolataya, zeytinyağından aromatik bitkilere kadar pek çok alanda gastro-kültürü göstermektedir. Dünyanın farklı ülkelerindeki gastronomi müzelerine bakıldığında Belçika Çikolata Müzesi (Choco Story),

Amerika'da bulunan Chuck Williams Mutfak Sanatları Müzesi ve Alimentarium Yemek Müzesi, Fransa'daki Escoffier Mutfak Sanatları Müzesi, İtalya Dondurma Müzesi (Gelato Museum), Fas Mutfak Sanatları Müzesi ve Almanya Ekmek Kültürü Müzesi gibi örnekler verilebilir (www.en.gastromasa.com).

YÖNTEM

Çalışmada Türkiye'de bulunan gastronomi müzelerinin hangi temalarda, hangi şehirlerde ve kimler tarafından kurulduğuna dair genel bir bilgi verilerek farklılıklarının ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Türkiye'deki gastronomi müzeleri ve özellikleri araştırılmış, elde edilen verilerin ışığında yazın oluşturulmuştur. Araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden arşiv doküman tarama tekniği kullanılmıştır. Nitel yöntemle tasarlanmış araştırmalarda incelenen olgu veya olay hakkında derin bir algıya ulaşma çabası söz konusudur. Nitel araştırmalarda genellikle görüşme, doküman, gözlem ve söylev analizi gibi nitel veri toplama teknikleri kullanılmaktadır (Morgan, 1996; Baltacı, 2019).

Geçmişe dönük tutulan her türlü yazılı ve sözlü kayıtlar, arşiv ve doküman taramasını oluşturmaktadır. Bunlar yazılı kaynaklar, kitap, dergi, gazete, rapor, ansiklopedi, mektup ve benzeri yayınlardır (Kozak, 2018). Bu kapsamda gastronomi müzeleri ile ilgili yayımlanmış çalışmalar, haber kaynakları ve Türkiye'deki gastronomi müzelerinin web siteleri gibi ikincil kaynaklardan faydalanılarak alanyazın taraması yapılmıştır.

BULGULAR

Yemek kültürünün sürdürülebilirliği açısından önemli bir rol oynayan gastronomi müzeleri, mutfak kültürü ve tarihinin tanıtılmasında kullanılan en önemli yerlerden biridir. Gastronomi müzeleri bir bölgenin destinasyon pazarlaması ve gastronomik kimlik kazanması konusunda oldukça etkilidir (Sarı Gök, 2020). Turistik ürün haline dönüştürülüp pazara sunulan yeme alışkanlıkları, pişirme, sunum teknikleri gibi bileşenler bir araya geldiğinde o yöreye ait gastronomi kimliğini ortaya koymaktadır (Duran ve Meydan Uygur, 2022). Türkiye'deki gastronomi müzeleri incelendiğinde peynir, çikolata, bal, zeytinyağı, şarap gibi farklı temalarda faaliyet gösteren 34 adet gastronomi müzesi tespit edilmiştir. Türkiye'deki gastronomi müzeleri Tablo 1'de listelendiği gibidir.

Türkiye'de bulunan gastronomi temalı müzeler incelendiğinde İstanbul'da 4 (Pelit Çikolata Müzesi, Türk Lezzet Müzesi, Mutfak Sanatları Akademisi-MSA Müzesi, Polonezköy Arıcılık Müzesi); Muğla'da 4 (Özel Muğla Arıcılık Müzesi, Marmaris Kapurcuk Kültür ve Gastronomi Evi, My Chocolate Bodrum Çikolata Müzesi, Marmaris Bal Evi Müzesi); Hatay'da 3 (Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi, Antakya Mutfak Müzesi-UNESCO Hatay Gastronomi Evi, Altınözü Tokaçlı Zeytin Müzesi); Gaziantep'te 2 (Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Baklava Müzesi); Tekirdağ'da 2 (Kutman Şarap Müzesi, Hayrabolu Şalgamlı Tarım Müzesi); Aydın'da 2 (Çine Arıcılık Müzesi, Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi); Ankara'da 2 (Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu-Şarap Müzesi, Ekmek Müzesi); Kahramanmaraş'ta 2 (Tematik Mutfak Müzesi, Dondurma Müzesi); Bursa'da 2 (Bıçak Müzesi, Bursa Çikolata Müzesi); Karabük'te 2 (Safranbolu Çikolata Müzesi, Safranbolu Kahve Müzesi); Manisa'da 1 (Egea Zeytin ve Zeytincilik Müzesi); Balıkesir 1 (Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi); Çanakkale 1 (Adatepe Zeytinyağı Müzesi); İzmir'de 1 (Köstem Zeytinyağı Müzesi); Malatya'da 1 (Buğday Müzesi); Rize'de 1 (Çay Müzesi-Çay Çarşısı içinde); Şanlıurfa'da 1 (Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi); Erzurum'da 1 (Tarihi Erzurum Evleri Restoran Müze) ve Kars'ta 1 (Zavot Peynir Müzesi-Eko Müze) olmak üzere toplamda 34 gastronomi müzesi bulunmaktadır.

Tablo 1. Türkiye’deki Gastronomi Müzeleri ve Özellikleri

Müze İsmi	Teması	Bulunduğu İl	Bağlı Olduğu Kurum/Kişiler	Kuruluş Yılı
1. Zavot Peynir Müzesi (Eko Müze)	Peynir	Kars	Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği	2011
2. Pelit Çikolata Müzesi	Çikolata	İstanbul	Pelit Çikolata	2014
3. Adatepe Zeytinyağı Müzesi	Zeytinyağı	Çanakkale	Ada Çiftlik Gıda Ür. San. Tic. A.Ş.	2001
4. Kutman Şarap Müzesi	Şarap	Tekirdağ	Adnan Kutman	2003
5. Emine Göğüş Mutfak Müzesi	Yöresel Mutfak Kültürü	Gaziantep	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi	2008
6. Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	Yöresel Mutfak Kültürü	Şanlıurfa	Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi	2011
7. Tarihi Erzurum Evleri Restoran Müze	Yöresel Mutfak Kültürü	Erzurum	Erzurum Müze Müdürlüğü	2011
8. Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi	Bitkiler ve Baharatlar	Hatay	Hatay Valiliği	2012
9. Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi	Zeytinyağı	Balıkesir	Sabit Ertür	2005
10. Türk Lezzet Müzesi	Yöresel Mutfak Kültürü	İstanbul	Mehmet Yaşın, Vedat Başaran.	2018
11. Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu (Şarap Müzesi)	Şarap, Turşu, Sirke	Ankara	Atatürk Orman Çiftliği	2010
12. Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Müzesi	Mutfak Gereçleri	İstanbul	Mehmet Aksel	2004
13. Çine Arıcılık Müzesi	Arıcılık	Aydın	Adnan Menderes Üniversitesi	2010
14. Özel Muğla Arıcılık Müzesi	Arıcılık	Muğla	Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliği	2010
15. Antakya Mutfak Müzesi (UNESCO Hatay Gastronomi Evi)	Yöresel Mutfak Kültürü	Hatay	Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay Büyükşehir Belediyesi	2013 (2019)
16. Köstem Zeytinyağı Müzesi	Zeytinyağı	İzmir	Köstem Kültür, Eğitim ve Müzecilik Vakfı	2017
17. Tematik Mutfak Müzesi	Yöresel Mutfak Kültürü	Kahramanmaraş	Kahramanmaraş Dulkadiroğlu Belediyesi	2017
18. Dondurma Müzesi	Dondurma	Kahramanmaraş	Kahramanmaraş Kültür ve Turizm Bakanlığı	2018
19. Bıçak Müzesi	Bıçak	Bursa	Bursa Büyükşehir Belediyesi	2017
20. Marmaris Bal Evi Müzesi	Bal	Muğla	Marmaris Ticaret Odası Başkanlığı	2012
21. Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı	Aydın	Hasan ve Gürsel Tonbul	2012
22. Buğday Müzesi	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	Malatya	Malatya Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi	2020
23. Baklava Müzesi	Baklava	Gaziantep	Oğuzhan Saygılı	2018
24. Safranbolu Çikolata Müzesi	Çikolata	Karabük	Mesut Kırımlı	2019
25. Bursa Çikolata Müzesi	Çikolata	Bursa	Mesut Kırımlı	2021
26. My Chocolate Bodrum Çikolata Müzesi	Çikolata	Muğla	Mesut Kırımlı, Onurcan Köksal	2021
27. Safranbolu Kahve Müzesi	Kahve	Karabük	Atilla Narin, Naim Koca ve Semih Yıldırım	2019
28. Ekmek Müzesi	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	Ankara	Ankara Halk Ekmek	2007
29. Egea Zeytin ve Zeytincilik Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı	Manisa	Akhisar Belediyesi	2013
30. Altınözü Tokaçlı Zeytin Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı	Hatay	Hatay Altınözü Kaymakamlığı	2017
31. Polonezköy Arıcılık Müzesi	Arıcılık	İstanbul	Kemal Sayal	2004
32. Hayrabolu Şalgamlı Tarım Müzesi	Şarap, Turşu, Sirke	Tekirdağ	Tekirdağ Büyükşehir Belediyesi	2019
33. Çay Müzesi (Çay Çarşısı içinde)	Çay	Rize	Rize Ticaret Borsası	2022
34. Marmaris Kapurcuk Kültür ve Gastronomi Evi	Yöresel Mutfak Kültürü	Muğla	Mehmet Baysal	2015

Kaynak: Mankan, 2017; Sandıkçı, Mutlu ve Mutlu, 2019; Sarı Gök, 2020; www.turizmgunlugu.com, 2020; Ceyhun Sezgin ve Akbiyuk, 2021; Savaşkan, 2021.

1. Zavot Peynir Müzesi (Eko Müze) - Kars

Boğatepe (eski adıyla Zavot) köyünde bulunan Peynir Müzesi (Eko Müze), 2011 yılında faaliyete geçmiştir (Şüyün, 2017). Rusça kökenli bir kelime olan Zavot, bir inek çeşidinin adı olmakla birlikte mandıra ve atölye anlamlarına gelmektedir. Üç bölüme ayrılan Zavot Peynir Müzesinin ilk bölümünde Kars'ın peynir tarihini anlatan resimler ve yazılar bulunmakta, ikinci bölümünde peynirin yapılışı anlatılmaktadır. Kadın Bakkal adı verilen son bölümde eski peynir, maya kalıpları ve tartı ağırlıkları bulunmakta, üretilen peynirlerin tadım ve sunumları yapılmaktadır (Mankan, 2017).



Şekil 1 ve 2. Zavot Peynir Müzesi (www.dunya.com).

2. Pelit Çikolata Müzesi – İstanbul

2014 yılında İstanbul'da kurulan çikolata müzesinde beş bölüm bulunmaktadır. Ana Salonda çikolata şelalesi, çikolatadan yapılan Nuh'un gemisi ve çikolata tarihinin anlatıldığı tablolar yer almaktadır. İstanbul Salonunda yine çikolatadan yapılmış Boğaz Köprüsü, Sultan Ahmet Camii, Galata Kulesi, Kız Kulesi gibi minyatür eserler bulunmaktadır. Türk Büyükleri Salonunda Atatürk, Fatih Sultan Mehmet, Osman Gazi gibi önderlerin çikolatadan büstleri yer alırken, Sanatçılar Salonunda Mona Lisa, Albert Einstein, Pablo Picasso gibi sanatçıların büstleri yer almaktadır. Son olarak Medeniyetler Salonunda çikolata ile yapılmış Antik Yunan, Bizans ve Osmanlı eserleri ve tabloları bulunmaktadır (www.peliticikolatamuse.com).



Şekil 3. Pelit Çikolata Müzesi (www.seyyahdefteri.com).

3. Adatepe Zeytinyağı Müzesi – Çanakkale

Çanakkale-İzmir karayolu üzerinde Küçükkuşu kasabasının girişinde 2001 yılında kurulan Adatepe Zeytinyağı Müzesinde zeytin toplama aletleri, eski zeytinyağı presleri, taşıma ve saklama kapları gibi nesnelere sergilenmektedir. Ayrıca müzede zeytinyağı, taze zeytin, doğal sabun, kitaplar ve mutfak aksesuarları satın alınabilmekte ve Adatepe Mutfakta taze meyve suları, çay ve kahve çeşitleri ve doğal malzemelerle hazırlanan yerel zeytinyağı yemekler tadılabilmektedir (www.adatepe.com).

4. Kutman Şarap Müzesi – Tekirdağ

2003 yılında Adnan Kutman tarafından kurulan Kutman Şarap Müzesi'nde ailesinin şarap yapımında kullandığı ilk aletlerin yanı sıra Osmanlı dönemine ait tapu ve nüfus kağıtları, 1911 senesine ait muhasebe kayıtları ve müzenin restorasyon çalışmasında emeği bulunan dekoratör ressam Temel Şen'in resimlerinden oluşan sanat galerisi sergilenmektedir (www.kutmansaraplari.com).

5. Emine Göğüş Mutfak Müzesi – Gaziantep

Türkiye'nin ilk mutfak müzesi unvanını alan ve Gaziantep mutfak kültürünü tanıtmaya amacıyla 2008 yılında kurulmuş olan müzede yöresel yemeklerin görselleri ve mutfak eşyaları sergilenmekle birlikte geçmiş döneme ait mutfak kültürü hakkında bilgiler verilmektedir. Müzede pişirme yöntemleri, hazırlanma şekilleri, mutfak araç gereçleri ve sebze ve meyvelerden yapılan farklı yemek görselleri sergilenmektedir (Sandıkcı, Mutlu ve Mutlu, 2019; Savaşkan, 2021).

6. Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi – Şanlıurfa

2011 yılında Urfa mutfak kültürünü yurt içinde ve dışında tanıtmaya amacıyla hizmete açılan Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesinde Urfa'ya özgü yemek çeşitleri, mutfak araç gereçleri ve eskiden kalan sofraya düzeni sergilenmektedir (www.sanlıurfavakfi.org.tr).

7. Tarihi Erzurum Evleri Restoran Müze – Erzurum

Erzurum'da 11 eski taş evi ve 1 hanın birleştirilerek restore edilmesinin ardından 2011 yılında ziyaretçilere açılan müzede Erzurum'a özgü binlerce tarihi eşya sergilenmektedir. Bunun yanı sıra müzede Erzurum mutfağına özgü yöresel yemekler de sunulmaktadır (www.erkurumportali.com; www.aa.com.tr).

8. Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi - Hatay

Hatay'ın tıbbi ve aromatik bitkilerini tanıtmaya amacıyla 2012 yılında kurulmuştur. Türkiye'nin ilk Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesidir. Müzenin bulunduğu yapı 19. yüzyılda inşa edilmiş olup 2 katlı eski bir Antakya Evidir. Müzede cam kavanozlarda sergilenen 280 adet tıbbi ve aromatik bitkiye örnek olarak civanperçemi, oğulotu, tilki üzümü, hartlap, hatmi gülü, pelin otu, çakşır kökü, karabaş otu, erguvan yaprağı ve ölmez çiçeği verilebilir (www.hatay.gov.tr).



Şekil 4. Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi (rehber326.com).

9. Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi - Balıkesir

Ertür ailesinin 2005 yılında kurduğu Zeytinyağı Aletleri Müzesi'nde zeytinyağı küpleri, ahşap mengeneler, madeni mengeneler ve Ege Bölgesi'nden toplanmış olan zeytin sıkma için kullanılan ahşap kaldıraçlar sergilenmektedir (www.etkinlik.balikesir.bel.tr).

10. Türk Lezzet Müzesi – İstanbul

İstanbul'da 2018 yılında Tolga Atalay, Mehmet Yaşın, Abdullah Burnaz ve Vedat Başaran'ın katkılarıyla hizmete açılmıştır. 36 adet dükkan ve lokanta bulunmakta olup bu lokanta ve dükkanlar Türkiye'nin farklı yörelerine aittir. Müze 1800 kişilik oturma kapasitesine sahiptir. Müzede yöresel yemekler, peynirler, kebaplar, zeytinyağlılar, baharatlar ve hamur işleri sunulmaktadır (www.turklezzetmuzesi.com; www.hotelrestaurantmagazine.com).

11. Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu (Şarap Müzesi) – Ankara

1943 yılında şarap ve depolama tesisine dönüştürülen Atatürk Orman Çiftliği, 2010 yılında Müze ve Sergi Salonu olarak hizmete açılmıştır. Müzede şişeleme makinaları, eski fıçılar, ilk dondurma yapım makinesi, eski tarım aletleri ve çeşitli ekipmanlar sergilenmektedir (www.aoc.gov.tr).



Şekil 5. Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu (www.aoc.gov.tr).

12. Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Müzesi – İstanbul

Mehmet Aksel tarafından 2004 yılında kurulan Mutfak Sanatları Müzesi'nde eski sahanlar, Cumhuriyet Dönemi bakkaliye malzemeleri, aşçılık ve pastacılık araç gereçleri, yağ kutuları, içecek şişeleri, şekerleme ve sakız paketlemeleri gibi mutfak eşyaları sergilenmektedir. Müzede 3 sanal sergi bulunmakta ve Google Arts & Culture'da çevrimiçi olarak görüntülenebilmektedir (msa.com.tr).

13. Çine Arıcılık Müzesi – Aydın

Çine Arıcılık Müzesi, Adnan Menderes Üniversite Rektörlüğü, Çine Belediyesi ve Çine Gelişim Vakfı ortaklığında 2010 yılında açılmıştır. Türkiye'nin ilk, dünyanın 71. arıcılık müzesidir. Müzede seminer ve kurslar gibi çeşitli etkinlikler için bir eğitim salonu, çocuk parkı, resim atölyesi, kafeterya ve 2000 yıllık Roma ve Türk oyunlarının sergilendiği oyun alanı mevcuttur (www.aydin.ktb.gov.tr).



Şekil 6. Çine Arıcılık Müzesi (www.aydin.ktb.gov.tr).

14. Özel Muğla Arıcılık Müzesi – Muğla

Muğla Arıcılık Müzesi arıcılık kültürünü tanıtmak ve kültür turizmine hizmet etmek amacıyla 2010 yılında kurulmuştur (www.maybir.org.tr).



Şekil 7 ve 8. Özel Muğla Arıcılık Müzesi (www.maybir.org.tr).

15. Antakya Mutfak Müzesi (UNESCO Hatay Gastronomi Evi) – Hatay

Antakya Mutfak Müzesi 2013 yılında eski Antakya evlerinin restore edilerek şehrin gastronomi kültürünü yansıtmak, geçmişte kullanılan mutfak araç gereçleri sergilemek gibi amaçlarla tasarlanmış (Sormaz ve Güneş, 2016) ancak 2019 yılında Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) başkanı tarafından mutfak müzesinin yapım aşamasında gecikme olduğu açıklanmış ve mutfak müzesinden vazgeçildiği duyurulmuştur. Açıklamanın ardından Hatay Büyükşehir Belediyesi tarafından Hatay Gastronomi Evi kurularak Hatay Devlet Müzesi yapılmasına karar verilmiştir. Şu an Antakya Mutfak Müzesi yerine UNESCO Hatay Gastronomi Evi faaliyet göstermektedir (Savaşkan, 2021).

16. Köstem Zeytinyağı Müzesi – İzmir

Geçmişten bugüne tüm zeytin tekniklerinin sergilenmesi amaçlanan Köstem Zeytinyağı Müzesi 2017 yılında İzmir’de ziyarete açılmıştır. Müzede zeytinyağı deposu, organik tarım çiftliği, seramik ve ahşap atölyeleri ve konferans salonları gibi pek çok bölüm bulunmaktadır. Ayrıca Bilim, Eğitim, Sanat ve Tasarım Merkezi’nde çocuklara oyunlarla bilim ve teknoloji eğitimleri verilmektedir (www.hurriyet.com.tr).

17. Tematik Mutfak Müzesi - Kahramanmaraş

Tematik Mutfak Müzesi, 2017 yılında hizmete açılmıştır. Müzede, Kahraman Maraş’ın yemek kültürünün tanıtımı yapılmakta, zahire geleneği gösterilmektedir. Ayrıca müzede çeşitli yemeklerin yapımı fotoğraf ve canlandırma ile sergilenmektedir (www.kahramanmaras.ktb.gov.tr).

18. Dondurma Müzesi - Kahramanmaraş

Dondurma Müzesi, Kahramanmaraş’ta 2018 yılında kurulmuştur. Müzede Maraş dondurmasının tarihçesi, dondurma yapımında kullanılan hammaddeler, üretim aşamalarının anlatıldığı bölümler sergilenmektedir (www.kahramanmaras.ktb.gov.tr).

19. Bıçak Müzesi – Bursa

Bursa Bıçak müzesi 150’ye yakın çeşidi bulunan Bursa bıçağının örneklerini sergilemek amacıyla hizmete açılmıştır. Kullanılan namlu süslemeleri, sap malzemeleri ve işlemesi ile Bursa bıçağı, Türk kılıcı özellikleri taşıyan bazı bıçak türlerinde de kullanılmaktadır (www.dergibursa.com.tr).

20. Marmaris Bal Evi Müzesi – Muğla

Bal peteği (altıgen) şeklindeki tasarımı ile dikkat çeken Marmaris Bal Evi Müzesi 2012’de çam balının yoğun olarak üretildiği Osmaniye köyünde kurulmuştur. Müzenin amacı yerel farkındalığı artırmak, Osmaniye köyünde turizmi canlandırmak ve uluslararası tanınırlığı sağlamaktır. Marmaris Bal Evi Müzesinde arıcılık, çam balı tarihçesi ve üretim aşamaları gibi konularda bilgiler verilmektedir (www.marmarisbalevi.com.tr).



Şekil 9. Marmaris Bal Evi Müzesi (www.marmarisbalevi.com.tr).

21. Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi – Aydın

Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi 2012 yılında kurulmuştur. 11 adet salondan oluşan müzede zeytinyağı üretiminde kullanılan teknolojiler ve zeytinyağının kullanım alanları eserler ve canlandırmalarla sergilenmektedir. Ayrıca zeytinyağları, hediyelik ürünler, barkovizyon gösterimi için ayrılan bir alan, şarap ve müze girişi için jeton satılan market yer almaktadır (www.oleatrium.com).



Şekil 10. Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi (www.oleatrium.com).

22. Buğday Müzesi – Malatya

Malatya Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi tarafından 2020 yılında hizmete açılan Buğday Müzesinin asıl amacı ata tohumu üretimi oluşturmaktadır. Çiftçi ve girişimci kadınların oluşturduğu kooperatif, tarım ve hayvancılıkla uğraşan çiftçilerden alınan mahsulleri işleyerek “Maldi Ana” markası ile ulusal ve uluslararası sektör pazarlarında satış gerçekleştirmektedir (malatyahaber.com, 2020).

23. Baklava Müzesi – Gaziantep

2018 yılında kurulan Baklava Müzesi Gaziantep tarihi Millet Han'ı içerisinde yer alan atölyede yer almaktadır. Müzede baklava yapım aşamaları sergilenmekte ve ziyaretçilere tattırılmaktadır (www.aa.com.tr).

24. Safranbolu Çikolata Müzesi – Karabük

Safranbolu Çikolata Müzesi Karabük'te Kültürel Miras ve Korumacılık temasıyla düzenlenen 20. Uluslararası Altın Safran Belgesel Film Festivali kapsamında 2019'da kurulmuştur. Mesut Kırmımlı tarafından kurulan müzede Mustafa Kemal Atatürk, Adnan Menderes, Bülent Ecevit, Süleyman Demirel, Turgut Özal, Alparslan Türkeş ve Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan gibi pek çok devlet adamı ve siyasetçinin çikolatadan yapılmış portreleri yer almaktadır (www.mychocolate.com.tr).

25. Bursa Çikolata Müzesi – Bursa

Bursa Çikolata Müzesinde çikolatadan yapılan tarihi ve doğal değerlerin yanı sıra bazı ünlü sanatçı, siyasetçi, sporcuların portreleri bulunmaktadır. Bursa Çikolata Müzesini kuran Mesut Kırmımlı aynı zamanda Muğla'da My Chocolate Bodrum Çikolata Müzesi ve Karabük'te Safranbolu Çikolata Müzesini kurmuş olup, Türkiye'nin ilk ve tek el yapımı çikolata fabrikasını kuran kişidir (www.mychocolate.com.tr).

26. My Chocolate Bodrum Çikolata Müzesi – Muğla

Mesut Kırmımlı ve Onurcan Köksal tarafından kurulan My Chocolate Bodrum Çikolata Müzesi 2021'de hizmete açılmıştır. Müzede çikolatadan yapılmış heykeller, maketler ve ünlülerin portreleri yer almakta ve el yapımı çikolatalar satışa sunulmaktadır (www.mychocolate.com.tr).

27. Safranbolu Kahve Müzesi – Karabük

Karabük'te 2019'da kurulan Safranbolu Kahve Müzesinde Türk kahvesi ekipmanları, cezveler ve asırlık değirmenler, Mustafa Kemal Atatürk'ün kahve içtiği fincanı gibi eserler sergilenmektedir (www.safranboluturizmdanismanmaburosu.ktb.gov.tr).



Şekil 11. Safranbolu Kahve Müzesi (www.aa.com.tr).

28. Ekmek Müzesi – Ankara

Ankara Halk Ekmek tarafından 2007 yılında kurulan Ekmek Müzesi Türkiye'deki ilk ekmek müzesidir (tr.wikipedia.org).

29. Egea Zeytin ve Zeytincilik Müzesi – Manisa

2013 yılında kurulan Egea Zeytin ve Zeytincilik Müzesinde 300 yıl öncesinden günümüze kadar kullanılan zeytin ve zeytinyağı işleme aletleri sergilenmektedir (www.beyazgazete.com).

30. Altınözü Tokaçlı Zeytin Müzesi – Hatay

Hatay'daki 300 yıllık zeytinyağı sıkma atölyesi restorasyon çalışmalarının ardından 2017 yılında müzeye dönüştürülmüş ve hizmete açılmıştır. Müzede zeytin ve zeytinyağı üretimine dair tarihi bilgiler yazılı ve görsel olarak anlatılmaktadır (www.altinozu.gov.tr).

31. Polonezköy Arıcılık Müzesi – İstanbul

2004 yılında kurulan Polonezköy Arıcılık Müzesi'nde bal üretimine ilişkin bilgiler verilmekte, satış bölümünde Polonezköy'ün kestane balı satılmakta ve fotoğraflar sergilenmektedir (www.polonezkoy.biz).



Şekil 12. Polonezköy Arıcılık Müzesi (www.polonezkoy.biz).

32. Hayrabolu Şalgamlı Tarım Müzesi – Tekirdağ

2019'da kurulan Hayrabolu Şalgamlı Tarım Müzesinin açılışında Tekirdağ Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Hacı Aslan "Toplumlar o kadar hızlı bir şekilde değişiyor ki, bu değişime karşı koymak imkânsız hale geliyor. İşte bu müze bizi biz yapan, nereden nereye ulaştığımızı gösteren, kültürel birikimimizin muhafaza edilerek koruma altına alındığı ve gelecek nesillere de tarihi bir bilinç oluşturacak bir yatırımdır" sözleri ile müzenin kuruluş amacını açıklamıştır (www.tekirdag.bel.tr).

33. Çay Müzesi (Çay Çarşısı içinde) – Rize

Rize'de bulunan Çay Müzesi hizmete kapanmış (Savaşkan, 2021), yerine Çay Çarşısı Projesi kapsamında ince belli çay bardağı şeklinde tasarlanan 29 metre yüksekliğinde ve 7 katlı bina

kurulmuştur. İnşası 14 Mayıs 2022'de tamamlanan Çay Çarşısı'nın içerisinde çay müzesi, restoran ve nikah salonu gibi hizmetler de sunulmaktadır (www.iha.com.tr).



Şekil 13. Rize Çay Çarşısı (www.lazca.org).

34. Marmaris Kapurcuk Kültür ve Gastronomi Evi – Muğla

Mehmet Baysal tarafından 2015 yılında kurulan Marmaris Kapurcuk Kültür ve Gastronomi Evinde emaye kaseler, bakır kazanlar, tel dolaplar, duvardaki tabaklıkta yer alan bakır sahanlar ve cezveler sergilenmektedir. Bununla birlikte "Kaybolan Tatlar" bölümünde her gün taze olarak pişirilen Marmaris kurabiyesi, susamlı-ballı kıyam, parmak tatlısı gibi Marmaris'e özgü tatlar sunulmaktadır (www.bgnneyesem.com).



Şekil 14. Marmaris Kapurcuk Kültür ve Gastronomi Evi (www.bgnneyesem.com).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Gastronomi müzelerinin, yemek kültürünün tanıtımı ve sürdürülebilirliğinde büyük rolü bulunmaktadır. Gastronomik ürünlerin ve mutfak kültürünün ulusal ve uluslararası tanıtımı açısından da önemli bir misyon üstlenen gastronomi müzeleri, gastronomi turizminin dinamik yapısının korunmasında oldukça önemlidir. Bu konuda gastronomi rehberlerine de önemli görevler düşmektedir. Gastronomi rehberleri yöreyi tanıtırken aynı zamanda gastronomi müzelerine de turlar düzenlemeli ve bu konuda gastronomi alanında eğitim almış rehberlerin görevlendirilmesi gerekmektedir.

Gastronomik ürünler açısından oldukça zengin olan Türkiye'nin gastronomi müzesi sayısının artırılması gerekmektedir. Mevcut müzelerin sayıları ürün çeşitliliği ile kıyaslandığında oldukça yetersiz olduğu görülmektedir. Türkiye'de 34 adet gastronomi müzesi bulunmaktadır. Bunlardan 6 tanesi yöresel mutfak kültürü temalı olup yörenin mutfak kültürünü tanıtmaktadır. Bu müzelerin bulunduğu iller; Gaziantep, Şanlı Urfa, Erzurum, Muğla, İstanbul, Kahramanmaraş'tır.

Yöresel mutfağımızı tanıtan bu gibi müzelerin tüm illerimizde bulunması gerekmektedir. Yörede üretilen ürünleri tanıtan müzelerin sayısı da oldukça yetersizdir. Örneğin zeytin Türkiye'de en fazla Marmara ve Ege bölgesinde üretilmektedir ancak zeytin ve zeytinyağı müzelerine bakıldığında Antakya, Çanakkale, Balıkesir, İzmir, Aydın gibi illerde bulunurken sofralık zeytin üretiminin yoğun olarak yapıldığı Gemlik İlçesi ya da Bursa da zeytin müzesi bulunmamaktadır. Benzer şekilde Türkiye'de çeşitli peynirler üretilmesine rağmen yalnızca Kars'ta peynir müzesi bulunmaktadır.

Türkiye gerek tarımsal gerekse hayvansal ürünler bakımından oldukça çeşitliliğe sahiptir. Türk mutfak kültüründe dört temel besin grubunda bulunan besinlerden üretilen binlerce yemek çeşidi bulunmaktadır. Bu denli zengin bir mutfağın ürünlerinin hem ulusal hem de uluslararası düzeyde tanıtımının yapılması, sergilenmesi ve nesiller arası aktarılmasına gastronomi müzeleri önemli ölçüde destek sağlayacaktır.

Dünyanın çeşitli ülkelerinde uzun zamandan beri gastronomi müzeleri varken Türkiye'de gastronomi müzeleri konusunda farkındalık yeni yeni oluşmaktadır. Bu müzelerin açılması yakın geçmişte gerçekleşmiştir. Bu konuda üreticiler, yerel yönetimler ve turizm sektörü üniversiteler ile çalışmalı ve gastronomi turizmine ve yöresel mutfak kültürünün korunmasına katkı sağlayacak gastronomi müzelerini el birliği ile bilimsel temellerle dayalı olarak inşa etmelidirler.

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.
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (AEÜSBED)*, 5(2), 368-388.
- Buğday Müzesi. (2020). <https://malatyahaber.com/haber/maldi-ana-kadin-kooperatifi-acildi/>. Erişim tarihi: 26.09.2022.
- Ceyhun Sezgin, A., ve Akbiyuk, T. (2021). Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi. *Thematic Analysis of Gastronomy. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (1), 153-184.
- Çekal, N., ve Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Çetin, M., ve Küçükkömürler, S. (2018). 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.
- Demir, C. (2011). *Müzelerde Çağdaş Pazarlama*. İstanbul: Tunç Ofset.
- Duran, G., ve Meydan Uygur, S. (2022). UNESCO Gastronomi Şehirleri'nin Gastronomi Unsurları ve Gastronomi Kimlikleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (1), 627-648.

Emekli, G. (2005). Avrupa Birliği'nde Turizm Politikaları ve Türkiye'de Kültürel Turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 14, 99-107.

<http://turklezzetmuzesi.com/tr/> [Erişim tarihi: 25.09.2022].

<http://www.altinozu.gov.tr/turkiyenin-ilk-zeytin-muzesi-tokacli> [Erişim tarihi: 26.09.2022].

<http://www.hatay.gov.tr/tibbi-ve-aromatik-bitkiler-muzesi> [Erişim tarihi: 24.09.2022].

<http://www.kutmansaraplari.com/SarapMuzesi> [Erişim tarihi: 24.09.2022].

<https://academiesciencesmoralesetpolitiques.fr/2005/07/04/peut-on-ecrire-lhistoire-de-la-gastronomie/> [Erişim tarihi: 26.09.2022].

<https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64421/cine-aricilik-muzesi.html> [Erişim tarihi: 25.09.2022].

<https://beyazgazete.com/haber/2013/5/16/egea-zeytincilik-muzesi-acildi-1802152.html> [Erişim tarihi: 26.09.2022].

<https://bgnneyesem.com/kapurcuk-kultur-gastronomi-evi-marmaris/> [Erişim tarihi: 26.09.2022].

<https://en.gastromasa.com/where-gastronomy-meets-history-museums-of-gastronomy/> [Erişim tarihi: 22.09.2022].

<https://erzurumportali.com/shf/95/Tarihi-Erzurum-Evleri> [Erişim tarihi: 24.09.2022].

<https://etkinlik.balikesir.bel.tr/turizm.php?page=40> [Erişim tarihi: 25.09.2022].

<https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/TR-233507/tematik-mutfak-muzesi.html> [Erişim tarihi: 25.09.2022].

<https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/TR-233513/dondurma-muzesi.html> [Erişim tarihi: 25.09.2022].

<https://lazca.org/gundem/haber/1586-47-milyon-tl-harcanan-rize-cay-carsisi-14-mayista-aciliyor.html> [Erişim tarihi: 20.09.2022].

<https://msa.com.tr/muze> [Erişim tarihi: 25.09.2022].

<https://mychocolate.com.tr/2021/06/26/bodrum-cikolata-muzesi-acildi/> [Erişim tarihi: 26.09.2022].

<https://mychocolate.com.tr/bursa/> [Erişim tarihi: 26.09.2022].

<https://mychocolate.com.tr/safranbolu/> [Erişim tarihi: 26.09.2022].

<https://rehber326.com/turistik/33/hatay-tibbi-ve-aromatik-bitkiler-muzesi/> [Erişim tarihi: 25.09.2022].

<https://safranboluturizmdanismaburosu.ktb.gov.tr/TR-237109/turk-kahve-muzesi.html> [Erişim tarihi: 26.09.2022].

<https://seyyahdefteri.com/pelit-cikolata-muzesi-nerede-nasil-gidilir-giris-ucreti-istanbul/> [Erişim tarihi: 24.09.2022].

<https://sites.bu.edu/gastronomyblog/2011/06/06/what-is-gastronomy/> [Erişim tarihi: 26.09.2022].

<https://teftis.ktb.gov.tr/TR-14442/muzeler-ic-hizmetler-yonetmeliği.html> [Erişim tarihi: 20.09.2022].

https://tr.wikipedia.org/wiki/Ekmek_M%C3%BCzesi [Erişim tarihi: 26.09.2022].

<https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/kahvenin-tarihine-muzede-yolculuk/1615523> [Erişim tarihi: 27.10.2022].

- <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/tarihi-erzurum-evleri-ziyaretcilerini-asirlik-kultur-ve-lezzet-yolculuguna-cikariyor/2495300> [Erişim tarihi: 24.09.2022].
- <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/gaziantep-doktor-baklava-muzesi-kurdu-/1098799> [Erişim tarihi: 26.09.2022].
- <https://www.adatepe.com/StaticPages/adatepe-zeytinyagi-muzesi/145> [Erişim tarihi: 24.09.2022].
- <https://www.aoc.gov.tr/Portal/Geziyerlerimiz/ataturk-orman-ciftligi-muze-ve-sergi-salonu/37> [Erişim tarihi: 25.09.2022].
- <https://www.dergibursa.com.tr/bursa-bicak-muzesi/> [Erişim tarihi: 25.09.2022].
- <https://www.dunya.com/yasam-keyfi/karsta-tescilli-lezzet-senligi-haberi-374143> [Erişim tarihi: 20.09.2022].
- <https://www.hotelrestaurantmagazine.com/gastronomi-dunyasinin-bir-turk-lezzet-muzesi-var-artik/> [Erişim tarihi: 25.09.2022].
- <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/gila-benmayor/dunyada-esi-olmayan-zeytinyagi-muzesi-ururlada-41203648> [Erişim tarihi: 25.09.2022].
- <https://www.iha.com.tr/rize-haberleri/cay-carsisi-acilis-icin-gun-sayiyor-3678085/> [Erişim tarihi: 20.09.2022].
- <https://www.marmarisbalevi.com.tr/tr/marmaris-bal-evi-hakkinda> [Erişim tarihi: 26.09.2022].
- <https://www.maybir.org.tr/aricilik-muzesi-tarihce> [Erişim tarihi: 25.09.2022].
- <https://www.museumoffoodandculture.org/post/food-museum-beginning> [Erişim tarihi: 22.09.2022].
- <https://www.nytmco.com/yemegin-sanati/> [Erişim tarihi: 26.09.2022].
- <https://www.oleatrium.com/tr/hakkinda> [Erişim tarihi: 26.09.2022].
- <https://www.peliticokolatamuse.com/salonlar> [Erişim tarihi: 24.09.2022].
- <https://www.polonezkoy.biz/polonezkoy-aricilik-muzesi.html> [Erişim tarihi: 26.09.2022].
- <https://www.sanliurfavakfi.org.tr/index.php/sanliurfa/kultur-sanat-tarih/15-sanliurfa-kultur-sanat-tarih/42-sanliurfa-muzeler.html> [Erişim tarihi: 24.09.2022].
- https://www.tekirdag.bel.tr/birim_haber_detay/26064 [Erişim tarihi: 26.09.2022].
- <https://www.turizmgunlugu.com/2020/01/25/mutlaka-ziyaret-edilmesi-gereken-gastronomi-muzeleri/> [Erişim tarihi: 20.09.2022].
- <https://www.unwto.org/gastronomy> [Erişim tarihi: 26.09.2022].
- ICOM. (2004). *Running a Museum: A Practical Handbook*. (International Council of Museums). France: Franly S.A.
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*. 4. Baskı, s. 88. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Larousse Gastronomique. (2007). *Le Grand Larousse Gastronomique (Joël Robuchon Ed)*. ISBN 978-2-03-582360-1, s. 412.
- Lin, Y. C., Pearson, E. T., and Liping, A. (2011). Food As a Form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11 (1): 30-48.

- Mankan, E. (2017). Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Turkish Studies*, 14 (2), 641-654.
- Morgan, D. L. (1996). *Focus groups as qualitative research (Vol. 16)*. New York: Sage Publications.
- Özdemir, G., ve Dülger Altınır, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *ESBDER*, 12(1), 1-14.
- Sandıkçı, M., Mutlu, A. S., ve Mutlu, H. (2019). Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Turistik Sunum Farklılıkları Açısından Araştırılması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(68), 1210-1231.
- Sarı Gök, H. (2020). *Gastronomi Turizmi*. (Turizm Türlerine Profesyonel Yaklaşım içinde). Ankara: Sage Yayınları.
- Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Savaşkan, Y. (2021). Türkiye'deki Gastronomi Müzelerine Genel Bakış. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3 (2), 61-78.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi müzeleri. (İçinde: Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (Ed.). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sormaz, Ü., ve Güneş, E. (2016). Traditional Culinary Museums: Samples from Turkey. *International Journal of Humanities and Social Science Invention*, 5(6), 27-31.
- Yüncü, H. R. (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası*. Ankara: 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı.