



Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi (Thematic Analysis of Gastronomy Museums in the World)

* Aybüke CEYHUN SEZGİN^a , Tansu AKBIYUK^b 

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Institute of Graduate Programs, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.02.2021

Kabul Tarihi: 16.03.2021

Anahtar Kelimeler

Gastronomi
Gastronomi turizmi
Müze
Gastronomi müzeleri

Öz

Günümüzde toplumların mutfak kültürlerinin tanıtılması, korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından gastronomi müzeleri önemli bir unsur olarak görülmektedir. Araştırmada; dünyanın farklı ülkelerinde mutfak kültürlerinin genel özellikleri ve yeme-içme alışkanlıklarını yansıtması amacıyla faaliyet gösteren gastronomi müzeleri sergilenen ürünler açısından tematik olarak değerlendirilmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan tarama ve doküman analizi yapılmıştır. Dünyanın farklı ülkelerinde bulunan toplam 250 gastronomi müzesi; mutfak kültürü, yöresel ürün, meyve/sebze, şarap/bira ve diğer içecekler, zeytin/zeytinyağı, çay/kahve, peynir/şarküteri, ekmek ve unlu mamuller, çikolata/şeker ve diğer müzeler olmak üzere sergilenen ürünler açısından 10 farklı temaya ayrılmış, ülke-tema bazında haritalandırılmış ve her bir temaya örnek teşkil etmesi açısından 2 müzeye ait detay bilgiler paylaşılmıştır. Araştırmada dünya ülkelerinden karmaşık kültürel yapısı nedeniyle Amerika Birleşik Devletleri'nin birçok farklı temada gastronomi müzesine ev sahipliği yaptığı, Akdeniz ve çevresindeki ülkelerde ise zeytinyağı müzelerinin ağırlıkta olduğu, Fransa ve İtalya'nın ise farklı temalarda birçok gastronomi müzesine sahip olduğu belirlenmiştir. Araştırma sonucunda; gastronomi müzelerinin destinasyon pazarlaması ve turizm potansiyeli açısından önemli bir cazibe unsuru olduğu dikkate alınarak bu müzelerin sayılarının ve tanıtım faaliyetlerinin artırılması gerektiği önerilmiştir.

Keywords

Gastronomy
Gastronomy tourism
Museum
Gastronomy museums

Abstract

Today, the gastronomy museums are seen as a significant factor in terms of promoting, protecting, and ensuring the sustainability of culinary cultures of societies. In this research, gastronomy museums, established to reflect the general characteristics and eating and drinking habits of culinary cultures in different countries of the world were evaluated thematically in terms of the food products exhibited. Review and document analysis, one of the qualitative research methods, was carried out in this study. Within the scope of this research, a total of 250 gastronomy museums in different countries were divided into 10 different themes: cuisine culture, local product, fruit/vegetable, wine/beer and other drinks, olive/olive oil, tea/coffee, cheese/delicatessen, bread and bakery products, chocolate/sugar and other museums; then mapped according to country-theme basis and detailed information about 2 museums was shared to set an example for each theme. In this study, it was determined that the United States hosts gastronomy museums of many different themes due to the complex cultural structure whereas olive oil museums are predominant in the Mediterranean and surrounding countries. France and Italy were found to have many gastronomy museums with different themes. As a result, considering that gastronomy museums are an important attraction in terms of destination marketing and tourism potential, it has been suggested that the number of this kind of museum and their promotion activities should increase

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: aybuke.ceyhun@hbv.edu.tr (A. Ceyhun Sezgin)

GİRİŞ

Toplumlara özgü kültürel değerlerin zaman içerisinde kaybolmaya başlaması, mutfak kültürünün korunması ve envanter oluşturulup yazılı kaynaklara dönüştürülerek gelecek kuşaklara aktarılması gerektiğini ortaya çıkarmıştır. Kültürel değerler arasında önemli bir konuma sahip olan yerel mutfak kültürünü yaşatma ve koruma noktasında gastronomi turizmi ön plana çıkmaktadır. Destinasyon pazarlama ve turizm potansiyelini arttırmaya verdiği katkılar ile ülke ekonomisine fayda sağlayan gastronomi turizmi, yerel mutfak kültürlerini deneyimlemek amacıyla yapılan bir seyahat türü olarak ifade edilmektedir. Bu nedenle ülkeler turizm faaliyetlerini arttırmak, çeşitlendirmek ve gastronomik değerlerini ortaya çıkarmak için gastronomi müzelerinden yararlanmaktadır. Toplumlara ait beslenme alışkanlıklarını yansıtarak mutfak kültürlerinin korunması, gelecek nesillere aktarılması ve sürdürülebilirlik özelliği kazanması açısından önemli bir görevi olan gastronomi müzeleri ziyaretçilerine özgün ve farklı deneyimler sunmak yoluyla bir destinasyon pazarlama aracı olarak değerlendirilmektedir. Bu durum gastronomi müzelerinin yerli ve yabancı ziyaretçiler için önemli birer cazibe merkezi haline gelmesini sağlamıştır. Bu araştırma ile dünya genelinde ülkelere özgü yeme-içme alışkanlıklarının ve geleneksel ürünlerin gerek çeşitli objeler ve gerekse görseller gibi farklı materyaller ile tanıtımını yapan gastronomi müzeleri, sergilenen ürünlerin konusu bakımından temalar üzerinden kategorize edilerek değerlendirilmiştir. Araştırma gastronomi müzelerinin bilinirliğini artırılması ve tanıtımına katkı sağlanması amacıyla planlanmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi Müzelerinin Gastronomi Turizminde Önemi

Gastronomi Kavramı: Lezzetli ve güzel yemeği seçme, pişirebilme ve yeme sanatı olarak tanımlanan gastronomi alanı toplumların mutfak kültürlerinin incelenmesi ve tanıtımının yapılması konularını da kapsamaktadır (Keskin, Örgün & Akbulut, 2017, s.257). Gastronomi alanına ilgisi olan insanlar genellikle yemek tatma, hazırlama, deneyimleme, araştırma, keşfetme, anlama ve yazma konularıyla ilgilenmektedir. Kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, tarım bilimi, antropoloji, müzik, felsefe, psikoloji ve sosyoloji alanları ile ilgili olan gastronomi, karmaşık ve disiplinler arası bir etkinlik olarak da ifade edilebilmektedir (Kivela & Crofts, 2015, s. 354). Ayrıca gastronomi sosyal, ekonomik ve coğrafi açıdan yemek ve içecek kültürünün kökenlerinin incelenmesi ve analizini kapsamaktadır. Gastronomi alanında yemek; yaşamın, geleneklerin, kültürün ve medeniyetin merkezi konumunda olmakla beraber gıda hijyeni, sağlığın korunması ve yeme içme zevklerini de içerisinde barındırmaktadır (Gillespie & Cousins, 2001, s.2). Turizm faaliyetlerinde yemek her zaman önemli bir yere sahip olmuştur. Yapılan çeşitli çalışmalarda turizm amaçlı gerçekleştirilen seyahatlerin genel maliyetinin üçte birinin yemeğe yapılan harcamalardan oluştuğu belirtilmektedir. Bu nedenle gastronomi turizmi genel turizm pazarı içerisinde büyüyen bir sektör olarak yer almaktadır (Xavier Medina & Tresserras, 2018, s.9).

Gastronomi Turizmi: Gastronomi turizmi, unutulmaz deneyimler yaşatarak yemek ve gıda ile ilgili faaliyetler aracılığıyla kültürü ve tarihi keşfetmektir. Gastronomi amaçlı seyahatlerde yeni restoranlar, yerel lezzetler ve eşsiz yemekler aranırken, yemek gezisi “keşif ve macera” olarak devam etmekte ve “kültürel deneyimler” ile son bulabilmektedir. Mutfak ve gastronomi bu nedenle turistik merkezlerin pazarlanmasında, o yörenin kalkınmasında ve turizm talebinin oluşturulması ve artırılmasında önemli bir rol üstlenmektedir. Literatürde gastronomi turizmi için en sık kullanılan tanımlardan biri “dinlenme veya eğlence amaçlı turizm eylemlerinin, birincil veya ikincil amacının gastronomik deneyimler yaşamak olduğu turistik bir seyahat” şeklindedir (Dixit, 2019, s. 13). Turizm ve gastronomi

turizm kurumları, tanıtımcılar ve seyahat edenler tarafından ayrılmaz bir şekilde ilişkilendirilmektedir. Bu bağlamda, kültürün ve kimliğin bir parçası olarak mutfağın rolü turistik bir cazibe halini almaktadır (Navarro & Xavier Medina, 2018, s. 15-17).

Gastronomi turizminde talep miktarını, bölgenin yerel yiyecek ve içeceklerinden oluşan arz kaynakları etkilemektedir. Bu yönüyle arz kaynaklarını oluşturan öğelerin çeşitliliği ve miktarı gastronomi turizminde önem taşımakla beraber mevcut turizm pazarını da katkı sağlamaktadır. Çiftçiler, yetiştiriciler, üreticiler, tedarikçiler, işletme sahipleri, dağıtıcılar, taşımacılar, şarap mahzenleri, restoranlar, oteller, pazarlamacılar, turistler ve topluluklar gastronomi turizminde arz kaynaklarını oluştururken, yiyecek-içecek festivalleri, restoran ziyaretleri, yöresel pazarlar, yemek kursları, gurme yemek ve şarap organizasyonları, yiyecek üreticilerini üretim yerlerinde ziyaret ve üretim aşamalarına katılım gastronomi turizminde sunulan faaliyetleri oluşturmaktadır. Gastronomi turizmi arz kaynakları gastronominin gelişimine paralel olarak artmaktadır (Oğuz & Unur, 2017, s. 412).

Avrupa ülkelerinde yapılan çeşitli araştırmalarda; gastronomi turizminin işletme sayısı ile istihdam ve katma değer gibi ekonomiyi etkileyen unsurlar üzerinde olumlu katkıları olduğu ortaya konulmuştur. İş imkânı sağlama açısından konaklama sektörü ile gastronomi sektörü kıyaslandığında konaklama sektörünün ülke ekonomisine katma değeri %30 oranında iken gastronomi sektörü %70 oranında değer katmaktadır. Bu veriler gastronomi turizminin ülke ekonomisine katkısının yüksek seviyede olduğunu göstermektedir (Küçükkömürler, Şirvan & Sezgin, 2018, s. 81).

Gastronomi Müzeleri: Müzeler geçmişe ait her türlü bilgi, belge, araç-gereç ve yapıtı saklamak, korumak, sergilemek ve gelecek nesillere en iyi şekilde aktarmak ve tanıtmak amacıyla oluşturulan bilimsel kuruluşlardır. Bu kurumlar ziyaretçilerini bilgilendirmenin yanı sıra yaptıkları bilimsel çalışmalarla da evrensel kültürün önemli araçları arasına girmiştir (Kervankıran, 2014, s. 346). Geçmiş dönemlerde yaşayan insan topluluklarına ait kültürel ve tarihsel değeri olan objeleri sunan, ulusların tarihlerini yansıtan ve insanların geçmiş ile bağ kurmasını sağlayarak yüzyılların birikimi olan kültürü aktaran müzeler, turizm amaçlı seyahatlerde turistlerin ilk ziyaret ettikleri yerlerin başında gelmektedir. Bu nedenle müzeler turizm sektörü içerisinde özel bir konuma sahiptir. Kültürel mirasa dayalı olan gastronomi müzeleri, yeme içme alışkanlıklarının unutulmaması, ziyaretçi katılımının artırılması, farklı mutfak kültürlerinin öğrenilmesi, bu değerlerin birer turistik pazarlama unsuru haline gelmesi açısından gastronomi turizminin önemli bir aracıdır (Bekar, Arman & Sürücü, 2017, s. 470).

Gastronomi müzeleri farklı disiplinleri bir araya getiren bir yapıya sahip olduğundan tarım, gıda, sanayi, insan bilimleri, sosyal bilimler, arkeoloji ve etnografya gibi disiplinlerin bütünleşik olduğu mekânları ifade etmektedir. Gastronomi, avlanma, toplama, besin hazırlama ve tüketim dâhilinde kültürel mirasın bir parçasıdır. Bu kapsamda bu kültürel mirasın bir yerde toplanması, korunması ve sunulması açısından gastronomi müzeleri önem teşkil etmektedir (Akyürek & Erdem, 2019, s. 21). Günümüzde gastronomi turizminin gelişmesi ve turistlerin bu turizm türüne özellikle de ülke kültürlerine olan ilgilerinin artması bu alanda yeniliklerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Özellikle yöresel yemeklerin korunması, tanıtımı, unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin gün yüzüne çıkarılması amacıyla dünyada ve Türkiye’de gastronomi müzeleri kurulmaya başlanmıştır. Bu müzeler gastronomi turizmi açısından önemli bir cazibe unsuru olan yöresel mutfak kültürünün korunmasını ve gelecek nesillere aktarılmasını sağladığı gibi ziyaretçilerin yörenin mutfak kültürü ve tarihi hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamakta ve yerel

lezzetleri tadarak deneyim kazanma isteklerine aracı olabilmektedir. Turistlerin bu talepleri doğrultusunda mutfak müzelerine olan ilgi artmaktadır (Yeşilyurt & Arıca, 2018, s. 62).

Dünyadaki Gastronomi Müzeleri: Ülkelerin kültürel tanıtımına ve turizm talebine sağladığı olumlu etkiler nedeniyle sayıları giderek artan gastronomi müzeleri; buldukları ülkenin mutfak kültürünü, yemeğe verilen önemi ve yemeğin ülke ekonomisine katkılarına dikkat çeken turistik mekânlardır. Farklı ülkelerde yerel yemekler ve geleneksel mutfak müzeleri, meyve/sebze müzeleri, kahve müzeleri, peynir müzeleri, çay müzeleri, bira müzeleri, tarım müzeleri, zeytin ve zeytinyağı müzeleri, patates müzeleri, çikolata müzeleri, şarap ve şarap imalathaneleri gibi birçok müze kurularak ziyaretçilerin hizmetine açılmıştır (Mankan, 2017a, s. 163). Yapılan bir çalışmada dünyadaki gastronomi müzeleri meyve ve sebze, yöresel ürün, şarap, bira ve diğer içecekler gibi sergilenen ürün bazında sınıflandırılmıştır (Sezen, 2018, s. 267). Mısır ve Fransa'da tarım ve tarım ürünleriyle ilgili müzeler, İsviçre, Amerika ve Kıbrıs'ta şarap müzesi, Almanya'da Avrupa ekmeği müzesi ve Çin'de çay müzesi gastronomi temalı müzeler olarak verilebilmektedir (Ceyhun-Sezgin & Şanlıer, 2018, s. 219). ABD, Kanada, Almanya, Japonya, Belçika ve İtalya'da meyve/sebze müzeleri bulunurken, İsviçre ve Danimarka'da yerel yemekler ve geleneksel mutfak müzeleri yer almaktadır. Japonya, Tayvan, ABD, Brezilya, İngiltere, Almanya, Hindistan ve Birleşmiş Arap Emirlikleri'nde kahve müzeleri; İngiltere, Hollanda ve Küba'da peynir müzeleri; Çin, Tayvan, Hindistan ve Sri Lanka'da çay müzeleri; Yunanistan, İtalya, Fransa, Tunus, İspanya ve Kıbrıs'ta zeytin ve zeytinyağı müzeleri; Almanya, Belçika, İtalya, İspanya, Rusya, Fransa, İngiltere ve Brezilya'da çikolata müzeleri bulunmaktadır. Şarap ve şarap imalathane müzeleri; Avusturya, Bulgaristan, Brezilya, Kıbrıs, Çin, Fransa, İtalya ve Tayvan'da kurulmuş ve faaliyetlerini devam ettirmektedir. Aynı zamanda Belçika, Kanada, Danimarka, Fransa, Almanya, İtalya ve Amerika'da bulunan patates müzeleri de oldukça ilgi görmektedir (Mankan, 2017a, s. 163). Hollanda'da peynir müzesi, Fransa'da mantar müzesi ve İtalya'da zeytin müzesi gibi bazı Avrupa ülkelerindeki gastronomi müzeleri popülerliği ve değeri artan çekim merkezleri konumundadır (Şahin & Aydın, 2017, s. 187).

Yöntem

Araştırmanın Amacı ve Modeli

Araştırmanın amacı, gastronomi müzelerinin bilinirliğinin artırılması ve tanıtımına katkı sağlanmasıdır. İlgili alan yazında konuya ilişkin kaynaklar incelendiğinde sınırlı sayıda kaynağa ulaşılmış ve dolayısıyla bu araştırma ile çeşitli ülkelerde faaliyet gösteren gastronomi müzeleri tematik analiz yoluyla belirlenerek ilgili alan yazına kaynak sağlanması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda araştırmada; dünyanın farklı ülkelerinde mutfak kültürlerinin genel özellikleri ve yeme-içme alışkanlıklarını yansıtmaları ve korunarak gelecek nesillere aktarılması amacıyla gastronomi müzeleri sergilenen ürünler açısından temalarına ayrılarak detaylandırılmış ve haritalandırılmıştır. Konuya ilişkin ulusal ve uluslararası bilimsel çalışmalar, veriler, makaleler ve resmi internet siteleri, internet veri tabanları incelenerek doküman taraması yapılmış ancak gastronomi müzelerini konu alan çalışma sayısının oldukça az olduğu görülerek sınırlı sayıda kaynağa ulaşılmıştır. Alan yazında kaynakların kısıtlı olması araştırmanın sınırlılıkları arasında gösterilebilmektedir.

Veri Toplama Yöntemi

Bu araştırmada veri toplama tekniği olarak nitel araştırma yöntemlerinden biri olan tarama ve doküman analizi yapılmıştır. Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı

materyallerin analizini kapsamaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2016, s. 189). Bu araştırmada konuya ilişkin bilgiler çeşitli bilimsel makaleler, kitaplar ve kongre-çalıştaylara ait metinlerinden elde edildiği gibi internet veri tabanları ve arama motorları üzerinden “gastronomi müzeleri, mutfak müzeleri, yemek müzeleri, yiyecek ve içecek müzeleri” anahtar kelimelerinin Türkçe ve İngilizce karşılığı ile taranması sonucunda da elde edilmiştir. Araştırma sırasında ulaşılan müzeler temalara ayrılmıştır. Temalara ayrıldıktan sonra tekrar temalar üzerinden tarama yapılarak daha fazla sayıda gastronomi müzesine ulaşılmıştır.

Verilerin Değerlendirilmesi

Yapılan doküman incelemesi ve taramalar neticesinde elde edilen veriler Sezen (2018, s. 266)’in çalışmasındaki gastronomi müzeleri sınıflandırmasından yola çıkılarak revize edilmiş ve müzeler sergilenmeye konu olan ürünler bazında 10 farklı temaya ayrılmıştır. Temalar üzerinden dünyadaki gastronomi müzeleri yorumlanmış ve ülke-tema bazında haritalandırılmıştır. Tema sayısının fazla olması nedeniyle her bir temaya örnek teşkil etmesi amacıyla sadece iki müze tarihi, kuruluş amacı, tanıtıma konu olan ürünler, ürünlere ait objeler, üretimde kullanılan alet-ekipmanlar, sergilenme şekilleri ve fotoğraflar ile detaylandırılmıştır.

Bulgular

Araştırmada 10 farklı tema kapsamında kategorize edilen gastronomi müzeleri ve müzelere ait detaylı bilgiler aşağıda verilmiştir. Temalara ilişkin örnek teşkil etmesi açısından her tema başlığı altında iki müze hakkında ayrıntılı bilgilere değinilmiştir. Araştırma amaçları çerçevesinde yapılan incelemeler doğrultusunda; mutfak kültürü temalı 42 müzeye, yöresel ürün temalı 13 müzeye, meyve/sebze temalı 20 müzeye, şarap/bira ve diğer içecek temalı 37 müzeye, zeytin/zeytinyağı temalı 20 müzeye, çay/kahve temalı 11 müzeye, peynir/şarküteri temalı 13 müzeye, ekme ve unlu mamul temalı 14 müzeye, çikolata/şeker temalı 30 müzeye ve diğer ürün temalı 50 müzeye olmak üzere toplam 250 müzeye ait bilgilere ulaşılmıştır.

Mutfak Kültürü Temalı Müzeler

Bu müzeler, yerel mutfakların genel özelliklerini ve tarihini temsil eden öğeleri sergileyen müzelerdir. Elde edilen bulgular neticesinde bu tema kapsamında 42 müzeye ulaşılmıştır (Tablo 1). Ülkelerin mutfak kültürlerini konu edinen bu temadaki müzeler Amerika, Türkiye, Fransa, İsviçre ve Japonya gibi birçok ülkede yer almaktadır. Temaya uygun iki müze çeşitli özellikleri açısından detaylandırılmıştır.

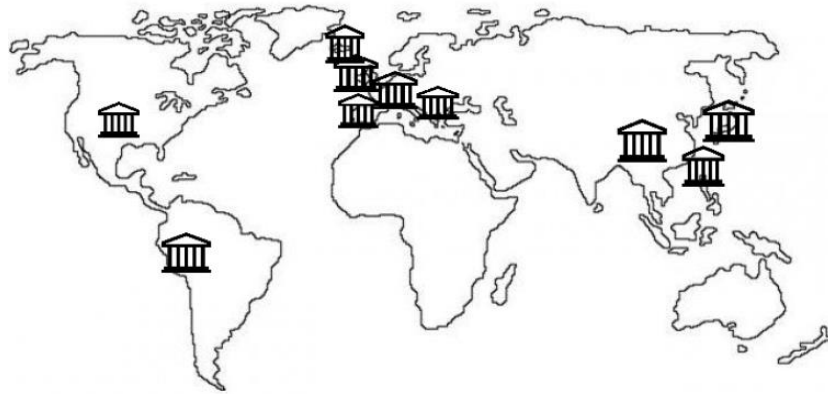
Tablo 1. Mutfak Kültürü Temalı Müzeler

Sıra No	Tema	Ülke	Müze Adı
1	Aşçılık Yemek ve Mutfak Kültürü	Amerika	Culinary Arts Museum NY Food Culture
2	Mutfak Kültürü	Amerika	Southern Food & Beverage Museum
3	Mutfak Kültürü	Amerika	Burnt Food Museum
4	Yiyecek İçecek	Amerika	Museum of Food and Drink,
5	Mutfak Kültürü	Amerika	CIA Culinary Museum
6	Mutfak Kültürü	Amerika	California Citrus State Historic Park
7	Tarım Ürünleri ve Yiyecek	Fransa	Agropolis Museum
8	Mutfak Kültürü	Fransa	Escoffier Museum of Culinary Arts
9	Gastronomi	İsviçre	Swiss Gastronomy Museum
10	Mutfak Kültürü	İsviçre	Alimentarium Food Museum, Vevey
11	Mutfak Kültürü	İngiltere	Sally Lunn's House
12	Mutfak Kültürü	İngiltere	The British Museum of Food
13	Mutfak Kültürü	Çin	Sichuan Cuisine Museum of Chengdu
14	Mutfak Kültürü	Çin	Chinese Hangzhou Cuisine Museum
15	Mutfak Kültürü	Polonya	St. Martin's Croissant Museum

Tablo 1. Mutfak Kültürü Temalı Müzeler (Devamı)

16	Mutfak Kültürü	Japonya	Hatakeyama Memorial Museum of Fine Art
17	Yiyecek	Japonya	New Ginger Museum
18	Mutfak	İrlanda	Desmond Castle
19	Mutfak Kültürü	İspanya	Ethnographic Museum of Dairy
20	Gastronomi	İspanya	Museu Gastronomic
21	Mutfak Kültürü	Tayvan	Taiwanese Food Museum
22	Gastronomi	Peru	Casa de la Gastronomía peruana
23	Mutfak	Yunanistan	Barbayannis Quzo Museum
24	Gastronomi	Yunanistan	The Greek Gastronomy Museum
25	Mutfak Kültürü	İzlanda	Herring Era Museum
26	Gastronomi	Brezilya	Museu da Gastronomía Baina
27	Gastronomi	Çek Cumhuriyeti	The Gastronomy Museum Prague
28	Mutfak	Finlandiya	Hotel and Restaurant Museum
29	Yemek	İsveç	Disgusting Food Museum
30	Gastronomi	Türkiye	MSA Gastronomi Müzesi
31	Gastronomi	Türkiye	Türk Lezzet Müzesi
32	Mutfak Kültürü	Türkiye	Antakya Mutfak Müzesi
33	Mutfak Kültürü	Türkiye	Emine Göğüş Mutfak Müzesi
34	Mutfak Kültürü	Türkiye	Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi
35	Mutfak Kültürü	Türkiye	Erzurum Evleri
36	Mutfak Kültürü	Türkiye	İnce Kum Kervansaray ve Yörük Müzesi
37	Gastronomi	Türkiye	Kapurcuk Kültür ve Gastronomi Evi
38	Mutfak Kültürü	Türkiye	Adana Mutfak Müzesi
39	Gastronomi	Türkiye	Mardin Gastronomi Müzesi ve Uygulama Merkezi
40	Gastronomi	Türkiye	Gastronomi Müzesi ve Kültür Merkezi
41	Mutfak Kültürü	Türkiye	Ateşbaz-ı Veli Kompleksi
42	Mutfak Kültürü	Türkiye	Tematik Mutfak Müzesi

Kaynak: Ceyhun-Sezgin & Şanlıer, 2018; Akyürek & Erdem, 2019; Mankan, 2017b; Yeşilyurt & Arıca, 2018; URL1, 2017; URL3, 2020; URL4, 2020; URL5, 2020; URL6, 2020; URL7, 2018; URL8, 2018; URL9, 2020

**Harita 1.** Mutfak Kültürü Temalı Müzeler

MSA Gastronomi Müzesi (Türkiye): Gastronomi eğitimi veren özel bir kuruluş olan Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Mehmet Aksel tarafından İstanbul'da kurulmuştur. Müzede Osmanlı'nın son dönemlerinden Cumhuriyet'in ilk ve orta dönemlerine kadar uzanan tarihe tanıklık etmiş 2000'den fazla eser sergilenmektedir. Müzede aşçılık ve pastacılık araç gereçleri, eski sahanlar, şeker kalıpları, pirinç kahve değirmenleri, içecek şişeleri, teneke yağ kutuları, Cumhuriyet dönemi bakkaliye malzemeleri, şekerleme ve sakız paketleri, temizlik için kullanılan malzemeler ve mutfak ile ilgili her türlü araç gereç sergilenmektedir. Aynı zamanda mutfak sektörünün sanayisine ve tarihine ışık tutan eserleri bünyesinde barındırmaktadır (Sezen, 2018, s. 276).



Fotoğraf 1. İstanbul Gastronomi Müzesi (<https://msa.com.tr/muze>, 2021) **Fotoğraf 2.** İstanbul Gastronomi Müzesi (Kaynak: <https://msa.com.tr/muze>, 2021)

The Gastronomy Museum Prague (Çek Cumhuriyeti): 2009 yılında ziyarete açılan Prag Gastronomi Müzesinin kuruluş amacı sağlıklı ve lezzetli yiyeceklere ulaşılabilirlik sağlamak adına ziyaretçilere bilgiler vermek ve genç nesillere sağlıklı beslenme alışkanlıkları kazandırmaktır. Ayrıca Çek Cumhuriyeti mutfak kültürünü ve uluslararası mutfak kültürlerini tanıtmayı hedeflemektedir. Müze şarap mahzeni, yemek odası, dünya şefleri ve gastronomları, Çek Cumhuriyeti gastronomisi ve konukseverliği adında çeşitli bölümlerden oluşmaktadır. Müzede mutfak araç gereçleri, sunum tabakları ve bıçakları da sergilenmektedir (URL 11, 2020; Sezen, 2018).



Fotoğraf 3. Prag Gastronomi Müzesi (www.tripadvisor.com, 2020) **Fotoğraf 4.** Prag Gastronomi Müzesinde Sergilenen Eserler (www.muzeumgastronomie.cz, 2020)

Yöresel Ürün Temalı Müzeler

Bu müzeler, buldukları bölgelerdeki geleneksel yiyecekleri tanıtmak amacıyla kurulan müzelerdir. Bu temaya ait 13 müze hakkında bilgiye ulaşılmıştır (Tablo 2). Japonların dünyaca ünlü yiyeceği olarak bilinen Ramen (erişte) gastronomi müzesinde değerlendirilerek bir çekicilik unsuru haline getirilmiştir. Yöresel ürün temalı iki müze örnek teşkil etmesi açısından detaylandırılmıştır.

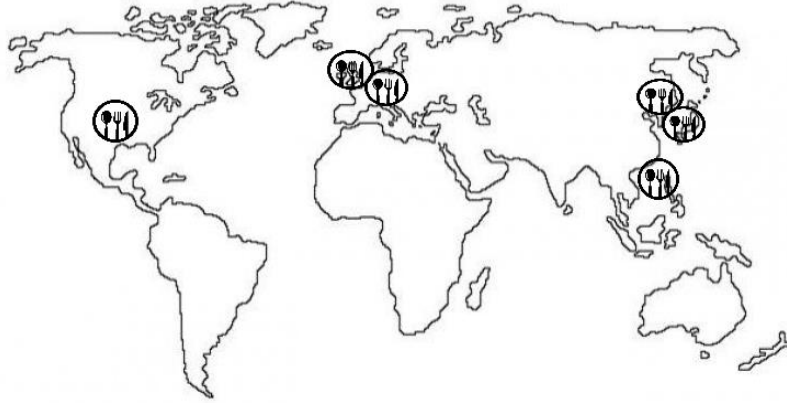
Tablo 2. Yöresel Ürün Temalı Müzeler

Sıra No	Tema	Ülke	Müze Adı
1	Hardal	Amerika	National Mustard Museum
2	Hardal	İngiltere	Colman's Mustard Shop and Museum
3	Patates Yemeği	Japonya	Konnyaku Park
4	Pirinç Topları	Japonya	Mentai Park
5	Soya Eti	Tayvan	Soya-Mixed Meat Museum
6	Dondurma	İtalya	Gelato Museum
7	Hardal	Hollanda	Mustard Museum Doesburg
8	Ramen (Erişte)	Japonya	Shin-Yokohama Ramen Museum

Tablo 2. Yöresel Ürün Temalı Müzeler (Devamı)

9	Ramen (Erişte)	Japonya	Momofuku Ando Instant Ramen Museum
10	Noodle	Japonya	Cup Noodles Museum
11	Yöresel Yemek	Almanya	Deutsches Currywurst Museum
12	Yöresel Yemek	Japonya	Ryogoku Edo Noren
13	Yöresel Yemek	Güney Kore	Museum Kimchikan

Kaynak: URL1, 2017; URL3, 2020; URL4, 2020; URL5, 2020; URL6, 2020; URL9, 2020

**Harita 2.** Yöresel Ürün Temalı Müzeler

Shin-Yokohama Ramen Museum (Japonya): Shin-Yokohama Ramen Müzesi 6 Mart 1994 tarihinde dünyanın ilk yemek temalı eğlence parkı olarak kurulmuştur. Müzenin kuruluş amacı Japonya'nın bu ulusal yemeğinin deneyimlenmesi amacıyla bir merkez oluşturmaktır. Müzenin ilk bölümünde ziyaretçilere Ramen tarihi hakkında bilgiler sunulmaktadır. Muromachi (1338-1573) döneminde yeni keşfedilen Çin eriştelere ve Ramen tarihi sunulmaktadır. Müze ayrıca her türlü Ramen çeşidinin satın alınabileceği bir mağaza içermektedir. Yemek çubukları, kâseler ve özel mutfak eşyaları gibi çeşitli ürünler sergilenmektedir. "My Ramen" standında ise ziyaretçiler orijinal Ramen markalarını veya kendi Ramenlerini yapabilmektedirler. Ayrıca 300'den fazla eski moda tatlı ve oyuncağın yer aldığı Dagashi-ya (eski moda tatlı dükkanları) çocuklar ve yetişkinler için büyük bir heyecan kaynağıdır (URL 12, 2021).



Fotoğraf 5. Shin-Yokohama Ramen Müzesi (www.raumen.co.jp, 2021) **Fotoğraf 6.** Shin-Yokohama Ramen Müzesi (www.raumen.co.jp, 2021)

Gelato Museum (İtalya): 2012 yılında Gelato (dondurma)'nun tarihini, kültürünü, teknolojisini ve yüzyıllar boyunca geçirdiği evrimi anlatmak üzere kurulmuş bir müzedir. Gelato ile ilgili üç ana temayı vurgulayan interaktif bir tura sahip olan müzede; gelatonun zaman içindeki evrimi, üretim teknolojisinin tarihi, tüketildiği yerler ve üretim yöntemlerine ilişkin materyaller sergilenmektedir. Müzenin 1000 metrekaresi 20 orijinal makine, multimedya sunumları, 10.000 tarihi görüntü ve belge, değerli araçlar, aksesuarlar ve orijinal video röportajlarına ev sahipliği yapmaktadır (URL 13, 2020).



Fotoğraf 7. Gelato Müzesi Sergi Alanı (www.themaggar.com, 2020) **Fotoğraf 8.** Gelato Müzesi (www.tripadvisor.com.tr, 2020)

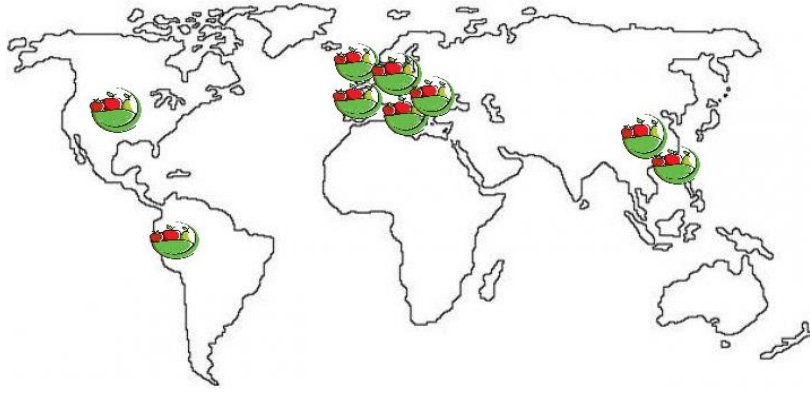
Meyve/Sebze Temalı Müzeler

Bu müzeler, tohumdan tüketime kadar meyve ve sebze çeşitlerini, üretim sürecini, hasat aşamalarını, tarihini ve genel özelliklerini sunan müzelerdir. Elde edilen veriler sonucunda sebze temalı müzelerin meyve temalı müzelere oranla daha fazla sayıda olduğu görülmüştür. Özellikle sebze müzeleri arasında patates ve mantar müzelerinin ağırlıkta olduğu belirlenmiştir. Temaya ilişkin 20 müzeye ait bilgiye ulaşılarak (Tablo 3) iki müze özellikleri açısından detaylandırılmıştır.

Tablo 3. Meyve/Sebze Temalı Müzeler

Sıra No	Tema	Ülke	Müze Adı
1	Soğan	Amerika	Vidalia Onion Museum
2	Patates	Amerika	Idaho Potato Museum
3	Biber	Amerika	Dr. Pepper Museum
4	Kuşkonmaz	Almanya	Europen Asparagus Museum
5	Nane	Almanya	Peppermint Museum
6	Salatalık	Almanya	Cucumber Museum
7	Mantar	Fransa	Musée du Champignon
8	Trüf	Fransa	Truffle Museum
9	Domates	İtalya	Italian Food Museums: Museo del pomodoro
10	Üzüm	İtalya	Poli Grappa Museum
11	Meyve	İtalya	Torino Wax Fruit Museum
12	Havuç	Belçika	The World Carrot Museum
13	Patates	Belçika	Friet Museum
14	Meyankökü	İngiltere	Ponterfract Museum
15	Karpuz	Çin	China Watermelon Museum
16	Mantar	İspanya	Museum of Iberian Ham
17	Taze Soğan	Tayvan	Spring Onion Culture Museum
18	Patates	Peru	Potato Museum
19	Meyve	Hollanda	Stichting Behoud en Bevording Fruitcultuu
20	Domates Konservesi	Yunanistan	Tomato Industrial Museum

Kaynak: URL1, 2017; URL2, 2017; URL3, 2020; URL4, 2020; URL5, 2020; URL6, 2020; URL7, 2018; URL8, 2018; URL9, 2020



Harita 3. Meyve/Sebze Temalı Müzeler

Idaho Potato Museum (ABD): Idaho Patates Müzesi 1912 yılında inşa edilen bir bina içinde yer almaktadır. Müze; patates tarihi, yetiştirme, hasat süreci ve patatesin beslenmedeki önemi hakkında bilgiler vermektedir. Patatesin başkenti olarak da bilinen Idaho’da bulunan müze yıl boyunca hizmet sunmaktadır. Müzede sergilenen dünyanın en büyük patates cipsi heykeli ziyaretçilerin en çok dikkatini çeken eserdir. Müzenin hediyelik eşya dükkânında patates çeşitleri ve Idaho temalı hediyelik eşyalar bulunmakta ve müze içinde yer alan kafede ziyaretçilerin deneyimlemesi için ev yapımı patates kızartması ile fırında patates servis edilmektedir (URL 14, 2020).



Fotoğraf 9. Idaho Patates Müzesi (www.tripadvisor.co.nz, 2020) **Fotoğraf 10.** Idaho Patates Müzesi (www.atlasobscura.com, 2020)

Musée du Champignon (Fransa): Tüf taşından oyulmuş bir mağara içinde bulunan müze, yüzlerce mantar içerisinde barındırmaktadır. Les Troglodytes de Saumur şirketi tarafından yönetilmektedir. Yabani mantar koleksiyonlarını bir araya getirerek 250’den fazla yabani mantara ev sahipliği yapan müze Avrupa’nın en büyük mikolojik sergisidir. Müze içerisinde yılda 10 ton mantar toplanmaktadır. Düğme mantarlar, istiridye mantarları, shiitakeler ve diğer egzotik mantarlar yer almakta ve bu türler 1998 yılından beri sergilenmektedir. Ayrıca mantar müzesinde Sonbahar Mantar Festivali düzenlenmektedir (URL 15, 2020).



Fotoğraf 11. Mantar Müzesinde Yetiştirilen Özel Mantarlar (www.musee-du-champignon.com, 2020) **Fotoğraf 12.** Mantar Müzesinde Yetiştirilen Özel Mantarlar (www.anjou-tourisme.com, 2020)

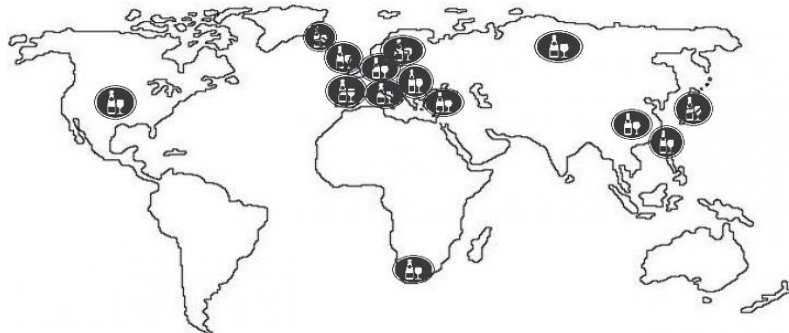
Şarap/Bira ve Diğer İçecek Temalı Müzeler

Bu müzelerde, içeceklerin üretim aşamaları, tarihi, kültürü, özel koleksiyonları, ilk üretim şişeleri ve fiçileri gibi öğeler sergilenmektedir. Araştırma sonucunda temaya konu 37 müzeye ait bilgiye ulaşılmış ve diğer içeceklere oranla şarap ve bira müzelerinin yoğunlukta olduğu görülmüştür (Tablo 4). Bu tema başlığı altındaki müzeler Amerika, İrlanda ve Tayvan'da yoğunluk göstermektedir. İçecekler kategorisindeki iki müze hakkında bilgi verilmiştir.

Tablo 4. Şarap, Bira ve Diğer İçecek Temalı Müzeler

Sıra No	Tema	Ülke	Müze Adı
1	Şarap	Amerika	Bully Hill Vineyards
2	İçecek	Amerika	Museum of the American Cocktail
3	Bira	Amerika	The Beer Can Museum
4	Viski	Amerika	Oscar Getz Museum of Whiskey History
5	Bira	Amerika	Potosi Brewery
6	İçecek	Amerika	Museum of the American Cocktail
7	Şarap	Amerika	Napa-Copia Museum
8	Şarap	Fransa	Musee du Vin
9	Şarap	İtalya	Museo del Vino (Torgiano)
10	Şarap	İtalya	Castello di Barola Wine Museum
11	Bira	Belçika	Cantillon Brewery
12	Bira	Belçika	Bruges Beer Museum
13	Şarap	İsviçre	Aigle Castle
14	Bira	İngiltere	National Brewery Centre
15	Bira	İngiltere	Hook Norton Brewery
16	Şarap	Çin	Macau Wine Museum
17	Bira	Japonya	Sapporo Beer Museum
18	Şarap	İrlanda	International Museum of Wine
19	Viski	İrlanda	Irish Whiskey Museum
20	İçecek	İrlanda	Guinness Storehouse
21	Elma Suyu ve Şarap	İspanya	Cider Museum
22	Şarap	İspanya	Winery Museum Maserof
23	Coca-cola	Tayvan	Coca-Cola Museum
24	Su	Tayvan	Museum of Drinking Water
25	Şarap	Tayvan	Yılan Distillery Chia Chi Lan Wine Museum
26	Bira Fabrikası	Danimarka	Carlsberg Museum
27	Bira	Hollanda	Heineken Experience
28	Şarap	Yunanistan	Wine Museum Koutsogiannopoulos
29	İçecek	Portekiz	Moxie Museum
30	Likör	Macaristan	Zwack Unicom Museum
31	Votka	Rusya	Russian Vodka Museum
32	Bira	Güney Afrika	SAB World of Beer
33	Şarap	Slovakya	Small Carpathian Museum
34	Şarap	Kıbrıs	Disgusting Food Museum
35	Şarap	Bulgaristan	Museum of Wine, Pleven
36	Şarap	Türkiye	Atatürk Orman Çiftliği Şarap Müzesi
37	Şarap	Türkiye	Feyzi Kutman Şarap Müzesi

Kaynak: Ceyhun-Sezgin & Şanlıer, 2018; Akyürek & Erdem, 2019; URL1, 2017; URL2, 2017; URL3, 2020; URL4, 2020; URL5, 2020; URL6, 2020; URL7, 2018; URL8, 2018; URL9, 2020



Harita 4. Şarap/Bira ve Diğer İçecek Temalı Müzeler

The Yılan Distillery Chia Chi Lan Wine Museum (Tayvan): Yılan Distillery Chia Chi Lan Şarap Müzesi veya Chia Chi Lan Likör Müzesi, Tayvan'ın Yılan ilçesinde bulunan bir şarap müzesidir. Müze binası 1935 yılında inşa edilen Japon tarzında iki katlı bir evdir. Tarih boyunca şarap üretim süreci, Tayvan Tütün ve Likör Tekel Bürosu ile Yılan İçki Fabrikası gibi şarap kültürlerinin teşhirine ev sahipliği yapan müzede şarap ve içki üretiminde kullanılan ekipmanlar, fiçiler ve çömlekler sergilenmektedir (URL 16, 2021).



Fotoğraf 13. Yılan Distillery Chia Chi Lan Şarap Müzesi (<https://en.wikipedia.org/>, 2021)

The Beer Can Museum (ABD): Müze 1978 yılında müzenin müdürü ve küratörü Kevin Logan tarafından kurulmuştur. Massachusetts eyaletinde East Taunton'da bulunan müze, 5.000'den fazla bira kutusu, bira kutusu telefonları ve radyoları yanında bira ile ilgili kitapların bulunduğu bir kütüphaneden oluşmaktadır. Müze 2013 yılının Kasım ayında "Travel & Amp; Leisure"ın Amerika'nın En Tuhaf Müzeleri" listesine dâhil edilmiştir. Koleksiyonun en eski kutusu 1930 yılında üretilen ilk bira kutularına benzeyen 1935 yılından kalma bir Kruger Ale kutusudur. Müzede pub havluları, binlerce sayıda bardakaltlığı, bira paspasları, bira tepsileri, minyatür oyuncak bira kutuları ve bira kutusu şapkaları gibi birçok farklı eser bulunmaktadır (Mankan, 2017a; URL 17, 2020).



Fotoğraf 14. ABD Bira Müzesinde Sergilenen Bira Kutuları (www.atlasobscura.com, 2020) **Fotoğraf 15.** ABD Bira Müzesinde Sergilenen Bira Kutuları (www.atlasobscura.com, 2020)

Zeytin/Zeytinyağı Temalı Müzeler

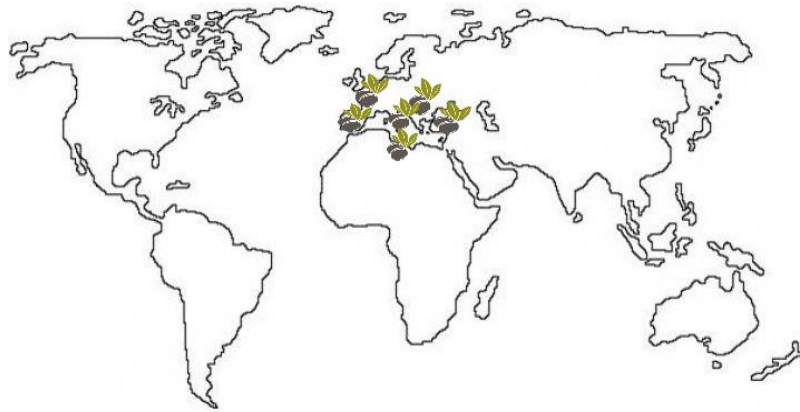
Bu müzelerde, zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı yapımı hakkında bilgiler sunularak üretimde kullanılan araç ve gereçler sergilenmektedir. Müzede zeytinyağı tarihini, kültürünü ve çeşitli üretim şekillerini içeren kitap, belge ve resim gibi eserler yer almaktadır. Araştırmada temaya ilişkin 20 müzeye ait bilgiye ulaşılmış (Tablo 5) ve bu müzelerin iklim ve coğrafi koşullarının zeytin yetiştiriciliğine elverişli olması sebebiyle Akdeniz Havzasında

yoğunluk gösterdiği sonucu elde edilmiştir. Zeytin üretim miktarı göz önüne alındığında Yunanistan ve Türkiye’de zeytin/zeytinyağı temalı müzelerin ağırlıkta olması doğal bir sonuç olarak ortaya çıkmaktadır.

Tablo 5. Zeytin ve Zeytinyağı Temalı Müzeler

Sıra No	Tema	Ülke	Müze Adı
1	Zeytinyağı	Fransa	Olive Oil History Museum
2	Zeytin	Fransa	Museum of the Olive Tree
3	Zeytin ve Zeytinyağı	İtalya	Museo Dell'Olive Dell'Olio
4	Zeytinyağı	İspanya	An Olive Oil Cultural Center and Museum
5	Zeytin ve Zeytinyağı	Yunanistan	Museum of the Olive and Greek Olive Oil in Sparta
6	Zeytin ve Zeytinyağı	Yunanistan	Olive and Oil Museum
7	Zeytinyağı Üretim	Yunanistan	Museum of Industrial Olive Oil Production
8	Zeytin	Yunanistan	Olive Press Museum Zante
9	Zeytinyağı	Yunanistan	Eggares Olive Oil Museum
10	Zeytin	Yunanistan	Cyclades Olive Museum
11	Zeytin	Yunanistan	Olive Museum "Fabbrica"
12	Zeytin ve Zeytinyağı	Tunus	Olive Tree Museum
13	Zeytin ve Zeytinyağı	Tunus	Olive Culture Museum
14	Zeytin ve Zeytinyağı	Türkiye	Aydın Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi
15	Zeytin ve Zeytinyağı	Türkiye	Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi
16	Zeytinyağı	Türkiye	Sabrit Ertur Zeytinyağı Müzesi
17	Zeytinyağı	Türkiye	Adatepe Zeytinyağı Müzesi
18	Zeytinyağı	Türkiye	Köstem Zeytinyağı Müzesi
19	Zeytinyağı	Türkiye	Ayvalık Zeytinyağı Müzesi
20	Zeytinyağı	Türkiye	Hatay Zeytin Yetiştiriciliği Müzesi

Kaynak: Ceyhun-Sezgin & Şanlıer, 2018; Akyürek & Erdem; Çetin & Küçükkömürler, 2019:24; URL2, 2017; URL3, 2020; URL4, 2020



Harita 5. Zeytin ve Zeytinyağı Temalı Müzeler

Museum of the Olive and Greek Olive Oil in Sparta (Yunanistan): Müze 20. yüzyılın başlarına kadar Yunan kültüründeki zeytin ve zeytinyağı üretim kültürünü, tarihini ve teknolojisini yansıtmaktadır. Santorini Adası'ndan 50.000-60.000 yaşında nadir bulunan fosilleşmiş zeytin yaprakları ve zeytin ağacının varlığının kanıtını sunan eski bulgular sergilenmektedir. M.Ö. 14. yüzyıla ait Linear B tabletleri müzede yer almaktadır. Müzede zeytinyağı üretiminde kullanılan teknolojik evrimin izlerini görmek mümkündür. Gençlerin ilgisini çekebilecek, tarih öncesi zeytin presleri, Helenistik zeytin presleri, Bizans zeytin presleri, su ile çalışan zeytin presleri, buharla çalışan zeytin presleri, dizel motorla çalışan zeytin presleri gibi zeytin preslerini temsil eden animasyonlar bulunmaktadır. Müzede özellikle grup

ziyaretçilerin ve çocukların dikkatini çekmek amacıyla zeytinyağı temalı oyun ve etkinlik içeren eğitim programları düzenlemektedir (URL 18, 2020).



Fotoğraf 16. Yunanistan Zeytin ve Zeytinyağı Müzesinde Sergilenen Zeytinyağı Üretim Araçları (www.greece-is.com, 2020) **Fotoğraf 17.** Yunanistan Zeytin ve Zeytinyağı Müzesinde Sergilenen Zeytinyağı Üretim Araçları (www.landlifetravel.com, 2020)

Köstem Zeytinyağı Müzesi (Türkiye): İzmir'in Urla ilçesinin Uzunkuyu mevkiinde yer alan müzenin yapımına 2002 yılında başlanmış, 2019 yılında pek çok bölümü tamamlanmış olmakla birlikte bazı bölümlerin yapım ve inşası halen sürmekte olan dünyanın en büyük zeytinyağı müzesidir. Müze 20 bin metrekare toplam alan içinde 5 bin 650 metrekare kapalı alana sahiptir. Köstem Zeytinyağı Müzesi Köstem Kültür, Eğitim ve Müzecilik Vakfı'na aittir. Ayrıca bu vakfa ait olarak Köstem Organik Çiftlik yer almaktadır. Köstem Zeytinyağı Müzesi zeytinyağı teknoloji alanı, zeytin ve zeytinyağı kültürü bilgilendirme bölümleri, sabun ve hijyen müzesi, çeşitli büyüklükte 4 adet toplantı salonu, modern zeytinyağı fabrikası, modern zeytinyağı deposu, ahşap ve seramik atölyeleri, çocuk oyun ve beceri salonları, Köstem organik zeytin çiftliğinin ürünlerinin satış dükkanı gibi bölümleri içermektedir. Müzede Türkiye'deki geçmişten günümüze kullanılan tüm zeytinyağı üretim teknikleri ve zeytinden zeytinyağı üretim sürecini anlatan görseller sergilenmektedir (Miral-Çavdırılı ve Adan-Gök, 2020:2245; URL 19, 2021).



Fotoğraf 18. Köstem Zeytinyağı Müzesi (www.gastronomiturkey.com, 2021) **Fotoğraf 19.** Köstem Zeytinyağı Müzesi (www.turkascihaberleri.com, 2021).

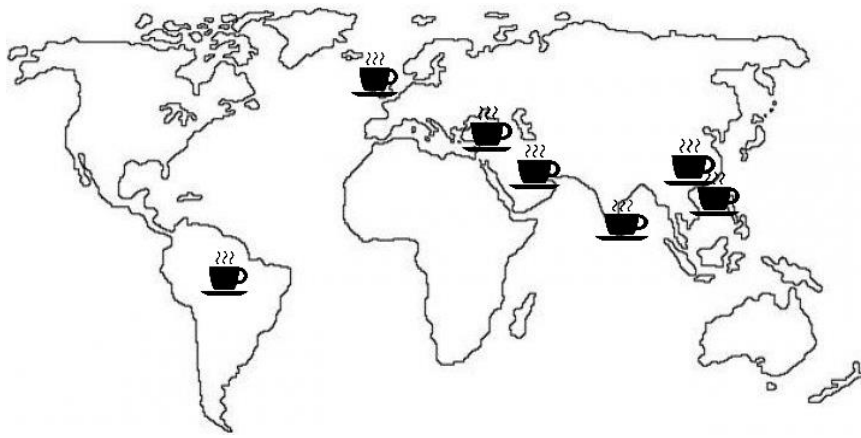
Çay/Kahve Temalı Müzeler

Çay ve kahve yetiştiriciliğinin yapıldığı belirli bölgelerde özellikle tanıtım ve kültürel sürdürülebilirlik amacıyla faaliyet gösteren müzelerde bu içeceklerin tarihi, kültürü, üretim aşamaları, özel koleksiyonları, eski dönemlere ait paket ve kutuları sergilenmektedir. Bu temaya ait 11 müzeye ait bilgiye ulaşılmış (Tablo 6) ve temaya ilişkin iki müze özellikleri açısından detaylandırılmıştır.

Tablo 6. Çay ve Kahve Temalı Müzeler

Sıra No	Tema	Ülke	Müze Adı
1	Çay ve Kahve	İngiltere	Bramah Tea and Coffee Museum
2	Çay	İngiltere	The Twinings Tea Museum
3	Çay	Çin	China National Tea Museum
4	Çay	Çin	Museum of Tea Ware
5	Kahve	Tayvan	Ping Huang Coffee Museum
6	Çay	Tayvan	Ping-Lin Tea Museum
7	Kahve	Brezilya	Brazil's Coffee Palas
8	Kahve	Brezilya	Coffee Museum
9	Kahve	Birleşmiş Arap Emirlikleri	Dubai Coffee Museum
10	Çay	Sri Lanka	Ceylan Tea Museum
11	Çay	Türkiye	Rize Çay Müzesi

Kaynak: Akyürek & Erdem, 2019; URL1, 2017; URL2, 2017; URL3, 2020; URL4, 2020

**Harita 6.** Çay ve Kahve Temalı Müzeler

The Twinings Tea Museum (İngiltere): Londra'da Twinings Mağazasına bitişik olan küçük bir müzedir. 1076 yılında eski bir kahvehane satın alan Thomas Twining tarafından kurulmuş ve o dönemlerde zenginlerin tükettiği egzotik bir içecek olan çay tanıtılmış ve 1717 yılında çay ve kahve satmak için Altın Lyon açılmıştır. 1787 yılında Torunu Richard Twining çay içmenin Çin'de başladığını vurgulamak için müzenin kapı aralığına iki Çinli figürü inşa etmiştir. Sergiler arasında Kraliçe Victoria'nın 1837 tarihli Kraliyet Emri'nin bir kopyası ve çay kadehleri bulunmaktadır. Müzede ayrıca eski çay kutuları, Twinings ambalaj örnekleri ve çayla ilgili materyaller sergilenmektedir (URL 20, 2020).



Fotoğraf 20. İngiltere Çay Müzesi (www.visitlondon.com, 2020) **Fotoğraf 21.** İngiltere Çay Müzesinde Sergilenen Çay Kutuları (www.tripadvisor.com.tr, 2020)

Coffee Museum (Brezilya): Brezilya'nın São Paulo eyaleti Santos Belediyesi'nin tarihi sarayı, 1998 yılında restorasyonu yapılarak Kahve Müzesi olarak açılmıştır. Müzenin yer aldığı binanın diğer bir adı ise Bolsa Oficial de Café'dir ve seçkin bir mimari yapıya sahiptir. Saray iç ve dış detaylarıyla kahve ekonomisinin gücünü ve üretim aşamalarını yansıtan özelliktedir. Müzenin açılışından hemen sonra kahve tanıtımını arttırmak amacıyla Museum Coffee Shop açılarak kahve satışı yapılmaya başlanmıştır. Müzede vitray giriş, müzayede odası, saat kulesi, Brezilya'daki kahve tarihinin dönemlerini ve çeşitli yönlerinin yayın ve belgeler ile anlatıldığı bilgi ve dokümantasyon merkezi bulunmaktadır (URL 21, 2020).



Fotoğraf 22. Brezilya Kahve Müzesi (www.turismosantos.com, 2020) **Fotoğraf 23.** Brezilya Kahve Müzesi (www.outlookindia.com, 2020)

Peynir ve Şarküteri Temalı Müzeler

Peynir ve şarküteri ürünleri hakkında bilgiler sunan, çeşitlerini tanıtan, üretiminde kullanılan araç ve gereçleri sergileyen müzelerdir. Hemen hemen her ülkenin kendine özgü peynir çeşidi bulunduğundan peynir temalı müzeler diğer şarküteri müzelerine oranla daha fazladır. Yerel peynir ve şarküteri ürünlerinin tanıtımını yapmak ve geleneksel üretimini korumak için açılan bu müzeler önem taşımaktadır. Dünyanın farklı ülkelerinde 13 peynir ve şarküteri temalı müze olduğu belirlenmiş (Tablo 7) ve temaya ilişkin iki örnek müze detaylı bir şekilde açıklanmıştır.

Tablo 7. Peynir ve Şarküteri Temalı Müzeler

Sıra No	Tema	Ülke	Müze Adı
1	Kasap	Almanya	German Butcher's Museum
2	Jambon	İtalya	Museum of Prosciutto di Parma
3	Şarküteri	İtalya	The felino Museum of Salame
4	Peynir	İsviçre	La Maison du Gruyère
5	Peynir	Kanada	Musée du Fromage Cheddar
6	Peynir	Kanada	Ingersoll Cheese and Dairy Museu
7	Tereyağı	İrlanda	Cork Butter Museum
8	Jambon	İspanya	Museo del Jamon
9	Peynir	Hollanda	Amsterdam Cheese Museum
10	Peynir	Hollanda	Dutch Cheese Museum, Alkmaar
11	Şarküteri	Macaristan	Pick Salami and Szeged Paprika Museum
12	Peynir	Küba	Cuba Cheese Museum
13	Peynir	Türkiye	Zavot Peynir Müzesi

Kaynak: Sandıkçı, Mutlu & Mutlu, 2019; URL3, 2020; URL4, 2020; URL5, 2020; URL8, 2018; URL9, 2020



Harita 7. Peynir ve Şarküteri Temalı Müzeler

Musée du Fromage Cheddar (Kanada) : Müze 1895 yılında Perron Peynir Fabrikası için inşa edilen binada yer almaktadır. 24 Ekim 1989 tarihinde eski Perron Peynir Fabrikasının binası, Quenbec Kültür Bakanlığı tarafından kültürel mülk olarak ilan edilmiştir. Müzenin misyonu eski Perron Peynir Fabrikasının tarihini ve Quenbec'teki zanaat peynir üretimini yaymaktır. Müzenin koleksiyonu, özellikle çedar peynirinin zanaat üretimi ve ihracatı için tasarlanmış aletler olmak üzere 650'den fazla eser içermektedir. Koleksiyonda ayrıca 19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başlarında binada yaşayan Perron ailesine ait mobilya, tabak ve mutfak eşyaları da yer almaktadır (URL 22, 2020).



Fotoğraf 24. Çedar Peynir Müzesi (www.laterre.ca, 2020) **Fotoğraf 25.** Çedar Peynir Müzesi (www.bonjourquebec.com, 2020)

Museum of Prosciutto di Parma (İtalya): Parma Jambon ve Salam Müzesi Langhirano'da bulunmaktadır. 2002 yılına kadar belediye depolarına ev sahipliği yapan bina, jambon fabrikalarına yakın bir konuma sahip olması nedeniyle müze yeri olarak seçilmiştir. Müze sekiz bölümden oluşmakta ve jambonun üretimini anlatan bölümden başlayarak domuz ırkları, çeşitli kıtalara yayılması gibi bilgileri içeren eserlerin bulunduğu bölümlerle son bulmaktadır. Ayrıca müzede yerel ürünlerin satıldığı özel bir mağaza da yer almaktadır (URL 23, 2020).



Fotoğraf 26. Parma Jambon ve Salam Müzesi (www.atlasobscura.com, 2020) **Fotoğraf 27.** Parma Jambon ve Salam Müzesi (www.viator.com, 2020)

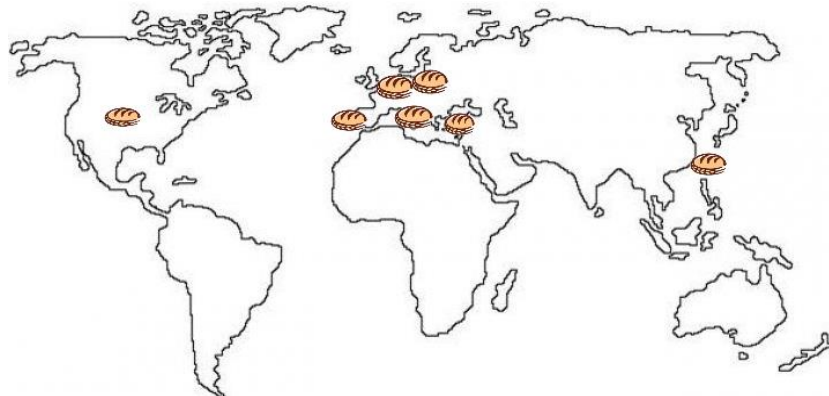
Ekmek ve Unlu Mamul Temalı Müzeler

Yöresel ekmekler, ekmek üretim aşamaları, üretim için gerekli araçlar ile unlu mamullerden elde edilen geleneksel gıdaların sergilendiği müzelerdir. Bu müzelerde ekmek yapımının tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olmaya katkı sağlayabilecek belgeler sergilenmektedir. Araştırma sonucunda ekmek ve unlu mamulleri konu edinen 14 müzeye ait bilgiye ulaşılmıştır (Tablo 8) ve bu müzelerden ikisi hakkında bilgiler verilmiştir.

Tablo 8. Ekmek/Unlu Mamul Temalı Müzeler

Sıra No	Tema	Ülke	Müze Adı
1	Ekmek	Amerika	Harold M. Freund American Museum of Baking
2	Ekmek	Amerika	American Institute of Baking
3	Pizza	Amerika	Pizza Brain
4	Kek	Amerika	Endangered Cake Museum
5	Ekmek	Almanya	European Bread Museum
6	Ekmek	Almanya	The Museum of Bread Culture
7	Makarna	İtalya	Museo Nazionole Delle Pasta Alimenteri
8	Ekmek	İtalya	Museo del pane (Bread Museum)
9	Makarna	İtalya	National Museum of Pasta Foods
10	Ekmek ve Pasta	Polonya	The Gingerbread Museum
11	Unlu Mamuller	Tayvan	Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry
12	Ekmek	Portekiz	Bread Museum
13	Ekmek	Türkiye	Ankara Ekmek Müzesi
14	Baklava	Türkiye	Gaziantep Baklava Müzesi

Kaynak: Akyürek & Erdem, 2019; Sandıkçı, Mutlu & Mutlu, 2019; URL3, 2020; URL4, 2020; URL5, 2020; URL6, 2020; URL9, 2020



Harita 8. Ekmek ve Unlu Mamul Temalı Müzeler

Harold M. Freund American Museum of Baking (ABD): Kaliforniya’da yer alan Glendale Freund Baking Şirketi’nin eski başkanı ve AIB (Amerikan Pişirme Endüstrisi) Yönetim Kurulu’nun eski bir üyesi olan Harold Freund, müzenin kurulmasını teşvik etmiştir. AIB dünyanın en büyük fırın figürleri koleksiyonu ve fon konusunda destek vererek müzenin kurulmasını sağlamıştır. Müze 3.800 yıldan daha eski tarihlerde var olan Mısır ekmeği, Mısır keki, Roma ekmeği ve Kuzey Amerika’da yaşayan kolonilere ait tahıl ile ilgili bilgi içerikli önemli eserlere ev sahipliği yapmaktadır. Ayrıca özel bir kitap koleksiyonuna sahip olmakla birlikte, koleksiyonun bir parçası olarak Louis Livingston Kütüphanesini bünyesinde barındırmaktadır. Harold Freund’un 1996 yılında vefatından sonra müzenin adı 1998 yılında Harold M. Freund Amerikan Fırıncılık Müzesi olarak değiştirilmiştir. Müzenin amacı fırıncılık endüstrisi tarihini tanıtmak ve korumaktır (URL 24, 2020).



Fotoğraf 28. Harold M. Freund Amerikan Fırıncılık Müzesi (www.lasr.net, 2020). **Fotoğraf 29.** Amerikan Fırıncılık Müzesinin Kuruluş Dönemi (www.lasr.net, 2020)

Europen Bread Museum (Almanya): Almanya Ebergötzen’de yer alan Avrupa Ekmek Müzesi (Almanca:Europäisches Brotmuseum), Avrupa’da ekmek yapımının tarihsel gelişimini tanıtmayı amaçlayan bir müzedir. Müzede Avrupa’da tahıl çiftçiliği, tahıl işleme, öğütme, ekmek pişirme ve sanatta ekmeğin yeri gibi bilgiler sergi ve gösteriler aracılığıyla sunulmaktadır. Ayrıca hala işlev gören fırınlar, yel değirmeni, su değirmeni, ekmek arabaları, tarım makineleri, ekmek hazırlamak için gerekli alet ve ekipmanlar sergilenmektedir (URL 25, 2020).



Fotoğraf 30. Avrupa Ekmek Müzesi Sergi Alanı (www.breadculture.net, 2020) **Fotoğraf 31.** Avrupa Ekmek Müzesi Girişi (www.wander.am, 2020)

Çikolata/Şeker Temalı Müzeler

Çikolatanın tarihi, kökeni, ticaret yöntemleri, kakao üretimi, şeker üretimi ve şekerleme yapım aşamaları hakkında bilgi veren öğelerin yer aldığı ve eski üretim fabrikalarının halka açılmasıyla kurulan müzelerdir. Araştırma sonucunda 30 çikolata/şeker temalı müze olduğu (Tablo 9) bilgisine ulaşılmıştır. Temayı daha kapsamlı açıklamak amacıyla iki müzeye ait bilgiler detaylandırılmıştır.

Tablo 9. Kakao, Çikolata ve Şeker Temalı Müzeler

Sıra No	Tema	Ülke	Müze Adı
1	Çikolata	Amerika	Chocolate Museum
2	Şekerleme	Amerika	Candy Americana Museum
3	Çikolata	Amerika	Hershey's Chocolate World
4	Şekerleme	Amerika	Jelly Belly Candy Company factory
5	Şekerleme	Amerika	M&M's World
6	Çikolata	Almanya	Imhoff-Schokoladen Museum
7	Çikolata	Almanya	Halloren Chocolate Factory
8	Çikolata	Almanya	Das Schokoladen museum im Herzen Hamburgs
9	Çikolata	Fransa	Musee Secrets du Chocolat
10	Şeker ve Çikolata	Fransa	Museum of the Art of Sugar and Chocolate, Cordes-sur-Ciel
11	Çikolata	Fransa	Chocolate Museum
12	Şekerleme	Fransa	Haribo Candy Museum (Musée du Bonbon Haribo)
13	Çikolata	İtalya	Museo del Cioccolato (Chocolate Museum)
14	Çikolata	Belçika	Choco-Story Museum
15	Çikolata	Belçika	Jacques Chocolate Museum
16	Çikolata ve Kakao	Belçika	Museum of cacao and chocolate
17	Çikolata	İngiltere	Cadbury World
18	Çikolata	Kanada	Chocolate Museum
19	Çikolata	İrlanda	Butler's Chocolate Experience
20	Çikolata	İrlanda	The Chocolate Warehouse
21	Çikolata	İspanya	Museu de la Xocolata Museum
22	Şekerleme	Hindistan	Schimpff's Confectionery Museum
23	Çikolata	Rusya	Museum of Chocolate (Pokrov)
24	Çikolata ve Pasta	Avusturya	Demel
25	Çikolata	Küba	Chocolate Museum
26	Şeker	Belçika	Sugar Museum,
27	Rafine Şeker	Kanada	Redpath Sugar Refinery
28	Şeker	Tayvan	Taiwan Sugar Museum (Kaohsiung)
29	Şeker	Brezilya	Museum of Sugar
30	Çikolata	Türkiye	Pelit Çikolata Müzesi

Kaynak: Ceyhun-Sezgin & Şanlıer, 2018; URL3, 2020; URL4, 2020; URL5, 2020; URL6, 2020; URL7, 2018; URL8, 2018; URL9, 2020

**Harita 9.** Kakao, Çikolata ve Şeker Temalı Müzeler

Museu de la Xocolata Museum (İspanya): Çikolata Müzesi Avrupa'daki çikolatanın tarihini, kökenini, ticaret sürecini ve kakao çekirdeğinden endüstriyel üretim süreçlerine kadar birçok bilgiyi sunmaktadır. Barselona'da bulunan küçük bir müzedir. Birinci alanda kakao bitkisi ve ağacının meyveleri sergilenmekte, ikinci alanda Aztek kakaolu içeceği "Xocoatl"ın tarifi, çikolatanın Aztek ve Maya gibi eski Latin Amerika kültürü açısından önemini anlatan eserlere yer verilmekte ve devamında ise çikolatanın tarihi ile sanat ve fırıncılık üzerindeki etkisine ilişkin

bilgiler sunulmaktadır. Çikolatanın tarihi ve endüstriyel üretiminin görsel-işitsel sunumuna geniş bir bölüm ayrılmıştır. Kurutulmuş kakao çekirdeklerinin öğütülmesinden çikolata kalıplarına kadar farklı üretim süreçlerini gösteren makineler sergilenmektedir. Düzenli olarak çikolata konusunda etkinlikler, turlar ve atölyeler organize edilmektedir. Ayrıca müzenin girişinde her türlü çikolata çeşidinin satışa sunulduğu bir mağaza bulunmaktadır (URL 26, 2020).



Fotoğraf 32. Çikolata Müzesi Sergi Alanı (www.getyourguide.com, 2020) **Fotoğraf 33.** Çikolata Müzesi'nde Sergilenen Çikolata Dekorları (www.tripadvisor.com.tr, 2020)

Haribo Candy Museum (Musée du Bonbon Haribo) (Fransa): Bu müze Haribo markalı şekerlerin tarihi ve üretimine odaklanan bir müze-mağazadır. 1996 yılında kurulmuştur ve her yıl ortalama 300.000 kişi tarafından ziyaret edilmektedir. Uzès (Gard) kenti yakınlarında “Pont des Charrettes” olarak ifade edilen bir bölgede bulunmaktadır. Eğlenceli ve eğitici bir güzergâha sahip olan müze çocukların ziyaret boyunca üretime ilgi duymasını sağlamaktadır. Kurucusu Hans Riegel'in çalışmaları aracılığıyla şekerlemelerin üretim süreçleri sergilenmektedir (URL 27, 2020).



Fotoğraf 34. Haribo Şeker Müzesi Sergi Alanı (www.museedupaysduder.com, 2020) **Fotoğraf 35.** Haribo Şeker Müzesi Sergi Alanı (www.museedupaysduder.com, 2020)

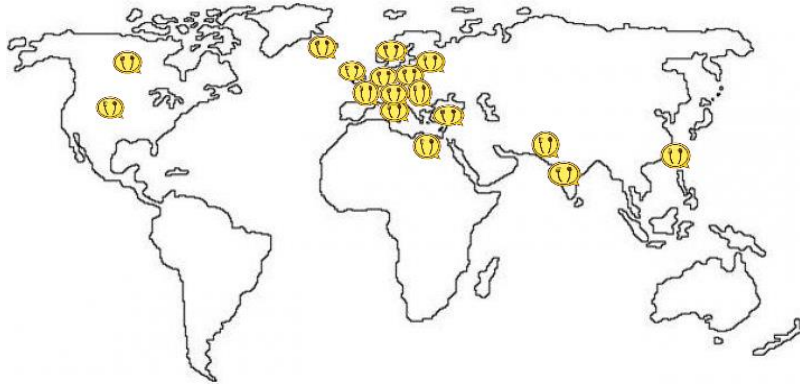
Diğer Müzeler

Dünyanın farklı ülkelerinde çeşitli temalara sahip ve sayı açısından da sınırlı olan gastronomi müzeleri, yukarıda belirtilen temalar dâhiline alınmadığından diğer müzeler başlığı altında incelenmiştir (Tablo 10). Bu kapsamda iki müze detay bilgilerle çeşitli yönleri ve özellikleriyle açıklanmıştır.

Tablo 10. Diğer Müzeler

Sıra No	Tema	Ülke	Müze Adı
1	Tarım ve Gıda	Amerika	Agropolis Museum
2	Üretim	Amerika	The Farmers' Museum
3	Jöle	Amerika	Jell-O Gallery Museum
4	Deniz Ürünleri	Amerika	Maritime & Seafood Industry Museum
5	Patlamış Mısır	Amerika	Wyandot Popcorn Museum
6	Acı Sos	Amerika	Tabasco Museum
7	Tarım	Amerika	Dole Plantation
8	Restoran	Amerika	Oldest McDonald's restaurant
9	Restoran	Amerika	Big Mac Museum
10	Sirke	Amerika	International Vinegar Museum
11	Tuz	Almanya	German Salt Museum
12	Gıda Katkı Maddeleri	Almanya	Food Additives Museum
13	Baharat ve Ot	Almanya	Spice Museum, Hamburg,
14	Tuz	Almanya	Hallors and Saline Museum
15	Aşçılık Tarihi	Almanya	Deutsches Museum fuer Kockkunst und Kochbuecher
16	Yemek Kitapları	Almanya	Deutsches Kochbuch museum
17	Tuz	Fransa	Royal Saltworks at Arc-et-Senans
18	Yılan Balığı	İtalya	Museo dell'anguilla (Eel museum)
19	Sirke	İtalya	Balsamic Vinegar Museum
20	Dondurma	İtalya	Gelato Museum
21	Gıda	Belçika	Brussels Museum of Mill and Food
22	Gurme Müzesi ve Kütüphane	Belçika	Gourmet Museum and Library
23	Tarım	İsviçre	Swiss Museum of Agriculture in Burgrain
24	Tuz	İngiltere	Lion Salt Works
25	Tarım ve Gıda	Kanada	Agriculture and Food Museum
26	Tahıl	Kanada	Grain Academy Museum
27	Tuz	Polonya	Bochnia Salt Museum
28	Tarım	Polonya	National Museum of Agriculture in Szreniawa
29	Gıda	İrlanda	Burren Smokehouse
30	Bal	Tayvan	Honey Museum
31	Gıda	Tayvan	Taiwan Mochi Museum
32	Gıda	Tayvan	Taiwan Nougat Museum
33	Tuz	Tayvan	Taiwan Salt Museum
34	Balık	Tayvan	Teng Feng Fish Ball Museum
35	Soya Sosu	Tayvan	Soy Sauce Brewing Museum
36	Tarım	Mısır	Agriculture Museum
37	Geleneksel Tarım Teknolojisi	Hindistan	The Goa Chitra Museum
38	Tarım Ürünleri	Hollanda	Museum de Locht
39	Tuz	Avusturya	Hallein Salt Mine
40	Tuz	Pakistan	Khewra Salt Mine
41	Arıcılık	Litvanya	Lithuanian Museum of Ancient Beekeeping
42	Balık	Norveç	Lofoten Stock fish Museum
43	Balık	Norveç	Klippfish Museum
44	Balık	Türkiye	İstanbul Balık Müzesi
45	Arıcılık	Türkiye	Çine Arıcılık Müzesi
46	Bal	Türkiye	Marmaris Bal Evi Müzesi
47	Aromatik Bitki	Türkiye	Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi
48	Dondurma	Türkiye	Dondurma Müzesi
49	Arıcılık	Türkiye	Polenezköy Arıcılık Müzesi
50	Arıcılık	Türkiye	Özel Muğla Arıcılık Müzesi

Kaynak: Ceyhun-Sezgin & Şanlıer, 2018; Akyürek & Erdem, 2019; Mankan, 2017a; URL1, 2017; URL2, 2017; URL3, 2020; URL4, 2020; URL5, 2020; URL6, 2020; URL7, 2018; URL8, 2018; URL9, 2020



Harita 10. Gastronomi Müzeleri

Food Additives Museum (Almanya): Alman Gıda Katkı Maddeleri Müzesi'nde günlük olarak tüketilen birçok yiyeceğe eklenen farklı kimyasal maddeler sergilenmektedir. Müze farklı türdeki katkı maddeleri, bu maddelerin kullanım amaçları, üretim süreçleri, risk ve yan etkileri hakkında ziyaretçilere bilgi vermek amacıyla Hamburg Gıda Vakfı tarafından 2008 yılında kurulmuştur (URL 28, 2020).



Fotoğraf 36. Gıda Katkı Maddeleri Müzesi Sergi Alanı (www.atlasobscura.com, 2020) **Fotoğraf 37.** Gıda Katkı Maddeleri Müzesi Sergi Alanı (www.atlasobscura.com, 2020)

Gourmet Museum and Library (Belçika): Belçika'nın Liège eyaletindeki Hermalle-sous-Huy'da yer alan Gurme Müzesi ve Kütüphanesi, gastronomi tarihine adanmış bir müzedir. Belçika'daki en önemli yiyecek ve içecek kitaplarını içeren bir koleksiyona sahip olmasının yanı sıra Avrupa'daki en büyük yirmi kütüphaneden biridir. Avrupa ve özellikle Belçika sofrası sanatı ve tütün ürünleri hakkında bilgiler sunmaktadır. Konulara göre biyografiler, tarih, yemek tarifleri, açışlık, çocuk açışlık, diyetetik, vejetaryenlik, veganlık, ev ekonomisi, sosyoloji ve yemek kimyası gibi sınıflandırılma yapılmıştır. Müzede 17. yüzyılın otantik gastronomi nesnelere, orijinal resimler, mobilyalar ve başyapıt eserleri sergilenmektedir (URL 29, 2020).



Fotoğraf 38. Gurme Müzesi ve Kütüphanesi (www.liegetourisme.be) **Fotoğraf 39.** Gurme Müzesi ve Kütüphanesi (shanghaiiving.com, 2020)

Sonuç ve Öneriler

Belirli bir yiyecek veya içecek teması üzerine kurulan, ürün ya da üretim odaklı olan, üretim aşamaları, üretimde kullanılan araç-gereçler veya tarihsel olarak üretim süreçlerine dair bilgilerin ve öğelerin sergilendiği gastronomi müzeleri toplumların mutfak kültürlerinin tanıtımında etkilidir. Dünyanın birçok ülkesinde coğrafi ve iklim koşullarına bağlı olarak yetiştirilen ürünlerin tanıtımındaki rolü nedeniyle yöresel ürün temelli müzelerin yoğunlukta olduğu görülmektedir. Araştırmada dünyanın farklı ülkelerinde bulunan 250 gastronomi müzesi sergilenmeye konu olan ürün bazında 10 farklı temaya ayrılmıştır. Gastronomi müzeleri tema bazında sayı açısından değerlendirildiğinde; mutfak kültürü temalı, şarap/bira ve diğer içecek temalı, çikolata/şeker temalı ve meyve/sebze temalı müzelerin ağırlıkta olduğu sonucuna varılmıştır. Dünya ülkelerinden çok eyaletli bir yapıya sahip olan Amerika Birleşik Devletleri, karmaşık kültürel yapısı nedeniyle birçok farklı temada gastronomi müzesine ev sahipliği yapmaktadır. Akdeniz ve çevresindeki ülkelerde ise zeytin ve zeytinyağı müzelerinin ağırlıkta olduğu dikkat çekmektedir. Zengin ve tanınmış mutfak kültürüne sahip olma özelliği açısından ünlenen Fransa ve İtalya'nın farklı temalarda birçok gastronomi müzesine sahip olduğunu söylemek mümkündür. Bu araştırmanın konu ile ilgili olarak ileride yapılacak çalışmalara kaynak teşkil edebileceği öngörülerek aşağıdaki önerilere yer verilmiştir.

- Ülkelerin gastronomik değere sahip ürünleri koruma altına alarak turizme katkı sağlayacak ürünlere dönüştürmeleri gerekmektedir.
- Mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir unsur olan gastronomi müzelerinin sayısının artırılması için çalışmalar yapılmalıdır.
- Var olan gastronomi müzelerini tanıtmak ve ziyaretçi sayılarını arttırmak amacıyla müzelerin reklam ve pazarlama faaliyetlerinin geliştirilmesi gerekmektedir.
- Gastronomi müzelerinin faaliyetleri için politikalar, teşvikler ve destekler artırılmalıdır.
- Seyahat acenteleri ve tur rehberlerinin rotalarına gastronomi müzeleri eklenmelidir.
- Gastronomi müzelerinin faaliyetlerine katkı sağlayacak farklı araştırma metodlarından yararlanılarak akademik araştırmalar artırılmalıdır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Akyürek, S., & Erdem, B. (2019). Gastronomy museums as susrainable hangouts in gastronomy tourism: A gastronomy museum proposal for Gümüşhane City, Turkey. *TURIZAM*, 23(1), 17-33.
- Bekar, A., Arman, S., & Sürücü, C. (2017). Turizmde çekicilik unsuru olarak gastronomi müzeleri: Marmaris bal evi örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(42), 468-477.

- Ceyhun-Sezgin, A., & Şanlıer, N. (2018). *Sürdürülebilir turizm kapsamında gastronomi müzelerinin değerlendirilmesi*. İçinde: Yamaner, F. ve Eyuboğlu, E. (ed.). *Toplum ve spor bilimleri araştırma örnekleri*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Çetin, M., & Küçükkömürler, S. (2019). 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.
- Dixit, S.K. (2019). *The routledge handbook of gastronomic tourism*. London: Routledge.
- Gillespie, C., & Cousins, J.A. (2001). *European gastronomy into the 21st Century*. Burlington (USA): Butterworth-Heinemann.
- Kervankıran, İ. (2014). Dünyada değişen müze algısı ekseninde Türkiye'deki müze turizmine bakış. *Turkish Studies*, 9(11), 345-369.
- Keskin, E., Örgün, E., & Akbulut, B.A. (2017). Gastronomi kavramının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(5), 255-267.
- Kivela, J., & Crofts, J. (2015). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N.B., & Ceyhun-Sezgin, A. (2018). Dünyada ve Türkiye gastronomi turizmi. *Uluslararası turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(7), 78-85.
- Mankan, E. (2017a). Dünyadaki gastronomi müzeleri üzerine genel bir değerlendirme. *Turkish Studies*, 12(1), 157-176.
- Mankan, E. (2017b). Destinasyon pazarlamasında çekici bir faktör olarak Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Turkish Studies*, 12(4), 641-654.
- Miral-Çavdırlı, C., & Adan-Gök, Ö. (2020). Müzeler ve kültürel mirasın sürdürülebilirliği: Köstem zeytinyağı müzesi. *Journal of Tourism And Gostronomy Studies*, 8(3), 2241-2262.
- Navarro, G., & Xavier-Medina, F. (2018). *Stamps, tourism and gastronomy: The role of gastronomy in promoting tourism in Spain through the postage stamp*. In: Xavier Medina, F. and Tresserras, J. (Eds.). *Food, Gastronomy and Tourism Social and Cultural Perspectives*. Universidad de Guadalajara: Mexico pp. 15-29.
- Oğuz, S., & Unur, K. (2017). Gastronomi turizminde gelişmişlik göstergeleri ölçeği: Geliştirilmesi, geçerliliği ve güvenilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 409-429.
- Sandıkçı, M., Mutlu, A.S., & Mutlu, H. (2019). Türkiye'deki gastronomi müzelerinin turistik sunum farklılıkları açısından araştırılması. *Uluslararası Sosyal Araştırma Dergisi*, 12(68), 1211-1231.
- Sezen, T.S. (2018). *Gastronomi müzeleri*. İçinde: Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (ed.). *Gastronomi ve yiyecek tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şahin, Ö., & Aydın, A. (2017). A Cultural, gastronomic, and touristic asset: The Kuşadası oleatrium olive and olive oil history museum case. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(5), 180-199.

Xaiver Medina, F., & Tresserras, J. (2018). *Food, gastronomy and tourism social and cultural perspectives*. Universidad de Guadalajara: Mexico.

Yeşilyurt, H., & Arıca, R. (2018). Mutfak müzesi ziyaretçilerinin deneyimlerinin incelenmesi: Emine göğüş mutfak müzesi örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Derneği*, 2(1), 60-70.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). *Nitel araştırma yöntemleri*. İstanbul: Seçkin Yayıncılık.

İnternet Kaynakları

URL 1, (2017). <http://www.arcomem.eu/5-food-museums-visit-europe> Erişim Tarihi:20.10.2020.

URL 2, (2017). <https://celticgroupshostels.com/food-and-drink-attractions-in-ireland> Erişim Tarihi:20.10.2020.

URL 3, (2018). <https://www.ensonhaber.com/seyahat/yemek-icin-gezenlere-dunyaca-unlu-yemek-muzeleri> Erişim Tarihi:20.10.2020.

URL 4, (2018). <https://www.tripzilla.com/food-museums-asia/81296> Erişim Tarihi:20.10.2020.

URL 5, (2020). https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_food_and_beverage_museums Erişim Tarihi:20.10.2020.

URL 6, (2020). <https://travelaway.me/museums-food-europe/> Erişim Tarihi:20.10.2020.

URL 7, (2020). <https://www.atlasobscura.com/lists/38-museums-devoted-to-a-single-food> Erişim Tarihi:20.10.2020.

URL 8, (2020). <https://www.indiafoodnetwork.in/food-stories/10-must-visit-food-museums-world/> Erişim Tarihi:20.10.2020.

URL 9, (2020). <https://www.oxfordsymposium.org.uk/favourite-food-museums/> Erişim Tarihi: 20.10.2020

URL 11, (2020). <https://euda.eu/gastronomy-museum-prague> Erişim Tarihi:21.10.2020

URL 12, (2021). <https://www.raumen.co.jp/english/#about> Erişim Tarihi:04.03.2021

URL 13, (2020). <https://www.gelatomuseum.com/en/history> Erişim Tarihi: 22.10.2020

URL 14, (2020). <https://www.yellowstoneteton.org/idaho-potato-museum> Erişim Tarihi:21.10.2020

URL15, (2020).https://www.wikianjou.fr/index.php/Mus%C3%A9duchampignon_de_Saumur Erişim Tarihi:22.10.2020

URL 16, (2021). https://en.wikipedia.org/wiki/Yılan_Distillery_Chia_Chi_Lan_Wine_Museum Erişim Tarihi:04.03.2021

URL 17, (2020). https://en.wikipedia.org/wiki/Beer_Can_Museum Erişim Tarihi:22.10.2020

URL 18, (2020). <https://www.piop.gr/en/diktuo-mouseiwn/Mouseio-Elias-Kai-Ellinikou-Ladiou/to-mouseio.aspx> Erişim Tarihi:22.10.2020

URL 19, (2021). <https://kzmurla.com/muze-kompleksi/muze-hakkında> Erişim Tarihi:04.03.2021

URL 20, (2020). <https://www.museumslondon.org/museum/189/twinings-museum> Erişim Tarihi:23.10.2020

URL 21, (2020). <https://www.hisour.com/coffee-museum-sao-paulo-brazil-54262/> Erişim Tarihi:23.10.2020

URL 22, (2020). https://fr.wikipedia.org/wiki/Mus%C3%A9_du_fromage_cheddar Erişim Tarihi:23.10.2020

URL 23, (2020). <https://prosciuttodiparma.museidelcibo.it/scopri-il-museo/la-sede-del-museo> Erişim Tarihi: 23.10.2020

URL 24, (2020). <https://thisbelongsinamuseum.com/harold-m-freund-american-museum-of-baking-in-kansas/> Erişim Tarihi: 23.10.2020

URL 25, (2020). https://en.wikipedia.org/wiki/European_Bread_Museum Erişim Tarihi: 23.10.2020

URL 26, (2020). <https://www.barcelona.de/en/barcelona-chocolate-museum.html> Erişim Tarihi: 23.10.2020

URL 27, (2020). https://fr.wikipedia.org/wiki/Mus%C3%A9_du_Bonbon_%C3%A0_Uz%C3%A8s Erişim Tarihi: 23.10.2020

URL 28, (2020). <https://www.atlasobscura.com/places/german-food-additives-museum> Erişim Tarihi: 23.10.2020

URL 29, (2020). https://en.wikipedia.org/wiki/Gourmet_Museum_and_Library Erişim Tarihi: 23.10.2020

Fotoğraf Kaynakları

Fotoğraf 1. ve 2. 04.03.10.2021 tarihinde <https://msa.com.tr/muze> sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 3. 21.10.2020 tarihinde https://www.tripadvisor.com.tr/LocationPhotoDirectLink-g274707-d3308582-i70037809-Gastronomy_Museum_Prague-Prague_Bohemia.html sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 4. 21.10.2020 tarihinde <https://www.muzeumgastronomie.cz/en/node/54> sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 5. ve 6. 04.03.2021 tarihinde <https://www.raumen.co.jp/english/#about> sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 7. 22.10.2020 tarihinde <https://www.themaggar.com/dondurma-bulunusu-tarihi-cesitleri/> sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 8. 22.10.2020 tarihinde https://www.tripadvisor.com.tr/Attraction_Review-g1079064-d3780577-Reviews-Gelato_Museum-Anzola_dell_Emilia_Province_of_Bologna_Emilia_Romagna.html sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 9. 21.10.2020 tarihinde https://www.tripadvisor.co.nz/ShowUserReviews-g35390-d3168093-r131995064-Idaho_Potato_Museum-Blackfoot_Idaho.html sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 10. 21.10.2020 tarihinde <https://www.atlasobscura.com/places/idaho-potato-museum> sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 11. 22.10.2020 tarihinde <https://www.musee-du-champignon.com/> sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 12. 22.10.2020 tarihinde https://www.anjou-tourisme.com/fr/diffusio/visites/musee-du-champignon-saumur_TFOPCUUSMUSEECHAMPIGNON sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 13. 04.03.2021 tarihinde https://en.wikipedia.org/wiki/Yilan_Distillery_Chia_Chi_Lan_Wine_Museum sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 14. ve 15. 22.10.2020 tarihinde <https://www.atlasobscura.com/articles/beer-can-archaeologist> sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 16. 22.10.2020 tarihinde <https://www.greece-is.com/the-olive-temple/> sayfasından erişilmiştir.

- Fotoğraf 17. 22.10.2020 tarihinde <https://www.landlifetravel.com/olive-oil-museum-of-sparta/> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 18. 04.03.2021 tarihinde <https://www.gastronomiturkey.com/haber/kostem-zeytinyagi-muzesi-her-yonuyle-ornek-yasayan-bir-muze-kompleksi-h10810> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 19. 04.03.2021 tarihinde <https://www.turkascihaberleri.com/FotoGaleri/958/Urla-da-Zeytinyagi-Muzesi-Acildi.html> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 20. 23.10.2020 tarihinde <https://www.visitlondon.com/things-to-do/place/401279-twinings-tea-shop-and-museum> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 21. 23.10.2020 tarihinde https://www.tripadvisor.com.tr/LocationPhotoDirectLink-g186338-d3677509-i89234614-Twinings-London_England.html sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 22. 23.10.2020 tarihinde <https://www.turismosantos.com.br/?q=en/node/1677> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 23. 23.10.2020 tarihinde <https://www.outlookindia.com/outlooktraveller/photos/the-coffee-museum-in-santos-brazil/19260> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 24. 23.10.2020 tarihinde <https://www.laterre.ca/actualites/en-region/un-million-dinvestissements-pour-vivre-lexperience-du-fromage> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 25. 23.10.2020 tarihinde <https://www.bonjourquebec.com/en-ca/listing/things-to-do/heritage-sites-and-attractions/museums-and-historic-sites/la-vieille-fromagerie-perron-musee-du-fromage-cheddar-1175508> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 26. ve 27. 23.10.2020 tarihinde <https://www.atlasobscura.com/places/museum-italy-prosciutto-di-parma> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 27. 23.10.2020 tarihinde <https://www.viator.com/tours/Parma/Parmigiano-Reggiano-Traditional-Balsamic-Vinegar-and-local-hidden-cured-meats/d27234-6739P6> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 28. 23.10.2020 tarihinde https://www.lasr.net/travel/city.php?Harold+M.+Freund%0AAmerican+Museum+of+Baking&TravelTo=KS0113022&VA=Y&Attraction_ID=KS0113022a013 sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 29. 23.10.2020 tarihinde <https://www.lasr.net/travel/state.php?Kansas+Museums&AttractionCategory=Museums&VA=Y&TravelTo=ks> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 30. 23.10.2020 tarihinde <http://www.breadculture.net/album/slides/P-45.html> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 31. 23.10.2020 tarihinde <https://www.wander.am/travel/ebergotzen-41967/places/european-bread-museum-185847.en.html> sayfasından erişilmiştir.
- Fotoğraf 32. 23.10.2020 tarihinde https://www.getyourguide.com/activity/barcelona-l45/barcelona-museu-de-la-xocolata-tickets-t164394?utm_force=0 sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 33. 23.10.2020 tarihinde https://www.tripadvisor.com.tr/ShowUserReviews-g187497-d619690-r469864532-Museu_de_la_Xocolata-Barcelona_Catalonia.html sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 34. ve 35. 23.10.2020 tarihinde <http://www.museedupaysduder.com/tarif-musee-haribo-uzes/> sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 36. ve 37. 23.10.2020 tarihinde <https://www.atlasobscura.com/places/german-food-additives-museum> sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 38. 23.10.2020 tarihinde <https://www.liegetourisme.be/musee-de-la-gourmandise.html> sayfasından erişilmiştir.

Fotoğraf 39. 23.10.2020 tarihinde <https://shanghailiving.com/gourmet-library/> sayfasından erişilmiştir.

Thematic Analysis of Gastronomy Museums in the World

Aybüke CEYHUN SEZGİN

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara /Turkey

Tansu AKBIYUK

Ankara Hacı Bayram Veli University, Institute of Graduate Programs, Ankara /Turkey

Extensive Summary

The disappearance of cultural values peculiar to societies has revealed that the culinary culture should be preserved and transferred to future generations. Gastronomy tourism comes to the fore when it comes to maintaining and protecting the local cuisine culture, which has a significant place among cultural values. Gastronomy tourism, which benefits the country's economy with its contribution to destination marketing and increasing tourism potential, is expressed as a type of travel made to experience local culinary cultures. For this reason, countries benefit from gastronomy museums to increase their tourism activities, diversify them and reveal their gastronomic values. Gastronomy museums, which have a significant task in terms of preserving the culinary cultures by reflecting the eating habits of the societies, transferring them to future generations, and gaining sustainability, are evaluated as a destination marketing tool by presenting unique and different experiences to their visitors. This situation has made gastronomy museums an attractive center for local and foreign visitors. In this research, gastronomy museums, which promote country-specific eating and drinking habits and traditional products with different materials such as various objects and images, were categorized according to themes in terms of the food products exhibited. The research aimed to increase the awareness of gastronomy museums and to contribute to their promotion.

Purpose and Model of the Research: In this research, gastronomy museums, established to reflect the general characteristics and eating and drinking habits of culinary cultures in different countries and transfer them to future generations, were thematically evaluated in terms of exhibited food products. Review and document analysis, one of the qualitative research methods, was carried out in the study for planning to increase awareness and contribute to the promotion of gastronomy museums. Therefore, this research aimed to determine gastronomy museums operating in the world by thematic analysis and to provide resources for the relevant literature. The limited literature resources are among the limitations of the study. In this research, a total of 250 gastronomy museums in different countries of the world were divided into 10 different themes: cuisine culture, local product, fruit/vegetable, wine/beer and other beverages, olive/olive oil, tea/coffee, cheese/delicatessen, bread and bakery products, chocolate/sugar and other museums and then mapped based on country-theme. Two museums were detailed with their history, the purpose of establishment, food products exhibited, objects, tools, and equipment related to the food product, the way of display, and photographs to set an example for each theme.

Results: In line with the investigations made within the framework of research purposes; 42 museums with cuisine culture, 13 museums with local product themes, 20 museums with fruit/vegetable themes, 37 museums with wine/beer and other beverage themes, 20 museums with olive/olive oil themes, 11 museums with tea/coffee themes, 13 museums with cheese/delicatessen themes, 14 museums with the theme of bread and bakery products, 30 museums with the chocolate/sugar theme and 50 museums with other product themes information on were reached.

1. Culinary Themed Museums: Culinary culture and gastronomy-themed museums are museums that display items representing the general characteristics and history of local cuisines. As a result of the findings obtained, 42 museums were reached within the scope of this theme.

2. Local Product Themed Museums: Local product-themed museums are museums established to promote traditional foods in their regions. Information on 13 museums belonging to this theme was reached.

3. Fruit/Vegetable Themed Museums: Fruit/vegetable themed museums are museums that present fruit and vegetable varieties from seed to consumption, production process, harvest stages, history and general characteristics. As a result of the data obtained, it was seen that the number of vegetable-themed museums was higher than fruit-themed museums.

4. Wine/Beer and Other Beverage Themed Museums: In wine/beer and other beverage-themed museums, items such as the production stages, history, culture, special collections, first production bottles and barrels of beverages are exhibited. As a result of the research, information about 37 museums subject to the theme was reached and it was observed that wine and beer museums were more common than other beverages. Museums under this theme are concentrated in America, Ireland and Taiwan.

5. Olive/Olive Oil Themed Museums: In the research, information about 20 museums related to the theme was obtained and it was concluded that the climatic and geographical conditions of these museums are concentrated in the Mediterranean Basin due to the fact that they are suitable for olive cultivation.

6. Tea/Coffee Themed Museums: In certain regions where tea and coffee cultivation is carried out, the history, culture, production stages, special collections of these beverages, packages and boxes belonging to the ancient times are exhibited in museums that operate especially for promotion and cultural sustainability. Information on 11 museums on this theme has been found.

7. Cheese and Delicatessen Themed Museums: They are museums that offer information about cheese and delicatessen products, introduce their varieties, and exhibit the tools and equipment used in their production. It is determined that there are 13 cheese and delicatessen themed museums in different countries of the world.

8. Bread and Bakery Themed Museums: They are museums where local breads, bread production stages, tools necessary for production and traditional foods obtained from bakery products are exhibited. As a result of the research, information on 14 museums dealing with bread and bakery products was obtained.

9. Chocolate/Candy Themed Museums: They are the museums established by the public opening of the old production factories, which contain items that provide information about the history, origin, trade methods, cocoa production, sugar production and confectionery production stages of chocolate. As a result of the research, it was found that there are 30 chocolate/sugar themed museums and the most chocolate museums are in America.

10. Other Museums: Gastronomy museums, which have various themes in different countries of the world and are limited in number, have been examined under the title of other museums since they are not included in the above-mentioned themes.

Conclusion: Gastronomy museums, founded on a specific food or beverage theme or product/ production-oriented or historically exhibit information and items about production stages or tools and types of equipment used within

production processes are effective in promoting culinary cultures of societies. In this research, 250 gastronomy museums in different countries were divided into 10 different exhibition themes based on the food product. The United States, which has a state system, is home to many different themed gastronomy museums due to its complex cultural structure. It is noteworthy that olive and olive oil museums are predominant in the Mediterranean and surrounding countries. It is possible to say that countries such as France and Italy, which are famous for their rich and well-known culinary culture, have many gastronomy museums with different themes.