

Gastronomi Müzeleri: Mutfak Kültürü Mirasının Keşfi

Sibel Özdemir¹

Özet

Bu çalışma gastronomi turizmi ve gastronomi müzeleri üzerine bir literatür incelemesi sunmaktadır. Gastronomi turizmi, bir ülkenin mutfak kültürünü ve yerel lezzetlerini vurgulayarak turistleri çekmeye yönelik önemli bir turizm türüdür. Bu turizm türü sadece popüler seyahat destinasyonları olarak değil aynı zamanda bir ülkenin kültürel kimliğini tanıtan bir araç olarak da işlev görmektedir. Bu nedenle gastronomi turizmi, turistik destinasyonlarda kültürel mirası korumanın ve tanıtmanın yanı sıra ekonomik bir değer de yaratmaktadır.

Gastronomi turizminin önemli bir unsuru olarak ele alınan gastronomi müzeleri, bu çalışmanın odak noktasını oluşturmaktadır. Bu müzeler bölgenin yerel mutfak kültürünü, gelenekleri, yemek tariflerini ve gastronomik geçmişi sergileyerek turistlere benzersiz bir deneyim sunmaktadır. Ayrıca gastronomi müzeleri bir ülkenin tarihini, kültürünü ve toplumsal yapısını anlamak için önemli bir kaynaktır. Gastronomi müzelerinin işlevleri arasında turistlere sadece yemekleri değil, aynı zamanda yemeklerin hazırlanma süreçlerini, mutfak araçlarını ve geleneksel yemek pişirme yöntemlerini öğretme amacı bulunmaktadır. Bu müzeler ziyaretçilere yerel mutfak kültürünü keşfetme ve öğrenme fırsatı sunarak eğitici bir rol üstlenmektedir.

Bu çalışma gastronomi müzelerinin turizm sektöründe sürdürülebilirliğin artırılmasında önemli bir rol oynayabileceğine vurgu yapmaktadır. Bu müzeler sürdürülebilir turizm anlayışını benimseyerek yerel kültürü koruma, turistlere eğitici deneyimler sunma ve ekonomik katkı sağlama konularında etkili olabilirler. Bu bağlamda, Türkiye'deki gastronomi müzeleri de incelenmiş ve ülkenin zengin mutfak kültürünü tanıtmak amacıyla nasıl kullanıldığı üzerinde durulmuştur.

1 Öğr. Gör. Dr. Yozgat Bozok Üniversitesi, sibel.canik@yobu.edu.tr,
ORCID ID: 0000-0003-0700-0823

GİRİŞ

Son yıllarda gastronomi turizmi turizm sektöründe önemli bir konu haline gelmiştir ve eğitim, medya gibi birçok disiplinle birlikte gelişmiş, kendi içinde çeşitli alanlara ayrılmıştır. Gastronomi, beslenme, gıda bilimi, pişirme teknikleri, lezzet, tat ve koku gibi geniş bir konsepti kapsayan zengin bir alandır (Larousse Gastronomique, 2007). Gastronomi terimi, Yunanca kökenli “gastro” (mide) ve “nomos” (kural, yasa veya düzenleme) kelimelerinden türemiştir. Gastronomi; antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, ziraat, çevre bilimleri, bilim ve tıp gibi farklı disiplinlerle etkileşim içinde olan geniş bir kavramdır. Turizm alanında yeme içmeyle ilgili tüm kuralları kapsayan gastronomi; kültür, tarih, yetenek ve deneyim faktörlerini birleştirmektedir. “Gastronomi” kelimesi yerli ürünler, kültür, yaşam tarzı ve sürekli değerlerle de ilişkilendirilebilir. Bu nedenle gastronomi terimi gelenek, sağlıklı yaşam biçimi, benzersizlik, sürdürülebilirlik ve deneyim gibi tüm geleneksel değerleri içermektedir. Gastronomi gıda ürünlerinin nerede, nasıl ne kadar ve ne ile birlikte tüketileceği konusunda insanlara öneri ve rehberlik sunan bir alandır. Başka bir ifadeyle gastronomi; yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerini inceliklerle tanımlayarak gelişerek günümüz modern yaşamına uyum sağlama sürecini içermektedir. Özetle, gastronomi; yiyecek ve içecek materyallerinin nasıl kullanılması gerektiğini belirleyen, çeşitli mutfak kültürlerinin benzerliklerini ve çeşitliliklerini oluşturan, bir yemekten alınan tadı en üst düzeye çıkaran, tarih, kültür ve yemekleri bir araya getirmeyi amaçlayan bir bilim dalıdır.

Gastronomi turizmi, hem yerli hem de yabancı turistlerin büyük ilgisini çeken önemli bir turizm segmentine dönüşmüştür. Bireyler kendi ülkelerinin sınırlarını aşarak farklı coğrafyaların yemek kültürlerini tanımak, çeşitli lezzetleri deneyimlemek ve ürünlerin üretim süreçlerine katılmak amacıyla seyahat etmektedirler. Bu trend, ülkelerin zengin yemek kültürlerine vurgu yapılmasını, korunmasını ve kuşaklar arasında aktarılmasını artıran bir farkındalık yaratmıştır. Yerel halk, yerel yönetimler ve turizm sektörü, gastronomi turizmine daha fazla önem vererek yemek kültürünün korunması, sergilenmesi ve tanınırlığının artırılması amacıyla çeşitli çabalara girmiştir. Bu çabalardan biri de gastronomi müzeleridir.

Günümüzde gastronomi müzeleri büyük talep gören çekim merkezleri haline gelmiştir (Ceyhun Sezgin ve Akbıyık, 2021). Bu müzeler bir ülkenin kültürünü tanıtmak adına önemli kuruluşlardır. Müzeler aracılığıyla sergilenen tarihi ve kültürel değerler, ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtım sağlar, ülkenin zenginliklerini geniş kitlelere aktarır ve kuşaklar arası anlamın artmasına katkıda bulunmaktadır. Dünya genelinde birçok gastronomi

müzesi bulunmakta olup, temaları çeşitlilik gösterir; alkollü içecekler, alkolsüz içecekler, meyve, sebze, yöresel ürünler gibi (Sezen, 2018). Çin, Kıbrıs, Avusturya, İspanya, Bulgaristan, Hindistan, , İngiltere, Hollanda, Danimarka, Yunanistan, Birleşik Arap Emirlikleri, Tayvan, Rusya, Sri Lanka, Fransa, Almanya, Belçika, İtalya, Mısır, Amerika, Japonya, Küba gibi birçok ülkede gastronomi müzeleri bulunmaktadır (Ceyhun Sezgin ve Akbiyuk, 2021). Örneğin Amerika'da patates müzeleri, Fransa'da tarım ve tarım ürünleriyle ilgili müzeler, Hollanda'da peynir müzeleri gibi farklı temalar mevcuttur (Mankan, 2017).

Gastronomi müzeleri, dünyanın çeşitli bölgelerinde uzun bir geçmişe sahipken, Türkiye'de de son yıllarda açılmaya başlamıştır. Bu müzeler, beslenme alışkanlıklarını ve yemek kültürünün sürdürülebilirliğini desteklemenin yanı sıra kültürel değerlerin kuşaklar arası aktarımını güçlendirmek amacıyla kurulmuştur. Bunun yanı sıra gastronomi müzeleri yerli ve yabancı turistlere yönelik yerel yemek kültürü hakkında destinasyona çekicilik kazandırmakta ve aynı zamanda etkili bir pazarlama aracı olarak önemli bir rol oynamaktadır.

Gastronomi Müzeleri ve Özellikleri

Müzeler tarih boyunca biriktirilmiş bilgi, belge, araç-gereç ve sanat eserlerini koruma, sergileme ve gelecek nesillere aktarma amacıyla oluşturulan önemli bilimsel kurumlardır (Kervankıran, 2014). Bu kurumlar sadece ziyaretçilerini bilgilendirmekle kalmayıp aynı zamanda yaptıkları bilimsel çalışmalarla evrensel kültürün önemli birer taşıyıcısı haline gelmişlerdir. Müzeler, geçmiş dönemlerde yaşayan topluluklara ait kültürel ve tarihsel değeri yansıtan objeler aracılığıyla ulusların tarihini koruyarak insanların geçmişleriyle bağ kurmalarına yardımcı olmaktadır. Turizm sektörü içinde özel bir konuma sahip olan müzeler seyahat eden turistlerin genellikle ilk ziyaret ettiği destinasyonlar arasında yer almaktadır.

Gastronomi müzeleri, kültürel mirasa dayalı olarak öne çıkan özel bir müze türüdür. Bu müzeler yeme içme alışkanlıklarının unutulmamasını sağlamak, ziyaretçi katılımını artırmak, farklı mutfak kültürlerini öğretmek ve bu değerleri turistik pazarlama unsurlarına dönüştürmek açısından gastronomi turizminin önemli bir aracıdır (Bekar vd., 2017). Gastronomi müzeleri tarım, gıda, sanayi, insan bilimleri, sosyal bilimler, arkeoloji ve etnografya gibi farklı disiplinleri bir araya getiren kompleks yapılar olarak öne çıkmaktadır (Akyürek ve Erdem, 2019).

Son yıllarda gastronomi turizminin gelişmesi ve turistlerin özellikle ülke kültürlerine olan ilgilerinin artmasıyla birlikte gastronomi müzeleri

dünya genelinde ve Türkiye’de önemli bir popülerlik kazanmıştır. Yöresel yemeklerin korunması, tanıtılması ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin gün yüzüne çıkarılması amacıyla kurulan gastronomi müzeleri, turistlere yöresel mutfak kültürü ve tarihi hakkında bilgi sağlama, yerel lezzetleri deneyimleme imkânı sunma konusunda etkili olmaktadır. Turistlerin mutfak müzelerine olan ilgisi, gastronomi turizminin büyümesine ve yerel lezzetlere duyulan ilginin artmasına katkı sağlamaktadır (Yeşilyurt ve Arıca, 2018, s. 62).

Gastronomi müzeleri literatürde farklı isimlerle anılan ve henüz net bir tanıma kavuşmamış olan bir müze türüdür. Çeşitli araştırmacılar, bu tür müzeleri gastronomi müzeleri, yemek müzeleri, culinary museum, gastronomy museum, food museum, food and beverage museum gibi farklı terimlerle adlandırmışlardır (Lam, 2011; Dere Yağar, 2012; Yılmaz ve Şenel, 2014; Şahinoğlu, 2015; Timothy, 2015; Munela, 2016; Sormaz ve Güneş, 2016; Bekar vd., 2017; Şahin ve Aydın, 2017; Çetin ve Küçükkömürler, 2018; Yeşilyurt ve Arıca, 2018; Garibaldi ve Pozzi, 2020; Ser, 2020; Kim vd.,2020). Ancak Koz (2009) gastronomi müzeleri için bir tanım önerisinde bulunarak bu müzeleri; insanın beslenme olgusuna dair her türlü somut ve somut olmayan bilgi ve nesnelere toplama, bu bilgi ve nesnelere ait oldukları toplumun gelişimi üzerine indirgeme veya oldukları gibi sunma, bu konuda sergiler ve eğitim programları düzenleme, topluma ait korunmuş veya korunmamış mutfak kültürlerine ait bilgileri araştırma, koruma ve arşivleme amacını taşıyan kurumlar olarak tanımlamıştır.

Gastronomi müzeleri gastronomi turizminin önemli bir unsuru olarak öne çıkmış ve destinasyon tercihlerinde önemli bir çekicilik faktörü haline gelmiştir (Demirci, 2021). Bu müzeler kültürel anlamda ve toplumsal hayat içerisinde hızla yer edinmiş ve gastronomi turizminin geliştiği ülkelerde önemli bir değer kazanmıştır (Koz, 2009). Gastronomi müzeleri yerel kültürü, gastronomi tarihini, yerel gelenekleri, mutfak tekniklerini ve yerel mutfak araç gereçlerini tanıtan önemli unsurlardan biridir. Bu müzeler ziyaretçilere sadece tarih ve eserlere yönelik bilgi sağlama ötesinde yöresel gastronomi ürünlerini tatma, satın alma ve çeşitli uygulama etkinliklerine katılma imkânı sunarak interaktif bir deneyim sunmaktadır (Yılmaz ve Şenel, 2014). Mankan (2017) tarafından ifade edildiği gibi gastronomi müzeleri, mutfak kültürünü ortaya çıkararak bu kültüre gereken önemi verme konusunda önemli bir rol oynamaktadır. Aynı zamanda yöresel mutfak kültürünün tanıtılmasında etkili bir araç olarak görülmekte ve bölgesel gastronomiyle ilgili bilgi sahibi olma konusunda ziyaretçilere rehberlik etmektedir (Yılmaz ve Şenel, 2014).

Koz'un (2009) çalışmasında gastronomi müzelerinin özellikleri şu şekilde sıralanmıştır:

- Gastronomi müzeleri, gastronomi kültüründeki değişim süreçlerini tespit ederek gastronomi kültürünün korunmasına katkıda bulunur.
- Bu müzeler gastronomik ürünlerin sadece doygunluk sağlamadığını, aynı zamanda kültürel mirasın bir dokusu olarak topluma katıldığını vurgular.
- Genç neslin bölgenin gastronomi kültürü hakkında bilgi edinmesini sağlar.
- Gastronomi, bölgenin doğal ve tarihi güzelliklerini yemek aracılığıyla gastronomi kültürüyle birleştiren turizm için önemli bir değerdir.
- Gastronomi paydaşları bu müzeler aracılığıyla deneyimlerini ziyaretçilere yansıtabilir.
- Müze ziyaretçilerine eğlenme, öğrenme ve tatma etkinliklerini bir arada deneyimleme fırsatı sunar.
- Gastronomi kültürünün sürdürülebilirliğine katkıda bulunmaktadır ve daha fazla gelişmesine yönelik çalışmalar yapmaktadır.

Bu özellikler gastronomi müzelerinin yalnızca geçmişe odaklanan bir mekân olmanın ötesinde, dinamik bir kültürel mirasın yaşatılmasına, yeni nesillere aktarılmasına ve turizmle birleştirilerek bölgesel değerlerin vurgulanmasına yönelik kapsamlı bir misyonu temsil etmektedir.

1. Turistik Açıdan Gastronomi Müzelerinin Önemi

Gastronomi turizmindeki artan ilgi ile birlikte gastronomi müzeleri mutfak kültürüne ait değerlerin hem yerli hem de yabancı turistlere tanıtılması ve aktarılması açısından büyük bir önem taşımaktadır. Yiyecek ve içeceklerin tarihçesi, üretimi, hazırlanması ve sunumuyla ilgili bilgiler sunan gastronomi müzeleri gastronominin gelişimine dair önemli göstergeler arasında kabul edilmektedir (Hjalager ve Richards, 2002). İpar'a göre (2011) tarihi mirasları koruyan ve bu eserleri yapıldığı dönemleri yansıtan destinasyonlar etkili bir sunumla birlikte dünya genelinde birçok turisti çekmektedirler.

Gastronomi müzeleri farklı kültürlerin yeme içme alışkanlıklarını kaydedip gelecek nesillere aktarmanın yanı sıra, bu değeri bir turistik pazarlama ürünü haline getirmenin kentler için önemli destinasyon çekiciliklerinden biri olarak görülmektedir (Bekar, Arman ve Sürücü, 2017). Gastronomi turizmi motivasyonuyla seyahat eden turistler, ziyaret ettikleri destinasyonlarda gastronominin tarihini, geleneklerini ve tekniklerini öğrenebilecekleri

müzeleri aramaktadırlar (Aksoy ve Sezgi, 2015). Gastronomi müzeleri, bu turizm türüne olan ilgiyi artırmada önemli bir rol oynamaktadır ve mutfakların gastronomi kültürünün ve tarihinin tanıtılması için etkili araçlardır (Mankan, 2017).

Türkiye’de sayıları az olmasına rağmen dünya genelinde farklı gastronomi temalı müzeler bulunduğu bilinmektedir. Bu müzelerden bazıları tek bir ürünü (zeytin, zeytinyağı, şarap) sergilerken, bazıları buldukları bölgenin mutfak kültürünü yansıtan geniş koleksiyonlara odaklanmaktadır. Örneğin, Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi, şehrin mutfak kültürünü somut bir şekilde ziyaretçilere aktaran önemli bir müzedir (İstanbulu ve Şahinoğlu, 2015). Gastronomi müzeleri, gastronomi turizmi için duyulan ilgiyi artırmada kritik bir rol oynamakta olup aynı zamanda bölgeyi gastronomi turizmi için ziyaret eden yerli ve yabancı turistlere büyük bir çekicilik kaynağıdır.

2. Türkiye’deki Gastronomi Müzeleri ve İşlevleri

Türkiye iklim koşulları, coğrafi konumu, yedi farklı bölgesi ve zengin tarihinden kaynaklanan kültürel çeşitliliği ile değerli gastronomik unsurlara ev sahipliği yapmaktadır. Son yıllarda hızla gelişen gastronomi turizmi, yerel ürünlerin korunarak sürdürülebilirliğini sağlama ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Ayrıca gastronomi turizminin yükselmesiyle birlikte ülkeler kendilerine özgü gastronomik öğeleri ve yöresel lezzetleri vurgulayarak turistleri bu alana çekmeye çalışmaktadır. Dünya genelinde ve özellikle Türkiye’de gastronomi turizminin ekonomik avantajlarından yararlanmak için gastronomik öğelerin değeri önemsenmekte ve kullanılmaktadır. Türkiye’de gastronomi alanında açılan müzeler bu gelişimin bir göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu müzeler geçmiş dönemlerde kullanılan mutfak araç gereçleri, yöresel gıdalar, üretim alanları ve diğer gastronomik unsurları sergileyerek ziyaretçilere zengin bir deneyim sunmaktadır (Birdir, Akyürek ve Kızılıçık, 2018; Ağcakaya ve Can, 2019).

Türkiye genelinde farklı illerde kurulan gastronomi müzeleri, tarihi mutfak araç gereçlerini ve bölgenin özgün özelliklerini yansıtan yiyecekleri sergileyerek turizme katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Bu müzeler, yiyeceklerin üretim ve hazırlık süreçlerini, mutfak tasarımlarını, yerleşim tarzlarını ve bölgeye özgü mutfak kültürünü ziyaretçilere aktarmaktadır. Genellikle bölgenin tarihine ve kültürel mirasına önemli katkılarda bulunan ev, konak ve köşk gibi mekânlarda bulunan bu müzeler, gastronomi turizminin gelişimine önemli bir destek sağlamaktadır (Sormaz ve Güneş, 2016).

Türkiye'deki birçok gastronomi müzesi ticaret odaları, belediyeler ve muhtarlıklar gibi yerel yönetimlerin özel girişimleri sayesinde ortaya çıkmıştır. Bu müzeler, mali destek sağlayan farklı kurumlardan yararlanarak fon kaynaklarını sağlamaktadırlar. Genel olarak bakıldığında gastronomi müzelerinin kuruldukları bölgenin mutfak kültürünü yansıtmak veya yöreye özgü üretilen bir ürünün üretim süreçlerini sergilemek ve bu konu hakkında bilgi sunmak amacıyla kurulduğu görülmektedir. Bu müzeler, özel işletmeler tarafından kurulmuş olsalar da web sitelerinden yapılan değerlendirmeler genellikle ticari amaç güderek kuruldukları ve bir pazarlama stratejisi olarak kullanıldıkları sonucuna varmaktadır. Akyürek ve Erdem'in (2019) belirttiğine göre, bu tür müzelerin şarap, zeytinyağı, peynir gibi belirli temalar etrafında faaliyet gösterdiği gözlemlenmiştir. Bu müzeler sadece ürünlerin üretim süreçlerini sergilemekle kalmayıp aynı zamanda ticari amaçlar doğrultusunda pazarlama faaliyetlerine de odaklanmaktadır. Türkiye genelinde incelenen gastronomi müzeleri, peynir, çikolata, bal, zeytinyağı, şarap gibi çeşitli temalarda faaliyet gösteren toplam 34 müzeyi içermektedir.

Türkiye'nin gastronomi temalı müzelerine bakıldığında İstanbul'da Polonezköy Arıcılık Müzesi, Türk Lezzetleri Müzesi, Mutfak Sanatları Akademisi - MSA Müzesi ve Pelit Çikolata Müzesi; Muğla'da Marmaris Bal Evi Müzesi, My Chocolate Bodrum Çikolata Müzesi, Marmaris Kapurcuk Kültür ve Gastronomi Evi, ile Özel Muğla Arıcılık Müzesi; Hatay'da Altınözü Tokaçlı Zeytin Müzesi, Antakya Mutfak Müzesi-UNESCO Hatay Gastronomi Evi ve Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi; Gaziantep'te Baklava Müzesi ve Emine Göğüş Mutfak Müzesi; Tekirdağ'da Hayrabolu Şalgamlı Tarım Müzesi ve Kutman Şarap Müzesi; Aydın'da Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi ile Çine Arıcılık Müzesi; Ankara'da Ekmek Müzesi, Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu-Şarap Müzesi; Kahramanmaraş'ta Dondurma Müzesi ve Tematik Mutfak Müzesi; Bursa'da Bursa Çikolata Müzesi ve Bıçak Müzesi; Karabük'te Safranbolu Kahve Müzesi ve Safranbolu Çikolata Müzesi; Manisa'da Balıkesir'de Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi; Çanakkale'de Adatepe Zeytinyağı Müzesi; İzmir'de Malatya'da Buğday Müzesi; Rize'de Şanhurfa'da Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi; Erzurum'da Kars'ta Zavot Peynir Müzesi-Eko Müze olmak üzere toplamda 34 gastronomi müzesi bulunmaktadır (Çekal vd., 2022). Türkiye'deki gastronomi müzelerinden bazılarının işlevlerine ilişkin bilgiler aşağıda yer almaktadır.

- Atatürk Orman Çiftliği Şarap Müzesi: Atatürk Orman Çiftliği Şarap Müzesi, 1925 yılında kurulan çiftlikte yer alan eski bir ahırın, 1943 yılında şarap ve depolama tesisine dönüştürülmesiyle ortaya çıkmıştır. Mayıs 2010'da tamamlanan tadilatlarla müze ve sergi salonu olarak

hizmet vermeye başlamıştır. Müzede ilk dondurma yapım makinası, şişeleme makineleri, antika fiçılar, tarım aletleri, veteriner araçları ve çeşitli ekipmanlar sergilenmektedir. Ayrıca ücretsiz olarak ziyarete açık olan müzede Atatürk fotoğraflarının da yer aldığı fotoğraf sergileri, resim ve diğer çizimlerin yer aldığı sergiler, uluslararası konferanslar ve çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir (Savaşkan, 2021).



Şekil 1. Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu (URL 1)

- Zavot Eko Peynir Müzesi: Zavot Eko Peynir Müzesi, Türkiye'nin önemli gastronomi müzelerinden biridir ve Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı'nın destekleriyle restore edilerek müze haline getirilmiştir. Müze üç bölümden oluşmaktadır; ilk bölümde Kars'ın peynir tarihini anlatan resimler ve yazılar bulunmaktadır. İkinci bölüm, peynirin yapılışını detaylı bir şekilde anlatmaktadır. Üçüncü bölüm ise "Kadın Bakkal" olarak adlandırılmış ve üretilen peynirlerin sunum ve tadımının yapıldığı bir alan olarak tasarlanmıştır (Savaşkan, 2021)



Şekil 2. Zavot Eko Peynir Müzesi: (URL 2)

- Marmaris Bal Evi Müzesi: Marmaris Bal Evi Müzesi, balın üretimiyle ilgili bilgilerin verildiği bal ve bal ile yapılan çeşitli ürünlerin tadımının yapıldığı, bal temalı bir gastronomi müzesidir. Marmaris Ticaret Odası Başkanlığı tarafından açılan ve işletilen müze Osmaniye köyünde yoğun olarak üretilen çam balını turizme kazandırmayı amaçlamaktadır. Müzede arıcılık ve arılar hakkında bilgiler Marmaris'e özgü çam balının tarihçesi ve üretim aşamaları gibi konularda bilgiler sunulmaktadır. Ayrıca ziyaretçilere bal tadımları ve istenirse bal satın alma imkânı da sunulmaktadır. (Savaşkan, 2021)



Şekil 3. Marmaris Bal Evi Müzesi (URL 3)

- Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi: 2005 yılında Ertür ailesi tarafından kurulan Zeytinyağı Aletleri Müzesi, zeytin ve zeytinyağı kültürünün gelecek nesillere aktarılmasını amaçlayan önemli bir kültür mirasıdır. Müzede sergilenen zeytinyağı küpleri, ahşap mengenerler, madeni mengenerler ve özellikle Ege Bölgesi'nden toplanan antika ahşap kaldıraçlar gibi öğeler, geçmişte kullanılan zeytin işleme tekniklerini ve zeytinyağı üretim süreçlerini ziyaretçilere görsel bir şölenle sunmaktadır.



Şekil 4. Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi (URL 4)

- Türk Lezzet Keşif Merkezi: Anadolu mutfakını ve Türk Lezzetlerini tanıtmak amacıyla gerçekleştirilen 1.5 yıllık bir araştırma ve planlama sürecinin ardından 2016 yılında hayata geçirilen bu merkez, Türk mutfakının zenginliğini vurgulamak için yöresel lokanta markalarını ve her bölgenin kaliteli ve lezzetli ürünlerini satan dükkânları bir araya getirir. İstanbul'un 42 Maslak bölgesinde yer alan Türk Lezzet Keşif Merkezi, özgün kaliteli ve lezzetli ürünleri deneyimleme ve satın alma fırsatı sunar. Bu merkezde Türkiye'nin her ilinden binlerce yiyecek ve içecek ürünü keşfetmek mümkündür. 6.600 m²'lik alan içinde yer alan 36 lokanta ve dükkân, toplamda 1.800 kişilik genel alan oturma kapasitesine sahiptir ve 600 kişilik açık oturma alanı sunmaktadır (Akbiyık, 2021).
- Balıkçı Kenan Deniz Canlıları Müzesi: Beylikdüzü Yaşam Vadisi Tesisleri'nde bulunan Balıkçı Kenan Deniz Canlıları Müzesi devasa vatoz, köpek balıkları, orkinoslar gibi deniz canlılarını ve mumyalanmış binlerce örnek içerir. Müze, 50 yıl boyunca balıkçılıkla uğraşan ünlü

Balıkçı Kenan'ın emeği ve deneyimiyle kurulmuştur. İçerisinde, Türkiye'nin denizlerinde bulunan 1500'den fazla deniz canlısını ve malzemeyi ücretsiz olarak sergilemektedir. Balıkçı Kenan'ın emeğiyle oluşturulan bu müze, Türkiye'de benzersiz bir konseptte sahiptir ve Hamsiden 1.2 ton ağırlığındaki dev balıklardan diğer deniz canlılarına kadar geniş bir yelpazede örnekleri içermektedir (Akbiyık, 2021).

- Pelit Çikolata Müzesi: Pelit Çikolata Müzesi, 2014 yılında İstanbul'da kurulmuş olup çikolata meraklılarına çeşitli bölümlerde unutulmaz bir deneyim sunmaktadır. Müzenin ana salonunda çikolata şelalesi ve Nuh'un Gemisi gibi çikolatadan yapılmış eserler bulunmaktadır. İstanbul Salonu'nda, Boğaz Köprüsü, Sultan Ahmet Camii, Galata Kulesi gibi çikolatadan yapılmış minyatür yapılar ziyaretçilere sunulmaktadır. Türk Büyükleri Salonu'nda önde gelen liderlerin çikolatadan yapılmış büstleri sergilenirken, Sanatçılar Salonu'nda Mona Lisa, Albert Einstein, Pablo Picasso gibi sanatçıların çikolata büstleri yer almaktadır. Ayrıca, Medeniyetler Salonu'nda çikolata ile yapılmış Antik Yunan, Bizans ve Osmanlı eserleri ile tabloları görmek mümkündür (Kaynak: www.peliticikolatamuse.com).



Şekil 5. Pelit Çikolata Müzesi (URL 6)

- Çine Arıcılık Eğitim Merkezi: Aydın Çine Arıcılık Eğitim Merkezi, 2010 yılında Adnan Menderes Üniversitesi Rektörlüğü, Çine Belediyesi ve Çine Gelişim Vakfı işbirliğiyle kurulmuş olup, Türkiye'nin ilk ve dünyanın 71. arıcılık müzesi olarak önemli bir rol üstlenmektedir. Merkez, ziyaretçilere seminerler ve kurslar için kullanılan bir eğitim

salonu, çocuk parkı, resim atölyesi, kafeterya ve 2000 yıllık Roma ve Türk oyunlarının sergilendiği bir oyun alanı sunarak zengin bir deneyim sağlamaktadır.

- Muğla Arıcılık Kültür Merkezi: 2010 yılında kurulan Muğla Arıcılık Kültür Merkezi, arıcılık kültürünü tanıtmayı ve kültür turizmine katkıda bulunmayı hedeflemektedir.
- Köstem Zeytinyağı Kültür Merkezi: İzmir’de 2017 yılında ziyarete açılan Köstem Zeytinyağı Kültür Merkezi, geçmişten bugüne tüm zeytin işleme tekniklerini sergilemeyi amaçlamaktadır. Müzede, zeytinyağı deposu, organik tarım çiftliği, seramik ve ahşap atölyeler, konferans salonları gibi çeşitli bölümler bulunmaktadır. Ayrıca, Bilim, Eğitim, Sanat ve Tasarım Merkezi’nde çocuklara oyunlarla bilim ve teknoloji eğitimleri de verilmektedir. Bu zengin içerikler, ziyaretçilere sadece bir müze deneyimi değil, aynı zamanda eğitim ve sanat alanlarında interaktif bir etkileşim fırsatı sunmaktadır.
- Dondurma Kültür Merkezi: 2018 yılında Kahramanmaraş’ta kurulan Dondurma Kültür Merkezi’nde, Maraş dondurmasının tarihçesi, dondurma yapımında kullanılan hammaddeler ve üretim aşamalarının anlatıldığı bölümler sergilenmektedir (www.kahramanmaras.ktb.gov.tr).
- Bursa Bıçak Sanat Merkezi: 150’den fazla çeşidi bulunan Bursa bıçağının örneklerini sergileyen Bursa Bıçak Sanat Merkezi, kullanılan namlu süslemeleri, sap malzemeleri ve işlemleri ile Türk kılıcı özelliklerini taşıyan bazı bıçak türlerine ev sahipliği yapmaktadır (Çekal vd., 2022).

3. Türkiye’deki Gastronomi Müzelerine Yönelik Gerçekleştirilen Araştırmalar

Gastronomi müzeleriyle ilgili literatürün incelenmesi, çeşitli alt başlıklar altında yoğunlaşan bir dizi çalışmanın olduğunu ortaya koymaktadır. Bu çalışmalar arasında, gastronomi müzelerinin turizmdeki çekim gücünü ele alan araştırmalar, müze sergileme yöntemleri üzerine yapılan çalışmalar, müze deneyimi üzerine odaklanan araştırmalar, müzelerin genel özelliklerine ilişkin araştırmalar ve müzelerin tematik analizi gibi konular bulunmaktadır.

Turizm açısından gastronomi müzelerinin çekiciliğini değerlendiren araştırmalar, bu müzelerin turistik potansiyeli üzerindeki etkilerini incelemekte ve bu müzelerin turistler üzerindeki etkileşimini değerlendirmektedir (Yılmaz ve Şenel, 2014; Bekar vd., 2017; Mankan, 2017; Çetin ve

Küçükkömürler, 2019; Şahin ve Aydın, 2019). Bu bağlamda gastronomi müzelerinin bölgesel turizmde nasıl bir çekim noktası oluşturduğu, turistlerin bu müzeleri ziyaret etme motivasyonları ve deneyimleri üzerine yapılan araştırmalar turizm literatürüne katkı sağlamaktadır.

Müze sergileme şekillerine odaklanan çalışmalar, gastronomi müzelerindeki sergileme yöntemlerini ve bu yöntemlerin ziyaretçiler üzerindeki etkilerini değerlendirmektedir (Sandıkcı vd., 2019). Bu tür araştırmalar, müzelerin iç düzenlemeleri, interaktif unsurlar, görsel öğeler ve teknolojik uygulamalar gibi faktörleri ele alarak müze deneyimini zenginleştirmeye yönelik öneriler sunabilir.

Müze deneyimine yönelik çalışmalar, ziyaretçilerin gastronomi müzelerini nasıl algıladığını, müze ziyaretlerinin onlar üzerindeki etkilerini ve deneyimlerini inceleyerek müze tasarımcılarına ve yöneticilerine yönlendirmelerde bulunabilir (Yeşilyurt ve Arıca, 2018: 60; Kim vd., 2020; Seyitoğlu ve Alphan, 2021: 413). Bu tür araştırmalar, ziyaretçi memnuniyeti, öğrenme süreçleri ve duygusal bağlamda müze deneyiminin optimize edilmesine yönelik değerli bilgiler sunabilir.

Müzelerin genel özelliklerine yönelik çalışmalar, gastronomi müzelerinin tarihçesi, kurumsal yapıları, içerikleri ve müze koleksiyonları gibi konuları ele alarak bu müzelerin genel profillerini çıkarmayı amaçlar (Gür, 2017; Savaşkan, 2021; Çekal vd., 2022). Bu tür çalışmalar, müze yöneticilerine, araştırmacılara ve turizm profesyonellerine sektördeki gelişmeleri ve eğilimleri anlama konusunda rehberlik edebilir.

Son olarak müzelerin tematik analiziyle ilgili çalışmalar, gastronomi müzelerinin belirli temalar etrafında nasıl şekillendiğini ve bu temalara odaklanan müze tasarımlarının nasıl gerçekleştirildiğini inceleyerek bu müzelerin özgün özelliklerini ortaya koymayı hedefler (Garibaldi ve Pozzi, 2021; Ceyhun-Sezgin ve Akbıyık, 2021). Bu tür araştırmalar, gastronomi müzelerinin özel konseptleri ve tematik odakları ile nasıl öne çıktığını anlamak için önemli bir kaynak teşkil etmektedir. Yapılan araştırmalara dayanarak, gastronomi müzelerinin turizmde çekim unsuru olarak kullanılmasına odaklanan çalışmaların genelde ağırlıkta olduğunu söylemek mümkündür. Farklı temalarla öne çıkan gastronomi müzeleri, gastronomi turizminin artan ilgisiyle birlikte çeşitlenip sayılarını artırmıştır. Bu artış eğilimi, 2010 yılından itibaren belirgin bir şekilde ortaya çıkmış olup, gastronomi müzelerine olan ilginin arttığını göstermektedir (Şahin ve Aydın, 2019).

Gastronomi müzeleri üzerine yapılan literatür incelemesi, bu müzelerin turizmdeki rolü, sergileme yöntemleri, ziyaretçi deneyimleri, genel özellikleri

ve tematik analizleri gibi çeşitli önemli konuları kapsayan bir dizi çalışmanın mevcut olduğunu göstermektedir. Bu araştırmalar, gastronomi müzelerinin kültürel mirasın korunması, turizmin canlandırılması ve ziyaretçilere benzersiz deneyimler sunma potansiyeli açısından önemli bir araştırma alanı oluşturmuştur.

Yılmaz ve Şenel'in (2014) araştırmasında gastronomi müzeleri işlevlerine göre sınıflandırılarak kültürel miras, endüstriyel miras, kırsal turizm ve popüler kültür kategorilerine ayrılmıştır. Yeşilyurt ve Arıca'nın (2018) çalışmasında Emine Göğüş Mutfak Müzesi ziyaretçilerinin deneyimleri ele alınmış ve ziyaretçi yorumlarına dayanarak eğitim, estetik, kaçış, tarihsel hatırlatıcılık ve çalışanlar teması belirlenmiştir. Şahin ve Aydın'ın (2017) araştırmasında ise Kuşadası Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarih Müzesi kültürel, gastronomik ve turistik bir varlık olarak değerlendirilmiş ve müzeyle ilgili öneriler sunulmuştur.

Diğer gastronomi müzeleri üzerine yapılan çalışmalarda bu müzelerin turistik ve kültürel önemine vurgu yapılmıştır. Mankan'ın (2017) Türkiye'deki 8 adet gastronomi müzesini tanıttığı çalışmasında, Gür'ün (2017) zeytinyağı müzelerini dünya ve Türkiye örnekleriyle kavramsal açıdan ele aldığı belirtilmiştir. Bekar, Arman ve Sürücü'nün (2017) Marmaris Bal Evi'ni incelediği çalışmada, müzenin turizme katkıları ortaya konmuştur. Garibaldi ve Pozzi'nin (2021) İtalya'daki gastronomi müzelerini analiz ettiği çalışmada, çoğunluğunun mutfak temalı olduğuna dikkat çekilmiştir.

Ceyhun-Sezgin ve Akbiyuk (2021) dünya genelindeki gastronomi müzelerinin tematik analizini gerçekleştirerek bu müzeleri mutfak kültürü, yerel ürün, meyve/sebze, alkollü içecekler, çay/kahve, peynir/şarküteri, zeytin/zeytinyağı, ekmek/unlu mamuller, çikolata/şeker ve diğer temalar altında sınıflandırmışlardır.

Bu literatür özeti, gastronomi müzelerinin çeşitli yönlerini kapsayan ve bu müzelerin turizm sektöründe önemli bir yer edindiğini gösteren zengin bir araştırma alanı olduğunu vurgulamaktadır.

Sonuç

Gastronomi, mutfak ve yiyecek kültürleri üzerinden ifade edilen bir alan olup, günümüzde kültürel paylaşımların ve merakın arttığı bir dönemde seyahat motivasyonu ve destinasyon çekim gücü faktörü olarak ön plana çıkmaktadır. İgnatov ve Smith'e (2006) göre, yerel kültürle bağ kurmanın bir yolu olan mutfak turizmi, kasıtlı veya rastlantısal bir şekilde farklı kültürleri birbirine yaklaştıran ve karşılaştıran bir unsurdur. Bu bağlamda, seyahatin yerel ürünlerle birleştirilmesi, sadece bir yemeği denemek veya

yerel bir içki içmekle kalmayıp aynı zamanda yerel kültürden bir pay almayı da içermektedir.

Gastronomi turizmi, bir destinasyonun özgü özelliklerini yansıtan yerel gıda ve içecekleri, tarım uygulamalarını ve üretim tekniklerini kapsayan mutfak kaynaklarını ziyaret etmeyi içerir (Smith ve Xiao, 2008). Bu şekilde, destinasyonlar kendilerine özgü bir yemek imajı ve çekiciliği elde ederler. Örneğin, İtalya, Fransa ve Asya ülkelerinde düzenlenen gastronomi turları, Toskana'da yemek pişirme ve şarap değerlendirme dersleri gibi deneyimlere yönelik seyahatler, destinasyonların kendine özgü mutfak kültürlerini turistlere sunmasını sağlar.

Gastronomik deneyimler, deniz, güneş ve kum turizminden yararlanamayan veya tarihi ve doğal kaynaklardan yoksun olan destinasyonlar için alternatif bir turizm kaynağı olabilir. Bu tür destinasyonlar, gastronomik çekicilikleri ve yöresel lezzetleri aracılığıyla turistleri çekerek, kültürel bir kaynak olan gastronominin potansiyelini değerlendirebilirler. Gastronomi turizmi aynı zamanda müzeler aracılığıyla destinasyon pazarlamasında etkili bir faktör olabilir, çünkü gastronomi müzeleri, yerel mutfak kültürünü tanıtmaya ve turistlere eşsiz deneyimler sunma konusunda önemli bir rol oynayabilirler (Savaşkan, 2021).

Gastronomi müzeleri, yemek kültürünün korunması, tanıtılması ve sürdürülebilirliğine katkıda bulunan önemli bir araç olarak öne çıkmaktadır. Bu müzeler, gastronomik ürünlerin ve mutfak kültürünün ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımını konusunda etkili bir misyon üstlenmektedir. Aynı zamanda gastronomi turizminin dinamik yapısının sürdürülmesinde kilit bir rol oynamaktadırlar.

Gastronomi rehberleri, yörelerin tanıtımında önemli bir görev üstlenmektedir. Bu rehberlerin, gastronomi müzelerine yönelik turlar düzenlemesi ve bu alanda uzmanlaşmış rehberlerin görevlendirilmesi, gastronomi turizminin daha etkili bir şekilde yönetilmesine katkı sağlayabilir.

Türkiye'nin gastronomi müzeleri açısından zengin bir potansiyele sahip olduğu belirtilmiş, ancak mevcut müze sayısının ürün çeşitliliğiyle kıyaslandığında yetersiz olduğu vurgulanmıştır. Ülke genelinde sadece 34 adet gastronomi müzesi bulunmaktadır ve bu müzelerin çoğunluğu yöresel mutfak kültürü temalıdır. Yazar, bu tür müzelerin tüm illerde olması gerektiğini savunmuş ve ürünlerin üretildiği bölgelerde daha fazla müze bulunması gerektiğine işaret etmiştir. Örneğin, Türkiye'nin zeytin üretiminin yoğun olduğu bölgelerde, Antakya, Çanakkale, Balıkesir, İzmir, Aydın gibi illerde zeytin ve zeytinyağı müzeleri bulunurken, sofralık zeytinin önemli bir

üretim merkezi olan Gemlik İlçesi veya Bursa gibi yerlerde benzer müzelerin olmamasına dikkat çekilmiştir. Benzer bir durum, Türkiye’de çeşitli peynir türlerinin üretildiği halde yalnızca Kars’ta peynir müzesi olduğu örneği ile açıklanmıştır.

Sonuç olarak, Türk mutfakının çeşitliliği ve zenginliği göz önüne alındığında, gastronomi müzelerinin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımı ve korunması için daha fazla çaba harcanması gerektiği vurgulanmıştır. Türkiye’nin gastronomi müzelerine daha fazla yatırım yapması, yerel yönetimlerin, üreticilerin, turizm sektörünün ve üniversitelerin iş birliği içinde çalışması, gastronomi turizminin geliştirilmesi ve yöresel mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasına önemli katkılar sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Ağcakaya, H. ve Can, İ.I. (2019). Sürdürülebilir Turizm Faaliyeti Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Değerlendirilmesi. VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium, 816-828.
- Akbıyık, T (2021) Turizm Potansiyeli Açısından Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Analizi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi Ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89
- Akyürek, S. ve Erdem, B. (2019). Gastronomy Museums as Sustainable Hangouts in Gastronomy Tourism: A Gastronomy Museum Proposal for Gümüşhane City, Turkey. *TURIZAM*, 23(1), 17-33.
- Bekar, A., Arman, M. S. ve Sürücü, Ç. (2017). Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Marmaris Bal Evi Örneği, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(42), 468-477
- Birdir, K., Akyürek, S. ve Kızılıcak, O. (2018). Yerli ve Yabancı Turistlerin Çevrimiçi Yorumları Işığında Türkiye'de Gastronomi Müzeleri İçin Yeni İçeriklerin Tartışılması. The Second International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, 615-623.
- Ceyhun Sezgin , A., ve Akbıyık, T. (2021). Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi. Thematic Analysis of Gastronomy. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (1), 153-184
- Çekal, N., Doğan, E. ve Aktürk, H. (2022). Türkiye'de Gastronomi Müzeleri ve Özellikleri, Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi, 5(11): 1655-1673.
- 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.
- Demirci, B. (2021). Türkiye'deki gastronomi müzelerinin web sitelerinin içerik analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1184-1199.
- Dere Yağar, H (2012). Antalya Mutfak ve Yemek Kültürü Müzesi Tasarımı, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Antalya.
- Garibaldi, R. ve A. Pozzi (2021). 'Food Museums as Cultural Institutions and Tourist Attractions: Evidence from Italy. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 5 (2), 83-94.

- Gür, B. (2017). Antik Çağ'da Zeytinyağı ve Günümüzde Zeytinyağı Müzeleri, *History Studies International Journal Of History*, 9(2), 139-155.
- Hjalager, A. ve M. Richards, G. (Eds) (2002). *Tourism And Gastronomy*. London: Routledge
- İpar, M. (2011). Turizmde Destinasyon Markalaşması ve İstanbul Üzerine Bir Uygulama, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir
- İstanbul, D. (2015). Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramında Mutfak Kültürünün İncelenmesi. II. Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi, Antalya.
- Kahramanmaraş KTB (2023) <https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/TR-233507/tematik-mutfak-muzesi.html> [Erişim tarihi: 25.11.2023].
- Kahramanmaraş KTB (2023) <https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/TR-233513/dondurma-muzesi.html> [Erişim tarihi: 25.11.2023].
- Kim, S., E. Park ve M. Xu (2020). Beyond The Authentic Taste: The Tourist Experience at a Food Museum Restaurant. *Tourism Management Perspectives*, 36, 1-9.
- Koz, G F (2009). Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzelerde Sergilenmesi, Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Lam, A (2011). Designing is Cooking: A Museum of Gastronomy, Virginia Polytechnic Institute, Master's Dissertation, Virginia.
- Mankan, E. (2017). Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Turkish Studies*, 14 (2), 641-654
- Munela, CG (2016). Chocolate, Museos Del Chocolate En América Latina: Marketing Y Turismo, *VinculaTégica EFAN*, 2(1), 3561-3578.
- 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.
- Sandıkçı, M., Mutlu, A. S., ve Mutlu, H. (2019b). Emine göğüş mutfak müzesi sergileme şekilleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3045-3059.
- Savaşkan, Y. (2021). Türkiye'deki Gastronomi Müzelerine Genel Bakış. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 61-78
- Ser, SH(2020). The Wonder Food Museum Story: Celebrating Malaysia's Food Culture And Culinary Heritage, *E-Journal of Cultural Studies*, 13(4), 51-69.
- Seyitoğlu, F. ve E. Alphan (2021). Gastronomy Tourism through Tea and Coffee: Travellers' Museum Experience. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 15 (3), 413-427

- Sezen, T. S. (2018). Gastronomi müzeleri. (İçinde: Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (Ed.). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Ankara: Detay Yayıncılık
- Sezgin, A. C., ve Akbıyık, T. (2021). Dünyadaki gastronomi müzelerinin tematik analizi (Thematic analysis of gastronomy. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 153-184.
- Sormaz, Ü., ve Güneş, E. (2016). Traditional culinary museums. *International Journal of Humanities and Social Science Invention*, 5(6), 27-31
- Şahin, Ö. ve 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*, 5(4), 180-199.
- Şahin, Ö. ve A. Aydın (2019). Özel Muğla Arıcılık Müzesinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. 20.Ulusal Turizm Kongresi, Eskişehir, 56-61.
- Timothy, D J. (2016). Introduction: Heritage Cuisines, Foodways and Culinary Traditions, Heritage Cuisines Traditions, Identities and Tourism Routledge, Ed. Dallen J. Timothy, London and New York, 1-24
- URL 1: <https://www.aoc.gov.tr/Portal/Geziyerlerimiz/ataturk-orman-ciftligi-muze-ve-sergi-salonu/37>
- URL 2: <https://www.ekoharita.org/project/zavot-ekomuze/>
- URL 3: <https://marmarisbalevi.com.tr/>
- URL 4: <https://www.sabitertur.com.tr/evren-ertur-zeytinyagi-galerisi>
- URL 5: <https://www.peliticikolatamuse.com/>
- Üner, E.H. (2014). Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,
- Yeşilyurt, H. ve R. Arıca (2018). Mutfak Müzesi Ziyaretçilerinin Deneyimlerinin İncelenmesi: Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği. *Türk Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 60-70.ara.
- Yılmaz, H., ve Şenel, P. (2014). Turistik Bir Çekicilik Olarak Gastronomi Müzeleri, 15. Ulusal Turizm Kongresi. Ankara, 499-510.