MODERN GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE KÜLTÜREL MİRAS YAKLAŞIMLARI

Hanife ERSOY

0000-0002-4742-5132

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER
İkinci Tez Danışmanı: Prof. Dr. Ebru Gülbuğ EROL

Alanya

Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Temmuz 2022

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Hanife ERSOY' un "Modern Gastronomi Müzeciliğinde Kültürel Miras Yaklaşımları" başlıklı tezi 25/07/2022 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından değerlendirilerek "Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği" nin ilgili maddeleri uyarınca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

	Unvanı Adı Soyadı	**İmza**
Üye (Tez Danışmanı)	: Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER	.....
Üye	: Doç. Dr. Özgür GÖLGE	.....
Üye	: Dr. Öğretim Üyesi Zehra KAYA	.....

Prof. Dr. Ebru Gülbuğ EROL

Enstitü Müdürü

FINAL APPROVAL FOR THESIS

This thesis titled “Cultural Heritage Approaches In Modern Gastronomy Museology” has been prepared and submitted by Hanife ERSOY un partial fulfillment of the requirements in “Alanya Hamdullah Emin Paşa University Directive on Graduate Education and Examination” for the Degree of Master of Arts in Gastronomy and Culinary Arts Department has been examined and approved on 25/07/2022.

	Committee Member	**Signature**
Member (Supervisor)	: Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER	.....
Member	: Assoc. Prof. Dr. Özgür GÖLGE	.....
Member	: Assist. Prof. Dr. Zehra KAYA	.....

Prof. Dr. Ebru Gülbuğ EROL
Director of Graduate School

ÖZET

MODERN GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE
KÜLTÜREL MİRAS YAKLAŞIMLARI

Hanife ERSOY
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Temmuz 2022
Danışman: Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER
(İkinci Danışman: Prof. Dr. Ebru Gülbuğ EROL)

Müzeler sadece bir toplumun yaşamsal kayıtlarını saklama ve sergileme alanı olarak değil, aynı zamanda medeniyetlerin yok olmaya yüz tutmuş kültürel miraslarının da ortaya konduğu yerlerdir. Gastronomi unsuru olarak müzeler karşımıza çıkan kalıntı/buluntuların sadece insanlarla buluştuğu yer olmaktan öte günümüzde gelişen bilim, teknoloji ve ekonomik etkiler Gastronomi Müzelerini çok farklı bir boyuta taşımıştır. Gastronomi müzelerinin kültürler ile nasıl güçlü bir bağa sahip olduğunun ve kültürel zenginlikler açısından öneminin saptanması planlanan bu araştırmada Modern Gastronomi Müzeciliğine Kültürel Miras Yaklaşımları bakış açısı ile çok farklı bir değer katılması ve bu doğrultuda Tasarı Müze önerilmesi amaçlanmıştır. İki ana bölümden oluşan araştırmanın ilk bölümü mevcut müze örneklerinin detaylı olarak incelendiği araştırmaya dair literatür taramasından ikinci bölüm ise araştırmanın metodoloji ve bulgularından oluşmaktadır. Faktör analiz yöntemlerinin kullanıldığı anket çalışması sonuçları belirlenen hipotezlerin test edilmesinde ANOVA ve Tukey yöntemleri ile test edilmiş ve modern gastronomi müzeciliğinde katılımcıların kültürel miras yaklaşımlarına dönük tutumları analiz edilmiştir. Anket sonuçları kadın katılımcıların erkeklere göre modern gastronomi müzelerine daha ilgili olduğunu ve katılımcıların yaşları artıkça bu ilginin de arttığını göstermiştir. Katılımcılar gastronomi müzelerinde tüm teknolojik görsel araç ve gereçlerden faydalanılması, mini etkinliklerin yapılması gerektiği görüşünde birleşmişler ve büyük çoğunluğu gastronomi müzelerinin sosyal platformlarda yeterince tanıtılmadığını belirtmişlerdir. Literatür ve anket çalışmaları ışığında tasarı müzede; biyomoleküler arkeolojik çalışmalara ve bu doğrultuda laboratuvar ortamlarında akademik çalışmalara, ürün gelişiminin tanıtılması amacıyla mini etkinliklere yer verilmesi, özellikle genç ziyaretçilere hitap etmek üzere sanal odalar oluşturulması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Müzeleri, Modern Gastronomi Müzeciliği, Sanal Gastronomi Müzeleri, Kültürel Miras Yaklaşımları, Faktör analizi

ABSTRACT

CULTURAL HERITAGE APPROACHES

IN MODERN GASTRONOMY MUSEOLOGY

Hanife ERSOY

Department of Gastronomy and Culinary Arts
Alanya Hamdullah Emin Paşa University, Institute of Graduate Studies, July 2022
Advisor: Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER
(Co-Advisor: Prof. Dr. Ebru Gülbuğ EROL)

Museums display the cultural heritage of the civilizations that are ceased in time, if not only to display the heritage of humanity and its environment. The scientific, technological and economic developments have emerged the Gastronomy Museums from only the display of the cultural artifacts for its visitors. The aim of this research is to highlight the importance of how Gastronomy museums have strong connections between the cultures and how they determine the importance of cultural richness. A Proposal for a Museum of Modern Gastronomy with cultural heritage approaches is planned based on this approach. The research consists of two sections; the first section is detailed literature review about the existing museums and the second section involves the methodology and findings of the research. Hypothesis determined based on the survey results and the factor analysis method used, were evaluated via ANOVA and Tukey methods. The participants attitudes toward cultural heritage in modern gastronomy was analyzed via the survey. The survey results showed that the female participants were more interested in modern gastronomy museums compared to male participants and the interest in the museums also rose as the participants' age rises. The participants of the survey have agreed on the use of technological visual tools and equipment, organize small events in the gastronomy museums. Majority of the participants also mentioned the museums are not being sufficiently promoted in social media. In the light of literature and survey in project museum, it is proposed to involve bio molecular archeological works, in this concept perform academic research in the labs, organize events that would promote product improvements. Most importantly to create virtual rooms to attract younger generation.

Keywords: Gastronomy Museums, Modern Gastronomy Museum, Virtual Gastronomy Museums, Cultural Heritage Approaches, Factor Analysis.

TEŞEKKÜR METNİ

Öncelikle, lisansüstü eğitim hayatı ve tez çalışmam ile ilgili bu süreçte beni sabırla bilgilendiren ve tecrübelerinden yararlandığım çok değerli danışman hocam Prof. Dr. Mehmet Durdu ÖNER'e, çalışmam boyunca yardımlarını esirgemeyen yardımcı danışman hocam Prof. Dr. Ebru Gülbuğ EROL'a sonsuz teşekkür ederim.

Çalışma sürecinde desteklerini esirgemeyen gerek analizlerde gerekse de moral ve desteğiyle yanımda olan Alanya Belediyesi Hüseyin Azakoğlu Kent Müzesi ve Kent Belleği Merkezi'nin her şeyi Arkeolog İlhami YETKİN' e içten dileklerimle teşekkür ederim.

Çalışmamın Abstract kısmı için değerli arkadaşım Nezihe KİRAZ' a içten dileklerimle teşekkür ederim.

Hayatım boyunca her anlamda yanımda olan, desteklerini esirgemeyen kıymetli ailem; babam Şükrü ERSOY' a, annem Döndü ERSOY' a, ablam Ayşe YAĞDIR' a, eniştem İbrahim YAĞDIR' a, fotokopi finansörüm ağabeyim Beysat ERSOY' a en içten duygularımla teşekkür ederim.

Hanife ERSOY

25/07/2022

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi tarafından kullanılan "bilimsel intihal tespit programı"yla tarandığını ve hiçbir şekilde "intihal içermediğini" beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Hanife ERSOY

25/07/2022

STATEMENT OF COMPLIANCE WITH ETHICAL PRINCIPLES AND RULES

I hereby truthfully declare that this thesis is an original work prepared by me; that I have behaved in accordance with the scientific ethical principles and rules throughout the stages of preparation, data collection, analysis and presentation of my work; that I have cited the sources of all the data and information that could be obtained within the scope of this study, and included these sources in the references section; and that this study has been scanned for plagiarism with "scientific plagiarism detection program" used by Alanya Hamdullah Emin Paşa University, and that "it does not have any plagiarism" whatsoever. I also declare that, if a case contrary to my declaration is detected in my work at any time, I hereby express my consent to all the ethical and legal consequences that are involved.

Hanife ERSOY

İÇİNDEKİLER

Sayfa

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI ..... **i**

FINAL APPROVAL FOR THESIS ..... **ii**

ÖZET ..... **iii**

ABSTRACT ..... **iv**

TEŞEKKÜR METNİ ..... **v**

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ ..... **vi**

STATEMENT OF COMPLIANCE WITH ETHICAL PRINCIPLES AND RULES ..... **vii**

İÇİNDEKİLER ..... **viii**

TABLOLAR/ÇİZELGELER DİZİNİ ..... **x**

ŞEKİLLER DİZİNİ ..... **xii**

GÖRSELLER DİZİNİ ..... **xiii**

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ ..... **xvi**

1. GİRİŞ **1**

2. LİTERATÜR TARAMASI **2**

2.1. Gastronomi Kavramı **2**

2.1.1. Gastronomi tarihi **5**

2.1.2. İletişimde gastronomi ve arkeoloji ilişkisi **14**

2.1.2.1. Biyomoleküler arkeolojinin gastronomideki yeri ***22***

2.1.3. Dünya gastronomi tarihinde Anadolu'nun yeri ve Türk mutfağı **30**

2.1.3.1. Dünya mutfaklarının çeşitliliği ve benzerliği ***36***

2.2. Müze Kavramı **42**

2.2.1. Dünyada müzelerin tarihsel gelişimi **45**

2.2.2. Türkiye'de müzeciliğin tarihsel gelişimi **50**

2.2.2.1. Müze çeşitleri ***55***

2.2.2.2. Klasik ve çağdaş müzecilik anlayışı ***56***

2.3. Gastronomi Müzesi **58**

2.3.1. Kültürel miras olarak gastronomi 59

2.3.1.2. Somut olmayan kültürel miras alanları 65

2.4. Gastronomi ve Turizm 68

2. 5. Dünyada Gastronomi Müzelerine Örnekler 74

2.5.1. Kültürel miras yaklaşımına örnek tasarı müzeler 84

2.5.2. Tasarıda uygulanacak teknolojik örnekler 89

3. YÖNTEM 95

3.1. Araştırmanın Konusu 95

3.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi 95

3.3. Araştırmanın Modeli ve Hipotezi 96

3.4. Araştırmanın Evren ve Örneklemi 98

3.5. Araştırmanın Ön Çalışması ve Uygulanması 99

3.6. Veri Toplama Yöntemi ve Aracı 100

3.7. Araştırmanın Bulguları 101

3.7.1. Verilerin analizi ve değerlendirmesi 102

3.7.2. Katılımcılara yönelik demografik özellikler 103

3.7.3. Veri toplama araçlarının güvenirlik ve geçerlilik testi 107

3.7.4. Katılımcıların MGMİ doğrultusunda farklılaşmalarına (Anova ve T-testi) yönelik hipotez testler 110

4. TASARI MÜZEDE BULGULAR VE YORUMLAR 119

4.1. Araştırmacının Tasarısı 119

5. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER 127

KAYNAKÇA 131

EKLER

ÖZGEÇMİŞ

TABLOLAR/ÇİZELGELER DİZİNİ

Sayfa

Tablo 2. 1. Antik dönem tarım devrimi (Civitello, 2019, s.9) 8

Tablo 2. 2. Türkiye'nin gastrodiplomasi olanakları (Soner, 2020, s.100) 41

Tablo 2. 3. Okul öncesi öğretmenlerin müze eğitimine ilişkin swot analizi 44

Tablo 2. 4. Müze çeşitleri (Gökalp, 2013) 55

Tablo 2. 5. Gastronomi müzeleri sınıflandırması (Sezen, T.S., s.269). 75

Tablo 3. 1. Araştırma değişkenlerine yönelik ortalama, standart hata, basıklık ve çarpıklık değerleri 102

Tablo 3. 2. Katılımcıların demografik özellikleri 103

Tablo 3. 3. Katılımcıların müzelere dair bağlantılarını ifade eden betimsel analiz 104

Tablo 3. 4. Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik betimsel tutumları 104

Tablo 3. 5. Ait KMO ve bartlett test oranı 108

Tablo 3. 6. MGMİ'ye ait açımlayıcı faktör analiz 108

Tablo 3. 7. Araştırma örneğinin güvenilirlik değerleri ve çıkarılan ifadeler 109

Tablo 3. 8. Katılımcıların cinsiyetleri ile MGMİ arasında independent samples T testi 110

Tablo 3. 9. Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının gelire göre farklılaşması durumu- Anova testi tablosu 111

Tablo 3. 10. Gelire göre tukey tablo değerleri 111

Tablo 3. 11. Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının yaşa göre farklılaşma durumu- Anova testi 112

Tablo 3. 12. Yaşa göre tukey tablo değerleri 112

Tablo 3. 13. Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının eğitimlerine göre farklılaşma durumu- Anova testi 113

Tablo 3. 14. Eğitim durumuna göre tukey tablo değerleri 114

Tablo 3. 15. Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının çalıştıkları kuruma göre farklılaşma durumu-Anova testi 115

Tablo 3. 16. Katılımcıların çalıştıkları kuruma göre tukey tablo değerleri 116

Tablo 3. 17. Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının medeni durumlarına göre farklılaşma durumu-Anova testi.....117

Tablo 3. 18. Katılımcıların gastronomi müzelerine yönelik bağlantıları ile MGMİ durumları arasında independent samples T testi 117

Tablo 3. 19 . Hipotezlerin desteklendi-desteklenmedi tablosu 118

ŞEKİLLER DİZİNİ

Sayfa

Şekil 2. 1. Gastronomiden etkilenen ve gastronomiyi etkileyen alanlar.....3

Şekil 2. 2. Von Petzinger'ın Avrupa kıtasında 52 farklı alanda iki yıl boyunca elde ettiği semboller(http-7).....15

Şekil 2. 3. Türk mutfak tarihinde basılı yemek kitaplarının sıralaması(http-61). 32

Şekil 3. 1. Araştırmanın Modeli.....97

GÖRSELLER DİZİNİ

Sayfa

Görsel 2. 1. Pompeii mutfak (http-45) ve Pompeii fırın (http-59) 8

Görsel 2. 2. Geçmişte tütsüleme(http-73) ve Izgara (MÖ 4.-6. yy.).....11

Görsel 2. 3. Üç ayaklı kazan(http-74).....12

Görsel 2. 4. Göbeklitepe 12000 yıl önce (http-83). 18

Görsel 2. 5. Border mağarası kazıları(http-51) C: Lucinda Backwell ve 170.000 yıllık pişmiş pişmiş bitki 18

Görsel 2. 6. Diş plağı mikrofosili 1,2 milyon yıl öncesine ait (mikroskop altında incelemesi)(http-77).....19

Görsel 2. 7. Sümerce ve Akadça yazılan yemek tarifleri (http-84). 19

Görsel 2. 8. Hattuşa (Boğazköy) orta hitit dönemi (MÖ 24. yüzyıl hititçe tablet)(http-15).....20

Görsel 2. 9. T.C. Çankırı valiliği sayfasındaki inandık vazosu görseli(http-14). 22

Görsel 2. 10. Kral midas tümülüs mezar anıtı müzesi ve kazı alanı hava fotoğrafı(http-81). 23

Görsel 2. 11. Tümülüsten elde edilen situla ve kazanlar(http-82). 24

Görsel 2. 12. Stonehenge anıtı ve tekrardan yapılan kıymalı turta(http-85). 27

Görsel 2. 13. Çanak, çömlek, kaşık, keskin mutfak malzemeleri ve duvar resimleri (http-31). .27

Görsel 2. 14. British museum tepeden ve ön cepheden görseli (http-18, http-19, 2022) 47

Görsel 2. 15. V&A müzesi genel olarak dünyanın en büyük müzelerindendir (http-20, 2022)..49

Görsel 2. 16. Philadelphia lütfen dokun (Please tocuh museum) (http-21).....50

Görsel 2. 17. Hollanda corpus insan vücudu müzesi (http-22) 50

Görsel 2. 18. Sanayi-i nefise mektebi(http-78).....52

Görsel 2. 19. Troia antik kenti katmanları (http-27).....62

Görsel 2. 20. Fat Duck tematik restorana örnek (http-25).....68

Görsel 2. 21.Şarap işliği duvar resmi ve Bizans yapısı İsrail'deki en büyük şarap üretim merkezi (http-75).....71

Görsel 2. 22. Seyyar üzüm işlikleri (http-67) 71

Görsel 2. 23. Zeytin işliği(http-76). 72

Görsel 2. 24. Geçmiş dönem fırınlarının resmedilmesi (Lazar, 2006, s. 231).....73

Görsel 2. 25. Gaziantep Zeugma Müzesi çalışanlarının çalışması 73

Görsel 2. 26. Johannes Wermeer, süt boşaltan kadın, tuval üzerine yağlı boya, 1660, Rijks Müzesi Amsterdam (Yılmaz, 2020, s.88) (http-56). 74

Görsel 2. 27. Emine Göğüş mutfak müzesi (http-38).....76

Görsel 2. 28. Erzurum evleri (http-38). 76

Görsel 2. 29. Zavot peynir müzesi (http-38). 77

Görsel 2. 30. Türk lezzet müzesi (http-38). 77

Görsel 2. 31. Edremit tarihi zeytinyağı aletleri müzesi (http-38). 78

Görsel 2. 32. Köstem Zeytinyağı Müzesi(http-49). 78

Görsel 2. 33. Oleatrium zeytin ve zeytinyağı müzesi (http-50).....79

Görsel 2. 34. Raumen noodle müzesi(http-37). 79

Görsel 2. 35. Dutch peynir müzesi(http-42). 80

Görsel 2. 36. Kuo Yuan pastacılık müzesi(http-79). 80

Görsel 2. 37. Alimentarium müzesi (http-37).....81

Görsel 2. 38. Southern food and beverage museum, ABD (http-37). 81

Görsel 2. 39. Kimchi sofra sunumu (http-36).....82

Görsel 2. 40. Yanmış yemek müzesi (http-35). 82

Görsel 2. 41. Ulusal sanat müzesine ev sahipliği yapan restoran (http-23).....83

Görsel 2. 42. St. Petersburg Hermitage müzesi (http-24).....84

Görsel 2. 43. SPYSCAPE Casus Müzesi (http-29). 84

Görsel 2. 44. Teamlab müzesi (http-30). 85

Görsel 2. 45. Figge Sanat Müzesi(http-80).....87

Görsel 2. 46. Kiasma Çağdaş Sanat Müzesi (http-66).....88

Görsel 2. 47. Yeni Akropol Müzesi (http-46). 89

Görsel 2. 48. Hologram tekniği ile eserlerin canlandırılması (http-57).....90

Görsel 2. 49. Dijital ağlar geçmişimizi avuçlarımıza taşır (http-58). 90

Görsel 2. 50. Le Petit Chef (http-52). 91

Görsel 4. 1. Çocuklar için “miniature calendar” Tatsuya Tanaka'ya ait örnek sunumlar (http-55) 123

Görsel 4. 2. Sergileme alanlarına örnekler 123

Görsel 4. 3. Ellik (Oraktan koruyucu) ve Hamur teknesi göçte kullanılan 124

Görsel 4. 4. Şırahmene, döven ve yayık 124

Görsel 4. 5. Alanya Karaköy'de taş dibek ve taş değirmenle yapılan etkinlik 125

Görsel 4. 6. Alanya Karaköy'de yayık ayran yapımı 125

Görsel 4. 7. "Miniature calendar" Tatsuya Tanaka'ya ait görsellerin tasarıya örnek alınması (http-55).....126

Görsel 4. 8. "Miniature Calendar" Tatsuta Tanaka'ya ait görsellerin tasarıya örnek alınması (http-55).....126

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

AR	: Augmented Reality (Arttırılmış Gerçeklik)
CNN	: Cable News Network
DARPA	: The defense advanced research projects agency
DNA	: Deoksiribo nükleik asit
EXPO	: Exposition (sergi)
GPS	: Global Positioning System (Küresel Konumlama Sistemi)
ICOM	: Uluslararası Müzeler Konseyi
ICOMOS	: Uluslararası Anıtlar ve Sitler Konseyi
KMO	: Kaiser-Meyer-Olkin
MG	: Modern Gastronomi
MGMİ	: Modern gastronomi müzelerine ilgi
MS	: Milattan sonra
MÖ	: Milattan önce
NASA	: National aeronautics and space administration
NFT	: Non Fungible Token (Değiştirilemez Token veya Kripto Para)
SOKÜM	: Somut olmayan kültürel miras
SPSS 24.0	: Statistical Package for the Social Sciences
SWOT	: Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats, (Güçlü yönler, Zayıf yönler, Fırsatlar, Tehditler)
T.C.	: Türkiye Cumhuriyeti
TED	: Technology, Entertainment, Design (Teknoloji, Eğlence, Dizayn)
TÜBİTAK	: Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
V&A	: Victoria and Albert Müzesi
VR	: Virtual Reality (Sanal Gerçeklik)
2D, 3D	: İki boyutlu, Üç boyutlu

1. GİRİŞ

Günümüzde seyahat kavramı, bünyesinde birçok olguyu barındırmaya başlamıştır. Kültürel tanıtımlar içerisinde turistlik yerler, ulaşım, tabiat güzelliklerinin yanında; yörede yetişen ürünleri keşfetmek ve ürünlerin nasıl üretildiğine, saklandığına tanık olmak istenilmektedir. Günümüzde bir yörede yaşayan insanların yaşam biçimleri, yemek tüketimleri, hangi ürünü hangi zamanda tükettiğinin bilgisine ulaşma ihtiyacı artmıştır. Bütün bu ihtiyaçların bütününde farklı hikâyelere tanık olma duygusu artmış ve insanları bu yönde gelişmeye itmiştir. Günümüzde gastronomi bir ülkenin, bir şehrin, rozeti haline gelmeye başlamaktadır.

Tüm dünyada gastronomi turizmine rağbetin artması ile farklı iş kolları ortaya çıkmaya başlamıştır. Her ne kadar teknolojik anlamda ataklar yapılmaya çalışılsa da insanlık olarak geçmişe bir özlem duyulması mistik bir hava katılmasına olanak sağlamıştır. Gastronomi; yöresel yemeklerle başlayan özlem, farklı alanlara yönelme ihtiyacından dolayı coğrafi işaretleme, tematik restoranlar, yeşil restoranlar, etnik mekânlar gibi birçok alana yöneltilmiştir. Dünyada gezilen, görülen yerleri insanlara daha cazip hale getirilebilmek için gastronomi çok büyük önem arz etmektedir. Türkiye'de de bu konu ve yöntemlerde hızlı bir şekilde artış görülmektedir. Kültürel festivaller, açılan müzeler, yöresel restoranlar gibi birçok örneğe tanık olmaktayız.

Bu araştırmada dünyadaki gastronomi temalı müzeler örneğindeki gibi Türkiye'de daha farklı gastronomi müzeciliği anlayışı getirilmek istenmektedir. Geçmiş yaşantı günümüz insanlarına daha ilgi çekici hale getirilerek anlatılmak istenmiştir. Özellikle günümüz gençleri eskiden kullanılan birçok araç – gereç görsellerine vakıf değillerdir. Bu kapsamda ziyaretçilerin hem görsel olarak hem de lezzet olarak geçmişe tanıklık etmeleri istenilmektedir. Bu çalışmada gastronomi "müze atölyesi" oluşturularak bir yörenin tarihsel gelişimi hakkında bilgi edinmek, geçmiş hayatlarına dokunabilmek, tanıklık edebilmek için kurulan minik atölye etkinliği ile eğitim, eski aletlerin imitasyonunu kullanma, yapmış olduğu ürünü tadabilme olanaklarının sağlanması amaçlanmıştır. Böylelikle gelen ziyaretçiler hem sergi alanını gezerek eskiden kullanılan aletleri görerek bilgi sahibi olacak hem de sonrasında katılmak isterse etnik mutfakta bazı aletleri kullanma şansına erişebileceklerdir. Bütün bunların dışında teknolojik mutfağın da bulunduğu restoranda bu lezzetleri farklı menülerle birleştirip tatma olanağına erişerek geçmişe küçük de olsa dokunabileceklerdir.

2. LİTERATÜR TARAMASI

2.1. Gastronomi Kavramı

Gastronomi; kelimesinin ilk kökeni MÖ 4. yüzyıla kadar gitmektedir. Gastronomi ilk defa Antik Yunan döneminde Sicilyalı Yunan Archestratus'un yazmış olduğu gıda ve şarap konularının olduğu "Gastronomia" adlı kitapta geçmektedir. Antik Yunan dilinde "gastro" mide ve "nomos" kural, yasa veya düzenleme olarak bilinen gastronomi kavramı hayatımızda var olmaktadır (Öztürk ve Güven, 2020, s. 2).

Belli bir zaman sonra gastronomi kavramı 1801 yılında Fransız şair Joseph Berchoux'un (1762-1838) yayınladığı kitabında iyi yaşamak üzerine yazdığı şiirinde "De La Gastronomie" başlığını kullanması ile tekrardan gündeme gelmiştir (http-62, 2022).

İlk Türkçe yazılı kaynaklar 11. yy. yazarlarından Yusuf Has Hacip'in "Kutadgu Bilig" ve Kaşgarlı Mahmud'un "Divanı Lügati't Türk" adlı eserlerdir (Kara, 2015, s. 213).

Türkiye'de yemek üzerine farklı kavramlar ele alınmaktadır. En önemlilerinden Türkçeye Farsçadan gelen eskilerin daha çok kullandığı "şikemperver" yemeğe içmeye düşkün, ağzının tadını bilen insanlara denilmektedir. Şikemperver'in dışında kademe kademe "midesine düşkün", midesine düşkünün daha aşırısına "pis boğaz", ölçüyü aşırı kaçıranlara ise "obur" kavramlarının da kullanıldığı görülmektedir (Gürsoy, 2018, s.11).

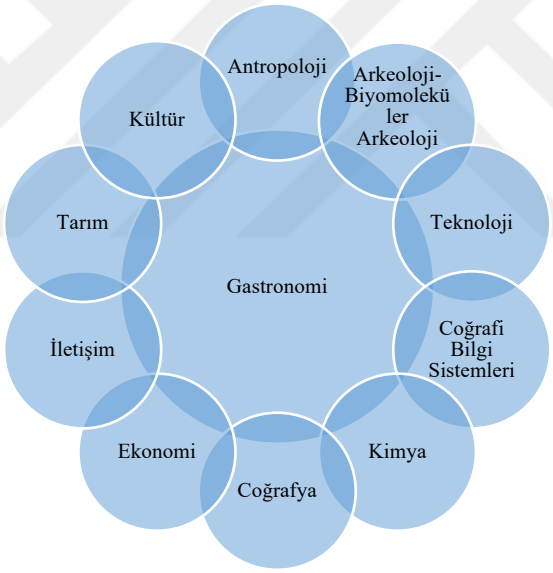
Mutfak sanatları: Mutfak sanatları yemek pişirme sanatı olarak tanımlanmaktadır. Mutfak sanatları gastronomi tanımıyla benzer olarak karşımıza çıkmaktadır (Özşeker, 2016, s.7).

Her ne kadar gastronomi kavramı çok sonra ortaya çıkmış olsa da ilkel çağlardan beri insanlar için önem arz eden unsur beslenme olmuştur. Geçmiş tarihe bakıldığı zaman mutfak kültürünün her dönemde, her yörede izlerine rastlanılmaktadır. Yemeğin kimi zaman görsel şölene, kimi zaman beyliklerin, sarayların, padişahların arasında güç gösterisine, kimi zaman da cenaze yemeklerinde bir ritüele dönüşmüş olduğunu birçok belgede görmekteyiz. Beslenme ihtiyacı ile ilk çağlardan beri yiyecek bulma ve farklı lezzet keşfetme arzusu ile farkında olmadan seyahat olanakları ortaya çıkmıştır. Bu cümlelerden yola çıkarak yörenin hikayesinin yanında beslenme ihtiyacından yöresel yemekler, yörenin mutfak gereçleri, yörenin damak tadına ulaşma imkanları bizleri yeni keşiflere yöneltmektedir. Bütün bu süreçte gastronomi sadece yemek, sanat, sunum olarak kalmamaktadır. Gastronomi dünya ekonomisini farklı noktalara taşımaktadır.

Gastronomi; arkeoloji, biyomoleküler arkeoloji, antropoloji, tıp, ekonomi, kimya ve coğrafya olarak birçok alanı bünyesinde barındırabilmektedir (Bkz. Şekil 2.1). Günümüzde de geçmişte de gastronomi bir bölge hakkında fikir sunabilmektedir. Tatil amaçlı gidilen yerlerin somut olmayan kültürel varlıkları, yaşam şekilleri, coğrafyası ve yörede yaşayan insanların özellikleri hakkında bilgi alışverişi imkânı sunmaktadır.

Gastronomi mümkün olan en iyi besinler yoluyla insanın korunması için beslenmeyle ilişkili olan her şeydir. Gastronomi bu amacına, besin haline getirilebilecek olan şeyleri prensipli şekilde araştırıp bir araya getirerek ulaşır (Brillat-Savarin, 2020, s. 53).

Besinlerin hazırlanması için gerçekleştirilen her şey nitelik altına ya da hangi unvana gizlenirse gizlensin balıkçıları, avcıları, bağcı-çiftçileri ve aşçı ailesini gerçek anlamda harekete geçiren gastronomidir (Brillat-Savarin, 2020, s. 53).



Şekil 2. 1. *Gastronomiden etkilenen ve gastronomiyi etkileyen alanlar*

Gastronomi hayatın tümünü yönetir, ilk beslenme güdüsü son anımıza kadar süregelmektedir.

Gastronomi, besin maddelerine ayrıştırılması açısından doğa tarihine; besinlerin oluşum ve niteliklerinin incelenmesi açısından fiziğe; çeşitli çözümleme ve ayrıştırmalardan dolayı kimyaya; yemekleri hazırlama ve lezzetli kılma bakımından mutfağa; hazırladığı ürünleri satmak için piyasaya en iyi şekilde çıkarması bakımından

ticarete; vergi olarak dönen kaynaklardan ve uluslararasında kurduğu alışveriş imkânları bakımından siyasi ekonomiye dayanır (Brillat-Savarin, 2020, s. 53).

Gastronomi, insanlığın yaşamı boyunca teknolojik gelişmelerin etkisi ile modern çağın öğretilerine göre biçim almaktadır. Ancak yaşam alanında teknolojinin getirileri ile hoşnut olunsa da yeme-içme konusunda tercih, bilimsel doğrultuda değil daha çok geleneklerin gösterdiği doğrultuda yapılmaktadır (Gürsoy, 2018, s. 225).

Gurme: Lezzeti keşfetmiş, damak tadına sahip kişi demektir. Fransız kökeninde bir sıfat olarak kullanılan gurman kelimesinden gelmektedir (http-47).

Gurman: İyi yiyeceklere ve içeceklere ilgi duyan, bunları tüketmekten keyif alan kişi demektir (Özşeker, 2016, s.13).

Degüstatör: Degüstasyon işlemini yapan kişi diğer ifade ile tadım uzmanıdır. Degüstasyon ise içecek, yiyecek gibi gıdaların tadımı konusunda bilgili ve uzman kişilerin tat, koku, renk, en önemlisi kalite açısından değerlendirme yapabilmesini sağlayan işlemler dizinidir (Özşeker, 2016, s. 13)

Deneysel Mutfak: Bir araya gelmesi hayal edilemeyen malzemelerin kullanılarak yeni yemekler, yeni lezzetler elde edilmeye çalışılması, mevcut alışkanlıkların dışına çıkarak tabuları yıkmayı amaçlayan bir yemek yapma anlayışıdır.

Füzyon Mutfak: Farklı mutfakların birleştirilmesi ile oluşan mutfaktır.

Tasarı müzede bütün bilgiler bir araya getirilerek coğrafi bilgi sistemlerinden yararlanılarak uzmanlar eşliğinde veri tabanı oluşturulması ile farklı bir bakış açısı getirilerek sosyal ağ açısından daha çabuk ulaşım sağlanması planlanmıştır.

Yaşayan Mutfak: Kişinin kan grubuna, kişisel vücut dengesine ve sağlık yapısına uygun oluşturulan beslenme tarzıdır. Bu mutfaktaki ana ürünler: filizlenmiş tahıllar, çiğ sebze ve meyvedir (Gürsoy, 2018, s. 229).

Tüm bunların diyet mutfağı, yeni mutfak, modernist mutfak gibi çok farklı örnekleri bulunmaktadır.

Bir yemeği gastronomik kılan unsurlar bulunmaktadır. Gastronomi neredeyse evrensel bir hazdır. Gastronomi kavramı beş duyunun dördünü devreye sokan tat alma, koklama, görme ve dokunma duyularıdır. Vıtaux'a (2021, s.23) göre, gastronominin elinden kaçan tek duyu, işitmedir.

Bazı araştırmalarda son dönemlerde bir yemeği gastronomik kılan unsurlara işitmenin de etkili olduğu vurgulanmaktadır. Günümüzde bazı reklamlarda çıkan tazelik hissini veren çıtırtı sesleri yemeğin lezzetine olan algıyı etkileyebilmektedir.

Zamanla gastronomi rehberine duyulan ihtiyaç, restoran hizmetlerinin ev dışına çıkması ve seyahat olanaklarının kolaylaşması ile oluşmuştur. İlk büyük ve popüler rehber 1900'de kurulan Michelin Rehberi'dir. Michelin Rehberi hızlı bir şekilde kurumsallaşmış ve yıldız kazanmanın ölçütleri gastronomi ile sınırlı tutulmamıştır. Yemek hizmeti veren kaynakların ortamı, konforu, servisin kalitesi de etkili olup bu kaynaklar; anonim müfettişleri, çok sayıda müşteri, gastronomi derneklerinin katkılarıyla incelenir (Vitaux, 2021, s.141).

Gastronomi kavramı her dönem var olmaktadır. Yazılı kaynaklardan yola çıkarak eski lezzetleri yeniden yakalamaya çalışmak çok zor iştir. Ürünlerin kültürel ortamı değişmiş, hazırlık şartları, pişirim şekilleri farklılaşmıştır. Bilimsel çalışmalar neticesinde aynı lezzetlere ulaşabilmek heyecan vericidir.

2.1.1. Gastronomi tarihi

İnsanın yaşamını devam ettirebilmesi için beslenme en önemli ihtiyaçtır. Bu ihtiyacı karşılamak için beslenme; birçok değişik yöntem ve evreden geçerek, insanın yaşadığı coğrafya ve iklime göre, yaşam isteklerine uygun bir şekilde gelişerek günümüze kadar gelmiştir. İnsanlığın lezzeti aradığı bu yolda duyuları, gözlemleri, deneyimleri ile ortaya çıkan ve sürekli çıkacak olan mükemmele yakın hazzı veren "lezzeti elde etme çabasına" değinilmiştir. İlk çağlarda kimi araştırmacılara göre ilk beslenme toplayıcılık kimi araştırmacılara göre avcılıkla sağlanmaktadır. Bu konuda netlik olmasa bile zaman içerisinde ateşin bulunmasıyla hem soğuk ve serin yerlerde yaşamayı kolaylaştırmışlar hem de besinlerin sindirilebilir ve daha lezzetli olmasını sağlamışlardır. İhtiyaçlar doğrultusunda çeşitlerin ve lezzetlerin artmış olduğunun birçok araştırmada izlerini görmek mümkündür.

İnsanlık tarihinin başlangıcından günümüze kadar insanlar hayatta kalabilmek için doğadan elde ettikleriyle yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamak üzere çeşitli beslenme yöntemlerine ek olarak pişirme teknikleri, çiğ besinleri pişirirken ocak kullanmayı, avladıkları ve topladıkları büyük besinleri parçalamak için keskin alet kullanmayı öğrenmişlerdir. Deneme yanılma yöntemleri ile hangi ürünlerin tüketileceği hangi besinlerin yararlı veya zararlı olduklarını deneyimlemişlerdir. Bu doğrultuda geçmişten

günümüze teknolojinin de etkisi ile birçok pişirme yöntemleri geliştirilmiştir. Bu yöntemlerin sürdürülebilir ve geliştirilebilir olması dünya ekonomisine bambaşka kapılar açabilmektedir.

Tarihçi Felipe Fernandez-Armesto, insanın yemekle ilişkisinin tarihsel sürecini sekiz önemli dilimde ele alır. Bunlardan ilki pişirmenin icadı olup bu icatla insan diğer canlılardan farklı bir konumda yer almaktadır. Daha sonrasında, yemeğin sadece yaşamı sürdürmek için değil sosyal bir durum olmaya başlamasıdır. Zamanla insanların ihtiyaçları doğrultusunda hayvanların evcilleştirilmesi üçüncü dilim olarak görülmektedir. İnsanların etkileşimler sonucunda yerleşik hayata geçerek tarım faaliyetlerine başlanılması dördüncü, yemeğin sosyal farklılaşmanın aracı olması beşinci dilimde ele alınmaktadır. Altıncı süreçte kısmi yerleşik hayatta göçer durumda uzun mesafelere götürülmesi ile kültürel etkileşim oluşturulmasıdır. Son iki etkileşimden birisi ekolojik sistem bir diğeri ise 19. yüzyılda başlayıp hala devam eden gıdanın endüstriyel ürün haline gelmesidir (Gürsoy, 2018, s. 8).

Gastronomi, dünyada gelenekler olarak kültürün en uzun süre ayakta kalan bir unsuru olmasına karşın mutfak kültürü çok daha geri planda kalmaktadır. Mutfak ilk olarak geçmişte insanoğlunun en temel gereksinimlerinden birisi olan yeme içme unsurlarını barındırmaktadır. Günümüzde sadece yeme içme olarak kalmayıp adeta bir sanata dönüştürülmüştür. Gastronomi, bir yöreden başka yöreye dar bir alanda kalmayıp ekolojik, politik, statü, kültürel şekillenmeye kadar birçok alanda etkileşim halindedir.

Tarihi belgelerden Asur Kralı Sardanapalus'un iyi ve güzel yemek sanatının destekleyicisi olarak bu konuda yarışmalar düzenlediğini ve muhteşem şölenlerden haz duyduğunu öğrenmekteyiz. O donemde de ustalar derece almak için birbirleriyle kıyasıya mücadele edip hünerlerini sergilerlerdi. Günümüzde halen dört yılda bir Frankfurt'ta düzenlenen Mutfak Olimpiyatları adı altında ustalar hünerlerini sergilemeye devam etmektedir. Asur ticaret kolonisinin yerleşim merkezi olan Kaniş'te (Kültepe / Kayseri) elde edilen arkeolojik bulgular da bizlere, bu kentte lokanta benzeri mahallelerin bulunduğunu göstermektedir (Altınel, 2009, s. 4-5).

Uygarlığın göstergelerinden biri olarak yemek olgusu Antik Yunan'da da karşımıza çıkar. Bu konuda iyi yemek ve iyi yaşam felsefesine inanan ve ömrünü bu felsefeyi yaygınlaştırmaya adayan Epicurus'un etkileri göz ardı edilemez. Antik Yunan'da şölenler yaşamın vazgeçilmez bir parçası olmuştur, Şarap Tanrısı Bacchus için düzenlenen, yemek

ve eğlencenin sınırsız olduğu Bacchanal Festivali bugün bile bilinmektedir. Döneme ait belgelerden aşçıların o zamanda saygın kişiler olduğu; hatta bu dönemde yemek tariflerinin patentinin bile alınabildiğini öğrenmekteyiz (Altınel, 2009, s. 4-5).

> Pompeii'de çalışan bir antropolog olan Valeria Amoretti şunları söyledi: "İlk analizler, boyanmış görüntülerin, en azından kısmen, içeride satılan yiyecek ve içecekleri nasıl temsil ettiğini doğruluyor." Açıklamasında, kaplardan birinde ördek kemiği parçası ile keçi, domuz, balık ve salyangoz kalıntılarının bulunduğu belirtildi. Amoretti, bir şarap kabının dibinde, eski zamanlarda şaraba lezzet ve rengini hafifletmek için eklenen fava fasulyesinin izleri olduğunu söyledi (http-45, 2022).

Pompeii Arkeoloji Parkı'nın şefi Osanna, Pompeii'nin MS 79'da yıkıldığı güne atıfta bulunarak "O gün ne yediklerini biliyoruz," dedi. Yaklaşık 80 fast-food bulunmasına rağmen ilk Latince termopolium olarak bilinen sıcak yiyecek ve içecek tezgâhı ortaya çıkarılmıştır. Yiyecek kalıntıları "halk arasında neyin popüler olduğunu" gösterdi, Osanna Rai, cadde üstü lokantaların Romalı seçkinlerin uğrak yeri olmadığını belirtti.

Bitki ve hayvan uzmanları, tüyleri Pompeii kırmızısı bilinen tipik canlı renkle boyanmış baş aşağı yaban ördeği ve bir horozun görüntülerine ulaşmıştır. Bu şekilde muhtemelen menünün reklamı yapılmıştır.

Amoretti'ye göre; bir sürpriz buluntu, bir köpeğin tam iskeletiydi. Bu keşif, kazı yapanların ilgisini çekti çünkü "tezgâha boyanmış büyük, kaslı bir köpek değil, omuz hizasında yüksekliği 20-25 cm olan yetişkin bir köpeğin son derece küçük bir örneğidir." bu kadar küçük köpeklerin eski zamanlarından kalıntılar bulmak oldukça nadirdir (http-45, 2022).

Bu tarz çalışmalar sonucunda elde edilen bilgiler veri tabanında toplanarak gelecek yıllarda gelişmiş teknoloji desteği ile geçmiş yaşantıların görsellerine çok farklı bir şekilde ulaşılmaktadır (Bkz. Görsel 2.1).

Görsel 2. 1. *Pompeii mutfak (http-45) ve Pompeii fırın (http-59)*

Gastronomi Antik Çağ'a kadar uzanmaktadır. İlk insanların yaşam alanları haline gelen mağara duvarlarına çizdikleri av resimleri bir korkuyu ifade etmenin yanında karınlarını doyurmak için canlarını tehlikeye atarak avlanma işlemini gerçekleştirdiklerini göstermektedir. İnsanlardaki acıkma duygusunun kuvvetli olması ölüm korkusunu bastırabilmektedir (Altınel, 2009, s.3).

Evcilleştirme bitki ve hayvanların zaman içerisinde değişimine sebep olmuş, zamanla yetişmeleri için insanlara bağımlı hale gelmişlerdir. Amerikalılar için yerli bitki olan 'maize (mısır)' buna güzel bir örnektir (Civitello, 2029, s. 8).

Tablo 2. 1. *Antik dönem tarım devrimi (Civitello, 2019, s.9)*

Ne zaman	Nerede	Ne
10.000	Güneybatı Asya	Buğday, arpa, koyun, keçi evcilleştirildi.
8.000	Meksika	Şili biberi ve su kabağı evcilleştirildi.
8.000	Peru	Lima fasulyesi evcilleştirildi.
7.000	Güneybatı Asya	Ekmek buğdayı ve kumaş için keten geliştirildi
6.000	Kuzey Çin (Çin'de ilk tarım)	Akdarı evcilleştirildi.
4.000	Güneybatı Asya	Zeytin evcilleştirildi.
3.000	Güneybatı Asya	Şehirler, sulama, tekerlek, saban, yelken keşfedildi.
2.500	Çin	Manda evcilleştirildi.

Antik Çağ boyunca kimlik, statü ve menfaat sağlamasından dolayı evlerde şölenler düzenlenmeye başlanmıştır. Yemek pişirme teknolojisinin gelişmesi ile oikoslar (antik Yunanda evlerindeki ana mekân) mutfağa dönüştürülmeye başlamıştır. Antik yerleşimlerde özellikle MÖ 6-4. yy.larda bunu doğrulayacak mekânlara rastlanılmaktadır (Gezgin, 2021, s.175).

İnsanoğlu binlerce yıllık geçmişten bu tarafa temel ihtiyacı olan yemeği hem üretmiş hem de tüketmiştir. Yemek hizmetlerinin endüstri haline gelme sürecinde son 150 yıl içinde bu konuda büyük değişimler gerçekleşmiştir. Yapılan araştırmalarda elde edilen verilere göre MÖ 10 binli yıllarda Danimarka ve Orkney Adaları'ndaki kabilelerin büyük mutfaklarda topluca yemek yediklerine ilişkin bulgulara rastlanılmaktadır. Benzer olarak MÖ 5 binli yıllarda İsviçre gölleri civarında toplu yemek yenildiğine dair kayıtlar ele geçirilmiştir. Eski Mısır tapınak ve mezarlarında yer figürlerden anlaşılacağı üzere; o dönemde insanların toplu yemek hazırlamayı, sunmayı bildikleri ve hazırlanan ürünleri pazarda sattıkları bulgusuna ulaşılmaktadır (Altınel, 2009, s.4).

Orta Çağ'da Roma İmparatorluğu'nun çöküşüyle toplu yemek geleneği biraz gerilemiş, Haçlı Seferleri'nin kitaplarda yer aldığı kadarıyla çok işlek ve güvenli yollarda yer aşan hanlarda bu faaliyetleri sürdürülmüştür. Çağın getirisi ile toplu yeme içme geleneği genellikle manastırlarda rahipler ve keşişler arasında gerçekleştirilmiştir. Bu manastırlarda birçok teknik geliştirilerek kaydedildiğinden bu durum sonraları mutfak ve servis ustalarına büyük katkı sağlamıştır. Dönemin din adamlarından kalma yemek tarifleri bugün bile kullanılmaktadır (Altınel, 2009, s.6).

Altınel'e (2009, s. 7) göre; Orta Çağ'da toplu yemek üretimi, belirli esnaflar tarafından yürütülmektedir. O dönemde loncalar kurulup bu loncaların çalışma prensip ve kuralları bulunmaktadır. Her lonca kendi spesiyalitelerini (özel yemek) oluşturmakta ve tekel olup başkalarının bu çeşitleri üretmelerini reddetme hakkına sahip olabilmektedir. Zamanla locales profesyonel mutfak ekipleri yetiştirmeye başlamış ve günümüz mutfak kadrolarının ilk oluşumuna ilham olmuştur. Günümüzde uzun şapkanın aşçıbaşı, kısa yuvarlak şapkanın çıraklar tarafından kullanılması o dönemden kalmadır.

Orta Çağ Avrupa'sı mutfağına büyük katkının, Haçlı Seferleri'ne katılan aşçıların Orta Doğu ve Asya yemeklerini kendi ülkelerine taşımaları sayesinde gerçekleştiğini bilmekteyiz fakat bu yenilikler yaygınlaştırılamamıştır (Altınel, 2009, s.7).

Geçmişten günümüze tarihin her döneminde saray sofralarını anlatan çok sayıda metin üretilmiştir (Gezgin, 2021, s. 221).

Zaman içerisinde malzeme birleşimleri, ürünlerin yapı ve tatlarının değişimine kadar farklı yöntemler denemişlerdir. Geçmişten günümüze ihtiyaç doğrultusunda aşama kaydetmeye başlamıştır. Asyalılar ilk kez inek sütünden tereyağı ve peynir elde

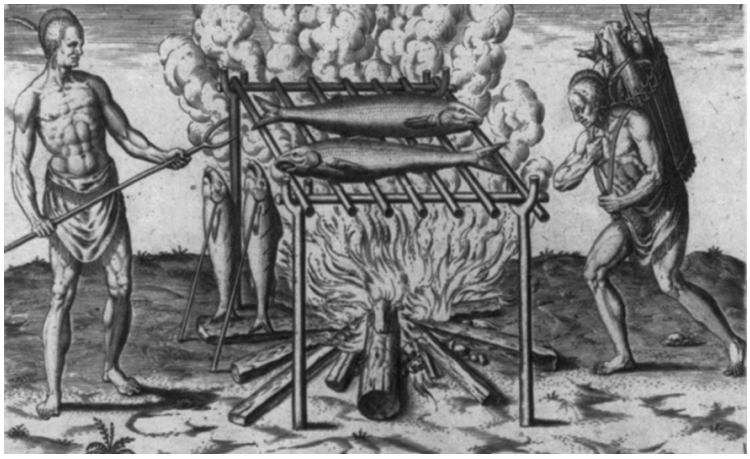
etmişlerdir. Bazı toplumlar farklı içeceklere, bazı toplumlar ise lezzetini değiştirmek için kokulu ot ve baharatlara yönelmişlerdir.

Zamanla ticaretin ve tarımda uygulanan yeni yöntemlerin gelişmesinin ardından krallar, dere beyler ve manastırlar zenginleşmişlerdir. Kalelerde ve derebeylerin şatolarında verilen şölenler ve ziyafetler önem arz ettiği hatta kendi aralarında bir güç gösterisi halini almaya başlamakta olduğu birçok araştırmada görülebilmektedir. Böylelikle mutfak daha fazla önem arz etmeye ve yemek pişirme sanatı gelişmeye başlamıştır. Orta Çağ'da mutfakla ilgili yaşanan güzel gelişmeler Avrupa'da özellikle Fransız mutfağının gelişimine imkân sağlamıştır. Bütün bunlar Asya topraklarından "İpek Yolu" vasıtası ile gelen ve lezzete müthiş katkı veren baharatlar ve farklı yöntemlerdir. Başkahramanı da tüccar ve gezgin olan Marco Polo'dur.

Toplumsal süreç içerisinde aile yapısı geliştikçe erkekler avcı, kadınlar aşçı rolündedir. Geçmişten günümüze doğru bakıldığı zaman her evrede ilk çağdan modern zamana kadar mutfakta ilk etapta kadınlar yer almaktadır. Daha sonrasında sanayi devrimi ile birlikte kadınlarında iş hayatında var olmaları insanları daha pratik yemek yapmaya yöneltmiştir. İş yerlerinde ev dışında yeme içme kavramına alışılmaya başlandıkça bu geçişler daha kolay olmuş ve bununla birlikte çeşitlilik ve rekabet ortaya çıkmıştır. Günümüzde birçok mekân, işletme sahipleri daha ön plana çıkabilmek, farklı lezzet arayışları için farklı tekniklere yönelmişlerdir.

2007 yılında Haifa Üniversitesinde yapılan araştırmaya göre ilk insanların bıraktığı kalıntılarda barbeküye ait ciddi bulgular bulunmuştur. Hayvanların kalıntılarında eklemlerin etrafındaki yanık izleri ve kemiklerindeki sıyırma izleri bulunmuştur. Zamanla kabileler göç ederken etlerini daha uzun süre muhafaza edebilmek için eti tütsüleme, kurutma ve tuzlama gibi yöntemlerini de uygulamışlardır (Bkz. Görsel 2.2).

Bilim adamlarının bir kısmına göre tütsüleme ve yavaş pişirme yöntemleri Çin, Hindistan ve Japonya'da ortaya çıkmıştır. Barbekü zaman içerisinde iyice yaşamın bir parçası haline gelmiştir. Günümüze yaklaştıkça birçok pişirme yöntemi gerçekleştirilirken geçmişteki bazı izleri görebilmekteyiz. Öyle ki Atina Attalus Müzesi'nde MÖ 4.-6. yüzyıllardan kaldığı düşünülen ızgara sergilenmektedir (Bkz. Görsel 2.2).



Görsel 2. 2. *Geçmişte tütsüleme(http-73) ve Izgara (MÖ 4.-6. yy.)*

Mutfakların henüz yaygınlaşmadığı dönemde yemekler ortak halk mutfaklarında pişirilirdi. Avrupa'da tüm pişirme yöntemleri ateşin kullanılması ile gelişme sağlamıştır. Sobaların kullanıma başlaması 18. yüzyıla kadar sürmüş bu zamana kadar yemekler açık ateş üzerinde pişirilmiştir. Ocak ve şömineler pahalı olduğu için herkeste bulunmamaktadır. Orta Çağ'da insanlar ya ocaklarını paylaşmışlar ya da taşınabilir ocaklar kullanmışlardır. Ocaklar genelde hem ısınma için hem de yemek pişirmek için kullanıldığından orta kısımda açıklık da yer almaktadır. Bilinen ilk ocaklar Japonya'da Kofun Dönemi 3.-6. yüzyıllara ait ocaklardır. Kamado diye bilinen ocaklar tepesinde kabın asıldığı bir yer olup altında odun veya kömür ateşi ile kullanılmıştır. Bu ocak ufak değişikliklerle yüzyıllar boyunca kullanılmıştır. Orta Çağ'ın sonlarına doğru Avrupa'da mutfaklar gelişme göstermeye başlayıp daha az görünür kısımlara geçilmiştir. Önceden kullanılan kil kapların yerini demirden, bronzdan ya da bakırdan yapılan kaplar almaya başlamıştır. Isının azaltılıp arttırılması, kabın aşağı yukarı alınması birçok denemelerle zaman içerisinde yeni yöntemler bulunmuştur.

Yiyeceklerin saklanma ihtiyacı çeşitli yöntemleri ortaya çıkarmıştır. En yaygını yiyeceklerin nemini yitirmesi için ısıya ya da rüzgâra maruz bırakmaktır. Özellikle sıcak iklimlerde güneşe, soğuk iklimlerde güçlü rüzgâra bırakılır, mahzenlerde, tavan aralarında ve hatta oturma odalarında saklanabilirdi. Geçmişte ihtiyaçla zor şartlardan dolayı ortaya çıkan bu yöntemler günümüzde ön pişirme yöntemleri olarak kullanılmaktadır.

MÖ 5. yy. sonlarına gelindiği zaman gelişen ekonomi ve ticaretin etkisi ile yaşam koşulları ve bu çerçevede beslenme alışkanlıkları önemli yeniliklere sebep olmuştur. Çok çeşitli ekmeklerin, çöreklerin yapıldığı fırınlar kurulup fırıncılık ortaya çıkmıştır.

Ticarette hareketlilik besin maddelerine çeşitlilik kazandırdığı gibi farklı pişirme yöntemlerine de yöneltmiştir. Bu gelişmeler mutfak araç gereçlerinin çeşitlenmesini sağlamıştır. Bazı dönemlerde en sık kullanılan pişirme kabı üçayaklı kazandır (Bkz. Görsel 2.3).

Görsel 2. 3. *Üç ayaklı kazan(http-74)*

Mutfakların oluşumlarına bakarken coğrafya, iklim, hayatta kalma mücadelesi, yaşam tarzları, ekonomik kaygı gibi birçok etkenin bir araya gelmesi ile farklı yöntemler kullanılmıştır.

Günümüzde ünüyle konuşulan Fransız mutfağı ise 16. yüzyılın başında henüz kaliteli yemekleri ile anılmamaktaydı. Yalnız bu mutfak bütün görkemini Akdeniz ülkelerinin zengin gıda maddelerine ve pişirme yöntemlerine borçluydu. Orta Çağ Fransa'sında Fransız tahtının varisinin 1533 yılında evlenmesi ve yeni gelinin Paris'e gelirken yanında İtalyan aşçılar da dahil olmak üzere 50 kişilik hizmet ekibini de getirmesiyle İtalyan mutfak kültürünü Fransa'ya taşımış oldu. Böylelikle Fransız masa başı örf ve adetleri de İtalyan tarzına dönmekte, elleri ve hançerleriyle yemek yiyen Fransız soyluları yemeğe giderken çatal, bıçaklarını yanlarında götürmeye başlamışlardır (http-70).

18. yy. da dönemin aşçıları yeni ve modern anlayışta kitaplar yazmış ve bu dönemde yemek pişirmek bilimsel bir yaklaşım olarak kabul görmüştür. Restoran sayısının artması ile yemek eleştirmeni kavramının ortaya çıkması aşçılar arasında rekabete neden olmuştur. Tüm değişiklikler Fransız temelli olsa da gelişim tüm Avrupa'ya yayılmıştır (Ekerim, 2020, s.9).

1600’ lü yıllarda Bourbon Hanedanlarının Louis’nin sofralarında mutfak sanatı gelişimine ve ustaların eğitimine önem verilmiş olsa da ölmekten çok korkan Louis mutfağa girip kendi yemeğini kendisi yapmaktadır. Kral mutfağa girer de kardinal durur mu? diyerek Kardinal Richelieu’nun yumurtaya zeytinyağını azar azar ekleyerek karıştırması ve böylelikle mayonezi keşfetmesi bu şekilde olmuştur. İhtişam ve lükse düşkünlüğü ile bilinen XIV. Louis usta ve aşçıların yetiştirildiği okulların kurulmasına öncülük etmiştir. Literatür bu ve benzeri örneklerle birçok kültürel etkileşimler, kişisel meraklar pişirmenin ilkel yöntemler ve tesadüflerden daha fazlası olduğunu göstermektedir.

Tarih boyunca kültürler hep birbirlerinden etkilenmişler ve bu etkileşimle kendi kültürlerine şekil verip şimdinin gelişmiş mutfaklarını var etmişlerdir.

Günümüzde elde edilen arkeolojik bulgular doğrultusunda MÖ 12 binlerde başlayan toplu yaşam işaretleri de mutfağın gelişimindeki en önemli evrelerden birisidir. Göbeklitepe, Boncuktepe ve Çatalhöyük dünya tarihine ışık tutan en önemli değerlerimizdir. Mezopotamya’da başlayan sulu tarımın mutfaklara katkısı elbette ki hiç tartışılmaz.

Mezopotamya ve Mısır uzun süredir su kontrolü uygulanan bölgelerdir. Çöl halkından olan Araplar sulama ve su kontrolüyle özellikle ilgilenmektedirler. Bu bölgelerdeki sulama ve drenaj sistemlerini yeniden inşa edip geliştirmişlerdir. Sulama suyunu uzun mesafelere taşımış ve genişletmişlerdir. Avrupa tarihinde ise 500’den 1000’e kadar olan yarım bin yıl genellikle karanlık çağlar olarak adlandırılmaktadır. Avrupalı bilginler Arap bilim adamlarının eserlerini tercüme etmek ve bu çöküşten kurtulmak için İspanya’ya gelmişlerdir. Gelişmeler neticesinde zamanla Avrupalı çiftçiler, toprağın verimliliğini arttırmanın yollarını keşfetmişlerdir (Headrick, 2022).

Ticaret kolonileri ve ticaretin etkisi ile mutfaklar birbirlerini etkilemeye, geliştirmeye o zamanlar başlamıştı ve günümüzde de halen bu gelişim devam etmektedir. Anadolu’da Hititler ile başlayan medeniyet tarihi tüm dünyayı etkilemiştir. Sanatın ve felsefenin üst seviyelerde olduğu MÖ 5. yy. ve 3. yy. larda mutfak da yerini almıştır.

Roma ticaretinin en büyük göstergesi, hâkim olduğu topraklar dışında bile inşa ettiği köprülerdir. Bu köprüler imparatorluk ve insanlar için değer taşıdığı gibi mutfaklar için de çok farklı lezzetler taşıyordu. Bizans ve Selçuklular ile korunan bu köprüler Osmanlı ile çok daha farklı noktalara taşınmıştır. Günümüz teknolojisinin en önemli

değişim ve gelişim başlangıcı 19. yy. da başlayan sanayi devrimidir. Mutfak ve pişirme yöntemlerine katkısı tartışılmaz. 200 yılda geldiğimiz nokta ile bırakın iki yüz yıl öncesini 20-30 yıl öncesi bile hayal edilemeyecek noktadadır. İnsan avcı, mimar, mühendis, doktor ve daha birçok sıfatla kendisini donatsa da o ilk mağara günlerinden pişirme eylemine başladığı ilk andan itibaren en eski mesleklerden birisi olan aşçı sıfatını almıştır. Geçmişe dönüşler zaman zaman tarihsel doku olarak görülmek istenilmektedir. İnsanlar sadece geçmişe bir merak değil de aile hayatına duydukları özlemle tatil amaçlı gittikleri yerlerde kültürel mutfaklara önem vermeye başlamışlardır.

Mutfak ilkel çağlardan saray mutfağına, lüks restoranlara, ayaküstü sokak atıştırmalıklarına kadar birçok yöntemi barındıran süreçlerde var olmuştur. Tarihin ışığında sürekli değişim gösteren mutfak, bir sunum tabağı olarak hep var olacaktır.

2.1.2. İletişimde gastronomi ve arkeoloji ilişkisi

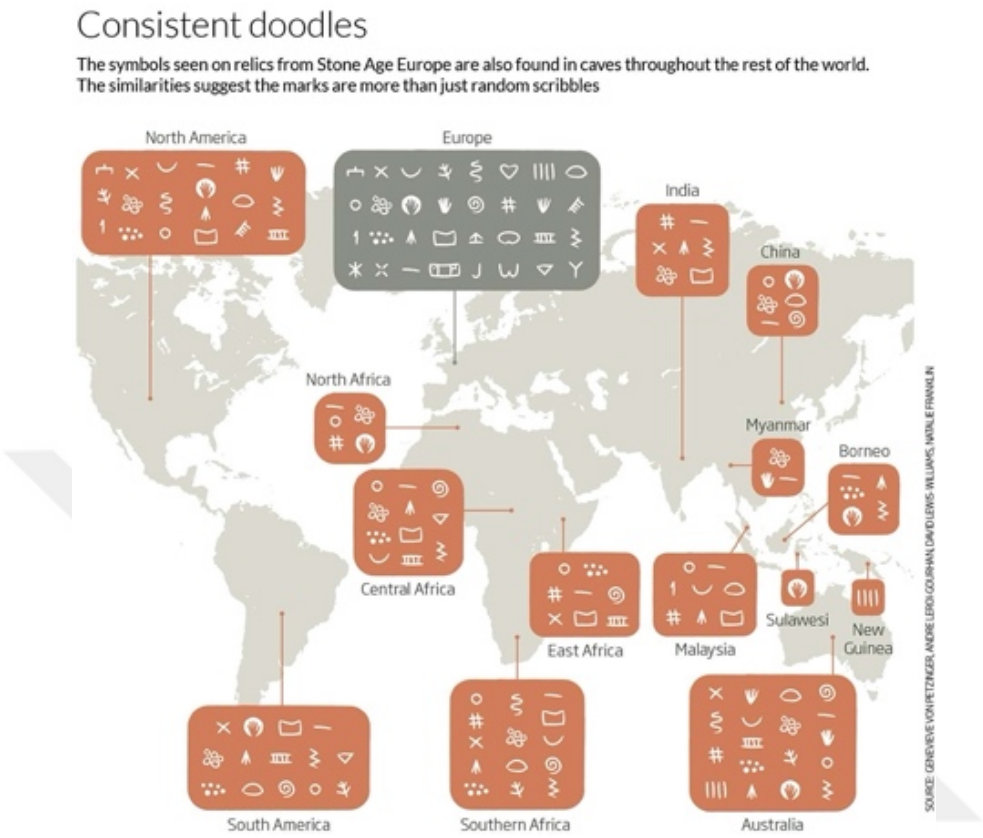
İnsanın ilk iletişim kaynağı elbette işaretleşmek, göstererek anlatmaya çalışmaktı. Doğal olarak bu durumu kendisini görebilecek ya da duyabilecek kadar yakın insanlarla sağlayabiliyordu.

Ancak yerleşik hayata geçmeden henüz mağaralarda yaşarken ya mağarasına aldığı ya da yer değiştirdiği zaman kendisinden sonra o mağaraya gelecek insanlara bir şeyler anlatmak ihtiyacı duydu. Bu ihtiyaç yaptıklarını belgelemek, göstermek belki de sadece sanattan ibaretti. Genelde erkeklerin gerçekleştirdiği av sahneleri vardı. Sonraları bu görsellere insan figürleri, konum bilgileri ve daha farklı detaylar gelmeye başladı.

İnsanlar 40.000 yıl kadar önce mağaralarda hayvan resimleri yaparken aynı zamanda kıtalar boyunca ve kıtalar arasında dikkate değer biçimde uyuşan bir işaret sistemi de geliştirmişti. Dünyanın farklı yerlerindeki mağaraların duvarlarına kazınmış sembollerin birbirlerine benzerliği basit karalamalardan fazlası olabileceğini gösteriyor (http-7).

Von Petzinger'in Avrupa kıtasında 52 farklı alanda iki yıl boyunca yer altında 300 saat çalışarak bulduğu semboller nokta, çizgi, üçgen, kare ve zikzak gibi basit şekillerden merdiven, el izi, tüy şekilli ve çatılı karmaşık formlara kadar çeşitlilik gösteriyor. Yapılan araştırmada uymayan örnekler dışında 30.000 yıl önce tüm Avrupa kıtasında 32 işaret bulunmaktadır. Yapılan çalışmalardan elde edilen izlenimler geometrik şekillerin hayvan

figürlerinden fazla olmasıdır. Yaptığı araştırmalar neticesinde geometrik şekillerin veri tabanını oluşturmaya karar vermiştir (http-6) (Bkz. Şekil 2.2).



Şekil 2. 2*. Von Petzinger'ın Avrupa kıtasında 52 farklı alanda iki yıl boyunca elde ettiği semboller(http-7)*

Von Petzinger, TED Talk'ta yaptığı konuşmada soyut işaretlerle kurulan bu erken iletişim sistemini modern dünyadaki "küresel bilgi alışverişi ağı" nın bir öncüsü olarak tanımlıyor ve "Bir yazı sistemi geliştirme hususunda bizden çok uzun zaman önce yaşamış atalarımızın zihinsel başarılarının üzerine eklemeler yaptık öyle ki belirli becerilerin bugün tanıdığımız yazılı kayıtlardan çok daha önce var olabileceğini akıl edebiliyoruz." demektedir (http-6).

Dünyadaki en eski çizgisel iletişim sistemlerinden bahsetmektedir. Henüz yazı dilinden bahsetmek mümkün olmamaktadır. Sözel dildeki bütün kelimeleri temsil eden yeterli karakterin mevcut olmadığını belirtmektedir. İlk yazı sistemlerinin Buzul Çağı Avrupası'na dayanması, sonrasındaki geometrik şekillerin kolektif tarihimizin derinlerindeki bir noktanın üzerinde, çizgisel işaret yaparak ilk kez ortaya çıkması iletişim şeklimizi sonsuza kadar değiştirebilmektedir (http-6).

Geçmiş zamanlarda iletişim yalnızca mağaralarda değil, antik bir kolyeye dizilmiş geyik dişlerine oyulmuş halde de bulunan bu semboller kıta boyunca ve kıtalar arasında seyahat etmiştir. Bu cümlelerden yola çıkarsak iletişim ağı düşündüğümüzden çok daha farklı işleyebilmektedir.

Arkeoloji bilimi, bizlere geçmiş uygarlıklardan bir şekilde yer altında kalmış olan kalıntıları bulup bilgi aktarması açısından sadece gastronomi bilimine değil birçok bilim dalına da yardımcı olmaktadır. Anadolu'nun veya dünyanın herhangi bir yerinde kazı sonucu çıkan gıda temelli buluntular, bizlere insanların yaşadıkları değişik dönemlere ait yemek alışkanlıkları, yetiştirip ya da topladığı gıda maddeleri ve kültürleri hakkında bilgi vermektedir. Elbette bu bilgiler doğrultusunda yemek için elde edilen gıdaların, coğrafya ve iklim bağlantıları da anlaşılmış olmaktadır. Dolayısı ile arkeolojik kalıntılar çıktıkça Arkeoloji, Gastronomi geçmişi ile iletişim sağlayıcı olmaya başlamıştır. Arkeolojik çalışmalar bizlere geçmiş kültürümüz hakkında bilgiler sunmakta ve değişen teknoloji ile bu bilgiler daha da derinlere gidilerek değişim gösterebilmektedir.

Bazı çalışmalardan yola çıkılarak en eski pişirilmemiş yemek kalıntısına ulaşan bilim adamlarına göre; 1,2 milyon ile 800 bin yıl arasında bir dönemde insanlar ilk defa yiyeceklerini pişirmeye başlamış olabilir.

> "Bir milyon yıl önce yaşayan insanlar, büyük beyinlerine ve sivri taşlarına rağmen avcı hayvanlardan korkarak, nadiren büyük hayvanlar avlayarak yaşadılar. Hayatta kalmaları bitki toplayarak, böcek yiyerek, küçük hayvanları avlayarak ve daha güçlü hayvanların bıraktığı leşleri yiyerek mümkün olabildi. Ancak yüz bin yıl önce Homo Sapiens'in ortaya çıkışıyla, insan besin zincirinde yukarı zıpladı. Bu büyük adımın çok önemli sonuçları oldu. Bu sıçramadaki önemli adımlardan biri de ateşin kontrolünün keşfedilmesiydi (Harari, 2012).

Bazı insan türleri 800 bin yıl önceden beri ateşin hayatlarına girmesiyle; güvenilir bir ışık, ısı kaynağına sahip olmuş ve etraflarında gezinen yırtıcı hayvanlara karşı ölümcül bir silaha kavuşmuşlardı. Elbette bu fırsat sadece yırtıcı hayvanlara karşı değildi. Birçok kaynakta geçen bilgiye göre insanlar ateşi dikkatli kullandığı zaman, sık çayırlarda gözle görülmeyen alanlarda, ateşin sönmesi ile hala tüten kalıntılar arasında gezerek tütsülenmiş hayvanları, kabuklu yemişleri ve kökleri toplayarak yeni yöntemler keşfetmişlerdir. Tabi ki ateşin ısınma ve korunmadan başka en önemli katkısı pişirmeye olan katkısıydı. İnsanların normalde sindiremedikleri tahıl ürünleri ve patates gibi yiyecekler, pişirilebilme becerisi sayesinde şu anda beslenmemizin temelini

oluşturmaktadır. Literatür taramalarında ateş besinlerin kimyasını değiştirmekle kalmayıp onların biyolojisine de değişim sağlamıştır.

Pişirmek; gıdalarda bulunan parazitleri, mikropları yok etmekle beraber, insanların eskiden beri tükettikleri meyve, kabuklu yemiş, böcek ve leşlerin pişirildiğinde daha rahat çiğnenip sindirilmesini sağlamıştır. Pişirme insanların besinleri daha farklı lezzetlere dönüştürmesini, yeme işlemini daha kısa sürede yapabilmesini, sindirimi kolaylaştırmasını sağlamıştır.

> Bazı araştırmacılar yemek pişirmenin icadıyla insanların sindirim sisteminin kısalması ve beyinlerinin büyümesi arasında doğrudan bir bağlantı bulunduğuna inanıyor. Uzun bağırsaklar ve büyük beyinler çok ciddi enerji tükettiklerinden, ikisine birden aynı anda sahip olmak çok zordur. Yiyecekleri pişirme, bağırsakları kısaltıp enerji tüketimini azaltmaktadır (Harari, 2012, s.26).

Ateş ve ısı; yıldırım düşmesi, aşırı sıcak havanın kuru otları tutuşturması, yanardağdan çıkan lavlar, termal sular gibi birçok doğal olay ile karşımıza çıkar. İnsanlığın bu ve benzeri etkenleri farklı ihtiyaçlarla kullanmaya başlamaları neticesinde pişirme kavramına bir şekilde ulaşmış olmaları bizleri pişirmenin tarihsel gelişiminde görsel bir şölene kadar taşımaktadır. Günümüzde kişiye özel pişirmeye, teknolojik pişirimlere kadar gastronomi, mutfak sanatları adı altında birçok görsel sanatı ve lezzeti buluşma noktasına getirmiştir.

Her ne kadar bazı araştırmalar kesinlik kazansa da her zaman tarih değişebilmektedir.

Bunun en iyi örneği günümüzde dünya tarihine ışık tutan Boncuktepe, Çatalhöyük ve son olarak Göbeklitepe'nin keşfi ile dünya tarihi tekrar değişmiştir. Göbeklitepe günümüzden 12000 yıl önceye gitmektedir (Bkz. Görsel 2.4).

Görsel 2. 4. *Göbeklitepe 12000 yıl önce (http-83).*

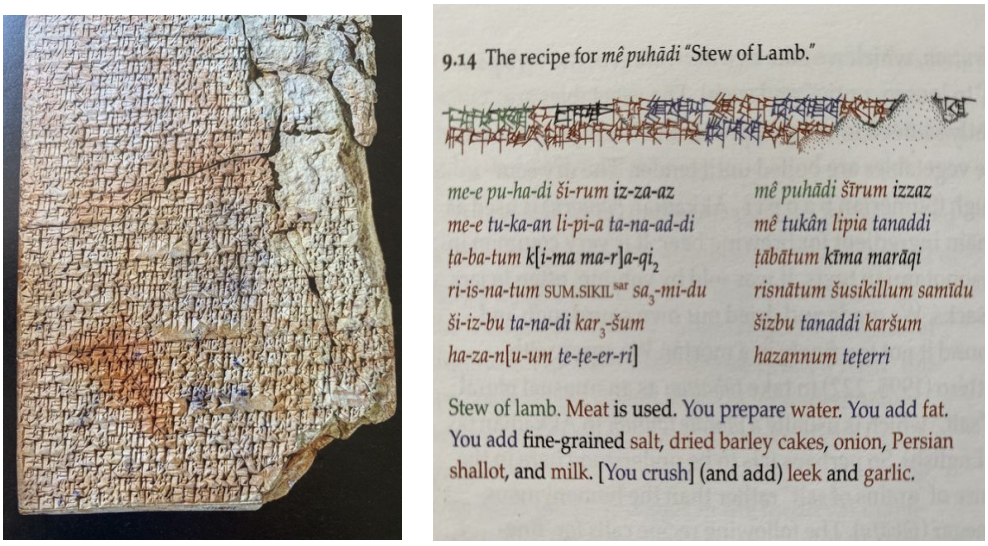
Güney Afrika'daki Border mağarasında 170.000 yıllık erken insanların ateşlerinden geriye kalan küllerde düzinelerce kömürleşmiş parçalar bulunmuştur. Border'daki mağaranın kazı çalışmalarında bulunan veriler pişirmenin ilk açık kanıtı özelliğini taşımaktadır. 170.000 yıllık küllerde bulunan kömürleşmiş parçalar incelendiği zaman ortaya çıkan verilerde bilinen en eski pişirilmiş gıdaların kök sebzeler olduğu ortaya çıkmıştır. Bu veriden anlaşılacağı gibi insanlık çok uzun zaman önce pişmiş sebze yemeye başlamıştır. Mağarada bulunan parçalar mikroskop altında incelemeye alındığı zaman Hipoksis cinsinden bir bitkinin rizomları (yeraltı gövdeleri) olarak tanımlanmıştır. Rizom parçalarının çok olması, kavrulmuş kök sebzelerin fazla olması insanların erken et yediğine dair popüler düşüncenin aksine, diyetin ortak bir parçası olma ihtimalini de öne sürmektedir. Hipoks bitkilerin rizomları patates gibi karbonhidratlar açısından zengin olabilir, bu bitkiler hala tüketilmektedir. Tadının yer elmasına benzediği kayıtlarda geçmektedir (http-51). Günümüzde aşırı sömürü nedeniyle bu bitkilerin nadir hale gelmiş oldukları belirtilmiştir. Mağaradaki kalıntılardan elde edilen pişmiş bitkilerin mikroskop altındaki görselleri mevcuttur (Bkz. Görsel 2.5).

Görsel 2. 5. *Border mağarası kazıları(http-51) C: Lucinda Backwell ve 170.000 yıllık pişmiş pişmiş bitki*

Arkeologların bulduğu 1,2 milyon öncesine ait çiğ hayvan dokusuyla pişmemiş nişasta tanecikleri içeren bir diş plağı mikrofosili, ot ve çam polen tanesi ise haşere tüketimini işaret ediyor. Saptanan tüm lifler karbonlaşmamış ayrıca odun kömürü ateşi izine rastlanmamış. En son 1,2 milyon öncesine ait çiğ hayvan dokusuyla pişmemiş nişasta tanecikleri içeren bir diş plağı mikrofosilini mikroskop altında incelenmiştir (http-77) (Bkz. Görsel 2.6).

Görsel 2. 6. *Diş plağı mikrofosili 1,2 milyon yıl öncesine ait (mikroskop altında incelemesi)(http-77).*

Tüm bu araştırmalar bünyesinde tarihin ilk yemek tarifleri unvanını taşıyan belgeler, Sümerlere yönelik yapılan çalışmalarda Sümerce ve Akadça olarak yazılan yemek tariflerinin yer aldığı belgelerdir. Bu belgelere göre Sümerlerde 800 çeşit yiyecek-içecek yer almaktadır. MÖ 3 binde yemek üzerine bu kadar gelişmenin olması sulu tarım ve yazıyı bulan insanların olmasına bağlıdır. Ticaret kolonileri ile Anadolu'ya oldukça fazla etki de etmiştirler. Bu belgeler görselde görülmektedir (Bkz. Görsel 2.7).

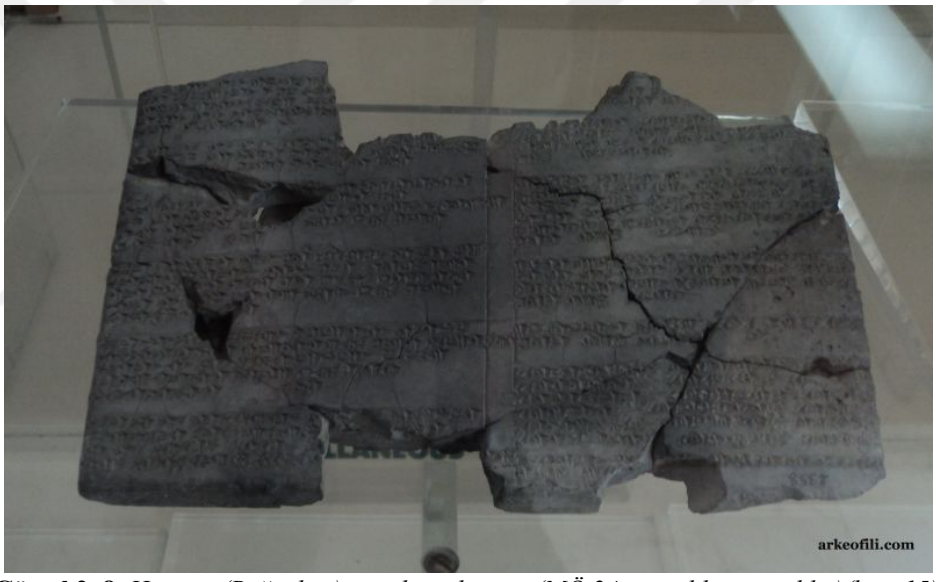

9.14 The recipe for *mê puhādi* "Stew of Lamb."

me-e pu-ha-di ši-rum iz-za-az	*mê puhādi šīrum* izzaz
me-e tu-ka-an li-pi-a ta-na-ad-di	*mê tukân lipia tanaddi*
ṭa-ba-tum k[*i-ma ma-r*]*a-qi*$_2$	*ṭābātum kīma marāqi*
ri-is-na-tum SUM.SIKIL^{sar} *sa*$_3$*-mi-du*	*risnātum šusikillum samīdu*
ši-iz-bu ta-na-di kar$_3$*-šum*	*šizbu tanaddi karšum*
ha-za-n[*u-um te-ṭe-er-ri*]	*hazannum teṭerri*

Stew of lamb. Meat is used. You prepare water. You add fat. You add fine-grained salt, dried barley cakes, onion, Persian shallot, and milk. [You crush] (and add) leek and garlic.

Görsel 2. 7. *Sümerce ve Akadça yazılan yemek tarifleri (http-84).*

"Ey tanrılar! Bilmelisiniz ki daha önce hiç kimse tapınaklarınızla bizim gibi ilgilenmedi… Gümüş, altın heykellerinizi, eşyalarınızı, içki kaplarınızı ve giyeceklerinizi hiç kimse bizim gibi korumadı… Hiç kimse kurbanlarınızın dinsel temizliğine saygı göstermedi… Biz, Arnuwanda, Büyük Kral ve Asmu-Nikkal, Büyük Kraliçe, sizlere tekrar yağlı, iyi cins sığırlar, koyunlar, iyi cins ekmek ve içki sunacağız. Bizim yanımızda olun!… Tanrıların bu ülkelerdeki tapınaklarının tümünü Kaşkalılar yağma ettiler ve siz tanrıların heykellerini parçaladılar. Altınları, gümüşleri, altından ve bakırdan yapılmış içki kaplarınızı, bronz aletlerinizi ve giysilerinizi yağma ettiler ve aralarında paylaştılar. Rahipleri, kutsal rahipleri, çalgıcıları, şarkıcıları, aşçıları, fırıncıları, çiftçi ve bahçıvanları dağıttılar ve onları kendilerine köle yaptılar. Ayrıca, sığırlarınızı ve koyunlarınızı da dağıttılar. Tarlalarınıza adak ekmeğinizin kaynağı olan topraklarınıza, sıvı kurbanlarınızın kaynağı olan bağlarınıza el koydular ve onları aralarında paylaştılar…" (http 15) (Bkz. Görsel 2.8).



Görsel 2. 8. *Hattuşa (Boğazköy) orta hitit dönemi (MÖ 24. yüzyıl hititçe tablet)(http-15).*

Türkiye'de UNESCO'nun Dünya Kültür Mirası Listesi'ne 1986 yılında "Hattuşa" alınmıştır. Ayrıca 2001 yılından itibaren de yine UNESCO'nun "Memory of the World" (Dünya Hafızası) listesinde yer almaktadır (Ateş, 2018, s.146).

Hattuşa Antik Kenti'nde çok sayıda yapı topluluğu bulunmuştur. Kentin çeşitli bölgelerinde yapılan kazılarda farklı işlevlere sahip yapılar içerisinde çivi yazısıyla yazılmış büyük tablet buluntuları ortaya çıkarılmıştır. Boğazköy'de günümüze kadar devam eden kazılarda yaklaşık 25.000 çivi yazılı tablet bulunmuştur. Tabletlerin buluntu yerlerini daha kolay anlamak açısından kent, Aşağı Şehir ve Yukarı Şehir olarak iki bölüme ayrılmıştır. Kentin en büyük, en görkemli ve günümüze kadar diğer tapınaklar içerisinde en sağlam kalmış tapınağı olan Fırtına Tanrısı Tapınağı vardır. "Bin tanrılı

şehir" olarak geçen Hattuşa'da saray, tapınak, büro odaları, eşya, yiyecek-içeceklerin saklandığı tahıl ambarları, depo odaları ve arşiv odaları günümüze kadar korunmuş ve tarihi önem taşıyan tapınaklardan birisi olmuştur (Ateş, 2018, s.147).

> Ateş'e (2018 s. 163) göre, "coğrafi konum ve iklim şartları nedeniyle Hitit Devleti'nin ekonomisi, ziraata dayanmış olmalıydı. Çünkü Hitit kaynaklarında bir taraftan toprakların küçük ve büyük tımar arazisine ayrıldığı, diğer taraftan kanunlarda meyve ağaçlarına ve üzüm bağlarına ait maddelerin çokluğu bu izlenimi vermektedir. Böylece halkın büyük bir kısmının köylülerden oluştuğu tahmin edilmektedir. Hititlerin yetiştirmiş oldukları başlıca tarım ürünleri arpa, çavdar ve buğdaydı. Yazılı metinlerin yanında arkeolojik kanıtlar da bu bilgileri doğrulamaktadır."

Hititler'de tarla ziraatının yanında bağcılık ve meyvecilik de bir hayli ilerlemiş olmalıydı. MÖ 3800 civarında Nippur kentinde bulunan tabletlerdeki yazılan şiirlerde bağcılıktan bahsedilmektedir. Hitit Anadolu'sunda ekonomik hayattan sonra en önemli dayanak hayvancılıktı. Kanun metinlerinden öğrenildiğine göre sığır, domuz, at, katır ve eşek gibi büyükbaş hayvanlar bol miktarda yetiştiriliyordu. Hitit metinlerinden anlaşıldığı üzere Hititler arıcılıkla da meşguldüler. Öte yandan diğer bir gelir kaynağı ise yer altı zenginlikleriydi. Anadolu toprakları özellikle bakır, gümüş ve demir madeni bakımından zengin olduğundan, Hititler bu madenleri işlemeye muvaffak oldular. Bağların başkenti Hattuşa'ya yakın olmasıyla bağ bozumu üzüm yetiştiriciliği ile ilgili ilk izlere rastlanmıştır. Bağcılıkla beraber çanak ve amforaların gelişimi de bağcılık ve şarapçılık kültürü ile paralel ilerlemektedir (Bulal, 2005, s. 81-82).

Arkeolojik araştırmalarda Çankırı'ya yakın İnandık köyünde Hitit devletinin Hanhana adlı bölgesinde bulunan ünlü İnandık vazosu Hitit kültürü ve yemekleri hakkında bilgi vermektedir. Kazı sonuçlarından elde edilen vazo Hitit kültürünü üzerinde ki kabartmalarla en iyi şekilde yansıtmaktadır. Dış yüzeyindeki kabartmalar tek tek incelendiği zaman figürlerin ve motiflerin birbirini tamamlar nitelikte olduğu görülmektedir. Vazodaki figürler büyük olasılıkla tören için hazırlık aşamalarını göstermektedir. Figürlerde lir çalan erkek, yemek hazırlayan kadınlar var. Erkekler ile kadınlar arasında iş bölümü olduğundan söz edilebilmektedir. MÖ 17. yüzyıla ait İnandık Vazo'su Anadolu Medeniyetler Müzesinde sergilenmektedir. İnandık vazosu üzerindeki figürlerle; kültürden, düğün ve yaşam şeklinden söz edilmesini sağlayan önemli bir buluntudur (http-14).

Filologlar, çivi yazısı metinlerinin aksine, seramik dilinde zorlanmaktadırlar. Yazı tercümesinde hala çözülemeyen yönler olsa da motif ve sembollerin dilsel bakımdan

çözülemeyen anlamları çok daha fazladır. Seramik üzerindeki motifleri ve sembolleri yeterince tanımayıp ayrıntılarını bilmediğimizden, mitik ritlerin taşıyıcılarıdır (Uhlig, 2018, s.49).

Birçok bölgede ve kazı çalışmalarından elde edilen semboller bizlere belirli bir ipucu vermektedir (Bkz. Görsel 2.9).

Görsel 2. 9. *T.C. Çankırı valiliği sayfasındaki inandık vazosu görseli(http-14).*

2.1.2.1. Biyomoleküler arkeolojinin gastronomideki yeri

Arkeolojik kalıntılar çıktıkça bizlere bambaşka olanaklar tanımıştır. Arkeolojik buluntular görsel olarak müzelerde sergileme amaçlı kullanılan eserler sunmaktadır. Arkeoloji bu eserlere ait bilgileri, bu eserlerin nasıl olduğunu, hangi olanaklarla elde edildiklerini, bu doğrultuda kullanım şekilleri, geçmişte nasıl olduklarını anlamamıza yardımcı olmaktadır.

Arkeolojinin dışında biyomoleküler arkeolojiye verilebilecek en iyi örneklerden bir tanesi sanırım bizi Kral Midas'ın ölüm yemeğine götüren çalışmalardır.

Kral Midas Gordion kentinde yaşamış efsanevi bir Frigya kralıdır. Midas MÖ 738-MÖ 696 yılları arasında Gordion kentinde krallık yapmıştır. Frigya kralı o dönemde yaptıklarından çok efsaneleri ile anılmaktadır. Bir efsaneye göre tanrılar tarafından

cezalandırılarak Eşek Kulaklı Midas olarak geçmektedir. Bir efsaneye göre ise, yardım ettiği tanrı Dionisos, Kral Midas'a istediği bir dileğini yerine getireceğini söyler. Kral Midas bunun üzerine dokunduğu her şeyi altına çevirmeyi dilemiş ve bu isteği gerçekleşmiştir. Kral Midas ilk zamanlar memnun olsa da yiyecek, içecek her şeyin altın olması onu zora sokmuştur. Kral Midas'ın efsaneleri gizemini korumaya devam etmektedir (http-8).

Ankara- Eskişehir karayolunda Sakarya ve Porsuk Nehirlerinin birleştiği yerin yakınlarında Polatlı'nın 29 km kuzeybatısında Frigya Krallığı'nın başkenti ünlü Gordion kalıntıları bulunmuştur. Bu kazılar sayesinde Fryg Sanatı ve Kültürü yeni boyutlar kazanmıştır. Friglerden günümüze kalan en önemli sanat eserlerinden birisi tümülüslerdir. Tümülüsten ve etrafındaki kazı çalışmalarından çıkan eserler günümüzde Gordion Müzesinde kronolojik bir sergileme ile her dönem karakteristik örneklerle anlatılmaktadır. Gordion Müzesi'nin ve etrafındaki kazı çalışma alanları günümüzde de ziyaretçi alınımına devam etmektedir (Bkz. Görsel 2.10).

Görsel 2. 10. *Kral midas tümülüs mezar anıtı müzesi ve kazı alanı hava fotoğrafı(http-81).*

Tümülüs; Latince çoğulu tümüli olarak geçen bir sözcüktür. Tümülüs mezar odalarının üzerinin toprak yığılarak oluşturulan tepelerdir (http-9).

Phryg ölü gömme gelenekleri, o dönemde halkın öldükten sonra diğer dünyada yaşamın devam ettiğine inandıklarını görmekteyiz. Bu inançtan dolayı Phryg soyluları Tümülüslerin altındaki ahşap odalara veya kayalıklara oyulan oda mezarlara

gömülmüşlerdir. Tümülüsler batıda Afyonkarahisar, güneybatıda Antalya Elmalı, güneydoğuda Niğde yörelerine kadar yayılıp en yoğun görüldükleri yer Ankara Gordion (Yassıhöyük) ve Çorum Alacahöyük çevresidir (Polat, 2014, s. 102).

Tümülüs yapay tepeler olup Tümülüs'ün üzerinde ağaç ya da büyük bitkilerin olmaması gerçek tepelerden ayırmamızı sağlar.

1957 kazılarında bulunan Kral Midas'ın tümülüsünde daha önce el sürülmemiş bir defin odası ortaya çıkmıştır. Bu mezar odası ardıç tomruklardan yapılmış dört tarafı kapalı bir küp şeklindedir. Kazı tamamlandığında krala ait eşyaların yanında antik bir içki servisi seti ve alkollü bir içecek bulunmuştur. Kral Midas'ın tümülüsü Anadolu'nun 2. büyük tümülüsü olma özelliği taşımaktadır. Tümülüsteki servis sehpaları, koçbaşı tunç situlalar, içinde şölen kapları bulunan kazanlar bir şölen yapıldığının izlerini taşımaktaydı. Günümüzdeki cenaze yemekleri gibi. 1957 yılında Penn Müzesinden gelen arkeoloji ekibi Midas Cenaze Şöleni'nin kalıntıları ile çevrili, çok asilce giydirilmiş bir vücut, kişisel eşyaların bulunması Anadolu uygarlık tarihine ışık tutsa da ilerleyen zamanlarda bilimin insanlığa başka neler sunacağını kestiremezlerdi. Mezardaki kazan ve sürahilerin (situla) içerisinde kilolarca kalıntılar vardı (Bkz. Görsel 2.11).

Görsel 2. 11. *Tümülüsten elde edilen situla ve kazanlar(http-82).*

Mezar ve eserlerin bulunuşundan tam 42 yıl sonra 1999 yılında New York'ta yaşayan bir antika uzmanı bu kalıntılara dikkat çekmiştir. Penn Müzesi Biyomoleküler Arkeoloji Laboratuvarı Bilimsel Direktörü Prof. Dr. Patrick E. McGovern bu kalıntılarla ilgili araştırma çalışmaları başlatmıştır. Moleküler Arkeoloji alanında bilimsel yöntemlerle elde edilen bulgular, günümüzden 2700 yıl önceki kapların içerisinde yer alan kalıntılardan ciddi çıkarımlara ulaşılmıştır (http-1).

Analiz sırasında ızgara etlerde bulunan hidrokarbonla kekik, anason, rezene gibi bitkilerde rastlanan bir asit belirlendi. Ayrıca analizlerde mercimek ve zeytinyağına özgü maddeler bulundu. Gıda kalıntılarında bulunan yağ asidi, büyük şölende keçi ve koyun eti yendiğini ortaya koydu. Açık havada yapılmış bir çeşit kuzu veya keçi ya da ızgarası, anason, rezene gibi bitkilerle tatlandırılmış pişen et yahniye eklenmiştir. Alanın uzmanı Dr. McGovern'ın anlattıklarına göre; yemeklerde kuzu veya keçi etinin yendiği yağların izlerinden anlaşılmaktadır. Etin tencereye konmadan önce kızartıldığı ise yüksek orandaki kömürleşme bulgularından çıkartılmaktaymış (http-1).

Moleküler Arkeoloji uzmanı McGovern ve çalışma ekibinin 1997 yılında yapılan analizler sonucunda şölene katılanların situla (sürahi) içinde şarap, bira ve bal karışımından oluşan bir içki içtiklerini de öğreniyoruz. Analizler sonucunda ortaya çıkan sonuç % 9 oranında alkol içeren formülün içerisinde, bizde misket üzümü olarak geçen sarı muskat üzümü, arpadan yapılma bira mayası, kekik balı ve safran olduğu tespit edilmiştir (http-10).

Penn Müzesi Biyomoleküler Arkeoloji Laboratuvarı Bilimsel Direktörü Patrick McGovern, Antik dönemden bir cenaze şölenine ait kalıntılardan yaptığı analizlerle yeniden yaratılan içecekleri Midas Touch ve Chateau Jiahu' u günümüz dünyasına kazandırmıştır. Amerikan Dogfish isimli bira şirketi, Midas'ın formülünün biraya benzerliğinden yola çıkarak ürün gamına ekledi ve "Midas Touch" (Midas dokunuşu) ismiyle piyasaya sürdü. Biralarının formülünü Kral Midas'ın mezarından çıkan formülle elde ettiklerini internet sitesinde açık açık duyuran Dogfish'in kurucusu Sam Calagione, Pennsylvania Üniversitesi Moleküler Arkeoloji Fakültesine sürekli olarak bağış yapmaktadır (http-10).

23 Eylül 2000 tarihinde Penn Müzesi bir kopya ziyafet düzenledi. Midas'ın ölüm şöleni menüsüne oldukça yakın bir menü ile yeniden yapılan bir bira içtiler. Midas Touch olarak adlandırılan bu bira, şarap ve bal likörünün niteliklerini birleştiren safran kokulu altın rengi bir biradır. McGovern, dünyanın en eski alkollü içeceklerini tanımlaması ve hatta yeniden yaratmasıyla tanınmaktadır. Ekip farklı çalışmalarda Çin'den gelen 9000 yıllık bir bal, pirinç ve alıç meyvesi içeceği olan dünyanın en eski içkisini keşfettiler. Her şeyin Kral Midas ile başladığını da her zaman söylediler.

2014 Temmuz ayında ise 30 ülkeden 300 yabancı konuk, Polatlı Gordion Yassıhöyük'te düzenlenen Kral Midas'ın Son Yemeği ve Frig Defilesi'nde bir araya

geldiler. Konuklara Kral Midas'ın mezarında gerçekleştirilen bilimsel çalışmalar sonucunda ortaya çıkarılan, orijinal son yemek menüsünden esinlenerek oluşturulmuş kaz etli tümülüs böreği, bal ve üzüm suyu ile marine edilmiş fırında kuzu sırtı ve yumak tatlısı ikram edildi. Yemeğin ardından Frig dönemine ait elbise ve takıların sergilendiği Frig Defilesi gerçekleştirildi.

Birçok bilim dalından yola çıkılarak geçmiş yaşantımızdan gelecek yaşantımıza neler aktarabileceğimizi ilk başlarda kestirmek oldukça güç. Bu araştırmada Biyomoleküler Arkeoloji ile aslında geçmişimizin bizimle lezzet konusunda her daim iletişimde olduğuna dikkat çekmek istenilmiştir. Bu yöntemler farklı medeniyetlerin yemek kültürlerine vakıf olmamıza olanak sağlamaktadır. Kalıntılardan günümüze taşınan menü birçok insana farklı lezzet olanakları tanımış, farklı bir boyut kazandırmıştır. Mezarda biten bir hayat aslında sonsuzluğa lezzet bırakmıştır.

Çağlar öncesinden gelen dünyanın en eski alkollerine; akrep şarapları, antik antibiyotik birası, demir çağı mayası ve teotihuacan alkolü gibi benzer örnekleri de bulunmaktadır (http-11).

1986 yılında UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan İngiltere'de bulunan Stonehenge dünyanın en önemli tarihi anıtlarından birisidir. Stonehenge ile ilgili yapılan yeni bir keşifle arkeologlar 4.500 yıl önce çalışan işçilerin nasıl beslendiğine dair izler buldular. Bu bilgilere İngiliz arkeoloji kurumu English Heritage liderliğindeki uzmanlar tarafından, inşaatçıların yaşadığı Durrington Duvarları'nı kazıdı. Şimdiye kadar domuz eti, sığır eti ve süt ürünleri tükettikleri bilinmekteydi. Bu çalışmalara göre inşaat işçilerinin, yapımı ve pişirmesi karmaşık süreçler gerektiren kıymalı turta, çeşitli kuruyemiş, meyveler, şekerlemelerden oluşan tatlılarla beslendiklerine ulaşılmaktadır. Arkeolojik kanıtlar, işçilerin fındık, yaban eriği, elma ve diğer meyveleri de toplayıp pişirdikleri bilgisini ortaya çıkarmaktadır. Arkeolojik kazılar çok daha fazlası olduğunu bizlere sunmaktadır. Kıymalı turta yapmak için buğday, fındık veya meşe palamudu unundan hamur işleri yapabileceklerini göstermektedir. Bu besinlerin ateşin közlerinde ısıtılan yassı bir taş veya seramik kaplarda pişirilebileceğini göstermektedir (http-3).

Stonehenge kazı alanından elde edilen verilerden yola çıkarak günümüzde yapılan kıymalı turta gönüllüler tarafından her pazartesi yapılmaktadır (Bkz. Görsel 2.12).

Görsel 2. 12. *Stonehenge anıtı ve tekrardan yapılan kıymalı turta(http-85).*

Bursa'nın Mustafakemalpaşa ilçesinde çoban tarafından keşfedilen mağarada MÖ 10. bin yıllarında yapıldığı tahmin edilen yiyecek, reçine ile kaplandığı için günümüze kadar bozulmadan dokusunu korumuştur (Bkz. Görsel 2.13). Çanak çömlek yanında reçine ve kalsiyum karbonatla kaplı gıda ürünü, ilk incelemelerde uzmanlar tarafından peynir tatlısına benzetilmiştir. Yapılan incelemelerde yiyeceğin yabani buğday, bitki kökü ve süte benzer bir madde ile yapıldığı uzmanlar tarafından kesinleşmiştir. Mağarada bulunan eşyaların, özellikle beslenme ve mutfak kültürü ile ilgili bilinen tüm gerçeklerin yeniden yazılmasına neden olacağı tahmin edilmektedir (http-31, 2022).

Görsel 2. 13. *Çanak, çömlek, kaşık, keskin mutfak malzemeleri ve duvar resimleri (http-31).*

Tüm bu sonuçlar doğrultusunda Türkiye sayısız hazineye sahip olup kültür mirası ile bizlere ve farklı medeniyetlere ışık tutmuştur. Bu çalışmaların Türkiye'de yapılıp formülün tekrardan yaşatılması ve bu olanakların elde edilmesi için bu tasarı müzenin oluşturulması planlanmıştır.

"Arkeolojide biyolojik yöntemlerin kullanımı gerek bireyin gerekse insan toplulukların farklı özelliklerini ortaya çıkarması açısından gittikçe artan bir sıklıkla kullanılmaktadır.

> Kullanılan biyolojik yöntemler, esas olarak tüm canlılardaki biyomoleküllerin, yani, proteinlerin, lipidlerin, karbonhidratların ve nükleik asitlerin (esas olarak DNA) farklı tekniklerle incelenmesi esasına dayanır" (Güral, 2007, s.1).

> Karbonhidratların incelenmesi de arkeolojik araştırmalara önemli katkı sağlayan verileri toplamaya yardımcı olan bir başka biyomoleküldür. Örneğin, şekerlerin, insanda nişasta, hayvanda glikojen şeklinde bulunan formlarına polisakkaridler denir. Polisakkaridler, kan gruplarının oluşumundan sorumludur ve sadece kan hücrelerinde değil, kemik dahil her türlü dokuda bulunur ve hayli dayanıklıdır. Kan gruplarının tayin edilmesi için, polisakkarid analizleri yapılabilir (Güral, 2007, s. 3).

Yeme ihtiyacımız başlarda sadece karın doyurmak ve hayatta kalmak için karşımıza çıksa da tarih boyunca gelişerek değişerek lezzetin arayışına dönüşmüştür. Elbette insan oluşumuzun gereği beş duyu organımızın varlığı ve bunun gastronomiye katkısı da tartışılamaz. Çünkü sadece aç kalmamak için girişilen çaba tat alma, dokunma, duyma, işitme ve nihayetinde göze de hitap ederek mükemmeli yakalama çabasına dönüşmüştür. Antik Yunan da kadehlerin tokuşturulma nedeni olan işitme duyumuzu da bu tat alma şölenine ortak etme çabası değil miydi?

Ateşin bulunması ile başlayan, pişirmenin lezzeti arttırma ve insan sağlığına faydalarına kadar gelen süreç yüz yıllardır devam etmiştir. Günümüzde beslenme bir ihtiyaçtan daha fazlası olmaya başlamıştır. Geçmişte "yaşamak için ye" kavramı günümüzde "yemek için yaşa" döngüsüne gelmiştir. İnsanların ihtiyaç ve istekleri mutfak kavramını gastronomi adı altında birçok dallara ayırmış ve bu dallardan moleküler gastronomiyi hayatımıza taşımıştır. Her ne kadar moleküler gastronomi evlerimize, annelerimize ve hatta birçok insana uzak bir terim olsa da moleküler gastronomi MÖ 2. yüzyıla kadar gitmektedir. Moleküler gastronomi, mutfağı yaşamının bir parçası yapan amatör veya profesyonel aşçıların ilgi odağı haline gelmiştir. Dünyadaki birçok restoran ve laboratuvarlarda şeflerin ve gıda bilimcilerinin yapmış olduğu araştırmalarla birçok yenilikler ortaya çıkarılmaktadır. Mağaralarda eski çağlardan kalma duvar resimleri ve Tümülüslerden çıkan bulgularla çok farklı lezzetlere ulaşılmaya çalışılmıştır. Arkeoloji ve biyomoleküler arkeoloji ile geçmişten gelen bulgular incelenerek bizlere farklı dünyaların kapılarının açıldığı birçok araştırma karşımıza çıkmaktadır. Bir araştırmada Kral Midas Tümülüs'ünde son ölüm yemeği şöleninden kalan bulgular biyomoleküler arkeoloji ekibi tarafından incelenmiştir. Günümüzdeki teknoloji ile geçmişte hangi yemeklerin yapıldığı hangi içeceğin içildiği bilgisine varılabilmektedir. Hatta bu bileşenlerden oluşan 2700 yıl öncesine ait Midas Touch birası yapılmıştır. Birçok bilim

dalından faydalanılarak farklı boyutlara geçilmeye imkân tanıyan bu bilim dallarından esinlenmek gelişim açısından çok önemli olmuştur.

Mutfak sanatlarında; gelen misafirleri şaşırtmak, güzel hislerle donatmak ve hatta her bir misafiri tanıyarak kendilerini özel hissettirmek en önemli çaba haline gelmiştir. Moleküler gastronomi ile yemeklerin hazırlanması ve sunumlarında pişirme lezzetinin dışında farklı bileşenlerin ve cihazların kullanımı ile muhteşem lezzete ulaşılıp dikkat çekilmek istenmiştir. Böylelikle yemeklerimiz sadece lezzeti ile değil, yemeğin bize nasıl geldiği, hikayesi, göze hitap etmesi önem taşımaya başlamıştır. Aslında yemeğin lezzetine ek olarak farklı hazların bütün duyularımızı aktif hale getirmesi istenmiştir. İşte bu hazlardan yola çıkarak hem görselde hem de lezzette tamamlayıcı rol alan moleküler gastronomi birçok insanın sofralarında yerini almıştır.

Moleküler gastronomi dünyadaki birçok ihtiyaç eksikliklerinin var olması ile yeni arayışlara geçilmesi ile ortaya çıkmıştır. Moleküler gastronominin çıkış noktası bitki ve hayvan dokularında bulunan saf bileşikleri kullanarak doğada var olmayan bileşimler oluşturup yeme-içme sektöründe kullanılma imkânı tanımaktır. Moleküler gastronomiye katkıda bulunan kişiler, Ferran Adria, Heston Blumental, Harold Mac Gee, Herve This, Homaro Cantu, Peter Barham, Joan Roca, Dani Garsia gibi birçok bilim adamları ön plana çıkmaktadır (Özgen, 2019).

Araştırmalarda bilim adamlarının her birinin kendi alanlarında birçok çalışmaları bulunmaktadır. Moleküler Gastronomi tekniklerinde jelleştirme tekniği moleküler uygulamalı restoranlarında en sık kullanılan tekniklerinden olmuştur. Jelleştirme tekniğinde gıdalarda kullanılmakta olan agar agar, jelatin, gellan gam, karragenan, pektin, keçiboynuzu zamkı (Akdeniz bölgesinde çok fazla bulunmaktadır) ve nişasta gibi yardımcı maddelerle besinlerin kıvamlarını arttırarak farklı lezzetler elde edilmek istenilmektedir. Günümüzde teknolojinin de gelişimi ile ihtiyaç ve farklı sunumlar için birçok yöntem geliştirilmeye devam edilmektedir.

Gastronomide elbette ki duyu algılarımız çok önemli ancak moleküler gastronomi için çok daha önemlidir. Duyularımız kendi aralarında tatlı bir rekabet içerisinde olmaktadırlar. Tabi ki en önemlisi tatma gibi görünse de birçok literatür çalışmalarında koku, işitme, görme gibi diğer insani duyularımızın etkisi de var olmaktadır. Duyuların etkisi ile birlikte her insanı farklı lezzete yönlendirebilmektedir.

Dünyada yaygınlaşan gastronomi turizmi Türkiye'de de gelişmeye başlamaktadır. Böylelikle gastronomi turizmi önem kazanıp bu alanda çalışmalara zemin hazırlamaktadır. Gastronominin dünya turizmine etkilerini tek başına analiz edebilmek ne kadar gerçekçi sonuçlar çıkarabilir bilinmez. Bilinen bir gerçek ise dünya turizm etkinliklerinde önemli bir yere sahip olmasıdır. Ayrıca bünyesinde birçok bilim dalını muhafaza etmesiyle daha fazla öneme sahip olmaktadır. Gastronomi geçmişten günümüze ve geleceğe her zaman insan yaşantısında büyük öneme sahip olmaya devam edecektir. Gastronomi geçmişten gelen arkeolojik kazılardan elde edilen bulgularla günümüz dünyasına biyomoleküler arkeoloji ile farklı lezzetler sunmaktadır. Bu araştırma ile de yapılmak istenen de dünya turizminde etkin şekilde yer almanın yanında, her yörenin kendi mutfak değerlerine sahip çıkmasıdır.

Türkiye konum olarak birçok alanda önem arz ettiği gibi gastronomi anlamında da çok önemli bir yere sahiptir. Türkiye, zengin farklılıkları ile dünyada gastronomi alanındaki rakiplerinden çok daha iyi bir konumda olabilme şansına sahiptir. Gastronominin turizm pazarındaki etkisini net bir şekilde rakamsal olarak belirtemesek de gastronominin önemli bir unsur olduğunu göz ardı edemeyiz.

2.1.3. Dünya gastronomi tarihinde Anadolu'nun yeri ve Türk mutfağı

İlk çağlardan itibaren var olan uygarlıkları oluşturan topluluklar, yaşam alanları ve iklimlere göre, göçler, savaşlar ve ticaret yollarının açılmasıyla birbirlerinden etkilenerek farklı mutfak kültürlerini ortaya çıkarmışlardır (Sandıkçıoğlu, 2007, s. 6).

Anadolu yarımadasının Asya ile Avrupa arasında yer alması, kültürler arasında iletişimin akışına ivme kazandırmıştır. Üzerinde yaşattığı çeşitli uygarlıklarla da 'Uygarlık Mozaiği' diye bilinen çok kültürlü bir oluşumu meydana getirmiştir (Özgünel, 2013, s. 33).

Anadolu, dünya üzerinde eşsiz bir konuma sahiptir. Anadolu'nun bitki ve hayvan zenginliği açısından hiçbir coğrafyayla karşılaştırılamayacak özel bir toprak parçası olduğu belgelerle bilinmektedir. MÖ 74'te Anadolu'ya savaşmak için gelen Romalıların asıl niyetinin Anadolu'nun tarım zenginliğini ele geçirmek olduğu anlatılmaktadır. Romalıların bütün bu zenginlikleri Anadolu'ya hâkim oldukları zamanlarda İtalya'ya taşıdıkları anlatılmaktadır (Erbaşı, 2010, s. 179-188).

İnsanlığın yemekle; beslenme, yeme alışkanlıkları ve simgesel tüketim olarak üç temel ilişkisi bulunmaktadır. Besin maddelerinin kültür aracılığıyla dönüştürülerek yenilebilir hale getirilmesi yiyecek elde etme, hazırlama ve pişirme, son olarak sunum/tüketim gibi süreçler doğrultusunda sağlanır (Kara, 2015, s.211).

Canlıların hücre ve organizmalarında varlıklarını sürdürmesi her ne kadar temel bir kavram olsa da bazı gıdaların canlıların hangi hücresine nasıl etki ettiği tam olarak bilinmemektedir. Gelecekte teknoloji ile birlikte yapılan bilimsel araştırmalar neticesinde varsayımsal terimlerden çok net cevaplar elde edilmesi mümkün hale gelecektir.

Bu tasarının bilimsel laboratuvarının olmasının asıl hedeflerinden bir tanesi farklı çalışmaların yapılabileceği ortamı ve imkânları sunmasıdır.

Yemek kültürü; neyin ne zaman, nasıl bir süreç sonucunda, kimler tarafından hazırlandığı, kimler tarafından ne şekilde tüketildiğini ifade eden kavramdır.

Geleneksel yemek kültürü; bir topluluğa ait gelenekler doğrultusunda yemek kültürünün tarihsel süreçte tekrar eden kültürel mirasları, alışkanlıkları, bilgi, töre ve davranışların gelişerek devamlılık göstermesi sonucunda bugünlere ulaşmasıdır.

Halk mutfağı; kırsal köken, bir coğrafyanın yerlisi olma, aynı etnik soydan gelerek yemeklerin ait olduğu ve kültürü az değişmeye uğramış topluluğu vurgular.

Anadolu yemekleri; Anadolu'yu oluşturan coğrafi bölge farklılıkları ve buralarda yaşayan etnik oluşumları tek bir çatı altında toplayan bir ifadedir. Toplumlar arası etkileşim ve uyum temelini oluşturmaktadır.

Bölgesel mutfak; bir ülke sınırları içerisinde iklim koşulları ve fiziki doğal özellikleri sonucunda gelişen yeme içme kültürüdür.

Yerel mutfak; bölgesel mutfakla benzer özellikleri olan fakat daha küçük yerleşim alanları için kullanılan terimdir. Biraz bölgesel mutfaktaki gibi doğal yaşama göre şekil alan ve elde edilen ürünlerle geliştirilen mutfaktır.

Etnik Mutfak; vurgulanan topluluğun niteliğini ifade etmektedir. Etnik mutfak bir ülkede yaşayan farklı soydan ve farklı ana dilleri olan toplulukların mutfağını ifade eden kavramdır (Baş, 2015, s. 215).

Basılı olarak bilinen ilk yemek kitabı Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) Osmanlıca yazılmıştır. Mehmet Kâmil'in kaleme aldığı Melceü't Tabbâhîn, ilk olarak

1844 yılında taş baskı şeklinde olarak 132 sayfa bastırılmıştır. Yemek kitabının masrafının İsmail Paşa tarafından karşılandığı rivayet edilmektedir. İçeriğinde 284 çeşit yiyecek ve içecek tarifinin bulunduğu yemek kitabında ölçüler yoktur. Osmanlı saray mutfağı ve Türk yemek kültüründen örnekler bulunan kitap daha sonraları farklı dillerde yayınlanmıştır.

> Melceü't Tabbahin on iki bölümde şunlar; Çorbalar (6 çeşit), Kebaplar (23 çeşit), Yahniler (31 çeşit), Tavalar (11 çeşit), Börekler (21 çeşit), Hamur işi tatlılar (44 çeşit), Sütlü tatlılar (15 Çeşit), Bastılar (26 çeşit), Zeytinyağlı ve sağ yağlı dolmalar (14 çeşit), Pilavlar (13 çeşit), Hoşaflar (14 çeşit), Kahveden önce yenecek tatlılar ve içecekler (20 çeşit). Ayrıca bazı sayfa kenarlarına eklenmiş değişik salata, turşu ve bazı teknikler (46 tane). Toplam 284 adet tarif bulunmaktadır (http-2) (Bkz. Şekil 2.3).

Şekil 2. 3. *Türk mutfak tarihinde basılı yemek kitaplarının sıralaması(http-61).*

Orta Asya'dan başlayıp Anadolu'da biten göç sürecinde kültürel olarak kurulan ilişkiler birçok şeye zemin hazırlamıştır. Anadolu mutfağının varlığı Mezopotamya'ya kadar dayanmaktadır.

Türk mutfağı; Orta Asya'nın göçebe kültüründe yer alan et ve süt ürünleri ile başlayarak, her dönem çevresinden de etkilenip gelişen ve bugünkü zengin mutfak kültürüne sahip olan mutfaktır. Türk beslenme kültüründe beslenme alışkanlıklarının her dönemin şartlarında değişim gösterse de yöresel ve geleneksel gıdalara olan ilgi tekrar artış göstermektedir (Solmaz, 2018. s. 108).

Her milletin kendi kültüründen esinlenerek bulunduğu coğrafyanın zenginlikleriyle harmanladığı bir yemek kültürü vardır. Türkler de Orta Asya'dan gelen sade mutfağı ile Osmanlı Devleti'nin görkemli saray mutfağının birleşimiyle oluşan yemek kültürüne sahip bir mutfak mevcuttur (Arman, 2011, s. 5).

Türklerin mutfak kültürü, temelinde göçebe bir yaşam sürdükleri için belli bir coğrafyaya yerleşmeden zorlaşan hayat şartlarına, sürekli değişen iklimlere ve kıtlığa rağmen gelişimini sürdürmüştür. Zaman içerisinde lezzetleri birbirleriyle harmanlayarak yemek zevklerini oluşturup bu süreçte gelişim sağlamışlardır. Türk mutfağının kendine özgü pişirme yöntemleri oluşmuş bu yöntemler gelenek ve göreneklerle şekillenmiştir (Arman, 2011, s. 8).

Orta Asya mutfağında göçer yaşam olmasından dolayı sebze meyve çeşitliliğinin sınırlı olmasından dolayı Orta Asya mutfağı hayvansal ürünlere ve buğdaydan dolayı hamur işlerine yönelmiştir. Hamur işi ve et yemekleri göçebe hayatta da günümüzde de Türk mutfağının vazgeçilmezi olmuştur. Türk toplumları göç ederken ihtiyaç duydukları enerjiyi bol yağlı, karbonhidratlı ve proteinli besinlerden sağlamışlardır. Bu nedenle geyik, tavşan gibi etlerden yapılan et yemekleri ve hamur işinin ön planda olması çok doğaldır. Türk mutfak kültürünün zemininin yerleşik hayata geçildiği zaman atıldığı birçok kaynakta görülmektedir. Göçebelikten yerleşik düzene geçen insanların yiyeceklerin sürdürülebilirliği için saklama ve pişirme yöntemlerine ihtiyaçları vardır. Anadolu topraklarında Orta Asya'dan çok daha farklı ürünler olduğundan Türk mutfak tarihinin temellerinin Anadolu'da atıldığı bilinmektedir (http-12).

Türk mutfağına İslamiyet'in kabulü ile Arap kültürü ile tanışan Türk kültürü at eti, geyik eti ve kımız gibi İslamiyet'te çok daha az yeri olan besinler Türk mutfağında az tüketilmeye başlamıştır. Türk mutfak tarihine sucuk, kebap, haşlama et, köfte gibi yemekler bu dönemde girmiştir. İslamiyet'te israfın hoş karşılanmaması nedeniyle yemeklerden arta kalan malzemelerin yeniden değerlendirilmesine özen gösterilmektedir. Atık üretmeyen daha az israf eden mutfak olmaya çalışılmaktadır (http-12).

Bu durum bir dönem sürdürülebilirliğini kaybetse de günümüzde pek çok aşçıların ve yarışma ortamlarındaki insanların atıksız mutfak olgusunu gün yüzüne çıkarmakta oldukları görülmektedir.

Türk mutfağı beslenme kültüründe Selçuklular zamanında ekşili yemekler tercih edilmiştir. Selçuklu 'da undan üretilen besinler çeşitlenip çörek, katmer, bazlama bu

dönemde Türk mutfağına giriş yapmıştır. Unun yemeklerde kullanımına tutmaç çorbası ve şehriye çorbasıyla Selçuklular zamanında başlanıldığı düşünülmektedir (http-12).

Anadolu Selçuklular zamanından günümüze mutfak kültürü hakkında pek az bilgi kalsa da Anadolu halk mutfağı ile günümüz İstanbul mutfağı arasında köprü kuran Anadolu Selçuklularının, Orta Asya'dan zengin Osmanlı mutfağına geçiş sürecinde önemli rol üstlendiği bilinmektedir (Arman, 2011, s.12).

Osmanlı imparatorluğunun ilk zamanlarında sade ve gösterişten uzak bir sofra kültürü vardı. İstanbul'un fethinden sonra elde edilen zenginlik ile Osmanlı mutfağı iki şekilde ele alınmıştır. İmparatorluğun dört bir yanından gelen farklı malzemelerle yapılan saray yemekleri ve daha sade malzemelerle yapılan halk yemekleridir. 19 yy.'da İstanbul'un başkent olmasıyla birçok kültüre ve malzemelere erişim daha kolay olmuştur. Sürekli yeni tarifler deneme imkânı sunmasıyla İstanbul mutfağı Gastronomi laboratuvarı olarak görülmeye başlamıştır. Geçmişte gelişmeye başlayan Türk mutfağı, böylelikle mutfak kültürünü daha da zenginleştirmiştir. Cumhuriyetin ilan edilmesiyle İstanbul mutfağı ve Türk halk mutfağı batı mutfağından ilham alarak karma bir mutfak kültürü oluşmuştur. Sebze yemekleri ile giderek zenginleşen Türk mutfağında, kuyruk yağı ile yapılan et yemeklerinin yerini, tereyağı veya zeytinyağına bırakması bu döneme denk gelmektedir (http-12).

Osmanlı mutfağı, 15. yüzyılın başından itibaren Orta Asya, İran, Arap, Selçuk, Bizans ve yerel Anadolu mutfağının etkisiyle güçlü bir özgün kimlik kazanmaya başlamıştır (Işın, 2021, s.211).

Farklı mutfak kültürlerinde olduğu gibi Osmanlı mutfağında da mutfak toplumsal bir kurum olarak görülmektedir. Mutfaklarda yapılan çalışmalar sultanların, imparatorların, kralların ne kadar zengin ve güçlü olduğunun kanıtıdır. Bu kendi aralarında bir mesaj niteliği taşımaktadır.

Cumhuriyet'in ilanından günümüze kadar olan mutfak kültürü Cumhuriyet dönemi mutfağı gelişiminde batılılaşma hareketlerinin etkisi ile mutfak sürecine de yansımıştır. Belirli bir dönem bolluk sağlanırken II. Dünya Savaşı'ndaki süreç tüm dünyayı etkilemiştir. Zaman içerisinde modernleşen toplumlarda olduğu gibi Türk mutfağında da evde yemek yapmaya ayrılan zaman azalmış ki bunun etkisi çalışan kadın oranının artması ile etkileşime girmiştir. Böylelikle az oranda açılan restoranlar, yerel ortamlardaki

evde yemek varken neden restorana gidilsin deyimleri yerini daha fazla restoran açılmalı ya bırakmıştır.

1923 Cumhuriyet'in ilanı ile birlikte Türk mutfağı, Klasik Türk Mutfağı ve Halk Mutfağı olarak ele alınmaktadır. Klasik Türk mutfağı Osmanlı saray mutfağından yola çıkılarak oluşmaktadır. Bugün Türk mutfağının temellerini daha çok bu mutfak kültürü oluşturmaktadır. Halk mutfağı ise Türkiye sınırları içerisinde yaşayan toplulukların oluşturduğu karma bir mutfak kültürüdür.

Anadolu, özellikle eski Mezopotamya medeniyetine komşu olan Güneydoğu Anadolu, son yıllarda yapılan arkeolojik araştırmalara göre insanlığın ilk yerleşik düzene geçtiği bir bölgedir. Aynı zamanda insan beslenmesinin temel unsurlarından olan yabani buğdayın anavatanıdır (Sandıkçıoğlu, 2001, s. 6).

Anadolu birçok anlamda tarihe ışık tutmaya devam etmektedir. Hatay'ın İskenderun ilçesinde 10 dönümlük arazide Antik Roma'ya ait Anadolu'nun en büyük zeytinyağı fabrikası bulunmuştur. Hatay Müze müdürlüğü tarafından yürütülen kazı çalışmaları sonucunda fabrikanın Roma dönemi 5. ila 6. yüzyıla ait olduğu bilinen zeytinyağı fabrikasında bilimsel çalışmaların sonuna gelinmiştir. Çalışmalar hakkında bilgi veren Hatay Arkeoloji Müzesi Müdürü Ayşe Ersoy, "Anadolu'nun hiçbir yerinde böylesine büyük bir zeytinyağı fabrikasının bulunmadığına dikkat çekmiştir" (http-13).

Türkiye Güneydoğu Anadolu bölgesinin 'Bereketli Hilal' denilen bölgede yer alması nedeni ile çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapmasıyla mutfak kültürünün çeşitlilik kazandığı en önemli bölgelerdendir (Aksoy ve Sezgi, 2015, s. 79).

Orta Anadolu Platosu, tarımsal bir toplum için kışın sert, yoğun kar altında kalan topraklar, yazın sıcak, kuru, susuz ve ırmakların yetersizliğinden dolayı sulamaya uygun olmayan topraklar haline gelmektedir. İklim şartlarıyla düşük verim elde edilmektedir.

Geçmişte ve günümüzde şartların el verdiği şekilde tarım alanları oluşturulmaktadır. Son zamanlarda küresel ısınmanın etkisi ile tarım alanları ve tüm canlılar susuzluk ile karşı karşıya kalmaktadır. Günümüzde birçok çalışmalar yapılmakta çözümler için araştırmalar yapılmaktadır. Örneğin 2021 yılında İTÜ ETA Vakfı Doğa Koleji Alanya Kampüsü öğrencileri Ada Uzun ve Kuzey Yağdır, Danışman Öğretmenleri Mehmet Selim Çobanoğlu mentörlüğünde bir proje çalıştılar. Kimya alanında geliştirdikleri iklim değişikliği ve kuraklığa dikkat çektikleri "Bitkisel Çözelti Kullanılan

Buğday (Triticum) Bitkisinin Kuraklık ile Mücadelesi" projesi ile TÜBİTAK' ta üçüncülük kazandılar. Proje, kurak tarım alanlarının üretime açılmasını, kuraklığa dayanıklı bitki özütlerinin kuraklığa hassas olan bitkileri korumasını ve su tüketiminin bilinçsiz kullanımını önleyerek kullanılmayan tarım alanlarının tekrardan canlandırılmasını amaçlıyor (http- 48, 2021).

Türk mutfağı geçmişten günümüze Osmanlı topraklarının geniş bir yüz ölçümüne yayılmasından dolayı farklı mutfaklarla etkileşim içerisinde bulunmuştur. Türk mutfağı bünyesinde Orta Asya dönemi mutfağı, Selçuklular, Beylikler dönemi, Osmanlı dönemi mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olarak tarihsel bir süreç geçirirken günümüzde farklı lezzet arayışlarına yönlenmektedir. Gastronomi alanında yeni atılımlar çok daha artmaktadır. Bu çalışmada da gastronomiye, müzeciliğe ve kültürel miraslarımıza farklı anlamlar yüklemek, farklı tasarımlar oluşturmak için araştırmalar yapılmaktadır. Yapılan çalışmalarla yeni fırsatlar oluşturarak gelişim sağlanması düşünülmüştür.

Türk mutfağı ailenin ekonomik durumuna göre şekillenmektedir. Kırsal kesimlerde bakır, çömlek ve ahşap kullanılırken büyük şehirlerde daha çok elektronik aletlere modern eşyalara daha çok yer verilmektedir.

2.1.3.1. Dünya mutfaklarının çeşitliliği ve benzerliği

Türk Mutfağı

Türk Mutfak kültürü tarihinde; Orta Asya, Selçuklular ve Beylikler, Osmanlı Devleti son olarak da Cumhuriyet dönemini barındırmaktadır. Bu dönemlerin her biri tarihsel gelişmelerle birlikte şekillenerek günümüzdeki Türk mutfak kültürünü oluşturmaktadır.

Türk mutfağı geçmişten günümüze çeşitli iklim koşullarının etkisinde kalarak hamur işleri, et yemekleri ve sebzeli yemekler olarak çeşitlenmektedir. Kırsal kesimlerde bitkilerden ve köklerinden büyük ölçüde faydalanılmaktadır. Tüm bunlara ilaveten hayvansal gıdalarda sütten elde edilen yağlar, kuyruk yağı ve iç yağı günümüzde de her yörede kullanılmaktadır. Her milletin kültürüne göre şekillenen yemekler günümüzde gastronomi turizmine ışık tutarak benzer yönleri görmemize olanak sağlamaktadır.

Van otlu peynir: Bahar aylarında taze otlarla lezzetlendirilen otlu peynir 2-3 ay olgunlaştırıldıktan sonra elde edilen peynir türüdür.

Kars kaşarı: Yaklaşık 100 tanesi endemik olan çiçekli bitkilerden beslenen hayvanların sütünden elde edilen peynirdir. Kars ve Ardahan yörelerinde üretilmektedir.

Lor peynir: Peynir altı suyundan elde edilen ve genellikle tuzsuz olan peynir türüdür.

Antep peyniri: Sadece keçi ya da koyun sütünden üretilmektedir. Bazı durumlarda %50 keçi, %50 koyun sütü karışımı ile de üretimi yapılmaktadır. Antep peynirinin düzgün olmayan oval şekli geleneksel olarak daha önceleri elle şekil verilmesinden kaynaklanmaktadır (http-16).

Divle obruk peyniri: Karaman Üç Harman köyü (Divle) ve çevresinde koyun, keçi sütüyle genellikle çiğ sütten yapılan peynir çeşididir. Divle peynirini diğer peynirlerden ayıran özelliği ve Gorgonzola peyniri ile benzerliğini ortaya koyan özelliği; olgunlaşması için içerisinde kendine özgü bir küf florası bulunan obruk denilen mağaralara konmasıyla elde edilen peynir çeşidi olmasıdır (http-16).

Mihaliç: İlk kez Osmanlı zamanında üretilmiştir. Keskin ve tuzlu tadından dolayı parmesan gibi salatalara, ana yemeklere ve ızgaralara dahil edilmektedir (http-16).

İtalya Mutfağı

İtalya'nın ince uzun bir yarımada olmasından dolayı et ürünlerinden çok deniz ürünleri yaygın kullanılmıştır. Zeytin ağaçları ile üzüm bağlarının bolluğu zeytinyağı ve şarap tüketimine yöneltmiştir (Gürsoy, 2018, s. 187).

İtalyan Mutfağı'nda her ne kadar pasta (makarna) yer alsa da bir o kadar da peynir çeşitleri ile bilinmektedir.

Mozzarella: Tatlı su mandasının sütünden elde edilen yumuşak bir peynirdir.

Parmesan: Yaşlı inek sütünden yapılan uzun bir olgunlaşma sürecinden sonra keskinleşen bir peynir türüdür.

Ricotta: Güney İtalya'da peynir altı suyundan elde edilen iki kez pişirilen taze bir peynirdir.

Gorgonzola: Milano'nun eteklerinde yetişen ineklerin sütünden elde dilip mağaralarda bekletilerek doğal küf oluşumu sağlanan peynir çeşididir.

Tomini: Keçi sütünden elde edilip biberle konserve yapılmış bir peynir türüdür. Türk mutfağında Van Otlu Peyniri ile İtalyan mutfağındaki tomini benzerlik göstermektedir.

Vietnam Mutfağı

Vietnam mutfağı oldukça sade, sağlıklı ve mide sindirimi kolay olan yiyeceklerden oluşmaktadır. Vietnam mutfağında ilk akla gelen kuşkusuz "pirinç" tir. Tayland ve Hindistan'dan sonra dünyanın en büyük üçüncü pirinç ihracatçısıdır. Vietnamlılar pirinci bizdeki gibi tereyağında değil Asya usulü buharda, yağsız ve tuzsuz yapıyorlar. Vietnam mutfağında biber, kahve, deniz ürünleri çok yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Uzun yıllar Fransız sömürgesinde bulunan Vietnam, mutfak anlamında da Fransız mutfağından izler taşımaktadır. Zaman içerisinde Fransa'dan gelen farklı malzemeler kullanılarak Doğu ve Batı sentezini oluşturan özgün tatlar ortaya çıkmıştır. Taze otlar Vietnam mutfağının önemli bir parçasıdır. Sağlık anlamında da sıtmanın çok görüldüğü Vietnam'da sinek ısırmasına karşı limon otu yemeklerde çok tercih edilen bir lezzettir (http-72).

Japon Mutfağı

Japon kültüründe çayın oldukça önemi bulunmaktadır. Çay seremonisinin olması çayın önemini gözler önüne sermektedir. 12. Yüzyılda Çinli Zren rahipleri tarafından getirilen çay tohumları çay takımları Japon rahipler tarafından benimsenmiştir. Çayın şifa kaynağı olarak görülmesi ve iyileştirme gücüne inanılmasından dolayı çay halk arasında da yaygınlaşmıştır. Zaman içerisinde çay tüketimi tüccarlar arasında yaygınlaşmış bir nevi zenginlik gösterisi haline gelmiştir. Günümüze doğru çay seremonileri sadeliği ve felsefesi ile ön plana çıkmaktadır. 19. Yüzyılla birlikte çay okulları Japon eğitim sisteminde yerini almaktadır. Japon çay kültürü eğitim ve sanat dalı halini almasıyla kökleri sağlam bir ritüel halini almıştır (http-72).

İspanyol Mutfağı

İspanya; geçmişteki keşifler, göçler ve savaşların etkisiyle zengin tarihi ile değişik yemek kültürleri bulunmaktadır. Beslenme düzenleri Tapas denilen atıştırmalıklarla (İspanyol mezesi) yapılmaktadır (Dilsiz,2010, s. 210).

İspanya mutfağında 18. Yüzyılda İber yarımadasına domatesin gelmesiyle birlikte domatesli ekmek tarifi, yan malzeme ile servis edilen baz niteliğinde sofralarda yerini almaktadır. Geleneksel yöntem ile kızarmış ekmek üzerine rendelenmiş domates sonrasında sızma zeytinyağı gezdirilir ve servise hazır hale getirilir.

İspanyol mutfağının vazgeçilmezlerinden zeytinyağı tarım alanında da çok geniş yer tutmaktadır.

İskandinav Mutfağı

Bu mutfak bünyesinde Finlandiya, Norveç, İsveç ve Danimarka'yı barındırmaktadır. Finlandiya'ya göçen Karelyalılar gün boyu kızarmış ekmek üzerine dört haşlanmış yumurtanın ezilmesi ile beş çorba kaşığı tereyağından yapılan munavoi karışımını sürüp atıştırmaları ile tanınmışlardır. Danimarkalılar ucuz Amerikan buğdayını yemeyip kanatlı hayvanlarını besleyerek Avrupa'ya ihraç etmişlerdir. İsveç'te 'knackebröt' isminde üzeri binlerce çiviyle delinmiş gibi görünen Türk Mutfağının yufka ekmeğine benzerlik gösteren ve üç katı ağırlığında olmasıyla dikkat çeken ekmeği vardır. İsveç'in dünyaya armağan ettiği bir yemekte somon balığının tuz, dereotu ve şekerle kaplanarak toprağın altında bir süre bekletilen gravlax lezzet klasiğidir (Gürsoy, 2018, s. 192).

İsveç Kralı XII. Karl, 1709 tarihinde girdiği savaşı kaybedince askerleriyle Osmanlı'ya sığınmıştır. Başlangıçta kısa kalacağını belirten Karl, Osmanlı'nın konuğu olarak beş yıl kalır. Zaman içerisinde Karl, 'Demirbaş Şarl' olarak anılmıştır. İsveç'e giderken iki Türk aşçısını da yanında götürerek sevdiği yemekler İzmir köfte ile etli lahana sarmayı İsveç'te yaptırır. Lahana sarma İsveç'in milli yemeği olmuş, köfteyse İsveç köftesi olarak IKEA mağazalarında sunumu yapılmaktadır (Gürsoy, 2018, s. 192).

Tüm bu mutfak çeşitlerini bilgileri ele alarak her kurumda arşivcilik ön plana çıkmaktadır. Yazının icat edilmesi ile birlikte kayıt tutma geleneği var olmuştur. Zamanla arşivlerin kurumsallaşması kâğıdın bulunup, üretiminin ucuz hale gelmesi ile yaygınlaşmıştır. Arşivlerin genişliği krallar arasında kendilerini güçlü hissettirmeye başlamasıyla arşivcilik güç kaynağı haline gelmiştir (Şentürk, 2021, s. 17).

Dijital ortamda oluşturulan elektronik arşivleme sistemi ile etkin ve yetkin bir arşivcilik oluşturulmaktadır. Dijital arşivin başarısı birçok unsura bağlıdır. Sistemin alt yapısı, güvenliği, sürdürülebilir olması, dijital malzememin güvenilirliği, arşivi yönetiminin uygunluğu başarı etkileyen unsurlardandır (Şentürk, 2021, s.82).

Arşivler, geçmişten günümüze sistemli bir şekilde var olmaya devam ederek geleceğimizi inşa etmektedir. Arşivlerdeki kaynakların güvenilirliği toplumsal kalkınmayı her anlamda etkilemekte, gelişime olumlu ya da olumsuz katkı sağlamaktadır.

Gastronomi turizmi kapsamında yaptığı anket sonuçlarında Akgöl'e (2012, s. 94) göre, Türkiye'yi yabancı turistlerin ziyaret etme sebeplerinin başında Türkiye'nin tarihi ve doğal güzellikleri, Türk halkını tanıma isteği, son olarak Türk mutfağına özgü yemekleri tatma isteğinin olmasıdır.

Gastronomi turizminin, sosyokültürel mirasa sahip çıkması, buna özendirmesi, tarihsel ve kültürel mirasın korunması gelecek kuşaklara aktarılması gelişim açısından önemlidir (Akgöl, 2012, s. 95).

Gastronomi turizmi karşımıza literatürlerde mutfak turizmi ve yiyecek turizmi gibi kavramlarla çıkmaktadır. Bu kavramlar çoğu zaman birbirlerinin yerine kullanılsalar da birçok anlamda birbirlerinden farklılık gösterebilmektedirler.

> Literatür çalışmasında yer alan, çeşitli, ülkelerin gastrodiplomasi projelerini inceleyen araştırmaların vardığı ortak sonuçlardan en önemlisi, gastronomik varlığın tanıtım ve ekonomi alanlarında değer yaratması olarak tespit edilebilir. Türkiye açısından gastronomik varlığın zenginliği ile ilgili bir kuşku yoktur, ancak yalnızca turizmi ilgilendirdiği yanılgısından kurtulmak ve gastronominin sunduğu çok yönlü olanakları ortaya koymak gerekmektedir (Soner, 2020, s. 99).

Ülkelerin mutfak kültürlerinden yola çıkarak kültürlerarası etkileşim sağlamayı ve bu şekilde olumlu bir imaj yaratmayı amaçlayan gastrodiplomasi kavramı ticari ilişkileri geliştirmeyi de sağlayan bir kavramdır (Türker, 2018).

Gastrodiplomasinin ilk örnekleri Antik Yunan'a kadar uzanmaktadır. Fakat kavramın ticaret ve turizm hareketlerini güçlendirmesi anlamında kullanım geçmişi 15 yıla dayanmaktadır (Türker, 2018).

Türkiye'de Gastrodiplomasi, Anadolu tarihi boyunca önemli imparatorlukların hükmünde birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Çeşitli etnik grupların etkisinde kalarak çok zengin bir kültürel mozaiği oluşturmuştur. İyi bir iklim zengin verimlilik demektir. Zengin verimlilik zengin yemek kültürünün temelini oluşturmaktadır. Türk mutfağının tanıtımı ile ilgili pek çok etkinlik yapılmaktadır. Bu etkinliklere gastrodiplomatik şekilde yaklaşıldığını söylemek pek mümkün değildir. Hükümet, bakanlık, sivil toplum örgütleri gibi kurumlar ve özel sektörün ortak bir bilinçle hareket etmesi gerekmektedir (Türker, 2018, s. 23).

Günümüzde gastrodiplomasi kavramı Türkiye'de popüler hale gelmektedir. Türkiye'nin gastrodiplomasi olanaklarına örnek tablo 2.2.'de yer almaktadır (Bkz. Tablo 2.2).

Tablo 2. 2. *Türkiye'nin gastrodiplomasi olanakları (Soner, 2020, s.100)*

Gastrodiplomasi olanakları	**İçerik**
Kültürel varlıklar	Yemek kültürü Görgü ve usuller, gelenekler Ritüeller Paylaşım, yardımlar
Gıda politiği	Dış yardımlar Paylaşım ve iş birlikleri Gıda regülasyon ve standartları Gıda ideolojileri
Turizm	Gastronomi turizmi Agro turizm, kırsal turizm Çiftlik temelli turizm Yeme-içme/eğlence sektörü Yeme içme trendleri
Tarım	Tarımsal üretim Tohum üretimi Ürün çeşitliliği Ekonomik katma değerli ürünler Coğrafi işaretleme
Gıda sektörü	İşlenmiş ve işlenmemiş gıda ürünleri İhracat Coğrafi işaret, patent, marka

Türk mutfak kültürünün tarihi seyrine bakıldığında Orta Asya'dan sade, sınırlı, basit ama temel besinlerle donanmış olarak başlayan yolculuğun Anadolu'da zengin malzeme ve kültür ile taçlandığını görmekteyiz. Türk mutfağını tanımlayacak en doğru kelimenin "denge" olduğunu söyleyebiliriz. Doğudan yüklendiği değerleri, gelenek ve alışkanlıkları kaybetmeden zenginleşerek batıya doğru taşımayı başarmıştır (Soner, 2020. s. 102).

2.2. Müze Kavramı

Müze, Yunanca "Mousein" kelimesinden türemekte olup "ilham perilerinin yaşadığı yer" anlamına gelmektedir. Müzeler yani Musalar, Yunan mitolojisinde Zeus ve Mnemosyne'in dokuz gecelik ilişkileri sonucu dünyaya gelen dokuz kız kardeşlerdir. İlham tanrıçaları-ilham perileri olarak mitolojide yer alan müzelerin her biri müzik, dans, şiir gibi farklı bir yaratıcılığı, uğraşı temsil etmektedirler. Mouseion, müzelerin yaşadığı yer anlamının dışında, Antik Yunan'da bağlar, bahçeler, dağlar, bayırlar, festival ve şenlikler için kullanılmaktadır (Civan, 2020).

Çağdaş kültürde müze kavramı çeşitli ve çelişkili anlamlarda ele alınmaktadır. Sosyoloji, psikoloji, sanat tarihi, tarih, felsefe, dilbilim, edebiyat eleştirisi ve cinsiyet çalışmaları gibi alanlardaki kuramcılar, müzeyi çok kültürlü ve çok sesli bir mekân olarak kabul edip tanımlamışlardır (Güneröz, 2021, s. 8).

Müzeler, insanlığın doğal ve kültürel çeşitliliğini temsil etme çabası içerisinde, mirasın korunması, muhafaza edilmesi ve aktarımı konusunda önemli rol oynayan kuruluşlardır. Tüm müzelerin ilkeleri genellikle benzer olsalar da müzeler farklı dünyalara açılan alanlardan oluşmaktadır.

Müzeler; kalıcı kurumlar olmalı, topluma ve toplumun gelişimine hizmet etmeli, topluma açık olmalı, eğitim, çalışma, keyif alma amacı bulunmalı, insanlığın somut ve somut olmayan mirası ile ilgili faaliyet göstermelidir. Bütün bunlara ilaveten eserleri korumalı, araştırmalı, sergilemeli ve tanıtmalıdır (Bornovalı, 2021, s. 18).

Modern müzeciliğin ilk örnekleri Antik Yunan'da özel eşyaların toplandığı hazine yapılarıdır. Modern müzecilikteki ilk basamak Fransa'da koleksiyonların korunup sergilendiği, özel alan stüdyolardır. 17. yy. toplanan eşyalar, koleksiyonlar hobi olmaktan çıkıp toplumsal değer kazanmıştır.

Müzecilik tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de koleksiyonculukla başlamıştır. Türk müzeciliğinin ilk izleri, 13. yy. Konya'nın bulunduğu höyüğü (toprak yığını) çevreleyen günümüzde izi kalmayan sur duvarlarının etrafına ellerine geçen eserleri nizami bir şekilde dizmeleri ile karşımıza çıkar (http-71).

Bir kurum olarak müzecilik Avrupa'dan sonra yaklaşık 150 yıl sonra açılmıştır. Gerçek anlamda Türk Müzeciliğinin izleri Mecma-ı Asar-ı Atika' ya (Eski Eserler Koleksiyonuna) dayanmaktadır. Osmanlı Dönemi'nden ata yadigârı tüm eserlerin ve

savaş ganimetlerinin Aya İrini'de (Hagia Eurenee) muhafaza edilmesi ile ilk eserler toplanmıştır. Aya İrini o dönemde halka açık değil, özel izinlerle girilebilen bir yerdir. Aya- İrini; Mecma-i Esliha-i Atika (Eski Silahlar Koleksiyonu) ile Mecma-ı Asar-ı Atika'dan (Eski Eserler Koleksiyonu) oluşmaktadır. Böylelikle ilk müze diyemeyiz. 1869' da Aya İrini deposu düzenlenerek bir müze kuruluyor. Bir sene içerisinde Aya İrini yetmemeye başlamıştır. Bu nedenle Mecma-ı Asar-ı Atika 1869'da düzenlenmiş ve Müze-i Hümayun (İmparatorluk Müzesi) adıyla Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk müzesi kurulmuştur (http-71).

Çinili Köşk'te halka açık kurulmuştur. Müze sorumlusu Dethier'in vefatından sonra Osman Hamdi Bey'in müzeye müdür atanması ile gerçek anlamda Türk müzeciliği başlamış olmaktadır. Osman Hamdi Bey'i müzecilikte yukarıya taşıyan Sayda'da bulunan lahitlerdir.

Sayda'da bulunan mezardan çıkarılan 18 lahitten 11'i gemilerle İstanbul'a getirilmiştir. Lahitlerin getirilmesi ile lahitlerin konması için yer sorunu bulunmaktadır. Böylelikle ihtiyaçtan ötürü İstanbul Arkeoloji Müzeleri'nin çekirdek binasının yapımına başlanmıştır. Lahitler Müzesi olarak 1891'de ziyarete açılan bina, dünyadaki en zengin lahit koleksiyonuna sahip müze unvanını almıştır. Dönemin Avrupa'sındaki örnekler gibi müzede kütüphane, alçı atölyesi ve fotoğraf stüdyosu kurulmuştur. Arkeolojik kazıları ve müzenin her aşamasında bulunan Osman Hamdi Bey müzenin başına getirilir. Böylelikle Osman Hamdi Bey ilk Türk Müzeci ve İlk Türk Arkeolog olarak uluslararası bir üne kavuşmuştur (Civan, 2020).

> Toplayıp biriktirmek, bütün canlıların ortak özelliği olan temel bir etkinliktir. Tıpkı hayvanların beslenme gereksinimlerini karşılama içgüdüsüyle yiyecek toplamaları, biriktirmeleri gibi insanoğlu da ilk çağlardan itibaren az bulunanı, kutsal olanı, değişik ve güzel olanı toplamış ve biriktirmiştir. Başlangıçta içgüdüsel olarak süregelen bu tavır, sanatın oluşumuna da temel olan din ve diğer kutsal töreler çerçevesinde gelişmiş, zamanla daha bilinçli, belli bir amaca yönelik ve sistemli bir toplama eylemine dönüştüğünde önce koleksiyonların, daha sonra da günümüz müzelerinin çekirdeğini oluşturmuştur (Özkasım, 2013, s. 3).

Toplumların ürettikleri bilim ve sanat eserlerinin korunması, sergilenmesi, geçmiş yaşamlarına dair bilgilerin günümüze sunularak geleceğe yön vermesi adına kurulan müzeler, kültür turizminin önemli bir parçasını oluşturmaktadır (İşçi vd., 2020).

Müzeler çağdaş müzeciliğe doğru kaymaktadır. Ziyaretçi sayılarının az olmasından dolayı daha çok talebin olması için insanların dikkatini çekebilmek adına farklı

düşünceler sunmaktadırlar. Müzeler değerlerini daha etkin bir şekilde öğretebilmek, anlatabilmek için farklı işlevlere yönelmektedirler. Günümüzde daha çok görsel sunumdan ziyade uygulamalı veya üç boyutlu filmlerle küçük etkinlikler düzenlenmektedir. Böylelikle duyu organlarımızın sayısı; sadece görerek değil, işiterek, dokunarak ve hatta tadarak daha etkin hale getirilip arttırılmaya çalışılmaktadır.

Müze girişimi; göçün getirdiği zorluklar ve zamanla kolay seyahat imkânı, ekonomik değişimler, bilgi teknolojisi ve merak tüm bu kaynaklar arasında denge oluşumuyla geliştirilen, stratejik öneme sahip buluşma yerlerine dönüştürülen mekanlar elde edilmesi sürecidir. Bu süreç düzgün yönetildiği takdirde yeni ziyaretçilerle sağlıklı ve geleceğe yönelik bir iletişim, sürdürülebilir bir alt yapı çalışması ile ekstra gelir sağlamaları mümkündür. Müzeler sadece bir binanın çevresi ya da bir açık alanın sınırları arasında kalmayıp yeni teknoloji ile birlikte dünyanın her yerinden ziyaretçilere aktarılabilmelidir. Zaman içerisinde müzelerde eserlerin sadece gözlem aşamasında kalmayıp bilgiyi tercüme ederek ziyaretçilere aktarımı sağlanmalıdır (Torch, 2010).

Dilli'ye göre; okul öncesi öğretmenlerinin müze eğitimine ilişkin swot analizi şu şekildedir (Dilli, 2017, s. 308-309).

Tablo 2. 3. *Okul öncesi öğretmenlerin müze eğitimine ilişkin swot analizi*

Güçlü Yönleri	**Zayıf Yönleri**
Eğlenceli ve etkili olması Düzenli programın olması Aktif ve amaca uygun gezi planının olması Farkındalıkların artması Gözlem yeteneğinin artması Yaparak yaşayarak öğrenme Gündelik hayatla ilişkilendirilmesi Merak duygusunun uyandırılması Soyut kavramların daha kolay somutlaştırılması Geçmiş ve günümüz arasında kolay ilişki kurulması	Beklentilerin fazla olması Programların yetersizliği Müzelerde rehber ve eğitim uzmanı eksikliği Müzelerin kalabalık olması Müze iç mimarisinin yetersizliği (sesin çok yayılması ve etkinlik alanlarının bulunmaması gibi). Toplumda müze bilincinin yetersizliği **Müzelerde eğitim atölyelerinin olmayışı**
Olumsuzluklar	**Fırsatlar**
Servis ücretleri	Aile katılımı sağlanmalı

[**Tablo 2.3.** (Devam) *Okul öncesi öğretmenlerin müze eğitimine ilişkin swot analiz*]

Güvenlik problemleri Eğitim ve programların yoğunluğu Yardımcı personelin eksikliği	Müze etkinliklerinin yaratıcı ve düşünce etkinliklerine dönüştürülmesinin eksikliği Kamu spotunun hazırlanması Eğitimcilere hizmet içi eğitimlerin verilmesi Seminer dönemlerinin bu tür alanların eğitimi ile daha zengin hale getirilebileceği

Literatürde yapılan araştırmalara göre; müzelerdeki deneyimler ve gözlemler doğrultusunda en önemli olumsuzluklardan bazıları kalabalık grupların randevu almadan habersiz gelmeleridir. Kalabalık olan toplumların disiplinsiz davranışlar sonucu etrafı rahatsız etmeleri sonucu gelen ziyaretçilerin müzelerden gereken verimi alamamasına sebebiyet vermektedir.

Müze tanımlarının genelinde; insanların ve çevrelerinin "somut" delili üzerine odaklanılırken zamanla "soyut" miras ifadesinin eklenmesiyle mirasa soyut ve somut değerlerin birlikteliğinden oluşan bir bütün olarak bakılmaktadır. Bu bakış açısı kültürel miras kavramının gelişimiyle paralel olarak müzenin içerisinde varlık kazandığı mekanı algılama ve değerlendirme biçimini, müzenin sahip olduğu koleksiyonun aktarılışını kökten bir şekilde etkilediği görülmektedir (Kandemir, 2013, s. 130).

2.2.1. Dünyada müzelerin tarihsel gelişimi

Antik Çağdan Aydınlanma Çağı'na Müzeler, Antik Yunan döneminde, MS 2. Yüzyılda yaşamış olan coğrafyacı ve yazar Pausanias, Periegesis tes Hellados (Yunanistan'ın Tasviri) adlı eserinde Atina Akropolü'nde pinakothek adı verilen içinde dönemin ünlü sanatçıların yapmış olduğu eserlerin yer aldığı halka açık bir resim galerisinden söz edilmektedir. Bu dönemde tanrılara adanan eşyalar, heykeller ve tabloların saklandığı, dinsel işlevdeki mekanlarda koleksiyon olarak oluşturulduğu ve zamanla bu mekanların galeri ya da müze özelliği taşımaya başlandığı kaynaklarda gösterilmektedir. Diğer taraftan İskenderiye ve Bergama Kütüphanesi yazının, yazı gereçlerinin gelişmesiyle bilgilerin depolanarak kütüphanelerin oluştuğunu gösteren örneklerdendir (Küçükhasköylü, 2013, s. 24).

Akropol (Akropolis) kavramı; eski Yunan devletlerinde önemli yapıların bulunduğu, sarayın ve tapınakların yer aldığı iç kaleye denilmektedir (http-17).

17. yüzyıl koleksiyonlarından müzelere; Rönesans döneminde üst düzey sınıflarda koleksiyonculuk 17. Yüzyılda gelişmelerle müzeler kurumsallaşmaya, üniversite koleksiyonları güçlenmesiyle katalog ve ansiklopedik kaynakların yazımı artmıştır. Bu dönemde soylu kesimin konutlarında hem sanat bilim koleksiyonlarının hem de kütüphanelerin bulunduğu 'antiquarium' mekanları çoğalmıştır. Bu alanlar elit kesime açık olması sınırlı bir sergilemenin olduğunu göstermektedir (Küçükhasköylü, 2013, s. 28).

18. yüzyıl genel olarak Akıl Çağı ya da Aydınlanma Çağı olarak adlandırılan bu yüzyılda akademiler çoğalmış ve araştırmaları destekleyen önemli kurumlar oluşturulmuştur. Bilginin sistemli bir şekilde sınıflanması yönünde çalışmalar yapılmıştır. Bu yüzyılda İngiltere tarafından ilk kez bir ansiklopedi yazma fikri ortaya atılmış ve 1728'de Chambers Ansiklopedisi yayınlanmıştır. Bu eser 1751 yılından 1772 yılına kadar toplam 35 cilt yayınlanmıştır. Geniş okuyucu kitlesine sahip eserler iki kez yasaklanmasına rağmen geniş bir yankı uyandırmıştır. Gelişmeler geçmişi araştırmaya daha da teşvik etmiş ve çağın kavranmaya çalışılabileceği fikri antik sanat meraklılarına uzmanlıklarını getirmiştir. İtalya'da Herculaneum ve Pompei'nin (MS 79 yılında Vezuv Volkanı'nın patlamasıyla lavların altında kalan antik Roma kenti) kazılarının yapılmasıyla Paestum kentindeki tapınakların ortaya çıkması yeni buluşlara yöneltmiştir (Küçükhasköylü, 2013, s. 29). Günümüzde Göbeklitepe kazılarının dünya tarihini değiştirmesi gibi.

18. yüzyılın en önemli girişimlerinden olan İngiltere'deki British Museum / British Müzesi'nin kurulmasıdır. Müze için ilk halk müzesi ve ilk bağımsız müze tanımları yapılmış olsa da ziyaret için önceden izin almak ve beklemek gerekmektedir. Bu sebeple tam anlamıyla bir müze anlayışı olmasa da bu girişim müzeciliğin tarihsel gelişiminde dönüm noktasıdır (Küçükhasköylü, 2013, s. 31).

British müzesi dört ana bölümden oluşmaktadır. Bu bölümler; eskiçağ yapıtları bölümü, sikkeler ve madalyalar bölümü, baskılar ve çizimler bölümü, etnografi (İnsanlık Müzesi) bölümünden oluşmaktadır (http-19). (Bkz. Görsel 2.14).

Görsel 2. 14. *British museum tepeden ve ön cepheden görseli (http-18, http-19, 2022)*

19. yüzyıl müzeler çağında sadece Avrupa'da değil Avrupa'nın dışında sanat tarihi, endüstri, etnografya, tarih ve doğa tarihi gibi belli konularda uzmanlaşan müze örneklerine rastlanmaktadır (Küçükhasköylü, 2013, s. 34).

19. Yüzyılda dünya sanatının ve kültürünün, tarihinin görselleri ile ünlü Louvre ve British müzelerinin yanı sıra birçok müze öne çıkmıştır. Prusya Kraliyet Ailesi sanat koleksiyonunu sergilemek amacıyla 1823-1830 yılları arasında kurulan Berlin'deki Altes Müzesi ve 1872 yılında New York'ta Metropolitan Sanat Müzesi açılmıştır (Küçükhasköylü, 2013, s. 34).

Rönesans kabinelerinin gizeminden, rastyonalist müzeolojiye geçişin ilk izleri Louvre'de gerçekleşmiştir. Ne var ki, 'devrimci', 'Aydınlanmacı' müze disiplinine göre tasarlanan ilk müze, Schinkel'in eseri olan Berlin Altes Museum'dur (Artun, 2017, s. 96).

Zamanla 19. Yüzyılda artan kültürle birlikte müzelerin toplumun bir parçasını oluşturmasından ve sayısız koleksiyonun halka açılmasıyla müzeler gittikçe kentlerin önemli mekanları halini almaya başlamıştır (Küçükhasköylü, 2013, s. 34-35).

Geçmişte sunulan koleksiyonların sergilenmesi ile başlayan ve müzelerin kurumsallaşıp halka açılması ile klasik/ geleneksel müzecilik anlayışından öteye gidememiştir. Halkla müzelerin iletişiminin sınırlı kalmasından dolayı sunulan eserler sergileme ve izlenmeden öteye gidememiştir. Günümüz müze anlayışında dokunulan, hissedilen, yaşatılan müzeler aranılmaktadır.

19. yüzyıl ile başlayan eserlerin dönemine, türüne, malzemesine, coğrafyasına göre ayrışmaya başlaması ile birlikte müze türleri çoğalmaya başlamıştır. Koleksiyonlar; belirli bir disiplin, uzmanlık gerektiren antropoloji, arkeoloji gibi alanlar doğrultusunda eserler hakkında bilgiler edinilerek türlerine ayrılmaktadır. Günümüz müzeleri gibi geçmişteki müzelerde de çeşitli alanlardan faydalanılarak ilk adım atılmıştır. Tasarı

müzesinde de temel amaçlardan birisi birçok bilim dalının harmanlanması ile gastronomi müzeciliğine farklı bir bakış açısı getirmektir.

19. yüzyıl sanayi devriminin müze yapılanmasına etkisi bulunmaktadır. Bunun neticesinde endüstri, bilim ve teknik müzeler yaygınlaşmaktadır. 1857'de kurulan London Science Museum (Londra Bilim Müzesi) bünyesinde endüstriyel ürünler, tren, uçak, otomobil gibi taşıtların yanı sıra hastane araç gereç, biyolojik araştırmalar ve uzay çalışmalarının gelişimini gerçek nesnelerle gösteren en önemli yerlerden birisidir (Küçükhasköylü, 2013, s. 37).

Sanayi devrimi ile birlikte günümüzde de tekrardan gündeme gelen etnografya müzeleri gelişmiştir. Özellikle İskandinav ülkelerinde çok yaygın hale geldiği bilinmektedir. 1873'te Stokholm'daki Nordiska Museet, 1891'de İsveçli öğretmen Arthur Hazelius tarafından açık hava müzesi haline getirilen Skansen Müzesidir (Küçükhasköylü, 2013, s. 37).

Bu yüzyılda ticaretin canlanması ile birlikte ülkelerin bir araya gelmesiyle üretilen eserlerin Dünya Sergisi (EXPO) denilen fuarlarda ilk izleri görülmektedir.

1851 I. Londra Uluslararası sergisinde Joseph Paxton (İngiliz mimari bahçıvan) tarafından Cristal Palace isimli demir ve camdan oluşan bir fuar yapısı tasarlanmıştır. Günümüz fuarları gibi burada da ülkeler yeni ürettikleri makinaları, seramik, dokuma ve el sanatları gibi alanlardaki ürünlerini sergilemektedirler (Küçükhasköylü, 2013, s. 37).

19. yüzyıl sonlarına doğru Osmanlı'da müzelerin modern bir oluşum için olgunluğa eriştiğini varsayabiliriz. Müze-i Hümayun (Şimdiki İstanbul Arkeoloji Müzesi) bünyesinde kütüphane ve akademiyi de barındırmaktadır (Artun, 2017, s.50).

Etnografya müzeleri; halkın geleneksel yaşam tarzını, zanaatlarını, kültürünü kaybolmadan gelecek nesillere aktarma ihtiyacı duyulmasından dolayı gelişmiştir. Hala bu alanda farklı çalışmalar yapılmaya devam edilmektedir.

Londra'da Victoria and Albert Müzesi (kısa adıyla V&A) tasarı müzeye örnek teşkil etmektedir. İçerisinde barındırdığı kütüphane ile arşivcilik, görsel sanatlar ve fotoğraf ilk çıkış olmakla birlikte sanat ve tasarım müzesi haline gelmesi tasarı müze ile benzerlik göstermektedir. Günümüze kadar 5.000 yıllık bir sanat koleksiyonuna sahip olan müze geniş yelpazesiyle dikkat çekmektedir. Eserler arasında 414 parça İznik Çinisi olduğu bilinmektedir (http-20) (Bkz. Görsel 2.15).

Görsel 2. 15. *V&A müzesi genel olarak dünyanın en büyük müzelerindendir (http-20, 2022)*

Tasarım müzesi denildiği zaman akla gelen diğer müze Paris'te ki Dekoratif Sanatlar Müzesidir. Bu müzelerde aristokratların yaşadıkları mekanların dekorlarını oluştururken belirli dönemlerin stillerine değinilmiştir. Dönem salonları ve firavun mezarları arasında müzeolojik bakımdan fark bulunmamaktadır. Artun'a göre; Çatalhöyük'teki ev de firavun mezarları da mimarlık müzeleridir (Artun, 2017, s. 102)

20. yüzyıldan günümüze müzelerdeki gelişmeler 1980'ler bilgisayarların piyasada var olması, 1990'larda internetin yaygınlaşması ile müzedeki oluşumlar teknoloji ile birlikte şekil almaya başlamıştır. Yeni iletişim teknikleri ile birlikte sanal müze, dokunulabilir müze, mobil müze, vakıf müzeciliği gibi tanımlar oluşmaya başlamıştır.

İletişim teknikleri ve dijital yöntemlerin kullanılmaya başlandığı en önde gelen isim 1976' da kurulan Philadelphia Lütfen Dokun (Please Touch Museum) isimli çocuk müzesidir. Müzede 7 yaş altı çocukları sanat, müzik, tarih, sinema tiyatro gösterileri, interaktif sergi ve oyun alanları ile bilgilendiren eğlence ve eğitimi bir arada yaşatan müze olmuştur (Küçükhasköylü, 2013, s. 39).

Günümüzde dokunulabilir müzeciliğe en iyi örnek olan "Philadelphia Lütfen Dokun" müzesinde; 3,650 metrekarelik alanda oluşturulan yeni sergi alanları, yemeğin kaynağı, yemek sürecindeki ürünlerin toplanma aşamaları, kültürü, gelenekleri ve toplulukların önemi anlatılarak çok kuşaklı öğrenme planlanmıştır. 21. yüzyılın önde gelen çocuk müzelerinden birisi olarak hizmet vermektedir. Müze erken çocukluk öğrenimlerinde öncü olmasıyla tanınmaktadır (http-21) (Bkz. Görsel 2.16).

Görsel 2. 16. *Philadelphia lütfen dokun (Please tocuh museum) (http-21)*

21. yüzyıl başında da çarpıcı müze tasarım örneklerini görmekteyiz. 2008 yılında Hollanda- Oegstgeest şehrindeki Corpus İnsan Vücudu Müzesi içinde dolaşılabilen bir insan vücudu şeklinde olup 21. Yüzyılın en ilginç müzelerindendir (Küçükhasköylü, 2013, s. 42).

Corpus Müzesi; 35 metre yükseklikte ve dış tasarımı da insan vücudu şeklindedir. İnsan vücudunda bulunan tüm organlar hakkında ve bu organların birbiri ile olan bağını anlatmaktadır (http-22) (Bkz. Görsel 2.17). Gastronomi de organlarımızın sağlıklı kalabilmesi için yardımcı olmaktadır. Vücudumuza aldığımız tüm besinlerin faydaları hakkında bilgi sahibi olmamıza olanak tanıyabilmektedir.

Görsel 2. 17. *Hollanda corpus insan vücudu müzesi (http-22)*

2.2.2. Türkiye'de müzeciliğin tarihsel gelişimi

İnsanlar, daha önceki dönemlerde yaşamış toplumlardan kalan çeşitli nesneleri de kendilerinden iz taşıdığını düşündükleri için (yerleşik hayatın başlamasıyla kültür öğelerinin ön plana çıktığı Neolitik Çağ'da) kullandıkları eşyaları saklamaya

başlamışlardır. Statü elde etmek için de eşyaları kullanmaya başlamışlardır (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.16).

MÖ. 282 yılında Anadolu'da kurulan Pergamon Krallığı döneminde kültürel faaliyetler önemli olmaya başlamıştır. Halk tarafından değerli eşyalar toplanmış ve Pergoman Krallığına bağışlanmışlardır. Böylelikle Pergoman'da "museion" oluşturulmuştur (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.16).

Bu dönemlerde toplanan ünlü heykellerle süslemeler, diplomatik hediyeleşmeler, savaş ganimetleri çeşitli eserler zaman zaman halka sergilenmiş olsa da gerçek anlamda modern müzeciliğin gereği olan sergileme anlayışından uzaktır (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.16).

Türkiye'de modern anlamda müzecilik 19. Yüzyılın ikinci yarısında başlamıştır. Müzenin bir kurum olarak ortaya çıkması Tophane-i Amire müşiri Ahmet Fethi Paşa (1801-1858) tarafından ortaya çıkartılmıştır. Ahmet Fethi Paşa 1846 yılında Aya İrini'deki koleksiyonlar zenginleştirilip sınıflama yapılmasıyla bölümlere ayrılmıştır. 1869 yılında bu kurum yeniden düzenlenmiş ve Müze-i Hümayun (imparatorluk müzesi) olarak değişmiştir (Küçükhasköylü, 2013, s. 49-50).

Vilayetlerden eski eser toplanılmasından önce Aya İrini Kilisesi'nde bulunan bronz yılanbaşı, İstanbul kuşatması sırasında Haliç'i kapatan zincirden kalan bir parça ile araba yarışçısı Porphyrious Heykeli gibi parçalar müzenin ilk eski eserleridir (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.26).

Müze-i Hümayun'un kuruluşu ve kurumsallaşmanın başlaması Fethi Ahmet Paşa'nın müzecilik çalışmalarını tamamlayamadan vefat etmesi ile bu alanda önemli bir boşluk oluşmuştur (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.30).

Bu dönemde teşhire açılan eski eserlerin yurtdışına çıkarılmasını yasaklayan herhangi bir nizamname bulunmaması nedeniyle, Osmanlı topraklarında rahatlıkla kazı yapmaya devam eden yabancı araştırmacılar, çıkardıkları eserleri sahiplenmekteydi (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.31).

Eserleri koruma bilincinin oluşması ile ilk Eski Eser Nizamnamesi 13 Şubat 1869 yılında yedi madde halinde yayınlamıştır. 1869 yılında hazırlanan Nizamname ile Müze-i Hümayun'un kurulması için yasal zemin oluşturulmuş böylelikle kurumsallaşmasının ilk adımı atılmıştır (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.31).

1869 yılında yayınlanan ilk nizamname ile kısmi olarak eserlerin kaçırılmasına engel olunabilmiştir. 1874 yılında tekrardan ele alınan nizamname 4 fasıl 36 maddeden oluşmaktaydı. Yeni nizamnamede dikkat çeken en önemli madde eski eser çalışması yapan kişinin bulacağı eserlerin üçte birini devlet hazinesine, üçte birini kendisine ve üçte birini de eserin bulunduğu yerin sahibine bırakması gerektiğini belirten 3. Maddesi dikkat çekmektedir. Bu madde Osmanlı hükümetinde bulunan eserlerin yasal bir usulle yurt dışına çıkarılmasını meşrulaştırmıştır (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.41).

Zaman içerisinde imparatorluğun çeşitli bölgelerinden arkeologlar eşliğinde tarihi eserler İstanbul'a getirilerek koleksiyonun zenginleştirilmesi sağlanmıştır. Modern Osmanlı müzeciliğinin temeli olan bu oluşum için; *'....evrensel kabul edilen arkeoloji bilimini benimseyen bir kurum olarak yeni müze, Osmanlı devletinin uluslararası bir elit kültürü paylaştığına işaret eder. 'Müze' sözcüğünün aynı zamanda kurumun Avrupa Müzeleri eğitim işlevi üstlendiğini de ifade eder…'* tanımı geçmektedir (Shaw, 2004, 103).

Türkiye'de ilk bilimsel kazıları başlatan kişi Osman Hamdi Bey'dir. Adıyaman'da Nemrut Dağı, Lübnan'da Sayda (Sidon) Krallar Mezarı, Muğla'da Lagina kazılarını yürüterek çıkan eserlerin müzeye getirilmesine öncülük etmiştir (Küçükhasköylü, 2013, s.52).

Müzeci, arkeolog ve Sanayi-i Nefise Mektebi'nin kurucusu Osman Hamdi Bey'in göreve getirilmesi Türk Müzeciliği ve arkeoloji alanında dönüm noktası olmuştur (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.43) (Bkz. Görsel 2.18).

Görsel 2. 18. *Sanayi-i nefise mektebi(http-78).*

Osmanlı Müzeciliğinde önemli gelişmelerden birisi de eğitim kurumlarında bilim koleksiyonlarına yer verilmesidir. 1868 yılında Galatasaray Lisesi'ne İmparator III. Napolyon'un içi doldurulmuş mamut hediye etmesinden sonra Tarih_i Tabiiye Müzesi isimli bir doğa tarihi müzesi oluşumu gerçekleşmiştir. Yaklaşık 100 yıl önce kurulan müzede zengin hayvan, bitki ve fosil koleksiyonları Saint Joseph Doğa Bilimleri Merkezi'nin temeli oluşmuştur (Küçükhasköylü, 2013, s. 57).

Sanayi-i Nefise Mektebi 3 Mart 1883 tarihinde eğitime açılmış 1884 yılında resmi olarak derslere başlamıştır. Maarif Salnamelerine göre okul ilk mezunlarını 1888 yılında vermiştir. Cumhuriyet döneminin önemli arkeologlarından Aziz Ogan bu okuldan mezun olmuştur (Muşmal ve Gümüş, 2021, s. 46).

Osmanlı Devleti'nin son zamanlarında Topkapı Sarayı'nın müze olması muhafazası için 1916 yılında yayınlanan 8 maddelik nizamname ile şekillenmeye başlamıştır (Muşmal ve Gümüş, 2021, s. 87).

Cumhuriyet'in ilanından sonra Atatürk'ün öncülüğünde müzecilik alanında önemli girişimler yapılmıştır. Bu dönemde hükümet programında anıtların korunmasına da yer verilmiş olup ilk kez Cumhuriyet döneminde bakım ve onarım konusunda adım atılmıştır.

Cumhuriyet'in ilk yıllarında müzecilik alanında Türk kültürünün harmanlandığı Osmanlı Dönemi'ne dair her eserin tarihi ve ulusal bir simge olarak kabul edilmesi dikkat çekmektedir (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.93).

1923'te Mustafa Kemal'in talebi doğrultusunda ilk bilim kurulu Heyet-i İlmiye, eğitim ve kültür konularında kararlar almıştır. Toplantıda alınana kararlar arasında Ankara'da milli bir müze, etnografya müzesinin kurulması ve eğitim amaçlı okul müzelerinin açılması yer almıştır (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.91).

Atatürk müzecilik çalışmalarına çok daha rahat devam edebilmek müze uzmanlarının yetiştirilmesi için iki seçenek sunmuştur. İlki arkeoloji bilimi eğitimi almak için yurt dışı eğitimlere katılmak, diğer yol ise Türkiye'de arkeoloji, antropoloji ve etnoloji alanlarında uzman yetiştirilmesini sağlamaktır (Muşmal ve Gümüş, 2021, s.103).

Türkiye'de müze ve müzecilik tarihi, kültürel mirası "korumayı" hedefleyen 19. Yüzyılın Batılılaşma çabalarının göstergesi olan "çağdaş bir kurum" olarak ortaya çıkmaktadır. Batı'da 1930-40 yıllarda başlayan çağdaş müzecilik anlayışı Türkiye'de

aynı zamanda başlamasına rağmen müzeler, koleksiyon anlamında çeşitlilik, yeni sergileme ve anlatım yöntemleri, toplumsal paylaşım gibi çağdaş müzecilik anlayışını uygulamaya geçirmede eşzamanlılık gösterememişlerdir (Özkasım ve Ögel, 2005, s. 97).

Türkiye'de çağdaş müzeciliğin gelişmesi için 1950'li yıllarda UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü) ve ICOM'a (Uluslararası Müzeler Konseyi) üye olunması en önemli gelişmelerdendir (Küçükhasköylü vd., 2013, s. 60).

Türkiye'de Çağdaş Müzecilik 1980'li yıllarda özel müzelerin kurulmaya başlaması ile önemli bir aşamaya gelmiştir. Sadberk Müzesi İstanbul'da kurulan ilk özel müzedir. Sadberk Koç'un hayatı boyunca topladığı kişisel koleksiyonunun sergilendiği müzedir. 1988 yılında kültürel miras koruma örgütü olan Europa Nostra (Avrupa Kültürel Miras Kuruluşları Federasyonu) ödülü verilmiştir (Küçükhasköylü vd., 2013, s. 61).

Modern müzecilik anlayışı gün geçtikçe artmaya devam etmektedir. Gaziantep'te ki Zeugma Müzesi dünyadaki en büyük mozaik müzesi unvanını üç yıl taşımış bu unvanı Hatay arkeoloji müzesine devretmiştir. Tüm bunların yanında sergileme teknikleri, mimarisi ile farklı bir müzecilik anlayışıyla Türkiye ve dünyanın en ünlü müzelerindendir (http- 60).

Araştırmacının tasarımında oluşturulmak istenilen müze tam olarak gelişmiş teknoloji ile geçmiş ve gelecek bağlantısını çok rahat bir şekilde oluşmasına olanak sağlamaktadır. Tasarı müzesinin Türkiye ve dünyadaki öncü müzelerden olması düşünülmüştür.

Müzenin 'zamanın mekânı' olduğu söylenir. Müzeler zamanla popüler medya, gündelik hayat, eğlence, turizm ve birçok faaliyete dönüşür (Artun, 2017, s. 163).

Dünyada müze çılgınlığı 1990'larda başlamıştır. Kişisel internet sitelerinin de müze sayıldığı dönemler başlamıştır (Artun, 2017, s. 180-181).

Müze etkisinin zirveye ulaştığı zaman diliminde medya ve mağazaların dışında birçok alanla ilişkilendirilmeye başlanmıştır.

Müzelerin amaç ve görevleri, yönetmelikler doğrultusunda belirlenmiş olup İç Hizmet Yönetmeliğine göre her müze; kendi alanı doğrultusunda ilmi, eğitim, teknik ve yönetim hizmetlerini başarı ile yerine getirmek, uygulamak, yürütmek ve yurt kalkınmasına yardımcı olmak amacındadır (Dıvrak, 2020, s. 23).

Buna göre;

* Eserlerin kronolojik bir sistem içerisinde sergilenmesi,

* Sağlıklı bir şekilde korunması, bilimsel araştırmalara uygun düzenlenmesi,

* Uzman kadrolarla kültür varlıkları tanıtımı sağlanmalı,

* Eğitsel aktivitelerle kültür hayatı geliştirilmeli ve halka tanıtılmalı,

* Eski eser kaçaklığının önlenmesi ve milli değerlere sahip çıkılması,

* Eserlerin kanun kapsamında korunması, kazandırılması ve uygun yerlerde değerlendirilmesi sağlanır (Dıvrak, 2020, s. 21).

2.2.2.1. Müze çeşitleri

Tablo 2. 4. *Müze çeşitleri (Gökalp, 2013)*

Koleksiyonlarına Göre Müze Türleri			
Genel müzeler	Arkeoloji müzeleri	Sanat müzeleri	Etnografya müzeleri
Tarih müzeleri	Doğa tarihi ve Jeoloji müzeleri		Bilim ve teknoloji müzeleri
Endüstri müzeleri		Ekonomüzeler	
Bağlı Olduğu İdari Bilime Göre Müze Türleri			
Devlet müzeleri	Yerel yönetim müzeleri		Üniversite müzeleri
Askeri müzeler	Bağımsız ya da özel müzeler		Vakıf müzeleri
Koleksiyonlarını Sergiledikleri Mekanlara Göre Müzeler			
Açık hava müzeleri	Müze evler		Anıt müzeler
Hizmet Alanlarına Göre Müzeler			
Bölge müzeleri	Halk müzeleri		Ekomüze
Diğer Müze Türleri			
Uzmanlık müzeleri	Sanal müzeler		Çocuk müzesi

UNESCO'nun 1958 tarihli Brezilya Bölgesel Semineri'nde belirlenen gruplamaya göre müzeler, ilgili oldukları bilim dallarına göre şu şekilde sınıflandırılmıştır (Gökalp, 2013, s. 74).

1- Sanat Müzeleri

2-Modern Sanat Müzeleri

3-Arkeoloji, Tarih ve Kültürel Miras Müzeleri

4- Etnografya ve Folklor Müzeleri

5- Doğa Tarihi Müzeleri

6- Bilim ve Teknoloji Müzeleri

7- Bölge Müzeleri

8- Uzmanlık Müzeleri

9-Üniversite Müzeleri

ICOM'un Hollanda'da 1986 yılında toplanan Genel kurulunda benimsenen ve Norveç' te 1995 yılında toplanan 18. Genel Kurulunda yeniden düzenlenerek kabul edilen bildirgenin 2. maddesinde (1.a) şıkkında müzelerin ana tanımının; bağlı olduğu idari birime göre, bölgesel özelliğine göre, işlevsel yapısına göre, koleksiyon çeşidine göre, sergileme yöntemlerine göre değişmemektedir. Bu gruplamaların müzelerin türlerinin belirlenmesinde önemli rol aldıkları bilinmektedir (Gökalp, 2013, s. 74).

Müze türlerinin ana ve alt başlıkları çeşitlenebilmekte olup Kent Müzeleri koleksiyonu dikkate alındığında "Tarih Müzeleri" içinde değerlendirilebilmektedir. Aynı zamanda hizmet ettiği bölge dikkate alındığında ise "Yerel Müzeler" kapsamında ele alınmaktadır (Gökalp, 2013, s. 75).

Türkiye'nin en eski okul müze komplekslerinden olan Özel Saint Joseph Fransız Lisesi'ne bağlı Doğa Bilimleri Müzesinde, koleksiyonların envanter kayıtları, botanik bahçeleri, herbaryum ve kayaçlara verilen örnekler bulunmaktadır. Müzelerin çok az bilinen kollarından okul müzeleri sayı ve çeşit olarak artış göstermektedir (Özrili ve Özrili, 2021, s.189).

2.2.2.2. Klasik ve çağdaş müzecilik anlayışı

Klasik müzecilikte ki ziyaretçi bekleyen anlayıştan ziyade, modern müzecilikte ziyaretçileri müzeye çekmek, teknolojinin gelişmesi ile aktif katılım sağlamak ve sunumlar yaparak ziyaretçi üzerinde ki etkileri arttırmayı benimsemek ön planda tutulmuştur (Dıvrak, 2020, s. 24).

Günümüzde sanal müze, dokunulabilir müze, mobil müze ve vakıf müzeciliği modern müzeciliğin bünyesinde dört önemli yaklaşımı barındırmaktadır. Sanal müzecilik, modern müzeciliğin profilini en iyi şekilde yansıtan müzecilik türü olarak gelişmektedir. Dünyada pek çok örneğindeki gibi sanal müzecilik, günümüzün modern

teknolojisini kullanarak dünyanın çeşitli milletlerinden ziyaretçi kitlesine ulaşabilmektedir. Böylelikle müzeler sahip oldukları koleksiyonların geniş kitlelere hızlı bir şekilde ulaştırmaktadır (Keleş, 2003, s. 6)

Tasarı müzede de son zamanlarda müzelerde olduğu gibi dia film gösterimi, interaktif sistem ve simülatörlerin yanı sıra ses ve koku efektleri gibi birçok teknolojik sunumlarla eğitici, eğlenceli ortamlar sunularak hazzın arttırıldığı müze atmosferi sağlanması planlanmıştır.

Edinburg Childhood Museum'da Viktoria dönemi replika giysiler çocuklar tarafından giyilmekte ve çocuklar isterse onlarla birlikte aktivite yapabilmektedir (Dıvrak, 2020, s. 27).

Sanal Müzecilik geçmiş yıllarda var olmakla birlikte son dönemlerde Covid-19 pandemi dönemi kapsamında çok daha yaygınlaşmıştır.

Günümüz müzeleri, toplumların ihtiyaç ve beklentileri doğrultusunda simülasyon merkezleri, audio-visual odalar, etkivizyon, kiokslar, kütüphane, tiyatro, sinema, eğitime yönelik mekanlar, konseptler ve atölyelerle birlikte restoran gibi mekanlara yer verilmektedir (Dıvrak, 2020, s. 29).

Sanatın, eğitimin bir araya geldiği müze gibi mekanlarda; gözlem, düşünce ve duyguların anlam kazandığı, hayal dünyamızın daha etkin olduğu, tarihsel objelerin anlamlı hale geldiği, kültürel zenginliklerin kalıcılığının arttığı gerçeği görülmektedir. Görsel ve fiziksel olarak kalıcı öğrenme metotlarına yönelen müzeler, üniversite ortamlarında bir bilim dalı müzeoloji olarak karşımıza çıkmaktadır. Konunun önemine daha çok değinilmektedir (Uçar, 2014, s. 113).

Dıvrak'a göre; artık müzeler klasik bilgilendirme işlevi dışında alışılmadık deneyimlerin yaşandığı, toplumsal dürtülerin karşılandığı, boş zamanların değerlendirildiği, alışveriş yapılan ve hoşça vakit geçirilen birer yaşam alanlarını temsil eden tüketim merkezleri olarak düşünülmektedir (Dıvrak, 2020, s. 36).

'Bütün büyük mağazalar müze, müzeler de mağaza olacak.' Andhy Warhol

Bazı müzeler sanatsal koleksiyonlarının dışında, etkileyici atmosferleri ve bünyesinde oluşturdukları restoranlarında sundukları lezzetler ile ziyaretçilerin dikkatini çekmeyi başarabilmektedirler (Dıvrak, 2020, s. 238).

Genel anlamda müzelerde çeşitli nedenlerden dolayı müze içi veya dışı kısıtlamalar oluşabilir. Müze içindeki kısıtlamalar yerleşim yeri ve mimari açıdan oluşabilir. Müzelerde yönetmeliklerden dolayı alınan kararlara uyma zorunluluğundan kaynaklanan kısıtlamalar olabilmektedir. Araştırmacının gözlemlerinde de bu tür durumların oluştuğu görülmüştür. Müzeler bu tür durumları kendi bünyesinde çözebilir. Çözülemeyen durumlarda ziyaretçilere yansıtılmamaya özen gösterilmelidir. Kısıtlamalar sebebiyle sergileme eserlerinin bir kısmının sergilemeye çıkarılmaması durumu teknoloji ile aşılabilmektedir. Herhangi bir konuda yıllar içerisinde yaşanan değişim, gelişimler interaktif yolculuklarla izlenebilmektedir.

2.3. Gastronomi Müzesi

Uluslararası Müzeler Komisyonu (ICOM) müzenin en yaygın ve kabul görmüş tanımını yaparken müzeleri toplumun ve toplumsal gelişimin hizmetinde, halka açık, insana, yaşadığı çevreye tanıklık eden materyaller üzerinde araştırmalar yapan, toplayan, koruyan, elde edilmiş bilgiyi paylaşan, inceleyen ve bu bilgileri eğitim amacı ile topluma kazandırmaya çalışan sürekliliği olan kuruluşlar olarak tanımlamaktadır (Karadeniz, 2018, s. 65).

Gastronomide amaç, mümkün olan en iyi beslenme ile insan vücudunun ve sağlığının korunması, insanların hayattan zevk almasına olanak sunmasıdır.

Müzecilikte amaç; bulunduğu yerin geçmiş tarihine sahip çıkıp korumak ve gelecek nesillere en iyi şekilde aktarabilmektir. Müzelerin temel işlevleri, muhafaza etme, araştırma, iletişim ve eğitimdir (http-40).

Tüm bunlardan yola çıkarsak gastronomi müzeciliği ve besin kimyası ile insanların korunmasına, kültürel mirasımıza sahip çıkarak bulunulan yörede geçmişi yaşatmaya olanak sağlamış olmaktayız. Gastronomi müzeciliği ile bölge turizmine katkı sağlamanın yanında yöresel etkinlikler ve somut olmayan kültürel miras uygulamaları eğitimi adı altında yeni nesillere geçmiş yaşantı anlatılmaktadır.

UNESCO'nun 32. Genel Konferansı'nın 17 Ekim 2003 tarihli Genel Kurulu'nda kabul edilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ne Türkiye 45. ülke olarak 2006 yılında taraf oldu (Unesco, 2013. s.5).

Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) UNESCO tarafından; toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak

tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar biçiminde tanımlanmaktadır. Kuşaktan kuşağa aktarılan bu miras, toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden yaratılır ve bu onlara kimlik ve devamlılık duygusu verir; böylece kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına duyulan saygıya katkıda bulunur (Unesco, 2013).

Türkiye'de bir yılda dört mevsimin yaşanması, tarım ürünleri çeşitliliği, coğrafi konumlar, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olmasıyla, gastronomik değerlerinin dünyada önde geldiği ülkelerden biridir (Ağcakaya ve Can, 2019, s. 799).

Gastronomi müzeleri devlet tarafından desteklenmeli kültürel kaynaklı müzelere sağlanan ayrıcalıklar gastronomi müzelerine de sağlanmalıdır. Gastronomiye ilişkin UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras unsurlarının ön plana çıkartılarak gastronomi müzelerinin tanıtım, pazarlama ve sürdürülebilirlik çalışmalarının yürütülmesi gerekmektedir (Ağcakaya ve Can, 2019, s. 800).

2.3.1. Kültürel miras olarak gastronomi

UNESCO (United Nations Educational Scientific and Cultural Organization) Türkçe anlamı olarak Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu 17 Ekim-21 Kasım 1972 tarihleri arasında Paris'te gerçekleştirilen oturumda kültürel ve doğal mirasın koruması kararları alınmıştır (http-4).

Kültürel mirasın somut oluşu ya da olmayışı fark etmeksizin korunarak gelecek kuşaklara aktarılması gerekmektedir. Sürdürülebilir olması için farklı veri tabanı çalışmaları uygulanmalı eksiksiz olarak devamlılık sağlanmalıdır.

> Kültürel ve Doğal mirasın herhangi bir parçasının bozulmasının veya yok olmasının, bütün dünya milletlerinin mirası için zararlı bir yoksullaşma teşkil etmesi, kültürel mirasa ilişkin somut/somut olmayan varlıklara ilişkin uluslararası sözleşme, tavsiye ve kararların hangi halka ait olursa olsun eşsiz ve yeri doldurulamaz kültürlerin korunmasının dünyanın bütün halkları için önemini göstermektedir (http-4).

Kültür sözcüğü birçok dünya dilinde aynı anlama gelen Latincede ekip ürün almak, üretmek anlamında kullanılan "cultura" sözcüğünden geldiği bilinmektedir. Türkçede kullanılan "ekin" sözcüğü de "kültür" anlamında kullanılmaktadır (Gülmez, 2014, s. 3).

> Kültür kavramını ilk olarak 1871 yılında Edward Burnett Tylor, Primitive Culture kitabında şöyle ifade etmekte; "kültür, ferdin bağlı olduğu bir toplumun üyesi olması sebebiyle kazandığı bilgi, iman, sanat, ahlak, örf, adet, gelenekler ve benzeri diğer yetenek ve alışkanlıkları kapsayan karmaşık bir bütündür" (Saatcı, 2016).

Tarihsel bilgiler kültürün her toplumda mutlaka bir birikime dayandığını göstermektedir. Bilim insanları kültür kavramını tanımlarken toplumsal grupları düzenleyen organik kuralları, düşünsel eğilimleri, sanatları, gelenek, görenek, inanç ve adetleri, aletleri ve tüketim maddelerini, insanların geliştirdiği her türlü yaşam biçimlerini içine alan bir olgu olarak tanımlamaktadırlar (Gülmez, 2014, s. 3).

Kültür; insanı, toplumu, çevreyi, içine alan böylesine geniş bir olguyken aynı zamanda birçok bilim dalının da araştırma konusu olmaktadır. İnsanlığın ilkel dönemlerinden günümüze kadar çeşitli aşamalardan geçerek sürekli gelişme ve ilerleme gösteren, kültür kuramlarını, kültürel evrim ve değişimlerini inceleyen Kültürel Antropoloji' de önemli bilim dallarındandır.

Dil kültürün ve düşüncenin taşıyıcısı olduğundan dolayı kültürde etkisi oldukça yaygındır. Dile bağlı olarak yazı kültürüyle de gelen değişim de göz ardı edilmemektedir. Özellikle son dönemlerde geçmişin izlerini günümüze taşıyan bilim dallarından arkeolojik araştırmalar bizlere çok önemli ipuçları vermektedir.

Arkeolojik bulgular her geçen gün tarihi değiştirmekte ve elde edilen bulgularla oluşturulan verilerden bir sosyal ağ meydana gelmektedir. Böylelikle toplumlar arasında ki etkileşim, benzerlikler ve farklı noktalar sistemsel bir çalışmayla tek bir çatı altında toplanabilmektedir. Tüm bu bilimsel çalışmalara ve araştırmalara geçmişten günümüze kültüre verilen önemle ulaşılmaktadır. Günümüzde egemen kültürler sahip oldukları teknoloji ile kendi kültürlerini yayma eğiliminde olup farklı toplumlardaki yaşam tarzlarını değiştirmektedir. Araştırmacı projesinde gastronomi ile birlikte birçok alanı dahil ederek geçmişten günümüze kadar olan mutfak kültürünü tüm dünyaya yayma fikrini barındırmaktadır.

Kültürün insan hayatını düzenleyici bir değer olduğu bilinmektedir. Kültürün siyasal ve ekonomik sistemlerle ilişkisi çok fazla bulunmakta olup çok şaşırtıcıdır. Birçok toplumda siyasal ve ekonomik erk, kültürün aynı zamanda denetlenmesi gereken bir sistem olarak görmüş ve bu anlayışı desteklemiştir (Gülmez, 2014, s. 8).

Bütün kültürler tarih boyunca etkileşimlerle melez özellik taşımaktadır. Kültürel etkileşimin kökeninde göç olayı önemli rollerden birisidir. Bir kültür içerisinde zorunlu ya da kendi isteğiyle değişimlerin olması çatışmaları da beraberinde getirmiştir. Kültür içinde yaşayan toplulukların farklı kültürün inançlarından, adetlerinden, hayat tarzlarından etkilenmemesi çok zordur. Bu etkileşimler çatışmaları doğurur, çatışmalar bazen şiddetli geçse de hiçbir kültür etkileşimden, değişimden kendisini koruyamaz. (Gülmez, 2014, s. 9).

İlk insanlar, paleolitik (eski taş) dönemde avcı ve toplayıcı olarak yaşam sürmüşlerdir. Bu dönemde önemli keşiflerinden birisi de ateşi bulmaktır. Yıldırım düşmesi, doğa olayları sonunda ateş oluşmakta ve çıkan yangınlara tanık olunmaktadır. İnsanlar o dönemde ateşi kontrol altına almaya başlamaları ile yiyeceklerini pişirmeye, ateşle kendilerini savunmaya başlamışlardır.

İnsanların ikinci önemli adımı neolitik dönemdir (yeni taş devri), bu dönemde insanlar artık tarım faaliyetlerine başlayarak yerleşik hayata geçmişlerdir. Zamanla kerpiç tuğlalardan ilk köylerini kurmuş ve yerleşik hayata başlamışlardır. Çatalhöyük bu tarz yerleşimlere en iyi örnektir (Alanyalı, 2014, s. 23).

Geçmiş yaşantılara doğru yapılan çalışmalar zaman içerisinde yeni bulgularla elde edilen bilgilere göre şekillenmektedir. Bu çalışmalara örnek olarak Avrupa ve Asya kıtalarının kesiştiği Ege ve Karadeniz'in birleştiği, stratejik açıdan önemli bir konumda yer almasından dolayı Troia 3 000 yıl boyunca sürekli yerleşim görmüştür (Aslan, 2012, s. 5).

Anadolu'nun birçok yerleşim yerinde olduğu gibi ev duvarları yapımında kerpiç kullanılmış ve kerpicin tekrar kullanılmaya elverişli olmamasından dolayı eski tabakalar düzeltilip üstüne yeni binalar yapılmıştır (Aslan, 2012, s. 5).

Zaman içerisinde bu oluşum 16 metreyi aşan höyüklere sebep olmuştur. 1863'ten beri yapılan kazılarda 10 ana yerleşim kültür evresi saptanmıştır (Bkz. Görsel 2.19) (http-27)

Görsel 2. 19. *Troia antik kenti katmanları (http-27)*

Kültür Mirası kapsamın da zarar gören somut ve somut olmayan eserleri koruma düşüncesinde önlemler almak için UNESCO, 1972' de Dünya Mirası Sözleşmesi olarak anılan uluslararası bir kampanya başlatmıştır (Ahunbay, 2012, s. 26).

Türkiye 1983 yılında Dünya Mirası Sözleşmesini onaylayarak programa katılmıştır. Türkiye'de 1984 yılında UNESCO'ya İstanbul ve Göreme aday gösterilmiştir. Kültür Bakanlığı tarafından 31 Aralık 1984'te İstanbul ile ilgili doya UNESCO'ya sunulmuş ve dosya ICOMOS tarafından incelenip olumlu bulunmuştur. Hazırlanan başvuru dosyası ile İstanbul 1985 yılında Dünya Mirası Listesi'ne girmiştir (Ahunbay, 2012, s. 27).

Duvar resimleri ile ünlü olan Göreme Vadisi, UNESCO tarafından "Göreme Doğal ve Tarihi Milli Parkı" adıyla "Dünya Doğal ve Kültürel Mirası" listesine alınmış doğal ve arkeolojik sit alanıdır (Karakaya, 2012, s. 47).

İstanbul'un Dünya Mirası değerlendirilmesinde önemli olan ölçütler şöyledir;

- İnsanın yaratıcı dehasının üst düzeyde bir temsilcisi olması,
- Dünyanın bir kültür bölgesinde veya bir dönemde mimarlık veya teknoloji, anıtsal sanatlar, kent planlama, peyzaj tasarımı alanlarında önemli gelişmelere, insani değer alışverişlerine tanıklık etmesi,
- Yaşayan veya yok olan bir kültür geleneğinin veya uygarlığın ünik veya olağanüstü, ender rastlanan bir temsilcisi olması (Ahunbay, 2012, s. 27).

Dünya Mirası listesine girmek özel koşullara tabi olmakta ve bu statüyü sürdürmek, özgün değerlerin zedelenmesini önlemek ve onları geleceğe taşımak çok önemli bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu sorunların oluşmasını engellemek için UNESCO ara ara raporlarla durumu izlemekte ve korunması doğrultusunda uyarılarda bulunmaktadır.

UNESCO kendi içerisinde birimlerden oluşturduğu kurumlar doğrultusunda somut ve somut olmayan kültürel miraslarımızı koruma ve takip etme uygulamalarını sağlamaktadır.

Kültürel miras somut ve somut olmayan olarak iki şekilde ele alınmaktadır. Yönetimi merkezi kamu idareleri tarafından gerçekleştirilmektedir. İdare tarzı ülkeden ülkeye değişen miras yönetimi Türkiye'de Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından doğrudan tek elden sorumludur (Aksoy ve Enlil, 2012, s.10).

UNESCO ve benzeri uluslararası kurumlar tarafından hazırlanan sözleşmelere göre kültürel miras kategorileri şunlardır;

- Somut kültürel miras
  -Taşınır Kültürel Miras (tablolar, heykeller, sikkeler, arkeolojik eserler, el yazmaları ..)
  -Taşınmaz Kültürel Miras (anıtlar, arkeolojik sitler, tarihi kent dokuları ..)
- Sualtı Kültürel Mirası (batıklar, sualtı kalıntıları, kentler..)
- Somut Olmayan Kültürel Miras (sözlü gelenekler, gösteri sanatları, ritüeller..)
- Doğal Miras (kültürel boyutu olan doğal sitler, fiziki, biyolojik ve jeolojik formasyonlar…) (Ünsal ve Pulhan, 2012, s. 34).

"Kimin mirası ve kimin için kültürel miras, geçmişin mirası kime aittir?" soruları hep var olmaktadır. Tüm tartışmalar sonucu iki görüş ortaya atılmıştır. Kültür varlıklarının insanlığın ortak mirası olduğunu savunan "evrensellik görüşü" ve kültür varlıklarının milli kültür mirasına ait olduğunu savunan "milliyetçi görüş" olarak ayrılmıştır (Ünsal ve Pulhan, 2012, s. 35).

Evrensellik görüşü, kültür mirası insanlığın ortak mirası olarak korunması gerektiğini ve tek bir devlete ait olmadığını belirtmektedir. Evrensel savunucular kültür varlığının serbest dolaşımda olmasını, iyi korunamadığı durumlarda koruyabilecek ülkelere getirilmesi taraftarıdırlar (Ünsal ve Pulhan, 2012, s. 35).

Milliyetçi görüşe göre, kültür mirası milli bir karakteri taşımakta ve her milletin kendi kültürünün bir parçası olmaya devam etmelidir (Ünsal ve Pulhan, 2012, s. 35).

1970 yılında UNESCO, kültür varlıklarının yasadışı ithal, ihraç ve mülkiyet transferinin önlenmesi ve yasaklanmasına ilişkin bir sözleşmeyi kabul ederek bu belge ile milliyetçi görüşü benimsemiş olduğunu göstermiştir (Ünsal ve Pulhan, 2012, s. 35).

Günümüzde yurtdışına götürülen taşınır arkeolojik eserlerden en ünlüsü, "Troya Hazineleri" diye bilinen Alman arkeolog Heinrich Schliemann tarafından kazılan altın, gümüş ve yarı değerli taşlardan yapılmış takılardır. Yaklaşık 4500 yıl öncesine tarihlenen

bu koleksiyon Türkiye, Yunanistan, Almanya ve Rusya arasında dağılmış olup Türkiye arkeolojik eserlerin yaratıldığı topraklarda korunması teziyle hareket ederek Troya eserlerinin bir araya getirilmesi için diplomatik çabalarını sürdürmektedir (Ünsal ve Pulhan, 2012, s. 39).

Mutfak ve yemek kültürü, yüzyıllar boyunca gelişerek, yeni unsurlar eklenerek gelişmeye devam etmektedir. Kültürel etkileşimlerle teknolojik unsurlar bir araya getirilerek farklı sunumlar ve lezzetler ön plana çıkmaktadır. Geçmişten günümüze sürekli etkileşim halinde kalarak kültürel etkileşime ve eklenmelere karşı yemek kültürü bulunduğu coğrafyanın da etkisinde kalarak devamlılık kazanmaktadır. Bu nedenle yemek kültürü bir bellek çeşidi olarak görülmelidir.

> Yemek kültürünün kültürel miras olmasını sağlayan nitelikler şu şekilde ele alınabilir.
>
> 1-Yerel bitki çeşitliliğine ve ana geçim kaynaklarına bağlı olarak elde edilen besin maddelerine dayanması,
>
> 2-Ana besin maddelerinin üretiminde, geleneksel tarım ve hayvancılık bilgisinden yararlanılması,
>
> 3-Tarımda ve besin maddeleri ile yemek malzemelerinin üretiminde, mevsim ve zaman döngüsüne bağlı bilgilerin kullanılması,
>
> 4- Pişirme teknikleri ile mutfak araç-gereçlerinin tarihsel süreç içerisinde gelişmesi,
>
> 5- Damak zevki ile yenilen ya da yenilmeyen şeyler bilgisinin tarihsel süreçte belirginleşmesi,
>
> 6- Farklı toplumsal uygulamalar (sünnet, düğün bahar bayramı gibi) içinde de rol yüklenmesi,
>
> 7-Yemeğin ana malzemelerinin hazırlanış-pişiriliş-sunuş ve tüketiliş süreçlerinin tamamının farklı toplumsal bilgi, değerler sistemi ve estetik algılayışıyla düzenlenmesidir (Kara, 2015 s. 215).

1825 yılında Physiologie du gout (Lezzet Fizyolojisi) yazarı Brillat-Savarin genellikle düşük karbonhidratlı diyetin babası olarak bilinmektedir. Lezzet Fizyolojisi günümüze kadar birçok eserde öncülük yapmıştır (http-28).

Türk mutfağı hakkındaki erken tarihli kaynaklar 11. yy.'a ait Yusuf Has Hacip'in Kutadgu Bilig ve Kaşgarlı Mahmud'un Divanı Lügati't Türk adlı eserlerdir (Kara, 2015 s. 213).

Tüm bu içerikler araştırmalar farklı bilgiler sunarken her bir bilgi veri tabanında toplanarak salt doğru bilgiye ulaşılması mümkün hale getirilmelidir.

2.3.1.2. Somut olmayan kültürel miras alanları

Somut olmayan kültürel miras aynı zamanda 'Yaşayan Miras' olarak da adlandırılmaktadır (http-5).

- Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar (destanlar, efsaneler, halk hikayeleri, atasözleri, masallar, fıkralar vb.),
- Gösteri sanatları (karagöz, meddah, kukla, halk tiyatrosu vb.),
- Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler (nişan, düğün, doğum, nevruz, vb. kutlamalar),
- Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar (geleneksel yemekler, halk hekimliği, halk takvimi, halk meteorolojisi vb.),
- El sanatları geleneği (dokumacılık, nazar boncuğu, telkari, bakırcılık, halk mimarisi) (http-39).

UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi

Somut olmayan kültürel mirası daha gözle görülür kılmak, önemi konusunda bilinçlenmeyi sağlamak ve kültürel çeşitliliğe saygı içinde diyaloğu desteklemek için, Taraf Devletlerin teklifi üzerine, insanlığın somut olmayan kültürel mirasının temsili bir listesi hazırlanır, güncellenir ve yayımlanır. Temsili listede yer alan Türkiye'ye ait unsurlar şunlardır:

1.Meddahlık
2.Mevlevi Sema Töreni
3.Aşıklık Geleneği
4.Karagöz
5.Nevruz
6. Geleneksel Sohbet Toplantıları
7. Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali
8. Alevi-Bektaşi Ritüeli: Semah
9. Tören Keşkeği Geleneği
10. Mesir Macunu Festivali
11. Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği
12. Ebru: Türk Kağıt Süsleme Sanatı
13. Geleneksel Çini Ustalığı
14. İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka (http-39).

Kültür; bir topluma, halk topluluğuna özgü düşünce, sanat eserlerinin bütünüdür (http-68). Miras, bir neslin kendinden sonra gelen nesle bıraktıklarıdır.

Müze; sanat ve bilim eserlerinin, bilime yarayan nesnelerin saklandığı, halka gösterilmek için sergilendiği yer olarak geçmektedir (http-53).

Gastronomi; insan beslenmesinin duyusal niteliklerini, tatmayı, anlamayı, deneyimlemeyi kısaca keşfetmeyi içermektedir. Yemeklerin biyolojik ve kimyasal temelini moleküler gastronomidir. Fakat gastronomi çok daha fazla disiplinleri kapsamaktadır (http-69).

Kültürel miras olarak yeme içme alışkanlıkları günümüzde daha çok etkileşim halini almaya ve daha önem arz etmeye başlamıştır.

Kültür, geçmişte ve günümüzde insanı diğer canlılardan ayıran önemli bir olgudur. İnsan hayatını bütün yönleriyle kaplayan ve derinliğe sahip olan kültür kavramını belli bir kalıpta tanımlamak kolay olmamakla farklı kaynaklarda pek çok tanımla karşımıza çıkmaktadır (Aydın, 2012, s. 25-27).

'Kültür, çiğ yiyeceklerin pişirilmesi ile başlamıştır' Armesto (Saatcı, 2016. s.1)

Kültürel mirasımızda geleneksel-yeme içme alışkanlıkları bir toplumun kimliğini oluşturan en önemli unsurdur. Toplumları tanımlamak için kullanılabilecek geçmiş ile bağlantısını kurabilecek özellikle ilk çağlara götürebilecek en geniş kapsamlı araçlardan birisi gastronomidir. (Saatcı, 2016. s.1)

İlk çağlardan beri beslenmenin süre gelmesi gastronominin geçmişle bağını güçlendirme özelliği daha fazla bulunmaktadır.

Dünyadaki bütün toplumlar hatta toplumlar içerisinde tümden gelim aileler arasında kendilerine ait bir mutfak kültürü ve beslenme şekline sahiptirler**.** (Saatcı, 2016. s.7)

Mutfak kültürünü şekillendiren unsurlar coğrafyanın yapısı, dini, dili, yaşam şekli, örf, adet ve geleneklerdir (Saatcı, 2016. s.7)

Gastronomi mirası olarak tarihi restoranlar çok daha fazla dikkat çekmektedir.

Bu kavramları hayatımızın birçok aşamasında duymuş ve görmüşüzdür. Gastronomi müzeciliğinde yapılmak istenen bütün bu kavramları tek bir çatı altında toplamaktır.

Gastronomi müzeciliği, dünya üzerinde seyahat kavramına yenilikler katmaktadır. Sosyal mecralarda, youtuber videolarında genellikle yeme-içme, farklı lezzet ve ortam arayışları dikkat çekmektedir. Günümüzde insanların keyif için yemek arayışları, biraz

da farklı görsel, deneyimsel ve öğretici meraklara yöneltmektedir. Bütün bu ihtiyaçlardan yola çıkılarak tüm dünyada gastronomi konulu festivaller, gastronomi rotalı turlar, etnik ve tematik restoranlar ve gastronomi müzeleri gibi birçok çalışmalar yapılmaktadır.

Son yıllarda müze bünyesinde kurulan uluslararası ve yerel mutfak örneklerinin bulunduğu müze restoranları dikkat çekmeye devam etmektedir. Müze restoranda sunulan ürünlerin kalitesi, sunumu ve müzeye uygunluğu da önemlidir (Dıvrak, 2020, s. 239).

Gastronomi, zaman içerisinde yeni başlıkları bünyesine almaktadır. Nörogastronomi, lezzet algısını etkileyen tat, koku, görsel unsurlar, işitsel unsurlar, sıcaklık ve doku gibi bazı kavramlar eklenmektedir. Zamanla organik tarım, moleküler gastronomi, füzyon mutfak, fonksiyonel gıdalar, yeşil restoranlar, tematik restoranlar dünya gündeminde olduğu gibi Türkiye'de de farklı çalışmalar yapılmaktadır.

Günümüz şartlarında tüketicilere yönelik ihtiyaçlar zamanla yetersiz hale gelmiştir. Bilim ve teknolojik ilerlemeler doğrultusunda tüketici taleplerindeki değişim gastronomi alanına da yansımıştır. Hizmetin işlevsel özelliği yerine tüketicide oluşturduğu hoş duygular ve hafızalarda kalacak unutulmaz anılar önemli hale gelmiştir (Işıldar, 2017, s. 203).

Deneyimsel pazarlamada tüketici, odak noktası olarak düşünülmektedir. Bu nedenle tüketicilerin duygularına hitap edecek, hayat tarzlarını yansıtacak ve kendilerine deneyim sağlayacak ürün ve hizmetlere yönelmeyi tercih etmektedir (Yetiş, 2015, s. 90).

İşletmeler sundukları ürün ve hizmetlerle sürdürülebilirliğini sağlamaktadır. Ekonomi ve teknoloji ilerlerken; ürün ve hizmetler bu ilerleyiş içerisindeki yerini zamanla deneyime bırakmaktadır (Yetiş, 2015, s. 92).

Deneyim, yelpazesinin izlerini sürdüğümüz zaman Walt Disney, 1955'te Kaliforniya'da Disneyland'ı açarak yeni deneyimsel efektler katarak (senkronize ses, renk, 3D arka plan, stereo ses gibi yenilikler getiren) canlı çizgi film dünyası Disneyland' oluşturmuştur (Pine ve Gilmore, 2012, s. 31).

1971 yılında Walt Disney World açıldığı zaman Disney'i farklı kılan nokta sıradan bir eğlence parkı olmadığı, dünyanın ilk tematik parkını yaratmış olmasıdır (Pine ve Gilmore, 2012, s. 31).

İngiltere'de yer alan dünyaca ünlü Fat Duck restoran ilk Michelin yıldızını 1999'da ikincisini 2002'de ve üçüncüsünü 2004'te alarak Birleşik Krallık'ta en hızlı üç Michelin yıldızını kazanan restoran olmuştur. Değerlendirme nedeniyle 2016 yılında kaybettiği yıldızlarını bir sonraki yıl Michelin rehberinde üç yıldızı geri kazanmıştır (http-26).

Restoran çevresel tasarımıyla duyulara hitap ederken, sunduğu ürünlerle de deneyimler yaşatan bir tematik restorandır. Moleküler restoran ile temasını oluşturmaktadır. Sunduğu her ürünün yanında ürünün özelliklerine uygun mini kimya laboratuvarı, mini bir orman, kumsal, deniz kabuğu içinde müzik çalar ile deniz sesinin verilmesiyle ve sıkılan kokularla oluşturulan atmosfer müşterilere farklı deneyimler kazandırmaktadır (http-25). (Bkz. Görsel 2.20)

Görsel 2. 20. *Fat Duck tematik restorana örnek (http-25)*

Tematik restoranların geçmişi 19. Yüzyıl Paris kabarelerine dayanmaktadır. Günümüzde teknolojinin de etkisiyle tematik restoranlar devasa markalı restoranlara dönüşmektedir. Günümüzde gastronomi turizminde önemli bir çekim unsuru haline gelen tematik restoranlar ABD, Çin, Japonya ve Tayvan gibi birçok ülkede farklı deneyimler isteyenlerin uğrak yeri halini almaktadır (Işıldar, 2017, s. 214).

2.4. Gastronomi ve Turizm

Gastronomi destinasyonların tercihi için önemli bir yer oluşturmaktadır. Dünyadaki bölgeye ya da yöreye ait ürünler, coğrafi işaretli ürünler, şenlikler, festivaller ve gastronomi günleri turistlerin ziyaret planlamalarına yön vermektedir. Türkiye'de son zamanlarda gastronomi alanında yapılan şenlikler, festivaller, coğrafi işaretleme ile ilgili tüm çalışmalar çoğalmaktadır. Türkiye illerine ait tüm bu çalışmaların detayların tespit edilip haritalandırılması Türkiye Gastronomi Turizmine katkı sağlayarak gelir kazandırıcı etkiyi arttırmaktadır (Ekerim, 2020, s.2).

Gastronomi sadece kültürel bir öğe değil, bir taraftan çeşitli kültürel ürünleri bütünleştiren bir yapı olarak var olmaktadır. Bu bütünleştirici özelliğinden dolayı devamlı süre gelen turizmde önemli yer edinmektedir. Yerli ekonomi konusunda da kar elde edilmesini sağlamaktadır (Ağcakaya ve Can, 2019, s. 788-804).

Yunan Archestratus'un "Gastromania" adlı kitabında gastronomi ve turizmin o zamanlarda bağdaştırıldığı birçok araştırmada karşımıza çıkmaktadır (Kaşlı, vd., (2015). s. 31).

Turistlerin gezilecek yerleri ziyaret etmenin yanında yörenin mutfak kültürünü de deneyimlemek istemektedir. Zaman içerisinde bu deneyim sahibi olma isteği gastronomi turizmini ortaya çıkarmış ve geliştirmiştir (Şen ve Silahşör, 2018).

Turizm dünyadaki değişim ve gelişmelerden etkilenen bir olgudur. Bu sebeple bünyesine insanları memnun edebilmek için tüm yenilikleri dahil etmektedir.

Son zamanlarda sürdürülebilir turizm ön plana çıkmaktadır. Birçok kültür, doğal ve ekonomik kaynakların gelecek nesillere aktarılması fikri mutfak kültürü içinde geçerli olmaktadır (Şen ve Silahşör, 2018. s. 415).

Çeşitli kültürlerden beslenmiş olan mutfak kültürü için öncelikle yerel yönetimler, sivil toplumlar ve halk ile etkileşim içerisinde olarak yöresel yemek envanteri çıkartılmalıdır (Şen ve Silahşör, 2018. s. 415).

Gastronomi turizmi, farklı yiyecek içecek tatma, üretim sürecini görme, değişik kültürlerin mutfak süreçlerini yerinde öğrenme, öğün sistemlerini ve yeme stillerini keşfetme gibi istekler doğrultusunda yapılan seyahatleri kapsamaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2015. s. 267).

Yemeklere özel bir ad koyma uygulamasına 1691 yılında Le Cuisinier royal et bourgeois'da François Massaliot ile başlamıştır. Bazı adlandırmalar yemeği bulan kişiye, bazı adlandırmalar ise mutfağın patronuna atıftır (Vıtaux, 2021, s.120).

Yemek pişirme yönteminin adı belirli bir yöreye gönderme yapar, örneğin; sos nantua, bask pilici gibi bunun dışında yöresel kökene sahip olmayan Bavyera sos, Hollandaise sos gibi isimlerde karşımıza çıkmaktadır. Hollandaise sos adı olsa olsa Hollanda süt ürünleri kalitesine değinmek olabilir (Vıtaux, 2021, s.121).

Gastronominin devamlı değişen ve gelişen dinamik bir yapıya sahip olmasından dolayı bu alanda çeşitli trendler ortaya çıkmaktadır. Hızlı yemek (Fast Food), yavaş yemek (slow food), organik tarım, vejetaryen beslenme, çiğ yemekler (raw food), yeşil restoranlar, fonksiyonel gıdalar, kan grubuna göre beslenme, yenilebilir böcekler, dikey tarım (vertical farming), hücresel tarım (cellular agriculture), azami şeffaflık (clean supreme), hiper yerel tedarik (hyper local sourcing), silikon vadisi yemekleri (silicon valley &food), 3 boyutlu yazılmış yemek çeşitleri bulunmaktadır.

Yemek deneyimine farklılık katmak için moleküler mutfak, nörogastronomi, füzyon mutfak, hızlı günlük restoranlar, hızlı günlük 2.0 restoranlar, temalı restoranlar, surf ve turf, yaşayan mutfak, siyah yiyecekler mutfak çeşitleri olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yıldız ve Yılmaz (2020, s. 31)'a göre; Gastronomi alanında ortaya çıkan trendler incelendiğinde ortaya çıkışlarının çeşitli nedenleri bulunmaktadır. Şu şekilde sıralanmaktadır;

- Azalan dünya kaynakları, birçok kaygılar sonucu verimliliği arttırmaya yönelik uygulamalar
- Artan iş temposu ve evde geçirilen zamanın azalması ve dışarıda yemek yenilmesi
- Geçmişteki gibi yemek yemenin karın doyurma dışına çıkıp deneyim yaşama ve hoşça vakit geçirme aracı olması
- Kültürel değer taşıyan yerel yemeklere duyulan merak
- Yerel yemeklerin kültürel boyutundan faydalanma ve bir arada kullanılma isteği
- Mutfak şeflerinin kendi imzalarını taşıyan yemekler yaratmaya başlaması
- Gelişen teknolojinin alternatif yollar ortaya koyması
- İnsanların talep ve isteklerinin değişmesi
- Sosyal medyanın etkisi
- Kişiye özel beslenme isteği oluşması (Yıldız ve Yılmaz, 2020, s. 31)

Tüm bu araştırma sonuçlarında oluşturulan mutfak kültürüne dayalı projeler bir bölgenin kültürel özelliklerini ziyaretçilere sunma imkânı bulabilecektir.

Yemek kültürünün oldukça çeşitli olduğu Türkiye'de, mutfak kültürünün sürdürülebilir hale gelebilmesi konusunda gastronomi turizmi iç ve dış hareketlilik için en önemli turizm türlerindendir (Ağcakaya ve Can, 2019, s. 799).

Gastronomik kimliğin oluşması, sürdürülebilir olması ve gelecek nesillere aktarılması için geniş bilgi sunması için gastronomi müzeleri çok büyük önem taşımaktadır.

Toplumlarda ihtiyaçlarla birlikte ürünlerin çeşitliliğinin sağlanabilmesi için ihtiyaca göre geliştirilen aletler belirli dönemler karşımıza çıkmaktadır.

Şarap işliği ve bağcılık birçok yörede yaygın olarak bulunmaktadır. Özellikle Kapadokya bölgesinde şarap üretimi ve bağcılık önemli bir geçim kaynağı olmuştur. İşlikler üzüm ezme havuzundan, üzüm suyunun akıtıldığı kanal ve ağzındaki çörten ile üzüm suyunun toplandığı hazneden oluşmaktadır (Karakaya, 2012, s. 61).

Görsel 2. 21.*Şarap işliği duvar resmi ve Bizans yapısı İsrail'deki en büyük şarap üretim merkezi (http-75)*

Zaman içerisinde üzüm şırası elde etmek işlikleri bağların olduğu yerlere taşınır olması için üzüm işliği taşınabilir olarak yapılmıştır (Bkz. Görsel 2.22). Bağlardan toplanan üzümler ezilerek suyu çıkartılır ve küplere doldurulup bu şekilde taşınmıştır.

Görsel 2. 22. *Seyyar üzüm işlikleri (http-67)*

Günümüze kadar ulaşabilseler ilk şarapların yaşı 8000 yıl olurdu. Eski kentlerin arkeolojik kazılarında yığınlar halinde üzüm çekirdekleri çıkartılmış, bu çekirdekler üzerinde yapılan incelemeler ve analizler o tarihleri doğrulamıştır. Bağcılık birçok yörede görülmekte olup bağcılığın belgelere dayalı olarak MÖ. 2000 yıllarında Kafkaslar üzerinden Anadolu'ya gelen Hititler için önemini gösteren arkeolojik buluntular günümüze kadar gelmiştir (Kavaklıdere, 2006, s.15).

Zeytincilik de yaygın olarak her kültürde görülmektedir. Zeytinin dünyaya yayılması üç yoldan olmuştur. Birincisi Mısır üzerinden Tunus ve Fas, ikincisi Anadolu boyunca Ege adaları, Yunanistan, İtalya ve İspanya ve üçüncüsü ise İran üzerinden Pakistan ve Çin'dir. Samiler tarafından ilk kültüre dahil olması sağlanmıştır. Tunç Çağı'nda ve birçok dönemde zeytin yetiştiriciliğinin arkeolojik kazılarda yağ presleri, saklamada kullanılan kapları, zeytin görsellerinin bulunduğu kaplar yaygınlaştığını gösteren bulgulardır (http-32).

Türkiye'de ören yerlerinin genelinde günümüze kadar gelen zeytin işliği izlerine rastlanılmaktadır (Bkz. Görsel 2.23). Genel anlamda ören yerlerinde yapılan çalışmalar neticesinde elde edilen eserler doğal sergileme alanlarına dönüşmektedir. Elde edilen eserlerin üzerinde geçmişte de günümüzde de resmedildiğinin izlerini görmekteyiz (Bkz. Görsel 2.23).

Görsel 2. 23. *Zeytin işliği(http-76).*

Kapadokya bölgesinin diğer önemli yapı grubunu yerleşimlerde yöre halkı tarafından ortak kullanılan büyük fırınlar oluşturmaktadır. Özellikle Erdemli Vadisinde bulunan büyük fırınlar tahıl ve su depolamaya yarayan derin oyuklara sahip imalathane olarak kullanılan fırınlar bulunmaktadır (Karakaya, 2012, s. 62).

Görsel 2. 24. *Geçmiş dönem fırınlarının resmedilmesi (Lazar, 2006, s. 231)*

Yemek faaliyetinin kültüre etkisi arkeolojik kalıntıların, duvar yazılarının dışında da yaşamsal etkisinin olduğu kadar sosyo-psikolojik ve gizemli bir tarafı olduğu görülmektedir (Yılmaz, 2020, s.17).

Arkeolojik kazılar sonucunda dünyada ve Türkiye'de geçmişe dair izlere ulaşabilirken günümüzde bu eserler düzenlenerek resmî kurumlar tarafından görsel olarak ziyaretçilere sunulmaktadır. Çok fazla görmeye başladığımız bu örneklere Türkiye'de rastlanılmaktadır. Gaziantep'te ki Zeugma müzesi buna en belirgin örneklerdendir. Müzenin arkeolojik buluntuların olduğu yere yapılandırılmasından dolayı müze içerisindeki çalışmaları ziyaretçiler gözlemleyebilmektedir (Bkz. Görsel 2.25).

Görsel 2. 25. *Gaziantep Zeugma Müzesi çalışanlarının çalışması*

Zaman içerisinde medeniyetle birlikte Osmanlı minyatürlerinde de mutfak kültürünün izlerine rastlanılmaktadır. Yapılan bazı çalışmalarda özellikle şenlik minyatürlerinin incelenmesi ile kendine has bir dille günümüze mutfak kültürünü aktarmaktadır (Özkan ve Bayram, 2021, s.2).

Gastronomi kavramının ilk izleri olan yemek, kültür anlamında sanatta da yerini almış geçmişten günümüze birçok sanat eserinde karşımıza çıkmaktadır (Bkz. Görsel 2.26).

Görsel 2. 26. *Johannes Wermeer, süt boşaltan kadın, tuval üzerine yağlı boya, 1660, Rijks Müzesi Amsterdam (Yılmaz, 2020, s.88) (http-56).*

2. 5. Dünyada Gastronomi Müzelerine Örnekler

Araştırmanın bu bölümünde dünyadaki mutfak müzelerinde ve gastronomi müzelerinde yapılan sergileme, uygulamalardan örnekler verilecektir. Araştırmada literatür çalışması ile ilgili müzelerin web siteleri aracılığıyla gastronomi müzeciliğine dikkat çekilmek istenilmiştir.

Günümüzde gastronomi alanında çok fazla çalışmalar yapılmaktadır. Dünyada Avrupa ülkelerinde çok daha fazla olarak yaygınlaşan gastronomi müzeleri var olmaktadır. Kendi bünyelerinde çeşitli dallara ayrılarak oluşturulan müzelerin önemi gün geçtikçe artmaktadır. Gastronomi müzeleri insanların o bölgeyi veya bir ürünü daha çabuk, kolay tanımasına imkân sağlamaktadır ve bu sebeple dünyada çok farklı müzeler bulunmaktadır.

Genel olarak incelendiğinde gastronomi müzeleri, sahip oldukları temalarda bulunan ürün tarihlerini geçmişten günümüze geliş aşamaları, üretimde kullanılan eski ve yeni ekipmanları aktarmaktadır. Bazı müzelerde ürünlerin tadım ve satışının yapıldığını

görmekteyiz. Birçok müzede uzmanlık gerektiren alanlarında profesyonel eğitimler verilmektedir (Sezen, T.S. 2020, s. 269).

Gastronomi müzelerinin sınıflandırılması çalışmaları farklı araştırmacılar tarafından yapılmıştır (Bkz. Tablo 2.5).

Tablo 2. 5. *Gastronomi müzeleri sınıflandırması (Sezen, T.S., s.269).*

Yılmaz ve Şenel (2015)	**Mankan (2017)**
Kültürel mirasa dayalı gastronomi müzeleri	Sebze ve meyve müzeleri
	Yerel yemekler ve geleneksel mutfak müzeleri
Endüstri mirasına dayalı gastronomi müzeleri	Kahve müzeleri
	Peynir müzeleri
Kırsal turizme dayalı gastronomi müzeleri	Çay müzeleri
	Zeytin ve zeytinyağı müzeleri
Popüler kültüre dayalı gastronomi müzeleri	Çikolata müzeleri
	Şarap, şarap imalathaneleri müzeleri

Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Gaziantep'te bulunan 1904 yılında yapılan Göğüş Konağı'nın Emine Göğüş Mutfak Müzesi'ne dönüştürülmesi ile ziyarete açılmıştır. Gaziantep mutfağını tanıtmaya amaçlayan müze, Gaziantep mutfağında geçmişte kullanılan araç-gereçlerin sergilendiği bir müzedir. Yöresel yemeklerin günümüz insanlarına tanıtabilmek için yemeklerin görsel olarak sergilendiği bir müzedir. Türkiye'de kurulmuş ilk mutfak müzesi olma özelliğine de sahiptir. Müzede gelen ziyaretçilere Gaziantep mutfağı kültürü detaylı anlatılmaktadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı' na gastronomi alanında 2016 yılında dahil olan Gaziantep, bu konuda Türkiye'de bir ilki başarmıştır (http-41).

Yeşilyurt ve Arıca (2018, s.68) 'ya göre, mutfak müzesinde ziyaretçilerin deneyimleri sonucunda Gaziantep'in bilinmeyen yemeklerini öğrenme şansı elde ettiklerini dolayısıyla eğitim deneyimine daha çok önem verilmesi gerektiğini göstermiştir. Ziyaretçilerin yorumları ile restoranlarda yaygın olan yemeklerin dışında yöresel yemekleri deneme isteği sonucuna ulaşılmıştır.

Görsel 2. 27. *Emine Göğüş mutfak müzesi (http-38)*

Erzurum Evleri

1850 yıllarda oluşan mimari yapısıyla günümüzde geçmişin izlerini taşımaktadır. Gastronomi müzesi olarak tek bir çatı altında 11 Erzurum Evi'nin restoran müze konseptinde günümüzde yaşatılmaktadır. Erzurum evleri birçok eski yapılar gibi iki katlı olup, zemin katında çoğunlukla kadınların yaşadığı ve yemek pişirdiği tandır evinden oluşmaktadır (http-44).

Görsel 2. 28. *Erzurum evleri (http-38).*

Zavot Peynir Müzesi

Kars'ın Boğaztepe köyünde eski zavot binasında kurulan bir müzedir. Müzede yöresel peynirlerin yapımı, peynir yapımında kullanılan krema çırpıcı, yayık gibi peynir yapımında kullanılan malzemelerin sergilemesi yer almaktadır.

Görsel 2. 29. *Zavot peynir müzesi (http-38).*

Türk Lezzet Müzesi

İstanbul'da "81 ilin binlerce çeşit yiyecek ve içeceği burada!" sloganı ile karşımıza çıkan müze, 2016 yılında faaliyete geçmiştir. Türk yemek kültürünü anlatan lokantaların bir araya gelerek faaliyet göstermeleri sağlanmıştır. Türk gastronomisini uluslararası çapta tanıtmayı hedeflemiştir.

Görsel 2. 30. *Türk lezzet müzesi (http-38).*

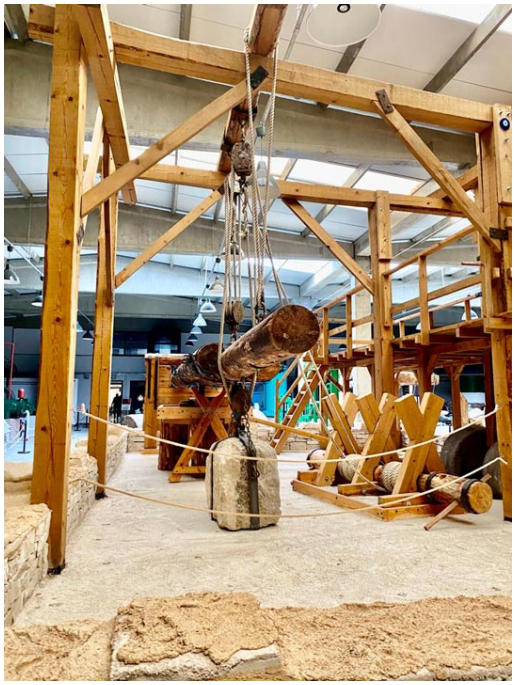
Edremit Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi

Balıkesir'de tarihi zeytinyağı makinelerinin sergilendiği bir gastronomi müzesidir. 2005 yılından beri zeytinyağı yapım aşamaları için kullanılan araç-gereçler hakkında bilgilere ulaşılabilme imkânı sunmaktadır.

Görsel 2. 31. *Edremit tarihi zeytinyağı aletleri müzesi (http-38).*

Köstem Zeytinyağı Müzesi

Zeytin işlenen ülkelerin birçoğunda küçük büyük zeytinyağı müzeleri bulunmaktadır. Köstem zeytinyağı müzesi teknik donanım ve ürün zenginliği ile dikkat çeken müzelerdendir. Müze eğitim ve geliştirilme açısından Köstem Vakfı tarafından desteklenmektedir. Anadolu'da şimdiye kadar kullanılan zeytinyağı ezme sistemleri orijinal ve replika olarak bulunmaktadır. Müzedeki eserler teknolojik alt yapı ile cep telefonlarının üzerinden sesli olarak dinleme şansı sunmaktadır. Müze içerisinde 2 adet yeme-içme mekânı bulunmaktadır. Müze mağazasında organik sertifikalı ev ürünleri, zeytinyağı ve zeytinyağı sabunu da bulunmaktadır (http-49).



Görsel 2. 32. *Köstem Zeytinyağı Müzesi(http-49).*

Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi

Zeytinin Anadolu ve Akdeniz tarihi ile bağını anlatmak ve geleceğe miras bırakmak için oluşturulan müze adını Latince, olea (zeytin), atrium (avlu) kelimelerinin birleşimi ile Oleatrium (zeytin avlusu) adını almaktadır. Müzede antik dönemden günümüze kadar tarihsel sıralama ile zeytinyağı üretiminde kullanılan eserler, kullanım amaçları hikayeci bir üslupla anlatılmaktadır.

Görsel 2. 33. *Oleatrium zeytin ve zeytinyağı müzesi (http-50).*

Shin-Yokohama Raumen Müzesi (Yokohama, Japonya)

Japonya'da Raumen Müzesi, "noodle" temalı müze mutfak kültürüne sahip çıkmaktadır. Hazır noodle üretimine 1971'de başlayan şirket tarafından kurulan müzede, aynı zamanda sergilemesi yapılmaktadır. İnteraktif ve yaratıcı konsepti bulunan müzede ziyaretçiler taze noodle üretimine katılabilmekte, kendi hazır noodle paketlerini yapıp lezzetini tadabilmektedirler. Raumen Müzesi'nde yirmi farklı tema ile ülkenin farklı noktalarını temsil etmektedir.

Görsel 2. 34. *Raumen noodle müzesi(http-37).*

Dutch Peynir Müzesi (Alkmaar, Hollanda)

Peynir kasabası olarak bilinen Alkmaar'da 1983 yılında kurulmuş bir müzedir. Hollanda'da bulunan peynir müzesinin amacı insanlara, peynir yapımında, geleneksel olan yapılışları ve tarihleri hakkında eğitim vermektir. Müzedeki ziyaretçilere ilk etapta on beş dakika peynir tarihi hakkında kısa film izletilmektedir. Müzenin üst katında bulunan atölyede peynirlerin yapılışı ve yapılırken kullanılan malzemeler öğretilmektedir (http-42).

Görsel 2. 35. *Dutch peynir müzesi(http-42).*

Kuo Yuan Pastacılık Müzesi

Tayvan'da ünlü bir pastacılık markası tarafından açılan bir müzedir. Yerel pastacılık kültürüne sahip çıkmak, gelecek nesillere aktarmak için kurulan müzede, ziyaretçiler için özel atölyeler bulunmaktadır. Teknoloji temalı özel sergiler, kuo Yuan tarihinin hediye kutuları, su kaynakları tüketimi gibi etkinlikleri bulunmaktadır (http-43).

Görsel 2. 36. *Kuo Yuan pastacılık müzesi(http-79).*

Alimentarium, İsviçre

Alimentarium, Cenevre Gölü manzaralı ve gölün ortasında devası çatalı olan bir müzedir. Alimentarium yemeğin her alanıyla ilgilenmekte ve aynı zamanda gastronomi ile ilgili dersler verilmektedir.

Görsel 2. 37. *Alimentarium müzesi (http-37).*

Southern Food and Beverage Museum, ABD

İçeriğinde 11.000 tarif kitabının bulunduğu müze olarak, yiyecek tarihinin en önemli müzelerindendir.

Görsel 2. 38. *Southern food and beverage museum, ABD (http-37).*

Kimchi Müzesi

Kore mutfağı ve kültürü hakkında temel bilgiler vermektedir. Kimchi yapımı, teknikleri, kullanılan malzemeler, süreç, tadım ve yemek kursları verilmektedir. Kimchi Tarla Müzesi Kore'nin ilk müzesi olup, 2015 yılında CNN tarafından en iyi yemek müzelerinden birisi seçilmiştir. Müzede Kimchi tariflerinin görsel ve açıklamaları bulunmaktadır. Bu tarifler seksen farklı türden oluşmaktadır. Müze kendi içerisinde bölümlere ayrılmaktadır. Bu bölümlerden en ilginç olanı, ziyaretçilerin Kimchi'deki Lactobacillus bakterisini mikroskopla inceleme şansı bulmalarıdır.

Görsel 2. 39. *Kimchi sofra sunumu (http-36).*

Yanmış Yemek Müzesi

Amerika'da 1980 yılında yanmış yemek müzesinin ortaya çıkışı, kurucusu Henson Conant'ın arkadaşları için hazırladığı yemeği yakması sonucu oluşan bir müzedir. Müzede çeşitli şekillerde yanmış yemeklerin yanında yanmış mutfak malzemeleri de bulunmaktadır (http-35).

Görsel 2. 40. *Yanmış yemek müzesi (http-35).*

Barselona Müzesi

Katalan mutfağına adanmış bir gastronomi müzesidir. Müzenin girişinde "dükkân", "lezzet" ve "deneyim" yazmakta olup Katalan mutfağının tanıtılmasını, geniş kitlelere yayılmasını önemsemiştir.

Müzenin en önemli cazibesi, gastronomiye adanmış belirli ürünlerle atölye bünyesinde şeflerin yönlendirmesi ile faaliyetler yapılabilmektedir. Yapılan atölye çalışmalarında elde edilen ürünleri tadabilme imkânı sunmaktadır. Mağaza-Müze olarak geçen yapı da şaraptan zeytinyağına kadar birçok ürün satın alınabilmektedir.

Müzenin eğitim hedefleri yerel ürünlerle ilgili bilgileri yöre halkı ile belirli faaliyetlerle daha da derinleştirmek ve müzeye gelen turist ziyaretçileri ile yerel mutfaklarını tanıtmaktır. Müze ürünlerinin coğrafi kökeni olarak ürünlerin nerede, nasıl yapıldığı yanındaki etikette görülebilmektedir (http-34).

Barselona müzesi görsellerine literatür taramasında linkten ulaşılabilmekte fakat indirimine izin verilmemektedir.

Centre Pompidou Müzesi'nin Le Georges Restaurant

Paris'in kalbinde Ulusal Sanat Müzesi'ne ev sahipliği yapan Renzo Piano ve Richard Rogers tarafından tasarlanan Centre Pompidou Müzesi'nin Le Georges Restaurant Fransız mutfağı ile Asya mutfağı karışımı hizmet vermektedir (Dıvrak, 2020, s. 239).

Görsel 2. 41. *Ulusal sanat müzesine ev sahipliği yapan restoran (http-23).*

2.5.1. Kültürel miras yaklaşımına örnek tasarı müzeler

St. Petersburg Hermitage Müzesi

Dünyanın en büyük müzesi ünvanına sahip St. Petersburg Hermitage Müzesi bünyesinde 3 milyondan fazla eser sergilemektedir. Ünlü restoranları ile birlikte burası sadece müze olmaktan çıkıp harika bir yemek destinasyonuna dönüşmektedir (Dıvrak, 2020, s. 239). Ana müze kompleksinde altı binadan beşi halka açık durumdadır. Yapının son teknoloji müzesine dönüştürülmesi 2 yıl kadar sürmüştür.

Görsel 2. 42. *St. Petersburg Hermitage müzesi (http-24).*

SPYSCAPE Casus Müzesi

New York'ta mimar David Adjaye tarafından tasarlanan müze, hikâye anlatıcılığı ve kişiselleştirilmiş tecrübelerle ziyaretçilere farklı deneyimler sunmaktadır. Yaklaşık 55 bin metrekarelik bina kompleksinde 7 farklı casusluk temaları olan sergi alanları bulunmaktadır.

Ziyaretçiler müzede sorgu odalarında yalan testini tecrübe edebilmekte ve lazerli tünellerde kıvraklıklarını deneyimlemektedirler (http-29).

Müzede yapılan etkinliklere ilk başta takılan bilekliklerden, seviyesi kayıt altına alınarak ilerleme süreci bilgisine ulaşılmaktadır.

Görsel 2. 43. *SPYSCAPE Casus Müzesi (http-29).*

Teamlab Borderless

Dünyanın ilk dijital sanat müzesi olarak Tokyo'nun Odaiba adasında on bin metrekarelik üç boyutlu bir alanda bilgisayar ve projektörlerle dijital bir dünyaya sürüklemektedir. Fantastik bir dünyanın içerisinde beş ana sergiden oluşan müze teması, 'sanatlar arasında', 'ziyaretçiler arasında' ve 'bir kişi ile diğeri arasındaki' sınırları yok etme amacı taşımaktadır.

Müzenin ilk dünyası "Borderless World" uçsuz bucaksız çiçek bahçesinde, şelalenin altında bir kayanın üzerinde oturabilir eşsiz manzaranın bir parçası olabilirsiniz.

Forest of resonating lamps, tamamen tavana asılı lamba ve aynalardan oluşan bölüm zamansızlık duygusunu yaşatmaktadır.

Athletics forest çeşitli meyve, kuşlar, ağaçlardan oluşan bir ormanı anımsatan alanda engelleri aşarak minik bir macera yaşıyormuş gibi hissedilir.

En tea house sergisinde ziyaretçilere çay siparişi verme imkânı sunulmaktadır. Çayın fincana dökülmesiyle yüzeyde çiçekler belirirken içilen çay azalmaya başlayınca çiçeklerde solmaktadır (http-30).

Günümüz şartlarında teknoloji ile müze binalarının iç tasarımları, çevresel yapıları ve sergi alanları üç boyutlu sergileme sistemleri ile sanal ortamlarda erişilebilir durumdadır (Erbay, 2021, s. 87).

Görsel 2. 44. *Teamlab müzesi (http-30).*

Europeana (Avrupa Dijital Kütüphanesi)

Avrupa'nın kültürel dolaşımı açısından önemli mesafeler kat etmiş bir proje kapsamında düşünülebilir. Kültür portalı olarak da adlandırılan bu projeye kütüphaneler, müzeler, galeriler, arşivler, koleksiyon sahipleri içerikleri ile katkı sağlamaktadır. Europeana günümüze kadar 29 ülkeden 8 milyonu aşkın dijital kültür öğesini içeriğinde barındırmaktadır. Europeana projesinin ortakları arasında uluslararası önemli kurumlar ve müzeler bulunmaktadır. Bu ortaklar arasında ICOM (uluslararası müzeler konseyi) da yer almaktadır (Özen ve Demirdelen, 2011).

Europeana, milyonlarca kitap, resim, film, müze eserleri, arşiv kayıtlarının yer aldığı eğitimcilerin Avrupa kültürel mirasını tanıtmaları ve müfredat dersleri için senaryoları hazırlamaları için zengin bir içeriğe sahiptir (Sel, 2019).

ICOM ile ilgili bölümlerindeki anket paylaşımlarında, müze koleksiyonlarının envanter kaydına beş dakikada, o nesnenin kendisine on dakikada erişim ideal olarak düşülmektedir. Türkiye için bu durum prensip ve ideallerden uzak görünmektedir. Bu nedenle Europeana Projesi ile bilgilerin dijitalleştirilmesi, ICOM prensiplerine ve ideallerine ulaşılması için müzeler teşvik edilmektedir. Access-IT projesi ile Türkiye'de bölgesel olarak Europeana Projesine katılım sağlanacaktır (Özen ve Demirdelen, 2011).

Europeana portalında, meydana getirilen sekmelerden herkesin faydalanabileceği, geri dönüşler alabileceği bir platform mevcuttur. Oluşturulan sekmelerin arasında bağlantı kurularak eğitici ve sürekli geliştirilebilir bir platform elde edilmektedir.

Museums Pedagogisches Zentrum (Münih Müze Eğitim Merkezi)

Almanya'da kurulan müze pasif öğrenmeden ziyade aktif öğrenmeye önem veren bir çalışmadır. Bu müzede, gelen ziyaretçilere belirlenen tarihlerde rehberli geziler, atölye çalışmaları, çeşitli eğitimler verilerek etkinlik düzenlemeleri yapılmaktadır. Okullar, müzeler ve diğer eğitim kurumları ile iş birliği içerisinde hareket eden eğitim çalışmalarını teşvik eden bir kurulumdur. Meslek gruplarının eğitim müfredatları hedef alınarak mesleğe özel turlar hazırlanmıştır. Bu müzede pedagojik uzmanların yardımıyla çocukların yeteneklerine göre kendilerini aktif hale getirmeleri sağlanmaktadır (http-54).

Fıgge Sanat Müzesi

ABD'de lowa'nın doğusundaki Mississippi Nehri kıyısına yerleştirilmiş ve bu tarihi bölgenin kentsel anlamda güçlendirilmesine olanak sağlamıştır. Binanın tasarım ve

iç mekân yerleşiminde; sabit koleksiyonlar için geniş sergi mekanlarına sahiptir. Ayrıca müze; özel sergi galerileri, eğitim alanları, çizim ve çalışma stüdyoları, eğitim alanları için derslikler, kütüphane alanları, restoran, müze mağazası gibi kamusal ortak alanlara sahip bir yapıdır (Projeler/Yapılar, 2021, s. 40).

Görsel 2. 45. *Figge Sanat Müzesi(http-80).*

İTÜ Toplum Bilim Parkı Havacılık Müzesi

İstanbul, Ayazağa'da toplumun her kesiminden özellikle gençlere havacılıkla ilgili bütün bilgilendirilmelerin ve tanıtımların yapılması için inşa edilmiştir. Ziyaretçilere; havacılığın tarihsel gelişimi konusunda bilgi verilmesi, hava araçlarının tanıtılması, alanıyla ilgili son teknolojik gelişmelerin aktarılması, müzenin temel hedefidir. Müze bünyesinde bireye yönelik eğitim programları, model uçak kursları, hava tüneli, mars havuzu, çocuklar için küçük ölçekli simülatörler, deney düzenekleri ve hediyelik eşya satış birimleri yapıda yer alacak birimlerdir (Projeler/Yapılar, 2021, s. 72).

Galata Deniz Müzesi

İtalya'nın Cenova kentinin tarihi tersanesi ve cephaneliği olarak 17. Yüzyılda inşa edilen "Darsena Comunale" binasının iskeleti üzerine yapılan eklemelerle deniz müzesine dönüştürülmüştür. 17. Yüzyıldan günümüze bir yolculuk yaptıran bina, "Uluslararası Fikirler Yarışması" nda birincilik ödülü almıştır. Müze özgün taş duvarları ile büyük tekneleri sergileyebilecek şekilde tasarlanmıştır. Bazı bölümleri ile tasarı müzeye örnek oluşturmaktadır (Projeler/Yapılar, 2021, s. 44).

Gardiner Müzesi

Kanada Toronto'da yer alan kendi alanında tek müze olan Gardiner Müzesi, seramik sanatı konusunda dünyanın en yetkin kurumlarındandır. Eğitici stüdyo çalışmalarıyla yaratıcı atölyeler için uygun hale getirilmiştir. Müzeye gelir getirmesi amacıyla dükkân kiralanabilen çok amaçlı etkinlik mekânı oluşturulmuş ayrıca müzede bir restorana yer verilmiştir (Projeler/Yapılar, 2021, s. 50).

Hanoi Müzesi

30.000 metrekarelik bir alana özel olarak yeniden inşa edilmiş geleneksel Vietnam köyü bir parkın içinde bulunmaktadır. Müze doğrudan güneş ışığından eserleri korumak için tasarlanmıştır (Projeler/Yapılar, 2021).

Türkiye'de Çağdaş müzecilik kapsamında interaktif uygulamalar: Antalya Kaleiçi örneği benzer özelliklerle tasarı müzeye örnek gösterilebilir. Bir şehir düşününki doğal ve teknolojik yöntemlerin bir araya getirilmesi ile farklı bir alan yaratarak insanlarda bırakacağı güzel duygulara zemin hazırlasın.

Kiasma Çağdaş Sanat Müzesi

Finlandiya, Helsinki'de bulunan müze, sergileme alanına, mağaza, okuma odasına, çocuk oyun odasına, seminer odasına, stüdyolara, sanatçı atölyelerine ve ziyaretçiler için atölyelere sahiptir. Müze bünyesinde, sahne yapıtları, performanslar, dans, müzik sanat formu olarak hizmet etmektedir. Ayrıca müze Kiasma Tiyatrosu ticari kurumların göze alamadığı gösterileri destekler (Projeler/Yapılar, 2021, s. 80).

Görsel 2. 46. *Kiasma Çağdaş Sanat Müzesi (http-66).*

Yeni Akropol Müzesi

Yunanistan Atina'da kurulan müze tarih öncesi dönemlerden geç Antik Çağ'a kadar Akropol'deki yaşantıyı gözler önüne sermektedir. Müzenin altında MS 4. yüzyıl ile MS 7. Yüzyıl arasına ait arkeolojik kazı alanı müdahale edilmeksizin korunmaktadır. Müzenin içerisinde arkeolojik kazı alanını yukarıdan izleyen bir kafe, müze mağazası ve müze restoran ile terası bulunmaktadır. Ayrıca müze fiziksel engelliler için tümüyle erişilebilir bir tasarıya sahiptir. Müzedeki koleksiyonlar tarih öncesi çağdan roma dönemine doğru kronolojik sıralamayla sergilenmektedir (Projeler/Yapılar, 2021, s. 152).

Görsel 2. 47. *Yeni Akropol Müzesi (http-46).*

2.5.2. Tasarıda uygulanacak teknolojik örnekler

Hologram teknolojisi

Fotoğraf ve nesneleri lazer ışınları ile üç boyutlu hale getirebilmektir. Hologram teknolojisi farklı alanlarda çok büyük avantaj sağlamaktadır. Gastronomi turizmine ise birçok imkân sağlamaya başlamıştır. Özellikle eserlerin yapısal görüntüsü verdiği hissiyatı algılama ve geçmiş yaşantıya duyulan merakı gidermek için cazip hale gelmiştir.

Günümüzde mutfak kültüründe tematik restoranlarda karşımıza çok fazla çıkmaya başlamış, yaşattığı gerçeklik hissi ile mekanları çok farklı kılmaktadır.

Türkiye'de hologram teknolojisi ile Topkapı Müzesinde yeniçerilerin canlandırılacağı ve müze içerisinde dolaşabileceği sunum projesi planlanmaktadır. Hologram örneklerine Eskişehir Eti Arkeoloji Müzesinde Katmanlı hologramlar, İstanbul Arkeoloji Müzelerinde çeşitli uygulamalar bulunmaktadır (Erbay, 2021, s.127).

Görsel 2. 48. *Hologram tekniği ile eserlerin canlandırılması (http-57).*

Dijital Hafıza Oluşturma

Arşiv ya da envanter yapılırken eserlerin dijital ortamda kayıtlarının tutulmasıyla kısıtlı kalınmamaktadır. Dijital ortamda oluşturulan envanter sisteminde; hangi eserin restorasyona ihtiyaç duyacağına, oluşturulan bağlantıyla eserlerin yeri ve güvenliğine, varsa benzerliklerine tüm bu çalışmalarla ulaşılabilmektedir (Erbay, 2021, s. 78).

Görsel 2. 49. *Dijital ağlar geçmişimizi avuçlarımıza taşır (http-58).*

Projeksiyon Giydirme Tekniği: Bir arazi topografyası, üzerine yukarıdan projeksiyon görüntülerin gelmesiyle sergilenir. Yöresel verilerin işaretlenmesi için önemlidir.

Dijital Tarihi Zaman Çizelgesi: Ziyaretçi bilgi almak istediği bir görsele dokunarak görselle ilgili daha zengin içerikte yazılara ve görsellerle bezeli bilgi kartlarına ulaşabilecektir.

Etkileşimli Masa: Birçok ziyaretçinin aynı anda kullanabileceği 84 inç dokunmatik ekranlı etkileşimli masa uygulamasında, ziyaretçiler birçok önemli uygulamayı eş zamanlı masanın ekranında görebilecektir.

Teknolojiyi masaya sermek, gelen ziyaretçilere animasyon keyfinde lezzetler tattırmak özellikle son zamanlarda aranan özellikler arasındadır.

Görsel 2. 50. *Le Petit Chef (http-52).*

Tarihsel süreç içerisinde yemek kültüründe görsellik ön plana çıkmaktadır. Gastronomi günümüzde bir sanat olarak varlığını sürdürmektedir. Bu açıdan konu ele alındığı zaman teknolojik uygulamalar farklı bir boyut katmıştır (Öztürk, 2020, s. 231).

Etkileşimli Bilgi Sistemi: Kiosk sistemi ile kullanıcılar, harita ekranında istedikleri noktaya dokunduklarında; istedikleri bilgilere, görsellere ulaşabilecektir. Türkiye'de benzerini Antalya Kaleiçi Örneği'nde görmekteyiz (http- 65).

Yeşil Ekran Uygulaması: Uygulama ile uygun bir alanda, ziyaretçiler kendilerini müze içeriğiyle bağlantılı tarihi bir anın içerisinde görebilecektir. Bu ortamdan sevdikleriyle beraber fotoğraflarını çekebilecekler ve fotoğraflar, müze ziyaretinin bir hatırası olabilecektir.

Sanal Atölyeler: Sanal mutfak atölye uygulamasında, ziyaretçiler menüdeki üretimi "yaparak" deneyimlemelerini sağlayabilecek ve kullanıcılar örnek resimlere bakarak kendi ürünlerini dokunmatik ekranla görebileceklerdir.

Sanal Gerçeklik: Sanal gerçeklik (VR) gözlüğü uygulamaları ile kullanıcılar fiziksel dünyadan kopup farklı ortamlara yolculuk yapabilmektedirler. Uygulama; kurgulanan senaryo doğrultusunda belirlenen ortamlar, karakterler, mimari, bitki örtüsü ve diğer tüm ekipmanlarıyla hem gerçek hem masalsı üç boyutlu ortamlar oluşturacaktır. Ziyaretçiler, VR gözlüklerini taktıklarında bu ortamlarda gezme imkânı bularak sanaldaki

bazı unsurlar ile etkileşime dahi girebileceklerdir**.** En büyük avantajı gidilemeyen coğrafyalardaki mekânlarda ve tarihten silinmiş bazı ürünlerin canlandırılmasında yüksek veri ve ilgi sağlayacak olmasıdır.

VR teknolojisinin temeli 1960'lı yıllarda yapılan denemelere dayanmaktadır. 1990'lı yıllarda NASA ve DARPA gibi kuruluşlar VR'yi eğitim amaçlı kullanmaktadırlar. 2010'lu yıllarda VR sistemleri yeniden gündeme gelerek günümüzdeki seviyesine gelmiştir (Gürsu, 2021, s. 10).

Artırılmış Gerçeklik: AR (Augmented Reality) uygulaması; gerçek dünya ile sanal gerçekliğin harmanlanması olup farklı bir deyişle gerçek ortama yeni görüntülerin, seslerin ve formların katılmasıdır. Gerçek ortama ek olarak sanal ortamda oluşan görüntüler, biçimler kullandığımız telefon ya da tablet aplikasyonların kamera yayınları ile görülebilmektedir. Mobil iletişim yazılımlarındaki müze uygulaması kameralarında kullanılmaktadır. Bu uygulama sanal gerçeklikte sağlanamayan ortamların telafisi için düşünülmüştür.

Artırılmış gerçeklikte kişi gerçek dünyadan kopmaz ancak sanal dünyaya entegre edilmektedir.

Artırılmış gerçeklik, sağlık sektöründen başlayıp birçok sektörde kullanıldığı gibi turizm sektöründe de çok yaygın olarak kullanılmaktadır. AR uygulamalarında GPS sisteminin taşınabilir cihazlarda da var olması özellikle turistlerin yoğun ilgisini sağlamaktadır. Seyahat aşamasında restoran, müze, antik kentlerin veri tabanında oluşan sistemler yardımıyla ilk hallerini görebilmektedirler (Özgüneş ve Bozok, 2017, s. 151).

Gastronomi müzeciliği bünyesinde teknolojinin gelişmesiyle oluşturulmak istenilen tasarıda, mekanlarda geçmişle günümüz yaşantısının birleşimini sağlamak istenmiştir. Tasarlanan gastronomi müzeciliğinde, uygulanan bazı mekânsal oluşumlara temel oluşturması için özellikle son dönemlerde de çok yaygınlaşan NFT ve Metaverse gösterilebilmektedir.

NFT/Metaverse

NFT, benzersiz, bölünemeyen aynısından bir daha üretilmesi mümkün olmayan dijital varlıklar anlamına gelmektedir. Dijital ortamda bir eseri kopyalamak çok kolaydır. NFT eser hakkının kime ait olduğunu ortaya koyarak fikri mülkiyet problemini çözmektedir (http-64).

Senkardes'e (2021, s.158-159) göre; NFT, benzersizliği ile telif hakkı koruması, yeni iş modellerine imkân vermesi, fiziksel ve dijital dünya entegrasyonunu sağlaması, güvenlik gibi avantajları bulunmaktadır. Tüm bunların yanında blok zincir altyapısına bağımlılık yapması, gizlilik konusunda açık olması, kullanım deneyimi eksikliği, yasal boyut gibi farklı açılardan dezavantajları ile ele alınmaktadır.

Dijitalleşme sayesinde müşteri kitlesi artmakta, esere ulaşan ve yatırım yapmak isteyen kişi sayısı artışa geçebilmektedir. Böylelikle programlanabilir bir varlık olan NFT içerisinde kodlanan eserlerin satış bilgilerinin, mülkiyet hakkından dolayı otomatik olarak eseri ilk oluşturan sanatçılara aktarılabilmesi için bir platform hazırlanmaktadır.

Bütün bunların içerisinde müzedeki eserleri ve bazı karakterleri oluşturan NFT sanal kartlarının (tablo, eser vb.) elbette müzelere çok büyük boyutlarda gelir getireceği düşünülebilir. Ancak sanal kart olarak eseri oluşturup satma aşamasında en büyük eksiklik henüz bu konunun yasal bir zemini olmayışıdır. En büyük sorun telif hakları ile ilgilidir. NFT yaratıcısı herhangi bir müzedeki eserin (resim, heykel, rölyef, desen, sembol, vb.) NFT'sini oluşturup açık arttırma sitelerine yükleyememelidir. Yükleme yaparak elde edeceği gelirin gerçek sahibi aslında müzeler olmalıdır. Bu aşamada yasa en geçerli uygulama yöntemi olmalıdır. Oluşturulan bir NFT'yi de eser kabul edersek hem müzeye hem NFT yaratıcısı kişiye telif hakkı doğar. Bu nedenle yasal düzenlemelerin hızlı bir şekilde hazırlanıp yönetmelikleri ile birlikte yürürlüğe girmesi gerekmektedir.

Günümüzde CEO Mark Zuckerberg'in Facebook.Inc.'nin adını Meta'ya dönüştürmesinin ardından metaverse hayatımıza hızlı bir giriş yapmıştır. Kimileri için oldukça yeni bir kavram olan metaverse yıllarca varlığını sürdürmekte olduğu görülmektedir. Teknolojinin gelişimi ile şirketlerin yatırımları ve internetin gelişimindeki bir sonraki adım metaverse olarak görülmektedir. Başlangıçta Neal Stephenson'ın 1992 romanında Snow Crash'te ortaya çıkmaktadır. Metaverse; kullanıcılarına dijital avatarlarla katılım sağlayarak çevrimiçi alanlarda sanal ve arttırılmış gerçeklik cihazları aracılığıyla sosyal etkileşimler, oyunlar, iş ortamları ve çok daha fazlasını sunmaya hazırlanmaktadır (http-63).

Metaverse; yeni kültürel üretim, ifade ve öğrenme biçimleri, arttırılmış gerçeklik uygulamaları, mekândan bağımsızlığın etkin iş birliği ile dijital ortam içinde potansiyel bir zemin sunmaktadır (Kuş, 2021, s. 249).

Metaverse; “Meta-evren” in kısaltması olan metaverse, gerçek ve sanalın bir bilim kurgu vizyonunda birleştiği ve insanların farklı cihazlar arasında hareket etmesine ve sanal bir ortamda iletişim kurmasına izin verdiği dijital bir dünyadır. Pratik anlamda, arttırılmış sanal gerçeklik ürün ve hizmetlerini ifade ediyor. 3 boyutlu içeriğini kullanıcıların oluşturdukları bu sanal dünyada hem görsel hem de sosyal içerikler barındıran metaverse; bilgisayarlar, android cihazlar ve 3D cihazlar sayesinde yapay bir fiziksel ortama giriş sağlayabiliyor. Metaverse sayesinde kişi, fiziksel gerçeklikle, arttırılmış ve sanal gerçekliği bir arada yaşıyor. Son dönemde sanal bir kamusal alanın oluşturulduğu metaverse evreninde kendi para birimlerini dahi çıkarırken bu sanal dünyada arsa da alınabiliyor. Bütün bu olasılıklar ve uygulamalar dahilinde müzelerde bu evrende yerini kesinlikle en iyi şekilde almalı, çağdaş müzecilik anlayışı ile birebir örtüşen bu fırsat çok iyi ele alınıp değerlendirilmelidir. Gelecek 10-15 yıl içerisinde her şeyin tamamlanmış ve hem NFT hem de METAVERSE’in ekonomik boyutlarının inanılmaz seviyelere ulaşacağı öngörüsü ile devlet destekli çalışmaların hız kazanması gerekmektedir.

NFT ve Metaverse, birçok alanda farklı çözümler ve fırsatlar sunuyor olsa da geçmişte üretilen teknolojilere benzer durumlar sebebiyle potansiyel tehdit oluşturabilecekleri düşünülmektedir. Teknolojik gelişmelerin sınırsız bir evrene, bilinmezliğe yöneltmesi bazı uyumsuzluklara sebep olabilmektedir. Bu tarz çalışmalar zamanla teknolojinin bize sunduğu sanal ortamların sınırlarını öğrenmemizi, avantajlarını ve dezavantajlarını anlamamızı sağlamaktadır.

Yapılan çalışmalar neticesi ile teknolojik gelişmelere dayalı seyahat ve tatil amaçlı gidilen yerlerde eskiye duyulan özlemle örüntülü, doğal yaşamı deneyimleme ihtiyacı ile uygun destinasyon ve sektör planlamasının yapılması gerekliliği sonucuna varılmıştır (Özgüneş ve Bozok, 2017, s. 158).

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Konusu

Türk müzecilik tarihine farklı bir bakış açısı sunabilmek için çalışma alanı olan Gastronomi ve Mutfak Sanatı başlığı altında bu araştırma yapıldı. Kültürel Miras Yaklaşımı ile çok farklı bir model oluşturularak sürdürülebilir bir gastronomi müzeciliği anlayışı sağlanabilir. Çağdaş Müzecilik anlayışı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatlarını bir bütün olarak ele alıp kültürümüze uygun özgün çalışmaların desteklenmesi gerekmektedir. Gastronominin insanın ürettiği kültür ile olan bağını ve bu bağın nasıl güçlü olduğunu anlamak aynı zamanda anlatabilmek için müzeciliğin öneminden yola çıkılmak istendi.

Bu bağlamda Gastronomi Müzelerinde standart ve klasik sunumların yanı sıra interaktif, özgün, modern, teknolojik ve eğitsel aktiviteler kullanılarak mutfak geçmişini günümüze (nesilden nesile) aktarılmasına aracılık edilebilir. Buna ilaveten gelecek nesillere sadece anlatım aşamasında kalmayıp dokunulabilir müzecilik anlayışı ve katılım odaklı çeşitli ritüeller ile farklı boyutlar getirilmek istendi. Öte yandan ilgili araştırmaya katkı sağlaması için gastronomi müzeciliğiyle ilgili ulusal ve uluslararası alanyazın etraflıca taranmıştır. Dolayısıyla bu çalışma kapsamında klasik müzecilik anlayışının yanı sıra kültürel mirasımızın izinden de yola çıkılarak modern gastronomi müzeciliğine farklı yaklaşımlar ortaya koymayı hedeflemektedir.

3.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

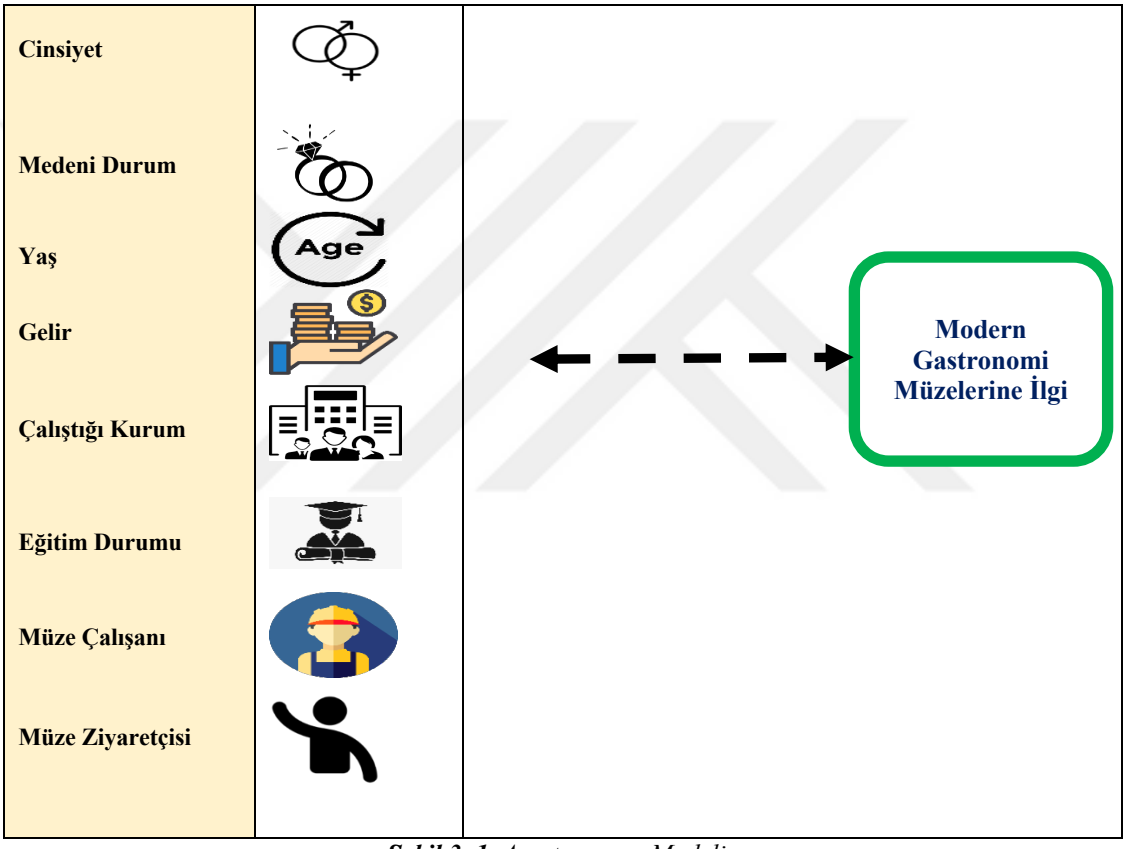
Müzecilik kavramının ilk ortaya çıkışı farklı nedenlerle olsa bile günümüze kadar insanların ihtiyaçları doğrultusunda ve değişen teknoloji ile sürekli gelişmektedir. Bu kapsamda müzelerin bilinen sergileme gibi standart kurallarının dışında aktif öğrenmeyi sağlayarak ziyaretçilerin keyif alması ve müzelere daha çok zaman ayırması hedeflenmektedir. Diğer müzeler gibi Türkiye'de de somut olan ve somut olmayan kültürel mirasımızı korumak için çalışmalar yapılmaktadır. Yaşanılan süreçte dünyadaki bazı müzelerin çok daha fazla yol katettiği görülmekte olup bu konuda Türkiye'deki belli başlı gastronomi müzeleri geri planda kalmaktadır. Araştırmanın amacı ise bu çalışmaların içerisinde müzeciliğin çok etkili bir çeşidi olan Gastronomi ve Mutfak Sanatı Müzeciliğini oldukça geniş kapsamlı bir müzecilik anlayışı ile desteklemektir. Doğru, etkili ve sürdürülebilir bir sistemle planlanmak örnek müze olmaktır. Müze yapılanmasında önemli olan sergileme salonları, uygulama alanları, teknolojik atölye

mutfakları, replika mutfak araç gereçlerinden oluşan antik atölye mutfakları önerisi dışında akademik çalışmalara destek amaçlı kullanılacak olan biyomoleküler arkeoloji laboratuvarı önerisinin de olması tasarı müzeyi benzersiz kılmaktadır. İç ve dış paydaşlarla gerçekleştirilecek olan anket çalışması sonucunda kendi içinde ekonomik döngüsünü de sağlayabilecek atölye çalışmalarının yapılacağı bir müze restoran ile desteklenecektir. Bu amaçlar doğrultusunda tasarı müzede yeni sergileme alanlarının ve yaşatılmaya çalışılan iç mekanların oluşumuyla kültür-bilgi-duygu kavramlarının başka boyuta taşınması daha cazip hale gelecektir. Geçmişimizde atalarımızın kullandığı eşyaların benzer veya daha farklı aşamalarına tek çatı altında ulaşılabilme imkânı sağlayacaktır. Müzelerin hayata dair bıraktıkları unutulmaz anılar düşünülerek tasarı müze oluşturulacak bu doğrultuda gerek çağlar öncesi gerek teknolojik mekanlar oluşturulacaktır. Her deneyimin karşılaştırılması yapılacak ve yaşattığı izlenimlerin ele alınmasına olanak sağlayacaktır. Araştırmanın amaçlarından birisi de ziyaretçi sayısının arttırılmasının çözümlenmesi ve dolayısı ile Türkiye'nin kültürel anlamda sahip olduğu zenginliğin uluslararası boyutta tanıtılmasını sağlayacak en önemli unsurlardan birisi olan müzeciliğin önemini ortaya çıkararak ekonomiye katkısının da önemli olabileceğini düşündürtmektir.

3.3. Araştırmanın Modeli ve Hipotezi

Günümüz Türkiye Müzeciliğinde yaşanan en büyük sıkıntı yönetmelikler kısıtlaması ve ekonomik boyutlar nedeni ile müzeciliğin kendisini geliştirememesidir. Bu durum kısmen özel müzeler ile aşılsa da müze kelimesinin kullanımı için gerekli şartlar müze kompleksi içerisinde çözülmek zorunda bırakılmaktadır. Bu çerçeve dahilinde yapılacak uygulama farklılıkları ve çağdaş-modern müzecilik uygulamaları ile müzeciliğin geleceği garanti altına alınabilir ve sürdürülebilirliği sağlanarak nesiller boyu aktarımda kesintisiz sunum, sergileme, eğitim ve atölye çalışmaları çeşitlendirilebilir. Bu çalışma yöntemi ile her müze kendi finansını rahatlıkla sağlayabilecek, akademik kadrosunu daha da özgür kılabilecektir. Türk mutfağının dünyadaki yerinin farklı alanlara taşınması için neler yapılabileceği araştırılıp bir zincir sistem oluşturulması için yapılacak çalışmalar ele alınmalıdır. Yapılan literatür çalışmalarında mutfak müzeleri yer almakta fakat dünya mutfağı kapsamında geri planda kalmaktadır. Anadolu mutfağı bünyesinde Türk mutfağı çok daha yaygın hale getirilerek eksiklikler tanıtılarak sağlam bir geçmişimizin var olduğunu kitlelere tanıtmak gerekmektedir.

İlgili araştırma ilişkisel tarama modeli örnek alınarak kurgulanmıştır. *İlişkisel tarama modeli*, iki veya daha fazla değişken arasında belirli bir değişimini, farkını saptamaya çalışan tarama yaklaşımı olarak ifade edilmektedir. Diğer bir ifade ile değişme varsa bunun nasıl/ne düzeye olduğunu saptamayı amaçlamaktadır (Karasar, 2016). Dolayısıyla bu araştırma kapsamında katılımcıların Modern Gastronomi Müzelerine ilgisinin çeşitli demografik değişkenlerle ne gibi farklılıklar olduğuna odaklanmaktadır. Bu bağlamda ilgili çalışmada oluşan muhtemel farklar araştırmanın hipotezleri referans alınarak sorgulanmaktadır.



***Şekil 3. 1**. Araştırmanın Modeli*

Çalışma Modeli Şekil 3.1. de betimlenmiştir. Araştırmanın modeli, amacı ve araştırmadan beklenen faydalar çerçevesinde aşağıda ki hipotezler belirlenmiştir;

H1: Modern gastronomi müzelerine ilgi cinsiyete göre farklılaşmaktadır.

H2: Modern gastronomi müzelerine ilgi düzeyleri katılımcıların aylık gelirlerine göre farklılaşmaktadır.

H3: Modern gastronomi müzelerine ilgi katılımcıların yaşlarına göre farklılaşmaktadır.

H4: Modern gastronomi müzelerine ilgi katılımcıların eğitim durumlarına göre farklılaşmaktadır

H5: Modern gastronomi müzelerine ilgi katılımcıların çalıştıkları kuruma göre farklılaşmaktadır.

H6: Modern gastronomi müzeciliğine ilgi katılımcıların medeni durumuna göre farklılaşmaktadır.

H7: Katılımcıların gastronomi müzelerine yönelik bağlantıları ile modern gastronomi müzelerine ilgi durumları arasında fark vardır.

3.4. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Bir araştırma sürecinde, araştırma problemine uygun olan yöntemin belirlenmesine ek olarak araştırma evreninin belirlenmesi ve ilgili evrenden örneklem grubunun seçilmesi gerekmektedir. Evren bir çalışma grubunun içinden seçildiği genel küme olarak değerlendirilebilir. Çalışma grubu üzerinde elde edilen sonuçlar ile evrene dair kısmi ya da genellenebilir çıkarımlarda bulunulmaya çalışılmaktadır (Yener ve Abdulkadir, 2007: 396; Delice, 2010). Diğer bir ifade ile evren, araştırma probleminin cevaplanmasına yönelik tüm elemanların oluşturduğu grup olarak tanımlanabilir (Ural ve Kılıç: 2021). Karasar (2020) evreni, *çalışma evreni* ve *genel evren* olmak üzere ikiye ayırmaktadır. Genel evren, bütçe ve zaman kısıtlamalarından dolayı ulaşılması zor olan evrendir. Örneğin tüm dünyada gastronomi müzeciliğine ilgi duyan bireyler bir araştırmanın genel evrenini oluşturabilir ve bu tür bir evrene ulaşılması mümkün değildir. Çalışma evreni ise, zaman, bütçe ve ulaşım kolaylığı sağlaması açısından genel evren içerisinde yer alan, daha ulaşılabilir bir evreni temsil etmektedir. Bu nedenle araştırmalarda sıklıkla *çalışma evreni* tercih edilmektedir (Karasar, 2020). Dolayısıyla bu araştırmanın çalışma evreni; Alanya'daki gastronomi müzeciliği hakkında bilgi sahibi olan, müze ziyaretinde bulunan ve müzede çalışan kişiler ile sınırlıdır.

Örneklem ise; çalışma evreni içerisinden seçilen grup olarak ifade edilebilir. Evrene özgü özellikler hakkında bilgi toplamak için çalışılan evrenden seçilen, evrenin sınırlı bir parçasıdır. Bu kapsamda Alanya'daki gastronomi müzeciliği hakkında bilgi sahibi olan, müze ziyaretinde bulunan ve müzede çalışan kişiler (çalışma evreni) içerisinden araştırmaya geri bildirimde bulunan 450 kişi amaçlı örneklem dahilinde sunulan araştırmanın örneklem kümesini oluşturmaktadır. Öte yandan tıpkı evrende

olduğu gibi araştırmacının uygun bir örnek seçimi yaparken zaman, bütçe ve temsil olasılığı şartlarını göz önüne alarak bir tercih yapması gerekmektedir (Yener ve Abdulkadir, 2007, s. 397). Dolayısıyla bu koşullar göz önünde bulundurularak çalışma örneklemi seçilmiştir. Bu bağlamda ulaşılabilir evren dahilinde kartopu örnekleme yöntemi ağırlıklı olmak üzere kolayda örneklem metodundan faydalanılarak (Can, 2018) örneklem seçimi yapılmıştır. Kartopu örneklemi aracılığıyla öncelikle gastronomi müzeleriyle ilgili, bilgisi olan veya gastronomi müzelerinde çalışan bireylere yerel Facebook, Instagram, Whatsapp, Telegram gibi sosyal ağlar aracılığıyla erişim sağlanmıştır. Daha sonra bu kişilerden çevrelerindeki *"gastronomi müzesi hakkında bilgisi olan veya gastronomi çalışanlarına"* ulaşması hususunda ricada bulunmuştur. Rastgele olmayan örneklem metodu dahilinde (notrandomise) ulaşılması kolay (kolayda örneklem) kişiler araştırmaya dahil edilmiştir. Buna ilaveten ilgili örneklem grubuna erişim sağlanırken telefon, tablet ve PC (Bilgisayar) gibi teknolojik araçlardan faydalanılmıştır. Bu doğrultuda örneklem kümesinin, Alanya'daki "gastronomi müzelerine ilgi duyan-ziyaret eden ve çalışan" kişilerden oluştuğu varsayılmaktadır. Veriler ekseriyetle bu niteliklere sahip kişiler üzerinden toplanmıştır.

3.5. Araştırmanın Ön Çalışması ve Uygulanması

İlgili çalışma 2022 haziran ayında belli bir bölümü online diğer bölümü ise yüz yüze anket yöntemiyle belirlenen örneklem üzerinde toplanmıştır. Araştırmaya katılan örneklem grubunun tamamı gönüllülük esasına dayanarak geri bildirimde bulunmuşlardır. Öte yandan anket formu örneklem grubuna sunulmadan önce, katılımcılara araştırma konusu ve araştırmanın ne amaçla yapıldığı gibi konular etraflıca aktarılmıştır. Buna ilaveten araştırmanın esas verileri toplanmadan önce 25 kişilik örneklem grubu üzerinde bir pilot çalışma yapılmıştır. Yapılan çalışma neticesinden (1, 6, 13, 17, 22) madde ifadelerin birden fazla yargıya sahip olduğu gözlemlenmiştir. Dolayısıyla katılımcıların soruları anlamakta güçlük çekildiği görülmüştür. Bu vesileyle 29 tane ölçek maddesine sahip olan araştırma formu anlaşılabilirlik açısından daha fazla alt maddeye bölünmüştür. Kimi maddelerde birden fazla yargı olduğu gözlenmiş olup her bir yargı ayrı bir ifadeye dönüştürülerek toplamda 37 tane sorudan oluşan yeni veri toplama formu elde edilmiştir. İlgili araştırmada elde edilen veriler çerçevesinde anket ifadeleri yeniden gözden geçirilip tez anket formunun nihai son şekli verildikten sonra saha araştırması başlatılmıştır. Araştırma kapsamından toplamda 638 katılımcıya ulaşılmıştır fakat 638 katılımcının 188'i hatalı bir şekilde doldurma, rastgele doldurma

veya anketi yarıda bırakma gibi nedenlerden dolayı anket formları araştırmaya dahil edilmeyip geçersiz sayılmıştır. Dolayısıyla geriye kalan 450 katılımcının anket formu değerlendirmeye tabi tutulmuştur.

Bu çerçevede ise bir örneklem büyüklüğünün saptanmasının kritik koşullardan bir tanesi araştırmacının imkanları dahilinde ulaşılabilir olmasıdır. Nitekim bir araştırma evrenini belirleyen temel kitlenin örneklemini saptamak için ana şart, ulaşılan örneklem grubunun temel alınan evren grubunu temsil etmesidir. Bu bağlamda bir araştırmada evrenin 500 binden büyük olması durumunda örneklem olarak 384 örneklem grubunun güvenirlik payının %95 olacağı (Yener ve Abdulkadir, 2007; Delice, 2010; Can, 2018; Karasar, 2020; Ural ve Kılıç, 2021) alanyazında birçok araştırmacı tarafından kabul görmektedir. Dolayısıyla bu çalışmanın evreni göz önünde bulundurulduğunda 450 örneklem sayısı yeterli olacağı varsayılmaktadır.

3.6. Veri Toplama Yöntemi ve Aracı

Yöntem, araştırmada amaca ulaşmak için benimsenen araştırma yöntemlerini ve niyetin açıkça ifade edildiği kısmı oluşturmaktadır (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2019, s. 47). Araştırmada; alanyazın kapsamlı taranması ve saha çalışması aracılığıyla ulusal ve uluslarası gastronomi müzelerinin temalarını, içeriklerini ve faaliyetlerini tespit etmeye çalışarak müzelerin genel çerçevesi hakkında bilgi vermek istenilmiştir. Böylelikle gerek akademik anlamda gerek müze girişimcilere ve müze restoran çalışması yapmak isteyenlere yol gösterici olunması amaçlanmıştır (Savaşkan, 2021, s. 65).

Bugün Türkiye'de Kültür, Savunma, Ulaştırma ve Sağlık Bakanlıklarına bağlı müzeler, Büyük Millet Meclisine bağlı saraylar, Vakıflar Genel Müdürlüğüne bağlı müzeler, belediye müzeleri ve bazı özel müzeler olmak üzere çok sayıda müze bulunmakta olup her biri kendi bünyesinde ziyaretçi potansiyeline yönelik sergileme ve düzenleme yapmaktadırlar. Bu konuda bazı özel müzeler biraz daha özgürce ve standart dışı uygulamalarla dikkat çekmektedir. Bütün bu verilerden yola çıkılarak gastronomi müzeciliğinde kültürel miras yaklaşımları ele alınmak istenilmiştir. Öte yandan Dünyadaki gastronomi ve kültürel müzeler araştırılarak, gastronomi ve kültürel mirası bir çatı altında tutarak geçmiş- gelecek döngüsünde gastronomi turizmine daha geniş alan verilmesi amaçlanmıştır. Literatür taramalarında dünyanın gastronomi şehirleri arasında yerimizi nasıl geliştirebiliriz sorusuna cevaplar aranmıştır. Bu çerçevede alanyazı taraması sonucu elzem bir soru olarak saptanan "bu hususta neler yapılabileceği" konusu

araştırma kapsamında değerlendirmeye alınmıştır. Alanyazından faydalanılarak elde edilen kaynaklar doğrultusunda gelişim sağlamak anlamında nasıl bir çalışma yapılması gerektiği ve neler yapılabileceğine çözümler aranmaktadır. Bu ilaveten alanyazı ve uzman görüşlerinden faydalanarak araştırma ifadeleri bir bütün haline getirilmiştir.

Dolayısıyla ilgili araştırma verileri, kapalı uçlu ifadelerle anket yönteminden faydalanılarak elde edilmiştir. Anket formu toplamda 2 bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde bireylerin yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu ve gelir düzeyi gibi demografik ifadeler yer almaktadır. İkinci grupta ise katılımcıların "*Modern Gastronomi Müzeciliğinde Kültürel Miras Yaklaşımlarına* yönelik" katılımcıların tutumlarını ölçen ifadeler yer almaktadır. İlgili anket formu 5'li likert tarzı (1 kessinlikle katılmıyorum, 2 katılmıyorum, 3 kararsızım, 4 katılıyorum, 5 kesinlikle katılıyorum) ifadelerden oluşmaktadır. Öte yandan elde edilen verilerin analizinde SPSS- 24.0 (Statistical Package for the Social Sciences) istatistik programı kullanılmıştır. Çalışmada standart sapma, ortalama, basıklık ve çarpıklık değerlerine bakmanın yanında faktör analizi, betimsel analizler, Independent Samples ***t Test*** ve One-way ***ANOVA testi*** gibi analizler yapılmıştır.

Dünyada pandemi sürecinin başlaması araştırmalara kısıtlama getirmiş, tasarlanan yöntemlerin dışında gelişmeler yaşanmıştır. Bu araştırma sürecinde kaynakça olarak kitaplar, internet üzerinden yapılan taramalar ve araştırmacının çalıştığı kurum arşivlerinden yapılan taramalarla zenginleştirilmiştir.

3.7. Araştırmanın Bulguları

Çalışmanın uygulama kısmında kullanılan anket formuna ait bilgiler; amaç, kapsam ve sınırlılıklar; araştırmanın önemi, evren ve örneklemi; araştırma değişkenleri ve uygulanması, veri toplama yöntemleri gibi konu başlıkları detaylıca aktarılmıştır. Bunlara ilaveten bu bölümde çalışma verilerinin analizlerinin yapılacağı istatistiksel veriler yer alacaktır. Öte yandan araştırma alanyazından elde edilen bilgiler çerçevesinde hazırlanmış olan anket formunun uygulanmasıyla katılımcıların Modern Gastronomi Müzeciliğine yönelik tutumlarını saptamaya dair bulguları kapsamaktadır.

3.7.1. Verilerin analizi ve değerlendirmesi

Araştırma kapsamında elde edilen çıktılar SPSS 24.0 (Statistical Package for the Social Sciences) istatistik paket programıyla değerlendirilip analiz yapılmıştır. Öte yandan verilerin analizinden önce hangi testlerin uygulanacağını ifade eden (n>30) basıklık ve çarpıklık testi yapılmıştır. İlgili değerlerin Skewness (±)2 kurtosis (±)3 arasında olduğu saptanmıştır. Bu bağlamda araştırmada elde edilen verilere uygulanacak testler saptanırken (n>30) basıklık ve çarpıklık analizi sonuçlarının normallik durumunu sağladığı (Mardia, 1970: 519) ve bundan dolayı da homojen dağıldığı görülmüştür. Dolayısıyla homojen dağılan araştırma verilerine parametrik testler uygulanmıştır.

Öte yandan ilgili çalışmaya ait hipotezler alanyazındaki literatür ve alanda uzman eğitimciler ile kapsamlı tartışılarak inşa edilmiştir. Katılımcıların Modern Gastronomi Müzelerine ilgi durumları ile demografik yapıları baz alınarak oluşturulan hipotezler (H2, H3, H4, H5, H6, H7) bağımsız değişkenlerin ortalamaları arasında istatistiki olarak anlamlı bir farkın olup olmadığını saptaya çalışan Anova testi ve T-testi (H1, H7) ile sınanmıştır. Katılımcıların Demografik bulgularına yönelik analizleri ise betimsel analizler yapılmıştır.

Araştırmaya yönelik hipotezlerin testlerine başlamadan önce araştırmanın değişkenlerine dair basıklık-çarpıklık, genel ortalamaları gibi ifadeleri tanımlayan (Descriptives) bulgular aşağıdaki yer alan tablo 3.1'de gösterilmektedir.

Tablo 3. 1. *Araştırma değişkenlerine yönelik ortalama, standart hata, basıklık ve çarpıklık değerleri*

	N	Range	Min.	Max.	Mean	Std. D.	Variance	Skewness		Kurtosis	
								Statistic	Std. E.	Statistic	Std. E.
Gastronomi Müzelerine İlgi	450	4,00	1,00	5,00	4,2044	,51320	,263	-1,175	,115	2,891	,230
Gastronomi Müze Gelişimi	450	3,75	1,25	5,00	3,3022	,65747	,432	,256	,115	-,034	,230
Modern Gastronomi Sofraları	450	4,00	1,00	5,00	4,0972	,61926	,383	-,971	,115	2,696	,230
Gastronomik Bilgiye Erişim	450	3,33	1,67	5,00	3,9600	,57746	,333	-,475	,115	,844	,230
Müzelerde Gastronomi Sunumları	450	4,00	1,00	5,00	4,0744	,58399	,341	-,847	,115	1,075	,230
Geçmişten Gelen Gastronomi	450	4,00	1,00	5,00	4,1911	,55877	,312	-1,335	,115	1,685	,230
Sanal Gastronomi Müzeciliği	450	4,00	1,00	5,00	3,6615	,70191	,493	-,567	,115	1,116	,230

Tablo 3.1'de bulunan değerler baz alınarak, çalışmaya katılanların gastronomi müzelerine ilgi düzeylerinin (x=4 ,2044) en yüksek ortalama değere sahip olduğu

görülmektedir. Bunu takiben geçmişten gelen gastronomi (x=4,1911), modern gastronomi sofraları (x=4,0972), müzelerde gastronomi sunumları (x=4,0744), gastronomik bilgiye erişim (3,9600), sanal gastronomi müzeciliği (x=3,6615), gastronomi müze gelişimi (x=3,3022) gibi alt boyutlarının geldiği görülmektedir. Bu bağlamda çalışmaya geri dönüt sağlayan katılımcıların modern Gastronomi müzelerine ilgi yönünde genel olarak üst konumda yer aldıkları ifade edilebilir. Dolayısıyla bu durumun da modern gastronomi müzeleri açısından değerli bir kazanım olarak görülebilir.

3.7.2. Katılımcılara yönelik demografik özellikler

Tablo 3. 2. *Katılımcıların demografik özellikleri*

Demografik Özellikler		Katılımcı (N)	Yüzde/%	Demografik Özellikler		Katılımcı (N)	Yüzde/%
Cinsiyet	Kadın	251	55,8	**Eğitim Durumu**	İlkokul	9	2,0
					Ortaokul	28	6,2
	Erkek	199	44,2		Lise	111	24,7
					Lisans	260	57,8
					Yüksek Lisans	25	5,6
	Toplam	**450**	**100,0**		Doktora	17	3,8
					Toplam	450	100,0
Yaş	18 ve Altı	**15**	7,8	**Aylık Gelir**	Gelirim yok	64	14,2
	19-24	85	18,9		850 TL ve altı	21	4,7
	25-34	116	25,8		851-4253 TL arası	70	15,6
	35-44	125	27,8		4254-7000 TL arası	173	38,4
	45-54	61	13,6		7001-9000 TL arası	52	11,6
	55 ve üzeri	28	6,2		9001 ve Üzeri	70	15,6
	Toplam	**450**	100,0		**Toplam**	450	100,0
Medeni Durum	Evli	189	42,0	**Çalıştığınız Kurum**	Kamu	166	36,9
	Bekar	210	46,7		Özel	150	33,3
	Bekâr (daha önce evlilik yaşamış)	51	11,3		Çalışmıyorum	134	29,8
	Toplam	450	100,0		**Toplam**	450	100,0

Tablo 3.2'de araştırmaya katılan bireylerin %55,8'i (251) kadınken, %44,2'si (199) erkektir. Katılımcıların yaş dağılımlarına baktığımızda 18 yaş ve altı %7,8, 19-24 yaş arası %18,9, 25-34 yaş arası %25,8, 35-44 yaş arası %27,8, 45-54 yaş arası %13,6 son olarak 55 yaş ve üzeri %6,2 olarak saptanmıştır.

Katılımcıların medeni durumlarına baktığımızda, katılımcıların %42'si evli, %46,7'si bekar ve %11,3'ü daha önce evlilik yapmış şu an bekar olan (boşanmış) bireylerden oluşmaktadır. Öte yandan katılımcıların eğitim durumlarına baktığımızda, %2'si ilkokul, %6,2'si ortaokul, %24,7'si lise, %57,8'i lisans, %5,6'sı yüksek lisans, %3,8 doktora seviyesinde olduğu görülmektedir. Katılımcıların dağılımlarına baktığımızda en yüksek oran lisans düzeyinde dağıldığı görülmektedir.

Katılımcıların gelir düzeylerine bakıldığında ise, %15,6'sı 9001 ve üzeri, %11,6'sı 7001-9000 TL arasında, %38,4'ü 4254-7000 TL arasında, %15,6'sı 851-4253 TL arası, %4,7'si 850 TL ve altı gelire sahip olduklarını ifade ederken katılımcıların %14,2'si ise gelirinin olmadığını ifade etmiştir. Öte yandan gelir dağılımında katılımcıların büyük çoğunluğu 4254-7000 TL arası (%38,4) dağıldığı görülmektedir.

Son olarak katılımcıların çalışma durumlarına baktığımızda katılımcıların %36,9'u kamuda, %33,3'ü özel sektöründe çalışırken %29,8'i çalışmadığı saptanmıştır. Bu bağlamda araştırmaya katılanların büyük çoğunluğu (%36,9) kamu da çalıştığı görülmektedir. Öte yandan katılımcıların %29'u çalışmadığını belirtmiştir.

Tablo 3. 3. *Katılımcıların müzelere dair bağlantılarını ifade eden betimsel analiz*

	Katılımcı	Yüzde/%	G.Y.%	**K.Y %**
Müze Çalışanı	113	25,1	25,1	**25,1**
Müze Ziyaretçisi	337	74,9	74,9	**100,0**
Toplam	450	100,0	100,0	

Tablo 3.3'de katılımcıların müzelere dair bağlantılarına baktığımızda, katılımcıların %25,1'i müze çalışanı, %74,9'u ise müze ziyaretçisi veya potansiyel müze ziyareti yapmayı düşünen bireylerden oluşmaktadır. Bu bağlamda araştırmaya katılan bireylerin üçte birinin müze çalışanı olması müze ziyaretçileri ile karşılaştırılması açısından önem arz etmektedir.

Tablo 3. 4. *Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik betimsel tutumları*

	Kesinlikle Katılmıyorum		***Katılmıyorum***		***Kararsızım***		***Katılıyorum***		***Kesinlikle Katılıyorum***	
	N	*%*	*N*	*%*	*N*	*%*	*N*	*%*	*N*	*%*
Gastronomi Müzelerinde sergilemenin dışında mini atölyelerin olması (örneğin günümüzde kaybolan mesleklerin yapıldığı) gerekmektedir.	3	,7	9	2	42	9,3	225	50	171	38
Türk mutfak kültürü dünya mutfakları arasında en geniş kültüre sahiptir.	10	2,2	9	2	73	16,2	211	46,9	147	32,7
Dünyanın var oluşundan itibaren sayısız medeniyetlere ev sahipliği yapmış Anadolu coğrafyasının Türk mutfağı ve birçok mutfak kültürüne etkisi olduğunu düşünüyorum.	2	,4	7	1,6	39	8,7	190	42,2	212	47,1
Gastronomi Müzeciliği ile mutfak kültüründe özellikle geçmişte kullanılan araç-gereçlerin bilgi ve görsellerine internet arama motorlarından rahatlıkla ulaşmayı isterim.	4	,9	6	1,3	41	9,1	267	59,3	132	29,3
Günümüz müze restoranlarında geçmişte kullanılan ürün ve araçların örneklerini görmek isterim.	4	,9	11	2,4	39	8,7	245	54,4	151	33,6

[**Tablo 3.4.** (Devam) *Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik betimsel tutumları*]

Bulunduğumuz coğrafyada üretilen yöresel ürünlerin soframıza nasıl geldiğini (nerede, nasıl yetiştiği) bilgisini edinmek isterim.	4	,9	6	1,3	40	8,9	225	50	175	38,9
Gastronomi Müzeciliğinde Türk mutfağı sosyal medyada yeterli ilgiyi görmektedir.	34	7,6	146	32,4	128	28,4	95	21,1	47	10,4
Gastronomi Müzelerinde veya müze restoranlarda teknoloji ile birlikte farklı ortamlar (3D, hologram, animasyon, çeşitli videolar vs.) oluşturulmasını isterim.	6	1,3	13	2,9	53	11,8	233	51,8	145	32,2
Metaverse'in (sanal evren) Gastronomi Müzeciliğine fayda sağlayacağını düşünüyorum.	15	3,3	22	4,9	115	25,6	189	42	109	24,2
Gastronomi Müzelerinde sergilemenin dışında mini etkinliklerin olması gerekmektedir.	2	,4	10	2,2	33	7,3	227	50,4	178	39,6
Gastronomi Müzeciliğinde sosyal aktivite ve uygulamalar arttırılmalıdır.	3	,7	3	,7	41	9,1	242	53,8	161	35,8
Gastronomi reçetelerindeki malzemelerin temini ile ilgili bütün bilgilendirme çalışmalarını Gastronomi Müzelerinde de görmek isterim.	3	,7	4	,9	55	12,2	237	52,7	151	33,6

Tablo 3.4'de katılımcılarınm*"Gastronomi Müzelerinde sergilemenin dışında mini atölyelerin olması (örneğin günümüzde kaybolan mesleklerin yapıldığı) gerekmektedir"* ifadesine %50 katılıyorum beyanında bulunurken, %38 kesinlikle katıldığını belirtmiştir. Bir diğer betimsel ifade olan "*Türk mutfak kültürü dünya mutfakları arasında en geniş kültüre sahiptir"* söylemine katılımcıların %46,9'u katılıyorum derken, %32,7'si de kesinlikle katılıyorum beyanında bulunmuştur. Dolayısıyla ilgili ifadeye katılımcıların büyük çoğunluğu pozitif yönde bir tutum sergilediği ve ayrıca katılımcılar Türk mutfak kültürünün dünya mutfak kültürleri arasında en geniş gastronomi kültürüne sahip olduğu görüşünü desteklemişlerdir.

Benzer şekilde *"dünyanın varoluşundan itibaren sayısız medeniyetlere ev sahipliği yapmış Anadolu coğrafyasının Türk mutfağı ve birçok mutfak kültürüne etkisi olduğunu düşünüyorum"* ifadesine de katılımcıların %42,2'si katılıyorum ifadesinde bulunurken, %47,1'i de kesinlikle katıldığını beyan etmiştir.

Öte yandan *"Gastronomi Müzeciliği ile mutfak kültüründe özellikle geçmişte kullanılan araç-gereçlerin bilgi ve görsellerine internet arama motorlarından rahatlıkla ulaşmayı isterim"* ifadesine katılımcıların *%59,3'ü* katılıyorum derken, %29,3'ü kesinlikle katıldıklarını söylemişlerdir. Dolaysıyla katılımcıların büyük çoğunluğu elektronik ağlarda geçmişte kullanılan gastronomi ile ilgili araç gereçlere ulaşmak istediklerini ifade etmişlerdir.

Aynı şekilde *"günümüz müze restoranlarında geçmişte kullanılan ürün ve araçların örneklerini görmek isterim*" ifadesine katılımcıların %54,4'ü katılırken, %33,6'sı kesinlikle katıldığı görülmektedir. Bu bağlamdan katılımcılar hem sosyal

mecralarda (internet ağlarında) hem de normal görsel müze sunumlarında geçmişte kullanılan araç-gereçlere görsel olarak ulaşmak ve görmek istediklerini ifade etmişlerdir.

Yine aynı tabloda, *"bulunduğumuz coğrafyada üretilen yöresel ürünlerin soframıza nasıl geldiğini (nerede, nasıl yetiştiği) bilgisini edinmek isterim*" ifadesine katılımcıların %50'si katıldığını beyan ederken, %38,9'u kesinlikle katıldıklarını ifade etmişlerdir. Bu durumda katılımcıların büyük çoğunluğu kendi bulunduğu coğrafyanın yöresel ürünlerinin kendi sofralarını nasıl geldiğinin bilgisine erişmek istediklerini beyan etmişlerdir.

Aynı şekilde geliştirilmiş *"gastronomi müzelerinde veya müze restoranlarda teknoloji ile birlikte farklı ortamlar (3D, hologram, animasyon, çeşitli videolar vs.) oluşturulmasını isterim*" ifadesine katılımcıların 51,8'i katılıyorum ifadesini kullanırken, %32,2'si ise kesinlikle karılıyorum beyanında bulunmuşlardır. Dolaysıyla yaşadığımız teknoloji çağından (Erbay, 2017) tamamen faydalanmamız gerektiği görüşüne sahip olan katılımcılar aynı şekilde bu teknolojilerden üretilen araçlar ile görsel yönden zenginlik katması beklentisi içerisinde oldukları yorumu çıkarılabilir.

Yine son dönemlerde alanyazında sıkça tartışılan kavramlardan biri olan *"Metaverse'in (sanal evren)* (Hazan, 2010; Thawonmas ve Shuda, 2011; Choi ve Kim, 2017), *"gastronomi müzeciliğine fayda sağlayacağını düşünüyorum"* ifadesine katılımcıların %42'si katılıyorum derken, %24,2'si kesinlikle katılıyorum ifadesini kullanmıştır. Dolayısıyla katılımcıların büyük çoğunluğu Modern gastronomi müzelerinde metaverse (sanal evren) teknolojisinin kullanılması; gastronomi müzeleri açısından olumlu bir etki bırakacağı görüşündedirler.

Öte yandan *"Gastronomi Müzelerinde sergilemenin dışında mini etkinliklerin olması gerekmektedir"* ifadesine katılımcıların %50,4'ü katılırken, %39,6'sı kesinlikle katıldığını söylemiştir. Öte yandan literatüre baktığımızda müzelere yönelik yapılan araştırmalarda (Güleç ve Alkış, 2003; Sağır vd., 2017; Üztemur vd., 2018) göze çarpan noktalardan bir tanesi yapılan etkinliklerdir. İlgili araştırmalarda müzelere yapılan ziyaretlerin verimliliği için etkinliklerin elzem olduğunu belirtmektedirler. Dolayısıyla bu araştırma çerçevesinde katılımcıların büyük çoğunluğunun da katıldığı "*müzelerde mini etkinliklerin olması gerektiği*" görüşü; diğer müzeler için olduğu kadar gastronomi müzeleri için de önem arz etmektedir. Ayrıca gastronomi müzelerinde sergilerin dışında

mini etkinliklerin yapılması ziyaretçileri cezbedebileceği gibi dikkatlerinin ve ilgilerinin canlı kalmasını sağlayabilir.

Benzer şekilde "*Gastronomi Müzeciliğinde sosyal aktivite ve uygulamalar arttırılmalıdır*" ifadesine katılımcıların %53,8'i katılıyorum derken, %35,8'i kesinlikle katıldığını belirtmiştir. Öte yandan *"gastronomi reçetelerindeki malzemelerin temini ile ilgili bütün bilgilendirme çalışmalarını gastronomi müzelerinde de görmek isterim*" ifadesine katılımcıların %52,7'si katılıyorum derken, %33,6 kesinlikle katıldıklarını belirtmişleridir.

Son olarak *"Gastronomi Müzeciliğinde Türk mutfağı sosyal medyada yeterli ilgiyi görmektedir"* ifadesine katılımcıların %7,6'sı kesinlikle katılmıyorum, 32,4'ü % katılmıyorum, %28,4'ü kararsızım, %21,1'i katılıyorum, %10,4'ü kesinlikle katıldığını ifade etmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu sosyal medyada gastronomi müzelerinin yeterli ilgiyi görmediğini düşünmekteyken, kararsız olanların (%28,4) sayısını da hesaba kattığımızda ciddi bir oranda sosyal mecralarda ilginin oldukça az olduğu görüşü ağır basmaktadır. Dolayısıyla katılımcıların bu tutumu göz önünde alınması gerektiği ve modern gastronomi müzelerine yönelik sosyal mecraların daha aktif kullanılması gerektiği düşüncesi göze çarpmaktadır.

3.7.3. Veri toplama araçlarının güvenirlik ve geçerlilik testi

Çalışmanın anket formu 44 ifadeden oluşmaktadır. Anket formunun ilk yedi ifadesi katılımcıların cinsiyet, yaş, medeni durum, çalışma alanı, gelir düzeyi, müze ile ilgili bağlantı ve eğitim durumu gibi demografik durumlarına yönelik maddelerden oluşmaktadır. Formda katılımcılara yöneltilen bir diğer ifade olan "katılımcıların müzeyle ilgili bağlantısını" saptayan maddedir. Son olarak katılımcıların "*Modern Gastronomi Müzeciliğinde Kültürel Miras Yaklaşımlarına yönelik" 37* ifade yer almaktadır. İlgili araştırma ifadeleri bu araştırma kapsamında literatürün kapsamlı taranması ve alanyazında uzman kişilerin görüşlerine başvurarak oluşturulmuştur. Ayrıca araştırmaya başlamadan önce örneklem grubu üzerinde bir pilot çalışması gerçekleştirilmiş olup ilgili anket formu ondan sonra son şeklini almıştır. Dolayısıyla anket formu son şeklini aldıktan sonra saha çalışmasına başlanmıştır. Bu kapsamda araştırma ölçeği açımlayıcı faktör analiziyle test edilmiştir. Elde edilen KMO (Kaiser-Meyer-Olkin) ve Bartlett test sonuçları tablo 3.5'de gösterilmektedir.

Tablo 3. 5. *Ait KMO ve bartlett test oranı*

MGMİ-Kaiser-Meyer-Olkin Örneklem Uyum Değeri		,914
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	6526,297
	Df	666
	Sig.	,000

MGMİ Ölçeği, ilgili çalışma dahilinde literatürden ve alanyazında uzman eğitimcilerden faydalanılarak geliştirilmiştir. Ölçek Gastronomi Müzelerine İlgi, Gastronomi Müze Gelişimi, Modern Gastronomi Sofraları, Gastronomik Bilgiye Erişim, Müzelerde Gastronomi Sunumları, Geçmişten Gelen Gastronomi ve Sanal Gastronomi Müzeciliği şeklinde toplamda 7 faktörde dağılım göstermiştir. İlgili ölçeğin toplam varyans değeri ise 57,748 olarak hesaplanmıştır. Ayrıca Ölçek genelinde KMO değeri ,914 olarak saptanmıştır. Öte yandan ilgili araştırmaya ait faktör yükleri Tablo 3.6'da verilirken araştırma ölçeğinin güvenilirlik değerlerine yönelik testler ise tablo 3.7'de sunulmuştur.

Tablo 3. 6. *MGMİ'ye ait açımlayıcı faktör analiz*

MGMİ - Modern Gastronomi Müzelerine İlgi		
	Gastronomi Müzelerine İlgi	**Faktör yükleri**
23 MGM	Gastronomi Müzelerinde sergilemenin dışında mini etkinliklerin olması gerekmektedir.	0,505
25 MGM	Gastronomi Müzeciliğinde sosyal aktivite ve uygulamalar arttırılmalıdır.	0,633
26 MGM	Gastronomi Müzeciliğine ilaveten interaktif katılım sağlanabilmelidir.	0,721
29 MGM	Modern(çağdaş) ve klasik müzecilik anlayışı ile hazırlanacak bir Gastronomi Müzesinde restoran görmek isterim.	0,595
30 MGM	Dünya mutfaklarında eş değer olan yemekleri/farklı bilgileri ortak bir platformda (coğrafi bilgi ve bir ağ sistemi) bütün gastronomi müzelerinde görmek isterim.	0,601
31 MGM	Yemekler dışında, yaşanılan coğrafyadaki gastronomi ürünlerini (baharatlar, kuru meyve ve sebze türleri, farklı pişirme araç- gereçleri) Gastronomi Müzesinde görmek isterim.	0,938
32 MGM	Gastronomi reçetelerindeki malzemelerin temini ile ilgili bütün bilgilendirme çalışmalarını Gastronomi Müzelerinde de görmek isterim.	0,788
33 MGM	Gastronomi Müzelerinde veya müze restoranlarda teknoloji ile birlikte farklı ortamlar (3D, hologram, animasyon, çeşitli videolar vs.) oluşturulmasını isterim.	0,613
36 MGM	Dünyanın var oluşundan itibaren sayısız medeniyetlere ev sahipliği yapmış Anadolu coğrafyasının Türk mutfağı ve birçok mutfak kültürüne etkisi olduğunu düşünüyorum.	0,769
Gastronomi Müze Gelişimi		
10MGM	Gastronomi Müzeciliğinde Türk mutfağı sosyal medyada yeterli ilgiyi görmektedir.	0,623
12MGM	Gastronomi Müzelerinde açılan restoranlar günümüz kültürünü yansıtmaktadır.	0,471
14MGM	Günümüzde Gastronomi Müzeciliği dünyada çok gelişmiştir.	0,657
15MGM	Günümüzde Gastronomi Müzeciliği Türkiye'de çok gelişmiştir.	0,784
16MGM	Türk mutfak kültürünü özellikle gençler her anlamda tanıtmaktadır.	0,587
17MGM	Geçmişte mutfakta hangi malzemelerin kullanıldığını genellikle biliyorum.	0,555
21MGM	Dünyadaki Gastronomi Müzeleri yemek kültürünü yeterince tanımamıza yardımcı olmaktadır.	0,716
24MGM	Gastronomi Müzeciliğindeki arşivcilik yeterli düzeydedir.	0,611
Modern Gastronomi Sofraları		
1 MGM	Ailece geleneksel bir biçimde kurulan sofraların daha sağlıklı olduğunu düşünüyorum	0,681
2 MGM	Toplu olarak geleneksel bir biçimde kurulan sofraların daha sağlıklı olduğunu düşünüyorum	0,677
3 MGM	Toplu olarak yapılan sofraların geleneksel lezzetlere daha çok değer kattığını düşünüyorum	0,585
4 MGM	Ailece yapılan sofraların geleneksel lezzetlere daha çok değer kattığını düşünüyorum	0,505
Gastronomik Bilgiye Erişim		

[**Tablo 3.6.** (Devam) *MGMİ'ye ait açımlayıcı faktör analiz*]

18 MGM	Gastronomi Müzeciliği ile mutfak kültüründe özellikle geçmişte kullanılan araç-gereçlerin bilgi ve görsellerine internet arama motorlarından rahatlıkla ulaşmayı isterim.	0,821
19 MGM	Malzemelerin farklı mutfak kültüründe **nasıl/ne amaçla** kullanıldığı bilgisine ulaşmayı isterim.	0,771
20 MGM	Günümüz müze restoranlarında geçmişte kullanılan ürün ve araçların örneklerini görmek isterim.	0,612
	Müzelerde Gastronomi Sunumları	
5 MGM	Ailece yapılan sofraların gastronomi müzelerinde sunulmasının gerekli olduğunu düşünüyorum.	0,571
6 MGM	Toplu olarak yapılan sofraların gastronomi müzelerinde sunulmasının gerekli olduğunu düşünüyorum.	0,775
27MGM	Çağdaş mutfak lezzetlerini beğensem de geleneksel mutfak lezzetleri ilk tercihim olmuştur.	0,598
28MGM	Yaşadığım coğrafyanın mutfak kültürüme etkisi vardır.	0,746
	Geçmişten Gelen Gastronomi	
11 MGM	Bulunduğumuz coğrafyada üretilen yöresel ürünlerin soframıza nasıl geldiğini (nerede, nasıl yetiştiği bilgisini) edinmek isterim.	0,629
9 MGM	Gastronomi Müzelerinde coğrafi işaretli yemekleri tatmak isterim.	0,590
8 MGM	Tatil amaçlı gidilen yerlerde yörenin lezzetlerini takip ederim.	0,584
37 MGM	Dünyadaki mutfak kültürlerinin arkeoloji ve biyomoleküler arkeoloji *(kazılarda çıkan kullanılmış organik kalıntıların laboratuvar ortamında reçetesinin çıkartılması)* ile farklı noktalara taşındığını düşünüyorum.	0,508
	Sanal Gastronomi Müzeciliği	
34MGM	Metaverse'in (sanal evren) Gastronomi Müzeciliğine fayda sağlayacağını düşünüyorum.	0,677
35 MGM	NFT'nin (Non-fungible token- başka bir eşi daha bulunmayan dijital varlıklar) Gastronomi Müzeciliğine fayda sağlayacağını düşünüyorum.	0,538
7 MGM	Müze mutfaklarında yöresel lezzetler eşliğinde yenilikçi tatlar yapmaya çalışırım.	0,781

Tablo 3. 7. *Araştırma örneğinin güvenilirlik değerleri ve çıkarılan ifadeler*

MGMİ - Modern Gastronomi Müzelerine İlgi Ölçeği (Cronbach a=,917)	
Gastronomi Müzelerine İlgi (Cronbach a=,865)	
23 MGM	Gastronomi Müzelerinde sergilemenin dışında mini etkinliklerin olması gerekmektedir.
25 MGM	Gastronomi Müzeciliğinde sosyal aktivite ve uygulamalar arttırılmalıdır.
26 MGM	Gastronomi Müzeciliğine ilaveten interaktif katılım sağlanabilmelidir.
29 MGM	Modern(çağdaş) ve klasik müzecilik anlayışı ile hazırlanacak bir gastronomi müzesinde restoran görmek isterim.
30 MGM	Dünya mutfaklarında eş değer olan yemekleri/farklı bilgileri ortak bir platformda (coğrafi bilgi ve bir ağ sistemi) bütün gastronomi müzelerinde görmek isterim.
31 MGM	Yemekler dışında, yaşanılan coğrafyadaki gastronomi ürünlerini (baharatlar, kuru meyve ve sebze türleri, farklı pişirme araç- gereçleri) Gastronomi Müzesinde görmek isterim.
32 MGM	Gastronomi reçetelerindeki malzemelerin temini ile ilgili bütün bilgilendirme çalışmalarını Gastronomi Müzelerinde de görmek isterim.
33 MGM	Gastronomi Müzelerinde veya müze restoranlarda teknoloji ile birlikte farklı ortamlar (3D, hologram, animasyon, çeşitli videolar vs.) oluşturulmasını isterim.
36 MGM	Dünyanın var oluşundan itibaren sayısız medeniyetlere ev sahipliği yapmış Anadolu coğrafyasının Türk mutfağı ve birçok mutfak kültürüne etkisi olduğunu düşünüyorum.
~~22 MGM~~	~~Gastronomi Müzelerinde sergilemenin dışında mini atölyelerin olması (örneğin günümüzde kaybolan mesleklerin yapıldığı) gerekmektedir.~~
~~13MGM~~	~~Türk mutfak kültürü dünya mutfakları arasında en geniş kültüre sahiptir.~~
Gastronomi Müze Gelişimi (Cronbach a=,812)	
10 MGM	Gastronomi Müzeciliğinde Türk mutfağı sosyal medyada yeterli ilgiyi görmektedir.
12 MGM	Gastronomi müzelerinde açılan restoranlar günümüz kültürünü yansıtmaktadır.
14 MGM	Günümüzde Gastronomi Müzeciliği dünyada çok gelişmiştir.
15MGM	Günümüzde Gastronomi Müzeciliği Türkiye'de çok gelişmiştir.
16MGM	Türk mutfak kültürünü özellikle gençler her anlamda tanıtmaktadır.
17MGM	Geçmişte mutfakta hangi malzemelerin kullanıldığını genellikle biliyorum.
21MGM	Dünyadaki Gastronomi müzeleri yemek kültürünü yeterince tanımamıza yardımcı olmaktadır.
24 MGM	Gastronomi Müzeciliğindeki arşivcilik yeterli düzeydedir.

[**Tablo 3.7.** (Devam) *Araştırma örneğinin güvenilirlik değerleri ve çıkarılan ifadeler*]

Modern Gastronomi Sofraları (Cronbach a=,770)	
1 MGM	Ailece geleneksel bir biçimde kurulan sofraların daha sağlıklı olduğunu düşünüyorum
2 MGM	Toplu olarak geleneksel bir biçimde kurulan sofraların daha sağlıklı olduğunu düşünüyorum
3 MGM	Toplu olarak yapılan sofraların geleneksel lezzetlere daha çok değer kattığını düşünüyorum
4 MGM	Ailece yapılan sofraların geleneksel lezzetlere daha çok değer kattığını düşünüyorum
Gastronomik Bilgiye Erişim (Cronbach a= ,820)	
18 MGM	Gastronomi Müzeciliği ile mutfak kültüründe özellikle geçmişte kullanılan araç-gereçlerin bilgi ve görsellerine internet arama motorlarından rahatlıkla ulaşmayı isterim.
19 MGM	Malzemelerin farklı mutfak kültüründe **nasıl/ne amaçla** kullanıldığı bilgisine ulaşmayı isterim.
20 MGM	Günümüz müze restoranlarında geçmişte kullanılan ürün ve araçların örneklerini görmek isterim.
Müzelerde Gastronomi Sunumları (Cronbach a= ,711)	
5 MGM	Ailece yapılan sofraların gastronomi müzelerinde sunulmasının gerekli olduğunu düşünüyorum.
6 MGM	Toplu olarak yapılan sofraların gastronomi müzelerinde sunulmasının gerekli olduğunu düşünüyorum.
27MGM	Çağdaş mutfak lezzetlerini beğensem de geleneksel mutfak lezzetleri ilk tercihim olmuştur.
28MGM	Yaşadığım coğrafyanın mutfak kültürüme etkisi vardır.
Geçmişten Gelen Gastronomi (Cronbach a= ,702)	
11 MGM	Bulunduğumuz coğrafyada üretilen yöresel ürünlerin soframıza nasıl geldiğini (nerede, nasıl yetiştiği) bilgisini edinmek isterim.
9 MGM	Gastronomi müzelerinde coğrafi işaretli yemekleri tatmak isterim.
8 MGM	Tatil amaçlı gidilen yerlerde yörenin lezzetlerini takip ederim.
37 MGM	Dünyadaki mutfak kültürlerinin arkeoloji ve biyomoleküler arkeoloji *(kazılarda çıkan kullanılmış organik kalıntıların laboratuvar ortamında reçetesinin çıkartılması)* ile farklı noktalara taşındığını düşünüyorum.
Sanal Gastronomi Müzeciliği (Cronbach a= ,735)	
34 MGM	Metaverse'in (sanal evren) Gastronomi Müzeciliğine fayda sağlayacağını düşünüyorum.
35 MGM	NFT'nin (Non-fungible token- başka bir eşi daha bulunmayan dijital varlıklar) Gastronomi Müzeciliğine fayda sağlayacağını düşünüyorum.
7 MGM	Müze mutfaklarında yöresel lezzetler eşliğinde yenilikçi tatlar yapmaya çalışırım.

Tablo 3.7'de İlgili ölçeğin güvenirlik katsayılarını (Cronbach's Alpha) değerlendirecek olursak gastronomi müzelerine ilgi a=,865, gastronomi müze gelişimi a=812, Modern gastronomi sofraları a=770, gastronomik bilgiye erişim a=820, müzelerde gastronomi sunumları a=,711, geçmişten gelen gastronomi a=702 ve sanal gastronomi müzeciliği a=735 olarak hesaplanmıştır. Ölçeğin genelinde güvenirlik değeri a=,917 olarak belirlenmiştir. Öte yandan MGM 22 ve MGM 13 numaralı ifadeler ölçeğin bütünüyle uyuşmadığı için "varimax" döndürme sonucunda ölçek formundan çıkarılmıştır. Dolayısıyla ölçeğe ait güvenirlik değerleri bu aşamalardan sonra hesaba katılmıştır.

3.7.4. Katılımcıların MGMİ doğrultusunda farklılaşmalarına (Anova ve T-testi) yönelik hipotez testler

H1: Modern gastronomi müzelerine ilgi cinsiyete göre farklılaşmaktadır.

Tablo 3. 8. *Katılımcıların cinsiyetleri ile MGMİ arasında independent samples T testi*

	Cinsiyetiniz:	N	Ortalama	Std. S.	Std. H.	T	P
Müzelerde Gastronomi Sunumları	Kadın	251	4,0090	,61941	,03910	-2,690	,007
	Erkek	199	3,1570	,52599	,03729		

Tablo 3.8'de katılımcıların cinsiyetleri göre modern gastronomi müzelerine ilgi durumları yönünden farklılaşıp farklılaşmadığına yönelik yapılan *Independet T-Testi* analizi sonucunda müzelerde gastronomi sunumları ($p<0.05$) alt boyutunda anlamlı bir farklılaşma olduğu ortaya çıkmıştır. Bu bağlamda araştırmaya katılım gösteren kadınların ($\bar{x}$= 4,0090) erkeklere göre daha çok ($\bar{x}$=3,1570) müzelerde gastronomik sunumlara ilgili oldukları görülmektedir.

H2: Katılımcıların Modern gastronomi müzelerine ilgi gelire göre farklılaşmaktadır.

Katılımcıların geliri bağlamında modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumları; gastronomi müze gelişimi (F=2,402) ve müzelerde gastronomi sunumları (F=3,765) alt boyutunda anlamlı olarak farklılaşmaktadır ($p<0.05$).

Tablo 3. 9. *Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının gelire göre farklılaşması durumu- Anova testi tablosu*

		Kareler T.	df	Kareler Ort.	F	Sig.
Gastronomi Müze Gelişimi	G. arasında	5,111	5	1,022	2,402	**,036**
	G içinde	188,974	444	,426		
	Toplam	194,085	449			
Müzelerde Gastronomi Sunumları	G. arasında	6,229	5	1,246	3,765	**,002**
	G içinde	146,902	444	,331		
	Toplam	153,131	449			

İkili gruplar arasındaki anlamlı farklılıkları görebilmek adına Post-Hoc testlerinden Tukey Analizi gerçekleştirilmiştir. Tukey tablo değerlerine yönelik bulgular aşağıda Tablo 3.10'da aktarılmaktadır.

Tablo 3. 10. *Gelire göre tukey tablo değerleri*

Bağımlı Değişken	(I) Geliriniz:	(J) Geliriniz:	Ort. F. (I-J)	Std. H.	Sig.
MG_gelişimi	4254-7000 TL arası	Gelirim yok	,27066*	,08863	**,032**
MG_Müzede_Gastronomi_Sunum	Gelirim yok	851-4253 TL arası	-,32679*	,08851	**,004**

*. Ortalama fark 0,05 düzeyinde anlamlıdır.

4254 – 7000 TL geliri olan katılımcıların hiç geliri olmayan katılımcılara göre Modern Gastronomi düzeylerinde (,27066*) daha yüksek bir puana sahip oldukları görülmektedir. Ayrıca geliri olmayan bireyler 851-4253 TL arası geliri olan bireylere göre (-,32679*) müzelerde gastronomik sunum düzeylerinde daha düşük bir puana sahip olduğu saptanmıştır. Bu durumda katılımcıların gelir düzeyi artıkça modern gastronomi müzelerine ilgi düzeylerinde de bir artış olduğu ifade edilebilir. Tam tersi bir durumda

gelir düzeyi azaldıkça da bireylerim modern gastronomi müzelerine ilgi düzeylerinde bir düşüş olmaktadır.

H3: Modern gastronomi müzelerine ilgi yaşa göre farklılaşmaktadır.

Katılımcıların yaşları bağlamında modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumları; modern gastronomi sofraları (F=2,291), gastronomi müze gelişimi (F=,38), gastronomik bilgiye erişim (F=2,93), müzelerde gastronomi sunumları (F=3,63) ve sanal gastronomi müzeleri (F=4,743) alt boyutlarında anlamlı olarak farklılaşmaktadır ($p<0.05$).

Tablo 3. 11. *Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının yaşa göre farklılaşma durumu- Anova testi*

		Kareler T.	df	Kareler Ort.	F	Sig.
Gastronomi Müzelerine İlgi	G. arasında	2,974	5	,595	2,291	**,045**
	G içinde	115,279	444	,260		
	Toplam	118,253	449			
Gastronomi Müze Gelişimi	G. arasında	7,957	5	1,591	3,796	**,002**
	G içinde	186,128	444	,419		
	Toplam	194,085	449			
Modern Gastronomi Sofralar	G. arasında	3,388	5	,678	1,782	**,115**
	G içinde	168,796	444	,380		
	Toplam	172,184	449			
Gastronomik Bilgiye Erişim	G. arasında	4,781	5	,956	2,929	**,013**
	G içinde	144,944	444	,326		
	Toplam	149,724	449			
Müzelerde Gastronomi Sunumları	G. arasında	6,015	5	1,203	3,630	**,003**
	G içinde	147,117	444	,331		
	Toplam	153,131	449			
Geçmişten Gelen Gastronomi	G. arasında	2,342	5	,468	1,509	**,186**
	G içinde	137,847	444	,310		
	Total	140,189	449			
Sanal Gastronomi Müzeleri	G. arasında	11,217	5	2,243	4,743	**,000**
	G içinde	209,993	444	,473		
	Toplam	221,210	449			

İkili gruplar arasındaki anlamlı farklılıkları görebilmek adına Post-Hoc testlerinden Tukey Analizi gerçekleştirilmiştir. Tukey tablo değerlerine yönelik bulgular aşağıda Tablo 3.12'de aktarılmaktadır.

Tablo 3. 12. *Yaşa göre tukey tablo değerleri*

Bağımlı Değişken	(I) Yaşınız:	(J) Yaşınız:	Ort. F. (I-J)	Std. H.	Sig.
Gastronomi Müze Gelişimi	18 ve altı	25-34	-,45237*	,12486	**,004**
Gastronomik Bilgiye Erişim	19-24	25-34	-,24280*	,08158	**,036**
Müzelerde Gastronomi Sunumları	18 ve altı	25-34	-,41687*	,11101	**,003**
		35-44	-,34229*	,11008	**,024**
Sanal Gastronomi Müzeciliği	25-34	45-54	,42406*	,10877	**,002**
		55 +	,47578*	,14481	**,014**

*. Ortalama fark 0,05 düzeyinde anlamlıdır.

18 ve altı yaşa sahip katılımcıların 25-34 yaş aralığındaki kişilere göre gastronomi müzelerinin gelişimi ile ilgili konularda daha düşük (-,4524) ilgi düzeyine ve müzelerde gastronomi sunum beklentisine (-,417) sahip olduğu görülmektedir. Benzer bir şekilde 19-24 yaş aralığındaki kişilerin, 25-34 yaş grubu aralığındaki kişilere göre gastronomi müzelerine erişim ile ilgili tutumlarının daha düşük seviyede (-,243) olduğu görülmektedir. Öte yandan modern gastronomi müzeciliğinde teknolojik gelişmelerin bir getirisi olan sanal sunumlarla ilgili konularda 25-34 yaş arası katılımcıların 55+ yaş aralığındaki kişilere göre daha yüksek bir beklenti (.476) içerisinde olduğu göze çarpmakta yapılan ANOVA testi neticesinde modern gastronomi sofraları ((F=1,782, p>0.05) ve geçmişten gelen gastronomi (F=1,509, p>0.05) alt boyutları ise katılımcıların yaşlarına göre anlamlı olarak farklılaşmadığı tespit edilmiştir.

H4: Modern gastronomi müzelerine ilgi eğitim durumuna göre farklılaşmaktadır

Tablo 3.13'te katılımcıların eğitim durumları modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumları; gastronomi müzelerine ilgi (F=6,673), modern gastronomi sofraları, (F=4,475), gastronomik bilgiye erişim (F=3,512), müzelerde gastronomi sunumları (F=3,469), geçmişten gelen gastronomi (F=5,002) ve sanal gastronomi müzeleri (F=4,792) alt boyutlarında anlamlı bir fark (p<0.05) olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 3. 13. *Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının eğitimlerine göre farklılaşma durumu- Anova testi*

		Kareler T.	df	Kareler Ort.	F	Sig.
Gastronomi Müzelerine İlgi	G. arasında	8,265	5	1,653	6,673	**,000**
	G içinde	109,988	444	,248		
	Toplam	118,253	449			
Modern Gastronomi Müze Gelişimi	G. arasında	3,187	5	,637	1,482	**,194**
	G içinde	190,899	444	,430		
	Toplam	194,085	449			
Modern Gastronomi Sofraları	G. arasında	8,261	5	1,652	4,475	**,001**
	G içinde	163,923	444	,369		
	Toplam	172,184	449			
Gastronomik Bilgiye Erişim	G. arasında	5,697	5	1,139	3,512	**,004**
	G içinde	144,028	444	,324		
	Toplam	149,724	449			
Müzelerde Gastronomi Sunumları	G. arasında	5,758	5	1,152	3,469	**,004**
	G içinde	147,373	444	,332		
	Toplam	153,131	449			
Geçmişten Gelen Gastronomi	G. arasında	7,475	5	1,495	5,002	**,000**
	G içinde	132,714	444	,299		
	Toplam	140,189	449			
Sanal Gastronomi Müzeleri	G. arasında	11,327	5	2,265	4,792	**,000**
	G içinde	209,883	444	,473		
	Toplam	221,210	449			

İkili gruplar arasındaki anlamlı farklılıkları görebilmek adına Post-Hoc testlerinden Tukey Analizi gerçekleştirilmiştir. Tukey tablo değerlerine yönelik bulgular aşağıda Tablo 3.14'de aktarılmaktadır.

Tablo 3. 14. *Eğitim durumuna göre tukey tablo değerleri*

Bağımlı Değişken	(I)Eğitim Durumunuz:	(J)Eğitim Durumunuz:	Ort. F. (I-J)	Std. H.	Sig.
Gastronomi Müzelerine İlgi	İlkokul	Ortaokul	-,88360*	,19071	,000
		Lise	-,75075*	,17250	,000
		Üniversite	-,88946*	,16875	,000
		Yüksek Lisans	-,93185*	,19348	,000
		Doktora	-,74728*	,20517	,004
Modern Gastronomi Sofraları	İlkokul	Lise	-,66592*	,21059	,021
		Üniversite	-,76870*	,20601	,003
		Yüksek Lisans	-,89889*	,23620	,002
		Doktora	-1,03595*	,25048	,001
Gastronomik Bilgiye Erişim	İlkokul	Lise	-,60160*	,19740	,029
		Üniversite	-,71268*	,19311	,003
		Yüksek Lisans	-,77037*	,22140	,007
		Doktora	-,70370*	,23479	,034
Müzelerde Gaastronomi Sunumları	İlkokul	Üniversite	-,65374*	,19534	,011
		Yüksek Lisans	-,74778*	,22396	,012
Geçmişten Gelen Gastronomi	İlkokul	Ortaokul	-,73214*	,20949	,007
		Lise	-,57207*	,18949	,032
		Üniversite	-,74038*	,18537	,001
		Yüksek Lisans	-,88000*	,21253	,001
		Doktora	-,73529*	,22538	,015
Sanal Gastronomi Müzeciliği	İlkokul	Ortaokul	-,79233*	,26345	,033
		Lise	-,70771*	,23829	,037
		Üniversite	-,91724*	,23311	,001
		Yüksek Lisans	-1,07852*	,26727	,001
		Doktora	-,87146*	,28343	,027
	Doktora	Yüksek Lisans	-1,07852*	,29522	,031

*. Ortalama fark 0,05 düzeyinde anlamlıdır.

İlk okul seviyesinde bir eğitim durumuna sahip katılımcıların ortaokul (-,88360*), lise (-,75075*) üniversite (-,88946*) yüksek lisans (-,93185*) ve doktora (-,74728*) eğitim düzeyine sahip bireyle göre gastronomi müzelerine ilgisi düzeylerinin daha düşük olduğu görülmektedir.

Benzer bir şekilde ilk okul düzeyi bir eğitime sahip olan katılımcılar modern gastronomi safralarına ilgi durumlarında lise (-,66592*) üniversite (-,76870*) yüksek lisans (-,89889*) doktora (-1,03595*) eğitim düzeyine sahip bireyle göre daha düşük bir puana sahiptir.

Yine ilk okul düzeyi bir eğitime sahip olan katılımcılar gastronomik bilgiye erişimde lise (-,60160*) üniversite (-,71268*) yüksek lisans (-,77037*) doktora (-,70370) eğitim düzeyine sahip bireylere göre düşük bir seviyede yer almaktadır.

Benzer durumda ilk okul düzeyi bir eğitime sahip olan katılımcıların müzelerde gastronomi sunumlarında üniversite (-,65374*) yüksek lisans (-,74778*) eğitimine sahip bireylerden daha düşük bir puana sahiptir. İlk okul düzeyi bir eğitime sahip olan katılımcılar geçmişten gelen gastronomi alt boyutunda ortaokul (-,73214*), lise (-,57207*) üniversite (-,74038*) yüksek lisans (-,88000*) ve doktora (-,73529*) eğitim seviyesinde olan kişilere göre daha düşük bir ilgi durumuna sahiptir.

İlk okul düzeyi bir eğitime sahip olan katılımcıların sanal gastronomi müzeciliğine olan ilgi durumlarında Ortaokul (-,79233*), lise (-,70771*) Üniversite (-,91724*) Yüksek Lisans (-1,07852*) ve Doktora (-,87146*) eğitim düzeyine sahip kişilere göre daha düşük bir puana sahip olduğu görülmektedir. Son olarak sanal gastronomi müzeciliği alt boyutunda Doktora seviyesine sahip bireyler Yüksek Lisans (-1,07852*) eğitimine sahip kişilere göre daha düşük bir puana sahiptir.

H5: Modern gastronomi müzelerine ilgi katılımcıların çalıştıkları kuruma göre farklılaşmaktadır.

Katılımcıların yaşları bağlamında modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumları; modern gastronomi sofraları (F=2,85), gastronomik bilgiye erişim (F=,3,174), müzelerde gastronomi sunumları (F=5,85), sanal gastronomi müzeciliği (F=2,65) ve gastronomi müze gelişimi (F=2,873) alt boyutunda anlamlı olarak farklılaşmaktadır ($p<0.05$).

Tablo 3. 15. *Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının çalıştıkları kuruma göre farklılaşma durumu-Anova testi*

		Karelerin T.	df	Kare Ort.	F	Sig.
Gastronomi Müzelerine İlgi	G. arasında	1,192	2	,596	2,275	**,104**
	G içinde	117,061	447	,262		
	Toplam	118,253	449			
Modern Gastronomi Sofraları	G. arasında	2,167	2	1,083	2,849	**,059**
	G içinde	170,017	447	,380		
	Toplam	172,184	449			
Gastronomik Bilgiye Erişim	G. arasında	2,096	2	1,048	3,174	**,043**
	G içinde	147,628	447	,330		
	Toplam	149,724	449			

[**Tablo 3.15.** (Devam) *Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının çalıştıkları kuruma göre farklılaşma durumu-Anova testi*]

Müzelerde gastronomi Sunumları	G. arasında	3,901	2	1,951	5,843	**,003**
	G içinde	149,230	447	,334		
	Toplam	153,131	449			
Geçmişten Gelen Gastronomi	G. arasında	,674	2	,337	1,080	**,340**
	G içinde	139,515	447	,312		
	Total	140,189	449			
Sanal Gastronomi Müzeciliği	G. arasında	2,550	2	1,275	2,606	**,075**
	G içinde	218,660	447	,489		
	Toplam	221,210	449			
Gastronomi Müze Gelişimi	G. arasında	2,463	2	1,232	2,873	**,058**
	G içinde	191,622	447	,429		
	Toplam	194,085	449			

İkili gruplar arasındaki anlamlı farklılıkları görebilmek adına Post-Hoc testlerinden Tukey Analizi gerçekleştirilmiştir. Tukey tablo değerlerine yönelik bulgular aşağıda Tablo 3.16'da aktarılmaktadır.

Tablo 3. 16. *Katılımcıların çalıştıkları kuruma göre tukey tablo değerleri*

Bağımlı Değişken	**(I) Çalıştığınız Kurum:**	**(J) Çalıştığınız Kurum:**	**Ort. F. (I-J)**	**Std. H.**	**Sig.**
Modern Gastronomi Müze Gelişimi	Özel	Kamu	-,17594	,07376	**,559**
	Çalışmıyorum	Kamu	-,18215*	,07604	**,045**
Modern Gastronomi Sofralar	Çalışmıyorum	Kamu	-,17025*	,07162	**,047**
Gastronomik Bilgiye Ulaşım	Kamu	Çalışmıyorum	,16703*	,06674	**,034**
	Çalışmıyorum	Kamu	-,16703*	,06674	**,034**
		Özel	-,07575	,06831	**,509**
Müzelerde Gastronomi Sunumları	Özel	Çalışmıyorum	,18550*	,06868	**,020**
	Çalışmıyorum	Kamu	-,21626*	,06710	**,004**
		Özel	-,18550*	,06868	**,020**

*. Ortalama fark 0,05 düzeyinde anlamlıdır.

Özel kurumlarda çalışan katılımcılar kamuda çalışanlara göre (-,17594*) ve çalışmıyorum diyen katılımcılar da kamuda çalışanlara (-,18215*) göre modern gastronomi müze gelişimi alt boyutunda daha düşük bir puana sahip olduğu görülmektedir. Benzer bir şekilde çalışmadığını ifade eden bireyler kamuda çalışanlara göre (-,17025*) daha düşük bir puana sahip oldukları görülmektedir. Aynı şekilde gastronomik bilgiye erişim alt boyutunda kamuda çalışanlar (+,16703) çalışmadığını ifade eden bireylerden ve (+,17575*) özelde çalıştığını belirten katılımcılara göre daha yüksek bir puana sahip oldukları saptanmıştır. Son olarak gastronomik sunum alt boyutunda özelde çalışan bireyler (-21626*) çalışmayan katılımcılara göre ve kamu da çalışan bireyler de çalışmayan (+21626*) ve özelde çalışan kişilere göre (+,18550*) daha yüksek bir puana sahip olduğu görülmektedir.

H6: Modern gastronomi müzeciliğine ilgi katılımcıların medeni durumuna göre farklılaşmaktadır.

Tablo 3. 17. *Katılımcıların modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının medeni durumlarına göre farklılaşma durumu-Anova testi*

		Kareler T.	df	Kare Ort.	F	Sig.
Gastronomi Müzelerine İlgi	G. arasında	,856	2	,428	1,629	,197
	G içinde	117,397	447	,263		
	Toplam	118,253	449			
Modern Gastronomi Sofralar	G. arasında	,895	2	,447	1,168	,312
	G içinde	171,289	447	,383		
	Toplam	172,184	449			
Gastronomik Bilgiye Ulaşım	G. arasında	,010	2	,005	,015	,985
	G. içinde	149,714	447	,335		
	Toplam	149,724	449			
Müzelerde Gastronomi Sunumları	G. arasında	,213	2	,106	,311	,733
	G içinde	152,918	447	,342		
	Toplam	153,131	449			
Geçmişten Gelen Gastronomi	G. arasında	,222	2	,111	,355	,702
	G içinde	139,967	447	,313		
	Toplam	140,189	449			
Sanal Gastronomi Müzeciliği	G. arasında	4,745	2	2,373	4,899	,438
	G içinde	216,465	447	,484		
	Toplam	221,210	449			
Gastronomi Müze Gelişimi	G. arasında	,010	2	,005	,011	,989
	G içinde	194,076	447	,434		
	Toplam	194,085	449			

Katılımcıların Medeni durumları bağlamında modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumlarının yapılan ANOVA testi neticesinde anlamlı olarak farklılaşmadığı tespit edilmiştir (F=2,29, p>0.05).

H7. Katıcılımların gastronomi müzelerine yönelik bağlantıları ile modern gastronomi müzelerine ilgi durumları arasında fark vardır.

Tablo 3. 18. *Katılımcıların gastronomi müzelerine yönelik bağlantıları ile MGMİ durumları arasında independent samples T testi*

	Müze ile ilgili bağlantınız nedir?	N	Ort.	Std. S.	Std. H.	T	P
Gastronomi Müzelerine İlgi	Müze Çalışanı	113	4,3314	,51413	,04836	3,366	**,002**
	Müze Ziyaretçisi	337	4,1619	,50656	,02759		
Müzelerde Gastronomi	Müze Çalışanı	113	4,2920	,58335	,05488	4,682	**,000**
Sunumları	Müze Ziyaretçisi	337	4,0015	,56662	,03087		
Sanal Gastronomi	Müze Çalışanı	113	3,8525	,59251	,05574	3,382	**,001**
Müzeciliği	Müze Ziyaretçisi	337	3,5974	,72454	,03947		

Tablo 3.18'de Araştırmaya katılanların gastronomi müzelerine yönelik bağlantıları ile modern gastronomi müzelerine yönelik ilgi durumları açısından farklılaşıp farklılaşmadığına dair yapılan Independet T-Testi analizi sonucunda Modern Gastronomi Müzelerine İlgi, Gastronomi Müzelerinde Sunum ve Sanal Gastronomi Müzeciliği ($p<0.05$) alt boyutlarında anlamlı bir farklılaşma olduğu saptanmıştır. Bu bağlamda Müzelere yönelik bağlantı yönünden müze çalışanı olan bireyler Modern Gastronomi müzelerine olan ilgi ($\bar{x}$=4,3313), Müzelerde Gastronomi Sunumları ($\bar{x}$=4,2920) ve Sanal Gastronomi Müzeciliği ($\bar{x}$=3,8525) alt boyutları çerçevesinden, Müze ziyaretçisi olan bireylere kıyasla Modern Gastronomi Müzelerine olan ilgi ($\bar{x}$=4,1619), Müzelerde Gastronomi Sunumları (($\bar{x}$=4,0015) ve Sanal Gastronomi Müzeciliği (($\bar{x}$=3,5974) alt boyutları yönünden daha az modern gastronomi müzelerine ilgi duydukları saptanmıştır.

Tablo 3. 19 . *Hipotezlerin desteklendi-desteklenmedi tablosu*

HİPOTEZLER	**Desteklendi**	**Desteklenmedi**
H1: Modern gastronomi müzelerine ilgi cinsiyete göre farklılaşmaktadır. (*Müzelerde Gastronomi Sunumlar alt boyutunda cinsiyete göre bir fark olduğu saptanmıştır*)	✓	
H2: Modern gastronomi müzelerine ilgi düzeyleri aylık gelirlerine göre farklılaşmaktadır (*Gastronomi Müze Gelişimi, Müzelerde Gastronomi Sunumları alt boyutları ile katılımcıların gelirleri arasında bir* ***fark vardır***).	✓	
H3: Modern gastronomi müzelerine ilgi yaşa göre farklılaşmaktadır *(Gastronomi Müzelerine İlgi, Gastronomi Müze Gelişimi, Gastronomik Bilgiye Erişim, Müzelerde Gastronomi Sunumları, Sanal Gastronomi Müzeleri alt boyutları yaşa göre* ***farklılaşmaktadır****. Fakat Modern Gastronomi Sofraları ve Geçmişten Gelen Gastronomi alt boyutları yaşa göre* ***farklılaşmamaktadır).***	✓	
H4: Modern gastronomi müzelerine ilgi eğitim durumuna göre farklılaşmaktadır (*Gastronomi Müzelerine İlgi, Modern Gastronomi Sofraları, Gastronomik Bilgiye Erişim, Müzelerde Gastronomi Sunumları, Geçmişten Gelen Gastronomi ve Sanal Gastronomi Müzeleri alt boyutları katılımcıların Eğitim durumları* ***farklılaşmaktadır.*** *Fakat Gastronomi Müze Gelişimi alt boyutu katılımcıların eğitim durumuna göre* ***farklılaşmamaktadır.*** *)*	✓	
H5: Modern gastronomi müzelerine ilgi katılımcıların çalıştıkları kuruma göre farklılaşmaktadır (*Modern Gastronomi Sofraları, Gastronomik Bilgiye Erişim, Müzelerde Gastronomi Sunumları, Sanal Gastronomi Müzeciliği ve Gastronomi Müze Gelişimi alt boyutları katılımcıların çalıştıkları kuruma göre* ***farklılaşmaktadır****. Fakat Gastronomi Müzelerine İlgi ve Geçmişten Gelen Gastronomi Alt boyutları kattılımcıların çalıştıkları kuruma göre* ***farklılaşmamaktadır).***	✓	
H6: Modern gastronomi müzeciliğine ilgi katılımcıların medeni durumuna göre farklılaşmaktadır.		✓
H7: Katılımcıların gastronomi müzelerine yönelik bağlantıları ile modern gastronomi müzelerine ilgi durumları arasında fark vardır *(Gastronomi Müzelerine İlgi, Müzelerde Gastronomi Sunumları ve Sanal Gastronomi Müzeciliği alt boyutları ile katılımcıların gastronomi müzelerine yönelik bağlantıları arasında bir* ***fark saptanmıştır).***	✓	

Tablo 3.19'da ifade edildiği gibi H1, H2 H3, H4, H5 ve H7 hipotezleri yapılan testler sonucunda desteklenirken, H6 hipotezi ise desteklenmemiştir.

4. TASARI MÜZEDE BULGULAR VE YORUMLAR

4.1. Araştırmacının Tasarısı

Yaşadığımız coğrafya; deniz, kum, güneş ve tarihin yanı sıra gastronomi turizmi açısından da önemli bir potansiyele sahiptir. Antik liman, Orta Çağ'dan kalan Alanya Kalesi ve verimli vadilerin etkisi ile tarihten gelen farklı kültürlerin harmanlandığı ve aynı coğrafyada yaşayan farklı kültür öğelerine sahip insanların bıraktığı izlerden etkilenen gastronomi kültürü gelişmeye devam etmektedir. 2500 yıldır Alanya Kalesi'nde farklı kültürlerin birbirlerine etkisi ile günümüze kadar gelen yemek kültürü oluşmuştur. Bütün bunların en küçük detayına sahip çıkabilmek ve onların sürdürülebilirliğini günümüz mutfak kültüründe de yerini almasını sağlamak için modern gastronomi müzeciliği çok farklı yaklaşımlarla kültürel miras değeri olarak çalışılmıştır.

Araştırmacının tasarısı, literatür taramaları neticesinde dünyada benzer çalışmalarının da bulunduğu, klasik müze anlayışının dışında bir müze oluşumudur. Türkiye, gastronomi alanında mevcut konumundan daha ileride bir ülke olabilme imkanına sahiptir. Günümüz teknolojisi ile gastronomi alanında farklı çalışmalar yapılabilme imkânı bulunmaktadır. Prag Müzesi'nde olduğu gibi klasik müze standardından uzaklaşmaktır.

Prag Müzesi'nde ilk çağlardan beri süre gelen mutfak ve gastronomi ile ilgili birçok bilgiye yer verilmektedir. Uluslararası ve Çekya kültürlerine yer veren müze, klasik müze standardının dışına çıkmak için kurulmuştur.

> Prag Gastronomi Müzesi'nin amacı, sağlıklı ve lezzetli yiyeceklerle ilgili erişilebilir deneyimler elde etmek. Ayrıca yiyecek ve içeceklerin kalitesini takdim etmek, yemek yeme eylemini kültürel bir deneyim düzeyine yükselterek ziyaretçileri eğitmektir (http-33)

Araştırmacının yapmak istediği çalışmada, gelecek nesillere geçmiş, şimdi ve gelecek olgusu içerisinde kültür harmanıyla bir oluşum olanağı sağlamaktır.

Araştırmacı gözünden "Tasarının merkezinde bir mutfak; bu mutfak ile geçmişi, kültürel mirasın sürdürülebilirliği için müzeyi, geleceğe taşımak için ise restoranı oluşturmaktır." Basit anlamda tasarıda gastronomide dün, bugün ve yarın için değişik mekanları bir arada uyumla işlemek amaçlanmıştır.

Somut olan ve somut olmayan kültürel miraslarımıza müze bünyesinde sahip çıkarak gelecek nesillere aktarmak için kültürümüzün gastronomi bünyesinde; belgeleme, araştırma, güçlendirme, koruma, besinsel içerik, üretim, depolama, uygulama, örgün ve yaygın eğitim yoluyla kuşaktan kuşağa aktarma, kültürel mirasın değişik yanlarının canlandırılması gibi yöntemlerle bütün bunların çerçevesinde gelişim gösterebileceği bir ortam gerekmektedir. Günümüz klasik müze anlayışında birçok literatür taramalarından ve kaynaklardan yola çıkılarak Türkiye'de müzelere ziyaretçi sayısının genel ülke ziyaretçi sayısına göre çok daha az olması dikkat çekmektedir. Günümüz de müzeciler; dünya turizminde yer edinmek, gelecek nesillere bilgi aktarmak ve ziyaretçi talebini arttırmak için çeşitli arayışlar içerisindedirler. Gelen ziyaretçileri sadece sunum olarak değil, eğitim olarak da donatmak istemektedirler.

Araştırmacının tasarısında, bölgesel araç- gereçlerin daha yaygın olduğu bölgelerin mutfak geçmişi hakkında bilgi (sözlü tarih çalışmaları), geçmişten gelen reçeteler, geçmiş reçetelerle günümüzde neler yapılabileceği anlatılmak istenilmektedir. Reçetelerde hangi malzemelerin olduğu, bunların nerelerde kullanılabildiğine ulaşılabilmesi için imkân sağlanmak istenmektedir. Bütün bu bilgilerin mevcut olduğu pano, sesli kayıtlar, kısa filmler, küçük uygulama atölyelerinin bulunduğu mekanlar düşünülmüştür. Bölgenin kültür değerlerinin tanıtımının dışında, o yörede hangi bitkinin hangi gıdanın daha etkili olduğu, bitkilerin insan sağlığına katkısının ne olduğu gibi çalışmalar alanında uzman kişilerle yapılmak istenilmektedir. Mutfak araç gereçlerinin nasıl kullanıldığının anlatıldığı birçok dilde çevirisi bulunan bilgileri sesli kayıtlar ile her ziyaretçiye sunabilmek için kulaklıklı sistemler düşünülmüştür. Bu cihazlar ile hem yöre hakkında hem de o yörede nelerin meşhur olduğu, ören yerleri, müzeleri, yemekleri hakkında bilgi verilmektedir. Tasarıda en önemli mekanlardan bir başkası da eski dönemlerde kullanılan el aletlerinden (öğütücüler, eziciler, kesiciler gibi) oluşan atölye mekanlarıdır. Bu aletlerin hepsini deneyimlemek için istedikleri zaman daha önceden haftalık belirlenen atölye etkinliklerine katılabilme şansına erişebilmektedirler. Atölye olarak farklılık gösteren süreçte bölgenin üniversite bünyesinde bulunan şeflerin önderliğinde etkinlikler yaparak geçmiş ve gelecek bağı ile gastronomi sentezleri düşünülmektedir. Ziyaretçiler istedikleri uygulamalara uygun saatler ve zamanlar içerisinde katılabilmekte ve uygulama esnasında yapmış olduğu ürünü götürebilmektedir. Tasarı müzenin dışında, bölgedeki yöresel etkinliklere de gelen talep üzerine oluşturulan mini etkinliklere de ziyaretçiler katılabilmektedir. Örneğin; dibekte buğday dövmek, taş değirmende mısır öğütmek gibi

birçok aktiviteye katılıp elde etmiş olduğu ürünü alabilmektedir. Yıl içerisinde mevsimine göre yapılan ürün hasatlarının mutfağa yansıması ve dolayısı ile bu yansımaları yerinde gözlemek ve çevre köylere uygulamalı atölye çalışmaları yapmak tasarı kapsamındadır. Bu tür uygulamalarla Gastronomi Müzesinin geleceği için gerekli yatırımlara da finans sağlamak hedeflenmiştir.

Müzenin günümüz teknoloji mutfağı ise yörenin kendine özgü benzersiz lezzetlerini farklı yorumlarla tadabilme imkânı sunmaktadır. Tasarıdaki restoran, gastronomi müzesinin kendi oluşturduğu menü doğrultusunda hareket etmektedir. Ziyaretçi potansiyelinin dışında yerli ve yabancı misafirlerine özgün yemeklerle eşlik ederek ayrı bir alanda hizmet sunmaktadır. Tüm bu süreçle beraber gastronomi müzeciliği bünyesinde elde edilen ürünlerin hem online satışı hem de yerinde satışı da planlanmıştır.

Araştırmacı; Türkiye'nin gastronomi ve müzecilik alanında çok daha farklı boyutlara taşınması gerektiğini, araştırmalar kapsamında eksiklerin neler olduğu ve neler yapılabileceğini sunmaktadır. Literatür çalışmaları sonucunda eksiklerin teşhis edilip eksiklerin giderilmesi yönünde çalışmalar yapılması amaçlanmıştır.

Araştırmacı literatür taraması sonucunda yurt dışı ve yurt içinde incelemiş olduğu müzelerde içerik ve uygulama eksikliklerini de göz önünde bulundurarak bir müze uygulaması tasarlamıştır. Bu öneri, uygulamalar içeren tasarı merkezinde mutfak ve insan ilişkilerinin tarihsel anlatımı ile mutfağın geleceğini içermektedir.

Müze iki katlı bir plandan oluşmakta ve geniş bir dış alana ihtiyaç duymaktadır. Müzenin üst kat planı tamamen kronolojik olarak insanlık tarihinin gastronomi ve yemek sanatı ile olan yolculuğu üzerine tasarlanmıştır. Burada amaç ziyaretçilerin her gün aldıkları öğünleri neden, niçin, nasıl, nereden, nereye gibi sorularının karşılığını basitçe bulmalarını sağlamaktır. Bu bölümde uygulanması tasarlanan sunumlar ve sergilemeler hem klasik hem de çağdaş müzecilik anlayışına göre düşünülmüştür. Basit eser vitrin sunumları dışında aşağıdaki Çağdaş Müzecilik olanakları sonuna kadar değerlendirilecektir.

Bahçecilik ve tarımın aşamalı gelişimi ile dünyayı dönüştürmeye başlaması, ihtiyaç duyulan araçların şekillenmesiyle gelişmiştir.

Zaman içerisinde doğal dünyadan uzaklaşarak teknoloji ile birlikte yaşam alanları konforlu hale getirilmeye başlandı. Elbette ki bu süreçte süregelir olmasından dolayı insanlarda geçmişe duyulan özlem duygusu günümüzde doğal olanı popüler kılmıştır.

Tarihi niteliklere sahip eserler, tarihi mimari yapıların günümüzdeki yıkı hallerinin dışında belirli bir çalışma sonrası teknolojinin yardımıyla üç boyutlu birebir modelleri çıkarılabilmektedir. Böylece o zamanki yapıyı görebilmekteyiz.

Kültürel mirasın belgelenmesi ve korunmasının yanında VR uygulamaları gelişimi, coğrafik sistemler ve görselleştirme alanında 2D ve 3D çalışmaları, ürün sergilemenin dışında ürün geliştirmede de kullanılmaktadır. Kültürel mirasa ait veriler, 3D modellerle görselleştirme ve animasyon tekniklerinin sundukları dijital ortamda arşivlenerek farklı içerikleri sunma imkânı tanımaktadır.

Günümüze ulaşamayan birçok eserlerin var olduğu bilgisine çeşitli bilim dallarının çalışmaları sonucunda ulaşılmaktadır. Mimari yapıya veya eski eşyaların maddesel görseline ulaşmak günümüz şartlarında bazı teknolojik imkanlarla sağlanmaktadır.

Gastronomi müzeciliğinde yapılan çalışmalarda görülen eksikliklerden bir tanesi de çocuklar için bir bölüm olmamasıdır. Gastronomi müzeciliğinde hedeflenen olgu gelecek nesillere aktarılmak istenen bilginin erken yaşlarda aşılanması gerektiğidir. Bunun için tasarı müzede çocuk bölümüne ayrıca yer verilmiştir. Oluşturulan tasarı mini mutfak atölyelerinde çocuklar oyun oynar gibi şef eşliğinde mutfak içerisinde istediği bilgiyi almalıdır. Müze ziyaretine gelen aileler için farklı aktivite olanağı ile arkeolojik çalışmaları anlatmak, killer yardımıyla sanat eserlerini boyutlandırmak, aile bireylerinin çocuklarına yönelik farklı eğitim amaçları hedeflenmektedir.

Tasarı müzede yetişkin ziyaretçiler için oluşturulan görsel sunum odasının benzeri çocuk ziyaretçiler içinde mevcuttur. Gastronomi ve yemek kültürünü bir animasyon filmi olarak çocuk ziyaretçilere sunmaktadır. Burada amaç çocuklara küçük yaşta müzeyi sevdirmek ve çocukları yemek kültürü diye bir olgudan haberdar etmektir. Animasyonlarla ilk çağlarda mağara ortamında yemek yiyen çocuk ve günümüzde restoranlarda yemek yiyen çocuk bağlantısı ile farkındalık yaratmaktır.

Hayal güçleri çok aktif olan çocukların müzelerde oluşturulan atölyelerde öğrenme sürecine yardımcı olmak için hikâye anlatımı, animasyon filmleri, teknolojik aletlerle ve rehberlerin yönlendirmeleri ile çocukların daha etkin hale getirilmesi planlanmıştır.

Görsel 4. 1. *Çocuklar için "miniature calendar" Tatsuya Tanaka'ya ait örnek sunumlar (http-55)*

Üst kattaki müze uygulamasının giriş ve çıkışı tamamen bağımsızdır. Sadece müze ziyareti için gelenlere göre tasarlanmıştır.

Alt katta (giriş katı) ise tasarının merkezi olan son derece teknolojik bir mutfak ve ona bağlı olan daha küçük ölçekli mutfaklarda, farklı dönemlere ait gerçek eserlerin replikalarından oluşan atölye çalışmalarının yapılacağı antik mutfaklardan oluşan mekânlar vardır. Bu mekânlarda atölye çalışmalarına katılacak olan katılımcılar ile daha önceden bilgileri verilmiş örneğin Hitit mutfağı, Urartu mutfağı, Selçuklu mutfağı gibi Anadolu medeniyetleri mutfaklarında çıkacak menü uygulamaları gerçekleştirilecektir.

Görsel 4. 2. *Sergileme alanlarına örnekler*

Bu atölyelerdeki amaç müze cazibesini arttırmanın dışında katılımcılara eğitsel bir kazanım sağlamaktır ki dönemsel çözümleri bizzat deneyimlemeleri sağlanabilsin. Günümüzde de kullanılmakta olan ellik ile buğdayın toplanması, toplanan buğdayın harmanda dövenle parçalanması daha sonrasın da yaba ile samanla buğdayın ayrıştırılması aşamaları kısa belgeseller olarak ziyaretçilere sunulmaktadır. Geçmişte kullanılan bazı malzemelerin elde edilme şeklinin uygulaması gastronomi müzesinde oluşturulan mini atölyelerle sağlanmaktadır.

Görsel 4. 3. *Ellik (Oraktan koruyucu) ve Hamur teknesi göçte kullanılan*

Yine giriş katında mutfakların dışında laboratuvar mekânı hem gastronomi deneyimleri için araştırmalara açık hem de biyomoleküler arkeolojiyi desteklemek amacı ile akademisyenlerin kullanımına olanak tanıyacaktır. Buradaki amaç geçmiş kalıntılarda bulunan gıda artıklarının tespiti ile o dönemlere ait gastronomi senaryolarının tamamlanmasını sağlayıp gastronominin yanı sıra arkeoloji ve tarih bilimlerine de destek olmasına olanak sağlayacaktır.

Oldukça geniş düşünülen açık alanda ise hemzemin bir müze restoran düşünülmüş olup standart menü dışında atölyelerden çıkacak olan medeniyetler menülerinin de deneyimi müşterilere kazandırılacaktır. Ayrıca müze kapalı alanlarına sığmayan ya da dış mekânlarda olması gereken bazı antik uygulamalar da bahçede sergilemeye alınacaktır. Kuyu fırını, taş değirmen, dibek, döven, harman aletleri gibi (Bkz. Görsel 4.4).

Görsel 4. 4. *Şırahmene, döven ve yayık*

Ayrıca yoğunluk ve ilgiye bağlı olarak yöresel lezzetlerin tadımı, yapımı ve uygulamalarını yerinde gösterebilmek için gastronomi turları mevsimsel ürünlerin takibi doğrultusunda gerçekleştirilecektir. Gezi takvimini doğa ve doğal ürünler belirleyecektir. Somut olmayan kültürel mirasımızın en büyük destekçisi olacak olan bu geziler ile katılımcılara kaybolmaya yüz tutmuş bazı kırsal uygulamaları yerinde yaşama, uygulama olanağı sağlayacaktır (Bkz. Görsel 4.5).

Görsel 4. 5. *Alanya Karaköy'de taş dibek ve taş değirmenle yapılan etkinlik*

Yerinde yapılan uygulamalarda yayık ayran yapımı hem tecrübe edilmiş hem de lezzetindeki farklılık hakkında fikir edinilmiş olacaktır. Tüm etkinliklerin bilgisi arşivlerde var olmasının dışında yaşamlarıyla bütünleşmiş insanların tecrübelerinden de elde edilebilecektir.

Görsel 4. 6. *Alanya Karaköy'de yayık ayran yapımı*

Ayrıca gerek müze giriş katı atölyelerde gerekse bahçede oluşturulacak alanlarda Kültürel mirasımıza ait birçok konu ziyaretçilere haftanın belirli günlerinde sunulacaktır. Somut olmayan kültürel miras canlandırmalarımız ise bizzat yörede yaşayan uygulamacılar tarafından yaptırılarak hem onlara gelir sağlamak hem de ziyaretçi ve uygulamacı iletişimini sağlamak amaçlanmıştır. Bu konu ile ilgili olarak elimizde çok değerli bir kaynak vardır. Haşim Yetkin'in birinci basımı 1994 yılı olan "Dünden Bugüne Alanya Sofrası" adlı kitabı içerik açısından en doğru rehberdir. Nisan 2022 de güncellenerek tekrar basılmıştır. Türkiye'nin ilçe bazında yayınlanmış ilk yöresel yemek kültürü yayını olduğu için de Millî Eğitim Bakanlığı tarafından tüm illerdeki devlet kütüphanelerine dağıtılmıştır.

Yetkin'e (1994, s.6-8) göre, "Yöresel mutfak kültürünün kaybolmaması, bozulmaması için o yemekleri pişiren ve yiyen dönem insanları araştırılmalı, dinlenmeli ve kayıt alıntına alınmalıdır. Böylelikle geçmiş yemekleri kuşaktan kuşağa aktarılmalıdır."

Tüm bu çalışmalarda yapılmak istenilen en belirgin özelliklerden birisi de her bölgeyi temsil eden bütün değerlerin bir ağda toplanmasıdır. Oluşturulmak istenilen veri ağı yardımıyla dijital kütüphane sistemi kategorize edilmektedir. Böylece gastronomi alanında her bilgiye ulaşılması düşünülmüştür. Gelecekte teknolojinin etkisiyle gastronomi alanında oluşturulan sanal dünyada, klasik kütüphane bilgilerinin dışına çıkıp yaşamsal anlamda hissedilebilir bir ortam oluşturmaktır. Herkesin hayalindeki gastronomi kütüphanesine gitmek nasıl bir duygu oluşumunu sağlar? Hayallerin kütüphanesi çok başka olabilir.

Görsel 4. 7. *"Miniature calendar" Tatsuya Tanaka'ya ait görsellerin tasarıya örnek alınması (http-55).*

Müze; ziyaretçi gelirleri, gezilerden elde edilen gelirler, atölyelerden sağlanacak olan gelirler, müze restorandan kazanılacak olan gelirlerin tamamı müzenin kendisini geliştirmesi için kullanılacak olduğundan bütün projelerin ve çalışmalarının sürdürülebilirliği de finanse edilmiş olacaktır.

Tüm çalışmaların zamanla getirdiği gelişmeler doğrultusunda gastronomiyi zamana yaymak zamanın her alanında bulundurup hayatımızın bir parçası olduğunu küçük izlerle ziyaretçilere sunmak istendi. Örneğin; bir takvim yaprağı veya çocuklar için tasarlanan oyunların görsel kart haline getirilmesi gibi (Bkz. Görsel 4.8).

Görsel 4. 8. *"Miniature Calendar" Tatsuta Tanaka'ya ait görsellerin tasarıya örnek alınması (http-55).*

Tasarı müzede, teknolojik gelişmelerle birlikte her anlamda insan duyularının mükemmelleştirilmesi için çalışmalar düşünüldü. Bu doğrultuda gastronomi müzeleri hem lezzet hem bilgi anlamında duyusal doyuruculuk sunmalıdır. Günlük hayatımızda dikkat etmediğimiz duyularımız faaliyete geçtiği zaman o hissiyatla bizi daha önceki yaşadığımız bir ana götürmektedir. Duyularımız düşündüğümüzden çok daha etkili olmaktadır. Gastronomi müzelerinde tasarlanın faaliyetlerle görsel sunumun ve lezzetin dışında duyuların etkileşimli hale getirilmesi de ön plana çıkarılmıştır.

5. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

İlk Çağ toplumlarında temel düşünce, sağlıklı bir biçimde ayakta kalabilmek ve hayatın sürdürülebilirliği için açlık duygusunu gidermektir. Günümüzde bu duyguların yerini çok daha fazlası almaktadır. Basit ve kolay anlaşılabilir olmasına rağmen beslenme konusu; arkeoloji, kimya, sosyoloji gibi birçok bilim dalını bünyesinde barındırmakta ve disiplinler arası çalışmayı gerektirmektedir. Arkeolojik çalışmalar günümüzde tarihi değiştirmesi ile birlikte gastronomiye beklenenden daha fazlasını vermektedir. Akademisyenlerin ve bilim insanlarının çalışmaları ile geçmişten geleceğe farklı lezzetlere, reçetelere ulaşılabilmektedir.

Araştırmacının çalıştığı Alanya Belediyesi Hüseyin Azakoğlu Kent Müzesi ve Kent Belleği Merkezi kültür evinde gelen ziyaretçilere, uygulamalı müzecilik anlayışı ile görevli arkadaşlar eşliğinde birçok eserin nasıl kullanıldığı deneyimlendirilmektedir. Uygulanan anket çalışması ve tezde yer alan verilere dayanarak saptanan bulgularla Gastronomi Müzeciliği hakkında az çok fikir sahibi olunabilmektedir. Kendi özünü kaybetmeksizin farklı dünya yemeklerini tanımak ve tanıtmak için gastronomi müzeciliği gastronomi turizmi açısından önem arz etmektedir. Bütün bunlardan yola çıkarak farklı alanlarda uygulamalı ve interaktif müzecilik ön plana çıkmaktadır. Böylelikle gelecek nesillere sadece anlatım aşamasında kalmayıp dokunulabilir müzecilik anlayışının etkisiyle geçmişten günümüze görsel bir şölenle uygulamalı müzecilik farklı boyutlara getirilebilir. Çağdaş müzecilik anlayışı ile kurulan müzelerde, klasik müzecilik anlayışı ile kurulmuş müzelere oranla ziyaretçi sayısında farklılıklar görülmüştür. Bu nedenle Klasik müzecilik anlayışının geliştirilip çağdaş müzecilik anlayışı ve kültürümüze uygun özgün uygulamalarla desteklenmesi gerekmektedir. Bu kapsamda modern gastronomi yaklaşımlarıyla ilgili yapılan bu araştırmanın da alanyazına katkı sağlayacağı ve ilgili alanyazında sonradan yapılacak benzer araştırmalara rol model olacağı öngörülmektedir.

Bu bağlam da ilgili araştırmada toplamda 450 katılımcıya ulaşılmıştır. Kartopu örneklemi aracılığıyla öncelikle gastronomi müzeleriyle ilgili bilgisi olan veya gastronomi müzelerinde çalışan bireylere Facebook, Instagram, Whatsapp, Telegram gibi sosyal ağlar aracılığıyla erişim sağlanmıştır. Daha sonra bu kişilerden çevrelerindeki gastronomi müzesi hakkında bilgisi olan veya gastronomi çalışanlarına ulaşması hususunda ricada bulunmuştur. Bu şekilde kartopu örnekleminden faydalanılmıştır. Rastgele olmayan örneklem metodu dahilinde (natrandomise) ulaşılması kolay (kolayda örneklem) kişiler araştırmaya dahil edilmiştir. Buna ilaveten ilgili örneklem grubuna erişim sağlanırken telefon, tablet ve PC (Bilgisayar) gibi teknolojik araçlardan faydalanılmıştır. İlgili örnek grubu ise gastronomi müzeciliği hakkında bilgisi olan, müze ziyaretçileri ve müze çalışanlarından oluşmaktadır. Araştırmaya katılım sağlayan katılımcıların %55,8'i (251) kadınken, %44,2'si (199) erkektir. Öte yandan araştırmaya katılan bireylerin %25,1'i, müze çalışanı %74,9'u ise müze ziyaretçisi veya potansiyel müze ziyareti yapayı düşünen bireylerden oluşmaktadır.

Öte yandan literatür taramasından ve alanda uzman eğitimciler referansında (H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7) araştırmanın hipotezleri oluşturulmuştur. Araştırmadan elde edilen önemli bulgular ise; modern gastronomi müzelerine ilginin cinsiyete göre farklılaştığı (Tablo 3.8) saptanırken, ilgili araştırmada kadınların erkeklere göre daha çok modern gastronomi müzelerine ilgi duydukları gözlemlenmiştir. Bir diğer önemli bulgu da katılımcıların gelirleri arttıkça modern gastronomi müzelerine ilgi düzeylerinde de bir artış (Tablo 3.9) olduğu tespit edilmiştir. Aynı şekilde katılımcıların yaşları arttıkça modern gastronomi müzelerine ilgilerinin (Tablo 3.12) de arttığı görülmektedir. Benzer şekilde bireyleri eğitim düzeyleri arttıkça modern gastronomi müzelerine ilgi (Tablo 3.14) durumlarında da bir artış olmaktadır. Bir diğer önemli bulgu da kamuda çalışan bireylerin özelde çalışan (Tablo 3.16) bireylere göre modern gastronomi müzelerine ilgi düzeylerinin daha yüksek olmasıdır. Öte yandan katılımcıların modern gastronomi müzelerine ilgi düzeyleri medeni durumlarına göre (Tablo 3.17) farklılaşmadığı görülmektedir. Son olarak katılımcıların gastronomi müzelerine yönelik bağlantıları ile modern gastronomi müzelerine ilgi durumları arasında bir fark tespit edilmiş olup; müze çalışanlarının müze ziyaretçilerine göre (Tablo 3.18) modern gastronomi müzelerine ilgi düzeylerinin daha yüksek olduğu saptanmıştır.

Öte yandan *"gastronomi Müzelerinde sergilemenin dışında mini etkinliklerin olması gerekmektedir"* ifadesine katılımcıların %50,4'ü katılırken, %39,6'sı kesinlikle katıldığını söylemiştir. Öte yandan literatüre baktığımızda müzelere yönelik yapılan araştırmalarda (Güleç ve Alkış, 2003; sağır vd., 2017; Üztemur vd., 2018) göze çarpan noktalardan bir tanesi yapılan etkinliklerdir. İlgili araştırmalarda müzelere yapılan ziyaretlerin verimliliği için etkinliklerin elzem olduğunu belirtmektedirler. Dolayısıyla bu araştırma çerçevesinde katılımcıların büyük çoğunluğunun da katıldığı "*müzelerde mini etkinliklerin olması gerektiği*" görüşü; diğer müzeler için olduğu kadar gastronomi müzeleri için de önem arz etmektedir. Ayrıca gastronomi müzelerinde sergilerin dışında mini etkinliklerin yapılması ziyaretçileri cezbedebileceği gibi dikkatlerinin ve ilgilerinin canlı kalmasını sağlayabilir.

Yine son dönemlerde alanyazında sıkça tartışılan kavramlardan biri olan *"Metaverse'in (sanal evren) (*Hazan, 2010; Thawonmas ve Shuda, 2011; Choi ve Kim, 2017), *"gastronomi müzeciliğine fayda sağlayacağını düşünüyorum"* ifadesine katılımcıların %42'si katılıyorum derken, %24,2'si kesinlikle katılıyorum ifadesini kullanmıştır. Dolayısıyla katılımcıların büyük çoğunluğu Modern gastronomi müzelerinde metaverse (sanal evren) teknolojisinin kullanılması; gastronomi müzeleri açısından olumlu bir etki bırakacağı görüşündedirler. Benzer şekilde "*gastronomi Müzeciliğinde sosyal aktivite ve uygulamalar arttırılmalıdır*" ifadesine katılımcıların %53,8'i katılıyorum derken, %35,8'i kesinlikle katıldığını belirtmiştir. Öte yandan *"gastronomi reçetelerindeki malzemelerin temini ile ilgili bütün bilgilendirme çalışmalarını gastronomi müzelerinde de görmek isterim*" ifadesine katılımcıların %52,7'si katılıyorum derken, %33,6 kesinlikle katıldıklarını belirtmişleridir. Son olarak *"gastronomi müzeciliğinde Türk mutfağı sosyal medyada yeterli ilgiyi görmektedir"* ifadesine katılımcıların %7,6'sı kesinlikle katılmıyorum, 32,4'ü % katılmıyorum, %28,4'ü kararsızım, %21,1'i katılıyorum, %10,4'ü kesinlikle katılmadığını ifade etmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu sosyal medyada gastronomi müzelerinin yeterli ilgiyi görmediğini düşünmekteyken, kararsız olanların (%28,4) sayısını da hesaba kattığımızda ciddi bir oranda sosyal mecralarda ilginin oldukça az olduğu görüşü ağır basmaktadır. Dolayısıyla katılımcıların bu tutumu göz önünde alınması gerektiği ve modern gastronomi müzelerine yönelik sosyal mecraların daha aktif kullanılması gerektiği düşüncesi göze çarpmaktadır.

Günümüz gastronomi üniversiteleri eğitim ve etkinliklerle mutfak deneyimlerimizi yeni nesillere aktarabilmektedir. Gastronomi müzeciliğinde ise yapılmak istenen geçmiş değerlerimizi ayakta tutmanın yanında bölgenin üniversiteleri ile iş birliği içerisinde haftalık eğitimlerle yöresel ve batı yöntemlerinin bir araya getirildiği mini mutfak deneyimi yaşatmaktır. Çağdaş müzecilik anlayışı kapsamında kullanılması gereken bütün sunum ve sergileme uygulamalarında teknoloji takip edilmeli ve güncellenmelidir. Sürdürülebilirliğinin sağlanması için de gerekli yasal düzenlemelerin sağlıklı oluşması açısından akademisyenler, özel müze yöneticileri ve işletmecilerinin de dahil olduğu çalışma grupları oluşturulmalıdır. Bütün bunlardan yola çıkarak farklı alanlarda uygulamalı ve interaktif müzecilik ön plana çıkmaktadır. Böylelikle gelecek nesillere klasik anlatımla kalmayıp dokunulabilir müzecilik anlayışı ile geçmişten günümüze teknoloji ile harmanlanmış bir uygulamalı müzecilik anlayışı bırakılmak istenmiştir. Metaverse ve dijital yaşam teknolojileri fonuna bazı bankalar bünyesinde yer vermeye başlamıştır. Gelecekte bu tarz çalışmaların çok daha fazlası yer alacaktır. Günümüz yazılım teknolojisi çok hızlı gelişmekte ve görsel kullanımlarla animasyonlar çeşitlendirilmektedir. NFT (Non Fungible Token) ile başlayan etkili ve güçlü çeşitlilik Metaverse (Meta-evren) nin birden hayatımıza girmesi ile günümüz müzecilik anlayışını da çok farklı boyutlara taşımakta ve gelişme olanağı sağlamaktadır. Oluşturulabilecek tüm sanal gerçeklik senaryoları ile geçmişten günümüze tüm gastronomi veri tabanlı kültürel mirasımızı geleceğe daha kolay ve daha hızlı sunma şansımızın olacağı kesindir. Bu nedenle başlangıçta çok maliyetli olabilecek bu uygulama teknikleri çeşitli sanal gerçeklik senaryoları ile insanların müzelere erişimini hızlandırdığı gibi genel tanıtıma da turizm açısından olumlu katkı sağlayacaktır. Tasarı müze kapsamında yapılmak istenilenlerle farklı bir oluşum yakalamak istenilmiştir. Bu kapsamda öncelik gastronomi müze oluşumlarına örnek olmak ve bu oluşumların sürdürülebilirliğini sağlamaktır. Zaman içerisinde veri ağı desteği ve yapılan birçok etkinlikle oluşturulan mekanların talep görmesi istenilmiştir. Böylelikle gastronomi müzeciliğine getirilen yeniliklerle tasarlanan gastronomi müzesinin ekonomik olarak ayakta kalması sağlanmalıdır. Gastronomi müzeciliğiyle turizme artı değer katılacağı gibi yeniliklere açık bir toplum olduğumuz tüm dünyaya gösterilmiş olacaktır.

KAYNAKÇA

Ağcakaya, H. ve Can, İ.I., (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4) (Özel sayı), 788-804.

Ahunbay, Z. (2012). Dünya mirasında Türkiye: İstanbul'un tarihi katmanları ve günümüze ulaşan izleri. C. Parla (Ed.), *Türkiye'nin Kültürel Mirası-I* içinde (s. 22-45). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Mersin: Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Aksoy, A. ve Enlil, Z. (2012). Kültürel miras yönetiminde çağdaş yaklaşımlar. A. Aksoy ve D. Ünsal (Ed.), *Kültürel Miras Yönetimi* içinde (s. 1-28). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu Anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies,* 3(3), 79-89.

Alanyalı, H. S. (2014). İlk çağlar, ilk kültürler. B. Gülmez (Ed.), *Kültür tarihi* içinde (22-43). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Altınel, H. (2009). *Gastronomide menü yönetimi.* Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Arman, A. (2011). *Türk mutfak kültürü tanıtım sorunu: Mengen mutfağı örneği.* Yüksek Lisans Tezi. Düzce: Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Artun, A. (2017). *Mümkün olmayan müze müzeler ne gösteriyor?* (1. baskı). İstanbul: İletişim Yayınları.

Aslan, R. (2012). Dünya mirasında Türkiye: İlk çağ yerleşimleri ile Halikarnas Mozolesi ve Efes Artemis Tapınağı. C. Parla (Ed.), *Türkiye'nin Kültürel Mirası-I* içinde (s. 2-21). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Ateş, A. (2018). *Eski Yakındoğu arşivleri.* Yüksek lisans Tezi. Denizli: Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Aydın, S. (2012). Kültür kavramı. H. Üstündağ (Ed.), *Antropoloji* içinde (s. 23-47). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Baş, (2015). Türkiye'de kutsal inançlar kutsal yerler. C. Parla (Ed.), *Türkiye'nin kültürel mirası II* içinde (s. 2-33). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Bornovalı, S. (2021). *Müzelik müzeler.*İstanbul: Timaş yayınları.

Bulal, E. (2005). *Türkiye'de şarapçılık:gelişme eğilimi üstünlükler ve kısıtlar.* Yüksek Lisans Tezi. Antalya: Akdeniz üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Brillat-Savarin, J.A., (2020). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler.* (3.baskı). İstanbul: Oğlak yayıncılık ve reklamcılık ltd.şti.

Can, A. (2018). SPSS ile Bilimsel Araştırma Sürecinde Nicel Veri Analizi, Ankara: Pegem Akademi.

Choi, H. S., & Kim, S. H. (2017). A content service deployment plan for metaverse museum exhibitions—Centering on the combination of beacons and HMDs. *International Journal of Information Management*, *37*(1), 1519-1527.

Civan, Y. (2020). *Osman Hamdi Bey: İlk Türk Müzeci ve Türk Müzecilik Tarihi theMagger*. https://medium.com/@yaprakcivan94/osman-hamdi-bey-i%CC%87lk-t%C3%BCrk-m%C3%BCzeci-ve-t%C3%BCrk-m%C3%BCzecilik-tarihi-themagger-2e70b62e9c68 (Erişim Tarihi:19.03.2021).

Civitello, L. (2019). Mutfak & Kültür insanın beslenme tarihi. (1. Baskı). (Çev. Z. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınevi.

Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2019). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı. (10. Baskı). Sakarya: Sakarya yayıncılık.

Delice, A. (2010). Nicel araştırmalarda örneklem sorunu. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Bilimleri*, *10*(4), 1969-2018

Dıvrak, M. (2020). *Müzecilikte iletişim ve atmosfer*. (2. Baskı). İstanbul: İkinci adam yayınları.

Dilli, R. (2017). Öğretmenlerin müzelerin öğrenme ortamı olarak kullanımına ilişkin görüşleri. *Milli Eğitim.,* (214), 303-315.

Dilsiz, B. (2010). *Türkiye Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği).* Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Ekerim, F. (2020). *Türkiye gastronomi rotaları ve haritalandırılması*. Yüksek Lisans Tezi. Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Erbaşı, F. S. (2010). Ahmet Ünal, Anadolu'nun en eski yemekleri ve Hititler ve çağdaşı toplumlarda yemek kültürü. Ankara: *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 29(48), 179-188.

Erbay, C.O. (2021). *Bilişim çağında müzecilik anlayışı*. (1.baskı). İstanbul: Efe akademi

Gezgin, İ. (2021). *Uygarlaşan iştah atalarımız nasıl besleniyordu?.* (1.baskı). İstanbul: Redingot kitap.

Gökalp, Z., D. (2013). Müze Türleri. (1. Baskı) E. Altınsapan ve N. Küçükhasköylü (Editörler). *Müzecilik ve Sergileme* içinde (s. 72-127). Ankara: Saray Matbaacılık.

Güleç, S., & Alkış, S. (2003). Sosyal bilgiler öğretiminde müze gezilerinin iletişimsel boyutu. *Uludağ Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, *17*(1), 63-78

Gülmez, B. (2014). Evrensel bir kavram: Kültür; Yeni bir bilimsel alan: Kültür tarihi. B. Gülmez (Ed.), *Kültür tarihi* içinde (2-20). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Güneröz, C. (2021). *Ürdün'de kültürel miras ve müzecilik çalışmaları.* Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Başkent Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Güral, D. (2007). *Arkeolojide Biyolojik Yöntemler: aDNA.* Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Gürsoy, D. (2018). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. (3.baskı). İstanbul: Oğlak yayıncılık.

Gürsu, M. (2021). *Tarihi alanlarda genişletilmiş gerçeklik kullanımıyla mekân sentezleme: Efes antik kenti üzerine bir uygulama.* Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Kültür Üniversitesi. Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

Harari, Y. (2012). *Sapiens.* (Çev: E.Genç). İstanbul: Berdan Matbaacılık.

Hazan, S. (2010). Musing the metaverse. *Heritage in the Digital Era, Multi-Science Publishing, Brentwood, Esse, UK*.

Headrick, D.R. (2022). Teknoloji tarihi. (Çev. B. Akatürk). İstanbul: İnkılap kitabevi.

Işıldar, P. (2017). Tematik restoranlar. H. Kurgun (Ed.), *Gastronomi trendleri milenyum ve ötesi* içinde (203- 223). Ankara: Detay yayıncılık.

Işın, P. I. (2021). Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi. (4. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları

İşçi, C., Güzel, B., Maktal Canko, D.Y., İşçi, T., Moroğlu, F. (2020). Müze Deneyimi: Yönetim ve Ziyaretçi Perspektiflerinin Karşılaştırılması. *Turizm Akademik Dergisi,* s. 30.

Kandemir, Ö. (2013). *Kültürel miras kapsamındaki yapıların, çağdaş yaklaşımlarla müze işlevine adaptasyonları: "Yeni" mekânsal deneyimler.* Sanatta Yeterlik Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü.

Kara, Ç. (2015). Türkiye'de Mutfak ve Yeme İçme Kültürü. C. Parla (Ed.), *Türkiye'nin Kültürel Mirası-II* içinde (s. 210-242). Ankara: Saray Matbaacılık

Karadeniz, C. (2018). Müze kültür toplum çağdaş müze ve müzenin toplumsal işlevleri. (Yayınlayan: B. Onur). Ankara: İmge Kitabevi.

Karakaya, N., Ç. (2012). Dünya mirasında Türkiye: Göreme milli parkı ve Kapadokya kayalık sitleri. (1. Baskı). C. Parla (Ed.), *Türkiye'nin Kültürel Mirası-I* içinde (s. 47-75). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Karasar, N. (2020). Bilimsel Araştırma Yöntemi. (35. Baskı) Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık

Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E.N., Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46, s. 31.

Kavaklıdere. (2006). *Şarabın abc'si.* (1.baskı). Ankara: Kavekol.

Keleş, V. (2003). Modern müzecilik ve Türk müzeciliği. *Atatürk üniversitesi sosyal bilimler enstitüsü dergisi,* 2(1-2), 1-17.

Kuş, O. (2021). Metaverse: 'Dijital büyük patlamada' fırsatlar ve endişelere yönelik algılar. *Intermedia international e-journal,* 8(15), 245-266.

Küçükhasköylü, N. (2013). Dünyada Müzeciliğin Tarihsel Gelişimi. (1.Baskı). E. Altınsapan ve N. Küçükhasköylü (Editörler). *Müzecilik ve Sergileme* içinde (s. 22-70). Ankara: Saray Matbaacılık.

Lazar, I. (2006). An Oil Lamp from Slovenia Depicting a Roman Glass Furmace, *Vjesnik za arheologiju i povijest dalmatinsku* (APD). 227-235.

Mankan, E. (2017). Dünyadaki Gastronomi Müzeleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Turkish Studies – International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic,*12(1), 157-176.

Mardia, K. V. (1970). Measures of multivariate skewness and kurtosis with applications. *Biometrika*, *57*(3), 519-530.

Muşmal, H. ve Gümüş, H. (2021). *Türkiye'de Müzecilik*. (1.baskı). İstanbul: Selenge yayınları.

Özen, L. ve Demirdelen, H. (2011). AccessIT projesi, müzelerde dijitalleştirme ve europeana (Avrupa dijital kütüphanesi projesi). *Türk Kütüphaneciliği.* 25(1). s. 132-136.

Özgen, I. (2019). Moleküler Gastronomi. M. Sarıışık (Ed.), *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi* içinde (s. 41-64). Ankara: Detay.

Özgünel, C. (2013). Arkeolojik Alan. F. Alanyalı (Ed.), *Arkeolojik Alan Yönetimi* içinde (s. 30-47). Ankara: Saray Matbaacılık.

Özgüneş, R.E. ve Bozok, D., (2017). Turizm sektörünün sanal rakibi (mi?): Arttırılmış gerçeklik. *Uluslararası Türk Dünya Turizm Araştırmaları Dergisi,* 2n (2). s. 146-160.

Özkan, Y. ve Bayram, Ü. (2021). Osmanlı minyatürlerinde gastronomi öğeleri. (1. Baskı). Ankara: Gazi Kitabevi.

Özkasım, H. (2013). Müze ve Müzecilik. (1. Baskı). E. Altınsapan ve N. Küçükhasköylü (Editörler). *Müzecilik ve Sergileme* içinde (s. 22-70). Ankara: Saray Matbaacılık.

Özkasım, H. ve Ögel, S. (2005). Türkiye'de müzeciliğin gelişimi. *İtüdergisi/b sosyal bilimler,* 2(1), 96-102.

Özrili, A., S. ve Özrili, Y. (2021). Okul müzeler: Özel Saint Joseph Fransız lisesi doğa bilimleri müzesi. *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi,* 9 (25), 175-192.

Özşeker, B. D. (2016). Gastronomi kavramı ve gelişimi. H. Kurgun ve D. Bağıran Özşeker (Editörler), Gastronomi ve turizm içinde (s. 3-24). Ankara: Detay Yayıncılık.

Öztürk, B. ve Güven, S. (2020). Gastronomi ile ilgili genel kavramlar. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Editörler), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* içinde, (s. 1-13). Ankara: Detay Yayıncılık.

Öztürk, H., M. (2020). Teknolojik gelişmeler ve gastronomi alanına yansımaları: gastronomi 4.0. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 182-239.

Pine, B.J. ve Gilmore, H.J. (2012). Deneyim ekonomisi. (Çev. L. Cinemre). İstanbul: Optimist yayınları.

Polat, Y. (2014). Anadolu'da Demir Çağı Uygarlıkları. H. S. Alanyalı (Ed.), *Anadolu Arkeolojisi* içinde (s. 87-109). Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını.

Projeler/Yapılar. (2021). *Projeler/Yapılar 5 Müzeler* (4.baskı). İstanbul: Yem yayın.

Saatcı, G. (2016). Kültürel miras olarak gastronomi. H. Yılmaz (Ed.), *Bir iletişim biçimi olarak gastronomi* içinde (s. 1-19). Ankara: Detay yayıncılık.

Sağır, E., Demirdelen, H., & Alpagut, A. (2017). Anadolu Medeniyetleri Müzesi eğitim etkinlikleri ve müze eğitim atölyesi. *Milli Eğitim Dergisi*, *46*(214), 385-388.

Sandıkçıoğlu, T. (2007). *Hititler döneminde beslenme ve yeme-içeme alışkanlıkları*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.

Savaşkan, Y. (2021). Türkiye'deki gastronomi müzelerine genel bakış. *Turizm çalışmaları dergisi,* 3(2), 61-78.

Sel, B. (2019). Adım adım europeana. E. Ertaş (Ed.). e-kitap. (1. Dijital sürüm).

Senkardes, Ç. G. (2021). Blokzincir teknolojisi ve NFT'ler: Müzik endüstrisi üzerine bir inceleme. *PressAcademia,* 8(3). 154-163.

Sezen, T. S. (2020). Gastronomi Müzeleri. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* içinde (s. 268-279). Ankara: Detay Yayıncılık.

Shaw, W. M. K., (2004). Osmanlı Müzeciliği Müzeler Arkeoloji ve tarihin Görselleştirilmesi. (Çev. E. Soğancılar). İstanbul: İletişim Yayınları.

Solmaz, Y. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi,* 1 (3), 108-124.

Soner, F. (2020). *Gastrodiplomasi*. İstanbul: Siyasal Kitabevi.

Şen, N. ve Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 414-429.

Şentürk, B. (2021). *Arşivcilik.* (1. Baskı). İstanbul: Hiperyayın.

Thawonmas, R., & Shuda, T. (2011). Frame selection for automatic comic generation from museum playlog in metaverse. In *Proc. of IADIS International Conference IADIS Game and Entertainment Technologies* (pp. 22-24).

Torch, C. (2010). *European museums and intercultere: responding to challenges in a globalized World*. Stockholm: European museum forum.

Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk mutfağının tanıtımında bir araç olabilir mi?. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 14-29.

Uçar, A. (2014). Sanat eğitiminde müzelerin eğitimsel rolleri ve işlevleri. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi,* 14(1), 107-117.

Uhlig, H. (2018). Tarihin başlangıcında bir halk: Sümerler. (Çev. Nilgün Ersoy). İstanbul: Totem yayınları.

UNESCO Türkiye Millî Komisyonu. (2013). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Geleceği Türkiye Deneyimi (1. baskı). M. Öcal Oğuz, E. Ölçer Özünel ve S. Gürçayır Teke (Ed.), Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. *https://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Yayinlar/sokum_deneyimioptimize.pdf* (Erişim tarihi: 07.04.2021)

Ural, A., ve Kılıç, İ. (2021). Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi (6.baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

Ünsal, D. ve Pulhan, G. (2012). Türkiye'de Kültürel mirasın anlamı ve yönetimi. (1. Baskı). A. Aksoy ve D. Ünsal (Ed.), *Kültürel Miras Yönetimi* içinde (s. 30-65). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Üztemur, S., Dinç, E., & Acun, İ. (2018). Müzeler ve tarihi mekânlarda uygulanan etkinlikler aracılığıyla öğrencilerin sosyal bilgilere özgü becerilerinin geliştirilmesi. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, (46), 294-324.

Vıtaux, J. (2021). Gastronomi. (Çev. Zerrin Yaya). Ankara: Dost yayınları.

Yener, Ö. Z. E. N., & Abdulkadir, G. (2007). Sosyal ve eğitim bilimleri araştirmalarinda evren-örneklem sorunu. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, (15), 394-422.

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

Yetiş, Ş. A. (2015). Termal otel işletmelerinde deneyimsel pazarlama yaklaşımı. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi,* 17(29), 90-98.

Yetkin, H. (1994). Dünden bugüne Alanya sofrası. (1.baskı). İstanbul: Çali grafik.

Yıldız, M. ve Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırma Dergisi,* 5(19), 19-35.

Yılmaz, H. ve Şenel, P. (2015). Turistik bir çekicilik olarak gastronomi müzeleri (2015). 15. Ulusal Turizm Kongre Kitabı'ndan aktaran T. S. Sezen (2020). Gastronomi Müzeleri. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* içinde (s. 268-279). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yılmaz, M. (2020). *Sanat ve gastronomi ilişkisinin kısa tarihi*. Konya: Literatürk academia.

http-1:https://www.hurriyet.com.tr/gundem/sarap-bira-bal-38275825 (Erişim tarihi: 30.11.2021)

http-2:https://tr.wikipedia.org/wiki/Melce%C3%BC%E2%80%99t_Tabbahin (Erişim tarihi: 24.11.2021)

http-3:https://www.ntv.com.tr/galeri/dunya/stonehengei-4-bin-500-yil-once-insa-eden-isciler-luks-yiyeceklerle-beslendi-kiymali-turta-kuruyemis-ve-digerleri,3YKLzUm0-kCwijy4tS4XCA/MdnPQGGyI0aabESHKsOLyg (Erişim tarihi: 04.12.2021)

http-4:https://www.unesco.org.tr/pages/161/177 (Erişim tarihi: 23.11.2021)

http-5:https://www.unesco.org.tr/Pages/52/19/Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras-%C4%B0htisas-Komitesi (Erişim tarihi: 23.11.2021)

http6:https://www.ted.com/talks/genevieve_von_petzinger_why_are_these_32_symbols_found_in_ancient_caves_all_over_europe?language=tr (Erişim tarihi: 24.11.2021)

http-7:https://www.irfankaygisiz.com/2019/03/18/magaralardaki-40-000-yillik-semboller-en-erken-yazili-dil-olabilir/ (Erişim tarihi: 24.11.2021)

http-8:https://tr.wikipedia.org/wiki/Midas (Erişim tarihi: 27.11.2021)

http-9:https://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCm%C3%BCl%C3%BCs (Erişim tarihi: 27.11.2021)

http-10:https://www.dunya.com/kose-yazisi/midas039in-dokunusu/4105(Erişim 30.11.2021)

http-11:https://listelist.com/en-eski-alkoller/ (Erişim tarihi: 30.11.2021)

http-12:https://onedio.com/haber/turk-mutfagi-tarihi-hakkinda-9-ilgi-cekici-bilgi-936877 (Erişim tarihi: 05.12.2021).

http-13:https://www.posta.com.tr/amp/anadolunun-en-buyuk-antik-zeytinyagi-fabrikasi-haber-fotograf-2408590 (Erişim tarihi: 08.12.2021).

http-14:https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0nand%C4%B1k_Vazosu (Erişim tarihi: 10.12.2021)

http-15:https://arkeofili.com/istanbul-arkeoloji-muzelerinde-sergilenen-22-tabletin-tercumesi/ (Erişim tarihi: 10.12.2021)

http-16:https://www.kulturportali.gov.tr/portal/turkiye-nin-peynirleri (Erişim tarihi: 23.02.2022)

http-17:https://tr.wikipedia.org/wiki/Akropolis (Erişim tarihi: 23.02.2022)

http18:https://tr.wikipedia.org/wiki/British_Museum#/media/Dosya:British_Museum_(aerial).jpg (Erişim tarihi: 23.02.2022)

http-19:https://anahtaremlak.net/blog/yazi/15-ocak-1759-british-museum-acildi/57 (Erişim tarihi: 14.04.2022)

http-20:https://tr.wikipedia.org/wiki/Victoria_ve_Albert_M%C3%BCzesi(Erişim tarihi: 14.04.2022)

http-21:https://www.pleasetouchmuseum.org/about/ (Erişim tarihi: 14.04.2022)

http-22:https://listelist.com/hollanda-corpus-muzesi/ (Erişim tarihi: 14.04.2022)

http-23:https://restaurantgeorgesparis.com/en/ (Erişim tarihi :15.04.2022)

http-24:https://en.wikipedia.org/wiki/Hermitage_Museum (Erişim tarihi: 15.04.2022)

http-25:https://www.thefatduckgroupcareers.com/fat-duck-career-films/ (Erişim tarihi: 17.04.2022)

http-26:https://en.wikipedia.org/wiki/The_Fat_Duck (Erişim tarihi: 17.04.2022)

http-27:https://www.kulturportali.gov.tr/portal/troyaantikkenti (Erişim tarihi: 19.04.2022)

http-28:https://en.wikipedia.org/wiki/Jean_Anthelme_Brillat-Savarin (Erişim tarihi: 20.04.2022)

http-29:https://www.youtube.com/watch?v=u0cTOE6KUEg (Erişim tarihi: 21.04.2022)

http-30:https://www.oggusto.com/sanat/eser-ve-muze-incelemeleri/dunyanin-ilk-dijital-sanat-muzesi-teamlab-borderless (Erişim tarihi: 21.04.2022)

http-31:https://www.dha.com.tr/gundem/cobanin-kesfettigi-magarada-m-o-10-bin-yilindan-kalma-yiyecek-bulundu-1838816 (Erişim tarihi: 23.04.2022)

http-32:http://www.marmarabirlikakademi.com/tr/zeytin-kutuphanesi/zeytinin-tarihcesi (Erişim tarihi: 23.04.2022)

http-33:https://www.muzeumgastronomie.cz/en/home (Erişim tarihi: 19.03.2021).

http-34:https://irbarcelona.org/barcelona-museums/museu-gastronomic/ (Erişim tarihi: 19.03.2021).

http-35:https://www.arkhe.com.tr/blog/dunyanin-en-ilginc-yemek-muzeleri (Erişim tarihi: 19.03.2021)

http-36:https://en.wikipedia.org/wiki/Museum_Kimchikan (Erişim tarihi: 19.03.2021)

http-37: https://yemek.com/dunyaca-unlu-yiyecek-muzeleri/ (Erişim tarihi: 19.03.2021)

http-38:https://www.turizmgunlugu.com/2020/01/25/mutlaka-ziyaret-edilmesi-gereken-gastronomi-muzeleri/ (Erişim tarihi: 19.03.2021)

http-39:https://karabuk.ktb.gov.tr/TR-195763/somut-olmayan-kulturel-miras-nedir.html (Erişim tarihi: 07.04.2021)

http40:https://www.unesco.org.tr/Pages/159/176/#:~:text=4%2D%20S%C3%B6z%20konusu%20Tavsiye%20Karar%C4%B1nda,%E2%80%9D%5Bii%5D%20olarak%20tan%C4%B1mlan%C4%B1r. (Erişim tarihi: 19.03.2021)

http-41:https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/gezilecekyer/emine-gogus-mutfak-muzesi (Erişim tarihi: 19.03.2021)

http-42:https://www.cnnturk.com/fotogaleri/yasam/dunyadaki-en-iyi-11-yemek-muzesi (Erişim tarihi: 19.03.2021)

http-43:https://www.kuos.com//museum/guide_tourist_en.html (Erişim tarihi: 07.04.2021)

http-44:https://www.turizmgunlugu.com/2020/01/20/gastronomi-muzeleri/ (Erişim tarihi: 11.05.2021)

http-45:https://www.bizsiziz.com/pompeii-kazilari-bir-fast-food-restoranina-ait-kalintilari-ortaya-cikardi/ (Erişim tarihi: 25.04.2022)

http-46:https://www.yunanada.com/atina-yeni-akropolis-muzesi-1-5-saatlik-rehberli-tur.html (Erişim tarihi: 27.07.2022)

http-47:https://tr.wikipedia.org/wiki/Gurme (Erişim tarihi: 27.04.2022)

http-48:https://www.dogakoleji.k12.tr/doga-dan-haberler/tubitak%E2%80%99ta-doga-harikalarindan-buyuk-basari-1-19122 (erişim tarihi. 28.04.2022).

http-49:https://gezigezgini.com/urla_gezilecek_yerler/kostem-zeytinyagi-muzesi/ (Erişim tarihi:26.07.2022).

http-50:https://www.oleatrium.com/tr (erişim tarihi: 26.05.2022)

http-51:https://arkeofili.com/en-eski-pisirilmis-bitki-kalintilari-afrikada-bulundu/ (Erişim tarihi: 26.05.2022)

http52:https://www.google.com/search?q=Le+petit+chef,+2019&rlz=1C5CHFA_enTR933TR934&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjin96T8rH3AhUbQ

vEDHaxhBSQQ_AUoBHoECAEQBg&biw=938&bih=727&dpr=2#imgrc=dSCRK5dXuF_KAM&imgdii=Ad_tlaadyzqA7M (Erişim tarihi: 26.04.2022).

http-53:https://kelimeler.gen.tr/muze-nedir-ne-demek-227579(Erişimtarihi: 29.07.2022).

http-54:https://www.mpz-digital.de/ (Erişim tarihi: 28.05.2022).

http-55:https://miniature-calendar.com/ (Erişim tarihi: 01.06.2022).

http-56:https://resimbiterken.wordpress.com/2014/10/25/johannes-vermeerin-the-milkmaid-eseri/ (Erişim tarihi: 23.04.2022).

http-57:https://www.kurzweilai.net/3d-augmented-reality-holograms-are-finally-here-almost (Erişim tarihi: 23.04.2022).

http-58:https://www.information-age.com/amazon-dish-network-partnership-bring-tech-another-level-123467955/ (Erişim tarihi: 23.04.2022).

http-59:https://www.gastrofests.com/gecmisten-bugune-ekmegin-oykusu/ekmek7/ (Erişim tarihi:25.04.2022)

http-60:https://tr.wikipedia.org/wiki/Zeugma_Mozaik_M%C3%BCzesi (Erişim tarihi: 08.06.2022)

http61:https://www.google.com/search?q=bas%C4%B1l%C4%B1+yemek+kitab%C4%B1+s%C4%B1ralamas%C4%B1&rlz=1C5CHFA_enTR933TR934&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjGkbL516X5AhU_QPEDHQypDowQ_AUoAXoECAEQAw&biw=1262&bih=648&dpr=2#imgrc=Frqc-CiIZpjFUM&imgdii=NkpgZaJQZhGTbM (Erişim tarihi: 01.08.2022).

http-62:https://www.etymonline.com/word/gastronomic (Erişim tarihi: 12.06.2022).

http-63:https://onedio.com/haber/metaverse-de-neler-yapmak-mumkun-butun-bir-aksamini-metaverse-de-geciren-bir-kullanici-yasadiklarini-anlatti-1047091 (Erişim tarihi: 13.06.2022).

http-64:https://onedio.com/haber/nft-coin-nedir-nft-nedir-ve-nasil-kullanilir-iste-nft-hakkinda-her-sey-974705 (Erişim tarihi: 13.06.2022).

http-65:https://prezi.com/p/zmlavipky1t3/cagdas-muzecilik-kapsamnda-interaktif-uygulamalar-antalya-kaleici-ornegi/ (Erişim tarihi: 16.06.2022).

http-66:https://www.tripadvisor.com.tr/Attraction_Review-g189934-d199909-Reviews-Museum_of_Contemporary_Art_Kiasma-Helsinki_Uusimaa.html(Erişim tarihi: 17.06.2022).

http-67:https://www.tripadvisor.com.tr/LocationPhotoDirectLink-g781307-d11506711-i273401782-Kutman_Wine_Museum-Sarkoy_Tekirdag_Province.html (Erişim tarihi: 17.06.2022).

http-68:https://eodev.com/gorev/10814526 (Erişim tarihi: 29.07.2022).

http-69:https://tr.wikipedia.org/wiki/Gastronomi (Erişim tarihi: 29.07.2022).

http-70:http://chefnizamettin.blogspot.com/ (Erişim tarihi: 30.07.2022).

http-71:https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-69904/turkiye39de-muzecilik.html (Erişim tarihi: 28.05.2022).

http-72:https://www.senveben.biz.tr/2021/03/bir-solukta-vietnam-mutfagi/ (Erişim tarihi: 22.04.2022).

http-73:https://www.webtekno.com/buzdolabi-yokken-yiyecek-nasil-saklaniyordu-h124248.html (Erişim tarihi: 01.08.2022).

http-74:https://twitter.com/icssorg/status/1235936768622460929?lang=bn (Erişim tarihi: 01.08.2022).

http-75:https://www.gazeteduvar.com.tr/bizans-doneminin-en-buyuk-saraphanesi-bulundu-yillik-uretim-kapasitesi-2-milyon-litre-haber-1538168 (Erişim tarihi: 01.08.2022).

http-76:https://nereye.com.tr/antik-cag-akdenizinde-zeytin-ve-zeytinyagi/ (Erişim tarihi: 01.08.2022).

http-77:https://arkeofili.com/avrupanin-ilk-insanlari-ates-kullanmiyor-ve-cig-yiyordu/ (Erişim tarihi: 01.08.2022).

http-78:https://twitter.com/msgsuniversite/status/1102249712881725442?lang=ru (Erişim tarihi: 01.08.2022).

http-79:https://www.travel.taipei/en/attraction/details/582 (Erişim tarihi: 01.08.2022).

http-80:https://www.eventective.com/davenport-ia/figge-art-museum-122382.html (Erişim tarihi: 01.08.2022).

http-81:https://www.trthaber.com/haber/kultur-sanat/antik-dunyanin-gizemli-yapilari-tumulusler-426212.html (Erişim tarihi: 01.08.2022).

http-82:https://kulturenvanteri.com/yer/midas-tumulusu/#16/39.653999/31.997978 (Erişim tarihi:01.08.2022).

http-83:https://www.tarihiolaylar.com/tarihi-olaylar/gobeklitepe-185(Erişim tarihi:01.08.2022).

http-84:https://www.openculture.com/2020/07/cambridge-university-professor-cooks-4000-year-old-recipes-from-ancient-mesopotamia.html(Erişim tarihi: 01.08.2022).

http-85:https://www.habercikelebek.com/2021/12/stonehenge-4-bin-500-yl-once-insa-eden.html (Erişim tarihi:01.08.2022).

EKLER
Ek-1. Anket Soruları

Modern Gastronomi Müzeciliğinde Kültürel Miras Yaklaşımlarına Dönük Araştırma Anketi

Değerli katılımcı; bu anket formu Gastronomi ve Müzecilik alanında farklı uygulamaların etkisine yönelik bir araştırma projesi kapsamında uygulanmaktadır. Anket kapsamında sizden herhangi kişisel bilginiz talep edilmemekte ve çalışma tamamen bilimsel amaca hizmet etmektedir. Sorulara verilen cevaplar ile geçmişin izleriyle gelecek arasında bağ kurulmasının etkileri görülmek istenmiştir. Dolayısıyla Tüm soruları dikkatlice okuyup samimi cevaplar vermenizi rica eder, kıymetli zamanınızı ayırdığınız için teşekkür ederiz.

İletişim:

Çalıştığınız Kurum: *( ) Kamu ( ) Özel ( ) Çalışmıyorum*

Yaşınız: *( )18 ve altı ( ) 19 ve 24 ( ) 25-34 ( ) 35-44 ( ) 45-54 ( ) 55 ve üzeri*

Cinsiyetiniz: *( ) Kadın ( ) Erkek*

Medeni Haliniz: *( ) Evli ( ) Bekâr ( ) Bekâr (daha önce evlilik yaşamış)*

Geliriniz: *( ) Gelirim Yok ( ) 850 TL ve altı ( ) 851–4253 TL arası ( ) 4254-7000 TL arası ( ) 7001-9.000 TL arası ( ) 9001 ve üzeri*

Eğitim Durumunuz: **İlkokul ( )** **Ortaokul ( )** **Lise ( )** **Üniversite ( )** **Yüksek Lisans ( )** **Doktora ( )**

Müze ile ilgili bağlantınız nedir? *( ) Müze Çalışanı ( ) Müze Ziyaret*

AÇIKLAMA: Lütfen aşağıdaki ifadelerde belirtilen durumları ne sıklıkta (1-Kesinlikle Katılmıyorum 2-Katılmıyorum 3-Kararsızım 4-Katılıyorum 5-Kesinlikle Katılıyorum) **YAŞADIĞINIZI** belirtiniz. Lütfen her ifade için sadece bir seçeneği işaretleyiniz ve hiçbir soruyu **BOŞ BIRAKMAYINIZ**.

		Kesinlikle Katılmıyorum	*Katılmıyorum*	*Kararsızım*	*Katılıyorum*	*Kesinlikle Katılıyorum*
1	Ailece geleneksel bir biçimde kurulan sofraların daha sağlıklı olduğunu düşünüyorum	1	2	3	4	5
2	Toplu olarak geleneksel bir biçimde kurulan sofraların daha sağlıklı olduğunu düşünüyorum	1	2	3	4	5
3	Toplu olarak yapılan sofraların geleneksel lezzetlere daha çok değer kattığını düşünüyorum	1	2	3	4	5
4	Ailece yapılan sofraların geleneksel lezzetlere daha çok değer kattığını düşünüyorum	1	2	3	4	5
5	Ailece yapılan sofraların Gastronomi Müzelerinde sunulmasının gerekli olduğunu düşünüyorum.	1	2	3	4	5
6	Toplu olarak yapılan sofraların Gastronomi Müzelerinde sunulmasının gerekli olduğunu düşünüyorum.	1	2	3	4	5
7	Müze mutfaklarında yöresel lezzetler eşliğinde yenilikçi tatlar yapmaya çalışırım.	1	2	3	4	5
8	Tatil amaçlı gidilen yerlerde yörenin lezzetlerini takip ederim.	1	2	3	4	5
9	Gastronomi Müzelerinde coğrafi işaretli yemekleri tatmak isterim.	1	2	3	4	5
10	Gastronomi Müzeciliğinde Türk mutfağı sosyal medyada yeterli ilgiyi görmektedir.	1	2	3	4	5
11	Bulunduğumuz coğrafyada üretilen yöresel ürünlerin soframıza nasıl geldiğini (nerede, nasıl yetiştiği bilgisini) edinmek isterim.	1	2	3	4	5
12	Gastronomi Müzelerinde açılan restoranlar günümüz kültürünü yansıtmaktadır.	1	2	3	4	5
13	Türk mutfak kültürü dünya mutfakları arasında en geniş kültüre sahiptir.	1	2	3	4	5
14	Günümüzde Gastronomi Müzeciliği dünyada çok gelişmiştir.	1	2	3	4	5
15	Günümüzde Gastronomi Müzeciliği Türkiye'de çok gelişmiştir.	1	2	3	4	5
16	Türk mutfak kültürünü özellikle gençler her anlamda tanıtmaktadır.	1	2	3	4	5
17	Geçmişte mutfakta hangi malzemelerin kullanıldığını genellikle biliyorum.	1	2	3	4	5
18	Gastronomi Müzeciliği ile mutfak kültüründe özellikle geçmişte kullanılan araç-gereçlerin bilgi ve görsellerine internet arama motorlarından rahatlıkla ulaşmayı isterim.	1	2	3	4	5
19	Malzemelerin farklı mutfak kültüründe nasıl/ne amaçla kullanıldığı bilgisine ulaşmayı isterim.	1	2	3	4	5
20	Günümüz müze restoranlarında geçmişte kullanılan ürün ve araçların örneklerini görmek isterim.	1	2	3	4	5
21	Dünyadaki Gastronomi Müzeleri yemek kültürünü yeterince tanımamıza yardımcı olmaktadır.	1	2	3	4	5
22	Gastronomi Müzelerinde sergilemenin dışında mini atölyelerin olması (örneğin günümüzde kaybolan mesleklerin yapıldığı) gerekmektedir.	1	2	3	4	5
23	Gastronomi Müzelerinde sergilemenin dışında mini etkinliklerin olması gerekmektedir.					
24	Gastronomi Müzeciliğindeki arşivcilik yeterli düzeydedir.	1	2	3	4	5
25	Gastronomi Müzeciliğinde sosyal aktivite ve uygulamalar arttırılmalıdır.	1	2	3	4	5
26	Gastronomi Müzeciliğine ilaveten interaktif katılım sağlanabilmelidir.					
27	Çağdaş mutfak lezzetlerini beğensem de geleneksel mutfak lezzetleri ilk tercihim olmuştur.	1	2	3	4	5
28	Yaşadığım coğrafyanın mutfak kültürüme etkisi vardır.	1	2	3	4	5
29	Modern(çağdaş) ve klasik müzecilik anlayışı ile hazırlanacak bir Gastronomi Müzesinde restoran görmek isterim.	1	2	3	4	5
30	Dünya mutfaklarında eş değer olan yemekleri/farklı bilgileri ortak bir platformda (coğrafi bilgi ve bir ağ sistemi) bütün Gastronomi Müzelerinde görmek isterim.	1	2	3	4	5
31	Yemekler dışında, yaşanılan coğrafyadaki gastronomi ürünlerini (baharatlar, kuru meyve ve sebze türleri, farklı pişirme araç- gereçleri) Gastronomi Müzesinde görmek isterim.	1	2	3	4	5

32	Gastronomi reçetelerindeki malzemelerin temini ile ilgili bütün bilgilendirme çalışmalarını Gastronomi Müzelerinde de görmek isterim.	1	2	3	4	5
33	Gastronomi Müzelerinde veya müze restoranlarda teknoloji ile birlikte farklı ortamlar (3D, hologram, animasyon, çeşitli videolar vs.) oluşturulmasını isterim.	1	2	3	4	5
34	Metaverse'in (sanal evren) Gastronomi Müzeciliğine fayda sağlayacağını düşünüyorum.	1	2	3	4	5
35	NFT'nin (Non-fungible token- başka bir eşi daha bulunmayan dijital varlıklar) Gastronomi Müzeciliğine fayda sağlayacağını düşünüyorum.	1	2	3	4	5
36	Dünyanın var oluşundan itibaren sayısız medeniyetlere ev sahipliği yapmış Anadolu coğrafyasının Türk mutfağı ve birçok mutfak kültürüne etkisi olduğunu düşünüyorum.	1	2	3	4	5
37	Dünyadaki mutfak kültürlerinin arkeoloji ve biyomoleküler arkeoloji *(kazılarda çıkan kullanılmış organik kalıntıların laboratuvar ortamında reçetesinin çıkartılması)* ile farklı noktalara taşındığını düşünüyorum.	1	2	3	4	5

Ek-2. Etik Kurul Kararı

Evrak Tarih ve Sayısı: 13.06.2022-6131

T.C.
ALANYA HAMDULLAH EMİN PAŞA ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜĞÜ

Sayı : E-10593708-050.01.04-6131 13.06.2022
Konu : Etik Kurul Kararı

Sayın Prof.Dr. Mehmet Durdu ÖNER

Üniversitemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencilerinden Hanife ERSOY'un "Modern Gastronomi Müzeliğinde Kültürel Miras Yaklaşımları" başlıklı tez çalışması için yapacağı anket çalışmanız 09.06.2022 tarih ve 07 sayılı Etik Kurul Kararı ile uygun görülmüştür.

Bilgilerinizi rica ederim.

Prof.Dr. Ebru Gülbuğ EROL
Rektör V.

e-imzalıdır

Belge Doğrulama Kodu :*BSLK8HL02* Pin Kodu :00781
Belge Takip Adresi : https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5677&eD=BSLK8HL02&eS=6131

Adres:Cikcilli Mah. Saraybeleni Cad. 7 Tr 07400 Alanya / Antalya
Telefon:244 513 69 69 Faks:244 513 69 66
e-Posta:info@ahep.edu.tr Web:www.ahep.edu.tr
Kep Adresi: hamdullaheminpasa@hs01.kep.tr
Bilgi için: Nesrin Ellezer
Unvanı: Sekreter

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Hanife Ersoy

Yabancı Dil : İngilizce

Doğum Yeri ve Yılı :

E-Posta :

Eğitim ve Mesleki Geçmişi:

- 2021, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Mimarlık ve Şehir Planlama Bölümü, Coğrafi Bilgi Sistemleri.
- 2016, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Kültürel Miras ve Turizm.
- 2009, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü.
- 2013'ten günümüze Alanya Belediyesi, Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü
- 2011-2012, Hesap işleri, Alanya Açı Dershanesi, Yönetim-Büro Hizmetleri