



Cevdet Avcı

Doç. Dr., Gaziantep Üniversitesi/Fen-Edebiyat Fakültesi, Gaziantep/Türkiye
Assoc. Prof. Dr., Gaziantep University/Faculty of Art and Science, Gaziantep/Türkiye



eposta: cavci@gantep.edu.tr



<https://orcid.org/0000-0003-0948-1659> - RorID: <https://ror.org/020vvc407>

Atıf/Citation: Avcı, Cevdet. 2025. Gastro-Kültüre Gaziantep'te İki Yaklaşım: Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM (Mutfak Sanatları Merkezi). *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, Özel Sayı - Yemek, 270-286. <https://doi.org/10.33692/avrasyad.1780018>

Makale Bilgisi / Article Information

Yayın Türü / Publication Type:	Araştırma Makalesi/Research Article
Geliş Tarihi /Received:	08.09.2025
Kabul Tarihi/Accepted:	02.10.2025
Yayın Tarihi/Published:	15.10.2025

GASTRO-KÜLTÜRE GAZİANTEP'TE İKİ YAKLAŞIM: EMİNE GÖĞÜŞ MUTFAK MÜZESİ VE MSM (MUTFAK SANATLARI MERKEZİ)

Öz

Temel insan ihtiyaçları arasında yer alan beslenme tarihsel, kültürel, ekonomik, mimari, sosyal ve iletişim boyutları olan çok yönlü bir etkinlik olarak nitelenebilir. Tarih öncesinden modern döneme dek beslenmenin özelliklerini çoğunlukla coğrafya ve iklim şartları belirlemiştir. Beslenme, bugünün iletişim ve ulaşım olanaklarıyla kültür ekonomisinden gastronomi turizmine varan geniş bir alanda ele alınır. Gastronomi biliminin incelediği bu alanın ilgili literatüre bakıldığında disiplinler arası bakış açısıyla incelendiği görülür. Bugün için birçok disiplini ilgilendiren gastro-kültür kavramı uygulamalı halk bilimi açısından müzecilik faaliyetlerini de kapsar. Makalede gastro-kültüre iki yaklaşım örneği olarak Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM (Mutfak Sanatları Merkezi) Gaziantep, mutfak kültürü belleğinin aktarımı bağlamında ele alınmıştır. Müzecilik faaliyetleri etnografya müzeciliğinden uygulamalı halk bilimi kapsamında değerlendirilen yaşayan müze anlayışına uzanan geniş bir alana yayılır. Gaziantep UNESCO'nun yaratıcı şehirler ağı listesinde gastronomi dalında bulunan bir kenttir.

Çok sayıda müzeye ev sahipliği yapan kentte Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM Gaziantep gastro-kültüre iki farklı yaklaşımı temsil eder. Müzecilik anlayışı olarak korumacılık ve aktarım odaklı olan Emine Göğüş Mutfak Müzesi kentin mutfak belleğini sergilemeye yönelik tasarlanmıştır. Başlangıçta gurme restoran olarak planlanan MSM Gaziantep ise kentin mutfak belleğini işlevsellik, eğitim ve sürdürülebilirlik gibi kavramlarla örtüştürerek temsil eder. Türkiye'nin ilk mutfak müzesi olma özelliğini taşıyan Emine Göğüş Mutfak Müzesi kültürel mirası koruma ve tanıtma amacıyla yapılmıştır. MSM Gaziantep ise yöre mutfağını deneyimlemenin yanı sıra eğitim ve tanıtım gibi çeşitli işlevleri yerine getirmeyi hedefler. Makalede, gastro-kültür bağlamında mutfak belleği aktarım biçimlerini seçilen iki örnek üzerinden tartışmak amaçlanmıştır. MSM'nin Gaziantep gastronomi turizmine katkısı, kültürel





Gastro-Kültüre Gaziantep'te İki Yaklaşım: Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM (Mutfak Sanatları Merkezi) mirasın yerel, ulusal ve uluslararası boyutta ürün ve deneyim odaklı olarak aktarımındaki katkısı konulmuştur. Makalede her iki mekânın da Gaziantep'in mutfak kültürü belleğini temsil bakımından önemli olduğu ancak MSM Gaziantep'in ürün, deneyim ve gösterim açısından sürdürülebilir bir canlı müze hüviyeti taşıdığı sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastro-kültür, gastro-müze, Gaziantep, kültürel miras, mutfak kültürü.

TWO APPROACHES TO GASTRO- CULTURE IN GAZIANTEP: EMİNE GÖĞÜŞ KITCHEN MUSEUM AND MSM (CULINARY ARTS CENTER)

Abstract

Nutrition, one of the basic human needs, can be described as a multifaceted activity with historical, cultural, economic, architectural, social, and communicative dimensions. From prehistoric times to the modern era, the characteristics of nutrition have largely been determined by geography and climate conditions. With today's communication and transportation capabilities, nutrition is addressed in a wide range of areas, from cultural economics to gastronomic tourism. A review of the relevant literature on this field, which is studied by the science of gastronomy, reveals that it is examined from an interdisciplinary perspective. Today, the concept of gastro-culture, which concerns many disciplines, also encompasses museum activities from the perspective of applied folklore. The article discusses two examples of approaches to gastro-culture: the Gaziantep Emine Göğüş Kitchen Museum and MSM (Kitchen Arts Center) Gaziantep, in the context of the transmission of kitchen culture memory. Museum activities span a wide range, from ethnographic museology to the concept of living museums, which is evaluated within the scope of applied folklore. Gaziantep is a city listed in UNESCO's Creative Cities Network in the field of gastronomy. The city, home to numerous museums, features the Emine Göğüş Kitchen Museum and MSM Gaziantep, representing two distinct approaches to gastro-culture. The Emine Göğüş Kitchen Museum, with its conservation and transmission-focused approach to museology, is designed to showcase the city's culinary heritage. Originally planned as a gourmet restaurant, MSM Gaziantep represents the city's culinary memory by integrating concepts such as functionality, education, and sustainability. The Emine Göğüş Kitchen Museum, Turkey's first kitchen museum, was established to preserve and promote cultural heritage. MSM Gaziantep aims to fulfill various functions such as education and promotion, in addition to providing an experience of the local cuisine. The article aims to discuss the forms of transmission of culinary memory in the context of gastro-culture through two selected examples. MSM's contribution to Gaziantep's gastronomic tourism and its contribution to the transmission of cultural heritage at the local, national, and international levels in a product and experience-oriented manner are discussed. The article concludes that both venues are important in terms of representing Gaziantep's culinary cultural memory, but MSM Gaziantep has the character of a sustainable living museum in terms of products, experiences, and displays.

Keywords: Gastro-culture, gastro-museum, Gaziantep, cultural heritage, culinary culture.





Giriş

Gastro-kültür kavramı geçmişten bugüne insanın yeme içme etkinliklerinin etrafında gelişen bütün faaliyetleri kapsar. Makalede gastro-kültürün bellek aktarımı, UNESCO yaratıcı şehirler ağına gastronomi alanında eklenen Gaziantep'ten seçilen Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM (Mutfak Sanatları Merkezi) üzerinden ele alınmıştır. Disiplinler arası bir çalışma alanı olarak gastronomi temalı incelemeler konunun geniş çerçevesini ortaya koymaktadır. En genel tarifi ile yeme içme bilimi olarak ifade edilen gastronomi gündelik beslenme alışkanlıklarından, gastronomi turizmine varana dek geniş bir çerçeveye sahiptir. Bu alanda farklı bilim dalları kültür bilimlerinin doğasına uygun olarak gastronomiyi kendi penceresinden ele alır. Bilinçli insan etkinliklerinin başından itibaren coğrafi şartlara bağlı olarak gelişen beslenme kültürü, zaman içerisinde ulaşım ve iletişimin getirdiği etkileşim imkânlarına bağlı olarak gelişmiş ve zenginleşmiştir. Böylece yeme içme konusu insan hayatında beslenmenin sınırlarını aşarak daha geniş anlamda kültürel bir olguya dönüşmüştür. Gastro-kültürün şekillenmesinde nüfus hareketlerinin yanı sıra çeşitli mal ve hizmetlerin tedarik zincirinin yaygınlaşması bir diğer önemli etken olmuştur. Ayrıca 20. yüzyılın ortalarından itibaren geleneksel medyanın, bugün gelenen noktada internet vasıtasıyla daha erişilebilir düzeye ulaşan yeni medya araç ve ortamlarının etkisi gastro-kültürü yaygınlaştırmıştır. Medyanın erişilebilir olanaklarının bir diğer etkisi de kapitalizmin kıskacındaki yeme içme kültürünün geleneksel ürün ve içeriklerin tanınırlığını arttırması; kültür turizminin ölçekte tanınmasını yerel mimarilerin, yeme içme araç ve gereçlerinin ulusal ve uluslararası ölçekte tanınmasını sağlamasıdır. Bu süreç bir taraftan yeme içme ürün, içerik ve biçimlerini zenginleştirirken diğer taraftan bir kültür endüstrisi sahası olarak gastronomiyi güncel bilimsel çalışmalarda ön plana çıkarmıştır.

Güncel folklor çalışmaları içerisinde öne çıkan yaklaşımlardan birisi de folklorun ürün odaklı olmasının yanı sıra ürünün yaratıldığı ve aktarıldığı mekân odaklı da olması gerekliliğidir. Bu mekânın korunması, yaşatılması ve işlevsel olarak sosyal-kültürel hayat içerisinde dinamizmini muhafaza etmesi söz konusu folklorik yapının da canlılığını koruması anlamına gelir. Başka bir ifadeyle kültürel mekân, kültürel davranışı katılımcıya anımsatır veya dikte eder (bkz. Oğuz 2007). Bu bağlamda gastro-kültür söz konusu olduğunda yeme içme ürün ve içeriklerinin, alışkanlıklarının yanı sıra bunların üretildiği, sergilendiği, kuşaklar arası aktarıma uygun mekânsal şartların oluşturulması önem kazanır. Bu kültürel mekân yaklaşımı mutfak belleği bağlamında somut olmayan kültürel mirasın korunması ve aktarımını da öngörür. Bir folklor alanı olarak gastro-kültür içerisinde yer alan yeme içme ürünleri, araç gereçleri; bunların kullanımı ve yapımı, sergilendiği yerler ve üretim biçimlerinin deneyimlendiği alanlar gastro-folklor açısından kültürel mekânlar olarak tanımlanabilir. Makalenin temel argümanı bu bakış açısıyla seçilen iki örnek üzerinden Gaziantep mutfak kültürü belleğinin korunması, sergilenmesi ve aktarımı konularının işlevsel açıdan tartışılmasıdır. Nitekim gastro-kültürün çeşitli yönleriyle tartışılması ve bu kültürün





Gastro-Kültüre Gaziantep'te İki Yaklaşım: Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM (Mutfak Sanatları Merkezi) tanıtımı, deneyimlenmesi, kuşaklar arası aktarımı ve sürdürülebilirliği bakımından mekân odaklı çalışmalar, bellek mekân ilişkisi bağlamında ayrıca önem taşır.

Bu temel yaklaşımlara ek olarak makalede ele alınan konunun geri planında tartışılan bir diğer nokta da uygulamalı halk bilimi açısından müzecilik faaliyetlerinin niteliğidir. Kültürel belleğin etnografik birer ürüne dönüştürülerek depolandığı, sergilendiği ve korunduğu alanlar olarak geleneksel müzecilik yaklaşımları bugün artık kültürün dinamik yapısına uygun olarak yaşayan müze anlayışıyla yer değiştirmiştir. Makalede geleneksel müze anlayışına uygun olarak düzenlenen Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve bir çeşit yaşayan müze işlevi üstlenen MSM Gaziantep bu analitik zeminde ele alınmıştır. Kültürel mirasın önemli bir parçası olarak yeme içme etkinliklerinin, ürünlerinin, içeriklerinin, bunların yapım biçimlerinin ve benzeri unsurların kuşaklar arası aktarımı ve sürdürülebilirliği her iki örnek üzerinden incelenip değerlendirilmiştir. Burada hipotez olarak yaşayan müze konseptine uygun bir gurme restoran olan MSM örneğinin Gaziantep mutfak kültürünün hem yerel hem ulusal hem de uluslararası düzeyde daha işlevsel olduğu ortaya konulmak istenmiştir. Bu çerçevede konuyla ilgili temel kavramlar olarak belirlenen bellek ve müzecilik, kültürel değişim ve gastro-müze hakkında bilgi verilerek bu kavramlara yaklaşımlar ortaya konulmuş; seçilen iki örnek incelenerek karşılaştırma ve değerlendirmeler yapılmıştır.

1. Kavramsal Çerçeve ve Yaklaşım: Bellek ve Müzecilik, Kültürel Değişim ve Gastro-Kültür

273

İnsanın fiziki ve sosyal çevresi ile kurduğu etkinliklerin yanı sıra bireysel ve toplumsal ruh dünyasını da içine alan kültür, değişen şartlara ve ihtiyaçlara göre sürekli bir dinamizm içerisindedir. Bu süreçte kültürün hangi boyutu ele alınırsa alınsın öne çıkan temel kavramlardan birisi bellektir. İnsanı diğer canlılardan farklı kılan ve kuşaklar arası aktarım yoluyla çeşitli boyutları olan bir olgu olarak bellek, farklı bilim alanları tarafından incelenir. Yapılan çalışmalarda bireysel ve toplumsal olarak iki şekilde değerlendirilen bellek, Halbwachs'a (2017: 46) göre insanın kendini anlamlandırma süreci içerisinde toplumsal kurumlara başvuru alanlarından birisidir. Bireyin kendi yaşam süresince biriktirmiş olduğu deneyimlerle şekillenen bellek, toplumsal veya kültürel yapılar tarafından çevrelenir ve böylece birey bir kültürel bellek alanına dâhil olur. Başka bir ifadeyle birey; toplumsal anlamını yerel, ulusal ve uluslararası bir kültürel ağa dâhil olarak inşa eder. Hatta bireyin isteminin de ötesinde, içine doğulan kültür, kendi hafızasını bireye dikte eder. Böylece kuşaklar arası bağlar kurularak sürdürülebilir bir kültürel yapı inşa edilmiş olur. Kültürel belleğin toplumun yeni üyelerine aktarılma sürecinde veya henüz dünyaya gelmeden önce bu koşulların hazırlanmasında insan ve mekân ilişkisi önemli roller üstlenir. Bu bağlamda ortak bellek mütemadiyen bireylere somut "bir dayanak noktası" (Assmann 2015: 46) sunarak fiziki unsurlar üzerinden bir çağrışım alanı yaratır. Bu çağrışım alanı belirgin/somut olmayan veya hatırlamanın olmadığı durumlarda bile Pierre Nora'nın (2006: 17) ifadesiyle bir hafıza





mekânıdır ve süreklilik duygusunun köklerini ihtiva eder. Kültürel mekânlar yalnızca bireylerin değil aynı zamanda kolektif hafızanın da korunduğu, simgelendiği, taşındığı alanlardır. Toplumların anımsama biçimlerinden birisi olarak bu mekânlar ortak hafızaya dayalı alanlardır (bkz. Connerton 1999). Tuğçe Erdal'a göre "canlıların ya da nesnelerin kendilerini ifade biçimleri" (2015: 38) olarak mekânlar, bu hafıza alanlarının inşa edildiği paylaşım ortamlarıdır.

Bireysel ve toplumsal hafızanın gastro-kültür açısından kuşaklar arası aktarımının yanı sıra ulusal ve uluslararası boyuta taşınmasında müzecilik yaklaşımları etkilidir. Makalede müzeler kültürel mekân olarak değerlendirilmiştir. Kültürel belleğin sürdürülmesi ve kuşaklar arası aktarımında müzelerin rolü ve müzecilik anlayışının tarihsel gelişiminin durağan mekân yapısından yaşayan/canlı müze anlayışına yöneldiği görülür. Başka bir ifadeyle bir fiziki mekân ve sergi anlayışından uygulamanın, deneyimlemenin, eğitimin ve sürdürülebilirliğin ön plana çıktığı müze anlayışına geçiş söz konusudur. Batı'da sanayileşmenin ve kentleşmenin ortaya çıkardığı sonuçlara bağlı olarak ortaya çıkan değişmelerden birisi de yeni müze anlayışıdır. İnsan, doğa ve kültür arasındaki bağın kopmaya başlaması toplumsal belleğin müzeler vasıtasıyla koruma altına alınması ihtiyacını doğurmuştur. 19 ve 20. yüzyıldaki ekonomik ve teknolojik gelişmelere bağlı değişen yaşam şartları, geleneği ve geleneksel olanı yapay ortamlarda muhafaza etmeyi zorunlu kılmıştır (bkz. Avcı 2021: 289). Bu süreç etnografya müzeciliği olarak tanımlanan geleneksel müzecilik anlayışı çerçevesinde korumanın ve sergilemenin ön planda olduğu müzeleri doğurmuştur. Öte yandan yine bu alandaki arayışlar ilgili bilim dallarının, halk biliminin ve güncel çalışmalar açısından uygulamalı halk biliminin gündemine de girmiştir. Kültürün dinamik yapısı, belirli fragmanlarının dondurularak sergilenmesi ve korunması anlayışından ziyade kültürel ürün ve içeriklerin üretim ve aktarımının deneyimlendiği müze anlayışlarının gelişmesini zorunlu kılmıştır. M. Öcal Oğuz'un halk bilimi çalışmalarının yönü konusunda ifade ettiği ürün merkezli anlayıştan üretim biçimi ve yerinin ön plana çıkartılması gerektiği yaklaşımı, bu tespitleri destekleyecek niteliktedir. Ayrıca yine Oğuz'a göre "UNESCO'nun koruma yaklaşımlarına uygun olarak mekân odaklı çalışmalar ... mekânın doğal olarak kültür aktarımı rolünden faydalanma sonucunu doğuracaktır." (2007: 32).

Türkiye'nin de üyesi bulunduğu International Council of Museums (ICOM) adlı kuruluşun tanımlamasına göre müzeler, "tarihî-arkeolojik eserlerin ve tabiatın toplanmış nesnelerin teşhir edildiği mekânlar, tabii parklar, nebatat ve hayvanat bahçeleri, akvaryumlar ve halkın ziyaretine açık biçimde düzenlenmiş tarihî ören yerleri"dir (URL 1). Bu klasik tanımlama 2000'li yıllardan itibaren genişleyerek müzelerin toplumsal işlevlerini ön plana çıkartan yaklaşımları da içine almıştır. Buna göre ICOM'un müzelerle ilgili tema ve uygulama yaklaşımları "eğlence, eğitim, etkinlik, eşit fırsat, diyalog, tasarım, şaşırtma, anlayış, katılım, çeşitlilik, çağdaş sanat, sanat eleştirisi, toplum, çok kültürlülük, ulaşılabilirlik, öğrenme, tanıtım, yorum ve teknoloji" (Karadeniz ve Özdemir 2018: 164) olarak belirlenmiştir. Böylece





Gastro-Kültüre Gaziantep'te İki Yaklaşım: Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM (Mutfak Sanatları Merkezi) geleneksel anlayıştaki maddi ürün ve sergileme odaklı müzecilik yerine hızla somut ve somut olmayan kültürel mirasın sergilendiği, aktarıldığı, eğitim amaçlı kullanıldığı ve diğer sosyal ve beşerî işlevleri içerisinde barındıran dinamik mekânların yaratılma ihtiyacını zorunlu kılmıştır. Karadeniz ve Özdemir'in (2018) müze nedir ve toplamla ilişkisi nasıldır, sorularına verdiği şu cevabı da buraya eklemek söz konusu değişimi anlatması bakımından yerinde olacaktır:

“Bu soru politik ve ekonomik unsurlar ile küreselleşmenin etkisiyle müzecilikte değişimlerin yaşanmasına neden olmuştur. Koleksiyon odaklı müzecilik yaklaşımlarının izleyici odaklı stratejilere dönmesi, katılımın müzenin sergi, etkinlik, iletişim, eğitim ve sürdürülebilirlik uygulamalarında yerini alması, somut kültürel mirasın yanı sıra somut olmayan kültürel mirasa ilişkin çeşitli unsurların farklı bağlamlarla müzede yer bulması da temel değişimler arasındadır. Bu değişimin en önemli amacı, modern müzeyle birlikte başlayan “toplumun müzeyi değiştirdiği” günleri “müzenin de toplumu değiştireceği” günlere dönüştürmektir. (158)”

Yine bu değişim sürecindeki etkenlere bakıldığında sanayileşme ve kentleşme ile iletişim teknolojilerinin de 21. yüzyılda hızla yaygınlaşmasının rolü görülür. Bu süreç kendi gelenek çevresindeki doğal kültürel ortamlardan yoksun kalan bireyin müzeler vasıtasıyla olabildiğince kültürel farkındalık kazanmasını veya yukarıda işaret edildiği gibi müzelerin birey ve toplumu inşa ettiği gerçeğini doğurmuştur. Dijitalleşme çağı içerisinde müzelerin sunmuş olduğu eğitim ve farkındalık alanları geleneksel kültüre açılan pencereler olarak yorumlanabilir. Nitekim dijital çağ, kültürün yaşandığı öğrenildiği ve uygulandığı dönemden ziyade izlendiği ve edilgen-tüketici olarak konumlandırıldığı bir dönemdir.

Müzecilik yaklaşımları içerisinde tartışılan önemli hususlardan birisi daima korumanın ne olduğu sorusudur. Oğuz'un müzeciliğin temel amacını ortaya koyarken vermiş olduğu örnekler kültürel ihtiyaçların kaçınılmaz olarak koruma, yaşatma, aktarma anlayışlarını değiştirdiğini göstermektedir. Ona göre eğer koruma herhangi bir ürünü olduğu gibi muhafaza etmek olsaydı “camekân fikri hiç ortaya çıkmazdı, ‘çelik dolaplar’ ve ‘depolar’ söz konusu olurdu. Şu halde, müzeciliğin temel amacı, hedeflenen objelerin ‘ziyaret edilmesini’ sağlamaktır. Ziyaret edilme ile beklenen ise ‘eğitim’, ‘kültür aktarımı’ ve ‘gelir’ olarak” (Oğuz 2002: 47) sıralanabilir. Burada dikkat çekilen nokta müzenin toplumsallaşarak kuşaklar arası aktarım ve eğitim işlerinin ön plana çıkartılmasıdır. Böylece müzeler izlenen değil tecrübe edilen kültürel ortamlar olarak düzenlenmeli “tecrübe edilen kültürel deneyimleri” (Ekici 2003: 242) kapsayan yapılar olmalıdır. Güncel çalışmalar içerisinde uygulamalı halk biliminin iddiası ve anlayışı bu yapıları destekleyici niteliktedir. Ayrıca bu yaklaşımlar ICOM'un kültürel miras ve koruma çerçevesine de uyar: “Miras, nesne veya anıt koleksiyonlarından daha fazlasını kapsar; yaşayan ifade gelenekleri gibi somut olmayan tezahürleri de içerir. Müzeler, yetkilerini, altyapılarını ve kaynaklarını kullanarak korunmasına yönelik yaratıcı girişimler geliştirerek somut olmayan mirasın korunmasına





önemli ölçüde katkıda bulunabilirler” (URL 1). İlgili literatürdeki kültürel mirasın müzeler vasıtasıyla aktarımı ve müzecilik anlayışlarının yakın tarihteki değişimi göstermektedir ki kültürün işlevselliğini koruyarak kuşaklar arası aktarımı çağın şart ve ihtiyaçlarını gözeterek sağlanabilir. Bu durum çalışmanın konusunu teşkil eden gastro-kültür söz konusu olduğunda deneyimin ve eğitimin ön plana çıktığı pratik alanları zorunlu kılar. Nitekim yeme içme etkinliği tat almanın yanı sıra Mutlu Özgen’e göre “sosyal hayatı yapılandıran ve kültürel kimliği oluşmasında önemli rol oynayan ... aile toplantıları, kutlamalar, törenler, ritüeller” (2024: 956) gibi karmaşık bir eyleme dönüşür.

Müzecilik anlayışının değişimi ile birlikte ortaya çıkan müze türlerinden birisi gastro-müze olmuştur. Kültürel kimliği yansıtan önemli alanlardan birisi toplumların yeme içme biçimleri, ürünleri, çeşitleri, araç gereçleri ve bunların hepsinin yapım ve sunum biçimleridir. Kültürel kimlikle yiyecek arasındaki ilişki bugün turizmden diplomasiye ve kültür endüstrisine uzanan geniş bir alanda milletlerin ve devletlerin temsil kabiliyetlerini ifade edecek ölçüde yakındır. Çünkü toplumların yeme içme alışkanlıkları tarihî ve coğrafi şartlardan bağımsız şekillenmemiştir. Buna bağlı olarak bu alışkanlıkların ortaya çıkışında kültürel kimliklerin diğer unsurları olduğu gibi her toplumun kendine ait hususiyetleri söz konusudur. Dolayısıyla yemeğe yüklenen anlam toplumlara ve zamana göre değiştiği gibi “gıdaların hazırlanması, depolanması, çeşitli yeme geleneklerinde yaşanan birliktelikler kültürün yemek konusundaki” (Süzer Özkanlı 2020: 119) etkisini ortaya koyar. Öte yandan yemek kültürü ve eylemi artık beslenme ihtiyacının ötesine geçerek “sanatsal ve estetik boyut” kazanmıştır. “Kasapların et sanatçıları haline gelmesi, köy ürünlerinin yemek sanatı içinde yeniden form bulması küreselleşme içinde simgesel sermayeye kültürel değer atfedilmesi ile gerçekleşmiştir” (Kanık 2016: 90). Kültür endüstrisinin yeni medya aracılığıyla yeme içme geleneklerini, ürün içeriklerini ve mekânlarını sunum biçimi de beslenmenin popüler olma ve modalaşma yönlerini ön plana çıkarmıştır. Görsel kültürün etkisiyle yemek yenen mekânlar ve bu mekânlardaki sunum biçimleri gastro-kültürün çerçevesini genişletmiştir. Dolayısıyla 20 ve 21. yüzyılda birçok etkene bağlı olarak yaşanan kültürel değişim süreçleri beslenme alışkanlıklarında, ürünlerinde, mekânlarında, tüketim biçimlerinde; bir kültürel miras olarak bu geleneklerin yaşatılması, tanıtılması ve aktarılmasında yeni alanlar açmıştır.

Kavramsal yapıyı tamamlamak üzere tanımlanması gereken hususlardan birisi de gastro-kültürdür. Gastronomi kelimesinin kökeni ve çerçevesi gastro-kültürün kapsamını da belirlemektedir. Türkçeye Fransızcadan geçmiş olan gastronomi kelimesi Güncel Türkçe Sözlük’te “Gerek yiyecek içecek yapma yöntemlerine gerek yemek pişirme tekniklerine ilişkin bilgilerin tümü.” ve “Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” şeklinde tanımlanır. Bu tanımlamalar da insan hayatının temel ihtiyaçlarından olan beslenme etkinliği etrafında geniş bir kültürel yapının şekillendiğini gösterir. Bu kültürel yapı gastro-kültür olarak tanımlanabilir. İlkay Kanık’ın değerlendirmesiyle gastro-kültür, “toplumların yeme-içmeye dair atfettikleri anlamların karşılaşmaları ve etkileşime girmeleri





Gastro-Kültüre Gaziantep'te İki Yaklaşım: Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM (Mutfak Sanatları Merkezi) ile şekillenmiş kültürel birikimleri" (Kanık 2016: 84) ifade eder. Gastro-kültür farklı disiplinlerin araştırma alanına girer. Kelimenin etimolojisinde mide bulunmakla birlikte gastronomi pek çok disiplini ilgilendirecek boyutta yeme içme etkinliklerini kapsar. Böylece "Yeme-içme deneyiminin içine giren her disiplin, kimya, sağlık, sanat, sosyoloji, antropoloji, felsefe, iletişim, mimari, dizayn vb. gastronomi bilimini beslemekte ve zenginleştirmektedir" (Kanık 2016: 83).

Makalede, gastro-kültürün müzecilik ve bellek aktarımı boyutuna odaklanılmıştır. İnsan hayatının yerleşik düzen içerisinde daha sistematik hale gelmesi ve kurumsallaşması beslenme kültürüne de yansımıştır. Yeme içme faaliyetlerinin düzenlenmesi, yiyecek içecek yapımındaki araç gereçlerin sistematik hâle gelmesi, mimari yapıların ortaya çıkışı ve mutfakın kurumsal olarak beslenmenin merkezi olması sürdürülebilir beslenme faaliyetlerini ortaya çıkarmıştır. Mutfak evin kalbi olarak tanımlayan Z. Nilüfer Nahya'nın da (2012: 24) ifadesiyle mutfak yemek pişirmenin, hazırlamanın, sunumun yapıldığı mimari bir alan olmayla birlikte tarihsel olarak ateşin kontrol edildiği sosyal işlevleri olan kültürel bir mekândır. Mutfak odaklı bir mekân olarak çeşitli özellikleri yansıtan gastronomi müzeleri, tarihsel süreçte şekillenmiş olan beslenme faaliyetlerinin sergileme, aktarma ve bir eğitim alanıdır. Ayrıca besleme faaliyetleri etrafında gelişmiş olan somut ve somut olmayan kültürel mirası yansıması bakımından gastronomi müzeleri kültürel kimliğin temsilcileri ve taşıyıcılarıdır. Beslenmenin temel insan ihtiyaçlarının ötesine geçerek farklı boyutlar kazanması gastronomi müzelerinin önemini daha da arttırmıştır. Turizmin, kültürel diplomasinin, sosyal ve ekonomik hayatın bir parçası olarak gastronomi müzeleri birden fazla işlevi üstlenir. İç ve dış turizmin önemli bir parçası olarak gastronomi müzeleri; "Bitkilerden, içeceklerden; mutfak kültüründen çikolataya, zeytinyağından bal ve aromatik bitkilere kadar daha birçok gastro-kültürü sergileyen gastronomi müzeleri, ziyaretçilerine farklı bir deneyim sağlayıp, mutfak kültürünün yaşanmasına imkân tanımaktadır" (Şeyhanlıoğlu vd. 2023: 136).

21. yüzyılda turizm anlayışlarının değişmesi ve çeşitlenmesi gastronomi müzelerine önemli bir alan açmıştır. Bir gastronomi müzesinin ziyaret edilmesi aynı zamanda müzenin bulunduğu bölge ve müzede temsil edilen kültürel mirasın tanınmasına katkı sağlar. Esra Mankan'a göre "Gastronomi müzeleri, mutfakların, gastronomi tarihi ve kültürünün tanıtılabilmesi için en iyi araçlardır" (2017: 73). Dolayısıyla gastronomi müzeleri yalnızca yiyecek ve içeceklerin ve ilgili araç gerecin sergilendiği alanlar değil aynı zamanda yerel ve ulusal kültürün temsil ortamlarıdır. Bu alanlar bir yandan kuşaklar arası gastro-kültür bağlamında belleğin aktarılmasına olanak verirken diğer yandan "mutfak kültürünü hem de mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin muhafaza ve korunması noktasında özgün bir görev" (Atılğan 2021: 47) yüklenmiştir. Ayrıca kentlerin ve ülkelerin gastronomi kimliğinin şekillenmesinde, bu kimliğin kurumsallaşmasında önemli bir rolü olan gastronomi müzeleri "kültürel mirasın korunup gelecek nesillere aktarılmasında bir araç olacağı gibi yerli ve yabancı turistlerin yiyecek ve içecek deneyimlerini en üst düzeyde yaşamalarına olanak"





(Baycar 2022: 119) verir. Gastro-kültürün ve bunun içerisinde gastronomi müzelerinin önemi bu alandaki yapılan çalışmaların desteklenmesini zorunlu kılar. Nitekim kültür, uluslararası ilişkilerde bir yumuşak güç unsuru olarak dünyada önemli stratejik araçlardan birisidir. Bu noktada Savaşkan'a göre "Gastronomi müzelerinin tanıtım ve gelişimleri için başta Kültür ve Turizm Bakanlığı olmak üzere Türk mutfağını, yöresel ürünleri koruma ve sürdürülebilirliğini sağlamada ilgili kurum, kuruluş ve dernekler, üniversitelerin gastronomi ve mutfak bölümleri, ilgili akademisyenler ve gastronomi müzeleri ilgililerinin katkı ve destekleri sağlanmalıdır" (2021: 76).

Buraya kadar yapılan kavramsal tanımlamalar ve konuya yaklaşım biçimine ortaya koyacak değerlendirmeler ışığında Türkiye'nin ilk gastronomi müzesi olan Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve gurme restoran olarak tasarlanan MSM Gaziantep tanıtılarak değerlendirilecektir. Kültürel mirasın kayıt altına alınması, korunması ve yeniden işlevlendirilerek güncel hayata taşınmasında yerel yönetimlerin önemli bir rolü vardır. Kadirhan Özdemir'in (2024: 82) de ifadesi ile kültürel mirasın hem kuşaklar arası hem de yerelden ulusala ve uluslararası boyuta aktarılmasında "taşıyıcılarının/paydaşlarının" bu mirasa sahip çıkmaları gerekir. Bu bağlamda Gaziantep'te geleneksel kültürel mekânların yeniden işlevlendirilmesi, müzecilik faaliyetleri, Gaziantep'in UNESCO yaratıcı şehirler ağına gastronomi dalında eklenmesi, festivallerin düzenlenmesi, kentin geleneksel mutfağını yansıtan restoranların desteklenmesi ve MSM Gaziantep'in kuruluşu gibi konularda Gaziantep Valiliğinin, Büyükşehir Belediyesinin ve ilgili sivil toplum örgütlerinin öncü çaba ve katkılarını belirtmek gerekir.

2. Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Türkiye'nin ilk mutfak müzesi olma özelliğini taşıyan Emine Göğüş Mutfak Müzesi, 2008 yılında Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından kurulmuştur. 1904 yılında inşa edilmiş olan müzenin bulunduğu konak, Gaziantep kent merkezindeki önemli kültürel mekân alanlarından birisidir. Gaziantep Kalesi çevresindeki tarihî alanda bulunan bu konak, aynı zamanda bir geleneksel mimari olma özelliğini taşır. Türkiye'nin ilk turizm ve tanıtma bakanlarından olan Ali İhsan Göğüş'ün doğduğu ev olan bu konak, geleneksel Gaziantep evlerini yansıtan önemli bir örnektir. Bu yapı Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından restore edilmiş ve mutfak müzesine dönüştürülmüştür. Mutfak müzesinin bu konağa yapılması, kentte yaşayanlar açısından bir mimari bellek alanının yeniden işlevlendirilmesiyle önemli bir kültürel hizmete dönüşmüştür. Nitekim kültürel bellekte yeri olan mekânların bugünün ihtiyaç ve beklentilerine uygun olarak yeniden kullanıma açılması bu mekânların ziyareti esnasında tarihsel hafızanın yeniden canlanmasını sağlar. Dolayısıyla kentte yaşayan insanların ortak bellek alanlarının bir parçası olarak Emine Göğüş Mutfak Müzesi, kolektif hafızanın Gaziantep beslenme kültürü ile ilişkilendirilerek paylaşıldığı bir mekân olmuştur. "Gaziantep mutfak kültürünü tanıtmayı amaçlayan Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Gaziantep





Gastro-Kültüre Gaziantep'te İki Yaklaşım: Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM (Mutfak Sanatları Merkezi) mutfağında kullanılan araç ve gereçlerin teşhir edildiği ve unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin görseller halinde sergilendiği bir müzedir" (URL 3).

Yukarıda kavramsal olarak tartışılan müzecilik anlayışları bağlamında sergilemeye yönelik geleneksel müze anlayışının bir örneği olarak Emine Göğüş Mutfak Müzesi, geleneksel korumacı anlayışla hazırlanmıştır. Gaziantep mutfağını temsil eden etnografik malzemelerin bir araya getirildiği ve sergilendiği bir geleneksel alan olan Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nde yöre kültüründeki özel günlere ait yemeklerin yapılışı da zaman zaman uygulamalı olarak gösterilmektedir. "Müzede Antep mutfağında bulunan yemek malzemelerinden mutfak araç gereçlerine, yöresel yemeklerden içeceklere, pişirme yöntemlerinden hazırlanışına ve erzaklarına varıncaya değin mutfak kültürü anlatılmaktadır. Bunların yanı sıra bayram yemeği ve özel gün yemeği olan yuvalamanın yapılışı, tandır başında geçen kış geceleri ve kahve kültürü mankenler kullanılarak anlatılmaktadır. Ayrıca müze içerisinde Gaziantep'e özgü çeşitleri baharat ve bakır ürünleri satan hediyelik eşya satış bölümü de bulunmaktadır" (URL 3). Geleneksel müze anlayışına uygun olarak Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nin mekân ve Gaziantep mutfağını temsil eden araç gereç odaklı olarak hazırlandığını söyleyebiliriz. Dolayısıyla Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nde Gaziantep mutfağına yönelik koruma ve hatırlatma işlevlerinin ön planda olduğunu belirtmek yerinde olacaktır. Hülya Yeşilyurt ve Reşat Arıca'nın (2017) Emine Göğüş Mutfak Müzesi ziyaretçilerinin deneyimlerini değerlendirdikleri çalışmalarında yaptığı tespitler, bu değerlendirmeleri destekler mahiyettedir. Nitekim gastronomi müzelerinin, diğer müze türlerinden farklı olarak bir yemeğin yapılışını, sunum biçimlerini, tadını, kokusunu ve ilgili araç gerecin kullanımını ziyaretçilerine deneyim imkânı vermesi beklenir. Burada söz konusu olan ziyaretçilerin etnografik malzeme görme beklentisinden ziyade farklı lezzetleri tatma isteğidir. Bu durum yeme içme konusunun izlemenin ötesinde tüketilerek anlaşılacağı gerçeğiyle örtüşür. Yeşilyurt ve Arıca'nın yaptığı şu tespitleri bu duruma işaret eder: "...mutfak müzesi ziyaretçilerinin deneyimlerinin eğitim, kaçış, tarihsel hatırlatıcılık, çalışanlarla yaşadıkları deneyim boyutları ile ön plana çıktığı" (2017: 772) görülür. Ziyaretçilerin daha önce bilmedikleri yemekleri görsel olarak tanıma imkânı bulduğu ancak bunun ötesinde yemekleri yeme deneyimi ve yapımını öğrenme meraklarının arttığı aynı çalışmada vurgulanmıştır. Yine aynı çalışmada müze ziyaretçilerinin uygulamalı eğitim ve yemek kurslarının açılmasını talep ettikleri vurgulanır. Böylece Gaziantep yemek kültürünün bir uygulamalı müze anlayışıyla sürdürülebilirliği artırılacak ve mutfak müzesinde ziyaretçi deneyimlerinin zenginleştirilmesi müzenin devamlılığına katkı sağlayacaktır.

"Türkiye'deki Gastronomi Temalı Müzelere Yönelik Çevrimiçi Ziyaretçi Deneyimlerinin İncelenmesi" (2020) başlıklı çalışmada gastronomi müzeleriyle ilgili çevrim içi ortamda yapılan ziyaretçi yorumları estetik, kaçış deneyimi, eğitim, olumsuz yorumlar, tarihsel hatırlatıcılar ve çalışanlar temaları olarak sınıflandırılıp değerlendirilmiştir. Buna göre Emine Göğüş Mutfak Müzesi ile ilgili yapılan ziyaretçi yorumlarında estetik





Cevdet AVCI

değerlendirmelerin ve **tarihsel hatırlatıcı boyutunun ön plana çıktığı** görülür. Aynı çalışmada şu bilgiler verilmektedir: “...genel olarak müzenin eski binalarda tarihi yaşatmak adına dönemin eşyaları kullanılarak oluşturulduğu söylenebilir. Müzelerin tarihi dokularını korudukları, ziyaretçilere dönem hakkında bilgiler sundukları yine verilen yorumlar içerisinde yer almaktadır” (Gök ve Şalvarcı 2020: 130). Dolayısıyla Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Gaziantep mutfak belleğini hatırlatıcı ve tarihsel bilgi verici boyutuyla öne çıkmaktadır.



(URL 3, URL 4)





3. Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi (MSM)

Güncel halk bilimi çalışmaları içerisinde ürün ve deneyim odaklı çalışmaların gittikçe yaygınlaştığı görülür. Gurme restoran olarak tasarlanan MSM Gaziantep geleneksel kent mutfağını çağın ihtiyaçlarıyla birleştirerek bu anlayışı uygulamaktadır. MSM Gaziantep, bu çerçevede Gaziantep mutfak kültürünün tanıtılması ve ziyaretçiler tarafından deneyimlenmesinin yanı sıra aynı zamanda bir eğitim alanı olarak kurgulanmıştır. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından yapılan fikir tartışmalarının ardından 2016 yılında gurme restoran olarak düşünülmüş ve 2017 yılında yöresel lezzetlerin tanıtılması amacıyla Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi olarak hizmete girmiştir. Makalede ürün ve deneyim odaklı bir gastro-kültür olarak değerlendirilen MSM Gaziantep, yerel ve geleneksel ürünleri güncel ihtiyaç ve beklentilere uygun olarak sunan bir kültürel mekâna dönüşmüştür.

MSM Gaziantep bir restoran olarak hizmet vermenin ötesinde Gaziantep mutfak kültürünün profesyonel anlamda yaşatılmasını ve bu amaçla ilgili eğitimlerin verilmesi işlevini yerine getirmektedir. Kültürel hayatın her alanında olduğu gibi yeme içme kültüründe de tek tipleşmenin dayatılması karşısında yöresel lezzetlerin unutulmaması ve bunların yapımı konusunda eğitimlerin verilmesini amaçlayan bu merkez bir çeşit uygulamalı müze işlevi görmektedir. Amaçlarını kendi WEB sayfalarında açıklarken şu tespitler ortaya konulur: Yöresel Gaziantep Mutfağının kazan ve tencere yemeklerinin kaybolmaya yüz tutmuş tariflerini gün yüzüne çıkarmak için mutfak meraklılarını profesyonel mutfak kültürüyle tanıştırmak, bu alanda gerek duyacakları bilgi ve becerileri kendilerine kazandırmak, mutfak hobi olarak gören ve kendi mutfaklarının şefliğine devam etmek isteyenleri düzenlenen workshop çalışmalarıyla farklı Gaziantep yöresel mutfak geleneksel mutfak kültürü ile tanıştırmak ve bu alanda gelişmelerine destek olmak, dünya çapında bilinen gurme restoran ve aşçı, servis personeli vs. alanlarında mesleki eğitim veren bir işletme olmak (URL 5).

Bunların yanı sıra MSM Gaziantep gıda güvenliği açısından uluslararası standartları gözeterek hazırlanan yiyecek ve içeceklerin belirli bir kalitede olmasını öngörmektedir. Bu da Gaziantep mutfağına ait geleneksel lezzetlerin profesyonel olarak ilgililerin dikkatine sunulmasını sağlamaktadır. MSM Gaziantep'te profesyonel aşçılık eğitimi, profesyonel pastacılık ve ekmekçilik, yöresel Gaziantep mutfak, temel pastacılık eğitimleri verilmektedir. Yine kendi WEB sayfasında yer alan bilgilere göre aktif eğitim sayısı 3, aktif workshop sayısı 120, başarılı kursiyer sayısı 69, tamamlanan eğitim 3'tür (URL 5).

MSM Gaziantep'in dikkat çeken özelliklerinden birisi de sosyal medyayı kullanma biçimidir. Dijital çağda tanınır ve görünür olmanın önemli olanlarından birisi olan sosyal medya gastro-kültürün dolaşıma girdiği ve cazibe oluşturduğu bir ortamdır. Kanık'a göre; "Sosyal medyada paylaşılan görünürlüğün yaşam tarzını ortaya koyan mesajları içermesi ve bu sayede insanların alt gruplar arasında belli bir ayırım yapmasına izin vermesi, yeni gastro kamusal alanların üretilmesini de kolaylaştırmıştır. Restoranlarda kapalı kapılar





arkasında tüketilen yiyecekler, restoranların da sınırlarını aşarak, sanal dünyada bütün dünyanın izlediği yeni bir sergi alanı yaratmıştır” (Kanık 2016: 93). MSM Gaziantep'in Instagram hesabında hazırlanan yemeklerin görselleri ve sunumları paylaşılmakta böylece Gaziantep mutfak kültürü ile ilgili gündem oluşturulmaktadır (bkz. URL 7)

Gastronomi turizminde önemli etkenlerden birisi ziyaretçilerin deneyimlerini yansıtan görüş önerileridir. Doğrudan damak lezzetine dayanan bir deneyim olarak ziyaretçilerin veya gurme restoranların müşterilerinin tavsiyeleri sürdürülebilirliğe katkı sağlar. Olumlu ve olumsuz görüşler ziyaretçi sayısını ve ziyaretçilerin mekâna bakışını etkiler. Çalışmanın sınırlılıkları ve amacı içerisinde doğrudan sözlü kaynak kişilerle görüşme yapılmamış ancak Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi ile ilgili “Tripadvisor” (URL 8) adlı WEB sitesindeki yorumlar değerlendirilmiştir. Sitede yer alan ziyaretçi yorumlarının estetik ve geleneksel lezzetlerin tadımı boyutuyla çoğunlukla olumlu olduğu görülmüştür. Bu yorumlardan bir kısmı şu şekildedir:

“Kahvaltısı harika, hizmet müthiş. Ancak en önemli detay muhakkak 2-3 gün önceden rezervasyon yaptırın yoksa geri dönmek zorunda kalırsınız. Manzarası da çok iyi.”

“Antep mutfağına gurme eli değmiş gerçekten. Gerek mekânın temizliği, ferahlığı gerekse garsonların tutumları oldukça modern. Antep mutfağının yerel örneklerini modern sunumla görebileceğiniz bir yer. Antep’e gelince mutlak uğranması gereken bir yer olmuş.”

“Tok gidip tadım tabağını sonuna kadar sildik süpürdük. Hepsi çok lezziz yöresel lezzetler. İnanılmaz ilgili personel. Nezih mekân. Tavsiyemizdir.”

“Büyükşehir Belediyesi tarafından işletilen beklentilerin oldukça üstünde olan mekân. Rahatlıkla gidip, kebaptan daha çok yöresel Antep yemeklerini tadabileceğiniz bir yer. Yemekler oldukça lezzetli. Fiyatları geçen sene çok uygundu ancak bu sene için aynı şeyi söyleyemem.”

“Yerel yönetim tarafından işletilen güzel ve temiz bir restorandır. Yemek kalitesi harika, makul fiyatlar, servis yavaş. Kebap değil, ev yemekleri sunuyor. Güzel bir öğle yemeğinden sonra, yakındaki botanik bahçesine bir yürüyüş yapmanızı tavsiye ederim.”

“Antep’te internetten bularak gittiğim bir yer. Çalışanlar ilgili. Mekân doğal ortam ve güzel. Özellikle bu normalleşme döneminde titiz davranan bir mekân. Zaten en önemlisi de bu. Barkod okutmayla menüye baktık. Çok güzel düşünülmüş. Tek eleştirim mezeler daha güzel olabilirdi.”

Gastro-kültüre yaklaşım biçim olarak geleneksel müze anlayışı ve ürün ve deneyim odaklı olarak tasarlanan yemeklerin tadıldığı ve aynı zamanda da bunlarla ilgili eğitimlerin verildiği anlayış makaledeki iki temel yaklaşım olarak belirlenmiştir. MSM Gaziantep'i ziyaret eden müşterilerin yapmış olduğu yorumlarla gösterilmektedir ki geleneksel mutfak kültürü belleğinin aktarımı ve sürekliliğinde gastronomi turizmindeki yeri önemlidir. Nitekim





Gastro-Kültüre Gaziantep'te İki Yaklaşım: Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM (Mutfak Sanatları Merkezi) sürdürülebilirlik kültürel aktarım ve eğitimin yanı sıra ekonomik katma değer de sağlanmasıyla ilgilidir. Kurumların, yerel yönetimlerin ve Sivil Toplum Örgütlerinin destekleri, kuruluş ve tanıtım aşamasında etkili olurken kentin gastronomi değerlerinin kültür ekonomisine dâhil edilmesi devamlılığı sağlar. Bu bağlamda yapılan yorumlarda MSM Gaziantep kent kültüründe geleneksel yeme içme ürünleriyle ilgili eğitim alınan hem de yerli ve yabancı turizm açısından Gaziantep mutfak belleğinin aktarımına önemli farkındalık oluşturduğu söylenebilir. Bu durum MSM Gaziantep'in Emine Göğüş Mutfak Müzesinden farklı olarak kentin mutfak belleğinin tanıtımında etnografi malzemenin sergilenmesi ve bilgi aktarımından öte deneyimin ve kültür ekonomisinin bir parçası olmasını sağlar. Her iki yaklaşım da kent belleğine katkı sağlamakla birlikte güncel ekonomik şartlar ve kültürün yaşanarak yaşatılabileceği gerçeğine bağlı olarak MSM Gaziantep'i farklı bir noktaya koyar.



(URL 7)





Sonuç

Kültürel mirasın önemli unsurlarından birisi geleneksel mutfak kültürleridir. Yeme içme alışkanlıkları insanlığın ortaya çıktığı günden bu zamana kadar gelişmiş ve değişmiştir. İklim değişiklikleri, göçler, ulaşım ve iletişim sistemlerinin gelişmesine bağlı olarak ortaya çıkan kültürel etkileşimlerin artışı mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Bugün genel anlamda gastro-kültür olarak tanımlanan bu yapı, toplumların kimliklerini temsil alanlarından birisi olduğu gibi gastronomi turizmi ve kültür ekonomisi boyutları da olan geniş bir çerçeveye sahiptir. Makalede, gastro-kültürü iki yaklaşım örneği olarak ele alınan Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi, kentin mutfak kültürü birliğini aktarım açısından değerlendirilmiştir.

Yapılan inceleme ve değerlendirmede Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM Gaziantep'in mutfak kültürü belleğinin korunması, aktarılması ve deneyimlenmesi açısından birbirinden farklı yaklaşımları temsil ettiği sonucuna varılmıştır. Emine Göğüş Mutfak Müzesi, geleneksel müzecilik anlayışına uygun biçimde Gaziantep mutfağını koruma ve sergileme amacına yönelik faaliyet göstermektedir. Tarihî bir konakta yer alan müze, yöresel araç-gereçleri ve unutulmaya yüz tutmuş yemekleri görsellerle sunar. Zaman zaman uygulamalı gösterimler yapılmakta, örneğin yuvalama yemeği gibi özel gün yemeklerinin yapımı ziyaretçilere tanıtılmaktadır. Bu yapı, Gaziantep'in mimari belleğiyle de bütünleşerek geçmişin izlerini bugüne taşır. Ziyaretçi deneyimlerine dayanarak yapılan çalışmalarda müzenin geleneksel mutfak kültürünü hatırlatıcı işlevinin ön plana çıktığı görülür.

284

MSM Gaziantep'in ise kentin mutfak belleğini tanıtmaya, aktarmaya, sergilemeye ve deneyimleme açısından yaşayan müze anlayışına yakın bir yapıda olduğu söylenebilir. MSM Gaziantep yalnızca bir restoran değil, aynı zamanda bir eğitim ve deneyim alanı olarak işlev görür. Aşçılık ve pastacılık eğitimleri, workshoplar ve sosyal medya üzerinden yapılan tanıtımlar sayesinde Gaziantep mutfağı hem yerel hem de uluslararası düzeyde görünürlük kazanır. MSM, geleneksel lezzetleri güncel ihtiyaçlara uygun biçimde sunarken, kültürel mirasın sürdürülebilirliğini deneyim odaklı bir yaklaşımla sağlar. Kültür ekonomisinin de bir parçası olarak MSM Gaziantep sürdürülebilir bir yapıdadır.

Sonuç olarak Gaziantep'in UNESCO yaratıcı şehirler ağına gastronomi dalında dâhil edilmesinin etkisiyle gastro-kültür bakımından ulusal ve uluslararası ölçekte gündem oluşturan kentte Türkiye'nin ilk mutfak müzesi olan Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM Gaziantep ön plana çıkmaktadır. Geleneksel korumacı anlayışı temsilen Emine Göğüş Mutfak Müzesi, ürün ve deneyim odaklı yaklaşımıyla yaşayan müze konseptine daha yakın olan MSM Gaziantep kentin mutfak kültürü belleğinin aktarımına katkı sağlamaktadır.

KAYNAKÇA

Assmann, Jan. 2015. *Kültürel Bellek*. (Çev. Ayşe Tekin). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Atılğan, Eyüp. 2021. *Emine Göğüş Mutfak Müzesi*. Ankara: İksad.





- Gastro-Kültüre Gaziantep'te İki Yaklaşım: Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve MSM (Mutfak Sanatları Merkezi)
 Avcı, Cevdet. 2021. "Fıstık Müzesi: Gaziantep'te Kültürel Belleğin Müzeye Dönüşümü". *Biltek-İv, International Symposium On Current Developments In Science, Technology And Social Sciences*, 278-291.
- Baycar, Abdullah. 2022. "Yerel Gastronomik Kimlik Oluşum Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Safranbolu Türk Kahve Müzesi Örneği". *Aydın Gastronomy*, 6 (2): 119-136.
- Connerton, Paul. 1999. *Toplamlar Nasıl Anımsar?* (Çev. Alaeddin Şenel). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ekici, Metin. 2003. "Amerika Birleşik Devletleri'nde Halkbilimi (Folklor) Müzeciliği". *Türkiye'de Halkbilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri*. (Haz. M. Ö. Oğuz, T. Saltık Özkan). Ankara: Gazi Üniversitesi THBMER Yayını, 236-242.
- Erdal, Tuğçe. 2015. "Sedat Veyis Örneğin Öykülerinde 'Mekân' Algısı". *Folklor/Edebiyat*, 21(82): 377-392.
- Halbwachs, Maurice. 2017. *Kolektif Hafıza*. (Çev. Banu Barış). Ankara: Heretik Yayıncılık.
- Kanık, İlkay. 2016. "Gastro Medya ve Gastro Kültürün Kavramsal İncelemesi". *Folklor/Edebiyat*, 22(88): 83-98.
- Mankan, Esra. 2017. "Dünyadaki Gastronomi Müzeleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme". *Turkish Studies*, 12(1): 157-176.
- Nahya, Z. Nilüfer. 2012. "Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak". *Folklor/Edebiyat*. 18(69): 9-24.
- Nora, Pierre. 2006. *Hafıza Mekânları*. (Çev. Mehmet Emin Özcan). Ankara: Dost Kitabevi.
- Oğuz, M. Öcal. 2002. "Küreselleşme ve Uygulamalı Halkbilimi. İçinde: Etnografya Müzeciliğinden Uygulamalı Halkbilim Müzeciliğine Geçmek". Ankara: Akçağ Yayınları.
- Oğuz, M. Öcal. 2007. "Folklor ve Kültürel Mekân". *Milli Folklor*, 76: 30-32.
- Özdemir, Kadirhan. 2024. "Kıspet Pehlivanın Yarısıdır" : Kültürel Miras Aktarımında Sinema Sanatından Yararlanma Örneği Olarak "Kıspet" Filmi. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 8(2): 888-907.
- Özgen, Mutlu. 2024. "Akide Şekerinden Doğan Bir Gelenek: Tokat'ta Akit Şerbeti ve Etrafında Oluşan Ritüeller". *Uluslararası Dil, Edebiyat ve Kültür Araştırmaları Dergisi (UDEKAD)*, 4(7): 948-959.
- Sarı Gök, Hatice ve Şalvarcı, Simga. 2020. "Türkiye'deki Gastronomi Temalı Müzelere Yönelik Çevrimiçi Ziyaretçi Deneyimlerinin İncelenmesi". *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 18(1), 120-140.
- Süzer, Özkan ve Özkanlı, Oya. 2020. "Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzemeler Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme". *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2): 117-138.
- Şeyhanlıoğlu, Hasan Önal & Duman, Hayriye ve Arıca, Reşat. 2023. "Türkiye'de Yer Alan Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi". *Toplum, Ekonomi ve Yönetim Dergisi*, 4: 121-142.
- Yeşilyurt, Hülya ve Arıca, Reşat. 2017. "Mutfak Müzesi Ziyaretçilerinin Deneyimlerinin İncelenmesi: Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği". 18. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 765-774.

İnternet Kaynakları

URL 1: <https://icom.museum/en/> (Erişim Tarihi 20.09.2025)

URL 2: <https://www.unesco.org.tr/Home/Page/88?slug=UNESCO-> (Erişim Tarihi 20.09.2025)





Cevdet AVCI

- URL 3: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/gezilecekyer/emine-gogus-mutfak-muzesi> (Erişim Tarihi 20.09.2025)
- URL 4: <https://www.sahinbey.bel.tr/idet/320/107/emine-gogus-gaziantep-mutfak-muzesi> (Erişim Tarihi 20.09.2025)
- URL 5 : <https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/hakkimizda/> (Erişim Tarihi 20.09.2025)
- URL 6: <https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/galeri/>(Erişim Tarihi 20.09.2025)
- URL 7: <https://www.instagram.com/msmgaziantep/> (Erişim Tarihi 20.09.2025)
- URL 8: https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurant_Review-g297998-d18894964-Reviews-Mutfak_SanatlarI_Merkezi-Gaziantep_Gaziantep_Province.html (Erişim Tarihi 20.09.2025)

