

**TC
YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
SANAT TASARIM ANA SANAT DALI
MÜZECİLİK YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN SARAY
MÜZELERDE SERGİLENMESİ**

**GÜL FATMA KOZ
05714003**

**TEZ DANIŞMANI
Öğr. Gör. ZEHRA ERKÜN ORUÇOĞLU**

**İSTANBUL
2009**

ÖZ
OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN
SARAY MÜZELERDE SERGİLENMESİ
Gül Fatma Koz
Eylül, 2009

Günümüzde mutfak kültürünün özelliklerinin saptanması ve tanıtılması; yerel mutfaklara dönüş kapsamında değerlendirilmesi gereken bir öncelik olarak ele alınmalıdır. Beslenmeyi sağlayan ürünlerin geleneksel üretiminden başlayarak, ortak tüketim sürecinde temellenen; bu ürünlerin işlenerek besine dönüştürülmesi konusunu kapsayan alanlarda yapılacak analizlere gereksinim duyulmaktadır. Bu gereksinimin karşılanmasında toplumun her alanına görevler düşmektedir. Dünya üzerinde hızla yükselen bir eğilimle müzeler mutfak kültürünün korunması konusunda çalışmaktadır. Bu durumun en önemli sebeplerinden olan küreselleşme süreci, bir yandan mutfak kültürünün tek düzeleşmesini ciddi bir tehdide dönüştürürken, öte yandan ağırlıklı olarak yeni teknolojiler aracılığıyla bu öğelerin yayılmasını olanaklı hale getirebilir. Bu süreç içerisinde mutfak kültüründeki değişimler saptanmaz ise, yok olma süreci başlamakta, gelenek tehdit altına girmektedir. Müzeler, mutfak kültürünü koruma, değişen değerler karşısındaki durumunu saptama, gelecek kuşaklara aktarma, bu konuda toplumu eğitme ve bilgilendirme gibi konularda başvurulması gereken kurumlar olmaya başlamıştır. Özellikle somut olmayan kültürel miras öğeleri, bu mirası yaratanlar yok olduğunda ortadan kaybolmaktadırlar. Müzeler ise bu yok olan değerlerin yeni koruyucuları olarak rol oynamaktadırlar. Ancak mekansal ihtiyaçlar ve sergileme arasındaki ilişki göz önünde bulundurulduğunda mutfak kültürünün korunması için gerekli ortamlar yaratılamamaktadır. Saray müzeler dahilindeki mutfak yapıları bu kapsamda köklü bir mutfak kültürüne sahip olan Osmanlı Sarayı, günümüzde ayakta duran bölümleri ile mutfak kültürünün korunmasında önemli ve değerlendirilmesi gereken yapılardır.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Müzeleri, Mutfak Kültürü, Saray Mutfağı

ABSTRACT
INTERPRETING THE OTTOMAN CULINARY
HERITAGE IN PALACE MUSEUMS
Gül Fatma Koz
September, 2009

Determining and presenting the characteristics of the cuisine culture today must be handled as a priority necessary to be evaluated in the scope of going back to local cuisines. Starting from the traditional production of the products that provide nutrition; there are needs for analyses to be carried out in the areas covering the subject of the processing and conversion of these products that have been based in the course of common consumption into nutrients. Assignments in meeting to this necessity fall onto every area of society. While the course of globalization is seriously threatening to convert cuisine culture into a routine on one side; it can also make the expansion of these matters possible with the agency of new technologies on the other side. In this process when the changes can not be identify, the traditions will be threatened. Museums began to be institutions necessary to apply in subjects such as preserving the cuisine culture, determining its condition against changing values, transferring it to future generations and educating and informing the society on this subject. Ottoman Palace that has a rooted cuisine culture with its cuisine structures that continues to stand up today are structures that are important and necessary to evaluate in the preservation of our cuisine culture.

Keywords: Culinary Museums, Culinary Culture, Imperial Palace Kitchen

ÖNSÖZ

Mutfak kültürünün Saray-Müzeler dahilindeki Saray Mutfaklarında korunması konulu bu tez çalışması, ülkemizde mutfak alanında yapılan çalışmaların daha kapsamlı bir hale gelmesine yardımcı olmak amacıyla yazılmıştır. Çalışma sonucunda ortaya konulan yöntem ve önerilerin, özellikle günümüzde küreselleşme ve diğer dış etkiler sonucu değişimler gösteren mutfak kültürümüzün korunması konusuna katkıda bulunması en büyük dileğimdir.

Bu tezin oluşması aşamasında, inatçı ve söz dinlemeyen türlü tavırlarıma rağmen beni hep destekleyen, her an benimle olduğunu hissettiren ve kısıtlı zamanlar içerisinde bana hep vakit ayırmayı başaran tez danışmanı hocam Öğr. Gör. Zehra Erkün Oruçoğlu'na teşekkürlerim sonsuzdur. Kendisinden bu süre içerisinde sadece müzecilik, sanat ve eğitim alanında değil mutfak konusunda da çok ilginç bilgiler öğrendim. Bu sebeple benim için daha da eşsiz bir bilgi kaynağıdır kendisi.

Müzecilik Yüksek Lisansı eğitimim boyunca bana bugün mesleki alanda yaptığım çalışmalarda her an başvurduğum bilgileri aktaran tüm Yıldız Teknik Üniversitesi Müzecilik Yüksek Lisans Programı hocalarına teşekkür ederim. Bununla birlikte bu iki sene süresince kopmadan birlik içerisinde çalıştığım ve her biri şu anda müzeciliğin farklı kollarında başarılı çalışmalar yapan sınıf arkadaşlarıma, ne zaman bir şeye ihtiyacım olsa orada oldukları için teşekkür etmek istiyorum.

2 yıldır sürdürmekte olduğum görevim esnasında, bana eğitim hayatımla ilgili her türlü olanağı sunan, tezimle ilgili olarak çalışabileceğim bir görevde bulunmamı sağlayan Sayın A. Esra Akça'ya ve tüm çalışma arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Bu tezin oluşmasındaki en büyük ilhamı, yaşadığım evde süregelen mutfak alışkanlıklarından aldım. Bu geleneksel aile yapısı içerisinde kavru lan evimizin mutfağını her zaman bir şölene çevirip, benimle bildiği tüm mutfak bilgilerini paylaşan ve öğrenmemi sağlayan, hayatımı oluşturmam konusunda daima destekçim olan sevgilimi Anneme; edebiyatçı ruhu ve her zaman kıskandığım çalışma azmiyle bana örnek olan, beni her ne olursa olsun destekleyen ve asla vazgeçmeyen sevgili Babama; daima orada olduğunu bildiğim sevgili Ağabeyime sonsuz teşekkür ederim. Bu tez aslında onların eşsiz sabrı sayesinde oluşmuştur.

İstanbul; Eylül, 2009

Gül Fatma Koz

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAY SAYFASI	
ÖZ	iii
ABSTRACT	iv
ÖNSÖZ	v
İÇİNDEKİLER	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ	viii
1. GİRİŞ	1
2. MUTFAK KÜLTÜRÜ ve MÜZE	4
2.1 Mutfak Müzeleri.....	4
2.1.1 Tanım	5
2.1.2 Mutfak Müzelerinin Ortaya Çıkmasını Sağlayan Sebepler.....	7
2.1.3 Mutfak Müzelerinin Çeşitleri	11
2.1.4 Mutfak Müzelerine Örnekler	13
2.1.4.1 Agropolis Müzesi	13
2.1.4.2 Culinary Archives&Museum	18
2.1.4.3 Museo dell’Olivo.....	19
2.1.4.4 Bursa Kent Müzesi	21
2.1.4.5 Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi	23
2.1.5 Mutfak Müzelerinin Özellikleri	25
2.1.5.1 Amaç ve Hedefler.....	26
2.1.5.2 Hedef Kitle	27
2.1.5.3 Mekansal İhtiyaçlar	31
2.1.5.4 Eğitim Etkinlikleri.....	32
2.1.5.5 Pazarlama ve İletişim	34
3. MÜZE NESNESİ OLARAK MUTFAK KÜLTÜRÜ	36
4. OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ	44
4.1. Mimari Özellikler	45
4.2. Saray Mutfağının Gelişim Süreci	47
4.3. Mutfak Teşkilatı	49
4.3.1 İdari Personel	49
4.3.2 Yardımcı Personel	50
4.3.3. Bağlı Birimler.....	50
4.4. Saray Mutfaklarının Günümüzdeki Durumu	54

5. TOPLUM-MÜZE İLİŞKİSİ BAĞLAMINDA OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN SARAY MÜZELERDE DEĞERLENDİRİLMESİ	62
5.1. Saray Müze Kavramı.....	65
5.2. Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzeler Kapsamında Değerlendirilmesi Üzerine Yöntem Önerileri.....	71
5.2.1. Sorunun Ortaya Konulması	71
5.2.2. Bilgilerin Toplanarak Değerlendirilmesi	73
5.2.3. Hedeflerin Ortaya Konması	75
5.2.4. Koleksiyon ve Sergileme	76
5.2.5. Organizasyon Planı	80
5.2.6. Eğitim Etkinlikleri	82
5.2.7. İletişim, Halkla İlişkiler ve Pazarlama	84
6. SONUÇ	87
KAYNAKÇA	89
EKLER	96
Ek 1. Edirne Sarayı Planı	96
Ek 2. Topkapı Sarayı Planı	97
Ek 3. Dolmabahçe Sarayı Batı Yapıları Planı	98
Ek 4. Türkiye’de Bulunan Saray Müzelerin Listesi	99
ÖZGEÇMİŞ	101

ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa No
Şekil 1: Agropolis Müzesi	14
Şekil 2: Agropolis Müzesi'nde Açılan Kakao Sergisi	15
Şekil 3: Agropolis Müzesi'nde açılan Muz Sergisi	16
Şekil 4: Banquet de l'Humanité.....	17
Şekil 5: Banquet de l'Humanité'den detaylar.....	17
Şekil 6: Culinary Archives&Museum	18
Şekil 7: Culinary Archives&Museum Sergilerinden	19
Şekil 8: Museo dell'Olivo.....	19
Şekil 9: Museo dell'Olivo'dan Sergileme Örnekleri	21
Şekil 10: Bursa Kent Müzesi	21
Şekil 11: Bursa Kent Müzesi'nden Sergileme Örnekleri	22
Şekil 12: Göğüş Konağı.....	24
Şekil 13: Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nden sergileme örnekleri ...	25
Şekil 14: Agropolis Müzesi'nden Öğrenci Görüntüleri.....	28
Şekil 15: Agropolis Müzesi'nde Yapılan Tat Atölyesi Çalışması.....	33
Şekil 16: The Food Museum Afişi	34
Şekil 17: Newyork Food Museum Afişi.....	35
Şekil 18: Agropolis Müzesi'nden sergileme örneği	38
Şekil 19: Saray Mutfağına Bağlı Birimler	52
Şekil 20: Topkapı Sarayı Müzesi Matbah-ı Âmire sergilemesi.....	53
Şekil 21: Edirne Sarayı'ndan günümüze ulaşmış olan yapı kalıntıları.....	55
Şekil 22: Edirne Müzesi'nde sergilenmekte olan bazı mutfak araçları	56
Şekil 23: Topkapı Sarayı Mutfak Koridoru	57
Şekil 24: Topkapı Sarayı Helvahanesi.....	57
Şekil 25: Topkapı Sarayı Müzesi Matbah-ı Âmire sergilemelerinden örnekler..	58
Şekil 26: Dolmabahçe Sarayı Batı Harem Matbahları Binası (Dış Görünüm)....	59
Şekil 27: Dolmabahçe Sarayı Batı Harem Matbahları Binası (İç Görünüm)	59
Şekil 28: Restorasyon öncesi Matbah-ı Âmire'de sergilenen Çin Porselenleri...	72

1. GİRİŞ

Geleneklerin geçmişten bugüne taşınan kalıplaşmış ve kökleşmiş davranış kalıpları oldukları düşünüldüğünde; bir toplumun geçmişteki kazanımlarının, bugünü biçimlendirmek adına oldukça gerekli oldukları anlaşılmaktadır.

Geleneklerin kendini var etmesi, aynı zamanda geçmiş dönemlere ait yaşam formları ve standartları hakkında bilgi vermesi bakımından da önemlidir. Geleneğin form değiştirmiş biçimi olan modernin, geleneğin şu veya bu şekilde orijinal haliyle korunmasına fırsat tanımadığı açıktır. Burada geleneklerin başlı başına modern bir zeminde ve modern zaman kuralları ile savunulması sorunsalı ortaya çıkmaktadır. Topluma ait geçmişten gelen her türlü geleneğin kültürün temel bileşenlerinden biri olarak görülmesi önemlidir. Bu açıdan geleneklerin sosyal işlevinin, geçmişin kazanımlarının canlı tutulması ve gelecek kuşaklara aktarılması olduğunu kabul etmek ve bu konuda çalışmalar yapmak gereklidir.

Her türlü toplumsal olgu gibi gelenekler de kültür potasında eriyerek içerik ve bütünlük kazanır. Günümüz bilgi toplumlarında müzelerin üzerine aldığı en önemli rol ise geleneklerin, kültürel bilincin sağlamlaşması ve bireylerin bu olgulardan haberdar olmasına yardımcı olmaktır. Bu, özellikle çoğulcu toplumlardaki müzeler için önemlidir. Çünkü müzeler toplumun sahip olduğu kültürel çeşitliliklerin kolay anlaşılmasına yardımcı olmaktadır. Kültürel bellek kurumları olarak adlandırılan müzeler, kütüphaneler ve arşivler; kültürel belleği toplayan, koruyan ve yayan kurumlar olarak, toplumların gelişiminde merkezi bir rol oynarlar¹.

¹ T. Valm, "The Role of Cultural Memory Institutions in Knowledge Society", http://confifap.pic.ru/upload/conf2005/reports/dokladEn_561.doc, [30.03.2007].

“ Ulusun sahip olduğu kültürel mirası toplayarak, koruyarak ve onlara anlam vererek sergileyen bir yer olan müze, mirasın anlaşılmasını ve değerinin bilinmesini sağlamalıdır. Ayrıca toplum için yapacağı ve herkesin katılımında bulunabileceği program ve aktivitelerle, eğitsel ve kültürel hizmet vermelidir. Müze, toplumdaki bireylerin kişiliklerini zenginleştirecek kültürel ve eğitsel tecrübeler kazanmalarını sağladığı kadar eğlendirmelidir²”.

Ancak günümüzde müzelerin üstlenmiş olduğu görevlerden bazıları, koleksiyonlarında yer alan nesnelere günümüz koşullarında değerlendirilmesi durumunda zorluklarla karşılaşmaktadır. Günümüz koşullarında yaşamayan veya biçim değiştirmiş geleneklerin ancak yansımaları ortaya konulabilmektedir. Burada önemli olan nokta, bu geleneklerin bıraktıkları parçaları birleştirerek günümüzdeki yansımalar hakkında bilgi sahibi olmak ve anlamaya çalışma konusunda neler yapılması gerektiğidir.

Bu tezin amacı, Saray-Müzelerin koleksiyonu aracılığıyla yukarıda bahsedilen gelenekleri günümüz koşullarıyla tanımlamak; Osmanlı Mutfak Kültürünü geniş kitlelere tanıtmak, ulaştırmak ve Osmanlı İmparatorluğuna ait kültürel mirasın izlerini yansıtmak adına yapılacak müze çalışmalarını incelemektir.

Günümüzde Türk mutfağının yerel özelliklerinin saptanması ve tanıtılması; yerel mutfaklara dönüş kapsamında değerlendirilmesi gereken bir öncelik olarak ele alınmalıdır. Beslenmeyi sağlayan ürünlerin geleneksel üretiminden başlayarak, ortak tüketim sürecinde temellenen; bu ürünlerin işlenerek besine dönüştürülmesi konusunu kapsayan alanlarda yapılacak analizlere gereksinim duyulmaktadır. Bu gereksinimin karşılanmasında toplumun her alanına görevler düşmektedir. Müzeler, mutfak kültürünü koruma, değişen değerler karşısındaki durumunu saptama, gelecek kuşaklara aktarma, bu konuda toplumu eğitime ve bilgilendirme gibi konularda başvurulması gereken kurumlar olmaya başlamıştır. Mutfak kültüründeki değişmeler modernleşme sürecinin etkisi, sanayileşme hareketinin hızlanması, eğitim düzeyinin yükselmesi, kentleşmenin yaygınlaşması, kadının çalışma yaşamına geçişi gibi nedenlere bağlanabilir. Küreselleşme süreci, bir yandan mutfak kültürünün tek düzeleşmesini ciddi bir tehdide dönüştürürken, öte yandan da ağırlıklı olarak yeni teknolojiler aracılığıyla bu öğelerin yayılmasını olanaklı hale getirebilir. Bu tarz bir çatışmalar zincirine maruz kalan mutfak kültürümüze ait unsurlar yok olmaya veya farklı kültürlerin olumsuz etkilerine maruz kalmaya başlamıştır.

² C. Sheares, “A bi-annual Publication of the National Museum, Republic of Singapore”, **Heritage**, Sayı: 2, (1997): 60.

Bu tezin hipotezi “Osmanlı Mutfak Kùltürü’nün değerlendirilmesi konusunda Saray Mùzeler dâhilindeki Saray Mutfakları’ndan yararlanılmamaktadır” cùmlésidir. Bu hipotez doğrultusunda, araştırmanın temel sorusu ise “Mùze koleksiyonlarını değerlendirmek suretiyle Osmanlı Saray Mutfağını “yaşayan” ve “yapıcı” mùze anlayışında sunmak mümkün mùdür?” olmuştur. Bu bağlamda öncelikli olarak mutfak kùltürünün mùzelerde ne şekilde yer alacağına ve mutfak mùzelerinin özelliklerine değinilmiş, ardından saray ve mutfak kavramlarına değinilerek saray mutfaklarının bu işlevler dâhilinde ne şekilde değerlendirileceği konusuna öneriler getirilmiştir.

Bu tez giriş bölümü de dahil olmak üzere beř bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünü takip eden ikinci bölümde mutfak mùzelerinin tanımı, ortaya çıkmasını sağlayan sebepler, çeşitleri, özellikleri açıklanacak ve dünyada bazı mutfak konulu mùzelerden örnekler verilecek; üçüncü bölümde Osmanlı Sarayı’nda mutfak nedir sorusu incelenecek ve mutfak teşkilatı ile ilgili bilgiler verilecek; dördüncü ve son bölümde ise Osmanlı Saray Mutfağı’nın Saray-Mùze koleksiyonları dahilinde günümüze yansması ile ilgili değerlendirmeler sunulmuştur.

2. MUTFAK KÜLTÜRÜ ve MÜZE

Mutfak kültürünün değişimleriyle birlikte saptanması, arşivlenmesi, sonuçlarının değerlendirilip senteze ulaştırılarak somut örneklere ve uygulamalara dönüşebilmesinde, ancak bununla birlikte şüphesiz yaşayan bir kültürel miras olarak gelişip yenilenmesinde ve yaşıyor halde kendini sürdürebilir hale gelmesinde müzeler son yıllarda sıklıkla başvurulan mekanlar olmuştur. Bu bölümde “Mutfak Müzesi” olarak tanımladığımız kavrama ait bir takım özelliklerin açıklamaları bulunmaktadır.

2.1 Mutfak Müzeleri

Dünyada yemeğin müzelerde anlatılabilecek ve korunması gereken bir kavram olduğunu yıllardır savunan Tom&Meredith Hughes *Gastronomie!* Dergisine verdikleri bir açıklamada şunları belirtmişlerdir³: “ *Bir mutfak müzesi en basit ve yalın haliyle yemek ile ilgilidir. Yemek üzerine kurulan müzeler oldukça yeni bir kategoridir, geleneksel kültüre yeni bir bakış açısıdır. Şu günlerde halkın, yemek tarihi ve geleneklerine olan ilgisi sürekli bir yükseliştedir. Müze kavramını değiştirmek gibi bir niyetimiz bulunmamaktadır. Niyetimiz halkı yemek tarihi konusunda aydınlatmaktır. Geçmişte hayatlarımızda var olan yemek kültürünü ve en önemlisi yemekleri tekrar hayatımıza katmak için araştırmalar yapmaktayız. Yemek konulu müzeler ve yemek kültürü profesyonellik gerektiren bir konudur ve halkın geçmişi ile arasındaki sönmüş ateşi kaynaştırabilecek bir kıvılcımdır.*”

³ Tom Hughes and Meredith Sayles Hughes, “Gastronomie: Food Museums and Heritage Sites”, *Gastronomie!*, Fransa, S.14, (2001): 14.

2.1.1 Tanım

Mutfak kültürünü kendisine konu alan müze ve eğitim kuruluşları bu önemli olgunun en yeni koruyucuları olarak görülmektedirler. Bu yeni tür müzelerin öncelikle neden “Mutfak” tanımıyla adlandırıldıklarını veya “kültür” eki ile birlikte kullanıldığını açıklamak gerekir. Mutfak kelimesi sadece yemek yapılmak için ayrılan ve bu iş için gerekli araçların bulunduğu mekân olarak kullanılmayıp fakat aynı zamanda “yemek yapma ve hazırlama sanatı⁴” olarak da tanımlanmaktadır. Her ulusun kültürel yapısında mutlaka beslenme ile ilgili bir bölüm bulunmaktadır. Bu yapı mutfak olarak nitelendirilmekte ve o toplumun tükettiği yiyecek ve içecekleri, bunların hazırlanmasından, kullanılan araç-gereçlerinden ve toplumda oluşmuş beslenme ile ilgili geleneklerden oluşmaktadır. Daha geniş bir tanımla mutfak kültürü⁵,

“beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı anlatır.”

Bu misyonu ile mutfak mekânsal anlamını bir kenara bırakarak o mekânın yaratıları üzerinden anlam kazanmaktadır. Sultanın sarayı imparatorluğun gücünü dosta düşmana göstermek ve kanıtlamak için eşsiz bir arenadır. Mutfak, yemeğin pişmesi, mutfaktan çıkan duman aslında bolluk ve berekete dair bir gösterge olarak kullanılır. Dolayısıyla mutfak kavramı yemeğin piştiği yerden çok daha farklı anlamları taşımakta, bir tür toplumsal birikim mekânı halini almaktadır.

Bir diğer konu da yurtdışındaki örneklerin çoğunda rastlanılan “Mutfak Sanatları” terimidir. Mutfak Sanatları, gastronominin ötesinde araştırma yapan, yemeğin kökenine inerek gelişmesini sağlayan bir bilim dalı olma yolunda ilerlemektedir. Yemek pişirmenin bir sanat olarak kabul edildiği bu alanın birer hizmet bölümü olan mutfak kültürü ve beslenmeyi konu alan müzelerde, beslenme kültürü ve onun elemanlarını birer sanat nesnesi olarak algılamaya yönelik bir eğilim içerisindedirler⁶. Mutfağın kendi dinamiği, toplumsal olgularla birleşerek mutfak kavramını beslenme temelli yapısından çıkarıp bir tür tarihsel okuma mekânı haline

⁴“Mutfak”,<http://www.tdk.gov.tr/TR/SozBul.aspx?F6E10F8892433CFFAAF6AA849816B2EF4376734BED947CDE&Kelime=mutfak>, [13.05.2009]

⁵ Günay Kut, “Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri, Dünü-Bugünü”, **Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü**, (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000), 45.

⁶ Kate McBride, **The Professional Chef**, 8th. Edition, (NYC: John Wiley & Sons Inc, 2006), 5.

getirmektedir. Bu sebeple çalışmanın bundan sonraki bölümlerinde mutfak kültürünü ve yemeği kendisine konu almış müzeler için Mutfak Müzesi terimi kullanılacaktır.

Mutfak müzeleri oldukça yeni ve hızla çoğalan bir müze kategorisidir. Temelde net bir tanımı olmamakla beraber, bir müze olmanın gerekliliği olarak ICOM tarafından belirlenmiş tanım ve kurallar, mutfak müzeleri için de geçerlidir. Mutfak Müzeleri, insanın beslenmesi ile ilgili her türlü olgu, olay ve nesneyi kendine konu edinmiş olan müze türü olarak görülmektedir. Bu iki önemli tanım kriteri doğrultusunda mutfak müzeleri için şu tanım önerisi sunulmaktadır:

İnsanoğlunun beslenme olgusuna dair her türlü somut ve somut olmayan bilgi ve nesnelere toplayan, bu bilgi ve nesnelere ait olduğu toplumun gelişimi üzerine indirgeyen veya olduğu gibi sunan, bu konuda sergiler ve eğitim programları düzenleyen, topluma ait korunagelen veya korunagelmemiş mutfak kültürlerine ait bilgileri araştıran, koruyan, arşivleyen kurumlardır.

Disiplinlerarası çalışma gerektiren bir müze türü olmasından ötürü mutfak müzeleri, kendi arasında farklılıklar göstermekle beraber temel olarak ve en yalın şekliyle yemekle ilgilidir. Dünya üzerinde yeme-içme kültürünü, çoğu kez yemeğin kendisini değil de geleneksel uygulamalarını ve toplum içindeki rolünü, ancak en çok da tek bir gıda türünün tüm tarihsel gelişimini anlatan mutfak müzeleri bulunmaktadır. Her biri alanında uzmanlaşmış mutfak müzelerinin pek çoğu üniversitelerin Mutfak Sanatları ve Gastronomi bölümleriyle ortak gerçekleştirilen projeler olarak hayata geçmektedir. Akademik araştırmalar sonucunda ortaya çıkan pek çok proje mutfak müzeleri içerisinde gerek sergileme gerekse arşivleme yöntemleri ile yer almaktadır⁷. Akademik destek ve üniversitelerle beraber gerçekleştirilen projeler mutfak kültürü müzelerini sadece birer eğlence mekânı olmaktan çıkararak birer öğretici mekânı, bir enstitü halini almalarını sağlamaktadır⁸.

Mutfak müzesi kavramı farklı disiplinleri bir arada tutan yapısıyla sadece müzecilik değil aynı zamanda sanat tarihi, tarım, yemek endüstrisi, beşeri ve sosyal bilimler, arkeoloji, etnografya, coğrafya gibi disiplinlerin gastronomi ve mutfak sanatları ile birleşmesinden oluşmuş bir kavramdır⁹. Mutfak Müzeleri, profesyonellik gerektiren bir konudur ve halkın geçmişi ile arasındaki sönmüş ateşi kaynaştırabilecek bir

⁷ McBride, age, 12.

⁸ age, 13.

⁹ Food Museum Home, <http://www.foodmuseum.com/exfm2.html#intro>, [15.06.06].

kıvılcım olarak görülebilir. Bu çok karmaşık yapı içerisinde mutfak kültürünün korunması, yaşatılması ve kendisine ait ürünlerin arşivlenip sergilenebilmesi için çeşitli kurumlara ihtiyaç duyulmaktadır. Ancak tüm bu karışık detayların gerisinde mutfak müzeleri, en basit şekilleriyle yemeğin kendisiyle ilgilidir. Kendisine beslenme ve ardında yatan her türlü olguyu konu edinmiştir. Kavram olarak oldukça geniş bir alanı kapsayan mutfak kültürü bu şekilde bir perspektifle incelendiğinde durağan bir kavram olmaktan çıkar. Mutfak kültürü olarak adlandırılan süreci ve oluşumları biçimlendiren birçok unsur olduğunu görürüz. Bu unsurlar esas olarak toplumları şekillendiren olgulardır. Kısaca yemek ve toplum arasındaki her türlü oluşum mutfak müzelerinin araştırma alanına girmektedir.

2.1.2. Mutfak Müzelerinin Ortaya Çıkmasını Sağlayan Sebepler

Bir insanın yaşamını sürdürmesi için yiyip içmesi gereklidir. Besin değerinin tartışılmaz önemi kadar, iktisadî açıdan da önemi büyüktür. Yemek, psikolojik, psiko-duyusal, sosyal ve sembolik bir olgudur. Yemeğin bir iletişim sistemi, bir imgeler bütünü, geleneklere, durumlara ve davranış biçimlerine etki eden bir tür sözsüz yasa olduğunu da söylemek yerinde olur. Yemeğin daha çok bireysel nitelikteki bu temel fonksiyonu yanında, toplumsal nitelikte olan fonksiyonları da vardır. Yemeğin statü simgesi oluşunu; dostluk, arkadaşlık ve iletişim ortamlarını sağlaması; hediyeleşerek paylaşmayı vurgulaması; festivaller, ziyafetlerde eğlence aracı olarak karşımıza çıkması, yeri geldiğinde toplumsallaştırma aracı olarak kullanılması ve turizm yoluyla ülkeleri yakınlaştırdığını bu fonksiyonlar arasında sayabiliriz¹⁰. Tüm somut olmayan kültürel miras öğeleri gibi mutfak kültürü de toplumsal yaşam içinde oluşur. Yemek yeme alışkanlıkları, servis tarzı, yemek çeşitleri bir milletin kültürü ile doğrudan ilişkilidir. Bir devletin en sade sofrası ile en resmî sofrası düzenleri ve içerikleri açısından farklılıklar içerebilir. Ancak toplumsal tabular yemek kültürünü de etkiler ki toplum ve beslenme arasındaki değişmez kurallar silsilesini oluştururlar. Beslenmenin eşsiz doğası “mutfak” dediğimiz kompleks kavramı kutsal ve önemli bir sembol haline getirir. Yarışan ve sınıflı toplumlarda çatışan ve etnik gruplar arasındaki ilişki bazen gıda tercihleri ile sembolize edilir bazen de mutfak kültürüne yansiyarak muazzam sentezler ortaya

¹⁰ Jeffery Sobal, “Food System Globalization, Eating Transformations, and Nutrition Transitions”, **Food in Global History**, R. Grew (ed), (Boulder, CO: Westview Press. 1999), 17.

çıkartır¹¹. Toplumun bulunduğu coğrafya, sosyal, kültürel ve coğrafi özellikler bu alışkanlıkları etkilemektedir. Yemek, zorunlu bir ihtiyaç olmakla birlikte, insanların özel zamanlarını ayırdıkları, kutlama maksatlı ve başlı başına bir aktivite olarak değerlendirdikleri faaliyetlerdendir. Doğum, evlenme, ölüm gibi insan yaşamının her aşaması yiyeceklerle yoğrulmuş, onunla iç içe girmiştir. Dünyanın her yerinde yaşamın dönemleri, yiyecek tüketimine yol açar. Biyolojik ve sosyal anlamı olarak her kültürde yiyecekler, yaşamı renklendiren öğedirler. Bu sebeple mutfak kültürleri, ait oldukları ulusun uygarlık değerleri içinde çok önemli bir yere sahiptir. Kısaca, mutfak kültürü, sosyo-kültürel açıdan, hem o ulusa ait kültürün özgün bir yönünü oluşturmakta, hem de ulusları birbirine kaynaştıran bir araç olmaktadır¹².

Son yıllarda mutfak kültürü ve yerel mutfakların korunması ile ilgili gerek ulusal gerekse uluslararası proje ve uygulamaların hızla arttığını görmekteyiz. Bu durumun en başta sayılabilecek sebebi ise yemek kaynaklarının küreselleşmesi ve zincir restoranların egemenliği sayesinde, yerel ve bölgesel yemek üretimi, pazarlama, pişirme ve yemek yeme geleneklerinin yok olmasıdır.

“Küreselleşmenin kültürel ayağı, birbirinden farklı, hatta biri ötekine zıt iki ayrı sonuca işaret eder. Birinci sonuç "mikro milliyetçilik" biçiminde ortaya çıkmaktadır. "Mikro milliyetçilik" akımları, ulusal devleti asan ve onu daha küçük parçalar halinde algılayan bir yapıya sahiptir. Küreselleşme, en küçük bir kültürel farklılığı bile vurgulayarak, elektronik medya aracılığı ile bunu tüm dünya kamuoyunun dikkatine sunan, ayrıca siyasal açıdan, kültürel farklılıkların korunması ilkesini demokratik hak ve özgürlükler alanının ayrılmaz bir parçası olarak gören bir anlayışı yaygınlaştırmaktadır. Küreselleşmenin kültürel ayağının ikinci sonucu, özellikle tüketici davranışını etkileyerek, dünya çapında kültürel benzeşmenin önünü açmış olmasındır¹³”.

Küreselleşmenin tüm dünyada meydana getirdiği kitle kültürü, küresel iradenin baskın gücüyle; toplumların yaşayış, algılayış tarzlarını değişime uğratmış, insanların tüketim alışkanlıklarını değiştirmiştir. İnsanların aynılaştıran eğlence anlayışları, giyim tarzları, yemek tercihleri, müzik zevkleri vb. çoğu davranışları birörnekleşmiş toplumu meydana getirmiştir. Toplumlarda kültürel mirası oluşturan ekonomik, siyasal ve sosyal yapılarıdaki değişimlere paralel olarak somut olmayan kültürel mirasın temellerini oluşturan bağlamlar ortadan kalkmakta ve sonuç olarak bu mirası yaratan, yaşatan ve daimi kılan kişiler ve topluluklar ortadan kaybolmaktadır¹⁴.

¹¹ Sobal, **age**, 19.

¹² Indrè Gražulevičiūtė, “Cultural Heritage in the Context of Sustainable Development”, **Environmental Research, Engineering and Management**, No.3(37) (2006), 74.

¹³ Emine İşeri, “Küresel kültürün simgesi olan Mc Donald's'ın yerel kültürlerimize etkileri”, (Yüksek Lisans Tezi: Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2005), 25.

¹⁴ D. Throsby, **Economics and Culture**, (Cambridge: Cambridge University Press, 2002), 43.

Küreselleşmenin toplumda yarattığı en önemli sorun kültürel bellek yitimidir. Bununla beraber teknolojik ve bilimsel gelişmelerin ışığında topluma dair olgular giderek yok olmakta veya ufak bir bölgede yaşam savaşı vermektedir. Kültürel belleğin yitimi sonucunda oluşan boşluk özellikle benliğe sırt çevirme, yeni kültürlerle açık olma ve benliği giderek unutmada şeklinde oluşumlara neden olmaktadır. Gelenekler ve toplumsal olgular ancak sosyo-kültürel yapı içinde yeni işlevler kazanarak ve varolan işlevlerini koruyarak yaşayabilirler. Küreselleşme kültür açısından yaklaşıldığında milli kültürden evrensel kültüre doğru bir akışın, özellikle de yüksek değerlere yönelmenin işareti olarak yorumlanır¹⁵. Sanayileşme iletişim toplumlarını etkilemiş, hızlı kültürel değişim ve kimi zaman da gelişime neden olmuş, yaşama biçiminin değişmesinin yanı sıra toplumları bir tür kültür şokuyla karşı karşıya bırakmıştır. Yerel kültür öğelerindeki bozulmalar genel toplum kültürü üzerinde de etkili olmaktadır. Tüm kültürler doğaları gereği olaylardan etkilenirler ve aynı zamanda karşı koyarlar. Bunlar yeni fikirlerin kabulünü yöreleştiren kültürel süreçlerdir. Bu süreçlerin değişimlerine karşı bir koruma gücü mevcut olmazsa toplumda sosyal ve psikolojik kaoslara sebep olabilirler. Bu değişimlerin manifestolarını anlayabilmek için kültürel değişimlerle ilgili çalışmalar yapılmalı ve hangi çevrede hangi koşullar altında meydana geldiklerinin, değişimlerin ve değişimler karşısında ne gibi olgularla karşı karşıya kaldıklarının araştırılması gerekmektedir¹⁶.

Tüm bu etkiler altında kültür bir yandan kendini bütünleyen unsurlardan oluşurken, diğer yandan da toplumu oluşturan bireyleri kendi içerisinde eriten, olgunlaştıran, şekillendiren, birleştiren ve en önemlisi toplumlaştıran bir özelliğe sahiptir. Kültürün ortaya koyduğu eserler; kendinden sonraki nesillere, ortaya çıktıkları toplumun tarihini gösteren birer tanıktır. Bir neslin mirasını yeniden kendisine mal edemediği toplumlarda uygarlığın aniden öldüğü, uygarlığın eğitimle yaşamaya devam edebileceği, mevcut bilgi ve tekniklerin yeni nesillere aktarılmayıp her neslin her türlü kavramı yeniden keşfetmeye çalışması halinde toplumun gelişemeyeceği aşikârdır. Tarihsel veriler doğrultusunda üretilen görsel öğeler ve dolaylı olarak- bazen de doğrudan- tarih anlayışına katkıda bulunmakta, yeni anlamlar yüklemekte

¹⁵ Jeffrey Sobal, "Social Change and Foodways", **Cultural and Historical Aspects of Foods - Yesterday, Today, and Tomorrow**, 9-11.04.1999, 2001: 25.

¹⁶ Anthony James, "Cooking the Books: Global or Local Identities in Food Cultures?" **Anthropologie et Societes**, 18 (2003):43

ve böylece toplumsal bellekte karşılıklı bir değişim ilişkisini oluşturmaktadır¹⁷. Topluluklar, özellikle de yerel topluluklar, gruplar ve bazı durumlarda bireyler somut olmayan kültürel mirasın üretimi, korunması, bakımı ve yeniden yaratılması konusunda önemli rol oynar, böylece kültürel çeşitliliği ve insan yaratıcılığını zenginleştirirler.

Toplumların yapılanmasında ve edinecekleri kimliklerin tanımlanmasında önemli rol oynayan müzeler, 19. yüzyılda ulusçuluğun yükselmesiyle, bireylerin halk olarak ulusal bir karakterde tanımlanmasına ve ulusal kimliklerinin oluşturulmasına politik bir kaynak olmuşlardır¹⁸. Müzeler, birikimleri, içerikleri, mekânsal olanaklarıyla sağladığı hizmetler doğrultusunda toplumsal belleğin merkezi konumundadırlar. Bu durum, özellikle çoğulcu toplumlardaki müzeler için önemlidir. Çünkü müzeler toplumun sahip olduğu kültürel çeşitliliklerin kolay anlaşılmasına yardımcı olmaktadır. Yaptıkları sergiler, etkinlikler, konferans ve bilim seminerleri ve eğitim programları ile farklı etnik kimliklerin unutulmuş inançlarını ve yaşam biçimlerini hatırlatırlar. Müzelerin sunduğu bu hizmetler, farklı kültürlerin birbirlerini anlamasına, saygı duymasına ve kültürel kimliklerini daha yakından tanımalarına olanak vermektedir.

Bu sebeplerle başta toplum kültürünün bir parçası olan mutfak kültürünün korunması açısından Mutfak Müzeleri ve onların eğitim programları birçok sebep yüzünden gittikçe artan bir öneme sahiptirler. Toplumun beslenme alışkanlıklarını ve yemek kültürünü değiştiren faktörler, şu şekilde sıralanabilir¹⁹:

- Demografik değişimler,
- Yerleşim alanlarında yaşanan değişiklikler,
- Kadının rollerinin değişmesi,
- Eğitim-öğretim,
- Besin endüstrisindeki gelişmeler,
- İletişim araçlarındaki gelişmeler (Medya, TV, radyo vb. yollarla etkileşim).

¹⁷ James, *age*, 46.

¹⁸ D. Maleuvre, **Museum Memories: History, Technology, Art**, [California: Stanford University Press, 1999], 133 vd.

¹⁹ Perihan Arslan, "Toplumun Geleneksel Yemek Kültürünün Değişimi-Hızlı Yemek Sistemine (Fast Food) Geçiş", **Türk Kültürü Üzerine Araştırmalar**, haz. Kamil Toygar, (Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No: 20), 30-31.

Müzeciliğin çağın güncel sorunları olan küreselleşme ve yerelleşme ilişkisi içerisinde oluşan küyerel (glocalization) bir anlayış içerisinde bulunması, müzelerin geçmişin sosyal, ekonomik, kültürel verilerini aktaran bir kurum olmaktan çıkıp bugünün sosyal, ekonomik ve kültürel etkileşimlerini yansıtan sosyal bir yapı olduğu gerçeğini güçlendirmektedir. Kültürel çeşitliliğin yaratılmasını sağlayan gruplar ekonomi, sosyal ve siyasal etkenler altında kimliklerini kaybetmekte ve böylece kültürel çeşitliliğin en zengin alanı olan somut olmayan yaratmalar kaybolmaktadır.

Evrenselliğin yerelleştiği, yerelliğin evrenselleştiği küreselleşme süreci karşısında büyük bir tehlike içinde olan toplumsal kültür öğeleri irdelenip kültür ve eğitim politikalarının tekrar gözden geçirilmesi, ülkelerin kültürü koruma programlarını geliştirmeleri ve güncel koşullarla güncelleştirmeleri gerekmektedir²⁰. Bu kavramların gerek kültür üzerinde gerekse mutfak kültürü üzerindeki etkilerini araştırarak bu kavramlar doğrultusunda değişen ve unutulmuş bir takım değerleri toplumla yeniden hatırlatmak veya bunlarla tanıştırmak için mutfak ve yemek konulu müzeler araştırmalar yapmaktadır. Diğer bir deyişle mutfak müzeleri insanları ne yedikleri, nasıl ve neden yedikleri hakkında bilgilendirmek ve bu bilgileri arşivlendirerek gelecekte hatırlanmalarını sağlayacak kurum olma özelliğini de taşımaktadırlar.

Bununla birlikte mutfak konusu ile ilgili müzelerin ortaya çıkması konusunda net bir bilgiye sahip değiliz. Bunun en önemli sebebi ise mutfağın farklı konulardaki, ama özellikle de etnografya alanındaki müzelerin bir bölümü olarak işlevlendirilmesidir. Ancak dünya üzerindeki müzelerin kurulma tarihleri göz önünde bulundurulacak olursa, en doğrusu 20. yüzyılın son yılları demek olacaktır.

2.1.3. Mutfak Müzelerinin Çeşitleri

Bugüne kadar müzelerde yapılmış olan beslenme konulu çalışmalarını incelediğimizde çoğunun geçici sergi niteliği taşıdığı görülmektedir. Ancak genel anlamda geçici

²⁰ Hasan Bülent Kahraman, “Türkiye’de Kültürel Söylem Kurguları: Kopuştan Eklemelemeye ve Geleneksizliğin Geleneği”, **Doğu-Batı**, (Ankara: Doğu Batı Yayınları, 1999), 137.

sergilemelerin pek çoğu sürekli bir sergi alanı ile desteklenmektedir. Temel olarak mutfak müzeleri “beslenme” ve “yemek” arasında ilişkiyi iki ana ekseninde inceler²¹:

- **Klasik etnografik bulgularla belli coğrafya veya topluluğa ait mutfak kültürü ve ona ait öğelerin incelenmesi:** Örnek vermek gerekirse, Osmanlı mutfak kültürü incelenirken malzeme, tarifler ve yapım şekillerine olduğu kadar yemek seçimleri, kimlik, tabular, sembolizm, toplumsal değerler ve yemek arasındaki ilişkiler konu edilir.

- **Cok mekanlı etnografik bulgularla yapılan araştırmalar:** Bu tür çalışma grubunu seçen müzeler tek tür sebzenin, meyvenin veya etin değişik coğrafyalarda yapmış olduğu gezintiyi kendisine konu edinir. Köln’de bulunan The Cologne Chocolate Museum²², kendisine kakao bitkisini konu almış ve kakaonun çikolataya serüveni esnasında yaşadıklarını anlatan bir sergileme ile ziyaretçileri bilgilendirmektedir. Görme ve tat alma duyusuna da hitap eden sergileme yöntemi ile kakaonun nereden geldiğini, nasıl değişime uğrayarak çikolataya dönüştüğünü, farklı coğrafyalarda ne şekilde yayılıp anlamlandırıldığını ziyaretçiye sunar.

Dünya üzerindeki mutfak müzeleri incelendiğinde karşımıza 4 müze türü çıkmaktadır²³:

- **Bilim Tarihi veya Doğal Tarih Müzeleri Kapsamında Mutfak Kültürü:** Bu müzeler beslenmeyi bilimsel açıdan ele alarak sindirim, insan vücudu, beslenme döngüsü, besin maddeleri, fayda-zarar ilişkisi, sağlık, dengeli beslenme gibi konuları incelemektedir.
- **İktisat Tarihi ve Üretim İlişkileri Müzeleri Kapsamında Mutfak Kültürü:** Yemek ve ardında yatan olguları, başta ne şekilde, neden ve hangi yollarla üretildikleri, toplumsal anlamları, piyasaya sunuluş biçimleri, üretimde kullanılan malzeme ve eşyalar, toplumda yarattığı etki-tepki ilişkisi içerisinde inceler.
- **Antropoloji, Etnoloji Müzeleri Kapsamında Mutfak Kültürü:** İnsanın gıda maddelerini seçim sebeplerini, neyi, neden, nasıl, hangi koşullar altında

²¹ Martin Schärer, “A Museum Exhibition on Food: The New Alimentarium in Vevey”, **Museum**, No: 155, n.3 (1987): 146.

²² The Cologne Chocolate Museum, <http://www.schokoladenmuseum.de/>, [07.04.2009].

²³ Martin Schärer, **age**. 146.

tükettiklerini, bu tüketim biçimlerinin halk kültüründeki yerini inceler ve araştırır.

- **Yerel Kültür Müzeleri Kapsamında Mutfak Kültürü:** Bir topluma ait yaşayan veya geçmişte yaşamış geleneksel mutfak kültürünü inceleyen, ona ait öğeleri toplayan, kaybolmuş bir takım gelenekleri toplumla buluşturan, var olan bazı olguların kaybolmasını engellemek amacı ile arşivleyen ve kendi bünyesinde yaşamasını sağlayan müzelerdir.

Bu şekilde incelendiğinde alışılmışın dışında bir konusu olmakla beraber, alışılan nesne bazlı müzelerin dışında daha çok uygulamaya ve sürekli değişen dinamik yapısıyla da müze çeşitleri arasında yerini almaya başladığı görülmektedir. Ancak bununla birlikte geleneksel kültüre yeni bir bakış açısı getirmek açısından pek çok alanda yapılan çalışmalara yardımcı olan bir yapıya da sahiptir.

2.1.4. Mutfak Müzelerine Örnekler

Dünya üzerinde pek çok mutfak konulu müze bulunmaktadır. Bu bölümde bu müzelerin dünya üzerinde en eski ve en çok tanınan üç tanesinin içeriği ve kuruluş amacı ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Ardından da ülkemizde yer alan, mutfak kültürü ve beslenmeyi kendisine konu almış iki müze ile ilgili bilgi verilecektir. Ülkemizde, aşağıda verilen örnekler dışında Etnografya Müzelerinde, Müze-Evlerde ve halk kültürü merkezlerinde mutfak kültürünü anlatan, nesnelere bu anlatımları süslendiren sergilemeler yapılmaktadır. Ancak burada verilen müze örnekleri, konusu ve içeriği açısından sadece beslenme ve mutfak kültürünü kendisine konu almış olanlardır.

2.1.4.1 Agropolis Müzesi

Agropolis Müzesi, Fransa'da 1996 senesinde açılmış olan ve dünyadaki ilk "beslenme" temalı müze olarak tanınan müzedir. Sadece beslenmeyi değil, insanın, yemeğin ve tarımın global hikayesini hem ayrı hem de bütünlük olarak anlatmaktadır. Bu sergilemelerde sadece grafikler ve görsellerden faydalanmayan

müze aynı zamanda konuyla ilgili pek çok nesne ile birleştirdiği görsel işitsel sergileme tekniklerini kullanmaktadır²⁴.



Şekil 1: Agropolis Müzesi

Sergilerin genel konusu yemeğin insan hayatındaki rolü, yemeğin insana ulaşmasındaki süreç ve yeme eyleminin ardından gerçekleşenlerdir. Agropolis Müzesi'nde özellikle öğrenciler için pek çok program yapılmaktadır. İlköğretim müfredatıyla birlikte yürütülen çalışmalarda “La Petite Ecole du Gout” adı verilen yemek pişirme ve tatma sınıflarında öğrenciler sergilerle desteklenen konulardaki eğitimlere katılmaktadırlar.

Müze 4 temel kalıcı sergiden oluşmaktadır²⁵:

- Dünya (World's Food): Besinlerin üretim aşamalarını, oluşumlarından yeme aşamasına gelme noktasına kadar geçirdikleri süreci anlatır. Özellikle besinlerin içerikleri, beslenme değerleri, tarihçeleri, üretim, dönüşüm, tüketim ve onlara bağlı kültürel gelenekler serginin temel içeriğini oluşturmaktadır. Çok çeşitli konularda geçici sergilerin yapıldığı bu bölümde dikkat çekici şu sergiler yapılmıştır: Japon çay seremonisi, İtalya'da makarna yapımı, Etiyopya'dan başlayan kahve serüveni, Muz-Kakao-Elma gibi bazı meyvelerin tarihçesi...

²⁴ “Virtual Exhibition of Agropolis Museum”, <http://www.museum.agropolis.fr/english/index.html>, [02.09.2009].

²⁵ Tom Hughes, Meredith Sayles. “Gastronomie: *Food Museums and Heritage Sites*”, **Gastronomie!**, (Fransa: 2001), 14.

- Beslenmenin ve Tarımın Tarihi (History of food and agriculture): Tarih öncesi dönemlerden itibaren insanın gıda maddesine ulaşmasının hikayesi bu bölümde anlatılır. Geçici sergilerle sürekli yenilenen konular ve seminerlerle desteklenen bölümün bazı sergi konuları şu şekildedir: Balıkçılık, Sebzeçilik, Tarım ve Hayvancılık...



Şekil 2: Agropolis Müzesi'nde Açılan Kakao Sergisi

- Dünya Üzerinde Tarımcılık (Farming over the world): Dünyanın çeşitli bölgelerinden seçilen tarım faaliyetlerinin anlatıldığı bu bölüm düzenli değişen konu ve sergilerle dikkat çekmektedir.



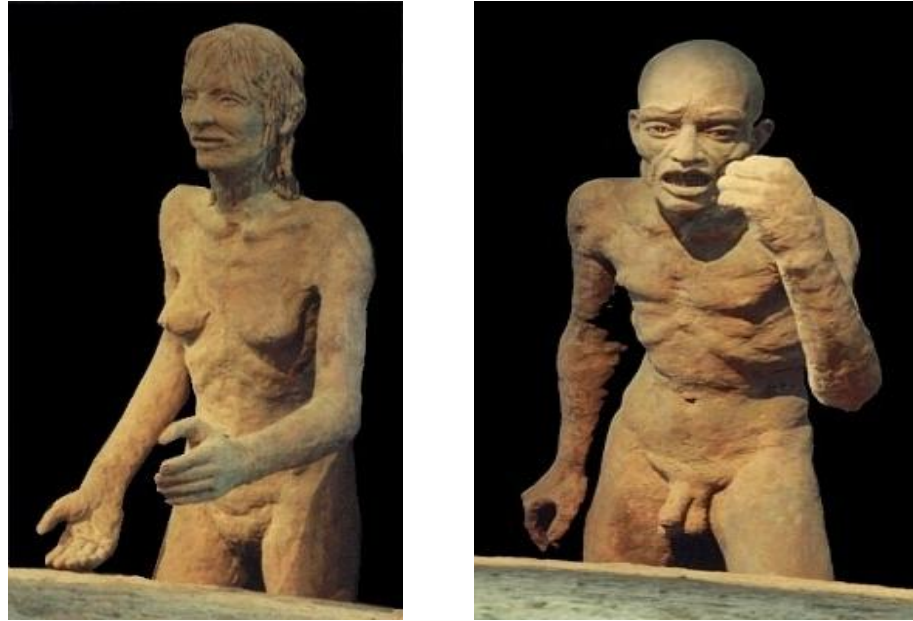
Şekil 3: Agropolis Müzesi'nde açılan Muz Sergisi

- İnsanlık Tarihi Banketi (The “Banquet de l’Humanité): Banquet de l’Humanité, Agropolis Müzesi’nin kalbi olarak adlandırılmaktadır. Sergileme, bir masa etrafına toplanmış üç tanesi gelir düzeyi düşük ülkeyi (Bangladeş, Somali, Rwanda), üç tanesi üretim ve tüketim açısından orta düzeydeki ülkeyi (Kolombiya, Arjantin ve Portekiz) ve iki tanesi gelir düzeyi yüksek ülkeyi (Japonya ve Fransa) temsil eden insanlardan oluşur. Bunların dışında iki adet de isimsiz, çıplak ve perişan vaziyette insan modeli durmaktadır. Her bir ülkenin insanların arkasında diagramlar, elektronik

veriler ve videolarla o ülkeler ait beslenme analizleri, alışkanlıkları ve gelenekleri gösterilmiştir.



Şekil 4: Banquet de l'Humanité



Şekil 5: Banquet de l'Humanité'den detaylar

2.1.4.2 Culinary Archives&Museum

Culinary Archives&Museum, dünyada ilk kez Mutfak Sanatları Akademisi'ni kuran Johnson&Wales Üniversitesi'nin bünyesinde yer almaktadır²⁶. 1973 yılından beri Johnson&Wales Üniversitesi'nde yer alan College of Culinar Arts dünyanın en prestijli aşçılık okullarından biridir. Bunun yanında en önemli mutfak kültürü arşivlerinden birinin de sahibidir. 1979 yılında aldıkları 7500 kitaplık bir bağış ile ilk adımlarını atan müze ve arşiv bugün 63800 adet nesne ile 1400 metrekarelik bir antreпода hizmet vermektedir²⁷.



Şekil 6: Culinary Archives&Museum

Müzenin içerisinde birebir orijinal şekilde canlandırılmış birden fazla restoran, eğitim merkezi, sergi alanı, bahçe sergi salonları bulunmaktadır. Müzenin koleksiyonuna bağış yoluyla birebir olarak verilmiş mekanlar bulunmakta, bu mekanlar özgün şekilleriyle korunarak bu geleneklerle ilgili bilgiler verilmektedir. Sıklıkla eğitimlerin verildiği müzede, özellikle üniversitede ilgili bölümde okuyan öğrencilerin yapıtlarının bulunduğu çok çeşitli sergiler de yer almaktadır.²⁸

²⁶ Culinary Archives&Museum, <http://www.culinary.org/Default.htm>, [31.08.2009].

²⁷ Nancy Frazier, "An appetite for History", **Museum International**, No.182 (Volume XLVI no: 2), 1994, 51.

²⁸ Frazier, **age**, 16.



Şekil 7: Culinary Archives&Museum Sergilerinden

2.1.4.3 Museo dell'Olivo

“1911 yılından beri zeytinyağı üreticisi olan bir koleksiyonerin açtığı müze zeytinyağının 6000 yıllık tarihini anlatmaktadır. Özellikle zeytinyağının üretim, taşıma ve kültürün önemli bir parçası olduğunu anlatan bölümleriyle müze bir İtalyan buluşu olmamasına rağmen zeytinyağına sahip çıkmayı kendisine misyon edindiğini belirtmektedir. İtalya'nın Liguria bölgesine kurulmuş olan müze, esas olarak bir zeytin bahçesidir.



Şekil 8: Museo dell'Olivo

Geniş bir arazi üzerine kurulu olan kompleks, büyük bir müze binası, biri modern diğeri tarihi zeytinyağı atölyesi ve geniş bir bahçe gibi birimlerden oluşmaktadır. Sergilerin konuları kalıcı olup bu konularla ilgili koleksiyondaki farklı nesnelere geçici sergiler düzenlenmektedir.”²⁹ Bu sergiler şu şekildedir³⁰;

- Zeytin Ağacının Tarihi: M.Ö 6000 yılına kadar uzayan bir geçmişe sahip olan zeytin bitkisinin tarihçesini, koleksiyonda yer alan nesnelere anlatılmasından oluşur.
- Zeytinin Bitki Örtüsü: Zeytinin yetişmesi için gerekli olan bitki örtüsü hakkında bilgi vermektedir.
- Zeytin Ağacı ve Zeytinyağının Dünyaya Yolculuğu: Tarihsel verilerle, zeytin ağacının yolculuğu anlatılmaktadır.
- Dünyanın Belli Zeytinyağı Üreticileri ve Tarihçeleri (Yunanistan-İtalya-İspanya): Dünyada en önemli üç zeytinyağı üretici ülke olan Yunanistan, İtalya ve İspanya'nın zeytinyağı ile olan serüveni anlatılmaktadır.
- Liguria: Müzenin kurulduğu bölge olan Liguria'nın tarihçesi, yetişen zeytin çeşitleri tanıtılmaktadır.
- Akdeniz Beslenme Şekli: Dünya üzerinde en sağlıklı³¹ beslenme biçimi olarak bilinen Akdeniz beslenme şeklinin tanıtıldığı bu bölümde, görseller eşliğinde içerdiği besin maddeleri, bu besin maddelerin pişirilme özellikleri, tarihten günümüze değişen pişirme yöntemleri tanıtılmaktadır.
- Zeytinyağı Değirmenleri: Geçmişten günümüze zeytinyağı değirmenlerinin tarihçesinin verildiği bölümde kurulu düzeniyle 3 adet değirmen bulunmaktadır.
- Zeytinyağı Üretimi: MÖ 300'lerden itibaren başlayan bir zaman çizelgesi üzerinden, zeytinyağı üretim ve saklama koşulları sergilenmektedir. Koleksiyonda yer alan çok sayıda orijinal ve reproduksiyon amphora bu bölümde bulunmaktadır.

²⁹ExhibitionGuideMuseo dell'Olivo, <http://www.museodellolivo.com/eng/emuseo.htm>, [27.08.2009].

³⁰Hughes, Sayles, **age**, 17.

³¹“Group to study Mediterranean food system”, <http://extension.missouri.edu/main/giving/turnerawards.aspx>, [03.06.2009].

- Bir Roma Gemisi: Zeytinyağı taşıyan bir Roma gemisinin yeniden inşa edilmesinden oluşan bu bölümde, zeytinyağı taşıyan gemiler, bunların kargo bölümleri, taşıma şekilleri hakkında bilgiler verilmektedir.



Şekil 19: Museo dell'Olio'dan Sergileme Örnekleri

2.1.4.4 Bursa Kent Müzesi

Bursa Kent Müzesi, 2004 yılından bu yana kentin eski adliye binasında hizmet veren, Bursa'nın 7000 yıllık bir zaman diliminde geçirdiği değişim ve dönüşümlerin sergilendiği bir müzedir³².



Şekil 10: Bursa Kent Müzesi

³² “Bursa Kent Müzesi: Tarihçe”, <http://www.bursakentmuzesi.gov.tr/>, [02.03.2009]

Kent müzelerinin kentlerin birer devingen aynası olduğu düşüncesi ile yapılandırılmış olan Bursa Kent Müzesi'nde Bursa'nın yaklaşık 7000 yıllık geçmişı anlatılmaktadır. Bu geniş tarih yelpazesinde Bursa kentinin tarihi, coğrafi, ticari, sosyal, ekonomik ve kültürel değeri belli bir sistematiğe ziyaretçilere aktarılmaktadır.

Bursa Kent Müzesi, 1926 yılında Mimar Ekrem Hakkı Ayverdi tarafından inşa edilen ve 75 yıl boyunca Bursa Adliyesi olarak görevini sürdüren bir binaya kurulmuştur. Bina, restorasyon sürecinin ardından 2004 yılında Bursa Kent Müzesi 3 katta hizmet vermeye başlamıştır³³. Müzenin galerileri, 7000 yıllık geçmişı daha algılanabilir ve anlaşılır şekilde aktarabilmesi için her katta ayrı ayrı içeriğe sahiptir. Giriş katında kronolojik, alt ve üst katlarda ise tematik anlatım söz konusudur. Galerilerdeki sergileme sisteminde tek boyutlu anlayıştan uzaklaşmak amacıyla çeşitli objeler, canlandırmalar, maketler ve mankenler kullanılmıştır. Ayrıca sergileme alanlarında bulunan monitörler ve kiosklar ile ziyaretçilere hem daha ayrıntılı bilgi verilmekte hem de ziyaretçiye katılım imkânı sağlanmaktadır. Böylece zengin içerik, panolar dışına da taşınmış olup mekân sınırlaması ortadan kaldırılmıştır. Bu sistem İngilizce ve Türkçe olarak bilgi aktarmaktadır. Tüm katlarda galeri dışındaki koridorlar geçici sergi mekanı olarak tasarlanmış olup, değışen temalarla müzenin sürekli izlenen bir mekan olması hedeflenmektedir³⁴.



Şekil 11: Bursa Kent Müzesi'nden Sergileme Örnekleri

³³ “Bursa Kent Müzesi”, <http://www.bursa.bel.tr/icerik.asp?kat=1&id=2>, [02.03.2009]

³⁴ Bursa Kent Müzesi İnternet Sitesi, <http://www.bursakentmuzesi.gov.tr/>, [02.03.2009]

Müzenin pek çok farklı konuda sergileme bölümleri bulunmaktadır. Bunlardan biri olan Bursa Mutfak Kültürü bölümünde; Osmanlı kültüründe Bursa ve civarında kullanılan 250 adet mutfak eşyası sergilenmektedir. Bu mutfak eşyaları tanımlarının bulunduğu, kullanım şekillerini gösteren, var ise eğer bu eşyalarla ilgi geleneklerin de anlatıldığı panolarla desteklenmiştir. Mutfak Bölümü Sorumlusu Ahmet Erdönmez tarafından serginin amacı “ziyaretçilere kültürel değişime dair fikir edinme olanağı sunmayı hedeflemek” olarak açıklanmıştır³⁵. Bu bölümde, Osmanlı İmparatorluğu’nun önemli kentlerinden biri olan Bursa’nın yemek kültürüne dair ipuçlarının yanı sıra, Osmanlı Mutfak Kültürü’ne dair bazı ipuçları yakalamak mümkündür.

Bunların yanında Bursa’ya özgü yemeklerin hikâyelerle anlatıldığı, mankenlerle canlandırıldığı bir bölüm de bulunmaktadır. Zaman zaman düzenlenen sempozyum ve eğitim etkinliklerinde, şehrin önemli lokantalarının eski şefleri gelerek ziyaretçilere bilgiler vermektedirler³⁶.

2.1.4.5 Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Gaziantep Kalesi’nin güneyinde bulunan Göğüş Konağı, tarihi dokunun içerisinde yer almaktadır. 1905 yılında yapıldığı bilinen konak, Kethüacade Göğüş İbrahim Efendi Konağı olarak adlandırılmaktaydı. Ali İhsan Göğüş tarafından 2005 yılında Gaziantep Büyükşehir Belediyesi’ne tahsis edilmiştir³⁷. 2007 yılında Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından restorasyonuna başlanan konağın, 2007 yılının sonunda restorasyonu tamamlanmıştır. Emine Göğüş Mutfak Müzesi olarak restorasyonu yapılan konağın tanzim ve teşhirine Mart ayının başında başlanmıştır. Aynı yılın Mayıs ayında da müze hizmete açılmıştır.

³⁵ “Yemek Kültürüne İlgili”, **Yeni Bursa Gazetesi**, 13.09.2008, 5.

³⁶ **age**, 5.

³⁷ “Emine Göğüş Mutfak Müzesi”, <http://www.gaziantep.com/tr/sehir/emine-gogus-mutfak-muzesi#tabs-remote-1>, [19.08.2009].



Şekil 12: Göğüş Konağı

Müzedeki Gaziantep'in geleneksel mutfak kültürü tanıtılmaktadır. Bu kapsamda mutfak malzemeleri olan kap-kacaklar özel vitrinlerde sergilenmektedir. Antep mutfak kültürünün önemli bir örneği olan yuvarlama yemeğinin yapılması, kış gecelerinde eskiden tandır başında bastık, sucuk, ceviz vb yenilmesi ve içecek kültürünün tanıtılması amacıyla kahve-mırna pişirilmesi ve içilmesi konuları, Antep yöresine özgü kıyafetler giymiş mankenler yardımıyla canlandırılmaktadır. Antep yemek malzemesinden mutfak araç gereçlerine, yöresel yemeklerden içeceklerle ve erzakların saklanmasına varıncaya kadar, Antep mutfak kültürü detaylıca anlatılmaktadır. Müzede ayrıca Gaziantep'e ait, kent tarihi ve gelişimi, tarihi eserler, doğal güzellikler, turizm, doğa ve coğrafya, nüfus, sanayi ve ticaret, tarım, hayvan ve ormancılık, kültür ve gelenek, spor gibi bilgileri dokunmatik ekranlar yardımıyla anlatılmaktadır³⁸.



³⁸ Ökkeş Kaya, "Mutfak Müzesi'ne, Yabancı Turist İlgisi", Güneş Gazetesi, Gaziantep, 29.08.2009, 4.



Şekil 13: Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nden sergileme örnekleri

2.1.5. Mutfak Müzelerinin Özellikleri

Müze kültürel anlamda düşünüldüğünde çok yönlü bir olgudur. Genel anlamda serbest zaman içerisinde ziyaret edilen kültürel eksenli bir faaliyettir. Aynı zamanda turizm açısından bir kültürel animasyon şeklidir. Bu açıdan bakıldığında müze ve müzecilik³⁹

“kültürel animasyonların pasif-aktif merkezli ve kültürel deneyim merkezli olarak iki yaklaşımda algılamak mümkündür.”

Pasif-aktif merkezli yaklaşım içerisinde soyut veya somut olmayan kültürel değerlerin gezi esnasında görülmesi, seyredilmesi, uygulanması, yaşanmasıdır. Bu açılardan müze kültürel birikimin, kültürel mirasın deposunu, ürünün en son halkasını oluşturur. Aynı zamanda müze bir kültürel boş zaman değerlendirme merkezidir. Bu bakımdan müze toplumun kültürel dinamiklerinin yapısını, bir iskelet ve sosyo-kültürel bir kurum olarak sunar⁴⁰. Bu müzelerin planlanması, yönetilmesi için amaçların ayrıntı ve metotları önemlidir. Mutfak müzeleri için önceden belirlenmiş amaç ve hedefler olmaması, dünya üzerindeki mutfak müzelerinin farklı oluşumlar içerisinde ortaya çıkması (bir müze içerisinde bölüm olarak; online müzeler; sadece konusu olan besin maddesini inceleyenler) sebepleriyle aşağıda verilen bilgiler var olan müzelerin açıkladıkları veriler ve paylaşımlarından derlenmiştir.

³⁹ Nebi Özdemir, “Eğlence-Müze İlişkisi ve Türk Eğlence Geleneği Araştırma-Uygulama Merkezi”, **Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Sempozyum Bildirileri**, (Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları, 2004), 151.

⁴⁰ Özdemir, **age**, 153.

2.1.5.1. Amaç ve Hedefler

Müzelerin kendilerine önceden saptadıkları amaç ve hedefler çalışmalarının gidişatını hızlandırma, sonuca ulaşmalarını kolaylaştırma, hizmet ettikleri topluma kendilerini kolaylıkla ifade etme gibi konularda oldukça olumlu etkiler oluşturmaktadır⁴¹. En basit şekliyle mutfak kültürü üzerine kurulmuş bir müzenin amaçlarını şu şekilde sıralamak mümkündür⁴²:

- Mutfak kültürünün değişimleriyle birlikte saptanması ve arşivlenmesini sağlamak.
- Yemeğin sadece “acıncı yapılan” biyolojik bir etkinlik olmadığı aynı zamanda “sosyal bir olgu” olduğunu, kültürel miras içinde önemli bir yer tuttuğunu vurgulamak.
- Mutfak kültürünün yaşayan bir kültürel miras olarak gelişip yenilenmesinde ve yaşıyor halde kendini sürdürebilir hale gelmesi konusunda çalışmalar yapmak.
- Mutfak sektöründe çalışan profesyonellerin kendilerini anlatma, bilgilerini paylaşma fırsatı sunarak sektöre yeni renkler katılmasına yardımcı olmak.
- Genç nesillerin unutulmuş gelenekleri öğrenerek sağlıklı beslenme kavramıyla tanışmalarını sağlamak.
- Ailece geçirilen boş zamanlar için müze ziyaretinden öte, öğrenerek, eğlenerek ve en önemlisi lezzetli etkinliklerle birleştirilerek geçirilmesini sağlayacak bir alan yaratmak.
- Turizm sektörünün en önemli ayağı olan yeme-içme alanında ülkeleri doğal ve tarihi güzellikleri yanında mutfak kültürüyle de tanıtmak.

⁴¹ Jean Cassou, “Purposes of Temporary Exhibitions in a Museum”, **Museum**, (IV;1), 1998, 45.

⁴² Bu maddeler şu makalelerden derlenmiştir:

- Mariel J. Brunhes Delamarre, “Purposes for Historical and Traditional Museum”, **Museum**, (XXIV;3), 1994, 130–132.
- John Higgs, John Drake, “Improving World Food Supplies: A Role For The Museum”, **Museum**, (XXIV;3), 1993, 142–145.

Mutfak kültürü üzerine kurulmuş bir müzenin en önemli özelliği kuşkusuz kendisini sürekli yenilenen dışa dönük bir yapıya sahip olmasıdır. Yerel mutfakların küreselleşme sonucu giderek eridiği düşünülecek olursa yeni amaç ve hedeflerin belirlenmesi de gerekecektir. Mutfak kültürü üzerine kurulmuş bir müzeler bu şekliyle⁴³;

- Mutfak kültürünün yozlaşmasına sebep olan etkileri azaltmak,
- Bu etkileri engelleme yollarını belirlemek,
- Bu konuda bilinçli bir nesil yetiştirmek,
- Geçmiş ile gelecek arasında bağ kurarak bellek kaybını en aza indirmek
- Mutfak alanında yapılan çalışmalara katkıda bulunmak
- Ait olduğu toplumun mutfak kültürünü dünyaya tanıtmak gibi hedefleri yerine getirmek için çalışacaktır.

2.1.5.2. Hedef Kitle

Belli bir amaç ve hedefle yola çıkmış her müze gibi mutfak kültürünü kendisine konu almış müzelerinde birer hedef kitlesi mevcuttur. Bu sadece ziyaretçi analizleri için değil, aynı zamanda yapacağı çalışmaların şekillenmesi açısından da önemlidir. Bu konuda yapılan çalışmaların kısıtlı olduğunu göz önünde bulundurarak aşağıda yapılan hedef kitle açıklamaları dünyanın önde gelen mutfak müzelerinin açıkladığı koleksiyon politikalarında belirtilenlerdir⁴⁴. Ancak genel olarak mutfak müzelerinin eğitim, eğlence ve tanıtım gibi amaç ve hedeflerinin düşünülmesi durumunda ortak bir hedef kitlesi belirlemek zor olmamaktadır. Bir Mutfak Müzesi'nin olası hedef kitlesi şu şekildedir;

⁴³ Bu maddeler şu makalelerden derlenmiştir:

- Mariel J. Brunhes Delamarre, "Purposes for Historical and Traditional Museum", **Museum**, (XXIV;3), 1994, 130–132.
- John Higgs, John Drake, "Improving World Food Supplies: A Role For The Museum", **Museum**, (XXIV;3), 1993, 142–145.

⁴⁴ La Fondation Auguste Escoffier, <http://www.fondation-escoffier.org/escoffier/>, [12.07.2009]; "Politics&Reports", Julia's Kitchen at Smithsonian National Museum of American History, <http://americanhistory.si.edu/about/dept-detail.cfm?deptkey=304>, [11.09.2009]; "About Culinary Institute of America", <http://www.ciakids.com/about.html>, [15.07.2009]; The Southern Food and Beverage Museum, <http://southernfood.org/content/index.php?id=70>, [18.05.2009].

Öğrenciler: Kuşaktan kuşağa değişime uğramış sembol ve imajlar bütününden oluşan somut olmayan kültürel miras olgusuna karşı duyarlılık geliştirme yöntemlerinin başında kuşkusuz eğitim kurumlarıyla işbirliği gelmektedir. Toplumsal kültürün restorasyonunda, yeniden üretiminde ve bir geleneğe dönüştürülmesinde ve müze nesnesi haline getirme çalışmalarında en önemli hedef kitle çocuklar olmalıdır. Bu nedenle, mutfak kültürünün müzelenmesi sorununda, eğitim kurumları ile işbirliği içerisinde okul çocuklarının ve gençlerin eğitilmesinin kaçınılmaz olduğu düşünülmektedir. Geçmişin mutfağına ait izler, sağlıklı yaşam, gelenekler ve yeme-içme konusunda bilgilenmelerini sağlayacak etkinlikler okul-müze işbirliği içerisinde tasarlanmalıdır. Farklı yaş grupları ve farklı eğitim seviyelerinden gelecek öğrenciler için hazırlanacak olan aktiviteleri destekleyici ekipmanın (broşür, kitapçık) hazırlanması bu gibi ayrımlarda ortaya çıkacak sorunları en aza indirmede yardımcı olacaktır⁴⁵. Bununla birlikte okullarda düzenlenecek etkinlikler de mutfak kültürü müzelerinin önemli bir görevi haline gelecektir. Yurtdışında fazlaca örneği olan bu uygulamanın başarılı olduğu düşünülmektedir.



Şekil 14: Agropolis Müzesi'nden Öğrenci Görüntüleri

Örneğin Amerika'da The Food Museum, okullara düzenlediği çeşitli programlarla yeme-içme tarihi ve düzenli beslenmenin faydaları ile ilgili 40 dakikalık atölye çalışmaları düzenlemektedir. Konuyla ilgili özel eğitim almış uzmanlar çocuklarla birebir iletişim içerisinde eğlenirken öğrenebilmektedirler. Bu eğitimlerle amaçlanan

⁴⁵ "Courses", <http://www.ciakids.com/courses.html>, [15.07.2009].

hedefler müze tarafından şu şekilde açıklanmaktadır⁴⁶: “Bu 40 dakikalık interaktif çalışma ile öğrencilere ne yediğimizi, besinlerin ne şekilde yetiştiğini, neden bazı yemekleri sevip bazılarını sevmediğimizi, neden her şeyi yiyemediğimizi ve bunları nelerin belirlediğini, ne şekilde büyüdüğümüzü, yemekleri nasıl hazırladığımızı, bunların neden her toplumda değişik olduğunu, kısacası yemekle ilgili karşılaştığımız tüm sorulara cevap aramalarını sağlama amacıyla hazırlanmıştır.”

Aileler: Kültürel etkinliklere katılmayı seven, bunu yaparken bilgilenmek ve beraberinde eğlenmek isteğine sahip aileler için özel hazırlanan programlar bulunmalıdır. Bir Mutfak Müzesi, kültürel alanda sürekli ve geçici sergilerle bilgilenen aile fertlerinin; eğitim atölyesi, keyifli faaliyetler, çocuklar için düzenlenecek doğum günü etkinlikleri, açık hava etkinlik alanında yapılacak olan aktiviteler, oyun parkları, yürüyüş alanları gibi olanaklarla keyifli ve rahat etmelerini sağlayacak kompleks yapı oluşturmalıdır. Bu etkinliklerdeki temel amaç ailelerin bir arada geçirecekleri kaliteli zamanlar yaratmak, ancak bunun yanında konuyla ilgili bilgilenmelerini sağlamaktır. Örneğin Fransa’da yer alan ve dünyanın sayılı besin müzelerinden biri olan Agropolis Museum’da aileler için hazırlanan pek çok etkinlik yer almaktadır. Bunların başında ise randevulu olarak düzenlenen müze ziyaretleri ve ardından gerçekleşen atölye çalışmaları, etkileşimli mutfak eğitimleri, oyun ve eğlenceyle birleştirilmiş mutfak maceraları gibi pek çok yaş grubuna hitap eden çalışmalar yer almaktadır⁴⁷.

Turistler: Mutfak Müzeleri, mutfak kültürünün çeşitli öğelerinden derlenen konuların ait oldukları toplum tarafından bir kültür varlığı olarak anlaşılması, kültür turizmi için etkin bir şekilde kullanılması durumu ve bu süreçlerin nasıl oluşup geliştiği konularını da araştırmaktadır⁴⁸. Ancak, imgesel yemeklerin çoğu kültür turizminin ve dolayısıyla ekonominin bir parçası haline geldiği için, uygulama örnekleri “misafir”den çok “müşteri”ye yönelik olanlardan meydana geldiği ticarete dayalı bir sistemin içinde kendilerine yer bulmaktadırlar. Bu çerçevede öncelikli olarak yemeğin malzemeleri ve yapılışı üzerinde durulması yabancı kültürler tarafından anlaşılmasına destek olmaktadır. Bunun yanında yemeğin oluşumu, yayılma alanı, sözlü kültürdeki yeri gibi konularda da bilgi verilmesi de kültürün

⁴⁶“Bring Trip to Your School or Community Venue”, <http://www.foodmuseum.com/tourprogramsfinal.html>, [23.06.2008].

⁴⁷ <http://museum.agropolis.fr/english/index.html>, [04.03.2009].

⁴⁸ “Food Museum For a Foreign Culture”, http://en.wikipedia.org/wiki/Food_museum, [02.04.2009].

anlaşılmasında yardımcıdır. Tüm bunlarla yemeğin kültürel boyutu üzerinde durularak kentleşme süreciyle birlikte evlerde yapılan birçok yemeğin toplu yemek yenilen ticari mekânlara taşınması ve buralarda kültürel bir zenginlik oluşturması gibi konulara da değinilmesi önemlidir. Bir ülkenin doğal ve tarihi güzelliklerinin yanında, kültürüne dair öğeler yurtdışından gelen ziyaretçilerin ilgisini çeken başlıca olgulardandır. Günümüzde değişik yaşam biçimleri, farklı geleneklerin tanıtılması amacıyla geçmişe ait veya günümüzde de günlük hayat içerisinde alıştığımız bazı olgular kullanılmaktadır. Müze ziyaretleri sosyal bir fenomen olarak bireylerin hayatlarında ve gündeminde olan bir olgudur⁴⁹. Bu bakımdan müze konusuna salt bir kültürün korunması, depolanması olarak bakmamak gerekir. Gelişmekte olan ve gelişen ülkelerde, müze projelerinde buna bağlı olarak kültürel turizm alanında başarılı olunmak isteniyorsa, konu büyük bir dikkatle planlanmalı, geliştirilmeli, düzenlenmeli ve pazarlanmalıdır. Bunun için çıkış yolu kültürel ürünlerde yatmaktadır. Geleneksel el sanatları, geleneksel sahne sanatları, müzik ve eğlence ritüellerinin yanı sıra geleneksel mutfaklar da farklı kültürden gelen kişiler için dikkat çekici olacaktır. Müze ziyaretlerinin turistik açıdan en başta seçilen aktiviteler olduğunu düşünürsek ziyaret edilen müzelerde o topluma ait kültürel öğelerin bulunması ilgiyi arttıracaktır. Bu durum mekân seçimini de önemli hale getirmektedir. Mekân seçerken özellikle turistik alanların seçimi kültürel tanıtım faaliyetleri ile ilgili olarak oldukça faydalı olacaktır. Özellikle tarihi yapılar (saray, köşk veya konaklar) bu konu için uygun seçimler olarak düşünülmektedir.

Uzmanlar: “.... Mutfak kültürünün korunması için özellikle bu konuda çalışan uzmanların fikir ve önerilerine açık bir kurum olarak çalışmak bir mutfak müzesi için elzem bir rol oynar. Gerek fikirlerinden yararlanmak gerekse yeni fikir ve projelerin oluşmasına yardımcı olmak açısından bu kitlenin müze içerisinde yer almasını sağlamak gereklidir. Bu amaçla tanışma günleri ve konferans serileri düzenlemek müze ve sektör için olumlu sonuçlar doğuracaktır. Ziyaretçilerin de uzmanlarla bir arada olabileceği bu etkinlikler mutfak kültürünün korunması ve öğretilmesi açısından yararlı olacaktır. Sadece ziyaretçiler açısından değil uzmanlar arası bir işbirliğinin de sağlanabileceği ortamlar yaratılması, sorunlara çözüm aranması uzman-müze işbirliği içerisinde ilerlerken bundan ziyaretçilerin de yararlanacağı

⁴⁹ Martin Skrydstrup, “Protecting Intangible Cultural Heritage: From Ethical Dilemmas to Best Practice”, **ICOM News**, No.2 (2006):5

ortamlar yaratmak mutfak kültürü konusunda yapılacak pek çok çalışmaya yardımcı olacaktır.”⁵⁰

Arastirmacilar: Amaçları arasında sadece eğitim ve eğlendirme olmayan müzenin, özellikle bu konuda araştırma yapan kişilere kaynak sağlayacak mekânlarının bulunması bu hedef kitlesine düzgün hizmet vermek açısından önemlidir. Bu sebeple bir mutfak müzesi, konuyla ilgili tüm yayınların ulaşılabilceği, konuyla ilgili çalışmaların arşivlendiği bir araştırma merkezi olarak da hizmet vermelidir. 1973 yılından beri Johnson&Wales Üniversitesi Mutfak Sanatları bölümü altında hizmet veren Culinary Art Museum sadece dünyanın sayılı mutfak müzesinden biri değil aynı zamanda mutfak sanatları ve mutfak kültürü konusunda dünyanın en geniş arşividir. Arşivde yer alan pek çok belge de zaman zaman sergilenmekte, ancak en önemlisi müze, izin karşılığı pek çok nadir kaynağa erişilebilen bir kültür ortamı oluşmasına olanak sağlamaktadır⁵¹.

2.1.5.3. Mekansal İhtiyaçlar

Mutfak kültürünü kendisine konu edinen bir müze için mekânsal ihtiyaçlar son derece büyük önem taşımaktadır. Konusu sürekli yenilenmeye açık olduğundan sınırları çok belirgin bir sergi önerisinin yapılması mümkün değildir. Bu sebeple bir mutfak müzesinin temel prensibi süreli sergiler olmalıdır. Bu şekilde ziyaretçilerle düzenli kurulacak diyaloglara girilmesi mümkün olacaktır. Ancak tüm müzelerde olduğu gibi mutfak kültürü müzeleri mekânsal açıdan problemler içermektedir. Bu sadece mekânı kullanım anlamında değil fakat aynı zamanda mekânın dinamiğine ayak uydurabilme durumu ile de son derece yakından ilgilidir. Mutfak yapı itibarıyla son derece hareketli, her türlü toplumsal ve bireysel olgudan etkilenen bir yaşama alanıdır. Bu sebeple mekânsal problemlerin çözümünde bu durum göz önünde bulundurulmalıdır. Müze kuramcıları tarafından, tarihle kurduğu yadsınamaz ilişki ve bir mekan tanımlaması açısından “hafıza” ile özdeşleştirildiğinden nesnelere hatırlamanın aracı olarak kullanılmaktadır. “Sergi mekânlarının o ürünün öyküsüne, söylencesine ve otantiğine uygun olması, onun “zamanda” yaşatılmasını

⁵⁰ Kate McBride, *age*, 13-14.

⁵¹ “Collection”, <http://www.culinary.org/collection/collection.html>, [21.06.2009].

sağlayacaktır⁵²”. Yansıtılmak istenen dönem ve olayların sadece maket veya canlandırılmalarla değil, mekânın işlevselliği ile bir arada ele alınması gerekmektedir. Örnek vermek gerekirse mutfak kültürü incelemelerinde dönemsel olarak Osmanlı Mutfak Kültürünü ele aldığımızda bunu en iyi yansıtacak olan mekânların Saraylar ve Saray mutfakları olduğu düşünülmektedir. Gerek kullanılan eşyaların saray nesnesi olması gerekse mekânsal işlevlerin yerine getirilmesinde zaten bir mutfak olarak yapılan bir mekân olması bu tercih sebebini güçlendirmektedir.

2.1.5.4. Eğitim Etkinlikleri

Günümüzde müzeler için öngörülen hedefler toplumun öğrenim ve eğitiminin artırılması, güzel duyu görgüsünün yerleşmesi, bulunduğumuz anın geçmişin ve giderek geleceğin açıklanması, yorumlanması, toplumsal değişimlerin desteklenmesi, halkın eğlenerek zamanını değerlendirmesi ve eğitimin sağlanması olarak tanımlanmaktadır. Bu yeni anlayışın sonucunda “eğitim”, toplama, koruma, araştırma, değerlendirme ve sergilemeyi yönlendiren bir işlev olarak ön plana çıkmaktadır. Günümüz müzeleri üstlendikleri görevler nedeniyle birer araştırma merkezi, birer açık üniversite, eğlenerek öğrenilebilen eğitim ve kültür kurumlarıdır. Müzeler, arşivleri aracılığıyla koleksiyonları ve sanatçılar hakkında bilgi verecek bilgi aktarımı yaptıkları gibi izleyicilerin yaratıcılığını ve düşünsel karşılaştırma gücünü de geliştirmeyi amaçlarlar. Müzelerdeki eğitim programları, yaygın halk eğitimi, öğrenci gençliğe yönelik eğitim ve meslek eğitimi olarak geliştirilmiştir⁵³. Eğitim faaliyeti olarak Mutfak Müzelerinde yer alabilecek programlar şu şekilde oluşabilir:

- **Müze Gezileri:** Konusunda uzman müze eğitmenleri tarafından hazırlanan etkinlikler öncesinde müze rehberler veya müze gönüllüleri tarafından gezdirilmeli, ardından yaş gruplarına göre hazırlanmış etkinlikler ile bilgiler pekiştirilmelidir.

⁵² Ensar Aslan, “Görsel ve İşitsel Halkbilimi Müzelerine Doğru”, **Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Sempozyum Bildirileri**, (Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları, 2004), 68.

⁵³ Taner Aksoy, “Adliye Sarayının İzmit Arkeoloji Müzesi olarak Değerlendirilmesi”, (Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2006), 25 vd.

- **Atölye Çalışmaları:** Mutfak Müzeleri için deneyerek öğrenme metodu büyük bir önem taşımaktadır. Beslenme ile ilgili müzede alınan bilgilerin, özel olarak hazırlanmış alanlarda veya eğitim odalarında yapılacak pratik atölye çalışmaları ile pekiştirilmesi gereklidir. Mutfak bir laboratuvar şeklinde çalışabilen karmaşık malzeme gruplarından oluşmaktadır. Yaratıcı etkinliklerle, müzede yapılan ve kimi zaman anlaması zor bu karmaşık yapının basite indirgenmesi her yaş grubundaki ziyaretçilerin için hem öğretici hem de eğlendirici olacaktır.
- **Kurslar:** Müze nesnelерinin işlevleri, yapım biçimleri, bunların malzemeleri ile ilgili yapım veya uygulama biçimleri kurslar yoluyla öğretilir. Mutfak Müzeleri, kendisine beslenmeyi konu aldığından konuyla ilgili pek çok başlık altında kurslar düzenlenerek katılımcılara sertifika verilebilir.



Şekil 15: Agropolis Müzesi'nde Yapılan Tat Atölyesi Çalışması

- **Yayınlar:** Müzeler, eğitim etkinliklerindeki etkiyi arttırmak amacıyla eserlerinin katalog ve tanıtım bilgilerini içeren bilimsel yapıda eserler yayınlıyorlar. Mutfak Müzeleri, başta sergi katalogları olmak üzere konuyla ilgili yapacağı yayınlarla gerek hedef kitlesine gerek mutfak kültürü literatürüne gerekse mutfak müzeciliği konusuna katkıda bulunmaktadır.

2.1.5.5. Pazarlama ve İletişim

Pazar alanının bir mal/hizmet ve bilgi için alışveriş alanı olduğu kadar, kültürel etkileşim ve değişim yeri olduğu gerçeğinin farkına varılması, kültürel temele dayalı

pazarlamada iyi planlama ile ele alınmasını zorunlu kılmaktadır. Mutfak Müzeleri diğer müzeler gibi kâr amacı gütmeyen kurumlardır. Ancak pek çok müze gibi kendini halka duyurmak ve yaşayışını sağlıklı biçimlerde sağlayabilmek için halkla ilişkiler ve pazarlama konusunda çalışmalar yapması gerekmektedir. Bilgi teknolojilerinin hızla geliştiği günümüzde özellikle internet ve mobil iletişim araçlarının müzecilik alanında kullanımı hedef kitlelere daha rahat ulaşmayı sağlamaktadır⁵⁴. Dünya üzerindeki mutfak temalı müzelerin pek çoğu aktif olarak işleyen ve sık sık güncellenen internet sitelerine sahiptirler. Burada amaç müze içinde meydana gelen olayları, etkinlikleri ve bilgileri paylaşmaktır. Pek çoğu buldukları ülkelerin eğitim müfredatlarıyla uyumlu ve farklı yaş kesimlerine hitap eden eğitim etkinliklerini de internet üzerinden paylaşmaktadır. Öyle ki hem öğrencilere hem de öğretmenlere yönelik bu çift taraflı yayın müze ziyareti öncesinde çok faydalı olmaktadır. Ayrıca sadece kendi toplumlarına değil tüm dünyaya internet sayesinde açılabildiklerinden kendi toplumlarına ait ilgi çekici ve şaşırtıcı mutfak deneyimlerini paylaşarak müzeyi çekici kılmayı başarabilmektedirler. Burada en dikkat çekici nokta bu tür müzelerin bir çoğunun sadece online olarak hizmet vermesidir. Örneğin dünyanın en önemli mutfak müzesi olan “The FOOD Museum Online” sadece internet üzerinden hizmet veren, online sergiler açan, bunun yanı sıra okullarda müfredat destekli etkinlikler yapan kâr amaçlı olmayıp Amerikan yasalarına göre vergiden muaf bir organizasyondur⁵⁵.



Şekil 16: The Food Museum Afışı

Her yıl internet üzerinden çok çeşitli sergiler düzenleyerek, seçilen konuyla ilgili doküman, bilgi ve fotoğrafları okuyucular veya kendi deyimleri ile ziyaretçileri ile

⁵⁴ Gail Dexter Lord-Barry Lord, **The Manual of Museum Planning**, (Oxford: Alta Mira Press, 2001), 141.

⁵⁵ <http://www.foodmuseum.com>, [03.03.2009].

buluşturmaktadırlar. Bir başka örnek de New York'a ait beslenme ritüellerini, oraya özgü gıdaları anlatan New York Food Museum'dur⁵⁶.



Şekil 17: Newyork Food Museum Afışı

1997'de online olarak hayata gelen müze projesi, 3 yıl sadece bu şekilde etkinlikler gösterdikten sonra Brooklyn College'ın Mutfak Sanatları Bölümü iş birliği ile bir müze binasına kavuşmuştur. Müze çok geniş bir fotoğraf ve dijital kayıt arşivine sahiptir. Her yıl üniversite öğrencilerinin desteği ile New York'un çok çeşitli bölgelerine gidilerek, her türlü yaş kategorisinde, New York doğumlu veya sonradan buraya yerleşmiş kişilerle görüşmeler yapılarak bu görüşmelerden ses kayıtları alınmaktadır. Bu kayıtlar daha sonra arşivlenerek saklanmaktadır. Böylelikle hem müzeye sergiler ve etkinlikleri konusunda kaynak sağlanmakta hem de birçoğu belki de yaşamayan geleneksel beslenme alışkanları kayıt altına alınmaktadır. Müzenin hangi yollardan ziyaretçileri ile iletişime girmesi gerektiği müzenin hedef kitlesine, amaçlarına ve içeriğine de bağlıdır. Ancak ne şekilde olursa olsun gerekli ve vazgeçilmezdir⁵⁷.

⁵⁶ <http://www.nyfoodmuseum.org/>, [03.03.2009]

⁵⁷ Gail Dexter Lord-Barry Lord, **age**, 147.

3. MÜZE NESNESİ OLARAK MUTFAK KÜLTÜRÜ

2003'te imzalanan Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi kapsamında somut olmayan kültürel mirasın korunması için, yaşanabilirliğinin sağlanması, kimlik saptaması, belgeleme, araştırma, muhafaza, geliştirme, güçlendirme, özellikle okul içi ya da okul dışı eğitim aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılması, bu kültürel mirasın değişik yanlarının canlandırılması gerekliliği üzerinde durulmuştur⁵⁸. Geleneksel müzecilik anlayışı, geçmişin maddi kalıntılarına odaklanmış olup müzeciliğin temel işlevlerini nesne merkezli bir anlayışla ele almaktaydı. Ancak son 10 yılda somut olmayan kültürel miras araştırmaları ve bu araştırmaların müzelere yansması sonucunda farklı müze türleri ortaya çıkmıştır. Bu müzelerin uzun vadede amaçları tarihi ve kültürel değerlerin, toplumsal kimliğin korunarak bilgi toplumuna geçişin sağlanması ve bu sayede toplumun yaşam kalitesinin yükseltilmesi olarak görülmektedir⁵⁹. Günümüzde müzelerin başlıca sorumluluğu sadece koleksiyonlarını sergilemek değildir. Müzeler genel olarak, toplumu kültürel mirasa ilişkin bilgilendiren ve gelişimine katkıda bulunan kurumlar haline gelmişlerdir⁶⁰. Kültürel anlamda müze nesnelere bizlere geçmiş varoluşların fiziksel kanıtlarını sunarlar. Bu nedenle, müzeler için, kültür nesnelere arkasında yatan bilgiyi yorumlamak ve günümüze taşımak yaşamsal bir roldür⁶¹. Ancak toplumsal kültür öğelerinin korunması veya yeni yaşam alanları sağlanarak sürdürülebilir kılınması sadece müze çalışmaları ile mümkün değildir. Özellikle eğitim kurumlarında ilköğretimden itibaren öğretiminin yapılması, valilik ve belediyeler gibi kamu kuruluşlarının destekleriyle kentlerin çeşitli yerlerinde açılan ve açılacak eğitim, öğretim, sergi ve

⁵⁸ “ Workshop on Museums and Intangible Heritage-Asia Pasific Approaches”, http://icom.museum/shanghai_charter.html, [30.03.2009].

⁵⁹ Daniel Winfree Papuga, “A Taste of Intangible Heritage: Food Traditions Inside and Outside of the Museum”, **Museums and Living Heritage, 02-08 Kasım 2004**, Seoul, <http://museumsnett.no/icme/icme2004/papuga.html>, [19.08.2009].

⁶⁰ R. Neslihan Mollaoğlu, “Müze Kütüphaneleri ve Müze Bilgi Ortamlarına Katkıları”, **Türk Kütüphaneciliği**, 21, 3 (2007): 314.

⁶¹ J. Putnam, “The Hidden Dimension of Museum Objectst”, <http://www.tumblong.uts.edu.au/about/putnam.cfm>, [11.2.2005].

adeta imkânsızdır⁶³. Bu nokta esas alınarak yapılacak sunumlarda üç yol denir; Görüntülü anlatım, kaydedilmiş sesle anlatım ve yazılı anlatım⁶⁴. Müzelerin kullanacağı bu görsel dil, kullanılan nesnelere, belirtiler veya görüntüler sayesinde zenginleşerek doğru mesajın alınmasını sağlayacaktır. Somut olmayan kültürel mirasın müzelerde korunma süreci, toplumun geleneksel yaşam biçimini oluşturan her türden soyut kültür ürünlerini araştırıp ortaya çıkararak, somut kültür örnekleriyle birlikte gelecek nesillere aktarmak amacıyla koruma altına almak ve sergilemek şeklinde olmalıdır.

Toplumun iktisadi, sosyal, psikolojik açıdan önemli yansıtıcılarından biri olan mutfak ve yemek kültürü de pek çok diğer toplumsal kültür ögesi gibi korunmalıdır. Bireysel anlamda yemek, psikolojik, psiko-duyusal, sosyal ve sembolik bir olgudur. Toplumsal niteliğiyle de ele alındığında yemek mutfak dediğimiz kavramı bir tür toplumsal ayna şekline getirmektedir. Beslenme ile ilgili konuların görsel açıdan anlam kazanması için öncelikle belirlenmesi verilmek istenen mesajdır.

Yemeğin kendisi bir mutfak ögesi olarak, gerek hijyenik gerekse mekansal koşullar açısından sergilenmesi oldukça zor bir nesne kategorisidir. Ancak “yemek” dediğimiz kavram son derece komplike bir yapıya sahiptir. İçeriği, tarif veya reçetesi, yapımında kullanılan malzemeler, pişirilme şekli, pişirilme süresi, servisi yemeğin gastronomik boyutu olup aynı zamanda varoluşunun anlatıldığı bir zaman çizelgesidir. Bu çizelge bizlere çift ve işlenmemiş, bir veya birden fazla gıda maddesinin bir araya gelerek bireyin koku, görme ve tat alma duyularına hitap edecek olan “yemek” dediğimiz bir diğer gıda maddesi oluşumunu anlamamızı sağlamaktadır. Bu yemeğin hikâyesidir. Mutfak Müzelerinde beslenme ve ona dair her türlü olgu birer müze nesnesi olmanın dışında toplumsal bir metin olarak ele alınmalıdır. Bu metin bir mutfak ögesi olarak “yemek” kavramının gastronomik olarak mutfak müzesinde yer alma şeklidir. Ancak bu kurgu öyle hazırlanmalıdır ki ziyaretçi kendine sunulan metni okuyan bir kitleden çok bu metnin bir bölümünde kendine ait bir şeyler bulan ve hatta bir bölümünü kendisi yazan bir kimliğe

⁶³ Gonca Tokuz, “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Bağlamında Üniversitelerin İşlevleri”, **Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Sempozyum Bildirileri**, ed. M. Öcal Oğuz, Tuba Saltık Özlem, (Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları, 2004), 75.

⁶⁴ Anne Fahy, “New Technologies for museum communication”, **Museum, Media, Message**, ed. Eileen Hooper-Greenhill, (New York:Routledge, 2005), 87 vd.

bürünmelidir⁶⁵. Kısaca Mutfak Müzeleri bir yemek türünün veya mutfağın kültürlerarası algılanış biçimleri, bir yerden bir yere aktarıldığında uğradığı değişimler, yemeğin temsil ettiği şey, kimlik ve yemek ilişkisi gibi konuları müze ortamında canlandırmak üzere çalışmalar yapmalıdır.

Bundan sonraki tartışma ise, konu seçimidir. Konu seçimi esnasında cevaplanması gereken en önemli sorular şunlardır⁶⁶:

- Mutfak kültürü anlatırken sergilenecek olanlar kavramın içinde yer alan ürünler mi, yoksa bu ürünlerin yaratılmasını sağlayan ekonomik, sosyal ve siyasi bağlam mıdır?
- Bu bağlam geleneksel bağlam mı olmalı, yoksa geleneksel yaratmaların sürdürülebilir ve yeniden yaratılabilir oldukları yeni bağlamlar da bu iş için aynı görevi görebilir mi?
- Mutfak kültürünün hangi alanı ile ilgilenilecektir?
- Sergileme kim için yapılacaktır?
- Müze hedef kitlesi ile ne şekilde iletişim kuracaktır?

Gıda kavramını müze ortamında taşıırken en dikkat edilmesi gereken kural hikayenin doğru ve verilmek istenen mesaj doğrultusunda anlatılması gerekliliğidir. Bir mutfak öğesinin hikâyesine toplumsal anlamları da eklemek doğru olacaktır. Örneğin çorba sebze, tahıl, et vb. ile hazırlanan sıcak, sulu içecek olarak tanımlanır. Pek çok tarif, pek çok yeme biçimi ve sınırsız içeriği ile hazırlaması kolay bir yemek olarak bilinir. Bir çorbanın tarifi mutfağa ait bir öğe olarak onun gastronomik boyutudur. 1760 yılında XV. Louis dönemi Fransa'sında Boulanger adlı kişi sağlığa iyi geldiği ve "süper besleyici" olduğunu iddia ettiği çorbalarını sunduğu dükkânlar açar ve bunlara restore eden (tazelik, dinçlik veren) anlamına gelen *Restaurers* adını verir. Kendi dükkânını da *Restorante* olarak adlandırır⁶⁷. Böylece çorba sayesinde Restoran kavramı dünyaya gelir. Ayrıca çorbalar yüzyıllar boyu ilaçlara ek olarak ve hatta

⁶⁵ Sherry Butcher-Youngans, **Historic House Museums**, ed. Sherry Butcher-Youngans, (New York: Oxford University Press, 1993)

⁶⁶ Barbara Abramoff Levy, "Interpretation Planning: Why and How", **Interpreting Historic House Museums**, ed. Jessica Foy Donnelly, (Oxford: Alta Mira Press, 2002), 43-44.

⁶⁷ Deniz Gürsoy, **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi**, (İstanbul: Kurtiş Yayınları Matbaası, 1995), 23.

çoğu zaman ilaç olarak kullanılmıştır. Osmanlı tıp kitaplarında çorbalar birer yenileyici ilaç olarak geçmektedir. Bu anlatılar çorbanın gıda olarak algılanmasının ardından ona yüklenen anlamlarla beraber toplum içerisinde ve yine toplum sayesinde kazandığı anlamlardır ki bunlar da bir gıda türü olarak çorbanın mutfak kültürüne sağladığı katkıyı anlatan boyutudur. Çorbanın kendisini sergilemek, müze koşullarında çok da sağlıklı olmayacağına göre, çorbaya dair anlatılar ve anlamlar üzerine kurulacak bir anlayışla mümkün olacaktır. Ancak sergileme ziyaretçiler tarafından 5 duyu ile algılanabilecek komplike bir halde olmalıdır. Müzeler koleksiyonlarını tasarlanmış bir amaç doğrultusunda, belirli bir düzen içerisinde sergilerler. Müze koleksiyonundaki nesnelere sergileniş biçimleri kadar sözel, görsel, işitsel, etkileşimli iletişim olanaklarının desteği, sergilemenin amacına ulaşmasında önemli rol oynamaktadır. Mutfak kültürüne ait sergilemelerde sadece görme duyumuza hitap eder türden tek düze bir sergilemenin oluşturulması tek yönlü bir algılayıcı sağlayacaktır. Oysa mutfak kültürüne dair pek çok konu duyma, görme, koklama, tat alma ve dokunma duyularımıza hitap eder ve bu bağlamlarda değerlendirilmelidir. Müze nesnesi olarak yemek sadece gıda anlamıyla değil, aynı zamanda bir amphora gibi veya bir yağlıboya tablo gibi döneminin her türlü olay veya durumunu sorgulama niteliğiyle de sosyolojik anlamıyla da değerlendirilir. Ancak bu tespitlerin sayısı ve şekli çoğalmaya ve hayal gücüyle işlenmeye açıktır. Bu açıdan bakıldığında Mutfak Müzeleri içinde yaşadığı toplumun geçirdiği her türlü evreyi yansıtan birer ayna görevini üstlenmektedir. Bir başka yöntem ise yemeğin genel anlamıyla veya yarattığı sonuçlar bağlamında (obezite-çevresel faktörler-kadın-sosyoekonomik değişimler) incelemektir. Pek çok toplumsal olgunun çok doğal bir biçimde en insani ihtiyaçlardan biri olan beslenmeyi etkiliyor olması şaşırtıcı değildir. Böylelikle spesifik bir konudan genellemeler yaparak toplum hikayesinin bir boşluğu doldurulabilir. Mutfak Müzeleri için bir diğer ilgi ise farklı kültürler arasındaki anlayış biçimleridir. Günümüzde küreselleşme ile hızla artan kültürler arası etkileşimin sonucu doğan bir olgudur. Bu olgunun mutfak müzelerindeki yeri ise karmaşık ve toplumdaki topluma değişiklik göstermektedir. Ancak ne şekilde olursa olsun mutfak müzelerinde mutlaka yer alması gereken bir kavram olarak kültürel ve toplumsal değişimler son derece hassas ve dikkatli bir bakış açısıyla incelenmelidir. Mutfak kültürü tüm hızlı siyasal, toplumsal, sosyal değişimlerin yanında inatçı bir kimliğe bürünerek uzun zaman dilimlerinde yavaş değişimler geçirmiş ya da hiçbir değişikliğe uğramamıştır. Örnek olarak ülkemizi ele

alırsak; özellikle Cumhuriyet'in ilanı ile yapılan siyasal ve sosyal tüm değişiklikleri göz önünde tutarsak; Cumhuriyet öncesi nesillerle aynı dili, siyasi yapıyı, toplumsal yaşantıyı paylaşmadığımız halde aynı yemekleri, içecekleri, tatlıları paylaştığımızı görebiliriz⁶⁸. Bu, mutfak kültürünün belki de toplum kültürünün önemli ayaklarından biri olduğunu bize kanıtlayacaktır. Teknolojinin hızla ilerlemesine paralel olarak kültür özü şeklinde tanımladığımız bu üretim biçimleri; emek üretiminden teknoloji üretimine geçişte meydana gelen makineleşme ile birlikte yeniden yapılanma sürecine girmiş; hızla gelişen endüstrileşme ve kentleşme sonucunda da bu gelenekler kaybolmaya başlamıştır. Toplumlar arası etkileşim sürecinde geleneksel kültür öğeleri pek çok diğer toplumsal olguya nazaran daha çok zarar görmektedir. Aşağıda verilen tablo bazı toplumsal olayların mutfak kültürünü nasıl etkilediği konusunda bilgi vermektedir⁶⁹:

<u>Toplumda oluşan Olgular</u>	<u>Toplum Üzerindeki Etki</u>	<u>Mutfak Kültürü Üzerindeki Etki</u>
Küreselleşme	Yerel olgular yerine ucuz ve daha kolay bulunan ürüne yönelme	Yerel ve geleneksel yemek türlerinden elde etmesi ve üretimi daha ucuz yemek türlerine geçilmesi ile hızlı tüketim
Modernleşme	İnsan gücü yerine makine gücünün tercih edilmesi	Ev yemeği yerine üretilmiş yemeği tercih etmesi ile kolaylaşan metalaşma
Kentleşme	Kırsal hayattan kent hayatına geçiş	Sadece tüketici için üretim

⁶⁸ Artun Ünsal, "Osmanlı Mutfağı", **Yemek Kitabı**, ed. M. Sabri Koz, (İstanbul:Kitabevi Yayınları, 2003), 140.

⁶⁹ Jeffery Sobal, "Social Change and Foodways", **Cultural and Historical Aspects of Foods - Yesterday, Today, and Tomorrow, 9-11.04.1999**, (Oregon:Oregon State University Press, 2000), 2001:23.

Tabloda da görüldüğü gibi toplumda gerçekleşen en ufak değişim pek çok konuda olduğu gibi mutfak kültürünü de etkiler. Ancak burada sorun bu konuların müzede işlenme tarzıdır. Dolmabahçe Sarayı koleksiyonunda pek çok kuşkonmaz maşası görmekteyiz. Kuşkonmaz maşası, kuşkonmaz servisi için özel olarak tasarlanmış bir maşa olup 19. yüzyılda bir sofraya servisinin vazgeçilmez parçalarından biriydi. Ancak bilindiği üzere kuşkonmaz geleneksel mutfağımızda yer almayan bir sebze olup, 19. yüzyılda sıklıkla tüketilirken günümüzde sadece belli bir kesim tarafından tüketilmektedir. Buradaki kurgu basittir: 19. yüzyıl Fransız Mutfağı'nın en önemli yiyeceği olan kuşkonmaz, kültürler arası bir etkileşimle Saray'a girmiştir, kendisine masada sıklıkla yer ayırtmıştır. Öyle ki yabancı devlet adamlarına verilen ziyafetler incelendiğinde kuşkonmazın mutlaka menüde yer aldığını görürüz. Günümüze kadar korunagelmeyen bu gelenek 19. yüzyılda yaşanan toplumsal bir etkileşime dair anlatılabilecek bir konudur ve belki de en basit şekliyle mutfak müzesini ilgilendiren bir konudur.

Bununla birlikte sadece devrinde anlaşılabilen, ancak günümüze korunagelmemesine karşın kültürümüzün bir parçası olan bir takım ritüel ve geleneklerin de korunması açısından Mutfak Müzeleri son derece önemlidir. Örneğin her üç ayda bir Padişahın askerlere para dağıtması için yapılan merasimin bir parçası olan çanak yağması adı verilen ritüel gibi. "...Ulufeleri dağıtılan askerler, saatlerce avluda bekledikten sonra standart bir menüye sahip (çorba-zerde-et) sinilerin beklediği diğer bir avluya doğru ilerlerler. Padişahın izniyle aniden koşarak sinileri yağmalar ve yerler. Burada gayet normal bir ritüel gibi görünen çanak yağması aslında çok ciddi sembolik anlamlar taşıyan bir olgudur. Öncelikle padişah askerine yemek ve maaş verir. Onun verdiği yemeği kabul etmen ona itaat etmektir. Bunun yanında hak etmek için savaşıcağın mesajının da verilmek istendiği bu ritüele ileriki yıllardan yabancı devlet adamlarının da katılmasıyla verilmek istenen mesaj askerlerin daima padişahın emrinde olduğuna dair bir güç gösterisine dönüşmüştür⁷⁰". Bu ve bunun gibi konular esas olarak yemek ve mutfak kültürü üzerinden yapılmış sosyal okumalardır. Mutfak Müzeleri'nin sergilemeye ve ispatlamaya çalıştığı şey de yemeğin aslında sosyal bir edim olduğu ve toplumdaki olaylardan birebir etkilenecek fark ettirmeden de olsa bizlere birer mesaj verdiğidir.

⁷⁰ Artun Ünsal, "Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Mutfakın Sembolizmi", **Türk Mutfağı**, (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008), 181.

Sonuç olarak Mutfak Müzeleri en basit haliyle yemek ile ilgiliyse de yemek dediğimiz kavram o kadar da basite indirgenecek bir konu değildir. Burada yapılabilecek pek çok kurgu biçimi bulunmaktadır. Hangisinin seçileceği ise müzenin temel amacı, koleksiyonu ve hedef kitlesiyle doğru orantılı olarak ilerleyecektir. Beslenme arkasında çok sayıda karmaşık yapıya sahip kavramlar ve konular barındırmakta, bu kavram ve konular ise bir şekilde birbirine bağlanmaktadır. Mutfak Müzelerinin görevi ise bu karmaşık yapıyı en basit haliyle anlatabilmektir. Bu doğrultuda nesnelerin oluşturduğu anlatılar doğru olarak kullanılırsa, bir araya gelerek oluşturdukları sergi kurgusunun da okunması kolaylaşacaktır.

4. OSMANLI SARAY MUTFAĞI

Tarih her konuda olduğu gibi mutfak konusunda da kültürleri birleştirmiştir. Kısaca, mutfak kültürü, sosyo-kültürel açıdan, hem o ulusa ait kültürün özgün bir yönünü oluşturmakta, hem de ulusları birbirine kaynaştıran bir araç olmaktadır. Osmanlı Saray Mutfakları ve Mutfak Kültürü, oldukça geniş ve pek çok çalışmaya konu olmuş bir araştırma alanıdır. Yapılan çalışmanın gidişatında tamamlayıcı rol oynadığı düşünüldüğünden detayları azaltılmış, ancak konunun özeti niteliğinde değerlendirilebilecek bu bölümde günümüze kadar korunagelmış üç Osmanlı Saray Mutfağı üzerinden fiziksel durumu, iktisadi konumu ve durumu ile mutfağa yüklenen sembolik anlamları incelenecektir.

4.1 Mimari Özellikler

Saray yerleşim planları incelendiğinde önemli bir yere sahip olduğunu gördüğümüz mutfaklar padişaha ve tüm saray halkına hizmet veren mekânlardır. Mutfaklar, saray yerleşimi içerisinde sadece “yemek pişirme” amacıyla kullanılan bir tek mekan değil aynı zamanda koğuş, mescid, hamam, soğukluk, kiler, ambar gibi farklı yan birimlerin bulunduğu kompleks bir yapı grubundan oluşmaktadır⁷¹. Saray mutfağı olgusu, Fatih Sultan Mehmet dönemiyle saray yerleşimi içinde önem kazanmaya başlamıştır⁷². Padişah ve diğer saray halkının yemeklerinin hazırlanıp, pişirildiği, çoğu kez kısa zamanlı olarak saklandığı, aynı zamanda tüm erzak ve malzemelerin depolandığı mutfaklar incelendiğinde İmparatorluk döneminde Edirne Sarayı Mutfağı ve Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire’sinin saray içerisinde işlevsel olarak aynı avluda olduğunu görmekteyiz⁷³. Her iki mutfağın da kapısı avluya açılmakta,

⁷¹ Arif Bilgin, **Osmanlı Saray Mutfağı**, (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004), 21 vd.

⁷² **age**, 29.

⁷³ Selçuk Bilge, “Osmanlı İmparatorluk Dönemi Saray Mutfakları”, (Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2008), 145.

sarayların kubbe altı olarak tabir edilen ve en çok kullanılan bölümünde konumlandırıldıkları görülmektedir.

Osmanlı İmparatorluğu'na ait günümüze korunagelmiş saray yapıları incelendiğinde Edirne, Topkapı ve Dolmabahçe Sarayı'na ait mutfak yapıları ile ilgili bazı detaylar göze çarpmaktadır. Örneğin en erken yapı olan Edirne Sarayı'nda mutfaklar kendine ait bir avlu içerisinde iken Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire'sinin sarayın ortak avlusuna açıldığını görmekteyiz⁷⁴. Dolmabahçe Sarayında ise tüm saray mimarisine etkili olan avlu sisteminden çıkış ile birlikte bütün saray birimleri tek bir yapı altında toplanmış bu durum saray mutfaklarına da yansımıştır. Saray ana binasının dışında kalan mekânların ise sosyo-kültürel aktiviteler ve servis mekânları ile renklendirilmiş olduğu görülmektedir⁷⁵. 19. yüzyılda Batı tarzındaki bu yeni saray sisteminde esas amaç her türlü işlevi gören (siyasi önderlik alanı-ülkenin yönetildiği mekan-eğitim hizmetinin verildiği mekan-yemeğin pişip saklandığı yapılar-konut) saray sisteminden daha özele indirgenmiş bölümleri olan bir yapıya geçiştir⁷⁶. Padişaha ait özel alanlarla ülkenin yönetildiği alan birbirinden bağımsız, ama aynı zamanda bir o kadar da birbiri ile iç içe haldeydi. Ana mutfaklar ise daha halka yakın, zamanla aşevi hizmeti görür bir pozisyondaydılar. Günümüze kadar korunagelmiş bu üç saray mutfağı arasında özgün kullanım ve çalışma düzeni açısından en fazla bilgi veren ise kuşkusuz Topkapı Sarayı binalarıdır.

Genel planlarına bakıldığında saray mutfakları bir avlu etrafında konumlandırılmıştır (Ek 1, Ek 2, Ek 3)⁷⁷. Bu avluların etrafı farklı amaçlarla kullanılan koşullarla çevrilidir. Bu koşullar genelde yiyeceklerin pişirilip depolanması ve personel koşulu olarak kullanılır. Kendi arasında da ayrılan bu koşullar sistemi sayesinde karmaşık yapılı saray mutfakları düzenli bir hal almaktadır. Ancak avlu etrafına toplanan mutfak yapıları sadece Topkapı ve Edirne Saraylarında görülmekte, Dolmabahçe Sarayı'nda ise görülememektedir (bkn: Plan 3).

Tüm mutfak yapılarında sayıları değişmekle beraber mutlaka kubbeli bir bölüm dikkati çekmektedir. Kubbeler baca görevi görmekte olup iç kısmı koku ve

⁷⁴ Bilge, *age*, 153.

⁷⁵ Deniz Esemeli, **Osmanlı Sarayı ve Dolmabahçe**, (İstanbul: Homer Kitabevi, 2002), 68.

⁷⁶ Artun Ünsal, "Mutfak; Osmanlıdan Günümüze", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, 6; 9.

⁷⁷ Edirne Sarayı(Plan 1), Topkapı Sarayı (Plan 2), Dolmabahçe Sarayı (Plan 3) planları için bakınız Ek.1-Ek.2-Ek.3. Bu planlar ; Selçuk Bilge, "Osmanlı İmparatorluk Dönemi Saray Mutfakları", (Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2008)'den alıntılanmıştır.

dumandan arındırma amacıyla ocakların üstünde yer almaktadırlar. Arşiv belgelerinden her üç saray mutfağında da ocakların yan duvarlarında duvara gömülü sabit ocakların bulunduğu anlaşılmaktadır. Kubbeli bölüm ile koğuşların arasında ise mutlaka bir tür geçiş ve hazırlık alanı olarak koridorlar yer almaktadır. Mutfakların ortak bir başka bölümü de çeşmeler ve kuyulardır. Ancak zaman içerisinde üç saray mutfağında da çeşmeler farklı yerlerde konumlandırılarak ihtiyaca cevap vermiştir. Topkapı Sarayı'nda her kapının yanında bulunan çeşme ve yalaklar Dolmabahçe Sarayı'nda yerini pencere altlarına bırakmıştır.

Günümüze kadar korunagelmiş olan üç saray mutfağı mimari açıdan incelendiğinde pek çok ortak noktayı yakalamak mümkündür. Mutfak yapıları hacimsel büyüklüklerinin bir yansıması olarak cepheleri de saray görüntüsü içerisinde önemli bir yer tutmaktadır. Cephe kısımlarında yalınlık ön planda olup fonksiyonelliğe önem verilmiştir. Mutfak cepheleri erken dönemlerde genellikle sade iken zaman içerisinde değişim göstererek yine fonksiyonel ancak bunun yanında dekoratif unsurlarla süslü cephelere dönüşmüştür. Saray mutfakları taş, tuğla ve ahşaptan kagir sistemde inşa edilmiştir. Mutfak işlevinden ötürü duvarlar sıva ile kaplanmış zamanla sıvanın kaba duruşu estetik bir takım rötuşlarla giderilmiştir. Her üç korunagelmiş saray mutfağı aralarında zamansal farklılıklar olmasına rağmen strüktürel açıdan incelendiğinde yapım tekniği ve malzemeleri bakımından fark içermemektedir. Günümüzdeki durumlarını göz önünde bulundurarak her üç saray mutfağının da gerek doğal gerek fiziksel gerekse işlevsel açıdan değişikliğe uğradığını söyleyebiliriz. İnsanoğlu, temel ihtiyaçlarından biri olan yeme ihtiyacını kendine özgü kurallar ve gelenekler çerçevesinde yerine getirmiş, mutfak mekânlarını da bu ihtiyacı karşılayacak biçimde oluşturmuştur. Bu sebeple bugün dahi mutfak mekânları tarih içinde değişmeyen bir düzen içinde kurulmuştur.

4.2 Saray Mutfağı'nın Gelişim Süreci

Mutfak teşkilatı ile ilgili bilgilerin saptanmasında ne yazık ki 15. Yüzyıldan öteye gidilmemektedir⁷⁸. Bununla birlikte şu anda elimizde olan teşkilat bilgilerinin çoğunu Topkapı Sarayı Matbah-ı Amiresi üzerinden edinmekteyiz.

Bir ülkenin coğrafi konumu, tarihsel süreç içinde ilişki kurulan uygarlıklar yeme-içme geleneğine yeni açılımlar getirerek kültürünü etkilemektedir. Orta Asya'da et ve mayalanmış süt ürünleri ile biçimlenen beslenme sistemi, Anadolu'ya bu etkileri taşıırken; Mezopotamya'da tarıma bağlı olarak gelişen tahıl kültürü, Ege ve Akdeniz etkisiyle sebze ve meyve türleri ile çeşitlenen ve günümüze yansıyan Anadolu Mutfağı'nı belirledi. Bizans, Ortadoğu, Avrupa ve Güney Akdeniz Mutfaklarının etkileşimi İmparatorluğun ulaştığı geniş alanda sürekli bir alış veriş çerçevesinde şekillendi⁷⁹. Bu bilgilerin değerlendirilmesi sonucu ortaya çıkan en önemli konu, imparatorluk mutfağının yapılan fetihler doğrultusunda uğradığı değişimlerdir. Yukarıda bahsedildiği gibi Osmanlı saraylarındaki beslenme alışkanlıklarına dair 15. Yüzyıla kadar yetkin bir bilgiye sahip değiliz. Zaman içerisinde İmparatorluğun sınırları genişledikçe mutfak yapılarının şekillenmesi, mutfağa katılan yeni lezzetlerle ilgili bilgiler edinebilmektir. Saraya ait beslenme kültürünün oluşumundaki en önemli etken Rumeli'de yapılan fetihler olarak gösterilmektedir⁸⁰. Özellikle hayvansal gıda üretiminde yüksek oranlara sahip bu bölgenin yönetimini elinde tutmakla bu ürünlere sahip olmayı garantilemiştir⁸¹. Fetihler sonucu mutfaklara giren ürünlerin değişimi, yeri geldiğinde farklı eylemlere de yol açabildiği konusunda tarihsel veriler ortaya koymaktadır⁸²:

“I. Murad döneminde, başkentin Bursa'dan Edirne'ye taşınması, siyasi amacın yanında, iki ana üretim merkezi olan bu bölgelere yerleşerek bu iki bölgenin gıda imkanlarından daha kolay yararlanmayı hedefleyen bir faaliyet olarak değerlendirilebilir.”

⁷⁸ Bilgin, *age*, 30.

⁷⁹ F. Braudel, **Akdeniz-Mekân ve Tarih**, İstanbul, Metis Yayınları, 2002, 144-vd.

⁸⁰ Arif Bilgin, “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları”, **Yemek Kitabı**, ed. M. Sabri Koz, (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2003), 82.

⁸¹ *age*, 83.

⁸² Necdet Sakaoğlu, **Bu Mülkün Sultanları**, 10. Baskı, (İstanbul: Oğlak Yayınları, 2006), 236 vd.

Batı Anadolu'nun I. Bayezid zamanında Osmanlı topraklarına katılması sonucunda özellikle meyve-sebze tüketiminde artış görülmüş, mutfaklarda kullanılmaya başlanan bu ürünler sayesinde farklı yemek çeşitleri de ortaya çıkmaya başlamıştır⁸³. Osmanlı saray mutfakları en parlak dönemini 16. Yüzyılda yaşamıştır. Bunun en önemli dönüm noktası ise Mısır'ın fethedilmesidir. Özellikle pirinç ve baharat açısından zengin olan Mısır sadece sarayın değil fakat aynı zamanda başta İstanbul olmak üzere pek çok Osmanlı şehrinin gıda temininde önemli bir rol oynamıştır⁸⁴. 17. Yüzyılda özellikle coğrafi keşiflerin hızlanmasıyla, mutfağa yeni gıdalar girmeye başlayacak, bu gıdaların artık alışılan bir mutfak malzemesi olması ise 18. ve 19. yüzyılı bulmaktadır. Özellikle pek çok Amerika menşeli ürünün üretimine başlanmasıyla birlikte gerek sarayda gerekse halkın sofrasında ciddi değişimler yaşanacaktır⁸⁵. 19. Yüzyıl aynı zamanda dönemin batılılaşma hareketlerinden etkilenerek batı mutfağına açılmalar yaşanmıştır. Gerileme yıllarında ise Osmanlı'nın kaybettiği topraklardan göç edenler, özellikle Balkanlar'dan, Yunanistan'dan ve Ege Adalarından gelen farklı tatlarla mutfak kültürü renklenmiş, günümüzde İstanbul Mutfağı olarak bilinen çok renkli ve çok kültürlü mutfak yapısının temelleri atılmıştır⁸⁶.

Bir diğer dikkat çekici husus ise bugünlerde oldukça değişime uğramış olan öğün sayısı ve içeriğidir. Osmanlı Sarayı'nda günde iki öğün yemek yenmektedir. Sabah kahvaltısı kuşluk vakti olarak adlandırılan vakitte yapılır, öğlen herhangi bir şey yenmezdi. Ancak bazı kaynaklar öğle vakitlerinde meyve yendiğini, şerbet ve ayran içildiğini belirtir. Akşam yemekleri ise ikindi namazının ardından verilirdi. Bu öğünlerde pek çok farklı kategori ve çeşitte yemek yendiğini bilmekteyiz. Ancak genel olarak bu yemek cinslerini kategorize edecek olursak⁸⁷:

“Çorbalar, Hamur İşleri, Salata-Turşu, Hoşafklar, Pilavlar, Sebzeler, Yahni ve Külbastılar, Kebaplar, Dolmalar, Helvalar, Kadayıf ve diğer Tatlılar”.

⁸³ Bilgin, **Yemek Kitabı**, 94.

⁸⁴ Bilge, **age**, 122 vd.

⁸⁵ Artun Ünsal, “Mutfak; Osmanlıdan Günümüze”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, 6:4.

⁸⁶ **age**, 5.

⁸⁷ Marianna Yerasimos, **Osmanlı Mutfağı**, (İstanbul: Boyut Yayınları, 2002), 6-7.

4.3 Mutfak Teşkilatı:

Görüldüğü üzere “Mutfak” dediğimiz kavram pek çok siyasi olayın etkisi altında değişip şekillenmektedir. Ancak mutfak teşkilatı, temellerinin atıldığı dönemden (15. Yüzyıl) Osmanlı İmparatorluğu’nun çöküş dönemine kadar çok az değişikliklerle ayakta kaldığını belgeler ışığında söyleyebiliriz⁸⁸. En güzel örneklerini saraylarda görebildiğimiz Osmanlı mutfağı, zamanın hükmüne uyarak yıllar içerisinde sürekli değişimler gösteren ve gelişime açık yapısıyla kendini hâlâ devam ettiren bir mutfaktır. İmparatorluğun kuruluş döneminin sadeliği ile son dönemin şatafatı arasında büyük bir uçurum olsa da temel bazı kuralları değişmemiştir. Bu bölümde öncelikle mutfak teşkilâtının işleyişine ardından da temel bir takım göze çarpan özelliklere değinilecektir. Osmanlı İmparatorluğu’nda mutfak işleri Fatih Sultan Mehmet döneminde kurulduğu tahmin edilen Matbah-ı Âmire Emâneti tarafından idare edilmekteydi. Matbah-ı Âmire, esasen bir mutfak değil bünyesinde çeşitli mutfakları, helvahâneyi, kileri, fırınları, kârhaneleri, miri mandırayı ve simithâneyi barındıran idarî bir kurumdur⁸⁹. Matbah-ı Âmire çatısı altında çalışan personeli üç başlık altında incelemek doğru olacaktır; İdari Personel, Yardımcı Personel, Diğer Birimler.

4.3.1 İdari Personel

İdari personelin görevi mutfağın yönetimiydi. Bunlar matbah emini, katipler ve aşçıbaşından oluşan bir gruptur⁹⁰.

Sarayda mutfak işlerine bakan memura “Matabah-ı Âmire Emini” adı verilirdi⁹¹. Matabah-ı Âmire Emini, “Hâcegân” rütbesindeydi. Matabah-ı Âmire Emini mutfak

⁸⁸ Bilgin, **Osmanlı Saray Mutfacı**, 22 vd.

⁸⁹ İsmail H. Uzunçarşılı, **Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı**, (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1945), 23.

⁹⁰ Arif Bilgin, “Osmanlı Sarayının İâsesi (1489-1650)”, (Doktora Tezi: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2000), 19

⁹¹ **age**, 24 vd.

ihtiyaçlarını karşılayan, masraf ve gider defterlerini tutan ve baş muhasebeye karşı sorumlu bulunan levazım müdürü hüviyetindeydi. Başlıca vazifeleri; saray mutfağının bütün ihtiyaçlarını karşılamak, hesaplarını tutmak ve emri altında bulunan memurları idare etmektir. Çalışanların tayin ve azilleri Enderun Kilerci başısı ve katipler tarafından yapılırdı. Kiler emini, çâşnigir, matbah-ı âmire kâtibi ve kethüdası kendisine yardım ederdi. Bunların dışında Matbah-ı Âmirenin diğer hizmetlileri olarak yoğurtçular, sütçüler, sebzeciler, tavukçular, simitçiler, buzcular, karcılar, sakalar, mumcular, fırıncılar, buğday dövücüler, helvacılar, bozacılar, kasaplar ve gerekli hemen hemen her meslekten eleman matbahlarda çalışırdı⁹². Has mutfakta usta olan aşçıbaşı mutfak personeli karşısında ağa rütbesi ile amirdir. Personelin idaresi, pişirilen yemeklerin kontrolü, mutfak personelinin maaş ve yiyeceklerinin teslim alınıp dağıtımı, zahireye tahsis edilen gelirlerin toplanmasına yardım, mutfak ve sofraya malzemelerinin gözetimi sorumluluklarındandır⁹³.

4.3.2 Yardımcı Personel

Mutfaka bağlı her hizmet grubu kendi içinde bölüklere ayrılır. Mutfakta görev alan aşçılar; ustalar (üstâdan), kalfalar (halifegân) ve çıraklar (şakirdân) olmak üzere üç bölükten oluşur. “ Genel bir hiyerarşi içerisinde işlerin yürüdüğü mutfaklarda en yüksek kademedeki tüm aşçıların başı olan Ser-tabbâhîn yer alırdı. Onu sırasıyla aşçılar, ustalar (ustad), kalfalar (halife) ve çıraklar (şakird) takip eder. Ayrıca tüm getir götür işlerine bakan çıraklar da kendi içlerinde bölüklere ayrılmış olup her bölüğe bölükbaşı denilen kişilerce idare edilirdi. Mutfaklar arasında bir mutfak vardır ki diğerlerinden farklıdır. Kuşhâne adı verilen bu mutfak Matbah-ı Âmire Emâneti'ne bağlı olmayan bir mutfak olup padişah ve enderunun ileri gelenlerine hizmet verir⁹⁴. Padişah nereye giderse gitsin Has Mutfak da denilen Kuşhâne mutfağı onunla birlikte gelir.

4.3.3 Bağlı Birimler

Matbah-ı Âmire, esasen bir mutfak değil bünyesinde çeşitli mutfakları, helvahâneyi,

⁹² Arif Bilgin, *age*, 30.

⁹³ İsmail H. Uzunçarşılı, *age*, 24.

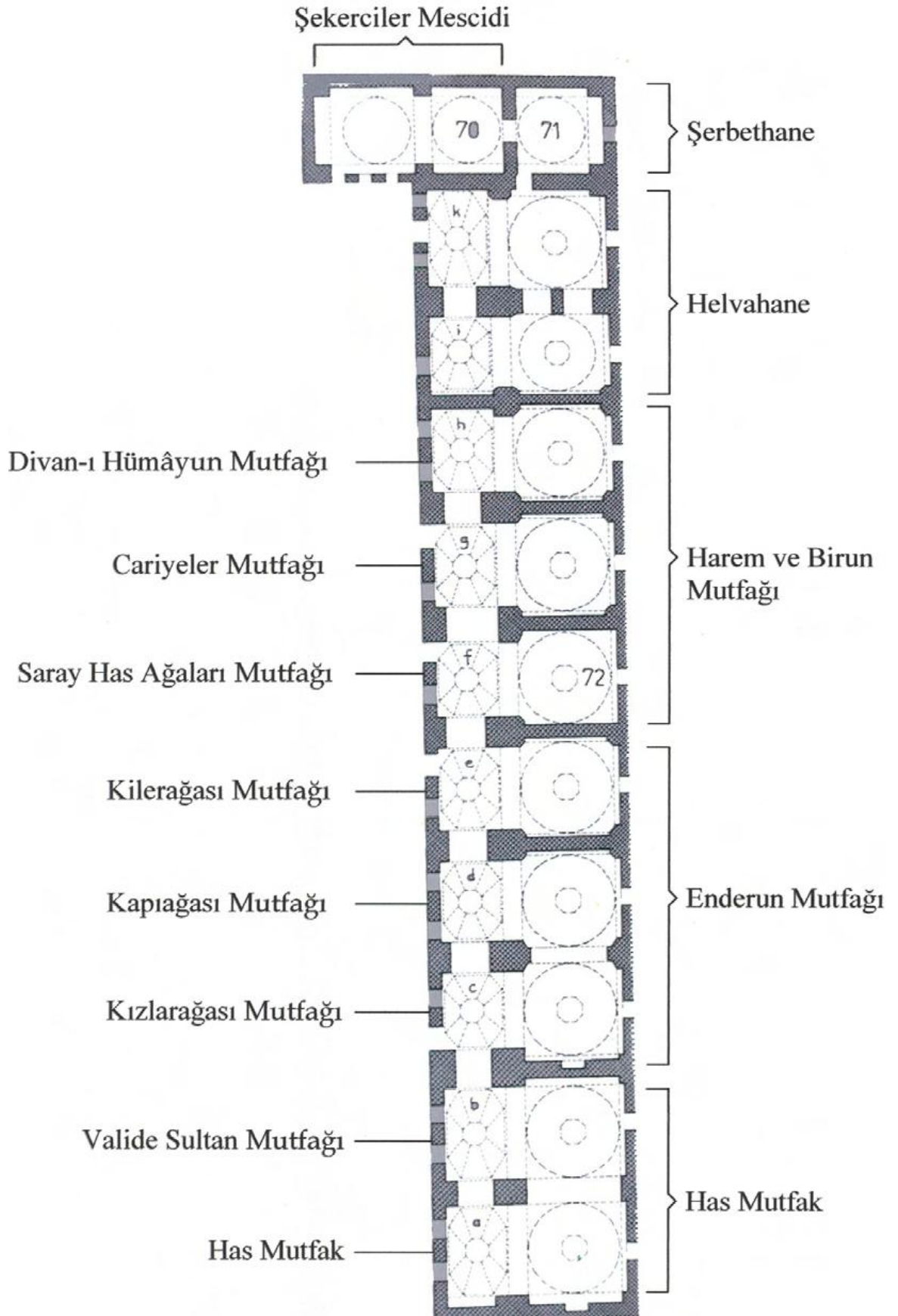
⁹⁴ Arif Bilgin, *age*, 32 vd.

simithâneyi, kileri, kârhaneleri, mandırayı ve fırınları barındıran idari bir kurumdur⁹⁵. Mutfaklar özellikle sarayın teşkilatlanma yapısına göre farklı isimlerle adlandırılan pek çok farklı mutfaktan oluşurdu. Şekil 19'da da⁹⁶ görüldüğü üzere Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmiresi'nde şu mutfaklar yer almaktadır; Şerbethane, Helvahane, Divan-ı Hümayun Mutfağı, Cariyeler Mutfağı, Saray Has Ağaları Mutfağı, Kileragaşı Mutfağı, Kapıagaşı Mutfağı, Kızlarağaşı Mutfağı, Valide Sultan Mutfağı, Has Mutfak, Enderun Mutfağı, Harem ve Birun Mutfağı.

Matbah-ı Âmire Emîni'nin idaresi altında kurumun en önemli iki birimi yer alırdı: Helvahâne ve saray halkının yemeğinin piştiği mutfaklar. Bununla birlikte tüm erzakların depolandığı Kilâr-ı Âmire, fırınlar ve kârhâneler kurumun diğer önemli birimleriydi. Mutfaklar, hizmet ettikleri sınıflara göre ayrılmaktaydı. Her tabakanın kendine has bir yemek menüsü mevcut olup, çalışanları da ayırırdı.

⁹⁵ İsmail H. Uzunçarşılı, **age**, 23.

⁹⁶ Bilge, **age**, Ek:34.



Şekil 19: Saray Mutfağına Bağlı Birimler



Şekil 20: Topkapı Sarayı Müzesi Matbah-ı Âmire sergilemesi

Osmanlıların kullandığı İslam tıbbı kurallarının önemli bir bölümü beslenme tabanlı tedavi yöntemlerine dayanır. İslam tıbbına göre insan vücudu 4 hılttan (humor) oluşur (). Bu hıltlardaki dengesizlikler hastalıklara sebep olmaktadır. Uzun yıllar hıltların tedavisinde beslenme rejimi kullanılmıştır. Yemeklerle dengelenen vücudu özellikle saray hekimleri bazen mutfak ama çoğu zaman helvahanelerle çalışmıştır. Helvahâne biriminin kuruluşu 16. Yüzyıla dayanmaktadır. Helva, marmelat, reçel, turşu, şurup ve şerbet, pelte, şekerlemelerin yanı sıra çeşitli sabun ve macunları üretimi Helvahâne’de yapılırdı. Bununla birlikte çeşitli sarayın eczanesi görevini de görmekte olan Helvahâneler sarayların vazgeçilmek parçalarıydı⁹⁷. Bir örnek vermek gerekirse Topkapı Helvahânesi çok uzun yıllar saray halkı ve çevresine hizmet vermiş, padişah başka saraylara taşınmış olsa bile işlevini sürdürmeye devam etmiştir⁹⁸. Helvahâne biriminin ilaç yapımına da yardım eden yönü ile aslında saraya ait yemek kültürünün önemli bir kolu olan sağlıkla ilgisi gelmektedir.

Bir kurallar silsilesi şeklinde tanımlayabileceğimiz saray yaşantısı gibi mutfağın oluşumu ve işleyişi, yeme-içme adabı da belli kurallara oturtulmuştur. Sadece yeme-içme adabı ile sınırlandırılmayan, fakat aynı zamanda saray mutfağının teşkilatlanmasındaki hiyerarşik düzende, mutfığa giren ve çıkan malların takibinde,

⁹⁷ Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, **Türk Mutfağı**, (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008), 80.

⁹⁸ *age*, 82.

personel alımlarımda da gözlenebilen bu kurallar çok az değişiklikle günümüze korunagelmiştir. Osmanlı Saray Mutfacı, Orta Asya'dan gelen alışkanlıklar kısmen devam ettiren, Yakın Doğu'da gelişen ve Anadolu'da iyice zenginleşen bir çizginin ürünüdür. Örgütlenme ve personel sayısı itibariyle de Türk tarihinin en gelişmiş mutfacı olma özelliğine de sahiptir⁹⁹. Osmanlı mutfak kültürünü tarihsel ve kültürel birikimin verdiği zenginlik ile coğrafi koşulların getirdiği sınırsız kaynak ile birlikte incelemek en doğrusudur. Kaynağı Asya Türklerinin tarihsel birikimiyle Anadolu topraklarına ulaşan ve burada oluşmaya başlayan, fethettiği her toprak parçasına ait kültür ile büyüyen, bu kültürlerin özelliklerini benimseyebilmiş ve günümüze kadar ulaşmış hâlâ Dünya Mutfacında ayrı bir yere sahip olan Türk Mutfacı'nın en iyi örnekleri ile temsil edildiği bir kültürdür Osmanlı mutfacı.

4.4 Saray Mutfaklarının Günümüzdeki Durumu

Osmanlı Saray Mutfakları ilk yapıldıkları günden günümüze kadar gerek doğal gerekse fiziksel etkenlerden gerekse işlev değişikliğinden dolayı pek çok kez onarım gördüğünü araştırmalar ve arşiv taramaları sonucu öğrenmekteyiz¹⁰⁰. Çalışmanın bu kısmında değinilen üç Osmanlı Sarayına ait mutfak yapıları, mimari olarak ayakta duranlar ve haklarında bilgiye ulaşılmış olanlardır. Ancak bunların yanı sıra arşiv belgelerinin incelenmesi sonucunda bilgiye ulaşılan ancak günümüze kadar korunagelmeyen veya işlevsizleştirilmiş saray mutfakları da mevcuttur. Bunlar Beylerbeyi Sarayı, Yıldız Sarayı ve Çırağan Sarayı'na ait mutfaklardır. Aşağıda bahsedilen mutfak yapıları günümüze kadar korunagelmeyi başarmış olan Edirne Sarayı, Topkapı Sarayı ve Dolmabahçe Sarayı'na aittir.

Edirne Sarayı Mutfakları 18. yüzyıl boyunca pek çok kez onarım görmüş ve nihayet saray Osmanlı-Rus Savaşı (1735-1739) esnasında yanmış, günümüze ise sadece harabe şeklinde kalan kalıntılarla korunagelmiştir¹⁰¹. Günümüzde harabe halde de olsa, mutfaklar hala durmaktadır.

⁹⁹ Tuğrul Şavkay, "Medeniyet ve Coğrafya Değişimleri Çerçevesinde Türk Mutfacı", **Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü**, 2. bs. (İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yayınları, 1996), 88.

¹⁰⁰ Selçuk Bilge, "Osmanlı İmparatorluk Dönemi Saray Mutfakları", (Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2008), 145.

¹⁰¹ Osmanlı-Rus Savaşı, http://tr.wikipedia.org/wiki/1735-1739_Osmanlı%20Rus_Savaşı, [21.07.2009].



Şekil 21: Edirne Sarayı'ndan günümüze ulaşmış olan yapı kalıntıları

Edirne Sarayı'nda kullanılan mutfak eşyalarının bazı örnekleri günümüzde Kültür Bakanlığı'na bağlı Edirne Müzesi'nde sergilenmektedir. 1999 yılından itibaren Prof. Dr. Gönül Cantay başkanlığında yürütülen kazılar sayesinde mutfakla ilgili pek çok kalıntı bulunmuştur. Mutfakların yeri günümüzde bilinmekte, arşiv belgeleri sayesinde strüktürel özellikleri ile ilgili bilgiye sahip olunmakla beraber Trakya Üniversitesi ve TBMM'nin maddi desteği ile gerçekleşen bir proje ile tekrar ayağa kaldırılması gündemdedir¹⁰².

¹⁰² Kadri Kılıç, "Edirne Sarayı'nın Restorasyonu Başladı", **Zaman Gazetesi**, 24 Temmuz 2009, 6.



Şekil 22: Edirne Müzesi'nde sergilenmekte olan bazı mutfak araçları

Topkapı Sarayı Mutfakları, 16. yüzyıldan itibaren pek çok kez onarım görmüştür. Ancak en büyük hasarı 1908'de gördüğü, bacalarının yıkıldığı ve bugünkü son halini II. Abdülhamid'in emriyle yaptırılan onarımla aldığını bilmekteyiz¹⁰³. Saltanatın kaldırılmasının ardından Topkapı Sarayı Mutfakları tamamen kapatılmıştır¹⁰⁴. 1924 yılında Topkapı Sarayı müze olarak açıldığında harabe halinde olduğu bilinen mutfaklar 1944 yılında onarımı tamamlanmış olarak saray bünyesine dahil edilmiştir. Bu restorasyon çalışmaları ile ilgi Mimar Selçuk Bilge'nin görüşü şu şekildedir¹⁰⁵:

“Sivil mimarimizin ahşap örneklerinden olan koğuş yapılarının yarısı ayakta olduğu halde yapılar tamamen yıkılıp yerine özgün hallerine benzemeyen yapılar yapılmıştır”.

¹⁰³“Topkapı Sarayı” <http://www.kulturvarliklari.gov.tr/BelgeGoster.aspx>, [12.03.2009]

¹⁰⁴ Zarif Orgun “Padişah Evi”, **Sanat**, (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1982), 4.

¹⁰⁵ Bilge, **age**, 146.



Şekil 23: Topkapı Sarayı Mutfak Koridoru



Şekil 24: Topkapı Sarayı Helvahanesi

1951-1967 yılları arasında mutfaklar ve kiler dairesi onararak padişah elbiseleri ve Türk kumaşlarının saklanması için modern bir depoya dönüştürülmüştür. 1980 yıllarında mutfak, helvahane, helvacılar camii, hamam, kiler, yağhane ve koğuşlar orijinal şeması ile ele alınmıştır¹⁰⁶. Günümüzde mutfak yapıları ve koğuşların bir kısmı Topkapı Sarayı Müzesi'nin porselen koleksiyonu için teşhir salonu olarak kullanılmakta, kilerler ise iç düzeni tamamen değiştirilmiş bir şekilde sarayın kumaş deposu olarak kullanılmaktadır¹⁰⁷. Helvahane kısmında ise, helvahane kazanları, kullanılan bazı bakır kaplar ve yine bakır bir takım araç-gereçlerle bir canlandırma yapılmıştır.

¹⁰⁶ Erkan Kiraz, "Yıldız Sarayı Kılar-ı Hümâyün Yapısı ve Çevresinin Değerlendirilmesi", (Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2005), 44.

¹⁰⁷ Arif Bilgin, **Osmanlı Saray Mutfağı**, 29.



Şekil 25: Topkapı Sarayı Müzesi Matbah-ı Âmire sergilemelerinden örnekler

2010 Avrupa Kültür Başkenti etkinlikleri kapsamında “Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire Restorasyonu” projesi gündeme gelmiş olup, konuyla ilgili çalışmalar sebebi ile 2009 yılının Ocak ayından itibaren ziyarete kapatılmıştır¹⁰⁸.

Günümüze yapım tarihi (1842-1856)¹⁰⁹ en yakın olan Dolmabahçe Saray Mutfakları ile ilgili yeterli bilgi ne yazık ki bulunamamaktadır. 1908 yılında bir kere onarım gördüğünü bildiğimiz¹¹⁰ Dolmabahçe Sarayı Mutfakları, uzun yıllar Devlet Malzeme Ofisi’ne ait ambarlar olarak kullanılmış, 1996 yılında Milli Saraylar Daire Başkanlığı’na devredilmiştir.

¹⁰⁸ <http://www.istanbul2010.org/>, [03.05.2009]

¹⁰⁹ Mustafa Cezar, "Sanatta Batıya Açılıştaki Saray Yapıları ve Kültürün Yeri", **Millî Saraylar Sempozyumu**, (İstanbul: Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları, 2002), 63.

¹¹⁰ Önder Küçükerman, **Sanayi ve Tasarım Yarışında Bir İmparatorluk İki Saray: “Topkapı” ve “Dolmabahçe”**, (İstanbul: YKY, 2007), 182.



Şekil 26: Dolmabahçe Sarayı Batı Harem Matbahları Binası (Dış Görünüm)

1997 yılından itibaren gördüğü onarımlar sonucunda orijinalliğini yitiren binalar pek çok sanat etkinliğine ev sahipliği yapmıştır. 2006 yılından itibaren arşiv belgelerinde adı¹¹¹ “Batı Harem Matbahları Ön Yapısı” olarak geçen binalar Milli Saraylar Daire Başkanlığı’na bağlı olarak kurulmuş olan ve bir tür açık depo görevini gören Depo Müze olarak işlevlendirilmiştir. Bununla beraber sarayın bodrumlarında servis amaçlı küçük mutfakların bulunduğu bilinmekte olup bu birimler günümüzde işlevsiz şekillerde durmaktadır. Bu mutfaklar şu şekilde anılmaktadır; Matbah-ı Hass-ı Hümayun, Valide Sultan Mutfağı, Harem Mutfağı¹¹².



Şekil 27: Dolmabahçe Sarayı Batı Harem Matbahları Binası (İç Görünüm)

¹¹¹ Başbakanlık Osmanlı Arşivi, E.II.2570, Fî 1 Nisan 1926.

¹¹² Candan Sezgin, “Dolmabahçe Sarayı Mutfakları”, 150. Yılında Dolmabahçe Sarayı Sempozyumu, 23-26 Mayıs 2006, ed. Kemal Kahraman, (Ankara: TBMM Matbaası, 2007), 333.

Bu üç saray yapısı dışında Çırağan, Beylerbeyi ve Yıldız Sarayları'nın mutfakları ile ilgili olarak ne onarımları ne de günümüzdeki işlevlerine kaynak olarak gösterilebilecek bir bilgiye ulaşılamamıştır.

Saray-Müzeler kapsamında bulunan pek çok kuruma ait yapının günümüzde orijinal işlevleri veya orijinal hizmet alanlarının dışındaki konulara ev sahipliği yaptığını görmekteyiz (Ek. 4). Yapılar genellikle saraylara farklı amaçlarla hizmet veren birimlere dönüştürülmüşlerdir.

Bu dönüştürülme işlemi esnasında yapılmış çalışmalara bakış açısı farklı yönlerden olabilir. Ülkemizde ne yazık ki müzelerin, müze olarak yapılmış binalar yerine tarihi ve işlevini kaybetmiş binalarda konumlandırıldığını görmekteyiz. Yeniden işlevlendirilen yapılar pek çok sorunu da beraberinde getirmektedirler. Bu binalar, başta tarihi anıt özelliği taşıması sebebiyle kendisi ve içinde barındırdıkları özgün halleriyle gösterime açılması durumunda bile ciddi kullanım, yıpranma, havalandırma, güvenlik, aydınlatma gibi teknik sorunlarla karşı karşıya kalacağından eski bir yapının müze veya orijinal işlevi ile yeniden dekore edilip sergilenmesi oldukça zor bir süreçtir¹¹³. Yapının kitlesel ve mekânsal bütünlüğünü bozmadan ona yeni bir işlev kazandırmak veya orijinal işlevine sadık kalma konusuna dikkat edilmesi gereken hususlar ise şu şekilde sıralanabilir¹¹⁴:

- Özgünlüğün korunması.
- Özgün yapı ile uyumlu bir tasarım uygulaması.
- Özgün işçilik ve malzeme uyumu.
- Özgün konum ve işleve sadıklık.

Bu ilkelere sadık kalınması ile beraber unutulmaması gereken bir diğer husus da kültür varlıklarının hiçbir zaman günümüz çağdaş müzecilik anlayışının ilkeleriyle oluşturulmamış olmasıdır. Bu yapılar başka bir yaşam biçiminin, değişik bir kültürün, günümüzden oldukça farklı sosyal, politik ve ekonomik ilişkilerin yaşandığı bir alandır. Değişik bir yaşam biçimine, farklı bir yönetim anlayışına göre tasarlanmış olduğu unutulmayarak özgün işleve sadık kalınması gerekmektedir.

¹¹³ Emre Madran, "Tarihi Miras Niteliğindeki Yapılara Müze İşlevinin Verilmesine Kullanılacak Değerlendirme Ölçütleri", **Kent-Toplum-Müze: Deneyimler, Katkılar (Toplumsal Tarih Müzesi Kuruluş Sorunları Sempozyum Bildirileri)**, (İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları, 2001): 106.

¹¹⁴ **age**, 108.

Saray yapılarının günümüzde özgün işlevini sürdürmesi olanaksızdır. Çünkü yapının oluşmasını gerektiren yönetim tarzı günümüzde yok olmuştur. Bu sebeple Saray yapıları zamanla değişen yaşam biçimi ve ona bağlı istekler nedeniyle birçok özgün işlevini kaybetmiş ve farklı amaçlara hizmet etmek için kullanılmaktadırlar. Ancak saray yapıları sadece yönetim amaçlı kullanılmadığından diğer işlevlerin devamlılığı konusu gündeme gelmektedir. Saraya ait gündelik yaşamın sürdürdüğü mekânlar çoğu kez kapalı kapılar ardında kalmakta veya daha öncede belirttiğimiz gibi kendi işlevi dışında farklı bir işlevle görevlendirilmektedir. Ziyarete açık olan mekânlarsa birer zaman makinesi görevi görerek, zamanı durdurmuş ve o günle ilgili görsel hafızayı besleyecek öğeler dışında pek az bilgiyle müze ziyaretini desteklemektedir¹¹⁵. Ancak yaşayan bir kültürel değer, kendi mekânında sergilenmesi konusunda çalışmaların yapılmadığı, konuyla ilgili bazı nesnelerin sergilenerek zamanın dondurulmasına yardımcı olduğu görülmektedir¹¹⁶. Pek çok kez de yetersiz araştırma sonucunda mekânlar orijinal işlevleri sergilenecek diye bambaşka konularla ziyarete açılmaktadır.

¹¹⁵Barbara Abramoff Levy, “Historic House Tours That Succeed: Choosing The Best Tour Approach”, **Interpreting Historic House Museums**, ed. Jessica Foy Donnelly, (Oxford: Alta Mira Press, 2002), 192.

¹¹⁶Sherry Butcher-Youngans, **age**, 18.

5. TOPLUM-MÜZE İLİŞKİSİ BAĞLAMINDA OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN SARAY-MÜZELERDE DEĞERLENDİRİLMESİ

Toplum kültürü, yaşanılan çevrenin kültürü etkisinde o toplumda yaşayan her canlının ortaklaşa yarattığı bir sistemden oluşmaktadır. Toplum ile iç içe girmiş olan kültür bir bütün olarak hayatı kapsayan bir yapıya sahiptir. Eğlenceden cenaze ritüellerine, yeme-içme alışkanlıklarından edebî eserler ortaya koymaya kadar pek çok konuda insanoğlunun meydana getirdiği değerlerin tamamına birden kültür denmektedir. Ancak bu kadar geniş bir kavramın tek bir anlam karşılığının olması da beklenemez. Kültür¹¹⁷,

“bir milletin algıladığı duygular, ortaya koyduğu düşünceler, uyguladığı davranışlar, gösterdiği beceriler, ürettiği bilgiler, müşahhaslaştırarak abideleştirdiği estetik değerler, şekillendirdiği sosyal yapılar, tatbik ettiği dini, ahlâkî, hukukî, iktisadî ve teknolojik sistemler, nihayet kendi varlığı hakkında ulaştığı tarih şuuru gibi bütün bu unsurlar, o milletin zaman içinde yaşadığı realiteler, gerçeklerdir”.

Bütün bu tanımlamalardan yola çıkılarak kültür, toplumların maddi ve manevi özelliklerini, duygu ve düşünce yapılarını yansıtan, geçmişten günümüze aktarılan, tüm davranışlar, alışkanlıklar ve değerler olarak ifade edilebilir. Kültür olarak kavramlaştırılan olgu, hayatın her alanı ile ilgilidir. Bu aktarımlar, toplumdaki her bir bireyin fiziksel ve sosyal varlığını sürdürebilmesi için zorunlu olan faaliyetleri, yerine getirme biçimlerini etkileyebilmektedir. Bu şekilde bir yaşam biçimi olarak algılanması ona tarihsel bir boyut kazandırmaktadır.

Bununla beraber kültür “bir toplumun üyesi olarak insanoğlunun öğrendiği bilgi, sanat, gelenek, inanç ve benzeri şeyler ile beceri, yetenek ve alışkanlıkları içine alan karmaşık bir bütündür¹¹⁸”. Kültürü oluşturan bu unsurlar toplumları sayılan özellikler ışığında biçimlendirir, tercih mekanizmalarını etkiler. Bu oluşum sonucunda meydana gelen ve genel olarak “kültürün öğeleri” olarak tanımlayabileceğimiz gerek

¹¹⁷ Mustafa Talas, “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekler” **Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, Sayı: 18 (1997): 273

¹¹⁸ Nermi Uygur, **Kültür Kuramı**, (İstanbul, YKY, 1996), 17.

somut gerekse somut olmayan olgular nesilden nesile aktarılan genel geçer değerlerdir¹¹⁹. 17 Ekim 2003 tarihinde, Paris’te yapılan 32. UNESCO Genel Kurulu Toplantısı’nda “Dünyada Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”nin benimsenmesi oylamaya sunulmuştur. Bu sözleşmenin amacı; bütün dünyada yaşatılmakta olan halk bilgisi olgularını, bilimsel ve sanatsal ifadeleri yaşatmada kullanılacak uluslararası bir çerçeve oluşturmaktır. UNESCO’nun 2003 tarihli Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasına Yönelik Sözleşme’sinde somut olmayan kültürel miras “...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” şeklinde tanımlanmaktadır¹²⁰. ICOM’un son yıllardaki araştırma konularını incelediğimizde özellikle kaybolmaya yüz tutan her türlü gelenek, yapı ve kavram hakkında hızlı ve girişimci çalışmalar yapıldığını görürüz. Somut olmayan kültür mirası üzerinde giderek daha fazla durulmakta, çeşitli yaptırımlar ve önlemlerle ilgili çalışmalar hızlandırılmaktadır. Ancak somut olmayan kültürel mirasa yönelik bu odaklanma, geleneksel ve popüler kültürün bir yaşam tarzı olduğunu gösteren, iç içe geçmiş ilişkiler ve paylaşılan bilgi sistemleri bütünü olduğunu vurgulayan sosyal bağlamcı bir odaklanma olma zorunluluğunu da taşımaktadır. Toplumun ulusal kimliğinin oluşmasında önemli rol oynayan somut ve somut olmayan kültür öğeleri, onları oluşturan ve geliştiren topluma has özellikleri yansıtırlar. Bu kültürel öğeler, bir taraftan söz konusu toplumu diğer toplumlardan ayırırken, diğer taraftan yerelden ulusala ve ulusaldan evrensele doğru taşınarak, dünya kültürel mirasının renklenmesi ve zenginleşmesine katkı sağlamaktadır¹²¹.

Günümüzde müzelerde yansıtılan toplumsal değerler, sadece tanıtım amacı taşımamaktadır. Burada pek çok kere esas amacın gelecek nesillere taşıma veya günümüz nesline geçmişi anlatma olduğu görülür. Müzeler bir yandan ait oldukları toplumu bütünleyen unsurlardan oluşurken, diğer yandan da toplumu oluşturan bireyleri kendi içerisinde eriten, olgunlaştıran, şekillendiren, birleştiren öğelere sahiptir. Kültürün ortaya koyduğu eserler; kendinden sonraki nesillere, ortaya

¹¹⁹ Uygur, **age**, 22.

¹²⁰ “Documents and Publications, Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage”, <http://unesdoc.unesco.org>, [10.04.2009]

¹²¹ Sidney W. Mintz, Christine M. Du Bois, “The Anthropology of Food and Eating”, **Annual Review of Anthropology**, Vol. 31 (2002), 102.

çıktıkları toplumun tarihini gösteren birer tanıktır. Bir neslin mirasını yeniden kendisine mal edemediği toplumlarda uygarlığın aniden öldüğü, uygarlığın eğitimle yaşamaya devam edebileceği, mevcut bilgi ve tekniklerin yeni nesillere aktarılmayıp her neslin her türlü kavramı yeniden keşfetmeye çalışması halinde toplumun gelişemeyeceği aşikârdır.

Geçmiş ile gelecek arasındaki bağı kurulmasında ise yakın tarihimize tanıklık etmiş yapıların müze bağlamında değerlendirilmesi önem taşımaktadır. Ülkemizde pek çok tarihi ve işlevini kaybetmiş yapı yeniden işlevlendirilerek müze olarak görev yapmaktadır. Tarihi müze-evler veya müze işlevi verilen yapılar arasında kuşkusuz Saray-Müzelerin yeri büyüktür. Bir imparatorluğun, yaşam biçimine dair pek çok ipucunun bulunabileceği Saray-Müzeler, o döneme ait anlatımların yapılması için benzersiz mekânlar olmaktadır. Saray yaşantısına ait pek çok ipucunun bulunabileceği Saray-Müzeler, bünyelerindeki Saray Mutfakları yardımıyla Osmanlı Mutfak Kültürü'nün yaşamasına olanak sağlayacak birimler olarak görülebilirler.

Saray, minyatür bir şehir görünümündedir. İçinde yaşayanlar, her ne kadar halkın en gözdeleri de olsa pek çok kişiye hizmet veren bir yapıya sahiptir. Bir örnekle açıklamak gerekirse Osmanlı İmparatorluğu'nda şehirler arasında İstanbul'un konumu ne ise şehir içindeki kurumlar arasında sarayın yeri aynıdır¹²². İstanbul'un fethinden sonra ülkenin her yanından gelen malın her türünün en iyisi en kalitelisi önce saraya alınmakta daha sonra başkent ahalisine dağıtılmaktaydı. Yani esas olarak saray ve halk aynı gıdayı alır, sadece öncelik hakkı saraya aittir. Zaman içerisinde saray mutfakları imarethane görevini de gördüklerinden padişaha hazırlanan yemeklerin pek çoğu halka da dağıtılmış, bu sebeple halk ve mutfak arasında her zaman süren bir iletişim yolu açılmıştır. Bunların toplamı olarak da şu söylenebilir ki Osmanlı Saraylarında Saray mutfakları kayıt sistemi, mali yapı, personel, kiler, yönetim ve denetimi ile İmparatorluğun en güçlü organizasyonlarından biridir. Bu köklü geçmişe sahip mutfak sistemi, günümüzde sadece tarif ve yemeklerin sunumu şeklinde algılanarak çalışmaların pek çoğunun bu yönde ilerlediği gözlemlenmektedir. Bu çalışmalar, gıda sektörü bazında devam ederken, Kültür Bakanlığı'nın pek çok ilde yaptığı envanterleme çalışmaları bulunmaktadır. Ancak burada yapılan envanterleme çalışmasının sonuçlarının verimli şekillerde

¹²² Artun Ünsal, "Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Mutfakın Sembolizmi", **Türk Mutfakı**, (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008), 182.

kullanılacağı bir müzede Osmanlı Mutfak Kültürü'nün canlandırılması şeklinde devam ettirecek uygulamalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu bağlamda Saray-Müzeler dâhilinde ayakta duran Saray Mutfakları mekan-sergileme ilişkisi içerisinde incelendiğinde Osmanlı Mutfak Kültürü'nün korunması ve aktarılması hususunda etkili olacaktır.

5.1 Saray-Müze Kavramı

1998 yılında ICOM tarafından kurulmuş olan DemHist (International Committee for Historic House Museums: Uluslararası Tarihi Müze-Ev Komitesi) tarafından Saray-Müzelerinde içinde bulunduğu bir liste 3 kategori altında incelenmeye alınmıştır¹²³:

- **Belge Niteliğine Sahip Müzeler**: Bu tür müzeler gerek binaları gerekse içlerindeki nesnelere birer belge niteliğindedir. Çoğunlukla orijinal işlevleri ve olabildiğince orijinale yakın sergilenme biçimleri ile yaşadıkları dönemi yansıtırlar. Bir tür zamanı dondurma işlemine tabii tutulmuş olan bu tarz müzeler günümüzde saraylar, kale ve köşkler gibi geçmişte bir tür yaşanmışlıkları bulunan mekânlar için tercih edilmektedir.
- **Yeniden Canlandırılmış Müzeler**: Bir sanat akımı, bir yaşam veya yönetim biçimine ait bir yapının orijinal eşyaları ile değil de orijinale yakın veya birebir kopyalarının yapılması ile yeniden canlandırılması şekliyle ortaya çıkan bu müzeler halk tarihi müzelerine benzer bir yapıya sahiptirler.
- **Estetik Açından Dönemlerini Yansıtan Müzeler**: Çoğunlukla özel koleksiyonların sergilendiği bu tür müzelerde diğer türlerden farklı olarak binanın kendisi önemli değildir. Burada önemli olan estetik açıdan yansıttıklarıdır.

Tarihi müze-evlerde ziyaretçi ile iletişim normal müze koşullarından çok farklıdır. Burada kullanılan kelimelerden, fotoğraf veya panolardan daha gerçekçi bir nesne vardır ki o da binanın kendisi ve kendi tarihidir. Günümüzde özellikle Avrupa'da pek çok tarihi ev korunma altına alınmıştır. Bunların pek çoğunda tarihi izler yaşadıkları

¹²³ Giovanni Panna, "Introduction to Historic House Museums", **Museum International**, 53 n.2 (2001): 8.

günlerde olduğu gibi dondurulmuş ve bu şekilde ziyaretçiye sunulmuştur. Bu şekilde dondurulmuş tarih statüsüne konularak korunan müze çeşitlerinin yanında, işlevini sürdürmeye devam eden “ekomüze” olarak adlandırdığımız yaşayan müzeler de sıklıkla karşımıza çıkmaktadır¹²⁴. Bununla beraber bir diğer müze-ev örneği de başlı başına bir müze kategorisi olan ‘Saray-Müze’lerdir.

Saray kelimesi Farsçadan dilimize geçmiş bir kelimedir. Hükümdarların ailesi, yakın çevresi ve hizmetlileriyle birlikte yaşadığı, onu korumak ve gündelik hayatını sürdürmesine yardımcı olmak amacıyla güvenlik gücü barındıran, devlet hazinesinin bulunduğu ve yönetim işlerinin yürütüldüğü yapı grubudur¹²⁵.

Saray-Müze olgusu, özellikle 18. yüzyıldan itibaren müzecilik alanında adı sıklıkla duyulan ve pek çok örnekle günümüze kadar korunagelmiş bir kavramdır.

“Saray-Müze belli bir dönem kral ya da padişahların yönetim yeri ve evi olmuş, belli bir geçmişe ve kültür yapısına sahip, eski kültürü ve tarihi günümüz insanlarına tanıtmak, bu mekanları onlara göstermek amacıyla seyir yeri olarak halka açılmış büyük saray mekanlarıdır. Halka açılırken belli düzenlemelere gidilmiştir. Bu düzenlemelerde bazı yapıların iç mekansal tüm özellikleri korunmaya çalışılırken, bazı yapılarda ise bu mümkün olmamıştır. Bu tür binalarsa saray-müze kimliğinden çıkıp müze-saray kimliğine bürünmüştür¹²⁶”.

Zaman içerisinde kimi işlevini yitirmiş kimi hâlâ işlevini sürdüren saray yapıları özellikle Avrupa’da başta aristokrat kesime, ardından da halka açılmıştır. Bir trend olmanın aksine geçmişe ait yapı topluluklarının neden popüler olduğu sorusunun cevabı basittir aslında. Müzeler geçmişi, gelenekleri ve topluma ait anıları konuk etmektedir. Burada amaç bu yapıların sanatsal açıdan mükemmelliklerini yansıtanın yanında topluma onları yönetenlerin ne şekilde yaşadıklarını, onlara ait zenginliklerin toplumu temsil ettiğini anlatarak ortak bir hafıza oluşturmaktır. 19. Yüzyılda ilk kez Fransa’da başlayan, sarayların müzeye dönüştürülmesi akımı tarım toplumundan endüstri toplumuna geçiş sürecinde süregelen sanatı politik ideoloji bağlamında kullanma furçasının bir örneğidir¹²⁷. Louvre Sarayı’nın müzeleştirilerek ziyarete açılması, diğer toplumlarda da bir akım başlatmış, zamanla önceleri politik

¹²⁴ “The Ecomuseum Definition in The Contemporary Museology”

<http://www.osservatorioecomusei.net/PDF/UK/definizioneUK.pdf>, [19.07.2009].

¹²⁵ N. Akın, “Saray”, **Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi**, c.3, 1. bs. (İstanbul:YEM Yayınları, 1997), 1611.

¹²⁶ İlksen Yumrukçağlar, “Dolmabahçe Sarayı’nın Saray Müze Olarak Yeniden Düzenlenmesi Konusunda Öneriler”, (Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1996), 23.

¹²⁷ Yumrukçağlar, **age**, 23-24.

amaçlı başlayan Sarayların halka açılma süreci ince bir zevkin halka yansıtılmasına dönüşmüştür¹²⁸. Bununla beraber zaman içerisinde yapının bakım ve onarımı için gelir elde etmek amacıyla bu ziyaretlerin ticari bir yapıya dönüşmesine izin verilmiştir. Böylelikle saraylar birer müzeye dönüştürülmek suretiyle zamanın dondurulduğu odalarında topluma bir takım mesajlar vermeye başlanmıştır.

Ülkemizde ise pek çok Saray-Müze bulunmaktadır [Ek.1]. Bunlar Osmanlı İmparatorluğu'nun en zengin dönemine ait örnekleri içerirler. Ülkemizde ilk kez ziyarete açılan Saray Topkapı Sarayıdır. İlk defa, adeta bir müzeymiş gibi ziyarete açılması Sultan Abdülmecid (1839-1861) dönemine rastlar¹²⁹. O dönemin İngiliz elçisine Topkapı Sarayı Hazinesi'ndeki eşyalar gösterilir. Bundan sonra Topkapı Sarayı Hazinesi'ndeki eski eserleri yabancılara göstermek gelenek haline gelir ve Sultan Abdülaziz (1861-1876) zamanında, ampir üslupta camekanlı vitrinler yaptırılır, Hazine'deki eski eserler bu vitrinler içinde yabancılara gösterilmeğe başlanır¹³⁰. Sultan II. Abdülhamid (1876-1909) tahttan indirildiği sıralarda Topkapı Sarayı Hazine-i Hümayûn'un Pazar ve Salı günleri olmak üzere halkın ziyaretine açılması düşünülmüşse de bu gerçekleşmemiştir. Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün emriyle 3 Nisan 1924 tarihinde halkın ziyaretine açılmak üzere İstanbul Âsâr-ı Atika Müzeleri Müdürlüğü'ne bağlanan Topkapı Sarayı önce Hazine Kethüdalığı, sonra Hazine Müdüriyeti adıyla hizmet vermeye başlamış ve nihayet Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü adıyla hizmet vermeye devam etmektedir¹³¹. Buna karşın Dolmabahçe Sarayı 1952'de, Millet Meclisi İdare Amirliği'nce haftada bir gün olmak üzere halka açılmıştır¹³².

Osmanlı İmparatorluğunda saraylar hizmet ettikleri kişilere göre adlandırılmışlardır. Bu yapılar çoğunlukla sultanlara ait yapılar, sadrazam ve hanım sultanlara ait konutlardır. Başta padişahlar olmak üzere, veziriazamlar ve devlet ileri gelenlerinin ikametgâhı durumunda olan Osmanlı sarayları, içinde bazı devlet görevlilerinin çalıştığı, yabancı devlet temsilcileriyle görüşmelerin yapıldığı, siyasî ve idarî bazı

¹²⁸ Andrew McCellan, **Interpreting The Louvre**, (Newyork: Cambridge University Press, 1994), 5.

¹²⁹ Zafer Sağdıç, "Üç Osmanlı Sarayında İşlev ve Mimarlık Bağlantısı" (Doktora Tezi, YTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü, 2006), 5.

¹³⁰ Sedat Hakkı Eldem-F. Akozan, **Topkapı Sarayı**, (İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü, 1982), 13.

¹³¹ **age**, 15.

¹³² Çelik Gülersoy, **Dolmabahçe Çağlar Boyu İstanbul Görünümleri III**, (İstanbul: İstanbul Kitaplığı, 1984), 4.

merasimlerin düzenlendiği kurumlar olup, kendine özgü bir yapıya sahiptir. Osmanlı İmparatorluk geleneğinde devlet, saray, padişah terimleri kavram ve mekan olarak birbirinden ayrılmaz bir bütünlük gösterirler. Devlet denildiğinde onu temsil eden padişah ve padişahın evi, hem de devletin yönetildiği mekan olan saray bir arada düşünülür. Saray belli bir yerdeki bina da olsa, seferdeki otağ da olsa padişahla devletin simgesidir. Bu sebeple her birimi her ne koşulda olursa olsun farklıdır.

Kültürlerarası iletişim ve etkileşim günümüzde pek çok kültürel öğenin bir diğer kültürel yapının içinde kaybolmasına, kimi zaman da başkalaşmasına sebep olmaktadır. Bu kayba ve başkalaşmaya karşı toplumsal kalkınmayı tetikleyici unsurların başında kültürel kalkınmanın desteklenmesi ve değerlendirilmesi gelmektedir.

Bugünün toplum yapıları incelendiğinde geleneksel toplumlara oranla sosyal değişimlerin ifade biçimleri ile hız ve niteliklerinin oldukça hızlı şekilde farklılaştıkları görülmektedir. Özellikle tarım toplumundan hemen her düzeyde birbirine benzeyen yaşam standart ve formlarının, zaman içerisinde elde edilen sosyal kazanımlar nedeniyle giderek farklılıklar göstermeye ve bu paralelde bütünsel bir kimlik taşıyan kültürel yapının gerek coğrafi, gerek ekonomik ve gerekse sosyal alanlardaki değişimlere paralel olarak özelleşmeye başlamaktadır¹³³. Kültürel anlamda meydana gelen bu değişimlerin anlamlılığı: yerel değer, inanç ve anlayışları kapsama noktasında fırsat yaratmış olmalarıdır. Toplumsal yaşamın en önemli sosyal olgusu olan yerel değerlerin toplumdan topluma farklılık gösteren bir niteliğe sahip olmaları aynı zamanda onların geleceğe aktarılması ve yaşatılması noktasında önem kazanmaktadır. Bir takım iç ve dış etkiler nedeniyle geçmişten aktarılan değer, inanış ve yaşayışların zaman zaman korunamadığı veya bir takım nedenlerle terk edilmesi özellikle endüstri toplumlarında sıklıkla görülmektedir¹³⁴. Bu durum sonunda da bir neslin kazanımlarını bir sonraki nesil kaybedebilmektedir. Geleneklerin geçmişten bugüne taşınan kalıplaşmış ve kökleşmiş kalıplar olduğunu düşünecek olursak, bir toplumun geçmişteki kazanımlarının bugünü biçimlendirmek adına oldukça gerekli oldukları anlaşılmaktadır. Geleneğin kendini var etmesi, aynı zamanda o geleneği yaratan toplumun geçmişine ait yaşam formları ve standartları hakkında bilgi vermesi açısından da önemli ve gereklidir. Gelenekler işlevsel olarak kendinden

¹³³ Souren Melikan, "Culture and Globalization: Calamity or Cure" **Globalization and Intangible Cultural Heritage, 26-27 August 2004, Tokyo**, (Belgium: UNESCO, 2005), 55.

¹³⁴ **age**, 52.

hemen sonraki dönemlere ışık tutucudur. Bu durum aynı zamanda onun yaşayan bir kavram olduğunu da göstermektedir. Bu nedenle topluma ait kültürel öğelerin sosyal işlevinin, geçmişin kazanımlarının canlı tutulması ve gelecek kuşaklara aktarılması olduğu göz önüne alınarak gelenekçiliğin, toplumsal gelişim açısından önemli bir faktör olduğu söylenebilir.

Bu durumda yapılabilecek en basit eylem ise toplumsal kültür mirası öğelerinin geçmişten günümüze taşınması, çoğulcu bir yapı içerisinde geleceğe aktarılması, daha da önemlisi o toplumda yaşayan veya o topluma ait değerleri anlamaya çalışan kişilere tanıtılmasıdır¹³⁵. Bu açıdan bakıldığında toplumun, sahip olduğu kültürel mirası sadece anlaması değil fakat aynı zamanda anlatması için de fırsatlara ihtiyacı vardır. Kültürel mirasımızın en önemli başlıklarından biri olan Mutfak Kültürü, Türk mutfağının uzun tarihsel süreci, hayata geldiği coğrafyanın pek çok rengini içinde barındıran çok katmanlı yapısı ile kavranması, sınırlar ötesine taşımak bu konuda gerçekleştirilecek araştırmalara, sergi ve envanterlenip saklanmasını sağlayacak mekânların oluşturulmasına bağlıdır. Müzeler, günümüzde sahip oldukları işlevler sayesinde bu konularda en fazla işin düştüğü mekânlar olarak göze çarpılmaktadırlar. Toplumsal belleğe ev sahipliği yapan ve gelecek kuşaklara bu belleğin aktarılmasında aracı olan müzeler sürekliliğini en doğru ve en etkin biçimde korumasıyla gerçekleştirebilmektedir.

Ancak günümüzde müzelerin özellikle mekânsal açıdan yetersiz oluşları sebebiyle farklı amaçla yapılmış tarihi binalar müze işleviyle görevlendirilmektedir. Bu durumda ortaya bazı problemler çıkmaktadır. Tarihi binaların yeniden işlevlendirilmesi başlı başına kısıtlı olduğundan bu çalışmanın müze odaklı veya müze yönelimli olması işi kolaylaştırmamaktadır. Bu durumda pek çok yapı gerçek işlevini kaybetmektedir. Burada dikkate alınmayan husus mekânın kendisinin de bir değer taşıdığıdır. Ne olursa olsun yeniden işlevlendirilen tarihi mekânlar öncelikle kendilerini sergilerler. Anıt mekânlar olarak adlandırabileceğimiz bu mekânlar topluma ait belli bir dönemi yaşayanların bilgi, beğeni ve becerilerini; sosyal, kültürel ve ekonomik ilişkilerini; hakim üretim biçimlerini yansıtır. Günümüze kadar geçirdikleri değişimlerle yerel tarih belgesidirler. Yapılar üstlendikleri rollere göre kent belleğini oluşturur ve kentle birlikte anılırlar. Kent yaşamının her evresinin

¹³⁵ Indrè Gražulevičiūtė, “Cultural Heritage in the Context of Sustainable Development”, **Environmental Research, Engineering and Management**, No.3(37) (2006), 77.

yeterince anlaşılabilmesi için, her dönemden yeteri kadar örnek binanın ayakta kalması gereklidir¹³⁶. Bu yapılar arasında en şanslı olanları ise kuşkusuz zamanında hizmet ettikleri işlev ile yeniden canlandırılanlardır.

Mutfak kültürünün korunması amacıyla Saray-Müzeler kapsamında yer olan Saray Mutfaklarının değerlendirilmesi hususu da bu açıdan önemlidir. Mutfak yaşayan ve yaşanmışlıkları içinde barındıran bir mekândır. Mutfaklar, saray içerisinde, saray halkına ve zamanla saray dışına hizmet veren, dolayısıyla en kamusal alan olarak adlandırılabilir. Kuşkusuz değişik bir yaşam biçimine, farklı yönetim anlayışına ve üretim ilişkilerine göre tasarlanmış yapılar içerisinde günümüzü yansıtmak ne kadar zor ise o günleri yansıtmak da bir o kadar kolaydır. Bu sebeple devrinde de sarayın mutfağı olan bir yapı kompleksinin günümüzde de o devri canlandırması, o döneme ait ipuçlarının yakalanmasına; ancak en önemlisi o devre ait bilgilerin saklanarak gelecek nesillere aktarılmasına olanak sağlayacaktır.

Günümüzde Osmanlı Mutfağının yerel özelliklerinin saptanması ve tanıtılması; yerel mutfaklara dönüş kapsamında değerlendirilmesi gereken bir öncelik olarak ele alınmalıdır. Beslenmeyi sağlayan ürünlerin geleneksel üretiminden başlayarak, ortak tüketim sürecinde temellenen; bu ürünlerin işlenerek besine dönüştürülmesi konusunu kapsayan alanlarda yapılacak analizlere gereksinim duyulmaktadır. Bu açıdan değerlendirildiğinde hâlihazırda ayakta duran Saray Mutfakları gerek orijinal işlevlerinin korunması gerekse mekân-sergi ilişkisinin verdiği tamamlayıcı yapılarından ötürü, mutfak kültürünün korunması, değişen değerler karşısındaki durumunun saptanması, gelecek kuşaklara aktarma, bu konuda toplumu eğitime ve bilgilendirme gibi konularda değerlendirilmesi gereken yapılardır.

¹³⁶ Emre Madran, “Kent Belliğinin Oluşumunda Mimarlık Yapıtları”, **Mimarlık**, s. 228, (Nisan 2001): 47–48.

5.2 Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzeler Kapsamında Değerlendirilmesi Üzerine Yöntem Önerileri

Saray-Müzeler kapsamında bulunan Saray Mutfak yapılarının günümüzde orijinal işlevleri veya orijinal hizmet alanlarının dışındaki konulara ev sahipliği yaptığını görmekteyiz. Bazıları ile ilgili olarak da bilgi ve belge yetersizliğinden ötürü yorum yapılamamaktadır. Yapılar genellikle Saray-Müzelere farklı amaçlarla hizmet veren birimlere dönüştürülmüşlerdir.

Bu dönüşüm işlemi esnasında yapıların orijinal işlevlerini kaybetmiş olması çok da gariptenecek bir durum değildir. Kullanılmadığı dönemlerde dahi günde en az 3000 kişiye yemek çıkardığı konusunda belgelere ulaşılan Dolmabahçe Sarayı Mutfakları'nın günümüzde bu işlevi yerine getirmesini beklemek doğru olmaz¹³⁷. Zaten bu durumun oluşmasını meydana getirecek yönetim tarzı da günümüzde mevcut değildir. Osmanlı Saray Mutfakları, Oğuz boylarından gelme bir gelenek olan hakanın halkını “yedirmek ve giydirmek” ile hükümlü olduğu bir geleneğin mirasçısıdır¹³⁸. Günümüzde bu tarz bir siyasi yapının bulunmaması bu geleneğin anlaşılmasını zor kılmaktadır. Saray-Mutfaklarına bundan sonra yüklenebilecek rol ise bu geleneği anlamamızı sağlayacak bilgileri üretmemize yardımcı olacak müze veya sergileme alanları olarak değerlendirilmeleridir.

Her türlü tarihî yapının yeniden işlevlendirilmesi hususu göz önünde olduğunda izlenmesi gereken bazı yöntemler bulunmaktadır. Bu yöntemler diğer tarihi yapılarda olduğu gibi Saray-Müzeler dâhilindeki Saray-Mutfakları için de geçerlidir.

5.2.1 Sorunun Ortaya Konması

Öncelikle yapılması gereken en önemli yöntem sorunun ortaya konmasıdır. Osmanlı Mutfak Kültürünün korunması, değişen değerler karşısında durumunun saptanması, gelecek kuşaklara aktarılması, bu konuda toplumun bilgilendirilmesi konularında topluma yön gösterecek bir yapı, bir bilgi merkezi, enstitü veya bir müze bulunmamaktadır. Saray ortamında gelişen bir kültür ögesi olarak Saray Mutfak

¹³⁷ Candan Sezgin, **age**, 331.

¹³⁸ Artun Ünsal, “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Mutfakın Sembolizmi”, **Türk Mutfakı**, (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008), 189.

Kültürü için ise Saray Müzelerin mutfak yapıları kullanılmamaktadır. Her iki saray yapısında da (Topkapı ve Dolmabahçe Saraylarından bahsedilmektedir. Edirne Sarayı'na ait mutfak kalıntıları günümüzde ayakta durmamaktadır.) mutfak binaları farklı işlevlerle görevlendirilmiş olup sadece Topkapı Sarayı'nda mutfak ile ilgili bir takım sergilemeler yapılmakta ve mutfakta kullanıldığı öngörülen Çin Porselenleri sergilenmektedir.



Şekil 28: Restorasyon öncesi Matbah-ı Âmire'de sergilenen Çin Porselenleri

Bu yapılar öncelikle çok geniş alana sahip olduklarından pek çok farklı amaç için kullanılabilirler. Yeniden canlandırmalar ve görsel-işitsel sergileme teknikleri ile mekâna ait “mutfak” konsepti korunarak ziyaretçilere 16. yüzyıldan itibaren köklü şekilde değişen Osmanlı Mutfak Kültürü anlatılabilir. Bununla birlikte mutfak yapılarının her bir birimi hakkında yapılacak olan araştırmalar sonucu ortaya çıkacak olan verilerin arşivlenmesi de son derece önemlidir. Günümüzde bu tarz bir arşivlenme çalışmasının oluşturulmadığı görülmekte, konu ile ilgili bilgilerin ciddi

araştırmaların ötesine geçmediği saptanmaktadır. Osmanlı Mutfak Kùltürü'ne ait değer, kavram, gelenek ve uygulamaların dijital arşivlerinin oluşturulması gerek ùlkemizde gerekse uluslararası araştırma ortamlarında araştırmacılar için bulunmaz bir başvuru kaynağı olacaktır. Bùylelikle bilgilerin gelecek kuşaklara aktarılması ve sadece kendi toplumumuza değil fakat aynı zamanda bu kùltür yapısını merak edip, araştıran kişilere doğru bilgilerin en yetkin ağızdan verilmesi işlevi gerçekleştirilmiş olacaktır.

5.2.2 Bilgilerin Toplanarak Değerlendirilmesi

Her ne konuda olursa olsun, yeni kurulacak bir müzenin ileride her türlü faaliyetini sorunsuz yürütülebilmesi için sağlıklı bilgiye ihtiyacı vardır. Konu ile ilgili olarak yapılacak araştırmaların kapsam ve içeriği müzenin konusu ile sınırlandırılmalıdır. Araştırma alışmaları, müzenin geliştirilmesi ve bu doğrultuda topluma sunulan hizmetin en iyi seviyede olması sonucunu da beraberinde getirir. Bu işlev, müzelerin organizasyon biçimlerine göre farklı biçimlerde gerçekleştirebilir. Enstitüler, kùtùphaneler, araştırma departmanları, arşivler yoluyla araştırma gerçekleştiği gibi sadece kùratör ya da müze uzmanları yoluyla da bu işlev yerine getirilebilmektedir¹³⁹. Müzelerin kapsamları dahilinde yaptıkları araştırmalar, onları konuları üzerinde uzmanlaşan birer bilgi yuvası haline getirmektedir. Kurum içi faaliyetlerde ortaya çıkan koleksiyonla ilgili belgeler, başta müzenin yıllık sergi planlamaları, eğitim etkinlikleri olmak üzere diğer sunduğu tüm hizmetlerde görünür bilgilere dönüşür. Bu hizmetler de müzenin topluma sunacağı hizmetin denetlenmesi ve değerlendirilmesi için kriterlerdir¹⁴⁰. Bilgilerin toplanması süreci özellikle nesne odaklı müzelerde, etiket bilgisiyle sınırlı kalmamalıdır. Bunun yanı sıra en ideal koruma koşulları, sergileme önerileri gibi bilgilerin de önceden oluşturulması durumunda koleksiyon yönetimi açısından faydalı olacak bilgilere kolaylıkla ulaşılacaktır.

Osmanlı Saray Mutfakları ile ilgili yapılmış olan pek çok çalışma bulunmaktadır. Bu alışmalar incelendiğinde pek çoğunun Topkapı Sarayı Mutfakları ile ilgili olduğunu

¹³⁹ Hanzade Uralman, "Bilgi Toplumunda Sanat Müzelerinin Rolü ve Türkiye'de Sanat Müzeleri İçin Öneriler", (Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2006), 33

¹⁴⁰ **age**, 26.

görmekteyiz. İmparatorluğun en görkemli dönemlerinin geçtiği Topkapı Sarayı aynı zamanda her biriminin kendine ait bir arşivi ve defterinin bulunduğu bir yapıyla günümüze o döneme ait pek çok belge bırakmıştır. Günümüzde bu belgeler Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü'ne bağlı Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı bünyesinde yer almakta ve araştırmacılarla paylaşılmaktadır. Sarayın girdi-çıkıtı hesaplarının en çok yapıldığı birim olan mutfaklarda özellikle 15., 16. ve 17. yüzyıllara ait yüzlerce muhasebe defteri bulunmaktadır. Bu defterler dönemin mutfak yapılarına ait kurumsal ve işlevsel yapı, tedarik yöntemleri, tedarik alanları ve tüketim miktarları ile ilgili muazzam bilgiler içermektedir. Günümüze daha yakın olması sebebiyle daha çok belge bulunacağı düşünülen Dolmabahçe Sarayı Mutfakları ile ilgili ise belgeler çok kısıtlıdır. Daha önce konuyla ilgili yapılmış pek çok çalışma, araştırma aşamasında son derece etkili olacağından konuyla ilgili ciddi bir literatür taraması yapmak gerekmektedir. Konusunda uzman araştırmacıların görevlendirileceği komiteler, başta Osmanlı Arşivleri olmak üzere yerli ve yabancı kaynaklardan bilgiler toplamalı ve bunların saklanması için gerekli ortamı oluşturmalıdır. Araştırma konuları koleksiyon ve mekansal açıdan değişim göstereceğinden Saray Müzeler dahilindeki Saray Mutfakları için kesin araştırma konuları belirlemek mümkün değildir. Ancak ziyaretçilere aktarılmak istenen genel kavramın “Mutfak” yapısı, geçirdiği değişimler, günümüz ile olan bağlantısı, sürdürülebilirliği gibi konular olduğundan bu kapsamda müze tarafından araştırılması gereken bilgilerin en temel olarak şu başlıklar altında toplanması doğrudur;

- Mutfak Teşkilatının Tarihi, İşlevsel Özellikleri, Organizasyonu, Her türlü Personel ile ilgili bilgi, Tarihsel Süreç İçinde Geçirdiği Değişimler ve sebepleri.
- Mutfaklara Alınan Gıdalar ve Bunların Miktarları ile ilgili saptanan bilgiler, bu gıda türlerinin geçirdiği değişimler, tarihsel süreç içerisinde farklılaşmaları ve bunun sebepleri.
- Mutfakta kullanılan araç-gereçler, tarihsel süreç içerisinde bu araç-gereçlerin gösterdiği değişimler, temin edilme şekilleri, malzeme seçimi.
- Mutfaklarda üretilen yemek türleri, malzeme ve tarif bilgisi, tarihsel süreç içerisinde değişen damak tatlarının incelenmesi ve sebeplerinin araştırılması.
- Ülke genelinde meydana gelen olayların Saray Mutfaklarına yansımaları.

- Saray Mutfaklarına ait gelenekler ve bunların günümüzdeki durumları.

Bu gibi araştırma konuları sonucunda ulaşılabilecek bilgiler ışığında öncelikle Saray-Mutfakları konusunda ciddi bir bilgi kaynağı oluşturulmasıdır. Böylelikle müzenin oluşturulmasında bilgiye dayalı eksikliğin giderilmesi hedeflenmektedir. Saray Mutfakları, dolayısıyla da Osmanlı Saray Mutfağı ile ilgili yapılacak olan her araştırma, oluşturulacak olan müzenin gerek oluşum süreci gerekse devamında yapacağı etkinlikler ve sergi çalışmaları için kaynak sağlayacaktır. Unutulmaması gereken nokta Saray Mutfakları ile ilgili yapılacak olan araştırmalar sadece Saray-Müzelerin verimliliğini arttırmak amaçlı olmayıp aynı zamanda doğrudan toplumun gelişimini de etkileyecektir.

5.2.3 Hedeflerin Ortaya Konması

Günümüzde müzelerin tarihsel süreç içindeki evrimi esas alındığında müzecilik anlayışındaki temel değişimlere odaklanılması, profesyonel yönetim anlayışı içerisinde önceden belirlenmiş hedeflere ihtiyaç duymalarını ortaya çıkarmıştır. Bu amaç ve hedefler doğrultusunda hazırlanan sergi ve etkinlikler, müzenin konusu ile de örtüşeceğinden tam verimlilik sağlayacaktır.

Osmanlı Mutfak Kültürü'nün Saray-Müzeler dahilindeki Saray Mutfaklarında değerlendirilmesi konusunda yapılacak çalışmaların hedefleri şu şekilde sıralanabilir:

- Geçmiş ile gelecek arasında bağ kurarak bellek kaybını en aza indirmek.
- Saray Mutfaklarının işleyişi ile ilgili araştırmalar yaparak orijinal işlevine en yakın sergileme olanaklarını sağlamak.
- Osmanlı Mutfak Kültürü'nün yozlaşmasına yol açan sebepleri araştırarak, bu etkileri engelleme yollarını belirlemek.
- Osmanlı Mutfak Kültürü'nü tanıyan, benimseyen, bilinçli bir nesil yetiştirmek.
- Osmanlı Mutfak Kültürü ve Saray Mutfaklarını tüm dünyaya tanıtmak.
- Mutfak alanında yapılan çalışmalara katkıda bulunmak.

- Uzun vadede, tarihi ve kültürel değerlerin korunarak, bilgi toplumuna geçişin sağlanması ve bununla toplumun yaşam kalitesinin yükseltilmesi.

5.2.4 Koleksiyon ve Sergileme

Sergileme konusunda en başta gelen destekçi hiç kuşkusuz koleksiyonda yer alan nesnelere. Somut olmayan değerlerin sergilenmesinde en önemli katkı ve etkiyi sağlayan faktörler arasında maddi yani somut ürünler önemli rol oynuyor. Bunları da iki kategoride ele almak gerekir: Somut nesnelere ve tasvirli belgeler. Somut objeler her nevi arkeolojik buluntular, etnografik veya sanat eseri eşyalar olabilir. Tasvirli belgelere örnek olarak konuyla ilgili olmak koşuluyla her çeşit resim, minyatür, gravür, fotoğraf, harita, kroki ve grafik çizimleri kullanmak mümkündür¹⁴¹. Müzecilik kapsamında değerlendirildiğinde somut olmayan kültürel miras öğelerinin korunmasında izlenecek yöntem somut nesnelere kullanılmasıdır. Bu noktada vurgu yapılması gereken nokta somut nesnelere ve ardında yatan sosyal, ekonomik ve tarihsel bağlamda yaratılacak olan hikâyelerdir.

Saray-Müzeler dâhilindeki Saray Mutfakları sergilediği ve sürekli güncellediği görsel unsurların dokunulabilirliği, materyal özelliklerinin anlaşılabilirliğini sağlayacak bir sergileme yöntemi yanında, somut olmayan kültür ürünlerinin belli bir program içinde sürekli olarak icra edildiği bir mekân olmalıdır. Koleksiyondaki eserlerin doğru değerlendirilmesi sonucunda yaşayan ve somut olmayana bağlı oluşturan bir müze kurmak mümkündür. Bu noktada müzenin topluma sunduğu iletiler, altını çizdiği düşünceler sözsüz ve görsel bir dil oluşturmaktadır. Saray Mutfaklarının değerlendirilmesi aşamasında uygulanacak olan sergileme yönteminde Mutfak Kültürüne bir metin olarak bakmak gerekir. Bu metin müze koleksiyonundaki nesnelere sayesinde somutlaşarak topluma sunulmalıdır.

Saray-Müzelerin koleksiyonlarında yer alan nesnelere, sarayın gündelik hayatında kullandığı, o döneme tanıklık etmiş, bazıları padişahlara ait, bazıları hediye yoluyla gelmiştir. Kısacası saray dediğimiz kavramın ihtişam ve büyüklüğü ne şekilde olursa

¹⁴¹ Sabahattin Türkoğlu, “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesinde Genel Prensipler ve Bazı Uygulamalar”, **Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Sempozyum Bildirileri**, ed. M. Öcal Oğuz, Tuba Saltık Özkan (Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları, 2004), 31-32.

olsun kullanılan eşyalara da yansımıştır. Kullanılan nesnelerin ziyaretçiye aktarılmasında önemli olan nokta, bu eşyaların belirli bir zümrenin gündelik yaşamına ait nesnelere olduğunu anlatılmasıdır. Ancak Saray-Müze koleksiyonlarındaki sergi nesnelere gündelik yaşamdaki değerlerinin dışında bağımsız bir değere, müzenin de aracılık ettiği bir değere sahiptir. Ancak her ne şekilde olursa olsun, eserler belirli bir dönemin zevkini yansıtır ve o dönem içindeki anlamları ile değerlendirilmelidir. Bu da iyi bir araştırma sonucunda ortaya çıkacak bir durumdur. Pek çok nesne, günümüzde mutfaklarda daha modern ve gelişmiş tasarımları ile görülürken, Saray-Müze koleksiyonlarındaki mutfak nesnelere daha basit ve sadeliğin yanında özellikle yemek takımları ile servis takımlarında ihtişam ve zarafet görülmektedir. Burada vurgulanması gereken nokta sadece gündelik yaşamda genel anlamları ile müzede yer alan nesnelere olmadıkları, fakat aynı zamanda bir Saray nesnesi olarak müzede yer alan nesnelere olduklarıdır. Saray kavramı günümüz müze ziyaretçisinin gözünde doğru şekilde canlandırılmalı, bu sayede de mutfaktaki ihtişamın anlaşılmasına destek çıkılmalıdır. Bu şekilde yapılan değerlendirmeler sonucunda Saray Mutfaklarında yapılacak nesne bazlı sergilemelerde nesnenin arkasında yatan hikâyelerin canlandırılmasıyla başarıya ulaşılabileceği görülmektedir. Saray-Müzelerin mutfak koleksiyonlarını incelediğimizde karşımıza şu gruplamalar dâhilinde nesnelere çıkmaktadır:

- Yemek pişirmeye yarayan farklı boylarda, farklı amaçlar için de kullanılabilen genellikle bakırdan yapılmış pişirme kapları.
- Karıştırma, yoğurma, taşıma ve bunun gibi pişirmeye hazırlık aşamasında kullanılan kaplar.
- Çok çeşitli boylarda ve çok çeşitli materyallerden yapılmış kepçe, servis kaşığı ve servis kapları.
- Genellikle bakır ve gümüşten yapılmış olan sini ve tepsiler.
- Servis takımları.
- Yemek takımları.
- Pişirme malzemeleri.
- Sahan ve pilavlıklar.
- Tatlı kalıpları.

- aydanlık, Karlık ve Semaverler.
- Hijyen malzemeleri.

Bu nesne grupları kendi içlerinde sayısız alt başlık içermektedir. Bu nesnelerin her birinin sergilemede yer alması mümkün olmayabilir. Bununla birlikte mekânların çoğunlukla koğuş sistemiyle yapılmış olduğu Saray-Mutfaklarında, güvenlik açısından en uygun koşullarda sergilenmelidirler. Ancak özellikle mekânların yeniden canlandırılmasında, mekânsal işlevlerin vurgulanması açısından çok büyük önem taşımaktadırlar. rnek vermek gerekirse sadece büyük çaptaki kazan ve helvahanelerle Saray-Mutfaklarının verdikleri hizmet, bunun ls, yöntemi gibi pek çok soruya cevap verebilecek bir sergileme yapmak mümkündür. Her türlü müzede olduğu gibi Saray-Müzelerin mutfak koleksiyonları da uygun depolama koşulları ve düzenli bakım-onarım hizmetleri sayesinde uzun yıllar kondisyonlarını koruyacaklardır.

Somut olmayan kültürel miras ögelerinin müzeler aracılığı ile korunması son yıllarda müzelere üstlenen en önemli rollerden biridir. Bu görevin yerine getirilmesi için yapılacak eylem somut olmayan miras ögelerinin somutlaştırılarak görsellere dönüştürülmesidir. Araştırmalar sonucu ortaya çıkan belgelerin değerlendirilmesi sürecinde bazı sorunlar ortaya çıkabilir. Osmanlı Mutfak Kültürü'nn Saray-Mutfaklarında değerlendirilmesi ve sergilenmesi sürecinde karşımıza çıkacak en önemli sorun konu ve kapsamın tespit edilmesinde ortaya çıkacaktır.

Saray-Mutfakları'nın mimari yapıları sebebi ile oldukça geniş bir alana yayıldıkları söylenbilir. Bu da değerlendirilecek pek çok sergi alanı anlamına gelmektedir. Araştırmalar sonucu ortaya çıkan belgeler işığında, yeniden canlandırmanın değişik derecelerinin uygulanması, sergileme Şekilleri ve koruma arasında bir denge sağlayacaktır. Genel olarak bakıldığında Osmanlı Mutfak Kültürü, Saray-Müzeler dâhilindeki Saray Mutfakları'nda şu Şekilde değerlendirilebilir:

- Tarihsel gelişim süreci dâhilinde mutfak yapılarının gelişiminin anlatılması
- Osmanlı Saray Mutfaklarının mekânsal bilgilerinin edinilmesi işığında, bu meknlarla ilgili bilgilerin verilmesi

- Saray Mutfaklarına ait muhasebe defterlerinden elde edilen bilgilerin derlenerek kiler birimlerinin bunlar ışığında düzenlenmesi
- Geçmiş ile gelecek arasındaki ortak bağıın kurulması ve geçmişin daha iyi anlaşılması için, geçmiş ile günümüzü karşılaştıran ve bunu mutfak kültürü üzerine indirgeyen bir sergileme bölümü
- Saray Mutfaklarında kullanılan araç-gereçlerin, kullanım şekilleri ile beraber, orijinal mekanlarda sergilenmesi

Bu değerlendirme örnekleri koleksiyon ve mekânsal niteliğe bağlı olarak değişkenlik gösterebilecek bir sergileme önerisi olmasına rağmen temel bazı bilgilerin ziyaretçilere verilmesi açısından mutlaka yukarıda sayılan sergileme konularına değinilmelidir. Yukarıda sayılan koruma işlevinin yerin getirilmesi esnasında müzelerin bu konudaki bilgisi ve bu yapıyı sağlayacak imkanlara sahip olması önemlidir.

Müzeler koleksiyonlarını tasarlanmış bir amaç doğrultusunda, belirli bir düzen içinde sergilerler. Müze koleksiyonlarındaki nesnelere sergileniş biçimleri kadar sözel, görsel, işitsel, interaktif / etkileşimli iletişim olanaklarının desteği, sergilemenin amacına ulaşılmasında rol oynamaktadır. Sergide, sanat yapıtlarının değeri tek tek ortaya konulduğu kadar, koleksiyonun anlamsal bütünlüğü içindeki yeri de vurgulanmalıdır. Sergi düzenlemelerinde yapıtların tek başlarına gösterilme amacı kadar birbirleriyle ve mekânla olan ilişkilerine de dikkat edilmelidir¹⁴². Bununla beraber, koleksiyonu geniş olan müzelerde, tüm eserlerin sergilenmesi söz konusu değildir. Bu sebeple farklı sergileme yöntemleri kullanılmakta, bazı zamanlarda da bu yöntemlerin bir kaçını bir arada görülmektedir. Saray-Müzeler dâhilindeki Saray Mutfakları için de kullanılabilir bu yöntemler şu şekildedir¹⁴³:

Geçici Sergileme: Süresi bir günden bir kaç aya kadar olan bu sergi türleri yer ve zaman kısıtlamasından dolayı tercih edilmektedir. Saray-Mutfaklarının Saray Müzelerde değerlendirilmesi esnasında geçici sergilemeler sıklıkla başvurulması gereken bir sergileme türü olacaktır. Bunun başlıca sebepleri koleksiyonda yer alan fazla sayıda ve farklı konularda değerlendirilebilecek nesnelere ve bunlar ekseninde oluşacak farklı sergi projeleridir. Özellikle belirli günlerde yapılacak (örneğin

¹⁴² Sümer Atasoy, "Müzelerde Sergileme", **Anadolu Medeniyetleri Müzesi Konferansları**, haz. Seyhan Kıvanç, Melih Arslan, (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2001), 11-17.

¹⁴³ **age**, 14.

ramazan ayı, aşure günü, bayramlar gibi) olan sergilerle bu özel günlerin Saray Mutfaklarına yansımalarını ziyaretçilerle paylaşmak mümkündür. Bu tür sergilerin yapılacağı dönemlerde yayın organlarının kullanılması, afiş ve diğer görsel iletişim araçlarıyla yapılan duyurularla kısıtlı süredeki bu sergilerin daha geniş ziyaretçi kitlesine ulaşmasına olanak sağlanabilir.

Sürekli Sergileme: Uzun süreli sergiler için kullanılan tanımıdır. Bu sürenin en az on yıl olması gereklidir. Bu süre içerisinde ziyaretçilerin sergiyi birkaç defa görmesine imkân tanınmış olur. Sürekli sergilemeyi, müzenin türü, koleksiyonları ve amacı belirler. Saray-Müzeler dâhilindeki Saray-Mutfakları için sürekli sergileme mekânı mutfak yapılarının kendisidir. Mutfak yapıları, işlevleri sebebiyle gösterdikleri farklı mimari özelliklerinde verdiği ünük şekilleri ile öncelikli olarak koleksiyonun temel ve değişmeyen nesnesi konumundadırlar. Bunun yanında sergilemenin amacına net bir şekilde ulaşması için sürekli olarak sabit şekilde kalan bir sergi düzeni şarttır. Saray Mutfaklarının değerlendirilmesi esnasında sürekli sergileme odaklı bir mekana sahip olmalıdır. Bu mekânda Saray Mutfakları ile ilgili verilmek istenen temel bilgiler verilmelidir.

5.2.5 Organizasyon Planı

Müzelerin amaç ve hedeflerine ulaşmak doğrultusunda yapılacak olan her türlü aktivite için yeterli elemanın olması önemlidir. Bu konuda yapılacak en temel çalışma gerekli bir çekirdek kadroya ek olarak dönemsel bir kadro oluşturmaktır. Her müzede olduğu gibi Saray-Müzeler de belirli kurum veya kuruluşlara bağlıdır. Hangi kuruluşa bağlı olurlarsa olsunlar Saray-Müzeler'in sağlıklı bir yapılanma içerisinde olmaları için yönetim ve geliştirmede gerekli profesyonelliğin oluşturulması gerekmektedir. Saray-Mutfaklarından bahsettiğimiz üç Saray-Müze'den Topkapı ve Edirne Sarayları Kültür Bakanlığı'na, Dolmabahçe Sarayı ise TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı'na bağlıdır. Kültür Bakanlığı Müzeler İç Hizmetler Yönetmeliği'nde müze müdürü, müdür yardımcısı, müze uzmanı, kütüphaneci, fotoğrafçı, iç hizmetler şefi ile şef, memur, ambar memuru, teknisyen, şoför, güvenlik görevlisi, bekçi, itfaiyeci, bahçıvan, hizmetli gibi unvanlardan ve bunların

görev, yetki ve sorumluluklarından bahsedilmektedir¹⁴⁴. Milli Saraylar Daire Başkanlığı ise farklı bir organizasyon şemasına sahiptir. Daire Başkanlığı yapısı altında kurulmuş olan Kültür Birimi dahilinde farklı konularda uzmanlaşmış seksiyon sorumlularından oluşan araştırma birimi, arşiv uzmanlarından oluşan arşiv birimi, tanıtım ve tahsisler müdürlüğü, ayniyat şefliği, restorasyon şube müdürlüğü gibi birimler yer almaktadır. Saray, Köşk ve Kasırlar Kültür Daire Başkan Yardımcılığı'nın altında yer almakta ve müdür, müdür yardımcısı, koruma amirleri ve memurları, rehberlerden oluşan bir kadro ile hizmet vermektedir. Seksiyon sorumluları, Saray ve Köşklere dağılmış olan Milli Saraylar Daire Başkanlığı koleksiyonundaki kendi seksiyonuna ilgilendiren tüm eserlerden sorumludurlar.

Her iki kurumda da Saray-Mutfakları, ayrı bir birim olarak görülmemektedir. Sadece Topkapı Sarayı Mutfakları'nın saraya ait bir birim olarak işlevlendirildiğini bilmekteyiz. Dolmabahçe Sarayı Mutfak Binaları günümüzde yine müze işlevi ile kullanılmakta, ancak mutfak işlevi vurgulanmamaktadır. Kadro ve hizmet alımları konusunda farklı yapılanmalara sahip bu iki kurumda, mutfak konusunda çalışan müze araştırmacıları mevcuttur. Mutfak konusunda çalışan müze uzmanlarının kategorilere ayrılması farklı yöntemlerle olmaktadır. Her iki Saray-Müze'nin kendi koleksiyonu adına yaptığı çalışmalar ve mevzuatları dahilinde seksiyon ayırımına gitmiştir. İki yapılanmada da mutfaklarla ilgili seksiyonlar bulunmaktadır.

Örnek vermek gerekirse Milli Saraylar Daire Başkanlığı bünyesinde mutfaklarla ilgili çalışan seksiyonlar¹⁴⁵;

- Mutfak Araçları Seksiyonu,
- Kristal Sofra Takımları Seksiyonu,
- Porselen Sofra Takımları Seksiyonu,
- Gümüş Sofra Takımları Seksiyonu,
- Endüstri ve Isıtma Araçları Seksiyonu biçiminde ayrılmıştır.

Özellikle araştırma ve değerlendirme konularında, müze araştırmacılarının üzerine düşen rol önemlidir. Ancak Mutfak Müzeleri, sadece müzecilik konusunu değil aynı zamanda “mutfak” ve “yemek” kavramlarını da bünyesinde barındırdığından bu iki

¹⁴⁴ Ayrıntılı bilgi için: www.kultur.gov.tr/teftis/BelgeGoster/Mevzuat.

¹⁴⁵ Ayrıntılı bilgi için:

<http://www.dolmabahce.gov.tr/source.cms.docs/dolmabahce.gov.tr.ce/dolmabahce.html>, [03.03.2009].

konuda da uzmanlaşmış kişilerden oluşan en azından birer çekirdek kadronun bulunması doğru olacaktır. Yukarıda adı geçen her iki kurumun İç Hizmetler Yönetmeliğinde adı geçen personelin görev ve yetki alanlarının dışında Saray Mutfaklarının değerlendirilmesi kapsamında farklı personel ihtiyaçlarına gerek duyulmaktadır. Mutfak kavramı sadece gıda maddeleriyle ilgili olmayıp sosyal bir olgu olduğundan bu yapılanmanın içerisinde mutlaka bu alanda uzmanlaşmış kişilerinde olması gereklidir. Osmanlı Mutfak Kültürü'nün Saray-Müzeler dahilindeki Saray Mutfaklarında değerlendirilmesi konusunda yapılacak çalışmalar için bulunması gereken çekirdek kadro şu şekildedir:

- Sergileme Uzmanı (Kültür Tarihçisi)
- Eğitim Koordinatörü
- Halkla İlişkiler Uzmanı
- Antropolog ve Sosyolog
- Beslenme Uzmanı
- Kütüphane Uzmanı
- Görsel Arşiv Uzmanı
- Rehber ve Güvenlik Görevlisi

Bu çekirdek kadroya ek olarak dönemsel bir takım iş ihtiyaçlarının doğması olağandır. Özellikle, müzenin sergileme anlayışında geçici sergiler olduğu düşünülürse, dönemsel elemanlarla kontak kurmak gerekebilir. Halkla İlişkiler departmanında mutlaka bir insan kaynakları dosyası bulunmalı, gerek görüldükçe güncellenmelidir.

5.2.6 Eğitim Etkinlikleri

Mutfak kültürünü kendisine konu almış müzelerin önemli işlevlerinin başında eğitim gelmektedir. Müzeler için öngörülen hedefler toplumun öğrenim ve eğitiminin artırılması, geçmişin ve geleceğin açıklanması, yorumlanması, toplumsal

değişimlerin desteklenmesi, halkın eğlenerek zamanını değerlendirmesi ve eğitimin sağlanması olarak tanımlanmaktadır¹⁴⁶. Özellikle farklı bir yaşam biçimine, farklı üretim ve tüketim sistemlerine ait öğelerin sergilenmesi söz konusu olduğunda eğitim etkinlikleri ile birleştirilmiş müze ziyaretleri, bu sonuçların alınması konusunda olumlu etkiler yaratmaktadır. Sergi konusu ve konsepti her ne olursa olsun, öncelikle ziyaretçilere saray kavramını açıklamak gerekmektedir. Günümüzden çok farklı bir “ev” görünümünde olmasına rağmen, bu yapı içerisinde gündelik hayatın geçtiğinin ziyaretçilere aktarılması onların bu süslü ve ihtişamın arkasındaki hayatı anlamalarında yardımcı olacaktır. Öğrencilerle yapılacak olan eğitim etkinliklerinde ise yaş gruplarına göre hazırlanmış farklı aktivitelerle mutfaklar anlatılmalıdır. Konuyla ilgili olarak Almanya’da Schloss Charlottenhof’ta yapılmış bir eğitim etkinliği örnek gösterilebilir. Yılın belli günleri açık olan mutfak bölümünde öğrencilere öncelikle dönemin mutfakları ile ilgili bilgiler verilmiş, bazı nesnelere gösterilerek onları tanımaları sağlanmıştır. Ardından da belli başlıklar altındaki konulardan birini seçmeleri istenerek, saray mutfaklarında az önce öğrendikleri mekânların hangileri olduğunu bulmaları istenmiştir. Bu etkinliğin hedefi sarayın broşüründe şu şekilde açıklamaktadır: “Kendilerine ait kültürü tanıırken, bu kültüre tanıklık eden mekânların içinde bulunmaları, konuyu daha rahat kavramalarına sebep olmaktadır.¹⁴⁷”. Bu faaliyetlerin konu ve içeriklerinin seçiminde sergilemenin konsepti yardımcı olacaktır. İlköğretim müfredatı kapsamında, okullarla yapılacak olan aktiviteler sayesinde öğrencilerin hem saray mutfaklarında keyifli vakit geçirmeleri sağlanabilir, hem de bu sayede saray mutfağının temel özelliklerini, padişahların yediklerini, saraya gelen gıdaları, öğrenebilirler. Burada günümüzle karşılaştırma yaparak yapılacak anlatımların faydalı olacağı düşünülmektedir.

Saray-Müzeler dâhilindeki Saray Mutfaklarının eğitim açısından faydalı mekânlar olması yine eğitim için ayrılmış mekânlarının olup olmaması ile de ilişkilidir. Çünkü eğitim etkinliklerinin en önemli ayaklarından biri olan atölye çalışmaları için, ne olursa olsun bir mekân gerekmektedir. Tekrar yineleneyeceği üzere, koğuş sistemi

¹⁴⁶ Seçil Kınay, “Museums as a source of education: A case study on Bodrum Museum of Underwater Archaeology”(Yüksek Lisans Tezi, Koç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2008), 34-35.

¹⁴⁷ Charlotten Scloss, [http://209.85.129.132/search?q=cache:13tXknxzmFsJ:www.nugo.org/downloadattachment/36045/Sansouci_flyer_eng.pdf+Charlottenhof+Palace+kitchen&cd=3&hl=tr&ct=clnk&gl=uk, \[05.03.2009\].](http://209.85.129.132/search?q=cache:13tXknxzmFsJ:www.nugo.org/downloadattachment/36045/Sansouci_flyer_eng.pdf+Charlottenhof+Palace+kitchen&cd=3&hl=tr&ct=clnk&gl=uk, [05.03.2009].)

sayesinde çok sayıda odası bulunan Saray-Mutfağı kompleksleri bu konuda pek çok avantaja sahiptir. Bu aktiviteler sadece öğrencilerle kısıtlanmayarak aynı zamanda daha farklı yaş grupları için de düzenlenecek olan kurs ve atölye çalışmalarının da mutfak kültürünü anlamada faydalı olacağı düşünülmektedir. Bu kapsamda sadece Saray-Müze kompleksi ile sınırlı kalmayıp aynı zamanda başta üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri ile çeşitli yemek kurslarının da iş birliği ile düzenlenecek olan etkinliklerle de bu aktiviteler çoğaltılabilir. Bu aktiviteler, özellikle Saray tariflerinin uygulanmasına yönelik olacağı gibi, konferans ve dia gösterimi gibi daha çok arşiv belgelerine dayalı bilgilerin verildiği türden etkinlikler olabilir.

Saray-Müzeler dâhilindeki Saray Mutfakları, aynı zamanda birer arşiv niteliğinde olduğundan, toplanan pek çok belge sadece sergilemeye yardımcı olmamaktadır. Aynı zamanda belgeye dönüştürebilir yapısı sayesinde Saray Mutfakları ile ilgili yayınların da çıkartılması, bu belgelerin gelecek kuşaklara aktarılması hususunda önemli bir rol oynar. Günümüzde sadece Topkapı Sarayı Mutfakları ile ilgili yayınların yapıldığını, ancak bunların hiç birinin sarayın bağlı olduğu kurum tarafından çıkartılmadığı görülmektedir. Kültür Bakanlığı, Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. Yılı dolayısı ile çıkarttığı “Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü” adlı eser ile Osmanlı İmparatorluğu’nun kuruluşundan son yıllarına kadar olan süreçte geçirdiği değişimleri, bu değişimlerin mutfak kültürüne yansımaları, çeşitli reçeteleri okuyucu ile buluşturmaktadır. Ancak genelleme yapısındaki bu eser kapsamlı içeriği sebebiyle detaylara indirgenememiştir. Oysaki saray mutfaklarında pek çok yayınlanmayı bekleyen konu mevcuttur. Bu sebeple özellikle açılan sergiler doğrultusunda yapılan kataloglar ve belirli konulara ait yapılacak yayınlar mutfak araştırmaları konusuna katkı sağlayacak önemli eserler olacaktır.

5.2.7 İletişim, Halkla İlişkiler ve Pazarlama

Müzelerin topluma dönük, toplumla iç içe olmasını sağlayan en önemli işlev iletişimdir. Hooper-Greenhill iletişim işlevinin özel olarak ilgilenilmesi gereken bir konu olduğunu vurgulayarak bu işlevi “ziyaretçi araştırmaları, ziyaretçi geliştirme, eğitim etkinlikleri, pazar araştırmaları, dinlendirici-eğlendirici aktiviteler, bilgi

iletimi, sergiler gibi müzede gerçekleşmekte olan ve gerçekleştirilebilecek tüm çalışmaları içine alan kapsamlı bir işlev” olarak nitelemektedir¹⁴⁸. Gerek sergileri ile ulaşacakları kitlenin genişletilmesi, gerekse süregelirliğini sağlayabilmesi açısından tanıtım ve halkla ilişkiler adına yapılacak olan etkinlikler önem kazanmaktadır. Araştırma işlevi bilginin kazandırılıp değerlendirilmesine yararırken, iletişim işlevi ile elde edilen doküman ve belgeler ziyaretçiye ulaştırılır. Bu konuda da devreye müzenin hizmet verdiği toplumla olan ilişkisinin boyutu girer. Gelişmekte olan ülkelerde, müze projelerinde buna bağlı olarak kültürel turizm alanında başarılı olunmak isteniyorsa, konu büyük bir dikkatle planlanmalı, geliştirilmeli, düzenlenmeli ve pazarlanmalıdır.

Daha öncede belirtildiği gibi, ülkemizdeki Saray-Müzeler farklı kurumların yönetimi altındadırlar. Bu kurumlar kendilerine ait yönetim planları ve çeşitli tanıtım çalışmaları ile Saray-Müzelerde yapılan çalışmaları duyurmaktadırlar. Ancak bu çalışmalar Saray-Müzelerin tamamını kapsamakta içerdiği birimlere yönelik ayrı çalışmalar yapılmamaktadır. Saray-Müzeler dâhilindeki Saray Mutfaklarının değerlendirilmesi konusunda tanıtım ve pazarlamanın önemi ve yeri son derece büyüktür. Unutulmaması gereken nokta iletişim yöntemlerinde yürütülecek tutarlık, müzelerin iletişim politikası ile sağlanır. Bu tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin sonucunda Saray Mutfaklarının hem somut olmayanı koruması ve yaşatması mümkün olacak, hem de müzenin kendi kendini finanse edecek bir birim olması sağlanacaktır.

Osmanlı Mutfak Kültürünün tanıtılması için kültürel turizm bağlamında değerlendirilecek olan Saray-Müzeler dâhilindeki Saray-Mutfakları, geçmişin kültürel değerlerinin zenginleştirilmesi, geçmiş ile şimdiki zaman ve gelecek arasındaki bağları daha güçlü hale getirmek için odak nokta, kültürel çekim merkezi için bir miras merkezidir. Bu amaçla yapılacak olan tanıtım çalışmalarında dikkat 800 yıllık mirasa sahip olan Saraylara çekilmeli, bunun yanı sıra mutfak kültürüne ait çekici görsel unsurlarla desteklenebilecek afiş ve billboardlar ile gerek kent içinde gerekse kent dışında reklam faaliyetleri uygulanmalıdır. Bununla birlikte günümüzde müzelerin teknolojik yenilikleri kullanması gerektiğinden Saray-Müzelerin web sitelerinin olması ve bu sitelerin sürekli güncellenerek duyuruların bu yolla da

¹⁴⁸ Eilean Hooper-Greenhill, “Communication in theory and practice”, **The Educational Role of the Museum**, 2bs. haz. E. Hooper-Greenhill (Newyork: Routledge, 1999) s. 42

yapılmasına dikkat edilmelidir. Sanal ortamda hizmet üretmeli, böylelikle uluslararası alanda bu konudaki kültürel zenginliğimizin tanıtımı yapılmalıdır. Saray-Müzelerin var olan ayrı birimleri için farklı ihtiyaçlar söz konusudur. Saray-Mutfakları için oluşturulacak ayrı bir bölümde koleksiyon ve sergi ile ilgili bilgiler verilmeli, bunun yanı sıra bazı eğlendirici ve bilgilendirici aktivitelerle web sitesinin çekiciliği sağlanmalıdır. İnternetin kullanım yaygınlığı sayesinde müzeler pek çok farklı kültürden kişiye ulaşabilmekte ve gerek koleksiyonlarını gerekse koleksiyonların ardında yatan kültüre ait öğeleri tanıtma fırsatı bulmaktadırlar. Bu sebeple Saray Mutfaklarına ait bilgi ve bazı belgelerin bulunduğu, ilginç ipuçlarının yer aldığı internet sitesi gerek bu kültürün gerekse kurumun tanıtımı açısından da faydalı olacaktır.

6. SONUÇ

Günümüzde geleneksel kültür öğelerine karşı ilginin artması sonucunda geleneksel yaşam biçimleri ile bu yaşam biçimlerinin somut ve somut olmayan değerleri gitgide önemli bir hal olmaya başlamıştır. Köklü bir tarih mirasına sahip olan ülkemiz mutfak kültürü konusunda da başlı başına bir miras niteliğindedir. Yukarıda anlatılan tespit, değerlendirme ve örneklerin ülkemizde de fonksiyonellik kazanabilmesi gerekmektedir. Bu konuda bilincin artması ve sürdürülebilir projelerin meydana getirilmesi konusunda pek çok farklı organizasyona iş düşmektedir.

Mutfak kültürünün değişimleriyle birlikte saptanması, arşivlenmesi, sonuçlarının değerlendirilip senteze ulaştırılarak somut örneklerle ve uygulamalara dönüşebilmesinde, ancak bununla birlikte yaşayan bir kültürel miras olarak gelişip yenilenmesinde ve sürdürülebilir hale gelmesinde müzeler esas kaynak olarak kullanılabilir. “Mutfak Müzeleri” dünyada hızla artan bir yenilik olarak gerek kültürel hayat gerekse toplumsal hayat içerisinde yer almaya başlamıştır. Günümüz müzeciliğinin ziyaretçi ile etkileşim içerisinde olmayı gerektiren yapısını düşünecek olur isek bu tarz müzelerin koruma konusu dışında farklı alanlarda da etkili olduğunu unutmamak gerekir. Özellikle yöresel mutfaklar ve buna bağlı gelenekler düşünüldüğünde turizme katkılarında ötürü müze işbirliği kültürel miras yönetimi açısından önemli bir rol oynamaktadır.

Bu tez çalışması “Müze koleksiyonlarını değerlendirmek suretiyle Osmanlı Saray Mutfağını “yaşayan” ve “yapıcı” müze anlayışında sunmak mümkün müdür?” sorusuna cevap aramak üzere yapılmıştır. Osmanlı Mutfağı gibi köklü geçmişe sahip, farklı tatları ve kültürel doku öğelerini içeren bir mutfağın korunması, gelecek nesillere aktarılması için yapılan çalışmalar esnasında bu topraklar üzerindeki mirası tanıtmak açısından gerekli ve önemlidir. Bu konuda yapılacak çalışmalar içinse bu kültürün çıkış noktası olan Saray Mutfakları’nın kullanılması uygun görülmektedir. Bu konu mekân-sergileme ilişkisi bakımından incelediği, yeniden işlevlendirilmiş bir

mekân içerisinde daha avantajlı görünmekle beraber bir takım sorunları da beraberinde getirmektedir. Saray-Müzeler dâhilindeki mutfak yapılarının pek çoğu günümüze kadar korunagelmemiştir. Saray-Müzeler dâhilindeki mutfak yapıları, sadece mutfak kültürü açısından değil, dönemlerinin sivil mimari yapıları içinde ayrı bir öneme sahiptir. Bu açıdan mimari özelliklerinin de saptanarak orijinal yapıya sadık düzenlemeler yapılmalıdır. Son olarak unutulmamalıdır ki “mutfak” olarak adlandırdığımız geniş kapsamlı yapı toplum sayesinde beslenir ve toplumu yansıtır. Bu açıdan mutfak kültürü adına müzeler, geçmişin kültürel değerlerinin zenginleştirilmesi, geçmiş ile şimdiki zaman ve gelecek arasındaki bağları daha güçlü hale getirmek için odak nokta, kültürel çekim merkezi için bir miras merkezidir.

Günümüze ulaşmayı başaranlar ise ya içinde buldukları Saray-Müze kompleksine çeşitli amaçlarla hizmet etmekte ya da işlevsiz şekilde durmaktadır. Osmanlı Saray Mutfakları, kompleks yapıları sebebi ile geniş alana yayılmış olduklarından farklı amaçlara hizmet vermesi için uygundur. Ancak bu işlevlerden biri mutlaka Mutfak Kültürü ile ilgili olmalıdır ki mekân sadece mimari öğeleri ile değil gerçek işlevi ile de ayakta kalabilsin.

KAYNAKÇA

- “About Culinary Institute of America”, <http://www.ciakids.com/about.html>, [15.07.2009]
- “Bring Tripto Your School or Community Venue”, <http://www.foodmuseum.com/tourprogramsfinal.html>, [23.06.2009].
- “Bursa Kent Müzesi:Tarihçe”, <http://www.bursakentmuzesi.gov.tr/>, [02.03.2009]
- “Bursa Kent Müzesi”, <http://www.bursa.bel.tr/icerik.asp?kat=1&id=2>, [02.03.2009]
- “Collection”, <http://www.culinary.org/collection/collection.html>, [21.06.2009].
- “Courses”, <http://www.ciakids.com/courses.html>, [15.07.2009].
- “Documents and Publications, Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage”, <http://unesdoc.unesco.org>, [10.04.2009].
- “Emine Göğüş Mutfak Müzesi”, <http://www.gaziantep.com/tr/sehir/emine-gogus-mutfak-muzesi#tabs-remote-1>, [19.08.2009].
- “Mutfak”, <http://www.tdk.gov.tr/TR/SozBul.aspx?F6E10F8892433CFFAAF6AA849816B2EF4376734BED947CDE&Kelime=mutfak>, [13.05.2009].
- “Osmanlı-Rus Savaşı”, http://tr.wikipedia.org/wiki/1735-1739_Osmanl%C4%B1, [21.07.2009].
- “Politics&Reports”, Julia’sKitchen at Smithsonian National Museum of American History, <http://americanhistory.si.edu/about/deptdetail.cfm?deptkey=304>, [11.09.2009].
- “Topkapı Sarayı”, <http://www.kulturvarliklari.gov.tr/BelgeGoster.aspx>, [12.03.2009].
- “Virtual Exhibition of Agropolis Museum”, <http://www.museum.agropolis.fr/english/index.html>, [02.09.2009].
- “Workshop on Museums and Intangible Heritage Asia Pasific Approaches”, http://icom.museum/shanghai_charter.html, [30.03.2009].
- “Yemek Kültürüne İlgili”, **Yeni Bursa Gazetesi**, 13.09.2008,5.
- Abramoff Levy, Barbara. “Historic House Tours That Succeed: Choosing The Best Tour Approach”, **Interpreting Historic House Museums**, ed. Jessica Foy Donnelly, Oxford: Alta Mira Press, 2002.

_____. "Interpretation Planning: Why and How", **Interpreting Historic House Museums**, ed. Jessica Foy Donnelly, Oxford: Alta Mira Press, 2002.

Akın, N. "Saray", **Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi**, c.3,1.bs., İstanbul: YEM Yayınları, 1997.

Aksoy, Taner. "Adliye Sarayının İzmit Arkeoloji Müzesi olarak Değerlendirilmesi", Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2006.

Argopolis Museum, <http://museum.agropolis.fr/english/index.html>, [04.03.2009].

Arslan, Perihan. "Toplumun Geleneksel Yemek Kültürünün Değişimi-Hızlı Yemek Sistemine (Fast Food) Geçiş", **Türk Kültürü Üzerine Araştırmalar**, haz. Kamil Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No:20.

Atasoy, Sümer. "Müzelerde Sergileme", **Anadolu Medeniyetleri Müzesi Konferansları**, haz. Seyhan Kıvanç, Melih Arslan, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2001.

Bilge, Selçuk. "Osmanlı İmparatorluk Dönemi Saray Mutfakları", Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2008.

Bilgin, Arif. "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", **Türk Mutfağı**, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008.

_____. "Osmanlı Mutfağı", **Yemek Kitabı**, ed. M. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2003.

_____. "Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650)", Doktora Tezi: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2000.

_____. **Osmanlı Saray Mutfağı**, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004.

Braudel, F. **Akdeniz-Mekân ve Tarih**, İstanbul, MetisYayınları, 2002.

Bursa Kent Müzesi, <http://www.bursakentmuzesi.gov.tr/>, [02.03.2009]

Butcher-Youngmans, Sherry. **HistoricHouseMuseums**, New York: Oxford University Press, 1993.

Cassou, Jean. "Purposes of Temporary Exhibitions in a Museum", **Museum**, (IV;1),1998,

Cezar, Mustafa "Sanatta Batıya Açılıştta Saray Yapıları ve Kültürün Yeri", **Millî Saraylar Sempozyumu**, Ankara: TBMM Matbaası, 63.

CharlottenScloss,http://209.85.129.132/search?q=cache:l3tXknxzmFsJ:www.nugo.org/downloadattachment/36045/Sanssouci_flyer_eng.pdf+Charlottenhof+Palace+kitchen&cd=3&hl=tr&ct=clnk&gl=uk, [05.03.2009].

- Code of Ethics, <http://icom.museum/ethics.html>, [03.07.2009].
- Culinary Archives&Museum, <http://www.culinary.org/Default.htm>,[31.08.2009].
- Delamarre, Mariel J. Brunhes. “Purposes for Historical and Traditional Museum”, **Museum**, (XXIV;3),1994.
- Dexter Lord, Gail Barry Lord, **The Manual of Museum Planning**, Oxford: Alta Mira Press, 2001.
- Dolmabahçe Sarayı Müzesi,
<http://www.dolmabahce.gov.tr/source.cms.docs/dolmabahce.gov.tr.ce/dolmabahce.html>, [03.03.2009].
- Eldem, Sedat Hakkı-F. Akozan, **Topkapı Sarayı**, İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü, 1982.
- Ensar, Aslan. “Görsel ve İşitsel Halk bilimi Müzelerine Doğru”, **Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Sempozyum Bildirileri**, Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları, 2004.
- Esemenli, Deniz. Osmanlı Sarayı ve Dolmabahçe, İstanbul: Homer Kitabevi, 2002.
- Fahy, Anne. “New Technologies for museum communication”, **Museum, Media, Message**, ed.Eilean Hooper Greenhill, NewYork: Routhledge, 2005.
- Food Museum, <http://www.foodmuseum.com>, [03.03.2009].
- Frazier, Nancy. “An appetite for History”, **Museum International**, No.182 (Volume XLVI no:2), 1994.
- Gražulevičiūtė, Indrė. “Cultural Heritage in the Context of Sustainable Development”, **Environmental Research, Engineering and Management**, No.3(37) (2006).
- Gražulevičiūtė, Indrė. “Cultural Heritage in the Context of Sustainable Development”, **Environmental Research, Engineering and Management**, No.3(37) (2006).
- Gülersoy, Çelik. **Dolmabahçe Çağlar Boyu İstanbul Görünümleri III**, İstanbul: İstanbul Kitaplığı, 1984.
- Gürsoy, Deniz. **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi**, İstanbul: Kurtiş Yayınları Matbaası, 1995.
- Higgs, John-John Drake. “Improving World Food Supplies: A Role For The Museum”, **Museum**, (XXIV;3), 1993.
- Hooper-Greenhill, Eilean. “Communication in theory and practice”, **The Educational Role of the Museum**, 2bs. haz. E.Hooper-Greenhill, Newyork: Routledge, 1999.

<http://extension.missouri.edu/main/giving/turnerawards.aspx>, [03.06.2009].

<http://www.istanbul2010.org/>, [03.05.2009].

Hughes, Tom-Meredith Sayles. "Gastronomie: Food Museums and Heritage Sites", **Gastronomie!**, Fransa:2001.

İşeri, Emine. "Küresel kültürün simgesi olan McDonald's'ın yerel kültürlerle etkileri", Yüksek Lisans Tezi: Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2005.

James, Anthony. "Cooking the Books: Global or Local Identities in Food Cultures?" **Anthropologie et Societes**, 18 (2003).

Kahraman, Hasan Bülent. "Türkiye'de Kültürel Söylem Kurguları: Kopuştan Eklemlenmeye ve Geleneksizliğin Geleneği", **Doğu-Batı**, Ankara: Doğu Batı Yayınları, 1999.

Kaya, Ökkeş. "Mutfak Müzesi'ne, Yabancı Turist İlgisi", **Güneş Gazetesi**, Gaziantep, 29.08.2009.

Kılıç, Kadri. "Edirne Sarayı'nın Restorasyonu Başladı", **Zaman Gazetesi**, 24 Temmuz 2009.

Kınay, Seçil. "Museums as a source of education: A case study on Bodrum Museum of Underwater Archaeology", Yüksek Lisans Tezi, Koç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2008.

Kiraz, Erkan. "Yıldız Sarayı Kılar-ı Hümâyün Yapısı ve Çevresinin Değerlendirilmesi", Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2005.

Kut, Günay. "*Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri, Dünü Bugünü*", **Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü**, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.

Küçükerman, Önder. **Sanayi ve Tasarım Yarışında Bir İmparatorluk İki Saray: "Topkapı"ve"Dolmabahçe"**, İstanbul: YKY, 2007.

La Fondation Auguste Escoffier, <http://www.fondation-escoffier.org/escoffier/>, [12.07.2009].

Madran, Emre. "Kent Belliğinin Oluşumunda Mimarlık Yapıtları", **Mimarlık**, s.228, (Nisan 2001).

_____. "Tarihi Miras Niteliğindeki Yapılara Müze İşlevinin Verilmesine Kullanılacak Değerlendirme Ölçütleri", **Kent-Toplum-Müze: Deneyimler, Katkılar (Toplumsal Tarih Müzesi Kuruluş Sorunları Sempozyum Bildirileri)**, İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları, 2001.

Maleuvre, D. **Museum Memories: History, Technology, Art**, California: Stanford University Press, 1999.

- Martin Schärer, "A Museum Exhibition on Food: The New Alimentarium in Vevey", **Museum**, No:155, n.3, 1987.
- McBride, Kate. **The Professional Chef**, 8th.Edition, NYC: John Wiley&Sons Inc, 2006.
- McCellan, Andrew. **Interpreting The Louvre**, Newyork: Cambridge University Press, 1994.
- Melikan, Souren. "Culture and Globalization: Calamity or Cure" **Globalization and Intangible Cultural Heritage, 26-27 August 2004, Tokyo**, Belgium: UNESCO, 2005.
- Mollaoğlu, R. Neslihan. "Müze Kütüphaneleri ve Müze Bilgi Ortamlarına Katkıları", **Türk Kütüphaneciliği**, 21:3 (2007).
- Museo Dell Olivo, <http://www.museodellolivo.com/eng/emuseo.htm>, [27.08.2009].
- Newyork Food Museum, <http://www.nyfoodmuseum.org/>, [03.03.2009].
- Orgun, Zarif. "Padişah Evi", **Sanat**, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1982.
- Özdemir, Nebi. "Eğlence-Müze İlişkisi ve Türk Eğlence Geleneği Araştırma-Uygulama Merkezi", **Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Sempozyum Bildirileri**, Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları, 2004.
- Panna, Giovanni. "Introduction to Historic House Museums", **Museum International**, 53n.2 (2001):8.
- Papuga, Daniel Winfree. "A Taste of Intangible Heritage: Food Traditions Inside and Outside of the Museum", **Museums and Living Heritage, 02-08 Kasım 2004**, Seoul, <http://museumsnett.no/icme/icme2004/papuga.html>, [19.08.2009].
- Putnam, James. "The Hidden Dimension of Museum Objects" <http://www.tumblong.uts.edu.au/about/putnam.cfm>, [11.2.2005].
- Sağdıç, Zafer. "Üç Osmanlı Sarayında İşlev ve Mimarlık Bağlantısı", Doktora Tezi, YTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü, 2006.
- Sakaoğlu, Necdet. **Bu Mülkün Sultanları**, 10.Baskı, İstanbul: Oğlak Yayınları, 2006.
- Schokoladen Museum, <http://www.schokoladenmuseum.de/>, [07.04.2009].
- Sezgin, Candan. "Dolmabahçe Sarayı Mutfakları", **150. Yılında Dolmabahçe Sarayı Sempozyumu, 23-26 Mayıs 2006**, ed. Kemal Kahraman, Ankara: TBMM Matbaası, 2007.
- Sheares, C. "Abi-annual Publication of the National Museum, Republic of Singapore", **Heritage**, 1997, Sayı:2,60.

- Sidney-Mintz, W.- Christine M. DuBois, "The Anthropology of Food and Eating", **Annual Review of Anthropology**, Vol.31 (2002).
- Skrydstrup, Martin. "Protecting Intangible Cultural Heritage: From Ethical Dilemmas to Best Practice", **ICOM News**, No.2 (2006).
- Sobal, Jeffery. "Food System Globalization, Eating Transformations and Nutrition Transitions", **Food in Global History**, ed. R. Grew, Boulder, CO: WestviewPress, 1999.
- _____. "Social Change and Foodways", **Cultural and Historical Aspects of Foods-Yesterday, Today and Tomorrow, 9-11.04.1999**, 2001.
- Şavkay, Tuğrul. "Medeniyet ve Coğrafya Değişimleri Çerçevesinde Türk Mutfağı", **Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü**, 2.bs., İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yayınları,1996.
- Talas, Mustafa. "Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekler" **Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, Sayı:18 (1997):273.
- The Southern Food and Beverage Museum,
<http://southernfood.org/content/index.php?id=70>, [18.05.2009].
- Throsby, D. **Economics and Culture**, Cambridge: Cambridge University Press, 2002.
- Tokuz, Gonca. "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Bağlamında Üniversitelerin İşlevleri", **Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Sempozyum Bildirileri**, Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları, 2004.
- Türkoğlu, Sabahattin. "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesinde Genel Prensipler ve Bazı Uygulamalar", **Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Sempozyum Bildirileri**, ed. M. Öcal Oğuz, Tuba Saltık Özkan, Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları, 2004.
- Uralman, Hanzade. "Bilgi Toplumunda Sanat Müzelerinin Rolü ve Türkiye'de Sanat Müzeleri İçin Öneriler", Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2006.
- Uygur, Nermi. **Kültür Kuramı**, İstanbul, YKY, 1996.
- Uzunçarşılı, İsmail H. **Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı**, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1945.
- Ünsal, Artun. " Mutfak; Osmanlıdan Günümüze", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, 6;9.
- _____. "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları", **Yemek Kitabı**, ed. M. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2003.

_____. “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Mutfağın Sembolizmi”,**Türk Mutfağı**, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008.

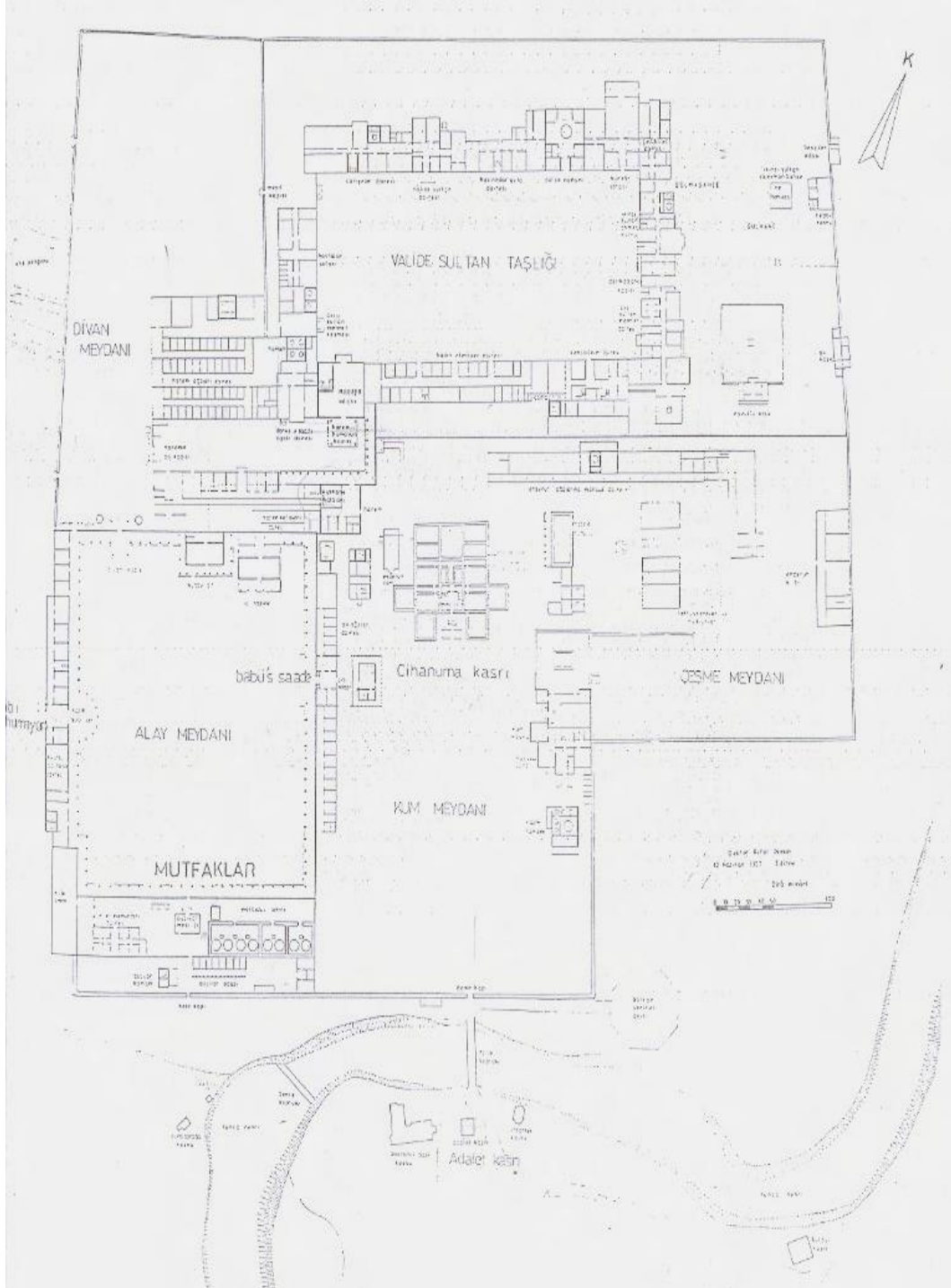
www.kultur.gov.tr/teftis/BelgeGoster/Mevzuat

Yerasimos, Marianna. **Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut Yayınları, 2002.

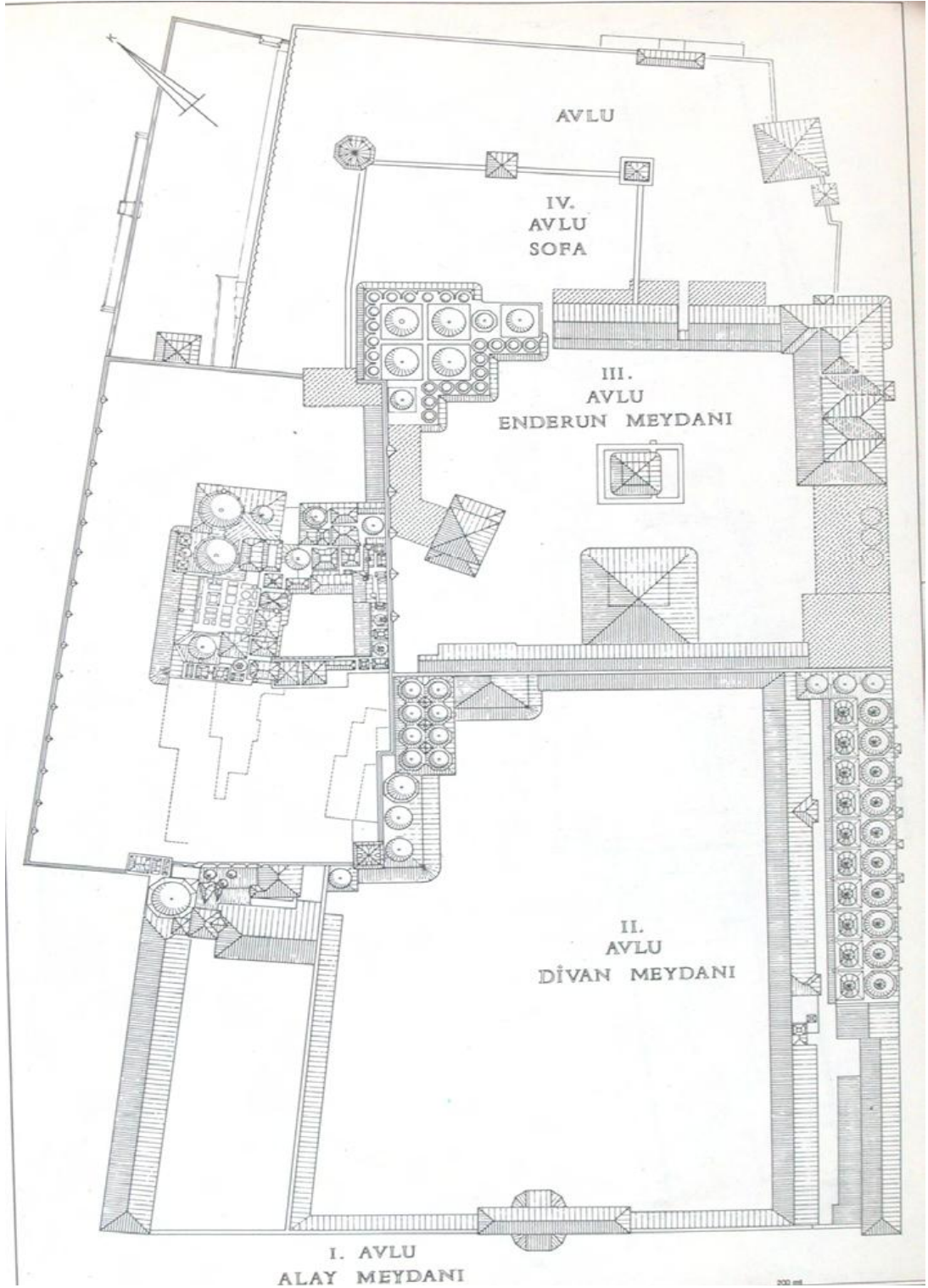
Yumrukçağlar, İlksen. “Dolmabahçe Sarayı’nın Saray Müze Olarak Yeniden Düzenlenmesi Konusunda Öneriler”, Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1996.

EKLER

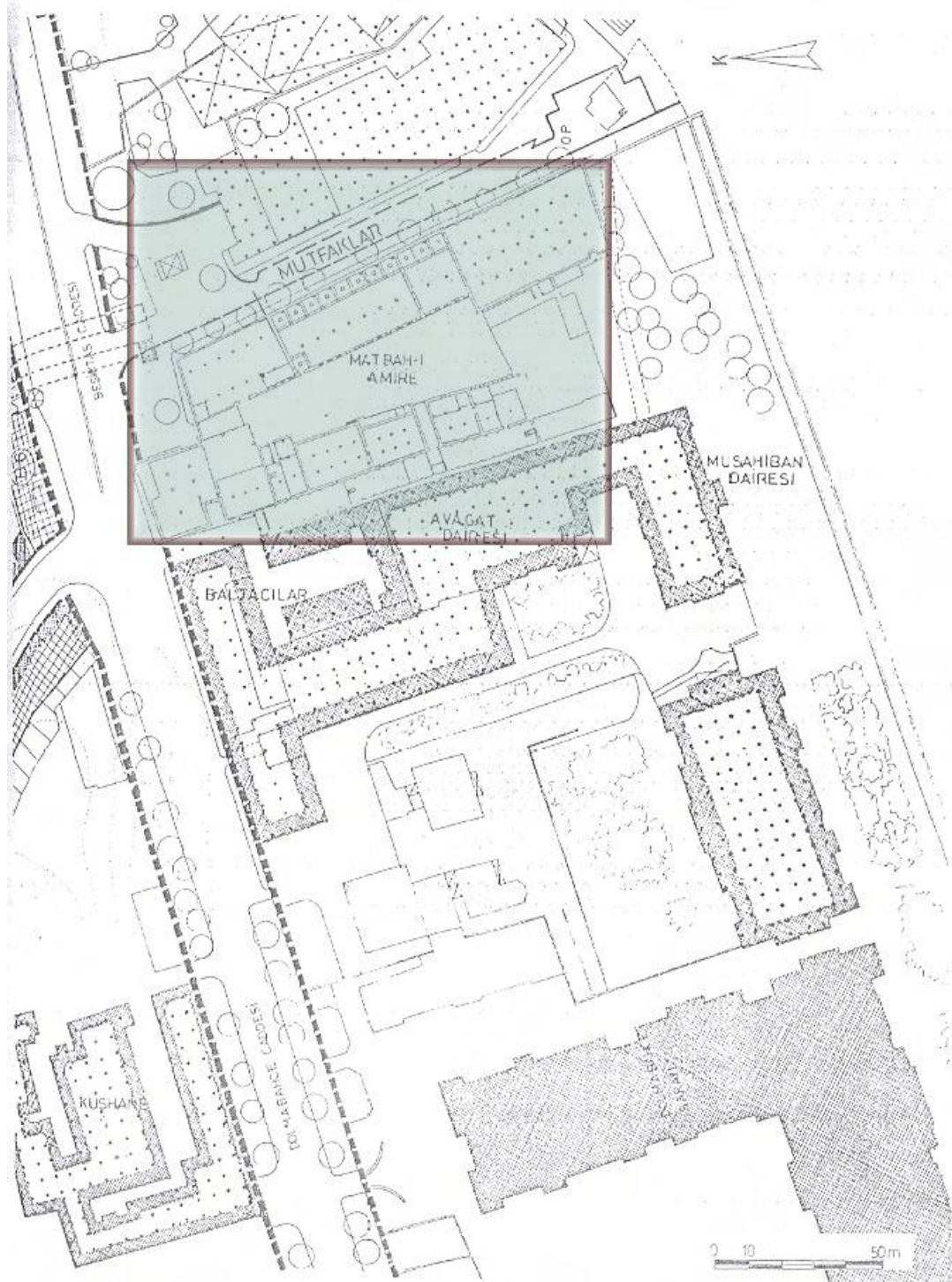
Ek 1. Edirne Sarayı Planı



Ek 2. Topkapı Sarayı Planı



Ek 3. Dolmabahçe Sarayı Batı Yapıları Planı



Ek 4. Türkiye’de Yer Alan Saray Müzeler ve Bilgileri

Kurumun Adı	Bağı Olduğu Organiza syon	Bulunduğu İl	Durum
Dolmabahçe Sarayı	TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı	İstanbul	Pazartesi, Perşembe hariç her gün ziyarete açıktır.
Beylerbeyi Sarayı	TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı	İstanbul	Pazartesi, Perşembe hariç her gün ziyarete açıktır.
Yıldız Sarayı Şale	TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı	İstanbul	Pazartesi, Perşembe hariç her gün ziyarete açıktır.
Maslak Kasrı	TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı	İstanbul	Restorasyon çalışması sebebiyle geçici olarak ziyarete kapalıdır.
Aynalıkavak Kasrı	TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı	İstanbul	Restorasyon çalışması sebebiyle geçici olarak ziyarete kapalıdır.
Beykoz Kasrı	TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı	İstanbul	Ziyarete kapalıdır.

Kurumun Adı	Bağı Olduğu Organiza syon	Bulunduğu İl	Durum
Küçüksu Kasrı	TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı	İstanbul	Pazartesi, Perşembe hariç her gün ziyarete açıktır.
Yalova Atatürk Köşkü	TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı	İstanbul	Pazartesi, Perşembe hariç her gün ziyarete açıktır.
Yıldız Sarayı Müzesi	Kültür ve Turizm Bakanlığı	İstanbul	Salı günleri hariç her gün ziyarete açıktır.
İmrahor Sarayı	Kültür ve Turizm Bakanlığı	İstanbul	Ayasofya Müzesi Müdürlüğü'nün izni ile ziyaret edilebilmektedir.
Tekfur Sarayı	Kültür ve Turizm Bakanlığı	İstanbul	Ayasofya Müzesi Müdürlüğü'nün izni ile ziyaret edilebilmektedir.
İshak Paşa Sarayı	Kültür ve Turizm Bakanlığı	Ağrı	Pazartesi hariç her gün gezilebilmektedir.

ÖZGEÇMİŞ

EĞİTİM

Lisans, Klasik Arkeoloji Bölümü, İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, 2000-2004

İŞ DENEYİMİ

Milli Saraylar Daire Başkanlığı, Mutfak Araçları Seksiyon Sorumlusu, 2006-.....