Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 3

Editörler: Binali Kılıç, Gülşen Bayat

Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 3 kitabı, kavramsal ve uygulamalı gelişimin üç ayrı çalışmada ortaya konmuş akademik birikiminin bütüncül bir yansımasıdır. Küreselleşen Dünyada Gastrodiplomasinin Ulus Markalamasına Katkısı adlı çalışma ile başlayan araştırma, *Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 1* kitabı ile sistematik bir çerçeveye kavuşmuş; *Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 2* kitabı ile disiplinlerarası katkılarla genişletilmiş; *Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 3* kitabı ile ise alanın güncel tartışmalarına ve yeni araştırma eksenlerine yön veren bir niteliğe ulaşmıştır.

Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 3 kitabı, gastrodiplomasiyi disiplinlerarası bir bakışla ele alarak alanın kuramsal, tarihsel ve uygulamalı boyutlarını bütüncül bir şekilde değerlendirmekte; gelecekte yapılacak akademik çalışmalara ve politika geliştirme süreçlerine referans oluşturmayı amaçlamaktadır.

DETAY YAYINCILIK
Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay-Ankara
Tel: 0312. 434 0949 - Faks: 0312 434 3142
web: www.detayyayin.com.tr
e-posta: detayyay@gmail.com

ISBN: 978-625-5532-92-3

Sertifika No: 46573

online satış: www.detayyayin.com.tr

GASTRODİPLOMASİYE DAİR SEÇKİ YAZILAR 3

EDİTÖRLER: DOÇ. DR. BİNALİ KILIÇ | DOÇ. DR. GÜLŞEN BAYAT

DETAY YAYINCILIK

GASTRODİPLOMASİYE DAİR SEÇKİ YAZILAR 3

Editörler
Doç. Dr. Binali KILIÇ | Doç. Dr. Gülşen BAYAT

DETAY YAYINCILIK

Editörler

Doç. Dr. Binali KILIÇ
Balıkesir Üniversitesi

Doç. Dr. Gülşen BAYAT
Iğdır Üniversitesi

GASTRODİPLOMASİYE DAİR SEÇKİ YAZILAR 3

DETAY YAYINCILIK

Ankara, 2025

DETAY YAYINLARI : 2007

1. Baskı : Eylül 2025
ISBN : 978-625-5532-92-3
Yayıncı Sertifika No : 46573
Matbaa Sertifika No : 42488

Kitap bölümlerine ait her türlü yasal/akademik ile bilim, etik ve dil sorumluluk bölüm yazarlarına aittir.

© Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.

Her hakkı saklıdır. Yazarından ve yayınevinden yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince, 5 yıla kadar hapis ve adli para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.

Dizgi : Detay Yayıncılık
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık
Baskı ve Cilt : Bizim Buro Basımevi
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak No: 6/1 İskitler-Ankara

Kütüphane Bilgi Kartı
Editörler: Binali Kılıç, Gülşen Bayat
Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 3, 1. Baskı
ISBN: 978-625-5532-92-3, viii + 280 sayfa, kaynakça var, dizin yok

GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ
DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.
Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay/Ankara
Tel : (0.312) 434 09 49 ● Faks: (0.312) 434 31 42
Web: www.detayyayin.com.tr ● e-posta: detayyay@gmail.com

ÖN SÖZ

Gastronomi, insanlık tarihi boyunca yalnızca biyolojik bir gereklilik değil; aynı zamanda kültürlerin, toplumların ve ulusların kendilerini ifade ettikleri en güçlü sembolik alanlardan biri olmuştur. Yiyecek ve içecekler, tarihsel süreçte savaş ve barış dönemlerinde, kıtlık ve bolluk zamanlarında, diplomatik hediyeleşmelerde ve kültürel etkileşimlerde belirleyici rol üstlenmiştir. Günümüzde bu etkileşimler "gastrodiplomasi" kavramı çerçevesinde kuramsal bir kimlik kazanmış; kamu diplomasisinin alt boyutlarından biri olarak ulus markalaması, kültürel diplomasi ve yumuşak güç stratejisinin merkezinde yer almaya başlamıştır.

Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 3 kitabı, kavramsal ve uygulamalı gelişimin üç ayrı çalışmada ortaya konmuş akademik birikiminin bütüncül bir yansımasıdır. *Küreselleşen Dünyada Gastrodiplomasinin Ulus Markalamasına Katkısı* adlı çalışma ile başlayan araştırma, *Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 1* kitabı ile sistematik bir çerçeveye kavuşmuş; *Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 2* kitabı ile disiplinlerarası katkılarla genişletilmiş; *Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 3* kitabı ile ise alanın güncel tartışmalarına ve yeni araştırma eksenlerine yön veren bir niteliğe ulaşmıştır.

Görüleceği üzere, farklı kitaplarda gastrodiplomasinin kavramsal boyutu, tarihsel gelişimi, uluslararası diplomasi içindeki yeri, coğrafi işaretler ve marka stratejileri ile ilişkisi, turizm ve ekonomik kalkınmaya katkısı, çağdaş gastronomi pratiklerinin etkisi ve Osmanlı'dan günümüze uzanan tarihsel sürekliliği ele alınmıştır. Böylelikle gastrodiplomasinin yalnızca mutfak tanıtımına indirgenemeyeceği; kültürel mirasın korunması, ekonomik değer üretimi, uluslararası ilişkilerin yumuşak güç araçlarıyla desteklenmesi ve Türkiye'nin uluslararası markasının ve imajının güçlendirilmesi açısından stratejik bir alan olduğu ortaya konmuştur.

Türkiye, sahip olduğu tarihsel birikim, kültürel çeşitlilik, tarımsal zenginlik, coğrafi konum ve gastronomik miras sayesinde gastrodiplomasi alanında güçlü bir potansiyele sahiptir. Bu nedenle söz konusu çalışmaların ortak amacı yalnızca akademik literatüre katkı sunmakla sınırlı değildir; aynı zamanda Türkiye Yüzyılı vizyonu doğrultusunda uygulanabilir politika önerileri geliştirmek, kamu kurumları, özel sektör ve sivil toplum aktörleri için yol gösterici stratejiler ortaya koymak da temel hedefler arasında yer almaktadır.

Gastrodiplomasiye Dair Seçki Yazılar 3 kitabı, gastrodiplomasiyi disiplinlerarası bir bakışla ele alarak alanın kuramsal, tarihsel ve uygulamalı boyutlarını bütüncül bir şekilde değerlendirmekte; gelecekte yapılacak akademik çalışmalara ve politika geliştirme süreçlerine referans oluşturmayı amaçlamaktadır.

Doç. Dr. Binali KILIÇ
Balıkesir Üniversitesi

Doç. Dr. Gülşen BAYAT
Iğdır Üniversitesi

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ iii

BİRİNCİ BÖLÜM
GASTRODİPLOMASİ VE TURİZM 1
Yasemin ASİLTÜRK OKUTAN

İKİNCİ BÖLÜM
TÜRKİYE'NİN GASTRONOMİ TURİZMİ VE "TÜRK MUTFAĞI" PROJELERİ 15
Gönül ÇAY

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
COĞRAFİ İŞARET VE GASTRODİPLOMASİ 35
Ufuk SAMAV

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
MİCHELİN REHBERİNİN GASTRODİPLOMASİ VE ULUSAL MUTFAKLAR ÜZERİNDEKİ ETKİSİ 45
Mert EKER - İzel KOYUNCUOĞLU EKER

BEŞİNCİ BÖLÜM
OSMANLI COĞRAFYASINDA GASTRODİPLOMASİ UYGULAMALARI VE TEMSİLÎ YEMEKLER 57
Emrah YILDIZ - Şafak Yüksel VURAL

ALTINCI BÖLÜM
GASTRODİPLOMASİ YÖNÜYLE GELENEKSEL İÇECEKLER VE İHRACATI 66
Özlem ÖZER ALTUNDAĞ

YEDİNCİ BÖLÜM
MÜZİK VE GASTRODİPLOMASİ 78
Ayşe Nur USLU

SEKİZİNCİ BÖLÜM
GASTRODİPLOMASİ VE YÖRESEL YEMEKLER 94
Serkan SEMİNT - Dilek KARAKAŞ - Ali ŞEN

DOKUZUNCU BÖLÜM
DİPLOMATİK İZOLASYONLA MÜCADELE ARACI OLARAK GASTRODİPLOMASİ: 'BUBBLE TEA' DİPLOMASİSİ 111
Öncel SENÇERMAN

ONUNCU BÖLÜM
ANTİK DÜNYADAN GÜNÜMÜZE ZEYTİN VE GASTRODİPLOMASİ 135
Yeter ÇAN DOMRUK

ONBİRİNCİ BÖLÜM
LEZZET EKONOMİSİNİN YÜKSELİŞİ VE HELAL GIDA PAZARININ ÖNEMİ 155
Bayram ALTINTAŞ

ONİKİNCİ BÖLÜM
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK EKSENLİ BİR GASTRODİPLOMASİ OKUMASI 164
Meltem YALÇIN KAYIKÇI

ONÜÇÜNCÜ BÖLÜM
TÜRK GIDA ÜRÜNLERİNİN ULUSLARARASI FUARLARDAKİ TEMSİLİ: TİCARET VE GASTRODİPLOMASİ KESİŞİMİ 178
Damla SARI

ONDÖRDÜNCÜ BÖLÜM
GASTRODİPLOMASİ, KÜLTÜREL KİMLİK VE EKONOMİK GÜÇ 187
Serap İNCEÖZ

ONBEŞİNCİ BÖLÜM
AMBLEM VE LOGOLAR İLE GASTRODİPLOMASİ SÜRECİ 196
Betül YEŞİLTEPE ERKAYIRAN

ONALTINCI BÖLÜM
KUTSAL SOFRALAR, KÜRESEL MASALAR: DİNLERİN GASTRODİPLOMASİDEKİ ROLÜ 214
Deniz GÜÇLÜ

ONYEDİNCİ BÖLÜM
TÜRK KAHVESİNİN GASTRODİPLOMASİ VE TURİZM ÜRÜNÜ OLARAK İNCELENMESİ 225
Mahmut BALTACI - Şeyma AYTEMİR

ONSEKİZİNCİ BÖLÜM
ULUSLARARASI PAZARLARDA GASTRODİPLOMASİNİN ROLÜ VE KULLANIM ALANLARI 237
Kaplan UĞURLU

ONDOKUZUNCU BÖLÜM
SOKAK LEZZETLERİ VE GASTRODİPLOMASİ 260
Sibel AYYILDIZ

YİRMİNCİ BÖLÜM
ANTİK ÇAĞ DÖNEMİNDE TUZ 274
Hilal KUL

BEŞİNCİ BÖLÜM

OSMANLI COĞRAFYASINDA GASTRODİPLOMASİ UYGULAMALARI VE TEMSİLÎ YEMEKLER

Emrah YILDIZ[1]
Şafak Yüksel VURAL[2]

GİRİŞ

Gastronomi, yalnızca yiyecek ve içecek üretim sürecini kapsayan teknik bir alan değil; aynı zamanda toplumların tarihsel, kültürel ve sosyal kimliklerini yansıtan çok boyutlu bir disiplindir (Yıldız, 2021). Özellikle küreselleşme süreciyle birlikte gastronomi, kültürel mirasın korunması ve tanıtılmasında stratejik bir araç olarak ön plana çıkmıştır. Bu bağlamda, gastrodiplomasi kavramı, devletlerin ve toplumların mutfak kültürlerini uluslararası ilişkilerde yumuşak güç unsuru olarak kullanmalarını ifade etmektedir (Aldemir, 2023). Gastronomik unsurlar, ülkelerin kültürel yapısının temel parçaları olarak turizmde ve kültür aktarımında avantaj sağlamakta, kültürlerarası etkileşimi güçlendirmektedir. Bu unsurları yumuşak güç aracı olarak kullanmak, 2000'li yıllardan itibaren "*gastrodiplomasi*" adıyla anılmakta ve günümüzde birçok ülke tarafından uluslararası tanıtım ve ticari ilişkileri geliştirmek amacıyla benimsenmektedir (Öztürk vd., 2025). Gastrodiplomasi, sadece günümüzün politikalarının ürünü olmayıp, tarihsel bağlamda da farklı biçimlerde uygulanagelmiştir. Osmanlı İmparatorluğu örneğinde görüldüğü gibi, yemek kültürü diplomatik ilişkilerin inşasında hem simgesel hem de pratik bir işlev üstlenmiştir (Çetin, 2023; Öz, 2023). Bu nedenle, modern dönemde devletlerin yürüttüğü gastrodiplomasi uygulamalarının kökeni, Osmanlı saray mutfağı ve temsili ziyafetlerde aranabilir.

Son yıllarda, ülkelerin kendilerine özgü mutfak kültürlerini tanıtmak amacıyla yürüttükleri gastrodiplomasi faaliyetleri, uluslararası algının şekillenmesinde etkili olmaktadır. Yemek kültürü, yalnızca tat alma deneyimi değil, aynı zamanda kimlik inşasının da önemli bir bileşenidir (Yılmaz vd., 2019). Bu nedenle, gastronomi unsurlarının diplomasiyle bütünleştirilmesi, ulus markalaşması süreçlerinde güçlü bir strateji olarak değerlendirilmektedir. Osmanlı İmparatorluğunda "*Ad Hoc*" diplomasisinin yoğun olarak uygulandığı bilinmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde mutfak kültürü, hem iç siyasette sosyal bütünlüğü sağlamak hem de dış ilişkilerde güç göstergesi olarak kullanılmıştır. Saray mutfağı, farklı coğrafyalardan gelen malzemelerin ve pişirme tekniklerinin harmanlanmasıyla oluşmuş, bu da imparatorluğun çok kültürlü yapısını yansıtmıştır (Aldemir, 2023). Nitekim 19. yüzyıl

[1] Öğr. Gör. Dr., Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, emrahyildizz@hotmail.com, ORCID: 0000-0003-0206-115X
[2] Öğr. Gör., Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, safakyukselvural@gmail.com, ORCID: 0000-0001-6698-7221

sonu ve 20. yüzyıl başında yabancı elçiler onuruna düzenlenen ziyafetlerde Osmanlı sarayının ihtişamı, sadece yemek çeşitliliğiyle değil, sofrada kullanılan porselenler, gümüş takımlar ve mekânsal düzenlemelerle de sergilenmiştir (Samancı, 2016). Bu yönüyle yemek, yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda kültürel bir mesaj ve diplomatik araç işlevi görmüştür. Günümüzde ise Osmanlı mutfak mirası, Türkiye'nin gastrodiplomasi stratejilerinde önemli bir yer tutmakta; uluslararası fuarlar, gastronomi festivalleri ve tanıtım projeleriyle küresel ölçekte görünürlük kazanmaktadır.

Bu çalışma, Osmanlı coğrafyasında gastrodiplomasi bağlamını inceleyerek, temsili yemeklerin sembolik anlamlarını, sosyo-kültürel etkilerini ve ekonomik boyutlarını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Çalışma, teorik çerçevede kavramın tarihsel gelişimini irdeleyecek, ardından Osmanlı mutfak kültürünün uluslararası ilişkilerdeki rolünü somut örnekler üzerinden değerlendirecektir. Böylece hem geçmişin mirası hem de günümüzün stratejik iletişim araçları arasında köprü kurularak, gastronomi diplomasisinin kültürel sürdürülebilirlik ve uluslararası tanıtım açısından taşıdığı potansiyel ortaya konulacaktır.

1. TEORİK VE KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi diplomasisi, devletlerin ve toplumların mutfak kültürlerini uluslararası arenada bir iletişim ve etkileşim aracı olarak kullanmalarına dayanan bir kavramdır (Aldemir, 2023). Bu yaklaşım, geleneksel kamu diplomasisi araçlarının yanı sıra, yemeğin evrensel dili aracılığıyla karşılıklı anlayışı güçlendirmeyi hedeflemektedir. Kültürel diplomasi kapsamında değerlendirilen gastrodiplomasi, ülkelerin uluslararası imajını güçlendirmesi, turizm gelirlerini artırması ve kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunması açısından önemlidir. Teorik olarak gastrodiplomasi, Joseph S. Nye'nin yumuşak güç kavramıyla da ilişkilendirilir. Yumuşak güç, zorlayıcı yöntemler yerine cazibe ve ikna yoluyla etki yaratma kapasitesidir. Mutfak kültürü, bu bağlamda hem ulusal kimliğin bir yansıması hem de kültürler arası etkileşimi kolaylaştıran bir araçtır. Uluslararası ilişkilerde yemek, diplomatik ilişkilerin yumuşatılmasına, ticari iş birliklerinin geliştirilmesine ve halklar arası bağların güçlenmesine hizmet edebilir (Aldemir, 2024; Soylu ve Çınar, 2021).

Yemek diplomasisi, uluslararası örgütler, kurumlar, kuruluşlar ve hükümetler tarafından yemeğin yardım amacıyla kullanılması; özellikle yoksulluk ve açlıkla mücadelede gıdanın küresel ölçekte bir kamu yardım aracı olarak değerlendirilmesi olarak tanımlanmaktadır. Sosyal gastronomi, yardıma muhtaç bireyleri yemekle buluşturmanın yanı sıra gıda israfını önleme gibi çevresel duyarlılıkları içermektedir. Kuliner diplomasi, hükümetlerin mutfak kültürlerini kültürler arası etkileşim yaratmak ve diplomatik ilişkileri güçlendirmek amacıyla stratejik bir araç olarak kullanmalarıdır. Devlet düzeyindeki protokol yemekleri, ev sahibi ülkenin diplomatik gücünü ve kültürel zenginliğini sergilediği, devlet temsilcileri veya uluslararası kuruluşların katıldığı zirve yemekleridir. Gastrodiplomasi ise farklı kültürlere sahip ülkelerin kamusal alanda yemek paylaşımı yoluyla kültürler arası etkileşim kurmasını sağlayan ve

gastronomiyi bir "*yumuşak güç*" unsuru olarak konumlandıran bir yaklaşımdır (Chapple-Sokol, 2013; Rockower, 2012).

Osmanlı temalı filmlerin, uluslararası öğrencilerin Türkiye'ye gelme kararlarında kuliner diplomasi açısından belirli bir etkiye sahip olduğu belirtilmektedir. Yani Osmanlı döneminde yapılan yiyecekler günümüze hala etki etmektedir (Çiçek, 2023; Kaya, 2023). Bu durum, yemek kültürünün yalnızca tarihsel bir unsur değil, aynı zamanda görsel medya ve popüler kültür aracılığıyla uluslararası algıyı yönlendiren güçlü bir diplomasi aracı olduğunu göstermektedir.

Gastrodiplomasinin kavramsal boyutunda, "*yemek üzerinden iletişim*" olgusu ön plana çıkar. Bu olgu, yemeklerin hazırlanması, sunumu ve paylaşılması süreçlerini kapsar ve tüm bu unsurlar diplomatik bağlamda anlam kazanır. Bu süreçte kullanılan menüler, yemeklerin hikâyeleri, kullanılan yerel malzemeler ve pişirme teknikleri, bir ülkenin kültürel derinliğini ve çeşitliliğini yansıtır. Dolayısıyla gastrodiplomasi, yalnızca yemeklerin kendisiyle değil, aynı zamanda bu yemeklerin etrafında şekillenen anlatılar ve sembollerle de ilgilenir (Cömert ve Şahin, 2024; Çakır, 2024; Bayındır, 2023). Bu bağlamda Osmanlı saray mutfağı, gastrodiplomasinin tarihsel olarak en güçlü örneklerinden birini sunmaktadır. Saray mutfağı, farklı coğrafyalardan gelen ürün ve teknikleri birleştirerek yalnızca diplomatik temsillerde değil, aynı zamanda imparatorluğun çok kültürlü yapısının yansımasında da merkezi bir rol oynamıştır (Şalkamoğlu ve Çalışkan, 2024; Çetin, 2023; Öz, 2023). Ziyafetlerde kullanılan yemekler, baharatlar ve tatlılar Osmanlı'nın hem iç politikada birlik mesajını hem de dış politikada güç ve ihtişam vurgusunu somutlaştıran simgesel unsurlar hâline gelmiştir (Samancı, 2016).

2. OSMANLI COĞRAFYASINDA GASTRODİPLOMASİ BAĞLAMI

Yemek, kültürün ve geleneklerin bir temsilcisi olarak hem bireyler hem de devlet adamları tarafından diplomatik ilişkileri geliştirmek, olumlu bir atmosfer yaratmak ve karşı tarafla etkili iletişim kurmak için kullanılagelmiştir. Osmanlı sultanları da verdikleri ziyafetlerle yabancı konukları hem Türk mutfağının seçkin lezzetleriyle hem de onların alışkanlıklarına uygun yemeklerle ağırlayarak, yemeği iç ve dış politikada birleştirici bir araç hâline getirmiştir (Çetin, 2023). Orta çağ sonrasında Avrupa'da yaygınlık kazanan sürekli diplomasi ve devletler hukuku ilkeleri, Osmanlı Devleti'nde uzun süre benimsenmemiştir. III. Selim'in tahta çıktığı 1789 yılına kadar diğer devletlerle ilişkiler tek yönlü yürütülmüştür. Batılı devletler Fatih Sultan Mehmet döneminden itibaren İstanbul'da daimî elçiler bulundururken, Osmanlı yalnızca belirli görevler için geçici nitelikte fevkalade elçiler göndermiştir. Bu tercihin temelinde, imparatorluğun yükseliş döneminde siyasi, askerî ve ekonomik gücün sağladığı özgüvenle benimsenen "*kendine yeterlilik*" anlayışı, İslam hukukuna dayalı Dar'ül Harb–Dar'ül İslam ayrımı ve önceki Müslüman-Türk devletlerinde daimî elçilik geleneğinin bulunmaması yer almaktadır. Tek yanlı ve süreli diplomasi yöntemi olan "*ad hoc diplomasi*" (geçici) anlayışı, gastronomik etkileşimleri de sınırlamıştır. Daimî elçilerin yokluğu, Batı saray mutfaklarıyla uzun vadeli bilgi ve teknik paylaşımını kısıtlarken, *fevkalade elçilikler* kapsamında düzenlenen özel ziyafetler,

Osmanlı mutfağının temsil edilmesinde ve diplomatik jest olarak sunulan yemek kültürünün aktarılmasında kritik rol üstlenmiştir. Kendine yeterlilik anlayışı, imparatorluğun zengin iç kaynakları sayesinde mutfakta dışa bağımlılığı azaltmış; dini temelli sınırlamalar ise yabancı mutfak unsurlarının benimsenmesini çoğunlukla ticaret ve dolaylı temaslar yoluyla gerçekleşen bir süreç hâline getirmiştir. İlerleyen yıllarda fevkalade elçilikler, Osmanlı diplomasisinde bir dönüm noktası olup, bu tarihe kadar yalnızca olağanüstü durumlarda fevkalade elçilerle yürütülen ilişkiler, daimî elçiliklerin tesis edilmesiyle kurumsal bir nitelik kazanmıştır (Aldemir, 2024; Topaktaş Üstüner, 2023; Toker, 2021).

Osmanlı İmparatorluğu, yüzyıllar boyunca farklı coğrafyaları, kültürleri ve inanç sistemlerini bünyesinde barındıran çok uluslu bir yapıya sahip olmuştur. Bu durum, mutfak kültürünün çeşitlenmesine ve diplomatik ilişkilerde yemeklerin önemli bir araç olarak kullanılmasına zemin hazırlamıştır (Soylu ve Çınar, 2021). Saray mutfağı, yalnızca imparatorluk içindeki elit tabakanın değil, aynı zamanda yabancı elçilerin ve konuk devlet temsilcilerinin de ağırlandığı bir diplomasi alanı olmuştur.

Topkapı Sarayı'nda düzenlenen ziyafetler, Osmanlı'nın zenginliğini, gücünü ve kültürel üstünlüğünü sergilemenin bir yolu olarak işlev görmüştür (Türker, 2018). Bu ziyafetlerde, imparatorluk topraklarının farklı bölgelerinden gelen ürünler ve yemekler yer almış, bu durum hem Osmanlı coğrafyasının bereketini hem de kültürel çeşitliliğini yansıtmıştır (Toyran, 2022). Sofralarda kullanılan porselenler, gümüş takımlar ve ince işçilikli bakır kaplar, diplomatik sunumun estetik boyutunu güçlendirmiştir (Yönet Eren, 2022). Sarayda sunulan her detay (yemek çeşitleri, sofra düzeni, mekânsal ihtişam) Osmanlı'nın hem güç gösterisi hem de diplomatik nezaket anlayışının yansıması olmuştur (Çetin, 2023; Öz, 2023). Osmanlı mutfağında yer alan yemeklerin diplomatik misyonlarda kullanımı, dönemin siyasi ve ticari ilişkilerine de katkı sağlamıştır (Şahin ve Bozok, 2024). Örneğin, yabancı elçilere ikram edilen yemeklerde kullanılan baharatlar, ipek ve baharat yolları üzerindeki Osmanlı hâkimiyetini sembolize etmiştir. Ayrıca, tatlı ve şerbet gibi ikramlar, Osmanlı'nın misafirperverlik anlayışını yansıtarak kültürel bağların kuvvetlenmesine hizmet etmiştir. Fakat Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemine denk gelen 1911-1918 yıllarındaki ziyafet menüleri incelendiğinde, yabancı konuklara sunulan yemeklerde börek, pilav ve birkaç geleneksel Osmanlı tatlısı dışında neredeyse tümünün Fransız mutfak kültürüne ait olduğu görülmektedir (Samancı, 2016: 178). Bu durum, Osmanlı'nın Batılı güçlerle diplomatik denge arayışının mutfak üzerinden de okunabileceğini göstermektedir.

Osmanlı diplomasi sofralarında yalnızca lezzetler değil, aynı zamanda sofranın düzeni, oturma planı ve servis sırası da politik mesajlar taşımıştır (Çetin, 2023). Bu detaylar, misafire verilen değeri, diplomatik ilişkilerin seviyesini ve karşılıklı saygı anlayışını göstermektedir (Çiçek, 2023). Böylelikle yemek, diplomasi dilinin önemli bir unsuru hâline gelmiş, karşılıklı etkileşimlerde yumuşak güç unsuru olarak değerlendirilmiştir. Dolayısıyla Osmanlı coğrafyasında gastrodiplomasi, yalnızca sofraya konulan yemeklerle değil, o sofranın taşıdığı sembolik ve politik anlamlarla da bütünleşmiştir.

3. TEMSİLİ YEMEKLER VE SEMBOLİK ANLAMLARI

Osmanlı İmparatorluğu'nda yemek yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda iktidarın meşruiyetini pekiştiren, sosyal hiyerarşiyi görünür kılan ve diplomatik ilişkileri güçlendiren önemli bir temsil aracıdır (Aldemir, 2024). Saray mutfağında hazırlanan belirli yemekler, törenler ve diplomatik davetlerde siyasi güç, kültürel zenginlik ve dini hassasiyetleri yansıtan semboller hâline gelmiştir. Bu nedenle Osmanlı'da yemek, yalnızca bir beslenme pratiği değil, devletin kurumsal kimliğini ve kültürel üstünlüğünü yansıtan bir "*dil*" olarak değerlendirilmiştir (Öz, 2023).

Topkapı Sarayı mutfağında hazırlanan ziyafetler, Osmanlı'nın hem iç hem dış politikadaki prestijini göstermek için titizlikle kurgulanmıştır. Büyükelçi kabullerinde veya padişahın tahta çıkış yıldönümlerinde, bol baharatlı ve zengin içerikli pilavlar, kuzu çevirmeler ve tatlılar, imparatorluğun refahını ve kudretini sembolize etmektedir (Çakır, 2024; Bayındır, 2023). Bu yemeklerin bolluğu, "*devletin bereketi*" ile doğrudan ilişkilendirilmektedir. Ziyafetlerde sergilenen ihtişam, Osmanlı'nın sadece askeri ve siyasi değil, kültürel hegemonya kurma çabasının da bir göstergesi haline gelmiştir (Çetin, 2023).

Ramazan iftarlarında sunulan hurma, güllaç ve şerbet gibi ikramlar, yalnızca dini geleneğin bir yansıması değil, aynı zamanda Osmanlı'nın İslam dünyasındaki merkezi konumunun altını çizen temsili ögelerdendir. Bu yemeklerin törensel sunumu, dini birlik ve dayanışma mesajı vermektedir. Özellikle kandil ve bayram sofralarında ikram edilen helvalar, dini sembolizmi pekiştiren bir unsur olarak dikkat çekmektedir (Çetin, 2023; Sevinç, 2019; Samancı, 2016).

Osmanlı İmparatorluğu'nun diplomasi sofralarında Batı mutfağına yönelik unsurların belirgin bir şekilde yer aldığı görülmektedir. Örneğin elçi kabullerinde Osmanlı mutfağının klasik unsurlarının yanında misafirlerin kültürel kodlarına hitap eden Batılı yemeklere yer verilmiş; özellikle av etleri ve şarap yerine sunulan şerbet gibi ikramlar dikkat çekmiştir (Çetin, 2023; Öz, 2023). Böylece gastrodiplomasi kapsamında, karşılıklı saygı ve dostluk mesajı verilmektedir. Bununla birlikte yalnızca yemek çeşitleri değil, sofrada kullanılan porselen, gümüş takımlar, servis sırası ve oturma düzeni gibi unsurlar da Batı mutfak protokolünün saray mutfağına entegre edilmesiyle yeni bir diplomatik boyut kazanmıştır (Yönet Eren, 2022). Ayrıca Osmanlı, İpek ve Baharat Yolu üzerinden sağladığı ürün çeşitliliği sayesinde Batı sofralarına baharat ve lüks gıda ürünleri ulaştırırken, kendi mutfağına da çikolata ve şekerlemeler gibi Batı kökenli ürünleri dahil etmiştir (Şahin ve Bozok, 2024). Tüm bu örnekler, Osmanlı mutfağının Batı mutfağıyla karşılıklı etkileşim içinde olduğunu ve bu sürecin diplomatik ilişkilerde yumuşak güç stratejilerinin bir parçası olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır.

Bu temsilî yemekler, damak tadına hitap etmenin yanı sıra Osmanlı kimliğini, kültürel mirası ve diplomatik stratejiyi bir arada sergilemek için kullanılmakta ve yemeğin hazırlanışından sunum biçimine kadar her ayrıntıyı bir "*gösteri*" niteliği taşımakta olduğu anlaşılmaktadır (Cömert ve Şahin, 2024; Şalkamoğlu ve Çalışkan, 2024).

Osmanlı saray mutfağında temsili yemekleri değerlendirmek, mutfağın beslenme ihtiyacını karşılamak dışında devletin gücünü, toplumsal hiyerarşiyi, dini hassasiyetleri ve diplomatik mesajları ileten kültürel araçlar olarak işlev görmekte olduğunu ortaya koymaktadır. Pilav, dolma ve çevirme gibi ana yemekleri bereket ve zenginliği simgelemek için kullanmak, baklava, lokum ve helva gibi tatlıları birlik, mutluluk ve paylaşımı göstermek üzere sunmak, şerbetleri ise diplomatik ilişkilerde barış ve dostluk mesajı vermek için ikram etmek Osmanlı sofra kültürünün temel bir diplomasi dili olduğunu kanıtlamaktadır. Bu sembolik anlamları içerik, sunum ve bağlam üzerinden toplumsal belleğe yerleştirmek, Osmanlı mutfağını yalnızca damak zevki açısından değil, aynı zamanda kültürel diplomasi aracı olarak da öne çıkarmaktadır. Böylece Osmanlı mutfak kültürünü hem iç siyasette bir bütünleşme unsuru hem de dış ilişkilerde bir yumuşak güç enstrümanı hâline getirmek, gastrodiplomasinin Osmanlı'daki güçlü örneklerini oluşturmakta ve bu mirası günümüze taşımaktadır.

4. OSMANLIDAN GÜNÜMÜZE GASTRODİPLOMASİNİN SOSYO-KÜLTÜREL ETKİLERİ

19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başları, Osmanlı İmparatorluğu'nun diplomasi pratiğinde köklü dönüşümlerin yaşandığı bir dönemdir. Tanzimat'la birlikte Batı kurumları ve diplomasi yöntemleri daha sistematik şekilde benimsenmiş; daimî elçilikler açılmış ve saray mutfağı bu yeni diplomasi anlayışının bir parçası hâline gelmiştir (Çetin, 2023). Bu dönemde düzenlenen diplomatik ziyafetlerde, Osmanlı mutfağının geleneksel yemekleri Fransız mutfağından alınan yemeklerle yan yana sunulmuş; bu durum hem imparatorluğun Batı ile entegrasyon arayışını hem Batılı güçlerle "*eşitlik zemini*" yaratma girişimini hem de geleneksel kimliğini koruma çabasını yansıtmıştır (Samancı, 2016). Bu uygulamalar, Osmanlı'nın zayıflayan siyasi ve askeri gücünü mutfak üzerinden telafi etmeye yönelik sembolik bir diplomasi aracı hâline gelmiştir. Geç Osmanlı diplomasisinde ziyafetler, mutfağın uzlaşı ve temsil gücünü gösteren başat örneklerdir; sultanların seçkin lezzetleri ve misafirlerin damak zevkine uygun yemekleri birlikte sunması, mutfağı doğrudan bir diplomatik araç hâline getirmiştir (Çetin, 2023).

II. Mahmud dönemi, Osmanlı mutfak diplomasisinde Batı etkilerinin hissedilmeye başlandığı bir evre olmuştur. Avrupa usulü yemek adabını saraya taşıyan ve çatal-bıçak kullanımını başlatan ilk padişah olan II. Mahmud, buna rağmen büyükelçi davetlerinde nohut çorbası, kebap, pilav ve hoşaf gibi geleneksel Osmanlı yemeklerini sunarak imparatorluğun köklü mutfak kültürünü diplomatik bir araç olarak kullanmıştır (Samancı ve Bilgin, 2010). Bu dönemin en dikkat çekici örneklerinden biri, 1836'da Mihrimah Sultan'ın düğünü ve şehzadelerin sünneti için düzenlenen Sûr-ı Hümâyun'dur. İhtişamlı bir ziyafet olarak planlanan bu tören, yalnızca bir kutlama değil aynı zamanda Avrupa devletlerine Osmanlı'nın gücünü ve siyasi kararlılığını hatırlatan diplomatik bir gösteri niteliği taşımıştır. Sultan Abdülmecid ile birlikte Osmanlı mutfak diplomasisinde Batılılaşma eğilimleri daha da görünür hâle gelmiş,

saray davetlerinde Fransız mutfağına ait yemekler ön plana çıkmıştır. Bu durum, imparatorluğun Batı'ya açılım politikasının mutfak kültürüne doğrudan yansıması olarak değerlendirilebilir. Ardından gelen Sultan Abdülaziz döneminde ise Avrupa seyahatleriyle birlikte mutfak, diplomatik ilişkileri güçlendiren bir araç olarak daha da önem kazanmıştır. Dolmabahçe ve Beylerbeyi Sarayı'ndaki davetlerde Osmanlı yemekleri Fransız mutfağıyla birlikte sunularak Doğu-Batı sentezi diplomatik bir dil aracılığıyla ortaya konmuştur. II. Abdülhamid devrinde ise mutfak diplomasisi daha bilinçli ve sistematik bir hâl almıştır. Davetlilerin karakterlerini ve damak zevklerini önceden öğrenen padişah, sofraları bizzat planlayarak yemekleri siyasi bir mesaj aracı olarak kullanmıştır. Yıldız Sarayı'nda verilen davetlerde Fransız mutfağıyla Osmanlı lezzetlerinin harmanlanması, Batı'ya uyumlu ancak köklü bir imparatorluk imajını pekiştirmiştir. Böylece Osmanlı mutfağı, yalnızca kültürel mirasın değil, aynı zamanda diplomatik stratejinin güçlü bir yansıması hâline gelmiştir (Samancı ve Bilgin, 2010; Çetin, 2023).

Gastrodiplomasi, kültürel diplomasi ve kamu diplomasisiyle kesişen bir yumuşak güç aracıdır; mutfak değerleri üzerinden "*kalplere ve zihinlere*" ulaşmayı hedeflemektedir (Pulluk ve Örnek, 2021). Osmanlı bağlamında yemek, sultanların yabancı konukları hem Türk mutfağının seçkin lezzetleriyle hem de konukların kendi gastronomilerine uygun yemeklerle ağırladığı, ilişkileri yumuşatma ve birleştirme işlevi gören bir diplomasi dili olarak da kullanılmıştır (Çetin, 2023). Bu çerçevede *kuliner*/gastro-diplomasi, ilişkileri geliştirmek ve iş birliğini artırmak için yiyecek-içeceğin kasıtlı kullanımını vurgulamaktadır (Türker, 2018). Günümüzdeki uygulamalarda ise geçmişin birikimiyle bu diplomasi ilişkisi yalnızca devlet kurumlarıyla sınırlı değildir; şefler, turizm ajansları ve medya gibi geniş bir ekosistem de sürecin parçasıdır (Yönet Eren, 2022). Dolayısıyla gastrodiplomasi hem tarihsel hem güncel bağlamda devlet-toplum-sivil aktör üçgeninde yürütülen çok katmanlı bir diplomasi pratiği olarak karşımıza çıkmaktadır (Cömert ve Şahin, 2024).

Gastronomi turizmi, destinasyon pazarlamasında farklılaşma, yerel ürünlere değer katma, kırsal kalkınmayı tetikleme ve sürdürülebilir ekonomik getiriler üretme potansiyeliyle öne çıkmaktadır. Ülkeler için gastronomi temelli etkinlikler, festivaller ve rotalar hem tanıtım hem de gelir artırımı sağlamaktadır (Yönet Eren, 2022). UNESCO listeleri, kampanyalar ve kurumsal tanıtım programları ise marka görünürlüğünü ve uluslararası bilinirliği güçlendirmektedir (Dilber ve Dilber, 2022). Nitekim Osmanlıdan devralınan birikimle "*Türk Mutfağı Haftası*" gibi kapsamlı girişimler, yurt içi ve dışında menü kurguları ve etkinliklerle geniş kitlelere erişen bir gastrodiplomasi platformu oluşturmaktadır (Aldemir, 2023). Bu bağlamda Osmanlı mutfak mirasının modern Türkiye'nin gastronomi turizmi stratejilerine entegre edilmesi hem kültürel süreklilik hem de ekonomik çeşitlilik açısından güçlü bir araç hâline gelmektedir (Şalkamoğlu ve Çalışkan, 2024). Ayrıca yüksek profilli toplantılarda senkronize servis ve menü tasarımı gibi unsurlar, ulusal marka imajına doğrudan katkı sunan gastrodiplomasi uygulamaları olarak öne çıkabilmektedir (Dilber ve Dilber, 2022).

SONUÇ

Gastrodiplomasi, bir ülkenin mutfak kültürünü uluslararası arenada tanıtmak, kültürel mirasını görünür kılmak ve ekonomik faydalar elde etmek amacıyla kullanılan stratejik bir araçtır. Osmanlı'dan günümüze uzanan süreçte mutfak, yalnızca beslenme değil; kültürel aktarım, temsil ve diplomasi alanında da etkili bir unsur olmuştur (Çetin, 2023). Saray mutfağında düzenlenen temsili ziyafetler, imparatorluğun gücünü ve çok kültürlü yapısını yansıtırken, modern dönemde bu miras Türkiye'nin uluslararası marka değerine katkı sağlayan bir diplomasi aracına dönüşmüştür.

Günümüzde bu anlayış, devlet kurumlarının yanı sıra şefler, turizm ajansları, sivil toplum kuruluşları ve medya aracılığıyla geniş bir aktör ağı tarafından yürütülmektedir (Yönet Eren, 2022). Etkin bir gastrodiplomasi stratejisi hem kültürel çeşitliliğin tanıtılmasına hem de ulusal marka imajının güçlendirilmesine katkı sunmaktadır (Pulluk ve Örnek, 2021; Türker, 2018).

Ekonomik açıdan, gastronomi turizmi destinasyon farklılaştırma, yerel üreticilerin desteklenmesi, kırsal kalkınmanın teşviki ve sürdürülebilir gelir modellerinin oluşturulmasında kritik bir rol üstlenmektedir. Uluslararası tanıtım kampanyaları, UNESCO listeleri ve temalı haftalar gibi girişimler, ülkenin mutfak kültürünü küresel ölçekte görünür kılmakta ve ekonomik getirileri artırmaktadır (Aldemir, 2023; Dilber ve Dilber, 2022). Dolayısıyla gastrodiplomasi, yalnızca mutfak kültürünün tanıtımıyla sınırlı kalmayan, çok boyutlu ve disiplinler arası bir etki alanına sahiptir. Bu yaklaşım, ulusal kimliğin yumuşak güç unsurlarıyla desteklenmesi, kültürlerarası diyalogun güçlendirilmesi ve sürdürülebilir ekonomik faydaların sağlanması bakımından stratejik önem taşımaktadır.

Kaynakça

Aldemir, T. (2023). Dünyada ve Türkiye'de gastrodiplomasi girişimleri. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel,* 6(3), 1097-1109.

Aldemir, M. T. (2024). *Kamu Diplomasisinde Haber Ajanslarının Rolü: Karadeniz Tahıl Koridoru Anlaşması Haberleri ve Anadolu Ajansı Örneği* (Yükseklisans tezi), Necmettin Erbakan Üniversitesi.

Bayındır, M. S. (2023). *Gastrodiplomasi unsurlarının önem düzeylerinin AHP yöntemiyle belirlenmesi* (Doktora tezi), Anadolu Üniversitesi.

Chapple-Sokol, S. (2013). Culinarydiplomacy: Breaking bread to win hearts and minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8, 161-183.

Cömert, M., Şahin, E. (2024). Türk mutfağının uluslararası ölçekte bilinirlik ve tanıtım açısından incelenmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel,* 7(1).

Çakır, A. (2024). *Türkiye'de yemek tarihçiliğinin gelişimi* (Yükseklisans tezi), Istanbul Sabahattin Zaim University.

Çetin, E. (2023). Examples of Culinary Diplomacy in Late Era Ottoman Diplomacy. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, (50), 215-230.

Çiçek, A. (2023). Sivas Cumhuriyet Üniversitesi'nin uluslararası öğrenci politikası ve Türk kamu diplomasisine katkıları. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, *24*(1), 56-90.

Dilber, F. ve Dilber, A. (2022). Lezzetlerin Diplomasisi: Gastrodiplomasi ve Türkiye Örnekleri. *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal, (Issn:2630-631X) 8(65)*, 2199-2206

Kaya, F. (2023). Yabancı öğrencilerin gastrodiplomasi aracı olarak Türk mutfağı haftasına ilişkin deneyimleri. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences* (ATRSS), 6 (1): 152-167

Öz, O. B. (2023). *The invention of heritage: Turkish cooking show, sarayın lezzetleri (flavors of the palace) as a case of gastrodiplomacy* (Yükseklisans tezi), Kadir Has Üniversitesi.

Pulluk, E., Örnek, A. (2021). Gastrodiplomasi ve gastromilliyetçilik. (Ed. Yener Oğan). *Gastronomi Araştırmaları,* 55-63.

Rockower, P. S. (2012). *Recipes for gastrodiplomacy*. Place Branding and Public Diplomacy, 8(3), 235-246.

Samancı, Ö. (2016). Osmanlı mutfağında modernleşme. Editörler: A. Bilgin ve S. Öngel. *Osmanlı Mutfağı*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. 172-193

Samancı, Ö., Bilgin, A. (2010). II. Mahmud dönemi İstanbul ve saray mutfağı. Ed. Coşkun Yılmaz. II. Mahmud Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul.

Sevinç, B. (2019). Yaşam tarzı, kuşaklararası gıda tüketim kalıpları farklılaşması ve gastromilliyetçilik: Trabzon örneği. *Journal of International Social Research*, *12*(62).

Soylu, A. G., Çınar, B. (2021). Gastronomi ve yumuşak güç: İstanbul restoranlarının analizi. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, *4*(1), 43-57.

Şahin, C. Bozok, D. (2024). Anadolu'dan dünyaya lezzet yolculuğu: tarhana, gastrodiplomasi aracı olabilir mi?. *Turizm Akademik Dergisi*, 11 (2), 279-297.

Şalkamoğlu, B., Çalışkan, S. (2024). Coğrafi işaret tescil sürecine ilişkin bir inceleme: Kastamonu örneği. *Tourism and Recreation*, *6*(2), 404-414.

Toker, N. (2021). Gönderen devlet konumunda Osmanlı'da diplomatik temsil. *Yıldırım Beyazıt Hukuk Dergisi*(2), 311-344.

Toyran, M. (2022). *Türkiye'nin uzak Asya ülkelerine yönelik kültürel diplomasi faaliyetleri: Çin, Güney Kore ve Japonya örneği.* (Yükseklisans Tezi). Marmara Üniversitesi.

Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk mutfağının tanıtımında bir araç olabilir mi?. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 14-29.

Topaktaş Üstüner, H. (2023). Cumhuriyet Döneminde Osmanlı elçileri ve elçilikleri üzerine yapılan çalışmalar. *Tarih Dergisi - Turkish Journal of History*, 81: 227-285.

Öztürk, B., Tahmaz, G. S., Zeybek, R., Aksoy, M., Kızıleli, M., Kaya, Ü. C. (2025). Gastro-Diplomacy. International Encyclopedia of Business Management Volume 3, 957-959

Yıldız, E. (2021). Gastronomiyi disiplin olarak ele alan çalışmaların sistematik bir derlemesi. (Ed. Arman, A., Erdem, Ö.) *Gastronomide Sistematik Araştırmalar*. İstanbul, Oğlak Yayınları: 101-116.

Yılmaz, A., Uyanık, B., & Yaman, M. (2019). Küreselleşen gıda sembolizmi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(68), 1298–1308.

Yönet Eren, F. (2022). *Gastronomi uzmanlarının bakış açısıyla Türk mutfağının uluslararasılaşma sorunları ve çözüm önerilerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma*. (Doktora Tezi). Nevşehir Havı Bektaş Veli Üniversitesi.