



GASTRODİPLOMASİ KAVRAMI İLE İLGİLİ YAPILMIŞ ÇALIŞMALARIN BİBYOMETRİK ANALİZİ

Özkan SÜZER¹, Murat DOĞDUBAY²

¹ Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye

e-posta: ozkansuzer@karabuk.edu.tr

² Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye

e-posta: dogdubay@balikesir.edu.tr

ÖZET

Gastrodiplomasi kavramı bir uygulama olarak derin tarihsel köklere sahip olsa da 21. yüzyıldan itibaren akademisyenler tarafından ilgi görmeye başlamıştır. Devletler askeri ve ekonomik güçleri kullanmaktansa birbirlerine üstünlük sağlamak için yumuşak güçleri kullanmayı tercih ederler. Bu bağlamda gastrodiplomasi, kültürel diplomasinin bir alt dalı olarak bir araç olarak kullanılmaktadır. Bu çalışma, gastrodiplomasi ile ilgili ilk makalenin yayınlandığı 2018 yılından 2021 yılı Eylül ayına kadar yayınlanan makale ve lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizini yapmayı amaçlamaktadır. Eğitim ve ulusal indekslerde yayınlanan ulusal makaleler, "gastrodiplomasi" ve "gastro diplomasi" gibi çeşitli anahtar kelimelerle, yayımlanma yılları ve türleri ile taranmıştır. Yayın tarihleri, enstitüler, üniversiteler, bölümler, konular ve veri toplama yöntemleri ile ilgili bibliyometrik analiz yapılmıştır. Bulgular, kavramın çok yeni olduğunu gösteriyor; sadece birkaç üniversite ve yazar bu konuda çalışmaktadır. Ayrıca ilgili çalışmalarda alan araştırması eksikliği vardır ve yayınlanmış birçok çalışma tek yazarlıdır. Bu çalışmanın konu ile ilgili gelecekte yapılacak çalışmalara yol göstermesi ve dolayısıyla gastrodiplomasi eylemlerine katkı sağlaması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: gastrodiplomasi, gastronomi, yumuşak güç

A BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF STUDIES ON THE CONCEPT OF GASTRODIPLOMIA

ABSTRACT

Although the concept of gastrodiplomacy has deep historical roots as an application, it has gained attention by academics since the 21st century. States prefer using soft powers to superiority over each other rather than using military and economic forces. In this context, gastrodiplomacy is used as an instrument as a sub-branch of cultural diplomacy. This study aims to perform bibliometric analysis of articles and graduate theses published from 2018, when the first article on gastrodiplomacy was published, until September 2021. In this context, postgraduate theses registered on the official website of the National Thesis Center of the Council of Higher Education and nationally published articles in national indexes were scanned with various keywords including "gastrodiplomacy" and "gastro diplomacy," the years and types of their publication. Bibliometric analysis was carried out regarding publication dates, institutes, universities, departments, subjects, and data collection methods. The findings suggest that the concept is very new; only a few universities and authors work on the subject. Moreover, there is a lack of field research in the relevant studies, and many published studies are single-authored. It is anticipated that this study will guide future studies on the subject and thus contribute to gastrodiplomacy actions.

Keywords: gastrodiplomacia, gastronomy, soft power

GİRİŞ

Gastronomi; derinliği insanlık tarihi kadar eski olan, küresel çapta yaşanan gelişmeler ile tarih boyu dönüşmüş bir disiplindir. Günümüzde gastronomi beslenme eyleminin ötesinde sosyal anlamlar ifade etmektedir. Sahip olduğu birçok işlev ile birlikte son yıllarda gastronominin yumuşak güç olarak kullanılması konusu önem kazanmış, bu yönlü çalışmalar ve aksiyonlar fazlalaşmıştır. Gastrodiplomasi kavramı kültürel diplomasi'nin alt bir dalı olarak görülmekte, ülkelerin birbirlerini etkileme konusunda askeri, ekonomik güç yerine yumuşak güç olarak gastronominin bir enstrüman olarak kullanılması anlamına gelmektedir (Šešić, 2017). İlk kez 2002 yılında kullanılan gastrodiplomasi kavramı, bir başka tanımda bir devletin kültürel mirasını mutfak kültürü yoluyla aktarması olarak ifade edilmiştir (Solleh, 2015).

Bibliyometri temelde sayım yapmaya dayalı bir alan olup, bibliyometrik analiz de yayınlanan belgelerin konu, yazar sayısı, tarihi, yayınlanan kurum gibi çeşitli parametreler bakımından incelenmesidir ve turizm alanında da son yıllarda gittikçe kullanılan bir yöntem olarak süregelmektedir (Al ve Coştur, 2007; Yılmaz, 2017; Özel ve Kozak, 2012). Gastrodiplomasi kavramı literatür açısından yeni bir kavramdır ve literatürde ne şekilde yer aldığı bilinmemektedir.. Bu çalışmanın temel amacı gastrodiplomasi kavramını kavramsal olarak işlemek ve bibliyometrik olarak analiz etmektir. Elde edilen bulguların ileride gerçekleştirilecek çalışmalara rehber

niteliğinde olabileceği ve bu fonksiyonuyla Türkiye'nin gastrodiplomasi aksiyonlarına katkı sunacağı öngörülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

İnsanoğlu yaşamına başladığı günden itibaren yemek yeme temel bir ihtiyaç olarak süregelmiştir. Bir bakıma gastronominin tarihi insanlık tarihi eskidir. Zaman içerisinde yaşanan gelişmeler küresel ölçüde dönüşümleri beraberinde getirmiş ve dünya ile birlikte gastronomi de çeşitli açılardan evrilmiştir. Önceleri yemek yeme eylemi salt bir fizyolojik ihtiyacın karşılığı iken, günümüzde bir sosyalleşme aracı, statü göstergesi gibi çeşitli sosyal anlamlar ifade edebilmektedir. Günümüz küresel dünyasında iletişim ve ulaşım üst seviyelere çıkmış, kültürlerarası etkileşim ve iletişim kurmak daha kolay hale gelmiştir. Bir kültürün yiyecekleri o ülkelerin algılarını etkilemekte, bu sebeple ülkeler yumuşak güç kullanımının bir çeşidi olarak yiyecekleri ve mutfak kültürlerini kullanmaktadırlar (Türker, 2018). Devletlerin askeri, ekonomik vb. bilinen sert güçleri dışında, birbirlerini sosyal içerikli değerler ile etkileyebilmesi yumuşak güç olarak isimlendirilmektedir (Hussin, 2018) Gastronominin bir yumuşak güç unsuru olarak kullanılması gastrodiplomasi adını almış, kavram ilk kez 2002 yılında "The Economist" dergisinde Tayland gastronomisi üzerine yazılan "Food as Ambassador" başlıklı yumuşak güç kavramının anlatıldığı bir makalede kullanılmıştır (Zhang, 2015). Zamanla popüler hale gelen ve önem kazanan gastrodiplomasi kavramı, ülkelerin mutfak kültürlerini bir yumuşak güç olarak görmeleri ve kültürlerarası bir etkileşim aracı olarak birbirlerine karşı kullanmaları anlamına gelmektedir (Rockower, 2012). Ülkeler birbirleri ile çeşitli sosyal alanlar üzerinden (dans, resim ,müzik vb.) iletişim kurabilmekte, gastronominin son yıllarda artan popülerliği ile gastrodiplomasi kavramı da bu iletişim alanları arasında önemini artırmaktadır.

Dünyada gastrodiplomasi anlamında kayıt altına alınabilen ilk girişim Tayland tarafından gerçekleştirilmiştir. 2002 yılında "Global Tay" programı ile küresel ölçekte bulunan restoranlarını, yemeklerini kullanarak dünya genelinde etkileşimini artırmış ve bu konu da marka ülke olmuştur (Rockower, 2014). Bu programla birlikte Tayland hükümeti çeşitli hibeler sağlamış, restoran sayıları artmış, daha fazla Tayland'lı aşçı dünyaya açılmış ve Tayland'dan dünyaya ihraç edilen gıda ürünlerinin sayısı artmıştır. Takip eden yıllarda birçok ülke bu alanda kampanyalar düzenlemiş ve yumuşak güç olarak gastronomiyi kullanmayı hedeflemiştir. Örnek verecek olursak Malezya devleti özellikle ABD'de etkinliğini artırmak için, "Dünya için Malezya Mutfağı" kampanyasını başlatmış ve çeşitli girişimlerde bulunmuştur (Wilson, 2013). Kampanya kapsamında dünyaca ünlü şefler Malezya'ya davet edilmiş, dünyanın önemli kentlerinde gece pazarları açılarak Malezya gastronomisinin tanıtımı gerçekleştirilmiştir. Asya'da başlayan bu uygulamaları dünyanın farklı bölgelerindeki devletler farklı aksiyonlarla sürdürmüştür. Tayvan'ın gerçekleştirdiği "Dim Sum Diplomasisi", Kore'nin "Kimchi Diplomasisi" ve Hindistan'ın "Samosa Diplomasisi" gastrodiplomasi konusundaki bazı örneklerdir (Zhang, 2015; Rockower, 2012).

Gastrodiplomasi faaliyetlerinde kullanılan araç, ilgili ülkelerin mutfak kültürü ve bileşenleridir. Türkiye'nin gastrodiplomasi kullanımı konu edildiğinde, Türk mutfağının zenginliği ve çeşitliliği karşımıza çıkmakta ve önemli fırsatlar sunmaktadır. Türkiye'de gastrodiplomasi anlamında bugüne kadar çeşitli aksiyonlar gerçekleştirmiştir. Türk kahvesini bir gastrodiplomasi aracı olarak kullanmak ve tanıtımını sağlamak amacıyla, çeşitli kurumların desteği ile Gezici Türk Kahvesi Kamyonu projesi hayata geçirilmiştir. 2012 yılında ABD'de başlayan proje Hollanda, Belçika, Fransa gibi ülkelerde devam etmiştir. Bu uygulama ile bir taraftan kahve dağıtılmış, bir taraftan kahve kültürü anlatılmış ayrıca kahve falına bakılarak yabancıların Türk kültürü ile ilgili eğlenceli kısımlara tema etmesi sağlanmıştır (Rockower, 2014). Gastrodiplomasi faaliyeti sadece tanıtım yapmak odağında kalmamış, çeşitli programlar uygulamak, çeşitli kuruluşlar tarafından akredite almak gibi uygulamalar da bu kapsama girmiştir. Aşağıda yer alan tabloda Aksoy ve Çekiç (2018), Türkiye'deki gastrodiplomasi uygulamaları tarihsel olarak derlemiştir.

Tablo 1. Türkiye'deki Gastrodiplomasi Uygulamaları

Yıl	Kategori	Uygulama
2004	Turquality Projesi	Markalaşma Faaliyeti
2010	Geleneksel Türk Mutfağı Kampanyası	Tanıtım
2011	Geleneksel Tören Keşkeği	UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras
2012	Mesir Macunu Festivali	UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras
2013	Türk Kahvesi ve Geleneği	UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras
2014	Gaziantep Gastronomi Şehri	UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı
2014	Türk – Japon Yemek Kültürü Projesi	Diplomatik Etkinlik
2014	İnce Ekmek Yapım ve Paylaşım Geleneği (Ortak Dosya)	NESCO Somut Olmayan Kültürel Miras
2014	Home Turkey Kampanyası	Tanıtım
2014	Gastrohunt Projesi	Tanıtım
2015	Hatay Gastronomi Şehri	UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı
2015	Cumhurbaşkanlığı Senkronize Servis	Hizmet Sektörü

Türkiye tarihten bugüne zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuş ve bunu çeşitli uygulamalar ile yumuşak güç olarak kullanmışlardır. Türk mutfağı özelinde gastrodiplomasi kullanımı üzerine tartışmalar devam etmekte ve daha aktif olunması gerektiği yönünde öneriler de getirilmektedir.

YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı, gastrodiplomasi kavramı üzerine yazılmış Ulusal Tez Merkezi veri tabanında erişilebilen lisansüstü tezler ve Google Akademikte erişilebilen makalelerin çeşitli parametreler kullanarak bibliyometrik açıdan analiz etmektir. Bibliyometrik incelemeler sınırları belirlenmiş bir dönemde yapılan çalışma sayısının, yönteminin tespiti gibi açıklayıcı veya sonraki çalışmaları nasıl etkilediğinin belirlenmesi gibi değerlendirici özellikler taşıyabilmektedir (McBurney ve Novak, 2002). Araştırmada ilgili veri tabanlarında araştırılan çalışmaların 2021 yılına kadar gerçekleştirilmiş olması ve Türkçe olarak yayınlanmış olması esas alınmıştır. Elde edilen bulgular ile gelecekte yapılacak benzer çalışmalara ve Türkiye'nin gastrodiplomasi aksiyonlarına katkı sunmak hedeflenmektedir.

Araştırma kapsamında Ulusal Tez Merkezi veri tabanı ve Google Akademik üzerinden arama yapılan girdi bölümüne "gastrodiplomasi", "gastro diplomasi" kelimeleri yazılmış ve tarama gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda arama yaptırılan kavramlar ile ilgili toplam 6 makale ve 4 lisansüstü tez değerlendirilmiştir. Çalışmaların analiz edilmesinde betimsel analiz ve içerik analizi yöntemlerinden faydalanılmıştır.

Tablo 2. Çalışma Kapsamına Dahil Edilen Lisansüstü Tezler

Çalışma	Tür	Veri Toplama Aracı	Amaç	ABD	Sonuçlar
Kul (2018)	YL	Nitel Görüşme Formu	Kültürel diplomasi'nin bir alt kolu olarak "gastrodiplomasi" incelenmiş, mevcut potansiyel değerlendirilerek bir model önerisi kurmak hedeflenmiştir.	Halkla İlişkiler ve Tanıtım	Araştırmada alanda uzman 8 kişi ile derinlemesine görüşme yapılmış ve bir model önerisi aranmıştır. Bu kapsamda; araştırma, kamu diplomasisi politikalarının gözden geçirilmesi, gastrodiplomasiye ilişkin strateji ve hedeflerin belirlenmesi, uygulama sahalılarının tespiti, kullanılabilir araçların tespiti, uygulama şeklinde ilerleyebilecek bir model önerisi oluşturulmuştur.
Soner (2020)	DR	Doküman inceleme, Nitel Görüşme Formu	Araştırmada çağın önemli kavramlarından "gastrodiplomasi" kavramının devlet kurumlarının ne derece gündeminde olduğunu tespit etmek ve bir yol haritası önerisi sunmak	Halkla İlişkiler	Örneklem dahilinde yer alan sivil toplum kuruluşlarının farkındalık düzeylerinin devlet kurumlarından daha yüksek olduğu gözlemlenmiştir. Bu kuruluşların sıklıkla devlet kuruluşları ile bir araya geldiği ve gündem oluşturma çabasında olduğu tespit edilmiştir. Kamu diplomasisi alanında faaliyet gösteren unsurların gıda bağlantılı kültürel unsurları kullanmaları Türkiye adına olumlu yumuşak güç artışı oluşturacaktır. Gastrodiplomasi faaliyetlerinin gelişimi açısından kurumlar arası iş birliğinin önemi hayattır.

Çevik (2020)	YL	Literatür Taraması	Yeni bir kavram olan gastrodiplomasi kavramını açıklamak ve tartışmak, küresel çapta çeşitli uygulamaları incelemek ve önerilerde bulunmak hedeflenmiştir.	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği	Kavram olarak eski fakat diplomaside yeni olan gastrodiplomasi kavramının önemi daha iyi anlaşılmalı ve gereken özen gösterilmelidir. Türk ürünlerinin tanıtımında sosyal medya etkin şekilde kullanılmalı, önemli uluslararası toplantılarda ünlü Türk şefler ön plana çıkarılmalıdır. Bazı diğer alanlarda olan “kardeş şehir” uygulamaları “kardeş mutfak” konsepti ile hayata geçirilebilir.
Özgen (2021)	DR	Literatür Taraması	Gastroturizmin gelişimi ile birlikte gastrodiplomasiyi yükselişini incelemek, mevcut durum üzerinden ideal bir gastrodiplomasi stratejisi oluşturmak ve kullanılabilecek unsurları belirlemek hedeflenmiştir.	İşletme	Türk mutfağı lezzet açısından dünya ürünlerini aratmayacak kadar iyidir. Bundan sonraki aşama Peru, Güney Kore, Tayvan örneğinde olduğu gibi gastrodiplomasi politikası ile kısa sürede Türk mutfağı yemeklerini dünyaya tanıtmak ve kabul ettirmektir. Türk mutfağının tarihi derinliği ve potansiyeli bu açıdan yeterlidir.

Tablo 3. Çalışma Kapsamına Dâhil Edilen Makaleler

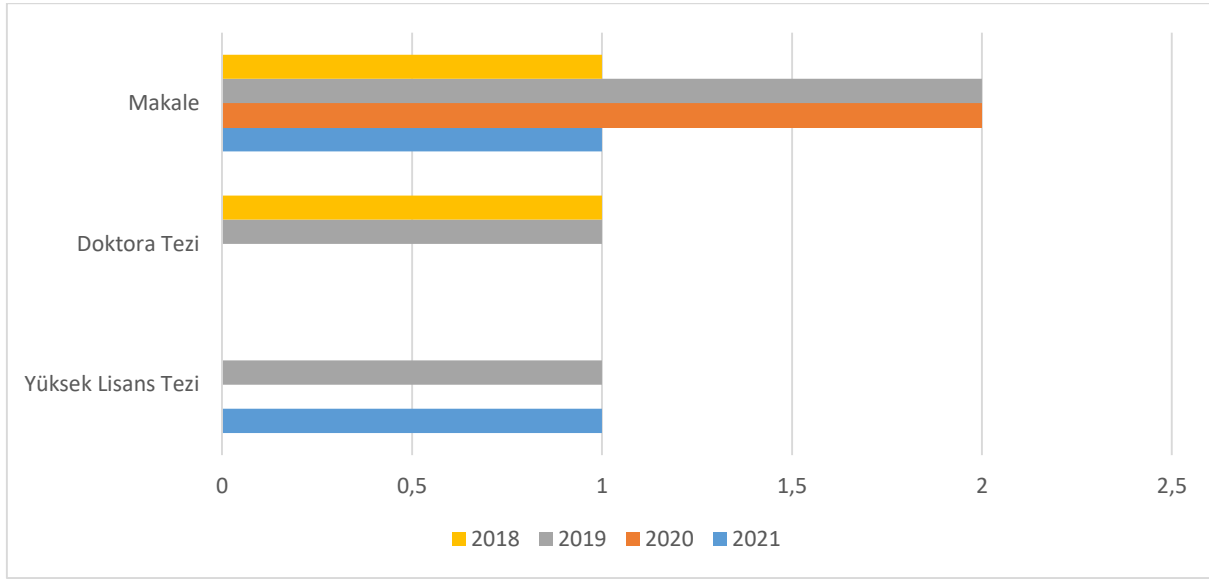
Çalışma	Dergi Adı	Veri Toplama Aracı	Amaç	Sonuçlar
Türker (2018)	Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi	Literatür Taraması	Yeni bir kavram olan “gastrodiplomasi” kavramı incelenmiş ve Türkiye’nin mutfak kültürünün tanıtımında nasıl kullanılabileceğini tartışmak hedeflenmiştir.	Gastrodiplomasi kavramı Türkiye’nin gerek genel gerekse gastronomi özelindeki imajına olumlu katkılar sağlayabilecek bir alandır. Bu hususta dünya da çeşitli örnekler yer almakta (Peru, Malezya), Türkiye’de de çeşitli girişimler (ABD kahve arabası örneği) yaşanmaktadır. Türkiye’nin potansiyelini daha iyi kullanması (yurtdışında yaşayan Türkler bir enstrüman olabilir) ve bu pastadan aldığı payı genişletmesi potansiyel olarak mümkündür.
Cebeci (2019)	Uluslararası İlişkiler	Kitap İncelemesi	2019 yılında Neslihan KUL tarafından yayımlanan Mutfak, Kimlik, Diplomasi – Türkiye’de Gastro Diplomasi kitabının incelemesini yapmak hedeflenmiştir.	Kitap; kamu diplomasisi alanının altında yükselen bir dal olan gastrodiplomasi kavramını analiz etmiş ve ilgili alanyazına önemli bir katkı sağlamıştır.

Bucak ve Yiğit (2019)	Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi	Literatür Taraması	Gastronomi alanyazını açısından yeni kavramlar olan gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi kavramlarını açıklamak, ulusal mutfağın tanıtımı, korunmasında önemini tartışmak hedeflenmiştir.	Türkiye; yalnızca deniz, kum, güneş turizmini kaynaklarına değil çok daha fazlasına sahiptir. Bu kaynaklar doğru kullanılarak gastrodiplomasi konusunda önemli adımlar atmak mümkündür. Bu konu da kamu kurumları da sorumluluk almalı, gerektiğinde yasal düzenlemeler yapabilmelidir.
Yıldırım (2020)	Kapadokya Akademik Bakış	Literatür Taraması	Yakın dönemde giderek önem kazanan gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi kavramlarını teorik ve pratik olarak ilişkisel bir düzeyde incelemek amaçlanmıştır	Gastromilliyetçilik kavramı, gastrodiplomasi uygulamalarında da görüldüğü gibi bu süreçteki politik eğilim ve bu alanda alınan aksiyonların temel motivasyon kaynağı olarak ortaya çıkılmaktadır.
Çevik ve Aslan (2020)	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	Literatür Taraması	Diplomasi kavramının altında bir dal olan gastrodiplomasi kavramını açıklamak, Dünya ve Türkiye'deki uygulamaları incelemek, bir diplomasi yöntemi olarak gündeme getirmek hedeflenmiştir.	Gastrodiplomasi, Türkiye'nin tanıtımı açısından önemli bir alandır. Bu anlamda uluslararası etkileşimler gastronomi festivalleri ile eş zamanlı yapılabilir, yabancılara uygulamalı Türk mutfağı eğitimi verilebilir, yurtdışındaki elçilikler yakınlarına Türk mutfağı restoranları açılabilir.
İşçimen (2021)	Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi	Literatür Taraması	Yakın geçmişte ortaya çıkan gastrodiplomasi kavramının Türk dış politikası açısından önemini, Yunus Emre Enstitüsü'nün faaliyetlerini vurgulamak hedeflenmiştir	Türk dış politikasının belirlenmesinde ve uygulanmasında bir yumuşak güç unsuru olarak gastrodiplomasi kullanılması önemlidir. Bu kapsamda YEE Türkiye'nin küresel çapta yumuşak güç sağlayan başat kuruluşlarından. YEE bu misyonunu gerçekleştirirken kullandığı önemli bir yumuşak güç unsuru da gastrodiplomasi olmuştur.

BULGULAR VE TARTIŞMA

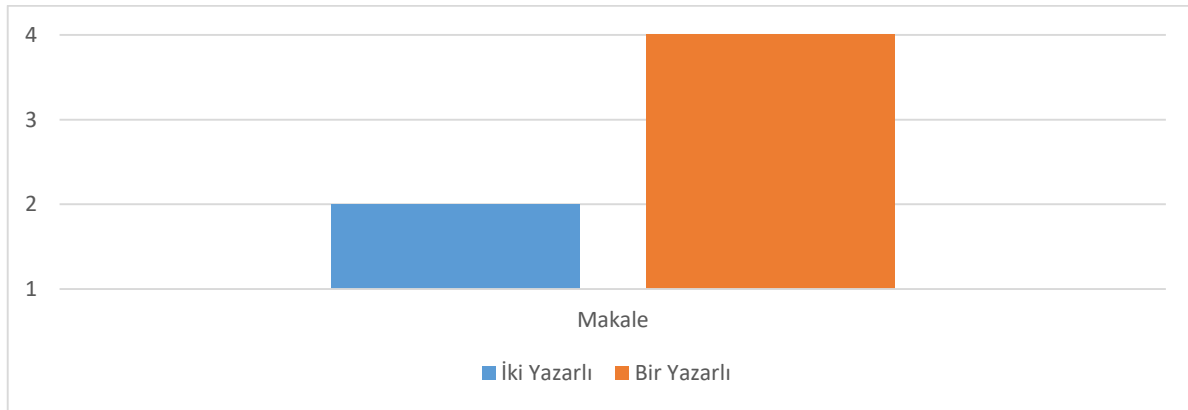
Araştırmanın bu kısmında, ilgili veri tabanlarından elde edilen veriler derlenmiş ve yorumlanmıştır. Yapılan taramada makale türünde 6, tez türünde ise 4 çalışmaya (2 YL, 2 DR) ulaşılmıştır.

Şekil 1. Gastrodiplomasi Konusuyla İlgili Yayınlanan Tez ve Makalelerin Yıllara ve Türlerine İlişkin Dağılım



Gastrodiplomasi kavramı üzerine hazırlanmış tezler ve makalelerin yayınlandığı yıla dair bilgiler Şekil 1’de gösterilmiştir. İlgili şekil incelendiğinde Türkiye’de gastrodiplomasi kavramının oldukça yeni olduğu, ilk makale ve tez çalışmasının 2018 yılında gerçekleştirildiği görülmektedir. Bu alanda ilk yüksek lisans tezi ise 2019 senesinde hazırlanmıştır. 2019-2020 yıllarında konu ile ilgili toplam 4 çalışma yapılmış olup en yoğun çalışılan seneler bunlardır. 2020 yılında ise konu ile ilgili yapılmış tez çalışmasına rastlanmamıştır.

Şekil 2. Gastrodiplomasi Konusuyla İlgili Yapılan Çalışmaların Yazar Sayısı (Makale)



İlgili çalışmaların yazar sayısı dağılımı Şekil 2 ‘ de gösterilmiştir. Hazırlanan 6 makalenin 4 tanesi tek yazarlı, 2 tanesi ise iki yazarlıdır. Çalışmaların üçte ikisi tek yazarlı çalışmadır. Makale çalışmaları genellikle birden çok yazarlı yapılmakta olup, gastrodiplomasi konusunda yapılan makale çalışmalarında ekip çalışmasının eksikliği göze çarpmaktadır.

Şekil 3. Gastrodiplomasi Konusunda Hazırlanan Lisansüstü Tezlerin A.B.D. 'na Göre Dağılımı

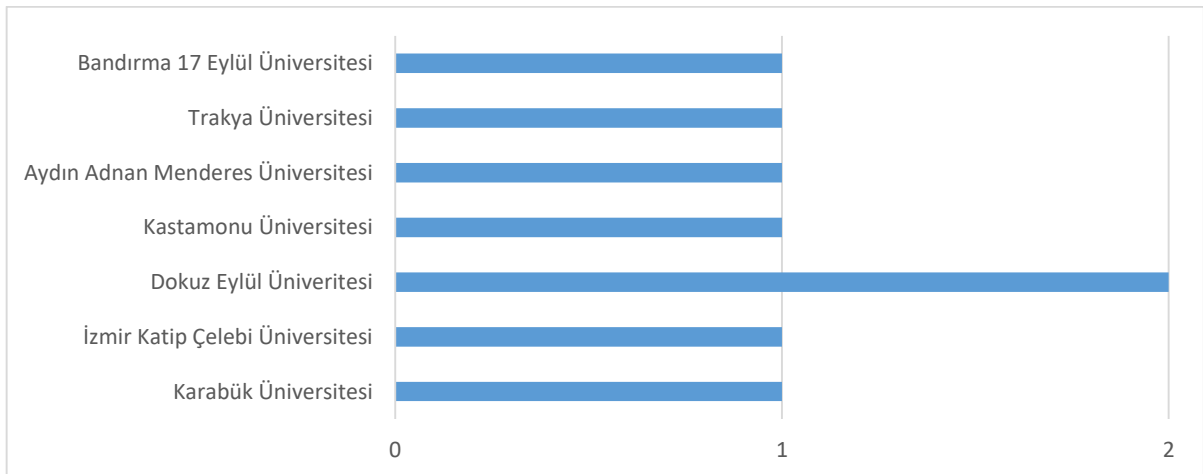


Hazırlanan lisansüstü tezlerin anabilim dallarına göre dağılımı Şekil 3'te ki gibidir. 4 farklı anabilim dalında tez hazırlanmış olup, her anabilim dalından 1 adet tez yayımlanmıştır. İlgili şekilde en dikkat çekici konu gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalından 29.09.2021 tarihi itibari ile gastrodiplomasi anahtar kelimesi ile tez yayımlanmamış olmasıdır.

Şekil 4. Üniversitelere Göre Yazar Sayısı (Tez)



Şekil 5. Üniversitelere Göre Yazar Sayısı (Makale)



Şekil 4 ve 5'te yapılan yayınların üniversitelere göre dağılımı yer almaktadır. Üniversite bazında gözle görülür bir sivrime gözlemlenmese de, Dokuz Eylül Üniversitesi 2 yazarla ön plana çıkmaktadır.

Şekil 6. Gastrodiplomasi Konulu Yayınlanan Makalelerin Türüne Göre Dağılımı



Şekil 6'da gastrodiplomasi konulu makalelerin yöntem bakımından türlerine göre ayrımı yer almaktadır. Konu ile ilgili hazırlanan 6 makalenin tamamı derleme düzeyinde (1 çalışma kitap incelemesi) makalelerdir. Gastrodiplomasi konusu Türkçe literatür açısından yeni bir konudur. Bu sebeple daha çok tanımlayıcı düzeyde makale çalışmalarının yapıldığını söylemek mümkündür. Bununla birlikte gittikçe popüler hale gelen gastrodiplomasi konusunda hiç araştırma makalesinin yapılmamış olması da dikkat çekicidir.

SONUÇ

Çalışmada gastrodiplomasi kavramı ulusal literatürde yayınlanmış makale ve lisansüstü tezlerin belirli parametreler kullanılarak incelenmesi yoluyla gerçekleştirilmiştir. Çalışma 2018-2021 yılları arasında "gastrodiplomasi" ve "gastro diplomasi" anahtar kelimelerini kullanan, Yüksek Öğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi ve Google Akademik veri tabanlarında yayımlanmış olan çalışmalarını baz alarak gerçekleştirilmiştir.

Yapılan incelemede en dikkat çekici nokta gastrodiplomasi alanında yapılan yayınların eksikliğidir. İlk tez ve makale 2018 yılında yayımlanmıştır. Toplamda 6 makale 4 adet tez bulunmaktadır. Küresel anlamda iletişim ve ulaşımın maksimum düzeye çıktığı günümüz dünyasında, yumuşak güç devletler açısından önemli bir enstrümandır. Bu kapsamda kültürel diplomasiinin bir alt dalı olarak gastrodiplomasiinin kullanılması, bu alana önem ve öncelik verilmesi, konu üzerine daha fazla akademik çalışma yapılması elzemdir. Benzer şekilde yayımlanan makalelerin tamamı ve lisansüstü tezlerin büyük bir kısmı literatür taraması düzeyindedir. Gastrodiplomasi konusu üzerinde saha araştırması, uygulamalı çalışma eksiliği sorun teşkil etmektedir. Bu alana daha fazla çıktı sağlayabilmek adına uygulamalı akademik çalışmaların yapılması isabetli olacaktır.

Lisansüstü tezlerin yapıldığı A.B.D. incelendiğinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalından yayımlanan tez olmadığı görülmektedir. Organik olarak bu bölümler ile ilişki olan gastrodiplomasi konusundan ilgili A.B.D.'da daha fazla çalışma

yapılması elzemdir. Bu konu da danışmanlar, öğrenciler düzeyinde farkındalık çalışmalarının yapılması faydalı olacaktır.

Gastronomi küresel çapta yükseliş gösteren bir disiplin ve buna bağlı olarak gastrodiplomasi de önemini artıran bir yumuşak güç aracıdır. Çalışmada elde edilen bulgular gastrodiplomasi konusuna akademik olarak yeterince önem gösterilmediğini ortaya koymaktadır. Konu ile ilintili kişi ve kurumların gerekli aksiyonları almaları, daha fazla akademik çalışmanın yapılması Türkiye'nin gastrodiplomasi gücüne katkı sunacaktır.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M.; Çekiç, İ. (2018). Gastronominin yumuşak güç olarak kullanımı üzerine bir inceleme. 19. Ulusal turizm kongresi bildiriler kitabı, 715-729
- Al, U.; Coştur, R. (2007). Türk Psikoloji Dergisi'nin Bibliyometrik Profili. Türk Kütüphaneciliği, 21 (2), 142-163.
- Bucak, T.; Yiğit, S. (2019). Gastromilliyetçilik ve Gastrodiplomasi Kavramları Üzerine Bir Değerlendirme. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 21(4), 1305-1320.
- Cebeci, E. (2020). Mutfak, Kimlik, Diplomasi–Türkiye’de Gastro Diplomasi. Uluslararası İlişkiler Dergisi, 17(67), 123-126.
- Çevik (2020). *Gastronomi alanında yeni bir kavram: Gastrodiplomasi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı
- Çevik, A.; Aslan, Z. (2020). Dünyada ve Türkiye’de Gastrodiplomasi Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(3), 2298-2317.
- Hussin, H. (2018). Gastronomy, tourism and the soft power of Malaysia. Sage Open, 8 (4), 1-11.
- İşçimen, B. (2021). Kamu Diplomasisi Aracı Olarak" Gastro Diplomasi": Yunus Emre Enstitüsü'nün Gastro Diplomasi Alanındaki Faaliyetleri. Ankara Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi, 4(7), 75-83.
- Kul,(2018). *Diplomaside yeni arayışlar ve gastro diplomasi: Türkiye için bir model arayışı* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Halkla İlişkiler ve Tanıtım Ana Bilim Dalı
- Mcburney, M. K.; Novak, P. L. (2002). WhatIs BibliometricsandWhyShouldYouCare? Professional Communication Conference, IPCC. USA: IEEE International, 108-114.
- Özgen (2021). *Türkiye’deki gastrodiplomasi politikaları ve dünyadaki konumu üzerine araştırma* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Kültür Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, İşletme Bilim Dalı, İstanbul
- Özel, Ç. H. ve Kozak, N. (2012). Turizm Pazarlaması Alanının Bibliyometrik Profili (2000- 2010) ve Bir Atıf Analizi Çalışması. Türk Kütüphaneciliği, 26 (4), 715-733.
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. Place Branding and Diplomacy, 8, 235-246.
- Rockower, P. S. (2014). The state of gastrodiplomacy, Public Diplomacy Magazine, [The State of Gastrodiplomacy | BIDD](#) Erişim Tarihi: 12.01.2018
- ŠEŠIĆ, D. (2017). Cultural Diplomacy. Arts, Festivals and Geopolitics. Belgrade: Ministry of Culture and Information of Republic of Serbia

- SOLLEH, F. M. (2015). Gastrodiplomacy As a Soft Power Tool to Enhance Nation Brand. *Journal of Media and Information Warfare*, 7, 161-199.
- Soner, (2020). *Uluslararası halkla ilişkiler çerçevesinde oluşturulan gastrodiplomasi modeli: Türkiye incelemesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Maltepe Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Halkla İlişkiler Ana Bilim Dalı, Halkla İlişkiler Bilim Dalı
- Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk Mutfağının Tanıtımında Bir Araç Olabilir Mi?. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 14-29.
- Yıldırım, E. (2020) Gastromilliyetçilik VE Gastrodiplomasi Arasındaki İlişki Üzerine Teoriden Pratiğe Bir Bakış. *Kapadokya Akademik Bakış*, 4(1), 76-99.
- Yılmaz, G. (2017). Restoranlarda Bahşış İle İlgili Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (2), 65-79.
- Zhang, J. (2015). The foods of the worlds: Mapping and comparing contemporary gastrodiplomacy campaigns. *International Journal of Communication*, 9, 568-591.
- Wilson, R. (2013). Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru, *The Journal of Public Diplomacy*, 2 (1/2): 13-20.