

KİTAP İNCELEMESİ

Neslihan KUL, *Mutfak, Kimlik, Diplomasi – Türkiye’de*

Gastro Diplomasi

(Ankara, Tün Kitap Yayıncılık, 2019)

Eda CEBECİ

Yüksek Lisans, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Uluslararası İlişkiler Bölümü

Bu kitap değerlendirmesine atıf için

Eda Cebeci, Kitap Değerlendirmesi: “Neslihan Kul, *Mutfak, Kimlik, Diplomasi – Türkiye’de Gastro Diplomasi*, Ankara, Tün Kitap Yayıncılık, 2019”, *Uluslararası İlişkiler*, Cilt 17, Sayı 67, 2020, s. 123-126.

Uluslararası İlişkiler Konseyi Derneği | Uluslararası İlişkiler
E-Posta: bilgi@uidergisi.com.tr

Bu makalenin tüm hakları *Uluslararası İlişkiler Konseyi Derneği*’ne aittir. Önceden yazılı izin almadan hiçbir iletişim, kopyalama ya da yayın sistemi kullanılarak yeniden yayımlanamaz, çoğaltılamaz, dağıtılamaz, satılamaz veya herhangi bir şekilde kamunun ücretli/ücretsiz kullanımına sunulamaz. Akademik amaçlı alıntılar bu kuralın dışındadır. Yazıda belirtilen fikirler yalnızca yazarına/yazarlarına aittir. UİK Derneğini, editörleri ve diğer yazarları bağlamaz.

Mutfak, Kimlik, Diplomasi – Türkiye’de Gastro Diplomasi

Neslihan KUL

Ankara, Tün Kitap Yayıncılık, 2019, 195 sayfa. ISBN: 978-605-69238-0-7

Eda CEBECİ

Yüksek Lisans (Mezun), İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Uluslararası İlişkiler Bölümü, İzmir
E-posta: cebecieda.94@gmail.com

İletişim teknolojilerindeki gelişmelere paralel olarak küreselleşmenin etkisiyle birlikte kamuoyunun dış politikadaki gücünün artması kamu diplomasisini önemli bir özne haline getirmiştir. Kamu diplomasisinin bir alt dalı olarak daha çok kültürel unsurları içinde barındıran gastro diplomasi, uluslararası hükümetin desteğiyle kendi kültürleri içerisindeki tatların ve kokuların diğer toplumlara ve bireylere sunulduğu yeni ve etkili bir iletişim stratejisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Yumuşak güç, kültürel diplomasi, imaj ve marka oluşumunun yemekler sayesinde sağlanarak o ülkenin etkin bir gastro diplomasi kullanımı amaçlanmaktadır. Bu noktada gastro diplomasi, akademide son yıllarda üzerinde durulan bir önemli konu olmasına rağmen, Türkiye özelinde pratikte verimli ve etkili olarak kullanılamamakla birlikte akademide de konuya ilgi üst boyutlarda değildir.

Neslihan Kul’un 2019 yılında Tün Kitap Yayıncılık tarafından *Mutfak, Kimlik, Diplomasi – Türkiye’de Gastro Diplomasi* adıyla çıkardığı kitap, yazarın 2018 yılında Ankara Üniversitesi Halkla İlişkiler ve Tanıtım bölümünde tamamlamış olduğu yüksek lisans tezi temel alınarak oluşturulmuştur. Yazar, yumuşak güç niteliği taşıyan gastronomiyi hem tarihsel hem de teorik açıdan açıklayarak dünyadaki gastro diplomasi uygulamalarından örnekler vererek konunun önemine dikkat çekmiştir. Kitapta özellikle ele alınan Türkiye’nin gastro diplomasi uygulamalarının Türk dış politikasında ne derece etkili olabildiği ve olabileceğinin yanı sıra Türkiye’deki eksik gastro diplomasi modelinin nasıl ve ne çerçevede kurumsallaştırılması gerektiği belirtilmiştir. Kitabın Dışişleri Bakanlığı’nda diplomat olarak görev alan Kul tarafından kaleme alınması, Türkiye’nin gastro diplomasi faaliyetlerinin değerlendirilmesi bakımından önemli ve işlevsel bir kaynak görevi görmektedir.

On yedi bölümden oluşan kitabın ilk dört bölümü (“Besin ve Mutfak Tarihin Akışını Nasıl Etkiledi?”, “Kültürel Bir Unsur Olarak Mutfak”, “Din ve Mutfak”, “Mutfak ve Ulusal Kimlik”) mutfak teması üzerine yoğunlaşarak mutfak tarihinde kültür, din ve ulusal kimliğin ne derece dönüştürücü etkisi olduğundan çeşitli örnekler vererek bahsetmektedir.

Sonraki iki bölümde (“Diplomaside Kültürel Değerler”, “Kültür ve Kimlik Çerçevesinde Gastronomi”) diplomaside kültürün kullanımının diğer ülkelerin kültürlerine duyulan farkındalıkla başladığını aktaran yazar, kültürün uluslararası politikada uzlaşmacı, diyalog yaratan ve bir arada yaşamayı teşvik eden bir araç haline geldiğini aktarmaktadır. Gastronominin de iletişim ve etkileşimin bir parçası olması onu diplomatik bir unsur haline getirmiştir.

Devam eden üç bölümde ("*Gastronomi ve Yumuşak Güç*", "*Gastro Diplomasinin Tanımı ve Gelişimi*" ve "*Gastro Diplomasinin Teorik Temeli*") ise küreselleşmenin etkisiyle gastronominin yumuşak gücünün daha fazla ön plana çıktığını aktaran Kul, gerek literatürde gerekse pratikte oldukça yeni kullanılan bir kavram olan gastro diplomasiyi hem anlamsal hem de gelişim süreci bakımından inceleyerek kavramsal karışıklıklara engel olmak için gıda diplomasisi (*food diplomacy*), mutfak diplomasisi (*culinary diplomacy*) ve masaüstü diplomasisi gibi birbiriyle karıştırılan diplomasi çeşitlerinden ayırmış ve gastro diplomasinin amacının daha genel olduğunu belirtmiştir. Gastro diplomasinin kuramsal temelini zayıf olmasına değinen yazar, bunun kavramın yeni bir kavram olmasından kaynaklandığını belirtmektedir.

Kitabın özellikle en can alıcı bölümleri 10. bölüm itibarıyla başlamaktadır. Bu bölümden itibaren Türkiye özelinde zaten eksik olan gastro diplomasi faaliyetlerinin dünyadaki gastro diplomasi örnekleriyle karşılaştırılması ve bu çerçevede devletin bu tür faaliyetleri arttırmak için neler yapabileceği açık bir şekilde anlatılmıştır. "*Dünyada Gastro Diplomasi Uygulamalarından Örnekler*" adlı 10. bölümde Kul, gastro diplomasi alanında dünyada en çok çalışmanın orta güçteki (*middle power*) ülkelerin fazlaca bulunduğu Güneydoğu Asya bölgesinde kaleme alındığını belirtmektedir. Buradan da yumuşak gücün ve kamu diplomasisinin özellikle orta güçteki ülkeler için kendilerini dünyaya tanıtmaya noktasında iyi bir araç olduğu sonucuna varabiliriz. Devamında ("*Bir Yumuşak Güç Unsuru Olarak Türk Mutfağı*") coğrafi sınırların, dinin, gelenek ve göreneklerin ve Anadolu'da yaşamış kültürlerin bir sentezi olarak karşımıza çıkan Türk mutfağının, Türkiye'nin kamu diplomasisi uygulamalarında başarılı bir sonuç verecek kültürel bir değer olmasının yanı sıra Türkiye'nin önemli bir yumuşak gücünü de oluşturduğu belirtilmektedir (s.131). 12. bölümde ("*Türk Mutfağının Ayırt Edici Özellikleri*") ise özellikle Türk mutfağının sadece yemek yeme eyleminden öte olarak sosyal düzeni sağlayan bir sembol olduğunu belirten yazar, Türk mutfağının birleştirici ve kucaklayıcı bir özelliği olduğunu da vurgulamaktadır.

"*Türk Dış Politikasında Gastro Diplomasi*" ile "*Türkiye'de Gastro Diplomasi Uygulamalarından Örnekler*" adlı 13. ve 14. bölümde Türkiye'nin orta büyüklükte bir devlet olma özelliği ve güçlü bir kültürel kimliğe sahip olması onun gastro diplomasiyi kullanma noktasında elinde olan fırsatı gözler önüne sermektedir. Uluslararası politikada diplomatik manevralarını ve diplomasi yeteneğini artırma ihtiyacının gastro diplomasi sayesinde artabileceğini belirten yazar, özellikle bu potansiyelin kamu diplomasisi boyutunda tam etkili bir şekilde kullanılmadığını belirtmiştir.

Kitabın son üç bölümü Türkiye'de gastro diplomasi faaliyetleri açısından eksiklikleri ve kurumsal yapı içerisindeki örgütsel sorunu değerlendirdiği için literatürde Türkiye özelinde göz ardı edilen konuları ele almaktadır. "*Türkiye'nin Gastro Diplomasi Araç ve Stratejileri*" adlı 15. bölümde Türkiye'nin gastro diplomasi faaliyetlerinin bütüncül ve birleştirici çerçevede yapılması gerektiğini vurgulayan Kul, devlet desteğinin kalitesi tescillenmiş restoranlara verilmesi veya devletin Türk restoranların niteliğini arttırıcı bir destek vermesi gerektiğini belirtmiştir. Akademik çalışmaların da bu çerçevede önemli ve etkili olabileceği konusuna değinmiştir. Özellikle Türk mutfak kültürünün yabancı kamuoyuna tanıtımında *pop-up* yani gezici restoranların (Gezici Türk Kahvesi Kamyonu Projesi gibi) açılmasının iyi bir strateji olarak değerlendirilebileceğini belirtmiştir.

"*Türkiye'de Gastro Diplomasinin Kurumsal Yapılanması*" adlı 16. bölümde Türkiye'nin gastro diplomasisinin devlet, özel sektör ve sivil toplum örgütlerinin işbirliği ile biçimlenmesi gerektiği

belirtilmiştir. Kamu diplomasisi stratejisinin devlet eliyle oluşturulması gerektiğinin altını çizen Kul, özel sektörün de sahada daha aktif olmasının iyi bir gastro diplomasi stratejisi oluşturacağını ifade etmiştir.

“*Türk Gastro Diplomasinin Geleceği*” adlı son bölümde Türkiye’nin gastro diplomasi imkânlarının yetersiz olduğuna değinen yazar, gastro diplomasinin kamu diplomasisi politikalarıyla örtüşmesi gerektiğini ve bunun sonucunda da Türkiye’nin hikâyesinin anlatılmasının mühim olduğunu dile getirmiştir. Yurtdışındaki temsilcilikleri ve vatandaşları önemli bir aktör olarak değerlendiren Kul, gastro diplomaside eksik olan çatı kuruluşun eksikliğine dikkat çekmiştir. Türkiye’nin gastro diplomasisinin kısa vadede tanınma, orta vadede algı yönetimi ve uzun vadede ise iletişim ve etkileşim kurma bağlamında yatırım yapılması gereken bir alan olduğunu belirtmiştir (s.185).

Kitap bir bütün olarak değerlendirildiğinde Uluslararası İlişkiler literatüründe artan kamu diplomasisi çalışmalarına ek yeni bir alt dal olarak karşımıza çıkan gastro diplomasi kavramını analiz ederek Türkiye gastro diplomasi literatürüne önemli bir katkı sağlamıştır. Özellikle yumuşak güç, kültür diplomasisi, gastro diplomasi, gastro milliyetçilik, mutfak diplomasisi ve gıda diplomasisi kavramlarına ayrı ayrı değinilmesi gastro diplomasi kavramının diğer diplomasi tanımlamalarından farkının ve sınırının çizilmesini sağlamıştır. Kitabın ilk bölümlerinde özellikle “*Din ve Mutfak*” ile “*Mutfak ve Ulusal Kimlik*” bölümleri oldukça ilgi çekicidir. Çünkü gerek Türkiye gerekse diğer devletlerin dış politika pratiklerinde özellikle yumuşak gücü kullanma noktasında dinin ve ulusal kimliğin ne derece etkili olduğu farklı örneklerle aktarılmaya çalışılmıştır. Türkiye özelindeki bölümleri değerlendirdiğimizde son üç bölümde üzerinde durulan konuların Türkiye gastro diplomasisi açısından aydınlatıcı ve dikkate alınması gereken başlıklar olduğu aşikârdır.

Kitabı eleştirel açıdan değerlendirdiğimizde bölümlerin birbiriyle bağlantılı olmasından kaynaklı yazar sıkça tekrara düşmüştür. Anlatmaya çalıştığı kavramları farklı bölümlerde aynı anlam ve farklı cümlelerle ifade etmeye çalışması okuyucuda aynı şeyleri okumuş hissi uyandırmaktadır. Özellikle bazı bölümlerde paragraf bitiminde bağlayıcı cümlelerin olmaması kitabın bölüm içerisindeki devamlılık algısını koruyamamasına neden olmuştur. Bölüm içindeki verilen örneklerin kronolojik sırası ve akışı değerlendirildiğinde, “*Dünya’da Gastro Diplomasi Uygulamalarından Örnekler*” adlı onuncu bölümde yazar gastro diplomasi faaliyetlerinin çoğunlukla Güneydoğu Asya ülkelerinde uygulandığını belirttikten sonra ilk olarak aynı bölge içerisinde Tayland ve Malezya’dan, daha sonra Peru ve Amerika Birleşik Devletlerinden bahsetmiştir. Ardından tekrar Asya bölgesine geçerek Güney Kore ve Tayvan’dan bahseden yazarın, diğer ülkeleri de kısa bir şekilde inceleyerek bölge odaklı veya gastro diplomasi uygulamalarının başladığı tarihi temel alarak ülkeleri sıralamamış olması okuyucuda verilmek istenenin dağınık ve karışık anlaşılmasına neden olmaktadır. Bunun yanı sıra, dünyadaki gastro diplomasi faaliyetlerinde öne çıkan diğer iki örnek olan Hindistan’ın “*Samosa Diplomasisi*” ve özellikle yumuşak gücü en iyi kullanan ülkelerden biri olan Çin’in “*Çubuk Diplomasisi*”nin kitapta diğer ülkeler gibi ayrı bir başlıkta incelenmemiş oluşu iki özel örneğin gözden kaçırılmasına neden olmuştur. Bir diğer eleştirel nokta ise Türkiye’nin gastro diplomasisi noktasında özellikle son dönemlerde adını sıkça duyduğumuz Simit Sarayı’nın yurt dışında açmış olduğu mağazalar dışında yapmış olduğu gastro diplomasi faaliyetlerden geniş bir bakış açısıyla bahsedilmemiş olmasıdır.

Sonuç olarak, eleştirilere rağmen Türkiye özelinde gastro diplomasi alanında yapılan çalışmaların sayısının az olması, ilgili çalışmanın teorik çerçeveyi atlamadan konuyu farklı açıdan incelemesi

bağlamında literatür açısından faydalı bir kaynak olmuştur. Literatürdeki boşluk dikkate alındığında konu ile ilgili daha çok ampirik ve kavramsal çalışma yapılması Türkiye'nin yumuşak gücünü gastro diplomasi alanında etkili kullanmasına yardım edecektir. Kitabın anlaşılır bir dilde yazılması anlam kargaşasını engellemiş ve kitapta bütünlüğü çoğunlukla sağlamıştır. Kitap özellikle gastronomi ve mutfak sanatları, sosyoloji, siyaset bilimi, uluslararası ilişkiler ve halkla ilişkiler alanlarında çalışma yapan kişilerin daha çok dikkatini çekeceği gibi konuya ilgili herkesin rahatlıkla okuyabileceği bir eser niteliğindedir. Son olarak konunun önemi kitapta Henry Kissinger'dan alıntılanan cümlede daha net ifade edildiği üzere; "Yiyeceği kontrol ettiğinizde, insanları kontrol edersiniz." (s.23)