



GASTRODİPLOMASİNİN TARİHSEL KÖKENLERİ: ANTİK DÜNYADA YEMEK, RİTÜEL VE DİPLOMATİK İLİŞKİLER

GASTRODIPLOMACY'S HISTORICAL ORIGINS: FOOD, RITUAL, AND DIPLOMATIC RELATIONS IN THE ANCIENT WORLD

 **Muammer ULUTÜRK¹**

¹ **Sorumlu Yazar:** Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Fakültesi, m.uluturk@gmail.com,

Received / Alınma: 02.04.2026

Accepted / Kabul: 19.06.2026

ÖZET

Bu çalışma, gastrodiplomasinin tarihsel kökenlerini Eski Mezopotamya bağlamında incelemektedir. Literatürde çoğunlukla modern devletlerin mutfak kültürü üzerinden yürüttüğü kamu diplomasisi pratikleriyle ilişkilendirilen gastrodiplomasi, bu çalışmada tarihsel bir çerçevede ele alınmaktadır. Araştırma, mevcut literatüre dayalı nitel içerik analizi aracılığıyla, yemeğin ritüel, siyasal ve diplomatik bağlamlarda işlev gördüğünü göstermektedir. Ritüel düzeyde sunular, tanrılar ile insanlar arasındaki ilişkinin sürdürülmesi ve kozmik düzenin devamlılığı ile ilişkilidir. Siyasal düzeyde yemek pratikleri, krallık otoritesinin görünür kılınmasında ve meşruiyetin yeniden üretilmesinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Diplomatik düzeyde ise ziyafetler ve elçi kabulleri, dönemin şehirlerarası ilişkilerin kurulması, sürdürülmesi ve hiyerarşik yapının ifade edilmesi açısından temel bir işlev üstlenmektedir. Bu üç düzey, ortak bir sembolik sistemin farklı görünüşleri olarak değerlendirilmektedir. Çalışma, yemeğin erken dönem toplumlarında temsil üretme, ilişki kurma ve anlam oluşturma süreçlerinde merkezi bir rol oynadığını göstermektedir. Bu bulgular, gastrodiplomasinin modern bir olgu ile sınırlandırılmayacağını ve yemeğin tarihsel süreklilik gösteren bir iletişim pratiği olarak değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Diplomasi, Gastrodiplomasi, Yemek, Eski Mezopotamya, Ritüel.

ABSTRACT

This study examines the historical roots of gastrodiplomacy in ancient Mesopotamia. Usually linked in the literature to the public diplomacy practices of modern states through culinary culture, gastrodiplomacy is treated here within a historical framework. The study demonstrates, through a qualitative content analysis based on the existing literature, that food operates within ritual, political, and diplomatic contexts. On the ritual level, offerings were related to maintaining the bond between gods and humans and to sustaining cosmic order. On the political level, food practices played an important role in displaying royal authority and reproducing legitimacy. On the diplomatic level, banquets and receptions for envoys served to establish and maintain intercity relations and to express hierarchy. These three levels are understood as different expressions of a shared symbolic system. The study argues that food played a central role in representation, relationship building, and meaning making in early societies, and that gastrodiplomacy should not be limited to the modern era.

Keywords: Gastronomy, Diplomacy, Gastrodiplomacy, Food, Ancient Mesopotamia, Ritual.

1. GİRİŞ

Yemek, tarih boyunca oluşan deneyimleri, kültürel birikimi ve toplumsal alışkanlıkları yansıtan evrensel bir olgudur. İnsanlar yemeği, fiziksel gereksinimlerini gidermek, duygusal bağlar kurmak, sosyal ilişkileri canlı tutmak ve kültürel pratikleri kuşaktan kuşağa taşımak amacıyla kullanırlar. Bu, geniş bir işlev alanı olan yemeğin yalnızca bireysel bir tüketim pratiği olmadığını; kimlik, temsil ve ilişki kurma biçimlerinin merkezinde yer alan bir toplumsal araç olduğunu gösterir. Dolayısıyla yemek, farklı topluluklar ve aktörler arasında anlam üretimi ve etkileşim kurma süreçlerinde belirleyici bir rol üstlenir.

Kamu diplomasisi, devletlerin politika, kültür ve değerlerini yabancı toplumlara aktarma sürecini ifade ederken, gastrodiplomasi (mutfak diplomasisi), bu süreci yeme-içme üzerinden kurulan etkileşimler aracılığıyla yürütür. Dış politika ile mutfak kültürünün kesişiminde yer alan bu yaklaşımda, ulusal mutfak unsurları bir temsil ve iletişim aracı hâline gelir. Yemek aracılığıyla oluşturulan bu etkileşim alanı, bir ülkenin kültürel görünürlüğünü artırırken ulus imajının güçlenmesine de katkı sağlar. Aynı zamanda, tat ve deneyim üzerinden kurulan bu temas, çekiciliğe dayalı etki üretme kapasitesini, yani yumuşak gücü destekleyen bir işlev görür. Bu çerçevede gastrodiplomasi, kültürel aktarım, temsil ve imaj inşasını duygusal deneyim üzerinden mümkün kılan özgün bir kamu diplomasisi pratiği olarak değerlendirilebilir (Rockower, 2012, s. 235). Bir toplumun kültürel mirasını yemek aracılığıyla görünür kılma ve paylaşma pratiğini ifade eden gastrodiplomasi (Hilmi, 2023, s. 747), söz konusu etkileşimlerin daha kurumsal ve stratejik bir düzlemde nasıl işlediğini açıklayan bir çerçeve sunar. Çağdaş literatürde çoğunlukla modern devletlerin mutfak kültürünü kamu diplomasisi aracı olarak kullanmalarıyla ilişkilendirilen gastrodiplomasi, yemeğin kültürel temsil, algı yönetimi ve yumuşak güç üretimi açısından taşıdığı potansiyeli görünür kılar. Bununla birlikte bu yaklaşım, yemeğin tarihsel olarak da benzer işlevler üstlenmiş olabileceği ihtimalini arka planda bırakmakta; kavramın tarihsel derinliğini sınırlı biçimde ele almaktadır. Nitekim mevcut çalışmaların önemli bir bölümü, gastrodiplomasiyi modern devlet sistemine özgü bir strateji olarak konumlandırmakta ve yemeğin dinî ile ritüel bağlamlarda üstlendiği erken dönem işlevleri analitik çerçevenin dışında bırakmaktadır.

“Gastrodiplomasi, uluslararası ilişkilerin gelişen bir boyutu olarak, yemek dilini kullanarak derin kültürlerarası bağlar kurmayı amaçlamaktadır” (Muhammad & Adilbekova, 2023, s. 431). Mutfak diplomasisi kavramı, modern anlamda özellikle on dokuzuncu yüzyılın başlarında Fransız diplomasi geleneği içinde, Antonin Carême gibi isimlerle daha görünür hâle gelmiştir. Kavramın kuramsal temeli ise kamu ve kültürel diplomasi, sözsüz iletişim, ulus markalaşması ve temas hipotezine dayalı çatışma çözümü gibi farklı yaklaşımların kesişiminde şekillenen çok boyutlu bir yapıya dayanmaktadır (Sokol, 2012, s. 161).

Joseph S. Nye’in geliştirdiği “yumuşak güç” yaklaşımı, kültürel unsurların zorlayıcı araçlara başvurmada uluslararası etki üretme kapasitesini açıklar (Nye, 2004, s. 5). Bu çerçevede yemek, farklı topluluklar arasında etkileşimi kolaylaştıran bir unsur olarak öne çıkar. Bununla birlikte bu yaklaşım, yemeğin siyasal iletişimdeki rolünü büyük ölçüde modern bağlamla sınırlar. Dinler tarihi ve Eski Çağ verileri, yemeğin çok daha erken dönemlerden itibaren sembolik ve kurumsal işlevler üstlendiğini göstermektedir. Ritüel pratikler, kutsal ile gündelik olan arasındaki ayrımı kurar ve bu süreçte maddi unsurlar, özellikle yiyecek ve içecek, kutsal düzenin görünür kılınmasında belirleyici rol oynar (Eliade, 1991, s. 147). Bu anlamıyla yemek, kutsalla ilişki kuran ve bu ilişkiyi sürdüren bir pratik olarak değerlendirilmelidir. Eski Mezopotamya, bu yapının sistematik biçimde gözlemlenebildiği erken örneklerden biridir.

Tapınaklarda tanrılar için düzenlenen sofralar, kraliyet ritüelleri ve şehirlerarası diplomatik kabuller, yemeğin dinî pratiklerle sınırlı kalmadığını, siyasal düzenin kurulması ve sürdürülmesiyle doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir (Bottéro, 2001, s. 43-47). Bu pratikler, yemeğin kozmik düzen ile siyasal otorite arasında kurulan ilişkinin somutlaştığı bir alan olarak işlediğini ortaya koymaktadır.

Gastrodiplomasi, görece yeni bir kavram olması nedeniyle genel olarak yaygın biçimde bilinmemekle birlikte son zamanlarda akademik dergilerde yeni tartışılan bir konu hâline gelmiştir (Hilmi, 2023, s. 747). Bu çalışma, gastrodiplomasi'nin tarihsel kökenlerini Eski Mezopotamya bağlamında inceleyerek bir boşluğu gidermeyi amaçlamakta ve yemeği farklı düzeyleri birbirine bağlayan bir anlam üretim pratiği olarak ele almaktadır. Makalenin temel iddiası, Eski Mezopotamya'da yemek etrafında şekillenen pratiklerin ritüel, siyasal ve diplomatik olmak üzere üç düzeyde işlediğidir. Bu düzeyler ayrı alanlar olarak değil, aynı sembolik sistemin farklı görünüşleri şeklinde ele alınmaktadır.

2. YÖNTEM

Bu çalışma, nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde yapılandırılmış olup Eski Mezopotamya'da yemek, ritüel ve diplomatik etkileşim arasındaki ilişkiyi literatüre dayalı olarak çözümlemeyi amaçlamaktadır. Araştırma, mevcut akademik çalışmaların sistematik değerlendirilmesine dayanmaktadır. Bu doğrultuda yöntem olarak literatür incelemesine dayalı nitel içerik analizi benimsenmiştir. Çalışma kapsamında, farklı disiplinlerde (Eski Çağ tarihi, dinler tarihi ve antropoloji) üretilmiş literatürden elde edilen veriler, kavramsal ve tematik bir çerçeve içinde yeniden düzenlenmiştir. Analiz sürecinde metinler, yemek pratiklerinin ritüel işlevleri, siyasal temsil biçimleri ve diplomatik etkileşimlerdeki rolü gibi belirli temalar etrafında sınıflandırılmıştır. Bu yaklaşım, farklı çalışmalarda dağınık biçimde yer alan bulguların bir araya getirilmesini ve analitik bir sentez oluşturulmasını mümkün kılmıştır. Böylece yemek olgusunun, Eski Mezopotamya bağlamında ritüel, iktidar ve diplomasi eksenlerinde nasıl işlev gördüğüne dair bir yorum geliştirilmiştir. Analiz, dinler tarihi, siyasal tarih ve antropoloji literatürünü bir araya getiren disiplinlerarası bir yaklaşım çerçevesinde yürütülmüştür. Öte yandan çalışma, anakronik bir eşitlemeden kaçınarak, farklı dönemlerde benzer işlevlerin nasıl ortaya çıktığını göstermeye odaklanmaktadır. Çalışma, gastrodiplomasi kavramını tarihsel bağlamlara doğrudan uygulamak yerine, bu kavramın işaret ettiği temsil ve etkileşim biçimlerinin daha erken dönemlerde hangi pratikler üzerinden ortaya çıktığını tartışmayı amaçlamaktadır. Bu yönüyle çalışma, kavramsal bir genişletme değil, analitik bir karşılaştırma olarak konumlandırılmaktadır.

3. TEORİK ÇERÇEVE VE LİTERATÜR

Gastrodiplomasi, akademik literatürde çoğunlukla modern diplomasi pratikleri bağlamında ele alınmaktadır. Paul S. Rockower, gastrodiplomasiyi "insanların kalplerini ve zihinlerini mideleri aracılığıyla kazanmayı amaçlayan bir kamu diplomasisi pratiği" olarak tanımlar ve bu yaklaşımın özellikle ulus markalama süreçlerinde etkili olduğunu vurgular (Rockower, 2012, s. 235). Bu tanım, yemeğin stratejik bir iletişim aracı olarak kullanılabileceğini ortaya koymaktadır. Bu noktada kavramın teorik zemini, Joseph S. Nye'nin "yumuşak güç" yaklaşımıyla ilişkilidir. Nye'a göre yumuşak güç, bir aktörün kültürel çekicilik ve meşruiyet üzerinden başkalarını etkileme kapasitesidir (Nye, 2004, s. 5). Yemek, bu bağlamda topluluklar arasında bağ kurmayı mümkün kılan bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Son yıllarda gastronomi ile diplomasi arasındaki ilişkiye odaklanan çalışmalar artış göstermiştir. Bu araştırmalar, Yemek ile diplomatik pratikler arasındaki etkileşimler, klasik uygarlıklar

döneminden itibaren tarihsel metinler, arkeolojik bulgular ve maddi kültür verileri üzerinden izlenebilmekte ve yemeğin ekonomik ya da estetik bir unsur olmanın ötesinde kimlik, aidiyet ve güç ilişkileriyle bağlantılı olduğunu ortaya koymaktadır (Cabral vd., 2024, s. 1). Buna rağmen söz konusu çalışmaların büyük bölümü analizlerini modern örneklerle sınırlandırmakta ve tarihsel süreklilik meselesini ikincil planda bırakmaktadır. Yemeğin tarihsel ve dinî bağlamdaki işlevini anlamak için dinler tarihi perspektifi önemli bir katkı sunmaktadır. Eliade, ritüelin kutsal ile gündelik olan arasındaki ayrımı kurduğunu ve bu süreçte maddi unsurların merkezi bir rol oynadığını belirtir. Bu süreçte kutsal, gündelik olanın içinden ayrıştırılmakta ve ritüel eylemler aracılığıyla görünür hâle gelmektedir (Eliade, 1991, s. 147). Ritüel bağlamda tüketilen yiyecek, sıradan bir nesne olmaktan çıkar ve kutsal düzenle ilişki kuran bir araca dönüşür. Bu yaklaşım, ritüelin dinî ve toplumsal düzeni kuran bir mekanizma olduğunu ortaya koymaktadır. Antik Yakındoğu kentleri tapınak-kent niteliği taşıdığından, dinî yapıların ayrıcalıklı konumu kent düzenin oluşumuna yansımakta ve kamu yapıları çoğunlukla tapınak çevresinde konumlanmaktadır (Ateş & Ünal, 2004, s. 38).

Eski Mezopotamya üzerine yapılan çalışmalar, bu teorik çerçevenin tarihsel karşılığını ortaya koymaktadır. Bottéro, Mezopotamya dininde tanrılar ile insanlar arasında karşılıklılığa dayanan bir ilişki bulunduğunu ve tanrıların düzenli olarak beslenmesinin bu ilişkinin sürekliliği açısından zorunlu kabul edildiğini belirtmektedir (Bottéro, 2001, s. 63-66). Bu durum, yemeğin kozmik düzenin sürdürülmesiyle doğrudan ilişkilendirildiğini göstermektedir. Kuhrt ise tapınakların ibadet mekânları olmanın yanı sıra dağıtım süreçlerini yöneten kurumsal yapılar olduğunu vurgulayarak, yemeğin ekonomik ve siyasal boyutlarına dikkat çekmektedir (Kuhrt, 2007, s. 176). Ayrıca Pollock'un yapı ile özne/eyleyicilik unsurlarını tek bir kavram içinde bir araya getiren "handlungsräume" yaklaşımı, sofrâ pratiklerini toplumsal ve siyasal eylemin gerçekleştiği bir alan olarak ele almayı mümkün kılmaktadır (Pollock, 2013, s. 148). Mevcut çalışmalar bu alanları çoğunlukla birbirinden bağımsız biçimde ele almakta ve aralarındaki yapısal ilişkiyi yeterince analiz etmemektedir.

4. RİTÜEL DÜZEY: TANRILAR VE KUTSAL SOFRA

Eski Mezopotamya dinî düşüncesinde tanrılar, insan biçimli varlıklar olarak tasavvur edilmiş ve düzenli olarak beslenmesi gereken ontolojik aktörler şeklinde kabul edilmiştir. Bu anlayış, tanrılar ile insanlar arasındaki ilişkinin tek yönlü bir ibadet pratiği olmadığını, karşılıklılık esasına dayanan bir düzen içinde işlediğini göstermektedir. Tanrılar kozmik düzeni sürdürürken insanlar bu düzenin devamlılığı için ritüel yükümlülüklerini yerine getirmekle sorumlu tutulmuştur. Bu yapı içinde yemek, ilişkiyi sürdüren zorunlu bir aracı olarak ortaya çıkmaktadır. Tapınaklara bağlı üretim alanlarında elde edilen tarımsal ve hayvansal ürünler, tanrılar için hazırlanan sofraların sürekliliğini sağlamış ve bu süreçler idarî tabletler aracılığıyla kayıt altına alınmıştır. Ur ve Nippur gibi merkezlerde bulunan belgeler, hangi tanrıya hangi yiyeceğin, hangi miktarda ve hangi zaman diliminde sunulacağını belirleyen standartlaşmış bir sistemin varlığına işaret etmektedir (Pritchard, 1969, s. 88-92; Kuhrt, 2007, s. 176; Altunay, 2015, s. 44). Ritüellerin belirli kurallara bağlı biçimde yürütülmesi, kutsal sofranın kurumsallaşmış bir düzen içinde işlediğini göstermektedir (Demirci, 2013, s. 57).

Ritüel bağlamda sunuların düzenliliği, dinî bir gereklilik olarak değerlendirilmiş ve kozmik düzenin sürekliliğiyle ilişkilendirilmiştir. Ritüel ihmallerin savaşı, kıtlık ve siyasal istikrarsızlık gibi krizlerle bağlantılı görülmesi, bu pratiğin toplumsal sonuçlarını ortaya koymaktadır (Black & Green, 1992, s. 89-90). Bu nedenle kutsal sofrâ, bireysel bir dindarlık göstergesinden ziyade kolektif sorumluluk alanı içinde değerlendirilmiştir.

Ritüelin performatif boyutu, bu yapının anlaşılmasında belirleyici bir unsurdur. Yemeğin hazırlanışı, sunuluşu ve tüketimi belirli kurallar çerçevesinde gerçekleşmekte; bu süreçte kullanılan mekân, nesneler ve aktörler anlam üretiminin ayrılmaz parçalarını oluşturmaktadır. Ritüel, bu yönüyle inançların ifade edildiği bir alan olmanın ötesinde, bu inançların maddi dünyada yeniden kurulduğu bir pratik olarak işlev görmektedir. Bu yaklaşım, Eliade'nin ritüelin kutsal zamanı ve mekânı yeniden kurduğu yönündeki tespitiyle uyumludur (Eliade, 1992, s. 44-45). Kutsal sofranın toplumsal boyutu da dikkat çekicidir. Ritüele katılımın sınırları, sunulan yiyeceklerin türü ve uygulanan kurallar, toplumsal hiyerarşilerin görünür hâle gelmesini sağlamaktadır. Bu çerçevede kutsal sofranın, tanrılarla ilişki kurulan bir alanın yanı sıra toplumsal düzenin yeniden üretildiği bir yapı olarak değerlendirilebilir.

Mezopotamya mitolojik anlatıları, yemeğin bu işlevini açık biçimde yansıtmaktadır. Adapa anlatısında yiyecek ve içecek, insanın ontolojik konumunu belirleyen bir unsur olarak kurgulanmaktadır (Black & Green, 1992, s. 209). İnanna ve Enki anlatısında ise ziyafet, "me"lerin aktarımını mümkün kılan bir bağlam olarak ortaya çıkmaktadır (Leick, 1991, s. 90). Bu örnekler, yemeğin bilgi, güç ve meşruiyet transferinde sembolik bir araç olarak işlediğini göstermektedir. Öte yandan yemeğin yokluğu da anlam üretmektedir. Hedammu mitinde yeme ve içme eylemlerinin kesintiye uğraması, kozmik düzenin bozulduğunu gösteren bir işaret olarak sunulmaktadır (Gernot, 1989, s. 60-61). Bu durum, ritüelin sürekliliğinin düzenin devamı için gerekli kabul edildiğini ortaya koyar. Böylece kutsal sofranın üç temel işlev üstlenir. Tanrılar ile insanlar arasında süreklilik sağlayan bir ilişki kurar. Bu ilişkiyi kamusal biçimde yeniden üretir. Aynı süreç üzerinden kozmik düzenin sürdürüldüğüne dair kolektif bir güven oluşturur. Bu yapı, kurban örneğinde görüldüğü gibi kutsal sofrayı dinî bir uygulamanın ötesine taşıyarak erken dönem sembolik iletişim biçimlerinin temel unsurlarından biri hâline getirir (Mutlu, 2014, s. 7).

5. SİYASAL DÜZEY: KRALLIK, MEŞRUIYET VE RİTÜEL

Eski Mezopotamya'da siyasal iktidar, seküler bir yönetim biçimi olarak değil, tanrısal düzenin yeryüzündeki uzantısı şeklinde kavranmıştır. Krallar, idarî ve askerî liderliklerinin yanında tanrılar ile insanlar arasında aracılık yapan figürler olarak konumlandırılmıştır. Bu nedenle krallık otoritesi, tanrısal iradeyle ilişkilendirilmiş ve meşruiyet bu ilişkinin sürekliliği üzerinden tanımlanmıştır (Yıldırım, 2017, s. 8).

Ritüel pratikler, bu ilişkinin görünür hâle geldiği başlıca alanlar arasında yer almaktadır. Tanrılar için düzenlenen yemeklerin sürekliliği ve ihtişamı, dinî bir yükümlülüğün yerine getirilmesini ifade ederken, kralın düzeni sürdürme kapasitesinin kamusal göstergesi olarak işlev görmektedir. Bu durum, ritüelin siyasal bir performansa dönüşmesine yol açmaktadır. Kralın tanrılara sunduğu yiyecekler, onun yönetme yetkisinin ve tanrılar nezdindeki kabulünün dolaylı bir ifadesi hâline gelmektedir (Pekşen, 2017, s. 107). Bu performatif yapı, tapınak içi uygulamalarla sınırlı kalmamış, kamusal alanda da görünür kılınmıştır. Kralların yazıtlarında ve anıtsal tasvirlerinde sunuların ayrıntılı biçimde aktarılması, bu pratiğin siyasal iletişim aracı olarak kullanıldığını göstermektedir. Bu anlatılar, tanrılara bağlılığın ifadesi olmanın yanı sıra siyasal aktörlere yöneltilmiş meşruiyet bildirimleri olarak değerlendirilebilir (Kuhrt, 2007, s. 469).

Ziyafetler, krallık ideolojisinin toplumsal düzeyde yeniden üretildiği başlıca araçlardan biridir. Ortak sofranın etrafında gerçekleştirilen bu etkinlikler, katılımcılar arasında sembolik bir birliktelik oluşturmakta ve kralın sağladığı düzenin kabul edildiğine dair kolektif bir onay üretmektedir. Hükümdarlar aynı sofrayı paylaşmak, siyasal bağlılığın performatif ifadesi olarak ortaya çıkmaktadır. Tanrılarla Marduk'u yetkilendirerek ona kozmik egemenlik atfettikleri mitolojik

sofra anlatısı, toplu yemeğin siyasal karar alma ve meşruiyet üretimiyle doğrudan ilişkili bir alan olarak kurgulandığını göstermektedir (Bottéro, 2005, s. 93). Ziyafetlerin mekân ve tören düzeni, hiyerarşik ilişkilerin açık biçimde görünür kılınmasını sağlamaktadır. Oturma düzeni, sunulan yiyeceklerin dağılımı ve ritüel unsurlar, statü farklılıklarını ifade eden göstergeler olarak işlev görmektedir. Bu bağlamda ziyafet, sözlü ifadelerin ötesinde işleyen bir iletişim biçimidir.

Yaratılış anlatılarında ziyafetin kozmik düzenle ilişkilendirilmesi de bu pratiğin sembolik derinliğini ortaya koymaktadır (Jordan, 2004, s. 223). Akıtu Bayramı, bu yapının en kapsamlı örneklerinden biridir. MÖ 3. binyıldan itibaren bilinen bu bayram, dinî bir tören olmanın ötesinde siyasal meşruiyetin yeniden üretildiği kamusal bir ritüel olarak işlev görmüştür (Cohen, 1993, s. 401). Bayram süresince gerçekleştirilen ritüel yemekler ve kolektif katılım, kralın tanrılarla olan ilişkisinin toplumsal düzeyde yeniden onaylanmasını sağlamaktadır. Akıtu'nun kamusal görünürlüğü, siyasal otoritenin geniş kitlelere iletilmesini mümkün kılmaktadır. Tanrı heykellerinin şehir içinde dolaştırılması ve ritüel sahnelerin izlenebilir hâle gelmesi, kralın tanrısal düzenle uyum içinde olduğu mesajını yaymaktadır (Nemet-Nejat, 2007, s. 249; Oppenheim, 1967, s. 29). Kutsal sofraya ile siyasal temsil arasındaki ilişki, ritüelin aksamaya ya da ihmal edilmesi durumunda daha da belirginleşmektedir. Sümer kentlerinde "En" ünvanını taşıyan yöneticinin temel görevinin tapınağı ve ekonomik düzeni tanrı adına idare etmek olmasına bakılarak, ritüelin başarısı ile siyasal istikrar arasında kurulan ilişki, bu pratiğin politik önemini açık biçimde ortaya koymaktadır (Black & Green, 1992, s. 89-90). Bu durum, din ile siyasal örgütlenmenin birbirine içkin olduğunu göstermektedir (Kılıç & Ay, 2024, s. 389). Krallık ideolojisi içinde yemek, geçmişle süreklilik kuran bir unsur olarak da işlev görmüştür. Ammi-saduqa dönemine ait metinlerde atalara ve ölü askerlere yönelik düzenlenen ziyafetler, kralın yaşayan toplulukla birlikte geçmiş kuşaklarla da bağ kurduğunu göstermektedir (Bottéro, 2005, s. 97). Bu pratikler, siyasal otoritenin zamansal sürekliliğini güçlendiren unsurlar arasında yer almaktadır. Kralın tanrılarla ilişkisi görünür olmakta, toplumsal aidiyet ve bağlılık güçlenmekte siyasal otorite sürekliliğini pekiştirmektedir.

6. DİPLOMATİK DÜZEY: ELÇİLER VE ZİYAFETLER

Eski Mezopotamya'da şehirlerarası ilişkiler, modern anlamda kurumsallaşmış diplomatik yapılardan farklı bir çerçevede yürütülmüş olsa da belirli normlar, ritüeller ve karşılıklılık ilkeleri doğrultusunda şekillenmiştir. Bu ilişkilerde elçiler, armağanlaşma ve tören uygulamaları temel unsurlar arasında yer almaktadır. Ziyafetler, diplomatik temasların tamamlayıcı bir unsuru olmanın ötesinde, ilişkilerin kurulmasını ve sürdürülmesini sağlayan başlıca mekanizmalardan biri olarak işlev görmüştür (Podany, 2010, s. 26). Armağanlar; şarap ve bal gibi gıda ürünlerinden lüks mallara, nadir hayvanlara ve hatta müzisyenler ile zanaatkârlara kadar uzanan geniş bir çeşitlilik gösterir. Bu tür değiş tokuşlar, saraylar arası diplomatik ilişkilerin yanı sıra tahta çıkışlar, askeri zaferler, dinî törenler ve hanedan evlilikleri gibi durumlarda da gerçekleşir (Eco, 2018, s. 144). Mari mektupları, diplomatik ayrıcalıklar ve dokunulmazlıklara sahip elçilere (Bardakçı, 2022, s. 39) ve elçilik kurumuna dair ayrıntılı bilgiler sunmakta ve bu süreçte elçilerin karşılanma biçimlerini ortaya koymaktadır

Mari arşivlerinde yer alan çivi yazılı belgeler, elçilerin kabulü sırasında düzenlenen ziyafetlerin belirli kurallara bağlı biçimde gerçekleştirildiğini göstermektedir. Bu metinlerde sunulan yiyeceklerin türü, katılımcılar ve ritüel unsurlar ayrıntılı biçimde kayıt altına alınmıştır (Durand, 1997, s. 312-318). Zimri-Lim dönemine ait kayıtlar, geniş bir diplomatik ağın varlığını ve bu ağın düzenli bilgi akışıyla desteklendiğini göstermektedir (Dinçer, 2025, s. 958). Diplomatik

ziyafetlerin işleyişinde karşılıklılık ilkesi belirleyici bir rol oynamaktadır. Sunulan yiyecekler, maddi değerlerinin ötesinde taraflar arasındaki ilişkinin niteliğini ifade eden göstergeler olarak değerlendirilmiştir. Bir elçiye sunulan yemeğin türü ve kalitesi, temsil ettiği siyasal aktörün statüsüne dair dolaylı bir mesaj üretmektedir. Bu nedenle yemek, misafirperverliğin ötesinde diplomatik hiyerarşiyi ifade eden bir araç hâline gelmiştir (Bottéro, 2005, s. 100).

Ziyafetlerin düzenleniş biçimi, bu sembolik iletişimi daha da belirgin hâle getirmektedir. Sofra düzeni, oturma planı ve ritüel unsurlar, taraflar arasındaki ilişkinin niteliğini görünür kılmaktadır. Kimin kralın yakınında yer aldığı, hangi yiyeceklerin kimlere sunulduğu ve hangi tanrının adının anıldığı, diplomatik ilişkilerin statü ve güç boyutlarını yansıtan göstergeler olarak işlev görmektedir (Black & Green, 1992, s. 88-90).

Ziyafetlerin diplomatik işlevi, anlık etkileşimlerle sınırlı kalmamaktadır. Mari metinleri, armağanlaşma ve ziyafet pratiklerinin süreklilik taşıyan ilişkiler kurduğunu göstermektedir. Elçilerin gözlemleri ve raporları, dostluk ya da düşmanlık ilişkilerinin değerlendirilmesinde önemli bir rol oynamıştır (Bertrand, 2001, s. 45). Bu durum, yemeğin uzun vadeli bir iletişim sistemi içinde işlediğini ortaya koymaktadır. Bu sistemde ticaret ile diplomasi arasındaki sınırlar da geçirgenlik göstermektedir. Babilli tüccarların ekonomik faaliyetlerinin yanında diplomatik işlevler üstlenmesi, yemek ve armağanlaşmanın güven tesisinde merkezi bir rol oynadığını göstermektedir (Aruz vd., 2008, s. 97; Bertman, 2003, s. 256).

Ziyafetlerin kamusal boyutu, siyasal otoritenin dış aktörlere yönelik olarak sergilenmesini mümkün kılmıştır. II. Asurnasirpal tarafından Kalhu'da düzenlenen büyük şölen, bu tür etkinliklerin geniş kitlelere ulaşan bir güç gösterisi olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır (Podany, 2014, s. 180; Öz, 2024, s. 115). Yaklaşık 69.500 kişinin katıldığı ve on gün süren bu etkinlik, farklı bölgelerden gelen elçiler ile yerel halkı aynı ortamda bir araya getirmiştir (Florioti, 2018, s. 28). Bu tür organizasyonlar, siyasal otoritenin görünürlüğünü artıran ve dış dünyaya yönelik mesajlar üreten araçlar olarak değerlendirilebilir. Benzer şekilde Kral I. Tukulti-Ninurta, Tanrı Asur'un buyruğu doğrultusunda yeni bir şehir inşa etmeye yöneldiğinde, müttefik hükümdarlar tarafından elçiler ve değerli armağanlar gönderilmiş, Asur'da statü, ün ve nüfuz sahibi olan ya da bu konumlara ulaşmayı hedefleyen herkes, kutlamaların doruk noktasını oluşturan görkemli ziyafette bir araya gelmiştir (Altunay, 2015, s. 166).

Diplomatik ilişkilerde dinî hassasiyetler de belirleyici bir unsur olmuştur. Belirli yiyeceklerin kutsallığı ve ritüel saflık kuralları, diplomatik etkileşimlerde dikkate alınması gereken unsurlar arasında yer almaktadır. Bu kuralların ihlali, siyasal bir saygısızlık olarak yorumlanabilmıştır (Bottéro, 2001, s. 70-73).

Elçi kabulleri, bu sürecin en belirgin örnekleri arasında yer almaktadır. Kraliyet kabullerinin ve elçilerin kral sarayındaki özel bir mekânda gerçekleştirilmesinin seyri, son derece katı bir protokole tâbidir. Alışlagelmiş selamlaşmanın (şulmum) ardından elçi, beraberinde getirdiği armağanı (tamartum) sunmaktadır. Elçilerin sarayda belirli bir protokol çerçevesinde karşılanması, armağan sunmaları ve ardından düzenlenen ziyafetlere katılmaları, diplomatik sürecin ayrılmaz parçalarıdır (Bertrand, 2001, s. 47). Bu bağlamda yemek, taraflar arasındaki ilişkinin tanınmasını ve karşılıklı olarak kabul edilmesini sağlayan bir araç olarak işlev görmektedir. Benzer uygulamalar, Yakındoğu'nun farklı kültürel çevrelerinde de gözlemlenmektedir. Ugarit geleneğine ait Aqhat Destanı, ziyafeti ölümlerle iletişim ve siyasal düzenin yeniden tesisiyle ilişkilendirerek bu pratiğin geniş bir coğrafyada benzer işlevler üstlendiğini göstermektedir (Hooke, 1993, s. 108; Leick, 1991, s. 13).

Bu çerçevede ziyafet, ilişki kuran, statüleri görünür kılan ve karşılıklılığı sürdüren bir etkileşim zemini sunmaktadır. Bu işlevler bütünü, ziyafeti erken dönem diplomatik iletişimin merkezine yerleştirmektedir. Yemek, bilinçli bir dış politika aracı olarak tasarlanmamış olsa da, temsil üretimi, ilişki kurma ve algı oluşturma süreçlerinde belirleyici bir rol üstlenmiştir.

7. SONUÇ

Bu çalışma, Eski Mezopotamya'da yemek pratiklerinin farklı toplumsal alanlara dağılmış bağımsız uygulamalar şeklinde değil, ortak bir sembolik mantık içinde işleyen bir yapı olarak anlaşılması gerektiğini ortaya koymuştur. Kutsal sofralar, kraliyet ritüelleri ve diplomatik ziyafetler arasında gözlenen yapısal benzerlikler, yemeğin farklı bağlamlarda benzer ilkeler doğrultusunda anlam üreten bir pratik olduğunu göstermektedir.

Yemek, ilişkilerin kurulması, tanımlanması ve sürdürülmesi süreçlerinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Tanrılarla kurulan ilişkinin düzenlenmesinden siyasal otoritenin görünür kılınmasına ve şehirlerarası etkileşimlerin yapılandırılmasına kadar uzanan geniş bir alanda, yemeğin işlevsel süreklilik gösterdiği anlaşılmaktadır. Bu durum, kutsal, siyasal ve diplomatik alanlar arasında keskin sınırların bulunmadığını ve bu alanların ortak bir sembolik zemin üzerinden birbirine bağlandığını ortaya koymaktadır.

Çalışmanın alana temel katkısı, yemeğin üstlendiği farklı rolleri parçalı biçimde ele almak yerine, bu roller arasındaki süreklilik ve bütünlüğü ortaya koymasıdır. Yemeğin tanrısal düzenin sürdürülmesine katkı sağlayan bir pratik olarak ortaya çıkması, bu düzenin siyasal düzlemde temsil edilmesini ve toplumsal düzeyde tanınmasını mümkün kılmaktadır. Aynı sembolik düzenin şehirlerarası ilişkilerde yeniden devreye girmesi ise, yemeğin karşılıklılık ve hiyerarşi üreten bir iletişim biçimi olarak işlediğini göstermektedir.

Bu bulgular, gastrodiplomasi kavramının tarihsel sınırlarının yeniden değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır. Modern literatürde gastrodiplomasi, devletlerin mutfak kültürünü bilinçli bir politika aracı olarak kullanmalarıyla ilişkilendirilmektedir. Eski Mezopotamya örneği ise yemek aracılığıyla temsil üretme, ilişki kurma ve algı yönlendirme pratiklerinin çok daha erken dönemlerde de mevcut olduğunu göstermektedir. Bu nedenle yemeğin diplomatik kapasitesi, tarihsel süreklilik gösteren bir iletişim biçimi olarak ele alınmalıdır. Bu süreklilik, farklı dönemlerin özdeş olduğu anlamına gelmemektedir.

Eski Mezopotamya'da yemek, kutsal düzen, siyasal otorite ve diplomatik etkileşim arasında dolaşan bir anlam üretim pratiği olarak erken dönem siyasal iletişimin merkezinde yer almaktadır. Bu tespit, yemeğin tarihsel rolünü yeniden değerlendirmeyi gerekli kıldığı gibi, dinler tarihi, siyasal tarih ve gastronomi çalışmalarının kesişiminde daha ayrıntılı ve karşılaştırmalı yaklaşımlara ihtiyaç bulunduğunu da ortaya koymaktadır.

Elde edilen bulgular, yemeğin yalnızca gündelik bir tüketim pratiği olmadığını; ritüel, siyasal temsil ve toplumsal etkileşim süreçleriyle yakından ilişkili çok yönlü bir olgu olarak değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir. Bu çalışma, yemeğin erken dönem toplumlarında üstlendiği işlevlerin disiplinlerarası bir yaklaşımla yeniden değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Bu çerçevede, çivi yazılı metinler ile maddi kültür verilerini birlikte değerlendiren çalışmaların artırılması, yemeğin ritüel, siyasal ve diplomatik işlevlerinin daha açık biçimde ortaya konmasına imkân verecektir. Eski Mezopotamya dışındaki erken uygarlıklarda benzer sofrâ pratiklerinin karşılaştırmalı olarak incelenmesi, bu sürekliliğin daha geniş bir tarihsel bağlamda değerlendirilmesini mümkün kılacaktır. Ritüel yemek ile siyasal temsil arasındaki ilişkinin belirli şehir devletleri ve krallıklar düzeyinde ayrıntılı biçimde analiz edilmesi, burada

önerilen çerçevenin derinliğini artıracaktır. Modern gastrodiploماسی literatürü ile tarihsel verileri birlikte ele alan çalışmaların çoğalmasi ise kavramın anakronik sınırlarını aşan daha sağlam bir kuramsal zemin oluşturulmasına katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Altunay, E. (2015). *Paganizm-2 Mezopotamya-Mısır*. Hermes Yayınları.
- Aruz, J., Benzel, K., & Evans, J. M. (Eds.). (2008). *Beyond Babylon: Art, trade, and diplomacy in the second millennium B.C.* Metropolitan Museum of Art; Yale University Press.
- Ateş, H., & Ünal, S. (2004). Devletin doğduğu yer: Antik çağ Ortadoğusu'nda idari hayat. *Bilgi*, 8(1), 21-42.
- Bardakçı, K. (2022). Çiviyazılı metinlere göre eski Önasya'da alıkonulan elçiler. *Archivum Anatolicum*, 16(1), 35-49. <https://doi.org/10.46931/aran.2022.16.1.3>
- Bertman, S. (2003). *Handbook to Life in Ancient Mesopotamia*. Oxford University Press.
- Black, J., & Green, A. (1992). *Gods, demons and symbols of ancient Mesopotamia: An illustrated dictionary*. University of Texas Press.
- Bottéro, J. (2001). *Religion in ancient Mesopotamia* (T. L. Fagan, Trans.). University of Chicago Press.
- Bottéro, J. (2005). *Eski Yakındoğu: Sümer'den Kutsal Kitap'a* (A. Kâhiloğulları ve diğerleri, Çev.). Dost Kitabevi.
- Cabral, Ó., Lavrador, L., Orduna, P., & Moreira, R. (2024). Gastronomy as a diplomatic tool: A systematic literature review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 38, 101072. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101072>
- Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8(2), 161-183. <https://doi.org/10.1163/1871191X-12341244>
- Cohen, M. E. (1993). *The cultic calendars of the ancient Near East*. CDL Press.
- Demirci, K. (2013). *Eski Mezopotamya dinlerine giriş*. Ayışığı Kitapları.
- Dinçer, M. (2025). Antik Yakın Doğu'da kadınların siyasi ve diplomatik rolü (MÖ 2000-1200). *Anadolu Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 9(4), 951-974. <https://doi.org/10.63556/ankad.v9i4.279>
- Durand, J.-M. (1997). *Documents épistolaires du palais de Mari* (Vol. 2). Éditions du Cerf.
- Eco, U. (Ed.). (2018). *Antik Yakın Doğu* (L. Tonguç Basmacı, Çev.). Alfa Yayınları.
- Eliade, M. (1991). *Kutsal ve din dışı* (M. A. Kılıçbay, Çev.). Gece Yayınları.
- Eliade, M. (1992). *İmgeler ve simgeler* (M. A. Kılıçbay, Çev.). Gece Yayınları.
- Florioti, H. H. D. (2018). Asur sarayında beslenme: Yeni Asur Devri. *Journal of History School*, 11(34), 25-42. <https://doi.org/10.14225/Joh1301>
- Hilmi, M. (2023). Gastro-diplomacy or food diplomacy: A case study. *Middle East Journal of Agriculture Research*, 12(4), 747-771.
- Hooke, S. H. (1993). *Ortadoğu mitolojisi* (A. Şenel, Çev.). İmge Kitabevi.
- Jordan, M. (2004). *Dictionary of gods and goddesses*. Kyle Cathie Ltd.

- Kılıç, Y., & Ay, Ş. (2024). Eski Mezopotamya'da siyasi örgütlenmede din olgusu. *Turkish Studies*, 8(5), 387-403. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.4648>
- Kuhrt, A. (2007). *Eski Çağ'da Yakındoğu I* (D. Şendil, Çev.). Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Lafont, B. (2001). International relations in the ancient Near East: The birth of a complete diplomatic system. *Diplomacy & Statecraft*, 12(1), 39-60.
- Leick, G. (1991). *A dictionary of ancient Near Eastern mythology*. Routledge.
- Muhammad, A., & Adilbekova, K. (2023). Culinary diplomacy. *Ulusal ve Uluslararası Sosyoloji ve Ekonomi Dergisi*, 5(2), 431-449.
- Mutlu, S. A. (2014). Eski Mezopotamya'da tanrılara sunulan kurbanlar. *Tarih Okulu Dergisi*, 17, 1-17. <https://doi.org/10.14225/Ioh415>
- Nemet-Nejat, K. R. (2007). Religion of the common people in Mesopotamia. *Religion Compass*, 1(2), 245-259. <https://doi.org/10.1111/j.1749-8171.2007.00019.x>
- Nye, J. S. (2004). *Soft power: The means to success in world politics*. PublicAffairs.
- Oppenheim, A. L. (1967). *Letters from Mesopotamia*. University of Chicago Press.
- Öz, E. (2024). Mezopotamya'da kralların sofraları. *Turkish Studies*, 11(1), 109-130.
- Pekşen, O. (2017). Babil krallarının siyasal meşrulaştırma aracı. *KSÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(1), 102-111.
- Podany, A. H. (2010). *Brotherhood of kings*. Oxford University Press.
- Podany, A. H. (2014). *Ancient Mesopotamia: Life in the cradle of civilization*. The Great Courses.
- Pollock, S. (2013). Commensality and public spheres. *Journal of Archaeological Method and Theory*, 20(2), 231-255. <https://doi.org/10.1007/s10816-012-9148-3>
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235-246.
- Yıldırım, E. (2017). *Eskiçağ Mezopotamya'sında Liderler Kahramanlar Krallar*. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Wilhelm, G. (1989). *The Hurrians* (J. Barnes, Trans.). Aris & Phillips.

* * * * *

Çıkar Çatışması Beyanı: Bu çalışmada taraf olabilecek herhangi bir kişi, kurum veya kuruluş arasında bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Destek ve Teşekkür: Çalışma için herhangi bir kurum ya da kuruluştan finansal destek alınmamıştır. Gösterdikleri ilgi ve emekten dolayı Dicle Akademi Dergisi Editörlerine ve katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Etik Kurul İzni: Çalışma konusu etik kurul iznini gerektirmemektedir. Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara uyulduğunu yazarlar beyan eder.

Katkı Oranı: Çalışma tek yazarlıdır.

* * * * *

EXTENDED ABSTRACT

Gastrodiplomacy is commonly conceptualized in contemporary scholarship as a form of public diplomacy in which states mobilize culinary culture to shape international perceptions and enhance soft power. Existing studies predominantly focus on modern nation-state practices, emphasizing national branding, cultural representation, and strategic communication. While these approaches successfully highlight the persuasive capacity of food, they often limit gastrodiplomacy to a modern phenomenon and overlook its deeper historical foundations. In particular, the role of food within religious, ritual, and early political structures has received relatively limited attention.

This study responds to this limitation by examining the historical roots of gastrodiplomacy in the context of Ancient Mesopotamia. Rather than applying the concept in an explicitly anachronistic manner, it adopts an analytical perspective and explores how food-related practices functioned within early systems of communication, representation, and power. The central argument is that food in Mesopotamia operated within three interconnected domains: ritual, political, and diplomatic. These domains are understood not as discrete spheres but as interrelated manifestations of a shared symbolic system.

Methodologically, the study draws on a range of primary sources, including cuneiform tablets, temple records, and diplomatic correspondence, particularly from the Mari archives. These materials are analyzed within an interdisciplinary framework that combines the history of religions, political history, and anthropology. The aim is to understand how food practices were structured, regulated, and interpreted in different institutional contexts.

At the ritual level, food played a central role in maintaining the relationship between gods and humans. In Mesopotamian religious thought, gods were conceived as entities requiring regular nourishment, and offerings constituted an essential component of sustaining cosmic order. The preparation, presentation, and regulation of these offerings were highly systematized, indicating the existence of an institutionalized ritual economy. The continuity of these practices was perceived as necessary for preventing disorder, and their disruption was often associated with crises such as famine, war, or political instability. In this context, food functioned as a medium through which the stability of the cosmos was symbolically maintained.

At the political level, food practices were closely tied to the construction and display of royal authority. Kings were positioned as mediators between the divine and human realms, and their legitimacy depended on their ability to sustain the established order. Ritual performances involving food, as well as large-scale public feasts, served to demonstrate this capacity. Banquets organized by the king created a shared social space in which hierarchical relations were enacted and recognized. Participation in these events signified political allegiance, while the organization of the feast itself reflected the ruler's control over resources and social order. In this sense, food became a visible marker of power and legitimacy.

At the diplomatic level, food functioned as a key element in inter-city relations. Banquets and envoy receptions were structured settings in which political relationships were established, negotiated, and maintained. Evidence from the Mari archives shows that these events followed specific protocols, including regulated food distribution, seating arrangements, and ritual references. The type and quality of food offered conveyed implicit messages regarding status, reciprocity, and recognition. Food thus operated as a non-verbal language of diplomacy,



enabling communication beyond formal declarations. Moreover, the continuity of gift exchange and shared meals contributed to the stabilization of long-term relationships.

The study demonstrates that these three domains are interconnected and form a coherent system of symbolic communication. Ritual practices provide the foundational framework, political performances translate this framework into authority, and diplomatic interactions extend it into inter-polity relations. This integrated structure reveals that food was not an incidental element but a central mechanism in the production and transmission of meaning.

The findings of the study suggest that gastrodiploacy should not be confined to modern state practices. While important structural differences exist between ancient city-states and modern nation-states, the use of food in establishing relationships, expressing power, and shaping perception shows clear functional continuities. Recognizing these continuities allows for a broader understanding of gastrodiploacy as a historically grounded form of communication.

In conclusion, this study contributes to the literature by introducing a historical perspective to gastrodiploacy and by proposing a framework that situates food at the intersection of ritual, political, and diplomatic practices. This approach not only expands the conceptual scope of gastrodiploacy but also highlights the need for more integrative analyses at the intersection of the history of religions, political history, and food studies.