

Hitit Ekmeginden Selçuklu Mutfağına: Anadolu Sofra Diplomasisi

Tuna Akçay*

Öz

Bu makale, Anadolu mutfak kültürünün tarih boyunca yalnızca beslenme pratiklerinden ibaret olmadığını; siyasal temsil, meşruiyet inşası ve diplomatik iletişim süreçlerinde “sofra” üzerinden işleyen bir kültürel diplomasi aracına dönüştüğünü tartışır. Çalışma, Hitit ritüel sofralarında ekmek ve içki sunularıyla kurulan tanrısal karşılıklılığı, Roma’da conviviumun oturma düzeni ve ikram hiyerarşisiyle bir iktidar performansına evrilmesini ve Selçuklu sarayında elçi kabullerinin matbah-ı amire merkezli bir protokol dili olarak kurgulanmasını karşılaştırmalı bir hat üzerinde inceler. Ekmek, ikram, mekânsal yerleşim, servis sırası ve ritüel kapanış gibi unsurların dönemler arasında biçim değiştirerek de olsa diplomatik anlam üretme kapasitesini koruduğu gösterilir. Yöntem, somut olmayan kültürel miras temelli çözümlemeyi gastro-semiotik analizle birleştirerek sofraya pratiklerini güç, statü, güven üretimi ve barış/ittifak mesajları üzerinden okur; tarihsel metinleri tarif rekonstrüksiyonu için değil, diplomatik sembolizm açısından değerlendirir. Osmanlı mutfak, erken dönem köken anlatısını görünür kılmak amacıyla kapsam dışı bırakılmıştır. Temel soru, Hitit-Roma-Selçuklu birikiminin günümüz mutfak diplomasisi bağlamında kamusal diplomasi ve ulusal marka hedefleriyle uyumlu, uygulanabilir bir diplomasi diline nasıl dönüştürülebileceğidir. Sonuçta “Anadolu Gastrodiplomasi Programı” ve “Anadolu Sofrası Diplomasi Kiti” önerileri; tematik diplomasi menüsü, yemek hikâyeleştirme metinleri, kısa broşür ve dijital içerik setleriyle birlikte büyükelçilik etkinlikleri, resmi resepsiyonlar ve uluslararası kültür organizasyonları için ölçeklenebilir bir model olarak sunulur. Modelin etkisi, pilot uygulamalar ve kurumlar arası iş birlikleriyle ölçülerek sürdürülebilir kılınabilir.

Anahtar Kelimeler: Gastrodiplomasi, Sofra Diplomasisi, Anadolu Mutfak, Kültürel Miras, Yumuşak Güç.

From Hittite Bread to Seljuk Cuisine: Anatolian Culinary Diplomacy

Abstract

This article examines Anatolian culinary culture as a historically durable medium of political representation, legitimacy-building, and diplomatic communication. Rather than treating food as an inventory of recipes, the study conceptualizes the table as a performative language through

* Doç.Dr. Tuna AKÇAY, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü Kestel Mahallesi, Üniversite Caddesi İİSBF Binası Kat 3 PK: 07425 Alanya/ANTALYA-TR. E-posta: akcaytuna@gmail.com; ORCID: 0000-0003-3090-8354

which authority is staged, hierarchies are negotiated, and trust is produced. Using a comparative historical design, it follows a three-part trajectory: Hittite ritual banquets in which bread and drink offerings operate as a technology of reciprocity between ruler, cult, and cosmic order; the Roman convivium, where seating order, service choreography, and controlled intimacy function as an arena of elite politics; and the Seljuk court, where commensal protocol becomes an explicit component of ambassadorial reception and court ceremonial. Methodologically, the article combines an intangible cultural heritage perspective with a gastro-semiotic approach, reading commensal practices as meaning-making mechanisms rather than as sources for direct culinary reconstruction. Across the three cases, it identifies a recurring repertoire of diplomatic signs—bread, hospitality and gifting, spatial arrangement, ranked service, and ritualized closure—that continues to generate political meaning despite changes in material form. Building on this repertoire, the article proposes an implementable policy model for contemporary public diplomacy: an “Anatolian Gastrodiplomacy Program” operationalized through an “Anatolian Culinary Diplomacy Kit,” including themed diplomatic menus, narrative materials, and protocol guidance for embassies and international cultural events. Ottoman cuisine is excluded to foreground earlier diplomatic roots and craft a distinct origin narrative.

Keywords: Gastrodiplomacy, Culinary Diplomacy, Anatolian Cuisine, Cultural Heritage, Soft Power.

Giriş

Bu çalışma, Anadolu mutfak kültürünün tarih boyunca yalnızca beslenme pratiklerinden ibaret olmadığını; aksine siyasal temsil, meşruiyet inşası ve diplomatik iletişim süreçlerinde etkin bir araç olarak işlediğini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Hititler’de ritüel sofralarla tanrılar arasında kurulan ilişki, Roma’da *convivium* geleneğinin siyasi bir performansa dönüşmesi ve Selçuklu sarayında sofra düzeninin diplomatik protokolün parçası hâline gelmesi, bu araştırmanın temel eksenini oluşturmaktadır¹. Çalışmanın amacı, bu tarihsel süreci günümüz gastrodiplomasi kavramı ile ilişkilendirerek Anadolu sofrasının modern kamu diplomasisi araçlarına nasıl dönüştürülebileceğini tartışmaktır².

Yemek ve sofra düzeni, uluslararası ilişkilerde “sessiz diplomasi”nin en etkili araçlarından biri olarak kabul edilmektedir. Sofranın kurgulanışı, sunulan yemekler, ikram ritmi ve misafirlik kültürü; taraflar arasında güven, saygı ve iletişim üretme kapasitesine sahiptir. Günümüzde birçok ülkenin mutfak kültürünü yumuşak güç stratejisinin merkezine yerleştirilmesi —Tayland’ın “Global Thai”, Güney Kore’nin “Kimchi Diplomacy”, Peru’nun “Marca Perú” programları— yemek diplomasisinin ulusal imaj üretiminde ne denli etkili olduğunu göstermektedir³. Anadolu’nun çok

¹ Dietler 2010; Peacock 2010.

² Rockower 2012.

³ Pham 2013.

katmanlı sofrâ kültürü, bu açıdan Türkiye'nin sahip olduğu en güçlü kültürel miras alanlarından biridir.

Anadolu mutfağı, dünya üzerinde ritüel, temsil ve diplomasi bağlantısı en net izlenebilen mutfak kültürlerinden birine sahiptir. Hititler'de sofrâ, tanrılarla iletişim kurulan bir ritüel alan olarak devlet meşruiyetinin merkezindeydi⁴. Roma'da *convivium* düzeni, elitlerin siyasi performansı ve diplomatik ilişkilerin yürütüldüğü bir sahneye dönüşmüştü⁵. Selçuklularda sofrâ düzeni, elçi kabullerinde ikram sırası ve hiyerarşi üzerinden bir diplomatik iletişim aracına dönüşmüştür⁶.

Bu üç dönem arasındaki çizgi yalnızca tarihsel değil; mutfağın diplomatik anlamını koruyan bir kültürel süreklilik modelidir. Dolayısıyla Hitit-Roma-Selçuklu hattının incelenmesi, Anadolu'nun "diplomasi dili olarak sofrâ" anlayışının kökenlerini anlamayı sağlamaktadır.

Çalışmanın ana araştırma sorusu şudur: Anadolu'nun Hitit-Roma-Selçuklu mutfak ve sofrâ kültürü, modern gastrodiploماسi için uygulanabilir bir diplomasi diline nasıl dönüştürülebilir mi?

Bu temel soru şu alt sorularla detaylandırılmıştır: Hitit, Roma ve Selçuklu sofralarında hangi temsil pratikleri diplomatik işlev taşımaktadır? Anadolu sofrasının sembolik dili (ekmek, ikram, oturma düzeni, ritüel) tarihsel olarak nasıl bir süreklilik göstermektedir? Bu tarihsel temsil biçimleri, günümüz kamu diplomasisi stratejilerine nasıl entegre edilebilir? Anadolu sofrası modern uluslararası ilişkilerde Türkiye için nasıl bir ulusal marka değeri yaratabilir? Bu tarihsel veriler uygulanabilir bir Anadolu Gastrodiploماسi Programına dönüştürülebilir mi?

Çalışma, Hitit-Roma-Selçuklu üçlüsünü sofrâ diplomasi pratikleri üzerinden ele almakta; mutfak kültürünü gastronomik bir inceleme olarak değil, bir iletişim ve diplomasi alanı olarak değerlendirmektedir. Aynı bir çalışma alanı olan ve mutlaka çalışılması gereken Osmanlı mutfağı kapsam dışı bırakılmıştır; çünkü makale, daha erken dönemlerin diplomatik köklerini görünür kılmayı amaçlamaktadır. Bu aynı zamanda Anadolu gastrodiploماسisi için özgün bir "köken anlatısı" sunmayı hedefler. Analiz, tarihsel kaynakları doğrudan mutfak rekonstrüksiyonuna dönüştürmeyi değil, diplomatik sembolizm açısından anlamlandırmayı amaçlamaktadır⁷.

Makale, giriş bölümünün ardından beş temel bölümden oluşmaktadır. İkinci bölümde gastrodiploماسi, sofrâ diplomasisi ve kültürel miras kavramları tartışılmakta; üçüncü bölümde gastro-semiotik yöntem ve kültürel miras analizi açıklanmaktadır. Dördüncü bölüm, Hitit – Roma – Selçuklu hattındaki tarihsel sofrâ pratiklerini

⁴ Haas 1994.

⁵ Grainger 2013.

⁶ Cahen 1968.

⁷ Bryce 2005.

diplomatik işlevleri açısından incelemekte; beşinci bölüm Anadolu sofrasının sembolik dilini çözümlemektedir. Altıncı bölüm, çalışma kapsamında geliştirilen uygulanabilir “Anadolu Gastrodiplomasi Programı” modelini sunmakta; yedinci bölüm projenin sahaya uygulanabilir çıktısını oluşturmaktadır. Son bölüm genel değerlendirme ve politika önerileri ile makaleyi tamamlamaktadır.

Gastrodiplomasi, devletlerin ulusal mutfak kültürlerini uluslararası kamuoyunda tanıtmak, olumlu imaj oluşturmak ve kültürel yakınlık yaratmak amacıyla yürüttükleri yumuşak güç uygulamalarını ifade eder⁸. Bu yaklaşım, yemek kültürünün yalnızca bir tüketim pratiği değil, aynı zamanda kimlik, ulus anlatısı ve kültürel mirasın temsil aracı olarak kullanıldığı bir diplomasi türüdür⁹.

Literatürde Tayland’ın Global Thai, Güney Kore’nin Kimchi Diplomacy, Peru’nun Marca Perú kampanyaları gastrodiplomasinin en başarılı örnekleri olarak değerlendirilmektedir¹⁰. Bu kampanyalar, mutfak kültürünün stratejik biçimde ulusal marka inşasına katkı sağladığını ve kültürel diplomasi araçlarının geniş kitlelere hitap edebildiğini göstermektedir¹¹.

Sofra Diplomasisi: Diplomatik Törenlerde Yemeğin Rolü

Sofra diplomasisi, devletlerarası ilişkilerde yemek ve sofranın diplomatik iletişimde oynadığı özel rolü tanımlar. Tarihsel olarak hükümdar sofraları, ziyafetler ve elçi kabulleri siyasal mesajların sessiz biçimde aktarıldığı ritüeller olarak işlev görmüştür¹².

Sofra düzeni, oturma yerleri, ikram sırası, menü seçimi ve sunum hiyerarşisi; güç dengelerini, saygı ilişkilerini ve taraflar arasındaki iletişimin niteliğini belirleyen sembolik göstergelerdir¹³. Yemeğin diplomasi alanındaki bu “sessiz dilinin”, modern uluslararası ilişkilerde de stratejik bir araç olduğu vurgulanmaktadır¹⁴.

Foucault, iktidarın yalnızca hukuki düzenlemelerde değil, gündelik yaşam pratiklerinde ve bedenler üzerinden işleyen mikro ilişkilerde ortaya çıktığını savunur¹⁵. Yemek, biyopolitikanın merkezinde yer alan ve iktidarın en görünmez biçimlerde üretildiği alanlardan biridir. Bu nedenle sofranın düzeni, ikram ritüelleri ve paylaşım pratikleri, iktidarın kültürel temsilleri olarak okunabilir. Bourdieu’ya göre tat ve yemek tercihleri, toplumsal sınıfların kültürel sermayesini görünür kılan sembolik unsurlardır¹⁶.

⁸ Rockower 2012.

⁹ Nye 2004.

¹⁰ Pham 2013.

¹¹ Chapple-Sokol 2013, 169-171.

¹² Wilkins – Hill 2006.

¹³ Montanari 2004.

¹⁴ Fisher – Crawshaw 2012, 210-220.

¹⁵ Foucault 1975.

¹⁶ Bourdieu 1984.

Anadolu'nun tarihsel sofrâ kültürü, bu açıdan hem elit hem halk mutfaklarında çeşitlenen bir temsil evreni sunar. Diplomatik sofralarda sunulan yemekler, iktidarın kültürel sermayesini aktaran birer statü göstergesidir.

Anadolu mutfak kültürü, tarihöncesinden Selçuklu ve Osmanlı dönemine kadar uzanan çok katmanlı bir birikime sahiptir. Bu birikim günümüzde somut olmayan kültürel miras çerçevesinde değerlendirilen gelenekler, teknikler, ritüeller ve bilgi aktarım biçimlerini içerir. Yemeğin hazırlanış biçimi, kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve ikram ritüelleri; yalnızca gastronomik değil, aynı zamanda kültürel kimlik, toplumsal hafıza ve ritüel pratiklerdir¹⁷. Anadolu sofrası bu nedenle yalnızca yemek kültürünü değil, bir medeniyetler arası geçiş alanını temsil eder.

Hitit ritüel sofralarından Roma *convivium* geleneğine, oradan Selçuklu saray mutfağına uzanan bu çok katmanlı süreç, Anadolu'da "sofra"nın tarihi bir diplomasi dili olarak işlediğini göstermektedir. Sofranın paylaşımı, misafirlik, ekmek ikramı, oturma düzeni ve hiyerarşik sunum gibi pratikler; farklı dönemlerde dönüşümler geçirse bile temel temsil mantığını korumuştur¹⁸. Bu tarihsel süreklilik, modern Türkiye'nin gastrodiplomasi politikaları için güçlü bir kültürel zemin sunmakta; Anadolu sofrasının diplomasi alanında yeniden işlevselleştirilebilmesini mümkün kılmaktadır¹⁹.

Bu çalışma, Anadolu sofrâ kültürünü tarihsel bağlamı içinde anlamlandırmak için somut olmayan kültürel miras temelli çözümleme yöntemini kullanmaktadır. Bu yaklaşımı, yemek hazırlama teknikleri, pişirme yöntemleri, sofrâ ritüelleri ve misafirlik pratiklerini kültürel aktarım süreçleri içinde değerlendirmeyi mümkün kılar. Anadolu sofrasının diplomaside kullanılabilirliğini belirlemek için özellikle ritüel sürekliliği, toplumsal hafıza ve kültürel kimlik aktarımı gibi kavramlar analitik çerçeveye dahil edilmiştir²⁰. Bu yaklaşım sayesinde çalışma, tarihsel verileri yalnızca belge olarak değil, günümüz gastrodiplomasisi için kullanılabilir kültürel miras varlıkları olarak ele alır.

Yemeğin bir kültürel iletişim biçimi olduğu ve gastronominin sembolik anlamlar taşıdığı yönündeki kuramsal çerçeveden hareketle çalışma gastro-semiotik analiz yöntemini kullanmaktadır. Bu yöntem, yemeklerin, ikram sıralarının, sofrâ düzeninin ve ritüel pratiklerin birer "anlam üretim mekanizması" olduğunu kabul eder²¹.

Bu bağlamda ekmek, tuz, ortak tabak paylaşımı, oturma düzeni ve ikram ritüelleri gibi unsurlar; güç gösterisi, sosyal hiyerarşi, misafirlik ilişkisi, dostluk ve ittifak mesajı ve meşruiyet üretimi gibi diplomatik anlamlarla birlikte değerlendirilmiştir²². Bu

¹⁷ Counihan – Van Esterik – Julien 2013.

¹⁸ Montanari 2004.

¹⁹ Rockower 2012.

²⁰ Smith 2006.

²¹ Barthes 1961, 10-22.

²² Mintz – Du Bois 2002, 99-119

analiz, Hitit–Roma–Selçuklu hattındaki sofra düzenlerini modern kamu diplomasisine uyarlamak için gerekli sembolik okumayı sağlar.

Bu çalışma, tarihsel belgeleri yalnızca gastronomik bilgi kaynağı olarak değil, geçmiş dönemlerde izlenen diplomatik temsil stratejilerinin birer yansıması olarak okur. Kullanılan belgeler üç ana gruptadır: Hitit çivi yazılı ritüel metinleri – devlet ve tanrı arasındaki iletişimin sofra üzerinden kurulması²³; Roma *convivium* kaynakları ve Apicius metni – sofra düzeni, ikram ritüelleri ve elit temsili²⁴ ve Selçuklu kronikleri ve vakfiyeleri – saray mutfağı, ikram hiyerarşisi ve elçi kabullerindeki sofra kültürü²⁵.

Bu belgeler doğrudan mutfak rekonstrüksiyonu için değil, diplomatik sembolizm açısından okunmuştur. Böylece sofra aracılığıyla üretilen iktidar, ittifak, barış ve misafirlik mesajları ortaya çıkarılmıştır.

Yöntemin en önemli bileşeni, tarihsel verilerin günümüz kamu diplomasisi modelleriyle ilişkilendirilerek uygulanabilir politika önerilerine dönüştürülmesidir. Bu kapsamda çalışma; ulusal marka (nation branding), kültürel diplomasi, şehir diplomasisi ve yumuşak güç stratejileri literatüründen yararlanır²⁶.

Amaç, Anadolu sofrasını modern diplomaside kullanılabilecek somut bir araç setine dönüştürmektir. Bu nedenle veri analizinin sonunda “Anadolu Gastrodiplomasi Programı” adlı uygulama modeli önerilir.

Çalışmanın sınırlılıkları şu başlıklarda toplanabilir:

1. Tarihsel kaynaklar ritüel ağırlıklıdır: Hitit ve Roma metinleri daha çok dini ya da elit bağlamları yansıttığından, genel halk mutfağına dair bilgiler sınırlıdır²⁷.
2. Selçuklu dönemi için arşivler parçalıdır: Elçi kabullerindeki sofra düzeni çoğunlukla kronikler ve vakfiyelerin yorumlanmasıyla yeniden kurulabilmektedir²⁸.
3. Modern gastrodiplomasi uygulamaları ülkeden ülkeye değişir: Anadolu modelinin uluslararası uygunluğu, kültürel bağlamlara göre çeşitlilik gösterebilir²⁹.
4. Çalışma uygulama modeli önerse de saha testleri yapılmamıştır: Bu nedenle geliştirilecek politika önerileri pilot uygulamalar gerektirir.

Bu sınırlar ışığında araştırma, verileri karşılaştırmalı, yorumlayıcı ve uygulamaya dönük bir analitik çerçevede ele almaktadır.

Anadolu coğrafyası, binlerce yıl boyunca farklı uygarlıkların sofra kültürlerinin, ritüellerinin ve diplomatik temsil biçimlerinin kesiştiği bir alan olmuştur. Bu nedenle

²³ Haas 1994.

²⁴ Grainger 2013.

²⁵ Cahen 1968; Peacock 2010.

²⁶ Anholt 2010; Melissen 2005.

²⁷ Bryce 2005.

²⁸ Hillenbrand 2007.

²⁹ Rockower 2012.

Anadolu sofraları, yalnızca mutfak kültürü değil, aynı zamanda siyasal iletişim, iktidar performansı ve uluslararası ilişki kurma pratiğinin en eski biçimlerinden birini temsil eder. Bu bölüm, sofranın Hititlerdeki ritüel işlevinden Roma'daki politik temsil sahnesine, oradan Selçuklu sarayındaki diplomatik protokole kadar uzanan sürekliliği ele alır.

Hititler'de Sofra ve Ritüel: Mutfak Üzerinden Kurulan Meşruiyet

Hititler'de sofraya, yalnızca beslenme alanı değil, devletin kozmik düzeni sürdürmek için gerçekleştirdiği diplomatik bir ritüel alanıdır. Hitit kralı, tanrılarla iletişimini ekmek ve içki sunumları aracılığıyla kurar; bu sunumlar hem dini hem de siyasi bir “karşılıklık” mekanizmasıdır³⁰.

Hitit metinlerinde geçen *ninda* (ekmek) türleri, devlet otoritesinin ritüel gücünü yansıtan semboller hâline gelmiştir. Özellikle büyük festivallerde yapılan sunular, Hitit kralının hem tanrılara hem halka karşı sorumluluğunu ifade eden bir performanstır³¹.

Bu bağlamda Hitit sofrası, bugün “gastrodiplomasi” olarak tanımlanan pratiklerin erken biçimlerinden birini temsil eder:

- İktidar → sofraya ile görünür olur.
- Siyasi mesaj → ritüel ekmek sunumu ile iletilir.
- Devlet → kendisini sofraya düzeniyle meşrulaştırır.

Bu kültür, Anadolu'da “sofraya üzerinden temsil” geleneğinin ilk kökünü oluşturur.

Roma Sofrası'nın Temsil Dili: *Convivium*dan Diplomasiye

Roma İmparatorluğu döneminde sofraya, özellikle *convivium*, siyasal elitlerin güç gösterisi yaptığı bir diplomatik sahneye dönüşmüştür. *Convivium*da oturma düzeni, servis sırası, yemeğin kalitesi ve sofraya davet edilen kişiler arasındaki hiyerarşi; Roma'nın siyasi yapısında “görünür iktidar dilinin” temel öğeleriydi³².

Apicius'un *De Re Coquinaria* metni, yalnızca tarif listesi değil; Roma elitinin sofraya üzerinden kurduğu sosyal ve diplomatik ilişkilerin bir kod kitabı niteliğindedir³³. Roma'da sofraya iktidarın gösterisi, dostluk ve düşmanlıkların ilanı, elçilerin ağırlanması ve statü performansı olarak işlev görmüştür.

Anadolu'nun uzun süre Roma hâkimiyetinde kalması, *convivium* kültürünün Anadolu sofrasına belirli diplomatik ritüeller kazandırmasına yol açmıştır. Bu etki, Selçuklu saray düzeninde “ikram hiyerarşisi” ve “oturma düzeni” şeklinde yeniden yorumlanmıştır.

Selçuklu Saray Sofrası ve Diplomatik Protokol

Selçuklu saray mutfaklığı (*matbah-ı amire*), siyasi temsilin en görünür olduğu kurumlardan

³⁰ Haas 1994.

³¹ Collins 2007.

³² Wilkins – Hill 2006.

³³ Grainger 2013.

biriydi. Özellikle hükümdarın elçileri kabulü sırasında sofraya düzeni, konuklara verilen yemekler, hizmet sırası ve sofranın mekânsal düzeni bir “protokol dili” olarak işliyordu³⁴.

Selçuklu sarayında:

- Ekmek → bolluk ve cömertlik göstergesiydi.
- Et → iktidarın maddi gücünü temsil ederdi.
- Ortak büyük sofraya → siyasi birliğin sembolüydü.
- Hükümdara yakın oturmak → diplomatik önem derecesini gösterirdi.

Nizâmülmülk’ün Siyâsetnâmesinde, hükümdarın sofrayı devlet düzeninin bir temsili olarak kurması gerektiği özellikle vurgulanır. Bu nedenle Selçuklu sarayında yemek, iktidarın biçimsel sahnesi, diplomasi ise bu sahnenin doğal bir uzantısıydı³⁵.

Selçuklu geleneğinin en önemli niteliği, Hitit ve Roma’dan devralınan “sofra-hiyerarşi-sunı” üçlemesinin kendi kültürel kimliğiyle birleşerek bir diplomatik protokole dönüşmesidir.

Hitit–Roma–Selçuklu hattı incelendiğinde, bu üç dönem arasında belirgin diplomatik süreklilikler ortaya çıkmaktadır:

Temsil Unsuru	Hitit	Roma	Selçuklu
Sofra = güç	Tanrı–kral iletişimi	İktidar performansı	Saray protokolü
Ekmek sembolizmi	Ritüel sunular	Statü göstergesi	Cömertlik/iktidar
Oturma düzeni	Ritüel hiyerarşi	Politik statü	Diplomatik önem
İkram sırası	Tanrısal düzen	Toplumsal hiyerarşi	Diplomatik protokol
Yemek = temsil	Meşruiyet	Sosyal güç	Devlet imajı

Bu süreklilik, Anadolu sofrasını modern gastrodiploماسi uygulamalarında güçlü bir kültürel miras kaynağı hâline getirmektedir. Böylece tarihsel temsil biçimleri, günümüz diplomatik pratiklerinin temelini oluşturabilecek zengin bir sembolik repertuar sunar.

Anadolu mutfak kültürü, binlerce yıllık tarihsel birikimi içinde yalnızca gastronomik teknikler değil, aynı zamanda siyasal temsil ve diplomatik iletişim açısından güçlü sembolik kodlar üretmiştir. Bu bölümde Anadolu sofrasının diplomatik işlevi, gastro-semiotik bir çerçevede analiz edilmekte; ekmek, sofraya düzeni, ikram ritüeli ve misafirlik gibi unsurların taşıdığı anlamlar ortaya konmaktadır.

Anadolu kültüründe ekmek, yalnızca temel besin değil; bereket, cömertlik, iktidar ve toplumsal dayanışma gibi değerleri taşıyan bir semboldür.

Eski Anadolu toplumlarında ekmek sunumu, bir davet, koruma ve barış mesajı niteliği taşırdı. Bu anlam Roma *convivium* geleneğinde statü ve ikram hiyerarşisinin bir parçasına dönüşmüş; Selçuklu sarayında ise siyasi meşruiyetin ve hükümdarın

³⁴ Cahen 1968.

³⁵ Peacock 2010.

cömertliğinin dışavurumu hâline gelmiştir³⁶. Modern diplomasi için bu sembolizm, “Anadolu ekmeği”nin yalnızca gastronomik bir ürün değil, barış ve misafirlik mesajı taşıyan kültürel bir ikon olarak kullanılabileceğini göstermektedir.

Anadolu’daki sofranın düzeni, tarih boyunca hiyerarşiyi, saygıyı ve topluluk ilişkilerini düzenleyen bir iletişim sistemi olmuştur. Hitit ritüel sofralarında kutsal düzenin temsili, Roma sofralarında elit statünün gösterisi ve Selçuklu sarayında diplomatik oturma düzeni gibi pratikler, Anadolu’da sofranın politik bir yapı oluşturduğunu göstermektedir.

Günümüz Türkiye’inde misafirlik geleneği, diplomatik sofralarda “güven kurma”, “ilişki geliştirme” ve “kültürel köprü oluşturma” amacıyla kullanılabilecek güçlü bir sembolik sermayedir³⁷. Sofranın ortaklık, birlik ve açıklık mesajı vermek için kullanılması, modern gastrodiplomasının temel stratejilerinden biridir.

İkramın Politikası: Güven, Barış ve İlişki Kurulması

Anadolu sofrasında ikram, yalnızca yemek sunumu değildir; bir ilişki kurma stratejisidir. Gelen misafire ikram edilen yemek, toplumun “bizden zarar gelmez” mesajının kültürel dilidir. Diplomatik çerçevede ikram karşılıklı güven üretir, gerginlik azaltır, dostluk niyetini somutlaştırır ve kültürler arası yakınlık kurar³⁸. Bu nedenle Anadolu ikram geleneği, Türkiye’nin uluslararası ilişkilerinde “yumuşak güç” unsuru olarak değerlendirilebilecek çok güçlü bir araçtır.

Gastro-semiotik perspektifte Anadolu mutfağı, çok katmanlı “sessiz mesajlar” üretir:

Tandır → Anadolu’nun köklü sıcaklık ve ev sahipliği geleneğini temsil eder.

Ekmek paylaşımı → barış, güven ve birlik mesajı taşır.

Ortak sofrada oturma → eşitlik ve dostluk göstergesidir.

Çorba ikramı → “huzur ve kabul” ritüeli olarak değerlendirilir.

Tatlıyla sonlandırma → barışın ve iyi niyetin sembolik³⁹.

Bu unsurlar diplomatik sofralarda bilinçli şekilde kurgulanırsa, Türkiye’nin küresel sahnede verdiği mesajlar çok daha etkili olacaktır.

Anadolu Sofrası Nasıl Bir “Ulusal Marka” Sunar?

Anadolu sofrası, Türkiye’nin ulusal marka değerini güçlendirebilecek dört temel özellik sunmaktadır. İlk olarak Hitit, Roma, Bizans, Selçuklu, Osmanlı ve modern Anadolu’nun gastronomik birikimlerini bir araya getiren kapsayıcı ve çok kültürlü yapısı, Türkiye’yi “medeniyetler sofrası” olarak konumlandırmaktadır. İkinci olarak, Anadolu’ya özgü

³⁶ Montanari 2004.

³⁷ Fisher – Crawshaw 2012.

³⁸ Chapple-Sokol 2013, 161-183.

³⁹ Mintz – Du Bois 2002, 110-113.

sıcaklık, misafirperverlik ve barışçıl söylem geleneği, Türkiye'nin uluslararası ilişkilerde doğal bir yumuşak güç kaynağına dönüşmesini sağlamaktadır. Üçüncü olarak, ülkenin coğrafi çeşitliliğinden doğan zengin malzeme repertuarı, mutfak diplomasisi için güçlü bir altyapı sunmakta; farklı iklim ve kültür bölgelerinden gelen ürünler Türkiye'nin gastronomi çeşitliliğini benzersiz kılmaktadır. Son olarak, Anadolu mutfağı çok yüksek bir hikâye anlatımı potansiyeli taşımaktadır: Hitit kökenli ritüel yemeklerden Selçuklu saray mutfağına, Roma etkilerinden halk mutfaklarının yerel çeşitliliğine kadar her yemeğin tarihsel bir anlatısı vardır. Bu kültürel süreklilik, Türkiye'nin uluslararası arenada kullanabileceği özgün bir mutfak anlatısı oluşturarak ulusal markayı destekleyecek güçlü bir temel sunmaktadır⁴⁰.

Günümüz İçin Bir Model: “Anadolu Gastrodiplomasi Programı”

Türkiye'nin sahip olduğu tarihsel, kültürel ve gastronomik çeşitlilik, uluslararası ilişkilerde kullanılabilecek güçlü bir yumuşak güç potansiyeline işaret etmektedir. Hitit ritüel sofralarından Roma *convivium* geleneğine ve Selçuklu saray protokolüne uzanan tarihsel süreklilik, Anadolu mutfağının yalnızca bir beslenme kültürü değil, aynı zamanda diplomatik bir iletişim dili olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda geliştirilen “Anadolu Gastrodiplomasi Programı”, söz konusu tarihsel mirası çağdaş kamu diplomasisi stratejileriyle uyumlandıran uygulanabilir bir model sunmaktadır.

Anadolu mutfağının Türkiye'nin yumuşak gücünü destekleyen önemli bir unsur olmasının temel nedeni, mutfağın tarihsel derinlik ve kültürel sürekliliği bir arada taşımasıdır. Günümüzde Tayland, Peru ve Güney Kore gibi ülkeler mutfaklarını ulusal marka stratejilerinin merkezine yerleştirirken, Türkiye'nin sahip olduğu çok katmanlı gastronomik miras bu ülkelerden çok daha zengin bir temsil imkânı sunmaktadır⁴¹. Anadolu mutfağı; çok kültürlü tarihsel gelişimi, coğrafi çeşitlilikten doğan zengin malzemeleri ve misafirlik kültürüyle uyumlu doğal diplomatik söylemi sayesinde uluslararası imajı güçlendirebilecek ideal bir gastrodiplomasi zemini oluşturmaktadır.

Bu tarihsel zenginliğin modern diplomasiye uyarlanması, sofrayı bir kültürel anlatı aracına dönüştüren önemli fırsatlar barındırmaktadır. Hititler'deki ekmek ritüellerinin barış ve bereket temasını öne çıkarması, Roma *convivium* estetiğinin protokol sofralarına tarihsel süreklilik katması ve Selçuklu saray mutfağının devlet ciddiyeti ve tören estetiği açısından güçlü bir ikonografi sunması, Anadolu'nun tarihsel sofrata pratiklerinin günümüz diplomatik etkinliklerinde kullanılabilecek etkili bir temsil potansiyeli taşıdığını göstermektedir. Bu unsurlar büyükelçilik etkinliklerinde, ulusal tanıtım kampanyalarında, gastronomi festivallerinde ve uluslararası kültürel organizasyonlarda Türkiye'nin “medeniyetler sofrası” kimliğini görünür kılabilecek şekilde işlenebilir.

⁴⁰ Anholt 2010.

⁴¹ Rockower 2012, 235-246.

Ulusal bir gastrodiploması programı için geliştirilebilecek politika modelleri, bu kültürel sürekliliği somut diplomatik ürünlere dönüştürebilir. Büyükelçiliklerde ve devlet ziyaretlerinde kullanılmak üzere hazırlanan Anadolu Sofrası Diplomasi Menüsü, Hitit ritüel ekmekleri ve çorba çeşitlerinden Roma-Anadolu geçiş tariflerine, Selçuklu saray yemeklerinin modern yorumlarına uzanan çok katmanlı bir sunum sağlayabilir. Devletler arası resmi ziyafetlerde “Hitit Barış Sofrası”, “Selçuklu Cömertlik Ritüeli” veya “Roma-Anadolu Ortak Kültürel Miras Sofrası” gibi temaların işlenmesi, diplomatik iletişimi güçlendiren ortak bir kültürel zemin oluşturabilir⁴².

Kültür ve Turizm Bakanlığı ile yerel yönetimlerin iş birliğinde geliştirilebilecek “Anadolu Sofrası Gastronomi Rotası”, Kapadokya’dan Alanya’ya, Hattuşa’dan Konya’ya uzanan çok katmanlı bir kültürel miras çizgisini görünür kılarak turizmi ve şehir diplomasisini güçlendirebilir. Bu kapsamda Ankara, Konya, Gaziantep, Hatay ve Kayseri gibi şehirlerin uluslararası platformlarda “gastro-kültürel diplomatik merkezler” olarak konumlandırılması, Türkiye’nin gastronomi temelli şehir diplomasisini pekiştirecek stratejik bir yaklaşımdır⁴³.

Programın dijital boyutu da modern kamu diplomasisinin gereklilikleri doğrultusunda önemli bir değer taşımaktadır. Çok dilli sosyal medya içerikleri, Anadolu sofrası temalı kısa belgeseller, büyükelçilik mutfak videoları ve sanal sofraya deneyimlerinden oluşan dijital kampanyalar Türkiye’nin uluslararası görünürlüğünü artırabilir⁴⁴. Türkiye’nin coğrafi işaretli ürünlerinin diplomatik temsil mekanizmalarına dâhil edilmesi ise Anadolu mutfağının uluslararası alanda resmileştirilmesini sağlayarak programın kurumsal etkisini artıracaktır.

Son olarak, programın uzun vadeli sürdürülebilirliği için üniversiteler, gastronomi okulları, büyükelçilikler, belediyeler ve bakanlıklar arasında geliştirilecek kurumsal iş birlikleri kritik önemdedir. Bu doğrultuda kurulabilecek bir Anadolu Gastrodiploması Akademisi; gastronomi tarihi, uluslararası temsil protokolü, yemek hikâyeleştirme, kimlikli yemek kültürü ve diplomatik sofraya tasarımı gibi alanlarda eğitim programları geliştirebilir. Böyle bir yapı, Türkiye’nin kültürel diplomasi kapasitesini kurumsallaştırarak mutfak kültürünü dış politika araçlarıyla uyumlu hâle getirecek stratejik bir rol üstlenebilir⁴⁵.

Uygulanabilir Proje Önerisi: “Anadolu Sofrası Diplomasi Kiti”

Bu çalışma kapsamında önerilen Anadolu Sofrası Diplomasi Kiti, Türkiye’nin tarihsel mutfak mirasını çağdaş kamu diplomasisi araçlarıyla birleştiren bütüncül bir temsil

⁴² Fisher – Crawshaw 2012, 210-220.

⁴³ Anholt 2010.

⁴⁴ Altun 2023, 1-33.

⁴⁵ Melissen 2005.

modelidir. Kit, Türkiye'nin büyükelçiliklerinde, uluslararası kültür etkinliklerinde, devlet resepsiyonlarında ve ekonomik tanıtım toplantılarında uygulanabilecek bir diplomatik araç olarak tasarlanmıştır. Temel amacı, Anadolu'nun çok katmanlı sofrası kültürünü modern bir kültürel diplomasi diline dönüştürmek; Türkiye'nin yumuşak güç kapasitesini hem estetik hem sembolik unsurlarla görünür kılmaktır.

Bu kitin ilk bileşeni, tarihsel süreklilik fikrini yansıtan diplomatik yemek seti tasarımıdır. Hitit güneş kursu ritüellerinden ilham alan ekmek sunum tahtaları, Roma-Anadolu geçiş estetiğini taşıyan bronz ve terracotta tonlarında servis kapları ve Selçuklu geometrik motiflerinin modern minimalist yorumlarıyla hazırlanan tabak-kâse takımları, Türkiye'nin kültürel çeşitliliğini somut bir tasarım diline dönüştürür. Böylece sofranın kendisi, Türkiye'nin farklı uygarlıklarla kurduğu tarihsel ilişkinin bir temsil nesnesine dönüşür.

Kitin ikinci bileşeni, menülerin hikâyeleştirme yöntemiyle diplomatik bir anlatıya dönüştürülmesidir. Bu kapsamda her yemeğe kısa bir kültürel diplomasi hikâyesi eşlik eder. Örneğin, Hitit döneminden esinlenen ritüel ekmeklerin “barış ve bereketin sofrası” olarak sunulması, Roma-Anadolu ortak mirasına atıf yapan tariflerin “medeniyetler buluşması” mesajı taşıması veya Selçuklu saray mutfağına ait çorba ve tandır yemeklerinin “cömertlik ve misafirlik geleneği” üzerinden tanımlanması, sofrayı sadece bir yemek deneyimi olmaktan çıkarıp etkili bir kültürel temsil diline dönüştürür. Böylece sofrası, hem tarihsel bir anlatı sahnesi hem de diplomatik bir etkileşim alanı hâline gelir.

Anadolu Sofrası Diplomasi Kiti'nin önemli bir bileşeni de “Hitit'ten Selçuklu'ya Sofra Anlatısı Broşürü”dür. Büyükelçilikler ve kültür merkezlerinde dağıtılacak bu broşür, Anadolu'nun ritüel sofralarından convivium estetiğine ve Selçuklu saray protokolüne uzanan tarihsel sürekliliği kısa, anlaşılır ve diplomatik bir dille aktarır. Bu broşür, Türkiye'nin uluslararası kültürel imajını güçlendirmekle kalmaz, aynı zamanda Anadolu mutfağını “medeniyetler sofrası” kimliğiyle konumlandırır.

Bu kit, Türkiye'nin yurtdışı temsilciliklerinde uygulanabilecek bir standart diplomatik sofrası modeli de sunmaktadır. Devlet günü resepsiyonlarından diaspora buluşmalarına, ikili görüşmelerden ekonomik tanıtım faaliyetlerine kadar geniş bir yelpazede kullanılabilir. Büyükelçilik şefleri ve kültür ateşeleri için hazırlanacak uygulama yönergesi, menü seçiminin diplomatik hedefle uyumlu biçimde kurgulanmasını, sofranın sembolik yerleşimlerinin doğru yapılmasını ve hikâye anlatımının etkili biçimde sunulmasını mümkün kılacaktır. Böylece Türkiye'nin uluslararası temsilinde tutarlı, profesyonel ve görünür bir gastronomi diplomasisi standardı oluşacaktır.

Programın etkin kullanımını desteklemek üzere, kit için tanıtım ve eğitim rehberi hazırlanması önerilmektedir. Bu rehber, büyükelçilik personeli için sofranın sembolik dili, ikram stratejileri ve kültürel hikâye anlatımı gibi alanlarda eğitim materyalleri sunar. Uluslararası etkinliklerde kullanılmak üzere çok dilli tanıtım videoları, dijital sofrası deneyimleri ve interaktif tarif arşivleri oluşturulabilir. Böylece Anadolu Sofrası

Diplomasi Kiti yalnızca fiziksel bir tasarım değil, dijital ve pedagojik boyutlarıyla çok kanallı bir kültürel diplomasi aracına dönüşür.

Genel olarak, bu kit, Türkiye'nin uluslararası sahnede mutfak kültürünü stratejik bir iletişim aracı olarak kullanabilmesi için bütüncül bir çerçeve sunmaktadır. Sofrayı; geçmişle bugün arasında bir köprü, kültürel mirasın görünür kılındığı bir sahne ve diplomatik mesajların incelikle iletildiği bir alan hâline getirir.

Sonuç

Bu çalışma, Anadolu'nun Hititler'den Roma ve Selçuklu'ya uzanan çok katmanlı sofa kültürünün, yalnızca tarihsel bir gastronomi birikimi değil, aynı zamanda güçlü bir diplomatik temsil dili olduğunu ortaya koymuştur. Sofranın ritüel, hiyerarşi ve ikram biçimleriyle siyasal otoriteyi görünür kılması; yemeklerin ve ekmek sunumunun meşruiyet üretiminde rol oynaması; misafirlik pratiklerinin ise barış, güven ve dostluk mesajı taşınması, Anadolu mutfak kültürünü modern gastrodiploماسi tartışmaları açısından benzersiz bir referans kaynağı haline getirmektedir. Hititler'de tanrılara sunulan ninda-ekmeklerinin ritüel gücü, Roma *convivium* geleneğinde siyasal statünün performansına; Selçuklu sarayında ise diplomatik protokolün mimarisine dönüşmüştür. Bu süreklilik, geçmişten gelen sembollerin günümüz diplomasisinde yeniden yorumlanabileceğini göstermektedir.

Araştırmanın ortaya koyduğu en önemli sonuçlardan biri, Anadolu mutfak kültürünün yalnızca gastronomik bir değer olarak değil, ulusal marka ve kültürel diplomasi stratejilerinin omurgası olarak değerlendirilmesi gerektiğidir. Hitit ekmek ritüellerinde görülen barış ve bereket mesajı, Roma *convivium* estetiğindeki toplumsal temsil gücü ve Selçuklu saray sofralarındaki cömertlik ve hiyerarşi düzeni, Türkiye'nin küresel yumuşak güç politikaları için kullanılabilecek zengin bir kültürel sermaye sunmaktadır. Bu bağlamda Selçuklu mutfağının yeniden araştırılması, güncellenmesi ve bir "kültürel marka" olarak uluslararası tanıtım kampanyalarına dâhil edilmesi, Anadolu'nun diplomatik hafızasının görünür kılınması açısından stratejik bir gerekliliktir. Selçuklu saray yemeklerinin modern yorumlarla yeniden canlandırılması, hem Türkiye'nin gastronomi diplomasisinde özgün bir konum elde etmesini sağlayacak hem de tarihsel süreklilik temasını güçlendirecektir.

Roma sofrasının kültürel miras olarak sahiplenilmesi de Türkiye'nin diplomatik anlatısını genişletebilecek önemli bir imkân sunmaktadır. Anadolu'nun uzun süre Roma hâkimiyetinde bulunması, *convivium* kültürünün yerel sofa pratiklerine işlediğini göstermektedir. Bu mirasın korunması ve modern kültürel diplomasi söylemine dâhil edilmesi, Türkiye'nin Akdeniz dünyasıyla kurduğu tarihsel bağları vurgularken aynı zamanda kültürel mirasın evrensel değerini görünür kılacaktır. Roma sofrası, Türkiye için yalnızca antik bir mutfak örneği değil, "ortak Akdeniz medeniyeti" söyleminin bir parçası olarak diplomatik bir anlatı kaynağıdır.

Bu çalışmanın bir diğer önemli sonucu, Anadolu sofrasının tarihsel ritüellerinin modern diplomatik dile dönüştürülebilir olduğudur. Hititlerde tanrıya sunulan ekmeklerin barış mesajı, Selçuklu'daki ikram hiyerarşisinin temsil gücü ve Roma'daki *convivium* estetiğinin misafirlik performansı; bugün büyükelçilik sofralarında, diplomatik davetlerde ve uluslararası kültürel etkinliklerde kullanılabilecek sembolik anlamlar üretmektedir. Bu sembolik dilin bilinçli koşullarla yeniden kurgulanması, Türkiye'nin uluslararası platformlarda daha etkili ve duygu odaklı bir iletişim stratejisi yürütmesini sağlayacaktır.

Bu sonuçlar, aynı zamanda bu alanda nitelikli uzman yetiştirilmesi gerekliliğini de ortaya koymaktadır. Gastrodiplomasi, mutfak tarihi, kültürel miras yönetimi, gastronomi tasarımı ve diplomatik protokol bilgisi gibi alanlarda yetişmiş profesyonellere duyulan ihtiyaç giderek artmaktadır. Türkiye'de üniversiteler, gastronomi okulları, belediyeler, büyükelçilikler ve kültür kurumları arasında kurulacak iş birlikleri, Anadolu mutfağı merkezli gastrodiplomasi programlarının sürdürülebilir şekilde uygulanabilmesini mümkün kılacaktır. Bu kapsamda Anadolu Gastrodiplomasi Akademisi benzeri yapılar, hem akademik eğitim hem de pratik diplomatik uygulamalar için kalıcı bir altyapı sunabilir.

Sonuç olarak, Anadolu'nun binlerce yıllık sofrası kültürü, Türkiye'nin uluslararası ilişkilerde kendine özgü bir temsil dili oluşturabilmesi açısından benzersiz bir fırsat sunmaktadır. Hitit ritüellerinden Roma sofralarına, Selçuklu saray mutfağından modern Anadolu yemeklerine uzanan bu kültürel süreklilik, Türkiye'nin yumuşak güç kapasitesini artırabilecek güçlü bir kültürel anlatı üretmektedir. Bu çalışma, geçmişin sofrası ritüellerini diplomatik bir dile çevirerek Türkiye'nin uluslararası temsil gücünü artıracak politikalar geliştirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Anadolu sofrasının tarihsel mirası, yalnızca korunması gereken bir kültürel değer değil, aynı zamanda modern diplomasi için yaşayan ve dönüştürülebilir bir iletişim aracıdır. Bu miras doğru stratejilerle işlendiğinde, Türkiye'nin uluslararası itibarı, kültürel görünürlüğü ve diplomatik etki kapasitesi önemli ölçüde güçlenecektir.

Bibliyografya ve Kısaltmalar

- | | |
|---------------|--|
| Altun 2023 | F. Altun, "The organisation of Turkic states' digital communication and digital diplomacy perspective", Bilig 2023/106, 1-33. |
| Anholt 2010 | S. Anholt, Places: Identity, Image and Reputation, Londra. |
| Barthes 196 | R. Barthes, Toward a psychosociology of contemporary food consumption, Food and Culture (ed. C. Counhan - P. van Esterik - A. Julier), NewYork, 10-22. |
| Bourdieu 1984 | P. Bourdieu, Distinction: A social critique of the judgement of taste, Harvard. |

- Bryce 2005 T. Bryce, *The Kingdom of the Hittites*, Oxford.
- Cahen 1968 C. Cahen, *Pre-Ottoman Turkey*, New York.
- Chapple-Sokol 2013 S. Chapple-Sokol, "Culinary Diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds", *The Hague Journal of Diplomacy* 8, 161-183.
- Collins 2007 B. Collins, *The Hittites and their world*, New York.
- Counihan - Van Esterik - Julien 2013 C. Counihan - P. van Esterik - A. Julier, *Food and culture: A reader*, Londra.
- Dietler 2010 M. Dietler, *Archaeologies of Colonialism: Consumption, Entanglement, and Violence in Ancient Mediterranean France*, California.
- Fisher - Crawshaw 2012 A. Fisher - J. Crawshaw, "The diplomatic meal: symbolism and strategy", *Journal of Culture and Communication*, 210-220.
- Foucault 1975 M. Foucault, *Discipline and Punish*, London.
- Grainger 2013 S. Grainger, *Cooking Apicius: Roman recipes for today*, Sheffield.
- Haas 1994 V. Haas, *Geschichte der hethitischen Religion*, Amsterdam.
- Hillenbrand 2007 C. Hillenbrand, *Turkish art and architecture*, Londra.
- Melissen 2005 J. Melissen, *The new public diplomacy: Soft power in international relations*, Londra
- Mintz - Du Bois 2002 S. Mintz - C. Du Bois, "The anthropology of food and eating", *Annual Review of Anthropology* 31, 99-119.
- Montanari 2004 M. Montanari, *Food is culture*, Columbia.
- Nye 2004 J. Nye, *Soft power: The means to success in world politics*, New York.
- Peacock 2010 A. Peacock, *The Great Seljuk Empire*, Edinburgh.
- Pham 2013 M. Pham, "Food as communication: a case study of the global thai gastrodiploamacy campaign", *Journal of International Service* 22/1, 1-21.
- Rockower 2012 P. Rockower, "Recipes for gastrodiploamacy", *Place Branding and Public Diplomacy* 8/3, 235-246.
- Smith 2006 L. Smith, *Uses of heritage*, Londra.
- Wilkins - Hill 2006 J. Wilkins - S. Hill, *Food in the ancient world*, Oxford.