

## GASTRONOMİK KİMLİĞİN ULUSALLAŞMASI: GASTROMİLLİYETÇİLİK KAVRAMININ GASTRONOMİ DİSİPLİNİ İÇİNDEKİ KONUMU

### NATIONALIZATION OF GASTRONOMIC IDENTITY: THE POSITION OF GASTRONATIONALISM WITHIN THE DISCIPLINE OF GASTRONOMY

**Mehmet ESKİOCAK**

Department of Gastronomy and Culinary Arts, School of Tourism and Hotel Management, Siirt University, Siirt, Türkiye; e-mail: mehmeteskiocak987@gmail.com, ORCID ID: 0009-0001-5013-3771

**Eyüp UYANIK**

Department of Gastronomy and Culinary Arts, School of Tourism and Hotel Management, Siirt University, Siirt, Türkiye; e-mail: eyup.uyanik56@gmail.com, ORCID ID: 0009-0000-1140-4690 (Corresponding Author)

**Gül Damla KILIÇ**

Assistant Professor, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Art and Design, Antalya Belek University, Antalya, Türkiye; e-mail: damla.kilic@belek.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-6564-6385

#### Özet

Bu çalışma, gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik literatürünü birlikte ele alarak gastronominin kimlik ile hangi bağlamlar üzerinden ilişkilendirildiğini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Literatür incelendiğinde, gastronomik kimlik çalışmalarının yiyeceği çoğunlukla coğrafya, iklim, tarımsal üretim koşulları, yerel ürünler ve kültürel yapı çerçevesinde ele aldığı; gastromilliyetçilik çalışmalarının ise yiyecekleri ulusal aidiyet bağlamında değerlendirdiği görülmektedir. Her iki yaklaşımda da yiyecekler kimlik ile birlikte ele alınmasına rağmen, kimliğin dayandırıldığı bağlam çalışmalar arasında farklılaşmaktadır. Bu farklılaşma literatürde çoğu zaman açık biçimde tartışılmamakta ve gastronomik kimlik ile ulusal kimlik arasındaki ilişki örtük biçimde kurulmaktadır. Çalışmada bu ayrımı görünür kılmak amacıyla bibliyometrik analiz yöntemi benimsenmiş; gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik literatürleri, yazar anahtar kelimelerine dayalı eş-dizim analizleri ve yıllara göre yayın dağılımları üzerinden değerlendirilmiştir. Bulgular, gastronomik kimlik literatüründe kimliğin çevresel ve kültürel koşullar üzerinden ele alındığını; gastromilliyetçilik literatüründe ise yiyeceklerin ulusal aidiyetin ifade edilmesi bağlamında değerlendirildiğini göstermektedir. Bu çerçevede çalışma, gastronomik kimlik ile gastromilliyetçiliğin aynı kavramsal düzlem içinde ele alınamayacağını ve gastronomi alanında yürütülen uygulamaların hangi kimlik bağlamında değerlendirilmesi gerektiğine ilişkin bir çerçeve sunduğunu ortaya koymaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomik kimlik, gastromilliyetçilik, ulusal kimlik, yiyecek ve kimlik

#### Abstract

This study examines gastronomic identity and gastronationalism together in order to clarify the contexts through which gastronomy is associated with identity. A review of the literature indicates that studies on gastronomic identity primarily address food within the framework of geography, climate, agricultural conditions, local products, and cultural structure, whereas studies on gastronationalism evaluate food in relation to national belonging. Although food is considered alongside identity in both approaches, the context upon which identity is grounded differs across studies. This distinction is not always explicitly addressed in the literature, resulting in an implicit association between gastronomic identity and national identity. To make this distinction explicit, the study adopts a bibliometric analysis approach. Gastronomic identity and gastronationalism literatures are examined through publication trends over time and keyword co-occurrence analyses based on author keywords. The findings indicate that gastronomic identity studies address identity through environmental and cultural conditions, whereas gastronationalism studies focus on food within the context of national belonging. Accordingly, the study demonstrates that gastronomic identity and gastronationalism cannot be evaluated within the same conceptual framework and offers a basis for distinguishing the identity contexts through which practices in the field of gastronomy are assessed.

**Keywords:** Gastronomic identity, gastronationalism, national identity, food and identity

## Giriş

Gastronomi alanında yapılan çalışmalar, yiyeceklerin yalnızca beslenme ile ilgili unsurlar olarak değil, belirli coğrafyalarda ortaya çıkan kültürel ve tarihsel birikimin bir parçası olarak ele alındığını göstermektedir (Harrington, 2005; Fox, 2007; Ondieki vd., 2017). Bu çalışmalar, mutfak kültürünün oluşumunda iklim, coğrafya, tarımsal üretim ve yerel alışkanlıkların belirleyici olduğunu ortaya koymakta ve gastronomik kimliğin bu çevresel ve kültürel koşullar içinde ele alındığını göstermektedir (Akbulut, 2019; Kemer, 2021). Benzer biçimde gastronomik kimliğin, yerel ürünler, gelenekler ve tarihsel süreklilik üzerinden açıklandığı görülmektedir (Suna & Alvarez, 2019; Popovic vd., 2026). Gastronomik kimliğin bu şekilde ele alınması, kimliğin çoğunlukla belirli bir coğrafya ve kültürel bağlam içinde değerlendirildiğini göstermektedir (Harrington, 2005; Ondieki vd., 2017). Göç, turizm ve küresel etkileşimlerin ele alındığı çalışmalarda dahi gastronomik kimliğin ulusal kimlikle birlikte ele alınmadığı görülmektedir (Liu vd., 2009; Levcheniuk vd., 2022). Bu çalışmalar, gastronomik kimliğin yerel ve kültürel bağlam içinde tartışıldığını ortaya koymaktadır (Comandini, 2021; Ondieki vd., 2017).

Gastronomik kimliğin bu şekilde ele alındığı çalışmalardan farklı olarak, yiyeceklerin ulusal kimlikle ilişkilendirildiği çalışmaların ayrı bir tartışma alanı oluşturduğu görülmektedir (Cho, 2006; Desoucey, 2010). Bu çalışmalarda yiyecekler, ulusal aidiyetin ve kültürel sınırların görünür kılındığı örnekler olarak ele alınmaktadır (Ferguson, 2010; Ranta, 2015). Literatürde bu yaklaşım gastromilliyetçilik kavramı ile açıklanmakta ve yiyeceklerin ulusal kimliğin ifade edilmesinde nasıl kullanıldığı incelenmektedir (Kimura, 2016; Ichijo, 2020). Kimchi, foie gras ve la olla podrida gibi örnekler, belirli yiyeceklerin ulusal kimlikle birlikte ele alındığını göstermektedir (Cho, 2006; Anderson, 2013). Benzer biçimde, coğrafi işaretleme, UNESCO süreçleri ve koruma politikaları üzerinden yapılan değerlendirmeler, yiyeceklerin ulusal kimliğin uluslararası alanda görünür kılınmasında nasıl kullanıldığını ortaya koymaktadır (Huysmans, 2022; Mazzaraco, 2025). Tüketici tercihleri, medya anlatıları ve göç bağlamında yapılan çalışmalar da bu tartışmanın farklı boyutlarını göstermektedir (Caldwell, 2002; Mannur, 2007; Leer, 2019; Hung & Lien, 2019).

Bu çalışmalar birlikte değerlendirildiğinde, gastronomik kimlik ile gastromilliyetçilik tartışmalarının farklı odak noktalarına sahip olduğu görülmektedir (Myhre vd., 2000; Billiard, 2010). Gastronomik kimlik çalışmaları kimliği çevresel, tarihsel ve kültürel bağlamda ele alırken, gastromilliyetçilik çalışmaları yiyeceklerin ulusal kimlikle ilişkilendirildiği örnekler üzerinden ilerlemektedir (Ranta, 2015; Yıldırım, 2020). Bu çalışma, gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik çalışmalarını birlikte ele alarak, gastronomik kimliğin nasıl tanımlandığını

ve yiyeceklerin ulusal kimlikle hangi bağlamlarda ilişkilendirildiğini ortaya koymayı amaçlamaktadır (Myhre vd., 2000; Desoucey, 2010). Bu doğrultuda çalışma, gastronomik kimlik ile ulusal kimlik arasındaki ilişkinin literatürde nasıl ele alındığını, bu ilişkinin hangi bağlamlarda kurulduğunu ve gastronomi disiplini içinde nasıl konumlandırıldığını sistemli biçimde değerlendirmektedir.

Gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik çalışmalarında yiyecekler kimlikle birlikte ele alınmasına rağmen, kimliğin hangi bağlam üzerinden değerlendirildiği çalışmalar arasında farklılaşmaktadır. Yiyeceklerin kimlikle birlikte ele alınması, bu çalışmaların çoğu zaman birlikte değerlendirilmesine yol açmaktadır. Ancak çalışmalar dikkatle incelendiğinde, kimliğin her çalışmada aynı kavramlarla birlikte ele alınmadığı görülmektedir. Bir çalışmada kimliğin hangi kavramlarla birlikte ele alındığı, kimliğin hangi bağlam üzerinden değerlendirildiğini göstermektedir. Bu nedenle gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik literatürünün, çalışmalarda kimliğin hangi kavramlarla birlikte ele alındığı dikkate alınarak değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu yaklaşım, literatürde sıklıkla birlikte ele alınan iki kavramın, araştırmalar içinde nasıl konumlandığını anahtar kavramlar üzerinden değerlendirmeye imkân sağlamaktadır.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### 2.1. Gastronomik Kimlik Kavramı

Gastronomik kimlik, belirli bir coğrafyada ortaya çıkan yeme içme faaliyetlerinin doğal çevre ve kültürel yapı ile ilişkisi üzerinden ele alınan bir kavram olarak değerlendirilmektedir. Bu yaklaşımda gastronomik kimliğin, sadece belirli yemeklerle açıklanamayacağı, söz konusu yemeklerin üretildiği çevresel koşullar ile tarihsel ve kültürel bağlamın birlikte dikkate alınması gerektiği kabul edilmektedir (Harrington, 2005; Ondieki vd., 2017). Bu nedenle gastronomik kimlik, birbirleriyle ilişkili faktörler bütünü çerçevesinde ele alınmaktadır. Coğrafya ve iklim koşullarının gastronomik kimlik üzerinde etkili olduğu literatürde açık biçimde ortaya konmaktadır (Fox, 2007; Akbulut, 2019; Suna ve Alvarez, 2019). Harrington (2005), iklim ve coğrafi özelliklerin tarımsal ürünlerin türü ve niteliği üzerinde belirleyici olduğunu, bu durumun bölgesel mutfakların genel özellikleri üzerinde etkili olduğunu belirtmektedir. Benzer biçimde Ondieki vd. (2017), coğrafi koşulların yalnızca kullanılan ürünlerle sınırlı kalmadığını, pişirme yöntemleri ve tat tercihleri üzerinde de etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Bu çerçevede gastronomik kimliğin, doğal çevreden bağımsız bir yapı olarak ele alınmasının sınırlı bir değerlendirme sunduğu söylenebilir.

Gastronomik kimliğin oluşumunda kültürel unsurların da belirleyici olduğu görülmektedir. Tarihsel süreçler, inanç sistemleri ve toplumsal alışkanlıklar, mutfak kültürünün

şekillenmesinde etkili olan temel faktörler arasında yer almaktadır (Comandini, 2021; Arana ve Zuniga, 2022; Kalenjuk Pivarski vd., 2024). Akbulut (2019), Konya mutfağı bağlamında gastronomik kimliğin tarihsel ve dini referanslarla yakından ilişkili olduğunu belirtirken, Suna ve Alvarez (2019) gastronomik kimliğin toplumsal itibar, yemek mekânları ve gastronomik kültür gibi boyutlar üzerinden algılandığını ortaya koymaktadır. Bu bulgular, gastronomik kimliğin toplumsal anlamlandırmalarla yakından ilişkili bir yapı olduğunu göstermektedir. Bazı çalışmalarda gastronomik kimlik, belirli ürünler üzerinden somutlaşan bir yapı olarak ele alınmaktadır (Liu vd., 2009; Aher ve Deshpande, 2020). Söz gelimi, Kemer (2021) tarafından gerçekleştirilen araştırmada Niğde patatesinin bölgesel gastronomik kimlik açısından ayırt edici bir unsur olarak değerlendirildiğini ve ürünün çevresel koşullarla ilişkili özellikler taşıdığını belirtmektedir. Benzer şekilde Fernandes vd. (2024), yerel ürünlerin korunması ve tanıtılmasında kolektif ve kurumsal yapıların rolüne dikkat çekmektedir. Bu çalışmalar, gastronomik kimliğin kimi durumlarda belirli ürünler aracılığıyla görünür hale gelebildiğini ortaya koymaktadır (Pal, 2012).

Gastronomik kimliğin zaman içinde farklı toplumsal ve kültürel etkiler doğrultusunda değişebildiği de literatürde yer alan önemli bulgulardan biridir (Comandini, 2021; Fernandes vd., 2024). Liu vd. (2009), chop suey örneği üzerinden gastronomik kimliğin tarihsel ve kültürel bağlamda farklı anlamlar kazanabildiğini göstermektedir. Arana ve Zuniga (2022) ise gastronomik kimliğin toplumsal söylemler ve kültürel tercihler doğrultusunda farklı dönemlerde farklı biçimlerde ifade edilebildiğini belirtmektedir. Bu durum, gastronomik kimliğin durağan bir yapı olarak ele alınmasının uygun olmayacağını düşündürmektedir. Son dönem çalışmalarda gastronomik kimliğin küresel etkilerle birlikte değerlendirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Cheng vd., 2024; Mora vd., 2025; Popovic vd., 2026). Levcheniuk vd. (2022), küreselleşme süreçlerinin yerel mutfak kültürleri üzerinde dönüştürücü etkiler yarattığını ifade ederken, Cheng vd. (2024) mevsimsellik ilkesiyle uyumlu olmayan uygulamaların gastronomik kimliğin özgün özellikleriyle ilişkisini tartışmaktadır. Bu çalışmalar, gastronomik kimliğin korunması ve sürdürülmesine ilişkin tartışmaların sadece kültürel değil, aynı zamanda etik ve yapısal boyutlar içerdiğini göstermektedir. Bu çerçevede gastronomik kimlik, çevresel koşullar, kültürel miras, tarihsel süreklilik ve toplumsal uygulamalar arasındaki ilişkiler dikkate alınarak ele alınması gereken çok boyutlu bir yapı olarak değerlendirilmektedir. Bu çalışmalar, gastronomik kimliğin belirli ürünler ya da uygulamalar üzerinden değil, çevresel ve kültürel faktörlerin birbiriyle ilişkisi çerçevesinde ele alınmasının daha uygun bir yaklaşım olduğunu düşündürmektedir.”

## 2.2. Gastromilliyetçilik Kavramının Kuramsal Çerçevesi

### 2.2.1. Yiyecek Üzerinden Ulusal Kimliğin Kurulma Biçimleri

Yiyeceklerin ulusal kimlikle ilişkilendirilmesi, farklı toplumlarda yiyeceğin kültürel aidiyet ve egemenlik tartışmalarıyla birlikte ele alındığını gösteren çalışmalar üzerinden değerlendirilmektedir (Desoucey, 2010; Ranta, 2015; Skocic ve Nelson, 2022). Bu çalışmalarda yiyecekler, belirli bir topluluğa ait olma ve kültürel sınırların tanımlanmasında kullanılan unsurlar arasında yer almaktadır (Ferguson, 2010; Kimura, 2016). Ulusal kimliğin yiyecekler üzerinden ifade edilme biçimlerinden biri, belirli yemeklerin tarihsel anlatılarla ilişkilendirilmesi yoluyla ortaya çıkmaktadır (Cho, 2006; Anderson, 2013). Cho (2006), kimchi örneğinde, bir yemeğin kültürel kabul görmesi ve kamusal alanda sahiplenilmesiyle ulusal kimliğin göstergelerinden biri haline geldiğini belirtmektedir. Anderson (2013) ise “la olla podrida” yemeğinin, İspanya’da ulusal birlik ile bölgesel çeşitliliğin birlikte ifade edildiği bir unsur olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır.

Bu ilişkilendirme biçimi, yalnızca kültürel anlatılarla sınırlı kalmamakta, aynı zamanda kurumsal düzenlemeler aracılığıyla da desteklenmektedir (Desoucey, 2010; Huysmans, 2022). Avrupa Birliği bağlamında yürütülen coğrafi işaretleme ve koruma uygulamaları, belirli yiyeceklerin ulusal kültürel mirasla ilişkilendirilmesini hukuki düzeyde görünür kılmaktadır (Ranta, 2015; Huysmans, 2022). Bu uygulamalar, yiyeceklerin ulusal aidiyetle ilişkisinin resmi politikalarla pekiştirildiğini göstermektedir (Desoucey, 2010). Kurumsal düzenlemelerle desteklenen bu ilişki, gündelik tüketim tercihlerinde de karşılık bulmaktadır (Caldwell, 2002; Najdeny vd., 2022). Caldwell (2002), Moskova’da yerli ve yabancı ürünler arasında yapılan ayırımın, ulusal aidiyet algılarıyla bağlantılı olduğunu ortaya koymaktadır. Najdeny vd. (2022) ise yerli gıda tercihlerinin, milliyetçilikle ilişkili tutumlarla birlikte değerlendirilebileceğini belirtmektedir.

Yiyeceklerin ulusal kimlikle ilişkilendirilme biçimleri, bireylerin yaşadıkları yer değişikliklerine bağlı olarak farklı bağlamlarda ele alınmaktadır (Mannur, 2007; Hung & Lien, 2019). Mannur (2007), göçmen toplulukların yemekler aracılığıyla kültürel bağlılıklarını sürdürdüklerini ve bu bağlılığın ulusal kimlikle ilişkilendirildiğini ifade etmektedir. Hung ve Lien (2019) ile Hung (2022), yiyeceklerin sınırların sembolik olarak tanımlanmasında ve bu sınırların yeniden düzenlenmesinde rol oynadığını ortaya koymaktadır. Bu tartışmalar, medya ve kamusal anlatılar yoluyla daha geniş bir dolaşım alanı kazanmaktadır (Leer, 2019; Edwards, 2019). Leer (2019), televizyon programlarında gastronomi üzerinden ulusal kimliğe ilişkin anlatıların tekrarlandığını ve bu anlatıların belirli sınırları görünür kıldığını belirtmektedir.

Edwards (2019) ise Brexit bağlamında İngiliz yemek kültürünün, ulusal kimlikle ilişkili söylemlerde sembolik bir unsur olarak kullanıldığını göstermektedir.

Küresel ölçekte artan etkileşimler, yiyeceklerin ulusal kimlikle ilişkilendirilme biçimlerinin farklılaşmasına neden olmaktadır (Kimura, 2016; Levcheniuk vd., 2022). Kimura (2016), yemek kültürünün hem günlük yaşamda hem de devlet politikalarında ulusal kimlikle bağlantılı olarak ele alındığını ifade etmektedir. Levcheniuk vd. (2022) ise küresel yemek akımlarının, yerel ve ulusal kimlik anlatılarıyla birlikte değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Benzer biçimde Mazzaraco (2025), UNESCO süreciyle birlikte Japon mutfağının ulusal kimlikle ilişkilendirilme biçimlerinin yeniden ele alındığını ortaya koymaktadır. Bu çerçevede gastromilliyetçilik, yiyeceklerin ulusal kimliğin korunması ve temsil edilmesi bağlamında nasıl konumlandırıldığını açıklamaya yönelik bir kavram olarak ele alınmaktadır (Yıldırım, 2020; Ranta, 2015). Yıldırım (2020), gastromilliyetçiliği, yemeklerin milli kimliğin bir parçası olarak sahiplenilmesi ve tanıtılması üzerinden değerlendirmektedir. Ranta (2015) ve Desoucey (2010) ise bu yaklaşımın, ulusal sınırların kültürel ve hukuki düzeyde tanımlanmasıyla ilişkili olduğunu belirtmektedir.

### **2.3. Gastronomi Disiplini İçinde Gastromilliyetçiliğin Konumlanması**

#### **2.3.1. Gastronomik kimlikten ulusal kimliğe geçişin sınırları**

Gastronomi disiplini içinde gastromilliyetçilik, yiyeceklerin ulusal kimlik ve aidiyetle ilişkilendirildiği çalışmalarda, gastronominin bu ilişki içindeki konumunun nasıl tanımlandığı üzerinden ele alınmaktadır (Myhre vd., 2000; Billiard, 2010). Bu çalışmalarda gastronomi, ulusal kimliğin kendisi olarak değil, ulusal kimliğin ifade edilmesinde kullanılan bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Ranta, 2015; Desoucey, 2010). Bu yaklaşım, gastronomik kimlik ile ulusal kimlik arasında doğrudan ve tek yönlü bir ilişki kurulmadığını göstermektedir. Myhre vd. (2000), yiyeceğin kültürel ve toplumsal aidiyetle ilişkili olduğunu vurgulamakla birlikte, gastronomik kimliğin ulusal kimliğin yerine geçen bir yapı olarak ele alınmadığını belirtmektedir. Benzer biçimde Billiard (2010), gastronominin ulusal kimlik tartışmalarında bir temsil unsuru olarak kullanıldığını, ancak bu kullanımın gastronomiyi ulusal kimliğin doğrudan karşılığı haline getirmediğini ortaya koymaktadır.

Gastronomik kimlik ile ulusal kimlik arasındaki bu mesafe, kültürel kimlik odaklı çalışmalarda daha belirgin biçimde görülmektedir (Levcheniuk vd., 2022; Cheng vd., 2024). Ramli vd. (2014), gastronominin kültürel kimliğin bir parçası olarak değerlendirildiğini, ancak ulusal kimliğin belirleyicisi olarak ele alınmadığını ifade etmektedir. Suhaimi ve Zahari (2014) de benzer şekilde, gastronominin ortak bir yemek kültürünün oluşumuna katkı sağladığını, ancak bu katkının ulusal kimliğin doğrudan kurulması anlamına gelmediğini belirtmektedir.

Gastromilliyetçilik literatüründe sıkça atıf yapılan ampirik çalışmalar da bu sınırlı ilişkiyi desteklemektedir (Suhaimi ve Zahari, 2014; Graciotti ve McEachern, 2024). Cho (2006), kimchi örneğinde, bir yemeğin ulusal sembol haline gelmesinin toplumsal sahiplenme ve devlet desteğiyle gerçekleştiğini göstermekte, ancak bu sürecin gastronomik kimliği ulusal kimliğin yerine koymadığını açık biçimde ortaya koymaktadır. Anderson (2013) ise “la olla podrida” yemeğinin İspanya’da ulusal birlik anlatılarında kullanıldığını, fakat bu kullanımın yemeği ulusal kimliğin tek belirleyicisi haline getirmediğini belirtmektedir.

Kurumsal ve politik düzenlemelere odaklanan çalışmalar da gastronomik kimlikten ulusal kimliğe geçişin sınırlı olduğunu göstermektedir (Comandini, 2021; Cabral vd., 2025). Desoucey (2010), coğrafi işaretleme ve koruma politikalarının yiyecekleri ulusal kültürel mirasla ilişkilendirdiğini, ancak bu politikaların gastronomik kimliği ulusal kimliğin yerine geçen bir yapı olarak tanımlamadığını ifade etmektedir. Ranta (2015) ile Huysmans (2022) da benzer biçimde, yiyeceklerin ulusal sınırlar ve egemenlik tartışmalarıyla ilişkilendirildiğini, fakat bu ilişkinin temsili düzeyde kurulduğunu ortaya koymaktadır. Bu sınırlar, tüketim tercihleri üzerinden yapılan çalışmalarda da korunmaktadır. Caldwell (2002), Moskova’da yerli ürün tercihinin ulusal aidiyetle ilişkilendirildiğini göstermekte, ancak bu tercihin ulusal kimliğin doğrudan kurulması anlamına gelmediğini belirtmektedir. Najdeny vd. (2022) de yerli gıda tercihlerinin milliyetçilikle ilişkili tutumları yansıttığını, fakat gastronomik kimliğin ulusal kimliğin yerine geçen bir yapı olarak ele alınamayacağını ortaya koymaktadır.

Göç ve hareketlilik bağlamında yapılan çalışmalar, gastronomik kimlik ile ulusal kimlik arasındaki ilişkinin bağlama bağlı olarak değiştiğini göstermektedir. Mannur (2007), göçmen toplulukların yemekler aracılığıyla kültürel bağlılıklarını ifade ettiklerini, ancak bu ifadenin tekil ve sabit bir ulusal kimlik anlatısı üretmediğini belirtmektedir. Hung ve Lien (2019) ile Hung (2022), yiyecekler üzerinden çizilen sınırların zaman içinde yeniden düzenlendiğini ve bu durumun gastronomik kimlik ile ulusal kimlik arasındaki ilişkinin durağan olmadığını göstermektedir. Bu çerçevede gastronomi disiplini içinde gastromilliyetçilik, gastronomik kimliğin ulusal kimliğe dönüşümünü açıklayan bir yaklaşım olarak değil, gastronominin ulusal kimliğin temsil edilmesinde nasıl kullanıldığını tartışan bir kavramsal alan olarak konumlanmaktadır (Ranta, 2015; Yıldırım, 2020). Setiawan vd. (2025) ve Cabral vd. (2025) de gastronominin ulusal kimliğin uluslararası düzeyde tanıtılmasında bir araç olarak kullanıldığını, ancak bu kullanımın gastronomik kimliği ulusal kimliğin yerine koymadığını açık biçimde ifade etmektedir.

### 3. Yöntem

Bu çalışmada gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik literatürünün kavramsal olarak hangi bağlamlar üzerinden ele alındığını ortaya koyabilmek amacıyla bibliyometrik analiz yaklaşımı benimsenmiştir. Bibliyometrik analiz, belirli bir araştırma alanındaki bilimsel üretimin tematik yönelimlerini, kavramsal yoğunlaşmalarını ve literatür içindeki kümelenmeleri nicel veriler üzerinden değerlendirmeye imkân tanıyan sistematik bir yöntem olarak ele alınmaktadır (Zupic & Čater, 2015; Donthu vd., 2021). Bu yaklaşım, literatürde birlikte anılmasına rağmen farklı bağlamlarda ilerleyen araştırma hatlarının, anahtar kavramlar üzerinden ayrıştırılabilmesine olanak sağlamaktadır. Çalışmada bibliyometrik haritalamanın tercih edilmesinin temel nedeni, gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik çalışmalarının literatürde nasıl konumlandığını kavramsal düzeyde değerlendirebilmektir.

#### 3.1. Veri Setinin Oluşturulması

Bibliyometrik analiz kapsamında kullanılacak veri setinin oluşturulması amacıyla Scopus veri tabanında sistematik bir tarama gerçekleştirilmiştir. Tarama süreci, gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik literatürünü birbirinden ayrıştırabilecek biçimde üç ayrı veri seti oluşturulacak şekilde tasarlanmıştır. Birinci veri seti, gastronomik kimlik literatürünü temsil edecek biçimde aşağıdaki anahtar kelimeler kullanılarak elde edilmiştir. ("gastronomic identity" OR "culinary identity" OR "food identity"). İkinci veri seti, gastromilliyetçilik literatürünü temsil edecek biçimde "gastronationalism" OR "culinary nationalism" OR "food nationalism" anahtar kelimeler kullanılarak arama yapılmıştır. Üçüncü veri seti ise her iki kavramın birlikte ele alındığı çalışmaları belirlemek amacıyla aşağıdaki arama dizgesi kullanılarak elde edilmiştir ("gastronomic identity" OR "culinary identity" OR "food identity") AND ("gastronationalism" OR "culinary nationalism" OR "food nationalism").

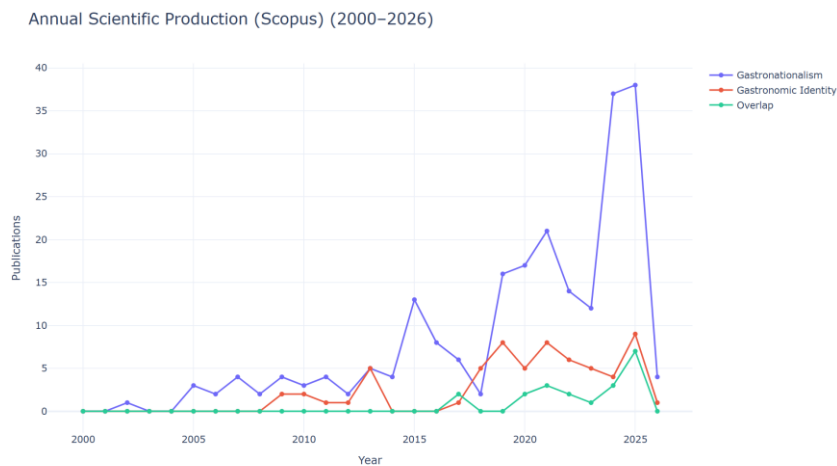
Tüm aramalar aynı sınırlamalar altında gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda yalnızca 2000-2026 yılları arasında yayımlanmış, İngilizce dilindeki, makale (article) ve derleme (review) türündeki çalışmalar veri setine dâhil edilmiştir. Bu sınırlamalar, kavramların literatürde görünür olmaya başladığı dönemi kapsamak ve bibliyometrik analiz için homojen bir veri seti oluşturmak amacıyla uygulanmıştır. Bu tarama sonucunda gastronomik kimlik literatürünü temsil eden veri setinde 223, gastromilliyetçilik literatürünü temsil eden veri setinde 63 ve iki kavramın birlikte ele alındığı çalışmaları içeren veri setinde 20 yayın yer almıştır.

#### 3.2. Verinin İşlenmesi ve Analiz Süreci

Scopus'tan elde edilen veriler CSV formatında dışa aktarılmış ve Python programlama dili kullanılarak işlenmiştir. Python ortamı, büyük hacimli bibliyometrik verilerin düzenlenmesi, temizlenmesi ve analiz edilebilir hâle getirilmesi açısından araştırmacılara esnek bir çalışma imkânı sunmaktadır (McKinney, 2010; Hunter, 2007). Bu süreçte özellikle yazar anahtar kelimeleri (Author Keywords) esas alınmıştır. Yazar anahtar kelimeleri, bir çalışmanın kavramsal içeriğini doğrudan yansıtan göstergeler olarak değerlendirilmektedir (Cobo vd., 2011). Anahtar kelimeler standartlaştırılmış, ayrıştırılmış ve birlikte kullanım örüntülerini belirlemeye yönelik olarak düzenlenmiştir. Anahtar kelimelerin birlikte görünme sıklıkları dikkate alınarak eş-dizim yapıları oluşturulmuş ve bu yapılar ağ temelli görselleştirmeler aracılığıyla değerlendirilmiştir. Anahtar kelime eş-dizim analizleri, literatürde hangi kavramların birlikte ele alındığını ve tematik kümelenmelerin hangi bağlamlar etrafında şekillendiğini ortaya koymada etkili bir teknik olarak kabul edilmektedir (van Eck & Waltman, 2010; Aria & Cuccurullo, 2017).

### 3. Bulgular

Bibliyometrik analiz bulguları, gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik literatürlerinin kavramsal olarak farklı kümelenmeler gösterdiğini ortaya koymaktadır. Yıllara göre bilimsel üretim düzeyi incelendiğinde, gastronomik kimlik çalışmalarının daha erken dönemlerde literatürde yer bulduğu, gastromilliyetçilik çalışmalarının ise özellikle 2010 sonrasında literatürde görünür hâle geldiği anlaşılmaktadır (Şekil 1). Anahtar kelime eş-dizim haritaları değerlendirildiğinde, gastronomik kimlik literatüründe kavramların çevresel, kültürel ve yerel koşullar etrafında toplandığı görülmektedir (Şekil 2). Gastromilliyetçilik literatüründe ise kavramların ulusal aidiyet, kültürel sınırlar ve politik temsillerle birlikte ele alındığı anlaşılmaktadır (Şekil 3).



**Şekil 1.** Yıllık Yayın Üretim Miktarı (Gastronomik Kimlik ve Gastromilliyetçilik literatürünün Scopus verilerine dayalı yıllara göre bilimsel üretim dağılımı (2000-2026)).

Şekil 1’de yer alan yıllara göre yayın dağılımı, gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik çalışmalarının literatürde farklı zaman aralıklarında görünürlük kazandığını göstermektedir. Gastronomik kimlik başlığı altında üretilen çalışmaların daha erken yıllardan itibaren akademik literatürde yer bulduğu, gastromilliyetçilik kavramı etrafında şekillenen çalışmaların ise görece daha sonraki yıllarda yoğunlaştığı görülmektedir. Bu durum, iki kavramın literatürde aynı zaman dilimlerinde ve aynı tartışma zeminleri üzerinden ele alınmadığını düşündürmektedir. Yıllara göre yayın sayılarındaki bu dağılım, gastronomi alanında kimlik tartışmalarının farklı kuramsal çerçeveler içinde ele alındığını ve literatürde zamansal olarak farklılaşan bir gelişim gösterdiğini ortaya koymaktadır.

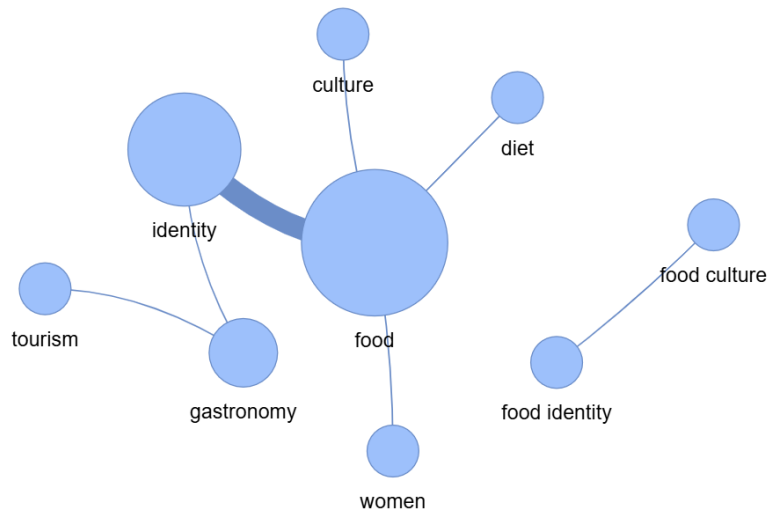
2000-2007 yılları arasındaki yayın dağılımı incelendiğinde, gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik başlıkları altında üretilen çalışmaların sayıca sınırlı olduğu görülmektedir. Bu dönemde gastronomi alanında kimlik tartışmalarının, doğrudan kavramsal başlıklar üzerinden değil, daha çok kültür, yerellik ve coğrafya bağlamında ele alındığı anlaşılmaktadır (Harrington, 2005; Fox, 2007; Ondieki, 2017). Yiyeceklerin ulusal kimlikle ilişkilendirilmesine odaklanan çalışmaların bu yıllarda sınırlı kalması, bu tür tartışmaların literatürde yaygın bir kullanım alanı bulmadığını düşündürmektedir (Cho, 2006; Desoucey, 2010). Bu çerçevede erken dönem çalışmaların, gastronomi ile kimlik arasındaki ilişkiyi dolaylı bağlamlar üzerinden ele aldığı anlaşılmaktadır.

2015 yılı sonrasında gastromilliyetçilik literatüründe yayın sayılarının arttığı görülmektedir. Bu artış, yiyeceklerin ulusal aidiyet, koruma politikaları ve kültürel sınırların tanımlanması bağlamında ele alındığı çalışmaların literatürde daha görünür hâle gelmesiyle birlikte değerlendirilebilir (Ranta, 2015; Hung ve Lien, 2019; Ichijo, 2020; Yıldırım, 2020). Aynı dönemde gastronomik kimlik literatüründe de yayın sayılarında artış görülmele birlikte, bu çalışmaların gastronomik kimliği coğrafya, yerel ürünler ve kültürel yapı üzerinden ele almaya devam ettiği anlaşılmaktadır (Fox, 2007; Ondieki, 2017; Suna & Alvarez, 2019; Kemer, 2021; Comandini, 2021). Bu yıllarda bazı çalışmalarda gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik kavramlarının birlikte ele alındığı görülmekte, ancak bu birlikteliğin kimliğin dayandırıldığı bağlam bakımından farklılık gösterdiği dikkat çekmektedir.

2019-2023 yılları arasındaki yayın dağılımı incelendiğinde, gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik literatürlerinde yayın sayılarının önceki dönemlere kıyasla daha yüksek düzeyde olduğu görülmektedir. Bu dönemde gastromilliyetçilik literatüründe üretilen çalışmaların sayıca arttığı (Najdeny, 2022; Hung, 2022), kimlik tartışmalarının daha çok ulusal aidiyet, temsil ve koruma süreçleri bağlamında ele alındığı anlaşılmaktadır (Comandini, 2021; Levcheniuk, 2022). Bu durum, coğrafi işaretleme, UNESCO süreçleri, koruma politikaları ve

gastrodiplomasi gibi konuların literatürde daha sık ele alınmasıyla birlikte değerlendirilebilir (Edwards, 2019; Huysmans, 2022; Cabral vd., 2025). Aynı dönemde gastronomik kimlik literatüründe ise yayın sayılarının belirli bir düzeyde sürdüğü ve çalışmaların ağırlıklı olarak yerel ve kültürel bağlam üzerinden ilerlediği görülmektedir.

Şekil 1’de 2026 yılına ilişkin olarak gözlenen düşük yayın sayısı, literatürdeki genel eğilimin değiştiği şeklinde yorumlanmamalıdır. Veri setinin 2026 yılı tamamlanmadan oluşturulmuş olması ve bu yıla ait yayınların indekslenme sürecinin devam etmesi, söz konusu yıl için yayın sayısının sınırlı görünmesine neden olmaktadır. Bu nedenle 2026 yılına ilişkin değerler, yıllara göre yayın dağılımı değerlendirilirken ayrı tutulmalıdır.

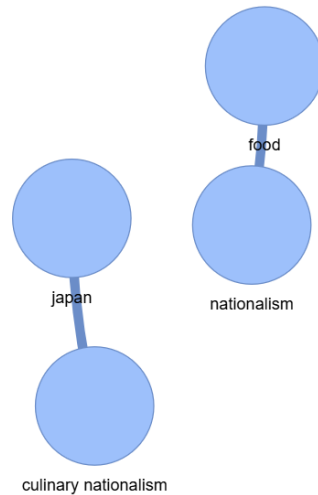


**Şekil 2.** Gastronomik Kimlik literatüründe yazar anahtar kelimelerine dayalı eş-dizim (co-occurrence) ağı.

Şekil 2’de sunulan eş-dizim ağı, gastronomik kimlik literatüründe kimlik tartışmasının ağırlıklı olarak hangi kavramlar üzerinden ele alındığını ortaya koymaktadır. Ağda “food” kavramının merkezi bir konumda yer alması ve “identity” ile birlikte sıklıkla kullanılması, gastronomik kimlik çalışmalarında kimliğin çoğunlukla yiyecek üzerinden tanımlandığını göstermektedir. Bu durum, gastronomik kimliğin literatürde bağımsız bir kimlik kategorisi olarak değil, yiyeceğe atfedilen anlamlar üzerinden ele alındığını düşündürmektedir. “Culture”, “diet” ve “women” gibi kavramların yiyecek ile birlikte anılması, gastronomik kimliğin toplumsal ve kültürel bağlam içinde tartışıldığını ortaya koymaktadır. Bibliyometrik eş-dizim analizlerinde kavramların ağ içindeki göreceli konumu ve birlikte kullanım yoğunluğu, literatürde hangi temaların ön plana çıktığını değerlendirmede temel bir referans oluşturmaktadır. Bu açıdan bakıldığında Şekil 2, gastronomik kimlik literatüründe kimliğin çevresel ve kültürel

bağlam içinde, yiyecek merkezli bir anlatı üzerinden ele alındığını göstermektedir (van Eck & Waltman, 2010; Cobo vd., 2011).

Şekil 2, gastronomik kimlik literatüründe kimlik tartışmasının hangi kavramlar üzerinden kurulduğunu göstermektedir. Eş-dizim ağında “food” kavramının merkezî bir konumda yer alması ve “identity” ile birlikte yoğun biçimde kullanılması, gastronomik kimliğin literatürde öncelikle yiyecek üzerinden anlamlandırılan bir kimlik alanı olarak ele alındığını ortaya koymaktadır (Harrington, 2005; Ondieki, 2017; Suna & Alvarez, 2019; Comandini, 2021). “Food” kavramının “culture” ve “diet” ile doğrudan ilişkilendirilmesi, gastronomik kimliğin kültürel anlamlandırmalar ve gündelik beslenme düzenleri çerçevesinde ele alındığını göstermektedir. Buna karşılık “gastronomy” ve “tourism” kavramlarının ağda daha sınırlı bir yoğunlukla yer alması, gastronomik kimlik çalışmalarında gastronominin çoğunlukla açıklayıcı bir bağlam sunduğunu, kimlik tartışmasının ise esas olarak yiyecek ve kültür ilişkisi üzerinden yürütüldüğünü düşündürmektedir (Fox, 2007; Suna & Alvarez, 2019). Ağda görece daha kenarda konumlanan “food identity” ve “food culture” kavramları ise gastronomik kimliğe yakın olmakla birlikte, literatürde daha genel kültürel kimlik tartışmalarına yaslanan bir yaklaşımın da bulunduğunu göstermektedir. Genel olarak Şekil 2, gastronomik kimlik literatüründe kimliğin ulusal aidiyet ya da politik temsil üzerinden değil, yiyeceğin kültürel ve toplumsal anlamları üzerinden ele alındığını ortaya koymaktadır.



**Şekil 3.** Gastromilliyetçilik literatüründe yazar anahtar kelimelerine dayalı eş-dizim (co-occurrence) ağı.

Şekil 3’te sunulan eş-dizim ağı, gastromilliyetçilik literatüründe kimlik tartışmasının hangi kavramlar üzerinden kurulduğunu açık biçimde göstermektedir. Ağ yapısında “food” ile

“nationalism” kavramları arasındaki güçlü ve doğrudan ilişki, bu literatürde yiyeceğin ağırlıklı olarak ulusal aidiyetin kurulması, korunması ve temsil edilmesi bağlamında ele alındığını ortaya koymaktadır. Bu görünüm, yiyeceklerin ulusal kimliğin sembolik bir unsuru olarak konumlandırıldığı ve ulusal sınırların kültürel bağlamda ele alınan çalışmalarla örtüşmektedir (Cho, 2006; Desoucey, 2010; Ferguson, 2010; Ranta, 2015). Bu bağlamda gastromilliyetçilik literatüründe tartışmanın merkezinde, yiyeceğin çevresel ya da yerel özelliklerinden öte ulusal kimliğin ifade edilmesinde rol aldığı söylenebilir.

Ağda “culinary nationalism” kavramının ayrı ve güçlü bir odak oluşturması, gastromilliyetçilik tartışmalarının yalnızca genel bir “gastronationalism” başlığı altında değil, doğrudan milliyetçilik literatürüyle ilişkilendirilen kavramsallaştırmalar üzerinden de ele alındığı görülmektedir. Özellikle “culinary nationalism” ile “japan” kavramları arasındaki belirgin ilişki, Japon mutfağının ulusal kimlik, kültürel miras ve uluslararası temsil süreçleriyle birlikte ele alındığı çalışmalara işaret etmektedir (Ichijo, 2020; Mazzaraco, 2025). Bu yapı, gastromilliyetçilik literatüründe yiyeceğin ulusal kimliğin kurumsal, politik ve sembolik boyutlarıyla ilişkilendirildiğini göstermektedir. Bu bağlamda kimlik tartışmasının gastronomik kimlik literatüründe görülen kültürel ve gündelik bağlamlardan farklı olarak ele alındığını söylemek mümkündür.

Şekil 2 ve Şekil 3 birlikte değerlendirildiğinde, gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik literatürlerinin kimlik kavramını farklı bağlamlar üzerinden ele aldığı açık biçimde görülmektedir. Gastronomik kimlik literatüründe eş-dizim ağı, “food” kavramının “culture”, “diet”, “gastronomy” ve “identity” gibi çoklu kavramlarla ilişkilendiğini ve kimliğin ağırlıklı olarak kültürel, toplumsal ve gündelik bağlamlar içinde tartışıldığını göstermektedir. Buna karşılık gastromilliyetçilik literatüründe ağ yapısı daha sınırlı sayıda kavram etrafında yoğunlaşmakta ve “food” kavramının doğrudan “nationalism” ile ilişkilendirilmesi, kimliğin ulusal aidiyet ve temsil bağlamında ele alındığını ortaya koymaktadır. Bu karşıt yapı, her iki literatürde de yiyeceğin merkezi bir konumda yer almasına karşın, kimliğin dayandırıldığı bağlamın belirgin biçimde farklılaştığını göstermektedir. Dolayısıyla bulgular, gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik çalışmalarının kavramsal olarak aynı tartışma düzlemi içinde ilerlemediğini, ancak ortak bir nesne üzerinden farklı kimlik okumaları geliştirdiğini ortaya koymaktadır.

## Sonuç ve Tartışma

Literatür genel olarak değerlendirildiğinde, yiyeceklerin kimlik ile birlikte ele alındığı görülmektedir. Ancak incelenen çalışmalar, kimliğin her çalışmada aynı bağlam üzerinden ele alınmadığını göstermektedir. Gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik literatürü birlikte değerlendirildiğinde, bu iki yaklaşımın kimliği farklı bağlamlar içinde ele aldığı ve gastronomiye bu bağlamlar doğrultusunda farklı anlamlar yüklediği anlaşılmaktadır. Bu durum, gastronomi alanında kimlik tartışmalarının tek bir kuramsal okuma üzerinden ele alınmasının sınırlı olduğunu göstermektedir. Çalışmanın bibliyometrik bulguları da bu ayrımı desteklemektedir. Yıllara göre yayın dağılımı ve anahtar kelime eş-dizim ağları birlikte ele alındığında, gastronomik kimlik çalışmalarında kimliğin çevresel ve kültürel bağlam üzerinden ele alındığı; gastromilliyetçilik çalışmalarında ise kimliğin ulusal aidiyet ve temsil ilişkileri çerçevesinde değerlendirildiği görülmektedir.

Gastronomik kimlik çalışmalarında kimliğin çoğunlukla coğrafya, iklim, tarımsal üretim olanakları, yerel ürünler, gelenekler ve kültürel yapı ile birlikte ele alındığı görülmektedir (Suna & Alvarez, 2021; Paunic vd., 2024). Bu çalışmalarda gastronomi, belirli bir çevrede yaşayan toplumun doğa ve kültür ile kurduğu ilişki üzerinden değerlendirilmektedir. Harrington (2005), çevresel ve kültürel koşulların bölgesel gastronomik kimliğin oluşumunda etkili olduğunu belirtirken, Ondieki vd. (2017) coğrafi ve kültürel koşulların lezzet tercihleri ve pişirme yöntemleriyle ilişkisine dikkat çekmektedir. Benzer biçimde Akbulut (2019), Konya mutfağını tarihsel ve dini referanslar üzerinden ele almakta, Suna ve Alvarez (2019) gastronomik kimliği gastronomik kültür, mekânlar ve toplumsal algılar çerçevesinde değerlendirmektedir. Kemer (2021), Niğde patatesi örneğinde yerel ürün ile çevresel koşullar arasındaki ilişkiye odaklanırken, Comandini (2021) ve Liu vd. (2009) gastronomik kimliğin göç ve kültürel etkileşimler doğrultusunda değişebildiğini göstermektedir. Bu çalışmalar birlikte ele alındığında, gastronomik kimliğin yerel ve kültürel bağlam içinde ele alındığı anlaşılmaktadır. Bu değerlendirme, gastronomik kimlik literatürüne ilişkin eş-dizim analizinde “food” kavramının “culture”, “diet” ve “identity” ile birlikte kullanılmasıyla da örtüşmektedir. Şekil 2’de sunulan bulgular, kimliğin ulusal bağlamlardan ziyade yiyeceğin kültürel ve gündelik anlamları üzerinden ele alındığını göstermektedir. Bu çalışmalarda yiyecekler, kimliği açıklayan bir araç olarak değil, kimliğin ortaya çıktığı çevresel ve kültürel koşulların doğal bir sonucu olarak ele alınmaktadır.

Buna karşılık gastromilliyetçilik çalışmalarında yiyeceklerin ulusal bağlam üzerinden ele alındığı görülmektedir. Gastromilliyetçilik literatürüne ilişkin eş-dizim ağında “food” kavramının doğrudan “nationalism” ile birlikte kullanılması, bu çalışmalarda yiyeceğin ağırlıklı olarak ulusal aidiyet çerçevesinde değerlendirildiğini göstermektedir. Şekil 3’te sunulan

bulgular, yiyeceğin çevresel ya da kültürel özelliklerinden ziyade, ulusal kimlik ile ilişkilendirilerek ele alındığını ortaya koymaktadır. Bu çalışmalarda yiyecekler, ulusal aidiyet, kültürel sınırlar ve koruma süreçleri ile birlikte değerlendirilmektedir. Cho (2006), kimchi örneği üzerinden yiyeceklerin ulusal kimlikle ilişkilendirilme sürecini ele alırken, Desoucey (2010) foie gras örneği üzerinden benzer bir yaklaşımı tartışmaktadır. Ferguson (2010) ve Anderson (2013), geleneksel yemeklerin ulusal kimlik anlatıları içinde ele alındığını belirtmektedir. Caldwell (2002), tüketici tercihleri ile ulusal aidiyet arasındaki ilişkiye odaklanırken, Ranta (2015) ve Kimura (2016) yiyeceklerin ulusal sınırlar bağlamında ele alındığını göstermektedir, Edwards (2019) ve Huysmans (2022) ise coğrafi işaretleme ve UNESCO süreçleri çerçevesinde yiyeceklerin ulusal kimlikle birlikte değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. Bu çalışmalar birlikte ele alındığında, gastronominin bu literatürde çevresel ve kültürel koşullar üzerinden değil, ulusal kimlik bağlamında ele alındığı anlaşılmaktadır.

Bu iki literatür birlikte değerlendirildiğinde, gastronomik kimlik çalışmalarında kimliğin yiyeceğin ortaya çıktığı çevresel ve kültürel bağlam üzerinden ele alındığı, gastromilliyetçilik çalışmalarında ise kimliğin yiyeceğin temsil ettiği ulusal anlam üzerinden değerlendirildiği görülmektedir. Bu karşıtlık, Şekil 2 ve Şekil 3'ün birlikte okunmasıyla daha da belirginleşmektedir. Her iki literatürde de 'food' kavramı merkezî bir konumda yer almakla birlikte, gastronomik kimlik çalışmalarında bu merkez kültürel bağlamla genişlerken; gastromilliyetçilik çalışmalarında aynı merkez ulusal aidiyet söylemi etrafında daralmaktadır. Her iki yaklaşımda da yiyecekler kimlik ile birlikte ele alınmasına rağmen, kimliğin dayandırıldığı bağlamın farklılaştığı anlaşılmaktadır. Bu farklılık literatürde çoğu zaman açık biçimde ele alınmamakta, yiyeceklerin kimlik ile birlikte ele alınması üzerinden bu iki yaklaşımın birlikte değerlendirilmesine yol açmaktadır. Bu durum, gastronomik kimlik ile ulusal kimlik arasındaki ilişkinin literatürde örtük biçimde kurulduğunu düşündürmektedir.

Gastromilliyetçilik literatüründe coğrafi işaretleme, koruma politikaları, UNESCO süreçleri, destinasyon markalaşması ve gastrodiplomasi gibi uygulamalar çoğu zaman gastronomik kimliğin korunması ile ilişkilendirilerek ele alınmaktadır. Ancak bu uygulamalar değerlendirildiğinde, yiyeceklerin çevresel ve kültürel koşullarından ziyade ulusal aidiyet bağlamında ele alındığı anlaşılmaktadır. Desoucey (2010), Avrupa Birliği bağlamında yürütülen koruma politikalarının belirli yiyecekleri ulusal kültürel miras kapsamında değerlendirdiğini belirtmektedir. Ranta (2015) ve Huysmans (2022), coğrafi işaretleme süreçlerinin ürünün yerel özellikleriyle birlikte ulusal sınırlar ve kültürel aidiyet bağlamında ele alındığını göstermektedir. Cang (2019) ve Edwards (2019) ise UNESCO ve kamusal anlatılar

çerçevesinde yemek kültürünün ulusal kimlik ile birlikte değerlendirildiğini ortaya koymaktadır.

Buna karşılık gastronomik kimlik çalışmalarında ele alınan çevresel, kültürel ve tarihsel unsurlar, bu tür kurumsal ve politik süreçlerin dayandığı bağlamı açıklamakta; ancak yiyeceklerin nasıl ulusal semboller haline geldiğini ele almamaktadır (Harrington, 2005; Porciani, 2016; Suna & Alvarez, 2019; Kemer, 2021). Bu durum, gastronomik kimliğin korunması ile ilişkilendirilen birçok uygulamanın, kavramsal olarak gastromilliyetçilik bağlamında değerlendirilmesinin daha uygun olabileceğini düşündürmektedir. Bir uygulamanın gastronomik kimlik ile mi yoksa ulusal kimlik ile mi ilgili olduğunun belirlenmeden ele alınması, yapılan değerlendirmelerin farklılaşmasına yol açabilmektedir. Bu çalışma, gastronomik kimlik ve gastromilliyetçilik literatürünü birlikte ele alarak gastronominin kimlik ile hangi bağlamlarda ilişkilendirildiğini ortaya koymaktadır. İncelenen çalışmalar, gastronomik kimliğin yerel ve kültürel koşullar içinde şekillendiğini; gastromilliyetçiliğin ise bu gastronomik unsurların ulusal kimliğin temsil edilmesinde kullanıldığı bir alan olduğunu göstermektedir (Tettner ve Kalyoncu, 2016; Ondieki vd., 2017; Desoucey, 2010; Ranta, 2015). Bu durum, literatürde çoğu zaman birlikte ele alınan iki kavramın farklı bağlamlara karşılık geldiğini düşündürmektedir.

Çalışmanın literatüre katkılarında biri, gastronomi alanında kimlik tartışmalarının daha sistemli biçimde ele alınmasına imkân sunmasıdır. Buna göre, bir çalışmanın gastronomik kimlik mi yoksa gastromilliyetçilik bağlamında mı ele alınması gerektiği, yiyeceğin kimlik ile hangi bağlamda ilişkilendirildiğine bakılarak değerlendirilebilmektedir. Gelecek araştırmalarda, farklı ülkelerde ve farklı yerel topluluklarda gastronomik kimliğin nasıl tanımlandığının karşılaştırmalı biçimde ele alınması, bu ayrımın ampirik verilerle değerlendirilmesine imkân sağlayabilir. Benzer biçimde, tüketici tercihleri, yerel ürün kullanımı ve koruma politikaları üzerine yapılacak çalışmaların gastromilliyetçilik bağlamında ele alınması, gastronominin ulusal kimlik ile kurduğu ilişkinin gündelik yaşam düzeyinde daha açık biçimde görülmesini sağlayabilir (Caldwell, 2002; Najdeny vd., 2022). Bu yönüyle çalışma, gastronomi disiplini içinde kimlik tartışmalarının daha açık bir kuramsal zeminde ele alınmasına katkı sunmaktadır. Bu katkı, yalnızca kavramsal bir önerme değil, bibliyometrik bulgularla desteklenen ampirik bir ayrım sunmaktadır. Çalışmada elde edilen eş-dizim örüntüleri, gastronomik kimlik ile gastromilliyetçiliğin literatürde hangi kavramlarla ve hangi bağlamlarda birlikte ele alındığını açık biçimde göstermektedir.

Bu çalışmada yapılan değerlendirmeler, incelenen çalışmaların sunduğu çerçeve ile sınırlıdır. Bununla birlikte elde edilen bulgular, gastronomi alanında yürütülen uygulamaların

hangi bağlamlar üzerinden ele alındığını göstermektedir. Coğrafi işaretleme süreçleri, yerel ürünlerin korunmasına yönelik girişimler, UNESCO başvuruları, destinasyon markalaşması ve gastrodiplomasi faaliyetleri, literatürde farklı kimlik bağlamları içinde ele alınmaktadır. Bu uygulamaların hangi bağlamda değerlendirildiğinin açık biçimde ayrıştırılması, gastronomi alanında yapılan değerlendirmelerin daha net okunmasına katkı sağlayacaktır. Bu çerçevede gastronomik kimliğin korunmasına yönelik uygulamalar ile ulusal kimlik bağlamında ele alınan uygulamalar arasındaki farkın dikkate alınması, gastronomi alanındaki çalışmaların değerlendirilmesinde açıklık sağlamaktadır.

## Kaynaklar

Aher, M. B. D., & Deshpande, A. K. (2020). Gastronomic identities and urbanism. *Journal of Traditional Building, Architecture and Urbanism*, 1, 315–322. <https://doi.org/10.51303/jtbau.vi1.357>

Akbulut, B. A. (2019). *Destinasyon markası oluşumunda gastronomik kimlik ve imaj: Konya örneği* (Doktora tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü).

Anderson, L. (2013). The unity and diversity of *La olla podrida*: An autochthonous model of Spanish culinary nationalism. *Journal of Spanish Cultural Studies*, 14(4), 400–414. <https://doi.org/10.1080/14636204.2013.916027>

Arana, C. D. P., & Zuniga, E. M. (2022). How to define gastronomic identity from cultural studies: The Peruvian case. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100476. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100476>

Aria, M., & Cuccurullo, C. (2017). Bibliometrix: An R-tool for comprehensive science mapping analysis. *Journal of Informetrics*, 11(4), 959–975. <https://doi.org/10.1016/j.joi.2017.08.007>

Billiard, E. (2010). Searching for a national cuisine. *Journal of Maltese History*, 2(1), 47–57.

Cabral, O., Lavrador, L., Orduna, P., & Moreira, R. (2025). From the kitchen to the embassy: A rapid review of gastronomic approaches in diplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 21, 259–271. <https://doi.org/10.1057/s41254-024-00363-4>

Caldwell, M. L. (2002). The taste of nationalism: Food politics in postsocialist Moscow. *Ethnos*, 67(3), 295–319. <https://doi.org/10.1080/0014184022000031185>

Cheng, D., Wu, J., Chen, X., & Zhou, Y. (2024). Never eat foods that are not in season: The commodification and authentication of gastronomic identity in tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Advance online publication. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101035>

Cho, H. S. (2006). Food and nationalism: Kimchi and Korean national identity. *Korea Journal*, 46(3), 207–229.

Cobo, M. J., López-Herrera, A. G., Herrera-Viedma, E., & Herrera, F. (2011). Science mapping software tools: Review, analysis, and cooperative study among tools. *Journal of the American Society for Information Science and Technology*, 62(7), 1382–1402. <https://doi.org/10.1002/asi.21525>

Comandini, L. (2021). *A taste of home: Gastronomic identity, adaptation, and nostalgia among East African migrants in Sweden* (Master's thesis, Dalarna University).

DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75(3), 432–455. <https://doi.org/10.1177/0003122410372226>

Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N., & Lim, W. M. (2021). How to conduct a bibliometric analysis: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 133, 285–296. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2021.04.070>

Edwards, J. (2019). O the roast beef of old England! Brexit and gastronationalism. *The Political Quarterly*, 90(4), 629–636. <https://doi.org/10.1111/1467-923X.12747>

Ferguson, P. P. (2010). Culinary nationalism. *Gastronomica*, 10(1), 102–109. <https://doi.org/10.1525/gfc.2010.10.1.102>

Fernandes, G. P., Costa, A., & Cerveira, R. (2024). Gastronomic identity and the role of the confraternities in the valorisation of local products: The confraternity of Bucho Raiano in the promotion of culture and inland tourism. *European Countryside*, 16(1), 151–167. <https://doi.org/10.2478/euco-2024-0009>

Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26, 546–559. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2006.03.001>

Graciotti, A., & McEachern, M. G. (2024). Rural space and the local food landscape: Consumers' construction of food localness through the politics of belonging. *Journal of Place Management and Development*, 17(1), 1–20. <https://doi.org/10.1108/JPMD-06-2022-0057>

Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2–3), 129–152. [https://doi.org/10.1300/J385v04n02\\_10](https://doi.org/10.1300/J385v04n02_10)

Hung, P.-Y. (2022). Food nationalism beyond tradition: Bubble tea and the politics of cross-border mobility between Taiwan and Vietnam. *Asian Journal of Social Science*, 50, 222–228. <https://doi.org/10.1016/j.ajss.2022.08.008>

Hung, P.-Y., & Lien, Y.-H. (2019). Anxiety of food nationalism: Dilemmas of bordering in the Vietnam–Taiwan tea trade. *The Geographical Journal*, 186–197. <https://doi.org/10.1111/geoj.12326>

Hunter, J. D. (2007). Matplotlib: A 2D graphics environment. *Computing in Science & Engineering*, 9(3), 90–95. <https://doi.org/10.1109/MCSE.2007.55>

Huysmans, M. (2022). Exporting protection: EU trade agreements, geographical indications, and gastronationalism. *Review of International Political Economy*, 29(3), 979–1005. <https://doi.org/10.1080/09692290.2020.1844272>

Ichijo, A. (2020). Food and nationalism: Gastronationalism revisited. *Nationalities Papers*, 48(2), 215–223. <https://doi.org/10.1017/nps.2019.104>

Kalenjuk Pivarski, B., Paunić, M., Šarenac, N., Šmugović, S., Mlinarević, P., Ivanović, V., Marjanović, J., Pavlović, S., Tekić, D., Đerčan, B., Tešanović, D., & Gagić Jaraković, S. (2024). The influence of gastronomic identity factors on food tourism development in the Republic of Serbia and Bosnia and Herzegovina. *Frontiers in Nutrition*, 10, 1335943. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1335943>

Kemer, E. (2021). The role of agricultural products in establishing gastronomic identity. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 4(2), 226–232. <https://doi.org/10.33083/joghat.2021.70>

Kimura, M. (2016). Food, national identity and nationalism: From everyday to global politics. *Ethnic and Racial Studies*, 39(13), 2450–2452. <https://doi.org/10.1080/01419870.2016.1161813>

Leer, J. (2019). Monocultural and multicultural gastronationalism: National narratives in European food shows. *European Journal of Cultural Studies*, 22(5–6), 817–834. <https://doi.org/10.1177/1367549418786404>

Levcheniuk, Y., Vlasenko, F., Tovmash, D., Kotliarova, T., Rykhlytska, O., & Napadysta, V. (2022). Gastronomic identity in the context of McDonaldisation vs Sushization of the world. *WISDOM*, 23(3), Article e875. <https://doi.org/10.24234/wisdom.v23i3.875>

Liu, H. (2009). Chop suey as imagined authentic Chinese food: The culinary identity of Chinese restaurants in the United States. *Journal of Transnational American Studies*, 1(1). <https://doi.org/10.5070/T811006946>

Mannur, A. (2007). Culinary nostalgia: Authenticity, nationalism, and diaspora. *MELUS*, 32(4), 11–31. <https://doi.org/10.1093/melus/32.4.11>

Mazzaraco, A. V. G. (2025). *The political nuances of washoku: From culinary diplomacy to gastrodiploacy* (Master's thesis, Ca' Foscari University of Venice).

McKinney, W. (2010). Data structures for statistical computing in Python. In S. van der Walt & J. Millman (Eds.), *Proceedings of the 9th Python in Science Conference* (pp. 56–61).

Mora, M., de Wijk, R., van Trijp, H., Pazos, N., Piqueras-Fiszman, B., & Van Kleef, E. (2025). Gastronomic identities: Exploring cross-cultural plating's influence on consumer implicit and explicit responses. *Food Research International*, 222, 117696. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2025.117696>

Myhre, D., Davis, N., & Bentley, A. (Eds.). (2000). *Agriculture, food, and society: Syllabi and course materials collection*. Agriculture, Food, and Human Values Society & Association for the Study of Food and Society.

Najdeny, R., Krizan, F., Gurnak, D., & Bilkova, K. (2022). Buy domestic? Emerging food nationalism in Slovakia. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 113(4), 382–396. <https://doi.org/10.1111/tesg.12517>

Ondieki, E. B., Kotut, E. J., Gatobu, C. K., & Wambari, E. M. (2017). Gastronomic identity: Role of the environment and culture on culinary tourism. *African Journal of Tourism, Hospitality and Leisure Studies*, 3(1), 17–21.

Pal, V. R. (2012). Culinary identities: The significance of food in shaping cultural affiliation. *International Journal of Food and Nutritional Sciences*, 11(1), 2524–2533.

Paunić, M., Kalenjuc Pivarski, B., Tešanović, D., Novaković, D., Šmugović, S., Šarenac, N., Ivanović, V., Mlinarević, P., & Marjanović, J. (2024). Gastronomic Identity Factors in the Function of Sustainable Gastronomy: A Case Study of Tourist Destinations in the Republic of Serbia and Bosnia and Herzegovina. *Sustainability*, 16(19), 8493. <https://doi.org/10.3390/su16198493>

Popović, A. V., Kalenjuc Pivarski, B., Ilić Udovičić, D., Šmugović, S., Ivanović, V., Stošić, T., & Novakovic, D. (2026). Gastronomic Identity of Mačva (Western Serbia): Perceptions, Determining Factors, and the Influence on Domestic Tourists' Purchases of Traditional Food. *Tourism and Hospitality*, 7(1), 21. <https://doi.org/10.3390/tourhosp7010021>

Porciani, I. (2016). Food heritage and nationalism in Europe. In I. Porciani (Ed.), *Food heritage and nationalism in Europe* (pp. 1–30). Routledge.

Ramli, A. M., Zahari, M. S. M., & Talib, S. A. (2014). Identification of food heritage: Food identity analysis on demographic background. In *Proceedings of the National Research & Innovation Conference for Graduate Students in Social Sciences (GS-NRIC 2014)* (pp. 966–984). Universiti Putra Malaysia.

Ranta, R. (2015). Food and nationalism: From foie gras to hummus. *World Policy Journal*, 32(3), 33–40. <https://doi.org/10.1177/0740277515605287>

Setiawan, R., Purnomo, M. A., & Nihayati, A. (2025). Sushi diplomacy as an instrument of gastrodiploamacy: Implications for Japan's public diplomacy and national identity. *Insignia Journal of International Relations*, 12(2), 92–113.

Skocic, A., & Nelson, R. L. (2022). Blood and honey: Culinary nationalism and Yugonostalgia in a Canadian city. *Global Food History*, 8(1), 56–77. <https://doi.org/10.1080/20549547.2021.2022393>

Suhaimi, M. Z., & Zahari, M. S. M. (2014). Common acceptable cuisine in multicultural countries: Towards building the national food identity. *International Journal of Social, Behavioral, Educational, Economic and Management Engineering*, 8(3), 855–861.

Suna, B., & Alvarez, M. D. (2019). Gastronomic identity of Gaziantep: Perceptions of tourists and residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research*, 7(2), 167–187. <https://doi.org/10.30519/ahtr.571666>

Suna, B., & Alvarez, M. D. (2021). The role of gastronomy in shaping the destination's brand identity: An empirical analysis based on stakeholders' opinions. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 30(6), 738–758. <https://doi.org/10.1080/19368623.2021.1877587>

Tettner, S., & Kalyoncu, B. (2016). Gastrodiplomacy 2.0: Culinary tourism beyond nationalism. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 6(2), 47–55.

van Eck, N. J., & Waltman, L. (2010). Software survey: VOSviewer, a computer program for bibliometric mapping. *Scientometrics*, 84, 523–538. <https://doi.org/10.1007/s11192-009-0146-3>

Yıldırım, E. (2020). Gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi arasındaki ilişki üzerine teoriden pratiğe bir bakış. *Kapadokya Akademik Bakış*, 4(1), 76–99.

Zupic, I., & Cater, T. (2015). Bibliometric methods in management and organization. *Organizational Research Methods*, 18(3), 429–472. <https://doi.org/10.1177/1094428114562629>