...::KENT AKADEMİSİ | URBAN ACADEMY

Volume: 19 Issue: 6 - 2026 | Cilt: 19 Sayı 6 - 2026

ARTICLE INFO | MAKALE KÜNYESİ

Article Type: Research Article | Araştırma Makalesi
Received Date | Gönderilme Tarihi: 06.03.2026
Accepted Date | Kabul Tarihi: 14.08.2026
Published Date | Yayın Tarihi: 18.08.2026

CITATION INFO | ATIF KÜNYESİ

Yorgancı, B. (2026). *Gastronomide Yumuşak Güç Yaklaşımının Bibliyometrik Analizi: Web Of Science Verilerine Dayalı Bir İnceleme, Kent Akademisi Dergisi, 19*(6):01-25. https://doi.org/10.35674/kent.1904277

Gastronomide Yumuşak Güç Yaklaşımının Bibliyometrik Analizi: Web of Science Verilerine Dayalı Bir İnceleme

Bibliometric Analysis of the Soft Power Approach in Gastronomy: A Review Based on Web of Science Data

Bülent YORGANCI[1]

Öz

Bu çalışma, gastronomide yumuşak güç yaklaşımına ilişkin akademik birikimin gelişimini, kavramsal yönelimlerini ve bilimsel iş birliği yapısını bütüncül olarak ortaya koymayı amaçlamaktadır. Web of Science Core Collection veri tabanında 24 Ocak 2026 tarihinde yapılan taramada, yalnızca "Article" türündeki 47 çalışma analize alınmıştır. Veriler, RStudio ortamında Biblioshiny arayüzü kullanılarak performans analizi ve bilim haritalama teknikleriyle incelenmiştir. Bulgular, yayınların 2021 sonrasında hızla arttığını ve en yüksek üretimin 2023 yılında 10 makaleyle gerçekleştiğini göstermektedir. En fazla yayın yapan ülkeler İspanya (11), ABD (7) ve Portekiz (6) olurken, en üretken dergi Place Branding and Public Diplomacy (7) olmuştur. Kavramsal yapıda gastrodiplomasi, kamu diplomasisi ve yiyecek merkezde yer almış; turizm ve mutfak diplomasisi son dönem eğilimleri olarak öne çıkmıştır. Uluslararası ortak yazarlık oranının %23,4 düzeyinde kalması ve iş birliklerinin sınırlı bölgesel kümelerde yoğunlaşması, alanın küresel görünürlüğüne rağmen bilimsel ağlarının henüz tam olarak bütünleşmediğini göstermektedir. Çalışmanın özgün katkısı, tekil ülke kampanyalarına odaklanan araştırmalardan farklı olarak gastronomi-yumuşak güç kesişimini performans, kavramsal yapı ve sosyal iş birliği boyutlarıyla birlikte değerlendirmesidir. Sonuçlar, alanın ulus markalama ve kamu diplomasisi ekseninden turizm, kültürel miras ve gastronomik temsil yönünde genişlediğini ortaya koymakta ve gelecekteki karşılaştırmalı araştırmalar için bir çerçeve sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: bilim haritalama, gastronomi, gastrodiplomasi, kamu diplomasisi, ulus markalama

ABSTRACT

This study provides an integrated assessment of the development, conceptual orientations, and scientific collaboration structure of research on soft power in gastronomy. A search conducted in the Web of Science Core Collection on January 24, 2026 identified 47 publications classified as "Article," all of which were included in the analysis. The data were examined in RStudio through the Biblioshiny interface using performance analysis and science mapping techniques. The findings show that publication activity accelerated after 2021 and reached its highest level in 2023 with 10 articles. Spain (11), the United States (7), and Portugal (6) were the most productive countries, while Place Branding and Public Diplomacy was the leading journal with seven articles. Gastrodiplomacy, public diplomacy, and food formed the conceptual core of the field, whereas tourism and culinary diplomacy emerged as recent thematic directions. The international co-authorship rate remained at 23.4%, and collaboration networks were concentrated in a limited number of regional clusters, indicating that the field has gained global visibility without developing a fully integrated scientific network. The study contributes to the literature by examining the gastronomy-soft power nexus simultaneously through performance indicators, conceptual structures, thematic development, and social collaboration patterns rather than focusing on individual country campaigns. The results demonstrate a gradual expansion from nation branding and public diplomacy toward tourism, cultural heritage, and gastronomic representation, providing a framework for future comparative and interdisciplinary research.

Keywords: science mapping, gastronomy, gastrodiplomacy, public diplomacy, nation branding

[1] **Corresponding Author:** Kayseri University, bulentyorganci@kayseri.edu.tr , ORCID: 0000-0002-6598-2733

GİRİŞ

Uluslararası ilişkilerde kültürel unsurların giderek artan önemi, devletlerin dış politika ve kamu diplomasisi stratejilerinde geleneksel askerî ve ekonomik güç araçlarının ötesine geçmesine neden olmuştur. Bu dönüşüm sürecinde kültür, zorlayıcı ya da maddi araçlara başvurmaksızın etki üretme kapasitesi nedeniyle yumuşak gücün (soft power) temel kaynaklarından biri olarak değerlendirilmektedir (Nye, 2004). Kamu diplomasisi bağlamında ele alındığında, kültürel pratikler devletlerin yabancı kamuoylarıyla doğrudan, uzun vadeli ve güvene dayalı ilişkiler kurmasına olanak tanımaktadır. Bu çerçevede gastronomi, evrensel, gündelik ve paylaşılabilir bir kültürel pratik olması nedeniyle yumuşak gücün aktarımında öne çıkan alanlardan biri hâline gelmiştir. Gastronomi yalnızca beslenmeye ilişkin bir faaliyet değil; aynı zamanda kimlik, aidiyet ve kültürel temsilin somut bir ifadesi olarak uluslararası alanda anlam üretme potansiyeline sahiptir. Yiyecek ve mutfak kültürü aracılığıyla aktarılan değerler, toplumlar arasında duygusal bağ kurulmasına ve olumlu algıların gelişmesine katkı sağlamaktadır. Bu yönüyle gastronomi, kültürel diplomasinin ve yumuşak gücün en erişilebilir ve etkili araçlarından biri olarak değerlendirilmektedir (Nye, 2004; Anholt, 2010).

Gastronominin yumuşak güç bağlamında stratejik bir araç olarak ele alınması, özellikle 2000'li yılların başından itibaren akademik ve politik söylemlerde görünürlük kazanmıştır. Bu süreçte literatürde "gastrodiplomasi" kavramı öne çıkmış; mutfak kültürünün ulusal imaj, çekicilik ve etki üretme amacıyla bilinçli biçimde kullanılması, kamu diplomasisinin önemli bir boyutu olarak tartışılmaya başlanmıştır (Rockower, 2012). Bununla birlikte gastronomide yumuşak güç, yalnızca gastrodiplomasi kavramıyla sınırlı kalmayıp kültürel diplomasi, ulus markalama, turizm, kültürel miras ve kimlik inşası gibi daha geniş bir kavramsal çerçeve içerisinde ele alınmaktadır. Son yıllarda gastronomi ve yumuşak güç ilişkisine yönelik akademik çalışmalar, uluslararası ilişkiler, iletişim, turizm, gastronomi bilimi ve kültürel çalışmalar gibi farklı disiplinlerin kesişiminde hızla artış göstermiştir. Ancak bu literatürün önemli bir bölümü kavramsal tartışmalar veya belirli ülke ve politika örnekleri üzerinden ilerlemekte; alanın genel üretkenliğini, tematik yönelimlerini ve bilimsel etkileşim yapısını bütüncül biçimde ortaya koyan nicel değerlendirmeler sınırlı kalmaktadır. Bu durum, gastronomide yumuşak güce ilişkin literatürün sistematik olarak haritalandırılmasına olan ihtiyacı artırmaktadır.

Son on yıldaki çalışmalar, gastrodiplomasinin yalnızca ulusal mutfağın tanıtımıyla sınırlı olmadığını; turizm politikası, somut olmayan kültürel miras, ulus markalama ve diplomatik iletişimle iç içe geçtiğini göstermektedir. Suntikul (2019) gastrodiplomasiyi turizm araştırmaları ve destinasyon politikaları açısından kavramsallaştırırken, Farina (2018) Japonya'nın washoku stratejisinde kültürel çekicilik ile gıda güvenliği arasındaki ilişkiyi tartışmıştır. Lee ve Kim (2021), Singapur'un hawker kültürünü UNESCO listesine taşıma girişimini gastrodiplomasi ve ulus markalama bağlamında; Matwick ve Matwick (2022) ise diplomatik zirvelerde yiyecek ve sembollerin iletişimsel işlevi üzerinden incelemiştir. Bu çalışmalar, alanın kavramsal tanımlamadan politika, miras ve temsil odaklı uygulamalara doğru genişlediğini göstermektedir. Buna karşın farklı disiplinlerde üretilen bulguların ortak bir yapı içinde değerlendirilmesi ve alanın bilimsel iş birliği örüntülerinin görünür kılınması hâlen önemini korumaktadır.

Bu çalışmanın amacı, gastronomide yumuşak güç konusuna odaklanan akademik literatürü WoS Core Collection veri tabanında yer alan makaleler üzerinden bibliyometrik analiz yöntemiyle incelemektir. Bu amaç doğrultusunda çalışma, gastronomide yumuşak güç literatürünün yıllar içerisindeki gelişimini, yayın ve atıf performansını, disipliner dağılımını, öne çıkan dergi, yazar ve ülke profillerini, temel kavramsal yönelimlerini, tematik yapısını ve bilimsel iş birliği ağlarını ortaya koymayı hedeflemektedir. R tabanlı Biblioshiny arayüzü kullanılarak gerçekleştirilen analizler aracılığıyla alanın hem performans göstergeleri hem de kavramsal ve sosyal ağ yapısı bütüncül biçimde değerlendirilmektedir. Böylece gastronomide yumuşak güç literatürünün mevcut durumu nicel olarak analiz edilmekte ve gelecekte yapılacak araştırmalar için yol gösterici bir çerçeve sunulmaktadır.

Bu yönüyle çalışma, yalnızca yayın ve atıf sayılarını sıralamakla kalmamakta; performans göstergelerini kavramsal kümeler, tematik gelişim ve iş birliği ağlarıyla birlikte okuyarak gastronominin yumuşak güç üretimindeki akademik konumunu açıklamaktadır. Çalışmanın teorik

değeri, gastrodiplomasiyi kamu diplomasisi, ulus markalama, kültürel miras ve turizm arasındaki kesişimsel bir araştırma alanı olarak görünür kılmasından kaynaklanmaktadır.

Bu genel amaç doğrultusunda araştırmada aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır:

AS-1. İncelenen yayınların türlere göre dağılımı nasıldır?

AS-2. Yayın ve atıf sayıları yıllar içinde nasıl değişmiştir?

AS-3. Çalışmalar hangi Web of Science kategorilerinde yoğunlaşmıştır?

AS-4. Alanın öne çıkan dergileri ve en fazla atıf alan çalışmaları hangileridir?

AS-5. En üretken yazarlar ve ülkeler hangileridir?

AS-6. Sık kullanılan terimler ile anahtar kelimeler, yazarlar ve ülkeler arasındaki ilişkiler nasıl bir yapı göstermektedir?

AS-7. Yıllar itibarıyla öne çıkan konular ve tematik kümeler nasıl bir gelişim göstermektedir?

AS-8. Yazar ve ülke iş birliği ağları nasıl yapılandırılmıştır?

Bu araştırma soruları, çalışmanın yalnızca betimsel bir literatür dökümü sunmasını değil; yayın performansını, kavramsal gelişimi ve bilimsel etkileşim örüntülerini birbirini tamamlayan analizler aracılığıyla değerlendirmesini sağlamaktadır. Böylece alanın mevcut akademik birikimi daha özlü ve izlenebilir bir araştırma çerçevesi içinde ele alınmaktadır.

1. Literatür Taraması

1.1 Yumuşak Güç

Yumuşak güç (soft power), bir aktörün diğer aktörlerin tercihlerini askerî zorlama veya ekonomik teşvik yerine çekicilik, ikna ve meşruiyet yoluyla etkileyebilme kapasitesidir. Kavram, İngilizce “soft” (yumuşak) ve “power” (güç) sözcüklerinden oluşmakta; uluslararası ilişkiler terminolojisinde kültür, siyasi değerler ve meşru görülen dış politika üzerinden etki üretme biçimini ifade etmektedir (Nye, 1990, 2004). Bu yönüyle yumuşak güç, zorlamaya ve ödemeye dayalı sert güçten ayrılmakla birlikte iki güç türü uygulamada birbirini tamamlayabilmektedir (Nye, 2005; Gallarotti, 2011).

Yumuşak gücün kaynakları; ulusal imaj, düşünceler, söylemler, eğitim, kültür, gelenekler ve semboller gibi maddi olmayan unsurlardır (Çavuş, 2012; Farina, 2018). Bununla birlikte literatürde kaynak ile sonuç arasındaki ayrımın her zaman açık kurulamadığı ve kavramın analitik sınırlarının tartışmalı olduğu belirtilmektedir (Vuving, 2009). Bu çalışmada yumuşak güç, gastronomi ve mutfak kültürünün uluslararası çekicilik ve olumlu algı üretme kapasitesini açıklayan üst kuramsal çerçeve olarak kullanılmaktadır.

1.2 Kamu Diplomasisi ve Kültürel Diplomasi

Kamu diplomasisi, devletlerin ve devlet dışı aktörlerin yabancı kamuoylarıyla doğrudan iletişim kurarak algı, tutum ve ilişkileri uzun vadede etkilemeye yönelik faaliyetlerini ifade etmektedir (Melissen, 2005). Kültürel diplomasi ise sanat, dil, eğitim, miras, gündelik yaşam pratikleri ve benzeri kültürel değerlerin uluslararası iletişimde planlı biçimde kullanılmasına odaklanmaktadır. Buna göre yumuşak güç bir etki kapasitesi ve kuramsal çerçeve; kamu diplomasisi bu kapasitenin yabancı kamuoylarına yönelik iletişim süreci; kültürel diplomasi ise kültürel kaynaklara dayanan uygulama alanıdır. Bu ayrım, kavramların birbirinin yerine kullanılmasını önlemekte ve gastronominin diplomatik iletişim içindeki konumunu açıklığa kavuşturmaktadır.

1.3 Gastronomi

Gastronomi sözcüğü, Yunanca “gaster” (mide) ile “nomos” (yasa/kural) sözcüklerinden türemiştir (Şahin ve Ünver, 2015). Terim anlamıyla gastronomi; yiyecek ve içeceklerin seçimi, hazırlanması,

sunumu ve tüketimini estetik, duyusal, kültürel ve bilimsel boyutlarıyla inceleyen disiplinler arası bir alandır (Dilsiz, 2010; Hatipoğlu, 2014). Bu nedenle gastronomi yalnızca yemek hazırlama sanatıyla sınırlı değildir; antropoloji, sosyoloji, ekonomi, tarih, tarım, sağlık ve teknoloji gibi alanlarla ilişkilidir (Gülen, 2017). Gastronomik ürün ve pratikler kimlik, aidiyet ve kültürel mirasın gündelik yaşamdaki görünür ifadeleri olduğundan, toplumların uluslararası alanda tanınmasında ve olumlu bir ülke imajı geliştirilmesinde kültürel kaynak işlevi görmektedir (Anholt, 2010).

1.4 Gastrodiplomasi ve Mutfak Diplomasisi

Gastrodiplomasi (gastrodiplomacy), bir ülkenin ulusal mutfağını, yemek kültürünü ve gastronomik mirasını yabancı halklarda olumlu algı, sempati ve güven oluşturmak amacıyla stratejik biçimde kullanmasıdır (Rockower, 2012). Sözcük, "gastronomi" ve "diplomasi" kavramlarının birleşiminden oluşmakta ve yemek yoluyla geniş kamuoylarına ulaşan bir kamu diplomasisi uygulamasını ifade etmektedir. Tayland'ın 2002 yılında başlattığı "Global Thai" programı, ulusal mutfağın uluslararası görünürlüğünü artırmayı amaçlayan erken ve yaygın biçimde incelenen gastrodiplomasi örneklerinden biridir.

Mutfak diplomasisi (culinary diplomacy) ise yiyecek ve yemeklerin devlet başkanları, diplomatlar ve resmî temsilciler arasındaki görüşmelerde, devlet yemeklerinde ve diplomatik protokolde iletişim aracı olarak kullanılmasını ifade etmektedir (Chapple-Sokol, 2013). Dolayısıyla gastrodiplomasi geniş yabancı kamuoylarını hedeflerken mutfak diplomasisi daha çok devletler arası resmî ve seçkin düzeydeki etkileşimlere odaklanmaktadır. Bu terminolojik ayrım, halk odaklı tanıtım kampanyaları ile resmî diplomatik yemek uygulamalarının aynı kavram altında değerlendirilmesini önlemektedir.

1.5 Gastronomide Yumuşak Güç

Gastronomide yumuşak güç, bir ülkenin mutfak kültürü, yemekleri, üretim gelenekleri ve gastronomik mirası aracılığıyla uluslararası çekicilik, itibar ve yakınlık üretme kapasitesini ifade etmektedir. Kavram, yumuşak gücü üst kuramsal çerçeve; kamu ve kültürel diplomasiyi iletişim alanı; gastrodiplomasiyi halk odaklı stratejik uygulama; mutfak diplomasisini ise resmî diplomatik uygulama olarak bir araya getirmektedir. Yiyeceklerin gündelik, duyusal ve paylaşılabilir niteliği, dilsel ve politik engelleri kısmen aşarak toplumlar arasında duygusal bağ kurulmasına imkân vermektedir. Bu nedenle gastronomi; ulus markalama, turizm, kültürel mirasın temsili ve ulusal kimlik inşası bakımından işlevsel bir yumuşak güç kaynağıdır (Anholt, 2010; Rockower, 2012; Suntikul, 2019).

2. Metot

Bu araştırma, gastronomide yumuşak güç literatürünün gelişimini ve yapısal özelliklerini nicel göstergelerle inceleyen bibliyometrik bir tasarıma sahiptir. Bibliyometri; yayın, atıf, kaynak, yazar ve anahtar kelime verilerini sistematik biçimde çözümleyerek bir araştırma alanının üretkenliğini ve ilişkisel yapısını görünür kılmaktadır. Bu yöntemsel yaklaşım McBurney ve Novak (2002) ile Bell ve Waters'ın (2018) bibliyometrik değerlendirmeye ilişkin açıklamaları temelinde benimsenmiştir.

Analiz, birbirini tamamlayan iki düzeyde yürütülmüştür. Performans analizi; yıllara göre yayın ve atıf dağılımı, dergi, yazar, ülke ve kategori göstergeleri üzerinden bilimsel üretkenliği değerlendirmiştir. Bilim haritalama ise anahtar kelime ilişkilerini, tematik gelişimi ve iş birliği ağlarını inceleyerek alanın kavramsal ve sosyal yapısını ortaya koymuştur. Cobo ve arkadaşları (2011) ile Zupic ve Čater'in (2015) sınıflandırması doğrultusunda iki yaklaşım birlikte kullanılmıştır.

Araştırma soruları analizlerle doğrudan eşleştirilmiştir: AS-1 yayın türleri; AS-2 yıllık yayın ve atıf eğilimleri; AS-3 Web of Science kategorileri; AS-4 dergiler ve en fazla atıf alan çalışmalar; AS-5 üretken yazarlar ve ülkeler; AS-6 terimler, kelime bulutu ve ülke-yazar-anahtar kelime ilişkileri; AS-7 trend konular ve tematik harita; AS-8 ise yazar ve ülke iş birliği ağları üzerinden yanıtlanmıştır.

2.1 Veri Kaynağı ve Arama Stratejisi

Araştırmanın veri seti, Web of Science Core Collection veri tabanından elde edilmiştir. Tarama 24.01.2026 tarihinde "All Fields" (tüm alanlar) seçeneği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Bu tercih,

disiplinler arası nitelik taşıyan çalışmaların yalnızca başlık ve özetlerde değil, anahtar kelime, yazar adresi ve referans alanlarında da görünür olabilmesi nedeniyle yapılmıştır. Arama sorgusunda "softpower and gastronomy" ile "soft power and gastronomy" biçimlerinin birlikte kullanılması, kavramın bitişik ve ayrı yazımlarını kapsarken gastronomi ile yumuşak güç arasındaki doğrudan kesişimi korumayı amaçlamıştır. Daha geniş "food diplomacy" veya "culinary diplomacy" ifadelerinin tek başına sorguya eklenmemesi, yumuşak güç çerçevesiyle açık bağ kurmayan komşu literatürün veri setine taşınmasını önlemeye yönelik bilinçli bir kapsam tercihidir. Bu nedenle veri seti, yiyecek diplomasisi alanının tamamını değil, gastronomi-yumuşak güç ilişkisini açık biçimde ele alan yayınları temsil etmektedir.

Arama sonuçları, WoS'un filtreleme özellikleri kullanılarak yayımlanmış araştırma makaleleriyle (Document Type: Article) sınırlandırılmıştır. Early Access (n = 1) ve Book Chapter (n = 1) türündeki yayınlar kapsam dışında bırakılmıştır. Erken erişim yayınlarının değişken atıf süresi ile kitap bölümlerinin hakemlik ve yayın döngüsü bakımından makalelerden farklılaşması, karşılaştırılabilirliği azaltabileceğinden analiz yalnızca tamamlanmış ve standart yayın formatına sahip makaleler üzerinden yürütülmüştür. Zaman aralığına ilişkin bir sınırlama uygulanmamış; ölçüt örnekleme doğrultusunda koşulları karşılayan 47 makale nihai veri setini oluşturmuştur (Büyüköztürk et al., 2010).

Bu yaklaşım, gastronomide yumuşak güce ilişkin akademik literatürün şeffaf, karşılaştırılabilir ve tekrarlanabilir biçimde analiz edilmesini amaçlamaktadır.

2.2 Veri Toplama ve Analiz Süreci

Belirlenen çalışmalar BibTeX formatında dışa aktarılmış ve RStudio ortamında bibliometrix paketinin Biblioshiny arayüzüyle analiz edilmiştir (Aria & Cuccurullo, 2017). Süreç, veri setinin denetlenmesi, performans göstergelerinin hesaplanması, kavramsal yapıların haritalanması ve iş birliği ağlarının oluşturulması aşamalarından oluşmuştur:

a. Arama sorgularının WoS veri tabanında yürütülmesi ve kayıtların BibTeX formatında dışa aktarılması,

b. Veri setinin Biblioshiny arayüzüne aktarılması, yinelenen kayıtların ve temel bibliyografik alanların kontrol edilmesi,

c. Yıllık üretim, atıf, dergi, yazar, ülke ve kategori göstergelerine dayalı performans analizlerinin gerçekleştirilmesi,

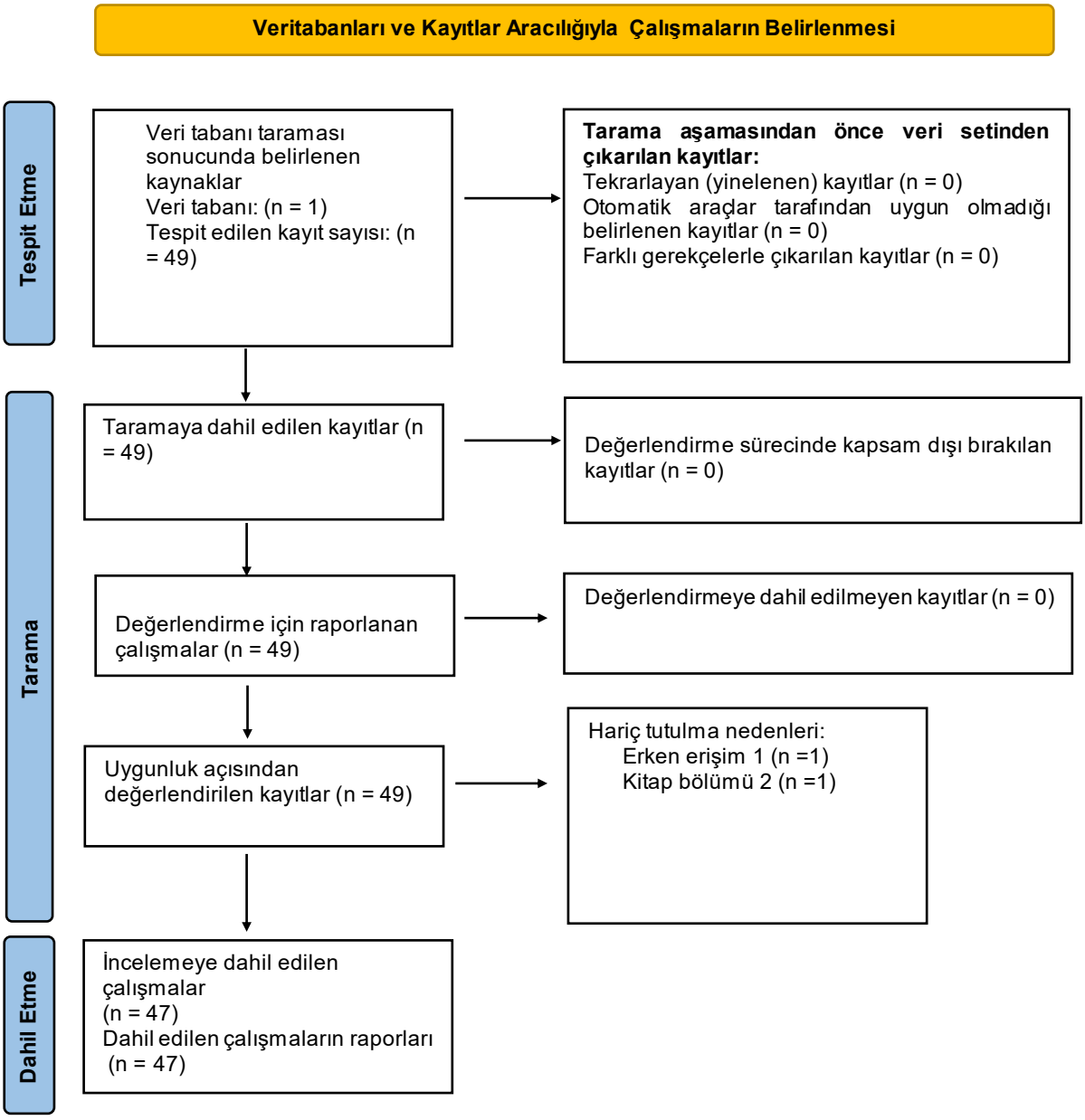
d. Terim sıklıkları, kelime bulutu, trend konular ve tematik harita aracılığıyla kavramsal yapının incelenmesi,

e. Ülke-yazar-anahtar kelime ilişkileri ile yazar ve ülke iş birliği ağlarının oluşturulması.

Bu çalışmada sunulan tüm grafikler ve görselleştirmeler, Biblioshiny arayüzü tarafından üretilen çıktılar esas alınarak hazırlanmış ve raporlama düzeniyle uyumlu biçimde yeniden düzenlenmiştir.

Literatür tarama ve çalışma seçimi süreci, PRISMA 2021 (Preferred Reporting Items for Systematic Review and Meta-Analysis) kılavuzu doğrultusunda yürütülmüştür. WoS veri tabanında gerçekleştirilen tarama sonucunda toplam 47 kayıt belirlenmiş; yinelenen veya otomasyon araçları tarafından uygun olmayan olarak işaretlenen kayıt bulunmadığından herhangi bir kayıt çıkarılmamıştır. Yayın türü filtresi yalnızca Article olacak şekilde uygulanmış ve zaman aralığı sınırlaması yapılmamıştır. Kayıtlar başlık ve özet düzeyinde değerlendirilmiş; belirlenen ölçütleri karşılayan 47 çalışma analize dâhil edilmiştir. Çalışma seçimine ilişkin süreç PRISMA 2021 akış diyagramı ile görselleştirilmiştir (Şekil 1).

Bu yöntemsel yaklaşım, gastronomide yumuşak güce yönelik akademik literatürün bilimsel yapısını sistematik, şeffaf ve tekrarlanabilir biçimde ortaya koymayı hedeflemektedir (Littell et al., 2008; Aria & Cuccurullo, 2017).



Şekil 1. PRISMA Akış Şeması
Kaynak: Page et al. (2021)

Şekil 1, gastronomide yumuşak güce yönelik literatürün belirlenmesi ve çalışma seçimi sürecinin PRISMA 2020 rehberi doğrultusunda sistematik ve şeffaf biçimde yürütüldüğünü göstermektedir. WoS veri tabanında gerçekleştirilen tarama sonucunda toplam 47 kayıt belirlenmiş; yinelenen kayıt, otomasyon araçları tarafından elenen veya uygun olmayan çalışma bulunmadığı için dışlama yapılmamıştır. Yayın türü filtresi yalnızca hakemli araştırma makaleleri (Article) olacak şekilde uygulanmış; Early Access ve Book Chapter türündeki yayınlar yöntemsel tutarlılık gerekçesiyle kapsam dışı bırakılmıştır. Başlık ve özet düzeyinde yapılan değerlendirmeler sonucunda ölçütleri karşılayan 47 çalışma analize dâhil edilmiştir. PRISMA akış şeması, veri setinin oluşturulma sürecinin tekrarlanabilir, izlenebilir ve yanlılıktan arındırılmış bir şekilde yürütüldüğünü açık biçimde ortaya koymaktadır.

3. Bulgular

Bu bölümde bulgular, giriş bölümünde belirtilen sekiz araştırma sorusu doğrultusunda sunulmuştur. AS-1'den AS-5'e kadar olan sorular performans analizi; AS-6'dan AS-8'e kadar olan sorular ise bilim haritalama bulguları üzerinden değerlendirilmiştir.

Bu yapı sayesinde gastrodiplomasi araştırmalarının mevcut durumu bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirilmekte ve alanın gelişim dinamiklerine ilişkin kapsamlı bir çerçeve sunulmaktadır.

3.1 Veri Setine İlişkin Genel Bilgiler

Bu bölümde, gastronomide yumuşak güç alanına ilişkin bibliyometrik analizde kullanılan veri setinin kapsamı, temel özellikleri ve yapısal göstergeleri sunulmaktadır. WoS veri tabanından elde edilen ve belirlenen ölçütler doğrultusunda oluşturulan veri seti; yayın sayısı, kaynak çeşitliliği, atıf düzeyi, yazar profili ve anahtar kelime yapısı gibi temel bibliyometrik göstergeler üzerinden tanımlanmaktadır.

Tablo 1. Veri Setine İlişkin Genel Bilgiler

Göstergeler	Değer
Zaman aralığı (WoS kayıtları)	2011-2026
Kaynak sayısı (dergi/kitap vb.)	31
Doküman sayısı (makale)	47
Doküman başına ort. atıf	7,532
Toplam kaynakça (references)	2263
Yazar sayısı	78
Tek yazarlı makale sayısı	23
Makale başına ortak yazar	2,15
Uluslararası ortak yazarlık (%)	23,4
Author Keywords (DE)	179
Keywords Plus (ID)	54

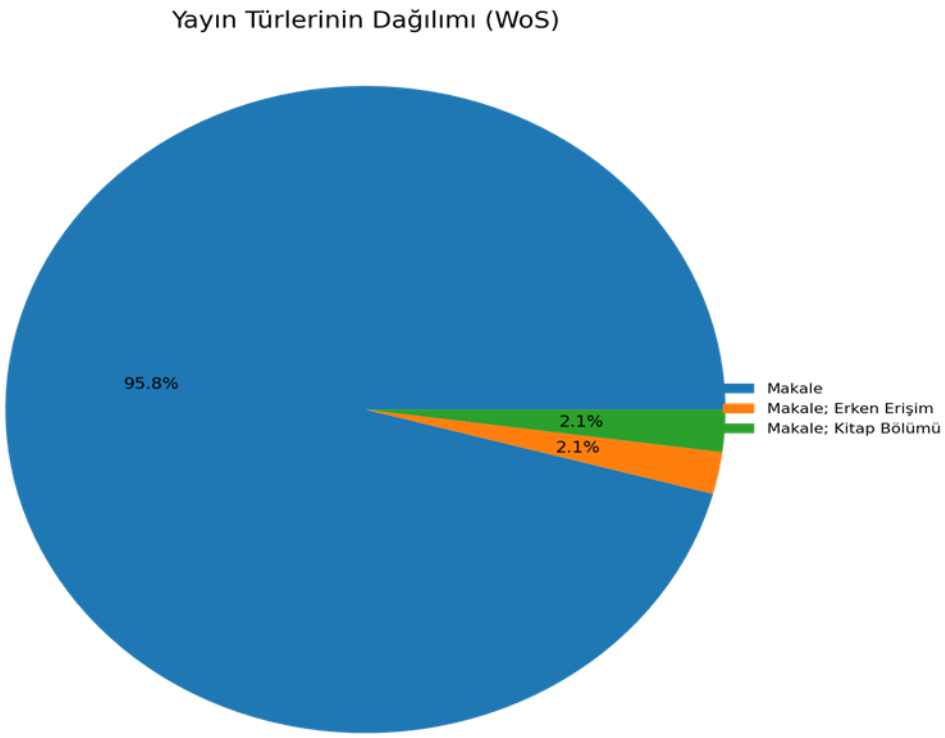
WoS kayıtlarının 2011–2026 dönemine yayılmış ve yayınların önemli bir kısmının son 4–5 yıl içinde üretilmiştir. Toplam 47 makalenin 31 farklı kaynakta yayımlanmış olması, literatürün çok disiplinli bir yapıya sahip olmakla birlikte henüz sınırlı sayıda çekirdek dergi etrafında yoğunlaştığını göstermektedir. Doküman başına ortalama 7,53 atıf, alanın akademik görünürlüğünün artmakta olduğunu ortaya koyarken, 2263 kaynakça güçlü bir kuramsal arka planın varlığına işaret etmektedir. 78 yazarın katkı sunduğu veri setinde 23 tek yazarlı makalenin bulunması ve makale başına 2,15 ortak yazar oranı, alanın sınırlı iş birliğine dayalı çalışmalar olduğunu göstermektedir. %23,4 uluslararası ortak yazarlık oranı, küresel iş birliği düzeyinin sınırlı olduğunu ortaya koyarken; 179 yazar anahtar kelimesi ve 54 Keywords Plus, literatürün tematik olarak geniş ancak kavramsal bütünleşme sürecinde olduğunu göstermektedir.

3.2 Performans Analizi Bulguları

Performans analizi bulguları, gastronomide yumuşak güç literatürünün nicel gelişimini ve akademik etkisini sistematik bir sırayla ortaya koyacak biçimde yapılandırılmıştır. Bölüm, öncelikle literatürün zamansal gelişimini ele alarak yıllara göre yayın ve atıf dağılımlarını incelemekte; böylece akademik görünürlüğünün ne zaman ve nasıl şekillendiği ortaya konulmaktadır. Ardından çalışmaların hangi disiplinlerde ve WoS kategorilerinde yoğunlaştığı analiz edilerek alanın disiplinler arası konumu belirlenmektedir. Bu çerçeveyi takiben, literatürün en sık yayınlandığı dergiler tanımlanmaktadır. Bölümün ilerleyen aşamalarında, en fazla atıf alan çalışmalar üzerinden alanın kuramsal ve kavramsal

referans noktaları ortaya çıkarılmakta; böylece literatüre yön veren temel eserler belirlenmektedir. Son olarak analiz, yazar ve ülke temelli üretkenlik göstergeleriyle tamamlanmakta; alanın hangi araştırmacılar ve hangi ülkeler tarafından şekillendirildiği bütüncül biçimde ele alınmaktadır. Bu sıralı yapı sayesinde performans analizi, gastronomide yumuşak güç literatürünün büyüme dinamiklerini, akademik etkisini ve yapısal özelliklerini açık ve tutarlı bir akış içinde sunmaktadır.

AS-1. İncelenen yayınların türlere göre dağılımı nasıldır?

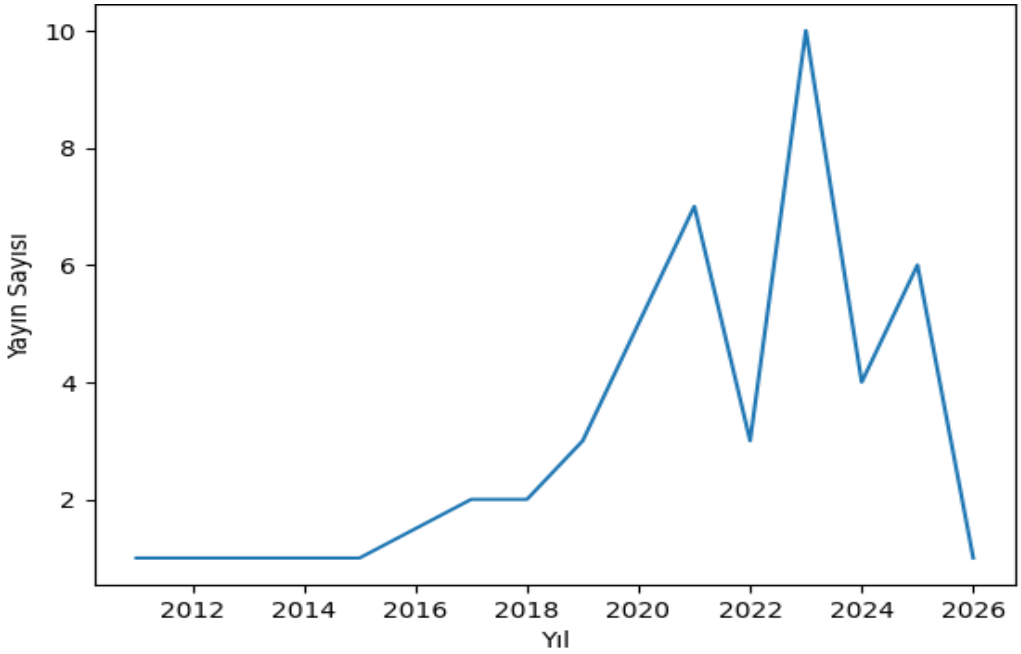


Şekil 2. Yayın Türlerinin Dağılımı

Şekil 2, gastronomide yumuşak güce yönelik WoS kayıtlarının %95,7'sinin makale türünde olduğunu; erken erişim makalesi ve kitap bölümüyle ilişkilendirilmiş makale türlerinin ise ayrı ayrı %2,1 düzeyinde kaldığını göstermektedir. Görseldeki yayın türleri Türkçeleştirilmiş, veri tabanındaki özgün sınıflandırma korunmuştur.

Bu dağılım, alanın esas olarak tamamlanmış, hakemlik sürecinden geçmiş akademik makaleler üzerinden şekillendiğini ve kuramsal/ampirik tartışmaların dergi yayınları aracılığıyla yürütüldüğünü ortaya koymaktadır. Erken erişim ve kitap bölümü türlerinin kapsam dışı bırakılmasıyla, analizde yöntemsel tutarlılık, karşılaştırılabilirlik ve atıf performansının sağlıklı ölçümü hedeflenmiştir. Bu tercih, bibliyometrik analizlerde yaygın olarak benimsenen bir yaklaşım olup alanın bilimsel olgunluk düzeyini değerlendirmek açısından da uygun bir zemin sunmaktadır.

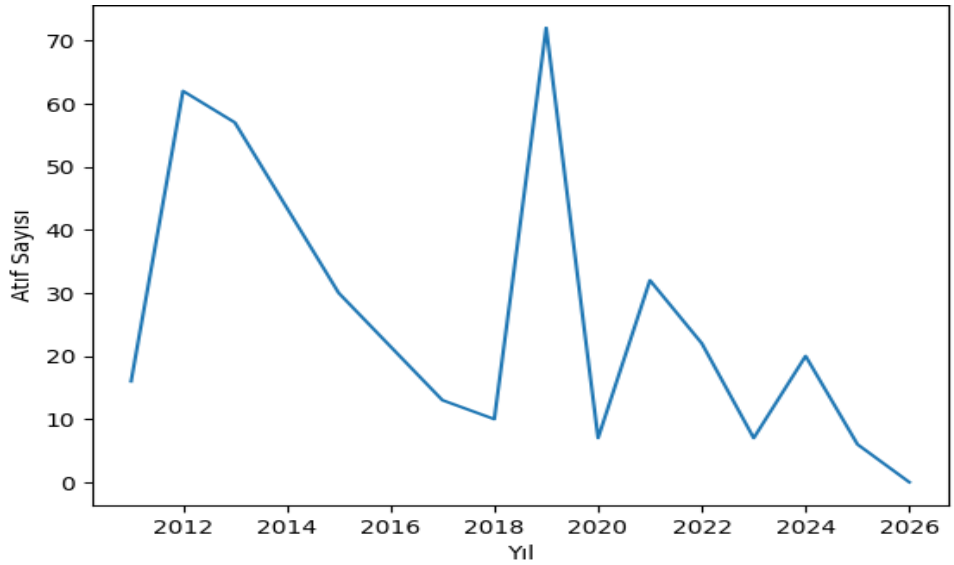
AS-2. Yayın ve atıf sayıları yıllar içinde nasıl değişmiştir?



Şekil 3. Yıllara Göre Yayın ve Atıf Sayısı (WoS)

Şekil 3 değerlendirildiğinde, gastronomide yumuşak güç literatürünün özellikle 2020 sonrası dönemde belirgin bir ivme kazandığı görülmektedir. Yayın sayısı 2021 itibarıyla artış trendine girmiş, en yüksek üretim 2023 yılında gerçekleşmiştir (10 makale). Bu durum, alanın son yıllarda akademik gündemde daha görünür ve merkezî bir konuma ulaştığını göstermektedir.

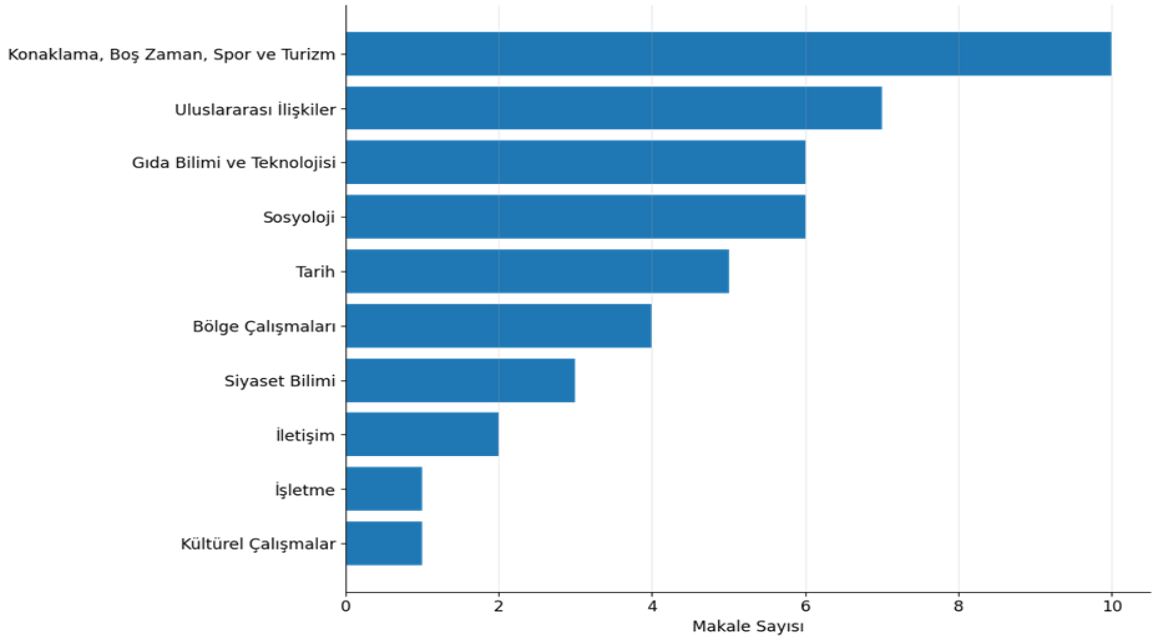
AS-2 kapsamında yıllara göre atıf dağılımı



Şekil 4. Yıllara Göre Atıf Sayısı (WoS)

Şekil 4'e göre, En yüksek atıf sayısı 2019 yılında (72 atıf) gerçekleşmiştir. 2012 (62) ve 2013 (57) yılları da yüksek atıf performansı göstermiştir. 2020 yılında belirgin bir düşüş (7 atıf) görülmektedir. 2021 sonrası atıflar dalgalı bir seyir izlemektedir. 2026 yılı için henüz atıf oluşmamıştır (0). Bu dağılım, erken dönem (2012–2013) ve özellikle 2019 yılında yayımlanan çalışmaların literatürde yüksek etki yarattığını, son yıllardaki çalışmaların ise henüz atıf birikim sürecinde olduğunu göstermektedir.

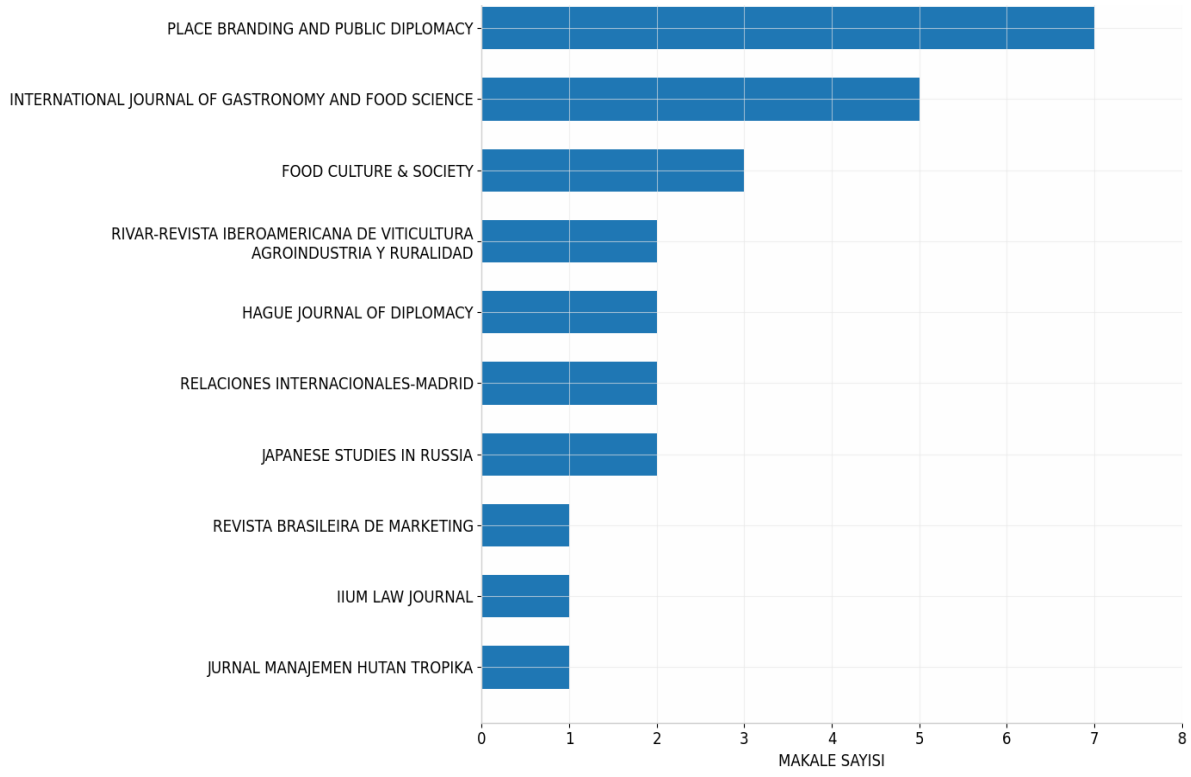
AS-3. Çalışmalar hangi Web of Science kategorilerinde yoğunlaşmıştır?



Şekil 5. En Çok Çalışılan WoS Kategorileri (İlk 10)

Şekil 5, gastronomide yumuşak güç literatürünün en fazla Konaklama, Boş Zaman, Spor ve Turizm kategorisinde (10 makale) yoğunlaştığını göstermektedir. Bu alanı Uluslararası İlişkiler (7), Gıda Bilimi ve Teknolojisi (6) ve Sosyoloji (6) izlemektedir. Tarih ve Bölge Çalışmaları orta düzeyde temsil edilirken Siyaset Bilimi, İletişim, İşletme ve Kültürel Çalışmalar daha sınırlı katkı sunmuştur. Kategori adlarının Türkçe karşılıkları şekilde kullanılmıştır.

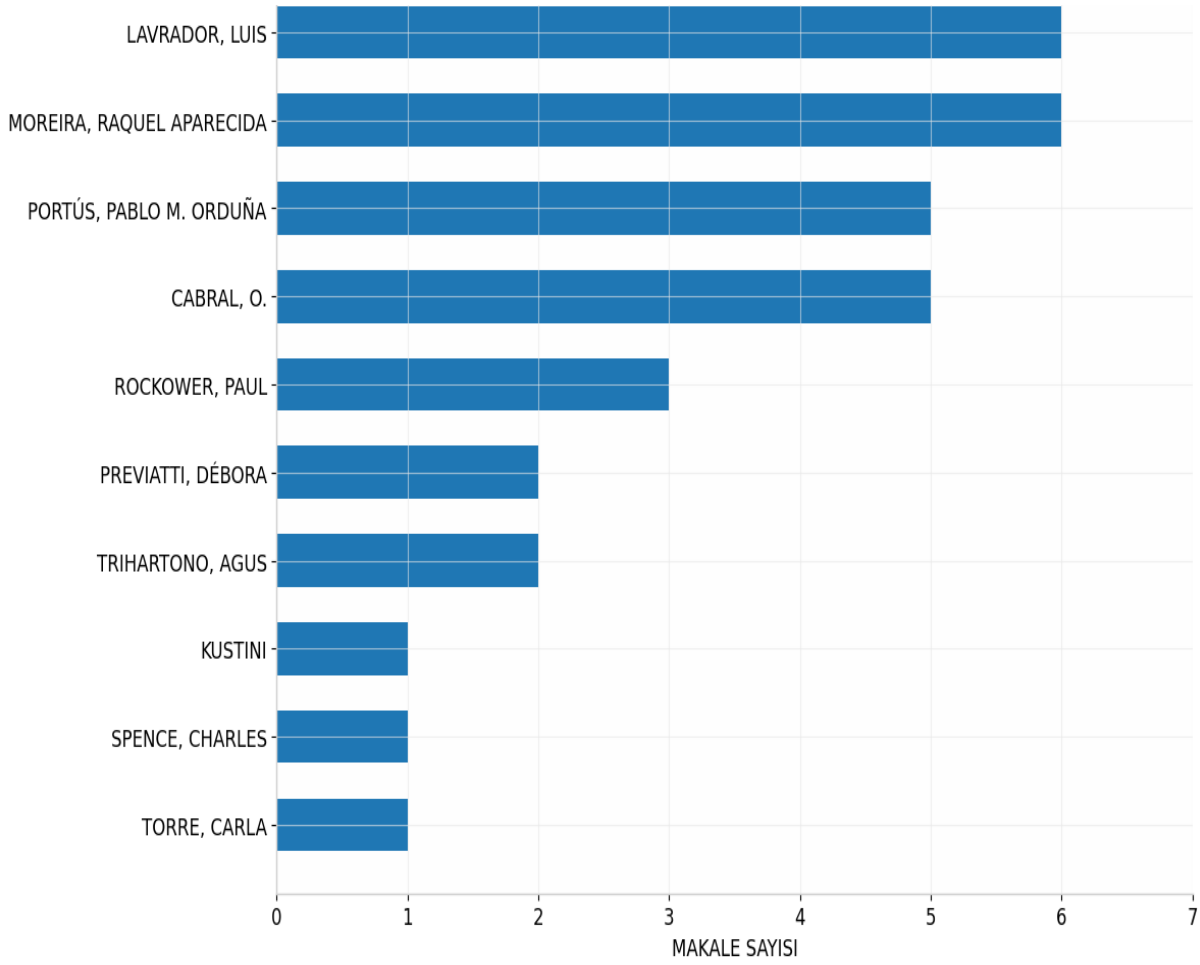
AS-4. Alanın öne çıkan dergileri hangileridir?



Şekil 6. En Sık Yayınlanan Dergiler (İlk 10)

Şekil 6'da, verilen bulgulara göre, En fazla yayın **Place Branding and Public Diplomacy** dergisinde (7 makale) yer almaktadır. Bu durum, konunun kamu diplomasisi ve ulus markalama literatürüyle güçlü bir ilişkisi olduğunu göstermektedir. İkinci sırada **International Journal of Gastronomy and Food Science** (5 makale) bulunmaktadır; bu da konunun gastronomi temelli boyutunu yansıtmaktadır. **Food Culture & Society** dergisi ise kültürel perspektifi öne çıkarmaktadır. Diplomasi ve uluslararası ilişkiler temalı dergiler (Hague Journal of Diplomacy, Relaciones Internacionales) önemli bir paya sahiptir. Diğer dergilerde yayın sayısı daha sınırlıdır (1–2 makale). Genel olarak dağılım, konunun ağırlıklı olarak **kamu diplomasisi, ulus markalama ve gastronomi alanındaki dergilerde** yayımlandığını ve disiplinler arası bir yayın profiline sahip olduğunu göstermektedir.

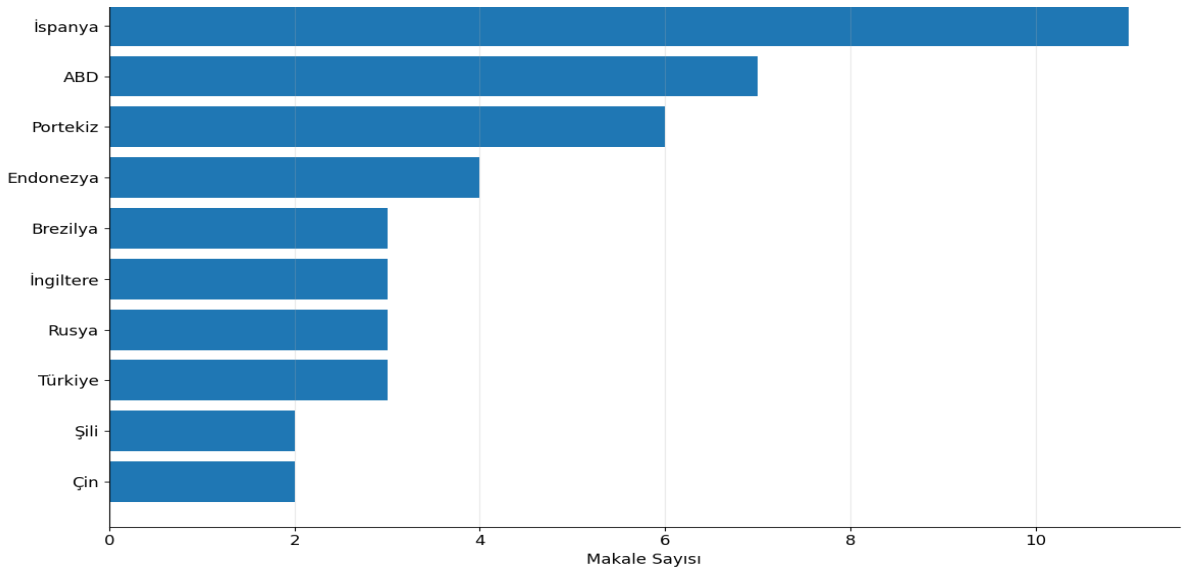
AS-5. En üretken yazarlar hangileridir?



Şekil 7. En Üretken Yazar Profilleri (İlk 10)

Şekil 7'ye bakıldığında, en üretken yazarlar arasında Luis Lavrador ve Raquel Aparecida Moreira öne çıkmakta olup, her iki yazarın da alana 6'şar makale ile katkı sunduğu görülmektedir. Bu yazarları 5'er makale ile ikinci sırada Pablo M. Orduna Portús ve O. Cabral izlemekte; söz konusu isimlerin literatürde düzenli ve süreklilik gösteren bir akademik üretime sahip olduğu anlaşılmaktadır. Paul Rockower 3 makale ile dikkat çekmektedir; özellikle gastrodiplomasi literatüründe bilinen bir isim olan Rockower, yayın sayısı bakımından orta düzeyde temsil edilmektedir. Diğer yazarların görece düşük yayın sayılarıyla listede yer alması, alanın henüz geniş ve istikrarlı bir yazar grubu tarafından katkı sağlanmadığı, ancak belirli çekirdek araştırmacıların literatürün yönünü belirlediğini göstermektedir. Bu bulgu, gastrodiplomasi araştırmalarının hâlen yoğunlaşma ve uzmanlaşma sürecinde olduğunu ortaya koymaktadır.

AS-5 kapsamında en fazla bilimsel katkı sağlayan ülkeler

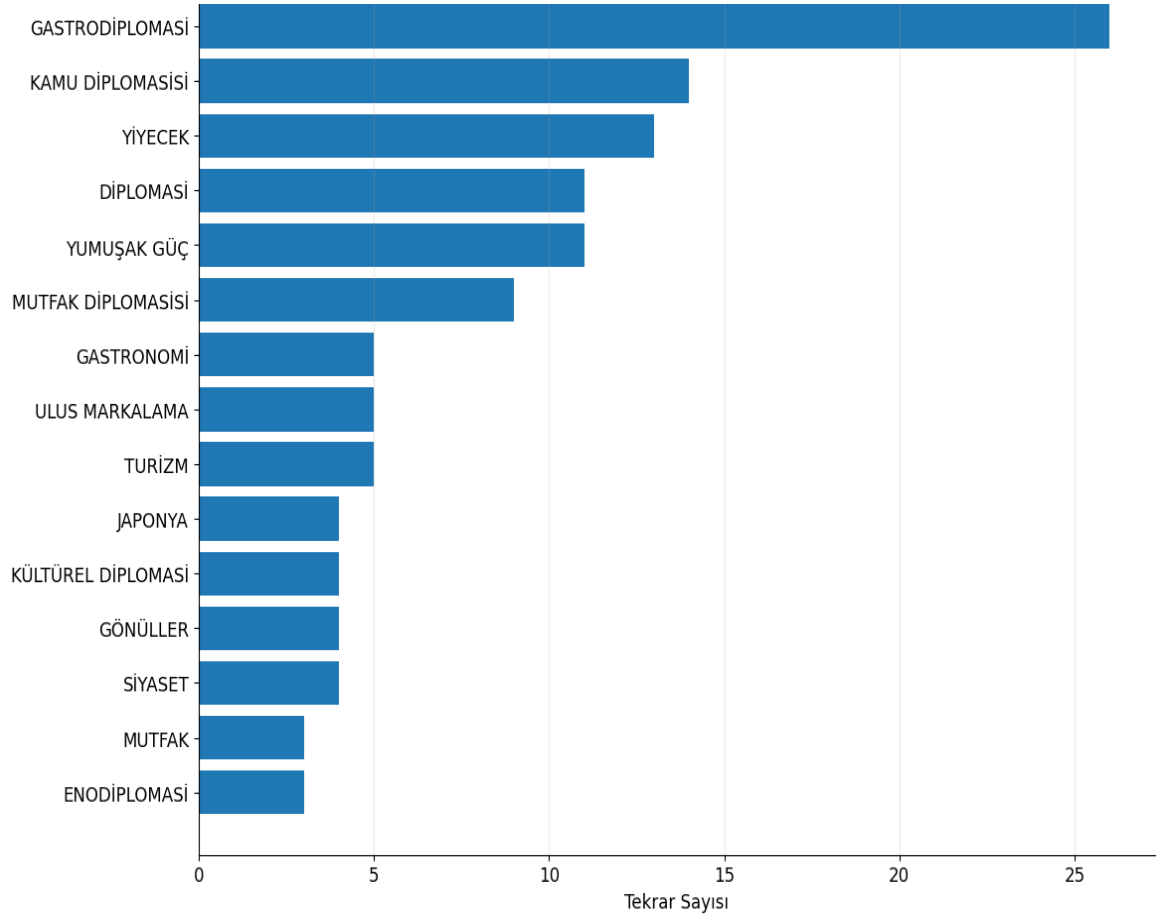


Şekil 8. En Üretken Ülkeler/Bölgeler (İlk 10)

Şekil 8'de, en yüksek yayın sayısı İspanya'ya (n = 11) aittir. Bu durum, konunun İspanya merkezli akademik çevrelerde güçlü biçimde çalışıldığını göstermektedir. ABD (n = 7) ve Portekiz (n = 6) de önemli katkı sağlayan ülkeler arasındadır. Endonezya orta düzeyde bir üretime sahiptir (n = 4 makale). Brezilya, İngiltere, Rusya ve Türkiye benzer düzeyde katkı sunmaktadır (n = 3 makale). Şili ve Çin'in katkısı daha sınırlıdır (n = 2 makale).

Genel olarak dağılım, çalışmaların Avrupa (özellikle İspanya ve Portekiz) ile ABD merkezli yoğunlaştığını; ancak Latin Amerika ve Asya ülkelerinin de literatüre katkı sunduğunu göstermektedir. Bu tablo, konunun uluslararası ve çok bölgeli bir araştırma alanı hâline geldiğini ortaya koymaktadır.

AS-6. Sık kullanılan terimler ve kavramsal ilişkiler nasıl bir yapı göstermektedir?



Şekil 9. Konuya Yönelik En Sık Kullanılan Terimler (ilk 15)

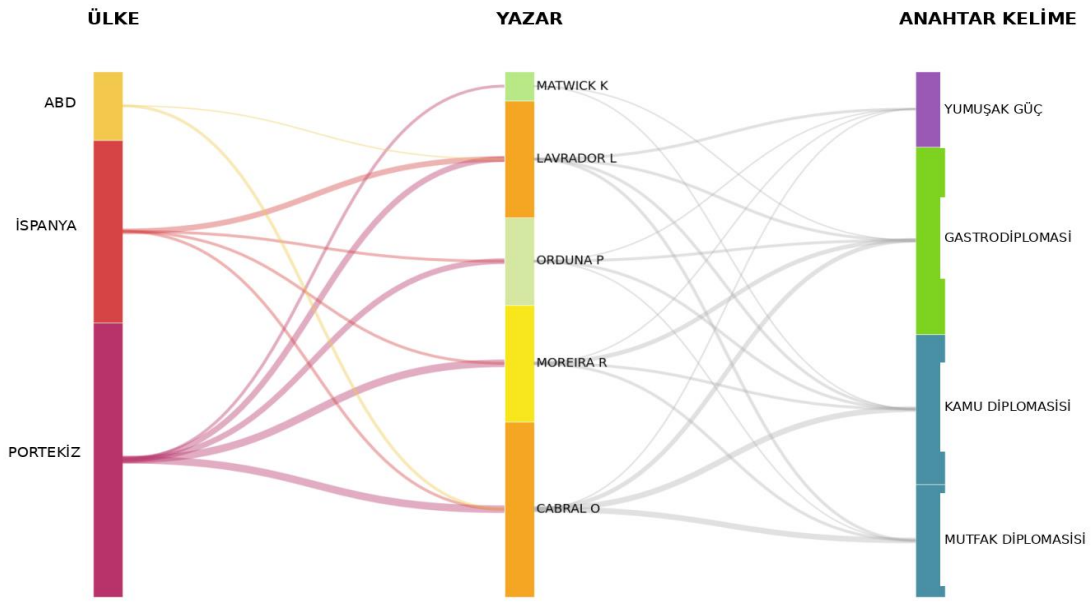
Şekil 9'da en sık kullanılan terim gastrodiplomasi (26) olup bunu kamu diplomasisi (14), yiyecek (13), diplomasi (11) ve yumuşak güç (11) izlemektedir. Mutfak diplomasisi, gastronomi, ulus markalama ve turizm kavramları da alanın kültürel temsil ve destinasyon politikalarıyla kurduğu ilişkiyi göstermektedir.

"Diplomasi" ve "yumuşak güç" terimlerinin öne çıkması, gastrodiplomasinin uluslararası ilişkiler ve yumuşak güç stratejileriyle doğrudan bağlantılı biçimde değerlendirildiğini göstermektedir. Bu bağlamda gastronomi, ülkelerin kültürel değerlerini, kimliklerini ve uluslararası görünürlüklerini güçlendiren bir diplomasi aracı olarak konumlanmaktadır. "Mutfak Diplomasisi" kavramının sıklıkla kullanılması ise gastrodiplomasiyle yakın ilişkili ancak daha çok diplomatik etkileşim, temsil ve kültürel iletişim boyutunu öne çıkaran tamamlayıcı bir alt alanın varlığına işaret etmektedir.

Bunun yanında "ulusal markalama" ve "turizm" kavramlarının terim dağılımında yer alması, literatürün ulus imajı, destinasyon tanıtımı ve turizm politikalarıyla da güçlü biçimde ilişkilendiğini göstermektedir. "Japonya" gibi ülke adlarının görünür olması, belirli ülke örneklerinin gastrodiplomasi çalışmalarında vaka temelli olarak incelendiğini ortaya koymaktadır. "Enodiplomasi" gibi daha özel kavramlar ise alanın şarap diplomasisi gibi alt tematik açılımlara doğru genişlediğini göstermektedir.

Genel olarak terim dağılımı, literatürün gastrodiplomasi merkezli bir kavramsal çekirdeğe sahip olduğunu; ancak bu çekirdeğin kamu diplomasisi, yumuşak güç, ulus markalama ve turizm ekseninde disiplinlerarası bir yapıya dönüştüğünü göstermektedir. Bu yönüyle gastrodiplomasi literatürü, gastronomi çalışmalarını uluslararası ilişkiler, kültürel diplomasi, destinasyon yönetimi ve ülke imajı tartışmalarıyla birleştiren çok boyutlu bir araştırma alanı niteliği taşımaktadır.

AS-6 kapsamında ülke-yazar-anahtar kelime ilişkileri



Şekil 10. Konusu Kapsamında Kullanılan Anahtar Kelimeler ile Yazarlar ve Ülkeler Arasındaki İlişkiler

Şekil 10, ülkeler, yazarlar ve yazar anahtar kelimeleri arasındaki ilişkisel yapıyı göstermektedir. İspanya ve Portekiz'in Cabral, Moreira, Orduna ve Lavrador gibi yazarlarla güçlü biçimde bağlantılı olduğu; bu yazarların gastrodiplomasi, kamu diplomasisi, yumuşak güç ve mutfak diplomasisi kavramları çevresinde üretim yaptığı görülmektedir.

Anahtar kelimeler açısından "gastrodiplomasi", "mutfak diplomasisi", "kamu diplomasisi" ve "yumuşak güç" terimlerinin merkezi konumda yer alması, literatürün temel ekseninin gastrodiplomasi olduğunu; ancak bu eksenin kamu diplomasisi ve yumuşak güç tartışmalarıyla doğrudan bağlantılı biçimde geliştiğini göstermektedir. Bunun yanında ülkeler ve yazarlar arasındaki bağlantılar, gastrodiplomasinin yalnızca gastronomi temelli bir konu olarak değil, uluslararası ilişkiler, kültürel temsil, ulus markalama ve turizm bağlamlarıyla ilişkili disiplinlerarası bir araştırma alanı olarak ele alındığını ortaya koymaktadır.

Genel olarak Şekil 10, literatürün ülke–yazar–kavram düzeyinde belirli çekirdek aktörler etrafında yapılandığını; buna karşın kavramsal açıdan kamu diplomasisi, yumuşak güç, ulus markalama ve turizm ekseninde genişleyen çok boyutlu bir nitelik taşıdığını göstermektedir.

AS-4 kapsamında en fazla atıf alan çalışmalar

Tablo 2. Araştırma Alanında En Yüksek Atıf Sayısına Ulaşan Çalışmalar

Yazar(lar)	**Yıl**	**Eser adı**	**Dergi**	**Toplam atıf**
Rockower, P. S.	2012	Recipes for gastrodiplomacy	Place Branding and Public Diplomacy	62
Chapple-Sokol, S.	2013	Culinary diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds	The Hague Journal of Diplomacy	57
Suntikul, W.	2019	Gastrodiplomacy in tourism	Current Issues in Tourism	47

Zhang, J.	2015	The foods of the worlds: Mapping and comparing contemporary gastrodiplomacy campaigns	International Journal of Communication	30
Lane, C.	2019	Reverse cultural globalization: The case of haute cuisine in one global city	Poetics	16
Rockower, P. S.	2011	Projecting Taiwan: Taiwan's public diplomacy outreach	Issues & Studies	16
Lee, S. T., & Kim, H. S.	2021	Food fight: Gastrodiplomacy and nation branding in Singapore's UNESCO bid to recognize hawker culture	Place Branding and Public Diplomacy	13
Lusa, D., & Jakešević, R.	2017	The role of food in diplomacy: Communicating and winning hearts and minds through food	Medijske Studije / Media Studies	12
Matwick, K., & Matwick, K.	2022	Trump–Kim 2018 Singapore summit and culinary diplomacy: The role of food and symbols in international relations	Place Branding and Public Diplomacy	11
Borghini, A., & Baldini, A.	2022	Cooking and dining as forms of public art	Food, Culture & Society	10

Tablo 2'ye göre en yüksek atıf alan çalışma Rockower'ın (2012) Recipes for Gastrodiplomacy başlıklı makalesidir. Chapple-Sokol (2013) gastrodiplomasi ile mutfak diplomasisi arasındaki ayrımı kuramsallaştırırken, Suntikul (2019) kavramın turizm politikalarındaki karşılığını ele almıştır. Zhang (2015) karşılaştırmalı ülke kampanyalarını, Farina (2018) Japonya'nın washoku stratejisini, Lee ve Kim (2021) Singapur'un UNESCO hawker kültürü girişimini, Matwick ve Matwick (2022) ise diplomatik zirvelerde yiyecek ve sembollerin işlevini inceleyerek alanın uygulama, miras, ulus markalama ve diplomatik iletişim yönlerinde genişlediğini göstermiştir. Atıf dağılımı, erken kuramsal çalışmaların kalıcı etkisini koruduğunu; 2021–2022 tarihli çalışmaların ise daha kısa atıf birikim süresine rağmen yeni tematik yönelimler oluşturduğunu ortaya koymaktadır.

3.3. Bilim Haritalama Bulguları

Bu bölümde, gastronomide yumuşak güç ve gastrodiplomasi literatürünün kavramsal, tematik ve iş birlikçi yapısı bilim haritalama teknikleri aracılığıyla incelenmiştir. R tabanlı Biblioshiny arayüzü kullanılarak gerçekleştirilen analizler; anahtar kelime eş oluşum ağları, en sık kullanılan terimler, kelime bulutu, trend konular, tematik haritalar ile yazar ve ülke iş birliği ağlarını kapsamaktadır. Bu analizler, literatürde yalnızca hangi kavramların öne çıktığını değil, aynı zamanda bu kavramların hangi disipliner bağlamlarla ilişkilendiğini, hangi araştırmacılar ve ülkeler tarafından üretildiğini ve zaman içinde nasıl bir yönelim kazandığını göstermektedir.

Elde edilen bulgular, literatürün merkezinde "gastrodiplomasi" kavramının yer aldığını ortaya koymaktadır. Bununla birlikte "kamu diplomasisi", "yumuşak güç", "ulusal markalama", "turizm", "mutfak diplomasisi" ve "yiyecek" gibi terimlerin de sık biçimde tekrar etmesi, alanın yalnızca gastronomi temelli dar bir çerçevede gelişmediğini göstermektedir. Aksine, gastrodiplomasi literatürü; kamu diplomasisi, yumuşak güç, ulus markalama, kültürel diplomasi ve turizm ekseninde disiplinlerarası bir yapı sergilemektedir.

Bilim haritalama bulguları bu yönüyle, gastrodiplomasinin hem kavramsal hem de uygulamalı düzeyde çok boyutlu bir araştırma alanı hâline geldiğini göstermektedir. Anahtar kelime ve tema

analizleri, alanın güçlü bir kavramsal çekirdeğe sahip olduğunu; yazar ve ülke iş birliği ağları ise bu çekirdeğin belirli araştırmacı grupları ve bölgesel kümeler etrafında üretildiğini ortaya koymaktadır. Buna karşın tematik çeşitlenme, turizm, ulus imajı, kültürel temsil ve gastronomik deneyim gibi farklı alanlarla kurulan ilişkiler üzerinden giderek artmaktadır.

Genel olarak bilim haritalama bulguları, gastronomide yumuşak güç ve gastrodiplomasi literatürünün gastrodiplomasi merkezli, ancak kamu diplomasisi, yumuşak güç, ulus markalama ve turizmle kesişen disiplinlerarası bir araştırma alanı olduğunu göstermektedir. Bu yapı, alanın mevcut akademik görünümünü bütüncül biçimde ortaya koymakta ve gelecekte yapılacak çalışmalar için kavramsal, tematik ve iş birlikçi düzeyde önemli araştırma yönelimleri sunmaktadır.

AS-6 kapsamında en sık kullanılan kelimeler



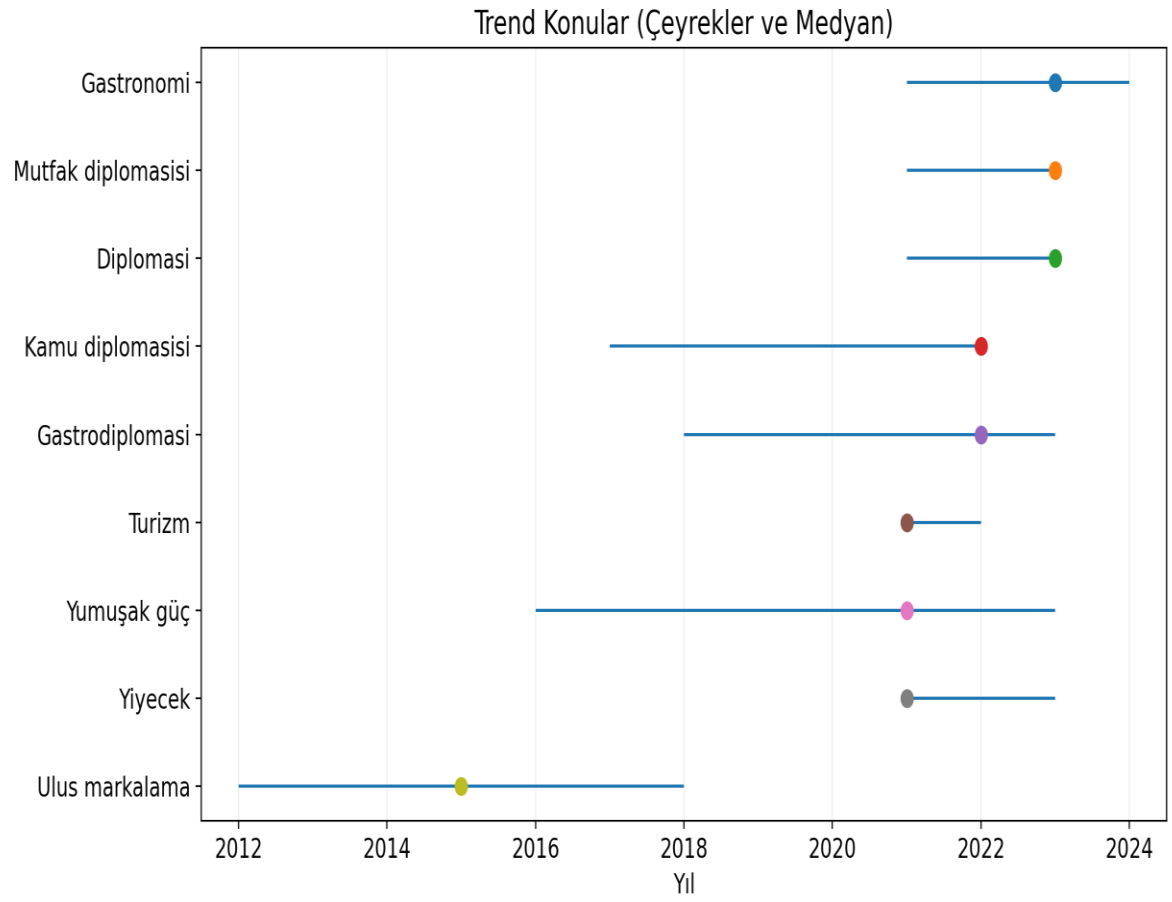
Şekil 11. Konuya Yönelik En Sık Kullanılan Kelimeler (ilk 50)

Şekil 11'deki Türkçeleştirilmiş kelime bulutu, gastrodiplomasinin alanın en baskın kavramı olduğunu göstermektedir. Kamu diplomasisi, diplomasi, yiyecek, yumuşak güç ve mutfak diplomasisi ikinci düzeyde öne çıkarken; ulus markalama, kültürel diplomasi, turizm, gastronomi, kimlik, miras ve otantiklik kavramları literatürün disiplinler arası genişliğini yansıtmaktadır.

Orta düzeyde görünürlük kazanan "ulusal markalama", "gastronomi", "turizm", "kültürel diplomasi", "politika" ve "mutfak" terimleri ise alanın disiplinlerarası niteliğini güçlendirmektedir. Bu kavramlar, gastrodiplomasinin yalnızca yiyecek ve mutfak kültürüyle sınırlı olmadığını; ulus imajı, kültürel temsil, destinasyon tanıtımı ve turizm politikalarıyla birlikte değerlendirildiğini göstermektedir. Daha düşük sıklıkta görülen "kimlik", "miras", "kültürel", "otantiklik", "katılım", "gastropolitika" ve "enodiplomasi" gibi terimler ise literatürde kültürel kimlik, miras, otantiklik ve gastronomik temsil konularının da alt temalar olarak yer aldığını ortaya koymaktadır.

Bu doğrultuda kelime bulutu, literatürün gastrodiplomasi merkezli bir kavramsal çekirdeğe sahip olduğunu; ancak bu çekirdeğin kamu diplomasisi, yumuşak güç, ulus markalama, kültürel diplomasi ve turizm ekseninde genişleyen disiplinlerarası bir yapı sergilediğini göstermektedir.

AS-7. Yıllar itibarıyla öne çıkan konular ve tematik kümeler nasıl gelişmiştir?



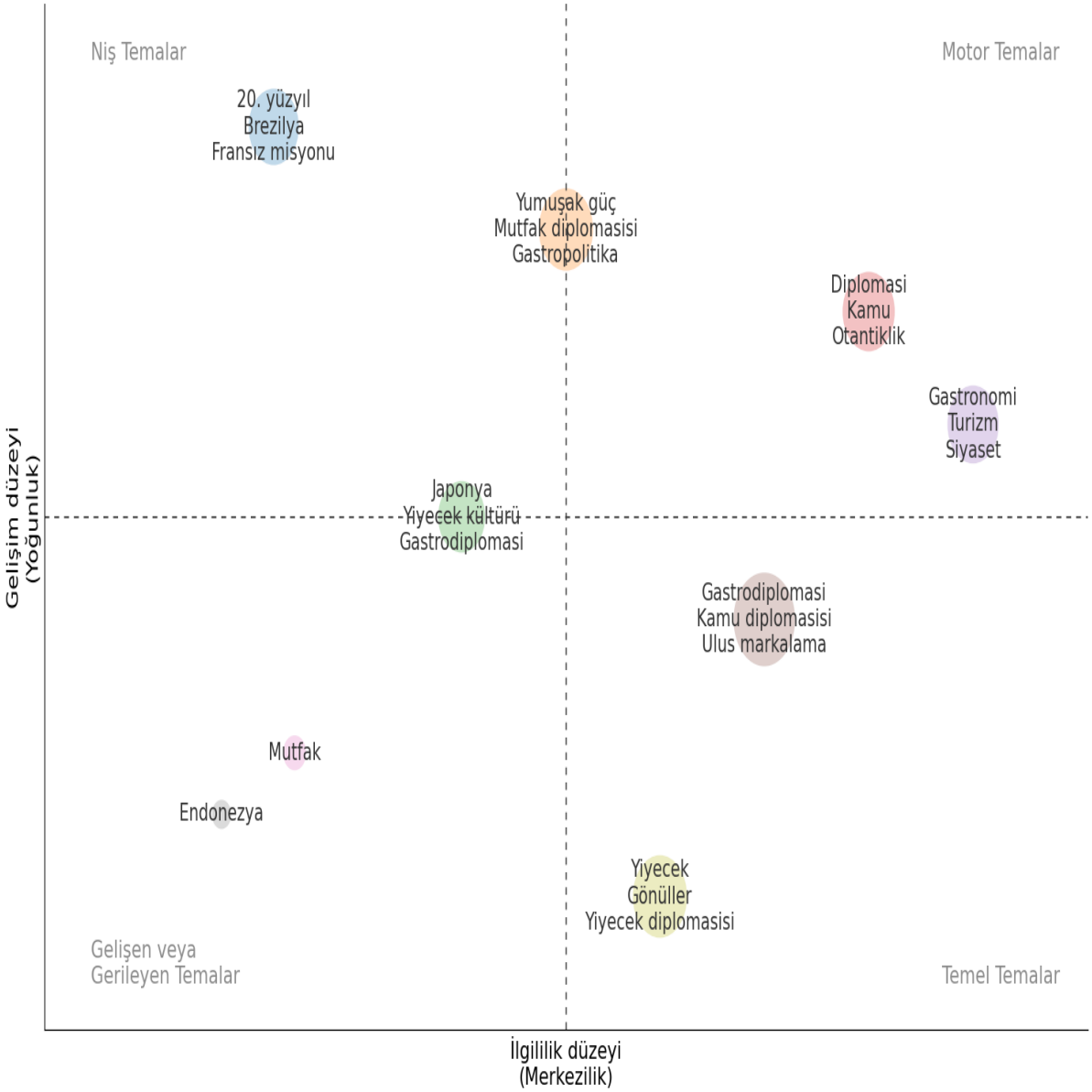
Şekil 12. Araştırma Alanında Yıllar İtibarıyla Öne Çıkan Konular

Şekil 12, öne çıkan konuların zaman içindeki değişimini Türkçe kavramlarla göstermektedir. Erken dönemde ulus markalama öne çıkarken, yumuşak güç ve kamu diplomasisi daha geniş bir zaman aralığına yayılmış; 2020 sonrasında gastrodiplomasi, mutfak diplomasisi, yiyecek, gastronomi ve turizm kavramları görünürlük kazanmıştır.

"yumuşak güç" ve "kamu diplomasisi" temalarının daha geniş bir zaman aralığına yayılması ise alanın kuramsal zeminini oluşturan temel kavramların süreklilik kazandığını göstermektedir. Bu kavramlar, gastrodiplomasinin yalnızca kültürel bir tanıtım aracı olarak değil, aynı zamanda devletlerin uluslararası görünürlük, etki ve temsil stratejileriyle ilişkili bir yumuşak güç unsuru olarak değerlendirildiğine işaret etmektedir.

2020 sonrasında "gastrodiplomasi", "mutfak diplomasisi", "yiyecek", "gastronomi" ve "turizm" gibi kavramların daha görünür hâle gelmesi, literatürün uygulama, deneyim ve turizm odaklı çalışmalara yöneldiğini göstermektedir. Bu değişim, alanın kavramsal tartışmalardan vaka temelli, destinasyon odaklı ve disiplinlerarası araştırmalara doğru evrildiğini ortaya koymaktadır. Genel olarak Şekil 12, gastrodiplomasi literatürünün zaman içinde ulus markalama ve yumuşak güç ekseninden turizm, gastronomi deneyimi ve kültürel diplomasi bağlamlarına doğru genişlediğini göstermektedir.

AS-7 kapsamında tematik kümelerin dağılımı



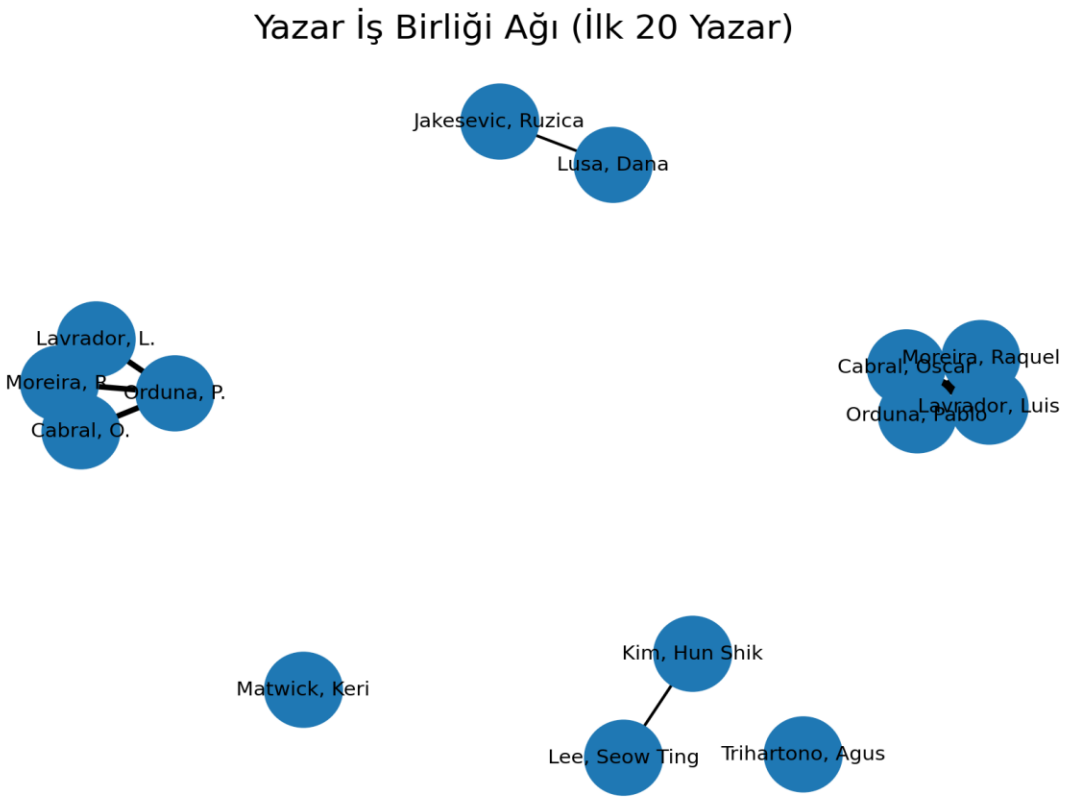
Şekil 13. Gastrodiplomasi Literatürüne Ait Tematik Harita (Biblioshiny)

Şekil 13'teki Türkçeleştirilmiş tematik harita, gastrodiplomasi literatürünü merkezilik ve yoğunluk boyutlarına göre dört bölgede göstermektedir. Gastrodiplomasi, kamu diplomasisi ve ulus markalama temel temalar arasında; diplomasi, kamu, otantiklik, gastronomi, turizm ve siyaset ise motor temalar arasında yer almaktadır. Yumuşak güç, mutfak diplomasisi ve gastropolitika niş temalara; yiyecek diplomasisi ile bazı ülke odaklı kavramlar gelişen veya gerileyen temalara işaret etmektedir.

Temel temalar alanında yer alan konular ise literatürle güçlü bağlantılar kurmakla birlikte henüz yeterli yoğunluğa ulaşmamış araştırma başlıklarını temsil etmektedir. Bu durum, gastrodiplomasinin turizm, ulus markalama, kültürel kimlik, destinasyon imajı ve gastronomik deneyim gibi farklı alanlarla ilişkili biçimde gelişmeye açık olduğunu göstermektedir. Niş temalar ise belirli araştırmacı grupları veya bağlamlar içinde yoğunlaşan, ancak literatürün geneliyle sınırlı etkileşime sahip konuları ifade etmektedir.

Gelişmekte olan ya da gerileyen temalar ise alanın gelecekteki araştırma yönelimlerine ilişkin önemli ipuçları sunmaktadır. Bu kapsamda tematik harita, gastrodiplomasi literatürünün güçlü bir kavramsal çekirdeğe sahip olduğunu; ancak bu çekirdeğin kamu diplomasisi, yumuşak güç, ulus markalama ve turizm ekseninde farklı disiplinlere açılan dinamik bir yapı sergilediğini ortaya koymaktadır.

AS-8. Yazar ve ülke iş birliği ağları nasıl yapılandırılmıştır?



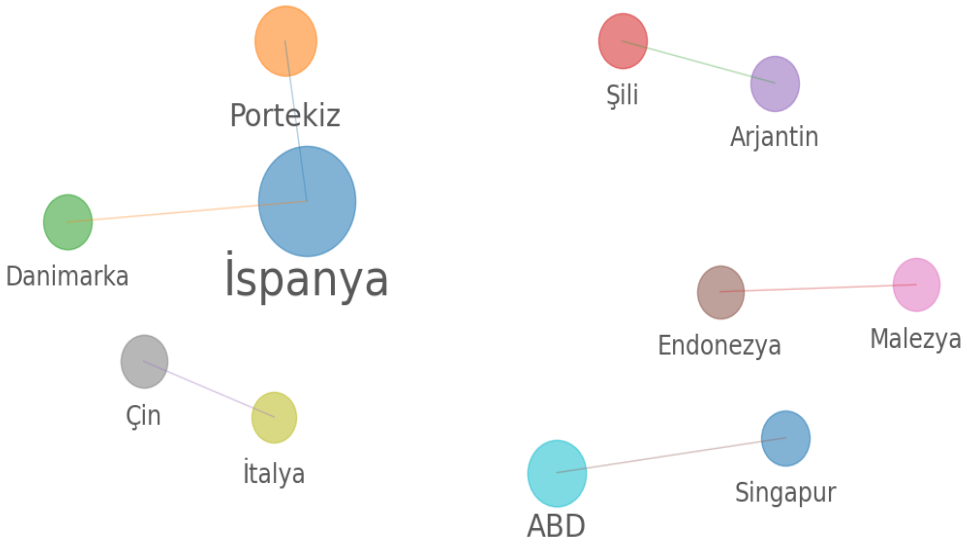
Şekil 14. Araştırma Alanında Öne Çıkan Yazarlar Arasındaki İş Birliği

Şekil 14, gastronomide yumuşak güç ve gastrodiplomasi literatüründe yazar iş birliklerinin belirli kümeler etrafında yapılandığını göstermektedir. Ağın merkezinde yer alan Lavrador–Moreira–Orduna–Cabral eksenli İber kümesi, literatürde en belirgin ve süreklilik gösteren ortak yazarlık ilişkilerinden birini oluşturmaktadır. Bu durum, Portekiz ve İspanya merkezli araştırmacıların gastrodiplomasi literatürünün gelişiminde önemli bir üretim merkezi oluşturduğunu göstermektedir.

Jakesevic–Lusa ikilisi daha sınırlı ancak tutarlı bir iş birliği örüntüsünü temsil ederken, Lee–Kim–Trihartono kümesi gastrodiplomasi çalışmalarının Asya bağlamında da geliştiğine işaret etmektedir. Bu kümeler, alanın farklı coğrafi ve kültürel bağlamlarda üretildiğini göstermesi bakımından önemlidir. Rockower ve Matwick gibi bazı yazarların daha izole konumda yer alması ise bu araştırmacıların literatüre daha çok bireysel ve kavramsal katkılar sunduğunu düşündürmektedir.

Genel olarak Şekil 14, gastrodiplomasi literatüründe yazar iş birliklerinin birkaç çekirdek grup etrafında yoğunlaştığını göstermektedir. Bununla birlikte ağın genel yapısı, alanın henüz çok merkezli ve güçlü uluslararası ortaklıklarla tam olarak bütünleşmediğini ortaya koymaktadır. Bu bulgu, gastrodiplomasi çalışmalarında disiplinlerarası ve ülkeler arası iş birliklerinin artırılması gerektiğine işaret etmektedir.

AS-15. Konuya en çok çalışan ülkelerin iş birliği nasıldır?



Şekil 15. Konuya En Çok Çalışan Ülkelerin İş Birliği

Şekil 15, gastronomide yumuşak güç ve gastrodiplomasi literatüründe ülkeler arası iş birliği yapısının sınırlı fakat belirli kümeler etrafında şekillendiğini göstermektedir. Ağın merkezinde yer alan İspanya'nın özellikle Portekiz ile güçlü bir iş birliği ilişkisi kurması, İber Yarımadası merkezli araştırmaların alandaki önemli üretim odaklarından biri olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bulgu, Şekil 10 ve Şekil 14'te görülen ülke–yazar ilişkileriyle de tutarlıdır.

Bunun yanında ABD–Singapur, Endonezya–Malezya, Şili–Arjantin, Çin–İtalya ve Danimarka–İspanya gibi ikili bağlantılar, gastrodiplomasi araştırmalarının farklı bölgesel bağlamlarda geliştiğini göstermektedir. Ancak bu iş birliklerinin çoğunlukla ikili düzeyde kalması, literatürde geniş ölçekli, çok merkezli ve sürdürülebilir uluslararası araştırma ağlarının henüz sınırlı olduğunu göstermektedir.

Genel olarak Şekil 15, gastrodiplomasi literatürünün ülke iş birlikleri bakımından parçalı fakat gelişmeye açık bir yapı sergilediğini ortaya koymaktadır. Mevcut iş birlikleri, alanın kamu diplomasisi, yumuşak güç, ulus markalama ve turizm gibi farklı disiplinlerle ilişkili olarak geliştiğini göstermektedir. Bununla birlikte daha kapsamlı uluslararası ağların kurulması, gastrodiplomasi çalışmalarının hem kavramsal derinliğini hem de karşılaştırmalı analiz kapasitesini artırabilecek önemli bir potansiyel taşımaktadır.

4. Tartışma

Bu çalışma, gastrodiplomasi ve gastronomide yumuşak güç literatürünün WoS kapsamındaki bilimsel üretimini bibliyometrik yöntemlerle inceleyerek alanın gelişim dinamiklerini, kavramsal çekirdeğini ve iş birliği yapısını ortaya koymuştur. Yayınların özellikle 2021 sonrasında artması, gastrodiplomasinin kamu diplomasisi ve ulus markalama tartışmalarının ötesine geçerek turizm, kültürel miras ve gastronomik temsil alanlarında daha görünür hâle geldiğini göstermektedir. Bu gelişim, gastrodiplomasiyi turizm politikası ve destinasyon yönetimiyle ilişkilendiren Suntikul'un (2019) yaklaşımıyla uyumludur. Farina'nın (2018) Japonya örneği de ulusal mutfak mirasının kültürel çekicilik, ekonomik hedefler ve gıda politikalarıyla birlikte ele alınabildiğini göstermektedir.

Bilim haritalama sonuçlarında gastrodiplomasi, kamu diplomasisi ve yumuşak gücün çekirdek kavramlar olarak öne çıkması, alanın kuramsal temelinin korunduğunu; turizm, yiyecek, mutfak diplomasisi ve gastronomi kavramlarının yükselmesi ise araştırma gündeminin uygulama odaklı biçimde genişlediğini ortaya koymaktadır. Lee ve Kim'in (2021) Singapur'un hawker kültürüne ilişkin

çalışması, gastronomik mirasın UNESCO tanınırlığı ve ulus markalama amacıyla kullanılabildiğini; Matwick ve Matwick (2022) ise diplomatik yemeklerde yiyecek ve sembollerin siyasal iletişimin bir parçası olduğunu göstermiştir. Bu bulgular birlikte değerlendirildiğinde gastrodiplomasi, yalnızca mutfak tanıtımı değil, kültürel mirasın seçimi, ulusal kimliğin temsili ve yabancı kamuoylarıyla ilişki kurulması süreçlerini bir araya getiren çok katmanlı bir yumuşak güç pratiği olarak görünmektedir.

Yazar ve ülke ağlarının birkaç bölgesel küme etrafında yoğunlaşması, alanın tematik olarak genişlemesine rağmen kurumsal ve uluslararası iş birliğinin aynı hızda gelişmediğini göstermektedir. İspanya-Portekiz ekseninin belirginliği ile ikili ülke bağlantılarının ağırlığı, araştırma gündeminin hâlen sınırlı üretim merkezleri tarafından şekillendirildiğine işaret etmektedir. Çalışmanın teorik katkısı, performans göstergeleriyle kavramsal ve sosyal ağları birlikte değerlendirerek gastronomide yumuşak gücün hangi kavramlar, aktörler ve coğrafi kümeler üzerinden üretildiğini açıklamasıdır. Bu bütüncül görünüm, gelecekte farklı ülke kampanyalarını karşılaştıran, politika sonuçlarını ölçen ve uluslararası ortak araştırma ağlarını güçlendiren çalışmaların gerekliliğini ortaya koymaktadır.

SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Akademi için gastrodiplomasi ve gastronomide yumuşak güç literatürünün giderek genişleyen yapısı dikkate alındığında, gelecekte yapılacak akademik çalışmaların daha bütüncül, disiplinlerarası ve karşılaştırmalı bir perspektifle ele alınması önem taşımaktadır. Öncelikle araştırmacıların yalnızca bibliyometrik eğilimlere değil, aynı zamanda kavramsal derinliği artıran kuramsal çalışmalar ile ampirik araştırmalara yönelmesi alanın akademik olgunlaşmasına katkı sağlayacaktır. Özellikle farklı ülkelerin gastrodiplomasi stratejilerini karşılaştırmalı biçimde ele alan çalışmalar, gastronominin uluslararası ilişkilerdeki rolünün daha net anlaşılmasına yardımcı olabilir. Bunun yanı sıra, literatürde gözlenen sınırlı uluslararası iş birliği ağlarının genişletilmesi de önemli bir gereklilik olarak öne çıkmaktadır. Farklı coğrafyalardan araştırmacıların ortak projeler geliştirmesi hem disiplinler arası etkileşimi güçlendirecek hem de gastrodiplomasi çalışmalarının küresel ölçekte daha dengeli bir biçimde temsil edilmesine katkı sağlayacaktır. Ayrıca gelecekte yapılacak çalışmaların nitel araştırma yöntemleri, vaka analizleri ve politika değerlendirmeleri ile desteklenmesi; gastronominin kamu diplomasisi, ulus markalama ve kültürel miras politikalarıyla olan ilişkisini daha kapsamlı biçimde ortaya koyabilir.

Sektör ve politika yapıcılar için ise araştırma bulguları, gastronominin yalnızca turizm veya kültürel faaliyetlerin bir unsuru olmadığını; aynı zamanda uluslararası imaj, ulus markalama ve kamu diplomasisi stratejilerinin önemli bir bileşeni hâline geldiğini göstermektedir. Bu doğrultuda, politika yapıcıların ve ilgili kurumların gastronomiyi ulusal tanıtım stratejileri içerisinde daha sistematik ve planlı bir biçimde konumlandırmaları önem taşımaktadır. Özellikle gastronomi festivalleri, uluslararası mutfak etkinlikleri, kültürel değişim programları ve şef iş birlikleri gibi faaliyetler aracılığıyla ülkelerin mutfak kültürlerinin uluslararası görünürlüğü artırılabilir.

Turizm sektörü açısından ise destinasyon markalaşmasında yerel mutfak kültürünün stratejik bir değer olarak değerlendirilmesi gerekmektedir. Yerel ürünlerin, coğrafi işaretli gıdaların ve geleneksel yemek kültürünün uluslararası tanıtım kampanyalarına entegre edilmesi, hem kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayacak hem de gastronomi turizminin gelişimini destekleyecektir. Bunun yanı sıra akademi ile sektör arasındaki iş birliklerinin güçlendirilmesi, gastrodiplomasi uygulamalarının daha bilimsel temellere dayanarak geliştirilmesine ve sürdürülebilir politikaların oluşturulmasına katkı sağlayabilir.

Sınırlılıklar

Bu araştırma, yalnızca WoS veri tabanında indekslenen ve “Article” türü yayınlarla sınırlıdır. Scopus veya Dimensions gibi diğer veri tabanları ile yapılacak karşılaştırmalı analizler, literatürün daha kapsamlı biçimde değerlendirilmesine katkı sağlayabilir. Ayrıca bu çalışmada anahtar kelime ilişkileri başlık ve özet düzeyinde ele alınmış; Biblioshiny’nin Author Keywords ve Keywords Plus temelli ayrıntılı eş-oluşum matrisleri sınırlı ölçüde kullanılmıştır.

Gelecek Araştırmalar

Gelecek çalışmalar; çoklu veri tabanı karşılaştırmaları, belirli alt temalara odaklanan derinlemesine içerik analizleri ve gastrodiplomasi uygulamalarını somut politika ve ülke kampanyalarıyla ilişkilendiren vaka temelli araştırmalar üzerine yapılabilir.

Etik Standartlar ve Yazar Beyanı

Çıkar Çatışması: *Yazar(lar), bu çalışmanın hazırlanması, değerlendirilmesi ve yayımlanması süreçlerinde herhangi bir kişi ya da kurumla çıkar çatışması bulunmadığını beyan eder.*

Etik Kurul İzni: *Bu çalışma kapsamında etik kurul onayı gerekmemektedir. Konuya ilişkin ıslak imzalı onam formu makale süreç dosyasına eklenmiştir.*

Finansal Destek: *Bu çalışma için herhangi bir finansal destek alınmamıştır.*

Üretken Yapay Zekâ (ÜYZ) Kullanım Beyanı: *Bu çalışmanın literatür bölümünün hazırlanmasında kaynakların sınıflandırılması, metnin dil ve anlatım yönünden düzenlenmesi ve akademik ifade bütünlüğünün geliştirilmesi amacıyla üretken yapay zekâ desteğinden yararlanılmıştır. Önerilen içerik, atıf ve kaynakların tamamı yazarlar tarafından kontrol edilmiş; çalışmanın bilimsel içeriği, yorumları, sonuçları ve etik sorumluluğu yazarlara aittir.*

Teşekkür: *Bu çalışma kapsamında teşekkür edilmesi gereken herhangi bir kişi veya kurum bulunmamaktadır.*

KAYNAKÇA:

Anholt, S. (2010). *Places: Identity, image and reputation.* Palgrave Macmillan.

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

Bell, J., & Waters, S. (2018). *Doing your research project: A guide for first-time researchers.* McGraw-Hill Education.

Borghini, A., & Baldini, A. (2022). Cooking and dining as forms of public art. *Food, Culture & Society, 25*(2), 310–327. https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1890891

Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2010). *Bilimsel araştırma yöntemleri* (6. bs.). Pegem Akademi.

Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds. *The Hague Journal of Diplomacy, 8*(2), 161–183. https://doi.org/10.1163/1871191X-12341244

Cho, I. (2017). The role of food in cultural diplomacy and diaspora identity. *International Journal of Cultural Policy, 23*(4), 491–506. https://doi.org/10.1080/10286632.2015.1042476

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

Çavuş, T. (2012). Dış politikada yumuşak güç kavramı ve Türkiye'nin yumuşak güç kullanımı. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2*(2), 23–37. https://izlik.org/JA82FA54BB

Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de gastronomi ve turizm: İstanbul örneği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Farina, F. (2018). Japan's gastrodiplomacy as soft power: Global washoku and national food security. Journal of Contemporary Eastern Asia, 17(1), 133–146. https://doi.org/10.17477/jcea.2018.17.1.153

Gallarotti, G. M. (2011). Soft power: What it is, why it's important, and the conditions under which it can be effectively used. *Journal of Political Power, 4*(1), 25–47.

Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 1*(1), 31–42.

Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı saray mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi* [Doktora tezi]. Sakarya Üniversitesi.

Lane, C. (2019). Reverse cultural globalization: The case of haute cuisine in one global city. *Poetics, 74*, Article 101343. https://doi.org/10.1016/j.poetic.2019.02.001

Lee, S. T., & Kim, H. S. (2021). Food fight: Gastrodiplomacy and nation branding in Singapore's UNESCO bid to recognize hawker culture. Place Branding and Public Diplomacy, 17, 205–217. https://doi.org/10.1057/s41254-020-00166-3

Luša, Đ., & Jakešević, R. (2017). The role of food in diplomacy: Communicating and "winning hearts and minds" through food. Medijske Studije, 8(16), 99–119. https://doi.org/10.20901/ms.8.16.7

Littell, J. H., Corcoran, J., & Pillai, V. (2008). *Systematic reviews and meta-analysis.* Oxford University Press.

Matwick, K., & Matwick, K. (2022). Trump–Kim 2018 Singapore summit and culinary diplomacy: The role of food and symbols in international relations. *Place Branding and Public Diplomacy, 18*(2), 230–244. https://doi.org/10.1057/s41254-021-00214-4

McBurney, M. K., & Novak, P. L. (2002). What is bibliometrics and why should you care? In *Proceedings of the IEEE International Professional Communication Conference* (pp. 108–114).

Melissen, J. (Ed.). (2005). *The new public diplomacy: Soft power in international relations.* Palgrave Macmillan.

Nye, J. S. (1990). Soft power. *Foreign Policy, 80*, 153–171.

Nye, J. S. (2004). *Soft power: The means to success in world politics.* PublicAffairs.

Nye, J. S. (2005). *Dünya siyasetinde başarının yolu: Yumuşak güç* (R. İ. Aydın, Çev.). Elips.

Page, M. J., McKenzie, J. E., Bossuyt, P. M., Boutron, I., Hoffmann, T. C., Mulrow, C. D., Shamseer, L., Tetzlaff, J. M., Akl, E. A., Brennan, S. E., Chou, R., Glanville, J., Grimshaw, J. M., Hróbjartsson, A., Lalu, M. M., Li, T., Loder, E. W., Mayo-Wilson, E., McDonald, S., ... Moher, D. (2021). The PRISMA 2020 statement: An updated guideline for reporting systematic reviews. *BMJ, 372*, n71. https://doi.org/10.1136/bmj.n71

Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy, 8*(3), 235–246. https://doi.org/10.1057/pb.2012.17

Suntikul, W. (2019). Gastrodiplomacy in tourism. Current Issues in Tourism, 22(9), 1076–1094. https://doi.org/10.1080/13683500.2017.1363723

Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak "gastronomi turizmi": İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 3*(2), 63–73.

Vuving, A. L. (2009). *How soft power works.* Asia-Pacific Center for Security Studies. http://apcss.org/Publications/Vuving%20How%20soft%20power%20works%20APSA%202009.pdf

Zhang, J. (2015). The foods of the worlds: Mapping and comparing contemporary gastrodiplomacy campaigns. *International Journal of Communication, 9*, 568–591.

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

EXTENDED SUMMARY

The literature on gastronomy and soft power has expanded markedly in recent years, especially around gastrodiplomacy, public diplomacy, cultural diplomacy, and nation branding. Despite this growth, the field remains fragmented across disciplines such as tourism, international relations, communication, gastronomy, and cultural studies. As a result, it is difficult to determine how the literature has evolved over time, which concepts have become central, which journals and countries have shaped the field, and how scientific collaboration has developed. The main problem addressed in this study is therefore the lack of a systematic and quantitative overview of research on gastronomy as a soft power instrument. In response, the article analyzes the Web of Science Core Collection literature in order to map the field's publication performance, citation structure, conceptual orientation, thematic development, and collaboration networks. In this respect, the study aims not only to describe the existing literature, but also to clarify the intellectual and social structure of the research area and provide a reliable framework for future studies.

The conceptual foundation of the study is rooted in Nye's soft power approach, which explains influence through attraction, legitimacy, cultural appeal, and values rather than coercion (Nye, 1990, 2004). Within this framework, gastronomy is approached not merely as a matter of food consumption, but as a cultural resource that represents identity, heritage, reputation, and symbolic value in the international arena (Anholt, 2010). The article further emphasizes gastrodiplomacy as a strategic dimension of public diplomacy in which food and cuisine are mobilized to create favorable perceptions among foreign publics (Rockower, 2012). In addition, the distinction between gastrodiplomacy and culinary diplomacy is considered important for conceptual clarity, since the former addresses broader public audiences while the latter is more closely associated with formal diplomatic settings (Chapple-Sokol, 2013). By situating gastronomy at the intersection of culture, diplomacy, tourism, and national image, the study shows why the field has attracted growing academic attention and why a bibliometric assessment is necessary.

Methodologically, the study employs bibliometric analysis in order to examine the development and structure of the literature in a systematic, transparent, and replicable way. The dataset was obtained from the Web of Science Core Collection through topic-based searches conducted on January 24, 2026, using the expressions "soft power and gastronomy" and "softpower and gastronomy." To ensure comparability, only publications classified as Article were included, while Early Access and Book Chapter records were excluded. After filtering, the final dataset consisted of 47 articles. The records were exported in BibTeX format and analyzed in RStudio through Biblioshiny, the graphical interface of the bibliometrix package (Aria & Cuccurullo, 2017). The analytical design combined performance analysis and science mapping. In the performance analysis, the study examined annual publication and citation trends, Web of Science categories, leading journals, highly cited documents, productive authors, and productive countries. In the science-mapping stage, the analysis focused on keyword co-occurrence, frequently used concepts, trend topics, thematic structure, and author- and country-level collaboration networks.

The findings reveal that the literature gained clear momentum after 2021 and that gastrodiplomacy constitutes the conceptual core of the field. Public diplomacy, soft power, culinary diplomacy, nation branding, tourism, and food culture appear as the main concepts surrounding this core. Place Branding and Public Diplomacy and the International Journal of Gastronomy and Food Science stand out among the most visible publication outlets, while Spain, the United States, and Portugal emerge as leading contributors in terms of country productivity. The citation structure indicates that a relatively small number of foundational studies continue to shape the field, particularly those that conceptualize gastrodiplomacy and relate it to public diplomacy and soft

power. At the same time, the thematic map and trend analyses suggest that the literature is becoming more diversified and increasingly connected to tourism, cultural representation, identity, and national image. However, collaboration networks remain limited and are mostly organized around regional clusters rather than broad international partnerships. Overall, the study concludes that gastronomy has become an important soft power resource and a strategic instrument of public diplomacy, but the academic field still needs stronger international collaboration, wider comparative research, and deeper interdisciplinary integration. In this way, the article reflects both the current state and the future direction of gastronomy-based soft power research.