

Araştırma Makalesi / Research Article**Türk Dizilerinde Gastrodiplomasi ve Yumuşak Güç: Gastronomik Temsillerle Çekicilik İnşası***Gastrodiplomacy and Soft Power in Turkish TV Series: Constructing Attraction Through Gastronomic Representations*Öznur NALÇINKAYA¹DOI : [10.63556/ankad.v10i3.435](https://doi.org/10.63556/ankad.v10i3.435)

Geliş/Received: 29/02/2026

Kabul/Accepted: 19/05/2026

Öz

Bu çalışma, Türk dizilerinde yer alan gastronomik temsillerin gastrodiplomasi ve yumuşak güç bağlamında nasıl bir kültürel çekicilik üretimine eklemlendiğini incelemektedir. Çalışma, popüler kültür ürünlerinin yalnızca eğlence içeriği olarak değil, gündelik yaşam pratikleri, yerel kültür unsurları ve duygusal yakınlık biçimleri üzerinden kültürel anlam üreten dolaşım alanları olarak değerlendirilebilmesi bakımından önem taşımaktadır. Araştırmada, *Taşacak Bu Deniz*, *Halef: Köklerin Çağrısı* ve *Uzak Şehir* dizilerinin ilk on bölümünde yer alan yemek sahneleri, sofrası ve ikram ritüelleri, yerel ürün göstergeleri ve mutfak mekânları; bu temsilleri kuşatan dijital paratekstler ve kamuya açık izleyici yorumlarıyla birlikte üç katmanda ele alınmıştır. Çalışma, doğrudan izleyici alımlamasını ölçme iddiası taşımamakta; yorumları, gastronomik temsillerin dijital dolaşımında ortaya çıkan sınırlı ve bağlamsal anlam izleri olarak değerlendirmektedir. Kuramsal çerçeve, yeni kamu diplomasisi, yumuşak güç ve gastrodiplomasi literatürünün “çekicilik” ekseninden hareketle oluşturulmuştur. Yöntemsel olarak nitel içerik analizi ile söylem analizi birlikte kullanılmış; veriler otantiklik, duygulanım, çekim, temsil ve dolaşım göstergeleri çerçevesinde çözümlenmiştir. Bulgular, gastronomik unsurların dizilerde çoğunlukla ev içi paylaşım, bakım, şifa, misafirperverlik ve yerellik temalarıyla ilişkilendirildiğini göstermektedir. Dijital paratekstler ve yorumlar ise aynı temsilleri kimi zaman romantizm, nostalji, tarif merakı, deneme isteği ya da kültürel sahiplenme çerçevesinde yeniden dolaşıma sokmaktadır. Bununla birlikte gastronomik temsillerin her bölümde aynı yoğunlukta görünürleşmediği ve dijital dolaşımın diziler arasında farklılaştığı tespit edilmiştir. Sonuç olarak çalışma, Türk dizilerinin resmî gastrodiplomasi araçları olmamakla birlikte, gündelik kültürel pratikler üzerinden çekicilik üreten ve bu çekiciliği dijital dolaşım içinde yeniden görünür kılan önemli kültürel mecralar olarak değerlendirilebileceğini ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastrodiplomasi, yumuşak güç, Türk dizileri, dijital paratekst, dijital yorumlar

Abstract

This study examines how gastronomic representations in Turkish television series are articulated to the production of cultural attraction within the framework of gastrodiplomacy and soft power. It is significant in that it approaches popular culture products not merely as entertainment content, but as circulation spaces where everyday cultural practices, local symbols, and forms of emotional proximity may generate cultural meaning and attraction. The analysis focuses on the first ten episodes of *Taşacak Bu Deniz*, *Halef: Köklerin Çağrısı*, and *Uzak Şehir*. Food scenes, table and hospitality rituals, local product indicators, and kitchen spaces are examined together with the digital paratexts surrounding these representations and publicly available digital comments. The study does not

¹ Sorumlu Yazar/Corresponding Author, Öğr. Gör. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, İletişim Fakültesi, Ankara-Türkiye E-mail: oznur.nalcinkaya@hbu.edu.tr

Önerilen Atıf/Suggestion Citation

Nalçinkaya, Ö. (2026). Türk Dizilerinde Gastrodiplomasi ve Yumuşak Güç: Gastronomik Temsillerle Çekicilik İnşası. *Anadolu Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 10(3), 1630-1654.

claim to measure audience reception directly; rather, it treats comments as limited and context-specific textual traces that emerge during the online circulation of gastronomic representations. The theoretical framework is based on the intersection of new public diplomacy, soft power, and gastrodiploacy literature, with particular emphasis on the mechanism of attraction. Methodologically, qualitative content analysis and discourse analysis are used together, and the data are evaluated through the indicators of authenticity, affect, attraction, representation, and circulation. The findings show that gastronomic elements are mostly associated with domestic sharing, care, healing, hospitality, locality, and authenticity. Digital paratexts and comments recirculate these representations through frames such as romance, nostalgia, recipe curiosity, desire to try, appreciation, and, in some cases, authenticity negotiations. However, gastronomic visibility does not appear with the same intensity in every episode, and digital circulation differs across the selected series. Consequently, the study argues that Turkish television series, although not formal instruments of gastrodiploacy, can be considered significant cultural channels through which everyday gastronomic practices produce attraction and become visible again through digital circulation.

Keywords: *Gastrodiploacy, soft power, Turkish television series, digital paratext, digital comments*

1. GİRİŞ

Küreselleşmenin hızlandırdığı kültürel dolaşım ortamında ülkeler, uluslararası algıyı yalnızca resmî diplomatik kanallar üzerinden değil, gündelik yaşam pratikleri ve kültürel semboller aracılığıyla da üretmektedir. Bu dönüşüm, kamu diplomasisinin “tek yönlü tanıtım” mantığından uzaklaşarak ilişki kurma, görünürlük sağlama ve anlam dolaşımını yönetme ekseninde daha katmanlı bir yapıya evrildiğini düşündürmektedir (Cull, 2008). Bu bağlamda yemek ve mutfak kültürü, toplumsal hafıza, duygulanım ve gündelik hayatla hızlı biçimde bağ kurabilmesi nedeniyle geniş kamuoylarına ulaşan güçlü bir iletişim alanı olarak öne çıkmaktadır (Gilboa, 2008; Melissen, 2005). Nitekim gastrodiploasi literatürü, mutfak kültürünü yalnızca beslenme pratikleri çerçevesinde değil, kültürel görünürlük, olumlu çağrışım, çekicilik ve kültürel yakınlık üretimiyle birlikte ele almaktadır (Çevik & Aslan, 2020, s. 2299).

Gastrodiploasinin modern dönemde görünürlük kazanması çoğu kez Tayland’ın “Global Thai” girişimiyle ilişkilendirilmektedir. Devlet destekli bu tür programlar, ulusal mutfağın küresel dolaşıma sokulmasını kamu diplomasisi hedefleriyle ilişkilendirirken, aynı zamanda olumlu çağrışım üretme, merak uyandırma ve duygusal yakınlık kurma stratejileri olarak da işlev görmektedir (İşçimen, 2021, s. 77; Türker, 2018, s. 18–19). Bu hat, gastrodiploasiyi yumuşak güçle doğrudan ilişkilendirmekte; mutfak kültürünü “çekim” üretmek ve kalplere, zihinlere seslenmek üzere dolaşıma giren bir kültürel araç olarak konumlandırmaktadır (Rockower, 2012, s. 235–238; Bucak & Yiğit, 2019, s. 1312).

Bu çalışmanın hareket noktası, gastrodiploasi tartışmalarını popüler kültür dolaşımıyla birlikte düşündürmektir. Zira mutfak kültürü yalnızca resmî tanıtım kampanyalarında değil, diziler gibi geniş izleyici topluluklarına ulaşan görsel-işitsel anlatılarda da görünürleşmektedir. Üstelik bu görünürlük yalnızca ana metinle sınırlı kalmamakta; dijital paratekstler ve kamuya açık dijital yorumlar aracılığıyla yeniden çerçevelenmekte, genişlemekte ve kimi zaman dönüşmektedir. Görsel-işitsel anlatılar üzerine yapılan çalışmalar, bu tür temsillerin izleyicide belirli bir mekân fikri, kültürel merak ve yer imgesi oluşturabildiğini göstermektedir (Beeton, 2006, s. 181–182). Bununla birlikte bu çalışma, doğrudan turistik davranışı, destinasyon seçimini ya da tüketim niyetini ölçmeyi amaçlamamaktadır. Buradaki temel odak, gastronomik göstergelerin sahne, dijital paratekst ve kamuya açık dijital yorumlar arasında nasıl dolaşıma girdiğini ve hangi koşullarda kültürel çekicilik üreten göstergelere dönüştüğünü tartışmaktır. Bu bakımdan Türk dizileri, gündelik kültür unsurlarını anlatı içinde dolaşıma sokarken aynı zamanda yerellik, sıcaklık, misafirperverlik ve aidiyet gibi çağrışımları görünür kılan önemli bir kültürel mecra niteliği taşımaktadır.

Çalışmada *Taşacak Bu Deniz*, *Halef: Köklerin Çağrısı* ve *Uzak Şehir* dizilerinin seçilmesi tesadüfi değildir. Bu diziler, bir yandan yemek sahneleri, sofrası ve ikram ritüelleri, yerel ürün göstergeleri ve mutfak mekânları gibi gastronomik unsurları anlatı içinde tekrar eden ve anlam taşıyan biçimlerde kullanmaları; öte yandan bu unsurların dijital platformlarda kipleştirilmeye, yeniden paylaşılmaya ve yorumlanmaya elverişli bir yapı sunmaları nedeniyle amaçlı örnekleme kapsamında tercih edilmiştir. Seçim sürecinde yalnızca gastronomik görünürlük değil, bu görünürlüğün sahne dışı dijital dolaşım içinde izlenebilir olması da temel ölçüt olarak alınmıştır. Ayrıca söz konusu diziler, farklı bölgesel

kültürleri, farklı anlatı tonlarını ve farklı izleyici kümelerine seslenen temsil biçimlerini karşılaştırmaya imkân verdiği için çalışma kapsamında uygun örnekler olarak değerlendirilmiştir.

Bu çerçevede çalışma, söz konusu dizilerde gastronomik temsillerin nasıl kurulduğunu ve bu temsillerin sahne, dijital paratekst ve kamuya açık dijital yorumlar düzlemlerinde nasıl bir kültürel çekicilik üretimine eklenildiğini incelemektedir. Yemeğin çokduyulu ve duygulanımsal niteliği, bu mekanizmayı açıklamak bakımından önemli bir kavramsal dayanak sunmaktadır. Nitekim sofrası, ikram, pişirme ve paylaşma sahneleri yalnızca anlatısal ayrıntılar değil; aynı zamanda yakınlık, bakım, hafıza ve aidiyet gibi anlamları taşıyan ilişkisel göstergeler olarak değerlendirilebilir (Spence, 2016, s. 1–2).

Bu noktada çalışmanın temel varsayımı açıktır: İncelenen diziler, devlet destekli ve planlı bir gastrodiplomasi kampanyası olarak tasarlanmamıştır. Bununla birlikte bu dizilerde dolaşıma giren gastronomik göstergeler, popüler kültür bağlamında kültürel çekicilik üretebilen temsiller olarak işleyebilmektedir. Analiz de tam olarak bu noktaya odaklanmaktadır: Gastronomik temsillerin hangi koşullarda çekicilik ürettiği, hangi dijital çerçeveler içinde görünürlük kazandığı ve kimi durumlarda nasıl zayıfladığı ya da itiraz, sahiplenme ve dışlayıcı kimlik dili üzerinden ters etkiye açık hâle geldiği mekanizma temelli bir yaklaşımla tartışılmaktadır.

Bu çalışmanın temel amacı, seçilen Türk dizilerindeki gastronomik temsillerin gastrodiplomasi ve yumuşak güç literatüründe tartışılan kültürel çekicilik üretimiyle hangi noktalarda kesiştiğini ortaya koymaktır. Çalışma, gastronomik unsurların yalnızca anlatı içi dekoratif öğeler olarak değil; sahne, dijital paratekst ve kamuya açık dijital yorumlar arasında dolaşıma giren kültürel göstergeler olarak nasıl işlediğini tartışmaktadır. Aynı zamanda bu göstergelerin kültürel yakınlık, duygusal temas, yerellik ve mekânsal merak gibi anlam hatlarıyla hangi koşullarda ilişkilendiği de çalışmanın ikincil tartışma eksenlerinden birini oluşturmaktadır.

Bu doğrultuda çalışma aşağıdaki araştırma sorularına yanıt aramaktadır:

1. Seçilen dizilerde gastronomik temsiller hangi anlatısal ve görsel kalıplar üzerinden kurulmaktadır?
2. Bu gastronomik temsiller dijital paratekstlerde nasıl yeniden çerçevelenmekte ve dolaşıma sokulmaktadır?
3. Kamuya açık dijital yorumlarda gastronomik temsiller hangi anlam örüntüleri etrafında karşılık bulmaktadır?
4. Sahne, dijital paratekst ve kamuya açık dijital yorumlar birlikte değerlendirildiğinde, gastronomik temsiller hangi koşullarda kültürel çekicilik, yakınlık ve mekânsal/kültürel merak üretimine eklenmektedir?

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastrodiplomasi'nin Kavramsal Çerçevesi

Gastrodiplomasi, ulusal ya da bölgesel mutfak kültürünün hedef kitlelerde tanınırlık, merak ve olumlu çağrışım üretmek üzere dolaşıma sokulması olarak ele alınmaktadır. Bu yaklaşımda mutfak kültürü, hem kültürel mirasın görünür bir taşıyıcısı hem de ülkeye ya da topluma yönelik sempatiyi besleyen bir çekim alanı niteliği taşımaktadır (Çevik & Aslan, 2020, s. 2299). Bu yönüyle gastrodiplomasi, doğrudan resmî protokole değil, daha geniş kamuoylarına temas eden kültürel iletişim süreçlerine yaslanır. Rockower'ın da belirttiği gibi bu alan, çoğu zaman “mide üzerinden kalplere ve zihinlere seslenme” mantığıyla açıklanmaktadır (Rockower, 2012, s. 235).

Türkçe literatürde de gastrodiplomasi, yalnızca mutfak tanıtımıyla sınırlı bir alan olarak değil, kültürlerarası etkileşim, ülke imajı ve kamu diplomasisiyle ilişkili bir iletişim zemini olarak ele alınmaktadır. Türker, gastrodiplomasi'nin ülkelerin mutfak kültürleri aracılığıyla kültürlerarası etkileşim sağlama, olumlu ülke imajı oluşturma ve ilişkileri geliştirme amacı taşıdığını vurgularken; Çevik ve Aslan, bu alanı ülkelerin kendilerine özgü mutfakları aracılığıyla uluslararası ilişkilerde kullandıkları diplomatik bir yöntem olarak tanımlamaktadır. Bu bakımdan literatürde gastrodiplomasiyi yalnızca turizm ya da tanıtım faaliyeti olarak değil, daha geniş bir kültürel görünürlük ve etkileşim alanı olarak konumlandırmaktadır (Türker, 2018; Çevik & Aslan, 2020).

Gastrodiplomasinin yakın kavramlarla ayrıştırılması, analiz sınırlarını netleştirmek bakımından önemlidir. Bucak ve Yiğit, mutfak diplomasisini daha çok resmî protokol ve kurumlar arası temsil düzeyinde; yiyecek diplomasisini insani yardım bağlamında; gastrodiplomasiyi ise resmî temsilin ötesinde geniş kamuoylarına temas eden halklararası etkileşim düzleminde konumlandırmaktadır (Bucak & Yiğit, 2019, s. 1312). Bu ayrım, çalışma açısından belirleyicidir. Çünkü burada ele alınan dolaşım, resmî diplomatik temsilden ziyade popüler kültür metinleri ve onları kuşatan dijital ekosistem içinde gerçekleşmektedir. Dolayısıyla diziler ve bu dizilerin çevresinde oluşan paratekstler, gündelik kültürel temsiller üzerinden işleyen bir gastrodiplomatik görünürlük alanı olarak okunabilir. Bununla birlikte “culinary diplomacy” yaklaşımının, yemeğin kültürlerarası anlayış ve yakınlık üretmek üzere uluslararası ilişkiler bağlamında bir araç olarak kullanılabileceğini vurgulaması, çalışmanın ilişkisellik ve diyalog boyutunu güçlendiren tamamlayıcı bir hat sağlamaktadır (Chapple-Sokol, 2013, s. 161–162).

Gastrodiplomasinin performatif yönü, bir başka ifadeyle “ne ürettiği”, son yıllarda daha görünür biçimde tartışılmaktadır. Bazı çalışmalar bu alanı yalnızca sembolik temsil düzeyinde değil; ülke imajı, kültürel yakınlık, merak ve zaman zaman turizm ilgisi gibi sonuçlarla birlikte değerlendirmektedir (White, Barreda & Hein, 2019). Bununla birlikte bu çalışmada söz konusu çıktılar doğrudan ölçülen değişkenler olarak değil, gastronomik temsillerin üretebileceği bir ufuk olarak ele alınmaktadır. Bu tercih, çalışmanın odağını turistik davranışa değil, çekiciliğin popüler kültür ve dijital dolaşım içindeki kurulma biçimlerine yönelten temel yaklaşımı korumaktadır.

Öte yandan “gastronationalism” kavramı, yemeğin ulusal aidiyet, sahiplik ve sembolik sınırlar üzerinden de anlam kazandığını göstermektedir (DeSoucey, 2010, s. 432–433). Bu nedenle çalışmada bazı yorum örneklerinde görülen sahiplenme, itiraz, düzeltme ya da dışlayıcı kimlik dili, çekiciliğin her zaman doğrusal biçimde işlemediğini; kimi durumlarda ters tepki üretebilen bir boomerang potansiyeli taşıdığını düşündürmektedir.

2.2. Gastrodiplomasinin Kuramsal Bağlantıları

Gastrodiplomasinin yükselişi, kamu diplomasisinin geçirdiği dönüşümle birlikte değerlendirilmektedir. Kamu diplomasisini sınıflandırmaya dönük çalışmalar, alanın kültürel diplomasi, uluslararası yayıncılık, değişim programları, savunuculuk ve dinleme gibi farklı bileşenlerle genişleyen bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir (Cull, 2008). “Yeni kamu diplomasisi” yaklaşımı ise etkiyi yalnızca tek yönlü mesaj iletimiyle değil; ilişki kurma, karşılaşma, diyalog ve karşılıklı anlam üretimi üzerinden düşünmeyi önermektedir (Riordan, 2005). Bu bağlamda gastrodiplomasi, mutfak kültürünün gündelik yaşama kolayca temas eden, duygusal karşılık üretebilen ve geniş kitlelerle bağ kurabilen yapısı nedeniyle yeni kamu diplomasisinin kültürel araçlarından biri olarak değerlendirilmektedir.

Türkiye bağlamında yapılan çalışmalar da gastrodiplomasinin yalnızca gastronomi turizmi ya da mutfak tanıtımı düzeyinde ele alınmaması gerektiğini göstermektedir. İşçimen, gastrodiplomasiyi kamu diplomasisi ve kültürel diplomasinin alt alanlarından biri olarak değerlendirmekte; özellikle Türkiye’nin dış politika, kültürel görünürlük ve tanınırlık arayışları bakımından bu alanın önem kazandığını vurgulamaktadır. Soner ise gastrodiplomasinin kamu diplomasisi, yumuşak güç ve ulus markasıyla kurduğu ilişki içinde düşünülmesinin daha açıklayıcı olduğunu belirtmektedir (İşçimen, 2021; Soner, 2022). Bu yaklaşım, popüler kültür ürünlerinin resmî diplomatik araçlar olmamakla birlikte, kültürel çekicilik üretimi bakımından anlamlı bir dolaşım alanı oluşturabileceğini göstermektedir. Bu çalışmada Türk dizileri de tam olarak bu çerçevede ele alınmaktadır: Diziler, devlet destekli gastrodiplomasi kampanyaları olarak değil; gündelik kültürel pratikleri, yemek imgelerini ve yerel yaşam biçimlerini geniş izleyici çevrelerine taşıyan popüler kültür metinleri olarak değerlendirilmektedir.

Gastrodiplomasi, yumuşak güç kavramıyla da doğrudan ilişkilidir. Nye’a göre yumuşak güç, zorlama ya da maddi teşvik yerine çekim yoluyla tercihleri etkileyebilme kapasitesidir (Nye, 1990). Vuving’in “benignity”, “brilliance” ve “beauty” boyutları üzerinden geliştirdiği yaklaşım ise çekimin hangi nitelikler aracılığıyla kurulabileceğine dikkat çekmektedir (Vuving, 2009, s. 8). Mutfak kültürü bu noktada açıklayıcı bir örnek sunmaktadır; çünkü yemek, hem gündelik hayata ait tanıdık bir pratik hem de kimlik, hafıza, aidiyet, misafirperverlik ve estetik gibi güçlü çağrışımlar taşıyan kültürel bir göstergedir. Bu nedenle gastrodiplomasi, yumuşak gücün kültürel dolaşım içindeki somut görünüm alanlarından biri olarak düşünülebilir. Türk mutfağının tanıtımı, ülke imajının güçlendirilmesi ve

kültürel etkileşim kapasitesinin artırılmasıyla birlikte tartışılan çalışmalar da bu ilişkiyi desteklemektedir (Türker, 2018; Çevik & Aslan, 2020).

Gastrodiplomasi ile ulus markalama arasındaki ilişki de bu kuramsal hatta dâhil edilebilir; ancak bu ilişkinin dikkatli kurulması gerekir. Kamu diplomasisi ile ulus markalama aynı kavramsal zemine sahip değildir; bununla birlikte kültürel sembollerin kullanımı, görünürlük üretimi ve olumlu çağrışım oluşturma hedefi bakımından aralarında belirli bir yakınlaşma bulunmaktadır (Szondi, 2008; Yazar, 2021). Yemek, bu yakınlaşmada güçlü bir sembolik araç olarak öne çıkmakta; hem mekân kimliğini hem de ulusal ya da bölgesel imgeyi gündelik hayatın içinden kurabilen bir temsil alanı oluşturmaktadır. Bununla birlikte kültürel unsurların yalnızca pazarlama mantığı içinde araçsallaştırılması, gastrodiplomasi ile ilişki kurma ve kültürel anlam üretme boyutunu zayıflatabilir. Bu nedenle bu çalışmada ulus markalama tartışması ana eksen olarak kullanılmamış; yalnızca gastrodiplomasi ile görünürlük, çekicilik ve imge üretimiyle kurduğu ilişkiyi açıklamaya yardımcı ikincil bir bağlam olarak değerlendirilmiştir.

Bu kuramsal bağlantılar çerçevesinde çalışmanın temel yaklaşımı, gastronomik temsillerin doğrudan ölçülebilir dış politika, turizm ya da tüketim sonuçları ürettiğini ileri sürmek değildir. Daha sınırlı ve veriyle uyumlu biçimde ifade etmek gerekirse, çalışma Türk dizilerindeki yemek, sofrası, ikram, mutfak ve yerel ürün temsillerinin kültürel çekicilik üretme potansiyelini tartışmaktadır. Bu potansiyel, sahne içindeki anlatısal konumlanma, dijital paratekstlerdeki yeniden çerçeveleme ve kamuya açık dijital yorumlarda beliren anlam örüntüleri üzerinden izlenmektedir. Böylece gastrodiplomasi, yalnızca devlet destekli tanıtım kampanyalarıyla değil, popüler kültür ve dijital dolaşım içinde oluşan gündelik kültürel görünürlüklerle birlikte değerlendirilmektedir.

2.3. Çekicilik Mekanizması: Yemeğin Çokduyulu ve Duygulanımsal Boyutu

Gastrodiplomasi tartışmalarında çekiciliğin önemli dayanaklarından biri, yemeğin çokduyulu ve duygulanımsal bir deneyim üretme kapasitesidir. Yemek; tat, koku, görüntü, dokunma ve işitme gibi farklı duyu alanları aynı anda harekete geçirebildiği için kültürel temsiller içinde güçlü bir çağrışım alanı oluşturur. Spence, yiyeceklerin kültürel kimlik, değerler ve yaşam tarzı hakkında yoğun anlamlar taşıyabildiğini; bu nedenle yemeğin bir “mesaj taşıyıcısı” olarak düşünülebileceğini belirtmektedir (Spence, 2016, s. 1). Bu bağlamda sofrası kurma, ikram etme, pişirme, paylaşma ve bakım gösterme gibi pratikler, yemeği yalnızca tüketilen bir nesne olmaktan çıkararak sıcaklık, yakınlık, aidiyet, misafirperverlik ve kültürel süreklilik gibi anlamların taşıyıcısına dönüştürmektedir.

Bu noktada “birlikte yeme” pratikleri ayrıca önem kazanmaktadır. Çünkü bir yemeğin tek başına gösterilmesiyle, aynı yemeğin bir sofrası etrafında paylaşım, bakım ve yakınlık ilişkileri içinde sunulması aynı anlamı üretmemektedir. Çekicilik yalnızca yemeğin görsel ya da iştah uyandırıcı niteliğinden değil; o yemeğin kimler arasında, hangi duygusal atmosferde ve nasıl bir ilişkisellik içinde temsil edildiğinden de beslenmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada “çekicilik” kavramı, yalnızca gastronomik nesneye değil, gastronomik ilişkinin temsiline dayalı olarak ele alınmaktadır. Türk dizilerinde yemek sahnelerinin aile, komşuluk, misafirlik, bakım, şifa, yas, kutlama ya da romantik yakınlaşma gibi anlatı bağlamları içinde kurulması da bu nedenle önemlidir. Bu tür sahneler, yemeği kültürel bir imge olmaktan çıkarıp karakterler arası ilişkiyi, mekânsal aidiyeti ve gündelik hayatın duygusal dokusunu taşıyan bir göstergeye dönüştürebilmektedir.

Bu yaklaşım, yemeğin kültürlerarası anlayış ve yakınlık üretmek üzere kullanılabileceğini savunan mutfak diplomasisi hattıyla da kesişmektedir (Chapple-Sokol, 2013, s. 161–162). Ancak bu çalışmada söz konusu ilişki, doğrudan davranışsal etki ya da izleyici tercihi düzeyinde değil; temsil düzeyinde değerlendirilmektedir. Başka bir ifadeyle çalışma, yemek sahnelerinin izleyicide doğrudan turistik ya da tüketimsel bir davranış oluşturduğunu ileri sürmemekte; bu sahnelerin kültürel çekicilik, duygusal temas ve yerellik duygusu üretme potansiyelini incelemektedir. Bu nedenle çekicilik mekanizması, sahne içindeki gastronomik temsillerin dijital paratekstlerde nasıl yeniden çerçevelendiği ve kamuya açık dijital yorumlarda hangi anlam örüntüleriyle karşılık bulduğu üzerinden tartışılmaktadır.

2.4. Dijital Paratekst ve İzleyici Yorumları

Gastrodiplomasi ile gastronomik temsillerin nasıl bir çekicilik ürettiğini tartışmak için yalnızca dizinin sunduğu sahnelerle bakmak yeterli değildir. Günümüzde dizi anlatıları, ana metnin sınırlarını aşarak

fragmanlar, kısa videolar, klipler, kamera arkası içerikleri, resmî hesap paylaşımları ve yorumlar gibi dijital paratekst unsurları aracılığıyla yeniden dolaşıma girmektedir. Bu nedenle gastronomik temsillerin anlamı yalnızca sahne içinde değil, bu sahnelerin dijital ortamda nasıl seçildiği, yeniden çerçevelendiği, paylaşıldığı ve yorumlandığı bağlamında da görünür hâle gelmektedir.

Bu çalışmada dijital paratekstler, ana metnin çevresinde oluşan ve onu yeniden anlamlandıran ek içerikler olarak ele alınmaktadır. Bir yemek sahnesinin kısa video formatına dönüştürülmesi, tarif içeriği gibi paylaşılması, romantik ya da komik bir sahne başlığıyla yeniden sunulması, gastronomik temsillerin anlamını da dönüştürebilmektedir. Bu nedenle paratekstler, yalnızca dizinin tanıtımına hizmet eden yan içerikler olarak değil; gastronomik göstergelerin dijital dolaşımda hangi anlam çerçeveleriyle görünürlük kazandığını gösteren önemli bir veri katmanı olarak değerlendirilmektedir.

Kamuya açık dijital yorumlar ise bu dolaşımın izlenebilen metinsel göstergelerinden birini oluşturmaktadır. Bu noktada çalışmanın sınırını açık biçimde belirtmek gerekir: Araştırma, doğrudan görüşme, anket ya da odak grup gibi tekniklerle yürütülen klasik bir izleyici araştırması değildir. Dolayısıyla burada amaç, izleyicilerin bütünlüklü anlam dünyasını temsil etmek ya da genel izleyici davranışına ilişkin sonuçlara ulaşmak değildir. Yorumlar, yalnızca gastronomik temsillerin dijital dolaşım sırasında hangi ifadeler, duygular, sahiplenmeler, merak biçimleri ya da itirazlarla karşılandığını gösteren sınırlı ve bağlamsal metinsel izler olarak değerlendirilmektedir.

Hall'un kodlama/kodaçımı modeli, medya metinlerinin üretim aşamasında belirli anlamlandırma tercihleriyle kurulduğunu; buna karşılık dolaşım ve yorumlama süreçlerinde farklı okuma pozisyonlarına açılabilirdiğini göstermektedir (Hall, 1980, s. 163–173). Bu yaklaşım, çalışmada doğrudan klasik anlamda bir alımlama araştırması yürütüldüğü anlamına gelmemektedir. Ancak gastronomik temsillerin tek ve sabit bir anlam taşımadığını; kimi zaman otantiklik, nostalji, yakınlık, kültürel merak, sahiplenme ya da itiraz gibi farklı anlam hatlarına eklenilebildiğini açıklamak bakımından kuramsal bir zemin sunmaktadır. Bu nedenle kamuya açık dijital yorumlar, metnin nasıl "alımlandığını" kesin biçimde ortaya koyan veriler olarak değil; temsillerin çevrimiçi dolaşımda hangi anlam örüntüleriyle karşılık bulduğunu gösteren sınırlı göstergeler olarak okunmaktadır.

Çevrimiçi ortamın önemli özelliklerinden biri, kullanıcı tepkilerini kalıcı ve çözümlenebilir metinsel izlere dönüştürmesidir. Herring, bilgisayar aracılı iletişimin bu yönünün çevrimiçi etkileşimleri sistematik biçimde incelemeyi mümkün kıldığını belirtmektedir (Herring, 2004, s. 1). Bu nedenle YouTube, Instagram ve benzeri platformlardaki kamuya açık yorumlar, gastronomik temsillerin hangi duygusal ve kültürel çağrışımlarla karşılandığını anlamak bakımından yardımcı bir veri alanı sunmaktadır. Herring'in Bilgisayar Aracılı Söylem Analizi yaklaşımı, çevrimiçi söylemin yapısını, etkileşim örüntülerini ve bağlamını birlikte ele alarak yorumları yalnızca anlık tepkiler olarak değil, kültürel anlam müzakeresinin izleri olarak değerlendirmeye imkân vermektedir (Herring, 2004, s. 4).

Bu çalışmada kamuya açık dijital yorumlar, sahne ve paratekst katmanlarıyla birlikte okunan yorum-temelli göstergeler olarak ele alınmaktadır. Başka bir ifadeyle yorumlar, gastronomik temsillerin çevrimiçi dolaşımını izlemeye yarayan kamusal metinsel izlerdir. Bu nedenle araştırmada yorum katmanı, doğrudan izleyici deneyimini ölçen bağımsız bir alan olarak değil; sahne ve dijital paratekstlerle birlikte gastronomik temsillerin hangi anlam çerçeveleri içinde görünürlük kazandığını gösteren tamamlayıcı bir katman olarak kullanılmaktadır.

Sonuç olarak gastrodiplomasinin yumuşak güç üretimindeki rolü, yalnızca dizilerde hangi yemeklerin gösterildiğiyle açıklanamaz. Aynı zamanda bu yemeklerin hangi sahne bağlamında sunulduğu, dijital paratekstlerde nasıl yeniden çerçevelendiği ve kamuya açık dijital yorumlarda hangi anlam örüntüleriyle karşılık bulduğu birlikte değerlendirilmelidir. Bu bakımdan Türk dizilerindeki gastronomik temsiller, yalnızca kültürel görünürlük sağlayan öğeler değil; dijital dolaşım içinde yeniden anlam kazanan, duygusal yakınlık üreten ve kimi zaman sahiplenme ya da itirazla karşılaşan çok katmanlı iletişim göstergeleri olarak değerlendirilebilir.

3. YÖNTEM

3.1. Araştırma Deseni ve Örneklem

Bu çalışma, popüler kültür metinleri içinde dolaşıma giren gastronomik temsillerin gastrodiplomasini ve yumuşak güç bağlamında nasıl bir kültürel çekicilik üretme potansiyeli taşıdığını inceleyen nitel bir

araştırma olarak tasarlanmıştır. Araştırmada çoklu örnek olay deseni benimsenmiştir (Yin, 2018). Bu desenin tercih edilmesinin temel nedeni, gastronomik göstergelerin yalnızca tek bir dizi anlatısı içinde değil, farklı dizi evrenlerinde, farklı temsil biçimleri ve farklı dijital dolaşım örüntüleri içinde nasıl görünür hâle geldiğini karşılaştırmalı olarak değerlendirebilmektir. Bu nedenle analiz, tekil bir metin çözümlemesiyle sınırlı tutulmamış; dizi bölümleri, bu bölümleri kuşatan dijital paratekstler ve kamuya açık dijital yorumlar birlikte ele alınarak üç katmanlı bir veri yapısı üzerinden yürütülmüştür.

Araştırmanın inceleme evrenini Türkiye’de üretilen ve dijital dolaşıma giren dizi içerikleri oluşturmaktadır. Örneklem ise amaçlı örnekleme yoluyla belirlenmiştir. Amaçlı örnekleme, araştırma sorularını aydınlatabilecek bilgi bakımından zengin örneklerin seçilmesine imkân veren bir yaklaşım sunmaktadır (Patton, 2015). Bu doğrultuda *Taşacak Bu Deniz*, *Halef: Köklerin Çağrısı* ve *Uzak Şehir* dizileri analiz kapsamına alınmıştır. Söz konusu dizilerin seçilmesinde üç temel ölçüt dikkate alınmıştır: gastronomik unsurların anlatı içinde tekrar eden ve anlam taşıyan biçimlerde görünürleşmesi, yemek sahneleri ile sofraya ve ikram pratiklerinin belirgin bir temsil alanı oluşturması ve bu temsillerin dijital paratekstler ile kamuya açık dijital yorumlar üzerinden izlenebilir bir dolaşıma sahip olması.

Bu dizilerin seçimi yalnızca gastronomik görünürlüğe değil, aynı zamanda karşılaştırmalı analiz imkânına da dayanmaktadır. *Taşacak Bu Deniz*, Karadeniz mutfak kültürü ve yerel yemek adları üzerinden güçlü bir gastronomik dağarcık sunarken; *Halef: Köklerin Çağrısı*, Urfa mutfak kültürünü ev içi emek, sofraya düzeni, ritüel dayanışma ve gündelik üretim pratikleriyle ilişkilendirmektedir. *Uzak Şehir* ise Mardin ve çevresine ait taş ev mutfakları, kiler estetiği, yerel yemek adları ve misafirperverlik temsilleri üzerinden farklı bir bölgesel kültür hattı açmaktadır. Bu nedenle üç dizi, gastronomik temsillerin farklı bölgesel kodlar, anlatı tonları ve dijital dolaşım biçimleri içinde nasıl kurulduğunu karşılaştırmaya elverişli örnekler olarak değerlendirilmiştir.

Her bir dizinin ilk on bölümü incelemeye dâhil edilmiştir. Bu tercih, dizilerin anlatı dünyasının kuruluş evresini, gastronomik temsil dağarcığının erken dönem örüntülerini ve bölüm temelli dijital dolaşımın daha izlenebilir olduğu bir zaman aralığını birlikte değerlendirme amacı taşımaktadır. İlk on bölümle sınırlandırma, aynı zamanda veri setinin karşılaştırılabilirliğini korumak ve her üç dizi için benzer bir analiz çerçevesi oluşturmak bakımından da gerekli görülmüştür.

Bu noktada araştırmanın yöntemsel sınırı özellikle belirtilmelidir. Çalışma, doğrudan görüşme, anket ya da odak grup gibi tekniklerle yürütülen klasik bir izleyici alımlaması araştırması değildir. Kamuya açık dijital yorumlar, izleyicilerin bütünlüklü deneyimini temsil eden doğrudan veriler olarak değil; gastronomik temsillerin çevrimiçi dolaşımında görünür hâle gelen sınırlı ve bağlamsal metinsel izler olarak değerlendirilmiştir. Dolayısıyla araştırmanın amacı, izleyici davranışını genellemek değil; sahne, dijital paratekst ve kamuya açık dijital yorum katmanları arasında gastronomik temsillerin nasıl anlam kazandığını ve hangi koşullarda kültürel çekicilik göstergelerine dönüştüğünü incelemektir.

3.2. Verilerin Toplanması

Araştırma verileri üç katmanda toplanmıştır: sahne düzeyi, dijital paratekstler ve kamuya açık dijital yorumlar. Bu üç katmanlı yapı, gastronomik temsillerin yalnızca dizi sahnesi içindeki görünümünü değil, aynı zamanda dijital dolaşımda nasıl yeniden çerçevelendiğini ve kamuya açık yorumlarda hangi anlam izleriyle karşılık bulduğunu incelemeyi mümkün kılmaktadır. Böylece çalışma, yalnızca metin içi temsil analizine dayanmamakta; sahne, paratekst ve yorum katmanlarını birlikte değerlendiren daha bütünlüklü bir veri yapısı oluşturmaktadır.

İlk katmanı oluşturan sahne düzeyinde, her dizinin ilk on bölümü izlenmiş ve bölüm içinde gastronomiyle doğrudan ilişkili sahneler belirlenmiştir. Bu kapsamda yemek hazırlama, sofraya kurma, ikram etme, birlikte yeme, mutfakta emek, yerel ürün kullanımı, yemek adlandırmaları, bakım ve şifa pratikleri, yas ya da kutlama bağlamındaki yemek ritüelleri gibi göstergeler dikkate alınmıştır. Her sahne için bölüm bilgisi, zaman aralığı, kısa içerik özeti, sahnede yer alan yemek ya da ürün türü, mekânın niteliği ve sahnedeki etkileşim bağlamı kaydedilmiştir. Böylece gastronomik unsurlar yalnızca görsel bir dekor olarak değil; anlatı içinde ilişkisel, kültürel ve duygulanımsal anlam taşıyan pratikler olarak değerlendirilmiştir.

İkinci katmanda dijital paratekstler yer almaktadır. Bu kapsamda YouTube başta olmak üzere erişilebilen dijital mecralarda dizi adı, bölüm numarası, yemek adı, sahne adı ve ilgili gastronomik göstergeler temel

alınarak tarama yapılmıştır. Sahne kesitleri, kısa video formatları, resmî hesap paylaşımları, bölümle ilişkilendirilebilen klipler ve yemek sahnelerini yeniden dolaşıma sokan içerikler veri setine dâhil edilmiştir. Paratekst, bu çalışmada ana metnin etrafında oluşan ve onu yeniden çerçeveleme kapasitesi taşıyan dijital ek içerikler olarak ele alınmaktadır. Bu nedenle içerik seçiminde, paratekstin ilgili bölüm ya da sahneyle ilişkilendirilebilir olması, gastronomik göstergeyi görünür kılması ve dijital dolaşım içinde belirli ölçüde izlenebilirlik sunması temel ölçüt olarak kullanılmıştır.

Üçüncü katmanı kamuya açık dijital yorumlar oluşturmaktadır. Yorumlar seçilirken öncelikle gastronomik temsillerle doğrudan ya da dolaylı ilişki kurup kurmadıklarına bakılmıştır. Yemek adı, sofrası, ikram, tarif, deneme isteği, iştah, yerellik, otantiklik, kültürel sahiplenme, bölgesel kimlik, mekânsal merak ya da yemek sahnesine yönelik duygusal tepki içeren yorumlar analize dâhil edilmiştir. Buna karşılık yalnızca oyuncu performansına, senaryo akışına, romantik ilişkilere ya da genel beğeniye odaklanan; gastronomik temsil ile açık bir bağ kurmayan, tekrarlanan ya da konu dışı kalan yorumlar analiz dışında bırakılmıştır. Böylece yorum seçimi, çalışmanın gastronomik temsil odağıyla uyumlu olacak biçimde sınırlandırılmıştır.

Her dizi için dengeli bir yorum örneklemini oluşturmak amacıyla hedef örneklem N=60 olarak belirlenmiştir. Ancak erişilebilen ve araştırma ölçütlerine uyan yorum sayısı diziler arasında farklılaşmıştır. Bu doğrultuda *Taşacak Bu Deniz* için 41, *Halef: Köklerin Çağrısı* için 15 ve *Uzak Şehir* için 13 yorum derlenebilmiştir. Bu farklılık, yorum katmanının nicel genelleme amacıyla değil, gastronomik temsillerin çevrimiçi dolaşımında hangi anlam izleriyle karşılık bulduğunu göstermeye yönelik nitel bir veri alanı olarak kullanıldığını göstermektedir. Dolayısıyla yorum sayılarındaki dengesizlik, çalışmanın sınırlılıkları içinde değerlendirilmiş; yorumlar izleyici kitlesinin tamamını temsil eden veriler olarak değil, kamuya açık dijital dolaşımında görünür hâle gelen sınırlı metinsel göstergeler olarak ele alınmıştır.

Yorumlar içerik bütünlüğü korunacak biçimde kaydedilmiş; kullanıcı adları, profil bilgileri ve kimlik açığa çıkarabilecek kişisel tanımlayıcılar analize dâhil edilmemiştir. Yorumlardan yararlanılırken yalnızca içeriksel anlam örüntüleri dikkate alınmış; kişisel kullanıcı kimlikleri araştırma kapsamı dışında tutulmuştur. Bu tercih, çalışmanın etik sınırlarını korumak ve kamuya açık dijital verileri yalnızca akademik çözümleme amacıyla değerlendirmek bakımından gerekli görülmüştür.

3.3. Verilerin Analizi

Bu çalışmada analiz birimi, veri katmanına göre farklılaşmaktadır. Sahne düzeyinde her bir gastronomik sahne, paratekst düzeyinde her bir dijital paratekst içeriği, yorum düzeyinde ise her bir kamuya açık dijital yorum analiz birimi olarak kabul edilmiştir. Böylece veri seti, sahne, dijital paratekst ve yorum olmak üzere üç ayrı düzeyde incelenmiş; her düzey kendi veri niteliğine uygun biçimde çözümlenmiştir. Verilerin analizinde nitel içerik analizi ile söylem analizi ilkeleri birlikte kullanılmıştır. Nitel içerik analizi, veride tekrar eden anlam örüntülerinin sistematik biçimde tanımlanması, sınıflandırılması ve kodlanması bakımından elverişli bir çerçeve sunmaktadır (Schreier, 2012). Söylem analizi ise özellikle yorum ve paratekst katmanlarında, gastronomik temsillerin hangi ifadeler, çağrışımlar, sahiplenmeler, itirazlar ya da duygusal tepkilerle anlamlandırıldığını değerlendirmek için kullanılmıştır.

Kodlama süreci, hem literatürde öne çıkan kavramsal hatlara hem de veri setinde tekrar eden örüntülere dayalı olarak yürütülmüştür. Bu nedenle kodlar bütünüyle önceden dayatılmış kategoriler olarak değil; gastrodiplomasi, yumuşak güç, kültürel çekicilik, otantiklik, dijital dolaşım ve çevrimiçi yorum literatürü ile verinin kendi içinden gelen göstergelerin birlikte okunması sonucunda oluşturulmuştur. İlk okuma aşamasında gastronomik sahneler, paratekst içerikleri ve yorumlar ayrı ayrı incelenmiş; tekrar eden anlam alanları notlanmıştır. İkinci aşamada bu anlam alanları kod kategorilerine dönüştürülmüş; üçüncü aşamada ise aynı kodlar her üç veri katmanına uygulanarak diziler arası karşılaştırmaya elverişli bir kodlama çerçevesi oluşturulmuştur.

Bu doğrultuda analizde otantiklik, modernlik, duygulanım, çekim, temsil, meta-düzey dolaşım, marka/ticari çağrışım ve boomerang başlıkları altında göstergeler kullanılmıştır. Otantiklik kodu, yerel adlandırmalar, geleneksel yemek dağarcığı, üretim ve saklama pratikleri ile kültürel aktarım göstergelerini kapsamaktadır. Modernlik kodu, restoran, kafe, otel avlusu gibi kamusal tüketim mekânlarını ve modern yaşam tarzı göstergelerini ifade etmektedir. Duygulanım kodu; bakım, aile sıcaklığı, nostalji, şifa, yakınlık ve misafirperverlik gibi duygusal anlam alanlarını içermektedir. Çekim

kodu; merak, iştah, deneme isteği, tarif talebi, olumlu ilgi ve kültürel beğeni ifadelerini kapsamaktadır. Temsil kodu ise kimlik, aidiyet, bölgesel görünürlük ve kültürel anlamlandırma ile ilişkili örüntüleri işaret etmektedir. Meta-düzey dolaşım kodu, gastronomik sahnelerin klipleşme, tarifleşme, kısa video formatına dönüşme ya da platforma özgü yeniden üretim biçimleriyle dolaşıma girmesini ifade etmektedir. Marka/ticari çağrışım kodu, belirgin ürün, işletme, ticari görünürlük ya da pazarlama çağrışımı taşıyan unsurları kapsamaktadır. Boomerang kodu ise sahiplenme, itiraz, küçümseme, “doğrusu budur” türü düzeltmeler ya da dışlayıcı kimlik dili üzerinden gelişen ters tepki örüntülerini tanımlamak için kullanılmıştır.

Kodlama her analiz birimi için 0=Yok / 1=Var biçiminde ikili göstergeler üzerinden yürütülmüştür. Bir başka ifadeyle, ilgili kodun belirli bir sahnede, paratekst içeriğinde ya da yorumda bulunup bulunmadığı işaretlenmiştir. Paratekst katmanında ayrıca gastronomik görünürlüğün varlığı; yorum katmanında ise yorumun araştırma konusu ile ilgili olup olmadığı ayrı bir gösterge olarak kaydedilmiştir. Frekans ve oranlar, her dizi için ilgili veri katmanındaki toplam birim sayısı esas alınarak hesaplanmıştır. Örneğin paratekst katmanında gastronomik görünürlük oranı, gastronomiyle ilişkili paratekst sayısının toplam paratekst sayısına oranlanmasıyla; yorum katmanındaki ilgililik oranı ise gastronomik temsille ilişkili yorum sayısının derlenen toplam yorum sayısına oranlanmasıyla belirlenmiştir. Bu oranlar istatistiksel genelleme amacıyla değil, veri setindeki görünürlük yoğunluğunu betimlemek ve diziler arasında karşılaştırmalı bir okuma yapmak amacıyla kullanılmıştır.

Analiz iki ana aşamada yürütülmüştür. İlk aşamada her dizi kendi içinde değerlendirilmiş; sahne, dijital paratekst ve kamuya açık dijital yorum katmanlarında hangi göstergelerin öne çıktığı incelenmiştir. Bu aşamada her dizinin gastronomik temsil mantığı, baskın yemek/sofra örüntüleri, paratekst görünürlüğü ve yorumlarda ortaya çıkan anlam izleri ayrı ayrı değerlendirilmiştir. İkinci aşamada ise diziler arası karşılaştırma yapılmış; ortak örüntüler, ayrışan temsil biçimleri, dijital dolaşım farklılıkları ve çekicilik mekanizmasının hangi koşullarda güçlendiği ya da zayıfladığı tartışılmıştır. Böylece gastronomik temsillerin yalnızca sahne içindeki varlığı değil, dijital dolaşım içinde nasıl yeniden görünür hâle geldiği ve yorum katmanında hangi anlam örüntüleriyle karşılık bulduğu birlikte değerlendirilmiştir.

Bu noktada özellikle belirtilmelidir ki çalışma, doğrudan görüşme ya da anket yoluyla veri toplayan klasik bir alımlama araştırması değildir. Kamuya açık dijital yorumlar, izleyici deneyimini bütünüyle temsil eden doğrudan veriler olarak değil; gastronomik temsillerin çevrimiçi dolaşımında görünür hâle gelen sınırlı ve bağlamsal metinsel izler olarak değerlendirilmiştir. Dolayısıyla amaç, izleyici kitlesi hakkında genellenebilir sonuçlara ulaşmak değil; gastronomik temsillerin dijital dolaşım içinde hangi ifadeler, duygulanımlar, merak biçimleri, sahiplenmeler ya da itirazlarla karşılık bulduğunu çözümlemektir. Bu yönüyle çalışma, çevrimiçi söylemi analitik veri olarak ele alan bilgisayar aracılı söylem analizi yaklaşımından da yararlanmaktadır (Herring, 2004).

Analizin izlenebilirliğini güçlendirmek amacıyla kod tanımları notlanmış, veri girişleri sahne ve yorum örnekleriyle desteklenmiş ve kodlama süreci boyunca karşılaştırmalı okuma yapılmıştır. Kod kitabının kullanılması, çözümleme boyunca kavramsal tutarlılığı korumaya yardımcı olmuştur. Bununla birlikte kodlama araştırmacı tarafından manuel olarak gerçekleştirildiği için bulgular, nicel kesinlik iddiası taşıyan ölçümler olarak değil, nitel veri seti içinde beliren örüntülerin sistematik ve açıklayıcı bir yorumu olarak değerlendirilmelidir.

3.4. Sınırlılıklar

Bu çalışmanın bulguları, *Taşacak Bu Deniz, Halef: Köklerin Çağrısı* ve *Uzak Şehir* dizilerinin ilk on bölümüyle sınırlı bir örneklem üzerinden üretilmiştir. Bu nedenle elde edilen sonuçlar, Türk dizilerindeki tüm gastronomik temsillere genellenebilir nitelikte değildir. Çalışma, seçilen üç dizi üzerinden gastronomik temsillerin sahne, dijital paratekst ve kamuya açık dijital yorum katmanlarında nasıl görünür hâle geldiğini anlamaya yönelik nitel ve karşılaştırmalı bir okuma sunmaktadır.

Dijital paratekst katmanı da kendi içinde bazı sınırlılıklar taşımaktadır. Platformların algoritmik görünürlük mantıkları, arama sonuçlarının zaman içinde değişebilmesi ve bazı sahnelerin diğerlerine göre daha fazla klipleştirilmesi, her bölüm için eşit yoğunlukta veri elde edilmesini mümkün kılmamaktadır. Bu nedenle paratekst bulguları, diziler arasında doğrudan nicel bir karşılaştırma yapmak amacıyla değil; gastronomik temsillerin hangi sahnelerde ve hangi dijital çerçeveler içinde daha görünür hâle geldiğini anlamak amacıyla kullanılmıştır.

Yorum katmanında da benzer bir sınırlılık bulunmaktadır. Her dizi için dengeli bir yorum örneklemini hedeflenmiş olmakla birlikte, erişilebilen ve araştırma ölçütlerine uyan yorum sayısı diziler arasında farklılaşmıştır. Bu nedenle kamuya açık dijital yorumlardan elde edilen bulgular, izleyici kitlesinin tamamını temsil eden veriler olarak değerlendirilmemiştir. Yorumlar, gastronomik temsillerin çevrimiçi dolaşımında hangi duygusal, kültürel, sahiplenici ya da itiraz içeren anlam izleriyle karşılık bulduğunu gösteren sınırlı ve bağlamsal metinsel göstergeler olarak ele alınmıştır. Dolayısıyla çalışma, izleyici davranışı, izleyici profili ya da genel izleyici alımlaması hakkında genellenebilir sonuçlar üretme iddiası taşımamaktadır.

Çalışmanın bir diğer sınırlılığı, yorum sahiplerinin demografik özelliklerine ilişkin veri kullanılmamasıdır. Araştırma yalnızca kamuya açık içerikler üzerinden yürütüldüğü için yorum yapan kişilerin yaş, cinsiyet, eğitim, bölgesel aidiyet ya da izleme motivasyonu gibi özellikleri analiz kapsamına alınmamıştır. Bu durum, yorumların toplumsal konular temelinde ayrıntılı biçimde karşılaştırılmasını sınırlamaktadır. Bununla birlikte çalışmanın amacı, yorum sahiplerinin kimlik özelliklerini belirlemek değil; gastronomik temsillerin dijital dolaşım içinde hangi anlam örüntüleriyle görünür hâle geldiğini incelemektir.

3.5. Etik Kurul Onayı

Etik açıdan bakıldığında araştırmada yalnızca kamuya açık dizi içerikleri, erişilebilir dijital paratekstler ve herkes tarafından görülebilen dijital yorumlar kullanılmıştır. İnsan katılımcılarla doğrudan görüşme, anket ya da odak grup çalışması yapılmamıştır. Bu nedenle çalışma, doğrudan insan katılımcılardan veri toplamaya dayalı bir araştırma tasarımı içermemektedir. Bununla birlikte kamuya açık dijital verilerin kullanımı sırasında etik hassasiyet gözetilmiş; kullanıcı adları, profil bilgileri ve kimlik açığa çıkarabilecek kişisel tanımlayıcılar metne dâhil edilmemiştir.

Yorumlardan yararlanılırken kişileri görünür kılmak yerine, yalnızca yorumların içerdiği anlam örüntülerine odaklanılmıştır. Bu yaklaşım, çevrimiçi araştırmalarda kamusal veri kullanımı ile etik sorumluluk arasındaki dengeyi vurgulayan rehberlerle de uyumludur (Townsend & Wallace, 2016). Dolayısıyla çalışma, kamuya açık dijital yorumları bireysel kimlikleri açığa çıkaran veriler olarak değil; gastronomik temsillerin çevrimiçi dolaşımında oluşan anonimleştirilmiş metinsel izler olarak değerlendirmektedir. Dolayısıyla çalışma etik kurul izni gerektirmemektedir.

4. BULGULAR

4.1. Taşacak Bu Deniz (1-10. Bölümler)

Bu diziye ilişkin veri seti üç katman üzerinden oluşturulmuştur. Sahne düzeyinde 30 birim, paratekst katmanında 14 içerik tespit edilmiştir. Paratekst katmanında gastronomi görünürlüğü 9 içerikte belirlenmiş, bu da toplam paratekstlerin %64'üne karşılık gelmiştir. Yorum katmanında ise 41 yorum derlenmiş; bunların 34'ü araştırma konusu bakımından ilgili bulunmuştur. Böylece yorum katmanında hedeflenen örneklemin yaklaşık %68,3'üne ulaşılmıştır. Bu veri dağılımı, dizide gastronomik temsillerin özellikle sahne düzeyinde güçlü biçimde kurulduğunu; paratekst ve yorum katmanlarında ise daha çok seçili bölümlerde yoğunlaştığını göstermektedir.

Genel olarak *Taşacak Bu Deniz*'de gastronomik temsil, Karadeniz mutfak dağarcığı ile ev içi sofrası ve ikram ritmi üzerinden kurulmaktadır. Dizide yemek, çoğu zaman yalnızca bir tüketim nesnesi olarak değil; gündelik yaşamı, aile sıcaklığını, bakım ilişkilerini ve yerelliği görünür kılan kültürel bir pratik olarak işlemektedir. Paratekst katmanında özellikle YouTube Shorts ve Instagram Reels formatlarında belirli sahnelerin "kipleşmesi" ya da "tarifleşmesi", gastronomik göstergelerin ana metin dışına taşarak yeniden dolaşıma girdiğini göstermektedir. Yorum katmanında ise çoğu bölümde duygusal yakınlık, aile sıcaklığı ve romantizm eksenine baskın kalmakla birlikte, bazı bölümlerde yemek adları, hazırlanış biçimi ve "doğru" kullanımına ilişkin ifadeler otantiklik müzakerelerini görünür kılmaktadır. Özellikle kuymak-muhlama adlandırmaları ile simit-peynir sahnesi çevresinde beliren sahiplenme ve itiraz dili, sınırlı da olsa boomerang potansiyeline işaret etmektedir.



Şekil 1. Taşacak Bu Deniz’de gastronomik temsile ilişkin örnek sahneler

Kaynak: Taşacak Bu Deniz dizisinin kamuya açık dijital platformlarda yayımlanan bölüm ve sahne içeriklerinden araştırmacı tarafından derlenmiştir.

Bölüm bazında bakıldığında, birinci bölümde gastronomi doğal kaynak, balıkçılık ve ev içi sofa hattını birleştirerek yerelliği “yaşanan pratik” olarak kurmaktadır. Dolma, turşu, lahana sarma, fırın sütlaç ve kurutmalık ürünler gibi göstergeler, otantiklik eksenini güçlendirmektedir. Paratekst katmanında balık odaklı kısa video içerikleri öne çıkmakta; yorumlarda ise gastronomi doğrudan tarif ya da deneme isteğinden çok, mizah ve duygusal ton eşliğinde karşılık bulmaktadır.

İkinci bölümde kuymak, ritüel bilgi aktarımı ve otantiklik müzakeresinin merkezine yerleşmektedir. “Öyle yenmez”, “böyle yapılır” ya da “kuymak değil, muhlama” türü düzeltici ifadeler, gastronomik temsili normatif bir çerçeveye taşımaktadır. Bu nedenle paratekst katmanında kuymak sahnesinin klipleşmesi ve tarif içeriğine dönüşmesi belirginleşirken, yorumlarda da iştah, deneme isteği, ölçü ve malzeme soruları ile adlandırma tartışmaları öne çıkmaktadır. Bu bölümde çekicilik, yalnızca iştah uyandıran görseller üzerinden değil, “doğruluk” ve yerellik üzerinden de kurulmaktadır.

Üçüncü bölümde gastronomi, bakım ve şifa ekseninde anlam kazanmaktadır. Hasta çorbası, mutfakta gündelik hazırlık ve “kabak boranı” gibi adlandırmalar, yemeği duygusal yakınlığın ve gündelik özenin taşıyıcısı hâline getirmektedir. Paratekst katmanında görünürlük sınırlı olmakla birlikte, belirgin adlandırmaların kısa içeriklerde tariflemeye elverişli izler bıraktığı görülmektedir. Yorumlarda takdir, nostalji ve tarif merakı bir arada belirmekte; bu durum gastronomik temsillerin yalnızca kültürel bilgi üzerinden değil, duygusal çağrışımlar üzerinden de karşılandığını düşündürmektedir.

Dördüncü bölümde gastronomi, daha düşük yoğunluklu bir biçimde çay ikramı ve gündelik sofa jestleri üzerinden görünür olmaktadır. Burada temsil, belirgin bir kültürel birikimden çok misafirperverlik ve konfor hissiyle ilişkilidir. Bu nedenle paratekst katmanında bölüm-özel gastronomi görünürlüğü zayıf kalmış; yorum katmanında da gastronomiye özgü belirgin bir örüntü ayrıştırılamamıştır.

Beşinci bölümde iki farklı hat birlikte öne çıkmaktadır. Bir yanda kalabalık ve eğlenceli ortamda yerel yemeklerle kurulan topluluk ritmi, diğer yanda simit-peynir sahnesi üzerinden “Türk kahvaltısı” vurgusuyla kurulan kültürel sınır ve mizah hattı görünürleşmektedir. Paratekst katmanında simit temalı tarif ve kültürel sahiplenme içerikleri sahneyi yeniden çerçevelerken, yorumların çoğunda ilişki ve romantizm eksenini baskın kalmaktadır. Bununla birlikte simit-peynir hattında ortaya çıkan sahiplenme ve itiraz tonu, boomerang göstergelerinin en görünür olduğu örneklerden birini oluşturmaktadır.

Altıncı bölümde sahne, paratekst ve yorum düzeyinde gastronomik temsil tespit edilmemiştir. Bu yönüyle bölüm, çalışma açısından “negatif vaka” niteliği taşımakta ve gastronomik görünürlüğün dizide her bölümde aynı yoğunlukta işlemediğini göstermektedir.

Yedinci bölümde balkabağı, turşu, semaver ve kalabalık ikram masası gibi göstergeler aracılığıyla gündelik yerellik ve misafirperverlik temsili kurulmaktadır. Ancak bu bölüm için belirgin bir dijital paratekst tespit edilemediğinden, yorum katmanında da bölüm-özel gastronomik örüntüler açık biçimde ayrıştırılamamıştır.

Sekizinci bölüm, gastronomik temsil dağarcığının en yoğun biçimde görünür olduğu bölümlerden biridir. Karalahana yemeği, turşu kavurması, hamsikoli, gorgot/korqot çorbası, kuymak ve kaygana gibi adlandırılmış yemekler, hem yerellik hem de kültürel çeşitlilik vurgusunu güçlendirmektedir. Sofra diyalogu ve ikram sahneleri, duygusal çekim ile ritüel ve kültürel aktarım hissini birlikte üretmektedir. Paratekst katmanında ailece sofraya vurgusunun öne çıkması görünürlüğü artırırken, yorumlarda aile sıcaklığı ve romantizm yine baskın kalmakta; buna ek olarak “kültür elçisi”, “Karadeniz yemeklerini görmek” ve mekâna ya da bölgeye yönelik merak gibi ifadeler de çekim göstergeleri olarak belirlemektedir.

Dokuzuncu bölümde ıhlamur, mısır unu, ekmek, peynir ve tereyağı gibi ürünlerle kurulan hediyeleşme ve mutfakta üretim, yerelliği ulusötesi bir dolaşım içinde görünür kılmaktadır. Bu bölümde başrolün yapay zekâ destekli tarif arayışı, meta-düzye dolaşımı güçlendiren dikkat çekici bir örnek oluşturmaktadır. Paratekst katmanında “Eleni kuymak” temalı içeriklerin tarif formatında yayılması, sahnenin dijital yeniden üretimini desteklemektedir. Yorumlarda övgü, iştah, ölçü ve tarif soruları ile kuymak–muhlama otantiklik müzakereleri bir arada görülmekte; yapay zekâ ve ChatGPT göndermeleri de bu bölümün ayırt edici unsurlarından biri olarak öne çıkmaktadır.

Onuncu bölümde karalahana hazırlığı ve “Adil’in sevdiği yemek” vurgusu, gastronomiyi bakım, aidiyet ve duygusal bağlılık üzerinden kurmaktadır. Burada üretim emeği ile geleneksel yemek çeşitliliği birlikte çalışmaktadır. Ancak bölüm-özel gastronomi merkezli bir paratekst tespit edilemediği için yorum katmanında da ayrıştırılabilir bir örüntü oluşmamış; bölüm daha çok sahne düzeyindeki temsil gücüyle veri setinde yer almıştır.

Genel olarak değerlendirildiğinde *Taşacak Bu Deniz*, gastronomik temsilleri en çok ev içi paylaşım, bakım, misafirperverlik ve yerellik ekseninde kurmaktadır. Paratekst katmanı belirli sahneleri klipeleştirerek görünürlüğü artırmakta, yorum katmanı ise bu görünürlüğe çoğu zaman romantizm, nostalji, iştah ve tarif merakı gibi örüntülerle eşlik etmektedir. Bununla birlikte bazı sahnelerde yemek adları, hazırlanış biçimleri ve kültürel sahiplenme tartışmaları üzerinden otantiklik müzakereleri ve sınırlı boomerang potansiyeli de görünür hâle gelmektedir. Bu yönüyle dizi, gastronomik çekiciliği tek başına turistik bir vaat olarak değil, gündelik kültürel sıcaklık ve ilişkisel yakınlık üzerinden kuran bir temsil mantığı ortaya koymaktadır.

Tablo 1. *Taşacak Bu Deniz* (1–10. Bölümler): Sahne, Paratekst ve Yorum Katmanı Özeti

Bölüm	Sahne düzeyi (baskın temsil)	Paratekst görünürlüğü	Yorum katmanında öne çıkan örüntü
1	Doğal kaynak, ev içi sofraya, kışlık/pazar	Var	Duygu ve mizah eksen
2	Kuymak, ritüel bilgi, otantiklik müzakeresi	Var	Tarif, ölçü ve adlandırma tartışmaları
3	Bakım/şifa, çorba, kabak boranı	Sınırlı	Takdir, nostalji, tarif merakı
4	Çay ikramı, düşük yoğunluklu gündelik temsil	Yok	Belirgin örüntü ayrışmıyor
5	Topluluk ritmi, simit–peynir, kimlik mizahı	Var	İlişki eksen baskın; sınırlı itiraz dili
6	Gastronomik temsil yok	Yok	Yok
7	Semaver, ikram masası, gündelik yerellik	Yok	Belirgin örüntü ayrışmıyor
8	Repertuvar yoğunluğu, adlandırılmış yerel yemekler	Var	Kültürel takdir, merak, ziyaret isteği
9	Hediyeleşme, üretim, AI destekli tarif arayışı	Var	Tarif, ölçü, AI göndermeleri
10	Favori yemek, bakım ve aidiyet	Yok	Belirgin örüntü ayrışmıyor

4.2. Halef: Köklerin Çağrısı (1–10. Bölümler)

Bu diziye ilişkin veri seti üç katman üzerinden oluşturulmuştur. Sahne düzeyinde 62 birim, paratekst katmanında 37 içerik tespit edilmiştir. Paratekst katmanında gastronomi görünürlüğü 11 içerikte belirlenmiş, bu da toplam paratekstlerin yaklaşık %30'una karşılık gelmiştir. Yorum katmanında ise 15 yorum derlenmiş; bunların yalnızca 4'ü araştırma konusu bakımından ilgili bulunmuştur. Böylece yorum katmanında hedeflenen örneklemin %25'ine ulaşılabilmektedir. Bu dağılım, *Halef: Köklerin Çağrısı*'nda gastronomik temsillerin esas olarak sahne düzeyinde yoğunlaştığını; paratekst ve özellikle yorum katmanında ise bu görünürlüğün daha sınırlı kaldığını göstermektedir.

Genel olarak bakıldığında dizide gastronomik temsil, Urfa mutfak dağarcığının gündelik ev içi emek, sofraya düzeni ve ritüel bağlamları üzerinden görünürleşmesiyle kurulmaktadır. Yemek, burada yalnızca bir anlatı ögesi değil; aile içi düzenin, topluluk ilişkilerinin, yas ve dayanışma pratiklerinin, bakımın ve kültürel sürekliliğin taşıyıcısı olarak işlev görmektedir. Paratekst katmanında bölüm-özel yoğunlaşmalar çoğu zaman zayıf kalmakla birlikte, belirli yemek adları ya da çorba-kahvaltı hattı görünür olduğunda içeriklerin tarifleşmeye elverişli hâle geldiği görülmektedir. Yorum katmanında ise kısa övgü, iştah ifadesi ve sınırlı deneme isteği öne çıkmakta; “doğrusu”na ilişkin küçük düzeltmeler bazı örneklerde otantiklik müzakeresini görünür kılmaktadır. Bununla birlikte boomerang potansiyeli bu dizide oldukça sınırlı düzeydedir.



Şekil 2. Halef Köklerin Çağrısı gastronomik temsile ilişkin örnek sahneler

Kaynak: Halef: Köklerin Çağrısı dizisinin kamuya açık dijital platformlarda yayımlanan bölüm ve sahne içeriklerinden araştırmacı tarafından derlenmiştir.

Bölüm bazında incelendiğinde, birinci bölümde kahvaltı hazırlığı ile börek ve hamur işi söylemi yerelliği gündelik yaşam ritmi ve ev içi emek üzerinden kurmaktadır. Pazar ve çarşı arka planı bu otantiklik zeminini desteklemektedir. Ancak paratekst ve yorum katmanında bölüm-özel bir yoğunlaşma oluşmadığı için temsil büyük ölçüde sahne içinde kalmaktadır.

İkinci bölümde cenaze bağlamında yemek gönderme ve helva kavurma, yemeği topluluk dayanışması ve yas ritüelinin taşıyıcısı hâline getirmektedir. Burada gastronomi, iştah uyandıran bir görsellikten çok kolektif duygulanım ve paylaşım pratiği olarak anlam kazanmaktadır. Paratekst görünürlüğü sınırlı olduğu gibi, yorumlarda da daha çok ritüelin duygusal yüküne eşlik eden kısa tepkiler öne çıkmaktadır.

Üçüncü bölümde tepsi kahvaltısı ve “reçelli yumurta” gibi yerel öğeler, gündelik standardın ve yerel yaşam biçiminin göstergesi hâline gelmektedir. Çocukla yeme ve ikram sahneleri bakım kodunu güçlendirmektedir. Paratekst görünürlüğü zayıf kaldığından, yorumlarda daha çok kısa övgü, iştah ve sınırlı deneme isteği düzeyinde bir karşılık görülmektedir.

Dördüncü bölümde “Urfa kahvaltısı” tabağı çoklu ürün sunumuyla adeta vitrinleşmekte; biber salçası ve yerel adlandırmalar temsilin kültürel bilgi boyutunu güçlendirmektedir. Bu bölümde gastronomi, hem görsel çeşitlilik hem de bölgesel yemek görünürlüğü açısından dikkat çekicidir. Bununla birlikte paratekst katmanında yalnızca sınırlı bir tarifleşme izi görülmekte; yorumlar ise çoğunlukla kısa beğeni ifadeleriyle sınırlı kalmaktadır.

Beşinci bölümde sofrata atmosferi ve “mutfağa inelim” gibi replikler, gastronomiyi düşük yoğunluklu ama doğrudan duysal çekim üzerinden görünür kılmaktadır. Burada yemek, ayrıntılı bir kültürel yemek dağarcığından çok, iştah ve sıcaklık hissi üreten bir atmosfer unsuru olarak işlemektedir. Paratekst ve yorum görünürlüğünün düşük kalması nedeniyle bu temsil daha çok bölüm içi bağlamda etkili olmaktadır.

Altıncı bölümde çiğ köfte yoğurma sahnesi, ustalık, üretim ve el emeği üzerinden otantiklik duygusunu güçlendirmektedir. Buna eşlik eden Türk kahvesi söylemi ise konfor ve teselli boyutuyla duysal çekimi desteklemektedir. Ancak bölüm-özel paratekst yoğunlaşması oluşmadığından, bu hat sahne düzeyinde kalmakta; yorum katmanına güçlü biçimde taşınmamaktadır.

Yedinci bölüm, gastronomik temsillerin en yoğun biçimde görünür olduğu bölümlerden biridir. Baharat ve çarşı göstergeleri, bakır kaplar, uzun sofrata düzeni ve lebni, çorba, kahve gibi adlandırmalar, Urfa mutfak kültürünün yerel sözlüğünü belirginleştirmektedir. Paratekst katmanında özellikle lebni ve çorba etrafında gelişen tarif içerikleri görünürlük kazandığı için meta-düzey dolaşım bu bölümde daha belirgin hâle gelmektedir. Yorumlarda da beğeni ve deneme isteğine ek olarak “nasıl yapılır?” türü soruların ortaya çıkması, gastronomik temsilin bilgi ve uygulama merakı üreten bir hatta ilerlediğini düşündürmektedir.

Sekizinci bölümde kışık salça ve isot üretimi ile saklama pratikleri, yerelliği tüketimden çok üretim, kolektif emek ve kültürel aktarım üzerinden kurmaktadır. Bu yönüyle gastronomik temsil, yalnızca sofrada tüketilen hazır bir ürün değil; hazırlanma, saklanma ve gelecek zamana aktarılma süreçleriyle birlikte anlam kazanmaktadır. Ancak sahne düzeyindeki bu güçlü temsil, bağımsız bir dijital dolaşıma aynı ölçüde dönüşmediği için görünürlük daha çok ana metin içinde kalmaktadır.

Dokuzuncu bölümde içli köfte, ciğer ve sulu dolma gibi ana yemekler, Urfa mutfak dağarcığını derinleştirirken; “nasıl yenir?” biçimindeki normatif ifadeler yemeğin yalnızca sunulan bir nesne değil, aynı zamanda doğru kullanım ve kültürel bilgiyle ilişkili bir pratik olduğunu göstermektedir. Buna karşın paratekstte bölüm-özel bir yoğunlaşma oluşmadığı için yorumlar çoğunlukla kısa övgü düzeyinde kalmaktadır.

Onuncu bölümde çorba ve tepsiyle yedirme pratiği, gastronomiyi en açık biçimde bakım, şifa ve duysal yakınlık eksenine yerleştirmektedir. Böylece dizinin genelinde yer yer görülen “yemek = bakım” ilişkisi bu bölümde daha görünür bir biçimde tamamlanmaktadır. Ancak paratekst ve yorum katmanında bölüm-özel ayrıştırma sınırlı kaldığı için bu temsil de daha çok sahne düzeyindeki anlam üretimiyle öne çıkmaktadır.

Genel olarak değerlendirildiğinde *Halef: Köklerin Çağrısı*, gastronomik temsilleri en çok ev içi emek, ritüel dayanışma, üretim bilgisi, bakım ve yerellik ekseninde kurmaktadır. Dizi, Urfa mutfak kültürünü yalnızca adlandırılmış yemekler üzerinden değil; mutfakta çalışma, sofrayı hazırlama, yas sırasında yemek gönderme ve kışık üretim yapma gibi pratikler üzerinden görünür kılmaktadır. Buna karşılık bu güçlü sahne repertuarı her zaman aynı ölçüde dijital dolaşıma taşınmamakta; yorum katmanı da çoğu zaman kısa övgü ve iştah ifadeleriyle sınırlı kalmaktadır. Bu yönüyle *Halef*, gastronomik çekiciliği geniş paratekst dolaşımından çok, anlatı içindeki kültürel yoğunluk ve gündelik hayatın ritmi üzerinden kuran bir temsil mantığı sunmaktadır.

Tablo 2. Halef: Köklerin Çağrısı (1–10. Bölümler): Sahne, Paratekst ve Yorum Katmanı Özeti

Bölüm	Sahne düzeyi (baskın temsil)	Paratekst görünürlüğü	Yorum katmanında öne çıkan örüntü
1	Kahvaltı hazırlığı, börek, ev içi emek	Düşük	Belirgin örüntü ayrışmıyor / kısa övgü
2	Taziye, helva, ritüel dayanışma	Düşük	Duygusal eşlik, kısa tepki
3	Tepsi kahvaltısı, reçelli yumurta, bakım	Düşük	Övgü, iştah, sınırlı deneme isteği
4	Urfa kahvaltısı, yerel adlandırma, vitrinleşme	Sınırlı	Kısa beğeni ifadeleri
5	Sofra atmosferi, iştah ve duygusal çekim	Düşük	Belirgin örüntü ayrışmıyor
6	Çiğ köfte, ustalık, kahve ve teselli	Düşük	Belirgin örüntü ayrışmıyor
7	Repertuvar yoğunluğu, lebeni/çorba, yerel sözlük	Görece yüksek	Övgü, deneme isteği, “nasıl yapılır?” soruları
8	Kışık salça/isot, üretim ve saklama	Düşük	Belirgin örüntü ayrışmıyor
9	İçli köfte, ciğer, sulu dolma, normatif kullanım	Düşük	Kısa övgü
10	Çorba, yedirme pratiği, bakım ve şifa	Düşük	Belirgin örüntü ayrışmıyor

4.3. Uzak Şehir (1-10. Bölümler)

Bu diziye ilişkin veri seti üç katman üzerinden oluşturulmuştur. Sahne düzeyinde 35 birim, paratekst katmanında 18 içerik tespit edilmiştir. Paratekst katmanında gastronomi görünürlüğü 8 içerikte belirlenmiş, bu da toplam paratekstlerin %44'üne karşılık gelmiştir. Yorum katmanında ise 13 yorum derlenmiş; bunların 12'si araştırma konusu bakımından ilgili bulunmuştur. Böylece yorum katmanında hedeflenen örneklemin yaklaşık %21,7'sine ulaşılmıştır. Bu dağılım, *Uzak Şehir*'de gastronomik temsillerin öncelikle sahne düzeyinde kurulduğunu, ancak belirli bölümlerde paratekst ve yorum katmanlarına da taşınabildiğini göstermektedir.

Genel olarak bakıldığında dizide gastronomik temsil, taş ev mutfak, kiler estetiği, sofraya ve ikram ritmi ile yerel adlandırmalar üzerinden düzenli biçimde görünürleşmektedir. Bu nedenle *Uzak Şehir*'de gastronomi, yalnızca anlatı içinde yer alan bir gündelik yaşam unsuru değil; aynı zamanda yerellik, kültürel süreklilik ve misafirperverlik duygusunu taşıyan sembolik bir çerçeve olarak işlemektedir. Paratekst katmanında özellikle belirli yemek adları öne çıktığında tarifleşme ve kısa video dolaşımı artmakta; bu durum meta-düzyer görünürlüğü güçlendirmektedir. Modernlik kodu ise daha çok restoran, kafe ya da otel avlusu gibi kamusal tüketim mekânlarında belirginleşmektedir. Boomerang göstergeleri bu dizide genel olarak düşük yoğunlukta seyretmekte; daha çok otantiklik müzakeresi ya da tekil mesafe ifadeleriyle sınırlı kalmaktadır.



Şekil 3. Uzak Şehir gastronomik temsile ilişkin örnek sahneler

Kaynak: Uzak Şehir dizisinin kamuya açık dijital platformlarda yayımlanan bölüm ve sahne içeriklerinden araştırmacı tarafından derlenmiştir.

Bölüm bazında incelendiğinde, birinci bölümde ev içi ikram ile taş ev mutfağı ve kiler estetiği birlikte, misafirperverlik üzerinden çalışan güçlü bir otantiklik zemini kurmaktadır. Kavanozlar, bakliyat ve kurutmalık izleri gibi görsel ayrıntılar, yerelliği dekoratif bir arka plan olmaktan çıkarıp gündelik yaşamın doğal bir parçası hâline getirmektedir. Buna karşın paratekst ve yorum görünürlüğü zayıf kaldığı için bu temsilin dijital dolaşımı bölüm düzeyinde sınırlı izlenebilmektedir.

İkinci bölümde “kebab” gibi sözlü adlandırmalar ile sofrası ve servis organizasyonu, yemeği gündelik hayat içinde görünür kılmaktadır. Burada bakım ve ikram vurgusu belirgindir. Ancak bölüm-özel anlamlı bir paratekst kaydı bulunmadığından, yorum katmanında da gastronomiye özgü ayrıştırılabilir bir örüntü oluşmamıştır.

Üçüncü bölümde kiler, erzak ve kavanoz estetiği otantikliğin süreklilik boyutunu güçlendirirken, kamusal mekânda yer alan kafe ve restoran sahneleri modern tüketim hattını açmaktadır. Böylece aynı bölüm içinde hem ev içi geleneksel düzen hem de kamusal tüketim biçimleri yan yana görünür hâle gelmektedir. Paratekst görünürlüğünün sınırlı kalması nedeniyle bu çift yönlü temsilin yorum katmanına güçlü biçimde taşınmadığı görülmektedir.

Dördüncü bölümde sahne, paratekst ve yorum düzeyinde gastronomiyle ilişkili belirgin bir bulguya rastlanmamıştır. Bu yönüyle bölüm, dizide gastronomik görünürlüğün her bölümde aynı yoğunlukta işlemediğini gösteren bir “negatif vaka” niteliği taşımaktadır.

Beşinci bölümde çok tabaklı bolluk sofrası, çay ikramı ve sokak atıştırmalığı çağrışımları birlikte görünürleşmektedir. Restoran hattının da eklenmesiyle modernlik kodu güçlenmektedir. Buna karşın bölüm-özel paratekst ve yorum dolaşımı sınırlı kaldığı için çekicilik daha çok sahne içi düzeyde işlemektedir.

Altıncı bölümde Mardin soğan dolması, koku, lezzet ve yerellik çerçevesiyle anlatının merkezî düğümlerinden birine dönüşmektedir. Bu yemek, yalnızca sahne içinde öne çıkan bir unsur olarak kalmamakta; aynı zamanda dijital dolaşıma taşınmaya elverişli bir odak oluşturmaktadır. Nitekim paratekst katmanında tarifleşme görünürlüğü bu bölümde belirgin biçimde artmakta; yorumlarda ise iştah dili ile tarif ve deneme isteği daha açık biçimde görünür hâle gelmektedir.

Yedinci bölümde topluluk sofrası ve yerel adlandırma, yemeği kültürel aktarım nesnesine dönüştürmektedir. Çorba hattı ise bakım ve konfor çağrışımını güçlendirmektedir. Paratekst katmanında çorbanın kısa içerik ve tarif formatında dolaşıma girmesi meta-düzye görünürlüğü artırırken,

yorumlarda beğeni ve sınırlı ölçüde “nasıl yapılır?” ya da “doğrusu nedir?” türü küçük normatif müzakereler gözlenmektedir.

Sekizinci bölüm, gastronomik görünürlüğün en güçlü olduğu kesitlerden biridir. “Fırkiye” adlandırması, güçlü bir kültürel etiket hâline gelerek hem çekicilik üretmekte hem de otantiklik müzakeresini harekete geçirmektedir. Paratekst katmanında yüksek görünürlük oluşmakta; tarif içerikleri ve teknik ayrıntılar öne çıkmaktadır. Yorumlarda da tarif, yapım tekniği ve “doğru” kullanıma ilişkin küçük çekişmeler belirginleşmektedir. Bu yönüyle bölüm, yorum katmanında gastronomik temsillerin en görünür karşılık bulunduğu eşiklerden biri olarak değerlendirilebilir.

Dokuzuncu bölümde restoran ve otel avlusu gibi kamusal mekânlarda kurulan sofrası, modern tüketim temsilini öne çıkarmaktadır. Bu nedenle modernlik, çekim ve temsil kodları güçlenirken, otantiklik daha zayıf bir hat olarak kalmaktadır. Ancak bölüm-özel paratekst görünürlüğü yok denecek kadar az olduğundan, yorum katmanı da ayrıştırılabilir bir örüntü sunmamaktadır.

Onuncu bölümde topluluk sofrası, taş ev mutfağındaki üretim pratikleri ve tatlıya odaklanan yakın planlar birlikte çalışmaktadır. Küçük yiyecek jestleri, bakım ve ikram tonunu sürdürmektedir. Buna karşın paratekst görünürlüğü zayıf kaldığı için yorum katmanında bölüm-özel bir örneklem oluşmamış; temsil daha çok sahne düzeyindeki anlam üretimiyle öne çıkmıştır.

Genel olarak değerlendirildiğinde *Uzak Şehir*, gastronomik temsilleri en çok otantiklik, yerel adlandırma, taş ev mutfağı estetiği ve misafirperverlik ekseninde kurmaktadır. Dizi, bazı bölümlerde modern tüketim mekânlarını da bu yapıya ekleyerek geleneksel ve kamusal tüketim biçimlerini aynı anlatı içinde yan yana getirmektedir. Özellikle belirli yemek adlarının öne çıktığı bölümlerde paratekst ve yorum katmanı güçlenmekte; tarifleşme ve küçük normatif müzakereler görünür hâle gelmektedir. Bununla birlikte genel görünüm, gastronomik çekiciliğin büyük ölçüde sahne içi temsil ve yerellik vurgusu üzerinden kurulduğunu; dijital dolaşımın ise yalnızca bazı bölümlerde bu temsili belirgin biçimde desteklediğini göstermektedir.

Tablo 3. Uzak Şehir (1–10. Bölümler): Sahne, Paratekst ve Yorum Katmanı Özeti

Bölüm	Sahne düzeyi (baskın temsil)	Paratekst görünürlüğü	Yorum katmanında öne çıkan örüntü
1	Taş ev mutfağı, kiler, ikram, otantiklik vitrini	Yok / çok sınırlı	Belirgin örüntü ayrışmıyor
2	“Kebap” adlandırması, sofrası, bakım ve ikram	Yok	Belirgin örüntü ayrışmıyor
3	Kiler estetiği + kafe/restoran hattı	Yok / çok sınırlı	Belirgin örüntü ayrışmıyor
4	Gastronomik görünürlük yok	Yok	Yok
5	Bolluk sofrası, çay, sokak atıştırmaları, modern tüketim	Sınırlı	Belirgin örüntü ayrışmıyor
6	Soğan dolması, koku-lezzet-yerellik odağı	Var	İştah, tarif ve deneme isteği
7	Topluluk sofrası, yerel adlandırma, çorba hattı	Var	Beğeni ve sınırlı normatif müzakere
8	“Fırkiye”, otantiklik müzakeresi, yüksek görünürlük	Var (yüksek)	Tarif, teknik ayrıntı ve “doğrusu” tartışmaları
9	Restoran/otel avlusu, modern tüketim temsili	Yok / çok sınırlı	Belirgin örüntü ayrışmıyor
10	Topluluk sofrası, üretim pratikleri, tatlı yakın planı	Yok	Belirgin örüntü ayrışmıyor

4.4. Diziler arası karşılaştırmalı bulgular

Üç dizi birlikte değerlendirildiğinde ortak çekirdek mekanizmanın, gastronominin yalnızca bir “ürün vitrini” olarak değil, sahne içi ilişkileri taşıyan bir kültürel pratik olarak kurulması olduğu görülmektedir. Sofra kurma, ikram, mutfakta emek, bakım ve şifa gibi örüntüler, her üç dizide de gastronomik temsillerin temel taşıyıcıları olarak öne çıkmaktadır. Bu nedenle gastronomi, çoğu durumda tek başına

bir yiyecek birikimini sunmaktan çok gündelik hayatın duygusal ve ilişkisel dokusunu görünür kılan bir anlatı aracı işlevi görmektedir. Başka bir deyişle çekicilik, doğrudan “yemek gösterme” üzerinden değil; yemeğin aile sıcaklığı, misafirperverlik, aidiyet ve kültürel süreklilik duygusuyla birlikte sunulması üzerinden kurulmaktadır.

Bu ortak çekirdeğe rağmen diziler, gastronomik temsili farklı biçimlerde yoğunlaştırmaktadır. *Taşacak Bu Deniz*, özellikle Karadeniz mutfak kültürüne ait yemek adları, yerel yemek dağarcığının yoğunluğu ve otantiklik müzakereleriyle öne çıkmaktadır. Bu dizide gastronomik çekicilik, çoğu zaman repertuvar yoğunluğu ve yemek adlarının taşıdığı kültürel ayrıntılar üzerinden görünür hâle gelmektedir. Özellikle kuymak etrafında gelişen “adı nedir?”, “doğrusu nasıl yapılır?” türü küçük müzakereler, gastronomik temsilin yalnızca iştah uyandıran bir unsur değil, aynı zamanda kültürel bilgi ve otantiklik tartışmasının zemini olduğunu göstermektedir. *Halef: Köklerin Çağrısı* ise gastronomik temsili daha çok gündelik emek, ritüel bağlamlar ve topluluk ilişkileri üzerinden kurmaktadır. Urfa mutfak dağarcığı, bu dizide yalnızca adlandırılmış yemekler aracılığıyla değil; sofraya hazırlama, taziye sırasında yemek gönderme, helva kavurma, kışlık üretim ve mutfakta çalışma gibi pratikler üzerinden görünür olmaktadır. Bu nedenle *Halef*’te gastronomik çekiciliğin, diğer iki diziye kıyasla daha az klipeşen, daha az dijitalleşen; buna karşılık anlatı içinde daha yoğun bir kültürel süreklilik ve topluluk duygusu üreten bir eksenle ilerlediği söylenebilir. *Uzak Şehir* ise taş ev mutfacı, kiler estetiği, yerel adlandırmalar ve belirli yemeklerin tariflemeye elverişli yapısı sayesinde daha farklı bir örüntü üretmektedir. Bu dizide gastronomik temsil, yerellik ve otantiklik duygusunu güçlü bir görsel çevre içinde kurmakta; bazı bölümlerde ise bu temsil dijital paratekst katmanına taşınarak daha görünür hâle gelmektedir. Özellikle 6–8. bölümlerde yemek adlarının kısa video içeriklerine ve tarif odaklı dolaşıma konu olması, gastronomik temsillerin ana metnin dışına taşınabildiğini göstermektedir. Bu yönüyle *Uzak Şehir*, üç dizi içinde paratekst katmanının en belirgin biçimde güçlendiği örneklerden birini sunmaktadır.

Sayısal göstergeler de bu ayrışmayı desteklemektedir. *Uzak Şehir*’de sahne düzeyinde temsil işaretlerinin neredeyse tüm sahneler yayılması, gastronominin anlatı içinde daha sık kimlik ve aidiyet eksenine bağlandığını göstermektedir. *Halef*’te ise otantiklik göstergelerinin son derece yüksek olması, dizinin gastronomik temsili büyük ölçüde yerel yemek, geleneksel mutfak pratiği ve gündelik kültürel süreklilik üzerinden kurduğunu düşündürmektedir. Buna karşılık meta-düzye dolaşım işaretlerinin sahne düzeyinde görünmemesi, bu tür dönüşümlerin daha çok paratekst katmanında ortaya çıktığını göstermektedir. *Taşacak Bu Deniz* ise özellikle yorum katmanındaki daha geniş veri hacmi sayesinde, gastronomik temsillerin dijital dolaşım ve yorum düzeyinde nasıl karşılık bulduğunu izlemeye daha elverişli bir örnek oluşturmaktadır.

Paratekst katmanındaki görünürlük de diziler arasında farklılaşmaktadır. *Taşacak Bu Deniz*’de gastronomi görünürlüğünün paratekste daha belirgin olması, bazı sahnelerin kısa video, tarif ya da klip formatına dönüşmeye daha elverişli olduğunu düşündürmektedir. *Uzak Şehir*’de bu görünürlük orta düzeyde seyretmekte; özellikle belirli yemek adlarının öne çıktığı bölümlerde artmaktadır. *Halef*’te ise sahne düzeyinde güçlü olan gastronomik temsillerin dijital dolaşımda aynı ölçüde yükselmediği görülmektedir. Bu durum, sahnede yoğun olan kültürel anlamın her zaman paratekste yeniden üretilmediğini; dijital dolaşımın daha çok klipeşebilir, tarifleyebilir ya da dikkat çekici ölçüde ayrıştırılabilir sahnelerle bağımlı çalıştığını göstermektedir.

Yorum katmanı bakımından da diziler arasında belirgin bir asimetri bulunmaktadır. *Taşacak Bu Deniz*, yorum sayısı bakımından hedef örnekleme en fazla yaklaşan dizi olduğu için, yorum örüntülerinin daha görünür biçimde izlenebildiği örnektir. Buna karşılık *Halef* ve *Uzak Şehir* için derlenen yorum sayıları daha sınırlıdır. Bu nedenle yorum katmanına ilişkin karşılaştırmalar, nicel bir genellemeden çok, hangi dizide bu katmanın daha görünür çalıştığını göstermeye yarayan nitel göstergeler olarak değerlendirilmelidir. Özellikle *Halef*’te konu ile ilgili yorum sayısının düşüklüğü, gastronomik temsilin güçlü olmasına rağmen bunun dijital yorum düzeyine aynı yoğunlukta taşınmadığını düşündürmektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, üç dizi de gastronomiyi kültürel çekicilik üretme potansiyeli taşıyan bir temsil alanı olarak kullanmaktadır; ancak bu potansiyelin hangi düzeyde ve hangi biçimde görünür hâle geldiği farklılaşmaktadır. *Taşacak Bu Deniz* gastronomik repertuvar ve otantiklik üzerinden; *Halef* topluluk, emek ve ritüel bağlamları üzerinden; *Uzak Şehir* ise yerel adlandırma, görsel estetik ve tariflemeye elverişli düğümler üzerinden öne çıkmaktadır. Bu bulgu, gastronomik temsillerin tek tip bir

gastrodiplomatik etki üretmediğini; aksine her dizide farklı kültürel mekanizmalarla çalıştığını göstermektedir. Bu nedenle üç diziye birlikte düşündüğümüzde, temsil, dijital dolaşım ve yorum katmanı arasındaki ilişkinin her zaman aynı yoğunlukta işlemediği söylenebilir. Bazı dizilerde çekicilik daha çok sahne içi ilişkisel sıcaklık üzerinden kurulurken, bazı dizilerde belirli yemek adları ve tarifleşme süreçleri bu temsili dijital dolaşıma taşımaktadır. Dolayısıyla gastronomik çekicilik, sabit ve doğrusal bir sonuç değil; temsilin niteliğine, dijital dolaşım imkânına ve yorum katmanında görünür hâle gelen karşılık biçimlerine bağlı olarak değişen bağlamsal bir süreç olarak işlemektedir.

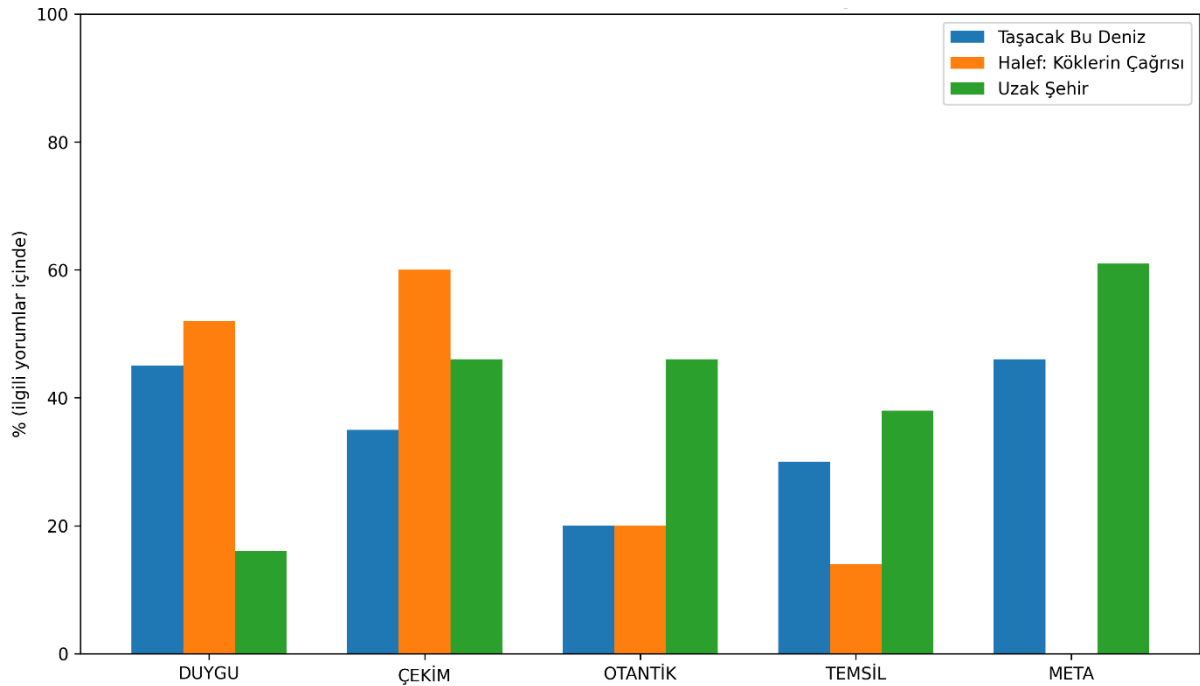
Tablo 4. Diziler Arası Karşılaştırmalı Göstergeler

Dizi	Sahne (N)	Paratekst (N)	Paratekstte gastronomi görünürlüğü (n)	Yorum (toplanan N)	Konuyla ilgili yorum (n)	Yorum hedefi tamamlama (%)
Taşacak Bu Deniz	30	14	9	41	34	68,3
Halef: Köklerin Çağrısı	62	37	11	15	4*	25,0
Uzak Şehir	35	18	8	13	12	21,7

*Halef: Köklerin Çağrısı için derlenen 15 yorumdan yalnızca 4'ü araştırma ölçütlerine doğrudan uygun bulunmuştur.

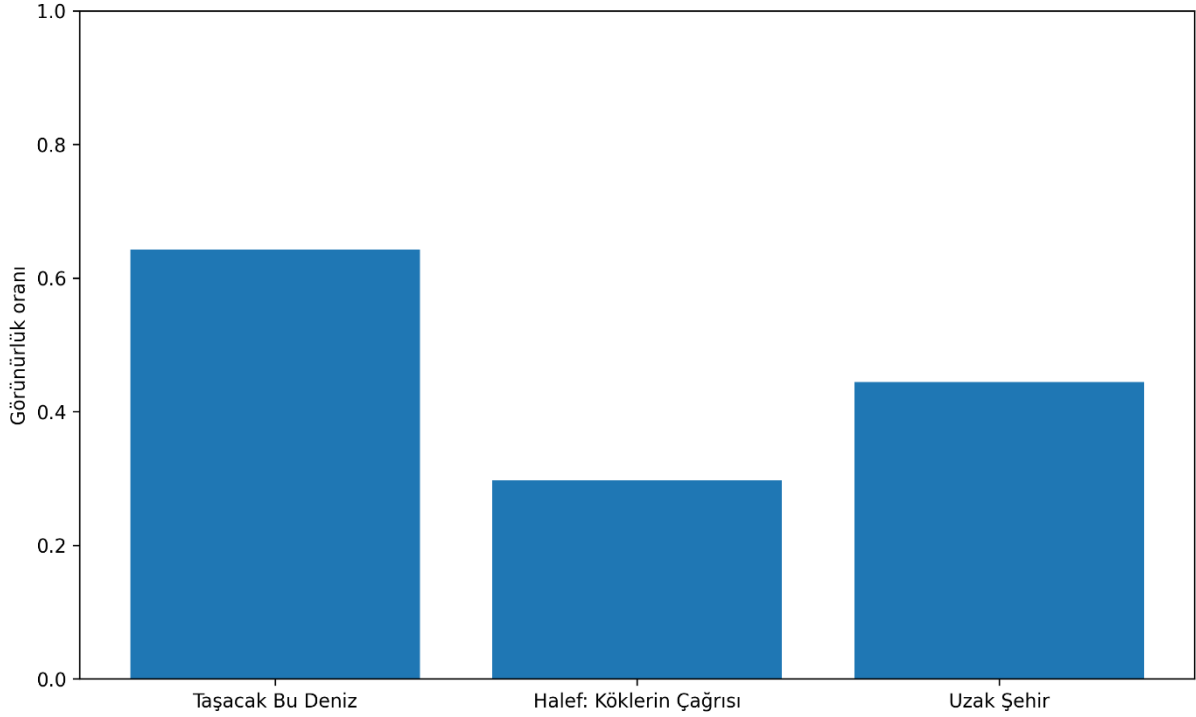
Not: Halef dizisine ilişkin yorum katmanında “konuyla ilgili mi?” filtresi tüm satırlarda aynı yoğunlukta tamamlanmadığı için bu değer, kodlanmış gözlemleri göstermektedir.

Tablo 4, veri yapısının üç dizi arasında simetrik olmadığını açık biçimde göstermektedir. Sahne düzeyi bakımından en geniş veri hacmi *Halef*'te yer almakta; bu durum dizinin gastronomik temsili bölüm içi pratikler üzerinden daha sık ürettiğini düşündürmektedir. Buna karşılık paratekst görünürlüğü *Taşacak Bu Deniz*'de daha yüksektir. *Uzak Şehir* ise sahne içi temsil ile sınırlı ama belirgin paratekst dolaşımını birlikte barındıran ara bir örüntü sunmaktadır. Yorum katmanında ise veri hacminin en güçlü olduğu dizi *Taşacak Bu Deniz*'dir. Bu nedenle yorum örüntülerine ilişkin karşılaştırmalar yapılırken, her dizide aynı yoğunlukta veri bulunmadığı dikkate alınmalı; özellikle *Halef* ve *Uzak Şehir* için bu katmanın daha sınırlı temsil edildiği göz önünde bulundurulmalıdır



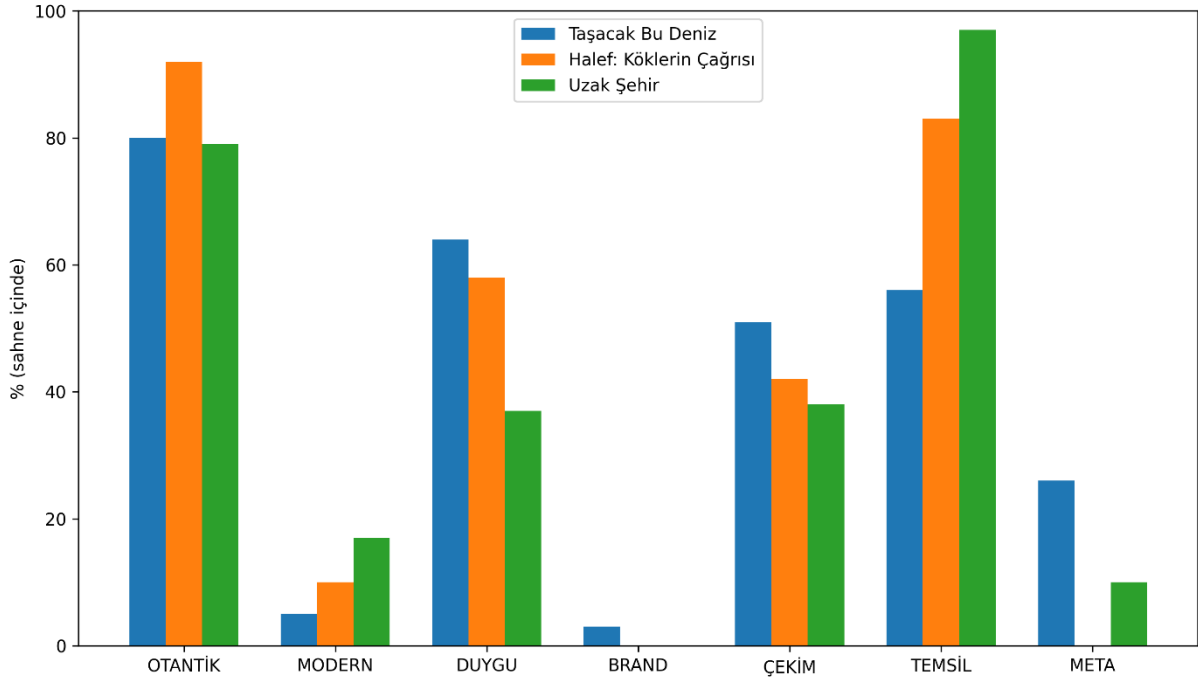
Şekil 4. Yorum Düzeyi

Şekil 4, yorum katmanında öne çıkan kodların dizilere göre farklılaştığını göstermektedir. *Taşacak Bu Deniz*'de duygu, çekim ve meta-düzye dolaşım göstergeleri daha belirgin görünürken, *Uzak Şehir*'de otantiklik, temsil ve özellikle meta kodunun daha yüksek seyrettiği izlenmektedir. *Halef: Köklerin Çağrısı*nda ise yorum katmanının daha sınırlı bir görünürlük üretmesi nedeniyle dağılım daha dar bir örüntü sergilemektedir. Bu görünüm, gastronomik temsillerin yorumlarda her dizide aynı biçimde karşılık bulmadığını; bazı dizilerde duygusal yakınlık ve deneme isteği, bazı dizilerde ise yerel adlandırma, tarifleşme ve “doğrusu”na ilişkin mikro müzakerelerin daha baskın hâle geldiğini düşündürmektedir. Bununla birlikte yorum verisinin diziler arasında dengeli olmaması nedeniyle şekil, genellenebilir bir karşılaştırmadan çok, yorum katmanında görünürleşen eğilimlerin betimleyici bir özeti olarak değerlendirilmelidir.



Şekil 5. Paratekste Gastronomi Görünürlüğü

Şekil 5, gastronomik temsillerin dijital paratekst katmanındaki görünürlüğünün diziler arasında farklılaştığını göstermektedir. Görünürlük oranı *Taşacak Bu Deniz*'de daha yüksek, *Uzak Şehir*'de orta düzeyde, *Halef: Köklerin Çağrısı*'nda ise daha sınırlı görünmektedir. Bu bulgu, sahne düzeyinde güçlü biçimde kurulan gastronomik temsillerin her zaman aynı yoğunlukta dijital dolaşıma taşınmadığını düşündürmektedir. Başka bir deyişle, gastronomik görünürlüğün paratekste yükselmesi yalnızca sahnede var olmasına değil, aynı zamanda ilgili içeriğin kısa video, klip ya da tarif formatına dönüştürülebilir olmasına ve platform dinamiklerine de bağlı görünmektedir.



Şekil 6. Sahne Düzeyi Kod Yoğunluğu

Şekil 6, sahne düzeyinde öne çıkan kodların üç dizi arasında farklı yoğunluklarda dağıldığını göstermektedir. Üç dizide de otantiklik göstergesinin yüksek seyretmesi, gastronomik temsillerin çoğunlukla yerel birikim, ev içi pratikler ve kültürel aktarım üzerinden kurulduğunu düşündürmektedir. Temsil kodunun özellikle *Uzak Şehir*'de daha belirgin olması, gastronominin bu dizide daha sık kimlik, aidiyet ve yerellik eksenine bağlandığına işaret etmektedir. *Taşacak Bu Deniz*'de duygu ve çekim kodlarının daha görünür olması, gastronomik temsillerin aile sıcaklığı, bakım ve iştah uyandıran ilişkisel sahneler üzerinden çalıştığını göstermektedir. *Halef: Köklerin Çağrısı*'nda ise otantiklik ve temsil kodları yüksek olmakla birlikte, gastronominin daha çok ritüel bağlamlar, ev içi emek ve topluluk ilişkileri içinde anlam kazandığı görülmektedir. Buna karşılık meta kodunun sahne düzeyinde sınırlı kalması, bu tür dönüşümlerin daha çok paratekst katmanında görünür hâle geldiğini düşündürmektedir.

5. TARTIŞMA VE SONUÇ

Bu çalışma, gastrodiplomasinin yalnızca resmî kampanya ve tanıtım pratikleriyle sınırlı biçimde ele alınmaması gerektiği varsayımından hareket etmiştir. Türk dizilerinde yer alan gastronomik temsiller, devlet destekli ve planlı gastrodiplomasi uygulamaları olarak değerlendirilemez; ancak popüler kültür içinde dolaşıma giren yemek, sofras, ikram, mutfak ve yerel ürün göstergeleri, yumuşak gücün “çekicilik” mekanizması çerçevesinde tartışılabilir önemli kültürel anlamlar üretmektedir. Bu nedenle çalışmanın temel katkısı, gastronomik temsilleri yalnızca anlatı içi görsel unsurlar olarak değil; sahne, dijital paratekst ve kamuya açık dijital yorum katmanları arasında dolaşıma giren kültürel göstergeler olarak birlikte değerlendirmesidir.

Bulgular, incelenen üç dizide gastronominin çoğunlukla sofras ve ikram ritimleri, mutfakta üretim emeği, bakım, şifa, misafirperverlik ve yerellik temaları üzerinden kurulduğunu göstermektedir. Bu durum, yemeğin dizilerde yalnızca tüketim nesnesi ya da dekoratif bir unsur olarak yer almadığını; gündelik yaşamın duygusal, ilişkisel ve kültürel dokusunu taşıyan bir temsil alanı olarak işlediğini ortaya koymaktadır. Sahne düzeyinde otantiklik ve temsil göstergelerinin belirginleşmesi de gastronomik temsillerin çoğunlukla yerel yemek dağarcığı, kültürel aktarım, aidiyet ve misafirperverlik ekseninde anlam kazandığını düşündürmektedir.

Diziler arası karşılaştırma, bu ortak çekirdeğin her anlatıda farklı biçimde yoğunlaştığını göstermektedir. *Taşacak Bu Deniz*, özellikle Karadeniz mutfak kültürüne ait yemek adları, yoğunluğu ve otantiklik müzakereleriyle öne çıkmaktadır. Bu dizide bazı yemek sahnelerinin kısa video, klip ya da tarif formatına dönüşebilmesi, gastronomik temsillerin ana anlatının dışına taşarak dijital dolaşıma

girebildiğini göstermektedir. *Halef: Köklerin Çağrısı* ise sahne düzeyinde güçlü bir yerellik ve temsil örgüsü kurmasına rağmen, bu yoğunluğu aynı ölçüde dijital paratekst ve yorum katmanına taşımamaktadır. Bu nedenle *Halef*'te gastronomik çekicilik daha çok anlatı içindeki gündelik emek, ritüel bağlamlar, topluluk ilişkileri ve kültürel süreklilik üzerinden işlemektedir. *Uzak Şehir* ise yerel adlandırmalar, taş ev mutfak estetiği ve belirli yemeklerin tarifleşmeye elverişli yapısı sayesinde, özellikle bazı bölümlerde paratekst ve yorum katmanında daha belirgin bir görünürlük üretmektedir. Böylece üç dizi, gastronomik çekiciliğin tek tip bir mekanizma olmadığını; her anlatıda farklı kültürel düğümler üzerinden şekillendiğini göstermektedir.

Çalışmanın bulguları, gastronomik çekiciliğin yalnızca sahnede “gösterilen” yemekle açıklanamayacağını da ortaya koymaktadır. Bir yemeğin kültürel çekicilik üreten bir göstergeye dönüşmesi, onun hangi sahne bağlamında sunulduğu, hangi duygusal ilişkiyle çevrelendiği, dijital ortamlarda hangi formatlarla yeniden dolaşıma girdiği ve kamuya açık dijital yorumlarda hangi anlam örüntüleriyle karşılık bulduğu ile yakından ilişkilidir. Bu nedenle sahne, dijital paratekst ve yorum katmanını birlikte ele almak, gastrodiploması tartışmalarında daha mekanizma temelli bir okuma imkânı sunmaktadır. Tarif talebi, deneme isteği, beğeni, nostalji, yerel sahiplenme ve “doğrusu”na ilişkin küçük düzeltmeler, gastronomik temsillerin yalnızca izlenen değil, kimi zaman yeniden kurulan ve dolaşıma sokulan kültürel göstergeler hâline gelebildiğini göstermektedir.

Bununla birlikte çalışmanın bulguları, çekiciliğin her zaman doğrusal ve istikrarlı biçimde işlemediğini de ortaya koymaktadır. Boomerang potansiyeli genel olarak düşük ve epizodik düzeyde kalmış; daha çok yemek adları, hazırlanış biçimleri ve kültürel sahiplenme etrafında gelişen tekil itiraz ya da düzeltme ifadelerinde görünür olmuştur. Bu durum, gastronomik temsillerin çoğu zaman sıcaklık, merak ve yakınlık üretse de bazı durumlarda otantiklik ve sahiplik tartışmalarını da tetikleyebildiğini göstermektedir. Dolayısıyla gastrodiploamatik çekicilik, sabit ve tek yönlü bir sonuç değil; temsilin niteliğine, dijital dolaşım imkânına ve yorum katmanında görünürleşen karşılıklara bağlı olarak değişen bağlamsal bir süreç olarak işlemektedir.

Araştırmanın sınırlılıkları, bulguların yorumlanmasında dikkate alınmalıdır. Çalışma, üç dizi ve bu dizilerin ilk on bölümüyle sınırlıdır. Bu nedenle ulaşılan sonuçlar, Türk dizilerindeki tüm gastronomik temsillere genellenemez. Ayrıca kamuya açık dijital yorumlardan elde edilen veriler diziler arasında dengeli değildir. *Taşacak Bu Deniz* için toplanan yorum sayısı diğer dizilere göre daha yüksektir; buna karşılık *Halef: Köklerin Çağrısı* ve *Uzak Şehir* için yorum katmanı daha sınırlı kalmıştır. Bu nedenle yorum düzeyine ilişkin değerlendirmeler, nicel bir genelleme olarak değil; yorum katmanında görünür hâle gelen nitel anlam örüntülerinin betimleyici bir okuması olarak değerlendirilmelidir. Benzer biçimde dijital paratekst görünürlüğü de platform dinamikleri, algoritmik dolaşım ve içeriklerin klipleşebilir ya da tarifleşebilir niteliğine bağlı olarak değişmektedir. Bu durum, sahnede güçlü biçimde kurulan her gastronomik temsilin aynı yoğunlukta dijital görünürlük kazanmadığını göstermektedir.

Sonuç olarak bu çalışma, Türk dizilerindeki gastronomik temsillerin resmî gastrodiploması kampanyaları olarak sınıflandırılmasa da gündelik yaşam pratikleri, duygusal bağlar, yerellik ve kültürel aktarım üzerinden çekicilik üretme potansiyeli taşıdığını ortaya koymaktadır. Bu potansiyel, özellikle dijital dolaşım ve yorum katmanında daha görünür hâle gelmekte; kimi zaman tarifleşme, kimi zaman duygusal yakınlık, kimi zaman da otantiklik müzakereleri aracılığıyla yeniden üretilmektedir. Bu nedenle popüler kültür metinleri, gastrodiploması ve yumuşak güç tartışmaları bakımından ikincil ya da tali bir alan olarak değil; gündelik kültürel çekimin üretildiği önemli bir dolaşım zemini olarak değerlendirilebilir.

Bu çalışma literatüre üç noktada katkı sağlamaktadır. İlk olarak, gastrodiplomasıyı resmî kampanya sınırlarının ötesinde ele alarak popüler kültür içindeki gastronomik temsiller üzerinden yumuşak gücün çekicilik mekanizmasıyla birlikte düşünmeye imkân vermektedir. İkinci olarak, sahne, dijital paratekst ve kamuya açık dijital yorum katmanlarını birlikte izleyen mekanizma odaklı bir çözümleme çerçevesi önermektedir. Üçüncü olarak ise üç dizi karşılaştırması aracılığıyla gastronomik çekiciliğin her anlatıda aynı biçimde işlemediğini; bazı örneklerde yerel yemek birikimi yoğunluğu ve otantiklik müzakeresi, bazı örneklerde topluluk ve ritüel, bazı örneklerde ise tarifleşme ve dijital görünürlük üzerinden kurulduğunu göstermektedir.

KAYNAKÇA

- Beeton, S. (2006). Understanding film-induced tourism. *Tourism Analysis*, 11(3), 181–188. <https://doi.org/10.3727/108354206778689808>
- Bucak, T., & Yiğit, S. (2019). Gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi kavramları üzerine bir değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(4), 1305–1320. <https://doi.org/10.16953/deusosbil.570526>
- Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8(2), 161-183.
- Cull, N. J. (2008). Public diplomacy: Taxonomies and histories. *The Annals of the American Academy of Political and Social Science*, 616(1), 31–54.
- Çevik, A., & Aslan, Z. (2020). Dünyada ve Türkiye’de gastrodiplomasi uygulamaları üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2298–2317. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.661>
- DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75(3), 432–455.
- Gilboa, E. (2008). Searching for a theory of public diplomacy. *The Annals of the American Academy of Political and Social Science*, 616(1), 55–77.
- Hall, S. W. (1980). Encoding/Decoding. In S. Hall, D. Hobson, A. Lowe, & P. Willis (Eds.), *Culture, Media, Language: Working Papers in Cultural Studies* (pp. 163–173). London: Hutchinson.
- Herring, S. C. (2004). Computer-mediated discourse analysis: An approach to researching online behavior. In S. A. Barab, R. Kling, & J. H. Gray (Eds.), *Designing for virtual communities in the service of learning* (pp. 338–376). Cambridge University Press.
- İşçimen, B. (2021). Kamu diplomasisi aracı olarak “gastro diplomasi”: Yunus Emre Enstitüsü’nün gastro diplomasi alanındaki faaliyetleri. *Ankara Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(7), 75–83.
- Melissen, J. (Ed.). (2005). *The new public diplomacy: Soft power in international relations*. Palgrave Macmillan.
- Nye, J. S., Jr. (1990). Soft power. *Foreign Policy*, 80, 153–171.
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice*. (No Title).
- Riordan, S. (2005). Dialogue-based public diplomacy: A new foreign policy paradigm? In J. Melissen (Ed.), *The new public diplomacy: Soft power in international relations* (pp. 180–195). Palgrave Macmillan.
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235–246.
- Schreier, M. (2012). *Qualitative content analysis in practice*. SAGE.
- Soner, F. (2022). Gastrodiplomasi: Gastronomiye diplomasi penceresinden bakış. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 33(2), 97–101. <https://doi.org/10.17123/atad.1186719>
- Spence, C. (2016). Gastrodiplomacy: Assessing the role of food in decision-making. *Flavour*, 5, Article 4.
- Szondi, G. (2008). *Public diplomacy and nation branding: Conceptual similarities and differences* (Discussion Paper No. 112). Netherlands Institute of International Relations Clingendael.
- Townsend, L., & Wallace, C. (2016). Social media research: A guide to ethics. *University of Aberdeen*, 1(16), 1-16.

- Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk mutfağının tanıtımında bir araç olabilir mi? *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek 1), 14–29.
- Vuving, A. L. (2009, Eylül). *How soft power works* [Konferans sunumu]. American Political Science Association Annual Meeting, Toronto, Kanada.
- White, W., Barreda, A. A., & Hein, S. (2019). Gastrodiplomacy: Captivating a global audience through cultural cuisine-a systematic review of the literature. *Journal of Tourismology*, 5(2), 127-144.
- Yazar, F. (2021). Kamu diplomasisi bağlamında Türkiye'nin ulus markalama faaliyetlerinin değerlendirilmesi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 10(1), 133-150.
- Yin, R. K. (2018). Case study research and applications (Vol. 6). Thousand Oaks, CA: Sage.

Araştırma Makalesi / Research Article

Türk Dizilerinde Gastrodiplomasi ve Yumuşak Güç: Gastronomik Temsillerle Çekicilik İnşası

Gastrodiplomacy and Soft Power in Turkish TV Series: Constructing Attraction Through Gastronomic Representations

Öznur NALÇINKAYA



DOI : [10.63556/ankad.v10i3.435](https://doi.org/10.63556/ankad.v10i3.435)

Geliş/Received: 29/02/2026

Kabul/Accepted: 19/05/2026

EXTENDED ABSTRACT

Introduction

This study examines how gastronomic representations in Turkish TV series may be linked to the attraction mechanism discussed in gastrodiplomacy and soft power scholarship. Its main argument is that gastrodiplomacy should not be understood solely through state-led campaigns, official promotional strategies, or institutional culinary initiatives. Popular culture products, especially television series, also circulate food-related meanings through everyday practices, emotional ties, and recognizable cultural symbols. In this sense, food in TV series does not simply appear as a visual object; it functions as a carrier of locality, hospitality, care, memory, and belonging.

The study approaches attraction not as a direct promotional outcome automatically generated by the display of food on screen, but as a cultural mechanism that emerges through the interaction of representation, digital circulation, and comment-based response. Thus, the focus is not only on what kinds of dishes appear in the narrative, but also on how these culinary signs are embedded in story worlds, how they move across digital platforms, and how they are echoed in audience comments. This perspective makes it possible to discuss gastrodiplomacy beyond formal diplomatic intention and to locate it in the circulation of everyday cultural practices.

The theoretical framework draws on the intersection of gastrodiplomacy, new public diplomacy, and soft power. Gastrodiplomacy is treated here as the circulation of culinary culture in ways that create recognition, familiarity, and positive cultural associations among wider publics. The study also benefits from the concept of gastronationalism in order to interpret moments when food-related signs invite ownership disputes, authenticity claims, or corrective identity talk. While authenticity often strengthens attraction, it may in some cases generate limited tension or exclusionary discourse. For this reason, the study considers not only the attractive potential of gastronomic representations but also their occasional instability.

Method

The research is designed as a qualitative multiple-case study based on a three-layer dataset. The first layer consists of scene-level representations in three Turkish TV series: *Taşacak Bu Deniz*, *Halef: Köklerin Çağrısı*, and *Uzak Şehir*. The analysis covers Episodes 1–10 of each series. At the scene level, the study focuses on food scenes, table and hosting rituals, kitchen spaces, local product references, and the explicit naming of dishes. These scenes were recorded together with contextual notes concerning interactional and cultural dimensions such as hosting, care, healing, cooking labor, and the transmission of culinary knowledge.

The second layer consists of digital paratexts circulating around these scenes. These include YouTube clips and Shorts, Instagram Reels, and related posts identified through episode- and dish-based keyword searches. The third layer consists of audience comments attached to selected paratext items. These comments are not treated as the basis of a classical reception study based on interviews or surveys; rather, they are considered public textual traces that accompany digital circulation and make certain response patterns visible.

To enhance transparency, the study uses indicator-based coding (0 = absent, 1 = present) across all three layers. The codebook includes the categories of AUTHENTIC, MODERN, EMOTION, ATTRACTION, REPRESENTATION, META, BRAND, and BOOMERANG. The dataset includes 30 scenes, 14 paratext items, and 41 comments for *Taşacak Bu Deniz*; 62 scenes, 37 paratext items, and 15 comments for *Halef*; and 35 scenes, 18 paratext items, and 13 comments for *Uzak Şehir*. Although the comment corpus is uneven across the three cases, it still allows the study to compare how culinary signs move from narrative representation into digital circulation and comment-level response.

Findings

The findings show a shared mechanism across all three cases. Gastronomy is rarely presented as a simple product display. Instead, it is embedded in relational and affective practices such as hosting rituals, domestic labor in the kitchen, and scenes of care or healing. In these contexts, food functions as a multisensory signifier of intimacy, belonging, and cultural continuity. Attraction is therefore generated less through spectacle than through the emotional and symbolic force of everyday hospitality.

At the same time, each series develops this mechanism differently. *Taşacak Bu Deniz* stands out through its rich culinary repertoire and comparatively strong paratext visibility. Certain scenes become especially suitable for short-video circulation and recipe-oriented sharing. In this case, named dishes and small debates over naming or proper preparation increase meta-level visibility and practical curiosity. *Halef: Köklerin Çağrısı*, by contrast, builds a dense texture of locality, ritual continuity, and domestic labor, but remains more scene-centered. Its gastronomic representations are culturally rich within the narrative world, yet less strongly converted into platform-based micro-content. *Uzak Şehir* offers one of the clearest cases of paratext-driven expansion. Certain local dishes become focal points for digital circulation, especially when they invite recipe-oriented engagement and practical discussion about ingredients, preparation, and naming.

Across all three series, boomerang potential remains limited and episodic. When it appears, it is mainly linked to authenticity negotiations, such as disputes over the correct name or method of a dish, rather than to sustained antagonism. Overall, the dominant pattern is shaped more by curiosity, appreciation, and practical engagement than by conflict.

Conclusion

The study concludes that gastrodipomatic attraction in popular culture is best understood through the combined reading of scene-level representation, digital circulation, and audience comments. Food on screen does not produce attraction by itself; rather, attraction becomes visible when culinary signs are embedded in narratives of locality, care, hospitality, and memory, and when these signs are further recirculated in digitally shareable formats. In this respect, the article contributes in three ways. First, it extends gastrodipomacy beyond official campaigns and shows that television series can function as everyday cultural channels of attraction. Second, it offers a multi-layer analytical framework that follows culinary signs across scenes, paratexts, and comments. Third, through a three-case comparison, it demonstrates that gastronomic attraction does not operate in a single form but becomes visible through different combinations of representation, digital circulation, and comment-level response.