JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net

Uluslararası Toplantılarda Kullanılan Menülerin G20 Zirveleri Üzerinden Araştırılması

(Research on Menus Used at International Meetings Through G20 Summits)

*** Servet Kazım GÜNEY** [a], **Menekşe CÖMERT** [b]

[a] Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

[b] Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 29.09.2025

Kabul Tarihi: 11.05.2026

Anahtar Kelimeler

Mutfak diplomasisi

Gastrodiplomasi

Beslenme

Karar alma

Öz

Ülke tanıtımları açısından gıda ve mutfak uygulamalarının uluslararası ilişkilerde iletişim, müzakere ve kültürel alışveriş için kullanılması son derece önemli olmaktadır. Bu sebeple gıdanın insanlarla bağlantı kurmak ve diplomatik hedeflere ulaşmak için kullanıldığı bilinmektedir. Mutfak diplomasisi olarak bilinen kavramın önemi ortaya çıkmaktadır. Bu kapsamda yapılan bu araştırma ile mutfak diplomasisinin rolü vurgulanmaktadır. Ayrıca beslenmenin, özellikle de makro besin bileşiminin bilişsel süreçleri ve sosyal karar alma mekanizmalarını nasıl etkilediği de tartışılmaktadır. Yapılan araştırmalar, öğünlerdeki değişen makro besin oranlarının nörotransmitter seviyelerini etkileyerek sosyal davranışları etkileyebileceğini ortaya koymaktadır. Bu araştırmada verilerin toplanması aşamasında nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniği ve verilerin incelenmesinde betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Bu kapsamda, menü hazırlama esaslarına yönelik olarak literatür taranması yapılmış ve araştırmacılar tarafından temalar oluşturulmuştur. Sonrasında, 2009-2023 yılları arasında düzenlenen G20 zirvelerinde servis edilen gala, resmi akşam yemeği ve öğle yemekleri oluşturulan temalar kapsamında incelenmiştir. Ayrıca, bu çalışma ile ev sahibi ülkelerin bu menüleri stratejik olarak mutfaklarını, kültürel miraslarını ve diplomatik inceliklerini sergilemek için nasıl ortaya koydukları araştırılmaktadır. Bu menülerin; literatürde belirtilen menü hazırlama esaslarına uyumlu, genellikle yerel, mevsimlik malzemeler içerdiği ve geleneksel yemekleri yenilikçi tekniklerle harmanlanarak hazırlandığı görülmektedir. Diplomatik hedeflere ulaşmak için bu uygulamaların yumuşak güç olarak kullanılabildiği görülmektedir.

Keywords

Culinary diplomacy

Gastrodiplomacy

Nutrition

Decision-making

Makalenin Türü

Kavramsal Makale

Abstract

In terms of country promotion, the use of food and culinary practices in international relations for communication, negotiation, and cultural exchange is extremely important. For this reason, it is known that food is used to connect with people and achieve diplomatic goals. The importance of the concept known as culinary diplomacy is becoming apparent. This research highlights the role of culinary diplomacy. In addition, it discusses how nutrition, especially the macronutrient composition, affects cognitive processes and social decision-making mechanisms. Studies have shown that changing macronutrient ratios in meals can affect neurotransmitter levels, thereby influencing social behavior. In this study, the document analysis technique from qualitative research methods was used in the data collection phase, and the descriptive analysis technique was used in the examination of the data. In this context, a literature review was conducted on the principles of menu preparation, and themes were developed by the researchers. Subsequently, the gala, official dinner, and lunches served at the G20 summits held between 2009 and 2023 were examined within the scope of the themes created. In addition, this study investigates how host countries strategically presented these menus to showcase their cuisines, cultural heritage, and diplomatic subtleties. This study examines the G20 summit menus from 2009 to 2023, investigating how host countries strategically present their cuisines, cultural heritage, and diplomatic subtleties through these menus. These menus are generally found to contain local, seasonal ingredients and are prepared by blending traditional dishes with innovative techniques. It is evident that these practices can be used as soft power to achieve diplomatic goals.

** Sorumlu Yazar*

E-posta: servetkguney@gmail.com (S. K. Güney)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1878

GİRİŞ

Yemek, sembolik değeri aracılığıyla fikirleri, değerleri, kimlikleri ve tutumları iletmek için kullanılmaktadır. Farklı sosyal konumlar, yalnızca farklı sosyal tabakaların sofralarında servis edilen yiyeceklerin miktar ve türlerindeki farklılıklarıyla ilişkili değildir. Yüksek sosyal statüye sahip çevrelerde yemeklerin servis edilme ve pişirilme biçimlerinin de daha incelikli olduğu görülmektedir. Buna paralel olarak mutfakların eski zamanlardan itibaren gösterişli sunumlar için diplomatik ilişkilerde kullanıldığı görülmektedir. İmparatorluk sarayları gösterişli ziyafetlere ev sahipliği yaparak geleneksel diplomasinin önemli bir parçası olma özelliğini korumaktadır (Zhang, 2015). Charles Maurice de Talleyrand tarafından söylenmiş "Bana iyi bir aşçı verin, size iyi bir antlaşma vereyim." (Buffery, 2012) sözü de bu durumu ortaya koymaktadır.

Diplomasi kavramı uluslararası ilişkilerde iletişim, müzakere ve bilgi paylaşımını içermektedir. Stratejik hedeflere ulaşmak amacıyla taktikler ve sosyal değerleri kullanarak ülkenin çıkarlarına hizmet eden politikaları uygulamak için bir araç olarak kullanılmaktadır (Demir & Alper, 2021). Diplomasinin mutfak diplomasisi, gastrodiplomasi ve gıda diplomasisi gibi alt dalları bulunmaktadır. Mutfak diplomasisi, mutfak yoluyla ilişkilerin genişletilmesi ve ziyaret eden devlet yetkililerinin veya kamuya mal olmuş kişilerin yeme alışkanlıklarıyla ilgilidir (White, Barreda & Hein, 2019). Gastrodiplomasi, insanların kalplerine ve zihinlerine mideleri aracılığıyla ulaşmanın bir yolu olarak da tanımlanabilecek bir kamu diplomasisi aracıdır. Gastrodiplomasi, yemek ve mutfağın kültürel diplomasinin bir unsuru olan yumuşak güç aracı olarak kullanılmasını da ifade etmektedir. Ayrıca ülkenin kültürünü, değerlerini ve ulusal imajını mutfak mirası aracılığıyla tanıtmayı içermektedir (Mendelson Forman, 2024; Rockower, 2012). Bununla birlikte, diplomatik ortamlarda yemek kullanımı her zaman çok önemli bir sözsüz iletişim biçimi olarak görülmektedir (Rockower, 2012). Mutfak diplomasisi de gıda diplomasisinden ayrılmaktadır. Gıda diplomasisi, gıda yardımını küresel açlığı azaltmak için halka ulaşma aracı olarak kullanılmaktadır (Leach vd., 2020).

İlişki kurmak ve iletişimi kolaylaştırmak için yemeğin kullanılması olan mutfak diplomasisinin tarihçesi antik döneme dayanmaktadır. Antik Yunan müzakerelerinden, Antonin Carême'in 19. yüzyıl Fransa'sındaki çalışmalarına kadar tarih boyunca yemek paylaşmak, diplomatik çabalara yardımcı olan bağlantılar kurarak kopmaz bir birlik duygusu yaratmanın bir yolu olarak değerlendirilmiştir. Yemeğin sözsüz iletişimi temeline dayanan mutfak diplomasisi 21. yüzyıl itibarıyla güçlü bir diplomatik araca dönüşmüştür. Ayrıca bu etkileşim için güçlü bir alan yaratmaktadır. Giderek gelişen bir alan olarak mutfak diplomasisinin potansiyeli, dünya çapında hükümetler tarafından üstlenilen girişimlerle giderek daha fazla kabul görmektedir. Yerel tezgâhlardan başkanlık etkinliklerine kadar her düzeydeki etkileşimler mutfak diplomasisine katkıda bulunmaktadır. Bu diplomasi biçimi gıdanın politikaları şekillendirmedeki etkili rolünü vurgulamaktadır. Bazıları mutfak diplomasisinin savaşa bir alternatif sunabileceğine inanmaktadır (Chapple-Sokol, 2013).

Araştırmanın amacı, uluslararası toplantılarda kullanılan menülerin literatürde belirtilen genel menü hazırlama esaslarına uygunluğunu G20 zirveleri üzerinden araştırmaktır. Ayrıca, bu çalışma ile ev sahibi ülkelerin bu menüleri stratejik olarak mutfaklarını, kültürel miraslarını ve diplomatik inceliklerini sergilemek için nasıl ortaya koydukları araştırılmaktadır. Tarihi olayların da gösterdiği gibi; yemek gastrodiplomasi alanındaki en önemi ve etkili unsurlardan birisidir. Bu çalışmanın, ülkeler arasındaki en üst düzey diplomatik iletişim alanları olan uluslararası toplantılarda sunulacak menülerin hazırlanmasında dikkat edilmesi gereken unsurları ortaya koyması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Beslenmenin Karar Verme Üzerindeki Etkileri

Gıda alımı hayatta kalmak için gereklidir ve bilişselliğin altında yatan biyokimyasal süreçleri etkilemektedir. Son zamanlarda yapılan çalışmalardan elde edilen veriler, öğünlerdeki değişen makro besin bileşimlerinin nörotransmitter öncül seviyelerini ve bunun sonucunda da sosyal kararları etkileyebileceğini ortaya koymaktadır. Bu bulguların eğitim, ekonomi ve kamu politikaları üzerinde etkileri bulunmaktadır. Ayrıca dengeli beslenmenin canlıların bilişselliği üzerinde etkili olduğu ortaya konulmaktadır (Strang vd., 2017).

İnsan davranışının temel bir yönü olan karar vermenin beslenme faktörlerinden etkilendiği giderek daha fazla kabul görmektedir (Lountzis, 2024). Gıda alımı ve bilişsel süreçler arasındaki ilişki, yediklerimizin sosyal davranışlarımızı önemli ölçüde etkileyebileceğini ortaya koyan çalışmalar bulunmaktadır. Bu konuya olan ilgi de artmaktadır. Gıdalardaki yağ, protein ve karbonhidrat oranını ifade eden makro besin bileşiminin, endokrin sinyallerini değiştirdiği ve beyin nörotransmitter dinamiklerini etkilediği bilinmektedir (Strang vd., 2017).

Makro Besin Bileşimi ve Sosyal Karar Verme Üzerindeki Etkisi

Strang ve arkadaşları (2017) tarafından yapılan araştırma, farklı makro besin bileşimlerine sahip öğünlerin insan sosyal davranışını değiştirebileceğini göstermektedir. Bu çalışma, yüksek karbonhidrat/protein oranına sahip kahvaltıların, düşük karbonhidrat/protein oranına sahip kahvaltılara kıyasla, norm ihlallerine yanıt olarak sosyal cezalandırma davranışını artırdığını ortaya koymaktadır. Deneklerin, yüksek karbonhidrat/protein kahvaltısından sonra adaletsiz teklifleri daha sık reddettikleri tespit edilmiştir. Bu davranışsal değişiklikler, plazma tirozin seviyelerinin düşmesiyle nedensel ilişkili olarak yorumlanmaktadır. Ayrıca makro besin alımı ile bilişsel işlevler arasında doğrudan bir bağlantı olduğunu düşündürmektedir.

Protein açısından zengin gıdalar dopaminin öncüsü olan tirozinin kandaki seviyelerini değiştirmektedir. Buna ek olarak, karbonhidrat açısından zengin gıdalar serotonin öncüsü triptofanın kandaki seviyelerini artırmaktadır. Bu değişiklikler beyindeki dopamin ve serotonin senteziyle bağlantılıdır ve karar verme süreçlerini daha da etkilemektedir (Strang vd., 2017).

Son zamanlarda yapılan çalışmalar, bağırsak sağlığı ile beyin fonksiyonu arasında, potansiyel bir bağlantı olduğunu göstermektedir. Diyet lifi, özellikle de soğan, pırasa ve hindiba kökü gibi gıdalarda bulunan prebiyotikler, bağırsak bakterilerini ve beyin fonksiyonlarını etkileyebilmektedir. Yüksek dozda diyet prebiyotikleri tüketen aşırı kilolu yetişkinlerin, yüksek kalorili gıda uyaranlarına yanıt olarak beyin aktivasyonunda azalma yaşadıkları görülmüştür (Medawar vd., 2024).

Bulgular, yeterli beslenmenin yalnızca fiziksel faydalarının ötesine geçebilecek dengeli bir diyetin önemini vurgulamaktadır (Strang vd., 2017). Öğünlerin makro besin bileşimi, çeşitli mekanizmalar aracılığıyla bilişsel işlevleri önemli ölçüde etkilemektedir (Muth & Park, 2021). Karbonhidratlar, yağlar ve proteinler dâhil olmak üzere makro besinlerin beynin gelişimi, yapısı ve işlevi için hayati öneme sahip olduğu değerlendirilmektedir.

Karbonhidratlar, Yağlar ve Proteinlerin Bilişsel Performansa Etkileri

Glikoza parçalanan karbonhidratlar, beyin için birincil enerji kaynağı olarak hizmet etmektedir. Yeterli karbonhidrat tüketiminin optimal beyin fonksiyonu için gerekli olduğu bilinmektedir (Leigh Gibson, 2013; Fischer

vd., 2001; Ding vd., 2018). Kompleks karbonhidratlar, özellikle de diyet lifi bakımından zengin olanlar, insülin duyarlılığını koruyan glikoz metabolizmasını düzenledikleri için bilişsel performans ve hafıza işlevinin iyileştirilmesiyle bağlantılıdır. Buna karşılık, basit karbonhidratlar, dikkat, hafıza, tepki süresi ve yürütme işlevlerini olumsuz yönde etkileyerek bilişsel performansın azalmasıyla ilişkili olarak görülmektedir (McKeown vd. 2004; Alahmari, 2024).

Yağ asitleri nöronal hücre zarları için yapısal temel sağlamaktadır (Leigh Gibson, 2013). Doymuş yağ asidi alımı hafıza ve öğrenme ile negatif ilişkiliyken, omega-3 alımı hafıza performansı ile pozitif ilişkili olarak değerlendirilmektedir (Muth & Park, 2021; Ding vd., 2018). Yüksek yağlı yemekler ile beslenmenin, yüksek karbonhidratlı ve düşük yağlı yemeklere kıyasla, yemek sonrasındaki yorgunluğu artırma ve uyanıklığı azaltma etkisi olduğu görülmektedir. Ancak bilişsel performans üzerinde çok az etkisi olduğu bildirilmektedir. Bununla birlikte, düşük ve yüksek yağlı öğle yemeklerinden sonra uyuşukluk, kafa karışıklığı ve belirsizlik hissinin arttığı, ancak orta yağlı öğle yemeklerinden sonra bu hissin artmadığı tespit edilmiştir (Lloyd vd., 1994).

Proteinlerden elde edilen amino asitler, nörotransmitter sentezi için öncülerdir ve reseptörlerini oluşturmaktadır (Leigh Gibson, 2013). Protein alımı, yoğun çalışma zamanlarında yürütme işlevini ve çalışma belleğini artırmaktadır (Muth & Park, 2021). Daha yüksek protein alımı motor gelişimi iyileştirebilmektedir (Leigh Gibson, 2013). Protein açısından zengin öğünler uyarıcı olabilmekte, reaksiyon süresini iyileştirebilmekte; ancak aynı zamanda odaklanmamış uyanıklığı da artırabilmektedir (Leigh Gibson ve Green, 2002). Yüksek protein alımı daha hızlı tepkiler ve daha fazla uyanıklık ile ilişkilendirilmektedir (Leigh Gibson, 2013).

Yediğimiz yiyecekler, özellikle de makro besinler, beyin sağlığı ve bilişsel işlev üzerinde kritik bir rol oynamaktadır. Makro besinler beyni glikoz ve insülin metabolizması, nörotransmitterler, oksidatif stres ve enflamasyon ve bağırsak-beyin ekseni yoluyla etkilemektedir. İyi bir diyet beyin sağlığını desteklerken, kötü bir diyet ise zayıflatmaktadır. Yaş, aktivite düzeyi ve glikoz metabolizması da makro besinlerin bilişsel işlevi etkileme şeklini değiştirebilir (Muth & Park, 2021).

Menü Hazırlama Esasları

Menüler bir toplumun yemek, zevk ve kültürünü gösteren; bir öğünde belirli bir sıra ile servis edilen uyumlu yemek grubu olarak tanımlanmaktadır (Doğdubay & Saatcı, 2014). Araştırma kapsamında ziyafet ve gala yemekleri için menü planlama konusunda dikkat edilmesi gereken; işletmenin konsepti, müşteri profili, hijyen, maliyet, bütçe, lojistik imkanlar, personel yeterliliği ve teknik imkanlar gibi önemli konular bulunmaktadır (Gürsoy, 2002; Doğdubay & Saatcı, 2014; Yılmaz, 2022). George Santayana'nın da belirttiği gibi "İnsanların, yiyip içtikleri sürece uzlaşamayacakları hiçbir şey yoktur." (Chapple-Sokol, 2013).

- Hedef Kitleyi Tanımak: Menü hazırlamada son derece önemlidir. Kişilerin genel beğenileri ve beğenmedikleri gıdalar, diyet ihtiyaçları, olası alerjileri, kültürel veya dini hususlara dayalı kısıtlamaları göz önünde bulundurulması gerekmektedir.
- Kültürel Çeşitlilik: Kapsayıcı bir deneyim yaratmak için kültürel çeşitlilik önem arz etmektedir. Çeşitli kültürlerden ve bölgelerden mutfakları araştırarak farklı kültürel geçmişleri temsil eden yemekleri menüye eklemek fark yaratabilecektir. Ayrıca, mutfak kültürlerinin benzersiz malzemelerini ve hazırlama yöntemlerini vurgulamak menünün değerini artıracaktır.

- Diyet İhtiyaçları: Alerjilere, dini kısıtlamalara, yaşa, vejetaryen ve vegan gibi özel diyetlere dikkat edilmesi gerekmektedir. Belirli diyet uygulamalarını takip eden veya kültürel tercihleri olanlar için seçenekler sunmak zorunlu uygulamalar olmaktadır.
- Çeşitlilik: Etkinlik türüne göre sunulacak yemek sayısını ve miktarı belirlenmek gerekmektedir. Her katılımcının beğenisine göre seçenekler bulması sağlanmak esastır.
- Lezzet ve Sunum: Menü, etkinliğin temasını yansıtan duyusal bir yolculuk olarak değerlendirilmelidir. Dokular, lezzetler ve pişirme tekniklerinden oluşan bir senfoni sunan bir menü oluşturmak hedeflenmek gerekmektedir.
- Besin Dengesi: Farklı besin gruplarından çeşitli yiyecekler olmasına özen gösterilmelidir.
- Mevsimsellik: Lezzet için taze ve mevsimlik malzemeler kullanılmalıdır.
- Sürdürülebilirlik: Sürdürülebilir kaynaklı malzemelerden yapılmış yemekler gibi çevre dostu seçenekler sunmak menünün değerini artıracaktır (Gürsoy, 2002; Doğdubay & Saatcı, 2014; Yılmaz, 2022).

Yöntem

Bu araştırmada verilerin toplanması aşamasında nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Doküman analizi için kullanılacak kaynaklar hem basılı hem de elektronik materyalleri kapsamaktadır. Bu analiz tekniği, belirtilen kaynaklardan elde edilen belgelerdeki bilgileri incelemek ve değerlendirmek için kullanılan sistemli bir yöntemdir (Corbin & Strauss, 2008 akt., Kıral, 2020; Baltacı, 2019). Verilerin incelenmesinde betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Bu kapsamda, menü hazırlama esaslarına yönelik olarak literatür taranması yapılmıştır. Araştırmacılar tarafından kuramsal çerçeveye dayalı olarak temalar oluşturulmuştur (Baltacı, 2019). Sonrasında, 2009-2023 yılları arasında düzenlenen G20 zirvelerinde servis edilen menüler oluşturulan temalar kapsamında analiz edilmiştir. Bu menüler üzerinden uluslararası toplantılar için menü hazırlamanın temel unsurları değerlendirilmiştir. Menülere Tablo 1'de belirtilen internet siteleri, yayımlanmış menü kartları ve makaleler üzerinden ulaşılmıştır. Bu tür kaynaklar literatürde ikincil dokümanlar olarak sınıflandırılmaktadır (Balcı, 2006 akt., Kıral, 2020). Literatür taraması aşamasında, makalede incelenen tarih aralığındaki toplantılardan 2011, 2012, 2013 ve 2017 yıllarının menülerine ulaşılamamıştır. 2020 yılındaki toplantı ise Covid-19 salgını nedeniyle çevrimiçi olarak gerçekleştirilmiştir. Bu sebeple araştırma; 2009 Londra, 2010 Seul, 2014 Brisbane, 2015 Antalya, 2016 Hangzhou, 2018 Buenos Aires, 2019 Osaka, 2021 Roma, 2022 Bali ve 2023 Yeni Delhi zirvelerine ait olan menüler üzerinden gerçekleştirilmiştir.

Bulgular

2009-2023 Yılları Arasında G20 Zirvesi Menüleri Karşılaştırması

G20 1999 yılında kurulmuştur. Bu forum, dünya ekonomisinin, ticaretinin, nüfusunun ve yüzölçümünün önemli bir bölümünü temsil eden 19 ülke ve AB'den oluşmaktadır. Ekonomik, askeri ve uluslararası politikada en güçlü devletlerin bir araya geldiği bir oluşumdur. Demir & Alper'in (2021) çalışmasına göre, tarihi, coğrafi, kültürel ve ekonomik unsurları içeren menüler, çeşitli diplomatik hedeflere ulaşmak için bir yumuşak güç biçimi olarak kullanılmaktadır. Gastronomi, geniş anlamıyla birçok alana katkıda bulunabilir ve menüler gastrodiplomasinin önemli bir yönünü oluşturmaktadır. Resmi protokol menüleri normal restoran menülerinden farklılık göstermektedir. Bu menülerde bir ülkenin tarihini, kültürünü, coğrafyasını ve ekonomisini vurgulamak için stratejik olarak seçilen

malzemeler kullanılmaktadır. Bu menüler ülkeler arasındaki siyasi, ekonomik ve kültürel ilişkileri yansıtabilmektedir. 2009-2023 yılları arasında düzenlenen G20 zirvelerinde servis edilen menüler Tablo 1'de verilmektedir.

Tablo 1. 2009-2023 Yılları Arasında Düzenlenen G20 Zirvelerinde Servis Edilen Menüler

Zirve Tarihi	Menü
2009, Londra, UK	Başlangıç: Shetland'dan organik somon balığı, adaçayı ve deniz lahanası, Sussex, Surrey ve Kent'ten çeşitli sebzeler ve İrlanda soda ekmeği veya vejetaryenler için keçi peynirli başlangıç ile servis edilir Ana yemek: Kuzey Galler'deki Elwy Vadisi'nden Jersey Royal patates, yabani mantar ve nane sosu ile yavaşça kavrulmuş kuzu omzu veya ana yemek için Lovage ve patates köftesi (v) Tatlı: Prens Charles'ın Cornwall Dükalığı çiftliklerinden elde edilen serbest dolaşan yumurtalarla yapılan muhallebili Sıcak Bakewell Tart (Demir & Alper, 2021; Slurrp Editorial, 2023)
2010, Seul, Güney Kore	Ana yemek: Susam-haemul-gyeojachae (hardal sosunda servis edilen deniz ürünleri ve ginseng), bulgogi, ızgara sığır eti, bibimbap, bukeo dufu tang (tofu çorbası) Garnitürler: (Banchan) Kimchi, mulkimchi (su kimchisi), karışık ıspanak, tangpyungchae (maş fasulyesi nişastası jöleli baharatlı ot), Jangjorim (tatlı soya sosu ve zencefille marine edilmiş ve salamura edilmiş sığır eti), dashima-toegak (kızarmış yosun) (Demir & Alper, 2021; Slurrp Editorial, 2023)
2014, Brisbane, Avustralya	Öğle yemeği: Avustralya deniz ürünleri - Moreton Körfezi böcekleri, kaya istiridyeleri, Mooloolaba karidesleri ve yengeç - Scenic Rim sığır eti ve taze Lockyer Vadisi sebzelerinin yanında. Akşam yemeği: Porterhouse bifteği (barbeküde Avustralya usulü pişirilmiş) ve yumuşak Warwick kuzu eti. Tatlılar: TimTams, pavlovas ve Penfolds şarabı (Slurrp Editorial, 2023)
2015, Antalya, Türkiye	Başlangıç: Humus, muhammara, yoğurtlu buğday; acılı vişne pilavlı yaprak sarma, kuru patlıcan, domates ve kırmızıbiber dolması ve kabak çiçeği dolması; yoğurt soslu ıspanaklı lor peynirli mantı Ana yemek: Mini sebzeler ve erişteli yeşil mercimek ile servis edilen kömürde ızgara kuzu eti Tatlı: Türk tatlı tabağı; baklava, şöbiyet ve fıstıklı sarma ve kaymaklı dondurma. (Demir & Alper, 2021)
2016, Hangzhou, Çin	Başlangıç: Çam mantarı çorbası, çam fıstıklı tatlı ve ekşi Mandarin balığı, Longjing çay yaprakları ile kızartılmış karides, portakal aromalı yengeç eti Ana yemek: Hangzhou usulü fileto biftek ve kızarmış sebzeler Tatlılar: Çeşitli hamur işleri, meyveler ve dondurma, çay ve kahve. Servis edilen şaraplar arasında, her ikisi de Changyu'dan (Çin'in en eski şaraphanesi) 2012 kırmızı ve 2011 beyaz şarapları. (Slurrp Editorial, 2023)
2018, Buenos Aires, Arjantin	Ana yemek: Kızarmış Patagonya kuzusu ve Malbec kırmızı şarabı sarımsaklı chimichurri sosu ile ızgara edilmiş chorizo sosisi choripan Tatlı: Hindistan cevizli dondurma ve karamelize yoğunlaştırılmış sütten yapılan bir sos olan dulce de leche ile flan. (Demir & Alper, 2021; Slurrp Editorial, 2023)
2019, Osaka, Japonya	Başlangıçlar: Kabuklu jelée ve shiso çiçekleri ile kavrulmuş tatlı mısır flanı; haşlanmış turna balığı konsomesi ve soya sosu aromalı Senshu patlıcanı Susam püresi ile süslenmiş çeşitli sebzeler ile derin yağda kızartılmış narenciye baharatlı fener balığı Ana yemek: Genç bambu yaprakları ile sarılmış bambu kömürde pişirilmiş Tajima sığır eti, fermente koji maltlı pirinç sosu, buharda pişirilmiş taiko dulavratotu ve haşlanmış tahıllar ve sansho çiçek tomurcukları ile maitake mantarı Tatlı: Beyaz şeftali, matcha ve üç çeşit monaka gofret (Demir & Alper, 2021; Slurrp Editorial, 2023)
2021, Roma, İtalya	Başlangıçlar: Otlar ve rezene ile marine edilmiş somon; Balkabağı ve beyaz trüflü risotto Ana yemek: Kavrulmuş enginar, patates ve diğer sebzeler ile havuç püresi ve safranlı mayonez bazlı sos ile Levrek Tatlı: Mandalina Kremalı Tatlı (Demir & Alper, 2021)

Tablo 1. 2009-2023 Yılları Arasında Düzenlenen G20 Zirvelerinde Servis Edilen Menüler (devamı)

2022, Bali, Endonezya	İştah açıcı: Aneka Ratna Mutumanikam, mango, deniz yosunu, Bali acı sos baharatlı salata ve Manado yengeç eti mısır keklerinden oluşan bir yemek. Ana yemek: Lampung'a özgü Wagyu dana bonfile, rendang, manyok ve patates mousseline, Bali zerdeçal soslu kuşkonmaz ve Balado patlıcan püresi. Tatlılar: Acehnese çikolatalı mus, tuille pirinci, rendelenmiş hindistan cevizli siyah yapışkan pirinç ve mango coulis. (Demir & Alper, 2021; Slurrp Editorial, 2023)
2023, Yeni Delhi, Hindistan	İştah Açıcı: Sharad Ritu Başlangıç: Paatram; cin darısı cipsleri, yoğurt küresi ve baharatlı chutney Ana yemek: Vanavarnam; Jak meyvesi tartı, orman mantarları, darı cipsi, köri (curry) yapraklı Kerala pirinci. Hint ekmekleri: Soğan tohumu ile lezzetlendirilmiş Mumbai pao ve kakule ile lezzetlendirilmiş Bakarkhani Tatlı: Madhurima; kakuleli Japon akdarısı pudingi, incir-şeftali kompostosu ve Ambemohar pirinç cipsi İçecekler: Keşmir kahvesi, filtre kahve ve Darjeeling çayı (The Print, 2023)

Menülerin Hazırlanmasında Dikkat Edilen Temel Unsurlar

G20 zirvelerinde servis edilen yemeklerim literatürde belirtilen menü uygulama esaslarına dikkat edilerek hazırlandığı görülmektedir. Ayrıca ev sahibi ülkeler bu toplantıları önemli bir gastrodiplomasi aracı olarak görmekte ve kendi kültürleri ile yerel ürünlerini tanıtabilmek için kullanmaktadırlar. Bu menüler; yerel ve mevsimlik malzemelerin kullanılması, gelenek ve yeniliğin harmanlanması, ulusal mutfağın öne çıkarılması, diyet ile ilgili konular, yemek çeşitliliği ve şarap eşleştirmeleri temaları kapsamında incelenmiştir.

Yerel ve Mevsimlik Malzemelerin Kullanılması

Menülerle ilgili öne çıkan en önemli özelliklerden birisinin taze, mevsimsel ve yerel kaynaklı malzemelerin kullanılmasına özen gösterilmesi olduğu görülmektedir. Bu sayede ev sahibi ülkenin tarımsal zenginlikleri ve mutfak gelenekleri vurgulanmaktadır. Örneğin; İngiliz mutfağı da Britanya tarihinden etkilenmiştir (Rosenthal & Foster, 2020) ve imparatorluk geçmişinden kalan miras sayesinde birçok kültürden örnekleri içinde barındırmaktadır (Pegge, 2015; Madden, 2017). Bununla birlikte, İngiliz mutfağı sade, yerel ve kaliteli ürünleriyle öne çıkan bir mutfak olarak değerlendirilmektedir (Orwell, 1946). 2009 yılında sunulan menüde Birleşik Krallık zirvesinin bunu kanıtlayan bir örnek oluşturduğu görülmektedir. Sunulan menüde Prens Charles'ın çiftliklerinden ve Sussex, Surrey ve Kent'ten gelen ürünler kullanılmıştır. Jamie Oliver'ın hazırladığı menüde yerel kaynakları ve mevsimlik ürünleri vurgulayan organik somon ve kuzu eti yer almaktadır. 2010 yılında sunulan menüde Güney Kore zirvesinde sadece Güney Kore'de yetiştirilen ve üretilen malzemelerin kullanıldığı görülmektedir.

Gelenek ve Yeniliğin Harmanlanması

Menüler genellikle geleneksel yemekler ile yenilikçi mutfak teknikleri arasında bir denge kurmaktadır. Şefler yerel lezzetleri sergilerken, genellikle modern hazırlıkları ve sunumları da işin içine katmaktadırlar. Bu uygulamaların en iyi örneklerinden birisi olarak Yeni Delhi'deki 2023 yılında yapılan zirvede görülmektedir. Hint mutfağı, kültür, din, etnik köken, sosyal sınıflar arasındaki karmaşık etkileşimler yoluyla gelişmiştir. Bu zenginlik maneviyat ve bölgesel çeşitliliğe derinden bağlı bir mutfak ortaya çıkarmıştır. Hint mutfağı; antik dönemden miras kalan tarım ürünlerine dayalı yemek alışkanlıklarının etkilerini yansıtmaktadır. Ayrıca, Vedik dönemin felsefi kavramlarını, aromatik ve et açısından zengin Babür mutfak uygulamalarını ve Avrupa sömürgeciliğinin getirdiği

yeni malzeme ve teknikleri bünyesinde barındırmaktadır. Bu kültürel çeşitlilik modern Hint mutfağını tarihsel katmanların ve küresel etkileşimlerin canlı bir mozaiği haline getirmektedir. Mutfak aynı zamanda gelişen gıda politikaları ve devam eden kültürel etkileşimlerle de dikkat çekmektedir (Antani & Mahapatra, 2022). Bütün bu tarihi ve kültürel özellikler 2023 yılında Yeni Delhi'de düzenlenen G20 zirvesinde sunulan tamamen vejetaryen menü ile ortaya konulmaktadır. Menü Hint dokunuşuyla Batı lezzetlerinin de bir füzyonunu sunmaktadır.

Ulusal Mutfağın Öne Çıkarılması

Menülerde sıklıkla ev sahibi ülkenin mutfak kimliğini temsil eden yemekler yer almaktadır. Sunulan bu yemekler ile ülkenin gastronomi mirası yoluyla bir tür mutfak diplomasisi işlevi ortaya konulmaktadır. G20 zirvelerinde servis edilen menülerin tamamında, ülkelerin çeşitli bölgelerinin mutfaklarının bir araya getirildiği ve ev sahibi kültürün bu niteliğinin vurgulanmaya özen gösterildiği görülmektedir. Bu duruma örnek olarak, 2014 yılında Brisbane Avustralya'da menüde Avustralya deniz ürünleri, sığır eti ve şaraplar yer aldığı ve ülkenin bu ürünlerinin vurgulandığı görülmektedir. 2018 yılında sunulan menüde Arjantin Buenos Aires'te, ülkenin ihracatını yansıtan Arjantin sığır eti ve Patagonya kral yengecinin kullanıldığı ve bu yiyeceklere odaklanıldığı görülmektedir.

Diyet ile İlgili Konular

Yapılan organizasyonlarda menü planlamasında diyet kısıtlamalarına ve tercihlerine dikkat ederek genellikle vejetaryen, helal ve diğer alternatif seçeneklerin sunulduğu görülmektedir. Genel olarak tüm zirvelerde 2009 yılında İngiltere, 2015 yılında Türkiye, 2019 yılında Japonya ile 2023 yılında Hindistan'da düzenlenen zirvelerde vejetaryen ve helal diyetler için özel seçenekler sunulduğu görülmektedir. 2015 yılında Türkiye zirvesinde Suudi Arabistan Kralı'nın isteği üzerine yemeklerine soğan ve sarımsak konulmamış ve kendisine et servis edilmiştir. Hindistan Başbakanı'na ise isteği üzerine sadece vejetaryen menü hazırlanmıştır (T24, 2015). Ayrıca, planlanan menülerin kompleks karbonhidratlar, iyi protein kaynakları, yağ asitleri (özellikle omega-3), vitamin ve mineraller açısından zengin gıdalardan oluşturulduğu dikkati çekmektedir.

Yemek Çeşitliliği

Gala yemekleri kapsamlı bir yemek deneyimi sağlamak için planlanmaktadır. Mezeler, ana yemekler ve tatlılardan oluşan ayrıntılı yemekler içermektedir. 2009 yılında Pittsburgh'ta yapılan ABD zirvesinde beş çeşitten oluşan bir servis tercih edilmiştir. 2010 yılında Güney Kore'de düzenlenen Seul zirvesinde sekiz çeşit yemek konukların beğenisine sunulmuştur. Benzersiz Kore esintili ürünler anlayışıyla sunulan yemekler, geleneksel olmayan Kore yemeklerinde Kore malzemelerini sergilemektedir.

Şarap Eşleştirmeleri

Genellikle yerel olarak üretilen kaliteli şaraplar, her bir yemek ile eşleştirilerek genel yemek deneyimini olumlu olarak etkilemesi için planlanmıştır. 2018 yılında Arjantin'in başkenti Buenos Aires'te düzenlenen zirvede örneği görülmektedir. Her bir yemek kaliteli Arjantin şarapları servis edilmiştir. 2016 yılında Çin'in Hangzhou kentinde düzenlenen zirvede ise Çin'in en eski şarap imalathanesinden 2012 yılına ait olan kırmızı ve 2011 yılına ait olan beyaz şaraplar yer almaktadır. 2016 yılında Çin'de düzenlenen ziyafette Çin şaraplarıyla birlikte taze deniz ürünleri ve yerel malzemelerin kullanıldığı görülmektedir.

Sonuç

Beslenme, bilişsel süreçleri ve sosyal karar vermeyi düzenlemede önemli bir rol oynamaktadır. Yemeklerin makro besin bileşimi, nörotransmitter seviyelerini etkileyebilmekte ve beyin işlevini değiştirebilmektedir. Bu süreç bireylerin karar alma biçimlerini etkileyebilmektedir. Bu bulgular, dengeli beslenmenin yalnızca fiziksel sağlığı değil aynı zamanda sağlam karar vermeyi de teşvik etmedeki önemini vurgulamaktadır. Beslenmenin halk sağlığı açısından önemi düşünülerek eğitim programları içerisinde de farkındalık yaratmak ve doğru bilgiyi edinmek için düzenlenen programlar içerisinde yer verilmelidir.

Bu kapsamda G20 gibi uluslararası zirvelerin önemli olduğu düşünülmektedir. Ev sahibi ülkenin kültürel mirasının öğrenilmesi ve yeme içme alışkanlıkları hakkında bilgi sahibi olunması bu gibi toplantılar aracığıyla sağlanmaktadır. Hazırlanan menüler diplomatik ilişkilerde kullanılmaktadır. Literatür çalışması sonucunda elde edilen verilerle paralel olarak menüler; gelenek ile yeniliği harmanlayan yerel ve mevsimlik malzemelerle, ulusal mutfağı vurgulayacak şekilde, diyet hususlarını dikkate alarak, mümkünse şarap eşleştirmeli ve çok çeşit içeren seçeneklerle planlanmaktadır. Çalışmada incelenen tüm zirvelerde ülke mutfağını öne çıkaracak yerel ve mevsimlik ürünlerin kullanılmasına özen gösterildiği dikkat çekmektedir. 2014 yılında Brisbane'de gerçekleştirilen zirvede yerel deniz ürünleri ve sığır etinden oluşturulan zengin menü bunun en iyi örneklerindendir. 2023 yılında Yeni Delhi'de düzenlenen G20 zirvesinde Hint dokunuşuyla Batı lezzetlerinin de bir füzyonunu sunan tamamen vejetaryen menü gelenek ve yeniliği görkemli bir şekilde harmanlamaktadır. 2014 yılında Brisbane, 2018 yılında Buenos Aires'te ve 2016 yılında Hangzhou'da düzenlenen zirvelerde yemeklerin yerel şaraplarla eşleştirilmesi görülmektedir. 2009 yılında İngiltere, 2015 yılında Türkiye, 2019 yılında Japonya ile 2023 yılında Hindistan'da düzenlenen zirvelerde vejetaryen ve helal diyetler için özel seçenekler sunulduğu görülmektedir. Ayrıca menülerin iyi protein kaynakları, kompleks karbonhidratlar, faydalı yağ asitleri, vitaminler ve mineraller içerdiği de görülmektedir. G20 zirvesi menülerinin, literatürle uyumlu olarak; ev sahibi ülkenin kültürünü, mutfağını ve değerlerini yansıtan unutulmaz bir mutfak deneyimi sunmak için dikkatlice hazırlanmış olduğu değerlendirilmektedir. Ayrıca bu menüler hazırlanırken davetlilerin sağlık durumlarının, dini kısıtlamalarının, bilinen veya önceden bildirilen beslenme tercihlerinin göz önünde bulundurulduğu da görülmektedir.

Elde edilen önemli bilgilere rağmen, beslenmenin karar alma üzerindeki etkisini ve uluslararası zirveler gibi kısa vadeli menüler üzerindeki etkisini tam olarak anlamakta zorluklar bulunmaktadır. G20'nin uluslararası alanda en önemli toplantılardan biri olması sebebiyle, yapılan çalışmanın uluslararası toplantılarda konuklar için menüler oluştururken dikkate alınması gereken noktalar açısından örnek teşkil edeceği düşünülmektedir.

Gelecekte yapılacak çalışmalarda, bu araştırmanın kapsamı dışında kalan diğer uluslararası toplantıların menülerinin de menü hazırlama esasları, gastrodiplomasi ve özellikle karar alma süreçlerinde yemeğin önemi konularının araştırılabileceği düşünülmektedir. Belirli diyet kalıplarının bilişsel işlevler ve sosyal davranış üzerindeki kısa vadeli etkilerini keşfetmek için daha fazla araştırmaya ihtiyaç bulunmaktadır. Ayrıca, kültürün karar alma süreçleri üzerine etkisi alanında kapsamlı çalışmaların yapılması gerektiği değerlendirilmektedir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

Alahmari, L. A. (2024) Dietary fiber influence on overall health, with an emphasis on CVD, diabetes, obesity, colon cancer, and inflammation. *Frontiers in Nutrition*. 11:1510564. https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1510564

Antani, V. & Mahapatra, S. (2022). Evolution of Indian cuisine: a socio-historical review. *Journal of Ethnic Foods.* 9(15). https://doi.org/10.1186/s42779-022-00129-4

Buffery, V. (2012, Temmuz 24). Presidential chefs swap recipes for world diplomacy. Erişim adresi: https://www.reuters.com/

Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(2), 368-388.

Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds. *The Hague Journal of Diplomacy*. 8: 161-183

Demir, M. & Alper, P. (2021). G20 summit menus as a means of gastrodiplomacy: Messages to the world via menus. International Journal of Gastronomy and Food Science. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100368

Doğdubay, M. & Saatcı, G. (2014). Menü Mühendisliği. Ankara: Detay Yayıncılık

Ding, B., Xiao, R., Ma, W., Zhao, L., Bi, Y., & Zhang, Y. (2018). The association between macronutrient intake and cognition in individuals aged under 65 in China: a cross-sectional study. *BMJ open*, *8*(1), e018573. https://doi.org/10.1136/bmjopen-2017-018573

Fischer, K., Colombani, P. C., Langhans, W., & Wenk, C. (2001). Cognitive performance and its relationship with postprandial metabolic changes after ingestion of different macronutrients in the morning. *British Journal of Nutrition*, *85*(3), 393–405. doi:10.1079/BJN2000269

Gürsoy, D. (2002). Toplu Yemekler İçin Tip Mönü Planları ve Reçeteler (2. Baskı). İstanbul: Mar Matbaacılık.

Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 170-189.

Leach, M., Nisbett, N., Cabral, L., Harris, J., Hossain, N. & Thompson, J. (2020). Food politics and development. *World Development,* 134. https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2020.105024.

Leigh Gibson, E. (2013). Effects of Energy and Macronutrient Intake on Cognitive Function Through the Lifespan. *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences. Section B. Natural, Exact, and Applied Sciences*. https://doi.org/10.2478/prolas-2013-0057

Leigh Gibson, E., & Green, M. W. (2002). Nutritional influences on cognitive function: mechanisms of susceptibility. *Nutrition research reviews*, *15*(1), 169–206. https://doi.org/10.1079/NRR200131

Lloyd, H. M., Green, M. W., & Rogers, P. J. (1994). Mood and cognitive performance effects of isocaloric lunches differing in fat and carbohydrate content. *Physiology & behavior*, *56*(1), 51–57. https://doi.org/10.1016/0031-9384(94)90260-7

Lountzis G. (2024). Self-care practices in decision-making: How nutrition and habits may affect decision in business. EUR J ENV PUBLIC HLT. 2024;8(1):em0152. https://doi.org/10.29333/ejeph/14128

Madden, E. (2017, 15 Aralık). Cultural Influences on British Cuisine through Colonization. Global Foodways. https://adhc.lib.ua.edu/globalfoodways/cultural-influences-on-british-cuisine-through-colonization/

McKeown, N. M., Meigs, J. B., Liu, S., Saltzman, E., Wilson, P.W.F. & Jacques, P. F.; Carbohydrate Nutrition, Insulin Resistance, and the Prevalence of the Metabolic Syndrome in the Framingham Offspring Cohort . *Diabetes Care,* 1 February 2004; 27 (2): 538–546. https://doi.org/10.2337/diacare.27.2.538

Medawar, E., Beyer, F., Thieleking, R., Haange, S. B., Rolle-Kampczyk, U., Reinicke, M., Chakaroun, R., von Bergen, M., Stumvoll, M., Villringer, A., & Witte, A. V. (2024). Prebiotic diet changes neural correlates of food decision-making in overweight adults: a randomised controlled within-subject cross-over trial. *Gut*, *73*(2), 298–310. https://doi.org/10.1136/gutjnl-2023-330365

Mendelson Forman, J. (2024, Temmuz 17). Gastrodiplomacy. *Oxford Research Encyclopedia of Food Studies*. https://oxfordre.com/foodstudies/view/10.1093/acrefore/9780197762530.001.0001/acrefore-9780197762530-e-18. https://doi.org/10.1093/acrefore/9780197762530.013.18

Muth, A. K., & Park, S. Q. (2021). The impact of dietary macronutrient intake on cognitive function and the brain. *Clinical nutrition (Edinburgh, Scotland)*, *40*(6), 3999–4010. https://doi.org/10.1016/j.clnu.2021.04.043

Orwell, G. (1946). British Cookery. British Council. https://www.britishcouncil.org/research-policy-insight/insight-articles/defence-english-cooking

Pegge, S. (2015). The Forme of Cury, a Roll of Ancient English Cookery: Compiled, about AD 1390. Cambridge: Cambridge University Press.

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

Rosenthal, A.J. and Foster, T.J. (2020). Textural Characteristics of British Foods. İçinde Textural Characteristics of World Foods, K. Nishinari (Ed.). https://doi.org/10.1002/9781119430902.ch20

Slurrp Editorial (September 7, 2023). Gala Dinner Menus From G20 Summits Over The Years. Recived from, https://www.slurrp.com/article/gala-dinner-menus-from-g20-summits-over-the-years-1694079991990?utm_source=dweb&utm_medium=share-cta&utm_campaign=share

Strang, S., Hoeber, C., Uhl, O., Koletzko, B., Münte, T. F., Lehnert, H., Dolan, R. J., Schmid, S. M., & Park, S. Q. (2017). Impact of nutrition on social decision making. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America, 114(25), 6510–6514. https://doi.org/10.1073/pnas.1620245114

The Print. (2023, 9 Eylül). G20 Summit 2023: Check full list of specially curated vegetarian menu for world leaders. https://theprint.in/feature/g20-summit-2023-check-full-list-of-specially-curated-vegetarian-menu-for-world-leaders/1754740/

T24. (2015, 19 Kasım). Garsonların senkronize servis yaptığı G20 zirvesinde yemeklere radyasyon kontrolü yapılmış. https://t24.com.tr/haber/garsonlarin-senkronize-servis-yaptigi-g20-zirvesinde-yemeklere-radyasyon-kontrolu-yapilmis,317244

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. https://doi.org/10.26650/jot.2019.5.2.0027

Yılmaz, İ. (2022). Menü Planlama ve Özel Menüler Kitabı. Ankara: Akademisyen Kitabevi

Zhang, J. (2015). The Food of the Worlds: Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns. *International Journal Of Communication, 9*, 568-591. https://ijoc.org/index.php/ijoc/article/view/2847/1316

Research on Menus Used at International Meetings Through G20 Summits

Servet Kazım GÜNEY

Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara/Türkiye

Menekşe CÖMERT

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Türkiye

Extended Summary

In terms of country promotion, the use of food and culinary practices in international relations for communication, negotiation, and cultural exchange is extremely important. For this reason, it is known that food is used to connect with people and achieve diplomatic goals. The importance of the concept known as culinary diplomacy is becoming apparent. This research highlights the role of culinary diplomacy. In addition, it discusses how nutrition, especially the macronutrient composition, affects cognitive processes and social decision-making mechanisms. Studies have shown that changing macronutrient ratios in meals can affect neurotransmitter levels, thereby influencing social behavior. In this study, the document analysis technique, one of the qualitative research methods, was used. This study examines the G20 summit menus from 2009 to 2023, investigating how host countries strategically present their cuisines, cultural heritage, and diplomatic subtleties through these menus.

Food is used to communicate ideas, values, identities and attitudes through its symbolic value. Different social positions are indicated not only by differences in the quantities and types of food served at the tables of different social strata. These social positions are also expressed more subtly in the way they are served and cooked. For this reason, kitchens have been an important part of traditional diplomacy since ancient times, when imperial palaces hosted lavish banquets for diplomats (Zhang, 2015). The quote by Charles Maurice de Talleyrand, “Give me a good cook, and I'll give you a good treaty” also illustrates this situation.

Diplomacy involves communication, negotiation, and information-sharing in international relations. It is a tool to implement policy, using tactics and values to achieve strategic goals. There are sub-branches of diplomacy that are culinary diplomacy, gastro-diplomacy and food diplomacy. Culinary diplomacy relates to the expansion of relations through cuisine and the eating habits of visiting ambassadors or public figures. Culinary diplomacy, the practice of using food to build relationships and facilitate communication, is not a new concept. Its theory hinges on the non-verbal communication of food and the physical closeness of commensality, creating a powerful space for interaction. As a growing field, culinary diplomacy's potential is increasingly recognized, with initiatives undertaken by governments worldwide. Interactions at all levels, from local stalls to presidential events, contribute to culinary diplomacy, emphasizing food's influential role in shaping perceptions and policies. Some believe that culinary diplomacy may offer an alternative to war.

Food intake is essential for survival, influencing biochemical processes underlying cognition. Evidence from recent studies reveals that varying macronutrient compositions in meals can affect neurotransmitter precursor levels, subsequently influencing social decisions. These findings have implications for education, economics, and public policy, emphasizing the importance of a balanced diet on fundamental expressions of cognition. Decision-making, a fundamental aspect of human behavior, is increasingly recognized as being influenced by nutritional factors. The

food we eat, specifically macronutrients, plays a critical role in brain health and cognitive function. Macronutrients affect the brain via glucose and insulin metabolism, neurotransmitters, oxidative stress and inflammation, and the gut-brain axis. A good diet bolsters brain health, while a poor diet undermines it. Age, activity level, and glucose metabolism can also impact how macronutrients affect cognitive function.

The G20 is a forum of 19 countries and the EU, representing a significant portion of the world's economy, trade, population, and land area. It is seen as a collection of the most powerful states economically, militarily, and in international politics. Gastronomy, in its broad sense, can contribute to many fields, and menus are a crucial aspect of gastrodiplomacy. Official protocol menus differ from regular restaurant menus. They strategically use ingredients to highlight a country's history, culture, geography, and economy. These menus can reflect the political, economic, and cultural relationships between countries. The general features of these menus are listed below.

Showcasing Local and Seasonal Ingredients: A prominent feature is the emphasis on using fresh, seasonal, and locally-sourced ingredients. This highlights the host country's agricultural bounty and culinary traditions.

Blending Tradition and Innovation: Menus often strike a balance between traditional dishes and innovative culinary techniques. While showcasing local flavors, chefs often incorporate modern preparations and presentations.

Highlighting National Cuisine: The menus frequently feature dishes that represent the host country's culinary identity. This serves as a form of culinary diplomacy, introducing delegates to the nation's gastronomic heritage.

Dietary Considerations: Organizers are mindful of dietary restrictions and preferences, often providing vegetarian, halal, and other alternative options.

Multi-Course Meals: Gala dinners typically involve elaborate multi-course meals, featuring appetizers, main courses, and desserts, to provide a comprehensive dining experience.

Wine Pairing: Fine wines, often locally produced, are carefully selected to complement each course, enhancing the overall dining experience.

In conclusion, G20 summit menus are carefully crafted to provide a memorable culinary experience that reflects the host country's culture, cuisine, and values.

Nutrition plays a crucial role in modulating cognitive processes and social decision-making. The macronutrient composition of meals can influence neurotransmitter levels and alter brain function, affecting how individuals make decisions. These findings underscore the importance of balanced nutrition in promoting not only physical health but also sound decision-making. By integrating nutrition into public health and education initiatives, societies can foster better cognitive outcomes and social behaviors. International summits like G20 presents a stage for the host countries strategically use these menus to showcase their culinary landscape, cultural heritage, and diplomatic finesse. These menus often feature local, seasonal ingredients and blend traditional dishes with innovative techniques, serving as a form of soft power to achieve diplomatic goals. According to the data obtained; menus should be prepared with local and seasonal ingredients blending tradition and innovation, must highlight national cuisine, consider dietary considerations, multi-course meals with wine pairing if possible. It should also be taken into account that menus should contain good sources of protein, complex carbohydrates, beneficial fatty acids, vitamins and minerals.

Despite the significant insights gained, there are challenges in fully understanding the impact of nutrition on decision-making and their effect on short term menus like international summits. More research is needed to explore the short term effects of specific dietary patterns on cognitive functions and social behavior. This would help to identify the points to be considered when creating menus for guests at international meetings.