

To Cite: Kılıç, M., Güneş, E., Şahin, A., Bozdoğan, T., Seçim, Y., Madenci, A. B., & Nizamlioğlu, H. F. (2026). Dönemine damga vurmuş liderlerin beslenme alışkanlıkları. *Sosyal Aktörler ve Deneyimler Dergisi (SADED)*, 7, 1-21. <https://doi.org/10.65804/saded.1941310>

Geliş Tarihi: 30.04.2026

Kabul Tarihi: 06.07.2026

Yayınlanma Tarihi: 07.07.2026

DÖNEMİNE DAMGA VURMUŞ LİDERLERİN BESLENME ALIŞKANLIKLARI

Dietary Habits of Leaders Who Shaped Their Era

Muhammedduhan KILIÇ¹

Eda GÜNEŞ²

Aleyna ŞAHİN³

Türkan BOZDOĞAN⁴

Yılmaz SEÇİM⁵

Ayşe Büşra MADENCİ⁶

Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU⁷

Öz

Bu çalışma, farklı dönemler ve yönetim biçimlerinde öne çıkan liderlerin yemek ve beslenme tercihlerini gastronomi, kültürel etki ve siyaset çerçevesinde ele almaktadır. Liderlerin yemek seçimleri ve sofraya düzenlerinin yalnızca bireysel beslenme tercihleri olarak değil; dönemin toplumsal yapısı, ideolojik eğilimleri, güç ilişkileri ve kültürel değerleriyle birlikte şekillenen bir alan olarak değerlendirilmektedir. Çalışma, anlatımsal derleme olarak tasarlanmış olup veriler doküman analizi tekniğiyle elde edilmiştir. Bu doğrultuda liderler; Osmanlı dönemi, Cumhuriyet dönemi ve modern dünya liderleri olmak üzere üç ana başlık altında incelenmiş ve her dönemden üç lider çalışmaya dâhil edilmiştir. Osmanlı döneminde saray mutfağının etkisi, ziyafet sofraları, padişahların iştisamı gibi önemli unsurlar liderlerin beslenmesiyle doğrudan ilişkilidir. Cumhuriyet döneminde ise liderlerin yemek ve beslenmelerinde yaşadıkları ortam, askerlik geçmişleri ile dini yönelimlerinin etkisiyle şekillenen kişisel beslenmeleri ön plana çıkmaktadır. Modern dünya liderlerinde ise beslenme pratiklerinin kişisel sağlık tercihleri ve sadelik ekseninde şekillendiği görülmektedir. Çalışmada liderlerin yemek seçimlerinin hem kişisel hem de yaşadıkları toplumların etkisiyle şekillendiği görülmektedir. Ayrıca çalışma sofraların yalnızca bir yemek yeme mekânı değil, sosyalleşme ve devlet işlerinin konuşulduğu diplomatik bir alan olduğunu da ortaya koymaktadır. Çalışma, lider gastronomisi ve gastrodiploması alanlarına disiplinler arası bir bakış açısıyla yaklaşmayı amaçlamaktadır.

Anahtar kelimeler: Padişah, Cumhurbaşkanı, Beslenme, Gastrodiploması, Gastronomi.

¹ Sorumlu Yazar/Corresponding Author: Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, duhanklcm@gmail.com, Konya/Türkiye, ORCID: 0009-0008-1219-9957

² Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, egunes@erbakan.edu.tr, Konya/Türkiye, ORCID: 0000-0001-7422-9375

³ Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, aleynasahin1007@gmail.com, Konya/Türkiye, ORCID: 0009-0002-2202-5244

⁴ Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, turkanbozdogan02@gmail.com, Konya/Türkiye, ORCID: 0009-0007-8232-0671

⁵ Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ysevim@erbakan.edu.tr, Konya/Türkiye, ORCID: 0000-0002-9112-7650

⁶ Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, bmadenci@erbakan.edu.tr, Konya/Türkiye, ORCID: 0000-0001-9987-6771

⁷ Prof. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya/Türkiye, hfnizamlioglu@erbakan.edu.tr, ORCID: 0000-0002-5042-0172

Abstract

This study examines the food and nutritional preferences of prominent leaders from different periods and forms of government within the framework of gastronomy, cultural influence, and politics. Leaders' food choices and table settings are considered not merely as individual dietary preferences, but as a field shaped by the social structure, ideological leanings, power relations, and cultural values of the era. Designed as a narrative compilation, data was obtained using document analysis techniques. Accordingly, leaders are examined under three main headings: Ottoman era, Republic era, and modern world leaders, with three leaders from each period included in the study. In the Ottoman period, the influence of the palace kitchen, banquet tables, and the splendor of the sultans are directly related to the leaders' diets. In the Republic era, the personal diets of leaders, shaped by their living environment, military background, and religious orientation, come to the forefront. In modern world leaders, dietary practices are seen to be shaped by personal health preferences and simplicity. The study shows that leaders' food choices are shaped by both personal preferences and the influence of the societies in which they live. The study also reveals that dining tables are not merely places for eating, but also diplomatic spaces where socialization and state affairs are discussed. The study aims to approach the fields of leadership gastronomy and gastrodplomacy from an interdisciplinary perspective.

Keywords: Sultan, President, Nutrition, Gastrodplomacy, Gastronomy

GİRİŞ

Geçmişten günümüze her toplum içerisinde insanları yönetebilen, etkileyen ve topluluklarını arkasından sürükleyebilen liderler var olmuştur. Bu liderlerin toplumların yönetim şekli ve sıfatları hep değişiklik gösterse de genel anlamda hepsi lider olarak anılmıştır. Türk Dil Kurumuna (t.y.) göre lider “Bir partinin veya bir kuruluşun en üst düzeyde yönetimiyle görevli kimse; reis” şeklindedir. Liderlik ise belirli hedefler doğrultusunda insanları etrafında toplama ve onları etkisi altına alarak bu hedefleri gerçekleştirme amacıyla aksiyon alma becerisidir (Eren, 2001). Liderler, tarihin her döneminde insanları yalnızca söylemleriyle değil yaşam tarzları, davranışları hatta beslenme şekilleriyle etkilemiş ve insanlara bu şekilde mesaj vermişlerdir. Her anlamda liderler, temsil ettiği toplumun veya devletin kültürel özelliklerini yansıtmalı ve bu değerlere göre yaşamalıdır. Bu durumda en önemli değerlerden birisi de toplumların yeme ile içme kültürü ve beslenme tarzlarıdır. Liderler ait oldukları, yönettikleri toplumlarla özdeşleşmeli ve beslenme tarzlarını hem ideolojik duruşuna hem de tarihi geçmişine göre değerlendirmelidir.

Liderin hem güçlü bir duruş sergilemesi hem de işlerini aksatmadan toplumda herhangi bir kaygı ve belirsizlik oluşturmaktan yönetimine devam edebilmesi için sağlığına dikkat etmesi, dengeli beslenmesi gereklidir. Bu beslenme şekilleri liderler için önemli olduğu kadar diplomatik ziyaretlerde ve bireysel sağlık açısından da oldukça önemli bir konudur. Ülkeler arası diplomatik görüşme amacıyla gelen diğer devlet başkanlarının sofralarda ağırlanma şekli ve o ülkenin liderinin, kendi kültürünü diğer liderlere tanıtması ülke imajı açısından dikkat edilmesi gereken bir konudur. Bu tarz diplomatik ziyaretlerde verilen ziyafetler o ülkenin gücünün ve kültürünün bir yansımasıdır. Bu doğrultuda “Gastrodiplomasi” kavramı öne çıkmaktadır. Bu kavram ilk kez 2002 yılında The Economist dergisinde yayınlanan Tayland mutfağını tanıtmak için yayınlanan “Food as Ambassador” makalesinde tanımlanmıştır (Kul, 2019). Ayrıca, gastrodiplomasi ilk kez Paul Rockower tarafından “kalplere ve zihinlere insanların mideleri aracılığıyla ulaşma yöntemi” olarak tanımlanmıştır (Türker, 2018).

Gastrodiplomasi çalışmaları, yemek ve mutfak kültürünün yalnızca beslenme veya kültürel tanıtım alanı olmadığını, aynı zamanda diplomatik iletişim, ülke imajı ve yumuşak güç üretimiyle ilişkili olduğunu göstermektedir (Cabral vd., 2024). Son yıllarda yapılan derleme çalışmaları, gastronominin diplomatik bir araç olarak devletlerin kültürel görünürlüğünü artırmada, ulusal kimlik inşasında ve uluslararası ilişkilerde sembolik yakınlık kurmada önemli bir rol üstlendiğini ortaya koymaktadır (Li & Mok, 2025). Nitekim lider sofraları, doğrudan bir “gastrodiplomasi” faaliyeti olarak değil, devletin temsil pratikleri ve kültürel kimlik sunumlarıyla ilişkili bir alan olarak değerlendirilebilir. Özellikle diplomatik ziyaretler, resmî davetler, protokol yemekleri ve liderlerin kamuoyuna yansıyan sofrası pratikleri, mutfak kültürünün siyasal ve diplomatik anlamlar üretebildiği alanlar arasında yer almaktadır.

Bu çalışma anlatımsal derleme niteliğinde ve veriler doküman analizi yöntemiyle yürütülmüş olup kendi dönemlerine damga vurmuş üçer lider seçilmiştir. Araştırmada Osmanlı padişahları, Cumhuriyet dönemi liderleri ve modern dünya liderleri olmak üzere üç kronolojik başlık altında toplam dokuz lider örnek olarak belirlenmiştir. Çalışmanın amacı, farklı dönemlerde öne çıkan liderlerin beslenme tercihlerini, sofrası pratiklerini ve bu pratiklerin gastrodiplomasi bağlamındaki sembolik anlamlarını değerlendirmektir. Bu amaç doğrultusunda liderlerin beslenme tercihleri, sofrası düzenleri ve bu pratiklerin taşıdığı anlamları karşılaştırmalı olarak ele alınmıştır. Literatürdeki araştırmalar sonucunda, liderlerin ne yediği, hangi besinleri tükettikleri ve sofrası tutumlarını lider gastronomisi ile gastrodiplomasi açısıyla birlikte ele alan sınırlı çalışmalar olduğu görülmektedir. Bu araştırma, söz konusu boşluğa katkı sunmayı amaçlamaktadır.

YÖNTEM

Bu çalışma, dönemlerine damga vurmuş liderlerin beslenme alışkanlıklarını, sofrâ pratiklerini ve yaşam biçimlerinin yeme-içme davranışlarına etkisini bütüncül biçimde değerlendirmeyi amaçlayan, literatür taramasına dayalı anlatımsal bir derleme olarak tasarlanmıştır. Araştırmada nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş ve veriler doküman analizi tekniğiyle elde edilmiştir. Doküman analizi, araştırılması istenilen veya hedeflenen durum hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin sistematik biçimde incelenmesini ifade etmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2011). Çalışmada liderlerin beslenme alışkanlıkları ve sofrâ pratikleri; temsil, iktidar, sağlık, sadelik, modernleşme, ideolojik yönelim, kültürel/diplomatik anlam ve medya görünürlüğü kategorileri çerçevesinde değerlendirilmiştir. Çalışmanın liderler örneklemini Osmanlı padişahlarından Fatih Sultan Mehmet, II. Mahmut ve II. Abdülhamid; Cumhuriyet dönemi liderlerinden Mustafa Kemal Atatürk, İsmet İnönü ve Necmettin Erbakan; Modern dünya liderlerinden Mahatma Gandhi, Barack Obama ve Angela Merkel oluşturmaktadır. Bu dokuz liderin seçilmesinde, farklı tarihsel dönemleri temsil etmeleri, kendi dönemlerinde siyasal ve toplumsal açıdan öne çıkmaları ve beslenme alışkanlıkları, yaşam tarzları ve sağlık durumlarına ilişkin yazılı kaynaklara ulaşılabilir olması etkili olmuştur. Araştırma verileri literatür taraması yoluyla elde edilmiştir: DergiPark, TrDizin, Google Scholar, Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi'ndeki Cevdet/Saray (C.SM.) tasnifi belgeleri, özellikle Cumhuriyet Dönemi liderlerinin yanında bulunmuş kişilerin yazdığı biyografiler, liderlerin kendilerinin kaleme aldığı eserler, günlükler, hatıratlar ve akademik makalelerden elde edilerek oluşturulmuştur. Çalışma kapsamında her bir lider için belirli anahtar kelimeler kullanılmış ve arama kelimeleri şöyledir:

- Osmanlı Dönemi Liderleri: “Fatih Sultan Mehmet”, “II. Mahmut”, “II. Abdülhamit”, “Beslenme Tercihi”, “Sofra Pratikleri”, “Alafranga Mutfak”, “Osmanlı Saray Mutfacı”, “Fatih Kanunnamesi”, “Matbah-ı Âmire”, “Padişah Sofraları”, “Beslenme”, “Hastalık”, “İstanbul”, “Sultan Sofraları”, “Saray”.
- Cumhuriyet Dönemi Liderleri: “Mustafa Kemal Atatürk”, “İsmet İnönü”, “Necmettin Erbakan”, “Sofra Pratikleri”, “Atatürk’ün Sofrası”, “Perhiz Alışkanlıkları”, “Çankaya Sofrası”, “Cumhuriyet Dönemi”, “Hatırat”, “Halk”, “Millî Görüş”, “Pembe Köşk”, “Mevhibe İnönü”, “Atatürk”, “Liderlik”, “Davam”, “Biyografi”, “Ankara”.
- Modern Dünya Dönemi Liderleri: “Mahatma Gandhi”, “Barack Obama”, “Angela Merkel”, “Gandhi Diet”, “Gandhi Food Habits”, “Gandhi Vegetarianism”, “Obama Food Habits”, “Obama Diet”, “Food Preferences”, “Potato Soup”, “Political Leaders”.

Tarama süreci 2026 yılının Ocak-Şubat aylarında gerçekleştirilmiştir. Bu süreçte ulaşılan Türkçe, Osmanlıca ve İngilizce çalışmalar başlık, özet ve içindekiler, ilgili bölüm ve tam metin düzeyinde incelenmiştir. Ulaşılan çalışmalar önce liderlere göre sınıflandırılmış olup ardından beslenme tercihleri, sofrâ düzenleri, sağlıkla ilişkili bilgiler, temsil biçimleri ve kültürel/diplomatik anlamlar bakımından incelenmiştir. Benzer içerikler tematik olarak gruplandırılmış ve liderler dönemsel başlıklar altında karşılaştırmalı biçimde yorumlanmıştır. Liderlerin beslenme tercihleri, sofrâ düzenleri, sağlık durumları, yemekle ilişkili kamusal temsilleri veya diplomatik ve kültürel anlamları hakkında doğrudan veri sunmayan çalışmalar kapsam dışında bırakılmıştır.

OSMANLI PADİŞAHLARI

Geçmişten günümüze tarihe iz bırakan liderlerin yaşam tarzı ve beslenme alışkanlıkları hep merak konusu olmuştur. Tarihe damga vuran ve dünyanın en güçlü devletleri arasında gösterilen Osmanlı Devleti'nin liderliğini yapmış ve dönemine hükmetmiş padişahlar da yalnızca güçlü kişilikleri ve siyasi zekalarıyla değil beslenme alışkanlıklarıyla da ilgi çekmişlerdir. Günümüzde bile geçerli olan mutfak hiyerarşisinin 19. yüzyılda Escoffier tarafından tanımlanmış olduğu söylene de yapılan incelemelerde Osmanlı saray mutfağında 15. yüzyıldan beri bu hiyerarşinin oluştuğunu gözlemlenmektedir. Aynı zamanda Osmanlı'da mutfak teşkilatlanmasının ne kadar düzenli ve modern bir temele dayandığı görev dağılımındaki ayrıntılardan ve kuruluşundan dağılışına kadar ayakta kalmasından da anlaşılabılır. Dolayısıyla günümüz mutfak hiyerarşisinin temeli sayılabileceği söylenebilir (Özer & Atay, 2022). Türk kültürü Orta Asya'dan Balkanlara kadar yayılmış, Türkler gittikleri her yere mutfak kültürlerini de beraberlerinde götürmüşlerdir. Özellikle Balkan milletlerinin mutfaklarına çok fazla etki etmişlerdir. Bugün bile Rumların mutfağında Türk mutfağından etkilenilmiş ve alınmış birçok yemek bulunmaktadır (Ünver, 1952).

Tarihin seyrini değiştiren olaylar sadece belirli alanları etkilemekle kalmamış mutfak kültüründen yemek yeme biçimine kadar insanları etkilemiştir. Örneğin İstanbul'un fethi Osmanlı Devleti'nde sadece sınırların değişmesini, devletin büyümesini sağlamakla kalmamış, halihazırda zengin olan Türk mutfak kültürünü de etkilemiştir. Fatih Sultan Mehmet'in bu bölgeyi iskân etmek için Anadolu'dan getirdiği Müslüman Türk ailelerle bu bölgede yaşayan Hristiyan Rumların birbirlerini bu alanda da etkilemelerini sağlamıştır. Aynı zamanda Türk mutfağının en fazla değişim gösterdiği dönem de Fatih Sultan Mehmet dönemidir. Batı Akdeniz kıyılarının fethedilmesi balık ve deniz ürünlerinin saray mutfağında sıklıkla tercih edilmesine olanak sağlamıştır. 19. Yüzyılın başlarına gelindiğinde ise II. Mahmut'un tahta geçmesiyle yapılan batı eksenli yenilikler mutfak kültürüne de yansımıştır. Bu doğrultuda, batı eksenli sofraların kurulduğu, klasik kurulan Türk sofralarının (yemeklerin, adab-ı muaşeret düzenlerinin) etkisi değişmiştir. Sofralara o kadar önem verilmiştir ki Avrupa'dan gümüş çatal-bıçak takımları ve altın sofrta takımları getirtilmiştir. Bu dönemde Avrupa'nın yalnızca sofrta düzenine değil yemeklerine de ilgi artmıştır. II. Mahmut bu ilgisi dolayısıyla aşçısını Avrupa'ya göndermiştir (Seçim, 2018). Aynı yüzyıl içerisinde tahta çıkan II. Abdülhamit döneminde ise II. Mahmut döneminin tam tersine devletin birçok sıkıntı ile mücadele ettiği maddi ve manevi sıkıntıya düştüğü zamandır. Ayrıca Abdülhamit'in tercih ettiği izole ve mütevazı yaşam biçimi de hem saray mutfağına hem de Abdülhamit'in yemek yeme biçimine yansımıştır.

FATİH SULTAN MEHMET (II. MEHMET)

II. Mehmet 30 Mart 1432 de Edirne de doğmuştur. Babası Osmanlı Devleti'nin 6. Padişahı Sultan II. Murat Han, annesi Hüma Hatun'dur. Kendisi de babası II. Murat'ın ardından Osmanlı Devleti'nin 7. Padişahı olarak tahta geçmiştir. Tahta ilk olarak 1444-1446 yılları arasında kısa bir dönem çıkmış, babası II. Murat'ın tahta geri dönmesiyle ilk saltanatı sonlanmıştır. İkinci saltanat dönemi 1451 yılında başlayıp kesintisiz olarak 1481 yılında vefat edinceye kadar devam etmiştir. 1453 yılında İstanbul'un fethinden yaklaşık 2 yıl sonra devletin başkentini buraya taşımak istemiş ve bu amaç doğrultusunda şehrin ortasına bugünkü Bayezid'de üniversite binasının olduğu yere Eski Saray adı verilen bir saray yaptırmıştır. Ancak zamanla burada yaşamak istemediği için Saray-ı Cedid-i Amire adı verilen sarayın inşasına başlanmasını istemiştir (Uzunçarşılı, 2011). Bu saray bugünkü adıyla Topkapı Sarayı'dır. Bu sarayın bir bölümü olan ve Osmanlı saray teşkilatının önemli kurumlarında birisi olarak inşa edilen Matbah-ı Amire gelişmiş bir mutfak düzenine sahiptir (Sevinç, 2024). II. Mehmet aynı zamanda

yayınladığı Fatih Kanunnamesi ile Osmanlı Devleti'nde ilk kez yemek yeme kurallarını uygulamaya koymuştur (Güler, 2010). Bu kurallarla birlikte, sofrada düzeninde ve yemek yeme adaplarında değişiklikler görülmektedir.

II. Mehmet hayatı boyunca sade yaşamış ve israftan olabildiğince kaçınmıştır. Bu hayat görüşünü beslenme düzenine de yansıtmıştır. Bununla birlikte Sultan Mehmet padişahların yalnız yemek yeme kuralını yayınlattığı kanunname ile getiren kişidir (Hatipoğlu, 2014). Aslında Fatih önceleri yemeklerini alimlerle birlikte yedi. Ancak daha sonraları yaşanan padişahın sağına ya da soluna oturma polemikleri yüzünden tek başına yemek yeme kuralını getirmiştir (Ünver, 1952). Bu kural sonucunda yemeklerini yalnızca tek başına ya da haremi ile beraber yemiştir.

Çoğu Osmanlı padişahında olduğu gibi Fatih de günde iki öğün yemek yemeyi tercih etmiştir. Sabah güneş henüz doğmadan kalkar ibadetini yapar, saat 06.00'da sabah yemeği yer ve akşam saat 18.00'de ise akşam yemeğini yedi (Bilgin, 2004). Sabahları genellikle pirinç ya da hamurdan yapılan yemeklerle birlikte, etli bir yemek ve çorba tüketirdi. Bu öğün kapsamına şu yemekler dahil olabilir: Lapa, kışın yerini bulgura bırakır, sütün içinde pişirilmiş pirinç ve etli, sebzeli, meyveli, erişteli ya da sade şekilde yapılan pilavlar. Daha sonra kavurma servis edilirdi ve mevsimine göre bulunan sebzeler kavurmaya eklenirdi. Bu sebzeler arasında sonbahar ve kışın elma, şalgam ve lahana; ilkbaharda ıspanak ve bakla, yazın ise patlıcan gibi sebzeler bulunur (Yerasimos & Taşkeser, 2002). Ünver (1952)'e göre saraya 1473 yılında tavuk, kaz, işkembe ve paçanın da alındığı bilinmektedir. Ayrıca bu tarihte saraya her gün 5,5 akçeye 10-20 adet tavuk, 12 akçeye 2 adet kaz alındığı yazılmıştır. Fatih lapa yemeğini genelde yumurtalı tercih eder ve içine yoğurt ile sarımsak da ekletirdi.

Fatih Sultan Mehmed dönemine ait 1473 tarihli mutfak defterlerinde, lahana çorbasının sarayda en fazla tüketilen yemeklerden biri olduğu belirtilir (Ünver, 1952). Bu çorbaya bazen yoğurt karıştırıldığı bazen ise peynirli yapıldığı yine belgelerde geçmektedir. 21 Şubat 1474 yılı yemek listesi kayıtlarında geçen bir diğer çorba ise maydanoz çorbasıdır. Yine aynı gün listesinde yoğurtlu mantı, yumurtalı börek, yoğurtlu ıspanak ve piyazlık balık vardır. Yapılan bir başka çorba da tutmaç çorbasıdır ve özellikle divan günlerinde yapıp paşalara da ikram edilmiştir. II. Mehmet'in mutfağında börek, pide ve ekmek çeşitleri olarak ıspanaklı pide, peynirli pide, pide-i hassa adı verilen yumurtalı ve peynirli pide, furun böreği, simit benzeri olduğu düşünülen susamlı ekmek ve sütlü ekmek yapılmaktadır. Kayıtlarda geçen bir diğer ürün de deniz mahsulleridir. Özellikle 1473 yılında hemen her gün 10 akçelik balık alındığı cinsi belirtilmeyerek yazılmıştır. Aynı kayıtlarda deniz mahsullerinden istiridy ve karides bulunmaktadır (Ünver, 1952). Fatih döneminde saraya giren diğer deniz mahsulleri de havyar, kuru balık ve marina balığıdır (Yerasimos & Taşkeser, 2002). Fatih balıklarını genelde piyaz ile yemeyi tercih etmiştir. Piyaz, soğan ve üzerine biraz kişniş eklenerek yapılırdı (Ünver, 1952).

Sabah yemekleri ve akşam yemekleri birbirlerinden hemen hemen farksızdır. II. Mehmet akşam yemeklerinde daha sade ve sağlıklı yemekler yemeyi tercih etmiştir. Yemeklerine genellikle çorba ile başlar, ara sıcakla devam eder ardından etli bir yemek yedi. Tatlı olarak ise kayıtlarda geçen birkaç tatlı örnek verilebilir. Bu tatlıların başında baklava, helva-i hakani, kadayıf, pekmez tatlısı (yoğurtlu) ve Fatih'in sevip de kendisi için özellikle yaptırdığı me'mun helvası diğer adıyla helvayı me'muniye (bal, pirinç ya da pirinç unu ve süt ile yapılırdı), safranlı helva gelir (Ünver, 1952).

Bu yemeklere eşlik eden şerbetlerde Fatih'in sofrasında bulunurdu. Bu şerbetler; Kırmızı üzüm şerbeti, naneli üzüm şerbeti, nardenk ve pekmez şerbetidir. Fatih Sultan Mehmet'in mutfağında turşular da önemli bir yer edinmiştir. Özellikle patlıcan, üzüm, lahana, şalgam ve hıyar turşusu kayıtlara geçmiştir. Fatih için özellikle yapılan bir diğer ürün de yoğurttur. Yemeklerin içine konulduğu gibi

servis edilirken bazı yemeklerin üzerine de konmuştur (Ünver, 1952). Bu dönemde kullanılan otlar ve baharatlar ise misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, Eflak tuzu, sakız, sirke, karabiber, tarçın, karanfil, anberdir (Güler, 2010).

Bu doğrultuda Fatih Sultan Mehmet'in beslenme düzeni, sabah ve akşam olmak üzere iki öğün üzerinden şekillenen, çorba, etli yemek, pilav, lapa, yoğurt, mevsim sebzeleri ve şerbetlerle desteklenen klasik Türk beslenme anlayışını yansıtır. Bu anlayışta beslenme, yalnızca doyma amacı taşımamakta ve sağlık, ölçülülük ve mevsimsel uygunluk ilkeleri doğrultusunda düzenlenmektedir.

II. MAHMUT

II. Mahmut 20 Temmuz 1785 yılında İstanbul'da doğmuştur. Babası Sultan I. Abdülhamit, annesi ise Nakşidil Sultandır. Tahta 1808 yılında IV. Mustafa'dan sonra Osmanlı'nın 30. padişahı olarak geçmiştir. 1 Temmuz 1839'da vefat edene kadar toplam 31 yıl taht da kalmıştır. Osmanlı Devleti'nin en reformcu padişahlarından birisidir. Döneminde Osmanlı'nın gelişen Batı karşısında geride kalmamasını sağlamak ve merkezi otoriteyi sağlamlaştırmak için çeşitli yenilikler yapmıştır. Bu dönemde özellikle mimaride, müzikte ve yemek kültüründe alafranga yenilikler görülmektedir. Avrupai tarzda yemek yeme biçimi Sultan II. Mahmut tarafından Osmanlı paşalarına tanıtılmıştır (Samancı, 2006). Avrupa'dan sunum tabakları ve kaşık-çatal setleri getirilmiş, sunumda gösterişe önem verilmiştir. Padişah ölümünden kısa bir süre önce Fransa'dan gümüş çatal-bıçak takımı sipariş etmiştir (Samancı & Bilgin, 2022). Aynı zamanda II. Mahmut'un döneminde Batı tarzı yemeklerin öğrenilmesi için Avrupa'ya Hüseyin isimli bir aşçı gönderilmiştir.

II. Mahmut'un beslenme düzeninden bahsedecek olursak onun da diğer Osmanlı padişahları gibi günde 2 öğün yemek yediği tahmin edilmektedir. Beslenme tarzının klasik dönem Osmanlı beslenme tarzından ve sonradan Osmanlı sarayına girmiş ürünlerle yapılan yemeklerden oluştuğunu söyleyebiliriz. Et çeşidi olarak en çok kullanılan et türü yine koyun etiydi. Bunun yansırı sakatatlar, dana etinden yapılmış sucuk ve pastırmalar ve tavuk etleri de tüketilmekteydi. Av kuşlarından da bıldırcın ve güvercinin sultan için özellikle alındığı belgelerden görülmektedir. Havyar ve kılıç balığı Sultan II. Mahmut'un yemeyi en çok sevdiği ürünler arasındadır (Samancı & Bilgin, 2022). II. Mahmut'un balık yemeyi sevdiğini Matbah-ı Balık adında bir balık mutfağının sarayda bulunmasından anlayabiliriz (Samancı & Bilgin, 2022).

Bu dönemde Osmanlı mutfağına yeni yerleşen sebzeler de görülmektedir. Bu sebzeler fasulye, patates ve domatesten oluşmaktadır. 1831 tarihli arşiv belgelerinde saraya alınan 1 aylık sebzelerden bazıları; patlıcan, sakız kabak, asma kabak, taze bakla, çalı fasulye, domates, kavata (domates türü), ebegümece ve maydanozdur (BOA, C.SM.. No. 36/1812, Hicri: 29 Zilhicce 1247/ Miladi:30 Mayıs 1832). Padişah için 1816 yılı Ramazan ayında alınan mutfak malzemelerinin bulunduğu belgeye göre alınan başlıca malzemeler; nohut, şeker, yumurta, nişasta, sirke, kahve, kakule, soğan, bal, balık, tavuk ve şehriyedir (BOA, C.SM.. No. 131/6557, Hicri 10 Rebiulevvel 1233/ Miladi: 18 Ocak 1818). 22 Mayıs 1822 tarihinde yabancı elçilere verilen bir ziyafette on bir çeşit yemek olduğundan söz edilmektedir. R. Walsh bu yemekleri nohut çorbası, ızgara balık, koyun etli kuru fasulye, tatlı hamur topları, av kuşu kebabı, üzeri hamurla kaplı bir çeşit tatlı, koyun eti, haşlanmış kuş eti, köfte, yoğurt, elmalı yahni, hoşaf ve pirinç pilavı şeklinde listelemiştir. Yine arşiv belgelerinde geçen bilgilerden ve malzemelerden yola çıkılarak börek, kebab, keşkek, güveç ve çorba gibi yemeklerin sarayda yapıldığını söyleyebiliriz (Samancı & Bilgin, 2022). II. Mahmut döneminde Osmanlı'ya yeni gelmeye başlayan bir diğer ürün de tavuk-ı hindidir ve bununla birlikte tavuk eti de oldukça fazla tüketilmiştir. 1832 yılında sultanın

mutfağında sadece 1 ay da 2 adet hindi, 114 piliç, 955 adet de tavuk pişirilmiştir (Samancı & Croxford, 2006).

Bu dönemdeki saray mutfağında kullanılan yağlardan bahsedilecek olursa yemeklerde kullanılan başlıca yağ sade yağıdır. Zeytinyağı tüketimi, tereyağı tüketimiyle kıyaslandığında daha az miktarda tüketilen bir yağ çeşidiydi. Topkapı Sarayı mutfağına 1832 yılı 26 Ekim-25 Kasım tarihlerinde 799 kıyye sadeyağı, 178 kıyye zeytinyağı alınmıştır (Samancı, 2006). 1833 yılında Çırağan Sarayında, Yeni ve Galata Saraylarında pişirilen yemekler için alınan malzemelerin başlıcaları şunlardır; soğan, patates, kakule, safran, karanfil, karabiber, kuru bamya, kuru fasulye, nohut, şehriye, kaymak, irmik, nişasta, balık tutkalı (jelatin), limon, portakal, armut, elma, badem, kavrulmuş fındık, şeker (BOA, C.SM. No. 51/2589, Hicri: 19 Muharrem 1249/ Miladi 8 Haziran 1833). Sultan II. Mahmut'un turunç reçellerine özel bir ilgisi vardır. Bunun için padişaha turunç, portakal kabuğu, limon ve papaya reçelleri yapılmıştır. Sarayda yapılan tatlılarda zerde, yassı kadayıf, ekmek kadayıfı, lokma, baklava, helva, aşure, kaygana ve güllaç vardır. Bu dönemde belgelerde adı geçen birçok çeşit ekmek de vardır. Bu ekmekler arasında özel ve beyaz undan yapılan ekmek “ekmek-i has”, francala, küflü özel ekmek, sıradan undan yapılan ekmek “ekmek-i adi”, fodula, “ekmek-i aziz” ve somun yer almaktadır. Özellikle Ekmek-i Has, sultanın sofrası için özel yapılan bir ekmektir (Samancı & Bilgin, 2022).

II. Mahmut Batı'ya karşı ilgisi bulunan ve Osmanlı'nın bu dönemde Batının gerisinde kaldığının farkında olan bir padişattır. Dolayısıyla bu ilgi yemek düzenine de yansımış, farklı tatları denemiş ve onun döneminde farklı malzemeler Osmanlı saray mutfağına girmiştir.

II. ABDÜLHAMİD

Sultan II. Abdülhamid 21 Eylül 1842 yılında İstanbul'da doğmuştur. Babası Sultan Abdülmecid, annesi Tirimüjgan Sultandır. Ağabeyi V. Murad'ın tahttan indirilmesiyle 1876 yılında Osmanlı Devleti'nin 36. Sultanı olarak tahtta çıkmıştır. Saltanatı 33 yıl sürmüş, 1909 yılında tahtan indirilip Selanik'e sürgün edilmiştir. Daha sonra çıkan Balkan Harbi sebebiyle İstanbul Beylerbeyi Sarayına getirilmiştir. Bu sarayda 10 Şubat 1918 yılında vefat etmiştir. Oldukça dindar bir insan olan Sultan II. Abdülhamid yaşamını da oldukça mütevazı bir şekilde geçirmiştir (Koloğlu, 1988). Nitekim içki kullanmadığı, her türlü sefahatten uzak durduğu ve sade bir hayat yaşadığı belirtilmektedir.

Sultan II. Abdülhamid döneminde sarayda “Matbah-ı Amire” haricinde zat-ı şahanenin özel bir mutfağı bulunurdu. Bu mutfakta özenle hazırlanan yemeklerin listesi kilerciler sayesinde her gün padişaha iletilir, padişah da buradan istediği yemekleri seçerdi. Sultan Abdülhamid özellikle hafif yemekleri seçer ve bu yemeklerden de az yerdi. Genelde yemeklerden sonra dinlenmek de alışkanlıkları arasındaydı. Sultan II. Abdülhamid'in günlük rutinleri sağlığına çok önem verdiği için son derece düzenli ve verimli geçerdi. Sabah erkenden kalkıp namazını kılar ardından çalışma odasına gider ve güne şekersiz bir Türk kahvesiyle birlikte sigara içerek başlardı. Ardından yumurta ve süttan oluşan hafif bir kahvaltı yaparak çalışmalarına devam ederdi. Saat on gibi öğle yemeği yer ardından da yürüyüşe çıkardı. Kışın saat dört, yazın ise saat altı akşam yemeği zamanıydı ve bu yemeğini de tıpkı öğle yemeği gibi tek başına yer ve yemek yeme sürelerini oldukça kısa tutardı (Pears, 1917).

II. Abdülhamit kahve içmeye ve sigaraya oldukça düşküncüydü. Her sabah kahvesini içerek güne başlardı. Kahvesini kahvecibaşı hazırlayıp bir tepside iki kahve bardağı ve bir cezve olacak şekilde servis ederdi. Sultan kahveyi her zaman iki fincan içer ancak birincisini bitirdikten sonra ikinciye aynı bardakla değil temiz bir bardakla içtiği bilinmektedir. Öğle yemekleri oldukça besleyici olurdu. Rafadan yumurta, tereyağında pişmiş yumurta veya omlet yemeyi severdi. Bu yemeklerin yanında koyun etinden

yapılmış külbastı, peksimet ununda kızarmış pirzola ve börek tercihleri arasında bulunurdu. Balık olarak da mezgit ve gelincik balığı severek tükettiği balıklar arasındaydı. Öğle yemeğinde tatlı olarak kadayıf, sütlaç, muhallebi ve elma ezmesini yedi.

Akşam yemekleri daima sade olurdu, genellikle çorba, et suyu ve meyve yemeyi tercih ederdi. Yemeyi en sevdiği meyveler çilek, şeftali, kavun ve karpuzdur (Engin, 2022). Sultan Abdülhamit'in mutfağına yabancı menşeli bazı gıdalar da girmektedir. Bu gıdalardan bazıları Felemenk peyniri, ananas, tapyoka, İngiliz hardalı, kuşkonmaz konservesidir (Samancı, 2018). II. Abdülhamit'in kızı Ayşe Osmanoğlu babasının kotlet pane ve charlotte adlı Fransız tatlısının en sevdiği yemekler arasında olduğunu anlatmıştır. Bu anlatım, söz konusu dönemde alafranga yemeklerin sultan tarafından tüketildiğini göstermektedir Samancı, 2006).

Sultan Abdülhamid'in kızı Şadiye Sultan, saray ve sürgün yıllarını anlattığı kitabında babasının yemeklerinin gayet sade olduğunu, yoğurt ya da yoğurtlu yumurta(çılıbır) yemeyi çok sevdiğini ve iki tane Fransız aşçısı olduğunu, birisinin yemeklerini diğerinin de pasta ve bisküvilerini hazırladığını bildirmektedir (Osmanoğlu, 2011). Babası (Abdülhamit) ile sürgündeyken yedikleri yemekleri “İlk yemeklerimizi hatırlarım, büyük bir teneke tabla içinde getirilirdi. Pilav ve yoğurttan ibarettiler. Çatal ve kaşık yoktu. Ellerimizle, yiyebildiğimiz kadar yiyorduk. Babamın yemek takımını kahvecisi beraberinde getirmişti. Musluklar pis ve sular zehir gibi acı idi; üstelik biz bunu avucumuzla içiyorduk. Bardak yoktu” şeklinde anlatmıştır (Osmanoğlu, 2011). Sürgündeyken hastalıkla mücadele ettiği günlerden birinde tarih 2 Aralık 1910 da doktoru Atıf Hüseyin Bey'i yanına çağırması ve onunla sohbetleri esnasında ona “Biz etli pilav, bazen de kabız yapmasın diye bamya, kabak gibi sebze ve limonlu paluze tatlısı yiyoruz. Yine sabahları da süt, sütlü kahve ve çay içiyoruz” demiştir (Âtîf Hüseyin Bey & Hülagu, 2013).

9 Şubat 1918 günü Beylerbeyi Sarayında akşamüzeri Sultan II. Abdülhamit, hanımlarıyla birlikte sofraya oturmuş, rahatsızlığına rağmen istirahat etmemiştir. Ancak iştahsız olduğu için sadece bir köfte, bir iki kaşık kabak, bir tane de pirinç unu tatlısı tüketmiştir. Yemekten sonra göğsünde hissettiği sancıyla doktorlar muayene etmiş ve zatürre teşhisi konmuştur. 10 Şubat 1918 tarihinde ise sabah kalkarak düş almış, doktorların rahatlaması için morfin yapma isteklerini reddetmiştir. Çevresindekilerin ondan helallik istemesi üzerine şaşırması ve bir cevap verememiştir. Daha sonra odaya giren ailesine benden ümidi kestiler, helallik istediler demiş ardından “Bütün hizmetime bir kara çarşaf çektiler. Benim kimseden talep edecek hakkım yok” diyerek sitem etmiştir. Ayrıca sulu bir Türk kahvesi istemiş odada bulunanlarla vedalaşarak kahvesinden bir yudum içmiş, ikinci yudumu içmeden “Allah” diyerek ruhunu teslim etmiştir (Engin, 2022).

Dolayısıyla Osmanlı Devleti'nin ilk döneminden son dönemine kadar ki geçen süreçte saray mutfağının ve yeme-içme alışkanlıklarının oldukça büyük bir değişim gösterdiğini padişahların sofrasından gözlemleyebiliriz. Öyle ki bu değişimle Fatih'in sofrasıyla klasik dönem Osmanlı mutfağını, II. Mahmut'un sofrasıyla batı kültürünün Osmanlı mutfağına ilk etkilerini ve II. Abdülhamid'in sofrasıyla şatafattan sadeliğe dönüşü sultan sofraları özelinde değerlendirebiliriz.

CUMHURİYET DÖNEMİ LİDERLERİ

Osmanlı İmparatorluğu'nun dağılma süreci ve Millî Mücadele dönemi, Anadolu'da yeni bir liderlik anlayışının ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bu dönemde tarihin akışını değiştirerek birden fazla alanda kendini gösteren liderler meydana çıkmıştır (Payzın & Esmer, 2023). Cumhuriyet dönemi mutfağının kökeni Orta Asya Dönemi, Selçuklular ve Osmanlı Devleti'nin devamı olarak yaşayan bir

mutfak özelliği olduğu gözükmemektedir (Kılıçhan & Ülker, 2022). Türk mutfağının değişim ve süreklilik sağlamıştır. 19. yüzyılın sonlarında alaturka (Geleneksel) ve alafranga (Modern) mutfak akımları Türk mutfağında görülerek, kent merkezli anlayış benimsenmeye başlanmıştır (Samancı, 2018). Bu anlayışla, sofraya düzeni, adabı ve yemek tarifleri üzerine gelişmiş ve Cumhuriyet dönemi için yeme, içme olanakları toplum için farklılaşmıştır. Dolayısıyla cumhuriyet liderlerinin, kendi dönemlerinde yemek ve kültür her zaman içinde değişiklik yaşamış olduğu görülmektedir.

Mustafa Kemal Atatürk ve İsmet İnönü hayatlarının çoğunu askeri okullarda ve savaş meydanlarında geçirdikleri bilinmektedir. Bu durum beslenmelerine ve yaşamlarına büyük etki etmiştir. Askerlik yaşamlarında edindikleri az ve öz yemek iradesiyle yaşamlarının sonlarına kadar bu düşünceyi benimsemiş ve uygulamışlardır. Ayrıca Necmettin Erbakan'ın bu iki liderden farklı bir yılda yaşaması sonucunda farklı tercihleri bulunmaktadır. Yaşamı boyunca naifliği, iletişimi, insanlara saygısı ve gülümseyen tarzıyla Erbakan, lider imajıyla birlikte yemek tercihinin de yansıdığı bilinmektedir (Demirkan, 2017). Erbakan'ın insanları kırmadan, incitmeyerek dinleyen ve hoşgörüsüyle yaklaşan bir lider olarak karşımıza çıkmaktadır. Dolayısıyla liderliğinin verdiği özellikler yemek seçiminde de gözlenmektedir.

MUSTAFA KEMAL ATATÜRK

Mustafa Kemal Atatürk, yemek kültürüne büyük önem vermiş, sofrasını yalnızca bir yemek alanı değil, aynı zamanda fikir alışverişi yapılan yer olarak görmüştür. Sofralarında yemekle birlikte bilim, sanat felsefe ve devlet meseleleri konuşulduğu bilinmektedir (Halıcı, 2008). Her gece için konuklar o akşamın konusuna göre özenle seçilip davet edilir ve ona göre hazırlık yapıldı (Çekal, 2024). Özel konukların haricinde genellikle Atatürk'ün masasında şu isimler bulunmaktadır (Bozok, 2001): “İsmet İnönü”, “Yakup Kadri Karaosmanoğlu”, “Fahri Rıfkı Atay” ve “Rüşen Eşref Ünaydın”. Atatürk'ün sofrası bir yemekten ziyade hem bilginin konuşulduğu hem de önemli devlet işlerinin konuşulduğu yerdir. Atatürk'ün sofrasının özelliği halkın, yaşadığı sıkıntıları veya iyileştirme uygulamalarının tekrar titiz bir şekilde devlet erkânıyla birlikte kurulan bir alan gibi işlediği görülmektedir (Erdoğan, 2019). Fahri Rıfkı Atay'a (2012) göre 1923 yılının ekim ayına bağlayan gecede Atatürk'ün Cumhuriyetin ilk tohumlarını atacak bir konuşma yaptığını aktarmıştır: “İşin içinden çıkamıyoruz. Böyle zamanlarda liderler vazifeden kaçmamalıdır, buhranın halledilmesi için Meclis'e yardım etmelisiniz” cümlesiyle liderlerin gerektiğinde vazife almasını belirtmiştir.

“Yakup Kadri Osmanoğlu, Atatürk'ün sofrasını siyasal ve entelektüel bir üretim alanı olarak tanımlar” (Tezcan, 2000).

Atatürk, sofralarının sade ve şık görünmesini, yemeklerin doyurucu olmasını tercih etmektedir. Atatürk, az ve öz bir yemek yeme alışkanlığına sahiptir (Erdoğan, 2019). Bunun sebebi ise askerlik yıllarında hep az ve öz doyurucu yemekleri tüketmesinden kaynaklıdır. Sağlıklı ve doyurucu besinleri sever, tüketir ve çevresindekilere de bunu söyler, teşvik ederdi (Çekal, 2024). Atatürk, sabah saat 11.00 veya 12.00'de uyanır ve kahvaltısında bir dilim francala ekmeği, ayran, bir kâse yoğurt yerdi veya arada sütlü kahve tüketirdi (Akay, 2005). Ayrıca süt ve süt ürünlerini her bir öğününde çoğunlukla tercih etmektedir. Bunun sebebi çocukluğunda dayısının evinde kardeşiyle birlikte, yoğurdu bayılarak yediği bilinmektedir (Bardakçı, 2022).

Cemal (Çelebi) Granda, Atatürk'ü anlatan hatıralarında sabah kahvaltısı hakkında şöyle bahsetmiştir;

“Eskiden kahvaltı zeytin peynirdi. Şimdi ise (Cumhurbaşkanı olduktan sonra) “ince kahvaltı” (Kavun, gül reçeli ve beyaz peynir) istiyor” (Granda, 2007, s. 82).

Öğle yemeklerinde ise çoğunlukla, etsiz kuru fasulye ve pilav yanında da bir veya iki dilim ekmek tüketti. Granda’nın (2007) hatıratlarına göre yanında da yoğurt tükettiği bilinmektedir. Ayrıca öğle yemeklerinde çocukluğunda Zübeyde hanımın (Annesinin) yaptığı Selanik Böreği ile ayran içerdi. Atatürk’ün kuru fasulye yemeğine “Yağlı Fasulye” diye adlandırdığı bilinmektedir (Akay, 2005). Öğle yemeklerin yanında limonata ve ayran da tüketti. Atatürk, genellikle sofralardan doymuş olarak değil aç olarak kalkardı. Kılıç Ali’nin anılarına göre;

“Ankara’da bir gün öğle yemeği için eve geldiğimde Atatürk’ün otomobilini kapıda görmüş, telaşla içeri koşmuştum. Atatürk’ün aşağıda, mutfakta olduğunu söylediler. Mutfaka girdiğimde Atatürk aşçıya yaptırdığı omleti kahkahalar atarak yiyordu.” (Turgut, 2010).

Akşam bu sofralarda, bamya, karnıyarık, zeytinyağlı yemekler ve limonlu bakla sıkça yer almaktadır (Yusufoğlu, 2011). Atatürk’ün ormanı, ağaçları ve doğayı sevdiği bilinmektedir. Sofrada konuşulan konulardan birisi olan Gazi Orman çiftliği projesi bunun örneklerinden birisidir. Bu çiftlikte, meyve, sebze ve süt ürünleri gibi gıdalar üretilecek halkın sofrasına ve mutfağına girecek temiz, doğal yiyecekleri üretmeyi hedeflediği görülmektedir (Köroğlu, 2009).

Atatürk, akşamları bamya yemeğini ve yoğurt tüketmeyi severdi (Tezcan, 2000). 25 Şubat 1935 tarihinde Ege Vapuru ile Marmaris’ten İstanbul’a geçiş sırasında Atatürk’ün konserve bamya tükettiği, sonrasında ise istifra ve halsizlik şikâyetleri yaşadığı aktarılmaktadır (Bardakçı, 2022). Akşam yemeğinde bazı gıdaların bulunmasını istemediği bilinmektedir; soğan, pastırma, sucuk ve beyaz peynir gibi ürünlerin mide de asit yapacak diye bulundurmazdı. Atatürk’ün sofrasında domuz ile yapılan jambon, salam veya sosis gibi ürünler bulunmamaktadır. Bu ürünler genellikle sofrada dana olarak tüketilmektedir.

Karnıyarık sofrasında bulundurulur, çoğunlukla pilavıyla birlikte karıştırarak tüketti (Turgut, 2010; Çekal, 2024). Ayrıca Atatürk’ün sofrasında bulunan bir menü listesi de şöyledir: Çorba, piliç, kuşkonmaz, yeşil fasulye, peynirli börek, ayva kompostosu, kavun veya terbiyeli çorba, but köfte, ıspanak püre, kıymalı patlıcan, armut kompostosu, kavun gibi ürünler bulunmaktadır (Cöhce, 2014). Tatlıyla pek arası olmayan Atatürk’ün, Nuri Conker’in genellikle her akşam yemeğinde menüye bir yemek ekleyerek konuklara sürpriz yapmaktadır. Menüye eklediği peynir tatlısını Atatürk çok beğenmiş Selanik usullü olmasını da ayrıca beğenmiştir (Birlik, 2007). Makbule Atadan, kardeşinin (Atatürk’ün) irmik helvasını da beğenerek tükettiğinden bahsetmektedir (Akay, 2005). Bardakçı (2024), Atatürk her sene eve geldiğinde “Anneciğim, bana bu tatlıyı öğretin” diye söyler, kardeşi ve Zübeyde Hanım yemeğin ön hazırlığını yapıp yemeği Atatürk’ün önünde yaparak tarifi göstermişlerdir. Askerliği sırasında eve dönmeden önce balkan tatlısı olan “Pirlepe Helvası” getirdiği anlaşılmaktadır.

Mustafa Kemal Atatürk, Türkiye’de şehirleri gezdiği sırada yemek düzeni hakkında özel kalem müdürü olan Hasan Rıza Bey telgrafla valilere belirli talimatlar ilettiği bilinmektedir (Bardakçı, 2022). Sofra düzenini, yemeğin nerede yenileceğini ve yemeğin çok gösterişten uzak olacağını yemeğin içeriğinin çorba, et, bir sebze, bir pilav veya börekten olmasını ve bir de tatlı olmasını istemiştir. Bu durum sadece kendi için değil, çalışanlar içinde yemek hazırlanmasını söylediği ve bu yemeklerin hesabını Atatürk’ün kendi hesabından ödediği bilinmektedir (Erdoğan, 2019). Ayrıca dondurma sevdiği Nuri Conker’in hatıratlarında mevcuttur; 1918’de Trablus’a giderken çölün ortasında su bulamazken dondurma bulduklarından bahsetmektedir (Özdil, 2018). Atatürk’ün İstanbul’da olduğu zamanlarda

çoğunlukla balık yemeyi tercih etmektedir. Latife'nin kız kardeşinin Vecihe'nin hatıratlarında Atatürk'ün balıkla ilgisinden şöyle bahsetmektedir;

“İzmir’e geldiğinde ızgara çipura yaparlardı, topan kefalın tadını sever, kayınpederi Muammer beyin İzmir’den Çankaya’ya çipura gönderirdi” (Özdil, 2018, s. 291).

Atatürk'ün vefatından önce enginar istediğini ama yemeğinden ve birden fazla haber kaynaklarında enginarın getirilemediğinden bahsedilmiştir (Bardakçı, 2022). Hastalığının yoğun olduğu günlerde, 1 Ekim’le 8 Kasım ayları arasında hastalığından dolayı rejim yaptığı bilinmektedir. Bardakçı (2022, s. 115), Atatürk'ün hastalığı sırasında 1, 2, 3, 4, 5, ile 6 Kasım günlerinde enginar tükettiğini belirtmektedir. Dolayısıyla Atatürk'ün bazı kaynaklarda enginar yediği veya yemediği bir tartışma konusu olarak devam etmektedir.

Kemal'in çocukluğunda ise kış aylarında mahlep, yaz aylarında ise süt içtiği bilinmektedir (Uca, 2010; Çalışlar, 2020). En çok tükettiği içecek kahve ve rakıdır. Millî Mücadele döneminde içki kullanmayı reddetmiştir, içki kullanmasının o dönemde liderliğine ve işine zarar vereceğini düşündüğünden dolayıdır (Birlik, 2007). Mustafa Kemal Atatürk hiçbir zaman kimseden içki içtiğini saklamamıştır ve sofrasının halka açık olduğunu belirtmiştir. Atatürk'ün arşivinde hangi rakıların alındığı hakkında bir ödeme fişi bulunmaktadır sırasıyla; Dimitrakopula Rakısı ve kulüp rakısıdır (Bardakçı, 2022). Rakının yanında Atatürk, genellikle leblebi ve fıstık tüketmektedir. Bu titizliğin devamı ise kahve tercihlerinde de görülmektedir. Anadolu Kulübü ziyaretinde kahvesini beğendiği ve kahvelerini gül kahveden almasını tavsiye etmiştir (Narin & Yıldırım, 2024). Genellikle yemen kahvesini tercih eder ve Türkiye’de şeker tarımı olmadığından dolayı kahvesini şekersiz içmiştir. Savaş sıralarında Atatürk, kahvenin yokluğundan dolayı nohut kahvesi de tükettiği bilinmektedir. Ayrıca Dolmabahçe sarayında oturduğu zamanlar Beşiktaş’a gezmeye gittiği ve kahvehanelerde kahve tükettiği görülmektedir (Kaya, 2024).

Son zamanlarda Hastalığının ilerlediğini fark eden doktoru Fiessenger, Atatürk’e sigara ve kahve tüketimini azaltmasının sağlığı açısından daha uygun olacağını belirtmiştir (Narin & Yıldırım, 2024). Atatürk karşı gelmeyerek son kahvesini doktoruyla birlikte içmek istediğini belirtir. Masaya iki fincanda kahve geldiği ve birisi şekerli diğeri ise şekersiz kahvedir. Atatürk kahvesini içtikten sonra masaya bırakır. Ardından genç bir kız odaya girer ve Atatürk; “Gel çocuk sana bir sır vereceğim, şu masanın üstündeki kahve fincanı görüyor musun? İşte o benim son kahvem, doktorum kati surette kahveyi yasakladı” der. Söz konusu genç kızın Sabiha Gökçen olduğu, o fincanı günümüze kadar saklandığı ve korunduğundan bahsedilmektedir (Özdil, 2018). Atatürk'ün manevi kızı Sabiha Gökçen'in bu fincan takımını yaşamı boyunca sakladığını vefatından önce Eriş Ülker’e verdiği bilinmektedir (Narin & Yıldırım, 2024). Ayrıca doktoru son yıllarında uyguladığı perhizlerle birlikte odasında dinlenmeye yeme ve içmesinde katı kurallar koymuştur. Atay (2012)’e göre Çankaya sofrasına davet aldığını ve sofrada Atatürk'ün solgun ve sararmış yüzünün olduğundan bahsederek ağzından şu sözleri duyduğunu belirterek: “Ben hiçbir şey içmeyeceğim. Fakat siz bir şeyler içiniz. Konuşuruz. Bir müddet böyle yapalım, dedi.” son sofrasında bir şey yemediğini ve içmediğini anlatmaktadır. Atatürk'ün bu şekilde beslenme biçimine ve sofrası pratiklerine sahip olması, yemeğin sadece biyolojik bir ihtiyaçtan öte olduğunu göstermektedir. Doğup büyüdüğü memleketi ve cephelerde olması da yemek biçimini büyük ölçüde etkilemiştir. Arkadaşları ve ailesinin hatıratlarında bu durum açıkça gözükmemektedir. Ayrıca Cumhuriyet döneminde Kurulan başkanlık sofraları fikirlerin değer verildiği, anlayışla karşılaştığı ve siyasi kararların alındığı mekanların ötesine geçtiği anlaşılmaktadır.

İSMET İNÖNÜ

İsmet İnönü, askerliğin bitmesiyle birlikte sağlığına özen göstermiş, beslenmesindeki diyetlere dikkat etmiştir (Aydın, 2022). Bu amaçla beraber yemek seçimlerinde titiz davrandığı bilinmektedir. Şeker hastalığına yakalanmasıyla yemeklerinde ölçülü olmaya özen göstermiştir. Başbakanlık ve Cumhurbaşkanlığı zamanında Pembe Köşk, İsmet İnönü'nün siyasi yaşamıyla özdeşleşmiş evi olarak bilinmektedir. Atatürk'ün vefatından sonra İnönü devlet misafirleriyle ve ailesiyle birlikte Pembe köşkün yemek salonunda davetlilerini burada kabul etmiştir. Köşk'te kurulan sofranın adı "Çankaya Sofrası" adını almış ve 2015 yılından itibaren "Cumhurbaşkanlığı Sofrası" olarak devam etmiştir (Abir, 2018).

1929 yılında rahatsızlanan İnönü'ye, şeker hastalığı teşhisi konulmuş ve birkaç gün istirahat etmiştir (İnönü, 2016). Hastalığını nedeniyle doktoru beyaz ekmek ve haşlanmış patates tüketmesini önermiştir (Bilgehan, 2015). Sağlığını korumak amacıyla beslenmesine özen gösteren İnönü, zaman zaman perhiz uygulamış ve bu perhizlerde genellikle haftada bir kez ekşi elma ve ayran tüketmiştir. Perhizine uyum sağlamak için Lozan Konferansı'nda dışarıda yemek yemeyi tercih etmemiş, eşi Mevhibe Hanım ile birlikte kaldıkları otelde yemek yemiştir (Avcı, 2022).

Şeker hastalığına rağmen geleneksel yemeklerden vazgeçmeyen İsmet İnönü, özellikle çocukluğundan ve aile yaşamından aşına olduğu tatları tercih etmiştir. Pembe Köşk'te görev yapan Mengenli Kadir Usta'dan sıklıkla annesinin yaptığı yemekleri hazırlamasını ister, özellikle terbiyeli kereviz yemeğini sever ve yemeklerin iyi pişirilmesine önem verirdi (Avcı, 2022). Makarna ve kuru fasulye gibi geleneksel yemekleri beğenen İnönü, kuru fasulyeyi genellikle yoğurt eşliğinde tüketir ve sofralarda tatlı bulunmasına dikkat ederdi. Ayrıca Pembe Köşk'te kurulan sofraların yalnızca aile bireylerine değil, habersiz gelen misafirlere de açık olduğu bilinmektedir. Çerkez tavuğu, talaş kebabı, su böreği, terbiyeli köfte, ıspanak kökü, kereviz ve kuzu kapama gibi yemeklerin sıklıkla misafirlere ikram edildiği belirtilmektedir (Bilgehan, 2015). Misafirperverliğiyle tanınan İnönü, yemek sonrasında kısa süreli dinlenmeler yaparak günlük düzenini sürdürmüştür. Bununla birlikte dışarıda yemek yemeyi çok tercih etmeyen İnönü'nün, eşi Mevhibe Hanım ve çocuklarıyla birlikte aile ortamında yemek yemekten hoşlandığı ifade edilmektedir (Aydın, 2022).

Sofracısı Memiş Aydın'ın (2022) hatıralarında, İsmet Paşa'nın en sevdiği yemeğin kuru fasulye ve pilav olduğu belirtilmektedir. Ayrıca İnönü'nün yemek seçiminde çok fazla ayırım yapmadığı, önüne gelen yemeği ölçülü biçimde tükettiği sofracısı Memiş tarafından aktarılmaktadır. Yemek sonrasında soda içmeyi tercih ettiği bilinen İnönü'nün, ailesiyle birlikte yediği yemeklerden sonra meyve tükettiği; Malatyalı olmaları nedeniyle bahçelerinde çok sayıda kayısı ağacı bulunduğu ifade edilmektedir. Kış aylarında ise İnönü ve ailesinin ıhlamur çayını severek tükettikleri belirtilmektedir.

Sabah kahvaltılarında greyfurt, kızarmış ekmek, beyaz peynir ve sütü eksik etmeyen İsmet İnönü, hastalık dönemlerinde ise elma, püre, yoğurt ve bisküvi gibi hafif gıdalarla beslenmiştir (Bilgehan, 2015; Aşık, 2019). Mevhibe Hanım'ın Akis dergisine aktardığına göre İnönü'nün günlük yaşamı oldukça düzenliydi; sabah erken saatlerde uyanır, kahvaltı hazırlıkları yapılır, insülin iğnesi hazırlanır ve berberin gelmesiyle birlikte güne başlanırdı (Toker, 1964). Karşılıklı kahvaltı sırasında ilaçları hazırlanır, telefonlara yanıt verilir, akşamları ise çoğu zaman birlikte konsere veya operaya gidilirdi ya da bezik oynanırdı. Genel olarak İsmet İnönü, sağlığına ve beslenme düzenine büyük önem vermiş; sigara, alkol ve ekmek tüketimini zaman zaman azalttığını notlarında belirtmiş, kilosunu düzenli olarak takip ederek perhiz uygulamalarını sürdürmüştür.

İnönü, 11 Haziran tarihli notlarında perhiz yaptığını ve güne peynir ile sütle başladığını belirtmiştir (İnönü, 2016). Perhizlerine büyük ölçüde bağlı kalan İnönü, bu uygulamalarından oğlu Erdal İnönü'ye yazdığı mektuplarda da söz etmiştir. Genellikle bir bardak süt veya elma ile perhizini sürdürerek sağlığını korumaya çalışmıştır (İnönü & İnönü, 2011). Bununla birlikte, sevdiği bir yiyecek olan havyar nedeniyle zaman zaman perhizini bozduğunu da ifade etmiştir. Sağlıklı ve ölçülü beslenmeye özen gösteren İnönü'nün son hastalık dönemlerinde de beslenme düzenini sürdürdüğü görülmektedir. Bu dönemde kahvaltıyla güne başladığı ve öğle öğününde yoğurt, köfte ve komposto, akşam öğününde ise elma rendesi ve bir parça ızgara köfte tüketmiştir (Aşık, 2019). Tüm bu bilgiler, sonucunda İsmet İnönü yaşamı boyunca sağlıklı beslenmeye önem verdiğini ve beslenme alışkanlıklarını sağlık durumu doğrultusunda şekillendirdiğini göstermektedir. Askerlik, başkanlık ve ailevi etkilerinin de İnönü'nün hayatında beslenmesini değiştirmiştir.

NECMETTİN ERBAKAN

Necmettin Erbakan, yaşamındaki mütevaziliği ve inancını yemek yeme biçimine de yansıtarak yemeklerini şekillendirmiştir. Ailesi ve yakın çevresinin anlattığı bilgilere göre Erbakan, paylaşılan ve aşırıktan kaçan bir sofraya kültürüne sahiptir. Ayrıca İnsan doğasının sadece tüketmeye meyilli olmasını eleştirir, "ne kadar tüketeceksen o kadar da kendin üreteceksin" düsturuyla dengeli ve israfsız bir düzeni savunmaktadır (Erbakan, 2016). Tansiyon hastalığından dolayı yemeklerine de dikkat eder, tuzlu yemekler yememeye özen göstermiştir. Yemekleri şu şekilde dikkatli bir şekilde yemeğe gayret ederdi; çorbanın ardından gelen ana yemekle devam eder ve 2 saat sonra tatlı yediği bilinmektedir (Adana Post, 2012). Ev ortamında yemeklerin tuzu, pişirilmesi gibi konularda şikayetçi olmaz, bu ayrıntılarla ailesini kırmazdı. Kızı Elif Erbakan Altınöz'ün verdiği ifadelerde, evde "Bu yemeğin tuzu az olmuş" veya "iyi pişmemiş" gibi cümlelerle hiçbir zaman karşılaşmadık; beğenmediği yemeklerde asla kırıcı olmaz, sadece yapılmasını istediği bir yemek olursa kibarca söyledi (Anadolu Ajansı, 2022).

Kahvaltı olarak ekmek dilimlerinin üzerine domates ve peynir konularak kızartılıp servis edilmesini severdi (Adana Post, 2012). En çok beğendiği yemekler ise domates çorbası ve mantıdır. Erbakan, mantıyı çok sever ve hamurunu kontrol eder unun az veya çok olmasına göre bir değerlendirme yapar ve beğendiğinde; "Hah bak bu çok güzel olmuş" diye yorumlardı. (Açıkgöz, 2023). Mantıyı çok sevmesi, ailesinin bir dönem Kayseri'de ikamet etmesinden kaynaklanmaktadır. İskender de severek tükettiği yemeklerden biridir. Refah Partisinin Diyarbakır eski il Başkanı Nafiz Yüce'nin Erbakan hocanın su böreği sevdiğini ve isteği üzerine hazırlandığını belirtmektedir (Ergin, 2015). Bununla birlikte, Almanya'da birlikte yemek yediklerini çorba ve salatanın sırasıyla sofraya geldiğini ve Erbakan'ın "Salatayı koklayıp yemek istemediğini belirterek" içinde alkol bulunduğunu düşündüğünden dolayı yememiştir.

Refah partisinin cuma günleri menülerinde sıklıkla kuru fasulye ve pilav yapılırdı. Ayrıca "Siyasetin sofrasında" hazırlanan kitapta, Erbakan'ın menüde bulunman ve o zamanda zor bulunan lagos balığını sipariş ettiğinden bahsetmektedir. Şef Zeki Açıkgöz (2023), balığı servis ettiğinden aktarmakla birlikte Necmettin Erbakan şu sözleriyle Şef Açıkgöz'ü övmüştür, "Sulu sulu, tam istediğim gibi olmuş... Ustamızın eline sağlık" diye dediği bilinmektedir. Tatlıyla arası iyi olan Erbakan, kadayıf, baklava, güllacı sevdiği ve tüketir. Şekerle bir sorunu olmamasına karşın tansiyonundan dolayı yemeklerinde tuzun az olmasını tercih ederdi (Ergin, 2015). Dondurmayı da seven Erbakan, mutlaka evinde bulunmasını isterdi.

İçecek tercihleri bakımından Erbakan'ın alkolsüz ve soğuk içecekleri tükettiği bilinmektedir. Ayrıca su, soda ve maden suyu gibi içecekleri buzlu bardakta içmeyi tercih ederdi (Adana Post, 2012).

Zeynep Erbakan'ın (kızı) aktardığına göre, altı veya yedi adet buz bulunan sodayı severek tüketir, suyu da çoğunlukla soğuk içerdi. Necmettin Erbakan'ın kişisel ve dini tercihleri, siyasi rol ve kimliğine büründüğü bilinmektedir. Bunun en büyük örneği; ahlaki çökmeyi önlemek için alkollü içki yasaklarının artırılmasıdır (Arpacı, 2020). Genel olarak Necmettin Erbakan'ın beslenme alışkanlıklarının sadelik, ölçülülük ve iyimser tavrı çerçevesinde şekillendiği söylenebilir. Erbakan, israftan kaçınmaya önem veren ve yemeklerinde aşırılıktan uzak durarak, dengeli bir tüketim anlayışını benimsemiştir.

DÜNYA LİDERLERİ

Modern dünya liderlerinde beslenme pratikleri, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi liderlerinden farklı olarak yalnızca saray, protokol veya aile sofrası üzerinden değil; medya görünürlüğü, kişisel sağlık söylemi, etik tercihler, fiziksel disiplin ve kamuoyunda oluşturulan lider imajı üzerinden anlam kazanmaktadır. Gastrodiplomasi literatüründe yemek, kültürel temsil, kamu diplomasisi ve yumuşak güç üretimiyle ilişkili bir alan olarak değerlendirilmektedir (Rockower, 2012). Bu bağlamda modern liderlerin yemek tercihleri de yalnızca bireysel damak zevki olarak değil, liderin değerlerini, yaşam tarzını, siyasal duruşunu ve kamusal imajını görünür kılan sembolik göstergeler olarak değerlendirilebilir. Gandhi, Obama ve Merkel örnekleri, modern dönemlerde beslenmenin etik duruş, sağlık söylemi, medya temsili, sadelik, disiplin ve güçlü lider imajı açısından farklı anlamlar taşıyabileceğini göstermektedir.

MAHATMA GANDHİ

Mahatma Gandhi'nin beslenme pratiği, sıradan bir sağlıklı yaşam rutininden ziyade, yaşam felsefesiyle bütünleşmiş bir özdenetim ve ahlaki disiplin alanıdır. Gandhi, otobiyografik anlatılarında beslenmeyi yalnızca bedensel iyi oluş için değil, aynı zamanda irade eğitimi ve kişisel dönüşüm için bir araç olarak ele almaktadır. Bu yaklaşımda yemek, haz odaklı bir tüketim değil; kişinin kendini sınadığı, arındırdığı ve yönettiği etik bir pratik hâline gelmektedir (Gandhi, 1968).

Gandhi'nin kendi anlatıları, beslenme konusunda dönem dönem radikal sayılabilecek değişiklikler yaptığını göstermektedir. Bazı dönemlerde belirli besin gruplarını bırakma, daha sade bir diyet düzenine geçme ve oruç uygulamalarını hem bedensel hem de manevi bir disiplinin parçası olarak kurgulama eğilimi görülmektedir. Oruç, Gandhi'de yalnızca yemeği azaltma ya da bedeni dinlendirme uygulaması değildir; aynı zamanda toplumsal mesaj ileten, kişinin kendini yönetmesine dayalı sembolik bir eylem olarak konumlanmaktadır (Pratt & Vernon, 2005). Bu nedenle Gandhi'nin beslenme anlayışı, bireysel sağlık tercihinin ötesinde, ahimsa, özdenetim ve siyasal mücadele ile doğrudan ilişkili bir alan olarak değerlendirilebilir (Gandhi, 1968).

Gandhi'nin vejetaryenlik anlayışı da yalnızca beslenme tercihi olarak görülmemelidir. Vejetaryenlik, onun düşünce dünyasında şiddetsizlik ilkesiyle bağlantılıdır. Gandhi için hayvansal gıdalardan uzak durmak, yalnızca bedensel arınma değil, aynı zamanda canlılara zarar vermeme düşüncesiyle ilişkili ahlaki bir tercihtir (Jena, 2017). Gandhi'nin beslenme arayışı yalnızca kişisel sağlık denemeleri olarak değil, daha adil ve ahlaki bir dünya kurma düşüncesiyle birlikte değerlendirilmelidir (Slate, 2019). Bu açıdan Gandhi'nin sofrası, klasik anlamda bir iktidar sofrası değil; iktidara karşı ahlaki direnç ve kişisel disiplin alanı olarak okunabilir.

Gandhi'nin sade beslenme, vejetaryenlik ve oruç pratikleri, modern liderler içinde en güçlü sembolik anlam taşıyan örneklerden biridir. Onun yemekle kurduğu ilişki, liderin kendi bedeni üzerinden siyasal ve ahlaki mesaj üretmesine olanak sağlamıştır. Bu yönüyle Gandhi'de beslenme, yalnızca ne yediğiyle değil, neyi reddettiğiyle de anlam kazanır. Lüks, aşırılık ve haz odaklı tüketimden

uzak durması; sömürgecilik karşıtı mücadelesi, sade yaşam anlayışı ve ahlaki liderlik iddiasıyla bütünleşmektedir. Dolayısıyla Gandhi'nin beslenme pratikleri, bireysel tercih olmanın ötesinde, siyasal direnişin, ahlaki duruşun ve özdenetimin görünür bir aracı hâline gelmiştir.

BARACK OBAMA

Barack Obama'nın beslenme alışkanlıkları, modern liderliğin medya görünürlüğü, kişisel sağlık söylemi ve ulaşılabilir lider imajı ile değerlendirilebilecek bir örnektir. Obama'nın kamuoyuna yansıyan yemek tercihleri, bir yandan Amerikan gündelik yemek kültürüyle bağ kurarken diğer yandan sağlıklı yaşam, spor ve dengeli beslenme vurgusuyla desteklenmiştir. Bu nedenle Obama'nın beslenme anlatıları yalnızca kişisel damak zevki üzerinden değil, modern liderin medya aracılığıyla nasıl temsil edildiği üzerinden de okunmalıdır.

Obama döneminde sağlıklı yaşam söyleminin en görünür örneklerinden biri Michelle Obama tarafından başlatılan "Let's Move!" girişimidir. Bu girişim, çocukluk çağı obezitesiyle mücadele etmeyi, sağlıklı beslenmeyi ve fiziksel hareketliliği teşvik etmeyi amaçlamıştır (Let's Move! Official Archive, 2017). Bu çerçevede Obama ailesinin sağlıklı yaşam, spor ve dengeli beslenme vurgusu, yalnızca özel bir aile rutini olarak değil, Beyaz Saray'ın kamu sağlığı söylemiyle uyumlu bir temsil biçimi olarak değerlendirilebilir.

Obama'nın yemek tercihleri, bir yandan sağlıklı yaşamla ilişkilendirilirken diğer yandan halkla yakınlık kuran gündelik bir imaj da üretmektedir. Amerikan yemek kültürüyle ilişkilendirilen hamburger, sandviç, pizza gibi yiyeceklerin zaman zaman Obama'nın kamuoyuna yansıyan görüntülerinde yer alması, liderin ulaşılabilir ve sıradan yaşam pratiklerinden kopmamış bir figür olarak algılanmasına katkı sağlamaktadır. Bunun yanında sağlıklı yiyeceklere yönelik olumlu ifadeleri ve sporla ilişkilendirilen yaşam biçimi, modern ve dengeli bir lider imajını desteklemektedir. Sağlıklı yaşam politikalarının bireyleri daha sağlıklı tercihlere yönlendiren kamusal söylemlerle birlikte önem kazandığı da belirtilmektedir (Seeman, 2011).

Obama örneğinde beslenme tercihleri, modern liderliğin medya ve kamu sağlığı söylemiyle kurduğu ilişki açısından değerlendirilebilir. Sağlıklı beslenme vurgusu, sporla ilişkili yaşam biçimi ve zaman zaman Amerikan gündelik yemek kültürüne ait yiyeceklerle anılması, Obama'nın hem modern hem de ulaşılabilir bir lider imajı oluşturmaya katkı sağlamıştır. Bu durum, modern liderlerde yeme-içme pratiklerinin yalnızca kişisel alışkanlıklar olarak değil, medya aracılığıyla dolaşıma giren kamusal temsil unsurları olarak da işlediğini göstermektedir.

ANGELA MERKEL

Angela Merkel'in beslenme pratikleri ve yemek anlatıları, modern demokratik liderlikte sadelik, ölçülülük ve halkla ortak gündelik kültürü paylaşma imajı üzerinden değerlendirilebilir. Merkel'in kamuoyunda oluşan liderlik profili, çoğunlukla gösteriştense uzak, rasyonel, sakin ve istikrarlı bir yönetim tarzıyla ilişkilendirilmiştir (Sonnevend & Steiert, 2024). Merkel'in liderlik tarzı, sessizlik, ölçülülük ve pragmatizm üzerinden değerlendirilmektedir (Packer, 2014). Bu durum Merkel'in kamusal imajında gösteriştense uzak bir liderlik anlayışının öne çıktığını göstermektedir.

Merkel'in yemek tercihleri üzerine aktarılan anlatılarda patates çorbası, ev yemekleri ve sade sofranın vurgusu öne çıkmaktadır (Huggler, 2017). Patates çorbası, Alman ev mutfağıyla ilişkilendirilen, gösterişsiz ve gündelik bir yemek olarak değerlendirilebilir (German Foods, t.y.). Bu tür yemek anlatıları, Merkel'in kamuoyunda halktan kopuk olmayan, sıradan yaşam pratiklerini sürdüren ve aşırılıktan uzak duran bir lider olarak algılanmasına katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda Merkel'in

beslenme anlatıları, yalnızca kişisel damak zevki değil, aynı zamanda liderlik imajını destekleyen sembolik unsurlar olarak okunabilir.

Merkel'in sofrâ anlatılarında dikkat çeken temel unsur, lüks ve ihtişamdan çok sadelik ve ölçülülüktür. Bu durum, modern demokratik toplumlarda liderin yalnızca güçlü veya karizmatik bir figür olarak değil, aynı zamanda sıradan vatandaşlarla benzer gündelik pratikleri paylaşan bir kişi olarak algılanmasının önemini göstermektedir. Merkel'in ev yemeği, patates çorbası ve sade sofrâ anlatıları, onun kamusal imajında öne çıkan istikrar, rasyonellik ve gösterişsizlik unsurlarıyla uyumludur (Mills, 2020).

Bu nedenle Merkel'in beslenme tercihleri, bireysel bir yemek beğenisinden çok daha geniş bir anlam taşımaktadır. Onun yemek anlatıları, liderin halkla ortak kültürel kodlara sahip olduğu, gündelik yaşamdan kopmadığı ve iktidarı gösterişli bir tüketim biçimiyle temsil etmediği yönünde sembolik bir anlam üretmektedir. Bu yönüyle Merkel örneği, modern liderlikte yeme-içme pratiklerinin sade ve gündelik olan üzerinden de siyasal bir temsil alanına dönüşebileceğini göstermektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, Osmanlı, Cumhuriyet ve modern dünya liderlerini aynı çerçevede ele alarak beslenme alışkanlıklarını lider gastronomisi perspektifinden karşılaştırmalı biçimde incelemiştir. Bu yönüyle çalışma, liderlik çalışmaları, gastronomi tarihi ve gastrodiplomasi literatürü arasında disiplinlerarası bir köprü kurarak alana özgün bir katkı sunmaktadır. Ayrıca lider sofralarının yalnızca bireysel beslenme tercihleriyle sınırlı olmadığını; tarihsel dönem, siyasal temsil, kültürel aidiyet, sağlık anlayışı ve kamuoyuna yansıyan lider imajı ile birlikte okunması gerektiğini ortaya koymaktadır.

Osmanlı padişahları açısından bakıldığında, sofrta pratiklerinin saray mutfağı, mutfak teşkilatı, devletin temsil gücü ve padişahın konumuyla yakından ilişkili olduğu görölmektedir. Fatih Sultan Mehmet döneminde ölçölülük, mevsimsellik ve yeme-içme adabı öne çıkarken; II. Mahmut döneminde Batılılaşma hareketlerinin etkisiyle alafranga sofrta düzeni ve yeni yemek alışkanlıkları dikkat çekmektedir. II. Abdülhamid örneğinde ise daha sade, seçici ve sağlık hassasiyetleriyle şekillenen bir beslenme anlayışı görölmektedir. Bu durum, Osmanlı padişahlarının sofralarının yalnızca yemek yenilen alanlar olmadığını; aynı zamanda saray düzeni, iktidar anlayışı ve dönemsel dönüşümlerin izlenebildiği kültürel mekânlar olduğunu göstermektedir.

Cumhuriyet dönemi liderlerinde ise beslenme pratikleri daha çok sadelik, ölçülülük, sağlık disiplini, kişisel değerler ve kamusal temsil anlayışı çerçevesinde şekillenmektedir. Mustafa Kemal Atatürk'ün sofrası, yemek yemenin ötesinde fikir alışverişinin yapıldığı, devlet meselelerinin konuşulduğu ve Cumhuriyet'in düşünsel atmosferinin olduğu bir alan olarak değerlendirilebilir. İsmet İnönü'de sağlık, perhiz, düzenli yaşam ve ölçülü beslenme ön plana çıkmaktadır. Necmettin Erbakan'da ise dini hassasiyetler, israftan kaçınma, mütevazı sofrası anlayışı ve sade yaşam biçimi belirginleşmektedir. Bu bağlamda Cumhuriyet dönemi liderlerinde yemek, hem bireysel yaşam tarzını hem de liderlerin topluma sundukları değerler sistemini yansıtan önemli bir gösterge niteliği taşımaktadır.

Modern dünya liderleri açısından değerlendirildiğinde ise beslenme pratiklerinin daha çok etik duruş, sağlık söylemi, medya görünürlüğü, fiziksel disiplin ve lider imajı üzerinden anlam kazandığı görülmektedir. Mahatma Gandhi'nin vejetaryenlik, oruç ve sade beslenme pratikleri, onun ahimsa anlayışı, özdenetim arayışı ve siyasal direniş biçimleriyle ilişkilidir. Barack Obama örneğinde sağlıklı yaşam ve dengeli beslenme vurgusu, modern liderlik imajı ve kamu sağlığına yönelik toplumsal

farkındalıkla birlikte değerlendirilebilir. Angela Merkel’de ev yemekleri, patates çorbası ve sade sofranın anlatısı, onun gösterişsiz, ölçülü ve halkla ortak gündelik kültürü paylaşan lider imajını desteklemektedir. Bu üç örnek, modern dönemde liderlerin beslenme tercihlerinin yalnızca kişisel alışkanlık olmadığını; aynı zamanda etik duruş, sağlık politikası, kamusal temsil, beden imajı ve siyasal algı yönetimiyle ilişkili sembolik alanlar olduğunu göstermektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, lider sofraları tek yönlü ve doğrudan bir siyasal araç olarak görülmemelidir. Bunun yerine liderlerin yaşam tarzı, sağlık anlayışı, ideolojik yönelimi, kültürel çevresi, dönemsel koşulları ve kamuoyuna sundukları temsil biçimi hakkında ipuçları veren çok katmanlı bir alan olarak ele alınmalıdır. Bu yönüyle yemek, yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değil; kimlik, kültür, aidiyet, diplomatik iletişim ve kamusal imaj üretimiyle ilişkili bir pratiktir. Çalışmada ele alınan lider örnekleri, sofranın pratiklerinin lider gastronomisi ve gastrodiplomasi çalışmaları açısından önemli bir inceleme alanı sunduğunu ortaya koymaktadır.

Bununla birlikte araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Çalışma, anlatımsal derleme ve doküman analizi yöntemiyle yürütülmüş; değerlendirmeler seçilen liderler ve ulaşılabilen yazılı kaynaklarla sınırlandırılmıştır. Bu nedenle elde edilen sonuçlar genelleme iddiası taşımamakta, seçilen örnekler üzerinden yorumlayıcı bir değerlendirme sunmaktadır. Gelecek çalışmalarda daha geniş lider örneklemeleri, arşiv belgeleri, resmî menüler, diplomatik davet listeleri, sofranın kayıtları, biyografiler ve medya temsilleri karşılaştırmalı biçimde incelenebilir. Böylece liderlerin beslenme pratikleri ile siyasal temsil, kültürel kimlik ve gastrodiplomasi arasındaki ilişki daha kapsamlı biçimde ortaya konulabilir.

KATKI BELİRTME VE BİLGİLENDİRME

Yazar Katkıları: Yazarlar eşit şekilde katkı ortaya koymuşlardır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

Finansal Destek: Yazarlar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Author Contributions: The authors contributed equally.

Conflict of Interest: The authors have no conflicts of interest to declare.

Financial Disclosure: The authors declared that this study has received no financial support.

KAYNAKÇA

ARŞİV BELGELERİ

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi [BOA]. Cevdet Saray [C.SM], nr. 36/1812, H. 29 Zilhicce 1247 / M. 30 Mayıs 1832.

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi [BOA]. Cevdet Saray [C.SM], nr. 131/6557, H. 10 Rebiülevvel 1233 / M. 18 Ocak 1818.

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi [BOA]. Cevdet Saray [C.SM], nr. 51/2589, H. 19 Muharrem 1249 / M. 8 Haziran 1833.

DİĞER KAYNAKLAR

Abir, N. (2018). *Siniden masaya: Türk romanında sofranın* (Tez No. 512478) [Doktora tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.

Açıköz, Z. (2023). *Şef Zeki Açıköz anlatıyor siyasetin sofrası*. Nobel Akademik.

Adana Post. (2012, 25 Şubat). Kızı hiç bilinmeyen Erbakan’ı anlattı... Adana Post. <https://www.adanapost.com/kizi-hic-bilinmeyen-erbakani-anlatti-17615h.htm>

- Akay, O. (2005). *Atatürk'ün sofrası*. Truva Yayınları.
- Anadolu Ajansı. (2022, 27 Şubat). Eski başbakanlardan merhum Necmettin Erbakan'ı, kızı ve damadı anlattı. <https://www.aa.com.tr/tr/28-subat/eski-basbakanlardan-merhum-necmettin-erbakani-kizi-ve-damadi-anlatti/2516618>
- Arpacı I. (2020). Söylemden ideolojiye Erbakan ve Millî Görüş. *Maarif Mektepleri Uluslararası Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi*, 3(1), 16-37.
- Aşık, S. (2019). İsmet İnönü'nün vefatı ve yakınları. *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(1), 135-152. <https://doi.org/10.18026/cbayarsos.473512>
- Atay, F. R. (2012). *Çankaya: Atatürk'ün doğumundan ölümüne kadar*. Pozitif Yayınları.
- Âtîf Hüseyin Bey (haz. Hülagü, M. M.). (2013). *Sultan II. Abdülhamid'in sürgün günleri: Hususi doktoru atîf Hüseyin Bey'in hatıratı* (1909-1918). Timaş Yayınları.
- Avcı, N. (2022). *İsmet İnönü'nün şahsi hayatı, askerliği ve bibliyografyası* (Tez No. 710065) [Yüksek lisans tezi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Aydın, İ. (2022). *Paşa'nın sofracısı: Pembe Köşk'te üç yıl*. Usûl Yayınları.
- Bardakçı, M. (2022). *Atatürk'ün mutfığı: Mustafa Kemal Atatürk'ün sofrasında yeneler, içilenler, mutfak harcamaları ve personel masrafları*. Turkuvaz Kitap.
- Bardakçı, M. (2024). *Makbule: Atatürk'ün kızkardeşi Makbule Atadan'ın hayatı, mektupları ve yayınlanmamış hatıraları*. Turkuvaz Kitap.
- Bilgehan, G. (2015). *Mevhibe: Çankaya'nın hanımefendisi*. Bilgi Yayınevi.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfığı*. Kitabevi Yayınları.
- Birlik, K. G. (2007). *Millî Mücadele ve Cumhuriyet Döneminde Atatürk'ün Sofrası* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Gazi Üniversitesi.
- Bozok, S. (2001). *Yaveri Atatürk'ü anlatıyor*. Doğan Kitapçılık.
- Cabral, Ó., Lavrador, L., Orduna, P., & Moreira, R. (2024). Gastronomy as a diplomatic tool: A systematic literature review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 38, 101072. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101072>
- Cöhce, S. (2014). İnsan Atatürk. *Electronic Turkish Studies*, 9(4), 225-234. <http://doi.org/10.7827/TurkishStudies.7053>
- Çalışlar, İ. (2020). *Atatürk: Çocukluk ve okul yılları*. Yapı Kredi Yayınları.
- Çekal, N. (2024). Cumhuriyetin 101. yıl döneminde Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün beslenme alışkanlığı. İçinde *Gastronomi akımları III* (ss. 4–19). İksad Yayınevi. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14568622>
- Demirkan, A. E. (2017). Prof. Dr. Necmettin Erbakan'ın zarif devletçilik ve üslup anlayışı. *Turkish Studies*, 12(8), 451-472. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.11684>
- Engin, V. (2022). *Bir devrin son sultanı II. Abdülhamid*. Yeditepe Yayınevi.
- Erbakan, N. (2016). *Yeni bir dünya ve adil düzen* (2. bs.). MG V Yayınları.
- Erdoğan, A. (2019). Atatürk'ün Sofrası. *Journal of Universal History Studies*, 2(2), 288-295.
- Eren, E. (2001). *Örgütsel Davranış ve Yönetim Psikolojisi*. Beta Yayıncılık.
- Ergin, M. (2015). *Asrın lideri Erbakan*. Ravza Yayınları.
- Gandhi, M. K. (1968). *An autobiography or the story of my experiments with truth*. Navajivan Publishing House.
- Granda, C. Ç. (2007). *Atatürk'ün uşağı: Cemal granda anlatıyor* (2. bs.). Pal Medya ve Organizasyon.

- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26), 24- 30.
- Halıcı, Ş. (2008). İsmail Müştak Mayakon'un Atatürk'ün sofrasında tuttuğu notlar. *Erdem*, (51), 171-178.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi* [Yayımlanmamış Doktora Tezi Sakarya Üniversitesi.]. ProQuest Dissertations & Theses Global. <https://www.proquest.com/docview/2707538804/abstract/E396F0747D9D4774PQ/1>
- Huggler, J. (2017, 24 Ağustos). Angela Merkel reveals her potato soup recipe as survey shows half of German voters still undecided. The Telegraph. <https://www.telegraph.co.uk/news/2017/08/24/angela-merkel-reveals-potato-soup-recipe-survey-shows-half-german/>
- İnönü, İ. (2016). *Defterler, 1919-1973*. Yapı Kredi Yayınları.
- İnönü, İ., & İnönü, E. (2011). *Canım Erdalım, sevgili babacığım: Erdal İnönü- İsmet İnönü mektuplaşmaları*. Can Yayınları.
- Jena, N. P. (2017). Gandhi's perspective on non-violence and animals: Ethical theory and moral practice. *Journal of Global Ethics*, 13(3), 398–416. <https://doi.org/10.1080/17449626.2018.1425216>
- Kaya, Y. (2024). Hatıratlara göre halk adamı Atatürk. *Journal of Turkish Studies*, 9(4), 645-657. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.6759>
- Kılıçhan, R., & Ülker, M. (2022). Türk mutfağı. *İçinde Dünya mutfak kültürleri* (2. bs., ss. 347–359). Beta Yayıncılık.
- Koloğlu, O. (1988). Abdülhamid II. *İçinde Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (C. 1, ss. 216–224). Türkiye Diyanet Vakfı.
- Köroğlu, V. (2009). Çevreci Atatürk. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(2), 57-69.
- Kul, N. (2019). *Mutfak, kimlik, diplomasi. Türkiye'de gastro diplomasi*. Tün Eğitim Yayın.
- Let's Move! Official Archive. (2017, 7 Ocak). *America's move to raise a healthier generation of kids*. Obama White House Archives. <https://letsmove.obamawhitehouse.archives.gov/>
- Li, G., & Mok, K. (2025). More than two decades of gastrodiploacy: A review of the concept, current characteristics, and future trends. *Frontiers in Political Science*, 7, Article 1659162. <https://doi.org/10.3389/fpos.2025.1659162>
- Mills, C. W. (2020). *Angela Merkel* (3. bs.). Chelsea House
- Narin, A., & Yıldırım, S. (2023). *Türk kahvesi atlası: Anadolu topraklarındaki telvenin izinde*. Humanist Kitap Yayıncılık.
- Osmanoğlu, Ş. (2011). *Babam Abdülhamid: Saray ve sürgün yılları*. Timaş Yayınları.
- Özgül, Y. (2018). *Mustafa Kemal* (2. bs.). Kırmızı Kedi Yayınevi.
- Özer, Ç., & Atay, E. (2022). Osmanlı saray mutfağı teşkilatı ve escoffier mutfak hiyerarşisi üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(2), 468-477.
- Packer, G. (2014, Kasım 1). *The quiet German*. The New Yorker. <https://www.newyorker.com/magazine/2014/12/01/quiet-german>
- Payzın, L., & Esmer, Y. (2023). Girişimci bir lider olarak Atatürk. *Stratejik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(Türkiye Cumhuriyeti'nin 100. Yılı Özel Sayısı), 165-185. <https://doi.org/10.30692/sisad.1363578>
- Pears, E. (1917). *Life of Abdul Hamid*. Constable.
- Pratt, T., & Vernon, J. (2005). "Appeal from this fiery bed ...": The colonial politics of Gandhi's fasts and their metropolitan reception. *Journal of British Studies*, 44(1), 92–114. <https://doi.org/10.1086/424944>

- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiploacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235–246. <https://doi.org/10.1057/pb.2012.17>
- Samancı, Ö. & Croxford, S. (2006). *19. yüzyıl İstanbul mutfağı* (2. bs.). Medyatik Yayınları.
- Samancı, Ö. (2006). 19. yüzyılda Osmanlı saray mutfağı. *Yemek ve Kültür*, (4), 36–60.
- Samancı, Ö. (2018). Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler. İçinde M. B. Z. Aydın & R. Aydın (Ed.), *Osmanlı'da mimari, sanat ve yemek kültürü*. Mahya Yayıncılık. Uluslararası Osmanlı Araştırmaları Kongresi, Fatih, İstanbul.
- Samancı, Ö., & Bilgin, A., (2022). II. Mahmud dönemi İstanbul ve saray mutfağı. *Research in History*, 12(1), 111-148.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132. <https://doi.org/10.24288/jtr.452330>
- Seeman, N. (2011). Move if u wanna: Obama and the weight loss nudge. *Healthcare Policy*, 6(3), 15–20.
- Sevinç, C. (2024). Özlem Kumrular'ın *Sultan'ın mutfağı* adlı romanında Osmanlı mutfak kültürü ve Matbah-ı Âmire. *NEUGastro*, 3(2), 112-123. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.8>
- Slate, N. (2019). *Gandhi's search for the perfect diet: Eating with the world in mind*. University of Washington Press.
- Sonnevend, J., & Steiert, O. (2024). The power of predictability: How Angela Merkel constructed her authenticity on Instagram. *New Media & Society*, 26(10), 5719–5741. <https://doi.org/10.1177/14614448221138472>
- Tezcan, M. (2000). Atatürk'ün Beslenme Alışkanlığı (Yediği ve Sevdiği Yemekler). <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-78669/ataturkun-beslenme-aliskanligi-yedigi-ve-sevdigi-yemekl-.html>
- Toker, Ö. (1964, 2 Temmuz). Mevhibe İnönü. *AKİS*, 30(524), 10–12. https://www.inonuvakfi.com/akis/1964_524.pdf
- Turgut, H. (Ed.). (2010). *Atatürk'ün sırdaşı Kılıç Ali'nin anıları* (12. bs.). Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Türk Dil Kurumu. (t.y.). *Lider*. Güncel Türkçe Sözlük. Erişim tarihi 13 Ocak 2026, <https://sozluk.gov.tr/?kelime=lider>
- Türker, N. (2018). Gastrodiploasi Türk mutfağının tanıtımında bir araç olabilir mi? *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, 14-29.
- Uca, A. (2010). Atatürk'ün doğumu ve çocukluk yılları (1881-1893). *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 12(31), 1-13.
- Uzunçarşılı, İ. H. (Ed.). (2011). *Anadolu Selçukluları ve Anadolu beylikleri hakkında bir mukaddime ile Osmanlı Devleti'nin kuruluşundan İstanbul'un fethine kadar* (10. bs.). Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Ünver, A. S. (1952). *Fatih devri yemekleri*. Istanbul University Press. <https://doi.org/10.26650/AB/AA7.2022.132>
- Yerasimos, S., & Taşkeser, B. (2002). *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı saray mutfağı* (5. bs.). Yapı Kredi Yayınları.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (8. bs.). Seçkin Yayınları.
- Yusufoğlu, K. (2011). *Atatürk'ten Hatıralar: Sofra Sırları*. Nakkaş Yapım.



© Author(s) 2026. This work is distributed under <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>