

2022 - 2026



GASTRONOMİ VE YÖRESEL ÜRÜNLER EYLEM PLANI







GASTRONOMİ VE YÖRESEL ÜRÜNLER EYLEM PLANI

#### 2022 - 2026

“Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı, 2020 Yılı Cazibe Merkezlerini Destekleme Programı kapsamında Karacadağ Kalkınma Ajansı tarafından sağlanan mali destek ile yürütülmüştür.

Sözleşme No: TRC2/20/CMDP/02”

Bu çalışma, Karacadağ Kalkınma Ajansı’nın desteğiyle Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından sürdürülmekte olan Gastro İnovasyon Merkezi Projesi kapsamında, Yerküre Yerel Çalışmalar Sosyal Kalkınma, Proje Danışmanlığı, Bilimsel Araştırma ve Geliştirme Kooperatifi adına Dr. Ecehan Balta, Dr. Atakan Büke, Murat Bayramoğlu, Dr. Mustafa Kemal Coşkun, Meryem Özdemir Ok tarafından hazırlanmıştır. Yazarlar, tüm araştırma ve yazım süreci boyunca çalışmaya destek olan Tavda Korkmaz ve Şaban Bayhan’a teşekkür ederler.

Yayına hazırlayan: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası

Proje Koordinatörü: Meryem Özdemir Ok Yazarlar - Proje Ekibi: Ecehan Balta, Atakan Büke,

Murat Bayramoğlu, Mustafa Kemal Coşkun,

Meryem Özdemir Ok

Proje Danışmanları: Nilhan Aras, Olcay Bingöl

Önerilen atıf: DTSO, (2022), Diyarbakır Gastronomi Eylem Planı 2022- 2026, E. Balta, A. Büke, M. Bayramoğlu, M.K. Coşkun,M. Özdemir OK, DTSO Yayınları: Diyarbakır.

# İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ 4 PROJE ÖZETİ 5 KISALTMALAR 6 YÖNETİCİ ÖZETİ 7 GİRİŞ: DİYARBAKIR VE ANA HATLARIYLA GASTRONOMİSİ 9 DİYARBAKIR GASTRONOMİ VE YÖRESEL ÜRÜNLER EYLEM PLANI 2022-2026 21 EYLEM PLANININ HAZIRLANMASINDA KULLANILAN YÖNTEMLER 26 SONUÇ 46

EKLER 47

EK 1- Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı Atölye Çalışması 48 Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı Atölye Çalışması Raporu 49 Atölye Çalışmasının Amacı 50 EK 2- PAYDAŞ ANKETİ 62

# ÖNSÖZ

Merhaba,

Tarihi kültürel varlıkları ve zengin kültürel miras değerleri ile bilinen Diyarbakır’ın mutfak kültürü, yöresel ürünleri ve yöresel lezzetlerine dair yolculuğumuz devam ediyor. Yöresel lezzetlerin coğrafi işaret tescili ile başladığımız çalışmalarda bugün kaybolan kültürel değerleri, üretim biçimlerini, kadim bilgileri, hikayeleri korumak ve kentin kültür ve gastronomi turizmine doğru araçlar ile kazandırmak için çalışmalar yapıyoruz.

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Karacadağ Kalkınma Ajansı desteği ile yürüttüğümüz “Gastro İnovasyon Merkezi” projesi kapsamında 1870 yılında Sanayi Mektebi olarak inşa edilen, 1900 yılında Hamidiye Sanayi Mektebi oadı verilen ve daha sonra Dar’ül Muallimin (Öğretmen Okulu) olarak işlevlendirilen tarihi binayı “Gastro İnovasyon Merkezi” olarak işlevlendirdik. Bu merkez tescilini tamamladığımız 48 yöresel ürün ve lezzetin ve kaybolmaya başlayan yöresel lezzetlerin üretim, tanıtım, satış ve standardizasyonu, mutfak eğitimleri, yöresel yemek tadım ve deneyim atölyeleri ve kenti ziyaret eden turların gastronomi durağı olarak hizmet verecek.

Proje kapsamında 4 yıllık “Gastronomi Eylem Planı”, “Diyarbakır Peynir Envanteri”, “Diyarbakır Bütüncül Coğrafi İşaret Stratejisi”, “Diyarbakır’da Yetişen ve Gıda Sektöründe Kullanılan Endemik Bitkiler” ve “Kaybolan Yöresel Lezzetler” saha çalışmaları yapılarak merkez faaliyetleri için yerel bilgiler derlenerek yol haritaları hazırlandı.

4 yıllık Gastronomi Eylem Planı; kır-kent sinerjisine dayalı ekoturizm, sürdürülebilir bir gastronomi için kapasite geliştirme, restoranlarda gastro sunum, güçlü bellek, zengin hikayeler ve etkili bir coğrafi işaret stratejisi başlıklarını kapsayarak, bölgede insanların ilk yerleşimlerinden beri tarım ve hayvancılığın kadim bilgisinin bulunması ile bu bilgiyi geleceğe taşıyacak mekanizmaların kurulması arasındaki boşluğu doldurmaya hizmet etmek amacındadır. Bu amaçla kurumsal kapasitenin güçlendirilmesine odaklanılarak, 2 yıl ve 4 yıl içinde yerel kurumlar işbirliğinde yapılabilecek eylemler belirlenerek paylaşılmıştır.

İklim değişikliği ve afetlere karşı dirençli bir gıda sistemi geliştirmek için, yerel, sürdürülebilir yiyecek ve içecek üretimine odaklanmak, yerel yaratıcılığa değer vermek ve yerel ekonomiyi ve çevreyi desteklemeyi temel hedef olarak belirledik.

Bu hedefe ulaşmak için hazırladığımız eylem planı için destek veren Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Karacadağ Kalkınma Ajansı’na, Yerküre Kooperatifi’ne, emek veren araştırmacılarımıza, proje ekibimize, üretim bilgisi, istatistikleri, sorunları ve önerilerini bizlerle paylaşan yerel kurumlarımızın temsilcilerine, üreticilerimize ve esnaflarımıza teşekkür ederiz.

Saygılarımızla Mehmet KAYA

DTSO Yönetim Kurulu Başkanı

# PROJE ÖZETİ

Gıda ve tarımın ekonomimizde, sağlığımızda, kimliğimizde, kültürümüzde ve doğamızda oynadığı hayati rol göz ardı edilemez.

2020’de COVID-19 salgını sırasında benzeri görülmemiş değişiklikler, gıdaya - özellikle sağlıklı, taze ve yerel kaynaklı gıdalara - adil ve uygun fiyatlı erişimle ilgili sorunları ön plana çıkardı. Gıda güvenliği ve sağlıklı, sürdürülebilir gıdanın yanı sıra toplulukları birbirine bağlamanın ve desteklemenin farklı yollarının bulunmasının dünyanın her yerinde temel endişe olarak ortaya çıktığını biliyoruz. Yerel çevremizle yeniden bağlantı kurmak, büyümeyi, kaynaklarla paylaşmayı ve yenilikçi olmayı öğrenmek, yaratıcılığın ve insan etkileşiminin rolünü anlamak - tüm bu dersler yaratıcı bir şehir olarak büyümemize ve Birleşmiş Milletlerin Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine (BM SKH) daha net bir şekilde odaklanmamıza yardımcı olabilir.

Bizler, bu Eylem Planının hazırlanmasında Gastronomi Atölye Çalışmasında da dile getirildiği gibi, şu yaklaşımla hareket ettik:

* Körtiktepeden 21. yüzyıl Diyarbakırına uzanan 12 bin yıllık bir tarihin parçası olduğumuzun farkında olarak, Diyarbakır gastronomisi üzerine düşünmenin, çalışmanın, eylemenin öneminin ve üzerimize yüklediği sorumluluğun bilincindeyiz.
* Gastronomi eylem planının, restoran tescil ve akreditasyonu ve menülerin içerik analizinden turizm altyapı ve etkinliklerine; arazi kullanımı ve fiziksel yapılardan rotalar ve sokaklara; konaklama ve ulaşım imkanlarından tanıtım ve pazarlamaya; ‘blogger’ ve ‘youtuber’lardan coğrafi işaretlere; tarımsal üretimden zanaatlere; tarihle, yöreyle, farklı kültürler ve kimliklerle, ekoloji ile harman olmuş reçetelerden festivallere ve sunum süreçlerine; mitoloji ve edebiyattan sosyal medya ve iletişim stratejilerine; işbirlikleri ve dayanışma ağlarından araştırma ve geliştirme süreçlerine uzanan geniş kapsamının farkındayız.
* Diyarbakır gastronomisinin kapsamı ve zengin içeriği çerçevesinde eylem planı hazırlık sürecinin bizlere yüklediği sorumluluğu yerine getirmenin, ardımızda uzanan tarihin ve önümüzde yer alan geleceğin hakkını vererek çalışmanın ancak Diyarbakır gastronomisinin yerel aktörlerinin aktif katılımı ile mümkün olabileceğinin bilincindeyiz.
* Bu doğrultuda, Diyarbakır’da farklı alanlardan ve kurumlardan insanların bir araya gelmiş olmasının öneminin, bu biraradalığın ve çeşitliliğin eylem planının hazırlığı bakımından barındırdığı potansiyelin ve zenginliğin farkındayız.

# KISALTMALAR

BM SKH: Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri DGEP: Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı DTSO: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası

ILO: Uluslararası Çalışma Örgütü TÜİK: Türkiye İstatistik Kurumu

# YÖNETİCİ ÖZETİ

10 bin yıl önce tarım devriminin gerçekleştiği ve Hevsel Bahçeleri olarak dünyanın en ünlü şehir bahçelerinden birine sahip olan ve Suriçi’nin eski şehrine entegre geleneksel mutfağına sahip olan Diyarbakır, yüzyıllardır gastronomi kültürü ile ünlüdür.

Bu Eylem Planı; (1) Diyarbakır gastronomi alanına ne gibi katkılar yapabilir? (2) Gastronomi alanı Diyarbakır için ne gibi katkılar yapabilir? (3) Diyarbakır ve gastronomi alanının bu çerçevede buluşması, sürdürülebilir, adil, hak ve ihtiyaç temelli bir tarım ve gıda sistemi ve toplumsal ve ekolojik bir yaşam doğrultusunda ne gibi katkılar sunabilir? Soruları etrafında, entegre, ihtiyaca yönelik, gerçekleştirilebilir, koordineli, bütüncül, dirençli, içerici/kapsayıcı, sürdürülebilir, hak temelli, eşitlik ve adalet temelli, ihtiyaç temelli, kır ve kent arasında sinerjiler yaratan bir yaklaşım gözetilerek hazırlanmıştır.

Eylem Planında, gastronomi sadece gıda ve yemek / yemek çeşitliliği ile sınırlı olarak ele alınmamış, aşağıdaki kavramların tamamını içerecek şekilde değerlendirilmiştir:

* Kişilerin sağlık ve esenliği – Uygun fiyatlı sağlıklı gıdaya adil erişim, gıda alanındaki üretimleri istihdam ve gelire çevirebilme, refah seviyesinde genel artış.
* Ekonomi – küçük ölçekli ve geçimlik tarım, gıda üretimi
* Sürdürülebilirlik – Nüfusun beslenmesinin çevresel etkilerini göz önünde bulundurma
* Kültür – Sosyal uyum, ritüel, kültürel ifade
* Turizm ve Etkinlikler – Yemek deneyimlerimiz, ürünlerimiz, restoranlarımız, kafelerimiz, imalathanelerimiz

Bu kapsamda Plan;

Güçlü bir yerel ve bölgesel gıda sistemi oluşturmaya ve iklim değişikliği, sağlıklı beslenme ve gıda güvensizliği sorunlarının yaratıcı bir şekilde üstesinden gelmeye yardımcı olmak için savunuculuk ve politika geliştirmek

Daha sürdürülebilir bir şekilde yaşamaya çalışırken bizi doğayla yeniden bağlantılandıran kadim bilgileri yeniden keşfetmek ve uygulamak

Yeniliği, girişimciliği ve sürdürülebilirliği teşvik etmek için gastronomi, konaklama ve turizmdeki en iyi eğitim uygulamalarını ve modelleri ortaya çıkartmak ve kullanmak amaçlarını taşımaktadır.

Plan geliştirilirken literatür taramasının yanı sıra, UNESCO Dünya Mirası Yaratıcı Kentler Ağında yer alan dünya gastronomi şehirleri eylem planları ile küresel, bölgesel ve yerel kalkınma ve eylem planları ile stratejik planlar incelenmiş, ağırlıklı olarak kurum temsilcilerinin yer aldığı bir atölye çalışması düzenlenmiş ve Kurum temsilcileri ve kanaat önderleri ile görüşmeler yapılmış, kurum anketleri ile kurumların gastronomi alanında bugüne kadar yaptığı ve yapmayı planladığı çalışmalarla ilgili bilgi edinilmiş ve alanda yürütülen diğer çalışmaların raporları esas alınmıştır.

Plan;

* Kır-kent sinerjisine dayalı ekoturizm
* Sürdürülebilir bir gastronomi için kapasite geliştirme
* Restoranlarda gastrosunum
* Güçlü bellek, zengin hikayeler
* Etkili bir coğrafi işaret stratejisi başlıklarını kapsamaktadır.

Plan, bölgede insanların ilk yerleşimlerinden beri tarım ve hayvancılığın kadim bilgisinin bulunması ile bu bilgiyi geleceğe taşıyacak mekanizmaların kurulması arasındaki boşluğu doldurmaya hizmet etmek amacındadır. Bunun içinse daha ziyade kurumsal kapasitenin güçlendirilmesi noktasına odaklanmıştır.

Eylem Planının hayata geçmesi, bölgedeki kurumlar ve insanlar tarafından sahiplenilmesine, bu sahiplenme de planın gerçekçi bir biçimde sorun ve çözüm önerilerini ele almış olmasına bağlıdır. Gündelik gerçekliğe uyarlanmak üzere sürekli olarak revizyon süreçlerine tabi tutulma ihtiyacında olan bu plan, yaşayan bir belgedir.

*2022-2026*

# GİRİŞ: DİYARBAKIR VE ANA HATLARIYLA GASTRONOMİSİ

*“Diyarbakır bütün hikayelerin ev sahibidir”.*

Diyarbakır, 1.8 milyonluk nüfusu ile Türkiye’nin büyük şehirlerinden biridir ve Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinin ana yollarının kesiştiği noktada yer almaktadır. 8 bin yıl önce Dicle Nehri’nin yanında kurulmuş olan şehir, UNESCO Dünya Mirası Listesi’nde yer alan Diyarbakır Kalesi ve Hevsel Bahçeleri ile çevrilidir. Kent ayrıca UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi’nde iki siteye sahiptir: Malabadi Köprüsü ve Zerzevan Kalesi / Mithraeum. Mezopotamya bölgesinde hem Dicle Nehri hem de Fırat Nehri havzaları içinde kalan topraklara sahip kentte, vadiler, şelaleler, verimli ovalar, yaylalar, engebeli araziler ve sönmüş bir volkan olan Karacadağ gibi coğrafi yapılar bulunmaktadır. 10 bin yıl önce tarım devriminin gerçekleştiği ve Hevsel Bahçeleri olarak dünyanın en ünlü şehir bahçelerinden birine sahip olan ve Suriçi’nin eski şehrine entegre geleneksel mutfağına sahip olan Diyarbakır, yüzyıllardır gastronomi kültürü ile ünlüdür.



9

Kent nüfusunun %20’si kırsal alanlarda yaşamakta ve ülkenin %15’i kadar tarım ve gıda üretimi yapmaktadır. Genç nüfus ve kültürel çeşitlilik şehrin ana demografik karakteridir. Diyarbakır şehri, erişilebilirliği ve altyapısı ile bölgenin ekonomik ve kültürel merkezidir. Şehirde tiyatrolar, konservatuarlar, kültür ve sanat merkezleri, fuar ve kongre merkezleri, gençlik merkezleri, kadın sosyal merkezleri, tematik müzeler, sinemalar gibi birçok tesis bulunmaktadır. Kentin vizyonu, “tarihi, kültürü ve kimliğine dayalı gelişme” olarak ilan edilmiştir. Karacadağ Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanan Bölge Planı’na göre kentin stratejik hedefleri, sürdürülebilir kentleşme ve çevre yönetimini sağlamak, entegre ulaşım sistemlerini geliştirmek, kentin kültür ve sosyal yaşamla turizmdeki çekiciliğini artırmak ve ekonomik kalkınmayı desteklemektir.

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Diyarbakır, konumu ve zenginliği nedeniyle tarihi çağlardan beri kültür, medeniyet ve siyaset açısından her zaman öne çıkan bir şehirdir. Yüzlerce yıldır tarım, hayvancılık, zanaat ve ticaret merkezi olmuştur. İl, buğday, üzüm, mercimek, hayvancılık ve süt ürünleri üretiminde Türkiye’nin ilk 5 ili arasındadır. Şehrin büyük kültürel mirası, turizm, kültür endüstrileri ve yaratıcı sektörler için fırsatlar sunmaktadır. Körtiktepe (M.Ö.10.400) kazılarının insanlığın en eski yaratıcı ürünleri gibi, kentte yerel mutfak, gelenekler, zanaatlar, edebiyat, müzik vb. kültüre dayalı büyük ilham kaynakları bulunmaktadır.

Kentin gastronomi serüveni uzun bir tarihe dayanmaktadır: 12.000 yıl önce Türkiye’nin en eski yerleşim yeri olan Körtiktepe’de (Diyarbakır, Bismil) balıkçılık ve avcı-toplayıcılık faaliyetleri ile başlamıştır. Tarım devrimi Çayönü’nde (Diyarbakır, Ergani) olmuş ve insanlık buğday, mercimek, nohut gibi diğer tahıl ve baklagillerin ekimine başlamış, ayrıca koyun ve keçiler burada evcilleştirilmiştir. Hakemi Use Tepe (Diyarbakır, Bismil) kazılarında (MÖ 6000) bulunan mayalı ekmek kalıpları ekmeğin tarihinin de başlangıç noktasıdır . Yöresel tekniklerle üretilen sebze ve meyveler, Hevsel bahçelerinin çiçek ve otlarından yapılan yöresel yemekler ve içecekler gibi, kentin yöresel mutfağı ve gastronomi varlıklarının izi, kent kültürü ve ekonomisinde halen gözlenebilmektedir.

Diyarbakır konumu itibariyle bölgenin gastronomi merkezidir. Özellikle “Dünya Kültür Mirası Diyarbakır Kalesi ve Hevsel Bahçeleri”nin kültürel peyzajı ile doğal bir bütünlük oluşturan Suriçi Bölgesinde çok sayıda restoran, han ve otel bulunmaktadır.

Diyarbakır’da Ermeni, Kürt, Türk, Süryani, Arap, Keldani gibi topluluklar bin yıldır barış içinde yaşadıkları gibi, yemek yaparken kullandıkları ürünlerin ve bizzat yemeklerin reçeteleri de birbirine karışmıştır. Sur bölgesi halen günümüzde bu kültürel birikim ve çeşitliliğin mirası olan yeme-içme alanlarının ana mekânıdır.

Sur bölgesinde bulunan Amidahöyük kazıları da ortaya çıkardı ki, Diyarbakır’da 8100 yıldır kesintisiz devam eden bir kent yaşamı söz konusudur . Bildiğimizden ve göründüğünden daha eski olan bu kentin mutfağı da tarih ve ona eşlik eden kültürler boyunca sürekli sentezlenmiş ve yeni

10

*2022-2026*

bir varoluş kazanmıştır. Diyarbakır mutfağı halihazırda, kendisine atfedilen etiketlerden biri ya da diğeri değildir. Diğer yandan, kentsel yaşamın bu kadar uzun süredir var olması, kır yaşamını hiçbir zaman baskısı / egemenliği altına almış değildir. Diyarbakır halen, kırın ve kentin iç içe geçtiği, birbirinden beslendiği ve birbirini beslediği bir dokuya sahiptir.

Bu durum, Diyarbakır’ın yeme-içme kültüründen gıda maddelerinin üretim biçimi ve tarzına kadar pek çok alanda kendisini göstermektedir. Diyarbakır’da nasıl etnik sınırlar bulanıksa, kır- kent arasındaki sınırlar da bir o kadar bulanıktır. Son tüketici halen köyden gidip ürün alabilmekte, yahut küçük üreticinin evinde / köyün küçük imalathanesinde ürettiği ürünü hiç aracısız yahut tek aracılı olarak, ambalajsız biçimde alabilmektedir.

Denilebilir ki, Diyarbakır’da ambalajsız ürün satın alınması, bu kır-kent iç içeliğinin değer zincirini alabildiğince kısaltmasının bir sonucu olmakla birlikte, ürünün kalitesine olan güvenin de bir belirtisi sayılmaktadır. Yerel - yerli ürünlerin piyasadaki bu hakimiyeti, yerli ürün ve üreticilerin desteklenmesi için de ciddi bir avantaj sağlamaktadır. Üstelik, COVID 19 pandemisi ile birlikte, yapılan araştırmalar bu avantajın değerinin daha da arttığını göstermektedir .

Sokak lezzetleri, kentin diğer önemli farklılıklarından bir tanesidir. Kentte, mevsimlere göre değişen, özellikle Ramazan aylarında artan bir sokakta yiyecek-içecek satışı söz konusudur. Bu, kentin önemli yiyeceklerinden biri olan hıyardan , kente özgü veya döneme-mevsime özgü şerbetlere (meyan kökü, kızılcık, reyhan vb), simit, şerbetli tatlılar, türlü meyveler, yer fıstığı gibi ürünlere kadar özellikle Sur bölgesinde her beş metrede bir yerini tutmuş olan sokak satıcıları günün her anında bulunabilir.

Diyarbakır’da diğer bir göze çarpan özellik, “dışarı yemekleri” ve evde yapılan / yenen yemekler arasındaki kesişim kümesinin epey dar olmasıdır. Örneğin, Diyarbakır’da en çok tüketilen ciğer evlerde pek yapılmazken, coğrafi işaretli bir yemek olan kabak boraninin yapıldığı bir restoran bulmak da pek mümkün değildir.

Diyarbakır’a özgü (ve çoğu coğrafi işaretli) gastronomi ürünleri bu nedenle de pek bilinmemektedir. Örneğin kabak meftune, kenger borani ya da nardan aşı gibi yemeklere dışarıdan ulaşım son derece zordur. Herşeyden önce bu yemeklerin hikayeleri ile birlikte Diyarbakır gastronomisindeki yerlerinin açığa çıkartılması son derece önemli görünmektedir.

Diğer yandan, Diyarbakır mutfağında reyhan, sumak, kekik, kırmızı biber başta olmak üzere baharat kritik bir yere sahiptir. Kentte yemeğin ana unsurlarından bir tanesi olan baharatları üreten ve (diğer büyük kentlere göre oldukça ucuza) satan baharatçılara sıklıkla rastlanmaktadır.

11

Diyarbakır, içinde yer aldığı bölgenin de geceleri gidilebilecek yeme-içme mekanlarına sahip olma özelliği ile bir çekim merkezi konumundadır. Tarım, yiyecek ve içecek endüstrileri ve turizm kentin ana sektörleridir. Gıda üretimi ve mutfak hizmetleri sektörleri son yıllarda hızlı bir gelişim sürecine sahiptir. 2017-2019 istihdam ve üretim verilerine dayalı sektörel analiz sonuçlarına göre gastronomi sektörü kentin önde gelen sektörlerinden biri haline gelmiş durumdadır. Diyarbakır’da yiyecek ve içecek endüstrileri 1.407 işletme ile yaklaşık 20.000 kişiye istihdam sağlamaktadır (2019 yılı itibariyle) .

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Diyarbakır, son on yılda organik tarım değer zinciri, kaynak verimliliği, tarımsal gıda endüstrisinde verimlilik, yenilenebilir enerji ve çevre, KOBİ destek programları gibi birçok programı tarımsal gıda endüstrisi değer zincirini geliştirmek için hayata geçirmiştir. Şehir ayrıca Diyarbakır’da kurulan Türkiye’nin ilk örneği Tarıma Dayalı Organize Sanayi Bölgesi, yerel gıda üretimi, eğitim ve Ar-Ge olarak 2021’de faaliyete geçecek Gastro-İnovasyon Merkezi, Dicle Üniversitesi’nde gastronomi laboratuvarı kurulması gibi projeleri hayata geçirmiştir.

Diğer yandan, bu Eylem Planı hiç kuşkusuz sadece Diyarbakır’ın olumlu yönlerine odaklanıyor değildir. Zira, dezavantajlı noktalar görülmeden yapılacak bir eylem planı bunların ortadan kalkmasına yönelik de herhangi bir çözüm sunmaktan uzak olacaktır.

Bu çerçeve içinde ifade edilmesi gerekir ki;

Diyarbakır’da gastronomi alanında gelişmeyi engelleme potansiyeline sahip önemli yapısal sorunlar mevcuttur. Kurumsal kapasitelerin yetersizliği, yeterli donanımlı / eğitimli insan kaynağının olmayışı, yerel işletmelerin sürdürülebilirliğini sağlamada ülkece paylaşılan ağırlıklı olarak ekonomik sorunlar, bunlara siyasal müdahalelerin eklenmesi ile küçük / büyük yatırımcılar arasında doğan istikrar ve güven sorunları Diyarbakır’da gastronomi alanında bir eylem planı hazırlarken zihinsel arkaplanda tutulması zorunlu olan meselelerdir.

Yeni işler yaratmak ve kültüre dayalı turizmi geliştirmek kentin uzun vadeli ekonomik ve sosyal kalkınma hedefleridir. Bu Gastronomi Eylem Planının temel amacı ise yaratıcılığı, eğitimi ve bilişsel ve finansal yatırımı teşvik ederek, kültüre ve geleneksel mutfağa dayalı şehrin sürdürülebilir ve kapsayıcı gelişimini hızlandırmaktır.

Gastronomi alanında katma değerli ürünün artırılması, farkındalığın artırılması, kültürel yaşamın güçlendirilmesi, en iyi uygulamaların paylaşılması ve kültürel alanda yaratıcılığı teşvik eden uluslararası ortaklıkların geliştirilmesi bu eylem planının diğer çıktıları olacaktır.

12

*2022-2026*

# RAKAMLARLA DİYARBAKIR

Tarihi çok eskilere dayanan bir bölgede yer alan Diyarbakır’da yerleşim günümüzden yaklaşık

12.000 yıl önce başlamıştır. Diyarbakır ili 15.272 km2 lik bir alana sahip olup Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nin orta kısmında yer almaktadır. 2021 yılı ADNKS verilerine göre toplam nüfusu

1.791.373 kişidir. 15-29 yaş arası nüfusun oranı yaklaşık %30 civarındadır (TÜİK, 2021). Türkiye’nin en büyük 8. tarım arazisine sahip Diyarbakır’ın yıllık tarımsal faaliyet geliri 4.4 milyar TL’dir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| GÖSTERGE | TR TÜRKİYE | TRC2 DİYARBAKIR |
| Toplam Nüfus (2021) | 84.680.273 | 1.791.373 |
| Nüfus Yoğunluğu (2021) | 110 | 119 |
| Toplam Yaş Bağımlılık Oranı (2021) | 47,37 | 59,39 |
| Nüfus Artış Hızı (Binde) | 12,67 | 4,46 |
| Net Göç Hızı (2021) | - | - 11,29 |
| Okuma Yazma Bilmeyen (2020) | 2,58 | 5,63 |
| İthalat 2020 (Bin Dolar) | 219.516.807 | 104.696 |
| İhracat 2020 (Bin Dolar) | 169.637.755 | 255.134 |
| GSYH (TL) | 60.525 | 27.055 |
| Kişi Başına Bitkisel Üretim Değeri 2020 TL | 2942 | 2936 |
| Kişi Başına Hayvansal Ürünler Değeri 2020 (TL) | 1299 | 1176 |
| Turistik Tesise Geliş Sayısı (2020) | 27.183.410 | 301.379 |
| Geceleme Sayısı (2020) | 64.829.184 | 457.096 |
| Sinema Salonu Sayısı (2020) | 2698 | 25 |
| Tiyatro Salonu Sayısı (2020) | 720 | 6 |
| Kütüphane Sayısı (2020) | 1213 | 17 |

13

##### Diyarbakır verimli topraklara sahiptir.

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Diyarbakır’da 650 bin hektara yakın bir alan ekilmektedir ve tahıl başta gelen üründür. Meyve ve sebzecilik de gelişmektedir. Türkiye’de Diyarbakır kırmızı mercimek üretiminde Şanlıurfa ile birlikte ilk sırada olup , buğdayda üçüncü, pamuk üretiminde beşinci sıradadır. Ayrıca dut üretiminde birinci, sofralık üzümde üçüncü, Antep fıstığı ve badem üretiminde yedinci sıradadır. Ayrıca Türkiye’de yetişen karpuzun %10’u, kavunun %5’I Diyarbakır’da yetişmektedir.

Ancak kentin işsizlik, özellikle de genç işsizliği, kadının işgücüne katılım oranının düşüklüğü, istihdam kapasitesindeki genel sınırlılık, düşük gelir düzeyi ve kırsal alanlardan göç gibi pek çok sorunu da bulunmaktadır.

##### Genç ve genç kadın işsizliği yükseliyor!

49 Yaş Üstü

25.2%

29 - 49 Yaş

26.6%

2021 Yılı Nüfusu: 1.791.373

29 Yaş Altı

48.2%

Türkiye’de genç nüfusun istihdam oranı %29,2 iken Mardin, Batman, Şırnak, Siirt illerinde %14,1, Urfa ve Diyarbakır illerinde %23,7, Ağrı, Kars, Iğdır, Ardahan’da %22,8’dir. Genç işsizlik oranı Türkiye’de %25,3 iken Mardin, Batman, Şırnak ve Siirt illerinde

%53,4, Diyarbakır ve Şanlıurfa illerinde

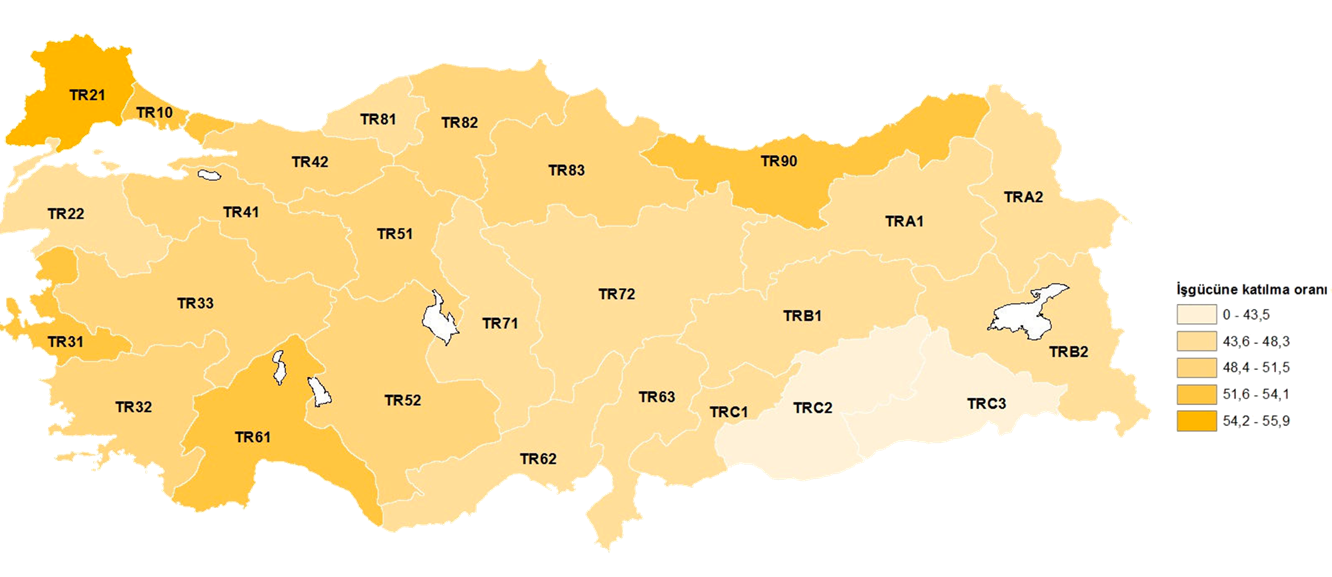
%23,7’dir.

Kentin ve bölgenin uzun yıllardır yaşadığı özgün siyasal ve toplumsal sorunlar ekonomik alanda sürdürülebilir üretim ve hizmet alanlarının gelişmesini engellemiş, bölgesel kalkınma politikaları, kamusal yatırımlar ile yerel ekonominin canlandırılması için değişken, kısa dönemli çözümler üreten politikalar etkin olmuştur.

Diğer yandan, kentin yatırım avantajlarının başında genç nüfus yoğunluğu tanımlanmakta ve emek yoğun iş alanları desteklenmektedir. Gençlerin ve kadınların hazır giyim ve çağrı merkezi gibi iş alanlarında istihdama katılımı kamusal alanda ve özel sektörde özendirilmektedir. Ancak kentin bugüne kadar yaşadığı sorunlar işgücü piyasasına katılım, istihdam, istihdamda sürdürülebilirliğin sağlanmasında ciddi sorunlar yaratmış durumdadır. NEET sayısının yüksek olması, gençlerin beklenti ve taleplerinin özel sektörün işgücü talebi ile uyuşmaması da bu sorunlardan kaynaklanmaktadır.

14

*2022-2026*



İşgücüne katılma oranı (%), İBBS 2. Düzey, 2020

Haritada da görüldüğü gibi, işgücüne katılma oranının en düşük olduğu bölge TRC’’dir. Buna ek olarak, gençler içinde de genç kadınların işgücüne katılma oranı Türkiye ortalaması %30,9 iken, Urfa ve Diyarbakır illerinde %17,4, Mardin, Batman, Siirt, Şırnak illerinde %19,7 ile Türkiye ortalamasının altındadır. Bu bakımlardan Diyarbakır, kırılgan grupların daha da kırılgan hale geldiği bir ekonomik iklime sahiptir.

##### NEET oranı da son derece yüksek

ÇSGB Genç İstihdamı Stratejisi Raporu’na göre, ne eğitimde ne istihdamda olan gençlerin yoğunluğunun en yüksek olduğu yerlerin başında Güneydoğu Anadolu Bölge illeri gelmektedir.

2020 yılı itibariyle 15-29 yaş arası gençlerin ne istihdamda ne eğitimde olma olasılığının en yüksek olduğu bölge TRC2 Bölgesidir. Diyarbakır ve Şanlıurfa illeri %51,2 ile gençlerin NEET olma ihtimalinin en yüksek olduğu bölge konumundadır. Bölgede çocuk işçiliğinin yüksek olması

, eğitime ve istihdama erişimin önündeki en büyük engellerden bir tanesidir.

##### İş bulma ümidi düşük!

Türkiye’de 15-24 yaş arası nüfusun işgücüne katılım oranı %39,1 iken Diyarbakır ve Urfa’da

%31, Mardin, Batman, Şırnak, Siirt illerinde %30,4, Ağrı, Kars, Iğdır ve Ardahan illerinde

%29,1’dir. Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde işgücüne katılmayan, iş bulma ümidini kaybeden genç sayısı Türkiye ortalamasının üzerinde seyretmektedir.

Gençler kentte uygun işlere erişemeyeceklerini, mevcut işlerde aldıkları düşük ücretler ve sabit işler ile geleceklerini kuramayacaklarını düşünmektedirler. Gelecek kaygısının yoğun olması toplumsal ve sosyal sorunları da beslemekte, iş aramaktan ümidini kesen gençlerin sayısının her geçen gün artmasına neden olmaktadır.

15

##### İnsan ve sermaye göç ediyor

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

1990’larda kırsal bölgelerden kent merkezine yaşanan göç, daha sonra çevre illerden alınan ve batı merkezlerine verilen göçler ile yerel sermaye korunamamış, ülkenin batısına ve farklı ülkelere kaymıştır. Kırsaldan kent merkezine ve buradan da batı illerine yerel sermaye göçü sürekliliğini korumuş, bölgedeki özgün koşullar ve kısıtlar yatırım ortamı, üretim ve hizmet alanları için dezavantajlı konumunu sürekli korumuştur.

İl merkezine ve ilden de farklı batı merkezlerine yaşanan göçler için 2015-2016 dönemi oldukça kritiktir. Sur olayları ve yaşanan siyasal ve toplumsal sorunlar ekonomik alanda oldukça derin etkiler bırakmış olup, sonrasında ülke genelinde yaşanan ekonomik sorunlar ve pandemi ile daha çok ağırlaşmıştır.

Kent Irak ve Suriye’de yaşanan savaş nedeni ile 2013’ten sonra dönemsel olarak göç almış ve yeniden ülkelerine dönmeleri ile vermiştir. 2021 yılında Afganistan’dan gelen sığınmacılar için geçiş güzergahı olarak kullanılmıştır.

##### İstihdam kapasitesi sınırlı

Kentte mevcut ekonomik alanlarda basic üretim ve hizmet alanları yoğunlaşmakta olup istihdam kapasitesi sınırlıdır. Ağırlıklı olarak yerel ve bölgesel pazarlara yönelik üretim yapılmaktadır.

Son yıllarda hazır giyim ve çağrı merkezi üretim ve hizmet alanları özellikle desteklenmekte ve gençlerin, kadınların bu sektörlerde istihdama katılımı özendirilmektedir.

##### Kadın emeği = bakım emeği!

Kadınlar işgücüne katılım sağlarken aile, çocuk bakımı, ev içi sorumluluklar için çözüm üretememekte, bu hizmetleri aldıkları düşük ücretler ile dışardan karşılayamamaktadırlar. Bu nedenle özellikle genç kadınlar evlilik öncesi geçici süreler ile işgücüne katılım sağlamaktadırlar.

Kent merkezi ve kırsal bölgelerdeki gençlerin, özellikle genç kadınların desteklenmesine, özendirilmesine yönelik çalışmalar yok denecek kadar azdır. Aynı biçimde nitelikli işlere erişimleri de son derece kısıtlıdır.

##### Kamudan istikrarlı destek sağlanamıyor!

Kent için yapılan kamusal planlar ve yatırımlar, özel sektör destek alanlarının hali hazırda nitelikli insan kaynağının geliştirilmesi için yeterli olduğu, doğru stratejiler ve programlar geliştirildiği düşünülmemektedir. Nitekim yapılan yatırımların etkinliği, işgücüne katılım, işsizlik ve istihdam oranlarında da bu durum açıkça görülmektedir.

16

*2022-2026*

##### Yerele uygun bir istihdam stratejisi gerekiyor

0-14 yaş arası kent nüfusunun %20,97’sini oluşturan çocuk nüfusu düşünüldüğünde gençlerin ve çocukların nitelikli eğitimi, becerilerinin geliştirilmesi ve nitelikli insan kaynağı ile daha katma değerli üretim ve hizmet alanlarının gelişebileceği düşünülmektedir.

Diyarbakır, insanların, kültürün ve tarihin bir arada yaşadığı bir kent olmaya devam etmek için, en avantajlı olduğu alanlardan; verimli arazilerinden, halkın kadim bilgisinden ve farklı medeniyetlerin kültürel harmanlanmasından faydalanmalı, hayvancılık ve tarımın dönüştüğü noktada, medeniyetin olduğu gibi, gastronominin de beşiği olmayı başarabilmelidir,

17

*2022-2026*

# GASTRONOMİYE YAKLAŞIMIMIZ

İklim değişikliği çağında dirençli olmak için gıda sistemlerimizi korumalıyız - bu da yerel, sürdürülebilir yiyecek ve içecek üretimine odaklanmak, yerel yaratıcılığa değer vermek ve yerel ekonomiyi ve çevreyi desteklemek anlamına gelir.

Gıda konusu tarımdan sağlığa, enerjiden bilgiye, tüketim alanlarından finansa kadar bütünlüklü bir toplumsal meseledir. Mevcut gıda sistemi, kapitalizmin gelişmesine paralel, 19. yüzyıldan bu yana giderek tek tip ürün desenine dayalı, fabrikasyon ve hem insan bedenine hem de doğaya zarar veren bir forma büründü. Dolayısıyla kamu, bütün imkan ve olanakları ile bu sürecin inisiyatifini almak zorundadır. İkinci olarak, kamunun bu inisiyatifi alması için, hem devlet organizasyonuna dair yapılması gerekenler vardır; hem de toplumsal aktörlerin örgütlenmesi, bir araya gelmesi ve mücadele etmesi için yapılması gerekenler. Bu eylem planı konuyu her iki aktörü de kapsayan şekilde ele almıştır.

Gıda ve tarımda tek başına verimlilikten ziyade, iklim koşulları veya ekonomik şoklar karşısında dayanıklılık önemli bir husus haline gelmiştir. Ölçek ekonomileri ve büyüklüğün ödüllendirilmesi yerine, daha küçük çiftçilerin desteklenmesi ve böylelikle arazi yoğunlaşması sürecinin engellenmesi, gelişen kırsal alanların ve ekosistemin korunması için gereklidir. Sadece miktar ve yeterli kalori değil, kalite ve besin değeri giderek daha fazla ön plana çıkmaktadır.

Bu genel çerçeve içinde gastronomi şu ana yaklaşımlarla ele alınmıştır:

Kişilerin sağlık ve esenliği – Uygun fiyatlı sağlıklı gıdaya adil erişim, gıda alanındaki üretimleri istihdam ve gelire çevirebilme, refah seviyesinde genel artış.

Gıda, kişinin hayatta kalması için gereklidir ve bir haktır. Gıdanın bir hak olması, onun fiyat bakımından toplumda yaşayan tüm bireyler tarafından erişilebilir olmasını gerektirir. Aynı zamanda gıda üreticileri de “köylü” olarak küçümsenmek bir yana, yaşamı devam ettirdikleri için takdir edilmeli ve uygun bir refah seviyesinde yaşamalıdırlar. Gastronomi yaklaşımımız, köylü üretimini ve köylülüğü desteklemek üzerine kuruludur.

Ekonomi – küçük ölçekli ve geçimlik tarım, gıda üretimi

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)’ne göre küçük ölçekli ve geçimlik tarım artan dünya nüfusunun ihtiyaçlarını karşılamada yeterlidir. Dünyadaki gıdanın yüzde 80’inden fazlası aile çiftlikleri tarafından üretilmektedir, ancak bu çiftlikler küresel gıda sistemlerimizin en kırılgan parçalarından biri olmaya devam etmektedir. Aynı zamanda ölçekteki artış tarımsal nüfusun

19

yoksullaşması ve gıda ürünlerine erişimin zorlaşması anlamına geldiğinden, desteklenmemelidir. Birleşmiş Milletler de 2019 yılında 2020’li yılları “Aile Çiftçiliği On Yılı” ilan etmiş durumdadır. Aile çiftçiliği, özellikle kırsal alanlarda gıda güvenliğinin sağlanması, geçim kaynaklarının iyileştirilmesi, doğal kaynakların daha iyi yönetilmesi, çevrenin korunması ve sürdürülebilir kalkınmanın sağlanması için eşsiz bir fırsat sunmaktadır. Bilgelikleri ve dünyaya gösterdikleri özen sayesinde aile çiftçileri, Sıfır Açlık, daha dengeli ve dirençli bir gezegen ve Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine ulaşmak için ihtiyaç duyduğumuz değişimin aracılarıdır.

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Gastronomi yaklaşımımız, yerel ve küçük üreticileri ve küçük ölçekli üretimi desteklemek üzerine kuruldur.

* *Sürdürülebilirlik – Nüfusun beslenmesinin çevresel etkilerini göz önünde bulundurma*

Ekolojik sürdürülebilirlik, gastronomi alanında da belirli önlemlerin öncelikli olarak düşünülmesini gerektirir. Herşeyden önce gıdanın ve gıda egemenliğinin sürdürülebilirliğin önündeki en temel engel endüstriyel tarımın hakimiyetidir. Aynı zamanda ihtiyaca göre, planlı üretim ve mümkün olan en az atık çıkaracak modellerin benimsenmesi, gastronomi yaklaşımımızı desteklemektedir.

* *Kültür – Sosyal uyum, ritüel, kültürel ifade*

Gastronomi, kültürel unsurları ve çeşitliliği göz ardı yahut inkar eden bir konumdan kurulabilecek bir dil değildir. Gastronomi, tarihi ve kültürel mirasın derin hafızasını taşır ve paylaşır. Yemekler aynı zamanda birer kültürel ifadedir. Bu çeşitliliğe açıklık, gastronomi yaklaşımımızın temelini oluşturur.

* *Turizm ve Etkinlikler – Yemek deneyimlerimiz, ürünlerimiz, restoranlarımız, kafelerimiz, imalathanelerimiz*

Modern gastronomi fikir ve metaların dolaşım hızının artması ile birlikte, kişinin ya da toplumun içinde yaşamadığı farklı yerelliklerin kutsanmasını da beraberinde getirdi. Bizim gastronomi yaklaşımımız, “turizmi” ekolojik ayak izimizi artıracak biçimde yerel kültürlerin ayağımıza taşınması değil, yerinde yerellik deneyimi olarak ele almaktır. Aynı zamanda, yerel dokunun bozulmaması, kentte Sur kenarında yer alan eski nesil kahvehanelerin yerini bir yeni nesil kafe merkezlerinin almaması, kentin turistik amaçlarla toplumsal ve kültürel dönüşümden daha hızlı bir kentsel dönüşüme uğramaması, gastronomi yolculuğunun bir deneyim paylaşımı olarak yaşanması, ana kalkış noktamızdır.

20

# DİYARBAKIR GASTRONOMİ VE YÖRESEL ÜRÜNLER EYLEM PLANI

2022-2026

# GENEL HEDEF

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

*Diyarbakır’ı daha kapsayıcı, yaşanabilir, dayanıklı ve sürdürülebilir kılmak, yoksulluğu azaltmak ve ekolojik ayak izini azaltmak.*



# AMAÇLAR



*Güçlü*

*bir yerel ve bölgesel gıda sistemi oluşturmaya ve*

*iklim değişikliği, sağlıksız beslenme ve gıda güvensizliği sorunlarının yaratıcı bir şekilde üstesinden gelmeye yardımcı olmak için savunuculuk ve politika*

*geliştirmek*

22

*Daha sürdürülebilir*

*bir şekilde yaşamaya çalışırken bizi doğayla yeniden bağlantılandıran kadim bilgileri yeniden keşfetmek ve uygulamak*

*Yeniliği, girişimciliği ve*

*sürdürülebilirliği teşvik etmek için gastronomi, konaklama ve turizmdeki en iyi eğitim uygulamalarını ve modelleri ortaya çıkartmak ve kullanmak*

*2022-2026*

# DGEP’İN DAYANDIRILDIǐI İLKE VE DEǐERLER

**katılımcılık**

**v**

**çocuk emeğine son erilmesi**

**görünür kadın derneği**

**hak uyumlu politikalar**

**yerellik**

**iyileştirilmiş bölüşüm**

**gıda hakkı ve egemenliği**

**ekolijik ayakizi**

*Katılımcılık- demokratik yönetişim mekanizmalarına dayanmak*

Gıda ile ilişkili tüm aktörlerin (köylüler, yerli halklar, pastoralistler, koçerler, balıkçılar, gıda ve tarım işçileri) dahil olmak üzere küçük ölçekli gıda üreticilerinin gıda ve tarımla ilgili her düzeyde şeffaf, kapsayıcı bir karar alma sürecine anlamlı katılımını garanti etmek. Buna ek olarak, şeffaf katılım kurallarına dayalı olarak tüketiciler, yerel yönetimler, sivil toplum ve alandaki uzmanlar da dahil olmak üzere ilgili tüm paydaşların katılımını teşvik etmek.

*Gıda sistemlerinde insan hakları yükümlülükleriyle politika uyumu*

Yeterli gıda ve beslenme hakkı, su, sağlık, sağlıklı bir çevre insan hakkı, kadın hakları, çocuk hakları, köylülerin ve çalışan diğer insanların hakları gibi diğer insan haklarıyla yakından bağlantılı olarak kabul etmek. Özellikle de BM Köylülerin ve kırsal alanlarda çalışan diğer insanların Hakları Bildirgesi (UNDROP) ve BM Yerli Halkların Hakları Bildirgesi (UNDRIP), gıda sistemlerinin dönüşüm sürecine rehberlik etmesi.

23

*Yerelliği esas almak*

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Hakim (geleneksel, kapitalist) kalkınma paradigmasına değil, yerel kalkınmaya, yerel pratikler, yerel kaynaklar ve yerel ilişkilere dayalı bir kalkınma modeli benimsemek. Tepeden inme modeli reddederek aşağıdan yukarıya, sosyal, ekonomik ve kültürel çeşitliliği esas almak.

Bu bağlamda iyi gıda, gerek kırsal gerekse kentsel alanlardaki köy, kasaba ve şehirlerde çok sayıda yerel satış noktası aracılığıyla kolaylıkla erişilebilir olmalıdır. Gıdanın yerel olarak sunulması ve kısa gıda tedarik zincirleri, küresel ithalat pazarlarından daha öncelikli olmalıdır.

*İyileştirilmiş bölüşüm*

Bölüşüm ilişkilerinde giderek artan eşitsizliği tersine çevirme / azaltma potansiyeli taşıyan mekanizma / yapıları ortaya koymak, bu yapılar üzerinden ilerlemek.

*Agroekolojik tarımın teşvik edilmesi*

Agroekoloji teşvik edilmeli ve çiftçiler için, agroekolojiye geçişte ekonomik destek ve sektörlerin sürdürülebilir gıda uygulamalarına geçerken gıda sistemi genelindeki gıda işçileri için destek sağlanmalıdır. Bunun, finansal teşvikler, başlangıç fonları ve hibeleri, pazar destekleri ile; yenilenemeyen kaynakların kullanımı ve yüksek girdili tarımsal sistemlere daha yüksek çevre vergileri getirilmesi ile başarılması mümkündür.

*Kadın emeğinin görünür ve değerli kılınması*

Toplumsal cinsiyet temelli iş bölümüne dayanan tarımda kadın emeğinin istihdamı ve rolü, kadın ve erkeğe yüklenen farklı sorumlulukları içermenin ötesinde, erkeklerin toprağın sahibi, kadınların çalışanı olduğu eşitsiz bir ilişkiye işaret eder. Türkiye kırsalında kadın emeğinin üretim ve yeniden üretimdeki merkezi rolleri, yaptıkları ekonomik katkının kadın istihdamını karakterize eden ücretsiz aile işçisi kategorisinin altında silikleşmesini engellemek.

*Çocuk emeğine son verilmesi*

18 yaşına kadar herkesin çocuk olduğu olgusundan hareket etmek. Çocukların çalışmama / eğitim de dahil olmak üzere BM Çocuk Hakları Sözleşmesi ve ILO 182 No’lu En Kötü Biçimlerdeki Çocuk İşçiliğinin Yasaklanması ve Ortadan Kaldırılmasına İlişkin Acil Eylem Sözleşmesini esas almak. Özellikle tarım ve gıda sektöründe çocukların çalıştırılmasına karşı mücadele etmek.

*Gıda egemenliği ve hakkını savunmak*

İnsanların ekolojik olarak sağlıklı ve sürdürülebilir yöntemlerle üretilen sağlıklı ve kültürel olarak uygun gıdalara erişim hakkı ve halkın kendi gıda ve tarım sistemlerini belirleme hakkı. Üretimin yeniden yerelleştirilmesine, agroekolojiye ve doğal kaynaklara sürdürülebilir erişime ve bu kaynakların korunmasına yönelik politikaları savunmak .

24

*2022-2026*

Gıda temel bir insan hakkıdır. Herkesin açlıktan, gıda güvensizliğinden ve kötü beslenmeden bağımsız olarak yaşama hakkı vardır. Gıda politikaları öncelikli olarak bu hakkın yerine getirilmesine yönelik olarak tasarlanmalıdır.

*Ekolojik ayak izinin sorumluluğunun farkında olmak*

Ekolojik ayak izi bir topluluğun, projenin ya da kuruluşun doğal kaynaklar üzerindeki etkisinin ve bu etkinin coğrafi boyutunun ölçülmesi ve hesaplanmasıdır. DGEP, kendi içerdiği aksiyonların ekolojik ayakizini minimumda tutmayı hedefler.

25

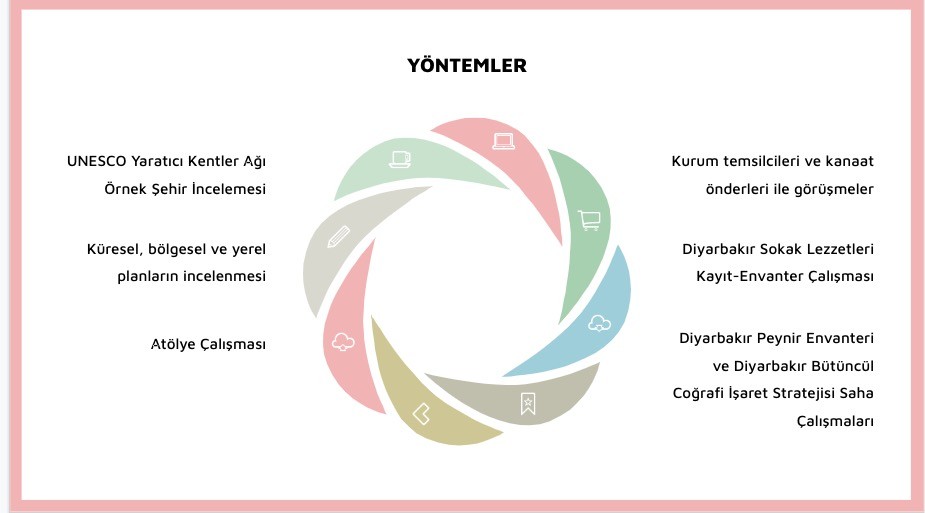
26

# EYLEM PLANININ HAZIRLANMASINDA KULLANILAN YÖNTEMLER

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Eylem Planı oluşturulması çalışması için aşağıdaki yöntemler kullanılmıştır:

1. Daha önce Diyarbakır gastronomisi üzerine yapılan çalışmalar başta olmak üzere, benzer illerin gastronomi alanında yaptığı çalışmalar incelenmiş,
2. UNESCO Dünya Mirası Yaratıcı Kentler Ağında yer alan dünya gastronomi şehirleri eylem planları incelenmiş,
3. Küresel, bölgesel ve yerel kalkınma ve eylem planları ile stratejik planlar incelenmiş,
4. Ağırlıklı olarak kurum temsilcilerinin yer aldığı bir atölye çalışması düzenlenmiş,
5. Kurum temsilcileri ve kanaat önderleri ile görüşmeler yapılmış,
6. Sayısı 200’ü bulan kurum anketleri ile kurumların gastronomi alanında bugüne kadar yaptığı ve yapmayı planladığı çalışmalarla ilgili bilgi edinilmiş,
7. Diyarbakır sokak lezzetleri ile ilgili ayrıca üç günlük bir kayıt-envanter çalışması yapılmış,
8. Gastro İnovasyon Merkezi Projesi kapsamında DTSO koordinasyonunda Yerküre Kooperatifi tarafından yürütülen Diyarbakır Peynir Envanteri ve Diyarbakır Bütüncül Coğrafi İşaret Stratejisi Raporları saha çalışmalarına katılarak gözlem yapılmış ve verileri kullanılmıştır.



*2022-2026*

### UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı Örnek Şehir İncelemesi

UNESCO Yaratıcı Ketler Ağına gastronomi başlığı üzerinden dahil olan toplam 32 adet kent bulunmaktadır. 8-10 Temmuz 2021 tarihleri arasında yürütülen ön çalışma esnasında bu kentlerden yalnızca 21 tanesinin İngilizce web sayfası bulunmakta iken 8 tanesinin ise web sitelerine yalnızca Fransızca erişimi bulunmaktaydı. Üç kentin (Macao, Phuket ve Burgos) ise web sitelerine erişim imkanı yoktu.

UNESCO Yaratıcı Kentler Ağına dahil olmuş kentlerin web sitelerinin incelenmesi, ilgili kentlerin UNESCO başvuru sürecinde iki temel yaklaşım izlediklerini göstermektedir. Aynı zamanda başvuru stratejileri olarak da görülebilecek bu iki yaklaşım şu şekilde ifade edilebilir: (1) Sürdürülebilirlik, gıda güvencesi, vb. güncel temalara ve gelecek politikalara ağırlık veren kentler; (2) Mutfak kültürü, gastronomi tarihi, turizm, vb. gibi tarihsel ve kültürel birikime ağırlık veren kentler.

Sürdürülebilirlik, gıda güvencesi, vb. güncel temalara ve gelecek politikalara ağırlık veren kentlere Tucson / Arizona, ABD (2015), San Antonio / Teksas, ABD (2017) ve Bendigo / Avustralya (2019) örnek olarak gösterilebilirken, Tsuruoka / Japonya (2014), Buenaventura

/ Kolombiya (2017), Hyderabad / Hindistan (2019) mutfak kültürü, gastronomi tarihi, turizm, vb. gibi tarihsel ve kültürel birikime ağırlık veren kentlere örnek olarak gösterilebilir. Son olarak bu iki yaklaşımın / stratejinin daha dengeli bir biçimde ele alınmaya çalışıldığı kentlerden de bahsetmek mümkündür. Bu bağlamda iyi bir örnek olarak Parma, İtalya (2015) kentinin öne çıktığı görülmektedir .

Gastronomi alanının kentin, tarihin, kültürün en kılcal damarlarına kadar işlediği, farklı medeniyetlerin izlerini taşıyan, tarihi buğdayın tarihi kadar eski olmakla birlikte ekolojik sürdürülebilirlik konusunda yoğun tehdit altında yaşamakta olan kentin Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planında, bu her iki yaklaşımın da dengeli bir biçimde ele alınması tercih edilmiştir.

27

### Küresel, bölgesel ve yerel kalkınma ve eylem planları ile stratejik planların incelenmesi

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

UN Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ile uyumluluk



Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı (DGEP) sürdürülebilir kalkınma hedeflerinden şunlar ile uyumludur:

2- Açlığa son

5- Toplumsal cinsiyet eşitliği

8- İnsana yakışır iş ve ekonomik büyüme 10- Eşitsizliklerin azaltılması

11- Sürdürülebilir şehirler ve topluluklar 12- Sorumlu üretim ve tüketim

13- İklim eylemi

17- Amaçlar ve ortaklıklar

28

*2022-2026*

DGEP; GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı 2019-2023 Stratejik Planı’nın sürdürülebilir ve adil kalkınma anlayışı ile yaşam kalitesini yükseltmek vizyonu doğrultusunda;

* Kültür ve Turizmin geliştirilmesi,
* Çevre ve fiziksel gelişimin sağlanması,
* Sosyal kalkınmanın sağlanması,
* Ekonomik kalkınmanın sağlanması,
* Kurumsal ve beşeri kapasitenin gerçekleştirilmesi amaçları ile uyumludur.

DGEP ayrıca; Karacadağ Kalkınma Ajansı’nın Diyarbakır-Şanlıurfa Bölgesi 2014-2023 Bölge Planı’nın, “bölgenin beşeri ve sosyal sermayesi, ekonomik ve kurumsal yapısı ile rekabet üstünlüğü bulunan alanlarını tespit ederek kaynakların bölgenin dinamizmini destekleyecek ve bölgenin kalkınma sürecini hızlandıracak alanlara sevk edilmesini sağlamak” amacıyla uyumludur.

### Atölye Çalışması

Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı hazırlığı kapsamında 13 Ağustos 2021 tarihinde Diyarbakır gastronomisinin ilgili kilit aktörleri ile yarım gün süren bir atölye çalışması gerçekleştirilmiştir. Atölyeye altısı kamu kurumu, altısı sivil toplum örgütü, üçü meslek örgütü ve üçü üniversite olmak üzere toplam 18 farklı kurumu temsilen 31 kişi katılmıştır. Atölye Çalışmasının tam raporuna Ek-1’den ulaşılabilir.

### Kurum temsilcileri ve kanaat önderleri ile görüşmeler

Ağustos 2021- Mart 2022 tarihleri arasında 17 kişiyle birebir görüşmeler gerçekleştirilmiştir (bknz. Ek -4). Görüşmelerde esas olarak Diyarbakır’ın gastronomisi alanında gelişmesinin ne kadar önemli / öncelikli olduğu, Diyarbakır gastronomisinin temel özelliklerine yönelik düşünceler, hangi özellikleri ön plana çıkartmak gerektiği ve konu ile ilgili hassasiyetlerin neler olması gerektiği, Diyarbakır’da farklı kesim ve kültürlerden insanlarla değerlendirilmiştir. Bu görüşmeler DGEP’in ana vurgusunu, yaklaşımını, ağırlık noktalarını ve dışarıda bırakılacak konuları belirlemekte ana kılavuz olmuştur. Eylem Planı’nın ruhunu yapılan bu görüşmeler, yukarıda bahsedilen atölye çalışması ve katılımcı gözlem yöntemi ile edinilen bilgiler teşkil etmektedir. Böylece, dışarıdan- yukarıdan olmayan, kişilerin toplamını değil, toplumun bir sentezini yansıtan, profesyonelliği değil, amatör ruhu esas alan bir Eylem Planı ortaya konulmak istenmiştir.

29

30

### Kurum anketleri

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Kurum anketleri, eylem planlarında kullanılan ana yöntemlerden bir tanesidir. Bu yolla, tüm ilgili kurumların konu hakkında yaptığı, yapmakta olduğu ve yapacağı etkinliklerin listelenmesine olanak verir. Ancak ülkemizde ve özellikle de Diyarbakır’da kurum anketlerinin cevaplanma oranı son derece düşüktür. Yine de kurumlara görüşlerinin sorulması gerektiğinden hareketle bu anket hazırlanmış, Ek-2’de yer alan kurumlara gönderilmiş ve 6 kurumdan yanıt alınabilmiştir. Bu kurumların listesi Ek-3’te yer almaktadır.

Bu çalışmada ilgili kurumlarla gastronomi alanında yapılan ve yapılacak olan çalışmalara ilişkin anket ve görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Öncelikle katılımcılara Diyarbakır’da yapılacak bir gastronomi eylem planının ana vurgusunun ne olması gerektiği sorulmuştur. Buna göre, bütün katılımcılar için kesinlikle en önemli nokta sağlıklı gıda üretimi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun arkasından %83,3 oranla sürdürülebilirlik ve gıda güvenliği konusu gelmektedir. Üçüncü sırada ise %66,7 oranla ekolojik denge, yerel tohumların geliştirilmesi, gastroturizm, biyoçeşitlilik ve vatandaş katılımı gelmektedir.

Katılımcılara aynı zamanda Diyarbakır gastronomi eylem planında önceliklendirilmesi gereken faaliyet alanlarının neler olduğu sorulmuştur. Aşağıdaki tablo bu soruya verilen yanıtları göstermektedir.

*2022-2026*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Faaliyet Alanları | Orta Düzeyde Önemli | Önemli | Kesinlikle Önemli |
| Mutfak sanatlarının öğretilmesi | - | 66,7 | 33,3 |
| Yerel mutfağın geliştirilmesi / tanıtılması | - | - | 100 |
| Gastroturizm yatırımları yapılması | - | 16,7 | 83,3 |
| Envanter çalışmaları yapılması | 16,7 | 33,3 | 50 |
| Eğitim ve araştırma faaliyetlerinin öne çıkarılması | - | 16,7 | 83,3 |
| Aktörler arasında işbirliği geliştirilmesi | 16,7 | 33,3 | 50 |
| Alanda çalışma / istihdam olanaklarının artırılması | - | 50 | 50 |
| Diğer gastronomi kentleri ile işbirliği geliştirilmesi | 16,7 | 33,3 | 50 |
| Yerel üreticilerin desteklenmesi | 16,7 | - | 83,3 |
| Biyoçeşitliliğin korunması | 16,7 | - | 83,3 |
| Kooperatif ve pazarların geliştirilmesi | 16,7 | 16,7 | 66,7 |
| Fuarlar yapılması / katılınması | 16,7 | 16,7 | 66,7 |
| Gastrokültür ve yaratıcılığın korunması | - | 20 | 80 |
| Sinema Salonu Sayısı (2020) | 2698 | 25 |  |
| Tiyatro Salonu Sayısı (2020) | 720 | 6 |  |
| Kütüphane Sayısı (2020) | 1213 | 17 |  |

Görüşme ve anket katılımcılarına Diyarbakır gastronomisi bakımından ürünler ve yemekler haricinde dikkate alınması gerektiğini düşündükleri unsurların neler olduğu sorulmuştur. Bir katılımcı yemek sunumunda bakır tabak ve çanakların kullanılmasının bu açıdan önemli olacağını vurgulamıştır. Bir başka katılımcı ise şef ve ustaların yetiştirilmesinin, yarışma ve tanıtım programlarının yapılmasının ve son olarak yaşayan ustalardan yemek hikayelerinin kayıt altına alınmasının önemli olduğunu belirtmiştir. Bir başka katılımcı kente gelen turistler açısından gastronomi alanında yapılması gerekenleri aşağıdaki gibi özetlemiştir:

31

*İlimize gelen turistler tarihi ve kültürel yerleri ziyaret ederken gastronominin de tarihi, gelenekleri ve teknikleri ile ilgili bilgi edinebilecekleri müzeler oluşturulabilir. Bir yöreye ait kültürü ve kimliği diğerlerinden ayıran önemli sistemlerden biri yöre mutfağıdır. Yemek için “Bir toplumun yaşam biçiminin ifadesi” diye bahseden düşünürler geçmişte ve günümüzde kültür neyi, nasıl ve ne şekilde yiyeceğimizin temel belirleyicisi olduğu ortaya koymuştur.*

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Katılımcılar Diyarbakır gastronomisinin güçlü olduğu alanların daha çok kırmızı et ve hamur tatlıları üzerine olduğu konusunda hemfikirdir. Bir katılımcı buna ek olarak şu noktalara vurgu yapmaktadır:

*Farklı kültürlerden kaynaklanan çeşitlilik, tarihsel süreçte varlığını koruması, yemek hammaddelerinin bölgede yetiştirilmesi, Diyarbakır ilinin tarihi geçmişi ve konumu, yemeklerin yazılı belgelerde yer alması, zengin sofraların Sözlü edebiyat ile nesilden nesile aktarılması, bunlar güçlü yanlarıdır.*

Diğer taraftan katılımcılara göre Diyarbakır gastronomisinin zayıf olduğu yanlar da bulunmaktadır. Bu konuda en çok vurgulanan nokta, imaj, algı ve tanıtım eksikliğidir.

*Diyarbakır yemeklerinin tanıtımı konusunda yetersiz kalması, Hevsel Bahçelerinde yetişen ürünlerin menülerde kullanılmaması, yöreye ait ürünlerin yerine dondurulmuş ürünlerin kullanılması, yöresel ürünlerde devlet katkısının azlığı, Karacadağ pirincinin işletmelerde yeterince kullanılmaması, üniversitelerde ve liselerde gastronomi bilimi okuyanların yeterince istihdam edilmemesi, yiyecek ve içecek işletmelerinin hijyen konusunda yeterince duyarlı olmamaları, STK ve işletmeler arasında işbirliği olmaması, bunlar genel zayıflıklardır.*

Buna ek olarak hijyen, ilgisizlik veya eski malzemelerin temin güçlüğü yüzünden artık yapılmayan yemek çeşitleri, yerel yemekler yapan ticari mekanların olmaması/az olması gibi noktalar da vurgulanmıştır.

Katılımcılara Diyarbakır Gastronomi Eylem Planının hazırlanma ve hayata geçirilme sürecinde karşı karşıya olduğu ve/ya olabileceği riskler ve tehditlerin neler olabileceği sorulmuştur. Bu noktada katılımcılar, yukarıdakine benzer olarak yeterli tanıtım ve desteğin olmaması konusunda birleşmişlerdir. Ayrıca bir katılımcı sermaye bulma ve altyapı sorunlarının ortaya çıkabileceğini vurgulamıştır. Başka bir katılımcı bu türden risk ve tehditleri ve bunlara karşı neler yapılabilineceğini aşağıdaki biçimde açıklamıştır:

32

*2022-2026*

*Birçok etkinlikten halk yeterince haberdar olamıyor, bu yüzden ilgi düşük kalıyor. Etkinlik mekanlarına ulaşımda sıkıntılar olabiliyor. Halkın yoğun olduğu AVM’ler, pazar yeri girişleri, basın yayın kuruluşları gibi kanallardan etkin duyuru yapılmalı. İlde faaliyet gösteren konu paydaşlarının (restoranlar vb) desteği sağlanmalı. Örneğin restoranlar etkinlik süresince her gün bir yöresel lezzeti menülerine eklemeli, fiyatını mümkün olduğunca uygun tutup müşterilerini teşvik ederek tanıtmalı (buna benzer faaliyetler).*

Son olarak katılımcılar, gastronomi alanında Diyarbakır’da en önemli paydaşlar olarak yerel yönetimler, Halk Eğitim Merkezleri, Ticaret ve Sanayi Odası, Ziraat Odaları, Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü ve ilgili STK’ları göstermişlerdir. Bu kurum ve kuruluşlar gastronomi alanında farklı işlevler (kimi üretim, kimi tanırım, kimi tüketim boyutunda) görebilirler.

### Diyarbakır Sokak Lezzetleri Kayıt-Envanter Çalışması

Diyarbakır sokak lezzetleri DGEP’in ana temalarından bir tanesi olmamasına karşın, Diyarbakır’da Temmuz 2021- Mart 2022 döneminde yapılan saha ziyaretlerinde sokak lezzetlerinin gündelik yaşamdaki belirgin yeri dikkat çekmiştir. Bu nedenle, 28-31 Mart 2022 tarihleri arasında yapılan saha ziyaretinde sokak lezzetleri de kaydedilmiş, geçmişten günümüze sokak lezzetleri ile ilgili hatırlananları saptamak üzere odak grup benzeri farklı yaşlardan toplam 8 kişi ile iki çalışma yapılmıştır. Yapılan kayıt-envanter çalışması bir ön çalışma niteliğinde olup, DGEP içinde de sokak lezzetleri konusuna yer verilmesi, bu konunun önümüzdeki dört yılda daha fazla çalışılması gerektiğini göstermektedir.

### Diyarbakır Peynir Envanteri ve Diyarbakır Bütüncül Coğrafi İşaret Stratejisi Saha Çalışmaları

Söz konusu iki çalışma, Yerküre Kooperatifi tarafından Temmuz 2021-Mart 2022 tarihleri arasında yürüttüğü çalışmalar olup, raporları ayrıca yayınlanacaktır. Tamamen saha çalışmasına dayanan ve katılımcı bir biçimde ele alınan bu projelerin sonuç ve politika önerileri de DGEP kapsamında değerlendirilmiştir .

33

34

### Diyarbakır ve Çevresinde Gıda Sektöründe Kullanılabilecek Endemik Bitkilerin Envanterinin Belirlenmesi Analiz Çalışması

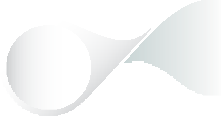
*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Gastroinovasyon Merkezi Projesi altında yürütülen bu çalışma kapsamında Diyarbakır ilinde yetişen gıda, baharat ve tıbbi bitkilerin envanteri hazırlanmıştır. Çalışmada Diyarbakır ilinde yetişen ve gastronomide kullanılan bitkilerin bilimsel ve yerel adları, botanik ve genel özellikleri yanı sıra kullanılan kısımları ve kullanım şekilleri gösterilmiştir. Proje kapsamında yapılan çalışmalara göre Diyarbakır ilinde 100 kadar bitkinin çeşitli amaçlarla kullanıldığı saptanmıştır. Bu projenin de sonuçları DGEP kapsamında değerlendirilmiştir.

### Diyarbakır ve Çevresinde Yöresel Yemek Envanteri Çalışması

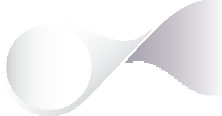
Yine Gastroinovasyon Merkezi Projesi altında yürütülen bu çalışmada da bölgeye özgü üretilen, yapılan, şenlikleri düzenlenen yemekler, bu yemeklerle ilgili tarifler, hikayeler, efsaneler, deyişler, özellikle kaybolmaya yüz tutmuş olanlar kayıt altına alınmakta olup, çalışma devam etmektedir. Proje tamamlandığında DGEP Yürütmesi tarafından ele alınacaktır.

# 5 Ayaklı Gastronomi Eylem Planı



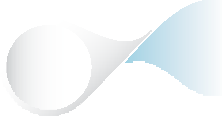
01

Kır-kent sinerjisine dayalı ekoturizm



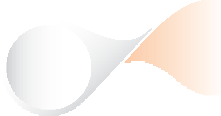
02

Sürdürülebilir gastronomi için kapasite gelistirme



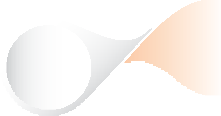
03

Restoranlarda gastrosunum



04

Güçlü bellek, zengin hikayeler

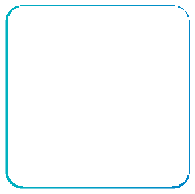
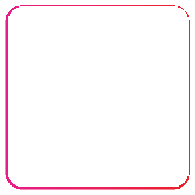
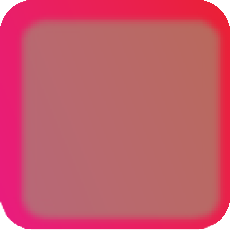
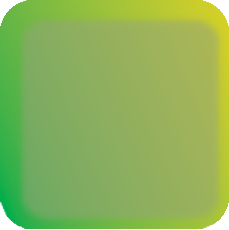
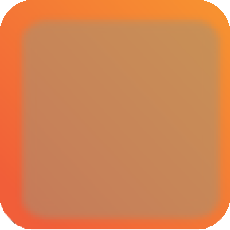
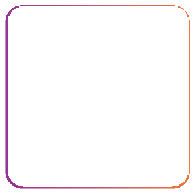
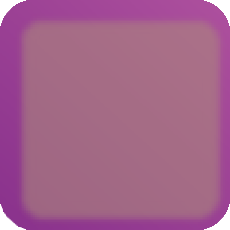
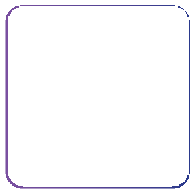
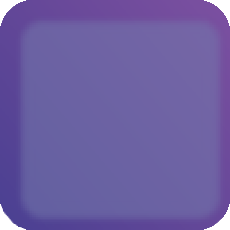


05

Etkili bir cografya stratejisi

*2022-2026*

# Kır-kent sinerjisine dayalı ekoturizm



*Deneyim odaklı seyahat kavramı çerçevesinde gastro-turizm ve kırsal turizmi geliştirecek politikaların geliştirilmesi*

*Gastronomi turizmi kapsamında Ulusal ve Uluslararası Fuar ve Etkinliklerin gerçekleştirilmesi*

*Ulusal ve uluslararası ürün tanıtım faaliyetlerinin ve pazarlama ile satış kanallarının geliştirilmesi*

*Yöresel ürün tanıtımı, pazarlanması ve satışı*

*Gastronomiyi destekleyen zanaatlerin geliştirilmesi*

*Yöresel ürün ve lezzet sunum rotalarının belirlenmesi*

### İlk iki yılda

Turizm ve Gastronomi Fuarı’nın yanı sıra festival, ürünlere özgü şenlikler, özellikle de gençlerin dikkatini yeniden kırsala çekecek hasat günleri düzenlenmesi

Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Yemekler Sempozyumun düzenlenmesi

Avrupa Birliği kültür rotaları arasında yer alacak şekilde Diyarbakır peynir rotası oluşturulması Diyarbakır ekmekleri ile ilgili bir tarihsel-güncel araştırma / envanter çalışması yapılması Diyarbakır üzüm çeşitleri ile ilgili bir envanter çalışması yapılması

Diyarbakır’da bulunan endemik bitki envanterine uygun olarak bitkilerin varlığının korunması, yanı sıra bu bitkilerle yapılan yöresel yemeklerin belirlenmesi, tescil ve üretimlerinin sağlanması,

TÜRSAB ve turizm firmaları ile toplantılar düzenlenerek gastro turizm ve ekotuzim rotalarının ortak şekilde oluşturulması

35

36

Fotoğraflama ve video çekimlerinin öncelikli hale getirilmesi, Diyarbakır gastronomisinin görünürlüğünün artırılmasına özel önem verilmesi

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Eko ve gastroturizm rotalarını da içeren bir kent portalının hazırlanması

Özellikle kırsal bölgelerde kaybolan yöresel yemeklerin, yemek ritüellerinin ve hikayelerinin araştırılması, derlenmesi

Satış noktalarının kurulması, yöresel ürünlerin daha uygun fiyatlarda ve koşullarda tüketiciye sunumu ve üretici kadın ve çiftçilerin desteklenmesi

### Dört yıl içinde

Diyarbakır’ın tarihi ve kültürel değerlerinin iç ve dış turizm açısından kirletilmesine değil, eko turizm ve gastro turizm yaklaşımı çerçevesinde, doku bozulmadan kullanılmasının sağlanması,

Yöresel ürünlerin üretildiği çiftliklerde gençlere yönelik üretime katılma etkinlikleri düzenlenmesi

Uluslararası Geleneksel Diyarbakır Yöresel Lezzetler Fuarı gerçekleştirilmesi, burada gelenekselleşecek bir “ödüllü yöresel gıda yarışması” düzenlenmesi

Gastronominin kültürler üzerine etkisini ve edebiyat ve müzik alanındaki yansımalarını içeren bir kongre gerçekleştirilmesi

Oteller ve restoranlar bünyesinde yöresel yemeklerin sunumunun artırılması, coğrafi işaretli en az üç ürünün menüde olmasının sağlanması.

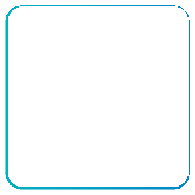
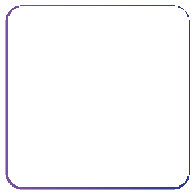
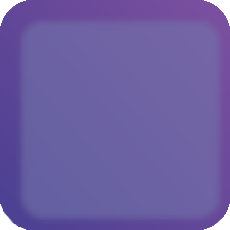
Yurt içinde ve yurt dışında konsept restoranlar geliştirilmesi ve pazarlamasının sağlanması

### Paydaşlar

Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi, Karacadağ Kalkınma Ajansı, DTSO, Dicle Üniversitesi, İlçe Kaymakamlıkları, otel işletmecileri ve meslek örgütleri, turizm acenteleri ve meslek örgütleri, restoran işletmecileri ve meslek örgütleri, üretici kooperatifleri.

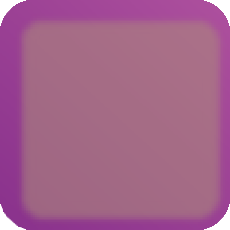
*2022-2026*

# Sürdürülebilir Gastronomi İçin Kapasite Geliştirme



*Gastronomi için kaynak olabilecek yabani bitkilerin, bitkilerin, yerel ve atalık tohumların tespiti ve korunması*

*Gıda sanayi ile ilişkilerin geliştirilmesi ve sürdürülebilir gıda teknolojilerinin geliştirilmesi, kullanımının yaygınlaştırılması*



*Tarım arazilerinin korunması çalışmalarının yapılması ve tarımsal üretimin geliştirilmesi*

*Örnek uygulamaların, örnek üretim merkezlerinin ve örnek modellerin geliştirilmesi*

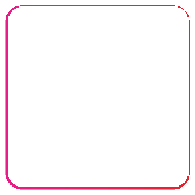
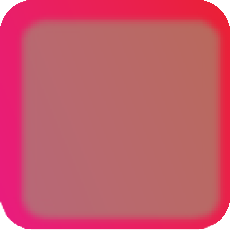
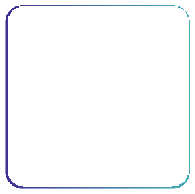
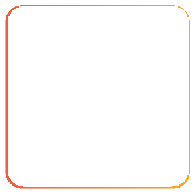
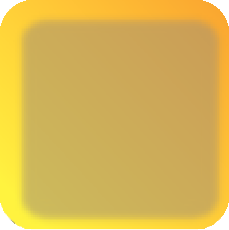
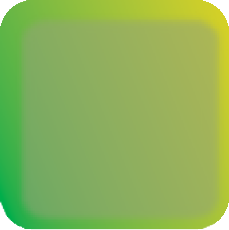
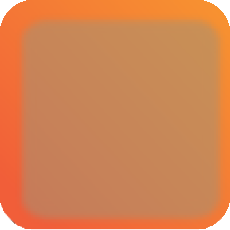
*Su kaynaklarının korunması ve geliştirilmesi, Dicle nehri ve diğer su kaynakları ile su ürünleri ve Diyarbakır gastronomisi arasındaki bağın güçlendirilmesi*

*Altyapı ve kapasite geliştirme çalışmalarının yapılması*

*Gastronomi eğitiminin verilmesi ve farkındalık çalışmalarının gerçekleştirilmesi*

*İletişim stratejilerinin geliştirilmesi, tanınırlık, görünürlük çalışmaları*

### İlk iki yılda



Agroekoloji alanında iyi uygulamalarının tespiti, yerinde gösterilmesi, modellenmesi, eğitim içeriği hazırlanması

Diyarbakır gastronomisine ait bilimsel çalışmaların desteklenmesi ve Dicle Üniversitesine gastronomi bölümü açılmasının sağlanması,

37

DTSO bünyesinde çok paydaşlı bir Coğrafi İşaret Yürütme Kurulu kurulması ve bu Kurulun;

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

* Cİ tedarik zincirindeki aktörlerin varolan desteklerden faydalanabilmesi için danışmanlık hizmeti vermesi
* Coğrafi işaret logolarının kullanımının teşvik edilmesi yönünde bir projeyi öncelikli olarak geliştirmesi ve yürütmesi
* Varolan birçok üretim yerinin ‘Yerel, Marjinal, Sınırlı’ üretim sertifikası alarak kayıt altına alınması ve coğrafi işaretten faydalanan üretici sayısının artırılması için çalışma yapması
* Coğrafi işaret denetim sisteminde üretim izin belgesine ya da marjinal sınırlı yerel üretim iznine sahip üreticiler ile ilgili veritabanı oluşturulması ve düzenli veri tutulması,
* Ürün odaklı ve değer zinciri içinde zayıf kalan halkalarla ilgili (ulaşım, paketleme başta olmak üzere) kooperatiflerin kurulmasının desteklenmesini sağlaması
* Maliyetleri radikal biçimde azaltan e-ticaretin de önünü açacak şekilde AB Coğrafi İşaret başvurusu yapılmasının altyapısının kurulması
* Coğrafi işaretli ürünlerle ilgili farklı aktörlerle birlikte festivaller düzenlemesi, düzenlenen festivallere katılması,
* Coğrafi işaretli ürünlerin il ve ülke dışında tanıtımı için gerekli faaliyetleri organize etmesi
* DTSO bünyesinde bir Gastroinovasyon Merkezi kurulması ve Merkezde;
* Yöresel ürün sunum ve sergi alanı bulunması
* Gastronomi alanındaki dijital ve basılı yayınların yer aldığı bir kütüphane kurulması
* Bir duyusal analiz laboratuvarı kurulması, ürünlerin ayırt edici özelliklerinin tespiti, uygunluğunun saptanması ve diğer özgün özelliklerinin ortaya çıkartılması için sistematik olarak fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal analizler yapılması
* Yaşayan bir müze olarak kurgulanması, coğrafi işaretli ürünler başta olmak üzere, Diyarbakır gastronomisine özgü ürünlerin tarihi, ustaların biyografileri, yaşayanlarla yapılmış sözlü tarih çalışmaları, tarih içindeki yolculuğu içinde yapımında kullanılmış gereç sergisi, tarladan çatala değer zinciri içindeki süreçlerin video ve fotoğraflarla gösterilmesi
* Yöresel ürünlerin dünya mutfağından örneklerde kullanılacağı etkinlikler düzenlenmesi (Karacadağ pirinci ile risotto yapılması gibi)
* Belirli bir program dahilinde yöresel yemek workshopları yapılması
* Restoran bölümünün mevsimsellik ve yöreselliğe önem vererek, kentin gastronomiye yaklaşımını (sürdürülebilir, dayanıklı, eko duyarlı, katılımcı, kadın katılımını merkeze alan, emeğini görünür kılan) hizmet vermesi

38

*2022-2026*

* Restoran bölümünün aynı zamanda bir eğitim mutfağı olarak da kullanılması, ülkenin ve Diyarbakır’ın farklı bölgelerinden şefler yahut kadim gıda bilgisine sahip kişilerin farklı zamanlarda eğitimler düzenlemesi ve eğitime katılanların sunumlar yapması,
* Gençlere ve çocuklara yönelik yaz okulları / atölyeler düzenlenmesi
* “Yemeğin Arkeolojisi” başlıklı günübirlik faaliyet kapsamında Diyarbakır Arkeoloji Müzesi’ne yiyecek -içecek odaklı bir tur düzenlendikten sonra Gastro İnovasyon Merkezinde benzer malzemelerle yöresel bir çeşit yemek yapılması

Kooperatifleşme ile birlikte kamu dahil yine tüm paydaşların yer aldığı DTSO’nun liderliğinde bir yerel sivil toplum kuruluşunun kurulması

Üretimde kadınların güçlendirilmesi için değer zinciri içindeki görünürlüklerinin artırılması, üretim koşullarının iyileştirilmesi gibi konularda durumun uygunluğu değerlendirilmek suretiyle kadın kooperatiflerinin kurulmasının desteklenmesi,

### Dört yıl içinde

Yeni çiftliklere hibe ve küçük çiftlik destekleri sağlanması, tarım ve hayvancılık çeşitlendirme uygulamalarının desteklenmesi

Çiftçiler arasında değiş tokuş edilebilecek ve çiftçilerin tarımsal biyoçeşitliliği dinamik bir şekilde yönetmelerini destekleyecek çok çeşitli ve yerel tohum ve canlı damızlık hayvan türlerinin üretimi ve kullanılabilirliği canlandırılması

Fon kaynakları harekete geçirilmek suretiyle yerel su değirmenlerinin canlandırılması Dicle nehrinde atık su arıtması projesinin tamamlanması

Diyarbakır Havalimanında bir kargo gümrüğünün açılmasının sağlanması

Özellikle e-ticaret alanında çalışmak isteyen kadın üretici kooperatiflerinin ağ oluşturmasının sağlanması

Tarım arazilerinin korunmasına yönelik yerel paydaşlar ile ortak çalışmaların yapılması

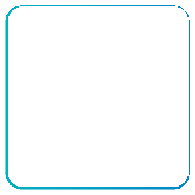
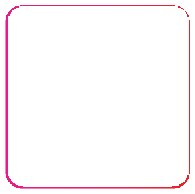
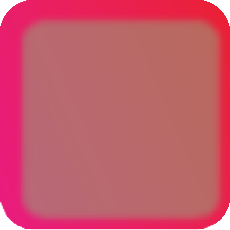
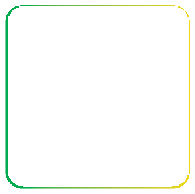
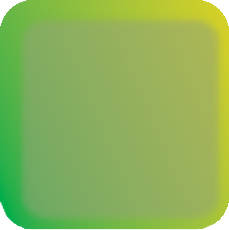
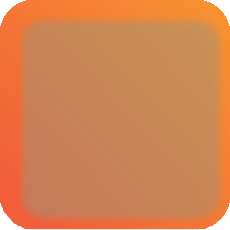
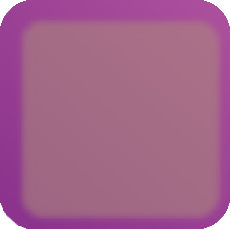
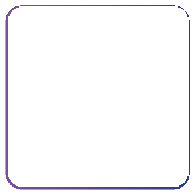
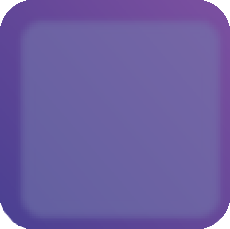
### Paydaşlar

Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı, Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Diyarbakır Valiliği, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi, Karacadağ Kalkınma Ajansı, DTSO, İl Tarım Müdürlüğü, İlçe Kaymakamlıkları, Dicle Üniversitesi, üretici kooperatifleri, ilgili dernek ve STK’lar.

39

# Zincirin son halkası restoranlarda gastrosunum

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*



*Gastronomi işletmeciliğinin geliştirilmesi ve restoranların iyileştirilmesi*

*Yöresel ürünlerin kullanımının teşvik edilmesi, yöresel ürünler çerçevesinde yeni reçetelerin geliştirilmesi*

*Güvenli sürdürülebilir ve kaliteli gıdalar için gıda standartlarının oluşturulması, geliştirilmesi ve bu standartların restoranlarca kullanılmasının sağlanması*

*Yeni sunum tekniklerinin öğretilmesi, varolan sunum tekniklerinin geliştirilmesi ve iyileştirilmesi*

*Markalaşma ve tescil işlemlerinin gerçekleştirilmesi*

*Uygunluk değerlendirme kuruluşlarından akreditasyon sağlanması ve gıda sertifikalarının alınması*

### İlk iki yılda

Yerel gıda üretimi ve tüketiminin artırılması ve kent çevresindeki arazilerde yerel gıda üretiminin teşvik edilmesi için yetersiz kullanılan arazilerin tespit edilmesi, kent bostanı projeleri yapılması

Unutulmuş 10 yöresel yemeğin tespit edilmesi, tariflerinin hazırlanması ve yerel lokantalardaki menülere girmesinin teşvik edilmesi

Coğrafi işaretli en az üç ürünün sunumunu yapan restoranları içeren bir gastronomi haritası çıkartılması

Ticaret odasına kayıtlı her gastronomi işletmesinin hijyen eğitiminden geçmesi ve her üç ayda bir denetlenmesi

Her yıl belirli sayıda yerel aşçıların bir Erasmus + Projesi kapsamında yurtdışında bulunan bir gastronomi bölümüyle işbirliği içinde meslek içi eğitim programına tabi tutulması

Diyarbakır’a ait şerbetler başta olmak üzere yöresel içeceklerin de menülerde yer almasının teşvik edilmesi

40

*2022-2026*

Restoranların Hevsel Bahçelerinden ürün almasının teşvik edilmesi ve bunu menülerinde özellikle belirtmesi,

Gönüllülük temelinde en az üç günlük bir menü workshopu düzenlenmesi

### Dört yıl içinde

Diyarbakır yöresel ürünlerini (mümkün olduğu takdirde menşe adlı ürünlerden mamul ürün) üreten bir marka yaratılması ve bu arkanın uluslararası bilinirliğini de sağlamayı hedefleyecek şekilde dört yıllık mentörlük hizmeti verilmesi

Yemek sunum eğitimlerinin sistematik olarak verilmesi

Yerel yönetimlerin, özellikle kadınların (ve onların kooperatif benzeri örgütlenmelerinin) etkin olduğu yerel gıda ağlarını ve uygun maliyetli pazar erişimini sağlaması

Dicle’nin balıkları ile ilgili şef yetiştirme programı düzenlenmesi

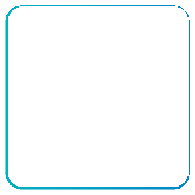
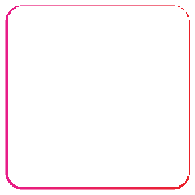
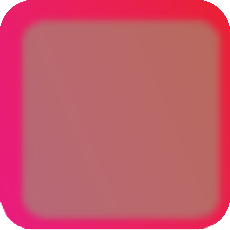
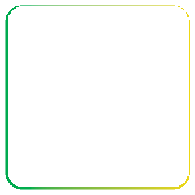
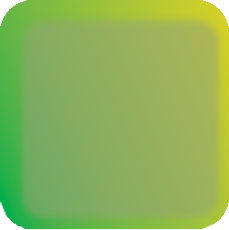
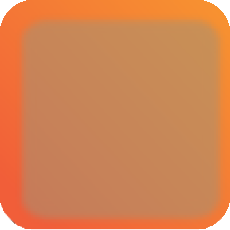
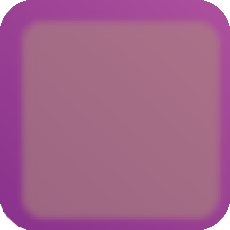
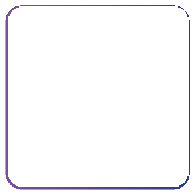
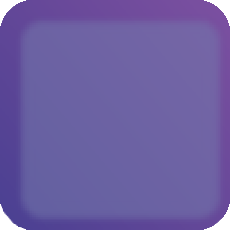
### Paydaşlar

Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi, DTSO, Dicle Üniversitesi, otel işletmecileri, turizm firmaları, restoran işletmecileri ve meslek örgütleri, dernek ve kooperatifleri, üretici kooperatifleri, ilgili uluslararası ve ulusal resmi kuruluş ve STK’lar.

41

# Güçlü bellek, zengin hikayeler

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*



*Geleneksel üretim teknikleri bilgisinin yaygınlaştırılması, korunması ve geliştirilmesi*

*Disiplinlerarası akademik ve bilimsel çalışmaların gerçekleştirilmesi (sanat, edebiyat, spor, arkeoloji, antropoloji, sosyoloji vb. ile gastronomi ilişkisi üzerine çalışmalar vb.)*

*Dökümantasyon, envanter ve arşiv çalışmalarının başlatılması ve reçetelerin arşivlenmesi*

*Tarihsel ve kültürel mirasın korunması*

*Geçmişten günümüze Diyarbakır gastronomisinin gelişiminin ve toplumsal hafızanın araştırılması, gastro-tarih çalışmaları*

*Gastronomi kültürünün geliştirilmesi, kent kimliği çalışmaları*

### İlk iki yılda

Arkeolojik çalışmalarda ortaya çıkan veriler ve materyal görselleri ile birlikte, türküler, masallar, meseller, hikayelerin derlenmesi, sunulabilir hale getirilmesi

Diyarbakır yöresel müziğinde yemekle ilgili / içinde yemeklere dair anlatı barındıran şarkı / türkülerin derlenmesi ve kaydedilmesi

Gastronomi bilim şenliği düzenlenmesi

Diyarbakır’a ait coğrafi işaretli ürünlere dair ekonomik ve sosyolojik tezlerin gölge danışmanlık ve araştırma bütçesi verilmesi gibi süreçlerle desteklenmesi

Diyarbakır Yemek Kültürünü konu alan kitap çalışmalarının desteklenmesi Mezopotamya Mutfak Sanatları ve Gastronomi Müzesi açılması

42

*2022-2026*

### Dört yıl içinde

Diyarbakır’da gıda olarak kullanılan doğal bitkilerin gastronomi envanteri oluşturulması Dijital yemek kütüphanesi oluşturulması

Arkeolojik kazılarda açığa çıkan figürlerin yemek sunum araçlarında tasarımı yapılarak kullanımının geliştirilmesi

Yerel masallarda adı geçen yemeklerin pişirileceği geceler düzenlenmesi

Bağ bozumu, bulgur kaynatma, mihrican, bulgur kaynatma şenlikleri, murat şenlikleri gibi yerel yemek festivallerinin gelenekselleştirilerek yeni nesillere aktarılması.

### Paydaşlar

Diyarbakır Valiliği, Karacadağ Kalkınma Ajansı, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi, DTSO, Dicle Üniversitesi, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İl Tarım Müdürlüğü, İlçe kaymakamlıkları ve tarım müdürlükleri, üretici kooperatifleri, ilgili dernek ve STK’lar.

43

# Etkili bir coğrafi işaret stratejisi

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

### İlk iki yılda

Menşe adları kapsamında korunması gereken tarımsal ürünlerin tespit edilmesi ve tarım ürünleri için ideal coğrafi işaret denetim sistemleri geliştirilmesi

Gastronomik ürünler için ürün ve coğrafya arasındaki ilişkiyi daha güçlü kılacak reçetelerin geliştirilmesi (korunması). Yerel tarım ürünlerinin kullanımına dayalı olan ve kültürel pratiklerin korunmasını ve geliştirilmesini sağlayan gastronomik ürünlere öncelik verilmesi

Tarihsel üne sahip olan ürünler için çokdisiplinli çalışmalar (tarih, antropoloji, sosyoloji, ekonomi, coğrafya, çevre bilimleri, gıda mühendisliği, ziraat mühendisliği, veterinerlik vb) yürütülmesi, bu araştırmaların yapılması için teşvik mekanizmaları geliştirilmesi

Gastro İnovasyon Merkezi bünyesinde duyusal analiz laboratuvarlarında yapılan çalışmalarla elde edilen bulgular temelinde coğrafi işaret tescil belgelerinin revize edilmesi.

Atalık tohumların korunması için bilinçlendirme, tohumun ıslahı ve yeniden üretiminin iyileştirilmesi için araştırma-geliştirme çalışmaları, tohum takas vb etkinlikler düzenlenmesi

Menşe adlı ürünlerin mamul ürüne dönüştürülmesini de içerecek kapsamlı kırsal kalkınma programları uygulanması,

*Koyunculuğun ve mera hayvancılığının desteklenmesi*

* Meralardaki bitki örtüsünün korunması için çok disiplinli çalışmalar planlanması
* Sağımda kolaylık getirebilecek makinelerin kullanımı için bilinçlendirme ve temin destekleri sağlanması,
* Meraya çıkan hayvan sürülerinin ve çobanların yaşamlarının iyileştirilmesi için çalışmalar yapılması,
* Sütün basit laboratuvar ekipmanları yardımıyla biyokimyasal analizlerinin yapılabilmesi,
* Süthane/mandıra olarak kullandıkları yerlerin iyileştirilmesi için teşvikler verilmesi ve bu atölyelerin izinli üretim yerleri olarak tanınması
* Özellikle Karacadağ bölgesine yakın ilçeler ve şehir merkezinde sözlü tarih ve arşiv araştırması yapılması

*Organik, coğrafi işaret tescilini işlev kılmış, markalaşmış bir Karacadağ pirinci*

44

*2022-2026*

* Kuraklık nedeniyle yaşanan, yaşanacak olan sulama sorunun çözümü için sulama göletlerinin yapılması
* Karacadağ çeltik çeşidinin saf ve temiz sertifikalı tohumluğunu üretip çiftçilere teminini sağlayacak tohumculuk firmaları ya da kurulacak kooperatiflerin teşvik edilmesi

*Boğazkere üzümü başlı başına bir değerdir*

* Boğazkere üzümünü odak alan, Boğazkere’nin yetiştirildiği havzalarda bağlar yaş, üretim teknikleri, verim vb. gibi farklı özellikleri ile kayıt altına alınarak, envanter ve haritalandırma çalışması yapılması
* Yeni bağ tesis edecek veya gençleştirme yapacak üreticilerin kaliteli sertifikalı aşılı fidan ihtiyacının karşılanması adına projeler geliştirilmesi
* Boğazkere üzümü tanıtım stratejisinin hazırlanması ve uygulamaya konması

*Diyarbakır karpuzu can çekişiyor!*

Hem bir ürün hem bir kültürel değer olan Diyarbakır karpuzunun mikro ve makro klima değişiklikleri, atalık tohumların kaybolması, geleneksel üretim bilgisinin unutulması ve üreticilerin üretimden elini çekmesi nedeniyle yok olmasına karşı acil eylem planı hazırlanması

*Mercimek üretimi marjinalleşmesin!*

* Mercimeğin ülke genelinde bilinirliği ve tüketici erişiminin artırılması için çalışmalar yapılması,
* Kooperatifler başta olmak üzere yerel girişimlerin desteklenmesi

*Lice domatesi*

* Var olan örgütlenmelerin coğrafi işaret tescili anlamında bilgi ve farkındalıklarının artırılarak, üreticiler arası dayanışmayı sağlayacak ve coğrafi işaret tescilini üreticiler nezdinde sahiplenilmesini, korunmasını, denetimini sağlayacak şekilde kapasitelerinin artırılması
* Lice domatesi üreticilerinin sulama ve bitki hastalıkları gibi öncelikli sorunlarına odaklanan bir saha araştırması yapılarak bir acil eylem planı hazırlanması

### Paydaşlar

Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi, DTSO, Dicle Üniversitesi, İl Tarım Müdürlüğü, ilçe kaymakamlıkları, üretici kooperatifleri,

45

46

# SONUÇ

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Diyarbakır, pek çok kentten çok daha fazla bir biçimde yöresel yemeklerine ve gastronomisine sahip çıkan bir şehirdir. Aynı zamanda kır ve kentin iç içeliği, onu yerel ve doğal ürünlerin tüketilmesi açısından ciddi biçimde avantajlı kılmaktadır. Ancak ne yazık ki bölgede insanların ilk yerleşimlerinden beri tarım ve hayvancılığın kadim bilgisinin bulunması ile bu bilgiyi geleceğe taşıyacak mekanizmaların kurulması arasında bir açı, bir boşluk söz konusudur. Bu nedenle, Eylem Planı sürdürülebilirlik ve kapasite geliştirme konularına ağırlık vermiş durumdadır. Gelişmeyi karşılayabilecek, yönetecek ve izleyecek kurumların oluşturulması öncelikli önemdedir. Plan paydaşlarının tamamının da gastronomi konusunu birinci önceliklerinden bir tanesi saydığı göz önünde bulundurularak, buna uygun yapılanmaları kendi içlerinde de kurmaları son derece hayatidir.

Eylem Planında çoğunluğu kapasite geliştirme olan eylem başlıkları nedeniyle, dar bir tarihlendirme yapmaktan kaçınılmıştır. Ancak bu Eylem Planının izlenmesinin DTSO bünyesinde kurulacak olan Gastroinovasyon Merkezi tarafından yapılması planlanmıştır. Merkez, aynı zamanda farklı paydaşların bu alandaki çalışmalarını detaylı biçimde tarihlendirip takip etme kabiliyetine de sahip olacaktır.

Bu Eylem Planının bölgesel ve kentsel kalkınma planlarının gözden geçirilmesine de vesile olacağını umuyoruz. Zira, yapılan incelemelerde bu iki plan tipi ile kurumların / öznelerin odaklandıkları temalar arasında bir bakışımsızlığın söz konusu olduğu açıkça görülmektedir. Bu bakışımsızlığın giderilmesi için, ilgili planların bu Eylem Planında Diyarbakır’da bulunan yerel aktörler tarafından ifade edilen ihtiyaç ve önerileri değerlendireceğine inanıyoruz.

Bir planın gerçekleştirilebilir olması, kalıcı katılım ve izleme / takip mekanizmalarının kurulmuş olmasına bağlıdır. Kar amacı gütmeyen kuruluşlar, üniversite ve eylem planlı uygulayıcıları arasında düzenli işbilriği ve toplantılar bu mekanizmanın kurulabilmesi için en önemli adımlardır.

EKLER

### EK 1- Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı Atölye Çalışması

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

1. Program Akışı

Birinci Oturum

13:00-13:15 Karşılama ve tanışma

13:15-13:35 Isınma, kontrat ve atölye akışının tanıtımı 13:35-14:00 Proje ve eylem planı sunumu + Soru-Cevap

14:00-14:15 Ara

İkinci Oturum

14:15-14:30 Oturumun ve küçük grup çalışmasının tanıtımı, beklentilerde uzlaşma 14:30-15:00 Küçük grup çalışmaları

15:00-15:15 Detaylı çalışma için üç proje seçimi 15:15-15:30 Ara

Üçüncü Oturum

15:30-17:00 Seçilen üç proje üzerinde detaylı çalışma 17:00-17:15 Ara

Dördüncü Oturum

17:15-18:00 Değerlendirme ve kapanış

48

1. Atölye Sonuç Raporu

DİYARBAKIR GASTRONOMİ VE YÖRESEL ÜRÜNLER EYLEM PLANI

ATÖLYE ÇALIŞMASI RAPORU

#### DİYARBAKIR GASTRO İNOVASYON MERKEZİ PROJESİ

13 AĞUSTOS 2021

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı Atölye Çalışması Raporu

Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı hazırlığı kapsamında 13 Ağustos 2021 tarihinde Diyarbakır gastronomisinin ilgli kilit aktörleri ile yarım gün süren bir atölye çalışması gerçekleştirilmiştir. Atölyeye altısı kamu kurumu, altısı sivil toplum örgütü, üçü meslek örgütü ve üçü üniversite olmak üzere toplam 18 farklı kurumu temsilen 31 kişi katılmıştır. Bu rapor, takip eden bölümlerde sırasıyla, atölye çalışmasının amacını, metodolojisini, çıktılarını ve eylem planı hazırlığı bakımından ulaşılan sonuçları özetlemektedir.

### Atölye Çalışmasının Amacı

Atölye çalışması, eylem planı hazırlık sürecinin kolektif ve kompakt bir simülasyonu olarak kurgulanmıştır. Diğer bir ifade ile, atölye çalışmasının amacı, eylem planının temel unsurlarının (temalar, hedefler, paydaşlar, faaliyetler, vb.) bizzat atölye katılımcıları tarafından belirlenmesi ve bu doğrultuda gerçekleştirilecek faaliyetlerin yine bizzat katılımcılar tarafından planlanması olarak tarif edilebilir. Bu doğrultuda, küçük grup çalışmaları ve büyük grup tartışmaları yöntemi aracılığıyla gerçekleştirilen birbirine bağlı dört oturum süresince, atölye katılımcılarının şu temel sorulara yanıt vermeleri istenmiştir:

* Dört yıl sonra Diyarbakır’da gastronomi konusunda hangi hedeflerin tamamlanmış olmasını ve hangilerine ise başlanmış olmasını isterseniz?
* Bu hedefleri gerçekleştirebilmek için ne gibi çalışmalara, faaliyetlere ihtiyacımız var?
* Bu çalışmaları hangi aktörlerle ve nasıl bir süreçle hayata geçirebiliriz?
* Bu süreçte ne gibi risklerle ve sorunlarla karşı karşıyayız ve bunları aşmak için imkankarımız ve güçlü yanlarımızı neler?

Bu soruları bir başka düzeyde şu şekilde de ifade etmek mümkündür: (1) Diyarbakır gastronomi alanına ne gibi katkılar yapabilir? (2) Gastronomi alanı Diyarbakır için ne gibi katkılar yapabilir?

1. Diyarbakır ve gastronomi alanının bu çerçevede buluşması, sürdürülebilir, adil, hak ve ihtiyaç temelli bir tarım ve gıda sistemi ve toplumsal ve ekolojik bir yaşam doğrultusunda ne gibi katkılar sunabilir? Entegre, koordineli, bütüncül, dirençli, içerici/kapsayıcı, sürdürülebilir, hak temelli, eşitlik ve adalet temelli, ihtiyaç temelli, kır ve kent arasında sinerjiler yaratan bir gastronomi eylem planının geliştirilebilmesi ve hayata geçirilebilmesi ancak ve ancak bu soruların

50

*2022-2026*

Diyarbakır’daki kilit aktörlerin kendileri tarafından yanıtlanması ile mümkündür. Atölye boyunca bu doğrultuda katılımcıların görüşleri ve önerilerini derlenmiş ve paylaşılmıştır.

### Atölye Çalışması Metodolojisi

Atölye çalışması, ilgili literatür taramasının ardından plan hazırlık sürecinin hemen başlarında eylem planı metodolojisinin genel ruhuna uygun olacak şekilde tasarlanmış ve gerçekleştirilmiştir. Kapsamının genişliğinin yanı sıra, çok boyutlu ve çok paydaşlı içeriği ile eylem planı, kentte yaşayan herkesi doğrudan ya da dolaylı olarak etkileyecektir. Gerçekçi ve gerçekleştirilebilir bir eylem planının ortaya çıkabilmesi ancak Diyarbakır gastronomisi ile ilgili aktörlerin eylem planının hazırlık aşamasından uygulama, izleme, değerlendirme ve revziyon aşamalarına uzanan tüm aşamalarına aktif katılımı ile mümkündür. Eylem planının yaşayan, canlı bir plan olarak hayata geçebilmesi amacıyla, atölye çalışması da farklı kurumlardan aktörlerin, kendilerini özgürce ifade edebilecekleri ve fikirlerini rahatça dile getirebilecekleri bir ortam ve süreç olarak kurgulanmıştır. Bu anlamıyla, atölye çalışması, ilgili yerel aktörlerin eylem planı sürecinin başından sonuna kadar aktif katılımlarının ilk adımı olarak görülebilir.

Atölye programı ve akışının hazırlığında ve atölyede gerçekleştirilen etkinliklerin kurgulanmasında yetişkin eğitimi (andragoji) yaklaşımının temel prensiplerinden yararlanılmıştır. Buna göre:

* + Yetişkinlerle gerçekleştirilecek atölye çalışmaları, organizatörler ve atölye yürütücüleri de dahil olmak üzere bütün katılımcılar bakımından karşılıklı bir ilişkidir ve “herkesin birbirinden öğrenebileceği bir şey vardır” temel yaklaşımı ile hareket eder. Atölye ortamı yürütücülerden katılımcılara doğru tek yönlü bir ilişki olarak değil ilişkisel ve karşılıklı bir süreç olarak kurgulanır.
  + Yetişkinler halihazırda önemli deneyimler ve bilgiler taşırlar ve yeni bir bilgi ya da beceriyi var olan bilgi ve deneyimleriyle ilişkilendirerek öğrenme ve katılım sağlama eğilimindedirler.
  + Aktif katılım bakımından yetişkinler, pratik ve uygulamaya dönük, hedef yönelimli ve kısa vadede etkilerini görmek isteyecekleri etkinlikleri tercih etme eğilimindedirler.
  + Yetişkinlerin aktif katılımları ve öğrenme tarzları “yaparak öğrenme”, “gözlemleyerek öğrenme”, “dinleyerek öğrenme” vb. gibi farklılıklar taşır.
  + Atölye süresince ve gerçekleştirilen etkinlikler/oyunlar esnasında yaş, dil, etnik köken, toplumsal cinsiyet, dini inançlar, siyasi görüşler, vb. üzerinden ayrımcı/eşitsiz bir içeriğe, dil kullanımına müsaade edilmez.
  + Atölye katılımcılarının kendilerini rahat ve özgürce ifade edebilmeleri için tüm katılımcıların birbirine gerekli özeni ve saygıyı gösterdiği; suçlayıcı, yargılayıcı, şiddet içeren ifadelerden uzak bir şekilde eleştiri ve katkılarını dile getirdiği; dikkat dağıtacak,

51

atölye verimini ve katılım düzeyini düşürecek tutum ve davranışlardan kaçınıldığı bir ortamın sağlanması temel önemdedir.

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Bu çerçevede atölye çalışması, devam etmekte olan pandemi koşullarına gereken azami hassasiyeti göstererek yüzyüze bir etkinlik olarak dört oturum şeklinde tasarlanmıştır. Bu oturumların çıktıları ve eylem planı bakımından ulaşılan sonuçlar takip eden bölümlerde sunulmaktadır.

### Atölye Çıktıları

Atölye çalışması dört oturum olarak planlanmış ve hayata geçirilmiştir: (1) Tanışma ve ısınma;

1. Diyarbakır gastronomisinin analizi ve proje önerilerinin geliştirilmesi; (3) Eylem planına yönelik seçilen projelerin geliştirilmesi ve (4) Değerlendirme ve kapanış (bkz. EK-1). Her bir oturumun çıktıları aşağıda ana hatları ile sunulmaktadır.

### Birinci Oturum

Birinci oturumda eylem planı, proje ekibi, atölyenin amaçları ve programı tanıtılmış, katılımcıların birbirleri ile tanışmaları ve atölye ortamına ısınmaları sağlanmıştır. Bu oturumun temel hedefi, kendine has unsurlarıyla yalnızca Türkiye bakımından değil küresel ölçekte de önemli tarihsel, toplumsal, kültürel, ekolojik çeşitliliğe ve zenginliklere ev sahipliği yapan Diyarbakır’ın gastronomisi üzerine 4 yıl gibi önemli bir süreyi kapsayacak bir eylem planı hazırlığının öneminin tüm atölye katılımcıları tarafından benimsenmesi ve bu doğrultuda atölyenin takip eden oturumlarına aktif katılımın sağlanması olmuştur.

Bu çerçevede birinci oturumun temel çıktısı atölye katılımcılarının aşağıda sıralanan vurgularda fikir ve duygu birliğine varması olarak tarif edilebilir:

* + Körtiktepeden 21. yüzyıl Diyarbakırına uzanan 12 bin yıllık bir tarihin parçası olduğumuzun farkında olarak, Diyarbakır gastronomisi üzerine düşünmenin, çalışmanın, eylemenin öneminin ve üzerimize yüklediği sorumluluğun bilincindeyiz.
  + Gastronomi eylem planının, restoran tescil ve akreditasyonu ve menülerin içerik analizinden turizm altyapı ve etkinliklerine; arazi kullanımı ve fiziksel yapılardan rotalar ve sokaklara; konaklama ve ulaşım imkanlarından tanıtım ve pazarlamaya; ‘blogger’ ve ‘youtuber’lardan coğrafi işaretlere; tarımsal üretimden zanaatlere; tarihle, yöreyle, farklı kültürler ve kimliklerle, ekoloji ile harman olmuş reçetelerden festivallere ve sunum süreçlerine; mitoloji ve edebiyattan sosyal medya ve iletişim stratejilerine; işbirlikleri ve dayanışma ağlarından araştırma ve geliştirme süreçlerine uzanan geniş kapsamının farkındayız.

52

*2022-2026*

* + Diyarbakır gastronomisinin kapsamı ve zengin içeriği çerçevesinde eylem planı hazırlık sürecinin bizlere yüklediği sorumluluğu yerine getirmenin, ardımızda uzanan tarihin ve önümüzde yer alan geleceğin hakkını vererek çalışmanın ancak Diyarbakır gastronomisinin yerel aktörlerinin aktif katılımı ile mümkün olabileceğinin bilincindeyiz.
  + Bu doğrultuda, Diyarbakır’da farklı alanlardan ve kurumlardan insanların bir araya gelmiş olmasının öneminin, bu biraradalığın ve çeşitliliğin eylem planının hazırlığı bakımından barındırdığı potansiyelin ve zenginliğin farkındayız.

### İkinci Oturum

Atölye çalışmasının ikinci oturumu küçük grup çalışması temelinde yürütülmüştür. Farklı kurumların temsili bakımından mümkün mertebe dengeli bir dağılım gözetilerek ve her bir grubun kendine ait bir masası olacak şekilde katılımcılardan beş farklı grup oluşturulmuştur. Grup üyeleri arasında grup dinamiği oluşturma ve birlikte çalışma motivasyonu geliştirme amacıyla gerçekleştirilen “Ortak Noktamız Ne?” isimli ısınma etkinliği ile gruplar kendilerine şu isimleri vermişlerdir: (1) Tatil Yerine Pikniğe Gitmeyi Tercih Edenler; (2) Hevsel Bahçelerinde Kaçak Çay İçmeyi Sevenler; (3) Ciğerden Sevip Herkesi Kucaklayanlar; (4) Cam Kenarında Seyahat Etmeyi Sevenler; (5) Sonradan Gurmeler. Bu isimler, atölye katılımcılarının küçük grup çalışmalarına aktif katılımının ve atölye boyunca sergiledikleri yüksek motivasyonun birer göstergesi olması bakımından da ayrıca önemlidir.

Sürdürülebilir, gerçekleştirilebilir, izlenebilir ve denetlenebilir bir eylem planının Diyarbakır kent kimliğinin yanı sıra Diyarbakır’ın tarihsel, toplumsal, kültürel, ekonomik ve ekolojik zenginliklerine yapacağı olası katkılar hatırlatılarak, küçük grup katılımcılarına şu temel soru yöneltilmiştir: Dört yıl sonra gastronomi alanında neleri başarmış bir Diyarbakır görmek istersiniz? Küçük grup çalışmasının sağlıklı ve verimli bir şekilde sürdürülebilmesi için atölye düzenleyicileri her bir masaya bir kolaylaştırıcı görevlendirmiş ve ayrıca küçük grup çalışmalarının büyük gruba aktarılması amacıyla her bir gruptan kendilerine birer grup sözcüsü seçmeleri istenmiştir.

Küçük grup çalışmasının birinci aşamasında, katılımcıların kolaylaştırıcılar tarafından sağlanan küçük yapışkanlı kağıtlara (post-it) “Dört yıl sonra gastronomi alanında neleri başarmış bir Diyarbakır?” sorusuna SMART hedefler çerçevesinde dilediği kadar yanıt yazması istenmiştir. Bu aşamada, her bir post-it kağıdına bir hedef olacak şekilde grupların Diyarbakır gastronomisi ile ilgili olabildiğince çok hedef yazması amaçlanmıştır. (Örnek Hedef: Dört yıl sonunda en az 50 ürünü kapsayan bir Diyarbakır yerel ürün haritası çıkarılmış olacak.) İkinci aşamada küçük grup katılımcıların post-itlere yazdıkları hedefleri grubun/masanın geri kalanıyla paylaşmaları istenmiştir. Böylece bütün grup üyeleri kimin hangi hedefi nasıl bir düşünce ve amaç ile yazdığını dinleyerek kendi aralarında kısa bir değerlendirme yapma imkanı elde etmiştir. Bu yolla bütün

53

hedefler bir ana tabloda bir araya getirilmiştir.

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Bu çerçevede beş grupta katılımcılar tarafından yazılan bütün hedefler masa sırası gözetmeksizin aşağıda sunulmuştur (hedeflerin küçük gruplara göre kümelenmiş listesi için ayrıca bakınız EK- 3):

1. Türkiye haritası üzerinde her ilin üzerine gelindiğinde yöresel gıdalarının ve gezi noktalarının gösterildiği; aynı zamanda yöresel gıdaların aynı site üzerinden sipariş edilebildiği bir web sayfası tasarlamak.
2. Diyarbakır’da gastronomi okulu açılması, bu okulun aynı zamanda Diyarbakır’ın yöresel gıdalarının tanıtılmasına ve ulaşılmasına katkı sağlaması.
3. İyi örnek uygulamalarının yerinde gösterilmesi ve lider çiftçilerin merkez olmayan ilçelerden seçilmesi (Dört yıl 200 çiftçi).
4. Gastronominin kültürler üzerine etkisini ve edebiyat alanındaki yansımalarını içeren bir kongrenin kitap fuarı ile eş zamanlı olarak toplanmasının sağlanması.
5. En az 150 işletmenin sunum tekniklerini geliştirmesi.
6. 6) Çocuklara yönelik coğrafi işaretli ürünler ile tadım ve yapım atölyelerinin bulunduğu bir merkezin kurulması (her yıl 250 çocuk toplam dört yıl süre ile).
7. Hijyen farkındalıklarının oluşturulması.
8. En az 100 işletmenin yer alacağı akredite edilmiş ürünlerin şehirde rotasyonunun yapılması.
9. Dört yıl içerisinde 5.000 ilkokul çocuğuna yöresel ürünlere dair eğitim verilmesi.
10. Diyarbakır’a ait coğrafi işaretli iki ürünün Avrupa Birliği’nden tescil almasının sağlanması.
11. Yöresel gıdaların satış noktalarının işaretlendirimesi ve rehberlik ajanslarının turistleri bu noktalarda gezdirmesinin sağlanması.
12. Diyarbakır coğrafi işaretli ürünlere dair ekonomik ve sosyolojik 50 tezin 4 yıl içerisinde desteklenmesi.
13. Markalaşma çalışmalarının yapılması, iki firmanın ulusal bilinirlik kazanmasına yönelik dört yıllık mentörlük hizmeti verilmesi.
14. Yöresel ürünlerin üretildiği ve kadınlar tarafından yönetilen çiftliklerin yapılması.
15. Diyarbakır’da her yıl fuar alanında yapılacak ve gelenekselleşecek bir “ödüllü yöresel gıda yarışması” hazırlanması.

54

*2022-2026*

1. Akıllara Maraş deyince “Mado” Antep deyince “Güllüoğlu” İzmir deyince “Özsüt” gelmesi gibi Diyarbakır deyince akla gelebilecek yöresel ürün üreten bir marka yaratılması.
2. Unutulmuş 10 yöresel yemeğin tespit edilmesi, tariflerinin hazırlanması ve yerel lokantalardaki menülere girmesi.
3. Hevsel Bahçeleri’nde sebze meyve üretmek ve burada yapılan Diyarbakır yemekleri ile sunum yapmak.
4. Diyarbakır’ın gastronomi turizminde ilk üçe girmesinin sağlanması.
5. Uluslararası Geleneksel Diyarbakır Yöresel Lezzetler Fuarı’nın gerçekleştirilmesi.
6. Diyarbakır karpuzunun yetiştirilmesinin teşvik edilmesi ve özellikle hasat döneminde şehrin turistik yerlerinde bulunan misafirlere sunum yapılması.
7. Diyarbakır’da tescilli ürünlerle yemek hizmeti veren 10 işletme açılması.
8. Profesyonel gastronomi eğitimleri ile dört yıl sonunda en az 40 tane yöresel yemek şefi yetiştirilmesi.
9. Dört yıl sonunda “Diyarbakır Yemek Kültürü” adlı bir kitabın çıkarılmış olması.
10. Yurt içinde ve yurt dışında konsept restoranlar geliştirilmesi ve pazarlamasının sağlanması.
11. Gastronomi köyleri geliştirilmesi.
12. Gastronomi alanında etkin tanıtım faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi ve gastronomi turizmi etkisiyle Diyarbakır’a gelen turist sayısında dört yıl sonunda yüzde 20 artış sağlanması.
13. Her işletmede/restoranda en az üç tescilli yemek/ürün satılması.
14. Dört yıl sonra 200 Diyarbakır ürününün coğrafi işaret alması.
15. Diyarbakır’a özgü ürünlerin ve tıbbi aromatik bitkilerin ilçe bazında ortaya çıkarılması ve kadın üreticilerle beraber kooperatifleştirilmesi.
16. Mezopotamya gastronomi müzesinin açılması ve dört yıl içinde 5.000 kişi tarafından ziyaret edilmiş olmasının sağlanması.
17. Diyarbakır genelinde 500 gastronomi öğrencisine zengin eğitim ortamında eğitim desteğinin verilmiş olması.
18. Dört yıl sonra Diyarbakır’la özdeşleşmiş yemeklerin, tatlıların, içeceklerin geçmişten günümüze kadar kentin sosyal hayatında nasıl izler taşıdığının araştırılmış olması.
19. Gastronomi bilim şenliği düzenlemesi.

55

1. Gastronomi yarışmalarında hazırlanan öğrencilerin 100 altın madalya almış olması.

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

1. Eğitim, istihdam, turizm, işbirliğinde model bir merkez işleyişi geliştirilmesi.
2. Dört yıl sonra Diyarbakır’da baharat olarak kullanılan 20 çeşit bitkiyi tespit etmiş olmak.
3. Yöresel ürün sunum ve sergi alanının açılmış olması.
4. Yöresel şeflerin il dışında ya da yabancı ülkelerde desteklenerek tanıtımın sağlanması.
5. Şef, akademisyen, öğrencilerin birilkte çalışması; örnek: okul mutfaklarının donatılması.
6. Diyarbakır gastronomisine ait en az 20 makale çıkarılması.
7. Dört yıl sonra Diyarbakır’da gıda olarak kullanılan 30 doğal bitkinin gastronomi envanterinin oluşturulması.
8. Diyarbakır ve ilçelerinin yemeklerinin araştırılması, litaratür taramasının bitirilmesi.
9. Diyarbakır’a ait arşiv ve envanterlerin çıkarılması.
10. Bol bol gastro şenlikleri yapmak.
11. Gastronomi sanatlarının geliştirilmesi ve görünür kılınması: telkari, kuyumcular, marangoz, demirci, vb.
12. Dört yıl sonra Diyarbakır’ın en az 5 ürününün (baharat) dünya pazarlarında ticari marka olarak sunulması.
13. Tarihsel süreçler de dikkate alınarak mutfak müzesi kurulması.
14. Dijital yemek kütüphanesinin oluşturulması.
15. Diyarbakır yemeklerinin “fast food” kültürüne karşı sunum değişikliğine gitmesi ile ilgili çalışma yürütülmesi.
16. Diyarbakır’a gastro turları düzenlenmesi ve bu turizme göre esnafın ve Diyarbakır’lıların eğitiminin gerçekleştirilmesi.
17. Hevsel Bahçelerinin ekolojik yapısının bozulmasını önlemek ve eski haline gelmesini sağlamak amacıyla çalışmalar yürütmek.
18. Dicle Üniversitesi’nde gastronomi bölümünün kurulması.
19. Diyarbakır erimiş peynirinin fabrikasyondan kurtarılması, eskiden olduğu gibi elle eritilmesinin sağlanması.
20. Avrupa Birliği kültür rotaları arasında yer alacak şekilde Diyarbakır peynir rotasının oluşturulması.

56

*2022-2026*

1. Diyarbakır’da 20 Kadın kooperatifinin yöresel ürünlerin hammaddesini üretmede etkin olması.
2. 81 ilde ve dünyada Diyarbakır yemeklerinin tanıtılacağı festivaller düzenlenmesi.
3. Dört yılın sonunda en az 15 uluslararası yarışma veya kongrede Diyarbakır’ın gastronomi şehri olarak temsil edilmesi.
4. Arkeolojik kazılarda açığa çıkan figürlerin yemek sunum araçlarında tasarımı yapılarak kullanımının geliştirilmesi.
5. Oteller ve restoranlar bünyesinde yöresel yemeklerin sunumunun artırılması (en az 15 yöresel yemek).
6. Mesleki eğitim merkezleri ve mesleki liselerde bulunan gıda teknolojileri alanının geliştirilmesi ve yöresel lezzetler odaklı çalışılması.
7. Dicle nehrinin atık sulardan kurtarılması ve Dicle’nin balıklarının mutfaklarımıza tekrar kazandırılması.
8. Ev yapımı salça atölyelerinin kurulması, ürünlerin pazarlanması.
9. Gıda teknolojileri alanında 1 adet üretim tesisi kurulması.
10. Dört yıl sonunda şehrimize gelen insanların yemeğin tadının yanı sıra nasıl yapıldığını ve aşamaları izleyebileceği, deneyebileceği, işinde usta kişilerden öğrenebileceği bir gastronomi sanat (hobi) okulunun kurulması.
11. Gençlerimizin yemek kültürümüzü farklı dünya mutfaklarıyla harmanladığı, yaratıcılıklarını kullandığı ve bu çerçevede her yıl yarışma ve sunumun düzenlendiği bir planının hayata geçirilmesi.
12. 18-45 yaş arası 1.000 kişiye 10 unutulmaya yüz tutmuş yöresel ürün eğitimi verilmesi.
13. Tohumları yerelden sağlanan yöresel lezzetlerin satıldığı, işletmecilerinin kadın olduğu 20 yerin açılması.
14. 81 ilde ve dünyada Diyarbakır yemeklerine ve tarımsal ürünlerine yönelik festival ve yarışmalar düzenlenmesi.
15. Elektrikte özelleştirmenin geri alınması.
16. Suyun çiftçiye bedava dağıtılması.
17. Su kaynakları kullanımının en ekonomik şekilde kullanılması.
18. Geleneksel enerji kaynakları ile yemek yapan 50 restoranın dördüncü yıl sonunda desteklenmiş olması (Tandır, Şiş, Kuçik, vb.)

57

1. Bağ bozumu, bulgur kaynatma, mihrican, yemek, bulgur kaynatma şenlikleri, murat şenlikleri gibi yerel yemek festivallerinden 10 adetinin gelenekselleştirilerek yeni nesillere aktarılması.

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

1. Yerel su değirmenlerinin canlandırılması.
2. Verimli toprakların baraj altına gönderilmesinden vazgeçilmesi.
3. Dördüncü yıl sonunda 20 masalda geçen yerel yemeğin gerçek uygulamasının yapılması.
4. Dördüncü yıl sonunda kara, su ve evcil beyaz ve kırmızı et ihtiyaç stokonun 5 milyon kişi/ yıl ihtiyacına göre planlanmış olması.
5. İki yıl içinde Diyarbakır Gastro Kitapları Fuarının yapılması.
6. Diyarbakıra özgü geleneksel buğday ve bakliyatlarla yapılan yemeklerin belgelendirilmesi ve tanıtılması.
7. İki yıl sonunda Diyarbakır yerel yabani bitkilerinden 20 adetin kültüre alınıp dördüncü yılın sonunda yerel yemeklerden 15 adetin doğal kaynak sorununun çözülmüş olması.
8. Yerel tohumların desteklenmesi, yalancı (ithal) ürünlerin desteklenmesinin vazgeçilmesi.
9. Ticaret odasına kayıtlı her gastronomi işletmesinin hijyen eğitiminden geçmesi, her 3 ayda bir denetlenmesi, tam puan alamayanların ceza alması (bayrak sisteminin uygulanması).

Yukarıdaki listede de görüldüğü üzere, ikinci oturumda katılımcılar tarafından farkındalık ve tanıtım faaliyetlerinden tarımsal üretim ve gıda faaliyetlerine; yabani bitkiler, tıbbi ve aromatik bitkiler, reçeteler gibi alanlarda yerel/yöresel gastronomi envanterlerinin oluşturulmasından enerji ve su politikalarına; gıda üretiminden gastronomi alanında kalifiye personel yetiştirilmesine; bilimsel araştırmalardan ve merkezlerden sunum teknikleri ve gastronomi zanaatlarına; turizm faaliyetlerinden ilkokul eğitim faaliyetlerine kadar uzanan geniş bir yelpazede 83 adet hedef yazılmıştır.

Yine bu oturumda her bir grubun, puanlama usulüyle (veya katılımcı, içerici ve demokratik olmak kaydıyla grupların kendilerinin tercih edeceği bir başka yöntem aracılığıyla) yazılan tüm hedeflerden üç tanesini bir sonraki oturumda üzerinde detaylı çalışarak uygulamaya dönük geliştirmek amacıyla seçmesi istenmiştir. Diğer bir ifadeyle, her bir grubun üzerinde en çok ortaklaştığı üç projeyi bir sonraki oturumda kolektif olarak geliştirmek amacıyla seçmesi talep edilmiştir. Buna göre grupların üzerinde ortaklaştıkları ve üçüncü oturumda detaylandırmaya çalıştıkları hedefler şunlar olmuştur:

58

*2022-2026*

1. Çocuklar için Gastronomi Eğitim Merkezi (Hevsel Eğitim Merkezi): Dört sene boyunca ilkokul öğrencilerine yönelik Cİ ve yöresel ürünlerin tadım ve yapımını içeren eğitim programı (500 öğrenci).
2. Rota Diyarbakır: İki senenin sonunda 100 yöresel ürün üreten firmanın hijyen, sunum tekniği, lezzet eğitimlerinin tamamlanması ve bu firmaların lokasyonlarının belirtileceği bir rota oluşturulması ve buna yönelik bilgilendirme/farkındalık çalışmalarının yürütülmesi.
3. Jinê Gûndi: Hevsel bahçelerinde 30 kadının istihdam edileceği tüm yöresel ürünlerin üretildiği, uygulamalı eğitimlerin ve satış alanının olacağı bir çiftlik kurulması; yönetiminde kadınların olduğu kooperatif modeli ile bu çiftliğin işletilmesi.
4. Profesyonel gastronomi eğitimleri ile dört yıl sonunda en az 40 tane yöresel yemek şefi yetiştirilmesi.
5. Dört yıl sonunda “Diyarbakır Yemek Kültürü” adlı bir kitabın çıkarılmış olması.
6. Yurt içinde ve yurt dışında konsept restoranlar geliştirilmesi ve pazarlamasının sağlanması.
7. Diyarbakır il ve ilçelerinde gastronomi envanterinin bitirilmesi: Dijital Yemek Kütüphanesi.
8. Gastronomi Müzesi - İnteraktif Gastronomi Müzesinin açılması.
9. Eğitim, istihdam, turizm, işbirliğinde model bir merkez işleyişi geliştirilmesi.
10. Hedefimiz 1.000 fazlası: 18-45 yaş arası 1.000 kişiye 10 unutulmaya yüz tutmuş yöresel ürün eğitimi verilmesi.
11. Tohumları yerelden sağlanan yöresel lezzetlerin satıldığı, işletmecilerinin kadın olduğu 20 mekânın açılması.
12. Bölgemizdeki kullanılabilir tohumların, GAPUTEM’den bilgi alınarak belirlenmesi ve üretim yapabilecek, doğal üretim yapan çiftçi, kooperatif ve birliklerle üretimlerinin yapılması.
13. GAPUTEM aracılığıyla bölgemizde insan sağlığına en uygun buğday ürünlerinin belirlenmesi ve bu çerçevede tam buğday ekmeklerinin üretilmesi; gluten hassasiyeti olanlar için mercimek, kuru fasulye vb. uygun tahıllardan glutensiz ekmek üretilmesi.
14. Dördüncü yıl sonunda köy düzeyinde belirlenmiş 20 yemeğin yapım eğitiminin belirlenen aşçılar tarafından 20 gastronomi işletmesi aşçılarına verilmesi.

59

### Üçüncü Oturum

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Üçüncü oturumda bir önceki oturumda seçilen ve her biri birer proje olarak da görülebilecek olan hedeflerin üzerinde yeine atölye katılımcıları tarafından detaylı çalışmalar yürütülmüştür. Gruplardan her bir hedefe yönelik şu sorulara yanıt vererek proje fikirlerini geliştirmeleri istenmiştir:

* + Bu hedefin hayata geçebilmesi için atılması gereken adımlar nelerdir? (Projenin süreç haritasının çıkarılması)
  + Bu hedefin gerçekleşmesini sağlayacak kilit aktörler ile doğrudan ve/ya dolaylı olarak etkilenecekler kimlerdir? (Paydaş analizi)
  + Bu hedefin gerçekleşmesinin önündeki güçlükler ve riskler nelerdir? (Risk analizi)
  + Bu güçlükleri nasıl aşarız, potansiyel riskleri nasıl bertaraf ederiz ve/ya azaltırız? (Risk yönetimi planının ve araçlarının geliştirilmesi)

Küçük grup katılımcılarının bu sorular etrafında kendi projeleri özelinde geliştirdikleri yanıtlar EK- 4’te sunulmuştur. Üçüncü oturumun sonunda grup sözcülerinin çalışmalarını bütün katılımcılara sunması ve böylece her bir grubun diğer gruplarda çalışmalar yürüten katılımcılardan da geri bildirim alması sağlanmıştır.

### Dördüncü Oturum

Değerlendirme ve kapanış oturumu olan atölyenin dördüncü oturumunda bütün katılımcılarla birlikte atölyenin bir değerlendirmesi yapılmıştır. Böylece gün boyunca yürütülen faaliyetler ve tartışmalar, Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı çalışması bağlamında taşıdığı önem bakımından tekrar gözden geçirilmiştir. Bu amaçla bu oturumda tüm katılımcılardan şu sorulara kısa yanıtlar vererek düşünce ve duygularını paylaşması istenmiştir:

* + Atölye boyunca sizi en çok etkileyen proje fikri, vurgu ya da husus ne oldu?
  + Eylem planı hazırlığı bakımından bundan sonrası için ne gibi önerileriniz, tavsiyeleriniz olur?
  + Değerlendirme sorularına katılımcıların verdikleri güçlü ve poziitif yanıtlar çerçevesinde atölyenin başarılı bir şekilde tamamlandığını söylemek mümkündür.

60

*2022-2026*

### Atölye katılımcıları listesi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Ad - Soyad | Kurum | Görev |
| 1 | Burcu Bilgiç Uçak | Diyarbakır İl Milli Eğitim Müdürlüğü | Öğretmen, Proje Koordinatörü |
| 2 | A. Handan Eker | Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi | Kadın ve Aile Hizmetleri Daire Başkanı |
| 3 | Birsen İnal | DİTAV Diyarbakır Şubesi | Başkan Yardımcısı, Emekli Öğretmen |
| 4 | Murat Bayramoğlu | Yerküre Kooperatifi | Kurucu Ortak, Proje Danışmanı |
| 5 | Sevinç Şatır | TKDK | Uzman |
| 6 | Hacer Turan Gemen | Tarım Orman İl Müdürlüğü | Yüksek Ziraat Mühendisi |
| 7 | Hanifi Eren | Diyarbakır Ticaret Borsası | Ziraat Mühendisi |
| 8 | İskan Altın | İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü | Folklor Araştırmacısı |
| 9 | Tuncay Özer | Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi | Projeler Şube Müdürlüğü Şube Müdürü |
| 10 | Bünyamin Süne | Karacadağ Kalkınma Ajansı | Uzman |
| 11 | Roj Yaşın | Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi | Proje Uzmanı |
| 12 | Ferat Güvenç | Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Gıda ve Yem Şubesi | Gıda Mühendisi |
| 13 | Orkun Doğan | Yerküre Kooperatifi | Kurucu Ortak, Proje Uzmanı |
| 14 | Sümeyye Hoşgör Büke | Yerküre Kooperatifi | Proje Danışmanı |
| 15 | Murat Birkan | DİSO | Eğitim Koordinatörü |
| 16 | Serdar Baturay | TÜRSAB | Bölgesel Yürütme Kurulu İkinci Başkanı |
| 17 | Osman Keskin | Diyarbakır Aşçılar ve Pastacılar Derneği | Başkan Yardımcısı |
| 18 | Ergül Kanik | Milli Eğitim Bakanlığı | Öğretmen |
| 19 | Mansur Meçin | Çermik Çüngüş YEG Derneği | Müdür |
| 20 | Mustafa Yalçınkaya | Çınar Zerzevan Kalesi YEG Derneği | Müdür |
| 21 | Şeyhmus Doğan | Diyarbakır Sofra Sanatları | Başkan |
| 22 | A. Selçuk Ertek | - | Akademisyen |
| 23 | Müyesser Güzel | Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi | Daire Başkanı |
| 24 | Aslı Erim Özdoğan | Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Arkeoloji Bölümü | Çayönü Tepesi Kazıları Başkanı |
| 25 | Burhan Ulaş | İnönü Üniversitesi Arkeoloji Bölümü | Çayönü Tepesi Kazıları İkinci Başkanı |
| 26 | Berçem Sevinç | - | - |
| 27 | Pir Servan Tutşi | - | - |
| 28 | Nilhan Aras | Yerküre Kooperatifi | Proje Danışmanı |
| 29 | Ecehan Balta | Yerküre Kooperatifi | Proje Koordinatörü |
| 30 | Atakan Büke | Yerküre Kooperatifi | Proje Koordinatörü |
| 31 | Fatih Tatari | Yerküre Kooperatifi | Proje Koordinatörü |

61

62

EK 2- PAYDAŞ ANKETİ

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

Bu anket, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ve Yerküre Yerel Çalışmalar Kooperatifi işbirliği ile yürütülmekte olan Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı çalışması kapsamında hazırlanmıştır. Anketin genel amacı, ilgili yerel aktörlerin görüşlerinin ve önerilerinin hazırlanmakta olan dört yıllık Diyarbakır Gastronomi Eylem Planı’na dahil edilmesini sağlamaktır. Bu amaçla anket aşağıdaki başlıklarla ilgili katılımcıların yaklaşımlarını, düşüncelerini, öneri ve uyarılarını derlemeyi hedeflemektedir:

* + Diyarbakır Gastronomi Eylem Planının temel yaklaşımı ve ana vurgusu;
  + Diyarbakır Gastronomi Eylem Planının stratejik olarak önceliklendireceği faaliyet alanları;
  + Diyarbakır gastronomisinin güçlü yanları;
  + Diyarbakır gastronomisinin zayıf yanları;
  + Diyarbakır Gastronomisinin öne çıkan unsurları (ürün, yemek, sunum araçları ve teknikleri, ilgili zanaatler, mekanlar ve genel olarak mutfak kültürü, vb.);
  + Diyarbakır Gastronomi Eylem Planının karşı karşıya olduğu ve/ya olabileceği riskler ve tehditler;
  + Diyarbakır Gastronomi Eylem Planının karşıya karşıya olduğu riskleri ve tehditleri aşmasında yardımcı olabilecek olanaklar;
  + Anket katılımcısının ve temsil ettiği aktörün/kurumun Diyarbakır gastronomisi ile ilgili faaliyetleri ve bu faaliyetleri yürütürken karşılaştığı güçlükler;
  + Diyarbakır Gastronomi Eylem Planında yer alması gereken ilgili paydaşlar.

Diyarbakır Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı çalışmasına ayırdığınız vakit ve sunduğunuz değerli katkılarınız için teşekkür ederiz.

*2022-2026*

## DİYARBAKIR GASTRONOMİ EYLEM PLANI GÖRÜŞ ANKETİ

ANKETİ DOLDURAN KİŞİNİN

ADI-SOYADI :…………………………………………………………….

TEMSİL ETTİĞİ KURUM :…………………………………………………………….

1. Diyarbakır’da yapılacak bir gastronomi eylem planının temel yaklaşımı ve ana vurgusu sizce neler olmalıdır?

Lütfen aşağıda sıralanan başlıklara önem sırasına göre 0’dan 4’e kadar bir puan veriniz.

1. Hiç önemli değil
2. Az önemli
3. Ortalama önemli
4. Önemli
5. Kesinlikle önemli

Sürdürülebilirlik

Ekolojik denge

Gıda güvencesi

Yerel tohumlar

Gastroturizm

Sağlıklı gıda

Biyoçeşitlilik

Vatandaş katılımı

……………………………………… (Lütfen aklınıza gelen başlıkları ekleyerek puanlayınız.)

……………………………………… (Lütfen aklınıza gelen başlıkları ekleyerek puanlayınız.)

……………………………………… (Lütfen aklınıza gelen başlıkları ekleyerek puanlayınız.)

……………………………………… (Lütfen aklınıza gelen başlıkları ekleyerek puanlayınız.)

63

1. Diyarbakır gastronomi eylem planında önceliklendirilmesi gerektiğini düşündüğünüz faaliyet alanları hangileridir?

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

………………………………………………………………………………………….………………………………………….

Lütfen aşağıda sıralanan başlıklara önem sırasına göre 0’dan 4’e kadar bir puan veriniz.

1. Hiç önemli değil
2. Az önemli
3. Ortalama önemli
4. Önemli
5. Kesinlikle önemli

Mutfak sanatlarının öğretilmesi

Yerel mutfağın geliştirilmesi / tanıtılması

Gastroturizm yatırımları yapılması

Envanter çalışmaları yapılması

Eğitim ve araştırma faaliyetlerinin öne çıkarılması

Aktörler arasında işbirliği geliştirilmesi

Alanda çalışma / istihdam olanaklarının artırılması

Diğer gastronomi kentleri ile işbirliği geliştirilmesi

Yerel üreticilerin desteklenmesi

Biyoçeşitliliğin korunması

Kooperatif ve pazarların geliştirilmesi

Fuarlar yapılması / katılınması

Gastrokültür ve yaratıcılığın korunması

……………………………………… (Lütfen aklınıza gelen başlıkları ekleyerek puanlayınız.)

……………………………………… (Lütfen aklınıza gelen başlıkları ekleyerek puanlayınız.)

……………………………………… (Lütfen aklınıza gelen başlıkları ekleyerek puanlayınız.)

……………………………………… (Lütfen aklınıza gelen başlıkları ekleyerek puanlayınız.)

64

*2022-2026*

1. Diyarbakır denince aklınıza ilk gelen ürünleri sayar mısınız?

|  |  |
| --- | --- |
| - | Diyarbakır Karpuzu |
| - | Diyarbakır Burma Kadayıfı |
| - | Diyarbakır Kırmızı Mercimeği |
| - | Karacadağ Pirinci |
| - | Diyarbakır Örgü Peyniri |
| - | Diyarbakır Boğazkere Üzümü |
| - | Çermik Biberi |
| - | Lice Domatesi |
| - | Diğer (lütfen yazınız): ………………………………………………………………………………………… |
| 4- | Diyarbakır denince aklınıza ilk gelen yemekleri sayar mısınız? |
| - | Diyarbakır Şehriye |
| - | Diyarbakır Üsküre Kebabı |
| - | Diyarbakır Tavuk Eşkenesi |
| - | Diyarbakır Tirit |
| - | İçli Köfte |
| - | Kabak Meftunesi |
| - | Kenger Boranisi |
| - | Kuru Dolma |
| - | Simindirik Çorbası |
| - | Diğer (lütfen yazınız / ifade ediniz):…………………………………………………………………………… |

65

1. Diyarbakır gastronomisi bakımından (ürünler ve yemekler haricinde) dikkate alınması gerektiğini düşündüğünüz unsurlar nelerdir? (Örneğin: mutfak gereçleri, sunum araçları ve teknikleri, gastronomi mekanları, yöresel mutfak kültürü ve etkinlikleri, festivaller, özel günler vb.)

*DİYARBAKIR Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı*

1. Sizce Diyarbakır gastronomisinin güçlü olduğu alanlar hangileridir?
2. Sizce Diyarbakır gastronomisinin zayıf olduğu alanlar hangileridir?
3. (Varsa) Temsil ettiğiniz kurumun bu alanda yapmayı planladığı etkinlikleri sayar mısınız?
4. Bu etkinlikleri gerçekleştirirken karşılaşabileceğinizi düşündüğünüz zorluklar nelerdir? Bunları nasıl aşmayı düşünüyorsunuz?
5. Sizce Diyarbakır Gastronomi Eylem Planının hazırlanma ve hayata geçirilme sürecinde karşı karşıya olduğu ve/ya olabileceği riskler ve tehditler nelerdir?

66

*2022-2026*

1. Sizce Diyarbakır Gastronomi Eylem Planının karşıya karşıya olduğu bu riskleri ve tehditleri aşmasında yardımcı olabilecek olanaklar ve imkanlar nelerdir?
2. Sizce gastronomi alanında Diyarbakır’da en önemli paydaşlar kimlerdir / kimler olmalıdır?

67

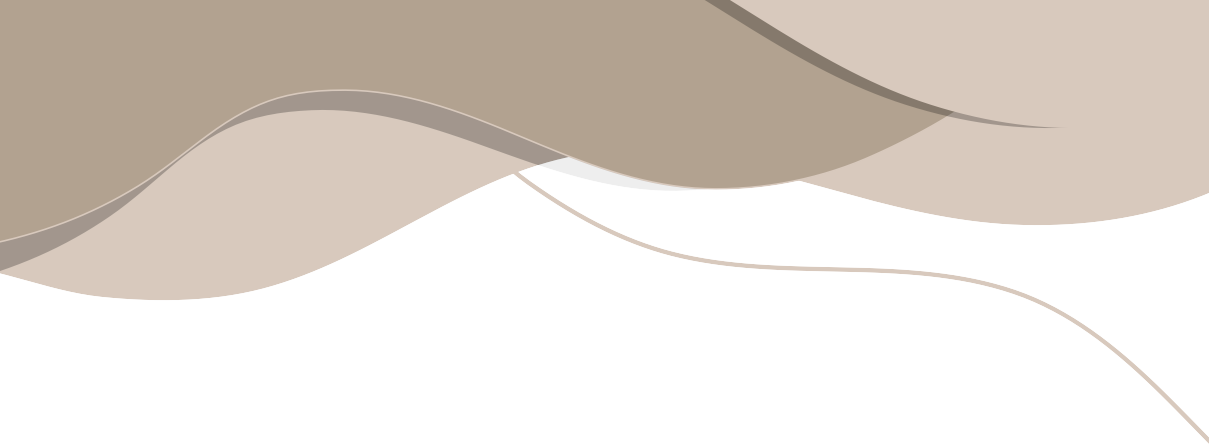
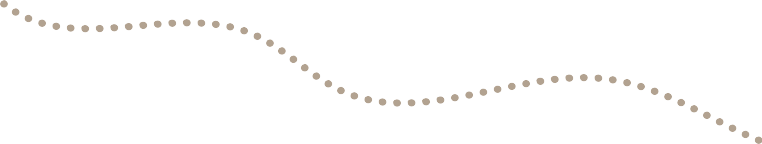
# YERKÜRE

YEREL ÇALIŞMALAR KOOPERATİFİ HAKKINDA

Biyolojik ve kültürel çeşitliliğin korunduğu, zenginleştirildiği, tüm varlıkların adilce yaşadığı, ekolojik ve toplumsal olarak sürdürülebilir bir yerküre için çalışan bir bilimsel araştırma ve geliştirme kooperatifidir. Küresel sorunların ve bu sorunların yerel sonuçlarının farkında olarak, yerelin bilgisini önemseyerek araştırır ve çözüm önerileri geliştirmek için çalışır.

Web sitesi: [www.yerkure.org](http://www.yerkure.org/)

E-posta: [info@yerkure.org](mailto:info@yerkure.org)



GASTRONOMİ VE YÖRESEL ÜRÜNLER EYLEM PLANI

“Gastronomi ve Yöresel Ürünler Eylem Planı, 2020 Yılı Cazibe Merkezlerini Destekleme Programı kapsamında Karacadağ Kalkınma Ajansı tarafından sağlanan mali destek ile yürütülmüştür.

Sözleşme No: TRC2/20/CMDP/02”

diyargastronomi

Yenişehir Mh. Yusuf Azizoğlu Cd. Fiskaya Yenişehir/Diyarbakır