

Mezopotamya Gastronomi Zirvesi

Sonuç Bildirgesi

09-11 Kasım 2023 tarihleri arasında Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Karacadağ Kalkınma Ajansı desteği ile kurulan Gastro İnovasyon Merkezi ev sahipliğinde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Yerküre Yerel Çalışmalar Bilimsel Araştırma Kooperatifi olarak Mezopotamya Gastronomi Zirvesi'ni düzenledik.

Zirveye Türkiye'nin dört bir yanından ve yurtdışından büyükelçilikler, kamu kurumları, sivil toplum örgütleri, kooperatifler, akademisyenler, öğrenciler başta olmak üzere 300'ün üzerinde insan ve 50'nin üzerinde kurum katıldı.

Üç gün süren Zirve'de ilk olarak Diyarbakır Arkeoloji Müzesi'nde en erken yerleşimlerden biri olan Körतिकtepe, küçükbaş hayvanların ilk evcilleştirildiği, buğdayın düzenli olarak ilk yetiştirilmeye başlandığı Çayönü buluntularını inceledik. Zirve'nin son günü Çayönü'ndeki arkeolojik çalışmaları ve adeta yaşayan bir müze halinde hizmet veren kazı evini gezme ve deneyimleme imkanı bulduk.

Zirvede toplam sekiz oturum, bir sunum ve iki söyleşi yer aldı. 37 bilim insanı ve gastronomi alanında çalışan şef ve araştırmacı, bilgi ve deneyimlerini aktardılar. Diyarbakır Gastronomisi başlıklı iki oturumda sunulan; son üç yılda Diyarbakır'la ilgili yapılan araştırmaların zenginliği, bu zirvenin bu kentte yapılmasının bir amaç değil, bir sonuç olduğunu gösteriyordu.

Mezopotamya Gastronomi Zirvesinde, gastronomi alanına çok farklı yönlerden yaklaşılması gerektiğine dair bir perspektif oluştu ve bu perspektif salonla sınırlı kalmadı. Kapanış oturumunda özetlendiği şekliyle; Zirvemizde tarım, tarih ve kültürel miras, Mezopotamya mutfağı, coğrafi işaretli ürünler ve gelecek anahtar kavramları etrafında dört ana başlık öne çıktı.

Her şeyden önce; Diyarbakır'ın gastronomi bağlamında tarihsel öneminin daha fazla vurgulanması ve bu tarihin bugünün soruları ışığında yeniden ele alınması gerektiğini gördük. Buna ek olarak, olanca zenginliği içinde sözlü tarih çalışması yapmanın da gündelik yaşam örüntülerini geleceğe aktarmak için ne kadar kıymetli olduğunu hatırladık.

İkincisi, Diyarbakır'da gastronomi alanında yapılan çalışmaların bir "şehir mutfağı" değil, "Mezopotamya mutfağı" konseptiyle ele alınmasının daha doğru olacağı kanaatine vardık. Bölgenin maruz kaldığı eşitsizliklerden tutun da paylaştığı tarih, coğrafya ve iklime kadar ortaklaştıran unsurlarını öne çıkararak "Mezopotamya Mutfağı"ni bir etnografik kavram olarak geliştirmek gerektiğini saptadık.

Coğrafi işaretli ürünler ile ilgili daha sistematik ve bütüncül çalışmalar yapmak, menşe ürünlere yönelmek, tarımsal geliri artırmak ve küçük üretici ve köylüyü destekleyecek bir mekanizma olarak kurgulamak ortak düşüncesine ulaştık.

Dördüncü ve son olarak; herkesin temiz ve güvenli gıdaya eşit ulaşabileceği, mutfağın kırsal kalkınmanın hayati bir unsuru olarak toplumsal dönüşüme eşlik edeceği gelecek için çalışmamız gerektiğini, Diyarbakır Gastro İnovasyon Merkezi'nin bu konuda ön açıcı bir kurum olacağına olan inancımızı bildirdik.

Zirve'nin gerçekleşmesini mümkün kılan Düzenleme, Yürütme ve Danışma Kurullarına, düşünce ve deneyimlerini bizlerle paylaşan konuşmacı ve katılımcılara, sözümüzü paylaşan ve yaygınlaştıran basının değerli çalışanlarına, 55 farklı lezzeti üreten ve bizlere sunan şeflerimiz ve mutfak ekibimize, Zirve'nin arka planında çalışan tüm destek ekibine içtenlikle teşekkür ediyoruz.

İkinci Mezopotamya Gastronomi Zirvesi'nde görüřmek üzere...

Mezopotamya Gastronomi Zirvesi

Düzenleme Kurulu