

DİYARBAKIR'DA TARIM VE HAYVANCILIK TARİHİ

ÖZET

Diyarbakır'da Tarım ve hayvancılık konularına tarihi özet bir yaklaşım yapıldı.

TARIM

Tarım'ın Beşiği Diyarbakır (Neolitik dönem)

Dünyada ilk tarım yapılan yer Diyarbakır'dır. Dünyanın ilk arkeolojik buğdayı, Einkorn buğdayı Karacadağ orijinlidir.

Almanya'nın haftalık haber dergisi Der Spiegel kapaktan verdiği 11 sayfalık araştırmasında, Max Planck Enstitüsü'nün Köln' de bitkiler üzerinde yaptığı araştırmada 68 yeni buğday çeşidini kıyasladığı ve tüm tahılların kökeninin ise Karacadağ eteklerinde bugün de halen yetişen yabani buğday bitkisi olduğunun ortaya çıktığını yazmaktadır.

Buğdayın Gen Kaynağı Karacadağ

Diyarbakır Dicle Üniversitesi'nce yapılan bir araştırmada, Karacadağ yöresinin buğdayın gen kaynağı olduğu belirlendi. Araştırmayı yapan Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğretim görevlilerinden Yrd. Doç. Dr. Aydın Alp, bölgede değişik tarihlerde yapılan kazılarda M.Ö. 2000-3000 yıllarına ait kömürleşmiş buğday, arpa, mercimek ve çavdar taneleri bulunması üzerine, geniş kapsamlı bir araştırma yaptıklarını söyledi. Araştırmada, Karacadağ yöresinde çok eski tarihlere ait çeşitli yabani buğday türlerinin bulunduğunu kaydeden, Alp, konuyla ilgili olarak şunları söyledi.

"Karacadağ yöresinde Ziraat Fakültesi'nce yaptığımız araştırmalar sonucunda, 236 endemik bitki türüne rastlandı. Bitki türleri arasında M. Ö. 3000 bin yıldan daha öncesine ait kaplıca denen yabani buğday türleri de bulunuyor. Kaplıca buğdayın en eski formu olup, öteki buğday türlerinin de kökenidir. Bu tür de Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaygın olarak bulunmuştur. Bu bölge; buğday,mercimek, nohut ve bezelyenin gen kaynağıdır. Bölgede, yabani türlerin en yaygın olduğu yer Karacadağ yöresidir. Yöre, tahrip edilmediği için birçok yabani buğday türü neslini korumuştur. " (1)

Bölge, özellikle bazı buğdaygil (yabani buğday ve arpa) ve baklagil (yabani nohut, mercimek ve bezelye gibi) bitkilerinin gen kaynağı olarak önemlidir. (2)

DİYARBAKIRDA TARIM VE HAYVANCILIK

Prof.Dr.Kenan Haspolat
Dicle Üniversitesi
.khaspolat@hotmail.com

Ülkemizde doğal olarak yetiştiği bilinen 10 kadar doğal buğday türünün yarısı kadarı, Karacadağ yöresinde bulunmaktadır.(3)

1938 yılına ait bir kitapta Buğday, 1937 yılında buğday ekiliş sahası 759640 dekara ve ürün miktarı ise 107.810 tona çıkmıştır. denir. (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.18)

Üzüm Ve Nohutun Kaynağı

Dünyada ilk yabani üzüm Karacadağ'da yetişti. (4) İlk nohutun menşei de Güneydoğu Anadolu bölgesine , MÖ. 8000... tarihine endekslidir. (ABD 'li bilim adamı Jared Diamond)

Tarımın Beşiği Ergani İlçesi Çayönü

Prof.Dr. Ufuk Esin Diyarbakır'daki tarım için şunları söyler *"Çayönü, yalnız Anadolu'nun değil, bütün güneybatı Asya ve eski dünyada günümüzden 9 bin yılın başlarında ilk karma besin ekonomisini gerçekleştiren insan topluluklarının yaşadığı bir yer olarak uygarlık tarihindeki yerini almaktadır."*



1-M.Ö.8000 Ergani-Çayönü mutfağı Çayönü'nde bulunan bazalt öğütme taşları (5)

Çayönünde halk buğdayı ve mercimekgilleri ekmek için taş kazmalar ile tarlalarını düzelterip kazdılar.Ektikleri buğdayı hasat için geyik boynuzlarına yuvalar açarak çakmaktaşı bıçaklar yerleştirerek çeşitli doğal yapıştırıcılarla sabitleyip oraklar yaptılar.Orakları kullanırken

ellerini acıtmaması için sapına keten lifinden ördükleri kumaşları sardılar.Buğdayı toplarken aynı zamanda 'ellik' görevini gören sığırın kürek kemiklerinden yaptıkları V biçimli bir aletten yararlandılar.Buğdayı evlerindeki bazalt yassı taş üzerinde bazalttan ellerine oturan ağır taşlarla öğüttüler' (6)

Çayönü(M.Ö.7000)

Meşe önemli bir ağaç grubudur.Ayrıca menengiç,gülgiller,dişbudak ve teke dikenini mevcuttu.

Kızıl ve alageyik,sığır,yabani koyun,keçi ve yaban domuzu yaşamaktaydı.

Buğday, HallanÇemi ve Demirköy'e göre en önemli besin kaynağıydı.Einkorn ve eimmer buğdayı,acı burçak,mercimek,bezelye,nohut,ak burçak yetişiyordu(60).

Halan Çemi(M.Ö.11.000)

Ağırlıklı olarak yabani koyun ve keçi,daha az olarak geyik ve yaban domuzu tüketilmiştir.(60) Ayrıca kuşlar,sürüngenler,balık mevcuttu(61)

Çevrede ağaç olarak kavak, söğüt, ılgın ve dişbudak, menengiç, meşe, akağaç, badem türleri mevcuttu.

Baklagiller, sığırkuyruğu, yabani marul mevcuttu. Önemli ölçüde labada ve madımak vardı. Buluntu topluluğunun %27'sini teşkil ediyordu.(60) Mercimek, badem, şamfıstığı da önemli besinlerdendi.

Ortaçağda Diyarbakır

Coğrafyacı Yakut el Hemavi asırlar öncesinin Amid'ini şöyle tanıtır:'Amid şehri ,insan

yerleşimine en uygun dünyanın sayılı kentlerinden biridir.Surlarla çepeçevre sarılı olan kent,içte dört değirmeni döndürecek büyüklükte bir pınarla çok sayıda su kuyularının varlığını görmekteyiz.

Istahri ve Ebu'l Fida gibi ünlü coğrafya ve tarih bilimcileri ise eski Amid'i şöyle tasvir ederler.:Halk bu sulardan bolca istifade ederek her çeşit üründen mahsul alabilmiştir. Kent, bol ağaçlı, verimli araziden dolayı bol çeşit ürünlerle adeta bir bölge cennetini andırırdı. Bağlar ve bahçelerle, bağcılık ileri seviyede iken, verimli toprağın su ile buluşmasıyla büyük çiftliklerde tahıl ekimi de yapılmakta idi.

Makdisi de yukarıdaki görüşlere paralel şu bilgiyi verir:'Amid kenti sadece bol ürün yetiştirme ile değil aynı zamanda yetiştirdiği bu zengin ürünlerini işletip dışarıya ihraç eden bölgenin en zengin ihracat ve panayır merkezi konumunda idi '(59)

Seyahatnamelerde Diyarbakır'da Bolluk

Seyyah Sestini Diyarbakır için şunu der 'Ekmek ve et lezzetli ve çok ucuz. Meyveler, bitkiler bol miktarda bulunuyor Bahçeler dolusu erikler, kayısılar, şeftaliler var(8).

W.Heude (1817) isimli seyyah.'Amid'in üzerine yerleştiği alan her tarafı ile verimli ve üretkendir. Dicle'den geçerken, kasabanın üzerine oturduğu tepenin eteğinde zirai bir refah ve dahili bir uygunluk görülür. demektedir(9)

Diyarbakır'da 1840 yılında 1 kıyye ekmek 17 para iken, Gaziantep'te 1833 yılında 1 kıyye ekmek 20.7 para idi. Diyarbakır'daki zeytinyağı fiyatları da Antakya'daki zeytinyağı fiyatlarına göre daha düşüktü. Antalya'da arpa ve buğday fiyatları ise Diyarbakır'a göre çok pahalı idi. (9)

Salnamelerde (10)Diyarbakır'da 1869-1905 yılında limon ve portakal dışında her şeyin yetiştiği, toprağın çok verimli olduğu belirtilmektedir. Yetişen ürünler: Buğday, arpa, darı, mercimek, pirinç, susam, keten tohumu, pamuk, meyan kökü, mazi, soğan, sarımsak ve her türlü sebze ile badem, fındık, batum, üzüm, kavun, karpuz, zeytin, innap, incir, nar, vişne, kiraz, elmea, şeftali, incaz vs. ibarettir(Salname 4/367).

Salnamelere göre 1869 yılında Diyarbakır'da yetişen sebzeler: Patlıcan,

bamya, kabak, bakla, hıyar, acur, ıspanak, marul, pancar, şalgam, havuç, turp, domates, patates, fasulye, loby, nane, soğan sarımsak, maydanoz her mahalde ve pırasa, lahana, salatalık, enginar, bazı yerlerde zer olunur. Hindiba, semizotu, kenger, uçkun, bağ, ebegümeci, yer elması huda-yı nabittir. (3/359)

Cumhuriyetin İlk Yıllarında Diyarbakır Tarımı

1937'de tarım

1937 yıllarına ait bir kitapta 'İl içinde geniş miktarda meyva ağaçları vardır. Başlıcaları ceviz, badem, dut, şeftalidir. Bu arada fıstık ekimine de önem verilerek dağlardaki menengiç denilen sakız ağaçlarına fıstık aşılanmaktadır' denmektedir. Diyarbakır ili içerisinde hububattan buğday, arpa, mısır, darı, pirinç ve nakliyattan nohut, mercimek, burçak; sınai nebatat da pamuk ve susam ekilir. Pamukculuk il için büyük bir istikbal vadetmektedir.

Diyarbakır buğdayları cins itibarile çok iyidir, İtalyan makarlarının yapıldığı buğday cinsi, Diyarbakır'de bulunmuş ve İtalya'ya götürülmüştür. En yüksek buğdaylar Kara kılçık, Hası, Kendehari ve kırmızı buğdaylardır. Gloten itibariyle en zengin buğday Hanefi köyünün sert buğdayıdır.

1936 Yılı Mahsül Verim Listesi(Ton Olarak)

Buğday: 7235, Arpa 3700, Pirinç 8875, Darı 3562, pamuk 140, nohut 6399, tütün 198, Çavdar 225, Bakla 276, Burçak 171, patates 373 tondur 1937 yıllarına ait bir kitapta 'İlde pirinç ekimi çok önemli bir yer tutar. Diyarbakır pirinçleri artım ve tat itibarile çok yüksek bir derecededir. Karakılçık, akkılçık, kırmızı kılçık

denen üç cins çeltik vardır. Karakılçık cinsinin taneleri ufak, yuvarlak ve serttir. Başağından güç ayrılır. Akkılçığın taneleri ise büyük ve uzundur. Bu pirinç daha çok tutulur ve diğerlerinden daha güzeldir. Fiyat itibarile de farklıdır. Kırmızı kılçık ise açık kırmızı renkte olup bugün hemen hemen ekilmemektedir. Merkez, Silvan, Bismil, Lice ve Kulp ilçelerinde pirinç ekilir. İlin en güzel pirinçleri Karacadağda yetişen pirinçlerdir (11).

1949 yılında Tarım

1949 yılında Diyarbakır'ı ziyaret eden gazeteci Cahit Beğenç izlenimlerini Ulus gazetesinde yazmış, Diyarbakır ve Raman isimli kitabında da bu izlenimlerini detaylandırmıştır.

Başlıca ihraç maddeleri yağ, yaprak, canlı hayvan, çeltik, hububat bakliyat, hayvan derileri, mazi, kitre, badem ve ceviz içidir.

Çeltik: Büyük mikyasta çeltik istihali yapılmaktadır. Senelik 5 milyon kilo bir istihsal mevcuttur. Çeltikler kısmen Diyarbakır'da /DİNK) tabir edilen imalathanelerde pirinç yapılmakta ve kısmen de İstanbul'a sevk edilmektedir. Diyarbakır pirinçleri pilavlıktır. Evsaf ve nefaseti itibariyle yüksektir.

Muhtelif Maddelerin Senelik İhraç Miktarları

Badem 200 ton, Mazi 1500 ton, kitre 500 ton, mercimek, 1500 ton, nohut 900 ton (12)

1967 İl Yıllığına Göre

1967 yılında Diyarbakır meyve ve sebze ihtiyacının bir kısmını Hevsel (Esfel) bahçelerinden sağlıyordu. Bu bahçelerde meyve olarak şeftali, erik, karaerik ve dut yetişmekteydi. Sebze haziran sonlarında bollaşmaktaydı.

Çermik, Ergani, Lice ve hani'den domates ve patlıcan gelmekteydi. Bilhassa çermik patlıcanı çok meşhurdur (13)

1962 yılında Hububat ekim sahası 205948 ha,Nadas 201497ha,sınai bitkiler 3341ha, bakliyat ekimi 13481ha, bağ 18205 ha, meyvelik saha 6600 ha, sebze ekimi 10204 ha'ydı (51)

Diyarbakır Güney Mezopotamyanın Buğday Ambarıdır

Diyarbakır eyalet dahilinde bulunan ziraat bölgesi idi. Diyarbakır eyaleti Bağdat, Basra ve civarının hububatını temin eden anbardır(14)(15)

Diyarbakır'dan buğday ve arpa keleklerle Mezopotamyaya taşınmazsa Mezopotamya bölgesi halkı aç kalırdı. Basra'da zahire tropikal nemli ortam nedeniyle küflenme nedeniyle 3 aydan fazla ambarlanamıyordu.Bunun için Kuzey Mezopotamya'daki daha serin beldelerin zahire ambarlarından sık sık keleklerle buğday,arpa yükü ile yola çıkmaları gerekirdi.

Ayrıca kelekler Osmanlı ordusu için de lojistik destek sağlıyordu. Bağdat'taki Osmanlı ordusuna buğday keleklerle Kuzey Mezopotamya'dan keleklerle gelmiştir. Merkezi Bağdat'ta bulunan 6. Ordunun araç gereçleri , gıda maddeleri Dicle üzerinden keleklerle yapılmıştır.(16)

22 Mart 1733 tarihli bir fermana göre Diyarbakır'dan 1025.6 ton buğday ve 1282 ton arpa Bağdat'a gönderilmişti (17)16 Haziran 1802 tarihli fermana Bağdat'ta kıtlık olması nedeniyle 641 ton buğday,769 ton arpanın gönderilmesi istenmektedir (17)

1726-27'de Osmanlı ordusunun ihtiyacı olan Bağdat'a zahire nakleden kelekler orada sökülerek 2000 aded kira devesi ile Diyarbekir'e geri gönderilmişti (14)

1916 yılında Iraktaki Türk ordusunun nehir taşımacılığında kullandıkları kelekler için ağaçlar Diyarbakır'dan gönderiliyordu.(18)

1813-1814 yıllarında bölgeye gelen, Saint-George kalesinde binbaşı olan Fransız John macdonald kinneir'in seyahatnamesinde Dokuzuncu milde tepeye ulaştık; tepe sağa ve sola açılarak Diyarbakır platosuna varmaktaydı.

On üçüncü milde hafif bir yokuş, arpa ve buğday açısından zengin bir vadiye götürmekteydi; Evliya Çelebi, Diyarbakır eyaletinde 7 türlü taneli buğday ekildiğini ve mahsülün oldukça fazla olduğunu kaydetmiştir.

1899 yılında Şemseddin Sami Kamus-u alam'ında Ergani için münbid ve mahsuladar olup başlıca mahsulatı buğday, arpa, susam, pirinç vs. hububatla pamuk, ipek kozası, üzüm vs. meyvelerden ibarettir der (19).

19.Yüzyıl Salnamelerinde Hububat Durumumuz Şu Şekilde Anlatılır(10) Buğday

Buğday ziraati hububat-ı saireye nisbetle kesretlidir. Hasılatından ihtiyac-ı mahallîyi def eden kısmının gayrisi anbarlara, kuyulara konulur.

1953 yılında buğday ekimi 98.000 ha, 55.000 ton üretim.

1956 yılında buğday ekimi 147.000 ha,103.000 ton üretim sözkonusuydu (51)



1962-Süne mücadelesi (51)

Ekmek çeşitleri

Çakıl ekmek, yağlı ekmek, bulgur ekmeği, taş ekmeği, ev ekmeği, balık ekmeği, kıkırdaklı ekmek. (Ecz.İrfan Rıza Yazıcıoğlu)

Değirmen Dink Ve Un Fabrikası

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında Diyarbakır merkez kazısı dahilinde 97 değirmen ve 13 dink vardır(s.113) Pirinççizadeler un fabrikası:Yüz bin liraya mal olan bu fabrika çuvalı yüz kilo olmak üzere senede otuz-kırk bin çuval un istihsal edebilir. Fabrika şimdi ekstra,dört yıldız,üç yıldız,düz kırma ve bir yıldız üzerinden dört nevi un çıkarmaktadır.

Yeni Un fabrikası: Dağ kapısı civarında ve hükümet konağına yakın bir yerde 1931 senesinde tesis edilmiştir. Günde on ila on iki ton un ve 7 ton çeltik çıkarmaktadır.(s.111)

Arpa

Arpa dahi buğdaydan sonra zürrâ'nın nazar-ı ehemmiyetine alınan mezru'âttandır. Bunun dahi sarfiyat-ı mahalliye -den fazlası iddihâr edilmektedir.(salname c.3)denir.

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında Vilayet muhitinde iki, dört ve altı sıralı arpa neveleri bulunur. İki sıralı arpaya kılıç arpa dahi denir (s.129).

1953 yılında arpa ekimi 20.000 ha,29.000 ton üretim

1956 yılında arpa ekimi 95.000 ha,79.000 ton üretim sözkonusuydu (51) (1938 yılına ait bir kitapta)

Pirinç

Diyarbakır pirinçlerinin taneleri sert, dolgun ve lezzetlidir. Pişirildiğinde çok su çekerek kabarır ve az yağ sarfeder. Verim kabiliyeti de iyidir. Bunun en makbulü. Karacadağ pirinçleridir.

Diyarbakır pirinçleri tat,artım,nefaset ve gıdai kıymetinin yüksekliği itibarile
Türkiyede birinci derecede yetişen pirinç cinsleri arasında sayılabilir.
(İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.20)

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında (s.129)

Darı

Ak darı,kızıl darı,sarı darı ve süpürge darısı olmak üzere dört türdür. Sarı
darıya tilki kuyruğu da denir. Münhasıran tavuklara yedirilir. Diğer nevi
darılarsa köylüler tarafından ekmek hususunda istihlak olunur.

Mısır

Osmaniyede (Ergani) gayet mahdut bir saha dahilinde ekilmektedir. Beyaz
,sarı ve kabedarısı namile üç türdür. Kabedarısı ateş üzerinde kavrularak
patlatılır ve leblebi gibi çerez makamında kullanılır.

Nohut

Beyaz ve kara nohut neveleri vardır.beyaz nev'in en iyisi Sultani dedikleri
nohut leblebi imalinde kullanılır.Kara nohutsa at ve sığır cinis hayvanlara
yem olarak verilir.

Mercimek

Çorbası sarı renk olan nevi makbuldür. Geniş mikyasda ekilir

Çerez

Diyarbakır'da özellikle kış gecelerinin en önemli dostu çerezlerdi. Geçmişte
Diyarbakır'da meşhur çerezcimiz Çerezci Ziber Ami'ydi (44)

M.Margosyan anlatıyor *"Dini bayramlarda anam peynir suyuyla kavun,
karpuz çekirdeği kavurur, kum leblebisi yapardı. Biz çocuklar bayram sabahı
ceketlerimizin, zıbınlarımızın cebine tıka basa doldurduğumuz leblebi ve
çekirdekleri yolda bir taraftan yerken, anamızın, babamızın elinden tutarak
kiliseye yönelirdik."*(52)

Mıgırdıç Margosyan konuyla ilgili olarak çocukluk hatıralarında şunu söyler
*"Anam koruk suyu hazırlardı. Kuru üzümü ve pestili satın alırdık. Eğil'in pestili
en iyisiydi. Pestil ne kadar ince olursa o kadar lezzetli olurdu. Sizler pestilin
içine ceviz içi koyup yediniz mi hiç. Tadını bilirmisiniz. Bizim muhallebimiz,
yoğurdumuz, çikolatamız da üzüm şirasından yapılmış, güneşte kurutulmuş,*

sonra kalıp halinde kesilmiş 'keme' Yoğurda pekmez katardık, kaşık kaşık yerdik. Bizim pastamızdı bu, daha doğrusu kekimiz." (54)

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında Osmaniye (Ergani), Çermik, ceviz ve melengiç denilen yabani fıstık ağaçlarının kaynaştığı yerlerdir(s.23), Vilayetin en mühim badem ve ceviz mıntikasını Lice ve Silvan kazaları teşkil eder. (s.139)denir

Çerez çeşitleri

- Bastık (Üzüm pestili), Cevizli sucuk
- Siyah sucuk, Kef sucuğu, Kesme
- Muska bastık (pestil), Kavrulmuş küncü(susam)
- Menengiç, Kavrulmuş yerli badem
- Kuru incir, Kuru eşpabiye (kaysı), Kuru incaz (erik)
- Safra kabak çekirdeği, Leblebi tozu
- Dardağan(çekirdeği kamışla atılır)
- Kavun çekirdeği(peynir suyunda pişmiş)
- Karpuz çekirdeği (külde pişmiş), Kabuksuz kavun çekirdeği
- Kum leblebisi, Bittim
- Koz (Ceviz), Besni üzümü (tek çekirdekli)
- Kabe darısı(Patlamış mısır)
- Haşlama kestane, Közde kestane
- Közde ayva,Közde patates.

Ecz.İrfan Rıza Yazıcıoğlu

Ceviz

1869 yılı Diyarbakır salnamelerine göre Diyarbakır'da cevizin durumu: Ceviz ağaçları kesret üzere bulunmaktadır .Bu ağaçlarla mamulat-ı ahşabiye'nin nefisi husule getirilir ki güzel kanepeler, masalar, serir ve emsali şeyleri

yapmakta, dülger esnafı ibraz-ı ehliyet ediyorlar. Ceviz ağaçlarının over tabir olunan özeği ziyade fiyatla alınarak Avrupaya gönderilmekte bulunmuştur(3/359)denir.

1836 -1839 Yılları Arasında Osmanlı

Ordusunda danışman olarak çalışan ve 1858 - 1888 Prusya Devleti Genelkurmay Başkanlığı yapmış olan Feldmareşal Helmut Von Moltke Osmanlı ordusunda danışmanlık yaptığı sıralarda Hazro'dan geçmiş ve Hazro'yu "Türkiye Mektupları" adlı kitabında şöyle anlatmıştır:

".... Akşama doğru, yani hemen hemen yirmi dört saatlik at yolculuğundan sonra yine nefis bir dağ deresine vardık. Kıyısıboyunca yukarı çıkarak dağların içine saptık ve bir tepenin üzerinde, etrafı bağlarla çevrili, çınarlar, ceviz ağaçları ve kavaklarla gölgelenmiş sevimli Hazro Kasabacığını ve zarif camiini gördük..." (20).



2-Hazro-1970-Adil tekin



3-Bugün Hazro

Fıstıkçılık

1930 ve 1931 yıllarında Çermik'te menengiç ağaçlarına fıstık aşılanmaya başlanmıştır. (15. Yılında Diyarbakır. (s.49)

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında Menengiç ağaçları vilayetin en ziyade Çermik, Osmaniye(Ergani), Kulp ve Eğil'in dağlık mıntıkalarında bulunur. (s.141)denir.

Üzüm

Diyarbakır'da Asurlular döneminden kalma Asuri üzümü vardır.Asurlular dönemindenberi bağcılık ön planda olmuştur(51).

Bölgenin önemli ürünlerindendir. Kaynağını tarihten alır Tarihte Diyarbakır'da tarım'da üzüm gözdendir. (Diyarbakır salnameleri.c.3)

Salnamede:

Üzüm bağları kasabât ve kuranın ekserîsinde ehemmiyetle husule getirilmiş ve ahali bundan ziyadesiyle müstefîd olmakta bulunmuştur.

Şıra üzümünden pekmez yapılarak kesret üzere sarf olunur ve bundan başka pestil, sucuk ve envâ'ı yapılır. Eğil ahalisinin pestil ve sucuk mamulâtı pek leziz, Ergani'de kara üzümünden mamul pestil ve sucuk envâ'ıyla 'denmektedir.

1937 yılına ait bir kitapta İstasyon boyunda ve bağlar denilen yerde üzüm bağları vardır denmektedir. Eğil'de geniş üzüm bahçeleri, Erganide geniş üzüm bağları olduğu ifade edilmektedir.(11) Üzüm bol olunca üzüm türevleri de bol olacaktır.Pestil ve pekmez de bunlardandır.

Diyarbakır'da üzüm türleri

- Taannebi, Müsebbak. Erken verimlidir. Siyah ve beyaz türleri vardır,
- Vanki(Vengi) Yuvarlak taneli kurutmalıktır.
- Kırmızı-Kızıl Vanki: Yuvarlak tanelidir, Haseni: Beyaz tanelidir.
- Karaüzüm: Ergani ilçesinde bol yetişir
- Öküz gözü, Boğazkere,
- Yediveren: Beyaz üzüm.Yaz ve sonbahar meyve verir,
- Tilki kuyruğu: Beyaz, Asuri, Keldani, İstanbuli
- Mazrumi: Beyaz, Balicani: Siyah üzümdür, Ak Migeri

- Hatun parmağı: Kurutmalık bir üzüm çeşididir, Rezzaki, Kuş üzümü, Beg üzümü
- Kırmızı migeri, Kafıran, Şekeri, Kış kırmızısı
- Şami: Kurutmalıktır
- Cılk vengi, Sergi üzümü, Sulu morik
- Şire üzümü: Pekmez, pestil, sucuk, kesme yapılır.
- Gergeri: Pekmez yapılır. Tatlı üzümdür
- Kirpet üzümü, Mandalavat, Hapışli, Kara migeri, Gildani, Tüzye, Samuri, Habbo, Apderi(39)

Pestil (Bastık) tarifi (Çüngüş yöresi)

"Üzüm getirürler bagdan, onı sıharlar ayahlarından, torbaya korlar. Şire süzeruh kazanlara, cevüz kırarauh. O şireyi kaynaturuh, çekuruh asamahıllı kaynar, çıharduruh. Bi kabda un, unı bele çalaruh, tökeruh bişer. Onı bastıh deruh, bezlere sereruh. O bezleri yüzkuyın ederuh, üslerini yaş ederuh, çıharduruh. İşte ona bastıh. (21)"

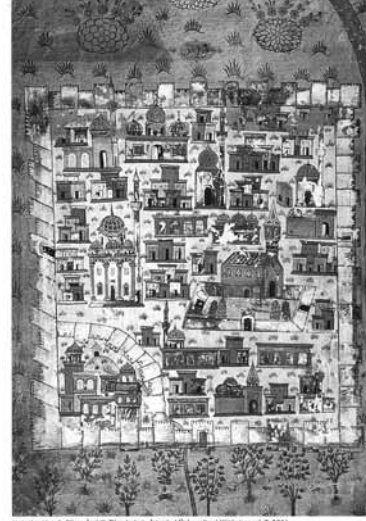
1938 Yılına Ait Bir Kitapta

'Çermik, Ergani ve Eğil kazaları ilin önemli bağcılık bölgelerini teşkil eder. Bu bölgelerde 38 çeşit üzüm tespit edilmiştir. Bağlardan senelik alına yaş üzüm miktarı 77049 tondan fazladır. denir. (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.15)

Meyvecilik

Diyarbakır diğer meyveler yönünden de zengindir.

Diyarbakır'ı resmeden **Matrakçı Nasuh** (d. ? - ö. 1564), 'un minyatüründe Diyarbakır'ın önlerinin gülbahçesi alt kısmının meyve bahçeleri olduğunu görüyor.



4-Matrakçı Nasuh'un Diyarbakır'ın minyatüründe üstte gül altta meyve bahçeleri

Diyarbakır salnamelerinde bu husus şöyle ele alınır (10)

- Eşcâr(Ağaçlar)
- Eşcâr-ı müsmire vegayr-ı müsmirenin birçoğu buralarda yetiştirilmektedir. Eşcâr-ı müsmireden şeftali, zerdali, kara erik, vişne, elma, armud, nar, sükkeri, incaz, kiraz, badem, ceviz, ayva, fındık, incir, bitim, dut, ekşi dut, aluc başlıcalarıdır.

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında vilayet dahilinde geniş mikyasda dut, badem, armut, erik, elma, zerdali, ayva, ceviz, şeftali ve mahdut bir saha dahilinde vişne, kiraz ve pek az miktarda kestane ve incir vardır. Vilayetin en mühim badem ve ceviz mıntakasını Lice ve Silvan kazaları teşkil eder. Dut hususunda dahi Merkez ve Silvan kazaları birinci mevki ihraz ederler. Mevisimin müsait gitmesine nazaran dönüm başına bademden 600,kayısıdan 400,armut ve şeftaliden 3200 kilo mahsul alınır(s.139).

Diyarbakır salnamelerinde bu husus şöyle ele alınır (10)

- Dut Ağaçları
- Dut ağaçlarından vaktiyle çok istifade olunur idi. Denmektedir

Seyyah Sestini *“Beyaz ve kara dut ağaçları çok sayıda, buradaki insanlar bunlardan bol miktarda yiyorlar. Bu dut, irice, siyah renkte ve vakitte olgunlaşıyor.”*der.

İpekböceğinin yegane gıdası olan dut yaprağıdır Diyarbakır ve çevre ilçe ve köylerindeki dut ağacı yapraklarından karşılanmaktaydı. Daha Birinci Dünya Savaşı öncesinde Silvan’da bir milyondan fazla dut agaci vardi.(23)

Gertrude Lowthian Bell seyahatnamesinde *“Güneybatı tarafı dut bahçeleri ve bağlarla süslüdür”*der Lord Warkworth ise 1898 yılı intibalarında *“Güneye doğru uzanan vadi dut vadi dut bahçelerinin devamlı bir uzantısı diye bahseder Lowthian Bell isimli seyyah ise 1911 yılı seyahatnamesinde ‘Güneybatı tarafı dut bahçeleri ve bağlarla süslüdür”*der (8).

Karadut karahübür, diğer dutlar ise şeker içi diye sokaklarda bağrılırdı. Bu dut kültürü aynı zamanda ipekböcekçiliğini alt yapısını oluştururdu.

Şair konuyu ne güzel anlatır:

Baldan tatlı karahöbür
Suyu ömre katar ömür
Tike kebab, mangal kömür
Sevdim bir kez unutamam

(M.Mergen)



5- Kara hübür ismiyle anılan karadut

Cin Ali bahçesi daha dün vardı
Kara höbüründen şehir doyardı
(M.mergen)

1938 yılına ait bir kitapta, Diyarbakır'ın Dicle'ye bakan eteğinde geniş bahçeler ve menekşe tarlaları uzanır.Bu bahçelerde her türlü meyve ve gayet sulu şeftaliler yetişir'denmektedir.
(İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.,5)

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında, Dut hususunda dahi Merkez ve Silvan kazaları birinci mevki ibraz ederler (s.139) denir

Meyve Fidanları

1933 yılında Merkez'de(Kıtırabil) ve Silvan fidanlıklarında elma, armut, kayısı, şeftali, kiraz, dut, ceviz, badem, nar, incir, Gaziantep fıstığı, akasya, maklora, sofra, gladiçya, karaağaç, katalpa, isfendan vs meyveli meyvesiz 110 bin adet fidan yetiştirilmiş ve merkez fidanlığından 21000 fidan ile 4500 adet çilek fidesi halka parasız dağıtılmıştır (15.Yılında Diyarbakır. s.50)

Diyarbakır Şeftalisi

Hüseyin Abdioğlu eski Diyarbakır'ı anlatıyor: *"Bahçemizde şeftali yetiştirdi, hem de kum malı, Kabuğu zar gibiydi ve yüzölürdü. Şaftali, ku mali, kabuğunu soy da ye.*

Çekirdeğini say da ye diye bağırdı tavlacılar". Şeftali türleri: Seçme, pespence, diklenli, yarım dikenli (24)idi.

Diyarbakır Karpuzu da Güvercin Gübresi ile Çok Büyük Boyutlardaydı



6-Diyarbakır karpuzuna bir nostalji

1853'de Diyarbakır ziyaret eden Petermann, Dicle kenarında yetişen karpuzlardan övgüyle söz eder1890-1891'de Şemseddin Sami de karpuzun emsalsiz olduğunu kaydeder.

Noelle Roger seyahatnamesinde *"Dükkanların önlerinde yığılmış şeftaliler, üzümler, kavunlar, mucizesi doğal görünen Dicle'nin suladığı bahçelerden geliyor. Diyarbakır karpuzları neredeyse 80 ile 100 kilo arasında geliyor.Onları taşımak için bir deve ve kesmek için bir kılıç gerekiyor"*der(8).

Vital Cuinet seyahatnamesinde *"Diyarbakır'ın merkez kazası yani bu şehrin banliyölerinden oluşmuş idari parçaları, iyi kalitede dut ağaçları, her çeşit meyve ağacı, kavun yönünden çok zengin ve muhteşem karpuzlarıyla bütün Asya'da ismi duyulmuştur. Tahıl üretimi de önemlidir"*demektedir (8).

19. yüzyıl salnamelerinde *"Hele Dicle'de yetişen büyük kıtadaki kavun ve karpuz hiçbir yerde husule gelmez. Bu karpuzların bazen elli kıyye ve kavunların yirmi beş kıya sikletinde olduğu pek çok defalar görülmüştür"* denmektedir (Salname 4/367).

İncir

Mazisini tarihin derinliklerinden alır. Mezoptamya'da İngilizlerin bulduğu bir stelde '(25).

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında *"Silvan'ın kimi köylerinde iyi yemiş veren incir ağaçları bulunur"*denir (s.23).

Diyarbakır'da içeceklerden seçmeler.....

- Menekşe çayı, Nar çiçeği çayı, Papatya çayı
- Nane çayı, Kakuleli dibek kahvesi
- Menengiç kahvesi, Sütlü kahve
- Acı kahve (Taziyelerde)
- Gül şerbeti, Gelincik şerbeti
- Şerab-i harir (ham ipek ve baharatlarla yapılan yoğurt, kaymak ve tatlılara dökülen veya sulandırılıp şerbet olarak içilen ipek şurubu)
- Meyan şerbeti, Kızamık şerbeti
- Sahlep, Naneli ayran (Koyun yoğurdundan)
- Biberli ayran (Koyun yoğurdundan)
- Üzüm şırası, Pekmez şerbeti.

(Ecz.İrfan Rıza Yazıcıoğlu)

Meyankökü



7-Meyan kökü şerbeti

Bilhassa yazın Ramazan aylarında meyan şerbeti bulunduruluyordu. Meyankökünden elde edilen bu şerbet tarihten bu yana Diyarbakır'ın en önemli meşrubatıdır.

Tarihte Meşhur Meyan şerbetçileri: Buzci Ahmet, Buzci Mihame Ali, meyveci Ali, Şerbetçi Bave Alo, Şerbetçi Hacı Mihame, Şerbetçi Hacı Ahmet'di(26).

Meyan kökünden elde edilen meyan şerbeti ve Cola'nın ana maddelerindendir.

Bu arada ister yemekten önce ister yemekten sonra gezerken yolda sırtındaki süslü koca güğümü ile dolaşp elindeki çingirakları şingırtıdan meyankökü satıcılarını göreceksiniz. Meyanköküne orada ava sûse diyorlar. Yörenin özgün içeceklerinden olan meyankökü, aslında bilinen kolalı içeceklerin atası sayılabilir. Fakat bölge halkı bu maddeyi daha farklı biçimde içmeye alışmış. Akşamdan suya yatırılan meyankökleri sabaha kadar suyun içinde çözülüyor. Çözülen bu su daha sonra süzülüp içine buz atılıp iyice soğutulduktan sonra, sırta alınan bakırdan yapılmış bir tür güğümden bardaklara dolurulup veriliyor. Diyarbakır'a sıcak bir günde gittiyseniz size bol bol meyankökü içmenizi öneririz .

Doğal olarak aktar veya baharatçılarda satılan Meyankökü alınır. Kök, bir kabın içersine konulup üzerine su ilave edilir. Yaklaşık 5-6 saat beklenir, sonra meyan kökünün bulunduğu kaptaki sıvı temiz bir tülbentle veya ince bir süzgeçle süzülür. Elde edilen meyan şerbetidir. İçersine hiçbir şey katılmaz, ama isteyen içine çok az tarcın atabilir. Soğutulup içilmesi için

ise, içersine sadece kar veya buz atılır ya da bir soğutucuda bekletilir (M.Üzülmöz).

Sebzeler

19.yüzyılda Şemseddin Sami'nin verdiği bilgilere göre bu bölgede buğday, arpa, fasülye, mercimek, pirinç, susam, keten, pamuk, meyankökü, mazu, soğan vs. pek çok meyvenin yetiştirildiği ve Dicle kenarında yetiştirilen karpuzun emsalsiz olduğu ifade edilmektedir. 19. Yüzyıl kayıtlarında Dicle nehri kenarında sebze ve meyve ziraatinin yaygın olduğu; Diyarbakır'da buğday, arpa, pamuk, pirinç, nohut, soğan, mercimek vb. ürün yetiştirildiği yazılıdır.

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında (s.135) "*Vilayet dahilinde en ziyade sebze yetiştiren yerler Merkez ve Çermik kazalarıdır. Silvan ve Osmaniye(Ergani) kazalarında sebzecilik küçük mikyasta yapılır. Alelekser sebzeler tomates, patlıcan, biber, maydanos, lahana, ıspanak, marul, bamya, kabak, bakla, fasulye, şalgam, havuç, turp, soğan, sarımsak, hıyar, kavun ve karpuzdan ibarettir*"denir.

Diyarbakır'da Kullanılan Baharatlar

Reyhan, Kişniş, Kakule, Sumak, Meyan kökü, Peynir otu (Tarhana otu) Nane, Zahter (Kekik), Küncü (susam) Kara çörek otu, Mayana (Anason, rezene, razıyane), Mahlep, Salep Tarçın, Karanfil, Kızamık şekeri, Ham ipek (Şerabi harir'de kullanılır), Yenibahar, Meryemhort, Beş türlü, Soda, İso, Kırmızı toz biber, Karabiber, Safran, Gülsuyu, Nar ekşisi, Menevşe (Menekşe), Şerbet boyası Yarpuz, Kimyon, Naneçüçe (Radika, hindiba), Acüce (Tere), Mezeke sakızı (Damla

sakızı), Leymun tuzu (limon tuzu). (Ecz.İrfan Rıza Yazıcıoğlu)

Sumak Ağaçları : Diyarbakır salnamelerinde Sumak buralarca et'ime de isti'mâl olunduğundan ağaçlarının yetiştirilmesine dikkat olunuyor, denmektedir.

Tarihte Tarım Alanında Pirinççilik De Ön Plandaydı. Karacadağ Pirinci Şimdi Olduğu Gibi Eskiden De Popülerdi

Şehirde tarımı yapılan ürünler arasında, pirinç (çeltük) ekimi ilk sırayı almaktadır. Şehir ve bölge halkının ihtiyacını karşılamak üzere, şehir civarında üretimi yapılan pirinçten elde edilen gelir, 1518'de 80.000 akçe iken, 1564'de 103.033 akçeye yükselmiştir 1518 tarihli kanunnameye yer alan kayda göre şehre satılmaya gelen pirinçten, ekildiği madrablara göre vergi almıyordu (27).

1937 yıllarına ait bir kitapta 'İLde pirinç ekimi çok önemli bir yer tutar. Diyarbakır pirinçleri artım ve tat itibarile çok yüksek bir derecededir. Karakılçık,akkılçık,kırmızı kılçık denen üç cins çeltik vardır.Karakılçık cinsinin taneleri ufak,yuvarlak ve serttir.Baş ağından güç ayrılır.Akkılçığın taneleri ise büyük ve uzundur.Bu pirinç daha çok tutulur ve diğerlerinden daha güzeldir.Fiyat itibarile de farklıdır.Kırmızı kılçık ise açık kırmızı renkte olup bugün hemen hemen ekilmemektedir.Merkez,Silvan,Bismil,Lice ve Kulp ilçelerinde pirinç ekilir(11).

İlin 1949 yılında Diyarbakır'ı ziyaret eden gazeteci Cahit Beğenç izlenimlerini Ulus gazetesinde yazmış, Diyarbakır ve Raman isimli kitabında da bu izlenimlerini detaylandırmıştır. Çeltik: Büyük mikyasta çeltik istihali yapılmaktadır. Senelik 5 milyon kilo bir istihsal mevcuttur. Çeltikler kısmen Diyarbakır'da (DİNK) tabir edilen imalathanelerde pirinç yapılmakta ve kısmen de İstanbul'a sevk edilmektedir. Diyarbakır pirinçleri pilavlıktır. Evsaf ve nefaseti itibariyle yüksektir(12).

Pamuk

XVI. yüzyılda Diyarbakır önemli bir pamuk üretim merkezi olarak görünmektedir. Hemen her köyde önemli ölçüde pamuk ziraati yapıldığı dikkat çekmektedir. Bir örnek olmak üzere Kulp nahiyesindeki pamuk öşrünü tesbit ettik. Burada 89 köyde pamuk üretilmektedirÖşür olarak alman pamuğun akçe cinsinden değeri 40.868 akçedir. Ölçü birimi olarak ise (—») diye gösterilen bir işaret kullanılmıştır. Defterlerin konteksi

içerisinde kantar'dan küçük, vukiyye (okka)'den büyük olan bu ölçünün kantarın yaklaşık 15'de biri ağırlığında bir ölçü olduğunu söyleyebiliriz. Anadolu'da o sıralarda pamuğun kantarı 300 - 360 akçe arasında değişmekte idi. Pamuğun kantarını 300 akçe kabul edersek 7681,6 kg. pamuğun öşür olarak alındığını söyleyebiliriz. Buna göre de yıllık gerçek üretimin 76.816 kg. civarında olduğu söylenebilir. 1978 - 79 - 80 yıllarına ait Diyarbakır pamuk üretimi ise 4.406 ton saf, 7.050 ton tohum olmak üzere 11.456 tondur . Bu bilgiler ışığında Diyarbakır yöresinde bugünkü düzeyden daha yaygın bir pamuk ziraati yapıldığını ve pamuklu dokuma hammaddesinin büyük bölümünün cevizden karşılanmakta olduğunu kabul etmek gerekmektedir. Diyarbakır'ın ünü dünyaya yayılmış kirazı pamuk ipliğinin bir eşi ancak Edirne boyahanesinde yapılabilmekteydi. (28).

J.S.Buckingham 1827 yılına ait seyahatnamesinde Diyarbakır'dan şu şekilde bahseder *"Şehrin imalatları esas olarak ipekli ve pamuklu mallar,Şam'da yapılanlara benzer, yaklaşık 500 tanesi pamuk basıyor ve Hasan paşa hanında iş görüyorlar"* der(8) (Salnamelerde.' (10)

Pamuk ziraati dahi ziyade vuku bulur. Madrab ittihâzına elverişli olmayan sulakların çoğunda ve madrabların alt tarafında husule getirilir' ,denmektedir (Diyarbakır salnameleri.c.3).

19. yüzyılda Diyarbakır şehri pamuk ve deri, yapağı ve ipek üretiminde söz sahibiydi. 5 Temmuz 1841 tarihli bir belgede asker için 80000 yapağı ve 370000 kıyye alındığı belirtilmektedir.

Diyarbakır 19. yüzyılda önemli bir kumaş merkezi olup, alaca, beyazlı, kutni,gazi ve atlas kumaşları oldukça meşhurdur. 1797 yılında Diyarbakır'da bir mengehane kurulmuş olması da Diyarbakır'ın önemli bir kumaş merkezi olduğunu göstermektedir. En önemli ihraç maddesi kırmızı pamuklu bezdi. Bu bez İstanbulda büyük bir şöhrete sahiti ve Mehterhane-i Amire'nin bez ihtiyacı Diyarbakır'dan karşılanmaktaydı(17).

1953 yılında pamuk ekilen saha 1558 ha,467 ton üretim

1956 yılında pamuk ekilen saha 3838 ha,989 ton üretim vardı (51).

Ülkede **1640 yılında pamuklu çeşitlerini** ve en kaliteli olanların fiyatına akça olarak bakalım

Bogasi:İnce kalite pamuklu kumaş

Borlu bogası	:147
Kastamonu kırmızı bogası	:133
Kırmızı Diyarbakır bogası	:220
Tokatın Diyarbakır benzeri bogası	:140
İstanbul bogası, mai	:92
İstanbul siyahı	:105
Manisa isperek neftisi	:180

1690 yılı İplik fiyatları (okka hesabıyla akça olarak) 1 okka:1.2282 kg

İnce Akhisar ipliği	:40
Menteşe ipliği	:70
Mavi Geyve ipliği	:110
Kırmızı Diyarbakır ipliği	:220
Hindi iplik	:100
(62)	

1938 yılına ait bir kitapta “Vilayetin pamuk ziraati oldukça eskidir.Çermik, Ergani, Lice kazaları Diyarbakır’ın en mühim pamuk bölgeleridir. 1938 yılında 403 ton pamul elde edilmiştir” denmektedir (İzmir Fuarında Diyarbakır.1938. s.23,15) (Cumhuriyetin 15’inci yılında Diyarbakır.193).

DİYARBAKIRDA TARIM VE HAYVANCILIK

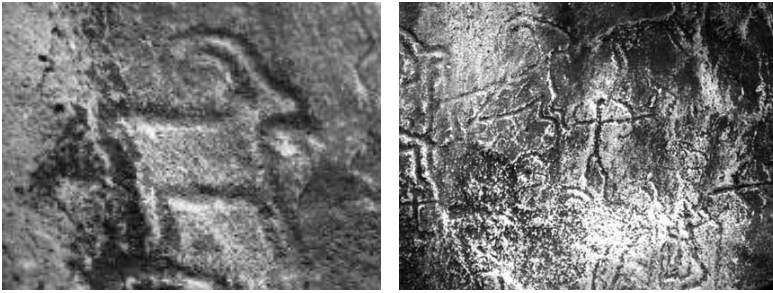
HAYVANCILIK Tarihte Hayvancılık

Çayönü halkı ne ile beslenirdi?

Çayönü halkının temel besin maddesi et. Et uzun süre av hayvanlarından karşılanmış. Yerleşmenin ilk önemlerinde daha çok domuz, geyik, yabani koyun ve keçi avlanmış. Daha sonraları yabani sığır da önemli bir yer tutuyor. Yakın çevrede domuzun çok bol bulunması, hatta dişi ve yavruların köyün içinde gezmeleri bazılarının avlularda tutulmuş olabileceği olasılığını ortaya çıkarmaktadır. Kısaca çayönü halkı domuzu kısmen evcilleştirmiştir. Koyun ve keçinin evcilleşmesi ise Hücre Planlı Yapılarda oturan insanlar tarafından gerçekleştirilmiş olabilir ya da başka yerden evcil koyun ve keçi getirilmiş. Hemen yanı başlarındaki akarsu ve göllerden tatlı su yumuşakçaları toplamışlar, balık avlamışlar.(29)

Anadolu Avcılığın İlki Diyarbakır’da Prof.Oktay Belli Ve Prof.Dr.Murat Biricik’in Araştırmasına Göre

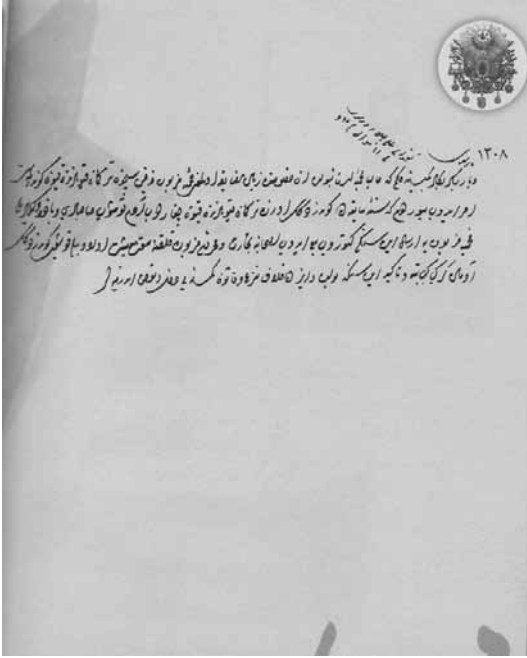
- Çermik ilçesi Sinek çayı Kayaaltı mağarasında M.Ö.13.000 Yılına ait 11 avcı ve 14 dağ keçisi ve oğlak resmi Anadolu’da mevcut en eski av resmi görülmektedir.
- Anadolu’nun tescilli en eski avcıları Diyarbakır’lı



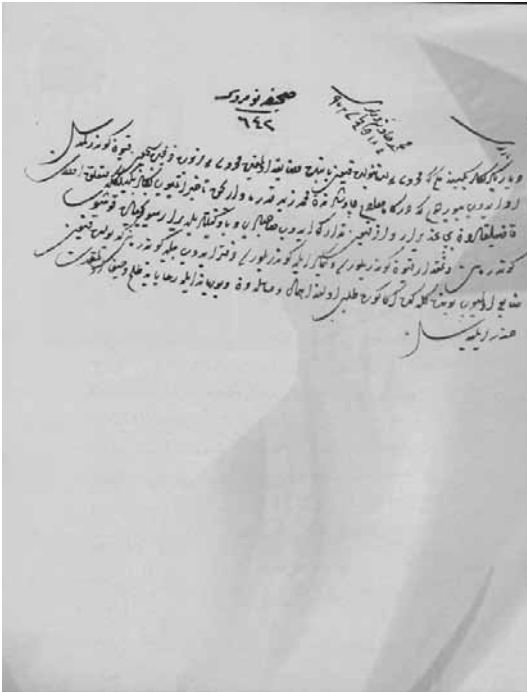
8-Mağara’da av resmi (30)

- Diyarbakır tarihte hayvancılıkta ön saflarda bulunan ilimizdir. 16. yüzyılda Diyarbakır-İstanbul’un et ihtiyacını sağlayan önemli bir merkezdi. Bölgede 2 milyon baş hayvan mevcuttu (27).

Tarihte Diyarbakır İstanbul et ihtiyacını karşılıyordu. et



26-İstanbulun et ihtiyacını temin için koyun gönderilmesi için diyarbakır beylerbeyine gönderilen hüküm 8 temmuz 1560



27-İstanbulun et sıkıntısı gidermek için Diyarbakır'dan koyun gönderilmesi hakkında hüküm 17 temmuz 1566 (31)

Cumhuriyet döneminde de aynı durum vardı. 1938 yılına ait bir kitapta "Her sene İstanbul ve diğer büyük şehirlerimize Diyarbakır'dan sürülerle kasaplık sığır sevk edilir" denir (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.29).

XVII yüzyılda Diyarbakır'dan Halep'e büyük miktarda hayvan ihracı yapılmıştı (17).

Tarihte Tarım hususunda 1800'lü yıllara ait valilik yıllıkları yani salnameler yol göstericidir. Salnamede (10).

Koyun ve Keçi: Koyun ve keçi çölde ve çölün gayri mahallerde de pek çok besleniyor. Başka mahallerde beslenen ağnam dahi kış mevsiminde çöle gönderilir. Vilayetin lahm ihtiyacını def etmekle beraber Halep ve Şam vilayetlerine ve Mısır tarafına senevi bir miktar ihracatı vardır.

Sığır ve Manda: Bu hayvanat dahi buralarda az değildir. Çiftliklerde inek ve dişi manda beslenir ki, döllerini alınarak çift işinde istihdam görür.

Bazen tüccarı Musul vilayetinden sığır ve manda iştirâsıyla yukarı taraflara götürmek üzere buralara uğradıkta içlerinden beğenilip alınanları dahi vardır (Diyarbakır salnameleri.c.3).

Tarihte Karacadağ'da Milan aşireti ve Türkmenler özellikle yazın ikamet etmiş, hayvancılık yapmıştır. Karacadağ'da koyunculuktan elde edilen kasaplık hayvan, süt ürünleri, Milan yünü ve halıları Avrupa'da çok beğeniliyordu. Milan malları Avrupa, Mısır ve İstanbul'a Halep üzerinden gidiyordu (32).

Hayvan mevcudu

1938 yılına ait bir kitapta *"1937 yılında Diyarbakır'da 224076 koyun, 229815 keçi, 583 tiftik, 1337 deve, 6252 manda, 103812 sığır, 8988 at, 27242 eşek, 1643 katır vardı"* denmektedir (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.31).

1962 yılında Diyarbakır'da 202433 koyun, 211432 keçi, 81542 öküz, 64221 inek, 7863 at, 29962 katır, 1441 deve, 163800 tavuk, 18200 horoz, 39150 hindi, 5250 kaz, 2300 ördek mevcuttu(51).

Diyarbakır'da Hayvancılık Ve Bunun Ürünü Olan Et Yemekleri Çok Meşhurdur.

1608-1609 yıllarında Diyarbakır'ı ziyaret eden Polonyalı Simeon'un seyahatnamesinde *"Tokat'ın paçası, Haleb'in mıklası ve Harput'un çakıl ekmeği gibi Amid'in de kebabı meşhurdur"* demektedir.

Aubonne Baronunu şövalyesi Jean Baptiste Tavernier'in Türkiye'ye, İran'a ve Hindistana yolculuğu eserinde *"Diyarbakır'da hiçbir yerde oradaki etle kadar güzel et yemedik"* demektedir(8).

Dericilik

Ünlü Fransız gezgin Jean Baptiste Tavernier, 1630'lu yıllarda gördüğü Amid'de, dericiliği överken şöyle der; *"Amid'in derileri renk ve benekleri bakımından şarkın bütün mamullerinden üstündür. O kadar çok maroken imal edilir ki, şehir halkının dörtte biri bu işle geçinir."*

1660 lı yıllarda Fransız gezgin Pouillet kente gelir. İran'dan Moğolistan'dan, Polonya ve Moskova'dan buraya gelen tüccarların ipek, pamuklu ve fevkalade güzel deri ürünleri alıp döndüklerini yazar.

1815 yılında Amid'e gelen gezgin J. S. Buckingham *"300 deri imalatçısı var"* demektedir(8).

Padişah 3. Selim zamanında Ergani'de kesilen hayvan derilerinin de Kayseri'ye gönderilmesi istenmektedir. (Padişah fermanı (33)

Diyarbakır'a gelen seyyahların Avrupa'da büyük talep gören en önemli ticari meta olarak bahsettiği kırmızı boyalı derinin (sahtiyan) üretiminin yapıldığı ve şehir halkının yaklaşık dörtte birinin uğraşısı olan deri endüstrisinin, son

iki dönemdeki (1540 ve 1564) düşük gelirlerini açıklayacak yeterli delil bulunmamaktadır. Bölgede yapılan hayvancılığa paralel olarak, deri işlemeciliğinin oldukça gelişmiş düzeyde yapılmasına rağmen, aynı oranda Defterlere yansımaması ilginçtir. Dericilikten elde edilen gelirlerin düşük görünmesinin asıl sebebi, defterdeki rakamlara, ilk dönemde, dükkan kiralari ile birlikte, tabakhane gelirinin dahil edilmesi, son iki dönemde ise, yalnızca düşük miktardaki dükkan kiralalarının kaydedilmiş olmasıdır.

Diğer bir ifadeyle, bu dönemlerde tabakhane gelirleri kaydedilmemiştir. Deri ürünlerinin ticaretinden alınan vergi ayrıca ve ipek ile birlikte, tam-gay-ı gön ve sahtiyan ve meşin adı altında tahsil edilmiştir. Yine de, toplam 27.017 akça olan bu miktara, 8.000 akçelik kira eklendiğinde dahi (35.017 akça), ilk dönemdeki yüksek tutara ulaşmadığı görülmektedir. Bu durumda, söz konusu dönemde dericilik işinin gerilediği veya gelirlerinin başka bir yere tahsis edildiği akla gelmektedir.

Üretilen derinin gön, meşin ve sahtiyan gibi tür ve kalite olarak çeşitleri bulunmakta ve ayakkabı, terlik, çizme, koşum takımı yapımında kullanılmaktadır(27).

1938 yılına ait bir kitapta deri ihracı "Gerek sığır, koyun ve keçi derileri, gerek av derileri ilin zengin ihraç maddelerinden birini teşkil eder. İhraç edilen av derileri kurt, tilki ve tavşan derileridir," denir (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.31)

Meralar

Tarihte meralara büyük önem verilmiştir. Örneğin(31).



Tarihte mera teşvik ve düzenlemesi ile ilgili belge.1
Aralık 1564

Ziraata uygun alan

1938 yılına ait bir kitapta, "Genel sahası 1487500 hektar tutan vilayet arazisinin, 144.515 hektarı mera ve otlaktır" denir. (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.14)

Karacadağ meracılığı çok uygundurTarihte Mili aşiretinin merasıydı(32).

Karacadağ, koyun ve deve üreticisi göçerler için de uygun bir yerdir. Onun için göçerler, koyun, keçi ve deve sürüleri beslemişlerdir. Sığır ve at için uygun otlaklar yoktur. Dağın otlakları sürü hayvanları özellikle koyun, keçi ve develer için mükemmel meralardır. Dağ, yazın çok serindir, insanlar sıcaklığı hissetmez. Pire, kene, sivrisinek ve karasinek gibi haşaratlar yok denecek kadar

azdır. Hayvan ve insanları hastalıklarından koruyan uygun bir iklime sahiptir. Dağın yamaçlarında çeltik üretimi yapılır. Yazın çeltik parselleri zümrüdi yeşil şeritler halinde görünür. İri taneli Karacadağ pirinci yörenin en önemli besin kaynağıdır.

Mandelde bulunan kalıntılardan çok eski tarihlerden beri yayla olarak kullanıldığını ve kışın da iskân edilmeye çalışıldığını göstermektedir. Bu konuda bir öykü ve *Mergemîr* düzündeki kral kızının höyüğü ile Mandel düzlüğünde Asur harabeleri vardır.

Karacadağlılar genel olarak koyun yetiştiriciliği yaparlar. Ayrıca keçi, at, sığır, deve, manda ve eşek de yetiştirirler. Koyun sürülerinin içinde mutlaka keçi de vardır. Mutlaka bir semerelik (yüz koyun) sürü içinde on veya yirmi tane de keçi olmalıdır. Nakliyede deve, çiftçilik işlerinde öküz, ulaşımda at ve eşek kullanılmıştır.

Göçerler koyun, keçi, at ve deve; yerleşikler ise koyun, keçi, at, deve, sığır, manda ve eşek yetiştirirlerdi.

Koyun yetiştiricisi göçerlere (koyun göçerleri), (akkaraman) koyunuyla uğraşanlara (beyaz koyun göçerleri), (morkoyun) ile uğraşanlara (mor koyun göçerleri) denilmektedir.

Bir de sığır yetiştiren göçer veya yarı göçerler var. Bunlara (kara davarlı göçerler) denir. Bunlar sadece sığır yetiştirirler. Yine siyah çadırları vardır, çadırları koyun göçerleri gibi büyük değildir ve nakliyesinde öküzler kullanılır.

Göçerler bu coğrafyada yılın mevsimlerine göre göç ediyorlardı. Kışın soğuk, tipi ve yağışlardan kaçıyor, sürekli yeşil örtüyü takip ediyorlardı. Yazın ise sıcaklardan, susuzluktan, bulaşıcı hayvan ve insan hastalıklarından, zararlı haşerelerden kaçıyorlardı. *Zozanlardaki* barınakları kara çadırlardı. *Berri'deki* barınakları çadırlarla beraber *şikeftleri* barınak olarak kullanıyorlardı. *Milan*, göç nakliyelerini develerle yapıyordu.

Ürünleri

Et: Genel olarak toklular et için semirilir. İki semirtme mevsimi vardır. Biri ilkbahar, diğeri sonbahar. Bölgenin doğal bitki örtüsündeki otlar, ete güzel

kokular ve rayihalar geçirir.

Süt ürünleri: Peynir ve sade yağ. Ağırıklı olarak sade yağ üretilir. *Mililerin* ve özellikle Karacadağ'ın sadeyağının kolesterol oranı yüksektir. İlkbahar ve yazın ayran üretimi yoğun olduğu için çökelek yapımında kullanılırdı. Kurutulmuş çortan, sütün olmadığı kış aylarında ahşap teknelerde ayrana çevrilirdi.

Yapağı: *Milan* koyun yünü pazarlarda tercih edilen bir yündü. Çünkü hayvanlar sürekli dışarda olduğu için yağmurlar yünü yıkıyor ve ağılların kokusu ve kiri sinmiyordu. Koyun yünü, geçmişte suni elyafın olmadığı dönemde ve henüz pamuk ve keten dokumasının gelişmediği dönemlerde giyimin, yatak yorganın tek hammaddesiydi. Kuzu yününden de kaliteli keçeler yapılırdı. Koyun yününden yapılan hah, kilim ve çuvallar da önemli ürünler arasındaydı.

Koyun ve kuzu derisinden kürk yapımı, derisinden rügan ve koyun tulumundan değişik ev ihtiyaçları giderilirdi.

Hayvanları

Keçi: Her koyun sürüsünde mutlaka birkaç keçi olurdu. Keçiler özellikle sürünün yönetiminde çok faydalıydı. Koyunlar genellikle ve özellikle sıcaklarda kuyruğa girer ve yön tayin edemezler, ama keçiler ne zaman otlağa, meraya ve yeme, ne zaman suya, ne zaman tuzlanmaya, ne zaman beriye, ne zaman emzirmeye gideceğini bilirlerdi. Onun için çobanlara genel olarak büyük kolaylık sağlardı. Keçiler sütleri sonbaharın ortalarına kadar devam ettiği için tercih ediliyordu.

Keçi kılı, kara çadırın ve bazı organların ana materyalidir. Keçi tulumu da birçok ev eşyasının yapımında kullanılır.

Deve: Her göçer ailesinin mutlaka birkaç yük taşıyacak yaşta devesi vardı. Çünkü, kara çadır, yataklar ve zahirenin tek taşıma vasıtalarıydı. Her göçer ailesinin yirmi devesi vardı. Yüzü aşkın devesi olan aileler çoktu.

Devenin etinden, sütünden ve tüylerinden de yararlanılırdı.

At: Her evin mutlaka iki üç atı vardı. Çünkü at hem ulaşım, hem de cankurtaran vasıtasıydı. Yirmi veya elli atı olan göçerler de vardı. Göçlerde sürülerle evlerin katarı arasında organizasyonu atla sağlamak mümkündü. Talanları ancak atla geri çevirmek mümkündü. Savaşmak için atlı olmak gerekiyordu. Atlar süs, iş ve savaş aracıydılar ve göçerler için birer cankurtarandılar.

Eşek: Her evin hafif bazı nakliye işlerini eşekler görüyordu. Özellikle beriye götürülürdü. Göç yollarında çocuklar bindirilirdi.

Köpek ve tazi: *Millilerin* köpekleri kangal cinsidir. Genel olarak kurtboğan olarak bilinirler. Her evin mutlaka bir dişi ve bir erkek köpeği vardı. Bazı büyük ailelerin on civarında köpeği olabiliyordu. Genel olarak her evin bir tazisi vardı. Özellikle tavşan ve ceylan avında kullanılırlardı.

Yerleşik Mililerin Üretim Konuları

Yerleşik olanlar, hayvancılığın yanında bitkisel üretim faaliyetleri yürütüyorlardı. Ürettikleri temel ürünler buğday, arpa, mercimek, nohut ve burçaktır. Ayrıca kavun, karpuz ve acur

yetiştirilerek bostancılık yapıldı. Buğday, arpa, nohut, mercimek ve burçak dane üretiminin yanında, saman üretimi içinde ekiliyordu.

Buğday, nohut ve mercimek insan besini, arpa ve burçak hayvan yemi olarak tüketilirdi.

Bitkisel üretimde nadas sistemi kullanıldığı için yukarıdakilere ek olarak nadas alanlarının bir kısmı bostana çevriliyor ve kavun, karpuz ve acur üretimi yapıyordu.

Yerleşik hayata geçen Milliler, çift sürmek için öküz ve kendi öküzünü kendisi üretmek için de inek yetiştirmişlerdir. Bir zamanlar çift sürmenin ve harman işlerinin tek vasıtası öküzdü. Yani her yerleşik ailenin çift ve harman işleri için sığır yetiştiriyordu.

Öküz derileri kışlık çadır yapımında kullanılıyordu, ineklerin süt ve sığırların et üretimi de çok önemli katkı sağlıyordu.

Ayrıca yerleşime geçen her ailenin bir de tavuk ve hindisi vardı. Bu aileler sulak olan yerlerde kaz ve ördekler besliyorlardı.(32).



9-Tarihte hayvancılıktan bir görünüm 1962-Karacadağda sürü(51)

1962 yılında Diyarbakır'da 75400 ha mera ve çayırılık saha,8500 ha tabii çayırılık,200 ha suni çayırılık mevcuttu.

Karacadağ, koyun ve deve üreticisi göçerler için de uygun bir yerdir. Onun için göçerler, koyun, keçi ve deve sürüleri beslemişlerdir. Sığır ve at için uygun otlaklar yoktur. Dağın otlakları sürü hayvanları özellikle koyun, keçi ve develer için mükemmel meralardır. Dağ, yazın çok serindir, insanlar sıcağı hissetmez. Pire, kene, sivrisinek ve karasinek gibi haşaratlar yok

denecek kadar azdır. Hayvan ve insanları hastalıklarından koruyan uygun bir iklime sahiptir. Dağın yamaçlarında çeltik üretimi yapılır. Yazın çeltik parselleri zümrüdi yeşil şeritler halinde görünür. İri taneli Karacadağ pirinci yörenin en önemli besin kaynağıdır.

Mandelde bulunan kalıntılardan çok eski tarihlerden beri yayla olarak kullanıldığını ve kışın da iskân edilmeye çalışıldığını göstermektedir. Bu konuda bir öykü ve *Mergemîr* düzündü kral kızının höyüğü ile Mandel düzlüğünde Asur harabeleri vardır.

Karacadağlılar genel olarak koyun yetiştiriciliği yaparlar. Ayrıca keçi, at, sığır, deve, manda ve eşek de yetiştirirler. Koyun sürülerinin içinde mutlaka keçi de vardır. Mutlaka bir semerelik (yüz koyun) sürü içinde on veya yirmi tane de keçi olmalıdır. Nakliyede deve, çiftçilik işlerinde öküz, ulaşımda at ve eşek kullanılmıştır.

Göçerler koyun, keçi, at ve deve; yerleşikler ise koyun, keçi, at, deve, sığır, manda ve eşek yetiştirirlerdi.

Koyun yetiştiricisi göçerlere (koyun göçerleri),ş (akkaraman) koyunuyla uğraşanlara (beyaz koyun göçerleri), (morkoyun) ile uğraşanlara (mor koyun göçerleri) denilmektedir.

Bir de sığır yetiştiren göçer veya yarı göçerler var. Bunlara (kara davarlı göçerler) denir. Bunlar sadece sığır yetiştirirler. Yine siyah çadırları vardır, çadırları koyun göçerleri gibi büyük değildir ve nakliyesinde öküzler kullanılır.

Göçerler bu coğrafyada yılın mevsimlerine

göre göç ediyorlardı. Kışın soğuk, tipi ve yağışlardan kaçıyor, sürekli yeşil örtüyü takip ediyorlardı. Yazın ise sıcaklardan, susuzluktan, bulaşıcı hayvan ve insan hastalıklarından, zararlı haşerelerden kaçıyorlardı. *Zozanlardaki* barınakları kara çadırlardı. *Berri'deki* barınakları çadırlarla beraber *şikeftleri* barınak olarak kullanıyorlardı. *Milan*, göç nakliyelerini develerle yapıyordu.

Ürünleri

Et: Genel olarak toklular et için semirilir. İki semirtme mevsimi vardır. Biri ilkbahar, diğeri sonbahar. Bölgenin doğal bitki örtüsündeki otlar, ete güzel kokular ve rayihalar geçirir.

Süt ürünleri: Peynir ve sade yağ. Ağırlıklı olarak sade yağ üretilir. *Mililerin* ve özellikle Karacadağ'ın sadeyağının kolesterol oranı yüksektir. İlkbahar ve yazın ayran üretimi yoğun olduğu için çökelek yapımında kullanılırdı. Kurutulmuş çortan, sütün olmadığı kış aylarında ahşap teknelerde ayrana çevrilirdi.

Yapağı: *Milan* koyun yünü pazarlarda tercih edilen bir yündü. Çünkü hayvanlar sürekli dışarda olduğu için yağmurlar yünü yıkıyor ve ağılların kokusu ve kiri sinmiyordu. Koyun yünü, geçmişte suni elyafın olmadığı dönemde ve henüz pamuk ve keten dokumasının gelişmediği dönemlerde giyimin, yatak yorganın tek hammaddesiydi. Kuzu yününden de kaliteli keçeler yapılırdı. Koyun yününden yapılan hah, kilim ve çuvallar da önemli ürünler arasındaydı.

Koyun ve kuzu derisinden kürk yapımı, derisinden rugan ve koyun tulumundan değişik ev ihtiyaçları giderilirdi.

Hayvanları

Keçi: Her koyun sürüsünde mutlaka birkaç keçi olurdu. Keçiler özellikle sürünün yönetiminde çok faydalıydı. Koyunlar genellikle ve özellikle sıcaklarda kuyruğa girer ve yön tayin edemezler, ama keçiler ne zaman otlağa, meraya ve yeme, ne zaman suya, ne zaman tuzlanmaya, ne zaman beriye, ne zaman emzirmeye gideceğini bilirlerdi. Onun için çobanlara genel olarak büyük kolaylık sağlardı. Keçiler sütleri sonbaharın ortalarına kadar devam ettiği için tercih ediliyordu.

Keçi kılı, kara çadırın ve bazı organların ana materyalidir. Keçi tulumu da birçok ev eşyasının yapımında kullanılır.

Deve: Her göçer ailesinin mutlaka birkaç yük taşıyacak yaşta devesi vardı. Çünkü, kara çadır, yataklar ve zahirenin tek taşıma vasıtalarıydı. Her göçer ailesinin yirmi devesi vardı. Yüzü aşkın devesi olan aileler çoktu.

Devenin etinden, sütünden ve tüylerinden de yararlanılırdı.

At: Her evin mutlaka iki üç atı vardı. Çünkü at hem ulaşım, hem de cankurtaran vasıtasıydı. Yirmi veya elli atı olan göçerler de vardı. Göçlerde sürülerle evlerin katarı arasında organizasyonu atla sağlamak mümkündü. Talanları ancak atla geri çevirmek mümkündü. Savaşmak için atlı olmak gerekiyordu. Atlar süs, iş ve savaş aracıydılar ve göçerler için birer cankurtarandılar.

Eşek: Her evin hafif bazı nakliye işlerini eşekler görüyordu. Özellikle beriye götürülürdü. Göç yollarında çocuklar bindirilirdi.

Köpek ve tazi: Millilerin köpekleri kangal cinsidir. Genel olarak kurtboğan olarak bilinirler. Her evin mutlaka bir dişi ve bir erkek köpeği vardı. Bazı büyük ailelerin on civarında köpeği olabiliyordu. Genel olarak her evin bir tazisi vardı. Özellikle tavşan ve ceylan avında kullanılırlardı.

Yerleşik Mililerin Üretim Konuları

Yerleşik olanlar, hayvancılığın yanında bitkisel üretim faaliyetleri yürütüyorlardı. Ürettikleri temel ürünler buğday, arpa, mercimek, nohut ve burçaktır. Ayrıca kavun, karpuz ve acur yetiştirilerek bostancılık yapıldı. Buğday, arpa, nohut, mercimek ve burçak dane üretiminin yanında, saman üretimi içinde ekiliyordu.

Buğday, nohut ve mercimek insan besini, arpa ve burçak hayvan yemi olarak tüketilirdi.

Bitkisel üretimde nadas sistemi kullanıldığı için yukarıdakilere ek olarak nadas alanlarının bir kısmı bostana çevriliyor ve kavun, karpuz ve acur üretimi yapıyordu.

Yerleşik hayata geçen Milliler, çift sürmek için öküz ve kendi öküzünü kendisi üretmek için de inek yetiştirmişlerdir. Bir zamanlar çift sürmenin ve harman işlerinin tek vasıtası öküzdü. Yani her yerleşik ailenin çift ve harman işleri için sığır yetiştiriyordu.

Öküz derileri kışlık çadır yapımında kullanılıyordu, ineklerin süt ve sığırların et üretimi de çok önemli katkı sağlıyordu.

Ayrıca yerleşime geçen her ailenin bir de tavuk ve hindi vardı. Bu aileler sulak olan yerlerde kaz ve ördekler besliyorlardı (32).

Kanatlı hayvan

1937 yılına ait bir eserde Tavukçuluğa ve kaz,hindi beslemeğe merak çoktur'denmektedir (11) 1967 yılında 320 bin tavuk ve horoz, 45 bin hindi olduğu belirtilmektedir(13).

Ucuzluk ve bolluk kenti Diyarbakır

Etin kıyyesi 1847 yılında Diyarbakır'da 40 para iken,1839 yılında Gaziantep'te 1 kıyye et 110 para idi (9).

Et ürünleri

Mahalli aksanla sonbahar hazırlıklarında ön planda olan.Diyarbakır pastırması:

"Valla Kavurma yapardih bele, o küplere, yeşil küpe bele (böyle), iki kulpli bele doldururduh, koyardih. Sora bastırma yapardih, asardih bele. Yağ küpi bele doli" (21).



10- Şırdan pastırma

İşin en ağır ve zor olanı kavurma ve pastırmaydı. Kavurma Diyarbakır'ın vazgeçilmez bir yiyeceğiydi. Özellikle Ergani bölgesinin çepiç eti tercih edilirdi. Kavurma nıkra denilen kazanlarda yapılırdı. Etler belirli bir süre piştikten sonra kemiklerinden ayrıştırılırlardı. Kemiklerinden ayrılan etler, kuyruk yağında kızarana kadar tekrar pişirilirdi. Bu kanın içine az ve dinlenmiş çakıl ekmek (pide) atılırdı. Şırdan pastırma ise daha sonra yapılırdı.Tokaç şeklindeki şırdanlara doldurulan baharatlı kıyma, tavanlara tek tek asılırdı. Pastırma kıyması ile yapılan köftelerin dumanı ve kokusu bütün mahalleye yayılırdı. (34).

Kavurma tarifi :Çüngüş yöresinin aksanıyla "Kassım ayında da kavurma bişmeg zamanıdır. şindi bu çüngüşte elesi hepi davar keserler. Davar kesen, geçi kesen, koç kesen, üç tene, kuvvati yeten beş tene, iki tene onarı keserler, kalur. Sabbahtan tezden kaharlar, onarı dograrlar ufah ufah-ona da kazan deruh kavurma kazanı o kavurma kazanına da işte onarı koruh, duzunı seperuh, bi de azgını kaparuh, birez bişer, biştuhtan sora o egişlen gine adamahıllı alttan üstten karıştıruruh. baharsın daha bişmiş, ona getirürsün yag da verürsün,yagda da güzel kızarur. Onın yanı sıra getirürler ekmegi bölerler, güzel yagın içine atarlar. Bi kaç erkegler de gelür, evin hizmetçisi de gelür, o ekmegi güzel çıhardurlar, kavurmasına barabar birahurlar, onı

yederler, yeduhtan sora küplere çinkolara basarlar o da bahara teyin yenür”.

Başka bir tarif; “Kışın iç kızarturuk sogan gine kızarturuk kavurmadan. Maydinoz, biber onı yugururuk, arasına gine koruk, yaparuk bişirürük. Onı yerler kışın, işte ele şeler. Yemege hepsi de yemeg”(21).

Kavurma(Ergani)

Sonbaharda genellikle keçi, koyun, dana etlerinden yapılır. Çok eskiden deve ve keklik, bıldırcın etlerinden de yapanlar varmış Kavurmayı ancak ekonomik durumu iyi olanlar yapabiliirdi. Buzdolabı kullanımının yaygınlaşması, hızla çoğalan ve her yerde açılan marketlerden dolayı kavurma yapımı artık eskisi gibi rağbet görmemekte. Ancak ilçemizde yinde de hatırı sayılır oranda kavurma yapılmaktadır. Sabah kahvaltılarında kavurmanın sadesi, ısıtılmışı veya yumurtalı, kahvaltı masasına ayrı bir renk verirken, mideler de bayram eder. İşgenesi de güzeldir. Kavurma evlerde bir çok yemeğe de katılır, hem yemeğin tadı güzel olsun, hem de güç-kuvvet versin diye (35).



61- Kavurma



11-kavurma

Şimdi o günler özlem var. Şair;

Kavurma nıkrayla ebedi küstü
Sarı tunç mangallar,siniler süstü
Paçaya hasrettir sobanın üstü
Bu hasret közünde yanaram bibi

(M.Mergen)

Süt ürünleri

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında Sütçülük 1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında Vilayet dahilindeki sığır ve koyun hayvanlarından ehemmiyetli miktarda süt

istihsal olunmaktadır. Alınan südün mühim bir kısmı yoğurda, sade yağa ve bir kısmı peynire tahvil olunur.Südün aynen sarfiyat miktarı tahvil olunan miktara nisbetle pek cüzidir.

Yağ ve yoğurddan sonra ikinci derecede beyaz peynir yapılmakta ve bu hususta kuzu ve oğlak gibi genç hayvanların Şirden denilen dördüncü midesinden istihsal olunan adi maya kullanılmaktadır.Vilayetin e nmühim ve nefis yağ mıntıkası (Mağal ve Metinan ve Karacadağ) havalisidir. İkinci derecede ise Osmaniye'nin (Ergani) Gevran ovasile Eğil ve Piran mıntikalarıdır.(s.155)

Ulus gazetesi 26/1/1940 sayısında Diyarbakır'ın yağı nefistir. Perakende olarak 80-85 kuruşa satılıyor. Halep yağı, Urfa yağı adları altında tanılan meşhur yağların çoğu bu civarındır. Diyarbakır senede bir buçuk milyon kilo yağ ihraç ediyor.denmektedir (11)

1949 yılında Diyarbakır'ı ziyaret eden gazeteci Cahit Beğenç izlenimlerini Ulus gazetesinde yazmış, Diyarbakır ve Raman isimli kitabında da bu izlenimlerini detaylandırmıştır. Diyarbakır'da en hararetli alışveriş, yağ ve hububat borsalarında görülür. Diyarbakır yağlarının toplandığı ve büyük şehirlere doğru sevk edildiği yağ borsasına uğradım Borsa binası, Selçuk yapı tarzında eski bir kervansaray,şimdi adına Çifte han diyorlar.Dört tarafı kapalı, iki katlı bir bina.Ortası avlu. İki de kapısı var. Yağ kapıların birinden giriyor, ötekenden çıkıyor. Avluda grup grup yağ tenekeleri var.Duvarada da bir sürü çuval dayamışlar.Bunlar ipek kozası ile dolu. Beyaz yağ daha makböldür. Çünkü

keçi yağıdır. Koyun yağı biraz sarımtırak olur. Diyarbakır'daki tüccarlara veya komisyonculara dışarıdan yağ sipariş edilir. Valilik borsaya bir kimyager tayin ettirdi. Şimdi, Diyarbakır borsasında satılacak ve satılan yağlar muayeneye tabi tutuluyor. Senede 2 milyon kilo sadeyağ Diyarbakırdan ihraç edilmektedir.(12)

Mıgırdiç Margosyan, küçüklüğünde Karacadağ tereyağıyla güneşte pişirip özenle hazırlanan kayısı reçelinin ekmeğe sürerek yemeği en büyük zevki olarak hatırlıyor. Ayrıca erimiş Karacadağ tereyağının, toz şeker veya pekmezin saçta pişirilen sıcak yufka ekmeğe dökülmesine taş ekmeği denirdi (36) (37)

1938 yılına ait bir kitapta, *"Diyarbakır yağları Ötedenberi Türkiyede en çok tanınmış ve nefaseti itibarile yurdun dahil ve haricinde daima müşteri bulmuş olan Diyarbakır yağlarının nefasetine söz söylenmez"*denir. (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.31)

Peynir çeşitleri

- Diyarbakır otlu erimiş peyniri,
- Diyarbakır otlu salamura peyniri
- Örgü peynir,Erimiş sade peynir
- Kara çörek otlu erimiş peynir,Kırmızı biberli erimiş peynir. (Ecz.İrfan Rıza Yazıcıoğlu)

SU ÜRÜNLERİ

Yanı başındaki Dicle nehri nedeniyle geçmişte balık çok tüketilirdi. Dicle nehrinde yakalanan balıklar tür olarak çok çeşitliydi. Balık çokça bulunduğu ve çokça tüketildiği için halen bir semtin adı Balıkçılarbaşı'dır. Balık kızartmasında eskiden diğer yağ türleri yerine şirik (susam) yağı kullanılırdı, yoğurt pazarından hemen aşağı inildiğinde şirikhaneler vardı.

Yoğurt pazarı diye bir çarşı adı hemen dikkati çekmektedir.Yumurta, süt ürünleri, peynir ve yoğurt Diyarbakır'da çok tüketilir(38).

Dicle ve Diyarbakır göletlerindeki balık çeşitleri:

Şebbot, şıring, behran, cer, karagöz, berat, şah, sazan, aynalı sazan, yayın, yılan balığı, faran, binni (kaya balığı), herver (bıyıklı)(39).



12-Balıkçılarbaşı

Diyarbakır'da yanı başındaki Dicle nehri nedeniyle geçmişte balık çok tüketilirdi.Günümüzde kentin çeşitli yerlerinde Dicle balıkları bolca satılmaktadır.Dicle nehrinde yakalanan balıklar tür olarak çok çeşitlidir. Balık çokça bulunduğu ve çokça tüketildiği için halen bir semtin adı Balıkçılarbaşı'dır. Geçmişte Dicle'de avlanan balıklar bu semtteki balıkçılarda satılırdı.Yine şu anda tarihi kuyumcular çarşısı olarak kullanılan 1572-1575 yılları arasında Diyarbakır valisi Vezirzade Hasan Paşa tarafından yaptırılan tarihi eski kasaplar çarşısında da balık ve balık ağıları, olta malzemeleri satılırdı.

Balık kızartmasında eskiden diğer yağ türleri yerine şirik (susam) yağı kullanılırdı, yoğurt pazarından hemen aşağı inildiğinde şirikhaneler vardı. Bölgede bolca yetiştirilen susamlar üreticilerden toplanıp bu şirikhanelerde preslenerek yağı çıkarılırdı.

Yine Diyarbakır'da yemeklerde çok kullanılan kişniş (*Coriandrum sativum-kindzi*) balıklar pişmeden önce terbiyesinde de kullanılmaktadır. Diyarbakır balıkları yağda kızartılarak,buğulama,pilaki ve ızgara olarak tüketilmektedir. (Ecz.İrfan Rıza Yazıcıoğlu)

Seyyah Sestini Diyarbakır için şunu der *"Ekmek ve et lezzetli ve çok ucuz. Meyveler, bitkiler bol miktarda bulunuyor ve nehirden bol balık avlanılıyor"* der.

1949 yılında Diyarbakır'ı ziyaret eden gazeteci Cahit Beğenç izlenimlerini Ulus gazetesinde yazmış, Diyarbakır ve Raman isimli kitabında da bu izlenimlerini detaylandırmıştır. Diyarbakır balıkları ile ilgili olarak 'Dicle nehrinin balığı meşhurdur' demektedir(12).

Tarihte devecilik başta Bismil olmak üzere yaygındı



13-Sur önünde develer



14-Eskiden devecilikle ilgili bir sokak



15-Keçiburcu ve Benüsen önünde develer

İpek böcekçiliği

Vital Cuinet seyahatnamesinde şehirde 28 maroken fabrikası, 21 ipek ve keten kumaş imalathanesi, 30 kumaş boyacısı olduğunu, şehirde ve kasabaların banliyölerinde

iyi kalitede ipek üretimi için ipek böcekçiliği yapılan evlerin olduğunu ifade eder (8).

Diyarbakır'da dokunup, iki yılda işlenmesi tamamlanan ve IV. Murad'a hediye edilen ipekli çadır İstanbul'da çok beğenilmiştir.

1635 Revan seferinde IV. Murad'a o zamanki koca imparatorluk içerisinde en iyi 'Otağ çadırı'nı yaparak armağan eden Amid çadırcıları, M.1719 yılında Köprülü Abdullah paşanın siparişine göre büyük ve süslü bir ulu çadır yapmışlardı. Çok sanatkarane yapılan bu çadıra Raiye kasidesini yazan Hami'yi pek takdir eden Paşa, onun bu kasidesini ipekle bu çadırın eteklerine işlemiştir. (40) (41).

J.S. Buckingham 1827'de seyahatnamesinde "Şehrin imalatları esas olarak ipekli ve pamuklu mallar, Şamda yapılanlara benzer; müslin kumaştan yapılmış şallar ve mendiller, her renkte maroken deriler, hırdavatta demirci işi ve sigara içmek için, pipolar yasemin dallarından yapılmışlar. Müslin kumaşla kaplamışlar ve altın ve gümüş ipekle süslemişler. 1500 kadar dokuma işiyle dolu olan dokuma tezgahı var; yaklaşık 500 tanesi pamuk basıyor ve Hasan paşa hanında iş görüyorlar; 300 tane deri imalatçısı cilt işinde çalışıyor; ayakkabı, saraçlık ve derinin diğer tüketim adalarında çalışanlarının yanı sıra; 100 tane nalbant ve 150 tane süslü pipo sapı, kilden toplar ve kehribar ağızlıklar vs. yapıcısı var" demektedir(8).

Tekstil kenti Diyarbakır sloganını teydid edecek bir olay 1927 yılında gerçekleştirilen Türkiye Sanayi Sayımı envanterine göre Diyarbakır, 772 sanayi işletmesi ile dokumada özellikle de ipekli

dokumada İstanbuldan sonra Türkiye'nin ikinci şehri konumunda. Bugün ipekli dokumanın merkezi şehri olan Bursa o günlerde Diyarbakır'dan sonra ve ancak üçüncü sırada(42).

Tarihte ticaret yollarının Diyarbakır'dan-Halep'e uzandığını biliyoruz. Ancak Halep'te ipekli dokuma endüstrisi çok gelişmişti. Özellikle XVIII. yüzyıl ve XIX. yüzyıl başları bu endüstri yıldızdı. İpekli dokuma hammaddelerinin çoğunluğu da Diyarbakır'dan gidiyordu.



16-Şefik Korkusuz Bir zamanlar Diyarbekir. Dokumacı bir kadın

İpek Şehri Diyarbakır

İpek tezgahlarında atkısı pamuk ve çözgüsü ipek olan alacanın benzeri kutnî veya kutnu denilen ipekli gazeliye ve mantin adlarıyla tanınan ipekliler üretilmekteydi XV. ve XVI. asırlarda Karadeniz sahilinin ünlü bir ticaret iskelesi olan Ünye (İvanus) 'dan Diyarbekir'in ham kırmızı ipekleri ihraç edilirdi . Diyarbekirde işlenerek tam iki yılda bitirilen ipekli otağ Sultan IV. Murad'a hediye edilmişti .

Tekstilde tarihte ön plandaydı. Mehterhanede asker kıyafetleri için 10 bintop kumaş gönderildiği tarihi belgelerde kayıtlıdır. (31).

17-Mehterhane için diyarbakır'da yaptırılması emrolunan 20 bin top kırmızı bezin yaptırılıp gönderilmesine dair hüküm. 1. Ocak 1815 İpekçilik konusunda XVI.yüzyılda Diyarbakır'da 5.610.666 akçelik gelir Anadolu'nun pek çok sancağının toplam gelirinden daha fazladır. Örneğin Adana Sancağının toplam yıllık geliri 3 milyon akçe, Sis sancağının ise 2 milyon akçe civarındadır (28).

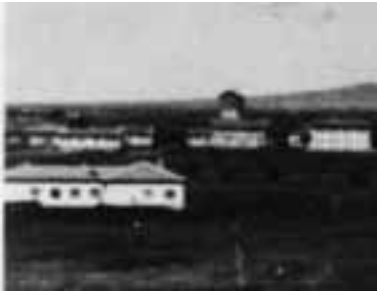
Cumhuriyet Dönemi İpekböcekçiliği

1970 yıllarında Diyarbakir il merkezi basta olmak üzere Silvan, Lice, Kulp ve Hazro ilçelerinde önemli miktarda ipek böcekçiliği yapılmakta idi (43).

Şimdilerde Bursa'da bir milyon kilo, ipek kozası üretiliyor. 1930'lu yıllarda Diyarbakır'da 70 mancınık vardı. Hesaba vurulduğunda o gün için bu rakam bir milyon kilo kozaya denk düşer. Biz bu rakamla daha o tarihlerde Bursa'yı geçiyorduk. 1927 yılında Türkiye genelinde yapılan sanayi sayımında Diyarbakır ipekli dokumada İstanbul'dan sonra ikinci sıradaymış. 1940 yıllarında Diyarbakır'da 270 aile puşicilikle uğraşmış. Diyarbakırda 40 tane motorlu tazgah vardı. 1200 tane elle çalışan dokuma tezgahı bulunuyordu(39).



18-A.Hayati Avşar İpekböcekçiliği mektebi diploması



19- İstasyon caddesi -1940'lı yılların sonları (İstasyon caddesinde sol tarafta görünen binalar İpekböcekçiliği İstasyonudur, sağ tarafta İnönü İlkokulu var)

Diyarbakır'de elde edilen ipek kozalarından bir kısmı damızlık koza olarak ayrılıp ipek böceği

tohumu elde edilirken, diğer kısımlarından da dört - beş yüz ipek böceği dolabından ipek elde edilirdi. Bunlar çeşitli renklere boyanarak çeşitli ipekli kumaşlar dokunur. **Mantin, Atlas, Kutni, Gezi...** Diğer çeşitli kumaşlar elde edilir. İpekten yapılan ve başa sarılan **puşiler** de ayrı bir şöhrete sahip olup her tarafta aranır ve kullanılırdı.

İpekböceği beslenen evlerde aşefçi denen kadınlar çalıştırılırdı. Hristiyan evlerinde tüm aile fertleri çalıştırılırken, Müslüman evlerinde "aşefçi" denen, bu işten anlayan ustalaşmış kadınlar çalıştırılır. İlkbaharda dut ağaçlarının yaprakları fare kulağı kadar olduğu zaman ipekböceği tohumları evlerde kuluçkaya yatırılır. Yirmi küsur günden sonra yumurtadan çıkan koyu esmer minnacık kurtçuklar gayet ince kıyılmış dut yapraklarıyla beslenirlerdi. Diyarbakır Askeri Hastanesinin altından başlayıp Yeni Kapı, Mardin Kapı, Ben û Sen ve Urfa Kapı'daki dut ağaçlarından kesilen dut dalları üst üste konur, iki üç metre boyunda olur, bir insanın zor taşıyacağı ağırlığa erişirlerdi. Yapraklı dut dalları birkaç sütun kalınlığında bağlanarak sırtta taşınırdı. Bundan dolayı bu işi yapanlara " **arkacı**" denirdi.

Bahçelerden, Mardin Kapı yokuşundan, Yeni Kapı yokuşundan arka arkaya dizilen, dut dallarını yüklenmiş arkacılar elli altmış metrede bir dinlenerek bunları günde birkaç kere böcekhanelere götürürlerdi. Aşefçi **kadınlar** ellerindeki küçük dalları kontrol eder, üzerinde kuş pisliği veya toz olan yaprakları atarlar. Sonradan bu yapraklar böceklere verilirdi.(44) Diyarbakır ve kazalarında elde edilen kozaların içindeki krizalitler güneş, kaynarsu ve su buharı

ile boğulduktan sonra Diyarbekir'e getirilip ipekböceği kozası pazarında satışa arz edilir. İpekli kumaş imal eden fabrikalarda kullanılmak üzere "dolap" tabir edilen ipekçekme dolaplarında kozalardan ipek elde edilirdi.

İpek dolapları iki çeşittir. Bunların biri büyük, biri küçüktür. İpek çekme dolaplarının bulunduğu yer şu şekildedir: İpek çeken ustanın oturduğu yerin önünde büyük bir kavurma kazanı, kazanın altında ocağı, ipekçekenin yanında kazanın altında yanacak ağaç, yaprak vb, dumanlarının çıkması için bacası, kazanın önünde ipekçeken ustanın karşısında ipeklerin geçirildiği dört-beş iğ bulunur ve bunlardan alman ipek, dört dolaba verilir. Dolabın üzerinde üç ve dört sıra ipek sarılmaya başlanır. Kadınlar tarafından durmadan dolap çevrilir.

Kazanın altında yakacak olarak da ipekböceği beslenen, böcekhanelerdeki iskelelerden sökülen, ipekböceği yataklarından elde edilen dut dalları, kuru yaprak ve altı köşeli üç dört milim boyunda koyu yeşil, siyahımsı kurumuş ipekböceği pisliği kazanın altına atılarak yakacağı da kendinden temin edilir. Dışardan yakacak alınmaz. Dolaplardan sökülen ipekler, kız saç şekline bükülerek deste halinde sahibine teslim edilir.

İpek böceklerinin dört uykusu, beş yaşı vardır. Böcekler büyümeye başladıktan sonra (yapraklar kıyılmadan) önce küçük dal, sonra büyük dal halinde verilir. Bu şekilde dört uyku ve beş yaştan sonra kemale erer, koza örme zamanına yaklaşırlar. O zaman "**çילו**" tabir edilen yapraklı meşe dalcıkları ve bu işe mahsus süpürge otu, ipekböceği yataklarına dikine konur. Böcekler de koza örnek için bunların üzerine tırmanıp, yapraklar arasına koza örerler. Örme işlemi dıştan içe yapılır. Kozalar kemale erdikten sonra (beş-altı gün) sökülür. Kozalar toplanır, flatür fabrikasının yanında bulunan (Fabrika, Gâvur Meydanı, "Hiristiyan Mahallesi"ndedir.) İknahhaneye (Böceği boğdurma yerine) götürülür.

İknahhane şu şekildedir: Dekovil (küçük ray)döşenmiş meydanın sonunda, içinde büyük su kazanı bulunur, dışardan altında suyu kaynatmak için yapılan ocakta daimi ateş yakılır. İknahhane çift kanatlı kapılı bir odadır. Dekovil hattı odanın sonuna kadar döşelidir. Dekovil hattının üzerinde insanlar tarafından sürülen ve çekilen dört tekerlekli, dört kanatlı, dört katlı koza konmaya mahsus kerevetlerin bulunduğu koza iskelesine, kozalar kat kat konarak boğma odasına (iknahhane) sürülür.

Odanın iki kanatlı kapısının her tarafı su buharının dışarı çıkmaması için keçelerle kaplı bulunur. İki kanatlı kapının üzerinde içerisine koza konmaya mahsus etrafı yine keçe ile kaplı küçük bir çekmece bulunur. Bu çekmecenin içine o parti kozaya ait beş-altı koza konur, kapılar kapatılır ve kozaların su buharında boğma muamelesinin tamamlanması için beş-on dakika bekletilir. Arada bir, küçük çekmece çekilir, içindeki kozalardan su buharına maruz kalmış birkaç koza alınıp bıçakla kesilerek koza içindeki krizalit(ipek böceğinden kelebeğe dönüş) çıkarılıp, bakılır. Boğulmuşsa kapılar açılır, boğulmamışsa birkaç dakika daha bekletilir.

İşlem tamamlanmışsa dekovil hattındaki dört katlı kerevetli iskele dışarı çıkarılır. Kozalar yerlere yayılmış Japon bezlerin üzerine serilir, kurutulmaya bırakılır. Bu durum geceleri de sürer (Kelebeklerin kozadan çıkmaması için). (44)

Muharrem Usta,(1936 doğumlu) mesleğin inceliklerini ve icrasını şöyle anlatıyor "1930"larda Diyarbakır'da 400'ün üzerinde dokuma atölyesi vardı. Bu atölyeler ustaların kendi evlerinde kurulmuştu. Bu atölyelerin sahibi ve ustaların hemen hemen hepsi Ermenilerden ve Süryanilerden oluşuyordu. Her bir ustanın atölyesinde 4-15 arası tezgah vardı. Tezgahların boyutları farklı idi. En küçüğünde çözümlerin sarıldığı 4 tane kalem vardı. En büyüğünde ise 10,5 kalem vardı. 9 çeyrek deniyordu en büyüğüne. Ayrıca bu ustaların koza yetiştirme atölyeleri ve dokuma atölyeleri ayrı olarak bulunmakta idi. koza ipek haline getirilip, dokuma atölyesine teslim ediliyordu. En ünlü ustalar ise Ermeni asıllı Naum ve Zeyni ustalardı. İpek dokumacılığı o dönemin

en gözde mesleklerinden biriydi. Bu işle uğraşanlar "**puşici**" olarak anılmakta idi. Diğer gözde meslek ise kuyumculuktu. Bu mesleklerle uğraşanlar parmakla gösterilecek kadar değerli idi. Bu ustaların yanında çırak olarak işe başlayanların tezgah başına geçebilmeleri için 2-3 yıl "**feruk**" (**masura**) doldurmaları gerekirdi. İyi kalfalar kapışılır di. Kalfalar arasında tatlı bir rekabet vardı. Ustalar çıraklarına en çok "**tefeye fazla vurma**" uyarısında bulunurlardı. Çünkü tefeye fazla vurmak ipliği sıkı dokumak anlamına gelirdi ki bu da fazla ip harcanmasına sebep oluyordu.

Çok hızlı ustaların yanında çalışan çıraklar "**Reddahın (çıkriğin) dibinden çıkamıyorum**" şeklinde yakınırlardı. Urfa kapıdan Mardin kapıya kadar olan bölgedeki surlar boyunca her evden tezgah sesleri yükselirdi. Yine o bölgede dışarıda Hüllü (**Güneşten korunmak için yapılan bir çeşit kamelya**) kurulurdu. Koza günlük olarak yetiştiriliyordu. Koza böceği (mus) başka illerden getirtiliyordu. Şimdikilere göre daha parlak ve daha büyüklerdi (**parmak kadar**). İpek böcekleri 40 gün boyunca karanlık bir odada dut ağacının yaprağıyla besleniyorlardı.

Dut yaprakları yere yığılıp böcekler onların arasına bırakılırdı. 20. günden sonra koza örmeye başlarlardı. 40 gün sonra uyanıp kendi kendilerini boğarlardı. Bundan sonra kozalar toplanmaya başlardı. Koza çıkarmak için odalarda 5-6 katlı ranza şeklinde dolaplar kuruluyordu.

Talaş yakılarak büyük kazanlarda su kaynatılırdı. İki kadın bu kazanın başında bekler biri kazanı karıştırırdı. Diğeri ise kozaları kazana atardı.

Her seferinde kazana 3 kg koza atılırdı. Bu kozalar kazana konan kamçıya yapışırdı. Kozalar çözgü ipliği için ayrı, atkı için ise ayrı inceliklerde idi. Elde edilen ipler **(keleb) (çile)** yumak haline getirilip boyahanelerde boyanıyordu. O dönemde boyanan iplerin boyaları kesinlikle akmazdı. Beyazlarla bir arada yıkanabiliyordu. Çünkü saf boyalar kullanılıyordu. Bazen boyalara demir tozu karıştırılırdı. Bu boyanın içinde 30-35 dakika kaynatılır ve sonra çıkarılıp asılırdı. **(Şimdiki iplere daha az boya konup başka maddeler ilave ediliyor. O nedenle boyaları kalıcı olmuyor.)** O dönemde en çok tercih edilen boya siyah idi. Farklı illerden farklı renklerde kumaşlar talep ediliyordu. Örneğin Urfa'da **"dorsor" (Etrafı kırmızılı)** tercih ediliyordu. Diyarbakır'da daha çok **"kesrevan"** kullanılırdı. Ayrıca **"telgraf" (kırmızı, beyaz, siyah çizgili sık dokunmuş), "heftreng" (yedi renkli) ve "semavi"** desenleri kullanılırdı.(45)

1938 yılına ait bir kitapta *"1935 yılında 132.681 kilo yaş koza ürünü elde edilmiştir.Diyarbakır kozalarından alınan ipeğin de top hartuçlarında ve paraşüt imalatında çok yüksek değeri vardır"* denmektedir. (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.32)

İpek böceği mektebi1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında (s.159) Mektebin tahsil müddeti üç ay olup iki devreye ayrılır. İlk devre 10 nisandan 25 Mayıs'a kadar devam eder. Bu müddet zarfında amalei ve nazari olarak böcekçilik öğretilir.İkinci devre 15 Eylül'den birinci teşrin gayesine kadar devam eder.Bu devrede dahi thumculuğu umumi ve nazari esasları gösterilir.Mektep 1930 yılında 11 efendi yetiştirmiştir.

Arıcılık

Salnamelerde (c.4) balla ilgili şu cümlelere rastlıyoruz .Bal ilimizin önemli ürünlerindendir.1869 yıl Diyarbakır salnamesinde balmumu 5000 yekün-i mahsul keyl-i aşari denmektedir.(10) 5 Temmuz 1841 tarihli bir belgede asker için Diyarbakır'dan 30000 kıyye bal alındığı ifade ediliyor (8)

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında Vilayetin Çermik ve Kulp mıntıkalarında oldukça nefis bal istihsal olunmaktadır. Bereketli senelerde bir kovandan vasati 5-6 kilo bal istihsal olunur(s.155) denmektedir.

1961 yılında Diyarbakır'da 11903 kovan mevcuttu, 81312 kg bal istihsali

olmuştur(51)

Diyarbakırda At Sporları

Hurriler İÖ 3. binde Doğu Anadolu dağlarında ve Kuzey Mezopotamya'da yerleşmişlerdi. At, Huriler tarafından Anadolu'ya yayıldı. Sümer dilinde at kelimesinin olmayışı, onun yerine dağ eşeğianlamında Ansu-Kıra kelimesinin kullanılışı Sümerlerin atı tanımadığını gösterir. Akadların yaptıkları savaşta yenilmelerinde yabancı eşek kullanmaları, rakiplerinin at kullanmasına bağlanır (46).

Selçuklular döneminde atın önemini surlarda da görüyoruz



21-1908 yılı- Gertrude Bell

1938 yılı Diyarbakır aygır deposu Vilayetimizdeki bölge aygır deposu 1935 tarihinde tesis edilmiş olup her sene yeni yeni aygırlar ilavesi suretile hali hazırdaki aygır mevcudu 24 başa baliğ olmuştur. Mezkur aygırlardan bir kısmı, ilkbahar mevsiminde bölge vilayetlerinde sıfat yapmak üzere gönderilmekte ve bir kısmı da Diyarbakır vilayetinde alıkonulmaktadır. (Cumhuriyetin 15. Yılında Diyarbakır s.61



22- Nur burcunda atlar

Selçuklular döneminde ata verilen önemi Nur burcunda görüyoruz.

2.Abdülhamid Döneminden Diyarbakır'da At Yarışları(31)

Padişahın doğum günü nedeniyle yapılan yarış- Yerli hayvanlar koşu yarışması



İyi Cins Hayvan Yetiştirilmesi İçin Teşvik Yapılırdı

Resmi devlet belgesi olan 1869 yılı Diyarbakır salnamelerinde Ahali malı olan kısraklar için cins aygırların suret-i celb ve muhafazası hakkında emirname ve talimat.

Bu hayvanlar için 'Cins at yetiştirmek için miriden celb olunan aygırların memleket baytarı tarafından nezaret olunarak istifade edilmesi ve aygırlar telef oldukça yeniden celbi hakkında' emirname mevcuttur (10)



23-At yarışları-1927

1927 yılı birincileri Karacadağ'dan Sabri Keya'nın kır atı kendi dalında birinci olurdu.

Mızımız Muhammed'le Göçmen Bekir ise çeşitli mesafelerde birincilik alırdı Diyarbakır'da at sporlarını Abdüssettar Hayati Avşar'dan dinleyelim.

"İlk olarak 1927'yi 1928'e bağlayan günlerde Arap atının ıslahı için at yarışları devlet tarafından Diyarbekir'de sonradan Koşuyolu adını alan yerde yapılmaya başlanır.İlkbahar ile sonbahar mevsimleri atyarışlarının yapıldığı dönem olarak Diyarbekir'linin hafızasına işler.

O yıllarda Cuma günü tatil olduğu için genellikle cumaları yarışlar yapılırdı. Adana'dan,Urfa'dan,Viranşehir'den ve başka yerlerden Arap atları getirilirdi.

Karacadağ mıntıkasından Sabri Keya'nın (kahya) kır atı kendi branşında daima birincilik alırdı.Mızımız Muhammed,Göçmen Bekir gibi jokeyler çeşitli mesafelerde birincilikleri olan,Diyarbekirli için tanınan simalardı.Hakem heyeti koşu pistinin içindeki binadan dürbünlerle yarışları takip ettikleri gibi heyetten bir kısmı da koşu meydanının içinden at yarışlarını izler,usulsüz hareketlerde bulunanları diskalifiye ederlerdi" (44)

Üniversite Arazisindeki Tarihi, Harap Aygır Deposu



24-Aygır deposu

1937 yılına ait bir kitapta 'Diyarbakir aygır deposu,hayvan neslinin düzelmesinde önemli bir rol oynar.Depoda 17 aygır at,2 eşek vardır. Diyarbakir'de atlar bilhassa Arap soyundadır. Halkta at merakı çoktur.Yarış ıslah encümeni tarafından tertip edilen mevsim koşuları çok büyük bir ilgi ile karşılanır.Ve mıntıkanın en yüksek koşusu olan bu yarışlarda birinci sınıf kıratta hayvan girer.Her yıl Diyarbakir merkezinde açılan ve yalnız saf kan arap at ve kısarak ve taylarına mahsus hayvan sergileri de at neslinin ihyasında büyük amil olmaktadır.İlde 8910 at vardır (11).

1938 yılına ait bir kitapta "Diyarbakırda bilhassa atlarArapsoyundandır.Halktaatmerakıyüksektir. Yarış ıslah encümeni tarafından ilkbahar ve sonbaharda tertip edilen at yarışlarına hemen Türkiyenin en yüksek yarış atları iştirak eder diyebiliriz. Hayvan sergileri ise büyük bir ilgi ile karılanır. At neslini ıslahı için Diyarbakır'da bir aygır deposu kurulmuştur.Depo,her yıl en yüksek cins aygırlarla takviye edilmektedir.Bu münasbetle Diyarbakır ve çevresinde güzel ve halis kan taylar yetiştirilmektedir" denir. (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.29)

Hayvancılıkla İlgilenen Meşhurlar

Yarış atı yetiştiricisi : Osman ağa

Meşhur kuşçular : İhaleci kuşbaz Bozo, Kuşbaz Eşo, Kuşbaz Fit Hoca, Kuşbaz Hale Şükri, Kuşbaz Kalkit, Kuşbaz Nizo,

Meşhur eşekçiler :Eşekçi Garip, Eşekçi Hamdullah, Eşekçi İsmail, Eşekçi Şeref, Eşekçi Mehmet

Katırcı halti Şemo

Meşhur sütçüler : Sütçi Bişar, Sütçi Halo Murat,

Sütçi Topal kado

Meşhur horozcular : Horozcu Bozo İhsan (26).

Hayvansal Ürün İhracatı

1869-1905 yıllarında Diyarbakır'dan hayvansal ürün olarak yapağı,keçi ve oğlak derisi,ipek kozası,koyun ve keçi,inek ve öküz,keçi derisi,yağ ihraç edilmiştir (Salname 4/276)denmektedir. 1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında "*Vilayetin birinci derecede ihracatı koyun ve keçidir, her yıl külliyatlı miktarda Suriye ve İstanbul havalisine ihraç edilir*" denmektedir.(s.106)

Yapağı

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında Diyarbakir yapağısı uzundur.On beş sentimetre kadar gelir.1924'te çekisi yani 30 batman veya yüz seksen okkası 4400 madeni mecid,ye idi.Şimdiki hesaba göre 180 okkası evrakı nakdiye ile 176 liradır, denir. (s.106)

Hayvan sağlığı



1962-Hayvan hastanesi (51)



1962-Hayvan hastanesinde klinik muayene(51)

Av Hayvanları

Diyarbakır salnamelerine göre bulunan kuş türleri Keklik, ördek, kaz, hindi, leylek, keçe kerkes, kartal, çalağan, papağan, doğan, karakuş, tavûsi, karazağ, bıldırcın, güvercin, kumru, saka kuşu, turna, balıkçın, kaz, yarasa, ishak kuşu, baykuş, tarh, serçe, bülbül, yaban bülbülü, vahşi bat, askü, darı kuşu, yaban serçesi, incir kuşu, fiüdhüd, ebabil, kırlangıç, kagırlak, cure, kör tavuk, boran, torac, piriç kuşu, yeşil karga, Hasan Hüseyin tavuğu, el kuşu gezeze, mezmezdek, tut kuşu, kum kuşu, karabîtak, (Salname 3/362)

Varşak, Çakal, Tilki, Su iti, Sansar, Tavşan, Veseh

Hayvanat-ı mezkûreden veseh dayak yedikçe semizlendiği ve Kürdler tarafından lahmı eki olunageldiği cihetle tutulur ve semizlenmek için değnekle dayak altına alınarak dayak yedikçe kesb-i semen etmesi üzerine boğazlanır. Diğer hayvanat postlarının kurbanı olmak üzere saydlarında devam olunuyor. Postları kürk yapılarak epeyce câlib-i menfaattir. Yalnız tavşanın saydı telezzüz için olarak lahmı dahi mubahtır. Tilkinin lahmını Şafii mezhebinde olanlar yerler.

Hinzır, Kurt, Pelenk, Ayı, Keftar

Şu yırtıcı hayvanat dahi arazimizin beslediği ecsâmdandır. Hinzır denilen canavar erz tarlalarına sokulup îrâs-ı hasar edegeldiğine mebnî her sene bir mikdarı o tarlalarda kurşunla telef edilir. Kurt, koyun ve keçi ağıllarında çobanların tufengine hedef ve mahsusan beslenen kelblerin âzûlarıyla mecruh olurlar. Postları kürkçü dükkanlarında pazara çıkar. Pelenk ve keftar ve ayı yalnız gördükleri insanlara mazarrattan halı değildirler.(3/362)

1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı *"Diyarbakır yıllığında Ünlü avcıları bulunan Diyarbekir'in yönünde karatavuk, yabani ördek, toy, turna bulunduğu gibi kıkuyruk burada çok mühim bir yer tutar.Keklik, çil bura acılarının yüzünü güldüren bir varlıktadır. Çulluk, sarı asma, arıkuşu, ağaçkakan ve balıkçıların türlüşü bulunur. Keklikten sonra üveyik gelir"* (s.825)denmektedir.

Tarihte Gap Projesi(Benzeri)

Diyarbakır valisi Mehmed Halid beyin II:Abdülhamid'e sunduğu raporu Vilayet yöneticileri maddi ve manevi fedakârlık göstererek halka öncü olmalı ve vilayetin her kazasını dolaşarak sorunları yerinde tespit etmelidir.

1. Her şeyden önce vilayetin emniyet ve asayişi temin edilerek, rüşvet ve

- iltimasın önüne geçilmelidir.
2. Halkın en fazla ihtiyaç duyduğu zirai aletlerin tedarik ve tamiri için Müslüman çocuklardan sanatkârlar, özellikle de marangozlar ve demirciler yetiştirilmelidir.
 3. Ziraatın gelişmesi ve modern zirai aletlerin kullanımının öğretilmesi için bir *Numune Ziraat Çiftliği* kurulmalıdır.
 4. Diyarbakır'ın önünden geçen Dicle nehrinin 4-5 saatlik mesafede dar bir yerine set yaptırılırsa o civardaki susuz arazinin büyük bir kısmı sulanır. Böylece yağmurun azyağdığı senelerde ekinlerin su ihtiyacı karşılanır ve oralar kıtlıktan kurtulur. Ayrıca, sözü edilen araziler bu sayede pamuk ekimine elverişli hale getirilerek, hem halkın ve hem de devlet hazinesinin istifadesi arttırılmış olur.
 5. Vilayetin ihracatının önemli bir kısmını oluşturan deri ve yapağı (koyun yünü) gibi şeylerin rağbet görmesi ve ticaretinin artması, debbağlık sanatının ilerlemesine ve iplik fabrikasıyla halı tezgâhlarının kurulmasına bağlıdır.
 6. Diyarbakır çevresinde şeker kamışı ve pancarın güzel yetiştiği tecrübe ile sabittir. Ayrıca cam imalatı için gerekli olan maden ve mum yapmak için pek çok iç yağı mevcuttur. Bu sebeple şeker, cam ve mum fabrikaları yapmak dahi mümkündür. Bu fabrikaların kurulması, ithal edilen şeker ve cam gibi şeylerin içerden karşılanmasına yardımcı olur.
 7. Kapasitesi 400 öğrenciyi barındırabilecek düzeyde olan Sanayi mektebinin giderlerinin karşılanması için, Vilayet Meclisi tarafından ka-leme alınıp Bâb-ı Ali'ye gönderilen mektep nizamnamesinde belirtilen gelirlerin tasdiki ve tahsisi zaruridir.

8. Diyarbakır vilayetinde 200 kadar daha iptidai mektebi (ilkokul) açılırsa, vilayetin okul ve eğitim ihtiyacı karşılanır.
9. Binaları hazır olan ve masrafları taahhüt altına alınan Avine (Savur), Çermik, Beşiri, Lice ve Derik kazaları Telgrafhaneleri açılırsa vilayetin haberleşmesi sağlanır (47)

Diyarbakır'da Tarihte Tarım Eğitimi

Vali İsmail Hakkı paşanın Diyarbakır'e verdiği hizmetlerden biri de Mekteb-i Ziraattir. O dönemlerde halkın ziraatte son derece geri kalmış yöntemlerle ziraat yapması böyle bir mektebin kurulmasının önemini bir kat daha artırmıştır.

Bu konu ile ilgilenmesi için vali beyin vilayet başmühendisi Mösyö Ravic'e görev vermesi ve onun da hazırladığı raporda bir Ziraat mektebinin kurulmasını öngörmesinin ardından hemen vilayette bir Ziraat mektebinin açılması için faaliyete geçilmiştir.

Ziraat mektebinin 150 öğrenci alacak şekilde kerpiçten yapılarak bir zahire anbarı, bir mahzen ve ahır inşa edilmesi düşünülmüştü. Yapılan hesaplar sonunda bütün bu yapılacak işlerin ve hocaların giderleri ile beraber 230.000 kuruşa malolacağı anlaşılar.

Bu masrafların mektebe bırakıldığı takdirde 2-3 sene zarfında çıkarılabileceği planlanır.

Mektepte çalıştırılmak üzere Diyarbakır'ın her kazasından 18-24 yaş arası gençlerden birer kişi alınıp, bunlar üç sene müddetle çalıştırılacaklar, diğer ıslahhanede okuyan öğrencilerle beraber fen ve hesap derslerini de alacaklardı.

Bu arada öğrencilere uygulamaları olarak dersler verilecek,bilgilerinin geliştirilmesi de sağlanacaktı.

Ziraat mektebinin açılış eğitim ve öğretimine geçtiği 9 Ekim 1970 tarihli yazı ile Dersaadet'e bildirilmiş ve Dersaadet'ten gelen iradenamede bu teşebbüs takdir edilerek iyi bir icraat olduğu belirtilmiştir.(48)

Müesseseler

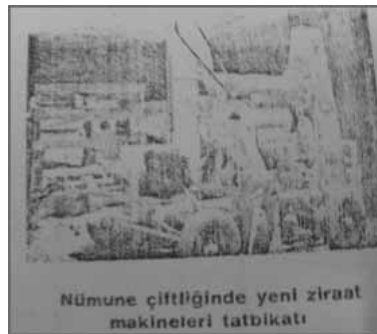
1936 yılında H.Basri Konyar'ın kaleme aldığı Diyarbakır yıllığında Vilayette, Ziraat müesseseleri son yıllarda Merkez numune fidanlığına istihale edilen Nümune çiftliği ile Kulp, Silvan fidanlıkları ve Ziraat radar istasyonundan ibarettir.(s.159)

Eğitim Çiftliği

1869-1905 salnamesinde ahaliye usul,yeni aletler,fenn-i ziraati öğretmek üzere sur dışında bir numune çiftliği kurulacaktır,finans belediyece sağlanacaktır denmektedir(Salname 4/367).

Numune Çiftliği

1924 yılında Dicle kıyısında vaki Kırtebil köyünün 5000 dönümlük metruk arazisi üzerinde tesis edilen vilayet Numune çiftliğinin temini faaliyeti için yüksek bir maaşla ziraatçı bir müdür tayin edilmiş ve Macaristan'dan 800 lira aylık ücretle ecnebi bir mütehasss getirilmişti. Yetiştirilen kayısı,şeftali,badem,kestane ve akasya fidanları cüzi bir bedelle halka verilmiştir..1926'daKırtebilebirmeterorolojiistasyonukurulmuştur.1930'da 12bin küsur lira ile yeni sistem ziraat makineleri getirilmiştir.Bu aletler köylülere tanıtılmıştır.1931 fidanlık haline çevrilmesi uygun görülmüştür, (15.Yılında Diyarbakır. s.42-44)



1938'de tarım (Cumhuriyetin 15'inci yılında Diyarbakır.1938)

Ziraat Meclisi

1869-1905 salnamelerine göre bir ziraat meclisi olduğu anlaşılmaktadır.

Reis : Mustafa Naili efendi

Azalar:İsmail bey, Mustafa bey, Ahmet bey, Abdurrahman ağa, Cubur efendi, Mıgırdıç efendi, Agop efendi, Bolis efendi, Karabet efendi'ydi (Salname 5/216)

Borsa

Cumhuriyet döneminde İpekçi dükkanları ile puşucu dükkanları, iplik ve puşu boyahaneleri Balıkçılarbaşı çevresindeydiler. Diyarbekirin asıl İpekçiler Hanı ise, Urfa Kapının iç tarafındaydı.

1949 yılında Diyarbakır'ı ziyaret eden gazeteci Cahit Beğenç izlenimlerini Ulus gazetesinde yazmış, Diyarbakır ve Raman isimli kitabında da bu izlenimlerini detaylandırmıştır.

"Diyarbakır'da en hararetli alışveriş, yağ ve hububat borsalarında görülür. Diyarbakır yağlarının toplandığı ve büyük şehirlere doğru sevk edildiği yağ borsasına uğradım. Borsa binası, Selçuk yapı tarzında eski bir kervansaray,şimdi adına Çifte han diyorlar. Dört tarafı kapalı, iki katlı bir bina. Ortası avlu. İki de kapısı var. Yağ kapıların birinden giriyor, ötekinden çıkıyor.

Avluda grup grup yağ tenekeleri var. Duvarada da bir sürü çuval dayamışlar. Bunlar ipek kozası ile dolu. Beyaz yağ daha makbüldür. Çünkü keçi yağıdır. Koyun yağı biraz sarımtırak olur. Diyarbakır'daki tüccarlara veya komisyonculara dışarıdan yağ sipariş edilir.

Valilik borsaya bir kimyager tayin ettirdi.Şimdi, Diyarbakır borsasında satılacak ve satılan yağlar muayeneye tabi tutuluyor. Senede 2 milyon kilo sadeyağ Diyarbakırdan ihraç edilmektedir. Borsa binasında, zamanına göre yapağı, mazi, kitre, acıbadem, deri, pirinç gibi mallar da arttırılmaktadır" (12)



20-1937 Yılında Borsa (11)
(İzmir Fuarında Diyarbakır.1938.s.36-37)

Buğday, arpa, mısır, darı gibi tahılların öğütülerek un haline getirildiği yerlere değirmen, bu gibi yerleri işleten veya çalıştıranlara da değirmenci denir.

Değirmencilik dünyanın en eski ve hayatî mesleklerinden biridir, ama bugün yok olan mesleklerin başında gelmektedir.

Çayönü'nde yapılan arkeolojik kazılar sonucu ele geçen buluntular arasında, günümüzden yaklaşık 10.000 yıl önce kullanılan, el değirmenlerinin ilk modelleri olan havan eller de yer alır. Bulunan bu bazalt öğütme taşları, değirmencililiğin bilinen ilk örneğidir. Çayönü insanları, tahılları bazalt taşları üzerinde öğütmek suretiyle un haline getiriyorlardı. Bu değirmenlerin daha gelişmiş

hali olan El Değirmenleri yakın zamana kadar kullanılmaktaydı.

El değirmenleri ortalama 50 cm . çapında, 15 cm . yüksekliğinde, yuvarlak, üst üste iki sert taştan oluşur. Alttaki taşın tam ortasında dökülmüş kurşunla tutturulmuş çelik bir mil bulunur. Üsteki taşın ise ortasında yaklaşık 7- 8 cm . çapında oyulmuş bir boşluk olur. Ayrıca üst taşın üzerinde yine dökülmüş kurşunla tutturulmuş çelik bir çevirme kolu bulunur. El değirmeni çalıştırılacağı zaman, üste gelecek taşın oyuk deliği alttaki taşın miline geçecek şekilde değirmen taşları üst üste konulur.

Alt taş sabit kalır, üsteki taş çevirme kolu sayesinde alttaki taşın üzerinde yatay olarak çevrilir. Bu çevirme esnasında üsteki taşın ortasındaki boşluktan ne öğütülecekse yavaş yavaş elle dökülür. Kolla birli, ikili ve hatta üçlü değirmen çevrilir. İki taşın arasından öğütülen şey öğütülmüş haliyle çıkar. Bu tip değirmenlerde genellikle pilavlık bulgur, içli köfte ve çiğ köfte bulguru, yarma, mercimek öğütülürdü. Öğütülmüş bulgurun unundan da lapa yapılırdı. Değirmenler eskiden insan gücünden, hayvan gücünden, su ve rüzgâr gücünden yararlanılarak çalıştırılırdı. Şimdi eskisi gibi değirmenler yok; var olanlar da elektrik enerjisiyle çalışmaktadır. Değirmenlerin yerini un fabrikaları aldı.

Değirmenlerde tahıllar değirmen taşlarında öğütülür. Değirmen taşları yuvarlak olup iki tanedir. Altta olan sabittir. Diğer sabit olanın üzerinde yatay düzlemde döner. Tahıl dönen taşın ortasındaki bir delikten, sabit taşın merkezinden dışarı doğru uzanan oluklara beslenir. Oluklardan, taşın düzgün yüzeyli öğütme bölümüne aktarılan tahıl burada un haline getirilir. Değirmen taşının yıpranan olukları zaman zaman çelik taraklarla yeniden derinleştirilir ve öğütme bölümünün pürüzlenen yüzeyi düzleştirilir. Tahıllar genellikle yük hayvanlarıyla değirmene götürülürdü, bazen de insanlar öğütülecek tahılı sırtlarında götürürlerdi. Çok sonraları traktör ve benzeri motorlu taşıtlardan da yararlanılmaya başlandı.

Ergani'de daha yakın zamanlara kadar çok sayıda değirmen vardı. Bu değirmenler genellikle Boğaz çayı ve Hersin çayı üzerinde su ile çalışan değirmenlerdi. Ergani merkezinde Eski Diyarbakır yolu ile Dicle yolunun birleştiği kavşakta bulunan, elektrik enerjisiyle çalışan bir değirmen de vardı. Çok yakın döneme kadar bu değirmen çalışır durumdaydı. Bu değirmeni Zülfi Kaya ve kardeşleri çalıştırırdı Ben, hem Hersin Çayı

üzerindeki değirmene ve hem de Ergani merkezinde bulunan değirmene defalarca eşekle buğday götürüp öğütmüşümdür. Değirmenler bugün yok olsalar dahi, eski halleriyle birçok insanın anılarını halen süslediğine inanıyorum. Unutamadığım şeylerden bir de değirmen çalıştığında, değirmencilerin saç ve başlarının, kaş ve kirpiklerinin, el ve ayaklarının, elbiselerinin un içinde kalışları ve böylece değirmencilerin undan adam oluşlarıydı.

Değirmenler, insanlar için en büyük nimet olan ekmeğin hammaddesi unun elde edildiği yerler olduğu için, mübarek yerlerdi.

Orakçı ve Tırpancı

Orak, ekin ve ot biçmede kullanılan, yarı çember biçiminde, yassı, ensiz keskin ağızlı bir bıçak ve bu bıçağa bağlı bir saptan oluşan bir tarım aracıdır. Orağı kullanana, orakla ot, arpa, buğday gibi tarım ürünlerini biçenlere orakçı denir.

Tırpan ise, uzun bir sapın ucuna tutturulan, ot, arpa, buğday gibi ekinleri biçmeye yarayan hafifçe kıvrık, uzun çelik bir bıçaktır. Tırpan sallayanlara, tırpan atanlara, yani tırpanla ot, arpa, buğday gibi tarım ürünlerini biçenlere de tırpancı denir.

Orak kullanımı çok eskidir. Günümüzden 10 bin yıl önce Çayönü insanları orağı kullanmışlardır. Ot saplarını ve buğday saplarını kesmek için kaburga kemiği içersine özenle yerleştirilmiş çakmaktaşılarının özel bir biçimde tutturulmuş olmaları, bunların orağın yaptığı işlere benzer işlerde kullanıldıklarını kanıtlar. Hayvanların çene kemiklerine çakmaktaşıları yerleştirilerek de orak yapılmıştır. Çayönü'nde yapılan

kazılarda 6 adet boynuzdan orak, 1 adet çakmak taşından orak taşı, 5 adet boynuzdan orak sapı bulunmuştur.

Böylesine çok uzun yıllar köylülerin, çiftçilerin tarlasında, bağında ve bahçesinde kullandığı orak ve tırpan, insan gücünün yerini makinelerin alması sonucu artık tarihe karıştı. Emek ve zahmet gerektiren orak biçme ve tırpan sallama, çok az zamanda çok iş yapan traktör, biçerdöver ve ot biçme makinesi benzeri modern tarım araçlarının tarım sektöründe kullanılmaya başlanmasıyla yenik düştü: Orakçı ve tırpancılar işsiz kaldı. Üretim araçlarının değişmesi, üretim ilişkilerinin değişmesini beraberinde getiriyor. Böylece kapitalist üretim biçimi bölgemizde kaçınılmaz olarak tarım sektöründe de giderek egemen oluyor. " Beslenecek ağız arttıkça, ekecek el de çoğalır ", ama ekilecek toprak bulunmuyor. Bu süreç, köyden kente göçü ve beraberinde işsizlik ve yoksulluğu getiriyor.

Saban

Saban, çift sürmeye yarayan bir tarım aracıdır. Toprağı alt üst etmeye yarar. Sağlam ağaçtan yapılmış, ön taraftaki uzun, arkada olan kısa üçgen şeklinde birbirine geçen bir düzenektir. Öndeki uzun ağaçtan yapılmış saban okunun ucu, öküzlerin bağlı olduğu boyunduruğun ortasında bulunan halkaya geçirilir. Boyunduruğun iki ucunda ahlat ağacından yapılmış, öküzlerin boynuna geçirilen sabiler bulunur. Arkadaki kısa ağaçtan yapılmış saban kolu ise, çift sürerken tutma kolu olarak kullanılır. Bu iki kolun birleştiği yerde ucu ileriye çıkık bir ağaç kısım daha vardır. Buraya saban demiri (gîsin) geçirilir. Çift sürülürken, bu demir rahatlıkla toprağın altını üstüne getirir. Saban oku, saban kolu ve saban

demirinin geçtiği bu üç parça bir kamayla tutturulur. Öküzleri çift sürmeye iteklemek ve komuta etmek için elde tutulan uzun çubuğa masas , masasın ucundaki delici çiviye zakut denir.

Ben ve daha çok da kardeşim Haydar, Abdullah dedem çift sürerken ona yardım ederdik. Çok zahmetli ve dikkat gerektiren bir iştir. Saban demirini öküzün ayaklarına vurmak, öküzün yaralanmasına, saban demirinin bir taşta takılması ise saban demirinin kırılmasına neden olabilir. Bir keresinde ben çift sürerken, saban demirinin taşta takılması sonucu kırılmıştı ve dedem çok kızmıştı.

Saban, bugün kırsalda yer yer halen kullanılsa da, traktör ve benzeri modern tarım araçlarının kullanımı sabanı köylünün yaşamından çıkarttı.
(7)

Tarım Alanları

16. yüzyılda Dicle nehri ile şehrin surları arasındaki, bağ ve bahçelerle kaplı arazide, şehir halkı çeşitli ürünler yetiştirmekteydi. Bugün de, Evsel bahçeleri adıyla anılan bu arazide kavun, karpuz, pamuk ve buğdayın yanı sıra, çeşitli sebze ve meyveler yetiştiriliyordu.

Tarımla ilgili faaliyetler kategorisine çayır ve mezralar da dahil edilmiştir. Otlak olarak kullanılan çayırların yanı sıra, mezralar, çeşitli ürünlerin küçük çapta ziraatinin yapıldığı, şehrin dışımda fakat yakınında yer alan arazilerdir. Oldukça mütevazı gelirleri olan 2 çayır (Değercik ve Çevlik çayırları) ve 4 mezraa (Seyran Tepesi, Develü, Kal'a, Hoca Halil ve Devecik) mir-i miran haslarına tahsis edilmiştir.(27)

Diyarbakır ilinde büyük mülkiyetin iki kaynağı vardır. Bunlardan birisi, kökeni eskilere uzanan geleneksel ağalık, beylik, şeyhlik kurumudur. Öbürü ise Cumhuriyet Dönemi'nde özellikle ticaret kesiminde sağlanan birikimdir. Bankalara ise küçük mülkiyet sahiplerinin başvurabilecekleri bir yol olmamıştır. Bu açıdan, toprak satın almada tefecilik de önemli bir birikim kaynağı olmuştur.

Büyük mülk sahiplerinin değişen üretim biçimi ve koşulları karşısındaki tavırları, kökenlerine göre değişmektedir. Ticaretten tarıma geçenler, genellikle daha modern bir anlayışla üretim yapmakta, tarımsal girdi ve yeni

yöntemleri gerektiği gibi uygulamaktadırlar. Tarihsel kökenli büyük mülkiyet ise kendi içinde farklılaşmış durumdadır. Bunlardan bir bölümü kapitalist tarımsal Üretim koşullarına ayak uyduramayıp, ekonomik gücünü yitirirken, bir bölümü ticaretten tarıma geçenler gibi davranmayı başarmış ve hem topraklarını genişletmiş, hem de birikimini artırmıştır. Bu durum, Diyarbakır'da tarım ve ticaret kesimleri arasında bir iç içe geçme süreci olduğunu ortaya koymaktadır. Bu kesim kredikanalları üzerinde de etkindir ve bu, söz konusu kesimlerin tarımsal üretimi denetlemelerini kolaylaştırmaktadır. Orta büyüklükteki işletmelerin bir bölümü, ya miras yoluyla ya da pazar için üretim yapamadıklarından parçalanarak küçük mülkiyete dönüşmüştür. Bir bölümü de kiralama yoluyla traktör kullanma ya da birleşerek küçük traktör satın almanın kolaylaştığı ve yaygınlaştığı yıllarda, pazar ve iklim koşullarının iyi gitmesi, toprağın sulanan verimli bir bölgede yer alması gibi nedenlerle belli bir birikim sağlamış ve toprağını büyütülmüştür. Bu tür olanaklardan yoksun olan küçük mülk sahipleri ise birikim yapmak bir yana, ya toprağını tümüyle yitirmekte ya da işlediği topraktan geçimini bile sağlayamamıştır.

Topraklardaki dengesiz dağılım nedeniyle ortakçılık son derece yaygındır. Ortakçılık biçimleri anlaşma koşullarına göre değişir ve "yarıcılık", "icare", "cariyek" (1/4) ve "marabalık" gibi adlar alır.

Bunlardan marabalık, son derece ağır koşullar içermekteydi. Marabalar, Ağa'nın ya da Bey'in toprağında adeta boğaz tokluğuna çalışırdı. Bu tür işletme biçimleri mülkiyet ilişkilerindeki

çözülme ile birlikte yavaş yavaş ortadan kalktı. Makineli tarıma geçişle birlikte, büyük toprak sahipleri topraklarını ortakçılık ya da marabacılıkla işletmekten vazgeçerek, kendileri işleme ya da kiraya verme yollarından birini yeğlemeye başlamışlardır.

Böylece ortaya önemli bir topraksız köylü grubu çıkmıştır. Atatürk döneminde Osmanlı'dan devralınan bu dengesizliği değiştirmeye çalışmışsa da beklenen sonuç elde edilememiştir. Özellikle Cumhuriyet döneminin başlarında bazı güçlü aşiretlerin yerel isyanların bastırılmasında etkin rol almaları konumlarını daha da pekiştirmişti. Dolayısıyla devlet nezdindeki bu itibarlarından dolayı toprak reformu teşebbüslerini engelleyebiliyorlardı.

Diyarbakır'daki mülkiyet yapısının en belirgin özelliği eşitsizliktir. Yörenin en önemli geçim kaynağı olan tarımın ve tarımdaki mülkiyet yapısının, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyetin başlarındaki durumuyla karşılaştırıldığında, çok ileri bir çizgiye geldiği söylenebilir. Ancak, kırsal kesimi tümüyle kapsayan yapısal bir dönüşüm gerçekleşmemiştir.(58)

Ziraata Uygun Alan

1938 yılına ait bir kitapta "Genel sahası 1487500 hektar tutan vilayet arazisinin 703.475 hektarı ziraata elverişli topraklar, 193.325 hektarı ormanlık, 144.515 hektarı mera ve otlaktır denir". (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.14)

Tarım Ürünü İhracatı

1869-1905 yılı Diyarbakır salnamelerinde 'Diyarbakır meyve gümrüğü' nün olduğu, memur İsmail efendiyle, katip İbrahim efendinin görevli olduğunu öğreniyoruz (salname 2/61)

Bölgenin meyve gümrüğünün Diyarbakır'de olması bu alanda gelişmişliği yansıtmaktadır.

1869-1905 yıllarında Diyarbakır'dan badem, buğday, pirinç, mazi, kereste ihraç edilmektedir (Salname 4/276).

1938 yılına ait bir kitapta, 1937 yılı tarım ihracatı.

- Buğday 8000 ton
- Arpa 4250 ton
- Ak darı 700 ton
- Nohut 850 ton
- Mercimek 125 ton
- Bulgur 150 ton
- Pirinç 800 225 ton
- Pamuk 225 ton
- İç badem 18 ton
- Ceviz içi 9 ton
- Kuru üzüm 650 ton (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.41)

1938 yılına ait bir kitapta, hayvani ürün ihracatı

- Sadeyağ 975 ton
- Yün 350 ton
- Koyun derisi 35 ton
- Keçi derisi 25 ton
- Sığır derisi 75 ton
- Bağırsak 80 ton
- Koyun 40.000
- Keçi 30.000
- Sığır.9000. denir (İzmir Fuarında Diyarbakır 1938.s.41)



1967 Diyarbakır il yillığı 1967 yılı Düven sürerken



1967 yılı Harman savururken



1967 yılı Karacadağda koyun sürüsü

Sera



1938 yılında sera

(Cumhuriyetin 15'inci yılında Diyarbakır.1938)

Diyarbakır Gıda sözlüğü

- Acıca: Su kenarlarında yetişen tere otuna benzer bir bitki
- Acık: Ekşi elma, Alalo: Hindi, Aluç: Alıç, Arasa: Hububat ve meyve gibi şeylerim satıldığı yer
- Bastık: Pestil, Batbat: Yaprakları ağılı bir çeşit bitki,
- Batof otu: Binbirdelik otu
- Butum :Aşısız fıstık, Balcan Patlıcan
- Bejilok :İncir

- Cavan: Sarımsak dövmede kullanılan tahta havan,
- Cer :Su testisi
- Culk: Bozulmuş yumurta,
- Cücük: Cıvcıv
- Çalkı ekmeği: Diyarbakır'a özgü yuvarlak pide,
- Çakala: Çağla
- Çap: Arpada yüz, buğdayda 120 kg gelen bir hububat ölçüğü
- Çelem: Şalgam,
- Çömçe: kepçe
- Çilo: Meşe ağacının dalı,
- Çükündür: Şeker pancarı
- Dağdağan: Bir tür çitlembik,
- Dık: Mangal kömür tozu
- Dibek: Kahve döğmeye yarar taitan oyulmuş havan
- Dinep: Buğday tarlalarında yetişen arpaya benzer bir bitki
- Döğme: Buğdaya kepeği çıktıktan sonra verilen isim. İrisi keşke ve aşurede, ufağı içli ve çiğ köftede kullanılır
- Dombalak: Çay kenarında yetişen mantar,
- Eğren: Kızılçık
- Erişte: Makarna gibi kesilmiş ve kurutulmuş hamur. Ev makarnası
- Farik: Piliç,
- Fırenk batlıcanı: Domates
- Gezengevi: Kudret helvası,
- Güğüm: Bakırdan yapılmış testi biçimindeki su kabı
- Guruz otu: Çiriş otu
- Habene: Büyük su testisi,
- Has: Marol,
- Hülhülü: Hindi
- İşkene: Et suyu,
- Isınak: Tandır, ocak

-
- Kavurga:Kavrulmuş buğday,mısır,Kazağı:Teknedeki hamuru sıyırmaya yarar bir aygıt
- Keme:Mantar,
- Kenger:Dikenli bir sebze
- Karahübür:Siyah dut,
- Kahki:Kurabiye
- Kerez:testi,
- Keyme:Su mahzeni
- Kibe:İşkembe
- Kibekudur:Naneli bir bulgur yemeği
- Kidik:Oğlak,
- Kuşhane:Küçük tencere
- Külbastı:Pirzola,
- Künci:Susam
- Lebüzünye:Badem ezmesi
- Mumbar:Dolması yapılan ince barsak,
- Mücene:Topraktan yapılmış mangal
- Mertebani:Pilav kabı olarak kullanılan büyük bakır tabak
- Mükebbe:Altına yemek konulan büyük sepet
- Nügi:İki yüz dirhemden ibaret ağırlık ölçüsü
- Parç:Bakır ya da tenekeden yapılmış su taşı,maşrapa
- Petek:Çamurdan yapılan zahire anbarı
- Pırpırım:Semizotu,
- Pin:Kömes,
- Pürçüklü:Havuç,
- Pelhavis:Sinirli ot
- Sital:Bakırdan yapılan kova biçiminde kulplu büyük kap
- Şirdan:İçine sucuk,pastırma doldurulan zar,
- Şirik:Susam yağı,
- Şor:Tuzlu
- Timun:Kara erik,
- Torak:Kurut,çökelek(55)

Tarım Hayvancılık Terminolojisi

- Aci:Acı,
- Avci:Avcı,
- Ağır:Ahır,

- Bastık:Pestil,
- Bahça:Bahçe,
- Bekmez:Pekmez,
- Cırdon:Sıçan,
- Çağala:Çağla,
- Çerdeg:Çekirdek,
- Dabahana:Tabakhane,
- Datli:Tatlı
- Dağdağan:Dardağan,
- Davar:Sığır,
- Desti:Testi,
- Ding:Çeltik değirmeni,
- Domatez:Domates,
- Elelo:Hindi,
- Eşkilih:Ekşilik,
- Eyva:Ayva,
- Hebe:Tane,
- Hevlemah:Havlamak,
- Heyvan:Hayvan, Kunci, Susam,
- Legleg:Leylek,
- Marol:Marul,
- Nohıt:Nohut,
- Pamboh:Pamuk,
- Pırpırım:Semizotı,
- Pısık:Kedi,
- Pıço:Kedi,
- Pin:Güvercin barınağı,
- Kerejdah:Karacadağ,
- Keysi:Kayısı,
- Kurbehe:Kurbağa,
- Kuyrık:Kuyruk,
- Kuyi:Kuyu,
- Savoh:Soğuk,
- Selehana:Mezbahane,
- Tavoh:Tavuk,
- Tohim:Tohum,
- Turşi:Turşu,
- Yoğırt:Yoğurt (56)

- Alalo:Hindi,
- Allaf:Zahire komisyoncusu,
- Acice:Yenen bir bitki
- Akko:Saksağan,
- Ardele:Koyunun dizkısı,
- Boran:Güvercin,
- Boranhane:Güvercinlik,
- Balut:Palamut,
- Beğdenus:Maydanoz,
- Bumbar:Koyun barsağı,
- Canbaz:Pazarlarda komisyoncu
- Cenana :Bahçe işçisi,
- Cılık:Bozuk yumurta,
- Çakıl ekmek:Pide,
- Çelem:Beyaz şalgam,
- Çındır:Etin sinir bölümü,
- Çikündür:Kırmızı şalgam,
- Deli bardağan:Yenen bir bitki,
- Eşkene:Et suyu,
- Eşki:Ekşi,
- Fetir:Mayasız ekmek,
- Fışki:Gübre,
- Gezengevi:Kudret helvası,
- Gezo:Meşe balı,
- Has:marul,
- Hebene:Testi,
- Hülle:Kamıştan kulübe,
- İncaz:Mor erik,
- Jijo:Kirpi,
- Kağırdağ:Kavrulmuş kuyruk yağı posası,
- Kaka:Çerez,yemiş,
- Kantır:katır,
- Kapan:El terazisi,
- Karaş:Değirmenci,
- Karraş:Siyah üzüm hoşafı,
- Kasnak:Kalbur,
- Kaşhe:Koyun etinde ur,
- katkat:Şirdan,

- Kell yağı:Taze tereyağı,
- Kesme:Üzüm pekmezinden tatlı,
- Kirpas:Diyarbakı işi çadır bezi,
- Nügi:tartıda yatım okka,
- Poçık:Kuyruk,
- Pin:Kümes,
- Rihan:Reyhan,
- Pürçikl:Havuç,
- Püşkül:Koyun gübresi,
- Sallahane:Mezbahane,
- Sarat:Büyük elek
- Sirinmağ:Kaymak,
- Şak-Şak:Değirmenin çalıştığını gösteren tahta,
- Şebbot:İri sazan balığı,
- Şıtl:Fidan,
- Şirik:Susam yağı,
- Tay:Buğday yükü,
- Tospağa:Kaplumbağa,
- Yarpuz:yenen bir bitki,

(34)

Tarihte İlçe Tarımı **Çermik**

1967 il yılına göreÇermik'te armut,zerdali,kayısı,erik en önemli meyve olarak yetşiridi.Sebzesi de boldu.Sinek,Aşağı şeyhler,Pehsot,Hasut,Haburman,Erkek,Gaybiyan,Karamusa,Killat köylerinde de meyve ve sebzecilik ileri idi. (49)

Eğil

1936'larda Konyar Eğil'in ekonomisini şu şekilde özetler:Ehemmiyete şayan olan gelir her nevi hububat ile pek çok olan bağları mahsülüdür.Üzümden bastık denilen çok makbul pestillerle cevizli sucuklar yapılır.Yağları da nefistir.Ova köyleriyle kasabada kilim,keçe,tüylü kebe ile oyalı velenseleri kadınlar yapar.Renkler,çok tabii ve imtizaçlıdır.Hayvanatı,hayvancılığı dailerdedir.Katırlar nakliyecilikte iyi iş görür.(23)

Ergani

1899 yılında Şemseddin Sami Kamus-u alam'ında Ergani için münbid ve mahsuladar olup başlıca mahsulatı buğday, arpa, susam, pirinç vs.hububatla

pamuk, ipek kozası, üzüm vs. meyvelerden ibarettir der (19)

1967 il yıllığına göre Ergani'nin doğu ve batısını meyve ve sebze bahçeleri kaplamıştı. Erik,armut,elma,kiraz,vişne,kayısı,**badem**,ceviz,incir,ayva ve **nar** başlıca meyvelerdi(49).

Hani

Basri Konyar 1936'da hani ekonomisini şöyle anlatır: *"Buğday, arpa, pamuk, darı, mahalli mahsulatın başlıcalarını teşkil eder. Civar dağlardaki meşelikler odun ihtiyacını temin etmektedir. Üzüm ve meyva bahçeleri çoktur. Üzüm mühim bir varidat temin eder. Söğüt ağaçları burada zikre değer bir varlıktadır.Koyun, at, öküz, eşek dahi beslenmekte ve mahsulatı hayvaniyeden istifade edilmektedir.Nahiyein ihracatı hububat,pamuk,yaş ve kuru meyvalarla, kereste, bilhassa ceviz tahtalarıdır"*demektedir. (23)

Hazro

1806 yılına ait bir belgede Hazro çevresinde çok verimli ve iyi ürün veren tarlalar,meyve bahçeleri vardır.Buğday,pirinç,üzüm bol ve harikadır'denmektedir(19)

Lice

1564 seneli tahrir defterine göreLice'nin eski yerleşim yeri olan Antak'ta Merkezde buğday, arpa, mısır, pamuk, pirinç ziraati, bağcılık ve meyvecilikle uğraşıyordu. 8 değirmen ve 1 boyahane bulunmaktaydı. Buraya bağlı Bilan'da aynı ekonomi vardı. Yine buraya bağlı Serde'de buğday, arpa, bostan, pamuk ziraati, ceviz üretimi yapıyordu. 5 değirmen ve 1 boyahane bulunmaktaydı. 1564'de 11 bağımsız mezra ve 8 köy mezrası bulunmakta olup bağımsız

mezralardan 6000 akçe gelir elde edilmekteydi. 650 ton buğday, 300 ton arpa, 55 ton mısır üretiliyordu. 70.000 küçük baş hayvan vardı. 300'ü aşkın arı kovanı bulunmaktaydı (50)

Çüngüş

Bu ilçede üzümculüğün önemi için bir siteye göz atacağız Bağcılığa örnek olarak Diyarbakır köylerinden birini ele alalım Çüngüş Malkaya köyü Köyümüzün kışı uzun, iklimi karasal, rakımı 1200'ün üzerinde bir yerleşim yeri. Atalarımız bu işleri severek yapmışlar huzurlu ve bereketli helal kazançlar sağlamışlar. Mart ayı denince bağ, bahçe, tarla bakım ve yenileme ayı olarak bağ dikelim. Ecdadımızı biraz olsun yad edelim ve yaşatmaya çalışalım. Çünkü ecdadımız Galacuş'dan Ganberlik Tepesi'ne kadar yol boyu alt ve üst tarafı kuru taş duvarla adam boyu yüksekliğe yapılan bariyer tipi duvarlarla bağ olan yerlere hayvan zarar vermemesi için önlem almış. İlk bağcılık yeri olarak Kalendere, Karagouhğlu, Nişanlar, Dağ Bağları gibi Meşe Bağları tam bir bağcılık banma üzerine yani vengi üzüm çeşitleri üzerine yerinde terbiye edilir kurutulup, Aşağı Bağ'da panayır ve pazarlama, Şam ve Arap bezirganlarına satılır, çok iyi berketli kazançlar elde ederlermiş. En iyi üzüm çeşidi bizde heris ismindeki lakaplı kişi Çüngüş'de MİRGAN Yolunda CEBELİ olan yerde sofrta üzümü taşı delerek dikilen yerlerde bir katır yükü her teyekten kazanır imiş. Çünkü asma taşlı yerde kökleri taş altına gidince uzun müddet terbis saklar, mığal çok ve bereketli olurmuş.

Bağ dikmede erken mığal vermesi uzun müddet dayanması mahsül fazla alınması için. Önce bağ yeri taraslanıp bir sene fehlen kalacak çubuklar

hazırlanıp sulu yerde bir sene çimlenmeğe alınarak çimlenen fideler 11-12.ci aylarda taraslanan yerlere bağ usulüne göre dikilmektedir. hem bir sene erken mahsül verir ve kuvvetli çok kaliteli mahsül alınır.

Köyümüz ve yörede şöyle bir deyim vardır “bağı yapıp bakayımki üzüm ola, üzüm yemeye bağa gitmeğe yüzüm ola” derler. halen bağı yapmayan üzüm için bağa gitmez.

Yöre ve köyümüzde üzüm çeşitleri: sofr üzümü mazıranlı abdiheri çeşitleri, üzüm kızıl vengi deyroto. kurutmada beyaz vengi çeşitleri. pestil(bastığ) için beyaz mazıranlı genç mehmet parmak üzüm çeşitleri. pekmez ve kesme için öküz gözü siyah sıra üzümlerinden yapılır. Çok zahmetli ve meşagatli bir itina ile hazırlanır ve yapılır. Ayrıca belli aile ustaları ile yönlendirilir. Yörede misafire ikram edilen en güzel kış yiyeceğidir. Saklama ve kullanma kablari genelde topraktan yapılmış içi sırlı küplerde saklanır. Bir yıl kalsa ne özelliğinden ne tadından eksilme olmaz.

Silvan

1873 yılında Silvan’da 5 ahır,5 samanlık,15 bahçe,7 söğütlük vardı. (Diyarbakır İl Yıllığı-1967.s.XIX)

Orman ve Tarım Ürünleri Üzerindeki Vergi Gelirleri

1670 yılında Ömer paşa’nın en önemli gelir kaleminin tarım ve orman ürünlerinden olduğunu anlıyoruz.

Gelirler

- Çüngüş, Ergani ve Çermik kazalarının bez ve bağ ve üzüm akçesidir.
- Kulp kazasının arpa ve bez ve bağ akçesidir.
- Atak’dan arpa akçesi
- Mihrani’den odun akçesi
- Hani’den odun akçesiErgani’den odun akçesi
- Tercil kazasından odun akçesi. (63)

KAYNAKLAR

1. Diyarbakır söz Sayı: 2876)
2. Ertekin S.karacadağ bitki çeşitliliği Sürdürülebilir kırsal ve kentsel kalkınma derneği şubat 2002 – Diyarbakır)
3. Atlı. C.Karacadağ yöresinde çeltik tarımı.D.Ü.Eğitim Fak.Coğrafya bölümü.Diyarbakır.2000.s.18)
4. Mc:Goven P - Pensilvanya Üniversitesi .Jason Ryal Boston university::Master of liberal arts.2003.p.11-13
5. Özbek. M.Çayönünde İnsan.Arkeoloji ve sanat yay.2004
6. Özdoğan. A.Çayönü.Diyarbakır Müze Şehir.YKYİst.1999.s.21
7. www.uzulmez.info/muslum
8. Korkusuz. Ş.Seyahatnamelerde Diyarbekir.Kent yay.İst.2003.
9. Yılmazçelik İ.:XIX.Yüzyılın İlk Yarisında Diyarbakır.TTK.1995.s.12
- 10.Tellioğlu ö(ed):Diyarbakır salnameleri.Diyarbakır Büyükşehir Belediye yay.Yıl.:1869-1905.. İstanbul.Acar matb.1999
- 11.Eti. U.Diyarbekir.Diyarbekir matb.1937.s.25,31
- 12.Beğenç C.:Diyarbakır ve Raman.Ulus Basımevi.Ankara.1949.s.27,12
- 13.Diyarbakır İl yillığı-1967.s.352,361
- 14.Orhonlu C:Osmanlı imparatorluğunda Şehircilik ve Ulaşım.Ege Ün yay.İzmir.1984.s.129,125,
- 15.Balta M.Kültürler Kavşağında Şırnak.İst.2003.s.102
- 16.Güney E.:Dicle ırmağında kelek taşımacılığı.Coğrafya araştırmaları.C.1,sayı.2.s.323,1990
- 17.Yılmazçelik İ..XIX.Yüzyılın İlk Yarisında Diyarbakır.TTK.Ankara.1995.s.281
- 18.Avcı O.Irakta Türk Ordusu.1914-19189.Vadi yay2004.S.86
- 19.Üzülmez M:Çayönü'nden Ergani'ye Uzun Bir Yürüyüş.Ladin matb.İst.2005.s.261,317,251
- 20.www.hazrom.net
- 21.Özçelik, S , Boz E:Çüngüş ve Çermik Yöresi Ağzı.Ank.2001.
- 22.Margosyan. M.Gavur Mahallesi.Aras yay.10.Baskı.2006.s.79,785
- 23.Konyar,B. Diyarbakir Yilligi, c. 3, Ankara, 1936, s. 150.270,363
- 24.Diken. Ş.Diyarbekir diyarım,yitirmişem yanarım.İletişim yay.İst.2003.s.44,46,80, 82,132 ,205
- 25.Altıntaş A."İslam Tasavvufunda Gül, Peygamberimiz ve Diyarbakır"2. uluslar arası nebiler sahabiler azizler krallar kenti sempozyumu.2010
- 26.Yavuz İ.Şehir çocuğı.İnter basım.İst.2010.s.142146,,147
- 27.Acun F 16. Yüzyılda Diyarbakır Şehrindeki Ekonomik Faaliyetler 1.Bütün Yönleriyle Diyarbakır sempozyumu.27-28 Ekim 2000.Ankara.s.201,208,209,212
- 28.Kurt Y. "XVI. Yüzyılın İkinci Yarisında Diyarbakır Eyaletinde Sanayi ve Ticaret", Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih İncelemeleri Dergisi , V (1990), s. 191-200."
- 29.http://www.tekplatform.com/sehir-ve-ilcelerimiz/804773-diyarbakir-cayonu-ilk-koy-yerlesmesi.html
- 30.Belli' O. Arkeoloji Sanat Derg.120.sayı

- 31.Ekici C (ed) :Osmanlı belgelerinde Diyarbakır.Devlet Arşivleri genel md..2.Uluslararası Diyarbakır Sempozyumu.Ank.2006.
- 32.Kıran E.Kürt Milan Aşiret federasyonu.Elma yay.İst.2003.s.,32,89,142
- 33.Ahmet Hezarfen. ergani yöresinde kesilen hayvan derilerinin kayseri'ye yollanması Osmanlı Belgelerinde Diyarbakır Tarihi.Etik yay.İst.2003
- 34.Beran B.Henek.2.Baskı.Peri yay.İst.2004.s.176,214
- 35.Üzülmez M:Çayönü'nden Ergani'ye Uzun Bir Yürüyüş.Ladin matb. İst.2005.s.261,317
- 36.Margosyan. M.Gavur Mahallesi.Aras yay.10.Baskı.2006.s.79,785
- 37.Margosyan. M.Biletimiz İstanbula Kesildi.Aras yay.5.Baskı.İst.2003.s.61
- 38.Diyarbakır kültür ve tanıtma vakfı komisyonu:Diyarbakır mutfağı. İst.2003.
- 39.Diken. Ş.Diyarbakır diyarım,yitirmişem yanarım. İletişim yay. İst.2003.s.44,46,80, 82,132 ,205,78
- 40.2000'e beş kala Diyarbakır.Diyarbakır valiliği.1995.s211
- 41.Beysanoğlu Ş , *Diyarbakır Tarihi*, II. Cilt, Ankara 1990, s. 676-677.
- 42.Diken. Ş .Gezginlerin Güncelerinde Diyarbakır.Medlife. sayı.3.2006.s.54
- 43.Diyarbakır İl Yıllığı, Ankara: 1973, s. 539.
- 44.Kırmızı Z..Anid-i Nur. Diyarbakır ipeği ve Ipekböcekçiliği Diyarbakır Büyükşehir belediye yay.İst.2009..s.45
- 45.Bağlı M.:El Sanatları.Diyarbakır Ticaret odası yay.2007.s.32
- 46.Tori.Kültür çatışmasında Kürtler.Doç yay.İst.2009s.76-
- 47.Yıldız. H Osmanlıdan Cumhuriyete Diyarbakır.Diyarbakır valiliği. Ank.2008.s.400
- 48.Korkusuz.MŞ.Cumhuriyet öncesi Diyarbakır'de marif.Kent Işıkları yay. İst.2010.s.191
- 49.Diyarbakır İl yıllığı-1967.s.352
- 50.Dilek Z .Lice.Diyarbakır.2002.s.57,63
- 51.Beysanoğlu Ş.Diyarbakır coğrafyası.Şehir matb.İst.1962.s.93-110
- 52.Margosyan.MZurna.Aras yayİst.2009.s.12
- 53.Margosyan M.Biletimiz İstanbula Kesildi.Aras yay.5.Baskı.İst.2003.s.61
- 54.Mıgırdıç Margosyan.Gavur Mahallesi.Aras yay.10.Baskı.2006.s.79
- 55.Beysanoğlu: Ş.Diyarbakır Folklorunda Geleneler-Görenekler-Adet ve inanmalar.San matb.Ank.1995.s211
- 56.Gazi M:Diyarbakır Tükçesi.2.Baskı.
- 57.Ahmet ÇİFTÇİ. www.geocities.com/malkayakoyu/
- 58.Güneş H. Aydemir C Türkiye'de Tarım Topraklarının Mülkiyet Yapısı Ve Tarihsel Süreçteki Değişimde Diyarbakır ÖrneğiElektronik Sosyal

- 59.Karan C.Diyar-ı Bekr.Ensar yay.İst.2010.s.49-50
- 60.George Willcox.Manon Savard.Güneydoğu Anadolu'da tarımın benimsenmesine ilişkin veriler.Mehmet Özdoğan,Nezih Başgelen(ed):Türkiye'de Neolitik Dönem.Arkeoloji ve Sanat yayıst.2007.s.427-440
- 61.Michael Rosenberg..Hallan Çemi. Mehmet Özdoğan,Nezih Başgelen(ed):Türkiye'de Neolitik Dönem.Arkeoloji ve Sanat yayıst.2007.s.6
- 62.Halil İnalcık.Osmanlı İmparatorluğu.Toplum ve ekonomi.Eren yay.İst.1996..s.282,296
- 63.İ.Metin Kunt.Bir Osmanlı valisinin gelir-gideri.Diyarbakır.1670-71.Boğaziçi Ün yay.No.162 s.64

