

DİYARBAKIR TARIM TARİHİNE KISA BİR DOKUNUŞ

GİRİŞ

Diyarbakır ve çevresi tarih öncesi dönemlerden itibaren her devirde önemini korumuş, Anadolu ile Mezopotamya, Avrupa ile Asya arasında doğal bir geçiş yolu, bir köprü görevi yapmış bu nedenle de çeşitli uygarlıkların tarihi ve kültürel mirasını günümüze kadar taşımıştır.

Tarih boyunca Amida, Amid, Kara-Amid, Diyar-Bekr, Diyarbekir, Diyarbakır adlarını alan kent Güneydoğu Anadolu bölgesinin orta bölümünde, Elcezire denilen, Mezopotamya'nın kuzey kısmındadır. Yontmataş ve Mezolitik devirlerde, Diyarbakır ve çevresindeki mağaralarda yaşanmış olduğu, yapılan arkeolojik araştırmalar ile anlaşılmıştır. Eğil-Silvan yakınlarındaki Hassun, Dicle Nehri ve kolları üzerinde Ergani yakınlarında Hilar mağaralarında bu çağdan kalma kalıntılar tespit edilmiştir.

Anadolu'nun en eski köy yerleşmelerinden biri olan tarımcı köy topluluklarının en güzel örneğini veren Ergani yakınlarındaki Çayönü Tepesi, günümüzden 10.000 yıl önceye tarihlenmesi ile sadece bölge tarihimize değil Dünya uygarlık tarihine de ışık tutmaktadır. M.Ö. 7.500-5.000 yılları arasında aralıksız olarak daha sonra da aralıklarla iskan edilmiş olan günümüzdeki kent uygarlığının ilk temellerinin atıldığı Çayönü, insanların göçebelikten yerleşik köy yaşantısına, avcılık ve toplayıcılıktan besin üretimine geçtikleri "Neolitik Devrim" olarak da bilinen teknolojik yaşam biçimi, beslenme ekonomisi ve insan doğal çevre ilişkilerinin tümü ile değiştiği kültür tarihi ile ilgili buluşlarda bir çok ilki de içeren canlı ve ilginç bir yerleşmedir. Yabani buğday, mercimekgiller gibi bitkilerin tarıma alınması, koyun ve keçinin evcilleştirilmesi ile Çayönü bilim dünyasında önem kazanmıştır (1).

Güneydoğu'nun önemli merkezi olan Diyarbakır, tarihi geçmişi ile büyük bir turizm potansiyeline sahip olan bir kenttir. İl'de kalkınma için en önemli sektörlerden birinin küresel krizle birlikte yükselişe geçen nadir sektörlerden tarım olduğuna dikkat çekilmiştir. Tarım ve tarıma dayalı sanayi için GAP projesinin bitirilmesi gerekmektedir (2).

Kentimizin sahip olduğu 15.355 km²'lik alanın 791.470 hektarını tarım alanı oluşturmakta ve bu toplam alanın % 51,5'ini oluşturur. Küçük ve çok parçalı olan tarım alanlarında yaklaşık 53.000 aile tarımsal faaliyette bulunmaktadır. Tarımsal üretim açısından ana ürünleri pamuk, buğday, arpa

DİYARBAKIRDA TARIM VE HAYVANCILIK

Doç.Dr. Talip ATALAY¹

Doç.Dr. İsmail GÜL²

Yrd.Doç.Dr.Veyssel

SARUHAN²

¹Dicle Üniversitesi Eğitim
Fakültesi, Diyarbakır

²Dicle Üniversitesi Ziraat
Fakültesi Tarla Bitkileri
Bölümü, Diyarbakır

ve kırmızı mercimek oluşturmaktadır. Özellikle sulu tarım yapılan arazilerin büyük kısmında pamuk ekimi yapılmakta, tütün, ayçiçeği, susam gibi ürünler de yetiştirilmektedir. 791.470 hektar tarım alanının 29.474 hektarı devlet, 16.751 hektarı halk sulaması olmak üzere toplam 46.175 hektarında sulu tarım yapılmakta, geriye kalan alanda ise kuru tarım olarak adlandırılan yağmura dayalı tarım gerçekleştirilmeye çalışılmaktadır. GAP Projesinin devreye girmesiyle Kralkızı-Dicle sulama projeleri, Batman Sağ Sahil Sulama Projesi ve Batman-Silvan Sulama projelerinin yanı sıra planlama aşamasındaki diğer projeler ile birlikte sulanan arazi 465.000 hektara çıkacak , halen % 6'sı sulanan tarım alanlarının % 60'ı sulanabilir hale gelecektir.

Diyarbakır,doğasartlarının tarım ve hayvancılığa uygun ve hayvan varlığı bakımından Türkiye'nin önde gelen illerinden biri olmasına karşılık hayvancılık özellikle son on yılda giderek önemini kaybetmiştir. Hayvancılık ağırlıklı olarak geleneksel yöntemlerle yapılıyor. Hayvan beslemesi, çoğunlukla meraya bağlı olarak yapılmaktadır. Diyarbakır'daki temel hayvan varlığı içerisinde düşük verimli yerli ırklar, büyükbaş mevcudunun % 93'ünü, küçükbaş mevcudunun ise %98'ini oluşturmaktadır (3).

TARİHTE DİYARBAKIR TARIMI

"Diyarbakır toprakları çok iyi işleniyor ve buralarda çok iyi buğday, arpa, mercimek, bakla yetişiyor. Pamuk, susam ve keneotu toplanıyor; kömür Jesidi'den geliyor ve Derikli köyü çok iyi yağ sunuyor; biz de yolculuğumuz için bu yağdan bol miktarda satın aldık" Sestini seyahatnamesinde "beyaz ve kara dut ağaçları

çok sayıda,buradaki insanlar bunlardan bol miktarda yiyorlar. Şam dutu adında özel bir dut türü burada üretilmektedir. Bu dut, irice, siyah renkte ve geç vakitte olgunlaşıyor. Bahçeler dolusu erikler, kayısılar, şeftaliler var. Diyarbakır'de gördüğüm bitkiler, çeşitli şekillerde pişirilen semizotu, elde edilen suyundan dondurma yapılan ve sokaklarda satılan meyankökü, meyvesi salatalara konulan sumak, çiçeklerin kokusundan dolayı Hindistan Portekizlilerin Cennet otu adını verdikleri bir çeşit vahşi zeytin türü olan dikenli Elaegnus, doğulular bu kısa boylu ağacı çok seviyorlar, meyvesi unumsu oluyor, göğüs hatalıkları için kaynatılıp içiliyor. Bunların dışında; dişbudaklar, akkavaklar, frenküzümü, kırmızı zambak, miskotu, melisa, söğüt ağacı, incir, ekmeğe kattıkları ve hoş bir tat veren çörekotu, kızılkök ve başka ağaçlarla bitkiler bulunmaktadır" derken, Vital Cuinet seyahatnamesinde ise "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 (4).

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 (5).

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

avlanılıyor” (6).

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” derken Lamec saad (1890) ise ; “Dicle kıyısı boyunca uzayan bahçeler, çeşitli nehir kollarının akmasıyla da Diyarbekir’in güneyinde ve doğusunda verimli alanlar oluşturuyor” demektedir (7).

Salih Özbaran “Portekizli Seyyahlar” adlı kitabında; 1500’lü yılların başında Portekizli Seyyah Tenreiro Diyarbakır’a geldiğini ve Seyyahın; bu yörelerde her türlü meyve ağacının yetiştiğini geniş bahçelerin bulunduğunu, yiyeceğin pek bol olduğunu ve bu verimli bölgede buğday, arpa, et ve meyvenin başta gelen ürünler olduğunu, kısırak ve at yetiştirildiğini belirttiğini ifade eder (8).

Diyarbakır Salnamelerinde Tarım

“Şehrin haricinde bir çok bahçeler bulunup türlü türlü sebze ve eşcar yetişmekte ise de eşcarın ekserisi dut, kavak, söğüt olduğundan dut yaprağından harir, kavak ve söğüt ağaçlarından dahi kelekler imal olunarak Dicle vasıtasıyla Musul’a sevk ve ihrac kılınır”.

“Bahçelerde menekşe ve güllükler vardır ki ;ilkbaharın ilkinde menekşe nihayetinde gül ve feryad-ı andelib zamanı hulul ederek temaşaları yüz göstermeye başlar”. Hatta gülizarlardan elde olunan güllerle “Gül Festivalleri” düzenlenir. Yedi veren Muhammedi Gülleri Diyarbekir’e mahsus olduğu rivayet olunur.

“Her birisinin birkaç hassası olan bu güzel çiçeklerin kesretiyle beraber temaşalarından başka enva-i meşrubat imaliyle istimallerinden de başkaca istifade olunmaktadır”. “Dicle’nin iki tarafında kavun ve karpuz hasıl etmek için bostanlar yetiştirilir ki, aralarından nehrin kemal-i sükun ve bazı yerlerde şiddetle cereyanının teşkil eylediği manzara hakikaten latif ve bu yüzden mütehassıl ezvak-ı mütenevvei’a seza-yı tavsif ve tariftir” (9).

Tahrir Defterlerinde Diyarbakır Tarımı

1564 seneli tahrir defterine göre Lice’nin eski yerleşim yeri olan Antak Merkezde buğday, arpa, mısır, pamuk, pirinç ziraatı, bağcılık ve

meyvecilikle uğraşıldığı, 8 değirmen ve 1 boyahane bulunduğu, buraya bağlı Bilan'da aynı ekonomini olduğu, yine buraya bağlı Serde'de buğday, arpa, bostan, pamuk ziraatı, ceviz üretiminin yapıldığı, 5 değirmen ve 1 boyahane bulunduğu ve 650 ton buğday, 300 ton arpa ile 55 ton mısır üretildiği belirtilmektedir (10).

1869 seneli tahrirde Diyarbakır'da 26 değirmen, 6 pirinç dingi, 24 bulgur dingi, 36 fırın, 9 böceklik, 149 tarla, 22 kavaklık olduğu belirtilmektedir (11).

Şeftali'ye XIX. yüzyılın ikinci yarısında sadece Diyarbakır'da rastlanıldığı bildirilirken, üretim durumu hakkında bilgi verilmemektedir (12).

1937'de Diyarbakır tarımı hakkında Usmen adlı yazar şöyle bildirmektedir; "Diyarbakır ili içerisinde hububattan buğday, arpa, mısır, darı, pirinç ve nakliyattan nohut, mercimek, burçak, sinai nebatat da pamuk ve susam ekilir. Pamukculuk il için büyük bir istikbal vaat etmektedir. Diyarbakır buğdayları cins itibari ile çok iyidir, İtalyan makarnalarının yapıldığı buğday cinsi, Diyarbakır'de bulunmuş ve İtalya'ya götürülmüştür". 1937 yıllarına ait kitabında yazar ayrıca il içinde geniş miktarda meyve ağaçlarının bulunduğunu, bu ağaçlardan başlıcalarını ceviz, badem, dut ve şeftali olduğunu belirtmiştir. Bununla birlikte fıstık ekimine de önem verilerek dağlardaki menengiç denilen sakız ağaçlarına fıstık aşılmasının yapıldığının da altını çizmiştir. Yazar ayrıca, sebzeciliğin ancak mahalli ihtiyaçları karşılayacak kadar olduğunu, İstasyon semti boyunda ve bağlar denilen yerde üzüm bağlarının bulunduğunu. Eğil İlçesinde geniş üzüm bahçelerinin, Ergani'de geniş üzüm bağlarını olduğunu ifade etmiştir.

Yazar dönemin pirinç durumu hakkında da şunları söylemiştir; "İlde pirinç ekimi çok önemli bir yer tutar. Diyarbakır pirinçleri artım ve tat itibari ile 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 itibari 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 Karacadağ'da yetişen pirinçlerdir"(13).

1949 yıllarında Diyarbakır tarımı ile ilgili gözlemlerini bildiren Cahit Beğenç adlı yazar şunları bildirmiştir; başlıca ihraç maddeleri yağ, yapak, canlı hayvan, çeltik, hububat bakliyat, hayvan derileri, mazi, kitre, badem ve ceviz içidir. İl'de büyük miktarda çeltik istihsal 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 (14).

Hayvancılık

Bölgede 2 milyon baş hayvan varlığı ile XVI. YY da Diyarbakır İl'i İstanbul'un et ihtiyacını karşılayan bir şehir konumunda olduğu, İstanbul et sıkıntısının giderilmesi için 17 Temmuz 1565 tarihinde hüküm çıkarıldığı ve merkezde 153 bin adet koyun bulunduğu bildirilmektedir(15). 1564 tahrir defterinde Diyarbakır'da Pöçüyan, Pusiyan ve Zeylan nahiyyelerinde 590.000 adet koyun olduğu, 17.yüzyıl kayıtlarında ise Diyarbakır'dan

Halep'e büyük miktarda hayvan ihracının olduğu bildirilmektedir (16). Aynı tarihli tahrir defterinde ayrıca Lice ilçesinde 70.000 küçükbaş hayvan varlığının olduğu da belirtilmiştir(10).

- 1937 yılına ait bir eserde "Tavukçuluğa ve kaz, hindi beslemeğe merak çoktur" denmektedir (13).
- 1967 yılı Diyarbakır İl yıllığında 320 bin tavuk-horoz, 45 bin adet de hindi varlığı bildirilmektedir (17).

İl'in arıcılık ile ilgili kayıtlarında; 1869 yıl Diyarbakır salnamesinde "balmumu 5000 yekün-i mahsul keyl-i aşari" denilirken (9)., 5 Temmuz 1841 tarihli bir belgede de asker için Diyarbakır'dan 30000 kıyye bal alındığı ifade ediliyor (18). 1564 seneli tahrir defterine göre Lice'nin eski yerleşim yeri olan Antak'ta 300'ü aşan arı kovanının bulunduğu bildirilmektedir (10).

Elbetteki bu derlemede belirtilen hususlar Diyarbakır'da tarım tarihinin bir kısmıdır. Amacımız; bu konuda çalışma yapanlara bir ışık tutmaktır. Gülleri, laleleri, kendine has pirinci, üzümü ve karpuzu ile bu il tarım açısından ve tarımın tarihi açısından oldukça önemli bir yere sahiptir.

KAYNAKLAR

1. www.diyarbakirtarim.gov.tr/html_page.php?page=diyarbakir_tarihi&uniq_id=1289248688
2. www.kobiden.com/diyarbakir-tarim-ve-tarima-dayali-sanayi-ile-kalkinir-_1809_haber.html
3. site.mynet.com/mensim/Hobi/id8.htm
4. Korkusuz, Ş.M, 2003. Seyahatnamelerde Diyarbekir, Kent yay. İst,s:62.
5. Roger, N, 1930. En Asie Mineure, Fasquelle Editeurs, Paris.
6. Korkusuz, Ş.M, 2003. Seyahatnamelerde Diyarbekir, Kent yay. İst,s:70,219,249.
7. Korkusuz, Ş.M, 2003. Seyahatnamelerde Diyarbekir, Kent yay. İst,s:157.
8. Özbaran, S, 2007. Portekizli Seyyahlar, Kitap yay. İstanbul, s:37.
9. İzgöer, A.Z, 1999. Diyarbakır Salnameleri. Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi yay. evi, İstanbul, c:(4), s;63.
10. Dilek, Z., 2002. Lice. Diyarbakır, s:57-63.
11. Diken, Ş., 2006. Gezginlerin Güncelerinde Diyarbakır. Diyarbakır 1. Uluslar arası Suriçi sempozyumu.20-22 Nisan.2006.s.121.
12. Palalı, İ. 1999. XIX. Yüzyılın İkinci Yarısında Diyarbakır. DT İÜ SBE, Malatya.
13. Usman, E, 1937. Diyarbekir. Diyarbakır matb. s:25.
14. Beğenç, C., 1949. Diyarbakır ve Raman. Ulus Basım Evi Ankara, s:27.
15. Acun, F., 2000. 16.Yüzyılda Diyarbakır Şehrindeki Ekonomik Faaliyetler. 1.Bütün Yönleriyle Diyarbakır Sempozyumu, s.208,209,212.
16. Arıkan, M., Yinanç, R., Elibüyük, M. ve Kurt, Y., 1999. Diyarbekir vilayeti Mufassal tahrir defteri.c.1 Ankara.1999..s.XLVII.
17. Anonim, 1967. Diyarbakır İl Yıllığı, s:361.
18. Yılmazçelik, İ., 1995. XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Diyarbakır. TTK, Ankara, s:314.

