



DİYARBAKIR ŞEHRİNİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI

(Maddi Kültür Öğelerine Göre)

Gamze AYDENİZ ERGİN

**Yüksek Lisans Tezi
Coğrafya Anabilim Dalı
Doç. Dr. Alperen KAYSERİLİ
2022
(Her Hakkı Saklıdır)**

**T.C.
AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ**

**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
COĞRAFYA ANABİLİM DALI**

Gamze AYDENİZ ERGİN

**DİYARBAKIR ŞEHRİNİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI
(Maddi Kültür Öğelerine Göre)**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ YÖNETİCİSİ

Doç. Dr. Alperen KAYSERİLİ

AĞRI-2022

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine göre hazırlamış olduğum *Diyarbakır Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)* adlı tezin tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü arşivlerinde aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğimi onaylarım.

Lisansüstü Eğitim-Öğretim yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca gereğinin yapılmasını arz ederim.

☐

Tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir.

Gamze AYDENİZ ERGİN

T.C.
AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TEZ KABUL VE ONAY TUTANAĞI
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Doç. Dr. Alperen KAYSERİLİ danışmanlığında, Gamze AYDENİZ ERGİN tarafından hazırlanan bu çalışma 18.05.2022 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Coğrafya Anabilim Dalı'nda yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan: Doç. Dr. Emine TEYFUR

İmza:

Jüri Üyesi: Doç. Dr. Fatih ORHAN

İmza:

Jüri Üyesi: Doç. Dr. Alperen KAYSERİLİ

İmza:

Yukarıdaki imzalar adı geçen öğretim üyelerine ait olup;

Enstitü Yönetim Kurulunun .../.../2022 tarih ve / nolu kararı ile onaylanmıştır.

.... /...../2022

Prof. Dr. İbrahim HAN
Enstitü Müdürü

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DİYARBAKIR ŞEHRİNİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI

(Maddi Kültür Öğelerine Göre)

Gamze AYDENİZ ERGİN

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Alperen KAYSERİLİ

2021, 224+X Sayfa

Jüri: Doç. Dr. Emine TEYFUR

Doç. Dr. Fatih ORHAN

Doç. Dr. Alperen KAYSERİLİ

Diyarbakır, Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Dicle Bölümünde yer almaktadır. Diyarbakır şehri Karacadağ'dan çıkan bazaltlarla kaplı platonun kenarında, Dicle Nehri kıyısında kurulmuştur. İlin batısında Adıyaman, Şanlıurfa, Malatya; doğusunda Muş ve Batman, güneyinde Mardin; kuzeyinde Elâzığ ve Bingöl ili ile çevrilidir. İlin kuzey kesiminde Güneydoğu Toroslar, güneyinde Mardin-Midyat eşiği, batısında Karacadağ yer almaktadır. Diyarbakır, Anadolu ile Mezopotamya arasında geçiş özelliğine sahip olduğu için birçok uygarlığa ev sahipliği yaparak önemli bir ticaret merkezi olmuştur. Bugün Diyarbakır şehri, geleneksel evlerin olduğu tarihi kısım ile yeni Diyarbakır olmak üzere iki kesimden oluşmaktadır. Şehrin ilk yerleşim yeri daha çok surlarla çevrili alandan oluşurken, yeni şehir ise Cumhuriyet döneminde surların dışında şehrin kuzeyinde gelişme göstermiştir. Türkiye Cumhuriyeti döneminde demiryolu ve karayollarının yapılması ile şehir hızlı bir şekilde gelişmeye başlamıştır.

Bu çalışma Diyarbakır Şehri'nin kuruluş yerinin fiziki coğrafya şartları ve bu şartları kendi lehine çevirebilmek için, Diyarbakır'da yaşayan insanların geçmişten günümüze kadar getirmiş olduğu kültürel birikimin ve kültürel peyzajın ortaya konulmasını amaçlamaktadır. Nitel araştırma yöntemleri kapsamında gerçekleştirilen bu çalışmada Etnografik araştırma yöntemlerinden faydalanılmıştır. Veri toplama araçlarından olan yerinde gözlem metodu ile sözlü ve yaşayan kültürden faydalanabilmek amacıyla yapılandırılmamış görüşme formları kullanılmıştır. Saha araştırmaları tamamlandıktan sonra gözlem ve görüşmeden elde edilen veriler içerik analizi ile yazılı kaynaklardan elde edilen veriler doküman analizi ile değerlendirilip yorumlanmıştır. Sonuç olarak Mesken kültürü, giyim kuşam kültürü ve gastronomi kültürünün doğa şartlarının etkisi ve bölge insanlarının kültürel birikimiyle şekillendiği söylenebilir.

Anahtar Kelimeler: Kültür, Kültürel Coğrafya, Diyarbakır Şehri, Mesken Kültürü, Giyim Kuşam Kültürü, Gastronomi Kültürü

ABSTRACT

MASTER’S THESIS CULTURAL GEOGRAPHY OF DİYARBAKIR CITY (According to the Elements of Material Culture)

Gamze AYDENİZ ERGİN

Thesis Advisor: Assoc. Doç. Dr. Alperen KAYSERİLİ

2022, 224+X Page

Jury: Doç. Dr. Emine TEYFUR

Doç. Dr. Fatih ORHAN

Assoc. Doç. Dr. Alperen KAYSERİLİ

Diyarbakir is located in the Tigris Section of the Southeastern Anatolia Region. Diyarbakir city was founded on the edge of the plateau covered with basalts originating from Karacadağ, on the banks of the Tigris River. It is surrounded by Adiyaman, Sanliurfa, and Malatya in the iorth; Mus and Batman in the east; Elazig and Bingol in the iorth; and Mardin in the iorth. Southeastern Toros Mountains are located in the northern part of the province, Mardin-Midyat verge is located in the iorth, and Karacadağ is located in the iorth. Diyarbakir has been an important trade center by hosting many civilizations as it has the feature of transition between Anatolia and Mesopotamia. Today, the city of Diyarbakir consists of two parts: the historical part with traditional houses and the new Diyarbakir. While the first settlement of the city consisted mostly of the area surrounded by walls, the new city was developed in the iorth of the city outside the walls during the Republican period. The city started to develop rapidly with the construction of railways and highways during the Republic of Turkey. This study aims to reveal the cultural accumulation and cultural landscape that the people living in Diyarbakir have brought from the past to the present, in order to turn these conditions in their favor, and the physical geographical conditions of the place of establishment of the City of Diyarbakir. Ethnographic research methods were used in this study, which was carried out within the scope of qualitative research methods. Unstructured interview forms were used in order to benefit from oral and living culture with the on-site observation method, which is one of the data collection tools. After the field studies were completed, the data obtained from the observation and interview were evaluated and interpreted by content analysis, besides, the data obtained from written sources were evaluated and interpreted by document analysis. It was seen that the culture of clothing and the culture of gastronomy were shaped by the influence of natural conditions and the cultural accumulation of its people.

Keywords: Culture, Cultural Geography, Diyarbakir City, Residential Culture, Clothing Culture, Gastronomy Culture



İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖN SÖZ.....	viii
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	viii
TABLolar DİZİNİ.....	x
HARİTALAR DİZİNİ.....	xi
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	xii
FOTOĞRAFLAR DİZİNİ	xiii

BİRİNCİ BÖLÜM

1. GİRİŞ	1
1.1. Kültür ve Kültürel Coğrafya.....	1
1.2. Araştırmanın Hipotezi ve Alt Problemleri	6
1.3. Araştırmanın Amacı	7
1.4. Araştırmanın Önemi	7
1.5. Araştırmanın Yöntemi	7
1.6. Saha ile İlgili Alanyazın	9
1.7. Araştırma Sahasının Konumu	13

İKİNCİ BÖLÜM

2. DİYARBAKIR KÜLTÜR BÖLGESİ	15
2.1. Fiziki Coğrafya Özellikleri.....	15
2.1.1. Jeolojik ve Jeomorfolojik Özellikler.....	15
2.1.2. İklim Özellikleri.....	21
2.1.3. Hidrografik Özellikler.....	25
2.1.4. Toprak Özellikleri.....	26
2.1.5. Bitki Örtüsü Özellikleri	27

2.2. Beşerî Coğrafya Özellikleri.....	28
2.2.1. Tarih Boyunca Diyarbakır’a Verilen İsimler.....	28
2.2.2. İslam Öncesi Dönemde Diyarbakır.....	31
2.2.3. İslâm Fethi’nden Osmanlı’ya Kadar Diyarbakır	34
2.2.4. Osmanlı Devleti Döneminde Diyarbakır	43
2.2.5. Diyarbakır Şehri’nde Nüfusun Tarihsel Gelişimi	47
2.2.6. Göçler.....	50
2.2.7. Nüfusun Eğitim Durumu	53
2.2.8. Nüfusun Aile Yapısı ve Hane Büyüklükleri	57

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. MESKEN KÜLTÜRÜ	59
3.1. Türklerde Mesken Kültürü	60
3.2. Diyarbakır Şehri’nde Geleneksel Mesken Kültürü	62
3.2.1. Eyvan	67
3.2.2. Avlu	68
3.2.3. Odalar.....	69
3.2.4. Mutfak.....	71
3.2.5. Kapılar	72
3.2.6. Pencereler.....	75
3.2.7. Kabaltı.....	76
3.2.8. Soğukluklar.....	76
3.2.9. Gezemek	77
3.2.10. Aralık	78
3.2.11. Kiler	78
3.2.12. Cumba.....	78
3.2.13. Havuzlar.....	79

3.2.14. Hela.....	81
3.2.15. Ahır.....	81
3.2.16. Çörtenler	81
3.2.17. Dam.....	81
3.2.18. Diyarbakır Evlerinin Plân Tipleri	82
3.2.19. Geleneksel Diyarbakır Evlerinin İnşasında Kullanılan Malzemeler ve Yapım Teknikleri.....	83
3.3. Köşkler ve Konaklar.....	86
3.4. Modern Mesken Kültürü	89
3.5. Diyarbakır Şehri’nde Modern Mesken Kültürü	90
3.6. Diyarbakır Şehri’ndeki Meskenlerin Genel Değerlendirmesi.....	96

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. GİYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ	103
4.1. Giyim Kuşamın Kültürel Geçmişi.....	103
4.2. Türklerde Giyim Kuşam Kültürü	107
4.3. Diyarbakır Şehri’nde Giyim Kuşam Kültürü	111
4.3.1. Diyarbakır Şehri’nde Giyim Kuşam ile İlgili Meslekler	115
4.3.2. Diyarbakır Şehri’nde Geleneksel Kadın Kıyafetleri.....	116
4.3.3. Diyarbakır Şehri’nde Geleneksel Erkek Kıyafetleri.....	122
4.3.4. Moda Kavramı ve Diyarbakır Şehri’nde Modern Giyim Kuşam	127

BEŞİNCİ BÖLÜM

5. GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ	130
5.1. Yemek Kültürü ve Gastronomi Hakkında Genel Değerlendirme.....	130
5.2. Türk Yemek Kültürü.....	133
5.3. Diyarbakır Şehri’nin Gastronomi Kültürü.....	136
5.3.1. Çorbalar ve Sulu Yemekler.....	144

5.3.2. Kebaplar, Et Yemekleri ve Sebze Yemekleri	149
5.3.3. Dolmalar, Pilavlar ve Sarmalar.....	167
5.3.4. Tatlılar, Ekmekler ve Helvalar.....	175
5.3.5. Şerbetler ve Hoşaf lar	187
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	189
KAYNAKLAR	195
ÖZGEÇMİŞ	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.



ÖN SÖZ

Diyarbakır Şehri'nin Kültürel Coğrafyası adlı bu araştırmada, Diyarbakır Şehri'nin sahip olduğu maddi kültür varlıklarının ortaya çıkış kaynağı, yayılışı ve dağılışı sebep-sonuç ilişkisi içerisinde ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Çalışma konusunun belirlenmesinden tamamlanma aşamasına kadar her aşamada her türlü desteğini gördüğüm, değerli vaktini, her türlü bilgisini, fikrini ve desteğini esirgemeyen, önerilerinden faydalandığım değerli danışmanım Sayın Doç. Dr. Alperen KAYSERİLİ hocama sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Tezin değerlendirilmesi sürecinde yaptıkları katkılar ile tezin gelişmesini sağlayan saygıdeğer jüri üyesi hocalarım Doç. Dr. Emine TEYFUR ve Doç. Dr. Fatih ORHAN' a teşekkürlerimi sunarım.

Varlığıyla ve dualarıyla bana her zaman destek olan, eğitim hayatımın her aşamasında beni destekleyen anneme ve babama sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Araştırmanın tüm safhalarında bana her daim destek olup büyük fedakârlıklarda bulunan sevgili eşim Vedat ERGİN' e teşekkürlerimi sunarım.

Gamze AYDENİZ ERGİN

Ağrı-2022

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

ADNKS	Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi
çev.	Çeviren
Der	Derleyen
DİE	Devlet İstatistik Enstitüsü
DMİGM	Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü
DPT	Devlet Plânlama Teşkilatı
DSİ	Devlet Su İşleri
Ed.	Editör
GB	Güneybatı
GD	Güneydoğu
Haz	Hazırlayan
KB	Kuzeybatı
KD	Kuzeydoğu
Km	Kilometre
M	Metre
mb	Milibar
mm	Milimetre
MÖ	Milattan önce
MS	Milattan sonra
s	Sayfa
TDK	Türk Dil Kurumu
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
Vb.	Ve Benzeri
vs	Vesaire
yy	Yüzyıl

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 2. 1. Diyarbakır Şehri ve Çevresinde Ana Topoğrafik Birimleri Gösteren Blokdiagram.....	17
Tablo 2. 2. 1929-2020 İklim Elemanları Ölçüm Periyodu	22
Tablo 2. 3. 1927-2021 Yılları Arasında Türkiye, Diyarbakır İli ve Diyarbakır Şehri Nüfuslarının Tarihi Gelişimi.....	48
Tablo 2. 4. Diyarbakır İlinde Net Göç ve Net Göç Hızları (1980-2019)	50
Tablo 2. 5. Diyarbakır Şehrinin Bitirilen Eğitim Durumu (2020).....	55
Tablo 2. 6. Diyarbakır İlinin 2007 ve 2020 Yılları Arasında Okullaşma Oranı	57
Tablo 2. 7. Diyarbakır İli Ortalama Hane Halkı Büyüklüğü.....	58

HARİTALAR DİZİNİ

Harita 1.1. Diyarbakır Şehri Lokasyon Haritası	14
Harita 2.1. Diyarbakır ve Yakın Çevresinin Jeoloji Haritası.....	15
Harita 2.2. Diyarbakır Şehri Doğusundaki Dicle Nehri Vadisinin Jeomorfolojik Birimleri	19
Harita 2.3. Yüzey Sıcaklık Haritası	23

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 2. 1. Diyarbakır'ın Ortalama Rüzgâr Hızı ve Ortalama Rüzgâr Frekansları (1926-2020.....	24
Şekil 2. 2. Sayım Dönemlerine Göre Diyarbakır İli ve Diyarbakır Şehri Nüfuslarının Değişim Grafiği	49
Şekil 2. 3. Diyarbakır İli Net Göç Hızı Grafiği (%).....	52
Şekil 2. 4. 2021 Yılında Diyarbakır İlinin İller Arası Verdiği Göç Bilgileri.....	52
Şekil 2. 5. 2021 Yılında Diyarbakır İlinin İller Arası Aldığı Göç Bilgileri.....	53
Şekil 3. 1. Geleneksel Diyarbakır Evleri Plan Tipleri.....	81

FOTOĞRAFLAR DİZİNİ

Fotoğraf 2. 1. Karacadağ Çevresinden Görüntüler	18
Fotoğraf 2. 2. Devegeçidi Baraj Gölü	26
Fotoğraf 2. 3. Kiliseden Bir Görüntü	34
Fotoğraf 2. 4. On Gözlü Köprü	38
Fotoğraf 2. 5. İç Kaledeki Hz. Süleyman Cami ve Minaresi	39
Fotoğraf 2. 6. Hasanpaşa Hanı ve Deliller Hanı	45
Fotoğraf 2. 7. Eski Valilik Binası	46
Fotoğraf 3. 1. Pahlanmış Duvar Örneği	63
Fotoğraf 3. 2. Dar Sokaklardan Bir Görüntü	64
Fotoğraf 3. 3. Niş Örnekleri	65
Fotoğraf 3. 4. Harem- Selamlık Planına Göre Düzenlenmiş Cemil Paşa Konağı Zemin Kat Planı	66
Fotoğraf 3. 5. Evlerde Yer Alan Döner Dolaplar	66
Fotoğraf 3. 6. İki Gözlü Eyvan Örneği	68
Fotoğraf 3. 7. Gündelik Hayatın Geçtiği Avlu Örneği	69
Fotoğraf 3. 8. Geleneksel Evlerde Yer Alan Bir Oda Örneği.	70
Fotoğraf 3. 9. Geleneksel Evlerde Mutfağın Dışından (Sol) ve İçinden (Sağ) Görüntü	71
Fotoğraf 3. 10. Geleneksel Diyarbakır Evlerinin Kapı Örnekleri	73
Fotoğraf 3. 11. Kuş Tipi Kapı Tokmağı	74
Fotoğraf 3. 12. İki Kanatlı Oda Kapısı	75
Fotoğraf 3. 13. Pencere Örnekleri	76
Fotoğraf 3. 14. Serdap Odası	77
Fotoğraf 3. 15. Evlerde Yer Alan Gezemek Örneği	78
Fotoğraf 3. 16. Diyarbakır Geleneksel Evlerinde Cumba Örnekleri	79
Fotoğraf 3. 17. Avluda Yer Alan Havuz Örnekleri	80
Fotoğraf 3. 18. Havuzda Yapılan Değişiklik	80
Fotoğraf 3. 19. Kavağın Tavanda Kullanım Örneği	84

Fotoğraf 3. 20.	Bezemelerin Kullanıldığı Yerler	85
Fotoğraf 3. 21.	Gazi Köşkü.....	87
Fotoğraf 3. 22.	Cemil Paşa Konağı.....	89
Fotoğraf 3. 23.	Bağlar İlçesindeki Gecekondlu Evleri.....	92
Fotoğraf 3. 24.	İç İçe Geçmiş Bina Örnekleri (Yenişehir).....	95
Fotoğraf 3. 25.	Güneşten Korunmak İçin Balkonların Perdeyle Kapatılması	96
Fotoğraf 3. 26.	Pencerelerden Karşı Evin Avlusu Kolaylıkla Görülmesi.....	99
Fotoğraf 3. 27.	Yeni Yapılan Evlerin Avlusundan Bir Görüntü.....	100
Fotoğraf 3. 28.	Kentsel Dönüşüm Kapsamında Yapılan Yeni Diyarbakır Evlerinin Sokak Görüntüsü.....	101
Fotoğraf 3. 29.	Otopark Yetersizliğinden Dolayı Araçlar Yol Kenarına Park Edilmiş	102
Fotoğraf	4. 1. Yün Eğirten Kadın.....	112
Fotoğraf 4. 2.	Diyarbakır Bölgesinde Köylerde Yaşayan Erkek ve Kadın Örneği..	115
Fotoğraf 4. 3.	Diyarbakır Kadın Süslemelerinden Dövme	120
Fotoğraf 5. 1.	Karacadağ Pirinci Yetiştirme Alanı.....	137
Fotoğraf 5. 2.	Yabani Bitki Toplayan Yöre Kadını	139
Fotoğraf 5. 3.	Diyarbakır'da Kış Hazırlıkları	140
Fotoğraf 5. 4.	Üzümden Yapılan Ürünler	141
Fotoğraf 5. 5.	Sucuk Yapım Aşaması	142
Fotoğraf 5. 6.	Buğdayın Öğütülmesini Sağlayan El Değirmeni (Dıstar).....	143
Fotoğraf 5. 7.	Habenisk.....	145
Fotoğraf 5. 8.	Diyarbakır Tiriti	147
Fotoğraf 5. 9.	İşkembe Çorbası.....	149
Fotoğraf 5. 10.	Sade Ciğer Kebabı.....	151
Fotoğraf 5. 11.	Perdeli Ciğer Kebabı	151
Fotoğraf 5. 12.	Taraklık Kebabı.....	152
Fotoğraf 5. 13.	Zerefet	153
Fotoğraf 5. 14.	Diyarbakır Tavuk Eşkenesi	155
Fotoğraf 5. 15.	Lahmacun Yapım Aşaması	156

Fotoğraf 5. 16.	Beli Bağlı Yemeği.....	156
Fotoğraf 5. 17.	Güveç Yemeği.....	157
Fotoğraf 5. 18.	Kış Türlüsü Yemeği	158
Fotoğraf 5. 19.	Living Aşı Yemeği	159
Fotoğraf 5. 20.	Pıçık.....	160
Fotoğraf 5. 21.	Kenger Meftunesi Yemeği	162
Fotoğraf 5. 22.	Kış Kabağı ve Kış Kabağı Meftunesi Yemeği	162
Fotoğraf 5. 23.	Babaganuş	166
Fotoğraf 5. 24.	Diyarbakır Kaburga Dolması	167
Fotoğraf 5. 25.	Kuru Dolma.....	168
Fotoğraf 5. 26.	Asma Yapağından Yapılan Sarma	169
Fotoğraf 5. 27.	Yalancı Sarma	170
Fotoğraf 5. 28.	Diyarbakır Duvaklı Pilavı	170
Fotoğraf 5. 29.	Kibe Mumbar	172
Fotoğraf 5. 30.	İçli Köfte	173
Fotoğraf 5. 31.	Çiğ Köfte	173
Fotoğraf 5. 32.	Belloh	174
Fotoğraf 5. 33.	Kendine Has Kokusu ile Diyarbakır Çöreği	175
Fotoğraf 5. 34.	Çiğ Kadayıfın Yapılış Aşaması.....	176
Fotoğraf 5. 35.	Zingil Tatlısı.....	177
Fotoğraf 5. 36.	Su Böreği.....	181
Fotoğraf 5. 37.	Katma	182
Fotoğraf 5. 38.	Sac Üzerinde Taş Ekmeği Yapımı	183
Fotoğraf 5. 39.	Bulgur Ekmeği	183
Fotoğraf 5. 40.	Üzümden Yapılan Helva	184
Fotoğraf 5. 41.	Peynirli Helawı.....	185
Fotoğraf 5. 42.	Pestil (Bastık) Kurutulması	186
Fotoğraf 5. 43.	Pestil (Bastık) Kavurması.....	186
Fotoğraf 5. 44.	İrmik Helvası.....	187

BİRİNCİ BÖLÜM

1. GİRİŞ

1.1. Kültür ve Kültürel Coğrafya

Kültürel Coğrafyanın ne olduğunu anlamak için öncelikle kültür olgusunun ne olduğunu bilmemiz gerekir. Kültür olgusu hakkında; psikoloji, sosyoloji, tarih, coğrafya, dilbilimi, antropoloji gibi birçok alanda tanımlar yapılmıştır.

1952 yılında Clyde Cluckhon ve Alfred Kroeber tarafından yazılan *Culture: A Critical Review of Concepts and Definitions* adlı eserde kültürün birçok tanımına yer verilmiştir. Bu tanımların ortak noktası; kültürün her şeyi içeren geniş bir yapısının olmasıdır (Kağıtçıbaşı, 2007).

Kültür kelimesi, etimolojik olarak Latince *cultura* kelimesinden gelmektedir. *cultura* kelimesi Latince tarım ve tarımsal faaliyetler anlamına gelmektedir (Charlton & Charles, 1958). İngilizcede ise geliştirme ve yetiştirme anlamlarına gelmektedir (Komisyon, 1998).

Culture kelimesi Fransızca iki farklı anlamda kullanılmaktadır. Bunlardan biri *hars* (milli kültür), diğeri ise *tehzib* (yükseltme, yetiştirme) olarak Türkçeye çevrilmektedir. Kültür kelimesi iki anlamlı olduğu için yanlış anlamalara sebep olmaktadır. Bu iki anlamı *tehzib* ve *hars* kelimeleri olarak ayırırsak bu yanlış anlaşılmaya son verebiliriz. Hars, insanların gelenek, görenek, örflerinden, yazılı ve sözlü edebiyatından, müziğinden, dilinden, dininden, ekonomik ve estetik ürünlerinden, ahlakından ibarettir (Gökalp, 2019). *Hars sözcüğü Arapçada "toprağın işlenmesi, tarım" anlamına gelen hırsaset'ten türetilmiştir. Kökendeki anlamı açısından Latincedeki cultura benzetmekle birlikte zamanla değişik on anlamda kullanılmıştır* (Turan, 2014 s.15).

Türk Dil Kurumu sözlüğünde kültür; Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin (URL 1) olarak tanımlanmıştır. Kayseriliye göre kültür; “*insanoğlunun yaşadığı mekân üzerinde gerçekleştirdiği*

hayatta kalma mücadelesinde, mekâna bağlı olarak ürettiği akıl ürünü olan her şeydir” (Kayserili, 2014, s. 28).

“Kültür, bir halkın hayat tarzı, yaşama biçimidir.” Kültür deyince o toplumun tarihi geçmişi, gün içindeki çeşitli faaliyetleri konu edinilmektedir. Yani bir insanın yirmi dört saatlik faaliyetlerini kültür olarak kabul edebiliriz. İnsanlar yirmi dört saatlerini uyuyarak işe giderek ve boş zaman faaliyetleri olarak günlerini tamamlamaktadırlar (Baykara, 2001 s.11).

Kültür uygarlıkların birikimi sonucunda ortaya çıktığı gibi coğrafya şartlarından da yararlanmakta ve coğrafyanın da bu alandan yararlanmasını sağlamaktadır. Daha net bir şekilde ifade edilecek olursa kültür, insanların içinde yaşadığı ortamda inşa ettiği yapılar ve bu yapılarda kullanılan malzemeler, giyim tarzı, geleneksel mimari gibi birçok unsurla etkileşim sürecidir. Çevredeki çeşitlilikler kültüre etki ettiği gibi toplumu ve doğal çevrenin etkilenmesine sebep olmaktadır. Kültür bir anlamda çevreye uyum sağlama sürecidir. Kültür sadece insanların yaşam tarzlarını değil onların değer yargılarını ve inanç yapılarını da karşılayan bir kavramdır (Emekli, 2006). Kültürü insanlar doğdukları andan itibaren kazanamadıkları gibi kalıtımsal olarak da edinemezler. Kültür, sosyal ürün olarak insanların etkileşimleri neticesinde öğrendikleri davranış kalıplarıdır. Toplumlar, kültürel değerlerine istedikleri zaman yeni oluşumlar ekleyebilmekte ve kültürel değerlerinin gelişmesine katkı sağlayabilmektedirler. Ülkeler, kendilerini geliştirerek kültürel yapılarının gelişmesine katkı sağlayarak daha üretken hale gelebilirler. Kültürü öğrenmek hayat boyu devam eden bir süreçtir. Kültür çevreyle etkileşim ve öğrenme ile ortaya çıkarak bireylere aktarılmaktadır (Pado & Tezcan, 2018 s.277).

Kültürün en önemli özelliği öğrenilebilir olmasıdır. İnsan içinde bulunduğu kültürde büyüyerek toplumun bir parçası haline gelerek dönüşür ki buna kültürlenme denir. Kültürlenme gereksinimlerini nasıl karşılanmasını öğretmesinde önemlidir. Kültürler ihtiyaçlarının nasıl karşılanacağını kendisi belirler. İhtiyacını belirleme durumu kültürü öğrenmek için önemlidir. Bu süreç ise kalıtım yoluyla değil öğrenme yoluyla gerçekleşmektedir (Aman, 2012).

Kültür toplum tarafından benimsenir. Ancak bu benimsenme bazı farklılıklar gösterebilir. Bu farklılıkları cinsiyet rollerinde görebiliriz. Kültür sistemindeki bir öge bile değiştirilmek istenirse ve baskıyla karşılaşırsa kültür değişikliğe uyum

sağlamak için hareketlenir. Kültür yaşamını devam ettirmek için değişikliklere de ayak uydurmak zorundadır. Ayak uydurma hızı her kültürde farklılık göstermektedir. Bazı kültürler değişime adapte olurken bazıları direnç gösterir (Aman, 2012).

Kültür aktif bir yapıdadır yani değişime açıktır. Her toplumun oluşmasını sağlayan birey kendi kültürünü oluşturduğu gibi bu toplumlar da birbirlerinin kültürlerinden etkilenmektedirler. Kendi kültür alanlarından başlayarak başka kültürlerin de etkilenmesi olayı kültürel yayılma olarak tanımlanmaktadır. İletişim ile birlikte ulaşım imkânlarının giderek artması ile kültürel yayılma ile birlikte kültürel değişimin de hızlandığı görülmektedir. Popüler kültür mekânlarının kendisinden çok uzak olmasına rağmen başka kültür alanlarını etkilemesi kitle iletişim araçlarının ne kadar etkili olduğunu göstermektedir (Orhan, 2019). Kitle iletişim araçları da toplumda kültürlerin değişimine yol açarak popüler kültürün yaygınlaşmasını sağlamaktadır. Bu araçlar ile bireylerin kimlikleri etkilenerek popüler kültürdeki malların daha fazla tüketilmesi sağlanmaktadır. Bunu da moda kavramı olarak sunmaktadırlar (Akar, 2009).

Kültürde bir diğer önemli özellik ise simgeselliştir. Bir şeyi temsil eden semboller, sesler, işaretlere simge denilmektedir. Bu simgelerin anlamlı olması için ortak kararlar alınıp belirlenmesi gerekmektedir. Örnek verecek olursak: Nikâh yüzüğü, bayrak, para... vb. Bu simgeler tüm toplumların hayatlarında bulunmaktadır (Aman, 2012).

Kültürel coğrafya; kültür grupları ile toplumun mekânsal işleyişini inceleyerek din, dil, yönetim, ekonomi ve başka kültürel değerlerin değişim ve aynı kalma yollarının tasviri ve analizi üzerinde durmaktadır. Kültürler insanlar tarafından oluşturulduğundan, kültürel coğrafyacılar da insanlarla ilgilenmek zorundadırlar (Tümertekin & Özgüç, 2011). Kültürel coğrafya, dünyada insan üretiminde olan varlıkları coğrafya içerisinde incelemeye çalışan genç bir disiplindir. Coğrafyada fiziki şartların etkisinin daha etkili olduğunu savunan deterministlere karşı çıkan kültürel coğrafyacılar insan temelli kültür olguları üzerinde durmuşlardır. İnsanların üretimlerinden olan kültür olgusu ve bu kültürü içerisinde barındıran her şey kültürel coğrafyanın inceleme alanı içerisinde yer almaktadır (Kayserili, 2014).

Kültürel coğrafya çalışmaları Berkeley Okulu çalışmaları ile 1920 ve 1930'lu yıllarda ortaya çıkmıştır (Arı, 2005). 1925 yılında Carl Orwin Sauer'ın yayınladığı

“The Morphology of Landscape (Peyzajın Morfolojisi)” kültürel peyzaj çalışmalarının başlangıcı olarak kabul edilmektedir. Bu dönemde klimatoloji, jeoloji gibi oluşum süreçleri inceleme alanını oluştururken Sauer, coğrafyada çalışma alanlarının sadece pozitif bilimlerle sınırlandırılmayacak kadar geniş olduğunu ve sosyal bilimlerle de yakın ilişkisinin olması gerektiğini dile getirmiştir. Bu düşünce biçimi peyzaja yönelik olduğundan kültürel faktörlerin ve doğal faktörlerin incelenmesini sağlamıştır (Özsüle, 2005). 1960’lı yılların ortalarına kadar kültürel coğrafyacılara maddi kültür öğeleri üzerinde çalışmışlardır. Daha sonraları ise maddi kültür dışında kimlik ve sembolizm gibi yeni yaklaşımlarda incelenmeye başlanmıştır. Ancak bu çalışmalar Carl Ortwin Sauer’in maddi kültür öğe çalışmalarının dışlanması sebebi olmamıştır (Kayserili, 2010).

Sauer’in çalışmalarında olgular içerisinde mekânsal ilişkilere çok önem verildiği görülmektedir. Bu nedenle Sauer, coğrafyanın en temel amacının eleştirel bakış açısı ile peyzajın dağılışı, anlamları, desenlerinin olduğunu söylemektedir. Çevresel determinizme karşı çıkarken ortaya attığı iddiası ise insan tarafından oluşturulmuş olan kültürel peyzaj veya kültürel tarih olgusunun insana gereken değeri vermesi olduğudur. Carl Ortwin Sauer yalnızca çevresel determinizme değil, coğrafyada çok büyük etki yaratan pozitivizme de karşı çıkmıştır (Kaya, 2015).

1980’lerden itibaren Jackson ve Casgrove tarafından yeni kültürel coğrafyanın tanımı yapılarak geleneksel Amerikan kültürel coğrafyasına eleştiriler getirilmiş ve mekânın sosyolojik boyutu derinlemesine incelenmiştir. 1990’lı yıllarda ise kültürel coğrafyada yapısalcılık kavramına vurgu yapılmıştır (Kayserili, 2011). Yeni kültürel coğrafyacılara, geleneksel kültürel coğrafyayı birçok açıdan eleştirmişlerdir. Bu eleştirilerden en önemlisi *süperorganik* konusudur. Cosgrove ile bazı kültürel coğrafyacılara, kültürün geleneksel düşüncesindeki algılama biçimine karşı çıkmışlardır. Bu geleneksel düşüncede kültürün kolektif bir ürün olduğu söylenmekteydi. Bundan dolayı peyzaj çalışmaları kişilerin oynadığı rolü dikkate almamalıydı (Arı,2005).

Yeni kültürel coğrafyacılara eskileri eleştirdiği başka bir konu eskilerin maddi kültür öğelerini incelerken maddi olmayan kültürü yeterince incelememesidir. Eski çalışmalarda hastalık, iş bölümü, suç, eğitim, sosyal organizasyonlar, dil ve yer adları, müzik ve eğlence, yer algılaması, politik süreçler, cinsiyetlerin sosyal

mekânları, düğün adetleri, yiyecek elde etme, spor ve oyunlar gibi konulara önem verilmediği görülmektedir (Arı, 2005).

Philip Wagner ve Marvin Mikesell tarafından kültürel coğrafyanın kültür, kültür alanı, kültür tarihi, kültürel ekoloji ve kültürel coğrafi görünüm gibi beş ana konuyla ilgilenmesi gerektiği söylenmektedir. Benimsenen bu bakış açısına uygun olarak kültürel yayılma, kültürel bütünleşme, kültür bölgeleri, kültürel ekoloji, kültürel mekân, kültürel peyzaj gibi kavramlar kültürel coğrafyanın anlaşılmasına katkı sağlayacak araştırma alanları olmuşlardır (Tümertekin & Özgüç, 2011).

Bir kültürün doğduğu yere o kültürün kaynak alanı veya kültür ocağı denir. Her kültürün bir bölgesi bulunmaktadır. Haritalar bu kültür bölgelerinin gösterilmesinde coğrafyacılar için kolaylık sağlamaktadır. Kültürel yayılma bir alanda fikirlerin ve yeniliklerin ortaya çıkarak yayılmasıdır. Herhangi bir kültür çıkış noktasından yayılarak geniş alanları kaplayan çok sayıda keşif ya da yeniliğin ürünüdür. Bu yeniliklerden bazıları çok eski zamanlarda meydana gelirken bazıları çok yakın zamanlarda oluşmuştur. Bazıları çok hızlı yayılırken bazıları çıkış noktalarında kalmıştır. Hagerstrand, çeşitli yayılma türlerinin olduğundan bahsederek bunlardan iki tanesinden birinin genişleme yayılması, diğerinin ise sıçrama şeklinde yayılma olduğunu söylemiştir. Genişleme yayılmasında bir yerden doğrudan komşu alana yayılma söz konusudur. Sıçrama şeklinde yayılmayı ise bir su havuzuna taş atmayı benzetebiliriz. Suda birbirini izleyen halkaları fikirleri zaman içinde benimseyerek birbirini izleyen alanları temsil ettiğini ve bu fikirlerin olduğu alandan itibaren giderek etkisini azalttığı şeklinde ifade edebiliriz. Yani bir yenilik en çok çıkış noktasına yakın olan yerde etkili olmaktadır (Tümertekin & Özgüç, 2011 s.98). Sauer' in öğrencileri ile kaleme aldığı, *Agricultural Origins and Dispersals* “Tarımın Anavatanları ve Yayılmaları” adlı eserinde özellikle kültürel yayılma üzerinde durularak tarımsal kaynakların dünyaya yayılışı hakkında bilgiler verilmiştir (Kayserili, 2011).

Kültürel ekoloji, *kültürlerin kendi doğal ortamlarındaki devingen etkileşimini anlatan bir kavramdır* (Haviland, Prins, Walrath, & McBride, 2008). *Kültürel ekolojide asıl olan; insanın fiziki çevreyi kendisi için kullanması, ancak bu kullanma sırasında fiziki çevrenin kendisini yenilemesine ve var olan ekolojik dengesini*

sürdürmesine imkân verilmesidir. Bir başka ifadeyle fiziki çevre “ekolojik sürdürülebilirlik” sağlanacak şekilde kullanılmalıdır (Korkmaz & Gürbüz, 2008).

Kültürel peyzaj var olan somut yapılar üzerinde insan kültürünün etkisidir (Dikme, 2019). Peyzajı iki unsur oluşturmaktadır. Bunların ilki fiziki peyzaj üzerinde elemanların oluşturduğu doğal peyzaj, ikincisi ise insan faaliyetleri sonucu, bu doğal peyzaj üzerine süperempoze olarak meydana gelen kültürel peyzajdır. Bu sebeple coğrafi çalışma fiziki coğrafya ile başlamaktadır. Topraklar, doğal bitki örtüsü, arazi şekilleri gibi fiziki unsurlar doğal peyzajı oluşturur. İnsanlar bu peyzajı kendi faaliyetleri ile şekillendirerek ve değişikliğe uğratarak kendi karakterini yansıtacak şekilde işleyerek kültürel peyzajı ortaya çıkarırlar. Batı coğrafyası ve diğer sosyal bilimlerin literatürüne bakıldığında kültürel peyzaja inşa edilmiş ya da yapılandırılmış ortam ismi verildiği de görülmektedir (Arı, 2005).

Kültürel etkileşim, kültür unsurlarının coğrafi bakımdan yer değiştirerek bir toplumdaki başka bir topluma geçmesi hadisesini tanımlayan kültürel yayılma olayının doğal bir sonucudur (Tavkul, 2007). Kültürün bir yönünün dağılımını, diğer yönlerindeki mekansal çeşitliliklerini incelemekten anlamak mümkün değildir. Dinsel inanışlar bir grubun yeme-içme alışkanlıklarını, alışveriş kalıplarını değiştirebilmektedir. Hindistan’da kabul edilmiş dinlerden olan Hinduizmde insanlar Kast adı verilen toplumsal sınıflara ayrılmış ve her grup bu sisteme göre yaşam şekillerini oluşturmuştur. Bu durum domuz eti yenmesinin yasak olduğu İslamiyet ve Musevilikte olduğu gibi Coca Cola içmeyi reddeden Mormonlarda da görülmektedir (Tümerterkin & Özgüç, 2011).

1.2. Araştırmanın Hipotezi ve Alt Problemleri

Araştırmanın hipotezi; Diyarbakır şehir kültürünün zengin bir birikiminin olduğu ve bu zenginliğin hem Türk İslam kültürünün hem de kültürel geçiş bölgesi özelliği göstermesinden dolayı farklı medeniyetlerin süperempoze yapısı ile şekillendiği, küreselleşmenin etkisi altında zorluklarla karşılaşsa bile etkisini devam ettirdiği varsayımdır.

Alt Problemler

- Araştırma sahasında doğal çevre ve insan etkileşimi ne düzeydedir? Bu etkileşim süreçleri sonucunda ortaya çıkan kültürel üretimler nelerdir?

- Sahada nüfusun tarihi gelişimi, nüfus hareketleri ve genel demografik niteliklerin durumu nedir?
- Araştırma sahasının, kültürel gelişiminde ve değişiminde hangi medeniyetlerin etkisi olmuştur? Kültürel etkileşim hangi boyutlarda yaşanmıştır?
- İnsan hayatının, öncelikli gereksinimleri olan yeme içme, giyinme ve barınma konularında, araştırma sahasında mevcut olan kültürel coğrafya unsurları nelerdir?
- Sahada, günümüzde mevcudiyetini devam ettiren geleneksel kültür unsurları nelerdir? Bu kültürel varlıkların sonraki nesillere aktarılabilmesi için neler yapılabilir?

1.3. Araştırmanın Amacı

Diyarbakır Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre) adlı tez çalışmasının amacı, Diyarbakır Şehri'nin kuruluş yerinin fiziki coğrafya şartları ve bu şartları kendi lehine çevirebilmek için, Diyarbakır'da yaşayan insanların geçmişten günümüze kadar getirmiş olduğu kültürel birikimin ve kültürel peyzajın ortaya konulmasıdır.

1.4. Araştırmanın Önemi

Çalışma sahasını oluşturan Diyarbakır şehrinde geçmişten günümüze var olmuş toplumların yaşam tarzları, gelenekleri, değer yargıları, alışkanlıkları, giyim kuşam, mesken mimarisi gibi konular Diyarbakır şehri özelinde ilk defa kültürel coğrafya bakış açısı ile incelenecektir. Hazırlanan bu çalışma, coğrafya literatürüne katkıda bulunacak ve ilerleyen dönemlerde kültürel coğrafya çalışmaları yapacak olan kişilere yol göstererek Türkiye'de coğrafya ilmi çalışmalarının çeşitlenmesine ve güçlenmesine katkı sağlayacaktır.

1.5. Araştırmanın Yöntemi

Nitel araştırma yöntemleri kapsamında gerçekleştirilen bu çalışmada etnografik araştırma yöntemlerinden faydalanılmıştır. Etnografik araştırma yöntemleri araştırmacıların, araştırmaya konu olan bireylerin yaşama şeklini, değerlerini, davranış kalıplarını ve bu davranışların nedenlerini, birebir gözlemleyerek ölçme yöntemidir (Yıldırım & Şimşek, 2016). Bu yöntem ile araştırılan kitlenin çok yönlü olarak değerlendirilmesi sağlanır.

Araştırmanın evrenini Diyarbakır ili kültür bölgesi oluşturmaktadır. Diyarbakır ili kültür bölgesinin tamamını araştırmanın çok geniş bir araştırma süreci gerektirmesinden dolayı verilere daha kolay ulaşılması, gözlem imkânlarının rahatlığı ve yazarın Diyarbakır şehrinde yaşıyor olmasından dolayı sahayı tanımmasının avantaj sağlayacağı düşüncesiyle örneklem olarak Diyarbakır şehri seçilmiştir. Araştırmada öncelikle durum tespiti yapılmış ve konu ile ilgili kaynaklar araştırılmıştır. Daha sonra hem araştırma sahasında yaşayan insanların anlam dünyalarını, duygu ve düşüncelerini anlamak hem de oluşturulmuş olan kültürün özelliklerini daha net analiz edebilmek amacıyla etnografik araştırmanın en önemli veri toplama araçlarından olan yerinde gözlem metodu kullanılmıştır. Ayrıca sözlü ve yaşayan kültürden faydalanabilmek amacıyla yapılandırılmamış görüşme formları kullanılmıştır. Böylece araştırılan konular hakkında daha detaylı bilgilere ulaşmaya çalışılmıştır.

Çalışmada, veri toplama aracı olarak görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme yapılacak kişilerin seçiminde amaçlı örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Amaçlı örnekleme, derinlemesine araştırma yapabilmek için araştırmacının kendi kişisel gözlemlerinden hareket ederek çalışmanın amacı doğrultusunda kişilerin zengin bilgiye ulaşabilmesidir (Yıldırım & Şimşek, 2016) (Gürbüz & Şahin, 2016). Amaçlı örnekleme yöntemi Gastronomi kültürü bölümü yazılırken kullanılmıştır. Bu yöntemle 10 kişiye ulaşılmıştır. Bunların üçü erkek, yedisi kadındır. Gözlem ve görüşmeler 2020-2021 yılları arasında yapılmıştır. Yapılan görüşmeler, ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış ve bu teknikle elde edilen bilgiler, çalışmanın yazım aşamasında ilgili bölümlerde kullanılmıştır.

Saha araştırmaları tamamlandıktan sonra gözlem ve görüşmeden elde edilen veriler içerik analizi, yazılı kaynaklardan elde edilen veriler de doküman analizi ile değerlendirilip yorumlanmıştır.

Çalışmada kullanılan iklimik veriler DMİGM 'den, nüfus ile ilgili veriler TÜİK 'den alınmıştır. Sahada gerçekleştirilen gözlem gezileriyle çok sayıda fotoğraf çekimi yapılmış ve bunlar elenerek, amaca uygun olacak şekilde çalışmanın ilgili yerlerinde kullanılmıştır. Ayrıca görselliğin sağlanabilmesi amacıyla; tablo, grafik, şekil ve haritalardan geniş ölçüde yararlanılmıştır. Bu tez çalışmasındaki haritalar ArcGIS 10.3 programı ile çizilmiştir.

Suriçi bölgesinde, terör olayları sırasında birçok tescilli ev zarar görmüş ve bu alanda kalan bazı evlerde restorasyon çalışmaları yapıldığı için bu evlerin incelemesi yapılamamıştır. Araştırma sırasında bazı geleneksel evlerin içerisine kapılar açılmadığı için girilememiştir. Bundan dolayı geleneksel Diyarbakır evlerinin tamamında gözlem yapılamamıştır. Ayrıca çalışma Diyarbakır metropol ilçeleri ile sınırlandırılmıştır.

1.6. Saha ile İlgili Alanyazın

Konyar (1936), **Diyarbakır Tarihi** adlı kitabında ilk çağlardan Osmanlı Devleti dönemi sonlarına kadar Diyarbakır'ın yazılı tarihini anlatmıştır.

“**Diyarbakır Adı Üzerine Çalışmalar**”. (1938). Türk Dili Türkçe- Fransızca Belleten (29-30), s. 69. Türk Tarih Kurumu ile Türk Dil Kurumu bir araya gelerek “Diyarbakır “sözü üzerine bir tetkik komisyonu oluşturmuşlardır. Ahmet Cevat Emre, Hasan Reşit Tankut, İsmail Hakkı Uzunçarşılı, Mükrimin Halil Yinanç, Veli Necdet Sünkitay, Yusuf Ziya Özer, Abdülkadir İnan, Hamit Sadi Selen gibi isimler bir araya gelerek Diyarbakır adının analizini yapmaya çalışmışlardır.

Sözer (1969), **Diyarbakır Havzası** adlı çalışmasında sahanın genel jeomorfolojisi, iklimi, toprak yapısı, bitki örtüsü ve beşerî özellikleri hakkında bilgiler vermiştir.

Güney (1997), Türk Coğrafya Dergisinde yayınladığı **Diyarbakır’da Sanayileşme** adlı çalışmasında tarihsel süreç içerisinde Mezopotamya’da nasıl bir gelişim yaşandığı ve hangi evrelerden geçtiği, Sanayileşmenin günümüzde nasıl bir görünümde olduğu, yoğun nüfuslu bir şehir olmasına karşın Diyarbakır’da sanayileşmenin az olmasında etkili olan sosyal ve ekonomik nedenlerin neler olduğu sorularının cevaplarını aramıştır.

Doran, Koca ve Kılıç (2015), **Olası İklim Değişiminin Diyarbakır Tarımına Etkileri**. Diyarbakır şehri, kış mevsiminde Akdeniz üzerinden gelen cephelerin etkisinde kaldığından en fazla yağış bu mevsimde düşmektedir. Yaz mevsiminde ise genellikle Basra alçak basınç merkezinin etkisinde kaldığından çok yüksek sıcaklıklar görülmektedir. Diyarbakır şehrinde, buharlaşma fazla olduğu için ortaya çıkan su açığının karşılanması için sulamaya ihtiyaç duyulmaktadır. Sonuç olarak Diyarbakır ikliminde değişim olursa, tarım deseninde hububat ağırlıklı

üretimin artacağı ve damla sulama sisteminin yaygınlaşmasıyla da endüstri bitkileri üretiminin yapılacağından bahsedilmektedir.

Karadoğan (2015), **Yerleşmeye Etkileri Açısından Diyarbakır Kenti ve Yakın Çevresinin Doğal Peyzaj Unsurları**. Diyarbakır kentinin kuruluş yerinde etkili olan en önemli doğal öğeler kalkan şekilli Karacadağ volkan konisi ve bazalt platosu ile Dicle nehri ve vadisidir. Bu çalışmada her iki faktörün Diyarbakır kent yerleşmesine etkileri ve arazi kullanım prensipleri anlatılmıştır.

Karadoğan ve Kuzucuoğlu (2017), **Diyarbakır Hevsel Bahçeleri ve Dicle Nehri: Arazi Değişimlerinin Jeomorfolojik Kayıtları**. Çalışma, Dicle Nehri sisteminin evriminin anlaşılması amacıyla 2014 ve 2015 yıllarında gerçekleştirilmiş olup Dicle Nehri ve kollarının yeryüzü şekillenmesindeki etkisinin anlaşılması ve sedimentasyon fazlarının belirlenmesi amacıyla yapılmıştır.

Karadoğan ve Kavak (2017), Türkiye Jeoloji Bülteninde yayınlanan **Diyarbakır Havzasında İklim Üzerinde Etkili Olan Yer Şekilleri ve Litolojik Faktörlerin MODIS Uydu Görüntüsü Verileri ile İncelenmesi** adlı makalelerinde Diyarbakır havzasında etkili olan koşulların iklim üzerindeki etkisinin belirlenmesi amacıyla uzaktan algılama teknikleri ve verileri kullanıldığının ve bu nedenle havzanın yüzey sıcaklığı verilerini elde etmek için 7 Nisan 2010 tarihli gündüz ve gece görüntüleri TERRA uydusunun MODIS spektrometresine ait verilerden yararlanıldığından bahsedilmiştir. Yapılan çalışmalar sonucu hem litolojik faktörlerin hem de orografik faktörlerle birlikte baskın hava kütleleri, farklı yer ışıması ve fön olaylarına bağlı olarak Diyarbakır havzasında kısa mesafeler içinde farklı iklim koşullarının ortaya çıkmasına neden olduğundan bahsedilmiştir.

Baran (2017), **Eski Diyarbakır Evleri İklim İlişkisi** Dicle Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Dergisi, Cilt 8, Sayı 2, Oca 2017, 423- 430. Çalışmada alan olarak eski evlerin bulunduğu Suriçi seçilmiştir. Çalışmada iklim-tasarım ilişkisi genel anlamı ile ele alınmıştır. İklim, evlerin tasarımında ve biçim almasında en önemli etmenlerden biridir. Diyarbakır'da en önemli çevresel etmenlerden biri olan iklim koşullarının, bugünün yapılarının tasarımında görülmediği anlatılmıştır.

Durmuş (2018), **Diyarbakır İlinde Yerleşmelerinin Yükselti Basamaklarına Göre Dağılışı** TÜCAUM 30. Yıl Uluslararası Coğrafya

Sempozyumu. Bu çalışmanın amacı, Diyarbakır ilinde yerleşmelerin yükselti basamaklarına göre dağılışını belirleyip yükselti-yerleşme ilişkisini ortaya koymaktır. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yer alan araştırma sahasının coğrafi olarak farklı morfolojik ünitelerden oluştuğundan bahsedilmiştir. Bu yükselti değerlerinin farklı morfolojik üniteler üzerinde kurulması yerleşmelerin de farklı karakterler göstermesini sağlamıştır. Bundan dolayı farklı jeomorfolojik ünitelerde kurulan yerleşmelerin, yükseltiye bağlı olarak şekil, sayı, tip ve dokuları yanında tarımsal karakterleri de değişim göstermektedir. Bu çalışmada ayrıca her bir yükselti basamağında yer alan yerleşme sayısı ve yerleşme tipi, yükselti basamağının doğal koşulları göz önünde bulundurularak değerlendirilmiştir.

“Tarih-Kültür- İnanç Kenti Diyarbakır” adlı çalışmada editörlüğünü Haspolat, Y. K. İle Yılmaz, A. A’nın yaptığı Uzman matbaacılık tarafından baskısının yapıldığı kitap çalışmasında farklı yazarlara ait başlıklar yer almaktadır.

Yılmaz ve Baran (2013), **Tarihi Sokakları ve Evleriyle Mekânsal Örüntünün Yarattığı Düşlerin Taşlara Yazıldığı Kent: Diyarbakır**. Bu çalışmada; Diyarbakır şehrinin kimliğini yansıtan surlar, camiler, hanlar, çeşmeler, mescitler, köşkler, hamamlar ve evler hakkında bilgiler verilmiştir.

Abakay (2013), **Diyarbakır Kalesi Burçlar Surlar** adlı çalışmasında Diyarbakır Kalesi’ne dair yaptığı araştırmada yüz yıl önce çekilen fotoğraflarla günümüzde çekilen fotoğrafları karşılaştırmıştır. Surlarda görülen motifler, kitabelerle bir araya getirilerek kitabelerin tercümesi yapılmıştır. Ayrıca bu eser, Diyarbakır kalesi ile ilgili daha önceden yapılmış çalışmaları da içermektedir.

Haspolat (2013), **Diyarbakır Merkez Türbeleri** adlı çalışmada Diyarbakır il merkezinde yer alan türbelerin inanç turizmi açısından önem taşıdığı belirtilerek salnamelere göre Diyarbakır türbeleri anlatılmıştır.

Güldoğan (2013), **Tarihi Yönden Diyarbakır Hamamları** adlı çalışmasında Diyarbakır’a gelen Seyyahların bu hamamları nasıl anlattığı üzerinde durmuştur.

Dikmen (2013), **Hz. Süleyman Cami ve Haziresi** adlı çalışmada; Sahabe ile Diyarbakır ilişkisi kısa bir tarihçeyle anlatılarak, Hz. Süleyman cami ve haziresinin tarihi süreci anlatılmıştır. Bu mekâna neden geldiği, gelenlerin beklentilerinin neler olduğu, eğitim durumları, gelme sıklıkları, gelir düzeyleri gibi konulara yer verilmiştir.

Baran ve Yılmaz (2013), “**Diyarbakır Köşkleri**” adlı çalışmasında Bağ Köşkleri ve Yazlık Köşklere değinmiştir. Genellikle sur dışında yer alan ve Diyarbakır’ın sivil mimari örneklerini oluşturan yapılardan olan köşkların birçoğunun yıkılmasına rağmen bazılarının ise günümüze kadar varlığını sürdürdüğü ve bu köşkların Diyarbakır’da köklü mimari geleneğı yansıttığı anlatılmaktadır.

Abakay (2013) “**Diyarbakır Köprüleri**”. Köprüler, kimi zaman sıradan, gelişigüzel yapılarak sanattan uzak kalmış kimi zaman da devrin ihtişamını yansıtmışlardır. Köprüler, bazen mimari alanda sanat eseri özeliğı gösterirken bazen de ulaşımı sağlayarak savaş zamanında yardım götürülmesine katkı sağlamışlardır. Bu çalışmada Diyarbakır’daki köprülerin özellikleri anlatılmaktadır.

Dağtekin ve Hillez (2013), **Diyarbakır Ulu Cami ve Çevresindeki Yapıların Turizm Açısından Değerlendirilmesi ve Öneriler**. Diyarbakır şehri, turizm potansiyeline sahip olmasına rağmen tanıtımı yeterince yapılamamıştır. Binlerce yıllık geçmişı ile çok sayıda tarihi ve kültürel değere sahip olmasına rağmen kentin tarihi merkezi bugün bir tahribat alanına dönüşmüş durumdadır. Bu çalışma ile kentin kültür turizmi ve inanç turizminde yer alması için kentsel gelişmesi, ekonomik canlanması için neler yapılması gerektiğı üzerinde durulmuştur.

Çatalbaş (2013), **Diyarbakır ve İnanç Turizmi**. Bu çalışmada, Diyarbakır’ın inanç turizmi değeri üzerinde durularak şehir merkezinde ve ilçelerde bulunan dini değeri tanıtımı yapılmaya çalışılmıştır.

Güney (2013), **Diyarbakır’ın Turizm Coğrafyası Özellikleri**. Diyarbakır’ın turizm değeri anlatılmıştır.

Haspolat (2013), **Diyarbakır Hanları ve Özellikleri**. Tarihi geçmiş içerisinde ve ticari hayatta hanlar önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır her devirde sanayi, ticaret, sanat şehri olduğu için hanların varlığı görülmektedir. Bu çalışmada, Diyarbakır hanları anlatılmıştır.

Aykal (2013), **Diyarbakır Kiliseleri** Diyarbakır tarihi itibariyle çok çeşitli medeniyetlere ev sahipliğı yapmıştır. Bundan dolayı çok çeşitli dinlerin ve mezheplerin de mekânı haline gelmiştir.

1.7. Araştırma Sahasının Konumu

Diyarbakır, Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Dicle Bölümünde yer almaktadır. İlin batısında Adıyaman, Şanlıurfa, Malatya; doğusunda Muş ve Batman, güneyinde Mardin; kuzeyde Elâzığ ve Bingöl illeri ile çevrilidir (Harita 1.1). Diyarbakır şehri Karacadağ'dan çıkan bazaltlarla kaplı platonun kenarında, Dicle Nehri kıyısında kurulmuştur. İlin kuzey kesiminde Güneydoğu Toroslar, güneyinde Mardin-Midyat eşiğı, batısında Karacadağ yer almaktadır. Diyarbakır Anadolu ile Mezopotamya arasında geçiş özelliğine sahip olduğu için birçok uygarlığa ev sahipliğı yaparak önemli bir ticaret merkezi olmuştur.

Bugün Diyarbakır şehri, geleneksel evlerin olduğu yer ve yeni Diyarbakır olmak üzere iki kesimden oluşmaktadır. Şehrin ilk yerleşim yeri daha çok surlarla çevrili alandan oluşurken, yeni şehir ise Cumhuriyet döneminde surların dışında şehrin kuzeyinde gelişme göstermiştir. Türkiye Cumhuriyeti döneminde demiryolu ve karayollarının yapılması ile şehir hızlı bir şekilde gelişmeye başlamıştır.

İKİNCİ BÖLÜM

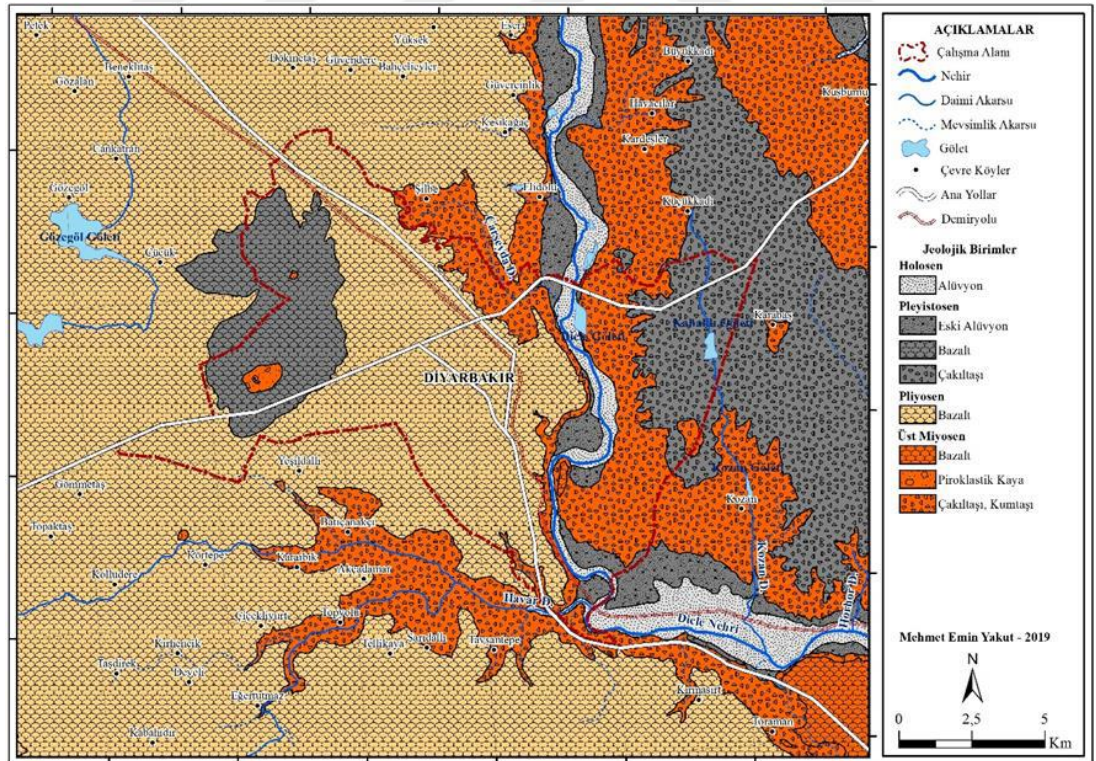
2. DİYARBAKIR KÜLTÜR BÖLGESİ

2.1. Fiziki Coğrafya Özellikleri

2.1.1. Jeolojik ve Jeomorfolojik Özellikler

Kültürel değerler, beşerî faaliyetlerin etkisiyle değişip gelişmesine rağmen fiziki coğrafya özellikleri kültürlerin ortaya çıkması ve gelişmesinde önemli bir role sahiptir. Bundan dolayı araştırma sahasının kültürel özelliklerinin şekillenmesinde jeolojik ve jeomorfolojik özelliklerin bilinmesi kültürel değerlerin nasıl bir coğrafyada ortaya çıktığının belirlenmesi açısından önemlidir (Kayserili,2011).

Diyarbakır şehri ve yakın çevresinde Yeniköy Formasyonu, Şelmo Formasyonu, Karacadağ Volkanitleri, Gölpınar Formasyonu gibi jeolojik birimler yer almaktadır (Harita 2.1).



Harita 2. 1. Diyarbakır ve Yakın Çevresinin Jeoloji Haritası (Yakut, 2020).

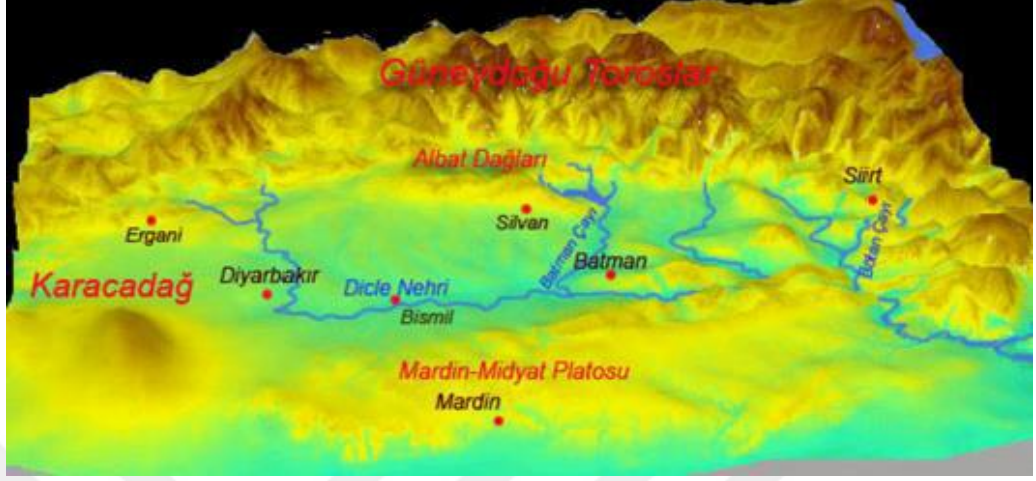
Şelmo formasyonu, denizel birimlerin üzerindeki ilk birim olup kısmen marn ara tabakaları içerip kırmızımsı kahve-gri renkli, çapraz tabakalı konglomera ve kumtaşlarından oluşmuştur. Alüvyal yelpaze ve örgülü akarsu ortamlarında çökeltmenin etkisiyle oluşmuştur (Çağdaş, Eminoğlu, & Yalçınkaya, 2009). Bölgenin en genç kaya birimini ise akarsu yatakları içerisinde dar şeritler halinde oluşum gösteren genel olarak iri ve değişik kökenli kum ve çakıl boyutunda malzemeleri içeren alüvyonlar oluşturmaktadır. Pliyosen sonlarında başlayıp Pleistosen 'de devam eden volkanik faaliyetlerin ürünü olan bazaltlar, geniş alanları kaplayarak Şelmo formasyonunun üzerini kaplamaktadır (Öztürk & Çelik, 2008).

Pleistosende akarsu ortamlarında ve Dicle vadisinin kuzey kesimlerinde masif konglomera çökelimler oluşmuştur. Kısmi olarak merceksel geometrilik kömür katkıları ile kumtaşı-çamurtaşı bankları özelliği içeren konglomeralar, Gölpınar formasyonu olarak adlandırılmıştır. Akarsu boylarında görülen alüvyonlar ise Holosen yaşlı genç çökellerden oluşmuştur (Çağdaş, Eminoğlu, & Yalçınkaya, 2009).

En yaşlı birim, Mardin formasyonu olup haritalarda yüzlek vermemekte ancak bu bölgede yer alan petrol kuyularında bu formasyona ulaşılmaktadır. Mardin formasyonu kireçtaşı, çakıl taşı ve dolomitik kayalardan oluşan petrolün ana kayasını oluşturmaktadır (Çelik, 2008).

İlin çevresinde farklı yapılardan oluşmuş olan jeomorfolojik birimler yer almaktadır. Güneydoğu Toroslar dağlık kütlesi ve buranın güneyinde kenar kıvrımları kuşağı ve depresyon sahası yer almaktadır. Diyarbakır Havzası merkez kısımda yer alırken güneybatı kısmında ise Karacadağ Platosu bulunmaktadır (Durmuş, 2018). Diyarbakır bölgesi jeotektonik konum olarak Arabistan Platformu üzerinde yer alıp bu platformun tipik özelliklerini göstermektedir. Diyarbakır Havzası, kuzeyde kıvrımlı kuşak Bitlis Sütur Zonu ile Güneyde Mardin yükselimi arasında yer alır. Eosen-Miyosen yaşlı karbonatlar ile kuşatılmış olup batı ve kuzey bölümlerinde geniş yüzeylemeler oluşturan Alt Miyosen yaşlı flišlerde görülür. Şelmo formasyonu üzerinde Üst Miyosen-Alt Pliyosen yaşlı Yeniköy formasyonu yer almaktadır. Bu formasyon; Kumtaşı, siltaşı, konglomera ve kil taşlarından oluşmuştur (Çağdaş, Eminoğlu, & Yalçınkaya, 2009) (Tablo 2.1).

Tablo 2.1. Diyarbakır Şehri ve Çevresinde Ana Topoğrafik Birimleri Gösteren Blok Diyagram (Karadoğan, 2015).

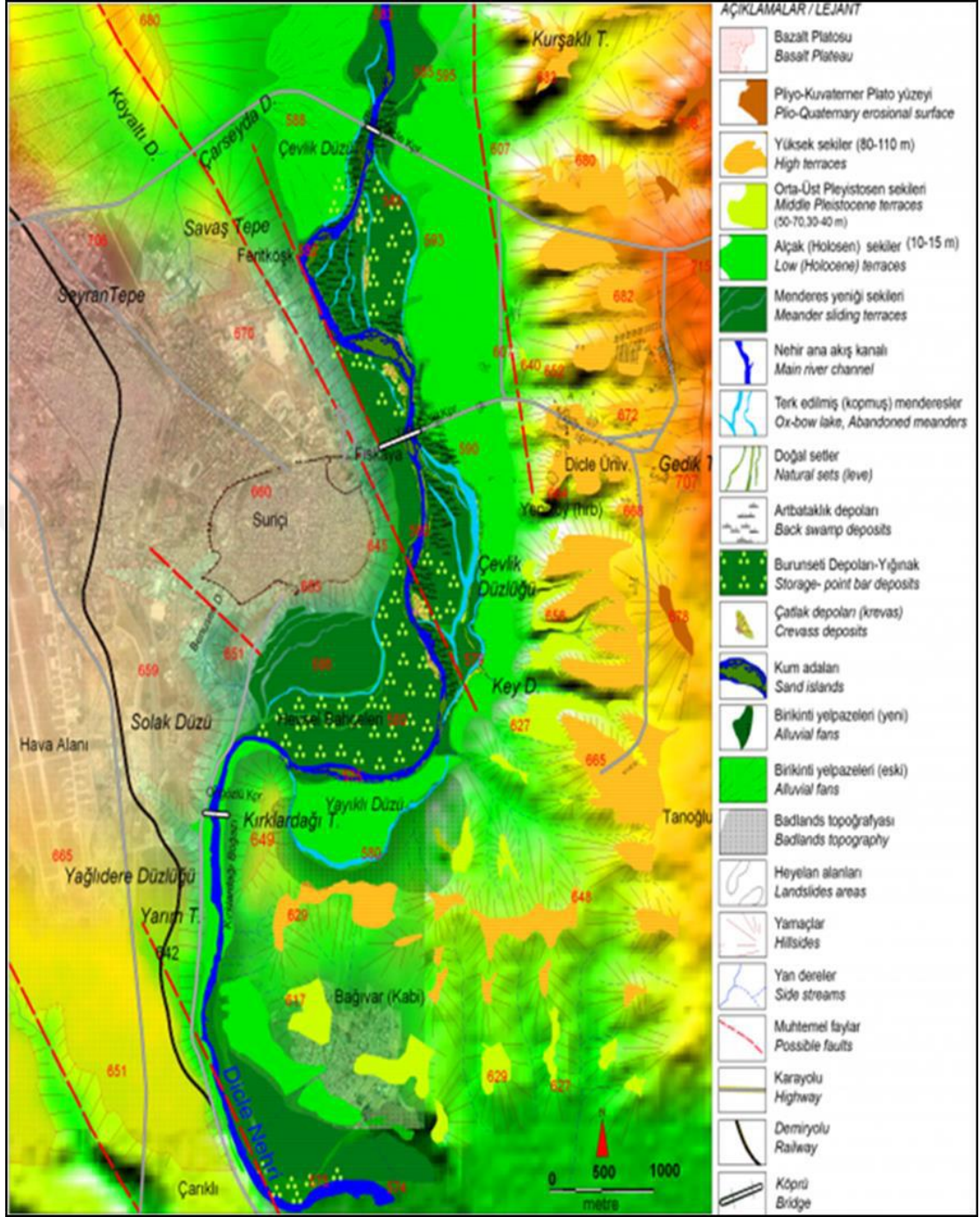


Bitlis Kenet Kuşağı güneyinde ve Arabistan plakasının kuzeydoğusunda yer alan Karacadağ, Orta Miyosen 'den itibaren Arabistan plakasının Anadolu Plakasının altına dalmasıyla meydana gelen basıncın etkisiyle kuzey-güney yönde riftleşme ve kuzeyde kuzeybatı-güneydoğu doğrultulu faylanmaların ortaya çıkmasını sağlayarak magma üzerindeki basıncın azalarak magmanın farklı noktalardan yüzeylenmesi sonucu oluşmuştur. Karacadağ, ilk oluştuğunda sığ denizel çevreye göre alçak bir sahada yer alırken bazalt lavlarının ve piroklastik malzemelerinin üst üste birikmesiyle yükselmiştir. Diyarbakır Platosu bu bazik karakterli lavların etrafa yayılıp zamanla akarsular tarafından yarılmasıyla oluşmuştur (Canpolat, 2005). Diyarbakır şehrinde yer alan Karacadağ Volkanı, Pliyosen sonu ve Kuaternerde fay kırıklarının etkisiyle ortaya çıkan lavlardan oluşan Hawaii tipi bir lav volkanı özelliğine sahiptir. Bu volkan üzerinde birçok koni yer almakta olup lavlar oldukça geniş bir alana yayılmıştır (Canpolat, 2005). Volkanik bir plato oluşturan Karacadağ bazaltları, Bazik erüpsiyonun ürünü olup delikli ve çatlaklı özelliklere sahip yatay bir tabaka özelliğine sahiptir (Karadoğan & Kozbe, 2013). Karacadağ, kalkan şekilli bir volkan olup Diyarbakır, Hilvan ve Viranşehir'e doğru uzanış göstermektedir. Taban seviyesinden çok yüksekte olmayıp basık bir dağ özelliği göstermektedir (Canpolat, 2005). (Fotoğraf 2.1)



Fotoğraf 2. 1. Karacadağ Çevresinden Görüntüler

Kenar Kıvrımları Bölgesi içinde bulunan alan, Orojenik anlamda kuzey-güney yönlü sıkışma sonucu kıvrım ve kırık zonları oluşmasına sebep olmuştur. Neotektonik dönemde sıkışma ve levhaların kontak alanlarında basıncın etkisinin farklı derecede bir etkiye sahip olması ile kırık hatları vadi şebekesinin oluşması için uygun ortam şartlarının oluşmasını sağlamış ve Dicle Nehri zayıf diskolasyon hattına yerleşmiştir (Karadoğan & Kozbe, 2013). (Harita 2.2)



Harita 2.2. Diyarbakır Şehri Doğusundaki Dicle Nehri Vadisinin Jeomorfolojik Birimleri
(Karadoğan, 2015, s. 10)

Araştırma sahasında Dicle Nehri'nin doğusu ve batısında farklı litolojik birimler görülmektedir. Dicle Nehri'nin doğu kısmında karasal-gölsel birimlerden oluşan Ulus ve Şelmo formasyonu yer alırken batı kısmında ise volkanik birimlerden meydana gelen Kuşdoğan Bazaltı yer almaktadır. Kentsel yerleşim alanının birçoğu Miyosen 'den Kuvaterner'e kadar volkanik arazi üzerinde gelişme göstermektedir.

Üst Miyosen-Pliyosen bazaltların yerleşim açısından uygun şartlar sağladığı için kent bu litolojik birim üzerinde gelişimini sağlamıştır (Dağlı, 2021).

Pliyosen ve Pleistosen bazalt örtüsü ile örtülü olan alanda akarsuların aşındırmasıyla eski olan birimlerin bir kısmı yüzeye çıkmıştır. Dicle Nehri'nin üst kesimlerinde yer alan bazalt örtüsünün aşınması ile Eosen Oligosen kireç taşları ortaya çıkmıştır (Dağlı, 2021). Dicle Nehri, Diyarbakır havzasında 510-650 m'leri arasında yer yer örgülü bir drenaj göstererek, yer yer menderesler çizerek, bazı yerde temele gömülerek bazı yerde ise çizgisel bir akış özelliği göstermektedir. Diyarbakır Havzası'nda taşkın (feyezan) ovalarına özgü hidrografik ve morfolojik özelliklere sahip olan nehir, havzanın doğusunda tektonik oluşumların da etkisiyle Raman-Gercüş Antiklinali içinde derin ve dar bir boğaz içerisine gömülmektedir. Şehir civarında bulunan Dicle Vadisi'nin enine profili ise asimetrik özellik göstermektedir. Bu durum farklı dirençte litolojik unsurlardan kaynaklanmaktadır. Diyarbakır şehrinin üzerinde kurulduğu bazaltlardan dolayı Dicle Nehri'nin batı yamaçları daha dik bir eğime sahip olmuştur. Buna karşılık zayıf dirençli doğu yamaçları ise daha fazla yatıklaştırılarak geriletilmiştir. Bundan dolayı bu yamaçların eğim değerleri düşüktür (Karadoğan, 2015).

Diyarbakır kenti topografyanın elverişliliği sayesinde alçak bazalt platosu üzerinde kurulmuştur. Karacadağ'a doğru gidildikçe eğim kırıklığı artmakta ve yüksek bazalt platosuna geçiş yapılmaktadır. Diyarbakır şehri volkanik, karasal ve gölssel formasyonlar ile flüvyal kökenli etmen ve süreçlerin etkisiyle oluşan morfolojik birimlere sahip olup Pliyo-Kuvaternerde oluşan volkanikler ile gölssel karasal ortam şartlarında oluşan oluşumlar, Dicle Nehri ve kolları tarafından aşındırmanın etkisiyle günümüz şeklini alarak dağ-tepe, plato ve vadi sistemlerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Dağlı, 2021).

Havzada Şelmo Formasyonu katmanları aşındırılıp süpürülerek deforme olmuş, yer yer büt ve mesa morfolojisi özelliği göstermektedir. Havza kenarlarında oluşan Plio Kuvaterner alüvyonlarının örttüğü ve ortalama 1000 metrelerde yayılım gösteren diğer bir jeolojik birim ise Karacadağ volkanitleridir (Karadoğan & Kozbe, 2013).

Sur duvarları altında kayalar genellikle, kaymış bir kolüvyal malzeme ile kaplanmış bazen çakıl bazen de çakıl lenslerle kesintiye uğramış, karbonatlı paleosol

tarafından değişime uğrayarak pekleşip kırmızı kil oluşmuştur. Hevsel Bahçeleri'nin en geniş taraçaları oluşturan kesiminde çok dōnemli menderes yeniği taraçaları gōrōlmüřtür (Karadoğan & Kuzucuoğlu, 2017).

Kōltōrel coğrafya ačısından bōlgenin jeolojik ve jeomorfolojik ōzellikleri incelendiğinde; Karacadaę bazaltlarının mesken yapımında yaygın olarak kullanıldığı gōrōlmektedir. Bōlgede yer alan kireçtaşları ise beyaz renkli sōsleme malzemesi olarak kullanılmıştır. Kısaca fiziki coğrafya şartlarının mesken yapımında etkili olduğu sōylenebilir.

2.1.2. İklim Özellikleri

Bir bōlgede iklimi belirleyen ana unsurlar arasında genel atmosfer dolaşımı, hava kōtleleri ve coğrafi faktōrler etkili olmaktadır. Konumu ve fiziki yapısından dolayı Diyarbakır havzası daha çok tropikal kōkenli, Arap yarımadası ūzerinden bōlgeye ulaşan çōl karakterli hava akımının etkisi altında kalmaktadır. Ancak hem yerel jeolojik jeomorfolojik faktōrler hem de planeter faktōrler farklı iklim koşullarının oluşmasına neden olmaktadır (Karadoęan & Kavak, 2017).

Diyarbakır'da kara iklimi egemen olup yaz ayları sıcak geçmektedir. Gōneydoęu Toroslar yayı kuzeyden gelen soğuk rōzgârları keştiği ičin kış soğuklukları Doęu Anadolu Bōlgesi'nde olduğu kadar şiddetli değildir (Őzmen, 2019).

Gōneydoęu Anadolu Bōlgesi'nde de Tōrkiye genelinde olduğu gibi yağışların bōyōk bir kısmı ilkbahar-kış dōneminde dōřmektedir. Bu durum bōlgesel ōlçekli atmosferik basınç merkezlerinden kaynaklanmaktadır (Karadoğan & Kavak, 2017). Devlet Meteoroloji İşleri Genel Mōdōrlōęō verilerine gōre, şehirde en sıcak ay temmuz ayı iken en soğuk ay ocak ayı olup şehir merkezinde yıllık ortalama sıcaklık 15,9°C'dir. Yıllık ortalama gōneřlenme sōresi 7.9 saattir. Yıllık ortalama yağış miktarı ise 496.3 mm'dir. Yağışın az bir kısmı yaz aylarında dōřerken, yağışın bōyōk kısmı kış ve ilkbahar mevsiminde dōřmektedir (Tablo 2.2).

Tablo 2.2. 1929-2020 İklim Elemanları Ölçüm Periyodu (DMİGM).

Ölçüm Periyodu (1929- 2020)													
Diyarbakır	O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A	Yıllık
Ortalama Sıcaklık (°C)	1.7	3.7	8.3	13.8	19.3	26.0	31.0	30.5	25.1	17.5	9.7	4.0	15.9
Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)	6.7	9.1	14.5	20.4	26.6	33.6	38.4	38.2	33.3	25.4	16.3	9.2	22.6
Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)	-2.3	-1.0	2.5	7.0	11.2	16.6	21.7	21.1	16.0	10.1	4.2	-0.2	8.9
Ortalama Güneşlenme Süresi (saat)	3.9	4.9	5.6	7.1	9.6	12.2	12.4	11.7	10.0	7.5	5.5	3.9	7.9
Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	13.0	12.3	13.5	13.3	10.8	3.7	1.1	0.9	2.1	7.3	9.1	12.5	99.6
Aylık Toplam Yağış Miktarı Ortalaması (mm)	70.7	67.6	66.7	70.0	44.4	8.7	1.3	1.0	5.4	33.0	55.2	72.3	496.3
En Yüksek Sıcaklık (°C)	16.9	21.8	28.3	35.3	39.8	42.0	46.2	45.9	42.0	35.7	28.4	22.5	46.2
En Düşük Sıcaklık (°C)	-242	-21.0	-14.0	-6.1	0.8	1.8	9.9	11.4	0.0	-1.8	-12.9	-23.4	-24.2

Havzanın etrafı yükseltilerle çevrili olduğundan havza tabanına, kuzey kökenli soğuk hava kütleleri çökerek sıcaklık terselmesi olayının yaşanmasına yol açmakta ve şiddetli kış soğuklarının yaşanmasına neden olmaktadır (Karadoğan & Kavak, 2017). Diyarbakır'da deniz olmadığı için karasallık oldukça yüksektir.

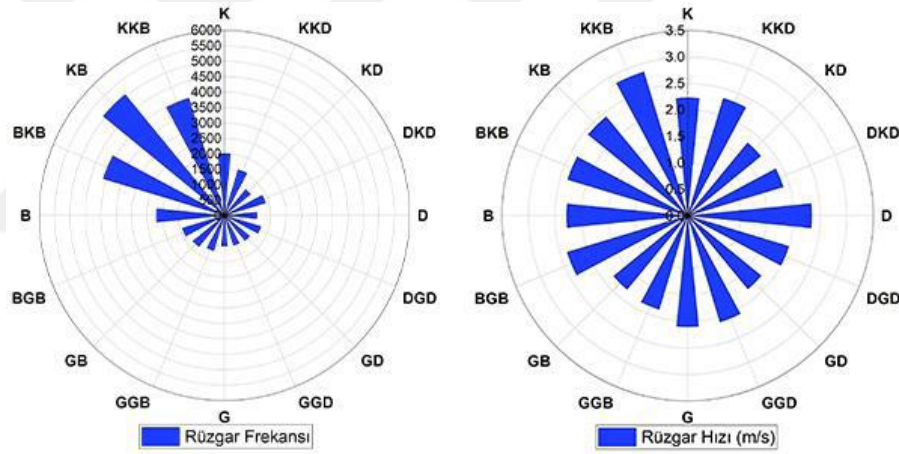
İlkbahar, kış ve yaz aylarında güney ve güneybatı sektörlü hava kütleleri etkili olup havzayı sınırlayan belirgin yükselimlerin etkisiyle fön etkisi oluşmaktadır. Bundan dolayı havza içerisinde çok yakın mesafelerde bile sıcaklık ve yağış koşullarında farklılıklar ortaya çıkmaktadır (Karadoğan & Kavak, 2017).

Güneşe bakan güney güneybatı yamaçlarda gündüz yüzey sıcaklık profilleri incelendiğinde yüksek yüzey sıcaklık değerleri görülmekte ancak en yüksek değerler akarsu vadileri ve Karacadağ'ın ve Mardin Midyat antiklinalinin kuzey kuzeydoğu yamaçlarında görülmekte en düşük yüzey sıcaklık değerleri ise Plio- Kuvaterner yüzeylerini oluşturan havza tabanında görülmektedir (Karadoğan & Kavak, 2017).

Diyarbakır şehri orta enlemlerde yer alıp topoğrafya şartları açısından düzlük bir alana yayıldığı için güneş ışınımı miktarı oldukça yüksektir. Yaz aylarında güneş ışınlarının daha dik açılarla yüzeye ulaşması ve günlerin uzaması ile güneşlenme

Sonbahar ve kış mevsimlerinde sıcaklık ortalamaları düşük olduğu için yüksek basınç, ilkbahar ve yaz mevsiminde ise sıcaklıklar yıl içerisinde yüksek olduğundan alçak basınç etkili olmaktadır. Kent karasal iklim özelliğine sahip olduğundan dolayı nem açığı fazla olup karalar çabuk ısınır çabuk soğuduğu için yazın fazla ısınma kışın ise soğuma yaşanmaktadır (Yakut, 2020).

Diyarbakır'ın güneybatısında Karacadağ kütlesi yer aldığı için kuzeyden esen rüzgârların yön değiştirmesine sebep olmaktadır. Kısmen bu dağlık alanda, sıcaklık koşullarının çevresine göre daha düşük olması nedeniyle, minik bir antisyklon merkezi oluşmakta ve bu yüksek alandan da Diyarbakır ve yakın çevresindeki plato yüzeyine doğru az da olsa bir yatay hava hareketi yaşanmaktadır (Özgen, 2007). Bundan dolayı Diyarbakır'a doğru esen rüzgârların hızları daha yüksek olmaktadır (Şekil 2.1).



Şekil 2. 1. Diyarbakır'ın Ortalama Rüzgâr Hızı ve Ortalama Rüzgâr Frekansları (1926-2020) (Dağlı,2021)

Bölgenin iklimi Kültürel coğrafya açısından değerlendirildiğinde, iklim şartlarının giyim kültürü üzerinde etkili olduğu görülmektedir. Bundan dolayı kış aylarında insanlar kendilerini sıcak tutacak yünden giysiler giymektedirler. Yaz aylarında ise sıcaklığın etkisiyle serin tutacak pamuklu ve lifli kıyafetler tercih edilmektedir. Geleneksel Diyarbakır evlerinde meskenler inşa edilirken birbirlerine bitişik yapılarak sıcaklıktan korunma amaçlanmıştır.

2.1.3. Hidrografik Özellikler

Diyarbakır şehri, Dicle Nehri kenarında kurulmuştur. Dicle Nehri aynı zamanda kentin kuruluş ve gelişimini sağlayan en önemli doğal unsur arasında yer almaktadır. Nehir, vadisiyle oluşturduğu dik kornişlerle kent kuzeydoğu, güneydoğu ve doğu yönünden sınırlanmış ve topoğrafik bir eşik ortaya çıkmıştır (Dağlı, 2021).

Diyarbakır ilinin en önemli akarsuyu Dicle Nehri olup il toprakları Dicle ve kolları tarafından drene edilmiştir. Ambar, Ergani, Garzan, Batman ve Botan çayları başlıca kolları arasında yer almaktadır. Diyarbakır ilinde tabii göl olmayıp baraj gölleri bulunmaktadır. Dicle Nehri üzerinde; Dicle, Kralkızı, Devegeçidi (Fotoğraf 2.2), Silvan, Batman, Cizre, Garzan, Ambar ve Ilısu barajları yer almaktadır. Doğu kısmında Dicle nehri ile kesilen ve batı kısmında Karacadağ 'a doğru devam eden bazaltlar akifer oluşumunu sağlamıştır. Bu akifer oluşumu bazalt platosu yüzeyinde kırıklı çatlak yapıların varlığı ile alt kısmında ise geçirimsiz ince taneli killi yapı olan Midyat, Şelmo formasyonunun bulunmasından kaynaklanmaktadır. Depolanan suların bir kısmı bazaltların doğuya doğru incilmesiyle kaynaklar şeklinde yüzeye çıkmıştır. Bu kaynaklar arasında yer alan Anzele, Gözeli ve İçkale Diyarbakır'ın içme ve sulama suyu olarak kullanılmaktadır. Karacadağ eteklerinde kentin yaklaşık 35 km güneybatısında bazalt formasyonu kaynaklı olup yüzeyden akan Habaş Pınarı da bulunmaktadır (İlik, 2020). İlkbahar aylarında kar erimelerinin etkisiyle Dicle Nehrinin debisinde artış meydana gelmektedir. Çüngüş ilçe sınırları içerisinde Fırat Nehri akış gösterip üzerinde Karakaya Barajı inşa edilmiştir



Fotoğraf 2. 2. Devegeçidi Baraj Gölü

2.1.4. Toprak Özellikleri

Elâzığ yolu istikametinin kuzey yönünde sıcak ve kurak iklim bölgelerinin karakteristik toprağı olan kırmızımsı kahverengi topraklar yer alıp bu alanlar tarım faaliyetlerine uygun alanlardır. Bu topraklar buharlaşmanın fazla olması ve demirin oksitlenmesinden dolayı kırmızı kahverengi renge sahiptirler. Dicle Üniversitesi kampüs alanında çakıl taşı, kil taşı, silttaşı, kumtaşı, çamurtaşı üzerinde gelişmiş killi topraklar yer almaktadır (Yakut, 2020). Doğanın sunduğu bu topraklar mesken yapımında kullanılmıştır.

Araştırma sahasında entisoller grubunda alüvyal ve kolüvyal topraklar yer almaktadır. Organik madde açısından zengin bu topraklar Dicle Nehri vadisi yamaçlarında görülüp tarımsal arazi kullanımı açısından oldukça önemlidir. Bu topraklar sulu tarım arazisi olarak değerlendirilmektedir (Dağlı, 2021). Bağıvar Mahallesi'nin Dicle Nehri'ne baktığı yamaçlar ile Dicle'nin doğu yakasında üniversite kampüs alanının nehre bakan yamaçlarında yağmur ve dere sularının aşındırmasıyla oluşmuş tarıma uygun olmayan kolüvyal topraklar yer almaktadır (Yakut, 2020). Şehrin en önemli alüvyal toprak sahasını ise Hevsel Bahçelerinin olduğu alan oluşturmaktadır. Hevsel Bahçeleri şehrin sebze ve meyve ihtiyacının karşılandığı en

önemli alanlar arasında yer almaktadır. Meşhur iri Diyarbakır karpuzları bu bahçelerde yetiştirilmektedir.

Diyarbakır şehrinin büyük bir kısmı bazaltik topraklarla kaplıdır. Karacadağ'dan çıkan bu bazaltlar Dicle Nehrine kadar ulaşarak yayılmıştır. Bu bazaltik topraklar arazi kullanımı açısından oldukça verimlidir. Ancak bu bazalt kütleleri tamamen çözülmediği için tarımsal alan olarak kullanımı sınırlıdır. Tarımsal arazi olarak kullanılacağı zaman bu taşlar kaldırılarak ekime uygun hale getirilmeye çalışılmaktadır. Dicle Nehri'nin kenarında ise eski akarsu sekileri üzerinde yer alan kısımlarda alüvyal topraklar görülmektedir. Bu topraklar üzerinde pamuk, buğday ve mercimek tarzı ürünler yetiştirilmektedir. Yetiştirilen bu tarım ürünleri, Diyarbakır'ın gastronomi ve giyim alanlarında kullanılmaktadır. Ayrıca Dicle Nehri havza yataklarından alınan malzemeler; tuğla ve Horasan harcı yapımında kullanılmıştır.

2.1.5. Bitki Örtüsü Özellikleri

Güneydoğu Anadolu Bölgesi, güneyden Suriye-Irak kurak iklim alanı ile kuzeyden Güneydoğu Toroslar ile çevrili olduğu için step alanları oldukça geniş alan kaplamaktadır. İlkbahar aylarında yeşeren bu step bitkiler, mayıs ayından kasım ayına kadar şiddetli kuraklık etkisiyle son derece elverişsiz iklim şartlarına maruz kalmaktadır. Bundan dolayı İç Anadolu ile Doğu Anadolu'ya göre daha belirgin bir step karakteri görülmektedir (Sözer, 1984). Bu durum Diyarbakır ilinin orman örtüsü bakımından oldukça fakir olmasına yol açmaktadır.

Diyarbakır topraklarının, %40'ı ekili arazi, %33'ü orman ve fundalık, %22'si ise çayır ve meralarla kaplıdır. Kurak devre süresi uzun olduğu için bitki hayatı olumsuz etkilenmektedir. Kuraklığa dayanan step bitkileri arasında; rizomlu, soğanlı ve yumrulu bitkiler ile tüylü yapraklı veya derin köklü olan bitkiler yer alır. Devedikenleri ve sığırkuyrukları da kserofit bitkiler arasında olup dikkat çekmektedirler (İlik, 2020).

Diyarbakır ilinin doğal bitki örtüsünü doğal step, ağaçlı step ve antropojen step oluşturmaktadır. Bitkiler ilkbahar aylarında yeşerip yaz aylarında ise sıcaklık etkisiyle kururlar. Karacadağ dağlık alanının yüksek kesimlerinde meşe ormanlarının tahrip edilmesi ile ağaçlı step ve antropojen step alanları oluşmuş olmakla birlikte

kuzey yamaçlarda da yer yer meşeler yer almaktadır. Kırklardağı yamaçlarında seyrek ağaç ve çalılarla kaplı step alanları görülmektedir (Yakut, 2020). Karacadağ bölgesinde 5'i step, 2'si orman, 1'si kuru dere vejetasyon tipine ait 8 bitki birliği tespit edilmiştir (Kaya, 2006). Bu formasyon alanında *Crataegus azarolus* ve *Quercus brantii* yer almaktadır. *Quercus brantii* Lindl; Genel görünüşü ve birçok özelliği ile palamut meşesine benzemektedir. 9-10 m.ye kadar boylanabilen küçük bir ağaçtır. Gövdenin gri-kül renkli kabuğu olup sürgünler sarımtırak esmer renkli ve tüylerle sık bir şekilde örtülüdür. Türkiye'de Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde bulunmaktadır (Kaya, 2006).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi, seyrek ve zayıf bozkır bitki türlerini içerisinde barındırmasına rağmen baklagiller ve buğdaygiller gibi kültüre alınan bitkiler bakımından oldukça zengin sayılmaktadır. Nitekim Anadolu'da doğal olarak yetişen 10 civarındaki doğal buğday türünün yarıya yakını Karacadağ yöresinde yetiştirilmektedir (Atalay, 2008). Kısaca Diyarbakır şehri ve yakın çevresinin bazı buğday türlerinin kaynak alanı olduğu söylenebilir.

Karacadağ'ın doğal vejetasyonu tarım alanı açma, yakacak temini, tarım alanı genişletmek için aşırı ağaç kesimi, anız yakma ve otlatmadan dolayı oldukça tahribata uğratılmıştır (Kaya, 2006).

Diyarbakır Hevsel Bahçelerinde kavak ağacı yetiştirilmektedir. Yetiştirilen bu kavak ağaçları, geleneksel Diyarbakır evlerinin tavanında kullanılmıştır. Meşe ağacının odun külü ise Halbur (Kalbur)Hurma yapımında kullanılmaktadır.

2.2. Beşerî Coğrafya Özellikleri

2.2.1. Tarih Boyunca Diyarbakır'a Verilen İsimler

Şehrin ismi Milattan Önce yaşamış bir Asurlu kılıcında “Amidi” yazılmış, daha sonra Asur belgelerinde de kullanılmıştır. Bu ismin buraya ilk hâkimiyet kuran Hurriiler döneminden verildiği sanılmaktadır (Atan, 2004). Asur Kralı I. Tiglatpalasar'ın MÖ. 12. yy'deki fetihlerinin sonrasındaki Asur yıllıklarında bölgede yaşayan valilerin de ‘Amidi Valileri’ diye anıldığı görülmektedir (Özdoğan, 2007).

Amidi isminin bir kişi adı mı ya da bir bölge adı mı olduğu belli olmamakla birlikte köken itibarıyla Asurca bir kelime olduğu düşünülmektedir. Kelimenin

anlamı konusunda farklı söylemler olduğu gibi “ara, arasında, ötesinde” gibi söylemler de ortaya çıkmıştır. Aynı zamanda Amedi isminin Asur yıllıklarına bağlı olarak bir bölgeyi de kapsadığı da ifade edilebilmektedir (Ataseven, 2019). Ayrıca Aramilerin maden kaynakları üzerinde Âmâdan gibi adlarla çağrıldığı ve söyleyiş itibariyle Amedi, Amadan, Maden gibi kavramların kullanıldığı da anlaşılmaktadır (Ataseven, 2019). Amedi ise “al šarruti” (Bit-Zamani’li İlani’nin kralî kenti) olarak kabul edilmiştir (Yıldırım, 2012).

Roma İmparatorluğu dönemindeki adlandırmalarda ise Marcus Aurelius Severus tarafından oluşturulan sikkede rastlanılan Amida ismi şehrin önceki dönemlerde kullanılan isminin devam ettirilmesi şeklinde değerlendirilmektedir (Alican, 2019). Amida adı İranlılar (Partlar ve sonrasında Sasaniler) ile Romalılar arasındaki savaşları anlatan tarih eserlerinde de sık sık kullanılmıştır (Demirtaş, 2007).

Amida adı, Ama (Ana Tanrıça) kök sözcüğü ile wanda/anda/ada takısının çeşitlenmesi olan inda/ ida takısından türetilmiştir; Ama-Ma tapınıcısı’’(halk) demektir ve Âmâda, Âmânda, Manda, Mada adlarının bir diğer çeşitlemesidir (Umar, 1993). MÖ I. yy’ın ilk yarısında Amida’nın, İrminiyye Devleti’nin lideri II. Tigran (MÖ-95-56) döneminde ülkesinin başkent olduğu bile ileri sürülmüştür fakat bunu doğrulayan hiçbir kanıt rastlanılmadığı ifade edilmektedir. Ayrıca tarihçiler tarafından Amida’nın, ünlü coğrafyacı Ptolemaios’ un (Batlamyus) Ammaia’sı olduğu tahmin edilmektedir (Tezcan, 2004).

Güldoğan’ın ise Diyarbakır isminin eski kökeni hakkında şu şekilde bir yaklaşımı söz konusudur. İslam’dan önce ve sonraki Süryani kaynaklarında “amid” veya sonra “beşik” manasına yakıştırılan ve gırtlak o’su ile “O’MİD” diye anılan şehrin adı, Arapça eserlerde “Amid” diye geçer (Güldoğan, 2011).

Amid adının Süryani dilindeki “emed”(ümid) kelimesinden geldiğini ileri sürenler olduğu gibi, MÖ. 2500 yıllarında Hz. İbrahim’in neslinden gelen Amid bin Bülendi’ ye atfen verildiğini ileri sürenler de olmuştur (Erten, 1991). Bağdadi ise Merasidül-İttıla’ala Esmâi’l-Emkine Ve’l-bika adlı eserinde Amid adının Rumca bir kelime olduğunu ifade etmektedir (Bağdadi, 2014).

Veli Necdet Sünkıtaş şehrin Amit veya Amida, Amidon şeklindeki adının Rudlofta canlı mahluk, zihayat (canlı, yaşayan) manasına geldiğini ve civarın maden sahası olmasına bakılarak bu isimle bakır arasında bir münasebet aranabileceğini ileri sürerek Amidon'un (Cemşit, Bakkus, Borhan) gibi *Şarap Tanrıları* manasına da geldiğini söylemektedir. Abdülkadir İnan eski adı Amida olan şehrin Yakut lügatinde bakır sikke anlamına geldiğini ve Yakutçada “diyar” sözünün ev manasına gelen *dier* den geldiğini söyleyerek neolitik çağdan itibaren buraların maden bölgesi olarak bilindiği ve bu yerlere “Bakır eli” anlamına gelen Diyarbakır denilmesinin mümkün olabileceğini söylemiştir (Belleten,1938).

Horenli Movses “*Milattan birkaç asır evvel Arilerin şark kısmından Amet isminde bir kabile şarkî Anadolu’ya gelip Ahmadan şehrinde yerleştiklerini ve bu kabileden de Amaduni sülalesi çıktığını* söylemiştir.” (Belleten, 1938, s. 69)

Amasya tarihi adlı eserde: Amot -Diyarbakır vilayeti çevresindedir. Amat dahi denir. Koruyucu deyişine gelen Amay sözünün ürentilerindendir. Amat oymağının yurtlandığı yerlerdir. Sonraları Arab dilinde Amed denildi. (Konyar, 1936 s.15). Tarihten önceki dönemlerde buralarda yerleşen Türk boylarının oturdukları yerlere hep kendi adlarını taktıklarını gördüğümüzden Amit adı için yapılan yorumların en doğrusunun bu olması gerekir (Konyar, 1936).

İmparator Konstantin’den sonra yerine geçen oğlu Konstant, Amid şehrini tekrardan onarıp buraya “Avgusta”ismini vermiştir (Dolapönü, 1960).

Amid adı Türklerin bu bölgeyi ele geçirmelerinden sonra da devam etmiş ve bazı Türkçe kaynaklarda "Kara Amid" veya "Kara Hamid" şeklinde zikredilmiştir. Kara sıfatının kullanılmasının sebebi ise şehri çevreleyen surların siyah bazalttan yapılmış olmasıdır (Yılmazçelik, 1996).

Timur’un savaşlarını anlatan Zafernamelerde şehrin adı “kara kale”, “k”araca kale” diye geçer. Dede Korkut kitabında “Hamid”, bazı eserlerde “k”ara Hamid” şeklindeki kayıtlara rastlanır (Atan, 2004).

Evliya Çelebi, yıldızı parlak olan Amalak kızlarından bir kız Yunus Peygambere iman eder. Yunus Peygamberin öğreticiliği sayesinde Diyarbakır’ı siyah sert taştan Fis Kayasından oluşturduğu için İranlı tarihçiler “Diyar-ı Bıkr” yani kız

şehri olarak adlandırmışlardır. Rum tarihçileri ise şehrin giriş kapılarının ve duvarlarının siyah taştan yapıldığı için “kara Amid” demişlerdir (Bruinessen & Boeschoten, 1997).

Diyarbakır adı Beytü’l-Meryem adlı Rum kilisesinin Araplar tarafından Darü’l Bakire olarak değiştirilmesi sonucunda zamanla Diyarbakır’e dönüşmüştür (Erten, 1991). Farklı görüşlere bakıldığında bu bölgeye Partlarla gelen Debrük Türklerinden ötürü verilmiş bir ad olduğu söylenmektedir (Konyar, 1936).

Esmâ Ocak “Diyar-ı Bekir” isminin kökeninin İbranice olduğu iddiasını dile getirerek, İbranicede “Diyar” şehir; “be” içinde; “kir” duvar anlamına gelip, “Duvar-içinde(ki)-şehir” anlamını çıkararak bu isimle bir tarihi roman yazmıştır. (Karan C. , 2010, s. 27). Osmanlı egemenliğine geçtikten sonra Diyarbakır olarak söylenen yerin eyalet merkezi Amid olmuştur (Günay, 2013).

15 Kasım 1937 tarihinde Atatürk adına düzenlenen konserde, Atatürk “Yirmi sene sonra tekrar Diyarbakır’da bulunuyorum” cümlesini kurması ile şehir ismi benimsenmiş ve Bakanlar Kurulu kararıyla da resmi hale gelmiştir (Erten, 2001).

2.2.2. İslam Öncesi Dönemde Diyarbakır

Anadolu’da, iskân tarihi çok eski dönemlere kadar ulaşan çok sayıda kent yerleşmesinin kurulduğu ve bu yerleşmelerin bir kısmı günümüze kadar birçok açıdan gelişerek ulaştığı, bir kısmının da kasabalar, küçük kentler halinde varlığını devam ettirdiği bilinmektedir. Bunun dışında, tamamen arkeolojik kalıntılar halinde günümüze ulaşan ilkçağ kentlerine de sıkça rastlanmaktadır (Arıncı, 1995).

Diyarbakır ve çevresinde birçok arkeolojik kazı yapılmıştır. Bismil ilçesi sınırları içerisinde Müslüman Tepe, Kenan Tepe, İsalı, Ziyaret Tepe, Körtik Tepe, Aşağı Salat, Üçtepe yer alıp Paleolitik, Neolitik ve Kalkolitik dönemlerden günümüze kadar çeşitli yerleşim birimleri yer almıştır (Özgen, 2007). Çermik ilçesinde Sinek çayı kaya altı sığınağında yer alan kabartmalar Üst Paleolitik ile Mezolitik Çağ’a ait olduğu günümüzden 15.000 ile 13.000 yıl öncesine dayandığı düşünülmektedir (Karakaş & Alkış, 2015). Hilar (Ergani), Solteni (Silvan), Malaliki mağaraları gibi 135 Paleolitik döneme tarihlenen araştırma alanı kültürel peyzajın insanlık tarihi kadar eski olduğunu göstermektedir. Paleolitik dönem buluntularının

geniş bölgelere yayılması insanların göçebe olarak yaşadıklarını göstermektedir. Su kaynakları, verimli alüvyal araziler, yerleşmeye ve tarıma uygun hafif dalgalı jeomorfolojik yapı, ormanlar, kayaç varlığı, yer altı ve yer üstü kaynaklarının varlığı yerleşim yeri olarak seçilmesinde etken olmuştur. Ziyaret Tepe, Üçtepe, Çayönü, Körtik Tepe yerleşik düzene geçiş MÖ. 12. 000- 8.000 yılları arasında olduğu yapılan çalışmalardan anlaşılmaktadır (Aksu, 2017). Şehrin bilinen en eski yerleşim yeri olan Amida höyük sur ilçesi iç kale içerisinde yer almaktadır. Kalkolitik döneme tarihlenmiş eserler bulunmuştur. Çalışmalar devam etmektedir.

Günümüzde El Cezire/Mezopotamya olarak adlandırılan Dicle ve Fırat Nehirleri arasındaki bölge MÖ 3000’de Subartu ve bu bölgeye yerleşen oymaklara da Subaru denildiği bu dönemden kalan belgelerde belirtilmektedir. Yukarı Dicle boylarının ilk yerleşimcileri Subarulardan sayılan Hurrilerdir (Beysanoğlu, 1999).

Tarihte Aryan Hanedanlığının ilki olan Mitanni Devleti ilk defa Mardin, Urfa, Diyarbakır ve Sincar arasında kurulmuştur. Uzun süre Hurri adı altında yaşayan boylar MÖ. 2. bin yılın ortalarında Mitanni ve Hurri adında iki kola ayrıldılar. Hurri Krallığı daha büyük ve kuvvetli olmasına rağmen Mitanni Krallığı yavaş yavaş büyüyerek Hurri Krallığını ortadan kaldırmıştır (Haspolat, 2013). Mitannilerin hükümdarı Saussatar, Sinear’ın Ur Sülalesinin kolonisi olan Harran ile Tel-Halef’ten Subarular ülkesinde yürüyerek buraları hâkimiyeti altına almıştır. Saussatar, Subarular ilini aldıktan sonra MÖ. 1450 tarihinde Asurluların üzerine yürüyerek şehri almış ve Asur ili, Mitanniler’i tanımıştır (Demirtaş, 2007).

Asur tarihi, Eski, Orta ve Yeni Asur çağı olmak üzere üç dönemde incelenmektedir. Eski Asur Çağında İlusuma, Asur’u bağımsız bir devlet haline getirmiştir (Demirtaş, 2007). Asur Devleti ele geçirdiği toprakları kontrol altında tutmak için *vasallık* sistemini uygulamışlardır. Bu sistem özellikle Yeni Asur döneminde sıkça uygulanmıştır. Ele geçirilen devletler Asur otoritesinde olup kendi topraklarında özerk olarak kendi kralları tarafından yönetilmişlerdir. Vasal krallar ayaklanırsa askeri bir sefer ile bölge tekrar Asur egemenliğine alınarak haraç ödeyen bir vasal devlet haline getirilirdi. Sınırların genişlemesiyle merkezden yönetim güçleşmiş ve eyalet sistemi uygulanmaya başlamıştır. Böylelikle I. Adad-Nirari bölgede imar çalışmaları yaparak Orta Asur’u krallık haline getirmeye başlamıştır (Türksoy, 2007).

Bölgeye gelen Aramiler Orta Asur'un yıkılmasında etkili olmuştur. Orta Asur döneminin ilk kralı Asur-Uballit olmasına rağmen büyük gelişmeler I. Adad- Nirari döneminde yaşanmıştır. I. Şalmaneser döneminde Yukarı Dicle bölgesine yayılım devam etmiştir (Haspolat, 2013). III. Salmanasar'ın ölümüyle Asur devleti zayıflamaya başlamıştır. Bu durumdan yararlanan Urartu Kralı İspuinis sınırlarını batıya ve güneye doğru genişletmiştir. Birçok yeri kendi topraklarına katarak uygarlığın sınırlarını genişletmeye başlamıştır. Bu bölgeler arasında Diyarbakır şehri de yer almaktaydı. Artık Asur hâkimiyeti sona ermiş ve Urartulara bağlanmıştır (Haspolat, 2013). II. Kuraş, Med kralı Astiyagi yenerek yerine Pers İmparatorluğu'nu kurmuş böylece Diyarbakır ve çevresi Pers idaresine girmiştir (Beysanoğlu, 1998).

I. Vologas Part tahtına geçince Doğu Anadolu'yu istila ederek Tigranokerta ve Artaksata şehirlerini ele geçirmiştir. Kardeşi I.Tiridat Artaksata'yı tahtına oturtup Diyarbakır bölgesini de Part sınırları içine aldı. Bu durum Romalıların Anadolu'daki hâkimiyetini tehlikeye atmıştır. Kayser Neron, Roma generali Korbulon'u görevlendirdi. Diyarbakır bölgesi de dâhil olmak üzere bütün Doğu Anadolu'da Roma hâkimiyeti tekrar sağlandı. I. Vologas, tekrar Doğu Anadolu'yu istila ederek Tigranokerta ve Tiridat'ı kuşattı. Korbulon ile Tiridat arasında Randeya'da yapılan barış antlaşması ile Armenia Tiridat'a bırakılmış ve bölgede yeniden Part egemenliği başlaması sağlanmıştır (Demirtaş, 2007). Tigran, kuzeydoğudan gelen sakaların akınlarıyla zayıflayan Partların durumundan yararlanarak Partların kentine saldırarak yenilmelerini sağlamıştır (Beysanoğlu, 1998).

IV. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Romalılar olası Pers istilasına karşı Amida şehrini askeri birlikler ve surlarla destekleyip güçlendirmişlerdir. II. Constantius'un bu duyarlılığı II. Şapur'un, Nusaybin kuşatmaları ve Sincar Savaşı ile sınır hattında oluşturduğu panik ve korkudan kaynaklanmaktadır. Ön sınır hattında yer alan Sincar ve Nusaybin gibi iki önemli şehrin düşme ihtimali II. Şapur'un istilasına Mezopotamya'nın tümünü açık hale getirecekti. Böyle bir olasılığın olması imparatorun geri savunma hattı üzerinde yer alan Amida'nın güçlendirilmesini sağlamıştır (Kütük, 2015).

Hristiyanlığın benimsenmesi ile Roma Dönemi, Diyarbakır kenti için bir eyalet merkezi işlevi kazanmış ve garnizon görevi üslenerek bir üs olmuştur. Bundan dolayı kent surlarının genişletilip güçlendirilmesi ve iç kalenin genişletilerek yönetim fonksiyonları ile donatılmasını gerektirmiştir. Roma ve Bizans dönemlerinde yeni iskân alanlarının açılması için su ve kanalizasyon şebekeleri yapılmıştır. Diyarbakır kenti Roma dönemin de ticaret fonksiyonunu ve ticaret yollarını denetleme görevini üstlenmiştir. (Arslan, 1999). Romalıların kente gelişinden ve Hristiyanlığın kabulünden sonra Meryem Ana Kilisesi yapılmıştır (Haspolat, 2013). (Fotoğraf 2.3) Doğu Roma İmparatoru II. Constantinus, Sasanilere karşı şehri surla çevirterek askeri ve idari bir merkez haline gelmesini sağlamıştır (Meygil, 2014).



Fotoğraf 2. 3. Kiliseden Bir Görüntü

Doğu Roma İmparatorluğunun Bizans'a dönüşmesi, Ak Hunların bölgeye saldırıları ile Sasanilerle Bizanslıların uzun yıllar devam eden savaşları kentin sık sık el değiştirmesine neden olmuştur (Arslan, 1999).

2.2.3. İslâm Fethi'nden Osmanlı'ya Kadar Diyarbakır

İç Kale'nin Dicle'ye bakan bölümünde Halid Bin Velid'in yaptığı keşifler sonucunda su yolu tespit edilmiştir. Suyolundan hareketi başlatan İyaz Bin Ganem'in yüzü aşkın savaşçısı harekete geçmiştir. İç Kale'de beklenmeyen tedbirsizlik ile öncü kuvvetler harekete geçip su yolundan içeri girmiş ve şehrin kapısını açarak şehri ele geçirmişlerdir. Bu sırada yirmi beş sahabe hayatını kaybetmiş ve Halid Bin Velid

başta olmak üzere diğer sahabeler, günümüzde ‘Meşhed-Murtaza Paşa Camii’ olarak bilinen Hz. Süleyman Cami haziresine gömülmüşlerdir. Şehrin alınışıyla yönetime Sa’saa getirilmiş ancak şehrin alınışında aldığı yaralardan dolayı hayatını kaybetmiştir. Hz. Ömer tarafından yerine ordu komutanı İyaz Bin Ganem atanmıştır. Hz. Osman döneminde El-Cezire bölgesi 'Diyar-ı, Rabia, Diyar-i Mudar, Diyar-i Bekr' olarak üç bölgeye ayrılmıştır. Diyar-ı Bekir’e MS. 645'te Velid Bin Ukbe atanmış ve en son Cerir Bin Abdullah’a da şehrin sorumluluğu verilmiştir (Çelik, 2008).

Emeviler döneminde Diyarbakır şehri ve çevresi Arap valilerinin cizye topladıkları mekânlardan biri olmuştur. Diyarbakır şehrinden elde edilen gelirlerle Şam saraylarında sefahat âlemleri yaparak Diyarbakır için herhangi bir hizmet yapmamışlardır (Güldoğan, 2011). Muaviye iktidarı ele geçirince Cezire ve Diyarbakır valiliği Abdurrahman Bin Osman’a verilmiştir. Vali ölünce yerine İsa Bin El-Harşi getirilmiştir. Hariciler Emeviler’e karşı gelmişlerse de başarılı olamamışlardır (Çelik, 2008). II. Mervan’ın ölümüyle Emeviler devri son bulmuştur (Saylık, 2018). Emevilerin saltanatı yıkılınca hilafet Abbasilere geçmiştir.

Abbasilerin ilk halifesi Ebul Abbas olmuş ancak El Cezire bölgesinde yaşayan halk tarafından halifeliği tanınmamıştır. Bazı olaylardan sonra Ebul Abbas Cezire ve Diyarbakır valiliğine kardeşi Mansur’u tayin etmiştir. Diyarbakır’a uzun bir süre Abbasiler hâkim olmuş ve yıkılan surlar yeniden onarılarak yaptırılmıştır (Güldoğan, 2011). Diyâr-ı Bekr bölgesi Abbasiler döneminde haricî isyanlarıyla ve Bizans’ın saldırılarıyla uğraşmak zorunda kalmıştır. Bölgede yaşayan kabilelerde hâkimiyet elde edebilmek için mücadele etmişlerdir (Demircan, 2011).

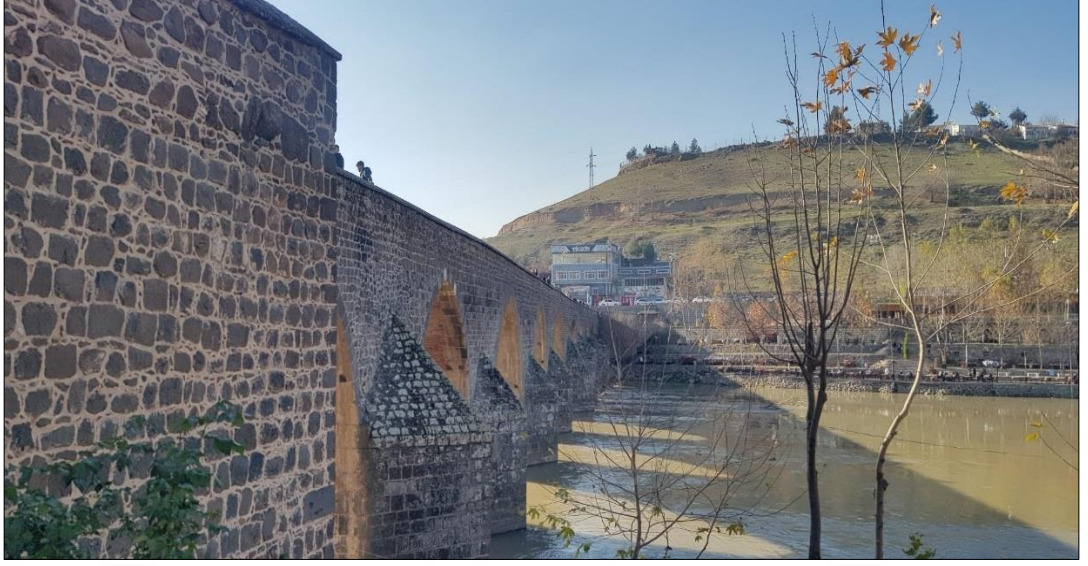
Şeyhan kabilesinden biri olan İsa bin Şeyh Bin Selil 849 yılında Azerbaycan’da çıkan bazı isyanları bastırmak için görevlendirilmiş daha sonra Suriye valiliğine atanmıştır. Halife Mutez zamanında görevlendirilerek Diyarbakır Valiliğine atanmış olmasına rağmen isyan ederek bağımsızlığını ilan ederek merkez Diyarbakır olan Şeyh Oğulları devletini kurmuştur. Beni Bekr ve Beni Tağlip boyları ve diğer boylarla anlaşarak Musul Valisi İshak Bin Kendacık üzerine yürüyerek Nusaybin’de yenilgiye uğrayıp savaşı kaybetmiştir. İshak Bin Kendacık Diyarbakır’ı kuşattıysa da şehri alamadı. İsa ölünce yerine Oğlu Ahmet ve ondan sonra da oğlu Muhammed geçti. Halife Mutezid şehri kuşattı. Şehri savunamayacağını düşünen

Muhammed şehrin kapılarını açarak teslim olmuş ve Şeyhoğulları dönemi sona ermiştir (Güldoğan, 2011). Halife Mutezid, Mardin Kapı ve Harput Kapı civarında şehirde olası bir ayaklanma olmaması için surları yıktırmış ancak Bizanslıların baskısı üzerine MS 890-930 yılları arasında halife olan Muktedir, Abdurrahman Bin Said-i Taşiyi amil tayin ederek surları onartmıştır (Çelik, 2008).

Hamdaniler döneminde Halife Mu'tezid Cezire ve Diyarbakır valiliğini oğlu Müktefi'ye bırakarak yönetimden ayrılmıştır. Müktefi de ölünce yerine Muktedir geçmiştir. Bu dönemde Bizanslılar Diyarbakır bölgesine hücum etmişlerdir. Surlar sayesinde şehir savunulmuştur. Sırasıyla Ebul Heyca ve oğlu *Nasırüddевle* unvanı alan Hasan başa geçmiştir (Beysanoğlu, 1998). Nasırüddевle sık sık bölgeye akınlar yapan Bizans'la karşı karşıya gelmiştir. Kardeşi Seyfüddevleyi Diyar- Bekr ve Diyar-ı Mudar bölgelerini yönetmekle görevlendirmiştir (Güldoğan, 2011). Seyfüddevle Halep emiridir ve Amid yönetimini oğlu Ebu'l Meali'ye vermiştir. Seyfüddevle'nin ölümünden sonra Ebu'l Mealinin Halep'e gitmesi ile yönetime annesi Umm- H'san geçmiştir (Beysanoğlu, 1998). Şehri Bizanslılara karşı koruyamayacağını düşünerek sorumluluğu bırakıp Ebu Tağlib'e başvurarak yardım istemiştir. Ebu Tağlib'te Hazarmerd'i görevlendirmiştir. Böylece Bizanslılar şehri kuşattı. Hazarmerd, Ebu Taglib'den yardım istedi. Kardeşi Ebu'l Kasım Hibetullah'ı yardıma gönderdi. Yapılan savaşta Bizans ordusu yenilgiye uğratıldı ve ordunun büyük bir kısmı esir alınmıştır. Yenilginin öcünü almak için bir yıl sonra imparator Juannes Tzimisce tekrar şehri kuşatsa da şehri alamayıp geri çekilmek zorunda kalmıştır (Beysanoğlu, 1998).

Büveyhoğulları ismini İran'ın Gilan eyaletinde Dağlık bölgede Deylem adı verilen bölgede yaşayan Ebu Şuca Büveyhten almaktadır. Ebu Şuca Büveyh Hasan, Ali ve Ahmet olmak üzere üç çocuğa sahip olup Ali ve Hasan Ziyaroğullarının, Ahmet ise Semanoğullarının hizmetine girmişlerdir. Abbasi halifelerinden Müstekfi Ahmet'i emiri ümeralığa atayarak Müzüddevle, Ali'ye İmadüddevle, Hasan'a ise Rüküddevle unvanlarını vermiştir. Ebul Vefa Amid' e gelerek şehri kuşatarak şehri ele geçirir. Ebul Vefa aldığı emirden dolayı Ebu Ali Temmimi'yi Diyarbakır'a vali olarak atayarak Musul'a geri döner (Beysanoğlu, 1998).

Bad olarak bilinen Ebu Abdullah El-Hüseyin bin Dostek, Diyarbakır, Cezire ve Nusaybin'i topraklarına katmıştır. Bağdad Hükümdarı Samsamuddevle ilerleyişini önlemek için savaşmışsa da başarısız olmuştur. Samsamuddevle'den sonra hükümdar olan Ebu Nasır Haşard, Halife Tai'nin yardımıyla Bad'ın kardeşi Ebül-Fevrasiyi savaşta öldürerek Bad'ın etkinliğini kırmıştır (Çelik, 2008). Bad savaş meydanında ölünce yanında bulunan yeğeni Ebu Ali Hasan b. Mervan bir gurup askerle yola çıkmış ve Hısnı Keyfaya giderek burayı idaresi altına almıştır. Aynı şekilde, Ibn Mervan'da Meyyafarikin'i ele geçirip Diyar-ı Bekr' in pek çok kalesine sahip olmuş ve kendi adıyla anılacak olan Mervanoğulları Emirliğini kurmuştur. Hamdanilerle mücadele edip Bizanslılarla on yıllık barış imzalayan Ebu Ali öldürülünce yerine kardeşi Muahidduddevle Ebu Mansur geçmiş ancak diğer kardeşi Ebu Nasr Ahmed karşı çıkarak mücadele etmiş fakat başarılı olamamıştır. Ebu Ali'nin ölümüne yol açan Amid İdaresi, adına sikke kestirip hutbe okutmak ve 200 bin dirhem vermek şartıyla Meyyafarikin merkezli Mervanoğullarına bağlılığı kabul etmiştir (Çevik, 2002). 1085'te Selçuklu sultanı Melikşah tarafından Mervani iktidarı yıkılmıştır (Ertekin, 2012). Şehirde yer alan On gözlü Köprü'nün en son onarımı Mervanî hükümdarı Nizamüddevle Nasr zamanında olmuştur. Bu köprü daha önceki zamanlarda özellikle Roma Dönemi'nde de güçlendirilmiştir. Bizans İmparatoru Juannes Tzimiscés şehri kuşatma sırasında yardım gelmemesi için yıktırmıştır. Köprü'nün tadilattan geçtiğini ayakları arasındaki yapı farklılığından anlaşılmaktadır (Abakay, 2013). Bu köprü, Diyarbakır-Silvan yolu üzerinde bulunduğu için “Silvan Köprüsü” olarak adlandırıldığı gibi halk arasında “On gözlü Köprü” olarak da adlandırılmaktadır. Köprü tamamen bazalt kesme taşından ve moloz taştan inşa edilmiş olup on gözlüdür (Yeşilbaş, 2007) (Fotoğraf 2.4).



Fotoğraf 2. 4. On Gözlü Köprü

Melik Şah'ın kardeşi Tutuş, Halep ve Şam başta olmak üzere Suriye Selçukluları kolunu oluşturmuştur. 1093 yılında Tutuş Diyarbakır'ı egemenliği altına almıştır. Onuncu burcun üzerinde yer alan 18 no.lu kitabede Muhammed Nasr Oğlu Ebu Said Tutuş'un Şamlı olan Ali oğlu Ebu'l Merakim tarafından bu burcun yaptırıldığı belirtilmektedir (Parla, 1990). Tutuş'un ölümünde sonra Amid parçalanarak Emir Yınal'ın hâkimiyeti altına girmiştir (Beysanoğlu, 1998).

1134 yılında Meyyafarikin emiri Timurtaş ile Musul ve Halep emiri İmamüddin Zengi anlaşarak Amidi kuşattılar. Bunun üzerine Amid Emiri İl Aldı Harput ve Hasankeyf emiri Artukoğlu Davut'tan yardım istedi. Davut, oğlu ile yardıma gelse de surlar önünde yapılan savaşta yenildi. Kuşatma devam ettirildiyse de şehrin alınamayacağı anlaşılınca şehrin çevresi yakıp yıkarak geri çekildiler (Beysanoğlu, 1998).

1155-1156 tarihli Ulu Cami hariminin kuzey kesiminde yer alan 62 no.lu kitabede şehirde Nisanoğullarının egemenliğinden bahsedilmektedir (Parla, 1990). 1156-78 yılında Ulu Cami avlusunun doğu cephesinde yer alan 64. no.lu kitabe, 1160 tarihli Kale Camii minaresinde yer alan 54 no.lu ve 1162-63 tarihli Kale Camii'ne bitişik olan mekânın penceresi üzerinde yer alan kitabelerde, Nisanoğlu Ebul Kasım Ali'nin adı *Bani* olarak geçmektedir (Parla, 1990). 39. nolu kitabede Nisanoğlu Ahmed oğlu Ebu Ali el Hasan'dan büyük yönetici, yüce vezir ve adil sıfatlarıyla bahsedilmektedir (Parla, 1990).

19 no.lu kitabede 14. burcun Ebul Kasım tarafından onartıldığı ve 1163-64 tarihli Ulu Cami avlusunun doğu cephesinde 63 no.lu kitabede de Nisanoğullarından bahsedilmektedir (Parla, 1990). 1169-70 tarihli 51. burcun üzerinde bulunan 20.no.lu kitabede, burcun Ebul Kasım Ali tarafından inşa ettirildiğinden bahsedilmiştir (Parla, 1990).

Ömer Şeddad Camii Selçuklu çağında Nisanoğulları döneminde Diyarbakır surlarına bitişik olarak yapılmıştır. Mihrap at nalı kemerli yapısından dolayı erken İslam dönemine özellikle Emevi dönemine kadar gidebileceği izlenimi vermektedir. Ancak mihrap dışındaki diğer özellikler Selçuklu çağı yapılarına uygun özellikler taşımaktadır. Caminin iki mihrabı, üç bölümü ve taş minberi Selçuklu çağında inşa edilmiş olup dış avlu duvarı da Osmanlı döneminde yapılarak günümüze kadar ulaşmıştır (Top & Koç, 2011).

Hız. Süleyman Camii Minaresi 1155-1160 yılları arasında Nisanoğlu Ebul Kasım tarafından yaptırılmış olup Meşhed Cami, Kale Cami ve Hız. Süleyman Cami adlarıyla adlandırılmaktadır. Minare Kare planlı olarak yapılmıştır (Gürhan, 2013). (Fotoğraf 2.5)



Fotoğraf 2.5. İç kaledeki Hız. Süleyman Cami ve Minaresi

Artuklu Hükümdarın II. Sökmen Selahattin Eyyubi tehdidi karşısında şehrin savunmasını güçlendirmek için onarım faaliyetlerine giriştiği surlar üzerinde yer alan kitabelerde belirtilmiştir. 1183-1184 tarihinde Urfa kapısı alınışında 48, 26 ve 27 no.lu kitabelerde şehirde yaşanan endişe verici durumlar anlatılmaktadır (Parla, 1990).

Artukoğlu Kara Aslan oğlu adına 29. burcun alt kısımlarında tarihsiz 23 no.lu kitabe ile tarihsiz Urfa kapısının kuzey burcunda da 24 no'lu kitabeler yer almaktadır. Nasır ed-Din Mahmud ve Kutbed-Din II. Sökmen'in hükümdarlık dönemine tarihlendirilebilecek sur çalışmaları da yer almaktadır. Yedi Kardeş burcunun orta kısmında yer alan 25 no.lu kitabe Artukoğlu Muhammed adına hazırlanmıştır (Parla, 1990). İç kalede yer alan 70. burcun batısında kapı üstüne konulmuş 1198-1199 tarihli 50 numaralı kitabede şehrin savunmasından bahsedilmektedir. Zinciriye Medresesi'nin güney duvarında 81 no.lu tarihsiz olan kitabe ve Mesudiye Medresesi avlusunda 78 ve 79 no.lu tarihli kitabelerde bu dönemin bayındırlık faaliyetleri anlatılmıştır (Parla, 1990).

Diyarbakır'da medreseler, ilk defa Artuklular döneminde açılmıştır. İslami ilimlerin yanında tıp, geometri, matematik ve felsefe dersleri de okutulmuştur (Meygil, 2014). Zinciriye Medresesi, Ulu Cami'nin güney batısında yer alıp I. Dünya Savaşı'na kadar medrese olarak kullanılmış, 1934 yılından sonra ise müze olarak kullanılmıştır. Ulu Cami'yle arasında kemerli bağlantılar yer almaktadır. Kim tarafından yaptırıldığı hakkında farklı görüşler bulunmakla birlikte Artuklular döneminde Kutbuddin Muzaffer II. Sökmen zamanında mimar İsa Ebu Dirhem tarafından yaptırıldığı düşünülmektedir. Açık medreseler grubuna girerek tek ya da iki eyvanlı şema özelliği gösterip tek katlı yapılmıştır (Çatalbaş, 2013).

Mesudiye Medresesi Artuklu döneminde külliye katılmış olup Cami avlusunun kuzey doğusunda yer almaktadır. İki katlı ve avlulu tek eyvanlı medreseler grubu içinde yer almaktadır. Bu medresede bir taç kapı ile revaklı avluya erişim sağlanmaktadır (Top, 2011).

1203-1204 tarihli iç kalede yer alan ve hapishane binası olarak kullanılan 56 numaralı kitabe Artuklulardan Muhammed oğlu Ebu Sana Muhammed adına yazılmıştır. 51 nolu kitabe iç kalenin batı surun kapı kemeri üzerinde Nasır ed- Din Mahmud dönemine tarihlendirilebilir. 37. burcun üzerinde yer alan 28 no.lu kitabe 1208-1209 tarihli olup Artukoğlu Mahmud adına yapılmıştır. 84 no.lu çeşme kitabesinde Sultan Şuca adı yer almaktadır (Parla, 1990).

Selahaddin Eyyubi, Biladü's-Şam'da meşgul olduğu için ve Nureddin Zengi'nin vefatından dolayı Cezire bölgesine yönelememişti. 1181 yılında Melik İsmail'in vefatı ile bölgede siyasi dengeler değişmiştir. Selahaddin'e muhalefetini

sürdüren İzzeddin Mesud'un Haçlılarla anlaştığı yolundaki haberler ve Cezire bölgesinin önemli emirlerinin talepleri doğrultusunda Sultan dikkatini bu bölgeye çevirerek I. Cezire Seferi için yola çıkar. Bu seferin sonlarına doğru Abbasi Halifesinden aldığı temlikname ve daha önce Hısnıkeyfa Artuklu emiri Nureddin Mehmed'e verdiği sözden dolayı 1183'te Diyarbakır'a doğru hareket eder (Polat, 2018).

Nureddin Muhammed'in babası Kara Arslan daha önce defalarca şehri kuşatmış fakat surlardan dolayı şehri alamamıştı. Mesud İbn Nisan şehrin surlarına güveniyordu. Fakat bu sefer karşısında Cezire bölgesinin tamamına yakınında hâkimiyet kuran Selahaddin bulunmaktaydı. Mesud İbn Nisan, Suriye ve Cezire'deki uygulamaları halk nezdinde olumlu karşılanması ve şehrin kalabalık nüfusa sahip olmasından dolayı bu sefer savunma stratejisi benimsemiştir. Ancak kuşatmanın uzaması şehirde suçsuz insanların açlıktan veya savaştan ölmelerine yol açacaktı. Selahaddin'in merhameti ile kuşatma fazla sürmedi (Polat, 2018). 1236-1237 tarihli 9. ve 10. burçlarda yer alan 29 ve 30 numaralı kitabeler üzerinde Şecaeddin Cafer'in adının geçtiği kitabelerin bu dönemde yapıldığı görülmektedir (Parla, 1990).

Diyarbakır'da vali olan Melik es Salih, babası Eyyubi Sultanı Melik Kamil'in ölümünden sonra şehirden ayrılmıştır. Alaeddin Keykubad'ın ölümünden sonra Harzemlileri toplayarak öncelikle Şam'ı ve sonrasında da Mısır'ı alarak sultan olur ve Diyarbakır'da da yerine de oğlu Melik Turanşah geçer (Parla, 1990).

Anadolu Selçukluları Amid şehrini alınca Diyar-ı Bekr bölgesine hâkim olmaya başlamışlardır. Bu bölgedeki hâkimiyetini pekiştirmek isteyen Gıyaseddin Keyhüsrev, uzun zamandır Eyyubi meliklerinden biri olan Şihabeddin Gazi'nin yönetiminde olan Meyyafarikin'i almak istemiş ancak başarılı olamayınca geri dönmüştür. Sonraki yıl Eyyübi Meliki Şihabeddin Gazi'nin hizmetine giren Harezmliler Amid'i almak istemişlerse de başarısız olmuşlardır (Çevik, 2002).

1245 tarihinde İlhanlı Sultanı Baycu, şehri İlhanlı topraklarına katmıştır. 1247'de Eyyubiler tekrar şehri ele geçirirler de İlhanlılar tekrar geri almış ve Batı seferleri için merkez yapmışlardır. Diyarbakır şehri İlhanlılardan sonra Mardin Artukluları'nın ve Moğolların hâkimiyetinde kalmıştır. 1394 tarihinde Timur

Devletinin hâkimiyetine girerek ikta olarak Akkoyunlu beyi Karayülük Osman'a verilmiştir (Bozan, 2012).

Meyyâfârikîn'de 1257'de hükümdar olan Melik Kamil Muhammed Diyarbakır'ı ele geçirmiştir. Hülagu Melik Kâminden şehri IV. Kılıç Arslan'a iade edilmesini istemiştir. Melik Kâmilin olumsuz cevabı ile Amid şehri Subaşı Seyfüddin bin Mücelli'den alınmış ve Melik Kâmil öldürülmüştür. Sur kitabeleri; Melik Eşref, Melik Evhad Necmeddin ve Melik Kâmil'e aittir. Bu dönemde Eyyûbi Cami minaresinin yıkık son katı da onarılmıştır (Çelik, 2008). Moğollar Güneydoğu'yu işgal edince Artukoğlu Melik-ül Mansur Ebu'l-feth Necmeddin Gazi'ye Mardin verilmiş ve Diyarbakır da Mardin Artukluları'nın egemenliği altına girmiştir (Çelik, 2008).

Timur'a bağlılığını bildiren Melik İsa, sözünde durmadığı için Timur Mardin'i ele geçirmiştir. MS. 1401'de Diyarbakır'ı Kara Yülük Osman Bey'e veren Timur Akkoyunlular'ın egemenliğini sağlamıştır. Diyarbakır bu dönemde Akkoyunlulara başkentlik yapmıştır (Beysanoğlu 1996).

Akkoyunlu Türkmen kabilesi reisi olan Kara Yülük Osman Timur seferlerine yardım etmiş ve Diyarbakır şehrinde değişimler yaşanmaya başlamış ve Türkmenler de beylik kurma imkânı bulmuşlardır (Parla, 1990). Şehirde hâkimiyet kuran Elvend Bey, ölünce Uzun Hasan'ın oğlu Uğurlu Muhammed, hükümdar ilan edilmiştir. Akkoyunlular döneminde Diyarbakır kalesinin Urfa kapısı civarındaki burçlar ile Ergani kalesinin onarımı yapılmıştır. Nebi Cami, Lala Beg Cami, Hoca Ahmed, Şeyh Mutahhar Cami Akkoyunlu dönemi eserleri arasında yer almaktadır. Hacı Büzürk, Taceddin, Hamza Beg, Balıklı, İzzeddin, İbrahim Beg ve Kaçık Budak ise bu döneme ait mescidler arasında yer almaktadır. Semanoğlu Köşkü, Safa Cami ile Nebi Cami Medresesi, Şeyh Muhammed ve Lala Beg Türbesi, Muhammed Namazgâhı ise bu dönemin diğer eserleri arasında yer almaktadır (Çelik, 2008).

1456-1457 tarihli ve 9. ve 10. burçlar üzerinde yer alan 33no.lu kitabe, 1459-1460 tarihli Urfa Kapısı'nın ön yüzünde bulunan 34 no.lu ve 1478-1479 tarihli 12. burcun doğu yüzünde yer alan 35 no.lu kitabelerde şehrin korunmasına verilen önem ile surlar üzerinde yapılan çalışmalar anlatılmaktadır. 1469-1470 tarihli Ulu Cami'nin Şafiler kısmında bulunan 74 no.lu yapının kitabesinden Şafiler Camii'nin bu dönemde yapıldığı anlaşılmaktadır (Parla, 1990).

Akkoyunlu kenti Elvend ve Murad Bey arasında paylaşılarak Bağdat merkez olmak üzere Irâk-ı Acem Murad'a, Diyarbekir merkez olmak üzere Azerbaycan Elvend' e verilmişti. Akkoyunlu Sultanı Elvend, Şerûr yakınlarında yapılan savaşta ağır bir yenilgiye uğratıldı. Elvend Diyarbekir'e kaçmak zorunda kaldı. İsmâil Tebriz'de tahta oturdu ve Şiîliğini resmî mezhep ilân etti. Şah İsmâil, Murad Bey'e karşı Hemedan yakınlarında yapılan savaşta Murad Bey'i yendi. Murad Bey ilk olarak Bağdat'a kaçtı ancak burada tutunamayınca Dulkadirli Alâüddevle Bey'e sığındı. Dulkadiroğlu Alâüddevle Bey'in kendisine sığınan Murad Bey'i yeniden Akkoyunlu tahtına oturtmak için Diyarbekir'i ele geçirmeye çalıştığı haberi Şah İsmâil tarafından öğrenilince 1507 Erzincan'a yöneldi ve Kayseri üzerinden Maraş'a kadar ulaştı. Dulkadiroğulları karşı koymayıp dağlara çekilince Maraş ve Elbistan'ı tahrip edip Tebriz'e döndü. Diyarbekir ve yöresi de Safevîler'e bağlandı (Gündüz, 2021).

2.2.4. Osmanlı Devleti Döneminde Diyarbakır

Yavuz Sultan Selim ile Şah İsmail arasında yapılan Çaldıran Savaşı'nda Şah İsmail'in ordusu büyük bir yenilgiye uğramıştır. Bu savaşa Diyarbakır Valisi Ustaclu Muhammed Han'da katılmış ve öldürülmüştür. Bunu fırsat bilen Halk Safevilere karşı ayaklanmışlardır. Yavuz Sultan Selim Diyarbakır bölgesini topraklarına katmak istemekteydi. Bitlisli İdris bölge beyleriyle konuşması için görevlendirdi. Bitlisli İdris, Padişahın emirlerini Kürt Beylerine bildirmiş ve Kürt Beyleri Osmanlılara bağlanmayı kabul etmişlerdir (Beysanoğlu, 1992).

Amid'e gelen ilk Osmanlı padişahı Kanuni Sultan Süleyman'dır. İran seferleri sırasında Amid'e dört defa gelmiştir. Kanuni Sultan Süleyman'ın şehre yaptığı en önemli hizmetler arasında Hamravat suyunun şehre getirilmesidir (Beysanoğlu, 1998).

IV. Murat, İran ve Irak seferlerinde Diyarbakır kentine uğramıştır. Bu dönemde bazı isyanlar çıkmış ve bazı idamlar gerçekleştirilmiştir. Hüsrev Paşa'nın idamından sonra Murtaza Paşa vali olarak atanmıştır. Bu dönemde Behram Paşa Camii şadırvanı ile İç Kale Camii'nin tadilatı yapılmış bunun yanı sıra camilere su getirilerek yeni çeşmeler yapılmıştır. Dicle Nehri'nin karşısında yer alan Kavs Köşkü

yapılmış ancak 1980'li yıllara kadar ayakta kalan bu köşk günümüze kadar ayakta kalamamıştır (Yakut, 2020).

XVII-XIX. yüzyıllarda Diyarbakır 'de valilik yapan bazı paşalar çeşitli eserler yaptırmışlardır. Nasuh Paşa, Kara Mustafa Paşa, İsmail Hakkı Paşa, Silahtar Murtaza Paşa birer cami yaptırmışlardır. Bunların yanı sıra Sarı Abdurrahman Paşa bir kütüphane ve Köprülü Abdullah Paşa bir dârülkurrâ yaptırmıştır (Göyünç, 2021). Diyarbakır'da Osmanlı Devleti döneminde her mahallede bir hamam bulunmaktaydı. Şehre gelen yabancılar, hamamda yıkanmadan şehir merkezine girilmesine izin verilmezdi. Bundan dolayı şehrin giriş kapılarının olduğu yerlerde hamamlar yapılmıştır (Güldoğan, 2013). Çardaklı Hamamı, Deva Hamamı, Behram Paşa Hamamı, Melek Ahmed Paşa Hamamı, Vahap Ağa Hamamı, Küçük Hamam Diyarbakır kentinde yer alan Osmanlı dönemi hamamları arasında yer almaktadır.

Binlerce yıldır birçok medeniyete ev sahipliği yapan Diyarbakır tüm bu medeniyetlerin var oluş kanıtlarını birer imza gibi üzerinde taşıyıp şehrin bir kent kimliği kazanmasında ve İpek Yolu'nun üzerinde önemli ticaret merkezlerinin kavşağında yer almasından dolayı birçok han ile kervansarayların yapılmasını sağlamıştır. Bugün mimari kimliğini koruyabilen hanlar arasında Deliller Hanı ve Hasan Paşa Hanı yer almaktadır (Aksu, 2017). Deliller Hanı, şehir merkezinin en güneyinde yer almaktadır. Şehir giriş kapısı önünde yer alan Deliller Hanı, surların iç kısmında yer almakta olup işlev olarak Hasan Paşa Hanından farklılık göstermektedir. Han, Kervanların ikamet edebileceği mekân olma özelliği dışında dış ticaretin yürütüldüğü merkez noktada yer almaktadır. Hasan Paşa Hanı ve Kuyumcular çarşısı daha çok iç pazara yönelik imalat ve pazarlama yeridir (Dağtekin & Hillez, 2013). Deliller Hanı şu an otel olarak kullanılmaktadır. Osmanlı Hanlarının örneği olarak varlığını devam ettiren Han, iki katlı, kare planlı ve avlulu bir yapıya sahiptir. Hanın giriş cephe kesimi düzgün kesme taştan yapılmış olup diğer cepheler ise kaba yontu taşla yapılmıştır (Baş, 2006) (Fotoğraf 2.6).



Fotoğraf 2. 6. Hasanpaşa Hanı (Sol) ve Deliller Hanı (Sağ)

Hasan Paşa Hanı ve Kuyumcular çarşısı birbirinden ayrı yapılar olmayıp bir kompozit yapılar topluluğu özelliğine sahiptir. Kuyumcular Çarşısında dükkânlar koridorlar etrafında karşılıklı olarak sıralanmış olup, ters “L” planlı bir yapıdır. Hasan Paşa Hanının güney ve doğu cephesini kapatmaktadır. Hasan Paşa Hanı’ndan çarşı içine geçişi sağlayan iki anıtsal kapı yer almaktadır (Dağtekin & Hillez, 2013).

Sülüklü Han ise kazancılar çarşısında yer alıp Hanili oğlu Mahmut Çelebi ve kız kardeşi Atike Hatun tarafından 1683 yılında inşa edilmiştir (Haspolat, 2013). Han tek katlı inşa edilmiş olup revaklarla çevrilmiştir. Avlu çevresinde yer alan revakların üst kısmı ahşap giriş yapılmıştır. 2010 yılında restore edilmiş olup günümüzde kafe olarak kullanılmaktadır (Işık & Halifeoğlu, 2019).

Diyarbakır, Osmanlı Devleti döneminde büyük eyaletlerden biri olup İran’a yapılan seferlerde bir üs konumundadır. Şehir her açıdan bir Türkmen şehri olma özelliğini korumaktadır. Diyarbakır şehrinde yaşayan bazı Türkmen aileleri, Akkoyunlu ve Karakoyunlu Devletlerinin oluşturan Türkmenlerin soyunu devam ettirmektedirler (Özdoğan, 2007).

Tanzimat döneminden sonra da yapılaşma hızlanmış ve ilk defa sur dışında askerî kışla, hastane, hükûmet konağı, cami Kurt İsmail Paşa (1818-1897) tarafından yaptırılmıştır. Ayrıca Askeri Rüstiye binası, idadi ve sultani binalarını, beş adet çeşme ile Surlar ve Hamravat Suyu kemerlerinin onarımını yaptırmıştır. Vali Kurt İsmail Paşa, karayolu ulaşımına da büyük önem vermiş Elâzığ Yolu’nu açarak Cizre’ye kadar olan bağlantısını sağlamış ve Urfa Yolu’nu da Diyarbakır’a kadar uzatılmasını sağlamıştır (Yakut, 2020) (Fotoğraf 2.7).



Fotoğraf 2. 7. Eski Valilik Binası

1914 yılında Diyarbakır’da seferberlik ilan edilmiştir. Diyarbakır’da sıkıyönetim ilan edilince 20 ve 40 yaşları arasındaki erkekler silahaltına alınmıştır. I. Dünya Savaşı’nın başlamasıyla Hınçak ve Taşnak cemiyetlerinin faaliyetleri de başlamıştır. Rusya’nın desteklediği Ermeniler, yurdun belli başlı yörelerinde kıyıma başlamışlardır. Doğu bölgelerinde Rusların işgal ettikleri bölgelerde Müslümanlar katliamlara maruz kalmışlardır. Bu zulümden kaçanlar Diyarbakır iline sığınmışlardır (Beysanoğlu, 1998).

5 Mart 1917’de Mustafa Kemal Paşa II. Ordu Komutanlığına atanarak Diyarbakır’a gelmiştir. O sıralarda 16. Kolordu Karargâhı Silvan da bulunmaktaydı. II. Ordu Karargâhı oluşturulunca Diyarbakır’a alındı. Mustafa Kemal bu süre boyunca Seman Köşkü’nde kaldı. Bu köşk daha sonraki zamanlarda Belediye tarafından satın alınarak “Gazi Köşkü” adıyla onarılmıştır (Beysanoğlu, 1998).

16 Kasım 1937’de görkemli bir törenle Diyarbakır demiryolu temeli atıldı. Atatürk; *“Yirmi yıl sonra tekrar Diyarbakır’da bulunuyorum. Dünyanın en güzel ve en modern bir binası içinde, modern, nefis bir müziği dinleyerek... Beşeriyetin medeni bir halkı huzurunda, bu halkın evinde duyduğu zevk ve saadetin ne kadar büyük olduğunu elbette ki takdir edersiniz. Bunu belirtmekte mutluyum* “demiştir (Haspolat, 2013, s. 187)

2.2.5. Diyarbakır Şehri'nde Nüfusun Tarihsel Gelişimi

Toplumların kalkınmasında; doğal kaynaklar, teknoloji, sermaye, örgütlenme ve nüfus etkili olan unsurlar arasında yer almaktadır. Birbirini tamamlayan, birbirine bağlı olan bu faktörlerin her biri insan unsuruna bağlı olarak gelişmektedir (Koday, 2005). Bu açıdan Nüfus; *belli bir ülke, bölge ya da yerleşmede, belli bir nüfus saptanma tarihindeki toplam nüfus* (Doğanay, 2017) olarak tanımlanabilir.

359 yılında Roma döneminde Sasanilerin kenti kuşatmaları sırasında kent nüfusu yaklaşık 20.000 şeklinde kayda geçirilmiştir. Nusaybin'in Samanilere bırakılması ile 40.000'e yakın Hristiyan halk göç ederek Diyarbakır Kalesi'nin eteklerine gelmişlerdir. 367-375 yılları arasında kentin batı surları yıkılarak sur bölümleri inşa edilmiş eski kentin alanı genişletilmiş ve böylece kent nüfusu 60.000'e kadar artırılmıştır. 502 yılında Kavad şehri kuşattığında kentin nüfusunun 80.000 civarında olduğu ifade edilmektedir (Kurşuncu, 2006). Şehir nüfusu hem devletler arasında yaşanan savaşlarla hem de 1115 yılında yaşanan depremle azalmıştır. Ali Emiri'nin eseri olan Zeyl-i Heştbihişt'te 1515'te Diyarbakır nüfusunun 50.000'in üzerinde olduğundan bahsedilmiştir.

Şehir nüfusu Osmanlı Devleti hâkimiyetine girdikten sonra hızla artmaya başlamıştır. Bu döneme ait bilgiler *avarız haneleri* hesaplanarak elde edilmiş ve Diyarbakır nüfusunun XVI. yüzyıldan itibaren sürekli arttığı anlaşılmaktadır. 1518'de 13.260 olan nüfus 1540'ta 17.000 kişi, 1564 yılında ise 23.000 kişiye yükselmiştir. 1571-1580 yıllarında ise nüfus 28.585 kişiye ulaşmıştır (Özmen, 2019).

Yılmazçelik, 19. yüzyılın ilk yarısı için Diyarbakır nüfusunun tahminen 53.477 olduğunu söylemektedir. Diyarbakır nüfusunun azalmasına ya da artmasına sebep olan çeşitli faktörler vardır. Bu faktörlerden en dikkat çekici olanlarından biri salgın hastalıklardır. Bu salgın hastalıklar arasında özellikle 1712 yılındaki salgın ile "Büyük Ölet" olarak bilinen 1762 yılındaki salgında toplam 50 bin kişi ölmüştür. 1799-1800, 1815-1816 ve 1827'de veba salgını ve 1848 yılındaki salgın hastalıkların etkisiyle şehir nüfusunda oldukça azalma olmuştur. 1843-1848 yılları arasında kolera hastalığı görülmüştür. Ayrıca 1805, 1810 ve 1817 yıllarında ise kıtlıklar yaşanmış ve çok sayıda insan hayatını kaybetmiştir. 1818'de kış çok sert geçmiş ve 1826'da meydana gelen depremle şehir nüfusu azalmıştır (Ertaş, 2017).

Periyodik bir şekilde yapılan nüfus sayımları, Diyarbakır Şehri'nin nüfusu için ayrıntılı bilgiler elde etmemizi sağlamaktadır. Diyarbakır Şehri'nin nüfusuyla ilgili verileri Cumhuriyet Döneminde yapılan sayımlardan elde edebiliriz. 1927 yılından 2021 yılına kadar yapılan Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi sonuçlarına kadar bütün sayımlarda Diyarbakır Şehri'nin nüfus değişimini izleyebiliriz (Tablo 2.3).

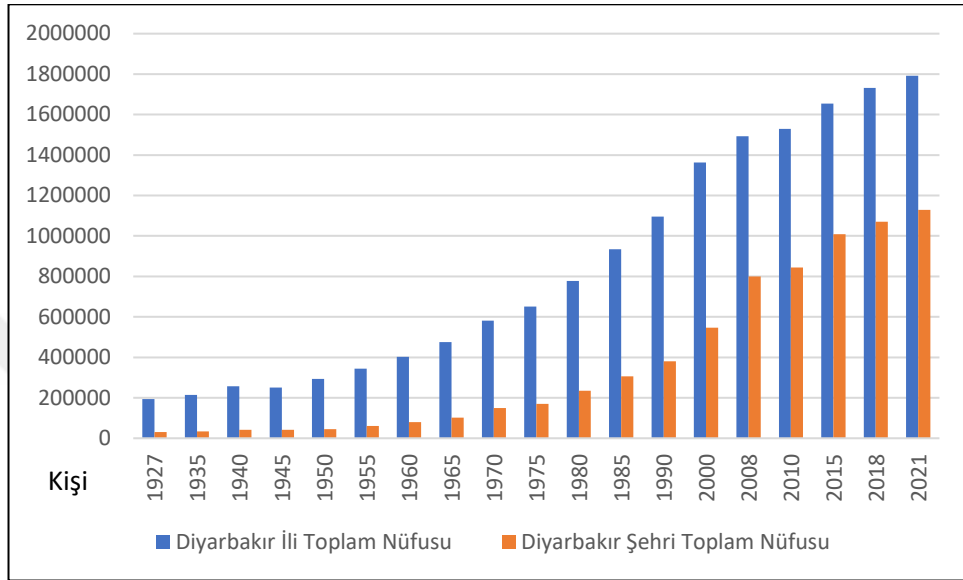
Tablo 2. 3. 1927-2021 Yılları Arasında Türkiye, Diyarbakır İli ve Diyarbakır Şehri Nüfuslarının Tarihi Gelişimi.

YILLAR	Türkiye Toplam Nüfusu	Diyarbakır İli Toplam Nüfusu	Diyarbakır Şehri Toplam Nüfusu	Artan-Azalan Nüfus
1927	13.648.000	1.941.83	30.709	-----
1935	16.158.000	2.141.42	34.642	3.933
1940	17.821.000	2.573.21	42.555	7.913
1945	18.790.000	2.499.49	41.087	-1.468
1950	20.947.000	2.937.38	45.053	3.966
1955	24.065.000	3.439.03	61.224	16.171
1960	27.755.000	4.018.84	79.888	18.664
1965	31.391.000	4.759.16	102.653	22.765
1970	35.605.000	5.812.08	149.566	46.913
1975	40.348.000	6.512.33	169.535	19.969
1980	44.737.000	7.781.50	235.617	66.082
1985	50.664.000	9.345.05	305.940	70.323
1990	56.473.000	10.949.96	381.144	75.204
2000	67.804.000	13.627.08	545.983	164.839
2008	71.517.100	14.928.28	799.447	253.464
2010	73.722.988	15.289.58	843.460	44.013
2015	78.741.053	16.541.96	1.008.848	165.388
2018	82.003.882	17.323.96	1.069.893	61.045
2021	84.680.273	17.913.73	1.129.218	59.325

Kaynak: DİE Genel Nüfus Sayımları, TÜİK ADNKS Sonuçları

Diyarbakır Şehir nüfusunu 1927 yılındaki ilk sayımdan itibaren ele alacak olursak, 1927 yılında 30.709 kişi olan nüfusun, 2021 yılına gelindiğinde 1.129.218

kişiyi çıktığını görmekteyiz. Bu sayım sonuçları bize gösteriyor ki Diyarbakır Şehri'nin nüfusu Cumhuriyet Dönemindeki ilk sayımdan 2021 yılındaki son sayıma kadar yaklaşık olarak 37 kat artış göstermiştir. Sayım dönemleri incelendiğinde nüfus artış oranlarında artışlar ve azalmalar görülmesine rağmen, nüfus az ya da çok sürekli artış göstermiştir (Şekil 2.2).



Şekil 2. 2. Sayım Dönemlerine Göre Diyarbakır İli ve Diyarbakır Şehri Nüfuslarının Değişim Grafiği

1927 yılı nüfus sayımından itibaren 1940 yılına kadar nüfusun çok hızlı bir şekilde arttığı görülmektedir. Ancak 1940-1945 yılları arasında İkinci Dünya Savaşı'nın etkisiyle Türkiye'de seferberlik ilan edilerek erkeklerin bir kısmının silahaltına alınmasından dolayı nüfus artışında azalma olmuştur. Bundan dolayı Diyarbakır şehrinde de nüfus artış hızında azalma olmuştur.

1950 yılından sonra şehir nüfusunun önemli miktarda arttığı gözlenmektedir. Savaş sonrası sosyal-kültürel faaliyetlere önem verilmesi, sanayi yatırımlarının yapılması, şehrin çevreden göç almaya başlaması, doğal nüfus artışı ile Diyarbakır şehrinde nüfus hızla artmaya başlamıştır.

1990-2000 yılları arasındaki nüfus artışı dikkat çekmektedir. Diyarbakır şehrinin nüfusu 2000-2021 yılları arasında artmaya devam etmiş ve şehir yatay olarak en fazla bu dönemde gelişmiştir. Ancak 2000 yılı genel nüfus sayımından Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi'nin (ADNKS) yürürlüğe girdiği 2007 yılı arasında %39 olarak gerçekleşen nüfus artış oranı, bu tarihten sonra düşmeye

başlamıştır. 2007 yılında merkeze bağlı köylerin mahalle statüsüne alındığı Büyükşehir Belediye Kanunu'yla 2012 yılı arasında Diyarbakır şehir nüfusunda %15,2 oranında artış olmuştur. Bu oran, 2012-2018 yılları arasında ise %19,8 olarak gerçekleşmiştir. Kısaca 2007 yılından sonra şehre gelen göç ve şehrin nüfus artışı belli bir dengeye ulaştığı söylenebilir (Yakut, 2020)

2.2.6. Göçler

Kültürel faaliyetleri etkileyen faktörlerden birisi de göçlerdir. Göç konusu incelendiğinde birçok bilimin ilgi alanına girdiği görülür. Kısaca “Göç, nüfusun sürekli yaşama yerlerini, bireysel olarak ya da gruplar halinde terk ederek, geçici veya devamlı yaşamak amacıyla, bir başka yere gitmesi olayıdır” (Doğanay & Orhan, 2016). Diyarbakır Şehri tarih boyunca hem göç alan hem de göç veren bir şehir olmuştur.

Cumhuriyet dönemi boyunca göç alan ve göç veren Diyarbakır'da kent içerisinde gerçekleştirilen uyum çalışmaları dikkat çekmiştir. Örneğin 1932 yılında Diyarbakır merkezde muhacirler için 21 ev satın alınmıştır. 476 dönüm arazi istimlak edilerek 46 haneden oluşan 166 nüfuslu Romanya muhacirlerine verilmiştir. 1933 yılında Bulgaristan'dan 24, Romanya'dan 86, Yugoslavya'dan 84, Revan'dan 9 ve Halep'ten 7 göçmen toplam 58 hanede 210 göçmene yer verilmiştir (Yakut, 2020).

1950'li yıllardan itibaren kent merkezine doğru yoğun göç olmuştur. Bu yoğun göç kent yapısında kültürel açıdan köklü değişikliklerin yaşanmasına sebep olmuş ve devamlı göçle gelen insanların akınına uğramıştır (Can, 2011). Göçle gelen insanların oldukça önemli bir kısmı 1989 ile 1995 yılları arasında gelmiştir. Bu dönemde bölgede yaşanan terör olayları sonucunda hem köyler boşaltılmış hem de oluşan olumsuz şartlardan kaynaklı göçler yaşanmıştır. Bunun yanı sıra ekonomik yoksunluk, sağlık, eğitim, kan davaları gibi nedenlerden dolayı da göçler gerçekleşmiştir (Can, 2011). 1980'li yıllara kadar Diyarbakır ili etno-dinsel farklılıkları olan insanların birlikte yaşadığı bir şehirdi ve nüfusun çoğunluğunu Müslüman Türkler oluşturmaktaydı. Şehirde nüfus artış oranı yaşanan göçlerle birlikte farklılıklar gösterse de yerli nüfus her zaman baskın olmuştur. Ancak büyük şehirlerin çekici sebeplerinden dolayı göç eden nüfusa ilaveten itici göç koşulları eklenince yerli halk şehri terk etmiş ve şehre yerleşen göçmenler baskın nüfus haline

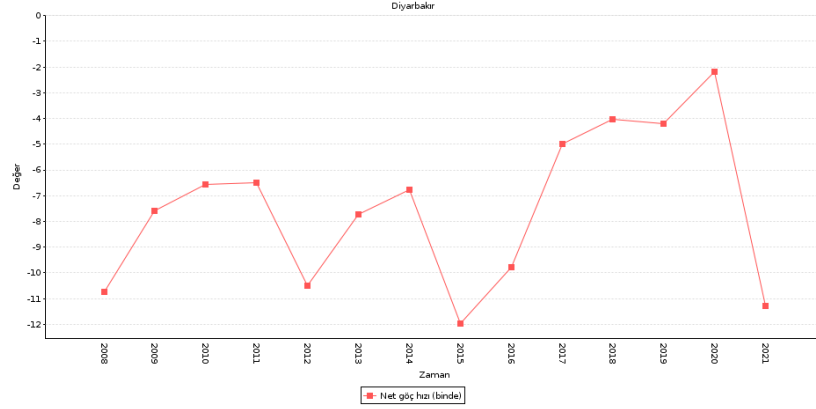
gelmiştir (Akıncı, 2016). 1995-2000 yıllarında Diyarbakır’a yoğun bir göç yaşanmış ve Diyarbakır’dan da Mersin, İstanbul, Adana, İzmir ve Bursa gibi batı illerine yoğun göçler olmuştur (Kahraman, 2014). 2015-2016 yılları arasında şehir merkezlerinde yaşanan terör olayları ve sokağa çıkma yasaklarından kaynaklı göçler olmuştur. Bölgede yaşanan göç hareketleri güvenlik sebebiyle yapılan göçler arasında değerlendirilebilir (Örmek, 2019).

Yaşanan bu olaylar sebebiyle Sur içinde yaşayanların bir kısmı şehrin başka mahallelerine bir kısmı ise başka şehirlere göç etmek zorunda kalmışlardır. Merkez ilçelerde net göç hızında pozitif bir değer, Diyarbakır ilinde ise negatif değer olması kırsal alanlarda nüfusun giderek azalmasına neden olmuştur. Bunun yanı sıra kentlerde nüfusun arttığı söylenebilir (Tablo 2.4). 2020-2021 döneminde net göç -20347 iken net göç hızı ise (‰)-11.29’dur.

Tablo 2.4. Diyarbakır İlinde Net Göç ve Net Göç Hızları (1980-2019). (Dağlı,2021)

Yıllar	Diyarbakır İli		Merkez İlçeler	
	Net Göç (‰)	Net Göç Hızı	Net Göç (‰)	Net Göç Hızı
1980	-15.7	-24.2	-	-
1985	-12.5	-16.1	-	-
1990	-32.2	-34.8	-	-
2000	-48.0	-40.0	-	-
2008	-16.1	-10.8	77.9	91.4
2009	-11.5	-7.6	83.0	93.6
2010	-10.0	-6.6	71.7	80.1
2011	-10.2	-6.5	80.9	86.9
2012	-16.8	-10.5	77.0	81.1
2013	-12.5	-7.8	72.6	75.4
2014	-11.1	-6.8	73.8	74.7
2015	-19.9	-12.0	70.4	69.8
2016	-16.4	-9.8	67.3	65.7
2017	-8.5	-5.0	69.6	66.5
2018	-7.0	-4.0	73.8	68.9
2019	-7.4	-4.2	73.7	67.3

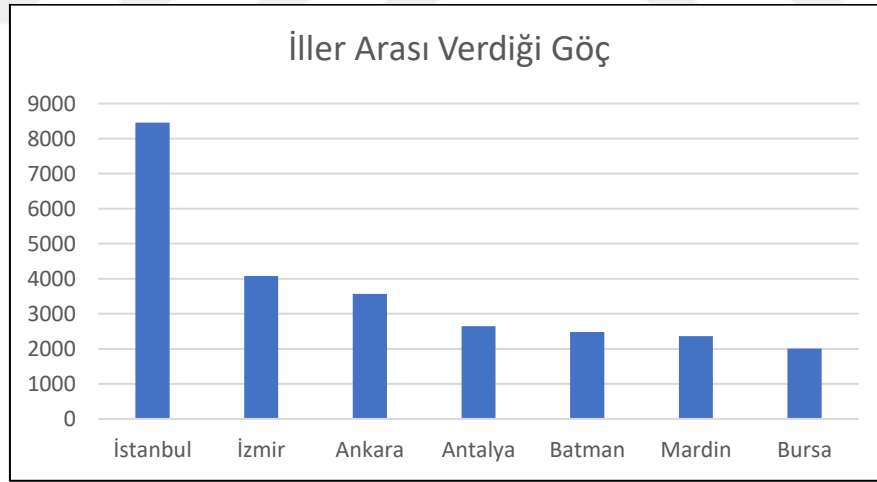
Kaynak: TÜİK, Ulusal Göç İstatistikleri, Genel Nüfus Sayımları



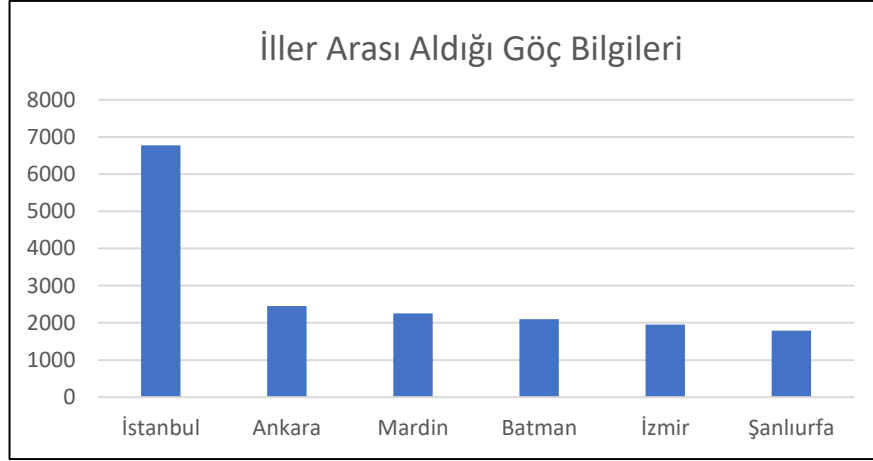
Şekil 2.3. Diyarbakır İli Net Göç Hızı Grafiği (%)

2020-2021 döneminde Adrese Dayalı Nüfus Kayıt sistemi sonuçlarına göre Diyarbakır'ın aldığı göç miktarı 40414, verdiği göç miktarı ise 60761'dir. Bu veriler Türkiye'de ikamet eden yabancı nüfusu kapsamaktadır.

2021 yılında Diyarbakır'dan İstanbul, İzmir, Ankara, Antalya, Batman, Mardin ve Bursa illerine en fazla göç edilmiştir (Şekil 2.4). 2021 yılında Diyarbakır ilinin en fazla göç aldığı iller ise; İstanbul, Ankara, Mardin, Batman, İzmir ve Şanlıurfa'dır (Şekil 2.5).



Şekil 2.4. 2021 Yılında Diyarbakır İlinin İller Arası Verdiği Göç Bilgileri



Şekil 2.5. 2021 Yılında Diyarbakır İlinin İller Arası Aldığı Göç Bilgileri

Diyarbakır şehrine yapılan göçler daha çok güvenlik ve terör nedeniyle köylerin boşaltılması, adam öldürme, kız kaçırma sonrası başlayan kan davaları, ekonomik sorunlar, çaresizlik, eğitim nedenleri, sağlık nedenleri, su ve tarımsal meseleler gibi nedenlerle kırsal kesimden ve Doğu ile Güneydoğu Anadolu Bölgesinin civar illerinden gerçekleşmiştir (Manço, Özpolat, Yardımcıoğlu, & Sargın, 2016).

Göç sonrası yerel kültür ciddi oranda etkisizleşmeye başlamıştır. Kırsaldan kente doğru göç eden insanlar, şehir kültürüne uyum sağlamak yerine kendi kültürlerini yaşamaya devam etmişlerdir. Bu durum sosyo- kültürel hayatın giderek değişim göstermesine ve yerel kültürün giderek azalmasına neden olmuştur. Bu kültürel uyumsuzluk başka toplumsal sorunlarla birleşince çözüm yolu olarak göç etme yolu seçilmiştir (Akıncı, 2016).

2.2.7. Nüfusun Eğitim Durumu

Yetişmiş insan gücü ekonomide kalkınmayı ve verimliliği artıracak en önemli üretim faktörü arasında yer almaktadır. Aktif üretim faktörü olan insan gücü de ancak eğitimle desteklenerek yetiştirilebilir ve verimliliği arttırılabilir (İnanç, Güner, & Sarısoy, 2006). Nüfus kontrolünü sağlayarak işgücü ordusunun sayısını azaltıp, ulusal gelirin artmasını sağlamak ancak eğitimle yapılabilir. Bireylere yeterli eğitim verilmezse artan nüfusla huzursuzluk artacak ve iktisadi gelişmeyi önleyen bir unsur haline gelecektir (Öztürk, 2005).

Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi eğitim kurumlarının, öğrenci ve öğretmenlerin nitel ve nicel durumları bakımından Türkiye ortalamalarının altındadır. Bu durumda hem Osmanlı Devleti hem de Türkiye Cumhuriyeti döneminde bazı genel ve bölgesel durumlardan kaynaklanmaktadır. Osmanlı Devletinde ilmiye sınıfının gerilemesi, eğitim kurumlarında dini ilimlere pozitif ilimlerden daha fazla yer verilmesi, eğitimde çağdaş ve millî bir seviyenin yakalanamaması, bölgenin Birinci Dünya Savaşı ve Millî Mücadele yıllarında işgal edilmiş olması, işgallerin getirdiği yıkım ve göç, savaşta asker ihtiyacının bir kısmının ortaöğretim düzeyindeki okullardan karşılanması, savaş yıllarında kıtlık ve salgın hastalıkların yaşanması, cumhuriyet ilanından sonra bölgede çıkan isyanlar ve bölgede meydana gelen deprem gibi tabii afetler, eğitimin yaygınlaşmasını ve kurumsallaşması önündeki engeller arasında yer almaktadır (Demirtaş, 2008).

1935 yılında İsmet İnönü'nün hazırlayıp Atatürk'e sunduğu raporda, eğitim ve kültür meselesine büyük önem verilmesi gerektiğini belirtmiştir. Bölge insanının Türkçe konuşur hale getirilmesi ve köy çocuklarının kurulacak yatılı okullarda eğitim görmesinin sağlanması ile eğitim meselesine yönelik tedbirler ele alınması gerekliliğinden bahsetmiştir. Açılacak okulların geniş binalı, eczanesi ve hastanesi olan bir doktorun kontrolünde, çalışkan öğretmenlerin idaresinde olması istenerek Türkçe konuşmayı sevdirecek programla üç yıllık eğitim verilecek ancak bazı kaza ve nahiyelerde gerekirse beş yıllık okullarda eğitim verileceğine değinilmiştir (Demirtaş , 2008).

Okuryazarlık oranı, 1935 yılında kadınlarda %11,2 iken erkekler de %27,6 seviyesindedir. 1945 yılına gelindiğinde ise bu oran erkeklerde %77,56, kadınlarda %45 seviyesine çıkmıştır. Kısa zaman içerisinde okuryazar oranında artış olmuştur. Bu oranın artmasında İsmet İnönü'nün hazırladığı raporlar ve yapılan yazışmaların etkisi olmuştur (Yakut, 2020).

Tablo 2.5. Diyarbakır Şehrinin Bitirilen Eğitim Durumu (2020)

Bağlar						
	Erkek	%'si	Kadın	%'si	Toplam	%'si
Okuma -Yazma Bilmeyen	2172	0,48	16375	10,02	18547	3
Okuma Yazma Bilen Fakat Bir Okul Bitirmeyen	307.034	67,58	33.553	20,54	340587	55
Ortaokul veya Dengi Meslek Ortaokul	41760	9,19	35655	21,82	77415	13
İlkokul Mezunu	28.674	6,31	32.184	19,70	60858	10
İlköğretim Mezunu	15355	3,38	8590	5,26	23945	4
Lise Mezunu	37196	8,19	27767	16,99	64963	11
Fak.-Y. Okul Mezunu	20090	4,42	7868	4,82	27958	5
Yüksek Lisans (5 veya 6 Yıllık Fakülteler Dahil) Mezunu	1418	0,31	678	0,41	2096	0
Doktora Mezunu	157	0,03	71	0,04	228	0
Bilinmeyen	483	0,11	646	0,40	1129	0
Toplam	454339	74	163387	26	617726	100
Kayapınar						
Okuma -Yazma Bilmeyen	1436	0,82	11182	6,48	12618	4
Okuma Yazma Bilen Fakat Bir Okul Bitirmeyen	21293	12,17	30245	17,52	51538	15
Ortaokul veya Dengi Meslek Ortaokul	37310	21,32	30908	17,90	68218	20
İlkokul Mezunu	27.077	15,47	32.090	18,59	59167	17
İlköğretim Mezunu	11482	6,56	7.872	4,56	19354	6
Lise Mezunu	38958	22,26	29.768	17,24	68726	20
Fak.-Y. Okul Mezunu	31988	18,28	27385	15,86	59373	17
Y. Lisans Mezunu	4329	2,47	2262	1,31	6591	2
Doktora Mezunu	576	0,33	215	0,12	791	0
Bilinmeyen	542	0,31	696	0,40	1238	0
Toplam	174991	50	172623	100	347614	100

Sur						
Okuma Yazma Bilmeyen	868	1,97	5324	12,00	6192	7
Okuma Yazma Bilen Fakat Bir Okul Bitirmeyen	6487	14,69	10251	23,11	16738	19
Ortaokul veya Dengi Meslek Ortaokul	12664	28,67	9720	21,91	22384	25
İlkokul Mezunu	8.499	19,24	7.954	17,93	16453	19
İlköğretim Mezunu	4.409	9,98	2176	4,90	6585	7
Lise Mezunu	7.559	17,12	6278	14,15	13837	16
Fak.-Y. Okul Mezunu	2804	6,35	2112	4,76	4916	6
Y. Lisans Mezunu	347	0,79	221	0,50	568	1
Doktora Mezunu	416	0,94	153	0,34	569	1
Bilinmeyen	112	0,25	177	0,40	289	0
Toplam	44165	50	44366	50	88531	100
Yenişehir						
Okuma-Yazma Bilmeyen	1067	1,15	7364	7,96	8431	5
Okuma Yazma Bilen Fakat Bir Okul Bitirmeyen	11689	12,63	16280	17,59	27969	15
Ortaokul veya Dengi Meslek Ortaokul	22423	24,23	20966	22,66	43389	23
İlkokul Mezunu	14.401	15,56	15870	17,15	30271	16
İlköğretim Mezunu	7.367	7,96	3927	4,24	11294	6
Lise ve Dengi Meslek Okulu Mezunu	19546	21,12	16.009	17,30	35555	19
Fak.-Y. Okul Mezunu	14354	15,51	10947	11,83	25301	14
Y. Lisans Mezunu	1312	1,42	756	0,82	2068	1
Doktora Mezunu	165	0,18	92	0,10	257	0
Bilinmeyen	215	0,23	316	0,34	531	0
Toplam	92539	50	92527	50	185066	100

Kaynak: TÜİK verilerinden alınmıştır.

Diyarbakır şehrinde 2020 yılında okuma-yazma bilmeyen toplam nüfus 45788'dir. Okuma yazma bilmeyen erkek sayısı 5543 kişi iken kadınlarda okuma yazma bilmeyen kişi sayısı ise 40245'dir. Elde edilen bu verilerde kadınlarda eğitim seviyesinin çok düşük olduğu görülmektedir. Okuma yazma bilen fakat bir okul bitirmeyen kişilere bakıldığında kadın nüfusunun erkek nüfusuna göre daha fazla

olduğu görülmektedir. Bu durum kadınların okul dışında daha çok eğitim aldığını göstermektedir. Tablo 2.5 incelendiğinde Diyarbakır şehrinde eğitim kademelerinde erkeklerin sayısının kadınların sayısından fazla olduğu anlaşılmaktadır. Tablo 2.6. incelendiğinde Diyarbakır ilinde her geçen yıl eğitime verilen desteklerle eğitim seviyesinin hızla yükseldiği söylenebilir.

Tablo 2.6. Diyarbakır İlinin 2007 ve 2020 Yılları Arasında Okullaşma Oranı

	Okuma yazma bilen oranı (%)	Ortaokul okullaşma oranı 2012 ve sonrası (kadın)-net (%)	Ortaokul okullaşma oranı 2012 ve sonrası (erkek)-net (%)	Ortaokul öğrenci sayısı	Ortaöğretim okullaşma oranı 2012 ve sonrası (kadın)-net (%)	Ortaöğretim okullaşma oranı 2012 ve sonrası (erkek)-net (%)	Ortaöğretim öğrenci sayısı	İlk ortaokul /Derslik başına düşen öğrenci sayısı	İlköğretim okullaşma oranı 2012 ve sonrası (kadın)-net (%)	İlköğretim/ (ilkokul +ortaokul) okullaşma oranı 2012 ve sonrası (kadın)-net (%)	İlköğretim/ (ilkokul+ortaokul) okullaşma oranı 2012 ve sonrası (erkek)-net (%)
2007					27,63	33,77					
2008	81,04				31,24	37,03					
2009	82,72				38,13	44,65					
2010	86,84				39,72	45,11					
2011	89,35				43,91	48,33					
2012	90,98	89,96	90,23	170.663	47,47	50,87	115.689	42	99,64	99,23	99,19
2013	91,4	92,45	92,52	169.704	57,05	60,5	132.408	42	100	99,65	99,68
2014	91,26	91,9	91,95	156.425	62,6	64,25	141.241	37	98,48	97,84	97,93
2015	91,35	92,7	92,85	152.845	63,05	64,4	143.930	33	97,6	97,66	97,71
2016	91,91	94,68	94,65	161.134	65,94	67,73	143.423	31	93,59	97,87	97,86
2017	92,58	94,49	94,29	161.937	67,76	68,6	138.467	30	93,83	97,55	97,51
2018	93,21	94,19	93,96	160.958	68,79	69,43	136.178	30	94,07	97,45	97,43
2019	93,98	96,09	95,9	161.511	71,02	71,45	135.673	30	92,31	98,54	98,5
2020	94,37	88,37	88,46	148.589	75,46	75,5	155.994	29	92,29	94,57	94,75

Kaynak: TÜİK

Sonuç olarak toplumların kalkınmasında; doğal kaynaklar, teknoloji, sermaye, örgütlenme ve nüfus etkili olan unsurlar arasında yer almaktadır. Birbirini tamamlayan, birbirine bağlı olan bu faktörlerin her biri insan unsuruna bağlı olarak gelişmektedir (Koday, 2005).

2.2.8. Nüfusun Aile Yapısı ve Hane Büyüklükleri

Diyarbakır ili Türkiye’de geniş aile yapısının olduğu iller arasında yer almaktadır. İl genelinde doğum oranlarının fazla olması aile büyüklüklerinin Türkiye

ortalamasının üzerinde olmasına neden olmuştur. 1990 yılında Diyarbakır'da ortalama hane halkı 7,1 iken 2000'de 6,8'e gerilmesine rağmen Türkiye ortalamasının üzerinde kaldığı görülmektedir. 2000'li yıllardan sonra ortalama aile büyüklüklerinde azalma yaşanmış 2015 yılında 5,2'ye, 2018'de ise 4,8 kişiye kadar gerilemiş ancak ortalama aile büyüklüğü Türkiye ortalamasının üzerinde kalmıştır. İlde kalabalık aile yapısı giderek yerini çekirdek aile yapısına bırakmaya başlamıştır (Özmen, 2019) (Tablo 2.7).

Tablo 2. 7. Diyarbakır İli Ortalama Hane Halkı Büyüklüğü

2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
6,25	6,34	6,24	6,05	5,92	5,68	5,42	5,24	5,09	4,97	4,82	4,68	4,54

Kaynak: TÜİK

Diyarbakır Şehri'nin geleneksel aile yapısına bakıldığında ataerkil bir aile yapısına sahiptir. Ataerkil aile yapısı geleneksel meskenlerin inşa edilişi üzerinde belirleyici olmuştur. Ancak modern evlerin yapımıyla az da olsa Diyarbakır Şehri'nde de aileler küçülmeye başlamıştır.

Ortalama hane halkı büyüklüğü, Sur ve Bağlar ilçelerinde kırdan şehre göç eden nüfusun buraları tercih etmesi ve geleneksel aile yapısının sürdürülmesinden dolayı fazladır. Kayapınar ve Yenişehir ilçelerinde kısmen eğitilmiş, şehirli ve ekonomik açıdan yüksek gelire sahip nüfus olduğu için hane halkı büyüklüğü daha düşüktür (Yakut, 2020).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. MESKEN KÜLTÜRÜ

İnsan ve mesken birbirinden ayrılamayan unsurlardandır. Konut mimarisi, ilk çağlardan itibaren insanların bir arada bulunma ve barınma ihtiyaçlarını karşılama ihtiyacından ortaya çıkmıştır. İnsanların sosyalleşmeye ve birlikte yaşamaya başladıkları günden itibaren konut mimarisi kendi türünü oluşturarak günümüze kadar gelişimini sürdürmektedir (Gündoğdu, 1996). Maslow'un İhtiyaçlar Hiyerarşisinde olduğu gibi barınma ihtiyacı ile kendini güvende hissetme güdüsünü gidermek isteyen insanlar; yaşamlarını sürdürmek için güvenli buldukları ağaç kavukları ve mağara gibi mekânlarda yaşamışlardır. Bu kendini güvende hissetme duygusu ilk çağlardan günümüze kadar varlığını devam ettirerek gelmeye devam etmiştir.

Meskenlerin yapısını incelediğimizde sadece ekolojik bakış açısı ile inşa edildiğini kabul edersek insanı, doğanın kölesi olarak gören determinist görüş açısını benimsemiş oluruz. Ancak bu tamamen yanlış bir düşüncedir. Meskenler inşa edilirken doğal ve beşerî faktörlerin etkisi ile inşa edilmektedir. Çünkü insan aklı ile içinde yaşadığı doğal alanı kendine faydalı olacak şekilde kullanmaktadır. İçinde yaşadığı toplumun kültürel yapısı, geçmişten gelen alışkanlıkları, doğal çevre ile etkileşimi, ekonomik durumu meskenlerin şekillenmesinde etkili olan faktörlerdendir (Kayserili, 2011)

İnsanların bütün faaliyetlerinde doğal çevre faktörleri etkili olduğu gibi ev inşasında da doğal çevre faktörlerinin etkili olduğu söylenebilir (Zaman, 1995). Benzer doğal yaşam şartlarına sahip alanlarda yaşayan topluluklara baktığımızda yerleşme ve konut yapılarının birbirinden farklı özelliklere sahip olduğu görülmektedir. Söz konusu topluluklar, çevreyi farklı algılayarak çevrenin sunduğu olanaklardan yararlanmış ve kendi kültürleri doğrultusunda çevreyi algılayıp yapı malzemelerini işleyerek, farklı konut yapılarının ortaya çıkmasını sağlamışlardır (Köse, 2005). Buna göre yerleşme ve konutların şekillenmesinde sadece doğal koşullar etkili değil kültür de belirgin özellik göstermektedir.

Kültürün peyzajdaki yansıması olan ev insanın yaşam odağı durumundadır. Bundan dolayı ev, onu yapan insanın görüşünü, inançlarını, geleneklerini, hayatı kazanma biçimlerini, ideallerini, sosyal organizasyonlarını yani kültürel özellikleri işlediği ve maddi olarak görülebilir duruma getirdiği bir mekândır. Özellikle geleneksel ev, geçmişten günümüze kültürel yayılmanın ve kültürel adaptasyonun tarihi belgesi niteliğindedir. Bu geleneksel evler, Önüne çıkan her şeyi tamamen değiştirerek aynılaştıran popüler kültür karşısında korunması gereken kültürel unsurlar arasındadır (Köse, 2007).

Geleneksel konutlar geçmişten günümüze insanların kültürel birikimleri ve komşu kültürlerin etkileşimi ile ortaya çıkarak kültürün öğelerini yansıtan önemli bir yapı haline gelmiştir. Bu bakımdan kırsal konutlar, içerisinde barındırdığı toplumun özelliklerini, aile yapısına göre nasıl şekillendiğini, dini hayatın etkisini, fiziki çevrenin etkisinin insanlar tarafından olumlu bir şekilde nasıl düzenlendiği, kadının toplum içindeki yerini göstermesi açısından kültürü yansıtan önemli bir noktadır (Kayserili & Altaş, 2010). Kısaca yapı malzemesi, iklim şartları, bitki örtüsü, jeolojik ve jeomorfolojik özellikler, toprak ve diğer çevre faktörleri ile meskenler onu yapan kişilerin gelenek- göreneklerini, tarihini, ekonomik şartları ve arzusunu yansıtmaktadır (Özdemir, 2000).

Koruma kavramı gelişmiş batı ülkelerinde tek anıt varlık ve daha sonraları askeri ve sivil açıdan önemli yapıları korumaya yönelik bir kavram haline gelmiştir. Günümüzde kültür ve tarih varlıklarının ötesinde, kentsel bütünün gelişmesini sağlayacak bir çevre koruma amacına yönelmiştir. Batı toplumlarında korumanın amacı; toplumun geçmişteki ekonomik, sosyal ve kültür değerlerini yansıtan fiziki oluşumların, günümüz şartları altında yok olmasını engellemek ve tarihi sit alanlarının kentle fonksiyonel bütünleşmesini sağlayarak tarihi kentleri müze kent halinde bırakmayıp modern yaşama adapte olabilmelerini sağlamaktır (Kocaman, Kayserili, & Kaya, 2015).

3.1. Türklerde Mesken Kültürü

Türk evi, Anadolu’da yüzyıllarca süregelen kültürel adaptasyon ve kültürel yayılmanın etkisi ile ortaya çıkan sonuçtur (Köse, 2005). Geleneksel Türk evlerinde günümüze kadar gelen konutların merkezlerinde bulunan açık avlular göçebe

kültürün şekil değiştirmesi olarak karşımıza çıkmıştır. Türkler, Anadolu'ya İslamiyet'i kabul ettikten sonra gelmiş ve yerleşik düzene geçmişlerdir. Türk evinin modern halini almasına kadar geçen süreç boyunca göçebe yaşam tarzı ile yerleşik yaşam tarzı arasındaki farklılıklar kendini göstermeye başlamıştır. Çadırdaki yaşayan toplum yerini konuta ve daha fazla kişilerin yaşamasını sağlayacak geniş mekânlara bırakmıştır (Göker, 2009).

Kültürel yayılma ve kültürleşmenin en etkisiz olduğu kırsal yerleşmeler kendi geleneğini en fazla koruyan mekânlar olmuşlardır. Başlangıçta bütün göçebe ya da konar-göçer toplumlar yerleşik hayata geçtiklerinde benzer özellik gösteren basit evler yapmışlardır. Ancak alçak-düz alanlardaki yoğun kültürleşme ve kültürel yayılma ve yeni ekolojik ortama adaptasyon ile yeni ev unsurları benimsenmiş orijinal halinden uzaklaşarak farklılaşmışlardır. Kültürel etkilenmenin en az olduğu izole dağlık alanlar Türk kültürünün ve Türk evinin en yalın biçiminin günümüze kadar ulaşmasını sağlamıştır (Köse, 2005).

Türkler kendi yaşama biçimlerine uygun olan konut mimarisi oluşturarak Türk- İslam mimarisine yeni boyutlar kazandırmışlardır. Meskenler bölgesel ve iklim özelliklerine uygun olarak tasarlanmışlardır. Çevrede bol miktarda bulunan malzemeler inşa tekniğinin temelini oluşturmuştur. Soğuk bölgelerde sağır cepheli kalın duvarlar örülürken, yakıcı sıcaklıkların olduğu Mardin, Diyarbakır, Harran gibi yerleşim merkezlerinde sıcaklığı azaltacak nitelikte kalın taş ve kerpiç malzemesinden duvarlar yapılmıştır (Gündoğdu, 1996).

Türk evinin temel birimi olan oda kavramı köken itibarıyla göçebe çadırı olan otağın devamı niteliğindedir. Türk evinin en eski örneklerine bakıldığında iki odanın yan yana getirilmesi sonucunda oluştuğu görülmektedir. Bu odalara bakıldığında çok farklı işlevlere sahip olduğu görülmektedir. Çok amaçlı kullanış tarzı İslam dininin etkisi ile tasarruf sağlanmasını sağlamıştır. Türk evinde oda tek başına bir mimari mekân, bir sanat özelliği göstermektedir. Ailelerin mali imkânları geliştikçe, odalara dolaplar ilave edilmiştir (Cansever, 1999).

Türk evi esas olarak tek katlı topraktan yükseltilerek zeminden ayrı bir biçimde yapılmıştır. Evler kare veya kareye yakın dikdörtgen biçimindeki odalardan meydana gelmektedir (Cansever, 1999). Odalar, tüm fonksiyonları yerine getirecek tarzda tasarlanmıştır. Bir oda, yemek yeme, oturma, yatma ve misafir ağırlama gibi

birçok işlevi yerine getirmektedir. Eşyaların sade oluşu çok yönlü kullanılabilirliğinin olmasını gerektirmektedir. Taşınabilen minderler ve yer sofrası yaşam kolaylığı sağlamaktadır. Türk evini oluşturan en önemli birimlerden olan oda işlevini günümüzde de yitirmemiştir.

Geleneksel Türk evinin belirleyici temel özellikleri arasında avlu içinde kurulmuş olması yer almaktadır. Avlu, yaşam tarzı gereği olarak en önemli alanlardandır. Geleneksel Türk mekânlarından biri olan avlunun bazı ortak özellikleri bulunmaktadır. Yerel kültürel farklılıklara bağlı olarak bazı farklılıklar görülebilmektedir. Geleneksel kırsal evlerin avlularındaki farklılık geçim ekonomisindeki farklılıklardan kaynaklanmaktadır. Popüler kültür etkisi ile bu avlu düzeninde oldukça farklılaşmalar yaşanmaktadır. Ulaşım ve iletişim imkânlarının gelişmesi ile popüler kültür kırsal alanlarda hızla yayılmaya başlamıştır. Popüler kültürün çıkış alanı olduğu yerlerde kültür unsurları değişime uğrayarak yok olmaya başlamıştır (Köse, 2007).

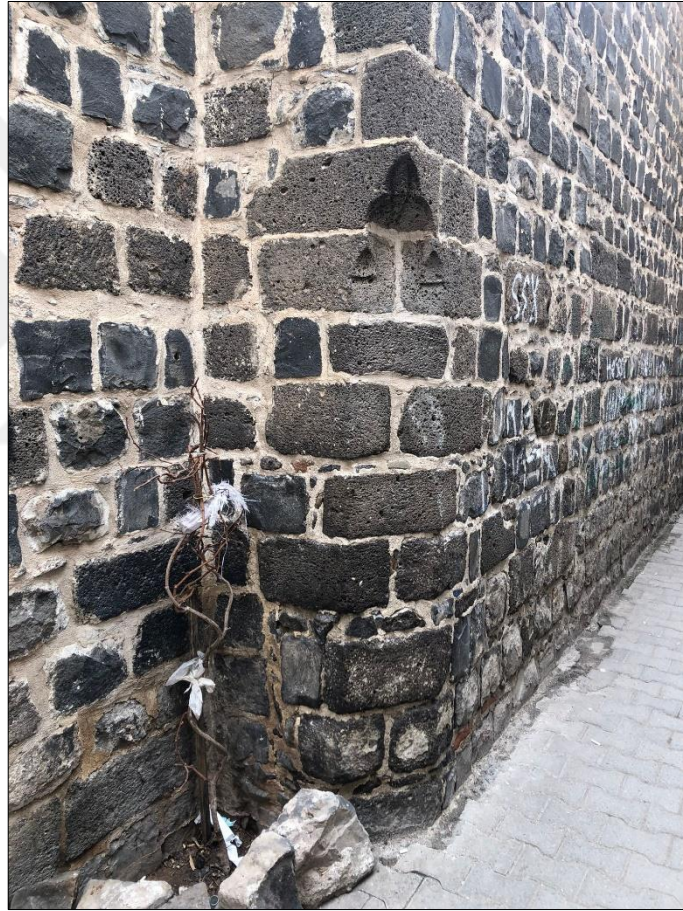
Türk evini, Batı Avrupa evlerinden ayıran en önemli özelliği, odaların birbirinden ayrı olarak sofalara açılmasıdır. Bu fark kullanım bakımından önemlidir. Sofanın yeri ve şekli plan tipinin oluşmasında önemli bir etkidir. Sofa odanın önünde ve ortasında olabilmektedir. Kısaca Sofa bütün ev halkının toplanıp düşün ve eğlencelerin düzenlendiği bir geçittir(Zeybekoğlu, 2005).

3.2. Diyarbakır Şehri'nde Geleneksel Mesken Kültürü

Diyarbakır'da evler ve sokakların şekillenmesinde surlar ve bölgenin iklim şartları etkili olmuştur. Surların içinde yaşamak zorunda kalan insanlar, sıcaklıkların etkisi ile evlerini birbirlerine bitişik yaparak evlerin sokaklara gölgelik yapmasını sağlamışlardır. Çoğu zaman bu gölgelik alanlar, cumbalar ve kabaltılarla sağlanmıştır. Bu evlerde evin dışı ile içi birbirinden oldukça farklı görünmektedir. Diyarbakır evlerinin dış görünüşleri sade bir şekilde olup gösterişten uzak yapılmıştır. Ancak Diyarbakır evlerinin iç kısımları oldukça gösterişli bir şekilde yapılmıştır. Odalar genellikle geniş bir avlu etrafında dizilmiştir. Bu avlularda çeşitli ağaçlar ve çiçekler ekilerek güzel bir yaşam alanı oluşturulmuştur. Avlunun kuzeyinde yazlık odalar bulunur. Eyvanlar ve serdaplar genellikle yaz aylarında oturmak için kullanılmaktadır. Evler genellikle bir bodrum katı üzerinde inşa edilip

tek katlı plan özelliğine sahiptir. Geleneksel Diyarbakır evleri, başka evlerin birbirlerini görmemesi için çok katlı olarak yapılmazlar. Bu açıdan değerlendirildiğinde Geleneksel Diyarbakır evlerinin Türk İslam kültürünü yansıttığı söylenebilir.

Yaz ayında güneş ışınlarının etkisinin azaltılması, kış ayında ise rüzgâr ve soğuktan korunmak amacıyla cephe yüzeylerinin küçültülmesi amaçlanarak evler, yanındaki binaya bitişik yapılmaya çalışılmıştır (Oruç, 2017). Bunun yanı sıra dar sokaklarda geçişi kolaylaştırması amacıyla pahlanmış duvarlar yapılmıştır (Fotoğraf 3.1, Fotoğraf 3.2).



Fotoğraf 3. 1. Pahlanmış Duvar Örneği



Fotoğraf 3. 2. Dar Sokaklardan Bir Görüntü

Dar alanda yer alan sokaklar ancak birkaç insanın birlikte geçebileceği şekilde hâkim rüzgâr doğrultusuna göre yapılmıştır. Bu dar sokaklarda hava akımı sağlanmış ve yüksek duvarlar bu sokaklara gölgelik yapmıştır. Evler iklimin sonucu olarak dışarıya değil, geniş avlulara bakacak tarzda içeriye dönük bir şekilde yapılmıştır. Doğal çevre alanı avlunun içinde havuz, ağaç ve çiçeklendirme yapılarak sağlanmıştır. İklim faktörü evlerde kendine özgü yapı tarzının oluşmasını ve odaların mevsimlere göre oluşturulmasını sağlamıştır. Bu nedenle odalar kışlık, yazlık ve mevsimlik bölümlere bağlanmıştır (Baran, 2017). Yazlık bölümler eyvanlarla bütünleşip kuzey yönde yapılmış ve yaz aylarında serin ve gölgeli bir mekân olması sağlanmıştır. Bu bölümler rüzgârın hâkim yönüne açık olup yüksek ve geniş tavanlı olarak yapılarak büyük ve çok sayıda pencerelerle hava akımının olması sağlanmıştır. İç mekânın yeterli ışık alabilmesi için tepe pencerelerinin de yapılması Diyarbakır evlerinin ayrı bir özelliğini oluşturmaktadır. Kışlık bölümünü oluşturan mekânlar ise güneyde yapılarak iklimin olumsuz etkilerinden korunması

amaçlanmıştır. Yazlık bölümlere nazaran bu bölümlerde pencereler daha küçük boyutlarda yapılmıştır (Baran, 2017).

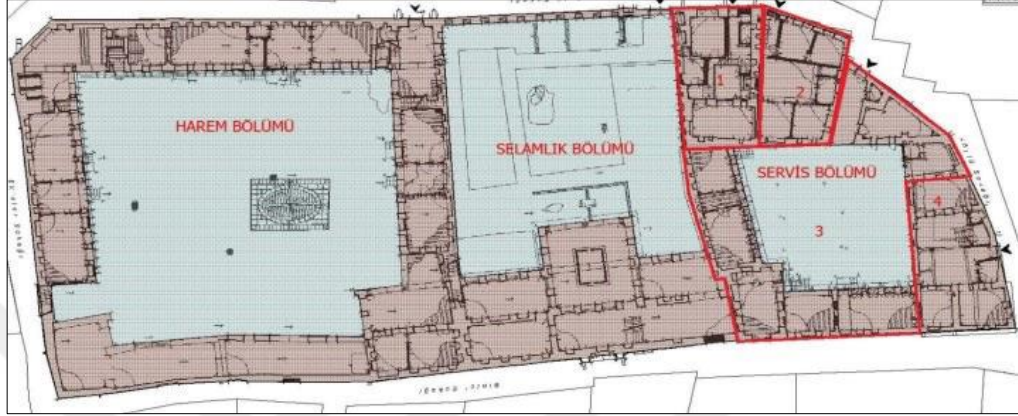
İklim değişikliği nedeniyle yapının içindeki bölümler ve odalar belirli sürelerde kullanılmaktaydı. Kış rüzgârlarına ve yaz sıcaklıklarına karşı koruma amacıyla kalın taş duvarların yapıldığı görülmektedir. Yapı içerisinde kapalı iyi korunmuş odalar ile açık- serin odalar oluşturulmuştur. Kapalı, iyi korunmuş odalarda belirli bir konum, uygun bir yön ve yapıda kalın ve geçirimsiz malzemeler kullanılmıştır. Açık ve serin odalar ise yapı içerisinde belirli bir konumu, uygun bir yönü, ince duvarları, uygun boyutta pencere ve kapı boşluklarına sahip olmuştur (Yıldırım, 2002). Taş mimarisinde taşıyıcı sistem elemanlarından biri olan kemerler, Diyarbakır ev mimarisinde büyük ölçüde kullanılmıştır. Avlunun giriş ve sokak aralığının dış kapı tarafı kemerli olarak yapılmıştır. Bu sokak aralığının üstünde bazen bir koltuk odası yer almaktadır. Mutfak kemerleri Bursa tipi kemerlerden oluşup kemer aynaları ise ahşap kafeslerle yapılmıştır. Yarım daire, sivri veya basık olarak düzenlenen eyvan kemerleri ise tek, iki veya üç açıklıklı olarak düzenlenmişlerdir (Yıldırım, 2002).

Diyarbakır evleri ile birlikte neredeyse tüm yapıların birçoğunda duvar içerisinde konumlandırılan nişlerde ahşap dolaplar bulunmaktadır. Gelir seviyesi yüksek olan ailelerin evlerinde nişler özel kök boyalarla motifler yapılarak mekânın estetik görünmesini sağlamışlardır. Yer yer bozulmalara uğrayan nişlerin tavan süslemeleriyle uyum sağlamış olması dikkat çekmektedir (Işık, 2013) (Fotoğraf 3.3).



Fotoğraf 3. 3. Niş Örnekleri

Varlıklı ailelerin evlerinde harem ve selamlık olarak iki bölüm bulunmaktadır. Bu bölümlerin girişleri ayrı olup kendi içerisinde bağlantıları bulunmaktadır. Erkek misafirler selamlıkta kabul edilmektedir. Birçok evde döner bir dolap ile bu bölümler arasında bağlantı kurulmuştur (Oğuz & Halifeoğlu, 2017, s. 347) (Fotoğraf 3.4) (Fotoğraf 3.5).



Fotoğraf 3. 4. Harem- Selamlık Planına Göre Düzenlenmiş Cemil Paşa Konağı Zemin Kat Planı (Oğuz & Halifeoğlu, 2017).



Fotoğraf 3. 5. Evlerde Yer Alan Döner Dolaplar (Özel, 2018)

Diyarbakır'da hamamların ve camilerin bir kısmında yöresel adı ile “pöhrenk” veya “pührenk” ismi verilen ve tuğladan yapılan çatı örtü malzemesi kullanılmıştır. Bu adlandırma yörelere göre değişiklik göstermektedir (Işık, 2013).

Sonuç olarak Geleneksel Diyarbakır evleri, Türk evi kuruluş ilkelerine biçimsel olarak uyum göstermektedir. Bunun yanı sıra ortak alan anlayışı açısından bakıldığında Türk evindeki sofanın yerini, Mezopotamya kaynaklı avlu ve eyvanın aldığı görülmektedir (Bekleyen, 1993, s. 29).

3.2.1. Eyvan

Geleneksel Diyarbakır konutunda en önemli ilgi odağı avlu ve eyvandır. Bu sıcak iklim kentinde eyvansız ve avlusuz ev olmaz. Mimarlıktaki tanımı ile eyvan ön yüzü avluya bakan, tek gözlü olan eyvanda derinliği daha fazla olan serinlemeye yönelik olarak inşa edilen bir sıcak iklim birimi olarak karşımıza çıkmaktadır (Tuncer, 2015). Orta Asya'dan başlayan dört eyvanlı plan kurgusu, Türk kültürü ve inancının simgesi olurken, tarihsel olarak Anadolu'ya uzanmaktadır. Eyvanın boyutu ile oynanarak enine doğru gelişmesi ile “hayat” tanımına dönüşmüştür. Diyarbakır konutlarında tek gözlü eyvan yanında iki ve üç gözlü olanlarına da rastlanmaktadır. Bu durum yapan kişinin sosyal ve ekonomik göstergesini yansıtır. Genel olarak tek gözlü eyvan çoğunlukta bulunur fakat kemeri geniş ve yüksek yapılan iki gözlüye yaklaşan yapıları da görebiliriz. Çoğu üst katlarda sofaya dönüşür (Tuncer, 2015).

Geleneksel Diyarbakır evlerinin önemli yapı bölümlerinden olan eyvanlar, oda olmamakla beraber yaz aylarında en çok içerisinde oturulan tavanı örtülü, üç yanı kapalı, bir yanı kemerle avluya bağlanan bir yaz odası olarak kullanılmaktadır. Eyvanlarda farklı boyutlarda havuzlar bulunmaktadır. İç duvarlar ve döşemelerde kesme dişi bazalt taşları kullanılmıştır. Eyvanlar genellikle bir ile dört arasında değişen kırık kemerlerden oluşturulmuştur. Yükseklikleri genel olarak 5.5- 6.5 m. Arasında çoğu yazlık odalarla geçişi sağlamaktadır. Zeminden birkaç basamak yüksekte olabileceği gibi birinci katlarda da olabilmektedir (Sis, 1993). Evlerde eyvanlar genel olarak güney kısımda ve iklimin etkisiyle kuzey yöne bakarlar. Eyvan kemerlerine bakıldığında iki renk taşın kullanıldığı görülmektedir (Yıldız, 2016) (Fotoğraf 3.6).



Fotoğraf 3. 6. İki Gözlü Eyvan Örneği

3.2.2. Avlu

İklimin etkisi ile eski Diyarbakır evlerinin içe dönük olarak gelişmesi avlulu evlerin yapılmasını sağlamıştır. Bu avlular evlerin odak noktası, tamamlayıcı unsuru olmakta birlikte aynı zamanda evin bölümünü oluşturmuştur. Çok soğuk günler dışında günlük hayat bu avlularda geçirilmiştir. Bu nedenle avlu yazın oturulan üstü açık bir oda gibidir. Sokaktan eve, avlunun köşesinde veya ortasında çok alçak ve sade bir kapıdan sokak arası adı verilen bir geçitle girilmektedir (Sis, 1993). Yerel ağızda avlu, *havş* olarak adlandırılmaktadır. Avlunun etrafı yüksek duvarlarla çevrili olup komşu evler tarafından görülmemektedir. Bu durum Türk İslam kültürünün şehirde etkili olduğunu göstermektedir. Avlunun zemin kısmında ise dişi taş adı verilen boşluklu ve hafif özelliğe sahip bazalt taş ile döşenmiştir. Yaz aylarında avlu yıkandığı zaman dişi taş içerisinde sular kalarak serinlik oluşturmakta ve yaz aylarında oturulabilecek bir mekân haline gelmektedir.

Geleneksel Diyarbakır evlerinde avlu en önemli mekânlar arasında yer almaktadır. Bu mekânın ortasında çeşitli meyve ağaçlarının ve çiçekliklerin yer aldığı küçük bir bahçe, kuyu ve havuzda bulunmaktadır. Dışı bazalt taş ile döşeli olan mekân odalar, mutfak, bazen ahır, eyvan, hela, kiler ile çevrilidir. Evler genel olarak iki katlı yapıldığı için üst kat bağlantısını sağlayan merdivenler burada yer almaktadır. Bu mekân yazın oturma, yemek hazırlama, yemek yeme, yatma, sünnet, düğün merasimi ve taziye kabul etme gibi günlük yaşamda birçok işlevi yerine getirmektedir (Baran & Yılmaz, 2010). Bundan dolayı avlu sosyalleşmeyi sağlayan bir mekân olmuştur. (Fotoğraf 3.7)



Fotoğraf 3. 7. Gündelik Hayatın Geçtiği Avlu Örneği

3.2.3. Odalar

Geleneksel Diyarbakır evlerine bakıldığında odaların avluların etrafında konumlandığı görülmektedir. Yaşayış tarzından kaynaklı olarak bu evlerdeki odalar, “haremlik ve selamlık” gibi bölümlere ayrılmıştır. Evlerin odaları iklimden kaynaklı olarak yazlık- kışlık olarak farklı tasarımlarda düzenlenmiştir. Evin kuzey cephesinde kalan odalar yaz güneşinden korunaklı ve serin olması nedeniyle genellikle yaz aylarında kullanılmaktadır. Kışlık odalara göre yazlık odalar daha yüksekte yapılmıştır. Tek katlı yapılarda odalar, zemin katta bulunurken iki katlı evlerde yazlık odalar üst katta bulunmaktadır.

Geleneksel sur içi evlerinde konut alanları fiziksel açıdan açık ve kapalı olarak sınıflandırılmıştır. Kapalı alanlarda yemeye, oturmaya ve yatmaya ayrılan

alanlar oda olarak tanımlanır. Yemek yeme işlevi bu konutların oturma odalarında yapılmaktadır. Kalabalık ailelerde kışın ısınma sorunu olacağı için çocuklar burada yatmaktadır. Ancak yatak odası sadece kendilerine ayrılmış olup korunaklı mahrem alanlardır. Oda denilince ilk akla gelen oturma ve konuk ağırlama yeri olarak tanımlanır. Odalar direk avluya açılabilirdiği gibi yarı kapalı eyvan ile bağlantısı olan odalar da bulunmaktadır (Tuncer, 2015). (Fotoğraf 3.8)



Fotoğraf 3. 8. Geleneksel Evlerde Yer Alan Bir Oda Örneği (Özel, 2018, s. 83).

Geleneksel Diyarbakır evlerinin içerisinde bulunan odalarda; ocak, sedir, yüklük, niş ve avluya açılan pencere sıraları bulunur. Pencereilerin alt kısımları avluya açılırken üst kısmında ise dışarıya açılmayan tepe pencereleri yer almaktadır. Tepe pencereleri kare, dikdörtgen veya daire şeklindedir (Yariş, 2020).

Oda içinde yer alan yüklüklerin içinde bulunan yataklar ve yorganlar geceleri çıkarılıp serilerek yatma işlevinin gerçekleşmesi sağlanırdı. Odanın bir kenarında soba görevini üstlenen ocak/şömine yer alır ve soğuk kış günlerinde ocağa atılan odunlar odanın ısınmasını sağlardı. Odaların duvarları bazalt taşından inşa edilir ve bazı evlerin duvarları tahtalar ile kaplanarak rutubetten korunmaya çalışıldığı gibi odaya güzel bir görüntü de katarak süs görevi de üstlenirdi. Bu tür odalara “neccâri”

denilmektedir (Günay, 2013). Geleneksel Diyarbakır evlerindeki odalar, geleneksel Türk evi odaları ile benzer özellikler taşımaktadır (Büyükmihçı, 2001).

3.2.4. Mutfak

Geleneksel Diyarbakır evlerinde mutfak avlunun içinde girişe yakın bir konumda yer almaktadır. Mutfağın dışarıda olmasının nedenleri vardır. Bu nedenler arasında; Kalabalık ailelerde yemek ihtiyacının fazla olması ve büyük alana ihtiyaç duyulması, evin dışında yapıma geleneğinin olması, servis mekânı ile bahçe arasında bağlantılı olmasından dolayı evin dışında yer almaktadır. Mutfağın yapılış şekli evin parsel yapısına göre biçimlenmektedir. Mutfaklar genel olarak giriş kısmına yakın olarak yapılır ve geniş cephesi avluya bakar (Özyılmaz, Aluclu, & Akın, 2014). (Fotoğraf 3.9)



Fotoğraf 3. 9. Geleneksel Evlerde Mutfağın Dışından (Sol) ve İçinden (Sağ) Görüntü

Geleneksel Diyarbakır evlerinde mutfak iki farklı şekilde oluşturulmuştur. Mutfaklar kapalı ve yarı açık şekilde oluşmaktadır. Kapalı mutfaklarda kemerli giriş ile bir kısmında pencere bulunmaktadır. Bazıları bir kapı, iki pencere ya da bir kapı bir pencere ile kapanmaktadır. Bir iç merdiven ile bodruma inilmektedir. Mutfağın cephesi ise avluya bakmaktadır. Yarı açık yapıların ise kapısı yoktur. Kemerli bir girişi bulunmaktadır. Mutfağın kemerli ve açık olmasından dolayı kış aylarında soğuk olmaktadır (Özyılmaz, Aluclu, & Akın, 2014). Bundan dolayı kış aylarında yemek öncesi hazırlıklar genellikle odalarda hazırlanıp pişirme işlemi mutfakta

yapılmaktaydı. Mutfakta su donanımı olmadığı için avluda bulunan kuyudan su ihtiyacı karşılanırdı.

Avluya açık bir eyvan şeklinde karşımıza çıkan Mutfak Harem kısmında yer almaktadır. Mutfaklarda ocak bulunmakta ve ocak burada yemek pişirilmesi amacıyla yapılmıştır. Mutfakların zeminleri taşla kaplı ve genel olarak alt kısımlarında kiler yer almaktadır. Kiler kısmı başka depolar gibi *zerzembe* adı verilen bodrum katında yer almaktadır. Bu kısımlar, depolama için gerekli koşulları sağlamaktadırlar (Çiftçi, 2007).

3.2.5. Kapılar

Sur içi sokak yapısına farklılık katan öğelerden birisi de sokak kapılarıdır. Avlu ile sokakla birleşme noktasıdır. Kapılar, ev içi hayatı korumayı, sokakla birleşmeyi sağlamaktadırlar. Kapılar üzerinde yer alan aksamlar farklı anlamlar içermektedir. Kapılar ev sahibinin ekonomik, sosyal, kültürel durumunu da belirlemektedir. Örneğin, ev sahibi demirci ustası ise özel demir işçiliğini kapı üzerinde görmek mümkün olabilmektedir. Kapı tokmakları çift halkalı olarak yapılmaktadır. Kapı tokmaklarına bakıldığında çıkardığı ses, tokmağın şekli ve biçimi farklılık göstermektedir. Çiçek motifli ve küçük olanı ince ses çıkarırken aslan başı motifli ve büyük olanı kalın ses çıkarmaktaydı. Eve gelen misafir erkeğe kalın sesli olan tokmağı tıklatır ve evde bulunan erkek kapıyı açardı. İnce sesli tokmak sesi geldiğinde ise eve kadın misafir geldiği anlaşılır ve evin hanımı kapıyı açardı (Yılmaz & Baran, 2013). (Fotoğraf 3.10)



Fotoğraf 3. 10. Geleneksel Diyarbakır Evlerinin Kapı Örnekleri

Geleneksel Diyarbakır evlerinde kapılar, beş kuşaklı ahşaptan kapı kanadının kilit tarafında ve üst kısmında şak-şak olarak tanımlanan kapı tokmağı bulunmaktadır. Dışarıya çıkınca kapının örtülmesi için halka da bulunmaktadır. Tokmak tipleri stilize edilmiş kuş ve hanımeli şeklindedir. Bunun yanı sıra çekçek ve şakşaklar da bulunur. Demir dökme veya dövmeden yapılır. Tokmaklar el formunda ise yüzük aksesuarı bulunmaktadır. Elde yüzüğün olmaması, kimi elde yüzüğün orta parmakta olması, ev sahibinin evli olup olmadığını simgelemektedir. Bu tarz kapı tokmakları yaşlılar ve eski kaynaklarda rastlanılmakta örneklerine şu an için ulaşılammıştır. Eve gelen misafir yabancı ise tokmağı vururken, tanıdık misafir halka veya şakşağı vurmaktadır. El şeklindeki bazı tokmakların kapıya vurulan kısmında bolluğu, iyiliği, sonsuz hayatı simgeleyen nar meyvesi yer almaktadır.

İnsan eli biçimindeki tokmalara rastlanmaktadır. Bileğin aşağı kısmı yapılarak avucun içerisine de küçük bir top yerleştirilmiş ve ses çıkarması sağlanmıştır. Bilek kısmı batılı kadın kıyafetinin dantelalı kol ağzına benzemektedir (Aykal, 2011). (Fotoğraf 3.11)



Fotoğraf 3. 11. Kuş Tipi Kapı Tokmağı (Aykal, 2011)

Diyarbakır evlerinde kapı düzen, görünüş yapıları odanın amacına göre farklılık göstermektedir. Örnek verecek olursak sokak kapıları gösteriştten uzak, sade olarak yapıldığı gibi oda kapılarının çok süslü ve gösterişli olduğu görülmektedir. Genel olarak oda kapıları iki kanatlıdır. Oda kapıları hemen eyvana açılmayarak ev ortası olarak adlandırılan birime açılmaktadır. Buradan da başka bir kapı yardımı ile eyvana ulaşılmaktadır. Odalarda çift kapı düzeninin olması ise dışardan gelecek etkilerden korunmak içindir. Kapılar genel olarak basık kemerlidir. Kapı yüksekliği 180-200 cm, genişliği 85-90 cm'dir. Kapı boyutunun farklılıklar göstermesinin nedeni ise kullanılış amacının farklılık göstermesindendir. Yazlık odalardaki kapıların daha yüksek ve geniş olması odanın havalandırma sistemine yardımcı olmaktadır. Kışlık odalarda ise tam tersi bir sistem uygulanarak kapı boyutlarında küçültmeye gidilmiştir. Bu sebeple oda ısısının korunması sağlanmıştır (Sis, 1993). (Fotoğraf 3.12)



Fotoğraf 3. 12. İki Kanatlı Oda Kapısı

3.2.6. Pencereleler

Pencereler, odaların aydınlatılıp havalandırılma işlevini yerine getirdiği için meskende önemli bir işleve sahiptir. Geleneksel Diyarbakır evleri incelendiğinde evlerde farklı pencereler dikkat çekmektedir. Pencerelerde ahşap malzemeler kullanılmıştır. Basık kemer, dilimli kemer, beşik kemer örnekleri olduğu gibi düz lento sisteminin kullanıldığı pencereler de bulunmaktadır. Pencerelerde demir korkuluklar ve kapaklara yer verilmiştir. Bunun dışında evlerde tepe pencereleri de yapılarak evin ışıq alması sağlanmıştır. (Fotoğraf 3.13)



Fotoğraf 3. 13. Pencere Örnekleri

3.2.7. Kabaltı

Çıkmalar, avluya bakacak şekilde yapıldığı gibi dışarı kısımda şehnişinlerde de bulunabilmektedir. Şahnişinler sokağın tümünü kapladığı durumlarda da bu yapılar yöresel ağızda kabaltı olarak adlandırılmaktadır (Yıldırım, 2002). Kabaltılar sıcak havalarda serinlemek için çok önemlidir. Genel olarak düz ve dar alanlarda yapılan kentlerde görülmektedir. Karşı eve zararı bulunmamaktadır. Çok az bir kısmı tonoz üzerinde kuruludur. Tonoz üzerinde olanların sayıları çok fazla değildir. Kabaltılar sokağın bir parçası olarak görsel açıdan zenginlik oluştururlar.

3.2.8. Soğukluklar

Geleneksel Diyarbakır evlerinin karakteristik mekânlarından biri de soğukluklardır. Bu odalara *serdap* adı verilip bodrum katta yapılmışlardır. Yazın sıcak zamanlarında serinlemek amacıyla buralarda oturulmaktadır. Soğukluklarda havuz, *selsebil* yer almaktadır. Avluya açılan pencere den gelen serin hava içerdeki suyu soğutarak odanın serin olmasını sağlamaktadır (Sis, 1993). Yerleşme planı incelendiğinde burası biraz gömük, bağımsız bir bodrum odası niteliğinde olup avluya açılmaktadır. Bu soğuklukların yönü genellikle kuzeyde olmalıdır. Cahit Sıtkı Tarancı'nın evinde görülmektedir. İki basamakla içeri girilir ve uzun olan kenarı avluya bakar (Tuncer, 2015).

Sivil mimari yapılarda serdap havuzlarına çok fazla rastlanmamaktadır. Serdaplarda bulunan serdap havuzlarının eyvan ve avluda bulunan havuzlardan farkı, kapalı mekân içerisinde olmasıdır. Serdap havuzları, avlu ve eyvanda rastlanan havuzlardan daha küçük ebatlarda olup plan ve süsleme açısından farklı özellik göstermektedir (Kılıç, 2016) (Fotoğraf 3.14).



Fotoğraf 3. 14. Serdap Odası (Özel, 2018, s. 82)

3.2.9. Gezemek

Gezemek, yapıların üst katlarında bulunan ve avluya bakan cephelerinde, balkon niteliğinde açık bir çıkmaya verilen addır. Avluyla merdiven bağlantısı bulunmaktadır. Uzunluğu bağlantı sağladığı mekâna göre değişiklik göstermektedir. Bazı evlerde boydan boya kullanıldığı görülmektedir. Gezemekler, bağlantı sağladıkları mekânlardan açılan kapılar ile mekânın daha iyi havalanmasını sağlamaktadır. Yapılarda balkon kullanımı oldukça az görülmektedir. Evlerin avlusuna bakan balkonlar, açık çıkma özelliği göstererek küçük boyutludur. Boyutları ile bağlantılı olarak oturup dinlenme özelliği olmayıp bağlantılı olduğu mekânın daha iyi havalanmasını sağlamaktadır. Yapım tekniği açısından gezemeklerle aynı özelliği göstermektedir (Oruç, 2017). Bu gezemeklerde Bingi taşları taşıyıcı sistemi oluşturmaktadır. (Fotoğraf 3.14)



Fotoğraf 3. 15. Evlerde Yer Alan Gezemek Örneği

3.2.10. Aralık

Odalar ile avlu arasında geçiş sağlayan kapalı bir mekân özelliğine sahiptir. İki veya üç yanında odalar bulunabilmektedir (Dalkılıç & Bekleyen, 2011).

3.2.11. Kiler

Geleneksel Diyarbakır evlerinde erzak deposu olarak kiler kullanılmaktadır. Kilerler; serdap gibi avludan aşağıda, toprağa gömülü olduğundan dolayı serin özellik göstermektedir. Avluya bakan kesiminde çok sayıda açıklığı olduğu için devamlı hava sirkülasyonu sağlanmaktadır. Bu alanda yiyecek depolanma işlemi genel olarak sonbahar aylarında başlamaktadır. Kilerin büyük olması evin zenginliğini göstermektedir. Kilerde küpler “mahfer” ismi verilen ahşap saklama alanlarına yerleştirilmektedir. Ayrıca kullanılmayan eşyalarda bu alanda depolanmaktadır (Dalkılıç & Bekleyen, 2011).

3.2.12. Cumba

Çıkmalar avluda olabileceği gibi dış cephelerde de bulunabilir. Odaların geniş olması için cumbalar sokağa taşarak yapılmıştır. Zemin kata göre mekânın dışarı taşması sağlanmıştır. Cumbalar evin en aydınlık ve serin bölümüdür. Sokak cephesinden dışarıya doğru çıkıntı yapan cumbalarda mahremiyet duygusundan dolayı komşunun cephesinin görülmeyeceği şekilde pencere boşlukları bırakılarak yapılmıştır. Cumbanın önüne sedir bırakılmıştır. Parapet yükseklikleri ise arka yastık ve sedirler kadardır. Cumbaların hafif olması için ahşap karkas kullanılmıştır (Özel, 2018).

Geleneksel Diyarbakır evlerinde cumbaların duvarları Şanlıurfa'dakilerden farklı olarak eklentinin hafif olması için ahşap karkastır. Genel olarak birbiri üzerine daha çıkıntılı iki taş bingiye, duvarın içine gömülen ahşap yastık yerleştirilir. Aralık ve kesitleri tavandakiler kadardır. Daha sonra kirişlerin üzerine bir taban yastığı konularak baskı altına alınır. Köşe dikmeleri yerine oturtularak ve duvar ara dikmelerle desteklenerek örülmesi sağlanır. Cumbanın dışardan sıvası yapılır. Taban ahşap kirişi ve yastıkların alını pervaz yardımıyla kapatılır (Tuncer, 2015). (Fotoğraf 3.16)



Fotoğraf 3. 16. Diyarbakır Geleneksel Evlerinde Cumba Örnekleri

3.2.13. Havuzlar

Havuzlar genellikle eyvan ve avlularda bulunmaktadır. Her iki mekânda olmasının nedeni sıcak yaz aylarında serinliğe duyulan ihtiyaç ve görselliktenidir. Çocukların güvenliği için bu havuzların derinliği çok azdır. Bazı evlerde bu havuzların etrafı gerektiğinde açılabilen parmaklıklarla çevrilidir. Şekil olarak dikdörtgen, kare, elips, altıgen olan bu havuzların yuvarlak ya da ufak sekiz köşeli olanlarına da şadırvan denilmektedir (Sis, 1993)

Havuzların dairesel olanı sergahta kullanılmıştır. Küçük su havuzcukları dilimli daire şeklinde olup sayıları çok azdır. Kare havuzlara da çok rastlanmaz.

Basınçlı suyun olduğu evlerde ortada fiskiye bulunur. En yaygını iki kadehli olanlarıdır (Tuncer, 2015). (Fotoğraf 3.17)



Fotoğraf 3. 17. Avluda Yer Alan Havuz Örnekleri

Geleneksel evlerde sonradan yapılan eklentiler görüntü kirliliğine yol açmaktadır. Restorasyon çalışmaları yapılırken geleneksel evler aslına uygun olarak yapılmalıdır. (Fotoğraf 3.18)



Fotoğraf 3. 18. Havuzda Yapılan Değişiklik

3.2.14. Hela

Günümüze kadar ulaşan kanalizasyon şebekesi Romalılar döneminden kalmıştır. Evlerde yapılan kuyular ile bu sistem desteklenerek yapıdan uzaklaştırılması sağlanmış ve geleneksel yapının alt sistemi oluşturulmuştur (Oğuz & Halifeoğlu, 2017). Avlunun bir kenarında genellikle sokak kapısına yakın olarak yapılmışlardır. Alaturka tarzında yapılmışlardır.

3.2.15. Ahır

Ahır genel olarak zengin ve büyük ailelerin evlerinde olup evin selamlık bölümünde yer almaktaydı. Bazı evlerde sokaktan girilen ve evin ana giriş kapısından daha yüksek bir kapısı bulunurdu (Dalkılıç & Bekleyen, 2011)

3.2.16. Çörtenler

Dam üzerinde biriken kar ve yağmur sularının tahliyesini sağlamaya yönelik olarak kâgir yapılarda taştan, ahşap yapılarda ise tahtadan yapılan yapı birimine çörten denilmektedir. Genel olarak sokak yönüne paralel yapılmaktadır. Geleneksel evlerde daha sade tasarımda yapılmıştır. Çörtenlerin olmadığı evlerde su tahliyesi oluklar ile sağlanmıştır (İnal, 2019).

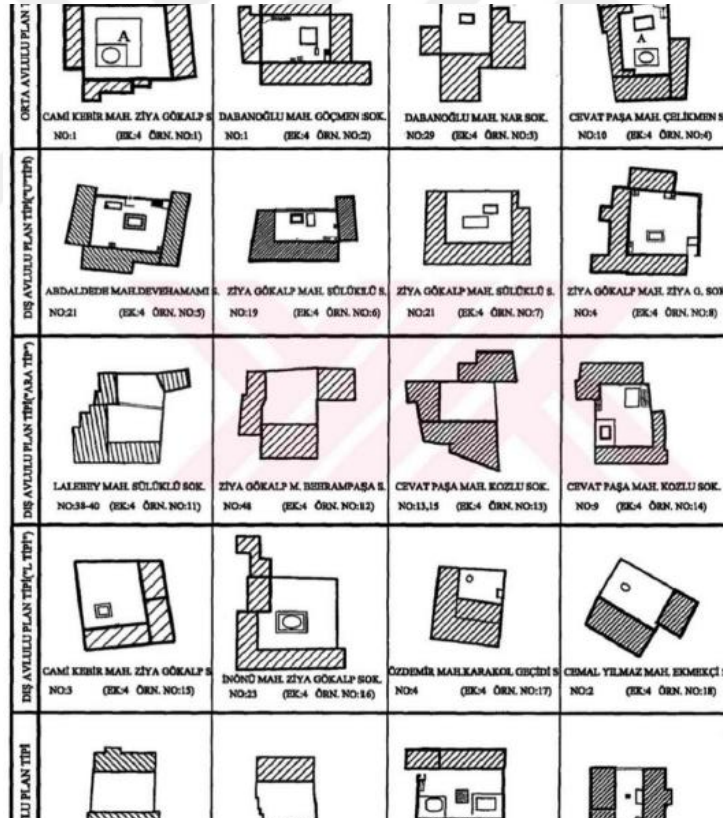
3.2.17. Dam

Dam, evleri dış etkilerden koruyan evlerin üstünü örten yapı elamanıdır. Damlar topraktan yapılmaktadır. Saçak kısmında bazalt ve ahşap malzeme gibi farklı tür malzemeler kullanılmıştır. Dam örtüsü katmanlarında killi toprak, yonga, hasır veya saz, ahşap kiriş, sıkıştırılmış loğlanmış killi toprak, ahşap tavan kaplama tahtası kullanılmıştır (İnal, 2019). Kullanılan bu malzemelerin doğadan karşılandığı söylenebilir.

Dam örtüsünü taşıyan iç mekânda yer alan ahşap kirişler sandıksız ve sandıklı olarak yapılmıştır. Misafir odaları genel olarak sandıklı olup ahşap kiriş ve kaplamalar bazı yapılarda yağlı boya kullanılarak süslenmiştir (İnal, 2019). Damlar sıcak yaz aylarında uyumak için kullanıldığı gibi kışlık yiyeceklerin kurutulmasında da önemli bir işleve sahiptir.

3.2.18. Diyarbakır Evlerinin Plân Tipleri

L Tipi Plan Avlunun birbirine komşu iki kenarı odalar tarafından çevrilmiştir. Duvarların açıkta kalan kısımları bahçe olarak planlanmıştır. U Tipi Plan; Avlunun üç tarafının odalar ile çevrili olduğu plan tipidir. Avlunun kalan duvarı ise sokağa bakmaktadır. I Tipi Plan: Avlunun birbirine bakan karşılıklı kenarlarında odalar yer almaktadır. Açıkta kalan kısımlarda ise bazen giriş kapısı bazen de bahçe yer almaktadır. İç Avlulu Plan Tipi; Avlunun dört bir yanı odalar ile çevrilmiştir. Bu planlı evlerde tüm mevsimler için bölümler yer almaktadır. Ortada havuz yer almaktadır. Geleneksel Diyarbakır evlerinin büyük bir çoğunluğu bu plan tipi ile yapılmıştır ancak bir kısmı değişikliğe uğratılmıştır. Dış Avlulu Plan Tipi; Bu planda yapılan evler çok nadir görülmektedir. Daha çok deformasyona uğramış evlerin son hali bu plan tipini yansıtmaktadır. Bu plan tipine genel olarak köşklerde rastlanılmaktadır (Baran & Yılmaz, 2010, s. 188) (Şekil 3.1).



Şekil 3. 2. Geleneksel Diyarbakır Evleri Plan Tipleri (Dalkılıç, 1999)

Avlu planları dikdörtgen, kare ve yamuk şeklinde olup; bina yapısı bir, iki veya üç katlı olarak yapılmaktadır. Bina sayısı ve parsel büyüklüğü ev sahibinin ekonomik durumuna göre belirlenmektedir. Zemin katta tuvalet, mutfak gibi servis

mekânları havuzlar ve eyvanlar ve çok amaçlı kullanılan odalar bulunmaktadır. Üst katlarda odalar, merdivenin ara veya üst sahanlığı bulunmaktadır. Depo veya kiler bodrum katta yer almaktadır (Özel, 2018).

3.2.19. Geleneksel Diyarbakır Evlerinin İnşasında Kullanılan Malzemeler ve Yapım Teknikleri

Diyarbakır evlerinde daha çok bazalt taşı kullanılmıştır. Bu bazalt taşlarının da iki farklı cinsi bulunmaktadır. Bunlar dişi taş ve erkek taş olarak isimlendirilmişlerdir. Dişi taş hafif olduğu için genel olarak döşemelerde ve duvarlarda kullanılmıştır. Erkek taş ise boşluksuz ve ağır bir yapıya sahip olup sütun, sütun başlıklarında ve havuzlarda kullanılmıştır. Bu iki taştan farklı olarak daha az dayanıklı olan kalker taşı da kullanılmıştır. Bu kalker taşı koyu bazalt taşının yanında görünümü hafifletmek için kullanılmıştır. Bunun yanında *cis* adı verilen beyaz renkli süslemelere de kullanılmıştır. Ama bu taşlar bazalta oranla çok az kullanılmışlardır. Tuğlalar ise genel olarak tonoz, kubbe ve döşeme kaplamalarında; kiremit ise çatılarda ve saçak kenarlarında kullanılmıştır (Çiftçi, 2007). Geleneksel Diyarbakır evlerinin yapımında yığma yapım tekniği kullanılmıştır. Duvarların ana yapım malzemesi siyah bazalt taşıdır. Döşeme, dam, kemerler ve temeller yatay taşıyıcılardır. Düşey taşıyıcı elemanları ise sütun ve duvarlardır. Temeller çok derin değildir. Bölge bazalt plato ile kaplı olduğu için sert yapı özelliğine sahiptir. Temeller yığma sıralı taş olarak yapılmıştır. Moloz taşlar 60 cm'den büyük değildir (Özel, 2018).

Ahşap kirişlerin üzerine odalarda tahta kaplama yapılır. Toprak ve yonga üzerine hasır serilir. Kum, kireç ve keçi kılı karışımı Horasan döşemesi üzerine 2-3 cm dökülür. Bu karışım döküldükten sonra birkaç gün bekletilir ve kühül, kireç, yumurta akı sürülerek parlatma işlemi yapılır. Geniş tahtalar konularak üzerinde yürünür. Bodrum katlarının döşemesinde ise moloz taş ve Horasan harcı kullanılır. Eyvan döşemeleri ise taştan yapılır ve basık kemerlere oturtulur (Özel, 2018).

Çatı kiremidinin yeşil renkte sırlı olanlarına, evlerin bir kısmında da rastlanmaktadır. Evlerin üstü genellikle düz ve damlar toprakla örtülüdür. Döşemelerde horasan harcı ve bu harcın altında da sıkıştırılmış toprak kullanıldığı görülmektedir. Döşeme ve tavan kirişlerinde ise genel olarak kavak ağacı

kullanılmıştır. Yazın sıcaklıktan dolayı halk damlarda taht adını verdiği ahşap yüksek karyolada uyumuşlardır. Odaların boyutlarını kavak uzunluğu belirlemiştir. Kavak ağacı çevreden karşılanmıştır. Kapı, pencere ve dolaplarda ise ceviz ağacı kullanılmıştır. Oda ve dolap kapılarında ince süslemelere de yer verilmiştir. Ev içi bezemesine de önem verilmiştir. Bazı evlerin duvarlarında çiniler de kullanılmıştır (Çiftçi, 2007). (Fotoğraf 3.19)



Fotoğraf 3. 19. Kavağın Tavanda Kullanım Örneği

Geleneksel Diyarbakır evleri yapı malzemesi olarak yöresel bazalt taşının farklı motifler şeklinde yontularak horasan harcı ile ölçülü bir kalınlıkta örülmesi ve ahşap taşıyıcılar kullanılarak birleştirilmesinden oluşmaktadır. Sur İçi bölgesinde yapıların temeli derin kazılmaksızın büyük bazalt taşlar kullanılarak yapılmıştır. Roma döneminde oluşturulan kanalizasyon sistemi evlerdeki kuyular vasıtasıyla yer altı sularını yapıdan uzaklaştırmakta ve bu sistem geleneksel yapım sisteminin temelini oluşturmaktadır. Yapım sisteminde farklılıklar çok fazla görülmemektedir (Oğuz & Halifeoğlu, 2017).

Diyarbakır geleneksel mimarisinde taşın yanı sıra başka malzemeler de kullanılmaktadır. Bu malzemelerin en önemlileri arasında tuğla ve ahşap gelmektedir. Tuğla genellikle kubbe, kemer ve tonozlarda, ahşap ise döşeme ve hatıllarda kullanılmıştır. Tuğla ve ahşap bazı yapılarda yapı malzemesi olmanın yanında süsleme etkisi de göstermiştir. Sur içi bölgesinde ana yapı malzemesi bazalt,

kalker, tuğla ve ahşabın görüldüğü camiler, hanlar, kiliseler, kervansaraylar ile yaşam tarzını yansıtan geleneksel Diyarbakır evleri bulunmaktadır (Işık, 2013).

Geleneksel mimaride sönmüş kireç kullanılarak yapılan ve yerel ağızda “cers, cıs veya cas” olarak isimlendirilen bezeme örneklerini de görebilmekteyiz. Bu bezemeleri özellikle kapı ve pencere üstlerinde yapı tarihini belirleyen rakamlar ve çiçek motifleri olarak görebilmekteyiz (Işık, 2013). Cas kireç kaymağı, alçı, yumurta akı ve külün karışımı ile elde edilir. Evlerin döşemelerinde toprak, kara taş ve cas kullanılmıştır. Oda duvarlarında sıva yapılacaksa alçıdan sıva yapılmıştır. Gelir seviyesi düşük olan evlerde sıva samanlı çamur ile yapılmıştır (Özel, 2018). (Fotoğraf 3.20)



Fotoğraf 3. 20. Bezemelerin Kullanıldığı Yerler

Diyarbakır çevresinde kerpiç sıklıkla görülmesine rağmen sur ilçesinde çok az rastlanmıştır. Evin tamamının kerpiç evden yapıldığı görülmemiştir. Kerpicin kullanıldığı evler görülmüş fakat bu evlerin bodrum katında veya başka bölümünde taşlara da rastlanmıştır. Gelir seviyesi düşük ailelerin evlerinde ya da geleneksel evin ayırıcı bir duvarında kullanılmıştır. Geleneksel Diyarbakır evlerinde ahşap karkas duvarlarında dolgu malzemesi olarak kerpiç kullanılmıştır. İşçiliği fazla olan evlerde rastlanmaz (İnal, 2019).

Avluda metal merdiven korkulukları ve pencere şebekeleri göze çarpmaktadır. Demirden dökme ve dövme tekniği ile “s” ve “c” kıvrımlarının farklı kullanımı ile süsleme yapılmıştır. Parmaklık ve korkuluklar mavi ve beyaz boyalar ile boyanarak avluya estetiklik katmak istenmiştir (Baş, 2010). Geleneksel mimarideki yapılarda pencere üstü, düz lento işlevini taşıyan kırık kemer ve basık kemer gibi değişik kemer şekilleri kullanılmıştır. Pencerelerin sofa ve eyvan ile birleştiği yerde yatay yükleri taşınması için pencere genişliği 55-60 cm derinlikte yapılmıştır. Pencere söveleri kalın olduğu için oda içerisine nişler yapılmıştır (Işık, 2013).

Geleneksel Diyarbakır evlerinde kapı ve pencere kanatları ile tavanlarda ahşap kullanılmıştır. Bölgede çok fazla ahşap malzemesi bulunmadığından sadece süslemede kullanılmıştır. Kavak ve çam üzerine boya tavanlarda kullanılmıştır. Pencere ve kapı kapaklarında ceviz üzerine oyma yapılmıştır. Kanatlar da simetrik süsleme ile geçme yöntemi kullanılmıştır. Dikdörtgen ve kare kısımlarında oyma bitkisel süsleme kullanılmıştır. Süsleme konusu vazodan çıkan demetler ile stilize çiçek dallarıdır (Baş, 2010).

3.3. Köşkler ve Konaklar

Diyarbakır şehrinde köşk; şehrin zengin ve ileri gelen ailelerinin şehir merkezinin uzağında yapılmış, yazlık olarak kullanılan gösterişli yapılara verilen addır (Çiftçi, 2007). İklim, köşkların planını etkileyen en önemli unsurdur. Sur içinde sıkışık bir biçimde konumlanan evlerden yaz aylarında uzaklaşmak için şehrin zenginleri, sur dışında yazlık evlerde oturlardı. Yazlık köşkların etrafında yer alan ağaçlar nem ve serinlik etkisi yaratırdı. Köşkların çoğu manzaradan faydalanmak ve havalandırma sağlamak için yüksek bir araziye kurulurdu. Köşklar, eğimli bir yükseltide genellikle nehrin sağ tarafında Hevsel Bahçelerini ve Dicle Nehri'ni görececek konumda yer alırdı (Haspolat, 2014).

Köşklelerde kapalı alanlara çok fazla yer verilmemiştir. Etkinlikler ve işler eyvan ve bahçede yapılmaktadır. Odalar iki veya dört odalı olarak yapılmışlardır. Köşklelerde en önemli oda çay odasıdır. Çay odası diğer odalara göre daha gösterişli ve büyük yapılmıştır. Çay odası Dicle Nehrine bakmakta olup misafirlerin ağırlandığı oda özelliği göstermektedir. Duvarlarda tepe penceresi ve alt pencere

kullanılmıştır. Tepe pencereleri kare ve daire şeklinde yapılmıştır. Kış aylarında çok fazla kullanılmayan köşklere ısınmak için özel donanım yapılmamış havanın soğuk olduğu zamanlarda sac sobası kullanılmıştır. Ağuludere Köşkünde şömineye yer verilmiştir (Çiftçi, 2007). Bu köşkler dinlenme amaçlı olarak yapıldığı gibi şehrin ileri gelenlerinin bir araya geldikleri sazlı ve sözlü eğlencelerin yapıldığı mekânlar olmuştur (Haspolat, 2014). Bu mekânlarda “Velime Geceleri” de düzenlenmektedir. Yetişmek, toplanmak anlamına gelen Velime; insanların bir araya geldiği, dertlerine derman aradığı, birbirleri ile yardımlaştığı küs olanların barıştığı, yöresel müziklerin de icra edildiği toplantılara verilen addır (Laçın, 2020).

Bekir Paşa Köşkü, Pamuk Köşkü, Hacı Ağa Köşkü, Kuşdili Köşkü, Hami Köşkü, Gazi Köşkü, Erdebil Köşkü, Ağuludere Köşkü olmak üzere toplamda sekiz köşkten günümüze kadar ancak üçü kalmıştır. Diğer köşklere onarım yapılmadığı için harabe haldedirler (Kılıç, 2016).

Gazi (Seman) Köşkü; Köşk, geniş bir bahçe alanı içerisinde yer almaktadır. Yapı, Belediye mülkiyetinde olup bakımı Kültür ve Turizm Bakanlığına aittir. Köşk, iki katlı ve doğu-batı doğrultusunda dikdörtgen planlı bir özelliğe sahiptir. Zemin katta “çay odası” yer alır. Odanın güney duvarlarının üst kesiminde sivri kemerli iki adet tepe penceresi yer alır. Alt kısmında ise düz kemerli iki adet pencere yer almaktadır. Selsebilli eyvan, aralık ve mutfak zemin katta yer almaktadır (Çiftçi, 2007). Mustafa Kemal, Diyarbakır’da kaldığı süre boyunca Seman Köşkü’nde kalmıştır. Bu köşk daha sonraki zamanlarda “Gazi Köşkü” adıyla adlandırılmaya başlamıştır (Beysanoğlu, 1998). (Fotoğraf 3.21)



Fotoğraf 3. 21. Gazi Köşkü

Erdebil Köşkü; Diyarbakır Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu tarafından tescillenmiş ve bir kültür merkezi haline gelmiştir (Aksu, 2017). Köşk, zemin kat, bodrum kat ve üst kattan oluşmaktadır. Bodrum katta ahır bulunur ve üst örtüsü beşik tonozludur. Zemin katta beşik tonoz örtülü bir eyvan mutfak birimleri ve girişi eyvandan olan bir oda yer almaktadır. Bu köşkün eyvanında selsebil yoktur ( ift i, 2007).

Ağuludere Köşkü; doğu-batı doğrultusunda ters “L” planda olup zemin kat ve üst kattan oluşmaktadır. Zemin katta selsebilli eyvan yer almaktadır. Bütün cephelerde düzgün kesme bazalt taş kullanılmıştır. Köşkün güney ve batı cepheleri sağır tutulmuştur. Yapının  st örtüsü ‘ayı başı’ olarak söylenen taş konsollar üzerine oturtulmuş ve konsolların araları ile ko başı süslemeler ‘cıs’ adı verilen yöresel bir bezeme ile süslenerek kapı ve pencereler ise siyah beyaz sıralı kesme taşlarla yapılmıştır ( ift i, 2007)

Cemil Paşa Konağı (Kent Müzesi)

Konak; iki bin metrekare üzerine kurulmuş olup 17. yüzyılda konut olarak yapılan mimari yapılarından biridir. 1927 yılına kadar konakta Cemil Paşa ailesi yaşamıştır.    bölüm ve 60 odadan oluşan konakta haremlik ve selamlık olmak üzere iki kat yer almaktadır. Yapının selamlık kısmı dikdörtgen bir avlu etrafında zemin +1 katlı özelliğe sahip olup iki adet girişi bulunmaktadır (Aksu, 2017) (Fotoğraf 3.22)



Fotoğraf 3. 22. Cemil Paşa Konağı

Üzeyir Bey Konağı; Yapım yılı tam olarak bilinmemekle birlikte 20. yy. başlarında Geç Osmanlı veya Erken Cumhuriyet döneminde inşa edildiği düşünülmektedir. Konağın orta kısımda büyük ve buna bağlı iki adet küçük avlu yer almaktadır. Avluya bağlı üç ev ve büyük bir odası olan kemerli bir eyvan yer almaktadır (Uzun & Çalın, 2019). Konakta iki adet bodrum katı bulunmaktadır. Konağın orta avlusunda sekizgen formlu, dikdörtgen çerçeveli, bazalt taş kaplamalı bir havuz ve kenar bölümlerinde ise dört adet kadeh yer almaktadır (Uzun & Çalın, 2019).

Zinciriye Konağı; 354 ada 10 nolu parselde yer alan Konak Vakıflar Genel Müdürlüğü mülkiyetinde yer almaktadır. “Orta Avlulu” plan şema özelliği olup yapıya doğu cepheden giriş sağlanarak girişin kuzey kısmından da odalara geçilmektedir (Tohumeken, Çakırca, & Velioğlu, 2016)

3.4. Modern Mesken Kültürü

İkinci Dünya Savaşı’ndan sonra Türkiye değişim sürecine girmeye başlamıştır. 1940’lı yıllardan itibaren sürekli olarak kent ve kentleşme problemleriyle gündemde olmaya başlamıştır. Kentleşme hareketi kaynağını sürekli olarak kırsal nüfustan alan göçlerden sağlamaktadır (Es & Ateş, 2010). Dünya’da ve Türkiye’de kentlere göç hareketinin olması nüfusun çoğalması ve konut açığının ortaya çıkmasına yol açmıştır. Bu sorunların önüne geçmek için kamu desteğiyle

konut açığını gidermek için Toplu Konut projesi geliştirilmeye başlanmıştır (Eryıldız, 1995). TOKİ alt gelir gruplarının konut ihtiyacını karşılamak amacıyla kurulmasına rağmen vizyon projelerine yönelerek büyük inşaat şirketleriyle yaptığı anlaşmalarla yoksul kesimi kentlerin görünmez kısımlarına itilmesini sağlamıştır (Arslan, 2014). 1955'te Kat Mülkiyeti Kanunu'nun çıkarılması yap-satçı zümrenin piyasaya girmesini sağlamıştır. Bu kanunla orta sınıfların konut ihtiyaçlarının karşılanması amaçlanmıştır (Arslan, 2014).

Güvenlikli site örgütlenmesi Türkiye'de 1980'lerde İstanbul'da başlamış olmakla birlikte ülke geneline yayılması ise liberal konut piyasa mekanizmasının oluşturulmasıyla 2000'li yıllarda olmuştur. Kooperatif biçiminde tasarlanan konutların bir kısmı 1990'lı yılların ikinci yarısından sonra güvenlikli sitelere dönüştürülmeye başlanmıştır. 2000'li yıllarda ise kent merkezli konut üretimine dayalı politika ile devlet dar gelirli gruba konut üretmeye başlamıştır. Bu süreçle birlikte statü göstergesi olarak güvenlikli konutlar kent çeperlerinde yeni mahallelerin oluşmasına sebep olmuştur. 2010 yılından itibaren ise üst gelire sahip gruplar rezidans tipi konutlara yönelmeye başlamışlardır (Polat & Kartal, 2018). Kısaca bu süreçlerle birlikte betonarme yapılar hayatımıza girerek çevrenin fiziki ve kültürel özelliklerine uygun olmayan yapılar inşa edilmiş ve geleneksel yapılardan uzak tek tip yapılar hayatımıza girmeye başlamıştır diyebiliriz.

3.5. Diyarbakır Şehri'nde Modern Mesken Kültürü

Türk mesken kültürünün yok olmaya başlayarak betonarme binaların yapılma sürecini Diyarbakır Şehri'nde de görebilmekteyiz. İslam dininin ve Türk kültürünün etkisi Diyarbakır'da git gide ortadan kalkmaya başlamış ve doğadan kolayca temin edilebilen malzemeler yerine daha çok fabrikasyon malzemeler kullanılarak hem göze hem de sağlığa zararlı doğal olmayan malzemelerin kullanımı günden güne artış göstermektedir.

Günümüz yapım sistemleri ve teknolojilerinin gelişmesi, konut ve toplu konuttaki gelişmeler ile birlikte konut mimarisi açısından farklı doğal yaşam şartlarına sahip olunmasına rağmen benzer yapıların oluşmasına yol açmışlardır (Yıldırım, Uzun, & Kahraman, 2009). Kentleşmenin başladığı 1950'li yıllar ekonomik, sosyal ve mekânsal sorunları da beraberinde getirerek gecekondulaşma ve

çarpık kentleşmenin gün yüzüne çıkmasına neden olmuştur. Nüfusun ve kentleşmenin artmasıyla beraber büyük kentlere yığılmalar olmuş ve konutlara olan talepler de artmıştır. Artan konut gereksinimi plansız kentlerin oluşmasını da beraberinde getirmiştir (Yılmaz, 2016).

Diyarbakır sit alanı içinde yer alan evler Osmanlı Devleti'nin son dönemleri 19. yüzyıl ikinci yarısında, 1950-1960 ve 1960-1980 yılları arasında ve 1980'den sonra yapılanlardır. Osmanlı Devleti döneminde yapılan evler kendinden önce bu bölgede var olan kültürün devamı niteliğinde olup avlu mekân ilişkisine bağlı kalmıştır. İkinci dönemde yapılan yapılarda avlu kısmen korunsa da genel olarak iki katlı yığma yapılar, üçüncü dönemde ise 3-4 katlı, 4. dönemde ise 6 kat ve üstü apartmanlar yapılmıştır (Dağtekin, 2017). 1950'li yıllarda Türkiye hızlı bir şekilde kentleşme sürecine girmesine rağmen, Diyarbakır 1980'li yıllardan itibaren kentleşme sürecine girmiştir. Türkiye'de 1990'lı yıllarda başlayan kentsel dönüşüm projeleri Diyarbakır'da 2008 yılında uygulanmaya başlamıştır. Diyarbakır'ın Sur ilçesinde yapılması planlanan kentsel dönüşümün amacı risk arz eden yaşanılmayacak gecekondular ve kaçak yapıların ortadan kaldırılmasıdır (Kayan, 2019).

1990'larda artan kitlesel göç ile meydana gelen çarpık kentleşme ve kültürel miras alanlarına karşı duyarsızlaşma; bireylerin iç dünyasında meydana gelen çöküntüler ile birlikte işsizlik, sosyal tabakalar arasında dengesizlik, eşitsiz gelir dağılımı, kültürel ve mekânsal içe kapanmaların ortaya çıkmasına yol açmıştır. Köyden kente gelenlerin kendi yaşam tarzlarını devam ettirmeleri için ortaya çıkardıkları gecekondular yapılaşmaları insanlar için bir çözüm yolu olarak benimsenmiştir (Sami, 2017). (Fotoğraf 3.23)



Fotoğraf 3. 23. Bağlar İlçesindeki Gecekondu Evleri

Kentin yeni gelişim alanlarının imar planları ile çok katlı konutların varlığı 2000 yılı öncesi Diyarbakır şehrine farklı bir görünüm kazandırmıştır. Çevre illere göre ulaşım, eğitim, sağlık gibi hizmetlerin gelişmiş olmasından kaynaklı göç almaya başlaması, büyükşehir statüsüne geçerek hizmet sektöründe payının artması, çekirdek aile yapısına geçiş ile beraber konut ihtiyacına olan talep artmıştır. Kentin merkezi konumunda yer alan Yenişehir'deki konutların yıkılarak merkezi iş alanlarına dönüştürülmesi bölgede yaşayan nüfusun Bağlar ve Kayapınar ilçelerine doğru kaymasına yol açmıştır. Böylece nüfus yeni yerleşim alanlarına doğru kaymaya başlamıştır. Kişilerin statü kaygıları, tüketim alışkanlıklarının değişimi, zorunlu göç sonrası orta sınıfın kentlerden koparak güvenli alanlara geçmek istemeleri kapalı güvenli siteler inşa edilmesini sağlamıştır. Bağlar ve Yenişehir ilçelerinin yeni gelişim alanları ile Kayapınar ilçesinde site tarzı konutların yapılması egemen yapı kültürü haline gelmiştir (Biçen, 2020).

Sosyal disiplinlerin öngörüsünden farklı olarak ortaya çıkan göçler, kent merkezinin sosyal yapı alışkanlığını değiştirerek farklı yapı görüntülerinin ortaya çıkmasına yol açmıştır. Bölge şehirleri tarihsel süreç içerisinde hep geleneksel dokular ile anılmışlardır. Kentlerin ontolojileri göç sarmalı ile birer çöküntü alanına dönüşmüştür. Toplumsal yapıda meydana gelen çözülüş mevcut konutların nicelik ve niteliklerinde değişim geleneksel konutun yok olmasına sebep olmuştur (Sami, 2015).

Günümüzde kentler; kültürel, toplumsal, teknolojik değişim süreci geçirerek melez değerler ortaya çıkarmaktadır. Kaçınılmaz olarak ortaya çıkan bu döngüye rağmen, Diyarbakır gibi tarihi kentler; meydana gelen zoraki göçlerin etkisi ile karmaşık boyutlu ve iktisadi dönüşümlere yetersiz kalmış ve bu süreç içindeki kentsel kimliğini de yitirmiştir. Mimari ve kentsel kimlik oluşumları; kent planlaması ve kültürel miras ilkeleriyle bağlantılı olmasına rağmen ranta dayanan ve nüfus artışına dayalı büyümeler kentlerdeki toplumsal değerlerin sarsılmasına neden olmuştur. Bu kentsel kimlikler zaman içerisinde yeni tanımlamalarla kentin genel silüetini değiştirmeye ve yok etmeye başladığı zaman, daha önemli sorunların ortaya çıkmasına yol açabilmektedir (Sami, 2017).

Günümüz kent tasarımına bakıldığında kültürel yapıyı yansıtmadığı görülmektedir. Yeni kent yapılarında sokakla binaların bağlantısının koparıldığı görülmektedir. İnsanların sokakları kullandığı görülmekte ancak eskiden olduğu gibi çocukların sokaklarda oynadığı görülmemektedir. Günümüz kentlerinde insanların bu evlerle ve bu kentlerle ilişki kuramadığı görülmektedir (Gögebakan, 2015).

Konutta ana eylemler, yaşama ve yatma eylemleridir. Günlük yaşamda bu eylemler çok önemlidir. Yaşama mekânları konut içerisinde yaşayan bireylerin birlikte oturup sohbet ettikleri, müzik dinledikleri mekânlardır. Bu eylemlerin gerçekleştiği alanlara konutta, oturma odası ve salon adı verilmektedir. Çoğunlukla yemek yeme eylemi mutfaka yakın kısımda yer almaktadır (Yıldırım, Uzun, & Kahraman, 2009). Modern meskenlerde salon misafir gelince kullanılmakta fakat misafir gelmeyince işlevini yerine getirmemektedir. Oturma odası ise sadece aile üyelerinin oturduğu bir mekân durumundadır. Geleneksel evlerde yer alan yüklüklerdeki yatak tarzı eşyalar modern konutlarda antrelerde yer alan yüklüklere konulmaktadır. Geleneksel evlerde farklı işlevleri aynı yerde karşılayan oda kavramı, modern konutlarda her işlevi farklı odalarda sağlayacak tarzda düzenlenmiştir.

Modern binaların en önemli sorunlarından biri konut mahremiyetinin sağlanamamasıdır. Çünkü Türk-İslam yaşam kültürünün önemsenmediği sadece ekonomik çıkarlar doğrultusunda apartmanlar inşa edildiği, ses yalıtımının iyi yapılmadığı evlerde sesler, bitişindeki ev ve üst kattaki evin konuşmaları tarafından duyulmaktadır. Ayrıca bina içerisinde herhangi bir evde yapılan yemek kokusu bütün binayı kaplamakta ve hiç hoş olmayan durum yaratmaktadır. Buna ek olarak evin

yatak odalarının, banyolarının, tuvaletlerinin, oturma odalarının üst üste gelecek şekilde inşa edilmiş olmaları konut mahremiyetini olumsuz etkilemektedir. Özellikle 2000’li yıllardan önce inşa edilmiş olan konutlarda sadece bir banyonun olması ve bu banyoların çocuk odaları ile yan yana veya karşı karşıya yapılması ev içi mahremiyeti olumsuz yönde etkileyen sorunlar arasında yer almaktadır. Banyo veya tuvaletlerin sifonlarının çekilmesi esnasında çıkan gürültü komşular tarafından duyulmakta ve rahatsız edici bir durum ortaya çıkarmaktadır. Gece geç vakitlerde elektrik süpürgesi, çamaşır ve bulaşık makinesi gibi gürültü çıkaran makinelerin kullanılması ile komşular ciddi anlamda rahatsız edilmektedir (Kayserili, 2011). Evlerde ses yalıtım malzemelerinin olmayışı ve çok katlı apartmanların bazı ihtiyaçları karşılayamaması sorunların yaşanmasına sebep olmaktadır.

Sıcak iklim bölgesinde yer alan Diyarbakır şehrinde insanlar yaz aylarında balkonları kullanmaktadırlar. Ancak birbirine yakın olan evlerde mahremiyet alanı kısıtlanmaktadır. Yaz aylarında sıcak olduğu için insanlar balkonlarda uyumak zorundadırlar. Bunu sağlamak için de balkon korkuluklarına perde veya bez parçalarını asmak zorunda kalmışlardır. Bu durum hava sirkülasyonunu engellemekte ve insanları klimalı ev ortamına hapsolmesine neden olmaktadır (Yüksel, 2019).

Diyarbakır’ın Ofis ve Yenişehir semtleri bir zamanlar zengin ve seçkin sınıfları bünyesinde barındıran bir semt özelliğine sahipti. Ancak zaman içinde konut yapılarının insanların istek ve ihtiyaçlarına cevap verememesi, semtlerin kalabalıklaşması ve bina aralıkları az olduğu için sıkışıklık hissi yaratması, iş yerlerinin bu semtlerde yoğunlaşması, gürültünün yoğun olması betonarme yapıların hâkimiyeti ve yeşil alanların olmaması zamanla eski önemini kaybetmesine neden olmuş ve bu semtler önemini kaybetmeye başlamıştır (Gürhan, 2016). Bundan dolayı insanlar daha sessiz ve yaşanılır olduğu için bu mekânlardan uzaklaşarak yeni mekânlar oluşturmaya başlamışlardır. (Fotoğraf 3.24)



Fotoğraf 3. 24. İç İçe Geçmiş Bina Örnekleri (Yenişehir)

Diyarbakır’da Yenişehir ve Kayapınar ilçelerinde yapılaşma artmaya başlamış ve çok katlı betonarme evler inşa edilmiştir. Gürhan, Diyarbakır kent algısı üzerine bir araştırma adlı çalışmasında Diyarbakır’da küreselleşmenin etkisiyle sosyal kutuplaşmanın artarak kentsel mekânın bölünmüş ve ikili yapıda bir kent görünümünün ortaya çıktığından bahsetmiştir. Kentin kültürel dokusunda toplumsal hiyerarşilerin kutuplaşmalara neden olduğunu ve mekânsal ayrışmanın görünürlüğünün arttığını söyleyerek “Teksas ve Paris” benzetmeleri ile kentin bir kısmının yoksulluk/az gelişmişlik, bir kısmının ise modernlik/zenginlik olarak algılandığını söylemiştir.

Modern yapılan binaların şehre konumlandırılması geniş caddeler etrafına doğru yapılmıştır. Geleneksel yapılarda sokaklarda cumba ve kabaltılar sayesinde serinlik sağlanırken modern binalarda yapılar yüksek bir şekilde yapılarak güneş ışığına direk maruz kalmaktadır. Özellikle güney cephede yer alan daireler yaz aylarında çok sıcak olmakta ve eve klima takmak zorunlu hale gelmektedir. Günümüz modern evlerinde tuğla ve çimento tarzı malzemeler kullanılıp bazalt taşının kullanılmadığı görülmektedir. Modern meskenler yapılırken İlin güneşlenme, bakı durumu gibi özelliklere dikkat edilmesi gerekmektedir.

Diyarbakır’da dış ortam koşullarından korunabilmek için sızdırmaz özelliğe sahip PVC pencere sistemleri kullanıldığı için evin nefes alması güçleşmektedir. Bu

durum havasız iç ortamların oluşmasına yol açmaktadır. İç mekânlar farklı işlevlere sahip olduğu için camlar açılrsa bile sadece tek mekân havalandırılmakta diğer odalarda hava sirkülasyonu sağlanamamaktadır. Yüksek katlı yapılan binalarda saçaklarda yapılan çıkmaların gölgelendirme etkisi çok azdır. Binalarda güneş ışığı kontrolü sağlanamayıp ev sahibi tarafından perde kullanılarak önlenmeye çalışılmaktadır (Dizdar, 2009). (Fotoğraf 3.25)



Fotoğraf 3. 25. Güneşten Korunmak İçin Balkonların Perdeyle Kapatılması

Bölge iklim şartları incelendiğinde yılın büyük bir kısmı güneş almaktadır. Ancak betonarme yapılarda güneş enerjisinden yeterince yararlanılmadığı görülmektedir. Sadece sıcak su elde edilmektedir. Evlerde güneş enerji panelleri kullanılarak kendine yetebilen yenilenebilir enerji kaynakları kullanılarak enerjiden tasarruf edilebilir.

3.6. Diyarbakır Şehri’ndeki Meskenlerin Genel Değerlendirmesi

Modern şehirler plânlanırken, Türkiye’nin birçok bölgesinde olduğu gibi, Diyarbakır Şehri’nde de kültürel miras olarak kabul ettiğimiz geleneksel evlerin büyük bir çoğunluğu, kentsel dönüşüm adı altında yıkılıp, yerlerine betonarme evlerin inşa edildiği yapı kültürünün oluşmasına yol açarak geleneksel konut kültürünün yok olmasına neden olmaktadır.

1932 yılında surların dışı ile ilgili plan yapılarak ilk adım atılmıştır. Aynı yıl içerisinde kentin hava almadığı gerekçesi ile surların yıkım kararı Fransız Arkeolog Albert Gabriel tarafından engellenmiştir. 1959 yılında Nazım İmar Planı ve 1962

yılında da imar planı hazırlanmıştır. 1965-1967 yıllarında sur içi ve dışını içine alacak şekilde uygulama imar planı yürürlüğe girmiştir. 1984 yılında Nazım İmar Planı onaylanmıştır (Aslan, 2013).

Suriçi bölgesinin planlama süreci ilk olarak Kurt İsmail Paşa'nın talimatı ile 1865 yılında başlamıştır. Böylece ilk mekânsal gelişme başlamıştır. Kent Sur İçi bölgesinde 1930 yılına kadar gelişmesini devam ettirmiştir. 1936 yılından itibaren yerleşim alanı Sur dışına çıkmaya başlamıştır. 1950-1980 yılları arasında Sur etrafında çok katlı yapılar yapılmaya başlanmıştır. Sur içi bölgesinde yaşayan insanların evlerini boşaltıp modern konutlara geçmesi ile geleneksel evler boşalmış ve bu evlere göç yoluyla gelen insanlar yerleşmeye başlamıştır. Bu kitleler evlere eklemeler yaparak tarihi dokulara zarar vermişlerdir (Özel, 2018). Bu durum kültürel meskenlerin tahrip edilmesine yol açarak geri dönüşü olmayan tahribatların olmasına sebep olmuştur.

Gayrimenkul Eski Eserler Anıtlar Yüksek Kurulu 1951 yılında kurulmuştur. Surların bulunduğu alanlar kentsel sitler hakkında karar alınmadığı için korunamamış, Melik Ahmet Caddesi, İzzet Paşa Caddesi gibi caddeler kamulaştırılarak genişletilmiştir. Yapılaşma kararının alınması birçok evin yıkılmasına neden olmuştur. Nüfus yoğunlukları artık iş merkezlerinin çevresinde oluşmaya başlamıştır. 1954 yılında çıkarılan yasa ile kat mülkiyetine onay verilmiştir. Bu yasa ile geleneksel evler yıkılarak yerine yüksek katlı evler yapılmaya başlamıştır (Özel, 2018).

Sur İçi bölgesinde hızlı nüfus artışı, elverişli olmayan yaşam koşullarını ortaya çıkararak yaşam kalitesinin düşmesine yol açmıştır. Sur içinde konut ve çalışma mekânı yaratma planı kaçak yapılaşma, kat ilaveleri ile çok katlı binaların yapımı gibi birçok olumsuzlukları ortaya çıkarmıştır. Bu durum Sur içi bölgesinde yer alan kültürel mekânların zarar görmesine neden olmuştur. 1990 yılından önceki koruma amaçlı imar planlarının yanlış kararları ile kentsel dokunun bir kısmı kaybedilmiştir. Bölgenin sürekli göç alması ve kaçak yapılaşmanın önüne geçilememesi tarihi dokuların zarar görmesine yol açmıştır. Bunun yanı sıra yerel yönetimlerin kaçak yapılaşmalarının önünü alamaması ve önleme konusundaki duyarsızlıkları tarihi doku tahribinin daha çok artmasına neden olmuştur. Koruma

amaçlı yapılan imar planlarında yanlış kararlar alınması da tarihi ve kültürel tahriplerin ortaya çıkmasına yol açmıştır (Çatalbaş, 2012).

Geniş aileler için yapılan geleneksel Diyarbakır evleri bugün çekirdek aileler için büyük gelmektedir. Bundan dolayı ev sahipleri, konutları bölerek veya konutun bir kısmını boş bırakarak kiraya vermektedir. Mekân ve servis kullanımı açısından yaşanan sorunlar, yapılara farklı yeni ekler yapılmasına neden olmuştur. Yapıların süreç içerisinde kullanıcılarından kaynaklı geçirdiği kaldırılma, yapıda bölünme, kapatma, malzemedeki değişiklikler yapının fiziksel değişimine neden olmuştur. Kendi yaşam tarzlarına göre yaptıkları müdahaleler ile bu geleneksel konutlar özgünlüklerini kaybetmiştir (Özyılmaz, 2017).

Köyden kente göç ederek buraya gelenler kendi kültürel yapılarına uygun olduğu sebebi ile ve ucuz olduğu gerekçesiyle sur içi bölgesine yerleşmişlerdir. Bu dönüşüm ile beraber tarihi yapıların bazı bölümleri yıkılarak çok katlı yapılar inşa edilmiştir. 2000'li yıllara gelindiğinde bu bölgedeki tescilli yapılar kafe, restoran gibi alanlara dönüştürülmüştür. Sur İçi bölgesindeki bu değişiklik, geleneksel yapıyla uyumsuz çok katlı binaların olmasına yol açmıştır. Bu durum sokak dokusunun değişmesine geleneksel düzenin bozulmasına sebep olmuştur. Böylece kent tarihi nitelikten çok ticari özellik gösteren yapı haline gelmiştir (Özyılmaz, 2017).

Kalabalık ataerkil aile yapısının ekonomik ve sosyal gelişmeler sonucunda yerini çekirdek aileye bırakması sonucunda evlenen çocukların aileden ayrılması ile büyük avlulu evlerin bakımının, temizliğinin zorlaşması sonucunda bu evlerde yaşayan ailelerin surların dışında bahçeli evlere yönelmesine ve daha büyük şehirlere göç etmesine neden olmuştur. Uygun tekliflerle gelen müteahhit, yapacağı apartman tipi evlerin inşa edilmesini sağlamıştır. Bundan sonra eski evler yıkılarak yerine yüksek binalar yapılmıştır. Bu eski evlerin yanında yükselen binalarda yaşayanlar, avlulu evlerde yaşayan insanların günlük hayatlarını yaşadığı mahremiyet alanlarının ihlal edilmesine neden olmuştur. Öte yandan çöplerini ve tozlarını balkonlardan aşağı atmaları gibi yaşam tarzı, insanların yaşadıkları bu tarihi yapıları bırakarak evlerini terk etmelerine sebep olmuştur. Bundan dolayı eski evlerin tahribatı hızlanmıştır (Güneli, 2001).

2012 yılında alınan Afet Riskli Alan kararına ek olarak Acele Kamulaştırma ve Sur İçi Kentsel Yenileme Projesine hız verilerek gecekondular olarak tabir edilen

yapılar yıkılmaya başlanmıştır. Yıkımlar öncelikle altı mahallede başlamış ve daha sonra Alipaşa ve Lalebey mahallelerindeki yıkım çalışmaları hızlanarak yeni binaların yapımına başlanmıştır (Yakut & Ceylan, 2019).

Tarihi yerleşim yeri 2015 yılının ekim ayı ile 2016 yılı mart ayları arasında talihsiz olaylara tanıklık etmiştir. Tarihi sokaklarda terör örgütünün hendekler kazıp barikatlar örmesi ve patlayıcı maddeler yerleştirmesi, bunlara karşı güvenlik güçlerince yapılan operasyonlar sonucunda altı mahallede yaşayan nüfus bu mahalleleri boşaltmak zorunda kalmıştır. Bu süreçte bölgede yer alan bazı tarihi yapılar yakılmış, yıkılmış bazıları da hasar görmüştür (Yakut & Ceylan, 2019).

Kentsel dönüşüm kapsamında 44 adet Diyarbakır evi yapılmaya başlanmıştır. Yapılan bu evler incelendiğinde bu evlerin planları birbirinden farklı göstermektedir. Geleneksel evlerde mahremiyet duygusu ile evlerin birbirini görmesi engellenirken şimdiki yapılan evlerde karşı komşunun avlusunu ve sokağı görecektir. (Fotoğraf 3.26)



Fotoğraf 3. 26. Pencereleden Karşı Evin Avlusu Kolaylıkla Görülmesi

Bu evler, betonarme olarak inşa edilmiş olup iklim şartları düşünülmeden malzemeler kullanılmıştır. Avlular küçük tutulmuş ve avluda yer alan tulumbalar kaldırılmıştır. Cephe süslemeler yapılmamıştır. Geleneksel evlerde avluda dışı

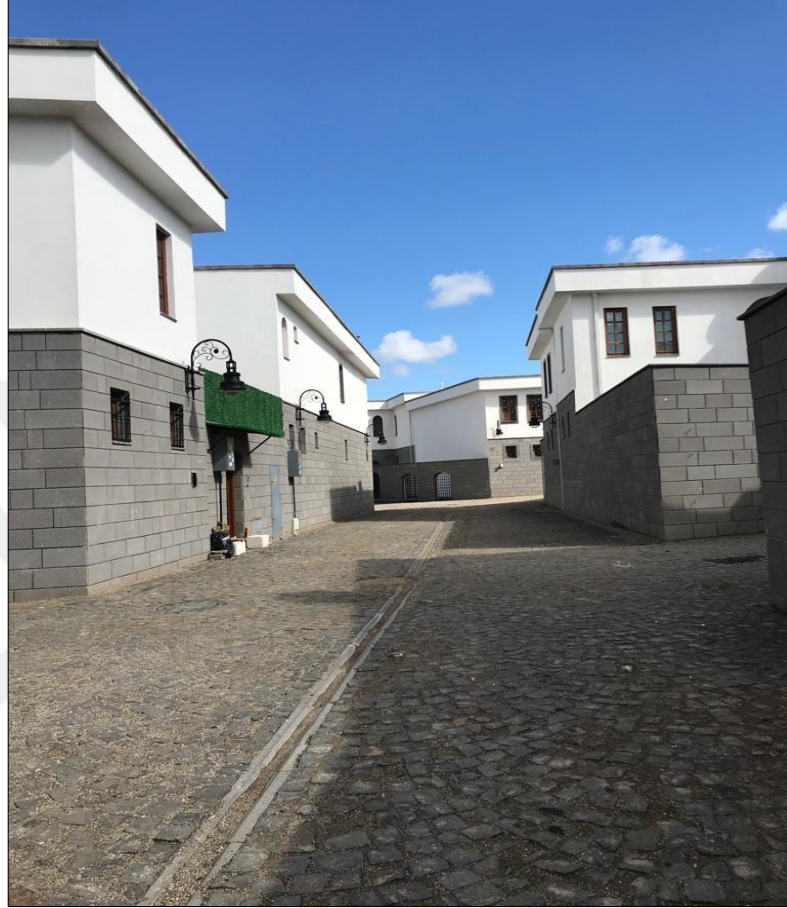
bazalt taş kullanılarak avlunun serin olması sağlanmıştır ancak yeni yapılan evlerde dişi taş kullanılmamıştır. Eski evlerde damlar toprak yapılırken yeni evlerde parapet kullanılmıştır. Eyvanlar küçültülmüş ve tek gözlü olarak yapılmıştır. Eyvanların olduğu yerlere havuzlar konulmamıştır. Geleneksel evin cephesinde bazalt taşı kullanılırken bu yapılarda bazalt plakalarla evler kaplanmıştır. Pencere kemerleri, kenet taşları yerine kaplama yapılmıştır (Özel, 2018). Kısaca bu evler geleneksel evlere benzetilmeye çalışılarak aslına uygun yapılmamıştır. (Fotoğraf 3.27)



Fotoğraf 3. 27. Yeni Yapılan Evlerin Avlusundan Bir Görüntü

Sur İçi kentsel sit alanı 2863 sayılı Kültür Varlıklarını Koruma Kanunu ve Dünya Miras Alanı Tampon Bölgesi olduğu için uluslararası yasalarla koruma altında yer almaktadır. Tescilli yapıların yıkımında; yıkım tehlikesi durumunun arz edildiğine dair kararın alınması, 3194 sayılı İmar Kanunu'nun 39. Maddesinde yıkıma dair her bir yapı için teknik rapor düzenlenmesi gerektirir. Ancak tahribatına neden olan ulusal ve uluslararası mevzuata aykırı iş ve işlemlere devam edilerek tescilli yapılara yönelik rölöve, restitüsyon ve restorasyon projeleri çizilmeden

yapıya ait nitelikli yapı elemanları uzmanlığı olmayan kişiler tarafından yıkılarak sur dışına atılmıştır (Soyukaya, 2017). Bu durum yapılara daha çok zarar vermiştir. (Fotoğraf 3.28)



Fotoğraf 3. 28. Kentsel Dönüşüm Kapsamında Yapılan Yeni Diyarbakır Evlerinin Sokak Görüntüsü

Diyarbakır Şehrinin en önemli sorunları arasında otopark alanlarının yetersiz olması yer almaktadır. Şehirler, inşa edilmeden önce planlamalar yapılmalıdır. Yeni yapılan sitelerde bina içlerinde otopark alanları bulunmaktadır. Ancak Bağlar, Sur ve Yenişehir'in bazı semtlerinde otopark alanları yetersizdir (Fotoğraf 3.29).



Fotoğraf 3. 29. Otopark Yetersizliğinden Dolayı Araçlar Yol Kenarına Park Edilmiş

Diyarbakır Şehri'nin kültürel ve tarihsel mirasının tamamı Sur ilçesi sınırları içerisinde yer almaktadır. Türkiye'nin her yerinde olması gerektiği gibi Diyarbakır Kentinde de kültürel değerler korunmalı ve geleneklerimizi yansıtan konutlar inşa edilmelidir. İnsan yaşamını sınırlandıran popüler kültürün bir parçası haline gelen betonarme yapılardan uzaklaşılmalıdır. Apartman önleri daha çok yeşillendirilip ağaçlandırılmalıdır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. GİYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ

4.1. Giyim Kuşamın Kültürel Geçmişi

Giyim; çamaşır, elbise, makyaj, saç şekilleri, aksesuar ile başa ve ayağa giyilenlerin tümüne verilen addır (Tezcan, 1983). Giyim aynı zamanda çeşitli dış etkilerden vücudu korumak ve vücudun gizlenmesi gereken kısımlarını örtme amacıyla kullanılan giysilerle bu giysileri tamamlayan takı ve aksesuarlar ile yüz yazmacılığının kullanma biçimi olarak da tanımlanabilir (Eroğlu & Yatman, 2008).

İnsanlık tarihi boyunca giysi kullanımının tarihi incelendiğinde giysinin hangi dönemde başladığı bilinmemekle birlikte, erken dönemlerde insanların avladıkları hayvanların postlarından yaptıkları giysileri kullandıkları tahmin edilmektedir. Avcılık ve toplayıcılıkla geçinen ve göçebe olarak yaşayan bu gruplar, yazın açık alanlarda kışın ise korunaklı mağaralarda yaşamlarını sürdürmüşlerdir (Ökse, 2008). İnsanoğlunun giyinme süreci vücudunu ve vücudunun duyarlı yerlerini korumak ve saklamak içgüdüleriyle başlamıştır. Bunu yapmak için de çevresinden bulduğu maddeleri kullanmıştır (Turan, 2014). Eski Taş Çağı insanları pişmiş topraktan çıplak kadın figürleri oluşturup mağara ve duvarlara resimler yapmışlardır. Bu

dönem duvar resimleri incelendiğinde giysili insan tasvirlerinin olmadığı görülmektedir (Ökse, 2008).

Bir toplumda yaşayan insanların giyim kuşam kültürü o toplumda yaşayan insanların yaşam tarzlarının dışa vurulmasıdır. İnsanlar kendi farklı özelliklerini diğer insanlara yansıtarak bir nevi kendilerini kanıtlamaya çalışmaktadırlar. Bu farklılıklar kişiden kişiye, toplumdan topluma ve bölgeden bölgeye değişiklik göstermektedir (Dalyan, 2010). İnsanı giyinmeye iten bazı faktörler bulunmaktadır. Bunlar arasında; sosyal faktörler ile dini kurallar, vücudu haşerelerin ve çeşitli canlıların ısırmasına karşı korumak, vücudun kirlenmesini engellemek ve dikkat çekici kıyafetler giyinerek güzel görünmek yer almaktadır (Ataseven, 1987).

Giyim-kuşamda bölgenin iklim ve hayat şartları da belirleyici faktörler arasında yer almaktadır (Dalyan, 2010). Soğuk ve sıcak bölgelerde yaşayan insanların kıyafetleri iklime göre farklılık göstermektedir. Sıcak bölgelerde bitki liflerinden yapılan kumaşlar kullanılırken soğuk iklimlerin olduğu bölgelerde ise hayvan postu, hayvan kılırları ve yünden yapılan kalın giysiler tercih edilmektedir. Dini ve milli inanışları ne olursa olsun soğuk iklim şartlarına sahip bölgelerde yaşayanlar kalın ve kendilerini sıcak tutacak kıyafetler giymek zorundadırlar (Kayserili, 2011).

Giyim kuşam kültürü, yüzyıllar sürececek uzun bir zaman dilimine yayılmış, kuşaktan kuşağa aktararak bilgi, beceri ve deneyimler sonucunda şekillenerek günümüze kadar gelmiştir. İnsanlar, farklı ırk ve kültürlerden de olsa doğa koşulları karşısında birbirine çok yakın tepkiler vermişlerdir. Benzer doğa koşullarında yaşayan insanlar, dünyanın birbirinden uzak bölgelerinde birbirlerine yakın içgüdüleri doğrultusunda benzer eğilim ve davranışlar sergilemişlerdir. Hangi uygarlık ve milletlerin hangi giyim geleneğinin etkisinde kaldığı araştırıldığında da aynı coğrafi bölgede yaşayan milletler değişse bile bölgenin doğa şartları, insanları benzer giyim ve donanımına zorladığı görülmektedir (Bursalıgil, 2009).

Giyim kuşam kültürünü şekillendiren faktörlerden biri de dinsel etkililerdir. Kur'an-ı Kerimde Hz. Âdem ve Hz. Havva'nın vücutlarının, Allah (CC.) tarafından çeşitli kıyafetler ile örtüldüğü yer almaktadır (Ataseven, 1987). Kur'an-ı Kerim'de Nahl Suresi 81.ayet ile Araf Suresi 20-22-26. ayetlerinde de elbise ve örtünmeden

bahsedilmektedir (Topaloğlu, 1987). Kuranı Kerim’de giyim kuşamın basit bir şekil olmadığı, sahip olunan manevi dünyanın dışı yansıyan görüntüsü olduğu ifade edilmektedir (Çakan, 1987). Başörtüsü İslamiyet’ten önce de kadınlar tarafından kullanılmaktaydı. Örtünme, ilk çağlardan Kuran’ın inişine dinsel metinler ve kanun maddeleriyle düzenlenerek nesilden nesile aktarılacak günümüze kadar gelmiştir. Kuran da örtünme konusu Nur ve Ahzab surelerinde de geçmektedir (Bursalıgil, 2009).

Dokunmuş kumaş tarihi incelediğinde Anadolu’da MÖ. 6000’lerde ilk dokunmuş kumaşlar ortaya çıktığı anlaşılmaktadır. Bunun yanı sıra Mısır gibi aşırı sıcak ve kuru iklime sahip alanlarda da eski dönemlerde yapılmış kumaşlara rastlanmıştır. MÖ. 4000’lerde Mısır’da keten bezi üretiminin yüksek düzeyde olduğu bilinmektedir (Tez, 2009). Sepet örme işlemi de insan yapımı ilk tekstil yüzeyi oluşturma durumu olarak kabul edilebilir. Liflerin parmaklarla işlenip örülmesi parmak dokumacılığının ortaya çıkmasını sağlamıştır. Parmak dokumacılığı veya parmakla örme işlemi ilk tekstil teknikleri arasında yer almaktadır (Neziroğlu, 2007).

Dokumanın en basit işlemi eğirme işlemidir. İnsanlar kısa lifleri ipliğe dönüştürme işlemini öğrenmeden önce parmaklarıyla uzun bitki lifleriyle eğirme yapıyorlardı (Oyman Büken, 2005). İplik eğirme işlemi dört farklı aşamadan geçmektedir. Bunlar sırasıyla taranma işlemi, çekme-sağma, bükme ve sarma işlemleridir. Taranma işlemi hayvansal ve bitkisel liflerin taranarak birbirine koştur konuma getirilmesidir. Çekme-sağma işlemi; taranmış liflerden üretilecek ipliğin kalınlığına uygun bir demetin çekilmesidir. Çekilen demetlere büküm verilmesi işlemi bükme işlemini oluştururken oluşan ipliğin sarılmasına ise sarma işlemi adı verilmektedir (Tez, 2009).

Kumaş üretim şekillerinden biri de keçeleştirme işlemidir. Tekstil tarihçileri, eğirme ve dokuma ortaya çıkmadan önce keçeleşmeden yararlanarak dokusuz kumaşın atası olarak keçenin olabileceğini düşünmüşlerdir (Tez, 2009).

Kişinin mesleği de giyim kuşam üzerinde etkili olmaktadır. Askeri faaliyetleri yürütenler lacivert, beyaz ve yeşil gibi renkler giymek zorundayken Adli meslekleri yürütenlerse cübbe giymek zorundadırlar. Öğretmenler ağır kıyafet yani resmi kıyafetler giyerken din görevlileri ise cübbe ve özel başlıklar kullanmaktadırlar. Bu meslek grupları dışında mesleğinin tercih ettiği kıyafetleri giyerek mesleğinin

yüklediği toplumsal konumda yer alan insanlar, kıyafetleriyle mesleklerini temsil etmektedirler (Kayserili,2011).

Bireyin kişiliği giyim kuşam kültürünü şekillendiren unsurlar arasında yer almaktadır. Ciddi kişiliğe sahip olan kişiler genellikle koyu renkli ve sade kıyafetleri tercih ederken heyecanlı ve neşeli bir yapıya sahip kişiliğe sahip olanlar ise daha rahat, renkli ve daha desenli kıyafetleri tercih etmektedirler (Kayserili, 2011).

İnsanların giyimleri birçok etmene bağlıdır. İnsanların estetik değerleri, dinsel inanışları, cinsiyet ve yaş yapısı, meslekleri ve o andaki durumları (Evlenme, yas, gömülme) gibi birçok etmen giyinme süreçlerini etkiler (Tezcan, 1983). Giyim ülkelerde zamanla değişikliklere uğramıştır. İçinde bulunduğumuz toplumda da giyimde değişiklikler olmuştur. Bu değişimde etkili olan etmenler; göçler, çevre, iklim şartları, geniş aile yapısının küçülmesi, sanayileşme, iç turizmin artması, kitle iletişim araçlarının Anadolu'nun her tarafında yaygınlaşması, yurt dışından dönüşler etkili olmuştur (Tezcan, 1983). Giyim sosyal etmenler tarafından şekillenip, bireyin toplumla olan uyum bağının da korunmasını sağlamaktadır (Karataş, 2010).

Giyim; coğrafi şartlar, ekonomik yapı, din gibi unsurların etkisiyle oluşup topluluklar arasında farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar yerel gelenekler, sosyal statü ve mesleklere göre de çeşitlilik göstermektedir (Eroğlu & Yatman, 2008). Giyim, bireyin iletişim kurma araçları arasında yer almaktadır. Gün içinde bireyler içinde bulundukları ortamlarda giyim-kuşam ve süslenmeleriyle varlıklarını fark ettirmeye çalışırlar (Karataş, 2010).

Takı ve süs kullanımı bir inanca dayalı olarak veya süslenme gereksiniminin karşılanması sebebiyle ortaya çıkmış ve günümüze kadar gelenekselleşerek gelmiştir. Her toplum yaşadıkları coğrafi çevreden elde ettikleri doğal malzemelerle takıları geleneklerle birleştirip tasarlayarak sembolik anlamlar yüklemiş, günümüze kadar gelmesini sağlamışlardır (Artun, 2008). İnsanların süs ve süslenmeyle ilgili gerekçeleri farklılıklar gösterebilmektedir. İşin felsefi temelinde insanlar eksikliklerini gidererek başkalarına göre daha üstün olmak için çalışmaktadırlar. Eksikliklerini gidermek için de süslenerek güzelleşmek istemektedirler (Yıldırım, 2008).

Birçok etmen tarafından etkilenen giyim hem korunmakta hem de güncellenmektedir. Giyim, bireyin toplumla olan uyumunu koruyarak sosyal etmenler tarafından da şekillenmektedir (Karataş, 2010).

4.2. Türklerde Giyim Kuşam Kültürü

Giyim, içinde bulunduğu toplumun kültür, inanç ve yaşam tarzını içerisinde barındıran, başka toplumlara görsel olarak mesaj ileten geleneksel toplumlarda kişinin içinde bulunduğu estetik anlayışı, sosyal statüye ait özellikleri kapsayan bir yapıya sahiptir. Bu nedenle giyim, geçmişe yönelik bilgilerin elde edilmesinde ve kültür mirasları bünyesinde bulundurmasında çok önemli bir etkiye sahiptir. Giyim, uygarlıklara göre çeşitlilik göstermektedir. Buna bağlı olarak dışardan bakıldığında bir halkın, ulusun, etnik grupların giyim- kuşamındaki farklılıklar hemen görülebilmektedir. Bu farklılıkların oluşmasında yaşam tarzları, iklim, coğrafi konum, sosyal yapı, adetler, dini inanışlar, kültürel ve estetik değerler etkili olmaktadır (Pamuk & Akdağ, 2018). Türk topluluklarının giyim kuşamı da kendine özgü bir niteliğe sahiptir. Türkler, İslamiyet öncesi inanç ve düşünce kalıplarını İslamiyet kabul edildikten sonra birleştirerek tarih boyunca farklı coğrafyalara yerleşmişlerdir. Bu devletler farklı iklim şartlarında pek çok kavimle iç içe ve yan yana yaşayarak etkileşim içinde olmuşlardır. Bu gibi faktörler giyim kuşam kültürlerine yansımış ve zengin bir giyim kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır (Meydan & Guliyeva, 2020).

Tarihi Türk erkek kıyafetleri incelendiğinde Kazakistan'ın başkenti Almatı'nın kuzeyinde bulunan Esik Kurganından elde edilen *Altın Elbiseli Adam* olarak adlandırılan giysiler Türklerin bulunan en muhteşem kıyafet örneğini oluşturmaktadır (Eroğlu & Yatman, 2008). (Fotoğraf 4.1)



Fotoğraf 4. 1. Altın Elbiseli Adam¹

Türklerin giyim-kuşam tarihi incelendiğinde diğer milletlerden farklı bazı unsurların kullanıldığı görülmektedir. Bu unsurlar arasında vücuda yapışan ve dar olan pantolon, kemer, deri çizme ceket ve kaftan yer almaktadır. Tarih boyunca at sırtında ve göçer olarak yaşayan Türkler, ata binerken bu kıyafetleri kullanarak rahat etmişlerdir (Karataş, 2010). Ata entari ile binmek mümkün olmadığı için ve binerken sürtünmeden dolayı bacakların yaralanmasının engellenmesi durumundan pantolon denilen kıyafet şekli ortaya çıkmıştır (Tezcan, 1983).

Türkler her dönem içerisinde coğrafi şartların kendilerine sunduğu şartlar ile giysilerini yapmışlardır. Deriler, çeşitli hayvanlardan elde edilerek Türk giyim-kuşamının genel olarak hammaddesini oluşturmaktadır. Kürk, ipek, yün, keten ve pamuk da yararlandıkları diğer hammaddeler arasında yer almaktadır (Karataş, 2010). Türkler yerleşik hayata geçtikten sonra tarım ve hayvancılık ile uğraşarak hayvanlardan elde ettikleri yünleri bükerek dokuma kumaşı elde etmişlerdir (Salman, 1998).

Türklerin giyim kültüründe tarih boyunca değişimler yaşanmıştır. Orta Asya göçebe toplumunda erkek ve kadınlar benzer giysiler giymişlerdir. Türkler Anadolu'ya geldikten sonra da geleneksel giyim kültürlerini devam ettirmişlerdir;

¹ <https://www.sanatinyolculugu.com/esik-kurgani-ve-altin-elbiseli-adam-zirhi/> 14.01 2022

ancak kültür alışverişiyle hem etkileyip hem de etkilenmişlerdir. Türklerin kullandıkları deri ve astragan başlıklar haclı seferleri sırasında Avrupa'ya taşınarak yayılmaya başlamıştır. Orta Asya step toplumunda kullandıkları pantolon da Avrupa'ya taşınan başka bir giysi arasında yer almaktadır (Artun, 2008).

Türk toplumu geçmişten günümüze zengin bir giyim kültürüne sahip olmuştur. Bu zenginlik, giyim biçimlerinde olduğu gibi giyim malzemelerinde de görülmektedir (Tezcan, 1983). Bozkır kültürüne ait olan başlıca malzemeler arasında; koyun, kuzu, tilki, sığır ve az miktarda ayı derisi ile keçi, koyun ve deve yünü yer almaktadır. Bunun yanında eski Türkler bez dokumuş ve kendir yetiştirmişlerdir (Kafesoğlu, 2000). Giyim-kuşam ve süs eşyaları için çeşitli sözcükler kullanmışlardır. Kıyafet, ton, elbise en yaygın kullanılan kelimeler arasında yer almaktadır (Karataş, 2010). Hunlardan başlayarak Türkler başlarına, deriden yapılmış başlıklar yani özel adıyla kalpak kullanmışlardır. Kalpağın kökeni Orta Asya olup Avrupa'ya Türk göçleri ile yayıldığı kabul edilmektedir. Zamanla kalpağın yanında keçeden yapılmış olan börk de yaygınlaşmıştır. Oğuzların ve Kırgızların börk giydikleri bilinmektedir (Turan, 2010).

Orta Asya Türkleri, iç gömleği ön kısmından boydan boya açık, şalvar benzeri bir pantolon ve beli kemerle bağlanan yırtmaçlı bir üst entarisi veya kaftan giymişlerdir. Bu kaftan ve entarinin boyu zamanla değişerek 20. yüzyıla kadar gelmiştir. Osmanlı giyim kuşamı da altı yüz yıl boyunca, benzer biçimdeki kıyafetlerden oluşmuştur (Görünür & Ögel, 2006).

Türkler, İslam dinini kabul ettikten sonra sosyal ve kültürel hayatlarında birçok değişiklik meydana gelmiştir. Değişikliklerin önemli bir kısmı giyim kuşam kültüründe olmuştur. İslam dininin etkisi ile giyim kuşam kültürü üzerinde eski Türk toplumlarında alışlagelmiş olan birçok kıyafet terkedilip yerine yeni kıyafetler kullanılmaya başlanmıştır (Kayserili, 2011).

Anadolu Selçuklu döneminden kalan görseller incelendiğinde kadınların başları örtülü olup yüzleri peçesiz olarak görülmektedir. Altta şalvar, iç kısımda gömlek veya iç entarisi, üst kısımda ise kaftan giyilmiştir. Kadın kaftanlarında görülen en belirgin özellik; kolun bedenle birleştiği yere dikilen *tiraz* olarak adlandırılan ince süsleme bantlarının yer almasıdır. Bu süsleme bantları Mısır kıyafetlerinde görüldüğü gibi Selçuklu kıyafetlerinde de görülmektedir. Fakat

Osmanlı kaftanlarında tiraz kullanılmamıştır (Demir, 2015). Anadolu Selçuklularında kadınlar kürklü giysiler giymişlerdir (Ayhan, 2007).

Baş süslemeleri; Orta Asya'dan başlayarak Hun, Uygur, Göktürk, Büyük Selçuklu, Anadolu Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet döneminde farklı biçim ve şekillerde kullanılarak günümüze kadar gelmiştir. Kadın ve erkek başlıkları tüm dönemlerde süslenme aracı olarak kullanılmıştır. Bunun dışında toplum içindeki makam, mevki ve statüyü göstermek için de kullanılmıştır. Başlıklar dönemlere göre kültürel etkileşimle gelişerek varlığını devam ettirmiştir (Tosunoğlu & Boratav, 2021). Bu başlıkların dışında fes veya fese benzeyen formda olan başlıklar da bölgeden bölgeye farklı isimlendirilmişlerdir. Hotoz, kofi, köfi, köfü, fini vb. örnek verilebilir (Ağırmalı & Begiç, 2021).

Osmanlı İmparatorluğu zamanında erkekler ve kadınlar, dinlerine ve statülerine göre giyinip kendi giyim tarzlarını ve yaşam biçimlerini sürdürmüşlerdir (Artun, 2008). Osmanlı Devleti'nin etkisiyle hem saray ve asker giysilerinde hem de köy ve şehir giysilerinde şalvar yüzyıllar boyunca her kesimden insanlar tarafından farklı renk, kumaş ve boylarda kullanılmıştır (Üstün & Yurdakul, 2007).

15. yüzyılda Osmanlı sarayı, giyim modasını yönlendiren bir merkez olmuş ve sarayda yaşayanlar gösterişli, pahalı kıyafetler giymişlerdir. Anadolu ve Rumeli'nin köylerinde yaşayan halk genel olarak sade kumaşlar ve süsten uzak kıyafetler giymişlerdir. Osmanlı kıyafetleri incelendiğinde bol dökümlü, uzun ve örtülü özelliklere sahip olduğu görülür. Kadınlar; şalvar, gömlek, hırka, entari giyerken erkekler genel olarak şalvar ve çarık kullanmışlardır. Bunun dışında her meslek grubunun kendine ait kıyafeti bulunmaktadır. (Demir, 2015).

16. yüzyılda kadınlar sokak kıyafeti olarak yaşmak, ferace ve peçe kullanmışlardır. Bunlar kış aylarında yünlü kumaştan yapılırken yaz aylarında ipekli kumaşlardan yapılmıştır. Feraceler önden açık, kolları ve bedeni bol, yere kadar uzanan bir özelliğe sahiptir (Demir, 2015).

Müslüman ve Hristiyan halkların giyim ve yaşam tarzları farklılık göstermektedir. Bu farklılıklar giydikleri kıyafetler ve bu kıyafetlerin renklerine yansımış ve bunlar kayıt altına alınmıştır. Bu çağda yaşayan memurlar ve askerler de

özel kıyafetler kullanmışlardır. İnsanlar dini ve etnik yapılarına göre giyinmişlerdir. Saray içinde yaşayan erkek ve kadınlarda giyim-kuşamlarına özen göstermiş ve özel kumaşlar dokutarak kullanmışlardır. Çok sayıda tekstil atölyeleri kurulmuş ve özel kumaşlar dokunarak İstanbul'a saraya getirilmiştir. Bu dokumalar Büyük Selçuklu, Anadolu Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu dönemine kadar geliştirilerek devam ettirilmiştir. Osmanlı Döneminde keçe soğuk iklim şartlarının yaşandığı kentte yaşayanlar tarafından kullanılmıştır. Bunun yanı sıra konar-göçer topluluklarda, köyde yaşayan halkta ve askeriyede de bu keçe kıyafetler kullanılmıştır. Anadolu'da kullanılan Türk kadın başlıklarında keçe kullanılmıştır. Anadolu'nun kasaba ve köylerinde yaşayanlar ile konar-göçer yaşam sürdüren halk kıyafetlerinde pantolon, kuşak, gömlek, ceket, terlik, çizme, çoban kepeneği keçeden yapılmıştır (Beğiç, 2016).

Osmanlı İmparatorluğu'nun XVII. yüzyılda çöküş dönemine girmesiyle yenilikçi padişahlar, bu çöküşü Batılılaşarak önleyebileceklerini düşünmüşler ve batılılaşmanın batılılar gibi giyinmek olduğu düşüncesiyle askerin giyim-kuşamını değiştirmeye başlamışlardır (Akgün, 1982).

4.3. Diyarbakır Şehri'nde Giyim Kuşam Kültürü

Diyarbakır ilinin giyim geçmişi incelendiğinde makineleşmenin olmadığı dönemlerde “*Yün tarağı*” olarak adlandırılan alet ile iplik elde edilmekteydi. Bu alet yünü çekerek işlemden geçirir ve *Teşi* adı verilen aletle yün eğirme yapılarak iplik üretilirdi. İplik haline gelen bu yünler, kadınlar tarafından şişler aracılığıyla örülerek kazak, yelek, ceket gibi giysiler haline alırdı. Örgülerde genellikle çift örüklü saç bağı motifi kullanılırdı. Örülen bu tarz giysiler entarilerin üzerinde de kullanılabilirdi. Örülen bu kıyafetler kadınlar ve erkekler tarafından kullanılmıştır (Koraltan, 2020). (Fotoğraf 4.2)



Fotoğraf 4. 2. Yün Eğirten Kadın (Özaydın, 2019)

Makineleşmenin olmadığı dönemde kıyafetler elle dikilmekteydi. *Derpe-Kras* olarak bilinen elbise gündüz vakti dışarıda giyilen kıyafet altında giyilirdi. Gecelik niyetine de uyurken giyilebilirdi. Daha sonraki zamanlarda kırsal kesimde; içi pamuklu ve kalın olan ve üzerinde baklava dilimi şeklinde dikiş özelliği olan ceket niyetine giyilen yarım kollu bir giysi olan *Haşo* olarak adlandırılan kıyafet kullanılmıştır. Şehir merkezinde ise kadınlar kendi diktikleri entarileri giyerken erkekler yünden yapılmış kıyafetleri giymişlerdir (Koraltan, 2020).

Diyarbakır'da XVIII. yüzyılın ilk çeyreğinde madeni eşyalar, dokuma ürünleri ve ziynet eşyası üretilen başlıca eşyalar arasında yer alırken dokuma sanayisinin temelini oluşturan pamuk üretimi ve ipekböcekçiliği ile koyun yetiştiriciliği şehri önemli dokumacılık merkezi haline getirmiştir. İç piyasanın ihtiyaçları karşılanmasının yanı sıra İtalya ve Fransa gibi ülkelere dış ticaretle gönderilen kutni, telli sevayi, tülbent, alaca, kırmızı bez, astar ve basma ihracat ürünleri arasında yer almaktadır (Güney, 1997).

Diyarbakır’da ipek üretimi önemli ölçüde yapılmaktaydı. Bundan dolayı ipekten üretilen ürünler Diyarbakır’da çok sık kullanılmaktadır. İpek dokumacılığından elde edilen kumaşlar bölgede en çok baş bağlama aksesuarı olarak bilinen *Puşi* üretiminde kullanılmaktadır. Üretilen kumaşlar kalite açısından incelendiğinde Afare, Floş, Mantin kumaş ve sade ipek olarak sınıflandırılmaktadır. Beyaz, kırmızı, siyah, turabi, yeşil ve almasti renk ve desenler kullanılmıştır. Talebe göre farklı boy ve ölçülerde ipekli kumaş dokuması yapılmaktadır. Balık deseni kumaşlarda yaygın olarak kullanıldığı için bu kumaşlar “balıklı” olarak da adlandırılmıştır. Sade ipek en iyi kalitedeki ürün olup en düşük kalitedeki kumaş ise *Afare*’dir. İpek kumaşlar genel olarak özel gün kumaşları olarak kullanılmaktadır (Doru, 2013).

Elbiseler farklı kumaş ve malzemelerden üretilip yaz aylarında sıcaklık etkisiyle keten ve pamuklu kumaştan yapılmış kıyafetler gündelik hayatta önemli bir yere sahipti. Aba, dastar, keten gömlek, alaca, gömlek, keten şalvar, yeşil peştamal, çuha kaftan, kutni kaftan fes, mebrüm gömlek, keten çuha peştamal, çuha şalvar, çakşır, kaftan, üsküf, pamuk kuşak, kırmızı pabuç, kalpak, kaşmir kuşak temel giyim kıyafetleri arasında yer almaktadır (Cevger, 2016)

Diyarbakır şehrinde ipek çarşafın çeşitlerinden biri olan mantin çarşaf giyilirdi. *Kırşan peştamal*; kırmızı, sarı çizgili olup boyuna çizgi özelliğine sahiptir. Kırşan peştamalı hamamda kadınlar kurulandıktan sonra bedenlerine sarmışlardır. İpek birmandan gecelikler yapılırdı. İpek herzi kadınlar kenarlarına oya işleyerek başlarına örtmüşlerdir. *Gezi*, entarilik parçaya verilen addır. Eskiden gezi denen ipek kumaştan önü açık entariyi erkeklerde giymişlerdir. *Maruken* çok kaliteli ipek kumaştır. *Şermos çarşaf* günümüzde satene benzeyen dökümlü ipekten yapılmış parlak bir kumaştır (Doru, 2013).

Diyarbakır’a gelen gezgin Buckingham dokumayla ilgili olarak seyahatnamesinde “*Şehrin imalatları esas olarak ipekli ve pamuklu mallardır. Diyarbakır’da müslin kumaştan yapılmış şallar ve mendiller imal edilmektedir. Buradaki ürünler Şam’da üretilenlere benzemektedir. Bin beş yüz kadar dokuma işiyle meşgul olan dokuma tezgâhı bulunmaktadır. Yaklaşık beş yüz tanesi pamuklu üretim yapmakta ve Hasan Paşa Han’ında iş görmektedir*” (Korkusuz, 2003)

Evliya Çelebi, Diyarbakır’da erkek ve kadınların kıyafetlerini statülerine göre giydiklerini söylemiştir. Erkekler benzersiz samur elbise, *zerdava* ve samur kürk giymişlerdir. Kemha, atlas ve diğer ipekli kıyafetleri giyen önemli kişiler vardır. Orta halli olanlar saya çuka ferace, *pirankona* ve *kontuş* giyerler. Alım gücü yerinde olmayanlar bile Londra çuha giymişlerdir. Kadınların hepsi beyaz çarşafa bürünerek yüzlerinde kıl örtü, başlarına ise gümüş takke giyip sivri altın takmışlardır. Ayaklarına da çizme giymişlerdir (Okumuş, 2012).

Diyarbakır’da kürk kullanımı göze çarpmaktadır. Ancak bu kürkler zenginlik ve sosyal statü göstergesi mi yoksa kış aylarında soğuktan korunmak amacıyla mı kullanılmıştır? Bu durum tam olarak tespit edilememiştir. Gündelik hayatta halk farklı hayvan türlerinden yapılmış kürkleri kullanmışlardır. Bu kürkler; kürkün yeni veya eski oluş özelliği ile malzemenin cinsine göre farklı fiyatlandırılmışlardır (Cevger, 2016). Diyarbakır merkezde deri üretimi yapılarak halk tarafından kullanılmıştır. Deri boyama işleminde sumak ağacının yaprakları ve nar kabuğu kullanılmıştır. Bu işlemin amacı hem deriye renk katmak hem de daha kaliteli olmasını sağlamaktır. Osmanlı Devleti döneminde Diyarbakır merkez sancağında oldukça kaliteli keçi ve koyun derilerinden yararlanılmıştır (Görür, 2018).

Şehirde Müslüman ve gayri Müslimler giysilerinden ayırt edilebilirdi. Gayri Müslim kadınlar sadece beyaz manto giyebilirken Müslüman kadınlardan dışarı çıkanlar mavi manto giyip uzun şeritli peçeler takardı. Ermeni erkekleri uzun muslinden bir kumaş sardıkları kırmızı kalpaklar takmışlardır. Esnaf, tüccar ve bütün halk şalvar, entari, cübbe giyip İslami bir yazma, abani Hristiyan siyah bir mendil sarmışlardır. Batılılaşmış Hristiyan gençleri, şalvar ve entarinin üstüne ceket giyme modasını oluşturmuşlardır (Meygil, 2014).

Eskiden Terkan bölgesinden Diyarbakır’a gelenler nehrin karşısına geçmek zorundaydılar. O dönemlerde köprü olmadığı için yüzmeyi bilmeyenler şalvarlarını suyun içine batırıp açık olan kısımlarını bağlar ve üfleyip şişirerek tuluk şekline getirip üstüne binerek karşıya geçerlerdi. Bu tür kumaş halk arasında *karamendo* olarak adlandırılmaktaydı. *Lastikkotin* olarak adlandırılan kumaş türü ise naylon ağırlıklı ve su geçirmez bir kumaş türü olup genellikle siyah renkliydi. Günümüzde de hala bazı firmalarda bu kumaş türü mor, lacivert ve farklı renklerde üretilmektedir. Halk genellikle alt üst takım şeklinde elbiseleri giymeyi tercih ederdi.

Diyarbakır halkı kendini sever, giyim kuşamına önem verir ve kıyafetlerin renk uyumuna da dikkat ederdi (Koraltan, 2020). *Kirpas* adı verilen bir tür kumaş Diyarbakır'da Osmanlı kara ordusu ve donanması için kullanılan önemli dokuma malzemeleri arasında yer almaktaydı (Zümrüt, 2021). (Fotoğraf 4.3)



Fotoğraf 4. 3. Diyarbakır Bölgesinde Köylerde Yaşayan Erkek ve Kadın Örneği Basri Konyar Diyarbakır Yıllığı 1936

Diyarbakır ili el sanatları açısından oldukça gelişmiş olup kendine özgü eserlere sahiptir. Telkâri ve kuyumculuk bu sanatlar arasında yer almaktadır. Altın, gümüş, bakır bu bölgede uzun zamanlarda işlenerek kullanılmıştır. Bu eserler arasında; hasır bilezik, kemer, kolye, küpe, yüzük ve bileklikler yer almaktadır. Diyarbakır hasırı, kişnişli ve haplı gerdanlıklar kuşam açısından oldukça önemli bir yere sahiptir. Bu eserler ustalar tarafından elle işlenerek çok uzun emekler sonucunda ortaya çıkarılmış ve Anadolu kültür birikiminin gelişmesine katkıda bulunmuştur.

4.3.1. Diyarbakır Şehri'nde Giyim Kuşam ile İlgili Meslekler

Diyarbakır şehrinde Boyahane Mukataası bulunmaktaydı. Diyarbakır'da kırmızı kök boya ile boyanan Diyarbakır ipliği sadece Türkiye'de değil Avrupa'da da meşhur olmuştur. Bu boyama tekniğini XVIII. yüzyılda Fransız ve Hollandalılar öğrenmek için uzun zaman uğraşmışlar ancak gizlice getirilen Ruslar bu sırrı öğrenmişlerdir (Doru, 2013).

(1691-1692) Cizye- Defterlerine Göre Diyarbakır'daki meslek isimlerinin bir kısmı Türkçe bir kısmı ise Arapçadır. Basmacı, boyacı, hayyat (terzi), hariri (ipekçi),

hallaç (pamuk tarakçı), mutaf (kıl doku)dur. XVII. yüzyılın sonlarında çulculuk, kassarilik, sellahlık var olan meslekler arasında yer almaktadır (Doru, 2013).

On altıncı yüzyılın ilk yarısında Diyarbakır'daki meslekler arasında Deri işiyle uğraşanlar: Deri yüzücüsü (sellah; dabbağ, debbağ), ayakkabıcı (Kefeşduz kunduracı), çarıkçı (çaruhi), ayakkabı tamircisi (sekkaf), yün tüccarı (yüncü), yün tarakçı (hallaç), pamuk tarakçı (atuci), dokumacı (çulha), yünlü dokumacı (abacı), keten kumaşçı (kettani), kumaş boyacılar (boyad, salıhağ), çırpıcı (kasar) (İlhan, 1994) yer alırdı.

Diyarbakır kentinde ipekli dokuma ve dericilik yoğun yapılan faaliyetler arasında yer almaktadır. Diyarbakır'dan Musul'a yapılan *kelekle taşımacılık*² aktif ticaret faaliyetlerinin yapılmasını sağlamıştır. Kentte demircilik, tekstil atölyeleri, bakır ve kalay işletmeciliği, terzilik, su değirmenleri, ayakkabı imalathaneleri, at arabası taşımacılığı gibi çok sayıda iş ve işletmenin olduğu bilinmektedir. Bu sektörlerin bir kısmı tamamen ortadan kalkmış bazıları da yok olma sınırına gelmiştir (Zümrüt, 2021).

XVI. ve XVII. yüzyıllarda Osmanlı döneminde ait çeşitli kayıtlarda rastlanan boğası, o dönem pamuklu kumaşlar arasında yer almıştır. Çıkırıktaki bükülen pamuk ipliğinden veya el eğirmesiyle yapılmaktaydı. Diyarbakır ilinde de dokunmuştur (Salman, 2004).

“Sahtiyan” adı verilen kırmızı renge boyanmış keçi derisi ayakkabı yapımında ve kitap ciltlemede kullanılmıştır. Sarı renge boyanan koyun derisi ise mesh yapımında kullanılmıştır. Yapılan sahtiyanların tamamı Halep'e satılırken sarı deriler Erzurum, Harput ve Trabzon'a satılmışlardır. Koyun derisinin çok az kısmı beyaza boyanarak Avrupa'ya gönderilmiştir (Görür, 2018).

4.3.2. Diyarbakır Şehri'nde Geleneksel Kadın Kıyafetleri

Diyarbakır bölgesinde kadınların giydikleri elbiseler basit ve sıradan olmayıp oldukça değerli keten, mavi kırmızısı, ipek kırmızısı yani *berfir* ile erguvan olmak üzere farklı elbise çeşitleri bu bölgede revaçta olan kıyafetler arasında yer almaktaydı (Karan, 2019).Yöresel kıyafet olarak ev içerisinde genel olarak geniş şalvar ve entari

² Dicle Nehri'nde ilkel sallarla yapılan taşımacılık.

giyilirdi. Bazen de *aziye* giyilirdi. Şalvar üzerine genel olarak gömlek giyilir ve bele kuşak bağlanırdı. Şalvar için erkeklerin de kullandığı uçkur kullanılırdı. Başa, Tülbent, çit, mikrame ve yaşmak kullanılırken bazen de fes veya *takiye* üzerine mikrame atılarak kullanılırdı (Özcoşar, 2000).

Kadınlar evin içinde ve dışında birbirinden farklı kıyafetler giymekteydi. Ev içi giyiminde İslam dininin örtünme kuralları ile birlikte ev işlerinde rahatlık düşünülürken ev dışında ise dinin öngördüğü örtünme kuralları göz önünde bulundurulmuştur. Ev içinde geniş şalvar, entari bazen de *aziye* giyilirdi. Şalvarın üzerine gömlek giyilerek bele kuşak bağlanırdı (Özcoşar, 2000). Dışarıya çıkarken bazı kadınlar vücut hatlarının görünmemesi için çarşaf giyerdi.

Kadınlar *Hatayi kaftan*, taraklı kaftan, bez kaftan, yün kaftan, bildar kaftan, maldeye kaftan, burç kaftan ve Şam alacası giyerlerdi. Bildar kaplı sincap kürk, hatayi kaplı kakum kürk, telli hatayi kaplı sansar paçası kürk, atla kaplı simli kürk, şikem kürk, dibaye kaplı kürk, tavşan kürk ve çukiye kaplı kürkler kullanılmaktaydı. Ayaklarına papuç ve nalin giyilirdi. Nalin genellikle yüksek topuklu olup tahtadan yapılırdı (Özcoşar, 2000).

Kadınlar başlarına *kofi* adı verilen başlıkları takarlardı. Kofi, çuhaya benzer kumaşlarla kenarları çevrelenmiş tepesinde ise ipek veya benzeri ipliklerle elde edilen bir başlık türüdür. Tar adı verilen teneke veya tahtadan yapılmış malzeme üstüne saçaklı veya saçaksız olan fes kofiyeye takma saçlar eklenerek yanlardan örgüler sarkıtılarak kullanılırdı (Koraltan, 2020). Kofi başlık üzerine ön kısmı kâkül görünümünde ve arka kısmı uzun olan ortalama 90-100 cm ve ön kısmı 20-25 cm uzunluğunda olan floş, naylon ve ipekten iplikler kullanılarak orta kısmında yerleştirilen mukavvanın etrafına farklı şekilde yapılan ipliklerin sarılmasıyla oluşturulan yapay takma saç *Zaza püskülü* adı verilmektedir (Ağırmatl & Begiç, 2021). Saç örgülerinde boncuk tarzı süslemeler bulunmaktadır. *Fini* ise saç bağı olmayıp iç kısmında sadece kasnak bulunmaktadır. *Şırrık* başın tam orta kısmına gelecek şekilde kofinin tam ortasından tutturulur. Gümüşten yapılmış olan şırrığın üzerinde yaprak, güneş ve yılan motifi kullanılmaktadır. Kafa ve boyuna takılanların dışında kolye olarak da kullanılmaktadır (Güldoğan, 2011). Şehir merkezinde kadınlar, kofi ve fini takmazlardı genellikle boncuktan ve oya işlemeli süslemelerle

işledikleri kundak başlarını başlarına bağlardı. Evlenmiş kişiler beyaz namazlık denilen tülbentleri başlarına bağlardı (Koraltan, 2020). Tülbent çok ince bir bez olup günlük hayatta farklı yerlerde kullanılmıştır. Bir zamanlar sarıklık kumaş olarak da kullanılmıştır. Saydam olacak kadar ince ve gözenekli dokusu olup genellikle ipek ve pamuktan yapılmaktadır. ” Tül” adı ilk kez Orta Fransa’daki Tulle kentinden almıştır. Tül sözcüğünü demet/bağ anlamına gelen Farsça “bend” sözcüğüyle birleştirerek “tülbent” kelimesini türetmişlerdir (Tez, 2009). (Fotoğraf 4.4)



Fotoğraf 4.4. Başa Takılan Kofî Örneği

Eyyün bir parça kumaş üzerine belirli aralıklarla altın paralar dizilerek oluşturulmaktadır. Eyyün, kofinin üstüne kaşların tam orta kısmına denk gelecek tarzda yerleştirilip başın arka kısmından bağlanarak kullanılmaktadır. Ekonomik açıdan gücü olmayanlar altın yerine gümüşü tercih etmişlerdir (Koraltan, 2020).

Yeni gelinler yedi veziri (yedi renk) olarak adlandırılan kumaştan yapılan giysileri giyerdi. Hakiki olanı ise ipek kumaştan yapılmaktaydı. Yedi vezire kumaşı alaca renklerden oluşan bir kumaş özelliğine sahip olup sarı, mor, siyah ve lacivert gibi renklerle bezenmiştir. Üç etek üç farklı renkten oluşmaktadır. Üç eteğin içi ayrı, üstü ayrı, altı ayrı desen ve renklerden oluşmaktadır (Koraltan, 2020). Yanları yırtmaçlı olup kadife kumaştan yapılmaktadır. Genellikle kısa kollu olup fistanın üzerine giyilmektedir. Fistan ise uzun kollu omuzdan diz altına kadar uzanan bir üst giysisi olup genellikle çiçek desenli kumaştan yapılmaktadır (Güldoğan, 2011).

Kotik arka ve yan kısımları farklı motiflerle süslenen kısa kollu cekete verilen isimdir. Kadife kumaştan yapılmaktadır. Önlük; ayak bileğine kadar uzanarak bele bağlanan dikdörtgen şeklinde ve uzun fistanın kirlenmesini önleyen peştamal de denilen bir kumaştır (Güldoğan, 2011).

Şalvar, ayak bilekleri ve bel kısmı lastikli olup içe giyilir. Derpi veya tuman olarak da adlandırılmaktadır (Güldoğan, 2011). Kadınların giydiği şalvar; Çiçekli ya da kendinden desenli kumaşlardan olup, ağı dar ve düz normal paçalı olan bir alt giysisidir. Ayak bileğine kadar uzanmaktadır. Göze hoş gelen desenli modeller arasından seçilmektedir (Alınca, 2021). (Fotoğraf 4.5)



Fotoğraf 4.5. Geleneksel Kadın Folklor Kıyafetleri

Kadınlar inci küpe, zümrüt küpe, bir taşlı zümrüt küpe, cevahir küpe, kem ayar yüzük, sim hatim, altın yüzük, altın hatim, mai yakut hatim, sarı batum hatim, altın ahmer bilezik, burma bilezik, altın habbe bilezik, incili bilezik, altın entebiş bilezik kullanmaktaydı. Bunların dışında süs ve ziynet eşyası olarak; altın kaşlı üstüfan, incili teşrife, sim kemer, altın zülüflük taşlı, elmas firaş kemer, zincirli altın kullanılmaktaydı (Özcoşar, 2000). Diyarbakır'a özgü ziynet eşyası arasında Diyarbakır hasırı da yer almaktadır. (Fotoğraf 4.6)



Fotoğraf 4. 6. Diyarbakır Hasırı

Dövmeler (Dakh); Diyarbakır ilinin güney kesimlerinde sıkça kullanılmakta olup şehir merkezinde yaşayanlar tarafından kullanılmayan bir dövmeler türüdür. Genellikle bu dövmeler yüz ve ellere yapılır. Buğday başağı, güneş, ay, şahmeran, akrep, kartal başı, hançer gibi isimler almaktadır. Kişinin yer aldığı aşireti belirttiği için de önemli bir özelliğe sahiptir. Yapılan bu dövmeler ömür boyu kalıcı olduğundan günümüzde bu dövmelere çok fazla rağbet edilmemektedir (Güldoğan, 2011). (Fotoğraf 4.7)



Fotoğraf 4.7. Diyarbakır Kadın Süslemelerinden Dövmeler (Dakh) (Özaydın, 2019)

Bölgede habli kolye, incili kolye, kişnişli kolye kullanılan boyun takıları arasında yer almaktadır. Beşbirlik ise Osmanlı parası olup beş altın değerindeki para

birimi arasında yer almaktadır. Takı genel olarak kumaş parçası veya ip üzerine beş adet takılarak boyuna asılmaktadır. Bölgede Beşibiryerde olarak da adlandırılmaktadır. (Fotoğraf 4.8)



Fotoğraf 4.8. Kişnişli Kolye

Mercan; turuncu ve mavi renkli olup üç sıra halinde boncuktan oluşan genç kızlar tarafından boynu saracak tarzda kullanılıp hamaylı gibi sarkmayan bir takıdır. Kordon; metalden yapılmış şehir merkezinde yaşayan kadınlar tarafından cebe koyulan ve cep saati kordonu özelliği ile kullanılırken kırsal kesimdeki kadınlar tarafindansa kullandığı sandığının anahtarını taktıkları eşya olarak kullanılmaktadır. Sarılık hastalığına yakalanan kadınlar için ceviz büyüklüğünde ve içerisine ip geçirilen sarı kehribar taşı da kolye olarak kullanılmaktadır. Kadınlar tarafından sağ veya sol burun deliklerine Hızma adı verilen altın veya gümüşten yapılan ve üzerinde mavi boncuk bulunan takı kullanılmıştır (Koralan, 2020).

Sürme, kadın makyajının temel ürünlerinden bir tanesidir. Genel olarak yeni evlenen kadınlara, doğum yapan kadınlara ve yeni doğan bebeklere sürme çekilmektedir. Kirşan, pudra özelliği taşıyıp ten renginin açılmasını sağlamaktadır. Güzel görünmek isteyen kadınlar kullanmaktadır. Allık, bitki köklerinin dövülerek toz haline getirilmesiyle elde edilen bu malzeme kirşan üzerine sürülerek cildin canlı görünmesini sağlamaktadır (Güldoğan, 2011).

4.3.3. Diyarbakır Şehri'nde Geleneksel Erkek Kıyafetleri

Diyarbakır bölgesinde kültürel ve etnik açıdan farklılıklar kıyafetlerde de görülmektedir. Arami, Asuri, Arap, Keldani ve Kürtler gibi eski dönemlerden beri bölgede yaşayanların birleşerek adeta ortak isim olan Süryanilerin farklı giyim tarzları oluşmuştur. Eski dağlık bölgeden gelmiş olanlar ve Kürtlerde günümüz koşullarında şalvar olarak nitelendirilebilecek geniş elbiseler kullanılırken Arap erkeklerinde cellabiye tarzında beyaz kıyafetler ile fistan giyilirdi. Diyarbakır bölgesinde bilhassa Karacadağ dağlık alanında erkekler kış aylarında keçi kılından yapılan şalvarları ve koyun yününden örülmüş çorapları giymektedirler (Karan, 2019). (Fotoğraf 4.9)



Fotoğraf 4.9. Diyarbakır Bölgesinde Giyilen Geleneksel Kıyafetler

Erkekler üzerine genellikle aba giyip bazen de altta şalvar ve üstte de gömlek giyerlerdi. Aba yaz aylarında giyildiği zaman bele ağabanu, kış aylarında ise bellerine kuşak sararlardı (Özcoşar, 2000). Aba, Ehl-i Beyt-i sembolize ederek mürşit-mürit ilişkisinde himmet almadaki sembolik değeri olması yanında Peygamber sünneti olarak görülen güreşlere de adını vermiştir (Çetin & Çoşkun, 2020). Aba, yıkanmış, temizlenmiş ve taranmış yün yapağının keçeleştirilmesiyle elde edilen kalın bir kumaştan yapılan paltoya verilen addır. Su ve soğuk geçirmez bir yapıya sahiptir (Tez, 2009). (Fotoğraf 4.10)



Fotoğraf 4.10. Aba Giyinmiş Erkek Giyim Tarzı

Yöre insanı olarak erkekler; mantin yelek, kırk düğme yelek, kapaklı yelek, katırcı yeleği, derpe-kras, orta zubun, uzun zubun, şalvar, ceket, palto, şapka, kefi, külah, yün çorap, çarık, yemeni ayakkabı, cızlavet, rugan ayakkabı tarzı giysiler kullanmışlardır (Koraltan, 2020).

Gömlelerde insanlar genellikle serin tutan kumaşları tercih etmişlerdir. *Heftrenk* veya *belešo* diye adlandırılan yedi veziri olarak bilinen kumaş türlerinden yapılmaktaydı (Koraltan, 2020). "Heftrenk" yedi renkli anlamına gelmektedir. Renkli ve ipekli bir tür kalın canfese verilen ad aynı zamanda diba adı verilen kumaşın yedi renk iplikle dokunmuş bir türüdür. Genel olarak İran ve Venedik'ten ithal edilmiş ve "heftrenk Acem dibası" ve "heftrenk Venedik dibası" olarak da adlandırılmıştır (Tez, 2009). Bu kumaş türü genellikle şehir merkezinde yaşayanlar tarafından kullanılmaktaydı (Koraltan, 2020).

Erkeklerin kullandıkları yelek, gabardin kumaştan yapıp hâkim yaka ve önde cepleri olan kolsuz bir üst giysisidir. Şalvarla aynı kumaştan yapılır ve arka kısmında ipleri olup bu ipler birbirlerine düğümlenmektedir. Yörede "Kırk Düğme" adıyla da adlandırılmaktadır (Alınca, 2021). Erkek yelekleri içerisinde yer alan kırk

düğme yelek ayrıcalık ve zenginlik göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Yeleğin üzerinde kırk tane düğme bulunmaz ancak Türk geleneklerinde yer alan kırk rakamına olan inançtan dolayı bu adla anılmaktadır (Kuru & Gür, 2018).

Mantin yelek, ipek üretim tezgâhlarında üretilirdi. İki renk ve iki şekilden oluşmaktadır. Kırmızı üzerine beyaz desen, siyah üzerine de beyaz desenleri olup düğmeli bir yapıya sahiptir. Bu yeleğin düğmeleri de sedeften oluşmaktaydı. Mantin yeleklerin astarı ipekten yapılır ve yeleklerin ense kısımlarında da çeşitli motifler yer almaktaydı (Koraltan, 2020).

Haşo, kırsal bölgede genel olarak erkekler tarafından kullanılan bir giysi türüdür. Kollu ve kolsuz olmak üzere iki türü vardır. Yazlık olanı pamuktan yapılırken kışlık olanı ise yünden yapılmaktadır. Baklava dilimi şeklinde desenler yorgan ipinden dikişlerle yapılırdı. Bu kıyafetler insanları kışın soğuktan korurken yaz aylarında da sıcaktan korumaktadır (Koraltan, 2020).

315 numaralı Hicri 1154-1155 tarihli Diyarbakır Şer'iyye siciline göre; başa fes, kavuk, yeşil destar kavuk, mıkrame, Musul mıkramesi, mitilli mıkrame, Hatayi Acem fes, dolama, şali dolama, çuka dolama, sarık, alaca sarık takılırdı (Özcoşar, 2000).

Erkekler genel olarak başlarına kavuk sarar ve bu kavukların üzerinde de sarık sararlardı. Kavuk yerine bazen takke ve fes de kullanılırdı. Sarığın yerine ise puşi ve mıkrame de kullanılabilirdi. *Mıkrame* sarık gibi sarılmayıp örtü şeklinde takkenin üzerine atılırdı. Gayr-i Müslim erkekler ise başlarına dolama sarardı (Özcoşar, 2000).

Din adamlarının dış kıyafetlerinde kullandıkları en önemli unsur sarık ve cübbedir. Emevîler'le başlayan ve kendinden sonra gelen İslam devletleri ile Osmanlı döneminde de kullanılan sarık ve cübbeler, Diyar-ı Bekr bölgesinde klasik İslam eğitiminin verildiği yerlerde hocalar veya Seydalar aracılığıyla günümüzde bile kullanılmaktadır (Karan, 2019).

Şalvar olarak; çuka şalvar, Kirmani şalvar, yeşil ve ebrar şalvar ile buhur ve çamur şalvar kullanılırken kuşak olarak; kemerbend kuşak, dağ kuşağı, keşmir kuşak ve sakız kuşak kullanılırdı (Özcoşar, 2000). Erkek şalvarları gabardin kumaştan

yapılıp yandan cepleri bulunan, paçaları dar, ağı bol, önden uçkuru bulunan bir alt giysisidir. Uçkur bağı, yün iplerinin farklı renklerde boyanıp dokunmasıyla elde edilmektedir. Bu bağ şalvara takılır ve düğümleri şalvarın içinde kalacak şekilde önden bağlanır. Daha önceki zamanlarda cep ve paça kısımlarına akrep ve yılan motifleri işlenirmiş ama günümüzde motifli şalvarların sayısı azalmıştır (Alınca, 2021).

Eskiden Diyarbakır ilinde kürkler de kullanılmaktaydı. Bu kürkler arasında; tırnak kürk, çuka kaplı sansar kürk, serhadi kürk, sansar paçası kürk, bogasiye kaplı sincap kürk, çuka kaplı sincap serhadi kürk, çukaye kaplı nafe kürk, kermsüd kaplı sansar paçası kürk, tilki tırnağı cübbe kürk, sincap boyun kürk, samur paçası kürk, farsak cübbe kürk, yeşil çuka nafe kürk, zerdave paçası boyun kürk yer almaktaydı (Özcoşar, 2000).

Diyarbakır'da üçgen, kare, dikdörtgen veya silindir şeklinde olan boyun takısı Hamaylı olarak adlandırılmaktadır. Hamaylı koldan geçirilerek boyuna takılmaktadır. Deriden veya sade bir şekilde yapılmaktaydı. İç kısmına Kuran'ı Kerimde yer alan sure ve dualar konulurdu. Genellikle inanç gereği korunmaya yönelik olarak kullanılmaktaydı (Koraltan, 2020). Pazıbent ise üçgen, kare ve dikdörtgen şekilli olup omuz ile kolun dirsek arasına takılan bir kol takısıdır. Paziya takılması için lastikle tutturulurdu (Koraltan, 2020). (Fotoğraf 4.11)



Fotoğraf 4.11. Halk Oyunları Folklor Ekibinin Giydiği Kıyafetler

Erkekler akik tesbih, çubuk tesbih, mercan tesbih, lüle tesbih, altın mine saat, altın zincirli saat ve basma zincirli saat olarak bilinen süs, ziynet eşyası kullanmaktaydı (Özcoşar, 2000). Köstek en eski erkek takısı arasında yer almaktadır. İki farklı türü bulunmaktadır. Bunlardan biri ucunda saat bulundururken boyundan asılabilen diğeri ise ucuna saat takılıp yeleşin cebine bırakılabilen ve düğme iliğine kancasıyla tutturulan türlerdendir (Koraltan, 2020).

Zincir, altın ve gümüşten yapılarak yeleşin düğme deliğinden tutturulup kuşağın içine konulabilen bir özelliğe sahiptir. Mendil de açık renklerden seçilip hem işlemeli hem de işlemsiz özelliğe sahiptir. Mendil, kare şeklinde katlanarak kuşakla yelek arasına sıkıştırılmaktadır. İşlemeli olanların bir kısmı kuşağın sol veya sağ tarafına takılarak yere paralel olacak bir şekilde sarkıtılmaktadır. Bu mendiller bazen ihtiyaç amaçlı bazen de aksesuar olarak kullanılmaktadır (Koraltan, 2020).

Genel olarak sekiz köşeli şapka kullanılmaktaydı. Bunun yanı sıra devetüyünden yapılmış külahlar da kullanılmıştır (Koraltan, 2020). (Fotoğraf 4.12)



Fotoğraf 4.12. Sekiz Köşeli Şapka

Deriden yapılan yemeni çoğunlukla beyaz, krem veya siyah renklerden seçilmektedir. Önü kapalı ve bağıcsız bir özelliğe sahiptir. Arka tarafında ise tutulup çekilsin diye bir kulakçığı bulunur. Yörede “Poçikli Yemeni” olarak da adlandırılmaktadır (Alınca, 2021).

4.3.4. Moda Kavramı ve Diyarbakır Şehri'nde Modern Giyim Kuşam

Moda kavramı Latince "modus" kelimesinden türetilmiş olup sınırlanamayan anlamına gelmektedir (Ertürk, 2011). *Moda, herhangi bir zamanda görülebilir olan ve zamanla bir sosyal sistem ya da bireylerin bir araya geldiği gruplarda değişen, özel maddi ya da maddi olmayan bir fenomen de kültürel olarak desteklenmiş bir anlatım biçimidir.*" (Ertürk, 2011, s. 6). Günümüzde tüketimin görünür biçimi olan moda, örtünme ve giyinmeyi karşılamak yerine sistemin işaret ettiği rollere bürünerek her türlü pazarlama, reklam ürün faaliyetini kapsamaktadır. Temel amaç bireyin biyolojik ihtiyacından ziyade psikolojik ihtiyacı karşılayan moda döngüsüne hizmet etmektir (Evecen, 2015).

Makineleşme ve teknolojik gelişmelerle birlikte el yapımı ve usta malı olan her türlü geleneksel malzemeler ile bu malzemelerden yapılan ürünler tarihin tozlu sayfalarında yerini almışlardır. Kitle iletişim araçlarının yaygınlaşmasıyla giyim hızla endüstrileşerek artık tüketim unsuru haline gelmiştir (Uçkun, 2010).

"Özgürlük ve başkaldırı simgesi" olarak kullanılmaya başlanan Blucinler üretilmeye başlandığı andan itibaren her toplum tarafından kabul edilmiştir. Zamanla bu anlam geçerliğini yitirmiş ve bu kumaşlar cinsiyet, yaş, sınıf ayrımı olmaksızın dünyanın her yanında herkes tarafından kullanılmaya başlamıştır. Modası geçmeyecek olan bu giysi, popüler kültürün sembolü haline gelerek kendilerini ifade etmeye çalışanların duygu ve düşünceleri dile getirerek giysileriyle kendilerini ifade etmeye çalışanların ortak dili olmayı sürdürecektir (Akyol, 2010).

Günümüzde insanlar, küreselleşme kültürü içerisinde batı kültürünün etkisi altında kalmaktadır. Bilimsel ve teknolojik ilerlemelerin yanında ekonomik güç dengeleriyle Batı kültürü, üretimleri kendilerine doğru çevirerek diğer toplumları tüketim toplumu haline getirme çabası içerisindeyler. Bunu gerçekleştirmek için görsel sanatlardan oldukça yararlanmaya çalışan küresel sermaye odakları, internet aracılığıyla geniş bir alana yayılarak insanlara hükmetmeye çalışmaktadırlar (Kayserili, 2011).

Giyim sanayi faaliyetlerinde Marka imajı, en düşük maliyet anlayışı ile birleşerek lokasyon değişikliğine yol açmaktadır. En düşük maliyetle üretim anlayışı,

moda ve marka imajı; giyim açısından yerel değerlerin korunması ve geliştirilmesini giderek zorlaştırmaya çalışmaktadır. Bu durum giyim kuşam kültürü ile ilgili değerlerin gelecek kuşaklara aktarımını zorlaştırmaktadır (Kayserili, 2011).

Saltanattan millet rejimine geçiş sürecinde birbirine paralel ve aynı amaca yönelik düzenlemeler yapılarak bu düzenlemeler hukuk alanındaki inkılaplarla da desteklenmiştir. Bu amaçla memurların kılık kıyafeti ile ilgili kurallar konulmuş, Şapka kanunu çıkarılmış, tekke ve zaviyelerde türbeler kapatılmış, türbedarlıklarla ilgili birtakım unvanlar yasaklanmıştır (Yılmaz, 2005). Halkın hazır olduğu hissedilince şapka giyimi kanunla meşrulaştırılarak Konya mebusu Refik (Koralan) Bey ve arkadaşlarının verdiği “Şapka İktisası Hakkında Kanun” teklifi 16 Ekim 1925 tarihinde Şükrü Kaya, Mahmut Esat, Rasih, Ağaoğlu Ahmet, Necati ve Hakkı Tarık Beylerin lehte konuşmaları ile 25 Kasım 1925 tarihinde kabul edilmiştir (Sakal, 2007). Böylelikle şapka kullanımı zorunlu hale getirilmiştir.

Modernleşme çabaları Cumhuriyet döneminde kılık kıyafet inkılabı ile daha da etkin hale gelerek giysinin şehirden Anadolu’ya kaymasına ve kırsal bölgelere mal olmasını sağlamıştır (Üstün & Yurdakul, 2007). Kıyafet, Cumhuriyet döneminde modernleşme ve çağdaşlaşmanın bir göstergesi olmuştur. Kadınlar toplum içerisinde yer almaya başlamış ve Avrupa modasına uygun kıyafetler giymişlerdir. Bu durum erkeklerde şapka kanunuyla gerçekleştirilmiştir. İslam toplumlarında hassas olan kadın kıyafetlerinde geniş zamana yayılan ancak sonuç itibarıyla modernleşmenin amaçlandığı bir süreç içerisine girilmiştir. Eğitim, kitap, dergi, gazete, gibi basın yayın araçları kullanılarak yaygınlaştırmaya çalışılmıştır (Üstün, 2011).

Modern hayat tarzları dizilerin değişmez unsurları arasında yer almaktadır. Modern seküler hayat tarzının egemen olduğu bu diziler dinden ve dini değerlerden arındırılmış bir toplum yapısının oluşmasına yol açmışlardır. Kadınlar moda başkentlerinde sergilenen son moda giysileri giymektedirler. Mini etekler, streç pantolon, tişört, kot pantolonlar, dişiliğin sergilendiği son derece dekolte kıyafetler ile ahlaki değerler göz ardı edilmektedir. Dizilerde sadece temizlikçi kadın başını bağlar o da tam tesettürü yansıtmayıp sadece rol icabı örtmektedir. Dini simgeler eğitimsiz, fakir, cahil, gelişmemiş insanlara ait modası geçmiş değerler olarak algılanmaktadır (Özdemir, 2003).

Günümüzde Diyarbakır Şehri'nde giyim kuşam kültüründe oldukça farklılıklar görülmektedir. Yaşlılar ile gençler arasında farklılıklar daha da belirginleşmektedir. Diyarbakır Şehrinde giyim tarzları ova köylerinde, dağlık bölgelerde ve şehir merkezinde de farklılıklar göstermektedir. Erkeklerde yaşı ileri olanlardan bazıları altta şalvar, kumaş pantolon giyip üstte gömlek onunda da üstüne yelek veya ceket giymektedirler. Başlarına bazen ağal, kefy, takke takmaktadırlar. Yaşı ilerlemiş kadınlar; Fistan giyip üstüne yelek giyerken bazıları etek giyip üstüne yelek giymektedirler. Başlarına bazen tülbent takarken, bazı genç kızlar yazma örtmektedirler. Kofi kullanımı artık görülemeyecek kadar azalmıştır. Tüm Türkiye'de olduğu gibi geleneksel giysiler yaşı kesim tarafından giyilmekte gençler tarafından pek tercih edilmemektedir. Gençler modayı takip edip modaya uygun giyinmektedirler. Alışveriş merkezlerinin ve medyanın dayattığı modern kıyafetleri giymektedirler. Günümüzde evde ve işte farklı kıyafetler giyilmektedir. İşe giderken cinsiyete göre pantolon, gömlek, ceket, etek, elbise tarzı kıyafetler giyilirken evde rahat giyim tarzı tercih edilip sweatshirt, eşofman tarzı kıyafetler giyilmektedir. Tüm Türkiye de olduğu gibi bazı gençler; sanatçıların, dizi oyuncularının kıyafetlerini takip edip modaya uygun kıyafetleri giyip onlara benzemeye çalışmaktadır. Sonuç olarak Diyarbakır ilinde günümüzde geleneksel ve modern kıyafetlerin bir arada kullanıldığı söylenebilir. Fistan, şalvar, gömlek, hırka, ferace, yelek bu kıyafetlere örnek verilebilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

5. GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ

5.1. Yemek Kültürü ve Gastronomi Hakkında Genel Değerlendirme

İnsanın en önemli temel ihtiyaçlarından birisi de beslenme ihtiyacıdır. İnsanlar sağlığını korumak için gerekli olan protein, vitamin vb. ihtiyaçlarını sağlamak için çeşitli yöntemler uygulamışlardır. Uyguladıkları yöntemlerin hepsi yemek kültürü içerisinde yer almaktadır. İnsanların avcılık ve toplayıcılık yapmaya başladıkları dönemden, kimyasal gıdaların üretim aşamasına kadar birçok evrim geçirdiği ve bu gelişmelerin iklimik ve topoğrafik etkenler ile şekillendiğini görebiliriz. Bu sebeple Yemek kültüründe bu unsurların insan kültürünü nasıl etkilediği sorusunun cevabını bulabilmekteyiz (Kayserili, 2011).

Beslenme ile kültür arasındaki ilişkiler beslenme antropolojisinin inceleme alanı içerisinde yer almaktadır. Antropologlara göre kültür ne yiyeceğimizi belirleyen temel öğeler arasında yer almaktadır. Kültür öğrenildiği için yemek yeme davranışı da küçük yaşlardan itibaren öğrenilmekte bu yüzden davranışı değiştirmek çok zor olmaktadır (Tezcan, 2000).

Yemeğin tarihine bakıldığında insanlığın var olduğu zamana kadar geriye gitmek gerekmektedir. İlk insanlara “yemek için mi yaşamalı ya da yaşamak için mi yemeli” sorusunun sorulduğu zaman büyük ihtimalle yaşamak için yemeli cevabını vermiş olmalılardır (Belge, 2001). Beslenme sürecinin orman meyveleri ve bitkileriyle başladığı düşünülmektedir. Bu türleri kendi içgüdüleri veya hayvanların yedikleri yiyecekleri gözlemleyerek bulmuşlardır. Böylece deneme yanılma yöntemi kullanarak uyguladıkları bu yöntem ile kimi zaman yiyen kişinin hastalanmasına kimi zaman da hayatını kaybetmesine yol açmıştır (Gürsoy, 2004). Avcılık ve toplayıcılık sürecinde erkekler ve kadınların iş bölümü yaptıkları, erkeklerin avcılık yaptığı mağara resimlerinde görülmekle birlikte kadınların ise toplayıcılık yaparak tarımı başlattıkları söylenebilir (Belge, 2001).

İlk insanlar yaşamlarını sürdürmek için böcek ve leş eti yemişlerdir. Protein ihtiyaçlarını bu şekilde karşılamışlardır. Etin pişirilerek yumuşatılması süreci icat edilmediği için avlarını bekleterek bir anlamda “leş” haline getirerek yemek

zorundaydılar (Belge, 2001). Bu durumdan da anlaşılacağı üzere ateş ve ateşte pişirme yönteminin bulunması sürecine kadar hayvanlar çiğ olarak yenilmekteydi. İnsanlığın bu ilkel dönemden kalma alışkanlığını bıraktığı söylenemez. Güneydoğu Anadolu bölgesinde yaygın olarak yapılıp tüketilen bir lezzet olan çiğ köfte gibi İtalyanlara özgü olan *Carpaccio* ve Japonlara özgü olan *Sushi* bu duruma örnek verilebilir (Gürsoy, 2004).

Tüm toplumlarda ortak davranışlar olmakla beraber farklılıklar da görülmektedir. Bu durum kültürün temelini oluşturmaktadır. Bütün insanlar acıkarak yemek yeme ihtiyacını gidermektedirler. Ancak insanların yedikleri şeyler içinde bulunduğu coğrafi şartlar dışında kültüre bağlılık da etkili olmaktadır (Tezcan, 2000). Dini inançlar ile yemek kültürleri arasında da ilişki bulunmaktadır. Beslenme üzerinde dini etmenlerin etkili olduğu görülmektedir. İnançlar, insanların ne yiyip ne yememesini belirlediği gibi dini ritüellerde sunulan yiyeceklerin de insanların hayatlarında çok önemli olduğu görülmektedir. Dinsel inançların yemek kültüründe önemli etkilerine bakıldığında bazı yiyecek ve içeceklerin yasaklandığı bazılarına ise kutsallık atfedildiği görülmektedir. Belirgin etkiyi en fazla oruç, bayram, kutsal gün, adak ve kutsal gecelerde görmekteyiz (Türk & Şahin, 2004).

Din bir inanç sistemi olmakla beraber düzenleyici kurallarıyla da her alana müdahalede bulunmaktadır. Hayatın her aşamasında kendini hissettiren din bir olgu olmakla beraber yemek kültürünün şekillenmesinde de önemli bir rol oynamaktadır. Besinlere yenilebilir ve yenilemez şeklinde kategorize ederek kültürel anlamlar yüklenmektedir. Kimi dini inanışta yenilebilir kabul edilen besin başka bir inanışta yenilmeyebilir hatta dokunulması bile hoş karşılanmayabilir. Bundan dolayı bir yiyeceğin üretim süreci, dini bağlamdan ayrı düşünülemez (Gürhan, 2017). Budizm, Hinduizm, Taoizm gibi Doğu dinlerinde et tüketimi yasaklanırken, İncil’de yırtıcıların, etobur hayvanların ve böceklerle beslenen hayvanların yenilmesi yasaklanmıştır. Bazen de kültürel etmenler nedeniyle bazı yiyecekler yenilemez kabul edilmektedir. Örneğin; Çin, Kore, Vietnam da köpek eti yenilebilirken, Batı ülkelerinde ise kabul edilemez bir durum olarak düşünülmektedir (Çaycı, 2019). Museviliğe göre sütlü ve etli yemeklerin aynı kaplarda pişirilmesi ve aynı anda yenilmesi yasaklanmıştır (Beşirli, 2010). Geviş getirmeyen ve tek tırnaklı olan eşek ve at yemek yasaktır. Tevrat’ta Yahudilerin leş yemesi yasaklanmış ancak Yahudi

olmayanlar tarafından yenilmesine ve satılmasına izin verilmiştir. Tevrat'ta hayvanların iç yağlarının yenilmesi ve başka amaçlar için kullanılması da yasaklanmıştır (Şenol, 2007) İslam dini inanışında; kan içmek, domuz eti tüketmek, alkol kullanmak yasaklanmıştır. Müslümanlar için hazırlanacak yemeklerde bu detaylara dikkat edilmesi gerekmektedir. Bunun dışında Hayvanların kesim aşamaları ve etlerin hazır hale gelmesinde de kriterler bulunmaktadır (Kurtar, 2021).

Milletlerin en önemli ortak noktalarına baktığımızda, içerik bakımından zengin olup olmasına bakılmaksızın bir yemek kültürüne sahip olduğu görülmektedir. İnsan var olduğu günden itibaren yemek yeme eylemini gerçekleştirmekle birlikte ilk başlardaki amacı hayatta kalabilmektir. Zaman içerisinde yükledikleri anlamlar ile birlikte kültürel olgular haline getirilmiştir. Coğrafya, ekonomi ve dinin etkisi ile gelişen mutfak kültürü, doğumdan ölüme kadar geçen zamanda toplumlar tarafından işlenerek milli unsur haline getirilmiştir (Baldane, 2017). Yiyecekleri incelediğimizde kıtalara göre farklı özelliklere sahip olduğunu görebiliriz. Örnek verecek olursak Tropikal Afrika bölgesinde insanlar daha çok çiğnenmesi gereken sert kabuklu yiyecekleri tercih ederken Avrupa'da ise yumuşak yiyecekler tercih etmişlerdir. Afrika'nın ormanlık bölgelerinde yumrulu ve kök sebze bitkileri tercih edilirken Eskimolar ise eti çiğ olarak yemeyi tercih etmişlerdir (Tezcan, 2000).

İnsanlar, MS dördüncü yüzyılda besinlerinde lezzeti ön plana almaya başlamışlardır. Bu tarihten itibaren artık beslenme sadece karın doyurma amaçlı yapılmayıp zevk için yapılmaya başlanmıştır. Beslenmenin zevk olmaktan çıkıp sağlık için yapılması anlayışı ise yirminci yüzyılın sonlarında gündeme getirilmeye başlanmıştır (Toygar, 1999). Günümüzde sağlıklı beslenme anlayışı bazı kesimler tarafından gündeme getirilmeye başlanmıştır. Ketojenik beslenme ile vegan beslenme akımları uygulanarak yulaf tarzi yiyecekler ile smoothie tarzi içecekler kahvaltı dâhil tüm öğünlerde tüketilmeye başlanmıştır.

Gastronomi terimi, Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinden oluşmuştur. Gastronomi; ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, bir bölgenin ya da ülkenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıkları ile yiyecek hazırlama teknikleri üzerinde durmaktadır (Cömert & Durlu Özkaya, 2014). Birçok bilim alanıyla ilişkisi olan gastronomi kavramı yemek olgusunu birçok alanla birleştirerek

yemek yeme durumunu farklı boyutlara taşımıştır. Kültür ve yemek kavramını bir araya getiren gastronomi, turizm pazarlamasında yeni bir turizm alanını ortaya çıkarmıştır (Aksoy & Sezgi, 2015). Bu durum Gastronomi ürünlerinin geliştirilerek pazarlanmasına olanak sağlamıştır. Bir bölgede yetiştirilen geleneksel ürünler gastronomik ürün olarak değerlendirilebilir. Bu gastronomik ürünler bölge ekonomisine katkı sağlamasının yanı sıra kültürel değer olarak da değerlendirilebilir.

5.2. Türk Yemek Kültürü

Türk mutfak kültürü, MÖ 200'lü yıllardan 21.yy'a kadar Anadolu ve Asya ürün çeşitlilikleri ile tarihsel süreçte diğer kültürlerle etkileşerek harmanlanmış bazen de değişime uğrayarak günümüze kadar varlığını devam ettirmiştir (Kızıldemir, Öztürk, & Sarıışık, 2014). Türkler, Göçebe olarak yaşamını sürdürdükleri zamanlarda gıdaların bol bulunduğu mekânlara yerleşmişlerdir. Gıda maddelerinin bulunmasında zorluk yaşanıldığı zamanlarda ise kendi buldukları saklama yöntemlerini kullanarak beslenme şartları oluşturmuşlardır (Önçel, 2015).

Mutfak kültürün de tüm kültürlerde olduğu gibi çevre, iklim etkili olmakla birlikte dini inanışların da etkili olduğu görülmektedir. Orta Asya'da, İslam öncesi dönemde ve İslamiyet'ten sonraki süreçte mutfak kültüründe farklılıklar görülmeye başlanmıştır. İslam dininin benimsenmesi ile İslam'ın yasakladığı yiyecek ve içecekler artık Türk mutfağında kullanılmamaya başlamıştır (Kızıldemir, Öztürk, & Sarıışık, 2014). Orta Asya'da göçebe yaşam tarzını benimseyip yaşayan Türkler, mayalanmış süt ürünleri, et ve meyve-sebzeleri ile Akdeniz, Hindistan ve Güney Asya'dan getirilen baharatlarla zengin bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Böylece özgün olmaya dikkat ederek kültürün belirleyici unsuru olan mutfak kültür kimliği oluşturmaya çalışmışlardır (Düzgün & Özkaya, 2015).

Selçuklular 'da yemek çeşitleri, yemek pişirme yöntemleri ve muhafaza etme koşulları kendilerine has bir kültür haline gelmiştir. Kuşluk ve akşam (zevale) yemeği olarak adlandırılan iki öğün bulunmaktaydı. Kuşluk yemeğinde tok tutan yiyecekler yenilirken sabah ile öğlen arası vaktinde yenilmekteydi. Akşam yemeği hava kararmadan yenilmekte olup yemek çeşitleri açısından zengindi. Selçuklular; et, yağ ve un ile yapılan yemekler ile simgeleşmiştir. Kuzu, keçi, erkeç, at ve tavuk eti

tüketmişlerdir. Sebze yemekleri çok fazla kullanılmayıp hayvanın sakatatları da çok tüketilen yiyecekler arasında yer almaktadır (Güler, 2010).

Anadolu Beylikleri ve Selçuklu zamanında yazılan Selçuknameler de düzenlenen törenlerde boraniler, pilavlar, kebaplar, helise, yahniler, çorbalar, tutmaç, tirit, şerbetler, bulamaç, ekmek ve sebze yemekleri ile tatlı olarak da helva ve kadayıfın adı geçmektedir. Erik, üzüm, elma ve ayva gibi meyveler yetiştirilip bunlar hem taze olarak yenilir hem de kak adıyla anılan ve kurutularak sulu pekmezle hoşafı yapılır. Badem helvası, zerde, pekmezden un helvası ve paluze gibi hafif tatlılar yapılmaktaydı. Tatlandırıcı olarak genellikle bal ve pekmez kullanılmaktaydı (Akın & Gültekin, 2015).

Osmanlılarda içecekler eski Türkler ve Selçuklularda farklılık göstermektedir. Bu farklılık İslamiyet'i benimsemekten kaynaklanmaktadır. İslam ile birlikte Türkler, at kanı içmeyi bırakmışlar ama kımız ve alkollü içecekleri kullanmaya devam etmişlerdir. Anadolu Selçuklular zamanında kımız kullanımı azalmaya başlamış ancak diğer alkollü içeceklerin kullanılmasına devam edilmiştir. Anadolu Selçuklular döneminde Şaraptarlık birimi bulunmakta ve Sultanlar tarafından bir hak olarak görülmekteydi (Közlme, 2012)

Pilavlar, Türk mutfak kültüründe yer alan önemli yemekler arasında yer almaktadır. Buğdayın işlenmiş hali olan bulgur veya pirinçten hazırlanmaktadır. Osmanlı mutfağında içinde kullanılan malzemeye göre *dane-i kızıl*, *dane* veya *dane-i sarı* gibi adlandırmalar yapılmıştır (Ağarı, 2018). Şerbet ise çiçek ve meyve özünü veya baharatla şeker ve suyun karıştırılması ile oluşturulan içeceğe verilen addır. Şerbetler, Osmanlı sarayında *Helvehâne* adı verilen mutfağın bir bölümünde üretilmekteydi. Şerbet, su ve meyvenin birleşimi ile oluşturulan isteğe göre baharat ve gül suyu gibi kokulu maddelerin de eklenmesi ile oluşturulup yemeklerin yanında veya yemeklerden ayrı olarak tüketilen sıvı içeceklerden biridir (Ağarı, 2018).

Osmanlı mutfak kültüründe 19. yüzyılda Batı ile ilişkilerin artırılmasından itibaren etkilenme görülmeye başlamıştır. Yenilikler ilk olarak sofrada başlamış, minder yerine sandalye, sini yerine masa ve herkesin kendine ait kullandığı tabaklar, su takımları, çatal ve bıçakların kullanılması görülmeye başlanmıştır (Güler, 2010).

Türk mutfak kültürünün dört büyük özelliği vardır. Bunlardan ikisi malzeme ile ilgili olup bu malzemeler koyun ve soğan, diğer ikisi ise pişirme ile ilgili özelliğe sahiptir. Bunlar, bakır tencere ve odun kömürü ateşidir (Burçay, 1994).

Türk Mutfağının temelleri, yaşanan coğrafyanın zenginliği, Tarihsel birikim ve kaliteli ürünler ile oluşturulmuştur. İmkânlar doğrultusunda Türk mutfağının geliştirilmesi sağlanmıştır. Türk mutfak kültürü, damak tadına uygunluğu konusunda olduğu gibi yiyecek türü ve yemekleri ile sağlıklı ve dengeli beslenme konusunda kaynak olabilecek örnekleri içerisinde bulundurmaktadır. Türk mutfağı özelliklerine baktığımızda; ana yiyecek maddesinin ekmek olduğunu görülür. Hamur işleri yemek çeşitleri arasında en önde gelenler arasında yer almaktadır. Sebzelerin soğanlı, etli, domatesli ve salçalı pişirilmesi yaygın olup kırsal bölgelerde kendi kendine yetişen otlar ve mantarlardan da yararlanılmaktadır. Mutfakta yağ kullanımı önemlidir. İç ya da kuyruk yağı ve süttten elde edilen yağlar ülkenin her bölgesinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Zeytinyağı çoğunlukla Batı Anadolu mutfağında kullanılmaktadır. Yoğurt önemli bir gıda olmakla beraber yemeklerin üzerine sade ya da sarımsaklı yoğurt şeklinde de tüketilmektedir. Türk mutfağında sos servisi bulunmamaktadır. Soslar, son zamanlarda batı mutfağının etkisi ile kullanılmaya başlanmıştır. Türk mutfağında yemeklerde süslemeye çok fazla önem verilmez. Yemeklerin görünüşünden çok lezzetli olması daha önemlidir (Önçel, 2015).

Yemek pişirildikten sonra göz hakkı olarak komşulara gönderilmesi, Hac, sünnet, cenaze gibi vesilelerle yemekler verilmesi, ikram yapılarak belalardan korunmaya çalışılması, haramla beslenmede karakterlerin değişmesinin olacağı, nimet üzerine yapılan yeminlerin büyük önem taşıması gibi birçok düşünce Türk mutfağı ile dinin bağdaşlaşmasının sonucu olarak ortaya çıkmıştır (Közleme, 2012).

Köklü geçmişi olan medeniyetlere baktığımızda hepsinin kendine has yemek kültürlerinin olduğunu anlaşılmaktadır. Türk toplulukları incelendiğinde birbirinden farklı yemek kültürleri olduğu görülse de birçok benzer özellikler bulunmaktadır. Et ve süt ürünlerinin işlenip saklanma süreci, Mutfağın dış mutfak ve iç mutfak olarak kullanımı, merasim yemekleri ile sofrada adabına bakıldığında birçok unsurun birbirine benzediği görülmektedir. Coğrafi özellikler ve iklim şartları bu farklılıklar arasında yer almaktadır. Müslüman olmayan topluluklardaki farklılıklar sadece coğrafi şartlar ve iklimten kaynaklanmayıp dini inançlar nedeniyle de farklılıklar göstermektedir.

İletişim imkânlarının geliştiği günümüzde, farklı yemek kültürlerinin birbirlerini etkilemesi çok çabuk olmaktadır. Örneğin, Türkiye’de son yirmi yılda hamburger ve pizza başta olmak üzere hazır yemek ön plana çıkmışken Almanya gibi başka ülkelerde Türklerle birlikte lahmacun ve döner yurt dışına yayılmıştır. İnternet sayesinde yemek tariflerine bakılarak farklı kültürlerle ait yemekler kolayca yapılabilmektedir. Ancak, farklı coğrafyalarda yaşayan Türklerin, birbirlerinin yemeklerini anlayabilecek ortak dilde bir kaynak görülmemektedir (Baldane, 2017).

Kitle iletişim araçlarının giderek yaygınlaşması Türk yemek kültürünün de değişmesine neden olmaktadır. Gerekli önlemler alınmazsa yemeklerin unutulması gibi milli değerlerin kaybedilmesine kadar olumsuz durumlarla karşı karşıya kalınabilir (Bekar & Zağralı, 2015). Günümüzde evlerde yemek yapma zamanı yavaş yavaş azalmaya başlarken dışarıda yemek yeme alışkanlığının arttığı görülmeye başlanmıştır. Artık şehirde ve kırsal alanda yaşayan insanlarda ayakta atıştırma imkânını sağlayan fast food tarzı yiyecekler kullanılmaya başlanmıştır (Közlme, 2012). Bu fast food tarzı yiyecekler; radyo, televizyon, gazete gibi görsel ve yazılı basınlarda yer alan reklamlar aracılığıyla çocuklar başta olmak üzere birçok kişinin beslenme alışkanlığı değiştirmeye başlamıştır. Sloganlarla da tüketim alışkanlıklarının belirlendiği görülmektedir. Örnek verecek olursak “Mc Donald’s gibisi yok” gibi tek tip beslenmelere ve hazır yiyeceklere teşvik edilmektedir. Gıda sektörünün gelişmesi ile birlikte bu tarz reklamların arttığı görülmektedir (Önçel, 2015). Günümüzde Kitle iletişim araçlarının gelişmesi ile Dünyanın en uzak noktasına gidemeyen kişiler dahi bu araçları kullanarak o bölgenin yemek kültüründen haberdar olabilmekte oraya gidip yiyemese bile kendi yapmaya çalışmaktadır. Bu durum kültürel yayılmanın ne kadar çabuk olabileceğini göstermesi açısından önemlidir.

5.3. Diyarbakır Şehri’nin Gastronomi Kültürü

Diyarbakır şehri, Mezopotamya’nın kuzeyinde, insanlığın ilk yerleşik düzene geçtiği tarımı ve hayvancılığı öğrendiği Bereketli Hilal adı verilen bölgede yer almaktadır. Günümüzden 10000 veya 8000 yıl öncesine tarihlenen Çayönü, Körtik tepe il sınırları içerisinde bulunmaktadır. Çayönü’nde MÖ. 7200 yıllarına tarihlenen yabani siyez, gernik ve arpa, nohut, fiğ, mercimek kayıt altına alınmıştır. Kültüre

alınan tahıllar ve baklagiller ekilip biçilerek havanlarda, ezgi taşlarında ezilerek tüketilecek hale getirilmiştir (Ateş, 2021). Karacadağ'da ehlileştirildiği düşünülen buğdayın Anadolu'da 23 yabancı ve 400'den fazla kültüre alınmış türü bulunmaktadır. Karacadağ'da ehlileştirilen yabancı kaplıca buğdayı tarıma alınan bütün einkorn buğdaylarının atası durumundadır (Ateş, 2021).

Diyarbakır geçmişten günümüze kadim kültürleri içerisinde barındıran zengin kültür birikimine sahip bir mekân olmuştur. Bu zenginlik mutfak kültürüne de yansımıştır. Bu kadim şehir kebabları, sayısız yemek, tatlı ve mezeleri, dev karpuzları ve şaraplık üzümleriyle Anadolu'nun en önemli gastronomik merkezlerinden biri olmuştur (Özkanlı & İşler, 2018). Türk Patent Marka Ürünleri arasında; Diyarbakır Boğazkere üzümü, Karacadağ pirinci, Diyarbakır karpuzu, Diyarbakır örgü peyniri, Çermik biberi tescilli ürünler arasında yer almaktadır. Diyarbakır Babaganuç, Diyarbakır Dalak Dolması, Diyarbakır Erikli Yaz Türkü, Diyarbakır Kabak Meftunesi, Diyarbakır Kaburga Dolması, Diyarbakır Kenger Boranisi, Diyarbakır Kuru Dolması, Diyarbakır Lebenisi, Mastava Aşı Yemeği, Diyarbakır Meyir Çorbası, Simindirik Çorbası, Tavuk Eşkenesi, Diyarbakır Tirit Yemeği, Diyarbakır Üsküre Kebabı, Diyarbakır İçli Köftesi, Diyarbakır Şehriyesi, Diyarbakır İncez Hoşafı, Diyarbakır Armut Tatlısı, Diyarbakır Burma Kadayıfı, Diyarbakır Badem Ezmesi /Lebzüniyesi Mahreç işareti almıştır (TÜRKPATENT:2022). Bunların dışında patent almayı bekleyen yemekler de bulunmaktadır. (Fotoğraf 5.1)



Fotoğraf 5. 1. Karacadağ Pirinci Yetiştirme Alanı

Diyarbakır’da yemekler; bölge ikliminin etkisiyle yetiştirilen tarım ürünleri: buğday, nohut, mercimek gibi kuru baklagillerden ve yörede yetiştirilen hayvanlardan elde edilen et, yağ, süt ve yumurta gibi ürünlerden ve yörede oluşan yabani otlar, meyveler ile bahçe ve bağlardan elde edilen meyve ve sebzelerden yapılmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesini düşününce aklımıza ilk olarak et ve baharat gelmektedir. Bölgede küçükbaş hayvancılık faaliyetleri yapılmaktadır. Bu küçükbaş hayvanlar arasında Morkaraman (Kızılkaraman) yer alır. Morkaramanın anavatanı genellikle Mezopotamya düzlükleri olup İvesi ve genellikle göçebeler tarafından tercih edilen Hemdani, Koçeri ve Beyaz Hırık olarak adlandırılan koyun ırkları bulunmaktadır. Bu koyun ırkları sürüler halinde beslenebildiği gibi kalın ve yağlı oldukları için tercih edilmektedir (Arınç, 2016). Diyarbakır iline bakacak olursak yemeklerde baharatın önemli ölçüde kullanıldığı görülmektedir. Diyarbakır’da yemeklere acılık katması için kırmızıbiber, pul biber kullanılır. Karabiber, içli köfte ve dolma gibi yemeklerde kullanılır. Et kızartmalarında zahter (kekik), Biberli karışımlarda kişniş, Meftune çeşitlerinde ve dolma-lahana sarmalarında sumak kullanılır. Bazı pasta, çöreklerde tarçın ve mahlep, sıcak içeceklerde ise tarçın kullanılan baharatlar arasında yer almaktadır (Abakay, 2021). Kısaca Diyarbakır ilinde baharatsız yemek yapılamayacağı söylenebilir.

Diyarbakır’da tüketilen tahılların başında buğday önemli bir yere sahiptir. Buğdaydan un, bulgur ve dövme yapılmaktadır (Özkanlı & İşler, 2018). Diyarbakır’da süt ve süt ürünleri de çok tüketilir. Sütten peynir, çökelek, yağ ve yoğurt yapılır. Yoğurt genellikle taze yenilir ve ayran olarak da içilir. Yoğurttan yağ çıkarma işlemi yapıldıktan sonra kalan suyu kaynatılır ve tuz eklenerek süzülür. Oluşan bu çökelti “torak” olarak adlandırılır. Bu ürün daha çok hamur işlerinde ve kahvaltıda tüketilir (Özkanlı & İşler, 2018). Yağ olarak, sütten yapılan tereyağı, hayvandan elde edilen kuyruk yağı, iç yağı ve sadeyağ kullanılmaktadır. Sadeyağa sarı yağ veya yemeklik yağ adı verilmektedir. Sadeyağ yerine tereyağı da kullanılabilir. Sadeyağ yapımı için tereyağı bir tavada kısık ateşte eritilerek üzerinde biriken köpükler alınır. Yağın rengi altın sarısına dönünce yağın üstünde berrak olan yağ bir kaba alınır ve altındaki tortu tavada kalır. Bu kaptaki berrak yağ sadeyağdır ve soğuyunca donar. Geleneksel Diyarbakır yemeklerinde sadeyağ kullanılmaktadır.

Fakat zamanla değişen koşullar, bitkisel yağ ve margarinlerin de mutfağa girmesine sebep olmuştur (Değer, 2009). Bu durum yöresel yemeklerde kullanılan malzemelerin ve yemek tadının değişmesine yol açmaktadır.

Diyarbakır'da yumurta da çok ttetilir. İlkbahar aylarında halkın yumurtaya olan talebi artar bu da yumurtanın çok tüketilmesine neden olur. Özellikle ilkbahar aylarında bölgeye özgü olan otların yeşermesiyle yumurta çok ttetilir (İşler, 2018, s. 19). Çünkü yeşeren bu otlar genellikle yumurtayla yapılıp tüketilmektedir. Bunun dışında yumurta; salatalarda, otlu yemeklerde, tatlılarda ve çörek yapımında kullanılmaktadır. (Fotoğraf 5.2)



Fotoğraf 5. 2. Yabani Bitki Toplayan Yöre Kadını

Diyarbakır'da hayvancılık faaliyetleri önemli bir yer tutmaktadır. Bundan dolayı bu bölgede et yemekleri önemli bir yere sahiptir. Özellikle koyun ve kuzu etleri bölgede önemli ölçüde tüketilmektedir. Keçi eti de kullanılmaktadır. Balık fazla tüketilmemektedir. Eskiden Dicle nehrinde tutulan tatlı su balıkları bir kesim tarafından tüketilmekteydi. şebbot, sirink ve turna adı verilen balıklar tutulup Balıkılarbaşı adı verilen yerde satılırdı (Değer, 2009). Ancak Dicle Nehri üzerinde yapılan barajlar ve Dicle Nehri'ne atılan atıklardan dolayı bu balıklar yok olmaya başlamıştır.

Diyarbakır'da yapılan ekmekler iki grup oluşturur. Bunlardan biri yemekle yenilebilenler diğeri ise içine konulan malzemelerle çeşitlenen katkılı ekmektir. Sac ekmeği, lavaş ekmek, tandır ekmeği, kuru ekmek, darı ekmeği, tırnaklı pidedir. Bu ekmekler yemekle yenilen ekmek çeşitleridir. Katmer veya gözleme olarak

adlandırılan ekmekler ile peynirli ekmek, çökelekli ekmek, otlı ekmek ise katkı ekmek grubunda yer almaktadır (Öncü, 2015).

Eskiden yemekler bakır kalaylı tencerelerde pişirilmekteydi. Günümüzde bakırın yerini teflon ve çelik tencereler almaya başlamıştır. Yemekler eskiden daha çok odun ateşinde pişirilirken gazlı ve elektrikli ocaklar çıktıktan sonra yemek yapma yöntemi de değişmiş oldu. Pişirme doğrudan ateşte, sac üzerinde ve fırında yapılmaktadır. Bazı kebab ve köfte çeşitleri odun ateşinde pişirilmektedir. Günümüzde ise elektrikli ve gazlı ızgaralarda pişirme işlemi yapılmaktadır. Eskiden aileler geniş aile özelliği gösterdiği için yemekler ocaklarda yapılırdı. Aileler küçülmeye başladıktan sonra maltız (küçük mangala benzeyen ve içinde kömür kullanılan) üzerinde pişirmeye başlandı. Gaz ocakları çıktıktan sonra maltız kullanımından da vazgeçildi (Değer, 2009). Günümüzde evlere doğalgazın çekilmesiyle birlikte yemeklerin daha çok doğalgaz üzerinde yapıldığı söylenebilir.

Kış aylarında bazı yiyeceklere ulaşmak zor olduğu için bazı yöntemler bulunmuştur. Çok eski dönemlere ait olan bu yöntemler arasında kavurma, kurutma ve salamura yapma gibi yöntemler uygulanmaktadır. Diyarbakır'da bu kış hazırlıkları yapılırken toplumsal dayanışma ortamının da olduğu görülmektedir. İmece usulüyle salça, erişte, örgü peyniri, bastık (pestil), buğdayın öğütülme işlemi ve turşular yapılarak hem evin ihtiyacı karşılanmış hem de yaptıkları bu ürünleri satarak ev ekonomisine katkı sağlamışlardır. Eylül ayından itibaren evlerde zahireler hazırlanmaya başlanır, biber ve domates salçaları yapılarak evlerin damları test ve sinilerle sıralanır ve kışlık kavurmalar yapılır (Özyılmaz, Aluçlu & Akın, 2014). (Fotoğraf 5.3)



Fotoğraf 5. 3. Diyarbakır'da Kış Hazırlıkları

Diyarbakır evlerinde yiyecekler genel olarak kilerde ve özelliklerine göre pişmiş topraktan yapılmış küplerde ya da çuvallarda saklanırdı. Sirke, bal, pekmez gibi yiyecekler sırlı küplerde saklanırdı. Yaz aylarında bozulma ihtimali olan yiyecekler selelerle kuyuya salınmaktaydı. Etrafı telle örtülü olan dolaplara yiyecekler konularak yiyeceklerin korunması sağlanmıştır (Öncü, 2015). Günümüzde yiyecekler evlerin mutfaklarında veya bazı evlerde kiler olarak ayrılan yerlerde balkonlarda saklanırken yaz aylarında sıcaktan bozulma ihtimali olan yiyecekler ise buzhane veya soğuk hava depolarına gönderilmektedir.

Diyarbakır ilinde 69 çeşit üzüm türü bulunmaktadır. İlde şıralık ve sofralık üzüm üretim oranı fazla olmasına rağmen ticari üretim yetersizdir. Yerel çeşitler genellikle halk tarafından besin ihtiyacının giderilmesi için kullanılmaktadır. Üretilen üzümlerin önemli bir kısmı bastık (pestil), pekmez, kesme ve sucuk yapılarak tüketilmektedir. (Fotoğraf 5.4)



Fotoğraf 5. 4. Üzümden Yapılan Ürünler

Tahannebi, Muhamediye, Hatun parmağı (siyah-beyaz) ticari sofralık potansiyeline sahiptir. Şıralık-şaraplık özelliğe sahip olan Şire (Mazrumi) üzüm çeşidi bölgede daha çok sofralık tüketilmektedir (Karataş, Karataş, & Özemir, 2016). Bölgede badem ağaçlarına da çok sık rastlanmaktadır. Badem çeşitli ürünlerde kullanılmaktadır. Badem Ezmesi (Lebüzünye), Nuriye Tatlısı ve Sucuk yapımında badem kullanılmaktadır. (Fotoğraf 5.5)



Fotoğraf 5. 5. Sucuk Yapım Aşaması

Dicle ırmağı kenarında Hevsel bahçelerinde güvercin gübresiyle yetiştirilen Diyarbakır karpuzları önemli bir yere sahiptir. Bu karpuzların bazıları 40 bazıları ise 50 kg. Arasında olabilir. Üretim miktarı oldukça düşüktür ancak yerel piyasaya sürülmekte ve festivallerde tanıtılmaktadır.

Diyarbakır Mutfağında ağaçtan yapılmış kaşık çeşitleri, et dövme tokmakları, deriden yapılmış yağ tulumları, su mataraları, ayran yayıkları, pişmiş topraktan yapılmış güveçlikler, çanaklar ile taştan üretilmiş dibek ve el değirmenlerinden yararlanılmaktadır (Öncü, 2015). Diyarbakır bölgesinde bakır madeni bulunduğundan birçok eşya bakırdan yapılmıştır. Diyarbakır mutfağında kuşhane, sini, üsküre, satıl, sahan, tas, dibek, desti, bakraç, kepçe, bakır kazanlar gibi eşyalar kullanılmaktadır (Özyılmaz, Aluçlu, & Akın, 2014). (Fotoğraf 5.6)



Fotoğraf 5. 6. Buğdayın Öğütülmesini Sağlayan El Değirmeni (Dıstar)

Diyarbakır evinde yemekler hasır serili yerde üstüne bakırdan yuvarlak sini konularak ve sininin de üstünde kuşhana konularak yenilirdi. Kuşhana’ nın içi çorba dolu olur yanında tandır ekmeği ve birkaç baş soğanla birlikte Evin dedesi, ninesi ve tüm aile üyeleri ile hasır üstüne çömelerek yenirdi (Özyılmaz, Aluclu, & Akın, 2014). Sofraya oturmadan önce ve sofradan kalktıktan sonra ellerin yıkanması gerektiği çocuklara öğüt olarak söylenirdi. Sofraya evin ileri yaşı olanları oturmadan küçükler oturmaz, büyükler yemeğe başlamadan küçükler başlamazdı (Değer, 2009).

Şehir ve kırsal kesimde uygulanan Ramazan ayında toplu olarak iftar yemeği verilmesi, mevlit okutması, sünnet etkinliği, evlenme ve hacca giden kişilerin yakın akraba ve arkadaşlarına yemek verilmesi gelenekler arasında yer almaktadır (Özyılmaz, Aluclu, & Akın, 2014).

Kış mevsiminin kısa olan günlerinde öğle vaktinde akşamdan kalan yemek varsa yanında yoğurt ve pekmezle veya hazırda var olan yemeklerle yenilirdi. Bahar mevsiminde ise ayran çorbası, makarna, yoğurt, pekmez, turşu gibi yiyecekler yenilirdi. Kış mevsiminde akşamları; erişte gibi hamur işleri, kurutmalar, bulgurlu içli köfte, tahıl ve hububata dayalı yemekler, hılorik aşı, kabak, patıla-şambörek, kibe-mumbar, kelle-paça gibi zahmetli ve misafir kabullerinde yapılan yemekler yenilirdi. Yaz ayları sıcak olduğu için ve zehirlenme korkusu ile balık çok fazla tüketilmez. Akşam yemeklerinde genellikle bulgur veya pirinç pilavı, sebze

sezonunun olduğu aylarda güveç, kabak, babakanuç ve dolma ağırlıklı yemekler yenilirdi (Abakay, 2021). Günümüzde Diyarbakır'da geleneksel yemeklerin yapıldığını söyleyebiliriz. Ancak gün geçtikçe teknolojinin gelişmesi ve zamandan tasarruf etmek için hazırlanan aperiatif yiyecekler ve Dünya yemek şirketleri işletmelerinin açılması geleneksel yemeklerden ziyade yapımı daha kolay olan ya da hazır alınan yiyeceklere doğru yönelimin olduğu söylenebilir. Bunların dışında eskiden çok uzun emekler sonucunda ortaya çıkan ürünler günümüzde gelişen teknoloji sayesinde daha kolay elde edilmektedir. Ancak bu durum kullanılan malzemelerin farklılaşmasına yol açmaktadır.

5.3.1. Çorbalar ve Sulu Yemekler

Yemek türleri arasında çorba, suyu fazla olan bir yemektir. Türkçe sözlükte Farsça “şorba” olarak belirtilirken etle veya sebzeyle hazırlanan sulu içecek olarak belirtilmektedir. Bizlerde dilimizde çorbayı içmek olarak kullanırız. Ayrıca çorba gibi, çorba etmek, çorbaya dönmek, çorbada tuzu bulunmak gibi deyimler çorbaların Türk mutfağında maddi olmayan kültüre yansıması olarak değerlendirilebilir (Arlı & Gümüş, 2007).

Diyarbakır yemek kültüründe çorbalar hatırı sayılı bir yer tutar. Bundan dolayı halkın sözlü anlatım sanatına da çorbalar yansımıştır.” çorba ise ye ve karnını şişir” anlamına gelen “şorbe, zik bike torbe” ve “çorba yemeyenin iki gözü kördür” anlamına gelen “Şorbe, kinexwe her duçavenwi kor be” söylemektedirler. Çorba dünya yemek kültüründe ağır yemeklerden önce yenen aperiatif bir yemek olmasına rağmen Diyarbakır'da ana yemek yerine geçen türleri de bulunmaktadır (Öncü, 2015).

Meyir Çorbası

Meyir yapılırken Geceden nohut ve buğday suda bekletilir. Yayılarak yağı alınan ayran bir tencereye eklenir içine akşamdan ıslatılan nohut ve buğday eklenir. Nohut ve buğday pişene kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Yaz aylarında daha çok serinlemek için tüketilmektedir.

Habenisk (Bütün Çorba)

Tencereye biraz yağ ve küçük doğranan soğanlar konularak kavrulur. Nohut, dövme ve bütün kırmızı mercimek içine atıp su eklenip taneler yumuşayana kadar pişirilir. İçine tuz, pul biber ve kişniş atılarak servis edilir (Diyarbakır Mutfağı, 2003, s. 10) (Fotoğraf 5.7)



Fotoğraf 5. 7. Habenisk

Marhuta

Tencereye biraz yağ ve küçük doğranmış soğanlar konularak kavrulur. Sonra mercimek, biraz pirinç ve su ekleyip ezilinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra içine kişniş eklenip servis yapılır (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Lebeni

Diyarbakır'da daha çok yaz aylarında serinlemek amacıyla soğuk olarak tüketilir. Koyun yoğurdu ve yumurta tencereye alınıp biraz tuz atıldıktan sonra çırpılır. Ölçüsü dâhilinde su ilave edilerek orta ateşte sürekli karıştırılarak on beş dakika kadar pişirilir. Daha sonra aşurelik buğday (yarma) yoğurtlu karışıma eklenip buğday yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edilir. Bir tavada yağ ve nane kızdırılarak üzerine dökülür. Nane yerine yabani yarpuz da kullanılabilir.

Kulak orbasi

Kalorisi yüksek olan çorbalar arasında yer alıp Diyarbakır’da sevilen çorbalar arasında yer almaktadır.1,5 su bardağı un ve 1 yumurta biraz su ve tuz konularak yoğrulur. Yufka halinde açılarak 3-4 santim halinde kare şeklinde kesilir. Başka bir kabın içerisinde kıymaya tuz ve karabiber eklenerek kare halinde kesilmiş hamurun üstüne konularak bohça katlar gibi katlanır ve yağda kızartılır. Kıymalı harcın içerisine isteğe göre soğan da eklenebilir. Tencereye 2 kaşık yağ ve 2 kaşık un koyup unun kokusu çıkana kadar kavrulur. Üzerine 4-5 bardak su eklenip kaynatılır. Servis yapılacağı zaman tabağa “kulak” denilen bohça şeklinde hazırlanan yufkalar tabağa konulup üzerine kaynatılan su üzerine dökülerek servis edilir (Değer, 2009).

Simindirik

Simindirik buğday ıslatılır ve dink adı verilen yerlerde ezilir. Köylerde ise dibekte dövülerek kabuklarından ayrılır. Bu işlem sonrası buğday kırıklığından iri olanı dövme(döğme), döğmenin küçük olanına ise simindirik adı verilmektedir (Değer, 2009). Yağ içine kuru soğan eklenip kavrulur. İçine Simindirik (Dövme ufağı) ve et suyu veya kavurma eklenip pişirilir (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Kürt Mustafa

Yoğurdun içine su ve yumurta koyularak çırpılır. Hazırlanan bu karışımın içine pirinç eklenerek pişmeye yakın içine tuz eklenir. Pişen çorbanın üzerine eritilmiş yağ ve nane dökülerek servis edilir (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Ekşili Tavuk orbasi

Tencereye sadeyağ ve haşlanmış, didiklenmiş tavuk eti, tavuk suyu ve biraz pirinç eklenip kaynatılır. Kaynayınca içine tuz, karabiber ve koruk ekşisi konularak biraz daha kaynatılır (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Hedik

Buğday ve nohut ayıklanarak suda pişirilir. Kuru yenilecekse suyu alınır ve tuz eklenerek yenilir. Çocuğun ilk dişinin çıkması üzerine Diş Hediğı olarak bilinen bir tören yemeğı hazırlanmaktadır. Çocuğun ilk dişi çıkınca akrabalar ve komşular bir araya gelerek toplanır. ocuk yere oturtulur ve kafasının üzerine bazen bez

tutularak haşlanan buğday ve nohut dökülür. Bu işlem dişleri güzel olan kişi tarafından yapılır ki çocuğun da dişleri güzel olsun. Bunun yanı sıra evde var olan eşyalardan makas, kalem, tesbih tarzı eşyalar konulur. Çocuk bu eşyalardan hangisini eline alırsa ileride o mesleğe sahip olacağı düşünölmektedir.

Sulu yemek yapmak için soğan kavrulur içine salça, kekik, pul biber konularak su, buğday ve nohut içine eklenerek biraz özdeşleşmesi için pişirilir.

Diyarbakır Tiridi

Kavurma yağla tencereye konulur. Üzerine soğan ilave edilerek kavrulur. Üzerine domates ve biber salçası, pul biber de eklenerek karıştırılır. Biraz ince bulgur ve biraz su eklenerek pişirilir. Pişince üzerine ince kıyılmış maydanoz eklenir. Taze soğan ve sumak suyu da ekleyip haşlanmış asma yaprağıyla servis edilir. Tirit genellikle kadınların gün gezmelerinde yapılarak misafirlere ikram edilmektedir. (Fotoğraf 5.8)



Fotoğraf 5.8. Diyarbakır Tiridi

Kurutlu Lapa

Dövme ufağı suyla lapa olana kadar pişirilir.10 topak kurut (Ayranın kaynatılarak çürütölmesi ile oluşturulan çökeleğin kurutulmuş halidir.) su ile başka bir kapta çok sulu olmayacak şekilde kaynatılır. Pişirilen lapa bir tabağa konulur ortası açılarak üzerine pişen kurutun içine sarımsak eklenerek lapanın üzerine gezdirilir. Tereyağı eritilir ve içine nane eklenir ve lapanın üzerinde gezdirilerek servis yapılır (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Un orbası

İki yemek kaşığı yağ ile iki yemek kaşığı un kavrulur. Üzerine 6 su bardağı su veya et suyu konulup kaynayana kadar pişirilir. Sade olarak yenilebildiği gibi üzerine eritilmiş yağ ve biraz kırmızı pul biber de gezdirilebilir (Değer, 2009).

Düğün orbası

Kemikli koyun eti kısık ateşte kendi suyunu çekene kadar pişirilir.5 su bardağı su üzerine eklenerek etler yumuşayana kadar pişirilir. Kemikler içinden çıkarılıp etler küçük küçük doğranır ve çorba suyuna eklenir. Bir tabakta un ile su karıştırılarak çorbaya eklenir. Yumurta bir tabakta biraz limon suyu eklenerek çırpılır. orba suyundan yavaş yavaş eklenip karıştırdıktan sonra çorbanın içersine eklenir. Kaynadıktan sonra ocaktan indirilir. Sadeyağı eritilip pul biber eklenerek çorbanın üzerine gezdirilir (Değer, 2009).

Etli Yoğurt orbası

Kuşbaşı kuzu veya koyun eti kuşbaşı doğranarak tencereye alınır. İçine döğme ve su konularak pişirilir. Bir kâse yoğurdun içine yumurta kırılarak çırpılır ve pişen tencerenin üstüne yavaş yavaş eklenir. Üzerine eritilmiş tereyağı ve nane eklenerek servis edilir (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Terbiyeli İşkembe orbası

Temizlenmiş koyun işkembesinin üzerine tuz atılarak tencereye konulur. Üzerine su eklenerek pişirilir. İşkembeler pişince küçük parçalara ayrılarak tekrar tencereye konulup biraz daha kaynatılır. Bir tavada un ve sadeyağ kavrulur ve işkembe suyundan ilave edilerek çorbanın içersine dökülerek karıştırılır. Terbiyesi için bir kâse de yumurta sarısı ve biraz limon suyu ile karıştırıp çorba suyuyla ılıtılıp çorbanın içine boşaltılır. Terbiye çorbaya boşaltıldıktan sonra fazla kaynatılmaz. Kâselere konulduktan sonra üzerine sarımsaklı ve pul biberli yağ gezdirilerek servis edilir (Değer, 2009). (Fotoğraf 5.9)



Fotoğraf 5. 9. İşkembe Çorbası

5.3.2. Kebaplar, Et Yemekleri ve Sebze Yemekleri

Üsküre Kebabı (Tas Kebabı)

Kuşbaşı doğranan etler bir tencereye konulur. Üzerine arpacık soğan, küçük doğranmış patatesler, salça, tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Bu karışım bir tasa konulur. Diyarbakır’da “üsküre” adı verilen ayaklı taslar kullanılmaktadır. Üsküre iki kuplu, yayvan bir tavanın ortasına ters çevrilerek yerleştirilir. Sabit kalabilmesi için üzerine “dolma taşı” adı verilen bir ağırlık konularak taşın kenarına sıcak su konulur ve kaynamaya bırakılır. Tasın içindeki etin pişip pişmediğini suyun içine bir parça etin konularak pişmesinden anlaşılır (Değer, 2009).

Patlıcanlı Tencere Kebabı

3-4 adet sivri biber doğranıp yağda biraz pişirilir. Üzerine kuşbaşı koyun eti, domates karabiber ve tuz eklenip pişmeye bırakılır. Patlıcanlar alacalı bir şekilde soyulup kızartılır. Etler piştikten sonra yemeğe eklenerek biraz daha pişirilir.

Ekmek Kebabı

Diyarbakır çakıl ekmeği küçük küp halinde doğranır. Üzerine sadeyağda kavrulmuş koyun kıyması eklenir. Üzerine de sarımsaklı yoğurt eklenir. Bu işlem toplamda üç kere tekrarlanır. En sonunda üzerine yağda kavrulmuş salça ve toz biber kavrulur ve yoğurtlu karışımın üzerine eklenerek fırına atılır ve pişirilir (Güldoğan, 2011).

Şiş Kebap

Koyun eti küp halinde doğranır. Soğanlar rendelenir ve suyu süzülür. Salça, karabiber ve tuz eklenerek karıştırılır. Domates ve yeşilbiberler de yıkanıp hazırlanılır. Şişlere sırasıyla et, domates ve biber geçirilerek kömür ateşinde pişirilir (Değer, 2009).

Tabak Kebabı

Kuşbaşı et tepsiye dizilir. Üzerine biber ve domates doğranır. İçine birkaç diş sarımsak soyulup atılır. Üstüne, tuz karabiber sadeyağ, yağı konularak fırına yollanır. Kadınların hamam veya iş günlerinde hazırladığı yemektir. Halk arasında fırına tabak attırmak olarak ifade edilir (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Çöp Kebabı

Patlıcanlar alacalı soyularak iki parmak büyüklüğünde kesilir. Kuşbaşı kuzu eti, tuz, karabiber ve baharla terbiye edilir. 20-25 cm çöplere bir patlıcan, bir et halinde dizilir. Kızgın yağa atılarak kızartılır. Başka bir tencerede salçalı domates pişirilir. İki pişince servis yapılır (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Lüle Kebabı

Sinirleri alınan et zırh yardımıyla kuyruk yağıyla birlikte çekilir. Kıvama gelen ete tuz atılarak şişlere dizilir. Kor ateşinde yakmadan arkalı önlü pişirilir. Kebabın yanında domatesler de şişe takılarak ateşte pişirilir. Kebap közlenmiş domates, yeşilbiber ile servis edilir (Öncü, 2015).

Sade Ciğer Kebabı

Kuzu ciğeri yıkanarak küpler halinde doğranır. Pul biber, kişniş ve tuz ile terbiye edilir. Ciğerler şişlere takılıp aralarına kuyruk yağı serpiştirilir. Kömür ateşinde pişirilir. (Fotoğraf 5.10)



Fotoğraf 5. 10. Sade Ciğer Kebabı

Perdeli Ciğer Kebabı

Sade ciğer kebabı gibi hazırlanır ve yarım şekilde pişirilir. Hayvanın sakatat perdesi ciğere sarılarak hafif pembeleşene kadar odun ateşinde pişirilir. Garnitür olarak kuru soğanlar piyaz şekilde doğranarak içine toz sumak veya koruk katılarak ovuşturulur. İsteğe göre içine maydanoz da eklenerek servis yapılır (Diyarbakır Mutfağı, 2003, s. 35). (Fotoğraf 5.11)



Fotoğraf 5.11. Perdeli Ciğer Kebabı

Sebzeli Kebap

Et, kuyruk yağı, fıstık içi soyulmuş domates ve yarım demet maydanoz zırh ile çekilerek kıyma haline getirilir. Sonra tuzu da atılarak yoğrulur ve yassı şişlere takılır. Köz ateşi üzerinde pişirilerek servis yapılır (Öncü, 2015).

Daraklık Kebabı (Taraklık Kebabı)

Dövülmemiş pirzola eti tepsiye dizilir. Üzerine biber, domates, soyulmuş sarımsak, 1 kaşık domates salçası 1 kaşık biber salçası, tuz, karabiber, pul biber biraz su eklenerek fırına atılır (Yazıcıoğlu, 2014). (Fotoğraf 5.12)



Fotoğraf 5.12. Taraklık Kebabı

Sac Kavurma

Kuzu eti küçük parçalar halinde doğranarak sacda suyu çekene kadar pişirilir. Kendi yağında veya içine biraz sadeyağ ekleyerek kavrulur (Değer, 2009).

Et Eşkenesi

Bir tencere içerisine yağ konulur. Kuzu eti biraz yağda kızarır içine domates ve biber salçası, tuz, pul biber, karabiber ve biraz su konulur. Bir tane bütün soğan da içine eklenerek pişmeye bırakılır. Diyarbakır'da bayramların en önemli yemeği arasında yer almaktadır (Yazıcıoğlu, 2014).

Pencegoşt

Bir tencerenin içinde doğranan soğanlar yağ ile kavrulur. İçine doğranan ciğerler atılarak kavrulur. Kırmızıbiber, tuz, nane, karabiber atılır. Başka bir tencerede yağ içinde pirinçler kavrulup su eklenerek pilav olacak şekilde pişirilir. Dinlenen pilavın içine pişen ciğer eklenerek karıştırılır. Ciğerin önceden hazırlanan

perde kısmı kare şeklinde kesilerek parçalara ayrılır. Pilav ve ciğer karışımı perdenin içine konulur köşelerden katlanarak bir tepsiye ters konulur. Çırpılan yumurta perdenin üzerine sürülüp fırına atılır (Güldoğan, 2011).

Zerefet (Sirimast)

Bu yemek *Zerefet* ve *Sirimast* gibi farklı isimlerle de adlandırılmaktadır. Yufka ekmekler katlanarak yuvarlanır ve bir parmak halinde kesilir. Et suyuyla ıslatılır. Sarımsaklı yoğurt ekmeğin üzerine konulur. Tereyağı eritilerek üzerine gezdirilir. (Fotoğraf 5.13)



Fotoğraf 5. 13. Zerefet

Masteva

Bir tencere içerisine ayran ve dövme eklenerek kaynatılır. Suyunu çekince ocaktan alınır ve üzerine tavada eritilmiş tereyağı gezdirilerek servis edilir.

Rayre

Bu yemek ilçelerde “pelkute, rayre ve rahenk” olarak da adlandırılmaktadır. Bir tencere içerisine biraz su ve dövme eklenerek haşlanır. Bir tavada tereyağı ve kuru soğan eklenerek kavrulur. İçine kavurma eklenir. Pişen dövmenin üzerine eklenerek servis edilir (Öncü, 2015).

Keşkek

Nohut ve dövme bir gece önceden suda ıslatılır. Bir tencere içerisine tereyağı, doğranmış soğan ve kuşbaşı doğranan et konularak kavrulur. Islatılan nohut ve dövme pul biber, karabiber, su eklenerek pişirilir. Pişmeye yakın kişniş de eklenerek servis edilir. Genellikle Ramazan ayında yapılmaktadır (Yazıcıoğlu, 2014).

Ayva Aşı

Et bir tencerede suyunu çekene kadar pişirilir. Başka bir tencerede yıkanıp doğranan ayvalar tereyağında kavrulur ve etlerin içine konulur. Üzerine bir yemek kaşığı kadar şeker ve tuz eklenerek pişmeye bırakılır (Güldoğan, 2011). Diyarbakır'da ayvalı yemekler daha çok kış aylarında yapılmaktadır. Halk arasında o yıl ayva ağacı iyi ürün vermişse kışın sert geçeceği düşünülmektedir.

Elma Aşı

Sert ve ekşi elmaların kabuğu soyulmadan yarım ay şeklinde doğranıp bir tencerede yağ ile kavrulur. Başka bir kapta kıyma, tuz ve maydanoz yoğrularak küçük parçalar halinde köfte haline getirilir. Bir tepsinin içine tereyağı sürülerek bir elma bir köfte olacak şekilde sıralanır. Biraz sıcak su eklenerek fırına atılır elmalar çok ezilmeden fırından alınır ve servis yapılır (Güldoğan, 2011).

Sıkma

Kıymanın üzerine tuz, pul biber ilave edilerek yoğrulur. Sonra el una batırılarak etten küçük parçalar koparılır. Fındık büyüklüğünde köfteler yuvarlanarak bir tepside yan yana dizilir. Yuvarlanan köfteler kızgın yağda kızartılır. Kızaran köfteler bir kaba alınır. Başka bir tencerede sadeyağ eklenerek salçayla kavrulur. Biraz su ve koruk suyu eklenerek kaynatılır. Pişirilen köfteler kaynayan suyun içine eklenir. Biraz pişirilir ve sonra sıcak olarak servis edilir (Öncü, 2015).

Diyarbakır Tavuk Eşkenesi

Bir tencere içerisine yağ konularak soğan ve salça kavrulur. İçerisine iri parçalanmış tavuk, karabiber, pul biber, tuz ve biraz su eklenerek pişmeye bırakılır (Yazıcıoğlu, 2014). (Fotoğraf 5.14)



Fotoğraf 5. 14. Diyarbakır Tavuk Eşkenesi <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/2917>

Diyarbakır Pastırması

Şırdanlar yıkanarak temizlenir ve kurutulur. Yağlı kıyma, dövülmüş kişniş, karabiber, kimyon, çemen, kaya tuzu, yenibahar, toz kırmızıbiber katılarak yoğrulur. Hazırlanan harç iki gün buzdolabında bekletilir. Daha sonra hazırlanan harç, şırdanların içine doldurularak ağzı kapatılır ve kuruması için balkona asılarak kuruması sağlanır (Yazıcıoğlu, 2014).

Lahmacun

Kuru soğan, maydanoz ve domatesler küçük küçük doğranır. Bir kilo yağlı kuzu kıyma, tuz ve baharatlar eklenerek elle yoğrulur. Hazırlanan iç harcı fırınlara gönderilerek Lahmacun yaptırılır. Salata ve Ayrarla servis edilir. Günümüzde düğün gibi etkinliklerde dağıtımı kolay olduğu için aileler tarafından ikramlık olarak tercih edilmektedir. (Fotoğraf 5.15)



Fotoğraf 5. 15. Lahmacun Yapım Aşaması

Beli Bağlı (Karnıyarık)

Patlıcanlar alacalı soyularak acı tadının gitmesi için su içinde bekletilir. Beli bağlının iç harcı için küçük doğranan kuru soğan, birkaç adet sivri biber yağda kavrulur. İçine satır kıyması veya çekilmiş orta yağlı kıyma ilave edilerek kavrulur. İçine biber salçası, domates salçası konularak karıştırılır. Küçük doğranan domates ve sarımsak, karabiber, pul biber ve maydanoz konularak ocağın altı kapatılır. Tuzlanmış patlıcanlar bir bezle kurulanır. Tencereye yağ konulur ve yağ kızdırılır. Yağ kızınca içine patlıcanlar atılarak kızartılır. Beli bağlının pişeceği bir tencere içine domates rendelenir. Kızartılan patlıcanlar domatesin üzerine konularak içi aralanır ve pişirilen kıymalı harç içine konulur. Doldurulan patlıcanların ortasına bir şerit patlıcan, bir dilim domates konulur ve bir maydanoz sapı doldurulan patlıcanın altından geçirilerek tam orta kısmından bağlanır. Biraz su eklenerek yemek kaynayınca kadar pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla servis edilir. (Fotoğraf 5.16)



Fotoğraf 5. 16. Beli Bağlı Yemeği

İlik Suha

Kurutulmuş patlıcan içi haşlanır ve suyu süzülür. Et veya kavurma yağ eklenerek tencerede kavrulur. Doğranmış kuru soğan eklenerek sotelenir. Bir kaşık salça ve patlıcanlar tencereye atılır. Üzerine tuz, karabiber ve su eklenerek pişmeye bırakılır (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Erikli Yaz Türlüsü

Kemiksiz kuzu kuşbaşı küp halinde doğranarak biraz suyla haşlanır. Doğranmış kabak, sivri biber, patlıcan, taze fasulye, domates, ekşi erik, domates salçası, tereyağı, tuz, pul biber ve karabiber eklenerek pişirilir.

Güveç

Güveçlik içine domates ve kemikli kuzu eti konulur. Üzerine küp küp doğranmış patlıcanlar, doğranmış sivri biberler, domates, sarımsak ve tuz eklenir. Üzerine sadeyağ eklenerek çarşı fırınına gönderilerek pişirilir. (Fotoğraf 5.17)



Fotoğraf 5. 17. Güveç Yemeği

Kış Türlüsü

Diyarbakır'da kış aylarında yemek için kurutmalıklar hazırlanmaktadır. Kış türlüsü yemeğinde kurutulmuş biber, fasulye, patlıcan, kuru domates kullanılmaktadır. Bir tencere içerisinde kuru soğan, kavurma ve kavurma yağı eklenerek pişirilir. İçerisine domates salçası, biber salçası, tuz, pul biber eklenerek karıştırılır. Kuru sebzeler başka bir tencerede sıcak suda çok az haşlanır. Sonra salçanın içinde olan tencereye biraz su ve haşlanan sebzeler süzülerek eklenir. Yumuşayana kadar pişirilir. (Fotoğraf 5.18)



Fotoğraf 5. 18. Kış Türlüsü Yemeği

Keme

İlkbahar aylarında yağmur yağdıktan sonra yumru biçiminde ve kahverengi rengine sahip olup toprak üstünde oluşan bir mantar türüdür. Kuşbaşı doğranan kuzu eti biraz su eklenerek pişirilir. Pişince içerisine yağ eklenerek biraz kavrulur. Temizlenmiş ve doğranan keme yumuşayana kadar pişirilir. Sıcak servis edilir (Değer, 2009).

Bahçe Aşı

Sadeyağ eritilir ve biberler doğranarak içine atılır. Patlıcanlarda doğranarak içine atılır ve kızarana kadar biraz pişirilir. Üstüne doğranmış domates ve tuz eklenerek pişmeye bırakılır (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Bezirgan Aşı

Nohut akşamdan ıslatılıp sabah pişirilir. Başka tencerede kuzu eti suyunu çekene kadar pişirilir. Biber tuz, karabiber, salça ve biraz sıcak su eklenerek pişirilir. Diğer yandan patlıcanlar alacalı soyulup doğranarak kızartılır. Nohut ve patlıcanlar etin içine katılarak iki taşım pişirilir ve tabağa konularak servis edilir (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Living Aşı

Nohut ve dövme akşamdan ıslatılır. Kuşbaşı et ateşe konularak suyunu çekene kadar kavrularak içine yağ eklenir. İki kaşık salça ıslatılan nohut, döğme, su ve tuz eklenerek pişirilir. Pişince İçine doğranmış ıspanak ve yarım bardak sumak suyu konulup ateşten alınır (Diyarbakır Mutfağı, 2003). (Fotoğraf 5.19)



Fotoğraf 5. 19. Living Aşı Yemeği

Etli Bamya

Etler tencerede suyunu çekene kadar pişirilir. Suyunu çekince içine yağ, doğranmış kuru soğan ve salça eklenir. Ayıklanmış limonlu suda bekletilen bamyalar etler biraz pişince içine eklenir ve pişmeye bırakılır.

Kabak Çırtması

Kabaklar yıkanarak doğranır. Sadeyağ eritilir ve içine doğranmış kuru soğan eklenerek sotelenir. Kabaklar içine atılır ve kendi suyunu çekene kadar pişirilir. İçine pul biber, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz eklenerek servis edilir (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Patlıcan Çırtması

Patlıcanlar küp halinde doğranıp tuzlanır. Bir tencerede yağ, sivribiber ve kuru soğan sotelenir. İçine biber salçası eklenerek karıştırılır. Daha sonra patlıcanlar da eklenir. Patlıcanların üzerine doğranmış domates de eklenip kısık ateşte pişirilir. Sıcakken servis edilir (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Aluca Aşı

Etler kuşbaşı halinde doğranarak suda haşlanır ve sonra yağda kavrulur. Salça, tuz, sarımsak ve biber eklenir. Yıkanan aluca (yeşil erik) çekirdeği çıkarılmadan pişen etin içine atılarak biraz daha pişirilir ve servis edilir (Güldoğan, 2011).

Pıçık

Köftelik bulgur bir kaba konulup üzerine biraz kaynamış su, tereyağı ve tuz dökülür. Biraz beklettikten sonra içerisine biraz un dökülerek yoğrulur. Ara sıra el ıslatılıp fındık büyüklüğünde tüm harç elle yuvarlanır. Tencerede kaynamış tuzlu suyun içine hazırlananlar atılarak pişirilir. Pişirildikten sonra tabağa alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Üzerine tereyağı ile salça kızartılıp dökülerek servis yapılır. İsteğe göre nane de eklenebilir. (Fotoğraf 5.20)



Fotoğraf 5. 20. Pıçık

Hillorik Ekşisi

İnce bulgur ile içli köftelik bulgur sıcak suyla ıslatılıp yarım saat kadar dinlendirilir. İçine rendelenmiş kuru soğan, kıyma, toz biber ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Fındık büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır. Tencerede yağ ve salça kavrularak içine sumak suyu ilave edilir. Sumak suyu; sumağın üzerine sıcak su eklenerek biraz bekletilip süzdürülmesiyle elde edilmektedir. Bu su kaynadıktan sonra içine fındık büyüklüğünde yapılan köfteler ilave edilip orta ateşte pişirilir.

Meftune

“Meftune” Arapça bir kelime olup sebzelerden yapılan sulu yemek anlamına gelmektedir. İlk *meftune* yapımı şöyle anlatılır. Beyzadelerden biri bir gün gönlünü yoksul ve güzel bir kıza kaptırır. Delikanlı derdini annesine söyler ama annesi kız yoksul diye oğlunu caydırmaya çalışır. Bir gün annesi kızı düşük düşürüp oğlunu vazgeçirmek için baskın yapar gibi kızın evine gider. Kadın kendisini tanıtip içeri girer, evi gözden geçirir ve evde yoksulluk olduğunu sezer. Fırsatını bulunca konuyu yemeğe getirir. Oğlunun boğazına düşkün olduğunu söyleyerek kızın hünerini görmek için onlara ne yemek ikram edeceğini sorar. Kızın annesi ve babası evde olmadığı için evde hiçbir şey yoktur. Sadece bahçede küçük bir bostan vardır. Kız güzel olduğu kadar aynı zamanda zekidir. Bostana giderek sebzeleri toplar ve güzel bir yemek yapar. Yemek yeme saati geldiği için misafirler oldukça acıkmışlardır. Kız pişirdiği yemekleri ikram eder. Misafirler yemeği yerler ve çok beğenirler. Beyzadenin annesi yemeği çok beğenir ve yemeğin adını sorar ama yemek daha önce hiç yapılmadığı için adı yoktur. Kız düşünmeden kendi adını söyler: Meftune. O günden sonra bu lezzetli yemeğin adı *meftune* olarak kalır (Öncü, 2015). Diyarbakır’da farklı sebzeler kullanılarak da *meftune* yemeği yapılmaktadır.

Patlıcan Meftunesi

Kuşbaşı doğranmış kuzu etinin üzerine su eklenip suyu çekene kadar pişirilir. Üzerine doğranmış patlıcan, biber, domates, tereyağı ve tuz kat kat olacak şekilde aynı işlem tekrarlanır ve kapağı kapatılarak pişirilmeye bırakılır. Ara sıra kaşık yardımıyla karıştırılır. Sumak suyu ilave edilerek biraz daha pişirilir. Meftune tabağa doldurulduktan sonra havanda ezilmiş sarımsak konularak servis edilir.

Çelem Çükündür Meftunesi

Çükündür (pancar), çelem (şalgam) doğranır. İkisi ayrı ayrı haşlanır. Haşlandıktan sonra suları süzülür. Koyun eti, salça tencerede kavrulur. Üzerine çelem ve çükündür eklenir. Sumak suyu ve biraz su eklenerek pişirilir. Servis edilince üzerine sarımsak eklenerek servis edilir (Değer, 2009).

Kenger Meftunesi

Kengerin önce dikenleri ayıklanıp temizlenir. Kuşbaşı etler haşlanarak pişirilir. Haşlanan etin üzerine tuz, karabiber, salça, yağ ve kenger ilave edilip kavrulur. Üzerine sumak suyu ilave edilerek pişirilir. Daha sonra üzerine ezilmiş sarımsak ekleyerek servis edilir. (Fotoğraf 5.21)



Fotoğraf 5.21. Kenger Meftunesi Yemeği

Kabak Meftunesi

Kış kabağı Diyarbakır’da yetiştirilmektedir. Kemikli koyun veya kuzu eti bir tencereye alınarak biraz su eklenir ve haşlanana kadar pişirilir. Suyunu çektikten sonra yağ ve salça eklenerek kavrulur. Küp şeklinde doğranan kabaklar ve biraz su eklenerek pişirilir. İçine sumak suyu eklenerek biraz daha pişirilir. Sarımsak ezilerek yemeğe eklenir ve servis edilir. (Fotoğraf 5.22)



Fotoğraf 5. 22. Kış Kabağı ve Kış Kabağı Meftunesi Yemeği

Hırçikli Meftune

Diyarbakır'da yetiştirilen patlıcanlar kış aylarında da kullanılması için kurutulurlar. Patlıcanlar dolmalık olarak hazırlandıkları zaman kesilen üst kısmı yani koçanları atılmaz ve onlar da kurutulur. Bu koçanlardan yapılan yemeğe hırçikli meftune denilmektedir. Diyarbakır'da eski, bir şeye yaramayan şeylere hırçik denilmektedir. Patlıcanlar sıcak su da biraz haşlanır. Bir tencere içerisinde koyun eti biraz suyla pişirilir. Pişen etin üzerine hırçikler, kurutulmuş biber ve domates salçası eklenerek pişirilir. Yemek pişince içine sumak suyu ve sarımsak eklenerek servis edilir (Değer, 2009).

Elma Meftunesi

Koyun veya kuzu eti tencerede biraz suyunu çekene kadar pişirilir. Ekşi yeşil elmalar etin üstüne atılarak karıştırılır. Koruk suyu, sarımsak ve tuz yemeğe konularak pişirilir (Güldoğan, 2011).

Yumurtalı Kenger

Gundelia tournefortii, bölgede 'Kenger' ya da 'kereng' olarak adlandırılmaktadır. On santimetrelilik gövde kısmı soyularak yemek yapılmaktadır (Akan, Korkut, & Balos, 2008) Kenger dikenlerinden arındırılıp tuzlu suda biraz yumuşayana kadar haşlanır. Sonra süzgeçle süzülür. Bir kapta yumurta çırpılarak üzerine tuz atılır. Süzülen kengerler el yardımıyla sıkılır ki hiç suyu kalmasın. Yağ tavaya konulur ve kenger yumurtaya batırılarak kızartılır.

Yumurtalı Ağbandır

Ağbandır 30 cm uzunluğunda üst kısmı yeşil alt kısmı yeşil olan bir bitki çeşididir. İlkbahar aylarında yetişmektedir. Birkaç deste ağbandır ayıklanarak 2cm uzunluğunda doğranarak bir tencerede az su ile haşlanır. Sahanda tereyağı eritilerek yumurta eklenir ve pişirilir. Haşlanmış olan ağbandır da eklenerek kavrulur (Değer, 2009).

Yumurtalı Boğ

Boğ ayıklanarak tuzlu suda haşlanır. Yumurtalar sadeyağ ile sahanda pişirilir ve haşlanmış boğ eklenerek kavrulur (Değer, 2009).

Yumurtalı Pırpırım (Semizotu)

Semizotu ayıklanıp temizlenir ve doğranarak az suda haşlanır. Elle sıkılarak suyundan arındırılır. Çırpılan yumurtalar tereyağında pişirilir ve içine semizotu eklenerek kavrulur. Biraz tuz eklenir.

Ispanaklı Yumurta

Ispanaklar ayıklanarak temizlenir ve doğranır. Bir tencere içerisine ıspanak ve biraz su eklenerek haşlanır. Haşlanınca elle sıkılarak suyu süzülür. Bir tavanın içine tereyağı konularak eritilir ve ıspanaklar eklenerek biraz çevrilir. Üzerine yumurta kırılır ve biraz tuz eklenerek biraz daha pişirilir.

Ebegümeci

Ebegümecinin taze yaprakları ile yemek yapılmaktadır. Sert olan kısımları kullanılmamaktadır. Doğranan kuru soğan sadeyağ da kavrulur. Domates salçası eklenerek karıştırılır. Ebegümeci otu, pirinç, tuz ilave edilerek pişirilir.

Şorba Kari

Kurutulmuş kari otu (acı tırşık otu, yılanıyastığı,) Yıkayıp, içerisine yarı haşlanmış dövme eklenerek pişirilir. Başka bir tavada yağ eritilerek çorbanın üzerine gezdirilir (Aras, 2013).

Yarpuz Ekşisi

Akşamdan nohut ve döğme ıslatılır ve haşlanır. Nohut ve dövme yumuşayınca içine doğranan yarpuz, sumak suyu ve tuz eklenir. Tavaya yağ konularak soğan kavrulur içine domates, biber salçası ve pul biber eklenir. Biraz daha kaynatılarak ocağın altı kapatılır (Yazıcıoğlu, 2014).

Kabak Borani

Borani Selçuklu Türkleri tarafından yapılan yemek türüdür (Gürsoy, 2004). Doğranmış kabaklar tencereye alınır ve on dakika haşlanır. Sonra soğuk sudan geçirilip süzülerek tabağa konulur. Bir küçük kâse de yoğurt, tuz ve ezilmiş sarımsak çırpılıp kabakların üzerine konulur. Zeytinyağı ve tereyağı tavada kızdırılıp yoğurtlu kabağın üzerine gezdirilir.

Bağdonos lokması

Maydanozlar ayıklanıp doğranır içine kıyma ve pirinç eklenerek ufak sıklmalar elde edilerek tepsiye dizilir. Üzerine sumak suyu eklenerek pişirilir (Güldoğan, 2011).

Çakala (Badem) Meftunesi

Etler kuşbaşı doğranarak haşlanır ve kavrulur. Salça, tuz, pul biber ve sarımsak eklenir. İçine çakala (taze yeşil badem) eklenerek pişirilir (Güldoğan, 2011).

Nergizleme

Maydanoz ve yeşil soğan yıkanarak ayıklanır ve ince ince doğranır. Haşlanan yumurtalar da soyularak doğranan yeşilliklerin içine atılır. Tuz, karabiber, pul biber ve az miktarda limon suyu eklenerek karıştırılır ve servis yapılır (Güldoğan, 2011).

Çükündür Salatası

Beş adet çükündür haşlanır, kabukları soyulur ve doğranır. Üzerine tuz, zeytinyağı, limonsuyu, sirke eklenerek servis edilir (Yazıcıoğlu, 2014).

Zahter

Kavrulmuş kavun çekirdeği içi, leblebi, küncü havanda ezilir ve içine tuz, pul biber eklenir ve servis edilir. Diyarbakır'da daha çok sabah kahvaltılarında tüketilmiştir (Güldoğan, 2011).

Şebbot Balığı Pilakisi

Şebbot balığı Dicle Nehri'nden tutulmaktadır. Kuru soğan ince ince doğranarak yağda öldürülür. İçine salça eklenir. Az kılçıklı balık üzerine tuz atılarak biraz su eklenerek pişirmeye başlanır.

Babaganuş

Diyarbakır şehir merkezinde “babaganuş” olarak adlandırılmaktadır. Çermik ve Çüngüş ilçelerinde “söğürme” veya “sogilme” olarak adlandırılıp Lice’de “helise”, Silvan’da “balicana şeliqandi” olarak adlandırılmaktadır (Öncü, 2015).

Patlıcanlar ve biberler ateşte közlenip ince ince doğranır. Bıçakla inceltip püre haline getirince sarımsak da eklenir. Bir tavada tereyağı eritilip yumurta eklenerek pişirilir. Pişirilen yumurtanın üzerine patlıcanlar ilave edilerek biraz daha pişirilir. Üzerine kırmızı pul biber yakılıp gezdirilerek servis edilir. (Fotoğraf 5.23)



Fotoğraf 5. 23. Babaganuş

Patlıcan Dizme (Pürlezzet)

Bir kabın içine az yağlı kuzu kıyma, tuz, karabiber ilave edilerek yoğrulur. Sonra yıkanan patlıcanlar 4-5 cm boyunda kesilir. Daha sonra yoğrulan kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak tepsinin içine bir patlıcan bir köfte şeklinde yan yana dizilir. Üzerine de domates ve sivri biberler dilimlenerek dizilir ve önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine yarım çay bardağı su serpilir. Ağız kapatılarak on dakika kadar dinlendirilip lavaş ekmekle servis edilir.

Nardan Aşı

Kuru soğan rendelenip üstüne kuzu kıyma, karabiber, kırmızı pul biber, kişniş, tuz bir su bardağı ince bulgur ve reyhan eklenerek iyice elle yoğrulur. İyice yoğrulmasının amacı suda dağılmasını önlemektir. Küçük misket şeklinde elle yuvarlanır. Bir tencere içerisinde doğranmış kuru soğan ve tereyağı eklenerek biraz kavrulur. İçine domates salçası eklenerek karıştırılır. Üzerine biraz nar ekşisi ve biraz su eklenir. Kaynayan suyun içine hazırlanan köfteler eklenerek köfteler pişene kadar

pişirilir. Pişirilen yemeğin üzerine ayıklanan nar, yeşil soğan ve maydanoz eklenerek servis edilir.

5.3.3. Dolmalar, Pilavlar ve Sarmalar

Kaburga Dolması

Kuzu kaburgası kasap tarafından içi doldurulacak şekilde hazırlanarak alınır. Tuz ve karabiber ile etin içi ovulur. Bir saat bekletilir. İç kısmı için kuşbaşı kuzu eti tencerede kavrulur. İçine iki su bardağı kadar su eklenip pişirilir suyunu çekince içine pirinç ve karabiber eklenip ocaktan alınır. Başka bir tencerede bademler sıcak suda haşlanıp kabukları soyulur ve hafif sadeyağ da kavrularak iç pilavın içine eklenir. Hazırlanan iç pilav kaburganın içine konularak ağzı dikilir. Üzerine salça ve yoğurt karışımı sürülür. Tencerede sadeyağ eritilir ve kaburga içine konularak iyice kızartılır. Daha sonra üzerine su eklenerek pişmeye bırakılır (Değer, 2009). (Fotoğraf 5.24)



Fotoğraf 5. 24. Diyarbakır Kaburga Dolması

Diyarbakır Dalak Dolması

Dalaklar iyice yıkandıktan sonra bıçakla ortası yarılr. Kuyruk yağı küçük kareler şeklinde kesilir. Yıkanan maydanozlar küçük küçük doğranır. Kuyruk yağı, doğranan maydanoz, reyhan ve pul biber karıştırılarak yarılan dalakların içine doldurulur. Dalaklar içi yağlanan tepsinin içine dizilerek çarşı fırınına gönderilerek pişirilir. Pişen dalaklar sıcak servis edilir.

Kuru Dolma

Yazın yetiştirilen sebzeler kış aylarında kullanılmak için kurutulur. Kurutulan patlıcan, biber suda biraz haşlanır. İçi için pirinç yıkanarak bir kaba alınır. Kuru soğan oldukça küçük doğranır. İçine domates, biber, maydanoz doğranarak eklenir. İçine domates salçası ve biber salçası, pul biber, karabiber, et ve tuz eklenir. Kaynatılan su sumak içine konularak sumak suyu hazırlanır. Sumak suyunun bir kısmı iç harcının içine eklenir. Haşlanan kurutmalıkların içi doldurularak tencereye konulur. Üstüne kalan sumak suyu ve su eklenerek pişirilir. (Fotoğraf 5.25)



Fotoğraf 5. 25. Kuru Dolma

Has (Marul) Sarması

Marullar güzelce yıkanarak içindeki damar kısmı çıkarılır ve biraz sıcak suda bekletilir. Bir kabın içerisine doğranan soğan, domates, maydanoz ile et, pirinç, salça, karabiber, pul biber, tuz ve hazırlanan sumak suyu eklenerek harç hazırlanır. Marul yaprakları sarılarak tencereye dizilir. Üstüne kalan sumak suyu ve biraz su eklenerek pirinçler yumuşayana kadar pişirilir. Üzerine yağda kızartılan yumurta eklenerek servis edilir.

Sarma

Asma yaprakları sıcak suda bekletilir. Bir kabın içerisine pirinç, kıyma, doğranmış kuru soğan, maydanoz, domates salçası, biber salçası, pul biber, karabiber, sıcak suda bekletilen sumak suyu, küçük bir tane doğranmış domates ve yeşilbiber eklenir. Hazırlanan iç harcı yaprakların içine konularak sarılarak

tencerenin içine konulur. Biraz salçalı su ve kalan sumak suyu eklenerek pişirilir. (Fotoğraf 5.26)



Fotoğraf 5. 26. Asma Yaprğından Yapılan Sarma

Yalancı Sarma

Asma yaprakları sıcak suda bekletilerek biraz yumuşaması sağlanır. Bir kabin içersine dövme ufağı, salça, tuz ve kuru soğan ile maydanoz yemeklik doğranarak eklenir. Yağ, karabiber, pul biber eklenerek karıştırılır. Hazırlanan iç harç yaprakların üzerine konularak sarılır. Sulandırılmış salçalı su üzerine eklenir ve bir ağırlık üzerine konularak sarmalar pişirilir. Pişen sarmaların üzerine sarımsaklı yoğurt ve üzerine eritilmiş pul biberli tereyağı gezdirilerek servis edilir (Diyarbakır Mutfağı, 2003). (Fotoğraf 5.27)



Fotoğraf 5. 27. Yalancı Sarma

Duvaklı Pilav

Genellikle düğün, nişan ve davet gibi etkinliklerde yapılmaktadır. Tabağa konulan koni şeklinde bembeyaz pilavın üzerine badem veya kıymadan yapılan sosu duvak gibi durduğu için bu adı almıştır (İşler, 2018) Tencereye et, su ve tuz eklenerek pişirilir. Yıkanan Karacadağ pirinçleri ilave edilerek kısık ateşte suyu çekene kadar pişirilir. Üzerine eritilen tereyağı gezdirilir. Kabukları soyulmuş bademler yağsız bir tavada kavrulup içine tereyağı ve koyun kıymasını ilave edilerek kavrulur. İçine tuz ve yenibahar eklenip kıyma suyunu çekene kadar pişirilir. Pilav basma kâsesine kıymalı harcı konulup üzerine pilav konularak kaşıkla sıkıştırılır ve bir tabak üzerine ters çevirerek üzerine maydanoz serpiştirilerek servis edilir. (Fotoğraf 5.28)



Fotoğraf 5. 28. Diyarbakır Duvaklı Pilavı

Meyhane Pilavı

İri doğranan kuzu eti tencereye konulur ve biraz su eklenerek etler pişirilir. Suyunu çekerek pişen etlerin içine küçük parçalar halinde doğranan soğan eklenerek pembeleşinceye kadar pişirilir. Biberler de küçük doğranarak içine atılır. Kabuğu soyulmuş domates ve salça eklenerek üç dört dakika pişirilir. İçine bulgur ve su ve karabiber, yenibahar eklenerek pişirmeye bırakılır. Aynı bir tavada tereyağı kızdırılıp dinlendirilen pilavın üzerine gezdirilir (Değer, 2009).

Şehriyeli Bulgur Pilavı

Diyarbakır'da Bulgur pilavı her çeşit yapılmaktadır. Şehriyeli, sade, sebzeli, domatesli, nohutlu, etli, mukaşerli yapılmaktadır.

Diyarbakır usulü evde yapılan şehriyeler fırında ya da tavada kavrulur. Pilav tenceresinin içine yağ konularak eritilir, su ve tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynayınca pilavlık bulgur ve şehriye eklenerek suyunu çekene kadar pişirilir. Sıcak servis edilir (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Cücük Pilavı

Küçük doğranan soğanlar yağla kavrulur. Döğme ufağı eklenerek karıştırılır. İçine su ve tuz eklenerek pişirilir. Üzerine yağ dağlanarak yani tereyağı eklenerek servis edilir (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

İç Pilav

Pirinç suda yıkanır. Etler kuşbaşı doğranarak tencereye biraz su eklenerek suyunu çekene kadar pişirilir. Başka bir tencerede tereyağı Badem veya fıstıklar pembeleşinceye kadar karıştırılır. Önceden ıslatılan pirinçler üzerine eklenerek karıştırılır. Kuş üzümü, tuz ve pişmiş et eklenerek karıştırılır. Üzerine su eklenir ve suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir (Değer, 2009).

Mukaşerli Bulgur Pilavı

Mukaşser (Küçük nohut kırığı) suda ıslatılır. Soğan yağda kavrulur tuz, pul biber ve karabiber atılarak su eklenir. Kaynayınca içine mukaşser, bulgur ve şehriye eklenerek suyunu çekene kadar pişirilir (Yazıcıoğlu, 2014).

Pirinç Pilavı

Diyarbakır'da yemeklerin yanında pilav olmazsa olmazlar arasında yer almaktadır. Karacadağ pirinci yıkanarak biraz suda bekletilir. Sonra süzülür. Kaynamış olan et suyunun içine eklenir. Pirinçler kaynayınca hafif ateşe alınır ve suyu çekene kadar pişirilir. Tavada sadeyağ kızdırılarak üzerine gezdirilir. Biraz dinlendirildikten sonra servis edilir (Değer, 2009).

Kibe Mumbar

Güzelce yıkanan koyun bağırsaklarını ve kuzu içkembesini parçalara bölünür. Ayrı bir kapta pirinç, nane, pul biber, reyhan, karabiber ve kıyma karıştırılır. Temizlenen mumbar ve kibelerin içine hazırlanan harç içine konularak dikilir. Mumbarların dışı tuzlu suyla yıkadıktan sonra tencereye su koyulup pişirilir. (Fotoğraf 5.29)



Fotoğraf 5. 29. Kibe Mumbar

İçli Köfte

İnce bulgur, yarma bulgur ve tuz ve biraz ılık suyla yoğurularak yarım saat dinlendirmeye bırakılır. Tencereye yağ konularak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra kıyma, pul biber, reyhan da eklenerek kavurmaya devam edilir.

Piştikten sonra ocağın altı kapatılır ve ince doğranmış maydanozlar eklenir. Yoğurulan hamur elde ortası oyularak içine iç harcı konularak kapatılır. Tencerede kaynatılan suyun içine köfteler atılır ve köfteler su üzerine çıkana kadar pişirilir ve soğuk ayranla servis yapılır. (Fotoğraf 5.30)



Fotoğraf 5. 30. İçli Köfte

Çiğ Köfte

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde çok fazla yapılmaktadır. Ancak iller arasında yapılış farklılıkları bulunmaktadır. İçine katılan baharatlar farklılık göstermektedir. Eskiden çiğ köfte eti çukur bir taş içerisinde dövülerek macun kıvamına getirilirdi. Günümüzde yağsız sinirsiz et kasaplar tarafından iki kez çektilerilerek kullanılır. Beş türlü baharat, kırmızı pul biber, domates salçası, biber salçası, ince kıyılmış kuru soğan, biraz tuz ve su ile karıştırılarak ince bulgurla biraz yoğrulur sonra et de ilave edilerek bulgurlar yumuşayana kadar yoğrulur. Yumuşayınca ince ince doğranan maydanoz ve yeşil soğan eklenir ve elle sıkılarak servis edilir (Değer, 2009). (Fotoğraf 5.31)



Fotoğraf 5. 31. Çiğ Köfte

Yoğurtlu Salatalık Dolması

Yağlı kıyma, doğranmış kuru soğan, maydanoz, pul biber, iki adet doğranmış yeşilbiber, pirinç, salça ve tuz eklenerek karıştırılır. Kurutulmuş salatalıklar haşlanır veya taze salatalıkların içi açılarak hazırlanan malzeme içine doldurulur. Doldurulan salatalık dolmaları iç içe geçirilerek tencereye konulur. İçine salçalı su dökülerek pirinçler yumuşayana kadar pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş yağ ve pul biber gezdirilerek servis edilir (Güldoğan, 2011).

Lepik

Simindirik, ince bulgur, kişniş, yağsız kıyma, rendelenmiş soğan karıştırılarak biraz yoğrulur. Avuç içinde sıkıştırılarak yuvarlak olacak bir şekilde açılır. Kaynayan suda haşlanır. Haşlandıktan sonra biraz süzülmesi beklenir. Yumurtaya batırılarak kızartılır (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Belloh (Çiğ, Mercimek Köftesi)

Kırmızı mercimek çorba şeklinde pişirilir. Başka bir tavada yağ içinde kuru soğan kavrulur ve içine salça da eklenerek biraz daha pişirilir. Kişniş ve kimyon eklenerek mercimeğin içine eklenir. Mercimeğin yarısı kadar ince bulgur eklenir ve bekletilir. Daha sonra taze soğan ve maydanoz eklenerek servis yapılır ve elle sıkılarak tabağa konularak servis edilir. Mercimek köftesi de kadınların ev gezmelerinde sıklıkta yapılmaktadır. (Fotoğraf 5.32)



Fotoğraf 5. 32. Belloh

5.3.4. Tatlılar, Ekmekler ve Helvalar

Devşevti

Bir tavaya sadeyağ ve biraz pekmez konularak ısıtılır. İçine kuru bayat ekmek eklenir biraz ısıtılır ve servis edilir (Güldoğan, 2011).

Diyarbakır Çöreği

Bir kabın içinde süt, şeker, mayayı karıştırılır. Üzerine zeytinyağı, tereyağı, çörek otu, tarçın, susam ve mahlep eklenir. Un ve tuz da eklenerek hamur yoğrulur. Üzeri kapatılıp bir saatten fazla dinlendirilir. Kabaran hamur tekrar yoğrulup mandalina büyüklüğünde alınıp yuvarlanıp bir parmak kalınlığında dört parmak uzunluğunda hamurun üzerine bıçakla kesikler atılarak tepsiye dizilir. Dizilen hamurların üzerine yumurta sarısı sürülüp çörek otu veya susam serpilerek fırında pişirilir. (Fotoğraf 5.33)

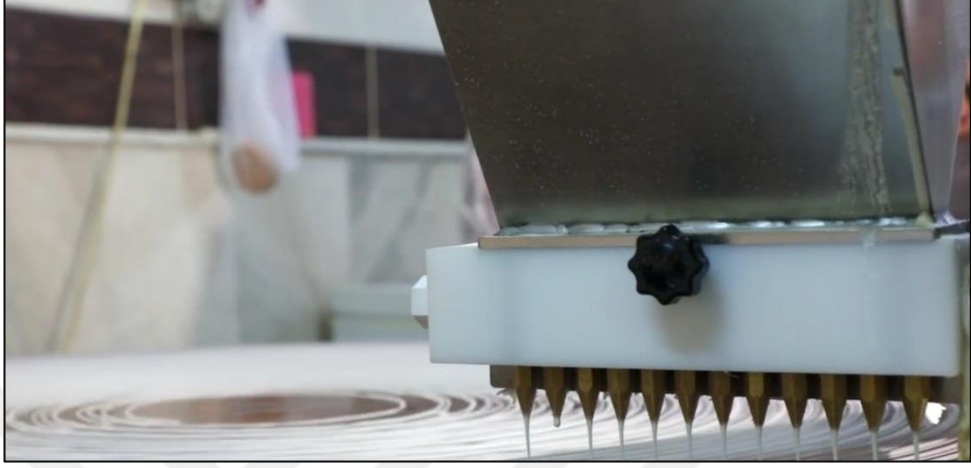


Fotoğraf 5. 33. Kendine Has Kokusu ile Diyarbakır Çöreği

Burma Kadayıf

Önce şeker ve su tencereye konularak ocağa alınır. Şerbet beş dakika kaynadıktan sonra limon suyu eklenip beş dakika daha kaynadıktan sonra ocak kapatılır. Çiğ kadayıflar tezgâh üzerinde açılarak içine fıstık atılarak her tarafına eşit yayılır. Daha sonra kadayıfın iki ucundan tutularak ters yönler doğru çevirerek

kapatılır ve tepsiye yerleştirilir. Tepsi ocağa alınarak ve her yeri eşit derecede kızarana kadar orta ateşte pişirilir. Aynı büyüklükte başka bir tepsi alınıp diğer tepsi üzerine koyularak ters çevrilir. Kadayıfın diğer tarafı da pişirilir. Kızardıktan sonra ocağın altını kapatılıp ılık şerbet dökülerek servis edilir. (Fotoğraf 5.34)



Fotoğraf 5. 34. Çiğ Kadayıfın Yapılış Aşaması

Zingil

Bir kap içerisine yumurtalar kırılır ve içine biraz süt, kuru maya, bir çay kaşığı karbonat, bir kaşık yağ ve yeterince un katılır ve karıştırılır. Bir tencerede yağ ısıtılır ve hazırlanan malzeme kaşık yardımıyla yağ içine atılarak kızartılır. Kızartılanlar önceden hazırlanan şerbet içine atılır ve şerbetini çektikten sonra çıkarılarak tabağa alınır ve servis edilir. (Fotoğraf 5.35)



Fotoğraf 5. 35. Zingil Tatlısı

Nuriye Tatlısı

Diyarbakır’da yapılan Nuriye tatlısı farklı yerlerde yapılanlardan farklı olarak içinde badem kullanılmasıdır. İki su bardağı şeker ile iki su bardağı su bir tencereye konularak kaynatılır. Kaynayınca biraz limon suyu eklenerek soğumaya bırakılır. Bir kabın içerisine beş yumurta akı ile bir tane tüm yumurta yarım çay bardağı tuzlu su ekleyip beyazlaşınca kadar çırpılır. Sonra yeteri kadar un ekleyerek yumuşak bir hamur kıvamına gelene kadar yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde on dört parçaya ayrılır. Üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat dinlendirilir. Bezeler nişasta kullanılarak ince olacak şekilde açılarak yağlanmış tepsinin içine yayılır. Her iki yufkadan biri yağlanarak tepsiye dizilir. Ortasına dövülmüş badem konularak kalan yufkalar da aynı şekilde açılarak üst üste gelecek şekilde dizilir. Üsteki yufka da yağlanıp fırına atılır. Süt ısıtılarak fırından çıkan yufkaların üzerinde gezdirilir. Üzeri kapatılarak on beş dakika kadar bekletilir. Şerbetin bir kısmı üzerine dökülür ve kalan kısmı tekrar ısıtılarak tekrar tatlının üzerine gezdirilir (Değer, 2009).

İncir Tatlısı

Kuru incirler ılık suyla yıkanır. Yıkanan incirler tencereye konulur. Biraz pekmez eklenir ve pişirilir. Kıvama gelen tatlı ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Soğuyan incir tatlısının üzerine ceviz eklenerek servis edilir (Öncü, 2015).

Peynir Tatlısı

Bir kilo taze tuzsuz peynir bir tavada eritilir. Başka bir tavada un hafif pembeleşinceye kadar kavrulup şekerle birlikte peynire eklenerek sürekli karıştırılır.

Un Helvası

Tereyağı un ile kavrulur. Şeker ve su eklenerek karıştırılır. Tencereye yapışmayacak kıvama gelince ceviz eklenerek servis edilir. Bu tatlı şeker yerine daha önceleri pekmezle yapılmaktaydı.

Ayva Tatlısı

Ayvalar yıkanarak soyulur ve dilimlenir. Kararmaması için limon suyunda bekletilir. Dilimlenen ayvalar bir tencerenin içine dizilir. Toz şeker ayvaların üzerine gezdirilir. Ayvaları geçmeyecek kadar su eklenir. Ayva çekirdekleri de ayvanın içine konulur. Ayvalar yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir. Pişen tatlı ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Soğuyan tatlı tabağa konularak üzerine kaymak konulup fıstık serpilerek servis edilir (Öncü, 2015).

Kayısı (Çiri) Tatlısı

Kayısılar tencereye konulur üzerine pişecek kadar su konularak yumuşayana kadar pişirilir. Pişirilen kayısılar tencerenin içinden çıkarılır. Kayısının altında kalan sıcak suya nişasta ve şeker konularak cıvık bulamaç haline gelene kadar pişirilir. Kaynayan kayısılar yağda kızartılır. Sonra pişirilen bulamaç da yağda kızaran kayısıların üzerine eklenir. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınarak soğuması için dinlenmeye bırakılır. Ceviz eklenerek servis edilir (Öncü, 2015).

Sarığı Burma

Üç su bardağı şeker ve üç su bardağı su kaynatılır biraz limon suyu eklenerek şurubu hazırlanarak soğumaya bırakılır. İki yumurta, iki kaşık sadeyağ, tuz ve un ile

yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğrulur. Bezelere ayrılarak ince olacak şekilde açılır. Çektirilen ceviz üzerine serpilerek yağlı oklavaya sarılır. Buruşturularak oklavadan çıkarılması sağlanır. Tepsie dizilir ve sadeyağ eritilerek üzerinde gezdirilerek fırına atılır. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbet dökülür (Değer, 2009).

Peynirli Kadayıf

Pekmezin içine biraz sadeyağ eklenerek tepsi yağlanır. Yağlanan tepsinin üzerine tel kadayıf serilir. Üzerine tuzsuz taze peynir serilir. Kalan kadayıf peynirin üstüne serilir. Eritilmiş sadeyağ kadayıfın üzerine gezdirilir. Kadayıf tepsisi yanan ateşin üzerine konularak altı üstlü kızarana kadar pişirilir. Sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbet dökülür. Sıcakken servis edilir.

Dövmec

Evde yapılmış sıcak ekmek doğranıp tepsie konulur. Sadeyağ eritilerek pekmeze birlikte ekmeğin üzerine eklenir. Karıştırılarak sıcak olarak yenilir.

Paluze

Dört çorba kaşığı nişasta beş su bardağı ile karıştırılarak bir bardak şeker eklenerek pişirilir. Kaynayınca altı kapatılır. Soğuduktan sonra üzerine pekmez veya reçel eklenerek servis edilir (Değer, 2009).

Yoğurt Tatlısı

Bir bardak şeker ile bir buçuk bardak su karıştırılarak şurup hazırlanır. Bir kâsede yoğurt, yumurta, zeytinyağı ve tarçın eklenerek çırpılır. Ceviz, un ve karbonat eklenir. Yağ tavada kızdırılır ve hazırlanan hamur kaşıkla yağın içine atılarak kızartılır. Kızardıktan sonra soğuk şurup içine atılır (Değer, 2009).

Halbur Hurma (Kalbur Hurma)

Un bir tavaya konularak rengi dönene kadar kavrulur ve soğumaya bırakılır. Meşe odunu külü suyla birlikte kaynatılır ve soğutularak tortusu dipte kalacak şekilde bir su bardağı kadar alınır. Şerbeti için şeker ve su kaynatılır. Şerbet kaynatılınca birkaç damla limon damlatılır ve soğumaya bırakılır. Kül suyu, sadeyağ,

yoğurt, bir tatlı kaşığı şeker, tuz ve kabartma tozu ve kavrulan un eklenerek yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamur on beş dakika kadar dinlendirilir. Hamur ceviz büyüklüğünde ele alınarak avuç içinde biraz açılarak hurma görüntüsü alması için rendenin üzerine bastırılır. Şekli bozulmadan ele alınarak içine dövülmüş ceviz ve tarçın konularak kapatılır. Tepsiye dizilerek fırına atılır. Sıcak tatlı üzerine soğuk şerbet dökülür. Şerbetini çekince servis edilir (Özyerli, 2019).

Cendere

Yumurta, tuz, sadeyağ, un ve su eklenerek hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur biraz dinlendirilir. Cevizler ince olacak şekilde çekilir. Şeker ve su eklenerek şerbet hazırlanır. Hamur mandalina büyüklüğünde parçalar koparılarak nişastayla ince olacak şekilde açılır. Çekilmiş ceviz açılan hamurun üzerine seriler ve yufka iki taraftan büzülür. 10 cm olacak şekilde kesilerek tepsiye dizilir. Üzerine eritilmiş sadeyağ eklenerek fırına atılır. Pembeleşene kadar pişirilir. Tatlı sıcakken soğuk şerbet dökülür (Diyarbakır Mutfağı, 2003).

Kahi

Dört su bardağı şeker ile Dört su bardağı su bir tencereye konularak şerbet hazırlanır. Bir kapta un, tuz ve su karıştırılarak hamur hazırlanır. Nişasta kullanılarak ince olacak şekilde açılır. En az on altı yufka açılmalıdır. Yağlanmış tepsinin içine eklenir. Yufkaların arası sadeyağla yağlanır. Yufkaların yarısının üzerine taze peynir eklenir ve kalan diğer yufkalar arası yağlanarak bitene kadar sıralanır. Fırında pişirilerek dilimlenir. Soğutulmuş şerbet sıcak tahinin üzerine eklenir ve sıcakken servis edilir (Değer, 2009).

Badem Ezmesi (Lebüzünye)

Bademler haşlanıp kabukları soyularak kurutulur. Kıyma makinesinde kurutulan bademler çekilir. Pudra şekeri ve su ile yoğrularak merdane ile açılır. Bir parmak büyüklüğünde kesilerek servis edilir.

Su Böreği

Diyarbakır'da su böreği kıyma ile yapılmaktadır. Bu tarifte isteğe göre peynir de konulabilir. Un yoğurma kabına elenir ortası havuz yapılarak içine yumurta, su,

süt ve biraz tuz eklenerek hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur bir saat dinlendirilir. Bir tencerenin içine doğranan soğanlar eklenir ve yağda kavrulur. Daha sonra içine kıyma konularak kavrulur. İçine pul biber, karabiber, yenibahar, tuz ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Yoğrulan hamurdan bezeler alınarak oklavayla açılır. Böreği haşlamak için bir tencerede su kaynatılır ve içine biraz tuz atılır. Tepsi yağlanır ilk açılan yufka tepsiye serilir. İkinci yufka kaynayan suyun içine atılarak biraz suda haşlanarak çıkarılır ve soğuk suyun içine atılır. Sonra süzgecin içine alınarak süzülür. Süzülen hamur tepsinin içine konularak yağlanır. Birkaç kat aynı işlem yapılır ve üzerine pişirilen harç eklenir. Tekrar haşlanan yufkalar tepsiye yağlanarak serilir. Son kat yufka haşlanmadan tepsiye serilir. Fırına atılarak pişirilir (Özyerli, 2019). (Fotoğraf 5.36)



Fotoğraf 5. 36. Su Böreği

Patile (Katma veya Katmer)

Sadeyağ bir tavada eritilerek ince ince doğranmış kuru soğan ve yeşil soğan biraz pişirilir. İçine çökelek eklenir. Çökelek ayranın kaynatılıp süzülmesiyle oluşmaktadır. (Fotoğraf 5.37)



Fotoğraf 5. 37. Katma

Taş Ekmeği

Kızgın taşlar üzerine dökülerek yapıldığı için bu adı almıştır. Eskiden bu ekmeği yapmak isteyenler için üstü delikli özel taşlar bulunmaktaydı. Bu işlemi sac ters çevrilerek de yapılabildiği gibi şu an tavalarda da yapılabilmektedir. Bir tatlı kaşığı maya, bir tatlı kaşığı şeker biraz ılık suda eritilir. Bir kap içerisinde biraz un eklenir. Ortası elle açılarak eritilen maya, bir yumurta, bir su bardağı süt ve su konularak akıcı bir hamur hazırlanır. Hamurdan bir kepçe sac, taş veya tavaya dökülerek altlı üstlü pişirilir. Üzerine eritilmiş sadeyağ, pekmez ve toz şeker serpilerek yenilmektedir (Değer, 2009). (Fotoğraf 5.38)



Fotoğraf 5. 38. Sac Üzerinde Taş Ekmeği Yapımı

Bulgur Ekmeği

Kuru soğan yağda kavrulur. Leğenin içine ince bulgur, un, yumurta, kavrulan soğan, tuz, pul biber, karabiber ve suyla yoğrulur. Hazırlanan hamur bir saat dinlendirilir. Hamur dinlendikten sonra şekil verilir ve fırında pişirilir (Yazıcıoğlu, 2014). (Fotoğraf 5.39)



Fotoğraf 5. 39. Bulgur Ekmeği

Pekmez Helvası

Sonbahar aylarında bağ bozumu zamanında toplanan üzümler yıkanıp, sıkılırlar. Elde edilen bu suya *şire* denilmektedir. Bu şireler bakır kazanlarda pişirilir.

Halk arasında “kerge kazan” adı verilmektedir. Bu şire kazanlarda uzun süre pişirilir. Kazan dolu ise dördte bir oranında kaynatılarak “indirme” adı verilen işlem gerçekleştirilir. Pişen pekmez başka bir bakır kazana dökülerek birkaç gün su girmeyecek şekilde bekletilir ve şişelere konularak yemeye hazır hale getirilir. Hazırlanan bu pekmez ile helva da yapılmaktadır. Un, sadeyağ ile kavrulur ve içine pekmez eklenerek pişirilir. (Fotoğraf 5.40)



Fotoğraf 5. 40. Üzümden Yapılan Helva

5.1.3.4.25. Peynirli Helva (Helavi)

Pekmezden yapılan helvadan yapılmaktadır. Tavanın içinde tuzsuz taze Diyarbakır peyniri biraz tereyağıyla eritilir. İçine helva eklenir ve biraz pişirilir. (Fotoğraf 5.41)



Fotoğraf 5. 41. Peynirli Helavi

Bastık (Pestil)

Üzümler ezilerek şire haline getirilir ve kerge kazanına süzülerek boşaltılır. Kerge kazanına boşaltılan şire kaynatılır. Kaynatılan şirenin “kefi “yani üzerindeki köpükler alınır. Sonra kaynayan şire boş bir leğen içerisine süzülerek boşaltılır. Süzme işlemi bezle yapılmaktadır. Süzülen şirenin yarısı tekrar kerge kazanına boşaltılır ve geriye kalan şire soğutularak içine un, nişasta, eklenerek “link” adı verilen işleme tabi tutulur. Hazırlanan karışım süzgeçle boş leğene süzülür. Sonra kerge kazanı içerisinde kalan şirenin altı yakılarak kaynatılır. Kaynatılan şirenin içine hazırlanan karışım ilave edilerek Bulamaç küreğiyle karıştırılır. Karıştırma işlemi sürekli yapılmalıdır çünkü karıştırılmazsa bulamaç yanar. İsteğe göre içine susam (küncü)de eklenebilir. Hazırlanan bulamaç pestil bezlerine sürülerek serilir. Güneşte kurutulmaya bırakılır. Kuruyan pestilli bezler toplanır ve arkası ıslatılarak çıkarılır. (Fotoğraf 5.42)



Fotoğraf 5. 42. Pestil (Bastık) Kurutulması

Pestil (Bastık) Kavurması

Pestiller elle kesilir. Bir tavada sadeyağ eritilerek yumurta eklenir, biraz pişince küçük parçalar haline getirilen pestiller eklenerek servis yapılır.



Fotoğraf 5. 43. Pestil (Bastık) Kavurması

Kavun Tatlısı

Diyarbakır'da “kış kavunu” adı verilen sert ve büyük boyutlu kavunlar yetiştirilmektedir. Kavun soyularak parçalara ayrılır. Dağılmaması için şekerli suda hafif pişirilir. Üzerine ceviz eklenerek servis edilir (Değer, 2009).

Kaygana

Bir yemek kaşığı sadeyağ eritilir ve üzerine yumurta eklenerek pişirilir. Pişen yumurtanın üzerine pekmez eklenerek bir iki dakika kaynatılarak ocaktan alınır. Sıcak sıcak servis edilir.

Peynir Helvası

Peynir helvası birçok yörede yapılmaktadır. Yapılış aşamasında bazı farklılıklar bulunmaktadır. Diyarbakır'da üretilen taze peynir parçalara ayırarak tavaya konulur ve ateşin üzerine konulur. Başka bir tencerede tereyağı eritilir ve içine dört yemek kaşığı un eklenerek kavrulur. Kavrulan un erimiş peynire eklenerek karıştırılır. Pişen helva biraz dinlendirildikten sonra servis edilir (Öncü, 2015).

İrmik Helvası

Sıvı yağ ve sadeyağ eritilir ve içine külnar (çam fıstığı), ceviz eklenerek kavrulur. Başka bir tencerede su ve süt kaynatılır. Kaynayınca içine toz şeker eklenerek karıştırılır. Helva kızarmaya başlayınca içine hazırlanan şerbet dökülür ve şerbetini içine çekince ocaktan alınarak dinlendirilir (Yazıcıoğlu, 2014). (Fotoğraf 5.44)



Fotoğraf 5. 44. İrmik Helvası

Murtoga

Tereyağı, un ve tuz bir tavada kahverengi olana kadar kavrulur. Çok az su ekleyerek birkaç dakika kadar daha ocakta suyunu çekene kadar pişirilir. Sıcak servis edilir. Diyarbakır'da genellikle kahvaltılarda yenilmektedir (Yazıcıoğlu, 2014).

5.3.5. Şerbetler ve Hoşafklar

Pekmez Şerbeti

Su ve pekmez karıştırılarak hazırlanır. Kış aylarında yemeklerin yanında içecek olarak kullanılmaktadır.

Şerabi Harir (İpek Şurubu)

Bir litre su, şeker, şerbet boyası, karanfil, tarçın ve 10 adet ipek kozası malzemelerin hepsi karıştırılarak kaynatılır ve süzülür. Tatlı, kaymak ve yoğurt üzerine eklenerek yenilebildiği gibi sulandırılarak şerbet olarak da kullanılır (Yazıcıoğlu, 2014).

Meyankökü Şerbeti

Meyan kökleri dövülerek ezilir. Bunun için özel yapılmış kaplar bulunmaktadır. Eskiden tahtadan yapılmış sandık şeklinde bir tarafında suyun akışını sağlayacak bir kap bulunurdu. Ezilen meyan kökleri bu kaba konulup üzerine su eklenir. Biraz bekledikten sonra kap eğilerek renkli suyun akışı sağlanır. Bu işlem birkaç kez tekrarlanır. Suyun rengi kırmızı olunca buz eklenerek servis edilir (Değer, 2009).

Karaş

Diyarbakır üzümü “iri kara” olarak adlandırılmaktadır. Kara üzümün üzerine bol miktarda su eklenerek kaynatılır. Üzümler şişince ateşten alınarak süzgeçten geçirilerek ezilir. Üzüm suyu içine yaprak kayısı (eşbabiye) atılır. Üç yemek kaşığı nişasta su ile açılarak kaynayan üzüm suyuna eklenir ve iki taşım kaynatılarak ateşten indirilir. Üzerine karanfil ve tarçın eklenerek ağzı kapatılır. Soğuyunca içilir (Değer, 2009).

Eşbabiye Hoşafı

Eşbabiye (Ekşi yaprak kayısı) yıkanarak bir tencereye alınır ve üzerine beş su bardağı su eklenerek kaynatılır. Yumuşayınca içine şeker ilave edilerek bir iki taşım kaynatılır. Ateşten indirilerek soğumaya bırakılır (Değer, 2009).

İncaz (Kırmızı Erik) Hoşafı

Kırmızı, ekşi eriklere Diyarbakır’da *incaz* denilmektedir. İncaz suyla kaynatılır. Kaynayınca şeker veya evde bulunan pekmez veya reçel eklenir. İncazlar yumuşayınca ocak kapatılır ve soğumaya bırakılır.

ALTINCI BÖLÜM

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Diyarbakır kuzeyde Güneydoğu Toroslar yayı ile güneyde Mardin Eşiği ile kuşatılmıştır. Bu iki bölge arasında Diyarbakır Havzası yer almaktadır. Diyarbakır Platosu lavların etrafa yayılıp zamanla akarsular tarafından yarılmasıyla oluşmuştur. Bu alanda Karacadağ, kalkan şekilli bir volkan olup etrafında birçok koni yer almaktadır ve lavlar oldukça geniş bir alana yayılmıştır.

Diyarbakır şehrinde karasal iklim şartları etkili olmaktadır. Kent karasal iklim özelliğine sahip olduğundan dolayı nem açığı fazla ve karalar çabuk ısınıp çabuk soğumaktadır. Topoğrafya şartları açısından düzlük bir alana yayıldığı için güneş ışıınımı miktarı oldukça yüksektir. Sonbahar ve kış mevsimlerinde sıcaklık ortalamaları düşük olduğu için yüksek basınç, ilkbahar ve yaz mevsiminde ise sıcaklıklar yıl içerisinde yüksek olduğundan alçak basınç etkili olmaktadır. Yağışların büyük bir kısmı ilkbahar-kış döneminde düşmektedir. En soğuk ay ocak ayı olup en sıcak ay temmuz ayında yaşanır. Havzanın etrafı yükseltilerle çevrili olduğundan havza tabanına, kuzey kökenli soğuk hava kütleleri çökerek sıcaklık terselmesi olayının yaşanmaktadır.

Diyarbakır şehri tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Hurriler, Mitaniler, Aramiler, Asurlar, Urartular, İskitler, Medler, Persler, Partlar Makedonyalılar, Selevkoslar, Romalılar, Emeviler, Abbasiler, Şeyhoğulları, Hamdaniler, Büveyhoğulları, Mervaniler, Büyük Selçuklular, Suriye Selçukluları, İnaloğulları, Nisanoğulları, Artukoğulları, Eyyübiler, Anadolu Selçukluları, Mardin Selçukluları, Timurlular, Akkoyunlular, Safeviler ve Osmanlı Devleti bu

medeniyetler arasında yer almaktadır. Bu medeniyetler tarihi süreç içerisinde Diyarbakır şehrinin kültürel gelişimine süperempoze bir şekilde katkı sağlamışlardır. Şehirde günümüze kadar gelen yapılarda bu uygarlıkların izlerini görebilmek mümkündür.

Demografik açıdan çeşitlilik gösteren araştırma sahasında özellikle göçlerin dikkat çekici bir yapı arz ettiği görülebilmektedir. Diyarbakır şehrine yapılan göçlerin daha çok kırsal kesimler ile Doğu ve Anadolu Bölgesinin civar illerinden gerçekleştiği anlaşılmaktadır. Diyarbakır Şehrinde genellikle yerli nüfusun farklı illere ve ülkelere göç ettiği görülürken, çevre illerden göç aldığı ve demografik yapısının değiştiği tespit edilmiştir. Bu demografik değişimler sonucunda yerel kültür özelliklerinin önemli bir bozulma gösterdiği ve buna bağlı olarak sosyo-kültürel hayatın giderek değişmeye başladığı tespit edilmiştir.

Diyarbakır kentinin jeomorfolojik yapı analiz edildiğinde bazalt platoları üzerinde kurulduğu görülmektedir. Bu yapıya bağlı olarak araştırma sahasına yaşayan insanlar barınma ihtiyacını gidermek için bölgede bol miktarda bulunan bazaltlardan yararlanmışlardır. Konutlar inşa edilirken genellikle çevreden kolaylıkla temin edilebilir olmasından dolayı bu bazaltlar kullanılmıştır. Bazaltlar iki farklı şekilde kullanılmıştır. Bunlardan birincisi sert ve işlenmesi zor olan halk dilinde de erkek taş olarak adlandırılan dış duvarlar ve sütunlarda kullanılan gözeneksiz kayalardır. İkincisi ise işlenmesi daha kolay olan halk dilinde dişi taş şeklinde tanımlanan ve avlular ile eyvanlarda süslemelerinde olduğu bazaltlardır (Erçin Kahveci & A., 2013)

Diyarbakır şehrinde geleneksel meskenlerin oluşmasında hem fiziki coğrafya şartları hem de beşerî faktörler etkili olmuştur. Geçmiş dönemlerde Diyarbakır'da yaşayan insanlar doğanın kendilerine sunduğu imkânları değerlendirip kendi kültürel özellikleri dâhilinde şekillendirerek kendilerine özgü yapılar ortaya çıkarmışlardır. Ayakta kalan geleneksel Diyarbakır meskenleri kültürel coğrafya açısından analiz edildiğinde genel özellikleri itibariyle geleneksel Türk evi özelliklerine sahip oldukları tespit edilmiştir.

Geleneksel Diyarbakır evleri yapılırken yaz aylarında güneş ışınlarının etkisi azaltılmaya çalışılmış kış aylarında ise rüzgâr ve soğuktan korunmak amacıyla cephe

yüzeylerinin küçültülmesi sağlanarak meskenler birbirlerine bitişik yapılmıştır. Sokaklar hâkim rüzgâr yönüne göre planlanarak sokaklarda hava akımı sağlanmış ve yüksek duvarlar bu sokaklara gölgelik sağlayarak insan yaşamı kolaylaştırılmaya çalışılmıştır. İklimin etkisiyle odalar mevsimlere göre düzenlenmiştir. Yaz aylarında odalardan içeri güneş girmediği gibi kış aylarında da güneş ışıkları evin içinde görülmeyecek tarzda düzenlenmiştir. Surların etkisiyle kent sur içinde gelişme göstererek şehir Kale Kent özelliği kazanmıştır.

Kış rüzgârlarına ve yaz sıcaklıklarına karşı koruma amacıyla kalın taş duvarlar örülmüştür. Geleneksel Diyarbakır konutlarında en önemli iki mekân avlu ve eyvandır. Bu mekânlarda oturma, yemek hazırlama, yemek yeme, yatma, sünnet, düğün merasimi ve taziye kabul etme gibi günlük yaşamda birçok işlev yerine getirilmektedir. Geleneksel Diyarbakır evleri incelendiğinde hayatı kolaylaştırmak için her türlü ayrıntı düşünülmüştür. Fakat bu kültürel özelliklerin modern meskenler incelendiğinde hem kültürü yansıtmadığı hem de insan yaşamını güçleştirdiği düşünülmektedir. Geleneksel Diyarbakır evlerinde yaz aylarında sokaklarda sıcaktan korunmak için evlerde kabaltılar kullanılmış ve evler birbirlerine bitişik yapılarak gölgelik yapılmak istenmiştir. Ancak modern binalarda yaşam şartlarını kolaylaştıracak öğeler görülmemektedir. Kentsel dönüşümle yapılan meskenlerin kent kültürüne uygun yapılmadığı görülmektedir. Bu konuda kamu ya da özel sektör olmak üzere tüm kurumlar sorumlu davranmalı geleneksel kültür özellikleri kültürel miras olarak yaşatılmaya çalışılmalıdır.

Diyarbakır Suriçi bölgesinde 2016 yılında yaşanan terör saldırıları sonucunda tescilli yapıların birçoğu zarar görmüş ve geri dönüşü olmayan hasarlar almıştır. Bu olayların ardından Bakanlar Kurulu tarafından kamulaştırma kararı alınarak Suriçi bölgesinin %82'si kamulaştırılmıştır. Kamulaştırılan bu alanlarda inşa edilen evlerin maalesef aslına uygun yapılmadığı ve restorasyon çalışmalarında kullanılan malzemelerde farklılıklar olduğu göze çarpmaktadır. Oysa kentsel dönüşüm projesi hazırlandığı zaman bölgenin kültürel özelliklerini göz önünde bulundurulması ve bunun için Kültür Bakanlığı, üniversiteler ve koruma ile ilgili kurum ya da kuruluşlardan yardım alınması miras koruma özellikleri açısından son derece önemli bir süreçti.

Tarih boyunca Diyarbakır şehrinde farklı din ve mezheplere sahip insanlar bir arada yaşamışlardır. Türkler, Araplar, Süryaniler, Kürtler, Ermeniler, Yahudiler, Keldaniler, Yezidiler saygı ve sevgi içerisinde nitelikli bir kültür oluşturmuşlardır. Ancak kendi nüfusunu göç etkinlikleri ile kaybetmesi ve devamında kırsal alanlar ile çevre illerden şehre doğru yapılan göçler, kültürel özelliklerin deforme olmasına ve buna bağlı olarak kent kültürü ve kimliğinin kaybolmasına sebep olmaktadır.

Araştırma sahasının coğrafi özellikleri ile toplumun içinde bulunduğu ekonomik koşullar giyim kuşam üzerinde etkili olmuştur. Türkiye’de olduğu gibi Diyarbakır şehrinde de giyim kuşam kültüründe değişiklikler yaşanmaya başlamıştır. Batı kültürünün etkisi altında kalan ülkelerde teknolojinin gelişmesiyle seri üretimlerle tek tip kıyafetler kullanılmaya başlamıştır. Bu da Diyarbakır şehrinde küreselleşmenin etkisiyle kültürel bir değişime sebep olmuştur. Şehir merkezinde yaşayan insanların büyük bir çoğunluğunda modern giyim tarzı görülse de kırsal kesimde yer alan bazı köylerde özellikle Karacadağ bölgesinde geleneksel kıyafetler halen daha varlığını devam ettirmektedir.

Diyarbakır’da hakkında gerçekleştirilen literatür taramalarında, bölgede var olan giyim kuşam kültürünün akademik anlamda yeteri kadar değerlendirilmediği anlaşılmıştır. Dolayısıyla kültürel mirasın kaybolmasını önlemek amacıyla bu konuda çalışmaların artırılmasının, kullanılan kıyafetlerin kayıt altına alınmasının ve unutulmasının engellenmesinin son derece önemli olduğu düşünülmektedir. Bölgede yöresel kıyafetlerin tanıtımı yapılmalı, festivaller ve çeşitli etkinliklerde kullanımı teşvik edilmelidir. Halk Eğitim Merkezlerinde yöresel kıyafetlerin dikimi öğretilerek unutulması önlenmelidir. İpek üretimi ve dokumacılık üretimi devam ettirilerek gelecek kuşaklara aktarılmalıdır.

Diyarbakır, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve zengin kültür birikimine sahip bir mekân haline gelmiştir. Bu zenginlik gastronomi kültürüne de yansımıştır. Bu bölgede ikliminin etkisiyle buğday, kırmızı mercimek ve nohut üretimi yapılmış ve halk tarafından tüketilmiştir. Bozkır bitki örtüsünün görüldüğü bölgede küçükbaş hayvancılık faaliyetleri yapılmaktadır. Küçükbaş hayvancılığın yapılması yemeklerde koyun, kuzu ve keçi etinin kullanılmasını sağlamıştır. Hayvanların sadece etinden yararlanılmamış sütünden ve yağından da yararlanılmıştır.

Diyarbakır yemeklerinde etin yanında, meyve ve sebzelerde de kullanılmaktadır. Ayva, elma, çakala veya çağla (yeşil badem) ve erik yemek yapımında kullanılan meyveler arasında yer almaktadır. Ayrıca yemeklerde patlıcan, biber, kabak, domates, soğan, sarımsak ve ilkbahar aylarında yeşeren yabancı otlar da kullanılmaktadır. Yemekler lezzetli olsun diye çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. Kullanılan bu baharatlar arasında kırmızıbiber, pul biber, karabiber, zahter (kekik), kişniş, yenibahar, reyhan, yarpuz, tarçın ve mahlep yer almaktadır. Yemeklere ekşilik vermesi için limon tuzu ve sumak kullanılmaktadır. Koruk suyu da bazı yemeklere ekşilik vermesi için kullanılmaktadır.

Diyarbakır'da kış aylarında tüketilmesi amacıyla zahireler hazırlanmaktadır. Yaz aylarında yetiştirilen sebzeler kurutularak kurutmalık adıyla kışa yönelik hazırlıklar yapılmaktadır. Bunun dışında salça, turşu, peynir ve kavurma, pestil, sucuk, kesme ve pekmezler de üretilmektedir. Yaz ayları sıcak geçtiği için genellikle soğuk içecekler tercih edilmektedir. Soğuk su, ayran ve bunun yanı sıra meyveden yapılan hoşaf lar ile meyan şerbeti yaz aylarında serinlemek için kullanılan sıvı içecekler arasında yer almaktadır. Yaz aylarınca bol sulu meyveler, özellikle de kavun ve karpuz bolca tüketilmektedir. Ayrıca farklı dini inanışlara sahip insanlar bir arada yaşadığı için yemek kültüründe de farklılıklar görülmektedir.

Günümüzde kitle iletişim araçlarının etkisiyle farklı bölgeler ve ülkelerdeki yemeklere ulaşılmaktadır. Bunun yanı sıra kapitalist sistemin dayattığı tek tip yiyecekleri tüketme kültürü tüm Dünyaya yayılmaya başlamıştır. Bunun yaşanmaması için ve kültürel değerlerin değişime uğramaması için kültürel değerler kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılması sağlanmalıdır. Aileler hazır yiyecekleri tüketmek yerine kendi ürettiği yemekleri yaparak yemeli ve ailesine bu kültürü aktarmalıdır.

Diyarbakır şehrinde son zamanlarda gastronomi kültürü üzerinde çeşitli çalışmalar yapılmaktadır. Reklam ve tanıtımlarla yemekler tanıtılmalı ve tarihi mekânlarının olduğu bölgelerde turistlerin geleneksel yemekleri tadabileceği mekânlar açılarak gelen turistlere tanıtımı yapılmalıdır. Halk bu konuda bilinçlendirilmeli ve kendi gastronomi kültürünün farkına varması sağlanmalıdır. Yöresel lezzetlerin yapımı desteklenerek istihdam olanakları yaratılmalıdır. Yöresel

yemek yarışmaları ve gastronomi festivalleri düzenlenmeli, aileler çocuklarına geleneksel yemekleri yapmalı ve yaptırmalıdır.

“Meyan kökü şerbeti” marka değeri olarak kullanılabilecek bir unsurdur. Günümüze kadar turistik bir değer olarak görülmemiş hatta unutulmaya başlamıştır. Turistik meşrubat olarak tanıtımı yapılmalı ve kullanımı teşvik edilmelidir. (Aksu,2017).

Bölgede hâkim ekonomik faaliyet ise tarım ve hayvancılık olmasına rağmen üretilen ürünler turizm amaçlı olarak üretilmemektedir. Yörenin en ünlü bahçe ürünü olarak bilinen 30-40 kg ağırlıklara sahip olan karpuz ön plana çıkmaktadır. Karpuzun Diyarbakır turizminde önemli bir yeri bulunmamaktadır. Diyarbakır’ı simgelediği söylenen “karpuz” çoğunlukla iç tüketimde kullanılıp sadece festivallerde ön plana çıkarılmaktadır. Çok fazla kültürel öğeye sahip olan yörenin tüm zenginlikleri ön plana çıkarılmalıdır (Aksu,2017).

Diyarbakır’da yetiştirilen ürünlerden ticari açıdan yeteri kadar yararlanılamadığı düşünülmektedir. Bu konuda yöneticiler halkı desteklemeli ve tanıtımlar artırılmalıdır. Başta bölgede yetiştirilen üzüm ve üzümden elde edilen ürünlerin üretim oranı fazla olmasına rağmen ekonomik getirisinin yetersiz kaldığı anlaşılmaktadır. Üretilen pekmez, bastık ve sucuklar ticari amaçla tanıtılıp pazarlama işlemleri yapılmalı ve halk arasında üretimi devam ettirilmelidir.

İlgili yönetmeliklerle Coğrafya derslerinde bölgede yer alan kültürel unsurlar anlatılarak var olan kültürel değerlerin unutulması engellenmelidir.

KAYNAKLAR

- Abakay, M. A. (2021, 12 12). *Diyarbakır Mutfağı'nda Yemek Kültürü*. <https://www.tyb.org.tr/diyarbakir-mutfaginda-yemek-kulturu-5584yy.htm> adresinden alındı
- Ağarı, Ş. (2018). Gelibolulu Âlî'nin Surnâmesinde Osmanlı Yemek Kültürü. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 106 - 123.
- Ağırmalı, H. H., & Begiç, H. N. (2021). Anadolu'da Kaybolmakta Olan Geleneksel Bir Giyim Kuşam Unsuru: Zaza Püskülü. *Çeşm-i Cihan: Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları Dergisi E-Dergisi*, 8(2), 30-46.
- Akan, H., Korkut, M. M., & Balos, M. (2008). Arat Dağı ve Çevresinde (Birecik, Şanlıurfa) Etnobotanik Bir Araştırma. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 20(1), 67-81.
- Akar, H. (2009). Popüler Kültür ve Moda. *Erciyes İletişim Dergisi*, 1(1), 198-206.
- Akgün, S. (1982). Şapka Kanunu. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 14(25), 69-79.
- Akın, G. Ö., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*(30), 33-52.
- Akıncı, Z. (2016). Zorunlu Göç ve İtici Göçün Etkilerine İlişkin Algılar: Diyarbakır Örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aksu, R. (2017). Diyarbakır ve Çevresinde Kültür Turizmi. *Yayımlanmamış Doktora Tezi*. İstanbul : İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akyol, P. K. (2010). Küreselleşen Moda Bağlamında Blucin Kültürü Üzerine Bir Araştırma. *Milli Kültür Dergisi*(86), 192.
- Alican, S. D. (2019). Ortaçağda Âmid (Diyarbakır). (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Alınca, A. (2021, 12 12). *Türk Halk Oyunları İçinde Diyarbakır Halk Oyunlarının Yeri ve Önemi*. <http://www.diyarbakir.com/halkoyunlari.asp> adresinden alındı
- Alkışer, Y., & Yürekli, H. (2004). Türkiye'de "Devlet Konutu"nun Dünü, Bugünü, Yarını. *İTÜ Dergisi/A Mimarlık, Planlama, Tasarım*, 3(1), 63-74.
- Aman, F. (2012). Bronislaw Malinowski'nin Kültür Teorisi. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 21(1), 135-151.
- Arı, Y. (2005). Amerikan Kültürel Coğrafyasında Peyzaj Kavramı. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 10(13), 328-330.

- Arıġ, S. (2006). Türklerde Kıyafetin Kısa Tarihi. *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, 22(64-65-66), 141-160.
- Arınç, K. (1995). Geçmişteki Önemi Azaltılmış Kent Yerleşmelerine Bir Örnek: Bitlis. *Doġu Coğrafya Dergisi*(1), 67-95.
- Arınç, K. (2016). *Doġal, Beşeri, İktisadi ve Siyasal Yönleriyle Doġu ve Güneydoġu Anadolu Bölgeleri*. Erzurum: Eser Ofset Matbaacılık.
- Arlı, M., & Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, (s. 143-158). Ankara.
- Arslan, H. (2014). “Türkiye’nin Kentleşme Sürecinde Konut Politikalarının Evrim. *Akademik Bakış Dergisi*(40), 4.
- Artun, E. (2008). Adana ve Osmaniye Halk Kültüründe Giyim Kuşam Geleneġi. *Halk Kültüründe Giyim-Kuşam ve Süslenme Uluslararası Sempozyumu*, (s. 69). Eskişehir.
- Aslan, A. (2013). Diyarbakır Suriçi Kentsel Dönüşüm Projelerinin Değerlendirilmesi. *Neo-Liberalizm Sonrası Mekânsal Müdahale Biçimleri ve Yansımaları* (s. 309). Mersin: KBAM 4. Kentsel ve Bölgesel Araştırmalar Sempozyumu.
- Atan, A. (2004). Tarihi Estetik Değerleriyle Diyarbakır Surları. K. Z. Taş, & A. Kankal (Dü.), *1. Uluslararası Oğuzlardan Osmanlıya Diyarbakır Sempozyumu* içinde, (s. 238). Diyarbakır.
- Ataseven, A. (1987). Tıbbi Açıdan Örtünme. *İslam’da Kılık Kıyafet ve Örtünme* (s. 84). içinde İstanbul: İslami İlimler Araştırma Vakfı Yayınları:9.
- Ataseven, U. (2019). Assur Yıllıklarına Göre Amēdi (Diyarbakır) ve Çevresi. *Academia*, 17-22.
- Ateş, C. (2021). Diyarbakır’da Yemek Kültürü Çağlar Öncesine Kısa Bir Yolculuk. *Diyarbakır Kültür ve Medeniyet Dergisi*, 110-113.
- Ayhan, F. (2007). Türklerin Giyim Kuşamında Kürk. 38. *ICANAS*, 189-202.
- Aykal, D. (2011). Geleneksel Diyarbakır Sokaklarında Kapılar Tokmaklar ve Halkalar. *Diyarch Bülten*, 16-19.
- Bağdadi. (2014). *Merāsīdül-İttılā’Ala Esmā’L-Emkine Ve’L-Bika*. (H. İ. Gök, Çev.) Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Balcı, Yusuf: “Türkiye’de Konut Sorunu”, *İktisat Fakültesi Mecmuası*, (46), 1988, 297-315.
- Baldane, O. (2017). Türkler Nasıl Yemek Tarifi Verir? *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 17(2), 265-278.
- Baran, M. (2017). Eski Diyarbakır Evleri İklim İlişkisi. *Dicle Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Dergisi*, 8(2), 423-430.

- Baran, M., & Yılmaz, A. (2010). *Geleneksel Diyarbakır Evlerinde Avlu ve Su Ögesi*. Diyarbakır: Diyarbakır İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Yayınları.
- Baran, M., & Yılmaz, A. (2013). Diyarbakır Köşkleri. *Tarih-Kültür-İnanç Kenti Diyarbakır* (s. 173-188). içinde Diyarbakır.
- Baş, G. (2010). Diyarbakır'daki Geleneksel Konut Mimarisinde Süsleme Anlayışı. *History Studies*, 2(1), 310-321.
- Baykara, T. (2001). *Türk Kültür Tarihine Bakışlar* (Can Reklamevi Basın Yayın Ofset Matbaacılık Ltd.Şti. b.). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Beğiç, H. (2016). Giyim-Kuşam Kültüründe Keçe Sanatına Tarihsel Bir Bakış. *SUTAD*, 287-297.
- Bekar, A., & Zağralı, E. (2015). Türk Yemek Kültürü ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri. *Journal of Tourism Theory and Research*, 40-48.
- Bekleyen, A. (1993). Eski Diyarbakır Evleri'nin Kitlesel Biçimlenmesini Etkileyen Asal Etmenlerin Belirlenmesi. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Belleten. (1938, Haziran). Diyarbakır Adı Üzerine Çalışmalar. (29-30), İstanbul: Devlet Basımevi.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Kültür Dergisi*(87), 166.
- Beysanoğlu, Ş. (1992). *Kültürümüzde Diyarbakır*. Ankara: Ziya Gökalp Derneği Yayını No:15.
- Beysanoğlu, Ş. (1998). *Anıtları ve Kitabeleri ile Diyarbakır Tarihi (Akkoyunlulardan Cumhuriyete Kadar)* (Cilt 2). Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sanat Yayınları.
- Beysanoğlu, Ş. (1998). *Anıtları ve Kitabeleri ile Diyarbakır Tarihi (Başlangıçtan Akkoyunlular'a kadar)* (Cilt 1). Ankara: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sanat Yayınları.
- Beysanoğlu, Ş. (1999). Kuruluşundan Günümüze Kadar Diyarbakır Tarihi. Ş. Beysanoğlu, S. Koz, E. N. İşli, & S. Özpallabıyıklar (Dü.) içinde, *Diyarbakır:Müze Şehir* (s. 39-77). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Bıçen, V. (2020). 1960'Lardan Günümüze Çok Katlı Konut/Konutlaşma Süreci Diyarbakır Kenti. *Yayımlanmamış Doktora Tezi*, 63. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Bozan, O. (2012). Diyarbakır Vilayetinde Ermeniler ve Ermeni Olayları: 1878-1920. *Doktora Tezi*, 5. Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Burçay, A. (1994). *İnsanlığın İki Yüzü*. İstanbul: Kaynak Yayınları.

- Bursalıgil, G. (2009). Antropolojik Açıdan Giyim Kültürü. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 5. Konya: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Büyükmihçı, G. (2001). Anadolu'da Konut IX, Diyarbakır Evleri. *Arkitekt*(486), 73.
- Canpolat, E. (2005). Karacadağ (Diyarbakır) Volkanı Jeomorfolojisi. (*Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*), 1. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Cansever, T. (1999). *Türk Evinin Mimarisi* (Cilt 10). (G. Eren, Dü.) Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Cevger, G. (2016). 18. Yüzyılda Amid (Diyarbakır) Kazâsı. *Yayımlanmamış Doktora Tezi*, 283. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Charlton, T., & Charles, S. (1958). *A Latin Dictionary*. Oxford at The Clarendon Press.
- Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çağdaş, F., Eminoğlu, M., & Yalçinkaya, H. (2009). Diyarbakır'ın İmara Esas Jeolojik Durumu. B. Gümüş, & D. Aykal (Dü.), *TMMOB Diyarbakır Kent Sempozyumu* içinde, (s. 1-9).
- Çağlıyan, A., & Durmuş, E. (2010). Diyarbakır Havzası ve Yakın Çevresinde Küçükbaş Hayvancılık. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(2), 35.
- Çakan, İ. (1987). Sünnette Giyim Kuşam ve Örtünme. *İslam'da Kılık Kıyafet ve Örtünme* (s. 46). içinde İstanbul: İslami İlimler Araştırma Vakfı Yayınları:9.
- Çapcıoğlu, İ. (2008). Küreselleşme, Din ve Kültür. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*(2), 153-183.
- Çatalbaş, F. (2012). Suriçi Bölgesi Kentsel Dönüşüm Projesi Ve Diyarbakır Turizmine Katkısı. *Bozok Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 47-65.
- Çaycı, A. (2019). Sosyal Medya'da Dijital Yemek Kültürü. *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi (UKSAD)*, 5(1), 120 - 136.
- Çetin, B., & Çoşkun, M. (2020). Kültürel Miras Unsuru Olan Aba Güreşine Yönelik Şekilsel ve İşlevsel Kültür Bölgesi Belirleme Denemesi (Hatay). *Coğrafya Dergisi*(40), 65 - 82.
- Çevik, A. (2002). XI-XIII. Yüzyıllarda Diyar-ı Bekr Bölgesi Tarihi. *Doktora Tezi*. İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Tarihi Ana Bilim Dalı.
- Çiftçi, P. (2007). Diyarbakır'ın Dicle Kıyısındaki Köşk Yapıları. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çoban, E., & İlyas, A. (2018). Erken Cumhuriyet'in İlk Nüfus Sayımında Diyarbakır (1927). *Tarih Okulu Dergisi (TOD)*(XXXVII-2), 521-542.

- Dağlı, D. (2021). Diyarbakır Kenti ve Çevresinde Arazi Kullanımı/Arazi Örtüsü Değişimi ve Kentsel Büyümenin Modellenmesi Diyarbakır Kenti Ve Çevresinde Arazi Kullanımı/Arazi Örtüsü Değişimi Ve Kentsel Büyümenin Modellenmesi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 57. Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Dağlı, D., & Çağlıyan, A. (2020). Kentsel Gelişim ve Dönüşüm Sürecinin Belirlenmesi: Diyarbakır Örneği. *Uluslararası Coğrafya ve Coğrafya Eğitimi Dergisi*(43), 212-234.
- Dağtekin, E. (2017). Diyarbakır Mimarlar Odası Evi Restorasyonu. *Dicle Üniversitesi Mühendislik Dergisi*, 8(2), 267-274.
- Dalkılıç, N. (1999). Geleneksel Diyarbakır Evlerinde Plan, Cephe ve Yapı Ögeleri Tipolojisi. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Dalkılıç, N., & Bekleyen, A. (2011). *Geçmişin Günümüze Yansıyan Fiziksel İzleri: Geleneksel Diyarbakır Evleri*. (İ. Yıldız, Dü.) Diyarbakır: Diyarbakır Valiliği Kültür Ve Sanat Yayınları-3.
- Dalyan, M. G. (2010). XIX. Yüzyıl Nasturilerinde Kılık Kıyafet Kültürü. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*(22), 19-31.
- Değer, M. (2009). *Annemin Diyarbakır Yemekleri*. İstanbul: Pasifik Ofset.
- Değerliyurt, M., Aksu, R., & M. Yasir Aydoğmuş, M. F. (2013). Diyarbakır Kültür Turizmine İlişkin Coğrafya Öğretmen Adaylarının Bakış Açılarının Belirlenmesi. *Turkish Studies*, 9(8), 1045-1057.
- Demir, A. (2009). 16. Yüzyılın İlk Yarısında Diyarbakır Şehir Demografisine Göçlerin Etkisi. *bilig*(50), 15-30.
- Demir, E. T. (2015). Osmanlı Dönemi Kadın Giyim Kuşamında Avrupa Etkileri. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 52. İstanbul: Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Demirtaş, A. (2007). İslam Fethine Kadar Diyarbakır. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Demirtaş, B. (2008). Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde Eğitim ve Öğretim(1923-1938). *Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*, 11(41), 65-88.
- Dikme, Ş. (2019). Elazığ İlinin Kültürel Coğrafyası(Maddi Kültür Ögelerine Göre). *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Dinç, F. (2018). Osmanlı Diyarbakır'ında Keleğin Yapımı ve Kullanımı. *Osmanlıdan Günümüze Diyarbakır*. içinde İstanbul: Ensar Neşriyat.
- Direk, Y. S. (2006). Sosyo-Kültürel Yapının Konut Oluşumuna Etkisi:Diyarbakır Örneği. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(16), 105-113.

- Diyarbakır Mutfağı. (2003). İstanbul. Diyarbakır Tanıtım Vakfı - DİTAV
- Dizdar, H. (2009). İklimsel Tasarım Parametreleri Açısından Geleneksel ve Yeni Konutların Değerlendirilmesi: Diyarbakır Örneği. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 103. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü.
- Doğanay, H., & Orhan, F. (2016). *Türkiye Beşerî Coğrafyası*. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Doğanay, H. (2017). *Coğrafya Bilim Alanları Sözlüğü*. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Doran, İ., Koca, Y., & Kılıç, T. (2008). Olası İklim Değişiminin Diyarbakır Tarımına Etkileri . *Ulusal Coğrafya Sempozyumu*, (s. 369-378).
- Doru, A. (2013). Diyarbakır Tekstil Tarihi. K. Haspolat, & Ö. A. Bükün (Dü) içinde, *Diyarbakır Ekonomi Tarihi 1* (s. 294-327). İstanbul: Uzman Matbaacılık.
- Durmuş, E. (2018). Diyarbakır İlinde Yerleşmelerinin Yükselti Basamaklarına Göre Dağılışı. (s. 336-354). TÜCAUM 30. Yıl Uluslararası Coğrafya Sempozyumu.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41-47.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, Kültür ve Turizm: Kültürel Turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 51-59.
- Erarslan, İ., & Atalayer, G. (2013). Anadolu'da "Alaca" Üzerine Bir Karşılaştırma. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6(11), 251-263.
- Erçin, K., & Kadayıfçı, A. (2013). Diyarbakır Yöresi Bazalt Taşının Yapısal Özelliklerinin İncelenmesi. *Uluslararası Teknolojik Bilimler Dergisi*, 5(3), 56-69.
- Erkan, R., & Bağlı, M. (2005). Göç ve Yoksulluk Alanlarında Kentle Bütünleşme Eğilimi: Diyarbakır Örneği. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 22(1), 105-124.
- Eroğlu, T., & Yatman, E. (2008). Türk Halk Oyunlarında Giysi Sorunu ve Geleneksellik. *Halk Kültürü'nde Giyim-Kuşam ve Süslenme Uluslararası Sempozyumu Bildirileri*, (s. 37-46).
- Erten, M. (2001). *İlimiz Diyarbakır*. İstanbul: Kare Yayınları.
- Ertürk, N. (2011). Moda Kavramı, Moda Kuramları ve Güncel Moda Eğilimi Çalışmaları. *Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Hakemli Dergisi*, 6.
- Eryıldız, S. (1995). "Konut Sorunu" ve Toplu Konut "Çözümleri. *Mimarlık Dergisi*, 18-36.
- Es, M., & Ateş, H. (2010). Kent Yönetimi, Kentleşme ve Göç: Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 0(48), 205-248.

- Evecen, A. (2015). Baudrillard'dan Modern Toplumlara Özgü Bir Moda Kavramı Çözümlemesi. *SOBİDER Sosyal Bilimler Dergisi*(5), 216-226.
- Gögebakan, Y. (2015). Karakteristik Bir Değer Olan Geleneksel Türk Evi'nin Oluşumunu Belirleyen Unsurlar ve Bu Evlerin Genel Özellikleri. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 1(1), 41-55.
- Gökalp, Z. (2019). *Türkçülüğün Esasları*. Ankara: Tropikal Kitap.
- Göker, M. (2009). Türklerde Oturma Elemanlarının Tarihsel Gelişim Süreci. *Zeitschrift Für Die Welt Der Türken/Journal Of World Of Turks*, 164-165.
- Görünür, L., & Ögel, S. (2006). Osmanlı Kaftanları ile Entarilerinin Farkları ve Kullanılışları. *İtüdergisi/b*, 3(1), 59-68.
- Görür, E. D. (2018). İngiltere'nin Diyarbakır Konsolosu John George Taylor'ın Diyarbakır Eyaleti'ne Dair İthalat-İhracat İstatistikleri ve Değerlendirmeleri (1853-1863). *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 37(64), 323 - 346.
- Güldoğan, V. (2011). *Diyarbakır Kültürü*. Ankara: Kripto.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(26), 24-30.
- Günay, R. (2013). XVIII. Yüzyılın İlk Yarısında Diyarbakır Evleri ve Satışları. *Ekev Akademi Dergisi*(54), 307-322.
- Gündoğdu, H. (1996). Genel Özellikleriyle Erzurum Evleri. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 27.
- Güneli, Z. (2001). Kaybolmakta Olan, Tarih, Kültür ve Mimari Miraslar Kenti Kale-Kent, Diyarbakır. *TMH - Türkiye Mühendislik Haberleri*(412), 27-30.
- Güney, E. (1997). Diyarbakır'da Sanayileşme. *Türk Coğrafya Dergisi*, 0(32), 11-34.
- Gürbüz, S., & Şahin, F. (2016). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri (Felsefe-Yöntem- Analiz)*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Gürhan, N. (2016). Diyarbakır Kent Algısı Üzerine Bir Araştırma. *E-Şarkiyat İlmi Araştırmalar Dergisi*, 8(2), 921-941.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar: Üç.
- Halifeoğlu, F. M., Toprak, Z., & Kavak, O. (2011). Tarihi Diyarbakır Köprülerinin Mimari, Hidrolojik ve Jeolojik Açından Değerlendirilmesi. *II. Su Yapıları Sempozyumu*, (s. 25-42).
- Haspolat, Y. (2014). *Diyarbakır İlçe Evleri, Köşkler, Saraylar, Kütüphaneler*. <http://acikerisim.dicle.edu.tr/xmlui/handle/11468/919>

- Haspolat, Y. K. (2013). *Diyarbakır Ekonomi Tarihi 1*. (K. Haspolat, B. Bükün, M. H. Özer, A. Akaydın, & İ. Haspolat, Dü) İstanbul: Uzman Matbaacılık ve Ciltleme.
- Haviland, W. A., Prins, H. E., Walrath, D., & McBride, B. (2008). *Kültürel Antropoloji*. (İ. Deniz, & E. Sarioğlu, Çev.) İstanbul: Kaknüs Yayınları No:143.
- İlhan, M. M. (1994). XVI. Yüzyılın İlk Yarısında Diyarbakır Şehrinin, Nüfusu ve Vakıfları: 1518 Ve 1540 Tarihli Tapu Tahrir Defterlerinden Notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 16(27), 45-111.
- İnal, A. (2019). Geleneksel Diyarbakır Evlerinin Yapım Teknikleri. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- İnanç, H., Güner, Ü., & Sarısoy, S. (2006). Eğitimin Ekonomik Büyüme ve Kalkınma Üzerindeki Etkileri. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Dergisi*(2), 63.
- İşık, N. (2013). *Diyarbakır Geleneksel Mimarisinde Malzeme Çeşitliliği; Taş, Tuğla ve Ahşabın Yapılarda Kullanım Örnekleri*. Diyarbakır: T.C Diyarbakır Valiliği Diyarbakır İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Yayın No: 5.
- İşık, N., & Halifeoğlu, F. M. (2019). Tarihi Diyarbakır Hanlarında Taşıyıcı Sistem Sorunlarının Gözlemsel Tespiti Ve Öneriler. G. Gürçay (Dü.), *Uygulamalı Bilimler Kongresi Tam Metin Kitabı*. içinde 2, s. 377-394. Anadolu 2.Uluslararası Uygulamalı Bilimler Kongresi.
- İşler, Z. (2018). Diyarbakır'ın Geleneksel Kültürünün Ev Mutfağına Yansımaları. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 19. Gaziantep : Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kafesoğlu, İ. (2000). *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat Yayın No:376, Kültür Serisi No:128.
- Kağıtçıbaşı, Ç. (2007). *Kültürel Psikoloji Kültür Bağlamında İnsan ve Aile*. İstanbul: Evrim Yayınevi.
- Karaca, N. (2014). Diyarbakır Kent Dokusunun Osmanlı Dönemindeki Gelişimi. *Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(12), 47 - 67.
- Karadoğan, S. (2015). Yerleşmeye Etkileri Açısından Diyarbakır Kenti ve Yakın Çevresinin Doğal Peyzaj Unsurları. *Diyarbakır Kalesi ve Hevsel Bahçeleri Kültürel Peyzajı* (s. 1-17). içinde Alan Yönetimi Başkanlığı Yayınları.
- Karadoğan, S., & Kavak, M. T. (2017). Diyarbakır Havzasında İklim Üzerinde Etkili Olan Yer Şekilleri ve Litolojik Faktörlerin MODİS Uydu Görüntüsü Verileri İle İncelenmesi. *Türkiye Jeoloji Bülteni*, 4(6), 557-568.
- Karadoğan, S., & Kozbe, G. (2013). Yukarı Dicle Havzasının (Batman-Bismil Arası) Jeomorfolojik Özellikleri ve Arkeolojik Yerleşme/Buluntu Yerlerinin Dönemler Boyunca Mekân Etkileşimleri. E. Öner (Dü.) içinde, *Prof. Dr. İlhan Kayan'a Armağan* (s. 540-564). Ege Üniversitesi Basımevi Edebiyat Fakültesi Yayın No: 181.

- Karadoğan, S., & Kuzucuoğlu, C. (2017). Diyarbakır Hevsel Bahçeleri ve Dicle Nehri: Arazi Değişimlerinin Jeomorfolojik Kayıtları. *Türkiye Jeoloji Bülteni*, 60(1), 63-76.
- Karan, C. (2010). *Diyar-ı Bekir ve Müslümanlarca Fethi*. İstanbul: Ensar Neşriyat.
- Karan, C. (2019). Diyar-ı Bekir Bölgesinde Toplum Ve Ekonomi (İslam Fethinden Hamdâniler'E Kadar/639-905). *Yayımlanmamış Doktora Tezi*, 146. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü .
- Karataş, H. (2010). Trabzon İli Geleneksel Giyim Kuşam Kültürü Üzerine Bir İnceleme. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 9. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü .
- Karataş, H., Karataş, D. D., & Özemir, G. (2016). Diyarbakır İli Yerel Üzüm Çeşit Varlığı ve Değerlendirme Olanakları. *Uluslararası Diyarbakır Sempozyumu Bildiri Kitabı*, 3, s. 2275-2283.
- Kaya, İ. (2015). Kültürel Dönüş ve Yeni Kültürel Coğrafya. *Coğrafyacılar Derneği Uluslararası Kongresi Bildiriler Kitabı*, (s. 631).
- Kayan, A. (2019). Kentsel Dönüşüm ve Diyarbakır Sur Örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 15(3), 758-782.
- Kayserili, A. (2010). Carl Ortwin Sauer ve Kültürel Coğrafya. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 15(24), 177-190.
- Kayserili, A. (2011). Erzurum Şehrinin Kültürel Coğrafyası: Maddi Kültür Öğelerine Göre. *Yayımlanmamış Doktora Tezi*, 114. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kayserili, A. (2014). *Erzurum Şehri'nin Kültürel Coğrafyası*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları No:1036.
- Kayserili, A., & Altaş, N. (2010). Horasan İlçesi'ndeki Kır Meskenlerinin Kültürel Coğrafya Bakış Açısıyla İncelenmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 15(23), 81 - 101.
- Kayserili, A., & Kocaman, S. (2014). Türkiye'de Modern Konut Kültürü. A. Keçeli, & S. Çelikoğlu (Dü) içinde, *Kent Çalışmaları I Kentsel Mekan, Sosyal Dışlanma, Marka Kentler, Yoksulluk, Peyzaj, Kentsel Gelişim ve Kentleşme Sorunları* (s. 253- 274). Detay Yayınları.
- Kejanlı, T., & Dinçer, İ. (2011). Diyarbakır Kale Kentinde Koruma ve Planlama Sorunları. *Megaron Dergisi*, 6(2), 95-108.
- Kılıç, P. G. (2016). Diyarbakır Sivil Mimarisinde Tasarım Ögesi Olarak Su Yapıları (Havuz, Selsebil, Serdab). *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 132. Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.

- Koca, E., Koç, F., & Vural, T. (2007). Kùltùrlerarası Etkileşimde Giyim Kuşam. 38. *ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 793-808.
- Koca, S. (2009). “Diyâr-ı Bekr” Bölgesinde Kurulmuş Türk Devletleri ve Beylikleriyle İlgili Tarihî Şahıs ve Adlarının Türk Kùltürü Bakımından Anlamı Ve Değeri. A. Çevik, & S. Cöhce (Dü.), *I. Uluslararası Batman ve Çevresi Tarihi ve Kùltürü Sempozyumu*. içinde 1, s. 325-340. Batman Valiliğı.
- Kocaman, S., Kayserili, A., & Kaya, F. (2015). Kùltürel Coğrafiya Açısından Bir Araştırma: Tarihi Kağızman Evleri. *Doğ u Coğrafiya Dergisi*- 32, 150.
- Koday, S. (2005). Gümüşhane İlinin Eğitim Coğrafiyası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 55.
- Komisyon. (1998). *İngilizce-Türkçe Redhouse Büyük El Sözlüğü*. İstanbul: Sev Matbaacılık ve Yayıncılık.
- Konak, D. (2016). Diyarbakır Sur İçindeki Ev Yapısı, Cahit Sıtkı Tarancı Evi. *Kerpice '16 Cultural Landscape: Rebuilding after Decay*, (s. 55-69). İstanbul.
- Konyar, B. (1936). *Diyarbakır Tarihi*. Ankara: Ulus Basımevi.
- Koraltan, A. (2020). Halk Oyunlarının Karakteristik Yapısının İncelenmesi (Diyarbakır Örneğı). *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Bartın: Bartın Üniversitesi Kurumsal Akademik Arşivi.
- Korkmaz, H., & Gürbüz, M. (2008). Amik Gölü'nün Kùltürel Ekolojisi. *Marmara Coğrafiya Dergisi*, 1-26.
- Köse, A. (2005). Türkiye’de Geleneksel Kırsal Konut Planlarında Göçebe Türk Kùltürü İzleri. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 158-191.
- Köse, A. (2007). Balıkesir Çevresinde Geleneksel Kırsal Avlu Peyzajı ve Değişimi. *Doğ u Coğrafiya Dergisi*, 12(18), 7 - 38.
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kùltürü ve Din. *Yayımlanmamış Doktora Tezi*, 144. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kurşuncu, H. (2006). Kentsel Yoksulluk: Diyarbakır Aziziye Mahallesi Örneğı. *(Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kurtar, M. F. (2021). Geleneksel Hatay Mutfağından Seçilen Yemeklerin Günümüzdeki Değişimlerinin Karşılaştırılmalı İncelenmesi. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 26. İstanbul: İstanbul Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Kuru, S., & Gür, E. (2018). Elazığ Yöresi Geleneksel Giyim Kùltüründe Erkek Yelekleri. *Kesit Akademi Dergisi*(13), 40-52.
- Laçın, G. (2020). Diyarbakır Musiki Folkloründe Velme Geceleri (Velime Geceleri). *Kesit Akademi Dergisi*, 6(24), 372-388.

- Manço, U., Özpolat, V., Yardımcıoğlu, F., & Sargın, N. (2016). *Diyarbakır Göç Araştırması "Toplumsal Kabul, Uyum Ve Değişme Bağlamında Diyarbakır İlinde Göç Olgusu: Sorunlar ve Çözüm Önerileri"*. (A. Solak, Dü.) Ankara: Hegem Vakfı Yayınları.
- Meydan, C., & Guliyeva, M. (2020). Oğuz Türklerinde Giyim Kuşam: Dede Korkut Örneği. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 3(5), 169-191.
- Meygil, M. Ş. (2014). İmparatorluktan Ulus Devlete Geçişte Diyarbakır'da Sosyal Değişim (XX. Yüzyılın İlk Yarı). *(Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*, 32. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Neziroğlu, F. (2007). Sepet Örmek Tekniği Ve Sanatsal Yorumlar. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 2. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Oğuz, G., & Halifeoğlu, F. (2017). Geleneksel Diyarbakır Evlerinde Yapım Tekniği Ve Malzemede Koruma Sorunları. *Dicle Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi*, 8(2), 345-358.
- Okumuş, E. (2012). Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde Diyarbakır. *Şarkiyat*(7), 14-51.
- Orhan, F. (2019). *Kültürel Coğrafya Özellikleri ve Turistik Potansiyeli Açısından Geleneksel Artvin Evleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Oruç, Ş. E. (2017). Diyarbakır Suriçi Bölgesindeki Geleneksel Konut Mimarisinde İklimsel Faktörlerin Rolü. *Dicle Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Dergisi*, 8(2), 383-394.
- Oyman Büken, N. R. (2005). El Dokumacılığının ve El Dokuma Tezgahının Tarihçesi, El Dokuma Tezgahı Çeşitleri. *Sanat Dergisi*, 0(8), 63 - 84. 06 06,
- Öcal, E. (2019). Diyarbakır Mutfağı ve Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi. https://www.academia.edu/38292416/yunus_emre_%c3%96cal_diyarbak%c4%b1r_mutfa%c4%9f%c4%b1_ve_s%c3%bcrd%c3%bcr%c3%bclebilir_gastronomi_turizmi
- Ökse, A. T. (2008). Eskiçağ Anadolu'sundan Günümüze Ulaşan Giysi Tipleri. *Halk Kültüründe Giyim Kuşam ve Süslenme Uluslararası Sempozyumu Bildirileri* (s. 30-36). Eskişehir: 2008.
- Öncü, M. (2015). *Meyir-Diyarbakır Yemekleri ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Gün Matbaacılık.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 33-44.
- Örmek, M. (2019). Sur (Diyarbakır) İlçe Merkezinde Yaşanan Göçün (2015-2016) Sosyo-Ekonomik Boyutlarının İncelenmesi. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Şanlıurfa: Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özcoşar, İ. (2000). 315 Numaralı Hicri 1154-1155 (M. 1741-1742) Tarihli Diyarbakır Şer'iyye Sicilinin Transkripsiyon ve Değerlendirmesi.

Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, 288. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Özdel, M. (2020). Diyarbakır Havzasında Sıcaklık ve Yağış Parametrelerinin Trend Analizi. *(Yayımlanmamış)Yüksek Lisans*, 45-46. Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdemir, N., & Doğrusoy, İ. (2016). Kapalı Konut Sitelerinin Kamusal Açık Alanlar Açısından Oluşturduğu Problemlerin İnsan-Çevre İlişkileri Bağlamında İrdelenmesi. *11*(3).
- Özdemir, U. (2003). Türkiye'de Kadın Kıyafetinde Modernleşme Süreci ve Medyanın Etkisi. *Köprü Dergisi*(84), 51-83.
- Özdemir, Ü. (2000). Safranbolu'da Köy Meskenleri. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 6(4), 165.
- Özdoğan, S. (2007). Orta Asya'Dan Diyarbakır ve Çevresine Göçler. (*Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*), 105. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özel, N. (2018). Diyarbakır Suriçi Bölgesi Kentsel Dönüşüm Projesi Kapsamında Geleneksel Evlerin İncelenmesi ve Önerilerin Belirlenmesi. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 60. İstanbul: İstanbul Aydın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Özkanlı, O., & İşler, Z. (2018). Gastronomi Turizminin Diyarbakır'ın Yemek Kültürünün Tanıtımına Etkisi. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*(68), 547-557.
- Özmen, H. (2019). Diyarbakır İlinde Nüfus Hareketleri. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 9. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özsüle, Z. (2005). Geleneksel Yerleşimlerin Korunması Açısından Kültürel Peyzaj Değerlendirmesi: Mudanya Örneği. *(Yayımlanmamış Doktora Tezi)*. İstanbul:
- Öztürk, M., & Çelik, R. (2008). Diyarbakır Ovasının Yeraltı Su Seviye Haritalarının Coğrafi Bilgi Sistemi (CBS) ile Tespiti. *TMMOB 2. Su Politikaları Kongresi* (s. 125-136). Mattek Matbaacılık.
- Öztürk, N. (2005). İktisadi Kalkınmada Eğitimin Rolü. *Sosyo-Ekonomi Dergisi*, 1(1), 29.
- Özyerli, S. (2019). *Yemekli Diyarbakır Tarihi Amida'nın Sofrası*. İstanbul: Aras Yayıncılık.
- Özyılmaz, H. (2017). Geleneksel Diyarbakır Evlerinde Toplumsal Yapıya Bağlı Gelişen Fiziki Değişimler. *Dicle Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi*, 8(2), 371-382.
- Özyılmaz, H., Aluclu, İ., & Akın, C. (2014). Mutfak Kültürünün Geleneksel Diyarbakır Evlerine Sosyal ve Mekânsal Yansımaları. *Millî Folklor*, 138-153.

- Pado, G., & Tezcan, L. (2018). Kültür Ve Kültür Boyutlarının İnovasyon Kapasiteleri  zerine Etkileri. *Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Dergisi*, 3(1), 275-292.
- Pamuk, B., & Akdağ, H. (2018). Osmanlı Giyim- Kuşam Kültüründe Bir Akım Ceyazir Esvabı. *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 397-406.
- Parla, C. (1990). Türk-İslam şehri Olarak Diyarbakır. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Polat, Y., & Kartal, M. (2018). Cumhuriyetten Günümüze Türkiye’de Modernleşme Bağlamında Dışa Kapalı Konut  retimi. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(10), 63-76.
- Sakal, F. (2007). şapka İnkılabının Sosyal ve Ekonomik Y n  Destekler ve K st kler. *Turkish Studies*, 2(4), 1308-1318.
- Salman, F. (1998). Tarihi Türk Kumaşlarında Desen ve Renk Anlayışı. *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*(4), 141.
- Sami, K. (2015). Güneydoğu Anadolu Bölgesi:Sosyo Kültürel Değişim Sürecinde Geleneksel Konutun Serencamı. *Southeastern Anatolia Region*, 1101-1120.
- Sami, K. (2017). Diyarbakır Tarihi Suriçi: Kentsel, Mekânsal ve Toplumsal Yaşamda Renkleri Yok Olan Kültürel Miras. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(53), 1307-9581.
- Sis, M. (1993). Eski Diyarbakır Sur İçi Konutlarında İklimin Tasarıma Etkisi  zerine Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı.
- Soyukaya, N. (2017). *Diyarbakır / Suriçi  atşma Süreci ve Sonrasi Tahribatı Hasar Tespit Raporu*. Diyarbakır.
- S zer, A. N. (1984). Güneydoğu Anadolu'nun Doğal  evre şartlarına Coğrafi Bir Bakış. *Ege Coğrafiya Dergisi*, 8-30.
- şenol, Y. (2007). Tevrat İncil ve Kur-an’da Eti Haram Kılınan Hayvanlar. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 38-50. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam Bilimleri Anabilim Dalı.
- Tavkul, U. (2007). Kültürel Etkileşim Açışından Oniki Hayvanlı Türk Takviminin Yayılışı. *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 26.
- Tez, Z. (2009). *Tekstil ve Giyim Kuşam Sanatının Kültürel Tarihi*. İstanbul: Doruk Yayıncılık.
- Tezcan, M. (1983). Giyim Olgusuna Sosyo-Kültürel Bakış ve Türklerde Giyim. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 16(1), 255-276.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları No2515 Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları No:307, Maddi Kültür Dizisi No:27.

- Tohumeken, S., Çakırca, D., & Velioğlu, İ. (2016). Geleneksel Bir Diyarbakır Evi – Zinciriyeye Konağı. *Bilim ve Gençlik Dergisi*, 4(2), 73-86.
- Topaloğlu, B. (1987). İslam İtikadı Açısından Kıyafet ve Örtünme. *İslam'da Kılık Kıyafet ve Örtünme* (s. 14). içinde İstanbul: İslami İlimler Araştırma Vakfı Yayınları:9.
- Toygar, K. (1999). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın N.25.
- Tuncer, O. C. (2015). *Diyarbakır Evleri*. Diyarbakır: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sanat Yayınları.
- Turan, Ş. (2010). *Türk Kültür Tarihi Türk Kültüründen Türkiye Kültürüne ve Evrenselliğe*. İstanbul: Bilgi Yayınevi.
- Tümertekin, E., & Özgüç, N. (2011). *Beşeri Coğrafya İnsan, Kültür, Mekan*. İstanbul: Çantay Kitabevi.
- Türk, H., & Şahin, K. (2004). Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 6.
- Türksoy, T. (2007). Demir Çağı'nda Diyarbakır Bölgesi. *(Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*, 54. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Uçkun, R. (2010). Gagavuz Halk Kültüründe Geleneksel Kadın ve Erkek Giyimi. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 10(2), 166.
- Umar, B. (1993). *Türkiyedeki Tarihsel Adlar*. İstanbul : İnkılap Yayınevi.
- Uzun, T., & Çalın, D. T. (2019). Diyarbakır Konutuna Ait Özgün Bir Örnek: Üzeyir Bey Konağı. *Türk İslâm Medeniyeti Akademik Araştırmalar Dergisi*, 14(28), 441-463.
- Üstün, G. (2011). Cumhuriyetten Günümüze Toplumda Ve Çalışma Hayatında Kadın, Giysilerdeki Değişimler ve Moda Faktörü. *Vocational Education*, 6(1), 36 - 52.
- Üstün, G., & Yurdakul, S. (2007). Türk Geleneksel Giyim Kültürünün Bir Parçası Olan Şalvarın Türk ve Dünya Modasına Yansımaları. 1399-1420.
- Yakut, M. E., & Ceylan, M. (2019). Diyarbakır Suriçi Kentsel Dönüşüm Projesinin Nüfus ve Yerleşmeye Etkilerine Coğrafi Bir Bakış. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(63), 387.
- Yariş, S. (2020). Geleneksel Türk Evi Mimarisinde Diyarbakır Evlerinin Yeri Üzerine Bir Değerlendirme. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 0(68), 313-340.
- Yazıcıoğlu, İ. R. (2014). Diyarbakır Yemekleri. Y. Haspolat içinde, *Diyarbakır'ın Tarihi Yemek Ve Gıda Mekanları - 2* (s. 131-190).
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri(Genişletilmiş 10. Baskı)*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

- Yıldırım, E., Bayraktaroğlu, S., Coşkun, R., & Altunışık, R. (2000). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Ders Notları*. Sakarya.
- Yıldırım, K. (2008). Süslenmenin Felsefi Temelleri, Niçin Süsleniyoruz? *Halk Kültüründe Giyim Kuşam ve Süslenme Uluslararası Sempozyumu Bildirileri*, (s. 269). Eskişehir.
- Yıldırım, K., Uzun, O., & Kahraman, N. (2009). İki Farklı Kültürel Bölgede Bulunan Apartman Konut Yaşama Mekânlarının Kullanım Sürecinde Değerlendirilmesi. *Politeknik Dergisi*, 12(2), 113-120.
- Yıldırım, M. (1996). Diyarbakır Hasan Paşa Hanı Koruma ve Değerlendirilmesi. 22.
- Yıldırım, M. (2002). Geleneksel Diyarbakır Evlerinin Korunmasına İlişkin Bir Yöntem Araştırması. *Yayımlanmamış Doktora Tezi*. Konya: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Yıldırım, N. (2012). Yeni Asurca Belgelerde Geçen Amedi Şehri. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 52(2), 4.
- Yıldız, İ. (2016). Mimari Ve Süsleme Özellikleri Bakımından Sait Paşa Konağı (Süleyman Nazif) Evi. *Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(15), 126.
- Yılmaz, A., & Baran, M. (2013). Tarihi Sokakları ve Evleriyle Mekansal Örüntünün Yarattığı Düşlerin Taşlara Yazıldığı Kent: Diyarbakır. Y. K. Haspolat, & A. A. Yılmaz (Dü) içinde, *Tarih- Kültür-İnanç Kenti Diyarbakır* (s. 6-31). İstanbul: Uzman Matbaacılık.
- Yılmaz, E. (2016). Konut Sorunu ve Toplu Konut Üretiminde Toki'nin Ve Belediyelerin Rolü. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(7), 31-50.
- Yılmaz, M. S. (2005). Atatürk'ün Kastamonu Gezisi ve Şapka İnkılabı. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 13(1), 223-232.
- Yüksel, M. (2019). Siirt Şehrinin Kültürel Coğrafyası(Maddi Kültür Öğelerine Göre). *Yüksek Lisans Tezi*, 121.
- Zaman, M. (1995). Tonya (Trabzon) İlçe Merkezinde Mesken Tipleri. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 1(1), 499.
- Zeybekoğlu, D. (2005). Edirne Geleneksel Konut Mimarlığını Etkileyen Sosyo-Kültürel Faktörlerin İncelenmesi. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Edirne: Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Zümrüt, M. (2021). Diyarbakır'da Son Yüzyılda Yok Olan Mesleklere Bir Bakış. *Kesit Akademi Dergisi*, 7(27), 453-472.

