**TARİHİ ESTETİK DEĞERLERİYLE DİYARBAKIR SURLARI**

**Doç. Ahmet ATAN**

**Gabriel’in Kale Planı (Metin Sözen)**

**Diyarbakır Surları**

Diyarbakır’ın tarihi surlarını, estetik perspektiften değerlendirmek farklı bir özellik taşır. Yaklaşık 9000 yılı aşkın bir geçmişe sahip Diyarbakır surları o günden günümüze, tarihi, kültürel, estetik ve sanatsal şahsiyetine dokunulmasına izin vermeden ulaşabilmeyi başarmıştır. Çağların olanca tahribatına, yok ediciliğine, yıkımına karşın kendini korumasını bilmiş en etkili estetik görünümüyle Diyarbakır’ı “Müze Şehir” haline getirmiştir.

Diyarbakır, Anadolu’da binlerce yıldan beri birçok medeniyetin canlı izlerini taşıyan bir tarih kültür ve sanat hazinesidir. M.Ö. 7000 yıllarında Çayönü’nden başlayan ve günümüze kadar gelen sadece bölgede değil dünya tarihinde de önemli roller oynayan birçok uygarlık bu yörede değerli eserler bırakmışlardır. Bu eserlerin başında “Diyarbakır Surları” gelir.

Diyarbakır Surları yapıldıkları dönemden (Roma İmparatorluğu, II. Konstantinus. M.S. 349) bu güne, her şeye rağmen fazla tahrip olmadan gelebilmiştir. Surlarda Roma, Bizans, Arap, Türk-İslam, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerine ait son derece güzel ve birer Sanat eseri olan burçları, kapıları, kabartma ve figürleri yan yana görmek mümkündür. Bu yapıtların hem tarihi özelliği hem de o dönemler ait düşünce sistemi, sanat zevki, bitki ve hayvan zenginliği bakımından önemleri vardır. Anadolu eski tarih geçmişinin en önemli kültürel miras olan Diyarbakır surları, üzerinde taşıdığı bitkisel ve hayvansal motifler yanında kitabeleri oluşturan kaligrafik unsurlarla çok önemli, estetik değer taşıyan eserlerdir.

Eski Diyarbakır şehrini kuşatan kaleye Diyarbakır Surları diyoruz. Çin Seddinden sonra dünyanın en uzun, en geniş ve sağlam surlarından biri olduğu kabul edilir. Kale, Karacadağ’dan Dicle’ye uzanan geniş bazalt yaylanın doğu ucuna, zeminden yüz metre yüksekliğe kurulmuştur. Surların ilk yapılışı kesin olarak bilinmiyor. Fis Kayasına Kurulu iç Kalenin, milattan 2.000 yıl kadar önce Hurriler Döneminde kurulduğu sanılıyor. Yazılı belgelere göre milattan sonra 349 yılında Roma imparatoru ikinci Constantinus (Kanstantinus) zamanında şehrin surlarla çevrildiği kalenin onarıldığı biliniyor 367 ve 365 yılları arasında şehrin batı surları yıktırılmış, Urfa Kapısı ve Mardin Kapısına uzanan bölüm yapılmış, altıncı yüzyılda Justinianus zamanında güçlendirilerek genel biçimini almış, daha sonraki yıllarda sürekli onarımlarla genişletilerek günümüze kadar ayakta kalmıştır.

Genel olarak kalkan balığı biçimini andıran Diyarbakır Kalesi, Dış Kale ve iç Kale olarak iki bölümden meydana gelmektedir. Dış Kale surlarının uzunluğu 5 kilometre kadardır Doğu–Batı doğrultusunda 1.700, kuzey - güney doğrultusunda 1.300 metrelik bir alanı kuşatmaktadır. Surların yüksekliği 10-12 metre, kalınlığı 3-5 metredir. Surlar üzerinde kuleleri birbirine bağlayan geniş bir yol vardır. Bu yol, 70 santimetre kalınlığında mazgal duvarları ile korunmuştur. Kalenin 81 burcundan en ünlüleri Evli Beden (Ulu Beyden), Yedi Kardeş ve Keçi (Kiçi) burçlarıdır. Burçların içinde koğuşlar, mahzenler, sarnıçlar ve depolar yer almıştır. Dış Kale ile iç Kale surlarında Romalılardan Osmanlılar kadar çeşitli devletlere ait yazıtlar (kitabeler) bulunmaktadır. Bunları şöyle sıralayabiliriz: Latince: Romalılar, 367 375 yılları arası, Yunanca: Bizanslılar, 440-528 yılları arası. Arapça yazıtlar: Abbasîler 909, Mervaniler 995-1035, Büyük Selçuklular 1088-1092, Şam Selçukluları 1093, İnallılar 1141, Nişanlılar 1154-1183, Artuklular 1188-1208, Eyyubiler 1236-1237, Akkoyunlular 1149-1479. Farsça yazıtlar Osmanlılar Dönemine aittir. 1525–1527 arası tarihlerini taşır. Dış Kalenin kapıları: Kuzeyde Dağ Kapışı (Harput Kapışı), batıda Urfa Kapışı (Rum Kapışı), güneyde Mardin Kapışı (Teli Kapışı), doğuda Yeni Kapı (Su Kapışı, Dicle Kapışı). iç Kalenin kapıları : Fetih Kapışı, Oğrun Kapışı, Saray Ka- pışı, Küpeli Kapış;, Fetih ve Oğrun kapıları dışarıya, Saray ve Küpeli kapıları iç tarata şehre açılır. iç Kale Kanunî Sultan Süleyman zamanında 1524–1526 yılları arasında ikinci bir surla çevrilerek genişletilmiştir. Dış Kale surları içinde cami, medrese, türbe, kilise, han, hamam gibi tarihî eserler yer almaktadır. iç Kale surları içinde iki kilise, Artuklu Sarayı kalıntıları. Viran Kale, sarnıç ve cami bulunmaktadır.

**Surların Büyük Burçları**

Evli Beden Burcu (Ulu Beden Burcu): Artuklu Melik Salih tarafından 1208 yılında Mimar ibrahim’e yaptırılmıştır.

Yedi Kardeş Burcu: Artukoğlu Melik Salih adına 1208 yılında Mimar İbrahim’in oğlu mimar Yahya’ya yaptırılmıştır. Burcun üzerinde Selçukluların simgesi olan çift başlı kartal ile iki arslan kabartması, bunların altında da burcun yazıtı vardır.

Keçi Burcu (Kiçi Burcu): Mardin Kapısının doğusundadır. Diyarbakır surlarının üzerindeki en eski, en büyük burçtur.

**Taş işçiliği**

Diyarbakır surları, taş’ın bir büyük sanat eseri haline getiriliği muhteşem bir

abidedir. O, taş üzerindeki süsleme ve bezemelerle güzelliğin zirvesine çıkmış estetik bir abidedir. Taş işçiliğindeki sanatkarane ustalık, bugün Tarih ve Medeniyetinin önemi ile kültür ve sanatımızın sahip olduğu engin ve zengin değerlerimizi tartışmasız kabul edilir duruma getirmiştir. Bu duvarüstü taş işlemeciliğin bir büyük plastik sanat eseri haline getirmek ancak büyük bir sanat ruhuna sahip olmakla mümkündür. Bu Güzel sanat eserleri, bir kaç bin yıllık tarihimizin içinden süzülüp gelen ince işlenmiş " Altın taş " niteliği ile; eşsiz birer güzel sanatlar abideleri olacaktır. Diyarbakır surlarının Duvarlarım birer canlı sanat müzesi haline getirenler, acaba dünya sanat ve medeniyeti için başvurulacak birer kaynak eser niteliğini taşıyacaklarını, biliyorlar mıydı?

**Süslemeciliği**

Diyarbakır surlarının taş işçiliğini bir büyük sanat haline getiren önemli özelliklerinden biri de " Taş Süslemeciliğidir ". Kendi döneminin, yaşadığı ortamı ve kullandığı eşyayı göze en hoş gelecek şekilde süslemek, onu sanat anlayışı ile biçimlendirmek, Diyarbakır surları taş ustalarının, sorumluluğun ötesinde; doğal bir tutkuları olduğunu göstermektedir. Onbir ve onikinci yüzyıl Selçuklularının kendine öz kavramları, ilhanlıların parlak ve atak sanat ibdaları, Timurluların ince ve zarif sanat görüşleri, Memlükların, Celayirlerin, Muzafferilerin, Akkoyunlu ve Karakoyunlu Türkmenlerin ve nihayet Safevilerin süsleme sanatlarında gösterdikleri başarılı buluşlar, Türk Süslemesinin oluşmasında büyük rol oynadığı kesin olarak kabul edilebilir. İşte o dönemin Taş ustaları, süslemeleri ile taşı taş olmaktan çıkarıp bir büyük sanat eseri haline getirmeleri, Diyarbakır surlarını bir Güzel Sanatlar Galerisine dönüştürmüştür. Diyarbakır surlarındaki Süslemeciliğin tarihsel süreç içerisinde kendi geleneksel yorumlarına sıkı sıkıya bağlı kalarak surların kültür ve sanat dünyasında seçkin bir yer almasına neden olmuştur.

**Kufi Kitabeler**

Bin yıllara dayanan tarihi özelliği ile Küfî yazışı Diyarbakır surlarının duvarlarına bir başka biçimde özellik ve önem kazandırmıştır. Bu yazı ile taş, Tarihsel bir belge olmanın ötesinde plastik olgunluğun doruğuna çıkarak surlara bir yücelik kazandırmıştır. Türk sanatının her sahasında en iyi bir biçimde değerlendirilen hat sanatı taş üzerine yazılması yanında mimariye de hayat vermiştir. Bu taşlar üzerinde yer alan Küfî yazısı ile yazılmış kitabeler insanı maddi alemden mana aleminin sonsuz derinliklerine götürmektedir. Bitkisel bezemelerle bir arada şekillendirilen Küfî yazısı; bir taraftan tarihin "zaman tünelinden" geçerek günümüz insanına belge niteliği ile bilgi ulaştırırken, bir taraftan da güzelliğin esintileri ile ruhun derinliklerine işlemektedir. İnsan bu Tarihi manzara karşısında kendisinden geçmektedir. Kitabeler hemen hemen Diyarbakır surlarının önemli bir yüzünü çevre sarmaktadır.

**Bitkisel Motifler**

Sanat, milletlerin kültür ve zevklerini açıklayan, toplulukların geleneklerini, duygularını yansıtan bir kavram olduğuna göre bitkisel motifler "Taş Süsleme Sanatlarında " ne denli bir mucize olduğu, Diyarbakır surlarının duvarlarında görülür. Kendi devirlerini oluğu kadar kendi devirlerinin sonraki devirlerin de estetik değerlerini yönlendiren Diyarbakır surlarındaki Bitkisel motifli taş süsleme sanatı; Mazinin derinliklerinden gelen sır dolu esintilerini günümüz insanın ulaştırdığı gibi geleceğe de götürecektir. Bitkisel motifler yarı natüralistik, yarı stilize bir üslup ile çalışmıştır. Çeşit çeşit çiçeklerin yepyeni stilizasyonla Taş üstünde biçim bulduğu surlar sanki tarihi bir çiçek bahçesine dönüşmüştür. Bu bitkisel motifler dekorasyon sanatının ilk örnekleri olarak gösterilebilir.

**Hayvansal Figürler**

Diyarbakır surlarının en önemli özelliklerinden bir de, taş süslemeleri arasında hayvan figürlerinin yer almış olmasıdır. Hayvan figürlerinden oluşan kompozisyonlar bitkisel motifli Küfî kitabelerle yan yana yer almaktadır. Surları oluşturan taşların üzerine yerleştirilmiş ilginç kabartma hayvan figürleri görmek mümkündür.

**Diyarbakır Surlarındaki Hayvan Figürlerinin Plastik Analizi**

**Diyarbakır Surları Yedi Kardeş Burcu Üzerindeki Hayvan Figürleri**

Diyarbakır surlarının önemli ünitelerinden biri Yedi Kardeşler Burcudur. Artuklu dönemi eseridir. (1183-1232) Melik-el Salih ebu’l-feth Mahmut zamanında yapılmıştır (1208). Mimarı İbrahim oğlu Yahya’dır.

Yedi Kardeşler burcuna bakıldığında Bütünü kapsayan bir yüzeysel estetiğin sağlanmış olduğu görülür. Zeminden burcun zirvesine kadar hemen yüzeyin hemen her karesinde mimar ve uygulayıcıların estetik bir endişe taşıyarak form-inşada bulundukları gözlenir. Kitabeyi oluşturan kaligrafik istiflerden tutun da, alan boşluklarını dolduran hayvan figürlerinin yerleştirilmesine kadar sanat dili ili ile “espas”a yani dengeli boşluklar bırakılmasına özen gösterilmiştir.

Yedi Kardeşler burcunun yüzeyini hemen hemen iki eşit parçaya bölecek şekilde yerleştirilen bir şerit kaligrafik kitabe geniş taş yüzeyi üzerinde bir oya işlemesi gibi yer almıştır. Kitabenin başlangıç kısmının her iki tarafına simetrik olarak ejder başlı kuyruklara sahip aslan figürleri yerleştirmiştir. Burcun Sol-sağ tarafındaki Aslan figürleri kitabenin bulundu şerit üzerinde dış kabartma tarzında işlenmiştir. Hayvan figürleri burç yüzeyi üzerine, sağdan ve soldan dengeli boşluklar bırakılarak kompozisyon düzenli bir biçimde yerleştirilmiştir. Bu özellik Resim sanatının temeli olan desen çalışmalarında da hassasiyetle üzerinde durulan konulardan biridir. Konu için ayılan alanın yerli yerince değerlendirilmesi resim sanatının temel amaçlarından biridir. Konu gözü rahatsız edecek derecede küçük boyutlu olmadığı gibi kontur çizgisi dışına da taşmamalıdır. Aslan figürlerinde de bu plastik denge ideal bir biçimde uygulanmıştır. Aslan figürleri izleyiciye bir mesaj vermesi yanında iyi estetik değerleri de üzerinde taşımaktadır. Bu üslup bir yerde yazılarla benzeşen bir üslup olsa gerek. Kitabelerle Hayvan figürleri biçimsel farklılıklara rağmen öz’de birbirleri ile örtüşmektedirler. Yazılar ile hayvansal figürler aynı yüzey üzerinde birlerine kontrast düşmemektedirler. Bunun yanında rölyef biçiminde uygulanmış aslan ve çift başlı kartal figürlerin plastik olgunluğa sahip olması, sanatçısının iyi bir gözlem, tasarım ve uygulayım bilgisine sahip olduğunu göstermektedir.

Her iki aslan figürünün orta yerinde ise çift başlı kartal figürü bulunmaktadır. Aslan figürleri kimi tarihçilere göre mücadele, güç ve üstünlük sembolü olarak yorumlanmıştır. Buradaki aslan figürlerinin kullanılma nedeni de; bulunduğu yerin koruyuculuğu ve kollayıcılığı sembolize edebilir. İki aslan figürünün ortasında yer alan çift başlı kartal figürü ise; tarihte gelmiş geçmiş Türk İslam devletlerinin ve Selçuklular’ın simgesi olarak kullanılmıştır. Yedi Kardeşler Burcu üzerinde yer alan tüm bu hayvansal figürler ilginç stlizasyona uğratılarak biçimlendirilmişlerdir.

Yedi Kardeşler Burcu’nun (İzleyene Göre) Sağ Tarafında Yer Alan Arslan Figürü

Aslan figürünün genel biçimsel yapısına bakılırsa; güçlü bir stilizasyon görülür. Bazalt taşının sert olma özelliğine rağmen bu aslan rölyefindeki stilizasyon şaşırtıcı şekilde uygulanmış ve plastik açıdan başarı ile sonuçlandırılmıştır. Aslan figürü hareket ve dinamizm mesajı yüklü bir anlayışla yapılmıştır. Sanatçısının olayı iyi gözlemlemediğini göstermektedir. Figür yüzeyde poz veriyormuş edasıyla durgun bir halde “biblo” görünümündedir. Kabartma derecelendirme yapılırsa; 0,1, 2, 3, 4, 5 aşamalı olarak tanımlanabilir. Sıfır noktası, burcun düz yüzeyi olurken, burun bölümü aslan rölyefinin en yüksek alanıdır. Güzler burun kısmının her iki tarafında Uygur resimlerinde yer alan figürlerdeki gibi çekik gözlüdür. Göğüs bölümüne bir zırh yerleştirilmiş gibi ek kabartma yer almıştır. Aslan figürünün, Askerlik deyimi ile başı dik göğsü ilerdedir. Ön ve arka ayaklar genel anatomik yapıya aykırı bir duruşla kıvrılmışlar, bu durum ya stilizasyonun sonucu ya da sanatçısının gözlem eksikliğinden kaynaklanabilir. Aslanın kuyruğu ejder başı olarak yapılmıştır.

**Yedi Kardeş Burcu’nun (İzleyene Göre) Sol Tarafında Yer Alan Arslan Figürü**

Burada yer alan aslan figürü diğerinin simetrik biçimi olarak uygulanmıştır. Baş genel olarak gövdeye oranla daha büyüktür. Her ikisinde de perdahlanmış bir taş işçiliği yer almaktadır.

**Çift Başlı Kartal Motifi**

Yedi Kardeşler Burcu’nun ön yüzünde, Besmele-i erife’nin yer aldığı kitabenin üzerinde bulunan çift başlı kartal motifi, aslan figürlerinin bir anlamda simetrik olarak ikiye bölmüştür. Burcun ortalarında yer alan kartal motifinin üst bölümündeki friz biçimindeki kabartma şeritler ile bir anlamda kitabe, aslan ve kartal motifleri taçlandırılmıştır. Çift başlı kartal motifi simetrik olarak uygulanmıştır. Kanatlarda beş sembolik telek uygulanmıştır. Kartal figüründeki baş, kanat ve pençelerdeki stilizasyon uygulamasına bakılırsa, sanatçısının iyi bir gözlem, tasarım ve uygulayım gücüne sahip olduğu görülür. Tüm bunlar göstermektedir ki; Güzel sanatlar, Hangi zaman ve mekanda olursa olsun, birey ve toplum olarak, bizzat insanın kendine yönelişi, kendi ruh yapısını ortaya koymasını, kendi dert, çile, ızdırap, özlem ve mutluluklarını dile getirmesini temin ederken, bir taraftan da insana ümit, cesaret, şevk ve dayanma gücünü telkin eder.

**Evli Beden Burcu**

Evli Beden Burcu, Ulu Beden veya Ben-u Sen Burcu olarak da bilinir. Artuklu dönemi eseridir. (1183- 1232). Melik-el Salih Ebu’l-feth Mahmut zamanında yapılmıştır (1208). mimarı Cafer oğlu İbrahim’dir. Burçta toplam 6 aslan motifi rölyefi vardır ve Avrasya hayvan motifleri üslubunu yansıtırlar. Başlarında taç bulunan kanatlı aslan figürlerinin kuyrukları ejder başlı olarak işlenmiştir. Üslup olarak Yedi Kardeşler Burcu ile belirgin özellikler taşır. Evli Beden burcunda da Aslan ve çift başlı kartal motifleri yer almıştır. Bu burçtaki taş işçiliğine bakılırsa bir adım daha önde ince süslemelere girilmiştir. Bu çift başlı kartal motifindeki kanatlarda simgesel altışar adet telek (Kanat tüyü) kullanılmıştır. Evli Beden burcunun ön yüzünde (izleyene göre) sol alt köşede yer alan ve dışa dönük aslan motifi rölyefi dereceli olarak çukur halde işlenmiş yatay dikdörtgen içine alınmıştır. Burç yüzeyinde yer alan tüm aslan motifi rölyefleri ciddi anlamda aşınmış ya da tahrip olmuştur. İnsanlar Çift başlı kartal sembolünü sevmişler; Selçuklu Devleti, Diyarbakır Belediyesi, Dicle Üniversitesi ve diğer birçok sivil kuruluşlar bu motifi birer amblem olarak kullanmışlardır. Kitabe kuşağının sol başında kanatlı, Ejder başlı kuyruklu aslan motifi rölyefi, görüntüsü ile dinamik bir imaj hissi uyandırmaktadır. Aslan figürü dikdörtgen şeklinde bir taş yüzeyi üzerine işlenmiştir. Kompozisyonun yüzey üzerine dengeli bir biçimde yerleştirildiği söylenebilir. Bununla beraber figürün ejder başlı kuyruğu çerçeve dışına taşırılmıştır. Aslan başı’nın insan başını çağrıştırmış olması, Mısır piramitlerinin önünde yer alan insan başlı aslan heykelleri olan “sfenksleri” hatırlatmaktadır. Güneş doğarken nasıl ilk olarak, dağların tepelerini, daha sonra yüksek binaların damlarını aydınlatıyor ve en sonra, yeryüzünün düzlüklerine ve alçak yerlerine ışınlarını yaymaya başlıyorsa; güzel sanatların yaydığı ışıklar da tıpkı güneş gibi yayılır ve ilkönce yüksek seciyeli, sayıları pek az olan aydın kişilerin ruhlarını ve kafalarını aydınlatır. Evli Beden burcunun üst kısmında yer alan konsollar form inşa bağlamında çok zarif taş işçiliğinin uygulandığı bir alan örneğidir.

**Nur Burcu**

Selçuklu dönemi eseridir. (1085-1183). Melikşah zamanında yapılmıştır.(1089). Mimarı Selami oğlu Urfalı Muhammed’dir. Kufi (Nebati) yazı ile yazılmış kitabesi ve çeşitli hayvan figürleriyle en zengin burçtur. Kitabe arasında yer alan uzun boynuzlu keçi motifi rölyefi dikkat çekici estetik değerdedir. Yine kitabe arasında yer alan simetrik olarak yerleştirilmiş dörtnala koşan at motifi rölyefleri bu dönem heykel sanatında perspektif ve anatomide ne kadar bilgi, gözlem, beceri ve yetenek konusunda bize net belge sunmuşlardır. Kitabenin sol kenarında yer alan güvercin motifi rölyefinin kanatlarındaki beşli telek, yedi kardeşler burcundaki çift başlı kartalın telekleri ile aynı sayıda olması dikkat çekicidir. Hemen alt tarafında yer alan bağdaş kurmuş bir şekilde oturan kısa saçlı, eli ile ayaklarının tutan çıplak kadın rölyefi ise hangi amaçla yapıldığı konusunda fikir yürütmek zordur. Kitabenin sağ tarafında da soldakinin simetrisi olarak uygulanmış kanatları açık ancak bunda altı telek görünen güvercin motifi rölyefinin altında da çıplak kadın motifi yer almaktadır. Ancak antik çağ eserlerinde; çıplak kadın heykelleri-örneğin: Kibele, Bolluk ve bereket tanrısı sembolü olarak kullanılmıştır. Nur burcunda yer alan kitabenin sağ köşesindeki aslan motifi daha belirgin stilizasyona uğratılmış olması yanında sevinç veren bir gülümseme imajı kayda değer bir özelliktir. Nur burcunun sol yüzünde yer alan ancak türü belli olmayan bir yırtıcı kuş, aynı şekilde türü belli olmayan avını parçalamasını konu edinen bir rölyef, büyük ihtimalle mücadele ve güç gösterisini simgelemiştir. Bazı sanat tarihçileri, Alta mira ve Lascaux Mağara resimlerini, hasımına karşı bir üstün gelme tasviri olarak betimledikleri biçiminde yorum getirmektedirler. Buradaki kuş ve avı konusu da bu anlayıştan kaynaklanabilir. Bu olgunun önemli yanı; düşünce duyguların mukim kale duvarlarına bile olsa resimsel bir anlayışla ifade edilmiş olmasıdır.

**Selçuklu Burcu**

Melikşah dönemi eseridir. Nur Burcu benzeridir. Kufi yazı ile yazılmıştır (1088). Evli Beden Burcu’nun kuzeyindedir. Kitabe üzerinde yer alan simetrik olarak yerleştirilmiş keçi motifi rölyefinde uygulanan uzun boynuzların stilize edilmiş parçalı bölümleri yüzeyin başka bölümlerinde de uygulandığı görülmüştür. Kitabenin sol köşesinde yer alan aslan motifi rölyefinin stilizasyonu olmakla beraber miken sanatında olduğu gibi zarafet açısından daha az özen gösterildiği yorumu yapılabilir. Güvercin olabileceği yorumu yapılabilecek olan kuş figürü rölyefi yine kitabenin arasında yer almaktadır.

**Dağ Kapı Burcu**

Diyarbakır’da hüküm sürmüş devletlerin hemen tümü, kentin en önemli bölümlerinden olan Dağ kapı burcunun iç ve dış duvarlarına çeşitli işaretler, kitabeler ve armalar koydurmuşlardır. Dağ kapı burcunun çeşitli yerlerinde değişik hayvansal, bitkisel ve motiflerinin rölyefleri yer alır. Bitkisel motiflerin içinde üzüm ve yaprak şekilleri bulunur. Dağ Kapı Harput Kapı olarak da bilinir. Kitabe ve rölyef yönünden en zengin kısmıdır. Yanında Mervani dönemine ait mescit vardır. Kapı civarındaki rölyeflerin çoğu çeşitli zamanlarda yapılan onarımlar sırasında rasgele yerleştirilmiştir. Bunlardan biri Bizans döneminden kalma kitabe parçasıdır. Dağ kapı burcunda yer alan ilginç işlemeli demir kapı eskiden beri sürekli nöbetçiler tarafından akşamları güneşin batışı ile kapanır, doğuşu ile açılırdı. Abbasilere ait güvercin, hayvan ve bitki motiflerindeki stilizasyon alabildiğine naif ve spontane bir biçimde yapılmış oldukları dikkati çekmektedir. Öyle ki bazı hayvan motiflerindeki aşırı naiflik, rölyefin hangi hayvan türüne ait oluğuna dair yorumu zorlaştırmaktadır.

Dünün sanatı geçmişin aynasıdır. Bu günün sanatı da geleceğe en geçerli tarihi belgelerdir. Gelecek çağın insanları bizim bugünkü toplumuzda neler olup bittiğini, bu toplumun başından neler geçtiğini nasıl öğrenecekler?.. Bundan yüz sene sonraki insanlarımıza, bu günleri bizzat yaşamayan evlâtlarımıza her anı başlı başına bir olay olan bu enteresan yüzyılı nasıl ulaştıracağız?.. İşte bu mesajı gelecek nesillere iletebilecek yegâne köprü sanattır.

Bir toplum yüce değerlere, güzel sanatlara sahip çıkarak ulaşabilir veya diğer bir ifade ile, güzel sanatları benimseyen toplumlar ulvî özelliklere sahip olabilir. Her bir güzel sanat eseri toplumsal otobiyografidir. Bir toplum ortaya koyduğu veya sahip çıkıp koruduğu güzel sanat eserinin niteliğine göre, kendi otobiyografisini okuyabilir. Meselâ; denilebilir ki, Diyarbakır’da yaşayan toplumların otobiyografilerini Diyarbakır’daki eserlerden okuyabiliriz. Diyarbakır Surları, Ulu Camii, Nebî Camii, Hz. Süleyman Camii, Behram Paşa Camii, Melik Ahmet Paşa Camii, Zinciriye Medresesi, Mesudiye Medresesi, Hatuniye Medresesi, İçkale Artuklu Sarayı, Malabadi Köprüsü, Haburman Köprüsü, Mervânlı Kitâbesi gibi sanat eserleri sanki kulağımıza yüzyıllar ötesinden bir şeyler fısıldıyor.

**Sonuç ve Öneri**

1- Tarihi estetik değerlere sahip Diyarbakır Surları, içinde bulunduğu Şehri bir “Dünya Kenti” haline getirmiştir.

2- Tarihi estetik değerlere sahip Diyarbakır Surlarını önemli kılan özellikler:

a- İnsanüstü emek tasarım ve uygulayım.

b- Dikkat çekici estetik değerleri üzerinde taşıması.

c- Kitabelerin belgesel özelliği ile beraber, estetik nitelikte olması.

d- Hayvansal motiflerin estetik nitelikte olması.

e- Bitkisel motiflerin estetik nitelikte olması.

f- İnsan motiflerinin estetik nitelikte olması.

3- Tarihi Estetik Değerlere sahip Diyarbakır surlarının dahi ciddi bir şekilde koruma altına alınmalıdır.

4- Surlara özel bir önem ve güzellik kazandıran insan, hayvan ve bitki motifleri ile beraber kitabeler, özel kimyasal maddelerle doğal ve insani şartlardan kaynaklanacak hasarlara karşı koruma altına alınmalıdır.

5- Koruma etkinliği için valilik ve Belediye Başkanlığı ortak çalışması ile Koruma ve güvenlik kadroları oluşturulmalıdır.

6- Diyarbakır’ı bir “Dünya Kenti” haline getiren özellikleri daha etkin bir kampanya ile ulusal ve evrensel bazda tanıtılarak, turizm teşvik edilmelidir.

**DİYARBAKIR CAMİLERİ \***

**PROF. DR. ORHAN CEZMİ TUNCER\***

Geçmişte Amid (Amid), Amida, Kara Amid ve Di­yarı Bekir olarak anılan Diyarbakır, Hazreti Ömer'in halifeliği günlerinde (634-644), 27 Mayıs 638'de Arapların eline geçti (Yayınlar bunu daha çok 639 olarak veriyor). Buraya sırasıyla Emeviler, Abbasiler, Şeyhoğulları, Hamdanoğulları, Büveyhoğulları, Mer­vanoğulları, Büyük Selçuklular (1085-1093), Şam Selçukluları, İnaloğulları, Nisanoğulları, Artuklular (1183-1232), Mısır ve Şam Eyyubileri (1232-1240), Anadolu Selçukluları (1240-1302), Mardin Artuklu­ları (1302-1394), Timur (1394-1401), Akkoyunlular (1401 - 1507), Safeviler (Şah İsmail 1507- 1515) ege­men oldular ve sonuçta 15 Mayıs 1515'te kent Os­manlılara geçti. (Bazı araştırmacılar bu tarihi 9 ya da 10 Eylül olarak verirler.) Bıyıklı Mehmet Paşa ilk Os­manlı Valisi oldu.

Surlarla çevrili kenti, doğu-batı ve kuzey-güney yönünde iki ana cadde dört dilime ayırır. Doğuda Ye­nikapı, güneyde Mardinkapı, batıda Urfakapı ve ku­zeyde Harputkapı olup 2 ana yol bunlarla son bulur. 1515 'te Osmanlılara göre kent, kapıların adını alarak 4 mahalleden oluşur. Müslüman çoğunluk Yenikapı­ Urfakapı Mahalleleri eksenindedir. Buna kuzey yarıda eklenirse, güneyde gayrı müslimlerin yoğunlaştığı anlaşılır. Ancak sınır kesin olmayıp yoğunlaşmalar vardır. Çünkü Yenikapı Mahallesinde Hıristiyanlar 554 aile reisiyle birinci sıradadır. Bunu Mardinkapı ve Urfakapı izler. Böylece güney yarıda çoğunluk ka­zanırlar. Buna karşılık yıkıntıları üstüne Ulu Cami yapılan Mar Toma Kilisesi (Katedral) kuzey yarıdadır. Diğerleri güneydoğu çeyreğinde yoğunlaşırı Anlaşıl­dığı kadarıyla, keı,ıti paylaşmak İslam dünyasıyla başlamıştır. Kentte o dönemde Gregoryan (sonraki düzenlemelerde Katolik ve Protestan) Ermenileri, Or­todoks ve Katolik RumIarı, Katolik Keldanileri, Kato­lik ve Yahudi Süryanileri yaşıyor. Bunların tapınak­ları yanında Yahudilerin dinsel önderleri de vardı. Latin ve Kapusen İtalyanlar sayıca çok az idi. Os­manlıların gerileme ve çökme döneminde, can kay­gusu nedeniyle Diyarbakır'ın güneydoğu diliminde yoğunluğa yönelmeleri ve gettoların varlığı, sonraki zorunluluklardır. Mahalle adlarına dikkat edilirse, bunlar komşu il çıkışlarını yansıtmakta, dinlere göre anılmamaktadır. İç içe yaşandığını 19. yy.'ın birinci yarısındaki salnameler de gösteriyor. Bunu, daha Selçuklu günlerinde diğer illerde de görebilmekteyiz (Sivas vb).

1540 yılında yapılan iki sayım, Osmanlı günlerin­de büyük camilerin sayısının arttığını gösteriyor. Kent güven içinde gelişmiş ve nüfus 2 katı artmıştır. Mahalle sınırları küçülür, sayıları artar. Taceddin ve Şeyhmatar gibi isimlerin, o tarihte yapılan ibadetha­nelerden alındıkları anlaşılıyor.

Günümüze erişen yapılardan çok daha fazlasının yıkıldığını belgeler gösteriyor. Evliya Çelebi, gördüklerinin adlarını vermektedir. 1900 tarihli salnamede burada 24 cami ve 21 mescit adı geçmektedir. Günü­müze erişenlere bakılırsa, Ulu Cami dışında, Akko­ yunlulardan daha eskiye ineni yoktur. Hazreti Süley­man Camii pek çok değişiklik geçirmiştir.

Büyük Selçuklular kentte ancak Ulu Cami'de ona­rım yapacak kadar kaldılar. Anadolu Selçuklularının burada cami veya mescidi yoktur. Ulu Cami­i onardıkları, yazıtlarından anlaşılıyor. Artuklu yapı­ları ise kent içinde sınırlı kaldı.

Akkoyunluları izleyen Osmanlılar da bu yerel ve yöresel (Yukarı Suriye) özelliklerin dışında kalamadı­lar. Bir Akkoyunlu yapısı olan Nebi (Peygamber) Ca­mii, Osmanlı özelliği gösterir. Belki bunu, 1531 yılın­daki Üstad Ahmed el Amidi onarımına bağlayabiliriz. Ancak ustanın buralı oluşu yine yerel özelliklerin ağırlığını kanıtlıyor. Klasik Osmanlı Dönemi yapıla­rından İskender Paşa, Behram Paşa gibi büyük prog­ramlı yapılara da aynı özellikler yansır. Mimar Koca Sinan'ın, doğrudan buradaki bir yapıya ayıracak vakti olmadığını, merkezdeki yoğun çalışması göste­riyor. Herhalde planlarını çiz ip bir kalfasını gönder­mesi, bu yerel etkileşimi kolaylaştırmış olmalıdır.

Diyarbakır camilerini, kentin mescitlerinden ayır­mak gerekiyor. Yapı boyutu dı­şında, çatkısı merkezdeki kubbe­ye dayalı yığma düzende iken, mescitler hep Orta Çağ' daki gibi çok ayaklı kurgudadırlar. Ayrıca yukarıda değindiğimiz gibi bazı Akkoyunlu camileri, Osmanlı kurgusundadır. Bunu aslında, devletlere değil, o dönemin kub­be gelişim çizgisine bağlamak gerekir. Ne var ki İmparatorluğa adım adım giden Osmanlıların, bu anlayışı geliştirmedeki öncü­lüğünü ve ağırlığını yadsımamak gerekir.

Cami ve mescitlerin kent için­deki yerlerine dikkat edilirse ku­zeybatı çeyreğinde 7, kuzeydoğu­da 8, güneybatıda 8 ve güneydo­ğu çeyreğinde 5 tane olduğu gö­rülür. Böylece kuzey yarıda, batı yarıda sayıları 15'leri bulur. Buna karşılık gayrı Müslimlerin yoğun­laştığı güneydoğu diliminde bun­lar en aza (5'e) iner. Böylece iba­dethanelerin kent içindeki dağılı­mıyla İslam yerleşmeleri birbiriyle çakışır.

Akkoyunlu yapısı olduğu bilinen veya sanılanların sayısı 12 tanedir. Bunu, 14 ile Osmanlılar izleyecek­tir. Akkoyunlularda çok ayaklı ahşap (vb.) örtülü mescit türü yapı sayısı (7) kubbelilerden fazladır. Os­manlılarda bunlar birbirine eşit olur (yedişer).

**NEBİ (PEYGAMBER) CAMİİ**

İnönü Mahallesinde Gazi Caddesi ile İnönü Cadde­si'nin (uzantısı İzzet Paşa Caddesidir) birleştiği kavşakta kuzeybatı köşededir. Akkoyunlu yapısı olan, enine planlı dört sahınlı (kuzeye doğru), ayaklı ve kemerli asıl caminin belgelere göre 1927 yılında üst ahşap kirişlemesi çürüyerek çökmüş ve 1955 yılında Gazi Caddesi batı yöne doğru kamulaştırılıp genişle­tilirken cami ortadan kaldırılmıştı (Fotoğraf 1). Ço­cukluk ve gençlik günlerimde, avlusunun doğusunu sınırlayan ufak dükkânlarını, kemerli avlu kapısını anımsıyorum. Bu arada minaresi de sökülerek şimdi­ki yerine taşındı. Vakıfların restoratör teknisyeni Ca­fer Hanlıoğlu'nu o yıllarda bu işte tanımış, 1966'dan başlayarak yıllarca beraber çalışmıştık. Kendilerini rahmetle anıyorum.

Elimizde bulunan eski fotoğraflara göre, 2 taş ko­lon ve bunlara oturan enli 3 taş kemer sıralı, 3 sahınlı kitlenin kuzeyinde, yine aynı düzende bir son ce­maat yeri olup üstü toprak örtülüydü. Kıble duvarını, birbirinin düşeyinde olmayan, altlı üstlü dörder, doğu duvarı birbirinin düşeyinde (altlı üstlü) ikişer pencere süslüyordu. Kuzey harım duvarında basık kemerli kapı oldukça sade ve üstünde, Ulu Cami'de­kine benzer ahşap mükebbiresi, bunların yanlarında altlı üstlü ikişer pencere ile en uçlarda sadece birer üst penceresi daha vardı. Mükebbire içeride müezzin mahfiliyle birleşmektedir.

Cami bazalt akça geçmez örgülüydü. Sadece avlu­ya bakan kemerler ile bunların arasındaki dairesel dört pencere almaşıktı. Caminin enine beş kemer faz­la gelince, üç enli ve basık kemerle yetinilmiş, kolon­lar kısalmış o orantılar bozulmuş idi. Aynı oransızlı­ğın mihrap ve mimbere de yansıdığı görülüyor.

Almaşık örgülü, kare planlı minarede 1530 yılın­da, hayrat olarak Kasap Hacı Hüseyinin yaptırdığı yazılıdır. Bunlarla ilgili geniş bilgi ve ölçüler Diyar­bakır Camileri (Ankara, 1996) adlı yayınımızda (s. 84) vardır. Diyarbakır, kendi arzusuyla (savaşmaksı­zın) 1515 yılında Osmanlılara geçti. 15. yy. boyunca kente eğemen olan Akkoyunlu varlığının daha bir süre daha devam ettiği anlaşılıyor. Böyle bir hayır kurumu, ibadethanesi için Osmanlıların hoşgörülü davrandığını söyleyebiliriz. Avluyu kuzey yönde medrese çeviriyordu. Bugünkü helaların ne kadarının özgün olduğu bilinmiyor.

Bu yıkımları Akkoyunlu Camii'nin hemen batısın­da, orta kubbeli, buna bağlı az derinlikli iki katlı iki yan kanatlı şimdiki caminin yapılış tarihi bilinmiyor (Çizim 1). Hemen güneyinde Köprülü'lere ait, demir kubbeli açık bir türbe vardır. Diyarbakır'da Osmanlı camilerinin kubbeleri dışa yansır. Giderek bazıları kargir külahla koruma altına alınmış olsalar bile ye­rel bir çözümdür. Şimdiki caminin 15. yy. sonları ve 16. yy. başlarında kubbe veya külah kullanılarak dı­şa yansıtılan akıma uyarak yapıldığı kanısındayız. Akkoyunlu Kasım Padişah Camii de bunu gösteriyor. İçerden üç kubbeli son cemaat yeri, çevre duvarları­nın yükseltilmesi nedeniyle dıştan görünmez. Bu ör­tü türlerinin, Akkoyunluların son döneminde, biraz da Osmanlıdan yararlanılarak gerçekleştirildiğini sa­nıyoruz. Bu taban oluşmasa Fatih Paşa Camii'nde (1515) Şehzade Camii planı öncülüğü olmazdı.

Bugünkü avlunun kuzeyini oluşturan helâlı ve üç odalı kanadın asıl şekli tam böyle olmasa bile işlev aynı olmalıdır. Köprülülerden Abdullah Paşa'nın "Peygamber Camii yanında" diye yayınlara geçen Darulkurra'sının bunlarla bağını da bilmiyoruz. Ge­niş bir alan kapladığı, öğrencisinin bol olduğu belge­lerde belirtiliyor.

**PARLI (SAFA) CAMİİ**

Diyarbakır'ın kuzeybatı çeyreğinde, Melek Ahmet Caddesi'ne kuzey yönde 150 m. kadar uzaklıktadır. Yanlarda ikişer ayağa, kuzey ve güneyde harim ana duvarına da oturan sekizgen kasnaklı, tek orta kub­beli, enine planlı kc1gir bir yapıdır (Çizim 2). Köşe ke­merlerin oturduğu üçgen bingiler, ayakları izleyerek döşemeye kadar iner. Dıştan dışa kitle 22,80x19,88 m boyutundadır. Yan köşelerde birer ufak kubbe ve ara­larında da tonozlar yer alır. Son cemaat yeri beş kub­beli olup, iç yan örtüler de dahil, yükseltilen kalkan duvarları ve dolgusu nedeniyle dışa yansımazlar. Ku­zeydoğu köşede taşkın olan minare ile kitle arasında hazire kapısı vardır. Kapı üstündeki yazıt, 1513 yılın­da iyice onarıldığını belgeliyor. Diyarbakır'a Akko­yunlular 1401 -1515 yılları arasında egemen idiler. Yapı 15. yy.ın üçüncü çeyreğindendir. Evliya Çelebi yapıyı İpariye (Parlı) olarak tanıtır.

Yapıda siyah bazalt taşı kullanılmıştır. Son cema­at yeri ve ön yüz üst kesimi ile yan destekleri alma­şıktır. Bazalt minare kaidesi, Türk mavisi çinili güzel bir geometrik panoyla son bulurken gövde artık tü­müyle ve silindirik olarak beyaz taşla yükselir. Böy­lece süsleme şansı doğar.

Maksure kubbesi, sekizgen kasnak ve piramit kü­lahla örtülüdür. Alaturka kiremit kaplıdır. Dört ana yöne birer tepe penceresi vardır. Kasnak dışında ka­lan örtü yanlara akıntılı ve dolgulu olup, sular çörtenlerle akıtılır.

Harim, altta altıgen çinilerle kaplıdır. Türk mavisi ve koyusu egemen olup çin bulutu desenli su ile çev­relenir. Çinilerde değişik desenlerin yeğlendiği görü­lüyor.

Oldukça özenli mermer mimber, yer yer boyandığı için kirletilmiş sayılır. Taç kapısı üstünde, tek satırda "Küllema dahalen zekeriyyel-mihrap" yazılıdır.

Harim taç kapısı sade olup kemerli girintiyle yeti­nilir. Yanlarda sekileri vardır. 1,40 m. enindeki kapı boşluğunu basık bir almaşık kemer örter. Bunu yazışeridi ve teğet kemerli bir pencere izlemektedir.

3,68 m eninde, 5,17 m. yüksekliğindeki süslü mih­rap, kubbe duvarından 7 cm. taşkındır. Yarım sekiz­gen planlı mihrap girintisi sütuncelerle başlar ve üst­te 10 sıralı mukarnas dizisiyle son bulur.

Harimin doğu ve güneyi haziredir. Soldaki Abdül­celil Kümbeti'nin yapıyla ilgisine belgeler değinmiyor. Güneyindeki medresede, Ları hazretlerinin ders verdiği bilinmektedir. İskender Paşa Camii anlatılır­ken buna biraz daha açıklık getirmekteyiz.

**LALE BEY (LALA KASIM) CAMİİ**

Diyarbakır'ın güneybatı çeyreğinde, kendi adıyla anılan mahallede Lale Bey ile Dörtler Sokağı'nın ke­siştiği kavşak güneyinde olup, üç kubbeli son cemaat yeri, bunun batısında, alt katı türbe, üst katı hücre, batısında minaresi olan, tek katlı, tek kubbeli, siyah bazaltla örülü kargir bir yapıdır (Fotoğraf 2). Kareye çok yakın planlı (~1O,24 m.) iç alanı kubbe örter. Dört yöne ikişer pencere yerleştirilmiştir. Türbesine hücre­nin güneyindeki merdivenden inilir. Son cemaat ye­rinin batısını hücreye bakışımlı olatak minare kaplar. Kuzey yüz, toplam olarak 17,77 m.'dir

Kubbesi çökmüş ve ortaya konan 2 kolonla 3 sah­na bölünen ahşap kirişlemeli yapıyı terkedilmiş bul­duk. Evler çevresini sarmış ve kitleyi kaplamıştır. Ka­mulaştırılarak boşaltıldı. Sıva raspasında köşe keme­ri özengileri ortaya çıktı. Rölöve ve restorasyonu ta­rafımızdan yürütülerek vakıflarca, ibadete açılmış bulunuyor.

Halkın kısaca Lale Camii olarak adlandırdığı yapı­yı, Diyarbakır'ın ilçelerinden Egil'in beylerinden Lala Kasım'ın yaptırdığını kaynaklar belirtiyor. Plam, Ne­bi Camii'ne (Akkoyunlu IS. yy:ın son 4. çeyreği) ve Kasım Padişah'a (~lS00, Akkoyunlu) benzer. Ayrıca

Safa Camii minaresindeki ve kuzey avlu yüzündeki yazılı kare panolardan bunun da pabuç bölü­münde vardır. Bunlar, Akkoyunlu yapısı olma şansı­nı arttırmaktadır. Şeref Han, yapıtında, Şeyh Mu­hammed'in oğlu Lala Kasım'dan övgüyle söz eder. Bu durumda, caminin, Osmanlı günlerinde 16. yy:ın 1 ilk çeyreğinde yapıldığını düşünmek (ıS1S'ten her­halde hemen sonra) doğru olacaktır. Daha önceki ca­milerde Osmanlıların gelişen kubbe yorumuyla, yerel ve özellikle Akkoyunlu ayrıntılarının karışımından söz etmiştik. Bu form (compasition), o yörede kendi koşulları içinde gelişmiş, dengesini bulmuş ve yeni dönemde de (Osmanlı) sürmesini sağlamıştır. Lala Kasım Camii bu arakesitin ürünü olsa gerekir

**KASIM PADİŞAH (DÖRT AYAKLI MİNARE) CAMİİ**

Özdemir Mahallesi, Yenikapı Caddesi yakasında, yol üstünde, Balıkçılarbaşı semtindedir. Tek kubbeli almaşık örgülü kare prizma gövde silmeyle son bu­lurken içe çekik yine almaşık örgülü sekizgen kasnak ve kurşun kaplı kubbeyle son bulur.

Harimde, yanlarda üçer, kuzey ve güneyde ikişer penceresi olup tümünün iç ve dışında kemerle kapa­nan girintileri vardır. Bugün ikisi de kapatılmış olan kıble duvarı pencereleri içinden yanlara doğru yük­selen merdivenlerle, doğu ve batı duvarı güney pen­cereleri üstüne yerleştirilen ve harim üst yarısına açı­lan ufak mahfillere ulaşılır. Harimin kuzey duvarın­da, son cemaat yerinin üç kubbe özengileri yerinde bırakılarak, eğik (akıntılı) bir betonarme tabliye ile örtülmesi çok hatalıdır. Son cemaat yeri doğu ucun­daki kapıyla, mahfile bağlantı vardır. Bu, Diyarbakır için ilk ve son uygulamadır.

Bir bakıma camiden daha ağır basan ve üç mono­lit kolona oturtulan kare kesitli minare bir sanat ve teknik gösterisidir (Fotoğraf 3). Gövdede almaşık ör­güler köşelere varmadan kesilir. Üç ara silme gövde­yi eşit olmayan dört parçaya böler. Peteğin üst yarı­sından fazlası beyaz taştandır. Gövdenin doğu yü­zündeki 1500 tarihli yazıtta Akkoyunlu Sultan "Ka­sım" adı geçmektedir. Bu nedenle halk yapıyı Kasım Padişah adıyla anarken, minaresinden ötürü dört ayaklı minare veya "Muallak" (boşta, boşlukta) ola­rak da tanır. Mutahhar veya bunun kısaltılmış şekliy­le Şeyh Matar adını, daha önce bu yerde Şeyh Mu­tahhar'ın mezarı olmasına bağlayanlar vardır. Bu ad­la anılan asıl cami, Mardinkapısı'na ilerlerken yol üs­tündeydi ve yıktırılarak yine yola katıldı.

Yıkılan ve betonarme tabliyeyle örtülen son cema­at yerinin, harim duvarında kalan özengilerine bakı­lırsa, köşe ön ayaklar, şimdikinden biraz daha uzun ve L kesitliydi. Tek kubbeli camilerin Artuk ve Akko­yunlu günlerinde de sevilerek kullanıldığı, Osmanlı­ların zaten bu kubbe gelişimi üstünde oldukları, ye­rel özelliklerle benimsedikleri anlaşılıyor.

**BIYIKLI MEHMED PAŞA (FATİH PAŞA KURŞUNLU) CAMİİ**

Diyarbakır'ın kuzeydoğu dilimindedir. İçkale gü­ney kapısından başlayan yol, güneye uzanarak bu yapı topluluğuna varır. Yapı, Diyarbakır'dakilerin en boyutlu ve özenlisidir. Merkezdeki kubbeyi dört ana yönde dört yarım kubbe desteklerken buna hangi ya­pının örnek olduğu bilinmez (Çizim 5). Bu plana adım adım gelinmiştir. Bu nedenle yapı, cami planla­rı gelişimi içinde önemli bir köşe taşıdır ve Sinan'ın Şehzade Camii'nde doruğa erişir. Dört ana ayak bal­daken çatkıyla birbirine bağlanırken, üstte sekizgen kasnak ve buna oturan kubbeyle dışa yansır. Sekiz pencere iç alanı yeterince aydın­latır. Harim kare planlı iken, kub­beli son cemaat yeri iki yanında­ki güneye bakan hücrelerle, avlu yüzünde yatay gelişme sağlanır (35 x 17 m). Bu kitleyi daha bü­yük ve görkemli gösterir. Kuzey avlu yüzü almaşık ör­gülüdür. Her ke­mer koltuğuna, Diyarbakır'da yaygın olarak kullanı­lan, birer atlamalı damla ve rozetler kabartmalı ola­rak yerleştirilmiştir. Sekiz kolon ve başlıkları beyaz mermerdendir. Buna karşılık harim kuzey dış yüzü sıvalıdır.

Minare batı uçtadır. Kare kaide siyah taştan olup üst köşelerindeki profıllerle beyaz taşlı gövdeye geçi­lir. Şerefe korkuluğu yerden 30,52 ve peteği 35,50 m. yüksekliktedir. Minarenin batısına, iki kemerli, üstü kapalı ve kapısı az çok özenli türbe sonradan ekle­nirken, küpün bir bölümünü de kapatır. Avluyu çer­çeveleyen kuzey kapısının lS19'da yıktı­rıldığını kaynaklar belirtiyor.

3,95 m eninde, 5,66 yüksekliğindeki taş mihrap kıble duvarından 11 cm. taşkın olup, yanlarında 12 cm:lik sağırlık bıra­kan ters U çerçeve altı sıralıdır. Dışta özenli mukarnas sırasıyla görsel etkinliği arttırır. Yarım sekizgen planlı girintisi sü­tuncelerle başlar. 10 sıralı mukarnaslarını üstte 3 dilimli bir kemer izlemektedir.

Mermer mimber özenli ve görkemlidir. Köşk bölümü, şebekeleri ve özellikle mer­mer kapı kanatlarına oldukça emek çekil­diği görülüyor. Küfı panolar, yazılar, zen­gerek ve kıvrık dallarla bezenmiştir. Mih­rap ve mimberin cami iç hacmiyle olduk­ça orantılı olduğu görülüyor.

4 Kasım 1515 tarihinde Diyarbakır Beylerbeyiliğine atanan ilk Osmanlı vali­si, bazı kaynaklara göre bu kentlidir. Ca­minin hamarnı bugüne erişmez. Halkın "Kürtler Hamamı" dediğini ve yerini Evli­ya Çelebi, Seyahatnamesi'nde belirtiyor. Medresesinden sadece kuzey kanat dur­maktadır. Güneyine sonradan Şafıiler bir mescit eklediler. Paşa'nın İç Kale'ye bir Hükümet Binası eklendiğini Çelebi belir­tiyor. Tekke IS. yy. sonlarında yıkıldı. Di­yarbakır'a yakın Alipınar Köyü Camii'nin arkalarındaymış. Bıyıklı Mehmed Paşa 24 Aralık 1521 Salı günü öldü. Mezarı, cami­in hemen doğusunda hazirededir. Bunun biraz kuzeyine, sonra Özdemiroğlu Os­man Paşa için sekizgen türbe eklenecek­tir. 16. vali idi ve burada dört sene görev yaptı.

**HADIM ALİ PAŞA CAMİİ**

Diyarbakır'ın güneybatı çeyreğinde, adını verdiği mahallededir. Medrese, cami ve tekkeden (7) oluşur. Harimin doğusundaki Şafıiler mescidi daha sonraki eklentidir (ı 769-70). Kare planlı, prizmatik gövdeli, sekizgen kasnak ve külahlı cami, Osmanlı dönemi er­ken türlerindendir (Fotoğraf 5). Son cemaat yerini beş kubbe oluşturur. Minaresi, kuzey yüzü doğu hi­zasının biraz açığındadır. Kitlenin avlu yüzü ile do­ğu ve batısındaki üçer, güney ve kuzeydeki ikişer pencere, teğet kemerle örtülen, almaşık örgülü girin­tiler içine alınmıştır. Lentolu pencereler 1/2 oranına çok yakındır. Beş düşey, dokuz yatay geçmeli demir parmaklıkları özgün değildir. Son cemaat yerinin dört kolonu beyaz taştan ve eksendeki ikisi alt baş­lıksızdır. Kemerler arasında süslemeye yer verilmez.

14,45 m. kenarlı harim kare planlı olup, köşe ke­merlerinin oturduğu üçgen bingiler, aynı kesitle yere kadar inerken, Safa Camii'ni yineler. Ahşap pencere kanatlarına oldukça özenildiği görülüyor.

3,39 x 4,61 m. ölçülü beyaz taşlı mihrap, yine renk renk boyanarak ve avize takılarak olabildiğince çirkinleştirilmiştir. Yarım sekizgen planlı (Çizim 6) gi­rinti sütun eel erI e başlar ve sekiz sıralı mukarnasla örtülür. Mihrabı izleyen üst pencerenin içliğinin ye­nilendiği görülüyor. Oranlı ve süslü ahşap minberi güzeldir. İç duvar eteklerini kaplayan altıgen mavi renkli çiniler, bir çerçeveyle (su) sarılıdır. Ali Paşa Medresesi, camiin batı yönde açığındadır.

Amid'in 6. Osmanlı Valisi Hadım Ali Paşa, burada 1534–37 yılları arasında görev yaptı. Yapının adı sa­dece Tuhfetü'l-Mimarin'de geçer. Böylece Sinan'ın eseri olduğu anlaşılır. Bununla ilgili ayrıntılar, yeni bilgilerle Diyarbakır Camileri (Ankara, 1996) yayını­mızda (s. 135) yer almaktadır.

Cami ile medresesi arasındaki örgü farkını, medre­senin sonraki ucuz onarımlarına bağlamak gerekir. Tuğla, taştan daha kolay ve ucuz bir yerel üretim ol­duğundan, kubbe dış kasnağında da sonradan yerini almış görünüyor. Güçsüz dönemde, akıntıyı kesmek için, kubbeyi az eğimli, alaturka kiremitli sekizgen kasnak ve külahla örtmek, kent merkezi ve Silvan il­çesinde de görülmektedir. Eski fotoğrafları, son ce­maat yerinin de aynı gereçle akıntılı olarak örtüldü­ğünü gösteriyor. Pencere oranları, sivri veya teğet kemerli girintiler içine, almaşık örgülü olarak alın­ması, sütunceleri vb. güney geleneği olup Diyarba­kır'da da yaygındır. Nitekim Sinan'ın tartışmasız ya­pıtlarından olan aynı kentteki Behram Paşa Camii'n­de de uygulanmıştır.

1956 yılında, camiin kuzeydoğu açığında, hama­mın kalıntıları duruyordu. Gecekondular bunları tüketti. Vakfıyesi günümüze erişmemiştir.

**İSKENDER PAŞA CAMİİ**

Diyarbakır'ın kuzeybatı çeyreğinde, kendi adıyla anılan mahallededir. Tek kubbeli, kare planlı camiin güneyi 19,20 m'dir (Çizim 7, Fotoğraf 6). Almaşık ör­gülü prizmatik gövdeyi üstte onaltıgen, beyaz taşla örülü, orantılı kasnak ve kurşun kaplı kubbe izler. Beş kubbeli son cemaat yerinin yıkıldığı, bazalt ta­şından, köşelerde L ayak ve arada dört beyaz mermer kolonlu olarak yenilendiği, üstünün ahşap kirişle­meyle örtüldüğü anlaşılıyor. Harim duvarında, kolon akslarına denk gelen kemer özengileri bu değişiklik sürecinde nasılsa yok edilmemiştir. Şimdi burada be­tonarme bir tabliye vardır.

Harim iç ölçüsü 14,76 x 14,76 m.'dir. Yanlara üçer, güney ve kuzeye ikişer pencesi olup, iç ve dışta, teğet kemerlerle örtülen alma­şık örgülü girintiler içine alınmışlardır. 2,22 m gelen duvar kalınlıkları bu kade­melenmeyi zorunlu kılmışa benziyor. Kasım Padişah Camii'nde görülen ilk gömme mahfiller, duvar kalınlığından yararlanılarak burada da kullanılır. On­lar yan duvar pencereleri (güneye yakın olanlar) üstündeydi. Burada ise kubbe duvarı köşelerindedir ve ulaşımı yan du­var pencerelerinden sağlanmıştır. Mu­karnas sırasına oturan verevine (45°'lik) bingilerle harime açılırlar. Soldakinin mahfilden çok va az kürsüsü niyetine kullanılma şansı çoktur.

Köşe kemerleriyle kare plan üstte se­kizgene dönüşür. Sekiz pencereli kasnak dışarıda onaltıgendir. Kuzeyde aşı boya­lı ufak mahfıli vardır. Kotu iyi ayarlanamadığından, bu yöndeki pencerelerin teğet kemerli iç girintilerini yarıda böler. altıgen çinilerin çoğunun döküldüğü görülüyor. Mavi renk egemendir. Çintemani desenli sulardan çok az örnek var. Özgünlüğünü koruyama­yan şadırvanını günümüzde çirkin bir betonarme tabliye örtmektedir.

3,29 x 5,04 m. ölçülü mihrap mukarnas dizisiyle başlayan çerçevelerle sınırlıdır. Yarım sekizgen plan­lı girinti sütuncelerle başlar ve 10 sıralı mukarnas di­zisiyle örtülür. Üstünde üç dilimli kemeri vardır.

Minare siyah bazalt taşından olup doğu yöndeki hücreye bitişiktir. Pabuç bölümü ile gövde beyaza dönüşür. Dama buradan ulaşılan bir köprüsü vardır.

İskender Paşa 1551-63 yılları arasında, Diyarba­kır'da 12. Osmanlı Valisi olarak görev yaptı. Haremlik, selamlık ve pek çok yapısı bu yöreye gönülden bağ­landığını gösteriyor. Karaman'da Hüsrev Paşa'nın ya­nında yetişmiş ve buraya birlikte gelmişlerdi. Van (1548), Erzurum (1551) ve Diyarbakır (1551), Bağdat ve Mısır Beylerbeyliğinde bulundu. Emekliliğini İstan­bul'da geçirdi ve 1571 yılında öldü. Camiin doğusun­da hazirede yer alan, biraz değişik planlı türbe aynı aileden Şair Yusuf Raif Efendi'ye aittir. Zamanın alim­lerinden Muslihiddin Lari'nin mezarı harimin güne­yindeki hazirededir. İsken­der Paşa'nın ona bir med­rese yaptırdığını Parlı Ca­mii bölümünde belirtmiş­tik. İskender Paşa bayındır­lığa düşkündü. Camiin batı yönünde haremi ve Hükümet Binası olarak kullandığı selamlığı için Diyarbakır Evleri (Ankara, 1999) yayınımızda bilgi vardır. Diyarbakır'a Ham­ravat Suyunun getirilme­sine büyük katkıda bu­lundu. İçkale'de Ayn Zeli­ha suyunu akıttı. Sinan'ın yapısı olan camiin adı, ri­salelerde geçer. Vakfiyede, kendisinin Van'da görev­de olduğu zaman caminin bittiği yazılıdır

**BEHRAM PAŞA CAMİİ**

Diyarbakır'ın güneybatı çeyreğinde Süleyman Na­zif Mahallesi'ndedir. Hemen güneyinde konağı bulu­nur. Tek büyük kubbeli, kare planlı, kuzeyinde, iki sı­ralı, yanlara da taşan beş kubbeli son cemaat yeri vardır (Çizim 8). Ahşap tavanlı, avluya akıntılı, kur­şun kaplı 2 revak, önde sekiz beyaz, tek parçalı ko­ lona oturur. Yanlarını L planlı ayaklar destekler. Ek­sene gelen iki kolon, siyah-beyaz almaşık yığma olup şadırvanında da yinelenir. Avlu yüzü almaşık örgüyle bütünleşir ve derinliğine aksı güçlendirir. İç (ilk) revak 6 kubbelidir. Eksendeki yükseltilen ve öze­nil en kubbesiyle girişi vurgular (Fotoğraf 7). Kare planlı harimin doğu ve batı yönlerde üçer to­nozlu girintileri (eyvan) ve eksenlerinde de birer pen­ceresi vardır. Güney ve kuzeyde mihrap ve giriş ne­deniyle bu ufak eyvanlar, ikiye düşer. Girişin yanın­daki gömme iç merdivenlerden üstteki gömme mah­fıllere ulaşılmaktadır. Harimin dört köşesinde ufak hücreleri vardır. Her yan eyvanın birer mihrabı (ayrı ayrı düzende mukarnas örgülüdürler) yer alır. Bun­lardan başka, son cemaat yerinde iki mihrap daha vardır. Böylece sayıları dokuzu bulur. Giriş mihrabiyeleri bunun dışındadır. Pencerelerinin yedi düşey,11 yatay demir parmaklıkları ile dövme lokmaları oldukça özenlidir.

Kare plan üstte mukarnaslı bingilere oturan tramplarla sekizgene dönüşür. Dışı onaltıgen ve be­yaz kasnağı kurşun kaplı büyük kubbe izler. 4,95 m eninde, 6,69 m yüksekliğindeki taçkapı bir sanat ese­ridir. Mihrap (3,78 x 5,65) oldukça özenli olup taşmimberin bundan geri kalır yönü yoktur. Harimde duvar etekleri, eyvanlar da dahil mavi renkli, karan­fil desenli, büyük boyutlu kare çinilerle kaplıdır. Türk mavisi suları vardır. Harimin kuzey duvarı eyvanla­rının taştan düz tavan örgüleri bir teknik gösteridir.

Behram Paşa Camii adı, sadece Tuhfetü'l-Mimarin­'de gecer. Hamam adı hiç yoktur. Bu onun, daha son­ra, ancak Evliya Çelebi'nin A.mid'e gelmesinden önce yapıldığı anlamına gelir. Behram Paşa Cami­i planını, Mimar Koca Sinan daha önce, İstanbul'da iki yapıda denedi. Ortak yönleri, her yönde üçer ey­vanın olmasıydı. Ancak güneydekini mihrap, kuzey­dekini taçkapı dolduruyordu. İlk örnek Yenibahçe'de­ki Bali Paşa Camii'dir. Son yayınlar (özellikle vakfı­yesi) yapının tarihini 1504-5 yerine yüzyılın ilk yarı­sının sonlarına kaydırmıştır. Bali Paşa 1548'de öldü­ğüne göre yapının en geç bu tarihte yapıldığı görüşü ağır basıyor. Vakfıyesi 1563'lere aittir. Zaten 1504-5 tarihi Sinan için hiç uygun düşmemektedir. Üstad, aynı planı ikinci kez Silivrikapı Hadım İbrahim Paşa Camii'nde 1551 yılında uyguladı. Topografyasının getirdiği değişiklikler dışında bu iki plan hemen he­men birbirinin eşidir. Boyutları da birbirine çok ya­kındır. Sıra Diyarbakır'a gelince, Sinan bir adım daha ileri atar. Güney duvarı iki ucuna birer çilehane tas ar­lar. Zaten duvar kalınlığı bunu zorunlu kılmıştır. Mahfil merdivenleri, kuzey duvarı girişi 2 yanına ve yan duvarların güney uçlarındadır. Minare, harimden ve son cemaat yerinden daha batı açığa alınır. Üçün­cü boyut, kitleyle dengesi açısından bunu zorunlu kılmış gibidir. Sinan, son cemaat yerini iki kademeli olarak pek çok yapısında kullandı (22 yapı). Ancak Behram Paşa Camii'ndeki Sinan'dan sonraki eklenti­dir ve aksIarın sayısı zaten bunu kanıtlamaktadır.

Behram Paşa, şimdikilerin tersine Amid'de görev­de bulunmadı. Ancak fıziksel ve yönetim açısından güçlü bir bağı olmalıydı. Ailece Yemen Beylerbeyli­ğinde bulunmaları ve Diyarbakır'ın yol üstünde ol­ması ötesinde Anadolu Beylerbeyliği de yaptı. Özel­likle Kanuni günlerinin "Doğu Sorunları" bu görevin Diyarbakır'da olmasını gerektiriyordu. Askeri üs Van' da, yönetim Amid'de yoğunlaştı. Evliya Çelebi'nin, Behram Paşa Hamamı için Gazze'den getirilen ustalara dikkatimizi çekmesi de önemlidir. Mimar Si­nan'ın cami için niçin bu planı seçtiğinin ayrıntıları­nı Diyarbakır CamiIeri kitabımızda (s. 155) belirtiyo­ruz. Sinan, yoğun iş programı nedeniyle buraya iyi bir kalfasını, çok iyi bir mukarnasçısını ve neccarını katarak göndermiş olmalı. Çinileri ve Marmara Böl­gesi'nde hazırlanmışa benziyor. Ekibin, öbür yapılar­da olduğu gibi yerel bazı ayrıntı ve süs birimlerinin dışında kalamadı. Tüm bunlara karşın Diyarbakır, Behram Paşa Yapı Topluluğu ve özellikle camisi, ken­tin ve yörenin en önde gelenidir. Mukarnaslarında çok üstün bir plastiklik vardır. Şadırvanıyla bütünle­şerek derinliğine aks çok güçlüdür. Taçkapıdaki mu­karnasın, harimde hemen arkasında kullanılması da ayrı bir özen ve ayrıcalığıdır. Eyvanın düz taş tava­nı, demir parmaklık lokmaları tam Sinan'a yaraşır niteliktedir. Zaten camiin yapıldığı 1572 tarihi de Si­nan'ın doruktaki konumuyla özdeşleşmektedir

**MELEK AHMED PAŞA CAMİİ**

Diyarbakır'ın batı yakasında, kendi adıyla anılan mahalle ve cadde üzerindedir. İki katlı kuzey ve gü­ney geniş yüzleri almaşık örgülü ve minareli ka gir bir yapıdır (Fotoğraf 8). Zemin katta, batı uçtaki to­nozlu geçit, caddeyi dikine uzanan sokağa bağlar. Bunun doğusunda dükkanlar, yazlık, mescit, cadde­den arka (güney) bahçeye bağlantıyı sağlayan ve taçkapıyla başlayan aralığı vardır (Çizim 9). Üst kata, yarım kemere oturtulan ve minareye batı yönde ya­naştırılan (kuzey yönde) merdivenle ulaşılır. Bunun koşutunun (simetrik) doğu yarıda olduğu, pencereye dönüştürülen kapısından belli olmakta ve araların­daki uzun sahanlık, altındaki yazlık mescide zama­nında siper oluyordu. Günümüze erişemeyen bu mer­divenin oturduğu yer şimdi ufak bir bahçedir.

Enine genişleyen harimin yanlarında, kare kesitli ikişer yığma ayak vardır. Böylece üst yarıda sekizgene dönüşen plan, kasnakla yükselerek kubbeye erişir

Yan kanatlar iki katlıdır. Buraya, kuzey duvarı içine yerleştirilen merdivenlerle ulaşılır. Mihrabın karşı­sında bulunan müezzin mahfilinin ahşap merdiveni ayrıdır. Yan duvarlar sağırdır. Cadde giderek yüksel­diğinden zaten basık tutulan dükblnlar, daha da al­çak görünür. Batı bitişikte, kaldırımdan dört sıra yu­karıda başlayan (ilk üç basamak kaldırımdaydı) teğet kemerli kapı, eskiden bu yönde kitleye bitişik ahşap cumbalı, iki katlı ahşap bir meşrutaya ulaşıyordu.

Minare kitlenin kuzeyinde, tonozlu batı geçidiyle aynı doğrultudadır. Kare planlı küp bölümü yine Di­yarbakır geleneğine uyarak (çoğunlukla kitleden ayrı) siyah bazalttandır. İki aşamalı pabuç ve gövde yu­karıya beyaz olarak yükselir. Alt yarısında merdiven iki ayrı yolludur.

Cami, kendi adıyla anılan cadde üzerinde, kuzey yakada olduğundan, taç kapısı güneye alınmış ve bir aralıkla kuzeydeki cami avlusuna bağlantı sağlan­mıştır. Harim kapısı (üst kat) kuzey yönde merdiven sahanlığına bağlanır. 2,02 x 4,32 m. ölçülü mihrap Diyarbakır'ın çinili tek örneğidir. Köşeleri sütunceli, 1,14 m. eninde, 62 cm. derinlikteki yarım sekizgen planlı mihrap girintisini üstte aynı güzellikteki dokuz sıralı çini örter. Girinti de dahil düz yüzeyler plak çi­ni kaplanmıştır. çerçevedeki profiller ile mukarnaslarda özel kalıpların kullanıldığı görülüyor. Duvar alt kesimi çinileri bunlarla uyumludur. Değişik desenler yer alır.

Yapının adı Tuhfetü'l-Mimarin'de "Amid'de Melek Ahmed, Paşa" olarak geçer. Bu Melek Ahmed Pa­şa'nın, üç kez Diyarbakır valiliği ve sadrazamlık da yapmış olan Silahdar Melek Ahmed Paşa ile ilgisi yoktur. Banisinin, Diyarbakır'da bulunan sevilen ve etkin bir hayır sahibi olduğu anlaşılıyor. Hamarnı ay­nı cadde üstünde biraz daha doğu yönde güney ya­kadaydı. Bitişiğinde bulunan ve artık bugün yok edilen "Küçük Hamam" bu yapının değildir.

Melek Ahmed Paşa Camii'ne gerek plan düzeni ve gerekse çinili mihrabı açısından bir İstanbullu usta eli değdiği bellidir. 1588 yılında ölen Koca Sinan'ın ömrünün son günlerinde bu yapıyla uğraş ma şansı yoktur. Onun ekolünden bir kalfa işe el atmış olma­lı. Enine plan ve almaşık örgü açısından Beşiktaş Si­nan Paşa Camii'ne (1555-56) -kitle olarak da- ben­zer. Ancak üst örtü ve son cemaat yeri farklıdır. Ay­rıca onun kubbesi altılı düzendedir. Diyarbakır'da Ali Paşa, İskender Paşa, Behram Paşa, Kasım Padişah ve Lale Bey Camileri tek kubbelidir. Enine genişleyen Nebi Camii'nde yan kanatlarda birer ayak vardır. Şeyh Sefa (Parlı) Camii bu yapı gibi ikişer yan ayak­lı olup sekizli düzeni yeğler. Minare küpü kurgu ve bezemelerinde de benzerlik vardır. 15. yy:ın son çey­reğinden kalma bu Akkoyunlu camiinin, ondan ön­cekilere bağlı olduğu gibi, sonrakileri de etkilediği anlaşılıyor. Buna karşılık yerel özelliklerin Melek Ahmed Paşa Camii'nde o denli güçlü olmadığı görü­lüyor. İki katlı oluşu ve sekizli kubbe düzeni ile çini mihrabı, Sinan'ın İstanbul-tahtakale Rüstem Paşa Camii'ne çağrışımını arttırır. Ancak onda son cema­at yeri de vardır. Bu son ayrıntının düşünülmemesi, kuzey yönde yer alan heliUar nedeniyle avlunun kü­çüleceği endişesine bağlanabilirse de bizce asıl neden Diyarbakır'da devam edegelen iki katlı mescit anla­yışıdır. Defterdar ve Ulu Cami Şafiiler bölümü böyle­dir. Minarenin kitleden ayrı tutuluşu zaten bu yöre­nin bir ayrıcalığıdır. Tüm bunlar, Melek Ahmed Paşa Camii'nin Diyarbakır’dakiler içindeki ayrı yerini gös­teriyor. Ahşap mimberi özgün değildir. Aynı kişinin yaptırdığı Han ve Medrese günümüze erişmemişti

**KURT İSMAİL PAŞA CAMİİ**

Harput Yolu üstünde, Seyrantepe Semtinde çeşme­siyle güney yakadadır. Yolun sağında (kuzey) kışlasıda vardır. Sur içi geleneksel cami tasarımından çok farklı olarak tasarlanıp uygulanan tek katlı sekizgen planlı harimi çepeçevre ahşap kirişlemeli revağı do­lanır (Fotoğraf 9). Yan üç kenarda birer pencere, gü­neyde dışa taşan mihrap ve kuzeyde de kapı ye­r alır. 1971 Haziranında çektiğimiz fotoğrafta görü­len revağın tavan ahşap kirişlemeleri sonraki ona­rımda ahşapla kaplanmış bulunuyor. Revak dahil du­varlar iç ve dışta sıvalıdır. Pencerelerinin ve kapının kenarlarına dokunulmamış, çirkin bir pembe badana sürülmüştür.

Giriş kapısını sade bir çerçeve sarar. Üstündeki pencere müezzin mahfiliyle bağlantılıdır. Girişin do­ğusundaki pencereden, duvar içine yerleştirilmiş bir merdivenle buraya ulaşılır. Kitleyi revak çevirdiği için başka üst pencere yoktur. Minare, giriş kapısı sa­ğındaki (batı) köşede, beden duvarına oturtulmuş olup, dışa taşan ufak yay kesimi, kapı üst hizasına denk gelen S profilli bir taş konsol taşır. Yanlarında ufak (yavru) çıkmaları da vardır. Silindirik gövde, üstte dışbükey bir profille genişleyerek şerefeyi oluş­turur. Korkuluğu demir parmaklıklıdır. Gövdenin üst dış köşelerindeki çıkma destekler, revağın özgünü­nün böyle olmadığını gösteriyor. Müezzin mahfilin­den minareye bağlantı vardır. Çok sade mihrap yarım daire kesitli ve küresel örtülüdür.

Kurt İsmail Paşa, Amid'ın 271. Osmanlı Valisiydi. 1868 yılından başlamak üzere 7 yıl 9 ay görev yap­tı. Kentin dışa taşınmasına önayak oldu. Yukarda be­lirttiğimiz gibi, camiin kuzeyine Hükümet binası ve çeşme yaptırdı. Diyarbakır Belediye İmar Müdürlü­ğüne baktığım zaman (1957), genişletilen Harput Ka­rayolu nedeniyle taşlarını numaralatıp çeşmeyi geri­ye aldırmıştım. Sonra bir kez daha içe taşıtıldı

**KİLİSELER**

**Meryem Ana Kilisesi**

15. yüzyıldan kalma ve zamanla birçok onarım görmüştür. Bizans devrinden kalma mihrabı, Roma bi­çimi kapısı ilgi çekicidir. Kilise'de bazı azizlerin resmi bulunmaktadır Şehrimizin en güzel Süryani Kadim Yakubi Mezhebi Kilisesi'dir. Yapı, pek çok onarım geçirmiştir.

Bugün hala kullanılan bir Süryani kadim kilisesidir.

**Mar Thoma Kilisesi**

Hıristiyanlığın kabul edilmesinden önce puta tapanların kullandığı bir mabet olarak inşa edilen yapının ilk yapılış ta­rihi bilinmemektedir. Hıristiyanlığın resmi bir elin olmasından sonra bir takım eklemelerle yapı, kilise olarak kullanılmaya başlanmıştır. 1639 yılında Diyarbakır'ın islam orduları tarafın­dan ele geçirilmesinden sonra camiye çevrilen kilisenin ye­rinde Ulu Cami bulunmaktadır.

**Kırklar Kilisesi**

5. yüzyıl sonlarında yapılan kilisede bugüne yalnızca bir duvar ve mahzen kısmı kalmıştır. Yeri Kırklar dağı üzerindedir.

**Saiııt George Kilisesi**

Yapılış tarihi bilinmeyen kilise, bugün İçkale semtinde cezaevinin bitişiğinde yer almaktadır.

**Saint Teodoros Kilisesi**

Fatih Paşa Camii'nin bitişiğinde olduğu bilinen kilise, bu gün yok olup gitmiştir.

**DİYARBAKIR MÜZELERİ**

Kültürel Potansiyeli çok zengin olan Diyarbakır, Anadolu ile Mezopotamya arasındaki geçiş bölgesinin odak noktasındadır. Bu nedenle çeşitli kültürlerin bir biri ile etkileşiminden çok zengin bir mozayık oluşmuştur. Bu birikimin izleri, Diyarbakır şehrinin hüviyetini kültürel açıdan zenginleştirmiş, Bunların izleri olan taşınır kültür varlıkları ile de zengin müzeler oluşmuştur.

1- Diyarbakır’da çok eski tarihlerde kurulan Diyarbakır Arkeoloji Müzesi

2- Ziya Gökalp Müzesi

3- Kültür Müzesi ( Cahit Sıtkı Tarancı Evi)

**1- DİYARBAKIR ARKEOLOJİ MÜZESİ:**

Diyarbakır’da ilk müze, 1934 yılında Ulu Caminin külliyesine ait Zinciriye (Sencariye) Medresesinde açıldı.1985 yılında ise Elazığ Caddesi üzerinde bulunan yeni binasına taşındı.

Diyarbakır Arkeoloji Müzesinde Epi-Paleolitik dönemden başlamak üzere ( M.Ö. 8400 ) Neolitik, Kalkolitik, Eski Tunç, Urartu, Assur, Hellenistik, Roma, Bizans, Selçuklu, Artuklu, Akkoyunlu, Karakoyunlu ve Osmanlı dönemine ait eserler kronolojik olarak sergilenmektedir. Ayrıca; Amid sikkeleri ile yöresel Etnoğrafik eserlerden oluşan zengin bir koleksiyona sahiptir. Müzemizde, 1744 adet Etnografik, 9201 adet sikke, 4976 adet de Arkeolojik eser olmak üzere toplam: 15.921 adet envanterlik eser kayıtlı olup, bir O kadarda etütlük eser bulunmaktadır.

Modern müzecilik anlayışına uygun olarak teşhir sistemi bulunan müzemizde seksiyonlarda resimler, grafikler ve anlatımlarla izleyici ile eser arasında iletişim kurulabilmektedir.

5 000 m2 ( Beş bin metrekare ) alan üzerine kurulan müzede, modern konferans salonu, üç katlı depo ve her katta bulunan çok amaçlı laboratuar ile fotoğraf atölyesi, çağdaş müzecilik hizmetlerine katkıda bulunmaktadır. Türkiye’deki müzecilik standartlarının üstünde modernize edilmiş müzemizde her türlü araç-gereç donanımı tamamlanmıştır. Ayrıca; müzemizde araştırma yapmak isteyen bilim adamlarına ve öğrencilere her türlü kolaylığı sağlayan mekânlarda Arkeologlarımız hizmet vermektedirler.

Diyarbakır iline bağlı Bismil ilçesinde iki birimde; Batman iline bağlı bir yerde olmak üzere Müze Müdürlüğü başkanlığında kazılar yapılmaktadır.

Paleolitik ve Neolitik döneme ait buluntular, müzemizde sergilenmektedir. Daha önceki yıllarda yapılan Bismil ve Ergani yöresinden çıkan Neolitik, Assur ve Roma dönemlerine ait eserler de müzemizin vitrinlerini zenginleştirmektedir.

Ayrıca; Müsadere edilen çok sayıda değerli kültür varlıkları, mahkeme sonuçları alındığında teşhire sunulacaktır.

**2- ZİYA GÖKALP MÜZESİ**

Diyarbakırlı sosyolog, yazar Ziya Gökalp’in doğduğu evdir. Sivil mimarlık örneği en güzel evlerden birisi olan ve bazalt taştan iki katlı olarak 1806 yılında inşa edilmiştir. 1824 yılında Ziya Gökalp’in ailesine intikal eden evde 1876 yılında Ziya Gökalp doğmuştur. 1956 yılında müze haline getirilmiş ve yazarın şahsi eşyaları ve belgelerinden oluşan kolleksiyonlarla teşhire açılmıştır.

Bu yapıda içe dönük mimari tarzı kullanılmış olup, evin tüm pencereleri iç avluya bakmaktadır. Yapıya giriş tek kanatlı ahşap bir kapıdan sağlanmakta olup, mekanlar iç avlunun etrafına yerleştirilmiştir. Genellikle Diyarbakır evlerinde kullanılan havuz geleneği burada da kuzeye bakan bölümde ve Eyvanın içindedir.

Ziya Gökalp’in ataları 18. Yüzyılda Çermik kasabasından bu şehre gelip yerleşerek önce Karacami mahallesindeki ve bugün Melikahmet Caddesi güneyine düşen bir Kargir evde 1819 yılına kadar oturmuşlardır. Daha sonra bu binaya yerleşmişler ve Ziya Gökalp’te 28 Mart 1876 tarihinde evin harem dairesinde Büyük Meclis denen mekanda dünyaya gelmiştir. Ve Diyarbakır Askeri Rüştiyesini bitirdikten sonra, orta tahsiline Diyarbakır’da devam etti. Daha sonra İstanbul daki Veteriner okuluna devam etti. 1900 yılında tekrar Diyarbakır’a döndü. 1908 yılında, İttihat ve Terakki Partisinin Diyarbakır Teşkilatını kurdu. Bir ara Malta’ya sürgün gitti. Ve Cumhuriyet Meclisinin ilk milletvekili oldu.

Birçok kitapları yanında Kızıl Elma, Yeni Hayat ve Altın Ordu, Türkçülüğün esasları gibi eserlerini yayınlamıştır. Ziya Gökalp’in Diyarbakır’da bulunduğu sürede çıkardığı dergi ve gazete kolleksiyonları ile zengin kütüphanesi bulunmaktadır. 1924 yılında İstanbul’da vefat etmiştir.

**3-CAHİT SITKI TARANCI EVİ ( KÜLTÜR MÜZESİ )**

Diyarbakır mimarisine özellikle Akkoyunlu, Artuklu ve Osmanlı stili hakimdir. Diyarbakır’da köklü bir mimari gelişimin varlığını duyuran yapıların başında evler ve köşkler gelir. Diyarbakır evlerinin özelliklerini en özgün biçimde muhafaza eden ve güzel örneklerden birisi olan Cahit Sıtkı Tarancı’nın doğduğu evdir. Diyarbakır il merkezinde Camii Kebir Mahallesi, Cahit Sıtkı Tarancı sokak No:3 de bulunan ev, 1733 yılında inşa edilmiştir. Daha sonra da Cahit Sıtkı Tarancı’nın ailesine intikal etmiştir.

Yapıya daracık bir sokaktan, tek kanatlı ahşap bir kapıyla giriş sağlanmaktadır. Ayrıca Haremlik kapısı da iki kanatlı olup şehrin kuzey istikametine bakmaktadır. Bina iklim şartlarına uygun olarak yazlık (Kuzeyde), Kışlık (Güneyde), ilkbahar (Doğuda), Sonbaharlık bölüm de (Batıda) bulunmaktadır.

Binada büyüklü küçüklü toplam 14 oda, mutfak, kiler ve tuvalet bulunmaktadır. Binanın en önemli yeri iki katlı olan yazlık kısmıdır. Bu bölümün ikinci katındaki büyük odaya baş oda denir. Cahit Sıtkı Tarancı 2 Ekim 1910 yılında bu odada dünyaya gelmiştir. Cahit Sıtkı Tarancı Diyarbakır’ın soylu ailelerinden olan Pirinçcizadelerdendir. 2 Ekim 1910 yılında dünyaya gelen Tarancı’nın Babası Bekir Sıtkı, annesi Arife hanımdır. İlk tahsilini Diyarbakır’Da daha sonra Galatasaray Lisesinde devam etti. Mülkiye Mektebini bitirmeden 1938 de Fransa’ya gider, orada Radyoda Türkçe spikerliği yapar. 2. Dünyü savaşı nedeniyle Türkiyeye döner. 1951 ‘de Cavidan Tınaz’la evlenir. Ve 12 Ekim 1956 yılında Viyana’da ölür. Şairin önemli kitapları arasında “Otuzbeş Yaş”, “Ömrümde Sükut”, “Düşten Güzel” ve “Ziya’ya Mektuplar” sayılabilir.

2.Ekim.1910 yılında bu evde dünyaya gelen Cahit Sıtkı Tarancı’nın çocukluk ve gençlik yıllarının bir bölümünün geçtiği bu tarihi ev 1973 yılında Kültür Bakanlığı tarafından satın alınarak onarıldıktan sonra, Cumhuriyetin 50. Yılında 29.Ekim.1973 yılında Cahit Sıtkı’nın anısını yaşatmak ve ismini ebedileştirmek amacı ile müze olarak hizmete açılmıştır.

26 yıldan beri müze olarak hizmet veren evde, şairin şahsi eşyaları, el yazısı ile yazılmış mektupları, aile fotoğrafları ve kitaplarından oluşan zengin bir kolleksiyonla Cahit Sıtkı Tarancı Evi (Kültür Müzesi) adıyla) Pazartesi günleri hariç her gün mesai saatlerinde halkın ziyaretine açık bulundurulmaktadır.

Müzeyi ziyaret edenler hem şairin anısını tazelemekte, hem de Diyarbakır’ın sivil mimarlık örneğinin en özgün yapılarından olan ve 266 yıllık tarihi bir mekanda Diyarbakır yerlileri anı tazelerken, Diyarbakırlı olmayanlarda bu tarihsel mekanda hazzın doruğuna ulaşmaktadırlar.

Sonuç olarak, pek çok uygarlığın izlerini taşıyan kültür kenti Diyarbakır, müzecilik açısından oldukça eski bir kenttir. Anadolu’nun pek çok illerinde müze yokken 65 yıl önce Diyarbakır’da müze kuruluyor, yani şimdiki modern müzenin temeli 65 yıl önce atılıyor. Bugün ise bölge müzesi niteliğinde olan bu kültür müessesesi, Mardin, Şırnak, Batman, Siirt illerinin de kültür varlıklarının tespiti, tescili ve korunması ile taşınır kültür varlıklarının satın alındığı veya Arkeolojik kazıdan çıkan eserlerin sergilendiği çağdaş müzecilik anlayışına uygun hizmet üreten birer kültür müessesesi olarak ilimiz halkına, özellikle gençliğe hitap etmektedir.

**DİYARBAKIR KARPUZU**

Diyarbakır karpuzu dünyaca ünlü ender tarım ürünlerimizden birisidir. Dicle nehri kenarında çakıllı, kumlu arazilerde yöreye özgü yöntemlerle yetiştirilen bu karpuz çeşidinin Diyarbakır’ın ekonomik, sosyal ve folklar yaşantısında değerli bir yeri bulunmaktadır.

Diyarbakır karpuzunu meşhur eden en önemli özellikleri irilik ve lezzet halkı için önemli bir sosyal ve ekonomik değeri vardır.

Ülkemizde hemen hemen her şehrimizin sembolü olmuş kendine özgü bir tarım ürünü vardır. Örneğin şeftali dediğimizde Bursa,incir dediğimizde Aydın,pamuk dediğimizde Anana, fındık dediğimizde Giresun,çay dediğimizde Rize illerimiz akıla geldiği gibi karpuz dediğimizde de herkesin aklına Diyarbakır ilimiz gelir. Yapılan araştırmalar göstermektedir ki saydığımız bu ürünler yıllardan beri bu illerin sosyal ve ekonomik yapılarında önemli roller oynamaktadırlar ve bundan dolayıdır ki haklı olarak bu illerin sembolü olmuşlardır.

**DİYARBAKIR KARPUZU SÜRME ÇEŞİDİ**

Diyarbakır ili toplam sebze alanı 25.273 ha. dır. Bu alanda üretilen toplam sebze miktarı 514.000 ton’ dur. Bu toplam sebze üretim miktarının içinde karpuz üretiminin payı ise 276.000 ton’ dur. (Anonim 1). Bu karpuz üretiminin büyük bir çoğunluğunu da Diyarbakır karpuzu oluşturmaktadır.

Her ürünümüz olduğu gibi Diyarbakır karpuzunun da kendine has özellikleri vardır. İlk göze çarpan özelliği iriliğidir. İkinci özelliği ise lezzetli oluşudur. Ancak günümüzde bu lezzetini yitirmiştir. Diyarbakır karpuzunun önceden var olan bu lezzetini yörede halen söylenmekte olan şu maniden de anlamak mümkündür.

Teptim tekerlendi

Kestim şekerlendi

Bal gibi tatlı içi

Ne güzeldir yenişi

Hem erkektir hem dişi

Diyarbakır karpuzu “ karpuz kuyusu” adı verilen yerlerde yetiştirilmektedir. Bu kuyular Nisan – Mayıs aylarında Dicle nehrinin çekilmesinden sonra kalan nehir yatağında açılmaktadır. Yaptığımız inceleme gezilerinde gördük ki üreticilerin nehrin çekilmesiyle kalan araziyi paylaşmaları da oturmuş bir düzen dâhilinde olmaktadır. Nehir çekildikten sonra nehir kenarında arazisi olan her üretici arazisi doğrultusunda ki nehir yatağına sahip olmaktadır.

Büyük karpuz yetiştirmek için açılan her kuyu,boyu 2m. genişliği 60 cm. olacak şekilde hazırlanmaktadır. Kuyuların derinliği ise taban suyuna ulaşılacak derinliğe bağlı olarak değişmektedir ve genellikle taban suyuna 40 – 60 cm. ulaşılmaktadır. Diyarbakır karpuzunun iriliğini bu kuyuların hazırlanmasında kullanılan ahır gübresi; (ki bu gübrenin özellikle çift tırnaklı hayvanlardan koyun ya da keçi gübresi olması tercih edilmektedir.) lezzetini ise güvercin gübresi vermektedir. Bu amaç için kullanılan yarasa gübresinin de iyi sonuç verdiği bilinmektedir. Buradan da anlaşılmaktadır ki organik gübrelemenin Diyarbakır karpuzu yetiştiriciliğinde önemi büyüktür. Bunun da sebebi; Dicle nehrinin kış aylarında taşıdığı su miktarı artınca karpuz yetiştiriciliği yapılan yerlere kadar nehir genişlemekte çekilirken de alıp götürmektedir. Yapılan bu gübreleme sonucunda bir tanesi 60 – 70 kg. olan karpuzlar yetiştirilebilmektedir. (Anonim 2.Tekin,) 35 – 40 yıl kadar önce 50 kg’lık karpuz gördüğünü yazılarında bizzat belirtmektedir. Hatta Enver Paşa’nın iki karpuzu bir deveye yüklemek suretiyle padişaha hediye gönderdiği halen söylenmektedir. (Tekin,1987)

Fakat daha sonra bölgeye giren hibrit karpuz çeşitleriyle Diyarbakır karpuzu rekabet edememiştir. Bunda ticari zihniyetlenme de rol oynamıştır. Yeterince ilgilenilmediği için Diyarbakır karpuzunun nesli dejenere olmuş,eski lezzet ve iriliğini yitirmiştir. Arandığında bırakın 30 – 35 kg’lık Diyarbakır karpuzunu 25 kg’lığı bile bulunamaz olmuştur. Ve bunun Diyarbakır ekonomisine büyük zararı dokunmuştur. İlk kez 1968 yılında düzenlenen karpuz festivali ile bu konuya el atılmış,üretici teşvik edilmek istenmiş ancak bu iş 1982 yılına kadar düzenli olarak yapılamamıştır. 1982 yılında konuya tekrar el atılmış 1985 yılına kadar bu festivaller düzenli olarak tekrarlanmış ve en iri Diyarbakır karpuzu yetiştiren üreticiler ödüllendirilmiştir. Bu sayededir ki bu gün 40 – 45 kg’lık Diyarbakır karpuzu bulmak artık mümkün olabilmektedir. (Tekin,1987). Bunlar üreticiyi teşvik etmek amacıyla yapılan işlerdir. Ancak halen konuya bilimsel olarak yaklaşılıp da bu konuda bir bilimsel araştırma yapılmamıştır.

Eskiden Anadolu insanı okuma yazma bilmezdi. Ama karnını doyuran,geçim kaynağı olarak saydığı her şey öyle güzel sahip çıkmış ve onu yaşatmak,kendisinden sonra gelen nesillerine aktarabilmek için kendince elinden geleni yapmıştır.

Böylesine değer verdiği şeyleri yazamıyor çizemiyorsa da sözlü sanatı olan manilerinde,türkülerinde işlemiş böylece bunları ölümsüz kılmıştır. Anadolu insanı bu vefalılığını Diyarbakır karpuzu için de göstermiştir. Şu manilerde olduğu gibi:

Diyarbakır karpuzu

Ata vurdum mahmuzu

Anası çeyiz ister

Gel de satma öküzü

Bir hanım gördüm

Entarisi al

Çarşafı yeşil

Kopçası siyah

Erkek isen bil

Karpuzun irisine

Vuruldum birisine

Analar kız verdiler

Yiğidin birisine

Karpuzlar biter oldu

Bostanı tutar oldu

Gel artık ey sevgilim

Ayrılık yeter oldu

Bu gibi manilerin daha birçoğunu sıralamak mümkün. Ama gönül ister ki böylesine güzel ve ekonomik değeri olan bir ürünümüz yalnızca manilerde kalmasın. Bu nedenledir ki konuya el atma ihtiyacı duyduk. Günümüze yaşlılar hariç, bizler gibi yeni nesil hiçbir Diyarbakırlı bilmez ki Diyarbakır’da menekşe tarlalarının olduğunu, bunlardan menekşe rakısı yapıldığını ya da rengârenk gül karanfil bahçelerinin olduğunu ve bunlardan gül rakısı, gül yağı üretilip, bir zamanlar Diyarbakır’da karanfil çayından başka çayın içilmediğini veya bir zamanlar en güzel aromalı şeftalinin Diyarbakır şeftalisi olduğunu ve büyük seyyahımız Evliya Çelebi’nin Seyahatnamesinde bahsettiği Dicle nehri kenarındaki fesleğen bahçelerini. Bunları öğrenince insanın oturup düşünmemesi ve düşündükçe üzülmemesi mümkün değil. Eğer bizler bir şeyler yapmasak bizden sonraki nesiller Diyarbakır karpuzunu birkaçını kaybetmeye muaffak olduğumuz manilerden öğrenecekler. (Anonim 5,Anonim 6,Sevük,1967).

Bırakın ülkemizi dünyanın hiçbir yerinde Diyarbakır karpuzunun bir benzeri yetiştirilememektedir. Hatta Amerikalılar ülkelerinde Diyarbakır iklim ve toprak koşullarına uygun bir yer bulmuştur ve yetiştirmek gayesi ile Diyarbakır karpuzunun tohumundan götürmüşlerdir. Ancak beklenen sonucu elde edemedikleri için bu işten vazgeçmişlerdir. (Sevük,1972).

Diyarbakır halk hekimliğinde da karpuzun ayrı bir yeri vardır. Yörede karpuzun idrar söktürücü ve böbrek taşlarını düşürücü etkisinin olduğuna inanılmaktadır. Şu manide olduğu gibi:

Kavun ye bilege bak

Üzüm ye renge bak

Karpuz ye işegen bak (Anonim 7)

Ayrıca karpuzun hazmı çok kolaylaştırdığı da bilinmektedir. Bu konuda anlatılmakta olan bir efsane vardır ve efsane şöyledir.

Lokman hekim bütün dertlerin dermanını bilen bir hekimdir. Günün birinde ölümsüzlüğün dermanını bulmak için yollara düşer. Kırları dolaşa dolaşa,diyar diyar gezenken yolu Diyarbakır’a düşer. Urfa kapısından içeri girer ve zerzevatçılar meydanına gelir. Orada gözü uzun,iri patlıcanlara takılır. (Bu patlıcanlar yöreye ait olan ve günümüzdeki Şeyhkent patlıcan çeşididir. Güneydoğu Anadolu tarımsal Araştırma Enstitüsü bu konuya da el atmış ve Şeyhkent Patlıcan Islah projesi adı altında bu konuya yönelik ıslah çalışmaları yürütülmektedir.) ve “hayret demiş” bu patlıcanları yiyorlar da bu halk nasıl hasta olmuyor: Biraz daha yürüyüp de üst üste yığılı koca koca karpuzları görünce “ha yemekten sonra bu karpuzlardan bol bol yiyorlar hastalanmayışlarının sebebi bu” demiş (Beysanoğlu,1972).

Diyarbakırlılar, karpuz yetiştiricililiğinde kullandıkları güvercin gübresi ihtiyaçlarını karşılamak için güvercin yetiştirmektedirler. Yörede güvercine “bora”,güvercin yetiştirilen yerlere ise “borahane” adı verilmektedir. Borahaneler bir kuş beslemek için oldukça büyük ve bazen da çok katlı binalardır. Kerpiçten olmalarına rağmen sağlam yapılan borahanelerin iç bölümlerine “lüle”denmektedir.

Yapılarda güvercinlerin girip – çıkması için yuvarlak delikler açılmıştır. Her lülenin içinde güvercinlerin tünemesi için basamaklar vardır. (Sevük,1972). Ancak günümüzde bu borahanelerin bakımları yeterince yapılmamakta olup birçoğu yıkılmaya yüz tutmuştur.

Diyarbakır’da karpuz ekilen yerlere “bostan” adı verilir. Karpuzun hasat zamanında Dicle nehri kenarında bulunan bu bostanlarda şenlikler düzenlenip türküler – maniler söylenirmiş. Davul, Zurna, Darbuka ve kemanlar çalar halk eğlenirmiş. İlk hasat edilen karpuz ortadan ikiye kesilir, içi çıkarıldıktan sonra boş kalan kısma kül konup üstüne gazyağı döktükten sonra ateşlenip nehire bırakılırmış. Bu işe nehir kenarındaki en yüksek köyden başlayıp aşağıya inene kadar her bostancı böyle yanan karpuzlar bıraktığından nehrin üstü alev alev yanar görünürmüş. Bu ortam gece eğlencelerine ayrı bir renk verdiğinden halk coşar çayda çıra oynarmış (Anonim 6). Günümüzde bu şenliklerin hiçbiri yapılmamaktadır.

**2 – DİYARBAKIR KARPUZUNUN YETİŞTİRME TEKNİĞİ**

Karpuzlarda irilik vasfı başta çeşit karakteri olmak üzere kısmen de yetiştirme ve bakım şartlarına bağlıdır (Bayraktar,1981). Diyarbakır karpuzunun yetiştirme tekniği alışılagelmiş karpuz yetiştiriciliğinden farklıdır. İri Diyarbakır karpuzları daha önce de belirttiğimiz gibi Dicle nehrinin çekilmesinden sonra kalan kumlu – çakıllı nehir yatağında açılan ve adına “kuyu” denilen yerlerde yetiştirilmektedir. Ancak şunu da vurgulamak gerekir ki Diyarbakır’da karpuz ziraatı yalnızca bu şekilde yapılmamaktadır. Diyarbakır’da karpuz ziraatı üç şekilde yapılmaktadır.

1 – Köylerde Pınar Karpuz ve Kavunculuğu: Dere ve pınar sularından faydalanılarak yapılan karpuz ve kavun ziraatıne denir.

2 – Kuru Ziraatte Karpuz ve Kavun Ekimi: Bu tarz ekimle elde edilen karpuz ve kavuna “Beji” denir. Köylülerin sırı kendi ihtiyaçları için ektikleri bu karpuz ve kavunların verimleri ve ekonomik önemi azdır.

3 – Çay Karpuz ve Kavunculuğu: Dicle kenarında yapılan karpuz ve kavun ekimine denir. Diyarbakır’ın ünlü iri karpuzları bu yetiştirme şekliyle yetiştirilir (Baysanoğlu.1962).

**2. 1 – Kuyuların Hazırlanması:**

Kuyuların açılması için bahar aylarının sonuna kadar Dicle nehrinin çekilmesi beklenir. Nehir yetirince çekildikten sonra genellikle 15 –30 Nisan tarihleri arasında kuyu açmak üzere Dicle kenarına inilir. Günümüzde birim alandan kazanmak amaçlanmış olmalı ki kuyuların boyutları küçültülmüştür. Kuyular, kuyu uzunluğu 150 cm kuyu genişliği ve derinliği 40 cm. olacak şekilde hazırlanmaktadır. İki kuyu arası da 50 cm. iki kuyu sırası arasında ise 2 m. mesafe bırakılmaktadır. Kuyuların derinliği her ne kadar 40 – 60 cm. arasında değişiyorsa da derinlikte amaç su seviyesine ulaşmaktır.

**2. 2 – Karpuz Fidelerinin Hazırlanması:**

Fideler iki şekilde hazırlanmaktadır.

2.2. 1 – Tüplü – Fide Yetiştiriciliği: Tüplere konacak harç milli kum ve elenmiş koyun gübresinden hazırlanmaktadır. 10x13 cm. boyutlarındaki her bir tüpe 3 – 4 karpuz tohumu konmaktadır. Karpuz fideleri ikişer yapraklı olunca topraklı olarak kuyular da hazırlanmış olan yerlerine dikilmektedir.

2.2. 2 – Harmanda Fide Yetiştiriciliği: Dicle kenarında suya çok yakın olan milli kumlu bir yerde karpuz fidesi yetiştirmek için yer hazırlanıyor ki buraya harman deniyor. Burada yetiştirilen fideler üç yapraklı iken buradan alınıyor, kök bölgesindeki milli kum yıkandıktan sonra kuyuda hazırlanmış bulunan yere dikiliyor.

**2. 3 – Kuyularda Fide Yatağının Hazırlanması ve Fidelerin Dikimi:**

Açılan kuyuların her iki başında fide dikimi için küçük yastıklar hazırlanmaktadır. Tüplerden çıkarılan ya da harmandan getirilen fideler bu yastıklara dikilir. Dikim,direk kuma fidelerin kökleri su ile temas edecek şekilde yapılmaktadır. Fideler her bir kuyuda dörder fide bulunacak şekilde kuyuların sağ ve sol başlarına ikişer tane dikilmektedir (Anonim 2,Anonim 4,Anonim 5,).

**2. 4 – Gübreleme:**

2.4. 1 – Gübrenin Hazırlanması: Karpuzlara verilecek koyun gübresi ve güvercin gübresi kum ile karıştırılıp harç haline getirilerek verilmektedir. Yörede genel uygulama olarak bu karışım şöyle hazırlanmaktadır: Kuyu başına; 6 – 8 kg. güvercin gübresi, 20 – 25’şer kg. koyun gübresi ve kum. Yaptığımız inceleme gezilerinde görüştüğümüz tüm üreticilerin tecrübelerine göre güvercin gübresi ne kadar çok verilirse karpuzlar o oranda lezzetli olmaktadır. Ancak bu maliyeti artıran en büyük unsur olduğundan günümüze üreticiler bu miktarı artıramadıkları gibi bir çoğu kuyu başına 6 kg. nın da altında güvercin gübresi vermektedir.

2.4. 2 – Gübrenin Veriliş Şekli: İlk gübreleme fide dikiminden iki gün sonra yapılmaktadır. Bu ilk gübrelemede her bir kuyu başına hazırlanan harçtan yaklaşık ikişer kilogram gübre verilmektedir. Gübre su ile kökün temas ettiği bölgeye konuyor. Böylece suda çözünen organik maddeden bitki daha çabuk yararlanmış olmaktadır. Bu ilk verilen gübreye “avuç” adı verilmektedir.

Birinci gübrelemeden 10 gün sonra ikinci gübreleme yapılıyor. Bu 10 gün süresince kuyu içinde bulunup da kök ile temas halinde olan su çekilmiştir. Suya ulaşıncaya kadar tekrar kazım yapılıyor. Ve çıkarılan kumlar bitkinin kök bölgesindeki daha önce verilmiş olan gübrenin üzerine konuyor. Bu kazım esnasında suya ulaşmış halde bulunan karpuz kökleri de açığa çıkarılmış oluyor. ikinci verilen gübre bu köklerin üzerine konuyor. Yani kökün sürekli olarak su ve gübre ile temas halinde olması sağlanmaktadır. Tabanda bulunan su ne kadar çekilirse kökler de beraberinde o kadar derine inmektedir.

İkinci gübrelemede pratik olarak on altı kilogramlık tenekelerle her bir kuyu başına birer teneke gübre verilmektedir. Bu gübrelemede de daha önce hazırlanmış bulunan harç kullanılmaktadır. Bu gübrelemeye “ilk taam” adı verilmektedir.

Üçüncü gübrelemenin zamanı bitkinin gelişimine bakılarak tayin edilmektedir. Eğer bitki çabuk gelişip kendini toparlamışsa ikinci gübrelemede 12 – 15 gün sonra üçüncü gübreleme yapılmaktadır. Eğer bitkilerin gelişimi iyi değilse gelişimlerini tamamlamaları beklenerek üçüncü gübre ikinci gübrelemeden 20 – 25 gün sonra verilmektedir. Yörede çiftçiler tarafından bu istenmeyen bir durumdur. Çünkü bu şartlarda hasatta da en az bir 10 günlük gecikme söz konusudur ki bu da üreticinin zararına olmaktadır.

Üçüncü gübrelemede önce de ikinci gübreleme de olduğu gibi tekrar taban suyuna ulaşılmaktadır. Üçüncü gübreleme esnasında yalnızca kuyunun ortası boş kalmıştır ve artık kökler karşılıklı olarak burada buluştuklarından gübre ayrı ayrı kuyu başlarına değil kuyunun tam ortasına konmaktadır. Üçüncü gübrelemede önceki teneke hesabıyla bir teneke gübre, kuyunun ortasında su ile köklerin temas ettiği yere konmaktadır. Bu gübrelemeye “son taçim” adı verilmektedir. Böylece gübreleme işlemi tamamlanmış olmaktadır. Üçüncü gübrelemeden 2 – 3 gün sonra ilk kuyu kazımında çıkarılan kum ile kuyuların üzeri kapatılmaktadır. (Anonim 3 Anonim 4 Anonim 5).

**3 –Bakım İşleri:**

Gübreleme işi tamamlandıktan sonra gönümüzde önemli bir bakım işlemi uygulanmaktadır. Bir bitkiden çok sayıda meyve almak birim alandan elde edilen ürün miktarını artıracağı düşünülerek eskiden uygulanan seyretme işlemi bu gün uygulanmıyor. Çeşittin eski iriliğini kaybetmesinde bunun olumsuz etkisi olmuştur. Gübrelemeden sonra uygulanan en önemli bakım hastalık ve zararlılarla mücadele olmaktadır. Yörede üreticiyi en çok üzen hastalık etmenleri fusarim, mycoplazma; zararlılar ise aphid (yörede “gezo” adı ile bilinmektedir, ve kırmızı örümcektir,hastalık etmenlerine karşı önlem amacıyla tohum ilaçlaması yapılmamaktadır. Oysa ekimden önce tohumlar 50 – 55 cº’ lik suda birkaç dakika bekletilseler üzerlerindeki zararlı organizmalar etkisiz hale getirilebilir (Bayraktar,1981).

**4 – Hasat İşlemi:**

Diyarbakır karpuzu eylül ayının ilk haftasından sonra hasat edilerek satışa çıkarılmaktadır.

**5 – Yetiştirilen Karpuz çeşitleri ve Özellikleri:**

İrilikleri itibariyle dünyaca meşhur olan Diyarbakır karpuzları yuvarlak – beyzi alacalı karpuzlar sınıfına girmektedir. Bunlar arasında özellikle sürme,pembe ve ferik adları ile tanınan çeşitler yaygın olarak yetiştirilmektedir. (Bayraktar1981).

**1 – Sürme Çeşidi:**

Diyarbakır karpuzları arasında en iri olan çeşittir. Kabuk renkleri,koyu yeşil üzerinde uzunlamasına geniş dilimler halinde çizgilidir. Kırmızı renkte olan eti oldukça tatlıdır. Fakat bilhassa biraz fazla olgunluk halinde tamamen lifli bir hal almaktadır. Kabuğu kalın ve dayanıklı olduğundan hem nakliyat hem de uzun süreli muhafazaya oldukça elverişlidir. Tipik yetiştirme usulü ile yetiştirildiğinde 50 – 60 kilo hatta 75 kilo kadar iri meyveler elde edilebilmektedir. Bütün meyve olarak yenmesi hemen hemen imkânsız olduğundan çoğunlukla dilimler halinde satılmaktadır. Çekirdekleri yörede yetiştirilen diğer yerli çeşitlere nazaran iri ve siyahtır. Sürme çeşidi “Sürme hırsızı” adıyla da anılmaktadır.

**2 – Pembe Çeşidi:** Kabuğu parlak yeşil üzerine koyu yeşil renkli çizgilerle uzunlamasına çizgilidir. Kabuğu 1.5 cm. kadar kalındır. Eti pembeye yakın açık kırmızı renktedir. Bundan dolayı pembe karpuz adını almıştır. Eti hafifçe lifli olmasına rağmen oldukça tatlıdır. Çekirdekleri küçük ve siyah renktedir. Meyvelerde ortalama ağırlık 23 – 30 kilo arasındadır.

**3 – Ferik Çeşidi:** Şekil ve kabuk özellikleri itibari ile sürme çeşidine benzer. Fakat meyveleri daha küçüktür. Ortalama meyve iriliği 8 – 15 kg arasındadır. Eti daha kırmızı renklidir. Çekirdekleri siyah bazen de sarı olabilir.

**4 – Siyah (Kara Kış) Karpuz:** Ağırlığı 5 – 20 kg arasındadır. Çekirdeği siyahtır. Yörede “siyah kışlık karpuz” adıyla anılmaktadır. Hasattan sonra kış aylarında bahara kadar adi depo şartlarında muhafaza edilmektedir. İnceleme gezime esnasında çiftçilerden tohumunu istediğimizde bu çeşidin artık yetiştirilmediğinden dolayı tohumunu bulamayacağımızı öğrendik. Bu durum beyaz kabuklu kışlık karpuz için de geçerlidir. Bu sonuç da gösteriyor ki korunmaya alınmadığında ıslah materyali olabilecek bir çok çeşidimiz kaybolmaya mahkumdur.

**5 – Beyaz (Beyaz kış) Karpuz:** Kara karpuz gibi bu çeşit de kış ayları sonuna kadar saklanabilmektedir. Kabuk rengi hariç tüm özellikleri “kara kış karpuzu” gibidir (Anonim 3,4 Bayraktar 1981,Tekin 1987).

**Diyarbakır Karpuzunun Yoğun Olarak Yetiştirildiği Köyler:**

Diyarbakır karpuzu, merkeze bağlı olan ve Dicle nehri kıyısında bulunan şu köylerde yoğun olarak yetiştirilmektedir.

1 – Sivritepe (Şeyhelan) Köyü

2 – Erimli (Sımakı) Köyü

3 – Tekkaynak (Yuvacık) Köyü

4 – Feri Köyü

5 – Tepe Köyü (Anonim 6)

**KÖPRÜLER**

**Dicle Köprüsü (On Gözlü Köprü)**

Diyarbakır şehrinin güneyinde 3 km. kadar yakınında ve eski Silvan yolu üzerindedir. On Gözlü Köprü veya Silvan Köprüsü de denilir. Köprü kesik üzerinde bloklarla karaya birleşir. Üzerindeki kitabesinde Hicri 457 (M. 1065) tarihinde Mervaniler zamanında inşa olunduğu ve mimarının Ubey­doğlu Yusuf isimli biri olduğu anlaşılmaktadır.

**Malabadi Köprüsü**

Silvan ilçesine 22 km. mesafede, Diyarbakır-Batman İl sınırında bulunan Batman çayı üzerindedir. Dünyadaki taş köp­rüler içinde kemeri en geniş olanıdır. Bu açıdan önem taşır. Yazıtında 1147 yılında Artukoğullarından Timurtaş Bin İlgazi tarafından yapıldığı bilinmektedir. Köprünün üzerinden her iki yandan, kemerin içerisindeki odalara inilmektedir. Bölge­ye gelen turistlerin uğrak yerlerinden biridir.

**Haburman Köprüsü**

Çermik İlçesi ve Haburman Köyü civarındadır, Sinek çayı üzerinde kurulmuş olan bu köprü, ortadaki büyük ve sivri, yandakiler daha küçük ve yuvarlak olmak üzere, 3 gözlüdür. Üzerindeki kitabesinde, 11 79 tarihinde yaptırıldığı anlaşılmaktadır.

**Devegeçidi Köprüsü**

Diyarbakır'ın kuzeyinde 20 km. mesafede Artuklu Salih Mahmut zamanında yapıldığı bilinmektedir. Köprü 7 gözlü­dür. Köprüde iki kitabe ve Kur'an'den bir ayet bulunmaktadır.

**TÜRK HALK OYUNLARI İÇİNDE**

**DİYARBAKIR HALK OYUNLARININ YERİ VE ÖNEMİ**

Diyarbakır yöresi halay türüne giren oyunları kendi bünyesinde barındırır. Yörede oyunlar genelde coşkuyu, sevgiyi, ahengi, hüznü, yiğitliği, mertliği ve günlük doğa olaylarını içerir. Oyunların çok eski kökeni olmasına rağmen bugünlere kadar gelmişlerdir. Bütün oyunlar yörenin yaşayış biçimi, sosyal ve kültürel ilişkilerinden etkilenmiştir. Yöre oyunlarda işler adım hemen hemen bütün oyunlarda sağa doğrudur. Aynı oyunlar farklı ilçe veya farklı köyde aynı biçimde veya küçük nüanslarla oynanmaktadır. Bununda en büyük nedeni ise aşiretlerin bölünüp değişik bölgelere yerleşmesidir.

Diyarbakır’da halk oyunları; kına geceleri, düğün, bayram ve özel zamanlarda oynanır. Bazen sohbet ve eğlenme amaçlı gidilen yerlerde halk oyunları da oynanır. Bazen de yöreye özgü eyvanlı evlerde eğlence amaçlı bir araya gelinir ve bu muhabbetlerin açılışı halk oyunlarıyla yapılır ve ardından müzik ile devam eder, hatta bu güzel sohbetler için özel davul zurna bile temin edilir. Yörede oyunlar genelde ağırdan başlayıp hızlanarak devam eder. Oyun formları genellikle;

· Düz çizgi,

· Karşılıklı iki düz çizgi,

· Yarım daire,

· Daire formundadır.

Bazı kırsal kesimlerde ise çeşitli biçimde diziler oluşturulur ve sözlü sözsüz ezgiler eşliğinde oynanır. Oyunlar serçe parmaklar, kollar, omuz ve avuç içlerinin birleşmesiyle oynanmaktadır. Bazı oyunlarda kollar serbest bir halde seyir gösterir;

Örneğin Çepik oyunu gibi. Yörede bazı oyunlar belli araçlar eşliğinde oynanır. Bu araçlar genelde;

· Teşi,

· Bakraç,

· Tüfek,

· Sopa,

· Tırpan,

· Kepenek ‘tir.

Seyirlik oyunları geçmişte gerçekleşen olaylar, doğadan etkileşim, dini inançlar ve hikâyelerden derlenip belli bir formda ve uygun müzikle sahneleme olayıdır. Bu oyunlar yörede halen eski canlılığını koruyarak oynanmaktadır.

**YÖRE OYUNLARINDA EKİP BAŞININ YERİ VE ÖNEMİ**

Yörede ekibi yöneten, komut veren ve soloya çıkarak hem etraftakilere farklı bir halk Oyunu zevki tattıran hem de kendi maharetini sergileyen oyuncudur ekip başı. Ekip başları bir Çok düğüne, kına gecelerine ya da farklı yerlere özel bir şekilde, yani ev sahibinin kendisiyle görüşüp davet etmesi üzere gelir. Halk oyunları icra edilirken kendine özgü yeteneğini bulunanlar soloya çıkarlar, yörede soloya genelde ekip başları çıkar. Ekip başının en büyük özelliği solodayken hem harika figürler sergileyerek izleyenlere zevkli dakikalar yaşatırken hem de ritimden çıkmayarak çalınan müziğe uyum sağlamasıdır.

Halk oyunlarını icra eden ekibin en iyi şekilde kendini sergilemesi biraz da ekip başının narası, mendili ve neşeli bir şekilde yaptığı soloya bağlıdır. Genel olarak soloya çıktıkları oyun Delile (Delilo), Govend (Halay), Çepik ve Şur-u Mertal (Kılıç Kalkan) oyunlarıdır.

Her ekip başının kendine has figürleri bulunur ve bu figürler usta çırak ilişkisi dediğimiz yani halk oyunları icra edilirken koltuktan öğrenme metoduyla öğrenilir. Yörede genel olarak ekibin başındaki oyuncu mendili bırakmadığı sürece kolay kolay ekip başının elinden mendil alınmaz, alınırsa bu ekip başına bir hakaret sayılır. Ancak ekibin başındakinden büyük biri mendili isterse bu da ekip başına ayrı bir onur ve gurur verir.

Yörede yapılan düğün ve eğlencelerde ev sahibi, ekip başına ayrı bir yer, ilgi ve alaka gösterir. Düğünün ya da özel yapılan gecenin sonunda ev sahibi ekip başına hediyeler vererek bir nevi teşekkür eder.

**YÖREDEKİ HALK OYUNLARI İSİMLERİ**

Keşe-o

Delile (Delilo)

Govend (Halay)

Harrani (Esmerim)

Şuşane (Tek Ayak)

Du-nıg (Çift Ayak)

Çaçan

Çepik

Meryemo

Papure

Düzo

Kadın Delilosu

Kadın Halayı

· Teşi

Beri

Teşi (Erkek)

Gur-u Pez (Kurt Kuzu)

Hasat

Kelek

Şur-u Mertal (Kılıç Kalkan)

Çömçe Gelin

**OYUNLARIN ÇIKIŞ ÖYKÜLERİ VE OYNANIŞ BİÇİMLERİ**

**KEŞE-O**

Bu oyunun en büyük özelliği Diyarbakır iline ve sadece erkeklere özgü olmasıdır. Çok eski dönemlerde yörede birçok dine mensup insanların yaşadığını gerek yazılı kaynaklardan gerekse büyüklerimizle yaptığımız sohbetlerden biliyoruz. İşte bu oyunumuzda yörede yaşayan ve bir başka dine ait bir din adamıyla ilgilidir. Bu oyun Delile (Delilo) oyununu oynayan sarhoş bir Hıristiyan din adamının taklit edilişidir. Zaten yörede Hıristiyan dinine mensup din adamlarına yani papazlara, keşe adı verilmektedir. Bu oyun çok eski dönemlerde kollar aşağıda olacak şekilde oynanmış olup, son dönemlerde ise bu oyunda kollar baş hizasında olacak şekilde icra edilmiştir.

Çok ağır bir tempoda olup sağ ayakla önce yere topuk daha sonra sol dize vurup sağ ön vereve atılmasıyla başlanır. Eller serçe parmaklarda birleşik kollar baş seviyesindedir. Sağ ayak topuğu sol diz altına vurup sağ ön vereve atılmasından sonra, sol, sağ ve sol topuk öne vurulup adımlar bu defa geri atılır. Bu arada kollar ayakla uyumlu bir şekilde aşağı yukarı iniş-çıkışlar gösterir. Önden geriye gelirken ayaklar önce sol, sağ, sol geri atılacak şekildedir. Oyun tekrar sağ ayakla öne ve diz altına topuk vurulup icra edilir.

**DELİLE (DELİLO)**

Bu oyun kentte yaşam süren tüm uygarlıkların özelliklerini kendine özgü bir biçimde yansıtmıştır. Bu oyunda sevgi, saygı, hoşgörü, coşku ve birlik beraberliği görebilmekteyiz. Yörede insanlarına göre bu oyunun birkaç farklı içeriği mevcuttur. Bu oyun kimine göre tarlada bereketli olan bir dönem sonrası sevinç oyunu, kimine göre ise kına, düğün, bayramlarda karşılıklı maniler şeklinde atışılarak ortama neşe katma amaçlı bir oyun şeklidir. Çeşitli görüşler olması aslında ayrı varyantlardır çünkü sonuç olarak aynı noktaya varıyoruz.

Yani bu oyun oynandığı mekana göre sözlü ya da sözsüz olup, kentte yaşam süren tüm uygarlıkların izlerini yansıttığı gibi, bulunan ortama birlik, beraberlik ve mutluluk katar.

Yörede bu oyuna Gırani, Aslanvari, Şervani ve Koçeri gibi isimlerde verilmektedir.

Oyun sağ ayağın sağ ön vereve atılmasıyla başlar. Öne giderken sağ, sol, sağ ve sol ayağın topuğunun yere vurulup atılması, geriye dönüş sol, sağ, sol ve sağ ayağın taban vurulmasıyla devam eder.

Oyun esnasında ekip başındaki oyuncu soloya çıkarak kendi yeteneğini sergiler ama solo sırasında önemli olan oyuncunun hem müzik hem de ritimle uyumlu olmasıdır. Türkülü bir oyun olduğundan, grup sayısı fazla olursa karşılıklı türküler söylenerek de oyun icra edilebilir.

**GOVEND (HALAY)**

Bu oyunda yörede karşılıklı yaşanılan sevgiler anlatılmıştır, hatta bu sevgiler için oyuna birçok türkü yakıldığı söylenilmektedir. Yörede insanların birbirine karşı duydukları sevgileri hem oyunla hem de oyun içerisinde söylenen türküyle icra etmesi, çok yaygın olan halay oyununa ayrı bir güzellik katmıştır. Halayı ekibin başındaki oyuncu elindeki mendil ve ses komutuyla yönetir. Bu oyunda ekip başı soloya çıkarak, müzik ve ritm eşliğinde kendi maharetini sergiler. Halaylarda coşku, mutluluk ve canlılık ön plandadır.

Erkek ve kadın halayı olmak üzere ikiye ayrılır. Erkek halayında, sağ ayağın tabanının yere vurulup, sol ayağın öne çıkması, sol taban vurup sağ ayağın öne çıkmasıyla oyuna giriş yapılır. Ardından dört diz kırıp, üç diz çekmeyle oyun seyir gösterir. Sağ ayağın tabanının yere vurulup, sol ayağın öne çıkması, sol taban vurup sağ ayağın öne çıkmasından sonra, sağ ayak topuğuyla yere üç defa vurulur.

Daha sonra sol ayağın sağ tarafa savrulup öne atılmasıyla devam eder. Bu adım cümlesi ekip başının vereceği komuta kadar devam eder. Komut geldikten sonra aynı adım cümlesi üçüncü komuta kadar tekerrür eder.

Üçüncü komuttan sonra geriye sol, sağ, sol ayak atılır ardından sağ taban basıp sol ayağın, sol taban basıp sağ ayağın öne çıkmasıyla icra edilir. Eller gözükmeyecek şekilde parmakların iç içe geçirilmesiyle oyuncuların arkasında tutulur.

Yörenin en çok oynanan ve en çok sevilen oyunlarındandır. Kadın halayı ise ilerde Kadın Halayı adlı oyun kısmında anlatılmıştır.

**HARRANİ (ESMERİM)**

Yine bu oyunla ilgilide yöredeki mahalli kişiler tarafından ortaya çıkan esmer kızlara duyulan sevginin türkü eşliğinde anlatımıdır. Eski zamanlarda yörede bir erkek ve bayanın görüşmesi bugünkü kadar rahat değilmiş, yani birbirine sevgi besleyen insanlar bunu çok rahat dile getiremezmiş. Bu yüzden birbirlerine karşı duyulan bu sevgiyi nişan ve düğün gibi eğlence ortamlarında esmerim oyunu oynarken söylenen manilerle dile getirmişlerdir. Oyunun kendine ait türküsü ve bu türkünün birkaç değişik varyantı mevcuttur. Bazı mekanlarda türkü söyleyerek de oynanan bir oyundur. Yöre oyunları içerisinde farklı bir yeri bulunan Harrani oyununun bir başka adı ise Esmerimdir.

Sol ayağın öne topuk vurup, geri çekilmesiyle başlar. Ardından sağ, sol, sağ ayak geriye çekilir ve sonra en son geriye çekilen sağ ayağın yerine gelmesiyle iki diz birden kırılır. Bu adım cümlesi oyunun yerinde olan adımıdır. Öne iki değişik çıkışı ve geri gelişleri mevcuttur. Birinci çıkış sol ayak topuğu öne vurulup öne atılır. Ardından sağ, sol adım atılıp durulur, yanına sağ gelince iki diz birden kırılır. İkinci çıkış ise sol topuk öne vurulup öne adım atılır, yanına gelen sağ ayak yerinde, topukla önce öne sonra yana vurulup yerine gelince de iki diz birden kırılır. Geri gelişler ikisinde de aynı olup sol topuk öne vurulur ve geriye sol, sağ, sol adım atılır, sağ ayak sol ayağın yanına gelince iki diz tekrar kırılır. Kol tutuşları Govend (Halay) oyunundaki gibidir.

**ŞUŞANE (TEK AYAK)**

Bu oyunumuz genelde kırsal kesimde gruplar tarafından karşılıklı atışma şeklinde oynanan bir oyundur. Halay oyunuyla benzerlik gösteren adım cümleleri olsa dahi, kendine ait figürler olup, bu figürlerde en büyük özellik ise figürlerin kesik kesik olmasıdır.

Bu oyunumuz tek bir ekip şeklinde oynanılabildiği gibi, bir gurubun öne çıkarken diğerinin geriye adım atması daha sonra bu işlemin tersi uygulanarak devam etmesi de yörede mevcuttur.

Sol topukla öne topuk vurulup geriye taban çekmesiyle başlayıp yerimizde sağ, sol ayak hareket ettirilir. Daha sonra sağ diz önden yerine çekilerek oyun seyir eder. Komutla sol topuk öne vurulur, sağ topukla ise yere iki defa yarım daire çizilecek şekilde vurulur ve halay savurması yapılıp öne çıkılır. İkinci bir komut gelene kadar hamle yapılır. Geri geliş sol topuk öne vurulur ve geri atılırken sağ, sol, sağ diz çekilir. Kollar Govend (Halay) tutuşunun aynısıdır.

**DU-NIG (ÇİFT AYAK)**

Yörede bu oyun hakkında fazla teorik bilgi bulunmamakla beraber bu oyunumuz arada küçük nüanslar dışında hemen hemen tek ayak oyunuyla aynı seyri gösterir. Yine bu oyunumuzda tek bir ekip şeklinde oynanılabildiği gibi, bir gurubun öne çıkarken diğerinin geriye adım atması daha sonra bu işlemin tersi uygulanarak devam etmesi de yörede mevcuttur.

Oyunda sol topukla öne iki defa topuk vurulup geriye taban çekmesiyle başlayıp yerimizde sağ, sol ayak hareket ettirilir. Daha sonra sağ diz önden yerine çekilerek oyun seyir eder. Öne Komutla sol topuk iki defa yere vurulur, yerinde sağ ayak üç topukla yarım daire çizer. Sol ayak sağa iki defa halay savurması yapar ve ikinci komuta kadar öne gidilir. Geri geliş ise sol ayak topuğu öne iki defa vurulup geri çekilir, ardından sağ, sol, sağ diz çekilir. Bu oyunda da kollar Govend (Halay) tutuşundaki gibidir.

**ÇAÇAN**

Bu oyunda ise bir kıza aşık olan erkeğin sevgisini oyunla anlatması görülmektedir. Oyun, adını erkeğin aşık olduğu kızdan alır. Çaçan adındaki bayan köyde kuyuya gidip kuyudan su çekerken bir ara kuyuya düşer gibi oluyor ve bunu gören erkek koşarak Çaçanı kurtarmaya çalışmıştır. Oyun içerisinde yapılan hızlı çapraz adım cümleleri kuyuya düşmek üzere olan Çaçanı kurtarmaya doğru koşmayı anlatıyor.

Daha önceki zamanlarda oyunun çökme adım cümlesi var iken değişik sebeplerden bugün oyunda çökme adım cümlesi görülmemektedir. Yörede bu oyunun türküsü de mevcuttur, birçok yerde türkü eşliğinde oyun icra edilmektedir. Govend (Halay) oyununa benzerlik göstermekle beraber kendine özgü değişik adım cümleleri de göze çarpmaktadır.

Halay oyunundaki gibi sağ ayağın tabanının yere vurulup, sol ayağın öne çıkması, sol taban vurup sağ ayağın öne çıkmasıyla oyuna giriş yapılır. Sonra yerimizde dört diz kırıp, dört diz çekme işlemi seyir gösterir, komutla sağ taban basılıp sol adımın, sol taban basılıp sağ adımın öne çıkmasıyla başlar. Sağ ayak yerinde üç defa topuk vurarak yarım daire yaptıktan sonra öne taban basar. Yerinde üç defa tabanla ayaklar yer değiştirecek şekilde çapraz adım yapılır. Sonra komut gelene kadar öne çıkılır. Geri geliş ve kol pozisyonları Govend (Halay) oyununun aynısıdır.

**ÇEPİK**

Oyun adını iki elin birbirine vurmasından alır. Oyunda yöredeki kişiler ya da topluluklar arasında çıkan kavgaların taklit edilişi anlatılmıştır. Bu çıkan kavgalarda herkes kendisini ve ailesini korumak için var olan el ve bilek gücünü ortaya koyar. Oyunda birbirine yakın figürlerle üç ayrı adım cümlesi görülür. Birinci adım cümlesinde yürüyerek kavgaya davet etme, ikinci adım cümlesinde eşleşme, üçüncü adım cümlesinde ise eşlere arasında çarpışma seyir gösterir. Erkeklerin daha çok oynadığı tatlı-sert bir oyun olup bayanlar oynadığı takdirde bayan bayana eşleşme söz konusudur. Eski zamanlarda ise bayanlar çepik oyunu oynamaz, bu oyunu erkekler icra ederken erkeklerin arkasında bulunan bayanlar kavganın bitmesi için feryat eder, hatta kavganın bitmesi için yörede namus sayılan bayan tülbendini kavganın ortasına atar ve kavga sona erer. Yöre oyunları içerisinde eller serbest şekilde oynanan oyunlardan biridir. Erkeklerin ve bayanların tavırları birbirinden net bir şekilde farklılık göstermektedir.

Oyunda eller serbest şekilde ayak ise öne önce sağ sonra, sol adım atılıp ardında sağ topuk sol parmak ucunun yanına sol topuk ise sağ parmak ucunun yanına topuk vurup ayak öne adım atar. Sağ topuk vurulduğunda bileklerde güç toplanır. Sol topuk vurulduğu anda ise alkış yapılır. Böyle oyun devam ederken kişiler eşleşir oyun karşılıklı el vurulup, dönülerek icra edilir. Eller serbest, oyun alanı geniştir.

**MERYEMO**

Bu oyun kimine göre insanlar arası ilişkiler, sevda, mutluluk ve coşkudan ortaya çıkmış, kimine göre isminden de anlaşılacağı gibi bir bayana olan sevgiden ortaya çıkmış bir oyundur. Meryem adındaki bir bayana duyulan sevgi anlatılmıştır. Yine sonuç olarak şu kanıya varıyoruz ki bu oyunumuzda yörede sevinç, mutluluk ve sevdalardan ortaya çıkıp bugünlerimize kadar gelmiştir.

Oyunda önce sağ ayağın sağ ön vereve atılması ardından sol ve sağ ayaklar sağ ön vereve atılır. Sağ ayak yere taban bastığında sol sağa doğru savrulur hemen ardından sol yerine taban bastığında ise sağ sola doğru savrulur. Oyun böyle devam eder. Eller avuç içlerinden tutulup yarım veya tam daire formunda oynanır.

**PAPURE**

Bu oyun insanlar arası ilişkiler, sevda, mutluluk ve coşkudan ortaya çıkmıştır. Bu oyun Meryemo oyununun bir başka varyantı olup içinde halay oyunun adımlarını da görmek mümkündür. Bu oyunda ciddi anlamda bir sürat ve sert adım figürler görmek mümkündür. Yine bu oyunumuzda geçmişten günümüze kadar gelmiştir.

Oyunda önce sağ ayağın sağ ön vereve atılması ardından sol ve sağ ayaklar sağ ön vereve atılır. Sağ ayak yere taban bastığında sol sağa doğru savrulur hemen ardından sol yerine taban bastığında ise sağ sola doğru savrulur. Oyun böyle devam seyir gösterirken daire içine önce sağ sonra sol adımla hamle yapılır, yerinde dört diz kırma, dört diz çekme ile seyir gösterir. Komutla sol ayak öne çıkarılır, sol yerine çekilirken sağ ayakla öne çift düşülür. Yerinde çapraz adım cümlesi yapılarak sağ vereve önce sağ sonra sol ayak atılarak sağ ayak yere taban bastığında sol sağa doğru savrulur hemen ardından sol yerine taban bastığında ise sağ sola doğru savrulur oyun böyle devam eder.

Eller omuz başlarından tutulur yarım ya da tam daire formunda oynanılır.

**DÜZO**

Bu oyun yörede insanlar arasındaki sevgiyi anlatmaktadır. Bir erkeğin bir bayana olan sevgisi ana tema olup, kendine ait başta ağır daha sonra hızlı olacak şekilde iki ayrı adım cümlesi görülmektedir. Yörede bu oyunun türküsü de mevcuttur, birçok yerde türkü eşliğinde oyun icra edilmektedir. Bölge civarında, halk oyunlarının sınır tanımamışlığından ötürüdür ki yakın çevre ilerde bu oyun görülmüştür.

Yerinde önce sağ sonra sol ayak şekilde sekme figürleri yapılarak başlanır. Daha sonra öne doğru önce sağ ayak ardından sol ayak atılacak şekilde oyun ekip başından gelecek komuta kadar devam eder. Ön tarafta ise oyun bir anda hem adım cümlesi hem müzik ve ritim olmak üzere hızlanır. Aynı adım cümlesinin hızlısı seyir gösterir, diğer komut geldikten sonra oyun ilk baştaki yavaş olan adım cümlesiyle geriye doğru devem eder. Bu oyunda yine eller Govend (Halay) oyunundaki tutuşla aynıdır.

**KADIN DELİLOSU**

İsminden de anlaşılacağı gibi bu oyun sadece bayanlara özgü bir oyun olup, erkek Delilosuyla ciddi farklılıklar gösterir. Hem merkezde hem de birçok kırsal kesimde icra edilmektedir. Yine bu oyunumuzda yörede sevinç, mutluluk ve coşkulardan çıkmış olup, bugünlerimize kadar gelmiştir. Bu oyunda ciddi anlamda bayana yakışacak bir zariflik mevcuttur. Bu oyun erkek Delilosuna göre daha ağır oynanır.

Bu oyun sağ ayağın sağ ön vereve atılmasıyla başlar. Ardından sol ayak atılır ve sağ ayak yere sürterek geri çekilir. Öne ise sol topuk vurup geriye atılır hemen ardından geriye sol, sağ, sol ayaklar atılır ve son olarak sağ taban vurup tekrar sağ ön vereve hamle yaparak oyun başa döner. Eller serçe parmaklardan tutulup, yarım daire formunda oynanır.

**KADIN HALAYI**

Bu oyunumuzda yörede sevinç, mutluluk ve coşkulardan çıkmış olup, bugünlerimize kadar gelmiştir. Kendine has tavırları, diz kırması, omuz sallamasıyla maharet gerektiren bir oyundur. Oyun içerisinde belirgin bir şekilde, sürat ve canlılık göze çarpmaktadır. Yine bu oyunumuzda sadece bayanlara özgü bir oyun olup, merkez ve kırsalda oynanmaktadır.

Bu oyunda sağ ön vereve sağ ile adım atılır. Ardından sağ, sol sonra sağ basılıp sol diz, sol basılıp sağ diz çıkarılır. Komutla aynı şekilde öne ve geriye hamle yapılır. Eller bellerden saracak şekilde tutulup önce düz daha sonra sol ayak vuruşuyla yarım daire formunu alarak oynanır. Bu oyunumuzda yine kadınlara özgü olup erkekler tarafından da icra edilir.

**TEŞİ (KADIN)**

Eski zamanlarda şimdiki kadar gelişmiş alet ve makineler olmadığından, teşi aleti ciddi anlamda iş gören bir aletmiş. Bu oyunda kırsal kesimdeki kadınların keçi ve koyun kıllarını teşi denilen aletle yün haline getirmesi anlatılmıştır. Bayan oyunu olup erkeklerde bayanları taklit etmişlerdir, erkeklerin de oynadığı bir teşi oyunu mevcuttur, ilerde anlatılmıştır.

Bu oyun sağ ayağın yürüme adımı gibi öne atmasıyla başlar, arkasından sol, sağ, sol... Şeklinde yapılacak sahne çizgilerine göre devam eder.

Ayaklar böyle hareket halindeyken elle ise sol el yukarda teşi ipini tutar sağ el ise teşi’yi çevirir, bu arda sağ el teşi’yi çevirdikten sonra sol elin altından keçi kıllarını yün haline getirmeye çalışır.

Oyun alanı geniş olup, oyun formu ve sayılar istenildiği şekilde düzenlenebilir.

**BERİ**

Bu oyunumuzda kırsal kesimdeki bayanlarımızın süt sağması olayıdır. Oyunda süt sağmaya gidiş, süt sağma ve bu olaydan dönüş hareketlerle ifade edilmiştir. Tamamıyla bayanlara özgüdür. Oyun içerisinde oyuncunun kendine has tavır ve mimikleri mevcut olup, oyuncunun kendi mahareti ön plandadır.

Oyun sağ ayağın yürüme adımı gibi öne atmasıyla başlar, arkasından sol, sağ, sol... Şeklinde yapılacak sahne çizgilerine göre devam eder. Bu arada sağ kolumuzda bakraç (süt ya da yoğurt koymak için yapılmış küçük kova) bulunmaktadır. Gidiş işleminden sonra sağ ayak geriye atılacak şekilde olduğumuz yere ister ayaküstüne isterse diz üstüne çökülür ardından süt sağma, el silme ve ter silme hareketleri yapılır. Daha sonra yine yürüme adımıyla oyuna son verilir.

Oyun alanı geniş olup, oyun formu ve sayılar istenildiği şekilde düzenlenebilir.

**TEŞİ (ERKEK)**

Aslında bayanların teşi oyununun kırsal kesimde erkekler tarafından taklit edilerek bir nevi eğlenceye dökmeleriyle oluşmuş bir oyundur. Adım cümlesi olarak Şur-u Mertal (Kılıç Kalkan) oyunundaki adım cümlesi örnek alınmış ve bayan hareketlerini erkekler yaparak bulundukları ortama neşe katmışlardır.

İki ayrı gurup ve her grubun başında gurubu yönlendiren ekip başları bulunmaktadır. Oyuna giriş çepik oyunundaki ayak figürleriyle aynıdır. Kollar ise bir gurupta sol, diğerinde ise sağ kol serbesttir, öteki kol ise öndeki oyuncunun yeleğini arkadan tutacak şekildedir. Sahneye yerleşinceye kadar oyun böyle devam eder. Sonra isteğe bağlı olacak şekilde bir gurup yere diz üstüne çöktürülür, diğer gurup ayakta kalacak şekilde oyun seyir eder.

Sahneye yerleştikten sonra bir ekip başı bir bayanın süslenmesini diğer ekip başı ise bir bayanın kırsal kesimde mevcut aletlerle yağ yapmasını taklit ederken, ekibin diğer oyuncuları ise ekip başlarını el ve küçük tokatlarla rahatsız eder. Ekip başları ise bu el ve tokatlara sinirlenerek elindeki sopayla (Haziran Ağacı) diğer oyunculara sert olmayacak şekilde vurur oyun bu şekilde icra edilir.

Oyun alanı geniş olup, oyun formu ve sayılar istenildiği şekilde düzenlenebilir.

**GUR-U PEZ (KURT-KUZU)**

Yöre halkının büyük geçim kaynaklarından biride hiç şüphesiz hayvancılıktır. İşte bu seyirlik oyunumuzda yöre halkının yaptığı günlük işleriyle ilgilidir. Yöre halkından çoban günlük hayatta koyun, kuzu otlatmak ve bunları dışardan gelebilecek tehlikelere karşı korumakla yükümlüdür. Bu oyunda kırsal kesimde çobanın koyunları otlatmak üzere yaylaya götürmesi ve yaylada karşılaşılan tehlikeler anlatılmıştır.

Oyunda oyuncular ayaklarının üzerine çökecek şekilde sahneye çoban tarafından getirilir. Çobanın hemen yanında sürüyü koruyacak köpekte bulunmaktadır. Çoban koyunlara yemlerini verir, kendiside bir köşeye çekilip yemeğini yer ve ardından sigarasını içerek uyur. Daha sonra sürüye kurt saldırır, kurt bir koyunu yer ve gider çoban uyandığında kurt kaçmıştır. Çoban kaybedilen koyun için köpeği suçlar ve köpeğini tekmeler. Daha sonra kurdun tekrar geleceğini düşünen çoban sürünün içine girerek kurdu beklemeye başlar, gelen kurdu tüfeğiyle yaralar ve hemen köpek kurdun üzerine atılarak kurtla boğuşur ve kurdu tamamen cansız hale getirir. Oyunun bitiminde yani kurdun vurulmasından sonra çoban kurdun ayağından tutup hem kurdu hem de ekibi dışarıya alır.

Oyun alanı geniş olup, oyun formu ve sayılar istenildiği şekilde düzenlenebilir.

**HASAT**

Bu oyunda insan, doğa ilişkileri ve kırsal kesimdeki günlük yaşantı anlatılmıştır. Oyun içerisinde oyuna dışarıdan tarla sahibinin gelmesi ve ürüne bakıp bereketli gelen ürün için sevinmesi ve bu arada tarlada çalışanlarla yemek yemesi oyuna ayrı bir güzellik katmıştır.

Oyuncuların ellerinde tırpan bulunup, bir hasat olayı canlandırılmıştır. Sol elde tırpanın sapı, sağ elde ise bıçak bölümü tutulup ekin biçimi ifade edilmiştir. Önce sağ ön vereve sağ ayak atılması ardından sol ön vereve sol ayağın atılmasıyla seyir eder. Bu arada sağ kolla tırpan sağ tarafa açılır sol kolla ürün biçilir. Bu figürlerin bitiminde tarla sahibinin gelmesi ve birlikte yemek yenmesiyle oyun son bulur.

Oyun alanı geniş olup, oyun formu ve sayılar istenildiği şekilde düzenlenebilir.

**KELEK**

Kelek nehirde taşımacılık için kullanılan bir araç adıdır. Yöre halkı kırsal kesimde odun toplayarak hem kışın yakacağını temin etmiş, aynı zamanda odunları satarak bir iş imkanı sağlamıştır. Bu oyunda ciddi anlamda bir duygusallık mevcut olup oyun esnasında ışıkların kapalı olması, ekibin içeriye ellerde fanuslarla gelmesi, oyuna ayrı bir güzellik katmıştır.

Bir aile toplanıp kelek ile nehrin karşı kıyısına odun toplamaya giderken aileden birinin azgın Dicle nehrinin sularına düşüp boğulması ve ardından yakılan ağıtlar ve bu afete karşı dile getirilen sitemler dile getirilmiştir. Eski zamanlarda yine odun kesmek için Dicle’nin karşı tarafına geçen halk, odunu keserken, o bölgede bulunan oduncular kelekçilere (odun kesmeye gelenlere) odun kestirmez ve bazen de karşı tarafa geçmelerine müsaade etmezlermiş. Hatta bu olay bazen uzun sürdüğünden merkezdeki halk belli bir süre odunsuz kalırmış.

Ekip başı ve ekip sonunun elinde kelek küreklerini anımsatacak biçimde iki sopa diğer oyunculara ise etrafı aydınlatacak fanuslar bulunur. Ekip başı ekipten önde kürek çekmeyi canlandırarak önce sağ ön vereve sağ adım, sonra sol ön vereve sol adım atarak oyuna başlar. Arkasında oyuncular belden eğilerek herkes bir öndekinin sağ omzuna elini koyacak şekilde ekip başıyla aynı adımları atarak oyun seyir gösterir.

Daha sonra sahneye yerleşildiğinde ekip başı ve ekip sonu dışardan gelecek tehlikelere karşı etrafı gözlerler, oyuncular ise etrafı aydınlatacak fanusları yerlere bırakıp odun kırmaya başlarlar odunlar kırılıp toplanır. Sonra hep birlikte oyunu giriş şeklindeki gibi oyuna devam edilirken ekipten biri düşer ve bütün ekip düşen oyuncuyu arar, belli bir süre sonra oyuncunun cansız bedenini bulurlar. Bu sırada oyuncular tarafından feryatlar yakılıp, Dicle nehrinin azgın sularına sitem dile getirilir. Daha sonra oyuncular boğulan oyuncuyu alıp sahneden çıkarlar.

Oyun alanı geniş olup, oyun formu ve sayılar istenildiği şekilde düzenlenebilir.

**ŞUR-U MERTAL (KILIÇ-KALKAN)**

Bu oyunumuzda yörede aşiretler arasında çıkan kavgaları ve bu kavgalarda insanların kendilerini ve yakınlarını korumak istemesi anlatılmıştır. Yörede çıkan tartışmaları, kavgaları tatlı ve sert bir biçimde oyuna dökmüşlerdir. Yörede çok yaygın bir oyun olup ekip başlarının kendine özgü maharetiyle daha anlamlı ve güzel bir hal almıştır. Ciddi anlamda maharet gerektiren bir oyundur.

İki grup oluşur, grup başlarının ellerinde sopalar diğer oyuncularda ise ayakkabıların sol teki ele giyilir. Ekip başlarından gelecek darbelere karşı ayakkabılar kalkan, sopalar (Haziran Ağacı) ise kılıç vazifesi görür. Genelde darbeler baş tarafadır. Oyun adımları çepik oyununun adımıyla aynıdır fakat el vuruşu yoktur. Oyuncular birbirinin arkasında tek sıra halinde dizilirler. Oyuna ekip başları önde olacak şekilde diğer oyuncular ise sırayla herkes önündekinin yeleğinden tutacak şekilde sıralanır. Ekip başlarıyla önce sol, sağ, sol ayak öne atılır daha sonra sağ topuk sol ayağın yanına sonra sol topuk sağ ayağın yanına gelip topuk vurulur ve öne atılır. Oyun gurup başlarının birbirine ve diğer oyunculara vurmasıyla seyir gösterir. Başlığı düşen mağlup sayılır ve diğer tarafa geçer aynı zamanda diğer gurup galip sayılır.

Oyun alanı geniş olup, oyun formu ve sayılar istenildiği şekilde düzenlenebilir.

**ÇÖMÇE GELİN**

Yörede kuraklık döneminde, yağmurun yağması için yapılmış bir oyundur. Bu oyun yörede genelde çocuklar tarafından icra edilir. Oyun içerisinde değişik ve yöresel maniler bulunur. Dini inançlar bu oyunda ağırlıklı olarak görülmüştür.

**MANİSİ**

Çömçe gelin ne ister

Allah’tan yağmur ister

Ekmek ister, su ister

Bulgur ister, yağ ister

Yağmur yağması için büyük tahta çömçenin (Kepçe) iki yanına kollar yapılıp, üzerine kumaş elbise giydirilir ve başına bezler sarılarak bebek şekli verilir. Kollarından birer çocuk tutar ve kapı kapı dolaşıp mani okurlar. Ev sahibi kadınlar bir çömçe bulgur, bir kaşık yağ verip bebeğin başından bir kova su dökerler. Kapı önünde gelecek malzemeyi beklerken kadın halayı oynanır. Eller parmaklardan kenetlenecek şekilde iç içe geçirilir ve sağ ayakla beraber sağ ön vereve adım atılır arkasından sol ayak atılır. Sonra yerinde önce sol diz iki defa sonra sağ diz iki defa öne çıkarılır.

Oyun alanı geniş olup, oyun formu ve sayılar istenildiği şekilde düzenlenebilir.

**YÖREDE HALK OYUNLARI KOSTÜMLERİ**

Diyarbakır yöresinde hakim olan sert karasal iklim ve yarı kurak yayla iklimi sebebiyle yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise çok soğuk geçer. Birazda bu iklimin etkisiyle halk arasında birlik, beraberlik, dayanışma daha yoğundur. Bu yoğunluk geleneklere daha sıkı sarılmayı, inançlarına daha fazla sahip çıkmayı beraberinde getirmiştir.

Tüm bu geleneklere bağlılık giyim kuşamın muhafaza edilip günümüze kadar dimdik ayakta gelmesini kolaylaştırmıştır.

Halk oyunları denilince en önemli unsurlardan biri de şüphesiz giyilen kıyafettir. Yöresel özellikleri tamamıyla yansıtan öğedir kıyafet. Diyarbakır yöresel özelliği sebebiyle giyimin yeri çok önceliklidir. Cumhuriyet Dönemi’nde giyilen şehir kıyafetleri de yöre halkının giyimine her dönem ne denli özen gösterdiğinin belgesidir.

Yörede giyilen kıyafeti etkileyen unsurlardan bazıları;

Yörede birçok kültürün beraber yaşaması ve kültür alışverişinde bulunulması, özündekini kaybetmeden giyilen kıyafetleri etkilemiş ve bu etkileşim yöre kıyafetlerine zenginlik katmıştır.

Yörenin iklimi, coğrafyası ve içinde bulunduğu ekonomik şartlar kıyafetler üzerinde etkili olup günlük yaşamda daha güzel görünüp, insanlar üzerinde güçlü gözükmek ve özel günlerde kendini öne çıkarmak faktörleri kıyafetler üzerinde önemli rol oynamıştır. Bölgede hâkimiyet kuran medeniyetlerin kıyafetlerle ilgili koyduğu yasaklar ve önerdiği kıyafetler hiç şüphesiz ciddi birer etken olup kutsal kitaplar ve dini yayan insanlar giyilenler hakkında kesin hükümler verdiğinden dinsel inançlar bireylerin giyimi üzerinde ciddi anlamda etkiler bırakmıştır.

**KADIN KOSTÜMÜ**

**BAŞA GİYİLENLER**

**KOFİ**

Kenarları çuhaya benzer kumaşla çevrelenmiş, tepesi ise ipek veya benzeri İpliklerle elde edilmiş bir başlıktır. Parçaları ise ;

· Tar denilen tas biçimindeki tahta ya da tenekeden yapılmış malzeme

· Tarın üstüne geçirilen saçaklı ya da saçaksız fes

Kofiye takma saç eklenir ve yanlardan örgüler sarkıtılır. Açık başa önce beyaz renkte tülbent sonra yörede şaar denilen sarık ve bununda üzerine genelde canlı renklerden seçilen puşular sarılır. Kofinin üstüne sarılan şaar düğümüne göre takan kişinin hangi bölgeye ait olduğunu belirtir.

**FES**

Keçeden yapılan, baştan bele kadar uzanan, iki türlüsü olan bir başlık çeşididir.

· Fini Fes ; Saç bağı olmayan ve içinde kasnak bulunan, genelde yaşlıların tercih ettiği fes çeşididir.

· Kofi Fes; Saç örükleri bulunan ve genelde çift ya da kırk örüklü çeşitleri olan fes çeşididir. Genelde genç kızlar kullanır ve saç örgüleri ise mavi boncuk ya da saç bağları ile süslenmiştir.

**TÜLBENT**

Başa boylu boyunca saçlar görülmeyecek şekilde örtünen, ince sık tülden yapılan, genelde beyaz renk ve kare şeklinde olan ince bir başörtüsüdür. Yörede Çit adı da verilir. Bu örtünün etrafı elde örülmüş oyalar ve pullarla çevrili olanları da mevcuttur. Bunlara ise yörede yazma adı verilir.

**ŞAAR**

Kare şeklinde, siyah zemin üzerine, değişik renklerden çizgiler bulunan bir baş

Örtüsüdür. Önce üçgen daha sonra ince bir şekilde katlanıp kofinin etrafına sarılıp düğümlenir. Yörede Çar ve Heftreng (7 renk) isimleri de verilir.

**PUŞU**

Özel kumaştan dokunan, renk ve dokunuşlarına göre adlandırılan, hemen hemen her rengi bulunan bir baş bağıdır. Başın gerisine alından geçirilip sarılmak suretiyle kofinin üzerine sarılıp düğümlenir. Genelde canlı renklerden seçilir ve isteğe göre sayısı çoğaltılabilir.

**BEDENE GİYİLENLER**

**FİSTAN**

Kolları ve boyu uzun, etek kısmı büzgülü, genelde kadifeden yapılmış bir üst giysidir. Bu kıyafete bazı yerlerde fistan bazı yerlerde ise entari denilmektedir. Ağırlıklı olarak çiçek desenli modeller seçilen bir giysidir.

**ÜÇETEK**

Genelde kadife kumaşlardan yapılmış, önden ve yandan yırtmaçları bulunan, üzeri kendinden desenli bir üst giysidir. Ağırlıklı olarak canlı renkler ve çiçek desenli modellerden seçilir. Yörede mevsim ve iş şartlarına göre kullanılan bir giysidir.

**KOTİK**

Kadife ya da benzeri kumaşlardan yapılan, üzeri değişik motiflerle süslenmiş, kolu dirseğe kadar ve önü açık bir üst giysisidir. İsim olarak kotik adını alması yörede kısa olana kot adı verildiğindendir. Düğmesi ya da ön tarafı birbirine bağlayacak bir ek parçası bulunmaz. Üzerindeki işlemeler genelde sarı simlerden yapılır.

**ŞALVAR**

Yörede Tuman denilen çiçekli ya da kendinden desenli kumaşlardan olan, ağı dar ve düz normal paçalı bir alt giysidir. Beli ve ayak paçaları lastikli olup, belden tam ayak bileğine kadar uzanmaktadır. Genelde göze hoş gelen desenli modellerden seçilir.

**KUŞAK**

Birçok yerde Ağabani denilen genelde sarı ya da açık renklerden oluşan üzeri işlemeli bele sarılan bel sarığıdır. Katlanarak ince bir sekile getirilip sıkıca bele sarılır.

**ÖNLÜK**

Bele bağlanan ve fistanın kirlenmesini önleyen değişik kumaşlardan yapılmış önlüktür. Genelde kiri saklasın diye koyu renklerden seçilir. Yörede bir diğer adı “Peştamaldır”.

**AYAĞA GİYİLENLER**

**ÇORAP**

Koyunyününden, diz altına kadar uzanan, elde işlenen ve değişik motiflerle süslenen bir ayak giysisidir. Yörede bir diğer adı “Yün Çoraptır”.

**YEMENİ**

Deriden yapılan, ağırlıklı olarak beyaz, krem veya siyah renklerden seçilen, önü kapalı, bağcıksız, arka tarafında tutup çekilsin diye kulakçığı bulunan bir ayak giyeceğidir. Yörede “Poçikli Yemeni” adı verilmektedir

**ERKEK KOSTÜMÜ**

**BAŞA GİYİLENLER**

**TİFTİK KÜLAH**

Devetüyünden yapılan, genelde koyu renklerden seçilen ve üzerine yöresel ipek puşular bağlanan bir başlıktır. Kulakların ucunu içine alacak şekilde başa geçirilir ve üzerine puşu bağlanarak düğümlenir. Düğüm ekip başında sağa diğer oyuncularda sola sarkıtılır. Yörede koyun yününden yapılanı da mevcut olup, buna ise “Kum Külah” adı verilir.

**CEMADANİ**

Yörede birçok değişik isim verilen, kare şeklinde, kenarları püsküllü ve ağırlık olarak siyah-beyaz ya da kırmızı-beyaz renkteki baş bağıdır. Önce ikiye üçgen şekilde katlanır daha sonra alından itibaren tüm başı saracak şekilde başa sarılıp bağlanır.

**SEKİZKÖŞE ŞAPKA**

Yörede birçok erkeğin tercih ettiği, değişik renk ve modelleri bulunan, bir başlık çeşididir.

**BEDENE GİYİLENLER**

**GÖMLEK**

Düz ya da çizgili kumaşlardan yapılan, cepsiz, hakim yaka, önü ve kolları düğmelidir. Yörede ağırlıklı olarak düz zemin üzerine çizgili veya kendinden çizgili olanları tercih edilir.

**YELEK**

Gabardin kumaştan yapılan, önde cepleri olan, hâkim yaka, kolsuz bir üst giysidir. Şalvarla aynı kumaşı içerir, arka kısmında ipleri mevcut olup bu ipler birbirlerine düğümlenir. Yörede “Kırk Düğme” adı da verilmektedir.

**HAŞO**

Kışın giyilen, pamuktan yapılmış ve dikişleri baklava dilimi olan bir ceket türüdür. Yörede halen eski canlılığını koruyup giyilmektedir.

**KIRAS**

Dizlerden üç, dört parmak kadar aşağıya doğru sarkan, Amerikan ya da Japon bezinden Yörede “Kadik” adı verilen beyaz renkli kumaştan yapılan erkek entarisidir. Buna Yörede “Zubun” adı da verilir. Kol uçlarında püskülleri (purçikleri) vardır. Sıfır yaka olup göğüs kısmı açık olanda var kişinin zevkine göre tek düğmeli olan da mevcuttur.

**DERPİ**

Erkeklerin alttan giydikleri bir giysi türüdür. Amerikan ya da Japon bezinden Yörede “Kadik” adı verilen beyaz renkli kumaştan yapılır. Kırsal kesimde daha çok kullanıldığı için ağ kısmı şalvara göre daha kısadır. Bazı Derpiler uçkurlu olup, içinden Derpinin yapıldığı bezden bir ip şeklinde kumaş hazırlanır ve geçirilir. Bazı Derpiler ise lastiklidir. Paça kısımları ya düz olup geniştir ya da düğmeli olup dardır.

**ŞALVAR**

Gabardin kumaştan yapılır yandan cepleri bulunan, ağı bol, paçaları dar, önden uçkuru bulunan bir alt giysidir. Uçkur bağı yün iplerin değişik renklerde boyanıp dokunmasıyla yapılır. Bu bağ şalvara takılır, önden düğümleri şalvarın içinde kalacak şekilde bağlanır. Daha önceleri cep ve paça kısımlarına akrep, yılan motifleri işlenilmiştir, şimdileri ise motifli şalvarların sayısı yok denecek kadar azalmıştır.

**KUŞAK**

Kare şeklinde, kenarları püsküllü, rengârenk olan ve bele dolanan bir bel sarığıdır. Püskülleri içeri alınıp, ikiye üçgen şeklinden kıvrımlı bir biçimde inceltilerek bele sıkıca sarılır. Eski zamanlarda “Acem Kuşağı” ve “İpek Kuşaklar” kullanılmıştır.

**AYAĞA GİYİLENLER**

**ÇORAP**

Koyunyününden, diz altına kadar uzanan, elde işlenen ve değişik motiflerle süslenen bir ayak giysisidir. Yörede bir diğer adı “Yün Çoraptır”.

**YEMENİ**

Deriden yapılan, ağırlıklı olarak beyaz, krem veya siyah renklerden seçilen, önü kapalı, bağcıksız, arka tarafında tutup çekilsin diye kulakçığı bulunan bir ayak giyeceğidir. Yörede “Poçikli Yemeni” adı verilmektedir.

**YÖREDE TAKILAR**

**KADIN TAKILARI**

**BAŞ TAKILARI**

**ŞIRRIK**

Yörede çok yaygın olarak kullanılan, sadece gümüşten imal edilen, üzerinde damla, güneş, yaprak, yılan motifleri bulunan bir takı çeşididir. Takının orta kısmı alnın tam ortasına gelecek şekilde Kofi denilen başlığa tutturulur. Boyuna takılacak şekilde, kolye biçiminde olanları da mevcuttur.

**EYYÜN**

Bir parça kumaş üstüne düzenli bir şekilde altın paralar sıralanır. Yapılan bu takı Kofinin üstüne, yani kaşın tam üstüne gelecek şekilde yerleştirilir, başın arka kısmında düğüm atılır, bazı bölgelerde ekonomik güce göre altın ya da gümüş paralar olarak değişebilir.

**KÜPE**

Kulağa süs olarak takılan ve hala eski canlılığıyla kullanılan bir takı çeşididir. Genelde yöreye özgü küpeler;

· Kişnişli Küpe

· Habli Küpe

· Fiyonklu Küpe

· Tut Küpe

· Doktor Diş Küpe

**HIZMA**

Yörenin belli kesimlerinde kullanılan, bayanların sağ ya da sol burun deliklerine takılan bir takıdır. Genelde altın ya da gümüş olup, üzerinde mavi boncukta olabilir.

**BOYUN TAKILARI**

**HAMAYLİ**

Yörede Boylamada denilen bir süs eşyasıdır. Hamayli bayanlarda süt kesilmesi, kötü rüya, karanlıklardan ve nazardan korunmak amaçlı takılır. Diğer takılardan farklı özelliği dini inanışın etkisinde kalarak içinde Kurandan Ayetler vardır.

**KOLYE**

Yörede yaygın olan ve fazlaca çeşidi bulunan bir boyun takısıdır.

· Habli Kolye

· Kişnişli Kolye

· İncili Kolye

· Yapraklı Kolye

· Kozanlı Kolye

· Direkli Kolye

· Badem Yapraklı Kolye

**MERCAN**

Mavi ve turuncu renklerden, üç sıralı boncuktan olup, genç kızların boynuna taktığı bir takıdır. En temel özelliği tam boynu saracak şekilde olmasıdır. Hamayli (boylama) gibi sarkmaz.

**SÜT MUSKASI**

Yörede sütten kesilen bayanların taktığı ince, gümüş, üstünde ayetler bulunan ve ortasında taş olan bir boyun takısıdır.

**KORDON**

Metalden olup kırsal kesimdeki bayanlarda ucuna kullandığı sandığının anahtarı, şehir merkezinde yaşayan bayanların ise giydikleri elbisenin sol üst köşesindeki cebe koydukları cep saati kordonudur. Yani kırsal kesimdeki bayanlar için anahtar, şehir merkezindeki bayanlar için saat kordonu görevini gören bir boyun takısıdır.

**KEHRİBAR**

Yörede sarılık hastalığına yakalanan bayanların kullandığı, ceviz büyüklüğünde, ortasından ip geçen, sarı kehribar taşında olan bir boyun takısıdır.

**BEŞİBİRLİK**

Beş altın lira değerindeki Osmanlı parasıdır. Yörede beşi bir yerde adı verilmektedir. En yüksek altın para sayılan takı, ip ya da kumaş parçası üzerine beş adet takılır ve öylece boyuna asılır.

**KOL TAKILARI**

**BİLEZİK**

Dönemine göre çeşitli motiflerle süslenen, değişik işçiliği olan deri, ağaç, bakır, gümüş, altından yapılan, eski dönemlerde erkeklerinde kullandığı söylenen ve hala yaygın olarak kullanılan süs takısıdır.

· Hasır Bilezik

· Paralı Bilezik

**BEL TAKILARI**

**GÜMÜŞ KEMER**

Gül, menekşe, lale, yonca yaprağı gibi motifleri bulunan gümüşten imal edilip ve bele takılan bir süs eşyasıdır.

**AYAK TAKILARI**

**HALHAL**

Yörede genç kızların ve çocukların ayaklarına taktıkları, pirinç ya da gümüşten yapılan, hareket ettikçe ses çıkaran bir ayak takısıdır. Halhalın ses çıkarması çocuğa yaklaşan zararlı hayvanları korkutmak içindir.

**ERKEK TAKILARI**

**HAMAYLİ**

Asıl amacı nazardan korunma olan, şekil olarak ta kare, üçgen, dikdörtgen veya silindir şeklinde olan boyun takısıdır. Boyuna koldan geçirilerek takılır. Genelde deriden ve sade bir biçimde yapılır.

**PAZUBANT**

Dinsel inançlardan ilgili nazardan korunmak amaçlı doğan, üzerinde yılan, akrep, tabanca şekilleri bulunan, kare, üçgen ve dikdörtgen şekilleri olan, kolun dirsek ile omuz arsına takılan bir kol takısıdır.

**KÖSTEK**

Yörede iki değişik çeşidi bulunan, en eski erkek takılarından olan, bir takı çeşididir. İki şekli mevcuttur;

· Boyundan asılan ve ucuna saat takılan.

· Yeleğin düğme iliğine kancasıyla tutturulan ve ucuna saat takılıp saatle beraber yeleğin cebine bırakılan.

**ZİNCİR**

Gri veya sarı renkte olup, yeleğin düğme iliğinden tutturulup, kuşağın iç kısmına konan bir takıdır.

**MENDİL**

Yörede genelde açık renklerden seçilen, kare şeklinde, işlemesiz olup katlanarak kuşakla yelek arsına sıkıştırılarak takılan bir aksesuar çeşididir.

**YÖREDE HALK OYUNLARINDA KULLANILMIŞ ÇALGILAR**

Çok eski zamanlarda yörede birçok yerde icra edilen halk oyunlarına değişik dönemlerde farklı çalgılar eşlik etmiştir. Aşağıda yazan sazlar zaman ve mekân gözetmeksizin eşlik eden bütün çalgılardır.

· Davul

· Zurna

· Dilli Kaval

· Dilsiz Kaval

· Arbena

· Bağlama

· Santur

· Cümbüş

· Ud

· Kemança

· Darbuka

· Tef

· Zilli Tef

· Zilli Maşa

· Çığırtma

**GÜNÜMÜZ HALK OYUNLARINDA KULLANILAN ÇALGILAR**

Çok eski dönemlerde değişik çalgılar kullanılmasına rağmen, bugün hala canlılığını koruyup günümüz kadar gelen çalgılar aşağıdakilerdir.

· Davul

· Zurna

KAYNAK KİŞİ: AHMET ALINCA

(9 Eylül Üniversitesi Güzel Sanat Dalları Bölümü Öğretim Görevlisi)

**DİYARBAKIR HALK KÜLTÜRÜNDE YEMEK**

Ciğer, Şiş, Kebap Çeşitleri

Ekşili Dolma

Karacadağ Pirinç Pilavı

Kuru Lebeni Tava

Etli Pilav

Sulu Lebeni Tava

Fırın Güveç

İçli Köfte

Lebeni Menü

İrmik Tatlısı

Saç Kavurma

Mumbar

Doç. Dr. Mebrure Değer

Güneydoğu Anadolu Bölgesinin tarihi bir şehri olan Diyarbakır, Dicle nehri kıyısında kurulmuştur.

Diyarbakır yöresinde sert bir kara iklimi ve yarı kurak bir yayla iklimi egemendir. Yazlar çok sıcak, kışlar ise soğuk geçer. Yağmurlar azdır. Dicle nehri irili ufaklı kolları ile bu toprakları sular.

İklimin özelliği, bol miktarda su ve sulu besinler alınmasını zorunlu hale getirmiştir. Bu nedenle kavun, karpuz, hıyar, marul gibi meyvalar çok fazla ye­tiştirilmekte ve tüketilmektedir. Dicle kenarında yabanî meyva ağaçları da bulunur. Sulak vadi tabanlarında söğüt (Salix), ceviz (Juglandis), kavak [populus) ve menengiç (F. Terebentis) ağaçları vardır.

Karasal iklim, bozkırların oluşmasına neden oldu­ğundan, bu bölgede de bozkırlar çok fazladır. Bozkır bitkileri arasında kuraklığa en fazla dayananlar so­ğanlı, rizomlu, yumrulu, derin köklü ve tüylü yaprakları olan bitkilerdir.

Hayvancılığın bu bölgede yapılması sonucu et, süt ürünleri ve yumurta gibi hayvansal maddeler çok fazla üretilmektedir.

**BESLENME BİÇİMLERİ**

Beslenme; büyüme, gelişme, sağlıklı ve verimli olarak uzun süre yaşamak için gerekli olan enerjiyi ve besin öğelerinin her birini yeterli miktarlarda sağ­layacak olan besinleri, besin değerlerini yitirmeden, sağlığı bozucu duruma getirmeden, ekonomik şekil­de almak ve vücutta kullanmaktır (Baysal, 89).

Diyarbakır yöresinde geleneksel beslenme biçimleri, beslenme alışkanlıkları hâlâ etkisini korumaktadır. Son yıllarda köyden kente göçen halkın, bu alışkan­lıkları pekiştirdikleri de gözden kaçmamaktadır. Köy­den, kente göç eden halk; örf, âdet ve ananelerini de birlikte getirmişlerdir.

Diyarbakır yöresinde çok zengin bir mutfak kültürü vardır.

Geleneksel yemek türlerinde etin Özgün bir yeri vardır. Yemekler genellikle, ekşili, acılı ve yağlıdır. Zeytinyağı az kullanılmaktadır. Balık ve diğer su ürünleri de çok azdır. Et olarak kuzu vç koyun eti çok kullanılır. Sığır, dana ve tavuk eti daha az tüketil­mektedir.

Yumurta, süt ve süt ürünleri bol miktarda tüketilir. Özellikle peynir ve yoğurt çok fazla yenilmektedir.

Sebzeler ve meyveler da önemli bir yer tutmakta­dırlar.

İlkbaharda marul, hıyar; yazın kavun ve karpuz; sonbaharda da üzüm çok fazla tüketilen meyvelerdendir. Bu meyvelerden başka elma, erik, kiraz, por­takal da yenilmekledir.

Toplumsal değişmenin sonucu olarak geleneksel beslenme alışkanlıkları ve sofra âdabı değişime uğra­maktadır. Evlerde hazırlanan bazı yiyeceklerin yeri­ni, hazır yiyecekler almıştır.

Diyarbakır'ın zengin mutfak kültürü, halkın beslenmesinde olduğu gibi, yapılan çeşitli yemeklerde de kendini göstermektedir.

**DİYARBAKIR YEMEK FOLKLORUNDA KIŞ HAZIRLIKLARI**

Diyarbakır yemek folklorunda kış hazırlıkları önemli bir yer tutar. Bazı yiyecekler kış için hazırlanır. Pastırma, kavur­ma, peynir, sal­ça, pekmez yap­mak, turşu kurmak, patlıcan, bi­ber, kabak gibi bazı sebzeleri, erik, elma gi­bi bazı meyveleri kurut­mak, çökelek ve koruk hazırlamak, şehriye kesmek, pirinç, bulgur, mercimek gibi tahılları ayıklamak ve kış için kullanılabilir bir hale getirmek gibi özel­likle kadınları meşgul eden işler, uzun zaman alır. Bu hazırlıklar, komşuların yardımları ile yürütülür. Bu işler, sosyal bir dayanışmanın yanı sıra, bir törene dö­nüşür.

Burada ilginç bir konu olarak düşündüğüm "Şehriye kesmek" işlevini ayrıntılı olarak anlatmak istiyorum.

**Şehriye kesmek:**

Diyarbakır yöresinde şehriye kesmenin anlamı ha­murun parmaklar arasında ince ve küçük parçalara ayrılmasıdır. Şehriye çorba veya pilav olarak doğru­dan yenildiği gibi, bulgur veya pirince katılarak da kullanılmaktadır.

Şehriye genellikle geceleri kesilir. Gündüz kadınların ev işleri olduğu için gece tercih edilir. Bunun için önceden komşulara haber verilir.

Şehriye kesmek için, yağlı hamur yoğrulur, küçük parçalara ayrılır. Yere büyük bir bez serilir. Bezin etrafına minderler konur. Konuklar bu minderlerin üzerine otururlar. Yağlı hamuru genellikle evin büyüğü ve komşulardan biri dağıtır. Hamuru alan kişi, parmaklan arasında ovuşturarak, ince ve küçük parçalara ayırır. Bu parçalar genellikle 1–1,5 santimetre uzunluğundadırlar. Elinde hamuru biten kişi el çırparak hamur istediğini belirtir, hamur da­ğıtan kişi de hamuru o kişiye atar.

Şehriye kesmek, 10–15 kadının bir araya gel­mesi demektir. Bu­nun için masallar, fıkralar anlatılarak, eğlenilir. Şehriye keserken ikram edilen tat­lılar ağız tatlan­dırıcı, kolay yenilebilen, kuru maddeler olur. Bu maddeler ya dövülmüş fındık ile şeker veya kahve ile şekerin karışımından meydana gelen tatlılardır. Herkes bu karışımdan bir tatlı kaşığı alır. İkramı evin genç kızı veya komşulardan genç bir hanım yapar.

Böylece şehriye kesmeye gelen komşular, hem yar­dım ederler, hem de eğlenirler.

Dolma oymak, salça ve sebze kurutmak, peynir mercimek, tahıl ayıklamak gibi işler için de yine komşuların yardımı gereklidir.

Kış için tatlılar da yapılır. Bu tatlılar genellikle üzümden yapılan pekmez, şıra, pestil, kesme, ceviz sucuğu gibi tatlılardır. Bu tatlılar kışın ceviz, badem, fındık, fıstık gibi kuru yemişlerle de yenilir.

Diyarbakır'da ve yöresinde halk arasında kullanı­lan baharatlar, beslenme biçiminin bir başka özelliğini oluşturmaktadır. Bunlar, karabiber, kırmızıbiber, tarçın, kekik, nane, yarpuz, kişniş, karanfil gibi maddelerdir. Bazı sebzeler ve meyveler halk ilacı olarak da kullanılmaktadırlar. Domates baş ağrılarında, pat­lıcan kadın hastalıklarında, kabak sirozda, mercimek cilt lekelerinde, nar ve elma suyu tansiyon düşürücü olarak, meyan kökü şerbeti mide ülseri ve böbrek hastalıklarında, maydanoz ise idrar söktürücü olarak kullanılmaktadır.

Kavun, karpuz ve üzümün çok faydalı olduğunu belirten şöyle bir tekerleme vardır: Karpuz ye işegen bak Kavun ye bilegen bak Üzüm ye rengen bak.

Buradan, karpuzun idrarı artırdığını, kavunun şiş­manlattığını, üzümün de sağlık verici olduğunu anlıyoruz.

**DİYARBAKIR TÖREN YEMEKLERİ**

Törenler gerek kişisel, gerekse toplumsal yaşamımızda önemli bir yer tutarlar.

Diyarbakır'da belirli gün­lerde yapılan törenler vardır. Bu törenlere özgü değişik yemekler, tatlılar, içecekler hazırlanır. Bu törenler; doğum, sünnet düğünü, söz kesme, nişan, düğün törenleri, kirve davetleri, diş hediği, loğusa hamamı, hacca gidiş, dönüş törenleri, mevlid töreni, kurban ve şeker bayramı, muharrem ve nevruz günleri, yağmur duası ve ölüm törenleridir.

Doğumda; doğum yapan kadının yani loğusanın sütünün gelmesi için, pekmez, helva, kuru üzüm gibi yiyecekler yedirilir. Gelen misafirlere "Loğusa şer­beti" denilen tarçınlı ve kırmızı boyalı, şekerli şerbet ikram edilir. Bununla "al basması" denilen hastalığın da önleneceğine inanılır.

Düğün törenlerinde ilke her zaman "tatlı başla, tatlı bitir" olduğu için buna uyarak, söz kesimi ve nişanlanmayı şerbet içmekle başlatmışlar, düğün ye­meklerinde yapılan tatlılarla da bitirmişlerdir.

Düğün ve sünnetlerde, yemeğe düğün çorbası ile başlanılmakta, duvaklı pilav ile devam edilmektedir. Sebze yemekleri olarak daha çok meftune ve fasulye Yemekleri yapılmaktadır. Börekler sebze yemeklerinden sonra sofraya getirilir. Özellikle düğün ve sün­netlerde su böreğinin ayrı bir yeri vardır.

Ayran, limonata, su gibi içecekler, yemeklerle birlikte sofraya getirilir.

Tatlılar İse en son sofraya getirilen yiyeceklerdir. En çok baklava, tel kadayıfı, Nuriye tatlısı, komposto, hoşaf, zerde gibi tatlılar yapılmaktadır.

Zerde de pilav gibi, bu törenlerin vazgeçilemeyen demirbaş bir yemeğidir.

Duvaklı pilav yapmak için, önce pirinç pilavı bilinen tarzda pişirilir. Sonra "duvak" denilen harcı ha­zırlanır. Bunun için önce bademler bir dakika suda kaynatılarak kabukları soyulur. İkiye ayrılır. Pembeleşinceye kadar yağda kavrulur. Başka bir tarafta iri Çekilmiş kıyma da kavru­larak, üzerine karabiber, tarçın ve bahar ile karıştırılır. Badem ilave edilir. Pilav bü­yük kayık tabaklara tepeleme doldurulduktan sonra, hazır­lanan harç, pilavın üzerine dökülür. Bembeyaz pirinç pilavının üzerine dökülen bu harç, gerçekten bir duvak görünümündedir.

Pilavla birlikte sofraya etli sebze yemekleri, kuzu dolması da konur. Eğer kuzu dolması yapılmamışsa, kaburga dolması yapılabilir. Kaburga dolması koyu­nun göğüs kafesi dikilip, içine iç pilav doldurularak yapılan bir yemektir.

Pilav, kuzu dolması ve kaburga dolması gibi fazla miktarda pişirilen yemekler "NIKRA" adı verilen iki tarafında kulpları bulunan büyük kaplarda yapılır.

Sünnet düğününde yapılan yemekler, evlenme törenlerindeki gibidir

Diyarbakır folklorunda önemli bir yeri olan bir tören de "diş hediği" dedikleri, çocuğun diş çıkarması dolayısıyla yapılan törendir. Bunun için buğday haş­lanır. Çocuk yere oturtulur. Bir bezin üzerine haşlan­mış buğday dökülür. Sonra çocuğun çevresine ayna, kalem, tas, çekiç vs. çeşitli şeyler konulur. Bu nesne­ler mesleklerin sembolleridir. Çocuk hangi nesneyi alırsa o mesleği seçmiş olur. Örneğin kalem alırsa kalemle uğraşan bir meslek, çekiç alırsa çekiçle uğraşa­cak bir meslek seçeceğine inanılır.

Ölümde, ölüyü gömdükten sonra, helva dağıtılır. Helva genellikle un helvasıdır. Son yıllarda irmik helvası da yapılmaktadır.

Ölü evine komşular yemek yapıp getirirler veya getirdikleri kuru malzemeleri ölü evinde pişirirler. Genellikle yemekler çorba, pilav, börek, etli fasulye, etli nohut, patlıcan meftunesi, hoşaf gibi yapılması kolay olan, çok bol yapılan yiyeceklerdir. Ölü mevlüdü yedinci günü veya kırkıncı günü okutulur. Evde okutulursa gül suyu ikram edilir. Yemekler yapılır. Camide okutulursa gül suyu ve şeker dağıtılır.

Yağmur duasında ise, çocuklar tahtadan bir bebek yaparlar. Bunun adı "Çemçe Gelin"dir. Kapı kapı dolaşarak, şu tekerlemeyi söylerler:

Çemçe gelin ne ister

Allah'tan yağmur İster

Bir parça bulgur ister.

Çocukların isteyeceği maddeler değişik olabilir. Kapısına gidilen ev, bir kova suyu "Çemçe Gelirin başından boşal­tarak, çocukların istediği yiyeceği de verir.

**DİYARBAKIR'IN ÖNEMLİ YEMEKLERİ**

Diyarbakır'da en fazla pişirilen yemekler "tencere yemekleri" olarak tanımlanan etli sebze yemekleridir. Sebze yerine bazen meyve da kullanılmaktadır. Elma, erik, ayva, çağla gibi meyvelerden etli yemekler yapılmaktadır. Diyarbakır'a özgü yemeklerin başında "Meftune" adı verilen genellikle patlıcanla yapılan bir yemek gelmektedir. Bundan başka düzme veya "pürlezzel", "karnıyarık" veya "belibağlı", "içli köfte", "kibe bum­bar", "lebeni çorbası", "nuriye tatlısı" Diyarbakır'ın çok önemli yemekleri arasında yer almaktadırlar.

Meftune, en çok patlıcanla yapılan bir yemektir. Bundan başka; kabak, bakla, kenger, çağla ve elma meftuneleri de yapılmaktadır.

Meftune yemeğine 18. yüzyılda yazılmış bir "Yemek Risalesi”nde de rastlıyoruz. Burada, "Meftune" olarak anılan yemeğin patlıcandan yapıldığı, sumak ve ekşi nar suları ile pişirildiği yazılıdır.

**Meftunelerin Yapılışı:**

**1- Patlıcan meftunesi:**

Parçalara ayrılmış yağlı ve kemikli 1 kg. kuzu eti tencereye konur. Hafif pişirilir. Daha önce et tuzla ovulmalıdır. Üstüne halka halka doğranmış patlıcan, sonra da domates konur. Sebzeleri örtünceye kadar sumak suyu eklenir. Sumak suyu yemeğe ekşilik verir. Yemek orta ateşte pişi­rilir. Dövülmüş sarımsak katılarak yenir.

Patlıcan meftunesi kurutulmuş patlıcandan yapılırsa buna halk arasında "Hırçikli Meftune" adı verilmektedir.

Diğer meftune çeşitleri de hemen he­men aynı tarzda pişirilmektedir.

Tencerede ve suda haşlanarak pişirilen bu yemekte besin maddelerinin kaybı pek fazla değildir. Besin maddelerinin kaybının olmaması ve haşlanarak pişirilmesi beslenmede sağ­lıklı bir yol olarak önemli bir yer tutmaktadır.

Sumak suyunun hazırlanması: Bir su bardağı sumak, iki su bardağı su ile yarım saat bekletilir ve sonra süzülür. Bu süzülen suyun içine bir yumurta kırılır. İyice çırpılır. Ateşe konur. Üzerine çıkan köpükler alınarak atılır. Altta kalan pembemsi su, yemeklerde kullanılır. Bu işleme "sumağı ağartma" denir.

Eğer koruk suyu kullanmak gerekiyorsa; bir çay bardağı ekşi koruk, üç su bardağı su ile bir saat hafif ateşte kaynatılır. Tel süzgeçten süzülür. Ekşilik verici olarak kullanılır.

**2- Bakla Meftunesi:**

I kg. bakla temizlenir. Limonlu ve unlu bir suyun içine alılır. Bir süre sonra süzülür.

Tencerenin altına 1 kg. yağlı, kemikli, parça et ko­nur. Sonra baklalar atılır. Üzerine bir bardak su ve biraz tuz ilave edilir. Ağır ateşte pişirilir. Baklalar yumuşayınca, üzerine 2 su bardağı ağartılmış sumak suyu ilave edilir. 20–25 dakika ağır ateşte pişirilir. Yenileceği zaman sarımsakla, taze yeşil acı biber beraber dövülerek yemeğin üzerine konur.

**3- Kış Kabağı Meftunesi:**

I kg. kuzu veya koyun eti hafif pişirilir. Diyarbakır’da yetişen bir kabak cinsi olan kabak, kavun dilimi gibi kesilir, kabuğu soyulur, sonra küp şeklinde kesilir. Az pişmiş etin üzerine konur. Bir kaşık sal ça ilave edilir. Tuz ve 3 bardak hazırlanmış koruk suyu ilave edilip, hafif ateşte 1 saat ka­dar pişirilir. Sarımsak ilavesi ile yenir.

**4- Sakız kabağı mef­tunesi:**

Yarım kg. kuşbaşı et hafif pişirilir. 1 kg. sakız kabağı doğranır. Ete ilave 4 edilir. Bir kaşık salça ve tuz konur. Bir su bardağı kadar haşlanmış nohut konulduktan sonra, bir limon suyu veya 1–2 küçük parça limon tuzu ilave edilir. Kabaklar piş­tikten sonra, servis yapılacağı zaman sarımsak ko­nur.

**5- Elma meftunesi:**

1 kg. kuzu veya koyun eti hafif pişirilir. 1 kg. yeşil ve ekşi elmalar doğranır, az pişmiş etin üzerine ilave edilir. Bir kaşık saçla veya domates konulduktan sonra, 3 bardak hazırlanan konik suyu ve tuzu ilave edilerek hafif ateşle bir saat kadar pişirilir. Ye­nileceği zaman sarımsak ilave edilir.

**6- Kenger meftunesi:**

Yarım kg. yağlı parça kuzu ya da koyun eti suda hafif pişirilir. Sonra; temizlenmiş ve suda bırakılmış 2 kg. kenger, etin üzerine ilave edilir, ikisi birlikte hafif ateşte pişirilir. Kaşıkla karıştırılmaz. Piştikten sonra kengerin üzerini bir parmak geçecek kadar sumak su­yu ve bir kaşık salça katılır. Et piştiği zaman yemek de pişmiş demektir. İstenirse sarımsak ilave edilir.

**7- Salatalık meftunesi:**

Salatalık meftunesi, taze veya kurutulmuş salata­lıktan (hıyardan) yapılabilir.

Yağlı kuzu veya koyun eti pişirilir. Salatalığın içi çıkarılır. Kuşbaşı doğranır, etin üzerine konulur. 3-4 domates doğranır. 10 dakika pişirilir. Daha sonra 3 bardak sumak suyu konularak pişirilir. Sarımsak dövülür. Servis yapılacağı zaman yemeğe katılır.

Diyarbakır’da etli sebze yemeklerinin yanı sıra, etli meyve yemekleri de yapılmaktadır. "Elma meftunesi", "elma düzmesi", "elma dolması", "Ayva aşı", "çağla meftunesi", "erik aşı" gibi yemekler Diyabakır mutfağının ilginç yemekleri arasında yer alır. Elma meftunesini meftuneler kısmında anlatmıştık.

**Elma düzmesi:**

Küçük yeşil elmalar ortadan ikiye bölünür. Çekirdeği çıkarılır. Başka bir yerde eti hazırlanır. Bunun için ete, karabiber, soğan, tuz, maydanoz karıştırıla­rak düzmenin içi hazırlanır. Sonra ikiye bölünmüş ve çekirdeği çıkarılmış elmaların arasına konur. Üzerine bir bardak su konularak, elmalar yumuşayıncaya ka­dar pişirilir.

**Ayva aşı:**

Buttan kuşbaşı et kesilir. Hafifçe pişirilir. Etin üzerine, ayvalar küp şeklinde kesilerek atılır. 2-3 karıştırarak su ilave edilerek orta ateşte pişirilir. Ayvalar yumuşayınca, üzerine bir çay bardağı şeker ve bir limonun suyu konularak, yarım saat hafif ateşte pişirilir. Şe­ker yerine pekmez de kullanılabilir.

**Ayva köftesi:**

Kıymadan et köftesi yapılır. Ayvalar dilimlenerek yağda kızartılır. Et ve kızartılmış ayvaların üzerine 2-3 bardak su, bir kaşık salça, tuz konularak birlikte pişirilir.

**Etsiz olarak pişirilen sebze Yemekleri:**

Diyarbakır ve yöresinde; sebzeler etsiz olarak da pişiril­mektedir. En çok pişirilenler, "kazayağı", "semizotu", "yarpuz", "kenger", "kuşkonmaz", "ebe gümeci" gibi yabanî otlar ve "kabak", "bamya", "patlıcan", "fasulye" gibi bilinen sebzelerdir.

Diyarbakır'da Anadolu’nun Kıymalı böreği diğer bölgelerinde olduğu gibi çorbanın ayrı bir yeri vardır. Yalnız bu çorbalardan biri çok sevilmekte ve Diyarbakır mutfağında önemli bir yer almaktadır. Bu, "Lebeni" adı verilen yoğurt çorbasıdır.

**Lebeni (yoğurt çorbası):**

Lebeni adı verilen yoğurt çorbasını pişirmek için, önce yoğurt, yumurta ve tuzla bir tencerede çırpılır. Harlı ateşte tahta kaşıkla karıştırılarak pişirilir. Kaynayan bu yoğurtlu karışıma, bir tas dövme eklenir. Dövmeler yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Üzerine naneli kızdırılmış tereyağı dökülür. Nane yerine yarpuz adı verilen yaba­nî nane de kullanılabilir.

Diyarbakır'da tatlılar da çok yapılır. Diyarbakır’a özgü "nuriye" yufka ile yapılan bir çeşit tatlıdır. İlginç olması açısından nasıl ya­pıldığını ayrıntılı bir şekilde anlatacağız.

**Nuriye Tatlını:**

2 kg. un hamur tahtasına elenir. Ortası açılır. 15 yumurta akı, bir yumurta sarısı, biraz tuz ve bir bar­dak su karıştırılarak hamur yapılır. Hamur 16 parçaya ayrılır; nemli bez altında yarım saat dinlendirilir. Sonra her parçadan yufka açılır. Bunlar yağlanarak tepsiye yerleştirilir.

Dörder yufka ara ile ağartılmış ve makineden geçirilmiş badem döşenir. Fırına atıla­rak pembeleşinceye kadar pi­şirilir. Fırından çıkarılınca hatif ateşe konur. Üstüne yavaş yavaş şurup dö­külür. Tatlı genişlemeye ve kabarmaya başlar. Ateş­ten alınır. Üs­tüne bu kez kıvamlı lan bir çeşit tatlıdır. İlginç olması açısından nasıl ya­pıldığını ayrıntılı bir şekilde anlatacağız.

**Nuriye Tatlını:**

2 kg. un hamur tahtasına elenir. Ortası açılır. 15 yumurta akı, bir yumurta sarısı, biraz tuz ve bir bar­dak su karıştırılarak hamur yapılır. Hamur 16 parçaya ayrılır; nemli bez altında yarım saat dinlendirilir. Sonra her parçadan yufka açılır. Bunlar yağlanarak tepsiye yerleştirilir.

Dörder yufka ara ile, ağartılmış ve makineden geçirilmiş badem döşenir. Fırına atılarak pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca hatif ateşe konur. Üstüne yavaş yavaş şurup dökülür. Tatlı genişlemeye ve kabarmaya başlar. Ateşten alınır. Üs­tüne bu kez kıvamlı şerbet dökülür, sonra dilimle­re ayni ir.

**SONUÇ**

Bu yazımızda Diyarbakır'ın zengin yemek folklorundan çok kısa olarak bahsettik.

Diyarbakır, tarihi, bitki örtüsü, iklimi ve diğer coğrafi özelliklerinden ötürü ilginç bir folklor sergilemekledir. Bu kısa yazıda bunların hepsinden bahsetmek mümkün değildir. Bunun için, ancak bazı noktalan belirtmekle yetindik.

Diyarbakır beslenme biçimlerinden bahsederken, en çok hangi ürünlerin yetiştirildiğini, hangi yemeklerin yapıldığını, nasıl yapıldıklarını belirtmek istedik.

Ancak mutfakta kullanılan kap, kaçak ve sofra adabı gibi konulardan bahsetmedik. Bunun nedeni, bu konuların, Anadolu’nun diğer bölgelerinde de hemen hemen benzer bir şekilde olması, ayrıca toplumsal değişmenin sonucu olarak bazı geleneksel beslenme alışkanlıklarının ve sofra adabını bugün değişime uğramış olmasıdır.

Diyarbakır'ın zengin mutfak kültürünü anlatırken, daha çok Diyarbakır'a özgü ilginç yemeklerden bahsetmeyi uygun bulduk. Bazı yemekleri de özellikle ayrıntılı olarak anlattık.

Diyarbakır'da kış hazırlıklarından bahsederken, hazırlanan yiyeceklerin yanı sıra, toplumdaki sosyal dayanışmayı da vurgulamak istedik.

Diyarbakır'ın tören yemekleri ve halk arasında çok yenilen yemekleri, özellikle Diyarbakır'a özgü meftuneleri, lebeni'yi nuriye Tatlısını ayrıntılı olarak anlat­mayı uygun bulduk.

Böylece Diyarbakır yemek folklorunun önemli noktalarım vurgulayarak konuyu kısa anlatmaya çalıştık.

**KAYNAKLAR**

Ayşe Baysal, Genel Beslenme Bilgisi, Ankara, 1989.

Nezihe Araz, "Türk Yemek Töresi", İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 3-10, 1988, İstanbul.

Nevin Halıcı, Türk Mutfağı, Ankara, 1985.

Mebrure Değer-Şevkel Beysanoğlu, Diyarbakır'da Halk Hekimliği, Ankara/1992.

M. Değer, "Elmadan Yapılan Elli Yemek, Diyarbakır Meftunesi", Tarih ve Medeniyet, S. 29, Temmuz 1996.

M. Değer, "Diyarbakır Yöresi Türen Yemekleri", Üçüncü Milletlerarası Ye­mek Kongresi, 7-12 Eylül, 1990, s.119-122.

Yurt Ansiklopedisi, Anadolu Yayıncılık, Fasikül 42, İstanbul, 1982.

Zümrüt Nahya, "Geleneksel Mutfağımızda Çorba", V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi. Muddi Küttür Seksiyon Bildirileri, Ankara, 1997, S.284–297.

Çevik Kadıoğlu, "Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin ünemi", V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi. Muddi Kültür Seksiyon Bildirileri, Ankara, 199/, s.194-201.[Milli Eğitim Müdürü](http://diyarbakir.meb.gov.tr/ozgecmis.php) [Eğitim Denetmenleri Başkanlığı](http://diyarbakir.meb.gov.tr/EgitimDenetmenleri.php) [Milli Eğitim Müdür Yardımcıları](http://diyarbakir.meb.gov.tr/mudur_yrd.php) [Milli Eğitim Şube Müdürleri](http://diyarbakir.meb.gov.tr/sube_muduru.php) [Stratejik Plan](http://diyarbakir.meb.gov.tr/files/MEM_SP.pdf) [Teşkilat Şeması](http://diyarbakir.meb.gov.tr/TeskilatSemasi.php)