



Diyarbakır'da Tarım

DIYARBAKIR TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜ'NÜN YAYIN ORGANIDIR

EYLÜL 2021 / SAYI:36

ISSN NO: 2149-8288



● **İmtiyaz Sahibi**

Diyarbakır Tarım ve Orman İl Müdürlüğü adına
Mustafa Ertan ATALAR

● **Yazı İşleri Müdürü**

Mehmet Şefik TÜRKER

● **Genel Yayın Yönetmeni**

Ahmet MURATOĞLU

● **Genel Yayın Yönetmen Yardımcısı**

Murat ACUN

● **Yazı İşleri**

Sultan TEKİN

Boran SENCER

Murat KANAT

Cengiz GÜRTEKİN

Serpil AKDEMİR

Murat ACUN

Mansur KAPLAN

● **Editör**

Sultan TEKİN

● **Yazı Kurulu**

Mehmet Şefik TÜRKER

Mustafa KORKUTAN

Ahmet MURATOĞLU

● **Danışma Kurulu**

Gazeteci ve Yazar Mehmet MERCAN

Prof. Dr. Abdullah SESSİZ

Zir. Müh. Remzi ÇEKİÇ

Zir. Müh. Serhat TANTEKİN

● **Muhabirler**

Sultan TEKİN

Serpil AKDEMİR

Mansur KAPLAN

Cengiz GÜRTEKİN

Murat ACUN

Murat KANAT

● **Fotoğraf Arşivi**

Mansur KAPLAN

Boran SENCER

● **Grafik**

Nevin ARSLAN - Boran SENCER

● **Yazışma Adresi**

Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Valilik Karşısı Yenişehir/DİYARBAKIR

Tel: 0412 223 49 72-223 60 55 **Fax:** 0412 224 51 04

Yayın Türü: Dört Ayda Bir Yayınlanır.

diyarbakir.tarimorman.gov.tr



Değerli Okurlarımız;

İlimiz bereketli topraklarıyla yüz yıllardır tarımsal üretimin önemli merkezlerinden biri konumundadır. Nüfusun hızla artmasıyla gıda arzına duyulan ihtiyaç her geçen gün artmaktadır. Bu nedenle birim alandan elde edilen üretimin ve ürün çeşitliliğinin artırılması elzem bir ihtiyaç olarak önümüzde durmaktadır. Bu bereketli toprakların yeni çeşitler yetiştirebilmesi su ihtiyacının karşılanmasıyla mümkün olmaktadır. Küresel ısınmanın günden güne kendini artarak hissettirmesiyle suya duyulan ihtiyaç her geçen gün hayati derecede önemli hale gelmektedir. Suyun tasarruflu kullanılması, vahşi sulamanın engellenerek suyun verimli kullanımının sağlanması, verimin artırılması ve topraklarımızın kuraklığa karşı korunması, her zamankinden daha fazla önem arz etmektedir. Bu koşullar altında biz de sulama projelerine hız verdik.

Busayımızda sizlere detaylı bir şekilde tanıttığımız DSİ bölge Müdürlüğü tarafından 2003-2020 yılları arasında 5 milyar 375 milyon Türk Lirası sulama yatırımı gerçekleştirildi. Silvan Barajı Projesinin tamamlanmasıyla 2 milyon 350 bin dekar alan suya kavuşturulacak. Böylelikle ilimizde toplam 4 milyon 200 bin dekarlık sulanabilir alanın tamamı sulamaya açılmış olacaktır.

"Ekonomik Yatırımlar" kapsamında "Bireysel Basınçlı Sulama Sistemleri"nde 15 Etap uyguladık. 2006-2019 yılları arasında 825 projeye 51 milyon Türk Lirası hibe ödemesi yapılarak 253 bin dekar alan sulamaya açıldı. Sulama sistemleri, su tasarrufu sağlayarak birim alandan elde edilen verimi artırırken; erozyonun önlenmesine de katkı sağladı. Sulama sistemleri üretimin daha az iş gücü ile yapılmasına da olanak tanıdı. Desteklediğimiz sulama sistemleriyle çiftçimizin pazara uygun üretim yapması sağlanarak pazardaki ve ekonomideki payı artırıldı.

Tarımın ilk yurdu olan bu toprakları suyla buluşturarak geçmişten gelen bu bereketi gelecek nesillere aktarmanın gayreti içindeyiz. Ancak bu bereketi korumak için sadece kuraklıkla mücadele etmek yeterli değil, aynı zamanda gıda israfı ile de mücadele etmek gerekiyor. Bakanlığımızın başlattığı "Gıdanı Koru Sofrana Sahip Çık" projesiyle bu yoldaki çalışmalar da devam ediyor. Bu vesileyle siz değerli okuyucularımızı "Gıdanı Koru Sofrana Sahip Çık" projesine katkı sağlamaya davet ederken 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nü kutluyorum.

Mustafa Ertan ATALAR
Diyarbakır Tarım ve Orman İl Müdürü

EDİTÖRDEN

Değerli Okurlar;

Yeniden sizlerle buluşmuş olmanın heyecanı içindeyiz bu sonbaharda da. Sonbahar Diyarbakır'ı renk cümbüşü ile süsler, yeşilin tonları sarının tonları, turuncunun tonları ve kahve tonları dağlık alanların kahve, kızıl ve grinin karışımıyla ahenk içinde raks ettiği yerler, Dicle'nin güneş ve ayla buluşmasının ılık haleleriyle yakamozlandığı anlar şair olarsınız gelir.

Dergimiz Diyarbakır'ın bereketli topraklarından bereketli konularla, kültür sanattan tarım ve hayvancılığa; geniş bir yelpazede değerli yazarlarımızla, akademisyenlerimizle sizlere eşlik etti. Bizler yaptığımız söyleşi ve röportajlarla sizlerle hemhal olduk bu sayıda da.

Bakanlığımızın başlatmış olduğu "gıdanı koru projesini" sizler için Gıda ve Yem Şube Müdürü Dr. Berna DUMAN AYDIN anlatırken gıdamızı korumak için neler yapabileceğimize odaklanıyoruz. Projeler bölümünde ilimizde uygulanan "ekonomik yatırımları" Kırsal Kalkınma ve Örgütlenme Şube Müdürlüğünden Ziraat Mühendisi Murat TÜRKER inceliyor. Ziraat Mühendisi Elif UÇAR'dan; Arıcılığın Tarihçesiyle, Doç. Dr. H. Deniz ŞİRELİ'den Güneydoğu Anadolu Bölgesi Arıcılığının Türkiye Arıcılığı İçerisindeki Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileriyle arıcılık faaliyetlerinin hal ve ahvalini öğreniyoruz.

Diyarbakır'ın dini açıdan önemli simgelerinden biri olan Hz. Süleyman Camii'nin tarihçesini ve izlenimlerini Bihter GÖRDÜM sizler için kaleme alırken, Diyarbakır'ın güzelliklerinde Haram Su başlığıyla Mehmet MERCAN'nın eşsiz kaleminden Diyarbakır'la ilgili yeni şeyler öğrenmeye devam ediyoruz. Mehmet Ali ABAKAY ise sizler için Diyarbakır'ın ve ülkemizin önemli değerlerinden olan Celal GÜZELSES'i bilinmeyen yanlarıyla anlatmak için dergimizin sayfalarında efendim. Prof. Dr. Davut KARAASLAN Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Kırış Alanlarında Aspir Bitkisinin Önemi konusuyula yağ bitkilerinin önemini gözler önüne sererken, Doç. Dr. Aydın ALP Diyarbakır İli ve Çevresinden Toplanan Yerel Buğdaygil Genetik Kaynaklarının Karakterizasyonu başlığı altında bölgemizin önemli bir gen kaynağı olduğunu vurguluyor. Doç. Dr. Dilek Değirmenci Karataş Diyarbakır İlinde Yetiştiriciliği Yapılan Yöresel Üzüm Çeşitlerini sizler için inceliyor. İlimizin önemli ürünlerinden biri olan pekmezin yapılışını Dicle Organik Meyve Üretici Birliği Başkanı ve Ziraat Mühendisi Mehmet ŞAHİNOĞLU'dan öğreniyoruz. İlçemizden Yansıyanlarda ilimizin güzel ilçesi Eğil'i ve Eğil İlçe Tarım Orman Müdürlüğünü Ziraat Mühendisi Mehmet Zeki Efe anlattı. Dergimizde sağlık köşesini ihmal etmiyor ve okulların açılmasıyla gündemimizi meşgul edecek olan okul fobisini ve tedavi yöntemlerini Uz. Klinik Psikolog Sema TURSUN anlattı.

Gelelim sizler için yaptığımız söyleşi ve röportajlara; Gastronomi bölümünde Diyarbakır'ın önemli mekânlarından Hancı'ya konuk olduk. Köylerimiz bölümünde Lice İlçemize bağlı Oyuklu Köyünü anlattılar köyümüzün muhtarı ve sakinleri. AFAD'ı ve çalışmalarını, DSİ Bölge Müdürlüğünü ve faaliyetlerini tanıyoruz birlikte. Sizleri sayfalar arasında bir gezintiye davet ediyoruz. Buyurunuz efendim...

GIDANI KORU EYLEM PLANINDA NELER OLACAK ?

Dr. BERNA KARADUMAN AYDIN

Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube Müdürü

Türkiye'de gıda kayıpları ve israfının önlenmesi, azaltılması ve yönetimine ilişkin hazırlanan planla, ilgili bakanlıklar, kamu kurumları ve sivil toplum örgütlerinin katkısıyla gıda israf ve kayıplarının önlenmesi için 100 eylem hayata geçirilecek.

Bu kapsamda, özellikle tüketiciler için farkındalık oluşturulması amaçlanıyor. Uygun gıda muhafaza koşulları, kalan yemeklerin muhafazası ve tekrar kullanılması, planlı alışverişin önemi konusunda eğitimler ve atölye çalışmaları yapılacak.

"Gıdanın şeklinden öte kalitesi önemli"

Ürün etiketi üzerindeki son tüketim tarihi ve tavsiye edilen tüketim tarihi arasındaki fark anlatılacak ve güvenilir tüketim konusunda farkındalık artırılacak. Evlerde gıda israfını azaltmaya yönelik tarifler ve çözümler yaygınlaştırılacak.

Kusurlu, şekil bozukluğu olan ancak güvenilir ve besleyici meyve ve sebzelerin israfının önüne geçilmesi mesajı verilecek.

Şekli bozuk ürünlerin süpermarketlerde satışa sunulması sağlanacak, bu kapsamda gıdanın şeklinden öte kalitesinin önemli olduğuna ilişkin bilgi posterleri kullanılacak. Şekli bozuk ürünler restoran ve hazır yemek şirketlerinin satışlarına da entegre edilecek.

"Gıda israfıyla mücadele için mesaj verilecek"

Okullarda, temel askeri eğitim müfredatında, Gençlik ve Spor Bakanlığı yurtlarında, gençlik merkezlerinde, gençlik kamplarında, cezaevlerinde ve hastanelerde, posterler, seminerler, videolarla gıda israfı konusunda bilgi, bilinç ve farkındalık düzeyi artırılacak.

Ramazan da dâhil, kültürel ve sanatsal faaliyetler yoluyla porsiyon ayarlama ve pişirme, kalan yemekleri muhafaza etme ve raf ömrünü uzatma, yeterli miktarda meyve ve sebze satın alma yöntemleri konusunda tüketicilerin farkındalığı sağlanacak.

Televizyon programlarında, filmlerde veya TV dizisi senaryolarında gıda kaybı ve israfıyla mücadele konusunda gizli veya açık mesajlar verilecek.

"Tarım ürünleri için lisanslı depo sayısı artırılacak"

Tüketiciler yanında, hazır yemek hizmeti, iş yeri ve kurum yemekhaneleri, restoranlar ve diğer benzeri gıda hizmetlerinin sunulduğu yerler ile dükkânlar, toptan satış yerleri, süpermarketlerde de farkındalık oluşturulacak. Tüm perakendecilere kendilerinin özel izleme sistemleriyle gıda israfını önlemeleri için iyi uygulama rehberleri dağıtılacak.

Artık insan tüketimine yönelik olmayan gıdanın hayvan yemi olarak kullanımı veya organik gübreye dönüştürülmesi konusunda farkındalık oluşturulmaya çalışılacak.

Gıda tedarik zincirindeki verimliliğin artırılması için gıda nakliyesinde kullanılan frigofrik araçlar için etkili denetim kuralları ve asgari standartlar belirlenecek. Gümrükte, devlet kontrolü altına alınan, yasal süreçleri devam eden ürünlerin zayi olmasını engellemek amacıyla ilgili mevzuat gözden geçirilecek. Türkiye genelinde özellikle taze meyve ve sebze, patates ve soğan olmak üzere tarım ürünleri için lisanslı depo sayısı artırılacak.

"Açık büfelerde tabak boyutu küçültülecek"

Geri kazanılan güvenli ve besleyici gıdalar tekrar işlenerek çorba, sos, reçel veya turşulara dönüştürülecek. Böylece gıdaların katma değeri artırılacak.

Restoranlar, hazır yemek firmaları ve kafeterya gibi yerlerde gıda israfının azaltılması için açık büfelerde tabak boyutları küçültülecek. Gıda kayıplarını ve israfını azaltan işletmelere bir ödüllendirme sistemi getirilecek.

Restoranlar ve açık büfelerde israfı önlemek için tabakta kalan gıdaları paket yaptırma, porsiyon boyutları ve farklı fiyatlandırma konusunda müşterilerin bilgilendirilmesi teşvik edilecek.

SEN NE YAPABİLİRSİN

Zamanında yenilmediği için buzdolabında bozulmaya terk edilen bir yemek ya da ihtiyaçtan fazla pişirildiği için sonunda çöpe atılan bir yemek sadece gıda israfına yol açmıyor aynı zamanda iklim değişikliğine kadar giden bir süreci de hızlandırıyor. Birkaç basit adımla gıda israfının önüne geçmek mümkün. Yiyeceklerimizin israf olmasını önlemek ve Gıdamızı Korumak için neler yapılmalı gelin 10 altın kuralı birlikte inceleyelim

1. Alışveriş Listesi Yapın

Alışverişe çıkmadan önce, dolabınızda var olan malzemeleri gözden geçirerek, hafta boyunca yapacağınız yemekleri planlayın. Sonrasında, ihtiyacınız olan diğer malzemeleri belirleyerek, alışveriş listenizi hazırlayın.

2. Listenize Bağlı Kalın, İhtiyacınız kadar alın

İhtiyacınız olandan fazlasını almamak için, sadece alışveriş listesi hazırlamak ve yanınıza almak yeterli olmuyor. Asıl önemli olan, listenize sadık kalmanız. Aklınızda bulundurmanız gereken diğer şeyler ise, kampanyalara aldanmamak ve açken alışverişe çıkmamak. Önceden paketlenmiş belirli miktarlardaki yiyecekleri almak yerine, ihtiyacınız olan kadarını alın. Kiloluk paketlerdense, gerektiğinde taneyle alışveriş yapın.

3. Çirkinlere Şans Tanıyın

Güzelliğin bakanın gözünde olduğu sıklıkla söylenir. Ancak meyve ve sebzeye gelince, bunların üçte biri market raflarına bile gelmez çünkü onlar çiftlikten markete giderken reddedilirler. Süpermarketler bunda bir rol oynasa da kendi vicdanlarımıza da bakmalıyız. Oval şekilli ve mat renkli elmayı mı yoksa mükemmel yuvarlak parlak olanı mı seçerdik? Bunlardan birinin kesinlikle diğerinden daha güzel bir fotoğrafı olurdu ama sonunda her ikisi de eşit derecede iyi tatlar ve açlığını giderirdi.

4. Gıda Okuryazarlığınızı Arttıralım “STT” ve “TETT” farkını öğrenelim

Gıda okuryazarlığı; tüketicilerin güvenilir gıda bilinci içerisinde, sağlıklı beslenme ve günlük diyetlerini doğru planlayabilme amaçları doğrultusunda; gıda ve beslenme bilgilerinin yer aldığı etiket bilgilerini doğru okuyabilme, analiz edebilme, karşılaştırabilme; yeterli ve dengeli beslenme için değerlendirme ve doğru seçim yapabilme, bilinçli tüketim alışkanlığı kazanma ve tüm bunları davranış biçimi haline getirme yeteneğine sahip olması olarak ifade edilebilir.

Son Kullanma Tarihi: Ambalajın üzerinde yer alan bu tarih gıdanın güvenilirliği ile ilgilidir. Ambalaj üzerinde tavsiye edilen koşullarda muhafaza edilmesi şartıyla gıdanın belirtilen tarihe kadar güvenilir şekilde tüketilebileceğini ifade eder. Bu tarihten sonra tüketilmesi ise sağlık açısından risk oluşturabilir.

Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi: Bu tarih gıdanın kalitesi ile ilgilidir. Gıdanın belirtilen tarihe kadar ilk günkü kalitesini, yapısını ve diğer özelliklerini koruyacağını ifade eder. Ancak gıdanın ambalajı üzerinde tavsiye edilen muhafaza koşullarına uyulması gereklidir. Bu tarihten sonra gıdanın tüketilmesinde sağlık açısından bir sakınca olmaz.

5. Menü Planlama Alışkanlığı Edinin

Haftalık menü planı yaparak, hem evdeki yiyeceklerden neler yapabileceğinizi görebilir hem de gıda alışverişinizi bu şekilde yönetebilirsiniz.

6. Önceliklendirin “İlk Giren İlk Çıkar” Kuralını Uygulayın

Buzdolabının arka tarafına son kullanma tarihi daha geç olan yiyecekleri yerleştirirken, ön kısımlara son kullanma tarihi en yakın yiyecekleri yerleştirin.

Alışveriş yaptığınızda, buzdolabında daha uzun süredir bekleyen şeyleri öne alın ve önce onları kullanmaya özen gösterin. Böylece dolabın arka tarafında kalarak gözünüzden kaçan yiyeceklerin bozulmasını da engellersiniz. Buzdolabınızın ısısını ve buzlanmasını sık sık kontrol edin. Besinlerin uzun süre taze kalabilmesi için, buzdolabınızın sıcaklığı 1-5 derece arası olmalı.

7. Atmayın, Kalanları Değerlendirin

Yumuşayan meyveleri, meyve suyu veya smoothie gibi içecekler yaparak değerlendirin. Sebzeleriniz ise, eğer bozulmamışlarsa çorbalarınız için oldukça uygun bir seçenek.

Tencerede kalan yemeklerinizi atmak yerine, ertesi gün yapacağınız başka bir yemekte kullanın. Bir porsiyondan az kalan yemekleri makarlara sos yapabilirsiniz, kalan sebze yemeklerini türlü yapmak için değerlendirebilirsiniz. Artan ekmeğinizi kruton, galeta unu gibi ürünler yaparak değerlendirebilir veya yumuşamış, çürümeye yüz tutmuş meyvelerinizi ev yapımı meyve sularına ya da dondurmalara dönüştürebilirsiniz.

8. Küçük Porsiyonlarla Servis Yapın

Yemek servisini yaparken, küçük porsiyonlar sunun. Bu durum önceden ne kadar yiyeceğinizi kestiremediğinizde, yemeğin tabağınızda kalmasına engel olur. Ayrıca ne kadar yiyeceğinizi de kontrol edebilir ve formunuzu da koruyabilirsiniz. Yemeklerinize küçük bir porsiyonla başlayın ve tabağınızdaki yemek bittikten sonra hâlâ açsanız ilave edin. Yemekte daha küçük tabaklar da kullanabilirsiniz.

9. Dondurun

Eğer satın aldığınız şeyin sadece bir kısmını kullanacaksanız, geri kalanı dondurun. Böylece zamanı geldiğinde, dolaptan daha taze çıkarabilirsiniz. Önceden haşlayarak donduracağınız sebzeler de, yemek pişirmek için yorgun olduğunuz günler için pratik bir yöntem sunabilir.

10. Geri dönüşüm yapın

Çöplerinizi ve geri dönüştürülebilir atıklarınızı birbirinden ayırın. Böylece hem geri dönüşüme katkı sağlamış hem de çevre kirliliğini önlemiş olursunuz.





Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Kıraç Alanlarında Aspir Bitkisinin Önemi

Prof. Dr. Davut KARAASLAN

Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi /Dekan V.

Dünya'da ve ülkemizde son yıllarda artan hava sıcaklıkları ve bununla beraber görülen kuraklık birçok tarımsal ürünün üretimini sekteye uğratmıştır. İklim değişikliğinin getirmiş olduğu bu durum tarımsal ürünlerin fiyatlarında dalgalanmalara sebebiyet vermiştir. Covid-19 pandemisi ile beraber gıda ihtiyacının önemi bir kez daha anlaşılmış oldu. Tarımsal ürünler içerisinde bitkisel yağ önemli bir rol oynamaktadır. Dünya'da ve ülkemizde ise bahsedilen nedenlerden dolayı bitkisel yağ fiyatları sürekli bir artış eğilimi göstermektedir. Ülkemiz bitkisel yağ bakımından dışarıya bağımlı olup, Dünya'da da bazı ülkeler gıda ihracatında kısıtlamalar getirmeye başlamışlardır. Bundan dolayı yağ bitkileri ekim alanlarını arttırmak kritik öneme sahiptir. Hem kuraklıkla mücadele açısından hem de ülkemizin yağ açığını kapatmak için aspir bitkisi daha da önem kazanmaktadır.

Aspir yetiştiriciliği kolay ve kuraklığa oldukça dayanıklı bir bitkidir. Çünkü bu bitkinin tarımı için ihtiyaç duyulan alet ve ekipmanlar buğday tarımı ile aynıdır. Bitkinin bir diğer avantajı ise bölgelere göre değişmekle beraber kışlık ve yazlık ekim olanağı veriyor olmasıdır. Buğday-Nadas ekim nöbeti sisteminde kolaylıkla adapte olma yeteneğine sahiptir. Toprak isteklerinin az olması ve kıraç koşullarda yetiştirilebilmesi bu bitkinin önemini daha da arttırmaktadır. Ancak toprak tekstürü ile bitkinin dayanıklılığı arasında bir ilişki bulunmaktadır. Aspir bitkisinin kurağa dayanıklılığı kumlu toprarlardan killi topraklara doğru gittikçe artmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde son 5 yıllık verilere bakıldığında aspir tarımının sadece Diyarbakır ve Şanlıurfa illerinde yapıldığı görülmektedir. Şanlıurfa'da son 5 yılda üst üste aspir tarımı yapılmış olup her yıl ortalama 311.6 da alanda üretim gerçekleştirilmiş ve buradan 208.6 ton ürün elde edilmiştir. Dekar başına 62,6 kg verim alınmıştır. Diyarbakır'da ise son 5 yılda 2016, 2017 ve 2020 yıllarında aspir tarımı yapılmıştır. Bu 3 yıllık ortalamalara göre 114.7 da ekim alanından, 20.3 ton ürün elde edilmiş olup, dekara başına 167.3 kg verim alınmıştır (Tablo 1). Doğu Anadolu Bölgesi'nde son 5 yıllık veriler incelendiğinde Ağrı,

Bitlis, Elazığ, Hakkâri, Kars, Malatya, Muş, Tunceli ve Van illerinde aspir tarımı yapılmıştır. Ağrı, Elazığ, Malatya ve Muş illerinde son 5 yılda her sene aspir tarımı yapılmıştır. Bu illere genel anlamda bakıldığında her yıl aspir ekim alanlarının düştüğü görülmektedir. Bölgede illerin ekim alanları incelendiğinde yıllık ortalama 22239.4 da alanda Muş ilinde en fazla üretim yapıldığı görülmektedir. Muş ilini ortalama 5462.6 da ile Malatya ve 2713.4 da alan ile Elazığ ili izlemektedir (Tablo 2).

Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde aspir tarımının yaygınlaşabilmesi için bu bölgelerde bulunan bitkisel yağ sanayisinin aspire ilgi göstermesi gerekmektedir. Aspir bitkisinin yemeklik yağ kalitesi oldukça yüksektir. Kızartmalık yağ olarak kullanılabilecek oleik asit oranı yüksek aspir çeşitleri de bulunmaktadır. Aspir bitkisinden elde edilen yağın önemli bir kısmı biyodizel üretiminde kullanılmaktadır. Ancak gelecekte elektrikli araçların yaygınlığı arttıkça ve biyodizel emisyonları nedeniyle biyodizele olan talebin azalması beklenmektedir. Bu nedenle aspirin yemeklik yağ tüketiminin arttırılması için aspirin önemi ve tanıtımının arttırılması gerekmektedir. Bu bitkinin tohumlarından yağ elde edilmesinden sonra kalan küspesi hayvan beslenmesinde kullanılmaktadır. Aspir bitkisinin çiçeklerinden boyar madde elde edilmekte olup, doğal boyamacılıkta kullanılmaktadır.

2020-2021 yetiştirme sezonunda Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ciddi bir kuraklık yaşanmaktadır. Meteoroloji Genel Müdürlüğü'nün verilerine göre Doğu Anadolu bölgesinde ilkbahar aylarında mevsim normallerindeki yağış 205.6 mm iken, bu yılki yağış 128.2 mm ve geçen seneki yağış miktarı 264.8 mm'dir. Buna göre yağış miktarı azalış oranı geçen seneye göre %52, mevsim normallerine göre %38 azalma gözlenmiştir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ise ilkbahar aylarında mevsim normallerindeki yağış miktarı 172.9 mm iken, bu yılki yağış 78.8 mm ve geçen seneki yağış miktarı 261.2 mm'dir. Buna göre yağış miktarı azalış oranı geçen seneye göre %70, mevsim normallerine göre %54 azalma gözlenmiştir (MGM, 2021).

Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Yürütülen Aspir Çalışmaları

Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde birçok aspir demostrasyon ile araştırma denemeleri yürütülmüştür. Kızıl, (2002) Diyarbakır koşullarında aspride uygun ekim zamanını, bitkisel boyar madde elde edilmesini ve aspirin boyama haslığını belirlemeyi amaçlamıştır. Bu deneme 1995-1996 ile 1996-1997 yetiştirme periyodunda kurulmuş olup, denemede 5-154, Yenice ve Dinçer çeşitleri kullanılmış ve ekimler 15 Kasım, 15 Aralık, 15 Ocak, 15 Şubat, 15 Mart, 15 Nisan tarihlerde yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre ekim zamanları ilerledikçe verimlerin düştüğü, her iki yılda da en uygun ekim zamanının 15 Kasım olduğu ve bu tarihteki verim ortalaması 226 kg/da iken en uygun çeşit ise 141 kg/da ile Dinçer çeşidi olduğu bildirilmiştir.

Diyarbakır ekolojik koşullarında farklı azot dozlarının aspir (*Carthamus tinctorius* L.) çeşitlerinde verim ve kalite özellikleri üzerine etkisi 2017-2018 yetiştirme periyodunda araştırılmıştır. Araştırmada Dinçer ve Remzibey çeşitleri ile 0, 3, 6, 9,12, 15, 18 ve 21 kg/da azot dozları kullanılmıştır. Çalışmada azot dozları istatistiki anlamda ($p<0,05$) önemli bulunmuşken, çeşitler arasında bir fark bulunamamıştır. Remzibey çeşidinden en yüksek tohum verimi 9 kg/da azot dozundan alınmışken (345 kg/da), Dinçer çeşidinden ise 12 kg/da azot dozundan alınmıştır (299,3 kg/da). Ayrıca bu çalışma incelendiğinde ekimlerin kışlık yapıldığı ve sulama yapılmadığı anlaşılmaktadır (İçen, 2019). Bununla beraber Diyarbakır ekolojik koşullarında kışlık yapılan ekimlerde don zararı olmadığı ve yağışların yeterli olması durumunda aspride dekara verimin 350 kg'a kadar çıkabileceği görülmektedir.

Karaaslan ve arkadaşlarının 2011 yılında yaptıkları çalışmada GAP bölgesi için aspride en uygun ekim zamanını belirlemek amacıyla Dinçer ve Remzibey çeşitlerini kullanarak 15 Ekim, 1 Kasım, 15 Kasım, 1 Aralık ve 15 Aralık 2008 tarihlerinde ekimlerini gerçekleştirmişlerdir. Denemede en yüksek verim dekara 247.8 kg/da ile 1 Kasım tarihli ekim zamanından Remzibey-05 çeşidinden elde etmişlerdir.

2006-2007 yetiştirme periyodunda Diyarbakır-Hazro'da, kıraç koşullarında aspir demostrasyon çalışması yürütülmüştür. 2006-2007 yetiştirme periyodunda 2020-2021 yetiştirme dönemine benzer bir kuraklıkla karşı karşıya kalınmıştır. Bu dönemdeki kuraklık sonucunda birçok bitkiden (buğday, arpa, mercimek ve nohut) verim bile alınamazken bu bölgeden aspir bitkisinden dekara 90 kg kadar verim alınmıştır. Günümüzde görülen bu kuraklık aspir bitkisinin önemini ortaya koymaktadır. Yapılan çalışmalardan da görüldüğü gibi Diyarbakır ekolojik koşullarında aspirin özellikle kışlık ekimlerinde yüksek verimler elde edildiği ayrıca buğday ve mercimek gibi bitkilerden verimin alınmadığı, kurak koşullarda aspir bitkisinden verim alındığı görülmektedir.

Özel ve arkadaşlarının 2004 yılında yaptıkları çalışmada Harran ovası kuru koşullarında farklı ekim zamanları ve sıra üzeri mesafelerinin aspir (*Carthamus tinctorius* L.)'in taç yaprak verimi ve bazı bitkisel özelliklerine etkisini araştırmışlardır. Araştırmacılar araştırmayı 1998-1999 ve 1999-2000 yetiştirme periyodunda kıraç koşullarda yürütmüşler ve denemede 5 cm, 10 cm, 15 cm, 20 cm ve 25 cm sıra aralıkları uygulanmış ve ekimler Ekim ayı ortası, Kasım ayı başı, Kasım ayı ortası ve Aralık ayı başlarında yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre Harran Ovası'nda aspir tarımı için Kasım ayında ekimlerin yapılabileceği ayrıca yağışların az olmasına rağmen taç yaprak veriminin yüksek olması nedeniyle aspir bitkisinin bölge için önemi araştırmacılar tarafından vurgulanmıştır. Şanlıurfa ekolojik koşullarında 2019-2020 yetiştirme döneminde kışlık olarak ekilen bazı aspir çeşitlerinin (Göktürk, Koç, Dinçer, Safir, Balcı) kuru ve sulu koşullarda performansı incelenmiştir. Kuru koşullarda çeşitlerin ortalama dekara tohum verimi 85.7 kg/da iken, sulu koşullardaki verim 242.6 kg/da olarak gerçekleşmiştir. Kuru koşullarda Dinçer çeşidinden en yüksek tohum verimi alınmışken (114 kg/da), sulu koşullarda ise Balcı çeşidinden en yüksek verim (272.4 kg/da) alınmıştır. Yağ oranına bakıldığında ise en yüksek yağ oranı %30.4 ile kuru koşullarda Balcı çeşidinden alınmıştır (Doğan, 2021).



Resim 1. Diyarbakır ekolojik koşullarında yürütülen bir denemeden.

2016-2017 yılı yetiştirme periyodunda Mardin-Kızıltepe Ovası koşullarında bazı aspir (*Carthamus tinctorius* L.) çeşitlerinde farklı sıra arası mesafelerinin verim ve verim ögeleri üzerine olan etkisi araştırılmıştır. Denemede 10, 20, 30, 40 cm sıra aralıkları ile Balcı, Asol, Linas ve Olas çeşitleri kullanılmıştır. Ekimler kışlık olarak yapılmış olup bitkinin çıkış, sapa kalkma ve çiçeklenme öncesi dönemlerinde sulama yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre sıra aralıklarının değişmesi verim üzerinde istatistiki anlamda önemli bulunmamıştır. Ancak sıra aralığının artışı verime olumlu yönde katkıda bulunmuştur. Denemeden en yüksek tohum verimi dekara 262 kg iken, bu değer 40 cm sıra aralığından ve Linas çeşidinden elde edilmiştir (Güler, 2018).

Elazığ ekolojik koşullarında 2020-2021 yetiştirme periyodunda 25 Ekim, 10 Kasım, 25 Kasım, 15 Mart, 1 Nisan ve 15 Nisan tarihlerinde ekilen Dinçer, Linas, Olas, Olein, Zirkon çeşitleriyle kıraç koşullarda bir çalışma yürütülmektedir. 25 Ekim tarihindeki ekimler don zararından etkilenerek tüm bitkiler ölmüştür. Ayrıca 10 Kasım ve 25 Kasım tarihlerindeki ekimlerde ise don zararı görülmüş olup m²'deki bitki sayılarında kayıplar meydana gelmiştir. Yazlık ekimler ise bu durumdan etkilenmemiştir. Ancak 2021 yılının kurak gitmesi nedeniyle Nisan ayında yağışların olmaması nedeniyle bitkilerin çıkış sağlayabilmesi için bir çıkış sulaması yapılmıştır. 22 Haziran 2021 tarihinde bitkiler 2., 3. ve 4. ekim tarihleri çiçeklenme dönemine girmiş olup şuan için tüm ekim zamanları dahil olmak üzere bitkilerde herhangi bir kuraklık zararına rastlanılmamıştır (Ayışığı, 2021). Yine Elazığ ve Malatya ekolojik koşullarında yapılan demostrasyon çalışmalarında kışlık ekimlerde herhangi bir don zararı gözlemlenmediği tespit edilmiştir.



Resim 3. Elazığ ekolojik koşullarında 2020-2021 yetiştirme periyodunda yürütülen bir denemeden.



Resim 4. Elazığ ekolojik koşullarında yürütülen bir demostrasyon çalışmasından.



Resim 2. Mardin-Kızıltepe koşullarında yürütülen bir demostrasyon çalışmasından.

Diyarbakır			
Yıllar	Ekilen Alan (da)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)
2016	211	36	171
2017	100	21	210
2020	33	4	121
Ort.	114.7	20.3	167.3
Şanlıurfa			
Yıllar	Ekilen Alan (da)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)
2016	4150	256	62
2017	5477	453	83
2018	5857	330	56
2019	57	3	53
2020	17	1	59
Ort.	3111.6	208.6	62.6
Bölge Ort.	1613.1	114.5	115.0

Tablo 1. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Aspir Üretim Durumu (TÜİK, 2021).

Tablo 2. Doğu Anadolu Bölgesi'nde Aspir Üretim Durumu (TÜİK, 2021).

Ağrı			
Yıllar	Ekilen Alan (da)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)
2016	4000	640	160
2017	4337	790	182
2018	4531	725	160
2019	51	8	157
2020	48	7	146
Ort.	2593.4	434.0	161.0
Bitlis			
Yıllar	Ekilen Alan (da)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)
2016	80	11	138
2019	900	197	219
2020	660	83	126
Ort.	546.7	97.0	161.0
Elazığ			
Yıllar	Ekilen Alan (da)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)
2016	1110	193	174
2017	2650	526	198
2018	3993	596	149
2019	3309	473	143
2020	2505	393	157
Ort.	2713.4	436.2	164.2
Hakkari			
Yıllar	Ekilen Alan (da)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)
2019	2950	439	149
2020	2106	341	162
Ort.	2528.0	390.0	155.5
Kars			
Yıllar	Ekilen Alan (da)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)
2016	5	1	200
Ort.	5	1	200
Malatya			
Yıllar	Ekilen Alan (da)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)
2016	17949	1946	108
2017	5548	1005	181
2018	2742	362	132
2019	969	128	132
2020	105	15	143
Ort.	5462.6	691.2	139.2

Muş			
Yıllar	Ekilen Alan (da)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)
2016	15000	2917	194
2017	18000	3208	178
2018	40997	7379	180
2019	19000	3415	180
2020	18200	3270	180
Ort.	22239.4	4037.8	182.4
Tunceli			
Yıllar	Ekilen Alan (da)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)
2016	60	8	133
Ort.	60	8	133
Van			
Yıllar	Ekilen Alan (da)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)
2016	65	8	133
2018	1390	236	170
Ort.	727.5	122	151.5
Bölge Ort.	4097.3	690.8	160.9

Kaynaklar

- Ayışığı, S. (2021). Elazığ Koşullarında Kışlık Ve Yazlık Olarak Ekilen Aspir Çeşitlerinin Verim ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. Devam Eden Doktora Tezi, Dicle Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarla Bitkileri Anabilim Dalı.
- Doğan, L. (2021). Şanlıurfa Ekolojik Koşullarında Bazı Aspir (*Carthamus tinctorius* L.) Çeşitlerinin Kuru ve Sulu Koşullarda Verim, Verim Unsurları ve Yağ Oranlarının Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı.
- Güler, D. (2018). Kızıltepe Ovası Koşullarında Bazı Aspir (*Carthamus Tinctorius* L.) Çeşitlerinde Farklı Sıra Arası Mesafelerinin Verim ve Verim Ögeleri Üzerine Olan Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, Siirt Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı.
- İçen, A. (2019). Farklı Azot Dozlarının Aspir (*Carthamus tinctorius* L.) Çeşitlerinde Verim ve Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, Dicle Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarla Bitkileri Anabilim Dalı.
- Karaaslan, D., Abdulkerim, H. ve Aytaç, S. (2011). GAP Bölgesi'nde Aspir İçin En Uygun Ekim Zamanı ve Çeşidin Saptanması. Uluslararası Katılımlı I. Ali Numan Kırış Tarım Kongresi ve Fuarı, Eskişehir, Cilt III. 2327- 2332.
- Kızıl, S. (2002). Diyarbakır Ekolojik Koşullarında Aspir (*Carthamus tinctorius* L.)'de Uygun Ekim Zamanının Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma. Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi, 12 (1), <https://dergipark.org.tr/tr/pub/anadolu/issue/1776/21861>.
- MGM, (2021). Meteoroloji Genel Müdürlüğü. <http://www.mgm.gov.tr/>.
- Özel, A., Demirbilek, T., Çopur, O., Gür, A. (2004). Harran Ovası kuru koşullarında farklı ekim zamanları ve sıra üzeri mesafelerinin aspir (*Carthamus tinctorius* L.)' in taç yaprak verimi ve bazı bitkisel özelliklerine etkisi. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 8(3-4), 1 - 7.
- TÜİK, 2021. Türkiye İstatistik Kurumu. Bitkisel Üretim İstatistikleri. <http://www.tuik.gov.tr/Start.do>,

KIRSAL KALKINMA DESTEKLERİ KAPSAMINDA TARIMA DAYALI EKONOMİK YATIRIMLARIN DESTEKLENMESİ HİBE PROGRAMI

Ziraat Mühendisi Murat TÜRKER

Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Kordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müd.

Programın Amacı

Programın amacı; doğal kaynaklar ve çevrenin korunmasını dikkate alarak kırsal alanda gelir düzeyinin yükseltilmesi, tarımsal üretim ve tarıma dayalı sanayi entegrasyonunun sağlanması için küçük ve orta ölçekli işletmelerin desteklenmesi, tarımsal pazarlama altyapısının geliştirilmesi, gıda güvenliğinin güçlendirilmesi, kırsal alanda alternatif gelir kaynaklarının oluşturulması, kırsal ekonomik altyapının güçlendirilmesi, tarımsal faaliyetler için geliştirilen yeni teknolojilerin üreticiler tarafından kullanımının yaygınlaştırılması, yürütülmekte olan kırsal kalkınma çalışmalarının etkinliklerinin artırılması, kırsal toplumda yerel kalkınma kapasitesinin oluşturulmasına katkı sağlamak için yeni teknoloji içeren yatırımların desteklenmesidir.

Yatırım Konuları Nelerdir?

- Tarımsal ürünlerin işlenmesi, kurutulması, dondurulması, paketlenmesi ve depolanmasına yönelik yatırımlar, (Bitkisel Ürünler, Hayvansal Ürünler, Tıbbi Aromatik Ürünler, Çelik Silo, Soğuk Hava Deposu)
- Proje Kapsamında Yer Alan Tesislerde Kullanılmak Üzere Enerji Üretim Tesisleri
- Su Ürünleri Yetiştiriciliği Yapılmasına Yönelik Yatırımlar (Deniz, İç Su Yetiştiriciliği)
- Hayvansal ve Bitkisel Orijinli Gübre İşlenmesi, Paketlenmesi ve Depolanması Yatırımları,
- Tarımsal Üretime Yönelik Sabit Yatırımlar;
 - 1-Büyükbaş Hayvancılık Sabit Yatırımları
 - 2-Küçükbaş Hayvancılık Sabit Yatırımları
 - 3-Kanatlı Yetiştiriciliği Sabit Yatırımları
 - 4- Sera Yatırımları (İklimlendirme, sulama ve gübreleme sistemli modern seralar)
 - 5-Kültür Mantarı Üretimi Sabit Yatırımları
 - 6-Büyükbaş/Küçükbaş Kesimhane Yatırımları (Sadece modernizasyon yatırımı)
 - 7-Kanatlı Kesimhane Yatırımları hibe desteği kapsamında değerlendirilir.

Kimler Başvurabilir?

Bakanlığımızın herhangi bir kayıt sistemine kayıtlı olan gerçek ve tüzel kişiler başvurabilir. Tüzel kişiler kapsamında Küçük Orta Ölçekli İşletme kapsamında yer alan Anonim, Limited ve Kollektif Şirketler ile Kooperatif ve Birlikler başvurabileceklerdir.

Belirtilen tüzel kişilikler kuruluş tüzüklerinde/ana sözleşmelerinde belirtilen faaliyet alanları ile ilgili yatırım konularına başvurabilirler.

Proje Limitleri ve Sağlanacak Hibe Tutarı Ne Kadardır?

Proje limitleri başvuru sahibinin özelliğine göre değişmemekte olup tüm yatırım konularına yönelik olarak Hibeye Esas Proje Tutarı;

Yeni Yatırımlar İçin	: 3.000.000-TL
Tamamlama Yatırımları İçin	: 2.000.000-TL
Kapasite Artırımı Yatırımları İçin	: 1.500.000-TL
Teknoloji Yenileme/Modernizasyon Yatırımları İçin	: 1.500.000-TL'dir.

Program bütçeleri KDV hariç rakamlardan oluşmakta ve yukarıda belirtilen Hibeye Esas Proje Tutarının azami % 50'si hibe olarak yatırımcıya ödenecektir. Hibeye esas Proje Tutarı 250.000-TL altında olan başvurular kabul edilmeyecektir. Proje bütçesi yukarıda belirtilen limitlerin üzerinde ise kalan kısımlar yatırımcının kaynaklarından sağlanacaktır.



Yatırım Yerinin Özellikleri Nelerdir? Nerelerde Yatırım Yapılabilir?

Projeler ilimizin her bölgesinde, yasal izinlerin alınabilmesi koşuluyla gerçekleştirilebilecektir. Ancak, il-ilçe merkezi ve mahalle-kırsal alan ayırımına göre puan alınabilecektir.

Yeni ve tamamlama yatırımları konusunda yapılan başvurularda yatırım yerinin mülkiyetinin başvuru sahibine ait olması ve/veya Belediye, İl Özel İdaresi, Ticaret Odası, Sanayi Odası, Ziraat Odası, Ticaret Borsası veya Vakıflar Genel Müdürlüğünden başvuru sahibi adına proje başvuru tarihinden itibaren en az yedi yıllığına tahsis/irtifak tesis edilmiş olması ve tahsis/irtifak süresi boyunca tahsis/irtifakın iptal edilmeyeceğine dair taahhütnamenin de başvuru ekinde sunulması gerekir.

Hazine, Organize Sanayi Bölgesi, Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgesi ve İhtisas Küçük Sanayi Sitesinde yapılacak yatırımlar için arsa tahsis/irtifak belgesi bu kurum/kuruluşların bağlı oldukları mevzuata göre alınır.

Kapasite artırımı, teknoloji yenileme ve/veya modernizasyon konularında yapılan başvurularda yatırım yerinin mülkiyetinin yatırımcıya ait olması veya gerçek ve tüzel kişilerden proje kabul tarihinden itibaren en az yedi yıl süre ile kiralanmış olması gerekir. Yatırım yerinin kiralanmış olması durumunda kiralama süresi boyunca sözleşmenin iptal edilmeyeceğine dair taahhütname de başvuru ekinde sunulmalıdır.

Kapasite artırımı, teknoloji yenileme ve/veya modernizasyon konularında yapılan başvuruların inşaat işleri içermesi durumunda yatırım yerinin mülkiyetinin başvuru sahibine ait olması veya Belediye, İl Özel İdaresi, Ziraat Odası, Ticaret Borsası, Ticaret Odası veya Sanayi Odası'ndan kiralanmış yerler için başvuru sahibi adına güncel uygulama rehberinin yayım tarihinden itibaren en az yedi yıllığına tahsis/irtifak tesis edilmiş olması veya Hazine, Vakıflar Genel Müdürlüğü, Organize Sanayi Bölgesi, Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgesi ya da Küçük İhtisas Sanayi Sitesinden tahsis/irtifak belgesinin bağlı oldukları mevzuata göre alınacak tahsis/irtifak belgesinin başvuru ekinde sunulması gerekmektedir.

Tarımsal amaçlı kooperatiflerce yapılacak olan yatırım konularına ait başvuruların hiçbirinde mülkiyetin başvuru sahibine ait olması veya yedi yıl kira süresi şartı aranmaz.

Hangi Gider Kalemleri Desteklenecektir?

Başvuru projesi uygun bulunan yatırımcılar ile imzalanacak olan hibe sözleşmesi tarihinden sonra, satın alma mevzuatı ile diğer program mevzuatına uygun olmak koşuluyla;

- İnşaat Yapım Giderleri
 - Makine Ekipman Malzeme Alım Giderleri
- Program kapsamında desteklenebilecektir.

Projeler İçin Başvurular Ne Zaman Yapılabilir?

KKYDP Mevzuatında yapılan önemli bir değişiklik ise yayınlanmış olan tebliğin 5 yıl geçerli olmasıdır. Ana mevzuat olan tebliğde belirtilen koşullara esas olmak üzere her yıl ekim ayında yayınlanacak olan Uygulama Rehberi ve Satın Alma Rehberi ile detaylar açıklanacak ve bu rehberlerin yayım tarihi itibarıyla de başvurular yapılabilir.

Başvurular Nasıl Yapılacak, Uygulama Süresi ne Kadar Olacak?

Rehber yayımından itibaren 90 (Doksan) gün başvuru süresi tanınacak ve belirtilen usul ve esaslara göre hazırlanan başvuru dosyasının girişi elektronik ağ üzerinden yapılacaktır. Başvurunun tamamlanması için başvuru tarihi bitiminden sonraki beş iş günü içinde girişi yapılan başvuru dosyasının ekleri ile birlikte Tarım ve Orman İl Müdürlüğümüze elden teslim edilmesi gerekmektedir.

Başvuru tarihinin bitiminden sonra on-line olarak girişi yapılan hiçbir belgede ve/veya dokümanda düzeltme yapılmayacak ve eksik belge ve/veya doküman tamamlanmayacaktır.

Her uygulama yılı için yatırım projelerinin fiziki olarak son tamamlanma tarihi hibe sözleşmesinin imzalandığı takvim yılının Kasım ayının son iş günüdür.

Başvuruların Değerlendirilmesi Nasıl Olacaktır?

Yayınlanmış olan tebliğde İl değerlendirme Komisyonu'nun teşkili, görevleri ve değerlendirme-nin nasıl yapılacağı açıklanmıştır. Yine tebliğ ekinde de değerlendirme esas puanlama tabloları yayınlanmıştır. Yatırımcılarımız bu tablodan projelerinin puanlamasını belli oranda kendileri de görebileceklerdir. Uygun kabul edilmesi için asgari puanlar gerekmekte olup yatırımcılar bu puanları sağlayıp sağlayamadıklarını tespit ederek başvuru için yön belirleyebileceklerdir.

Komisyon değerlendirmesi sonrasında bakanlık tarafından yapılacak bütçe tahsisi ve değeren-dirmeler sonrasında uygun görülen başvurular (başvuru numaraları) bakanlık resmi internet sitesin-den yayınlanacak ve yayımı tarihinden sonra yatırımcılara 10 gün içinde yazılı tebliğ edilecektir.

Hibe Sözleşmesi İmzalanması:

Kendilerine uygunluk tebligatı yapılan yatırımcılar 30 gün içinde hibe sözleşmesi için istenilen belge/dokümanları İl Müdürlüğüne sunar, İl Müdürlüğü tarafından en fazla 30 gün içerisinde gerekli inceleme ve yer tespit/kontrolleri yapıldıktan sonra yatırımcı ve İl Müdürü arasında hibe sözleşmesi imzalanır. Hibe Sözleşmesi'nin formatı önceden belirlenir ve yatırımcı tarafından incelenir. Projenin uy-gulama ve sonrasındaki 5 yıllık izleme süreci dâhil olmak üzere tüm yükümlülükler hibe sözleşmesinde yer almakta olup, bütün hukuki sorunlarda esas alınacak temel unsurdur.

Satın Alma Süreci Nasıl Olacak?

Önceki dönemlerde satın almaya ilişkin olarak yayınlanan satın alma kitabı çerçevesinde ve hibe sözleşmesi imzalanmasından sonra ihaleler yapılmaktaydı ve uygunluk görüşü sonrası yapım/alım aşamasına geçilebiliyordu. Yeni dönem itibarıyla önemli bir değişiklik ise ihale ve satın alma süreci ile ilgilidir.

İnşaat yapımına ve makine ekipman malzeme alımına yönelik olarak yapılacak satın alma pro-sedürü başvuru süreci içerisinde gerçekleştirilecek ve hazırlanan ihaleye yönelik dokümanlar başvuru paketi içerisinde verilecektir. Dolayısıyla başvurunun incelenip değerlendirilmesi sürecinde satın alım işlemleri de incelenmiş olacak ve hibe sözleşmesi imzalanmasını takiben yatırımcı hemen uygulamaya geçebilecektir.

Satın alma/ihale ile ilgili satın alma rehberi de uygulama rehberi ile birlikte bakanlıkça yayınlanmaktadır.

Kırsal Kalınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı 2006-2020 Yılları Ekonomik Yatırım Projelerimiz

2006 yılından bu yana uygulanmakta olan Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Prog-ramı kapsamında ilimizde Hayvansal Ürün İşleme Tesisi, Bitkisel Ürün İşleme Tesisi, Toplu Basıncılı Su-lama Sistemleri, Alternatif Enerjili Seralar, Soğuk Hava Depoları, Çelik Silolar, Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvancılık konularında 181 adet tesis tamamlanmıştır. Bu projelerimize ödenen hibe miktarı ise 75.6 Milyon TL'dir. Tamamlanmış olan projelerimiz kapsamında toplam 2.176 kişi istihdam edilmiştir.

2021 yılında ise ilimize KKYDP kapsamında Bakanlığımızca, 12 adet Kırsal Ekonomik Altyapı ve 17 adet Tarıma Dayalı Ekonomik Yatırımlar projesi olmak üzere toplam 29 adet proje destek kapsamına alınmıştır. Bu projelere ait ödemeye esas toplam hibe tutarı 39.454.339,00 TL'dir. İş ve İşlemleri devam eden bu 29 projeye toplamda 19.421.439,69 TL hibe ödemesi yapılacaktır.



Diyarbakır Kırsal Kalkınma Yatırımları Tesisleri (2006-2020)

Proje Konuları	Biten Tesis	
	Sayı	Ödenen Hibe
Bitkisel Ürün İşleme Paketleme	101	46,9 Milyon TL
Hayvan Ürün İşleme Paketleme	25	9,1 Milyon TL
Basınçlı Sulama Sistemleri	9	1,3 Milyon TL
Tarımsal Ürün Depolama	22	11,0 Milyon TL
Soğuk Hava Deposu	3	1,8 Milyon TL
Alternatif Enerjili Sera	21	5,5 Milyon TL
Toplam	181	75,6 Milyon TL

Toplam Tesis Sayısı : 181
Ödenen Hibe : 75,6 Milyon TL
İstihdam : 2.176 Kişi





2021
Eylül

Diyarbakır'da
Tarım



GASTRONOMİ

Söyleşi : Sultan TEKİN
Fotoğraf : Boran SENCER

Sizler için Diyarbakır'ın önemli mekânlarından birine konuk oluyoruz. Diyarbakır misafirperverliğini iliklerimize kadar hissederken Hancı'nın kurucusu Şehmus DOĞAN ile koyu bir sohbet eşliğinde Diyarbakır lezzetlerinin tadına varıyoruz. Buyurun efendim; sizler de bize eşlik ediniz...



Sizi biraz tanıyalım?

Ben Şehmus DOĞAN 1974 doğumluyum, Diyarbakırlıyım. Babam Mahmut DOĞAN. Baba mesleğimizdir yemek pişirmek ve aşçılık, tabiri caizse kundağımız restoranda açılmış. Ben kendi gözümü dünyaya açarken restoranda, yani bu hizmet sektörünün içinde açtım.

Tabi bu süreçte eğitim, okul, iş, zamanla bulduğumuz ortamda yaşanan hikâyelerle yoğrulduk. Bu işin bu mesleğin tarihi, geçmişelliği, hikâyeleri benim dünyam.

"Diyarbakır Sofra Sanatları" oluşumu nasıl kuruldu, hangi fikirden yola çıktınız?

"Diyarbakır Sofra Sanatları" memleketimizin gastronomisini ön plana çıkarmak istiyor. Öncelikle bu memleketi iyi bilmek gerekiyor. Burası Diyarbakır, burası Anadolu ve Mezopotamya'nın göz bebeği, burası kültürler kavşağı.

Bu topraklar çok renkli ve zengin olduğundan herkes kendi evinden bir tabak getirdiği zaman zaten sofra doluyor, zenginleşiyor. Bu zenginliğe sahip olduğumuz için gelişen dünya pazarında turizmdeki yerimizi almamız lazım. Bugün dünyayı geziyoruz dolaşıyoruz ama başka bir Diyarbakır yok. Bu anlamda da Diyarbakır'ı tanıtmak, anlatmak için dernekler olsun, vakıflar olsun mekânlar olsun yerini almalı, yani güzel insanların birlikte güzel düşünebileceği alanlar oluşturulması gerekiyor. Bundan ötürü de bizim önceki milletvekillerimiz, valimiz ve STK başkanları bir dernek kurmamızı istiyordu, ben de bana destek verirsiniz ben Diyarbakır için her anlamda elimden geleni yaparım dedim. Hazırlanan projelerde tanıtım amaçlı yemek organizasyonlarında yer aldım. Bu organizasyonları da başarılı bir şekilde yaptık, yürüttük, belli hikâyelerimiz oldu, güzel insanlarla tanıştık, çalışmalarımız hala devam ediyor. Biz dışardan ondan bundan hiç kimseden destek de istemiyoruz. Bizim yapmamız gereken veya sahip olmamız gereken tek şey bilinçtir. Sahip olduklarımızın kıymetini bilmektir. Doğamızı iyi tanımaktır, tarihimizi iyi bilmektir. Biz tarihimizin, doğamızın, hikâyelerimizin bilincinde olursak iyi araştırırsak gizli kalmış zenginliklerimizi ortaya çıkarırız. Bu topraklarda yaşayan insanlar çok şanslıdır. Elimizdeki zenginlikleri güzelliğe ve şansa çevirelim istiyorum.

Hancı'yı nasıl kurmaya karar verdiniz Hancı kurulurken hangi aşamalardan geçtiniz?

Hancıdan önce Doğan Sofra Salonunu var. Doğan sofra salonunu babamızdan kalan bir miras. Hancı'ya da biraz da göze hitap eden, menü olarak daha zengin, dünya mutfağının da yer alacağı, Anadolu ve Mezopotamya mutfağının birlikte yürütüleceği bir alan oluşturalım düşüncesiyle yola çıktık. Diyarbakırlı geldiği zaman dünya mutfağını görsün, Diyarbakır'a gelen turistlere de Diyarbakır mutfağını tanıtalım istedik. Köprü niteliğinde bir mekân oluşturalım dedik. Bu anlamda hancıyı düşündük, bayağı emek verdik ve sonuçta emeğimiz boşa gitmedi. Hancıyla birlikte zaten çok zengin olan Diyarbakır mutfağının tanıtımında elçi olduk.

Hancının nasıl bir hizmet anlayışı var, konuklarınıza hizmet ederken hangi değerleri önemsiyorsunuz?

Bizim hizmet anlayışımızda öncelikle kalite olmazsa olmazımızdır. Kalite olacak. Yani işimizi seveceğiz ve ben burada şunu da söyleyeyim daha önceden de şehrin mülki amirlerine söyledik; biz hizmet sektöründe çalışan hizmet veren bireyler, mekânlar bu şehrin kültür elçisiyiz. Bu şehre gelen herhangi bir turist bu alanda çalışan bir komi, garson, taksici, dormen, resepsiyon görevlisi ile yüz yüze geliyor, hizmet sektöründeki bireylerin bu şehrin birer kültür elçisi olduğunu, ziyaretçilerin bu şehri bu

insanlarla tanıdıklarını bilerek daha güçlü, daha güzel bir şekilde hem hizmetimizi verip hem karşıdaki insanlar üzerinde pozitif izlenim yaratmamız gerektiği bilincini kazandırmamız gerekiyor. Bu anlamda öncelikle kaliteli hizmet, güler yüz gelir, para kazanmak sonraki aşamada gelir. Zaten siz başarılı olduğunuz zaman insanları kovsanız da gelirler :-)

Hancı fiziki ortamının güzelliği, hijyeninin iyi olmasıyla tanınan bir yer, neler yapıyorsunuz bu konuda?

Sürekli arkadaşlarımıza hijyen başta olmak üzere çalışma disiplini oluşturmak amacıyla eğitim ve toplantıları düzenliyoruz. Gerekliğinde konusunda uzman kişilerden destek alıyoruz. Hedefimiz kaliteli, güzel bir üretim, gelişim doğrultusunda neye ihtiyaç duyuyorsak o doğrultuda hareket ediyoruz.

Az önce konuşurken dediniz ki Anadolu yemekleri, Mezopotamya yemekleri yapıyoruz, bunlar nelerdir, biraz bunlardan bahsedelim, hangi yemekleri yapıyorsunuz, bu yemeklerin özellikleri neler?

Menümüz çok zengin ve biz bunları konuşurken insanlarımızın aklında bumbur, dolma kaburga dolması, çorba çeşitleri, meftuneler gelecek ancak yalnız bunlar değil, o kadar çok yemek var ki; bunları brans brans ele almamız gerekiyor. Şerbetlerimiz, ekmeklerimiz; coğrafyamız gastronomiyi zenginleştiren bir etkiye sahip. Tabiatımız; bereketimiz, zenginliğimizdir.

Ben turizm okudum, alkol ve içki alanında araştırmalar yaptım. 1960'lara kadar Diyarbakır'da likör fabrikaları vardı ve burada üretilen likörler, çok başarılı; likörü likör yapan meyvenin aroması ve Diyarbakır'ın kendine has şeftalisi, dutu, meyvesidir bu tadı veren. Ekmeği vardır, şerbeti vardır, yemekleri vardır, helvaları vardır, var da var.

Peki; sizin çok favoriniz olan yemek isimlerini alalım o zaman.

Favori; bir terziye hangi elbiseyi çok seviyorsun ya da dikmeyi seviyorsun diye sorarsan hangisini seçeceğini bilemez. Ben kendimi terzi olarak görüyorum. Kafamda modeller, neler yapıyorum. Yani o an yediğim yemekten keyif alıyorsam mutluyum, o benim favorimdir.

Yöresel yemek deyince kibe bumbur, meftune ya da kaburga dolması akla gelenlerden, bunlar dışında sizin yaptığınız ve insanların genelde bilmediği yöresel yemekler neler?

Ben size şöyle bir örnek vereyim; evvelki yıl Michelin şeflerinin katıldığı Gastrovey projesinde Adana Antep, Şanlıurfa, Mardin vardı. Diyarbakır ise yoktu. Sonra Diyarbakır'ı da Gastrovey proje kapsamına alıyorlar. Diyarbakır Valiliği, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasından gelen misafirleri siz ağırlayın dendi. Dicle Üniversitesi Anadolu Turizm ve Otelcilikle birlikte yol haritası oluşturduk. Gündüz yemeğini ben verdim akşam yemeğini de Diyarbakır dokusu tarihiyle bütünleşen bir mekânda verelim dedim. Bu akşam Diyarbakır'ın düğünü, tüm güzel esnafımız davet edilsin. Herkes birbirinden farklı, Diyarbakır'a özgü yemekleri yapsın, arkasında flamları olsun bir de Diyarbakır müzikleri olsa ne güzel olur dedik bu yol haritasında. Sonuç itibarıyla proje bittikten sonra hangi şehirden etkilendiniz dendiğinde verilen cevap Diyarbakır. Ben 25-30 çeşit Diyarbakır yemeği yaptım. Tabi burada insanlar hikâye de arıyor, bu





yemeklerin hikâyesi nelerdir diye. Sadece benimle bu iş bitmiyor. Belki sesi güzel olan biri bu yemeğin türküsünü söyler, hikâyeci bu yemeğin hikâyesini anlatır. Bu bütünsel bir iştir. Gastronomiye geniş bakmamız gerekiyor. Gastrovey projesinde kebabe dıza- dızo kebabını binlerce yıllık Mezopotamya'ya has bir pişirme yöntemiyle yaptık. Bu yemeğin esprisi; ekipman olmadan pişen bir yemek olması. Dızo kebabında; hayvan postundan ayrışıyor, içi temizlendikten sonra doğranan et tekrar postun içine bırakıp pişiriliyor. O post bir vakumlama işlevi görüyor. Et, toprağa veya herhangi bir şeye bulaşmadan pişiyor. Bu postu toprağı biraz eşip toprağın altına koyup üstüne hafif toprak ve ateşi bırakıp 7 veya 8 saat ağır ateşte pişmeye bırakıyoruz. Tabi eskiden yöntemi kolay ve basit bulan hırsızlar kaçırdığı hayvanı dağ başında veya bir ovada bu şekilde pişiriyorlar. Hırsızların tercih ettiği bu yöntemden dolayı hırsızların kebabı ismini alıyor bu yemeğimiz. Yaptığımız bu çalışma sayesinde dızo (hırsız) kebabı Diyarbakır'a mal oldu.

Farklı bir yemek olarak şişe kebabını da sayabilirim. Bunlar pişirme yöntemleri farklı olan yemeklerdir. Zeytinle bir yemek yaptık, gazeteci bir arkadaş bu kadar lezzetli olacağını zannetmiyordum dedi. Bunun yanında spontan yemekler de çıkartıyoruz, değişik yemekler, bu işimiz; dediğim gibi biz terziyiz. Farklı modeller denemek işimizin bir parçası.

Gastrovey projesiyle ilgili hikâye anlatayım size. İlik kebabı yani dananın kavalından, iliğinden bir yemek yapmayı düşünüyordum. Gelecek misafirlere o kadar kaval bulamayacağım için galvanizli krom çelik boru kestirttim, etrafını hamurla kaplayıp fırında pişirdim. Michelin yıldızlı şefler de böyle yenilikçi, çılgınca fikirlere açık olduklarından biz de kendi çılgınlığımızı gösterelim dedik ve gerçekten o yöntemden dolayı çok keyif aldılar.

Tatlı olarak pestille tatlı yaptık. Bizimkiler yumurtayla tereyağında yaparlar. Yaz olduğu için yumurta biraz boğar, hafiflik versin diye biraz nar pekmezi de kattık. Köy kaymağıyla sunum yaptık.

Mesela ben geldim ve yemek isteyeceğim menüde neler var şuanda?

Menümüzü izgara, fırın, yöresel yemek olarak sınıflandırdık. Izgaralarda; kebab, kuşbaşı tavuk veya kemikli ilk aklıma gelenler. Elimizdeki malzemelerden farklı yemekler çıkarmayı deniyoruz. Bir beyti ise sarmasını yapıyoruz veya sebzeli kebab yapıyoruz, sebzeli kebaptan veya kuşbaşından alinaziği ve alinaziğin dışında altı ezmeliyi yapıyoruz. Elimizdeki malzeme ve sebzelerin kombinasyonlarından yüzlerce binlerce kebab yemeği yapabilirsiniz. Çok zengin bir alan, sosuyla oynayabilir, çeşitlendirebilirsiniz. Yöresel yemeklerden av hayvanları da bulunduruyoruz; ördek, kaz, bıldırcın gibi, hlorik aşı yapıyoruz. Yukarda saydığımız Diyarbakır denince ilk akla gelen yemekler menümüzde de yerini alıyor; kibe bumar, kaburga dolması, meftune gibi.





Kahvaltı deyince konuklarınızı nasıl bir masa bekliyor?

Kahvaltıda yine sahip olduğumuz bölgenin peynir zenginliği, çeşitliliği var. Bunun yanında zeytinin ana vatanı Derik ve Karacadağ eteğidir biliyorsunuz. Zeytin de buğday gibi bu toraklardan dünyaya yayılmıştır. Yani burası dünyanın merkezidir. Ve burada biz Diyarbakır ürünlerinden reçellerimizi yapıyoruz, ekmekler yapıyoruz, çöreğimiz, peynirli ekmeğimiz, kıymalı ekmeğimiz de kahvaltılarda yerini alıyor.

Klasik bir kahvaltıyla karşılaşmıyorlar, aslında pek çok yöresel tatla buluşuyorlar konuklarınız.

Tabi tabi daha zengin daha günümüz itibarıyla modernleşmiş bir Diyarbakır kahvaltısıyla karşılaşmış oluyorlar.

Diyarbakır'da Hancı dışında size bağlı şubeniz var mı?

Doğan sofra salonu var.

Başka şube açmayı düşünüyor musunuz? Öyle bir düşünceniz var mı?

Bir adım atarken sağlam hareket edip atmak gerekiyor. Bu anlamda 15-20 yıl önce bu topraklarda daha gastronomi konuşulmaz iken önceki tarım bakanlarımıza, valimize bu topraklarda bir gastronomi akademisi yapılması fikrini ve projesini sundum.

Bu projedeki amaç sahip olduğumuz değerleri kavrayıp ,araştırıp korumak ve modern dünya mutfağıyla sentezlemektir. Burada da dünya mutfağına da başarılı ekipler, bireyler hazırlamak, yetiştirmekti. Maalesef gerçekleştiremedik. Bunu ben yapayım ya da başkası yapsın bu topraklarda bu bir ihtiyaçtır. Yani bu toprakların tarihini, bilgisini, envanterini çıkaracak bir gastronomi müzesi, insanları sağlıklı beslenme konusunda bilinçlendirecek bir üs lazım. İnsanlarımız gastronominin önemini farkında değil. Nasıl ki bir arabanın yakıtı temiz olduğunda arabanın ömrü uzun oluyorsa, bizim yakıtımız da beslenmedir; ne kadar sağlıklı beslenirsek doktora o kadar az gideriz, daha güçlü, psikolojik olarak daha üretken oluruz ve ömrümüz de uzun olur.

Konuşurken farklı yemekler denediğinizden bahsettiniz; doğuyla batının sentezi yemek ürettiniz mi ya da böyle denemeleriniz oldu mu?

Aslında batı da gördüğünüz birçok yemek bu topraklardan oraya gitmiştir. Dünyayı, tarihi okumanız gerekiyor. Burası İpek Yolu, Mezopotamya; kültürler kavşağı. Yani buradan sadece yemeğimiz gitmedi hikâyemiz gitti, yeri geldi buradan eski bir tabibin hazırladığı bir melhem gitti. Hayatta sentez hep var. Biz de hayatın bu kuralının dışında değiliz.

Bu işten ve bu memleketten bahsederken gözlerinizin içi parlıyor belli ki bu işi çok seviyorsunuz, bu coğrafyayı çok seviyorsunuz, ben bu güzel sohbet için size çok teşekkür ediyorum.



DIYARBAKIR İLİ VE ÇEVRESİNDEN TOPLANAN YEREL BUĞDAYGİL GENETİK KAYNAKLARININ KARAKTERİZASYONU

Doç.Dr. Aydın ALP

Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü

ÖZET

11 yerel makarnalık-topbaş buğday -Triticum duro-compactum (Sorgül, Bağacak, Menceki, Mersiniye, Mısıri, Hevidi, Topbaş, Aşure, Karakılçık, İskenderiye ve Beyaziye) örnekleri Diyarbakır ili merkez ilçe ve köylerinden toplanmış ve Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi uygulama ve araştırma alanında 2013-15 yetiştirme dönemlerinde ekilmiştir. Araştırmada büyüme formu, kıştan çıkış yüzdesi (%52-100), çıkıştan başaklanmaya, gün sayısı .

Anahtar Kelimeler: Genetik kaynaklar, buğday yerel çeşitleri, tarımsal özellikler, tane kalite özellikleri. (132-175), yatmaya dayanma, bitki boyu (78-110 cm), başakta tane sayısı (16,7-49,9), tane rengi, tanede protein oranı (% 6,5-19,0) gibi karakterler araştırılmıştır.

GİRİŞ

Türkiye'de büyük çoğunluğunu otsu bitkilerin oluşturduğu yaklaşık 9.500 bitki türü yetişir. Bunların 3.000 kadarı ise sadece ülkemizde yetişen endemik bitkilerdir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi de ülkemizin floristik açıdan en az bilinen bölgelerinden biridir. Bu çerçevede bölge, endemik ve nadir bitkilerin yanı sıra birçok buğdaygıl ve baklagil bitkisinin yabani akrabalarının yetiştiği önemli bitki alanlarından birisidir. Bölgedeki bitkilerin % 36'sı İran-Turan, % 32'si Doğu Akdeniz kökenli bitkilerdir. Türkiye'de bulunan bitkilerin % 30-35'inin bu bölgede yayılış gösterdiği bilinmektedir. Bitki türleri açısından zengin olan bölgede bazı nadir ve ekonomik önemi olan bitkiler de yetişmektedir (Saya ve ark.2001).

'Genetik kaynaklar' deyimini önceleri sadece kültür bitkilerinde yeni çeşitler elde edilmesi amacıyla yapılan melezleme çalışmalarında ebeveyn olarak alınan bitki materyalleri için kullanılmıştır. Günümüzde ise bu deyim kapsamı çok genişletilmiş olup; modern varyeteler, kullanılmayan eski kültür çeşitleri, yabancı ot özelliği gösteren türler, yabani atalar ve yabani türlerin ataları, ıslahçı stokları, özel yöntemlerle elde edilmiş olan stoklar ve insanlar tarafından oluşturulmuş cinsler ve türler arası melezler şeklinde 7 grup içerisinde toplanmıştır (Sneep ve ark., 1979; Zeven ve ark., 1989).

Bitkisel gen kaynakları yönünden ülkemizin dünya üzerinde ayrı bir yeri vardır. Türkiye'nin jeomorfolojik yapısı ve çok değişik ekolojik koşullara sahip oluşu ülkemize bitkisel gen kaynakları yönünden büyük bir zenginlik sağlamıştır. Çünkü Türkiye; Avrupa-Akdeniz-İran fitojeografik bölgelerin birleştiği yerdedir, Güneybatı Asya ile Avrupa arasındaki yol üzerinde bulunmakta, çok sayıda cins ve tür için gen merkezi veya genetik farklılaşma alanıdır, endemik türler yönünden oldukça zengindir, birçok kültür bitkisinin(buğday, çavdar, korunga, yonca nohut gibi) anavatanıdır.

Bitki toplama çalışmaları 1700'lü yıllarda başlamış olup, günümüzde de devam etmektedir. Bu tarihten günümüze kadar çok sayıda araştırmacı bitki toplamak amacıyla Anadolu'ya gelmiştir. Nitekim Zhukowsky,1951 ülkemizdeki bazı bilim adamlarıyla birlikte yapmış olduğu gezilerde, diğer kültür bitkileri yanında Anadolu'nun özellikle Aegilops, Triticum ve Secale cinslerine dâhil olan türler yönünden çok zengin olduğunu ileri sürmüştür. Yine Harlan ve Tosun tarafından Anadolu'nun çeşitli yerlerine materyal toplama gezileri düzenlenmiş, özellikle buğdaygillerin tek çenekliler içerisinde büyük bir yer kapladığını ve 142 cinse ait 512 türün toplandığını bildirmiştir.

Farklı bölgelerimiz için yeni birtahılçeşidi geliştirilirken, bölgelerdeki önemli sorunların öncelikle dikkate alınarak, ıslah programlarının geniş genetik tabana dayanması, farklı gen kaynaklarının kullanılabilmesi, yeni teknolojilerin araştırma programlarına kazandırılması gerekmektedir. Tahıl ıslahının bugüne dek ortaya koyduğu çeşit azlığı, varyasyon kaynakları olarak uygun genitör sayısının azlığıyla ilgili olabilir. Bu nedenle istenen özellikleri bulunan ve melezlendiklerinde birbirleri ile iyi uyum gösteren yeni genitörlerin saptanması ve yeni varyasyon kaynaklarının geliştirilmesi tahıl ıslahında öncelikle tutulması gereken yoldur.

Yeni genitörlerin aranacağı ilk kaynak yerli materyallerdir. İlkel formlar ve yerel çeşitler genetik taban olarak kültür bitkilerinin ileride çıkabilecek sorunlarının giderilmesinde ya da kültür bitkilerine yeni özelliklerin aktarılmasında önemli gen depolarıdır. Yerel çeşitler belli bir bölgede uzun yıllar seleksiyona uğramış olması nedeniyle çevreye iyi uyum göstermekte, ekstrem yılların elverişsiz iklim koşullarında başarılı olmaktadır. Sınırlı yörelerde belli ilginç özellikleri nedeniyle az çok yetiştirilmekte olan, genetik durulmaya ulaşmış, ekolojik uyumlarını kanıtlamış yerel çeşitlerin modern çeşit geliştirme çalışmalarındaki gen aktarımında, yabanilere göre daha kolay kullanılabilir genitörler olduğu gözden ırak tutulmamalıdır.

Son zamanlarda ileri teknolojiye dayalı tarımın ve yüksek verimli çeşitlerin üretim alanlarına girmesi ile ilkel formlar ve yerel çeşitlerin birçoğu yok olmuş ve yok olmaya da devam etmektedir. Bitkisel üretimde devamlılık ancak yabancı türlerin ve yerel çeşitlerin korunması ile mümkün olacaktır.

MATERYAL VE YÖNTEM

Güneydoğu Toroslar yayının dış kenarlarıyla Türkiye-Suriye sınırı arasında yer alan ve bütünüyle geniş bir plato görünümünde olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi, yüzey şekillerinin sadeliği ile dikkat çeker. Bu plato, çanaklaşmış havzalarla orta yükseklikteki kubbeleşmiş dağlar ve tepelerden oluşmuş olup kuzeyden güneye doğru bir alçalma gösterir ve Mezopotamya düzlüklerine kavuşur. Bölgenin doğu yarısında yer alan Diyarbakır havzası, kuzey ve kuzeydoğu kenarında Toroslar, güneyde Mardin-Midyat eşiği ve batı kenarında Karacadağ volkan kütlesi tarafından kuşatılmıştır. Diyarbakır, yüzölçümü 15.354 km² olup, 37030ı kuzey enlemleri ile 40037ı ve 41020ı doğu boylamları arasında yer alır. Ovalık kesiminde yükselti 650 m iken ilin batısında yer alan Lice ilçesinde 1.000-1.500 m arasında Kulp ilçesinden itibaren 2.380 m'lik rakıma ulaşmaktadır.

Arazi çalışmalarında, örneklem alanı olarak Diyarbakır iline bağlı Çınar, Çüngüş, Dicle, Eğil, Ergani, Kulp, Silvan ilçeleri ve Diyarbakır ile Şanlıurfa illeri arasında kalan Karacadağ yöresi seçilmiştir. Toplanan materyallerin yükseltilerinin ve alındığı koordinatlarının belirlenmesinde GPS kullanılmıştır. Araştırma gezilerinde toplanan bitki örneklerinin tür teşhisleri Dicle Üniversitesi Fen-Edebiyat fakültesinde yapılmıştır.

Diyarbakır ili merkez ilçe ve köylerinden alınan 54 yerel ve yabancı buğdaygil formlarından; 11 yerel makarnalık-topbaş buğday çeşidi (*Triticum duro-compactum*) (Sorgül, Bağacak, Menceki, Mersiniye, Mısıri, Hevidi, Topbaş, Aşure, Karakılçık, İskenderiye ve Beyaziye) araştırmada materyal olarak kullanılmıştır.

Ayrıca 2 *Triticum* türü, 5 yerli arpa çeşidi (iki sıralı beyaz yerli arpa, iki sıralı çakır yerli arpa, iki sıralı siyah yerli arpa, altı sıralı beyaz yerli arpa, altı sıralı çakır yerli arpa) ve 3 diğer *Hordeum* türü, 38 yabancı buğdaygil örneği (5 *Aegilops* türü, 5 *Bromus* türü, 2 *Lolium* türü) bölgede tespiti yapılan bitkisel materyallerdir.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Diyarbakır ve çevresinde özellikle Karacadağ'da 66 familyadan 269 cinse ait 534 bitki türü, toplam 552 takson olduğu araştırmacılar tarafından ifade edilmiştir. Önce Leguminosae ardından Compositae familyası bitkileri bölgede yetişen ve en fazla türü olan familyalardır. Onları sırasıyla Cruciferae, Umbelliferae ve Gramineae familyaları izler. Gramineae familyası 17 cins, 29 türe sahip olup; en fazla *Bromus* ve *Aegilops* cinsleri çeşitlilik gösterir. *Bromus* cinsi 5 tür ve 5 taksona sahiptir. *Ventenata subenervis* Türkiye'ye özgü endemik bir bitki türüdür.

Türkiye Bitki Genetik Çeşitliliğinin Yerinde (In situ) Korunması ulusal planında belirtilen öncelikli bitkilerden Diyarbakır il sınırları içerisinde yetişen önemli buğdaygil bitkileri şunlardır: *Triticum* türleri: *Triticum dicoccoides*, *Triticum baeticum*, *Triticum monococcum*; *Hordeum* türleri: *Hordeum spontaneum*, *Hordeum bulbosum*, *Hordeum murinum* subsp. *leporinum* var. *leporinum*; *Aegilops* türleri: *Aegilops speltoides* var. *speltoides*, *Aegilops columnaris*, *Aegilops neglecta*, *Aegilops triuncialis*

subsp. Triuncialis ve Oryza sativa: Karacadağ'ın sulanabilen kesimlerinde yaygın kültürü yapılır. Karacadağ Pirinci olarak adlandırılan ve yörede tercih edilerek kullanılan bir kültür çeşididir.

Yerel çeşitlerin büyüme formu 1-5 iskalasıyla (1: yatık; 5: dik) değerlendirilmiştir. Bu araştırmada Aşure, İskenderiye, Karakılçık Menceki Mersiniye, Ruto ve Mısıri yerel buğday çeşitleri yatık gelişme özelliği gösteren ve dolayısıyla kışlık olarak nitelendirilen örnekler olduğu saptanmıştır. Araştırmanın yapıldığı yılda örneklerin büyük çoğunluğu kıştan yüksek oranlarda çıkmışlardır. Kıştan çıkış yüzdesi, örneklerin ekstrem kış soğuklarına dayanıklılıklarının bir göstergesi olarak alınabilmektedir. Çalışmamızda kıştan çıkış yüzdesi, kışa girişte ve kıştan çıkışta bitki sayımı yapılarak hesaplandı. Özellikle yüksek rakımlı yerlerden getirilen örneklerin kıştan çıkış yüzdelерinin yüksek olduğu görülmüştür. Yerel buğdaylar arasında özellikle Aşure, Menceki, Karakılçık, Mısıri ve Beyaziye yerel çeşitleri kışa dayanıklılıkları en yüksek olan çeşitlerdir. Başakta tane oluşumu, döllemeyle sıkıca ilişkilidir. Döllemeyi aksatan çevre koşulları başakta tane sayısını etkiler. Yağışlı ya da aşırı sıcak ortam döllemeyi olumsuz etkiler. Tane verimi ile en üst boğum üzerindeki organların asimilasyon alanı arasında yüksek bir ilişki olduğu bilinmektedir. Evans ve ark., 1970, kültüre alınmış formlara

Sıra No	Buğdaygil Örnekleri	Sıra No	Buğdaygil Örnekleri
1	Sorgül (Triticum duro-compactum)	28	Hordeum bulbosum
2	Bağacak (Triticum duro-compactum)	29	Hordeum spontaneum
3	Menceki (Triticum duro-compactum)	30	Hordeum murinum
4	Mersiniye (Triticum duro-compactum)	31	Hordeum distichum
5	Mısıri (Triticum duro-compactum)	32	Triticum baeoticum
6	Ruto (Triticum duro-compactum)	33	Triticum dicoccoides
7	Hevidi (Triticum duro-compactum)	34	Poa bulbosa
8	Karakılçık (Triticum duro-compactum)	35	Elymus eaputraentuse
9	İskenderiye (Triticum duro-compactum)	36	Eragrostis lehmannione
10	Aşure (Triticum duro-compactum)	37	Arheratherum elatius
11	Beyaziye (Triticum duro-compactum)	38	Haynaldia villos
12	2-Sıralı Beyaz Arpa	39	Dactylis glomerata
13	2-Sıralı Siyah Arpa	40	Pennisetum orientale
14	2-Sıralı Çakır Arpa	41	Cynodon dactylon
15	6-Sıralı Beyaz Arpa	42	Cynocorus echinatus
16	6-Sıralı Çakır Arpa	43	Lolium strictum
17	Aegilops columnaris	44	Lolium perene
18	Aegilops neglecta	45	Stipa bromodes
19	Aegilops speltoides	46	Agropyron biflorum
20	Aegilops triuncialis	47	Polipogon maritunus
21	Aegilops ovata	48	Chrysopogon grylus
22	Avena fatua	49	Imperata cylindrica
23	Bromus squarrosus	50	Chrysopogon sp.
24	Bromus sterilis	51	Koelaria sp.
25	Bromus tectorum	52	Phleum sp.
26	Bromus mollis	53	Crucionella
27	Bromus commutatus	54	Oryza sativa

Çizelge 1. Tür teşhisi yapılmış bazı yabancı ve yerel buğdaygil örnekleri

göre yabani formların, daha yüksek fotosentez hızına; buna karşılık daha küçük yaprak alanına sahip olduklarını ifade etmişlerdir.

Yatmaya dayanıklılık ıslahında kısa boyluluk ve sağlam gövdenin yanında kuvvetli gelişen kök sistemi ile gövdenin esnek oluşu üzerinde de durulur. Yerel buğday ve arpalar çoğunlukla uzun boylu olduğundan, genellikle yatmaya eğilimli, özellikle verimli koşullarda belirgin yatma özelliği gösteren çeşitlerdir. Tahıl ıslahında kısa sağlam saplı çeşitler üzerinde durulması; yatmaya dayanıklılık yanında, tane/sap-saman oranını da artırma amacını güder. Örneklerimizden Aşure, Hevidi ve Ruto yerel buğday çeşitleri yatmaya dayanıklı bulunmuştur. Örneklerimizde bitki boyu bakımından geniş bir varyasyon vardır. Araştırmamızda buğday çeşit geliştirme programlarınca gereksinim duyulan kısa boylu örneklerin bulunması melezlemelerde boy kısaltıcı anaç olarak kullanılmaya elverişli materyalin bulunabileceğini göstermektedir.

Araştırmada incelenen yerel buğday örneklerinde kehribar sarı renkli olanların oranı %95 civarında bulunmuştur. Tane rengi 1-3 iskalasıyla (1: beyaz, 2: kehribar sarı, 3: kırmızı, 4: çakır, 5: siyah) gözle değerlendirilmiştir.

Protein miktarı çevre koşullarından etkilenmesine rağmen kalıtsal bir faktördür. Genellikle tane dolum sırasındaki fazla yağış, düşük protein oluşumuna neden olurken aynı dönemdeki kuru hava koşulları proteini artırmaktadır. Ayrıca azotlu gübre dozu ve uygulama zamanı da protein miktarı üzerinde etkilidir. Yabani buğdaygil formlarında % 15-19 gibi çok yüksek protein oranları saptanmıştır. Araştırmada kullandığımız materyaller, protein kapsamı yönünden gösterdikleri üstün performansla kaliteli çeşit geliştirmeye yönelik olarak yapılacak ıslah metodları için uygun bulunmuşlardır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Modern tarım tekniklerinin uygulanması, yüksek verimli çeşitlerin devreye girmesi, yoğun otlatma, yollar, havaalanları, turizm ve endüstriyel alanlar, iş merkezleri ve barajlar gibi yeni yerleşim alanlarının ve sanayi tesislerinin kurulması gibi faktörler bitkisel gen kaynaklarının yok olmasına neden olmaktadır.

Bitki ıslahı çalışmalarında varyabilite oldukça önemlidir. Son zamanlarda genetik varyabilitedeki azalmalar günümüzde de hızlı bir şekilde devam etmektedir. Yerel çeşitler gelecekte yararlanılabilecek birçok genetik özelliğe sahip olduklarından yapılacak çalışmalarla yerel çeşitler özellikle baraj suları altında kalacak alanlarda ekonomik önemi olan endemik bitkiler toplanarak koruma altına alınmalıdır.

Buğdaygil örneklerinin tarımsal ve kalite karakterleri incelenmiş; ele alınan karakterlerin birçoğu, güvenilir seleksiyon ölçütleri olabileceği görünümü vermektedir. Buradan yola çıkarak: araştırmada düşük verimli bulunan örnekler yüksek tane protein oranı göstermişlerdir. Örneklerin deneme yerinde gerçekleşenden daha düşük sıcaklıkları da atlatabilen ve yüzyılların seleksiyon ürünü olarak ayakta kalan kışa dayanıklı genotipler olduğu söylenebilir. Örneklerimizin bu karakter bakımından da genitör olarak kullanılmaya elverişli olduklarını söyleyebiliriz. Buğdaygil örnekleri verim, kalite ve dayanıklılık gibi üç ana karakter yanında; bu karakterlerle doğrudan ya da dolaylı ilişkili morfolojik ve fizyolojik karakterler bakımından da geniş farklılıklar sergilemişlerdir.

KAYNAKLAR

- AKGÜN, İ., TOSUN, M. Ve SAÇSÖZ, S. 1998. Bitkisel gen Kaynaklarının Önemi ve Erzurum'un Bitkisel gen kaynakları yönünden değerlendirilmesi. Doğu Anadolu Tarım Kongresi. 14-18 Eylül 1998. s: 363-372.
- BAYTOP, T., 1994. Türkçe bitki adları sözlüğü. Türk Dil Kurumu yayınları, 578, Ankara.
- DAVIS, P.H., Flora of Turkey and the East Aegean Islands, vol.1-8, Edinburgh.
- ERTEKİN, S., 2002. Karacadağ Bitki Çeşitliliği. Sürdürülebilir Kırsal ve Kentsel Kalkınma Derneği
- EVANS, J.R. and DUNSTONE, R.L. 1970. Some Physiological Aspects of Evaluation in Wheat. Aust. J. Biol. Sci. 21: 725-741.
- KARACÖZ, A. Ve HAZİROL, M. 1993. Gen kaynakları ve korunmasının gıda güvenliği açısından önemi. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı. Tarım ve Köy Dergisi. Sayı: 92. 33-34.
- KAYA, Z., KÜN, E. Ve GÜNER, A., 1998. Türkiye Bitki Genetik çeşitliliğinin yerinde (in situ) korunması ulusal planı. Çevre Bakanlığı Çevre koruma Genel Müdürlüğü Bitki Koruma ve Erozyonla Mücadele Daire Başkanlığı, Ankara.
- ÖZGEN, M. Ve KINACI, E. 1984. Hastalıklara dayanıklılığın translokasyon yoluyla buğdaya aktarılması olanakları. Doğa Bilim Dergisi. D2. 8.1.1984. 86-95.
- SAYA, Ö., ERTEKİN, A.S., ÖZEN, H.Ç., HOŞGÖREN, H., TOKER, Z., 2001. GAP yöresindeki Endemik ve Tıbbi bitkiler. Türkiye Çevre Vakfı, Yayın No: 143. Ankara
- SNEEP, J. And HENDRIKSEN, A.J.T. 1979. Plant Breeding Perspectives. Center for Agricultural Publ. And Documentation, Wageningen-The Netherlands, p: 83-103.
- ZENCİRCİ, N., AKTAN, B. Ve ATLI, A. 1993. Türkiye makarnalık buğday yerel çeşitlerinin genetik zenginliğinin modern çeşitlere katkısı. TC Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü, Makarnalık Buğday ve Mamülleri Simpozyumu. 107-115. Ankara.
- ZEVEN, A.C. and SCHACHL, R. 1989. Groups of bread wheat landraces in Austrian Alps. Euphytica 41: 235-246.
- ZHUKOVSKY, P.M. 1951. Anadolu buğdaylarının ekolojik tipleri ve ekonomik kıymeti. Türkiye'nin Zirai Bünyesi. Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. Neşriyatı. No: 20. 158-214.

KALE CAMİ NAMIDIĞER HZ. SÜLEYMAN CAMİSİ VE SAHABELER

Araştırmacı-Yazar Bihter GÖRDÜ

Diyarbakır, dinlerin ve medeniyetlerin buluştuğu antik bir kenttir. Birçok peygamberi bağrında misafir eden kutsal bir şehirdir. Bilinen ve bilinmeyen kabirleriyle yüzlerce sahabeye ev sahipliği yapan özel bir bölgede bulunur. Ashab-ı Kehf'e atfedilen mekânlardan birini içinde bulunduran mübarek bir diyardır. Diyarbakır, İslam âleminin 5. Harem-i Şerif'ine sahip kutlu bir şehridir. Yahudilik ve Hristiyanlık gibi iki semavi dinin manevi değer ve eserlerine beşiklik eden kadim bir coğrafyadadır Diyarbakır. Krallar ve hükümdarlar ile onlara ait muhteşem eserleri barındıran müze şehirdir Diyarbakır. Dünyanın en uzun surlarından birini asırlardır koruyan tarihi ve nadide bir kenttir Diyarbakır. Bugün sizleri tarihi İçkale'de bulunan Hz. Süleyman Camii'sine götüreceğim. Düşün peşime, görmeniz lazım.

Tarihi İçkale'de bulunan Hz. Süleyman Camii'nin en önemli özelliği, Hz. Ömer döneminde şehrin fethinin buradan başlamış olmasıdır. Minaresindeki kitabeye göre 1155-1160 yılları arasında Nisanoğlu Ebul Kasım tarafından yaptırılan cami adını, fetih sırasında şehit düşen ve Halid Bin Velid'in oğlu olan Hz. Süleyman'dan alır. Şehrin Araplar tarafından alınışı esnasında şehit düşen kimi kaynaklara göre 25 kimi kaynaklara göre de 27 sahabenin mezarının burada bulunduğu rivayet edilir. Yılın her mevsimi ziyaretçisi eksik olmayan Hz. Süleyman Camii'ne her perşembe akın eden kadınlar, yüreklerini ona açarlar. Adaklar adanır, hayır duaları edilir ve kalpten geçen tüm dilekler dile gelir burada.

Diyarbakır, 640 yılında İyaz Bin Ğanem tarafından fethedilmişti. Müslüman orduları el-Cezire'nin (Kuzey Mezopotamya) büyük bir kısmını barışçı yollarla ele geçirdi. Müslüman tarihçiler, el-Cezire'yi kolay bir şekilde fethedilen ülke olarak gösterdiler. Gelin şimdi hep birlikte Amid'in nam-ı diğer Diyarbakır'ın fethedilişine birlikte göz atalım:

Müslüman ordusu, Hz. Ömer'in halifelik döneminde Mısır, Irak, Suriye, Mezopotamya, İran ve Doğu Anadolu'yu kısa bir süre içinde fethetti. Bu fetihler İslam tarihinin değil, aynı zamanda Ortadoğu, hatta dünya tarihinin en önemli ve dikkat çekici konularından biridir. Bilindiği gibi Müslümanlar, daha Hz. Muhammed (ö.632) hayattayken Arabistan'ın tamamına hâkim olmuşlardı. Hz. Ebubekir'in halifeliği (632-634) zamanında Irak ve Suriye'de bazı askeri başarılar elde edilmiş, ancak büyük fetih hareketi Hz. Ömer'in halifeliği (634-644) zamanında olmuştur.

Diyarbakır veya o zamanki adıyla Amid'in fethi de bu dönemde gerçekleşmiştir. Diyarbakır şehri, Arap coğrafyacılarının Cezire dedikleri bölgenin Diyar-ı Bekr kısmı içinde yer almaktadır. Diyar-ı Bekr bölgesi, Amid (Diyarbakır), Meyyafarikin (Silvan), Hısn Keyfa (Hasankeyf), Erzen, İs'ird (Siirt), Mardin, Düneysir (Kızıltepe) gibi önemli şehirleri ve çok sayıda sağlamlaştırılmış kaleyi kapsamaktaydı.

Amid'in içinde bulunduğu Cezire bölgesinin Diyarbekir kısmı, Miladi III-VI. yüzyıllarda Bizans ile Sasaniler arasında yoğun mücadelelere sahne olmuş, İslamiyet ortaya çıktığı sıralarda ise, son defa Bizans hâkimiyeti altına girmişti.

Yüzyıllarca süren Bizans-Sasani Savaşları, her iki devleti de zayıflatmış ve bu suretle Müslüman Araplar'ın yolunu açmıştı. Araplar, hatıralardan silinmesi mümkün olmayan Yermuk Savaşı'nda (20 Ağustos 636) Bizans kuvvetlerine karşı büyük bir zafer kazanarak Suriye'yi fethettiler. Bunun sonucunda Bizans kuvvetlerinin devlet merkezinin İstanbul ile irtibatları azalmıştı. Bu sırada 17/638 yılında Hz. Ömer, Cabiye denilen yerde kumandanları ile yaptığı toplantıda Suriye'nin güvenliğinin sağlanması için Cezire bölgesinin fethine karar vermiştir. Hz. Ömer, 18/639 yılında Suriye Valisi

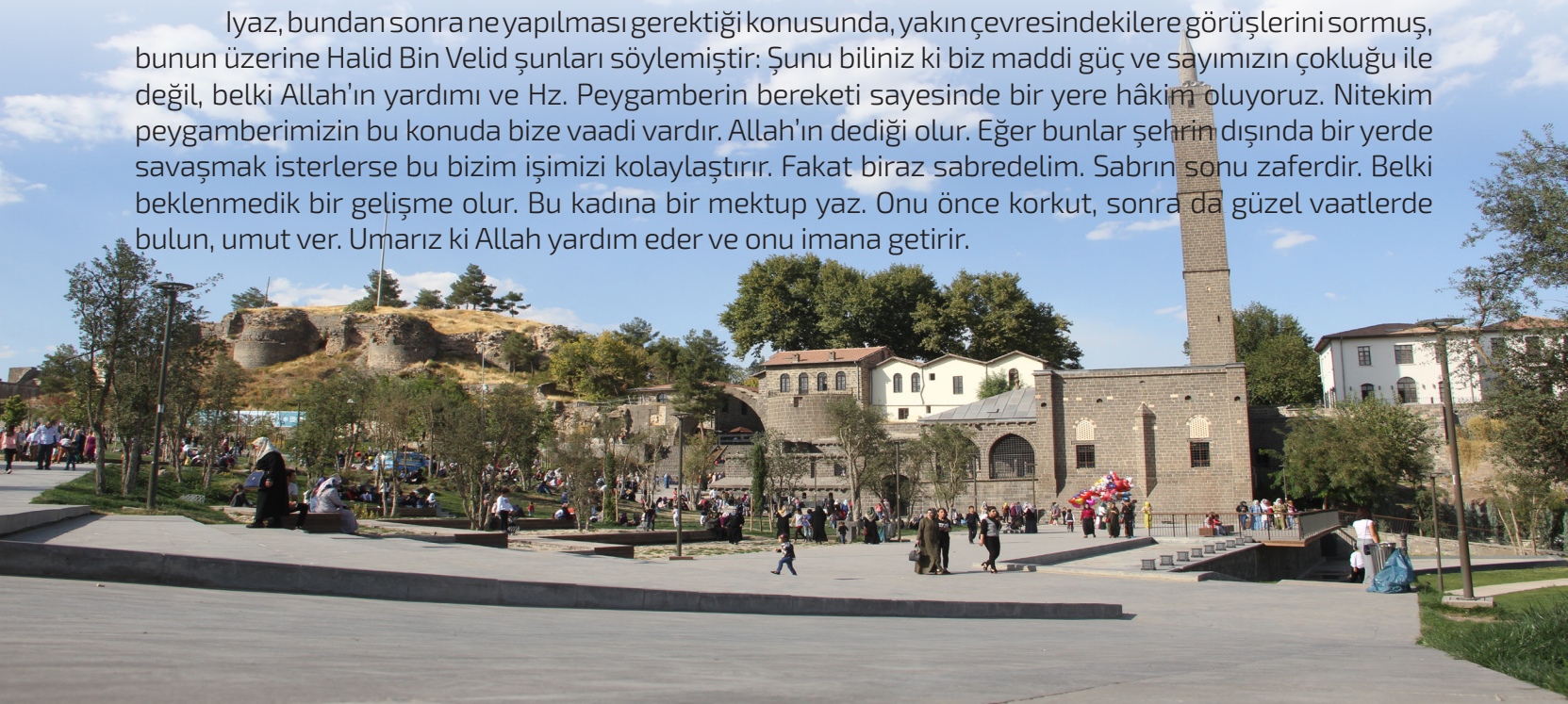
Ubeyde'ye bir mektup yazarak Cezire'nin fethedilmesini emretti. O da İyaz Bin Ğanm'ı 8 bin kişilik bir kuvvetin başında bölgeye gönderdi. İyaz, Rakka'dan bölgenin fethi hareketini başlattı. Cezire'nin fethine girişilmesinin önemli bir sebebi de Müslümanlar'ın Suriye'nin o zamanki başkenti Humus'u kuşatmaları sırasında bölgedeki Hristiyanların Bizans'a destek vaatetmiş olmalarıydı.

Rivayete göre İyaz Bin Ğanm 27 Mayıs 638 tarihinde, İslam ordusunun başında Amid önlerine geldiği sırada, şehir Bizans'a tabi olan Meryem adından bir vali tarafından idare edilmekteydi. Bu vali, çocukluğunda Bizans'ın ihtişamlı günlerini, İstanbul ve Amid'in kuruluş hikayelerini çok dinlemiş ve Amid şehri onu büyülemiştir. İyaz Bin Ğanm, ordusu ile Amid önlerine gelmiş ve şehri kuşatmaya başlamıştır.

Şehrin kuşatılması sırasında ordu kumandanı İyaz b. Ğanm Babu't-Tell'i (Mardin Kapı), Said Bin Zeyd'in Babu'r Rum'u (Urfa Kapı), Muaz b. Cebel'in Babu'l-Cebel'i (Dağ Kapı) ve Halid Bin Velid de Babu'l-Ma (Yenikapı)'yı tutmuştur. Müslümanlar, şehrin sulh ile kendilerine teslim edilmesini istemişlerdir. Ancak, girişimlerden sonuç alınamamış, iki tarafta zaman kazanmaya, askerilerine moral ve cesaret vermeye çalışmıştır. Şehrin Bizans valisi, Müslüman askerlerin şehri dört taraftan sardığını, Ashab-ı Resul'un şehri kuşattığını görünce, kiliseye giderek devletin ileri gelenleriyle toplanmış ve onlara şu konuşmayı yapmıştır: "Araplar yurdumuza girdiler, şehrimizin önünde karargâh kurdular, bunlar şehrimizi almaya tamah etmişler. Siz iyi biliyorsunuz ki, bu şehir Diyar-ı Bekr bölgesinin kilididir. Onu ele geçiren, bütün bölgeyi almış olur ve İsa Mesih'in hakimiyeti son bulmuş olur, Onun dini bu ülkede desteksiz kalır. Bizans'a bağlı kral ve prensler, Hristiyanlığın yüce şahsiyetleri ve bütün Hristiyan evlatları bize bakıyor, bizim ne yapacağımızı gözlüyorlar. Siz geçmişten biliyorsunuz ki bunlar burada yüz sene de kalsalar şehrinizi alamazlar. Dininiz uğruna bunlarla savaşınız."

Buna karşılık İslam ordusu başkumandanı İyaz Bin Ğanm de Amid'deki yönetimin kendileriyle savaşma kararını öğrenince askerlerine şu konuşmayı yapmıştır: "Biliniz ki bu şehir çok iyi bir korumaya sahiptir. Burası Diyar-ı Bekr'in gözüdür. Allah buranın fethini bize nasip ettiğinde Müslümanlar bütün bölgeye hâkim olacaklardır.

İyaz, bundan sonra ne yapılması gerektiği konusunda, yakın çevresindekilere görüşlerini sormuş, bunun üzerine Halid Bin Velid şunları söylemiştir: Şunu biliniz ki biz maddi güç ve sayımızın çokluğu ile değil, belki Allah'ın yardımı ve Hz. Peygamberin bereketi sayesinde bir yere hâkim oluyoruz. Nitekim peygamberimizin bu konuda bize vaadi vardır. Allah'ın dediği olur. Eğer bunlar şehrin dışında bir yerde savaşmak isterlerse bu bizim işimizi kolaylaştırır. Fakat biraz sabredelim. Sabrın sonu zaferdir. Belki beklenmedik bir gelişme olur. Bu kadına bir mektup yaz. Onu önce korkut, sonra da güzel vaatlerde bulun, umut ver. Umarız ki Allah yardım eder ve onu imana getirir.



Amid'in Bizans valisi, şehrin kendilerine teslim edilmesi için Müslümanların yaptığı çağrı üzerine askerlerini toplamış ve onlara şu konuşmayı yapmıştır: "Bu Araplar'a teslim olursak Bizans ülkesini doğudan batıya kadar küçük düşürmüş oluruz. Kuşatma daha bir sene bile sürmeden şehrinizi Araplara nasıl teslim edersiniz. Üstelik şehriniz en iyi korunan yerlerden biridir. Burada ihtiyaç duyduğunuz her şey var. Diyar-ı Bekr çevresindeki kral ve prensler bana mektup göndererek "şehri teslim etme" dediler. Zaferimiz için askerleriyle yardıma geleceklerini ve bizi Araplardan kurtaracaklarını vaadettiler.

Müslüman ordusunun kuşatması 5 ay sürmüş ve bu süre içinde yürütülen diplomatik faaliyetler sonuçsuz kalmıştır. Amid'in fethinin son aşaması ise şu şekilde olmuştur:

Müslümanlar Amid önlerinde 5 ay kaldılar. Halid, her gün askerleriyle şehri çevreleyen surların etrafını dolaşıyordu, ancak bir çıkar yol bulamıyordu. Nihayet dışarıdan içkaleye çıkan bir tünel keşfedildi. Bunu öğrenen Halid askerlerine hitaben "Ben bu tünelden şehre girmeye karar verdim. Sizden canlarını Allah'a ve resulüne feda etmeye hazır yüz adam istiyorum", dedi ve onların maneviyatını artıran sözler söyledi. Askerlerinin arasından yüz kişi seçti ve onlardan savaşmaya hazır olmalarını istedi. Tünel dar olduğu için, ancak 30 kadar sahabe şehrin içkale kısmına girebildi. Ardından kaleden açılan kapıyı kırarak şehre girmeyi başardılar. Meydana gelen çarpışmalarda Müslümanlar üstünlüğü sağladılar. Şehrin valisi yenilgiyi görüp, daha önceden kaçmış, halk ise feryad ü figan ediyordu.

Şehre giren İyaz, halkın meydanda toplanmasını emretti. Verilen emir üzerine silahlarını şehir meydanında onun önüne attılar. İyaz toplanan halka şu konuşmayı yaptı: Allah size karşı bize zafer ihsan etti. Sizden kim ki Müslüman olursa malını, mülkünü ona bırakırız, kim de bunu kabul etmezse ona dilediğimizi yaparız."



Halkın yaşlıları ve büyükleri ise şöyle dediler: "Allah size güzel sabrınız, iyi kalpliliğiniz, adaletiniz, insaflı olmanız ve iyi muameleniz sayesinde zafer nasip etti. Şu anda biz sizin merhametinize kalmışız, bize kıyamet gününde sizi mükâfata nail edecek bir muamele ile davranınız."

Iyaz'ın "Allah affedicidir, bağışlamayı sever, biz de sizi affettik demesi üzerine şehir halkı "Mademki bizi affettin biz de senin dinine giriyoruz" demiş ve çoğu İslam dinini kabul etmiştir. Iyaz, Müslüman olmayanlara da ertesi yıldan başlamak üzere cizye uygulaması getirildiğini söylemiş ve silahlarını toplatmıştır. Müslümanlarla şehirdeki Bizans kuvvetleri arasında ufak çaplı çatışmalar yaşansa da sonuç olarak Iyaz Amid'i sulh yoluyla ve Ruha (Urfa) Barış Antlaşması hükümlerine göre fethetmiştir. Amid'i fethettikten sonra Iyaz, etrafta bulunan kaleleri fethetmiştir.

Tüm bunları neden anlattık. Çünkü tarihi boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapan Diyarbakır'ın İslam hâkimiyetine girmesi, Hz. Ömer devrinde gerçekleşmiştir. Aralarında bine yakın sahabenin bulunduğu sekiz bin kişilik ordusuyla Diyarbakır önüne gelen kumandan Iyaz Bin Cnâm'ın gayretleri sonunda uzun uğraşlardan sonra kale fethedilmiştir. Diyarbakır'ın alınmasına kale surlarında gizli bir yol keşfederek şehre giren meşhur sahabe Halid Bin Velid'in de büyük katkıları olmuştur. Çarpışmalar esnasında yirmi dört sahabe ile birlikte oğlu Hz. Süleyman da şehit düşmüştür. Diyarbakır'ın kutlu misafirleri olan bu sahabeler, bugün Hz. Süleyman Camii avlusundaki şehitlikte yatmaktadırlar. Bu sebeple Diyarbakır şehri inanç turizmi açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Anadolu topraklarında sahabelerin izlerini görmek isteyenler, Diyarbakır'a gelerek bu kutsal mekânları ziyaret edebilirler.





ARICILIĞIN TARİHÇESİ

Ziraat Mühendisi Elif TUZLU YALÇIN

(Diyarbakır Tarım ve Orman İl Müdürlüğü-Hayvan Sağlığı ve Yetiştiriciliği Şube Müdürlüğü)

Arıcılığın tarihi de insanlığın tarihi kadar eskilere dayanmaktadır. M.Ö.7000 yıllarına ait mağaralara çizilen resimler çok eski tarihlere ait arı fosilleri vb. çeşitli tarihi buluntular bu görüşü doğrulamaktadır. Tarihi gelişim içerisinde taş devrinden itibaren önce mantar ve ağaç kütükleri sonra toprak ve kilden yapılmış küpler vb. çeşitli araçlar kovan olarak kullanılmış ve zamanla modern kovanlar geliştirilmiştir. İlk kovan büyük bir olasılıkla taş devrine aittir ve insanlar ağaç kovuğunda buldukları bir arı kolonisini ağaç yuvasıyla birlikte keserek elde etmişlerdir. Halen ilkel kovanlar kullanılmaktadır.

Arıcılık günümüzde önem verilen bir hayvancılık dalıdır. Dünya'da bazı ülkelerde geleneksel bir uğraş, bazı ülkelerde kırsal geliri arttırıcı bir araç, bazı ülkelerde ise ağırlıklı olarak bitkisel üretimde tozlaşmada kullanılmak amacıyla yapılmaktadır. Türkiye coğrafyası, doğal kaynakları, iklim ve bitki örtüsü bakımından arıcılığa son derece elverişli, zengin kaynaklara sahip olup, bitki türleri açısından önemli gen merkezlerindendir. Arıcılık, Anadolu insanının kültüründe yer edinmiş geleneksel bir tarımsal faaliyettir. Türkiye'de arıcılık çok eski yıllardan beri geleneksel olarak yapılmaktadır. Ülkemiz bitki florasının genişliği, çiçeklenme zamanının hemen hemen bütün bir yıl devam etmesi, kovan yapımında kullanılacak ağaç sorunuyla karşılaşılması gibi olumlu

şartlara; yeterli iş gücünün varlığı, toprağa bağlılığın olmaması ve büyük yatırımlar gerektirmemesi gibi faktörler de eklenince arıcılık önemli bir gelir kapısı halini almıştır. Gelişen arıcılık sektörü zamanla ticari gelir kapısı halini alınca arılarda görülen belli başlı hastalık ve zararlılar da önem kazanmış, bunlarla mücadele yöntemleri araştırılıp tedavi yöntemleri bulunmuştur.

Arıcılık denildiğinde ilk akla gelen ürün baldır. Ancak son yıllarda arı sütü, polen ve propolis başta olmak üzere öteki arı ürünleri ile yapılan bilimsel çalışmaların da katkılarıyla dikkatler bu ürünlere de yönelmiştir. Binlerce yıldır gizemini koruyarak günümüze gelen bal temel besin maddesi ve enerji kaynağı olarak kullanılmasının yanı sıra insan sağlığı bakımından da önem taşımakta ve çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılmaktadır. Balın koruyucu etkisi antioksidan ve antibakteriyel özelliğinden kaynaklanmaktadır.

Balın antioksidan aktivitesinden sorumlu temel bileşikler flavanoidler (krisin, pinosembirin, kuersetin, galangin, kampferol, hesperetin, mirsetin), fenolik asitler (kafeik, kumarik, ellagik, ferulik, klorojenik), askorbik asit, katalaz, peroksidaz, karetenoidler ve Maillard'dır. Balın antibakteriyel etkisi balın yüksek osmomolaritesine ilaveten düşük pH'ya sahip olması, içerdiği hidrojen peroksit, glukoz oksidaz enzimi, bal arılarının hipofarengeal salgıları, çiçek polenlerinden kaynaklanan katalaz aktivitesi,

nektardan kaynaklanan katalaz aktivitesi ve propolis ile onun fenolik derivatlarından kaynaklanmaktadır. (N.Çakıcı, N. Yassıhüyük, 2013)

Diyarbakır'da Arıcılık

Diyarbakır kırsalları zengin arıcılık alanlarına sahiptir. Dağlık kesimlerdeki doğal flora kaynakları zenginliğinin ortaya çıkması ile zamanla arı yetiştiricileri kolonilerini ikışlatmak, geliştirmek ve üretim yapmak amacıyla yoğun arıcılık faaliyeti göstermeye başlamışlardır. Diyarbakır'da sert bir kara iklimi egemendir.

Yazları çok sıcak geçer. Ama kış soğukları Doğu Anadolu'nda olduğu kadar şiddetli değildir. Doğal bitki örtüsünü, genellikle otsu bitkilerin ağır bastığı bozkır bitkileri oluşturur. Bunlar ilkbaharda kısa bir süre içinde yeşerip çiçeklenir, ama yağışların kesilmesiyle yaz başında kururlar. Çevredeki dağlar, yer yer meşe ormanlarıyla kaplıdır.

Diyarbakır Balı Bitkileri

Mayıs ayı itibarıyla üçgül, sarıdiken, geven, hasır otu (sütlegən), pamuk, ayçiçeği ve az miktarda tutsu otu yetişir.



Modern arıcılıkta arıların flora durumuna göre bir yerden başka bir bölgeye nakledilmesi iyi verim alabilmek için gereklidir. Arıcılar, bitkilerin çiçeklenme dönemine göre yaz aylarında Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da yer değiştirerek bu faaliyetlerini tamamlamaktadırlar. İlimize mayıs ayı itibarıyla gezgin arıcılar genel olarak Hatay, Adana, Mersin, Ordu, Bingöl, Bitlis, Muş, Van, Şanlıurfa, Sivas, Kars ve Erzincan illerinden gelmektedirler. İlimizden ise Temmuz ayı sonu itibarıyla arıcılarımız Doğu illeri (Elazığ, Bingöl, Van, Muş, Kars ve Bitlis) yaylarında konaklamaktadır.

2019 Yılı TÜİK verilerine göre Diyarbakır'da arıcılık yapan işletme sayısı 600 adet, eski tip kovan sayısı 2.300 adet, yeni tip kovan sayısı 107.324 adet, toplam kovan sayısı 109.624 adet, bal üretimi 1.365 ton ve bal mumu üretimi 31 ton olarak güncellenmiştir.

TÜİK verilerine göre Güneydoğu Anadolu Bölgesinde üretilen 6.144 ton balın 1.365 tonu Diyarbakır İline aittir. Diyarbakır Güneydoğu Anadolu Bölgesinde bal üretimi açısından Şanlıurfa'dan sonra ikinci sırada ve balmumu üretimi açısından üçüncü sırada yer almaktadır.

Ülkemizde bal üretiminde 17. sırada yer almaktadır. Diyarbakır'da Kayapınar İlçesi 530.424 ton ile en çok bal üretimine sahipken Bismil İlçesi 6.660 ton ile en son sırada yer almaktadır. Bağlar ilçesi 356.686 ton ile ikinci sırada, Çüngüş 157.194 ton ile üçüncü sırada yer almaktadır.

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ilimizde arıcılık alanında faaliyet gösteren üreticilere 2018 yılı için 1.104.630.00 TL Arıcılık ve Bal Desteklemesi, 15.015.00 TL Damızlık/Ana Arı Desteklemesi ve 143.347.80 TL Arıcılık Hibe Desteklemesi ödemesi, 2019 Yılı için 1.634.715.00 TL Arıcılık ve Bal Desteklemesi ödemesi gerçekleştirilmiştir. İl Tarım ve Orman Müdürlüğümüz ile İl Milli Eğitim Müdürlüğü'nün ortak katkılarıyla Arı Yetiştiriciliği Eğitim Kursları düzenlenmektedir. Arı yetiştiriciliğiyle ilgili verilen bu eğitim kursu, hem Diyarbakır'a hem de bölgedeki arı yetiştiriciliğine katkıda bulunarak, bölge arıcılığının gelişmesine önemli oranda katkı sağlamaktadır. 2019 Yılında düzenlemiş olduğumuz 4 adet eğitim kurslarında 64 kursiyerimize ve 2020 yılında düzenlemiş olduğumuz eğitim kursunda 14 kursiyerimize sertifika verilmiştir. Eğitim çalışmalarımız devam etmektedir.





KÖYLERİMİZ OYUKLU

Söyleşi : Sultan TEKİN
Fotoğraf : Boran SENCER

Diyarbakır'ın Lice ilçesine bağlı Oyuklu köyüne sizler için konuk olduk. Bizim için ilçesinin muhteşem doğasında kendine münhasır bu köyü seçen Lice Tarım ve Orman İlçe Müdürü Ertan BAYRAM ile personeli ve Oyuklu sakinlerinden Pınar TUMAÇ bize eşlik etti. Güzel manzaralar izleyerek geçen yolculuğumuzun ardından bize kucak açan Muhtarımız İbrahim SAVAŞ'tan bu nadide köyü dinleyerek başlayalım söyleşimize.

Muhtarım neler yapıyorsunuz, hayatınız nasıl geçiyor?

Köydeyiz muhtarlıkla uğraşıyoruz. Çiftçiyiz. Köy işleriyle uğraşıyoruz. Üç dönemdir muhtarım.

Demek ki köylü sizi çok sevmiş. (Gülüşmeler) Muhtarımız gayet mütevazı bir tonda; demek ki bu görevi bize bıraktılar diyor ve bu güzel köyümüzü tanıtmaya başlıyor.

Tarım ürünleri olarak buğday, arpa ekiliyor. Herkesin kuyusu var, kendine yetecek kadar bahçesi var. Suyumuz az olduğu için ticari amaçlı üretim yapamıyoruz. Biber, patlıcan, domates, yetiştiriliyor. Hayvancılıkta daha çok inek besleniyor ama sayısı az olsa da koyunla keçi de besleniyor. Köyümüzde market var. Sekiz yıllık bölge okulu var. Çevre köylerden de öğrenciler geliyor. 1300 -2000 arasında nüfusumuz değişiyor. Yazın gelip kışın gidenler olduğu için. 220 haneden oluşuyor, Lice'nin en büyük köyüdür bizim köyümüz.

Köyümüzde okuma oranı oldukça yüksektir. Anestezi uzmanı, inşaat mühendisi, ziraat mühendisi, doktor, öğretmen, hemşir gibi pek çok meslek gurubundan insanımız var. Benim kardeşim inşaat mühendisi, ben de kamu yönetimi okuyorum.

**Muhtarımız konuşurken bahçedeki horoz uzun uzun ötüyor.
Horoz da okuma çabanızı takdir ediyor.**



(Gülüşmeler) Köy için hangi çalışmalar yaptınız?

Stabilize yol yaptık, Hazro-Lice arasında kalan köy yolumuzu asfalt yaptık. Köyümüzün sokaklarını kilitli taşla döşedik. Ziyaretimizin ve okulumuzun önüne parke taşı döşedik. Köyden dağa çıkıp su çıkarmak amacıyla 7 km yol yaptık. Sulama için sondaj çalışması yaptık. Kanalizasyon çalışmalarını yaptık. Sondaj çalışmasını bitirince yenilerini açmayı planlıyoruz.

Köyümüzde 100 kadın halı kursundan faydalaniyor. Köyün gençlerinin kurduğu SEDER Derneği sayesinde kendi alanlarından uzmanlar gelip köy halkına eğitimler veriyorlar. 15 Temmuz Güvenlik Korucuları Gençlik ve Spor Federasyonu Derneğini açtık. Pandemiden sonra faaliyetlere başlayacağız.

Köyümüz; dayanışmanın, yardımlaşmanın birlik ve beraberliğin olduğu bir köy. Köyümüzün ziyareti var, Türkiye'nin her yerinden ziyaretçi geliyor buraya. Gelip dua ediyorlar, duaları da kabul oluyor iyi niyetle gelenin. Kurban kesenler, mevlit verenler yas evinde yapar bunları. Kurban bayramında da bütün köy yas evine gidip keseriz kurbanımızı. Adak kurbanımız olduğunda da gidip ziyarette kesiyoruz, duamızı ediyoruz. Yağmur duasını da ziyarette yapıyoruz.

Düğünlerimiz de imce usulü yapılır. Bir ev yapıldığında da yardıma gidiyoruz. Bu konuda sıkıntımız yok çok şükür.

Köyümüzle ilgili genel bilgeleri aldıktan sonra yanımızda oturup sohbetimize kulak veren köyümüzün büyüklerinden Alaaddin ŞANLI amcamızla da muhabbet etmek istiyoruz, kendisi de bu isteğimizi geri çevirmiyor. Kendisini tanıyarak başlıyoruz.

Köydeyiz, köy işleriyle uğraşıyoruz, ben hayvancılık yapıyorum. Tarımla uğraşıyoruz. Buğday, arpa yetiştiriyoruz. İnek, koyun, keçi besliyoruz. Dört tane çocuğum var. Şimdi ikisi başka yerlerdeler. Biri Uşak'ta komiser, biri jandarma astsubay.

Günleriniz nasıl geçiyor?

Tarlaya gidiyorum. Çok şükür hala çalışacak gücüm var. Eve gelince de dinleniyorum televizyon izliyorum.

Bu güzel köyü bir de sizden dinleyelim Alaaddin amca?

Bizim köyümüzde yardımlaşma var. Diyelim bir iş yapıyorsun, bir kuyu kazıyorsun ya da bir ev yapıyorsun köylüler parasız gelip yardım ediyor. Diğer köylüler parayla işçi tutuyor, bizim köy bu konuda diğer köylere benzemiyor. Bizim köylüler çok yardım ediyor birbirlerine.

Gençlere neler söylersiniz görüp geçirmiş bir büyüğümüz olarak?

Allaha şükür bizim köyün gençleri kötülüklerden uzaktırlar. İçki yok, hırsızlık yok, yalnız kahveye giderler. Kahvede sohbet ederler, muhabbet ederler.

Dünden bu güne köyünüz nasıl değişti?

Eskiden köylümüzün maddi durumu iyi değildi. Dışarıya çalışmaya gidiliyordu. Isparta'ya İzmir'e Aydın'a çalışmaya giderlerdi. Şimdi gençlerimizin bir kısmı okudu, iş güç sahibi oldu, parasızlık eskisi kadar yok.

Siz de gider miydiniz gençliğinizde gurbete çalışmaya?

Isparta'ya gidiyordum. İnşaat işlerinde çalışıyordum. 1988- 1991 arasında İzmir'e gidiyordum, taş duvar ustasıydım, taş duvar örüyordum.

Muhtarımızdan köyümüzün bir ziyareti olduğunu öğrenince biz de bir ziyaret gerçekleştiriyor, ziyaretin bakıcısı Hüseyin amcadan ziyaret hakkında bilgiler alıyoruz.

Bu ziyarette yatanlar peygamberimizin birinci Halifesi Hz. Ebubekir soyundan geliyorlar. İki kişi iç kısımda, iki kişi dış kısımda yatıyor. İçerdekiler amcadır, diğerleri yeğenleridir.

Ben de ziyaretin görevlisiyim, buranın bakım işlerini yapıyorum. Mesela bir tamirat gerekti; ustaları çağırdım, bugün onu yapıyoruz. Bahçesine bakıyorum, temizliğini yapıyorum. Her akşam buraları yıkarım, tertemiz olur, bu kısma çıkanlar girişte ayakkabılarını çıkarıp buraya öyle çıkar. Burası 1200 senedir var. Burada yatan şeyh Muhammet'tir, küçük kardeşi Şeyh Abdulaziz'dir. Şeyh Muhammed İslam'ı yaymak için bu köye geliyor. Burada yaşayıp vefat ediyor.

Buraya hastası olan, çocuk sahibi olmak isteyen bir dileğine kavuşmak isteyen gelip dua ediyor.

Geleneksel hale gelen köyümüzden bir kadınla konuşma isteğimizi muhtarımıza söylediğimizde bizi hayvancılık yapan çalışkanlığıyla nam salmış Yıldız DEMİR'e yönlendiriyor, biz de büyük bir merak ve heyecanla Yıldız Hanım'ın kapısını çalıyoruz.

Günlük hayatınız nasıl geçiyor?

Günlük hayatım çok yoğun geçiyor. Benim için saatler, dakikalar bile çok değerli. Çünkü hayvan bakıyorum, köyün sorunları ile ilgileniyorum. Su sıkıntımız çok. Dün iki kere kepçe çalıştırdık mesela; hayvanlara su bulmak için. Ben hayvanları çok seviyorum. Hayvanların sorunlarının gerçekten de çok çok olduğunu gördüm ve onlar için uğraşıyorum. Yedi yıldır hayvancılık yapıyorum. Daha önce Çanakkale'deydim. Orada da çiftçilik yapıyordum. Domates yetiştiriciliği ile uğraşıyordum. Ünlü bir salça markasıyla beş yıl çalıştım. Buraya dönünce iki yıl domates yetiştiriciliği yaptık ama baktık hayvancılık daha iyi oluyor burada hayvancılığa başladık biz de. Özellikle eşim Diyarbakır'da çalışmaya başlayınca domates üretimi, yalnız çok zor oluyordu, yalnız başıma yapabileceğim hayvancılıktı, ben de onu yaptım.

Hayvancılığı seviyorsunuz ve hayvanlara özel bir ilgi gösteriyorsunuz, ne güzel...

Evet. Yaptığınız işi severseniz karşılığını alırsınız. Birini hayvanların başına bırakırsan sadece bekçilik yapar ama ben onun sorununu da görmek istiyorum, sorunlarını da çözmek istiyorum.

Kaç hayvana bakıyorsunuz?

Şuanda 100 tane keçi 35 beş tane inek ve 10 tane dana var onlara bakıyorum. Gece gündüz dışardadır benim hayvanlarım.

Tabi bir de evin işleri var, bu yoğunlukta onları nasıl yapıyorsunuz?

Ev işleriyle de ilgileniyorum. Eşimi de ne zaman boş bulsam işe gönderiyorum; o hayvanlara bakarken ben de evin işini yapıyorum. Gelen misafir de üç dakikadan sonra ev sahibidir. İster İstanbul'dan gelsin ister Çanakkale'den gelsin. Pınar öz yeğenim gibidir çok seviyorum. (Lice İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü personeli Pınar TUMAÇ'ı göstererek) Annesi arada geliyor, iki üç dakika oturuyoruz sonra; Hatice hadi kalk işe başlayalım diyorum. (gülüşmeler) ben işçiyim, ben duramam. Beraber işleri bitirelim



ki beraber çay içelim. Ben böyle bir insanım. Hayvancılık burada çok güzel yapılır ama su sıkıntımız var. Bu ilkbaharda tepeye kadar kepçeyle göller açtık; ne yazık ki yağmur yağmadığı için göllerimiz dolmadı, dolsaydı o kadar çok sıkıntı yaşamayacaktık ama hayırlısıyla, inşallah seneye dolacak. Gerçi çiftçinin karnını kesmişler bir dahaki seneye kırk tane çıkmış. (gülüşmeler) İnşallah bizimki öyle olmayacak seneye artık; nasip. Elbirliği ile herkes taşın altına elini koydu, kimin cebinden ne çıkarsa, o şekilde köyümüzü suya kavuşturacağız inşallah.

Köyün sorunlarına karşı duyarlısınız, peki nelerle ilgileniyorsunuz?

Bir öğrenciden yaşlıya kadar kimin sıkıntısı olursa elimizden geldikçe yetiştirmeye çalışıyoruz. Birinin bir derdi olduğunda elimizden geldiğince onunla konuşup rahatlatmaya çalışıyoruz. Yapabileceğimiz bir şey varsa yapıyoruz, elimizden gelen konuşmaksa konuşuyoruz.

Sizin köyde düğünler nasıl yapılır?

Bizim köyde düğünler genellikle mahalle düğünü olur. Bütün köy davet edilir. Düğünlerimiz yemekli olur, ya dana kesilir ya beş altı tane keçi kesilir, nohut ya da fasulye yapılır pilavın yanına, çorba yapılır. Üç gün boyunca düğünlerde yemek verilir.

Kızlara çeyiz hazırlanır mı?

Hazırlanıyor ama eskiden çok şey yapılmazdı şimdi daha çok şey yapılıyor. Artık ellerine para geçtikçe yapmaya çalışıyorlar. Yazma, lif, patik, tarzı şeyler yapılır daha çok. Gelinler damat tarafına seccade, havlu, kıyafet, erkeklere pantolon, gömlek kadınlara lif, patik, yazma verirler.

Siz çok aktif bir kadınsınız kadınlara neler önerirsiniz?

Ben kadınlara neler söylerim; herkes çocuğuyla ilgilen sin, herkes üzerine düşeni yapsın, çalışsın, köyündeyse sebze yetiştirs in, hayvan besles in, tarlasında, bağında, bahçesinde olsun. Şehirdeyse de çalışsın kimseye muhtaç olmasın.



Lice Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğünde bizi karşılayarak ağırlayan ve Oyuklu köyüne giderken yalnız bırakmayan Lice Tarım ve Orman İlçe Müdürü Ertan BAYRAM'a da ses kayıt cihazımızı yöneltiyor ve kendisini tanıyarak başlıyoruz.

Öncelikle hoş geldiniz. Biryıldır ilçe müdürlüğüne vekâleten bakıyorum. Dokuz yıldır ilçe müdürlüğünde çalışıyorum. İlçenin tarım ve hayvancılıkla ilgili sorunlarını çözmek için elimizden geleni yapıyoruz.

Sayın Müdürüm ilçemizin bir köyünü dergimizde ele alalım dediğimizde siz bu köyü seçtiniz; neden bu köy?

İmece usulüyle çalışmaları, birlik ve beraberliğin olması, köyün en küçüğünden en büyüğüne kadar gerek tarımla ilgili konular olsun gerek köyle ilgili olsun her konuda birlikte sorunları çözmeleri nedeniyle bu köyün tüm köylere örnek olmasını, böyle bir köyden herkesin haberdar olmasını istiyoruz.

Müdürüm Lice'nin tarımsal potansiyelini değerlendirir misiniz?

İlçemizin yaklaşık olarak 1 milyon dekar arazisi bulunuyor. Bunun 580 bin dekarı hazine arazisi, 250 bin dekar alanımız ekili dikili alan. En çok ekili alanımız buğday ve arpadan oluşuyor. Mercimek ve nohut bunları takip ediyor. İlçemizdeki ekim alanı az. İlçemizin en önemli sorunlarından biri de kurak bir iklime sahip olması. Bu nedenle hububat alanlarında daha çok ürün yetiştiriliyor. Tütün de sulak bölgelerimizde fazlaca yetiştiriliyor. Bilindiği gibi Lice'nin kendine has özel bir domatesi olan Lice domatesi de yetiştirilen ürünler arasında. Kendine has kokusu, aroması var ve yöre halkı tarafından tercih edilen bir domates türü. Daha önceki röportajlarınızın birinde onunla ilgili çalışma yapmıştık. Lice ilçesinin iklimi meyvecilik için oldukça uygun. Gerek sert kabuklular olsun gerek yumuşak çekirdekli olsun hepsinin yetiştirilmesi için uygun bir iklim. Biz ilçe müdürlüğü olarak su sorununu çözmeye yönelik çalışmalar yapıyoruz. Hayvancılık da diğer geçim kaynaklarından biri. Yaklaşık 42 bin tane büyükbaş ve 42 bin tane de küçükbaş olmak üzere 84 bin civarında bir hayvan varlığına sahip ilçemiz. Küçükbaşlarda keçi büyükbaşlarda ise inek yetiştiriciliği yaygın olarak yapıyor.

Verdiğiniz bilgiler için, bizi bu güzide köyümüze getirdiğiniz ve bize eşlik ettiğiniz için çok teşekkür ediyoruz.

Bu yolculukta bize eşlik eden Lice Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü'nün çiçeği burnunda personeli Pınar TUMAÇ ise söyleşimizin son konuğu oluyor.

Ben Lice Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü personeliyim. Muhasebe biriminde çalışıyorum. Oyuklu'da doğdum büyüdüm. Ailemin tek çocuğuyum. Ailemle birlikte Lice'de yaşıyorum. Lise mezunu olarak atandım. Üniversite okumayı düşünüyorum.

Hangi bölümü okumak istiyorsun?

Ziraat mühendisliğini okumak istiyorum. Müdür Bey ziraat mühendisliğini bilhassa öneriyorlar; ben de bulunduğum kuruma ve üreticilerimize daha faydalı olacağıma inanarak okumak istiyorum ziraat mühendisliğini.

Oyuklu doğduğum köy dedin, bu köy senin için ne anlam ifade ediyor?

Burası benim doğduğum büyüdüğüm yer, vatanım memleketim, ailemin doğduğu, büyüdüğü yer. Biz ailecek buralıyız. Annem, babam, dedem, bütün sülalem buralı. Biz burada doğduk, büyüdük,





o yüzden yeri ayırır bende. Bir dönem İstanbul'da da yaşadık. Sonuç olarak nereye gidersek gidelim buraya döndük biz.

Hiç bir yer memleket gibi olmuyor diyorsun :-)

Memleket gibisi yok gerçekten.

Taşıyla toprağıyla, muhteşem doğası ve misafirperver insanlarıyla bir köyümüzü daha sıcak anılarla geride bırakırken ses kayıt cihazımıza değerli duygu ve düşüncelerini aktaran muhtarımız İbrahim SAVAŞ'a, köyümüzün büyüğü Alaaddin ŞANLI amcamıza, ziyaretin bakıcısı Hüseyin amcamıza, köyümüzün çalışkan kadını Yıldız DEMİR'e, Lice Tarım ve Orman İlçe Müdürü Ertan BAYRAM'a ve personeli Pınar TUMAÇ'a teşekkürlerimizi sunuyoruz.



DIYARBAKIR İLİNDE YETİŞTİRİCİLİĞİ YAPILAN YÖRESEL ÜZÜM ÇEŞİTLERİ

Dilek DEĞİRMENCI KARATAŞ

Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü

Ülkemiz 2020 yılı TÜİK verilerine göre 405.439 ha bağ alanına sahip olup 4.208.908 ton üzüm üretimi yapmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi; Ege ve Akdeniz Bölgelerinden sonra üçüncü sırada yer almaktadır. Bölgenin bağcılık yönünden en önemli illerinden birisi Diyarbakır'dır. Diyarbakır İli, bağcılık potansiyeli bakımından ülkemiz illeri içerisinde yedinci sırada yer almaktadır. Diyarbakır ve İlçelerinde, 2020 yılı TÜİK verilerine göre, toplam 144.695 da alanda bağcılık yapılmaktadır. Toplam üzüm üretim miktarı 99.959 tondur. Ekonomisi büyük ölçüde tarıma dayalı olan ve kuru tarımın yaygın olduğu bölge illerinde, tahıllardan sonra bağcılık önem taşımaktadır.

Yöre iklimi, sofralık, kurutmalık, şıralık ve şaraplık üzüm çeşitlerinin yetiştirilmesi için elverişli olduğu gibi en erkenci çeşitlerden en geç olgunlaşanlara kadar her olgunluk kademesindeki çeşitlerin yetiştiriciliğini mümkün kılmaktadır. Günümüze kadar yapılan birçok araştırmada illerin sahip olduğu bağcılık potansiyeli vurgulanmıştır (Kaplan 1994, Kader ve ark. 2003, Özdemir ve Tangolar, 2005, Karataş ve ark. 2007, Özdemir ve Karataş 2008, Karataş ve ark. 2010, Özdemir ve ark. 2010, Değirmenci Karataş ve ark. 2010).

Bölgede bağcılık kültürünün tarih öncesi çağlara dayanması nedeniyle günümüze ulaşan yöresel çeşit zenginliği bulunmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin çeşitli yerlerinden toplanan yöresel çeşitler üzerinde yapılan genetik karakterizasyon çalışmalarından da genotip zenginliğini kanıtlayıcı bulgular elde edilmiştir (Karataş, H. 2005; Karataş ve ark. 2007; Değirmenci Karataş ve ark. 2014). Köklü tarihsel geçmişi ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi oldukça zengin yöresel asma genotipi ve yabani asma (*Vitis vinifera* ssp. *silvestris*) gen kaynaklarına sahiptir (Karataş ve ark. 2007). Diyarbakır İli tüm ilçelerinde bağ alanlarında yapılan incelemeler sonucu toplam 75 adet farklı özelliklerde çok uzun yıllardır bağlarda yetiştiriciliği yapılan yöresel çeşitler tespit edilmiştir (Değirmenci Karataş ve ark. 2015). Söz konusu standart ve yöresel üzüm çeşitlerinin isimleri Tablo 1'de sunulmuştur. Bazı genotiplere ait resimler de Şekil 2'de sunulmuştur.

Türkiye'de üretilen çekirdekli kurutmalık üzümün büyük bir kısmı Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden elde edilmektedir. Bölge illerinden Mardin, Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa ve Diyarbakır en önemli çekirdekli kurutmalık üzüm üreticisi illerdir. Ülkemizin en kaliteli kurutmalık üzüm çeşitlerinden Besni, Dımışkı, Rumi bu bölgede yetiştirilmektedir. Yöresel üzüm çeşitlerinden kurutmalık değeri yüksek olan çeşitler ile birlikte çekirdekli kurutmalık üzüm yetiştiriciliği potansiyeli geliştirilebilir. Ülkemizin kurutmalık standart üzüm çeşitlerinden Tahannebi ve Hatun parmağı Diyarbakır ilinde yetiştirilmektedir. Ülkemizin kaliteli kırmızı şaraplık üzüm çeşitlerinden Boğazkere üzüm çeşidinin yetiştiriciliği ise Diyarbakır ilinin Çermik ve Çüngüş ilçesinde yaygın olarak yapılmaktadır. Diyarbakır ilinde bağcılık açısından ön plana çıkan ilçeler Ergani, Dicle ve Çermik'tir. Ergani ilçesinde bağcılık çok eski tarihlere dayanmaktadır. İlçede yapılan saha çalışmaları sırasında tarih öncesi çağlara ait şarap ve üzüm işleme yerlerine ait bulgular tespit edilmiştir.

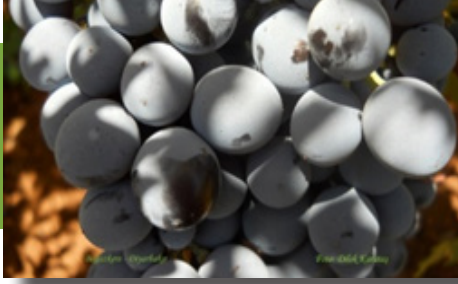


Şekil 1. Ergani ilçesinde şarap üretimine dair tarihi bulgular (Foto: Dilek Değirmenci Karataş)



(Şekil 1). Toplam üzüm üretiminin % 99'unu sofralık üzüm üretimi oluşturmaktadır.

Diyarbakır ilinde yaygın olarak sofralık ve şıralık olarak değerlendirilen "Şire (Sin. Mazrumi)" üzüm çeşidi yetiştirilmektedir. Kurutmalık üzümler ise, kurutularak piyasada toptan ve perakende olarak çiftçiler tarafından satışı yapılmaktadır. Küçük alanda yetiştiriciliği yapılan şaraplık üzümler şarap, pekmez, pestil ve sucuk olarak değerlendirilmektedir. Yöresel olarak değerlendirilen ürünlerin bir kısmı aile ihtiyaçlarını gidermeye yönelik hazırlanırken, bir kısmı da satış amaçlı değerlendirilmektedir. Yörenin hâkim üzüm çeşidi olan, Şire (Sin. Mazrumi) üzümü eylül ayı itibarıyla olgunlaşır. Şire (Sin. Mazrumi) üzüm çeşidi sofralık ve şıralık olarak değerlendirilmektedir. Şire (Sin. Mazrumi) üzümü, aynı zamanda bölgeye özgü yöresel değerlendirme amaçlı (pestil, pekmez, sucuk ve kesme) kullanılmakta ve bu ürünler de piyasada toptan ve perakende olarak pazarlanmaktadır (Şekil 2).



Boğazkere



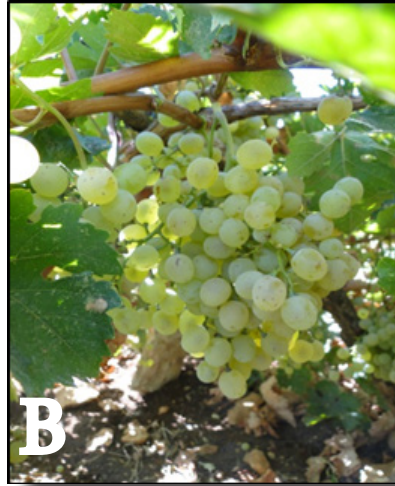
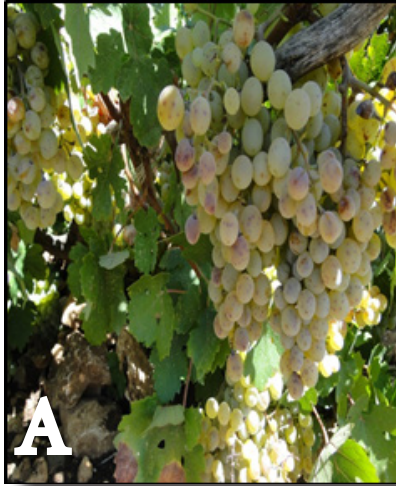
Kırmızı üzüm

	Çeşitler	Tane Rengi	Değerlendirme Şekli	Standart/Yöresel Çeşit
1.	Abdurahi	Beyaz	Sofralık	yöresel
2.	Abderi	Beyaz	Sofralık, Kurutmalık	yöresel
3.	Ağek	Mavi-Siyah	Sofralık, Kurutmalık	yöresel
4.	Amorku	Mavi-Siyah	Sofralık	yöresel
5.	Avkenek	Beyaz	Sofralık	yöresel
6.	Anzeli	Beyaz	Sofralık	yöresel
7.	Asuri	Kırmızı-Siyah	Sofralık	yöresel
8.	Bağılti	Kırmızı-Mor	Kurutmalık	yöresel
9.	Balcani	Koyu kırmızı-Mor	Sofralık	yöresel
10.	Bastığı	Beyaz	Sofalık, Şıralık	yöresel
11.	Batmani	Beyaz	Sofralık	yöresel
12.	Belülük	Koyu kırmızı-Mor	Sofralık, Kurutmalık	yöresel
13.	Beyaz Gıldun	Beyaz	Sofralık	yöresel
14.	Bizdok	Beyaz	Kurutmalık	yöresel
15.	Siyah Bizdok	Siyah	Kurutmalık	yöresel
16.	Boğazkere	Siyah	Şaraplık	standart
17.	Borbore	Siyah	Sofralık	yöresel
18.	Cıson	Beyaz	Sofralık	yöresel
19.	Çevka	Beyaz	Sofralık	yöresel
20.	Çirbet	Beyaz	Sofralık	yöresel
21.	Daye hırbo	Pembe	Sofralık	yöresel
22.	Doğano	Siyah	Sofralık	yöresel
23.	Eşgar	Beyaz	Sofralık, Kurutmalık	yöresel
24.	Erkenisi (siyah)	Siyah	Sofralık	yöresel
25.	Erkenisi (beyaz)	Beyaz	Sofralık	yöresel
26.	Gelin boğan	Beyaz	Sofralık	yöresel
27.	Genç Mehmet	Beyaz	Sofralık	yöresel
28.	Haboy	Beyaz	Sofralık (Lekeli Sarı)	yöresel
29.	Hasani	Beyaz	Sofralık	yöresel
30.	Hatunparmağı (beyaz)	Hırpoki	Sofralık	standart

Tablo 1. Diyarbakır il'inde yaygın olarak üretimde kullanılan standart ve yöresel üzüm çeşitleri



	Çeşitler	Tane Rengi	Değerlendirme Şekli	Standart/Yöresel Çeşit
31.	Hatunparmağı (siyah)	Siyah	Sofralık-Kurutmalık	standart
32.	Hırpoki	Beyaz	Sofralık	yöresel
33.	Iskıcuna	Kırmızı-Mor	Şıralık, Pekmez, Pestil	yöresel
34.	İm (küçük)	Koyu kırmızı-Mor	Şaraplık-Şıralık	yöresel
35.	İm (Büyük)	Koyu kırmızı-Mor	Şıralık	yöresel
36.	Kaferan	Kırmızı-Siyah	Sofralık	yöresel
37.	Karabamma	Siyah	Sofralık	yöresel
38.	Karakurutma	Siyah	Kurutmalık	yöresel
39.	Karem Çeri	Siyah	Sofralık	yöresel
40.	Karik	Mavi-Siyah	Kurutmalık	yöresel
41.	Kırmızı üzüm	Kırmızı	Sofralık	yöresel
42.	Kış üzümü (şitu)	Beyaz	Sofralık	yöresel
43.	Kızıl vanki	Kırmızı	Sofralık	yöresel
44.	Kohar (asitli)	Siyah	Şaraplık	yöresel
45.	Kohar (tatlı)	Siyah	Kurutmalık	yöresel
46.	Loş dalık	Siyah	Sofralık	yöresel
47.	Luvane	Beyaz	Sofralık	yöresel
48.	Mevji	Siyah	Kurutmalık-Sofralık	yöresel
49.	Mikeri	Koyu kırmızı-Mor	Kurutmalık (Siyah)	yöresel
50.	Misavk	Beyaz	Sofralık	yöresel
51.	Morek	Koyu kırmızı-Mor	Sofralık	yöresel
52.	Muhammediye	Beyaz	Sofralık	yöresel
53.	Musabbık	Beyaz	Sofralık	yöresel
54.	Öküzgözü	Siyah	Şaraplık, Şıralık	standart
55.	Perşok	Siyah	Sofralık	yöresel
56.	Rıbyaye	Beyaz	Sofralık	yöresel
57.	Sevik	Beyaz	Pekmez	yöresel
58.	Sinceri	Beyaz	Sofralık	yöresel
59.	Siyah üzüm	Siyah	Sofralık	yöresel
60.	Siyah gıldun	Siyah	Sofralık	yöresel
61.	Siyahi	Siyah	Kurutmalık	yöresel
62.	Şam üzümü (Şamuzli)	Beyaz	Sofralık	yöresel
63.	Şarabi	Siyah	Şaraplık	yöresel
64.	Şarabi	Beyaz	Şaraplık	yöresel
65.	Şekrok	Beyaz	Sofralık	yöresel
66.	Şekeri	Beyaz	Sofralık	yöresel
67.	Şire (Sin. Mazrumi)	Beyaz	Sofralık	yöresel
68.	Tahannebi	Beyaz	Sofralık	standart
69.	Talik	Siyah	Şaraplık ,Pekmek	yöresel
70.	Temmuzi	Beyaz	Sofralık	yöresel
71.	Tusik	Siyah	Sofralık	yöresel
72.	Vanki	Beyaz	Sofralık,Kurutmalık	yöresel
73.	Verdeli	Beyaz	Sofralık-Şıralık	yöresel
74.	Vilki	Kırmızı	Sofralık	yöresel
75.	Zerik	Beyaz	Sofralık	yöresel



Şekil 2. Eğil İlçesinde yetiştirilen yöresel üzüm çeşitleri

(a,b: Şire (Sin. Mazrumi), c: Beyaz gıldun, d: Gırbet, e: Habo (kıvalı), f: Kırmızı üzüm)
(Foto: Dilek Değirmenci Karataş)

REFERANSLAR

- Anonim 2021. Türkiye İstatistik Kurumu Bitkisel Üretim İstatistikleri. <http://www.tuik.gov.tr/> Erişim tarihi: Haziran 2021.
- Değirmenci Karataş, D., Karataş, H., Laucou, V., Sarıkamış, G., Riahi, L., Bacıleri, R., This, P. 2014. Genetic diversity of wild and cultivated grapevine accessions from Southeast Turkey. *Hereditas* 151: 73–80 (2014).
- Değirmenci Karataş, D., Karataş, H., Özdemir, G. 2010. Dünyadaki Gelişmeler Karşısında Türkiye Şarap Sektörünün Değerlendirilmesi. I. Uluslararası Katılımlı Kamu-Üniversite-Sanayi İşbirliği Sempozyumu, Bitkisel Üretim Toplantıları, 24–26.05.2010, 373–386, Diyarbakır.
- Değirmenci Karataş, D., Karataş, H., Özdemir, G. 2015. Diyarbakır İli Bağcılığının Sektörel Durum Analizi. Karacadağ Kalkınma Ajansı proje no: TRC2-14-DFD/0010.109 sayfa.
- Kader, S., Işık, H., Ilgın, C. 2003. Güneydoğu Anadolu Bölgesi iklim verilerine göre yetiştirilebilecek sofralık üzüm çeşitlerinin belirlenmesi. GAP III. Tarım Kongresi, 9-13s., Şanlıurfa.
- Kaplan, N. 1994. Diyarbakır ve Mardin illerinde yetiştirilen üzüm çeşitlerinin ampelografik özelliklerinin saptanması üzerine bir araştırma. Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. Ankara.
- Karataş, H. 2005. Diyarbakır ili asma gen potansiyelinin RAPD (Random Amplified Polymorphic DNA) tekniği ile moleküler analizi. Doktora Tezi. (Basılmamış). Ankara Üniversitesi. Fen Bilimleri Enst., Ankara.
- Karataş, H., D. Değirmenci, R. Velasco, S. Vezzulli, C. Bodur, Y.S. Ağaoğlu, 2007. Microsatellite fingerprinting of homonymous grapevine (*Vitis vinifera* L.) varieties in neighboring regions of South-East Turkey *Scientia Horticulturae*, Volume 116, Issue 3, 1 May 2008, Page 342.
- Karataş, H., Değirmenci Karataş, D., Özdemir, G. 2010. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Üzüm Çeşitlerinin Sanayiye Yönelik Değerlendirilme Potansiyeli I. Uluslararası Katılımlı Kamu-Üniversite-Sanayi İşbirliği Sempozyumu, Bitkisel Üretim Toplantıları, 24–26.05.2010, 256–261, Diyarbakır.
- Karataş, H., Değirmenci, D., Velasco, R., Vezzulli, S., Bodur, Ç., Ağaoğlu, Y. S. 2007. Microsatellite fingerprinting of homonymous grapevine (*Vitis vinifera* L.) varieties in neighboring regions of South-East Turkey. *Scientia Horticulturae*. 114/3/164–169.
- Özdemir, G., H. Karataş, 2008. Diyarbakır İli Bağcılığı. Ulusal Bağcılık-Şarap Sempozyumu ve Sergisi. 6–8 Kasım 2008, s. 405–413, Denizli.
- Özdemir, G., Karataş, H., Değirmenci Karataş, D., 2010. Bağcılık Sektörünün Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki Üretim Boyutları. I. Uluslararası Katılımlı Kamu-Üniversite-Sanayi İşbirliği Sempozyumu, Bitkisel Üretim Toplantıları, 381–386, 24–26.05.2010, Diyarbakır.
- Özdemir, G., S. Tangolar, 2005. Diyarbakır ve Adana Koşullarında Yetiştirilen Bazı Sofralık Üzüm Çeşitlerinde Fenolojik Devreler ile Etkili Sıcaklık Toplamı Değerleri ve Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. Türkiye VI. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu. 19–23 Eylül, Cilt 2:446–453. Tekirdağ.



Araştırmacı-Yazar Mehmet MERCAN

"HARAMSU'DAN ATLADIM..."



Nisan sonu ile Mayıs'ın ilk haftası Diyarbakır'da piknik zamanıdır.

ÇIKHARI zamanıdır.

Ve özellikle 5-6 Mayıs günleri Diyarbakır'ın Hıdırellez'idir.

Adına **Cigaret** denir,

CIGARET; Diyarbakır'ın hıdırellezidir.

Eskiden, sur içindeki evlerinde, kışın kasvetli geçen günlerinde bunalan aileler baharın başladığı günlerde haftada bir, 15 günde bir pikniğe çıkarak rahatlar, ferahlar, baharın tadını çıkarırlardı. Bu günlerde pikniklerde ciğer ve et yemek adettendir, hatta şifalı sayılır...

Baharın başlamasıyla ahırlardan çıkarılıp kırlara salınan, yeşil çimenlerle, kokulu çiçeklerle beslenen koyunların, kuzuların, oğlakların, danaların ciğer ve etleri daha bir lezzetli, daha bir sağlıklı olur. Bu yüzden de pikniklerde baş menü ciğer ve ettir...

CIĞER ve **ET** yeme geleneğinin adı zaman içerisinde değişerek **CIGARET**'e dönüşmüştü...

CIGARET günlerinde, insanlar en güzel giysilerini giyer, sur dışına çıkar, kenti çevreleyen bahçelerdeki, Dicle kıyısındaki piknik alanlarına, Kırklar Dağı'na ya da Gazi Köşkü'ne akın ederlerdi...

Kent çevresinde, çeşitli öykülere, efsanelere konu olmuş, şiirlere girmiş ünlü yerler vardı.

Sabahın erken saatlerinde yemek malzemelerini, kap-kacaklarını, minder ve kilimlerini alan aileler güneşin yakıcı sıcaklığı bastırmadan yola koyulur, surların dışındaki piknik alanlarına akın ederlerdi. Kilimlerin serildiği, ağaç altlarındaki gölgeliklerde kadınlar yemek hazırlığı yaparken, erkekler kebab ve mangal işleri ile uğraşır, gençler ise ip atlar, top oynarlardı.

Gazi Köşkü, Cinali, Ben-ü Sen bahçeleri, Kırklar Dağı, Kuşdili, Kavs, Hevsel, Gamgötürmez, Ağulu Dere, Şemsiler, Topal Temo, Göksüğüzel, Şakk-ıl Acuz, Cinobaşı, Kantaralar, Şahbudak, Sarı Kız, Sirincağ Daş en çok gidilen yerlerdi.

Mesire yerlerindeki **Cigaret** şenlikleri genç kızların genç erkeklerin birbirini görüp beğendikleri bir panayıra dönerdi sonuçta.

Oğullarına gelin arayan analar bu günü bekler, gelin adaylarını buradaki genç kızlardan seçmeye çalışırlar. Evlenme çağına gelmiş genç kızlar da bu günde en güzel giysilerini giyer, takar, takıştırır piknik yerlerine öyle giderlerdi.

ÇIKHARI'da asıl eğlence öğleden sonraki saatlerde başlardı. Bu saatlerde çilingir sofralarının etrafında toplanan erkekler sazlı-sözlü eğlenir, halay çekerlerdi.

Bazı aileler beraberlerinde götürdükleri gramofonlarla eğlenirken, gezici davul-zurnacılar, darbukacılar, cümbüşçüler, eğlenceleri şenlendirir, bahşiş toplarlardı...

Kent çevresindeki bağlar, bahçeler, yalnızca gidilip, oturulup, eğlenilen yerler değildi eskiden. Tüm bağlarda, bahçelerde meyve ve sebze yetiştiriciliği yanında çeşitli çiçekler, özellikle de menekşe, gül, lale, nergis yetiştirilirdi. Bahçelerden toplanan mis kokulu menekşeler, güller, nergisler tablalar içinde gezdirilerek küçük desteler halinde satılırdı. Bu çiçekler evlerde saksılarda da yetiştirilirdi. Bu yüzden, özellikle bahar mevsiminde tüm avlular, hatta sokaklar mis gibi kokardı.

Gazi köşkünün "**Yediveren Muhammedi Gülleri**" ünlüydü. Bu güller uzun süre güzelliğini, diriliğini korur,

çevresini kokuya boğardı. Yalnız Gazi Köşkü'nde değil, bağlarda, ayrıca da tüm evlerde, saksı ve bahçelerde yetiştirilen **Muhammedi Gülü** Diyarbakır'ın sembolü gibiydi.

Diyarbakır manilerinde, türkülerinde **GÜL** motifinin bu kadar çok kullanılmış olması bundandır...

ÇIKHARI'da baş menü **Nergizleme**'dir

Nergizleme, haşlanmış yumurta, yeşil soğan ve maydanozla yapılır. Haşlanmış yumurtalar kesme şeker büyüklüğünde, yeşil soğan ve maydanoz ince doğranır. Tümü birbirine karıştırılır, üzerine pul biber ekilir ve servis edilir.

Diyarbakır'da Nergis çiçeğine adını veren **NERGİZLEME**'nin dilden dile dolaşan bir de efsanesi var.

Şöyle anlatılır;

-Çok, çok eski yıllarda, Mardinkapı'daki HEVSEL bahçelerinde çalışan bir grup kadın bahçevan, yani AŞEFÇİ arasında Nergis isminde çok güzel bir kız varmış. Bir gün kadınlara yemek hazırlama sırası ona geldiğinde, haşlanmış yumurtalarla bahçeden topladığı yeşil soğan ve maydanozu doğradıktan sonra birbirine karıştırıp değişik bir yemek yapmış. Bu salata kadınların çok hoşuna gitmiş ve her gün Nergis'e aynı salatadan yaptırmaya başlamışlar. Kadınlar bu salatanın adını da NERGİZLEME koymuşlar. Nergis her gün bu salatadan yapıyor, artıklarını da götürüp bahçenin bir kenarına kuşlar, karıncalar yesin diye döküyormuş. Bir süre sonra, yemek artıklarının döküldüğü yerde çok güzel kokulu, beyazlı sarılı çiçekler üremeye başlamış. Bu çiçeğin adına NERGİZ demişler..."

Diyarbakır folklorunda "Haram sudan atlama" geleneğinin önemli bir yeri vardır. Dilekleri olan kadın ve kızlar 3 hafta üst üste, çarşamba günleri en güzel elbiselerini giyer, Mardinkapı ve Urfakapı arasında, sur dibinde akıp giden Haramsu kanallarının başına akın eder, dualar eşliğinde dileklerini kısık sesle tekrarlayarak kanalların üzerinden bir o yana, bir bu yana atlardı.

Kanalların geçtiği yerler çarşamba günleri panayır yerine dönerdi.

Mardinkapı'daki **Haramsu**, kent içindeki **Sellahana** (Mezbaha)'dan ve yakındaki tabakhanelerden akan kirli sulara, geçtiği sokaklardan bazı kanalların da karışması sonucu oluşan atık suya denirdi. Bu sular **Anzele** ve **Balıkli Havuz**'dan doğar, Sellahane ve tabakhanelerin önünden geçer, Urfakapı'yı boydan boya aşar, **Yedikardeş** burcu yakınından sur dışına çıkardı. Bir bölümü **Ben-u Sen** bahçelerinin sulanmasında kullanılan **Haramsu**'nun diğer bölümü **Keçiburcu** altındaki değirmenleri döndürür, Buradan da **Hevsel**'deki sebze, bahçelerinin sulanmasında kullanılırdı.

Şarkılara, türkülere konu olan **Haramsu**'dan atlama geleneği Diyarbakır folklorunda önemli yer tutar.



Fotoğraf: Albert Gabriel (1932)

Yedikardeş Burcu iç tarafından akıp sur dışına çıkan Haramsu Kanalı



Av.Cemil Değer'in Haramsu türküsü Diyarbakır klasikleri arasındadır.

**Haram sudan atladım,
Mantin fistan topladım.
Muradım olur diye
Her derdine katlandım.**

Haramsudun atlama geleneği yanında, Diyarbakır'da özellikle kadınlar arasında belirli günlerde türbe ziyaretleri geleneği de vardır.

Dilekleri olan kadınlar, kızlar bu kez perşembe günleri bir araya gelir topluca, kent içindeki önemli türbeleri gezerlerdi...

Bu geleneği günümüzde sürdürenler de var.

Yedi perşembe, 7 türbeye giden dilek sahibi kadınlar ve kızlar dua eder, Yasin-i Şerif okutur, adak adar, mum yakar, demir parmaklıklara, türbe çevresindeki ağaçlara çaput bağlarlardı. **Kamışlı, Hançeri Güzel, Sarı Saltuk, Azizler, Sultan Şüca, Yedi Kardeş, Zincirkıran, Denizli, Bab-i Kal, Hindibaba, Gülşeni, Arapşeyh, İnci Arap, Hazreti Süleyman, Havlet Baba, İmam Akil, Mir Hıdır, Üveys El Kareni** en çok gidilen türbe ve makamlardı.

Bazı günler İlçe ve köylerdeki ziyaretlere de gidilir, bir-iki gün kalınırdı.

Kentteki türbelerin bir bölümü yerli erenler olsa da büyük bölümü Diyarbakır'daki medreselerde ders vermeye İran'dan, Hindistan'dan, Afganistan'dan, Türkistan'dan. Mısır'dan ve çeşitli Arap ülkelerinden gelmiş Arap ve Acem bilginlerle Türkmen ve Azeri erenlerdir.

Bitlis yolu üzerindeki büyük İslam ermişi **Üveys-El Kareni**, Ergani'deki **Zülkefil Nebi** makamı, Eğil ilçesindeki peygamber mezar ve makamları, Mardin yolu üzerindeki **Sultan Şeyhmus** ziyareti, Karacadağ'daki Alevi Dedesi **İmam Akil**, Silvan'ın Kemok köyünde, her yıl Mart'ın 16'ında şenlikleri yapılan şehit İslam Kumandanı **Müaz Bin Cabal**, kent merkezindeki Akkoyunlu Aşiret Lideri **Hindi Baba**, Safa Camii haziresinde gömülü İranlı Bilgin **Muslihiddin-i Lari**, Amid'i fetheden komutan Halid Bin Velid'in oğlu **Hazret-i Süleyman ve sahabiler** Türkmen alp erenlerinden Sarı Saltuk, İranlı bilgin şeyh **Aziz Mahmut Urmevi**, Kurşunlu Cami bitişiğindeki **Özdemiroğlu Osman Paşa** Türbesi, Nasuhpaşa (Kot Minare) bitişiğindeki Osmanlı Valisi **Zincirkıran Ali Paşa**'ya ait türbe ve ziyaretler ile Eğil'deki peygamber mezarları en çok gidilen yerlerdir.

Ayrıca hemen tüm camilerin bahçelerinde gömülü, kentin ileri gelenlerinin ya da yöneticilerinin aile mezarları da ziyaret kabul edilir ve bunlara da ziyaret denirdi. Hatta bunların isimleri çocuklara bile verilirdi.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi Arıcılığının Türkiye Arıcılığı İçerisindeki Mevcut Durumu Sorunları ve Çözüm Önerileri

H. Deniz ŞİRELİ -Dicle Üniversitesi Zootekni Bölümü

Giriş

Türkiye Asya ve Avrupa arasındaki coğrafik konumu, doğal kaynakları ve özellikle dünya ballı bitkiler florasının $\frac{3}{4}$ 'ne sahip bir ülke olarak, önemli bir arıcılık merkezi durumundadır (Burucu, 2020).

Arı yetiştiriciliği; iklim ile floraya bağlı olarak yapılabilen, bal arısı kolonilerinin ürettiği bal, polen, propolis, arı sütü, arı zehiri, gibi ürünleri elde etmeye yönelik yürütülen faaliyetler bütünüdür. Bal arılarının hayatlarını devam ettirebilmeleri, başta bal olmak üzere farklı arı ürünlerini üretebilmelerine, floradaki bitki çeşitliliğine ve arıların uygun koşullarda sağlıklı bir şekilde yetiştirilmelerine bağlıdır (Fıratlı ve Genç, 1994).

Arı yetiştiriciliği; arı yetiştiriciliği sonucunda elde edilen arı ürünlerinin insan gıdası olarak önemli olmasının yanı sıra, polinasyon (tozlaşma) sonucunda etkin rol oynayarak bitkisel üretimde de verim artışına katkıda bulunan çok önemli bir tarımsal faaliyettir. Arıcılık faaliyetinin, diğer hayvancılık faaliyetlerine göre daha az sermaye ve işgücü gerektirmesi, arazi varlığı olmadan da gerçekleştirilebilmesi gibi önemli avantajları bulunmaktadır (Çevrimli ve Sakarya, 2018).

Türkiye Arıcılığının Dünyadaki Durumu

Kovan sayısı bakımından, 2018 yılı verilerine göre 13,1 milyon kovan sayısı ile Hindistan dünya toplam kovan miktarında %14,1'lik bir paya sahip olup birinci sırada yer alırken, 9,1 milyon kovan ile %9,8 paya sahip olan Çin ikinci sırada ve 8,1 milyon kovan ile %8,6 paya sahip olan Türkiye ise üçüncü sırada yer almaktadır (TUİK, 2020).

Dünya bal üretiminde 2018 yılı verilerine göre %24,1'lik paya sahip olan Çin, 447 bin ton üretimi ile ilk sırada yer alırken, bal üretiminde %5,8'lik paya sahip Türkiye 108 bin ton ile ikinci, %4,3'lük pay ile Arjantin ise 80 bin ton üretimi ile üçüncü sırada yer almaktadır (TUİK, 2020).

2018 yılında dünyada kovan başına verim yaklaşık olarak 20,1 kg olarak gerçekleşirken, 2018 yılı dünya kovan sayısında lider konumda olan Hindistan'ın kovan başına bal verimi 5,2 kg iken, ikinci sırada yer alan Çin'in bal verimi 49,4 kg ve üçüncü sırada yer alan Türkiye'nin bal verimi ise 13,6 kg olarak gerçekleşmiştir (TUİK, 2020). Ülkelerin bal üretimleri arasındaki verim farklarının bir çok sebebi olmasına karşılık uygulanan modern arı yetiştiricilik yöntemlerinin ve kullanılan modern kovanların bu farkın oluşumunda büyük etkisi mevcuttur. 2018 yılında dünya balmumu üretiminde Hindistan %37,2'lik payı ile birinci sırada, %8,2'lük paya sahip olan Etiyopya ikinci sırada, %7,1'lik üretimi ile Arjantin üçüncü sırada ve %5,7'lik paya sahip Türkiye ise dördüncü sırada yer almaktadır (TUİK, 2020).



GAP Kapsamındaki İllerin Türkiye Arıcılığındaki Durumu

Gap kapsamında bulunan 9 ile ait arıcılık yapan işletme sayısı, eski tip kovan sayısı, yeni tip kovan sayısı ve toplam kovan sayısı, bal üretimi (ton) ve balmumu üretimi (ton) çizelge 1'de verilmiştir. İşletme sayısı en yüksek il 936 işletme ile Adıyaman olurken en az işletmeye sahip il 95 işletme ile Kilis olmuştur. Eski tip kovan sayısı bakımından en fazla eski kovana sahip il 44.751 kovan ile Siirt ili olurken en az eski kovana sahip il 634 kovan ile Mardin ili olmuştur. Yeni tip kovan sayısı bakımından ise en fazla kovana sahip il 116.429 adet kovan ile Şanlıurfa ili olurken en az yeni tip kovana sahip il 4.138 adet kovan ile Kilis ili olmuştur. Toplam kovan sayısı bakımından en fazla kovana sahi il 158.770 adet kovan ile Siirt ili olurken, en az kovana sahip il 6.036 adet kovan ile Kilis ili olmuştur. Bal üretimi bakımından ise en fazla bal üretimi 1.931 ton ile Şanlıurfa olurken ikinci sırayı 1.365 ton ile Diyarbakır alıyor, en az bal üretimi kovan sayısı bakımından da en düşük olan il Kilis ili olmuştur. Bal mumu üretimi bakımından en yüksek balmumu üreten il 49 ton ile Şırnak olurken en az bal mumu üreten il Kilis ili olmuştur. TÜİK 2019-2020 yılı bal istatistiklerinin verildiği çizelge 1' de en yüksek kovan sayısına sahip il 158.770 adet ile Siirt ili olmasına rağmen toplam bal üretimi bakımından Şanlıurfa, Diyarbakır ve Adıyaman illerinin gerisinde kalmıştır. Kovan sayısının fazla olması en fazla bal ve bal mumu üretileceği anlamını taşımamaktadır. Buradaki asıl sorun modern arı yetiştirme kurallarına uyulup uyulmaması ile doğrudan ilişkilidir. Flora takibinin yapılması, özellikle kolonilerde kullanılan ana arının kaliteli olması, hastalık ve zararlılara karşı zamanında önlem alınması, kullanılan kovanların polen tuzaklı modern kovanlar olması vs. kurallara harfiyen uyulması bal ve diğer arı ürünlerinde hem kalitenin hem de verimin artmasına yol açacaktır. Arı yetiştiriciliğinde temel anahtar modern arıcılık tekniklerinin uygulanıp uygulanmamasıyla doğrudan ilişkilidir. Çizelge 1'de görüldüğü üzere Gap Bölgesi illeri, arıcılık yapan işletme sayısı bakımından Türkiye' nin %6' sını, eski tip kovan sayısı kullanımının %30.9' unu, yeni tip kovan sayısı kullanımının ise %7.7'sini, toplam kovan sayısı bakımından ise %5.8' ini oluşturmaktadır. Türkiye bal üretiminin %5.6' ısı GAP illerinde üretilmekte olup, oldukça düşük bir orana sahiptir. Balmumu üretimi bakımında da % 5' lik bir katkı sağlamaktadır. GAP illerindeki bal üretiminin Türkiye bal üretimine katkısının düşük olmasının birincil sebebi; bölgede eski kovan tiplerinin kullanılmasının fazla olması ve modern arı yetiştiricilik uygulamalarının yetersiz olması ile açıklanabilir.

İller	Arıcılık Yapan İşletme Sayısı	Eski Tip Kovan Sayısı	Yeni Tip Kovan Sayısı	Toplam Kovan Sayısı	Bal Üretimi Ton	Balmumu Üretimi Ton
Şanlıurfa	506	1.662	116.429	118.091	1.931	20
Diyarbakır	600	2.300	107.324	109.624	1.365	31
Adıyaman	936	968	70.182	71.150	688	29
Siirt	915	44.751	114.019	158.770	663	33
Batman	393	940	51.581	52.521	606	10
Şırnak	766	4.335	68.517	72.852	455	49
Mardin	362	634	63.184	63.818	263	22
Kilis	95	1.898	4.138	6.036	36	2
Gaziantep	343	6.452	21.007	27.459	137	3
GAP	4916	61663	616381	473397	6144	199
Türkiye	80.675	198.992	7.929.368	8.128.360	109.330	3.971
GAP /Türkiye						
Değişim Oranı	%6	%30.9	%7.7	%5.8	%5.6	%5
Dünya 2020		222.152	7.956.933	8.179.085	104.077	3.765

Çizelge 1. TÜİK Hayvansal Üretim İstatistikleri 2019-2020 Yılı Bal İstatistikleri (TÜİK, 2020)

GAP Bölgesi Arıcılığının Sorunları

GAP Bölgesi illeri ile ilgili genel durum çizelge 1' de anlatılmış olup arı ürünleri üretimi bakımından diğer bölgelerin gerisinde kalmasının sebepleri, arıcılığın sorunları konusu içerisinde değinilecektir. Buna göre, bölge arıcılarının karşılaştığı olduğu sorunları şu başlıklar altında sıralayabiliriz.

- Bal üreten ve pazarlayan işletmelerin sosyoekonomik ve yapısal özellikleri ile ilgili sorunlar
- Eğitim ve araştırma ile ilgili sorunlar
- Kovan tipleri ile ilgili sorunlar
- Ana arı yetiştiriciliği, bölgeye uygun arı ekotiplerinin belirlenememesi yani damızlık sorunu
- Üretim sürecinde girdi maliyetleri ile ilgili sorunlar
- Bal arısı hastalıkları parazit ve zararlıları ile ilgili sorunlar
- Arı yetiştiriciliği yapılan bölgede ve civarında kullanılan zirai ilaçların zararı ile ilgili sorunlar
- Arıcıların örgütlenmesi, ürünlerin değerlendirilmesi ve pazarlama ile ilgili sorunlar
- Bölgenin arı yetiştiriciliği için uygun olan yaylalarının terör yüzünden uzun süreler kullanılamaması ile ilgili sorunlar

Çözüm Önerileri

Ülkemizde floral kaynakların ve koloni varlığının zengin olması, birbirinden farklı iklim ve bölgelerin bulunması, tarımsal amaçlı işlenmeyen alanların fazlalığı, tarımsal savaşım ilaçlarının kullanımının az olması, arı gen kaynaklarının zengin olması ile gezginci ve sabit arıcılığın uygun olması arıcılığı avantajlı hale getirmektedir (Sancak ve ark. 2013). Sorunlar kısmında değinildiği gibi, arı yetiştiricilerinin eğitim ile ilgili eksiklikleri düzenlenecek kurslarla tamamlanmalı, yetiştiricilere bu kurslarla eksik olan temel bilgiler uygulamalı bir şekilde verilmelidir. Yetiştiricilere kullanmış oldukları kovan çeşitlerinin bal verimlerini etkilediği, arıcılık tekniklerinin uygulanmadığı kara kovan, kör kovan adı verilen basit kovanların yerine içerisine müdahale şansı olan ve daha yüksek bal verimi elde edilen modern kovanları kullanmanın önemi anlatılmalı, yetiştiriciler modern kovanları kullanmaya yönlendirilmelidir. Arı yetiştiriciliğinde ana arının kaliteli olmasının bal verimini önemli derecede etkilediği, iyi ana arılar ile daha yüksek verim alınabileceği yetiştiricilere anlatılmalı, yine özellikle bölgede büyük bir eksiklik olan ve bölgeye uygun arı ekotiplerinin geliştirilmesine olanak sağlanmalıdır. Arıcılara arı hastalık ve zararlılarından korunabilmesi için teknik destek sağlanmalı, özellikle hastalık ve zararlıların etkilerinden kurtulmanın ve tedavisinin yanında bu hastalık ve zararlılara karşı koruyucu önlemlerin alınmasının çok daha önemli olduğu anlatılmalıdır. Kooperatifleşmenin önemli olduğu, Arı ve Bal Birliklerine üye olunarak onlardan destek alınması sağlanmalı ve özellikle arı ürünlerinin pazarlanması konusunda destek verilmelidir. Ayrıca yapılacak projelerle arı yetiştiricilerinin teşvik ve desteklerden en iyi şekilde yararlanmaları sağlanmalıdır.



KAYNAKLAR

Burucu, V., 2020. Ürün Raporu ARICILIK. TEPGE YAYIN NO: 318. ISBN: 978-605-7599-45-2.

Çevrimli, M.B., Sakarya, E., (2018). Türkiye Arıcılık Sektöründe Mevcut Durum, Sorunlar ve Çözüm Önerileri. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fak.Dergisi, 58-67.

Fıratlı Ç, Gençler, H.V. Dünya arıcılığı ve Türkiye'nin yeri, Türkiye İkinci Teknik Arıcılık Kongresi. Şubat, 8-9, 1994; Ankara-Türkiye

Sancak, K., Zın Sancak, A., Aygören, E., 2013. Dünya ve Türkiye'de Arıcılık. Arıcılık Araştırma

Dergisi / Aralık 2013, Yıl:5, Sayı:10., Sayfa: 7-13. TUIK, 2020. TUIK.gov.tr



CELÂL GÜZELSES

Şehir Araştırmacısı-Yazar Memet Ali ABAKAY

Açıklama: Bu metin 17-Haziran-2009 Tarihinde saat 10.00'da Diyarbakır Kültür Sarayı Diyarbakır Devlet Tiyatrosu'nda Diyarbakır TRT Müdürlüğü'nün düzenlediği, TRT 1 ve açılışı yeni yapılan TRT 5 kanalında dönüşümlü olarak canlı yayınlanan Celâl Güzelses Panelinde Birinci Oturumda yaptığımız konuşma metnin birinci bölümüdür.

Sunuş:

Diyarbakır, bulunmuş olduğu konum gereği, mimaride musikide ve diğer alanlarda olduğu üzere her taraftan gelen düşüncelerin şekillendiği şehirdir. Zamanında birçok beyliğin, devletin ve imparatorluğun mirasının varisçisi olan Diyarbakır, musiki alanında da bu üstünlüğünü sürdürmüştür. Celâl Güzelses, bu mirası Osmanlı Döneminde fark etmiş ve Cumhuriyet Dönemi'nde mirasa sahip çıkmış ender isimlerdendir. Bu panel konuşmamda bilinenleri tekrar etmek istemiyorum. Ben size Güzelses'i bülbüllerin bile dinlediğini anlatmak istemiyorum.

Anlatılacağı rivayet zincirleriyle Güzelses'in efsane olarak gösterilmesine gerek yoktur. O, bizim gibi bir insandır. Şahsına olağanüstülük katmak, bilimsellikten uzaktır. Hayatında değişik dönemlerde inişler ve çıkışlar yaşamış biri olarak, musiki alanında sesiyle ender isimlerdendir. Kendisi hakkında yaptığım çalışmalardan edindiğim ve çoğunu yayınlanan biyografisine almadığım yönleriyle tanıtmak istiyorum. Bu tespitlerim, kimilerince kabul edilmeyebilir. Fakat ben bu belirttiğim tespitleri kaynaklara dayandırırken, kendisi hakkında efsaneler uydurtanlara bir şey demekten uzayım. Kendisiyle birlikte olanlarla görüştüğümüz, onunla arkadaşlık yapan, beraber musiki icra eden arkadaşlarının açıklamalarından yola çıkarak belirttiğim tespitler, elbette bu güne kadar kısmen bilinmektedir. Güzelses'in bilinmeyen yönlerini kapsayan bu konuşmamda, bildirimde belirttiğim hususlar hakkında isteyenler araştırma yapabilir.

Güzelses'in Yaşadığı Atmosfer

Esas ismi Muhammed Celâleddin olan Güzelses, tekke terbiyesi içinde büyür. Ailesi fakir olan Güzelses, babasının devamlı gittiği Şeyh Zeki Efendi Tekkesi'nin müdavimidir. Tekke'de dinî terbiye alan Güzelses, Camii Kebir'de müezzinlik yapar. İdealinde asker olmak vardır. Kendisi müezzinlik yapmaya devam eder. İnsanoğlunun kaderini belirleyen kimi çizgiler vardır. Sem'anoğlu Köşkü'ne yakın bir yerde arkadaşlarıyla bir arada iken parçaları seslendirirken, Köşkü karargâh olarak kullanan Mustafa Kemal Paşa'nın yükselen nağmelere dikkat kesilmesi, kendisinin karşısına çıkmasına sebep olur. Paşa ile tanışması, kendisinin Özel İdare'de iş sahibi olmasına zemin hazırlar.

Yaş Destanı ve Otuz Beş Yaş Şiiri

Diyarbakır'da Veteriner hekim olarak görev yapan asker kökenli Mahmut Karındaş'ın halkın konuşmasını alaya alan plâğına tepki olarak deniz yoluyla Halep'ten İstanbul'a gider. Burada sekiz plâk doldurur.

Dönemin bakanlarından Fevzi Piriççioğlu (Cahit Sıtkı'nın dayısı) vasıtasıyla Dolmabahçe'de saatler süren bir konser verir. Mustafa Kemal Atatürk'ün iltifatına mazhar olur. Kendisi de milletvekili olmak istemez. Bu arada "Yaş Destanı" isimli plâğı da Cahit Sıtkı tarafından dinlenilir. Otuz Beş Yaş Şiiri'nin çıkış noktası, Yaş Destanı'dır. Bunu kitabımızda ve bir dergi makalesinde ayrıntılı olarak açıklamıştık.

Halkevi Çalışmaları

Vilayet ve Özel İdare'de "Memur" olarak çalışırken CHP Halkevleri kurulur. Ar Şubesi (Müzik Bölümü) Başkanlığı kendisine verilir. Halkevlerinin halkla yakınlaşması ve Cumhuriyetin tanıtımı, yapılmış olan ve yapılacak olan inkılâpların benimsetilmesi esastır. Her konserine binlerce kişi katılır. O, tekke Musikisini bırakmamış, halk arasında söylenegelen manileri, türkülerini derlemiş, Kürtçe söylenen eserleri de Türkçeye uyarlayarak, repertuarını genişletmiştir. Güzelses'in Diyarbakır Halk Musiki Cemiyeti, 1943 senesinde açılır. Kendisi Derneğin başkanıdır. Beraberinde öğrencileri vardır. Her dönem şehir dışında da konserler verir.

Yazdığı Kitaplar

Celâl Güzelses'in yazdığı kitapları hep merak ettim. Yanımda kendi el yazısıyla yazdığı bir özel defteri-keşkül- bulunmaktadır. Bunu daha yayınlamış değilim. İleride yayınlandığında, seslendirdiği eserlerin kendi kalemindeki ilk biçimi ortaya çıkacaktır.

Sevenlerinden temin edemediğimiz iki kitabına İstanbul'da ulaşma imkânına sahip olduk. Bu kitaplardan biri ismini taşımakta, biri de isimsiz yayınlanmıştır.

Kendisine ait üçüncü kitap ise bildiğimiz kitaptır. Bu kitaptan ilk kez bahis, Diyarbakır Halkevi Yayın Organı Karacadağ'da geçer.

Daha sonra Veysel Arseven'in Açıklamalı Türk Halk Müziği Kitap ve Makaleler Bibliyografyasında geçer. Kitap 220 Sayfalı, 1937 Tarihli, Diyarbakır'da yayınlanmıştır.

Maniler, atasözleri, hoyrat ve türkülerin söz ve notalarının yer aldığı eser, bu güne kadar araştırma konusu edilmemiştir.

Beysanoğlu, bu kitabın önemli bölümünü Diyarbakır Folkloru Birinci Kitabına almış, 1943'te Diyarbakır'da yayınlamıştır. Beysanoğlu'na bu konuda bilgi verdiğim zaman geçmişte kalanı kurcalamanın faydasız olduğunu belirtmişti. Her ikisinin aziz hatırasına saygısızlık etmeden bu konunun akademik anlamda bilinmesini istediğim için bunu belirtiyorum.

Güzelses'in Farklı Yönleri-Tespitler

Farklı yönleri vardır. Yıllar içinde hazırladığımız kitap için bazı noktalara açıklık getirmek istiyorum. Bu tespitler, elbette tartışılabilir. Kabul edilip edilmemesi ayrı bir konudur. 20 senedir yaptığımız araştırmalarımızda ulaştığımız sonuçları kısmen sizinle paylaşmak istiyorum:

Müezzinlik: Ezan Türkçeye çevrildiği zaman müezzinliği bırakacaksınız, Ezan Arapça aslına dönüştürülünce tekrar müezzinliğe başlayacaksınız. Memuriyet öncesi fesle dolaşan Güzelses, memuriyet ile birlikte şapkanın kabulü sonrasında fötr şapkadan ayrı düşmemiştir. Bu, o dönemin çarpıcı bir yansımasıdır.

Dört Dille Okuması: Kendisinin bulunmuş olduğu coğrafyadan çıkmak istemeyişi, büyük şehirlere gitmesi söz konusudur. Güzelses, sadece Türkçe icra etmemiştir, sanatını. O gerektiğinde Arapça, Farsça da okumuştur. Mem u Zinn'i okumuştur.

Döneme Ters Düşmesi: Güzelses'in dönemin Belediye Başkanı ile arasının iyi olmamasının bir sebebi de "O dağın ensesine / Ağlama ağlama gülüm ağlama" ile başlayan eserinde yaptığı değişikliktir. "Sağda değil soldayım/Aç gözün karşıdayım" yerine "Orda değil burdayım/ Aç gözün karşıdayım" demesi, iplerin kopmasına sebep olmuştur. Güzelses, dönemin şartlarına karşı tepkisini koymuştur. Musiki Cemiyeti'nin kapatılmasında ve tek başına bırakılmasında bu ve bu tarz özellikleri etkindir. Güzelses'in dönemin kırmızı çizgisi olarak nitelendirilebilecek tek partili hayat sonrası, kimi alanlarda farklı düşünmesi Belediyeden aldığı yardımların kesilmesine sebep olmuştur.

Tassavufi Yönü: O, musiki anlayışında tasavvuftan ayrı düşmemiştir. Gazinolara çıkmaması, plâk dışında sadece konserlerle yetinmesi anlamlıdır.

Öğrenci Yurtlarına Yardımı: Konserlerden elde ettiği gelirin önemli kısmını Dicle ve Fırat Talebe Yurdu'na bırakmış olması, yılın belirli günlerinde Ankara'ya, İstanbul'a giderek konserler vermesi ve hastalığının ilerlediği dönemde bile bundan vazgeçmemiş olması, kimilerince göz ardı edilmiştir. Güzelses, üzerine düşeni yapmıştır, yaptıkları ortadadır. O, Öğrenci Yurtlarında kalan talebelerin ihtiyaçlarının önemli bir kısmını üstlenmiştir. Konserlerinden elde ettiği gelirin önemli bölümünü bağışlamıştır. Her yıl konserlerinden elde ettiği kazancı, yurtlarda kalan öğrencilerin giderleri için bağışlamıştır. Buna tanıklık edenler de vardır. Bir yıllık maaşını, bir geceye çıkararak alabilirken bunu reddetmiştir. O, gazinolarda sahneye çıkmamıştır, teklifleri geri çevirmiştir. Bunun da sebepleri vardır. Müezzin oluşu, tasavvufi terbiyeyle büyümüş olması ve bazı diğer hususiyetler vardır. Yayınlanan hatıratında Sayın Canip Yıldırım, kendisinin bilinmeyen yönlerine değinir.

Ahmed Arif'in Etkilenmesi: Ahmed Arif Güzelses'e hayrandır. Ahmed Arif ki kolay kolay kimseyi beğenmeyen bir fıtrata sahiptir. Celâl Beyin vefatında kendisinden "Celâl Abi" diye bahseder, onun "Diyarbakır'ın Abisi" olduğunu belirtir. Aynı zamanda Ahmed Arif'in şiirine renk veren bir özelliğin de halk musikisinden aldığı motifler olduğunu belirtelim. Ahmed Arif, Celâl Güzelses beraberinde Meryem Han'ın ve Hasané Cezrawî'nin ismine de yer verir. Hasané Cezrawî ile Meryem Han'ın Türkiye'de iken çektiği maddî sıkıntılara değinir. Ahmed Arif'in kaleminde şekillenen bu saygı, şiirinde halk musikisinin yer alışında da etkili olmuştur.

Mevlidî Nebî: Nihayetinde tasavvuf ehli birisidir. Elimizdeki defterde virdler vardır, gazeller vardır, naatlar vardır. Mevlid-i Nebî, onun dilinde ilk kez plaklaşmıştır. Bunu düşündüğünüz zaman, okuduğu diğer eserlerini dinlediğiniz zaman tasavvufa aşinalığı ortaya çıkar.

Selâsını Okuması: Vefatı öncesinde selâsını kendisi okumuştur. Hayatta iken selâsını-vefatı öncesi- okuyan bilinen tek isim Celâl Güzelses olmuştur. Cahit Sıtkı'nın ölmeden kendini mezarda düşleyerek yazdığı şiirler misali, hayatta iken ölümü kabullenmiş bir isimdir, Celâl Güzelses. Ölümün o soğuk yüzünden korkmaması, kendisinin tasavvuf ehli olmasından kaynaklanmaktadır. Defnedileceği yeri kendisi belirlemiştir. Defin yeri Tarikat Şeyhi Şeyh Zeki Efendi'nin ayak dibinde sayılır. Çocuğu olmayan Şeyh Zeki Efendi'nin manevî evladıdır, bir bakıma.

Söyleyiş Özellikleri

Celâl Güzelses'in eserlerini okurken yaptığı, kendine özgü bazı değişiklikler vardır. Kimse kendisi gibi bu eserleri okuyamaz. "Arpa Durağa Geldi" eseri, bakıyorsunuz ki "Arpa Orağa Geldi" şeklinde söyleyor. Şimdi ben, ne diyebilirim ki! Sözü doğru bilmeyenlerin doğru okumaları beklenemez...

Yıllardır plâğın üzerinde de yer alan "Arpa Durağa geldi" ifadesi varken ve Celâl Güzelses, icrasında "Arpa Durağa geldi" derken, bunun "Arpa Orağa Geldi" şeklinde söylenmesi, bana ilmî olarak kabullenmez gelmektedir.

Bu örnekleri çoğaltmamız mümkündür. Bizde musiki ile ilgilenenler, "O Yârimin Damından Hoplayamadım" isimli ağıt söylenirken tempoyla alkış tutuyorsa ne demeli? "Vurmayın arkadaşlar ben yaralıyım/El-âlem al geymiş ben karalıyam" diyen sese, kalkıp alkış tutmak, oyuna durmak hangi mantıkla izah edilebilir?

"Ben şehidi badeyim dostlar demim yad eyleyin" ile başlayan eserde belirtilenleri izah etmek, bizim en azından iki saatimizi alacaktır. Bu eserin manasını bilmeden dinlemenin insana kazandıracığı ne olabilir? Sözlerinde zaman içinde yaptığı değişikliklerin farkında olan isim sadece Eşref ATAY'dı. Geride kalanların bir kısım halen bu yanlışlıklar içinde eserleri icra eder, durur.

Ayrıca repertuara girmiş birçok eserde Celâl Güzelses'in okuyuşunun dışında "Plâktan derlenmiş" ibaresiyle ortaya konan sözlerin Güzelses'in okuyuşuyla bir ilgisi olmadığını tespit ettik. Gerekliğinde bu tespitlerimiz ilgililere sunulacaktır.

Kimi repertuarlarda bu şehre ait olan eserlerin sözleri değiştirilerek başka yerlere mal edilmiş ise bu hata-
dan ne kadar erken dönülse o kadar iyidir. Çünkü varyantlara sığınarak bir şehre, yöreye ait olan eser ya
da eserler başka bir yere mal edilemez. Bu eseri ilk kez Güzelses okumuş ve bestesi kendisine ait ise kişi, ilk
derleyenin kendisi olduğunu tescil ederek, etik dışı yola başvurmamalıdır.

Derlemeler

Anma Geceleri yerine bu işi Üniversite ve işin ehli olan bir komisyon üstlenmelidir. Celâl Güzelses ile yetinilmeden en azından on isim tespit edilerek, eserleriyle, hayat hikâyeleriyle yarına taşınmalıdır. Sadece Güzelses ile yetinilmesi, birçok sanatkâra kucak açmış bu şehre vefasızlık sayılır. Celâl Güzelses'in çalışmaları elbette önemlidir. Fakat diğer sanatkârların bu arada unutulması söz konusudur.

Birçok isim bilmekteyiz ki günümüzde tanınmamaktadır. Celâl Güzelses gereği gibi tanınmamış-
ken bu diğer isimlerin de gereği gibi tanıtılabileceğine kani değiliz.

Diyarbakır'da son on yılda kurulan derneklere baktığımızda ortak noktalarda uzlaşmama, dernek oluşum-
larında kırılma noktalarının artması, destekten yoksun bırakılma, zaman içinde köklü bir geçmişi bulunan
Halk Musikisinin gittikçe kan kaybettiğini ortaya koymaktadır.

Ben, bir araştırmacı olarak gözlemlerimi sunuyorum. Bu camia içinde değilim, kendimi de dışında hisset-
medim.

Festivallerde, etkinliklerde görebildiğim kadarıyla araştırma cihetinde emeği olanların göz ardı edildiğini görmekteyim.

Musiki ile uğraşımız araştırma boyutunda iken, bu şehrin musiki tarihi üzerinde uğraşırken bilin-
memelik içinde bırakılmak, bence musiki için eksikliklerdir.

Bunun aksini iddia etmek, mümkün değildir. Müzik ile uğraşan öncekilerin bir meslek sahibi olmaları söz
konusuydu.

Bugün müzik ile uğraşanların müzikten başka uğraş alanı yoktur.

Bu Diyarbakır'da olduğu gibi diğer illerde de aynıdır. Bu işte hem alaylı hem mektepli şarttır. Alay-
lısı daima işi en iyi bilen olarak ortaya çıkarsa mekteplisi de alaylıya yardımcı olmaz. Bu işte alaylı ve mek-
tepli birbirini tamamlamalıdır.

DIYARBAKIR İL AFET VE ACİL DURUM MÜDÜRLÜĞÜ (AFAD)

Röportaj: Sultan TEKİN

İl Afet ve Acil Durum Müdür Vekili Davut DOĞAN sizler için; kötü günümüzde bizleri yalnız bırakmayan, karada, denizde, her felakette yanımızda olan, acil durumlarda arama kurtarma ekipleriyle canları kurtaran AFAD'İ dergimize anlattı. Bu keyifli röportajla sizleri baş başa bırakıyoruz.

Kurumunuz ne zaman kuruldu biraz tarihçesinden bahseder misiniz?

İçişleri Bakanlığı'na bağlı Sivil Savunma Genel Müdürlüğü, Bayındırlık ve İskân Bakanlığı'na bağlı Afet İşleri Genel Müdürlüğü ve Başbakanlık'a bağlı Türkiye Acil Durum Yönetimi Genel Müdürlüğü kapatılarak 2009 yılında çıkarılan 5902 sayılı yasa ile Başbakanlık'a bağlı Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı kurularak yetki ve sorumluluklar tek bir çatı altında toplandı. Cumhurbaşkanlığı Hükümet Sistemi ile ilgili yapılan düzenlemeler kapsamında, 15 Temmuz 2018 tarihinde yayınlanan 4 numaralı Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi ile Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı İçişleri Bakanlığı'na bağlandı.

Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı, afetlerin önlenmesi ve zararlarının azaltılması, afetlere müdahale edilmesi ve afet sonrasındaki iyileştirme çalışmalarının süratle tamamlanması amacıyla gereken faaliyetlerin planlanması, yönlendirilmesi, desteklenmesi, koordine edilmesi ve etkin bir şekilde uygulanması için ülkenin tüm kurum ve kuruluşları arasında işbirliğini sağlayan, çok yönlü, çok aktörlü, bu alanda kaynakların rasyonel kullanılmasını gözetken, faaliyetlerinde disiplinler arası çalışmayı esas alan iş odaklı, esnek ve dinamik yapıda teşkil edilmiş bir kurumdur AFAD.

Kurumunuzun vizyonunu ve misyonunu anlatır mısınız?

Misyonumuz:

Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığımızın 2019-2023 yılları için misyonu;

"Afet ve acil durumlara ilişkin süreçlerin etkin yönetimi için gerekli çalışmaları yürütmek, ilgili kurum ve kuruluşlar arasında koordinasyonu sağlamak ve bu alanda politikalar üretmek" şeklinde ifade edebiliriz.

AFAD yeni misyonu ile risk yönetimi odaklı, sürdürülebilir kalkınmanın önemine haiz, hizmet sunumunda etkililiğe, etkinliğe ve güvenilirliğe özen gösteren, uluslararası düzeyde güçlü ve afet yönetiminde görev alan tüm kurumları etkili bir şekilde koordine eden bir kurum olmayı öngörüyoruz.

Misyonumuz çerçevesinde AFAD'ın sloganı; "Beklenmeyene hazırlıklıyız" olarak belirlenmiştir.

Vizyonumuz:

Stratejik plan döneminde risklerin azaltılması anlayışı ile bağdaşır bir biçimde toplumun afet ve acil durumlar konusundaki farkındalığını ve hazırlıklı olma seviyesini geliştirme gereğinden hareketle Başkanlığımızın vizyonu;

"Afetlere dirençli toplum oluşturmak" şeklinde belirlendi.

Hedefimiz:

AFAD'ın misyonu olan "Afetlere Dirençli Toplum Oluşturmak" bağlamında AFAD Stratejik Planının temel amacı, bu misyona ulaşmak için şu şekilde tanımlanmıştır;

"Stratejik plan dâhilinde stratejik yönetim sistemini kurmak ve planın etkili ve etkin uygulanmasını sağlamak"

Bu temel çerçeve doğrultusunda, "AFAD Amaç ve Hedefleri"ni tespit ederken aşağıdaki çalışmaların sonuçlarından istifade edilmiştir:

- Taslak Stratejik Planının değerlendirilmesi,
- Mevcut durum analizi,
- Dünyada afet ve acil durum yönetimi konusundaki gelişmeler,
- Çalışma Grup Başkanları ile yapılan görüşmeler,
- Daire Başkanları ile mülakatlar,

- Kurum içi ortak akıl toplantıları,
- Dış paydaş - çözüm ortakları ile yapılan süreç analiz çalışmaları,
- Strateji Arama Toplantısında ortaya çıkan analizler

AFAD hangi kurum ve kuruluşlarla işbirliği içinde çalışıyor?

AFAD olarak, Afet ve Acil durum Hazırlık Müdahale ve İyileştirme çalışmalarında yer alan /görev tevdi edilmiş veya edilebilecek bakanlık ve bağlı kurum, kuruluşlar ve bunlara bağlı taşra teşkilatıyla birlikte çalışıyoruz.

AFAD olarak hangi çalışmaları yürütüyorsunuz?

Afet ve acil duruma ilişkin tüm hizmetlerin koordinasyonunu, hazırlık /planlama risk azaltma, müdahale ve iyileştirme çalışmalarını yürütüyoruz.

Tüm afet ve felaketlerde toplumun yanında yer alan AFAD böyle durumlarda neler yapar?

Afet ve acil durumlarda ve sivil savunma hizmetlerinde profesyonel hazırlık, müdahale ve iyileştirme çalışmalarını koordine ediyor/yapıyoruz.

Arama kurtarma ekip ve ekipmanlarınızı anlatır mısınız?

Diyarbakır arama ve kurtarma ekibimiz uluslararası standartları yerine getirme başarısı gösterdiğinden akredite edilmiş, kendi içerisinde branşlara ayrılmış bir yapıyla çalışmalarını yürütüyor.

Köpekli Arama Ekibi

AFAD Arama Kurtarma Köpekleri, kentsel arama kurtarma ve doğada arama kurtarma çalışmalarında görev alır. **Enkaz altında kalan** veya **doğada kaybolan** canlıların yerini tespit etmek için çalışır.

Genellikle eğitmeni de olan AFAD Arama Kurtarma Uzmanı ile ekip halinde hareket eder. Uzman ve köpek, birlikte bir **AFAD Köpekli Arama Kurtarma Timi**'ni meydana getirir.

Herhangi Bir Köpek Teşkilata Alınabilir mi?

AFAD teşkilatında görev alabilecek köpekler, henüz **yavruyken özel testler yapılır**. Sadece gerekli şartları taşıyanlar aday olarak seçilir ve **AFAD Köpek Eğitim Merkezlerinde** eğitime kabul edilir.

Arama Kurtarma Köpeği Nasıl Yetiştir?

Aday köpekler, AFAD Köpek Eğitim Merkezlerinde **iki yıllık yoğun bir eğitimden** geçer. Basit komutları almayı öğrendikleri '**temel itaat**', yemek ve tuvalet gibi becerileri aldıkları '**temel beceri**', karmaşık komutları uygulayabildikleri '**ileri itaat**', belirtilen herhangi bir kişiye itaat ve iz sürme gibi kompleks becerilere sahip oldukları '**ileri beceri**' eğitimi alır. Bunların yanı sıra **iz sürme arama kurtarma, gaz sızıntısı, yangın ve doğal tehlike bildirme** gibi eğitimlerden geçer.





Nasıl Sertifikalandırılır?

Eğitimlerini başarıyla tamamlayan aday köpekler, eğitmeni ile birlikte katıldığı **Köpekli Arama Tim-leri Yeterlilik Sınavı**'na girer. Köpeğin yer aldığı tim, **iki yılda bir yapılan sınav** ile komisyon karşısında özel parkurda sınava tabi tutulur. Başarılı olması halinde sertifikalandırılır. Aday köpekler, böylece AFAD teşkilatının bir üyesi olur.

a.KBRN Ekibi

AFAD KBRN Uzmanları, kimyasal, biyolojik, radyolojik ve nükleer (KBRN) tehditlerle ilgili olaylarda görev alır. İlk müdahale, ölçüm, numune alımı ve dekontaminasyon (arındırma) yapar.

AFAD KBRN Uzmanı KBRN Tehditine Dair Şüpheli Oluştığında Ne Yapar?

Uzmanlar, KBRN ajanlarına dair şüpheli oluştuğunda olayyeri güvenliğini alır. Olayın meydana geldiği yere en yakın noktadan uzağa doğru **'sıcak', 'ılık' ve 'soğuk' bölgeleri** oluşturur. Süreci, KBRN müdahalesindeki **uluslararası prosedürlere göre** yürütür. AFAD KBRN Uzmanları, **şüpheli ajanları teknolojik cihazlarla tespit** eder. Şüpheli ajandan **numune alır**, özel sıvılar ve teknik cihazlar kullanarak **bölgeyi KBRN ajanından arındırır**.

Genellikle Hangi Olaylara Müdahale Eder?

- Uzmanlar, yabancı ülke elçiliklerine, kamu kurumlarına ve stratejik kuruluşlara gönderilenler başta olmak üzere şüpheli zarf ve paketlere müdahale eder. Bu zarflardan, genellikle şüpheli toz ve maddeler çıkar.
- Okullarda, cıvalı laboratuvar malzemelerinin kırılması durumunda cıva zehirlenmelerini önlemek için çalışır.
- Kimyasal ürünler üreten yahut kimyasal içeren üretim makineleri ile çalışan fabrikalarda meydana gelen acil durumlara müdahale eder.

Ayrıca Kentsel Arama ve Kurtarma, Akarsu ve Suda Arama Kurtarma, Doğada Arama Kurtarma Ekiplerimiz de mevcuttur.

Müdürlüğümüzde 3 adet hafif arama ve kurtarma, 3 adet orta tonaj arama ve kurtarma, 2 adet ağır tonaj arama ve kurtarma aracı mevcuttur.

Yine Müdürlüğümüzde 100 personelin çalışabileceği/kurtarma yapabileceği kapasiteye sahip arama ve kurtarma ekipmanı bulunuyor. Su üstü arama ve kurtarma faaliyetleri için 2 adet Zodyak bot, suda, karada ve karda görev yapabilecek şekilde tasarlanmış 8*8 amfibik araç, kırsalda kayıp arama faaliyetlerinde kullanılmak üzere 3 adet dron mevcuttur, KBRN saha operasyonu görevlerinde kullanılmak üzere 2 adet dekontaminasyon aracı, 1 adet Vip KBRN aracı ile ölçüm ve numune alma ekipmanları bulunuyor.





Kurumunuzda gönüllü kişiler çalışabilir mi?

AFAD Gönüllüsü tamamiyla kendi isteği doğrultusunda, dayanışma ve yardımlaşma amacıyla bireysel çıkarlarını gözetmeksizin, hiçbir maddi beklentisi olmadan, sadece topluma faydalı olmak arzusuyla fiziksel gücünü, zamanını, bilgi birikimini, yeteneğini ve deneyimini kullanarak afet ve acil durum öncesinde, sırasında ve sonrasında toplum hizmeti çalışmalarına katkı sağlayan kişilerdir. 18 yasından büyük, eğitim ve çalışma programlarını aksatmayacak zaman opsiyonuna sahip, sağlık problemi olmayan ve seyahate uygun vatandaşlarımız AFAD gönüllüsü olabilir.

AFAD kendisiyle birlikte çalışma yapacağı STK ve Gönüllüleri Akredite ettikten sonra çalışmalarında birlikte görev almasına ilişkin izni verebilir.

Kurumunuzun ekonomik kaynakları nelerdir, çalışmaları için kaynağı nereden bulur?

Kurumumuz 1. Sayılı Cetvelde Genel Bütçeli Kurumlar içinde yer alıyor. Bu nedenle Merkezi yönetim bütçe kanununda kendisine ayrılan ödenekle çalışmalarını yürütüyor.

Öne çıkan projelerinizi anlatır mısınız?

AFAD başkanlığınca yürütülen 2021 afet eğitim yılı çalışmaları kapsamında ilimizde yaşayan vatandaşlarımızın büyük çoğunluğuna "afet farkındalık eğitimi" vermeyi, planlıyoruz. Çalışmalarımız 2021 yılının başından itibaren başladı. AFAD gönüllülük projesi kapsamında ilimizde gönüllü olan tüm vatandaşlarımıza kurumumuzca destek AFAD gönüllüleri eğitimleri verilmektedir.

Önümüzdeki dönemlerde hedefleriniz nelerdir?

Önümüzdeki dönemde hem personel hem de donanım yönünden kurumsal kapasitemizi artırarak daha etkin ve daha verimli bir kurum olmayı planlıyoruz. Türkiye afet müdahale planı (tamp) kapsamında Diyarbakır afet müdahale planı (damp) da görevli tüm kurumlarla iletişimi artırarak bölgemizde meydana gelebilecek bir afet veya acil durum için daha hazırlıklı olmayı planlıyoruz.



CELÂL GÜZELSES

Şehir Araştırmacısı-Yazar Mehmet Ali ABAKAY

Açıklama: Bu metin 17-Haziran-2009 Tarihinde saat 10.00'da Diyarbakır Kültür Sarayı Diyarbakır Devlet Tiyatrosu'nda Diyarbakır TRT Müdürlüğü'nün düzenlediği, TRT 1 ve açılışı yeni yapılan TRT 5 kanalında dönüşümlü olarak canlı yayınlanan Celâl Güzelses Panelinde Birinci Oturumda yaptığımız konuşma metnin ikinci bölümüdür.

Tanıtım Çalışmalarımız

Kitap çalışmamızla "Doğum Tarihi" ve "Vefat Tarihi" tarafımızdan düzeltildi. İsmi doğru biçimde ilk kez, duyuran biz olduk. İsmi bir yeraltı çarşısına, ilköğretim okuluna ve sonradan yıktırılan bir parka verilmesine yayınladığımız kitabın vesile olduğunu belirtmek istiyorum.

Güzelses'in vefat haberi, kendisine ait el yazma defteri, ilk kez yerel bir gazeteye verdiği röportaj, yayınlanmamış fotoğrafları, plâkları kendisi için belirtilen görüşler olmak üzere geniş bir arşiv oluşturduk. Kitap yayımlandıktan sonra bu yayınlanan malzemenin bir bölümü izinsiz biçimde başka kitaplarda hayat buldu.

Gerek yerel gerek ulusal basında çıkan haberlerin ve röportajların, isminin geçtiği kitapların çoğunu bir araya getirdim. Bunları bir araya getirdiğimizde bile çok ilginç bir kitap ortaya çıkacaktır. Vefatından önce Urfa'da Gazelhan Kazancı Bedih Yolluk'u ziyaret ettim kendisiyle konuştum. Kendi aktarımı ile "Celâl Güzelses, Diyarbakır'i ve çevre illeri musiki ile tanıtmada ilktir. Ne yazık ki "Halk Musikisi" denilince bir yolla sivrilen isimler ön plâna çıkmaktadır. Diğerleri sadece dünle bugün arasında köprü oluyor.

Anlayacağınız musiki, destek görmeyince gelişemiyor, devinim sağlayamıyor, çalışmalar desteklenmeyince sadece dünden bu güne gelinen korunmaya çalışılıyor.

Onun İzinden Gidenler

Bizce en sadık ve vefalı okuyucu, son döneminde kendisine öğrenci olan Eşref Atay'dır. Kendisi 24 Mayıs 2008'de vefat etti. Şahsıyla en son röportajı yapan da ben oldum. Sesine en yakın ses onundu. "Diyarbakır'da Eşref Atay ile Celal Güzelses ekolü son buldu." denilebilir.

Sonra Elazığ'dan çıkanlar oldu. Enver Demirbağ takipçisi oldu, onu bir başkası Zülcüf Altan izledi. Zülcüf Altan, Diyarbakır dışında Güzelses'i yorumlayan ve hemen hemen eserlerinin tümünü okuyabilen tek isimdir.



*İglama Yar . İglama,
Bülbülün Kanadı Sarı,
Dağlar Dağımdır Benim,
Esmerin . İgi Gerek,
Mardin Kapı Sen Olur,
Nare Esvap Yıkıyor,
Vallahi O Yardır.*

Bu gün Mevlûdhan Mustafa Beybur, tasavvufî eserler alanında şehrin en seçkin ismidir ve yaşayan sayılı sanatkârlardan biridir. Güzelses'e en yakın olan seslerden biridir. Bu usta isimden maalesef yararlanılmamıştır.

Okuyucu olarak Ali Aktaş, Güzelses'in kimi eserlerini güzel biçimde yorumlamaktadır. Kendisi aldığı medrese eğitimi sonrası tasavvufa aşinalığı musikiye yansıtabilmiştir. İbrahim Macit, bu doğrultuda sayılabilir. Macit, sesiyle halk musikisinden çok sanat musikisine yatkındır. Macit, aynı zamanda musiki enstrümanları da çalmaktadır.

Diyarbakır'de musikiye dair diğer isimleri, kitap çalışmamızda ayrıntılı biçimde sunduğumuz için ele alma, panel ortamında zaman açısından oldukça zordur.

Güzelsesin Yalnızlığı

Celâl Güzelses'i üzenler yok muydu? Güzelses'i yalnız bırakanlar, kendisini köreltmeye kalkışmış. Şimdi de bazıları öğrenci yetiştirmedeğini söyler durur.

Sanatkârın içinde olduğu konumdan habersiz olanlar, kulaktan duyma bilgilerle hareket ederken, kendilerinin çerçevesinde Güzelses'i eleştirmeleri anlamsız kalmaktadır.

Kendisinin Türkçe okumasını eleştirenler, Dicle ve Fırat Talebe Yurdu'nda kalan öğrencilerin giderlerini karşılamayı akıl etmemiştir.

Ulus Gazetesi'nde yayınlanan Yaşar Kemal'in 23-24 Ekim 1953 tarihli Ulus gazetesinde "Doğudan Geliyorum-Din İstismarcıları" başlıklı yayınlanan yazıya olan tepkisi bilinmektedir.

Kendisini yalnız bırakanların başında gelenler, Celâl Bey'in duyduğu rahatsızlık belirginleştğinde saf değiştirenlerdir. Özellikle önemini kaybeden Halkevleri, 1950 sonrasında derlenmek, toparlanmak istenmiştir.

Bu sebeple Celâl Güzelses'in dik duruşuna karşı kendisini yalnız bırakmaları söz konusudur. İlk yapılan; etrafında kenetlenen isimleri çekmektir. Bunda da başarılı olunmuştur. Geri gelen arkadaşları, öğrencileri meseleyi bir türlü anlamamışlardır. Kırgınlığın esas sebebi budur.

Sadık Özbek, ayrılma işini organize eder ve Hayık Aşçı, Sami Hazinses ile Hüsnü İpekçi'yi kendi yanına çeker. Celâl Güzelses, Sadık Özbek'in amacını çok iyi bilir ve kendisinden kopartılan diğer gençlere, sitemde bulunmaz. Çünkü O, kendisinden kopartılanların kopartılış sebebini iyi bilmektedir.

Ayşe Şan da aynı yalnızlık içinde dünya değiştirdi. Örnekleri çoğaltmamız mümkündür. Mahmud Kızıl, yaşı yetmiş aşkın bir sanatkâr, halen gençliğindeki sese yakın söylüyor. En son çıkardığı "Lé Cühanîye" isimli eseri de Celâl Güzelses'in Yaş Destanı'nın farklı bir söylenişi olduğu üzerinde tespitlerimiz söz konusudur.

Güzelses'e el uzatıp, kendisini sıkıntıdan kurtaran kimse yok, çevresinde. Belediye yardımı kesiyor, cemiyette yalnız bırakılıyor, Onun tecrit edilmesi söz konusu. Ne yapsın?

Kazancının bir bölümü olan plâkların telif hakları eksik ödeniyor. Uzun yolculuklara çıkarken araç bulamıyor. Trenle üç-dört günlük Ankara yolculukları var.

O dönem şartları çok zor. Siz, bu insandan daha ne beklersiniz?

Güzelses, dengbejlilik yapmadı. Fakat kendi arkadaş grubuyla gözlerden ırak özellikle Cizrelioğlu ile köy ortamında bazen iki-üç gün bulunmuştur. Şehir hayatından uzak, icra yönü ağır basan, özel misafirlerine, misafirlere gereken itina göstermiştir.

Velme Geceleri

Esnaftan ve sözü itibarı yerinde olanlar, haftada, on beş günde bir toplanırdı. Bu isimler, dinî konularda konuşur, bir önceki toplantıdan geçen süreye kadar olan biteni sorgulardı. Yemeklerini yer, kahvelerini içer, dinî sohbetler ile diğer konularda eserler dile getirirdi. Genelde ehl-i tarîk olanlardı, bu isimler.

Şimdi "Sıra Geceleri" dedikleri, "Eyvan Geceleri" adını verdikleri geceler tertip ediliyor. Bu Diyarbakır Geleneğinde yeri olmayan bir durumdur. Musiki sadece dinî sohbetler arasında icra edilir. O dönem şartları içinde tekkeler kapatılmış, tarikatlar yasaklanmış, dinî motifli birçok çalışma insanı zor durumlara düşürtecek derecedir. Ondan dolayı meslek gruplarının gece toplantıları, bu tarzda kılıf değiştirmiştir. Elbette Dicle'ye nazır köşklere içkili eğlenceler düzenlenir, insanlar eğlenirdi.

Kimi Diyarbakır adına düzenlenen gecelerde derneklerin ve vakıfların yaptıklarının Velme-Velime ile alakası söz konusu olamaz, olmamalıdır...

Siz kalkıp inançlı insanları bir araya getireceksiniz ve ortaya içkili eğlenceler çıkacak... Bu mümkün değildir. Özellikle "Şehriye Geceleri" ismi altında ortaya konan çalışmalar, özüyle bağdaşmamaktadır. "Özüyle" diyorum, çünkü Diyarbakırlı olanlar "Özüyle" kelimesiyle ifade olunan manayı çok iyi bilir. Celal Güzelses, bu yönünü daima saklamıştır, saklamaya devam etmiştir. Söylenenlere göre plâğa okuduğu çoğu parça, kendisinin bu yönünü gizlemesi içindir.

Bunu dile getiren bir ara Belediye Reisliği yapan Merhum Dr. Vehbi Muhlis Dabakoğlu'nun bana anlattıklarıdır. Kendisini İzmit'te, evinde ziyaret ederken bize söylediği bilgilerden özetlenmiştir, anlattıklarım...

Ulu Camii'de Anma Gecesi

Mezarı başında anılmayan bir insan için Fatiha okumayı unutan insanlar vardır. Bir ara Ulu Camii avlusunda anma gecesi düşündük. Bu anma gecesinde yapılabilecek olanların ne olabileceğine dair bir çalışma yaptık. Müezzinlik, ser-müezzinlik yapan birinin yıllarını verdiği Ulu Camii içinde anılmaması, anma gecelerini düzenleyenler için düşündürücü olmalıdır.

Celâl Güzelses'i bu şekilde halen tanıtamamış olmanın sıkıntısı içindeyiz. Celâl Güzelses, hiç bir zaman tasavvufî yönüyle ön plâna çıkartılmadı, çıkartılmak istenmedi. Bunun sorgulanması gerekir. "Ben şehidî badeyim dostlar beni yad eyleyin" olmak üzere birçok seslendirdiği eser, tasavvuf deryasından birer katre gibidir.

Musiki Merkezimiz Niçin Yok?

Diyarbakır'a dair bu alanda hizmeti geçenlerin eserleri, plâkları, fotoğrafları, belgeleri olmak üzere ne varsa bir araya getirilmelidir, bir dokümantasyon merkezi oluşturulmalıdır. Vaktiyle 2000 senesinde bahsettiğimiz "Diyarbakır Tarih Kültür Folklor Araştırmaları Merkezi" kurulmuş olsaydı son on yılda oldukça mesafe almış olurduk. Çünkü bu şehrin artık karpuz motifi ile kale motifi ile tanıtılması, çağın gerisinde kalmıştır.

Bu zamanda yeni şeyler düşünmek lazımdır ve bu şehrin tanıtımı için gereklidir. Şayet çok kapsamlı olan Diyarbakır Tarih Kültür Folklor Araştırmaları Merkezi ismini verdiğimiz projemiz gerçekleştirilse beş senede son yüzyılın yayınlanmış eserleri, fotoğrafları ve birçok alandaki değerler bir araya getirilirdi.

Arşivi oluşturulmamış Diyarbakır Halk Musikisi için söylenecek neyimiz vardır? Biz, merkez söz konusu olsaydı, eminim ki seçkin bir topluluk olan sizlere bu tarz sitem dolu açıklamalarda bulunmaz ve içine düşülen çıkmaz için yol bulmaya fazla zaman ayırmazdık, farklı konularda görüşler sunmaya çalışırdık.

Mevlana'nın deyimiyle "Artık, yeni şeyler söylemenin zamanıdır." Gelişen teknolojiye, olanaklara sahip iken daha farklı araştırmalar yapmak gerekir. Bizim imkânımız olsaydı, tarih-kültür-sanat-folklor kapsamında musikiyi sorgulayacak geniş bir araştırma yapardık.

Bu araştırmayı mezradan köye, köyden ilçeye, ilçeden şehre doğru getirir, derlemeleri karşılaştırır, iki yıl içinde geniş bir arşiv oluşturur, beş yıl içinde her neslin faydalanacağı bir dokümanter merkezi oluştururduk.

Bir dönem Halk Müziği yasaklanmış, radyoda. Bunun sebebini sormak bile zor. Niçin ve neden? Halk Müziği yerine Batı Müziği konulmak istenmiş.

Bakın Doğu Müziği'ni çekin, geride Halk Müziği cılız kalır. Tasavvufî kollardan beslenen müziği çekin, ortada kalana müzik diyemezsiniz.

Bizim Doğu Müziği'nde hüznün esastır, eğlenmeye kayan yönü fazla değildir. Doğu İnsanı, musikide sevincini fazlaca yansıtmaz.

Egemen olan hüznün daha baskındır. Sanat Müziği, sadece şehir merkezi ile sınırlıdır, Diyarbakır'de. Bunu kabul etmemiz lazımdır.

Bizde Türkçe Müzik de dinlenirken daha çok yayın saatleri belli olan, yurt dışından yayın yapan radyolar dinlenirdi. Celâl Güzelses'in plâkları da o denli Irak ve Suriye'de dinleniyor. Çünkü Osmanlı'nın mirası olan bağlar vardır, orada da dinleyici bulabiliyor. Hatta İran'a ve özellikle Azerbaycan'a giden plâklar vardır.

Müziğin evrensel oluşu göze çarpar, belirttiğim ifadelerde. Ki müzik evrenseldir. Bugün birçok yabancı parçayı dinleyebiliyoruz. Hatta yabancı dillerde hazırlanan eserlerle ülkeyi temsil etme alışkanlığı kökleşti. En son bunun örneğini yaşadık. Yalnız araştırmacılar, gittikçe özelliğini, aslını kaybeden ortamda otantığı yaşatmak ve korumak zorundadır.

Diyarbakır'de musikinin eskisi gibi olamayacağı ortadadır. Diyarbakır'de ustalar vardı, onların gidişiyle musiki geriledi. İşinin erbabı olan ve çoğu puşici, esnaf olan isimler, zamanın şartları gereği şehirden ayrıldı. Çok iyi bir sese sahip olan Okuyucu Sami Uluç'u Yeşilçam Sineması'nda "komedyen" olarak görüyoruz. Bu isim gibi birçok kişiyi sıralayabiliriz. Fakat dediğimiz gibi sözün de noktalınması gerektiği bir cümle olmalıdır.

Son Sözümüz

Bu panel ilk kez bu denli musikinin etrafında şekillenmiş ve Celâl Güzelses merkezlidir. Umarız ki diğer zamanlarda da bu tarz paneller düzenlenir. Anma Geceleri de bu tarz panellerle günlere dönüşür.

Bizim kozasını etrafına ören ipekböceği misali, kendi halimizdeki çalışmalarımız sebebiyle davet edildiğimiz bu panelde bu güne değin bilinmezler içinde olan Celâl Güzelses'in hayatına dair kimi açılımlara yöneldik, yeni tespitleri sunmaya çalıştık.

Biz, Güzelses'i sadece bir müzisyen olarak değil, aynı zamanda tasavvuf erbabı olarak görmeliyiz, kendisini ikinci plâna atan ve fikirlerinden çok sanatıyla gündeme yerleşen Güzelses için istenilen şartlar olgunlaşırsa yeni çalışmalarda bulunmamız mümkündür.

Bizim yayınlanan kitabımızın üzerinden on beş yıllık zaman geçti. Elbette çalışmalarımız iki kitabı çoktan geçti. Fakat piyasada mevcut olan çalışmaları görünce bu kitabın ertelenmesi gerektiği düşüncesi daha ağır bastı. İleride diğer kitaplarımızla beraber yayınlanacağını umarım. Ayrıca bu alanda Diyarbakır Halk Musikisi için bir çalışma yapılacak ise bizde mevcut olan arşivin bir kopyasını da vermeye hazır olduğumuzu, bize düşen diğer görevlerle yerine getireceğimizi ifade etmek istiyoruz.

Biz, Halk Musikisinin sadece Güzelses ile sınırlı tutulmamasını da temenni ediyoruz. Çünkü Güzelses, ortaya koyduğu ürünlerini bu şehirden almıştır. Diğer sanatkârları da hesaba katmak gerekir. "Artık, yeni şeyler söylemenin zamanıdır." sözünü yinelerken, Organizasyonu sağlayan TRT Bölge Müdürlüğü'ne, panele katılan Sizlere ve şehir dışından gelen Misafirlere, Güzelses'i hala severek dinleyenlere teşekkür ediyor, saygılarımı sunuyorum.



PEKMEZ YAPILIŞI

Dicle Organik Meyve Üretici Birliği Başkanı -Ziraat Mühendisi Mehmet ŞAHİNOĞLU

Türkiye'de eski yıllardan beri yaygın olarak pekmez üretilmektedir, ülkemize özgü bir değerlendirme şeklidir. Pekmez özellikle günlük kalsiyum, demir, potasyum ve magnezyum gereksiniminin büyük bir kısmını karşılamaktadır. Mineral miktarının fazla ve emilim oranlarının yüksek olması nedeniyle hamile ve emzicilerin, iyileşme döneminde olan kişilerin diyetinde yer alması önerilmektedir. Geçmişte ve günümüzde en yaygın olan uygulama, üzümünden pekmez üretilmesidir. Diyarbakır'ın Dicle ilçesinde organik bağcılık alanlarının yaygın olması ve bundan dolayı organik pekmez yapımı da yaygınlaşmıştır. Elma, dut, kayısı, erik, karpuz, incir, keçiyoynuzu gibi meyvelerden de pekmez üretilmektedir. Türkiye'de pekmez üretimi geleneksel olarak binlerce yıllık bir geçmişe sahiptir.



Pekmez nedir ve Nasıl yapılır?

Üzüm veya diğer meyvelerden özellikle üzüm taneleri gibi ürünlerin şekere dönüşebilecek tarım ürünlerinin ezilerek kaynatılması ile üretilen, yoğun ve tatlı bir şuruptur. Pekmez olgunlaşan üzümlerden yapılır. Beyaz veya siyah üzüm olması fark etmez fakat; siyah üzüm pekmezi çok aranan bir pekmezdır. Üzüm taneleri saptan ayıkladıktan sonra ya makineler vasıtası ile ya da eski yöntemlerle üzüm ezme yeri masöre dediğimiz veya üzüm sıkma yerinde(taş salk) üzümün suyu çıkarılır. Toplanan üzümler sıkılmak için betondan yapılan veya içi oyulan taş salk denilen yerde de torbalara koyularak ayakta çizme ile sıkılıp veya basınçlı sıkma makinaları ile sıkılıp şırası (suyu) çıkarılır. Çıkarılan şıra süzülükten sonra kazanlara koyularak kaynatılır. İyice kaynatılan şıra süzülüp dinlenmesi için geniş kaplara konulur ve üzeri güneş alacak şekilde örtülerek güneşte birkaç gün bekletilir ve olgunlaşan pekmez süzülerek kaplara konur ve yenilecek duruma getirilir buna gün pekmezi (Güneşte Kurutulmuş pekmez) denir. Diğer bir yöntem ise üzüm ezildikten sora şırası çıkarılır, şıra süzgeçten geçirildikten sonra büyük kazanlara konulur ve dibine ateş bırakılır, kaynama esnasında yemek sodası ile maya verilir. Maya verilmesinin sebebi şıradaki tortunun üste çıkması ve üste çıkan tortunun bir süzgeç vasıtası ile alınarak şıranın daha berrak ve temiz olmasıdır. Tortusu alındıktan sonra pestil yapmak için şıranın bir kısmı çıkartılır, çıkartılan şıranın yarısı oranında un katılır, şıranın içindeki unu iyice erittikten sonra soğutmaya bırakılır, soğuduktan sonra tekrar kazana ilave edilir ve bulamaç haline dönüşen şıra yaklaşık bir saatten az olmamak kaydıyla kaynatılır, kaynatma esnasında sürekli karıştırılır, daha sonra bezlere serilir, bezlerde bir gün kaldıktan sonra bezlerden sökülerek birkaç gün gölge ve temiz bir yere serilir, kurumaya bırakılır. Üzüm kesmesi ve üzüm helvası içinde aynı işlemler yapılır, ancak kaynama noktasında kazana konulan şıra dörtte ikisi oranında kaynatıldıktan sonra şırayla tam dolu olan kazan; şıra, kazanın yarısına gelinceye kadar kaynatılır. Üzüm masörede ezildikten sonra şırası çıkarılır, süzgeçten geçirilir, büyük kazanlara konulur ve dibine ateş bırakılır, kaynama esnasında yemek sodası ile maya verilir. Tortusu alındıktan sonra en az üç saat kaynatılır daha sonra kaynatılan şıra çıkartılır, kavanozlara koyulur ve tüketime hazır hale gelir.

Türkiye, bağcılık için yerkürenin en elverişli iklim kuşağı üzerinde bulunmaktadır. Asmanın gen merkezi olmasının yanı sıra son derece eski ve köklü bir bağcılık kültürüne de sahiptir. Anadolu'da bağcılık kültürünün tarihi oldukça eskidir. Anadolu tarih boyunca bağları ve üzüm çeşitleri ile şöhrat bulmuş olup Türk uygarlıkları zamanında bağcılık bütün dünyaya buradan yayılmıştır. Trakya, Marmara, İç Anadolu, Ege ve Güneydoğu Anadolu bağcılığı bunun en canlı örnekleri olup, bu coğrafyada bağcılığın tarihi uygarlıkların ilk dönemlerine kadar uzanmaktadır. Eski Türk uygarlıkları zamanında bağcılık Anadolu'dan bütün dünyaya yayılmış, Osmanlı İmparatorluğu döneminde ise bağcılık eskisinden daha parlak bir gelişme göstermiştir.

Ülkemiz, dünya üzerinde coğrafi konumu itibarıyla bağcılık yönünden uygun iklim ve toprak şartlarına sahiptir. Ülkemizde üretilen üzümün büyük bir bölümü pekmez ve pestil üretiminde

kullanılmaktadır. Ortalama olarak ülkemizde üretilen üzümün %20'si ile %30'u arası pekmez üretiminde değerlendirildiği tahmin edilmektedir. Türkler çok sevdiği yiyecekleri deyişlere, manilere, türkülere, atasözlerine, deyimlere de işlemiştir. Özellikle, "üzüm üzüme baka baka kararır", "bakarsan bağ olur, bakmazsan dağ olur" gibi önemli atasözleri toplumda sıklıkla kullanılmaktadır. Susam, yer fıstığı, fındık, antepfıstığı, ceviz, badem gibi sert kabuklu meyveler sadece katı pekmezde kullanılmaktadır.

Üzüm pekmezinin Faydaları:

Öncelikli olarak çok faydalı bir enerji ve karbonhidrat kaynağıdır.

Metabolizma için gerekli günlük kalsiyum, potasyum, magnezyum ve demir gereksinimlerinin büyük bir kısmını karşılar.

Üzüm pekmezini şöyle de değerlendirebiliriz; üzüm pekmezinin yaklaşık olarak 200 gramı kalori bakımından 1150 gram süte, 350 gram kırmızı ete ve 300 gram beyaz ekmeğe eş seviyededir ve bundan da anlaşılıyor ki sağlık açısından önemi çok büyüktür. Gebelik döneminde ve lohusalık döneminde uzmanlar üzüm pekmezi tüketilmesini tembihler. Kan yapıcı özelliği bulunur ve kansızlığı bulunan birçok kişi kan yapıcı ilaçlar yerine üzüm pekmezi kullanmaktadır. Vücudun daha dinç hale gelmesine yardım eder. Hamilelik döneminde kullanımı, bebeğin gelişimine katkı sağlar. Uzmanlara danışılarak, hamilelik döneminde tüketilebilir. Aynı zamanda üzüm pekmezi kan dolaşımını da hızlandırır, damar sertliği gibi rahatsızlıkların giderilmesinde büyük etkileri vardır. Üzüm pekmezi kalp rahatsızlıkları riskini azaltır, kanser riskini de minimuma indirir. Cilt sorunları da vatandaşların en çok şikâyet ettiği problemler arasında gösterilir. Üzüm pekmezi; alkol, sigara ve güneş ışınlarının yaratmış olduğu cilt sorunlarını da engeller. Üzüm pekmezi düzenli olarak tüketildiğinde oldukça faydalıdır. Düzenli olarak her sabah iki çorba kaşığı içilmesi halinde insan vücudu için gerekli ve oldukça önemli olan kalsiyum, demir, enerji ihtiyacına denk gelmektedir.

Besin değerleri:

Pekmezin besin değerleri, yapıldığı meyveye göre değişkenlik göstermekle birlikte, karbonhidrat içeriği dolayısıyla iyi bir enerji kaynağıdır. B1, B2 vitaminleri ve çeşitli mineral maddeler içerdiğinden iyi bir besin, faydalı bir ilaç olarak bilinir.

İçerisinde bol miktarda glikoz ve früktoz olması sindirim sisteminde parçalanmaya gerek kalmadan kolayca kana geçmesini sağlar. Üzüm pekmezinin, uzmanlar tarafından her sabah tüketilmesi tavsiye edilmektedir. Özellikle soğuk algınlığı gibi hastalıklara karşı bir çorba kaşığı üzüm pekmezinin birkaç damla limon sıkılarak tüketildiğinde doğal antibiyotik olarak en doğal tedavi yöntemidir. Bundan dolayı yapısal olarak birbirine uyumlu besinlerin tüketilerek besin değerlerinden en iyi şekilde istifade edilmesi sağlanabilir. Şekerlenen bir pekmezin kalitesi ve organik değeri düşer. Üzüm pekmezinin başlıca duyuşal özellikleri arasında kendisine has tat ve kokuda olması, homojen renk ve görünüşte olması sayılabilir. Mikrobiyolojik özellikler içinde ise normal depolama koşullarında çoğalabilen mikroorganizma ve mikrobiyel kaynaklı hiçbir toksin madde bulunmamalıdır. Depolama koşulunda soğuk hava depoları tercih edilmelidir. Fermentasyon testi pozitif olmalı ve yapay boya maddeleri içermemelidir.





EĞİL İLÇESİ

Ziraat Mühendisi Memet Zeki EFE

Coğrafi Yapısı ve Nüfus

Eğil; Güneydoğu Anadolu Bölgesinin kuzey kesiminde yer alan Diyarbakır iline bağlı bir ilçedir. Ortalama rakımı 825 metre ve yüz ölçümü 450 km²'dir. İlçenin ana ulaşım güzergâhı Diyarbakır – Elazığ karayolunun 18. kilometresinden ayrılarak kuzeye doğru giden asfalt yoldur. Eğil'in güneyinde ve doğusunda Diyarbakır İli merkez ilçelerinden Yenişehir ve Sur, kuzeyinde Dicle barajı ve Dicle ilçesi, batısında Ergani ilçesi yer alır. Eğil, Dicle Nehrine hakim bir tepede kurulmuştur. İlçenin eski merkezi aynı adı taşıyan tarihi kalenin etrafındadır. Eğil ilçesinin merkezinde 4 merkez olmak üzere toplam 30 mahalle ve 23 mezrası bulunmaktadır. İlçenin Tekya Mahallesi 1995 yılından beri su tutmaya başlayan Dicle Baraj gölünün suları altında kalmıştır. İlçemizde karasal iklim özellikleri görülmektedir. Kışları soğuk ve kar yağışlı, yazları da sıcak ve kurak geçmektedir. 2020 TÜİK verilerine göre nüfusu 22.381 olup bunun 3.188 ilçe merkezinde, 19.193 ise kırsal alanda ikamet etmekte. İlçe sınırları içerisinde Dicle Barajı bulunmaktadır, barajdan içme suyu sağlanmakta ve elektrik üretimi yapılmaktadır.

Tarihçesi ve Geleneksel Yapısı

Eğil'in oldukça köklü bir geçmişi ve tarihi mirası bulunmaktadır. Bu alanın kuzey batısında yer alan Diyarbakır vilayeti ve il merkezine yaklaşık 42 kilometre uzaklıkta bulunan Eğil ilçesi, söz konusu coğrafyanın sahip olduğu jeostratejik konumun etkisiyle insanoğlunun ilk yerleşim alanlarından biri olmuştur. Eğil, tarihi boyunca bölgede yaşayan kavimlerce çeşitli adlarla anılmıştır. Eğil'in eski adı Hitit kaynaklarında, Mısır yazıtlarında Angl, Grek ve Roma kayıtlarında da "Angl" ve "İngelene" adı ile bilinmektedir. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Eğil'in adının "Gêl" olduğunu yazmaktadır. Günümüzde "Gel" ismi ilçe halkı tarafından kullanılmaktadır.

Eğil'de M.Ö. 2000 yıllarından beri önce Asurlular, Romalılar ve Bizanslılar hüküm sürmüştür. Ardından bölgeye Abbasiler, Büyük Selçuklu Devleti, Nisanoğulları Beyliği, Akkoyunlular ve Safeviler egemen olmuşlardır. Ancak kentin tarihi dokusu içerisinde Asur uygarlığının izleri açıkça görülmektedir (MÖ. 1260-606). Asurlulardan günümüze kadar gelebilen en önemli eser Eğil Kalesi'dir. Bunun yanında Asur Kral mezarları ve tarihi mağaralar ile yeraltı tünelleri de ilçenin önemli eserleri arasındadır. Romalıların 'İngilene' olarak tanımladığı Eğil'e, Malazgirt Savaşı'ndan sonra Oğuzların bazı boyları yerleşmiştir. Yavuz Sultan Selim Eğil'i 1515 yılında Osmanlı topraklarına katmıştır.

1900 - 1924 yılına kadar Eğil bucağı, Maden sancağı ile merkezine bağlı olarak görülmektedir. Cumhuriyet döneminde Eğil ilçe olmuştur (1936). Dicle'nin 1939'da ilçe olmasından sonra Dicle'nin adı Eğil, Eğil'in adı Dicle olmuştur. Bundan sonra da Eğil bucak haline getirilmiştir. 1957'de Eğil bucağı Dicle'den ayrılarak il merkezine bağlanmış, 1988'de de yeniden ilçe konumuna getirilmiştir.

Köylerde bulunan kalıntılar ve Eğil'in tarihçesi üzerinden düşünüldüğünde; Lala Kasım Kümbeti ve Şerbettin Hanının bulunduğu Kalkan, Cibeb kalesi yakınlarındaki Selman köyü, Selçuklu döneminden kalan camisi halen kullanılan Balaban gibi pek çok köyün çok eski zamanlardan beri insan yerleşimine açık olduğu, savaşlar, göçler, doğal felaketler gibi nedenlerle ahalisinin değiştiği ve farklı dönemlerde öneminin arttığı veya azaldığı tahmin edilebilir.

Köyde yaşayanların geçim kaynağının tarım ve hayvancılıktır. Eğil köylerinin hemen hemen tümünde mevsimlik tarım işçiliği ve/veya mevsimlik işçilik önemli bir geçim kaynağı olarak hayata geçmektedir. Köylerden işçilik için giden gruplar kaynakçılık, kalıpçılık, boyacılık, tesisatçılık gibi inşaat veya elektrik ve haritacılık işleri gibi farklı meslek dallarında ustalaşmışlardır.



Tarihi ve Kültürel Değerler

Eğil'de Diyarbakır Müze Müdürlüğü tarafından "Doğal ve Kültürel Varlıkları Koruma Envanteri" projesi kapsamında, 2008-2011 yıllarında bir "kültür envanteri" çalışması yapılmıştır. Bu çalışmada Eğil'de bulunan 51 kültür varlığı tespit edilmiş, nitelikleri belirlenmiş ve mevcut koşullar da korunabilmeleri için alınması gereken tedbirler bildirilmiştir. 51 kültür varlığından 31 tanesi "1. derece arkeolojik sit alanı" olarak tanımlanmıştır. Diğer 20 varlık "anıt" niteliğindedir. Bazı kültür varlıkları günümüzde de kullanılmaktadır. Eğil'in sahip olduğu bu değerler kalkınma planları içinde turizmin ağırlığını artırmaktadır. Eğil Kaymakamlığı tarafından yapılan projelerle bu tarihi değerler hakkında bilgilendirme, farkındalık ve koruma bilinci çalışmaları yapılmaktadır.

Eğil'de bulunan önemli tarihi eserler; Eğil Kalesi, Selman Cibeb Kalesi, Amini(Kalecik) Kalesi, Metina Kalesi, Kaya Mezarları ve Sarnıçlar, Salmanasser Figürü Kalkan Köyü Höyüğü, Bozvan Sarnıç, İşlik ve Antik Taş Ocağı, Tacıyan Camii, Şerbetin (Kalkan)Hanı, Kasım Bey Kümbeti, Cafer Bey Kümbeti, Kale Hamamı, Şehveliyen kilisesi...

Turizm

Eğil ilçesi tarihi, doğa ve kültürel değerleri ile önemli bir turizm potansiyeli taşımakta olup turizme ilişkin ciddi yapılar ve girişimler de mevcuttur. İnanç ve tarih turizminin ön plana çıktığı ilçede, inanç turizmi açısından değer taşıyan ziyaret makamlarının var olması nedeniyle Türkiye için önemli bir din turizmi merkezi olma imkânlarını bünyesinde barındırmaktadır. Ayrıca tarihi zenginlikleri, arkeolojik kalıntıları ve özellikle de Dicle Baraj Gölü'nün sağladığı tabiat avantajlarını turizm potasında uyumlu bir şekilde birleşmiştir.

Eğil'in çeşitli bölgelerinde 9 peygambere ait kabirler bulunmaktadır. Bölgede inşa edilen Dicle barajından dolayı Hz. Elyesa(a.s) ve Hz. Zülkifl(a.s) peygamberlerin kabirleri 1995 yılında Ziyaret Tepesine nakledilmiştir. İlçeye ve Dicle baraj gölüne hâkim ve yakın olan Ziyaret tepesi önemli bir turizm merkezidir Eğil'de yaşadığı kabul edilen diğer peygamberlerden Nebi Ömer(a.s) ve Nebi Harun-i Asefi(a.s)'nin kabirleri ziyaret tepesinde, Nebi Hürmüz(a.s) ve Nebi Harut(a.s)'un kabri Dicle baraj gölünün altında, Nebi-Zünnun(a.s)'nun kabri Eğil Çapan mahallesinde, Nebi Hallak(a.s)'ın kabri Eğil'in güneyinde Melekler vadisindedir.



Tarım ve Hayvancılık

Eğil ilçesi ve mahallerinde yaşayan halk geçimlerini tarım ve hayvancılık ile sağlamaktadır.

İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü İlçe Müdürü, 5 veteriner Hekim, 9 ziraat mühendisi, 3 ziraat teknikeri, 3 memur ve 3 işçi olmak üzere toplam 23 personel ile hizmet vermektedir. Müdürlüğümüz veteriner hekimleri tarafından aşılama, küpeleme çalışmaları, arılı kovan tespitleri, veri giriş işlemleri; ziraat mühendisleri, tekniker ve teknisyenleri tarafından yem bitkileri tespitleri, hastalık-zararlı tespit ve mücadelesi, dosya kabulü, veri girişi, zarar ziyan tespitleri ve bitki besleme işlemleri yapılmaktadır. İlçe Müdürlüğümüz genel olarak: kırsal bölgelerin geliştirilmesi, tarım hayvancılık ve su ürünlerinin geliştirilmesi, toprak, su, bitki, hayvan varlığı ve benzeri tabi kaynakların korunmasını sağlamak, gıda ürünlerinin kalite ve standartlara uygun olarak üretimini denetlemek, çiftçilerimize yönelik yayım programları hazırlama faaliyetlerini yürütür. Mevcut bağların yaşlı olması nedeniyle, son yıllarda bağ alanlarında oldukça azalma olmuştur. Üzüm üretimi, sofralık ve şirelik olarak değerlendirilmektedir. İlçedeki bağların çoğunda "Serpene" yöresel terbiye şekli uygulanmakta, goble şekli uygulanan bağlar da mevcuttur. İlçe Müdürlüğümüz tarafından hazırlanıp GAP İdaresi tarafından desteklenen projeye İlçemizde 100 dekar alanda telli terbiye sistemli bağ kurulumu da yapılmıştır.

İlçede dağlık köylerde yabani menengiç ağaçları yoğun olarak bulunmaktadır, sumak gibi bitkiler azımsanmayacak ölçüde bitki florasının çeşitliliğini artırmaktadır.

İlçemizdeki kayıtlı çiftçi sayısı 1106, kullanılan tarım arazisi 78.439 dekadır. Bunun 8.130 da sulu, 70.309 da ise kuru tarımdır. Yetiştirilen başlıca önemli ürünler; buğday, arpa, nohut, mercimek, pamuk, dane mısır, yem bitkileri, bağ, badem ve antepfıstığı çeşitleridir. Bir kısım tarım arazileri işlenmemektedir.

İlçede tarımsal geçim kaynağı olarak hububat ürünleri, bağ ve badem yetiştiriciliği ön plandadır. Yatır, Oyalı ve Taşdam mahallelerinde sulu tarım yapılmaktadır. İlçemizde hayvancılık genel olarak küçük aile işletmeciliği şeklinde yapılmaktadır. İlçemizdeki hayvan varlığına ilişkin küpeleme ve aşılama çalışmaları düzenli bir şekilde yapılmaktadır. 2020 yılında mazot-gübre, yem bitkileri, sertifikalı tohum kullanımı, hububat, baklagil, pamuk ve dane mısır fark ödemeleri yapılmıştır.

Hububat ekili alanlarda süne kontrolleri yapılarak arazide surveyler yapıp çiftçilerimize korunma ve gerekirse ilaçlama tavsiyeleri yapıldı.





Bağ ve Badem Hastalıkları Eğitimleri kapsamında Eğil İlçemizde 22 mahallemizde bağ ve badem hastalıkları ile ilgili teorik ve uygulamalı eğitimler verildi. Mesaj programları ile dönemler halinde çiftçilerimize ilaçlamanın ne zaman yapılacağına dair SMS ile gerekli uyarılar yapılmaktadır. Ayrıca bazı hastalık ve zararlıların ilaçlama zamanının tespiti için Erken Uyarı Sistemi kurulum çalışmaları devam etmektedir. Üretim sezonu boyunca bağ ve badem alanlarının kontrolleri rutin olarak yapılmaktadır.

İlçemizde bu kapsamda çiftçileri bilgilendirmek uygun biçim yöntemlerini anlatmak için her yıl hasat zamanında 30 mahallede biçerdöver kontrolleri yapılmaktadır. İlçemize ait 0-10 yaş arası 7 adet biçerdöver bulunmakta olup hasat zamanı yaklaşık 20-25 adet biçerdöver çiftçilerin ihtiyaçları doğrultusunda kiralama yöntemi ile işlev görmektedir.

Gıda satış, Üretim ve Tüketim noktalarına Gıda Denetim Defterleri dağıtılarak satış yerine Gıda İşletme Kayıt Belgesi verilmeye başlanmıştır. 3 Ayda bir kez olmak üzere, özellikle İlçemizde bulunan Eğil Alparslan Lisesi (yatılı) yemekhanesi ve taşınmalı eğitime gelen öğrencilere verilen kumanyaların denetimleri başta olmak üzere; İlçemizde faaliyet gösteren 49 işletmenin rutin kontrolleri tarafımızca yapılmış olup, halkımıza güvenilir gıda sunmaları açısından gerekli uyarılar yazılı ve sözlü olarak bildirilmiştir. Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğümüz de görevli 2 gıda kontrolü personelimiz tarafından üzerinde titizlikle durulmaktadır.

İlçede uygulanan projeler sonucunda badem alanlarının artmasıyla 2017 yılında 17 üreticinin girişimiyle Badem Üretici Birliği kurulmuştur. İlçede kadın üyeler ile Sınırlı Sorumlu Eğil Girişimci Kadınlar Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi kurulmuş olup yerel ürünlerden badem, üzüm, sumak, menengiç, dut gibi ürünler işlenip pazarlanmaktadır.

Genç Çiftçi Projesi kapsamında 2 arıcılık, 27 hayvancılık, 1 kanatlı, 6 kapama meyve bahçesi olmak üzere toplam 36 proje faaliyete geçmiştir.

GAP Bölge Kalkınma İdaresi projeleri kapsamında İlçede Eğil Bademciliği Geliştirme ve Yaygınlaştırma Projesi ile yeni badem bahçeleri kuruldu, "Her Köye Bir Su Yalağı Projesi" ile 15 köye su yalağı yapıldı, "Mevcut Bağların Telli Terbiye Sistemine Geçisi Projesi" ile 21 adet telli terbiye sistemine alındı, "Arıcılığı Geliştirme ve Yaygınlaştırma Projesi" ile 25 faydalanıcıya arılı kovan dağıtıldı, "Badem ve fıstık Yaygınlaştırma ve Geliştirme projesi" ile çiftçilere badem ve fıstık fidanı dağıtıldı, "Modern İlaçlama Pülverizatör Projesi" ile 47 çiftçiye 600 litre kapasiteli ilaçlama makinesi dağıtıldı. 2020 yılında İlçe Tarım Müdürlüğü tarafından hazırlanan ve GAP İdaresi desteğiyle "Badem İşleme Tesisi Projesi" onaylanmıştır. Proje ile bölgede üretilen bademler işlenerek badem şekeri, kavrulmuş badem, badem yağı, badem ezmesi ve badem sucuğuna dönüştürülüp katma değer sağlanacaktır.

DSİ 10. BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ



DSİ 10. Bölge Müdürü Mahir ARSLAN siz değerli okurlarımızı için DSİ 10. Bölge Müdürlüğü'nün yaptığı çalışmalarını bizlere anlatırken bu kuruluşun bölgemiz ve ülkemiz ekonomisine yaptığı değerli katkıları, geleceğimiz için yaptığı yatırımları görerek bu güzide kuruluşu sizlere tanıtanın gururunu yaşıyoruz. Şimdi gelin bu güzel söyleşinin tadını hep birlikte çıkaralım.

DSİ hangi aşamalarda geçerek bu güne geldi, nasıl bir tarihçeye sahip?

Bölge Müdürlüğümüz sınırları dahilinde yer alan 41 164 km² alanda 6200 sayılı Devlet Su İşleri kuruluş yasası, 167 ve 1053 sayılı yasalar gereğince su ve toprak kaynaklarını geliştirmek amacı ile her aşamadaki çalışmaları yürütüyor. Bölge Müdürlüğümüz sınırları içerisinde 5 il, 43 ilçe yer alıyor, adrese dayalı nüfus sayımı sonuçlarına göre toplam 3.788.939 kişi yaşıyor. Bölgemiz Türkiye'nin alan olarak % 5'ini, nüfus olarak % 4,878' ini oluşturuyor. Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğü 01.03.1954 tarihinde geçerli olmak üzere, 25.12.1953 gün ve 6200 sayılı yasa ile kuruldu.

Bölge Müdürlüğümüz 01.03.1954 tarihinde Diyarbakır ili merkez olmak üzere Mardin-Siirt-Bitlis-Muş-Van-Hakkâri-Şanlıurfa illerini kapsayacak şekilde kuruldu. İlerleyen yıllarda sorumluluk sahamızda yer alan iller Batman-Siirt-Şırnak-Mardin olarak değişti. Bugün toplamda 41.164 km alanda, 5 il 43 ilçede 3.788.939 kişiye hizmet veriyoruz.

DSİ hangi alanlarda çalışır? Bu çalışma alanlarıyla ülke için hangi katkıları sağlar?

DSİ ülkedeki tüm su kaynaklarının planlanması, yönetimi, geliştirilmesi ve işletilmesi amacını taşır. Bu amaçla Tarım-Sulama, Tarım Bitkisel Üretim, Enerji, DKH Sosyal İçmesuyu, DKH Sosyal Kırsal Alan Sektörlerinde belirlenen hedeflere ulaşmak için çalışır. Ülkenin ilgili sektörlerde kalkınmasını ve vatandaşların refah içinde yaşaması amacıyla hizmet eder.

Kurumunuzun vizyonu, misyonu ve temel değerleri nelerdir?

- **MİSYON:** "Ülkemiz su kaynaklarını bilim ve tekniğe uygun olarak kullanıma sunmak, su ile ilgili toprak kaynaklarımızın çevre duyarlılığı ve sürdürülebilirlik esasları dahilinde geliştirilmesini sağlamak." Kurumumuzun misyonunu oluşturur.
- **VİZYON:** "Su kaynaklarının korunması, geliştirilmesi ve yönetilmesinde öncü kuruluş olmak." ise kurum olarak benimsediğimiz vizyonumuzdur.
- **TEMEL DEĞERLER:** "Etik ilkelere bağlılık, Teknik ve Bilimsellik, Rasyonellik, Duyarlılık, Sürdürülebilirlik, Şeffaflık, Kalite, Katılımcılık, DSİ Yeşili" temel değerlerimizi oluşturur. Çalışmalarımızı misyonumuz, vizyonumuz ve temel değerlerimiz çerçevesinde yapıyoruz.

Kurumumuzun yürüttüğü projeler nelerdir?

Silvan Projesi ve Kralkızı-Dicle projemiz başta olmak üzere sorumluluğumuzdaki tüm illerimizde baraj, hes, sulama, içmesuyu, taşkın koruma, yeraltı barajı, toplulaştıma gibi birçok çalışmamız bulunuyor.

Önemli projelerinizi kısaca tanıyalım isteriz?

Silvan Barajı ve HES: Bölgedeki sulama ve enerji faaliyetlerinin artması amacıyla GAP'ın Dicle Havzasında yapılmaktadır. Silvan Projesi kapsamında Diyarbakır ili Sur, Silvan ve Bismil ilçelerine ait ovalarda 1.689.950 dekar cazibe, 660.630 dekar pompaj olmak üzere toplamda 2.350.580 dekar alanın sulanması hedeflenmektedir. Silvan Barajı 175.50 metre yüksekliğindeki 8,7 milyon metreküp hacimli gövdesi ile ülkenin ve Avrupa'nın en yüksek ön yüz beton kaplama tipinde ve oluşturacağı 7,3 milyar metreküp rezervuar hacmi ile GAP'ın Atatürk Barajı'ndan sonra 2. Büyük barajı olacaktır.

Proje kapsamında yer alan Silvan Barajı, ara depolamaları ile sulama tesislerinin tamamen bitirilip hayata geçirilmesiyle yaklaşık 305 bin kişiye iş imkânı, yılda 2.11 Milyar TL ekonomiye katkı sağlanacaktır. Projenin tamamlanması halinde, bölgede yaşanan işsizlik probleminin çözümüne, bölgeler arası farklılıkların giderilmesine ve köyden kente göçün azalmasına katkı sağlanacaktır.

Karakaya Barajı ve HES

Diyarbakır İli Çüngüş ilçesi sınırları içerisinde ve Fırat Nehri üzerinde 1976 yılında enerji üretimi amaçlı inşaatına başlanan Karakaya Barajı ve HES'in inşaatı 1986 yılında tamamlanarak işletme açıldı. Temelden yüksekliği 173 m olan ve beton kemer baraj tipinde inşa edilen Karakaya Barajı 1800 MW kuru gücüyle ülkemizin bir diğer mega projelerinden olup 2020 yılı sonuna kadar 224 219 310 MWh enerji üreterek ülke ekonomisine 120,4 Milyar TL gelir sağladı.

**Kralkızı Barajı ve HES**

Diyarbakır İli Dicle ilçesi sınırları içerisinde ve Dicle Nehrinin bir kolu olan Maden Çayı üzerinde 1985 yılında enerji üretimi amaçlı inşaatına başlanan Kralkızı Barajı ve HES'in inşaatı 1998 yılında tamamlanarak işletme açıldı. Temelden yüksekliği 126 m olan ve kil çekirdekli kaya dolgu gövde tipinde inşa edilen Kralkızı Barajı 94 MW kuru gücüyle ülkemizin bir diğer önemli projelerinden olup 2020 yılı sonuna kadar 2 363 442 MWh enerji üreterek ülke ekonomisine 1,26 Milyar TL gelir sağladı.

Dicle Barajı ve HES

Diyarbakır İli Dicle ilçesi sınırları içerisinde ve Dicle Nehri üzerinde 1986 yılında enerji üretimi ve sulama amaçlı inşaatına başlanan Dicle Barajı ve HES'in inşaatı 2000 yılında tamamlanarak işletme açıldı. Temelden yüksekliği 87 m olan ve kil çekirdekli kaya dolgu gövde tipinde inşa edilen Dicle Barajı 110 MW kuru gücüyle Ülkemizin bir diğer önemli projelerinden olup 2020 yılı sonuna kadar 3 800 000 MWh enerji üreterek ülke ekonomisine 2,04 Milyar TL enerji geliri sağladı. Hali hazırda baraj, enerji üretiminin yanı sıra 23 895 ha arazinin sulanmasını, Diyarbakır ve Ergani ilçesinin içme suyunun teminini sağlıyor. Ayrıca sulama projelerinin tamamlanmasıyla Dicle Barajı ile yukarı Dicle Ovasında 115 010 ha arazi sulanacak olup sulama projeleriyle yıllık 978 Milyon TL tarımsal gelir ve 151 000 kişiye istihdam sağlanmış olacak.

**Batman Barajı**

Diyarbakır ve Batman İli sınırını teşkil eden Batman Çayı üzerinde 1986 yılında enerji üretimi ve sulama amaçlı inşaatına başlanan Batman Barajı ve HES'in inşaatı 2003 yılında tamamlanarak işletme açıldı. Temelden yüksekliği 85 m olan ve kil çekirdekli teras dolgu gövde tipinde inşa edilen Batman Barajı 198 MW kuru gücüyle ülkemizin bir diğer önemli projelerinden olup 2020 yılı sonuna kadar 6 070 441 MWh enerji üreterek ülke ekonomisine 3,25 Milyar TL enerji geliri sağladı. Hali hazırda baraj, enerji üretiminin yanı sıra 34 611 ha arazinin sulanmasını sağlıyor. Ayrıca sulama projelerinin tamamlanmasıyla Batman Barajı ile Batman Sol Sahil, Batman Sağ Sahil ve Batman Silvan Sulaması olmak üzere toplam 40 874 ha arazi sulanacak olup sulama projelerinin yıllık 347 Milyon TL tarımsal gelir ve 49 000 kişiye istihdam sağlanmış olacak.



**DSİ hangi kurumlarla iş birliği yapar?**

DSİ olarak; Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Karayolları, İl Valilikleri, İlçe Kaymakamları, Tapu ve Kadastro, DISKİ, EUAŞ ilgili Belediyeler başta olmak üzere pek çok kurum ile iş birliği içinde çalışıyoruz.

**Yürüttüğünüz tarımsal çalışmalar nelerdir?**

Tarım ve Orman İl Müdürlükleri ile koordineli bir şekilde tarımsal faaliyetlere destek veriyoruz. Sulama sezonu öncesinde çiftçilerimizin mağdur olmamaları için gerekli tüm bakım ve onarım çalışmalarını yapıyoruz.

Tarım ve Orman İl Müdürlüğü ile ortak yürüttüğünüz projeleriniz nelerdir?

Tarım İl Müdürlüğüne sulama projelerimiz ile destek sağlıyoruz. 2021 yılı içerisinde ortak olarak yürüttüğümüz Kuraklık Eylem Planımız da halen devam ediyor.

Kurumunuzun ülke ekonomisine katkıları nelerdir?

83.282 hektar arazi sulamaya açıldı ve milli ekonomiye yılda 583 milyon TL gelir artışı sağlandı. Bölge Müdürlüğümüzce işletme, inşaat, proje ve planlama safhasında olan tüm projeler tamamlandığında 643.953 hektar arazi suya kavuşmuş olacak. Böylelikle ülke ekonomisine yılda 5 Milyar 473 Milyon TL daha katkı sağlanacak.



DSİ 10. BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ SİLVAN PROJESİ

Projenin Amacı

Bölgedeki sulama ve enerji faaliyetlerinin artması amacıyla GAP'ın Dicle Havzasında yapılmaktadır. Silvan Projesi kapsamında Diyarbakır ili Sur, Silvan ve Bismil ilçelerine ait ovalarda 1.689.950 dekar cazibe, 660.630 dekar pompaj olmak üzere toplamda 2.350.580 dekar alanın sulanması hedeflenmektedir. Silvan Barajı 175.50 metre yüksekliğindeki 8,7 milyon metreküp hacimli gövdesi ile ülkenin ve Avrupa'nın en yüksek ön yüz beton kaplama tipinde ve oluşturacağı 7,3 milyar metreküp rezervuar hacmi ile GAP'ın Atatürk Barajı'ndan sonra 2. Büyük barajı olacaktır.

Projenin Son Durumu

8,7 milyon metreküp olan baraj gövde dolgusunun tamamı bitmiştir. Dolusavak, enerji tüneli, santral binası çalışmaları devam etmektedir. 2021 yılı Haziran ayı içerisinde baraj gövdesi ön yüz betonu kaplama imalatlarına başlanmıştır. İşin fiziki gerçeklemesi %73 olup, inşaat çalışmalarının en kısa sürede bitirilmesi hedeflenmektedir.

Projenin Bölgeye Sağladığı Katkılar

Proje kapsamında yer alan Silvan Barajı, ara depolamaları ile sulama tesislerinin tamamen bitirilip hayata geçirilmesiyle yaklaşık 305 bin kişiye iş imkânı, yılda 2.11 Milyar TL ekonomiye katkı sağlanacaktır. Projenin tamamlanması halinde, bölgede yaşanan işsizlik probleminin çözümüne, bölgeler arası farklılıkların giderilmesine ve köyden kente göçün azalmasına katkı sağlanacaktır.

Projenin Ülke Ekonomisine Katkıları

2021 yılı birim fiyatlarıyla ülke ekonomisine yıllık 2.11 Milyar TL tarımsal katkı sağlanması hedeflenmektedir.

Projenin Ayakları

Proje kapsamında Silvan Barajı ve 7 adet depolama barajı (Ambar Barajı, Kuruçay Barajı, Pamukçay Barajı, Başlar Barajı, Bulaklıdere Barajı, Kıbrıs Barajı ve Karacalar Barajı) yer almaktadır. Ayrıca Silvan Projesinin geniş bir alanı kapsaması ve yapılacak imalatların büyük hacimli olması nedeniyle sulama tesisleri kısımlara ayrılmıştır. Proje muhtevasında Silvan Barajı başta olmak üzere, 8 adet baraj ve 23 adet sulama tesisi olmak üzere toplam 31 adet iş mevcuttur.





OKUL FOBİSİ

Uzm.Klinik Psikolog Sema TURSUN

Çocuklar için yaşamlarında karşılaştıkları ilk toplumsal kurum okuldur. Okul, çocuğa sadece bilgi aktarımının sağlandığı yer değildir, kültürel, sosyal değerler ve topluma uyum sağlatabilmesi için gerekli sosyalleşme becerilerinin de kazanabilmesi için önemli bir rol oynamaktadır.

Çocuk ev dışındaki dünyaya ilk adımını okul aracılığıyla atmaktadır. Bu ilk adım genelde hem çocuk hem de ebeveynleri için heyecanla karşılanmaktadır. Çocukların büyük çoğunluğu okul uyum sürecini sağlıklı şekilde atlatırken, bazı çocuklar için ise bu süreç sürekli bir kaygı kaynağı olmaktadır. Okula devamlı gitme konusunda zorlanmakta ya da okula gitmeyi reddetmektedir.

Okul fobisi nedir?

Çocuklarda okulda oluşan yoğun bir sıkıntı ve huzursuzluk sebebiyle, çocuğun okula gitmekten kaçınması ve okulda yalnız kalması ile süren duruma okul fobisi denir. Yapılan araştırmalara göre her yüz çocukta 4 ya da 5'i bu tür tepkilerini okul korkusu ile ortaya koymaktadır. Çocuklarda okul fobisi, okula gidişin ilk günlerinde ortaya çıkabileceği gibi herhangi bir zamanda da ortaya çıkabilmektedir.

Akut ve kronik okul fobisi: Okul fobisi tepkileri ilk görüldüğü sırada şiddetli bazı belirtiler dikkat çeker. Akut okul fobisi olan çocuklar evde oldukları süre içerisinde mutludurlar. Çocuk, arkadaş ilişkilerinde ve sosyal faaliyetlerde etkindir. Okul fobisi ilköğretimden liseye kadar her yaşta ve her kültürde görülebilmektedir. Kronik okul korkusu zamanla oluşmaktadır. Bu korkunun oluşmasında bireyin çocukluk yıllarındaki akut okul korkusunu içine alan çeşitli davranış problemlerinin rolü büyüktür. Kronik okul korkusu olan çocuklarda bu durum; sadece okuldan değil onunla birlikte daha önce zevk almış olduğu faaliyetlerden de uzaklaşmaya neden olur. Çocuklar hem ders çalışmaz hem de belirli bir ilgi alanında faaliyet göstermezler.

Çocuklarda okul fobisinin ön belirtileri: Baş ağrıları, karın ağrıları, bulantı, kusma hali, iştahsızlık, keyifsizlik, uyku düzeninde bozulma, okul sorunlarından kaçma ve aksamalar, sebebi olmayan ağlamalar çok alıngan ve sinirli olmak; bu tür belirtiler genelde sabahları veya okul saatlerinde ortaya çıkmaktadır. Okul fobisine dair tablo, aile ve öğretmenler tarafından iyi değerlendirilmez ise çocuğun bu korkusu pekişebilir.

Okul fobisinin görülme sıklığı; okul korkusu ana sınıfına giden çocuklar ve okula yeni başlayan çocuklarda çok sık görülür. Okul fobisi olan kız ve erkek çocuklarda anlamlı bir farklılık görülmez. Sosyoekonomik düzeyde görüldüğü gibi orta sosyoekonomik düzeylerde daha çok görülmektedir.

Okul fobisi görülen çocukların ortak özellikleri: Bu tür çocukların ebeveynleri çok aşırı koruyucu ailelerden oluşmaktadır. Çocuklar attıkları her adımda anne ve babalarının onayını beklerler. Çocuklar uyumlu, usludur ve çocuklarda anneye aşırı bağımlılık vardır. Çocuk anneden ayrılma korkusu yaşar. Çocuklar istediklerinin anından karşılanmasını isterler ve istedikleri karşılanmadığında ise huzursuzluk çıkarıp ağlayabilir yapıdadırlar.

Okul fobisinin nedenleri:

Ayrılık endişesi; aileden ayrı kalmanın getirmiş olduğu mutsuzluk okul fobisine neden olmaktadır.

Yeni deneyimlerle baş etme; çocuğun yeniliklerle ve değişimlerle baş etme ihtiyacıdır. Çok farklı bir ortama girme ile yabancılarla tanışma, kişisel disiplin geliştirme, okul kurallarını öğrenme gibi bazı deneyimler okul fobisine neden olmaktadır.

Gerçekçi olmayan çok yüksek belirtiler; yetişkinlerin beklentileri ile mücadele etmek, çocuklarda strese yol açmaktadır. Bu durum daha çok mükemmelliyetçi bir ebeveyn tutumu sonucu oluşur ve bu durum okul fobisine sebep olmaktadır.

Kendini yalnız hissetme; arkadaş edinmede isteksiz ya da yetersiz gibi görünen çekingen ve utangaç çocuklar okula uyum göstermekte güçlük çekerler ve okul korkusu yaşayabilir.

Zarar verici olan davranışlara maruz kalmak; bu durum tüm yaş düzeyinde görülebilir. Çocuklarda üzüntü ve kaygıya neden olabilir.

Okul korkusu ne zaman ortaya çıkar?

Yeni gelen bir kardeşin doğumu ile kıskançlık, ailenin ev değişimi, çevre değişikliği, göç etmesi, ebeveynlerden birini veya bir yakını kaybetmesi, anne ve babanın uzun süren geçimsizlikleri, okulda arkadaş veya öğretmenlerce küçük düşürülme korkusuna neden olmaktadır.

Tedavisi: Çocuğun okula yeniden alıştırılması davranışçı tedavi teknikleriyle; aşamalı duyarsızlaştırma ve koşullandırma yöntemleri ile sağlanır. Bu arada çocuğun okula gitmesi desteklenirken, bir yandan da aile içi ilişki ve iletişimlerdeki bozuk yanlar ve bu korkuya yol açan nedenler, çocuk ve aile birlikte ele alınarak çözümlenmeye çalışılır.





HABERLER

Çüngüş İlçe Kaymakamı Tuncay Kaldırım Bağda Budama Yaptı



Çiftçileri ziyaret eden İlçe Kaymakamı Tuncay Kaldırım ile Tarım ve Orman İlçe Müdürü Deniz Yıldırım çiftçiler ile birlikte budama yaptı.

Bağcılığın yoğun yapıldığı Mirgan Yaylasında budama yapan çiftçileri ziyaret eden İlçe Kaymakamı Tuncay Kaldırım ile Tarım ve Orman İlçe Müdürü Deniz Yıldırım çiftçiler ile birlikte budama yaptı.

Çüngüş'te profesyonel bağcılığı geliştirmeyi hedeflediklerini belirten İlçe Kaymakamı Tuncay Kaldırım, "Çüngüş'te temel hedefimiz bütün budama sektöründe çalışan arkadaşlarımızın sertifikalı budayıcı olmasını sağlamak. İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğümüzdeki Teknik personellerce verilecek budama kursuyla bu işe başlayacağız. İnşallah Çüngüş'te çiftçiliğin tekniğe uygun, son teknolojinin kullanıldığı tarım tekniklerinin tamamen uygulandığı bir tarım faaliyeti olarak yapılmasını sağlayacağız" dedi.

İlçe Kaymakamı Tuncay Kaldırım budama faaliyetleri sonrasında çiftçilere bol ve bereketli bir sezon diledi.

Sağlıklı Hayvan Sağlıklı Süt Sağlıklı Nesiller Projesi Hayata Geçirildi

"Sağlıklı Hayvan, Sağlıklı Süt, Sağlıklı Nesiller" projesi kapsamında 30 kadın çiftçimize birer adet Süt Sağım Makinası ile kişi başı 1350 kg hayvan yemi % 70 hibeli düzenlenen törenle yetiştirici kadınlarımıza teslim edildi.

Sur İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünce hazırlanan ve GAP İdaresine sunulan projenin onaylanması ile 183 bin TL maliyetli "Sağlıklı Hayvan, Sağlıklı Süt, Sağlıklı Nesiller" projesi kapsamında 30 kadın çiftçimize birer adet Süt Sağım Makinası ile kişi başı 1350 kg hayvan yemi % 70 hibeli düzenlenen törenle "Üreten kadınlar tarıma katma değerdir. Kadın annedir, annelerimiz cennetimizdir." sloganıyla yetiştirici kadınlarımıza teslim edildi. Törene Sur İlçe Kaymakamı Abdullah Çiftçi, İlçe Tarım Orman Müdürü Mahmut Akbaş, ilçe kamu kurum ve kuruluşların idarecileri, Sur Ziraat Odası Başkanı ve yönetim kurulu üyeleri ile muhtarlar ve vatandaşlar katıldılar.



Süt Sığırı Ve Kanatlı Etçi Tavuk İşletmeleri Ziyaret Edildi

Sur İlçe Kaymakamı ve Belediye Başkan V. Abdullah Çiftçi ve Sur İlçe Tarım ve Orman Müdürü Mahmut Akbaş; TKDK Destekleri ile Sur ilçemiz Kabasakal ve Köprübaşı Mahallerimizde kurulan büyükbaş ve kanatlı hayvan işletmelerini ziyaret etti.

Sur İlçe Kaymakamı ve Belediye Başkan V. Abdullah Çiftçi ve Sur İlçe Tarım ve Orman Müdürü Mahmut Akbaş; TKDK Destekleri ile Sur ilçemiz Kabasakal ve Köprübaşı Mahallerimizde kurulan büyükbaş ve kanatlı hayvan işletmelerini ziyaret ederek yapılan yatırımları yerinde incelediler.

İncelemenin ardından konuşan Sur İlçe Kaymakamı ve Belediye Başkan V. Abdullah Çiftçi; İlçemizde tarıma ve hayvancılığa yönelik kurulan 49 baş süt sığırı

ve 50 bin baş kanatlı etçi tavuk yetiştiriciliği işletmeleri ilçemiz ve ülkemiz adına katma değeri olan işletmelerdir.

Hem üretime katkı sağlayan hem de sosyoekonomik açıdan önemli bulduğumuz bu işletmelerin işlevsel durumlarını sürdürürebilmeleri, tarım ve hayvancılığa ivme kazandırmaları bizleri umutlandırıyor.

Özellikle pandemi döneminde tarım, hayvancılık ve gıdanın öneminin daha bir farkına vararak üreten, çalışan, alın teri döken insanlarımıza her zaman destek veriyor ve kendileri ile birlikte yol alıyoruz. Tüm üretici ve yetiştiricilerimize bilhassa teşekkür ediyor, bol kazançlar diliyorum dedi.



Süne Mücadelesi Başladı

Tahıla verdiği zararlar, üreticinin en büyük sorunlarından birisi olan süne böceği ile mücadelede survey çalışmaları başladı.

Tahıla verdiği zararlar, üreticinin en büyük sorunlarından birisi olan süne böceği ile mücadelede survey çalışmaları Vali Münir Karaloğlu, İl Tarım ve Orman Müdürü Mustafa Ertan Atalar ve İl Müdür Yardımcısı Mustafa Korkutan'ın katıldığı inceleme çalışmalarıyla başladı. İl Tarım ve Orman Müdürü Mustafa Ertan Atalar incelemelerde bulunan Vali Ka-



raoğlu'na tahıllar üzerinde bulunan süne böceği hakkında bilgi verdi. Verdiği zararlar buğdayın ekmeğe ya da hayvan yemine dönüşmesini engelleyen böceklerle mücadele çalışmalarının başlatıldı.

Süne; hububat ekili alanlara zarar veren bir zararlıdır. Süne, hububat ekili alanlarında olan bir zararlıdır. Hububat alanlarında yapılan surveylerde metrekarede 10 ve üzeri nimf (süne yavrusu) tespit edildiğinde kimyasal mücadele yapılması gerekmektedir. Yoğunluk olan alanlarda kimyasal mücadele yapılmadığı takdirde zarar eşiği çok yüksektir.

Yaklaşık 1 cm boyunda olan ve tahılın başaklanmasını engellemesi, zaman zaman salgın olarak kendini göstermesi ve hem insanlar hem de hayvanlar için önemli bir besin kaynağı olan buğdaya zarar vermesi nedeniyle süne ile mücadele İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından yürütülüyor.

Süne böceğiyle, il genelinde 3 milyon 600 bin dekarlık alanda 20'si ilçe 8'i il kontrol ekibi olmak üzere toplam 130 personelle mücadele edilecek.

Sur İlçesinde Yeni Kurulan Badem Bahçesi Ziyaret Edildi

Sur İlçe Kaymakamı ve Belediye Başkan V. Abdullah Çiftçi ve Sur İlçe Tarım ve Orman Müdürü Mahmut Akbaş Esenbağ mahallesinde kurulan badem bahçesini ziyaret etti.

Sur İlçe Kaymakamı ve Belediye Başkan V. Abdullah Çiftçi ve Sur İlçe Tarım ve Orman Müdürü Mahmut Akbaş Esenbağ mahallesinde kurulan badem bahçesini ziyaret etti.



Sur ilçe Kaymakamı ve Belediye Başkan V. Abdullah Çiftçi kurulan badem bahçesi ile daha az iş gücü daha az masraf ve daha fazla kazanç elde edileceğini söyleyerek yetiştiricilere bol kazançlar diledi.

Sur İlçe Tarım ve Orman Müdürü Mahmut Akbaş "Sur ilçesi Esenbağ mahallesinde 8 yıl önce bakanlığımız tarafından hibeli fidan verilmek suretiyle kurulan 40 dekarlık badem bahçesinde yaklaşık 1600 adet ağaç bulunmakta, dört yıl önce badem hasadına başlanan işletmede 2020 yılı sezonunda 8,5 ton badem elde edilmiştir ve elde edilen bademler işlenmek üzere fabrikaya gönderilmiştir. Çiftçimiz daha önce buğday üretirken ilçe müdürlüğümüzün teknik desteği ile kurulan badem bahçesinde 10 katı kadar fazla gelir elde edilmektedir. Bu bağlamda ilçemizde daha fazla alternatif ürün yetiştiriciliğine yönlendirmeler yaparak çiftçilerimizin daha az iş gücü ve daha az harcama ile daha fazla gelir sağlamak ve ülke ekonomisine daha fazla katkıda bulunmak amacımızdır." dedi

Eğil İlçesinde Badem İç Kurduyla Mücadele İçin Kafes Dağıtıldı

Bademde ana zararlı badem iç kurdu ile mücadele kapsamında kafes dağıtıldı.

Bademde ana zararlı badem iç kurdu ile mücadele kapsamında kafes dağıtıldı. Eğil Belediye Başkanlığında temsili olarak gerçekleştirilen dağıtım törenine Eğil Belediye Başkan Vekili İdris Arslan, İlçe Tarım ve Orman Müdürü Necip Suat Demirbaş, Badem Üreticileri Birliği üyeleri ve badem üreticileri katıldı.

Dağıtım töreninde konuşan İlçe Belediye Başkan Vekili İdris Arslan;

"İlçemizdeki badem üreticilerini her zaman desteklemeye hazır olduklarını, Diyarbakır Valiliği tarafında 2021 yılı "Sert Kabuklu Meyveler Yılı" ilan edildi ve biz de Belediye olarak badem üreticilerimize badem iç kurdu ilaçlama zamanının tespitinde kullanılan kafesleri dağıtarak katkıda bulunduk." dedi

Akabinde konuşan İlçe Tarım ve Orman Müdürü Necip Suat Demirbaş ise;

"İlçemizde 5.000 dekar alanda kapama badem bahçesi bulunmaktadır. İlçe Müdürlüğü olarak üretim sezonu boyunca badem alanlarında kontroller, çiftçi bilgilendirme çalışmaları, çiftçi toplantıları



yapıyoruz. İlçemizde ekonomik öneme sahip ürünler ve bademde ilaçlama zamanının tespitiyle ilgili çiftçilere bilgilendirme mesajları gönderilmektedir. Dağıtımı yapılan kafesler de her bölgeyi temsil edecek şekilde belirli bölgelerdeki çiftçilere teslim edilip teknik personeller tarafından gerekli kontroller yapılarak ilaçlama zamanıyla ilgili çiftçiler uyarılacaktır.

Toplantı sonrasında İlçe Belediye Başkan Vekili İdris Arslan tarafından, üreticilerimize Belediye Başkanlığı katkılarıyla hazırlanan ve ilaçlama zamanının doğru tespit edilebilmesinde faydalanmak üzere kafeslerin temsili dağıtımı yapıldı.

Ziraat Mühendisi Mehmet Zeki Efe, tarafından badem iç kurdu ile mücadele hakkında badem üreticilerine bilgi verildi. Badem iç kurduna karşı ilaçlamada amaç, ergin çıkışı süresince ağaçları ilaçlı bulundurarak, bunları çiftleşip yumurtalarını bırakmadan önce yok etmektir. Bunun için ilk ergin çıkışı ile birlikte, ergin çıkış süresini de iyi belirlemek gerekir. İlk ergin çıkışı ve dolayısıyla ilk ilaçlama zamanını belirlemek amacıyla uygulanacak yöntem; İlkbaharda çiçeklenmeden hemen sonra çağlalar belirginleşmeye başladığında delikli tel kafesin her birine en az bir önceki yıla ait 200'er kurtlu meyve konur. Bunlardan biri bademlikte ağacın güneybatı yönündeki bir dış dalına asılır. Diğerleri aynı yerde toprağa bırakılır. Bölgelere göre iklim koşulları göz önünde bulundurularak, ergin çıkışına yakın bir zamanda kafeslerdeki meyveler her gün kontrol edilerek, ilk ergin çıkışı saptanır, ilk ergin dişiler görüldüğünde birinci ilaçlama yapılır. Çıkışlar tamamlanana kadar kafes gözlemlerine devam edilir. Böyle durumlarda ilk ergin çıkışını takiben yapılan kafes sayımlarında, toplu çıkış tespit edildiğinde tek ilaçlama yeterli olmaktadır. Bazı durumlarda ikinci ilaçlama gerekebilir. Bunun için, kafeslerde takip edilen ergin çıkış süresi, ilaçların etki süresi ve ergin çıkış süresince meyvelerin sertleşme durumuna göre karar verilir." dedi.





Üreticilere Silajlık Mısır Tohumu Dağıtıldı

Diyarbakır İli Yem Bitkilerini Geliştirme projesi kapsamında 26 üreticimize silajlık mısır tohumu dağıtımı yapıldı.

Diyarbakır İli Yem Bitkilerini Geliştirme projesi kapsamında 26 üreticimize silajlık mısır tohumu dağıtımı yapıldı. Dağıtım Törenine Diyarbakır Vali Yardımcısı Fatih Cıdıroğlu, Tarım ve Orman İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, İl Müdür Yardımcısı Vedat Güler, Çayır Mera ve Yem Bitkileri Şube Müdürü Oral Özgen, Tarım Kredi Kooperatifi Bölge Müdürü Ömer Atila katıldı.

Dağıtım töreninde konuşan Tarım ve Orman İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar; "Değerli Üreticilerimiz; sizleri saygı ve sevgiyle selamlıyorum. Hayvancığın

geliştirilmesi için yem bitkileri üretimi hayati bir önem taşıyor. Bu gün Diyarbakır İli Yem Bitkilerini Geliştirme projesi kapsamında 26 üreticimize silajlık mısır tohumu dağıtımı yapmak üzere buradayız.

Yem bitkisi, hayvan yemi olarak yetiştirilen, ancak bunun yanında toprak ve suyu muhafaza etme, ekim nöbeti içerisinde kendinden sonra gelen ürünlerin verimini artırma özellikleri taşıyan, doğrudan doğruya veya sonradan yedirilmek üzere hasat edilerek kurutulan veya silajı yapılan bitkilerdir. Kaba yem olarak tanımlanan yem bitkileri en ucuz besin kaynağıdır. Hayvanların mide mikroflorası için lüzumlu besin maddelerini içermektedir. Mineral ve vitamin kaynağı olmaları nedeniyle hayvanların verim ve üreme performanslarını etkilerler.

Diyarbakır da 1,585,772,9 da mera alanı bulunmakta olup, bu meralardan yıllık olarak 106.280 ton ottan yararlanılmaktadır. Bu miktar yıllık ot ihtiyacının ancak %4.1'ni karşılamakta olup kaliteli ve ucuz bir kaba yem üretimi için yem bitkileri üretiminin artırılması gerekmektedir.

Silajlık mısır yetiştiriciliği ana ürün ya da ikinci ürün olarak yapılmaktadır. Gelişme mevsiminin uzun olduğu ilimiz gibi yerlerde tahıl hasadından sonra tohum yatağı hazırlanıp mısır ekimi yapılır. Sulamanın mümkün olduğu bu yerlerde sıcak yaz aylarında başarılı bir silajlık üretimi gerçekleştirilerek mısır, yetiştirilme şekline, çeşide ve yapılan uygulamalara göre 4-8 ton/da silaj verimi verebilmektedir.

2020 yılı Yem Bitkileri Desteklemeleri kapsamında,



İlimizin 15 ilçesinde fiğ, yonca ve silajlık mısır ürünlerinde toplam 622 üreticiye, 34.171,14 da alanda toplam 3.229.897,15 TL destekleme ödemesi yaptık. 2020 yılı Yem Bitkileri Desteklemeleri kapsamında, ilimizin 12 ilçesinde silajlık mısır üretiminde toplam 375 üreticiye, 28.478,57 da alanda toplam 2.847.857 TL destekleme ödemesi yaptık.



Diyarbakır İli Yem Bitkilerini Geliştirme projesinde, 2021 yılı Yem Bitkileri desteklemeleri kapsamında 5 üreticiye 97 da alanda 1.455 kg. yem bezelyesi tohumu, 13 üreticiye 291 da alanda kullanılmak üzere 873 kg. yonca tohumu ve 124 üreticiye 2.629 da alanda kullanılmak üzere 26.290 kg fiğ tohumu dağıtılmış olup toplam 142 üreticiye 3017 da alanda kullanılmak üzere toplam 28.618 kg yem bitkisi tohumu dağıttık.

Diyarbakır İli Yem Bitkilerini Geliştirme projesi kapsamında, toplam 9 İlçe 104 üreticiye, 7230 da alanda kullanılmak üzere 1446 torba silajlık mısır tohumu dağıtılacaktır.

Bugün burada Bağlar ilçesinde 10 üreticiye, 830 da alanda kullanılmak üzere 166 torba, Kayapınar ilçesinde 16 üreticiye 1230 da alanda kullanılmak üzere 246 torba silajlık mısır tohumu vereceğiz. Hepimize hayırlı uğurlu olsun. Tüm üreticilerimize bolluk ve bereket diliyorum." dedi. Silajlık mısır tohumlarının çiftçilere dağıtılmasıyla tören son buldu.

Süne Mücadelesi Yerlerinde İnceleme



Bitkisel Üretim Genel Müdürü Mehmet Hasdemir ile Bitkisel Üretim Genel Müdür Yardımcısı Ercan Türktemel'in katılımıyla ilimizde yapılan süne çalışmaları yerinde incelendi.

Bitkisel Üretim Genel Müdürü Mehmet Hasdemir, Bitkisel Üretim Genel Müdür Yardımcısı Ercan Türktemel ilimizde yürütülen süne mücadelesi hakkında bilgi almak ve yerinde inceleme yapmak üzere Tarım ve Orman İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, GAPUTAEM Müdürü Mehdi Sümerli, DSİ Bölge Müdürü Mahir Arslan, Ziraat Odaları Koordinasyon Kurulu Başkanı Cevat Delil, Bitkisel Üretim Şube Müdürü Sedat Bayar ve Süne Kontrol ekipleri ile bir araya geldi. Bitkisel Üretim Genel Müdürü Mehmet Hasdemir, Bitkisel Üretim Genel Müdür Yardımcısı Ercan Türktemel, Tarım ve Orman İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar ve Diyarbakır Ziraat Odaları Koordinasyon Kurulu Başkanı Cevat Delil Çınar ilçesi Beştepe mahallesinde ve Bismil ilçesinde süne mücadelesi çalışmasını incelediler.

Bitkisel Üretim Genel Müdürü Mehmet Hasdemir, Tarım ve Orman İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, Diyarbakır Ziraat Odaları Koordinasyon Kurulu Başkanı Cevat Delil, Tarım ve Orman İl Müdür Yardımcısı Mustafa Korkutan, Bitkisel Üretim Şube Müdürü Sedat Bayar ve süne kontrol ekipleri Bismil ilçesinden sonra Hazro ilçesinde süne mücadelesi çalışmasını yerinde incelemek üzere hareket etiler Hazro ilçesinde de buğday, arpa ve baklagil ekimlerini yerinde incelediler.

GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma Ve Eğitim Merkezi İle Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsü Ziyaret Edildi



Diyarbakır Valisi Münir Karaloğlu, Tarım ve Orman İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, eşliğinde GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi ile Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsünü ziyaret etti.

Diyarbakır Valisi Münir Karaloğlu, Tarım ve Orman İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, Tarım ve Orman İl Müdür Yardımcısı Mustafa Korkutan, Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürü Sedat Bayar ve teknik personelin eşliğinde GAP Uluslararası

Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi ile Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsünü ziyaret etti. Vali Karaloğlu ve beraberindeki ekip ilk ziyaretini, serin ve sıcak iklim tahılları, baklagiller, çayır, mera, yem, endüstri, tıbbi, aromatik, bağ ve bahçe bitkileri ile toprak, su ve genetik kaynaklar, tarımsal ekonomi, hayvancılık ve ipekböcekçiliği gibi birçok alanda çalışmalar yapan ve 11 ilde faaliyet gösteren GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi Müdürlüğüne yaptı.

Burada yetkililerden üretimler hakkında bilgiler alan Vali Karaloğlu ve beraberindekiler 22 adet buğday, 8 adet arpa, 7 adet kırmızı mercimek, 4 adet nohut, 5 adet pamuk, 1 adet çeltik, 2 adet yem bitkisi ve 2 adet tıbbi aromatik bitki olmak üzere toplam 51 adet ve çeşitte ürünün geliştirildi aynı zamanda kırmızı mercimek üretiminde ülke koordinatörü olan müdürlükte çalışma ve üretim alanlarını tek tek inceledi.

Daha sonra, 1954 yılında kurulan ve 1958 yılından itibaren Diyarbakır'da hizmet vermeye başlayan Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsüne bir ziyarette bulunan Vali Karaloğlu ve Tarım ve Orman İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde 28 ilde faaliyet gösteren enstitünün laboratuvarlarında yaptığı incelemelerin ardından yetkililerden devam eden ve planlanan projeler hakkında bilgi aldı.

Karaloğlu, haşereyle mücadele, bitki sağlığı, sertifikasyon, karantina, tarım ekonomisi, eğitim ve yayın gibi alanlarda çalışma yapan enstitünün önemine vurgu yaparak toprağın veriminin artırılması ve ürün kalitesinin yükselmesi için zirai mücadelenin şart olduğunu söyledi.

Enstitüde, buğday, pamuk, kayısı, nohut, mercimek ve yem bitkilerinde entegre mücadele araştırma, uygulama ve eğitim projeleri devam ederken süne ile mücadele eğitimleri de aralıksız sürdürülüyor.

5 Bin Diyarbakır Karpuzu Fidesi Dağıtım Töreni Düzenlendi

Büyükşehir Belediyesi tarafından kentteki üreticilere, 5 bin Diyarbakır Karpuzu fidesi dağıtım töreni düzenlendi. Diyarbakır Valisi Münir Karaloğlu, Tarım ve Orman Müdürü Mustafa Ertan Atalar, GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi Müdürü Mehdi Sümerli, Tarım ve Orman Müdürlüğü Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürü Sedat Bayar, Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdür Vekili Murat Acun ile teknik personel Büyükşehir Belediyesi'nin düzenlediği kentteki üreticilere, 5 bin Diyarbakır Karpuzu fidesi dağıtım törenine katıldı.

Büyükşehir Belediyesi, Tarım ve Orman İl Müdürlüğü ile GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi Müdürlüğü'nün birlikte yürüttüğü çalışma kapsamında üreticilere 5 bin Diyarbakır Karpuzu fidesi verildi.

Vali Karaloğlu, GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi Müdürlüğünde yapılan törende, Diyarbakır karpuzunun, Diyarbakır peyniri ve Diyarbakır ekmeğinin buluştuğu sofradan daha leziz sofraya da tanımadıklarını söyledi.

"Lokman Hekim'in bunu yiyen hasta olmaz dediği en şifalı meyvemiz Diyarbakır karpuzu, bizim manilerimiz, türkülerimiz, şenliklerimiz, rengimiz, sembolümüz, asırlardır devam eden hikayemizdir." ifadelerini kullanan Karaloğlu, şöyle konuştu:

"Diyarbakır karpuzundan daha serin daha tatlı daha sulu meyve bilmeyiz. Diyarbakır karpuzu, Dicle ve Hevsel'in bereketi ve Güneydoğu'nun sıcak güneşi ile pişer, güvercinin gübresi ile büyür, bize özeldir bize aittir ve Diyarbakır Karpuzu Diyarbakır'ımızın en önemli markasıdır."

'Çiftçimize gübre ve ilaç desteğimiz de devam edecek'

Karaloğlu, asırlardan bu yana sıra, ocak, kuyu yetiştirme usulleri ile sürme, pembe, ferik, karakış ve beyazkış yerel adlarıyla Diyarbakır karpuzunun üretildiğini vurguladı.

Çiftçilere fide dışında da desteklerinin devam edeceğini kaydeden Karaloğlu, konuşmasını şöyle tamamladı:

"Bugün fideyi vereceğiz. Bunu vermekle kalmayacağız, çiftçimizin tarladaki gübre ve ilaç ihtiyaçlarının da arkadaşlar tespitlerini yaptılar. İnşallah çiftçimize gübre ve ilaç desteğimiz de yine Diyarbakır Büyükşehir Belediyemiz Kırsal Hizmetler Dairemiz tarafından verilmeye devam edecek. Amacımız bu en lezzetli markamızı hem üreten çiftçi sayımızı arttırmak hem bunu gelecek nesillere dedelerimizden devraldığımız gibi hem yetiştirme biçimleri bakımından hem yerel türler bakımından bu marka değerimizi aktarabilmek. Bugün burada fide dağıtmış olduğumuz bütün üreticilerimize bol kazançlar diliyorum."

Büyükşehir'den karpuz üreticilerine destek;

Kırsal Hizmetler Daire Başkanlığı, coğrafi işaretli Diyarbakır Karpuzu yetiştiricisi 29 üreticiye 5 bin fide, 10 ton azotlu gübre, 150 litre yaprak biti ilacı, 20 litre kırmızı örümcek ilacı, 3 bin litre torf, 400 litre perlit desteğinde bulundu.



Kedi, Köpek ve Gelinciklerin Kimliklendirilmesi Protokolü İmzalandı

İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar ve Diyarbakır Veteriner Hekimler Oda Başkanı Zeki Kınay tarafından kedi, köpek ve gelinciklerin kimliklendirilerek kayıt altına alınmasına ilişkin protokol imzalandı.

Kedi Köpek ve Gelinciklerin Kimliklendirilmesi ve Kayıt Altına Alınmasına Dair Yönetmelik kapsamında Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü ile Türk Veteriner Hekimleri Birliği (TVHB) arasında



imzalanan protokol gereği; İl Tarım ve Orman Müdürlüğümüz ile Diyarbakır Bölgesi Veteriner Hekimleri Odası arasında 01.06.2021 tarihinde "Diyarbakır İlinde Kedi, Köpek ve Gelinciklerin Kimliklendirilerek Kayıt Altına Alınması Yetkisinin Devrine İlişkin Protokol" imzalandı.

Protokol kapsamında; Diyarbakır ilimizdeki sahipli kedi, köpek ve gelinciklerin kimliklendirilerek kayıt altına alınması faaliyetleri, İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerimizin yanı sıra ilimizde faaliyet gösteren veteriner klinikleri (serbest veteriner hekimler) tarafından yürütülecektir.

Bahse konu yönetmelik kapsamında; 1 Ocak 2021 tarihinden itibaren sahipli köpeklerin kimliklendirilmesi zorunlu olup, bu yılın sonuna kadar her yaştan sahipli köpeklere mikroçip uygulanacak ve yönetmelikte belirtilen tanımlama süresine bakılmaksızın Ev Hayvanı Pasaportu düzenlenerek Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından devreye alınan Ev Hayvanı Kayıt Sistemine (PETVET) kayıt edilecektir. Aynı yönetmelik gereği; 1 Ocak 2022 tarihinden itibaren de sahipli kedi ve gelinciklerin kimliklendirilerek kayıt altına alınması zorunlu olup, bu süre beklenmeden sahipli köpeklerle birlikte kedi ve gelinciklerin de kimliklendirilmesi çalışmalarına başlanacaktır.

Kedi ve köpeklerin kimliklendirilerek kayıt altına alınmasıyla birlikte; kuduz aşısı başta olmak üzere hayvanın geçmişine ait tüm aşılar kayıt altına alınabilecek, hareket geçmişleri kontrol edilebilecek ve sokağa terkedilmiş kayıtlı kedi ve köpeklerin kime ait olduğu deri altına uygulanmış olan mikroçip okutularak tespit edilebilecektir.

Kedi Köpek Ve Gelinciklerin Kimliklendirilmesi Ve Kayıt Altına Alınmasına Dair Yönetmelik Kapsamında Bilgilendirme Toplantısı Yapıldı

Kedi, köpek ve gelinciklerin kimliklendirilmesi ve kayıt altına alınmasına dair yönetmelik kapsamında Tarım ve Orman İl Müdürlüğü toplantı salonunda Serbest Veteriner Hekimler ile bilgilendirme ve eğitimi toplantısı gerçekleştirildi.

08.06.2021 tarihinde Diyarbakır Tarım ve Orman Müdürlüğü İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar ve Diyarbakır Veteriner Hekimler Oda Başkanı Zeki Kanay tarafından kedi, köpek ve gelinciklerin kimliklendirilerek kayıt altına alınmasına ilişkin protokol imzalanmıştı. Protokol ile beraber Diyarbakır ilimizdeki sahipli kedi, köpek ve gelinciklerin kimliklendirilerek kayıt altına alınması faaliyetleri, İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerimizin yanı sıra ilimizde faaliyet gösteren veteriner klinikleri (serbest veteriner hekimler) tarafından yürütülecek.



Kedi, köpek ve gelinciklerin kimliklendirilmesi ve kayıt altına alınmasına dair yönetmelik kapsamında 22.06.2021 tarihinde Tarım ve Orman İl Müdürlüğü toplantı salonunda Serbest Veteriner Hekimler ile bilgilendirme ve eğitimi toplantısı gerçekleştirildi. Toplantıya Diyarbakır Bölgesi Veteriner Hekimler Odası Başkanı Dr. Zeki Kanay, ilimizde faaliyet gösteren Serbest Veteriner Hekimler ve görevli personeller katıldı. Kedi, köpek ve gelinciklerin kimliklendirilmesi ve kayıt altına alınması çalışmalarının başlatılması konularında bilgilendirme yapılarak karşılıklı soru ve cevapların ardından toplantı sona erdi.

Bakan Yardımcısı Mehmet Hadi Tunç İlimizi Ziyaret Etti

Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Mehmet Hadi Tunç Diyarbakır'ı ziyaret etti.

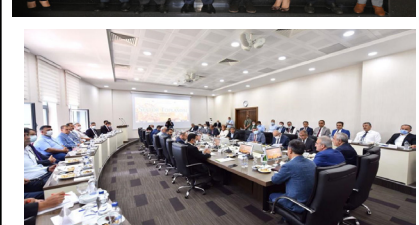
Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Mehmet Hadi Tunç çeşitli incelemelerde bulunmak üzere 5 Temmuz 2021 tarihinde ilimize bir ziyaret gerçekleştirdi.

Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Mehmet Hadi Tunç DSİ Toplantı salonunda Bakanlığa bağlı kurum, kuruluş müdürleri ve STK temsilcileri ile ilimizin tarımsal yapısını değerlendirmek, kurumsal sorunları yerinde tespit etmek amacıyla bir araya geldi.

Daha sonra Diyarbakır Valiliğine geçen Tunç, Valilik ziyareti sonrası Tarım ve Orman İl Müdürlüğüne ziyarette bulundu. Bakan Yardımcısı Mehmet Hadi Tunç İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, İl müdür yardımcıları ve şube müdürleri ile bir araya gelerek brifing aldı.

Sonrasında DSİ toplantı salonunda Diyarbakır Valisi Münir Karaloğlu ile birlikte Diyarbakır'ın tüm tarım sektör ve paydaşlarını dinleyerek sektör sorunlarını yerinde tespit etmek ve çözüm üretmek amacıyla bir araya geldi.

Bakan Yardımcısı Diyarbakır programını çeşitli özel sektör yatırımcılarını ve çiftçileri ziyaret ederek sonlandırdı.



Tescilli Karpuzun Hasadı Başladı

Diyarbakır'ın Dicle Nehri bölgesinde çakıllı ve kumlu arazide güvercin gübresi verilerek yetiştirilen, ağırlığı nedeniyle geçmişte develerle taşınan Diyarbakır karpuzunun hasadı başladı.

Diyarbakır Tarım ve Orman İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, Diyarbakır'ın Dicle Nehri bölgesinde çakıllı ve kumlu arazide güvercin gübresi verilerek yetiştirilen, ağırlığı nedeniyle geçmişte develerle taşınan Diyarbakır



karpuzunun hasadının başladığını ve karpuz yetiştiriciliğinin önemli bir alanda gerçekleştirildiğini söyledi. Aroması ve suyu ile gözleri kamaştıran Diyarbakır karpuzu, geçen yıl dönüme 8 ton verirken bu yıl 11 tona ulaştı. Diyarbakır'ın tarımsal üretimdeki en önemli ürünleri arasında yer alan karpuz 30 bin dekar alanda üretilerek hem Türkiye'nin dört bir yanına hem de birçok ülkeye siparişle gönderiliyor.

Tarım ve Orman İl Müdürü Atalar; "Dünyaca ünlü olan bu karpuz Diyarbakır'da iki çeşit halinde yetiştirilmektedir. Biri Diyarbakır çeşitleri dediğimiz yerel, diğeri ise ticari olarak dediğimizdir. Şu an ticari olan karpuzların 250 dekarlık bir alanda hasadı yapılan tarladayız. Ortalama 8 tonun üzerinden dekar başına bir verim gerçekleşmektedir. Yaklaşık ilimizde 30 bin dekar civarında karpuz ekim dikimi gerçekleştirildi. Yaklaşık 8 ton üzerinden hesapladığımız zaman ortalama 145 bin tonun üzerinde bir rekolte gerçekleşmesi bekliyoruz" dedi.

Kavun yetiştiriciliğinde 18 bin dekarın üzerinde ekim dikim alanında yetiştirildiğini aktaran Tarım ve Orman İl Müdürü Atalar, "Kavun hasadında 53 bin ton rekolte bekliyoruz. Diyarbakır karpuz ve kavun yetiştiriciliği önemli bir yere sahip. Türkiye'nin ilk beşi arasındayız karpuz yetiştiriciliğinde üretim bakımında. Gittikçe bunu geliştirmeye çalışıyoruz. Teknik anlamda usulüne uygun olarak yetiştiricilik yapılmaktadır. Damla sulama sistemleri olmak üzere her şey kurallarına uygun teknik olarak doğru şekilde yapılmaktadır. Verimler de iyi, Diyarbakır'ın yerli tohumu dediğimiz binlerce yıldan beri tarımı gerçekleştirilen sürme çeşidinde özel olarak Dicle Nehri kenarındaki kumsal alanlarda geleneksel bir metotlarla yıllardan beri atadan gelen yöntemle babadan oğula üreticilik yapan üreticilerimiz var. Bu değere sahip çıkıyorlar. O sayede Diyarbakır'ın karpuz çeşitleri de varlığını devam ettiriyor. Bu yıl Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi karpuz üreticilerine yönelik olarak geleneksel yapılan karpuz üreticilerine fide, gübre ve ilaç desteği sağladı. Bir nebze de olsa masrafların bir kısmını karşılayarak çiftçiye rahatlattı" diye konuştu.

Afet Farkındalık Eğitimi



İlimiz İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğünce yürütülen eğitim faaliyetleri kapsamında AFAD Personelleri tarafından Tarım ve Orman İl Müdürlüğü konferans salonunda "Afet Farkındalık Eğitimi" düzenlendi.

İçişleri Bakanlığı Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı 2021 yılını "Afet Eğitim Yılı" olarak ilan edildiğini açıkladı. AFAD Başkanlığı ile Bakanlıklar arasında "Afet Farkındalık Eğitimi" programlarının uygulanabilmesi amacıyla protokoller düzenlendi.

Bu nedenle Diyarbakır İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğünce yürütülen eğitim faaliyetleri kapsamında Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Sivil Savunma ve Seferberlik Hizmetleri birimi öncülüğünde AFAD Personelleri tarafından Tarım ve Orman İl Müdürlüğü konferans salonunda 08.07.2021 tarihinde "Afet Farkındalık Eğitimi" düzenlendi.



