



T.C.
ŞANLIURFA
VALİLİĞİ

ŞANLIURFA SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS ARAŞTIRMALARI

2025



T.C.
ŞANLIURFA
VALİLİĞİ

ŞANLIURFA

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS ARAŞTIRMALARI

I. CİLT

2025

ŞANLIURFA
SOMUT OLMAYAN
KÜLTÜREL MİRAS
ARAŞTIRMALARI

I-II. CİLT
ŞANLIURFA VALİLİĞİ YAYINLARI

Birinci Basım: Ağustos 2025

ISBN 978-625-445-142-3

Şanlıurfa İli Kültür Eğitim Sanat ve Araştırma Vakfı (ŞURKAV) Katkılarıyla

Editörler

Prof. Dr. Yakup ÇELİK
Öğr. Gör. S. Sabri KÜRKÇÜOĞLU

Bölüm Editörleri

Prof. Dr. Halit KARATAY
Prof. Dr. Ahmet Ferit ATASOY
Prof. Dr. Mehmet ÖNAL
Doç. Dr. Ömer KIRMIZI
Dr. A. Cihat KÜRKÇÜOĞLU
Öğr. Gör. S. Sabri KÜRKÇÜOĞLU
Mustafa AKGÜL
Mehmet Bakır KARADAĞLI
Abuzer AKBIYIK

Görsel Tasarım

Mustafa AKGÜL

Tashih

Mehmet Emin MERCAN
Hilal YÜKSEL
Ali Nur HAYIRLI
Selahattin E. GÜLER

Baskı

EMSAL Matbaa Tanıtım Hizmetleri San. ve Tic. Ltd. Şti.

Bahçekapı Mah. 2477. Cad. No:6 Etimesgut / Ankara

Tel: 0 312 278 82 00 - Sertifika No: 46753

Şanlıurfa Somut Olmayan Kültürel Miras Araştırmaları" adlı kitap Şanlıurfa Valiliği yayını olup
kitapta yer alan yazıların içerik, dil, imla ve ilmi sorumluluğu ile hukuki sorumluluğu yazarlara aittir.
Yazıların içeriği Şanlıurfa Valiliği'nin görüşlerini yansıtmaz. İzinsiz kopya edilemez ve çoğaltılamaz.

ŞANLIURFA'DA GELENEKSEL TARIM UYGULAMALARI (BUĞDAY, MERCİMEK, SUSAM, FISTIK, BAĞCILIK VD.)

Dr. Fahriye KILIÇ

Tarla Bitkileri / Ziraat Mühendisi

GİRİŞ

Şanlıurfa ilinin temel geçim kaynaklarından biri olan tarım, Türkiye'nin tarım üretimine önemli katkı sağlar düzeydedir. Şanlıurfa'nın iklimi ve toprak yapısı, tarımsal üretim için elverişli bir ortam sunmaktadır. Bitkisel üretim istatistiklerine göre, Şanlıurfa'da üretilen başlıca tarla ürünleri buğday (1.718.231 ton), pamuk (1.735.619 ton), mısır (1.551.812 ton), mercimek (170.766 ton), susam tohumu (24 ton), fıstık (59.848 ton) ve bağcılıktır (4.699 ton) (TÜİK, 2023).

Şanlıurfa, Mezopotamya'nın bereketli topraklarında yer almasıyla tarih boyunca önemli bir geleneksel tarımsal üretim merkezi olmuştur. Bu bölgenin iklim koşulları, coğrafi yapısı ve köklü kültürel geçmişi, farklı tarımsal ürünlerin burada yetişmesini mümkün kılmıştır. Bölgede buğdaydan mercimeğe, susamdan fıstığa kadar geniş bir ürün çeşitliliği göze çarpar. Her biri, bölgenin iklim ve toprak koşullarına uyum sağlayarak yerel ekonomiye katkı sunarken, çiftçilerin yaşamında da vazgeçilmez bir yere sahiptir.

BUĞDAY

Buğday, besin değerleri ve yaygın kullanımı sayesinde bireylerin ve toplumların beslenmesinde önemli ve ucuz bir temel gıda ürünüdür. Bu nedenle binlerce yıldır uluslararası ticaretin baş aktörlerinden biri olmuştur. Ayrıca gıda sanayisinin hammaddelerinden olan

buğday, işlenmesi sonrası ortaya çıkan atıkların yem sanayisinde ve hayvancılıkta kullanımıyla ekonomiye katkı sağlamaktadır (Cañçelik, 2021; Cañçelik ve ark. 2021). Yaklaşık 10 bin yıl önce Karacadağ'da kültüre alındığı tahmin edilen buğdayın Anadolu'da 23 yabancı ve 400'den fazla kültüre alınmış çeşidi bulunmaktadır (Özberk ve ark., 2016). Bölgede buğday, genellikle her yıl üst üste ekilmemiş, nadasa bırakılmış veya arpa, mercimek, nohut, susam gibi ürünlerle dönüşümlü olarak ekilmiştir (Benek, 2005).



1) 1960'lı yıllarda el yordamıyla tarlada çapa yapan kadınlar
(Fotoğraf: Fikret Otyam / Şurkav Arşivi)



2) 1900'lerde atlı saban

Geçmişte buğday, yöre koşullara en iyi uyum sağlayan geleneksel tarım ürünlerinden biri olup Urfa'nın az yağış alan bölgelerinde halkın ekonomik hayatında ana ürün olarak yer almıştır. GAP Projesi ile birlikte sulamaya açılan alanlarda çiftçiler, daha ekonomik getirisi olan pamuk gibi ürünleri tercih etmeye başlamışlardır. Bu durum, sulamaya açılan alanlarda buğday, arpa ve mercimek gibi kuru koşullara uygun ürünlerin ekim alanlarının daralmasına yol açmıştır (Benek, 2005).

“Üretiminden sofraya gelinceye kadar buğday birçok geleneksel aşamadan geçerek çok çeşitli kullanım alanları ile dikkat çeker. Buğdayın avlulu evlerde kaynatılıp kurutulup kabuğundan ayrılmasıyla “dövme” elde edilir. Dövme; Urfa mutfağında aşure, hedik, lebeni gibi yemeklerde kullanılır. Geleneksel hayatın sürdürüldüğü evlerde avluda büyük kazanlarda kaynatılıp



3) Tarlada buğday başakları

damlara serilerek kurutulmuş buğday, evlere gelen “men-geneci” denilen işgörenlerin kollu makinelerinde üç boyda çekilerek bir yıllık köftelik, pilavlık ve dolmalık bulgur elde edilirdi. Bu geleneksel üretim aile ekonomisine önemli katkı sağladı. Günümüzde bulgur ihtiyacı fabrikalarda üretilip marketlerde ambalajlı olarak veya torbalarda kilo ile satılmaktadır. Köylerde geleneksel üretim devam etmektedir” (K.K.1).

MERCİMEK

Önemli bir tarım ürünü olan mercimek, besleyici değeri yüksek olan baklagillerdendir. Kuru koşullarda buğday ve arpadan sonra en önemli tarım ürünü olarak öne çıkar. Çiftçiler, kuru koşullarda tahıl hasadının ardından tarlayı nadasa bırakmak yerine mercimek ekmeyi tercih etmektedir. Bu sayede hem mercimekten ek bir gelir sağlanmakta hem de tahıl-nadas sistemine benzer düzeyde tahıl verimi elde edilmektedir. Şanlıurfa'da 1991'den sonra mercimek ekim alanlarının daralmasının temel nedeni, sulu tarım alanlarının artmasıyla pamuk ekiminin yaygınlaşmasıdır (Benek, 2005).

KÜNCÜ (SUSAM)

Şanlıurfa'nın sıcak iklim koşulları, susam gibi ısıya dayanıklı bitkilerin yetiştirilmesine de uygundur. Susam, kısa yetiştirme süresi sayesinde ayçiçeği, mısır ve pamuk gibi ürünlerle ekim nöbeti yapılabilen bir üründür. Bölgede en yaygın ekim döngüsü pamuk-buğday-susam şeklindedir (Benek, 2005). Küncü (susam) il dışına satılmaktadır. İl içinde pazarlarda bulunmaktadır. Urfa



4) Şuayip Şehri'nde mercimek harmanı (Fotoğraf: S.Sabri Kürkcüoğlu)

Mutfağında tatlılarda kullanılır. En yaygın tatlı, pekmez ile yapılan “küncülü akıt”tır.

KARACADAĞ PİRİNCİ

Şanlıurfa ve çevresinde geleneksel yöntemlerle yetiştirilen, kendine özgü aroması ve lezzetiyle tanınan bir ürün de “Karacadağ Pirinci”dir.

Karacadağ pirincinin en önemli özelliği; rengi, aroması ve lezzetiyle bölge halkının damak tadına hitap etmesi nedeniyle en çok tercih edilen çeşitlerden biri olmasıdır. Karacadağ pirincinin kalitesi, hem kullanılan yerel Karacadağ çeşidinden hem de yetiştirildiği Karacadağ bölgesinin kendine özgü iklim ve toprak özelliklerinden kaynaklanmaktadır. Bölge halkı, Karacadağ pirincinin bulunduğu yerde diğer pirinç çeşitlerini tüketmeyi tercih etmemektedir. Karacadağ çeltiği, tarlada kendine has bir morfolojiye sahip olup işlenerek pirinç haline getirildiğinde de tane yapısı sayesinde kolaylıkla ayırt edilebilmektedir (Köten ve ark, 2015).



5) Fıstığın güneşte kurutma süreci (Fotoğraf: Mustafa Akgül)

FISTIK

Şanlıurfa için halk ekonomisinde geleneksel tarım uygulamalarında önemli bir yere sahip olan Antep fıstığı, kuru ve toprak verimliliği düşük alanlara uyum sağlayarak Şanlıurfa’da 2023 yılında 1.627.111 dekar alanda yetiştirilmektedir (TUİK, 2023). Fıstık tarımı, bölgenin iklim ve toprak koşullarına uyum sağlaması sayesinde yörede yaygınlaşmış ve belli bir kültürel birikim oluşturmuştur. Ayrıca, fıstığın kıraç ve eğimli alanlarda da yetişebilmesi, bu ürün için önemli bir avantaj sağlamaktadır (Benek, 2005).

MEYVECİLİK

Şanlıurfa geleneksel tarımın bir diğer önemli kolu meyveciliktir. Bu alanda özellikle bağcılık köklü bir geçmişe sahiptir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde bağcılığın en yaygın olduğu alanlardan biri olan Şanlıurfa, geniş bağ alanlarıyla bölgesel bağcılığın önde gelen merkezleri arasında yer almaktadır (Kaştan & Alparslan, 2022). Şanlıurfa’daki bağ alanlarının büyük bir kısmı, kalkerli toprakların hakim olduğu Birecik-Halfeti ve Urfa-Bozova platolarında bulunmaktadır. Bu bölgelerde yer yer fıstık bahçeleri ile üzüm asmaları iç içe geçmiş durumdadır. Ayrıca modern bağcılık uygulamaları da giderek yaygınlaşmaktadır (Benek, 2005). Bağcılıkta hem geleneksel hem de modern bağcılık yöntemlerinin bir arada bulunmasıyla Şanlıurfa’nın bağcılıkta zengin bir çeşitliliğe sahiptir.

Bunun yanı sıra Güneydoğu Anadolu Bölgesi, ekolojik koşulları bakımından badem yetiştiriciliği için de önemli bir potansiyele sahiptir. Mezopotamya’nın bereketli topraklarında yer alan Şanlıurfa’da, geleneksel tarım yöntemleriyle sürdürülen badem yetiştiriciliği, GAP Projesi’nin devreye girmesiyle birlikte önemli ölçüde artış göstermiştir. Şanlıurfa, mevcut ağaç varlığının fazlalığı ve diğer illere kıyasla kullanılabilir tarım arazilerinin genişliği sayesinde, ilerleyen yıllarda badem üretimindeki payını artırarak Türkiye’de üst sıralara çıkabilecek bir potansiyele sahiptir (Polat ve Kazanaka 2020). Geleneksel tarımın sağladığı sürdürülebilirlik, bölgedeki badem yetiştiriciliğinin gelişiminde önemli bir rol oynamaktadır.

Diğer yandan Şanlıurfa ilinde, özellikle Antep fıstığı, zeytin ve bağ dikili arazilerde, dağınık şekilde yetişen binlerce incir ağacı bulunmaktadır. Kapama incir bahçelerinin sayısı ve kapladığı alan az olmasına rağmen bu ağaçlar farklı özelliklerde meyve vermektedir (Alper, 2006). Geleneksel tarım yöntemleriyle sürdürülen bu üretim modeli, incir ağaçlarının doğal koşullara uyum sağlayarak korunmasına ve bölgenin tarımsal çeşitliliğine katkı sağlamaktadır.

DEĞERLENDİRME

Şanlıurfa’nın geleneksel tarım uygulamaları, bölgenin coğrafi ve iklimsel özelliklerine uyum sağlamış ve tarih boyunca aile ekonomisine ve ilin ekonomisine katkı sunmuştur. Buğday, mercimek, susam, fıstık ve bağcılık gibi tarımsal faaliyetler, kuru tarım alanlarında

ve kıraç topraklarda yüksek verim alınmasını sağlamış, çiftçiye önemli bir geçim kaynağı olmuştur. GAP Projesi ile sulama alanlarının genişlemesi, ekonomik getirisi yüksek ürünlerin ekilmesine yol açsa da geleneksel ürünlerin korunması ve modern tarımla desteklenmesi, bölgenin tarımsal sürdürülebilirliği açısından önemlidir. Şanlıurfa'nın tarım çeşitliliği hem ekonomik hem de kültürel miras olarak değerlidir.

KAYNAKLAR

- Alper, M. H. (2006). Şanlıurfa İlinde Yetiştirilen İncirlerin Morfolojik ve Pomolojik Olarak Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şanlıurfa.
- Benek, S. (2005). Coğrafi Planlama Yönünden Şanlıurfa İlinin Tarımsal Yapısı. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya (Bölgesel Coğrafya Anabilim Dalı), Ankara, 364 s.
- Cançelik, M. (2021). Şanlıurfa İlinde Buğday Üreticilerinin Mevcut Durumu Üretim ve Pazarlama Koşulları. S. Öztürk (Ed.), *Farklı Yönleri ile Muhasebe ve Pazarlama Araştırmaları* içinde (ss. 5-37). İKSAD Yayınevi: Ankara.
- Cançelik, M., Şahin, Z., Sevinç, M.R., Küçük, N., & Aydoğdu, M.H. (2021). The Analysis of the Recent Periods of Wheat Market in Turkey. *Journal of Engineering and Technology for Industrial Applications (ITEGAM-JETIA)*, 7(27), 57-62. <https://doi.org/10.5935/jetia.v7i27.734>

- Kaştan, Y., ve Alparslan, S. (2022). Osmanlı Devleti ve Türkiye Cumhuriyeti'nde Şanlıurfa'da Tarım Faaliyetlerinin Tarihi Gelişimi. *International Social Sciences Studies Journal*, 8(102), 2922-2948.
- Köten, M., Ünsal, S., & Sağlam, H. (2015). Karacadağ Pirinci'ne Genel Bir Bakış. GAP VII. Tarım Kongresi Bildiriler Kitabı, 28 Nisan-1 Mayıs 2015, Şanlıurfa, s. 406-410.
- Özberk, İ., Şahin, M., & Kendir, H. (2016). Buğdayın Kökeni ve Türkiye'deki Çeşitleri. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 1-8.
- Polat, Y., & Kazankaya, A. (2020). Şanlıurfa Yöresinde Selekte Edilen Bazı Badem (*Prunus amygdalus L.*) Genotiplerinin Meyve Özellikleri. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 30(2), 326-335. <https://doi.org/10.29133/yyutbd.698761>
- TUİK. (2023). <https://www.tuik.gov.tr/> Erişim Tarihi: 08.10.2024

Kaynak Kişiler

- K.K.1: S. Sabri KÜRKÇÜOĞLU, Üniversite Mezunu, 15 Kasım 2024 tarihli görüşme