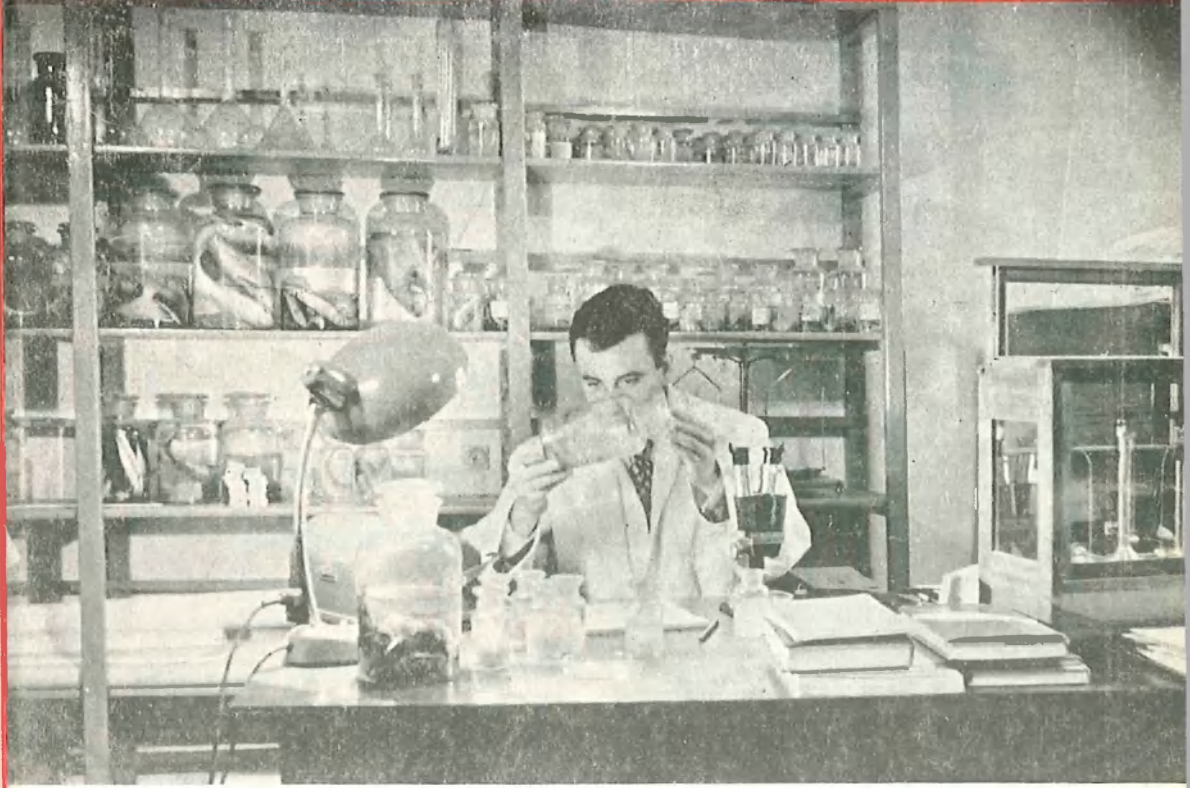


# BALIK ve BALIKÇILIK



## İÇİNDEKİLER :

Bir Konferanstan İntibalar . . . . .	1	Balığı Satanlarla Bir Konuşma . . . . .	18
Dünya Balıkçılık Âlemi . . . . .	6	İstanbul Balıkhanesinde Satılan Balık Fıatları . . . . .	22
Norveçte Balıkçıların Mesleki Eğitimi . . . . .	8	İngilizce Balık ve Balıkçılık . . . . .	27
Profesyonel ve Amatör Balıkçılar Arasında . . . . .	14	İçindekiler . . . . .	29

ARALIK 1954

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ  
TARAFINDAN NEŞREDİLİR.

# ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

Bu sayıdaki yazı işlerini fiilen idare eden: *Zeyat Krom*

---

Kapak resmimiz, uzmanlarımızdan ERDOĞAN AKYÜZ'ü, Karadeniz ve Marmara tetkik seyahatlerinde alınmış olan plânkton nümunelerini tetkik ederken göstermektedir.

(Foto: Rıdvan Tezel)

BALIK ve BALIKÇILIK: Yeni Valde Han, Kat 5, Yeni Postane karşısı,  
İstanbul. Tel. 24236.

# BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR

CİLT: II SAYI: 12

ARALIK 1954

## Norveç'te 1954 Haziranında Toplanan Beynemilel Balık İstihlakini Teşvik Konferansından İntibalar (\*)

NECATİ ÖZİŞİK

*Konferansa iştirak eden memleketler:*

21 ilâ 26 Haziran 1954 tarihleri arasında Norveç'in Aalesund şehrinde bir Beynemilel Balıkçılık Konferansı toplanmıştır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtının müzahareti ile Avrupa İktisadî İşbirliği Teşkilâtı tarafından tertiplenen bu konferansa Almanya, Danimarka, Fransa, İngiltere, İsveç, İzlanda, Hollanda, Norveç, Portekiz ve Yugoslâvya olmak üzere on devlet iştirak etmiştir.

*Konferansın gayesi ve çalışma mevzuları:*

Konferansın gayesi, taze balığı yüksek evsafa muhafaza edebilmek için riayet edilmesi gereken sevk ve işlem usullerini, tatbik edilmekte olan evsaf

(\*) 21-26 Haziran 1954 tarihleri arasında Norveç'te Aalesund şehrinde Avrupa İktisadî İşbirliği Teşkilâtı tarafından tertiplenen Beynemilel Balıkçılık Konferansına Kurumumuzdan müşahit olarak iştirak etmiş olan Yüksek Mühendis Dr. NECATİ ÖZİŞİK'in bu konferans hakkındaki intibalarının bir hülâsasını dercediyoruz

muayenelerinin ehemmiyet derecelerini, mütihazlar tarafından verilen konferanslar ve tatbikat gösterileriyle tanıtmak ve çalışmalar esnasında tertiplenen münakaşa saatlerinde de konferansa iştirak eden delegelerin müsterek mevzular üzerinde birbirlerinin bilgi ve tecrübelerinden istifade etmelerini göstermesi idi.

*Konferans çalışmaları:*

Konferansın açılmasını müteakip her memleketin heyet başkanları memleketlerindeki balıkçılık durumu ve balık evsafını yüksek tutabilmek için tatbik edilmekte olan tedbirler hakkında kısa birer konuşma yaptılar. Umumi mahiyette olan bu konuşmaların nazarı dikkati çeken tarafı, konferansa iştirak eden memleketlerin ekserisinde balık evsafını yüksek tutabilmek gayesiyle balıkçıların, balıkçılık endüstrisindeki ilgili personelin balık işlemi ve sevki usulleri hakkında tenvir edilmesi, ve balık evsafını kontrol edebilecek mahiyette tedbirlerin alınması yolunda gayretler sarfedilmekte olduğunu göstermesi idi.

Bundan sonraki çalışmalara her sabah bir mütihaz tarafından verilen konferansla başlandı ve altı gün devam eden çalışmalar esnasında altı mütihaz tarafından muhtelif mevzularda konferanslar verildi.

Bu konferansların her birinde ele alınan mevzular ile delegeler arasında münakaşa saatlerinde tartışma konusu olan belli başlı hususlar aşağıda kısaca gösterilmiştir:

İlk konferans: 21/6/1954 Pazartesi günü Bergen Balıkçılık Araştırma Laboratuvarı Müdürü Dr. HEEN tarafından verildi. Bu konferansta, avlanan balığın bozulmasının sebepleri, bozulmanın kimyevî ve organoleptik yönden belirtileri incelendi. Bundan sonra, konferansta bahsedilen organoleptik, kimyevî ve bakteriyolojik usullerle balığın bayatlık derecesini tayin edebilmenin tatbikatı ne dereceye kadar tatbik edilebileceği delegeler arasında münakaşa mevzuu teşkil etti. Bu işin muhtelif memleketlerdeki tatbikatında rastlanan güçlüklerle temas edildi. Bahis mevzuu muayene usullerini müştereken kullanmak suretiyle balığın bayatlık derecesini ilmi maksatlar için sahih olarak tayin etmek mümkün ise de tatbikat sahasında, yani piyasaya sevk edilen veya balıkçı tarafından getirilen balığın evsafını muayene edecek memurun, kimyevî ve bakteriyolojik muayene usullerinden faydalanması, bu usullerin fazla zamana ve laboratuvar çalışmalarına ihtiyaç göstermesi dolayısıyla mümkün olmayacağı, netice itibariyle pratik sahada faydalanabilecek usulün organoleptik muayene usulü olduğu neticesine varıldı. Bu nunla beraber, organoleptik muayene usulü olduğu şahsî görüş ve tecrübeye dayandığı cihetle yapılacak muayenelerde mütecanis bir evsaf standardı te-

min edebilmek için bu usulün ara sıra kimyevî usullerle kontrol edilmesinin ehemmiyeti belirtildi. Organoleptik muayenelerde vâki olabilecek ihtilâfların halledilmesi için kimyevî muayene usulünden faydalanılabileceği tesbit edildi.

İkinci konferans: Bu konferans, Bergen Balıkçılık Araştırma Lâboratuvarından HJORTH HANSEN tarafından 22/6/1954 tarihinde verildi. Mevzuu itibariyle birinci konferansın bir temadisi mahiyetinde olan bu konuşmada, avlanan balığın tazeliğini muhafaza edebilmesi için yapılan ilmi araştırmaların tevcih edildiği yollardan, evsaf kontrolunda tatbik edilen kimyevî muayene usullerinin çeşitlerinden bahsedildi. Organoleptik ve kimyevî usullerle muayene yapılırken dikkat edilmesi gereken hususlara temas edildi. Bu konferansta, HANSEN kendi görüşüne göre balığın bayatlık derecesini, balık avlandıktan sonra kırılmış buzda muhafazaya alındığı gün sayısı ile sınırlandırmak istedi. Bu husus, delegeler arasında münakaşa mevzuu teşkil etti; muhtelif memleketlerin tecrübesi ortaya atıldıktan sonra, buz içinde muhafazaya alındığı gün sayısı ile balık evsafını sınırlandırmanın pratik tatbikatı olmayacağı, mahallî faktörlerin nazarı itibara alınması gerektiği belirtildi. Meselâ, sahil şehirlerinde bayat addedilen evsaf diğer muntikalarda mükemmelen kabul edilmektedir.

Aynı gün Aalesund soğuk deposunda taze balığın, balıkçı motorlarından boşaltılıp soğuk depoda ambalajlanarak muhafazaya alınacağı kadar tâbi olduğu işlemleri ihtiva eden pratik bir gösteri yapıldı.

Üçüncü konferans: Bu konferans Kopenhag Balıkçılık Araştırma Lâboratuvarı Müdürü BRAMAES tarafından 23.6.1954 de verildi. Konferansta, avlanan balığın balıkçı gemisinde, sahile çıkarıldıktan sonra tâbi tutulması gerektiği işlemler izah edildi, tatbik edilen çeşitli usullerin münakaşası yapıldı. Danimarka evsaf kontrol nizamnamesinde bununla ilgili maddelere temas edildi. Ufak cins balıklar müstesna, büyük balıkların avlandıktan hemen sonra kan damarları kesilmek suretiyle kanının akıtılmasının, iğnin temizlenmesinin ve kırılmış buzla muhafazaya alınmasının, ehemmiyeti belirtildi. Balığın yıkanıp yıkanmaması meselesi, muhtelif memleketlerdeki tatbikat ve yapılan ilmi araştırmalardan elde edilen neticeler muvacehesinde münakaşa edildi. Balık pazarlarında toptan satışa arz edildiği esnada balığın buz içerisinde muhafaza edilmesinin ehemmiyetine işaret edildi ise de, muhtelif memleketlerde balık pazarları durumunun ve mevcut satış usullerinin bu işin tatbikatını her memlekette sağlamıyacağını meydana çıkardı.

Aynı gün Aalesund soğuk deposunda diğer cins bir balığın balıkçı motöründen boşaltılıp depoda muhafazaya alınacağı kadar tâbi tutulduğu işlemler pratik olarak gösterildi.

Dördüncü konferans: Bu konferans Norveç Hükümeti Balıkçılık Temsilcisi F. GRAHL tarafından 24.6.1954 de verildi. Konferansın konusu, taze

balığın sevk ve muhafazası için kullanılan ambalaj malzemesinin balık kutularına ait Norveç standartları, taze balığın kutular içinde buzlanma usulleri, alüminyum ve tahta balık muhafaza kutularının Norveçteki kullanışı idi. Norveç balık evsaf kontrol nizamnamesindeki taze balığın sevk ve işlemi ile ilgili maddelere temas edildi. Alüminyum kutuların taze balık sevkinde kullanılması konusu delegeler arasında münakaşa mevzuu teşkil etti. İngiltere ve Almanya'da taze balık sevki için alüminyum kutuların muvafakiyetle kullanılmakta olduğu diğer bazı memleketlerde de bu işin tecrübe safhasında olduğu anlaşıldı. Yıkanmada kolaylık, nakliye de hafiflik ve sıhhi şartlar bakımından alüminyum balık kutuları üstün durumda bulunuyorlarsa da, geniş mikyasta tatbikatına engel olan sebep, maliyetlerinin yüksek olmasıdır.

Aynı gün Aalesund soğuk deposunda, buzlanarak muhafazaya alınmış taze balığın zamanla ne tarzda bozulduğunu açıklayan bir gösteri yapıldı. Bu tecrübe için, gösteri tarihinden 20, 15, 10, 4 gün önce avlanan balıklar avlandıktan hemen sonra, içleri temizlenmiş olmak üzere, ayrı ayrı kutular içerisinde buzlanarak muhafazaya alınmış ve gösteri esnasında bu balıklar kutulardan çıkarılarak teşhir edildi. Muhtelif tazelikteki bu balıklar standart muayene usulü gereğince haşlanarak pişirildi ve delegelere tadına baktırıldı. Kanaatler tabiatıyla farklı idi. Muhakkak olan şey, buzda 20 gün muhafaza edilmiş balık gerek görünüş, gerekse tad bakımından kabul edilemez halde idi.

Beşinci konferans: Bu konferans İngiltereden G. WILLIAMS tarafından 25.6.1954 de verildi. Konferansın konusunu, İngilterede tatbik edilmekte olan, taze balığın sevk edilme usulleri teşkil ediyordu. Balıkçı motöründen boşaltılıp satış dükkânlarına sevk edildiği ana kadar taze balığın tabii olduğu sevk usulleri izah edildi. Projeksiyonla, balığın motörden boşaltılması, eb'adlara ayrılması, kutulara buzlanması, kullanılmakta olan çeşitli ambalaj tipleri, kullanılmakta olan termoslu kamyon tipleri, balık pazarlarının ve perakende balık satış yerlerinin durumu gösterildi. İngilterede tatbik edilmekte olan termoslu kamyonlarla balık nakliye şebekesine ait izahat verildi. Bu konferansla ilgili münakaşa mevzuunu, taze balık nakli işinin termoslu kamyonlarla mı yoksa demiryolu ile mi yapılmasının uygun olacağı teşkil etti. Muhtelif memleketlerin bu konudaki tecrübeleri birbirinden farklı idi. Böyle bir konuda mukayese yapılabilmesi için arazi durumunun, nakledilen balık miktarının, sahil ve kara yolu durumunun, mevcut demiryolu şebekesinin, tren zamanlarının ve ücret tarifesinin ayrı ayrı nazarı itibare alınması gerektiği belirtildi. Mamafih, kamyon ile balık nakliyatı yapılmasının lehinde olan hususlar şunlardı:

Nakliyat kamyonla yapıldığı takdirde, karaya çıkartılan balığın fazla el değiştirmesine mahal bırakmadan, perakende satış dükkânlarına sevki müm-

kün olur ki, bu husus hem balık evsafının yüksek tutulması bakımından önemlidir, hem de, tüccara ve balığı satın alan dükkânçıya kolaylık sağlar.

Balık nakliyatının demiryolu ile yapılmasının lehinde olan hususlar ise, büyük kitlelerin demiryolu ile naklinin daha uygun olması ve uzun mesafelere büyük kitlelerin nakli mevzuunda demiryolunun daha seri bir vasıta olabileceği idi.

Altıncı konferans: Prof. GERHARDSEN tarafından verildi. Bu konferansta, balık istihlâkını arttırmak için tatbik edilmekte olan propaganda ve eğitim usullerinin, balık evsafını tesbit etmek için, yapılan çalışmaların beynelmilel alana intikal ettirilmesi imkânları incelendi. Delegeler arasında münakaşa mevzuu teşkil eden konu, balık istihlâkını arttırmak için ne gibi eğitim ve propaganda usullerinden faydalanılabileceği idi. Hollânda, İngiltere ve Almanyada, balık istihlâkını arttırmak için radyodan, mecmua ve gazete neşriyatından, ve broşürlerden faydalanılmakta olduğu anlaşıldı. Bu usullerin ne derece müessir oldukları hakkında delegeler tarafından malûmat verilmesi mümkün değildi. Eğitim ve propaganda da mahallî şartların göz önünde bulundurulması gerektiği cihetle, beynelmilel bir çalışmanın bu alanda pek verimli olamayacağı belirtildi. Balık evsaf standardı muhtelif memleketlerde farklı olacağı cihetle, beynelmilel alanda bir evsaf standardı tayin edilebilmenin şimdilik mümkün olamayacağı, fakat her memleketin kendi sınırları dahilinde balık evsaf standartları tayin etmeye ve balık evsafını yükseltmeye gayret etmesinin ilerideki beynelmilel faaliyetler için önemli olacağına işaret edildi.

Balıkçılık konusunda ilgili memleketlerin yekdiğeri arasında talebe, teknik personel, idarî personel göndermek suretiyle birbirlerinin tecrübelerinden faydalanması hususunda Fransız delegesi tarafından ortaya atılan fikir diğer delegelerin tasvibiyle karşılandı.

#### N E T İ C E

Aalesund Balıkçılık Konferansı, taze balık evsafını yükseltmek için alınması gereken tedbirlerin muhtelif safhalarını, konferansa iştirak eden memleketlerin tecrübesi muvacehesinde incelenmesini mümkün kılmıştır. Aalesund soğuk deposunda yapılan gösterilerle, taze balık sevk ve işleminin Norveçte nasıl yapılmakta olduğu bilfiil gösterilmiştir. Bu konferans vesilesiyle muhtelif memleketlerin balıkçılık işleriyle ilgili mensupları birbirleriyle tanışmak imkânını bulmuşlardır ki, müşterek meseleler üzerinde ileride birbirleriyle temas edebilmeleri bakımından faydalı bir tanışma zemini olmuştur. Çalışmalar ve münakaşalar esnasında delegeler birbirlerinin tecrübelerinden istifade etmişlerdir.

# Dünya Balıkçılık Âlemi

## Memlekette:

★ Beşiktaşa inşa edilmekte olan balık ve et soğuk deposuyla buz fabrikasının montaj işleri pek yakında ikmal edilerek, depo işletmeye açılacaktır.

Son çalışmalarını teftiş etmek üzere Et ve Balık Kurumu Umum Müdürlüğü EKREM CELÂL BARLAS, 13 Aralık 1954 Pazartesi günü İstanbul'a gelmiş ve depodaki çalışmalarla alâkadar olmuştur. Balığın son zamanlarda bol miktarda avlanmasıyla bu depomuz balık muhafaza ve dondurma sahalarında Türk balıkçılığı ekonomisine büyük faydalar sayıyacağı şüphesizdir.

★ Et ve Balık Kurumu, Sürmene, Bafra, Sinop, Giresun, Perşembe Balık İstihsal ve Satış Kooperatifleriyle yapmış olduğu bir anlaşma ile, elindeki muhtelif tip ve tonajdaki 8 adet balıkçı gemisini, tecrübe mahiyetinde olmak üzere, müştereken balık avında çalıştırılmaları kararlaştırılmış, gemiler mürettep mahallerine gönderilmeğe başlanmıştır.

★ Amerikaya ısımarlanmış bulunan Purse Seine tipindeki ağlar, Aralık ayı içinde geldiğinden, bunlarla yakında tecrübelerine başlanacaktır. Birleşik Amerika Karşılıklı Faaliyetler İdaresi F. O. A. (\*) nin ayrıca dört Amerikan usta balıkçı temin edip, Kurumun hizmetine vereceği öğrenilmiştir.

★ Palamut balığı, Adalar arkasına yatmış bulunmakta şehrimize hergün, vasatı olarak, 2-3 çift balık gelmektedir; bu bolluk karşısında fiyatlar 50 Kuruşa düşmüştür. Balığın ihracatını ve dahili sürümünü çoğaltmak için, Et ve Balık Kurumu, bazı tedbirler almak üzere faaliyete geçmiştir.

## Hariçte:

Som balığının elektrostatik bir şekilde islenmesi üzerinde yapılan araştırmalar oldukça enteresan neticeler vermiş bulunuyor. Bu usul sayesinde mütemadî bir şekilde işleme yapılabildiği gibi, ameliyenin müddeti de 8 dakika

(\*) Foreign Organizations Administration.



ya indirilmiş bulunmaktadır. Diğer taraftan, zamandan kazanılmış olduğu gibi, islemede kullanılan duman hacminden da bir hayli tasarruf edilmektedir. Bu usulün rüçhan sebepleri arasında, islenmenin mütecanis oluşu, isleme ameliyesinin, fırında yapılmakta olanına nisbetle daha kolay kontrol edilebilmesi de zikredilmektedir. Bütün bu kolaylıkların neticesinde, isleme ameliyesinin maliyeti de bir hayli düşürülmüş bulunmaktadır.

Elektrostatik isleme ameliyesinin dayandığı prensibin ilmi izahına gelince: bu esas oldukça basittir. Malûmdur ki, cisimleri yekdiğerinden farklı olan iki nevi elektrik yükü ile elektrikleme kâbidir. Bu maksatla, duman jeneratöründen çıkan duman pozitif elektrik yüküyle yüklenir. Bir nakil şeridi üzerinde bulunan balık veya etler, ise, negatif şarj taşırlar. Aksi yüklerin birbirini çekmesi dolayısıyla, duman tanecikleri, balıklar tarafından cezbedilerek, üzerleri mütecanis bir şekilde islenmiş olur.

Tecrübeden alınan neticelere göre, gazlerin iyonizasyonu ve şarje edilmesi için 100.000 voltluk bir daimî cereyana ihtiyaç vardır.

★ Amerikan Hava Kuvvetlerine mensup helikopterler kullanarak, orkinoz sürülerini keşfetmek kabil olmaktadır. Bu maksatla, bir naylon halata, portatif bir sal bağlanmış bulunuyor. Dalgalı denizlerde bile, başarılı istikşaf- lar yapılabilmiş, 160 kilometrelik bir süratle uçan helikopterler, çok iyi neticelerin alınmasına yol açmıştır. Sardalya sürülerinin havadan aranmasında da uçakların elverişli oldukları tesbit edilmiştir. Küçük balıkçı gemilerinde, helikopter ve küçük çapta uçak taşınmasına imkân olmaması, bu hususta büyük bir engel teşkil etmektedir. Halbuki, balınayı avladıktan sonra işliyebilen fabrika - gemilerde, müsait yer olduğu cihetle, hiç olmazsa helikopterlere yer temini kabil olmaktadır. Balınaları keşfetmek için, pilotlar deniz sathında penbe renk aramaktadırlar. Bu renk, balınaların beslendikleri karides sürülerinden ileri gelmektedir. Şimdiye kadar üç balık nevinin keşfine inhisar etmekte olan bu usul önümüzdeki senelerde, daha başka balık nevilere de teşmil edilebilecektir. Bu husustaki araştırmalara devam olunduğu bildiriliyor.

## Norveç'te Balıkçıların Mesleki Eğitimleri

H. K. HENRİKSEN  
FAO Balıkçılık Ekonomisti

Çeviren: HAYDAR AYTEKİN

İnsanların İskandinavya yarımadasına ilk defa ne zaman ve nereden geldikleri hâlâ tarihin sırlarından biridir. Bununla beraber, ilk önce sahil boyunca yerleşmiş olduklarını gösteren vakıalar vardır. Bu iskân yerlerinden bazıları altı veya yedi bin seneliktir. En eski sakinlerin oturdukları mağaraların dışında hâlâ döküntü yığınlarına rastlamaktayız. Bu yığınların içinde onların kullandıkları çakmak taşından yapılmış silâhlara, av takımlarına, mahmuz başlarına, ok başlarına, zıpkın ve bıçaklara, kemikten yapılmış olta iğnelere tesadüf etmekteyiz. Onlar balıkçılık ve avcılıkla geçirirlerdi. Öldürdükleri geyik, ayı balığı, su samuru, kaplumbağa gibi hayvanların kalıntılarını buluyoruz. Bulduğumuz balık kemikleri ise bize onların, morina, som, halibut (\*) vesair balıkları avladıklarını göstermektedir. Bunlardan anladığımıza göre, üç bin, dört bin sene önce bile açık denizlere kadar gidebilecek gemileri, bir hayli derin sularda kullanılacak av takımları vardı. Bu insanlar balıkla geçiniyor, bunun için de balığın bol olduğu ve kolaylıkla elde edilebileceği yerlerde yerleşiyorlardı.

Gemileri ve takımları inkişaf ettikçe daha çok balık tutabiliyor ve daha uzak sahalara balık aramaya çıkabiliyorlardı. Tuzun, gıda maddelerini muhafaza eden bir vasıta olarak bilinmesinden önce de insanlar balığı kurutup bolluk mevsiminden kıtlık mevsimlere saklayabiliyorlardı. Verimin daha fazla artmasıyla istihlâk fazlası husule geldi; bu suretle de balık ticareti gelişti. Fatih Sultan Mehmedin İstanbulu zaptettiği zamanlarda Norveçli balıkçılar asırlardan beri Avrupa kıtasına kurutulmuş balık ihraç etmekte idiler. Tuz ucuzlayınca balıklar dahili istihlâk ve ihracat maksadiyle tuzlanmaya başlandı. O zamanlardan beri balık, Norveç'in başlıca ihraç maddelerinden biridir.

---

(\*) Bir nevi kalkan balığı.

### *Balıkçılık Eğitiminin gelişmesi*

Diğer bir çok memleketlerin balıkçıları gibi Norveç balıkçıları da çok muhafazakârdırlar. Kendileri için yeni ve yabancı olan her şeye muhaliftirler. Nitekim geçen asrın başında ilk deniz fenerleri inşa edildiği zaman, ışıkları, yumurta döken ringa balıklarının ürkütüp sahilden uzaklaştırıyor diye balıkçılar tarafından fenerlerin inşası itiraza uğradı.

Yine geçen asrın 60 ve 70 inci yılları arasında modern vasıtalarla balina avına başlanmıştı. Balıkçılar buna da itiraz ettiler; çünkü, onlara göre, balinalar ringa balıklarının kıyı sularına doğru kovaladıklarından, balinalar ürkütülecek ve yakalanacak olursa, ringa balıklarının sahile doğru süreceği bir müessir kalıyacaktı.

19 uncu asrın sonlarına doğru balıkçı filosuna motör girdiği vakit güvültüsü balıkları ürkütüyor diye aynı şekilde itiraza uğramıştı.

Nihayet, büyük trawl gemilerine itiraz edilmiş ve trawl ağları, bu büyük yük gemiler, balıkçıları işsiz bırakacağı düşüncesiyle, uzun zaman yasak edilmişti.

Bütün bu yenilikler artık tatbik edilmektedir. Bugün Norveçli balıkçılar belki de eskisine nazaran daha az muhafazakârdırlar. Şüphesiz olan bir şey varsa o da bu balıkçıların temin edebildikleri bütün modern vasıta ve techizatı kullanmak için gösterdikleri arzudur. Daha büyük gemiler, daha iyi motörler, Echo Sounder'ler Asdic'ler, radyo, telefon, otomatik dümen cihazları v.s. kullanılmaktadır, ve artık balıkçılar meslekî eğitimin de zarurî olduğunu anlamışlardır.

Balıkçıların eğitimi bile başlangıçta bir az isteksizlikle karşılanmıştır. 1914 te balıkçılık mektebi tasarısı hazırlanmış, fakat mektebin açılması ancak yirmi sene sonra mümkün olabildiği. Bazı isteksizlik ve lâkaydiye rağmen balıkçılık mektepleri açılması hususunda Norveçte takib edilen program şimdi ileri bir safhada bulunmaktadır. Bugün Norveç'te dört balıkçılık mektebi vardır ve beşincisi de halen inşa edilmektedir. Bundan başka av gemileri mühendisleri, radyo teknisyenleri, ahçı ve gemicilerin yetiştirilmesine mahsus kısa devreli bir çok kurslar mevcuttur. Ayrıca meslekî eğitim görmüş olan genç balıkçılar, tahsillerinin kıymetini takdir etmektedirler; bunun için de böyle bir tahsilden mahrum kalmak istemiyorlar.

### *Balıkçıların meslekî eğitim görmeleri niçin lâzımlıdır?*

Zamanımızda bir çok memleketlerde balıkçılık muğdil bir iş haline gelmiştir. Balıkçı tekneleri büyük ve pahalıdır; av takımları ise muazzam sermaye yatırımlarını icabettirmektedir. Makinelerin ve techizatın kullanılması sıhhatli bilgi ister. Tekne ve av takımlarından en çok verim elde edecek şekilde kullanmak lâzımdır. Ham madde, yani balığın balıkçıya en

fazla kâr getirecek ve bu sanayi ile iştigal edenlere devamlı bir gelir sağlayacak şekilde muamele edilmesi gerekmektedir.

Diğer gıda maddelerinin rekabeti yanında devamlı satış yapabilmek için balığın ucuz olması, bunun için de çok miktarlarda ve en az gayret sarfetmek suretiyle elde edilmesi lâzımdır. Balıkçı, balığı nerede ve hangi mevzide avlayabileceğini bilmek zorundadır. Hattâ sadece belli başlı av sahalarını bilmek de kâfi değildir; fakat aynı zamanda balığın buralarda niçin toplandığını, gıda için mi, yoksa çoğalmak için mi bu sahalara geldiğini de bilmek zarureti vardır. Bu bilgilerle balıkçı, su akıntılarının veya denizin dibinin bir birine benzediği başka yerlerde de balığın toplanabileceği neticesini çıkarabilir.

Balıkçı en müessir av vasıtasının hangisi olduğunu bilmek ve bunu kullanmakta maharet sahibi olmak zorundadır. Başka memleketlerde tekâmül etmiş olan av usulleri belki onun avlamak istediği ciş balık için en elverişli bir usul olabilir. Bundan sonra da kullanılacak geminin tipi, eb'adı, şekli, tehzizatı, makinesi ve yardımcı aksamı meselesi vardır. Balıkçı başka av usullerini ne kadar iyi bilirse kullanması lâzım gelen geminin tipini o derecede iyi tayin edebilir.

Bir defa en uygun takım ve gemiyi temin ettikten ve böylece az gayretle çok miktarda balık tutmak imkânına sahip olduktan sonra mesele balığı pazara mümkün olduğu kadar iyi bir şekilde sevketmek ve iyi bir fiata satmaktır. Hangi balığın kanını akıtmak lâzımdır ve niçin, balıkları bir birinin üstüne istif ederek kaliteyi düşürmemek için ne yapmalı, balığın çabucak bozulmasını önlemek için suhuneti nasıl düşürmeli? Bunlardan başka balıkçı, hangi avın para getirdiğini, hangisinin getirmediğini anlamak için hesap tutmasını bilmek, kendisine lüzumlu malzemeyi nasıl satınalabileceğini ve bunları bir plân dairesinde yapmayı öğrenmek durumundadır. Takımlarını tamir etmesini, boyamasını ve bunların çürümemesi için nasıl bakılacağını bilmek lâzımdır. Gemi ve motör bakımından anlamak veya bunları yapacak şayanı itimad adamları bulmak zorundadır; ancak bu suretle gemi ve motör daha çok dayanır ve daha emin hizmet görür. Balıkçı, sadece balığın yerini bulmak için değil, fakat balığı nasıl bulacağını ve sonra karaya nasıl döneceğini bilmek için aynı zamanda bir denizci de olmak mecburiyetindedir.

İptidaî usulîer ve bilgisizlik balıkçının en düşük bir hayat seviyesinde kalmasında ve ilerliyememesine sebep olur. Aynı zamanda istihsâli de düşük seviyede kahr ve bu istihsâlin, kıymetli proteini ihtiva eden ucuz bir gıda maddesi olmak hususundaki şöhretini kazanması mümkün olmaz. Balıkçılık teknolojisi ne kadar mahir olursa olsun, bundan sonraki safhada istihsâl edilinceye kadar balıkla kim meşgul olursa olsun, bir defa kalitesi düşen balık nasıl bir muameleye tâbi tutulursa tutulsun düşük kaliteli bir

balık olarak kalır. Düşük kaliteli balık ise pazarda revaç görmez ve balıkçıyı sefalete sürükler.

#### *Devlet balıkçılık mektepleri*

##### A. Talebeler:

Hemen hemen bütün talebeler 17 ilâ 30 (veya daha yukarı) yaş arasında genç balıkçılardır. Bunlar babaları ile balığa çıkacak yaşa geldiklerindenberi geçimleri için balıkçılık yaparlar. Hepsi de, yedi senelik ilkokuldan mezun olmuşlardır. Okuma, yazma, cem, tarh, zarp ve taksim yapmasını bilirler. Tabii mektepte bunlardan başka şeyler de öğrenmişlerdir. Meselâ iki sene müddetle umumiyetle İngilizce olmak üzere bir yabancı dil öğrenilir. Fakat balıkçılık mekteplerine girdikleri zaman bildiklerinin çoğu unutulmuş olur; umumiyetle bu sırada sahip oldukları bilgi okuma, yazma ve bir az da aritmetiktir.

Bazı talebeler umumî mektebi bitirdikten sonra, ekseriya «Gençlik Mekteplerinde» daha ileri bir tahsil yaparlar; bunlar arasından çok azı *koleje* gider. Talebelerin hepsi balıkçı çocuklarıdır. Bazısı zengindir; fakat mekteplerde hepsi de aynı muameleye tâbi tutulur. Mektebe geliş dönüş seyyahatı, tedrisat ve mektepte iâşe ibate ücret, sizdir.

Devlet balıkçılık mekteplerinde eğitim epeyce sıkıdır. Talebe devamlı surette çalışmak mecburiyetindedir; eğlenceye pek az vakit kalır. Bununla beraber, yalnız çok çalışkan genç balıkçılar bu mekteplere gitmek istediklerinden bunlar arasında muvaffak olamayan pek azdır.

##### B. Devlet balıkçılık mekteplerinin programları

Üç esas şube vardır:

- 1) Balıkçı reisliği şubesi: bu şubede kıyı kaptanlığı ve avcılık imtihanları vardır. Kurs on ay devam eder.
- 2) Motör Şubesi: motör bakım imtihanı vardır. Tedrisat beş ay devam eder; biri baharda, diğeri sonbaharda olmak üzere umumiyetle iki kurs vardır.
- 3) Ahçılık Şubesi: Ahçılık imtihanı vardır. İki kurstur ve beş ay devam eder.

Her üç şubeye ayrılmak için gerekli şartlarda bazı farklar vardır. Bütün şubeler için aranan müşterek şartlar şunlardır:

- a) İlkokul mezunu olunduğuna dair vesika,
- b) İyi hâl ve doğruluk kâğıdı,
- c) Sâri hastalıklara müptelâ olmadığına dair sıbhat raporu.

Reislik şubesi için namzedin en az 24 ay güverteli bir gemide çalışmış olduğunu tevsik etmesi, kulaklarının iyi işitmesi, gözlerinde renk hastalığı olmaması, yani muhtelif renkte işaretleri, bayrakları, haritaları tefrik edebilmesi, işaret ve fenerleri görmesi lâzımdır.

Reislerin yetiştirilmesi hususunu bir az daha yakından tetkik etmek faydalı olur. Bugünkü balıkçılıkta reisler çok mühim bir mevki işgal ederler. Bütün mürettebatın refahı reislerin kabiliyetine bağlıdır. Reislik tedrisatı programı çok geniştir. Fakat talebelerin 10 aylık bir kursta ne kadar fazla bilgiler elde edebildiklerini görmek öğretmenleri hayrete düşürmektedir. Kanaatimce bunun bir izah şekli, öğretilen mevzular, başka bir zaviyeden ele alınmış olmakla beraber talebenin günlük işiyle yakından alâkadar olması ve bunun için de bu mevzuları tam bir dikkatle takip etmesidir.

Balıkçı reisi tedrisat programının ana hatları aşağıda gösterildiği şekildedir:

- 1) Talebeye evvelce bir az tecrübe sahibi olduğu balıkçılık sahalarında daha fazla bilgi vermek.
- 2) Talebenin tecrübe sahibi olmadığı diğer balıkçılık sahaları, av yerleri ve imkânları ile ünsiyet peydah etmesini temin etmek; bu suretle talebe faaliyetlerini buna göre düzenlemek veya artırmak imkânını bulurlar.
- 3) Talebenin, balıkçılık sanayiinin istikbalini daha iyi anlamalarını ve hususî veya umumî hayatta fikirlerini vakıalara istinad ettirmelerini mümkün kılmak üzere tabî balıkçılık tarihi esaslarını öğretmek.
- 4) Talebeye denizcilik, motörün işlemesi ve bakımı hakkında tam bir bilgi vermek.
- 5) Talebeye umumî mekteplerde öğretilenlerden daha iptidaiî bilgiler vermek.

Aşağıdaki dersler okutulmaktadır:

*İptidaiî dersler:* Norveççe okuma, yazma, matematik, defter tutma, tabiiye İngilizce, sağlık bakımı, sosyoloji.

*Denizcilik dersleri:* Alet ve sahil denizciliği, meteoroloji, motör bakımı, denizcilik işaretleri, radyo telefon.

*Balıkçılık dersleri:* Pratik balıkçılık ve av vasıtaları, balıkçılık biyolojisi, oseanografi.

Bütün talebelere radyo, telefoncu şehadetnamesi almak için imtihana girmek hakkı verilmiştir. Derslerde Echo-Sounder ve Asdic cihazlarının kulla-

nılması, bakımı, radyo ile cihaz tayini ve diğer bazı elektronik denizcilik usulleri de öğretilir.

Tedrisatı takviye maksadiyle mümkün mertebe tatbikat gezileri yapılır. Mektepler modern vasıta ve diğer tedris malzemesi ile iyi techiz edilmiş vaziyettedir. Mekteplere ait bazı küçük gemi ve av vasıtaları vardır. Talebeler bunlardan istifade edebilirler. Ayrıca her mektebin talebenin istifadesine açık bulunan bir teknik kütüphanesi vardır. Aynı zamanda kurs esnasında Balıkçılık Umum Müdürlüğünün araştırma gemileriyle talebeyi seychate çıkarmak mutad olmuştur.

Balıkçı reisliği programının son imtihanı şu iki branşı ihtiva eder:

Birinci sınıf kıyı kaptanlığı imtihanı ve balıkçılık branşı imtihanı. Bu ikinci branş imtihanında üç yazılı tez vardır: Bunlardan biri amelî balıkçılık ve av vasıtaları, diğeri balık biyolojisi, üçüncüsü de oseanografi üzerindedir. Bu yazılı tezlerden başka aynı mevzularda şifahî imtihanlar da yapılır.

Tedrisat 1 Eylülde başlar ve 1 Temmuzda sona erer.

Netice itibariyle denilebilir ki her yeniliğin muhalefetle karşılaşması cihanşumul bir keyfiyettir. Balıkçılık eğitiminde de vaziyet aynıdır. Fakat bir defa tatbik mevkiine konuldumu terakki kabul edilir, takdir edilir ve zamanla balıkçıya ve heyeti umumiyesi itibariyle balıkçılık sanayiine büyük faydalar temin eder.



## FAİK HASEKİOĞLU'nu Yazıhanesinde Ziyaret

İstinye iskelesinden çıktıktan tıktan sonra, Yeniköye doğru giderken üçüncü yalı ..... Şayet okuyucularım da şu anda benimle beraber böyle bir ziyarette bulunmak üzere yola çıkmış olsalardı, nevmid olarak geri dönceklerdi. Kış ortası denebilececek bir mevsimde olmasına rağmen, ılık bir akşamda, yalı sahibi FAİK Beyi evde bulmağı ümit etmek bir hayli hayale kapılmak değil midir? Niye mi diyeceksiniz? Sebebi malûm: Kendisi balıktadır. da onun için. Şayet altınızda sandalınız olsaydı, kendisini, muhtelif koy ve akıntılarda arıyabirdiniz. Fakat sakın yüzlerce sandalın palamut avlamak üzere toplandığı yerlere beyhude uğramayınız. Zira kendisi levrek ve karagöz balığı peşindedir. Biraz da hakkı var. Çünkü iki günlük amatör de palamut tutuyor. Halbuki FAİK Bey kırk senelik üstad ve amatör balıkçı. Pek tabii olarak herkesin tutmasını beceremediği balıkları tutacak.



FAİK HASEKİOĞLU

Ertesi günü yazıhanede ziyaretinde bulunmak üzere telefonla ricaad bu.



lundum. Lütfen kabul ettiler. Şimdi büyük bir acentenin salonunda karşılıklı kahvelerimizi içiyoruz.

\*

\*\*

FAİK Bey, merhum AHMET CEVAT Beyin oğlu. Pederi, bu yalıyı aldıktan sonra İstinyeye taşınmışlar. Balığa son derece meraklı bir zat imiş. FAİK Bey de bu yalıda doğmuş. Daha emeklemeğe başladığı sıralarda, balığa meraklı bir baba görmüş. Sandal, oltalar, çeşitli balıklar. Gelin de siz de balığa merak etmeyin. On dört yaşında o da balığa heves etmiş. İsterseniz niçin heves ettiğini kendisinden dinliyelim:

“— Bizim zamanımızda kahveye gitmek yoktu. Sinema ve tiyatro da bilmezdik. Dahası var: akşam yemeğinden sonra, sokakta kalmak da memnu idi. Şu halde, yegâne nezih bir eğlence olarak balık avlamaktan başka akla ne gelebilirdi?,”

FAİK Bey, babasından ilk ve son dersi almış. Fakat hâlâ merhum pederini yad etmekten kendini alamıyor:

“— Peder merhumun kendi eliyle ördüğü 90 kulaç uzunluğundaki, 45 katlı oltaları size göstermek isterim. Dügümlerine hayran olacaksınız. Ne kadar da muntazam düğüm yapmış. Bugün bir eşini, benim, diyen yapamaz. Lâf değil, böyle bir oltayı tamamlamak için tamam üç ay uğraşmış. Şimdi böyle meraklı bir amatöre rastlamak kabil değildir zannederim.,,”

“— Güzel zokalarınız var mı?,”

“— Evet, yünlü ve yemli olmak üzere gayet güzel zoka kalıplarım var. Bu kalıplar İstinyeli Taşçı MEHMED'in kalıpları imiş. Ölümünden sonra, babam terakesinden almış. Bu kalıpları gözüm gibi saklarım.

Balığa çıkarken bol malzeme almak lâzım geldiği için, bu kalıplarla bol miktarda zoka dökerek balığa çıkarım. Malzemenin en iyisini tercih etmelidir. İyi bir zoka, muhakkak ki, sahibine fazla balık tutturur. Sonra başka bir incelelik daha var: Balığı çekerken, zokayı küpeşteye vurup şeklini bozmamak lâzım gelir. Şekli bozulduğu takdirde, aynı zoka ile fazla balık tutmak kabil olamaz. Zokanın bozulup bozulmadığını kontrol etmek maksadıyla, kalıbın içine oturtmak lâzım gelir. Şayet bozulmamış ise, kalıbın içine kolayca oturur. Diğer taraftan, bir zokanın balık tutmadığı zaman, başka başka tipte zokaları tecrübe etmek lâzım gelir. İhtiyaca en elverişli zokayı seçtikten sonra, fazla balık tutmak imkânı hâsıl olur.,,”

“— Sadece iyi bir zoka ve olta meseleyi halleder mi?,”

“— Kısmen... Fakat iyi bir kürekçi de olmalı. Son zamanlarda iyi bir kürekçim olmadığı için balığa seyrek çıkıyorum. Diğer taraftan, fazla balık tu-

tabilmek için, bilgiye ve sabra da ihtiyaç olduğunu söylemeliyim. El hassasiyeti de son derece mühimdir.”

“— En zevkli bulduğunuz balık avı hangisidir?,”

“— Kanaatince en zevkli balıkçılık, karagöz balıkçılığıdır. Fakat, eğer sizi alâkadar ederse, daha evvel, bugün için Boğazda artık tarihe karışmış olan levrek balıkçılığından bahsedeyim.,,

“— Bilhassa memnun olurum. Lütfedersiniz.,,

“— Kanlıca ile Çubuklu arasında Çakalburnu vardır. Şimdi burada meraklılar, izmarit tutuyorlar. Halbuki ben ve peder merhum, bu mevkide 5.6 kiloluk levrek tutardım. Hattâ babam naklederdi: Yine bu mevkide bir gün, 12 okkalık bir levrek tutmuş. Bunu sandalın arkasında sürükliyerek, Beşiktaşta getirmiş. Zamanın seraskerine takdim etmek üzere, büyük bir sepete koyarak, canlı canlı paşanın önüne bırakıvermiş. Paşa, önünde çırpman bu hediyeyle dolayı çok mütebassis olmuş.

Sonraları, babamla beraber balığa çıkardık. Aramızda bir anlaşmamız vardı. Ben gece yarısına kadar beklerdim. Sonra, evden yastık yorgan getirmiş olduğumuzdan dolayı, sandalın içinde yatar uyurdum. Sabaha kadar da babam bekledi. Fakat balık tutulduğu zaman beni uyandırmaya kıyamazmış. Cıvardaki sandaldan kepçe ile yardım ederler ve altı okkalık levreği sandala alırlarmış.

Çakalburnunda levrek için dört sandallık yer vardır. Kıyıda veyahut açıkta duranlar, imkânı yok tutamazlar. Böyle muayyen av yerlerini başkalarına söylememekten maksat şudur: Siz hazırlanıp balığa çıkarsınız. Uzun müddet hazırladığımız yemleri de birlikte alırsınız. Bir de bakarsınız ki, sizden evvel dört sandal gelmiş, demirlemiş. Acemi oldukları için balık da tutamazlar. Fakat sizin tutmanıza da mâni olurlar. İşte bu sebepten dolayı, balık avlama yerlerini kimseye söylemem.,,

“— Levrek yemi hazırlamada bir hususiyet var mıdır?,”

“— Evet, levrek yemi hazırlaması başlı başına bir iştir. Maharet ister. Bu maksatla aterina balığı kullanılır. Balığın alt fethası, yarım santim kadar yarıdır. Çakının ince ucuyla galsamaları çıkarılır. Balığı ezmeden, karnını zedelemeyen, bir çubuğa pamuk sararak, ağzından içi boşaltılır. Bu iş son derece nezaketle yapılmalıdır. Karnı azıcık zedelenecek olursa, yem işe yaramaz. Böyle itinalı bir operasyondan sonra, kesif bir salamuraya konur. İstenildiği zaman kullanmak üzere bu tuzlu suda bekletilir. Hattâ gelecek sene bile yem olarak kullanılabilir.

Levrek, yemin, bayat veyahut da taze olmasına bakmaz. Yemin denizde hâsıl ettiği yakamoza gelir. Yemi yutar. Zokayı, balığın içersine yerleştirmek de âdeta ince bir operasyondur. Çuvaldızla sırt yüzgecinin gerisinden ince bir yol açarak ağzına doğru takılır ve itinalı bir şekilde dikilir. Çakalburnunda sekiz kulaçta balık tutulur. İskandillere gelince bunlar 20, 40, 60, 80, 100, 150,

200, 250, 350 dirhemlik iskandillerdir. Düşünün bir kere, elinizde kırk beş katlı olta. Ucunda 350 dirhemlik bir iskandil. Ayrıca bir de kuvvetli bir akıntı. Bütün bu şartlar altında, balığın vurduğu ancak hissedilebilir. Yani insan bütün dikkatini, sağ elin işaret parmağında teksif etmelidir. Aksi takdirde, balığı kaçırmak işten bile değildir.,,

“— Boğazdan başka bir yerde levrek tutulur mu?,,

“— Salacakta dört muhtelif yer vardır. Bir yerde balık tutulmadı mı, bir diğerine gidilir. Halbuki Kanlıcada bir tek mevki vardır. Ancak bu işi bilenlerin çoğu öldüler. Belki de SÜLEYMAN Efendinin yetiştirmiş olduğu kimselerden bilen vardır. Anadoluhisarında, bir TAHSİN Efendi, Kanlıcada ÂMİR Bey, OSMAN Efendi, vardı. Bu OSMAN Efendi, Boğazda kürek tutanların en ustası idi. Hepsi rahmetlik oldular.,,

“— Peki efendim, ya karagöz balığı avı hakkında vereceğinizi vaad buyduğunuz izahat?,,

“— Hayatımda, bu balığı tuttuğum zaman hissettiğim helecen kadar hiç bir zaman helecenlanmadım. Hattâ size şu kadar söyleyeyim, kalp hastalığı olanlar, hiç bir zaman bu balığın avına çıkmamalıdır. Zira, helecandan füc'eten ölmek işten bile değildir.

Tarabyadaki Alman sefarethanesisinin önünde bir iskele ve bu iskeleden 2 metre ilerde bir taş vardır. Burada iyi karagöz avlarım. Yeniköyde de fenerin civarında 1.5-2 kilo ağırlığında karagözler bulunur. Bu balığın avlama tarzını ben keşfettim. Oltanın ucunda zeka yoktur. İğneye iki midye ve bir de ceviz büyüklüğünde hamur takılır. Şu halde, oltayı suların akıntısı ile taşın üzerinde gezen balığa yaklaştırmak lâzım geliyor. Bu akıntıyı bulabilmek için, 3 ay yalnız başına Tarabyaya gittim. Ellerim nasır tuttu. Yazıhaneye giren, makasla nasırlarımı keserdim. Nihayet bu işin püf noktasını keşfettim. Oltaya takılı midyeler, akıntı ile o şekilde yavaş yavaş aşağı doğru inecektir ki, balık onun bir olta olduğunu farkedemesin. Bir akşam hiç unutmam 18 adet karagöz tutarak rekor kırdım. Şimdi, Yassıada civarında demirleyip karagöz tutuyorlarmış. Fakat şunu esfle ilâve edeyim ki, Boğazda levrek tutulmaz oldu. İşgal esnasında Yunanlı askerler, Kanlıca civarında el bombası atmışlar. O zamandanberi levrekler kaçmıştır.,,

“— Başka hangi balıkları tuttunuz?,,

“— Kalkan tutmak için Irva civarına gittim. O zaman 800 iğnelik bir paraketam vardı. 55 kulaç su bularak, paraketayı koyuverdim. Bir hayli balık tuttuk. Son zamanlarda 2000 iğnelik bir paraketa yaptım. Her iğne arasında 2.5 kulaç olduğuna göre, uzunluğunu artık siz hesabedin. Bir zamanlar istakoz da merak ettim. Kanlıcalı OSMAN Efendi ile beraber tutardık. Boğazda istakozculuk amatör harcı değildir. Yani işin astarı yüzünden pahalı olur. Pendikte, ağ ve sepetle istakoz tutmasını ilk defa muhacırlara ben öğrettim.

Ben istakoz tuttuğum sıralarda, rahmetli peder de mercana merak sarmıştı. Pendikte ev bile tutmuş olduğundan muntazaman balığa çıkardı.

Biz FAİK Beyle konuşurken saat iki oluvermişti. Esasen soracağım o kadar çok şey vardı ki, bir Pazar günü kendisini yalıda ziyaret edebilmek için müsaadesini rica ettim.

“— Buyrun, buyrun da size oltalarımı göstereyim,, dedi. “Bu kıymetli şeyleri, Et ve Balık Kurumu bir müze tesis ettiği zaman o müzeye hâtıra olarak terketmek istiyorum. Bir Pazar günü buyrun da uzun uzun görüşelim,,

Başka bir yazımızda da, FAİK Beyin, balık takımları hakkında resimli bir reportaj yapmak üzere kararlaştırdık. Kendisine teşekkür ederek ayrıldım.

#### TECESSÜSLER

### Muhtelif Balıkları Nasıl Satarlar? (\*)

Torik	: Derya kuzuları
Lüfer	: Lüferim oltanın
İzmarit	: Mercan gibi izmarit
Sardalya	: Ateşi söndürüyor, mangalı deviriyor
Uskumru	: Burun bağçenin uskumru
Çingene palamudu	: Deniz bildircim
Kalkan	: Kalkanım Beykozun
İstrongilos	: Fıkara barbunyası

---

(\*) Her ismin başına Hay babam hay..... diye bir nara ilâve edildikten sonra ismin bağırılması mutad olmuştur.

## Balığı Satanlarla da Bir Konuşma

RİDVAN TEZEL

“I am selling fish,  
Çok berbat iş”,

diye bülend avaz ile sokakları bir zamanlar çınlatan bizim LÜTFİ Bey, namı diğer LÜTFİ BAŞAK, acaba niye İngilizce başlayıp Türkçede karar kılar bilir misiniz? Müşterilerinin büyük kısmının Amerikalı ve İngiliz olmasından dolayı. Ne yapsın, Bebekçe, Alman, İngiliz, Amerikalı, Hollândalı müşterileri var. Az çok beynelmilel bir lisanla hitap etmezse,

“— Lüferim oltanın”,  
veyahut da:

“— Ateşi söndürüyor, mangalı deviriyor saldalya!”, diye bağırrsa, nasıl olur da balık sattığını bu ecnebilere anlatabilir? Sonra bu tarzda bağırışı, onun biraz da keyifli olduğuna delâlet eder. Dahası var: Amerikalıların oturduğu villâ ve apartmanların önünden geçerken de böyle bağırır.

Bebekte tanımadığı kimse yok. Lâf değil bu, 35 senedir balık satıyor. Uzaktan, bir bakışta, balık almak niyetinde olduğunuzu derhal anlıyor.

“— Beyefendi, lüferler çok taze, bir kaç kilo göndereyim mi? demeđi de ihmal etmez.

“— Peki LÜTFİ Bey, kaçtan vereceksin? dersiniz derhal,

“— Sizin için, diyerek, ticarî bir iki kelimeyi ilâve ettikten sonra, zamanına göre, meselâ, dört lira verin yeter,” der. Bu sabah da yine acele acele vapur iskelesine giderken,

“— Beyim, şunlar bir dostluk kaldı”, diye lüferleri gösterdi. Almadan başka çare yok. O kadar erbab olmuş ki, satmasını biliyor. Adeta traşide bir vazo veyahut da bir bibloyu tutar gibi, balıkları teraziye koyuyor. Yani tartmasında bile bir zerafet var. Profesyonel ve amatör balıkçılardan, yani balığı maişeti ve zevki için tutanlardan bahsederken, niçin mecmuanızda balığı satanlara da yer vermiyelim?

“— Bey, diyor, 35 seneden beri balık satırım. Şimdi 55 yaşındayım. Balkan harbi başladığı sıralarda, Fransız mektebine gider idim. Fakirdik. Mekte-

(\*) I am selling fish, İngilizce ‘Balık satıyorum’, manasına gelir.

bin taksitini ödemekten âciz kaldık. Acı acı düşünürken, Bebekli İBRAHİM Ağa, bana ‘— Al oğlum, şu 200 dane kadar sardalyayı sat’, dedi. Bu balıkları hemen sattım. Parasını reise götürdüm. Bir miktar daha verdi. Onları da sattım. Böylece, o günkü kârım bir hayli olmuştı. İşte o zaman bu zaman, balık satıyorum. Ömrümün sonuna kadar da satmağa devam edeceğim.”

“— Peki LÜTFİ Bey, eline bol para geçse, işini büyütmeği düşünmezmi idin?”



LÜTFİ BAŞAK

“— Tabii o zaman büyük miktarlarda balık alır, onu sevkederek fazla para kazanırdım. Mamafih şimdi bile iyi iş yapıyoruz. Bir ortağım var. Bazen de uskumrucularla müştereken çalışırım. Tuttuğumuz balığın muayyen bir kısmına ortak olurum. Bu balıkları kısmen Bebekte, kısmen de Balıkanede satırım. Yalnız şunu da söyleyim, hiç bir zaman muayyen bir kazancımız yoktur. Bazen dalyandan veyahut da balık tutanlardan 20 liralık alırım. Bunu 40 liraya satıp kâr ederim. Bazen de tamamen aksi olur. İşin içinde ziyan etmek de var. Gün olur, lüfer az tutulur. Kilosunu 7 - 8 liraya satarız. Bazen 1.5 liraya düştüğü olur. Diyorum ya işimiz hiç belli olmaz.”

“— Müşterilerin arasında ecnebiler çok mu?”

“— Eh oldukça. Müşterilerim arasında Amerikalı, İngiliz, Hollanda'lı var. Bir de Bebekte oturan Türklere ekalliyetler. Amerikalılar iri balık alırlar. Meselâ palamut ve kofana gibi. Pazarlık etmeye de bayılırlar. Hele Hollân-

dalıların elleri çok sıkıdır. Ekalliyetler ve Türkler hiç pazarlık etmezler. İyi balığa iyi para verirler. Bebekte, daimî müşterilerim vardır. Meselâyalıboyundaki bir kaç villâya, sipariş etsinler etmesinler, daima iri barbunyaları gönderirim. Hiç bir zaman geri çevirmezler. Küçük Bebekte de böyle daimî bir kaç müşterim var.”

“—Balık pişirmesini bilir misin?”

“— Her balığın kendine mahsus bir pişirme şekli vardır. Meselâ Amerikalılar, hangi balık olursa olsun, haşlama yapar geçerler. Halbuki Türkler ve ekalliyetler, muhtelif balıkların nasıl pişirilmesi lâzım geldiğini pek iyi bilirler. Bazen müşterilerimin, “— Bu balığı nasıl pişireceğiz”, diye sordukları da vakidir. O zaman onlara ne şekilde pişireceklerini tarif ederim.”

“— Sence en lezzetli balık hangisidir? Müşterilerine nasıl pişirileceğini tarif ettiğine göre, her halde kendin pişirmesini de bilirsin.”

“— Lüferden, kofanadan, palamuttan güveç yapmasına bayılırım. Şurada, kendi elimle hazırladıktan sonra, karşıya fırına gönderirim. Pişince, âfiyetle yerim. Sonra sardalyanın güveci de ağzınıza lâyük olur. Ya kefal balığının pilâkisine ne demeli? Kırlangıçtan haşlayıp mayonez yapılırsa fena mı olur? Hele iskorpit balığından bir çorba yaparım, hani mübalâğa etmiyorum ama, parmaklarınızı bile yersiniz.”

“— Mevsim balıklarının hususiyeti nedir?”

“— Efendim, mevsim balığı demek, yağlı ve yenmesi en lezzetli olan balık demektir. Barbunya her mevsimde lezzetlidir. Lüferin şimdi zamanı. Hatta biraz geçiyor bile. Yani bundan bir ay evvel tam zamanı idi!

“— LÜTFİ Bey, fazla balık satmak hususunda bir incelik yok mudur?”

“— Olmaz olur mu beyim? Evvelâ müşteriye karşı son derece nazik davranmak lâzımgelir. Bir de balık satan sözünü yerine getirmeidir. Yani taze balık yerine bayat balık verdin mi, artık o müşteriye bir daha ele geçiremezsin. Balığı dizmek, mostralamak da çok mühimdir. Güzel bir çövalye tertipledin mi, müşteri uzaktan görür imrenir. Bence Balıkpazarında olduğu gibi, bazla bağırıp ortalığı birbirine katmanın mânası yoktur.

Barbunya, istakoz pisi gibi balıkların hemen, ağırlaşmadan satılması lâzımgelir. Barbunyalardan pulları kazınıp, el ile uğuşturulacak olursa, rengi kırmızılaşır. Böylece müşteri bunları çok câzip bularak, hatta almıyorsa bile alır. Kırlangıç sattığım zaman, kanatlarını açıp âdeta bir geline benzetirim.”

“— Bu sene balık nasıl?”

“— Allah bereket versin. Bundan otuz sene evvel de böyle bol balık yaptı idi. Arada, zaman zaman iyi seneler de geçti. Ama böyle devam eder mi? Onu dedim ya Allah bilir. Bazı balıkçılar atarlar. Ben bunların neye dayanarak, böyle tahminde bulduklarını bir türlü anlıyamam. Ha, bak, bazen balıklar çok sıkışık vaziyette olurlarsa, sürtünme dolayısıyla, baş ta-











SENE : 1954  
Ay : KASIM

**İstanbul Balıkhanesi**  
**Haftalık Balık Satış Fiyat Vasatileri**

Haftalar						
Cinsi	I.	II.	III.	IV.	Aylık Vasatî	Düşünceler
Torik	1253,1	1107,5	1071,4	1070,8	1125,7	
Palamut	141,1	83,2	162,8	185,3	143,1	
Barbunya	1093,7	1035,6	1185,7	1175	1122,5	
Tekir	468,7	450	485,7	490	473,6	
Kefal	243,7	275	308,2	283,3	277,5	
Sardalya	127,8	120	128,7	125	125,3	
Kolyos	171,3	156,2	197,9	176,6	175,5	
Levrek	753,1	606,2	635,7	654,1	662,2	
Mercan	303,1	284,1	371,4	325	320,9	
Gelincik	500	500	600	516,6	529,1	
Sinarit	303,1	296,8	371,4	325	324	
Kılıç	837,5	750	—	—	793,5	
Kalkan	337,5	350	298,7	363,3	337,3	
Uskumru	—	170	200	218,7	196,2	
İstavrit	127,1	176,5	145,8	122,8	143	
Lüfer	367,1	350,3	376,4	279,1	343,2	
Çinakop	334,3	409,3	176,4	270,2	297,5	
Hamsi	—	—	—	—	—	
Pisi	640	666,6	376,4	690	593,2	
T. Levreği	162,5	—	—	—	162,5	
Kırlangıç	—	—	—	—	—	
İzmarit	—	—	—	—	—	
Yayın	—	150	—	—	150	
Dil	—	—	—	—	—	

# BALIK ve BALIKÇILIK

## (FISH AND FISHERY)

A monthly publication of the Et ve Balık Kurumu

Vol II. No. 12	DECEMBER 1954	Kat 5, Yeni Valde Han Sirkeci, İstanbul Zeyat Krom, Editor.
----------------	---------------	---

### NEW GEAR TO BE EXPERIMENTED

A midwater trawl the design of which was supplied by Mr. HILMAR KRISTJONSSON of the Technology Branch of F.A.O. will be experimented in the Black Sea for mackerel fishing.

The net is so constructed that it may be used either as a one boat or a two-boat floating trawl. The net can be used close to the bottom and for pelagic fishing at any depth between surface and bottom. The dimensions of the net are 60 m. length with a mouth opening of 110 m<sup>2</sup>. E A

### MORE BONITO

The bonito which had been quite abundant during season has suddenly reappeared after a week or two and has decided to «lie down», as the fishermen say, in the Sea of Marmora just south of the Prince's Islands. A steady south-westerly has been making the winter extremely clement with the thermometer usually above the 10° line. The *Sarda sarda* seem to think this fine and browse about at a depth of about 5 fathoms. The fact that they are within striking distance of a large city with a population of 5.000 fishermen does not seem to bother them overly.

\*  
\*\*

The bonito abundance has created within the last few days serious problems of storage and distribution. What cannot be salted or tinned is dispatched in ice-packed boxes and baskets to Ankara and cities in-between. The Kurum

has bought 100 tons for experimentation in meal making at the Trabzon plant. Cold storage space available in Istanbul has not been able to cope with this unexpected flux on the market and the Kurum cold storage plant at Beşiktaş with a capacity of over a 1000 tons will be a welcome and timely addition.

### FISHMONGERING

Fish retailers in Istanbul are a class unto themselves, as most housewives have discovered. Unlike the grocer's, greengrocer's and butcher's almost all of them are Istanbul-bred and a great majority are excellent fish cooks and well-versed on *gourmet* psychology. Our reporter who had been interviewing one of them who sold fish in a district patronized by English-speaking customers was struck by a bi-lingual cry, which he uttered every time some foreign-looking matron happened to pass by his shop, "I am selling fish - *berbat iş*, (i. e. bad business,, iş (ish) rhyming with fish). The fish-monger explained that the retail fish-trade in his district was complicated by the foreign element. It appears that Turks or Istanbul-born Greeks and Armenians seldom haggle about price but are most careful about the kind and degree of freshness of the fish they buy. Certain customers will pay high prices for certain kinds of fish provided it is really fresh. Foreigners on the other hand will bargain very hard on every kind of fish, and it is difficult to say whether they do it on principle or because they have an idea about what that particular fish ought to cost. Americans, for instance, like big fish, the bigger the better. Northern Europeans and especially the Dutch are the hardest bargainers. "They do not care what they buy as long as they buy it cheap,, he complained "I might just as well be a butcher selling steaks,,

Z K

## İçindekiler:

SAYI: 1 OCAK 1954

Sahife

Ev ve Balık Kurumu Teşkilâtına Ait		
Kanun .....	★★★	2
Dünya Balıkçılık Âlemi .....	★★★	5
Balık Ağları .....	ERDOĞAN AKYÜZ	7
«Vay Lüfer Vay-» .....	AHMET RASİM	18
Köpek Balıkları .....	Dr. FETHİ AKŞIRAY	22
İstatistik Sahifesi .....	★★★	30

SAYI: 2-3 ŞUBAT - MART 1954

Nisan Balığı .....	SAİM ONAT	1
Dünya Balıkçılık Âlemi .....	★★★	3
Dr. T. SOLJAN ile Mülâkat .....	RIDVAN TEZEL	6
Göllerin Gübrenmesi .....	İLHAM ARTÜZ (Çeviren)	9
Balıkçılarla Fen Adamları Arasında İşbirliği .....	Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ	12
Balık İstihsal Grafikleri .....	★★★	21
İstatistik Sahifesi .....	★★★	29

SAYI: 4 NİSAN 1954

Deniz, Hepimizin Annesi .....	ZEYAT KROM	1
Dünya Balıkçılık Âlemi .....	★★★	4
Soğuk Hava Depolarımız .....	SAİM ONAT	5
Balık Turşuları .....	NORMAN D. JARVIS	8
Balık Karaciğerinden Vitamin İstih- sali .....	HALÛK OTMAN (Çeviren)	16
Yunanistanda Balıkçılığın Kalkındı- rılması .....	★★★	19
Balık İstihsal Grafikleri .....	★★★	23
İstatistik Sahifesi .....	★★★	28

SAYI : 5 MAYIS 1954

Modern Balıkçılığın Biolojik Esasları..	Ord. Prof. Dr. C. KOSSWIG	.....	1
Dünya Balıkçılık Âlemi .....	★★★	.....	12
Karadenizde Echo Sounder ile Yapı-			
lan Araştırmalar .....	RIDVAN TEZEL	.....	14
Denizlerde Hareket .....	İLHAM ARTUZ	.....	17
İznik Gölünde Yapılan Önemli Tecrübe	★★★	.....	22
Balık İstihsal Grafikleri .....	★★★	.....	26
İstatistik Sahifesi .....	★★★	.....	31

SAYI : 6 HAZİRAN 1954

Modern Balıkçılığın Biolojik Esasları II.	Ord. Prof. Dr. C. KOSSWIG	.....	1
Dünya Balıkçılık Âlemi .....	★★★	.....	10
Deniz Hepimizin Annesi II. ....	ZİYAT KROM	.....	14
Prof. U. DANCONA ile Bir Mülâkat..	RIDVAN TEZEL	.....	17
Danimarkada Balık Evsaf Kontrolü ...	Dr. Müh. NECATİ ÖZİŞİK	.....	21
Balık İstihsal Grafikleri .....	★★★	.....	25
İstatistik Sahifesi .....	★★★	.....	31

SAYI : 7 TEMMUZ 1954

Türkiyenin Gezici ve Geçici Balıkları	Dr. FETHİ AKŞIRAY	.....	1
Dünya Balıkçılık Âlemi .....	★★★	.....	6
Deniz Hepimizin Annesi III. ....	ZİYAT KROM	.....	9
Profesyonel ve Amatör Balıkçılar Ara-			
sında .....	RIDVAN TEZEL	.....	13
Maskeli Balıkçılık .....	KEMÂL ALOT	.....	17
Trabzon Balık-unu ve Yağı Fabrikası .	★★★	.....	22
Balık İstihsal Grafikleri .....	★★★	.....	24
İstatistik Sahifesi .....	★★★	.....	31

SAYI : 8 AĞUSTOS 1954

Hidrobiolojik Araştırma Müesseseleri.	Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ	.....	1
Dünya Balıkçılık Âlemi .....	★★★	.....	7
OLAV AASEN ile Bir Konuşma .....	RIDVAN TEZEL	.....	10
Kefal Balıkları .....	Dr. FETHİ AKŞIRAY	.....	14
Marmarada «Arar» Gemisiyle Bir A-			
raştırma .....	★★★	.....	18
İstanbul Balıkhanesinde Satılan Balık			



		<u>Sahife</u>
Fiatları .....	★★★	26
Balık İstihsal Grafikleri .....	★★★	37

SAYI: 9 EYLÜL 1954

Balıkçılık ve Tabiat Korunması .....	Ord. Prof. Dr. C. KOSSWIG .....	1
Dünya Balıkçılık Âlemi .....	★★★	3
Taze Balık Muhafazası .....	Dr. Müh. NECATİ ÖZİŞİK .....	5
Profesyonel ve Amatör Balıkçılar A- rasında .....	★★★	10
Prof. Dr. SİNİSA STANKOVIÇ ile Bir Mülâkat .....	RİDVAN TEZEL .....	14
İki Temel Atma Töreni .....	★★★	18
İstanbul Balıkhanesinde Satılan Balık Fiatları .....	★★★	25
Balık İstihsal Grafikleri .....	★★★	35

SAYI: 10 EKİM 1954

Modern Tatlısu Balıkçılığında Yeni Hamleler .....	★★★	1
Dünya Balıkçılık Âlemi .....	★★★	6
Et ve Balık Kurumundan Fotoğraflar- la Haberler .....	RİDVAN TEZEL .....	8
Arar'la yapılan Tecrübe Seferi Raporu	İLHAM ARTÜZ .....	11
Profesyonel ve Amatör Balıkçılar A- rasında .....	★★★	14
KAREKİN DEVECİYAN Efendi ile Bir Mülâkat .....	RİDVAN TEZEL .....	18
Kutu Konserveliğinin Kuruluşu .....	KEMÂL ALOT .....	22
İstanbul Balıkhanesinde Satılan Balık Fiatları .....	★★★	26

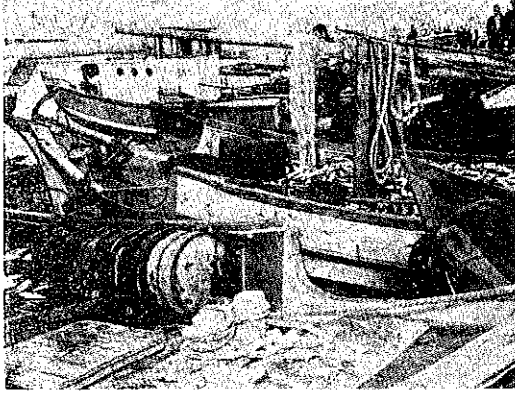
SAYI: 11 KASIM 1954

Gıda ve Yağ Kaynağı Balıklar .....	Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ .....	1
Dünya Balıkçılık Âlemi .....	★★★	5
Bir Fabrikamız İşletmeye Açıldı .....	★★★	6
Burdur Gölünün Balıklandırılması ...	★★★	7
Profesyonel ve Amatör Balıkçılar A- rasında .....	★★★	10

	Sahife
Arar'ın Marmara Gezisi ..... RIDVAN TEZEL .....	14
İstanbul Balıkhanesinde Satılan Balık .....	
Fiatları ..... ★★★ .....	22
İngilizce Balık ve Balıkçılık ..... ★★★ .....	37

SAYI: 12 ARALIK 1954

Norveç'te 1954 Haziranında Toplanan Beynelmillel Balık İstihsalini Teşvik Konferansından İntibalar .....	NECATİ ÖZİŞ .....	1
Dünya Balıkçılık Âlemi .....	★★★ .....	6
Norveç'te Balıkçıların Meslekî Eğitimi Profesyonel ve Amatör Balıkçılar	H. K. HENRIKSEN .....	8
Arasında .....	★★★ .....	14
Balığı Satanlarla da Bir Konuşma ...	RIDVAN TEZEL .....	18
İstanbul Balıkhanesinde Satılan Balık Fiatları .....	★★★ .....	22
İngilizce Balık ve Balıkçılık .....	★★★ .....	27
İ ç i n d e k i l e r.....		29



Bol palamut tutulması dolayısıyla İstanbul Balıkhanesinde hümmalı bir faaliyet göze çarpmaktadır. Resimlerimiz, balık yüklü takaları, boşaltılmak üzere bulunan bir takayı, tahliyesi yarılanmış olanı, Anadolu'ya sevkedileceği cihetle.



kırılmış buzla küfelere balıkların istif edilmesini, ağız kanaviçe ile dikilmiş küfeleri, sevke amâde olanlarını ve mevsimin en ağır orkinoz balığı etrafında toplanmış bulunan balıkçıları gösteriyor.

(Fotoğraflar: Rıdvan Tezel)



ERCAN MATBAASI  
İSTANBUL — 1954

Fiati 50 Krs.