

BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER:

Balıkçılık ve Tabiat Korunması	1	Prof. Dr. SINISA STARKOVIÇ ile Bir Mülakat . . .	14
Dünya Balıkçılık Âlemi	3	İki Temel Atma Töreni	18
Toze Balık Muhafazası	5	İstanbul Balıkhanesinde Satılan Balık Fiyatları . . .	25
Profesyonel ve Amatör Balıkçılar Arasında	10	Balık İstihsal Grafikleri	35

EYLÜL 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, daha henüz tutulmuş bir kılıç balığını 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

Cilt II Sayı: 9

Eylül 1954

Balıkçılık ve Tabiat Korunması

Ord. Prof. Dr. C. KOSSWIG

Modern her balıkçının başlıca hedefi, mümkün olduğu kadar büyük bir randıman ile külliyetli miktarda tatlısu ve deniz balıklarını avlamaktır. Her sene dünya sularından yüzbinlerce ton avlanarak insan gıdası olarak sarfedilmektedir. İnsan müdahalesiyle, sularımızdan fazla miktarda bir gıda materyeli toplanıyor ki, bu materyelin, insan, olmasaydı, sularda kalacağı düşünülebilir. Hakikati halde vaziyet böyle değildir. Hattâ bu düşüncenin tam aksine olarak av yapılan bir göldeki balık miktarının arttığı da iddia edilebilir. Bu nasıl oluyor? Plânlı bir şekilde yapılan bir av neticesinde balıklar vaktinde avlanır. Tabii şartlar altında bir göldeki balıklar büyüme safhalarını geçirdikten sonra, az çok uzun bir zaman fasılasında, hiç büyümeden veya az büyüyerek yaşamağa devam eder. Bu zaman esnasında gölde mevcut olan gıdadan istifade eder ve böylelikle daha genç olan ve henüz büyüme kabiliyetleri baki kalan diğer fertlerin inkişafına mani olur veyahutta hiç olmazsa onların büyümelerini yavaşlatmak suretiyle tesir eder. Plânlı olan bir av, büyümeleri yavaşlamış olan fertleri avlamak demektir. Böylelikle bir göldeki gıda materyeli daha büyüyecek olan fertlere tahsis edilmiş olur.

Malûm olduğu gibi, balıkların çoğunun üreme kudreti çok fazladır. Meselâ, bir sazan dişisi tarafından bir senede 5 milyon kadar yumurta meydana getirilir. Pek tabiidir ki, mahdud bir mekân içerisinde, meselâ bir

gölde, bütün bu yumurtalardan ergin hale gelecek sazanlar teşekkül edemez. Çünkü gıda materyeli, mahdud bir su kitlesi içerisinde mahduttur. Fazla miktarda teşekkül eden genç fertlerin ekserisinin gelişme safhalarının başlangıcında tahribi lâzımdır. Tabii bir istifaya benzeyen bu tahribattan geri kalanlar ise yukarıda zikrettiğimiz gibi, vaktinde avlanacak fertlerdirler. Balık yavrularının çoğunu tahrip edenler, aynı nev'in daha büyük fertleri veyahut da bilhassa yırtıcı olan diğer balık nevileridir. Yırtıcı balıklar bir gölde istenilmiyecek bir eleman değil, bilhassa faydalı elemanlardır. Yırtıcı balıkların normalden fazla inkişaf edebilmeleri zaten mümkün değildir. Yırtıcı balıklarla bunların gıdasını teşkil eden yırtıcı olmıyanlar arasında daima bir muvazene mevcuttur. Bu sebeptendir ki Anadolunun bir çok göllerine yırtıcı balıkların ilâve edilmesi ve yırtıcı balıkları havi olan göllerde bilhassa onların korunması lüzumludur. Bu düşüncüyü ortaya atarak şimdilik halâ memlekette hüküm sürmekte olan düşüncelerin tam aksine olan bir noktai nazarı kabul ve müdafaa etmekteyiz.

Şunu da unutmayalım ki, yırtıcı balıklar tarafından yalnız iktisadi ehemmiyeti olan balıklar ve yavruları avlanmaz. Birinci derecede fazla büyümiyen ve iktisadi bir ehemmiyeti olmıyan balıklar tahrip edilmektedir ki, bu küçük balık nevileri işletilmekte olan bir gölde istenilmiyen bir eleman teşkil etmektedir. Çünkü iktisadi ehemmiyeti haiz yavruların gıdasının ehemmiyetli bir kısmını kendilerine sarfetmektedirler. Demek oluyor ki, balıkçılığın kalkındırılması mevzuunun müspet bir neticeye vardırılmasında yırtıcılar düşmanlarımız değil, bilâkis müttefiklerimizdirler. Yırtıcı balıkların bazılarının insan gıdası olarak çok kıymetli olduklarını ilâve edecek olursak ehemmiyetleri bir daha belirtilmiş olur.

Püzülü olarak bir gölde bulunan ve küçük balıkları tahrip edenler yalnız yırtıcı balıklar değil, aynı zamanda birçok kuşlar da vardır. Maalesef kuşların bu husustaki büyük faydası şimdiye kadar anlaşılamamış olduğundan, bazı göllerimizde bu kuşlar sebepsiz olarak bir mücadeleye maruz kalmaktadır. Bu kuşlar arasında birçok balıkçılar, kaşıkçılar, pelikanlar, bazı ördek nevileri v. s. zikredilebilir. Bir mültezim bu kuşların, avlamak istediği balıkları yediklerini iddia ederek bunların yok edilmesini lüzumlu görmektedir. Böyle bir düşüncenin biolojik hakikatten ne kadar uzakta olduğu yukarıdaki izahattan kolaylıkla anlaşılabilir. Su kuşlarının faydasını görmek isteyenler bir defa Manyas gölü kenarındaki Kuş Cennetini ziyaret etsinler. Orada Sığırcı Atik köyü köylülerinin anlayışlı davranışı sayesinde küçük bir söğüt ormanında binlerce kuş kuluçkaya yatmaktadırlar. İnsana alışmış olduklarından bu kuşları yakından seyretmek mümkündür. Ancak yuvalarına çok fazla yaklaşıldığı zaman yaşlı kuşlar uçar, gider. Henüz uçamıyan yavruları ise yakından seyretmek

mümkündür. Bu anda ürtükleri için almış oldukları ve balıklardan ibaret olan gıdalarını kursaklarından dışarı çıkarırlar. Her genç balıkçıl veya karabatak'ın kursağından 20 kadar ufak balık çıkar. Bu kusulan balıkların hangi nevilere ait olduklarını tetkik edecek olursak, aralarında olsa olsa % 1 nisbetinde küçük sazanların ve çok daha nadir olarak bir genç turna ve yayın balığının çıktığını tesbit edebiliriz. Buna mukabil bu yavru kuşlar tarafından çıkartılan küçük balıkların muazzam ekseriyetinin tamamen faydasız olan ve küçük kalan nevilerin mümessilleri olduğu kolaylıkla görülebilir. Demek oluyor ki, yırtıcı balıklar tarafından yapılan vazife aynen bu su kuşları tarafından da yapılır. Bir nokta daha ilâve edilebilir: su kuşları tarafından avlanarak hazmedilen küçük balıkların bakiyeleri ekseriyetle göl suyuna iade edilmektedir. Yani kuşların pislikleri gölde gübre vazifesini görür ve yeniden nebati plânton organizmalarının teşekkül edebilmesine sebep olur. Böylelikle göldeki organik produksiyonunun devamına iştirak ederler. Umumî bir kaide olarak denilebilir ki, az çok tabii şartları muhafaza eden bir gölde fazlalığı ile mütemadiyen teşekkül etmekte olan balıkların tahdidine çalışan her hayvan nev'i balıkçılığın düşmanı değil, dostudur.

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette :

● Avusturya Balıkçılık Enstitüsü Direktörü Dr. EINZELE, Fen Fakültesinin davetlisi olarak İstanbula gelmiştir. Göllerde sun'î bir şekilde *Koregon* yetiştirme üzerine uzman olan misafir, Yugoslâvyalı âlim Dr. STANKOVIÇ ile birlikte Anadolu'da bir tetkik seyahatine çıkmışlardır.

● Hidrobioloji Araştırma Enstitüsü Direktörü Ord. Prof. Dr. C. KOSSWIG, 24-8-954 de Burdur gölüne giderek, göle *Tilapia* balıkları atmıştır. Burdur gölünden mada, Salda gölünü bir kerre daha tetkike tabi tutan Prof. KOSSWIG, Acı göl etrafındaki menba sularını incelemiştir.

● "Arar,, araştırma gemisine takılmak üzere sipariş edilmiş bulunan Asdic iskandil aleti memleketimize gelmiş ve İstinyedeki havuzlarda montaj edilmiye başlanmıştır. Montaj işleri hitama erdikten sonra, Norveçli uzman

Taze Balık Muhafazası

Dr. Müh. NECATİ ÖZİŞİK

Balık bozulma sebepleri ve balıkçı gemisinde alınacak tedbirler

Balık, avlandıktan sonra çabuk bozulmağa mütemayil bir gıda maddesi olduğu için, taze halde muhafazası güç bir mesele teşkil eder. Suhuneti düşürülmekle balığın daha uzun zaman taze halde muhafaza edilebileceği bilinmekte ise de, müstehlike varıncıya kadar geçen devre zarfında, balığın tâbi olduğu zincirleme işlemlerin her safhasında bu kaideye umumiyetle riayet edilememektedir. Suhunet düşürülmesi gibi, muhafaza edilecek balığın daha uzun zaman taze halde kalmasına yardım eden diğer bazı hususlar vardır ki, bunları bilmek ve bu kaidelere riayet etmek, taze balık muhafazası işinin muvaffakiyetle yapılmasına yardım eder.

Avlanan balıkta vaki olan bozulmanın başlıca sebebi, balığın dış sathında mevcut çeşitli bakterilerin balığın ölümünü müteakip sür'atle üremiye başlayarak nesigteki muayyen maddeleri tedricen kimyevî değişikliğe uğratması; balık hayatta iken mide ve barsakta hazım işine yarıyan usarelerin, ölümü müteakip, balığın karın kısmında tahrip edici kimyevî tesirlerde bulunmasıdır. Balığın dış sathında bakterilerin üremesine en müsait yer galsamalarıdır ve dış bozulma umumiyetle galsamalardan başlar; hazım usarelerinin tahrip edici tesirine maruz kalan kısım ise karın kısmıdır, burada önce yumuşama vaki olur sonra parçalanır.

Bakterilerin üremesini, hazım usarelerinin kimyevî tesirde bulunmalarını yavaşlatıcı tedbirler almak, veyahut mümkün olduğu alıvalde hazım usarelerini ihtiva eden iç kısımları balık vücudundan uzaklaştırmak suretiyle balığın muhafaza müddetinin uzatılması mümkün olur. Nitekim, balıkçılığın ileri bulunduğu memleketlerde küçük cins balıklar (hamsi, uskumru, istavrit ve benzeri) hariç, büyük balıklar avlandıktan hemen sonra, balıkçı gemisinde iken, galsamaları yanındaki ana kan damarı kesilmek suretiyle kanları akıtılır, karınları yarılıp içleri temizlenir, tercihan yıkanır ve kırılmış buz içerisinde muhafazaya alınır. Kan akıtılmasından maksat, balıklardan elde edilecek filenin (balığın iki yanındaki et kısmını keserek elde edilen parçaya file denilir) temiz ve lekesiz bir görünüşte olmasını temindir. Kan, balık nescinde kalıp pıhtılaştığı takdirde elde edilecek file kırmızımsıtrak, lekeli bir haldedir, piyasada revaç görmez.

Avlanan balıkların gemide itina ile istif edilmelerine, balıklarla temasa gelecek malzeme ve tehzizatın temiz tutulmasına bilhassa itina edilir. Dikkatsizlik neticesi üzerine basılıp ezilen balıklardan etrafa dağılan hazım usarelerini havi maddeler, temasa geldikleri iyi balıkların çabuk bozulmasına sebep olur. Malzeme ve tehzizatın pürüzlü satırları üzerinde toplanan, temas ile balıklara nakli mümkün ve balık bozulmasına sebep olan bakteri vesaireyi havi maddelerin bol su ile yıkanmak suretiyle temizlenmesi mümkündür.

Düşük suhnet, bakterilerin üremesini, hazım usarelerinin balığın iç kısmında yaptıkları tahrip edici kimyevi faaliyeti yavaşlatır. Balık suhnetinin düşürülmesinde umumiyetle buz kullanılır. Bu tarzda yapılacak soğutmanın en müessir şekli, soğutulacak balığın mümkün olduğu kadar geniş bir sathını buz ile doğrudan doğruya temasa getirmektir. Bunun için balık soğutulmasında ince tanecikler halinde kırılmış ve levhacıklar halinde imâl edilmiş buz (fleyk buz) tercih edilir. Fleyk buz veyahut ince tanecikler halinde kırılan buz balık kitlesini her taraftan iyice saraçağı için temas sathı fazladır, çabuk soğutur.

Muhit suhnetinin $+ 10^{\circ}$ Cnin üzerinde olduğu ahvalde avlanan balıkların 6 saatten fazla bir müddet balığı gemisinde bekletilmesi icabedecekse, ava çıkmadan önce motöre, avlanan balıkları buzlamaya yetecek miktarda kırılmış buz alınır. Motöre alınması icabeden buz miktarı, muhit suhnetine, avda kalınacak müddete, av miktarına, teknenin hararet nakline, izolasyon derecesine tâbi olduğu için bu hususta kat'i bir rakam verilemez ise de, av sonunda sahile döndüğünde, balık kitlesi etrafındaki buz eriyip bitmemiş olmalıdır. Avlanan balıklar motör ambarına itina ile buzlanarak istif edilir. İstif tabakaları arasına yeter miktarda, yığın ile tekne duvarları arasına bol miktarda buz konulmalıdır. Hararet nakli umumiyetle tekne duvarlarından vaki olacağı için, sıcak havalarda en fazla buz bu kısımda eriyecektir. Yığınlar umumiyetle 80 sm. yi geçmeyecek şekilde tertiplenir. Motör ambarının yüksekliği fazla olduğu takdirde, ambar ufkî ve şakulî 80×80 sm. lik bölmelere ayrılır. Avlanan balıkların büyük olması halinde bölmeler ağırdır. Balıklar uzun müddet yüksek yığınlar halinde bırakıldığında altta kalanlar tazyik neticesi ezilir, görünüşleri bozulur ve hattâ su kaybetmek suretiyle ağırlıklarında, gıdaî maddelerinde bir miktar azalmalar vaki olur.

Balığın motörde iken tahta kutular içerisine kırılmış buz ile ambalajlanması ve kutuların ambara istif edilmesi tatbik edilen usullerdendir. Bu takdirde, ava çıkmadan önce motöre yeter miktarda kırılmış buz ve tahta kutu alınır. Bu usulün faydası, balığın fazla ellenip zedelenmesine, yığın halinde istif edildiğinde vaki olacak ezilme mani olmasıdır.

Avlandıktan sonra motörde açıkta bırakılan balıkların dış satırları gayet kısa bir zamanda, iç kısımları ise bir iki saat zarfında muhit su-

hünetine yükselecektir. Balığın bozulmasına sebep olan bakterilerin üremesi yüksek hünetinde süratle artacağı için, sıcak havalarda buzlamayı geciktirmek balığın muhafaza edilme müddetini kısaltır. Taze balık muhafazası ile ilgili olarak Kanada'da yapılan bir tecrübeyi misâl olarak alırsak, avlandıktan hemen sonra kırılmış buz içerisinde muhafazaya alınan morina balığının 8 gün sonundaki evsafı, aynı balık $+ 5.5^{\circ}$ C de tutulursa 3.5 gün, $+ 10^{\circ}$ C de tutulursa 1.5 gün sonraki evsafının aynıdır. Memleketimizde muhit hüneti umumiyetle yüksek olduğu cihetle sıcak havalarda avı müteakip balığın buzlanması ve müstehlike varıncıya kadar buz içerisinde muhafaza etmenin ehemmiyeti aşikârdır.

Balıklarla temasa gelecek satırları yıkamak suretiyle temiz tutmanın ehemmiyeti yukarıda belirtilmişti. Pürüzlü satırları temizlemek güç olacağı için, motörde balıklarla temasa gelecek satırların pürüzsüz olmasına, ambar bölmelerinin, benzeri diğer tahta aksamın sert satırlı boya ile boyanmış olmasına dikkat edilmelidir.

Sahile çıkarılan balığın ambalâjlanması ve sevki

Sahile çıkarılan balığın satışı umumiyetle balık pazarlarında yapılır. Sıcak havalarda, satış esnasında geçecek zaman zarfında buzlamayı ihmal etmek, balık hünetinin tekrar yükselmesine sebep olur ki, yukarıda bahsedilen sebeplerden dolayı bu arzu edilmeyen bir durumdur. Bir çok ahvalde balık pazarlarında tatbik edilen satış usulü yüzünden bu kaideye riayet edilmesi mümkün olamazsa, kutular içerisinde satış bekleyen balıkların üzerine kırılmış buz serpmek, boşaltma ve taşıma esnasında güneş ışığı, yağmur ve hava tesirinden muhafaza edici tedbirler almak suretiyle balığın hünetinin fazla yükselmesine mani olunabilir.

İç şehirlere sevkedilecek balıklar, satışı müteakip, balık işlem yerlerine götürülür. Sevkiyat için kutular içerisine ambalâjlanmadan önce balıklar umumiyetle yıkama tankları içerisinde bol ve temiz su ile yıkanır, suyun süzülüp akması için ızgaralı masalar üzerinde beş on dakika bekletilir. Sıcak havalarda suyun hüneti yüksek olacağı için, tank içerisine bir miktar buz atarak hünet düşürülür. Bazı memleketlerde sevkiyat için ambalâjlanacak balığın yıkanmasına lüzum görülmemekte ise de, ekseri memleketler sıhhi şartlar bakımından balığın yıkanmış olmasını tercih etmektedirler. Balık sevkinde kullanılan kutuların eb'adlarını ve tiplerini bir çok memleketler standardize etmiştir. Kutular ya bir defaya mahsus kullanılır, veyahut sağlam yapıda olup iade edilir tiptendir. Kutular umumiyetle tahtadan imâl edilmekte iseler de, alüminyumdan yapılmış kutular bazı memleketlerde bu maksatla denenmiş ve muvaffakiyetli netice vermiştir. Sağlamlık, hafiflik, temizlemede kolaylık bakımla-

rından üstün durumda bulunan alüminyum kutuların daha geniş tatbikatına engel olan sebep maliyetlerinin yüksek olmasıdır.

Kutu içerisine konulacak buz miktarı, nakliye müddetine, nakliye esnasındaki muhit suhunetine, nakliye vasıtasının izolasyon derecesine tâbi olduğu için bu husus kat'î bir rakamla tesbit edilemez ise de, kutuya konulan balık miktarının yarısından az olmamalı ve nakliye sonunda balık kitlesinin etrafında buz kalmış bulunmalıdır. Kutu içerisine konulacak buzun takriben % 30 u tabana, % 30 u kenarlara ve % 40 ı ise üst kısma yerleştirilir. Balıklar istif edilirken, içleri temizlenmiş olanlar karınları yukarı doğru konulur ve her kutu içerisine yalnız bir cins balık ambalâjlanır. Balık yığını ile kutu kenarları arasında üç veya dört santimlik bir mesafe bırakılmalıdır ki, bu ara buzla doldurulabilsin. İçleri temizlenmiş büyücek balıkların karın boşluğu içerisine de bir miktar buz konulur. Yassı balıklar umumiyetle yatık olarak kutu içerisine yerleştirilir. Kapaklar çivilendikten sonra kutular sevkiyata hazır durumdadır.

Sevkiyat esnasında kullanılacak taşıtın izole edilmiş olması tercih edilmelidir. İzole edilmemiş vasıtalarla yapılan uzun nakliyat esnasında sıcak havalarda okadar fazla buz eriyecektir ki, balık kitlesi üzerinden mütemadiyen sızacak olan su, balıkların görünüşünü bozabilir. İzole edilmiş vasıta sayesinde yaz aylarında yolculuk esnasında fazla buz erimesi, kış soğuklarında da balıkların donması önlenmiş olur. Taşıtın mekanik olarak sıfır dereceye soğutulmuş olması halinde dahi, balıkların buz içerisinde ambalâjlanmış olması lâzımdır. Açıkta, hava ile temasa bırakıldığı takdirde, taşıtı soğutmak için devrettirilmekte olan hava cereyanının tesiriyle balıkların sathında kuruma vaki olur ve balığın görünüşü bozulur.

Şartlar müsait bulunduğu takdirde kara nakliyesinin, demiryolu yerine, termoslu kamyonlarla yapılması, sevkiyat esnasında balığın daha az el değiştirmesini mümkün kılacağı için, tercih edilmektedir. Fazla el değiştirdiği takdirde balık zedelenir.

Balık naklinde kullanılan iade edilir tipten tahta kutular her sevkiyattan sonra tazyikli su ile iyice yıkanır, kutu iç sathının pürüzsüz olmasına billhassa dikkat edilir.

Soğuk depoda taze balık muhafazası

Av miktarının fazlalığı yüzünden veyahut diğer herhangi bir sebepten sabile çıkarılan balıkların iç şehirlere sevki hemen mümkün olamıyor ve bir kaç gün bekletilmek icabediyorsa, balıklar yukarıda bahsedildiği tarzda sevkiyata hazır durumda kutular içerisine buzla ambalâjlanır ve bir kaç gün bekletilmek üzere suhuneti 0 °C de tutulan bir soğutma odasında muhafazaya alınır. Depoya alınacak balıklar uzak mesafelere sevkedilemeyeceği için kutular içerisinde buzla ambalâjlanmış ise, depo-

ya alınmadan önce balıklar münasip kutular içine yerleştirilir ve depo içerisindeki hava cereyanıyla balıkların doğrudan doğruya temasına mani olmak için balık kitlesiyle üzerine kâfi miktarda kırılmış buz serpilir. Soğuk depoda balıklar açıkta bırakılır ve hava cereyanı ile temasına müsaade edilirse, balıkların dış yüzünde kuruma vaki olur ve görünüşleri bozulur. Soğutma odasına alınan balığın kaç gün depoda tutulabileceği geçitli faktörlere bağlıdır. Balığın yağlı veya yavan, iğinin temizlenmiş veya temizlenmemiş olması, depoda muhafazaya alındığı andaki tazeliği, depodan çıkartıldıktan sonra müstehlike kaç günde varacağı bu faktörler meyanındadır. Yağlı balığın muhafaza müddeti yavan balığa nazaran daha kısadır, içi temizlenmemiş balık içi temizlenmiş balığa nazaran daha az müddet muhafaza edilebilir. Bu faktörlerin en önemlisi balığın depoya alındığı andaki tazeliğidir. Memleketimizde avlanan balıkların ekseriyetinin yağlı oldukları, avı müteakip iğlerinin temizlenip gemide buz içerisinde tutulması tatbik edilmediği cihetle muhafaza müddetleri gayet kısa olacaktır. Avlandıktan hemen sonra içi temizlenip kırılmış buzla muhafazaya alınan yavan balık iki hafta sonra yenilir halini muhafaza edebilirse de, tazeliğini kaybetmiş durumdadır. Memleketimizde halen tatbik edilmekte olan balık sevk ve işlem usulleri nazarı itibare alınacak olursa, bu muhafaza müddetinin çok daha kısa olacağı aşikârdır.

Muhafaza odasında kutular istif edilirken hava cereyanına mani olmasına dikkat edilir. İstifler depo duvarlarına 20 sm. den daha fazla yaklaştırılmaz, döşeme ile istifler arasında takriben 10 sm. lik mesafe bırakılır.

Köpek balığı, vatoz gibi, taze halde muhafazası esnasında amonyak neşreden balıklar, mümkün olduğu ahvalde diğer cinslerden ayrı depolanır. Bozulmaya başlıyan ve diğer iyi balıklara zarar vereceği tahmin edilen balıklar derhal depodan uzaklaştırılır.

Balıkların uzun müddet muhafazası icabettiğinde, depoya getirilir getirilmez fazla geciktirmeden dondurulur ve dondurulmuş muhafaza odasında depolanır. Balık dondurulması -30°C veya daha düşük suhunette yapılır, dondurulmuş muhafaza odaları ise -18°C veya daha düşük suhunette tutulur. Balık dondurulması tekniği ayrı bir konu olarak inceleneceği için burada bundan bahsedilmeyecektir.

Şunu bilhassa bilmek lâzımdır ki, balığın soğuk depoda muhafaza edilebilme müddetine tesir eden en mühim faktör, muhafazaya alındığı anda balığın tazelik derecesidir; depoya getirilen balığın tazeliği ise balıkçı gemisinde, balık pazarlarında, taşıma ve boşaltma esnasında alınması gereken tedbirlere ne derece riayet edildiğine ve aradan geçen zamana bağlıdır. Gerek soğuk muhafaza, gerekse dondurulmuş muhafaza balığın evsafını, tazeliğini artırmaz, sadece, vaki olacak müteakip bozulmayı yavaşlatır.



ÇAKIR'la Bir Konuşma

Boğazda oturup da ÇAKIR'ı tanımayan var mıdır, bilmem. Ben kendisini bundan 21 sene evvel tanıdığım zaman, güçlü kuvvetli, pulât gibi bir adamdı; bu akşam ona kahvede rastladığım vakit yüzündeki çizgilere dikkat ettim. Hani o eski ÇAKIR. Bunu sezmiş olacak ki:

“— Bey, dedi, ben 33 senelik balıkçıyım. 315 de Manastırda doğdum. Sonra İstanbula geldim, burada yerleştim „ kendi kendime:

“Eh, tamam,, diyordum, “bizim Çakır’dan, tam bir profesyonel balıkçının canlı, enteresan hikâyelerini dinliyeceğim.,”

“—Peki anlat bakalım, nasıl oldu da balıkçı oldun?,,

“—İşin yoksa yaz bakalım Bu mesleğe girişim, bir heves mahsulü değildir. Yoksulluk beni bu yola sevketti. Yine Bebekte, olta ile, izmarit tutarak hayatımı kazanmağa başlamıştım. Bu para ile aile geçindiriyordum. Altı ay sonra çineköpa merak sardırđım.,”

“— Olta dedin de akhıma geldi, o zamanlar güzel oltaların var mıydı?,,

“— Oltaların beş kattan otuz bir kata kadar mevcuttu. Ah, Bey, o zaman böyle naylon bedenler yoktu. Saatlerce uğraşır, at kılından oltalar örerdik. Evet, bu kadar olta mevcudum olduğu için, hakiki bir balıkçı olmuştum. Kazancım da iâşeme kâfi geldiği için, bu meslekte kalmağa karar verdim.,”

“— ÇAKIR, ben bundan 15 sene evvel seni orkinos tutarken görür, bu işin hakikaten zor, tehlikeli ve yorucu bir iş olduğuna kanaat getirirdim.,”

“— Çok doğru konuştun. Olta ile çok orkinos tuttum. Bilirsin orkinos oltası, parmak kalınlığında ipten yapılır. Bedeni çeliktir. İğnesi de oldukça büyüktür.,”

“— Peki yem olarak ne kullanırsınız?

“— Yem olarak ya torik, ya lüfer veyahutta kefal kullanırız?,, İğ-

neyi ustalıklı bir şekilde, balığın karnına gizledikten sonra, dikeriz, denize sallandırarak bekleriz. Fakat ne yalan söyleyeyim, bu canavar balıktan hiç bir menfaat temin edemedim. Üstelik bir kaza da geçirdim. Orkinoz balıkçılığına lâğnet ettim. Onun için yemin ettim, bir daha orkinoz tutmadım..

ÇAKIR “kaza,, deyince, kendi kendime “İşte, dedim mülâkatın en enteresan tarafına geldik.,,

“— Anlat bakalım, bu kaza nasıl oldu?,,

“— Hiç unutmam, günlerden bir Cuma günü idi. Yine orkinosa çıkmıştım. Bir balık taktım. Balık tam okka olmak şartıyla, 600 okka idi. Kâh kaloma vererek, kâh çekerek, canavarı bir hayli yordum. Nihayet su



ÇAKIR sandalını denize indiriyor.

üstüne çıkarmıştım. Sandalda arkadaşım, KÜÇÜK NİYAZI KAPTAN vardı. Balığı bir miktar daha çektim. Kaptana “Zıpkınla,, diye haykırdım. Kaptan oturduğu yerden kalkarak yanıma geldi. Zıpkını saplıyacağı sırada elimde bulunan çelik tel boşalmaz mı?. Bu geçen zaman zarfında da kaptan zıpkını saplamıştı. Fakat hayvan can havliyle yol istedi. Zıpkın vuruldu diye kendimi boş bıraktım. Ağzında iğnenin acısı, sırtında zıpkının tesiriyle canavar müthiş bir süratle derine doğru yol almağa başlamaz mı? Nasıl oldu bilmiyorum, tabii telâş yüzünden olacak, çelik tel iki elimi kısıktırak bağliyacık şekilde, sarıldı. O zaman güçlü kuvvetli idim. Birdenbire tehlikenin dehşetini kavradım. Ancak arkadaşımın hayatı ortada olduğundan,

çelik teli bırakmadım. Nihayet tel elimin dibinden kırıldı. Böylece teblikeyi ucuz atlattık.„

“— ÇAKIR, hayatında hatırladığın zaman tüylerinin ürperdiğini hissettiğin, korkunç vakalar geçti mi?„

Bu esnada, usta balıkçı, sigarasından bir nefes daha çekti, geriye dönüp uzun uzun baktı. Galiba bana sezdirmeden, hafif bir içini çekmişti. Âdeta denize hitaben, “Şimdi hepsini söyleyeyim mi, demek istiyordu. Bana döndü, yüzüme dikkatli dikkatli baktı.

“— Az mı kaza atlattım. En az 20 defa battım. Bir defasında Kilyos açıklarında balık tutuyordum. Deniz birdenbire patladı. Kürek kaç para eder. Kayaların üstüne düştüm. Sandalım parçalandı. Canımı zor kurtardım. Yine hiç unutmam, şahitli ve ispatlıdır, bir defasında da Kanlıca körfezinde, sabaha karşı uskumru ağlarımı atmıştım. 54 numaranın altında kaldım. Dedim ya Bey, kaç kerre ölümden kurtuldum.„

ÇAKIR yine susmuştu. Evet haklı idi. Bu hadiseleri kelime ile ifade ederken, cümleler, hakikî hadisenin yanında çok sönük kalıyordu. Bu esnada sahilden çağırılmışlardı. “— Bey sen çayını içe dur hele, ben şimdi gelirim, diye uzaklaştı.

Deniz kenarından döndüğü zaman :

“— ÇAKIR, kahven soğudu,„ dedim.

“— Bey, biz balıkçılar zaten ne zaman sıcak bir şey içeriz ki? Sen onu bırak, ben biraz sonra balığa çıkacağım, soracaklarımı sor, işimiz bitsin.„

“— Pek alâ, dedim, eski amatörler bugün rastlamak mümkün müdür. Hani eskiden beyefendiler, balığa çıkarlarmış. Onlardan şimdi kimse var mı?„

“— Nerede o eski amatörler. Hepsi kelli felli adamlardı. Onlardan bir tanesi senin ahabın idi. Hani şu Kollejin kapısı yanında oturan merhum ŞEKİP bey. Rahmetli çok meraklı ve aynı zamanda efendi bir adamdı. Şimdi amatör balıkçı kalmadı. Ama kabahat bizde: heves edenleri de biz balıkçılar soğutuyoruz. Birçokları sandalımıza binerek balık tutmak istiyorlar. Bizimkiler çok para istediklerinden, amatörleri kaçırmıyorlar. Bazen aksisi de oluyor. Geçen gün bir bey geldi. 6 kilo kadar balık tuttu. Giderken 2 1/2 lira uzatmaz mı? Bey dedim, bana tuttuğun balıkları 80 kuruştan sat hepsini satın alayım. Bazen öylesi de çıkıyor.„

“— Boğazdaki balıkçılar, tutulan balıkların bazen mevsimsiz, bazen de çok iri olduğunu söylüyorlar. Bu husustaki fikrin nedir?„

“— Vallahi bey, o Allahın işidir. Kulun aklı ermez. Ama bak, geçen seneki hamsi gibi iri hamsiyi, seferberlikten beri görmemiştik. Hattâ o tarihte tuttuklarımız geçen senekilerden de daha iri idi.„

“— Boğazda son zamanlarda hiç yunus balığı görmüyorum. Ne oldu bu balıklara?

“— Karadenizde bol miktarda avlanıyor. Hükûmet balıkçılara müsaade etti. Silâh da verdi. Yunuslardan balık yağı çıkarıyorlar. Debagatte kullanıyorlarmış. Kilosu 3.5 lira olduğuna göre, iyi para getiriyor demektir. Ama bizim işimizi bozdu. Yunuslar tutacağımız balıkları sahile sıkıştırıyordu. Bizde bol balık tutuyorduk. Şimdi işimiz bir hayli bozuldu. Ne dersen de, meşhur bir lâf vardır: “Balığı tutan ummasın yiyen doy-masın, derler çok doğrudur. Dalyancılar fazla kazanırlar. Biz oltacıların halimizi işte görüyorsun,,.

“— Boğazda muayyen yerlerde, muayyen balıkların tutulduğunu iddia ederler, buna ne dersin?,,.

“— Ben bu lâfa pek inanmıyorum. Her yerde balık vardır. Ama bazen, meselâ bu akşam Kanlıca koyunda bol lüfer yapar da, yarın Beykoz koyunda tutulur. Buna hiç akıl ermez. Hattâ biz balıkçılar, bir gece evvel nerede ve ne kadar balık tuttuğumuzu söylemeyi uğur saymayız. Lüferi Garipçede tutmuş isek Rumelide deriz, kaç çift olduğuna gelince, Allah bereket versin, der geçeriz,,.

“— Balığa yalnız mı çıkarsın?,,.

“— Evet, ekseriya yalnız çıkarım. Çünkü yanına aldığım arkadaşla tabi olmak lâzım gelir ki, benim hiç işime gelmez. Sen burada tutalım dersin, o ille şu burunda atalım der. Fakat yalnız oldun mu, istediğin zaman oltayı atarsın, istediğin zaman çekersin. Sonra müştereken balığa çıkıldı mı, usûl küreklerden birisini sen, diğerini de arkadaşın çeker. Ama, diyorum ya, yalnız çıkmak en iyisidir. Balıkçılığın garip cilveleri vardır: aynı sandalda balık tutan iki kişiden birisi mütemadiyen çeker diğeri de seyre bakar. Hattâ sandalın baş tarafında ve kıçta oturuşa göre, balık tutma imkânı değişir. Bazen ben 10 kulaçta tutarım. Arkadaşım boyna yem yedirir. Balıkçılıkta âdettir, kaç kulaçta tutulduğunu kimse söylemez. Hattâ bazen acemiler sorduğu vakit cevaben ‘Dipten iki kulaç aşağıda, deriz. Muhakkak ki olta iyi olmalıdır. Ama maharet de ister. Malûmya avcılar bir balıkçılar iki, mübareklerin hepsi de en ustası olduklarını iddia eder dururlar. Lüfer tutarken maharet ister. Mübarek hayvan çok kurnazdır. Takıp da oltayı çekerken, biraz ağır alırsan, hemen senden evvel davranıp yukarı yükselir, bedeni kopararak uzaklaşır.

“— Demek sen de lüfercisin?,,.

“— Eh, doğrusu lüfer avcılığı çok zevklidir. Bazı akşamlar, lüfer peşinde, Karadenize bile çıkmışım. Bizim için Beykoz komşu kapısıdır. Bazen bu kadar uzaklara gitmemize rağmen, boş döndüğümüz de olur. Hani avcılar ‘Kırk yıl taban eti, bir gün av eti derler, bizim işimiz

de öyledir. Bakarsın Allah verir. Sandal dolar. Bazen sabahlarsın, bir tek balıkla dönersin. Hiç belli olmaz, kısmet işi bu,...

Bu esnada ÇAKIR, olta hazırlığı yapmakta idi. Konuşmamızın başlangıcında, “- Balığa çıkacağım, işimizi çabuk bitirelim,, dediğini hatırladım. Yazlık ikametgâhı olan büyükçe bir teknenin içinden lüks lâmbasını çıkardı. Lüfer oltalarını daha evvel sandala yerleştirmişti. Son sual olarak: - ÇAKIR, bu gece neredesin? diyecektim. Fakat biraz evvel, - Nerede ve ne kadar balık tuttuğumuzu söylemeyiz,, dediğini hatırladığım için, bu suali sormaktan vaz geçtim. Yüzüne tekrar baktım.

“— ÇAKIR, dedim, seni ilk gördüğüm zaman arslan gibi bir adamdın, şimdi biraz ihtiyarlamışa başlamışsın,,. Güldü, hiç bir şey demedi.

“— Haydi rast gele,, diyerek ayrıldım.

Bebekte oturanlar bilirler. ÇAKIR, sattığı balıkların fiyatını katiyen söylemez. Zaten onun müşterileri muayyen kimselerdir. Onlar, satın aldıkları balıkların narhını kendileri tayin ederler.

Ayrılırken geri dönüp tekrar baktım. ÇAKIR sandalı denize indirmişti. Biraz yürüdüm. Üstü buranda ile örtülü, içinde bir yastık ile yorgan bulunan, sandal azmanı kulübesinin önünden geçiyordum. O anda ÇAKIR'ı modern DİYOJEN'e benzettim. Kulübesi belki de, İSKENDER'e meydan okuyan DİYOJEN'inkinden daha az konforlu idi, ama, bizim ÇAKIR, İSKENDER'den daha haşmetli olan denizlere meydan okumakta idi.

Prof. Dr. SİNİSA STANKOVIÇ İle Bir Mülâkat

RİDVAN TEZEL

Hidrobioloji Araştırma Enstitüsünün direktörlük odasında Prof. S. STANKOVIÇ ile Enstitü direktörü Prof. KOSSWIG'i ilmî bir mesele üzerinde görüşürlerken buldum. “Balık ve Balıkçılık” mecmuası için bir mülâkat rica ettiğimi söylediğim zaman, Fen Fakültesinin davetlisi olarak memleketinize gelmiş bulunan mümtaz ilim adamı, alelesker gazetccilerin bu kabil ricalarını reddettiği halde, meslekî ve ilmî bir mecmua için mülâkat yapmanın bir mahzuru olmadığını beyan ederek, söze şöyle başladı:

“— Evvelâ şunu hemen söyleyeyim ki, memleketinize davet edilişimden dolayı büyük bir şeref ve memnuniyet hissetmekteyim. Ümit edi-

de öyledir. Bakarsın Allah verir. Sandal dolar. Bazen sabahlarsın, bir tek balıkla dönersin. Hiç belli olmaz, kısmet işi bu,...

Bu esnada ÇAKIR, olta hazırlığı yapmakta idi. Konuşmamızın başlangıcında, “- Balığa çıkacağım, işimizi çabuk bitirelim,, dediğini hatırladım. Yazlık ikametgâhı olan büyükçe bir teknenin içinden lüks lâmbasını çıkardı. Lüfer oltalarını daha evvel sandala yerleştirmişti. Son sual olarak: - ÇAKIR, bu gece neredesin? diyecektim. Fakat biraz evvel, - Nerede ve ne kadar balık tuttuğumuzu söylemeyiz,, dediğini hatırladığım için, bu suali sormaktan vaz geçtim. Yüzüne tekrar baktım.

“— ÇAKIR, dedim, seni ilk gördüğüm zaman arslan gibi bir adamdın, şimdi biraz ihtiyarlamağa başlamışsın,, Güldü, hiç bir şey demedi.

“— Haydi rast gelc,, diyerek ayrıldım.

Bebekte oturanlar bilirler. ÇAKIR, sattığı balıkların fiyatını katıyen söylemez. Zaten onun müşterileri muayyen kimselerdir. Onlar, satın aldıkları balıkların narchını kendileri tayin ederler.

Ayrılırken geri dönüp tekrar baktım. ÇAKIR sandalı denize indirmişti. Biraz yürüdüm. Üstü buranda ile örtülü, içinde bir yastık ile yorgan bulunan, sandal azmanı kulübesinin önünden geçiyordum. O anda ÇAKIR'ı modern DİYOJEN'e benzettim. Kulübesi belki de, İSKENDER'e meydan okuyan DİYOJEN'inkinden daha az konforlu idi, ama, bizim ÇAKIR, İSKENDER'den daha haşmetli olan denizlere meydan okumakta idi.

Prof. Dr. SİNİSA STANKOVIÇ İle Bir Mülâkat

RİDVAN TEZEL.

Hidrobioloji Araştırma Enstitüsünün direktörlük odasında Prof. S. STANKOVIÇ ile Enstitü direktörü Prof. KOSSWIG'i ilmi bir mesele üzerinde görüşürlerken buldum. “Balık ve Balıkçılık” mecmuası için bir mülâkat rica ettiğimi söylediğim zaman, Fen Fakültesinin davetlisi olarak memleketimize gelmiş bulunan mümtaz ilim adamı, alelesker gazetecilerin bu kabil ricalarını reddettiği halde, meslekî ve ilmi bir mecmua için mülâkat yapmanın bir mahzuru olmadığını beyan ederek, söze şöyle başladı:

“— Evvelâ şunu hemen söyleyeyim ki, memleketinize davet edildiğimden dolayı büyük bir şeref ve memnuniyet hissetmekteyim. Ümit edi-

yorum ki, bu gibi ziyaretler vasıtasıyla sadece aynı sahada çalışmakta olan ilim adamları arasındaki bağlar kuvvetlendirilmekle kalmıyacak, aynı zamanda, Türkiye ile Yugoslâvya arasında gelişmekte olan samimî münasebetlerin de derinleştirilmesine hizmet edilmiş olacaktır.

Hidrobioloji Araştırma Enstitüsünde iki konferans verdim. Bunlardan biri, "Ohri gölü içindeki nevilerin teşekkülü problemi", diğeri ise "Ohri gölünün faunasının teşekkülü hakkında" dır.

Ohri gölünün en mühim balıklarından biri denilen bir nevi alabalıktır. Bu balığı göl kenarındaki istasyonda sun'î bir şekilde üretmekteyiz. Böylece gölün alabalık istoku sabit tutulabilmektedir. İsterseniz size gölün yıllık istihsal kapasitesi hakkında biraz bilgi vereyim: senelik istihsali 400,000 kilodur ki, bunun yarısı alabalıktır. Ohri gölündeki yetiştirme istasyonu her bakımdan modern olarak teçhiz edilmiştir. Ayrıca, her sene 10,000,000 alabalık yavrusunun yetiştirilmesine de müsaittir. Bu yavrular yalnız Ohri gölü için yetiştirilmez. İnşaat halinde bulunan Yugoslâvyanın bütün baraj gölleri de bu istasyonun yetiştirdiği alabalık yavrularıyla balıklandırılacaktır.,.

"— Tutulan tatlısu balıklarının deniz balıklarına nisbeti nedir?,,

"— Yugoslâvyanın balık istihsali 34,000 tondur. Bunun 19,000 tonu deniz ve 15,000 tonu da tatlısulara aittir. Tatlısu balıkçılığı daha ziyade Yugoslâvyanın Dorjan, İškodra, Prespa ve Ohri göllerine inhisar etmektedir. Bunların yanı başında Tuna ve Sava nehirlerinde, entansif bir balıkçılık da yapılmaktadır. Ayrıca, iyi inkişaf ettirilmiş sazan havuz balıkçılığı da yapılmaktadır ki, yalnız bunun senelik istihsali 3000 tonu bulmaktadır. Bu havuzlarda sazanlar beslenmektedir. Havuz suları muntazaman akıtıldığından, hemen hemen tıpkı bir akvaryumda balık yetiştirilmesine benzetilebilir.,

"— İhracat yapabiliyormusunuz?"

"— İhraç maddesi olarak bilhassa sazanlar kullanılmaktadır. Almanya ve Batı Avrupaya külliyetli balık ihraç ediliyor. Bu balıkları canlı olarak vagonlarla sevkietmekteyiz. Bu tarz sevkıyat biraz pahalıya malolmakta ise de, bu taze balık daima pazar bulabilmektedir.,

"— Memleketimizde de aynı şekilde sun'î balık yetiştirmenin kabil olup olamayacağı hakkındaki fikrinizi lütfeder misiniz?,,

"— Yarın Anadolu seyahatine çıkıyorum. Alabalık yetiştirilmesi bakımından Anadolu göllerini tetkik edeceğim. Bazı göllerinizde, Koregon yetiştirilmesi yerine alabalık yetiştirmek daha elverişli olacaktır kanaatindeyim. Fen Fakültesinin davetlisi bulunan Dr. EINZELE ile birlikte seyyahat edeceğimden, tetkiklerim, şüphesiz ki, daha verimli olacaktır.

Şayet tetkiklerimi böyle bir imkânın mevcudiyetini ortaya koyacak olursa, Ohri gölündeki istasyonda yetiştirilmiş olan yumurtaları, uçakla Türkiye'ye göndermek kolay bir iş olacaktır,,.

“— Hangi gölleri tetkik edeceksiniz?,”

“— Şimdi yapacağım turda, İznik, Akşehir, Eğridir, Burdur ve hali hazırda balıklandırılması meselesi askıda kalmış olan Salda (Yeşilova), Marmara gölüne gideceğim. Manyas ve Apolyont göllerini de tetkik etmek arzusundayım. Şayet daha uzun sürecek olan bir tetkik seyyahati icabederse, memleketimizi bir kerre daha ziyaret etmek lâzım gelecek,,.

“— Biraz evvel memleketimizdeki göllerde yapılan balıkçılıktan bahsettiniz. Bu hususta daha etraflı bilgi lütfedermisiniz?,”

“— Memnuniyetle..... Ohri gölü, manzarası itibariyle çok güzel bir mevkidir. Her sene, binlerce turist bu gölü ziyaret ederler. Gölde avlanan alabalıklar, göl kenarındaki lokantalarda iyi bir fiatla satılır.

Şimdiye kadar daimî biolojik bir kontrol altında olan göllerimizden Ohri, Dorjan ve İşkodra gölleri vardır. Bunlardan en verimli Dorjan (Doryan) gölüdür. Bu gölün her hektarından senelik 150 kilo balık alınmaktadır ki, bu çok yüksek bir rakamdır. Diğer taraftan, sazani sun'i olarak yetiştirme sayesinde, aynı zamanda plânlı bir şekilde çalışarak, daha yüksek bir rakam elde edilebilir. Meselâ size, hektar başına 600 Kg. lık bir istihsal yapıldığını söyleyebilirim. Yugoslâvyada hüküm süren müsait şartlar altında, havuzdaki sular akıtılıp, her iki sene bir olmak üzere, sazaneler toplattırılır,,.

Bir zoolog sıfatıyla diyebilirim ki, buradaki Hidrobioloji Araştırma Enstitüsünde yalnız pratik mevzular değil aynı zamanda, umumî mahiyette olan ilmî meselelerin de tetkik edilmekte olduğundan duyduğum memnuniyeti de belirtmek isterim. Çünkü Yugoslâvyâ faunası ile Türkiye ve bilhassa Anadolu faunası arasında bir çok münasebetler vardır. Yalnız başımıza, hiç bir zaman halledemeyeceğimiz mevzular, hemen hemen komşumuz bulunan ve Türk sularında yapılmakta olan araştırmalar vasıtasıyla, halledilmiş bir şekle sokulabilecektir,,.

Sayın misafire ve konuşmamızda tercümanlığı lütfen kabul etmiş olan sayın Prof. KOSSWIG'e teşekkür edip Hidrobioloji Enstitüsünden ayrılırken, meşhur bir siyaset adamının “Milletleri yekdiğerine yaklaştırmak için, bir kerre de fırsatı ilim adamlarına vermeliyiz,, dediğini hatırlıyarak ve Enstitü ilim adamlarıyla dünya çapındaki âlimlerin iş birlikleri yaptıklarını düşünerek, gerçekten mezkûr siyaset adamına hak vermek lâzım geldiğini derhatır ettim.



Prof. S. STANKOVIĆ

Profesör S. STANKOVIĆ'in Hal Tercümesi

Sayın ilim adamı, Doğu Sırbistanda Zaječar şehrinde 1892 senesinde doğmuştur. Belgrad ve Grenoble Üniversitesinden mezun olduktan sonra Belgrad Üniversitesinde asistanlıkla akademik kariyere intisabetmiştir. Sırbistan Akademisi azası olan profesör, Yugoslâvyada mevent Hırvatistan, Sırbistan ve Slovenya Akademileri Başkanıdır. 62 yaşında olan misafir, Belgrad Üniversitesinde, zooloji ordinaryüs profesörüdür. Belgraddaki Ökoloji Araştırma Enstitüsü Müdürüdür. Aynı zamanda Split Oseanografi Enstitüsünün idare komitesinde başkandır. Ohri gölündeki Hidrobioloji Eastitüsünü de idare etmektedir. Mezkûr Enstitünün faaliyetinin temel taşı, aslında, Ohri gölü teşkil etmektedir. Ohri gölü faunasının diğer Avrupa ve Balkan gölleri faunasından farklı oluşu ilk defa, sayın profesör tarafından keşif ve izah edilmiştir. Böylelikle uluslararası, zoolojide büyük bir şöhet sahibi olan misafirimiz, 1934 senesinde Beynelmilel Linnoloji Kongresini Yugoslâvyaya davet etmiş ve kongreye iştirak etmiş olanlara 2500 kilometrelik bir seyyahat sayesinde, memleketinin bütün çeşitli biotoplarındaki (göl, dere v. s.) faunasını tanıtmak hususunda gayretler sarfetmiştir.

İki Temel Atma Töreni

Et ve Balık Kurumu, 3 Eylül 1954 Cuma günü, memleket için son derece hayati ehemmiyeti haiz iki tesisin temelini atmıştır. Bunlardan

birisi, Haydarpaşa Soğuk Deposu diğeri, Zeytinburnundaki Et Kombinasıdır.



SITKI YIRCALI konuşuyor.

Sabahın erken saatlerinde, Haydarpaşadaki köprüden geçip Kadıköyüne veya Üsküdar gidenler, deniz kenarında bayraklarla donanmış bir yer gördüler. Meraklılar, kapıda "Et ve Balık Kurumu, Haydarpaşa Soğuk Deposu İnşaatı., yazısını ihtiva eden bir plâkayı okuyorlardı. Umum Müdür, EKREM CELÂL BARLAS bu hazırlıkları yakından takibedebilmek için, erken gelenler arasında idi. Gerçekten hümmalı bir hazırlık faaliyetinin devam etmekte olduğunu göze çarpıyordu.

Saat 9.30 dan itibaren davetliler, bu arada, Vilâyet ve Belediyeyi temsilen gelenler, Ticaret Odası mümessilleri,

Demokrat Parti ileri gelenleri, Amerika Harici Faaliyetler (F. A. O.) Türkiye Mısyonu Başkanı Mr. L. DAYTON, gelmeğe başlamışlardı. Saat ona doğru davetlilerin kısmı azamisi gelmiş, İktisat ve Ticaret Vekili sayın SITKI YIRCALI da şantiyeye teşrif etmişlerdi. Saat tam 10 da Et ve Balık Kurumu Umum Müdürü söz alarak, bu tesislerin memleket hizmetindeki rolünü teharüz ettiren veciz bir konuşma yaptı, müteakiben sayın

SITKI YIRCALI konuştu; bundan sonra kurban kesilmiş, İkiisat ve Ticaret Vekili temele ilk harcı koymuştur. Büfede izaz ve ikram edildikten sonra davetliler, motörlerle, Zeytinburnuna uzandılar.

Zeytinburnundaki tesisin inşa edileceği yer adeta bir bayram yerini hatırlatmakta idi. Bakırköy kaymakamı, İstanbul mebusu AHMET KÜÇÜK, valiyi temsilen B. FERRUH İLTER Demokrat Parti Zeytinburnu Ocağına mensup, 200 ü müte-caviz partili erkek ve yekûnu bir hayli kabarık olan kadın ve çocuklar, bayrak ve parti bayrakları ve davul, zurnalarla davetlileri karşılamış, kendi muhitlerinde tesis edilecek olan fabrikanın temel atma töreninde, adeta bir düğün havası yaratmışlardır.

Haydarpaşada olduğu gibi, Zeytinburnunda da, temele yerleştirilecek kap içine, muhtelif imzaları havî plâka, muhtelif değerde evrakı nakdiye ve bir cumhuriyet altını, heyet huzurunda konmuş, kapak kapanarak temele yerleştirilmiştir. Bu esnada tekrar kurbanlar kesilmiş, sayın SITKI YIRCALI, bu tesisinde hayırlı olmasını temenni ederek, temele ilk harcı koymuştur.



EKREM BARLAS konuşuyor.

Et ve Balık Kurumu Umum Müdürü EKREM BARLAS'ın Nutku

Et ve Balık Kurumunun 1953 senesi başında, hükûmetin aldığı bir kararla kurulmuş bulunduğu malûmdur. Sermayesi (40 milyon) lira olup tamamen ödenmiştir.

Memleketin 18 yerinde et ve balık mevzularıyla alâkalı en modern tesislerin kurulmasına başlanmış olup, bunlardan balık ile alâkalı olanlar, Marmara adası, Çanakkale, Trabzon, Samsun, Sinop ve Çeşme, Zonguldak tesisleri işletmiye açılmıştır.

Erzurum Et Kombinasının bir kısım işletmeleri, sığır kesim kısmı, soğuk depolar, buz tesisleri ve tali mahsulât kısımları ikmâl edilmiş olup işletmiye açılmıştır. Erzurum, Ankara, halk ve askeri ihtiyaçlar ile İzmit ve İstanbul bahriye talepleri karşılanmakta ve Zonguldak maden amelesine ayrıca Erzurumdan et sevkedilmektedir.

Bilindiği üzere Erzurumda küçük baş hayvan tesisleri, soğuk depolar, Konya, Ankara Kombinaları inşa ve montaj devresinde olup bunların ikmâline çalışılmaktadır. Bugün temelini atacağımız Haydarpaşa Soğuk Deposu 3.300.000 liraya ve Zeytinburnu Kombinası da 4.500.000 liraya mal olacaktırlar. İnşaata yapılmakta olan bütün bu teşebbüslere ait makine ve tesisatın % 95 i temin edilmiş bulunmaktadır. Ayrıca Kurumun 70 adet soğuk tertibatlı vagonu, 8 nakliye gemisi, deniz ve balık araştırma ve av tecrübelerinde kullanılmak üzere de 12 gemisi vardır. Vagon ve gemiler iç nakliyat ve ihracat için müracaat eden hususî teşebbüse tahsis edilmektedir. Nakliye gemileriyle yabancı memleketlere balık ihracatı yapılmakta olup müsbet neticeler alınmış ve yabancı müşteriler memnuniyetlerini ifade etmişlerdir.

Hayvancılık, et ve balık ticareti bakımından kayda değer derecede ehemmiyeti olan hayvan borsaları ve balık pazarları tesisine başlanmıştır. Bunlar, memleketin bahis mevzuu maddeler üzerindeki, istihsal, fiat, sevkıyat ve satış meselelerinde istikrar ve emniyet sağlamak suretiyle muhtelif, sanayi, ticaret ve istihsal sahalarında geniş inkişafalara vesile olmaktadır.

İstanbul'da ikmal edilmek üzere bulunan Beşiktaş ve Haydarpaşa Soğuk Depoları, dondurulmuş ve taze balık, et ve diğer gıda maddeleri bakımından şehrin büyük ölçüde ihtiyaçlarına cevap verecek durumdadır. Aynı zamanda bu işletmelerde istihsal edilecek buz miktarı da balıkçıları tatmin edecek derece ve evsafa olacaktır.

Zeytinburnu et tesisi en modern metodlarla çalışmak ve burada kesilecek büyük ve küçük baş hayvanların her türlü maddelerini kıymetlendirecek makine ve tesisatı havidir. Bunlardan başka Haliç'te Kurum tarafından modern bir balık pazarı için projeler hazırlanmış bulunmaktadır. Belediye ile devamlı olarak yapılan müşterek çalışmalar hitama erdiği inşaat başlanacaktır.

İstanbul'da kurulacak bu tesislerde milyonlarca kilo balık ve et muamele görecektir ve en son teknik şartlara göre de vasıfları bozulmadan muhafaza edilecek, halkın ihtiyaçlarına müsait şart ve fiatlarla arz edilecektir.

Kurumun işgal mevzuuna giren hayvancılık ticareti ve sanayii, et ve balık sanayii ve ticareti yüzlerce çeşit maddelerin istihsal ve imâline yarıyacak ve dünya sağlık standartlarına uygun maddeler temin olunacak, muhtelif kimyevi maddeler, ince ve kalın makine yağları, yemek yağları, hayvan, tavuk yemleri, kemik ve diğer yenmiyen maddelerin kan ve yağları alındıktan sonra proteini havi kıymetli hayvan, tavuk yemleri, tutkal, jelâtin, çeşitli deriler, bağırsak, ticarete ve ihracata tahsis edilecek şekilde istihsal olunacak ve bu suretle zerre kadar bir şey kaybolmayacaktır. Bütün bu faaliyetler neticesinde muhtelif sahalardaki ticaret ve sanayi erbabının ve müstahsilin ticaret hacmi genişleyecek, milli servetimiz his edilir derecede, hayvancılık, et ve balık muameleleri dolayısıyla gelişecektir.

Hükûmetin tatbik etmekte olduğu mübayaa rejimleri bilhassa hayvancılığı ve besiciliği teşvik ve himaye edecek mahiyettedir. Rejim şu şekildedir: muayyen miktarda ve % 50 et randımanı üstünde Kurum'a hayvan teslimini taahhüt edenlere randıman fazlası için beher kiloya canlı fiatın iki misline yakın fiat ve ayrıca bu gibi kooperatif, birlik ve tüccarlara % 5 prim dahi ödenecektir. Besili hayvan yetiştirmeyi teşvik ile, doğum nisbeti bugünküne nazaran çok yükselcek, ölüm nisbeti düşecek, et, deri ve diğer maddelerin vasıfları ve miktarları artacak ve müstahsilin bir hayvandan kazanç nisbeti hayli çoğalmak suretiyle memleket ekonomisine büyük faydalar sağlanacaktır. Kombinalarda istihsal edilecek yem ve gübreler ile hayvanların kolay ve iyi surette beslenmeleri kabil olacak ve müstahsilin arazisinin islâhı ve verimini arttırması da temin edilecektir. Bütün kombinalar civarında kurulmuş ve kurulmakta

olan şeker fabrikaları küsbeleriyle hayvan besisi ucuz olarak yapılabilir.

Balıkçılarının av sahalarını, iyi vasıta ve malzeme ve işletme kredisi temini suretiyle genişletmek, av sahalarındaki balık miktar ve cinslerini mevsimlere göre ve en modern alet ve vasıtaları kullanarak kendilerine bildirmek, balıkçılara mahsullerini munafaza için buz vermek, nakliyatını soğuk tertibatlı deniz ve kara vasıtasıyla temin, depolarda cıvafı bozulmadan ve anormal fiat temevvüçlerine maruz kalmadan balıkların muhafazası, balık avlıyanlara işletme kredisi, ağ ipliği, motorlar ile diğer malzemelerin vadeli olarak temini, konserve ve diğer sanayiün teşviki, hususi surette ehemmiyet verilen ve tatbikata geçmek için hükûmetten emir aldığımız hususlardır. Tatbikata geçilmiştir. Takdir edersiniz ki, bunlar çok sür'atli hareket etmemize rağmen zaman istiyen işlerdir.

Kurum, meşgul olduğu mevzulardaki istihsal, yetiştirme ve ticaret işlerinde çalışan müstahsil ve ticaret erbabını teşvik ve himaye etmek ve geniş halk tabakalarının ihtiyaçlarını en müsait şekilde karşılamak üzere, kredi, istok, sevkiyat ve satış problemlerini ahenkli olarak halletmiye ve gereken tedbirleri almağa çalışmaktadır.

Hülâsa olarak diyebiliriz ki Kurum, memleketimizde başta müstahsil olmak üzere, hayvancılık, et ve balık esas maddeleri ve tali mahsulleriyle meşgul ticaret ve sanayi erbabına her türlü yardım yapmağı ve iş birliğinde bulunmağı şiar edinmiştir.

Kurum'un tatbik etmekte olduğu projelerin memleket ihtiyaçlarına ve modern icaplara uygun olarak tesisi için Hükümetin bahsettiği kıymetli yardımlara ve eksilmiyen teşvik ve teveccühlerine Kurum namına teşekkürü hayatımın en bahtiyar bir hadisesi olarak ifade etmekle mes'udum. Amerika Birleşik Hükümetleri F. O. A. yani Harici Faaliyetler İdaresi Türkiye Özel Misyonu Müdürü Mr. Dayton ve arkadaşlarının temin ettikleri mütchassısların bize esash ve faydalı yardımları olmuş ve aynı zamanda Misyona bize hayatî mahiyette malzemeler için dolar temin etmiştir. Kendilerine hassaten teşekkür ederim.

Teşkilâtımızın kurulmasında ve çalışmalarında büyük yardımları dokunan Sayın Meb'uslara, Vekâletler teşkilâtına ve diğer hususi ve resmi müesseseler ile bankalara minnettarlığımızı ve şükranlarımızı arz ederim. Memleketimize lâayık olmağa çalışmak ve bütün vatandaşların daha fazla kazanmalarına vasıta olmak yegâne saadetimiz olacaktır. Tesislerin memlekete hayırlı olmalarını Cenabı Haktan temenni ederim.

Ekonomi ve Ticaret Bakanı Sayın SITKI YIRCALI'nın Nutku

Et ve Balık Kurumunun bugün İstanbul'da temelini atmakta olduğumuz yeni tesisleriyle beraber Soğuk Depoları ve Et Kombinolarının adedi 18'e yükselmiş bulunmaktadır. Bu sabit tesislerin umumî değeri 50 milyon lira raddesindedir.

Önümüzdeki istihşâl mevsiminde İstanbul'daki balıkçılara kâfi derecede depolar tahsisi, daha evvel başlamış bulunan Beşiktaş Depomuzla teminat altına alınmıştır.

Bu tesislerin teknik imkânları ve yapacağı hizmetler hakkında Umum Müdürlüğümüz sizlere lüzumlu izahatı vermiştir.

Hükûmetimiz her sahada olduğu gibi hayvancılık ve balıkçılık kalkındırabilecek her türlü tedbirleri kredi ve teşkilât bakımından programının esaslı bir unsuru olarak ele almış bulunmaktadır. Ziraat Vekâleti ve Ziraat Bankası da bu sahada şimdiden müsbet teşebbüslere geçmiş bulunmaktadır. Fakat bu mahsullerin istihşalden sonra ticarî ve sınıî bir tarzda kıymetlendirilip müstehtlike kadar intikali vazifesini Et ve Balık Kurumu üzerine almış bulunmaktadır.

İşte memleketin muhtelif hayvancılık muntakalarıyla balıkçılık sahalarında kurulmakta bulunan bu tesislerin halen işlemeğe başlıyan kısımlarından sonra hepsi ikmâl edilince, hayvancılık, balıkçılık bakımından memleketin millî servetini en müsbet bir şekilde kıymetlendirmek imkân dahiline girmiş olacaktır. Filhakika bu tesisler, kıldan, etinden, kanından, tırnağına kadar, kesilen hayvanlarımızın ve tutulan balıklarımızı değerlendirmekle kalmıyacak, aynı zamanda hususî teşebbüs ve vatandaşın istihşal sahalarında çalışmalarını destekleyip onlarla kredi, fiat, istok ve mübayaa yollarıyla tam bir teşriki mesai ve iktisadi tesanüt temin edecektir. En uzak köyden en küçük koyumuza kadar hayvancılık ve balıkçılıkla meşgul olacak vatandaşlarımızın hizmetine girmeğe çalışacaktır. Diğer taraftan da müstehtlik vatandaşların sıhhi ve günün şartlarına göre en ucuz gıda maddelerinden en mühimlerini kolayca temin etme imkânları sağlanmış olacaktır.

Bu gün ithâl edilmekte bulunan bir çok maddelerin de ihracına bile imkân verecek tarzda memleket içinde imali mümkün olacaktır. Bu suretle şimdiye kadar tamamen heder olan birçok mahsul bakiyelerinin milli servetimize ilâvesiyle milli gelirin artması ve memlekette mevsimlik temevvüçler gösteren ve sırasına göre bolluktan mütevellit satılamıyan ve heba olan, sırasına göre kıtlığı çekilen, halkın en mühim gıda maddelerinin müstekar bir şekilde ve normal fiatlarla satılmasının zemini hazırlanmış olacaktır. Fakat şunu da ifade etmek isteriz ki, memleketin umumî hayat seviyesinin gelişmesi yanında kısa bir müddet içinde bu sahada da yeni hamleler yapılması mutlaka zaruri olacaktır. Bundan iki sene evvel İstanbul'da sadece 27 milyon kilo et yenirken geçen seneki bütün mevsim zorluklarından ileri gelen darlığa rağmen et istihlâk miktarı 30 milyon kiloyu aşmıştır. Süt, yağ istihlâki yalnız büyük şehirlerde değil, küçük kasabalara kadar aynı nisbette artışlar göstermeğe başlamıştır.

Cerek teknik bakımdan gerek malî bakımdan azamî yardım elini uzatmış olan büyük dostumuz Birleşik Amerika Hükûmetine ve bunları gerçekleştirmekte bizimle tam bir anlayış ve çalışma birliği yapmış ve yapmakta olan Harici Faaliyetler İdaresi (F. A. O) Türkiye Misyonu Başkanı Mr. Dayton ve arkadaşlarına teşekkür etmeyi de zevkli bir vazife telâkki ederim. Bu tesisler memleketin en esası istihsal ve ihraç maddelerinden birinde müstahsil ve müstehlik yönünden memleketimizde yepyeni iktisadi ve sosyal gelişmenin yardımcıları olarak çalışmaya başlayacaktır. Tesislerin memlekete hayırlı olmasını temenni ederim.

[illegible]

Sene : 1954
Ay : Mart

İstanbul Balıkhanesi
Haftalık Balık Satış Fiyat Vasatileri

H A F T A L A R						
Cinsi	I	II	III	IV	Aylık Vasatî	Düşünceler
Torik	—	—	—	—	—	
Palamut	—	—	—	—	—	
Barbunya	1368.7	1315.6	1418.7	1457.1	1390	
Tekir	473.1	518.7	543.7	542.8	520.7	
Kefal	215.8	269.3	300	266	262.5	
Sardalya	125	103.3	118.7	112.5	116	
Kolyos	132.5	150	150	121.2	138.4	
Levrek	465.6	562.5	759.3	654.1	610.3	
Mercan	268.7	400	512.5	405.2	396.8	
Gelincik	600	578.5	573.5	512.4	567.3	
Sinarit	265.6	362.5	503.1	385.7	379.2	
Kılıç	546.8	665.6	662.5	685.7	640.2	
Kalkan	290	306.6	407.1	320.7	331.1	
Uskumru	134.6	136.9	109.3	110.3	122.7	
İstavrit	102.5	117.2	152.1	143.9	123.9	
Lüfer	312.5	418.7	417.8	414.2	390.7	
Çinakop	231.2	273.1	343.4	289.2	236.7	
Hamsi	70	51.6	—	—	60.8	
Pisi	553.5	606.2	384.3	553.3	575.2	
T. Levreği	168.5	187.5	403.3	175	234.7	
Kırlangıç	225	—	250	—	237.5	
İzmarit	—	—	—	—	—	
Yayın	—	—	—	—	—	
Dil	—	—	—	—	—	

Sene : 1954
Ay : Nisan
Hafta : II

İstanbul Balıkhanesi

Günlük Balık Satış Fiyatları

[illegible]

Sene : 1954
Ay : Nisan
Hafta : IV.

İstanbul Balıkhanesi
Günlük Balık Satış Fıatları

Cinsi	25	26	27	28	29	30		Vasatı
Torik	—	—	—	—	—	—		—
Palamut	—	—	—	—	—	—		—
Barbunya	1500	1400	1500	1150	1300	1100		1325
Tekir	500	500	500	475	500	400		477.8
Kefal	150	175	125	115	125	125		135.8
Sardalya	—	—	—	75	—	—		75
Kolyos	100	—	—	—	—	—		100
Levrek	850	700	700	550	650	650		633.3
Mercean	500	375	300	262.5	300	350		347.8
Gelincik	500	450	350	400	—	650		436
Sinarit	500	350	200	262.5	300	350		370
Kılıç	700	700	500	425	450	450		537.5
Kalkan	137.5	137.5	137.5	175	182.5	187.5		159.5
Uskumru	55	42.5	27.5	35	30	27.5		36.2
İstavrit	100	80	75	70	85	65		79.1
Lüfer	500	350	300	250	225	200		304
Çinakop	400	225	225	225	200	175		241.6
Hamsi	—	—	—	—	—	—		—
Pisi	—	500	—	—	500	—		500
T. Levreği	—	—	—	—	—	—		—
Kırlangıç	—	—	—	—	—	—		—
İzmarit	—	—	—	—	—	—		—
Yayın	—	—	—	—	—	—		—
Dil	—	—	—	—	—	—		—

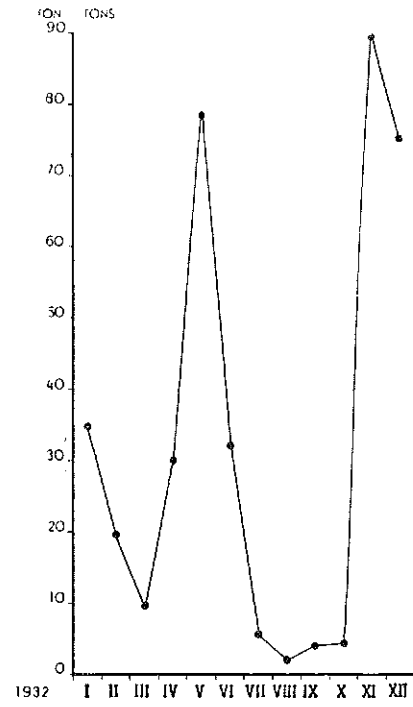
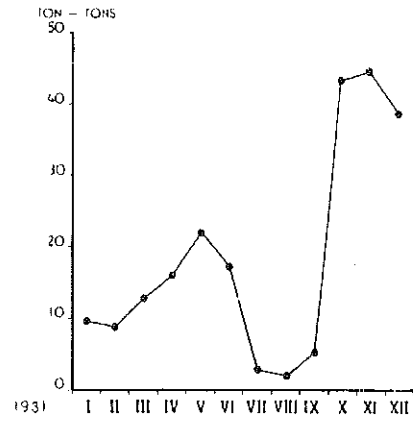
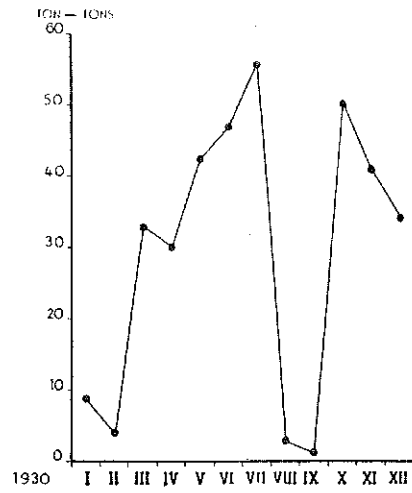
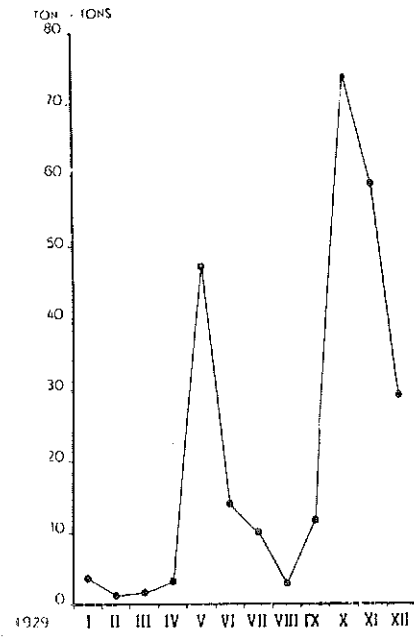
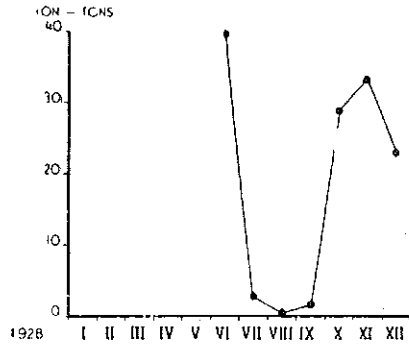
Sene : 1954

Ay : Nisan

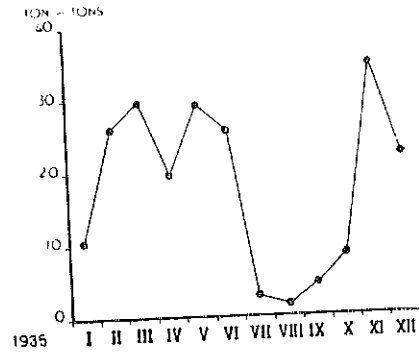
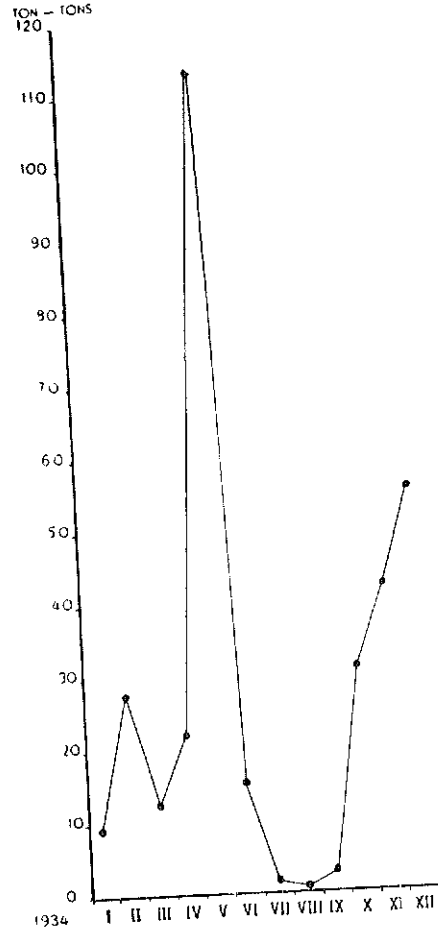
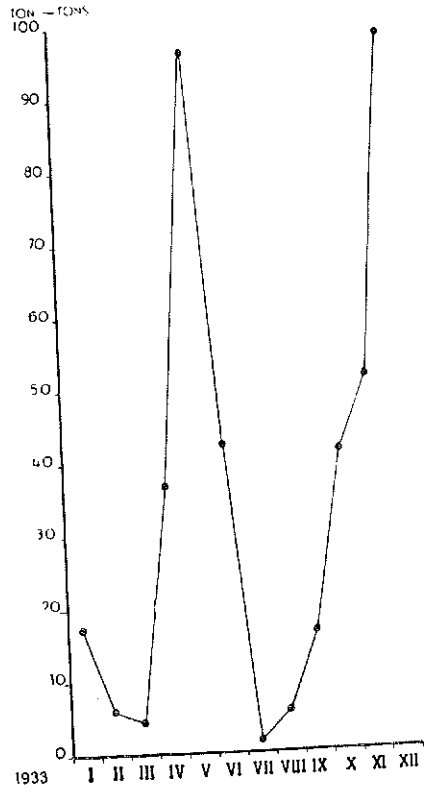
**İstanbul Balıkhanesi Haftalık
Haftalık Balık Satış Fiyat Vasatileri**

H A F T A L A R						
Cinsi	I	II	III	IV	Aylık Vasatî	Düşünceler
Torik	—	—	—	—	—	
Palamut	—	—	—	—	—	
Barbunya	1462,5	1491	1550	1325	1457	
Tekir	565,6	556,2	546	477,8	536	
Kefal	311,5	315,6	203	135,8	241,4	
Sardalya	131,6	130	95	75	107,9	
Kolyos	132,5	148,3	100	—	126	
Levrek	600	853,5	603,5	683,3	685	
Mercean	459,3	414,2	318,7	347,8	324,7	
Gelincik	534,3	520	592,8	486	533,2	
Sinarit	442,8	456,2	318,7	370	346,9	
Kılıç	725	696,8	650	537,5	652	
Kalkan	361,5	338	197,3	159,5	263,5	
Uskumru	145,2	119,2	57,1	36,2	89,4	
İsteyrit	156,8	142,5	114	79,1	123	
Lüfer	391,6	492	400	304	396,9	
Çinakop	322,8	314,2	275	241,6	288,4	
Hamsi	50	—	—	—	50	
Pisi	581,2	550	542,8	500	543,5	
T. Levreği	—	350	—	—	350	
Kırlangıç	—	—	—	—	—	
İzmarit	—	—	—	—	—	
Yayın	—	—	—	—	—	
Dil	—	—	—	—	—	

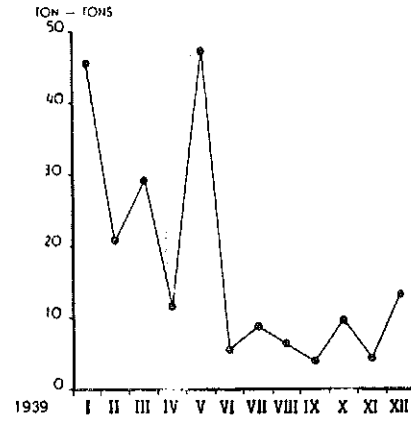
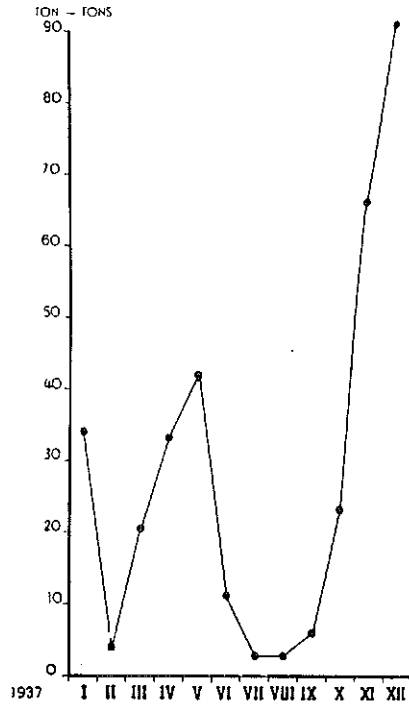
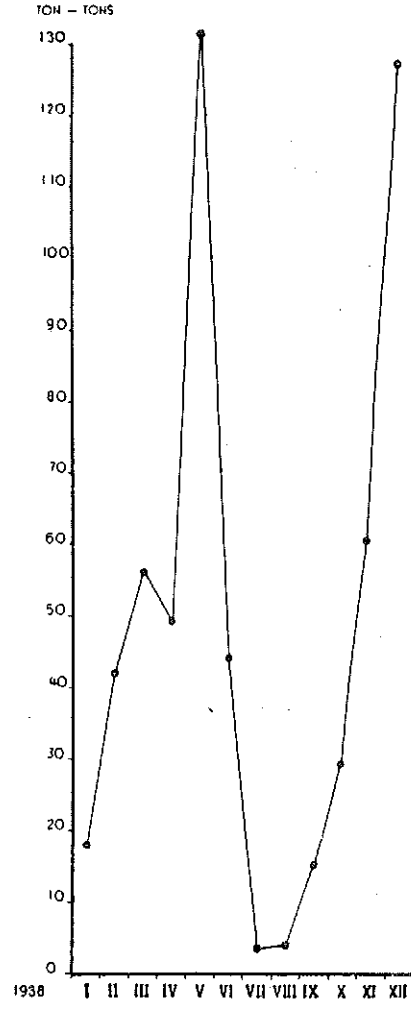
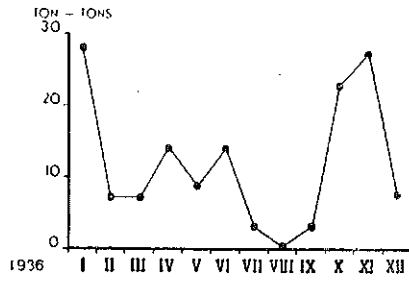
BALIK İSTİHSAL GRAFİKLERİ



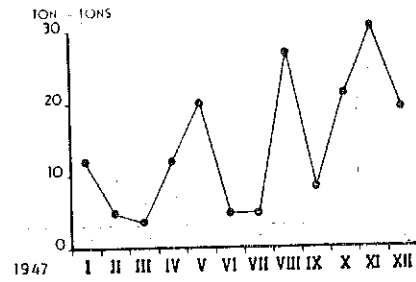
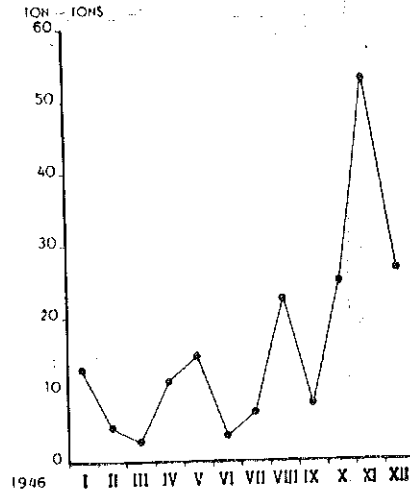
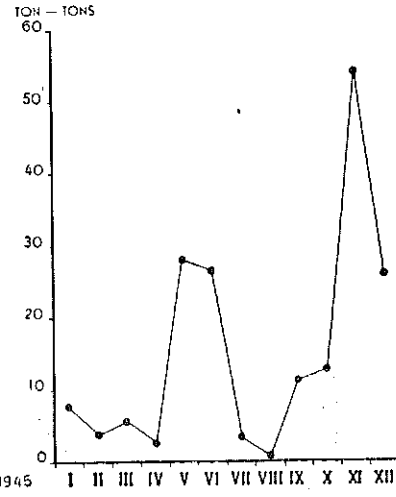
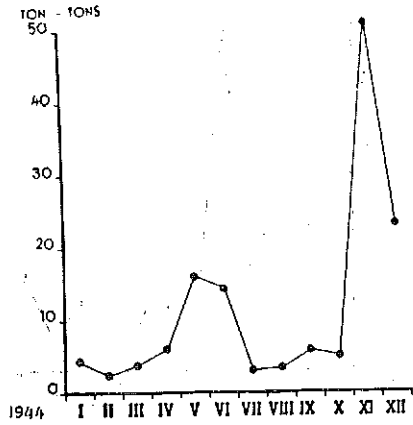
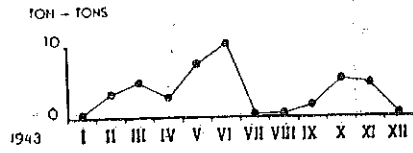
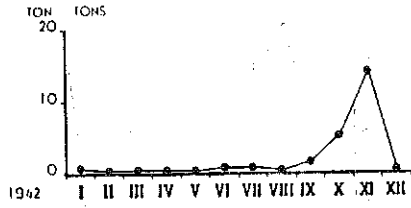
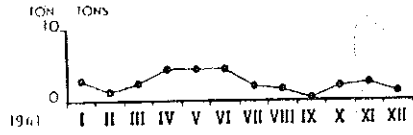
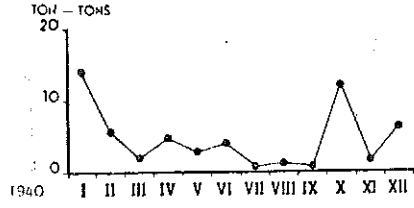
Tablo : 1 - LÜFER BALIĞI'nın İstihsal grafikleri (1928 - 1932)



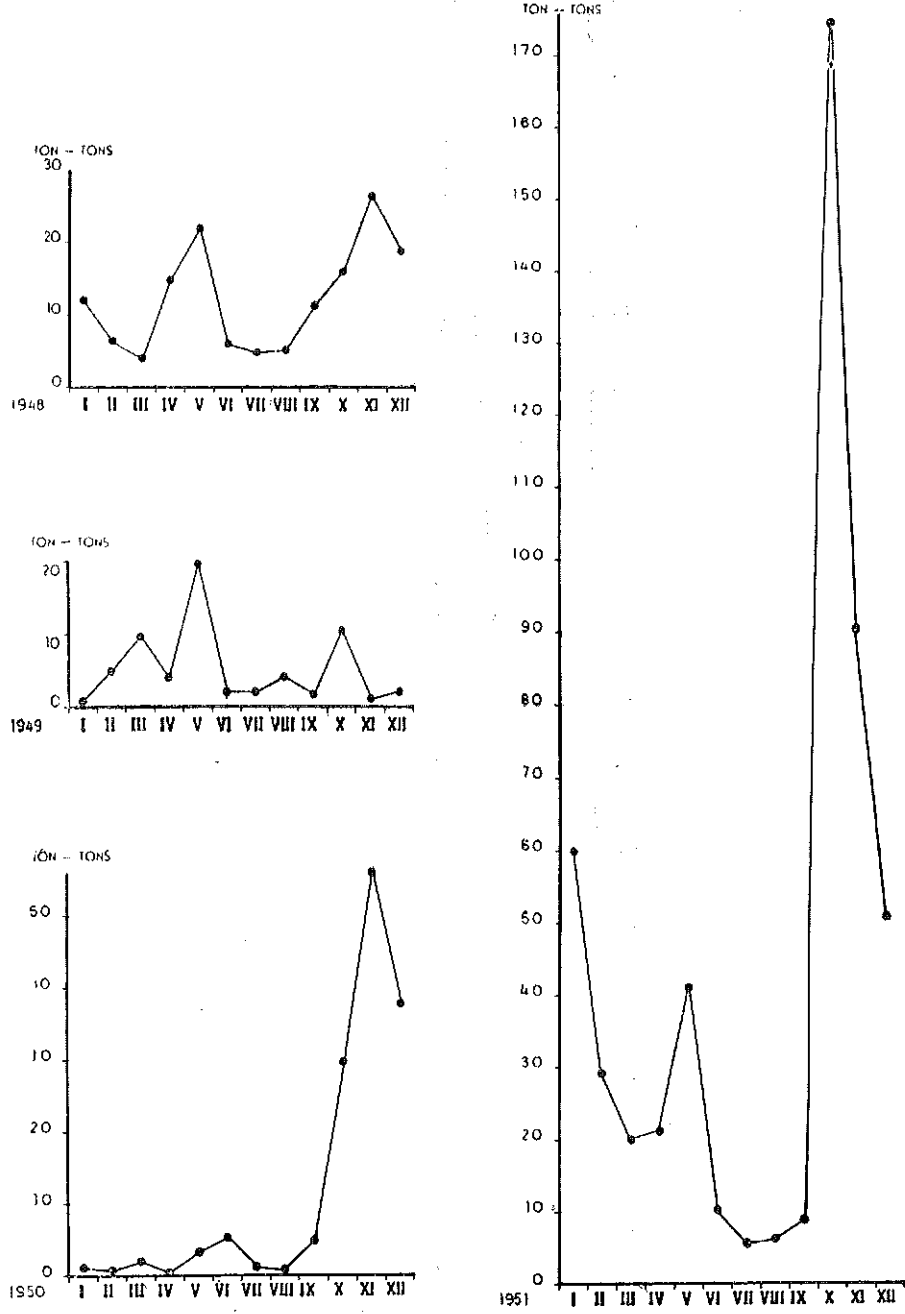
Tablo: 2 — LÜFER BALIĞI'nın istihsal grafikleri (1933 — 1935)



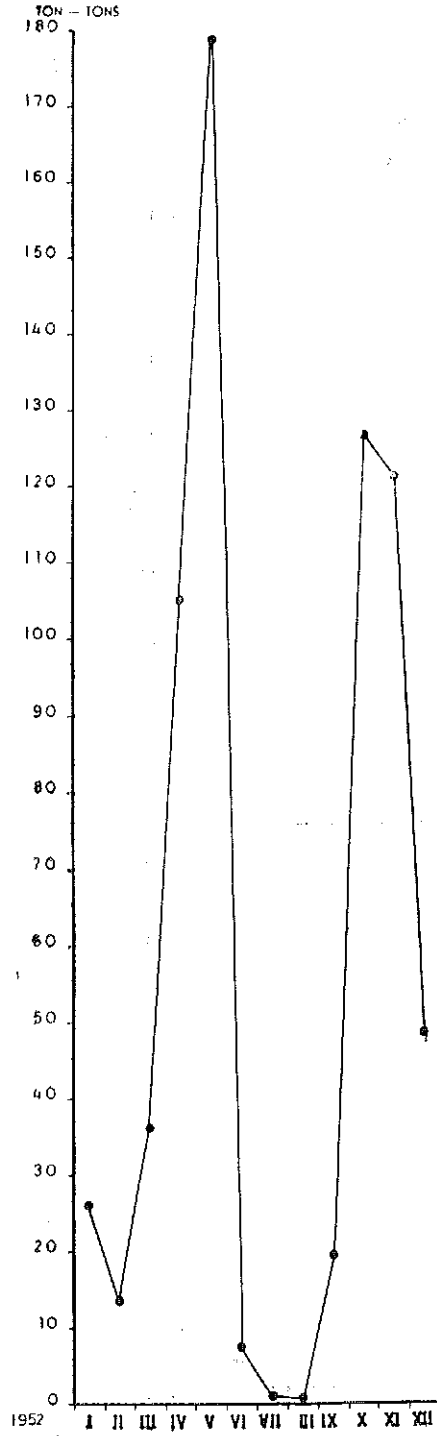
Tablo: 3 — LÜFER BALIĞI'nın istihsal grafikleri (1936 — 1939)



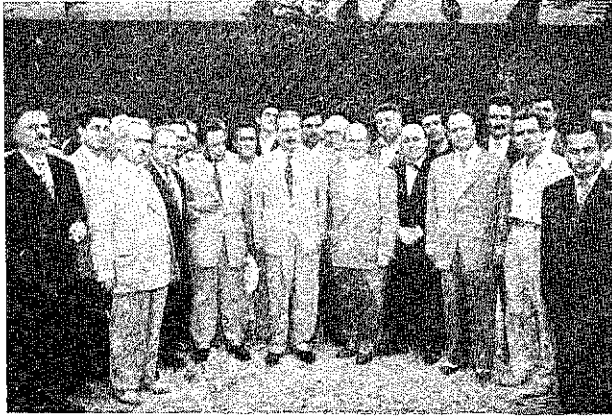
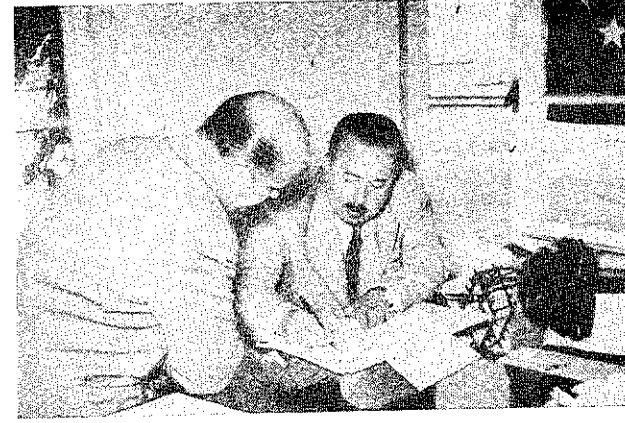
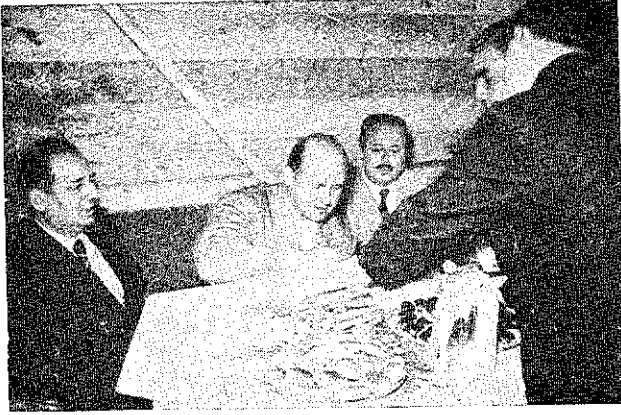
Tablo: 4 — LÜFER BALIĞI'nın istihsal grafikleri (1940 — 1947)



Tablo: 5 — LÜFER BALIĞI'nın istihsal grafikleri (1948 — 1951)



Tablo : 6 — LÜFER BALIĞI'nın istihsal grafikleri (1952)



Temel atma töreninden muhtelif intibalar

(Foto: Rıdvan Tezel)



Ibrahim Horoz Basımevi
İSTANBUL
1954

Fiatı : 50 Krş.