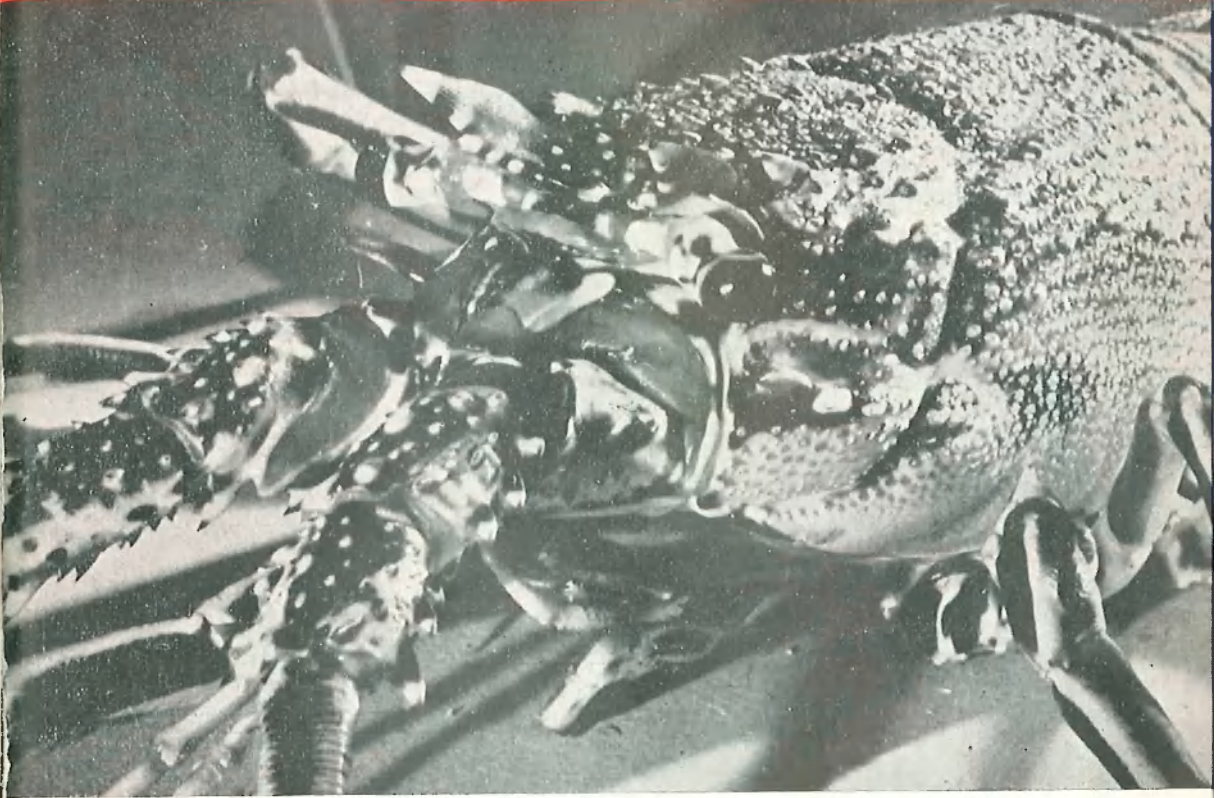


BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER

Temizlik ve Dezenfeksiyon	1	Et ve Balık Kurumundan Fotoğrafla Haberler . . .	11
Dünya Balıkçılık Âlemi	4	Profesyonel ve Amatör Balıkçılar Arasında . . .	12
Balık Muhafazasında Antibiyotiklerle İlgili Son		Boğaz ve İhtiyar Bir Balıkçıya Dair	16
Gelişmeler	7	İngilizce Balık ve Balıkçılık	23

KASIM 1956

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ

TAR FİNDAN NESREDİLİR

ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

Bu sayıdaki yazı işlerini fiilen idare eden: **Rıdvan Tezel**

Kapak resmimiz, Sivriada açıklarında trawl ağı ile avlanmış bir ıstakoz böceğini tespit etmektedir.

Foto: RIDVAN TEZEL

Abone şartları:

Yıllık abone bedeli 6 Türk Lirasıdır. Et ve Balık Kurumu İstanbul Şubesi Müdürlüğü, Yeni Valde Han, Kat 5 adresine posta havalesiyle gönderilmelidir.

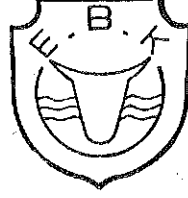
Neşredilmek üzere gönderilen yazılar, muvafık görüldüğü takdirde yayımlanır. Neşredilmiyen yazılar iade edilmez.

BALIK ve BALIKÇILIK: Yeni Valde Han. Kat 5, Yeni Postane karşısı,
İstanbul. Tel.: 224236

BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR

13 Kasım 1956



Devlet Nüshası

CİLT: IV SAYI: 11

KASIM 1956

Temizlik ve Dezenfeksiyon

KEMAL ALÖT

Kısım II

Geçen sayıda temas edilen daimî ısterlizasyon cihazlarının yokluğunda ve bunlara yardımcı olarak, çok mütenevvi tesir derecesi arzeden pek çeşitli dezenfeksiyon vasıta ve maddeleri kullanılmaktadır. Beşiktaş Deposunda dezenfeksiyon; kullanışı kolay ve (dikkat edildiği takdirde) tehlikesiz olan kireç kaymağı (kalsiyum hipoklorit) ve klorlu su ile yapılmaktadır. Klorlu su Et ve Balık Kurumu Umum Müdürlüğünce temin edilip, bütün soğuk tesislerine gönderilmiş bulunan Lo-Bax adlı müstahzarın suda eritilmesiyle elde edilmektedir.

Soğuk Depo işlemlerinin gösterdiği lüzuma göre dezenfeksiyon 2 şekilde yapılmaktadır. a — Kuru klorlama; b — Sulu klorlama.

a — **Kuru klorlama.** Bu klorlama kireç kaymağı ile yapılır. Kireç kaymağı (kalsiyum hipoklorit) havadaki karbon di oksit karşısında serbest klor gazı verir. Klor gazı suda eriyen, zehirli bir gazdır. I. Dünya Savaşında ilk defa zehirli gaz olarak kullanılmıştır. Havadaki kokuları ve organik maddeleri süratle tahrip eden kuvvetli bir dezenfektandır. Şehirlerin içme suları keza bu gazla dezenfekte edilmekte ve binde 7 nisbetinde klor ihtiva etmektedir. Aşağıdaki hallerde kullanılmaktadır:

1 — Depoya bol miktarda taze balık alındığında, bunların mukozası depo içinde, sandıklarda, balık yıkama yerinde derhal koku yapmaktadır. Bu koku balığın depoya girip de işleninceye kadar takip ettiği yol boyunca

ca yapılan klorlama ile alınır. Sandıklar yıkandıktan sonra içlerine bir kaşık kireç kaymağı atılarak dezenfekte edilir.

2 — Taze et ve bilhassa balık, soğuk muhafaza odalarında muhafaza edildiğinde, her ikisinden de kan sızması yüzünden bayat kokular meydana gelir. Bunlar da klorlama ile alınır.

3 — Tatlısu balıkları, et ve balık unları, tuzlu balıklar, çiroz ve taze köpek balığı etleri tefessühle ilgisi olmayan ağır kokular yayınlırlar. Bu kokular da, gerek donmuş muhafaza odaları, gerekse soğuk muhafaza odalarında klorlama ile alınır.

4 — Depoya gelen et kamyonları temizlendikten sonra klorlanır. Soğuk muhafaza odalarında klorlu su püskürtülmesi suretiyle de dezenfeksiyon yapılabilirse de, donmuş odalarda ancak kuru klorlama yapılabilir.

Kuru klorlama, âcil haller müstesna, daima hafif klorlama şeklinde ve nezaret altında yapılır. Klorlama ölçüleri aşağıdadır:

— Kuvvetli klorlama 5 gr./m². Bu klorlama, çok istisnâî hallerde ve özel koruma tedbirleri alınarak yapılır.

— Orta klorlama 3 gr./m².

— Hafif klorlama 1 gr./m².

Kalsiyum hipoklorit, 100 Kg.lık bidonlar içinde toptan alınırsa kilosunu 50 kuruştan alınabilmektedir. Perakende alınırsa kilosunu 150-200 kuruşa gelmekte ve çok pahalı olmaktadır. Ancak, alınan kireç kaymağının, rutubet ve hava temasından korunması şarttır.

Kireç kaymağının serpilmesi için uzun tahta saplı, kevgire benzer bir alet kullanılır. Bu sayede, ilâçlanmayı yapan klor yutmaktan kurtulmaktadır.

Klorlama yapılırken en basit tedbir, klorlama yapanın ağız ve burununu 2 kat odılmış bir mendille örtmesi ve bunu bol bol ıslatmasıdır.

Klorlama ancak 2-3 dakikalık hamleler halinde birkaç defada ve tercihan 2-3 işçiye sırayla yaptırılır. Klorlama yaparken işçinin ellerinde uzun konçlu lâstik eldiven bulunur. İş bittikten sonra işçi ellerini bol sabunlu suyla yıkar.

Soğuk odalar klorlandıktan sonra kapıları kapatılır, içeri kimse girmez.

Klorlama, akşam son vardiya tarafından ve paydosa 1 saat kala yapılır. Bunun sebebi, klorlanan havayı nisbeten az kimsenin teneffüs etmesidir.

Sulu Klorlama

(Lo-Bax 21 Mahlûlü)

Lo-Bax 21, özel bir mustahzar olup, suda çeşitli tesir derecelerinde dezenfeksiyon mahlûlleri hazırlanmasını mümkün kılmaktadır. Bu mah-

lül su içinde eriyince klorlu su meydana getirmektedir. Dolayısıyla bunun da asıl dezenfeksiyon unsuru klordur.

Sulu klorlama 2 şekilde yapılmaktadır: 1 — Püskürtme; 2 — Daldırma.

1 — Püskürtme. Bu maksatla orta ve çok kuvvetli 2 mahlûl hazırlanır, domuz arabaları, termos kamyonlarının içi, balık askıları, balık yıkama havuzları, et soğuk odaları, monoray ve destekleri, soğutma üniteleri, askı kancaları, tahta ızgaralar, duvar ve tavanların dezenfeksiyonu ve buralarda mantarların üremesine engel olunması maksatlarıyla 1 litre suya silme 2 çorba kaşığı Lo-Bax 21 konur. Bu mahlûl bir püskürtme aletiyle adı geçen yerlere iyice püskürtülür. Bu iş için iri boy bir filit tulumbası bile kâfi gelir. Bu kuvvetli mahlûlün 5-7 günde bir tatbiki hem çok iyi netice verir hem de iktisadî olur. Püskürtme işinden önce, et kancaları, domuz arabaları, tekneler, balık yıkama havuzlarının önce sodalı su ile yıkanması sonra temiz su ile sodadan kurtarılaması tesiri çok arttırır.

Donmuş odalardan gayrı yerlerin genel dezenfeksiyon ve koku imhası için orta kuvvetli mahlûl hazırlanır. Bu maksatla 3.5 litre suya silme 2 çorba kaşığı Lo-Bax 21 konur. Bu mahlûl koku olan yerlerde havaya ve duvarlara püskürtülür. İhtiyaç oldukça veya 2-3 günde bir tatbik edilir.

Püskürtme usulünde dikkat edilecek husus püskürtmenin son derece ince ve sis halinde yapılmasıdır.

2 — Daldırma: Et çengelleri, et yükleme, boşaltma demirleri, budama bıçakları, et testereleleri ve benzeri ufak parça eşya daldırma suretiyle dezenfekte edilir. Bu maksatla 3 adet yarım fıçı veya yoksa içi çinko kaplı 3 adet ufak tekne yaptırılır. Teknelerin 50×50×30 sm. olması maksada kâfidir. Tekneler yanyana dizilir. Birincisine sıcak sodalı su konur. İkincisine bir hortumla daimî surette musluk suyu verilir. Üçüncüsüne de 3 litre suya silme 1 çorba kaşığı Lo-Bax 21 atmak suretiyle hazırlanan mahlûl konur.

Et fırçaları, çengeller, ufak kancalar, budama bıçakları, et testereleleri ve benzeri ufak parça eşya önce birinci tekneye atılır. Burada 8-10 dakika kaldıktan sonra bir maşa ile alınıp ikinci tekneye atılır. Burada iyice temizlenmiş ve sodadan kurtulmuş olan bu eşya 8-10 dakika sonra üçüncü tekneye atılır, orada da aynı müddet bekletildikten sonra gene maşa ile çıkarılarak üstü yağlı kâğıt kaplı temiz bir tahtaya sıralanıp süzdürülür ve kurutulur.

Daldırma işi bittikten sonra arta kalan kullanılmış mahlûl, drenajlara ve helâlara dökülürse buraları da dezenfekte edilmiş ve kokudan kurtarılmış olur. Drenaj dezenfeksiyonu bilhassa balık soğuk muhafaza odaları için çok önemlidir. Zira buralarda 5-6 gün bekliyen balıkların koyu-

verdiği kanlar drenajlara akmakta ve oda içi dezenfekte edildikten sonra da, günlerce bir tefessüh kokusu kaynağı olmağa devam etmektedirler. Bu maksatla elde kullanılmış mahlûl olmadığı zamanlar, drenaj dezenfeksiyonu için bilhassa mahlûl hazırlanıp buralara dökülmesi lâzımdır.

Soğuk depoların yaz aylarına mahsus bir derdi de sinek istilâsıdır. Sineklerin her çeşit tefessüh kokuları tarafından cezbedildikleri bir hakikattir. Bir evde sineklerin birdenbire artışının sebebi araştırılırsa etrafta muhakkak açık bir çöp tenekesi veya bir çöplük bulunduğu görülür. Bu itibarla, temizlik ve dezenfeksiyonu hakkıyla yapılan tesislerde tefessüh kokuları bulunmayacağından anormal bir sinek istilâsına da rastlanmaz. Yani kokuların tahribi sineklerin ortadan yok olmasına yol açar. Aksi halde, dezenfeksiyon yapmadan sinek zehirleriyle mücadele gayeyi sağlayamaz.

MEHAZLAR:

Food Refrigeration and Freezing.

World Fisheries Abstracts.

Frigorifik Endüstri ve Gıda Maddelerinin Soğukla Muhafaza Tekniği.

Food Science Abstracts.

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette:

* F.A.O. mütehassısı Dr. A. DAWSON'un memleketimizdeki ikame-i esnasında kontrpar'ı bulunan, Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdür Vekili HAYDAR AYTEKİN, ekonomik etütler yapmak üzere, altı ay müddetle, Lahey'e gitmiştir.

* HAYDAR AYTEKİN'in vazifesinden ayrılmasıyla inhilâl etmiş bulunan Balıkçılık Araştırma Merkezi müdürlük işlerini kimya yüksek mühendisi Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ tedvir etmektedir.

* Sazan motörü, tecrübi balıkçılık faaliyetleri arasında, torik ve orkinoz avlarına çıkmış, külliyetli miktarda palamut ile 4000 kilo ağırlığında, 109 adet orkinoz avlamıştır. Avlanan balıklar üzerinde biyolojik etüdler yapıldıktan sonra, soğuk muhafazaya alınmıştır.

* Genç uzmanımız ERDOĞAN AKYÜZ'ün idaresinde, «Arar» gemisi, Marmara denizinde av vasıtalarının selektiviteleri üzerinde tetkikler yaptığı sırada bir tonu mütecaviz dip balığı avlanmış, balıkların üzerinde biometrik malûmat toplandıktan sonra, satışa arz edilmiştir.

* Balıkçılık Araştırma Merkezi Pelâjik Lâboratuvarı şefi uzman İLHAM ARTÜZ, Karadenizde bir ay sürecek olan tetkik gezisinc, «Arar»la 23 Ekim Salı 1956 günü hareket etmiştir. Bu tetkik esnasında muhtelif ağlarla yapılacak orta su trawl'u tecrübesinde avlanacak balıklar üzerinde biyolojik tetkikler yapılacak, en ekonomik ve elverişli şekilde olan av usullerinin geliştirilmesi üzerinde durulacaktır.

* Balıkçılık Araştırma Merkezi, Av Gemisi Proje ve Etüd Kısmı uzmanı Mr. H. I. CHAPELLE, kontrparı yüksek deniz inşaiye mühendisi NİHAT ÖZERDEM, gemi ressamı TURHAN KAYADİZEN ile birlikte tecrübi balıkçılık uzmanı DOĞAN İYİĞÜNGÖR, Karadeniz sahillerinde balıkçı teknesi inşa eden yer ve müesseseleri tetkik etmişler, balıkçılar için en uygun ve en ekonomik teknelerin tipi üzerinde çalışmışlardır.

* Balıkçılık Araştırma Merkezi uzmanlarından Mr. R. GUDMONDSSON tarafından, Karadeniz sahilinde ve Fatsa civarında, Yalıköy Balıkçılar Kooperatifine ait av teknelerinde tecrübe ettiği modern bir ağ basma vincinin iyi neticeler verdiğini evvelki sayılarımızın birisinde dercetmiştik. Son gelen haberlerden, mezkûr bölge balıkçılarının av teknelerini bu nevi vinçlerle teçhize teşebbüs ettikleri anlaşılmaktadır. Balıkçılara yapılan ilmi tavsiye ve yardımların bu şekilde semere vermesi balıkçılar arasında memnunluk uyandırmıştır.

* Balıkçılık Araştırma Merkezi tarafından neşredilmekte olan ilmi raporların 6. ve 7. sayılarının tabı işleri ikmal edilmiş bulunmaktadır. Önümüzdeki haftalar zarfında bu sayıların tevziine başlanacağı haber alınmıştır.

* Balıkçılık Araştırma Merkezine ait, Yunus tecrübi balıkçılık motorü, halen Trabzon bölgesinde yeni tip ağlarla tecrübi balıkçılık yapmaktadır. Bu ekipte, İzlandalı balıkçılık uzmanlarından Mr. EINARSSON ve GUDMONDSSON, kontrparları COŞKUN TEKELİ vazife almış bulunmaktadır.

ET ve BALIK KURUMUNUN ALMANYA ve AVUSTURYAYA YAPMAKTA OLDUĞU YAŞ MÜŞKÜLE ÜZÜMÜ SEVKİYATI DEVAM EDİYOR

Geçen sonbaharda Et ve Balık Kurumu tarafından Almanyaya yapılmış olan küçük mikyasta İznik menşeli müşküle üzümü ihracatından elde edilen muvaffakiyet ve Alman piyasasında karşılaştığı rağbet üzerine, Et ve Balık Kurumu bu mevsim, İznikin uyanık ve çalışkan köylüsü ile işbirliği yaparak, bu sene takriben 1500 ton müşküle üzümü sevkiyatı için hazırlıklar yapmış ve piyasalar temin etmiştir.

Müstahsili teşkilâtlandırmak için Et ve Balık Kurumunun telkini üzerine Yeşil İznik Kollektif Şirketi kurulmuş ve bu şirket bağların hazırlanması, mahsulün toplanması, ambarlanması ve Et ve Balık Kurumunun üzümlerin ön soğutmasını yapacağı Beşiktaş Soğuk Deposuna kadar naklini deruhte etmiş bulunmaktadır.

Ön soğutulması yapılan üzümler, izoterm vagonlarla, şimdilik her gün Almanya ve Avusturya piyasalarına sevkedilmektedir. Bugüne kadar sevk edilmiş olan 36 vagona 360 ton üzümün fevkalâde iyi vaziyette mevrutlerine vardığı ve çok beğenildiği öğrenilmiştir. Şirketin ve Kurumun bu mevzudaki müsbet çalışmalarını mahallinde görmek, müstahsille temas etmek üzere, Et ve Balık Kurumunun Avrupa umumî acentası Mr. J. B. HASENSEN Türkiye'ye gelmiş, Et ve Balık Kurumu İstanbul Şubesi müdürü FAİZ POROY ve şubenin mütehassıs elemanlarıyla İznik'e giderek, bağları birer birer ziyaret etmiş, çalışmalarını görmüştür. 35 seneden beri üzüm işinde bulunan mumaileyh, şimdiye kadar Yunanistan, Bulgaristan, Amerika ile çalışmış olduğunu, müşküle üzümlerinin bütün bu muhtelif menşeli üzümlerin fevkinde olduğunu, malların uzun bir yolculuktan sonra mevrutlerine fevkalâde durumda gelmelerinin en büyük âmîlinin üzümlerin işlenme ve hazırlanmasında yapılan muamelelerin fevkalâde bilgili olduğunu ve kanaatince Amerikanın Kaliforniya üzümlerinin hazırlama şeklinden hiç de aşağı olmadığını ifade etmiştir.

Mr. HASENSEN'la birlikte Et ve Balık Kurumunun Viyanadaki Rila firmasının mümessili de birlikte gelmiştir. Bu zat da üzümlerimizin Viyana'da çok tutulduğunu, Türk üzümlerinin ithalat kontenjanını tesbit hususunda çekingen davranışların, üzümlerimizin nefasetini gördükten sonra bu kontenjanı arttırmak tasavvurunda olduklarını, Viyana Ticaret Mümessili AJLÂN AKERMAN'ın, üzümlerimize gerek kontenjan temini gerekse bunları tanıtmak bakımından büyük bir gayret sarfetmekte olduğunu beyan etmiştir.

Hal ve keyfiyet böyle olmakla beraber, burada Et ve Balık Kurumunun bilgili mesaisini tebarüz ettirmek yerinde olacaktır. Şimdiye kadar Avrupa melekelerine yapılmış olan münferit sevkiyat, ekser ahvalde zararlı neticeler tevhit etmiş, gerek hususî eşhas gerekse bazı müesseseler bu işi devam ettirmekten çekinmişlerdir.

Hükûmetten aldığı direktif üzerine bu işe ehemmiyetle sarılan ve bunu muvaffakiyetli bir neticeye ulaştıran Et ve Balık Kurumu, Türkiye'ye gelmiş olan umumî Avrupa mümessili ile gelecek sene için daha geniş ve şumullü bir sevkiyat programı hazırlamağa başlamıştır. Bu program gereğince, yalnız müşküle üzümü değil, zaman ve mevsim icaplarına göre diğer menşeli Türk üzümleri de Avrupaya, İngiltereye ve üzümlerimize büyük bir talep gösteren Güney Amerikaya sevkedilecektir.

Balık Muhafazasında Antibiyotiklerle İlgili Son Gelişmeler

Kısım II

Dr. O. N. KOÇTÜRK

TABLO I

Antibiyotiklenmiş buzla muamele edilmiş balıklarda
çeşitli konsantrasyonların mikrop sayısına etkisi.

Storajın yapılış şekli	Bakteri sayısı 10.000.000 × / Gr. da olarak				
	2 gün sonra	9 gün sonra	16 gün sonra	23 gün sonra	30 gün sonra
Âdi buzla yapılan muhafazada	0	14.0	342	535	
	0	16.4	368	—	
	0	16.7	286	—	
	0	15.6	259	—	
Vasatı	0	(15.7)	(319)	—	
Gr. da 1.0 mikrogram	0	1.80	6.77	124	
Klorotetrasiklin ihtiva eden buzla yapılan muhafazada	0	0.81	4.50	58	
	0	0.85	3.97	61	
	0	0.53	6.09	53	
Vasatı	0	(0.99)	(5.37)	(74)	
Deniz suyundan yapılmış buzla yapılan muhafazada	0	3.1	60.9	143	80(*)
	0	1.9	60.9	159	
	0	1.7	58.3	157	
	0	6.4	60.4	217	
Vasatı	0	(3.3)	(60.1)	(169)	
Deniz suyu + Gr. da 1.4-0.7 mikrogram Klorotetrasiklin ihtiva eden muhafazada	0	0.26	2.60	47	23(*)
	0	0.26	4.77	47	
	0	0.21	1.59	40	
	0	0.34	2.60	—	
	0	(0.27)	(2.89)	(46)	

(*) Mikrop sayımları bir gr. balık etini 1 gün 10 C. derecesinde kuluçka ettikten sonra direkt metotla yapılmıştır. İşaretili olan nümuneler kuluçkaya alınmadan sayılmıştır.

Klorotetrasiklin ilâvesinin mikrop sayısını âdi buza nazaran ne kadar düşük tuttuğu yukarıdaki tablonun tetkikinden kolaylıkla anlaşılabilmektedir. Ancak buz yapımında âdi su yerine deniz suyu kullanılması neticeye tesir etmekte ve muhafazayı daha mükemmel bir hale getirmektedir. Buza Klorotetrasiklin ilâvesi buzun haricî görünüşünü değiştirmez. Hattâ antibiyotik miktarı Gr. da/4.0 mikrograma çıkarıldığı ahvalde da hi buzda antibiyotik olduğu haricen anlaşılamamaktadır. Böyle olmasına rağmen bu suretle hazırlanmış buz yüksek bir bakteriostatik hassa gösterir. Sert ve kireçli sularla yapılan buzlarda Klorotetrasiklin kolayca harap olduğu için bu bakımdan bir müşkülâta rastlanmaktadır. Bunu bertaraf etmek üzere çare bulunmuş olup antibiyotikli buz imalinde kullanılacak sulara Milyonda/200 nisbetinde sitrik asit ilâve edilmesi tavsiye edilmektedir. Bu tarzı hareket suyun Ph. derecesini 3.5 civarına getirmekte ve antibiyotiğin aktivitesini uzun müddet muhafaza etmesini mümkün kılmaktadır. Aksi halde sert sularla yapılan klorotetrasiklin'li buzlarda aktivite 25 C. derecesinde bir günde harap olmaktadır.

Antibiyotikli buz imalinde bazı teknik güçlükler hâlâ mevcut bulunmakta olup kullanılmakta olan buz imal metodunun kısmen tadilini icap ettirmektedir. Pratikte buz yavaş usulle kalsiyum klorür solüsyonuna batırılmış tanklar içinde yapılır. Donmayı çabuklaştırmak için hava cereyanı da kullanılıyorsa bu ahvalde buz suyu içinde kolloidal olarak bulunmakta olan Klorotetrasiklin molekülleri buz kalıbının merkezinde toplanarak bir kitle husule getirirler. Halbuki antibiyotiğin buzun her tarafına homogen olarak yayılmış olmasının bu bakımdan büyük bir ehemmiyeti vardır. Bu sayededir ki antibiyotik aktivite buzun temas ettiği her balık parçası üzerine dağılmış ve istenilen etkiyi yapmış bulunur. Bu hâdiseyi önlemek için bir çok hidrofilik maddelerle araştırmalar yapılmış ve nihayet Karboksimetilsellüloz en iyileri olarak tespit edilmiştir. (Gillespie, D.C., Boyd J. W., Bisset, H. M. and Tarr H. L. A. Food Tech. 9, 296, 1955).

Deniz suyunu soğuttuktan sonra muayyen nisbette Klorotetrasiklin ilâve etmek suretiyle de balıklar uzun müddet taze olarak muhafaza edilebilirler. Aynı şeyin antibiyotik ilâve edilmeden yapılması bilhassa içi temizlenmiş balıklarda proteinlerin ve balık kanının suya karışması ile hasıl olacak vasatın mikroplar için ideal bir gelişme yeri olabileceği düşünülecek olursa tehlikeli bir durum hasıl edebileceği akla gelmektedir. Bu ahvalde balıklar taze görünüşlü ve normal durumda olmalarına rağmen tehlikeli mikroplarla geniş ölçüde kontamine olmuş haldedirler ve bu balıklar öldürücü zehirlenmelere sebep olabilirler.

Soğutulmuş deniz suyuna ilâve edilmiş olan Klorotetrasiklinin balık etine nüfuz edip etmiyeceği ve eden miktarın toksik olup olmadığı da üzerinde durulması lüzumlu noktalardan birini teşkil etmektedir. Yapılan tec-

rübeler sonunda taze balıkların soğutulmuş klorotetrasiklin'li suda muhafazası halinde penetrasyonun hemen hiç olmadığını ve fakat bayatlamış balıkların aynı şartlar altında bulundurulması halinde ise cüzi bir imtisasın vaki olduğunu göstermiştir. Bu bakımdan çeşitli balıklarda ayrı ayrı özellikler gösterirler. Yani bazı balık antibiyotiği adsorbe etmekte bazıları ise az veya hiç massetmemektedirler. Bundan sonra da imtisas edilmiş olan Klorotetrasiklinin balığın pişirilmesi halinde tamamen harap olup olmadığı araştırılmıştır.

Isıtma ile balık etinde bulunan klorotetrasiklinin hemen tamamı süratle harap olmaktadır. 20 ilâ 30 dakikalık bir pişirme müddeti bunun için kâfi gelmektedir. Bu çalışmalara ait neticeler (Tablo II) de hülâsa edilmiştir.

Tablo II
Gr.da/5 mikrogram Klorotetrasiklin ihtiva eden
balık etlerinde pişirmenin antibiyotiğe tesiri.

Balığın cinsi	Pişirmeden sonraki Klorotetrasiklin miktarı Gr.da/mikrogram olarak				
	0 dakika sonra	10 dakika sonra	15 dakika sonra	20 dakika sonra	30 dakika sonra
Lingcod	5.1	2.4	1.5	0.6	0.45
Coho Salmon	4.8	1.8	7.8	—	0.30

Kışriyelerin balık ve ete nazaran daha çabuk bozuldukları ve bunların muhafazasında çok daha dikkatli davranılması icap ettiği eskiden beri bilinen bir gerçektir. Filvaki Klorotetsiklin'li buz kışriyelerin soğuk muhafazasında muvaffakiyetle kullanılmakta olup sadece konsantrasyonunu daha yüksek tutmak icap etmektedir. Kışriye adalesinin normal Ph.sının 7.0 nin üstünde olması bakteri faaliyetini kolaylaştırmaktadır. Bu Ph. bakımından yüksek oluş aynı zamanda antibiyotiğin aktivitesine de tahrip edici bir etki yaptığından konsantrasyonun yüksek tutulması bir mecburiyet halini almış olur. Bu nisbet tahminen Gr.da / 5.8 mikrogram kadar olmalıdır. Balıklar için kullanılmakta olan buz ve antibiyotikli deniz suyunun kışriyelerde kullanılması tavsiye edilmez. Bunlar için yüksek konsantrasyonlu hususî solüsyonlar hazırlamak gerekmektedir.

Bugün için antibiyotiklerle balık muhafazası konusunda henüz pek çok neşriyat yapılmış değildir. Kalifornia ve Miami Üniversitelerinde mevzu ile direkt olarak ilgili olmaları dolayısıyla bazı çalışmalar yapılmış ise de bunların muhtelif memleketlerin şartları içinde araştırılarak neşredilmesi çok yerinde olacaktır. Bu arada balık nevilerinin ve muhtelif şartların antibiyotiğe karşı gösterdikleri hususi etki daha şumullü olarak an-

laşılacaktır. Bu arada imkân ve şartlar müsait olduğu takdirde benzeri tecrübelerin yurdumuzda da yapılması şayanı arzudur. Klorotetrasiklin hemen bütün tefessüh bakterilerine karşı çok müessir bir antibiyotik olmasına rağmen küflerle mayalara hemen hiç etki yapamamaktadır. Bundan dolayı Gr.da/1.0 mikrogram klorotetrasiklin ihtiva eden balık etleri 0 C. - —4 C. derecesinde muhafaza altına alındığı zaman hemen bütün bakteri faaliyeti mutlak bir şekilde durmasına mukabil iki haftalık bir süreden sonra etin küf ve mayalarla istilâ edildiğine şahit olunulmuştur. Balina balıkları sıcak kanlı hayvanlar gurubuna girdiği için bunlarda tazeliğin muhafazası için Klorotetrasiklin kullanılması başka esaslara göre yürütülmekte olup araştırmalar henüz inkişaf safhasındadır.

Umumiyetle balık unu ve yağı yapmak için tutuldukları mahalde fabrika gemilerinde işlenen ve her biri 50 ton kadar ağırlıkta olan bu hayvanlara antibiyotiğin verilmiş şekli henüz katileşmiş değildir. Muhakkak olan bir şey varsa o da balinalarda Klorotetrasiklin ile muvaffak olunulduğu takdirde büyük müşküllerin ortadan kalkacağıdır. Umumiyetle fazla miktarda balina yakalandığı zaman fabrika gemilerinde balıkların uzun müddet bekletilmeleri ve sahile taşınma mecburiyeti halinde ise storajda çok güçlük olduğu bilinen bir keyfiyettir.

Umumî Netice ve Yurdumuz Hakkında Düşüncelerimiz:

Antibiyotiklerin et, süt meyva ve sebzelerle balıkların muhafazasında kullanılması henüz çok yeni ve daha ziyade Amerikalı araştırmacıların ele almış oldukları bir mevzudur. Bu memlekette antibiyotik sanayiinin kurulmuş olması ve istihsal masraflarının çok düşük olması inkişafı süratlendirdiğinden tatbikata girişmek imkân dahilindedir. Yurdumuz gibi henüz antibiyotik sanayii teessüs etmemiş memleketler için bu maddelerin ithal suretiyle temini bir problem olabilirse de kullanılan miktarın çok düşük olması ve elektrik enerjisinin pahalı bulunması nakil vasıtalarında soğutma tertibatının bulunmaması gibi sebeplerle antibiyotik istimali soğuk muhafazaya nazaran daha üstün bir metod olarak mütalâa edilebilir. Nettekim İT ve Balık Kurumunun pek yerinde bir kararı ile başlıca balık istihsal bölgelerinde kurmuş olduğu soğuk muhafaza ve buz istihsal tesislerinde antibiyotikli buz imaline girildiği takdirde balıklarımızın daha uzun zaman ve daha iyi evsafa muhafazası mümkün olabileceği gibi hem Anadolunun iç kısımlarına ve hem de dış memleketlere balık sevk ve ihracı kolaylaşacaktır. Balık unu imal edilmek üzere depo edilen balıkların bu antibiyotikle muamelesi halinde nitrit kullanmanın bilhassa tavuklarda husule getirdiği mahzurlu durum tamamen bertaraf edilecektir. Bütün bu avantajlarından dolayı antibiyotikli buz istihsali ile bunun günlük işlerimizde kullanılması hem serbest teşekkül ve hem de devlet kurumları için çok iyi neticeler verecektir kanaatindeyiz.

Et ve Balık Kurumundan Fotoğrafla Haberler

Beşiktaş Soğuk Deposunda çok faal bir gün:

Şekil 1 — Bir taraftan üzüm boşalırken, diğer taraftan tahmil edilmek üzere bekliyen torik yüklü takalar, Şekil 2 — Boşalmak üzere beldiyen torik yüklü takalardan bir kısmı, sağda, 1500 çift palamut avhyarak dönmüş bulunan Sazan balıkçı gemimiz, Şekil 3 — Soğuk Depoya nakledilmek üzere torikler küçük arabalara dolduruluyor, Şekil 4 — Amevkalı balıkçılık uzmanları tarafından Boğaz açıklarında avlanmış olan palamutların balıkçılık biyoloğu İLHAM ARTÜZ ve asistanları tarafından ağırlık kontrolü yapılrken, Şekil 5 — Aynı ekip, balıklarda uzunluk ölçüsü ve tartı yaparken.





Depo Şefi Amatör Bir Balıkçı Daha

«— Samsun Soğuk Deposu şefi: HALİD KEFELİ», diye takdim ettikleri zaman, gayri ihtiyarî olarak,

«— Sakın, HALİD Bey de Zonguldak Deposu Şefi gibi amatör balıkçı olmasın?» diye sordum.

«— Hcm de nasıl bu işin hastasıyım!» demez mi?

Aklıma muzipçe bir sual geldi:

«— Peki HALİD Bey, size denizden uzak bir depo şefliği teklif etseler ne yaparsınız?»

«— Allah göstermesin. Size şunu söylüyeyim ki, Sümer Banktan ayrılmama sebep de yine balık ve deniz oldu. Bu yüzden uzmanlığı bile gözüm görmedi. Kurum'a intisab edişim de bu hevesi bir hayli körüklemiş oldu. Balığa hangi sebepten merak edişimi hiç sormayın. Aslen Sürmene'li olduğumu söylersem kâfi değil mi?»

Şu halde meraklı bir amatör bir balıkçı ile karşı karşıyayız. Bakalım Kurum'da ne gibi faaliyetler göstermiş, kendisinden dinliyelim:

«— Pazar günlerimi ekseriya Kurum gemileriyle balık avına çıkarak geçiririm. Şayet fırsat bulabilirsem, hafta ortasında da gitmeği arzu ederim. Fakat, Depo'dan mesai günlerinde ayrılmaya imkân yok. Zira Depomuz oldukça faaldir. Balık ve gıda maddeleri muhafaza ediyoruz. Az miktar da meyva muhafaza tecrübesi yaptık. Samsunun Deveci şef-talileri meşhurdur. Tanesi bir kilo kadar gelir. Bir ay muhafaza edebildik. Halbuki depolanmazsa ancak 5-6 gün muhafaza edilebilir. Bir ay depoda muhafaza ettikten sonra %7 kadar fire verdiğimizize göre, bu işte az çok muvaffak olduğumuz anlaşılır. Şunu da ilâve edeyim ki, literatür-de şeftali mevzuunda bir aydan fazla muhafaza tavsiye edilmiyor.

Şimdi bunları bırakalım da, asıl mevzuumuz olan balığa gelelim. Depo'da hem Kurumun vasıtalarıyla avlanan balıkları hem de tüccarın balıklarını muhafaza ediyoruz. Geçen sene çok miktarda tatlısu yani göl balıkları muhafaza ettik. Sazan, ak balık gibi... deniz balıklarından en çok kalkan, kefal, barbunya (tekir), mersin, morina ve cinsleri, siyah havyar ve tarama, az miktarda tuzlu balık ve muhtelif cins gıda maddeleri..

«— Demek sizin orada mersin balığı avlanıyor?»



Amatör Balıkçı HALİD KEFELİ

«— Asıl bizim Samsun bu balığın avlama yeridir. Türkiyede avlanan mersin balığının ve imal edilen siyah havyarın %90 ı Samsunda avlanır. Biliyorsunuz ki bu balıklar haddi zatında denizde yaşar. Fakat havyarı olgunlaşınca, dökmek için tatlı ve durgun suları ve bilhassa nehirlere tercih ettiğinden, Kızıl ve Yeşil Irmağın ağızlarından içeriye doğru girer. Nehrin uygun yerlerine havyarını döktükten sonra, dişi balıklar, âdeta sarhoş bir halde, kendilerini su cereyanına terkederek tekrar denize çıkarlar. İşte bu giriş ve çıkışlarında, ırmak ağızlarında eskiden beri yerleşmiş olan balıkçılar, bu balıkları avlamağa mahsus yapılmış olan kanca-

larla — ki buna mahallî olarak Karmak takımı denir — ve yaz aylarına doğru fanyalı ağlara benzeyen tipte ağlarla da avlarlar».

«— Kurumun av faaliyeti nedir?»

«— Kurum, av gemileriyle, yani depomuza tahsis edilmiş olan balıkçı gemileriyle, avlama tecrübeleri yapmaktadır. Elimizdeki motörlerin kapasite ve kabiliyetlerini tecrübe ederken, aynı zamanda tecrübeli, personel yetiştirmek de kabil oluyor. Diğer taraftan mahallî balıkçılara yeni tip trawl ağlarını, kullanılışlarını ve alınan neticeleri göstermiş oluyoruz.

56 av mevsiminin sonlarına doğru yapılan avcılıkta daha ziyade kal-kan, mersin, mezgit, tekir, az miktarda kırlangıç, pisi, dil balığı, küçük istavrit ve istenildiği kadar köpek balığı ve yenmeyen balıklardan vatoz, midye, küçük karides avladık.»

«— Sözüünüzü balla kesmiş olayım, köpek balığı istenildiği kadar di-yorsunuz. Bu ne işe yarıyor?»

«— Köpek balıkları çok yağlıdır. Mahallen istihlâke alınsamıdığı için piyasaya satamıyoruz. Geçen mevsimde tuttuğumuz köpek balıklarını bir miktar da vatozu Kurumun Trabzondaki Balık Unu ve Balık Yağı Fabrikasına gönderdik. Köpek balıkları hamsi ve kraçayı takibediyor. Buna göre yem arkasına trawl çekilirse, çok miktada tutmak ihtimali mevcuttur. Bu şekilde bir defasında, 40 dakikalık bir trawl çekilişinde, 6,5 ton sadece köpek balığı tutuldu. Bazan da camgöz balığı avlanır. Bu da köpek balığının bir cinsidir. Gözleri bilhassa görülmeğe değer. Zira cam gibi parlar.»

«— Mersin balıklarını siz nerede avlıyorsunuz?»

«— Biz ekseriya, ırmak ağızlarına civar yerlerde avlıyoruz. Karade-nizde avlanan balıkların ekseriyetini erkek balıklar teşkil ediyor. Az mik-tarda da dişi çıkıyor. Dere ve ırmaklarda avlandığı takdirde, daha fazla dişi çıkar. Bilirsiniz dişiler havyarlıdır.»

«— Büyüklükleri ne kadardır?»

«— 6-7 kilodan 40-50 kiloya kadar. Bunlar vasatî büyüklükleri. 100 kiloya kadar olanları da var.»

«— Bu balıkların muhafazasında bir hususiyet var mı?»

«— Evet var... mersin balıkları bilhassa daha uzun müddet taze mu-hafazaya dayanıklıdır. 20-25 gün kadar. Diğer balıklarda bu müddet çok daha kısadır. Bir noktayı kaydetmeği unuttum: balıkların baş ve karın-ları temizlenmeden depoya almayız.»

«— Mersin balığının havyarı malûm, eti nasıldır?»

«— Çok lezzetlidir. Sadece pişirmesini bilmelidir. Tava yapılamaz. Çok yağlı olduğundan yenmesi ağırdır. Halbuki ızgarası, hafif ateşte ol-mak üzere nefis olur. Plâkisi de çok lezzetlidir. Balığın bir hususiyeti de

kılçıksız olmasıdır, safi ettir. Beyaz ve krema sarılığında olan etinden krema renginde olanı daha lezzetlidir. Erkek balık daha da lezzetlidir. Mersin balıkları birkaç isim alır. Meselâ erkek olanlarına kolan denir. Sonra, şip (ki bu morinanın dişisidir) sivrişka, karaca denilen türleri vardır.»

«— Bu balığın lezzetli olduğu zamanı var mı?»

«— Her mevsimde yenmekle beraber, bilhassa Şubat sonlarından Hazirana kadar en lezzetli zamanıdır.»

«— Bir سوال daha var, avlanması zor mudur?»

«— Oldukça.. zira yakalandığını hissedince, kurtulmak için, bilhassa erkekleri çok fazla mukavemet gösterir. Trawlari yırttığı vakidir. Dişileri ise aksine, yumurtalı olduğu için, avlandığını anladığı zaman hiç hareket etmez.

Karaya alınan balık, 20-30 saat ölmez, galsamalarını mütemadîyen hareket ettirir. Sırt ve yanlarında gayet güzel ve şeffaf sıra sıra pulları vardır. Yani renk bakımından avlıyanı tatmin eder. Başından çorbası yapılır. Bilhassa Mersinli balıkçılar, bu çorbanın yapılmasını çok iyi bilirler. Başları da çok yağlıdır. Başın iç kısmında kıkırdak gibi nesicler arasındaki boşluklarda, saf halde, koyu krema renginde bol miktarda yağ parçalarına tesadüf ettim. Keza karnının muhtelif yerlerinde de yağ bulunur.»

«— Mersin balığının trawl ile avlanması, demek ki bir yenilik teşkil ediyor?»

«— Evet, birkaç seneden beri trawl ağılarıyla avlamağa başladık. Şunu da ilâve edeyim ki, trawl ile ve manyatlarla avlanan balığın miktarı azımsanacak raddede değildir. Ancak sadece erkek balık avlanabildiğini de hatırlatmak isterim. Sonra, Trabzon ile Hopa arasında, siyah havyar vermiyen bir cins morina balığı da avlanmaktadır ki, bunu münhasıran İstanbula sevk etmekteyiz.»

«— Trawl ağıyla yapılan balıkçılığı amatör balıkçılık saymadığınıza göre, bu zevkinizi tatmin babında ne yapıyorsunuz?»

«— Samsunda sadece lüfer ve kefal avlarım. Kefal daha ziyade Nisan ve Haziranda, lüfer de Eylül'den itibaren avlanmağa başlar. Samsunun birinci derecede kıymetli balığının da kalkan olduğunu unutmayın.»

«— Peki HALİD Bey, lüferi Boğazda mı yoksa Samsunda mı avlamak istersiniz?»

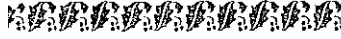
«— İşte şimdi, çok mühim bir noktaya temas ettiniz. Boğazda yapacağımız mevsimine tabi çeşitli amatör balıkçılığını Karadenizde bulamazsınız. Onun içindir ki bu سوالinize biraz da mahzun olarak, tabii Boğazda balığa çıkmak isterim, diye cevap vereceğim.»

«— Civarınızda, hangi tatlısu balıkları avlanıyor?»

«— Bafrada, Bafra göllerinde, Yeşil Irmak civarında, Çarşamba, Terme ve Simenit göllerinde tatlısu balıkları avlanıyor.

Cins itibariyle % 80 kefal, ve % 5 ak balıktan ibarettir. Bafra gölleri daha fazla istihsal yapmaktadır. Vasatî, her yıl, 200,000 - 300,000 kilo balık avlanıyor. Bu rakamın bazı seneler 500.000 kiloya çıktığı da oluyor. Tabîî bu gölün bakımına ait bir meseledir. Sazanlar, İskenderuna, Suriye ve İsrail'e, sevkedilmektedir.»

İstanbulda mezunen bulunan sayın HALİD KEFELİ'ye Boğazda balığa çıkıp çıkmıyacağını sormaya lüzum görmedim. Boğazdaki balık avcılığından hasretle bahsettiğine göre, herhalde lüfer mevsimini ipe çekiyordur.



YAKIN TARİHİLERDEN BİRKAÇ YAPRAK:

Boğaz ve İhtiyar Bir Balıkçıya Dair

RIDVAN TEZEL

Kapıda beni karşılayan bekçiye endişyle:

«— Beyefendi nasıl oldular, geçirdiler mi?» şeklindeki sualime,

«— Çok şükür beyim, atlattı», cevabını alınca geniş bir nefes aldım. Boğaza nâzır odaya girdiğim zaman beyefendiyi, bir kitap okurken buldum; içeri girdiğimi görünce, memnuniyetlerini gizlememekle beraber, yüzlerinde bir hüznün okunmakta idi. Kendilerini böyle hiç görmemiştım desem, mübalâğa etmemiş olacağım. Pencereden dışarı bakıyorum, solgun bir akşam güneşi, tabiatı ısıtmağa çalışıyor. Hisarlar, kırmızı bakımından zengin olan güneş ışıkları altında, ne kadar heybetli görünüyor. Bir müddet Boğazı seyrettikten sonra, muhterem muhatabım düşünceli ve sesine tatlı bir ton vererek, 'Sormak istediğiniz şeyi size siz sormadan izah edeyim' dercesine anlatmağa başladı:

«— Yaşça seksene yaklaşanlar, 'Emelden yüz bulamazlarsa hâtıraya sığınurlar', fehvasınca, tadına vara vara, tarih okurlar. Gençlik için tarih nedir? Bir masal mıdır? Yoksa eriyip bitmiş bir ateşin bakiye külü müdür? Bilmiyorum. Fakat, biz köhneler, yani ihtiyarlar için, tarih, bir hasbihaldir. Bir mürşidi mütefekkindir. Hattâ mihengi hâdisattır, diyebiliriz.



Tarihi İstanbuldan: Kâğıthane'de bir mesire

Galiba, delikanlılarla, bu yüzden aramız pek iyi değildir. Onlar ihtiyarları yeni hâdiseler karşısında, daima kötümserlikle ve daha nazikleri, menfilikle itham ederler. Bizler tarihte iyi veya kötü neticeler vermiş vakalarla, yenileri arasında bir nisbet kurarız. Eski lâübaliliklere benzeyen yeni lâübaliliklerle karşılaşsak, pek güler yüz gösteremeyiz. Bu halimiz delikanlıların hoşlarına gitmez. Bizi de ikna için, 'Tarih tekerrürden ibarettir', diye bir tekerleme ile susturmağa çalışırlar. Bence tekerrür eden tarih değildir. Ancak beşerî belâhattir ki, devam eder gider. Geçmişte felâket gören milletlerden ibret alınsaydı, elbetteki yeni felekzedelere ya hiç tesadüf edilmez, edilse de, pek az olurdu, muhakkak.....»

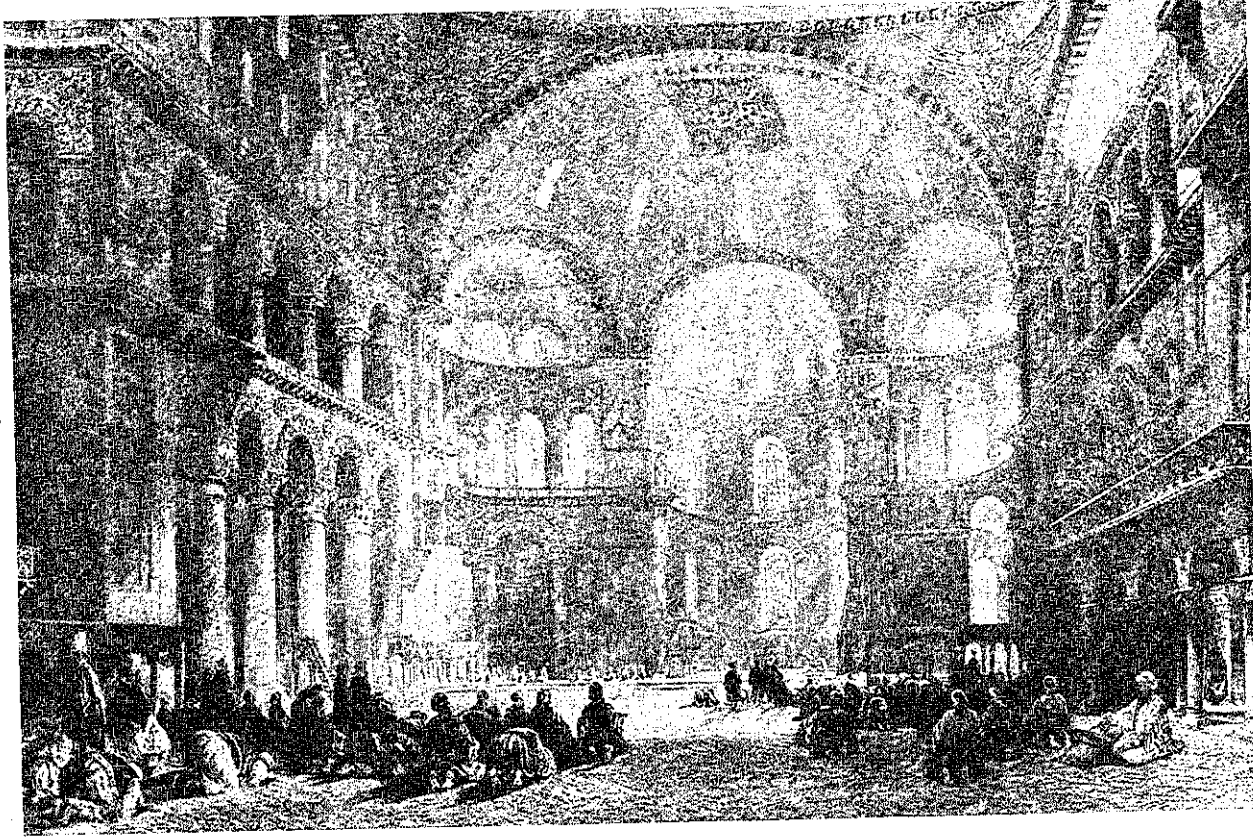
«— Beyefendi bugün çok bedbinsiniz. Zatiâlinizi bugünkü kadar mağmum hiç görmemiştım».

«— Siz gelmeden biraz evvel, ben de tarih okuyordum ve şu güzel Boğaza hazin hazin bakıyordum. 'Hazin hazin', diyorum, belki siz de garip bulacaksınız amma, neyleyim ki duygumu olduğu gibi söylemek isterim. Ben şimdi Boğaza baktıkça, eski dilber Boğazın iskeletini görür gibi bir hüznün duymaktayım. Sebebine gelince, meselâ şu Bebek sahili. Evvelce tam Türk üslûbunda şahane yalılarla müzeyyendi. Şimdi, gün geçtikçe çimento hangarlarını andırır bir meal alıyor. Meselâ Rumelihisar mezarlığı, 60 sene evvel gümrâh bir kuru idi. O zamandan miras kalan bir tek sakız ağacı, şimdi yol üstünde kalmıştır. Evvelce, bu yeşillik suyun eteklerini öpe öpe, kıvranan yola kadar inerdi.»

İkimiz de bu anda karşiki sahile bakıyor, muhayyelemizde 'gümrâh koruyu' arıyorduk. Muhterem muhatabım devamla,

«— Terütaze ve gürbüz çitlenbik ve sakız ağaçları, sayısız erguvanlar, şimşirler ve hattâ manolyalarla bezenmiş bir halde idi. O gümrâh korucuk, Boğazda bir kaç mevsimin takvim yaprağı vazifesini görürdü. Meselâ, erguvanlar dallarında yakutlarla bezendikleri zaman, balıkçılar sevinir: '— Çiroz faslı başladı', derlerdi. Biraz sonra bütün kuru, sabah akşam ve akşamdan tâ fecre kadar, bülbül konseriyle, şairlere, nağmeşinaslara, bihiştî bir hayat yaşatırdı. Bu cûşacûş konsere, zaman zaman bir ishak'ın hazin nakaratı karışırdı. Biz o zaman çocuktuk. İshak sesinden yaşaran gözler, o sırlı tezahürü bizden gizlemezlerdi. Yani o küçük mezarlık, şairin de sevdalının da bir takvimihalecamı idi. Şimdi orada korna sesinden, bir palas pâreye benzeyen yamalı yumalı kisveden başka hiç bir şey taşımayan şeyler görüyoruz. Artık ne bülbülün ne bir ishakın hattâ ne de bir karganın sesi var. Buna ben nasıl Eski Bebek, Eski Hisar diyebilirim».

Ortalığı yine bir sükût kaplamıştı. İkimiz de beyhude yere eski zamanlardaki Boğazı arıyor gibiydik. Muhakkak ki, o zamanlara yetişmiş bulunan muhterem Beyefendi, Boğazın o güzelliklerini tada tada, balık tutmuş, mehtap ve lüfer âlemlerine iştirak etmişti. Biraz evvel, bahis mev-



Tarihî İstanbuldan: Ayasofyada bir cuma namazı

zuu olan karşılıklı sahil, tüllere bürünmeğe başlamıştı. Zira güneş batmış, akşam garipliği ortalığı istilâ etmişti. Yanan elektrik lâmbaları, âdeta güneşin yokluğunu hissettirmemeğe ahdetmiş gibiydiler. Belki de, onlar olmasaydı, karşıda, o muhteşem yalıları hayalen olsun tecessüm ettirebilirdik. Ne garip ikimiz de aynı şeyi düşünüyormuşuz. Zira, muhatabım devamla :

«— Vakıa, inkâr kabul etmez ki, şimdi tâ Yuşa eteklerine kadar geceleri bir sehayin seyretmekteyiz. Hilkatın yarattığı güzellik, bir genç kızın yüzündeki gül yaprağını andıran safi bir renk, dudağındaki şarabî nem değil de, makyajın güzelliği muteberse, ona bir diyeceğim yok...

Evvelce, Boğaz kenarında hava gazı dahi yoktu. Ancak geniş fasılalarla isli petrol fenerleri yakarlardı. Fakat, Boğazda gezenler, inci tozuyla pudralanmış, nim beyza bir gece yaşarlardı. Bir gece ki, her iki sahil koruluklarında, hafif hafif süzülen ıhlamur, akasya, mürver kokularıyla dolardı. Gecenin mahremzarı olabilmek istidadı hissisine mazhar olanlar, o ketum zulmotin belâgatte emsalsiz şiirlerini tercennüm ederlerdi. Belki ayıplıyacaksınız amma, ben açık açık ve kemali cesaretle söyleyeyim ki, o günlerin hasretini çekmekteyim. Bana öyle geliyor ki, o geceler, bu motör gürültüsü, elektrik çakıntıları, korne sesleri içinde haşır neşir olan gecelerle ne kadar aynı bir kefedeki kahyorsa, aile birliklerimiz, dostluklarımız, sevgilerimiz, bilhassa kadına karşı duyduğumuz hürmet hisleri de o kadar tahavvüle uğrayor. İşte bu itibarlardır ki, kendimi, Boğazın iskeleti karşısında görüyor ve mahzun oluyorum.

Amma, diyeceksiniz ki, ışık sevilmez bir şey midir? Yanlış anlaşılmalı. Işık, muhakkak mihrapta, kutsî bir kandildir. Fakat şu da inkâr edilmaz ki, karanlık da korkunç bir boşluk değildir. Düşünmesini bilen bir insan, karanlığı da merhale merhale katederek, bir miracı ilhama vasıl olabilir. Bunu size ufak bir misalle işaret edeyim».

Tarihî hislerin altında, o kadar yorulmuş olacağız ki, taze demli bir gay imdada yetişmemiş olsaydı, muhakkak ki ne bende yazmak ve ne de bilhassa muhterem Beyefendide daha fazla konuşmağa mecal kalmıyacaktı; biraz sonra kendimizde tarihin zirvelerine basarak bundan 60 ve hattâ daha evveline kadar sıçrayacak kadar kudreti kendimizde hissetmeğe başlamıştık.

«— Evet, RIDVAN Bey, bundan kırk sene evvel bir gece, Yassıada'nın çakılları üstünde, ihtiyar bir balıkçı ile yan yana oturuyordum. Bizim fenerimiz yanıyordu. Balıkçı,

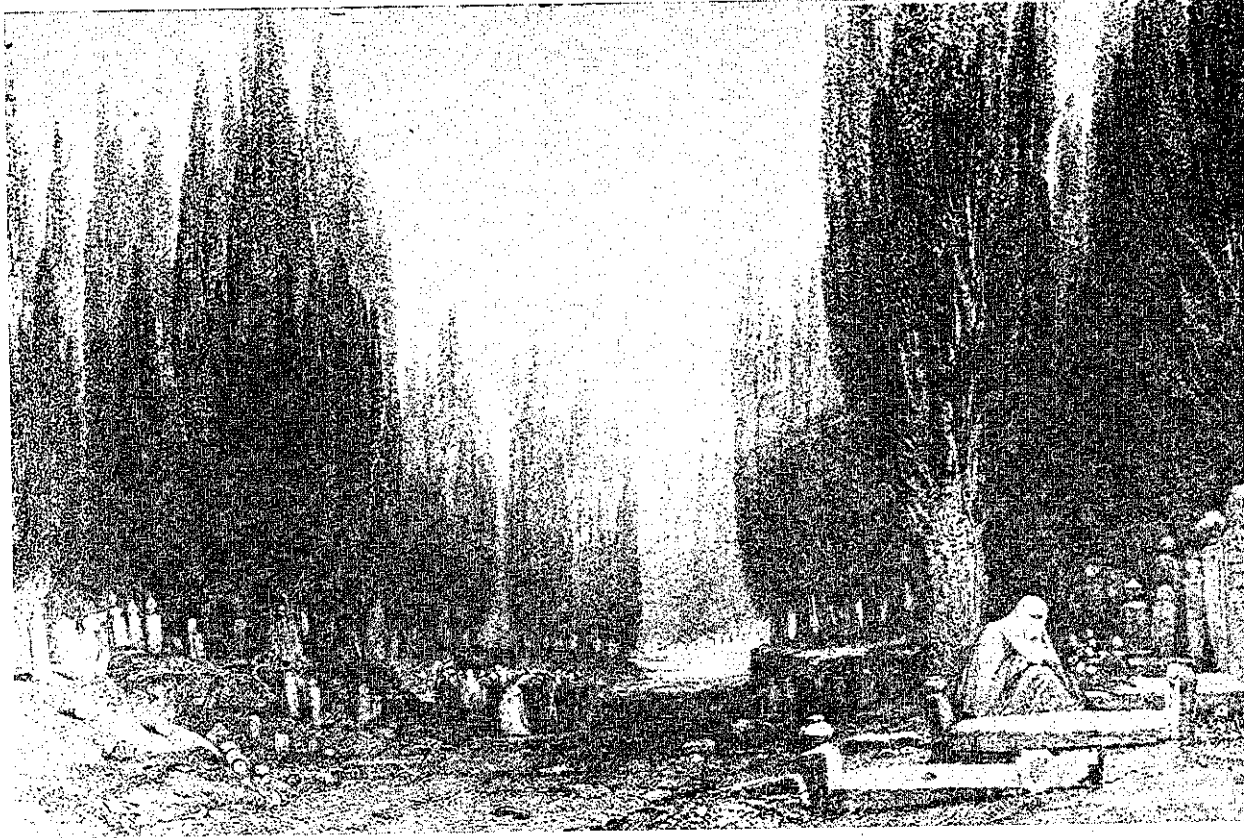
«— Şu feneri söndürelim,» dedi.

«— Niçin?»

«— Gecenin ışığı bundan iyidir de onun için.»

«— Gecenin ışığı var mıdır?»

«— Var amma, sen göremezsın».



Tarihi İstanbul'dan: Karacaahmet
(Gravürler Ord. Prof. Dr. A. SÜHEYL ÜNVER koleksiyonundan alınmıştır)

«— Sen görüyor musun?»

«— Görmesem, şu kör kandili söndür der miydin?»

«— Öyle ise bana da göster. Tabirimi mazur görün, balıkçıyı tam yaşatmak için ifadesini aynen nakledeceğim,

«— İçini pislikten temizle..... Bak şu göğe..... Ölç bakalım onun sonunu bulabilir misin?..... Güzellik, sonsuzluğun nihayetindedir. Yavaş yavaş oraya tırman.....

Dediği gibi tırmanmağa başladım. Biraz evvel hiç göremediğim eşya, beyzaî bir kisve ile görünmeğe başladı. Yükseldikçe yükseldim. Alnım, namütenahiliğin eteklerine sürüldü. Anladım ki, güzellik, sonsuzlukta imiş. Zulmet hakikaten yokmuş. Çünkü etrafım perde perde aydınlandı. Civarımda ,zulmete bürünüp gizlenmiş hiç bir şey kalmamıştı. Hattâ o balıkçının gümrah bir bıyık bulutu ile örtülü dudaklarında mahrumiyet ve mahdudiyetime acıyan çok mânalı bir tebessüm gördüm.

«— Hakkın varmış barba! dedim, '— Biz bu dünyanın güzelliklerine hakikaten varamamışız. Ne güzelmiş senin gecen.»

'— Güzeldir ya, Allah çirkin hiç bir şey yapmamıştır, Efendi... Her güzeli asıl sizler çirkin yaparsınız. Sanki aklınız bir şeye eremiş gibi...

Zaman geçtikçe, bizim barbanın sekinet ve sükûtuna karşı hiddeti artıyor, köpürdükçe köpürüyordu. Paketimi uzattım bir cigara ikram etmek istedim:

'— Ben rüşvet almam, dedi, '— Sen madem bu balık yolunda geziyorsun, bana arkadaş olmak istersen efendiliği şehirde bırak. Bu enginde gel benimle Allahın kulu ol.....'

Muhterem Beyefendi yine susmuştu. İhtiyar balıkçı barbanın, senelerce تنها yerlerde, kendi iç âleminde yaşayarak tekâmül ettirdiği hayat felsefesine gıpta etmemek mümkün değildi. Muhayyelemde, her ikisini konuşturarak, balığa çıkardım. Her halde kırk sene evvel, beraberce müteaddit akşamlar balığa çıkmışlardı. Acaba neler konuşmuşlardı? İşte bunları öğrenmek için sabırsızlanıyordum. Fakat vakit geç olmuş, oldukça kalabalık olan deniz trafiği, tenhalasmıştı. Esasen ihtiyar balıkçı ile olan muhavereler, başka bir yazının mevzuunu teşkil edebilirdi. Buna ait intibalarını başka bir ziyaretimde rica etmeğe karar verdim.

Dönüşte, hem karşıkı sahile bakıyor hem de sebebini izah edemediğim bir ısrarla, o muhteşem yalıları, o gümrah korucuğu aramağa devam ediyordum.



BALIK ve BALIKÇILIK (FISH AND FISHERY)

A monthly publication of the Meat and Fish Office

Vol. IV No. 11

NOVEMBER 1956

Kat 5, Yeni Valde Han
Sirkeci, İstanbul
Rıdvan Tezel, Editor

C O N T E N T S

	Page
Cleanliness and Desinfection (Part II)	KEMAL ALOT 1
An article about the maintenance of cold storage plants.	
Recent Developments of Fish Storage With the Use of Antibiotics (Part II)	Dr. O. N. KOÇTÜRK 7
Among Professional and Amateur Fishermen	*** 12
An interview with HALID KEFELİ, superintendant of the Samsun Cold Storage Plant.	
About Bosphorus and an Old Fisherman	RİDVAN TEZEL 16
An amateur fisherman's reminiscences of Bosphorus and the philosophy of an old fisherman.	

NEWS IN BRIEF

Mr. HAYDAR AYTEKİN, ex-counterpart of our former fishery economist Dr. A. DAWSON and ex-acting director of the Fishery Research Center of the M. F. O. has left for The Hague where he will make investigations in his field.

★ ★

Dr. HUSEYİN PEKTAŞ is appointed as the acting-director of the Fishery Research Center of the M.F.O. We wish him success in his new job.

★ ★

Two Californian fishermen, Mr. J. BRACO, K. NICK and their counterpart DOĞAN GÜNDÜZ succeeded in catching 1500 pairs of bonito in the Upper Bosphorus and 109 tuna weighing 4 tons at İzmit Bay with our fishing boat Sazan. In the coming weeks they are planning a wide

scale catch of tuna with a new net which will be finished sometime in early November.

★ ★

Our expert Mr. ERDOGAN AKYUZ made a week cruise with Arar to the Marmara Sea to investigate the selectivity of different fishing gears during the trial of different types of nets, more than a ton of different fish were caught. After the collection of biometric data, the catch was sent to the fish market for sale.

★ ★

Our fishing biologist ILHAM ARTUZ started for a months cruise to the Black Sea with Arar on October 23th 1956. Mid-water trawling will be one of the main activities during this cruise. Routine research will be made and biometric data on pelagic fish will be collected.

★ ★

Naval architect Mr. H. I. CHAPELLE and his counterpart naval architect Mr. NİHAT ÖZERGIN, draftsman Mr. TURHAN KAYADIZEN and fishing expert Mr. DOĞAN İYİGUNGOR investigated the fishing boat shipyards along the Black Sea coast. Mr. CHAPELLE and his collaborators are working on the designs of modern fishing boats.

★ ★

A new winch recommended for the fishing boats of Fatsa (Black Sea Coast) by our Islandic fishing engineer Mr. R. GUDMONDSSON gave satisfactory results. It is expected that local fishermen will order more winches for their fishing boats.

★ ★

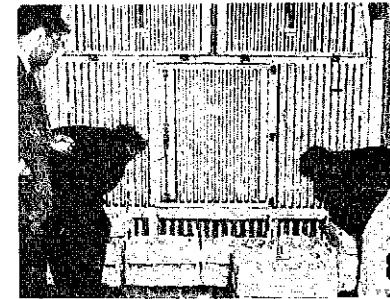
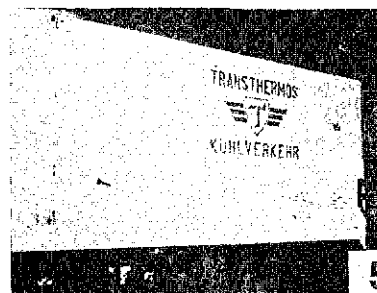
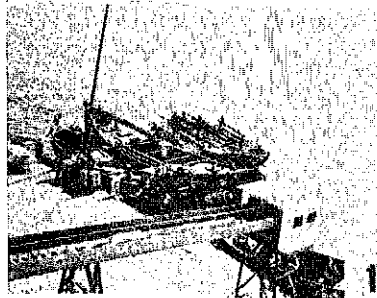
Volume I No. 6 (Further observations on the Hydrography and Occurrence of Fish in the Black Sea) and Volume I No. 7 (Fishery Investigations in Turkish Black Sea Waters with Special Reference to Anchovy) in the Series Marine Research, published by Fishery Research Center of the M.F.O. have been printed and put into circulation.



Almanyaya yapılan üzüm sevkiyatından intibalar:

Şekil 1 — Yalovadan takalarla nakledilen üzümler, Soğuk Depo'nun rıhtımına boşaltılıyor, Şekil 2 — Boşaltmadan başka bir intiba, Şekil 3 — Üzümler soğuk muhafazaya alınmadan evvel son defa olarak gözden geçiriliyor, Şekil 4 — Soğuk muhafazaya alınmış olan üzümler, Sirkeci'ye nakledilmek üzere, soğuk kamyonu yükleniyor, Şekil 5 — Almanyaya üzüm naklinde kullanılan Transthermos frigorifik tesisatlı vagonlardan birisi, Şekil 6 — Üzümlerin sevk ve yüklenmesiyle alakalı personel, Şekil 7 — Soğuk kamyondan üzümler ısınmadan evvel soğuk vagona naklediliyor, Şekil 8 — Soğuk vagon içinde üzüm kutularının yerleştirilmesinden bir intiba.

Fotoğraflar: Rıdvan Tezel





İSTANBUL MATBAASI
Nuruosmaniye caddesi No. 90 - İstanbul

Fiatı: 50 Krs.