

BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER

Dördüncü Senemizi İdrak Ederken	1	Dördüncü Karadeniz Seyahatinden Dönerlerle Bir	
Karadeniz ve Balıkları	2	Konuşma	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	8	Eskiden Balığı Kimler ve Nasıl Yerlerdi	1
Karadenizde Uskumru Muhacereti	10	İngilizce Balık ve Balıkçılık	2



Ocak 1956

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ
TARAFINDAN NESREDİLİR.

ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

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

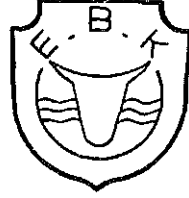
Kapak resmimiz henüz avlanmış bir çınakop balığını göstermektedir.

Foto: RIDVAN TEZEL

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

BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR



CİLT: IV SAYI: 1

OCAK 1956

Dördüncü Senemizi İdrâk Ederken

«Balık ve Balıkçılık» dördüncü yaşına basmış bulunuyor. Bugüne kadar neşredilmiş olan sayılarımız tetkik edildiği zaman; profesyonel ve amatör balıkçılara ulaşmak için bir hayli gayret sarfetmekte olduğumuz göze çarpacaktır. Bu gayretimizi, önümüzdeki yılda daha da arttırmak emelindeyiz.

Geçen sene, ilk sayımızda yapmış olduğumuz hasbıhalde tebarüz ettirmiş olduğumuz veçhile, karilerimizin yakın alâkalarını daima beklemekteyiz. Sütunlarımız, yazılarınıza açıktır.

1956 yılında, hepinize bereketli avlar, sıhhat ve saadetler dileriz.

BALIK ve BALIKÇILIK

1956-12/2



Karadeniz ve Balıkları(*)

Prof. Dr. RECAİ ERMİN

Dünyamızın tarihine bir göz atacak olursak Karadeniz, jeolojik devirlerde, bir takım değişiklikler geçirerek bugünkü son şeklini almıştır. Üçüncü zamanın başlangıcında, bundan 50 milyon sene kadar evvel, bugünkü Karadenizin bulunduğu yerde Romanya, Macaristan, Güney Almanya, İsviçre, Fransa'nın bir kısmını da örten bir deniz vardı ki buna *P a r a t e t h y s* adı verilmektedir. Bu deniz, Fransa'daki Ron vadisinin bulunduğu yerde mevcut olan bir kolu ile o zaman bugünkü Akdenizi kaphyan *T e t h y s* denizi ile irtibatı idi. Sonradan, 20 milyon sene kadar evvel, bu denizin Tethys denizi ile irtibatı kesildi ve doğuda bugünkü Hazer denizini de içine alan ve batıda Romanya ve Macaristan'a kadar uzanan bir iç deniz teşekkül etti ki, buna *S a r m a t i ç d e n i z i* adı verilir. Bu iç deniz, tatlısu denebilecek kadar az tuzlu büyük bir göl idi. Karadeniz bu iç denizin daha ziyade doğuda bulunan kısmından üçüncü zamanın sonunda teşekkül etti. Bu esnada artık Karadenizin Akdenizle irtibatı yoktu. Ege denizi de mevcut değildi. Yunanistan ile Anadolu arasında Ege kara parçası adı verilen bir kara parçası vardı. Dördüncü zamanın başlangıcında, bundan aşağı yukarı 25 000 sene evvel, mühim bir hâdise oldu. Bu da Ege kara parçasının çökmesi ve Çanakkale ve İstanbul Boğazının teşekkülüdür. Bu mühim hadiseden sonra Karadeniz Akdeniz'e bağlanmış oldu. Bu esnada Hazer denizi de Karadeniz'den ayrılmış bulunuyordu. İşte yurdumuzun etrafını kuşatan üç denizden biri bu suretle teşekkül etti.

Bugün 461.587 kilometre murabbai bir sahayı kaphyan Karadeniz Akdeniz'le ikinci def'a irtibat tesis edince, bu iki deniz arasında bir madde mübadelesi başladı. Bu hadise Karadeniz'in kimyevî ve fizikî şartlarına tesir ettiği gibi Karadeniz'de yaşayan canlılara ve dolayısıyla Karadenizin balıkçılığına büyük ölçüde tesir icra etti.

(*) Trabzon ve Rizede tertip edilen Üniversite Haftası konferanslarından tehis edilmiştir.

Karadenizin tarihçesini kısaca gözden geçirdikten sonra, şimdi biraz da Karadenizin sinesinde sakladığı balıklardan ve bunların biyolojilerinden bahsedelim.

Umumiyetle balıkların yayılışlarında, muhaceretlerinde mühim bir rol oynayan faktör bunların gıdalarıdır.

Yapılan tetkikler neticesinde, küçük balıkların besinlerini denizde yaşayan ıstakozların akrabaları olan küçük hayvancıklar, kurt ve midye sürfeleri gibi gayet küçük ve bir çoğu ancak mikroskop altında görülebilen organizmaların teşkil ettiği anlaşılmıştır ki, ilim dilinde bu organizmalara *h a y v a n ı p l â n k t o n* (Zooplankton) adı verilir. Büyük balıkların ise küçük balıklarla beslendiği herkesçe bilinen bir keyfiyettir.

Karadenizdeki hayvanlar ancak 200 metre derinliğe kadar hayat sahası bulduklarından ancak bu bölgeye inhisar ederler. Çünkü Karadenizin daha derin yerlerinde teneffüs için lüzumlu oksijen yoktur. Bu tabakada H_2S teşekkül etmektedir. Karadeniz hayvanlarının büyük bir kısmı, Pelâjik hayvanlar, dipte yaşamıyan ve denizde serbest hareket eden veya su hareketleri vasıtası ile bizzat su tarafından hareket ettirilen hayvanlardır. Fakat bununla Karadenizde dip hayvan ve balıklarının mevcut olmadığını söylemek istemiyoruz. Böyle hayvanlar daha ziyade sığ mntakalara çekilmişlerdir. Meselâ kalkan balıkları böyle dipte yaşayan hayvanlardır ve Batı Karadenizin sığ bölgelerinde bol miktarda avlanmaktadır. Fakat Karadenizin balıklarının ekserisini pelâjik olan, yani dipte yaşamıyan balıklar teşkil ederler.

Balıklar ve bunların Karadenizle olan biyolojik münasebetleri hakkında kısaca izahat verdikten sonra şimdi de Karadeniz'de yaşayan balıklarımızın bazılarına göz atalım.

Karadenizde halen bilinmekte olan balık nevilerinin adedi 156 civarındadır. Bu balıklar menşelerine göre üçe ayrılırlar.

1 — *S a r m a t d e n i z i b a k i y e l e r i*. Bunlar bugünkü balıkların % 18 ni teşkil ederler. Yukarıda söylediğimiz gibi Sarmat iç denizi başlangıçta bugünkü Akdenize tekabül eden Tethys denizi ile irtibatla idi. Yani suları tuzlu idi ve denizsel hayvanları ve balıkları ihtiva ediyordu. Bu faunanın (hayvanların hey'eti mecmuasının) bugüne kadar kalmış olan elemanlarına (*S a r m a t i k e l e m a n l a r*) diyoruz. Böyle balıklara da *S a r m a t i k b a l ı k l a r* denir. Bu balıkların menşe'leri deniz olmakla beraber Sarmat iç denizinin zamanla sularında görülen tuz kesafeti azalmasına intibak etmişler ve acı ve tatlısulara yaşayabilen formlar teşkil etmişlerdir. Bu elemanların en başında kıymetli siyah havyarları ile meşhur olan mersin balıkları gelir. Bunlar yumurtlama mevsiminde denizi terk ederek nehirlerle girerler. Bizim sahillerimizde Kızıl ve Yeşil Irmakta bunlardan havyar elde edilir. Yine Trabzon ci-

varında çok tutulan ringa balığı (*Caspialosa*) bu gruptandır. İnsan gıdası olarak kullanılmaktadır. Daha küçük bir ringa çeşidi vardır ki (*Glupeonella*) Trabzon civarında henüz avlanmamaktadır. Kezâ iktisadî bir ehemmiyeti olmayan zeminde yaşayan kaya balıkları da Sarmatik elemanlardır.

2 — Tatlısı menşeli balıklar. Bunlar bugünkü balıkların %34 nü teşkil ederler. Sarmat iç denizi teşekkül ettikten sonra ve Akdeniz'le hiç bir irtibatı bulunmadığı esnada, tuz kesafeti çok azalmış ve hemen hemen tatlısulu bir göl olmuştur. Menşeleri tatlısı olan bir çok neviler Sarmat denizinde yaşamağa başlamışlardır. Meselâ saz an lar, yay ın bal ık lar ı, ak bal ık, kara bal ık gibi bazı balıklar bu gruptandırlar. İstanbul ve Çanakkale Boğazı vasıtasıyla Karadeniz'e yeniden tuzlu olan Akdeniz suları hücum edince bu tatlısuya intibak etmiş eski Sarmatik elemanlardan bir kısmı ve tatlısı elemanları Karadenizi terk ederek Karadeniz etrafındaki limanları, Tuna, Dinyeper, Dinyester ve Anadolu sahilinde büyük nehirlerin mansaplarına girerek kendilerine sığınak bulmuşlardır. Bir kısmı da bu yeni vaziyete intibak etmişlerdir. Meselâ yukarıda söylediğimiz mersin balıkları tatlısulara yumurtlama zamanı hicret etmekle beraber hayatının büyük bir kısmını Karadeniz'de geçirir. Akdeniz sularının hücumu ile Karadeniz'e yeniden denizsel balıklar muhacerete başlamıştır ki bunlar 3 üncü grubu teşkil ederler.

3 — Ak den iz men ş eli bal ık lar. Bunlar Karadeniz'de bugün mevcut balıkların ekseriyetini, %60 nı, teşkil ederler. Bu Akdeniz menşeli balıkları iki grup altında mütalâa edebiliriz. Birinci gruptakiler, yeni hayat sahalarına, yani Karadeniz'e, tamamiyle intibak etmişlerdir ve eski vatanları olan Akdeniz'le irtibatlarını kesmişlerdir. Morfolojik, yani vücut yapıları ve şekilleri bakımından Akdeniz'deki arkadaşlarından farklılaşmışlardır. Bunların en mühimmi, bütün Karadeniz sahillerimizde, bilhassa Doğu Karadenizde Trabzon, Rize civarında balıkçılarımız için mühim bir av kaynağı teşkil eden hamsilerdir. Karadeniz sahillerimizde balıkçılarımızın avladığı balıkların aşağı yukarı 2/3 nü hamsi teşkil eder. Yine bu gruptan gümüş balığını (*Atherina mochon pontica*) zikredebiliriz. Trabzon civarında çok avlanan t ir s i b a l ık l a r ı (*Alosa*) da aynı gruptandırlar. Bunlar Doğu Karadeniz bölgesinde fazla miktarda avlanmaktadır. Tirsi balığı tütsülenmek suretiyle satılabilir. Çok kıymetlidir. Yine bu gruptan olan ve Karadenizde iktisadî önemi olan balıklar şunlardır : Barbunya (*Mullus*), zargana (*Belone*), istavrit (*Trachurus*) ve muhtemelen kefal (*Mugil*). Karadeniz'de Akdeniz balıklarından gelişmeleri 200 metreden daha sığ yerlerde cereyan eden veya pelâjîk bölgenin üst tabakalarına bağlı olan formlar yerleşmişlerdir. Buna mukabil

yumurta ve yavruları daha çok derinlerde yaşayan balıklar Karadenizin ihtiva ettiği H_2S den dolayı buraya yerleşememişlerdir. Trabzon ve Rize civarı için hamsi kadar mühim olan bir balık da *istavrit*'dir. Aşağı yukarı 10-15 senedenberi Doğu Karadeniz sahillerimizde iri bir istavrit çeşidi (Karagöz istavrit) tutulmaya başlamıştır. Bu iri istavridin bir tanesi 800 gram kadar bir ağırlığa maliktir. Şimdilik elde mevcut malûmata göre bunlar muhtemelen Ordu civarında Temmuz ve Ağustos ayları içinde yumurtlarlar. Eylülde daha doğuya, kısmen Hopaya kadar göç ederler ve orada kışı geçirerek yağlanırlar ki, Mayıs'da yine yumurtlama yerlerine batıya doğru muhaceret ederler. Fakat bu istavrit çeşidi yavaş yavaş daha batıya doğru yayılmaktadır ve hattâ bu sene İstanbul'da Beykoz önlerinde avlanmıştır. Fakat istavritler hakkında bilgimiz çok azdır. Bunlar bilginlerimiz tarafından incelenmeğe başlanmıştır.

Karadeniz'de bulunan Akdeniz menşeli balıkların ikinci grubu ise Karadeniz'i bir beslenme yeri olarak kullanırlar. Bu grup balıklardan meselâ *uskumrular* Mayıs nihayetinde veya Haziran başında Marmara'da yumurtladıktan sonra yağlanmak için Karadeniz'e hicret ederler. Kasım sonunda veya Ocak ayında büyük sürüler halinde tekrar Marmara denizine dönerler. Marmara'da yumurtlarlar. Uskumrular oldukça uzun zamanlarını Karadeniz'de geçirmelerine rağmen Doğu Karadeniz sahillerimizde pek avlanmazlar. İstanbul halkının mühim bir gıdasını teşkil eden bu balık Trabzon, Rize ve civarı için hiç önemi haiz değildir. Yine Karadeniz'e muntazaman hicretler yapan diğer bir balık da *palamut* ve *torik* lerdir. Palamut ve torik aynı cins balıktır. 2-3 yaşındaki balıklara torik adı verilir. Palamut ve torikler Mayıs ve Haziran aylarında Karadeniz'e geçerler. Daha ziyade Rumeli sahillerini takip ederek Kırım civarlarına gelirler ve muhtemelen burada yumurtlarlar. Palamutlar, sonbaharda Ağustos nihayetinden itibaren tekrar Marmara, Çanakkale'ye hicret etmeğe başlarlar ve Marmara'da kışlarlar. Filyki palamutların Marmara'da yumurtladıkları hakkında bir noktai nazar varsa da, son yapılan araştırmalarda bu balıkların Marmara'da yumurtladıkları tespit edilememiştir. Çünkü, ilkbaharda Boğazdan Karadeniz'e göç eden bütün palamutlar ve torikler yumurtalarını bırakmamışlardır. Diğer bilinen bir hakikat de palamutların bir kısmının kışı Karadenizde geçirdiğidir. Karadenizde iki dairevî akıntı vardır. Doğu Karadenizdeki akıntılar istikametinde palamutlar Kırım'dan Sinop ve civarına gelirler. Buradan Trabzon ve Rize hattâ Hopa civarına doğru hicret ederler (bilhassa Ağustos, Eylülde) ve buradan tekrar batıya doğru hicretlerine devam ederek Sinop'a gelirler. Bu doğu Karadeniz palamut stoku Marmaraya muhaceret etmez. Batı Karadeniz stoku Marmara'ya muhaceret eder. Palamutların bu vaziyeti çok enteresandır. Ecdadlarının aksine olarak az tuzlu suda yumurtlarlar, yani Karadenizdeki yeni hayat sahasına intibak et-

miştir. Ancak bunların bir kısmı eski diyarları istikametinde bir muhaceret yapmaktadır.

Karadenize Boğazlar vasıtasıyla muhaceret eden Akdeniz balıkları arasında lüfer (*Temnodon*), kılıç (*Xiphias*), orkinos, ton (*Thunnus*) da bulunur. Karadenizden 3-4 mil açıklarda bazan ton balıkları sürülerine rastlanır. Fakat bu saydığımız balıkların hiç biri Karadenizde yumurtlamaz. Yumurtlamak için Marmara'yı da geçerek Akdenize kadar hicret ederler. Çünkü bunların yumurtalarının gelişmeleri için tuzlu Akdeniz suyuna ihtiyaçları vardır. Bunlar Karadenize yalnız beslenmek için gelirler.

Akdeniz menşeli Karadeniz hayvanları arasında bazı memeli hayvanlarda yer alır. Bunların en mühimmi yunus balığıdır. Her ne kadar bunlara yunus balığı adı verilirse de aslında memeli hayvanlardır. Yani bunlar memeleri vasıtasıyla yavrularına süt verirler. Aynı zamanda doğururlar. Yunusların diğer vasfı da ak ciğerleri ile teneffüs ederler, yani havadaki serbest oksijenden faydalanırlar. Hakiki balıklar ise galsamaları ile teneffüs ederler ve bu arada suda erimiş oksijenden faydalanırlar. Zaman zaman teneffüs etmek maksadiyle yunusların su üzerinde sıçrama hareketleri yaptıkları malumdur. Bunlar yazın açık denizlerde, kışın sahillere daha yakın yerlerde bulunurlar. Çiftleşmeleri yazın olur. Ve 11 aylık gebelik devri vardır. Anne bir veya iki yavru doğurur. Yavru doğar doğmaz ak ciğerlerini hava ile doldurur. Yavru iki üç ay annesinin sütünden istifade eder. Yunuslar diğer balıklar, bilhassa hamsi, çaca vesaire gibi sürüler halinde yaşayan balıkları takip eder ve onlarla geçinirler. Bir yunus günde (10) kilo kadar balık yer. Türkiye'nin Karadeniz sahilllerinde yunus bol miktarda mevcuttur. Bir senede 300,000 tondan fazla avlanır. Bunun için büyük yunus ağıları kullanılır veya silâhlarla avlanırlar. Karadenize sahil veren bazı memleketlerde yunusları silâhla avlamak yasaktır. Çünkü derisi sakatlanır ve balıklarda ürkerler. Bazı balıkçılar yunus balıkları vasıtasıyla sahile sürülen hamsinin yunuslar gelmez ise sahile yaklaşmıyacağından korkmaktadırlar. Bu fikir doğru değildir. Tabii, yunus, hamsi nerede bulunursa orada bulunur. Çünkü gıdalarını bu balıklar teşkil ederler. Fakat hamsinin yaptığı muhacereti yani sahile yaklaşması ve uzaklaşması, yunus balıklarının mevcudiyeti ile alâkadar değildir. Civarında yunus olmadığı zaman da hamsi gelir. Hamsinin azalıp çoğalması seneden seneye değişen akıntılara, ısı ve besin hayvanlarına bağlıdır. Silâhla avlanan yunuslar dibe çökerler. Uzak mesafelere kaçarlar ve yakalanamazlar. Acaba yunus avcılığını tahdit etmeli midir? Yunus az yavrular. Bir fert bir iki yavru yapar. Tabiatıyla yunusun azalması bir zarar teşkil etmez. Fakat yunus avcılığı diğer balıklardan kârlı ise korumak lâzımdır. Balıkçılık daha iyi satış imkânları neticesinde önemli olacak olursa, yunusun azalması an-

cak arzu edilir. Çünkü yunuslar Karadenizde bütün balıkçıların bir sene-
de tuttıkları balıklardan fazla balık yemektirler. Bu bakımdan bazı
memleketler yunusu avlıyanları mükâfatlandırır. Yunusun etinden, de-
risinden, kemiğinden ve yağından faydalanılır. Sanayi için çok önemli bir
hayvandır.

Trabzon ve civarının balıkçılığında en mühim rolü oynayan hamsi
hakkında biraz fazla bilgi vermek faydalıdır. Karadenizde biri Karadeniz
Hamsisi (Kerson) (*Engraulis encrasicolus ponticus*), diğeri Azak de-
nizi Hamsisi (Kerç) (*E. e. maeoticus*) olmak üzere iki hamsi ırkı yaşa-
maktadır. Bu iki hamsi ırkı Akdeniz hamsisinden neşet etmişlerdir. Ge-
rek boy, gerek baş büyüklüğü, gerekse omur sayısı bakımından araların-
da fark vardır. Karadeniz Hamsisi daha iri, Azak denizi Hamsisi daha
küçüktür. Azak Hamsisi Azak denizinde ürer, beslenir. Kışlamak için Ka-
radenize geçer. Karadeniz Hamsisine gelince, senenin ılık zamanında Ma-
yıs'dan Eylül'e kadar Karadenizde geniş bir sahada yayılır ve ürer. Ham-
si 5-10 metre derinlikteki yerlere yumurtlar. Hamsinin hayatındaki bu
yaz devresinden sonra bir kış devresi başlar ki bu esnada kıyılarımızda
Eylülden itibaren bol hamsi avlanmağa başlanır. Hamsi kıyılarımızda kış-
ladığı esnada 24 saatlik şakulî bir muhaceret yapar. Yani geceleri 20-25
metre derinlikte bulunur. Gündüzleri ise daha derinlere, 40-45 metreye,
çekilir. Ayrıca kışın suyun suhneti çok düştüğü zaman hamsi derinle-
re, 70-80 metreye, kadar çekilir.

Hamsi pelâjîk bir balıktır. Yalnız plânkton organizmaları ile
geçerir. Ömrü çok kısadır. 3-4 sene yaşar. Bir yaşına basan hamsiler yu-
murtlamağa ve çoğalmağa başlarlar. Yumurtaları pelâjiktir. Yani dipte
bulunmaz. Yumurtadan 24 saat zarfında yavru çıkar. Hamsi insanların
mühim bir gıdasını teşkil ettiği gibi yunus balıklarının, palamut vesaire
balıkla geçinen iri balıkların gıdalarını teşkil eder. Meselâ bir yunusun
midesi açıldığı zaman 757 kadar hamsi bulunmuştur. Yalnız besin olarak
değil, balık unu ve yağı istihsalinde de hamsiden istifade edilir.

Her ne kadar bugün Karadenizdeki balıkçılığın belkemiğini hamsi
teşkil ederse de, avlanan miktar kâfi değildir. Halen senede (30-40 000)
ton hamsi avlanmaktadır. Bunu arttırmak için ne yapılmalıdır? Doğu Ka-
radeniz sahillerimizde avlanan hamsiler gırgırla avlanmaktadır. Hamsi
her zaman aynı derinlikte bulunmaz. Derin yerlere çekilebilir. Hamsi de-
rine gittiği zaman balıkçı sürünün nerede olduğunu kendi kolay kolay tes-
bit edemez. Filvâki balıkçılarımızın balığın nerede bulunduğunu tesbite
yarıyan pratik bir takım bilgileri vardır. Meselâ bir yerde hamsi sürüsü
bulunduğu zaman buraya Martı gibi balıkla geçinen bazı kuşlar hücum
ederler. Balıkların hareketleri neticesinde suda bir takım çırpıntılar mey-
dana gelir. Suda bir takım gaz habbecikleri görülür. Gırgır reisi bu işa-

retlere göre ağılarını arttırır. Fakat balık gündüzleri veya suyun soğuduğu zaman daha derinlere gittiği zaman av güçleşir. Bunun için son senelerde balıkçılık âlemi fen adamlarının bilgilerinden istifadeye başlamışlardır. Balıkçılarımızın radar adını verdikleri bir aletle (Echosounder) hamsi avını arttırmak mümkün görülmektedir.

Netice itibariyle şunu diyebiliriz ki biz henüz denizlerimizden kâfi derecede istifade etmemekteyiz. Belki buna muhtelif sebepler gösterilebilir. Bunlardan biri tutulan balıklarımıza kâfi pazar bulunmadığıdır. Fakat Et ve Balık Kurumu, memleketimizin muhtelif yerlerinde balıklarımızı muhafaza edebilmek için soğuk hava depoları açmaktadır ve balık unu yağı fabrikaları tesis etmektedir ki meselâ bunlardan biri Trabzon'da faaliyete geçmiş bulunmaktadır. Diğer bir sebep de balıklarımızın biyolojilerini daha kat'î olarak bilmiyoruz. Son senelerde İstanbul Üniversitesi Fen Fakültesinde bir Hidrobioloji Araştırma Enstitüsü kurulmuştur ve bu Enstitü Et ve Balık Kurumu ile iş birliği yaparak Türkiye balıkçılığının kalkındırılmasına hızla çalışmaktadır.

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette:

* «Arar» balıkçılık araştırma gemisi, Karadeniz araştırma seferinden dönmüştür. Havanın muhalefetine rağmen, tasarlanan sahaların ekomesahası yapılmış, Asdic cihazıyla yapılan tarama neticesinde, iktisadî ehemmiyeti haiz balıklardan, geniş istavrit sürülerine tesadüf edilmiştir. Daha henüz hamsi sürülerine tesadüf edilmemesi nazarı dikkati celbetmiştir. Halen, getirilmiş olan materyelin işlenmesine devam edilmekte olup, alınacak ilmi neticeler, bir rapor halinde neşredilecektir.

* Balıkçılık biyologlarımızdan İLHAM ARTÜZ, meslekî bilgisini genişletmek üzere, Danimarkaya gitmiştir. Adresi, Charlottenlund, Trunnevangen-4, Copenhagen, Denmark'tır. Kendisine tetkiklerinde muvaffakiyetler dileriz.

* Et ve Balık Kurumu nakliyat filosu fasılasız bir şekilde, Yugoslavya, İtalya, Bulgaristan ve Rumanyaya taze torik sevketmektedir. Bu

sene bol miktarda torik tutulduğundan sevkiyatın devam edeceği anlaşılmaktadır.

* Balıkçılık Araştırma Merkezinden haber alındığına göre Anadolu Ajansı ve İstanbul Radyosu kanaliyle balıkçılara aşağıdaki haber yayınlanmıştır:

İstanbulun mevsim balığı uskumrunun mutad hilâfına hâlâ avlanma sularımıza muvasalat etmediği dikkati çekmiş ve yapılan araştırmalar sonunda, elde edilen aşağıdaki bilginin balıkçılarımızın istifadelerine arz edilmesi uygun görülmüştür:

Karadenizin bugünkü oseanografik vasıfları uskumruların mıntakamıza viisulünü icabettirdiği halde, en modern fennî aletlerle yapılan araştırmalarda, uskumruların geniş yolu olan Rumeli sahili boyunca hiçbir uskumru sürüsüne veya ferdine rastlanmamıştır. Uskumruların son haftalarda bu bölgeyi katederek Boğaz dışına kadar geldikleri, fakat torik ve palamut gibi balıkların mevcudiyeti dolayısıyla Boğaza giremiyerek Anadolu sahili boyunca muhaceretlerine devam ettikleri anlaşılmaktadır.

Filhakika, «Arar» araştırma gemisiyle yapılan tetkiklerde, Anadolu sahili boyunca Kelâra burnundan takriben 12 mil kadar açıkta, ve takriben 60 m. derinlikte uskumru sürülerine rastlanmış ve bunların balıkçılar tarafından çapari ile tutulmaya teşebbüs edilecek kadar bol olduğu tesbit edilmiştir.

Tekrar Boğaz ağzına dönmesi beklenen «anabalık» ın öncülleri olan bu gruplar bilhassa Boğaza yakın olan taraflarda çinakop ile karışık olarak zuhur etmektedir.

Adı geçen bölgede henüz gırgırla tutulacak kadar bol uskumru mevcut değilse de müsait hava şartları zuhur ettikçe doğudan gelecek daha büyük sürülerin Boğaz ağzına doğru akan etmesi beklenebilir.

Binaenaleyh, çapari ile uskumru avlıyan balıkçıların uskumrularını Rumeli sahillerinden ziyade Boğaz dışında, Anadolu sahili boyunca takriben 60 m. derinliklerde aramaları tavsiye olunur. Müteakip gün veya haftalarda, Anadolu kıyısının Kelâra burnu ile Karaburun civarında gırgırla uskumru avı yapabilmeleri çok muhtemeldir.

* «Yunus» balıkçı gemisi, İzlanda balıkçılık uzmanı EİNARSON'un idaresinde, Karadenizde tecrübi balıkçılık yapmaktadır. Bu avda, Kaliforniya tipi Purse-seine ağları denenmektedir.

* Torik balığı, Adalar arkasında yatmış bulunmaktadır. Balıkçılar büyük bir şevk içindedirler. Avlanan balıkların bir kısmı, şchirde istihlâk edilmekte, bir kısmı ise, buzla muhafaza edilmiş halde, Anadoluya sevkedilmektedir.

Karadenizde Uskumru Muhacereti

Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ

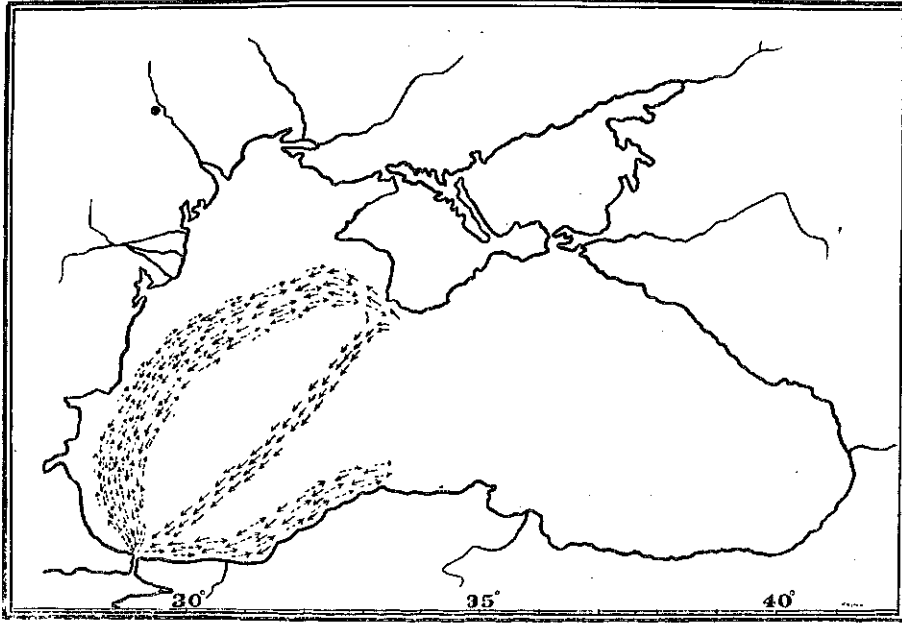
İstanbul'un mevsim balıklarından uskumrunun her yıl sonbaharda ve bilhassa Aralık başında Karadenizden Marmaraya muhaceret ederek kış mevsimini Marmarada geçirdikten sonra takriben Mayıs ayında tekrar Karadeniz'e döndüğü malumdur. Bu muhaceretin sebepleri daha 1953 yılında oscanografik bakımdan etüd edilerek bu konuda en esaslı faktörün suhunet olduğu tesbit edilmiş ve bir hipotez ortaya atılmıştı. (PEKTAŞ 1954, Hidrobioloji mecmuası, Cilt II, sayı 3). Hidrobioloji Araştırma Enstitüsü tarafından bilâhare yapılan müteaddit tecrübeler bu hipotezin hakikati ifade ettiğini göstermiş bulunuyor. (DEMİR - ACARA, 1955. Hidrobioloji mecmuası).

Filhakika Aralıktan itibaren bütün kış aylarında Karadenizde suhuneti 12 dereceden daha yüksek bir su nevinin mevcut bulunmaması; buna mukabil Marmara'da suhuneti takriben sabit ve 14°-15° civarında bulunan bir su nev'inin 20-30 metreden fazla derinliklerde yaz ve kış her mevsimde mevcut bulunması, uskumru muhaceretini izah bakımından bize birçok kolaylıklar bahşetmektedir.

Yukarıda bahsi geçen hipoteze göre Karadeniz'de sular soğumağa başlayınca daha sıcak su arıyan uskumrular güneye tevaccüh ederek umumiyetle Batı Karadeniz kıyılarını takip suretiyle, Sivastopol önlerinden Boğaz ağzına doğru muhaceret etmektedirler. Coğrafi bakımdan soğumanın en evvel kuzey bölgelerde başladığı ve güneye doğru ilerledikçe nisbeten daha sıcak suların bulunabileceği aşikârdır. Karadenizin en güney noktası Boğaz ağzı olduğuna göre soğuktan kaçmak hissiyle hareket eden uskumruların muhaceretleri esnasında Boğaz ağzına muvasalatları gayet tabiidir. GALTSOFF'dan iktibas ederek burada takdim kılınan bir haritada uskumruların normal muhaceret yolları gösterilmiştir (Şekil I). Bu haritada Sivastopol'u Boğaz ağzına bağlayan kestirme yolun da bir muhaceret tariki olduğu görülmektedir. Soğuma hâdisesinin süratli olduğu yıllarda, uskumruların kıyıyı takip etmiyerek, bu kestirme yolu tercih ettikleri anlaşılmaktadır. Yine bu haritanın tetkikinden, uskumru göç yollarının Boğazın doğusunda Anadolu kıyısı boyunca devam ettiği müşahade edilecektir. Bu nevi bir muhaceretin ne zamanlar vukubulduğu GALTSOFF tarafından beyan edilmemiştir. Şekilde sonbahar

muhaceret yolları düzgün çizgili oklarla, ilkbahar muhaceret yolları ise (dönüş) noktalı oklarla gösterildiğine göre sonbaharda Boğazı önüne varan uskumruların doğuya yani Anadolu kıyısına doğru muhaceretlerine devam ettiğine dair bir endikasyon mevcut değildir.

Bugüne kadar bu konuda sahip bulunduğumuz bilgiyi bu şekilde hü-lâsa ettikten sonra, uskumruların bu seneki muhaceretlerine geçebiliriz. Yukarıda bildirilen suhnet hipotezi doğru olduğu takdirde uskumruların bu sene de takriben 15-20 aralık tarihlerinde Boğaz dışına hattâ Boğaz-ı içine gelmeleri beklenirdi. Takriben 15 Aralık'a kadar İstanbul Balıkpa-



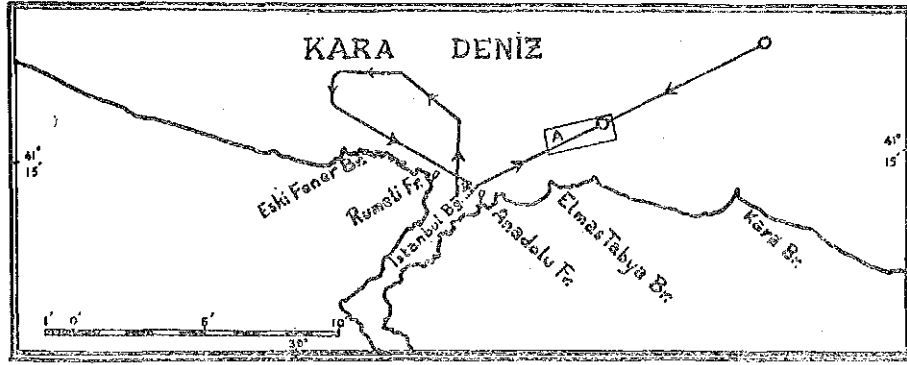
Şekil 1 — Uskumruların Karadenizdeki normal muhaceret yolları. Şekilde dolgun çizgili oklar Marmaraya geliş yollarını, aralık çizgili oklar, Karadenize dönüş yollarını göstermektedir.

zarında hemen hemen hiç uskumru satışı olmaması, bu muvasalatın vukubulmadığı intibayı veriyordu. Bu şartlar altında bu hususun tetkik ve tahkiki gerekmekte ve yapılan hipotezin sakat taraflarının mevcut olup olmadığını araştırmak zarurî olmakta idi. İşte 19-20 Aralık tarihlerinde Arar gemisiyle yapılan araştırma seferleri bu hususları öğrenmek için tertiplenmişti.

Uskumruların normal geliş yolu Rumeli kıyısı olduğuna göre, araştırma seferinin ilk gününde Fenerler-arasından çıktıktan sonra Rumeli sahiline teveccüh edilmiş ve bir yandan gerek Asdic gerek yankı - iskan-dili ile uskumru sürülerinin mevcut olup olmadığı araştırılırken diğer yan-



dan da sık sık tevakkufla çaparı ile uskumru avının mümkün olup olmadığı tecrübe edilmiştir. Yapılan bütün aramalarda, Rumeli kıyısı tarafında ne bir uskumru sürüsüne ne de bir uskumru ferdine rastlamak mümkün olamamıştır. Sadece çıkış esnasında Fenerler-arası hattından takriben 2 mil kadar kuzeyde set üzerinde oldukça mebzul miktarda bulunan çınakop arasında tek bir uskumru avlamak mümkün olmuştur. Günün çalışmalarını ikmal edip dönerken sabahleyin tek uskumrunun avlandığı noktadaki tuzluluk ve suhunet durumunu araştırmanın yerinde olacağı mülâhaza edilerek mezkûr noktada oseanografik bir istasyon yapılmış ve suhunetin, dip müstesna, bütün derinliklerde 11,2 derece olduğu tesbit edilmiştir. Sadece en dip kısımda suhunetin 14,2 derece olması ve sabahleyin avlanan uskumrunun da en dipte tutulmuş olması manidar görülmüştür. Filhakika bu mevsimde Akdeniz menşeli sıcak ve kesif su-



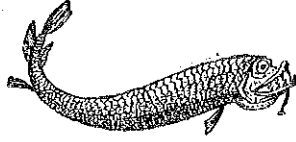
Şekil 2 - 20 Aralık 1955 günü yapılan araştırma seferinde takibedilen yolu gösteren harita. (Oldukça mebzul uskumruya tesadüf edilen bölge A ile işaret edilmiştir).

ların kuzey eşigini aşarak Karadenize döküldüğü malumdur. (PEKTAŞ, 1954. Hidroloji mecmuası, Sayı, 1). Bu mülâhaza, uskumruyu normal geliş yolu olan Rumeli kıyısında değil, bu mevsimde Boğaziçi'nden Karadenize girdiği bilinen nisbeten sıcak karışım sularının akış istikametinde aramanın uygun olacağını göstermiş ve müteakip günde böyle bir araştırma seferinin tertibine âmil olmuştur.

20 Aralık 1955 günü yapılan araştırmalar, yukarıda bildirilen dönüş tarzının bir hakikati ifade ettiğini tecrübe ile göstermiştir. Bu defa, takip edilen rota Fenerlerarası hattından takriben 2 mil kadar kuzeye gittikten sonra Anadolu sahiline takriben paralel olacak şekilde tertiplenmiştir (Şekil II). Bu seferde de yine yankı - iskandili ile Asdic'den istifade edilmiş ve sık sık tevakkuf edilerek uskumrunun mevcut olup olmadığı çaparı ile tahkik edilmiştir. Şekilde gösterilen gidiş ve dönüş rotaları üzerinde nisbeten Boğaz ağzına yakın bölgelerde bilhassa çına-

kop ve az miktarda uskumru bulunmuş fakat şekilde A harfi ile gösterilen bölgede uskumrunun daha da bolladığı tesbit edilmiştir. 20 iğneli bir çapari ile bir defada 8 adet uskumru yakalanabilecek kadar kesif uskumru ihtiva eden yerler bulunmuş ve buraların, ticarî ve ekonomik maksatlarla çapari ile uskumru avcılığına müsait bulunduğu anlaşılmıştır.

Karadenizin müşahade ve tesbit edilen bugünkü oseanografik vasıfları uskumruların Boğaz dışına muvasalat etmelerini icap ettirmekte idi. Kanaatimizce bir iki hafta kadar önce bu muvasalat fiilen vukubulmuş fakat Boğaz ağzının mezkûr günlerde torik ve palamut ile mahsul olması dolayısıyla, uskumrular Boğaza giremiyerek Anadolu kıyısına geçmek zorunda kalmıştır. Boğaza girmeye müsait olacak zamanı, Karadenizin nisbeten en sıcak sularında (Akdeniz menşeli suyun en yüksek nispette mevcut bulunduğu karışım suyunda) geçirecek olan uskumruların en müsait şeraitte tekrar Boğaz ağzına dönecekleri muhakkaktır.



Dördüncü Karadeniz Seyahatinden Dönerlerle Bir Konuşma

Odasında, 4. Karadeniz seyahati mesul âmiri ERDOĞAN AKYÜZ'ü beklerken gözüme seyahat programı ilişti. Oldukça yüklü olan bu programda bakınız neler var:

- 1 — Karadenizin OLAV AASEN tarafından yapılmış program gereğince hidrografik ve eko mesahası,
- 2 — Hamsi, istavrit ve kalkan balıkları için biyometrik malûmat toplanması,
- 3 — Danimarka kanatlı trawı'u ve Alman trawl'larının satih ve dip balıklarında denemmesi,
- 4 — Hamsi balığının ışığa karşı reaksiyonunun ölçülmesi ve lâmpara ağı ile tutulması için tecrübeler,

5 — Trabzonda kullanılan mahallî gırgır ağlarının geliştirilmesi için yapılacak tecrübeler;

Biraz sonra ERDOĞAN AKYÜZ'le karşı karşıyayız. Genç yaşta olmasına rağmen, iki aya yakın bir zaman denizlerle mücadele kendisini bir hayli yormuşa benziyor.

«ERDOĞAN Bey, size beylik bir sul soracağım; seyahatinizden memnun musunuz?»

«— Oldukça. Oldukça, diyorum zira, tasarladığımız işlerin hepsini ikmal edemedik. Zira hava muhalefeti işimizi cpeyi aksattı. Bazan fırtınanın hafiflemesi için beklemek zorunda kaldık. Bütün bunlara rağmen biraz sonra anlatacağım faaliyetlerimiz hakkında hükmünüzü siz verirsiniz.»

«— Seyahate kimler iştirak etti?»

«— OLAV AASEN (uzman), RAGNAR GUDMUNDSSON (uzman), DOĞAN İYİĞÜNGÖR (Kontrpar, tecrübi balıkçılık lâboratuvarından), AYDIN ÖKER (Asistan, demersal balıklar lâboratuvarından) İBRAHİM GÜLDEREN, CEYHUN ÖZALPSAN ve bir de ben.

Seyahate 17-10-1955 günü çıktık. Biraz evvel tetkik etmiş olduğunuz program harici, Yunus gemisi ile işbirliği yapabilmek için Boğaz methalinde, Şile ile İğneada arasını tamamen kaplıyan bir eko-mesaha yaptık. Ayın 18 inden itibaren hidrografik istasyonların çalışmasına başladık. 20 kadar istasyon ikmal etmiştik ki, aksi bir arıza yüzünden, Azdic âletinin tamiri için İstanbula döndük. Cihazın tamirini müteakip, 5-11-1955 günü tekrar İstanbul'dan hareket ederek, Ereğli ile İnebolu arasında, tecrübi trawl avcılığı yapıldı. Program mucibince kalkan balığının suyun suhnetiyle münasebetlerini tetkik ettik. Mahdut olmakla beraber, bir miktar biyometrik malûmat elde ettik.»

«— Fırtınaya nerede yakalandınız?»

«— Kırım-Kerempe-İnce burun arasındaki hidrografik çalışmalarımızı ikmal etmiştik ki, fırtına koptu. 13.11.1955 de soluğu Sinop'ta aldık. Hattâ bu arada denize tahammülü olmıyan iki arkadaşımızı karaya çıkarmak zorunda bile kaldık.

Denizin biraz sakinleşmesini müteakip, 23.11.1955 tarihinde Trabzon limanına vasil olduk. Gayemiz, Sinop-Kırım-Trabzon arasındaki hidrografik çalışmalarımızı ikmal etmektir. Fakat fena hava şartları yüzünden, bir hafta kadar beklemek zorunda kaldık. Nihayet 2/4-11-1955 tarihlerinde, Trabzon-Rize - Hopa arasında, Danimarka trawl'u ile tecrübeler yaptık. Yalnız burada şunu ilâve edeyim: bu sahalarda muazzam istavrit sürülerine rastladık. Oldukça tatmin edici biyometrik malûmat toplamağa muvaffak olduk. Şimdi bunların etüdüne başlamak üzereyiz.»

«— Şu hale nazaran, kısmen de olsa aldığınız neticelerden memnun olmalısınız.»

«— Biraz evvel de söylediğim gibi, kararınızı siz vereceksiniz. Ancak şunu ilâve edeyim ki, Karadenizin doğu ve batı kısımlarındaki biyolojik ve hidrografik şartların etüdünü yapacaktık. Fakat hava müsaade etmedi. Bu itibarladır ki, elde ettiğimiz neticelerin ikmali icabetmektedir. Buna mukabil, Kırım-Kerempe-İnce burun arasındaki etüdlerimizi ikmal etmekten mütevellit çok memnunuz. Evvelce de söylediğim gibi, rastladığımız büyük sürüler, iktisadî ehemmiyeti büyük olan istavritler hakkında esaslı malûmat toplamamıza vesile oldu.

Diğer taraftan, Trabzon-Rize-Hopa arasında, eko-mesaha yaparak trawl sahaları tesbit ederek haritaya işledik.»

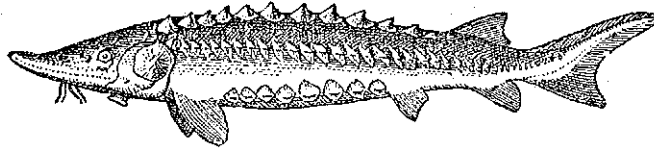
«— ERDOĞAN Bey, geçen sene hamsi yoktu. Bu seneki durum nasıldır? Bu husustaki tetkikleriniz nelerdir?»

«— Hatırlarsınız geçen sene, Karadeniz hamsi bakımından çok fakirdi. Bu sene de, maalesef hamsiye tesadüf edemedik. Bu itibarla programda tasarlanmış olduğumuz hamsi ile ilgili araştırmaların hiçbirini yapamadık. Mamafih yakında yeni bir sefere daha çıkarak bu tetkiklerimizi ikmale çalışacağız.»

«— Bu sene hamsinin, geçen seneki gibi seyrek olup olmayacağını kestirmek mümkün müdür. Bu hususta ne düşünüyorsunuz?»

«— Şimdiden bir şey söylemek pek tabii mümkün değildir. Bunu zaman gösterecektir.»

Kendisine teşekkür edip ayrılırken yeni yılda yapacakları araştırmalar için başarılar temennisinde bulundum.



Eskiden Balığı Kimler ve Nasıl Yerlerdi?

RİDVAN TEZEL

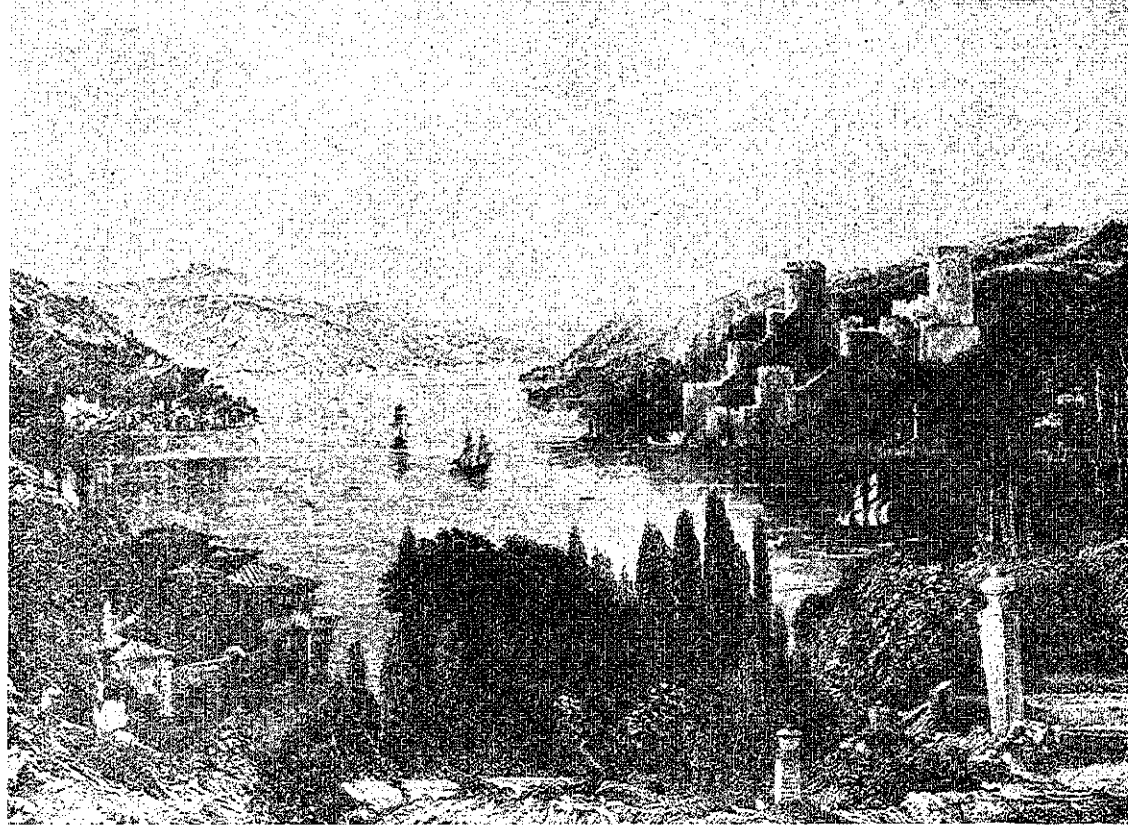
Tam bir sene sonra, yine aynı tarihi yahnın kabul salonunda, hane sahibini bekliyorken, geçen senenin aksine olarak, pencereden vahşî bir tabiat manzarası seyrediyorum. Sert bir karayel esiyor. Yahnın önünden akıp giden akıntı, bugün çok haşin. Martılarda bir telâs var... Adeta pike edercesine denizin sathına kadar inip, bir balık kaptıktan sonra, tekrar yükseliyorlar. Gözümlü salonda şöyle bir gezdiriyorum. Her şey bana tarihi görünüyor. Şu sedef kakmalı koltuk, muhakkak ki, elli seneden beri, Boğazı, Boğaz âlemlerini seyretmiştir. Şu tavana kadar uzanmış olan aynada, kim bilir kimler kendini seyretmiştir.

Yine pencereden bakıyorum. Sular adeta kaynıyor. Zaman zaman, rüzgâra ayak uydurmak isteyen bir kaç yağmur damlası, pencereyi kamçılıyor. Karşıda Bebek koyunda, sandallarla, akşam balığı için yem tutmakla megguller. Eski âlemleri düşünmekten kendimi bir türlü alamıyorum. Bir taraftan da, biraz sonra huzuruna çıkacağım nûranî yüzlü zati muhtereme soracağım sualleri zihnimde, tasarlıyorum. Tam bu sırada, salonun nihayetindeki kapı açılıyor:

«— Bey oğlum» diyor, «bir senedir sizi kaybettik. Size biraz serzenişte bulunacağım. Muhakkak ki, bu sitcimi teessüs eden ahbablığımıza, muhabbete bağışlarsınız değil mi?»

«— Efendim geçen sefer, tasdi edişimde göstermiş olduğunuz teveccüh ve iltifattan cesaret alarak, zati âlinizden bazı şeyler öğrenmek istiyorum. Meselâ eskiden balığı kimler yedi? Nasıl yerlerdi? Bu hususta bendenizi tenvir eder misiniz?

«— Balığı kimler ve nasıl yerlerdi?..... Evet güzel bir sual.. Peki mademki istiyorsunuz, kısaca hülâsa edeyim. Efendim, eskiden balık, umumiyetle, ekâbir tarafından yenen bir gıda idi, diyebilirim. Boğazda ve Adalarda oturan ekâbir ve onlarla ülfet eden zengin tüccar aileleri, balığa rağbet ederlerdi. Diğer taraftan, halk pek mahdut nisbette, balık yedi. Zira balık, kanı çıkmadan ölüyor diye, mekruh olduğu için yenmezdi. Şunu hemen söyleyeyim ki, balığın estetik bakımdan sofraya arzedilmesi şart idi. Esasen, makbul olan balık iri balık idi. Ağniyadan filânca beylerin yalıda tertip ettikleri ziyafette, 4 kiloluk bir levrek, büyük bir kayık tabak içinde, sofraya geldiği zaman, sahibi hane, med'uvine karşı adeta bir gurur duyar, leziz bir şekilde pişirdiği için, ahçı başıya, ufak bir bahşis itasını ihmal etmezdi.



«O muhteşem devirlerin birer canlı şahidi olan Hisarlara bir bakış.»

Yine ekâbir sofralarında, içki mezesi olarak gelen balığın estetik bakımından kusursuz olmasına son derece itina edilir, balık pişirme hususunda ihtisası olan ahçılar tutulurdu. Esasen o zamanlar, her balık da yenmezdi. İsterseniz size, Boğazda ve Adalarda, yenen balıkları nasıl pişirdiklerini, hatırımda kaldığı kadar, nakledeyim.»

«— Bendenizi minnettar edersiniz efendim. Lûtfedin.»

«— Boğaziçinde oturan kibar sofralarında, en rağbet gören balık sırasıyle, levrek, kılıç, kırlangıç, lüfer, kefal, kalkan gibi balıklardı. Adalarda oturanlar ise, sofranın baş ve muteber yemeği olarak, mercan, karagöz, lipsoz (6, 7, 8 kiloluğa kadar) hani ve bilhassa barbunya balığı yerler ve ikram ederlerdi.

Biraz evvel de söylediğim gibi, bu balıkların kıymetini büyüklüğü teşkil ederdi. Meselâ levrekler, bir kayık tabak içinde, bir bütün halinde, sofraya çıkarılırdı. Böylece, şahane bir yemek, bütün davetlilerin gözlerini kamaştıracak bir şekilde ortaya konmuş olurdu. O zamanın tabiriyle söylüyorum: balığın zaikaya temin ettiği zevkten ziyade nazara olan hitabı makbul idi. Mamafih bu kadar itina ile pişirilmiş olan bir balığın, lezzet bakımından, görünüşünden aşağı kalmıyacağını her halde tahmin edersiniz. Sonra, Boğaziçinde oturanlar, mercan balığını bilmeczerdi. Zira bu balık, az tutulduğu için mahallen sarfedilirdi. Buna mukabil Boğaziçinde oturanlar da, Boğazda tutulan balıkları istihlâk ederlerdi.»

«— Beyefendi, biraz da, eski tabiriyle, balığın sureti tabhından bahsedebilir misiniz?»

«— Bu sualinizin cevabını, biraz etraflı bir şekilde vermek istiyorum. Evvelâ, Türklerin ve reayanın (*) pişirme tarzı yekdiğerinden bir hayli farklı idi. İster tava olsun ister buğulama olsun, balıkların zarafet bakımından mücessem bir güzellik halinde, sofraya arzı için, renk bakımından gözü okşamak kasdı mahsusiyle, yeşil salata ve maydanozla süslenir, zaman zaman, garni olarak, patates, havuç haşlaması ilâve olunurdu. Pek tabii, limonlu, zeytin yağlı sos ilâvesi de asla ihmal olunmazdı.

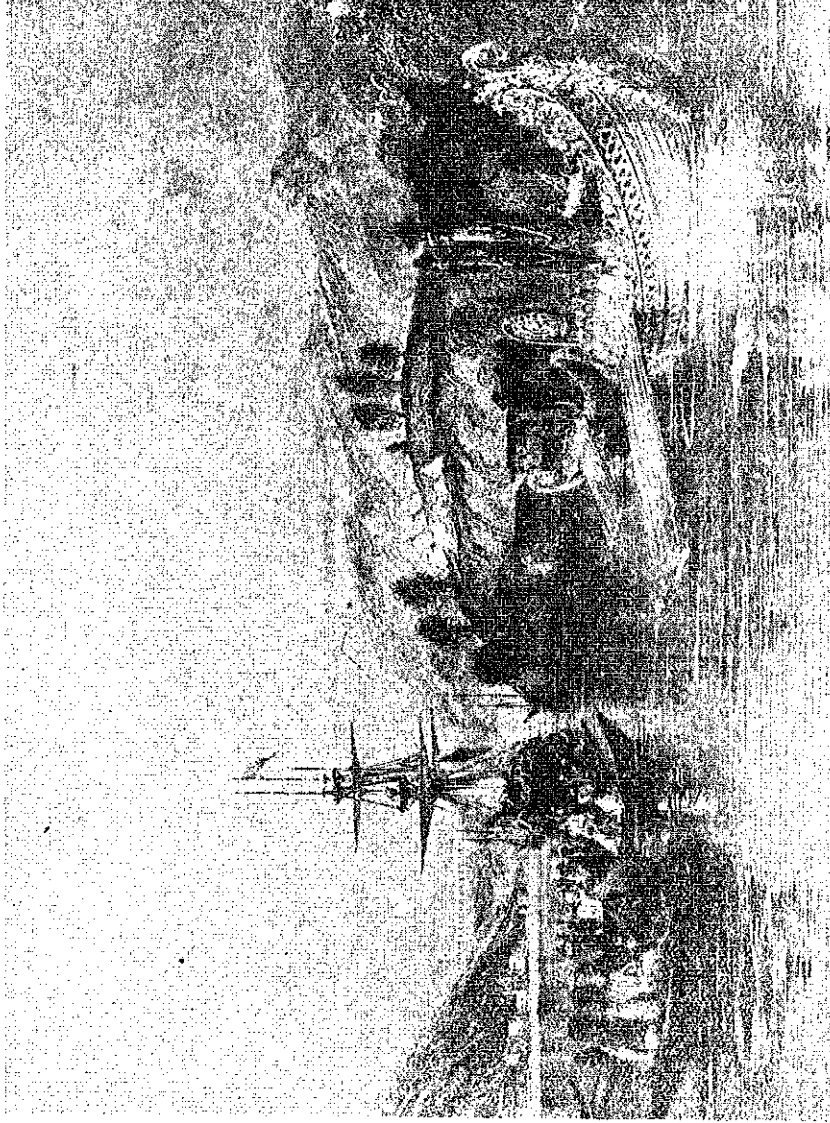
Şimdi bu mukaddimeyi yaptıktan sonra, Boğaziçi balıklarının pişirme tarzına geçiyorum:

LEVREK — Büyük tabaklar içinde, haşlama ve yumurtalı sosla garni edilmiş olarak, yahut da, mayonezli olarak, bol maydanozla sofraya konurdu.

KILIÇ — Ekseriyetle ve münhasiren, şiş halinde, aralarına defne yaprağı ve domates ilâve edilerek hazırlanırdı.

KIRLANGIÇ — Alekser, haşlama halinde, yine maydanozla, salata yapraklarıyla süslenerek, yumurtalı salça ile örtülür ve öylece iştah âver bir şekilde sofraya arzedilirdi.

(*) Ekalliyetler.



Bogaziçinde saltanat kayıklarıyla bir cevelân

USKUMRU, LÜFER, ATEŞ BALIĞI, tamamen ızgara halinde pişirilirdi. Ancak bu saydıklarımın ateş balığı, asma yapraklarına sarılarak ızgara edilirdi.

KEFAL — Dondurma ve paça halinde yenirdi. Bernutad garni olarak maydanoz ve yeşil salata yaprağıyla, tezyin olunurdu.

KALKAN — Una bulayarak tava edilirdi.

Ada balıklarına, daha doğrusu Adanın ekâbir sekenesi tarafından yenilen balıklara gelince :

MERCAN ve KARAGÖZ — Ya bütün halinde, yine levrek gibi haşlanmış ve süslenmiş olarak veyahut da tırfil tırfil kesilip, tuz, biber ve baharatla, bol maydanozla, salata yapraklarıyla süslenmiş olarak sofraya çıkarılırdı. Aynı zamanda, fırında, buğulama tarzı da mergup bir pişirme şekli idi.

LİPSOZ — Çorbası yapılırdı. Bol maydanoz kökleri, havuç kökleri ile kaynatılarak, balığın kokusu giderilirdi.

HANİ ve BARBUNYA — kızartma veyahutda ızgara halinde tercih olunurdu. Sos olarak, limon, zeytin yağı ve bir miktar da sarı hardal, çeşni bakımından, gerçekten iştah âver bir taam hazırlanmasına yol açardı.

Hazır söz açılmışken, torik balıklarının münhasiren, lâkerda halinde yenmiş olduğunu ilâve edeyim. İmaline gelince, poyraz havada tutulan torikten yapılırdı. Poyraz havada, rüzgâr şimalden estiği cihetle, atmosferin tesirâtı ve su tabakalarında bir serinlik vücade getirdiğinden, balıkların elyafı da daha zinde olur. Dolayısıyla lâkerdası da daha lezzetlidir. Aynı zamanda daha dayanıklıdır. Lâkerdanın hususî garnitürlerinden en mühimmi kırmızı soğandır. Niçin kırmızı soğandır bilir misiniz?

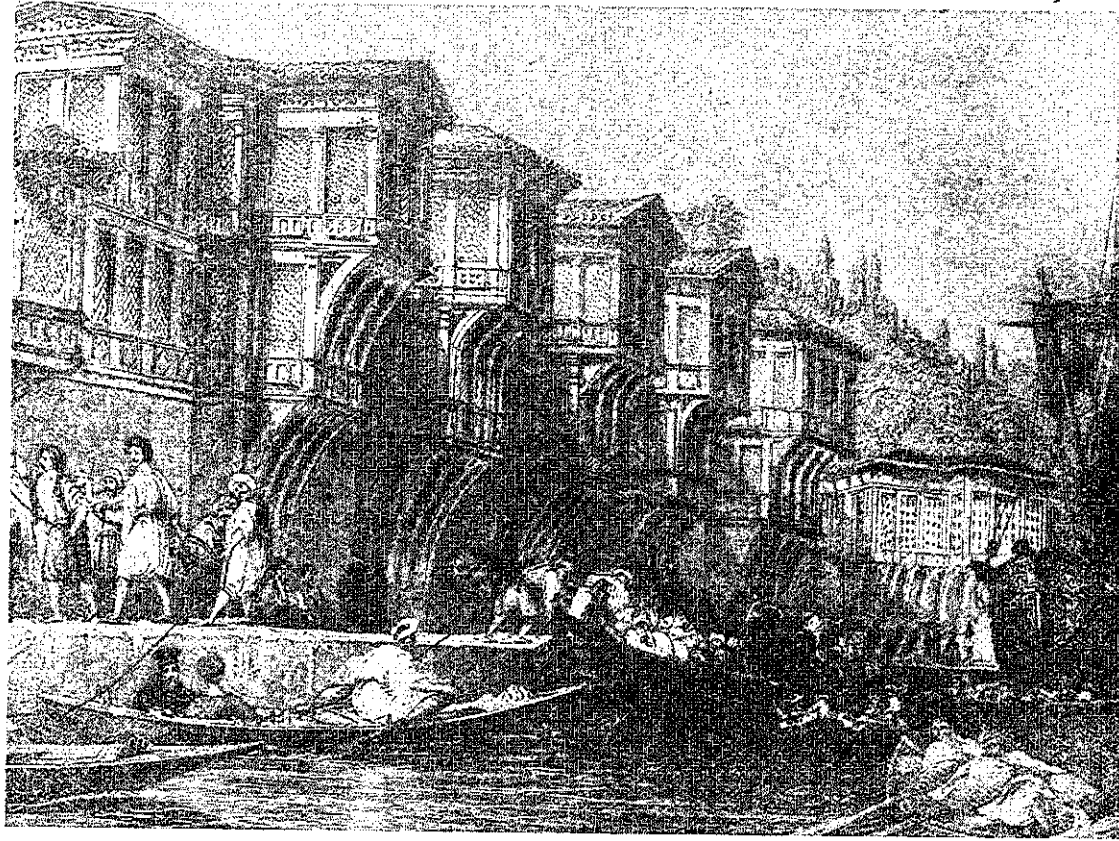
« — ??????..... »

« — Lâkerdanın keskin bir bıçakla kesilmiş olan sathında, az çok sarıya kaçan bir penbelik vardır. Kırmızı soğanın koyu rengi, bununla bir kontrast teşkil ettiği cihetle, daha iştah âver bir manzara teşkil eder. Aynı mülâhaza, maydanozun koyu yeşil rengi için de varittir.

Şimdi reyanın balık pişirme tarzına geçiyorum. Onlar yedikleri balıkları muhtelif tarzlarda pişirirlerdi. Bilhassa Ermeniler, bu hususta çok müşkilpesent idiler. Meselâ şu anda aklıma geldi: palamudu, kiremit üzerinde veyahut fırında pişirirlerdi. Torik balığını, kuzu dolmasına benzer bir şekilde, muhtelif baharat ve çentilmiş soğanla, kıyılmış maydanozla doldurarak, kâğıda sararlar, tepside ve fırında olmak üzere, pişirirlerdi. Böylece, baharat ilâvesi sayesinde, toriğin ağırlığı kaybolur, aksine olarak, hafif bir yemek hazırlanmış olurdu.

Uskumruya gelince, Türklerin bir tarzda pişirmelerine mukabil, reaya, bir kaç şekilde yerlerdi.

Evvelâ uskumrunun defnelisini yaparlardı. Bir de dolması meşhur-



Bogaziçinin ziyneti olan yalılardan birkaçı... (Gravürler Ord. Prof. Dr. SÜHEYL
ÜNVER koleksiyonundan alınmıştır).

du. Uskumru dolması Ermeni ahçılara mahsus bir spesiyalite idi. O kadar ki, dolmanın methü senasını işiten Türkler, iştahlarını tatmin için, ısrarla onlara pişirtirlerdi. Şurası da muhakkaktır ki, uskumru dolması yapmak kolay bir iş değildir. Evvelâ balığın etini çürütmek lâzımdır. Derisini örselemeden, kemiklerini ve etini boğazından çıkarmak lâzım gelir. Çıkarılan etlerin bir kısmı yerine, fıstık, üzüm, soğan ve maydanozla bir halita yapıp, tekrar, derisinin içine doldurarak, patlatmayacak şekilde imlâ edilmesi, oldukça maharet istiyen bir ameliyedir, zannederim. Bilâhare dolmalar, galeta tozuna bulanıp, balığın her iki tarafına, pişirildiği kabın dibine temas etmiyecek şekilde, bol zeytin yağı içinde kızartmak icabeder. Balığın şeklini muhafaza etmek şartiyle tava edildikten sonra, tabaklara muayyen şekillerde istif edilerek, soğuk veya sıcak olarak yenirdi.

Midye dolması için de aynı şey söylenebilir.»

«— Midye, dediniz de aklıma geldi. Midyenin yenme mevsimi var mıdır?»

«— Vardır. Yenme mevsimi Ocakta başlar, Nisanda biter. Sebebi, bu ayların haricinde midye zayıf olur. Tegaddisi itibariyle, bulunduğu mer'anın fena kokularını haizdir. Mayıstan Ocağa kadar, inci yapmağa da başlar. Bundan dolayı yenirken, hem lezzetsizdir, hem de dişleri zedelemek mümkündür. Eskiden bir tevatür olarak, güya midye Nisan yağmurunu katre katre içermiş de, damlalar, inci haline gelirmiş, derlerdi.

Midye sınıfından ıstridyeye, ihtinya ve tarak da vardır. Yine eskiden bu hayvanlara tifo mikrobunu nâkildir, diye bir iftira atılmıştı. İftira, diyorum, çünkü bu canlılar, teneffüsleri esnasında, temiz su alıp, temiz su verirler. Böylece kirlenmelerine imkân yoktur.»

«— Akıntı burnunun midyesi niçin meşhurdur?»

«— Akıntı burnunda soğuk su cereyanı fazladır. Bu bakımdan lodos ve poyraz toriğinden yapılan lâkerda gibi, akıntılardaki midyeler de daha olur. Lezzeti de aynı şekilde farkeder. İstridyeye dedim de aklıma geldi. Bizde, bir zamanlar, ıstridyecilik çok terakki etmişti. Yakın zamanlara kadar, ıstridyeler, Balkan memleketlerine ve bu memleketler yoluyla Avrupa'ya ihraç edilirdi. Bu keyfiyet, komşuların nazarı dikkatini celbetmiş, onlarda bir rekabet hissi uyandırmıştır. Kendi ıstridyelerini satmak için, bizim onlar vasıtasıyla ihraç ettiğimiz ıstridyelerin ambalajlarındaki noksanları delil tutarak, menfi propagandaya girişmişler ve bir müddet sonra, tedricî bir şekilde, bizim dünyaca en leziz olduğu şüphe götürmeyen ıstridyelerimizin şöhreti unutulmuş, dolayısıyla, ıstridyeye tarlalarımız da gaibe karışmıştır. Nihayet Avrupa piyasasına onların ıstridyeleri hâkim olmuştur. Hani Kuruçeşmede bir adacık vardır? İşte orada eskiden sun'î bir şekilde ıstridyeye üretilen bir mer'a mevcuttu. Yine bu mer'ada, 60-70 kadar çifte kayık vardı. Bu çifte kayık tabirini bilir misiniz bilmem. Bun-

dan 40 sene evvel, balık kayığı veyahut ada yavrusu denilen daha küçük hacımdaki kayıklar kullanılırdı. Şeklen balık kayığının müşabihidir. Ancak hacmen ufaktır. İşte böylece istridyecilik de tarihe karışmış oldu. Yine eskiden Sivriadanın bir kısmında bir istridye tarlası vardı ki, bütün Fransanın şimal ve cenup sahilllerinde bilhassa itina ile yetiştirilen istridyelerle, katiyen kıyas kabul etmiyecek bir şekilde ve harikul'ade bir lezzeti haiz istridyeler yetiştirilmekte idi. Fakat maalesef bugün hepimiz bu mübarek meyvanın hasretini çekiyoruz. Bir türlü de istihsal edemiyoruz.»

Muhterem muhatabım susmuş, derin bir hüznün içinde, Boğaza bakıyordu. İkimiz de susmuştuk. Odayı derin bir sükût kaplamıştı. Sadece dışarıda, hırçın hırçın esen rüzgârın yalnız pancurlarında çaldığı ışıklar, martıların adeta canhıraş çığlıkları, bu vahşî tabiat manzarasını nazarlarda olduğundan daha korkunç gösteriyordu. O muhteşem devirlerin canlı birer şahitleri olan Hisarlara gözlerimiz takılmıştı. Gayri ihtiyarî gözlerimiz eski yalıları, saltanat kayıklarını, çelevi insanlarıyla, efendiden balıkçıları arıyordu. Şimdi o yalıların birçoğu tarihe karışmış, sağ kalanları salhurda olmuştu.

Martıların bilmem hangi makamın gam alûd perdelerini hatırlatan sesleri arasında ne kadar sustuğumuzu bilmiyorum. Sadece asalet resmeden muhterem muhatabımın pesten ve kulağı okşayan sesi, beni elli sene evvelinden içinde yaşadığımız son zamanlara getirmişti.

«— Bey oğlum, biraz acı ama, balık yemek hususunda, tamamen zevksizliğe doğru gittiğimizi söylersem bilmem ki bana inanacak mısınız?»

Demek ki eski devirlerin ihtişamı ile matbah zevki, yekdiğeriyle mütenasip imiş. Derin bir hüznün içinde, bu tarihî yalıyı ve gün görmüş muhterem sahibini terkederken, deniz kenarından, iskeleye doğru yürüyor, mütemadiyen eski devirleri yaşamak istiyordum. Martılar beni bu dalmış olduğum tarihin derinliklerinden, ayırmak için sanki bütün gayretlerini sarfediyor gibi görünüyorlardı.....»



BALIK ve BALIKÇILIK (FISH AND FISHRY)

A monthly publication of the Et ve Balık Kurumu

Vol. IV No. 1	JANUARY 1956	Kat 5, Yeni Valde Han Sirkeci, İstanbul Rıdvan Tezel, Editor
---------------	--------------	--

C O N T E N T S

	Page
The Black Sea and it's Fishes Prof. Dr. RECAI ERMIN	2
This article deals with the historic formation of the Black Sea and it's fishes.	
Migration of Mackerel in the Black Sea Dr. HÜSEYİN PERTAŞ	10
An article giving an account of the migration of mackerel in the Black Sea.	
An Interview With the Participants of the Fourth Black Sea Cruise	13
Who Enjoyed Fish in Old Times? RIDVAN TEZEL	16
An article describing the preparation of fish dishes some fifty years ago.	

NEWS IN BRIEF

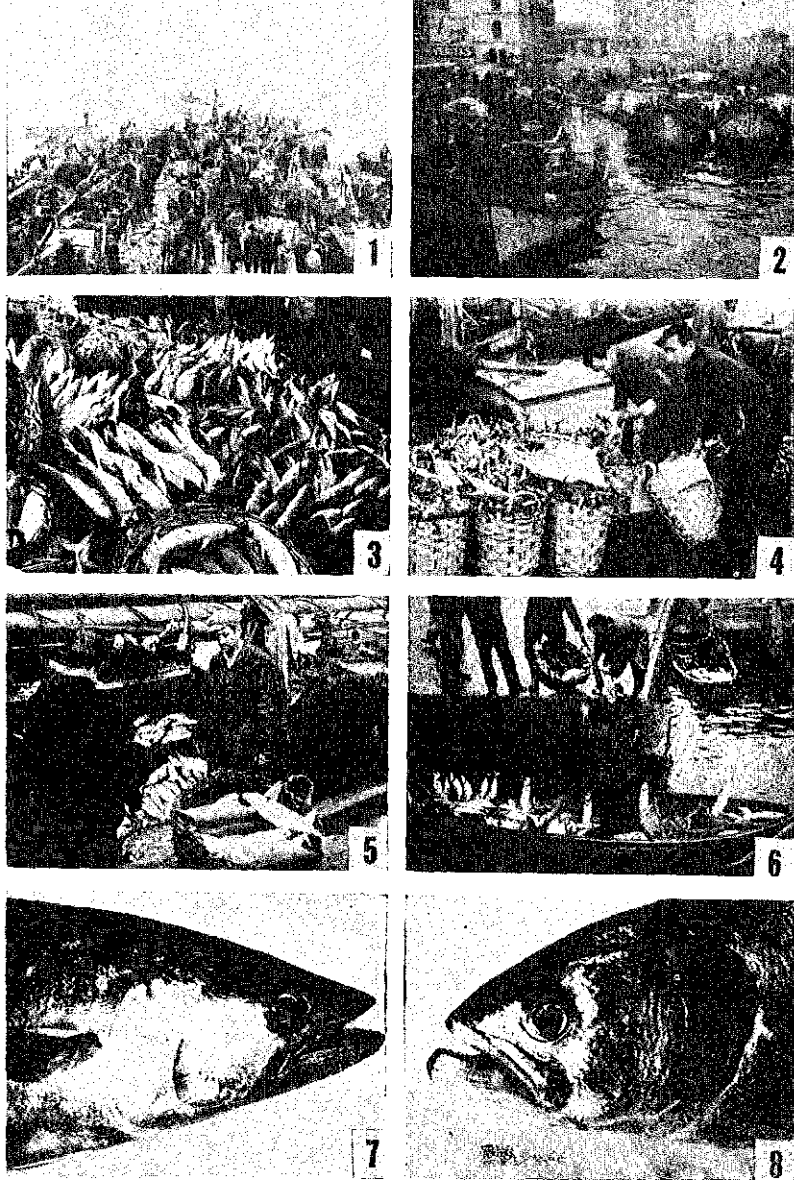
Our research vessel "Arar" has returned from the fourth Black Sea cruise. No anchovy has been located during the cruise, a contrary to the expectations.

*
**

The fishery biologist İLHAM ARTUZ is in Denmark at the present, to further his knowledge in fishery. He is expected to be back home in about three months.

*
**

More and more bonito is being yielded by the Sea of Marmara. The mackerel still has not shown up. We expect them as soon as the bonito decide to cross the Dardanelles.



BALIKHANEDEN İNTİBALAR:

Geçen ay balıkthane, son derece faal günler yaşamıştır. Fotoğraflar, bu faaliyeti tesbit etmektedir:

Şekil 1, 2 — Balıkhanenin önünde birikmiş olan torik yüklü takalar,
 Şekil 3, 4 — Çovalyelere doldurulmuş olan torikler, Anadolu'ya sevkedilmek üzere, buzla ambalaj edilirken, Şekil 5, 6 — Köprü başında yarı toptan satışlardan bir intiba, Şekil 7, 8 — Geçen ayın en çok tutulan balıklarından: torik ve lüfer.

Fotoğraflar: Rıdvan Tezel

