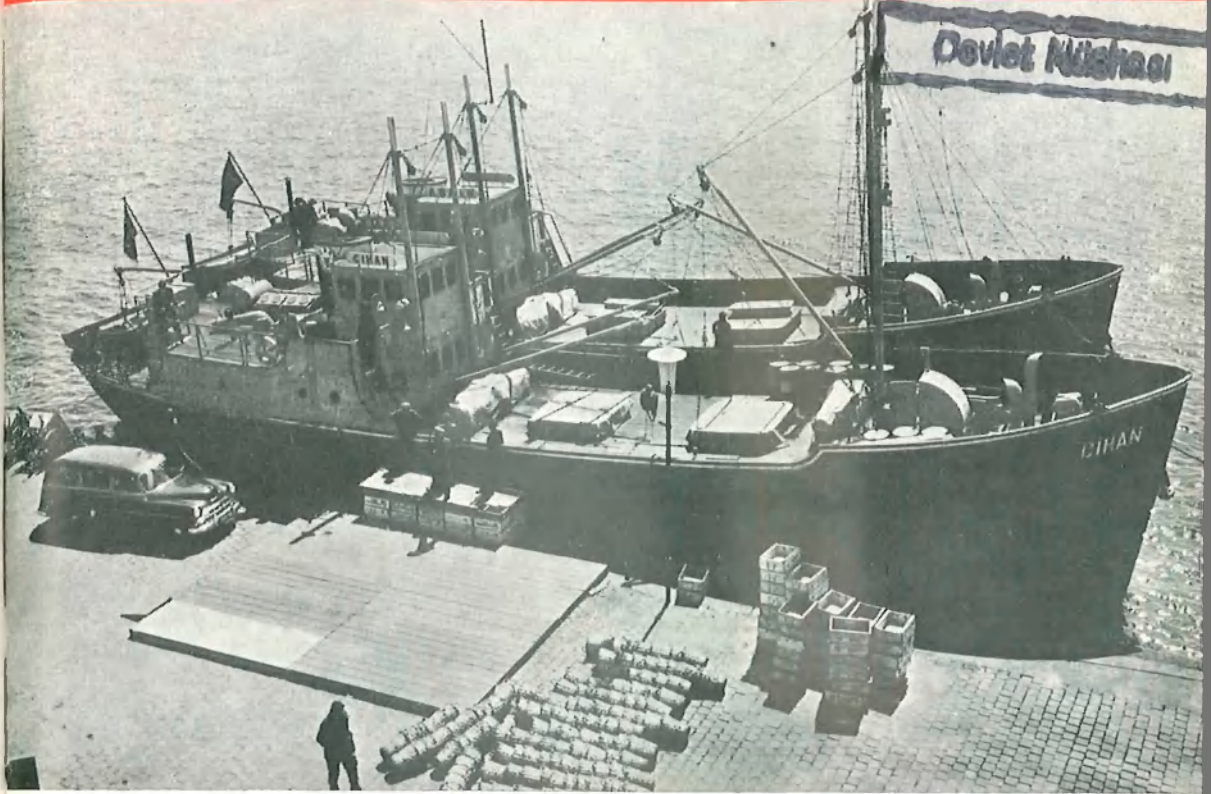


# BALIK ve BALIKÇILIK



## İÇİNDEKİLER

Balıkların Organoleptik Muayenesi . . . . .	1	Profesyonel ve Amatör Balıkçılar Arasında . . . . .	16
Dünya Balıkçılık Âlemi . . . . .	4	Bir Amatör Balıkçılık Kulübü Kuruldu . . . . .	19
Dondurulmuş Et ve Balığın Çözülme ve Pişirilmesi . . . . .	9	Orkinoslara Dair . . . . .	22
Kalkan Balıkları Üzerinde Yapılan Tetkikler . . . . .	12	Eski Olta Sandıklarına Dair . . . . .	25
İngilizce Balık ve Balıkçılık . . . . .	30		

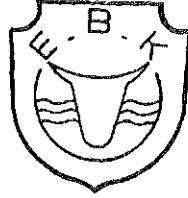
Mayıs 1956

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ  
TARAFINDAN NEŞREDİLİR.

9. Mayıs 1956

# BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR



CİLT: IV SAYI 5

MAYIS 1956

## Balıkların Organoleptik Muayenesi

DOĞAN AKAGÜNDÜZ

Balığın besleyici vasfının, evsafına göre değişmesi, balığın evsaf muayenesi gibi mühim bir davayı ortaya çıkartır. İyi evsafta bir balık gıda olarak ne kadar faydeli ise evsafı bozuk balık da o kadar zararlıdır.

Balıkçılık sanayiinin ileri olduğu memleketlerde, taze, soğutulmuş veya dondurulmuş balıkların evsafını tayin etmek maksadiyle yapılan muayeneler, kimyevî, bakteriyolojik ve organoleptik muayeneler olmak üzere üç grup altında mütalâa edilebilir.

Belli başlı kimyevî muayene usulleri arasında taze balığın ihtiva ettiği amonyak, trimetilamin, mecmû azot miktarlarının; dondurulmuş balığın peroxide değerinin (oxidation derecesi), kreis sayısının (oxidationdan mütevellit acılık derecesi), pH değerinin (asitlik derecesi) tayin edilmesi zikre değer. Kimyevî usullerle evsaf muayeclerinde elde edilen nümerik neticeler balık cinsine göre değiştiği için, çeşitli cins balıkların muhtelif depolama müddetleri ve şartları esnasında kimyevî tecrübelerinin evvelce yapılmış ve neticelerin tesbit edilmesi zarureti vardır.

Bakteriyolojik muayene, balığın sathında mevcut bakteri sayısının mikroskop altında tesbitidir. Balık evsafını tesbit etmek için tatbik edilen çeşitli lâboratuvar tecrübeleri esnasında en güvenilir netice veren bakteri sayımı usulü ise de, bu usul ile neticenin elde edilmesi uzunca bir zamana ve külfetli bir lâboratuvar çalışmasına ihtiyaç gösterdiği için, tatbikatı mahduttur.

# ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

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

---

Kapak resmimiz, komşu memleketlere ihraç edilecek donmuş balığı yüklemek üzere Beşiktaş Soğuk Deposu rıhtımına yanaşmış bulunan Et ve Balık Kurumu frigorifik tesisatlı nakliye gemilerini tesbit etmektedir.

Foto: RIDVAN TEZEL

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

Organoleptik muayene ise, balığın görünüşü, kokusu, lezzeti, rengi ve umumî durumuna isnad ettirilerek, müşahade yolu ile, yapılan muayenedir.

Umumiyetle balık pazarlarında ve balık satış yerlerinde, sadece balığın galsamalarının rengine, dış sathına, kokusuna, sertlik ve yumuşaklık derecesine, gözleri ve umumî durumuna bakmak suretiyle, pratik olarak balık evsafının tayin edilmesinde geniş bir tatbik sahası bulan bu organoleptik muayeneden daha sıhhatli bir netice elde edebilmek için, muayeninin lâboratuvarda balığın lezzetini de nazarı itibara almak suretiyle, aşağıda zikredilen usul dairesinde yapılması lüzumludur.

Muayeneyi yapacak kimselerin dört kişiden az olmaması, balık evsafından anlıyan tecrübeli kimselerden seçilmesi ve yapılacak müşahadelere, evvelden kararlaştırılmış bir tertip dahilinde, nümerik olarak ifade edilmesi icap eder. Evsaf derecesinin nümerik olarak ifade edilmesinde umumiyetle tatbik edilen kademeler şöyledir:

10 - İdeal, 8 - iyi, 6 - vasat, 4 - kabul edilebilir, 2 - fena, 0 - çok fena ayrıca, 9, 7, 5, 3, 1 gibi ara numaralar da kullanılabilir.

Muayene başlamadan evvel, muayeneyi yapacak her şahsa (Şekil 1) de gösterildiği gibi, üzerlerinde muayene edilecek balığın kod numarası yazılı olan, birer «Organoleptik muayene kartı» verilir.

Organoleptik Muayene Kartı			
Muayene eden	Kod No.	Tarihi	
.....	.....	.....	
Evsaf Karakteristikleri			
Görünüş	Koku	Umumî durum	Lezzet

Şekil - 1

Muayene edilecek balık, bütün halde, temiz bir tabak içerisinde, müşahitlerin önüne getirilir. Muayenenin yapılacağı odanın, muayeneyi yapacak kimselerin herhangi bir yabancı kokudan müteessir olmayacağı dercede temiz olmasına dikkat edilir.

Muayeneyi yapacaklar, tecrübe edilecek balığın görünüşü, kokusu, umumî durumu hakkındaki müşahadelerini yukarıda izah edildiği veçhile nümerik olarak ifade ederek «Organoleptik muayene kartı» ndaki ait olduğu hanelere kaydederler. Müşahitler, tecrübe esnasında, birbirleriyle hiçbir surette müsavere etmezler. Bundan sonra, balık, lezzet muayenesi

için, parçalara bölünür ve muhtelif kısımlarından alınan numuneler %10 nisbetinde tuzlu suda, takriben 10 dakika kadar, 95 - 100 C° arasında haşlandıktan sonra çıkartılır ve 7 dakika bekletilir.

Haşlanan numuneler temiz ve kokusuz tabakalar içerisinde, temiz birer çatal ile birlikte, lezzet muayenesi yapılmak üzere müşahitlere ayrı ayrı verilir. Müşahitler, numuneleri tattıktan sonra, intibalarını, nümerik şekilde ifade etmek suretiyle, «Organoleptik muayene kartı»nın lezzet hanesine kaydederler.

Muayeneyi müteakip bu kartlar toplanarak, (Şekil 2) de gösterilen icmal kartına işlenir.

Misal olmak üzere, tecrübenin altı kişi tarafından yapıldığını ve müşahede neticelerinin de (Şekil 2) de gösterildiği üzere icmal edildiğini farzedelim:

İcmal kartı

Muayeneyi yapaların isimleri	Kod No: .....		Tarihi .....	
	Evsaf karakteristikleri			
	Görünüş	Koku	Umumî durum	Lezzet
	6	3	5	4
	6	5	5	5
	6	6	7	6
	7	6	6	5
	6	5	8	4,3
	5	2	3	2
Yekûn	36	27	34	26
Aritmetik vasatler	6	4,5	5,7	4

Şekil — 2

Neticeleri kıymetlendirmek için, önce, her kolonun aritmetik vasatisi alınır. Yukarıdaki misal için, sütunların aritmetik vasatileri:

Görünüş: 6, koku: 4.5, umumî durum: 5.7, lezzet: 4.3 olarak bulunmuştur.

Görünüş, koku, umumî durum ve lezzet için, ayrı ayrı gösterilmek suretiyle değerlendirilmiş olan bu evsaf karakteristiklerinin mezcoldilerek, balığın heyeti umumiyesine ait bir evsaf karakteristiği şeklinde ifade edilmesi icap eder. Bu maksatla, yukarıda zikredilen dört karakteristiğin (görünüş, koku, umumî durum, lezzet), balığın umumî evsafında olan ehemmiyet derecesine ait izafi kıymetlerinin bilinmesine ihtiyaç vardır ki, bu izafi kıymetler, umumiyetle,

Görünüş için X 1, koku için X 3, umumî durum için X 2, lezzet için X 4 olarak alınabilir.

Bu ehemmiyet faktörleri ile, yukarıda verilen dört ayrı evsaf karakteristiğine ait değerlerin tartılmış vasatisini alacak olursak:

$$\frac{(1 \times 6) + (3 \times 4,5) + (2 \times 5,7) + (4 \times 4,3)}{1 + 3 + 2 + 4} = \frac{48,1}{10} = 4,8$$

bulunur ki, muayene edilen balığın heyeti umumiyesinin evsafı «4.8» rakamı ile ifade olunur.

Bu rakama göre, mevzuubahis balık «vasat» ile «kabul edilebilir» dereceleri arasındadır.

Tecrübeli kimseler tarafından lâboratuvarlarda yapılan Organoleptik muayene neticesinde, balık evsafının tespiti için varılacak hükümde yanılma ihtimali oldukça zayıftır.

## **Dünya Balıkçılık Âlemi**

### **Memlekette:**

\* Amerika'da, Washington Üniversitesinde yapmış olduğu başarılı oseanografik tetkikler dolayısıyla Et ve Balık Kurumu, Balıkçılık Araştırma Merkezi Oseanografi Lâboratuvarı şefi Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ, Amerikan Geofizik Birliği üyeliğine seçilmiştir. Umumiyetle sadece Amerikan vatandaşlarının üye olabileceği bu birliğe, bir uzmanımızın seçilmesi, memleketimiz hesabına iftihar vesilesi teşkil etmektedir. Arkadaşımızı tebrik ederken, memleketimizde yapacağı meslekî araştırmalarında muvaffakiyetler dileriz.

\* Haber aldığımızı göre, Haziran ve Temmuz aylarında, Karadeniz'in akıntı sistemleri en modern usullerle etüd edilecek ve yine memleketimizde ilk defa olarak dinamik hesaplama usulleriyle, şimdiye kadar tecrübe olarak yapılan müşahedelerin hakikate ne dereceye kadar tekabül ettiği meydana çıkarılmış olacaktır.

Bu maksatla Arar gemisiyle, oseanografi uzmanımız Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ'ın başkanlığında bir ilmi heyet Karadeniz'e hareket edecektir.

\* Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı tarafından memleketimize gönderilmiş bulunan uzman Mr. A. A. DAWSON, balık piyasalarının muhtelif veçhelerini tetkik etmiş bulunmaktadır. Mumaileyh, hükümetimize sunmak üzere bir rapor hazırlamakla meşguldür. Geçenlerde kendisini ziyaret etmiş bulunan bir arkadaşımıza, bugüne kadar yapmış olduğu tetkikler hakkında arız amik malûmat verebileceğini beyan etmiş, bu maksatla raporunu biran evvel bitirmek üzere olduğunu sözlere ilâve etmiştir.

\* İznik gölüne atılmak üzere Avusturya'ya sipariş edilmiş bulunan 3 milyon koregon yumurtası, uçakla memleketimize getirilerek, en seri bir vasıta ile, Narlıcadaki kuluçka istasyonuna nakledilmiştir. Yavrular çıktıktan sonra, bir müddet beslenecek, bilâhare, gölün münasip yerlerine atılacaktır.

\* Balıkçılık Araştırma Merkezinde yeni tesis edilmiş bulunan «İç sular Araştırma Lâboratuvarı»ndan CEYHUN ÖZALPSAN ve NAIL ŞENKAL'dan ibaret bir heyet 9-4-956 Pazartesi günü Köyceğiz gölüne hareket etmiştir. Bu tetkik seyyahatinde yılan balıklarının biyolojileri etüd edilecektir. Ayrıca gölde avlanan yılan balıklarının miktarını arttırmak hususunda alınacak pratik tedbirler de gözden geçirilecektir. Halen bu gölde pinter ağları kullanılmaktadır. Tetkikler sonunda, buraya en elverişli bir şekilde adapte ettirilebilecek ağ şekilleri ve avlama usulleri üzerinde tavsiyelerde bulunmak kabil olabilecektir.

\* Suudî Arabistan petrol işletmeleri (ARAMCO) ihtiyacı için Türkiyeden dondurulmuş et alma imkânlarını tetkik etmek üzere, Mr. Mc. MULLEN riyasetinde ve Mr. JOHN RICCA, Mr. RICHARD Mc. CARTHY ve Mr. FRANK IRVING'den müteşekkil heyet, Kurumun İstanbul, Ankara ve Konyadaki tesislerini gezmiş, bunların Amerika ve Avrupa'daki emsalleriyle boy ölçüşecek mükemmeliyette olduklarını beyan etmiş, mezkûr tesisleri kuran, işleten ve idare edenlere karşı hayranlık duyguları beslediklerini sözlere ilâve etmişlerdir. ARAMCO şirketinin pek yakında Kuruma külliyetli miktarda dondurulmuş et siparişi vermesi beklenmektedir.

\* Beşiktaş'ta Kurum tarafından tesis edilmiş bulunan Balık Ağı Dokuma fabrikasında dokunmuş bulunan ağların satışına başlanmıştır. Yaz balıkçılarının tam sezonu içinde yapılmış bulunan bu tevziatın pek yerinde olduğu alâkadarlarca beyan edilmektedir.

\* Et ve Balık Kurumu tarafından Romanya'ya dondurulmuş sazan balığı sevkiyatına başlanmıştır. Kurumun yapmakta olduğu deniz balıkları ihracatına ilâveten tatlısu balıkları sevketmesi, tatlısu balığı müstahsillerini sevindirmiştir.

### Balık Avlama Yasakları Hakkında Neşredilen Tebliğ

İktisat ve Ticaret Vekâletinden tebliğ edilmiştir:

1956 senesi için balık avlama yasakları Vekâletimizce aşağıdaki şekilde tesbit edilmiştir:

1 — Göller itibariyle memnuiyet durumu:

- a) Sapanca, İznik, Hotamış, Gölcük (Ödemiş) ve Süleyman Hacı göllerinde normal vasıtalarla bütün sene avcılık yapılabilir.
- b) Manyas, Apolyont, Marmaracık ve Çıldır gölleriyle, rakımı 900 metreden az olan diğer göllerde Temmuz iptidasından Ağustos nihayetine kadar avlanmak yasaktır.
- c) Beyşehir, Eğridir, Akşehir ve Eber gölleriyle rakımı 900 metreden fazla olan diğer göllerde Temmuzun onbeşinden Ağustos nihayetine kadar avlanmak yasaktır.

2 — Balık cinsleri itibariyle memnuiyet durumu:

- a) Yayı ve yılan balıkları normal vasıtalarla bütün sene avlanabilir.
- b) 20 kilogramdan aşağı kılıç balıklarının Nisanın onbeşinden Temmuz nihayetine kadar avlanması yasaktır.
- c) Yunus balıklarının Haziran iptidasından Eylül sonuna kadar avlanması yasaktır.

**Hariçte:**

#### Balık Manipülasyon Teknologları Rotterdam'da toplanıyorlar \*

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı, F. A. O. Balık Manipülasyon ve İhzar geçici komitesi tarafından tertiplenen ve Hollânda hükûmeti tarafından davet edilmiş bulunan, Milletlerarası Balık İhzar Teknologları toplantısı, 25-29 Haziran 1956 tarihlerinde, Rotterdam şehrinde toplanacaktır. Her ne kadar F. A. O. ya aza bulunan 72 memlekete delçe göndermeleri hususunda davet yapılmış ise de, iştirak etmek isteyen bütün balıkçılık teknologlarına bu toplantı daima açıktır.

F. A. O. Balıkçılık Kısmı, Teknoloji Şubesi şefi ve geçici komite sekreteri Dr. ERNEST HESS, F. A. O. Genel Merkezinde bir hitabede bulunarak: «İlmî münakaşalara iştirak eden ve takibeden teknologların çok sayıda olmalarını temenni ediyoruz», demiştir.

(\*) Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtının talebi üzerine, mezkûr teşkilâtça neşredilen «RELEASE» isimli bültenden ictibasedilmiştir.



Büyük Britanya Kıralliyet camiasından Dr. G. A. REAY, bu toplantıya başkanlık edecek, Danimarkalı Mr. F. BRAMSNAES, Norveçli Mr. K. BAKKEN, İsveçli Prof. GEORGE BORGSTRÖM ve Norveçli Mr. E. HEEN den ibaret dört komite başkanları tarafından, balık soğutma ve dondurma, üstiiva memleketlerinde istihlâk edilecek balık ve ambalâjlı deniz mahsulleri üzerindeki raporlarını, umumî heyete arzedeceklerdir.

Toplantı esnasında bir gün, Ymuiden'deki balık fabrikalarını, rıhtımı ve balıkçılık araştırma lâboratuvarını ziyarete tahsis edileceği gibi, üç günlük toplantı devamınca, balık dondurulması hususunda bir sempozyum da aktedilecektir. Bu sempozyumda, antibiyotiklerin istimali, bakteriyostatik buzlar, salamura ile soğutma, kırma ve kepek buz, taze balık kalitesinin organoleptik ve objektif metotlarla tayini gibi mevzulara temas edileceği Dr. HESS tarafından açıklanmıştır.

Balıkçılık Teknologları Toplantısına iştirak etmek isteyenlerin F. A. O. Balıkçılık Kısmı, Teknoloji geçici komitesi sekreteri Dr. HESS'e (Roma) müracaatları rica edilmektedir.

#### **Yeni bir dezenfeksiyon vasıtası\*:**

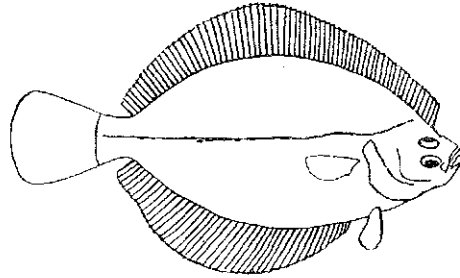
\* Yakın zamanlarda Almanya'nın en büyük balık piyasası olan Bremerhaven'da balık depoları, balık sandıkları, balıkçılık âletleriyle, balık işliyen makinelere yeni bir dezenfeksiyon maddesinin tatbiki tecrübe edilmiştir.

Bu Tego51 adındaki ve Almanya'da Essen şehrinde kâin Th. Goldschmidt A. G. firması tarafından imal edilen kimyevî bir mürekkep, bir ilâçtır. Bu, yüksek moleküllü amino asitlerin bir nevidir. Bu ilâç istimal edilirken sıhhate zarar vermediği halde dezenfeksiyon hassası uzun zaman devam ettiği gibi, kokuları def ve pislikleri izale eder. Gayet fazlası ile critilmiş bir mahlûlü 1/100 kullanılması dolayısıyla de fevkalâde ekonomik bir vasıta, sandık başına 1/2 kuruşluk bir miktar düşmektedir. Aynı zamanda sıhhate muzır olmadığı için gıda maddeleri sağlık ni-zamnamelerine de mugayereti bahis konusu değildir. Çünkü aynı maddeyi süt işlerinde de kullanmak caizdir ve kullanılmaktadır.

Tego51'in kullanılması püskürme tarzında vaki olacaktır. Bu ilâcı satan firma tarafından 5-6 atmosfer tazyikli bir âletle 50-60 litre mayı püskürtülebilmektedir. Bu 1/100 nispetteki ve hortumun ucundaki delikten bir sis halinde çıkan mayı tatbik edilmek istenen yere düşerken tekâsüf ederek beyaz bir köpük haline gelmekte ve hiçbir koku neşretmemektedir. Balıklardan çıkan salya halindeki sular da köpüklü bir mayı haline inkılâp ederek akıp gitmektedir. Bu muzadı taaffün madde epeyce bir tazyik ile püskürtüldüğü için aralıklara ve çatlaklara da nüfuz etti-

(\*) Fischereiwelt'ten iktibas edilmiştir.

ğinden temizlik esnasında fırçalarla da buralara nüfuz etmek kabil olamamaktadır ve bu şekilde o gibi yerlerin de temizlenmesi temin edilebilmektedir. Gemi ambarlarında ve balık muhafaza kamaralarında da bu vasıta sayesinde her tarafın temizlenmesi şimdiye kadar yapılan temizleme usullerine nazaran daha iyi sağlanabilmektedir. Bu dezenfeksiyon vasıtasının Devlet Veteriner Lâboratuvarlarında yapılan muayene ve tecrübeleri neticesi verilen raporların sonunda şöyle denilmektedir: — Tego51 tefessüh nüvelerine çok kuvvetli tesir etmekte fakat sudaki mikroplara bir şey yapamamaktadır. Sattıdaki bakterileri öldürebildiği halde derinlere nüfuz etmiş rutubetli kısımlarda mikroplar çoğalmaktadır, çünkü bu balık kasaları senelerden beri aynı şekilde kullanılmakta ve bu durumda muzır mikroplar en derin noktalara kadar yerleşmiş ve temizlenmesi müşkül bir hal almış bulunmakta ve bu ilâcın bir defa ve sathî bir püskürtülmesi ile bunların imhası mümkün olamamaktadır. Bu sebepten dolayı sandıkları mekanik bir şekilde ve fırçalarla temizlemek ve bu meyanda bu ilâçla da dezenfekte etmek daha ziyade tavsiyeye şayandır. Mamafih muayene neticesinde Tego51'in balıkçılıkta kullanılmasının muvafık olacağı sabit olmuştur. Balığın avlanmasından itibaren nakliyesinde ve muvasalat yerinde temas ettiği ve durduğu bütün mahal ve eşyanın ve balıkhanede, müzayede salonlarında kullanılan sandık ve sepetlerin teknik bir tarzda temizlenmesi ve bu işin en basit işçi ve hademeler tarafından görülmesi büyük bir sühulet olduğu kadar sıhhi bakımdan fevkalâde tavsiye edilen bir keyfiyettir. Mikrop öldürücü hassası çok kuvvetlidir. Püskürme şeklindeki istimal tarzı sayesinde de her tarafa, bilhassa kıyı, köşe, aralık ve çatlaklara da ulaşmak sair temizlemelerden daha ziyade kabil olması da ayrıca bir tercih sebebi teşkil etmektedir. Bilhassa kokuları izale etme hassası çok mühim olduğu gibi yaş sandıklar bununla püskürtüldükten sonra pek çabuk kurumaktadır.



## Dondurulmuş Et ve Balığın Çözülme ve Pişirilmesi

KEMAL ALOT

Dondurulmuş yiyecek maddelerinin özelliklerinden bundan önce bahsedilmişti. Burada, dondurulmuş yiyeceklerin temel kaidesini tekrarlıyarak işe başlayacağız: "Dondurulmuş yiyecek maddeleri ancak pişirilecekleri zaman çözülürler."

Bu kaide bütün soğuk sanayii üzerinde müessir olabilecek önemde bir noktayı ortaya koymaktadır. Dondurulmuş yiyeceklerin tad, görünüş ve gıdaî değerlerini kaybetmeden pişirilmeleri onların en uygun bir şekilde çözülmelerine bağlı olduğundan, bu konuda biraz izahat vermek faydalı olacaktır.

Dondurulmuş yiyecekler çözüldükten sonra hemen pişirilmez ve bekletilirse, oksidasyon olayı sebebiyle kararma ve nahoş kokular, aşırı yumuşama, tatsızlaşma gibi haller gösterirler. Bu bekleme keyfiyeti uzarsa, tez-dondurulmuş (quick-frozen) yiyeceklerde bile sızıntı (drip), yani hücre parçalanması neticesi, hücre suyu sızması hâdisesi vukua geldiğinden, bu yiyecekler süratle bozulabilir. Zira, hücre suyunun mikroplar için ne derece uygun bir kültür vasatı olduğu malûmdur.

Dondurulmuş yiyecekler evsafının, bunların aile veya müessese mutfaklarına kadar çözülmeye ulaşmasına bağlı bulunması sebebiyle, A.B. Devletlerinde ev hanımları bu tip yiyeceklerin taşınması için özel, tecritli zembiller bile kullanmaktadırlar.

Dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesinde ezcümle aşağıdaki usuller tatbik edilmektedir:

- 1 — Yüksek frekanslı magnetik alan içinde endüksiyon yoluyla içten dışa termik çözme,
- 2 — Kalorifer/frigorifer sistemiyle sıcak/soğuk çözme,
- 3 — Çevre ısısında havada çözme,
- 4 — Musluk suyu ile akar suda çözme,

5 — Soğuk depo, soğuk odalarında veya evlerde buz dolaplarında soğuk çözme.

Bunlardan ilk ikisi büyük parçalar halinde dondurulmuş etlerin kısa zamanda üstün kalite ile çözülmesinde kullanılır; özel tesisat ister. Üçüncü usul en kötü ve tehlikeli usuldür, zaruret olmadıkça kullanılmamaktadır. Dördüncü ve beşinci usuller çok pratik usullerdir.

Soğuk çözme 0°C - +4°C arasında yapılmaktadır. Tek mahzuru epeyce uzun sürmesidir. Soğuk odalarda 50 kg. lık bir donmuş budun keşilecek kadar çözülmesi 5-6 gün sürmektedir.

Sulu çözmede, dondurulmuş et veya balık bir kap içine konur; kap da bir musluğun altına yerleştirilir. Çevre ısındaki musluk suyu bunları, nisbeten kısa bir zamanda ve oksidasyon, mikroplanma olaylarına meydan vermeden temiz bir şekilde çözer.

İyi temizlenmeden, bütün olarak dondurulmuş çeşitli büyüklük ve kalınlıktaki balıkların çözülmesine ait "akar suda ve çevre ısındaki havada mukayeseli çözülme süreleri" aşağıda gösterilmiştir:

Balığın En Geniş ycrinde-ki Göğde Kalınlığı (cm.)	Çözülme Süresi 16° C da akar su içinde (Saat olarak)	Çözülme süresi 16° C Durgun Havada (Saat olarak)
3 (Uskumru-Kolyoz)	0,5	2
5 (Lüfer-Çingene pala.)	1,5	6
7,5 (Kofana-Palamut)	2	10
12 (Torik)	7	19

(Balık Soğuk Muhafazası Raporu-Ekim 1954-Dr. N. ÖZİŞİK).

Eski literatürde, dondurulmuş et, balık ve kümes hayvanlarının pişirilmeye hazırlanmasında "yavaş çözme" yapılması konusunda tavsiyelere rastlanır. Bu tavsiyeler, tez-dondurma (quick-freezing) usullerinin iyice gelişmediği devrelerden kalmıştır. Nisbeten yavaş donma (slow-freezing) esnasında aşırı hücre parçalanması olduğu ve bunun neticesinde hücre suyunun büyük bir kısmının hücre dışına kaçarak oralarda donduğu malumdur. Bu şekilde dondurulmuş yiyecek maddeleri çok kısa bir zamanda çözülürse, hücre suyu tekrar hücrelere dönememekte ve bu gibi yiyecekler pişirildiklerinde sert ve tatsız olmaktadır. Hâlen tez-dondurma tekniğinin iyice gelişmiş bulunması hücre parçalanması ve hücre suyu kaçmasını çok azalttığından, dondurulmuş yiyecekler ne kadar kısa zamanda çözülürse netice okadar iyi olmaktadır. Bu konuda aşağıdaki

referans durumu iyice aydınlatmaktadır: "Tez-dondurulmuş yiyecek maddelerinin çözülmesinin yavaş yapılmasına lüzum yoktur. Tez-dondurulmuş yiyeceklerin çözme yapılmadan doğrudan doğruya tencereye atılması bir istisnadan ziyade bir kaidedir.- Cold Storage Practice".

Dondurulmuş etlerin soğuk çözmesi şu sürelerde olmaktadır:

Orta ağırlıkta but 5-6 gün; kol 4-5 gün; 2 kg.lık rosto: 15-20 saat.

Suda çözme süreleri, dondurulmuş et parçalarının kalınlığına göre, daha yukarıda verilmiş olan balık çözme sürelerine müşabihdir.

Şimdiye kadar edinilen tecrübeler ve teknik yayınlardan derlenen esaslara göre, tez-dondurma usulüyle dondurulmuş et ve balıkların aşğıdaki şekillerde pişirilmesinin en iyi netice verdiği görülmüştür:

**a -- Haşlama ve Salçak Yemekler İçin:** Önce, et büyük parça halinde ise testere ve satırla ufak parçalara ayrılır (eğer grading yapılmış parçalar veya kıyma halinde ise buna lüzum yoktur), sonra hiçbir çözme yapmağa lüzum kalmadan, olduğu gibi, donmuş olarak tencereye atılır ve taze et gibi pişirilir. Balık filetoları için de durum aynıdır.

Temizlenmeden bütün olarak dondurulmuş balıklar bıçak işleyecek kadar suda çözülür, kesilip temizlenir, dilimlenir ve taze balık gibi pişirilir.

**b -- Tavalık İçin:** Büyük parça dondurulmuş et ve temizlenmeden bütün olarak dondurulmuş balık bahis konusu ise, yukarıda (a) da belirtildiği şekilde hareket edilir. Grading yapılmış balık ve et bahis konusu ise, bunlar da hiçbir çözme yapılmadan tavaya atılıp pişirilir.

**c -- Izgaralar İçin:** Dondurulmuş et ve balıkların ızgara yapılmasında, yukarıdaki pişirme usullerinde ufak bir fark vardır: dondurulmuş pirzola, kuşbaşı ve sair parçalar ile balık dilimleri veya barbunya, uskumru, kolyoz gibi tüm balıklar hiçbir çözme yapılmadan ızgaraya konursa, balıkların dışı piştiği halde içlerinin çiğ kalması gibi bir tehlike ortaya çıkar. Bu itibarla, ızgara yapılacak parçaların yarı yarıya çözüldükten sonra pişirilmesi lâzımdır.

Bu arada dikkat edilecek bir nokta da, barbunya gibi tüm balıklarda çözme işi için asla sıcak su kullanılmaması zarurctir. Aksi halde balığın içindeki donmuş kısım ile balık derisinin değdiği sıcak su arasındaki çok büyük ısı farkı, balık derisinin sıyrılıp kalkmasına yol açar. Bu durum, bilhassa ızgara yanıklarıyla bezenmiş kırmızı derili barbunya ızgarasında, bu güzelliğın kaybolmasına ve balığın hiç de cazip olmayan çıplak bir halde kalmasına sebep olur.



## Kalkan Balıkları Üzerinde Yapılan Tetkikler

G. Karadeniz Seferi idarî âmiri sayın ERDOĞAN AKYÜZ'e,

«— Son seferinizde neler yaptınız?» dediğim zaman, cevabı şu oldu:

«— Seferde ne yaptığımızı söylemeden evvel, sefere çıkmadan, burada, ortaya attığımız hipotezden bahsetmek isterim. Zira bütün araştırmalarımızı bu hipoteze istinat ettirdik. O hipotez de şu idi: kalkan balığı bir Kuzey denizi türüdür. Daha ilmî tâbiriyle Boreal bir türdür. Binaenaleyh, bulunduğu muhitin en soğuk su tabakalarında olması icabeder. İşte sefere çıkmadan evvel, yapmış olduğumuz bütün ilmî çalışmalar bize bu hipotezi vazetmeye sevketti. Elde bu hipotez olduğu halde, ilmî adıyla *Scophthalmus maximus* ve *Scophthalmus macoticus* olan kalkan balıklarının biyolojisi, Samsun ve Sinop havalisindeki trawl sahalarının haritasını çıkarmak gayesiyle seyahate çıktık.

Bildiğiniz gibi, 19 Mart 1956 Pazartesi günü hareket ettik. Trawl sahası olarak tesbit ettiğimiz bölgelerde, ilk iş olarak, suhnet ölçüleri yaparak, o mahallin suhnet kesitlerini çıkardık. Bu makta'a nazaran, meselâ Sinop bölgesinde en düşük suhnet (+6 C) kaydedilen derinliğin 40-50 metre arasında tahavvül ettiğini bulduk. Bu mevkide tawl ağlarımızı çektik. Bu derinlik haricindeki mntakalarda yapılan müteaddit trawl tecrübelerine rağmen tutulan balık miktarı, mezkûr bölgede tutulmanın ancak yüzde beşi mesabesinde idi. Buna nazaran hipotezimizin doğruluğu tebeyün etmişti.»

«— Peki ERDOĞAN Bey, bu buluşla pratik balıkçılık arasında bir münasebet tesis edilebilir mi?»

«— Gayet tabii, bakınız nasıl tesis edilebileceğini size izah edeyim: Bu tetkikimizi kalkan balığı avlıyacak olan balıkçıya bildirmemiz icabeder ki, o da hangi derinliğe ağını atacağını bilsin. Bu derinliğin tayini için, avlanma mevsimi başlangıcında, Balıkçılık Araştırma Merkezi tarafından Karadenizde yapılacak olan çeşitli tetkikler meyanında, deniz suyu suhnetinin ve oksijen muhtevası bakımından da tetkiklerin verdiği neticelerden, balıkçıyı alâkadar eden kısımları, onun anhyabileceği bir ifade ile hazırlanarak kendisine verilecektir. Başka bir deyimle, meselâ kalkan avlıyacak balıkçı, o mevsimde, kalkanın bulunması lâzım gelen derinlikleri bilecek, ağını, balığın en kesif olduğu noktalara atacaktır.»

«— Bu derinlikleri nasıl bulacak?»

«— Bu sualinizle çok mühim bir noktaya temas etmiş oldunuz. Gerçekten balıkçıya «— Şu kadar metrete ağını atacaksın», demek kâfi değildir. Onun eline Samsun veyahut da Sinop avlanma bölgesinin dip haritasını vermek lâzım gelecektir ki, bu harita da, Arar'la yapılmış olan 5. ve 6. Karadeniz seferlerinde ikmal edilmiştir.

Size bu harita hakkında da biraz bilgi vermek istiyorum. Sinop bölgesinin İnce burundan Bafra burnuna kadar olan kısmı tamamen mesaha edilmiş ayrıca Samsun ve Ünye bölgelerinin de trawl'cülüğe müsait olan sahaları, âdeta karış karış tayinler yapacak şekilde ikmal edilmiştir».

«— Bu sahanın büyüklüğü hakkında bir fikir verebilir misiniz?»

«— Tam 4000 mil kare tutuyor. Böyle bir harita üzerinde, bir balıkçı, her türlü ağını atabileceği sahayı bir bakışta görebilecektir. Diğer taraftan şunu da iftiharla belirtebilirim ki, bugün mevcut haritaların ve bu arada İngiliz Amirallik Dairesince neşredilmiş olanları bile, bu kadar detayı ihtiva etmemektedir.

Dipte ve suyun sathına yakın olan yerlerde yaşayan balıklar takdirinde de kalkan balığı için söylediklerimiz doğrudur. Hamsi, palamut, ve istavrit avlıyanlar da bu haritadan istifade edeceklerdir.»

«— Buraya kadar verdiğiniz bilgiye teşekkür ederim, şimdi biraz da kalkan balıklarının biyolojileri hakkında yaptığımız tetkiklerden bahsetmenizi rica ediyorum.»

«— Peki, bahsedeyim. Kalkan balığının biyolojisi hakkında yapmış olduğumuz tetkikleri şu üç noktada hülâsa edebilirim:

1 — Mevcut balık stokunun vasatı boy uzunluğu ve ağırlığı tesbit edilmiştir,

2 — Balıkların cinsiyetleri üzerinde tetkikler yapılarak, yumurtlama mevsimlerinin tesbitine çalışılmıştır,

3 — Yaş analizleri yapılmak üzere, balıkların kulak taşları (Otolith) alınmış ve tetkik edilmek üzere Balıkçılık Araştırma Merkezi'ne getirilmiştir. Tıpkı ağaçlardaki yaş halkaları gibi, bu kulak taşlarında da açık renkli yaz ve nisbeten dar olan koyu renkli kış halkaları vardır ki, ikisi bir yaşa tekabül eder. Bütün bu tetkiklerden gaye, Karadeniz'in Samsun ve Sinop bölgesindeki kalkan stoku karakterinin tayini ve diğer bölgelerdeki kalkan stoklarıyla aynı olup olmadığının tesbiti ve mevcut stokun ne şiddette avlanabileceğinin de meydana çıkarılmasıdır.»

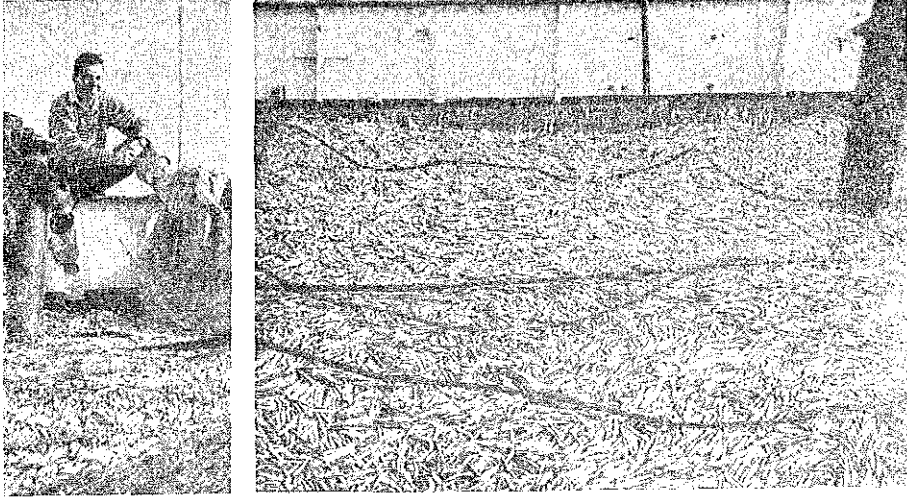
«— Bu avlama şiddeti her halde teknik bir tabir?»

«— Bu mesele çok mühimdir. Zira kalkan balığı ilmî tabiriyle bir relikt nevi teşkil eder. Yani jeolojik devirlerde, Kuzey denizi ile Karadeniz iştirak halinde olduğundan dolayı, daha güneye hicret etmiş olan bu balığın binlerce sene sonra, Kuzey deniziyle irtibatı kesilmiş olduğundan,

bu balık nevi burada arta kalmıştır. İçinde bulunduğu muhitin şartları, tabii bir şekilde üremesine müsait olmayabilir. Başka bir deyimle, Karadenizdeki şartlar, Kuzey denizindeki hem cinslerinin üreme şartlarına benzemez. Bu itibarla burada mahsur kalmış bulunan bu stokun azalmasına da dikkat etmek lâzımdır. İşte avlanma şiddetinden kasdım, kalanın stok bakımından aynı seviyeyi muhafaza edebilmesi için ne miktarda avlanmasının icabettiğini tayin etmektir.»

«— Bu tayin pek kolay olmasa gerek.»

«— Hakikaten çok zordur. Bu miktarı rakkamla ifade edebilmek için, evvel emirde tabii ve avlanmadan mütevellit ölüm nisbetlerinin tayini lâzım gelmektedir ki, uzun vadeli araştırmaları icabettirecektir. Bu maksatla, her sene tutulan balık miktarı, gayet sahil bir şekilde bir istatistik halinde bilinmelidir. Bu malûmatı toplamak için, şimdiden faali-



Geçen Karadeniz seferinden bir intiba

V. Karadeniz seferinde avlanan hamsiler Arar'ın bordasında... Solda V. ve VI. Karadeniz Seferi idari âmiri sayın uzman ERDOĞAN AKYÜZ görülmektedir.

yete geçerek, Karadeniz sahilindeki balıkçılara müracaat edeceğiz. Matbu kâğıtları, lüzumlu malûmatı doldurduktan sonra bize iade etmelerini temin edebilirsek, ne miktar balığı, hangi derinliklerde tuttıkları, balık cesametinde herhangi bir küçülme olup olmadığı, böylece tesbit edilmiş olacaktır. Ancak bu malûmatın elimize geçmesinden sonradır ki, yüksek riyaziye yardımıyla, toplanmış olan malûmat, kıymetlendirilecek ve mevcut stokun istatüsü tayin edilebilecektir.

Sözlerime nihayet vermeden evvel bir noktayı da belirtmeliyim: biz avladığımız balıklar üzerinde cinsiyet tayinleri yaparken, balıklardaki er-



kek nisbetinin çok düşük olduğunu gördük. Gayet büyük seksüel kudrete sahip olan kalkan balığının dışısının dökceği yumurtaların ilkah edilebilmesi için erkeklerin olgun olup, nisbetlerinin de daha yüksek olması icabettir. Bu bakımdan, stok için ikinci bir tehlike de yumurtaların zamanında ilkah edilememesi meselesidir. Bu mesele üzerinde de ehemmiyetle durulmalıdır.

Biraz evvel de söylediğim gibi, uzun vadeli tetkikler sonunda belki bir izah yapabilmemiz kabil olabilecektir.»

«— Kalkan balığını trawl ağıyla avlarken bir hususiyet arz ediyor mu?»

«— Kullandığımız trawl ağlarında bazı tadilat yapmamız lâzım geldiği kanaatine vardık. Çünkü, kuma gömülü olarak duran kalkan balığına karşı daha müessir olabilmesi için iki kapı arasına bağlanacak bir zincirin, trawl ağının 4-5 metre ilersinde zemini karıştırarak, balığı gömülü olduğu yerden çıkarıp, kolaylıkla ağa girmesini temin icabedecektir. Yapacağımız bir kaç tecrübeden sonra bu muaddel şekil muvaffak olduğu takdirde, bunu derhal pratiğe intikal ettireceğiz. İşte araştırmalarımızın kısaca bir hülâsası.....»

#### FAYDALI BİLGİLER:

### Çapari İğnelerinin Kalaylanması Nasıl Yapılır?

Çapari iğnelerinin zamanla parlaklığını kaybetmesi, üzerindeki kalay tabakasının, deniz suyu tesiriyle kaybolması demektir. Diğer taraftan, mezkûr iğnelerin pırıl pırıl olması, fazla balık avlamak için müessir bir şart olduğuna göre, okuyucularımıza, bu iğnelerin nasıl kalaylanacağı hakkında ufak bir bilgi vermeyi münasip gördük.

Ufak bir toprak kavanoz alıp mangala veyahut daha iyisi hava gazı ocağına koymalı. Saf kalayı, çabuk erisin diye, yapraklar halinde kesip içine atmalı. Erimesi beklenirken, kalaylanacak çapari iğneleri çakı ucuyla kazandıktan sonra, pasından teerid edilip potanın içine atılmalıdır. Evvelce hazırlanmış bir miktar nışadır tozu serpilerek, iyice karıştırılmalıdır.

Bir tas içinde bulunan soğuk suya kalaylanmış iğneleri, yüksekçe bir mesafeden atmalıdır. Kalay kâfi miktarda ise, iğneler teker teker ayrılmış olur. Bir parça fazla kaçmış ise, bazıları yekdiğerine yapışır. Bunları el ile ayırmak kolaydır. İğneler, bilâhare, kuru bezle kurutulup, odun talahı bir kutu içinde çalkalanarak, pırıl pırıl olacak şekilde parlatılır.

**BALIKÇI**



Profesyonel  
ve  
Amatör

Balıkçılar Arasında



## Amerikan Viskonsülü İle Bir Konuşma

Amerikan viskonsülü Mr. MİKLOŞ'un Yeniköydeki yalıının kapısını çaldığım zaman, güler yüzlü bir hizmetçi, beni Türkçe:

«— Buyurunuz efendim» diye karşılayarak, salona götürdü. Boğazı olduğu gibi içine alan geniş pencereler, sade fakat zevkli Amerikan mobilyası, bir piyano, yaz dolayısıyla içi süpürülmüş bir şömine ve duvarlar-



Amerikan Viskonsülü sayın Mr. MİKLOS

da sıra sıra modern stilde yağlı boya tablolar. Ben bir tanesinin mânasını anlamağa çalışırken, Mr. MİKLOS tebessüm ederek içeri girdi. Son derece nazik, sevimli, sempatik bir genç. İnsan konuşurken iç rahathğı duyuyor. Havadan sudan bahsettikten sonra, asıl mevzuumuza intikal ettik.

«— On yaşından beri balık tutmasına bayılırım, dedi. Vazife icabı dünyanın birçok yerlerinde bulundum. Hiçbir fırsatı kaçırmıyarak, balık avına çıkmığı ihmal etmedim. Japonya, Fas..... Göllerde dolaşmaktan hiç hoşlanmam. Hanım işidir.»

O sırada, bize bir tepsi içinde çeşitli içkiler ikram eden, kocası kadar sempatik ve sevimli olan Mrs. MİKLOS da:

«— Jack yaman avcıdır, dedi. Beni hiç işine karıştırmaz. O avlanırken ben bir taşın üzerine oturur, sadece uzaktan seyredirim.» Bir Amerikan kadınının bu şekilde konuşacağını hiç ümit etmezdim. İçlerinde kılıbıkları da oluyor zahir...

Sayın viskonsül, «— Amerikada en çok İdaho ve Colorado'da avlandım, diye sözüne devam etti. Bilhassa Colorado'nun kanyonlarında bahkçılık çok tehlikelidir. Nehirlere inerken insanı fena halde dalayıp kaşındıran ısırgan tarlaları vardır. Aynı zamanda nehrin iki yakasında bol miktarda çingiraklı yılan yuvaları bulunur. Bir defasında avlanırken dalmışım. Az kalsın bir tanesi üzerime atlıyordu. Allahtan tam zamanında, kafasına büyük bir taş atıp kaçtım.»

«— Alabalık aşkı, bütün bu tehlikeleri göze aldırtacak kadar kuvvetli, demek. Tuttuğunuz en büyük balık ne boyda idi?»

«— 18 inç kadar(\*). Helecandan az kalsın onu da kaçırdım ya. Oltanın ucundaki yemi kaptırmamak için, hızla çekince, nehrin kenarındaki bir ağaca takıldı. Bir de bakayım ki, dalların arasında meyva gibi hayatımda avladığım en büyük balık sallanmıyor mu?»

Hepimiz gülüştük. Mr. MİKLOS'un kendine mahsus öyle tatlı bir anlatışı vardı ki. Devamla,

«— Benim en garibime giden dünyanın her tarafında amatör balıkçıların haleti ruhiyelerinin aynı oluşudur, dedi. Hiç unutmam Fas'da dağların arasındaki bir nehirde avlanıyordum. Ağaçların arasından maymunlar arasına üzerimize kozalak ve taş atıyorlardı. Fakat nehirdeki balıklardan hiç ses sada çıkmıyordu. Bir ara, yanıma Rif'li ihtiyar bir balıkçı geldi. Ne o bir kelime İngilizce biliyor ne de ben bir kelime Arapça... Fakat işaretle mükemmelen anlaştık. Oltama baktı, başını salladı, beğenmedi. İğneye baktı, başını salladı, beğenmedi. Yeme baktı başını salladı, beğenmedi. Gidip otların arasından kocaman bir çekirge yakalayıp geldi. Merasimle dörde bölerek oltaya taktı. Bütün bu gayretine rağmen o da bir şey avlıyamadı. Demek istediğim şudur ki, Amerikada da, Türkiyede de, dünyanın herhangi bir tarafında, yabancı bir muhitte avlanırken, oranın yerli amatörleri, yanınıza gelirler. Oltanızı, iğnenizi, yemini beğenmezler. ... Böyle tutulmaz, şöyle tutulur, diye akıl vermeğe kalırlar.»

(\*) 45.7 sm.

«— Japonyada da nasihat eden oldu mu?»

«— Japonlar konuşmasını pek sevmezler. Mamafih orada çok enteresan sahneler gördüm. Kendine mahsus iptidai fakat orijinal usulleri var. Meselâ ,balığa terbiye edilmiş balıkçıl kuşlariyle çıkarlar. Bu hayvanların boğazına dar bir halka takılmış olduğundan, avladıkları balıkları yutamazlar. Kayıklar av mahalline yaklaşınca, ateş yakarlar. Balıklar yükselir. Balıkçıl kuşları da atlayıp, balıkları yakalarlar. Sonra, yine Japonya'da bir adada balıkçılar sadece kadınlardır. Ciğerleri kuvvetli olduğundan, su altında kalmağa tahammülleri fazladır.»

«— Boğazda hiç balığa çıktınız mı?»

«— Tabii... Küçük bir kayığım var. Bu sene şansına balık az imiş. Bir defasında, balık karaya vurmıştu. Mutfaktaki kepçeyi kaptığım gibi, evimin önünde balık avlamağa başladım. Bu avlamanın zevkini hiçbir zaman unutamıyacağım.»

«— Balıklardan en çok hangisini, lezzeti bakımından tercih edersiniz?»

«— Hamsiye bayılırım. Bir de Boğazda tutulan istakozlar çok lezzetli. Fakat o derecede pahalı. Bakın istakoz dedim de aklıma geldi. Bir İskoçyalının hikâyesini bilmem bilir misiniz? Hasis bir İskoçyalı, deniz kenarında dolaşırken, köpeğinin kuyruğuna bir balıkçı sepetinden fırlayan kocaman bir istakoz yapışmış. Hayvan can havliyle koşmağa başlamış. Tabii balıkçıda mal kaygusu. İskoçyalıya bağırır: '— Köpek senin değil mi? Ne için ıslık çalıp çağırılmıyorsun?' Vaziyetten son derece memnun olan İskoçyalı da cevaben, — Yahu köpek benim ise istakoz da senin değil mi? Ne için ıslık çalıp çağırılmıyorsun? diye cevap vermiş.»

Vakit bir hayli ilerlemişti. Müsaade isteyip kalkmadan evvel, mahcubiyeti bir tarafa bırakarak, duvarda ne olduğunu bir türlü anıyamadığım tablonun mânasını sordum. Gözlüklerinin altından sinsi sinsi gülererek:

«— Bir kadınla iki erkek, dedi. Yalnız amatör balıkçı değil aynı zamanda amatör ressamım da.» Ben hayretle,

«— Bu tabloların hepsini siz mi yaptınız, dedim. Balıkçılığınza bir şey diyemem amma, amatör ressam olmadığımız muhakkak. Bilhassa renkler insanı şaşırtacak kadar ahenkli. Modern resimden pek anlamamakla beraber, tablolaradaki canlılığı takdirden kendimi alamadım. Bu sırada Mrs. MİKLOS tekrar söze karıştı:

«— O bazan bir tabloyu bitirir, sonra beğenmez, aşağı tarafını yukarı çevirip tekrar uğraşır.»

Kapıdan çıkarken,

«— Modern resim sanatının incelikleri de oluyor zahir,» demekten kendimi alamadım.

## Bir Amatör Balıkçılık Kulübü Kuruldu

Bir haftadır sayın EŞREF ŞEFİK Bey'i arıyorum. Radyoda bulunmaz. Bazan Horoz Matbaasına uğrar. Talihiniz varsa orada rastlıyabilirsiniz. İşte ben de geçen gün kendisinin orada olduğunu haber alır almaz, derhal soluğu matbaada aldım. Kurucularından bulunduğu amatör balıkçı kulübü hakkında malûmat rica ettim. Kendisini buluşumdan dolayı istihbaratımın kuvvetli olduğunu ima eder bir şekilde, bir lâtifede bulduktan sonra, kurmak üzere oldukları kulüp hakkında bakınız neler anlattı:

«— Bir balık amatörü için oltaçılık helecını malûm. Yakın yerlerde bombacıların yapmakta oldukları tahribat da malûm. Bunun için uzakça balık nişanlarına gitmek zarureti karşısında hakikî meraklıları toplıyabilecek bir kulüp düşündük. Kulübü düşününce aklımıza evvelâ ismini koymak geldi. Hem meraka uygun hem işine uygun, hem de bir parça hayal payı olan bir isim aradık. Amatör Deniz Avcıları Kulübü kelimelerinin baş harflerini birleştirdik ADAK kelimesi meydana geliyordu. Her amatör, denize çıkarken, bildiğimiz mum adağı değil amma, içinden bir adak adar. İsmi münasip gördük. Bütün arkadaşlar kanaatimi paylaştılar. Bizi bir yerde toplıyacak, daha doğrusu, işiyle, gücüyle meşgul amatörlerin vakit buldukça, vasıta, yem, nişan bilen adam gibi imkânları elde edebileceği bir yeri aramağa başladık. Bu meraka müptelâ arkadaşlarımızın arasında hali vakti yerinde olanlar, ben balığa çıkılabilecek bir sahil parçası bulmakta geciktikçe, — Canım, hepimizin ayağı altında, meselâ Beyoğlu'nda kulübü açalım. Ondan sonrası kolay, diyorlardı. Fakat ben, bizi maksadımızdan ve pasyonumuzdan uzaklaştırabilecek



Kulübün kurucularından Sayın  
EŞREF ŞEFİK

böyle bir semti kabul etmemekte ısrar ettim. Nihayet, tam balıkçı muhiti, denizin, rüzgârların, vasıtalarımızın da havalardan nisbeten masun kalabileceği, Kumkapı mendereği içindeki bir yeri bulduk. Arkadaşlarla bu yeri, sırf klüp yapmak maksadiyle aldık. Hayalimize git gide yaklaşıyorduk amma, inşaat malzemesinin güç bulunduğu zamanlara rastlamasından dolayı, plânı vesairesi hazır olan klüp binamıza henüz başlamadık. Yapacağımız klüp binası münhasıren balık meraklılarını tatmin edecek şekilde olacaktır.»

«— Müstakbel lokalinizi biraz tarif eder misiniz?»

«— Bakınız size plân üzerinde izahat vereyim. İşte şu alt kat. Tamamen kayıkhane, üstündeki katta avlanan balıkları tava ve ızgara ettirebileceğimiz rüstik bir yemek salonu. Şu gördüğünüz arka tarafta, meraklıların geldiği zaman, şehir elbiselerini çıkaracakları ve balık elbiselerini giyecekleri dolaplı bir oda, nihayet şurada da müşterek helecanlarımızın ve âmatörlerin mübalâgalı hikâyelerini anlatacakları, sinsi sinsi balık avlama rekabetinden hasıl olma, sim sıcak çekişmeleri yapacakları bir salon.....

İşte böyle bir klüp binası içinde, bir mevsim zengin bir adamın uğramış olmasıyla şahlanıveren ve o adam gidince, hayatı ve havası sönmüveren sağnaklı klüplerden değil de özlü ve bütün kudretini züppelikten uzak, hakikî bir balıkçı pasyonundan alan bir teşekkülün âdeta vakfını yapmış olacağız. Bu basit ve mütevazî olmasını bilhassa arzu ettiğimiz klübün, hayatın diğer zevklerinden de müstefid olmağı düşünen çeşnisi çok klüplere nazaran, ömürlülüğü bakımından daha gürbüz görüyoruz» .

«— Sözüünüzü balla kesmiş olayım, bu çeşnisi çok tabirinden ne kastediyorsunuz?»

«— Havası melcz olur, onu kastediyorum. O halde şunu hemen ilâve edeyim, bizim klübümüzde itibar, salon âdâbına vukufu olan ve diğer sosyete imtiyazlarına sahip olandan ziyade, balık yerlerini bilen, balık tutma usullerine vakıf olan kimselere olacaktır. Meselâ bâkir mercan nışanlarını ve o nışanlarda kullanılacak oltaları, zokaları, yemleri kendine mahsus bir buluşla, meydana çıkarmış olan, pos bıyıklı, giyimi şöyle böyle bir profesyonel balıkçı misafirimiz olarak salona girip, bu kabil deniz adamlarının sert, az konuşur, belki biraz hoyratcalarıyla bir masaya oturdukları zaman, etraftan «— A..... bu da nereden çıktı?» — Burası balıkçı yeri imiş, yanlış geldik», mülâhazasıyla dışarı çıkmıyacaklardır. Bilâkis, o tipteki şahıslar gönüllere kadar varan yeri olduğunu hissedeceklerdir.»

«— EŞREF Bey, giriş şartlarınız nelerdir?»

«— Cemiyetler Nizamnamesi mucibince, senede 120 lirayı geçmiyecek şekilde yaptık. İyi bir âmatör, yani çok meraklı bir âmatörün hakikî olta profesyonelleriyle iş birliği yapmak ihtiyacını zaman zaman du-

yacağını bildiğimiz için, misafir azalara mahsus da, bir imkân bahsetmek için, ayda beş liradan misafir aza kabulünü de nizamnamemize koyduk. Bu şu demektir: bir âmatör, bir profesyoneli, kabre kadar saklıyacağı bir mışana, kendini götürececek balıkçıyı bulduğu zaman, o balıkçı ile denizden dönünce, balıkçıların malûm olan sahavet ve misafirperverliğini ve ananesini bozmamak üzere, «— Buyur, şurada bir lokma edelim, senin de cvindir», diyebilmek imkânını bulsun. Böylece, profesyonelin hal ve vaktine göre, onun misafir kartını hiç hissettirmeden tedavi etmek şartıyla, sınıf imtiyazı gibi bir haleti ruhiyenin ortadan kalkması kabil olabilir.»

«— Üyelerinize ne gibi imkânlar sağlayabileceksiniz?»

«— Söyliyeğim. Meselâ Marmara adası gibi, Kapudağ gibi verimli avcılığı olan yerlere gidebilmek herkesin harcı değildir. İngiliz klüplerinde olduğu gibi, öyle mevsimlerde, meselâ 8-10 kişilik bir vasıtanın muayyen bir günde, İstanbul'dan kalkıp, orada üç gün avlanmak ve dönmek şartıyla hazır bulunduğu, bir siyah tahtada ilân edilecek, iştirak edenlerin, kaç kuruş masraf edecekleri de yazılacaktır. İştirak edecekler, kendi imzalarını atmağa başlayacaklar, imzaları gören diğer arkadaşlar, meşrep ve mizaçlarını kendilerinininkine uygun gördükleri vakit, onlar da iltihaklarını istiyceklerdir. Aksi takdirde, başka ikinci bir vasıta ile sefer hazırlanmasını klüp idaresinden talebedeceklerdir; böylece huyuna suyunu uygun grup azalarının kendi reyleriyle meydana gelmesi, mümkün olabilecektir. Böylece, bu gibi uzak seferleri hayal ettikleri halde yapamıyacak durumda olanların en müstesna fırsatlardan istifadeleri temin edilmiş olacaktır. Ayrıca, profesyonellerin sır olarak, kendilerinden dahî sakladıkları, uzun tecrübelerle veyahut da tesadüfi muvaffakiyetlerle buldukları takım, yem vesair hususiyetleri, amatörlerde aynı kaygu olmadığı için, birbirine veyahut pek seviştikleri arkadaşlarına gizlice tevdi etmek suretiyle, olta avcılığının sularımıza ve bahklarımıza daha uygun bir hal alabilmesi için de bilgilerini artırmak gibi mühim avantajları olacaktır. Velhasıl oltaçılığın bütün hususiyetleri nazarı dikkate alınarak, züppelikten âri nezih bir teşekkül tesis edilmiş olacaktır.»

«— Turistik bir mahiyet vermeği hiç düşündünüz mü?»

«— Tabii, nadide bahklarımızı avlamak hususunda, gelen cenebilerde de büyük hizmetimiz dokunacağı cihetle, İstanbul'un turistik câzibeelerinden başlıcasını teşkil edeceğini iddia edebiliriz. Bu noktayı ehemmiyetle tebarüz ettirmek lâzımdır ki, küçük ve faydalı bir broşürle, hattâ sırf tarihî bir alâka ile şchrimize gelen turistlere İstanbul'da, avlanılabilecek bahkların envainı ve avlanma tarzını izah edecek bir klüp mevcut olduğu söylense, onlar dönüşlerinde yapacakları propagandalarla, kendiliğinden bu işin turizm tarafı sağlanmış olacaktır. Hepimiz biliriz ki ve

muhtelif dergilerde görüyoruz ki, zavallı Avrupalılar bir çurçur balığı tutmak için saatlerce beklerler. Bizim yüzüne bakmadığımız izmarit ve istavrit ayarı bir tek balığı tuttuğu zaman, dededen kalma şarabını açar. Amerikalı ise, bizim biçare profesyonellerimizin üç dört parça tuttıkları zaman dahî gururlanamadıkları halde, bir tek orkinoz veya bir taneccik kılıç tutmak için millerce mesafe gitmek üzere, hususî açık deniz kotları ve motorları yaptırırlar. Burada İstanbul minarelerini seyrede seyrede, o kadar yakın sularda, hatırı için okyanusları aştıkları balıkların cumbalak attıklarını görseler, Amerikalı balıkçılar, tekneleriyle İstanbul limanını istilâ ederlerdi.»

Kendisine, verdiği bu izahattan dolayı teşekkür edip ayrılırken, mağrur bir eda ile gunları ilâve etti:

«— İşte bu söylediklerimi gösterip tanıtmak işini ADAK yaparsa, kendimizi bahtiyar addedeceğiz.»

## Orkinoslara Dair

CEYHUN ÖZALPSAN

Ticarî ve iktisadî ehemmiyeti haiz balık cinslerinin başlıcalarından biri de şüphesiz ki orkinoslardır. Hemen hemen her mevsim tutulabilen bu balıklar, umumiyetle kendinden küçük belli başlı pelâjik balık türleri ile beslenirler. Başlıca gıdalarını, sardalya, hamsi, uskumru, kolyoz, lüfer, palamut ve torik teşkil eder. Bu saydığımız balıkların ardından Akdeniz - Marmara - Karadeniz arasında devamlı olarak muhaceret ederler. 1912 senesinde Tunus'ta kullanılan tipte bir iğne Gelibolu'da avlanan orkinoslardan birinde ve yine 1927 de Bingazi civarında tutulan balıkların 4 tanesinde de İstanbul menşeli 4 adet zoka bulunmuştur. Bundan da anlaşılacağı gibi devamlı surette ve uzak mesafelere göç ederler.

Yapılan araştırmalar muhaceretlerinin sebebinin besinleriyle alâkalı olduğunu meydana çıkarmıştır. Geniş bir limit dahilinde tuzluluk ve suhunet değişikliklerinden mütecessir olmadan yaşayabilmeleri de bunu teyit eder.

Göçleri, Ege - Marmara - Karadeniz istikametinde (bu sene olduğu gibi bazı yıllar hariç) normal olarak Şubat ayının ilk günlerinde başlar. Bu ay içinde Sığacık, Eritre, Ildır körfezlerini dolaşıp Nisan başlarında Çanakkale'den geçerler. Karadenize muvasalatları Eylül başlarında vukubulur. Dönüşleri de Ekim ile Ocak ayları arasında devam eder.

Memleketimizde tutulan orkinosların %90 ı, Çanakkale, Marmara ve Boğaziçinde kurulan dalyanlarla avlanır. Geri kalan kısmı yemli oltalarla tutulur (Şekil 4. Bir sıra dalyanı göstermektedir.).



Son senelerde Marmara Ereğli'sinden 2 balıkçı reisi tarafından ilk olarak orkinosların nisbeten genç fertlerini gırgırla avlamak mümkün olmuştur. Halen bu ağ, kullanıcılar tarafından tekemmül ettirilmiştir.

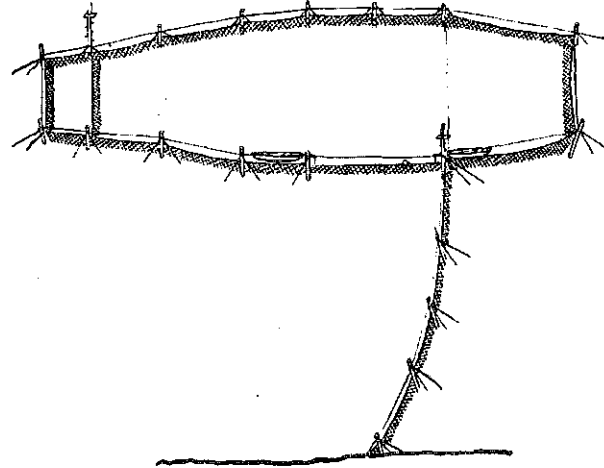
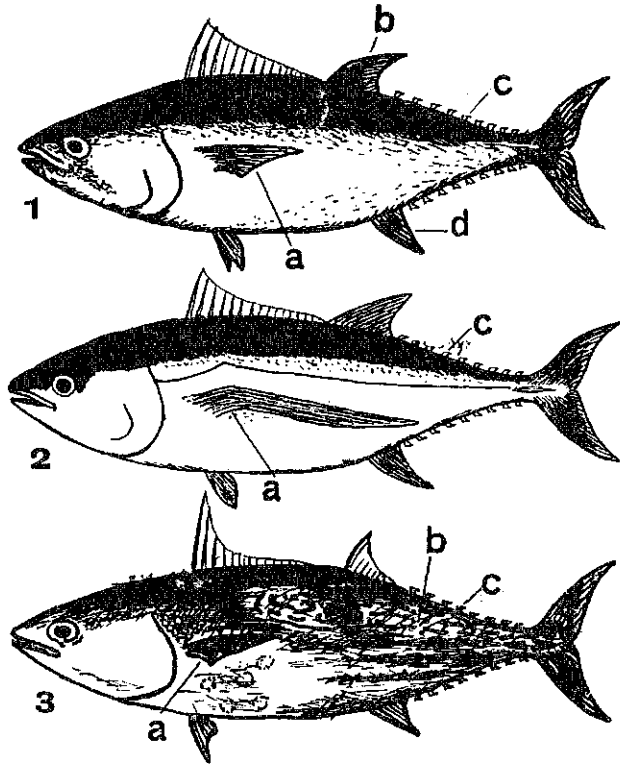
Birbirleriyle yakın akraba olan birçok orkinoslardan sularımızda 3 nevi yaşamaktadır.

1 — Âdi orkinos, *Thunnus thynnus* (Şekil 1).

2 — Yazılı orkinos, *Thunnus germo* (Şekil 2).

3 — Akdeniz orkinosu, *Euthynnus alliteratus* (Şekil 3).

Bunlardan sularımızda miktar bakımından en fazla olanı şüphesiz ki âdi orkinoslardır. Diğerleri ikinci ve üçüncü derecede gelirler. Pek seyrek rastlanan Akdeniz orkinosunun son senelerde mi sularımıza geçti yoksa evvelce mevcut olup da dikkat mi edilmediği bugün için maalesef biline-



Şekil 4 — Bir sıra dalyan

miyor. Bu türe ait bir bilgiye ne DEVECİYAN ve ne de SLASTENEN-KO'nun yazdıkları eserlerde rastlanmamaktadır. Muhakkak olan bir şey varsa o da bunların mevcudiyetinin 1950 - 1951 senelerinden itibaren farkına varıldığıdır. Bu üç nev'i birbirinden ayıran karakteristik vasıflar şunlardır :

Yazılı orkinosu ilk bakışta diğerlerinden ayıran; yan yüzgeçlerinin (Şekil 2 - a) gayet büyük oluşudur. Âdî ve Akdeniz orkinoslarında bu yüzgeç birinci sırt yüzgecinin (Şekil 1 - «a») takriben yarısına kadar uzanır. Akdeniz orkinosunun sırtında mermer damarlarına benzeyen koyu renkte nokta ve çizgilerden müteşekkil geniş bir şerit, birinci sırt yüzgecinin yarısından itibaren kuyruğa kadar uzanır (Şekil 3 - «b»). Ayrıca karın tarafında da 5 ilâ 6 adet renkli lekeler mevcuttur. Âdî orkinosda sırt ve anüs yüzgeçleriyle (Şekil - «1, a, c, d») pinüllerin renkleri sarı, kenarları siyah çerçevesi, diğerlerinde bu yüzgeçler koyu renklidir.

Orkinosların büyümeleri hakkında Profesör M. SELLA'nın, 1500 den fazla ferdin üzerinde yaptığı tetkiklerden elde edilen neticeler aşağıdaki cetvelde gösterilmiştir.

Yaş	Uzunluk sm.	Ağırlık kg.
1	64	4.4
2	81.5	9.5
3	97.5	16
4	118	25
5	136	40
6	153	58
7	169	76
8	182	95
9	195	120
10	206	145
11	216	170
13	239	235
14	254	280

Bu cetvel Akdenizin muhtelif yerlerinde avlanmış, sularımızdaki balıklardan hiçbir farkı olmayan fertler üzerinden vasatî kıymetleri temsil eder. Bundan da anlaşılacağı gibi 2 yaşına kadar olan orkinoslar cinsî bakımdan olgunluğa erişemediklerinden neslin idamesi için bu genç fertleri avlamak zararlıdır.

#### LİTERATÜR :

Prof. M. SELLA; R. Comitato Taleassografica Italiano, Memoria CLVI. Venice 1929  
ÖZKUL İSMAIL; Sularımızın Mahsulleri 1941.  
Dr. W. NÜMANN; Balık ve Balıkçılık, sayı 5, 1952.

YAKIN TARİHLERDEN BİRKAÇ YAPRAK:

## Eski Olta Sandıklarına Dair

RİDVAN TEZEL

Tarihî yalvı bu seferki ziyaretimde, misafir odasındaki sedef kama masanın üzerinde, zoka kalıpları, iğne kutuları, muhtelif büyüklükte olta sandıkları gördüm. Demek oluyor ki, muhterem Beyefendi, kesbi âfiyet etmişler. Zira bu âletlerin buraya getirilmesi mümkün olamayacaktı. Ben kalıp ve zokaları, gözden geçirirken, salonun kapısı açıldı. Muhterem sahibi haneyi sıhhatli görmekten mütevellit sevincimi ifade ettikten sonra, kahvelerimizi içerken, mevzuumuza girmiştik bile.

«— Atalarımızın, hem celil, hem veciz nasihatleri vardır. Meselâ - Borçtan korkmıyandan sen kork, Kerim olan vadine vefakâr olan adamdır - gibi sözler. Biz geçen sohbetimizde, balık sandıklarının hangi cins tahta ve hangi şekillerde yapıldığını, oltaların ne tarzda hazırlandıklarını söylemiş, zoka kalıpları ve daha balıkçılığa ait birçok bahisleri, sırası geldikçe, okuyucularımıza anlatacağımızı vadedmiştik. Arzu ederseniz, bugünkü sohbette, tarihe el uzatmadan, şu vadimizi yerine getirelim, veya getirmeğe çalışalım.»

«— Çok teşekkür ederim efendim, ancak eski devirlerden bahsetmeden bilmem ki, olta sandıklarından söz açabilecek miyiz?»

«— Orası da öyle, eski balıkçıların bütün zihni meseleleri, oltalarıyla beraber, sandıklarında toplanırdı. Onlar için bir balık sandığı, yalnız alât ve edevat mahfazası değil, bir seyyar tezgâh, aynı zamanda, bütün can sıkıntılarını gidertebilecek bir eğlence kutusu idi. Tıpkı hokkabazın, marifetli kutusu gibi. Balıkçı işsiz kaldığı zaman, insiyakî bir itiyat ile, kutusunun kapağını açar, ne gibi noksanları olduğunu araştırmaya başlardı. Bu araştırma onun için up uzun bir megguliyet zamanını ihya ediverirdi. Şimdi gelin aynı şeyi, sizinle beraber şu benim eski balık kutularından biri üzerinde yapalım. İşte kapağını açıyorum. Yalnız şunu da hemen ilâve edeyim ki, ihtiyatlı bir balıkçı için bir kutuda mevcut bulunması lâzım gelen şeyler şunlardır:

Bir pens, ince bir bıçak, bir güzel törpü, bir küçük bilek taşı, bir ufak şişe amonyak, bir küçük şişe tentürdiyot, bir sargı, bir plaster, bunları kutunun mübrem malzemelerinden ehemmiyetlileridir.»

«— Âdeta bir olta sandığı, ilk yardım malzemesini ihtiva ediyor.»

«— Gayet tabii... sebebine gelince, deniz, güzel pırıl pırıl balıklariyle, bir insanı hazdan hazza koştururken, yine aynı şekilde, pırıl pırıl ça-

lâk bir balığı ile de, öyle insafsızcasına canını yakar ki, medet Allah... İşte o zaman, vehleten lüzumsuz gibi görünen şu mini mini amonyak şisesi imdada yetişir. Bu itibarla ufak şeyleri ihmal etmemelidir.

Şimdi ikinci kata geçelim. Burada da görüyorsunuz ki, evvelâ bir çapari defteri var. Sonra beden zarfları, daha sonra da mesina ve naylon zarfları gelir. Biliyorsunuz ki, naylon son senelerin icadı bir av malzemesidir. Evvelce, naylon yerine, mesina kullanılırdı. Bence, mesina, her bakımdan naylona müreccaktır. Çünkü suyun derinliğinde, ziya huzmelerinden alacağı inikâslar, daha münkati ve daha az görünür bir mahiyette oldukları için, balığı daha az ürkütücü vasıtalarlardır. Neyse, bu, münakaşaya bile değmez. Çünkü bugünkü balıkçılık geçmiş zamandaki balıkçılığa nisbten, serde çiçekle meşgul olmakla, tarlada turp ekmek kadar farklı bulunuyor. ....

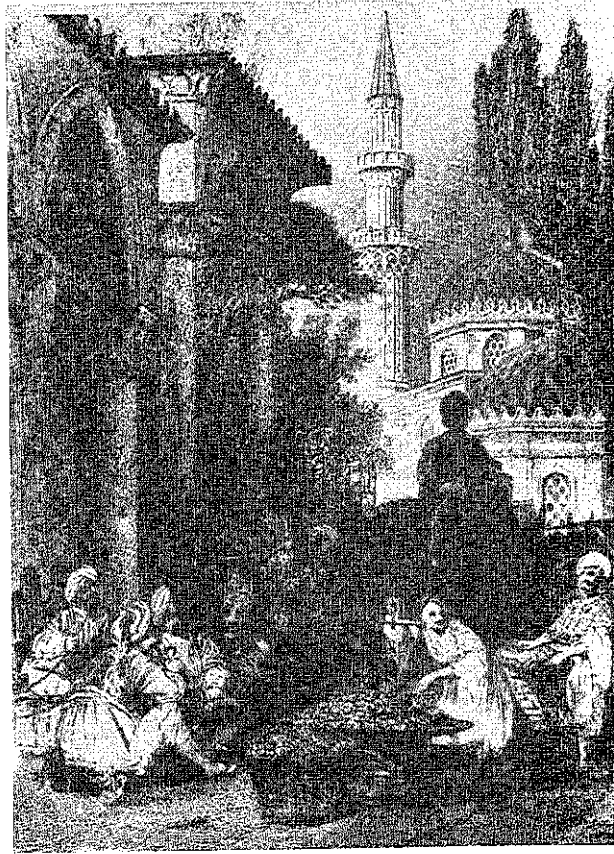
Geçelim üçüncü kata, üçüncü kat görüyorsunuz ki, sıra sıra oltalarla dolu. Bunlar, 45 kattan başlayarak, yahn kata, yani tek kıldan ibaret olan bir oltaya kadar bir silsile teşkil ederler. Kül halinde bir balıkçının servetini teşkil eden bu sandık, ana sandıktır. Buna bir de yardımcı ufak bir sandık ilâve edilir ki, bu hergünkü balıkçılıkta tutulan balığa ait malzemenin taşınmasını temin eder.

Yukarıda, balıkçının bütün meşgalesinin sandığına inhisar ettiğini söylemiştim. Yine bu noktaya geliyoruz. Balıkçı sandığının kapağını açınca, evvelâ zoka faslını bir gözden geçirir. Az çok paslanmış veya nisbî bir şekilde körleşmiş iğneleri, birer birer eğeler, onları keskenleştirir. Sonra çaparilerini açar. Onları tetkike koyulur.»

«— Beyefendi, sözünüzü balla kesmiş olayım. Çapariler hakkında biraz malûmat lütfeder misiniz?»

«— Peki, bilir misiniz, çaparinin başka bir ismi de çaparozdur. Bu da, birçok iğneli ve köstekli oluşundan kinaye olsa gerek. Çapari, balıkçının indinde, muhtelif noktayı nazardan, kıymetli bir vasitadır. İtinâlı balıkçılar indindeki esaslı kıymet, değerli balıkların yemlerini temin etmek imkânını bahsetmiş olmasıdır. Meselâ bir levrekçi için aterinanın bulunmadığı bir zamanda, ufak vonoslari tutmak, ancak çapari ile mümkün olabilir. Binaenaleyh, balıkçı her zaman çaparinin balık avlama kabiliyetini, müşahede altında tutar. Şimdi size bunları kısaca hülâsa edeyim. Bunlar sırasıyla, tüyelerinin renk ve cinsleri, iğnelerinin ebadı ve parlaklığı meselesidir. Az çok paslanmış, yani üstündeki kalay parlaklığını kaybetmiş olan iğneler, balıklar için câzip olmaz, binaenaleyh, bu tarzda bozulmuş iğneleri değiştirmek az çok hırpalanmış olan tüyleri yenilemek, balıkçının esaslı işlerinden biridir. Gerçi her ne kadar tüye chemmiyet vererek bahsettik amma, balık için câzip olan tüy değil, iğnenin parlaklığıdır. İğnelerin pırıl pırıl olması şarttır.

Çapari temizlemek de bir meslektir. Çünkü çaparinin klâsik tülü,



Tarihi İstanbuldan: Şehzade



camii ve bir pazar yeri.

2 1/2 - 3 metredir. Bu üç metreye de asgari 20 santim olmak üzere, 15-18 köstek girer ki, 18-20 iğneli bedeni, kolayca tamir etmek veya temizlemek mümkün değildir. Bu mevzuda balıkçının imdadına, sandığı yetişir. Kendinden tarafa olan sandık kapağının uçlarına takılan iki adet üçer santimlik çubuk, tezgâhın esasını teşkil eder. Bu tezgâh üzerinde, o güç çaparo, kolayca ve zahmetsizce elden çıkar, hazır bir hüviyet iktisabeder. Çaparilerin tüy bahsine gelince, bu tüyler, hindi kuyruğu, balıkçın ve kırmızı yakalı horoz tüyleridir. Alekser kullanılan, kırçılı, koyu kırçıl hindi kuyruklarıyla, balıkçın tüyleridir. Uskumrular için koyu kırçıl tüyler, kolyoslar ve istavritler için açık renkli tüyler kullanılır. Mahaza, şurasını da tebarüz ettirmeliyim ki, tüyün istimalindeki maksat, balığın yem diğē kovaladığı balık tohumunu veya yavrusunu taklit etmek olduğuna göre, çaparının istimalinde, balıkçının o zamanın yemini bilmesi lâzım gelmektedir. Meselâ, deniz yıldızı veya deniz anası derler, bir nesne vardır. Bilirsiniz bazı mevsimlerde, deniz sathını âdeta istilâ etmiş bir şekilde akar geçerler... Bunlar da canlı bir mahlûkturlar. Uskumru ile bilhassa vonoslara en güzel yemi de bunlar teşkil eder. Böyle bir zamanda daima bunları takliden, beyaz yem takmak lâzımdır.

Hasılı, balıkçının sandığı demek, hem serveti hem yoldaşı, oltaları da sevgilisi demektir. O her oltayı, lüzumlu lüzumsuz mantarından söker, yeni bir şekil vererek yeniden sarma gibi ihdas ettiği bir bahane ile, âdeta sevgilisinden bir perçem okşar gibi, hissî bir zevk de alır. Sizde bir şey söyleyeyim mi? Balıkçının biraz da iç âleminde, benliğinde bir şairlik yaşar. O denizi ve belki de denizden ziyade yalnızlığı sevdiği içindir ki, geceyi gündüze katarak tek başına, dalgalar üzerinde sekmekten usanmaz. Bu hale, ben kendi hesabıma, iç âleminde mabutsuz kalmış bir aşk da diyebilirim. Zaten lâyetenahiliğē âşık olmadıkça, denizin de çok kerre, hırçın cilveleri çekilmez doğrusu.....

A birader, senin şu basit görünen balıkçılık bahsi, tıpkı bir felsefe mevzuuna benziyor. Hani felsefenin mevzuuna girince, kapıdan kapıya, mevzu peşinde koştuktan insan nasıl kendisini alamazsa, bu balıkçılık bahsinde de bir bahisten diğerine, tam bir izah yapmış olduğuna inanarak geçmenin imkânı yok ki. Meselâ oltayı sarma bahsini açtık. İçinde bir aşk dâvasına kadar gittik. Halbuki iş bundan da ibaret değil. Bu oltayı açıp sarmak da bir teknik ihtiyaçtır. Çünkü olta, daima avnı tarzda sarılı kalırsa, o tarafa bir gam peydah ederek dolaşmalara sebebiyet verebileceği gibi, uzun müddet bir şekilde kalmaktan kullar da mütecessir olarak çürürler.

Şimdi sormağā hazırladığımız suali ben sorayım: — O halde bir oltayı nasıl sarmalı? Evvelâ kangal kangal suya atmalı. Hafif nemlendirmeli, nisbî bir şekilde kurtmalı, iki kulaç kadar, bir sağdan sola, mantarın şeklini değiştirerek, yine iki kulaç kadar, soldan sağā, âdeta bir

masura sarılır gibi, yan yana gelmek şartiyle, sarmak lâzımdır ki, kollar arasında hava cereyanı temin edilebilsin. Bu sargı bitince işin süs tarafı kalır. Her balıkçı kendi zevkine göre, oltanın boyunu ya çapraz, ya kafesleme olmak üzere bir çok hendesi şekillerde süslerlerdi.

Zannediyorum ki, vaidlerim meyanında, elde edilmesi matlup bir zokanın, kolayca teminine dair de bir vaidde bulunmuştum. Zokalar alelekser, kırmızı malta veya sakız taşı gibi hakke hem de hararete elverişli taşlara açılır. Bir kalıp açmak pek o kadar kolay bir iş değildir. Eğer kolayca elde mevcut bir zokanın teksiri arzu ediliyorsa, bunun en basit tarzı, sübye balğının kemiği ile temin olunabilir. Bu kemik sahillerde pek çok bulunur. Uzunca bir dil şeklinde, dış tarafı sert bir kabukla örülmüş, iç tarafı daha yumuşak bir maddeden ibarettir ki, bunu mobilyacılar, toz haline getirerek cilâlarda kullanırlar. Eğer hafızam beni yanıltmıyorsa, bu kemikler Mısır Çarşısındaki baharatçılarda bile bulunsa gerek. Bir kabuğu almalı. Çakı ile ortasından keserek iki müsavî kısma ayırmalı. Yekdiğerine sürterek, her ikisinin de sathını, yekdiğerine intibak edecek şekilde düzlemeli. Sonra teksiri arzu edilen zokayı birisinin üzerine koyup, baş parmağın tazyiki ile zoka, yarısına kadar kemiğin içine gömülecek şekilde bastırmalı. Sonra, diğerkemik parçasını da yarısına kadar kemiğin içine batmış olan zokanın üzerine koyup tazyik ederek, iki baş parmakla her iki yarımşar kemiğin, bir birine intibakına kadar bastırmağa devam etmeli. İntibak hasıl olduğu zaman zoka kalıbı hazırlanmıştır. Kurşun dökülecek yeri çakı ile açmalı ve her iki parçayı birbirine intibak ettirerek, eritilmiş kurşunu dökmelidir. Bu surette istenilen zoka, hatasız olarak elde edilmiş olur. Ancak bu surette, 7-8 zoka dökülebilir. Sonra, aynı parçaları yekdiğerine sürterek, bir parça kalınlık alındıktan sonra, bidayette olduğu gibi orijinal zokayı kendi yuvasına tatbik ederek yine teksire devam edebilirsiniz. Bu usul büyük masraflar ve külfetler ihtiyarıyle, zoka kalıbı edinmek külfetinden insanı kurtarır.»

Muhterem muhatabım, bir taraftan anlatıyor, diğerk taraftan da, zokaları, oltaları, yerli yerine büyük bir itina ile yerleştiriyordu.

«-- Bey oğlum, dedi, bu sandıkları 20 senedenberi elime almamıştım. Bana o eski muhteşem günleri hatırlattınız».

Bermutat, oltaların bulunduğu göze naftalin ekildi. Cıva şişesinde cıva duruyordu. Fakat amonyak ve tentürdiyot şişeleri tebahhur ederek boşalmıştı. «Artık balığa çıkmıyorum» demesine rağmen zamanının ve zamanımızın en mütevazî ve fakat en üstad amatör balıkçısı, iki küçük şişeyi masasının üzerine bıraktı. Her halde, bunları boş olarak olta sandığına yerleştirmeyi balıkçılık an'anesine uygun bulmuyordu.



# BALIK ve BALIKÇILIK (FISH AND FISHERY)

A monthly publication of the Et ve Balık Kurumu

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

## C O N T E N T S

	Page
<b>The Organoleptic Inspection of Fishes . . . . . DOĞAN AKAGÜNDÜZ</b>	<b>1</b>
An article describing the inspection of fishes with organoleptic methods.	
<b>How to Defrost and Cook Frozen Fish? . . . . . KEMAL ALOT</b>	<b>9</b>
Advices for defrosting and cooking frozen fish available in İstanbul market.	
<b>Recent Research-work on the Black Sea Turbots . . . . . ***</b>	<b>12</b>
An interview with ERDOĞAN AKYÜZ about the 6th Black Sea cruise and the results obtained on the turbot.	
<b>Among Professional and Amateur Fishermen . . . . . ***</b>	<b>16</b>
Interview with Mr. J. MIKLOS, U. S. A. vice council, İstanbul.	
<b>An Amateur Fishermen Club Will Be Founded . . . . . ***</b>	<b>19</b>
An interview with the the sponsors of an amateur-fishermen club in İstanbul.	
<b>About Tuna Fishes . . . . . CEYHUN ÖZALPSAN</b>	<b>22</b>
An article on the kinds of tuna fish.	
<b>Inspecting a Fishermen's Gear-Box . . . . . RIDVAN TEZEL</b>	<b>25</b>
An Old amateur fishermen explaining the necessary gear that a fisherman should take with him when going out fishing.	

#### NEWS IN BRIEF

The 6th. Black Sea cruise of the Arar has been concluded successfully. Echo-surveying of the Samsun-Sinop regions has been completed and a rough chart has been prepared for the benefit of the local fishermen.

Biometric data has been collected on turbot (Turkish name Kalkan) fishes of the same region during the cruise. The evidence obtained in this cruise has emphasized the hypothesis that the turbot are preferring the coldest sea floors.

\*  
\*\*

Mr. A. A. DAWSON has examined certain aspects of the fish marketing in Turkey. He is now engaged in preparing a report for submission to the government of Turkey.

\*  
\*\*

Dr. H. PEKTAŞ head of the Oceanographic Department of the Fishery Research Center, has been elected as a member to the American Geophysical Union, following his research work at the Department of Oceanography, University of Washington, U. S. A.

\*  
\*\*

An Oceanographic expedition on the Black Sea is being organized by the Oceanographic Department of the Fishery Research Center which is to be headed by Dr. H. PEKTAŞ during June and July 1956. Dynamic computations are to be carried out after samples are analyzed and the current systems of the Black Sea would be established using mathematical methods.

#### FISH PROCESSING TECHNOLOGIST TO MEET AT ROTTERDAM

An International Meeting of Fish Processing Technologists, organised by the FAO Interim Committee on Fish Handling and Processing, is to take place at Rotterdam, Netherlands, from 25 to 29 June 1956, at the invitation of the Netherlands Government. Although invitations have been issued officially to the 72 Member Governments of FAO to send delegates, the meeting will be open to any fishery technologist who wishes to attend.

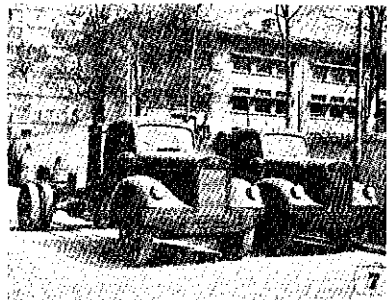
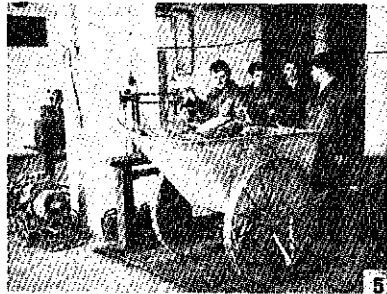
Speaking at FAO Headquarters, Rome, this week, Dr. ERNEST HESS, Chief, Technology Branch, Fisheries Division, FAO, and Secretary of the Interim Committee, said: We want as many fishery technologists as possible to attend and take part in the discussions. Dr. G. A. REAY of the United Kingdom will be Chairman of the Meeting and the Chairmen of the four Committee working groups - Mr. F. BRAMSNAES of Denmark, Mr. K. BAKKEN of Norway, Professor GEORGE BORGSTRÖM of Sweden and Mr. E. HEEN of Norway - will present their resumption, and prepackaged fisheries products.»

One day of the Meeting will be devoted to visiting the new Fisheries Research Laboratories, fish pier and fish plants at Ymuiden.

A Symposium on the Chilling of Fish will be held during three days of the Meeting.

«The Symposium will deal with the use of antibiotics, bacteriostatic ices and dips, brine cooling, sea water ice, scale and crushed ice, and fresh fish quality assessment, using organoleptic and objective methods», explained Dr. HESS.

Fishery technologists who wish to attend the meeting should notify the Secretary of the Interim Committee, Dr. HESS, Chief, Technology Branch, Fisheries Division, FAO, Rome.



**Geçen ayın olayları:**

Şekil 1, 2 — ARAMCO mümessilleri dondurulmuş etleri tetkik ederlerken, Şekil 3 — Dondurulmuş orkinos balıklarının kamyonlarla nakli, Şekil 4 — Soğuk depoya girmek üzere Beşiktaş Soğuk Deposunun rıhtımında bekleyen orkinos balıkları, Şekil 5 — Yugoslavyaya sevk edilmek üzere dondurulmuş torikler tartılırken, Şekil 6 — Dondurulmuş torikler, frigorifik tesisatlı nakliye gemilerimize nakledilmeden evvel, Şekil 7 — Et ve Bahk Kurumu tarafından sipariş edilmiş bulunan White marka nakliye kamyonlarından ikisi, karosersiz olarak.

Fotoğraflar: Ridvan Tazel



İSTANBUL MATBAASI  
Nuruosmaniye caddesi No. 90 - İstanbul

Fiatı 50 Kır.