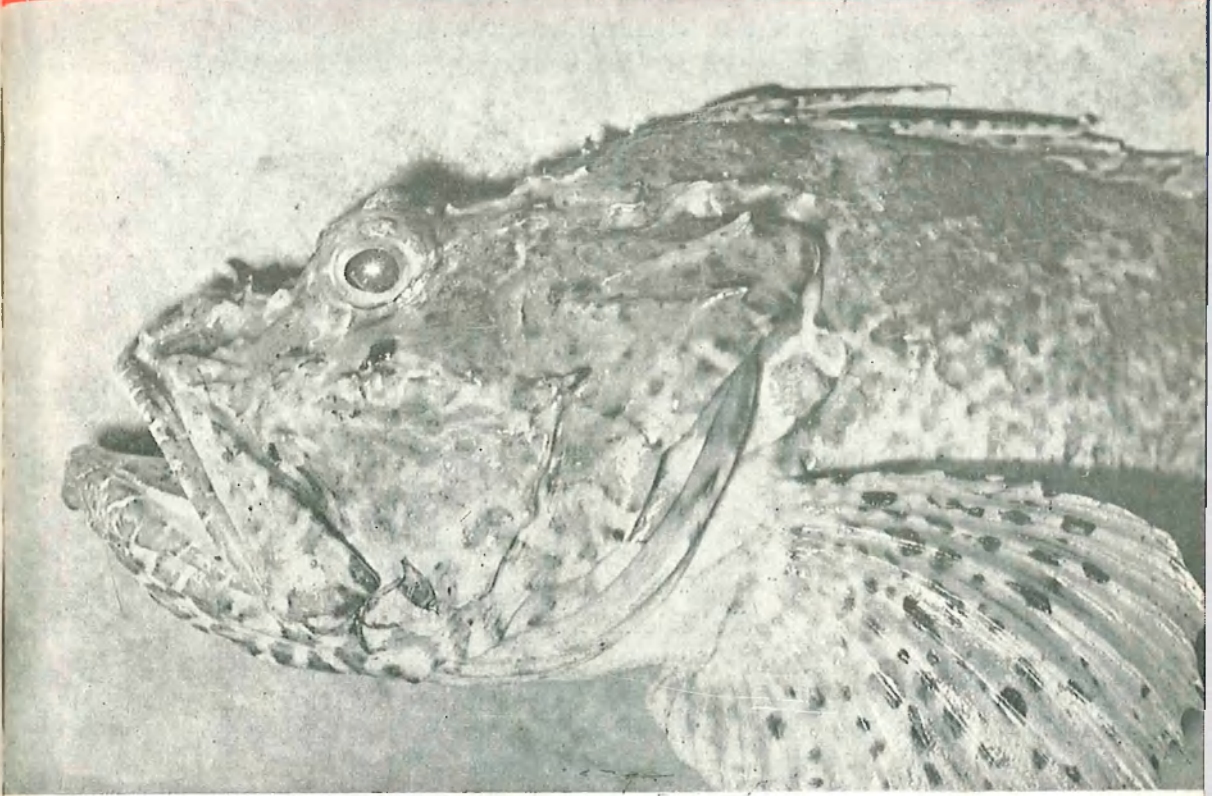


BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER

Deniz Nakliyatı Bakımından Balığın Ambarlanması ve Taşınması	1	Türk Balıkçılık Heyetinin Yugoslavya Ziyareti	9
Dünya Balıkçılık Âlemi	7	Soğuk Endüstrisi ve Gelişmesi	13
İngilizce Balık ve Balıkçılık	23	Bir Soru ve Bir Cevap	17

Ağustos 1956

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ
TARAFINDAN NEŞREDİLİR.

ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

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

Kapak resmimiz, Yalova önlerindeki Topçular mevkiinde trawl tecrübeleri esnasında avlanmış bulunan bir lipsoz balığını göstermektedir.

Foto: RIDVAN TEZEL

Abone şartları:

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

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

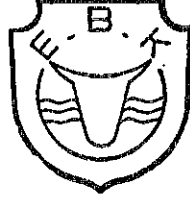
**BALIK ve BALIKÇILIK: Yeni Valde Han. Kat 5, Yeni Postane karşısı,
İstanbul. Tel.: 224236**

22 Eylül 1956

Devlet Nüshası

BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR



CİLT: IV SAYI 8

AĞUSTOS 1956

Deniz Nakliyatı Bakımından Balığın Ambarlanması ve Taşınması

SELİM R. SUNTUR*

Deniz nakliyatı bakımından balığın ambarlanması ve taşınması konusunu, herkesin anlayacağı bir dille ortaya koymak zorundan; karışık teorik ve çeşitli bilgi kollarına bağlı; esasları kısaltarak anlatmak ve bunu anlatabilmek kaygusu ile yazımız kabil olduğu kadar öz halinde kaleme alınmıştır.

Yazıdaki esaslar, denizde olduğu kadar, kara için de aşağı yukarı kullanışlı olup; gerektiğince ileride bu konu daha uzunca bir şekilde ele alınacaktır.

Balığın ambarlanması ve taşınmasından evvel, neden bozulduğunu kısaca gözden geçirelim. Balık başlıca üç ana esastan bozulur:

(1) Deniz mahsulleri denizden çıktıktan sonra ellemeyle bulaşan bakterilerden, (2) Gerek balığın yağı ile, etinin, yağının oksidleşmesinden, (3) Dokularda bulunan enzim tesiriyle.

Balıklara elle bulaşan bakteriler, gerçi çok soğuk depolarda kolay kolay faaliyet gösteremezlerse de; bunların çok derin soğuğa karşı dahi

* Amerikan Soğutma Mühendisleri Birliği üyesi (ASRE), Enternasyonal Soğutma Tekniği Enstitüsü (I.I.F.) Paris yardımcı üyesi olan ve halen Denizcilik Bankası Frigorifik uzmanı bulunan Sayın SELİM R. SUNTUR'un bir yazısını okuyucularımıza sunuyoruz.

Balık ve Balıkçılık

diretebilen cinsleri olduğu gibi; balıkların depodan gemiye veya diğer taşıtlara taşınması veyahut depoda defrost yapma sırasındaki dış hararettten ötürü; bakteriler her an için faaliyete geçerek bozulmayı meydana getirirler.

Balıklar soğuk depoda bulunsalar dahi, balık yağı ve balık etindeki yağın oksidleşmesi alçak suhunetlerde bile bozulmayı ortaya kor.

Oksidleşme; gerek depoda, gerekse dükkânda balığın havanın oksijenleriyle temas eden noktalarında, et üstünde; veya balığın yağının oksidleşmesiyle deri üzerinde beliren; sarımtırak renk bozukluğu ile anlaşılır.

Soğuk depo bu bozulmayı geciktirse de tamamiyle önleyemez. Bu bakımdan balıklar tamamiyle buzla kaplanarak belli muhafaza süresinden daha fazla depolarda bekletilemezler.

Enzim dolayısıyla üç şekilde bozulma vardır ki; bunlardan birisi deri ve dokuların yırtılmasıyla enzim tesiriyle etin bozulması (bu bozulma her canlı hayvanda aynı şekilde olur), ikincisi ise balığın ölümünden sonra bağırsaklarında enzim etkisi ile meydana gelen bozukluk olup, bunu da soğuk depolar geçici bir zaman için durdurursa da tamamiyle önleyemezler.

Gayet iyi bilinen fiziksel ve kimyasal kanunlara uygun olarak bu bozulma, beher 10 Santigrad derecesi sıcaklık çoğalışında iki misli artar.

Misal olarak 0° Santigradda muhafaza edilen bir balıktaki bozulma süresi, 10° santigradda muhafaza edilen balıktakinin yarısıdır.

—10° Santigradda bir balığın bozulma süresi ise; +10° Santigradda muhafaza edilen bir balığın bozulma süresinin ancak dörtte birine düşürülebilir. Bu bakımdan soğutmayı alabildiğine düşürmekle, bozulma olayını kökünden kesmek imkânsız olduğu gibi, hiç de ekonomik ve doğru olmadığı kolayca görülür. Bu sebepten, bizim memleketimizdeki kanaatin hilâfına olarak çok derin soğutma zihniyetinden tamamiyle vazgeçmek lâzımdır. Esasen yeryüzünde —29° Santigraddan aşağı soğukluk yapan, ticaret zihniyetine uygun soğutma depoları nadirdir.

Üçüncü sebep olan (olgunlaşma) keyfiyeti dolayısıyla enzimin meydana getirdiği bozulmanın önünden kaçmanın imkânı yoktur.

Buraya kadar neden ve nasıl bozulduğunu öğrendiğimiz balığın, denizde taşınması ve bunun için depolanmasının nasıl olacağını kolaylıkla gözden geçirebiliriz.

Ekonomik olarak; balıkların gemilere verilmeden evvel muhafaza edileceği kara tesislerinin soğukluğu 4 aylık bir muhafaza süresi için —18° Santigrad ve yayın gibi çok yağlı balıklar için ise; —29° Santigraddır.

Genel olarak denizde —9 veya —12° Santigradda nakliyat yapıldığından; bu taşımaya hazırlık için muhafaza edilecek balıkların —21° San-

tigrad soğukluktaki kara depolarında muhafazası bugün için milletlerarası otorite tarafından kabul edilmiş bulunmaktadır.

2 ilâ 6 haftadan fazla sürecek deniz nakliyatında ki —Türkiyemiz için bu kadar uzaklıkta bir müşteri bulunmadığına göre düşünülemez— ayrıca özel şartlar düşünmek gerekir. Oysaki bu şekil ancak uzak denizlerde harbedecek harb gemileri kumanyaları için düşünülebilir.

Buraya kadar yazılanlara göre, denizde gemi soğukhava depoları —9 ile —12° Santigrad soğukluk arasında çalıştırılırlar ve bu soğukluk ise 2 ilâ 6 haftalık bir taşımaya yeter ve artar bir derecede soğukluktur. Bu soğukluktan daha fazla, derin bir soğukluk yapmak, yani gemi soğukhava depolarını kara soğuk depoları şartlarında çalıştırmakla, balıkların gemiden karaya çıkarılışlarında, açık hava ısısı karşısında süratle bozulmalarına sebep olunur. Ne yazık ki henüz kendi balıklarımız üzerinde bir soğutma tecrübesine sahip olmadığımız için milletler arası soğutma otoritelerinin deneyerek bildirdikleri değerleri sunmak zorundayız. Bu itibarla;

Balığın karadepolarında muhafaza süresi ve soğukluğu ASRE (Amerikan Soğutma Mühendisler Birliği) tarafından aşağıda gösterilmiştir.

Cinsi	Depolama süresi	Ortalama rutubet %	Depolama soğukluğu Santigrad
Taze balık	5—20 Gün	90—95	+ ilâ +4
Donmuş balık	8—10 Ay	90—95	—18 ilâ —23
Tütsülenmiş balık	6— 8 Ay	50—60	+4.5 ilâ +10
Salamura balık	10—12 Ay	90—95	+4.5 ilâ +10
Hafif kurutulmuş	4— 8 Ay	75—90	+1.5 ilâ —2

Aşağıdaki İngiliz Torry Research Station (araştırma istasyonu) nun denizde donmuş balık nakliyatı için hazırlık ve taşıma değerlerini bildiren cetvel görülmektedir:

Cinci	—9 Santigradda	—21 Santigradda	—29 Santigradda
Alabalık bağırsaksız	1—4 Ay	4—15 Ay	8 Ay—4 Sene
Ringa bağırsaklı	1—3 Ay	3— 6 Ay	6 Ay—1.5 Sene
Tütsülü Alabalık	1—3 Ay	3.5—10 Ay	6 Ay—1.5 Sene
Som Balığı	3 Hafta—2 Ay	2—3 Ay	3.5—9 Ay

Bu cetvelde soğutulmuş balıklarda bile —9 Santigrad soğukluğunun yeter bir soğukluk olduğunu bir defa daha görmekteyiz.

İ.İ.F. (Enternasyonal Soğutma Tekniği Enstitüsü, Paris) in derin soğutmalı her cins dondurulmuş balığa ait cetveli ise bize en son haddi bildirmektedir. Bu cetvel:

	Kabul edilen en çok sıcaklık artışı Santigrad	Tavsiye edilen taşıma soğukluğu Santigrad	Taşınması caiz olan taşıma soğukluğu Santigrad
Her cins donmuş balık	4	En çok - 18	En çok - 15

olduğuna göre, harb gemilerine veya çok uzaklara gönderilen, çok derin dondurulmuş gıda maddeleri arasındaki balık paketleri için tertip olunmuş ve tabii bizim memleketimizde böyle bir şey olmamakla yalnız bilgi için buraya yazmış bulunuyoruz.

Şimdiye kadar depolarda dondurulmuş balıkların denizyolu ile taşınmalarında hem kara depolarının ve hem de gemi soğuk hava ambarlarının soğukluk ve muhafaza süreleri üzerinde konuşmuş olduk, bir defa da taze balıkların taşınmasını gözden geçirelim.

Taze balıkların taşınmasında; balığın buzlanıp kaba veya bir tekneye konmasından, kabdan çıkarılıp buzunun atılmasına kadar geçen zaman dahil olduğu halde balıkçılarımız aşağıdaki cetvele dikkat etmelidirler.

Taze Balık Taşıma Soğukluğu
2-3 günlük taşımada

	Balığın yüklemesinde en çok sıcaklığı	Tavsiye edilen taşıma soğukluğu	Taşınması caiz olabilecek taşıma soğukluğu
Her cins taze balık	Santigrad +5	Santigrad -1 ilâ +1	Santigrad -1 ilâ +2

Tamamen taze ise 5-6 günlük taşımada

Balığın yüklemesinde en çok sıcaklığı	Tavsiye edilen taşıma soğukluğu	Taşınması caiz olabilecek taşıma soğukluğu
Santigrad +5	Santigrad -1 ilâ +1	Santigrad -1 ilâ +2

Yukarıdaki zikrettiklerimizden şimdiye kadar, balıkların neden bozulduğunu, denizde balık nakliyatı için balığın kara soğuk depolarında ne kadar zaman ve ne soğuklukta muhafaza edileceğini, gemilerin soğuk ambarlarının ne kadar soğuklukta olduğunu ve en nihayet taze balık taşımak için balığın ne kadar sıcak olabileceği ve ne kadar soğukluk lâzım olduğunu görmüş ve öğrenmiş bulunuyoruz.

Bir de gerek kara tesislerinde gerekse gemiye tesliminde balıkların taze veya bayat oluşunu da bilmemiz lâzımdır. Bu itibarla aşağıda balık kalitesini gösteren bir tabloyu gözden geçirelim.

Balık kalitesinin kritiği

Tamamiyle taze balık

- 1 — Balık kokusu: balığa mahsus koku.
- 2 — Gözler: parlak, düz çukura batmamış.
- 3 — Galsamalar: parlak kırmızı, üzerinde parlak ve berrak bir su ile kaplı, galsama kapağı altındaki koku: taze ve balığa mahsus kokudur.
- 4 — Renk: parlak.
- 5 — Et: sıkı, çok taze balıkta balık gövdesi dik, parmakla tutulduğu zaman hiçbir iz kalmaz, Deri üzerinde su mevcut olup rengi parlaktır (yılan balığı, palamut).
- 6 — Karın bölgesi: sıkı ve serttir.
- 7 — Dokuları beyazdır.
- 8 — Kuyruk tarafı pembe ve sarkık değildir.

Bayatlamış balık

- 1 — Bayat koku, ekşi veya kerih.
- 2 — Gözler: mat, buruşuk, çukura batmış.
- 3 — Galsamalar: mat kahve rengi veya gri, galsama üzerindeki su kirli. Galsama kapakları altındaki koku: ekşi ve rahatsız edicidir.
- 4 — Renk: soluk.
- 5 — Et: yumuşak ve sarkık, elle yapılan temaslarda iz kalır, deri üzerinde su yoktur (palamutta). Su kirli (yılan balığında) ve iplik gibidir.
- 6 — Karın bölgesi: genel olarak çatlak ve iç kısım dışarı çıkık durumdadır.
- 7 — Bilhassa sırt civarında dokular pembesidir.
- 8 — Kuyruk tarafı kahverengi ve sarkıktır.

Bütün anlatılanlardan çıkaracağımız özete göre: Balıklar tutulur tutulmaz temiz şekilde muhafaza edilmek ve taze taşınacak ise depolama ve taşıma süresi dahil müşterinin eline geçmesi 20 günü geçmemeli, +5° Santigrad sıcaklıktan yukarı ısınmadan nakıs bir ilâ zait bir Santigrad derecede beş altı gün içerisinde soğuk kara soğutma depolarına veya pazarlara ulaştırılmalıdır.

Kara soğukhava depolarında ise, deniz nakiyatı geçirecek balıkların, yukarıda anlatılan taze balık şartlarında kondilerine ulaştırılan balıkları; —23 ile —18° Santigrad arasında 90 ilâ %95 rutubette ve en çok 10 ay muhafaza ederek; bu zaman süresi içerisinde gemilerin —9 ile —12° Santigrad arasındaki soğukhava depolarına ulaştırmaları gerekir. Daha derin soğutmalar; sonradan denizde taşıma olayını zorlaştırır. Esasen milletler arası soğutma otoritelerinin, gemilerin bildirilen soğukluklardan daha derin soğuklukta balık taşımamalarına ait çok kesin emirleri vardır.

Gemilerin soğukhava ambarları hiçbir zaman kara soğukhava deposu gibi dondurma ve muhafaza deposu olarak kullanılmıyacağı gibi, tersine harekette, başlangıçta anlattığımız bozulmanın üç ana esasından ötürü, balıklar mutlaka bozulmağa mahkûm olur.

Memleketimizde, kara tesislerimizde balıklar 10 aydan daha çok bir süre içinde ve lüzumsuz soğukluklarda ve dökme olarak dondurulduklarından, su miktarlarını kaybetmekte, sonuç olarak; taşıma esnasında daima bozulmağa yüz tutarak teslim edildikleri yerlerdeki müşterilerle bir çekişme konusu ortaya çıkmaktadır.

Bu itibarla bu işle ilgili vatandaşlarımızın verilen rakamlara riayet etmelerinin hem kendi menfaatleri ve hem de millî servet bakımından faydalı olacağını önemle arz etmek isteriz.

En önemli bir nokta da, balığın denizden pazara, oradan depoya taşınması, depodan tekrar gemilere taşınması sırasında balık sahiplerinin günün hava sıcaklığını ve taşıtların durumunu göz önüne almadan balığı biran evvel gemiye yükleyip kendilerini bütün sorumluluklardan kurtulmuş saymaları, yükledikleri balıkların ambalaj ve kaplarına itina etmemeleri, tamamıyla hava almaz kapalı tahta kalın sandıklara balık yüklemeleri, bu balıkların gemilerde daima bozulmasına sebep olmaktadır.

Şurasını da belirtmek lâzımgelir ki; milletlerarası kaideler gereğince gemiler, taşıdıkları soğutulmuş mallardan hiçbir zaman mesul değildirler.

Yukarıdan beri anlatageldiğimiz şartlara riayet edilerek taşınan soğutulmuş balıklar hiçbir zaman gemi soğuk ambarlarında bozulmazlar. Fakat kısa süre içerisinde veya çok uzun sürede hadden fazla dondurulmuş balıklar, gemiye âdeta bir buz kalıbı halinde teslim edilseler dahi; gemi soğuk ambarlarında çok süratle çözülmeğe ve bozulmağa mahkûm olduklarından burada ancak balığı yükleyen balık sahibi kendi kendisini aldatmış olur. Bazı balık sahiplerinin gemi kumpanyalarını —20° Santigradda balık taşımaya zorlamaları ise daima, balığın gemiden çıkarılışından sonra demiryolu, kamyon ve uçaklarla taşınması sırasında bozulmalarına sebep olur.

Bu yazı vesilesiyle yurudumuzda balık taşımaya yarıyan gemilerimizi de gözden geçirirsek, Denizcilik Bankası T.A.O. Denizyolları İşletmesinin 2810 metre küp hacminde ambarlarıyla on üç gemisinin şu suretle sıralandığını ve faal bulunduğunu görürüz.

B A L I K

Gemi	Ambarı hacmi M ³	Soğukluk Santigrad	Balık miktarı		
			sandıkta Ton	fiçıda Ton	tuzlu ve dökme Ton
Ankara	258	—15	95	139	180
İstanbul, Adana	51	—15	24.5	27	35
İskenderun, Samsun	150	—15	55	80	105
Ordu, Giresun, Trabzon	278	—12	102	149	194
İzmir, Ege, Marmara	220	—20	81	118	154
Karadeniz, Akdeniz	327	—20	121	176	229

Bütün bunlardan başka yine Denizcilik Bankasının Teknik Üniversite Gemi İnşaat Fakültesinde Bankanın uzmanlarıyla birlikte hazırlanmış ve sayın hükümetimizin muzaharetini bekliyen —20° Santigrad soğutma gücünde 4600 detveyt tonluk iki frigorifik gemi plânı vardır.

Yukarıda belirtilen gemi miktarlarına Et ve Balık Kurumunun taşıdıkları dahil değildir.

Yurt gıda maddeleri istihlâkını arttırmak ve dış piyasalara satış yaparak döviz kaynağı sağlamak ve en nihayet balıkçı, satıcı oldukça kabarık vatandaş kütlelerine iş bulmak bakımından önemli bulunan balık muhafazası ve gemilerle taşınması keyfiyetini en kısa bir şekilde ilgili vatandaşlarımızın istifadelerine sunmuş olduğumuz kanaatindeyiz.

BİBLİYOGRAFYA:

- (1) ASRE Refrigerating Data Book Application; 1954-1955 Chapter 4
- (2) Bulletin de L, Institut International du Froid I.I.F. 1955 Tom XXXV sayfa 616-617
- (3) World Refrigeration and Airconditioning; 1955 September Volume 6, No. 9 sayfa 499

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette:

* İktisat ve Ticaret Vekili sayın ZEYYAT MANDALİNCİ ve Umum Müdürümüz EKREM CELÂL BARLAS, 22 Temmuz 1956 Pazar günü, «Arar»la yapılan tatbikata iştirak etmişlerdir. Yalova önlerindeki Topçular mevkiinden itibaren İzmit körfezine kadar, iki defa birer saat süren trawl ağları atılmış ve oldukça külliyetli miktarda barbunya, kırlangıç, bakalâros, dülger balığı ve müteaddit köpek balığı avlanmıştır.

Sayın Vekil, tatbikatı alâka ile takibederck, yapılan başarılı avdan dolayı, Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ, BÜLENT TURGUTCAN, DOĞAN GÜNDÜZ, COŞKUN TEKELİ'ye memnuniyetini izhar etmiştir. Tatbikat geç vakte kadar sürmüş, misafirler saat 20 sularında, Beşiktaştaki Soğuk Depo rıhtımına çıkarılmışlardır.

* İstanbul İrtibat Bürosu Müdürü FAİZ POROY, İngiltere ve Almanyada, taze meyva ve sebze ithalâtçıları ile yaptığı temaslardan sonra memleketimize dönmüş bulunmaktadır. Bu temas ve anlaşmalardan sonra, Türk üzüm ve narenciyesi için Merkezî ve Kuzey Avrupa pazarlarında geniş mahreçler temini imkân çerçevesine girmiş bulunacaktır.

* 1957 Beynelmîl Geofizik Yılı münasebetiyle dünyanın muhtelif bölgelerinde ilmî araştırmalar yapılmaktadır. Bu meyanda Korent Kanalında ve Ege bölgesinde de jeolojik bazı araştırmalar programlanmış ve bu-

nun tatbikatı için «Vema» isimli Amerikan araştırma gemisi Dr. M. EWING idaresinde bölgemize hareket etmiştir.

Amerikalı uzmanlarla teşriki mesai etmek üzere, Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ idaresinde "Arar" gemisi de araştırma bölgesine hareket etmiştir. Bu iş birliğini İzmir milletvekili Prof. Dr. NURİYE PINAR organize etmiş ve araştırma gemimizin bu seferine bizzat iştirak etmiştir.

* Balıkçılık Araştırma Merkezi, Teknik çalışmalar için gerekli personeli yetiştirmek üzere 7 kişilik bir kurs açmış bulunmaktadır. Lise mezunu olan ve bilhassa denizde çalışmağa bedenen müsait olan gençlerden seçilen bu clemanlara, su ve plânkton nümunelerinin alınması, suhnet ölçüleri ve biyolojik tetkiklere yardım etmeleri için gereken bilgilerin verilmesine başlanmıştır.

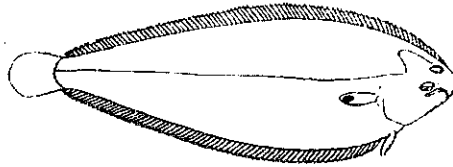
* Helsinki (Finlandiya)'de 24-26 Temmuzda toplanacak İç Sular Balıkçılığı Kongresinde ve Beynelmilel 13 üncü Limnoloji Kongresinde memleketimizi temsil etmek üzere, Hidrobioloji Araştırma Enstitüsü Direktörü Prof. Dr. RECAİ ERMİN, Temmuz sonunda memleketimizden ayrılmıştır.

Sayın ilim adamımız, avdetinde, Danimarkada Oseanografi Enstitüsünde ve Hamburgdaki Balıkçılık Enstitüsünde tetkiklerde bulunacaktır.

* Hidrobioloji Araştırma Enstitüsü uzmanlarınca, çinekop, lüfer ve kofanalar halkalanmağa devam edilmektedir. Şimdiye kadar bine yakın balık halkalanmıştır. Biyolojisi hiç bilinmiyen bu balıklarımızın göç yollarını, yumurtlama yerlerini bu suretle tesbit etmek imkânı elde edilmiş olacaktır.

* Maliye ve Ticaret Vekâletleriyle Et ve Balık Kurumu tarafından tazviz edilmiş bulunan Dr. FETHİ AKŞIRAY, Tuzla (Akdeniz sahili) dalyanına, Seyhan Barajına, Beyşehir ve Burdur göllerine bir tetkik seyahatine çıkmıştır.

* Hidrobiyoloji Araştırma Enstitüsü uzmanlarından NECLÂ ARIM, geçenlerde vermiş olduğu imtihanda muvaffak olarak Fen Doktoru unvanını kazanmıştır. Kendisini tebrik eder, müstakbel meslek hayatında başarılar dileriz.



Türk Balıkçılık Heyetinin Yugoslavya Ziyareti

1954 senesinde «Bios» balıkçılık araştırma gemisiyle memleketimizi ziyaret etmiş bulunan Yugoslav balıkçılık heyetinin ziyaretini iade maksadiyle Yugoslavyaya gidenlerden, Hidrobioloji Araştırma Enstitüsü Müdürü Prof. Dr. RECAÍ ERMİN'le, Enstitünün Boğaza nâzır bir odasında oturuyoruz. Sayın Profesör seyahatinden çok memnun görünüyor.

«— 20 Haziran Çarşamba günü saat 21.00 de hareket ettik, diye söze başladıktan sonra devamla, Çanakkaleden çıktık ve Yunan adaları civarında, bir hayli deniz yedikten sonra, Cuma günü 14.30 da Korent'e geldik, Kanalin dışında çok fırtına olduğu cihetle beklemek zorunda kaldık. Hava sakinleştiği zaman, hareket ederek, Pazartesi sabahleyin 4.30 da, Dubrovnik'e vasil olduk. Sekiz sularında, gümrük memurları geldiler. Muayene bittiği zaman, Balıkçılık Kooperatifi namına Mr. TİLİÇ bizi karşıladı. Dubrovnik'de bir araştırma istasyonu var. Derin deniz balıklarına tahsis edilmiş olan bir akvaryumu gezdik. Program mucibince, Salı sabahı saat 4 de Velâlûka'ya hareket ettik. Burası güzel bir balıkçı kasabası. Burada Jardanka firmasına ait konserve fabrikalarını gezdik. Bu fabrikalardan birisi eski stilde. Diğeri de tamamen modern. En çok sardalya, hamsi, palamut, torik ve ton balıkları işleniyor. Son senelerde, kâfi miktarda sardalya avlanamadığından, bu fabrika daha ziyade, bizim sulrımızda avlınn torikleri işlemektedir.»

«— Konserveciliklerini nasıl buldunuz?»

«— Çok ilerde... Bilhassa bizim toriklerden fileto yapıyorlar. Lezzet bakımından cidden fevkalâde. Yani kısacası bu işte muvaffak oluyorlar. İmal edilen sardalyalar kısmen memleketlerinde istihlâk edildiği gibi, Kuzey memleketlerine, bu arada, Almanya ve İngiltereye sevkedilmektedir.

Şunu da ilâve edeyim ki, Velâlûka'da çok sıcak bir muhit bulduk; burada geçirdiğimiz zamanları katıyen unutamıyacağım. Yabancı bir mu-

hitte olduğumuzu katiyen anlamadık. Bu adada gayet nefis şarap da imal ediyorlar.

O gecenin sabahı, Split'e geldik. Şhre vasıl olmadan «Bios» bizi istikbal etti. Rıhtıma yanaşınca, Balıkçılık ve Oseanografi Enstitüsünün elemanları bizleri karşıladı. Buradan doğruca, balıkhane ve balık pazarına gittik. Modern bir balıkhanecileri var.»

«— Hangi balıklar satılıyor?»

«— Uskumru, amma bizimkilere nazaran biraz daha ufak, barbunya, kupes (çitari), izmarit, palamut, hamsi, çaça, iskorpit, sinagrit, istakoz, nefrops dedikleri bir istakoz nevi var ki, bununla Yugoslav uzmanları çok alâkadar oluyorlar.»

«— Ne gibi bir tetkike tabi tutuluyor?»

«— Yani yayılma sahaları, üremeleri, yumurtlama yerleri v.s. tetkik edilmektedir.»

«— Bir şey daha soracağım, balık fiyatları buradakilerden farklı mı? Bu hususta ne düşünüyorsunuz?»

«— Umumiyetle bir şey söylenemez. Mesclâ torik ve palamut buradan pahalı. Buna mukabil barbunya daha ucuz.»

«— Peki nasıl satılıyor, yani ne içinde teşhir edip satıyorlar?»

«— Betondan ve mermerden yapılmış yerlerde teşhir ediliyor. Balıkhanenin soğutma depoları var. Orada muhafaza edilmektedir. Lüzumu kadar depodan çıkarılarak satışa arzediliyor.

Biraz evvel konservelerinden bahsederken, bir noktayı unuttum: konserve kutuları gayet şık. İki yerde konserve kutusu fabrikaları var. Bir tanesi Velâlûka'da diğeri de, Rijeka'da. Fiyatlarını soruyorsunuz. Bunlar aşığı yukarı bizim konservelerimiz ayarında.»

«— Balıkçılık ve Oseanografi Araştırma Enstitüsünü nasıl buldunuz?»

«— Anlatayım, «Bios»'a binerek şehirden 5 kilometre uzakta olan bu Enstitüye gittik. Burası, bizim Hidrobioloji Araştırma Enstitüsünden biraz daha büyük. Bu enstitüde muhtelif mevzular üzerinde konferanslar verildi. Enteresan bulacağınızı ümit ettiğim için kimlerin hangi mevzularda konuştuklarını size söyleyeyim,

Dr. ŞOLJAN: Trawl balıkçılığı hakkında şimdiye kadar elde edilen tecrübeler ve yapılan araştırmalar,

GRUBİŞİÇ: Balık avı metodları ve istakoz ve karides cinsinden krus-taselerin avları hakkında malûmat,

ZUPANOVIÇ: Yugoslavya'da balıkçılık istatistiği servisinin teşkilâtı

ANDROVIÇ: Yugoslavya'da balık işleme sanayii hakkındaki tecrübeler..... den bahsedildi.

Buna mukabil, ben Hidrobioloji Araştırma Enstitüsü, ERDOĞAN AKYÜZ de Balıkçılık Araştırma Merkezi faaliyetlerinden bahsettik. Bu konuşmalardan sonra fikir teatisinde bulunduk.

28 Haziran sabahı Zadar'a hareket ettik. Burada Adria konserve fabrikalarını ziyaret ettik. Bu fabrika hem modern hem de kapasitesi çok fazla. Öte yandan bir hususiyeti de, balık tutulmadığı zaman sebze ve bilhassa domates salçası işlemesi. Aynı yerde bulunan Borikidrik ağ fabrikasını da gezdik. Ağ fabrikalarında, ipliklerini kendileri yapıp kendileri dokuyorlar. Öğrendiğimize göre, bu ağların bir kısmını yabancı memleketlere ihraç etmekteymişler.

Konserve fabrikalarının bir hususiyeti de, artık maddelerden balık unu ve balık yağı istihsal etmeleri. Zadar'a yakın bir Kali adası var. Size buradan da bahsetmek isterim. Bu adada Yugoslavyanın en usta balıkçıları var. Purse-seine tipindeki ağları kullanma hususunda çok mahirler. Hattâ bunlardan bazıları da Kaliforniyaya hicret ederek orada tavattun etmişler. Bu adada da çok güzel bir gün geçirdik; avladıkları balıklardan (barbunya ve sinagrit) şişe dizip kızartma yaparak bize ikram ettiler. Balıkçıları da çok şen. Bize balıkçı şarkıları söylediler. Burada geçirdiğimiz günü de bir türlü unutamıyacağız.»

«— Balık avlama tarzları bir hususiyet arz ediyor mu?»

«— Evet, ediyor. Bilhassa ışık kullanarak geceleri avcılık yapıyorlar. Geceleri yüzlerce lâmba, pırıl pırıl denizin yüzünü aydınlatıyor. Lâf değil, her teknede iki lüks lâmbası yanmakta. Avcı filosunun hepsi motorize... Burada en küçük kasabada bile büyük bir avcı filosuna rastladık. Denizden azamî istifade imkânlarını temin maksadiyle azamî gayreti sarfediyorlar.

29 Haziranda Rijeka'ya hareket ettik. Bir günümüz yolda geçti. Vasil olduğumuz zaman, bizi Balıkçılık Kooperatifi ve Hırvatistan'ın balıkçılık teşkilâtı karşıladı. Ertesi sabah, valiyi ziyaret ettik. Hoş sohbet bir adam. Güzel ingilizce biliyordu. Seyahatimizde umumiyetle almanca, ingilizce, fransızca konuşuluyordu. Rijeka'da da balık pazarını gezdik. Aynı yerde, sebze de satılıyordu. Bu balık pazarının da içinde soğuk deposu mevcuttu.

Bu şehirde Torpedo isimli bir fabrikayı gezdik. Bu askerî bir fabrika. Aynı zamanda, gemiler için dizel motörleri de yapıyor. Sonra biraz evvel size bahsettiğim kutu fabrikasını da gezdik. Sadece konserve kutusu yapılmayıp, krem kutuları bile yapıyor. Çok sık olan bu kutuların üzerlerine, şekiller basılıyor. Yani kâğıttan etiket yapıştırılmıyor.

Kutu fabrikasının toplantı salonunda da bir toplantı yaparak muhtelif mevzular üzerinde konuşmalar yapıldı. Bunların da kimler tarafından yapıldığını ve mevzularını size vereyim:

D. MARELİÇ: Yugoslavyadaki balıkçılığın teknik bakımdan tekâmülü,

R. NOVAK: Yugoslavyada balık konserve sanayiinin inkişaf safhaları,

D. LABOR ve D. RİMANİÇ: Balıkçılıkta müstamel balık ağlarının imali,

Mühendis M. SARIÇ: Yugoslavyada modern balıkçı gemilerinin inşaatı,

B. JANESIÇ: Yugoslavyadaki konserve sanayii ihtiyaçlarını karşılamak üzere makineler imali,

D. MİLOS: Yugoslav konserve balıklarının dünya piyasalarına arzı,

Mühendis D. SUNKO: Yugoslavyada balıkçı gemileri için dizel motorleri imali imkânları mevzulu birer konuşma yaptılar.

«— Seyahatinizden elde edilen netice nedir?»

«— Bu seyahat oldukça verimli bir neticeye müncer olmuştur, denilebilir. Kanaatimize göre, ilim adamı mübadelesi yapılabilecektir. Diğer taraftan konserve sanayii için talebe gönderip, onlardan uzman getirebileceğiz. Uskumru, hamsi ve palamut gönderip mukabilinde tekneler için motor ve av malzemesi getirtmek kabil olabilecektir.

İşte size seyahatimizin çok kısa bir hülâsası. Dönüşümüz, Adriyatik'in İtalya sahillerini takibederek oldu. Yine, Korent yoluyla İstanbul'a avdet ettik. Sözlerime nihayet vermeden evvel, bilhassa bir noktayı tebarüz ettirmek istiyorum: «Arar»'ın personelinden çok memnun kaldık. Sonra, Yugoslavya seyahatinden çok müsait intibalarla döndüğümüzü tekrar etmeliyim. Bu memlekette balıkçılık her bakımdan ele alınmış bir mevzudur. Dolayısıyla, Yugoslavya'ya oldukça mühim bir döviz kaynağı temin etmektedir.»

«— Yakında bir seyahate daha çıkacağımızı duydum. Bu sefer niyet nereye?»

«— Bu sefer Finlandiya ve Danimarkaya kadar.. Bir iki güne kadar hareket edeceğim.»

Hakikaten Prof. Dr. RECAİ ERMİN çok meşgul görünüyordu. Bir taraftan Enstitüdeki elemanlara gerekli direktifler veriyor, diğer taraftan beraberinde götüreceği kâğıtlarını hazırlamakla meşguldü. Teşekkür ve başarılar dileyerek odasından ayrıldım.



Soğuk Endüstrisi ve Gelişmesi

Kısım II

Reklâm hususunda «6 saatlik», «Tazeden daha taze» gibi tâbirler kullanılmaktadır. Tazeden daha taze, sözü ilk bakışta garip görünebilirse de hakikatin ta kendisidir. Soğuk tekniğinin mevcut olmadığını farzederek herhangi bir gıda maddesinin istihsal bölgesinden istihlâk merkezlerine kadar gelebilmesi için nakliye müddeti, depolama ve manipülasyon safhaları geçmekte, bu zaman içinde ise tazeliğini tedricen kaybetmektedir. Halbuki dondurma tekniğinde zamanın rolü tamamiyle ortadan kalkmaktadır.

Süratli dondurma tekniği, yukarda müteaddit defa tekrar ettiğimiz gibi bilhassa Birleşik Amerikada inkişaf etmiş, senelik muamele hacmi milyonlarca tona yükselmiştir. Bundan başka İngiltere, Almanya, İsviçre, Fransa ve Baltık memleketlerinde de süratli inkişaflar kaydetmektedir.

Süratli dondurma tekniğinin faydalarına gelince: bu usul, diğer muhafaza usullerinde olduğu gibi istihsal ile istihlâk arasındaki zaman bakımından muvazenesizliği gidermekte, fiyatları müstakar bir seviyede tutmakta, mevsimsizlik istihsaline sene içine müsavi bir şekilde dağıtmaktadır. Bunun memleketimiz için ehemmiyeti açıktır. Memleketimizde gerek istihsal gerekse istihlâk mevsimlidir. Turfanda meyva ve sebzelerin yüksek fiyatlarına mukabil istihsal mevsiminde süratle düşmekte, bu ise müstahsili ve hattâ müstehlîki bile zarara sokmaktadır. Dondurulmuş maddeler, haricî manzara, renk, koku, tad, gıdaî kıymet ve vitaminler bakımından istihsal ânındaki halinin aynı olduğundan bu maddelerin istihlâkinin arzettiği üstünlük meydandadır. Dondurulmuş gıda maddeleri birçok ameliyeler bakımından hazırlandığı için ev kadınının işini hafifletmekte, bilhassa hazır yemekler daha da büyük bir kolaylık arz etmektedir. Bu maksatla Amerika Birleşik Devletlerinde dondurulmuş yemekleri 75 saniyede ısıtan elektronik fırınlar bile imal edilmiştir. Bu suretle ev kadı-

nının ister dışarda iktisadî faaliyeti için olsun, isterse ev içinde kendisi ve çocukları için olsun bolca zaman kalmasına imkân vermektedir.

İlk bakışta bütün bu tesisatın tesis ve bakım masraflarının fiyatları yükseltip müstehlike munzam bir külfet yükliyeceği zannedilirse de hakikat bunun aksidir. İhzarî ameliyeler, tâlî mahsullerle kısmen karşılanmaktadır. Bu usul bilhassa nakliye ücretlerinde ehemmiyetli tasarruflar sağlamaktadır. Meselâ 1 vagon, canlı olarak 2 ton et naklettiği halde soğuk hava vagonu 5 ton, soğutma vagonu 12 ton kemiksiz et nakledebilir.

Dondurulmuş gıda maddeleri istihlâki fertler için olduğu kadar lokanta, kantinler, gemiler, demiryolları, mektep, hastahane, tayyare vesair nakil vasıtalarında gıda maddelerinin ucuz olduğu zamanda en ucuz bir şekilde yiyecek maddelerini temin etmek imkânını da sağlayacaktır.

Soğuk endüstrisinin Türkiye ekonomisindeki müstakbel yeri üzerinde ehemmiyetle düşünülmesi gereken bir mevzudur. Et, balık ve meyva istihsalimiz gerek iç istihlâk zaviyesinden gerekse ihracat bakımından tetkik edilmeğe değer. Muhafaza ve dondurma tekniğinin iptidâî durumu, istihlâke tamamiyle mevsimlik bir karakter vermektedir. Et ve balık fiyatlarının mevsime göre ehemmiyetli temevvüçler kaydettiği malûmdur. İstihlâki bütün seneye yayacak bir soğutma endüstrisinin tesisi bu sahadâ ilk adımların atıldığı bir zamanda şayanı temennidir. Soğutma endüstrisinin inkişafı ile birçok gıda maddelerini daha yüksek evsafa müstehlike arz etmek imkân dahiline girecektir. Birçok meyva ve sebze istihsal bölgelerinden büyük istihlâk merkezlerine çok zaman ham olarak sevkedilmekte, bu ise gıda maddelerinin gıdaî kıymetini, renk, koku gibi evsafını azaltmaktadır.

Balık ve et ihracı meselesine gelince: bu mevzu, üzerinde titizlikle durulması gereken bir mevzudur. İyi etüd ve organize edildiği takdirde memleket ekonomisi için küçümsenmeyecek bir döviz kaynağı teşkil edebilir. Balıklarımızı gerek dondurulmuş, gerekse konserve halinde ihraç etmek mümkündür. İç piyasayı zorlamadan dondurulmuş et ihraç edilebilir. Türk müstehliki esas itibariyle koyun etine tevccüh ettiği halde Avrupalı müstehlik daha ziyade dana ve sığır etine rağbet etmektedir. Bu maksatla istihsal imkânlarımızı plânlamak ve haricî piyasaları iyi bir tetkike tâbi tutmak ve bu maksatla bilhassa cihazlanmak lâzımdır.

Meyva ve sebze istihsal, istihlâk ve ihracı yine aynı şart ve zorlukları arz etmektedir. Bütün memleketlerde ve bilhassa ileri sanayi memleketlerinde meyva istihlâki artan bir seyir takip etmektedir. Meyva gıda rejiminde ehemmiyetli bir mevki işgal etmeğe başlamıştır. Diğer taraftan çeşit bolluğu ve çabuk bozulma vasfı dolayısıyla meyva ve sebze istihsalinin millî ekonomide oynadığı rol küçümsenmektedir. Fakat tütün ve bağcılık dışında meyvacılık kadar hektar başına gayri sâfi gelir temin eden diğer bir ziraat şubesi yoktur. Meselâ Almanyada son senelerde seb-

ze ve meyvalar ziraî istihsalin %7 ilâ 9'unu teşkil etmektedir. F.A.O.'nun 1953 senesi için yaptığı bir ankette, anketin mevzuunu teşkil eden 24 memlekette sebze ve meyvaların umumî ithalât ve ihracatta %12 nispetinde yer aldığını göstermektedir. O.E.E.C.'nin neşrettiği istatistiklere göre meyva ve sebze, ithalât ve ihracatta %13 nisbetindedir. O.E.E.C. memleketlerinin sebze ve meyva ithalâtı %27,5 arttığı halde umum gıda maddeleri ithalâtı ancak %16,7 artmıştır. Amerika Birleşik Devletlerine gelince: burada da istihlâkin süratle artma temayülü arzettiğini görüyoruz. Umumiyetle bu temayülün, hayat ve gelir seviyesinin çok yüksek olduğu memleketlerde bilâistisna müşahede edildiğini iddia edebiliriz. Meyva istihlâki, gelirin bir fonksiyonu olduğundan gelir arttıkça meyva istihlâki de artmaktadır. Harb öncesi senelerinde İngilterede yapılan bir anket meyva istihlâkinde aşağıdaki gelir elâstikiyeti rakamlarını ortaya çıkarmıştır: Portakal 0,92, Muz 0,95, Elma 1,33 diğer taze meyvalar ceviz, fındık 1,62, kutu ve kavanoz içinde meyva konserveleri 1,34, kuru meyvalar 0,75, sebzeler 0,21 den 0,93'e kadar değişik elâstikiyet derecesi göstermiştir. Ayrıca meyvaların fiyat elâstikiyeti de tetkike değer bir mevzudur. Ancak her iki mesele de memleketimizde istatistikî bir tetkike tâbi tutulmamıştır. Yine O.E.E.C. tarafından neşredilen istatistikler aza memleketlerde harb sonrasında meyva istihlâkinin harb öncesine nisbetle %50 arttığını, buna mukabil sebze istihlâkinin ancak %10 civarında artış kaydettiğini göstermektedir. Bu mevzuda bizi alâkadar eden en mühim cihet bilhassa meyva suyu ve dondurulmuş meyvaların istihlâkinde müşahede edilen nisbî artıştır. Fert başına düşen millî gelirin yüksek olduğu sanayi memleketlerinde meyva istihlâki, dondurulmuş meyva suyu ve meyvalara meyletmektedir. Zira bu usulle dondurulmuş meyvalar ve suları tabii mahsulün koku ve çeşnisini daha iyi muhafaza etmektedir. Ayrıca bu mamullerin istihsali, imali ve satışı mükemmel organize edildiğinden ve satış hacmi çok yüksek olduğundan fiyatları taze meyvalardan da düşüktür. Bu mamullerin çok yakında Avrupada da Amerikadakine müşabih bir gelişmeye namzet olduğu muhakkaktır. Nüfus artışı, şehirlerin inkişafı, sanayi gelişmesi ile müterafık millî gelir artışı meyva ve sebze talebini büyük ölçüde arttıracaktır. Bu hakikati göz önünde bulunduran birçok memleket bu arada Mısır, Hindistan, Endonezya, Ürdün, Suriye, meyva ve sebze istihsallerini modernleştirmek için beynelmilel teşekküllerin malî ve teknik yardımından faydalanmaktadır. Adı geçen memleketler bilhassa muz, narenciye ve taze üzüm ihracı üzerinde ehemmiyetle durmaktadır. Avrupa memleketlerinde narenciye ve narenciye suları ithali 5 misline çıktığından Akdeniz memleketleri istihsal ve ihraç imkânlarını arttırmak için çareler aramaktadır.

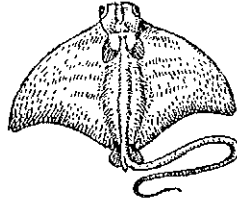
Avrupa sofralarında, bilhassa aranan muz, elma, portakal, üzüm gibi meyvaların istihsalinde mühim bir mevkie olan memleketimiz, taze

meyva ve sebze ihracat ve ticaretinde hemen hemen hiçbir rol oynamamaktadır. Bu arada çilek, ağaç çileği, taze incir vesair süb-tropik ve egzotik meyvaların, karpuz ve kavunlarımızın dondurularak ihracı etüd ve tecrübe edilmesi gereken mühim bir konudur. Bu arada 1955 senesinde İsveçin dondurulmuş meyva ithalâtına ait bazı rakamları malûmat kabildinden arz ediyoruz. İngiliz çileği kilosu 245, Danimarka çileği 190, Macaristandan ithal edilen dondurulmuş karpuz kilosu 102 kuruştan ithal edilmiştir. Adı geçen memleketteki fiyatlar, nefis meyvalarımızın teknik ve iktisadî nakil kabiliyetini etüd ettirecek kadar yüksektir. Yapılacak ihzarî bir etüd dahi şimdye kadar ihraç edemediğimiz bazı mahsullerimizin ihracı bakımından sahip olduğumuz imkânları meydana çıkaracaktır.

Türkiyede sınaî soğuk mevzuunda yegâne diyebileceğimiz (Süratli dondurma tekniği ve teçhizatı bakımından) teşebbüs Et ve Balık Kurumudur. İsminin de belirttiği üzere Kurumun faaliyet sahası et ve balık olmakla beraber taze sebze ve meyva ihracı ile de ilgilenilebilir. Et ve balıklarımızın ihraç imkânları etüd edilirken meyva ve meyva suları meselesini ihmal etmemek lâzımdır.

Memleketimizde soğuk endüstrisinin gelişmesini sağlamak, süratli dondurma tekniği ile ziraî mahsullerimizi kıymetlendirmek, istihsali arttırmak suretiyle hem halkın refah seviyesini yükseltmek ve hem de ihraç imkânları bularak munzam bir döviz kaynağı temin etmek, halkımızın konserve ve dondurulmuş gıda maddelerinin istihlâkine rağbetini temin etmek mütevazı bir ölçüde ve tecrübî mahiyette de olsa soğuk zincirinin tesisini ve inkişafını sağlamak Et ve Balık Kurumunun gaye ve faaliyet programlarının muhtevası olarak düşünülebilir. Sınaî ve geniş ölçüde müstehlik Avrupa memleketlerine uzaklığımız ve coğrafi vaziyetimiz taze sebze ve meyva balık ve et ihracatında bizim için soğuk endüstrisine baş vurmaktan ve mesafe ve zamanı «dondurmaktan» başka bir çare olmadığını anlamamızı gerektirmektedir.

N. K.



YAKIN TARİHTEN BİRKAÇ YAPRAK:

Bir Soru ve Bir Cevap

RİDVAN TEZEL

Tarihî yılının ilk defa oturduğum bir odasında, pencereden Boğazi seyretmek zevkini yudum yudum tadarken, sert esen rüzgâr, denizden bir parça suyu kopardıktan sonra, âdeta onunla oynar gibi, havaya savuruyor. Hani rüzgârın önüne katılmış olan bir yaprağı tarif ederler. Bu manzara yaprağın haline pek benzemiyor. Zira, rüzgârın önüne katılmış olan su damlacığı, gittikçe esiri bir mahiyet iktisabediyor ve biraz sonra kayboluyor. Kayboluyor amma, tesirini yüzümüzde bir serinlik halinde hissediyoruz. Denize has olan bir kokuyu koklarken, zayi olan şeyin sadece bir şekil değiştirmeden ibaret olduğunu anlıyoruz.

Muhterem Beyefendi ile hal ve hatırdan sonra, ikimizde, yılının hemen önünde cereyan eden bu hâdiseye gözlerimiz takılmış olarak, hiç konuşmuyoruz. Zihnimde birkaç gündür sakladığım bir soru sormak için sabırsızlanıyorum. Bir okuyucumuzdan almış olduğumuz bir mektupta, gerçekten çok nazik bir noktaya temas edilmiş. Nihayet sükûtu ihlâl ederek soruyorum:

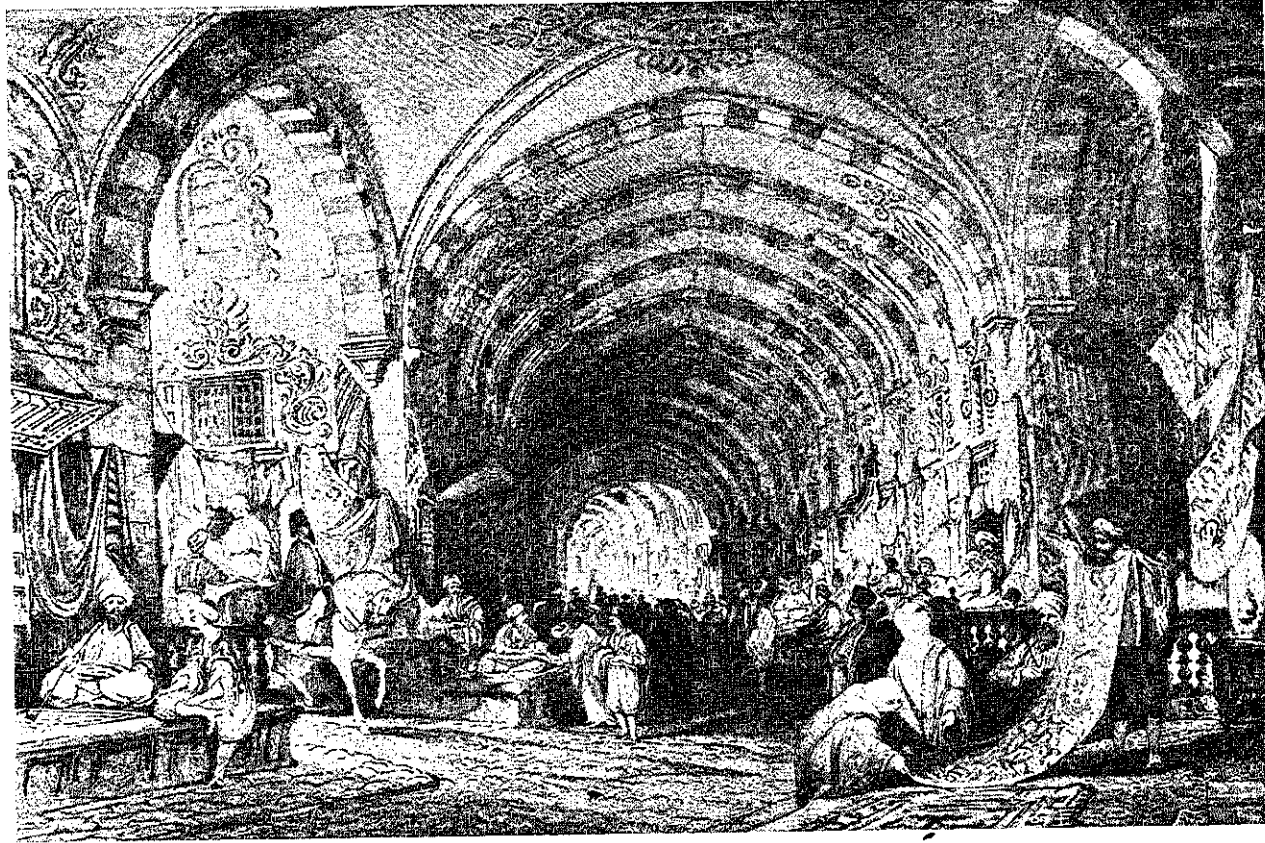
«— Beyefendi, bakınız amatör bir okuyucumuz, geçen sayıda intişar etmiş bulunan bir yazıdan mülhem olarak ne soruyor, isterseniz mektubun bu kısmını aynen okuyayım:

..... Boğaz balıkçılığı ile, Marmarada yapılan taş balıkçılığı arasında, zevke ve hisse hitabeden ayrı bir hususiyet var mıdır? Yani estetik bakımdan bazı hususiyetler taşır mı?

Bu seferki konuşmamızı bu mevzuu cevaplandırmağa hasretsek olur mu?»

«— Evet..... Boğaz balıkçılığı ile Marmara balıkçılığı arasında bir fark var mıdır? sorularına verilecek cevap şudur:

Çok... hem pek çok... Tıpkı bardaktaki su ile büyük bir umman ufkunda çevrelenen deniz ne kadar birbirinden geniş merhalelerle suyun saltanatını ifade ederse, Boğaz balıkçılığı ile Marmara balıkçılığı da o kadar geniş mânalar iktisabeder. Sebebine gelince, Boğaz balıkçılığı mahdut

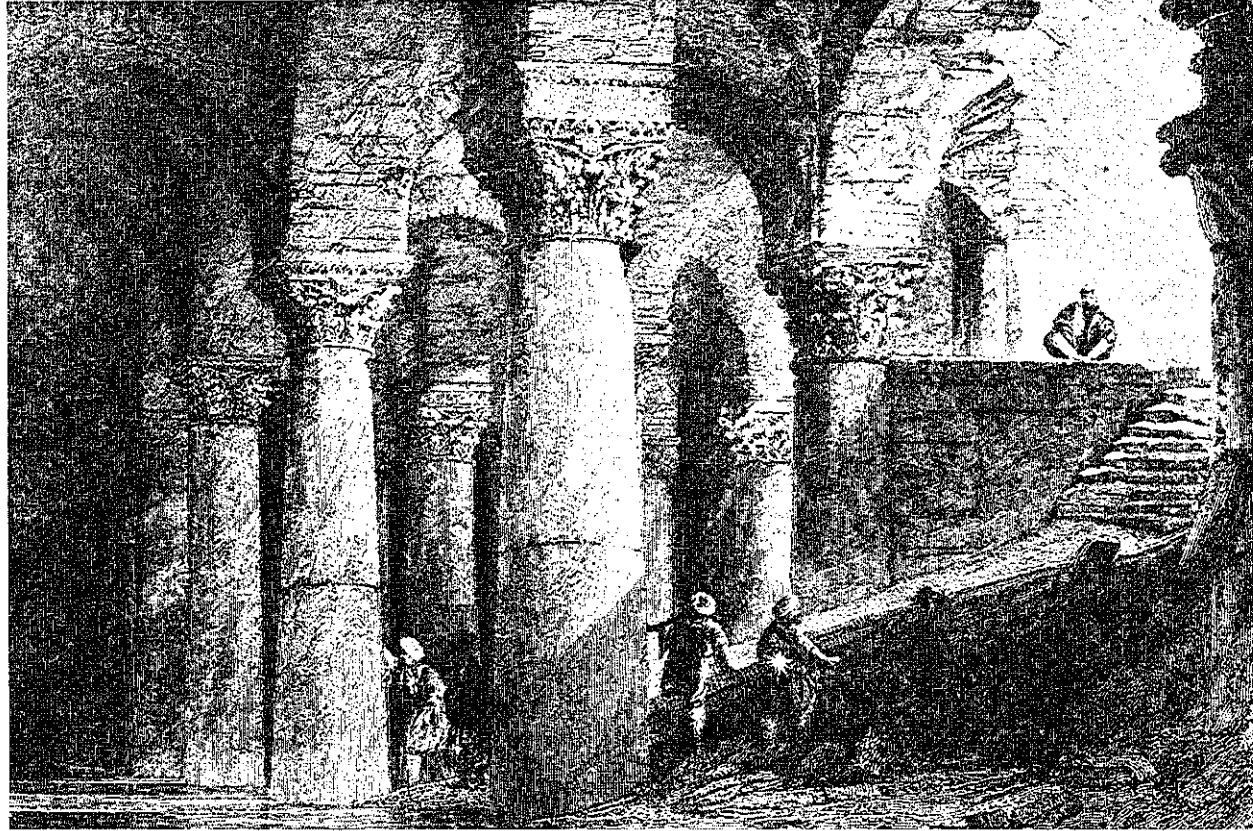


Tarihi İstanbuldan: Kapalıçarşı.

noktalarda ve her tarafı kapalı bir çevre içinde yapılan bir balıkçılıktır. Marmara avcılığı ise, geniş bir deniz ve o nisbette geniş bir hudut içinde başarılan bir avcılıktır. Amatörün zihninde ifade ettiği mâna, profesyonelin ifade ettiği mânadan, haz, fikir, tahassüs bakımından yekdiğerinden ayrılan bir veçhe arzeder. Zira Boğaz içinde balık tutan bir amatör, yalnız balık tutma helecanı içinde, tek bir helecanla, ruhunun ihtizazını hisseder. Marmarada ise, geniş bir uzlet hududuna giren, büyük ve pırl pırl yıldızlarla donanmış, esrarı ilâhiye ile meşbu bir gök haşmetinden bir huşu hissi alarak, ilâhî helecanlara kapılabilir. Boğazda mehtabın bir hususiyeti yoktur. Fakat enginde mehtap, namütenahî hususiyetlerle, müşahidine, efsaneler söyler. Meselâ, bir ayın on dördünde, su sathını hafif iltimalarla süsliyen ay, on sekizinde, su sathına mahzun bir çehre ile bakar. Bir Marmara balıkçısı, Marmarada balık tutan bir amatör, şiirin âşinası ve tabiatın sevdahısı ise, herkes için mehtap diye bir küçük vasıf zarfına sıkıştırılan ayın her gece ve hattâ her saat birbirinden geniş farklarla ayrılan hususiyetlerini derhal hisseder. Meselâ on dördünde, ufuktan bakan yusuvarlak çehreli bir ay, on sekizinde, tülû bürümcüklerine sarınarak görünen ayın aynı mıdır? Hayır..... Tülûun on üçüncü gününde şuh ve biraz da serazat mehtap, on sekizinde, biraz mahzun, biraz da geçmişinden taşıdığı hislerle gûya hüzenlenmiş gibi mükedder bir çehre ifade eder. On beş günlük ay ne kadar üryan ise, hiç şüphesiz on sekizlik ay, o kadar ketum, esrarının mahremiyetlerine o nisbette ehemmiyet veren, o nisbette olgunlaşmış bir kadının vekarı mahremanesini taşır. Bu itibarla Marmara balıkçılığı o nisbette amatör vasfiyle dolaşan adama, yalnız bir iki parça balık ikram etmekle kalmaz. Bedî ve enfüsî birçok hisler ve ilhamlar da hediye eder. Bilirsiniz ki, uzlet, bazı şairlerin ifadelerine göre, gûya korkunç ise de, ilhamı tertipkârisi itibariyle de çok müşfik ve hayırhahtır. Uzlet, bizi scyyiattan tenezzühe ulaştıran bir şehrah olduğu içindir ki, tarihin en büyük ve en müstesna şahsiyetler olarak ayırdığı, bütün peygamberleri ve hattâ Mevlâna gibi mütefekkirlerin uzletten yetiştiklerini görüyoruz. Bir amatör, clindeki oltayı bir et parçasıyla midesi arasında bir antet olarak kullanmıyor da, tabiatın namütenahî kudretine karşı, tefekküre dalmak üzere inzivayı temin maksadiyle de kullanıyorsa, o zaman Marmara balıkçılığının fârik hususiyetlerini daha iyi anlar.»

«— O kadar veciz konuşuyorsunuz ki, âdeta kendimi Marmarada bir taş üzerinde balık tutuyor zannediyorum.»

«— Peki o halde sizinle, bir taşın üzerinde duralım. O taş da, bugünkü gazetelerden birinin mevzu sermayesi ittihaz ettiği ROBENSON mukallidüne sahne olan Sivriada ile Büyük Çekmece arasında bir Engin taş isimli taş olsun. Burada nazar; sağa, sola, öne ve arkaya doğru, yalnız pırlıdıyan ışıklarla çizilmiş geniş bir su sathı ile çevrelenir. İn yoktur, cin



Tarihi İstanbuldan: Binbirdirek.

yoktur. Hattâ deniz, dalgacıklarını uyutmuş olduğundan, su şıptısı dahi işitilmez. Sadece muzlim bir zemin sayısız yıldızlarla yükseldikçe yükselen bir esrarengiz kubbe, sizi kucaklar. Biraz dikkat etseniz duyacağınız ses, ancak kendi kalbinizin sesidir. Mehtap, '— Hayal ve tefekkür kabiliyetinize göre bu sahada istediğiniz gibi dolaşabilirsiniz', ifadesiyle, ışık tutar. Sizin için istediğiniz kadar hür ve masun olarak tefekküre hiçbir mâni yoktur. Dilerseniz, mistik bir dehlize girebilirsiniz. İlâhî kudretin kapılarını kurcalarsınız. İsterseniz, bir sevginin neşesini veya kalbinizden gelen giryesini tadabilirsiniz. İsterseniz, beşerî ihtirasınızın sizi huzur ve rahat köşenizden bir küçücük heves uğruna, bu korkunç sahaya sürükleyip getiren kudretini teemmül ederek, iradei külliye ve cüz'îye tâbirleriyle kendinize tahsis ettiğiniz kudretlerin bir ufak heves uğruna ne kadar maskaralaştıklarını ölçebilirsiniz. Hasılı, siz bu taş çevresinde denizden yalnız bir et parçası dilenen bir kimse değilsiniz. Beşere mevhum tefekkür kabiliyetinizin, müstakil tahtına kurulmuş bir kudretsini. İşte size bu kudreti, Boğaz balıkçılığı vermez. Boğaz amatörü, penceresiyle yalı dibi arasında dolayan, helecanı mahdut, hazzı mahdut bir zavallıdır. Bir zavallıdır diyorum, çünkü Boğazın o mahdut çevresinin size vereceği küçük bir balığa mukabil, bu sayısız hususiyetleri kendinde tophyan umman avcılığının hediyesiyle kıyas edilemez. Boğaz, insana azamî 250 gram ağırlığında bir balık verirken, bir taş, asgarî, 8-10 kilo sikletinde şahane bir balık hediye eder. Nasıl bir çinekopun veyahut da bir ufacak lüferin mecmu şekli, bir mercanın bir tek pulu mesabesinde kalırsa, her iki balıkçılığı da aynı nisbeti muhafaza eder.

Ben bir taş mıntakası üstünde gurup ile tülû arasında öyle geceler geçirdim ki, o gecelerin ruhuma terennüm ettikleri şiiri, ne Mevlâna'da ne Hayyam'da okumadım. Onun için şimdi okuyucularınıza hitabederek, gidin ey aziz vatandaşlar, malik olduğunuz bu ilham kaynağı sular ve gökler altında dolaşın, vicdan ve hislerinizle, baş başa konuşun. Göreceksiniz ki, hayat denilen nimeti tatmamakta ve durmaksızın ziyan etmektesiniz, diyeceğim.»

Muhterem muhatabım susmuştu. Rüzgâr, artık sularla oynamaktan bıkmışa benziyordu. Biraz evvel rıhtıma çarpan dalgacıklar, şimdi yerlerini, pek yakından geçen Boğaziçi vapurlarının hasıl ettikleri dalgalara terketmişlerdi.



Tarihi İstanbuldan: Kız Kulesi ve civarı.
(Gravürler Ord. Prof. Dr. SÜHEYL ÜNVER koleksiyonundan alınmıştır.)

BALIK ve BALIKÇILIK (FISH AND FISHERY)

A monthly publication of the Et ve Balık Kurumu

Vol. IV No. 8

AUGUST 1956

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

C O N T E N T S

	Page
Storage and Transportation of Fish On Ship Board SELİM SUNTUR	1
This article deals with the conditions of transportation and causes for the decay of fish.	
A Turkish Fishing Delegation Visits Yougoslavia ***	9
Prof. Dr. RECAI ERMIN tells his impression on his visit to Yougoslavia.	
The Cold Storage And Its Development (Part II)	N. K. 13
A Question and An Answer	RIDVAN TEZEL 17
An old amateur fisherman explains why he prefers to go fishing in the Sea of Marmara rather than in the Bosphorus.	

NEWS IN BRIEF

The Minister of Economy and Commerce ZEYYAT MANDALINCI and the Director-General of the M.F.O. EKREM CELÂL BARLAS have attended the trawling cruise made with R/s Arar on July 22nd. 1956. Starting from Topçular, near Yalova, the Arar made a two hour cruise in the direction of Bay of Izmit. The catch was satisfactory. The operation was directed by Dr. H. PEKTAŞ, B. TURGUTCAN, D. GÜNDÜZ and C. TEKELİ.

*

**

Mr. FAIZ POROY, the Istanbul Manager of the M.F.O. has recently returned from Great Britain and Germany where he has been contacting British and German importers for the export of turkish fresh fruit and vegetables.

A result of these contacts and negotiations, it is hoped that a big quantity of turkish grapes and citrus fruits will find an outlet in Central and North European markets during the coming season.

*

**

R/S Arar has left for the Aegean Sea for geophysical research in cooperation with the American research vessel "Vema" according to a program arranged for the 1957 Geophysical Year. The cruise is under the direction of Dr. H. PEKTAŞ and the cooperation between the two scientific institutes has been organized by Prof. Dr. N. PINAR, M.P. for Izmir.

*

**

A summer course on the analysis of sea water, sampling and biological investigations is being held at the Fishery Research Center of the M.F.O. for college graduates.

*

**

Prof. Dr. RECAI ERMIN, director of the Hydrobiological Research Institute (H. R. I.), has left for Helsinki last week, to attend the Inland Fishery and the 13th Limnological Congresses.

On his return he will make a visit to the Oceanographic Institute, Denmark and the Fishery Institute, Hamburg, Germany.

*

**

Experts from the H.R.I. have marked about thousand blue fish (*Temnodon saltator*). It is hoped that this research, aiming to contribute substantially to the migratory habit and biology of this species, will be of great importance.



Resmimiz, Ladil edilmiş gırgır ağılarını çekmek üzere, Fatsa koyunda balıkçı kayıklarına viç tertibatının takıldıktan sonra, prova edilmesini göstermektedir.



I S T A N B U L M A T B A A S I
Nuruosmaniye caddesi No. 90 - Istanbul

Fiatı: 50 Kts.