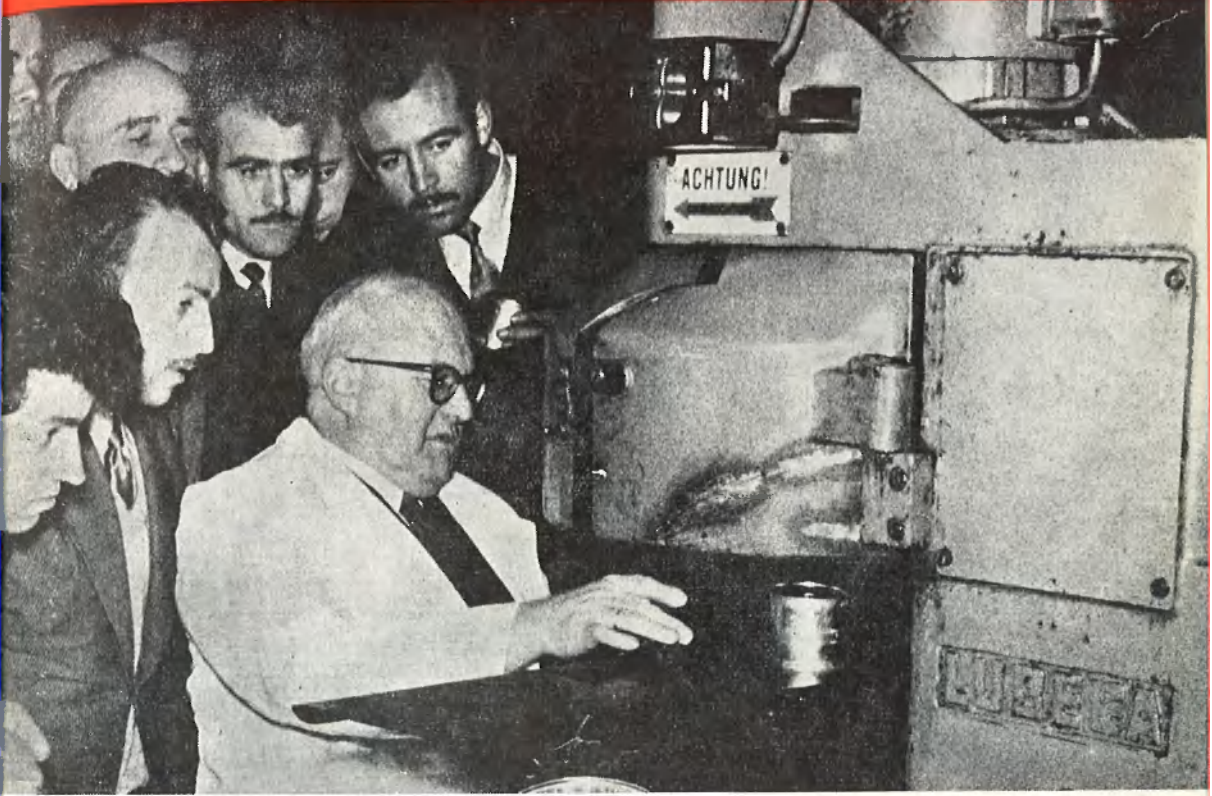


BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER

Torik - Palamut ve "Sarda sarda" ların Mevsim ve Senelere Bağlı Av Peryotları	1	Torik Konservesinde Yenilik	13
Dünya Balıkçılık Âlemi	6	Balıklarımızı Tanıyalım: Kolyoz-Uskumru	15
Et ve Balık Kurumundan Fotoğrafla Haberler	11	Çaparı Yapılışı ve Avlanma Usulü	20
		Boğaziçinde Tarihi Kılıç Balıkçılığı	24
		İngilizce Balık ve Balıkçılık	31

NİSAN 1958

CİLT VI, SAYI: 4

ET ve BALIK KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

TARAFINDAN YAYINLANIR

ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

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

Kapak resmimiz, Konservcılık Kursu münasebetiyle memleketimize gelmiş bulunan uzman H. KAİSER'in, kursiyelere teneke kapatılması hakkında nazari ve tatbiki bilgi verişini tesbit etmektedir.

Fotoğraf: RIDVAN TEZEL

Abone şartları:

Yıllık abone bedeli 9 Türk Lirasıdır. Et ve Balık Kurumu İstanbul Şubesi Müdürlüğü, Yeni Valde Han, Kat 5 adresine posta havalesiyle gönderilmelidir.

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

BALIK ve BALIKÇILIK: Yeni Valde Han. Kat 5, Yeni Postane karşısı,
İstanbul. Tel.: 22 42 36

BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR

6 NAYIS 1958



Devlet Neşriyatı

CİLT VI, SAYI: 4

NİSAN 1958

Torik-Palamut ve «Sarda sarda» ların Mevsim ve Senelere Bağlı Av Peryotları

K ı s ı m : I

İLHAM ARTÜZ

GİRİŞ

Tabiatta hemen hemen her şey büyük bir intizam içersinde ve devri hareketler halinde cereyan eder. Meselâ, gece ile gündüzün şaşmaz bir kesinlikle meydana gelişi, mevsimler, yıldız sistemlerinin hareketleri, met ve cezir hâdiseleri ve daha akla gelebilecek sayısız tezahürler bu meydana zikredilebilir. Bazı hâdiseler, meselâ jeolojik periyotlar, milyonlarca senelik devirler içersinde tekerrür ettiklerinden bunların izlerini, ancak muayyen ilmi metotlar ve uzun araştırmalar sayesinde meydana çıkarmak mümkündür.

Canlılar, belirli olan hayat devreleri içersinde muayyen fasılalarla tekerrür eden bu çeşit hareketlerin tezahür adedi arttıkça, onlara daha iyi bir şekilde adapte olmaktadır. Bir sürü varlık, hattâ biz, insanlar dahî, 24 saat içersinde, gece ve gündüzün periyodik hareketlerine intibak ederek beslenir, istirahat eder, bu suretle yaşayışımızı tanzim ederiz. Ekseriyetle bu intibaklar o kadar kuvvetlidir ki, yemek vakti gelen bir canlının mide sekresyonu, yeme fiili ifa edilsin edilmesin belirli saatte artar veya azalır. Leylek ve kırlangıç gibi kuşların ne kadar büyük bir intizamlarla ilkbaharın başlangıcında memleketimize ve diğer mutedil iklimlere göçtüklerini, bütün bir yaz birbirlerinden haberdar değillermiş gibi bir hayat sürdükten sonra, sonbaharda, nasıl sürüler halinde birleşerek sı-



çak iklimlere aynı anda hicrete geçtiklerini bilmiyenimiz yoktur. Birçok canlıya göç zamanının geldiğini bildiren bu alarm nedir? Göçün erken veya geç yapılışındaki sebebi tâyin eden faktör veya faktörler nelerdir? Maalesef bu hususta ilim henüz katî bir şey söyleyecek durumda değildir.

Deniz canlılarında da kuşlarda olduğu gibi muayyen göç fazlarının bulunduğunu biliyoruz, meselâ bir sürü plânktonik organizma denizin muhtelif tabakalarına gece ve gündüze bağlı şakulî hicretler yaparak yükselip alçalmaktadırlar. Bu organizmaları yiyerek geçinen bir sürü canlı, meselâ balıklar da bunların hareketlerine uygun olarak periyodik bir şekilde yer değiştirirler. Balıkların hicretlerine en güzel misal, muhakkak ki yılan balıklarının dünyanın her tarafındaki göllerden, hemen hemen hiç bir mania tanımaksızın Meksika körfezine kadar uzanan göç hareketleridir. Bu hareketler büyük bir intizam içersinde ve bozulmıyan bir devrî sistem içersinde meydana gelmektedir.

Hemen hemen bütün deniz canlılarında böyle devrî hareketler görülmektedir. Günlük tezahürlerin yanı sıra, ay fazlarına bağlı, met ve cezir hâdiseleri ile ilgili çeşitli intibaklar olduğu, bir çok müellifler tarafından defalarca misalleri ile zikredilmiştir. Ayrıca balıkların muayyen bölgelerdeki mevsimlik tezahürleri de aynı devrî hareketlerin tabîî bir neticesidir (1).

Balıkçılıkla uzaktan veya yakından ilgilenen amatör veya profesyonel kimselerin üzerinde ittifak ettikleri bir husus, bazı balıkların muayyen bölgelerde, bazı senelerde, rekor teşkil edecek şekilde tezahürüne mukabil, diğer senelerde tamamen kaybolmalarıdır. Son senelerde İstanbul sularında uskumrunun kayboluşu buna bir misal teşkil etmektedir. Böyle çoğalma ve azalma fazları bazı ahvalde o kadar uzun periyotlar içersinde tezahür eder ki, bu hâdiseler arasında bir kanuniyet aramak, münasebetler kurmak ekseriyetle çok zorlaşır. Böyle münasebetlerin mevcudiyetini bize bildirecek, ancak iyi tutulmuş ve güvenilebilir istatistiklerdir.

1928 senesinden bugüne kadar pek az bir inkıta ile tutulmuş İstanbul Balıkhanesi balık satış kayıtları sayesinde, denizlerimizde yaşıyan bazı balıkların gösterdikleri mevsimlik ve senelik av periyotlarını bundan evvelki iki yazımda umumî mânada kıymetlendirmeye çalışmıştık (2, 3).

İktisadî ehemmiyeti haiz balıkların av miktarlarında husule gelen ve gelecek bu kabil devrî hareketlerin yakından takip edilmesi ve evvelden tahmin edilmesinin önemi aşîkârdır. Zira ancak bu sayede plânlı bir ba-

(1) KORRINGA, P. 1957 Lunar Periodicity. Geol. Soc. America Memoir 67, Vol. 1, p. 917-934.

(2) ARTÜZ, İ. 1957 Bazı Balıklarımızda görülen av periyotları. BAM. Rap. Seri B. No. 1.

(3) ARTÜZ, İ. 1957 Türkiye pelâjik balıkçılığına bakış. BAM. Rap. Seri B. No. 2

lık faaliyetleri, bir balıkçılık ekonomisi ve bir balıkçılık endüstrisi kurmak ve idame ettirmek kabildir ve ancak bu sayede balık bolluğu olacağı tahmin edilen senelerde, evvelden bu balıkların pazar şartlarını tanzim etmek, kıtlık senelerinde ise, balıkçıya yeni faaliyet saha ve imkânları aramak üzere evvelden tedarikli ve hazırlıklı bulunmak mümkün olabilir.

Bu yazımızda, Türkiye sularının en ehemmiyetli balıklarından biri olan palamutların devri hareketlerini biraz daha yakından incelemeğe çalışacağız.

Bilindiği üzere muhtelif yaş ve boydaki palamut veya ilmi adı ile *Sarda sarda* (BLOCH) lara balıkçılarımız tarafından muhtelif isimler verilmekte ve bu sebepten dolayı, zaman zaman, bu balığın ticareti ile uğraşanları yanıltmaktadır. Meselâ bu isimlerin en meşhurları çingene palamudu, torik ve sivridir. Palamut ve toriklerin, uzun bir periyot göz önüne alındığı takdirde, İstanbul ve havalisi pelâjik balıkçılığının yüzde 74 ünü teşkil ettikleri görülür. Bu sebepten, torik ve palamutun Türkiye sularında iktisadî bakımdan oynadığı rol çok ehemmiyetlidir.

1954 senesinden bu yana bol miktarda tezahür eden bu balığın gelecek senelerde ne gibi bir seyir takip edeceğinin bilinmesi muhakkak ki, bir çok bakımlardan önemli olacaktır. Bu yazımızda bu balığın, senelik tezahüründe evvelce tesbit etmiş olduğumuz (4) periyodik azalış ve çoğalışların son seneler zarfında göstermiş olduğu seyri, daha yakından yapılmış müşahede ve araştırmaların aynasında aksettirmeğe ve biraz olsun aydınlatmaya çalışacağız.

Torik ve palamutlar üzerinde yapmış olduğumuz bu araştırmalar 1949-57 seneleri arasında, elde mevcut istatistikî materyele ve şahsî müşahedelere istinat etmektedir. Bilhassa bu senelerdeki torik ve palamut durumunu seçişimizin sebebi, mezkûr balıkların bu periyot içerisinde birbirinden kat'î surette tefrik edilen iki faz göstermelerindedir. Bu fazlardan birincisi, palamutlar için 1949-52 periyodu, ikincisi ise 1953-57 devresidir. Toriklere gelince, birinci faz daha uzun bir devre sürmekte ve 1954 de nihayete ermektedir. İkinci faz ise 1955 de başlamış olup halen devam etmektedir. Birinci faz bu balıkların Türkiye sularında asgarî ve ikinci faz ise azamî av verdikleri devreleri temsil etmektedirler.

Bilindiği ve hile torik ve palamutlar her sene sonbahar aylarında Boğazdan geçerek Marmaraya girmekte ve yaz başlarında tekrar Karde-nize dönmektedirler. Bazı şartlar altında torik ve palamutlar bazı senelerde büyük kitleler halinde Ege denizine de geçmektedirler. Meselâ 1934

(4) AASEN, OLAV; ARTUZ, İLHAM; AKYÜZ, ERDOĞAN, 1956: A contribution to the fishery investigations in the Sea of Marmara, B.A.M. Rap. Series Mar. Research Vol. 1 No. 2.

senesinde Karadenizden gelen palamut akını Yunanistan sahilleri balıkçılığında kendisini hissettirmiştir (5).

Ayrıca gıdalanmak maksadiyle bu balıkların Akdenizin muhtelif bölgelerine yayıldıkları da vakidir.

Palamutların *S. sarda* (BLOCH), yayılış sahası Atlas okyanusundan Kuzey Amerika sahillerine ve buradan Akdeniz ve Karadenize kadar uzanır. Amerika Birleşik Devletlerinde avlanan *S. sarda*'ların miktarı 1000 ton civarındadır. Portekiz sahillerinde 100-700 ton, İspanya-Fas-Cezayir sularında 2-3 bin tonu bulmaktadır. Bu balık nevinin en fazla avlandığı yer İstanbul Boğazı ve Marmaradır. Bu bölgede tutulan miktar 19 bin tonu bulmaktadır (1940) (6).

Bu balığın Boğazda bu kadar mebzul tutulmasına rağmen, Karadenize sahili olan diğer memleketlerde miktarlar çok daha aşağıdır. Meselâ Romanyada senelik vasatı ancak 100 tonu bulmaktadır. Aşağıdaki tabloda (Tablo 1) Romanya ve Bulgaristan sahillerinde avlanan *S. sarda*'ların Kg. cinsinden senelik av miktarları gösterilmektedir (7).

Tablo 1

Bulgaristan ve Romanya sahillerinde 1950-1953 devresinde avlanan *Sarda sarda*'lar. (Miktarlar Kg. olarak verilmiştir.)

Seneler	1950	1951	1952	1953	1954
Romanya	947	628	134	647	92820
Bulgaristan	450692	37898	152506	308653	2192190

Türkiye bu balık bakımından bütün Akdeniz ve Karadeniz havzasında yegâne ihracatçı memleket olarak temayüz etmektedir. Buna sebep bu balıkların Boğazlardan geçerken konsantre sürüler teşkil etmeleridir.

Palamutlar Karadeniz içerisinde muhaceret yaparken münferit ve küçük sürüler halinde hareket ederler. Ancak bazı muayyen bölgelerde konsantrasyonları çok artarak buralarda oynak yaparlar. Oynak yapan balıklar satha çok yakın hareket ederler ve zaman zaman sıçrama suretiyle deniz üstünde geniş sahalar içerisinde suyu kabartırlar. Bu esnada avlanmaya en müsait durumdadırlar. Yapılan araştırmalarda, böyle «oynak» yapan sürülerin Boğaz ağzına yaklaştıkça daha fazla büyüdüğü ve daha

(5) ATHANOSSOPULOS, C. Sur la presence des palamides dans la Mediterranee orientale Rapp. et Proc. Verb. Comm. Int. p. expl. de la mer Medit. Vol. VIII, 1943

(6) BUŞNİTA Th. et ARACHELIAN I. Quelques donnees concernant la peche maritime roumaine et bulgare dans l'interval 1940-1945, Buletinul Inst. de Cercetari Piscicole. An. xvi no. 1.

(7) ZUSSER, S. G. Karadenizde palamutun biyolojisi ve avlanması (Viniro) Vol XXVIII, 1954 (Hanif Altanın neşredilmemiş bir tercümesinden istifade edilmiştir.)

fazla sıklaştığı müşahede edilmiştir. Bu sığramaların gayesi gıdalanma olsa gerektir. Zira müşahedelere nazaran gonadları olgunlaşmamış fert guruplarında da sığramalar vaki olmaktadır ki bu oynağın balıkların üremesiyle ilgili olmadığına delildir. Torik ve palamutlar boy gurupları bakımından birbirinden tecrit edilmiş sürüler halinde hareket ederler. Ekseriyetle aynı sürünün balıkları arasındaki boy varyasyonu çok mahduttur.

Torik ve palamut safhalarının karışık bulunduğu sürüler ancak çok nadir hallerde müşahede edilebilir. Torik ve palamut sürüleri teker teker ele alındığı takdirde bu sürüler uzunluk, ağırlık, yaş ve beslilik bakımından mütecanis bir durum arz etmektedir. Buna mukabil olgunluk dereceleri, yani gonadlarının durumu oldukça farklıdır. Buna sebep olarak yumurtaların muhtelif zamanlarda olgunlaşması gösterilebilir.

Bu tecrit edilmiş guruplar halindeki sürüler muhaceret yolu üzerinde nisbeten küçük topluluklar yaparlar. Bunlar gene aynı karakteristikleri havi sürüler ile (Boy, ağırlık, yaş v.s.) zaman zaman birleşerek muazzam topluluklar meydana getirirler. Şimdiye kadar rastladığımız en büyük toplanmalar Boğaz ağzında Eylül ve Ekim aylarında meydana gelmişlerdi.

Torik ve palamutlar evvelce de zikretmiş olduğumuz veçhile, biri Karadenizden Marmaraya diğeri Marmaradan Karadenize olmak üzere 2 muhaceret yaparlar. Bu muhaceretlerden birisine anavaşya diğesine katavaşya denmektedir. Tabiatıyla anavaşya balıkları katavaşyadakilerden çok daha mebzuldürler. Karadenizde dünyaya gelmiş olan torik ve palamutların bir kısmı anavaşya hareketleri esnasında ölür, büyük bir kısmı ise balıkçılık suretiyle azaltılmaktadır. Katavaşya esnasında avlanmaksızın Karadenize geçen balıkların miktarlarının müteakip senelerin balık stoku üzerinde tesir edeceği aşikârdır.

Yazımızın başlarında torik ve palamutların anavaşya ve katavaşya muhaceretlerinin mahiyet itibariyle birbirinden biraz farklı olduğunu söylemiştik. Bu balıklar çoğalma gayesiyle ilkbaharda Marmara ve Boğazdan geçerek Karadenize girmekte ve sonbaharda tekrar geri dönmektedir. Bu mevsimlere bağlı muhaceret problemlerinin yanı sıra, senelere bağlı muhaceret problemleri de mevcuttur. Zira bu balığın kütleler halinde muhacereti gayri muntazam tezahür etmektedir. Son 50 sene zarfında, 4 muazzam muhaceret tesbit edilmiştir. Bunlar sırasıyla 1910-13, 1922-23, 1934-35, 1934-41 ve 1955-57 devreleridir. Bu ilk bakışta gayri muntazam gibi görülen muhaceret devrelerinin oldukça muntazam 7,5 - 8 senelik periyotlar halinde tezahür ettiği, AASEN, ARTÜZ ve AKYÜZ 1956 (4) ve ARTÜZ 1957 (2) ve (3) de münakaşa edilmişti. Şimdi bu birbirinden oldukça farklı iki muhaceret tezahürünü ayrı ayrı ve daha vakından inceliyelim.

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette:

BALIKÇI VE SÜNGERCİLERE DAİR MÜHİM BİR KARAR

Hükümet, balık ve sünger müstahsil ve ihracatçıların malzeme ihtiyaçlarını süratle temin için tedbirler aldı:

Ankara, 10 (A.A.) — Ticaret Vekâletinden bildirilmiştir:

Dış ticaret işlerine dair "666" sayılı sirküler:

Dış ticaret rejimine dair 1.9.1953 tarih ve 4/1360 sayılı kararın değiştirilen 15 inci maddesi ile ihtiyaçların tanzim ve tahsisine mütedair K/982 sayılı kararın Vekâletimize verdiği salâhiyetlere ve Türk parası kıymetini koruma hakkındaki 14 sayılı kararın 11 inci maddesine istinaden,

İhraç maddelerimizden balık ve sünger müstahsil ve ihracatçıların lâıyıkı veçhile teçhiz ve tesislerinin ikmalî ve avlama malzemesi ihtiyaçlarının süratle temini maksadiyle yapılacak ihracat ve ithalâtta tatbik edilecek esaslar aşağıda tesbit edilmiştir:

1 — Balık ve sünger ihracatında her parti ihracat için ihracatçı firmalar tarafından fob ihraç kıymetlerinin %10 u alıcı memlekette Et ve Balık Kurumu emrine bırakılacaktır.

2 — İhracatçı birliklerince ihracatçı firmaların satışlarını tescil ettirip fiilî ihracatı yaptıkları anda 1 inci maddedeki hususu yerine getireceklerine dair alâkalı ihracatçılardan birer taahhütname alınacak ve bu taahhütnamelerin birer sureti derhal T.C. Merkez Bankası Umum Müdürlüğüne gönderilecektir. Ayrıca ihracatçı firma akreditifin açıldığı bankaya ihracat bedelinin %10 unu Türkiyeye göndermeyip Et ve Balık Kurumu emrinde tutması için bir mektup (Lettre de cession) verecektir.

3 — İhracatçı birliklerince, her tescil ve fiilî ihracatı müteakip, satıcı firma isim ve adresi ile alıcı memleket adı ve akreditifin açıldığı yabancı bankanın ismi ile malın fob kıymeti derhal Et ve Balık Kurumuna bildirilecektir.

4 — İhracatçı firmalar 1 inci maddede belirtilen ve alıcı memlekette Et ve Balık Kurumu emrine bıraktıkları %10 bedel karşılığını teşkil eden Türk liralарını mezkûr Kuruma müracaatlarında derhal alacaklardır.

5 — İhracatçı birlikler umumî kâtipliklerince, balık ve sünger müstahsil ve ihracatçıların yıllık ihtiyaçları mahallen ihtiyaç sahipleri ve ihtiyaçları ayrı ayrı belirtmek suretiyle birer liste halinde tespit ve Et ve Balık Kurumuna intikal ettirilecektir.

6 — Et ve Balık Kurumu, birliklere gönderilecek bu listelere göre tanzim edeceği talepnameleri Vekâletimize tevdi edecek ve Vekâletimizce bu taleplere istinaden T.C. Merkez Bankası Umum Müdürlüğüne gerekli tahsis talimatı verilecek ve mezkûr bankaca Kurum namına tanzim edilecek ithal müsaadenameleri üzerine. “İşbu müsaadeye müsteniden döviz transfer ettirilemez”, “Münhasıran Balık ve Sünger müstahsil ve ihracatçıları ihtiyacı içindir” kaşeleri konulacaktır.

7 — Et ve Balık Kurumu lehine tekevvün eden dövizler mezkûr Kurum tarafından münhasıran balık ve sünger malzeme ihtiyacı ithalâtında kullanılacak ve tespit edilmiş ihtiyaçlara göre ithalât süratle sağlanarak sahiplerine zamanında tevzi edilecektir.

8 — Bu sirküler tatbikatından istifade edilerek malzeme alan balık ve sünger müstahsil ve ihracatçıları bu maddeleri herhangi bir suretle başkalarına devir veya piyasaya arz edemezler. Aksine hareket edenler hakkında Millî Korunma Kanunu hükümleri tatbik olunur ve bu gibiler işbu haklardan badema istifade ettirilmezler.

18.8.1956 tarih ve 598 sayılı sirkülerimiz yürürlükten kaldırılmıştır. İşbu sirkülerimiz neşri tarihinden itibaren muteberdir.

OLTAYA TAKILAN UFAK BALIKLAR DERHAL SERBEST BIRAKILSIN

Ticaret Vekâleti bir sirkülerle Karadenize dökülen nehirlerde 10 kilodan küçük balık avlanmasını menetti:

Ankara 5 (A.A.) — Ticaret Vekâletinden bildirilmiştir:

Balık avcılığının tanzimine dair 5 numaralı sirküler,

1) Karadenize dökülen Yeşilirmak, Kızılırmak ve Sakarya nehirleriyle bu nehirlerin ağızlarında avlanan siyah havyar balıklarından havyarlarını döküp denize dönmekte olan her yaştaki balıklarla her ne zaman olursa olsun şip balığının 15, mersin balığının 10 kilodan küçük olanlarının avlanmaları yasaktır. Oltaya takıldığı görülen bu balıkların derhal serbest bırakılması lâzımdır.

2) Birinci madde ile avlanması menedilen balıkların nakli ve alım satımı yasaktır.

* Geçen sayımızda da haber vermiş olduğumuz veçhile, Et ve Balık Kurumu Balıkçılık Araştırma Merkezi, Gıda Teknoloji Lâboratuvarı tarafından organize edilmiş bulunan Konservecilik Kursu, başarı ile sona ermiş bulunmaktadır.

Kursun açılımsından evvel hazırlık devresi ikmal edilmiş, bu meyanda, kursiyelere tevzi edilecek olan notlar teksir edilmiş, diğer taraftan, henüz canlı olarak kesilmiş torik filetolarından, konserveler hazırlana-

rak, Vatan Konserve fabrikasında, fennî bir şekilde isterlize edilerek, kursta teşhir edilmek üzere muhafazaya alınmıştır.

Başta F.A.O. uzmanı R. VESTERHUS olmak üzere, veteriner BAKİ UĞUR, veteriner EŞREF YAMAK ve kimyager FEHMİ ERSAN, HİKMET AKGÜNEŞ, kursun tam bir muvaffakiyetle başarılması için büyük gayretler sarfetmişlerdir.

R. VESTERHUS tarafından verilen tatbikî ve nazari konferanslar, veteriner BAKİ UĞUR tarafından dilimize çevrilmiş, ayrıca Almanyadan memleketimize gelmiş bulunan mühendis HANS KAİSER, kutu kapama makineleri üzerinde tatbikî ve nazari konferanslar vermiş (Lûtfen kapak resmimize bakınız), bu maksatla her iki devre kursiyeler, tatbikatın yapıldığı Vatan Konserve fabrikasına otobüsle nakledilmişlerdir.

Konservecilik kursuna, memleketimiz konserve sanayicileri tarafından gösterilen yakın ilgi karşısında, taliplerin kurstaki gösteri ve tatbikatı daha iyi bir şekilde takibedebilmelerini sağlayabilmek maksadiyle, iki birer haftalık kursların tertibi, uygun görülmüştür.

Gerçekten, birinci devre, 10/3/1958 de başlamıştır. Bir hafta süren bu kursa, İstanbul içinde bulunan konserve fabrikalarının bizzat sahipleri ve teknisyenleri olmak üzere, 31 kişi iştirak etmiştir. Kurslar tam bir intizam dahilinde, sabahleyin saat dokuzda başlamış, öğle paydosunu takiben saat 18 e kadar devam etmiştir.

İkinci devre, 17/3/1958 de başlamış, İstanbul haricinde bulunan konserve fabrikalarının yine sahip ve teknisyenleri olmak üzere, 35 kişi iştirak etmiş bulunmaktadır.

Her iki devrede de, aşağıdaki mevzular üzerinde durulmuş bulunmaktadır:

1 — Konserveciliğin ana prensiplerinden olan hijyen, isterlizasyon gibi hususlar hakkında umumî malûmat dersler halinde devam etmiş,

2 — Konserveciliğin çok mühim bir kademesi olan kutu kapama üzerinde nazari bilgiler ve tatbikatı, birkaç gün devam etmiştir.

3 — Piyasadan tedarik edilen muhtelif firma mamullerinin etiketleri çıkarılarak, kutuların gerek harici ve gerek muhteviyatı, bir seminer şeklinde gözden geçirilerek, hükümlere varılmış, konserve sanayimizin inkişaf ve tekemmül ettirilmesi için lüzumlu hususlar üzerinde münakaşa ve mübahaseler yapılmıştır.

**Konservecilik Kursunun açılışında Konserveciler Cemiyeti Reisi
TAHSİN FURTUN'un konuşması**

Muhterem meslektaşlarım,

Konserve gıdaların ordu, harb ve halk gıdası olarak bir millet için ehemmiyetini izah etmek saatler alır zannındayım. Sizlerin şuurlu dü-

şünce ve heyecanınızla bu sanayiın önemini kavramış olduğunuza bu mesleği iş edinip daha da ilerletmek için bir haftalık vaktimizi bu kursa hasretmenizden anlıyorum. Bütün sanayi kollarını en yüksek mertebesine çıkarmış ve halen de ilerletmek için gayret sarfeden Garp Devletlerinin seviyesine yetişmek için Hükümetimizin son yıllarda attığı geniş ilerleme hamlelerini bizler de bilgi ve çalışmalarımızla ayak uydurarak Millî Vazifemizi yapmak mecburiyetindeyiz.

Bizler bir milletin gıdası ile meşgul olmakla en büyük ve ulvî bir vazife yüklenmiş bulunmaktayız. Hükümet camiasında Et ve Balık Kurumunun uzattığı yardım eline heyecan ve alâka ile sarılmak, kurs açarak gösterdiği büyük nimetten azamî istifade ile öğrendiklerimizi tatbik etmekle ancak bu vazifemizi doğru olarak yapmış olacağız. Konserve sanayiimizde yeni olmamız hasebiyle bilgi ve görgü noksanlığımızı evvel emirde kabul etmemiz icab eder.

Ayrıca burada açılmış bulunan Gıda Teknoloji Lâboratuvarı bize daima yardım ve tavsiyelerde bulunacaktır. Bu lâboratuvara göstereceğimiz devamlı alâka ve işbirliği nisbetinde ancak noksan ve hatalarımızı sorup öğrenerek tekâmül edebilir ve kâr nisbetini artırabiliriz.

Et ve Balık Kurumunun bu derin alâka ve yardımlarının devamını dilerken bizlerin de bu yardım ve alâkaya lâyık olmaya çalışmamız icab eder.

Bu vesile ile hepinize hoş geldiniz der, adınıza Et ve Balık Kurumuna. Sayın Müdür REFET ARTUNAR ve bu kursu bize veren Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı Konserve Mütahassısı Mr. VESTERHUS'a teşekkürlerimizi bildirmeyi bir borç bilirim.

* Hidrobiyoloji Araştırma Enstitüsü Direktörü Prof. Dr. RECAİ ERMİN tarafından, Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdürü Y. Mühendis REFET ARTUNAR'm vazifesine başlaması münasebetiyle verilmiş olan kokteylden sonra, adı geçen Enstitü elemanlarına, REFET ARTUNAR tarafından mukabeleten bir kokteyl verilmiş bulunmaktadır. Her iki araştırma müessesemizin geçmişte olduğu gibi, gelecekte de sıkı bir iş birliği yapmaları hususunda, görüş birliği hasıl olmuş, bu şekilde daha verimli neticelerin alınabileceği tebarüz ettirilmiştir.

* Balıkçılık Araştırma Merkezi Dip Balıkları şefi genç uzman ERDOĞAN AKYÜZ tarafından, 21/3/1958 tarihinde, Modern Balıkçılık Teorisi mevzulu bir konferans verilmiştir. Hidrobiyoloji Araştırma Enstitüsü Direktör ve uzmanlarının da davetli bulunduğu bu konferansta, uzmanımız Marmara denizinin trawl'culuğa açılmasından evvel, yapılması icabeden ihzarî araştırmalara temas ederek, Balıkçılık Araştırma Merkezinin bu tetkikleri yapmak üzere vazifelendirildiğini hatırlatmış, Marmara denizinde tetkikleri yapmak üzere vazifelendirildiğini hatırlatmış, Marmara de-

yapılmakta olduğunu sözlerine ilâve ederek, balık populasyonu üzerinde yapılmağa başlanmış olan tetkikler üzerinde durmuştur.

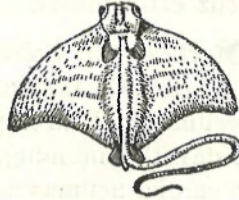
* Tecrübî Balıkçılık bölümü şefi DOĞAN İYİĞÜNGÖR, 24/3/1958 günü «Sazan» gemisiyle Karadenize müteveccihen hareket etmiştir. 50 gün kadar sürecek olan bu seyahat esnasında, tamamiyle yerli malzeme ve personel tarafından imal edilen torik-palamut, purse-seine'i, Karadeniz istavrit balığının avlanmasında denenecektir. Bu yeni tekemmül ettirilmiş ağdan müsbet neticelerin alınması beklenmektedir.

* Bir müddetten beri Danimarka ve Norveçte, F.A.O. hesabına tetkiklerde bulunan COŞKUN TEKELİ, 20/3/1958 tarihinde memleketimize avdet etmiştir.

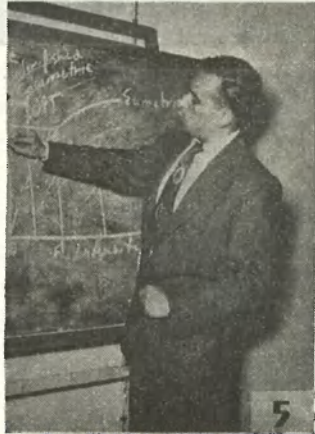
* Haber aldığımızı göre Marmara adasında BAZMER Kollektif Şirketi isimli bir müessese teşekkül etmiş bulunmaktadır. Başlıca iştilgal mevzuları arasında, balıkçılık (BA), zeytincilik (Z) ve mermercilik (MER) bulunan bu müessese, balık konservciliği üzerinde duracak, ilerde kuracağı modern bir tesisiyle, memleket iktisadiyatında bir rol oynayacaktır. Tesislerin kurulmasında ilk merhale olarak, fabrika binasının inşası ve bilâhare konserve fabrikası için lüzumlu makinelerin getirilmesi teşebbüsüne geçilecektir.

* Hidrobiyoloji Araştırma Enstitüsü uzmanlarından Dr. FETHİ AKŞIRAY ve lâborant HÜSEYİN GÜMRÜKÇÜ tarafından Abant gölünde yapılmakta olan sun'î ilkah yoluyla alabalık üretilmesine 1958 yılında da devam edilerek yarım milyon yavru balık üretilerek Mart ayı içinde göle bırakılmıştır. Arkadaşlarımızı, bu başarılarından dolayı tebrik ederiz.

* 1955 yılında Mermere ve Eğridir göllerine yeniden ilâve edilen sudak balıklarının avlanmağa serbest bırakılması hususunda gerekli tetkikleri yapmak üzere Hidrobiyoloji Enstitüsü uzmanlarından Dr. FETHİ AKŞIRAY mezkûr göllere hareket etmiştir.



ET VE BALIK KURUMUNDAN FOTOĞRAFLA HABERLER

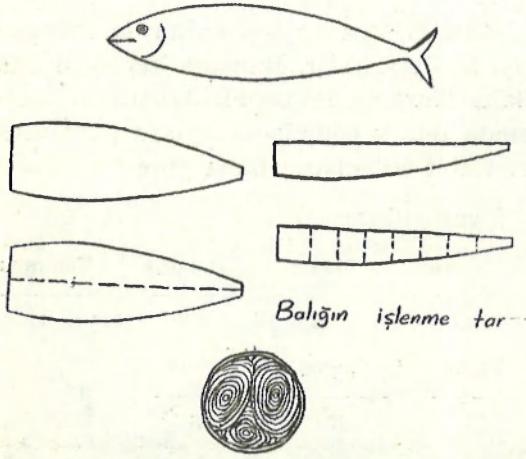


Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdürü, sayın REFET ARTUNAR tarafından verilen kokteyl partiden birkaç intiba:

Şekil 1 - Misafirler geliyorlar (Sağdan birinci zat, Hidrobiyoloji Araştırma Enstitüsü Direktörü Prof. Dr. RECAİ ERMİN'dir), Şekil 2, 3 - Adı geçen iki ilim müessesesinin elemanları bir arada, Şekil 4 - Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdürü, davetlilere '— Hoş geldiniz' diyor, Şekil 5 - Dip Bahkları Lâboratuvarı Şefi ERDOĞAN AKYÜZ, "Modern Balıkçılık Teorisi" mevzulu konferansını veriyor, Şekil 6 - Konferansta hazır bulunanlar.



alındı. Bu parçaları keskin bir bıçakla ve konserve kutularının derinliği boyunda olmak üzere kesilerek daha önce tuz ve yağ konmuş kutular içine yerleştirildi. Kutuya konan et parçalarının aralarındaki boşluklar da ufak et parçaları ile dolduruldu. Bundan sonra kutular usulüne göre kapatılıp, sterilize edildi.



Balığın işlenme tar...



Balığın kutuya yerleştirilmesi
(Üstten görünüş)

Gerçi bu usulün işçilik masrafı yüksek olmaktadır. Fakat balık etindeki siyah kısımlar tamamıyla ayrıldığından etin lezzeti çok nefisleşmekte, balık kokusu hemen tamamen zail olmaktadır. Bu suretle konserve dayanma müddeti de uzamaktadır. Bundan başka siyah kısımların ayrılması ve balığın bütün olarak derisi ile pişirilmesi sayesinde konserve mütecanis ve beyaz renkte olmaktadır. Bu ise mamullere yüksek ihraç kalitesi bahşetmektedir. Zira balık pişerken ve bilâhare

soğurken deri etin üzerinde bir mahfaza teşkil ettiğinden beyaz renkteki etin kuruyarak ve oksidlenerek sarı bir renk almasına mâni olmaktadır.

Bilhassa Amerika piyasası bu evsftaki (Bonito) konserve sine çok rağbet gösterip daha yüksek fiat vermektedir.

Bu suretle imâl edilmiş bir Peru konserve sine ile bizim lâboratuvarımızda hazırladığımız torik konserve sine mukayese ederek bizim mamulün renk, görünüş ve lezzet bakımından çok üstün olduğunu gördük.

Aynı tecrübeyi, denizden canlı olarak çıkınca kan damarları kesilerek kanı akıtılmış olan toriklerde tekrarladık. Bu konserve sine renkleri daha açık ve lezzetleri daha nefis oldu.

Peru'da balığın bu şekilde temizleme işi elle ve kadın işçiler tarafından yapılmaktadır. Temizlenen uzunlamasına bütün et bir transport bandının üzerinden geçerken üstüne düşürülen (Giyotin) bıçaklarla istenen eb'adda ve muntazam olarak kesilmektedir.

Yağ miktarı ve bilhassa lezzet bakımından dünyadaki emsali balıklardan üstün olan «torik» lerimiz yukarıda izah edilmiş usul ve enternasyonal standartlar içinde konserve edildiği takdirde dış piyasalarda ve bilhassa Amerika ve İngiltere'de çok rağbet kazanacağı muhakkaktır.

Balıklarımızı Tanıyalım : Kolyoz - Uskumru

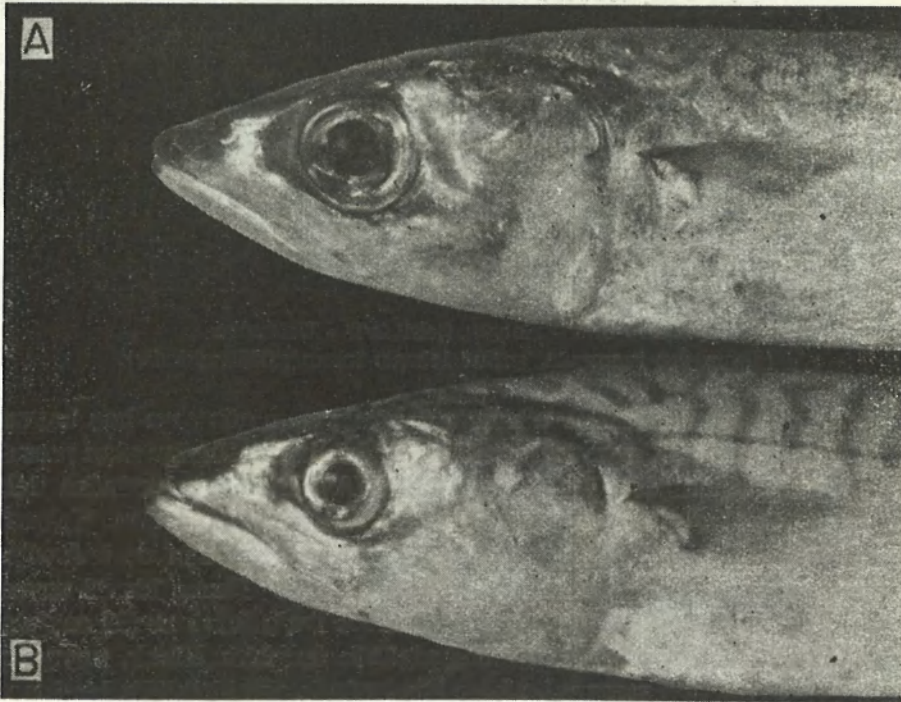
MUZAFFER ATLI

Etinin beyaz ve lezzetli oluşundan, memleketimizde olduğu kadar diğer memleketlerde de, ekonomik değeri yüksek olan balıklar arasında yer alan uskumru ve ona nazaran eti daha az lezzetli olan kolyozun tazesini kadar tuzlaması ve islisi de aranır.

Bu iki balık sistematik bakımdan aynı familyaya (*Scombridae*) bağlıdır. Halk arasında kolyoz ismi ile anılan türün üç bilimsel adı vardır: *Scomber colias* (GMELIN), *Scomber japonicus* (HOUTT.) ve *Pneumatophorus colias* (LOWE). Uskumru türünün bilimsel adı da *Scomber scombrus* (LIN) dir.

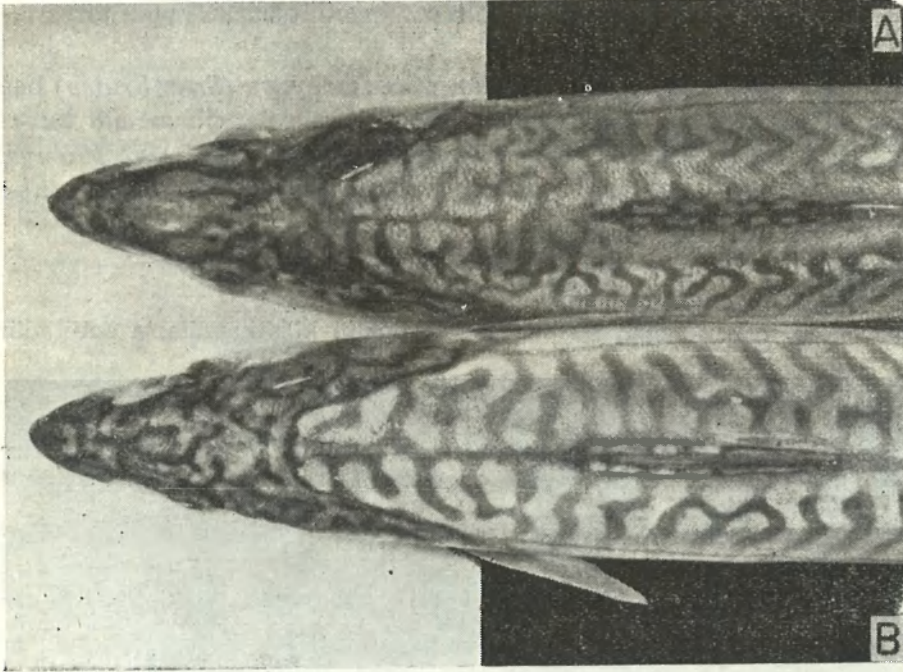
KOLYOZ:

Uzunca vücutlu olan bu balıkların vücudü küçük pullarla örtülüdür.



Şekil 1/A - Kolyoz, 1/B - Uskumru.

Sırt tarafları mavimsi yeşil renkli olan kolyozlarda bu bölgede ve vücudün yan taraflarına doğru gayrı muntazam, kıvrımlı ve uskumrununkilerinden daha ince şerit şeklinde koyu lekeler vardır. Vücudün karın tarafı gümüşümsü beyaz olup gri yeşilimsi yuvarlakça lekeler taşır (Şekil 1/A). Başıta da kısmen kıvrımlı koyu şeritler varsa da, başın üstünde şeffaf lekesiz bir kısım bulunur ki, dikkat edildiği takdirde buradan hayvanın beyninin bir kısmını görmek mümkündür (Şekil 2/A). Kolyozların



Şekil 2/A - Kolyoz, Şekil 2/B - Uskumru
(Başın üst kısmında, şeffaf lekesiz kısım görülmektedir).

gözleri, uskumrununkilerine nazaran daha iri olup göz çapı baş boyunun (Solungaç kapağının arka kenarından; dudak ucuna kadar olan mesafe) aşağı yukarı dörtte biri kadardır (Şekil 3/A). Bu hususiyetinden dolayı bazı memleketlerde kolyoz'a büyük gözlü uskumru da derler. Kolyoz'un diğer bir hususiyeti de iç organlarının üzerinde bulunan ve hidrostatik ödevi olan bir yüzme kesesinin mevcut oluşudur. Yüzme kesesi sayesinde balık vücudünün özel ağırlığını ayarlar ve fazla kas enerjisi sarfetmeden kolaylıkla su içinde muayyen derinlikte durabilir. Balık, suyun altına çıkmak istediği zaman, bu kese içinde fazla gaz biriktiğinden kese şişer, balık dip tarafa doğru inerken gaz azalacağından kese söner.

Kolyozların vasatı boyları 15-25 sm. ve vasatı ağırlığı 50-200 gr. dır.

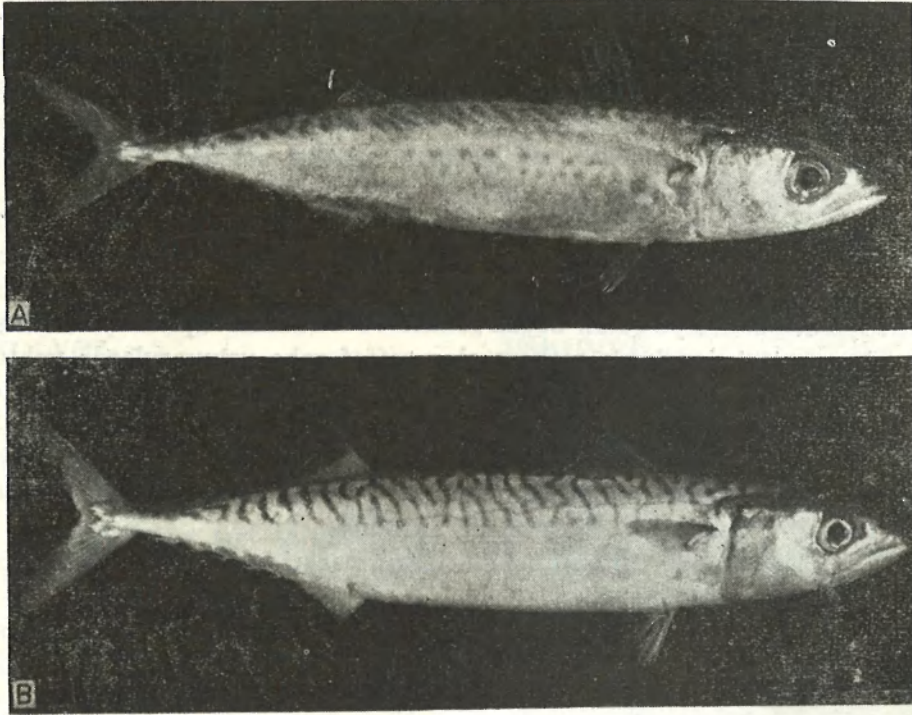
Küçük, yavru kolyozlara, aşağı yukarı 10 sm. kadar olanlara (Balıkçı tabiriyle) kolorit denir.

Kolyozların yaşları ile boyları arasındaki münasebet aşağıda gösterilmiştir.

1 yaş 12-16 sm., 2 yaş 16-19 sm., 3 yaş 19-22 sm., 4 yaş 22-24 ve 5 yaş 24-25 sm. dir.

Balıkçılarımız tarafından avlanan kolyozların yaşları 2-5 arasındadır.

Pelâjik olan bu balıklar, diğer küçük balıklarla, plânkton organizmaları olan krustaselerle beslendiği gibi, midelerinde bazı nebatî organizmalara da meselâ diatomae'lere tesadüf edilir.



Şekl 3/A (Üstte) - Kolyoz, 3/B - Uskumru

Kolyoza memleketimizde en çok Ege ve Marmarada rastlanır. Bu hayvanlar, Karadenizde çok nadirdirler ve Şile, Zonguldak civarında avlandıkları görülmüştür. Kolyozlar, hemen hemen bütün mutedil ve subtropik denizlere yayılmışlardır. Pasifik Okyanusunda bilhassa Sarıdeniz ve Japon denizinde bol miktarda avlanırlar. Kolyoz, Japon sahillerinde Formosa'dan kuzeye Hokkaido ve Sahalin'e kadar bol av verir. Buna mukabil daha kuzeye çıkıldıkça azalır. Kolyoz, Pasifiğin Batı Amerika sahillerin-

de bilhassa Kalifornia civarlarında, Atlantığın, kuzey kısmında (Almanya, Fransa, İngiltere, İspanya ve Portekiz sahillerinde) avlandığı gibi, Akdenizde bilhassa Adriyatik denizinde de bulunur.

Memleketimizde kolyoz bilhassa Marmarada hemen hemen bütün sene av verir. Marmarada ayın en şiddetli olduğu zaman; Haziran, Temmuz ve Ağustos aylarıdır ki, bu mevsim yumurtlama zamanına rastlar. Yumurtlamanın daha erken veya daha geç başlaması, o senenin hava şartlarına, kışın kısa veya uzun sürmesine bağlıdır.

Şimdiye kadar yapılan araştırmalarda, denizlerimizde yaşayan kolyozların muhacereti hakkında henüz katı neticeler elde edilmemişse de, umumiyetle Ege denizi Marmara ve İstanbul Boğazı arasında göç ettiği söylenebilir. Bunların cüzi bir miktarı Karadeniz'e geçerse de, bu daha ziyade tesadüfe bağlıdır ve uskumruda olduğu gibi kolyoz Karadenizde beslenmek maksadiyle büyük sürüler halinde muhaceret eden balıklardan sayılmaz.

USKUMRU:

Küçük pullarla örtülü uzunca vücutlü olan uskumrunun sırtı madeni mavi veya yeşile çalan renkte olup, sırttan yanlara doğru uzanan, uzunca az kıvrımlı, düzce ve kolyozunkilerden daha kalın koyu renkli şeritler vardır. Karın gümüşüye çalan beyaz renkte ve lekesizdir (Şekil 1/B). Başın üst kısmında kolyozlarda mevcut olan şeffaf saha uskumrularda yoktur. Bu sebepten hayvanın beyni dıştan görünmez. Uskumruda bu sahada da koyu şeritler bulunur (Şekil 2/B). Gözler kolyozlarınkine nazaran daha küçüktür, göz çapı, baş boyunun beşte biri kadardır. Kolyozların aksine olarak yüzme kesesi yoktur. Bundan dolayı balık sath ile zemin arasında yaptığı hareketlerde fazla enerji sarfeder.

Memleketimizde yaşayan uskumruların vasatı boyları 15-25 sm., ağırlıkları ise 50-200 gr. dır.

Uskumruların yaşları ile boyları arasındaki münasebet aşağıdaki şekilde gösterilebilir:

1 yaş 12-16 sm., 2 yaş 16-18 sm., 3 yaş 18-21 sm., 4 yaş 21-23 sm. ve 5 yaş 23-24 sm. dir.

En çok avlanan uskumrular 2-5 yaşındadır. Uskumru memleketimizde en çok Marmara ve Karadeniz Boğazında tutulur. Akdeniz, Ege, Marmara ve Karadenizde yaşamakta olan uskumrular, dünyanın diğer bölgelerinde de yayılmışlardır. Atlas Okyanusunun doğu sahillerinde (Finlandiya, İsveç, Norveç, Danimarka, Hollanda, Almanya, Fransa, İngiltere, Portekiz, İspanya) avlanırlar. Keza Atlas Okyanusunun batısında Amerika sahillerinde de av verir.

Memleketimizde, Marmarada yaşayan uskumru kışı burada 100-150 m. derinliklerde geçirir. Havalar ısınmağa başlayınca, satha yükselmiye

ve kıyılara yakın bölgelerde av vermeğe başlar. Yumurtalarını, kolyoza nazaran daha erken aylarda (Mart'ın ikinci yarısı ile Mayısın ikinci yarısı arası), Marmara'ya bırakan uskumru, Mayıs ayında Karadenize doğru göçe başlar. Bu sıralarda balıkçılar tarafından fazla miktarda avlanır ve bunlar zayıf olduğu için çiroz adı verilir. Vanoz tabir edilen uskumru yavruları, kışı geçirdikleri derinlikten satha geç yükselen uskumru kitleleri ile beraber daha geç olarak Karadeniz'e göç eder. Uskumrunun Karadenize göçünün başlıca sebeplerinden biri, Karadenizde bulunan fazla besindir. Yazı Karadenizde geçiren uskumrular, Ekim ve Kasım aylarında tekrar Marmaraya dönerler.

*
**

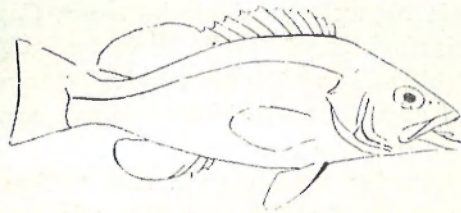
Yukarıda kısaca umumî vasıflarından ve yaşayış şekillerinden bahsettiğimiz kolyoz ve uskumru, halkımız tarafından en fazla aranan balıklardan biridir. Bu arada uskumrunun kolyoza tercih edildiğini söylemek ve uskumrunun fiyatının kolyoza nazaran her zaman daha fazla olduğunu işaret etmek çok yerinde olur. Bu itibarla balık pazarlarında alış veriş yapan ev hanımlarına bir kolaylık olmak üzere bu iki çeşit balığı birbirinden kolayca nasıl tefrik edeceğimizi aşağıdaki tabloda göstermeği faydalı bulduk:

KOLYOZ:

1. Göz iri
2. Başın üst kısmında şeffaf saha bulunur.
3. Vücudün sırt tarafında koyu renkli şeritler, gayri muntazam ve daha dardır.
4. Karın tarafında yuvarlağımsı koyu lekeler mevcuttur.
5. Yüzme kesesi vardır.
6. Renk daha mattır.

USKUMRU:

1. Göz küçük
2. Başın üst kısmında şeffaf saha bulunmaz.
3. Vücudün sırt tarafındaki koyu renkli şeritler daha muntazam ve daha geniştir.
4. Karın tarafında lekeler yoktur.
5. Yüzme kesesi yoktur.
6. Renk madenî parlaktır.



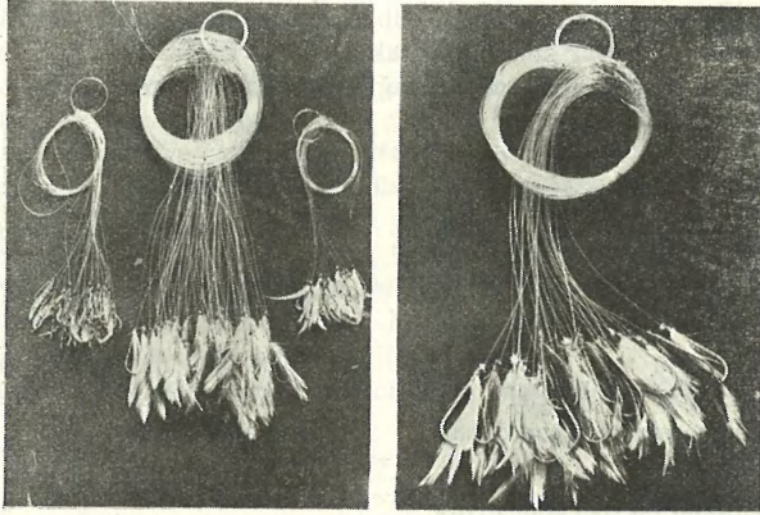
Çapari, Yapılışı ve Avlanma Usulü

K ı s ı m : I

SITKI ÜNER

Çapari, denizlerimizde pek önemli, bir av aletidir. Denizde görünüşü, yem olmağa elverişli, küçük balık sürüsünü andırıldığından, bir çok balıkların iştihasını celbeder. Dipte yatan veya gezen balıklardan, kalkan, pisi, kaya, kefal, barbunya, tekir gibi balıklar müstesna, diğer her nevi balıkları avlar. Başlıca avladığı balıklar, uskumru, kolyoz, istavrit, palamut, torik, lüfer, çınakop, tirsi ve sardalyadır.

Orkinos, köpek balıkları gibi büyük cüsseli balıklar dahî çapariye saldırır. Fakat çapari, inceliği dolayısıyla mukavemet edemeyeceğinden hemen kopar. Dragonya, kırlangıç, çapariye her vakit gelen balıklardandır.



(Solda) Üç muhtelif balık avlıyan çapari bir arada:
(Soldan itibaren) uskumru, palamut ve istavrit çaparileri, (Sağda)
Torik çaparisi (küçültülmüş olarak).

Yunus, çaparinin bir av aleti olduğunu sezer. Çaparinin üzerinde tutulmuş balık dahî olsa, tehlikeyi bildiği, iğneleri gördüğü için katiyen yaklaşmaz. Buna mukabil ağılara saplanmış yahut manyat veya ığrının torbasının ucunu teşkil eden kurnadaki balıkları av parçalarıyla birlikte yemekten çekinmez.

Naylon icad edilmeden evvel çapari, tabii ve ham ipek olan misinadan yapıldı. Artık, çapariyi misinadan yapmağa lüzum kalmamıştır. Zi-

ra misina, naylon kadar sağlam ve şeffaf değildir. Bundan başka 30-35 santim uzunluğunda parçalardan ibaret olduğundan, birbirine düğümlerle raptedilmek gibi külfetleri vardır. Yekpâre bir tel halinde olan naylon, istenilen uzunlukta kesilebilir. Kutru, yani çapı muhtelif kalınlıktadır.



(Üstte) Palamut çaparisi kösteklerinin uç kısımları, (altta) Bağlanmış şekilleri.

Şeffaf ve mukavim olması ayrıca bir imtiyaz teşkil eder. Deniz suyundan müteessir olmaz.

Çapari, beden, kasa, köstek, kösteğin ucunda iğne ve iğneye raptedilmiş (hindi, horoz, kaz, ördek, martı, balıkçıl gibi kuş ve kümes hayvanlarının kuyruk, kanat ve göğüs tüylerinden koparılmış) bir parça tüyden tereküp eder.

Çaparinin iğnelere yem takmağa lüzum yoktur. Zira kösteğin ucundaki beyaz kalaylı iğne ve tüy, hareket halinde küçük bir balık manzarası arzeder (tabii balıklara göre).

Çapari, 15 iğneden 60-70 iğneye kadar yapılır. Beden ile kösteği teşkil eden tel halindeki naylonun kalınlığı 20 numaradan 150 numaraya kadar değişir. Buradaki numara tâbiri bir milimetre kutrun eczası ve ez'afıdır (yani bir milimetre çapın az ve çok kat'ı).

Kullanılacak çaparinin ince veya kalın olması, iğnelerin büyüklüğü küçüklüğü, çokluğu azlığı, kösteklerin kısa veya uzun olması, tutulacak balığın cinsine, mevsimine ve su derinliklerine göre değişir.

Çapari hangi balık için kullanılacak ise ona göre yapılır. Cinsine göre avlıyacağı balığa ait çaparinin evsafı aşağıda ayrıca zikredilecektir. Şimdi çaparinin yapılışını anlatalım.

Uzun tel halinde naylon, köstek yapılmak üzere muayyen uzunlukta kırılır. Kırılan parçaların her iki ucuna birer düğüm yapılır. Düğümlemiş bu parçaların bir ucuna beyaz renkte kalaylı iğne, kırmızı veya bordo yahut da rubi renkte ince ipek ipliği ile beş altı defa ilmik yapılmak suretiyle bağlanır. Bunu müteakıp yukarda bahsettiğimiz kuş veya kümes hayvanlarının tüylerinden bir parça aynı ipekle iğneye raptedir. Bağlama sebebiyle iğneye raptedilen kısımda uç bırakan tüy ile ipliğin ucu küçük bir makasla kesilir. Köstek dediğimiz kısım bu suretle tamamlanır.

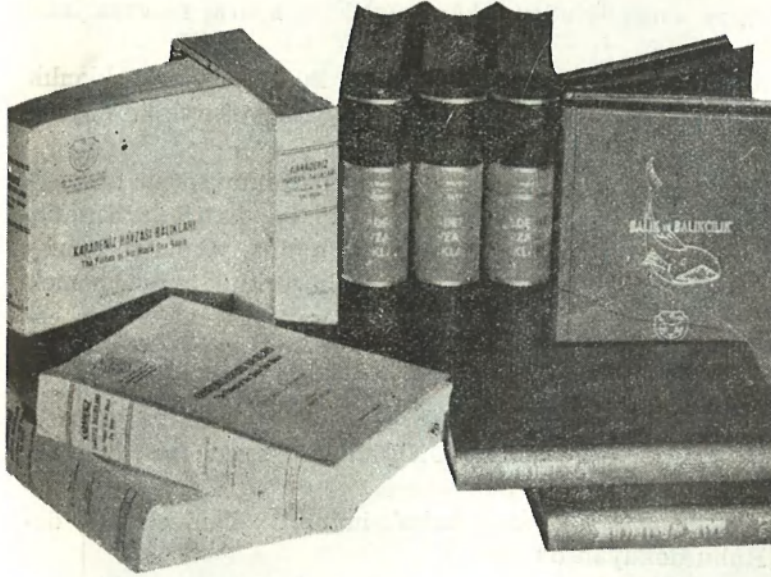
Bedene gelince: Muayyen kalınlıktaki bedene kaç adet köstek donatılacak ise köstek mecmuunun uzunluğu boyunda tel naylon hazırlanır. Bu beden bir ucuna, iskandil takılmak üzere kasa yapılır. Kasa beden ucunu 8-10 santim uzunluğunda çift kat yapılarak düğümlemek suretiyle aldığı şekildir. Beden bir mantar veya yumak haline getirilmiş bir bez parçasına sarılır. Kasa yapılan ucu bir mahalle tesbit edilir. Bedene birer düğüm yapılmak suretiyle köstekler bu düğümlerin arasına teker teker dizilir (palamut, torik çaparilerinde köstekler bedene düğüm yapılmayarak ince pamuk ipliği ile bir çok defa ilmik yapılmak suretiyle tesbit olunur). Bedene dizilen kösteklerin birbirinden açıklığı bir köstek boyunda olur. Bu ameliyeye çapari donatılması denir. Çaparinin donatılması hitama erdikten sonra beden ucunu düğümlenir. Çaparinin donatıl-

masını müteakıp toplanılması yani istif edilmesi lâzımdır. Bu ameliye de köstekler, sol elin işaret ve orta parmağı arasında sıkıştırılıp bir araya getirilmek ve köstek arasındaki beden kısmı ufak bir kangal yapılmak suretiyle icra edilir. Toplanan çapari eski bir defterin yaprakları arasına berayı muhafaza konulur. Çapari açıkta bırakıldığı takdirde iğneleri öteye beriye takılacağından kolayca dolaşır. Bu sebeple balıkçılar çaparilerini daima bir defter arasında saklarlar.

Torik çapari:

Torik çaparisinin bedeni çift kat 90-100 numara veya tek kat 150 numara naylondan yapılır. Kösteklerinin kalınlığı 80-90 numara ve kösteklerin uzunluğu da (iğne boyu hariç) 25 santim uzunluğunda ve çift düğümlü olmalıdır. Torik çaparisinin iğneleri 5-6 numara beyaz kalaylı iğnedir. İğnelerin tüyleri tercihan kaz ve kırmızı horoz tüyünden olmalıdır. Köstekler, bedene 100-120 numara, balık ağlarına mahsus pamuk ipliği ile ilmik yapılmak suretiyle tesbit edilir. Bedene dizilecek kösteklerin adedi asgari 25, azamî 35 adettir. Bedene tesbit edilen kösteklerin birbirinden açıklığını köstek boyundan 8-10 santim daha uzun bırakmalıdır.

SAYIN ABONE VE OKUYUCULARIMIZA



«BALIK ve BALIKÇILIK» dergisinin 2, 3, 4 üncü ciltlerinden eksik olanlar, Kurumumuzdan tedarik edebilecekleri gibi, hazırlanmış olduğumuz nefis cilt kapaklarından istifade edebilirler:

İŞIKLAR CİLT-EVİ -- Nuruosmaniye caddesi, Nurhan Kat, 1, No. 11. Bez cilt 5, pandazot cilt 7.5 liradır.

«KARADENİZ HAVZASI BALIKLARI»

Prof. Dr. E. SLASTENENKO'nun bu mükemmel eseri Et ve Balık Kurumu tarafından Türkçeye terceme ettirilerek bastırılmış ve satışa arz edilmiştir. 1. hamur kâğıt üzerine 750 sayfa ve 140 balık resmini ihtiva etmektedir.

Karton kapaklısı 35.—, pandazot ciltlisi 40.— liradır.

Boğaziçinde Tarihi Kılıç Balıkçılığı

RIDVAN TEZEL

Öğleden sonra Boğaza çıkarken, "İstanbulun kışı yaza doğrudur", mealindeki atalar sözünün ne kadar doğru olduğunu hatırladım. Gerçekten, kar lâpa lâpa denecek kadar iri daneler halinde yağıyor. Gerek Anadolu gerek Rumeli sahillerindeki yalılar, bam başka bir çerçeveden görünmekte. Kıştan kalma bir günün, artık can çekişmesini andırmaktadır. Bereket versin ki, hava kırık. Yağan kar bir türlü tutmuyor. Hisarlara doğru bakıyorum, kar, mesafe arttıkça daha fazla kesafet peydah ediyor. Bugün muhterem Beyefendiye soracağım soruların ana hatlarını esasen daha evvelce hazırlamıştım. Muhterem okuyucularım da belki geçen yazımın bir köşesine sıkışmış olan bu noktayı hatırlıyacaklardır.

**

Büyük çini soba tarihî odayı ısıtmağa çalışırken, gözüm arka bahçede açmış bulunan baharlara ve hele bilhassa Japon güllerine takılıyor. Lâl rengi beyaz karla ne güzel imtizaç etmiş. Ya odadaki çiçeklere ne buyrulur. Havaların muzipliğinden şikâyet ettikten sonra, mevzua intikal ediyoruz:

"— Geçen müshabemizde, '— Boğaziçinde kılıç avcılığı, balıkçılık tarihimize başlı başına bir fasıl teşkil eder' demiştiniz. Sorabilir miyim, ne itibarla bu payeyi veriyorsunuz, o avcılığa?"

"— Elbet sorabilirsiniz. Söylenmiş bir sözün icabını sorup araştırmak, öğrenip teşahhus ettirmek, her alâkadarın hakkı, hattâ vazifesidir. Hele içtimâî ve siyasî olursa. Söylemeğe mezunuz, amma, yersiz ve müna-sebetsiz gevezelikle, âmme tefekkürünü, âmme huzurunu zedelememek şartıyla... Mademki, bir sözüm fikrî huzuruza musallat olmuştur, esbabını da izaha mecburum demektir.

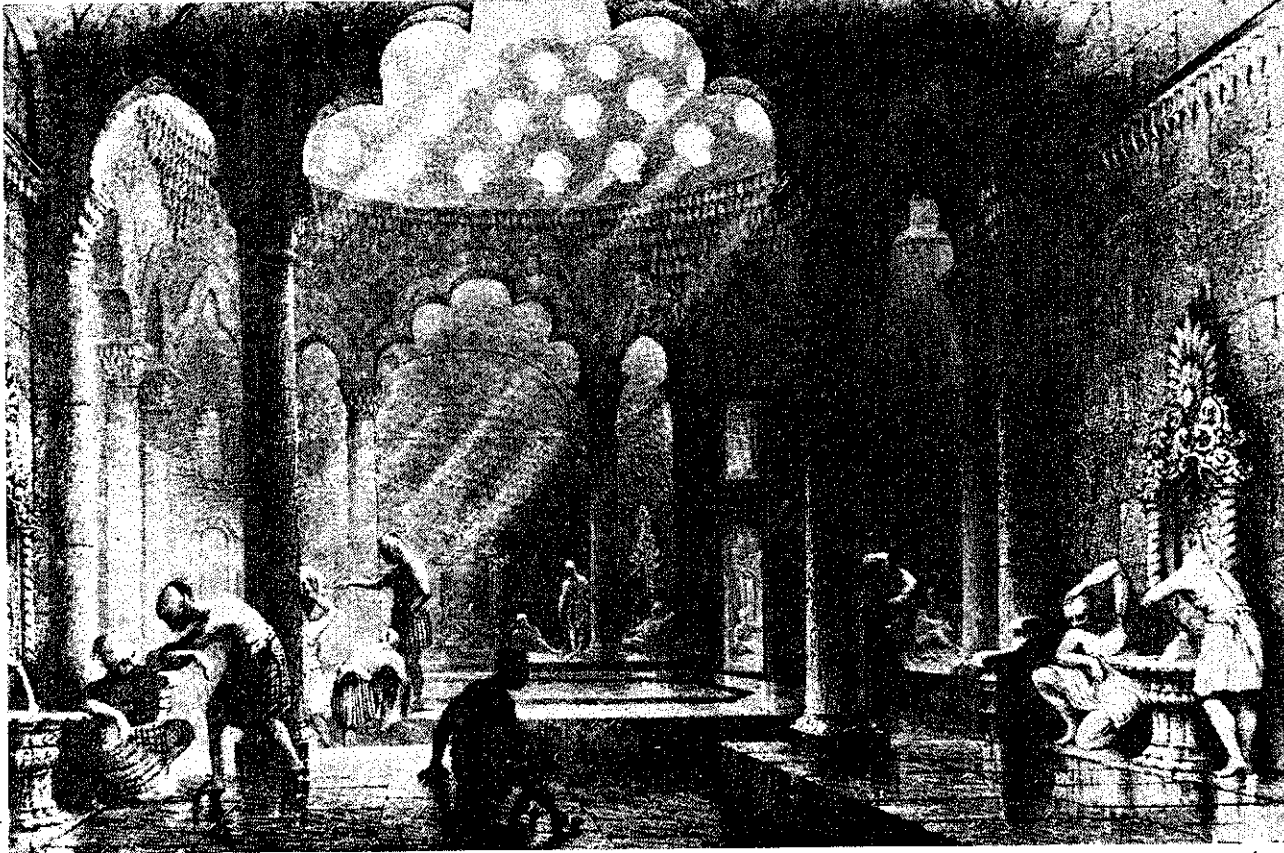
Şimdi lütfen beni dinleyiniz:

Bir mütefekkirimizin, vesile elvermişken ismini de rahmet ve hürmetle zikredeyim: Felsefe hocası, ŞEKİP TUNÇ'un bir yazıda izah ettiğine göre:

'Muhteva bizde', imiş, '— Bizimle kaim', imiş..... Yani cisimde değil, ruhda imiş. Ruhu dokuyan da,

'— Bilgiler değil, hatıralar', imiş. '— Bilgi, çabuk aşınır, eskir, değişir', miş, '— Hatıralar ise, eskidikçe kıymetlenir, güzelleşir, emsalsiz olurlarmış', miş.

Muhakkak böyle olacak ki, bütün milletler de, bilâ istisna hatıralarına kıymet verip, «Tarih» diye bir hazine kurmuşlar. O sayede, nesilden



Tarihî İstanbuldan: Bir hamam.
(Gravür Ord. Prof. Dr. A. SÜHEYL ÜNVER koleksiyonundan alınmıştır.)

nesile intikal imkânını bulup, kendilerine manevî beka temin edebilmişler. Bu itibarla tarihe:

«Millî Hatıralar Dosyası» demek, hiç yanlış olmaz zannederim. Bu dosyayı ortadan kaldırsak, yok etsek, korkarım, su kenarında bitmiş kamışa döneriz. Ne mefahirimiz kalır, ne şahsiyetimiz.

Bu yalnız insanlar için mi böyledir? Bence hayır. Beldeler, köşeler, bucaklar da böyledir. Onlar da hatıralarla bezenir. Hatıralarla iktisabı hüviyyet ederler. Meselâ şu Boğaziçinin eski zamanlara ait hatıralarını sıyırıp atsak, dağdan, taştan, sudan, topraktan gayrı ne kalır? Boğaziçi, madde yığıntısından ibaret midir? Elbette hayır. Boğaziçi denilince; kal'alar, savaşılar, yalılar, saraylar, debdebeleri, tantanalara, yem yeşil dağlar, yem yeşil koylar, içten içe ses veren dereler, bülbüller, ishak'lar, buram buram tüten güller, yaseminler, manolyalar, leylaklar, büklüm büklüm eteklerde fısıldaşan işvebaz dalgalar, kâh uyanıp, kâh reyyan göğsüne gümüş pullar, sırmalar işlenmiş renk renk atlas veya kadife örtüler çekip uyuyan âşifte deniz, tiğ gibi piyadeler, üç çifteler, dört çifteler, şallara, bürümceklere bürünmüş, ahudan keskin bakışlı kadınlar, dağları vadileri güftüğüya veren gazeller, hanendeler, sazandeler, dilşikâr kahkahalar, daha ne bileyim ben, fıkır fıkır hisler, helecanlar, iptilâlar, kaynaşan bir âlem, bir âlemi huzuz ve bir âlemi refah akla gelir. Siz gençsiniz. O çağı bilmezsiniz. Bu hatıralar, indinizde belki kıymet iktisab etmiyebilir. Fakat ben o devirde doğmuş, o çağın ezvakından mütena'im olmuş bulunduğum için, bugün şu keleş sırtlara, gümrük ardiyelerini andıran üst üste yıkılmış, zevksiz, üslûpsuz çimento evlere baktıkça hep o âlemin hatıralarından tesellî dileyerek yaşamaktayım. İşte bu önünüze serdiğim renk renk, çeşit çeşit hatıra demetleri arasında kılıççılığa da ait hayli renkli bir demetçik var... Müsaade edin bir sigara yakayım da, içim biraz yatışsın...".

Bu renk renk, çeşit çeşit hatıra demetlerini zihnimde tahayyül etmeğe çalışırken, ikimiz de sükûtu tercih ettik. Sakin odada, yasemin çubuğa takılmış bulunan sigaradan çıkan dumanlar kıvrımlar hasıl ederek, yüksek tavana kadar uzanıyor. Şimdi şu anda yarıya bölünmüş sigaranın bitmesini ipele çekiyorum. Bakalım, bu tarihî dekor içinde, tarihî kılıç avcılığını nasıl cereyan edecek?

“— Evet ne diyordum, kılıççılığa ait bir demetçik var... Kılıç dünyanın her denizinde tutulan bir balıktır. Fakat hiç bir diyarın kılıcı, bu Boğazın balığı kadar lezzetli değildir. İki denizin, yani Marmara ve Karadenizin bol ve elez nimetlerinden çeşniler tada tada beslenen bu şahane balık. 60 sene evvel, bizim sularımız, münhasıran Boğaziçinde ve Mayıs karanlığında (*) tutulmağa başlar, Kasımın kırkına, ellisine kadar tav ve-

(*) Ayın mehtapsız, karanlık geceleri demektir.

Hasılı 60 sene evvel, mehtaplı geceleri nasıl bülbüller, hey hey'ler intak (*) ederlerse ıssız, karanlık geceleri de kılıççılar dile getirirlerdi. Unutmıyalım ki, o gecelerin ilâhî bir hususiyetleri vardı. Şimdikiler gibi, vapur, motor, korna gürültüleri, rıhtımlarda sendeliye sendeliye, âvâre, kaygusuz, ekseriya çok terbiyesiz dolayan gürültüler yoktu. Akşam alacasından sonra, herkes evine barkına çekilirdi. Etrafa derin bir sükûn, bir inziva sinerdi. Göksuda öten bülbül, Bebek koyunda şakar, körfezde uçan bir gazel, Kandilli s'rtlarında gezerdi.

Yalı sahipleri de gecenin saltanatına riayetkâr idiler. Yalı pencerelelerinden hemen hemen hiç bir ziya, bir seda sızmazdı. Yalnız selâmlıklarda, 5 mumlu, 20 mumlu, 50 mumlu avizelerden yumuşak bir ışık, kadife sulara damlardı. O kadar... Ötesi, hep bir zulmeti beyza, hep bir secdei sabit...

Yalnız kılıççılar bu engin sükûnu uzletin muvazzaf bekçileriymiş gibi, vaki vakit, nevedan bir med ile seslenirlerdi:

'— Aaaaaaaaa.....'

'— Uuuuuuuuu.....'

Ekseriya bu sesleri yalı sahipleri tanırlardı. Meselâ, makamca bir besteden bir besteye yol alan nida duydular mı,

'— Yine hafızın keyfi yerinde, siftah etti galiba', derlerdi.

Bu tahmin ekseriya doğru çıkardı. Kılıççılarla, sahildekiler arasında, bu nisbette gıyabî bir âşinalık müesses idi.

Musallî (***) tabiatsever, bazı yalı sahipleri, gün doğmadan, pencereleleri açar, bin kokulu dağlardan inip denizde serinlemiş, terütaze nesim ile kucaklaşırlar, etrafı hayran hayran süzerlerdi. Tabiat henüz mahmurdur. Gök yüzünde, erguvanlaşan tülümsü bulutlardan, toz pembe bir renk çisintisi, menazırı nemiştirmişti. Hamarat deniz çoktan uyanmıştır. Martılar, yelkovanlar, rızık peşindedirler. Bostan kayıkları, kim bilir hangi koyda sabahlamış balıkçılar, gizli gizli akan sularla İstanbula doğru kayıp giderken peşine kendinden büyük bir sürü yelkenli takmış, romörkörler, sinsî akıntıları sökmeğe çalışır, bu arada, bir sandal görünür. Bir daha, bir daha... Kiminde üç, kiminde beş, kiminde on balık, başları sağlı sollu, vücutları ambara istif edilerek, kılıçlar bir küpeşteden kuyrukları diğer küpeşteden dışarı uzatılmışlardır. Bunlar o gecenin hediyeî semahatidir.

O gün yalılarda ilk konuşulan söz şu olurdu:

'— Bugün çok kılıç balığı indirdiler, acaba köyde kesecekler mi? Kesmezlerse, birini yollasak da balıkhaneden alsak...'

(*) İntak: Konuşturma, dile getirme.

(**) Musallî: Namaz kılan, burada sabah namazına kalkan.

O gün yahlaların gündelik işlerine bir iş daha eklenirdi. Defne dalları, defne yaprakları tedarik etme ve serçe defne dallarından şişler hazırlama...

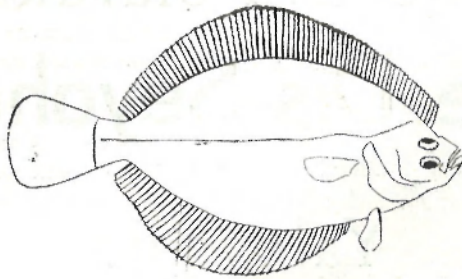
Lokum lokum kesilmiş pes pembe lop etler, defne yaprağı, soğan ve domates aramalarıyla, itinalı bir surette defne şişlerine dizilir, marsıksız, tertemiz mutedil ateşte kebab edilirdi. Akşam sofrasının en baş ve en iştiha oksiyar yemeği olurdu.

Yukarıdan beri yaptığım şu izah, kılıççılığa verdiğim payeyi, sizin de lütfu tasdikinize şayeste kılmıştır, sanırım. Tahminde yanılıyorsam, taşkınlığımı, hatıra perestliğime bağışlıyarak, müsamaha buyurmanızı rica edeceğim. Halim de gösterir ki, hayli uzak geçmişten, gelen yorgun bir yolcuyum. Dağarcığımda nevale olarak tek nimet, hatıradan ibarettir. Ne bileyim, bana öyle geliyor ki, geçmiş, ananesi, hatırası olmıyan insan, kaynağı belirsiz suya benzer: içilmez. Ne şifası bellidir, ne temizliğine güvenilebilir.

*
**

Yalıda iftar hazırlığı başlamıştı. Biraz evvel, haşin haşin sağa sola uçuşan kar danecikleri, şimdi sakinliyen rüzgârdan yakasını kurtamışa benziyordu. Akşamın yaklaşması dolayısıyla, evlerine acele dönenleri gözlerimle takibederken, zihnimde, kılıççı Hafız Efendinin,

“— Rumeliye geeeeel, Rumeliyeeeeeee”, diye davudi makamda nida edişini duyar gibi oluyordum.



Denizcilik Bankası
1958 Yılında

Suadiye'de
Apartman Katları

VE

1160 Kişilik Para
İkramiyesi

AYRICA

Bedava olarak
İç Ve Dış Seyahatler

Yalova'da
Bir Hafta İstirahat

BALIK ve BALIKÇILIK (FISH AND FISHERY)

A monthly publication of the Meat and Fish Office

Vol. VI, No: 4	APRIL 1958	Kat 5, Yeni Valde Han Sirkeci, Istanbul Rıdvan Tezel, Editor
----------------	------------	--

C O N T E N T S

	Page
Catching Periods of <i>Sarda sarda</i> in different seasons and years	
Section I. İLHAM ARTÜZ	1
In this article Mr. ARTÜZ gives an account of the research work carried at the F.R.C. in connection with the migration of <i>Sarda sarda</i> and the prediction about the quantity of seasonal catches.	
A Novelty in Bonito Canning FEHMİ ERSAN	13
This article emphasizes a new method of bonito canning at the Food Technology Laboratory of the Fishery Research Centre of the M.F.O.	
How to Distinguish A Mackerel From A Spanish-Mackerel MUZAFFER ATLI	15
Miss ATLI, describes the distinct differences between a mackerel and a Spanish-mackerel.	
About Hook and Line SITKI ÜNER	20
This article deals with the hook and line used in the Bosphorus for catching bonitos, sardines and horse-mackerels.	
Sword-fish Fishing in the Bosphorus RIDVAN TEZEL	24
The reminiscences of an old amateur fisherman about the sword-fish catches in the Bosphorus some 50 years ago.	

NEWS IN BRIEF

The course for the benefit of the turkish canning factories which was inaugurated at the F.R.C. of the M.F.O. (see our March 1958 issue) has now ended.

The participants of this course, sixtysix in all, have had theoretical and experimental instruction and made field trips to different turkish canneries in and around Istanbul.

The director of the course was Mr. VESTERHUS, F.A.O. consultant to the M.F.O. and he was assisted by his turkish counterparts Messrs. BAKI UĞUR, FEHMI ERSAN, EŞREF YAMAK and HİKMET AKGÜNEŞ.

Also Mr. HANS KAISER from Germany, gave a lecture on lid-sealing machines and made a practical demonstration.

The turkish canning industry has in recent years developed considerably. The excellent quality of the fish caught in turkish waters and the high grade and variety of fruit and vegetables produced in Turkey have encouraged the consumption of canned products. The regular supply of the turkish canneries by the M.F.O. with tin plates and tin has had a most beneficial effect on the production of these canneries.

*
**

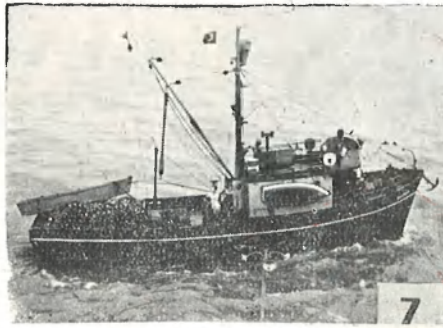
Mr. ERDOĞAN AKYÜZ, chief of the Laboratory of Demersal Fishing at the M.F.O. held a lecture on March 21.3.1958 under the title of "Modern Fishing Theory" where he explained the work to be done until the time when trawling in the Sea of Marmara will be allowed by the Government. He also gave some most interesting information on the fish population of the Sea of Marmara.

*
**

DOĞAN İYİGÜNGÖR, Chief of Experimental Fishing at the F.R.C. of the M.F.O. left on the "Sazan" for the Black Sea on March 24, 1958. The trip will last about 50 days and a purse-seine made in Turkey will be tested for horse-mackerels.

*
**

COŞKUN TEKELİ, from the F.R.C. who has spent six months in Danemark and Norway on the invitation of the F.A.O. Rome has now returned to Turkey, where he will serve again the F.R.C. and the turkish fishing industry with the experience and knowledge he has gained during his trip abroad.



Şekil 1, 2 - Konservelik Kursunun açılması münasebetiyle Balıkçılık Araştırma Merkezinde verilen çaydan iki intiba, Şekil 3, 4 - Kursa iştirak edenlerden iki grup, Şekil 5 - "Kar" frigorifik nakliye gemisi Erzurum Kombinasından naklettiği donmuş etleri boşaltmak üzere Beşiktaş Soğuk Deposu rıhtımında, Şekil 6 - Etler, raylar üzerinden Soğuk Depoya naklediliyor, Şekil 7 - "Sazan" tecrübi balıkçılık gemisi, Karadeniz seyahatine çıkıyor.



ISTANBUL MATBAASI
Nuruosmaniye caddesi No. 90 - Istanbul

Fiatı: 75 Krs.