

(BALIKLARIMIZ ve BALIKÇILIGIMIZ)

" Ö N S Ö Z "

Bütün Karadeniz ve Ege Sahillerimizde ve bu sahillerimizi genişleten Karasularımızda ve Marmara Denizimizde yaşayan tabii bir servet kaynağı ve önemli olduğu kadar nefis bir gıda maddesi olan çeşidli balıklarımıza karşı ciddî bir alâka, samimî bir rağbet gösterilmemek yüzünden minnet ve şükranla karşılanmağa değer bu tabii nimetten lâyikiyle istifade edilememekte olduğu açıkça görülmektedir.

Bu kaynaktan bütün Memlekete şamil azâmî derecede servet fıskırması gösterilecek azâmî alâka ve rağbete ve bu alâka ve rağbetin de balıklarımızın maruf isimleriyle tâyin eden cins, nevi ve vesıflariyle beraber mevsim ve zamanlarını kızartma, pişirme, kurutma, tuzlama usul ve şartlarını bilmeğe bağlıdır.

Malûm bir hakikettir ki her çeşid balık hilkatın tabii bir icabı olarak her mevsim ve her zamanda kendine has lezzet ve nefaseti muhafaza edememekde ve mevsimine göre manevi hüviyetindeğişmekde olduğu gibi lezzetleri, kızartma, pişirme usulleri birbirinden farklı olan birçok balık nevileri de birbirlerine çok benzemektedirler.

Her zaman balıkla karşılaşan İstanbul halkının mühim bir ekseriyetinin bile bilgilerinin noksanlığı yüzünden balıklarımızı ve mevsimlerini tefrik ve tâyin edememekde ezcümle Kolyozu Uskumru, Vatozu Kalkan, Lüfer, Çaçayı Hamsi, Israilkosu Izmarit, Isparozu Çipra, Kupesi Antrina-diye ve yine meselâ Bahar aylarında Uskumru, Palamut, Yaz aylarında Kalkan, pisi, ve Kefal balıklarını almakda ve bunları rast gele kızartıp yemekde ve bittabi umdukları lezeti bulamamakda olduklarından balıklarımızın nefasetlerinden bahsedildiği zaman dudak bükmelerine ve menfî manada tebessüm etmelerine ve bu hareketleriyle de balıklarımızın kıymetinden düşmelerine sebebiyet verdiklerine şahid olmaktadır.

Görülüyorki haricden müşteri çıkmadığı veya ihrac edilemediği zamanlar o güzelim supyes ,torik ve palamut balıkları ya Denize dökülüyor veya tutmakdan sarfınazer ediliyor.

Balıklarımıza ve Balıkçılığımıza lâayik olduğu ehemmiyetde gösterilecek alâka ve rağbet ile elde edilecek faideler yalnız binlerce Balıkçı âilelerinin geçim ve refahlarının teminine münhasır kalmıyacak husule gelecek tasarruf sayesinde diğer gıda maddeleri ve Memleketin önemli bir servetini teşkil eden irili,ufaklı davar ve sağır hayvanlarımız çoğalacak ve bunların çoğalmasıyla de Memleketin Ticarî ve İktisadî sahalarında mühim inkişaf lar sağlanacak ve kuvvetli bir mülâhaza ile bahallılığın önüne geçilecektir.

Sade bu kadar mı? Sırası geldikce izah edileceği üzere Balıkçılığın inkişafı nisbetinde iş ve kazanc sahası genişliyecek istikbalde ve daha

fazla muhtac olacağımız Denizcilik, sıhhat ve kuvvet iktisabı bakımından lüzumu tahakkuk eden Deniz Sporları, her çeşid deniz tekne ve malzemeleri inşaatı, inşaat vasıtaları artacak ve et buhranı da kalkacaktır.

Bununla beraber iyodu, fosfuru, vitamini ve diğer yardımcı ve yaşatıcı maddeleri ve yüksek kaloriyi haiz ve hazmı kolay olan balık etlerinin hem besleyici ve hem de sıhhi oldukları tahakkuk etmiştir.

Çocuğunun bedeni za'af ve nehaftetinden endişeye düşerek muayene ettirdiği Polonyalı maruf bir Profesör'ün tavsiyesi üzerine bol balık yedirmek sayesinde çocuğun gurbuzlaştığını Üstad Ercümen Ekren'in yazısında okumuştum.

Bu noktaların ~~izahını~~ salâhiyettar zevata terkederek sadece balıklarımızın hakiki kıymetlerini ve balıkçılığımızın inkişafındaki faideleri takdire ve yalnız toprağa dikilen nazarların biraz da denizlere çevrilmesine vesile olabileceği ümidiyle balıklarımızın isimleriyle taayyün eden cinslerini, hayat şartlarını, vasıflarını, mevsim ve zamanlarını, tekaddî usul ve şartlarını ve denizlerimizde yaşayan ve birçokları faideli olan haşere ve mahlûkları ve bunların balıklarla beraber av mahallerini, avlama usul ve elatlarını ve balıklarımızı himaye ve inkirazdan vikaye ve balıkçılığın inkişafı sebeplerini ve Kanunen mütenevvi olan avlama tarzlarını izaha çalışacağım . İhtisas erbabınca görülecek noksan ve hatâların iyi netice ve Memlekete bu sahada da hizmet edebilmek iştisakına bağışlanacağına eminim.

"DENİZ HAŞARE ve MAHLUKLARI"

Sahillerimizde ve karasularımızda balıklarımızdan başka ve balık cinsine dahil olmıyan ve bir kısımları az ve çok faideli olan kokulu, kokusuz bir takım haşere ve mahluklar da yaşamaktadırlar.

Bunların ekli salih ve faideli olanlarının mevsimleri, balığın az çıktığı ve fakir balıkçıların işsiz ve parasız kaldıkları ilk bahar'a tesadüf etmekde olduğuna göre Mart, Nisan ve Mayıs aylarında az görülemeyecek kadar bir kısmet iktisap etmeleri ve fakir balıkçılar için bir kazanç vasıtası olmaları bakımından bunlardan da bir nebzecek bahsetmek faidesiz ve yersiz görülemez.

Bu Haşere ve mahlûklar : Pavurya, Çağnoz, Kum çağnuzu, Istakoz, Karavida, Böcek, Midye, Pina, Trak, Aypada, Aypadi, Pdalide, Kofile, eşekayağı, istiridya, salyangoz, sümüklü böcek, karides, mamon, sübye, klamar, ahtapot, yıldız, kunduz, pıhtı ve deniz yılanları matyalar, sümüklüler ve sülüklerdir.

(PAVURYALAR)

Pavuryalar deniz mahluklarından oldukları halde karada da yaşayabilirler. Kaplumbağalar gibi mafsalsız sert kabukludurlar, her iki yanlarında dörder ayakları ve kendilerini müdafaaya ve küçük balıkları avlamağa yarar kerpeten gibi sert kıskaçlı iki kuvvetli kulları vardır deniz diplerinde taş üzerlerinde dönmek lüzumunu hissetmeksizin her iki tarafına kolaylıkla yürümek ve kaçabilmek kudret ve kabiliyetlerini haiz müdevver şekillerdedirler, yumurtalarını biraz içiriye doğru çekik ve üzerleri ince mukavva kağıda sert ve kalınlığında fıkralı bir kapakla kapalı karınlarının dış taraflarında muhafaza eder. Karın tarafları beyaz, sırtları kırmızı renktedirler.

Pavuryaların kabukları içindeki beyaz, kılçaksız, kemiksiz etleri yumurta zamanları olan İlk Bahar mevsümüne münhasır kalmak şartiyle nefis balıklar kadar lezzetli iseler de şekillerinin kokkuçluğundan ve çabuk ölmedikleri için diri diri pişirmek zaruretinin gayrı insani bir hareket telekki edildiğinden halkımız arasında asla müsait görülmediği için tamâm edememiş, istihlakları Meyhane ve Gazinolara ve mahdut eşhasa münhasır kalmıştır.

Hristiyanlarca pek mekbul ve muteber olan Pavurya avcılığı Mart, Nisan, Mayıs aylarında işsiz ve parasız kalan fakir balıkçılar için yevmiye üç beş lira kazanç temin edebilir.

Pavurya avcılığı yapmak isteyen fakir balıkçılara bir tavsiyede bulunabilirim. İstanbul Boğazı ağzında Rumeli Cihetinde Büyük Liman Burnundan Kilyos ve Anadolu yakasında Fil burnundan kadar olan kayalık ve taşlık kıyılarda ve kuyudağı gibi Marmaranın kayalık

sahillerinde çokça bulunur. Taş altlarında, Kaya oyuklarında yaşayan pavuryalar akşamları meydana ve geceleri de taş ve kaya üzerlerine çıkarlar. Bunları geceleri avlamak daha kolay ve sür'atlı olur. El ve parmakları Pavuryaların demir gibi sert, kuvvetli ve uçları sivri kıskaçlarına kaptırmak ve avlamak yerine avlanmak ihtimallerini göz önüne getirerek mahir olmadıkça bu hayvanları el ile avlamak tehlikelidir; Çünkü Pavurya kısıkaçına kaptırılmış el ve parmakları yaralamadan bu kısıkaçdan kurtarmak çok müşküldür.

Bunları avlamak için iki basit alât kullanılır biri : Ucu dört santim kadar ufki bir durumda eğdirilmiş bir metre uzunluğunda ve az tazyikle eğilmiyecek kalınlıkda bir tel çubuk, ikincisi de ağız tarafları açık durabilmek için kendi genişliği ile müsavî kuturda demir bir halkaya dikilmiş ve balıkçıların kepçe tabir ettikleri bir buçuk iki metre uzunluğunda bir sırağa takılmış ağ torbalardır. Pavurya ucu eğri tel çubuk ile taş ve kaya üzerinden seri hareketlerle suya doğru çekilir veya su dibinden yine aynı sür'atla yukarı doğru kaldırılır ve derhal ağ torba altına tutulur pavuryaların taşdan veya yerden ayrıldıktan sonra su içinde balıklar gibi yüzemediklerinden altlarına uzatılan ağ torba içine kolaylıkla alınırlar. Bu usul seri hareketlerle tatbik edildiği takdirde pavuryayı kaçırmak ihtimali pek azdır.

Bu Aletler elde edilemeyip de el ile avlamak zarureti hasıl olduğu takdirde arkalarını göremiyen bu hayvanlara arkadan yaklaşılar pavuryaların iki ön yanlarında olan iki kısıkaçlı kolları, avcının baş ve şahadet parmakları arasında kalmak şartıyla sırtından sıkıca tutularak alınır ve o vaziyette torbaya atılır.

Pavuryalar su içinde kaynatılarak pişirilir, pişirildikten sonra kabukları kırılır kol ve gövde etleri çıkarılır bunlar kılçıksız, kemiksiz, beyaz ve lezzetlidirler maalesef kazada uzun müddet yaşayamadıkları için diri diri pişirmek fecaatine katlanmak icabeder.

Bunlar hemen Mayıs ayı nihayetlerinde yumurtalarını ılık sahillerin taş ve kaya aralarına döktükten sonra derin sulara çekilir ve gözden kaybolurlar.

(ÇAGNOZLAR)

Çagnoz şekil ve biçim itibariyle pavuryalara çok benzerler hayatları da hemen aynı gibidir bunlar da kayalıklarda taş aralarında ve kuru koyda yaşarlar. Suda yüzmesini bilmezler arkası üstü suya atıldıkları zaman su içinde çok müşkilâtla dönebilirler ve hattâ bir çokları suyun dibine ininceye kadar dönemezler bunlar da kısıkaçlı iki kollu ve dörder ayaklı ve kabukludurlar yumurtalarını da pavuryalar gibi üzerleri bir kapakla örtülmüş karınlarının dış taraflarında saklarla pavuryalardan daha küçük ve daha ince bünyeli ve renkleri de karın tarafları bıyaz ve sırtları açık siyah veya koyu kahve rengindedirler. Her tarafa yürüyebildikleri için hareket ve kaçmak için

dönmeğe ihtiyacı duymazlar yan yan yürümeği ve sudan çıkıp taş aralıklarında yaşamayı daha çok severler.

Bunlar böyle yan yan yürümenin sebebini soranlara serde kabadayılık var cevabını vermişler halbuki bu hayvanlar çok korkak ve ürkek olduklarına göre bunlara izafe olunan kabadayılık iddiaları gülünç bir plâvradan başka birşey değildir. Bu kısım Çagnozlara taş Çagnozu denir bunlar tatlı sular da bulunurlar.

Çagnozlar gündüzleri dışarı çıkıp el sığmayacak kadar dar kaya aralarında ve güneşsiz yerlerde yaşamağı severler demiştik fakat bunların yumurtalıları bu aralıklara girmekten ve taş üzerlerinde karınlarını taşa dayamaktan itiraz eder ve ayakları üzerlerinde dururlar.

Ekle salih olmadıkları, zararlı ve fena halleri bulunmadığı halde hayatlarını insanoğlunun zulmünden kurtaramıyan bu zavallı hayvancıklar Balıkçılar tarafından sepet sepet toplanarak taşla ezildikten sonra yem olarak bazı balıkları avlamağa yarayan kuru sazdan memûl balıkçı sepetlerine konulur ve kaya balıklarını tutmak için olta yemide yapılabilir şu hale göre bunlar da büsbütün fâidesiz değildirler.

Bu taş çagnozlarının ikinci bir nevi daha vardır daha yuvarlak cüsse, kol ve ayaklarının küçüklüğüne rağmen daha kalın, şekil ve cesamet bakımından dağ kestanelerine benzerler daima taş altlarında yaşar dışarı çıkmaktan çok itiraz ve ictinap ederler hiç bir fâideleri yoktur.

Bu kabuklu mahluklar yazın sığ sulara taşlık; kayalık kıyılara iner oralarda yaşar ve yumurtlarlar, kışın azametli ve müthiş kuvvetli dalgaların kendilerini taştan taşa vurarak parçalamalarından korkarak derin su diplerine çekilirler.

Çagnozların başlıca gıdaları avlayabildikleri balıklarla midyeler ve bunların deniz diplerine düşmüş ölüleridir.

Bunların kayalık ve taşlık yerlerde yaşamalarının sebebi hayatlarını koruyabilecek imkân ve çareleri bu yerlerde bulmağ olmalarıdır. Açık yerlerde saklanacak, sığınacak yer bulunamayacağından oralarda yaşamakta müterekkiddirler çünkü balıklar gibi sür'atla kaçıp kurtulmak imkânlarına malik değildirler.

(Kum ÇAGNOZLARI)

Bunlar da pavurya ve Çagnozlar gibi, ayaklı; kabuklu deniz mahluklarından ve pavurya, çagnoz fasilesine mensip olanlardandır. Bunların kol ve ayakları daha uzun ve bünyeleri dar ve ince ve renkleri de pavuryalar gibi kırmızımsıdır. Bunlara çagnoz ismi verilmekle beraber çagnozlardan büyük, tipleri, renkleri, hayatları taş çagnozlarından farklıdır. Pavurya ve çagnozlar gibi kıyılara inmez ve taş üstlerine çıkmaz daima derince su diplerinde kum ve çakıllar üzerinde yosunlar arasında yaşarlar ve yumurta yaparlar.

Rumlar nezdinde pavuryalara yakın bir kıymetleri vardı. Su içinde kaynatılarak pişirilir. Bunları ekle salih ve müseit görmedikleri için halkımız nezdinde hiç bir kıymet taşımazlar.

Hristiyanların seve seve yediklerine ve yumurta yapmakda olduklarına göre bunların da ekle salih ve gıda evsafını haiz olmaları lazım geliyorsa da bu lüzum veya cevaz kimsenin aklından bile geçmemiştir.

Bilakis tutulmuş balıkları yemek veya güzergahlarına tesadüf etmiş olduğu için tekirağlarına pek fena dolaşır ve ağları dolaştırır olduklarından Türk balıkçılarının nefretlerini, hiddetlerini celbederler.

Bunları tekirağlarından ayırmak ve ağları bunlardan kurtarmak ve temizlemek çok müşküldür ağ içindeki şuursuz hareketleriyle ince iplikden yapılmış geniş turlu ve kanyalı olan bu ağları uzun ayaklarına ve gövdelerine sarar, dolar ve kendilerini bu ağlardan çıkarmak imkansızlığına sokerlar ağlardan ayıklamak sabır ve tahammülünü gösteremiyen balıkçılar bunların kol ve ayaklarını kırmak suretiyle ağlarını kurtarabilirler. Tekirağlarını dolaştırmak ve deniz dibine atılmış balıkçı sepetlerine girerek asıl tutulmaları matlûp olan balıkların sepete girmelerine korkunç heybetleriyle mani olmak gibi zararlarından başka hala hiç bir faideleri yoktur. Su içinde yüzebilmek kabiliyetinden mahrum olduklarından deniz diplerinde yürüyerek dolaşır; gıdalarını diplerde arar bulurlar.

(İSTAKOZLAR)

Bunlar da pavurya ve çagnozlar gibi kabuklu ve fakat onlar gibi yuvarlak değil uzun ve mafsallı deniz mahluklarındandır.

Bunların da pavuryalar gibi sert kol ve ayakları fazla olarak da uzun bıyıkları ve kuyrukları da vardır. Renkleri kırmızımsı etleri de beyaz kılçıksız kemiksizdir. Bunlar da yumurta yaparlar ekle sehildirler.

Bunlar uzun zaman karada yaşayamadıklarından pavuryalar gibi deniz kıyılarına inmez taş ve kaya üzerlerine çıkmazlar.

Oldukça derin su diplerinde yaşarlar tip itibariyle ege sahillerinde yaşayan ve şayanı hayret bir büyüklükte olan karideslere çok benzerler.

Kayalık ve taşlık yerlerde deniz diplerine uzatılan ağlarla, balıkçı sepetleriyle tutulurlar Istakozların bu ağlara yakalanmalarını kolaylaştırmak maksadiyle ağların dip taraflarına fasılalarla balıklar bağlanır istakozlar bu balıkları yemek için ağlara saldırır uzun ayakları ağlara dolaşır ve bir daha kendilerini kurtaramaz ve tutulurlar. Bunlar pavuryalar gibi uzun zaman karada yaşayamadıklarından diri diri pişirmek fecatine katlanmak zarureti de yoktur. Bunlar her kayalık, taşlık, yosunluk yerlerde bulunurlar avlanmaları şansa, tesadüfe bağlıdır.

(KARAVİDALAR)

Bunlar da istakoz cinsinden ve şekil itibariyle istakozlara benzerler yalnız ayakları, bıyıkları istakozlarıkinden kısadır. Istakozlar ve pavuryalar gibi taşlık ve kayalık yerlerde daima diplerde yaşarlar etleri de pavurya ve istakoz etlerinin aynı gibidir bunlar da yumurta yapan

kabuklu mahluklardandır. Istakoz ağlarıyla ve bir tesadüf eseri olarak tekirşlarıyla de tutulurlar bunlar daha ziyade Ege sahillerinde bulunur fakat kıyılara inmez pavuryalar gibi taşlar, kayalar üzerlerine çıkamazlar etleri beyaz, kemiksiz, kılçıksız ve gıda olabilecek vasıftadırlar.

(B Ö C E K L E R)

Umumî bir mana ifade eden isimlerine bakıp da bunların küçük hayvancıklar zümresinden oldukları sanılmamalıdır. Bunlar da yarım ve daha fazla kilogram sıkletinde, yumurtalı, kabuklu deniz mahluklarındandır.

Şekil itibariyle istakoz ve karavidalardan ayrılırlar sert kabuğu kaplumbağı gibi mafsalsız ve yekparedir, fakat bu kabuk kaplumbağı gibi bütün bünyeyi kaplamış ve kapamış değildir bele kadar devam eder ve bel nahiyesinde müntehi olur belden kuyruğa kadar olan kısım ince ve bu kısmın kabuğunda fıkralı ve istediği tarafa hareket ettirmek kabiliyetindedir. Sert kabuk kırmızı alt tarafındaki kabuk kahve rengindedir.

Öne yakın yan taraflarında beşerden on ayağı ve kafanın iki tarafında ince demir çubuk gibi sert ve uçları sivri etrafı terassuda kullandığı iki uzun bıyığı ve kafanın arkasındaki iki çıkık gözlerinin üzerlerinde --ucları sivri iki kemik boynuzu, gül yaprakları şeklinde birbirlerine muttasıl lüzumu halinde küçük bir yelpaze gibi açılır ve icabında birbiri üzerine istif edilmiş tarzda kapadılır beş parçadan mürekkep bir de kuyruğu vardır. Yalnız kısıkları yoktur.

Bunların etleri de istakoz ve pavurya etleri gibi beyaz; kemiksiz, kılçıksız ve lezzetlidirler. Pavurya ve istakozlar gibi kayalık, taşlık yerlerde daima derin sularda yaşarlar kıyılara kadar gelmez taşlar, kayalar üzerine çıkamazlar su kaplumbağıları gibi hem suda ve hem de karada yaşayan cinsden değildirler. Bunlar da istakoz ağlarında ve dip ağlarında tutulurlar. Suda haşlanarak pişirilir fakat tencereye konmazdan evvel alt tarafındaki ifrezat deliği bir temiz bez parçasıyla iyice tıkanmalıdır aksi halde içi boşalır sadece bir kabuk kalır.

(MİDYALAR)

Denizlerimizin kabuklu mahlukları meyanında oldukça özem kazanmış midyalar her zaman balıkhanelerde balık pazarlarında gördüğümüz altlı, üstmü iki kabuklu ve beyzi şekle yakın bir biçimde olan deniz mahluklarıdır. Etlerinin revaçta olan etlerden hiçbirisine benzemedikleri için halkımızın rağbet ve takdirlerini celp edememiş olmalarına rağmen nisbî bir kıymet taşımakta ve Fakir balıkçılar için mahdut zamanlara inhisar etse de bir kazanç vasıtası olmaktadır.

Hatırlatmak icabeder ki midyalar'ın yenme mevsümü İlk Bahar, Mart, Nisan ve Mayıs aylarıdır. Bu aylarda mevsim balıklarının kıfayetsizliği yüzünden artan balık ihtiyacı bir dereceye kadar karşılamaları ve bu mevsimde işsiz, güçsüz ve parasız kalan fakir balıkçılara kazanç vasıtası

olmaları bakılından midyalar bu mevsimde oldukça önemli bir kıymet taşırlar. Ilkbaharda dolmaları salçalı yemekleri nefis olan midyalar üzerinde biraz duralım.

Bildiğimiz, tanıdığımız Karadenizin, İstanbul'un maruf midyaları yosunlu, kayalıklar da, yosunlu vapur ve gemi enkazlarında, hatta faaliyet halinde bulunan vapur ve gemilerin yosun tutmuş alt kısımlarında hülâsa yosun tutmuş bütün sulp maddelerde küçük yosun parçalarıyla karınlarından taşlara, sulp maddelere yapışık olarak yaşarlar.

Bu midyalar yosunsuz yerlerde vücut bulamayacaklarına göre bu yosunlar midyaların mebeülhayatı daha açıkçası midyaların vücut bulmaları ve yaşamaları yosunların mevcudiyetleriyle kaimdirler. O halde midya etlerinde iyod maddesi haiz olduklarının kabul etmek icabeder.

Midyaların yosunsuz yerlerde vücut bulamayacakları hakkındaki bu sözlerde itiraz etmek isteyenlere biraz sır tevcih etmeği onların dudak bükmelerini önlemek maksadıyla muvafık buluyorum.

Midyalar hilketleri icabı olarak hareket kabiliyetinden mahrum olduklarından vücut buldukları yerlerde büyür, yaşar ve ölürler ve aslı yerdeğiştirmesizler buna binaen gıdalarını deniz mikroplarıyla temin etmekte olduklarını kabul etmek gerekmektedir.

Yemek için (Balık yemi yapmak için de alınabilir.) Midya satın almak isteyenlerin iki noktaya dikkat etmeleri iktiza eder.

1- Midyalar izah edildiği üzere tertemiz yosunlu sahil taşlık ve kayalıklarında yaşadıkları gibi pis, mülevves sahil taşlık ve kayalıklarında veyesli demir, bakır, bakırlı enkazlarda da vücut bulur ve yaşarlar tehlike ihtimali çok olduğundan bu ikinci kısım midyalardan bir ihtiyat tedbiri olmak üzere ihtiraz olunmalı ve temiz sahillerden toplanmış midyaları mutlaka tercih etmelidir.

Mesela Boğaz ağzının ve Karadeniz'in gayri meskûn kayalık sahilllerinden toplanmış midyalar tertemizdirler. Bunlar hiç bir tereddüt ve şüpheye düşmeden seve seve ve kemali itminan ile yenir bunların ne muzir mikroplu ve ne de zehirli olmaları ihtimali mülâhaza olunamaz fakat mesela Haliç, Kumkapı, Yenikapı, Üsküdar ve Kadıköy'ün Lâğım mensapları olan kıyılarından toplanmış midyalarda her zaman tehlike ihtimali mevcuttur.

Bunu nasıl anlayabiliriz, Balık pazarlarında satılığa arz edilmiş midyaların hangi sahil midyaları veya nerelerden toplanmış midyalar olduğunu tanımak ve tefrik etmek bugün için mümkün değildir. Bu ancak pis ve mülevves yerlerden paslı, bakırlı enkazlardan midya toplanmanın menedilmesiyle mümkün olabilir bu da balıkçılık birliğinin himmetine kalmış bir iştir.

2- Yemek için satın alınacak midyaların diri, canlı midyalar olmalarına dikkat etmek icabeder. Malumdurki midyalarda kendilerine mahsus bir hayata sahiptirler.

Bunlar da doğar , büyür ve bir kazaya uğramadıkça tabii ömürlerini yaşar ve ölürlür. Ölüm hayatın tabii bir neticesi olduğuna göre bütün zihnin sürüklendiği bir akibettir. Ancak Vatan Millet Lâyemuttur bunlar nihayetsiz zamanlara kadar; ebediyete kadar yaşayacaklardır. O halde Milletin varlığını, istiklâlini, şerefini ebediyete kadar ulvî sinesinde yaşatacak olan bu aziz ve aynı zamanda yereli olan vatana bu vatanda kazan-dıkları azim servetlerinin bir kısmını olsun feda etmek zevkinden kendilerini mahrum bırakan gafil zenginlerin, habis menfaatları uğrunda Vatandaş hakları çığnıyan muhterislerin, kendi emel ve gayelerini Devlet hak ve menfaatlarından üstün tutan bazı mevki sahiplerinin kulakları çınlesin. Muradı saninin dediği gibi bir gün gelecek görmeye kimse turabım hepimiz ölüme, yok olmağa kat'î bir hükümle mahkûmuz. İsmimiz, cismimiz hatta toprağımız nayud , belirsiz olacaktır.

Sadede Geliyoruz.

Midyaların ölü ve diriliğini anlamak gayet kolay ve basittir. Bunlar su içinde yosunla taşlara yapışık bir halde yaşarlarken kabuklarının birbirine muvazi ve mütenazır arka ciheti bir bıçak sırtı kadar daima açıktır. Kendilerine her hangi bir maddenin teması halinde bu kabuklar birbirine iltisak ederek aralık dârekap kapanır hem öyle sıkı kapanır ki bu kabukları ancak çakılarla açmak kabil olabilir. Binaenaleyh toplanmış ve satılmağa arz edilmiş midyaların kabuklarının sınıksız kapalı olanları diridirler. Bunlar toplanırlarken kabuklarını kapamış ve yerlerinden ayrılmış oldukları için kabuklarını ölüncüye kadar kendiliklerinden bir daha açmazlar.

Sudan çıktıktan sonra kabukları kapanmamış, açık kalmış midyeler de ölü midyelerdir. Bunlar cansız oldukları için kabuklarını kapayamamış ~~xxx~~ lardır.

Midyeler ölüncü kabukları açılır ve kendileri de deniz diplerine düşerler kıyılarda bulunan midye kabukları, içleri balıklar ve çagnozlar tarafından yenilmiş ölü midye kabuklarıdır.

Bunlardan başka dolmaları yapılırken kabukları gayet itinalı olarak temizlenmelidir. Malum aletlerle derin su diplerinden çıkarılmış ihtiyar midyelerin kabuklarına bir çok pis maddeler yapışmıştır zararlı olmaları muhtemel bulunan bu maddeleri bir çakı veya bıçakla kazıyarak çıkardıktan sonra midye bol su ile yıkanıp temizlenmelidir. Hulâsa midyeler de denizlerimizimizin faydeli mahluklarından. Sahillerimizin bütün yosunlu, kayalık ve taşlıklarında bulunur ve günün her saatinde toplanabilirler.

Yosunlu yerlerde kaya ve taşlara, katı ve sert maddelere yapışık olarak vücut bulan ve yaşayan midyeler karadeniz ve boğaz ağzında yaşayan siyah kabuklu maruf midyelerdir.

Ege sahillerimizde vücut bulması ve yaşaması için sulp maddeye ve yosuna muhtaç olmıyan başka cins midyeler vardır. Aşağıda izah olunacaktır.

(AYFADA ve AYFADİ)

Midyelerin yosunlu sert maddelerde vücut bulur ve yaşar olduklarını ve bu şerait haricinde midya bulunamayacağını bundan evvel söylemiş ve bu husus ve tahdidin ~~kara~~deniz ve İstanbul' un maruf kara kabuklu midyelerine ait bulunduğunu işaret etmiştim.

Bir de beyan cins midyeler vardır. Bunların yosunlu sup maddelere ihtiyaçları yoktur. Bunlar kumlar ve çamurlar içinde vücut bulur ve vücut buldukları yerlerde yaşar ve ölürler.

Bu cins midyeler ayrı ayrı isim taşıyan iki nevidirler biri AYFADA diğeri AYFADİ ismini alırlar bunlardan Ayfadalar kumluklar içinde vücut bulur ve yaşar, Ayfadiler ise çamurlu yerlerde çamur içlerinde vücut bulur ve yaşarlar. Fark ve vasıfları ayfadelerin kabukları tırtıllı ayfadilerin kabukları ise düzdür.

Etleri bildiğimiz kara midya etlerinin aynıdır. Yalnız kumluklarda yaşayan ayfadelerin etleri çamurda yaşayan ayfadilerin etlerine mürecchtir. Çamur içinde yaşayan ayfadilerin etleri biraz acıdır.

Bu cins midyeler Ege sahillerinde bulunur ve orelerde yaşarlar az çıktıklarından an avcıları yoktur.

(PİNA ve TARAKLAR)

Bunlar da midya fasilesine mensup kabuklu deniz mahluklarından ve midyeler gibi iki kabukludurlar. Yalnız Pinaların korkunç canavarlar gibi hey'betli olanları vardır. Her iki kabuk dipden uca doğru uzar, uzadıkça uçlar sivrileşir ve müselles bir şekil alırlar bunlar o kadar büyürler ki dipden uca doğru bir metre boyunda ve müselles şekli vücutta getirecek nisbette dip tarafları da hemen yarım metre kadar kıtrundadırlar bunlar deniz diplerinden yukarıya doğru uzanır korkunç bir durum alırlar. Taraklar midyalara çok benzerler bunlar da çift kabuklu ve deniz diplerinde yaşarlar etleri midya etlerinden farksız gibidir. Bu her iki mahlûklarda zikre değer önemli bir faideleri yoktur.

(PEDALİDELER ve KOFİLELER)

Kabuklu deniz mahlûklarından olan Pedalideler midya ve istiridyeler gibi altlı, üstlü çift kabuklu olmayıp yekpare ve mahrutî şekilde tek kabukludurlar Geniş ağız taraflarından taşlara kayalara yapışık olarak yaşarlar midyeler gibi yosuna ihtiyaç göstermezlerse de vücut bulmaları, yaşamaları için taş ve kayalara muhtaçtırlar. Bunlar kumluklarda taşsız ve kayasız yerlerde vücut bulmaz ve yaşayamazlar.

Pedalideler orta cesametteki muşmulalar büyüklüğünde iseler de Ege sahillerinde bunların aşılı iri muşmulalar gibi büyükleri vardır.

Ağız taraflarından taş ve kayalara sım sıkı yapışık olan pedalideleri el ile yerinden ayırmak ve toplamak imkânsızdır mutlaka bir çakı veya bıçakla diplerinden sıyrarak toplanabilirler.

Bunlar da ilbahar aylarına mahsus olmak üzere Hristiyanlar tarafından toplanır tabaklar içinde satılığa arz edilir ve müşterileri de yine hristiyanlardır. Onlar Pedalide'nin heraretili müşterileri olduklarından rum çocukları için bir kazanç vasıtası olurlardı. Hristiyanlar aldıkları pedalideleri müdhiş bir iştiha ile kapaşa kapaşa yerlerdi. Bunların etlerinde midya etlerine benzer fakat mişirilmez iç tarafları bir çakı ile kabuk etrafından sıyrılır kabukdan dışarı alınmadan üzerlerine biraz ince tuz serpildikten sonra rafadan yumurta gibi ağızla çekilerek tatlı tatlı yenilirdi. Bizim midelerimiz buna mütehammil olmadığından Türkler bunlara ellerini bile sürmezler bundan dolayı mübadeleden sonra bunların hiç bir keymetleri kalmamıştır. Yalnız Ege sahillerinde bilhassa Dikilide balıkçılar başka yem bulamadıkları zamanlar bunları toplayıp parakte yemi yapmakda ve bu kadarcık olsun bir faide elde etmektedirler.

Ege sahillerinde bunların uçları sivri hokkabaz küllâhları veyahud şerefesine bir minare gibi upuzun bir neveleri daha vardır. Bunlar da Hristiyanlar zamanında kendilerini fasulye gibi nimetten sayıyor ve hristiyanların sofralarında mevki alabiliyorlarmış fakat şimdi yüzlerine bakan yok sadece isperoz, kupe, çıpra balıkları için güzel yem oldukları tecrübe ile anlaşılmıştır. Çok sert olan kabukları taşla kırılıp çıkarılacak etlerinin sert olan yalnız beyaz kısımlarını oltaya takmak lâzımdır. Midya pedalide etleri gibi bunların etleri de kemiksiz ve kılçıksızdırlar.

Şekil itibariyle tıpkı bunlara benzeyen ve kofile ismini taşıyan bir kabuklu mahlûk daha var bunların da yekpare kabukları noksansız şerefesi olmayan minareye benzer yalnız evvelkiler gibi hayatlarını bir taşa yapışık olarak ikmal etmezler. Ayaklı olduklarından istedikleri zaman yer değiştirebilir. Bunların etleri de hemen yok gibidir hiç bir şey'e yaramaz ve hatta yem dahi olamazlar.

(İSTİRİDNA ve EŞEKAYAĞI)

Bunlar derin su diplerinde kayalara yapışık olarak vücut bulan, vücut bulduğu yerlerde yaşayan midyalar gibi çift kabuklu deniz mahlûklarındandır. Kabuklarının renkleri mahud midyalar kabuklarının renkleri gibi siyah değil beyazdır. Ve midyalar gibi beyziye yakın bir biçimde olanları da mevcut olduğu gibi yuvarlak olanları vardır. Şişkin ve kabarık olan göğde veya dip taraflarından kenarlara doğru hafif olukludurlar. Etleri midya etleri gibi kansız, kemiksiz, kılçıksızdır fakat bu etler halkımızca iltifata layık görülmemektedir.

Rumlar zamanında oldukça bir önem taşıyan istiridyalar halen kıymetsizdirler bundan dolayı avcıları da hemen yok gibidir. Bunlar deniz diplerinde daima yumuşak taşlara yapışırlar ucu çengelli demirler veya ağızlarında kenarları keskin demir çenberli ağ torbalarla toplatırlar. Bunların Basra ve Hind sahillerinde büyükleri ve eski mahallebi tabağı biçiminde olanları vardır. Oralarda bunlardan inci çıkarıldığı için kıymetleri büyüktür.

İstiridyaların bir de eşekyağı denilen ve hakikaten eşekyağınının bilek altındaki kısmına tamamiyle benzeyen daha büyük ve üst kabuğu yüksek bir nevi daha vardır. Deniz dibinde kayalara yapışık olarak yaşarlar bunlara nadir tesadüf olunur hâlâ bir faide temin edecek kemiyet ve keyfiyette değildirler.

(SALYANGOZ ve SÜMÜKLÜBÖCEKLER)

Geniş ve helezoni şekilde tek kabuklu sümüklü böceklerden başka birşey olmayan bu hayvanlar taşlar üzerine yapışır ve ifraz ettikleri mayilerle ağız taraflarına bir de perde çekerler bunlar pedalideler gibi daima taşlar üzerinde yapışık bir durumda yaşamazlar istedikleri zamanlar kafa-larını ve ayaklarını dışarı çıkararak gezebilirler.

Bunların karada yaşayan kısımları da vardır ağaç gövdelerinde, taşlık-larda çok görülmektedirler. Rumlar zamanında çok toplanır ve satışa çıkarıl-ırdı. Rumlar bu sümüklü böcekleri şayanı hayret bir iştihâ ile yerdı. Bizim Türk halkı bunları görmek bile istemez ve istikrah eder Osmanlı Ma-hallesinde (TÜRK MAHALLESİ KASDOLUNARAK) salyangoz satılmaz derbimeseli bunlara karşı duyulan istikrahın hakiki bir ifadesidir.

Bu iğrenç hayvanların deniz diplerinde kabuksuzları olduğu gibi On-beş santim uzunluğunda ve kalın göğde tarafı on santim kutrunda ve helezoni şekilde beyaz kabuklu büyükleri de vardır. Bunların yekpare kabukları uclarına doğru helezoni ve yanlara doğru olukludur. Ağız tarafında ufki bir-durumda üç dört santim kadar bir de borusu vardır. Bu boru bir teneffüs menfezidir açık olan ağız tarafının iki yanları içeri doğru tırtıllıdır. Bu kabuk çok mahir bir kuvvet ve kudretin çok muazzam bir eseridir.

Sümüklü böceklerin kabuklu, kabuksuz hiç bir değer ve kıymetleri yok-tur bunların sıhhi ve şifai maddeleri haiz oldukları < ise de bu-noktada mevzuumuzdan hariç ve Laboratuvarların hal ve tesbit edeceği bir mes'ele,

(KARİDESLER = TEKELER)

Bilhassa yaz aylarında sahillerimizde mebzulen bulunan ve çekirge biçim ve kıt'asında olan bu hayvancıklar sert ve ince kabuklu fakat diğer kabuklu hayvanlar gibi taşlara yapışık veya diplerde yürür bir durumda yaşayanlardan değildirler su içinde yüzer lüzum görürlerse yer de değiştirirler sarı renkleri haşlandıktan sonra kırmızılaşırlar. Bunlar İstanbulda çok satıl-dıklarından azçok bir kazanç temin eder bu itibarla oldukça hayırlı ve faidelidirler.

Dalyanlarda ve manyatlarda çıktığı gibi yosunlu yerlerde yaşamayı çok sevdiklerinden veya yosun veya otluklaribirer ıbtifagâh ittihaz ettiklerinden balıkçı geceleriyle de tutulurlar.

Deniz içinde sakin, sakit yaşadıkları halde tutulup sundan çıktıktan sonra hırçınlaşırlar ve ölüncüye kadar çekirgeler gibi zıplar ve sıçrarlar. Hristiyanlar bunları çok severler meşafih İstanbulda Türk âileleri de bunları yemeğe alışmışlardır? Pavuryalar gibi suda haşlanarak pişirilir ve Amerikan fıstığı veya kabak çekirdeği yenir gibi de dişle kırılıp içi çekilerek yenir Gazino ve Meyhanelerde masalar üzerindeki metre tabaklarında da ahzimevki ederler.

Ege sahillerinde bunların küçük istakozlar gibi hayret olunacak kadar uzun bıyıkları ve on santimden ziyade uzun boyluları vardır.

Yine o sahillerde daha küçük bir nevi daha vardır ki bunlar koyu kahve rengindedirler bunlar mercan ve levrek oltaları için mükemmel yem oluyorlar. Bilhassa bu iki cins balık karidesleri çok sever ve karidesli iğnelere çok saldırırlar bu yaptığım tecrübelerle sabit bir hakikettir. Fakat Levrek oltalarını seğırtme suretiyle kullan-mak şartıyla;

(MAMUNLAR)

Bunlar denizin çamurlu diplerinde yaşayan kabuklu küçük mahluklardır. Büyükce karidesler kadedirler. Fakat karidesler gibi ekle salih değildirler bunları şimdiye kadar hiç bir millet, yememiştir Bununla beraber balıkçılarca çok kıymetli olduklarından bilhassa avcıları vardır ve çokça tutulurlar bu hayvanlar şekil ve tip itibariyle karideslerden ziyade danaburnuna benzerler toprak içinde yaşayan henüz yaprak çıkarmağa ve kol salmağa başlayan taze genç kavun, karpuz ve diğer sebze köklerini kesen bildiğimiz Danaburnunun tapkısıdır yalnız kabukları serttir.

Bunların kıymetli olmaları mükemmel ve fevkalâde balık yemi olmalarındandır. Bunlar parakte ve her olta yemi olabiliyorlar. Hatta kutular içinde civar sahil balıkçılarına gönderilir bahalı olmalarına rağmen sipariş çok olur.

En fazla İzmirde tutulmakta ve oradan kutular içinde istenilen mahallere sevkedilmektedirler. Bütün balıklar Mamunlar'a hayret olunacak bir tehlikükle saldırırlar. Mamun yemi kullanan bir balıkçının muvafakiyeti hemen müemmen demektir. Karidesler ve deniz kurtları bunlardan sonra gelirler. Bunlar Ege sahillerinde çamurlu kıyılarda bulunurlar.

(Subyeler Mürekep Balığı) ve Klamaryalar)

Mürekep balığı denilmelerine rağmen sübyeler balık cinsinden değil nim kabuklu ve ayaklı deniz mahluklarındandır. Kafaları ve ağızları geniş kafanın sağ ve sol yanlarında üzerleri kapaklı simsiyah iki göz ve yine kafanın iki ön taraflarında ileriye ve ön istikamete müteveccih

ve icabında uzanır kısalır göğde tarafları kalın ve bir kamçı gibi uca doğru tedrici incelerek uçları sivrilir. Dörderden sekiz adet türpülü kol, Kuynuk tarafı baş tarafının genişliğiyle gayri mütenasip sivri, karın bembeyaz, kabuksuz ve yumuşak bu beyaz ve yumuşak karının ortasından başa doğru çıkmış ve içi delik bir göbek, sırt tarafı bir kabukla kapalı ve bu kabuk üzerine kahve renkte ve çizgili, zarif ve ince bir deri örtülmüş, işte sübye veya mürekep balığı bu hayvan bazılarının iddia ettiği gibi tamamen kabuksuz ve yumuşak değildir. Kabuksuz ve yumuşak olan sadece karın nahiyesidir. Korktuğu veya takibe maruz kaldığı vakit baş tarafına müteveccih olan içi delik göbeğinden bizim kurumdan imâl edilmiş eski siyah mürekkepleri gibi koyu, siyah mayı bir madde ifraz eder. Mürekkep balığı denilmesindeki münasebetde budur. Bunların da gayet beyaz kemiksiz, kılçıksız etleri vardır balıkçılar bunları sadece parkte yemi yaparlar. Bu hayvanlar ön taraflarındaki sekiz adet kolları hem yürümede ve hem de şikarını avlamakda kullanırlar. Ege Sahillerinde çokca bulunur ve ağlara girdiklerinden girer ve tutulurlar. Parkte ve mercan balığı oltalarına yem olarak kullanılmakdan başka şimdilik bir faide temin edecek kabiliyet ve evsafda değildir.

Halkımız bunları yemedikleri için etlerinin lezzetli olup olmadıklarını malûm değildir hristiyanların vaktiyle bunlara pek kıymet vermiş olduklarına bakılırsa bunların da lezzetli oldukları mülâhaza olunabilir.

Sübyelerin Klamar ismini taşıyan bir nevi daha vardır bunlar sübyalara nisbetle daha tulalı ve sırtlarındaki kabuk da daha ince ve daha dardır. Bu bir kabuk değil adeta bir amudifikarî mesabesinde ve çok yumuşaktır. Midyalar gibi eğrilir fakat kırılmazlar. Bu Klamarlar da et ve teşekkül itibariyle subyelerden farksızdırlar bunlar da eski zamanlarda rumların göz bebeği gibi bir kıymette tuttıkları mahlûklardan imiş ne subyelerin ve ne de klamarların hususi avcuları ve peşlerinde gezinenleri yoktur tesadüf deyip ağlarında çıkar ve balık yemi yaparlar.

(AHTAPOTLAR)

Denizlerimizde yaşayan acayip mahlûklardan biri de ahtapottur. Bunlar kabuksuz ve derilidirler. Kurbaga şeklinde bir bünyeleri vardır fakat uzun kollarıyla korkonç bir şekil alırlar. Bu kollarla yapıştıkları taşlardan ayırmak çok müşkildir bünyesinin sağlı sollu yan taraflarından dışarı doğru uzanmış, göğde tarafları kalın ve uclara doğru incelten dörderden sekiz tane kuvvetli kolları vardır.

Ahtapot kayalık ve taşlıklarda uçlarına beyaz bez parçaları bağlanmış sıırıklarla avlanırlar. Sırık kendisine doğru uzatılınca derhâl ucunda sarılı beze hücum eder ve sarılır ve avlanmasını bu hareketle kendisi teshil ve temin eder.

Ahtapotların derileri içindeki etleri sert fakat kemiksiz, kılçıksız ve duru beyazdır. Deriler el ile sıyrılarak etleri meydana çıkarılır eski zamanda hristiyanlarca pek makbul olan bu hayvanlar hem taze ve hemde kurutulularak yenirlerdi. Mahdut şahıslar tarafından yenilmekte olmalarına rağmen halkımız bunlardan tiksinti duyar etlerine iltifat etmezler yalnız bir kısım Ege balıkçıları bunlara toplar ve yerlere çarpa çarpa öldürür ondan sonra derilerini yüzer meydana çıkan beyaz etlerini küçük küçük doğrar parkte ve mercan balığı yemi yaparlar.

Bunlar diğer kabuklu mahluklar meselâ pavurya ve çagnozlar gibi deniz diplerinde yürüyerek yaşamak mecburiyetinde değildirler. Bunlar da balıklar gibi yüzerler yüzerlerken sekiz ayağını da arkaya doğru güzel ve mütenasip bir yelpaze şeklini alırlar yüzmeleri pek zarif ve caziptir. Bazen de fısکیye gibi havaya doğru su fışkırtırlar.

Ege sahillerinde bilhessa yaz mevsiminde her zaman bulunmakta ve tutulmaktadır.

Ara deniz sahillerinde ahtapot görülmemiş sade ahtapot değil subye ve klamarlarada tesadmf edilmemiştir.

(YILDIZLAR)

Yıldızlar:

Denizlemimizin ek güzel, en zarif ve zarif olduğu kadar manzarasına doyulmaz en cazibeli mahlûklarındandır. İsimleri müsemmalarına -- tamamıyla uygundur. Avuc incirinden biraz daha genişçe bir vücut dairevi ve muntazam bir vücut bu vücutun etrafında bir milim dahi farkatmaksızın müsevi uzunlukda ve müsevi aralıkların verilmiş beş güzel kol bu kollar kök taraflarında kalın ve uclara doğru incelerek devam eder. Düzgünlüğünü ihlâl edecek arada bir pot ve bir pürüz yok şekil tamamıyla pürüzsüz, noksensiz, zarif güzel bir yıldız şeklinde renk tatlı kırmızı arkasını teşkil eden üst kısmı uzakdan farkedilemeyecek kadar hafif tüylü ve bu kısımda güzelliğine, istisnasına halel verecek hiç bir uzla yol dümdüz bir satıh, alt kısım da aynı renkde, alt kısmın gerek bünye ve gerek se karın içleri dikkatle tetkik edilmedikce yine pürüzsüz ve dümdüzdür dikkatle tetkik edilince kolların alt kısımlarında batar ve uzar kedi tırnakları gibi hesapsız küçük tırnaklar vardır bu tırnak tabii hallerde görülemeyecek bir durumda yatıktır yürüme ve hareket ihtiyacında tırnaklar açılır hayvan bu tırnaklar üzerinde yürür. Tırnaklar beş bacakda ve aynı durumda mevcut olduğuna göre yıldız için cihet mefhumu yoktur her taraf onun vechei vecibesidir. Bünyenin alt ve ortasında gayet küçük hemen bir santimden küçük bir ağızdan başka uzuv namına hiç birşey yoktur.

Bunlar deniz diplerinde yaşar ve yürürler. Etlerinin yenildiği görülmemiştir.

Bunlar hini asliyesiyle kurutulur ve süs olarak divarlara asılırlar. Bunların kabukları yoktur derileri ahtapot derileri gibi kalındır.

(KUNDUZLAR)

Gerçi bunların dere ve nehirler içinde yaşayan nevileri de olduğuna göre bunlara deniz hayvanı demek doğru gözülemezse de denizlerde de yaşadıkları için bunları da deniz hayvanları meyanında saymak yersiz olmaz Bunlar heü deniz ve hem de karada yaşayan ve küçük köpekler tipinde kılı ve memeli hayvanlardır.

Mekânları deniz kenarlarında kayalık ve mağaralık yerlerdir fırtına zamanlarında deniz içinde büyük kayalar ve adacıklar üzerlerinde gecelemegi pek severler karada doğurur yavrularını denize götürürler.

İstedikleri zamanlar balıklar gibi denizin derinliklerine dalar ve arzu ettikleri anlarda da taşlara ve kayalara çıkarlar balıkları ürkütmekden başka hiç bir faideleri olmadığı ve nadir görüldükleri için avcıları yoktur.

Bunların da esude ve azade bir hayat yaşamakta olmalarına rağmen nesil züğürdürler ve üremezler. Boğaz ağzında ve dışındaki kayalıklarda bazen görülmektedirler. Denizden balık ve kayalıklardan Çagnoz, pavurya avlıyarak ve midya bularak bunlarla tegaddi eden derili hayvanlardandırlar.

(P I H T I)

Mahiyetleri tayin edememiş karınlarındaki içi boş ve süslü bir kibritlik gibi dışarı uzamış ustuvani şekildeki kenarları tırtıllı göbektelerinden başka hiç bir uzva ve his vasıtalarına malik değildirler. Bunlarda et, kemik, kan ve aza gibi hayat unsurlarından hiçbir şey yoktur kenarları tırtıllı bir yemek tabağı kadar ve biraz daha küçük ve daha büyük cesamette su sathlarında kenarlarını oynatarak hareket ederler bunlarda hiç bir his yoktur . Kaçmasını, ürkmesini, kendilerini korumasını, tehlikeli mintakalara girmemesini bilmezler su sathlarında su ceryanlarına tabi olarak yaşarlar. Bazen pek kesif sürüler halinde sahile dolar ve su sathlarını kaplarlar.

Pek narindirler en hafif bir tazyikle veya sulp bir maddeye temasla derhal dağılırlar parçalanırlar renkleri beyazdır deniz üzerinde kenarlarını daime hareket ettirdiklerine ve alt kısma isabet eden dışarı fırlamış göbeklerinin iç taraflarında hafif bir hararet hissedildiğine göre bunlarda canlı mahlûklardandır. Bunlarda da cihet mefhumu yoktur her taraf onun veçhi ve cebhesidir. Ön, arka, sağ, sol yoktur. Sıkılınca da su olur akarlar.

(DENİZ YILANLARI)

Bunlar şekil, tip, yürüyüş, hayat şartları itibariyle bilinen kara

yılanlarından farklıdır. Kara yılanlarından ayrılan vasıfları karada yaşadıkları gibi su içlerinde ve deniz diplerinde de yaşama ve deniz içinde karada yürüdükleri gibi yüzme kabiliyet ve kudretlerini haiz bulunmaları ve ikinci bir fark fasıfları da zehirsiz olmalarıdır. Şimdiye kadar bir deniz yılanının bir adamı ısırıldığı ve zehirlediği işitilmemiştir çocukluğumuzda bunları tutar ellerimizde bir kamçı gibi sallamağa uğraşırdık. Bunlar tenha zamanlarda karaya çıkar ve deniz kenarlarında yatarlar bir ayak sesi duyunca bütün sür'at ve hızlarıyla denize kaçarlar deniz içinde de kafelerini sudan dışarıya çıkarır etrafı seyrederek bunlar tutabildikleri küçük balıklarla tegaddi eder ve beslenirler en çok sevdikleri ve tutup yedikleri zavallı gelincik balıklarıdır.

Bu balıklar dip balıklarından oldukları için kaya balıkları gibi çok kaçamazlar yosunlar içinde taşlar altlarında gizli ve sakin bir hayat yaşadıklarından deniz yılanları bunları kolayca yakalar ve kayıcı oldukları için de kolayca yutarlar. Köyümüzde arka ve yan tarafları kırk, ilâ elli metre irtifaında kayalıklarla ihata edilmiş bir koyuk vardı çocukluğumuzda bu koyu bizim yüzme, balık tutma, kayak yüzdürme yerimizdi orta yerinde son onbeş metre mürebbaı kadar bir saha vardı burası kumluk ve bir metre derinliğinde idi. Havuz ismi verdiğimiz bu yerde yakanır ve yüzerdik koyun diğer tarafları düz ve hemen yekpare kayalık ve yılan yatağı idi biz yüzerken sağımızda solumuzda, önümüzde, arkamızda yılanlar kafelerini sudan çıkarır bizi seyrederdilerdi biz de çocukluk aklımız esince onları kovalar kaçarır bazen saklandıkları yosunluk içinde taş koğuklarından yakalar çıkarırdık.

Bu koyun hiç bir yerden görünmediği ve erkeklerin de oralara gitmekden itiraz ettikleri için kadınlar da burada havuz dediğimiz yerde denize girerler yakanırlardı fakat şimdiki gibi çıplak değil topuklarına kadar inen yeldirmeler başlarına örtülmüş beyaz, kenarları oyallı başörtüleriyle girer o havuzda sıralanırlar otururlar tatlı gülüşürler birbirlerine su atarak cıvıldaşırlar bazen ayaklarının altından kumlar kayar arkası üstü düşer veya kayarlar o vakitte de çığlıkları basarlardı. Bunların yüzmeleri, su içinde oturmaları, birbirleriyle tatlı gülüşmeleri şakalaşmaları pek hoş ve cazip bir manzara teşkil ederdi. Şimdiki Bayanlar bunları bu kıyafette banyo yaptıklarını görseler kahkahalarla göleceklerine ve bir alay mevzuu ittihez edeceklerine şüphe edilemez.

Burada kadından bahsedişim deniz mahlûkları meyanında gösterdiğim deniz yılanlarının verdiği ürpermeyi ve soğukluğu izale maksadına matuftur.

İKİNCİ FASIL

(HAYIRSIZ ve FAYDASIZ BALIKLAR)

Memleketimize büyük faideler sağlayan ve ileride daha büyük be şemil

xxxxxx

menfaatlar temin edecek keyfiyet ve kemiyette ve nefasetleri Dünyaca tanınmış ve kabul edilmiş olan balıklarımızdan başka sahillerimizde ve kara sularımızda irili ufaklı daha birtakım balıklar yaşamaktadırlar.

Mehimmeğâdelevarişli sayılmadıklarından tutulup satılmaları muted olmiyan bu balıkların küçükleri yazın kıyılarımızın sığ ve ılık sularında kışın muhitin derinliklerinde ve büyükleri de kara sularımızın derin sularında ferihfuhur ömür sürerler.

Denizlerimizde yaşayan haşere ve mahlûkları gözden geçirdikten sonra bunları ihmal etmek doğru olamazda. Bunlar içinde atide faydalı olmaları melhuz olanları bulunduğu gibi zararlı olanları da vardır bu itibarla ve bazı merakları tatmin mülâhazasıyla münhasır bir tarzda bunların da geçirilmesi faydasız sayılamaz? Bu hayırsız ve faidesiz balıklar şunlardır

Deniz aygırı, yapışkan, Horusbina, sümüklü, çırçır, lapina, Trakonya, varsam, vatoz, kuyruklu, en-gerek , köpek, puti, ve ayı balıklarıdır.

(DENİZ AYGIRLARI)

Deniz aygırları isimlerinden istidlalen Afrika göllerinde ve Nil nehirlerinin üst kısımlarında yaşayan heybetli su aygırları gibi büyük ve korkunç bir mahlûk sanılmamalıdır.

Bunlar beş altı santim kadar boyda ve bir parmak kalınlığında, donuk kahve renginde kalın derili ince kuyruklu küçük balıklardır. Kafaları at başına benzetilmiş olmasından bu ismi almışlardır sahillerin daha fazla taşlık ve kayalık yerlerinde yaşarlar halen bir faydaları olmadığı gibi atiyen de faidesi olabilecek kabiliyette değildirler.

(YAPIŞKANLAR)

Bunlar sahillerimizin bilhassa taşlık kıyılarında yaşayan sim siyah küçük 6-7 santim boyunda küçük balıklardır. Bunların büyüklerine tesaüf edilememiştir diğer balıklardan ayrı bir hususiyetleri vardır o da karnlarında borusuz bir huni şeklindeki göbekleridir. Bu göbeklerle taşlara sınıksız yapışırlar o kadar sıkı yapışırlar ki bunları taştan ayırmak haylice müşkil olur.

Hiç bir faydaları olmadığı gibi zararları da yoktur daima taş aralarında, gizli bir durumda yaşadıklarından büyük balıkların takiplerinden ve onlara yem olmak tehlikesinden masundurular. Yazın sahillerimizin sığ ve ılık sularında ve diplerdede kışın kendilerini soğuktan ve karaya atacak kuvvetli dalgelerden korumak için muhitlerinin enginlerine ve derin su diplerine çekilirler.

(HORUZ BINALAR)

Hörozbinslar On Oniki santim kadar boyda açık kahve renginde küçük sarı benekli, mütevazın ve mütenasip bünyeli zarif balıklardır. Üst kısımlarının yukarı doğru sivrice olan kafeleri horuz başlarına benzetildiği için Horuzbina namını almışlardır. Bunlar da avlanmaktan düşman şerhlerinden masun olarak tam bir hürriyet içinde fütursuzca imrarı-hayat etmekde olmalarına rağmen nesil züğürdürler. Su sathına asla çıkmazlar taş aralarında ve diplerinde gezerler bunların gıda olarak istihlak edildikleri bir cemiyet ve aile hayatı yaşadıkları da görülmemiştir münferid ve münzevi bir hayat yaşarlar.

(SÜMÜKLÜLER)

Bunlar da yazları sahillerin taşlık ve kayalık yerlerinde ve taş ve kaya diplerinde yaşayan siyah renkli balıklardandır. Sekiz ile Onbeş santim arasında tehelif eden boyları vardır bünyeleri mütenasip olmadığından medh makamında söylenen balıketi tabirinin itham ettiği güzellikden mahrumdurlar. Bünyeleri dar ve incedir. Şekil itibariyle kaya balıklarına benzerlerse de yakından görülünce bünye durumlarından kaya balığı olmadıkları açıkça anlaşılır. Ağzlarından koyu bir mayı ifraz ettiklerinden sümüklü ismi verilmiştir. Balıkların hiç sevilmiyenlerindenidirler. Kaya balığı avlayan çocukların oltalarında tutuldukları veya yemleri kaptıkları için kaya balıklarının tutulmalarına ve oltaya yaklaşmalarına engel olan bu balıklar çocuklarca muzirdirler de Bünye cessametine göre yenecek bir durumda olmalarına rağmen bu nokta hiç bir balıkçının aklından bile geçmemiştir. Bunlar da nesil züğürdürler bir kaçının birden bir arada toplu bir halde görüldüğü vaki değildir bunlar da taş ve kaya diplerinde münferid ve münzevi bir hayat yaşarlar. Su sathına asla çıkmazlar deplerden ayrılmazlar bunların diplerden ayrılmamalarının sebepleri ileride izah edilecektir.

(ÇİRÇİRLAR)

Bunlar Karadeniz, Boğaz ağzı ve Boğaz içi sahillerinin her yerinde bulunur ve fakat yukarıda gösterilen balıklar gibi mutlaka deniz diplerinde taş ve kayaların oyuk yerlerinde yaşayan ve su sathına çıkmayan cinslerden değildirler.

Gerçi bunlar da diplerde bilhassa yosunlu yerlerde yaşarlar ise de denizin her mantakasında ve sathında da gezer tozarlar. Kahve ve mavi renkte ve bazıları her iki rengi de haiz ve oldukça güzel ve karın taraflarına doğru yassı küçük balıklardır bünyeleri altı yedi santimi geçmez.

Bunlar balıkların en yüzüstü ve küçük olmalarına rağmen en korkusuz olanlarıdır. Kiyılarda kaya, izmarit, istavrit avlamak isteyen fakir balıkçılar bunlardan çok bizar ve muazzeptirler. Oltalardaki yemi kapmak için sürü halinde birer birer oltalara hücum eder ve oltaya takiben susathına kadar çıkarlar ya tutulurlar veya küçük ağızlarıyla yemi didikler bitirirler. Asıl tutulması matlûp olan balıkların oltaya yanaşmalarına meydan vermez hattâ oltanın derinliğe inmesine bile müsaade etmezler. Bundan dolayı balıkçıların daıma ağır hakaretlerine ve müstehcen küfürlerine maruz kalırlar. Yine de bu galiz hakareı ve küfürlere kulaklarını tıkayarak işlerine devamdan geri durmazlar.

Bunların da taşlık ve yosunlu yerlerde yaşamak ihtiyacında bulundukları kumsal yerlerde ve Egenin yosunsuz sahillerinde bulunmadıklarından istidlâl olunabilir. Etleri az ve yağsız olduğundan ekle müsait görülmemekte iseler de azçok bir zerafetleri ve arsızlıklarına rağmen bir sevimlilikleri vardır. Sevgi işte İnsanların ayrılmak istemediğı hayat. Sevgisiz hayat bir yükür İnsanın hayattan zevk alabilmesi için mutlaka sevgiye ihtiyacı vardır, meşru sevgi: İhtiraslı, haksız kazanılmış para sevgisi, hislerin kamçıladiğı muvakkat sevgi, haksız edinilmiş mal sevgisi vesaire değıl, âile sevgisi, Vatan sevgisi, Millet sevgisi, Bayrak sevgisi, Vazife sevgisi, hayır ve iyilik sevgisi, komşu ve akraba sevgisi yardım sevgisi, İlim ve irfan sevgisi, Okul sevgisi, terbiye ve edep sevgisi, ahlâk sevgisi, çocuk sevgisi, istikamet ve doğruluk sevgisi, bağve bahçe sevgisi, ehli hayvan sevgisi, Ev yurd sevgisi, hak ve adalet sevgisi, İnsana hayatın zevkini bu sevgiler tattırır inşirah ve şen'eyi bu sevgiler doğurur.

Çırçırılar yosunlu yerlerde yaşamayı yosunsuz yerlere tercih ederler Ege sahillerinde deniz diplerinde görülen otlar yeknazarda yosun zannedilirse de bunlar yosun değıl saz nevinden deniz otlarıdır dalgalı havalarda bunlar kopar sahillere sürüklenir ve yıkılırlar.

Egenin o muhteşem Levrekleri bu otlar arasında yemlenir ve oralarda bulunurlar. Bu sahillere air malûmat ileride verilecektir.

(LÂPINALAR)

Bunlar şekil ve renk itibariyle tıpkı çırçırılara benzerler fakat çırçırlardan birkaç misli büyüktürler çırçırılar gibi yosunlara saklanarak yaşarlarsa da sığ sulara inmezler sahillerin oldukça derin ve yosunlu yerlerinde yaşarlar. Bunların etleri az değılse de yenmeleri mutad olmadığından tutulup satıldıkları görülmemiştir. Yalnız eskiden İzmarit oltaları veya balıkçı sepetleriyle tasadüfen tutulan bu balıklar rumlar tarafından yenir ve kendi aralarında satılırdılar.Şimdi bunları arayan soran yoktur isimleri bile unutulmuştur.

Bunlar çırçırılar gibi hafif meşrep ve muzip değildirler. Sürü halinde gezmez oltalara hücum etmez kendi hallerinde edibane yaşayan ağırbaşlı balıklardır.

(TRAFONYALAR yahut ÇARPANLAR)

Bunlar karın tarafları beyaz ve sırt kısımları açık kahve rengine uskumru balıklarından daha kabaca ve oldukça mütevazın bünyeli derin sudiplerinde yaşayan iğneli, dikenli balıklardır. Sırtlarında ve karnının kuyruk taraflarına yakın yerlerdeki iğne ve dikenleri zehirli olduklarından bunları ellemek, tutmak tehlikelidir. Acemi balıkçılar için bu tehlike daima mevcuttur usta balıkçılar bunları derhal tanır ve el sürmekten ictinap eder ve bir odun parçasıyla kafalarını ezip oltayı kurtarırlar.

Bunlar kışın uskumru zamanlarında çaparı ve diğer mevsimlerde seyirtme oltalarına gelir ve tutulurlar bilmiyen acemi balıkçılar oltadan çıkarmak için bunları avuçları fakat derhal dört elif mikdarında acıacı feryadları da bastırırlar. Bunların zehirli olan dış iğnelerinin battığı ve saplandığı yerlerde müdhiş sancılar başlar iş sancı ile de kalmaz diken ele çarpmış ve batmış ise el ve kol şişmeğe başlar ve şişen yerler de de sancılar peyda olur. Bu zehir ve şişin bütün vücudu istila etmemesi için denizde başvurulacak ilk çare bilek veya şişin üst tarafını dayanıklı bir bez ile sıkı sıkıya sıkıkmak ve yağlamaktır. Bu suretle zehrin ve şişkinliğin bütün vücuda sirayetinin önüne geçildiği gibi derhal karaya çıkıp bir Eczahaneye başvurulmak imkânsızlığı karşısında bu zehirli iğnenin girdiği yer temiz ve keskin bir çakı ile çizilerek emmek suretiyle bir mikdar kan alınıp tükürmekle de tehlikenin önü alınabilir. Bir tavsiye mahiyetinde olan bu basit tedbir acemi balıkçılar için ve zaruret hallerinde varid olabilir. Yoksa fennî ve ilmi tedavi çarelerine tevessül imkânlarının vücudu halinde bu tedbire lüzum kalmaz maamefih bu tedbirin faidesine bizzat şahid olduğum için söylemek cesaretinde bulunabiliyorum.

Bundan kırk kırbeş yıl evvel talebelik zamanlarında havanan gayet güzel olduğu birgün arkadaşlarımdan fenerli rahmetli Halid ile çaparıya çıkmıştık takımlar benim sandalı da halid temin etmişti fakat ricası üzerine bereberimize ekmekçilik yapan ismini şimdi hatırlıyamadığım Ürküplü Hafız da almıştık Fenerler arasında kanal kenarına çıkmış çaparılarımızı kırk elli kolaç suya indirmiş balığı bulmuştuk. Hava gayet güzel deniz bir havuzu andırır durgunlukda idi balık çok iğnelerin pekazı boş çıkıyordu Halid başda ben de kışda zevk ve neş'e içinde avlanıyor Hafız da öğrettiğimiz gibi kendisine savurduğumuz kurşunu Güpeştenin iç tarafına bağlanmış küçük bir teneke maşraba içine koyuyor iğnelerden balıkları çıkarıyor ve kurşunugergin bir tarzda denize fırlatıyor bu suretle bize vadettiği yardımı derunî bir zevkle ifa ediyor

ve Rahmetli Halit de coşkun bir neş'e içindé güzel sesiyle; Sanada yaptırayım Naciye'm aman manisini söylüyordu. Ben yine dolmuş çapariyi çektim kurşunu Hafıza savurdum Hafız artık vazifesini tamamiyle öğrenmişti kurşunu kaptı tenekeye koydu balıkları iğneden çıkarmağa koyulduğu sırada birdenbire vay anam diye feryada başladı bir taraftan feryad ediyor birtaraptan da çarpınıyordu Hafızın bu çarpınmalarındaki gülünç tavır ve hareketlerine biz gülüyor etraftaki balıkçılar da kahkahalar savuruyorlardı Hafız iltiraplar içinde be ölüyorum siz gülüyorsunuz diyerek elini uzattı hafızın elini şişmiş görünce keyfimiz kaçtı ne yapacağımızı şaşırdık dışarı çıkmak asgari yarım saat çekerdi bu müddet zarfında birşey olmasa bile Köyümüzde ne doktor ve ne de eczahane vardı ne yapabildik biz ne yapalım diye telâşlanırken balıkçının biri bir bez ile kolunu sıkın diye bağardı bizim halid derhal cebinden çevresini(eski-den mendil yerine çevre kullanırlardı.) çıkardı Hafızın o kolunu dirsek ile bilek arasından iyice sıktı ve Şaban isminde sakallı bir balıkçı da yanımıza geçerek Hafızın elini muayene ettikten sonra çakısı ile hafızın elinin bir yerini çizdi bir mikdar kan emerek tükürdü ve hafızın çalınca feryadları yavaşladı ve bir müddet sonra feryadlarla birlikte sancılar da zail oldu.

Balık sevenler, sofralarında bulundurmaktan zevk alanlar telâşa düşmesinler Trakonyalar avcıları olmadığı ve satıldıkları görülmemiş bulunduğu için hiç bir zaman onların zarif sofralarında ahzı mevki edemeyeceklerdir. Bilgisizlik ve yanlışlık eseri olarak sofralarında yer alsa bile zehirleri iğne ve dikenlerine münhasır bulunmuş olduğundan ayıklanıp kızarıldıktan veya pişirildikten sonra tehlike kalmamıştır. Çünkü bu balıklar da ekle selihdirler.

(VARSAMLAR)

Marmara ve Ege denizi sahillerinde taşlık ve kayalık diplerde yaşayan küçük ve iğneleri zehirli balıklardır. Bunlara Karadeniz ve Boğaz-ağzı kıyılarında tesadüf edilmemiştir.

Yeşilköy ile Florya Plâjları arasında taşlık kıyılarda eksik olmazlar bu kıyılarda ve Egenin taşlık sahillerinde yalın ayak gezmek tehlikelidir. Bunların soktukları el ve ayaklarda derakap sarı bir şişkinlik peyda olmaz ise zehirli Trakonya zehirlerinden daha kuvvetli ve yaptığı sancı daha müdhiş ve daha sürekli. Bunlardan tevekkî etmek ve bu kıyılarda yalınayak gezmek ihtiyatsızlığından çekinmek lâzımdır.

(VATOZLAR)

Vatozlar derin su diplerinde yaşayan fâidesiz balıklardandır. Kafadan kuyruğa ve yan taraflara doğru ufkî bir durumda geniş, yanları kanadlı ve kamçı gibi kuyrukludurlar. Sırt tarafları açık kahve ve alt kısımları da beyaz renkdendirler.

Bunlar balıklarımızın en çirkin ve müstekreh olanlarındanlardır. Yumurta yapmaz doğururlar bu itibarla halkımız bunları ekle salih görmeliklerinden el sürmez? Vaktiyle hristiyanlar şimdi museviler bunları iştihâ ve iştiyakla yerler. Bu iştihâ ve iştiyak onların olsun maalesef etleri de sümüklüdür bunlar kalkan balığı mevsimi olan Ilkbahar aylarında kalkan ağlarında çıkarlar uzakdan kalkan balıklarına benzerlikleri varsa da şekil, tip, renk ve vasıf itibarıyla ö güzelim kalkan balıklarından çok farklıdır. Kalkan balıkları gibi tepsi şeklinde yusuvarlak değil bünyelerinin baş ve kuyruk tarafları dar, kuyrukları kalkan balığı kuyruğu gibi yelpaze şeklinde değil ucu sivri bir değnek veya bir kamçı gibidirler. Renkleri Kalkan balıkları renkleri gibi koyu kahve renginde değil açık ve donuk kahve rengindedirler. Yan kanadları daha büyük, karanlıkları daha geniş ve kafaları da kalkan balığı kafalarına nisbetle dar ve sivridirler. Altı yedi kilolukları vardır.

Yalnız hristiyan ve museviler nezdlerinde rağbet ve ruyikâbul gören bu doğuran balıkların eski zamanlarda İstanbul'un açığözü ve becerikli geçinen külhanbeyi tipindeki balık satıcıları taraflarından başları, kanadları, kuyrukları kesildikten sonra dilim dilim kesilerek kalkan balığı diye sattıkları çok görülmüştür.

Bu saygısız ahlâksızlar bu çirkin hareketleriyle avunurlar büyük bir zekâ ve açık gözlülük eseri göstermiş olduklarını ileri sürerek yüttürdum tabiriyle ahlâksızlıklarını ilândan çekinmez ve bu çirkin hareketleriyle böbürlenmekten geri kalmazlardır

Bunlara kalkan balığı diye satın alan zâvâllılar da bilgisizliklerinin cezasını çekerek mis gibi yutarlar ve maalesef lezzet ve nefasetleriyle meşhurualemlen olan o mübarek kalkan balığı lezzetini bulamayınca da dudak bükerek ve kalkan balıklarının yüksek kıymetlerini düşürmeğe çalışırlar. Habuki vâtor balıkları saydığım bu açık işaret ve mümeyyiz farklardan tecrid edilerek dilim haline getirilse dahi erbâbı bunları pek âlâ tenir derilerinin renkleri açık donuk, etler bulanık beyaz ve sümüklü, bilgi, bilgi her şeyde, her işde; her harekette, her ameliyede, her mücalede, her meslekde, her vazifede, her durumda bilgi yine bilgi ve yine bilgi.

(KUYRUKLULAR, KUYRUKLU)

Bunlar şekil, tip, renk, kafa, kuyruk, kanad teşekkülleriyle tapkı karadeniz vatozlarına benzerler ve onların başka bir nevidirler bunlar da tehlikeli hem de trakonya ve varsamlardan daha çok tehlikelidirler bunların değnek ve kamçı gibi olan uzun kuyruklarının kök taraflarında bir kurşun kalem kalınlığında beş altı santim uzunluğunda türpülü türpülü, dikenleri kendilerine, iç taraflara doğru meyilli

demir gibi sert ve simsiyah, burgu gibi müthiş iğneleri vardır. Bu iğneleri batırdığı yerden etleri parçalamaksızın çıkarmak imkânsızdır çekerken dışarıya müteveccih bir durum alan kalın türpü ve destere gibi dikenler etleri muhakkak parçalar sonra bu yara uzun müddet tedavi edilemez.

Bunların çok bulundukları Ege sahillerinde büyükleri bir kolaç küçükleri bir kariş suya kadar inerler. Levrek parktelerindeki bütün balık yemlerini kefalalarının altındaki geniş ağızlarıyla yutar ve tuturlar.

Bunlar İzmir Müsevilerince gıda olarak istihlâk edildikleri bir hakikattir. Bunlar da yumurta yapmayan doğuran müstekreh ve korkunç balıklardandırlar.

(ENGEREKLER)

Bunlar da balıktır hem de endamı tenasibe malik balıklardandır yukarıda bahsedilen karadeniz trakonyalarının tipinde ve onlardan biraz kabaca olmakla beraber renk, şekil itibariyle onlara benzerler yalnız balık olmalarına rağmen engerek yılanları gibi muzir ve tehlikelidirler. Zehirli dikenlerinden fazla iki galsama kapakları uclarından başa doğru uzamış iki santim uzunluğunda bir çuvaldız gibi sert ve sivri ayrıca birerden iki tane de iğneleri vardır bunların çarpması ve sokması da çok fenadır battıkları yerlerde ve hemen sancılar peyda olur ve insanı istirap içinde kıvrandırırılar. Bunlar Ege sahillerinde oldukça derin sularda yaşar parketeler de oralarda sıyırta denilen seyirtme oltalarında tutulurlar bunlar da diğer balıklar gibi ayıklandıktan sonra yağda kızartılıp yenir. Etlerinde hiçbir fenalık yoktur.

(KÖPEK BALIKLARI)

Bunlar herkesce malûm ve meşhur olan yunus balıkları tipinde ve fakat yunus balıklarından daha küçüktürler. Bunlar yunus balıkları gibi mütemadiyen bir yerden bir yere dalıp çıkmazlar karadenizin derin su diplerinde yavruları da beraber olarak sürü halinde yaşarlar. Mütevazın bünyeli ve sekiz on kilo ve daha ağır sıklıkta ve yunus balıkları renklerinden daha açık ve boz renktedirler bunlar da yumurta yapmayan ve doğuran balıklardandır bundan dolayı ekle salih addedilmemektedirler hiç avlanmadıkları ve denizlerde tam manasiyle hür ve serbest yaşadıkları halde nesilleri çoğalmamaktadır. Bunlar kıyılara inmezler Ege sahillerinde daha küçüklerinin kıyılara indikleri ve kefal ağlarında tutuldukları görülmekte ise de u sahillerde pek kıyılara inen balıkları takibe koyulmuş olmalarındandır. Bunlar da denizlerimizin hayırsız ve faydasız balıklarındandırlar bunların sahillerimizde Okyanoslarda yaşayan ve bir adamı elbiseleriyle yutacak kudret ve kabiliyette olan büyüklerine tesadüf edilmemiştir.

Bunların iki tanesi bir zamanlar bizim idaremizde iken Aynaroz kıyılarına gelerek sandallara musallat olmuş ve sandal ile karşı tarafa geçmek isteyen papaslardan bir ikisini çizmeleriyle, cübbeleriyle yutmuşlardı bereket versin bu cins köpek balıkları bizim denizlerimizde yoktur. Bizimkiler böyle korkunç ve tehlikeli değildirler zararları balıklara ve balıkçılara dokunur. Çünkü balıkları takip eder, sürüleri dağıtır ve tesadüf ettikleri ağları parçalarlar.

(YUNUS BALIKLARI)

Bunlar denizlerde bazı yavaş ve bazan seri surette dala çıka gezen ve yinelişer zaman karadenizden marmaraya ve marmaradan karadenize girip çıkan ve vapurlarla sür'at müsabekaları yapan bazan sürü bazan da üçer beşer gruplar halinde dolaşan ve gövdelerinin büyüklüklerine rağmen atlamak, sıçramak kudretini gösteren iri balıklardır. Sahillerde oturan herkes bunları bilir ve tanır galsamaları olmadığından bunların -----teneffüsleri başka balıkların teneffüslerine benzemez arasına kafalarını sudan dışarı çıkarmaları teneffüs içindir kafa arkasındaki küçük delik bunların teneffüs borularının ağızlarıdır. Etleri ekle salih değilse de yağlarından istifade edilmektedir derilerinin altlarında şayanı hayret kalınlıkta yağ tabakası vardır.

Trabzon navalisinin cessur ve çalışkan balıkçı ve kayıkçıları bunları türenkle vurarak ve yaparapatç dedikleri çevirme ağılarıyla avlayarak yağ istinsel ederler. Türenkle vurulmuş ve henüz ölmemiş balığın derin deniz diplerine inerek ziyana meydan verilmemesi için talfalardan biri derhal denize dalar ve dibe doğru inmekte olan yaralı balığın sırtına çıkarak başını deniz sathına doğru çevirir ve balıkla birlikte su yüzüne çıkar kayıklardakiler de kanca ve - ile balığı kayığa alırlar.

Bir yunus balığından beş altı kilo ve daha fazla yağ alınabilir. dert beş sentim kalınlığında olan bu yağ tabakaları yüzölüp alındıktan sonra küçük parçalara bölünür ve kazanlar içinde eritilir. Süzildükten sonra tenekelere doldurulur. Makinelerde kullanılan bu yağ oldukça önemli bir kıymettedir.

Bunlara mahsus bir av teşkilâtı yapılırsa helâ muzir olmakdan başka bir istifade temin edilemeyen bu balıklardan Memleket hesabına oldukça büyük faideler elde edilmesimümkündür. Bunlar helâ zararlı bir durumdadırlar çünkü denizde balık sürülerini kuvaler dağıtırılar balık ağlarını bilhassa palamut ve torik avlağa mahsus uzatma ağlarını parçalarlar. Gövdelerinin büyüklüklerine rağmen çok sür'atla yüzmek kabiliyetinde olduklarından istedikleri her balığı ve her balık sürülerini kovalayıp yakalayabilişler.

Aç kalma endişesini hissetmezler ve Denizde bilhassa Boğaz içinde pervasızca ve ekseriya sürü halinde dolaşır dururlar.

(AYI BALIKLARI)

Bunlar tam bir balık tipinde olmadıklarından balık yerine deniz mahlûku demek daha muvafık olurdu gibi telâkkî olunabilirse de bütün Dünyaca maruf olan isimleriyle yad ve balıklar meyanına idhâl etmek daha doğru olur.

Bunların kafaları: İri gözlü ve bıyıklı kedi kafalarına çok benzerler. Yalnız kulakları yoktur. Kafalarında kulak vazifesini gören delikler vardır iki kol ve iki ayağı gövdelerine uymayacak bir kısalıktadır. Bünyelerinin ön taraflarındaki iki kol nahiyesine isabet eden kısmı kılın ve kuyruğa doğru alt kısmı incedir. Kollarının pembe ve tırnakları kuvvetli ve keskin, ayaklarının parmakları aralarında suyu itip yüzmelerine hizmet eden sert deriler vardır.

Bunlar hem denizde ve hem de karada yaşarlar fakat karada çok uzun zamanlar yaşayamaz taşlara kayalara sürünerek çıkar, göğleri açık olarak uyur ve denizlerin en derinliğine de dalarlar.

Zavallı kalkan balıklarının biamen düşmanıdır. Kalkan balıkları diğer balıkların yüzme ve hareketlerindeki sür'at ve çeviklik kabiliyetinden mahrum oldukları için bunları kolaylıkla yakalarlar. Ve su üzerine çıkıp yerler. Bunların kalkan balıklarının yeme tarzları pek orjinal bir levha teşkil eder. Biçare kalkan balığının bir tarafından ısırarak kafesini kuvvetle iki tarafa sallar ve ısırıldığı yeri koparır yer balığın kopup savrulan kısmı deniz üzerinde kiremit parçası gibi seker bu balığı yeyip bitirinceye kadar bu ameliyeyi tekrar eder.

Bunlar karadeniz boğazı ağzında sık sık görünürler denizde yalnız kafalarını sudan çıkararak hem bol bul tenefüs eder ve hem de etrafını temaşa ederler.

Bizim Türkiyede etlerini yemek muted olmadığından avcıları yoktur bu sebeple denizlerde hakim bir durumda korkusuz ve endişesiz^{ce} ferih fuhur yaşarlar.

Memleketimiz için balıkları ürktütmekten ve tutulmuş balıkları yemek için ağları parçalamakdan başka hiç bir faydaları yoktur. Bunların bulundukları gezdikleri yerlerden balıklar kaçır yok olurlar.

Köyümüzde Mağara önü denilen mahalde taşlıkler dibinde mebzulen bulunan kaya balıklarını avlamak için birkaç sene oraya gitmiş çok sevdiğim bu balıkları olta ile avlamak istemiştım fakat o civarda kaya balıklarının ençok bulunduğu bu yerde bir tane bile kaya balığı bulamadım bunun sebebini merakla sorduğum zaman orasını bir ayı balığının mesken ittihaz etmiş olduğunu öğrendim.

Bizim memleketimiz için hayırsız ve zararlı olan bu kollu, ayaklı ve bıyıklı balıklar eskimolar için çok hayırlı ve çok faydalıdır. Onların sayeül' hayatıdır.

Eskimolar bu balığın etinden, derisinden, kemiğinden, yağından ve sinirlerinden çok müsteniftirler. Adeta onsuz yaşayamazlar. Bunları iptidai zıpkınlarla avlarlar.

İKİNCİ KISIM Birinci Fesil

(Hayırlı ve faydalı balıklarımız ve yaşayış tarzları)

Şimdi Memleketimiz için tükenmez bir servet kaynağı ve önemli bir gıda maddesi olan hayırlı ve faydalı balıklarımıza geçelim.

Dünyada nefasetleriyle tanınmış olan balıklarımızın kıymetlerini takdir ederek onlara karşı lâzım olan rağbeti gösterebilmek ve bu suretle hem Memleketimizin umumî ve hem de kendilerimizin şahsî menfaatlarına hizmet edebilmek için onları tanımak, vasıflarını, yeme zaman, mevsim ve yeme usullerini bilmek gerektiği ön sözde bir beyit de söylemiştim. Bu noktaları izah edebilmek için yaşayış tarzlarını gözden geçirmek icabettir. Balıkların kara hayvanlarının aksine olarak yumurta zamanları en iyi mevsimleridir. Her balığın yumurta mevsim ve zamanı bir olmaz balığın cinsine göre değişir. Bazı müstesnalarından sarfinazar yumurtayı yeni dökmüş bir balıkta mengene ile sıkılsa bir gram yağ bulunmaz umumî tabiriyle çiroz olur ve yenmeyecek hale gelir balığın maddiyetinde hiç bir kusur ve noksanlık görülmemesine rağmen manevî hüviyeti değişmiştir.

Şu hale göre en iyi balığın dahi en fena zamanı vardır. Bu zamanda yumurtasını henüz dökmüş olduğu zamandır.

Binaenaleyh mevsim balığı demek yumurtalı veya yumurtamevsimindeki balık demektir.

Karadenizde, Marmara denizinde, Ege denizinde sahillerimizde ve kara sularımızda yaşayan ve evveliyatda Devletin malî olan umum balıklarını isimleriyle sayıyorum. Bunlar nerelerde nasıl tutulur. Hangi mevsimlerde iyi ve hangi zamanlarda fenadır. Nasıl kızarır, nasıl pişirilir, hangileri tava, hangileri iskara, hangileri çorba, plâv, plâki, dolma, köfte, kebab, fırın tepsisine elverişlidir. Hangileri kurutmaya, tuzlamaya müsaittir nasıl kurutulur ve nasıl tuzlanır aşağıda ayrı ayrı fasıllarda gösterilecektir.

İşte sahillerimizde kara sularımızda yaşayan çok faydalı ve hayırlı balıklarımız:

Karadeniz, boğazağzı ve boğaziğine ait olanlar:

Çaça , diğer ismi kıraça , Aterina diğer ismi gümüş, Hamsi, İleriya, Izmarit, istavrid, sardalya diğer ismi ateş balığı, tekir, barbunya, kargöz, cınakop, zargata, yerli kayası, kum kayası, gelincik, kırlangıç, kalken yavrusu, pisi, lipari, müzgit, tarsı, uskumru, kolyoz, levrek,

Hemen müteveccihinde belirtmek icap eder ki bu fasılda ve bunutakip edecek diğer fasıllarda bahsolunacak balıklar İstanbul boğazında ve boğaz ağzında ve karadenizin sahil ve kara sularımızda yaşayan balıklardır.

Ege sahillerimizin daha olgun ve müttekâmil çeşidli balıklarını ve o sahillerde yapılacak balıkçılık teşkilâtıyla ne büyük faydalar temin edileceğini ayrı bir fasılda izaha çalışacağım.

Yalnız bu hususda burada hatırlatmak gerekmektedir. Ege sahillerine ve marmaraya ait olmak üzere yukarıda isimleriyle tadat ettiğimiz balıklar oralarında yaşayan ve karadenizin bahrânıyan balıklardır yoksa o denizlerde bunlardan başka balık yok demek değildir.

Ege sahillerinde karadeniz'e ait olarak sattığımız balıklardan tekir, barbunya, istavrid, lufer, levrek, sardalya, iskormid, karegöz, balıkları hem de olgun ve dolgun olarak mebzulen palamut, uskumru ve kaya balıkları da az mikdar da bulunurlar.

(Balıklarımızın yaşayış tarzları hakkında)
umumi malûmet

Balıklarımızı yaşayışlarına göre iki büyük kısma ayırabiliriz. Yaşayışları göcebe aşiret ve kabileler hayatı gibi bölük bür veya birkaç saha dahilinde büyük, küçük kütle, sürü ve gruplar halinde zaman zaman, yer değiştirir ve münferid hayattan ictinap eder bir durumda olanlar birinci kısmı teşkil ederler.

Bazı zaman lar su içinde pek dikketli birşey dinler gibi veya pekerin bir düşünce ve mülâhazaya dalmış vaziyette sakin, sakin duruşları, halleri istisna edilirse bunlar daima su derinliklerinde su satırlarında ve içlerinde seyr ve hareket halindedirler.

Bunların bir kısımlarının hayatları aşiret ve kabilelerin hala devam eden iptidai ve bedevi hayatlarını andırırsa da onlar gibi hemcinsleriyle mücadele yapmaz ve onlara karşı ihtiraz beslemezler.

Cemiyet hayatına seven ve münferid hayattan ictinap-ede-----

muctenip olan bu kısım balıkların bazan denizin umulmadık yerlerinde teker teker ve bazan pek küçük gruplar halinde dolaştıkları görülürse de bunlar herhangi bir sebeple ezcümle düşman taarruzuna uğramış sürüden kaçarak veya yem peşine takılarak ayrılmış ve sürüyü kaybederek çaresiz serseri hayata düşmüş olanlardır. Ege sahillerinde bazan görülen uskumru ve palamutlar bu kabildendirler. Bunlar mücbir veya zarurî sebeplerle marmaradan Çanakkale boğazı yolu ile adalar denizine çıkmış ve kendileri için yabancı olan bu muhitte intizamsız bir serseri hayatına düşmüşlerdir.

Bu zarurî inkirad hayatları cinslerinin tabii yaşayışları karşısında ~~xx~~ bir istisna teşkil etmekte olmasına göre bir hüküm ifade etmez.

Su içinde ve su dışında büyük küçük kütle ve gruplar teşkil ederek daima seyr ve hareket halinde bulunan bu birinci kısım balıklarımızın mühim bir kısmı değişmez bir program takip edencesine her sene muayyen mevsimlerde karadenizden marmaraya ve marmaradan karadenize seyahat ederler parti karadenizde ve kışın en soğuk zamanında marmarada geçirirler bunlar için karadeniz bir Yayla ve marmara da bir kışlaaktır.

Bununla beraber bu marmaraya iniş ve karadenize çıkış sade mevsim ayı yapılan ve kışlak ihtiyacından doğma bir itiyad mahsulü veya hedefsiz, gayesiz geliş güzel bir seyahattan ibaret değildir. Bunda sahatlarını, hayatlarını ve nesillerini korumak ve idame ettirmek maksad ve gaye şeklinde takip edilmekte olduğu cihetler müşahede edilmektedir.

Ister bir sevki tabii ve ister fitri bir şiar icabı telakki edilsin bu balıklar bu hareketleriyle başda insanoğlu olmak üzere birçok düşman ihtirazı ve tehacümlerine rağmen nesillerini idame ve kendilerini inkirazdan vikayeye muvaffak olmaktadırlar.

Güz mevsimi başlar başlamaz sıra ile marmaraya akın eden bu balıklar kendilerini karadenizin müdhiş fırtınalarından ve tahammül edilmez soğuklarından korumak ve hayata atılmaları kışın en soğuk zamanı olan Şubat ayının sonlarına tesadüf eden yavrularını yaşatabilmek gayesini takip ederler.

Yaradılışları icabı olarak bu balıklar bu ayda olgunlaşan ve tekamül eden yumurtalarını denize dökerler. Denize dökülen bu olgun yumurtalar gayet küçük bir toplu iğne şeklini alarak hayata atılır ve bir kardeş sürüsü teşkil ederek yüzmeye başlarlar.

Bu mevsimde karadenizin gayet soğuk olan suları içinde bu yavruların yaşamalarına ve gıda temin etmelerine imkân yoktur. Halbuki marmara denizi fırtına bakımından mahun olmakla beraber daha derin olmak itibariyle dip kısmının suhunet derecesi nisbeten mutedil ve birçok yerleri bataklık halinde bulunması itibariyle gıda tenini de kolay olduğundan bu yavruları yaşatacak şart ve imkânları haizdir.

Yumurtalarını marmaranın derinliklerinde su içine döktükten sonra Mart ortalarından başlayarak ve bu derinliklerde bıraktıkları yavruları için bir endişe hissetmiyerek ve sıra takip ederek ferih fuhur, aheste aheste boğaziçi sahillerinde hem avlana avlana ve hem de avlatıla avlatıla karadenize; yaylalarına avdet ederler ve yavrularında düşmanlarından kaçıp kurtulacak sür'at kudret ve kuvveti iktisap edinceye kadar ki yaza kadar kendilerine terk olunan marmaranın geniş sahalarında kalır ve yaz ortalarına doğru kardeş sürüleri halinde ana ve babalarının takip ettikleri boğaz içini takiben karadenize çıkarlar.

Burada bir sual ile karşılaşılıyorum o da şu : Marmaraya girmiyen balıklar karadenizde hem kendilerini ve hem de yavrularını nasıl muhafaza ediyorlar? Evet Karadenizden marmaraya marmaradan karadenize güç etmiyen balıklar vardır bunlar hayat şartları itibariyle ayırdığımız ikinci büyük kısımdan ikincisini teşkil eden balıklardır bunların kışın marmaraya girmelerine hiç bir ihtiyaçları yoktur sebebi ileride izah edilecektir.

Şu noktayı da burada açıklamak icabetmektedir yukarıda bu feslin aptidalarından izah edildiği üzere bu balıklar marmaraya mutlaka yumurta dökmek için girmezler ve girerken mutlaka yumurtalı degillerdir. Bunların birçoğu hem karadenizin tehlikelerinden masun kalmak ve hem de marmarada yumurtalamak ve yumurtalarını tekâmül ettirdikten sonra yine orada hayata kavuşturmak için marmaraya kışdan evvel akin ederler Uskumru ve Palamutlar bu nevidendirler.

Bir kısmı da yalnız kendilerini korumak maksadiyle marmaranın masu-niyetine iltica ederler Gümüş balıkları da bu nevidendirler.

Gümüş balıkları kışın marmaraya girer marmarada yumurta devresini ikmal eder ilkbaharda karadenize çıkarlar fakat yumurtalarını marmaraya dökmeyizler. Çünkü yumurtaları ilkbaharın sonuna doğru mütekâmil ve olgun bir duruma gelir bu mevsimde ısıyan karadeniz sahillerine dökerler Karadenize ait olmak üzere denizin her derinlik tabaka ve sathlarında daima seyr ve hareket halinde yaşayan bu birinci kısım balıklar şunlardır :

Çaça, Aterina, Hamsi, Izmarit, Istavrid, karagöz, sardalya, çinakop, ilarya, tersi, lipari, uskumru, kolyoz; lüfer, kefallar, levrek, palamut torik, süpuri, zargana, kalinç, orkünüslendir.

Bu balıklardan çaça, hamsi, istavrid, sardalya, uskumru, palamut, torik balıkları büyük diğerleri küçük küçük sürüler halinde karadenizden marmaraya ve marmaradan karadenize girip çıkarlar ve tabiiatiyle büyük büyük sürüler halinde yaşayanlar çok ve küçük küçük sürüler halinde yaşayanlar da az tutulurlar.

Kalinç ve ürkünüslar bazen münferid olarak ve bazen da küçük gruplar teşkil ederek boğazdan girer ve çıkarlar.

Bu balıklardan levrek , lüfer, kefal, zargana, çenekop, kolyoz, gümüşlarya, tersi, ve izmaritler küçük küçük sürüler teşkil ederek yaşadıkları ve boğazdan da o suretle girip çıktıkları için bu giriş ve çıkışları pek belli olmaz ve bunların bu seyahatlarında intizam ve isticâl görülmez.

Bilhassa kefallar güzergâhlarına tesadüf eden nehir veçaylara girmeği ve yumurta dökme zamanlarına kadar oralarda kalmağı sever ve uzun seyahatlara tercih ederek, bazen de vaktinde boğaza girmekte tenbellik gösterir ve karadeniz fırtınalarına yakalanarak veya karabatak tehacümüne maruz kalarak kıyılara dökülür bu suretle staletlerinin cezasını çekerler.

-Serazad ve kabadayı ve âri yaşıyan lüfer bu seyahatlarında isticali hiç sevmezler fakat kefallar gibi sıg sulara inmez çay ve derelere girmezler yalnız boğaza giriş ve çıkışlarında boğaz ağzında ve boğaz- içinde uzunca bir zaman yeryer duraklarlar bir gezinti ve tenezzüh hayatı yaşamaktan bir türlü vazgeçemezler bunların bu hayatı ağcılarının, ıgırpçılarının, manyatacıların değilse bile boğaz oltacılarının ihtiraz ve iştihalarını celp ve cezbetmekden hali kalmaz.

-İlarmalar, zarganlar, çenekoviler, izmaritler, gümüşler ve kolyozların boğaza giriş ve boğazdan çıkışları pek gizli ve kapaklı olduğundan bu seyahatları hemen hiç göze çarpmaz ve balıkçıların dikkat nazarlarını çekmez.

- Tersiler, Bunlar çoktanberi soğuğu ve fırtınası nisbeten daha mutedil olan Trabzon ve civarı sahilllerinde tevaton etmiş bir halde yaşamağı ve kışları da oralarda geçirmegi iltizam ~~ixi~~ etmiş oldukları için bunların pek az bir kısmı o da uskumru sürülerine karışarak bu seyahatı ihtiyar etmekde olduklarından boğaz ve İstanbul balıkçıları- nın takiplerinden ~~masun~~ kalmakta iseler de Vatanı aslî ittihaz etmiş oldukları Trabzon ve havalisi sahilllerinde az görülmeyecek kadar tutulmaktadırlar. Ve bununla beraber bu balıklar iştihâ çekecek bir kıymetde değildirler.

-Hamsiler; Çoktanberi eski zamanlarda olduğu gibi büyük ve kesif kütleler halinde Boğazdan girip çıktıkları görülmektedir.

Eskiden gübre yerine tarla ve bağçelere dökülecek kadar mebzul olan bu zayıf ve sevimli balıkların şimdiki nedretleri nesillerinin azalmış olmasından başka bir sebebe atfedilemez gerçi bunların azak denizinde yerleşmiş ve yalnız İlk ve Sonbahar mevsimlerinde kript dolayısıyla Trabzon ve havalisi sahilllerine gezmeğe çıktıkları rüyet edilmekte ise de bu rivayetin sshhatine delâlet edecek o mevsimlerde o sahillerde biraz tutulmakta olmalarından başka elde bir delik yoktur.

- Kılınç ve orktüsler; Balıklarımızın Kralları mesabesinde olan bu büyük balıklar, ne büyük ve ne de küçük sürü ve kütleler teşkil etmez müstebid Krallar gibi cemiyet hayatından hoşlanmaz kendi âlemlerinde

münferid hayat yaşarlar. Bunlar da boğaz ve marmaraya ve marmaradan karadenize girip çıkar ve muhteşem bir seyahat yaparlar maamafih Kiling balıkları boğaz balıkçılarının ve Izmit körfezinin paraketecilerinin tamah ve ihtiraslarını çok çekmiş ve bundan dolayı da avcılarını çoğaltmıştır.

Muazzam Kiling balıklarıyla paraketenin ne münasebeti var tarzındaki itirazlara sırası geldikçe cevaplanacaktır.

Kışdan evvel veya kış üzere iken marmaraya inmek zaruretinde olan bu birinci kısım balıkların iniş ve çıkışlarındaki saik nekadar mekul ve bizin için nekadar faydalı ise bu hareketlerinde o kadar hayret uyandırıcı skilâne bir mülâheza ve ihtiyat meşhud olmaktadır.

Derbimesel halinde meşhur olması itibariyle herkesce malûmdur ki küçük balıklar büyükler için he zaman birer yem ve birer gıda maddesi halinde olduklarından küçüklerin büyüklere karşı bir ihtiraz ve büyüklerin de küçüklere karşı aynı kuvvette bir ihtiraz hissi beslemektedirler. Bundan dolayı boğaz ve boğazdan marmaraya iniş ve marmaradan boğaz ve karadenize çıkışlarında küçük balıklar büyüklerin şiddetle ihtirazlarına hedef ve onlara meikül olmamak için daima arka safta kalmak ihtiyatında bulunur ve öndeki düşmanın hareketini uzun mesafeden tarassud eder. İçlerine düşmemek için onların ilerleyip gitmelerini beklerler.

Görülüyor ki palamut, toruk ve bu familyadan süperi, altıparmak ve krapeçete gibi büyük balıklar sürüleri boğazdan geçmeden uskumru, kolyöz, istavridler ve uskumru kolyor, lüferler geçmedikçe çaça, hamsi, aterina gibi küçük balıklar ölüm allahın emri bir adım atmaz ve ön safdaki emansız düşmanlarının def olup gitmelerini beklerler.

Bazı seneler boğazda boğazda uskumru olmaz ve tutulmaz olsa da az olur ve az tutulur bütün boğaz balıkçılarının dörgözle bekledikleri buçuk kazançlı vehayırlı uskumru balıklarının tutulduğu veya az tutulduğu böyle senelerde intizar ve emellerinin suya düştüğünü göre balıkçılar derin teessür ve hayıflanmalar içinde busene balık yok diye yavaşlıkla dert yanarlar halbuki balık inmedi, geçti diye dert yanıldığı seneyi takip eden ilkbahar aylarında ilkbahar dalyanlarında milyonlarca çiroz tutulur uskumru balıklarının ta kendisi olan bu çirozlar hiç şüphesiz edilmemeli ki marmaradan karadenize; yaylalarına avdet sırasında tutulurlar. O halde bunlar marmaraya inmiş ve onun için de hiç şüphesiz bu muazzam sürüler boğazdan geçmişlerdir. Buna rağmen boğaza girmemelerine dörtgözle intizar olunan bu balıklar neden görülmemiştir.

Sebepler Şudur:

Yukarıda izah edildiği üzere bu birinci kısım balıkların boğazdan marmaraya geçişlerinde ön saftaki düşmanlarının gitmelerine intizar eder ve güzergâhları düşmandan hali kalmadıkça ileri hareketlerine devam etmezler. Misal olarak aldığımız uskumru balıklarının ferman dinlemez bî-amen düşmanları olan palamut ve torik balıkları haveların iyi gittiği seneler boğaz ağzında kalır ve yayılırlar. Zokacılığın ve seyirtmeciliğin revaç bulduğu bu seneler uskumru ve diğer küçük balıklar bunların gitmelerine intizar vaziyetinde boğaz açıklarında kalırlar boğaza inmekte ve marmaraya geçmekte gecikirler. Palamut ve toriklerin gitmelerini müteakip onlar da vaktinde yerlerine yetişebilmek için boğazdan sür'atla geçtikleri veya soğuk ve düşmandan şerinden muhafaza maksadiyle kanalı; kanalın makus cereyanını takip ederek geçip gitmiş olduklarından ya hiç tutulmazlar veya az tutulurlar.

Kanal nedir?

Malûmdur ki karadenizin sathı suları açıklarında mahsus olmayacak ve gözle görülemeyecek hafiflikde ve sıkışık bir durum alan Boğazın dar sahasında da pek aşikâr bir surette mütemadiyen marmaraya doğru akmaktadır. Bu akının tam aksine olarak boğazın tam hemen tam ortalarında takriben yirmi yirmibeş metre derinliklerden başlayarak yerine göre yüz elli metre kadar genişlik alan dip suları müdhiş bir sür'atla karadenize doğru akar.

Mahdud genişlikli bu dip akıntısına tabir caizse bu mecraya balıkçılar kanak itlâk ederler boğaz içinde balık tutulmadığı seneler balıkların mezkûr sebepler tahtında bu mecra içinde geçip gitmiş oldukları senelerdir.

Çok tekerrür ettiğinin şu noktayı da belirtmek icabetmektedir ki; Büyük balık küçük balığı yutar sözü mutlâk bir kaide ve layenfer bir düstur halinde değildir gerçi büyük balıkların küçük balıkları hey'eti asliyeleriyle (ayr balıklarının kalkan balıklarını yutmaları halleri müstesna) yuttukları şüphe götürmez bir hakikat ise de balıklar derin aklık ıstıraplarıyla mustarip olsalar dahi insanlar gibi hemcinslerine saldırırmaz ve aklıklarını gidermek, ihtiraslarını tatmin etmek için hemcinslerinin canlarına kıymayı ve onları imha etmeği hayallerinden bile geçitmezler onlar kendi cinsleri arasında emniyet ve selâmet içinde ve birbirlerinin her türlü tecvüz ve taarruzlarından masun ve tam hürriyet ve müsevat şartları dahilinde yabancı düşman tehacümünden mahfuz oldukları müddetce ferih fuhur yaşarlar.

Yine meselesif insanlar gibi cinsleri arasında kin, infial, igbrar, fesad, adavet, hased, çekememezlik, kıskançlık, arz ve namus düşmanlığı, gizli ve açık rekabet, veya herhangi bir menfaat ve ihtirasını veya tluemel ve tahakkümünü tahakkuk ettirebilmek gibi sebeplerle ihtilâf

mücadele ve anlaşamamazlık yoktur.

Bununla beraber her cins balık kendi kudret ve kuvvet derecesini müdriktir gizmeden yukarı çıkmaz büyüklerin sahalarına girmez kendi cinsleriyle hemahenk bir hayat yaşarlar. Yalnız aç kaldıkları zamanlar kendi cinslerinden olmayan küçük balıklara saldırır ve fakat keşafine-fis haddini aşmazlar gözleri toktur bir tek küçük balıkla günlerce idare ederler insanlar gibi istifçi degillerdir.

Yine marmaraya inip çıkma zaruretinde olan bu balıkların boğazdan geçmelerinde alamüratebehüm sıra takip etmeleri kendi hayatlarını korumak noktasından kendileri için nekadarfaydalı ise bizim için daha çok hayırlıdır. Efradı milyonları aşan bu muhtelif cins sürülerin sıra takip etmiyerek boğaza gridiklerini tasavvur edelim boğazın dar sahasında sıkışık vaziyete düşecek olan bu çeşidli cins balık kümeleri arasında müdhiş bir anarşi ve ondan daha dehşetli bir panik husule gelecek ve acemin eğer havahi selâmet derkenar selâmet dediği gibi selâmet ve emniyet çarelerini kenarlarda arıyarak muhakkak surette kıyılara dökülecek ve mahfolacaklardır.

Bu felâketin tekerrürü nesillerini inkiraza uğratacak ve biz de allahın bir mevhibesi ve nimeti olan bu mübareklerin bize aynen ve bedelen temin ettikleri büyük büyük faydalardan mahrum kalacağız.

Bu felâketi önliyen saik ; Bunların lüzumsuz isticallerden ve gelişigüzel hareketlerden tevekkî ederek iurendişata, mülâhaza ve muhakemeli hareketleri, sabır ve tahammül göstererek sıra takip etmeleridir. Bu hal insanlar için mükemmel bir intibah levhası teşkil ederse de heyhat evet heyhat Istanbul Tramvaylarına binış bunun canlı bir delilidir.

(İkinci Kısım Balıklarımız ve Yaşayış tarzları)

Birinci kısım balıklarımızın büyük, küçük sürü ve kümeler teşkil ederek su içinde ve su yüzünde daima seyr ve hareket halinde yaşamalarına mukebil bu ikinci kısım balıklarımızda onların aksine olarak deniz diplerinde taş ve yosun aralarında kum ve çakıllar üzerinde sakit, sakin lüzum ve mecburiyet hissetmedikçe hemen hareketsiz ve çok edibane bir hayat yaşarlar.

Bunlar da kendi cinsleriyle bir arada yaşarlar ise de kümeler, gruplar vücuda getirmezler toplulukları bir âile hayatından ileri gitmez. Sık sık yer değiştirmediklerinden ~~yerleri~~ ~~Yurdları~~ da muayyendir.

Bunların birinci kısım balıklar gibi su içinde ve su sathlarında daima seyr ve hareket halinde bulunmamaları iki sebepten ileri gelmektedir.

1- Kanadlı kuş olmalarına rağmen tavuk ve kekliklerin fasılasız uzun mesafeler uçamadıkları gibi bunlar da balık olmalarına rağmen su içinde ve su sathında mütemadiyen yüzme kudretinden,

2- Düşmenlerden sür'atla kaçıp kurtulmak için sür'at kabiliyetinden mahrum olmalarıdır.

Bu zavallı balıklar korkaklık ve aciz ifham eden (yigitlikde dokuzdur sekizi kaçmak biri de hiç görünmemektir) düstur amiyanesinin dokuz bahsini tatbik mecburiyetindedirler.

Malûm bir hakikettir ki birçok balıkların, tehditleri ikaya muktedir kuvvetli düşman taarruz ve tehacümünden kurtulmaları sür'atla kaçabilmeleriyle mümkündür sürret onların yegâne halas çaresidir.

Bu ikinci kısım balıklar bu imkân ve kabiliyetten mahrum bulunduklarından düşmanlarına hiç görünmemek prensibini takip zaruretindedirler bundan dolayı deniz diplerinde gizli bir durumda yaşamak mecburiyetine katlanmışlardır.

Bu ikinci kısım balıklar şunlardır:

Yerli ve kum kınaları, gelincik, iskorpit, mezkid, pisi, kalkan, kalkan yavrusu, kırlangıç, tekir, babbunyalılarla marmara ve Ege sahillerinde yaşayan dülger, dil, devetabanı, ikopmaşa, mercan gibi balıklardır. Ege sahillerine ait balıklar hakkında ayrı bir fasılda izahat verileceğinden burada yalnız Karadeniz balıkları mevzumuza dahildir.

Bu balıklar kışın ta suların ısınmağa başladığı ilkbahara kadar derinliklerine göre fırtına ve soğğun hiç nüfuz ve tesir edemediği derin deniz diplerinde taşlar ve yosunlar altlarında ve bir kısmı da kafelerinden başka vücudlarını kum ve çamura sokarak yaşadıklarından kışın karadenizde kalmalarında kendileri ve yumurtalarını suların ısınmağa başladığı Haziran iptidalarında tekâmül devresini ikmal ederek düküldüklerinden yavruları için bir tehlike hissetmezler. Buna binaen kışın marmaraya inmek lüzum ve ihtiyacından varestedirler.

Bunlardan kalkan, mezkid, iskorpid balıklarından maadaları ilkbaharda sahillerimizin sağ sularına iner ve oralarda yumurtlanır ve yumurtalarını tekâmül ettirerek sahilin ılık sularına döker ve yazını da oralarda geçirirler.

Kalkan balıkları ancak yumurta dökme zamanı olan Mayıs nihayetlerinde ve Haziran iptidalarında sahillerimizin iki üç mil kadar yakınlarına inerler bu inişleri yumurtayı daha mutedil ve elverişli diplere dökme ve yavrularını yaşatabilmek maksad ve gayesine mebnidir. Hiç bir müdafaa vasıta ve kabiliyetine malik olmıyan ve bununla beraber mek narin ve nazin bir bünyeye sahip olan mezkidler boğaz ağzında sahile, kıyılarına aslâ yaklaşmaz daima derin su diplerinde yaşarlar. Yalnız Trabzon sahillerinde yazları kıyılarına yakın sulara kadar inmekde ve tutulmaktadır.

Mezkidler ; ne birinci kısım balıklar gibi daima seyr ve hareket halinde ve ne de ikinci kısım balıklardan kaya, gelincik gibi diplerde hareketsiz, sakit, sakin bir halde degillerdir. Bunlar yaşadıkları

su diplerinde ancak kendi muhitlerinde hareket halindedirler.

Bu ikinci kısım balıklardan tekir ve barbunların arasına yer değiştirmeleri ve bağaziğinde manyatlarla tutulmaları bunların da seyyah ve göçebe balıklardan oldukları zehabını uyandırır ise de fırtınasız zamanlarda her mevsimde az ve çok bütün denizlerimizde bulunduklarına göre bunların bir denizden diğer denize ve uzun mesafeli yerlere seyahat yapmadıkları ve kendi muhitlerinde yer değiştirdikleri anlaşılmaktadır.

Gerçi bu balıklar da yer değiştirir yazın sahillerde ve sığ sular- da kışın derin su diplerinde yaşarlarsa da bunların böyle yaz ve kış yer değiştirmeleri bazı Anadolu kıyılarımızda halkın yazın bağ evlerinde veya yaylalarda kışın kasabalarda yaşamalarına çok benzer.

Bunlar yani ikinci kısım balıklar karadenizde ve karadeniz boğazı ağzında ilkbaharda sahillere iner ve baharın sonlarında ve Haziran ayın- da yumurtalarını bu ılık sahil diplerine döker ve bütün yazı oralarda geçirir kışa doğru inginlere çekilirler.

Bunların baharda sahillere inmeleri yumurtalarını tekâmül devrini ikmal ettirerek ılık sulara dökmek ve yavrularını yaşatabilmek kışın derin su diplerine çekilmeleri de mutlâk telef olmakdan tevekkî mülâhazasından ileri gelmektedir.

Malûmdur ki kışın karadeniz fırtınalarının sahillerde çatlıyan müdhiş dalgaları sahil diplerinde kum, çakıl, taş ve önlerine gelen bütün maddeleri sürükleyip kıyılara attığı gibi bu balıklar da bu kuvvetli mez ve cezir afetinden kurtulamaz ve sığ su diplerinin altını üstüne getiren bu dehşetli dalgaların önlerinde sürüklenerek kıyılara atılır ve oralarda helâk ve telef olurlar.

Bu mutlâk ve hiç bir kayıd ve şart tanımayan tehlikeyi evvelden hisseden bu balıklar bu amansız afetten kurtulmak için emin ve salim olan derin su diplerine, asıl ikametgahlarına iltica ederler. Bunların pek akilâne bir düşünüş ve mülâhazaya uygun bu hareketlerinde bir sebep daha vardır. O da şiddetli soğuklardır. Bu balıklar kışın o müdhiş ve amansız ve birbirini takip eden dalgaların tehacümüne masun kalabilecek sun'i ve tabii limanlara sığınsalar bile bütün şiddetiyle sahilin sığ sularında ta diplere kaçar nüfuz eden öldürücü soğuklarından kurtulamazlar. Fakat bu soğuklar derin su diplerine nüfuz ve tesir edemezler . Hattâ kışın marmaraya inen palamut ve torik sürülerinin adalar civarında derin su diplerine inmeleri de yine soğuk tehlikesinden mahafaza ve yumurtalarının tekâmül devresini orada ikmal ve suya orada dökmek içindir.

Hulâsa bu ikinci kısım balıklarımız için sahillerimiz birer yayla ve doğum yerleri ve derin su dipleri de birer kışlak ve birer emniyet ve selâmet sahilleridir.

Marmara denizinde çıkan dülger ve ege sahillerinde yaşayan dil ve devetabanı balıkları da bu ikinci kısım balıklardandırlar. Bunlar da diplerde sakit ve sakin bir hayat yaşarlar.

Bunlar pisi ve kalkan yavrularına benzerler onlar gibi yanlarına doğru ~~veki~~ ^{ufkî} genişlikde yalnız dil balığı daha uzunca kafa ve kuyruk tarafları kesilince küçük bir fırın küreği gibi mustatıl bir şekil alırlar.

Devetabanı kalkan yavrusu gibi yuvarlak ve üzerinde çöplüdür. Dülger balığı da, (buna peygamber balığı da denilmektedir) dil balığına yakın bir biçimde ise de dil balığından daha geniş ve yanlarındaki kanadları vatoz kanadları gibi büyük ve dülger aletleri biçim ve şeklinde birtakım parçalardan tereküp etmiştir.

Şunu da buraya ilâve etmek icab eder ki birinci kısım meyanında sayılan balıklardan Levrek ve ileride görülecek marmara ve ege denizlerinde yaşayan balıklardan mercan ve taşkaldıran balıklarının yaşayış tarzlarına göre bu ikinci kısım balıklar meyanına da idhalleri mümkündür.

Levrekler de yazın sahillere iner ve oralarda yazı geçirirler. Bilhassa ege sahillerinde bir karış suya kadar iner ve mebzul olan deniz otları içlerine girer ve hareketsiz bir halde uzun müddet kalırlar. Hatta bunların ta suyun sahile müntehi kısımlarına kadar gelir orada yatar gibi sessiz durur ve vücudlarını adeta izhar ve teşhir ederler.

Mercan balıkları gerçi sağ sulara inmezler fakat meselâ istavridler ve uskumrular gibi mütemadiyen yer değiştirmez ve daima syr ve hareket halinde bulunmazlar ileride izah edileceği üzere bunlar asgarî on onbeş kulaç derinlikteki saha diplerinde ve muayyen yerlerde bilhassa taşlık mahallerde yaşarlar.

Taş kaldıranlar da bu durumdadırlar onlar da diplerde oldukça derin yerlerde yaşarlar kafaları çok kuvvetli olan bu çok yassı balıklar tehlike anında kanadlarıyla kaldırdıkları taşların altlarına girer ve saklanırlar bittabi küçük ve yassı taşları.

İki büyük kısma ayırdığımız balıklarımız her zaman ve her mevsimde (müstesnalara hariç) aynı lezzet ve nefaseti muhafaza edememekde oldukları mukaddema da kısaca bahsedilmişdi. Balıklarımızın zaman zaman müsevi varlıklarından birşey zayi etmiş oldukları açıkca anlaşılacakla beraber manevi hüviyetleri değişir bir kısmı yağdan tecrid eder ve yenebilir hale gelir veya tatsızlaşır. Bunlar artık birer balık posası derekesine düşerler. Bunların bu duruma düşmüş olup olmadıklarını mevsimleri tayin eder. Binaenaleyh her balık rastgele her mevsimde iyi olmadığı gibi her balık aynı tarzda kızartılmaz ve pişirilmez.

Tava ve iskara kızartmaları, çorba, plâki, köfte, plâv, dolma, kebab, fırın, tepsi, haşlama yemekleri balıkların cinslerine tabi olduğu gibi her balık tuzlamağa, kurutmağa, tütüne ve konserveye gelmez.

Balıklarımızdan lâyikiyle istifade etmek onları tanımak ve mevsimlerini bilmekle mümkündür. Taze olmak şartıyla mevsim balıkları her cihet ve cepheden sığır ve davar hayvanatı etlerine tercih olunur. Bu riçhaniyeti takdir ve kabul etmenin şahıslardan başka Memleket içinde büyük faydalar temin edeceğinden şüphe edilmemelidir.

Balık etini tercih edenler hem az para ile günlük gıdalarını temin etmiş ve hem de enerji ve sıhhat kazanmış olacaklardır. Bununla beraber Memleketde balık sarfiyatı ne kadar çok olursa sığır ve davar hayvanatı mızdan ve ihraca müsait diğer gıda maddelerinden o mikdarda tasarruf edilmiş olur. Bu istihlâkin vus'at ve şumulü nisbetinde bu hayvanlardan diğer gıda maddelerinden elde edilecek tasarrufların Memleketin Ticarî ve iktisadî sahalarında Memleket lehine ne büyük dolter oynıyacağını takdir ve kabul etmeğe basit bir mülâhaza kâfi gelir zannederim.

İlkbahar aylarında güzelim İlkbahar balıklarından meselâ kalkan, eterine balıkları iskelelerde balıkhanelerde balıkpazarlarında müşteri beklerken bu balıkların yarıları kadar olsun lezzetli ve besleyici olmıyan üç dört kiloluk kuzulara göz dikilir ve onlara rağbet gösteririz

Hakikî bir ihtiyaçtan doğmıyan sırf bir görenekden veya bir gösteriş-arzusunu tatminden ibaret olan bu rağbetin her sene on binlerce kuzunun istihlâk edilip eksilmesine bais olmaktadır. Halbuki her sene onbinlerce kuzunun istihlâki demek en mübrem ihtiyaçlarımızın tatmin ve teminine yarıyan onbinlerce yapağı ve yün ve o kadar kuyruk yağının ve yüz binlerle kilo olgun ve mütekâmil koyun etinin yok edilmesi demektir.

Bu hal kendilerimizin ve memleketin az görülmıyecek kadar zararına ve hem de onbinlerce fakir balıkçı âilelerinin maişet darlıklarına sebep olmaktadır.

Bu mülâhaza ve görüş sair mevsimlerde ve sahil memleketlerden başka iç şehir ve kasabalarda da vardır. Malûm bir hakikattir ki güzel Yurdumuzun her tarafı ve bucağında yalnız balıkları yaşatmıya yarıyan birçok göl, nehir ve çaylar vardır. Sinelerinde birçok geçidli balıklar yaşıyan bu sulardan bu bakımdan olsun istifade edemiyoruz.

Bunlardan meselâ Elâziğ'in cenubundaki Sivrice ilcemerkezinin önündeki koca gölcük gölünden ve doğu kuzeyindeki koskoca Fırat nehrinden küçük bir teşkilâtla günde beşyüz kilo balık tutmak hiçden bile değildir. Beşyüz kilolu balık aşağı yukarı yermibeş baş koyun etine muadil olduğuna göre bu göl ve nehirlerden günde tutulacak veşyüz kilo balığın istihlâkiyle yevmiye yirmibeş baş koyun tasarruf ve beşyüz kilo

balıktan ortalama bir hesapla günde gayrisafi beşyüz lira bir kazanç ve Devlet Hazinesince de altmış lira kadar bir gelir temin edilmiş olacaktır.

Hergün balık eti yenmez itirazını kabul ederek bunu fasıla ile ilbahar, güz ve kış aylarına ait olmak üzere asgârî üç aya tahsis etsek bile yalnız orada senede ikibin ikiyüz elli baş koyun tasarruf etmiş olacağız ki Memleketimizin müsait olan diğer aksamina da tatbik ettiğimiz takdirde göz kamaştıracak azamette bir tasarruf yekûnu ile karşılaşmak sevincine kavuşuruz.

Bu gölde yaptığım filî tecrübelerle dayanarak bu mesrudatımın bir hayal ve mülâhaza mahsulü olmadığını temin ederim.

Mahdut bir sahadan ibaret olduğu ileri sürülerek bu gölde yapılacak balıkçılığın devam edeceği zannedilmemelidir. Yalnız Yumurta dökme zamanı olan ilkbahar sonlarına doğru balıkçılığa fasıla vermek lâzımdır.

Soğuk hava vâğensuzluğu veya soğuk hava deposuzluğu gibi teşkilât-sızlık yüzünden balık sarfiyatının artmasına veya arttırılmasına şimdilik imkân olmadığı iddiasına karşı;

Taze balık yedirmek imkânı mevcut olan sahil şehir ve kasabalarımızda haftara birgün veya balığın çok çıktığı günlerde olsun oralaradaki Askerî Kıt'alara, Leyli okullara, yatılı müesseselere, Fabrika ve maden amelelerine balık yedirerek hep pazardan ve hem de et vessair gıda maddelerinden bir hayli tasarruf elde edileceği ve bu hareket tarzının balıkçılığın inkişafına da hizmet etmenin mümkün olabileceği cevabı yerinde görülemez mi?

Çokca balık sarfiyatından temin olunacak fayda ve menfaatlara uzaktan bir göz atalım.

1- Birçok fakir âileler gidasız kalmıyacak cem'iyete ve sağlık müesseselerine bar olmaktan kurtulacak,

2- Balıkçılık inkişaf ederek yüzbinlerce balıkçı âilelerinin meişet ve geçim yolları açılacak,

3- Alınacak rüsumdan ve tezkere esmanından Devlet hazinesi de önemli gelir temin edecek,

4- Memleket iktisadiyatı genişliyecek,

5- Balıkçılığın inkişafı nisbetinde işsizlik azalacak,

6- Balıkçılık elât ve edevatı sarfiyatı ve balıkçılık sanayii artacak, ihracat çoğalacak ve bu sebeple ticarî işler de o nisbette inkişaf eder ve vücuda gelecek,

7- Atide çok muhtaç olacağımız denizcilik, bedenî ve sıhhi faydaları kabili inkâr olmıyan deniz sporları ve deniz severlik artacak.

8- Fakir ve orta halli âilelerin ucuz balıkla tegaddileri neticesi olarak edinecekleri nakdi tasarruflarla diğer mübrem ihtiyaçlarının temini imkânlarını elde etmiş olacaklar.

9- Motörlü motörsüz kayak, sandal inşaatı ve bunların kısmicüz'ileri mesabesinde olan diğer malzeme imalatı tezgâhları çoğalacak ve Memleketde san'atkâr bir zümre meydana gelecektir.

10- Kaseplerin müşterilere karşı takındıkları müteazzim ve mütehakkim tavırları kırılacak biraz olsun nezaket kaidelerine riayetkâr olacaklar ve Belediye ile aralarında sonu gelmez mücadeleler de nihayete ermiş bulunsacaktır.

(ÜÇÜNCÜ KISIM)

(1.inci Fesıl)

(İlk Bahar Balıkları)

Balıklarımızın kıymetlerini takdir edebilmek için bunların isimleriyle cinslerini, mevsimlerini, kızartma, pişirme usullerini bilmek lüzumunu ileriye sürmüştük bu noktalara ehemmiyet vermeyenler balıklarımıza rağbet göstermez ve siğir etlerini maalesef balık etlerine tercih eder. Ve Memleketin genel, özel ve fakat şamil menfaatlarına da darbe indirmiş olurlar.

Netice hangi balık hangi mevsimde iyi olur ve nasıl yenir? İşte bunu tâyin edebilmek için yukarıda yaşayış tarzları itibariyle iki büyük kısma ayırdığımız bu çok ve faydalı balıklarımızı mevsimlere taksim etmek ve her mevsim balıklarını cinsi ve isimleriyle göstermek ve cinslerine ve mevsimlerine göre pişirme usullerini tarif etmek icap etmektedir.

Gerçi balıklarımızı ilkbahar, yaz , güz ve kış mevsimlerine ayırmak mümkün ise de güz ve kış balıkları her iki mevsimde de lezzet ve nefasetlerini az farkla muhafaza etmekde olduklarına göre balıkları Bahar, Yaz, Güz ve Kış olmak üzere () mevsime ayırmak daha muvafık ve kestirme olur.

(İLK BAHAR BALIKLARI)

Karadenize ait olmak üzere:

Çaça diğer ismi Kıraça, Eterine diğer ismi Gümüş, İstavrid, Kara-göz, Hamsi, Zargana, Sardalya, Yerli ve kum kayaları, pisi ,kalkan yavrusu, kalkan balığı, ve kastroz ve ceyzan nevilere dir.

Bu balıklar ilkbahar balıkları ve ilkbahar balıkları bu balıklardır. Ancak ilkbahar aylarında bu balıklardan başka yenecek ve lezzetle yenecek diğer balıklardan varse da bunlar mevsimsiz balıklar diye ayrı bir fasılda etiyen izah edileceğinden burada onlar hakkında da izahat vermek biraz yersiz olacağından sarfınazar edilmiştir.

(Ç A Ç A L A R)

Çaçalar balıklarımızın en küçükleri ve en zavallılarıdır. Küçüklüklerine rağmen büyük büyük kümeler ve sürüler teşkil eder ve fakat karadenizde yabancı bir düşman muhitinde yaşar gibi hayatları çok ürkek ve çekingen bir durumda geçer. Çünkü kendilerinden büyük başka cins balıkların daima iştihalarını celbettikleri için takipten hali kalmazlar. Bundan dolayı ürkmekte ve çekinmekte hakları vardır. Düşmanı en çok olan balık bu balıklardır.

Zavallılar boğaza girip çıkışlarında kendilerini düşman taarruzundan vikaye için sahili takip ederler ve düşman korkusundan gâh deniz sathlarında gâh deniz diplerinde gezer düşman takibine maruz kaldıkları zamanlar da su sathlarında uçar gibi sür'atla kaçabilmek kudretindedirler.

Bunlar tamamiyle kutularda ve fiçilerde gördüğümüz sardalya balıklarına benzerler hemen aynı tipdedirler fakat sardalyalardan küçüktüler bunlar karınlarına doğru hafif yassı, beyaz ve pulsudurlar.

Bunların bir çok yerlerde ve hattâ Trabzonda bile hamsi balığı diye satılıp alındığına şahid oldum halbuki Çaçaların hamsi ile hiç bir hisımlık alâka ve münasebetleri yoktur. Kendi başına müstakil ve ayrı bir cinsdirler.

Çaçalar narin ve nazik olduklarından civar mahallere bile sevke mütehammil değildirler bundan dolayı çok tutuldukları zamanlar denize ve Trabzon havalisinde gübre yerine bağçe ve tarlalara dükülmek bedbahtlığına maruzdurlar.

(ATERİNALAR, DİĞER İSMİ GÜMÜŞ BALIĞI)

Bu balıklar da çaçalar gibi ve fakat çaçalardan biraz büyük ve hamsiler gibi yuvarlak ve hafif sarımsak renkde pullu küçük balıklardandır.

Bu balıklar bütün balıklarımızın en zariflerinden ve lezzet itibariyle de en nefislerindendirler. Gayet mütevazın ve güzel olan boyları Sekiz on santimi geçmez hafif ince pullu ve hamsilerden biraz toplucedirler.

Bunların da hiç bir balıkla akrabalık alâka ve münasebetleri yoktur. Bazen bir yanlışlık ve tesadüf eseri olarak çaça ve hamsi sürülerine karıştırlarsa da bu ihtilâat onlarla mevcut bir münasebetin icabatından olmayıp bir tesadüfden ibarettir.

Bu balıklar pullu olmalarına rağmen sarı ve tenkid edilemeyecek bir kanaatle iddia olunabilir ki;

Balıklarımızın ve belki de bütün Dünya balıklarının en lezzetlilerinden ve en enfeslerindendirler. Bu itibarla bir şaheserdirler.

Bunlar da hamsiler, çaçalar gibi daha fazla büyümezler buna binaen bu balıklar yavru balık zannedilmemelidir.

Bu gümüş balıkları küçük küçük kümeler halinde yaşadıkları için kendilerini itizale ve israfa uğratmazlar güzellikleriyle beraber ki-bar vukur bir durumdadırlar.

Az tutuldukları için teammüm etmemiş ve birçok Istanbulcularca bile tanınmamışlardır. Bundan dolayı balık pazarlarında balıkçı tenekeleri içinde satılığa müheyya gördükleri bu balıkları küçük şeyler neyapalım diyerek almazlar ve medh edilince de kendilerinin iffal edilmek istenildiğine dahip olur ve bunu anladığını anlatmak için de manalı manalı tebessüm ederler.

Bunlar kendi mevsimleri olan Nisan ve Mayıs aylarında hemen yüzde sekseni yumurtalıdır ve yumurtaları da kendileri gibi nefistirler.

Bunlar ilkbahar aylarından başka zamanlarda görülmez ve tutulmazlar. Küçük küçük kümeler halinde cemiyet hayatı yaşarlar. Sahillerde tek tük kendi başına gezerler bir sebep tahtında kümeden ayrılmış ve bir daha iltihak edemiyerek serseri ve şuursuz bir hayata düşmüş olanlardır. Bu balıklar ilk bahar aylarına mahsus olmak üzere tavsiyeye çok lâyıktırlar.

(İSTAVRID VE KARAGÖZLER)

Bu iki çeşid balığın bir arada gösterilmesi bir cinse ve bir fasi-leye mensubiyetlerindendir. Bu itibarla hemen şu ciheti belirtmek icab eder ki bazı yerlerde marmara ve egede başka bir cins balığa da karagöz ismi verilmiş ve birçok balıkçılarınca da öyle tanınmış olduğu için bu yazıda bir acemilik değilse bile bir yanlışlık olduğuna zehipolan ve belki de iri istavridlere karagöz ismi takmış olduğuna sinirlenen bulunur çünkü burada bahsedilen karagözlere de istavrid demektedirler. Yalnız bir ayrı sıfatı ilâve ederek, iri istavrid denilmektedir.

Halbuki bu sıfatla yadolunan karagözler istavrid değil o cinsin başka bir nevidir eğer buna delil isteniyor ve ahvatdanberi çekirdekten yetişmiş esaslı balıkçı âilelerinin menkulât ve müşahedelere ve bu menkulât ve müşahedelerden edinilen kat'î kanaatlara dayanan hükümleri kâfi görülüyorsa,

1- Asıl istavridlerin sırt ve kuyruk tarafları sarımtıraktır karagözlerde bir sarılık yoktur daha parlaktırlar.

2- İstavridlerdeki yassılık boylarıyla mütenasip değildir karagözlerde ise bu yassılık uskumru balıkları gibi boylarıyla tam bir ahenk halindedir.

3- Karagözlerin gözleri istavrid gözlerinden daha büyük ve daha siyah ve güzeldir.

4- Karagözlerin etleri istavrid etlerinden mahsus derecede lezzetlidir.

5- Birarada yaşamaz istavridler büyük sürüler ve karagözler de küçük kümeler teşkil ederek yaşarlar.

Bu deliller de kanaat vermiyorsa; istavrid balıklarının boy, kafa, ve yassılık, kuyruk teşkilâtıyla tam bir nisbet dairesinde büyütelim ovakit karagözlerden başka bir tip meydana çıkacağı hayretle görülecektir.

Karagözlerin Trabzon havalisi ve ege deniziesahillerinde bir çingene palamudu cesametinde oşanları vardır. Ve bunlar başka cins birçok balıklara faik tutulmaktadırlar.

Istavridler bunden kırk sene evvel ilkbahar dalyanlarında çok çıktıkları zaman rağbetsizlikden denize dökülmek, güya balıkçılara eziyet vermiş oldukları için hakaretlere maruz kalmak bedbahlığına düşmekde ve buna rağmen bu zavallılar bütün bütün insanların gözlerinden düşmek için deniz diplerinde yok olunciyeye kadar parlaklıklarını, taravetlerini muhafaza etmekte idiler.

Istavridler pekokadar mevsimlere tabi olmadıklarından güz ve kış aylarında da yenilecek kabiliyette ve tuzlamaya gelecek vasıfta bulunmalarına rağmen pek tatsızdırlar. Bu zavallılar kimbilir hangi asırlardanberi insanlara gıda olma ve onların keselerini doldurma uğrunda milyarlarca ton tutarında hemcinslerini feda etmiş ve feda edegelmış oldukları halde bir türlü onlara yaranamamış ve hiç bir zaman onların takdir ve sevgilerini kazanamamışlardır.

Gıda maddelerinin bahallılığı ve nesillerinin eski mebzuliyetini gaybetmiş olmaları sebepleriyle halihazırda biraz iltifat görmeğe başlamışlardır.

(HAMSİLER)

Trabzon havalisinde mek makbul olan bu küçük balıklar Memleketimizin şöhret kazanmış balıklarındandırlar zarif ve narin yapılı sekiz santim kadar uzunlukda karın tarafları beyaz sırtları kurşuni renkte pulsuz balıklardır. Bunların da diğer balıklarla akrabalık ve alakaları yoktur müstakil bir cinstir daha fazla büyüme kabiliyetinde değildirler buna binaen diğer büyük balıkların şikâri olmakdan kurtulamazlar. En büyük hasımları uskumrulardır uskumrular balıkları bunları çok sever ve bunların uğruna canlarını bile fedadan çekinmezler bazen hamsilerin peşlerine düşer kıyılarına kadar inerler o vanit önlerine garilen sade katyasız uskumru ağlarıyla külliyyetli mikdarlarda ve hem de külfetsizce yakalandıkları gibi çipari zamanında bütün hırslarıyla çipariye saldirmalarında yegâne saik bu oltalara yağlanmış hindi tüylerini hamsi balığı zannetmiş olmalıdırlar. Bu suretle -----

hamsi avlarlarken kendilerini avlanırlar.

Bir çok yerlerde çaçalar hamsi zannedilmekte ve hamsi diye alınıp yenilmektedir. Halbuki aralarında ilk nazarda meşhud olacak açık farklar vardır. Çaçalar hamsi balıklarından daha küçük ve sırttan karına doğru yassı ve bünyeleri tenasüpsüzdür. Hamsiler daha uzun ve çaçalara nisbetle daha yuvarlak, endam tenasübüne ve çaçalardan fazla lezzete sahiptirler. Bunlar su içinde ve su sathında büyük kümeler teşkil ederek seyahat yaparlar. Tehlike zamanında bu kümeler okadar kesafet peyda ederler ki birer yekpare kaya halini alırlar zavallılar korkudan koyunlar gibi birbirlerine sıkışırlar.

Bu kesif kümeler gelişi güzel bir taraftan sahile doğru iner ve bir taraftan da kendilerini düşmandan gizlemek için mütemadiyen pul döker ve etraflarında bir pul perdesi vücuda getirirler.

Bu sevimli ve güzel oldukları kadar pek de makul olmalarına rağmen Trabzon havalisinde çok çıktıkları zamanlar gübre yerine bağçe ve tarlalara dökülmek felâketine maruz kalırlar.

Eski zamanlarda pek bol ve mebzul olan hamsiler çoktan beri azalmış hele boğaz ağzında, boğaziçinde bunların sürü ve kümeleri görünmez olmuştur.

Eğer hamsiler yukarıda bahsedildiği üzere azak denizinde yerleşmiş değillerse mutlaka nesilleri azalmış ve büsbütün ikkiraza uğramamak için gizli bir hayat yaşamak mecburiyetinde kalmışlardır.

(ZARGANLAR)

Bahar balıklarımızdan olan zarganlarımız hayat ansiklopedisinde bahsolunan kalın pullu ve iri yapılı degiller bilakis pulsuz ve narin yapılarıdır bunye kalınlıkları orta bir uskumru kit'asında ve yuvaktıdır. Otuz kırk santim kadar uzunlukda, beyaz renkte ve uzun gagalıdır. Boyları bünye kalınlığıyla gayri mütenasip bir uzunlukda olmalarına göre genç bir kavak ağacına benzetilebilir.

Hayat ansiklopedisinde bahsolunan kalın pullu ve iri yapılı zarganlar her halde başka denizlere ait ve başka cinstendirler. Bizim denizlerimizde bu cins zargana yoktur.

Bunlar da gelip geçici bahar balıklarındandır.

(SARDALYALAR)

Bütün dünyaca maruf olan ege denizinden ve çanakale boğazından marmaraya ve marmaradan denizinden karadenize çıkan ve aynı yolu takip ederek ege sahillerine inen ve bu seyahatları esnasında bize büyük faydaları dokunan bu güzel balıklar da aşağı yukarı hamsi balıkları kadar bir cesamette beyaz, hafif pullu, narin ve nazik nalıklardır.

Hamsi balıklarından farkları sırt taraflarından karınlarına doğru biraz yassı olmalarıdır. En çok tuza ve konserveye gelen balıklardandır bunlar da birinci kısma dahil daima seyr ve hareket halinde olup en çok cevelângâhları ege bilhassa İzmir ve Gelibolu sahilleridir. Bunlar da büyük büyük kümeler vücuda getirerek yaşar ve seyahat ederler bir zamanlar boğazda ipeyce de tutulmakta iken toruk akınından sonra gaybolur gibi oldular bunlara ateş balığı dahi denilmektedir nefis ve lezzetlidirler maamafih bunlar ilkbahar balıklarından olmakla beraber sair mevsimlerde de hatırları sayılır.

Yaz günlerinde pek tahammülsüz olurlar taze taze istifade edilemediği takdirde bozulup ziyan olmaları için bir fiçı veya tenekeye tuzlamalıdır bunların tuzluları da tazeleri kadar nefistirler.

Balıkların tuzlamaları, kurutmaları ve hangi balıkların tuza ve kurutmaya kabiliyetli ve müsait oldukları aşağıda sırası geldiği zaman izah ve tarif edilecektir.

(KAYA BALIKLARI)

Yaşayış tarzları itibariyle ikinci kısımdan olan kaya balıkları iki nevidir birincisine yerli ikincisine kum kayası denilmektedir. Yerli kayalar taşlık ve kayalık deniz diplerinde taş altlarında, kaya ~~akın~~ oyuklarında, kum kayaları ise kumluk ve çakıllık deniz diplerinde kum ve çakıllar üzerinde hareketsiz, sakit, sakin yaşarlar mecburiyet ve lüzum hissetmedikçe yerlerinden kıpırdamazlar, bunlar on beş santim kadar boyda renkli balıklardır.

Yerli kayalar açık siyah veya koyu kahve renkte kafalar kırlangıçlar gibi bünyelerinden daha kalın ve tam bir tenasüpten mahrumdurlar baş tarafları kalın ve kuyruğa doğru incelirler.

Kum kayaları ise donuk sarı renkte kafaları bünyelerine uygun bütün bünye güzel ve biçimlidir.

Kaya balıkları Nisan ve Mayıs aylarında çok lezzetli ve nefistirler kum kayaları lezzet itibariyle yerli kayalarına müreccettirler. İlk bahar aylarından başka zamanlarda iyi olmaz mevsimlerinde hemen yüzde sekseni yumurtalıdır Bu yumurtaları da etleri gibi nefistirler.

Bunlar bilhassa yerli kayalar boğaz ağzında ve katedenizin her taşlık ve kayalık sahillerinde bulunur parkelemlerle münferid oltalarla tutulurlar rurulmaları da pek kolaydır olta yemlenir meydana ise önüne değilse kaya dibine atılır kaya balığı ister meydana ister kaya altında bulunsun yemi görür görmez derhal saldırır ve oltayı yemle birlikte derhal yutar ve tutulur hiç naz bilmez.

Çocukluğumda bu balıkları avlamayı çok sever ve fırsat bulur bulmaz oltamı alır deniz kenarına iner ve tatlı bir heyecan içinde saatlarla meşgul olur ve hiç bıkmaz ve yorulmazdım.

Rumeli Kazalarının birinde Müddeiumumî bulunduğum senelerdeydi. mezunen köye gelmiştim birgün çocukluğumda yaptığım gibi bir kaya oltası tedarik ederek gizlice mağara önü denilen taşlık ve kayalık yere inmiştim kıyıdan bir buçuk metre kadar uzakda ve su içinde bulunan büyük ve üst tarafı düz bir kayanın etraf diplerinin kaya balıklarının icti-magâhları olduğunu biliyordum biraz yem tedarik ettikten sonra etrafı bir buçuk iki metre derinlikde su ile muhat bu kayaya çıkmayı tasarladım yem yapmak üzere biraz çagnoz topladım oltamı da aldım pabuçlarımı çıkardıktan sonra taşla doğru kendimi fırlattım. Fırlattım amma denizin dibini de boyladım denizin dibinden yukarı fırlıyarak kendimi dışarıya attım yarılan ayak başparmağımın acısına bakmıyarak kimsenin bu halimi görüp görmediğini anlamak için etrafıma göz gezdirdim kimsenin görmediğine kanaat getirdikten sonra üzerimden sular sızarak sapa ve gizli yerlerden kimseye görünmiyerek evin arkasına geldim ve bahçe kapısından bahçeye ve oradan da mutbak kapısından eve girdim şaşkınlıkla karışık hayretler içinde beni gören ve balık tutmak için deniz kenarına gittiğinden haberin olmayan ve çocukluk halimi de bilmeyen karım ayol elbise ile yıkanılır mı hiç diye beni muhazaya başlar başlamaz kan sızan yarık tırnağımı göstererek ve parmağımla sus işareti vererek susturdum ve durumum da böylece aramızda kaldı. Benim bu vaziyetimi karımdan başka yerken ve yersek kimse görmedi idi.

Nezaman kaya balığı görsem ve bahsedilse bu vak'ayı hatırlar ve kendi kendime gölerim.

Bunlar daima diplerde yaşarlar su içinde yüzmezler büyük küçük sürüler teşkil etmezler bu itibarla ağ ile tutulmaları hemen imkânsızdır. Bunların bu mevsimde ekserisinin yumurtalı ve yumurtalarının da etleri gibi tefis olduklarını ilâve etmiştim balık ayıklanırken yumurtası çıkarılmaz (kalkan balığı yumurtası müstesna) balıkla birlikde kızartılır.

Kaya balıkları sert ve sık pulludurlar ayıklanırken bu bir bıçakla kuyruk taraflarından baş taraflarına doğru kazınmalıdır.

(PİSİ ve KALKAN YAVRULARI)

Bunların av mahalleri, avlama usulleri, yenme tarzları aynı, tip ve lezzetleri birbirlerine müşabî olduğundan birarada gösterilmeleri daha uygun görülmüştür.

Kalkan yavruları mustakil bir cins olmayıp bildiğimiz gibi yuvarlak kalkan balıklarının yavmalarıdır fakat aynı cesamette olan pisi balıkları yavru değil başlı başına müstakil bir cinsdirler. Kalkan yavruları gibi büyüüp bir yemek sepeti gibi kos kocaman olmazlar ancak

küçük bir kahve tepsisi kadar büyüyebilirler bunların her ikisi de ikinci kısım balıklardan daima deniz diplerinde kumlar üzerinde yaşar su içinde yüzemez ve su sathlarına asla çıkamaz zavallılar tehlike zamanlarında kumlar içine gömülürler sade kafalarının üstünde olan göz ve göz nasiyeleri meydanda kalır. Çok kaçamadıklarından zıpkınlarla avlanırlar.

Kalkan yavruları kuyruğu kesildiği takdirde tamamıyla bir daire gibi yuvarlak , pisiler ise kafadan kuyruğa hafif uzunca ve fakat ege sahillerinin dil balıkları gibi mustatıl şekilde de degildirler.

Lezzet itibariyle birbirlerinden farksızdırlar.

Bunlar da açık kahve rengindedirler. Yazları sahillerin bir iki kolaç kadar sığ sularına ve kumluk yerlerine iner kışın derin deniz dâplerine çekilirler. Bahar balıklarının en lezzetli ve nefislerinden ve çaça, hamsi, zargana ve sardalya balıklarına tercihan lâayık değer ve kıymetde ve hattâ koyun etlerine de faiktirler.

Mebzul olmadıkları için biraz bahalı ve oldukça zengin harcı olduklarından fiatlarını keselerine uygun görmiyenlerin baharda balıksız kalmamaları için daha ehven fiatlarla satılan çaça, hamsi ve istavrid balıklarını tercih etmeleri iktiza eder. Masrafı kazanca uydurmak gerektir. Aksi takdirde safelet de muhakkaktır.

Balık sarfiyatını tergip ve teşvik etmekdeki gaye mademki ucuz gıda ile tasarruf temin etmektir ve bu da ucuz balıklarla tegaddi halinde mümkün olabilir.

(KALKAN BALIKLARI)

Balıklarımızın en alâlarından ve en enfeslerinden biri de kalkan balığıdır mutlaka ilkbahar balıklarından olan bu balık bünye ve şekil itibariyle bilmiyenler için belki de ekle gayrisalih korkunç bir mahlûk addolunur netekim Kastamonide iken Ineboludan bir zata gönderilmiş bir kalkan balığından bütün âile efradı ürkmüş ve yanına bile yaklaşamamışlar bize kadar gelip sordular tarif dairesinde ayıklanıp kızartıldıktan sonra bu mahlûkun çok nefis bir balık olduğunu anladılar ve çok da memnun kaldılar hatta yaz ortasında Ineboluya gittikleri zaman bu balıktan aramışlar.

Evvelce de hulâsatan ta rif edildiği gibi bünyesi sini gibi yam yassı sırtı ve karın tarafları çöplü, sırt tarafları kahve ve karın tarafları beyaz renkte ve her iki yanlarında kafadan kuyruğa kadar ve kuyruk tarafına doğru yatık ve icabında ufki istikamete doğru açılır kanadları, kısa yelpaze şeklinde kuyruğu ve vücuduna gömülmüş kafasıyla balıktan başka bir mahlûk olduğu zannını uyandıracak yaradılışdadırlar.

Fakat bembeyaz ve kılçıksız eti bahar kuzularına tercih olunacak kadar enfestir Trabzon havalisinde bunun bir ismi de kanbuladır kalkan balığı satın alınırken erkeğini dişisine tercih etmelidir. Erkek kalkanlar dişilerine nisbetle daha lezzetlidirler.

Bunların erkek ve dişilerini birbirinden ayırmak çok kolaydır. dişi kalkanların karınları daha büyük ve geniş ve olgun yumurtalarının tesiriyle şişkindirler. Erkeklerin karınları daha küçük ve yumurtasız oldukları için düz ve şişkinsizdir. Ekseriya erkek kalkanlar dişilerinden daha küçüktürler.

Kalkan balıklarının sırt ve karın taraflarındaki eskiden kundura altlarına çakılan kabara çivileri gibi deriye merbut ve sivri uçları dışarıya müteveccih kemik çivilere bakıp da bütün etlerinin de çivili olduğu sanılmamalıdır bu çiviler etlere kadar nefiz değil sadece deriye merbuttur.

Evvelce umumî malûmat sırasında söylendiği gibi kalkan balıkları ikinci kısım balıklardandır derin deniz diplerinde yaşar diğer balıklar gibi su içinde ve su sathında yözemez, sür'atla kaçamaz ve bu sebeple insanoğluna kolayca şikar olmamak için aslâ kıyılara inmezler.

Bunların su diplerinde hareketleri diğer balıkların hareket ve yüzüşlerine benzemez bunlar ve kalkan yavruları, pisi balıkları, ege sahillerindeki dil, devetabanı ve marmaradaki dülger diğer ismi Peygamber balıkları vücutlarına kuyruk tarafından başa ve aşağıdan yukarı doğru hareket ettirerek gezerler. Yürüyüş veya yüzmeleri pek batidir hareketleri kaplumbağı yürüyüşünü andırır . Ve bu yüzden deniz diplerinde bile ayı balıklarının hedefi ihtirası olmakdan kurtulamazlar.

Büdde müssid ise kalkan balıkları bütün olarak, değilse gözönünde dildirilerek satın alınmalıdır. Hazır dilinmiş balıkların bayat olmaları ihtimali vardır.

Eski zaman külhanbeyi ruh ve tipini hala muhafaza eden bir kısım balık satıcılarının vatoz balık dilimlerini kalkan balığı diye bazı satıklarını bizzat müşahede ettim böyle bir iğfale kapılmamak için sokaklarda tenekelerle balık satanlardan dilim haline getirilmiş kalkan balığı alınmamalıdır. Bu dilimlerin vatoz balığı dilimleri olmasa bile bayat olmaları muhtemeldir. Çünkü dilimlerin taze veya bayat olup olmadığını herkes kestiremez.

Gerçi bilenler dilim haline getirilmiş olsa dahi vatoz balıkları dilimlerini pekâlâ tanırlar. Kalkan balığı dilimleri daha kalın ve etli, dilim üzerindeki deri daha koyu kahverenginde çöpler daha sıktır.

Vatoz dilimleri ise daha ince ve etsiz, deri renkleri daha açık, çöpleri daha seyrek ve etleri ise sümüklüdür.

Üçyüz kırk senesi bahar mevsiminde mezunen İstanbul'a gelmiş bir akrabaya misafir olmuştum balığı çok sevdiğim ve mevsim de kalkan

balığı mevsimi olduğu için konuşurken söz bu balığın nefasetine intikal etmişti. Oturmak üzere gelen bir komşu bayanı da bahse iştirak ederek kalkan balığının çok fena bir balık olduğunu iddia ediyor ve bir daha almamağa ahdettiğini söylüyordu. Bayanı ikna etmek mümkün olamadı ertesi sabah balıkhaneye yanındaki balık pazarından taze, erkek bir kalkan balığı aldım eve getirdim temizletip dilimlere ayrıldıktan sonra bir buçuk asitli zeytinyağı içinde nar gibi kızartılıp hazırlanmış yemek masasına getirildi bayanı da acele bir iş varmış gibi şaşırttık rica ve ısrarla sofraya oturttuk ilk lokmasını tereddütle alıp ağzına götürdükten sonra iştihâ ile yemekde olduğunu görünce sordum o vakit kalkan balığı diye vatoz balığı alıp yediğini anladı ve o satıcıya da kör olası herif beni aldatmış diye gıyabında tarizlerde bulunmağa başladı. Ve bana da dün çok gaf ederek söylüyordum diyerek özür diledi idi.

Bu balıkların kızartmaları, plâkileri, plâvları aşağıda ayrı bir fasılda gösterilecektir.

(KASTROZ ve CEYRANLAR)

Bu balıklar yabancı başka bir balık cinsleri zannerilmemelidir. Bunlar kefal balıklarıdır zannederim İstanbulda boğaziçinde ve boğaz ağzında ve bütün sahillerimizde bu kurnaz ve kurnaz ve kurnaz olduğu kadar çevik ve zeki olan kefal balıklarını tanımayan yoktur yalnız kefal deyip geçemeyiz. Bu sırt taraflarının siyahımsı ve karan taraflarının beyaz renkleri sert ve sık pulları, mevzun endemlariyle bütün kefal nevileri tamamıyla birbirlerine benzerler. Hayat şartları da hemen birbirlerinin aynıdır fakat yumurta zamanları ve lezzetleri birbirlerinden farklıdır.

Bunlar nevileri itibariyle marokefal, topan, meksinar, herina, kastroz, akkefal ve ceyran balıklarını alırlar. Bunlar birbirlerinden kafa teşekkülleri ve renkleri donukluk ve parlaklıkları ve çizgileriyle ayırd edinebilir.

Bahar balıkları meyanında saydığımız kastroz ve ceyranlar kefal balıkları cinsinin başka bir nevidirler bunlar yaz günleri hiç iyi olmazlar yağda kızarsalar bile etleri bayat ekmek gibi ufalanır bahar mebsiminde oldukça iyi olur ve iştihâ ile yenilirler.

Bunlardan kastroz ,süpuri ve ceyran da topuza yakın yuvarlak kafalıdırlar.

(ÜÇÜNCÜ KISIM,İKİNCİ FASIL)

(Bahar balıklarının av mahalleri ve avlama usul ve aletleri)

Yukarıda saydığımız bahar balıklarından çaça; eterina; istavrid, karagöz, zargana, hamsi, sardalya ve kefallerin kastroz ve ceyran nevileri denizlerde su içinde ve su sathında büyük küçük kümeler ve gruplar halinde sık sık yer değiştirerek daima seyr ve hareket eden birinci

kısım balıklardan oldukları için muayyen av mahalleri yoktur nerede bulundukları nerelerde gezdikleri malûm değildir. Yalnız boğaza girip çıktıkları zamanlar güzergâhları muayyendir.

Boğaza girip çıkarlarken sahillerde kurulmuş dalyanlarda ve arasına uğradıkları Anadolu sahilllerinde manyatlar ve perapatlarla tutulurlar bunların tutulmaları bir tesadüfe ve talihe bağlı olduğundan her istenildiği zaman bulunmaz ve tutulmazlar.

İlkbaharın diğer balıklarından kaya, pisi, kalkanyavrusu ve kalkan balıkları daima su diplerinde kaya altlarında, kum ve çakıllar üzerinde ve çamurlar içinde yaşadıkları ve diğer balıklar gibi uzun uzun müsafeler katederek sık sık yer değiştirecek kudret ve kuvvette olmadıklarından bir denizden diğer denize seyahat etmedikleri, bahar ve güz mevsimlerine münhasir olmak üzere yer değiştirmeleri ancak kendi muhitleri dairesini geçmediği için bunların av mahalleri muayyendir.

Mesela Boğaziçinde ve boğazağızındaki köylerde oturan balıkçılar için Rumeli sahilllerinde büyük liman burnundan Kilyos burnuna ve Anadolu sahilllerinden Fil burnundan Anadolufeneri, Yoğonburnu Yoğun ve irva köyü önlerine kadar taşlık ve kayalıkta yerli kayaları ve yine rumeli sahilllerinde ketenderesi marmaracık ,uzunya, bağra köyü önü koylarıyla Kilyosdan bağra burnuna ve anadolu sahilllerinden kabakoz kuyu ile yogun burnunun doğusundan, başlayıp karaburnuna, şileye ve daha ilerilere kadar uzanan kumluklarda kalkan yavrusu, pisi, ve kum kayaları ve yine boğaz ağzından beş altı ve biraz daha fazla mil açıklarda kana ve çamur denilen mevkiileri kalkan balıkları için mükemmel birer av yerleridir. Bu balıklar Anadolu sahilinin taşlık ve kayalık ve kumluklarının her semtinde ve kalkan balıkları bir kaç mil açıklarda olarak her mevkide mebzulen bulunur ve çalışkan balıkçılar isterlerse bu balıklardan mevsiminde hergün tutabilirler.

Bu balıklardan kaya balıkları ege sahilllerinde de varsa da oralarındaki kaya balıkları hem küçük ve hem de az olduklarından oralarda avcıları yoktur.

Bunlardan Çaç, eterine, istavrid, karagöz, zargana, hamsi, sardalya, kalkan balıkları ve kefal dalyanlarla, manyatlarla, kefal ağılarıyla ve saçmalarla, yerli ve kum kayaları, kalkan yavruları, pisi, balıkları da parketelerle tutulurlar.

Maamafih dalyanlar, manyatlar, ağlar yalnız burada isimleri geçen birinci kısma dahil bahar balıklarını tutmak için ~~av~~ avlamağa tahsis edilmiş zannedilmesin Dalyanlar, manyatlar ve ağlarla başka balıklar da tutulur ve parketeler de yine yalnız bahar balıklarından ve ikinci kısma dahil kaya, pisi, kalkan yavrularını avlamağa münhasir değildir parketelerle başka balıklar hattı kiling balıkları dahi tutulur burada yalnız bahar balıklarının av alet vasıtalarını görüyoruz bahar balıkları için bunlardan başka veseit ve alât yoktur yoksa bu veseit ve alât bahar ~~av~~

balıklarından başka balığı tutmaz demek değildir.

Dalyan- Boğaza girip çıkan balıkların giriş ve çıkışlarında takip edecekleri sahil yolları üzerlerinde veya inecekleri ve eğlenecekleri diğer sahillerin münasip mahallerinde veya koy ağzlarında kurulan bir tuzaktır. Dalyanlar balıkların giriş ve çıkış, iniş, ve eğleniş durumlarına ve mevkiin icaplarına göre muhtelif şekiller alabilirler.

Dalyan kurmakda Fenerli Civelekoğlu Yorgi büyük bir maharete sahipdi , oğlu Vasil de babasından fazla bir ihtisas sahibi bulunuyor her istenilen yerde mevkiin icaplarını derhal takdir eder ve dalyanı o icaba göre kurmak kudretini gösterir. Dalyanların ağlarının balıkların gelecekleri tarafa nazır ve açıktır ki bu ağız dalyanın ön tarafıdır. ve arka tarafında kazıklar vasıtasıyla kıyıya kadar uzatılmış küçük gözlü ağ ile kapalıdır. Dalyanlar mahallin icaplarına göre alacağı şekil tesbir olunur ve bu şekle göre sıra ile kazıklar dikilir ve çamur kaleler güzelce tesbit olunduktan sonra ta dipten kazıkların su sathından bir metre yüksekliğine kadar kalın ağ ipliğinden mamül küçük gözlü ağlar gerilir oldukça geniş bir saha kapatırlar. Yalnız balıkların geleceği ön taraf açıktır. Sahili takip ederek yollarına devam eden balık kümeleri bu saha dahilinde de aynı istikameti takip ederler fakat önlerine ağ gerilerek yollarının kapatılmış olduğunu görince geniyeye dönüp geldikleri tarafa gitmez ve denize doğru açılmak isterler. İşte o vakit bu kümeler önlerine gelen ve açıklara doğru bir istikamet alan dalyan hazinelerine girerler bu hazineler sekiz on metre genişlik ve kırk elli metre kadar uzunlukda mustatil bir şekilde vücuda getirilmiş ve ağız tarafları açık bırakılmış olduğundan balıklar buraya girmekde pek okadar şüphelenmezler. Bu mustatil'in yan tarafları ve arka tarafı dipten itibaren kazıkların su seviyesinden bir metre yüksekliğine kadar gerilmiş ağlarla kapatılmış ve dibine de aynı vaziyette ağ serilmiştir.

Dibe serilen bu ağın yan ve arka kenarları yukarı kaldırılarak kazıkların iç taraflarına ve su sathından bir metre irtifadına bağlanmış yalnız kapı tarafındaki kenar dipte bırakılmıştır. Kapı tarafında dipte bırakılan bu kenarın iki ucuna bağlanmış halâtlar kapıyı vücuda getiren vebirbirine mütenazır iki kazığın tepelerine raptedilmiş makaralardan geçirilerek sallandırılır. Bu kapı direklerinin sudan yukarıdaki kısmının üzerlerine geçirilmiş oturak tahtaları üzerinde gözcülük eden her iki direkçi balıkların yollarına devam edebilmeleri için denize açılmak emeliyle boş buldukları bu kapıdan içeri gittiklerini görür görmez

makaradan serkan ipleri derhal ve sür'atla çekerek dipte bırakılmış iç-
ağın bu dördüncü kenarını yukarı kaldırırlar kapı da kapatılmış ve içe-
ri girmiş olan balık kumesi de dört tarafı kapalı kılan hazineye hapse-
-dilmiş olur.

Bunun üzerine iskelede dalyanın münasip bir köşesine ve bağlanmış
harekete müheyya bir vaziyette bulunan ve bu hazinenin tek genişliği
ile mütenasip bir boyda olan dalyan mavnası gelir baş ve kık taraflarını
kapı direklerine çevirerek yukarı çekilmiş dip ağı kenarından başlayarak
ta nihayetine kadar alırlar. Ağ ileri doğru alındıkça balıklar da ileri-
ye doğru kaçar ve nihayet dipte sıkışır kalırlar. Balık çok ise gecelerle
mavuna içine alınır az ise arka tarafta depoya aktarılır ve orada sevke-
dilecek bir kemiyet alıninceye kadar teraküm ettirilir.

Bazan balık kümeleri dalyanın bu hazine kapısı önlerine kadar gelir
dareklerin gölgelerinden ve berrak havalarda uzaklardan görünen kazık-
lara gerili ağlardan ürkerler ve içeriye girmezler bunların geldikleri
istikamete dönerek gitmelerini önlemek için bazı dalyanların bu bahsedil-
len hazine kapısının yan tarafında ayrıca bir kayık bekletilir kümelerin
içeri girmedikleri ya kazıklardaki gözcülerin veya karada müraffah ----
bir mahalde kümelerin hareket durumlarını takip eden gözcünün ihbar ve
işareti üzerine bu kayık derhal faaliyete geçer ve kık üstüne istif
edilmiş ağlarla kümeyi arka tarafından çevirerek kapatır dalyan ile bu
ağ arasında kalan balıklar kayıkta yapılan gürültü üzerine ürkerler kaç-
mak için kapı ağzından içeriye girmek zorunda kalırlar.

bu usul Bağlaraltı ve kilyos dalyanlarında tatbik edilmektedir.

Dalyanlar sade bu bahar balıklarından birinci kısma dahil olanları
değil su içinde , su yüzünde ve su diplerinde daima seyr ve hareket
halinde bulunan birinci kısma dahil bütün seyyah ve seyyar balıkları ve
hattâ çevrildikleri halde bile ağların mantar yakalarından dışarı fırla-
yıp kendilerini kurtarmak zekâ ve dirayetini daha doğrusu şeytanlığını
gösteren kefal ve lüfer balıkları bile tutar çünkü dalyanı çevreliyen
a; duvarları deniz sathından bir metre kadar yüksektir. Onun için bu
kurnaz balıklar bu yüksekliği sığrayıp aşamazlar .

Buğaz içindeki bütün dalyan yerleri tapılıdır. Herkes istediği
yere bir dalyan kuramayacağı gibi dalyanın harimi addolunan ön tarafla-
rında balıkçılık yapılamaz.

Dış sahillerimizin gelişi güzel her yerinde dalyan kurulmaz uygunsuz
yerlere kurulacak dalyanlarabalık girmez kâr yerine zarar kazanılmış olur
Dalyanlar balıkların gelip geçecekleri yerlere icabına göre burun ön
ve arkalarına ve koy içlerine ve mümkün olduğu takdirde fırtınaların nü-
fuz edemeyeceği veya az tesir yapacağı mahfuz yerlere kurulmalıdır.

Ege sahillerinin bazı yerlerinde dalyan namı altında yapılmış

ve bir koyun ağzını en dıran acayip biçimlerde, sahilleri kamış çubuklarla bir çit gibi kapadılmış nüsnelere de oralarda dalyan denilmektedir.

(MANYAT)

Manyatlar küçük gözlü, yüzelli ve tipine göre ikiyüz ve daha az kulaç uzunluğu, bir buçuk iki kulaç genişliği, üst yakaları mantarlı ve alt yakaları kurşunla iki uçları halatlı ve tam ortasında büyük ve geniş bir torbası olan ağlardır.

İki uçlarına halatlar bağlanmış bu ağların bir ucu altında diğer ucu üstünde kalmış, mantar yakası bir tarafına ve kurşun yakasına da mukabil tarafa gelmek üzere kayığın kış üstüne istif edilir ve sahile inmiş balık kümeleri bu ağlarla çevrilir. Çevirme şöyle olur:

İstifin üzerinde kalan ağ ucuna merbut halatın ucu dışarıda bırakılır veya biryere bağlanır kayık kümenin takip ettiği ön tarafa doğru ağlarını dökerek açılır ve küme hizasını geçince arkasına doğru döner ve ağın ortasındaki torba tam orta yerde kalacak bir mesafeye kadar ağlarını dökmekte devam ederek gider ve oradan sahile döner ve kıyıya iner ve bu ucdaki halât da dışarıya alınır. Bu iki uc arasındaki mesafe ağın ihata ettiği deniz sahası genişliğiyle müsavidir.

Ağ evvelâ bu iki uc halâtlardan ve ondan sonra ağ yakalarından ortadaki torbanın ağzını açık ve müstakim tavrı bozulmamak için müsavî bir sür'atla çekilir. Çekildikçe ortadaki torba da denize doğru müstakim bir şekilde gerilir halâtlar bitince ağın her iki ucu kıyıya gelir ve çevrilen sahâ tamamiyle kapatılmış ve balıkların kaçabilecekleri hiçbir yer kalmamış olduğundan denize doğru kaçar ve torbanın içine dolarlar. Ağ çekile çekile torba sahile yaklaşıncâ iki kol birbirlerine yaklaşırlar ve torba çekilerek dışarı alınır ve içindeki balıklar da ya kayığa veya hud karaya boşaltılır. Balıkların ağın gözlerine saklanmamalarını temin için gözler gayet küçük yapılırlar.

Manyatlarla sahillere inen istavrid, çaça, hamsi ve hattî sıçmasına rağmen kefallar gibi sürü halinde gezen balıklar tutulur. Bu sürüler yaptıkları küçük dalgacıklar, gölgeler ve izlerle belli olur ve sahlin yüksek tepelerinden pek açık olarak müşahade olunur.

Maamafih boğaz içinde kış aylarında bu manyatlarla tekir balığı da tutulur Tekir balıklarının yaşadıkları deniz diplerinde görülemediklerinde buralarda balık ları görerek değil şansa, tesadüfe dayanılarak hareket olunur. Yalnız Manyatlar her sahilde kullanılamaz. Ancak dibi kumluk veya düz çakıllık olan yerlerde kabili istimaldir.

aksi halde ağ çekilirken denizin dibindeki kayalara ^{sahife: 54}veyahut enkaza takılarak parçalanır ve balıklar da açılan deliklerden kaçıp giderler.

Böyle olmasa bir kayalık deniz dipleri düz bir seviyede olmaz birçok yerleri hendekli, çukurlar, kayalık olduklarından ağ deniz dibini tamamiyle kapatamaz. Çukur, hendekli ve kayalık yerler açık kalır balıklar bu açık kalan yerlerden çıkıp selâmete ve balıkçılar da inkisar elemine uğrarlar.

Kefal ağları ve kefalların av-

lama usulleri: Bunlar da su içinde ve su sathında daimi seyr ve hareket halinde bulunan birinci kısım balıklardan oldukları için muayyen av mahalleri yoktur. Arasıra sahillere ve çay ağızlarına inerler tutulmaları avlanmaları bir tesadüf ve şansa bağlıdır.

Herhangi cinsden olursa olsunlar kurnazlıkları yüzünden kolay kolay avlanamıyan kefalların en iyi tuzakları dalyanlardır. Oltaya gelmez mızdar kalmadıkça ağlara saplanmazlar dalyanlara bilmiyerek kendi ihtiyatlarıyla girer ve orada yakalanırlar.

Kefallar palamut ve uskumru balıkları gibi büyük büyük sürüler halinde değil küçük küçük gruplar teşkil ederek yaşadıklarından az tutulur ve bu sebeple kendilerini itizale uğratmazlar.

Kefallar indikleri sahillerde tekirağları tipinde kendilerine mahsus ağlarla tutulurlar. Bu ağlar yüz kulaç boyunda ve bir kulaç kadar da enindedir. İnce ağ ipliğinden mamul alyaka kurşunlu ve üstyaka mantarlı ve kaytanlı ağlardır. Sahillere, çayağızlarına indikleri zaman kefallar bu ağlarla yakalanırlar fakat müdhiş zekâları ve kurnazlıkları yüzünden ağların kendilerini yakalamak için kurulmuş birer tuzak olduklarını derhal onları ağın kapadığı saha içinde selâmet yolu bulmak için döner doluşır ve selâmet çaresini de bulurlar. Eğer dip çamurlu ise bir kısm çamura gömülür, mühim bir kısmı ağ üzerinden fırlar bir kısmı da ağı sağlı;solu takip ederek müntehi olduğu uçlarını bulur ve oradan kaçarlar. Balıkçılar bu kurnazlıklara karşı mukabil tedbir alarak kefalların bulundukları veya bulunmaları melhuz koy ağızlarını kapadıkları bu ağların iki ucunda kuzu tabir ettikleri dar ağızlı kavisler vücuda getirirler. Bu kavisler ağ uçlarını iç taraftan ağ yönüne doğru kıvrılmakla vüdid bulur. Kefallar ağın ucunu bulmak ve oradan kaçıp gitmek için bu dar ağızlı kavisler içine girer kaçacak yer bulamaz bulunduğu yerin darlığından kuvvet alıp sıçrayamaz, arkada gürültü yapıldığından geri dönemez zönmek istese bile telaş ve heyecandan girdiği medhali bulamaz çaresiz kalarak ağa hücum eder koparıp kaçamazsa yakalanır kalır ve böylelikle hayat mücadelesinde insanoğluna mağlup olur.

Yalnız bunların ağ üzerinden fırlayıp kaçmalarına karşı bir tedbir bulamıyan balıkçılara şunu bildirmek lüzumunu hissediyorum. Balıkçılar da pek iyi bilirler ki çevrilen kefalların muhakkak dörtde üçü bu fırlama ile kaçarlar bu sebeple balıkçılar ve dolayısıyla memleket dört de .

üç nisbetinde zarara uğrar bu zararı önlemek için bir tavsiyede bulunmak istiyorum o da şu: Kefal ağları çift kullanılmalı bu iki ağ sandalın kış üstüne birbiri üzerine istif edilip birinci ağ sessizce uzatılıp ucları da bilindiği gibi kavis haline getirildikten sonra bu ağların bir metre kadar arka taraflarına ikinci ağa da aynı şekilde uzatılır ve kapatılmış saha içinde gürültü ve ürkütücü hareketler yapılır öndeki birinci ağ yakasından fırlayan kefallar ikinci sığrayışa vakit bulamadan ikinci ağ derununa düşer ve yakalanırlar zararın bu suretle büsbütün mündefi olacağı temin edilemezse de onda bire düşeceği muhakkaktır.

Kefalları avlamak için basit ve eğlenceli bir usul daha vardır Karadeniz kıyılarında tatbik edilemeyen bu usulü en iyi tatbik sahası ege sahillerimizdir. Ege sahillerimiz kefal balığı bakımından çok zengindir. O sahillerde kefal balığı hiç bir zaman ve hiç bir mevsimde eksik olmaz mebzul denecek kadar boldur. Usul şudur:

Beş altı ve daha fazla hasırlar enine boyuna birbirlerine dikilirler ve suya batmamasını temin için altlarına boyluboyuna fasılalarla tahta veya sırkklar bağlanır bu suretle vücut bulacak mustatil veya mürabbaın boy ve en uzunluklarından yarımşer metre kısa iplerle üst taraflarından kenarlar karşıdan karşıya birbirlerine bağlanarak kenarlar iki-karış kadar kaldırılır ve bu hasırdan mustatil veya mürabba bir tekne vücuda getirilir. Bu hasır tekne kırk elli metre kadar uzun bir iple kayık veya sandal vasıtasıyla uzakdan çekilir çekildikçe alt tarafında deniz içinde ve dibinde muzlim bir gölge hasıl olur deniz içinde veya dibindeki kefal balıkları hasırın yaptığı gölgeden ürkererek üzerlerindeki hasırın üstüne sığrar ve orada kalırlar bu hareketleriyle de yalnız burada zekâ ve kurnazlıklarını kendi aleyhlerinde kullanmak hamakatını gösterirler.

Ege sahillerinde tatbik edilebilecek bu usulün mehtaplı gecelerde tatbiki halinde muvaffakiyetli ve matlûp neticeler vereceğinden şüphe edilmemelidir. Bu usulün eski ve yeni düsturlarda mer'iyetine dair bir hüküm bulamadığım için burada zikretmekte bir mahzur görmedim.

Kefalların çar ve dere ağızlarından çaylara, derelere girmeye sevdiklerini ve oralarda yumurtalarını dökünciye kadar kaldıklarını söylemiştim. Çaylara ve derelere giren kefal balıklarını tutmak için bu ağızlara karşıdan karşıya ağ uzatılır fakat bunların ağlara saplanmayıp üzerrinden sığıyarak kaçtıkları bilindiği için bu ağın girişe yani deniz tarafına ayrıca yanlama ufkî şekilde bir de tor uzatılır dere içinde gürültü yapılarak ürkütülen kefallar denize kaçmak için ağıza uzatılan ağa sığıyarak dış tarafına atlar fakat atlar atlamaz da arka taraftaki tura düşer ve orada kalırlar. Meaıafih şu cihete dikkati çekmek icabeder ki: Kefallar derelere, çaylara yumurta yapmak ve yaptığı yumurtaları tekâmül ettirerek

emin ve salim biryer addettikleri dere ve çayda dökmek ve yavrularının o emniyetli sahalarda yaşayıp büyümelerini sağlamak gibi hürmete değer bir maksadla girerler. Çaylar, dereler onların istirahat, doğum ve nekahat yerleridir. Bu itibarla çay ve derelerdeki kefallara ilişmemenin bir alicenaplık olacağı gibi nesillerinin üremesine de hizmet edilmiş olur.

Maalessif insanoğlu avcılıkta hiç bir ferman dinlemiyor. En basit hak ve tasaffet mefhumlarına kulak asmiyor ve hareketin feci neticesine hiç de bir kıymet vermiyor da bir de bomba kullanıyor bu zavallılarla birlikde muhitte bütün balıklarını, gerek yumurtadan çıkmış ve gerek çıkmak üzere bulunmuş yavrularıyla birlikde imha ediyor, ne yazık ki yazık.

Aziş balıkçı Wurttaşlar, bomba, dinamit gibi müstail maddeler kullanmak kanunen ve vicdanen memnudur. Bu cihetleri ileride balıklarımızın inkirazdan kurtarılması ve nesillerinin çoğalması sebepleri izah sırasında belirteceğim burada yalnız şunu halâseten isbat edeyim ki bomba, dinamit gibi muhrin maddeler kullanmakla güneşinden ziyade halen sizin ve istikbalde evlâd ve torunlarınızın şahsı ve Memlekerin umumî faydalarını da bombalamış olursunuz.

Kefallar: Saçmalarla da tutulur:

Bunların her nedense karadenizde kalmış olanları kışın şiddetli soğuklardan ve fırtınalardan şiddetle müteessir oldukları veya iyi havalarda karabatakların hücum ve taarruzlarına maruz kaldıkları zamanlar sahillerin sığ sularına iner ve biraraya toplanarak sıkışık bir durum alırlar işte o vakitler üzerlerine atılan saçma ağlarıyla yakalanırlar. En iyi saçma kullanan balıkçılar ege sahillerindeki balıkçılardır. Bunlar münferid halinde kaçarken bile arkalarından kovaladıkları kefalların kaşlarına saçma ağlarını yapıştırırlar. Karadeniz ve boğaz içi balıkçıları gibi saçma ağlarının kurşunlu olan alt kısmının bir tarafını ağızlarına almaz veya omuzlarına atmazlar ağın bir kısmını bir diğer kısmını öteki eliyle tutarak sür'atla atarlar ve atışları çok muntazam ve isabetlidir. Attıkları saçmalar tam açılmış bir şemsiye halini alır ve denize öylece züser, ve kefalları da içine alır.

Bu saçmalarla hamsi balıkları da tutulur.

Hamsi Balıklarında büyük küçük sürü ve kümeler teşkil ederek karadenizden marmara, ve marmaradan karadenize seyahat edeben balıklardan oldukları belirtilmişti. Bu zavallılar düşmanlarının çekilip gitmelerini bekledikleri için boğaza girmekte geçikir ve kışa kalırlar birçok seneler fırtınaya ve şiddetli soğuklara tutulur veya kendilerinin en büyük düşmanları ve en emansız hasımları olan uskumruların tehacümüne uğrarlar. Gerek düşman korkusundan ve gerek soğuk tesirinden kurtulmak çare ve imkânlarını sahillerde bulur toplu bir halde kıyıya inerler. Toplulukları o kadar kessafet peyda eder ki adeta yekpare bir cisim halini alırlar.

Bir taraftan birbirlerine sıkışmış bir durumda hem sahile kaçar ve hemde kendilerini düşmenden saklamak için etraflarına pullarını dökerek bir ~~yağ~~ pul perdesi vücuda getirirler. İşte böyle zamanlarda saçmalar kullanılır ve hattâ geceler bile işe yarar.

Trabzon havalisinde bu saçmaların pek büyükleri yapılır ve bunlar derin sularda kullanılır. Fakat yine hamsi balıkları için istimal olunur.

Oralarda geceyleyin kayıkların kış taraflarında çıra yakılarak hamsileri kayığın etrafına toplar ve o büyük saçmalarla yakalarlar.

Bu saçmalağlarının sair zamanlarda yalnız ilarya balıkları için kullanıldıkları ve bu balıkların avlama aletleri oldukları ilaryalar bahsinde i-zah edilecektir.

Bahar balıklarından sardalya için de vaktiyle ağlar yapılmış ve onlarla boğaziçinde ve marmarada epeyce sardalya tutulmaktadı idi. Torik başkınından sonra boğazda sardalya azaldı ve bu ağlar da kıymetten düştü. Gelibulu havalisinde dalyanlarda külliyyetli miktarda sardalya tutulmaktadı ve konserve yapılmaktadır. Gerçi vaktiyle küçük çaparilerle de boğaziçinde sardalya avlanmaktadı idi fakat bu değer bir kıymet ifade etmez ve tavsiyede lâayik görülemez.

Sardalyaların asıl vatanları ege denizi sahillerimizdir. O sahillerde hiç eksik olmaz ve her zaman tutulurlar. Oralarda sardalyalar yukarıda şekil ve istimal tarzı gösterilen manyatlarla avlanmaktadırlar ve avlanmaları da kolaydır. Bunlar da büyük sürüler halinde yaşar ve indikleri sahillerde kırartı yaparak mevcudiyetlerini meydana vururlar. Bunlar yerlerine göre gırgır ve çevirme ağlarıyla de tutulurlar.

Paraketeler:

İkinci kısım balıklardan kayalar, kalkan yavruları, pisi balıkları mutlaka paraketeler avlanırlar bunların paraketelerden başka avlamalarına yarayan alet yoktur. Fakat paraketeler ve mutlaka bu balıkların avlanmalarına münhasır kalmaz paraketelerle başka balıklar da ~~xx~~ avlanır biraz tadilâtla levrek ve şekil ve vasıfları değiştirmekle de hattâ kılınç balıkları bile avlanabilir.

Ege sahillerinde paraketelerle pekaz istisnalarıyla hemen bütün balıklar avlanmaktadır. Bunlar sırası geldikçe izah edilecektir. Burada yalnız karadeniz ve boğazağ zında ilkbahar balıklarından kaya, pisi, ve kalkan yavruları için kullanılan paraketeler mevzu bahistir.

Paraketeler bu zavallı iki yüz kulaç ve arzuya göre daha uzun ince sicime kırkar ellişer santim fasıla ile uclarına kaya balığı iğneleri bağlanmış aynı uzunlukdaki kalın ağ ipliklerinin şakuli şekilde bağlanmış olmasıyla vücut bulurlar.

Beden tabir olunan parakete sicimi ufki bir şekilde gerildiği zaman ellişer santim fasıla ile uclarına iğneli birçok gösteklerin şakuli bir şekilde aşağı doğru serktıkları görülür.

Paraketeler vasatî ikiyüz işneli olurlarsa da daha çok ve daha az işnelileri de yapmak ve kullanmak caizdir. Bu iş mevkiin icaplarına göre ayarlanır.

Paraketeler kenarlarına parmak kalınlığında ve sekiz on santim uzunluğunda mantar parçaları raptedilmiş geniş ağızlı ve kısa kenarlı sepetlerin içlerine istif edilir istif edilirken sırası gelen her iğne sepetlerin kenarındaki mantarlara saplanır bu suretle iğnelerin birbirlerine karışıp paraketelerin dolaşmamaları ve istenilen mahallere kolaylıkla nakilleri imkânları elde edilmiş olur.

Paraketeleri yemlemek için bazılarının yaptıkları gibi başka bir sepete nakil suretiyle istif bozup diğer sepette diğer bir istif yapmağa ve vakit geçirmeğe lüzum yoktur. Yalnızca sepetin kenarlarındaki mantarlara saplanmış iğneler sıra ile yerlerinden çıkarılıp küçük balık parçaları takıldıktan sonra yerlerini değiştirmemek şartıyla sepet kenarından dışarı doğru sarkıtılır.

Parakete bu suretle yemlendikten sonra sepet içindeki istifin üzerine bırakılmış veya kolaylıkla bulunabilmesi için sepet kenarından dışarı doğru sarkıtılmış parake siciminin ucuna bir kiloluk taş bağlanarak denizin dibine indirilir. Sandal veya kayık ile parakenin dizileceği istikamet aheste hareketlerle takip olunarak parakete tamamiyle denizin dibine uzatılır ancak paraketenin deniz dibinde hareketsiz sabir bir halde kalması icabettiğinden parakete atılırken üç dört kulaçda bir ara yerlerde kazık bağıyla yarımşar birer kiloluk taşlar bağlanır.

Paraketeler deniz diplerinde yaşayan kaya, pisi ve kalkan yavrusu balıklarını avlamak için bir alettir.

Paraketeler boğazağzında evvelce gösterilen yerlerde ve karadenizin diğer sahillerinde yerli kayalar için bilâ tefrik her taşlık ve kayalık yerlere atılır muvaffakiyet yüzde yüzdür.

Parakete atılıp bitince çekilmesi için sicimin ucuna tonus denilen büyükçe bir mantar bağlanır iki saat sonra bu mantardan tutularak çekilir. Tonuslar aynı zamanda birer nişandır bu tonus sayesinde parakete bulunur.

Deniz diplerine serildikten iki saat sonra çekilmeleri gerektiğine göre denize atılıp çekilmeleri arasında geçecek iki saatlık bir zamanın boş geçmemesi için paraketenin iki tane olması lazımdır. Birinisi atılıp çekilinceye kadar geçecek iki saatlık bir müddet zarfında ikinci parakete de yemlenip atılır yer değiştirmek şartıyla bu ameliye akşama kadar tekrarlanabilir.

İlkbahar günlerinin uzun olduğuna ve paraketeçiliğin istirahete ihtiyac göstermiyecek zahmetsiz bir iş olmasına göre iki parakete günde asgarî üç def'a atılıp çekilebilir ve bu çalışma ile günde asgarî elli almış kilo kaya , pisi ve kalkan yavrusu tutulabilir. ve asgarî fistla da yevmiye

kırk elli lira kazanç temin edilmiş olur. Parakete iki kişi ile kullanılacağına nazaran bu kazanç az değildir. O halde erkenden paçaları sıvamak ve dalyanlardan yem tedarik etmek icabeder.

Şimdi kendimi paraketeci Yurtdaşların bir sualleri karşısında hissediyorum. Evet diyorlar doğru ve güzel söylüyorsun amma yemi nereden ve nasıl temin edelim. Çünkü her yerde dalyan bulunmaz bulunsa bile her zaman yem olacak balık çıkmaz.

Eğer mesleği ile hiç münasebeti olmayan kırk yıllık bir Adliyecinin kırk yıllık balıkçıya öğüt vermesi garip görülmez ve dudak bükülmez, göz kırpmalar ve acı tebessümlerle karşılanmazsa cevap vereyim.

Bu cevabım balıkçılar için kısıl bir mevsim olan ilkbaharda paraketelerin muattal ve kendilerinin işsiz ve parasız kalmamaları arzusunu ishaf etmek gibi hüsnüniyete matuf olduğu için iyi kabul göreceğini ve korktuğumla karşılaşmayacağımı emid ederim.

Parakete yemleri ilkbahar dalyanlarından temin olunur her hangi bir sebep tahtında yem temin edilemediği takdirde:

Paçalar sıvanır kayalık ve taşlıklarda mebzul olan pedalidalar toplanır ve çakı ile sıyrılarak içi alınır hiç bozmadan parakete içnelorine takılır pedalideler daha mükemmel ve daha cazip bir yemdir.

Pedalide toplamak müşkil veya vakit gaybetmesini mucip görünüyorsa:

Yağsız tarafından yeter miktarda sığır eti alınarak, yem olacak küçüklikde parçalara ayrılır. İğnelere takılır, eğer bu et parçaları içine iyice ezilmiş birkaç balık etiyile karıştırılırsa daha mükemmel olur bu tavsiyem bir tahminden ibaret zannedilmesin yaptığım tecrübelerin muvafakiyetle ve müsmir neticelerinden edindiğim kanaata dayanmaktadır.

Sandal ve parketesi olmayan ve diğer çalışma vesait ve imkânlarından mahrum ve bu yüzden parasız, pulsuz kalmış ve kahveci nezdinde bile kredisiz kalmamış fakir balıkçılar için de küçük bir tavsiyede bulunmağı faydalı görüyorum.

Atılacak deniz derinliğine müsavî uzunlukda ağ ipliğiyle kırk elli kadar kaya balığı oltası yapılır bunların altlarına iğnenin, iki karış kadar üst taraflarına birer küçük taş ve su üstünde kalması me tlup olan diğer ucuna da bir mantar, bulunamazsa bir tahta veya kuru bir değnek parçası bağlanır ve yemlendikten sonra pek sağ olmayan bir iki kulaç kadar kıyalara teker teker atılır ve bir saat sonra yine sıra ile çekilir.

İlkbaharın ılık ve içaça güzel günlerinde bu ameliye her def'asında yer değiştirmek şartıyla istenildiği kadar tekrarlanabilir. Yalnız üşenmemek tenbellik etmemek ve ümit kırmamak lazımdır. Gerçi balıkçı Yurtdaşların merd, cessus, çalışkan ve azimli olduklarından bu menfî vasıfları taşımadıklarını biliyordum. Maksudım bu azmi tahriktir.

O halde hiçbirşeyi olmayan fakir balıkçılar için eğlenceli ve kazançlı bir deniz sporu vücut bulmuş olur.

Kırk elli olta ile bu tarzda çalışmalarda yevmiye onbeş kilo kaya balığı avlamak ve bu yüzden hem kendi günlük gıdaşanı ve hem de üçbeş lira bir kazanç elde etmek hiçden bile değildir.

Eğer bu oltaları birer birer münasip yerlerde attıktan sonra çekmek için bir saat beklemek canınızı sakıyorsa bulunduğunuz yer midya ile doludur midyanın tam da zamanıdır vaktinizi boş geçirmemek için midya toplayınız. Emin olunuzki bu da size bir kâr temin edecektir.

Kahvelerde oturup pineklemekden veya tavla, domine oynayıp sinirlenmekden veya başkalarının oyunlarını seyredip yanlışlıklarından-an üzülme-
mekden ise deniz kenarlarında kaya balığı ve midya avcılığı yaparak hem faydalı deniz spuru yapmak ve hem de eğlence*li* kazanç temin etmek binkere iyi ve yüzbin kere hayırlıdır.