

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

ASAF MUAMMER

İstanbul Balık Kültürü

Hazırlayan Ruhi Güler



İSTANBUL BALIK KÜLTÜRÜ

ASAF MUAMMER

İSTANBUL BALIK KÜLTÜRÜ

ASAF MUAMMER

Hazırlayan
RUHİ GÜLER



KÜRE YAYINLARI / 154. Kitap

Istanbul Kitapları 5

İstanbul Balık Kültürü **Asaf Muammer**

Hazırlayan **Ruhi Güler**

© Ruhi Güler, 2015

© Küre Yayınları, 2015

Fotoğraflar: **Cafer Türkmen** (s. 42, 47, 50, 63, 68, 87, 93, 106, 110, 116, 124, 126, 136, 149, 165, 170, 182, 190, 202, 208);

Halit Ömer Camcı (s. 15);

Süleyman Faruk Göncüoğlu Arşivi (s. 54, 57, 74, 81, 103, 141, 176, 196)

Yayına Hazırlık **Semih Atış**

Birinci Basım Aralık 2015

ISBN 978-605-5383-50-3

TC Kültür ve Turizm Bakanlığı

Sertifika no: 15813

Kapak **Erol Polat**

Tasarım Uygulama **Sibel Yalcın**

Baskı/Cilt Senyıldız Matbaacılık

Sertifika No: 11964

Gümüşsuyu Cad. Işık San. Sit.

No: 19/C 102

Topkapı/Istanbul

Tel: 0212 483 47 91

KÜRE YAYINLARI

Vefa Cad. No: 48/3

Fatih/Istanbul

Tel 0212 520 66 41-42

Faks 0212 520 74 00

www.kureyayinlari.com

kure@kureyayinlari.com

facebook.com/kureyayinlari

twitter.com/kureyayinlari

İÇİNDEKİLER

Unutulmuş Bir Osmanlı Aydınının Hayat Hikâyesi: Asaf Muammer Bey 7

Birinci Bölüm

Röportaj

Konuşan: Rıdvan Tezel 27

Eski Balıkçılık Âleminden Portreler 29

Eskiden Balığı Kimler ve Nasıl Yerlerdi? 35

Eskiden Fırtınalı Havalarda Balıkçılar Ne Yaparlardı? 43

Eski Amatörler ve Profesyonel Balıkçılara Dair 49

Eski Olta Sandıklarına Dair 55

Taş Balıkları ve Nişanlara Dair 61

Bir Sual ve Bir Cevap 67

Boğaz ve İhtiyar Bir Balıkçıya Dair 71

Filozof Bir Balıkçı ile Ahbaplık 77

Mercan Balıkçılığına Dair 85

Türk Matbahına Girmiyen Balıklara Dair 91

Eski Profesyonel Balıkçılara Dair 99

Balıkçılık Anane ve Âdabına Dair 105

Eski Boğaziçi Kayıklarına Dair 111

Ciroz Yokluğunun Sebepleri Hakkında Bir Dertleşme 117

Çiroz Dalyancılığına Dair	123
Çiroz İmalinin İnceliklerine Dair	131
Boğaz'da Göremediğimiz Yunus Balıklarına Dair	139
Çeşitli Balıklardan Mahrum Oluşumuzun Sebepleri Hakkında Bir Dertleşme	147
Balıklarda Göze Çarpan Hicrî Kargaşalıklar Hakkında	155
Boğaziçinde Tarihî Kılıç Balıkçılığı	161

İkinci Bölüm

Makaleler 167

Balık Servetinden Nasıl İstifade Edebiliriz? [I]	169
Balık Servetinden Nasıl İstifade Edebiliriz? [II]	173
Balık Servetimiz Ne Şekilde İmha Ediliyor?	179
Balıkçıların Bir Cevabı	187
Bindikleri Dalı Nasıl Kesiyorlar?	189
Balık İşinde Gırgırcılarla Bir Hasbihal	193
Balık Servetimiz ve Yine Gırgırcılar	199
Zavallı Balıklar... Neler Çekiyormuş!..	205

Ekler 211

Ek 1: Edib Efendi'nin Torunu Üstad Asaf Muammer'in Mektubu	213
Ek 2: Bir Amatör Balıkçılık Kulübü Kuruldu	219
Ek 3: Balığı Satanlarla da Bir Konuşma	225

Kaynakça 229

Sözlük 233

Dizin 245

Unutulmuş Bir Osmanlı Aydınının Hayat

Hikâyesi: Asaf Muammer Bey

Ruhi Güler

Asaf Muammer Bey roman, hikâye gibi edebî dallarda eserler veren, II. Meşrutiyet dönemi gazetelerinde siyasî yazılar kaleme alan, İttihat ve Terakki'ye karşı yürüttüğü mücadele sonucu 6,5 yıl yurt dışında sürgün hayatı yaşayıp 1918'de Türkiye'ye dönen bir yazar, ressam, siyaset adamı, denizci ve de zamanının en seçkin balıkçılarından birisidir.

Asaf Muammer Bey II. Abdülhamid döneminde iki kez Maliye Nâzırlığında bulunmuş İbrahim Edib Efendi¹ ile Pakize Hanım'ın torunudur. İbrahim Edib Efendi'nin Asaf, Vâsıf, İzzeddin isminde üç erkek ve Zehra adında bir kızı olmuştur.²

1 İbrahim Edib Efendi, 1832 senesinde İstanbul'da doğmuş, 16 yaşında Siroz Mal Kitabeti'ne girerek Maliye bürokrasisine katılmış, çok çeşitli görevlerde bulunduktan sonra Ekim 1879'da Maliye Nezaret-i Celilesi'ne tayin edilmiştir. Memuriyet hayatında 30'a yakın değişik görevde bulunmuştur. 10 Nisan 1889'da vefat etmiş, Sultan Mahmud Türbesi hazinesine defnedilmiştir (BOA, DH. SAİD, 3/112-113). Edib Efendi Kasım 1879-Mayıs 1880 ve 3-6 Aralık 1882 tarihleri arasında toplam yedi ay civarında Maliye Nâzırlığı görevinde bulunmuştur. Abdülhamit Kırmızı, "Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Maliye Nazırları (1838-1922)", *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 1/1 (2003): 111. Mezartaşı kitabesi için. Nedret İşli, "II. Mahmud'un Hazire Kataloğu", *II. Mahmud: Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul* içinde, İstanbul: İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti, 2010, s. 407. Hakkında bilgi için bkz. Ahmed Esad, "Güm-rük Tarihinden Yapraklar: İbrahim Edib Efendi Merhum", *Güm-rük Rehberi*, 542 (Mart 1948): 5409-5418. [Asaf Muammer], "Edib Efendi'nin Torunu Üstad Asaf Muammer'in Mektubu", *Güm-rük Rehberi*, 542 (Mart 1948): 5419-5421 [EK 1]. Mehmet Zeki Pakalın, *Maliye Teşkilatı Tarihi (1442-1930)*, c. III, Ankara: Maliye Bakanlığı Tetkik Kurulu Yayını, 1977, s. 446-454.

2 [Asaf Muammer], "Edib Efendi'nin Torunu Üstad Asaf Muammer'in Mektubu", 5421. Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rante.org>

Maliye bürokratlarından olan babası Mehmed Asaf Bey 1276 (1860/1861) tarihinde İstanbul'da doğmuştur.³ Mehmed Asaf Bey hakkında bilgi edinebildiğimiz tek kaynak olan sicill-i ahvâl defterine göre Ekim 1865'te Tuna Vilayeti Muhasebe Kalemî'nde memuriyet hayatına başlamış, 6 Nisan 1901'de Emlâk-ı Hümâyün Muavini ve Birinci Şube Müdüriyeti'ne tayin olmuştur. Bu ikisi arasında 13 ayrı görev değiştirmiştir.⁴ Asaf Muammer babası hakkında kendisi yurt dışında iken “müthiş bir maraz-ı asabîye tutulmuş”⁵ olduğundan bahsetmektedir.

Annesi ile ilgili olarak Asaf Muammer'in daha çok siyasî mücadeleleri bağlamında verdiği bilgilere rastlanılmaktadır:

Zavallı kadın... Bu bedbaht valide benden başka dört evladını hep ecel-i kazâya vermişti. İçi dışı matem yüklüydü. Hayatında yegâne istinadgâhı idim.

Kendi tabirince: “Tutar eli, görür gözü idim.” Bu kadın 45 yaşının en kahırlı günlerinde benim hasretimle inledi. Nihayet gözleri hasret yolunda muntazır, açık öldü. Şimdi Karacaahmed'in servi gölgelerini başına çekmiş uyuyor. Sakın yalnız zannetmeyiniz, koynunda yine hasret yolunda gaib on yıllık bir oğlum var.⁶

Bu ifadelerden Asaf Muammer'in dört tane daha kardeşi olduğunu, ayrıca o yurt dışında iken bir oğlunun vefat ettiğini öğreniyoruz. Kardeşlerinden birisi Asaf Şerefeddin'dir.⁷ Diğerleri hakkında herhangi bir bilgiye ulaşamadı.

3 BOA. DH. SAİD. 3/528. Mehmed Asaf Bey'in doğum tarihi bir hayli karışıktır. Sicill-i Ahvâl defterinde doğum tarihi 1270 Safer ayında (Kasım 1853) doğduğu yazmaktadır. Aynı belgenin sonuna doğru doğum tarihinin 1276 senesi (1860/61) olduğuna dair bir düzetme kaydı bulunmaktadır. Eğer bu ikinci ifade doğru ise o zaman çocuk yaşta memuriyete girmesi gerekir; eğer doğru değil ise memuriyet hayatıyla alakalı verilen bazı bilgiler doğruyu yansıtmadığına hükmetmek gerekir.

4 BOA. DH. SAİD. 3/528.

5 Asaf Muammer, *Harb ve Mes'ulleri*, İstanbul: Matbaa-i Orhaniye Kolektif Şirketi, 1334 [1918], s. 27.

6 Asaf Muammer, “Nasıl İdare Ediyorlardı? II”, *Söz*, 12 (17 Mart 1335/1919): 2.

7 Asaf Muammer, “Yâd-ı Hatırat-I”, *Mukâvemet*, 1/257 (22 Kânun-i Sani 1327/4 Şubat 1912): 2. Neşredilmiş Osmanlıca kitapların listesini ihtiva eden Özege Kataloğu'nda Asaf Şerefeddin adına kayıtlı ikisi telif biri

Asaf Muammer Bey, Mehmed Asaf Bey'in oğlu olarak 1878'de⁸ dünyaya gelmiştir. Hayatı hakkındaki bilgiler sınırlıdır. Kaleme aldığı kitap ve makalelerde kendisiyle ilgili verdiği bilgiler aşağıdaki bölümlerde yeri geldikçe aktarılmıştır.

Asaf Muammer'ın yukarıda bahsi geçen oğlundan başka iki de kızı bulunmaktadır. Büyük kızının adı İbtihac⁹ (d. 1900), küçük kızıninki ise Şahika'dır (d. 1902).

Asaf Muammer Bey 30 Ocak 1964 günü vefat etmiş¹⁰ ve bir gün sonra Kandilli Camii'nde kılınan cuma namazını müteakip Kandilli [Küçük Su] Mezarlığı'nda toprağa verilmiştir.



Servet-i Fünûn, sy. 1000 (22 Temmuz 1910)

Siyaset ve Sürgün Hayatı

Asaf Muammer'in siyasi fikirleri daha çok II. Meşrutiyet sonrası dönemde ortaya çıkmıştır. O da II. Abdülhamid'e muhalif idi. Bu

tercüme üç kitap bulunmaktadır: Bunlar *Netice-i Teâmî* (İstanbul: Âlem Matbaası Ahmed İhsan ve Şürekâsı, 1308/1891, 280 s.) ve *Timsâl-i Aşk* (İstanbul: Âlem Matbaası, Ahmed İhsan ve Şürekâsı, 1308/1891). M. Seyfettin Özege, *Eski Harflerle Basılmış Türkçe Eserler Kataloğu*, c. III, İstanbul, 1975, s. 1320; c. IV, İstanbul, 1977, s. 1860. Bu iki kitap iç içe geçmiş iki çalışmadır. Özege de bunları iki ayrı kitap kabul edip ayrı ayrı numaralandırmıştır. Metin And bu kitaplar hakkında şu değerlendirmede bulunur: "Duygusal dram ile melodram karışımı ilginç bir oyun Asaf Şerafeddin'in *Timsâl-i Aşk*'ıdır. Oyunun ilginçliği, tiyatro ve hikâye türünün karışımı olmasıdır. Aslında iki tür birbirinden bağımsızdır. Oyundan önce *Netice-i Teâmî* adlı hikâye anlatılmaktadır." Metin And, *Türk Tiyatrosunun Evreleri*, Ankara: Turhan Kitabevi, 1983, 252. Aynı şahsın bir de çevirisi mevcuttur: Georges Ohnet, *Nesis yahud Bir Muhtazırın Dem-i Ahîri*, çev. Edibzâde Asaf Şerafeddin, İstanbul: Artin Asaduryan Şirket-i Mürettebiye Matbaası, İstanbul, 1308 [1891], 96 s. Özege, *Eski Harflerle Basılmış Türkçe Eserler Kataloğu*, c. III, s. 1318.

8 Bu tarih mezar taşından alınmıştır. Başka bir yerde ise dedesinin vefatında yedi yaşında bir çocuk olduğunu belirtiyor. (EK 1) İbrahim Edib Efendi 1889'da vefat ettiğine göre Asaf Muammer'in doğumu 1882 olması gerekir.

9 Bu ilginç ismin kelime anlamlarından birisi gönül rahatlığıdır.

10 Ölüm ilanı: *Hürriyet*, *Cumhuriyet*, 31 Ocak 1964.

konudaki fikirlerini, “Yâd-ı Hâtırat”¹¹ başlığı altında *Mukâvemet*’te kaleme aldığı yazı dizisinde ortaya koyar. II. Meşrutiyet’i büyük bir memnuniyetle karşılar. Fakat bu memnuniyet çok fazla sürmez ve kısa zaman sonra İttihatçılarla anlaşamaz hâle gelir.

Kandilli’nin yalılarında oturanların o yıllarda dikkat çekici siyasi faaliyetleri olmuştur ve bu işin arka planı bugüne kadar fazlaca araştırılmış değildir. Söyle ki, Asaf Muammer Bey Kandilli’de dedesi Edib Efendi’nin adıyla anılan yalıda oturmaktadır. Kandilli’deki Kıbrıslılar Yalısı’ndakilerle akrabalık bağı bulunmakta ve Kıbrıslı Mustafa Paşa’nın oğulları Nâzım, Tevfik ve Şevket beylere “yeğenim” diye hitap etmektedir. Bu üç kardeş diğerleriyle birlikte henüz daha II. Meşrutiyet’in ilanının üzerinden iki ay geçmeden Ahrâr Fırkası’nın kuruluşunda yer almışlardır. Aynı zamanda bir başka Kandilli yalısında ikamet eden Kont Ostrorog da –bu şahıs Türkiye’de yayımlanan ansiklopedilerde neden madde başı olarak yer almaz, onu da anlamak zordur– bu Ahrâr Fırkası’nın tüzüğü’nün hazırlanmasında yardım eder.¹² “Bütün bu müzakere ve münakaşalar Kandilli’deki Kıbrıslı yalısında cereyan etmiş ve nizamnâme orada hazırlanmıştır.”¹³ Hem aynı semti paylaşımları hem de akrabalık bağı sayesinde Asaf Muammer ile Kıbrıslı Şevket’in siyasi çizgileri arasında sürekli bir paralellik bulunacaktır.

Asaf Muammer’in hayat hikâyesinde şimdilik en iyi bilinen altı aylık süre 23 Ocak 1913 tarihinde gerçekleştirilen meşhur Bâbüâlî baskınından sonraki döneme rastlar. Bu baskında Harbiye Nâzırı Nâzım Paşa ve –bu meyanda– yaveri Kıbrıslı Tevfik Bey¹⁴ öldürülür.

11 Asaf Muammer, “Yâd-ı Hâtırat”, *Mukâvemet*, 1-257 (4 Şubat 1912): 2. Yazı 16 sayı devam eden bir tefrikadır.

12 Ahmet Bedevi Kuran, *İnkılâp Tarihimiz ve Jön Türkler*, İstanbul: Tan Matbaası, 1945, s. 270.

13 Kuran, *İnkılâp Tarihimiz ve Jön Türkler*, s. 270.

14 Bu şahısla ilgili olarak Rıza Tevfik hatıratında şunları anlatır: “Kıbrıslı Mustafa Paşa’nın oğlu Tevfik Bey Harbiye Nâzırı Nâzım Paşa’nın yaveri idi. Ben bu genci pekiyi tanırdım. Çünkü küçük biraderi Kıbrıslı Şevket Bey’e (sonra merhum Hıdiv Abbas Hilmi Paşa’ya damat olmuştur) ders verdiğim için yalıya sık sık gelir ve bu yüzden bütün aile efradını tanırdım. Tevfik Bey’in babası Kıbrıslı Mustafa Paşa, Nâzım Paşa merhumun pek aziz dostu olduğu için Nâzım Paşa Harbiye Nâzırı olunca Tevfik Bey’i kendisine yaver almıştı. İşte Nâzım Paşa Şeyhülislâm Cemaleddin Efendi’nin sözünü dinlemeyip Meclis-i Vükelâ odasından dışarı fırladığı vakit yaveri Kıbrıslı Tevfik Bey de Meclis kapısının önünde vazifeten beklemekte olduğu için, Paşa dışarıya çıkınca o da kendisiyle birlikte medhale doğru ilerlemiş.”

Tevfik Bey, yukarıda belirtildiği gibi Asaf Muammer'in yeğenidir. Asaf Muammer bu olayı şöyle anlatır:

Birden gözlerimin önüne, Bâbîâli'nin sahne-i cinâiyyesi geldi.
Bir kapının aralığına sıkışmış, ayaklar altında kalmış yeğenimin cesedi.¹⁵

Bir diğer yeğeni olan Kıbrıslı Şevket için de şunları yazıyor:

Diğer yeğenim Kıbrıslı Şevket'e gelince: Kardeşinin ölüsüne olsun hürmeten ailesi nezdinde bir gece bırakılmamış, tevkif ve bir bodrumda hapsedilmişti.¹⁶

Bir İttihat ve Terakkî muhalifi olarak siyasi hayatının sıkıntıya girmesinden üç gün sonra Asaf Muammer Bey İstanbul'dan ayrılarak Mısır'a gitmiştir.¹⁷ Bir müddet orada kaldıktan sonra Nisan başında Köstence'ye geçer.¹⁸ O sırada annesi rahatsızlanır, aynı zamanda babası Mehmed Asaf Bey kendisi için tehlike kalmadığını temin eder ve İstanbul'a dönmesini "emreder". Asaf Muammer gelir, ailesiyle

Nâzım Paşa'ya ilk kurşunu atanın Enver Bey olduğunu söylerler. Zavallı Harbiye Nâzırı kurşunu yeyince sendelemiş, dışarı sofanın, yani Bâbîâli dairesi medhalinin Sadaret odası yanındaki duvar köşesine dayanmış ve arka cebindeki rovelveri çıkarmağa teşebbüs etmiş. O esnada yine kaviyyen rivayet olunduğuna göre, esbak Maarif Nâzırı Şükrü Bey'le (İzmir'de suikast teşebbüsü yüzünden asılan) Talat Bey, Nâzım Paşa'yı birçok yerinden bıçaklamışlar ve o hengâmede Harbiye Nâzırı'nı müdafaa uğraşan Tevfik Bey'i de tek kurşunla vurup öldürmüşler, onu da bir hayli yerinden bıçaklamışlar.

Merhum Tevfik Bey biraderi Kıbrıslı Şevket Bey vakadan sonra ağabeyisinin nereye defnolunduğunu öğrenmek istemiş, fakat bunu da kendisinden gizlemişler ve söylememişler. Kendisi birçok araştırmalar, soruşturmalardan sonra bazı dostlarının delâletiyle merhum kardeşinin kabrini bulmuş, mezarı geceleyin açtırmış ve görmüş ki kardeşi kurşundan maada bıçakla yaralanmış. Hatta şehadeti esnasında tıraşlı iken, vefatından sonra sakalının biraz uzamış olduğunu bizzat Şevket Bey'den dinledim." Rıza Tevfik, *Biraz da Ben Konuşayım*, haz. Abdullah Uçman, İstanbul: İletişim Yayınları, 1993, s. 173-174.

15 Asaf Muammer, "Nasıl İdare Ediyorlardı? IV", *Söz*, 123 (19 Mart 1919): 2.

16 Asaf Muammer, "Nasıl İdare Ediyorlardı?", s. 2.

17 Asaf Muammer, "Bir Tashih ki Vicdanlara İbret Olsun", *Söz*, 47 (29 Kânun-i Evvel [Aralık] 1334/1918): 1.

18 "Zavallı validem dertli, hasretime gayr-ı mütehammil bir kadındı. Köstence ise yakın olduğundan hem kendisini görmek hem hemen her gün gibi muhabere etmek mümkün oluyordu. Bunun için Köstence'de kaldım." Asaf Muammer, "Bir Tashih ki Vicdanlara İbret Olsun", s. 1.

görüşür. Bu olay, anlaşıldığı kadarıyla, Mayıs 1913'ün sonlarında gerçekleşir. Fakat yirmi gün geçmeden bu defa Mahmud Şevket Paşa öldürülür (11 Haziran 1913). Evlerini polisler sarar, bir müddet saklandıktan sonra yine İstanbul'u terk etmek gündeme gelir ve Avrupa'ya gider, Cenevre'de¹⁹ ve Fransa'da kalır.

Birinci Dünya Savaşı süresi içerisinde Asaf Muammer'in İstanbul'a döndüğü kısa bir dönem vardır. 1917 yılındaki bu olayı kendisi şu şekilde anlatır:

Oğlum, validem yekdiğerini müteakiben vefat ettiler. Kızım la haremim tifüse tutularak hastahaneye yatırılmışlardı, pederim, müthiş bir maraz-ı asabîye tutulmuştu; velhâsıl lâne-i ailem mahv u perişan, malım, mülküm, çoluğum, çocuğum... darmadağın bir hâlde idiler. Bana her gün inilti, niyaz, istimdad dolu mektuplar, telgraflar geliyordu. Ailemin hâline acıyan bazı dostlar, hükümet indinde teşebbüste bulunmuşlar. İstanbul'a avdetime müsaade istihsal edilmiş.²⁰

Asaf Muammer bu dayanılmaz şartlara rağmen İstanbul'a dönme niyetinde olmasa da, Osmanlı Devleti'ni savaşın dışına çıkarmak gibi bir imkân olur mu diye kulis yapmak amacıyla geldiğini, bazı kimselere müracaat ettiğini, fakat hiçbir müsbet cevap alamadığını bildirir.²¹ Yeniden İstanbul'dan ayrılır ve İttihatçıların ülkeyi bırakıp gittikleri tarihe kadar sürgün hayatı devam eder.

Nihayet İttihatçılar ülkeyi terk ettiklerinde Asaf Muammer de İstanbul'a dönebilmiştir. Bu dönemde Söz²² gazetesinin basyazarlığını yapar. Aynı dönemde başarılı olmayan ve üyelerinin çeşitli partilere dağıldığı Selâmet-i Amme Heyeti adında bir derneğin kurucuları arasında yer almıştır.²³

Asaf Muammer'in içine kurucu olarak dâhil olduğu bir başka yapı 14 Ocak 1919 tarihinde kurulan Sulh ve Selâmet-i Osmâniye

19 Kuran, *İnkılâp Tarihimiz ve Jön Türkler*, s. 357.

20 Asaf Muammer, *Harb ve Mes'ulleri*, s. 27-28.

21 Asaf Muammer, *Harb ve Mes'ulleri*, s. 28.

22 Söz gazetesi 1918-1919 yıllarında iki sayfalık bir günlük gazetedir. Müdürü İsmail Hakkı, başyazarı Asaf Muammer'dir. 154. sayıdan sonra yayın hayatına son vermiştir.

23 Tarkan Zafer Tunaya, *Türkiye'de Siyasal Partiler, III, Mütareke Dönemi*, İstanbul: Hürriyet Vakfı Yayınları, 1986, s. 89-91.

Fırkası'dır.²⁴ Daha sonra da Milli Ahrâr Fırkası'nın kurucuları arasında yer almıştır.²⁵

Asaf Muammer 1919 sonrasında –herhâlde– köşesine çekilmiş olmalıdır. Çünkü bu tarihten sonra basında, ara sıra –çoğunlukla da müstear isimlerle– az sayıda yazısı dışında bir şey yazmamıştır.

Asaf Muammer'in siyasi görüşlerinin gelişimi ile ilgili olarak Burhan Oğuz'un verdiği –ki yazar hakkında kısa da olsa en derli toplu malumat ona aittir– bilgiler de ilginçtir:

Muammer enişte, Müslüman sosyalistti. Bir gün gençlik heyecanı ile iyi tanıdığı Mehmed Âkif'in "yobaz"lığını tenkit edecek oldum, eniştem lafımı kesti:

– Oğlum, Âkif daima halkın yanında "fukara-yı sâbirîn" (sabreden fakirlerin) şairi oldu. O "ağniya-yı şâkirîn" (şükreden zenginlerin) karşısındaydı ve tam bir anti-emperyalistti. Böyle olduktan sonra şapkayı kabullenmiş veya reddetmiş, hiç mühim değil...

O günden sonra birçok şeye bakışım değişti. Bütün "sosyalistlik"i ve "Avrupa görmüşlüğü"ne rağmen eniştemde Müslümanlık ağırlaşmıştı.²⁶

Asaf Muammer'in ölümünü müteakip yazılmış pek bir şey yoktur. Bunun tek istisnası daha sonra ANAP döneminde bakanlık yapacak olan Ercüment Konukman'a aittir.²⁷ Bu yazıda Asaf Muammer'in ahır

24 "Fırka manda yanlısı olmadığını, milli sınırlar içinde Ermeni devleti kurulmasına karşı olduğunu, Kıbrıs ve Mısır dışında, Anadolu ve İstanbul üzerinde fedakârlığa rıza göstermeyeceğini duyurmuştur. Boğazların Türk egemenliği altında kalmasını savunmuştur. Batılılaşma sorununu, tam bağımsızlık koşuluna bağlamıştır." *İkdam*, 16 Şubat 1919'dan aktaran Tunaya, *Türkiye'de Siyasal Partiler*, III, s. 240.

25 Tunaya, *Türkiye'de Siyasal Partiler*, III, s. 460.

26 Burhan Oğuz, *Yaşadıklarım Dinlediklerim, Tarihi ve Toplumsal Anılar*, İstanbul:Simurg Yayınları, 2000, s. 28.

27 R. Bakkalbaşıoğlu, "İyi Bir İnsanın Ardından", *Yeni İstanbul*, 3 Şubat 1964, s. 2. Aynı yazı mahlas kullanılmadan üç yıl sonra bir başka yayın organında yayımlanmıştır: Ercüment Konukman, "Asaf Muammer'in Ardından", *Fikir ve Sanat Hareketi*, 16 (Nisan 1967): 19-20. (Bu çalışmada ikinci yazı kullanılmıştır.)

ömründe Kandilli'deki Edib Efendi Yalısı'nda gençlerle yaptığı sohbetler söz konusu edilmektedir:

1908 ihtilalinde 18-20 yaşlarındaydı.²⁸ Sokaklarda “Hürriyet, adalet, müsavat” avazeleri yükseliyordu. Bağırانlar arasında Asaf Muammer de vardı.

Sultan Abdülhamid hal edilmiş, ilk günlerin zafer sarhoşluğu geçmiş, hemen hiçbir şeyin değişmediği sezilmeye başlanmıştı. İşte o zaman o çılginca sevincin yerini bir hüzn, bir mahzunluk ve derin bir sessizlik almıştı.

İttihat ve Terakki hükümeti vaat ettiği müsavatı, adaleti ve hele hürriyeti getirememişti. Adalet isteyenler âdil değillerdi. Hürriyet dağıtacaklarını vaat edenler, hürriyeti gasp ediyorlardı.

Asaf Muammer merhum bu hatırasını bizlere naklederken gözleri bir noktaya takılır, sulanır, benzi sararır ve yaptıklarına pişman olmuş insanların ruh hâli içinde hatalı hareket ettiklerini açıkça itiraf ederdi.²⁹

Kandilli'deki Edib Efendi Yalısı

Boğazici'nin müstesna yalılarında birisi olan bu yalı, Asaf Muammer'in dedesinin ismiyle anılmaktadır. Yalılar Osmanlıların ortaya çıkardığı bir mimari tarz olmasına rağmen Türkiye'de yalılar hakkında şaşırtıcı derecede bilgi eksikliği mevcuttur.

İbrahim Edib Efendi yalıyı satın almış ve esaslı surette tamirden [1887] geçirmiş, yalının orijinal üslubuna dokundurtmamıştı. Yalı'nın vapurdan bakıldığında sol (Kandilli) tarafı harem, sağ (Vaniköy) tarafı ise selamlık kısmından oluşmaktadır. “Her iki bölüm birbirine alt ve üst katlardan uzun koridorlarla bağlanmıştır. Aynı zamanda harem köşesinden, selamlık köşesine kadar oda ve salonlara kapılarla bir-

²⁸ Yazarın mezar taşında doğum tarihi 1878 olarak kaydedilmiştir, buna göre II. Meşrutiyet'in ilanında 30 yaşında olmalıdır. Ayrıca büyük kızının 1900 doğumlu olduğu düşünüldüğünde 1908'de 18-20 yaşlarında olamayacağı anlaşılır.

²⁹ Konukman, “Asaf Muammer'in Ardından”, s. 20.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>



Edip Efendi Yalısı, fotoğraf: Halit Ömer Camcı

birinin içinden geçilmektedir. Bütün kapılar açıldığı vakit yalının bir başından diğer başına kadar görülmektedir.”³⁰

Yalının bazı uluslararası antlaşmalara ev sahipliği yaptığı bilinmektedir. Japon ticaret heyetiyle müzakereler bu yalıda gerçekleştirilmiş, toplantı yalının selamlık dairesinde üst katta köşe salonda cereyan etmiş ve sonunda bu salonun yanındaki sarı salonda da heyete bir ziyafet verilmiştir.³¹

Asaf Muammer Bey küçük yaşlarından itibaren hayatının sonuna kadar Kandilli’de Edip Efendi Yalısı’nda yaşamıştır.

Asaf Muammer Bey’in zamanında Edip Efendi Yalısı entelektüellerin toplantı yeri idi. Burhan Oğuz “Eniştemin ana tarafından kuzeni olurdu”³² dediği Yahya Kemal yalıya sıkça uğradı. İbnülemin Mahmut Kemal Bey de arada bir yalıya gelirdi. İbnülemin’in başka yalıları tesrif ettiği de biliniyor.³³ Serteller, Cami Baykurt, Sakallı Celâl, İlhan

30 Halûk Y. Şehsuvaroğlu, “Kandilli’de Edip Efendi Yalısı”, *Akşam*, 15 Temmuz 1951.

31 Şehsuvaroğlu, “Kandilli’de Edip Efendi Yalısı”. Şehsuvaroğlu bu bilgiler için Asaf Muammer’i kaynak göstermektedir.

32 Oğuz, *Yaşadıklarım Dinlediklerim*, s. 24.

33 Yusuf Mardin, *Kocataş Yalısı Anılarım*, İstanbul: Güryay Matbaacılık, 1988, s. 195-231.

Sevket, Mehmed Âkîf'in damadı Muhiddin Akçor yalıya uğrarlardı. Fazıl Ahmet Aykaç da gelirdi.³⁴

Eserleri

Asaf Muammer Bey'in çalışmaları edebî ve siyasi olarak ikiye ayrılır. II. Mesrutiyet'in ilanına kadar kaleme aldıkları edebî ürünlerdir. Bu dönemde *Mecmûa-i Edebiyye* ve *Servet-i Fünûn* dergilerindeki çalışmaları göze carpar. Asaf Muammer'in ilk eseri *Ferdâ-yı Hayâl* adında bir romandır. Bu eser önce *Mecmûa-i Edebiyye*'de³⁵ peyderpey yayınlanmış, sonra kitaplaştırılmıştır.³⁶



Ferdâ-yı Hayâl, İstanbul 1317

Yazarın ikinci bir roman çalışması ise *Buhrân İçinde* başlığıyla *Servet-i Fünûn*'da (1065-1084. sayılar arasında, [2 Kasım 1911 – 14 Mart 1912]) tefrika edilmiş, fakat bu roman dergi sayfalarında kalmış olup kitaplaşmamıştır. Kendisi gibi bir ressamın hayatını anlattığı bu eserin yayımlanamamasının sebebi, her hâlde yazarın siyasi çalışmalarından dolayı yurt dışına çıkmak mecburiyetinde kalmış olmasıdır.

Yazarın hikâyeleri II. Mesrutiyet'ten önce ve sonra çeşitli dergilerde yayımlan-

³⁴ Oğuz, *Yaşadıklarım Dinlediklerim*, s. 23.

³⁵ *Mecmûa-i Edebiyye*'nin 65-83 sayıları arasında (17 Kânun-i sâni 1317 [30 Ocak 1902]-19 Ağustos 1318 [1 Eylül 1902]) tefrika edilmiştir.

³⁶ Asaf Muammer, *Ferdâ-yı Hayâl*, İstanbul: Âlem Matbaası, Ahmed İhsan ve Şürekâsı, 1317 (1899), 101 s. Özege kitabın üzerindeki tarihi hicri olarak hesaplamış ve 1899 tarihinde yayımlanmış olabileceğini düşünmüştür. [Özege, *Eski Harflerle Basılmış Türkçe Eserler Kataloğu*, c. II, s. 400]. Kitabın kapağında *Mecmûa-i Edebiyye* dergisinde tefrika edildikten sonra yayımlandığı bildiriliyor. Son tefrikanın tarihi 1 Eylül 1902 olduğuna göre bu tarihten evvel yayımlanmış olamaz. O sebepten kitabın yayımlanma tarihi 1902 olmalıdır.

mış, fakat kitaplaşmamıştır. Meşrutiyet sonrası kaleme aldığı çalışmalar II. Meşrutiyet dönemi hikâyeciliğini anlatan³⁷ kitaplar da incelenmiş, fakat romanlarının herhangi bir incelenmeye konu olduğuna dair bir bilgiye rastlanmamıştır.

Asaf Muammer İttihat ve Terakki'den kaçarak yurt dışına gitmişti. İttihatçıların Birinci Dünya Savaşı'nın son günlerinde ülkeyi terk etmelerini müteakip İstanbul'a dönebilmiş ve bu dönüşün ertesinde *Harb ve Mes'ulleri*³⁸ isimli kitabı yayımlamıştır. İttihatçıların hataları üzerine kurulu olan kitapla ilgili olarak Tunaya şu mütalaada bulunmaktadır:



Harb ve Mes'ulleri, İstanbul 1314.

İttihat ve Terakki'nin (ya da İttihatçıların) “Vakitsiz ve sebepsiz harbe girmeleri”. İttihatçılara en ağır saldırı bugüne kadar bu konuda yapılacaktır.

(...) Yerli ve yabancı İttihat ve Terakki muhalifleri I. Dünya Savaşı'na girişin bütün yükünü ve sorumluluğunu İttihatçılara yüklemişlerdir. Zamanın ciddi bir yazarı olan Asaf Muammer (Kütayis) Bey'in fikirleri ve suçlamaları bir örnek sayılabilir. Yazar bu savaşta bütün gücümüzü toplayarak tarafsız kalmamız gerekirken İttihatçıların bu durumu gerçekleştirmedikleri için sorumlu olduklarını ağır bir edebiyatla belirtmektedir.³⁹

Bunlardan başka Asaf Muammer yazılarında zamanı gelince “yayımlanacak” kitaplarından bahseder. Bu kitapların Avrupa'da “mutemet” kişilere teslim edildiğini bildirir.

37 Nesime Ceyhan, *II. Meşrutiyet Dönemi Türk Hikâyesi (1908–1918)*, İstanbul: Selis Kitaplar, 2009, 447 s.

38 Asaf Muammer, *Harb ve Mes'ulleri*, İstanbul: Matbaa-i Orhaniye Kollektif Şirketi, 1334 (1918), 48 s.

39 Tunaya, *Türkiye'de Siyasal Partiler*, c. III, s. 528.

Bunlardan ilki yazarın *Meşhûdât ve Hatırât-ı Siyasiyem* isimli kitabıdır:

Bu babdaki vesâik-i muhabere ve esbâb-ı mücbire *Meşhûdât ve Hatırât-ı Siyasiyem* namıyla, muhalif, muvafık tanıdığım ricalin terceme-i hayat ve nukât-ı nazarlarıyla on senedir dönen bütün dalavereleri hâvi kitabımla neşr olunacaktır. Elyevm bu müsveddeler Avrupa'da bir mutemedin nezdinde bulunuyor. Ölsem, öldürülsem yine neşr olunacaktır.⁴⁰

Bu kitabın akıbeti hakkında bugüne ulaşmış bir bilgi bulunmamaktadır.

Yazarın aynı kaderi paylaşan bir başka çalışması ise *Gurbet Yollarında* isimli kitabıdır. Bu kitaptan başyazarlığını yaptığı *Söz* gazetesinde tefrika ettiği “Nasıl İdare Ediyorlardı?” başlıklı yazı dizisinde bahseder. Ne şekilde İstanbul'u terk ettiğini, polisleri nasıl atlatıp da yabancı bir gemiye bindiğini bahsi geçen kitapta anlatacağını haber vermektedir.⁴¹ Yine Avrupa'da “mutemet” birine teslim edilen⁴² bu kitabın da akıbeti bilinmemektedir.

Bu çalışmalardan başka, matbuatta çokça yazıları yayımlanmıştır. Kendisinin çıkarttığı ilk ve tek yayın organı *Mehâsin*⁴³ bir kadın dergi-

40 Asaf Muammer, *Harb ve Mes'ulleri*, s. 28.

41 “Vakanın dördüncü günüydü. Validemle doktorun ısrarına mukavemet edemedim. Asabım da son derece bozulmuştu. Üzerimde müthiş bir ‘nev-reastenî’ [*neurasthenia*: Beden ve ruhsal görevlerde gevşeme ve bitkinlik biçiminde beliren sinir yorgunluğu] icra-yı hükm ediyordu. İstanbul'u terke karar verdim. *Gurbet Yollarında* namıyla yazdığım kitapta vapura gidinceye kadar geçirdiğim tehlikeli yollar, polisle cidal bertafsil hikâye edilmiştir.” Asaf Muammer, “Nasıl İdare Ediyorlardı? III”, *Söz*, 122 (18 Mart 1335/1919): 2.

42 Asaf Muammer, “Nasıl İdare Ediyorlardı? XII”, *Söz*, 132 (28 Mart 1335/1919): 2.

43 Asaf Muammer, bu dergi hakkında şu mütalaada bulunur: “Bugün –31 Mart– her suretle hukuk-ı millîye ve siyasiyemize hizmet edebilecek yevmî bir gazete için lazım gelen erbâb-ı kemal ve dirayeti bir noktada tevhide muvaffak olamadığımdan eylülünden itibaren neşre başlamış olduğum *Mehâsin* mecmûa-i şehriyesinin yedinci numerosunu saha-i matbuata çıkaracaktım.” Asaf Muammer, *Mukâvemet*, 12-268 (2 Şubat 1327 [15 Şubat 1912]): s. 2. *Mehâsin* dergisinin yazı başlıkları için bkz. *İstanbul Kütüphanelerindeki Eski Harfli Türkçe Kadın Dergileri Bibliyografyası* (1869-1927), İstanbul: Metis Yayınları, 1993, s. 321-327. Ayrıca bkz. Yıldız Akpolat, *Osmanlı'da Kadın Dergileri ve Sosyoloji Dergileri*, Erzurum: Fenomen Yayıncılık, [t.y.], s. 133-143.

sidir. Bu dergi için başı derde girmiş, 31 Mart sonrası amcasının evine gelen kişiler aynı zamanda Galata tarafındaki dergi idarehanesine de gelmişler ve yazar bir müddet korkulu anlar yaşamıştır. Derginin 9. sayısında imtiyaz sahipliği ve müdürlüğü Mehmet Rauf'a geçmiş, on ikinci sayıdan itibaren de yayın hayatına son vermiştir.

Asaf Muammer sürgün dönüşü *Söz* gazetesinin başyazarlığını da yapmıştır. *Söz* gazetesi 154 sayı çıkmış ikişer sayfalık günlük bir gazetedir. Gazete bazı günler çıkmamıştır. Gazetenin boş kalan yerlerinden çokça sansüre uğradığı görülür. Herhâlde Asaf Muammer'in en çok yazısı burada yayımlanmıştır.

Yazarın, *Servet-i Fünûn*, *Mecmûa-i Edebiyye*, *Haftalık Resimli İstanbul*, *Donanma*, *İkdâm*, *Resimli Kitap*, *Mukâvemet*, *Bedâhet*, *Sehrâh*, *Hedef*, *İstiklâl*, *Söz*, *Tan*, *Gümrük Rehberi*, *Hareket* gibi gazete ve dergilerde tespit edilebilen 200'ün üzerinde yazısı bulunmaktadır.

Ressamlığı

Burhan Oğuz eniştesinin ressamlığıyla ilgili olarak; “Çok iyi bir ressamdı. Hürriyet ve İtilaf Partisi azası olup İttihatçıların hışmından kaçarak Avrupa'ya gidiyor. İsviçre harbin felâketlerini temsil edecek bir resim yarışması açıyor ve eniştem birinci oluyor”⁴⁴ demektedir. Ressamlığına dair kendi kaleminden ifadelere de rastlanılır. Yazar İstanbul'u ilk defa terk ettiğinde önce Mısır'a gider, oradan Köstence'ye geçer, bir müddet orada kalır:

Köstence'de yine resimle meşgul idim. Boya kutumu koltuğumun altına sıkıştırır, ya kıra ya sahile giderdim. Alelekser ziyaretgâhım rıhtımın tâ ucundaki fener olurdu.⁴⁵

Ayrıca Asaf Muammer'in bu konuyla alâkalı *İstiklâl* gazetesinde bir yazısı bulunmaktadır.⁴⁶ Bir başka yazısında da yaşı altmış beşi geçmiş “pek muhterem bir İtalyan ressam”ın kendisine anlattıklarını söz konusu eder ve onun “politikayı bırak” şeklindeki tavsiyesinden

44 Oğuz, *Yaşadıklarım Dinlediklerim*, s. 24, 26.

45 Asaf Muammer, “Bir Tashih ki Vicdanlara İbret Olsun”, *Söz*, 47 (29 Kânun-i evvel 1334/1918): 1.

46 Asaf Muammer, “Türk Ressamları ve Açılan Sergi”, *İstiklâl*, 21 Ağustos 1335 [1919], s. 4.

bahseder.⁴⁷ Asaf Muammer'in ressamlığı ya da resim üzerine yazıları da henüz bir değeriendirmeye konu olmuş değildir.

Bu Kitap Hakkında

Balık ve Balıkçılık dergisinin Ocak 1955 tarihli sayısında "Yakın Tarihlerden Birkaç Yaprak" üst başlığı altında balık üzerine derin bilgi sahibi meçhul bir kimse ile yapılan bir röportaj yer almaktadır. Bu röportaj aradan bir yıl geçtikten sonra ikincisi yayımlanmak üzere devam etmiş, Ocak 1955'ten aralıklarla Nisan 1958 yılına kadar toplam 21 sayı neşredilmiştir.

Mülakatları gerçekleştiren Rıdvan Tezel,⁴⁸ her ay yalısına giderek mülakatlar yaptığı ve "muhterem beyefendi", "aziz muhatabım", "asalet resmeden muhterem muhatabım", "sahib-i hâne", "(yalının) güngörmüş sahibi", "nurani yüzlü zât-ı muhterem", "zât-ı âlî" gibi hitaplarla seslendiği bu meçhul balıkçının ismini vermemiştir.

Mülakatlar arka arkaya okunduğunda aktarılan bilgilerin başka yerlerde rastlanılamayacak kadar derinlikli bir arka plana dayandığı görülür. Bu yazılar her hâlde İstanbul'da balıkçılık kùltürüne dair en geniş bilgi hazinelerinden birisidir.

Genelde usta balıkçıların edebî kudreti pek güçlü olmadığı için ifade kabiliyetleri de tabiatıyla oldukça donuktur. Onların yazılarında sadece konuya dair teknik bilgiler bulunmakla beraber okuduğunuzda edebî bir haz duyamazsınız. Mesela Sıtkı Üner'in kitabı⁴⁹ böyledir. Bazen de balıkçılığa tutkun edebiyatçılar güzel anlatımlı metinler ortaya koyarlar, Ahmed Midhat Efendi'nin, Ahmed Rasim'in daha sonra yayımlanması düşünülen metinleri bu gruba girer. Bunlar balıktan, balıkçılıktan anlarlar; fakat bunların çok çok iyi balıkçılar olduklarını söylemek de zordur. Hâlbuki burada konuşan meçhul şahıs öyle mi? Bu kitaptaki bilgilerle diğer balıkçılık literatürünü karşılaştıranların bu nokta dikkatlerinden kaçmayacaktır.

47 Asaf Muammer, "Karasu Efendi'nin Tevkifi Münasebetiyle: Harb, İnsanîyet, Politikacılar", *Söz*, 84 (5 Şubat 1335 [1919]), 1.

48 Rıdvan Tezel, Haluk İnce'nin bu satırların yazarına söylediğine göre Asaf Muammer Bey'in balıkçısıdır.

49 Sıtkı Üner, *Balık Avcılığı ve Yemekleri*, 2. Baskı, İstanbul: Milliyet Kùltür Klübü, 1968.

Balıkçılık oldukça haşın ve zorlu bir iştir. Normal olarak yalıda büyümüş bir şahsın biraz nazlı büyütülmüş olabileceği akla gelebilir ve sonbaharın kışa döndüğü ve Boğaziçi meltemlerinin insanı üsüttüğü demlerde denizin üzerinde muannit bir eda ile hedefine kilitlenmiş bekleyemeyeceğini de zannedebiliriz, fakat öyle değil. Özellikle bu işten anlayanların indinde bu şahıs Marmara'daki taş balıkçılığının ustası olarak bilinir.

Ayrıca bugün bu metinlere baktığımızda bir İstanbul beyefendisinin nezaheti de dikkatleri çeker. Bu meşakkatli uğraşının üstesinden gelip de konuyu bu üslupta anlatmak esasen önemli bir husustur. Dikkate değer noktalardan birisi, balıkçı argosuna hatta balıkçı diskuruna dair bölümlerin bir İstanbul beyefendisinin ağzında törpülandığı gerçeğine şahit olunmasıdır.

Peki ya bu meçhul kişi kimdir? Bu şahsın kimliğinin tebellür ettirilmesi gerekli. İlk önce Burhan Oğuz'un hatıraları imdada yetiştir. Kitabının başlarında yazar eniştesinden bahsediyor ve onun nasıl usta bir balıkçı olduğunu anlatıyordu. II. Abdülhamid döneminin sonlarında Boğaziçi'nde gerçekleştirilen lüfer avcılığının –ki ekâbir takımının önemli bir kısmı da bu sehayine katılıyordu– parlaklığını anlattığı satırlar Burhan Oğuz'un kitabında Asaf Muammer referansı ile aynen tekrarlanıyordu. Bu önemli fakat yeterli olmayan bir karineydi. Bunun üzerine meçhul balıkçıyla yapılan konuşmaları yeniden okudum. Burada konuşmaların gerçekleştirildiği mekân Kandilli'deki bir yalıydı. Burhan Oğuz da yaz aylarını Kandilli'deki eniştesinin yalısında geçirdiğinden bahsediyordu. Sonra Burhan Oğuz'un bir başka kitabına⁵¹ müracaat ettim. Oğuz, bu kitabında elinizdeki derlemedeki ilk



Röportajın yayımlanmaya başladığı sayının kapağı

⁵⁰ Oğuz, *Yaşadıklarım Dinlediklerim*, s. 28.

⁵¹ Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri-I*, İstanbul: İstanbul Matbaası, 1976, s. 597.

yazının –isim kaydedilmemiş olmasına rağmen– Asaf Muammer’e ait olduğunu ifade ediyordu.

İkinci bir nokta, burada kendisi ile konuşulan şahıs Marmara’da taş balıkçılığında çok yüksek bir rütbeye sahip olan müstesna bir balıkçıydı. Bu bağlamda Esref Şefik, Asaf Muammer’in taş balıkçılığında nişanları, kerterizleri iyi bilen birisi olduğu gerçeğinden hareketle bu tür kimselerin bir taşın yerini söyleme konusunda eşlerini kıskanmaya oranla daha hasis olduklarından bahsetmektedir. Asaf Muammer bu yazıya cevap vermiştir.⁵² İsim verilerek söylenen bir ifadeye cevap verme zorunluluğu da bu röportajların Asaf Muammer’e ait olduğunun bir başka göstergesidir.

Bu karinelerle yazıların Kandilli’de Edib Efendi Yalısı’nda oturan Asaf Muammer Bey’e ait olduğu hakkında herhangi bir şek ve şüphe kalmamış, meçhul balıkçının şahsı aşikâr hâle gelmişti.

Peki ya niçin yazarın adı açıkça belirtilmemiştir? Bu yazılar hangi sebeple meçhul bir balıkçı ile yapılan konuşmalar olarak takdim edilmiş, sadece konuşmaları gerçekleştiren Rıdvan Tezel’in adıyla yayımlanmıştı? 1938 yılı içerisinde Asaf Muammer’in “Ressam” mahlasıyla yazdığı yazılar mevcuttur. Yine aynı yıl kaleme aldığı ve bu kitabın ikinci bölümünü oluşturan yazılarda Asaf Muammer “Balıkçı” mahlasını kullanmıştır. Bu noktada Şevket Rado sıra dışı bir bilgi veriyor: “Eski muharrirlerden Asaf Muammer, yazmayı bıraktıktan sonra evden hiç çıkmadan hep orada kalmış.”⁵³ Rado’nun bu ifadesini “deniz ve balık faslı hariç” şeklinde anlamak gerekir. Çünkü Asaf Muammer’in yazı hayatını sona erdirdikten sonra yaklaşık çeyrek asır denize ve balığa çıktığı biliniyor.

Kitabın ortaya çıkışında Rıdvan Tezel ismindeki bu meçhul şahsa çok şey borçlu olduğumuzu –hassaten– belirtmek gerekir.

Rıdvan Tezel’in gerçekleştirdiği bu röportajlar aslında Asaf Muammer’in böyle bir seri mülakatlara ikna edildiğini de ima eder. 21 defa Kandilli’ye bu maksatla gidip bu işlerin en önde gelen şahsiyetlerinden biriyle konuşması Asaf Muammer’in bu konudaki üstün

52 “Taş Balıkları ve Nişanlarına Dair”, *Balık ve Balıkçılık*, IV/6-7 (Haziran-Temmuz 1956): 36.

53 Şevket Rado, “Tanınmış Edebiyatçılar İstanbul’un Nerelerinde Otururlardı?”, *Hayat Tarih Mecmuası*, (c. II, Sayı: 12, Ocak 1966): 8.

bilgisinin bize ulaşmasının önemli duraklarından birisidir. Yoksa bu bilgiler de şu anda “gemiler geçmeyen bir ummanda” olacaktır.

Kime ait olduğu belirtilmemiş olmasından mıdır yoksa bölüm bölüm tefrika edilmesinden midir bilemiyorum, literatürde bu yazılardan pek kimselerin haberi olamamış.

Röportajları yapan Rıdvan Tezel’in “Muhterem Beyefendi”ye şu soruları neden sormadığı da merak edilen hususlar arasındadır: Balıkçılığa ne zaman başladınız? Balık iptilâsı ailenizden tevarüs ettiğiniz bir özellik midir? Balıkçılık bir aile geleneği midir?

Asaf Muammer’in balıkçılığı hakkında çok fazla şahadete ihtiyac yoktur. Hakkında çok fazla şey yazılmış da değildir. Bu konuda önemli şahsiyetlerden birisi olan Eşref Şefik bir yazısında Asaf Muammer’le ilgi sunları yazıyor:

Son zamanlarda meydana çıkan balık meraklılarının Boğaz balıkçılığından ziyade Marmara balıkçılığına heveslendiklerini görüyorum. Marmara balıkçılığı yaz mevsiminde de yapıldığı için, deniz gezintileriyle ve kotracılıkla karıştırılarak deniz avcılığının haşin ve hoyrat taraflarını yumuşatmak mümkün oluyor.

Amatör Marmara balıkçılığını taş balıklarına inhisar etmiş tarzda muhakeme etmek doğru olur sanırım. Taş balığı da deyince nişan meselesi meydana çıkar.

Marmara nişanlarının kerterizlerini profesyonel balıkçılara parmak ısırtacak kadar bilen yegâne meraklı Kandillili Asaf Muammer Bey’i göstermek hakşinaslık olur. Esasen bir profesyonel balıkçının Asaf Muammer Bey kadar Marmara’nın balık, böcek ve istakoz meralarını ve nişanlarını bilmesine imkân yoktur. Hava patladığı zaman yalnız kollarına güvenerek kürekle sahili bulmağa mecbur olan kendi meralarından uzaklara gidememek zorundadırlar. Pek son zamanlardadır ki, profesyonel balık kayıklarına birer takma motor alarak kendi meralarından biraz uzaktaki nişanlara gidebiliyorlar. Bakir taşlar ve nişanlar da takma motorlarla kaçamak gidilen av partilerinde öğrenilemez. Nişanları senelerce emek mukabili öğrenenlerin ise, bir balık taşını karlılarından fazla kıskandıkları muhakkaktır.

Asaf Muammer Bey altındaki büyük motorlu tekne ile senelerce Marmara’da gezmiş, avlanmış, değişen havaya, mevsime ve rüzgâra göre balık nişanlarının verimini tecrübe etmiş kültürlü bir insandır. Balıkçılığa ve denize aklını vermiş, vasıtası ve imkânları geniş kültürlü bir meraklının, basit tahlilli düzinelerce profesyonel[e] bedel olduğunu kabul ederek Asaf Muammer Bey’in Marmara balıkçılığındaki derecesini tayin edebiliriz. Gençliğini denize ve balık avına vakfetmiş olan Asaf Muammer Bey’in geçen seneden beri karaya çekildiğini haber aldım. Kudurmuş rüzgârlar ve homurdayan dalgalar içinde geçen gençliğinin en derin ve en şahlanmış hatıralarını yaşadığı günlerde olduğu gibi bugün de şahitsiz ve dertsiz hatırlayan bu Marmara üstadının bildiği, gördüğü bakir nişanları şimdiki nev-heveslere verip vermeyeceğini bilemem. Bildiğim bir şey varsa, yelken ve deniz seyranlarına karışık Marmara balıkçılığına heveslenenlerin Asaf Muammer Bey derecesini bulmaları için uzun seneler lâzım gelecektir. Acaba o uzun seneler de kâfi gelecek mi?

Yelken ve seyran zevki ile melezleştirilmiş balık merakı, balık zevkini katıksız ve halis bir tarzda duyan bir insandaki dereceyi sadece eskimekle bulur mu bilemem?⁵⁴

Kitapların değişik kaderleri vardır. Elinizdeki kitap boyutuna varan seri mülakatlar 50 yıldan fazla bir derginin sayfaları arasında kaldıktan sonra Türkçe literatürün en önemli balık kitapları arasında yerini almaktadır. Böylece Asaf Muammer’in 1902 ve 1918 tarihinde yayımlanan kitaplarından sonra bu kitabının yayımlanması bugüne kadar beklemiş oluyor.

Kitabın içindeki dipnotlar iki türdür. Sayı ile verilen dipnotlar mülakatları yapan kişi tarafından konulan notlardır. (*) işareti ile verilen dipnotlar ise kitabı hazırlayan tarafından konulmuştur.

54 Eşref Şefik, “Balık Avı Bizde Yüksek Sınıfın Zevkleri Arasına Ne Zaman Karışmıştır?”, (*Av ve Deniz*, 3, 31 Aralık 1945): 42. Bu konuda bir tanıklık da Burhan Oğuz’a aittir. “Karadeniz ağzı, Marmara ve Çanakkale dışının bütün balık tür ve yuvalarını bilirdi ve bunların tahrip edilmesine sebebiyet vermemek için, ısrarlarımna rağmen, yazmazdı.” (Oğuz, *Yaşadıklarım, Dinlediklerim*, s. 26).

Bu kitabı yayımlamaya niyet ettiğimde Asaf Muammer Bey'in hayat hikâyesinin henüz daha yazılmamış olduğunu bilmiyordum. O sebeple müracaat kitaplarına baktım. Ansiklopedilerde hakkında malumat yoktu. *Osmanlı Müellifleri*'nde de yoktu. *Özege Katalogu*'nda kendi namına kayıtlı yalnız iki kitabın künyesi bulunuyordu. Her iki *İstanbul Ansiklopedisi*'nde de hakkında bilgi mevcut değildi. *Sicill-i Osmânî*'de ve *Zeyl*'lerinde de ismi geçmiyordu. Arşivde *Sicill-i Ahvâl Defterleri*'nde de ismine rastlanamadı, çünkü memuriyeti yoktu. Ailesinden kimseye de ulaşmak mümkün olmadı. Bu sebeple bir kişinin hayat hikâyesini sıfırdan inşa etmeye çalışmanın nasıl bir şey olduğunu Asaf Muammer Bey örneğinde öğrenmiş bulunuyorum. Bu meyanda biyografi yazarlığının ne kadar önemli olduğu da şahsi tecrübemden ortaya çıkmış bulunuyor. Bu noktada yukarıda adı geçen kitapların yazarlarıyla birlikte bu işlerin büyük ustadı olan İbnülemin Mahmud Kemal İnal'ı da hayırla yâd etmekte fayda var.

Bu yazı Asaf Muammer Bey'in hayat hikâyesini ortaya koymak iddiasından uzaktır. Yazarın üzerine müstakil çalışmaların gerekliliği aşikârdır.

Bu kitabın birinci bölümü 1955-1958 yılları arasında *Balık ve Balıkçılık* dergisinde yayınlanan Rıdvan Tezel'in Asaf Muammer ile gerçekleştirdiği röportajlardan oluşuyor. Bu boyutta balık üzerine bir röportaj veya bir hatıra literatürde bulunmamaktadır.

İkinci Bölüm ise 1938 yılında Asaf Muammer'in "Balıkçı" mahlasıyla *Tan* gazetesinde yayınlamış olduğu yazılardan meydana gelmektedir. Kendisi ilk bölümde "18-20 sene evvelki *Tan* gazetesi koleksiyonları gözden geçirilecek olursa, bu mevzuda, çok sert yazılara, tartışmalara rastlanır" ifadeleriyle bu yazılara dikkat çekmişti.

Bir de Ekler Bölümü mevcut. Bunların ilkinde Asaf Muammer'in dedesi İbrahim Edib Efendi hakkında yazdığı bir mektuba yer verildi (Ek 1). Bu mektupta dedesi ile beraber aile hakkında da önemli bilgiler yer almaktadır. Bir diğer ek, kitapta Esref Şefik'in kurulmasına önyak olduğu Amatör Balıkçılık Kulübü ile ilgilidir. *Balık ve Balıkçılık* dergisinde bu konudaki yazı ek olarak alındı (Ek 2). Son olarak balığı satanlarla alakalı bir yazı da eklendi (Ek 3).

Bu kitap yayımlamayı düşündüğüm *Boğazici Kitaplığı*'nın ilkidir. Diğerleri de zaman içinde neşredilecektir.

Bu çalışmada bana yardımı dokunanları da unutmamak gerekir. Beni sürekli olarak bu konudaki yayınlara zorlayan mesai arkadaşım Dr. Nazmi Yükselen Yağanoğlu'nu özellikle anmak isterim, kendisine müteşekkirim. Ali Birinci'ye, Ömer Faruk Bölükbaşı'na, Ahmet Arslantürk'e, Sefaattin Deniz'e, Mehmet Sait Türkhan'a, Ahmet Koçak'a, Kenan Yıldız'a, Nazlı Pişkin'e, Hesna Haral'a, Nurettin Gemici, Ümran Ay'a ve Habip Yüksel'e teşekkür ederim. Serdar Başaran'a denizcilik ve balıkçılık bahsindeki yardımlarından dolayı müteşekkirim. Kitaptaki fotoğraflarla alakalı olarak Faruk Göncüoğlu'na ve 2007 yılında aramızdan ayrılan Cafer Türkmen'e⁵⁵ ait fotoğrafları kullanmamıza imkân sağlayan oğlu Prof. Dr. Metin Türkmen'e hassaten müteşekkirim. İstanbul'a dair geniş bir fotoğraf arşivine sahip olan bu iki ismi salık veren Önder Kaya'ya da müteşekkirim. Bu serinin kitaplaşma projesinin kuvveden fiile geçmesinde önemli yeri olan Semih Atış'e de teşekkür ederim. Bu araştırma ile uğraşırken yardımlarını çokça gördüğüm Beyazıt Devlet Kütüphanesi eski müdürü merhum Serafettin Kocaman'a, eski müdür yardımcısı Süheyla Şentürk'e, İSAM Kütüphanesi'nin çalışanlarına ve süreli yayınlar konusunda önde gelen uzmanlardan birisi olan İSAM eski çalışanı Selahattin Öztürk'e teşekkür ederim. Eşim Nuray Leyla'ya önemli katkılarından dolayı özellikle müteşekkirim. Bir de bu çalışma esnasında kendi caplarında bana yardım etmeye çalışan yeğenlerim Senol, Kübra, Enes, Sevcan, Merve, Seval, Ahmet Burak, Melike Rana, Melih Savaş ve oğlum Kerim Buğra'ya da teşekkür etmem gerekiyor.

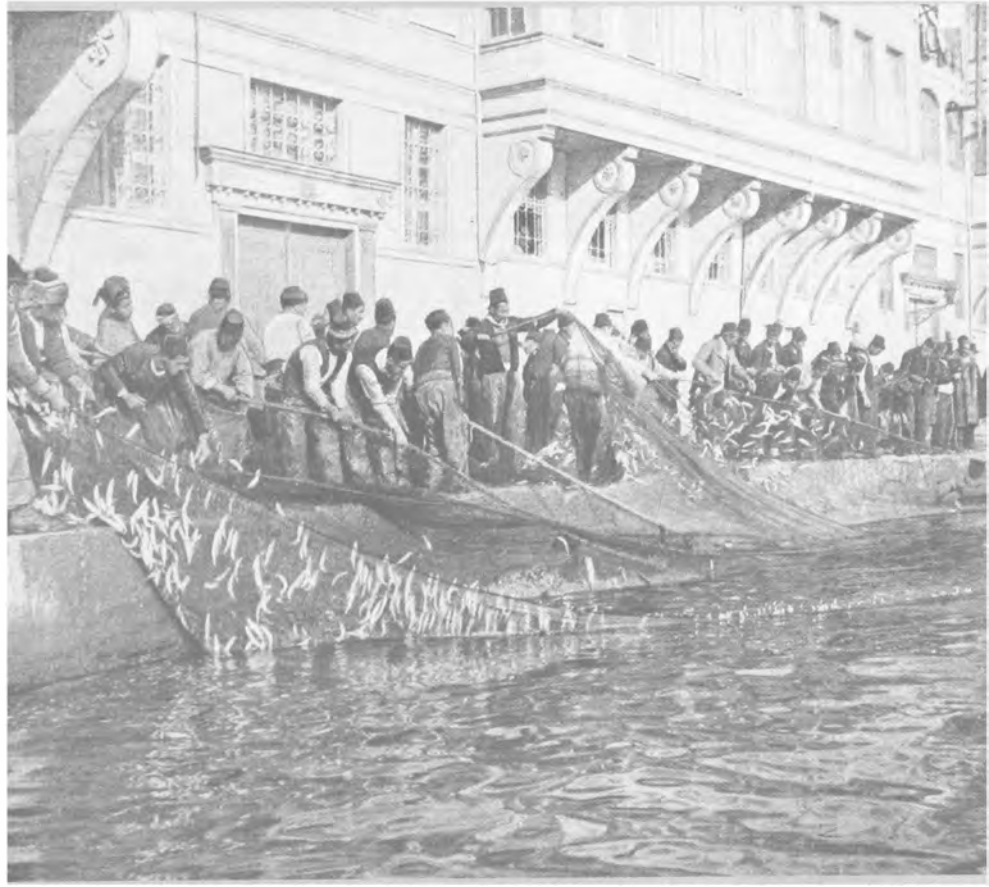
Ruhi Güler

Altunizade/Üsküdar, 05. 05. 2014

55Cafer Türkmen'e ait fotoğraflar 1954-56 yılları arasında çekilmiştir. Türkmen, Alman Zoolog Prof. Dr. Curt Kosswig ile birlikte çalıştığı dönemde doğa ve dökümanter fotoğrafçılığına başlamış ve tüm hayatı boyunca kendi arşivini oluşturmuştur. Türkiye deniz ve göllerinde balıkçılık üzerine yapılan birçok çalışmaya katılan ve belgeleyen Türkmen, 1960'tan sonraki dönemde, şimdiki adı ile Mimar Sinan Güzel Sanatlar Fakültesi'nde Fotoğraf Sanat Dalı'nın kurucuları arasında yer almış ve emekli oluncaya kadar uzun yıllar eğitici olarak çalışmıştır. – Metin Türkmen

BİRİNCİ BÖLÜM
RÖPORTAJ

KONUŞAN:
RİDVAN TEZEL



ESKİ BALIKÇILIK ÂLEMİNDEN PORTRELER



“Eski Balıkçılık Âleminden Portreler”,
Balık ve Balıkçılık, III/1 (Ocak 1955): 15-20

Saldîde

bir yalının kabul salonuna alındım. Hane sahibini beklerken Kavaklar’dan* kopup gelen akıntının yalının rıhtımını aşındırmak için beyhude gayretler sarf etmekte olduğunu fark ediyorum. Beyhude, diyorum, çünkü 184 senedir bir türlü aşındıramamış. Salonun mücessem kapılarından biri açıldı. Bir harmaniyeye sarılmış muhterem ve asalet resmeden bir beyefendi odaya girdi. Düşüncelerim, biraz evvel beni yarım asır evveline sürüklemişti. Bu tarihî dekor içinde, bu nuranî yüzlü zât-ı muhteremi hiç de yadırgamadım. Evet, âdeta 50 sene evveline dönmüş gibiyim. Mutat hâl ve hâtırdan sonra:

— “Bey oğlum”, diyor, “sizi gerek radyo konuşmalarından ve gerek *Cumhuriyet*’te münteşir silsile-i makalâtınızdan tanırız. Fakat şimdi de sesin ve kalemin sahibi ile tanışmış olduk.”

O kadar selis bir lisanla konuşan bu beyefendi ile herhâlde çok lezzetli bir sohbet mümkün olacak.

— Efendim, zât-ı âlinizi tasdi ettiğimden dolayı özür dilerim. Muharrirlerinden bulunduğum, *Balık ve Balıkçılık* mecmuası için bir röportaj yapmak maksadıyla huzurunuzda bulunuyorum. Boğaziçi'ndeki balıkçılık âlemleri hakkındaki hatıralarınızı lütfederseniz, minnettar olacağım.

Bu anda muhatabımın senelerin zirvelerine basarak 40 sene evveline gitmekte olduğunu seziyorum. Bu külfetli işi tesri etmek maksadıyla, nazarlarını pencereden dışarı tevcih ediyor. Orada, suların dakikadan dakikaya değişen bir şekilde durmadan hareler çizdiği yerlerde, âdetâ bana nakledeceklerini arıyor gibiler.

— Ah muhterem beyim, o eski balıkçılık âlemleri ne kadar kutsaldı. O âlemleri şimdi şu anda muhayyelemde pırıl pırıl yanan bir avizeye teşbih ediyorum. Ondan evvelkilerini görenlerin, bu âlemler için ölü vasfını taktıklarını da sözlerime ilave etmek isterim. Size şu kadarını söyleyeyim ki, nasıl tarihimizde bir Lale Devri varsa, bir de Lüfer Devri* vardır. İsterseniz bugünkü ziyaretinizi bu Lüfer Devrine hasredelim.

— Bendenizi minnettar etmiş olursunuz, efendim. Lütuf buyurun.

— Boğaz'da oturan ekâbir, lüfer balığına çıkardı. Bilmem ki size bu âlemi bütün şaşaasıyla hikâye edebilecek miyim? Ekseri akşamlar, bazı sultanzâdelerin bu ava (sayd-ı semek) karıştıkları görülürdü. Mesela Mahmud Celâleddin Paşa'nın oğlu Celâleddin Bey de bu âlemleri kaçırmazdı. Bilhassa çok mühim bir noktayı da tebarüz ettirmeden geçemeyeceğim. Bu âlemlerdeki nezahet, zarafet, nezaket hadd-i azamîye varmıştı. Bütün bu incelikleri nefsinde cem etmiş bulunan bu balıkçılık âlemine Lale Devri'ne teşbihle, Lüfer Devri diyorum.

— Bu balık âlemleri sadece lüfere mi tahsis edilirdi?

— Evet, zira lüfer Boğaziçi'nde olta ile tutulan balıkların en işvelisi ve en kurnazıdır. Hiçbir zaman müptezel olmayan bu balık, mesela palamutla mukayese edilemez. Filhakika, palamut tutarken bir gecede, dört beş sandal yüklemek mümkündür. Hâlbuki lüfer takdirinde, keyfiyet hiç de böyle değildir. Evet, gelem o eski âlemlere. Bu âlemler mehtaplı gecelere tesadüf ederse, onun tadına doyum olmazdı. Bu mehtap da,

* Ruhi Güler, "Lüfer Devri", *Osmanlı İstanbulu [Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu I, İstanbul 2013]*, ed. Feridun M. Emecen ve Emrah Safa Gürkan, İstanbul: İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi ve İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş., 2013, I/243-272.

Boğaz'da oturanların İstanbul'a göç etmek üzere bulunduğu bir mevsime isabet ederdi; yani bilhassa eylül mehtabı... Bu ayda tutulan lüfere *otlak lüferi* tabir edilir. O zaman balık, Boğaz'ın berrak sularında bütün zekâsını kullanarak hareket eder. Bu âleme, sadece bir balıkçılık âlemi demek pek insafsızlık olur. Zira Boğaziçi'nde mehtaplı bir geceye rastlayan bir balıkçılık âlemi musikinin, şiirin, nüktenin çok ahenkli bir şekilde imtizaç etmesi dolayısıyla, bambaşka bir hususiyet kazanırdı. Molla beyler, Boğaz'ın rutubetine karşı, en mutena kürklerini sırtlarına alırlar, başlarına en nadir şallarını bağlarlardı. Balık tutulurken sandallar arasında şiirler teati edilir, zarif nükteler savrulur, bazen, âlât-ı musikiyenin ruhnevâz nağmelerine, davudî bir sesin cevap verdiği olurdu. Zaman zaman, Dede'lerden, Sadullah Ağa'lardan besteler geçilir, diğer sandallardan sükûnetle, zevkle dinlenirdi. Kanlıca Koyu'ndan akseden bu nağmeler, kulaklarda hoş sedalar hâsıl eder, geceyi daha rengin bir hâle sokardı. O kadar çıt çıkmazdı ki, kürekler âdetâ, ses çıkarmayacak bir şekilde denize batar, ne bir ıskarmoz gıcirtısı ne de bir destur, varda kabilinden nahoş kelimeler duyulurdu. Bu şiir âleminde, avam ve havas, yani ister molla beyler olsun, ister ekâbir olsun, isterse balıkçı olsun, gecenin sırrı içinde kaybolurdu. Balıkçılar bu âleme iştirak ederler, fakat hicaplarından sesleri çıkmazdı.

Sandaldan sandala yapılan harfendazlıklar da son derece zarif ve müeddep olur, "latife latif gerektir" fehvasınca, zerafetten bir derece dahi inhıraf etmezdi. Diyorum ya, lüfer tutulurken en latif nağmeler duyulur, buna mehtabın verdiği revnak dolayısıyla tadına doyum olmaz bir sefa inzınam ederdi. Hatta aksisedanın en bariz duyulduğu yerler tercih edilir, hamlacıya bu mahalde kürek tutması tembih edilirdi.

Mehtabın ziyasından sefayâp olmak isteyenleri bu bedii zevkten mahrum etmemek maksadıyla hastalar dahi lamba yakmazlar, yaksalar bile, perdelerini sıkı sıkı kapıyarak dışarıya ışık sızmasına dikkat ve itina ederlerdi. Dahası var: Mehtabın bu sefabahş ziyasına yabancı bir ışık karıştırmamak için, sigara ateşlerini bile avuç içinde saklarlardı. Bu esnada lüfer tutulur, kulak ve gözlerin kendine düşen hisselerini alabilmesi için, hiç kimse başkasını rahatsız etmezdi.

— Hanımlar da bu âleme iştirak ederler miydi?

— Hanımlar sadece mehtap âlemine iştirak ederler, balıkçılık âlemine katılmazlardı.

— Ne için efendim?

— Kadın mahremiyetinden dolayı iştirak etmezdi. İştirak etse bile, kendi kılığını gizliyerek, az çok erkek silüetinde oturur, varlığından civar sandaldakileri haberdar etmemek maksadıyla, ses çıkarmazlardı. Kahkahasını, sessiz bir tebessümle peçelemesini bilirdi.

— Hâlbuki bendeniz, Vâsıf-ı Enderûnî'nin,

Bir tıfla düçâr oldu gönül semt-i Bebek'de,

Ol mahı şikâr etmek için sayd-ı semekde*

mısrasını hatırlıyarak bu balıkçılık âlemlerine biraz da gönül işlerinin karıştığını zannederdim.

— Mehtap âlemlerinde, belki de, son derece nezahet çerçevesinde böyle bir vaka cereyan edebilirdi. Fakat balıkçılık âleminde asla.

— Beyefendi, bu âlem kaç kadar devam ederdi?

— Gece yarısına kadar. Hatta balık tutulurken, sandalda yine nezahet çerçevesinde olmak üzere iştret edilir, sandala alınmış olan aşçılar, mangalları nar gibi yakarlar, balıkları hemen tutulur tutulmaz ızgara ederek beyefendilerine ikram ederlerdi. Burada da âdeti anane hâline gelmiş bir tabâhat terbiyesi vardı. Balıkları yaprağa veya kâğıda sararak ızgara ederdi. Bunun iki sebebi vardı. Birincisi gaye hâline varmış nezaket mahsulü idi. Balıkları buram buram tüttürerek civardakileri rahatsız etmemek, fakir fukarayı imrendirerek onları rencide etmemek. Estetik bakımdan esbâb-ı mucibeye gelince, balığın şekil ve reng-i tabiisini bozmamak için. İşte böylece balığın şekli bozulmadan tabağa aktarılır, etrafına rendelenmiş soğan ve maydanoz yerleştirilir, limonlar dilim dilim kesilerek, estetik bakımdan şaheser bir meze, iştret âlemine ve ehl-i sefaya sefa bahşederdi.

— Ne gibi oltalar kullanılırdı?

* Şiirin orijinali şöyle: “Bir tıfla düçâr oldu gönül semt-i Bebek'de / Per-vaz edemez yavrucağım dahi dünekde / Ol mâhı şikâr etmek için sayd-ı semekde / Bir âlem-i mehtâb edelim biz de felekde” *Enderunlu Osman Vâsıf Bey ve Divanı*, haz. Rahşan Gürel, İstanbul: Kitabevi, 1999, s. 477.

— Oltalara da son derece itina edilirdi. Valde Paşa*, Abraham Paşa** gibi meraklılar gümüşten zokalar döktürürlerdi. Misinaların gayet ince olması şarttı. Sefa erbabı, kullandığı oltanın her an kopma tehlikesine maruz kalmasını tercih eder, böylece bedii helecana ilaveten, bu yüzden de bir helecana duyardı. 4 katlı olta kullanmak, cidden kesb-i rüşuh eylemiş kimselere mahsus bir zevk idi. Düz büküm ve komana bükümü olmak üzere iki nevi olta kullanırlardı.

Düz büküm 4 ve 7 katlı olurdu. 7 kat ihtiva edende biri 3, diğeri 4 kıl sağa doğru düz olarak bükülür; bu sebepten dolayı düz büküm adını alırdı. Komana olta ise behemehâl 6 kattan başlardı. Bunların da ikişer ikişer üç tanesi sağa bükülür, bu bükülen 3 tanesi birleştirilir, bu sefer sola bükülürdü. Mantara sarış da bir estetik mevzuu idi. Olta mantara üç defa sağdan çevirdikten sonra üç defa da soldan sarılarak böylece bedeninin tamamı sarılmış olurdu. Hele o takım kutuları görülecek şeylerdi. Güve girmesin diye, servi ağacından yapılmış içi mis gibi kokan gözlerine binbir itina ile sarılmış oltalar yerleştirilirdi.

— Oltaya yemi hamlacılar mı takardı?

* Valde Paşa, Mısır hıdivlerinin annelerine verilen bir rütbe idi. Yedi tane Valde Paşa olduğu söylenmektedir. En meşhur Valde Paşa “Abbas Hilmi Paşa’nın validesi prenses Emine Hanımefendi aynı zamanda II. Abdülhamid devri İstanbul’unun da en ihtişamlı çehrelerinden biri olmuş, son asır İstanbul hayatına ait birçok hatıraya vücut vermiştir.” Nahid Sırrı Örik, “Mısır’ın Valdepaşaları”, *Resimli Tarih Mecmuası*, II/21 (Eylül 1951): 952. Burada bahsi geçen Valde Paşa’nın mehtap âlemleri düzenlediği bilinmekle beraber balık avına iştiraki şüphelidir. Zaten yukarıda da kadınların balık avına çıktıkları iddiasına yazar itiraz etmişti.

** Abraham Paşa Eramyan. Osmanlı İmparatorluğu’nun son devir vezirlerinden zenginliği ile meşhur bir Ermeni diplomatıdır. 1833’te İstanbul’da doğdu. İstanbul sarraflarından Kevork Eramyan’ın (1816–1900) oğludur. Babası Kara Kâhya diye maruf olup Kavalalı Mehmed Ali Paşa ailesinin mutemed-i sarrafi idi. İlk tahsilini hususi hocalardan gördü. Bir ara Mısır Sarayı’nın kalem-i mahsusu müdürlüğünde bulundu. Abdülaziz’in son zamanlarında Mısır’a ait imtiyazların genişletilmesinde Hidiv ailesi ile İstanbul Sarayı ve Bâbüâli ricali arasında efendisinin lehine çok faal bir rol oynamıştır. I. Meşrutiyet’te II. Abdülhamid tarafından âyan âzâlığına tayin edilmiştir. Beyoğlu’nun ecnebi ve kozmopolit yüksek kibar muhitinde fevkalâde nezaket ve zarafeti ile tanınmış olan Abraham Paşa Boğaziçi’nin ecnebi yatağı olan Büyükdere’de bir lüfer avı meraklısı olarak meşhurdur. 1918’de vefat etti. *İstanbul Ansiklopedisi*, c. II, İstanbul: Nurgök Matbaası, 1959, s. 890-891.

— Erbab-ı keyif, yemini kendi takardı. Çünkü lüfer çok kurnaz olduğu için, nazlı olarak yeme geldiği sıralarda yem fevkalâde bir maharet ve bilgi ile takılmazsa, balık tutmak hususundaki muvaffakiyet de o nisbette azalır. Bu bakımdan, beyefendiler, hamlacıya yem takdırmazlardı. Diğer taraftan hamlacılar, fazla balık tutan beyefendilerin fazla bahşış itasıyla taltif edeceklerini bildikleri için, çok itinalı bir şekilde kürek tutarlardı. Şimdi bu âlemlerden maalesef eser kalmadı.

Muhterem muhatabım, bir ara susmuştu. Kanlıca Koyu'na sabit nazarlarla bakıyordu. Kısa bir zaman için ikimiz de sustuk. Karşıda Bebek Koyu'nda yüze yakın sandaldaki lüks lambaları, bir iki mızrak boyu yükselmiş aya nisbetle ne kadar sönük kalıyor. Muhterem muhatabım

— “Eskiden, Yahudiler” diyor, “kandil kullanarak balık tutarlardı. Bunu ilk defa olarak Haliçli balıkçılar keşfetmişlerdi. Lüks lambaları son zamanlarda kullanılmaya başladı.”

Saat bir hayli ilerlemişti. Vapuru kaçırmamak için müsaade rica ettim. Bu sohbet-i telezzüz üç saat sürmüştü. Teşekkür edip yalıdan iskeleye giderken şu ileride cereyan etmiş olan o balıkçılık âlemlerini tahayyül ediyordum. Mehtap yine o mehtap, lüferler yine aynı lüferler. Fakat o âlemler artık tarihe karışmış...





ESKİDEN BALIĞI KİMLER VE NASIL YERLERDİ?

“Eskiden Balığı Kimler ve Nasıl Yerlerdi?”,
Balık ve Balıkçılık, IV/1 (Ocak 1956): 16-23.

Tam bir sene sonra, yine aynı tarihi yalının kabul salonunda, hane sahibini bekliyorken, geçen senenin aksine olarak pencereden vahşi bir tabiat manzarası seyrediyorum. Sert bir karayel esiyor. Yalının önünden akıp giden akıntı, bugün çok haşın. Martılarda bir telaş var... Âdeta pike edercesine denizin sathına kadar inip bir balık kaptıktan sonra tekrar yükseliyorlar. Gözü mü salonda şöyle bir gezdiriyorum. Her şey bana tarihi görünüyor. Şu sedef kakmalı koltuk, muhakkak ki, elli seneden beri Boğaz’ı, Boğaz âlemlerini seyretmiştir. Şu tavana kadar uzanmış olan aynada, kim bilir kimler kendini seyretmiştir.

Yine pencereden bakıyorum. Sular âdeta kaynıyor. Zaman zaman, rüzgâra ayak uydurmak isteyen birkaç yağmur damlası, pencereyi kâncı-lıyor. Karşıda Bebek Koyu’nda, sandallar, akşam balığı için yem tutmakla meşguller. Eski âlemleri düşünmekten kendimi bir türlü alamıyorum. Bir taraftan da, biraz sonra huzuruna çıkacağım nurani yüzlü zât-ı muhtereme soracağım sualleri zihnimde tasarlıyorum. Tam bu sırada, salonun nihayetindeki kapı açılıyor:

— “Bey oğlum” diyor, “bir senedir sizi kaybettik. Size biraz serzenişte bulunacağım. Muhakkak ki, bu sitemimi teessüs eden ahabplığımıza, muhabbete bağışlarsınız değil mi?”

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

— Balığı kimler ve nasıl yerlerdi?.. Evet, güzel bir sual... Peki, mademki istiyorsunuz, kısaca hülâsa edeyim. Efendim, eskiden balık, umumiyetle, ekâbir tarafından yenen bir gıda idi, diyebilirim. Boğaz'da ve Adalar'da oturan ekâbir ve onlarla ülfet eden zengin tüccar aileleri, balığa rağbet ederlerdi. Diğer taraftan, halk pek mahdud nisbette, balık yerdi. Zira balık, kanı çıkmadan ölüyor diye, mekruh olduğu için yenmezdi.*

* Balığın kanı çıkmıyor diye mekruh olduğuna dair dinî kitaplarda bir kayıt bulunmamaktadır. Bu konuda herhâlde Asaf Muammer Bey yanılıyor. Konu balık dışındaki deniz hayvanlarıyla alakalıdır. Hanefilerde sadece “Balık cinsinden başka diğer su hayvanları yenilmez” ifadesi yer alır. *el-İhtiyar: İmam-ı Azam'ın İctihad ve Görüşleri*, çev. Celâl Yeniçeri, İstanbul: Şamil Yayınevi, İstanbul, 2012, s. 603. Ömer Nasuhi Bilmen'in *Büyük İslâm İlmihali*'nde şunlar yazılıdır: “Daima suda yaşayan, suda barınan hayvanlardan her nevi balık yenilebilir, helaldir. Yengeç, midye, istiridye, istakoz helal değildir, etleri yenmez.” Ömer Nasuhi Bilmen, *Büyük İslâm İlmihali*, İstanbul: Bilmen Yayınevi, 1968, s. 418. Asaf Muammer'in kullandığı “mekruh” kavramı yemgeç, midye, istiridye, istakoz gibi deniz ürünleriyle alakalıdır. Ayrıca Osmanlı'da, özellikle İstanbul'da balık yenmediğine dair iddialar için aşağıdaki ifadeler kısmen bir açıklık getirmektedir: “Son olarak İstanbul halkının balık tüketimine ilişkin bir noktaya dikkat çekmek gerekmektedir. İstanbul halkının balık tüketimiyle ilgili bulgular, henüz net bir resim ortaya konulmasına imkân vermemektedir. Son zamanlarda oluşan kanaat, şehir halkının 19. yüzyılda balığa ilgisinin arttığı yönündedir; fakat klasik dönemde tüketimin sınırlı olduğu bilindiği saray, 19. yüzyılda hâlâ balığa karşı mesafeli konumunu korumuştur. Bununla birlikte, 1640 tarihli narh defterinde 26 çeşit balığa narh verildiği görülmektedir. Şehir pazarlarında satılan bu balıkların müşterileri, Rum cemaati üyeleri değilse halk arasında balığa ilginin 17. yüzyılda bile yeterince var olduğunu söyleyebiliriz. Nitekim 15. yüzyıla ait Şîrvânî'nin kitabında bile 12 adet balık yemeği tarifinin verilmesi, bu varsayımı kuvvetlendirmektedir.” Arif Bilgin, “Osmanlı İstanbul'unda Yeme-İçme Kültürü”, *Kültürler Başkenti İstanbul* içinde, ed. Fahameddin Başar, İstanbul: Türk Kültürüne Hizmet Vakfı, 2010, s. 471. “Osmanlı döneminde, hangi dinden olursa olsun, orta halli İstanbulluların balığı sıklıkla tükettikleri açıktır.” Artun Ünsal, *İstanbul'un Lezzet Tarihi: Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri*, İstanbul: NTV Yayınları, 2011, s. 246. Aşağıdaki alıntı ise balığın sarayda bir mekâna isim oluşu açısından ayrıca önem taşır: “Beşiktaş Sarayı, sırasıyla Akağalar Dairesi, Has Oda, Mermer Köşk, L'Espinasse'in gravüründe görünmeyen, Mellin tarafından saraya eklenen Valide Sultan Dairesi, Kameriyeli Mehtap Bahçesi ve Köşkü, Balık-hane Kasrı'ndan meydana gelmekteydi. (...) Kimi binalar denizin içine kazıklar üzerinde inşa edilmişti. Boğaziçi yalılarının bazılarının denize taşdığı, kazıklar üzerinde deniz içinde durduğu bilinmektedir. Bu binalardan biri özel bir işlevi olan Balık-hane Köşkü'dür. Balık-hane köşkleri padişahların veya hanedan üyelerinin boş zamanlarında, odalarının •

Şunu hemen söyleyeyim ki, balığın estetik bakımdan sofraya arz edilmesi şart idi. Esasen, makbul olan balık iri balık idi. Ağniyadan filanca beyle-rin yalıda tertip ettikleri ziyafette, 4 kiloluk bir levrek büyük bir kayak tabak içinde sofraya geldiği zaman, sahib-i hane, med'uvvîşe karşı âdeta bir gurur duyar, leziz bir şekilde pişirdiği için aşçı-başıya ufak bir bahşiş ita-sını ihmal etmezdi.



Tan, 29 Mayıs 1935

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

— Bendenizi minnettar edersiniz efendim. Lütfedin.

— Boğaziçi'nde oturan kibar sofralarında, en rağbet gören balık sırasıyla, levrek, kılıç, kırlangıç, lüfer, kefal, kalkan gibi balıklardı. Adalar'da oturanlar ise, sofranın baş ve muteber yemeği olarak mercan, karagöz, lipsos (6, 7, 8 kiloluğa kadar), hani ve bilhassa barbunya balığı yerler ve ikram ederlerdi.

Biraz evvel de söylediğim gibi, bu balıkların kıymetini büyüklüğü teşkil ederdi. Mesela levrekler, bir kayak tabak içinde, bir bütün hâlinde sofraya çıkarılırdı. Böylece, şahane

içinden etrafı seyrederek balık tutmaları için düşünülmüş mekânlardı. Mekânın yer döşemesinde bulunan kapağın kaldırılması ile buradan sarkıtılan ağ veya olta ile balık avlanmaktadır. Bu bina tipolojisi sahil saraylarına aittir ve denizle iç içe geçmiş bir kültürün mekânları olarak değerlendirilmelidirler." Dilay Güney, "Beşiktaş Sarayı, İmparatorun Yazlık İkametgâhı, Antoine-Ignace Melling", içinde *Kentin Anlam Hareketleri: Gravürlerde İstanbul*, ed. Sercan Özgencil Yıldırım, İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2008, s. 279.

bir yemek, bütün davetlilerin gözlerini kamaştıracak bir şekilde ortaya konulmuş olurdu. O zamanın tabiriyle söylüyorum: Balığın zâikaya temin ettiği zevkten ziyade, nazara olan hitabı makbul idi. Mamafih bu kadar itina ile pişirilmiş olan bir balığın lezzet bakımından görünüşünden aşağı kalmıyacağını her hâlde tahmin edersiniz. Sonra, Boğaziçi'nde oturanlar, mercan balığını bilmezlerdi. Zira bu balık, az tutulduğu için mahallen sarf edilirdi. Buna mukabil Boğaziçi'nde oturanlar da, Boğaz'da tutulan balıkları istihlâk ederlerdi.

— Beyefendi, biraz da, eski tabiriyle, balığın sûret-i tabhından bahseder misiniz?

— Bu sualinizin cevabını, biraz etraflı bir şekilde vermek istiyorum. Evvela, Türklerin ve reayanın¹ pişirme tarzı yekdiğerinden bir hayli farklı idi. İster tava olsun ister buğulama olsun, balıkların zarafet bakımından mücessem bir güzellik hâlinde sofraya arzı için, renk bakımından gözü okşamak kasd-ı mahsusuyla, yeşil salata ve maydanozla süslenir; zaman zaman garni[tür] olarak patates, havuç haşlaması ilave olunurdu. Pek tabii, limonlu, zeytinyağlı sos ilavesi de asla ihmal olunmazdı.

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

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

Kılıç: Ekseriyetle ve münhasıran, şiş hâlinde, aralarına defneyaprağı ve domates ilave edilerek hazırlanırdı.

Kırlangıç: Alekser, haşlama hâlinde, yine maydanozla, salata yapraklarıyla süslenerek yumurtalı salça ile örtülür ve öylece iştahâver bir şekilde sofraya arz edilirdi.

Uskumru, Lüfer, Ateş Balığı: Tamamen ızgara hâlinde pişirilirdi. Ancak bu saydıklarımın ateş balığı, asma yapraklarına sarılarak ızgara edilirdi.

Kefal: Dondurma ve paça hâlinde yenirdi. Bermutat garni olarak maydanoz ve yeşil salata yaprağıyla tezyin olunurdu.

Kalkan: Una bulayarak tava edilirdi.

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

Mercan ve Karagöz: Ya bütün hâlinde, yine levrek gibi haşlanmış ve süslenmiş olarak veyahut da tirfil tirfil kesilip tuz, biber ve baharatla, bol maydanozla, salata yapraklarıyla

1 Ekalliyetler

süslenmiş olarak sofraya çıkarılırdı. Aynı zamanda, fırında, buğulama tarzı da mergup bir pişirme şekli idi.

Lipsoz: Çorbası yapıldı. Bol maydanoz kökleri, havuç kökleri ile kaynatılarak balığın kokusu giderilirdi.

Hani ve Barbunya: Kızartma veyahut da ızgara hâlinde tercih olunurdu. Sos olarak limon, zeytinyağı ve bir miktar da sarı hardal, çeşni bakımından gerçekten iştahâver bir taam hazırlanmasına yol açardı.

Hazır söz açılmışken, torik balıklarının münhasıran lakerda hâlinde yenmiş olduğunu ilave edeyim. İmaline gelince, poyraz havada tutulan torikten yapıldı. Poyraz havada, rüzgâr şimalden estiği cihetle, atmosferin tesirâtı ve su tabakalarında bir serinlik vücuda getirdiğinden, balıkların elyafı da daha zinde olur. Dolayısıyla lakerdası da daha lezzetlidir. Aynı zamanda daha dayanıklıdır. Lakerdanın hususi garnitürlerinden en mühimmi kırmızı soğandır. Niçin kırmızı soğandır bilir misiniz?

— ????? ...

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

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

Uskumruya gelince, Türklerin bir tarzda pişirmelerine mukabil, reaya, birkaç şekilde yerdı. Evvela uskumrunun defnelisini yaparlardı. Bir de dolması meşhurdu. Uskumru dolması Ermeni aşçılara mahsus bir spesiyalite idi. O kadar ki, dolmanın meth ü senasını işiten Türkler, iştahlarını tatmin için, ısrarla onlara pişirtirlerdi. Şurası da muhakkaktır ki, uskumru dolması yapmak kolay bir iş değildir. Evvela balığın etini çürütmek lâzımdır. Derisini örselemeden, kemiklerini ve etini boğazından çıkarmak lâzım gelir. Çıkarılan etlerin bir kısmı yerine fıstık, üzüm, soğan ve maydanozla bir halita

yapıp tekrar derisinin içine doldurarak patlatmıyacak şekilde imla edilmesi, oldukça maharet istiyen bir ameliyedir, zannedirim. Bilahare dolmalar, galeta tozuna bulanıp balığın her iki tarafına, pişirildiği kabın dibine temas etmiyecek şekilde, bol zeytinyağı içinde kızartmak icap eder. Balığın şeklini muhafaza etmek şartıyla tava edildikten sonra, tabaklara muayyen şekillerde istif edilerek soğuk veya sıcak olarak yenirdi.

Midye dolması için de aynı şey söylenebilir.

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

— Vardır. Yenme mevsimi ocakta başlar, nisanda biter. Sebebi, bu ayların haricinde midye zayıf olur. Tagaddisi itibarıyla, bulunduğu meranın fena kokularını haizdir. Mayıstan ocağa kadar inci yapmaya da başlar. Bundan dolayı yenirken, hem lezzetsizdir hem de dişleri zedelemek mümkündür. Eskiden bir tevatür olarak, güya midye nisan yağmurunu katre katre içermiş de, damlalar inci hâline gelirmiş, derlerdi.

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

— Akıntı Burnu'nun midyesi niçin meşhurdur?

— Akıntı Burnu'nda soğuk su cereyanı fazladır. Bu bakımdan lodos ve poyraz toriğinden yapılan lakerda gibi, akıntılardaki midyeler de daha [başka] olur. Lezzeti de aynı şekilde fark eder. İstridyeye dedim de aklıma geldi. Bizde, bir zamanlar istridyecilik çok terakki etmişti.* Yakın zamanlara kadar istridyeler, Balkan memleketlerine ve bu memleketler yoluyla Avrupa'ya ihraç edilirdi. Bu keyfiyet, komşuların nazar-ı dikkatini celbetmiş, onlarda bir rekabet hissi uyandırmıştı. Kendi istridyelerini satmak için, bizim onlar vasıtasıyla ihraç ettiğimiz istridyelerin ambalajlarındaki noksanları delil tutarak menfi propagandaya girişmişler ve bir müddet sonra, tedrici bir şekilde, bizim dünyaca en leziz olduğu şüphe götürmeyen

* İstridyeye ile ilgili erken tarihli bir yazı olarak şuraya bakılabilir: T[evfik] Rıza, "Tarih-i Tabii'den İstridyeler", *Âfak*, 1 (20 Zilhicce 1299 [2 Kasım 1882]): 24-29.

istridyelerimizin şöhreti unutulmuş, dolayısıyla, istridye tarlalarımız da gaibe karışmıştır. Nihayet Avrupa piyasasına onların istridyeleri hâkim olmuştur. Hani Kuruçeşme’de bir adacık vardı. İşte orada eskiden suni bir şekilde istridye üretilen bir mera mevcuttu. Yine bu merada, 60-70 kadar çiftte kayak vardı. Bu *çifte kayak* tabirini bilir misiniz bilmem. Bundan 40 sene evvel *balık kayığı* veyahut *adayavrusu* denilen daha küçük hacimdeki kayıklar kullanılırdı. Şeklen balık kayığının müşabihidir. Ancak hacmen ufaktır. İşte böylece istridyecilik de tarihe karışmış oldu. Yine eskiden Sivriada’nın bir kısmında bir istridye tarlası vardı ki, bütün Fransa’nın şimal ve cenup sahillerinde bilhassa itina ile yetiştirilen istridyelerle, katiyen kıyas kabul etmiyecek bir şekilde ve harikulâde bir lezzeti haiz istridyeler yetiştirilmekte idi. Fakat maalesef bugün hepimiz bu mübarek meyvenin hasretini çekiyoruz. Bir türlü de istihsal edemiyoruz.

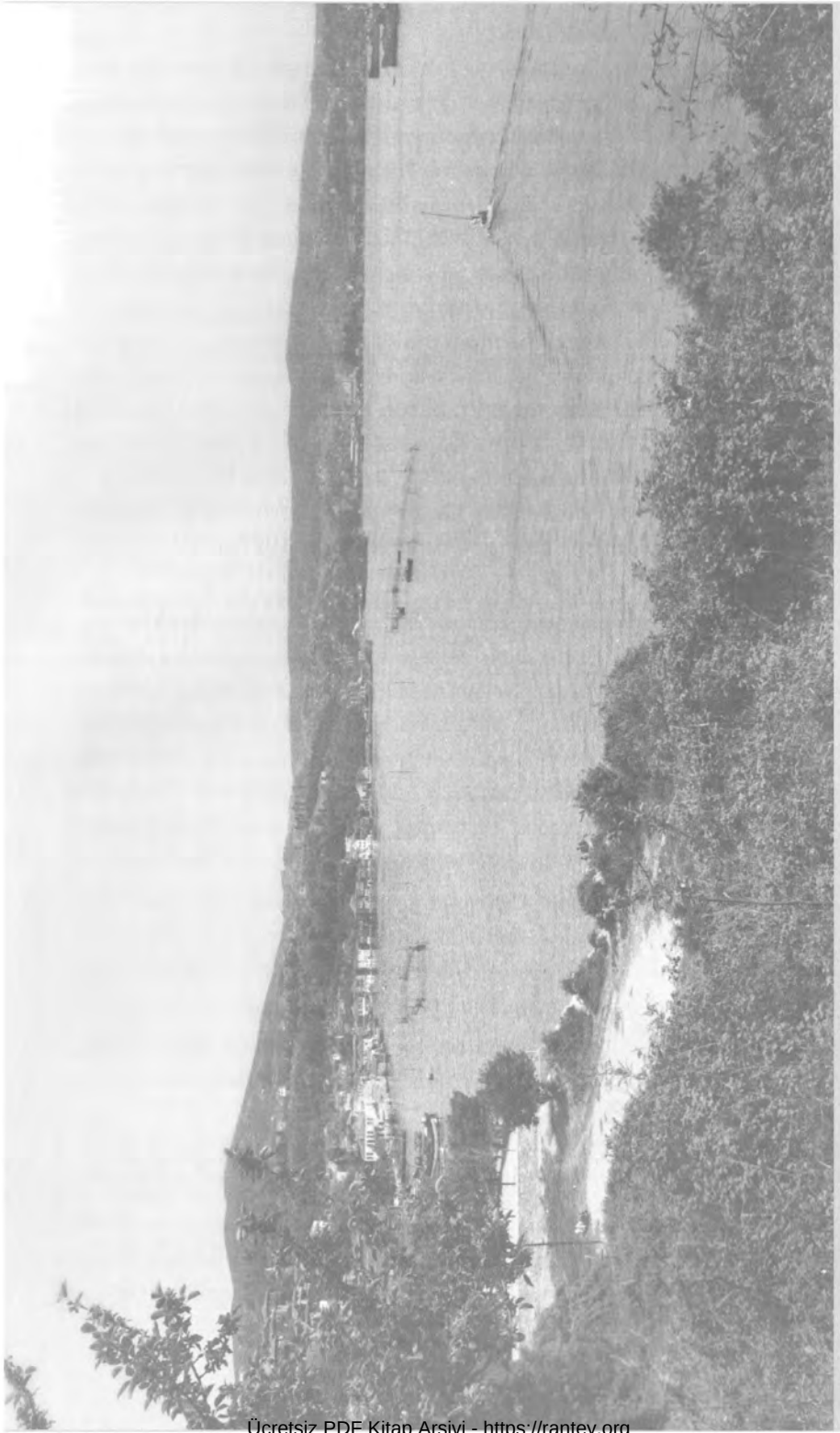
Muhterem muhabibim susmuş, derin bir hüznün içinde, Boğaz’a bakıyor-du. İkimiz de susmuştuk. Odayı derin bir sükût kaplamıştı. Sadece dışarıda, hırçın hırçın esen rüzgârın yalının pancurlarında çaldığı ısıklar, martıların âdeta canhıraş çığlıkları, bu vahşi tabiat manzarasını nazarlarda olduğundan daha korkunç gösteriyordu. O muhteşem devirlerin canlı birer şahitleri olan Hisarlara gözlerimiz takılmıştı. Gayriihtiyari gözlerimiz eski yalıları, saltanat kayıklarını, çelebi insanlarıyla, efendiden balıkçıları arıyordu. Şimdi o yalıların birçoğu tarihe karışmış, sağ kalanları salhurde olmuştu.

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

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

Demek ki eski devirlerin ihtişamı ile matbah zevki, yekdlığıyle mütenasip imiş. Derin bir hüznün içinde bu tarihi yalıyı ve güngörmüş muhterem sahibini terk ederken deniz kenarından iskeleye doğru yürüyor, mütemadiyen eski devirleri yaşamak istiyordum. Martılar beni bu dalmış olduğum tarihin derinliklerinden ayırmak için sanki bütün gayretlerini sarf ediyor gibi görünüyordı...





Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.



ESKİDEN FIRTINALI HAVALARDA BALIKÇILAR NE YAPARLARDI?

“Eskiden Fırtınalı Havalarda Balıkçılar
Ne Yaparlardı?”,
Balık ve Balıkçılık, IV/2
(Şubat 1956): 18-24.

Kandilli vapur iskelesinden burundaki meşhur

yaliya gelinceye kadar, denize uçmamak kaygısıyla bir hayli itinalı yürümek icap ediyor; zira sahildeki rıhtımların perişan bakiyelerini kar örtmüştü. Müthiş bir tipi, suların çırpıntısı yürümeyi oldukça güçleştiriyor.

Nihayet tarihî yalının Hisarlara bakan kabul salonundayım. “Hisarlara bakıyor” diyorum ama tipi dolayısıyla ancak 2-3 metre ilerisini görmek kabil olabiliyor. Kısa bir müddet sonra hane sahibinin çalışma odasına geçiyorum. Bu oda Kandilli sırtlarına bakıyor. Çini bir soba, orta yerde saldıde bir mangal. Sobadan alınmış olan köz, âdeta ruhları ısıtıyor. İkide birde, mangala ada çayı atılıyor. Etrafa dağılan koku, insanı, gayriihtiyarî olarak, tarihin o eski devirlerine sürüklüyor. Tıpkı bir mabette tüten buhurdanın mistik kokusu gibi.

Muhterem Beyefendi’yi beklerken tarihî bir fincan içinde ikram edilen sahlebin dumanlarına karışan zencefil kokusu da yine insanı tarihin derinliklerine sürüklemiyor mu?

Bu odanın penceresinden görünen manzara bambaşka. Zira burası yalının arka bahçesine bakıyor. Yalının ön tarafında hüküm sürmekte olan vahşi ve korkunç, denebilecek tabiat hadiselerine âdeta bigâne denebi-

lecek bir hava var.* Beyaz bir örtü, bütün nebatî çehreyi sanki üşüyormuş kaygısıyla örtmüş ve böylece tabiat daha munis görünüyor.

Bugün muhatabım da yine harmaniyeye sarılmış. Hoş beşten sonra;

— Bilir misiniz, eskiden, balığa çıkılmıyacak olan sert ve fırtınalı havalarda balıkçılar evlerinde ne ile meşgul olurlardı? Bu hususta bendenizi tenvir ederseniz minnettar olacağım.

— Bir balıkçı denizde balık tutmakla meşgul olduğu kadar, deniz haricinde de, balık âlât ve edevatını tanzim ve daha mükemmel bir hâle ifrağ etmekle meşgul olmalıdır. Nitekim bundan 40-50 sene evvel de balıkçılar, çok kötü havalarda, olta

* Boğaziçi'nin en güzel yalılarından biri olan bu yalı ile ilgili hem mu-tena konumu hem de yalıları yapan ustaların genel durumu hakkında İffet Evin'in şu paragrafını buraya kaydetmek faydalı olacaktır: "Eski Boğaziçi yalılarını yapan ustalar, bilgili, duygulu ve tabiatı iyi anlayan kişilermiş. Boğaz'ın her semtinin özelliklerini ve koşullarını iyi bilir, iyi sezerlermiş. Her iki kıyı boyunca Boğaz'ın her noktasındaki rüzgâr ve akıntıların, o noktada bulunan evin yaşantısını nasıl etkilediğini iyi hesaplarlarmış. Büyük lodos fırtınalarının, güney rüzgârlarının estiği zamanlardan gayrı, Boğaz'da, Karadeniz'den Marmara'ya doğru hareket hâline geniş mavi bir şerit gibi hiç durmadan akan sularla beraber, hava da, daimi bir rüzgâr gibi, aynı yönde eser durur. Burunlarda, akıntıların şiddetlendiği gibi, rüzgârlar da sertleşir. Boğaziçi'nde akıntının en yoğunlaştığı yer, Arnavutköy, Kandilli ve Vaniköy burunlarının meydana getirdiği üçgendir. Bu üç amansız akıntının en uzununu Arnavutköy akıntısıdır. Burada yalı yoktur. Cadde deniz kenarında Bebek'e doğru uzar gider. Kandilli akıntısında ise suların en azgın; en amansız aktığı ve ortadaki ana akıntıya yelpazelendiği noktada Boğaziçi'nin en güzel eski yalılarından biri olan binada Edib Efendi Yalısı, akıntıya paralel olarak rıhtım boyu uzanır. Gerek bu binada, gerekse Vaniköy'deki mas-kara akıntısındaki bir tutam yalılarda, eski ustalar, binaların arkalarındaki bahçeleri rüzgâr ve cereyanlardan koruyacak biçimde planlamışlardır. Arka bahçeleri kuytu tutabilmek için tek çare, binadan arkadaki sahil yoluna dikey bir bölüm çıkmak veya yüksek bir duvar örmektir. Böylece, akıntı burunlarında sertleşen, üşüten rüzgârların girmediği arka bahçelerde limonluklar, sıcak iklim bitkileri sere serpe yetişir, bol meyve verirlerdi. Bugün Boğaziçi'nde yapılan yalılarda bu özelliğin göz önüne alınmadığı görülüyor. Onun için, yeni yapılan kıyı bahçelerinde eskilerin huzurlu, sakin köşk havası yok. Çünkü deniz tarafından esen rüzgâr, arka bahçeye girip evin etrafını hızla dolanıp öbür tarafından çıkıyor. Ve bu daimi hava akıntısı içinde eskisinin iri saksılarla yetiştirilen mandalina, limon ve turunc ormanlığı da tarihe karışmış oluyor." İffet Evin, *Yaşadığım Boğaziçi: Anılar, Öyküler*, İstanbul: İletişim Yayınları, 1999, s. 11-12.

sandıklarını tanzimle meşgul olurlardı. Bilirsiniz, evvelce kıl olta kullanılırdı. Kıl oltadan kastım, atkuyruğundan yapılmış olan oltalardır. Atkuyruğu deyip de geçmiyelim. Her atın kuyruğu, hassaten ölmüş atların kuyruğu, balıkçılık sanatını iyi bilenler için makbul değildi. Ya çekme veyahut da taraklardan toplama kıllar bir araya getirilir, destelenir, yıkanır, sonra da yuvarlakları yassılarından ayırt edilerek münhasıran yuvarlaklarından olta örülürdü. Çıkrık örgüsü makbul değildi. Daima el örgüsüne itibar edilirdi. El örgüleri de, olta kutusuna şu isimleri alarak girerdi: Kovana bükümler, düz bükümler, kaytan bükümler gibi. Aynı zamanda, siyah, abraş, beyaz, kınalı diye de renk renk tasnif olunurdu. Şu kadarcık izah da gösterir ki, bir olta takımına malik olmak, hem bir emeğin hem de masrafın ihtiyarına vâbeste idi. İşte böyle maddi, manevi bir fedakârlığın muhassalası olan oltaların muhafazası zarureti kendiliğinden ortaya çıkmış bulunuyor.

Balığa çıkılamayacak kadar muhalif havalarda, başta, bu kıymetli oltaların bakımı geleceğini, şüphesiz takdir edersiniz. Bu hususta, derceng-i evvel, ilk ihtiyaç iyi bir olta sandığı idi. Bu sandıklar, ekseriya, servi ağacından yapıldı. Kullanılan sandıklar, iki cins idi. Birisi dört köşe, tam mikâp şeklinde kutular, diğerleri ise kat kat beyzi şekilde ince tahtadan mamul kutular. Bunların yapıcıları da ayrı ayrı idi. Mikâp şeklinde ve daha musanna olan kutuları, Hristiyan esnaf yapardı. Diğerleri ise, hâlen “Kutucular Çarşısı” denilen yerde, Müslüman ustalar tarafından imal edilirdi.

— Biraz evvel servi ağacından yapıldı, demiştiniz. Bu ağacın hususiyeti nedir?

— İzah edeyim. Kıl oltaların iki düşmanı vardır: Biri rutubet, diğeri güvedir. Servi ağacındaki hususi koku, güvenin girmesine mâni olur. Mamafih, güve o kadar muannit bir tufeylidir ki, yalnız kutunun kokusuyla iktifa edilmeyip ufak torbalarda, çıkın çıkın, karabiber, tütün tozu, kâfur gibi şeyler de konur; hatta kutuların gözlerine, az çok civa dahi serpilirdi. Rutubete mâni olmak için ise, düz mantar yerine kelebek tabir edilen olta sarıcıları yapıldı. Çok meraklı olanların muhtelif şekillerde, kelebek yaptıkları görülürdü. Mesela düz kelebekler, çarklı kelebekler, milli kelebekler gibi...

Bir oltanın muhafazası için her balıkçı, avdan geldikten sonra, oltasını sabunlu su ile yıkar, tatlı su ile durular, kurutur, kelebeğe sarardı. Av mevsimi geçince, oltalarını yine yıkar, kurutur ve bir cam kavanozda muhafaza ederdi. Bu olta mevzusu, balıkçılık bahsinde en ehemmiyetli bir mevzu teşkil ettiğinden, isterseniz bugün yine biz mevzumıza dönelim. Bu bahse başka bir ziyaretinizde yine döneriz, olmaz mı?

— Hay hay efendim, siz nasıl tensip buyurursanız.

— Zira bu bahis çok uzundur. Mesela oltaları kınalamak gibi istif tarzı gibi mevzular da vardır ki, bunları resimleriyle birlikte size göstermek isterim.

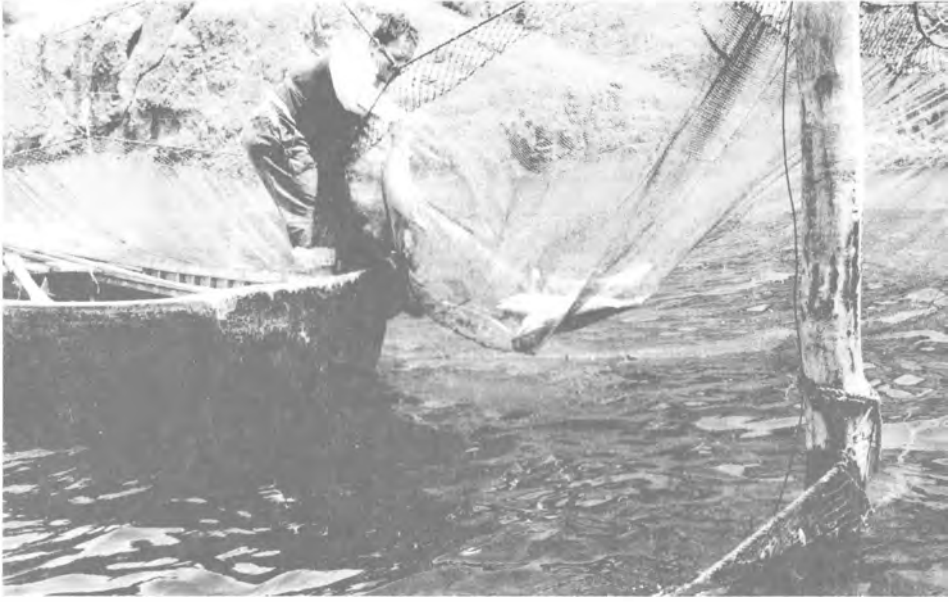
— Bu mevzuda bir nokta üzerinde durmanızı rica edeceğim. Şimdi kullanılmakta olan naylon oltalar hakkındaki fikrinizi lütfeder misiniz?

— Naylon oltalar, kıl olta yapma külfetinden ve masraflarından balıkçıları kurtardığı için, bunları “tembel harcı oltalar” diye tasnif etmek lâzım gelir. Sebebine gelince, malum ya balık esrarlı bir derinliğe sarkıtılmış olan bir olta ile tutulduğundan ve bütün avlama inceliği, dipteki zoka ile balık arasındaki münasebete inhisar ettiğinden, oltanın* balıkçı ile balık arasında bir anten vazifesini gördüğünü unutmamak lâzım gelir. Kıl olta, naylon oltalara nispetle daha çok hassas, daha az su tutan, su cereyanlarından daha az müteessir olan bir âlet olduğundan, bu antenlik vazifesini, naylon oltadan daha hassas bir şekilde yapabilmektedir. Sonra, avlanmada, sürat de bir mevzudur. Naylon oltalar fazla dolaşır, kırılırlar, düğümleri kayar. Kıl oltalarda ise bu mahzurlar yoktur. Az su tutarlar, katiyen dolaşmazlar.

Böyle kış günlerinde, balıkçının hazırlamaya mecbur olduğu oltalardan sonra, çaparileri gelir. Mevsim itibariyle, uskumru mevsimi olduğundan balık sandığının belli başlı âletlerinden birisini çapariler teşkil eder. Eski balıkçılıkta, bu çaparicilik de bir âlem idi. Her köyün balıkçısı, müştereken bir romorkör kiralardı. Her romorkörün ardında, 20-30 sandal, Karadeniz’e doğru Boğaz’da yükselir. Boğaz haricinde, küme küme balıkçı kafieleriyle, koskoca bir mahşer teşkil ederlerdi.

Orada, en az 25 ve en fazla 50 iğneli çapariler kullanırlardı. Her iğnede bir balık çıkarmak, yani mesela 40 iğnelik bir

* Metinde “volta” olarak geçiyor.



Fotograf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

çapariyi, iskandilden beden başına kadar, pırıl pırıl balıkla doldurmak balıkçı için şevk ve tefahüre yol açan bir hüner sırasına geçerdi. O zamanlar, İstanbul'un turfanda uskumru ziyafetini de ancak çaparcılar temin ederlerdi. Burada bu tafsilatı biraz uzattığımın farkındayım; fakat eski İstanbul'un şikempervârınının, balık diye büyük bir iştahayı hevesle sayıkladığı ve yediği yegâne balık da uskumru idi. Bu balık hem zenginin hem mutevassıtın ve hem de fakirlerin sofrasını süsleyen bir deniz nimeti idi.

Nasıl sebzelerde pathıcan, lezzetle yenen ve çeşitli şekillerde pişirilen bir gıda ise, uskumru da, balıklar arasında öylece mütenevvi bir şekilde yenen bir gıdadır. Uskumrunun tuzlusu, tütün balığı, sardalyası, çirozu, ızgarası, dolması, pilakisi, velhasıl her çeşidi, birbirinden farklı bir selam ile zâikayı selamlar.

Karadeniz'de, Boğaz'da ve Boğaz açıklarında, uskumru, balıkçılara bereketini tattırırken orta Boğaz ve Adalar civarına kadar, palamut, torik avcılığı da devam ederdi.

Karlı fırtınalı havalarda, balıkçıların meşgalelerinden birini de zoka dökmek teşkil ederdi. Zoka bir tek kelimedir ama cinsleri ve vazifeleri itibariyle de, sayısız şekillere ayrılır. Mesela

yünlü zoka, seyirtme zoka, yemli zoka, pürçol, fındık zoka, sarımsak zoka vesaire vesaire...

Bu zoka mevzuu da, balıkçılıkta çok ehemmiyetli bir mevzu teşkil ettiğı için başka bir günkü ziyaretinizde, bu zokaların nasıl döküldüğü ve her bir balık için hangi cesamet ve şekilde iğneler kullanılacağını izah ederim. Ayrıca kalıplarının kolayca temin edilmelerinin imkânını hûlasa etmek de isterim. Saatinize baktığınıza göre, kalkmak arzusunda olduğunuzu anlıyorum. Hava muhalif olduğundan biraz daha oturmanız için ısrar edemiyeceğim.

Veda ve teşekkür edip ayrılırken aydınlıkta güçlükle yürüyebildiğim bu yollardan, karanlıkta dönmenin zorluğunu tada tada döndüm. Böyle havada, balığa çıkılamıyacağına göre, av takımlarının elden geçirilmesi kadar, bir amatör ve bir profesyonel için daha zevkli bir şey olamayacağını düşünüyor, denize düşmemeye çalışıyordum.





ESKİ AMATÖRLER VE PROFESYONEL BALIKÇILARA DAİR

“Eski Amatörler ve Profesyonel
Balıkçılara Dair”, *Balık ve Balıkçılık*,
IV/3 (Mart 1956): 22-27.

On beş gün evvel, karla tamamen örtülmüş olan rıhtım boyunca, bugün kardan hiç eser kalmamış. Sakin bir hava var. Harap olmuş, çökmeye yüz tutmuş taşlar üzerinden bu sefer rahatça yürürken evvelki gelişimi düşünüyorum. O vahşi tabiat manzarası, bugün aksine olarak, soluk bir akşam güneşi altında ısınmaya çalışıyor.

İşte yine tarihî yalının kabul salonundayım. Pencereden Boğaz’a doğru bakıyorum. Bir sürü göllerden ibaretmiş gibi görünen Boğaz’da, hiç balıkçı sandalı yok. Bebek Koyu bomboş. Herhâlde şu geçen karlı, tipili günlerden sonra, balıkçılar evlerinden dışarı çıkmaya cesaret edemiyorlar. Anadolu yakası, nedense, böyle kış günlerinde, İstanbul ile alakasını kesmişe benziyor.

Bugünkü ziyaretimde çok isabet etmişim. Zira yalı sahibi muhterem beyefendiyi yatar buldum. Bu havalar, kendisini ziyaret etmeyi ihmal etmemiş.

— Sizinle bu sohbeti bir balıkçı olta koleksiyonunu gözden geçirmeye tahsis edecektik. Görüyorsunuz ki yataktayım. Az çok bir hareketim de var. Soğuk yerlerden sandıklar, kalıplar getirip açmak ve onları birer birer ızahî bir ifade ile



Fotoğraf: Cafer Türkmen. ©
Metin Türkmen.

teşrih etmek, benim için güç olacak. Müsamaha ve nezaketinize sığınarak bu işi ilerideki bir mülakatımıza talik etmenizi rica edeceğim.

— Hay hay efendim, hatta müsaade etseniz de, bendeniz, bugün size bir “Geçmiş olsun” dedikten sonra, fazla rahatsız etmem. İleride yine tasdi ederek nakil buyduğunuz tarihî değeri büyük olan eski devir balıkçılığı hakkında lütfunuzu rica ederim.

— Gelmek misafirin, gitmek ev sahibinin elindedir, derler. Bu itibarla buradan kolay kolay kurtulmak yok. Gelin sizinle, dereden tepeden medlulünce, yine tarihî balıkçılığa temas edecek bahisler üzerinde dolaşalım, olmaz mı?

— Çok memnun olurum. Bu suretle bilhassa, sohbetlerinize teşne olan okuyucularımızı da minnettar bırakmış olacaksınız.

— İnsan yaşadıkça geçmişte bıraktığı günlerin dosyasını hafızasında saklıyabilmiş ise, hatıralarından büyük zevkler ve teselliler elde edebilir. Bu itibarla tasdik etmek icap

ediyor ki, şairin “Zaman olur ki hayali cihan değer” ifadesindeki hakikat, zaman zaman bir ihtiyaç hâlinde tecelli eder. Ben de, sizinle balıktan ve bilhassa balıkçılığın tarihî seyrinden hatıralara temas ettikçe, hem bir haz alıyor hem de geçmiş ile hâl [şimdiki zaman] arasında tekâmül veya tevakkuf derecesini ölçmek imkânını buluyorum. Mesela bugünkü amatör, şu güzel Boğaz’ın şakrak sularından hangi nisbette haz almaktadır? Eskiden yaşamış olan bir balıkçı hangi nisbette alabilirdi? Bunu sathî bir tefekkürle, yâdımdan geçirirken görüyorum ki, ikisi arasında çok azim ve çok mahrumiyetli bir fark vardır. Mesela bu kış günleri, iki amatör bir araya gelince, seleflerinden aldıkları balıkçılığı hem tekâmüle götürmek hem de Boğaz’ın tabii güzelliklerinden istifade etmek yollarını araştırırdı. Mevzuya

girmezden evvel size bir سوالım var. Bana bir amatörün tarifini yapabilir misiniz?

— ?????????

— ... Eskiden amatör kelimesi, oltalar, zoka çeşitleri üzerinde araştırmalar yapan bir zümreye delalet ediyordu. Mesela oltalarda, daha fazla bir hassasiyet temin etmek, o nisbette sağlamlık elde etmenin çarelerini araştırmak, eski devirlerin amatörünün harcı idi. Kıla ipek karıştırmak yahut da lif elyafını ilave etmek imkânlarını ve neticelerini araştırırlardı. Bu, sadece bir vasıtayı temin etmek neticesine inhisar etmezdi.

“Şu oltayı, Ada taşlarında, bir kabadayı mercanla sınısak” şeklinde bir mübahase ile birlikte görüşmelere yol açar, nihayet bu mercan avcılığının gününü kararlaştırmaya vesile olurdu. O gün, büyük bir balık kayığı hazırlanır, dolmalar, börekler, revaniler yapılır, gece henüz Boğaz döşğinde uyanmadan, sessiz sadasız, sularda kayarak Marmara’ya gidilirdi. Hayırsız Adalar arasında muayyen taşlar üzerinde olta tecrübe edilir, talih de müsait olunca, bir iki büyük mercan tutulurdu. Oradan Çam Limanı’na inilirdi. Bir öğle yemeği yenir, yeşil çamların yıkandığı koyda bir âlem yapılrđı. Bu âlem hem meraklıların aralarındaki dostluk bağlarını sağlar hem de günü bir haz içinde yaşatırdı.

Bugün ise, iş tamamen bunun mâkûsudur. Geçen hafta sorduğunuz gibi, bir el çantasıyla veyahut bir fileye iki tane naylon olta atarak herhangi bir sandalla denize çıkıyorlar, bir şey tutamayınca, nâdim ve hâsir dönüveriyorlar. Ne denizin ne de tabiatın bu şehir hudutlarına kucak kucak saçtığı güzelliklerinden hisseyâp olamıyorlar. Bu cidden acınacak bir hâldir. Diğer taraftan şu memleket sularının lazım ve gayrimüfariki olan mükemmel bir spordan da kendilerini mahrum bırakıyorlar.

Dahası var, balıkçılık deyince, bunu sathi bir mide meselesi çerçevesine sokmak, bana öyle geliyor ki, medeni bir insan için ayıptır. Bence bir amatör, balık mevzusunda, rüzgârın, suyun, hudutun, ziyanın, aksin, günün, akşamın, mehtabın, seherin, henüz akşam ufkunda görülmeden doğu ufkunda bir hilalin hazzını almalı, aşkını duymalıdır. İşte bugünün “tarih” diye küflü mahzene attığı o geçmişteki balıkçılar, bu teker teker

kaydettiğimiz istihalelerin hiçbirini feda etmemiş ve hepsinden nasip almış insanlardı. Ben bile bir ihtiyar balıkçının delaletiyle, Boğaz'dan Marmara'ya aktığım bir günün hatırasıyla şimdi mesudum. O gün, kızıl bir ufuk, saha-yı rüyetimi süslerken leylakî bir tülû, ufukta, on dört günlük bir mehtabın fecriyle süslenmişti. Platinleşmiş bir deniz üzerinde, kızıl ayın aksini, bir şarap damlası gibi emdim. Mehtabın saçtığı o leylakî ışık demetinden de öyle bir şem'a aldım ki, ancak onların hatırasıyla bugünün mahrum ve muztarip hayatına dârû-yı teselli bulabiliyorum.

Rıdvan Bey, yaz, bağır, söyle ne yaparsan yap, hemşehri-lerimize anlat ki, şu balık âlemi tabiatın en muhteşem ve en semûh bir mâidesidir. Ondan istifade etsinler. Bence memleketi sevmek demek, memleketin taşında, toprağında, suyunda, rüzgârında, yıldızlarında, ayında tecelli eden güzellikleri sevmek ve benimsemek demektir.

Muhterem muhatabım yine suşmuştu. Nazarlarını pencereden dışarıda, şurada burada erimeden kalmış kar kümeleri üzerinde gezdirdiyordu. Şurası muhakkak ki, elli sene evvel, gördüğü o balıkçılık âlemlerinin tekrar yâdiyle o günleri yaşıyordu.

— Beyefendi, o zamanın balıkçısı, bu tabiat güzelliklerinden nasip alır mıydı? Bu hususta ne düşünüyorsunuz?

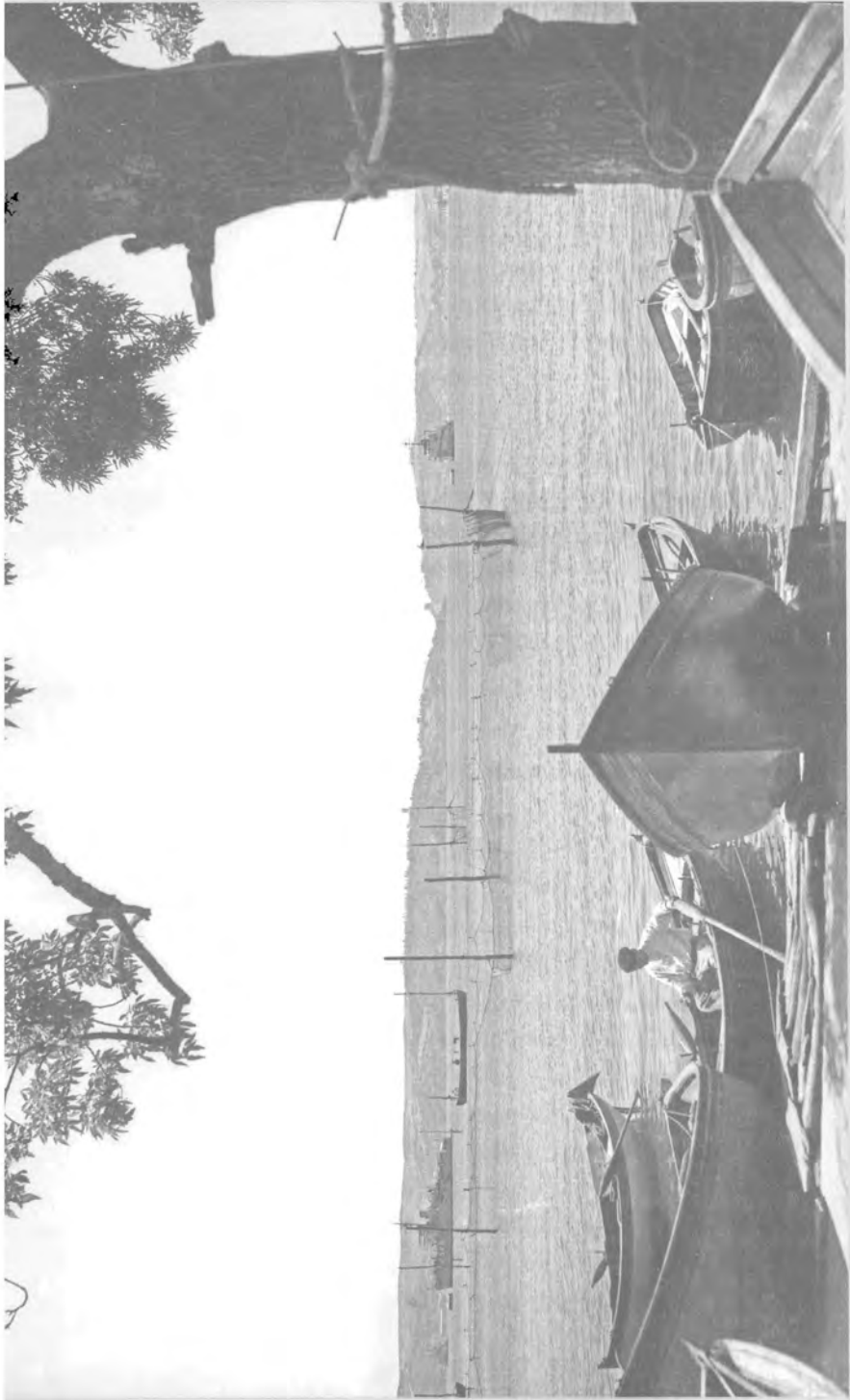
— O zamanın balıkçısı için çok kültürlü bir adamdı, dersem şaşmayınız. Bir gün balık avlarken baş altında teneke bir sandık görmüştüm. İçinde ne var, diye sordum. Cevaben “kitaplarım” dedi. Hayretler içinde kalmıştım. Balıkçı izah etti: “Onların içinde Aristo var, Eflatun var, onları okurum. Ama bey, şu gecenin karanlığına bak, şu yıldızlara bak. Bundan daha güzel kitap olur mu?!” dedikten sonra oltasını çekip küpeşteye atarak uzun bir müddet hareketsiz tabiatı seyretmesi, üzerimde çok tesir yapmıştı. Evet, balıkçı idi ama tabiatın güzelliklerinden haz almak bahtiyarlığına naildi. Bir başka balıkçının da astronomi hakkında vukufu, beni hayretlere gark etmişti. Şunu da ilave edeyim ki, beni sarhoş eden o güzellik, hâlâ ve hâlâ hayretler içindeyim, karşımdaki ihtiyar balıkçıyı bir mabette huşuya varmış bir mest-i din kadar işbâ etmişti. Bugünün profesyoneli de, amatörü de bu zevklerden hiçbirisinin âşinası değil.

Âdeta muhatabımın yarasını deşmiştim. Mangala atılmış olan ada çayından yükselen duman, zaman zaman kıvrımlar yapıyor, bir istikamete giderken birdenbire fikrinden caymış gibi, tatlı bir kıvrım hâsıl ederek aksi istikamete dönüyordu. Şimdi ikimizin de nazarları, dumanın hârelerine takılmış gibi idi.

— Bey oğlum, bir balıkçı kadar hürriyetine sahip bir insan olamaz. Düşünün bir kerre, bütün dikkatini işaret parmağı ile başparmağı arasındaki olta bedeninde toplamış bulunan bir kimse, tabiat güzelliklerini, musiki, renkler ile mezc ettiği vakit, bu zevklerin muhassalasını tada tada balık avladığı zaman, onun tadına doyum olur mu hiç? İşte ben bu zevklerden mahrum olanlara acıyorum.

Yine bir sükût ortalığı kaplamıştı. Biraz evvel mangalda buram buram tüten ada çayından şimdi, grimsi bir kül yığını kalmıştı. Acil şifalar temenni ederek yalının koridorlarından geçtikten sonra, karanlıkta iskeleyle doğru yürüyordum. Gökte yıldızlar gayet berrak olarak görünüyorlardı. Eski bir balıkçıdan biraz evvel nakledilen bir cümle zihnime takılmıştı: "Bey, pus[u] laya ne lüzum var, bu yıldızları okuya okuya, sizi istediğiniz yere götürüyüm."







ESKİ OLTA SANDIKLARINA DAİR

“Eski Olta Sandıklarına Dair”, *Balık ve Balıkçılık*,
IV/5 (Mayıs 1956): 25-29.

Tarihî

yalıyı bu seferki ziyaretimde, misafir odasındaki sedef kakma masanın üzerinde, zoka kalıpları, iğne kutuları, muhtelif büyüklükte olta sandıkları gördüm. Demek oluyor ki, muhterem Beyefendi, kesb-i afiyet etmişler. Zira bu âletlerin buraya getirilmesi mümkün olmayacaktı. Ben kalıp ve zokaları gözden geçirirken salonun kapısı açıldı. Muhterem sahib-i haneyi sıhhatli görmekten mütevellit sevincimi ifade ettikten sonra kahvelerimizi içerken mevzuumuza girmiştik bile.

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

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

— Orası da öyle, eski balıkçıların bütün zihnî meseleleri, oltalarıyla beraber, sandıklarında toplanırdı. Onlar için bir balık sandığı, yalnız âlât ve edevat mahfazası değil, bir seyyar tezgâh, aynı zamanda, bütün can sıkıntılarını gidertebilecek

bir eğlence kutusu idi. Tıpkı hokkabazın marifetli kutusu gibi. Balıkçı işsiz kaldığı zaman, insiyaki bir itiyat ile kutusunun kapağını açar, ne gibi noksanları olduğunu araştırmaya başlardı. Bu araştırma onun için upuzun bir meşguliyet zamanını ihya ediverirdi. Şimdi gelin aynı şeyi, sizinle beraber şu benim eski balık kutularından biri üzerinde yapalım. İşte kapağını açıyorum. Yalnız şunu da hemen ilave edeyim ki, ihtiyatlı bir balıkçı için bir kutuda mevcut bulunması lâzım gelen şeyler şunlardır: Bir pense, ince bir bıçak, bir güzel törpü, bir küçük bilek taşı, bir ufak şişe amonyak, bir küçük şişe tentürdiyot, bir sargı, bir plaster, bunlar kutunun mübrem malzemelerinden ehemmiyetlileridir.

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

— Gayet tabii... Sebebine gelince, deniz güzel, pırıl pırıl balıklarıyla, bir insanı hazdan hazza koştururken yine aynı şekilde, pırıl pırıl çâlâk bir balığı ile de, öyle insafsızcasına canını yakar ki, medet Allah... İşte o zaman, vehleten lüzumsuz gibi görünen şu mini mini amonyak şişesi imdada yetişir. Bu itibarla ufak şeyleri ihmal etmemelidir.

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

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



© Süleyman Faruk Göncüoğlu Arşivi.

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

— Beyefendi, sözünüzü balla kesmiş olayım. Çapariler hakkında biraz malumat lütfeder misiniz?

— Peki, bilir misiniz, çaparının başka bir ismi de *çaparozdur*. Bu da, birçok iğneli ve köstekli oluşundan kinaye olsa gerek. Çapari, balıkçının indinde, muhtelif nokta-yı nazardan kıymetli bir vasıtaadır. İtinah balıkçılar indindeki esaslı kıymet, değerli balıkların yemlerini temin etmek imkânını bahşetmiş olmasıdır. Mesela bir levrekçi için aterinanın [gümüşün] bulunmadığı bir zamanda, ufak vonozları tutmak, ancak çapari ile mümkün olabilir. Binaenaleyh, balıkçı her zaman çaparının balık avlama kabiliyetini, müşahede altında tutar. Şimdi size bunları kısaca hülasa edeyim. Bunlar sırasıyla, tüylerinin renk ve cinsleri, iğnelerinin ebadı ve parlaklığı meselesidir. Az çok paslanmış, yani üstündeki kalay parlaklığını kaybet-

miş olan iğneler, balıklar için cazip olmaz. Binaenaleyh, bu tarzda bozulmuş iğneleri değişmek az çok hırpalanmış olan tüyleri yenilemek, balıkçının esaslı işlerinden biridir. Gerçi her ne kadar tüye ehemmiyet vererek bahsettik amma balık için cazip olan tüy değil, iğnenin parlaklığıdır. İğnelerin pırıl pırıl olması şarttır.

Çapari temizlemek de bir meseledir. Çünkü çaparinin klasik tûlü 2,5-3 metredir. Bu üç metreye de asgari 20 santim olmak üzere 15-18 köstek girer ki, 18-20 iğneli bedeni kolayca tamir etmek veya temizlemek mümkün değildir. Bu mevzuda balıkçının imdadına sandığı yetişir. Kendinden tarafa olan sandık kapağının uçlarına takılan iki adet üçer santimlik çubuk, tezgâhın esasını teşkil eder. Bu tezgâh üzerinde, o güç çaparo, kolayca ve zahmetsizce elden çıkar, hazır bir hüviyet iktisap eder. Çaparilerin tüy bahsine gelince, bu tüyler, hindi kuyruğu, balıkçın ve kırmızı yakalı horoz tüyleridir. Alekser kullanılan kırçılı, koyu kırçıl hindi kuyruklarıyla balıkçın tüyleridir. Uskumrular için koyu kırçıl tüyler, kolyozlar ve istavritler için açık renkli tüyler kullanılır. Maahaza, şurasını da tebarüz ettirmeliyim ki, tüyün istimalindeki maksat, balığın yem diye kovaladığı balık tohumunu veya yavrusunu taklit etmek demek olduğuna göre, çaparinin istimalinde balıkçının o zamanın yemini bilmesi lâzım gelmektedir. Mesela, deniz-yıldızı veya denizanası derler, bir nesne vardır. Bilirsiniz bazı mevsimlerde, deniz sathını âdeta istila etmiş bir şekilde akar geçerler... Bunlar da canlı bir mahlûkturlar. Uskumru ile bil-hassa vonozlara en güzel yemi de bunlar teşkil eder. Böyle bir zamanda daima bunları takliden, beyaz yem takmak lâzımdır.

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

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

Şimdi sormaya hazırlandığımız suali ben sorayım: O hâlde bir oltayı nasıl sarmalı? Evvela kangal kangal suya atmalı. Hafif nemlendirmeli, nisbi bir şekilde kurutmalı, iki kulaç kadar bir sağdan sola mantarın şeklini değiştirerek, yine iki kulaç kadar soldan sağa âdeta bir masura sarılır gibi, yan yana gelmek şartıyla sarmak lâzımdır ki, kıllar arasında hava cereyanı temin edilebilsin. Bu sargı bitince işin süs tarafı kalır. Her balıkçı kendi zevkine göre, oltanın boyunu ya çapraz ya kafesleme olmak üzere birçok hendesi şekillerde süslerlerdi.

Zannediyorum ki, vaadlerim meyanında, elde edilmesi matlup bir zokanın kolayca teminine dair de bir vaadde bulunmuştum. Zokalar alelekser, kırmızı malta veya sakız taşı gibi [hem] hakke hem de hararete elverişli taşlara açılır. Bir kalıp açmak pek o kadar kolay bir iş değildir. Eğer kolayca elde mevcut bir zokanın teksiri arzu ediliyorsa, bunun en basit tarzı, sübye balığının kemiği ile temin olunabilir. Bu kemik sahillerde pek çok bulunur. Uzunca bir dil şeklinde, dış tarafı sert bir kabukla örülmüş, iç tarafı daha yumuşak bir maddeden ibarettir ki, bunu mobilyacılar toz hâline getirerek cilalarda kullanırlar. Eğer hafızam beni yanıltmıyorsa, bu kemikler Mısır Çarşısı'ndaki baharatçılarda bile bulunsa gerek. Bir kabuğu almalı. Çakı ile ortasından keserek iki müsavi kısma ayırmalı. Yekdiğerine sürterek her ikisinin de sathını, yekdiğerine intibak edecek şekilde düzlemeli. Sonra teksiri arzu edilen zokayı birisinin üzerine koyup başparmağının tazyiki ile zoka, yarısına kadar kemiğin içine gömülecek şekilde bastırmalı. Sonra, diğer kemik parçasını da yarısına kadar kemiğin içine batmış olan zokanın üzerine koyup tazyik ederek, iki başparmakla her iki yarımşar kemiğin, birbirine intibakına kadar bastırmaya devam etmeli. İntibak hâsıl olduğu zaman zoka

kalıbı hazırlanmıştır. Kurşun dökülecek yeri çakı ile açmalı ve her iki parçayı birbirine intibak ettirerek eritilmiş kurşunu dökmelidir. Bu surette istenilen zoka, hatasız olarak elde edilmiş olur. Ancak bu surette, 7-8 zoka dökülebilir. Sonra, aynı parçaları yekdiğerine sürterek, bir parça kalınlık alındıktan sonra, bidayette olduğu gibi orijinal zokayı kendi yuvasına tatbik ederek yine teksire devam edebilirsiniz. Bu usul büyük masraflar ve külfetler ihtiyarıyle, zoka kalıbı edinmek külfetinden insanı kurtarır.

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

— Bey oğlum, dedi, bu sandıkları 20 seneden beri elime almamıştım. Bana o eski muhteşem günleri hatırlattınız.

Bermutat, oltaların bulunduğu göze naftalin ekildi. Civa şişesinde civa duruyordu. Fakat amonyak ve tentürdiyot şişeleri tebahhur ederek boşalmıştı. "Artık balığa çıkmıyorum" demesine rağmen zamanının ve zamanımızın en mütevazı ve fakat en üstad amatör balıkçısı, iki küçük şişeyi masasının üzerine bıraktı. Her hâlde, bunları boş olarak olta sandığına yerleştirmeyi balıkçılık ananesine uygun bulmuyordu.





TAŞ BALIKLARI VE NİŞANLARA DAİR

“Taş Balıkları ve Nişanlara Dair”,
Balık ve Balıkçılık, IV/6-7
(Haziran-Temmuz 1956): 32-36.

Tarihî

yalının arka bahçeye bakan odasında, pence-
reden, açmış bulunan şakayıklara, leylaklara, kanarya güllerine bakıyorum.
Bu pencereden evvelce beyaz, kardan örtüsüyle tabiatı seyretmiş ve fakat
bahar manzarasına hiç şahit olmamıştım. İnsan sonbahara nasıl gamlı bir
şekilde giriyorsa, ilkbaharı da o kadar şevk içinde karşılıyor.

Bermutat *Balık ve Balıkçılık* mecmuasını, beraberce, muhterem beyefen-
di ile mütalaa ediyoruz. “Olta Sandıklarına Dair” isimli yazıyı okuduk. “Yeni
Bir Amatör Kulübü Kuruldu”^{*} serlevhalı yazıyı da biraz evvel ikmal ettik. Bu
kulüp kurulması haberi, muhatabımı sevinçli bir düşünceye daldırmıştı.

— Bu okuduğum yazının sizde bir memnuniyet tevlit ettiğini zan-
nediyorum. Sebebini sorabilir miyim?

— Hakkınız var. Cidden neşeli bir düşünce beni kavra-
yıverdi. Bu teşebbüs benim için de vaktiyle bir idealdi. Şimdi
Eşref Şefik gibi bilgili, zevki ve bilhassa tarihe bağlılığı ile de,
harekâta ananevî bir asalet arıyan bir muteşebbisin harekete
geçmesi beni çok sevindirdi. Bilir misiniz, Eşref Şefik, düşünce-
lerinde millî hayırhahlığını her zaman izhar etmiş bir kimsedir.

* “Bir Amatör Balıkçılık Kulübü Kuruldu”, *Balık ve Balıkçılık*, IV/5 (Ma-
yıs 1956): 19-22. Bkz. EK – II.

Geçende radyoda konuşurken Macarları yendiğimiz* zaman, bu sevindirici muzafferiyeti, derin bir düşünce ile karşılamış ve “Muvaffakiyete seviniyorum amma bu galibiyetin şerefini muhafaza etmek muvaffakiyetini de düşündükçe, içimde bir korku hissediyorum” demişti. Bu cümle, Eşref Şefik’in, atalar-dan bergüzâr millî vakara verdiği ehemmiyetin büyüklüğünü gösterir. Demek isterim ki, kulübü açmak kolay bir teşebbüs. Fakat dört başı mamur bir müesseseyi, muvaffakiyetten muvaffakiyete götürebilecek bir kudretle idare edebilmek çok güçtür. Beni sevindiren, işte bu güç mevzunun mesuliyetini, bizzat Eşref Şefik’in yüklenmiş olmasıdır. Bütün kalbimle muvaffakiyet temenni ederim.

Şu okuduğunuz yazıda kulübün nokta-yı nazarı hakkında, ufak tefek oldukça muhtasar müfit izahlar var. Mesela Marmara’da taş balıkçılığının ihyası gibi. Geçen yazılarımızın birinde, bizde balıkçılığı Karadeniz ve Boğaz, diğeri Adalar ve Marmara balıkçılığı olmak üzere ikiye ayırdığımızı hatırlarsınız. Boğaz balıkçılığı –levrek, kırlangıç, mezgit hariç tutulmak şartıyla– diğer balıkların kolayca avlanmasını mümkün kılar. Her balık mevsiminde de amatör olsun, profesyonel olsun, diledikleri kadar balık tutabilirler. Fakat Adalar ve Marmara mevzuubahis olunca iş değişir. O zaman deniz hazinelerini ve sevimli balıklarını harici musallatlarından büyük bir itina ile saklar. Mesela bir mercan tutabilmek için behemahal kimse-nin uğrağı olmayan bir taş nişanı bilmek lâzımdır. Bu nişanlar kolay kolay da öğrenilmez. O yolun yolcusu profesyonel balıkçılar bâkir bir taş bulabilmek için, günlerce, haftalarca, sandallarının peşinde malya dolaştırarak denizi karış karış araştırırlar. Buldukları bir taşın istedikleri cins balıklara mekân olup olmadığını anlayabilmek için de türlü türlü takım kullanarak mahsulünü araştırırlar. Mesela lipsos, güneş balığı, taş hanisi, ufakçakaragöz gibi balıklar, oltalarına gelmez ise, o taşın verimli olamayacağını kestirirler. Denizin cilveli, müstehzi dalgacıklarına, “Bu muydu ihsanın?” tarzında müşteki

* 19 Şubat 1956 günü Mithat Paşa (İnönü) Stadi’nda yapılan maç: Türkiye 3 Macaristan 1.



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

bir nazarla bakarlar. Bu itibarla, buldukları her verimli taşın balıkçı nezdinde büyük bir kıymeti vardır.

— Eskiden de vaziyet böyle miydi?

— Tabii, gelelim şu deryâdil tarihe, bundan 50-60 sene evvel, Ada etrafındaki mercancılık, oranın bihakkın zevk sahibi ekâbirinden bazılarını hakikaten emsalsiz helecanlarla, sevinçten sevince götürürdü. Bunlar da taşın kıymetini takdir ettikleri için, gerek muhafazasında, gerek verimliliğinde, herhangi bir fedakârlıktan kaçınmazlardı. Mesela Abbas Paşa'nın,*

* Abbas Halim Paşa (Kahire, 1866-1934) Kavalalı Mehmed Ali Paşa'nın torunu, Halim Paşa'nın oğlu ve Sadrazam Said Halim Paşa'nın kardeşidir. Yüksek öğrenimini İsviçre'de tamamladı. Uzun yıllar Avrupa'da kaldıktan sonra İstanbul'a yerleşti. II. Abdülhamid döneminin son yıllarında Şûra-yı Devlet üyeliğine atandı. Said Halim Paşa'nın sadrazamlığı sırasında bir yıl kadar Bursa Valiliği, 1915-1917 arasında nafia nazırlığı yaptı. Mondros Mütarekesi'nden sonra iki yıl Malta'da tutuldu. Serbest kaldıktan sonra bir süre İstanbul'da yaşadı. Heybeliada'nın Abbas Paşa Mahallesi olarak tanınan kuzeybatı kesiminde Abbas Paşa Köşkləri (Harem, Selamlık ve Bendegân köşkləri) ile Beyoğlu'ndaki ♦

Heybeli arkasında, “Cehennem”, “Derin” ve daha birçok isimle tesmiye ettikleri taşları, bütün mevsim boyunca yemlerlerdi.

— Taş yemlenmesini ilk defa sizden işitiyorum.

— Evet, taşları yemlerlerdi. Bir taş yemlemek demek, hududunu çerçeveleyip her gün muntazam fasılalarla o taş çuvallar dolusu, midye, çağanoz ve emsali kışriyelerden yem atmak demektir. Bunun da ince usul ve marifeti vardır. Sandalın küpeştesinden dökülen yem, suların cereyanına tabi olacağı için, etrafa yayılır, taş verimli yapmaktan ziyade kısırlaştırır. Binaenaleyh bu yem torbaları, ötesinden berisinden menfezler açılarak doğrudan doğruya, taşın üzerine ağır bir safra ve iple indirilirdi. Taşın tam merkezi zirvesinde, torbanın açılması temin edilmiş olduğundan yemler etrafa dağılmazdı. Sonra, denizin sathında da birtakım krofyalarla (denizin sathındaki işaretler) âdeta tahdit edilirdi. Münasebet gelmişken şunu da kaydedeyim ki, o zamanın gerek profesyonel gerek amatör balıkçıların şayan-ı dikkat bir balıkçılık terbiyesi vardı. Bu krofyalı, nisbeten bir memnuiyet altına alınmış mıntakayı, kimsenin ihlal etmek aklına gelmezdi. Krofyaları gören her balıkçı “Burası nişanlı” der, o mıntakadan çekilirdi. Yalnız taş yemlemek fedakârlığını ihtiyar etmiş olan zat, ya güneş deniz ufkunda sönerken veya mehtaplı bir gecede, mehtap ufuktan birkaç mızrak boyu yükselince, o taşın üzerine gider, oltasını itina ile uzatır, kendi arzu ve ihtiyacına göre, bir veya birkaç parça büyük mercan tutarak dönerdi. Böylece, denizin bu mükrim atasını israfıyoluna gitmezler, ihtirasa düşmezlerdi.

— Biraz evvel bir mızrak boyu tabirini kullandınız. Bu ölçünün bir tarifi var mıdır?

— Vardır. Doğu veya batı ufkuna teveccüh edip deniz sathından bakarken, çeneyi gerdana doğru temas ettirerek, gözle semada görülen en mürtefi noktayı bir mızrak boyu, diye tarif edebiliriz.

— Peki, böyle bir ölçü niçin kullanılırdı?

Mısır Apartmanı'nı yaptırdı. (*Yaşamları ve Yapıtlarıyla Osmanlılar Ansiklopedisi*, c. I, İstanbul: YKY, 1999, s. 2).

* Bu taşla ilgili olarak şu yazıda bilgi verilmektedir: İbrahim Horoz, “Derin Taş'ın Kerteriz Tarifi”, *Balık ve Balıkçılık*, III/10-11-12 (Ekim-Kasım-Aralık 1955): 28.

— Mehtap makbul irtifaya yükselmedikce, deniz ufkunda yakamoz kesafeti zail olmaz. Bu da avcılığa mânidir. Bizim muhterem Eşref Şefik Bey bu taşlardan bahsederken “... Profesyonellerin kabre kadar saklıyacıkları bir nişana...” tabirini kullanmaktadır. Bu ifadede, balıkçının izzet-i hissiyatını incitebilecek peçeli bir mana var. Eğer “Balıkçı o kadar hasistir ki, balık tuttuğu yeri bir sır olarak saklar” demek istiyorsa, bu hüküm yanlıştır. Ayrıca masum bir hisse de, oldukça şiddetli bir hücum vardır. Biraz evvel bir taşın nasıl bulunduğunu ve bir balıkçıya ne muazzam külfetler mukabilinde mal olduğunu anlatmıştım. Bir taş, balıkçının yegâne medâr-ı maişetidir. O, hiçbir yerde, denizden muhtaç olduğu nafakayı çıkaramazsa, kürek zahmetini yüklenir; uzak noktalardaki taş kadar giderek orada, kendi nafakasına kifayet edecek balığı tutar ve döner. Bu taşın mahiyet itibariyle bir dükkân veya yetiştirilmiş bir tarladan hiçbir farkı yoktur. Kimse kendine has bir rızkı, bir başkasına mübah etmezken balıkçıdan bu semâhati istemek, biraz insafsızlık değil midir?

Bu taşların ikinci bir hususiyeti de şudur: Taş balıkları mebzul bir miktarda bulunmazlar ve diğer hicrete tabi balıklar gibi de verimleri bol değildir. Fevkalâde ürkek bir mizaca malik olduklarından, civarlarında olup bitenden daima kuşkulu ve müteyakkız bulunurlar. Mesela, büyük mercan tutulan bir taşta, ufak balıkları tutmak, büyük mercanların o taştan bir müddet çekilmelerini intac edeceği gibi, bir büyük mercanın koparılması da, taşın çok kere, tamamen körlenmesini mucip olur. Bu itibarla da, taş balıkçıları, olur olmaz oltacıyı taşta götürmezler.

Vesile elvermişken, gönlümden gelen bir temenni sesini aksettireyim: Bu balıkçılık kulübünün yapacağı işler meyanında veyahut hepsine tercihan istihdaf edeceği noktanın, tarihe göre, görüp geçirdiğimiz deniz avcılığı terbiyesini yeni-

* Asaf Muammer'in işaret ettiği yazı –ki birden fazla yazıda Eşref Şefik bu konuya değinmiş de olabilir– herhâlde *Av ve Deniz* dergisinin Aralık 1945 tarihli sayısında yer alan yazı olmalıdır. Burada Eşref Şefik; “Nişanları senelerce emek mahsulü olarak öğrenenlerin ise, bir balık taşını karlılarından fazla kuskandıkları muhakkaktır” demektedir. Eşref Şefik, “Balık Avı Bizde Yüksek Sınıfın Zevkleri Arasına Ne Zaman Karışmıştır?”, *Av ve Deniz*, 3 (31 Aralık 1945): 42.

den ihyaya çalışmasını temenni ederim. Şimdi isterseniz sizi bahçeye çıkarayım.

Şakayıklardan oldukça büyük bir demetle yalıdan ayrılırken lutfedilen malumata mı yoksa şakayıklara mı teşekkür edeceğimi düşünüyorum.





BİR SUAL VE BİR CEVAP

“Bir Sual ve Bir Cevap”, *Balık ve Balıkçılık*,
IV/8 (Ağustos 1956): 17-21.

Tarihî

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

Muhterem Beyefendi ile hâl ve hatırdan sonra, ikimiz de, yalının hemen önünde cereyan eden bu hadiseye gözlerimiz takılmış olarak hiç konuşmuyoruz. Zihnimde birkaç gündür sakladığım bir suali sormak için sabırsızlanıyorum. Bir okuyucumuzdan almış olduğumuz bir mektupta, gerçekten çok nazik bir noktaya temas edilmiş. Nihayet sükûtu ihlal ederek soruyorum:

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

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

Bu seferki konuşmamızı bu mevzuu cevaplandırmaya hasretsek olur mu?



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

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

Çok... Hem pek çok... Tıpkı bardaktaki su ile büyük bir umman ufkunda çevrelenen deniz ne kadar birbirinden geniş merhalelerle suyun saltanatını ifade ederse, Boğaz balıkçılığı ile Marmara balıkçılığı da o kadar geniş manalar iktisap eder. Sebebine gelince, Boğaz balıkçılığı mahdut noktalarda ve her tarafı kapalı bir çevre içinde yapılan bir balıkçılıktır. Marmara avcılığı ise, geniş bir deniz ve o nisbette geniş bir hudut içinde başarılan bir avcılıktır. Amatörün zihninde ifade ettiği mana, profesyonelin ifade ettiği manadan haz, fikir, tahassüs bakımından yekdiğerinden ayrılan bir veche arz eder. Zira Boğaz içinde balık tutan bir amatör, yalnız balık tutma helecanı içinde, tek bir helecanla, ruhunun ihtizazını hisseder. Marmara'da ise, geniş bir uzlet hududuna giren, büyük ve pırıl pırıl yıldızlarla donanmış, esrar-ı ilahîye ile meşbu bir gök haşmetinden bir huşu hissi alarak ilahî helecanlara kapılabilir. Boğaz'da mehtabın bir hususiyeti yoktur. Fakat enginde mehtap, namütenahi hususiyetlerle müşahidine efsaneler söyler. Mesela bir ayın on dördünde su sathını hafif iltimalarla süsleyen ay, on

sekizinde su sathına mahzun bir çehre ile bakar. Bir Marmara balıkçısı, Marmara'da balık tutan bir amatör, şiirin âşinası ve tabiatın sevdalısı ise, herkes için mehtap diye bir küçük vasıf zarfına sıkıştırılan ayın her gece ve hatta her saat birbirinden geniş farklarla ayrılan hususiyetlerini derhal hisseder. Mesela on dördünde, ufuktan bakan yusuvarlak çehreli bir ay, on sekizinde tulû bürümcüklerine sarınarak görünen ayın aynı mıdır? Hayır... Tulûun on üçüncü gününde şuh ve biraz da serâzat mehtap, on sekizinde biraz mahzun biraz da geçmişinden taşıdığı hislerle güya hüzünlenmiş gibi mükedder bir çehre ifade eder. On beş günlük ay ne kadar üryan ise, hiç şüphesiz on sekizlik ay, o kadar ketum, esrarının mahremiyetlerine o nisbette ehemmiyet veren, o nisbette olgunlaşmış bir kadının vakar-ı mahremânesini taşır. Bu itibarla Marmara balıkçılığı o nisbette amatör vasfıyla dolaşan adama, yalnız bir iki parça balık ikram etmekle kalmaz. Bedî ve enfûsî birçok hisler ve ilhamlar da hediye eder. Bilirsiniz ki uzlet, bazı şairlerin ifadelerine göre, güya korkunç ise de, ilham-ı tertipkârisi itibariyle de çok müşfik ve hayırhahtır. Uzlet, bizi seyyiattan tenezzühe ulaştıran bir şehrá olduğu içindir ki, tarihin en büyük ve en müstesna şahsiyetler olarak ayırdığı, bütün peygamberleri ve hatta Mevlânâ gibi mütefekkirlerin uzletten yetiştiklerini görüyoruz. Bir amatör, elindeki oltayı bir et parçasıyla midesi arasında bir antet olarak kullanmıyor da, tabiatın namütenahi kudretine karşı, tefekküre dalmak üzere inzivayı temin maksadıyla da kullanıyorsa, o zaman Marmara balıkçılığının fârik hususiyetlerini daha iyi anlar.

— O kadar veciz konuşuyorsunuz ki, âdeta kendimi Marmara'da bir taş üzerinde balık tutuyor zannediyorum.

— Peki, o hâlde sizinle, bir taşın üzerinde duralım. O taş da, bugünkü gazetelerden birinin mevzu sermayesi ittihaz ettiği Robenson mukallidine sahne olan Sivriada ile Büyükçekmece arasında bir Engin Taşı isimli taş olsun. Burada nazar, sağa, sola, öne ve arkaya doğru yalnız pırıldayan ışıklarla çizilmiş geniş bir su sathı ile çevrelenir. İn yoktur, cin yoktur. Hatta deniz, dalgacıklarını uyutmuş olduğundan, su şıptısı dahi işitilmez. Sadece muzlim bir zemin sayısız yıldızlarla yükseldikçe yükselen bir esrarengiz kubbe sizi kucaklar. Biraz dikkat etseniz duyacağınız ses, ancak kendi kalbinizin sesidir. Mehtap

“Hayal ve tefekkür kabiliyetinize göre bu sahada istediğiniz gibi dolaşabilirsiniz” ifadesiyle ışık tutar. Sizin için istediğiniz kadar hür ve masun olarak tefekküre hiçbir mâni yoktur. Dilerseniz, mistik bir dehlize girebilirsiniz. İlahî kudretin kapılarını kurcalarsınız. İsterseniz, bir sevginin neşesini veya kalbinizden gelen giryasını tadabilirsiniz. İsterseniz, beşerî ihtirasınızın sizi huzur ve rahat köşenizden bir küçücük heves uğruna, bu korkunç sahaya sürükleyip getiren kudretini teemmül ederek irade-i külliye ve cüziye tabirleriyle kendinize tahsis ettiğiniz kudretlerin bir ufak heves uğruna ne kadar maskaralaştıklarını ölçebilirsiniz. Hâsılı, siz bu taş çevresinde denizden yalnız bir et parçası dilenen bir kimse değilsiniz. Beşere mevhup tefekkür kabiliyetinizin müstakil tahtına kurulmuş bir kudretsiniz. İşte size bu kudreti, Boğaz balıkçılığı vermez. Boğaz amatörü, penceresiyle yalı dibi arasında dolaşan, helecanı mahdut, hazzı mahdut bir zavallıdır. Bir zavallıdır diyorum, çünkü Boğaz’ın o mahdut çevresinin size vereceği küçük bir balığa mukabil, bu sayısız hususiyetleri kendinde toplayan umman avcılığının hediyesiyle kıyas edilemez. Boğaz, insana azami 250 gram ağırlığında bir balık verirken bir taş, asgarî 8-10 kilo sıkletinde şahane bir balık hediye eder. Nasıl bir çinako-pun veyahut da bir ufacık lüferin mecmu şekli, bir mercanın bir tek pulu mesabesinde kalırsa, her iki balıkçılığı da aynı nisbeti muhafaza eder.

Ben bir taş mıntakası üstünde gurub ile tulû arasında öyle geceler geçirdim ki, o gecelerin ruhuma terennüm ettikleri şiiri, ne Mevlânâ’da ne Hayyâm’da okudum. Onun için şimdi okuyucularınıza hitap ederek gidin ey aziz vatandaşlar, malik olduğunuz bu ilham kaynağı sular ve gökler altında dolaşın, vicdan ve hislerinize baş başa konuşun. Göreceksiniz ki, hayat denilen nimeti tatmamakta ve durmaksızın ziyan etmektesiniz, diyeceğim.

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



BOĞAZ VE İHTİYAR BİR BALIKÇIYA DAİR



“Boğaz ve İhtiyar Bir Balıkçıya Dair”,
Balık ve Balıkçılık, IV/11 (Kasım 1956): 16-22.

Kapıda beni karşılayan bekçiye endişeyle

“Beyefendi nasıl oldular, geçirdiler mi?” şeklindeki sualıme “ Çok şükür beyim, atlattı!” cevabını alınca geniş bir nefes aldım. Boğaz’a nâzır odaya girdiğim zaman beyefendiyi, bir kitap okurken buldum. İçeri girdiğimi görünce memnuniyetlerini gizlememekle beraber, yüzlerinde bir hüzün okunmakta idi. Kendilerini böyle hiç görmemiştim desem, mübalağa etmemiş olacağım. Pencereden dışarı bakıyorum, solgun bir akşam güneşi tabiatı ısıtmaya çalışıyor. Hisarlar, kırmızı bakımından zengin olan güneş ışıkları altında, ne kadar heybetli görünüyor. Bir müddet Boğaz’ı seyrettikten sonra, muhterem muhatabım düşünceli ve sesine tatlı bir ton vererek; “Sormak istediğiniz şeyi size siz sormadan izah edeyim” dercesine anlatmaya başladı:

— Yaşça seksene yaklaşanlar, “Emelden yüz bulamazlarsa hatıraya sığınır” fehvasınca tadına vara vara tarih okurlar. Gençlik için tarih nedir? Bir masal mıdır? Yoksa eriyip bitmiş bir ateşin bakiye külü müdür? Bilmiyorum. Fakat biz köhneler, yani ihtiyarlar için tarih bir hasbihaldir. Bir mürşid-i mütefekkiridir. Hatta miheng-i hâdisattır, diyebiliriz.

Galiba, delikanlılarla, bu yüzden aramız pek iyi değildir. Onlar ihtiyarları yeni hadiseler karşısında daima kötümserlikle ve daha nazikleri menfilikle itham ederler. Bizler tarihte iyi veya kötü neticeler vermiş vakalarla yenileri arasında bir nisbet kurarız. Eski laubaliliklere benzeyen yeni laubaliliklerle

karşılaşırsak, pek güler yüz gösteremeyiz. Bu hâlimiz delikanlıların hoşlarına gitmez. Bizi de ikna için “Tarih tekerrürden ibarettir” diye bir tekerleme ile susturmaya çalışırlar. Bence tekerrür eden tarih değildir. Ancak beşerî belâhattir ki, devam eder gider. Geçmişte felaket gören milletlerden ibret alınsaydı, elbette ki yeni felekzedelere ya hiç tesadüf edilmez, edilse de, pek az olurdu, muhakkak...

— Beyefendi bugün çok bedbinsiniz. Zât-ı âlinizi bugünkü kadar mağmum hiç görmemiştım.

— Siz gelmeden biraz evvel, ben de tarih okuyordum ve şu güzel Boğaz’a hazin hazin bakıyordum. “Hazin hazin” diyorum, belki siz de garip bulacaksınız amma neyleyim ki duygumu olduğu gibi söylemek isterim. Ben şimdi Boğaz’a baktıkça, eski dilber Boğaz’ın iskeletini görür gibi bir hüznün duymaktayım. Sebebine gelince, mesela şu Bebek sahili. Evvelce tam Türk üslubunda şahane yalılarla müzeyyendi. Şimdi, gün geçtikçe çimento hangarlarını andırır bir meal alıyor. Mesela Rumelihisar Mezarlığı 60 sene evvel gümrah bir kuru idi. O zamandan miras kalan bir tek sakız ağacı, şimdi yol üstünde kalmıştır. Evvelce, bu yeşillik suyun eteklerini öpe öpe, kıvrır yola kadar inerdi.

İkimiz de bu anda karşıki sahile bakıyor, muhayyelemizde “gümrah koruyu” arıyorduk. Muhterem muhatabım devamlı

— Terütâze ve gürbüz çitlenbik ve sakız ağaçları, sayısız erguvanlar, şimşirler ve hatta manolyalarla bezenmiş bir hâlde idi. O gümrah korucuk, Boğaz’da birkaç mevsimin takvim yaprağı vazifesini görürdü. Mesela, erguvanlar dallarında yakutlarla bezendikleri zaman, balıkçılar sevinir: “Çiroz faslı başladı” derlerdi. Biraz sonra bütün kuru, sabah akşam ve akşamdan tâ fecre kadar bülbül konseriyle, şairlere, nağmeşinaslara bihiştî bir hayat yaşatırdı. Bu cûşacûş konsere, zaman zaman bir İshak’ın hazin nakaratı karışırdı. Biz o zaman çocuk-tuk. İshak sesinden yaşıran gözler, o sırlı tezahürü bizden gizlemezlerdi. Yani o küçük mezarlık, şairin de sevdalının da bir takvim-i helecanı idi. Şimdi orada korna sesinden, bir palaspâreye benzeyen yamalı yumalı kisveden başka hiçbir şey taşımayan şeyler görüyoruz. Artık ne bülbülün ne bir İshak’ın hatta ne de bir karganın sesi var. Buna ben nasıl eski Bebek, eski Hisar diyebilirim.

Ortalığı yine bir sükût kaplamıştı. İkimiz de beyhude yere eski zamanlardaki Boğaz'ı arıyor gibiydik. Muhakkak ki, o zamanlara yetişmiş bulunan muhterem beyefendi, Boğaz'ın o güzelliklerini tada tada balık tutmuş, mehtap ve lüfer âlemlerine iştirak etmişti. Biraz evvel, bahis mevzusu olan karşıki sahil, tüllere bürünmeye başlamıştı. Zira güneş batmış, akşam garipliği ortalığı istila etmişti. Yanan elektrik lambaları, âdeta güneşin yokluğunu hissettirmemeye ahdetmiş gibiydiler. Belki de onlar olmasaydı, karşıda, o muhteşem yalıları hayalen olsun tecessüm ettirebilirdik. Ne garip, ikimiz de aynı şeyi düşünüyormuşuz. Zira muhatabım devamla:

— Vakıa, inkâr kabul etmez ki, şimdi tâ Yûşa eteklerine kadar geceleri bir şehráyin seyretmekteyiz. Hilkatın yarattığı güzellik, bir genç kızın yüzündeki gül yaprağını andıran safi bir renk, dudağındaki şarabî nem değil de, makyajın güzelliği muteberse, ona bir diyeğim yok...

Evvelce, Boğaz kenarında hava gazı dahi yoktu. Ancak geniş fasılalarla isli petrol fenerleri yakarlardı. Fakat Boğaz'da gezenler, inci tozuyla pudralanmış, nîmbeyzâ bir gece yaşarlardı. Bir gece ki, her iki sahil koruluklarında, hafifhafif süzülen ıhlamur, akasya, mürver kokularıyla dolardı. Gecenin mahremzârı olabilmek istidad-ı hissîsine mazhar olanlar, o ketum zulmetin belagatte emsalsiz şiirlerini terennüm ederlerdi. Belki ayıplayacaksınız amma ben açık açık ve kemâl-i cesaretle söyliyeyim ki, o günlerin hasretini çekmekteyim. Bana öyle geliyor ki, o geceler, bu motor gürültüsü, elektrik çakıntıları, korna sesleri içinde haşır neşir olan gecelerle ne kadar ayrı bir kefedeki kalıyorsa, aile birliklerimiz, dostluklarımız, sevgilerimiz, bilhassa kadına karşı duyduğumuz hürmet hisleri de o kadar tahavvüle uğruyor. İşte bu itibarladır ki, kendimi, Boğaz'ın iskeleti karşısında görüyor ve mahzun oluyorum.

Amma diyeceksiniz ki, ışık sevilmez bir şey midir? Yanlış anlaşılmalım. Işık, muhakkak mihrapta, kutsî bir kandildir. Fakat şu da inkâr edilmez ki, karanlık da korkunç bir boşluk değildir. Düşünmesini bilen bir insan, karanlığı da merhale merhale katederek bir mirac-ı ilhama vâsıl olabilir. Bunu size ufak bir misalle işaret edeyim.

Tarihî hislerin altında, o kadar yorulmuş olacağız ki, taze demli bir çay imdada yetişmemiş olsaydı, muhakkak ki, ne bende yazmak ne de bilhassa muhterem beyefendide daha fazla konuşmaya mecal kalmayacaktı. Biraz



© Süleyman Faruk Göncüoğlu Arşivi.

sonra kendimizde tarihin zirvelerine basarak bundan 60 ve hatta daha evveline kadar sıçrayacak kadar kudreti kendimizde hissetmeye başlamıştık.

— Evet, Rıdvan Bey, bundan kırk sene evvel bir gece, Yassıada'nın çakılları üstünde, ihtiyar bir balıkçı ile yan yana oturuyordum. Bizim fenerimiz yanıyordu. Balıkçı “Şu feneri söndürelim” dedi.

— Niçin?

— Gecenin ışığı bundan iyidir de onun için.

— Gecenin ışığı var mıdır?

— Var amma sen göremezsin.

— Sen görüyor musun?

— Görmesem, şu kör kandili söndür der miydin?

— Öyle ise bana da göster.

Tabirimi mazur görün, balıkçıyı tam yaşatmak için ifadesini aynen nakledeceğim.

— İcini pislikten temizle... Bak şu göğes... Ölç bakalım onun sonunu bulabilir misin? Güzellik, sonsuzluğun niha-yetindedir. Yavaş yavaş oraya tırman...

Dediği gibi tırmanmaya başladım. Biraz evvel hiç göremediğim eşya, beyzaî bir kisve ile görünmeye başladı. Yükseldikçe yükseldim. Alnım, namütenahiliğin eteklerine sürüldü. Anladım ki, güzellik sonsuzlukta imiş. Zulmet hakikaten yokmuş. Çünkü etrafım perde perde aydınlandı. Civarımda, zulmette bürünüp gizlenmiş hiçbir şey kalmamıştı. Hatta o balıkçının gümrak bir bıyık bulutu ile örtülü dudaklarında mahrumiyet ve mahdudiyetime acıyan çok manalı bir tebessüm gördüm.

— “Hakkın varmış Barba!” dedim “Biz bu dünyanın güzel-liklerine hakikaten varamamışız. Ne güzelmiş senin gecen.”

— Güzeldir ya, Allah çirkin hiçbir şey yapmamıştır, Efendi... Her güzeli asıl sizler çirkin yaparsınız. Sanki aklınız bir şeye eremiş gibi...

Zaman geçtikçe, bizim Barba'nın sekinet ve sükûta karşı hiddeti artıyor, köpürdükçe köpürüyordu. Paketimi uzattım, bir cıgara ikram etmek istedim:

— “Ben rüşvet almam” dedi. “Sen madem bu balık yolunda geziyorsun, bana arkadaş olmak istersen efendiliği şehirde bırak. Bu enginde gel benimle Allah'ın kulu ol...”

Muhterem Beyefendi yine susmuştu. İhtiyar Balıkçı Barba'nın, sene-lerce تنها yerlerde, kendi iç âleminde yaşayarak tekâmül ettirdiği hayat felsefesine gıpta etmemek mümkün değildi. Muhayyelemde, her ikisini konuşturarak balığa çıkardım. Herhâlde kırk sene evvel, beraberce müte-addit akşamlar balığa çıkmışlardı. Acaba neler konuşmuşlardı? İşte bunları öğrenmek için sabırsızlanıyordum. Fakat vakit geç olmuş, oldukça kalabalık olan deniz trafiği tenhalaşmıştı. Esasen İhtiyar Balıkçı ile olan muhavereler, başka bir yazının mevzuunu teşkil edebilirdi. Buna ait intibalarını başka bir ziyaretimde rica etmeye karar verdim.

Dönüşte, hem karşıki sahile bakıyor hem de sebebini izah edemediğim bir ısrarla o muhteşem yalıları, o gümrak korucuğu aramaya devam ediyordum.

FILOZOF BİR BALIKÇI İLE AHBAPLIK

“Filozof Bir Balıkçı ile Ahbaplık”,
Balık ve Balıkçılık, V/3 (Mart 1957): 22-27.

Tarihî

yalının arka bahçesine bakan odada otururken sonbahar renklerinden bakiye kalan renkler arasındaki ahenk ikimizi ne kadar oyalıyor. Gerçekten yeşilden sarıya kadar tenevvü eden yaprak renkleri arasında tedricilik olduğu cihetle mevzuumuz da hayli mistik bir koku taşımak zorunda. Nitekim biraz evvel yapraklardan söz açtık. Evet, yapraklar öldükleri hâlde, hatta çamura bile düşseler, hiçbir zaman güzelliklerinden kaybetmiyorlar. Bazen insanın onlara gıpta edeceği geliyor. Netice itibariyle onlar da insanlar gibi ölüyorlar ama onların ölümü çirkin değil. Ölümlerinde de hayatîyetlerinin hüsn-i anı kalıyor.

Nereden nereye mevzuyu nakletmiş bulunuyoruz. Hâlbuki biz bugün İhtiyar Balıkçı Barba’dan bahsedecektik. Artık bu yaprakları bırakalım da asıl mevzuuma dönelim:

— Beyefendi, şu geçen ziyaretimde bahsettiğiniz İhtiyar Balıkçıdan da biraz söz açsak. Ben buradan ayrıldıktan sonra, Barba’ya, muhtelif hüviyetler vermek istedim. Hayat felsefesi hakkında nakil buyurduğunuz müşahedeler, onun hakiki vasfını çizme hususunda beni bir hayli uğraştırdı. Neticede hiçbirinde karar kılamadım. En iyisi, bu zatın hususîyetlerini sizden dinlemeli...

— Evet, Rıdvan Bey, yerden göğe kadar haklısınız. Geçen sohbetimizde, balıkçı diye temas edip geçtiğimiz adamı, balıkçı vasfı altında hüviyetlendirmek bir hayli güçtür. Bu bir balıkçı

mi? Bir filozof mu? Bir mürşit mi? Tayin etmek biraz zordur. Hakikatte hem bir filozof hem bir mürşit hem de bir balıkçıdır.

Bu izahta mübalağaya kapıldığımı, belki için için tahmin edersiniz. Hâlbuki ben hakikati, ne mübalağa ne inkâr yollarında dolaştırmaksızın, bu üç vasfı da şahsiyetinde temsil eden bir adamı size tarif edeceğim. Eğer size bir külfet olmazsa, Pendik'e kadar gidiniz. Benim gibi, yaşı seksenle el tutuşmuş ihtiyarları arayınız. Barba Vasil adını taşıyan eski bir balıkçıyı hatırlayıp hatırlamadıklarınızı sorunuz. Kuvvetle ümit ederim ki, onu tanıyan bir iki kişiye tesadüf edersiniz. Eğer, hatıralarına fazlaca sis çökmüşlere tesadüf ederseniz, şu küçük izahla da geçmişlerini aydınlatınız:

Vaktiyle, kırmızı sandallı, papaz kisveli, seyrek, siyah sakallı Barba Vasil diye bir mercancı yaşamışmış buralarda... O, ancak kifâf-ı nefsi kadar balık tutar, onunla geçinirmiş, zaman zaman da, fakir veya bir hasta duyarsa, kendi nefsi için tuttuğu balığı onlara götürür, hediye edermiş... Şimdi o adamı hatırladınız mı?

deyiverin... Evet... Ben o tarihten hiçbir [şey] kaybetmediğim gibi, her günün hatırasını, geçmişin kıymetli bir bergüzârı olarak kafamda saklıyorum. Bu adamı şöyle bir tesadüfle tanıdım. O sıra, balıkçılıktan ziyade, denizin cilverlerine müptela bir insandım ben. Küçük bir kotram vardı. Yazın hemen bütün günlerimi o kotranın küçük kamarasında ve her gürültüden masun güvertesinde geçirirdim. Bir gün Pendik'teki bir adı ile Pavli, diğer adı ile Mavri ismindeki küçük adacığın koyunda bulunuyordum.* Civelek bir rüzgâr esiyordu. Beyaz bir yelkenli denizin masmavi bürümcüklerinden süzülerek koya girdi. Bu, bir kırmızı sandaldı. Uzunca boylu, başı siyah takkeli, omuzlarından topuklarına kadar siyah cüppeli bir adam, yelkeni derledi topladı. Sahile yanaştı. Merak ettim. Ben de sahile çıktım. Sandalın yanı başında, genişçe bir kepçenin içinde 3-5 mercan, bir güzel kırlangıç vardı. Bunu vesile ittihaz ederek sahibine yaklaştım:

— “Bu güzel balıkları nerede tuttunuz? Benim de balığa merakım var. Bir gün, beni de balığa çıkarır mısınız?” diye sordum.

* Pendik'e yakın bir ada. Bugün İstanbul Tersane Komutanlığı içindedir.

— “Allah kısmet ederse...” diye cevap verdi.

Eğildi, sandalının içini temizlemeye başladı. Hâlimden anlaşıyordu ki, konuşmaktan müstağnidir. Garip bir merak, hani derler ya, “memnua meyil bir sevki tabiidir”. O konuşmamak istedikçe, bende de konuşma ihtiyacı o nisbette artıyordu. Tekrar ettim:

— Bu balıklar sizin için mi? Yoksa satılık mı?

— Benim için ama mademki istiyorsun, beğendiğini al...

— Yook, emeği sarf eden sensin. Mal senin... Benim isteğim, burada yaya kalır. Hangileri satılık ise, sen onu ayır, bana ver ve kaç para istiyorsan, parasını söyle...

Kepçeye yaklaştı:

— Sen bir kişi misin? Yoksa kotrada başkaları var mı?

— Ben bir kişiyim. Fakat iki gemicim var... Onlar yemese de olur.

— Onlar yemese de mi olur? Onlar yemek istemeyecek mi? Nereden biliyorsun? Sen yersen onların canı da elbet çeker...

Takriben yarımşar kiloluk üç mercan ayırarak bana verdi.

— Eee, kaç para vereceğiz?

— Para vermiyeceksin...

Baş altına eğildi. Oradan ufak bir kutu çıkardı:

— Eğer çayın varsa, sen de buna bir miktar çay koyar, bana gönderirsin.

O zamana kadar diğer balıkçılarla aramızda geçen pazarlıklara, bu mukabeleyi hiç benzetemedim. İçimden, amansız bir inkıyat duydum. Balıkları, kutuyu aldım. Kotraya gittim. Kutusuna çay doldurdum. Gemicilerle gönderdim. Yarım saat sonra, Barba'nın sandalı benim kotranın bordasında idi. Ayakta küpeşteye dayanarak:

— “Efendi!” dedi, “ben senden biraz çay istedim. Sen bunu doldurmuşsun. O kadara ihtiyacım yok. Bu çayın yarısını al.”

İşte bu muhavere ve bu alışveriş, Barba ile tanışmamızın mukaddemesi oldu. O günden sonra, âdetâ, onun cazibesine tutulmuş gibi, ben de Pavli'den ayrılamaz oldum. Gün geçtikçe, karşımdaki adamın hüviyetinde gizlenen esrardan kısım kısım müphemler çözüyordum.

Bu anda muhatabım, bir an sükût etti. Sanki heyecanlı bir yerinde film kopmuş gibi oldu. Derken bermutat, demli bir çay tepsisi getiren yalının emektar kalfası kapıdan göründü. Çayı soğumaya meydan vermeden bir an evvel bitirmek, bu tarihî hikâyenin en can alıcı noktasını dinlemek istiyordum. Sanki muhatabım, beni biraz üzme ister gibi, bir cigara yaktılar. İşe bakın, şimdi de cigaranın bitmesini beklemek lâzım gelecekti. Acaba bu Barba Vasil'in hakiki hüviyeti ne idi? Herhâlde boş bir adam değildi. Ben bunları düşünürken muhterem beyefendi de, cigaranın izmaritini, tablada söndürüyordu. Geniş bir nefes aldım.

— Evet, Rıdvan Bey, gelelim hikâyemizin sonuna... Meğer bu zât, vaktiyle bir kilisede çömez imiş. Yavaş yavaş mertebesi papazlığa yükselmiş. Fakat zaman geçtikçe, hayat-ı hakikiye ile içtimai düzenler arasında münasebet aradıkça, papazlıktan hür bir sahaya intikal etmek ve Allah dediğimiz mabudu, tasvir ve menkulattan ziyade, tabiat denen o muazzam kitabın sahifeleri arasında arıyarak irşat yoluna düşmüş. Bana bu sevdâyı ilk naklettiği gün, kilisenin tavanı başıma değer gibi oldu:

— Şu koyda gördüğün manastırın sandalına atladım, denize açıldım. Gök başımda genişledikçe anladım ki, ben çok dar bir hapishanedeyim. İnsan daha hür, daha geniş sahalara muhtaçtır. İşte balıkçılığı, bu ihtiyacı duyduğum günden sonra, meslek ittihaz ettim. Şimdi yıllar, yıllar var... Evim de bu sandal, kilisem de bu sandaldır...

Ve hakikaten de öyle idi. Kaç kere bilirim, felsefi bir bahse girdiği zaman, baş altındaki ince bakır kaplı bir ufacık sandıktan İncil'ini çıkarır, sözüne bir müeyyide bulur, okurdu. En tahammül edemediği şey, ihtiras ve aç gözlülüktü. En sevdiği şey de, merhamet ve muhtaca yardımdı. Bana şöyle derdi:

— İnsanlar bir kul olduklarını unutuyorlar, başkalarını kendilerine kul yapmaya çalışıyorlar. Bilmezler ki, ne kefe'nin cebi ne mezarın tapusu vardır. Herkes fanidir. Bunu



© Süleyman Faruk Göncüoğlu Arşivi.

bilseler, o zaman karşısındaki adamın ihtiyacı nisbetinde, kendisinin de bir ihtiyacı bulunduğunu anlar ve bu derecede benlikçi olmazlar. (Bazı cümleleri kendi ifadesiyle nakletemiyorum. Çünkü ifadesi aynen mahfuzum değildir. Kısmen ve mealen ifadeye çalışıyorum, azizim.) Allah her kitabında bize diyor ki, birbirinizi sevin. Biz de hep bunun aksini nasihat ediyoruz. Ben de elâleme uydurma nasihatçilik etmekten usandım. Bu yıldızlar, bu dalgalı sular arasında kendimi adam etmeye çalışıyorum.

Cidden garip garip hâlleri vardı bu adamın. Bir gün, bir mercan taşında, bol bir balığa rastladık. O tutuyor, ben tutuyordum. Önümüzde kulplu adı verilen çevalye enikonu dolmuştu. İki ellerini kaldırdı, başını elleri içine alarak:

— Bre Panayamu, bre Panayamu, bize çok verdin. Biz de doymadık.

Bana da kat'i bir sesle seslendi:

— Sar oltanı artık. Bundan fazla cana kıyılmaz.

— Aman, dedim Barba, sen diyorsun ki, yedi padişah bir araya gelmez ise balık tutulmaz. İşte yedi padişahı bir araya getirdik, şimdi de “Bize bu kadar yeter!” diyorsun, oldu mu bu ya...

“Yedi padişah bir araya gelmezse balık tutulmaz” dedim. Yedi padişah bir araya geldi diye kan gövdeyi mi götürecektir, diye öfkelenir. Âdeta bana darılmış gibi bir eda ile küreklere sarıldı. Onun şimdi en büyük derdi, bu fazla balığı nasıl satmak idi. Ertesi gün, balıkları gemici ile Balıkhaneye göndermiştik. Kırk küsur kilo balık tutmuşuz. Yol, çevallye, tellâliye, kaydiye, kabzımal namıyla bir alay kesintiden kala kala, elde ancak bir iki yüz kuruş kalmıştı. Tıpkı, keyifle höpürdetilen kahveden bakiye kalan işe yaramaz telve gibi...

— Bir teraziye bu hırtıpıl parayı koy, bir teraziye de kıydığımız canları. Bak bakalım yaptığın hüner içine ferahlık verecek mi? Şimdi ne için kürek çektim o gece anladın mı? Yazık değil mi balıklara. Bileydim, köye götürür, fakir fukaraya dağıtırdım. İşte senin insanların. Paraya taparlar, parayı da bu kadar maskara ederler.

Arkasından Rumca, bir alay laf söyledi ama birçoklarını ben bereket versin ki anlamazlığa geldim.

Bizim bu ihtiyarla dostluğumuz zaman geçtikçe arttı. Ben, kış günlerini biraz sıcak odada geçirsin diye, evimde kendisine bir oda tahsis etmek istedim. Ancak bir hafta kalabildi. Bir akşam, bir mart gecesi idi. Berrak bir semanın içinde, ışıldayan mehtabı görünce; “Ben bu akşam denize gidiyorum, hem tek başıma çıkacağım” dedi ve gitti. Dört gün sonra geldi. Hatırımı tatyip edici, iltifatlı birçok sözlerden sonra

— Efendi, dedi, bana izin ver, ben yine adaya gideceğim. Dün gece sırtımı taşlara verdim. Göğre karşı uzandım. Yıldızlar bana dargın dargın baktı... Anladım ki, benim mezarım deniz, üstümün örtüsü de şu gökyüzüdür, Allahısmarladık...

Bugün aradan, aşağı yukarı elli küsur sene geçiyor. Barba Vasil ne oldu bilmiyorum. Uzun seneler Avrupa'da kaldım. Geldiğim zaman da izini kaybettim. Fakat hâlâ iç âlemimin dehlizlerinde, onun şu aksi sadası var:

— Efendi, sen sen ol, insan aldatma...

Kim bilir bu cümlelerin ihtiva ettiği bu mutalsam mana nedir? Belki aldatılmış bir ruhun veya belki aldatmış bir ruhun ıstırabıdır...

Muhterem muhatabım burada susmuştu. Gözlerinde nemli ifadeyi sezdim. Muhakkak ki, bundan elli sene evvelini yaşıyordu. Kendisini mukaddes hatıralarıyla baş başa bıraktım.





MERCAN BALIKÇILIĞINA DAİR

“Mercan Balıkçılığına Dair”,
Balık ve Balıkçılık, V/4 (Nisan 1957): 24-27.

Baharın müjdecisi olan çiçek açmış ağaçlara

şurada burada rastlanıyor. Yalı boyunca ağlarını tamir etmekle meşgul olan balıkçılarda bile bu neşeyi sezmek kabil. Beni artık tanır oldular. Geçerlerken temenna ediyorlar. Etrafı seyrede ede yürürken her nedense geçen sohbetimizde geçen bir tabir zihnimi kurcalıyor. Okuyucularım da elbette hatırlarlar. O da “Yedi Padişahın bir araya gelmesiyle tutulan balık”. Bu, her hâlde eski balıkçılar arasında kullanılan bir tabir olsa gerek.

Tarihî yalının arka bahçesine bakan odasındayız. Bahçede erikler ve Japon elması açmış. Hoş beşten sonra

— Beyefendi, aklımda iken bir şey sormak istiyorum, geçen sohbetimizde, Yedi Padişahın bir araya gelmesinden bahsetmiştiniz. Bu hususta ne kastettiğinizi izah eder misiniz?

— Dünyanın peykler sevdasına tutulduğu bir zamanda,* sorduğunuz bu soru hoşça kaçtı. Evet, “Yedi Padişah bir araya gelince” demek ne demektir? Yedi Padişahın birbirine zıt, birbirine hasım olan ihtirasını bir araya toplamak cidden kolay bir şey değil. Değil amma gelin, meraklı okuyucularınızı tat-

* İki kutuplu dünyada ABD ve SSCB’nin uydu devletler bulma yarışına işaret ediyor.

min edebilecek bir izah yolu arıyalım. Azizim, evvela şu Yedi Padişahı birer birer isimlendirelim:

(1) Hava, (2) Satıl suyu, (3) Dip suyu, (4) Balık, (5) İyi yem, (6) El uygunluğu, yani takım uygunluğu ve nihayet (7) Saha hürriyeti... Bu tabir ekseriyetle ve evleviyetle mercancılar arasında konuşulan bir tabirdir. Mercancılık deyip geçmeyiniz. Bu mübarek balığın Türk matbahında ve meraklılar arasında anılış tarihi pek o kadar uzaklara gitmez. Hemen hemen 30-40 sene ile çerçevelenebilir. 50 sene evvel mercan balığının ne cins bir balık olduğunu, hatta biz Boğazlılar bile bilmezdik. Bu nefis balıktan zâika nasibini ancak ve ancak Adalar'da oturan bazı Rum ve Ermeni zenginleri alırlarmış. Esasen bu balığın avcısı da, bir zamanlar için, teker teker sayılabilecek kadar nadir adamlardı. Mesela Pendik'te Vasil vardı...

— Hani şu bizim Barba Vasil* değil mi?

* Kendisi ile ilgili fazla bilgiye rastlanılamayan Barba Vasil hakkında Eşref Şefik şunları yazmaktadır: "(...) Balıkçılar arasında aksiliğinden kinaye 'Gurun Vasil' [Domuz Vasil] diye anılan kimse ile ahbablık ve merhaba etmez, ters ihtiyarın nasılsa dostluğunu kazanmıştı. Benden başkasını sandalına almaz, balığa çıkarmazdı. Balık avlayamadığı zamanlar tütünsüz kalır, aç yatar, kimseye sezdirmezdi. Aylarca dalkavukluk edercesine ahbablık ettikten sonra onunla yıldızımı barışmıştı. Kendinden daha ihtiyar sandalına bir beni alır, âhirete götürmek üzere sakladığı balık nişanlarını, oltacılığın çeşitli marifetlerini gösterirdi. Enginlerde baş başa, saatlerce bir kelime söyleşmeden balık avlardık. Mercanların seyrekleştiği, tutulmaya değer olta balıklarının sahillerimizden uzaklaştıkları bir ağustos ayında, Ahırkapı açıklarında bir hayli beklendikten sonra boş dönüyorduk. Canımın sıkıldığını gözlerimden okuyan Gurun Vasil, o güne kadar açmadığı bir sırrı daha bana emanet etti:

— Bu mevsim yalnız bir yerde oltacılığa değer balık vardır. Onları tutma usulünü de bulmuşumdur. Benim yapacağım takımla, benim göstereceğim yerde, bugünlerde bile s[i]parilerin, karagözlerin, sinaritlerin parçalarını tutabiliriz ama Ayasofya'nın altın çanı izin verirse...

Balık avcılığı ile Ayasofya'nın altın çanı arasındaki münasebeti anlayamıyordum. Anlayamadığım şeyleri sıkı sıkı sorduğum vakitler daha tersleştiğini bildiğim için, sadece;

— Yarn oraya gidelim, diye cevap verdim.

Ertesi gün ikindiüstü, Galata Köprüsü'nün ikinci gözünün hizasında beklemeye başladık. Vasil olta indirmiyordu. Vaktini beklediğini anladım. Sadece

— Gece balığı mı? diye sordum.

Vasil'in gözleri Ayasofya'ya takılmıştı. Gözleri hep Ayasofya'da, bana bakmadan anlatmaya başladı:



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

— Evet, ta kendisi, sonra Kumkapı’da Simon, Adalar’da Yanko, İspiro gibi 3-5 balıkçıdan ibaretti. Boğaziçi’nde, akıntı levrekçiliği ile Adalar’daki mercancılığı, balıkçılık mesleğinde bittasınıf vasıflandırırsak, mesela palamutçuluk, torikçilik, çaparicilikle meşgul olan balıkçılara *ırgat*, levrekçi ve mer-

— Sizin padişah burayı alırken Ayasofya’nın büyük altın çanını papazlar buraya attılar. Şimdi avlayacağımız balıklar da, Aya Studion [İmrahor Camii’ne çevrilen kilise ki, havuzundaki balıkları hakkında fevkalâde efsanevî bir hikâye vardır] Kilisesi’nin havuzunda canlanan balıklardan üremiştir. Bu balıkları, altın çanın nişanında avlamak için, Allah’ın müsaadesini kollamak lâzım. Akşam vakti Ayasofya’nın üstünde hallaç pamuğu gibi atılmış bulutlar olursa, altın çanın üstüne olta indirmem. İndirirsem bile Ayasofya kurban ister. Oltam çana takılır. Oltayı kurtarmak da gınahtır. Dibinden keser, bırakır giderim. O işaretlere karşı gelir de balık avlarsam, kaza olur. Ayasofya’ya kurban oluruz. Benim ustam, işaretlere aldırmadığı için, burada bir gece batıp kaybolmuştu. Sandalının bir parçasını bile bulamadık.

Fatih’in Bizanslı kızı kurban edişi, Ayasofya’nın altın çanı, Aya Studion Kilisesi’nin havuzundan denize atılan balıkların üremesi, Vasil’in ustasının Ayasofya’ya kurban gittiği... Bütün bunlar hakikatte mevcut değildir...” Eşref Şefik, “İstanbul’un 500. Yılı Kutlamaya Hazırlanırken Fatih ve Feda Ettiği Bizans Dilberi”, *Salon*, 46 (15 Eylül 1949): 758. Ayrıca şu hikâyede de aynı şahıs bahis konusu edilmiştir: Sait Faik, “Bir Kaya Parçası Gibi”, *Varlık*, 382 (1 Mayıs 1952): 12.

cancılara da *mimar* gibi hüviyetler verirsek hata etmeyiz. Palamudu, toriği, ellerine bir olta ve bir de zoka geçiren herkes tutabilir. Fakat akıntıda levrek, Marmara'da mercan tutma bahsine gelince, açıkça söyleyelim ki, bu herkese kolay kolay nasip olmaz. Bilhassa mercancılığın büsbütün başka hususiyetleri vardır. Deniz dibinde, taşlıklı ve mağaralı mıntikalarda bulunduğu ve bunların da sahillerden çok uzaklarda ve âdeta açık yerlerde tespit olunmaları dolayısıyla av sahalarına kolay kolay gidilemez. Çünkü apansız kopuveren bir rüzgâr, sahile, sokulmaya mâni olabileceği gibi, hatta balıkçıyı çok kerreler Bozburun'a, Mudanya'ya kadar götürebilir. Bir de, bu mesafe genişliğine, akıntı, balığın o taştaki mevcudiyeti ve o zaman saldıgı yemin cinsi, küll hâlinde bir muvafakat temin etmezse, balık da tutulamaz. Alelâde mercancılık diyoruz ama bu balığın, hatta zamanımızda bile pekiyi tanındığına emin değilim. Çünkü bu mercan fasılası gümrak bir fasıladır. Ufaklarına da mercan derler. Hâlbuki onlar, litrinos denen ve hacmen büyümeyen bir cinstir ki, ekseriya Adalar'da meraklılar tarafından tutulan ve pazarlarda da meraklılar tarafından satın alınan âdi bir cinstir. Fırsat elvermişken burada mercanları da sınıflarına ayıralım. Litrinos dedik. Kıрма mandagöz, mercan, çataalkuyruk, kaba dudak, fağrı [fangri?] gibi neveleri mevcuttur.

— Peki, bunları yekdiğerinden nasıl tefrik edeceğiz?

— Kolay, *litrinos*lar 25 dirhemden¹ nihayet 50-60 dirheme kadardır. Olgunluk çağında yumurtalarını dökerek tekessür ederler. *Kırmalar* 100 dirhemden yarım okka ve hatta 300 dirheme kadar olurlar. *Mandagöz*ler aşağı yukarı bu ağırlıktadırlar, nadiren bir okkalık olabilirler. *Çataalkuyruklar* renkçe çok daha caziptirler. Sırt rengi, kanat şuaları daha erguvanî renkte, cidden dilber bir balıktır ki, yarım okkadan bir buçuk okkalığa kadar olanları fevkalâde makbuldur. Bu balıklar da nadiren tesadüf edilenlerdendir. Sonra ne kaldı?

— Kaba dudak ve fağriler [fangri] ...

— Evet, kaba dudaklar çataalkuyruklara çok benzer. Asıl mercan denince fağrı sınıfına mensup olanlardır ki, iki okkalıktan 12-15 okkalığa kadar gelişirler. Hatta daha büyükleri, 20 okkaya yaklaşanları vardır. Mercancılık denince, asıl bu balıkların avcılığına mahsus bir vasıf kullanılmış olur. Bu

balıklar bundan 50 sene evvel, Maydos'tan* gelen parakete-cilerle biraz evvel isimlerini zikrettiğimiz o meşhur balıkçı-lar tarafından tutulurdu. Çünkü bunların cevelân noktaları, Hayırsız Adalar'la Rumeli sahili arasındaki denizde yahut Adalar'ın arkasıyla Tuzla Burnu'na doğru ve karşı tarafında Deveboynu'ndan Bozburun'a kadar, Katırlı sevhilinde idi. Bu ifadem, zannederim, tayin ettiğim mıntakaların haritalarına göre, bir balıkçının av sahasını göstermeye ve oralarda, ufa-cık bir sandalla mehabetli denizde dolaşma fedakârlığının ne demek olduğunu izaha kâfi gelir.

Bu balık sahalarının ikinci bir hususiyeti de, herkes tara-fından avcılığın erkân ve adabı bilinmeksizin, karıştırılmaması lâzım geldiğini ifadeye kâfi geldiğidir.

— ??????????

— Burada erkân ve adap demekle ne kastettiğimi de izah edeyim. Mercan taşları, o balığı tutmanın yolunu bilir bil-mez adamlar tarafından karıştırılırsa, yani oralarda parakete atmak, çürük çarık oltaları indirip balıkları yaralayıp ürküt-mek gibi harekette bulunanlar, o sahaların avcılığını bozar-lar. Bunun en güzel bir delilini de, Sayın Eşref Şefik'in radyo hasbihallerinden getirmeye mecburum. Kendi ifadesine göre, Simon'la Kumkapı yakınlarında mercan tutma zevkini yerine getirirken şimdi, bu zevki, tâ Marmara Adası kıyılarında, yani kendi mesai mıntakasından 70-80 mil uzaklarda aramaya başladığını öğreniyoruz. Kemâl-i cesaretle söyleyeyim ki, eğer Simon'un gösterdiği taşlarda balık tutma erkânına riayet edil-miş olsaydı, her zaman, o zevke yakın taşlarda kavuşulabilirdi. Benim esefle gördüğüm ve korktuğum bir şey varsa, bu erkân riayetsizliği yüzünden, Marmara Adaları civarındaki mercan yataklarının da bozulmaya ve İstanbul zâika-yı nefis sahiple-rinin mercan balığından mahrum kalmaya namzet oluşlarıdır.

Bugün mutat hilafına soğuk bir limonata, çaya nazaran ne kadar isabetli bir ikram olduğunu insana hatırlatıyor. Muhterem muhatabım, bundan 40 sene evvelki taşların şimdi yerlerinde yeller estiğini düşünüyor, teessürü-

1 1 okka = 400 dirhem = 1.282 kilo.

* Eceabat, Çanakkale.

nü gizliyemeyerek hiddetini âdeta birini diğerinden yaktığı sigaralardan alıyordu.

— Azizim Rıdvan Bey, şu ufak istitrat ve bir miktar hırçın ifade size anlatmıştır ki, mercancılık zevkini tatmin edebilmek, balığı tutmadan evvel, balığın yaşadığı muntıkayı hüsn-i muhafazaya vâbestedir. Şimdi bu izah da meraklı okuyucularınıza, “Yedi Padişahın bir araya ve niçin gelmeleri” iktiza ettiğini bir hayli vuzuh ile açıklıyabilir zannederim. Biz de bir iki naçiz ışıkla daha da aydınlatalım. Şöyle ki, sahilden 3-4 mil açığa çıkacaksınız. Bu taşlar, ekseriyetle akıntı altı taşlarıdır. Akıntı, oltayı indirmeye, yani sular üstünde, taş istediğiniz şekilde tarıyabilmeye müsait olmalı. Şu satıh akıntısı gibi, bir de onun mukabili dip akıntısı, yani kanal suları vardır. 28-30 kulaca bıraktığımız olta, satıhtan dibe kadar muntazam bir istikamet temin edemez ise veya dip suları, akıntıya yukarı kürekle, zokanın takibine imkân vermezse, balık tutulamaz. Bu, oltanın dibe, lâyıık-ı veçhile inebilmesi meselesidir. Aynı zamanda o taşta balık bulunması da iktiza eder. Balığın saldıdığı yem de az çok bilinmelidir. Büyük fağriler, kolyoz, hani, mürekkep balığı, teke, büyük çağanoz ve gayet iri midye gibi muhtelif yemlerle tutulur. Bunu tayin etme bahsine gelince, nasıl mimarlıkta bir zaviye veya bir burç, ehemmiyetli bir mevzu teşkil ederse, yem bahsi de öyle bir ehemmiyet kesbeder. Mesela karagöz yavruları, ispariler, aşağıda mebzulen bulursanız, inen yemi çok çabuk bozarlar. Şu hâlde onların kolay kolay didikleyemeyeceği bir yemi mesela sübye veya çağanoz yahut kanal tekesi gibi yemleri kullanmak iktiza eder.

Şimdi geçen sohbetimizde, Barba Vasil’in niçin büyük bir titizlikle fazla balık tutmak istemeyişini pek iyi anlayabiliyor ve kendisine hak veriyorum. Zira bir kapris uğruna feda edilen bir taş, belki de ebediyen veda etmek icap edecektir. Demek ki “Yedi Padişah bir araya gelse” de kan gövdeyi götürmemeli...



TÜRK MATBAHINA GİRMİYEN BALIKLARA DAİR

“Türk Matbahına Girmiyen Balıklara Dair”,
Balık ve Balıkçılık, V/5, (Mayıs 1957): 24-29.

İskeleden çıkıp tarihî yalıya giderken bugünkü

sohbetimizde, gerek benim gerekse adedi bir hayli yekn tutan okuyucularımın sordukları bir suali mevzu-ı bahis etmeyi düşünüyorum. Geçen seferki yazımızda “Türk Matbahına girmemiş” balıklardan bahsetmiştik. Acaba bunlar hangileridir? Sonra bunların pişirilmelerinde bir hususiyet var mıdır? Rıhtımda yürürken geçen sefer ağılarını tamir eden balıkçılar, bu sefer, sandallarını sahile bağılayarak uzun bir sırığa merbut kazıma tertibatı ve yanında torbası bulunan kepçelerle midye çıkarıyorlardı.

Bugün ilk defa olarak Muhterem Beyefendi, pencerenin yanındaki sedef kakmalı koltuğa oturmuşlardı. Dereden tepeden konuşurken sualimi tekrarlıyorum:

— Efendim, geçen seferki sohbetimiz esnasında, otuz kırk sene evvel Türk matbahına giren bir balıktan, mercandan bahsettiniz. Acaba mercandan başka, hatta bugün bile tanımadığımız ve soframıza almadığımız balıklar var mıdır?

— Olmaz olur mu? Ancak bunların ne olduklarını anlatmadan evvel, bu sualiniz bana bir hikâyeyi hatırlattı. Onu nakletmeden geçemiyeceğim. Efendim, milyonlar bir Amerikalı Paris’e gidip bir hayli oturduktan sonra, avdet etmiş. Ahbabları sormuşlar:

— Eeh, anlat bakalım, demişler, ne yaptın ne ettin? Bu seyahat için ne harcadın?

Cevap vermiş:

— Çok bir şey değil, bir milyon dolar kadar harcadım.

— Bir hayli harcettimişsin, demişler. Mukabilinde kârın ne oldu?

Boynunu bükerek;

— “Evvela, biliyorum zannettiğim şeyleri bilmediğimi, sonra da bir boyun bağının nasıl bağlanacağını öğrendim.” demiş.

Atmışlar kahkahayı.

— Sen boyun bağı takmayı bilmiyor muydun?

— Biliyordum zannediyordum, amma taktığım boyun bağı değil, tasma imiş. Şimdi öğrendim ki, boyun bağı, giyilen iskarpinden, gidilecek meclise ve konuşulacak söze varınca ya kadar bir bilgi ile takılabilir bir ziynet imiş. Bilinmiyerek takılırsa, insanı gülünç edermiş!

Susmuşlar...

Şimdi şu kıssadan bir hisse çıkarmak lâzım gelirse, itiraf etmek icap ediyor ki, bilmeden yapılan şeyler, hüsrandan başka bir netice vermez. Nitekim biz de kâh râkid kâh şûh ve şakrak mevcudiyeti karşısında haz alıp durduğumuz şu güzel denizden istifade etmesini layıkıyla bilmemekteyiz. Bilhassa, önümüze büyük bir semâhatle saçıp döktüğü nimetlerden hiç istifade edemiyoruz. Mesela balıklar ve kabuklu hayvanlar gibi pek zengin nevilere malik nimetlerin hemen hepsinden acı bir şekilde mahrum kalmaktayız. Ekseriyetle yediğimiz balıklar, balık cinslerinin belki en âdi sınıfına mensuptur. Kabuklulardan ise büsbütün mahrumuz. Mesela istakozu biliriz de böceği bilmeyiz. Pavuryayı yeriz de istridyenin, ihtinyanın, tarağın lezzetlerinden bîhaberiz.

Size delil olarak, bir de garip hikâye anlatayım. Biliyorsunuz, hastayım. Lütufkârlığına daima minnettar kaldığım bir aziz dost, dün bana bir hediye getirdi. Elindeki paketi masamın üzerine koyarken;

— Bil bakayım sana ne getirdim?

— ??????



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

— “Bilhassa aradım, taradım, bir ufak zevkini tatmin edebilmek hazzına varmış olmak için, şu barbunyaları seçerek getirdim.” dedi.

Paketi açtı. Dostumun binbir itina ile özenip bezenip getirdiği balıklar, barbunya değil, âdi tekirdi. Onu üzmemek için sesimi çıkarmadım. Amma şu güzel deniz kenarında oturup da, tekiri barbunya, izmariti mercan diye haz ve gurur ile yiyen oldukça kalburüstü vatandaşlarımızın hüsrانlarına için için üzüldüm doğrusu...

— Şimdi gelelim biraz evvel sormuş olduğunuz sorunun cevabına. Bunun için balıklarımıza umum bir nazarla bakalım. Bizde ne balıkları var? Ve biz hangilerini yeriz? Bilaterreddüt diyebiliriz ki, dünyanın en güzel, en leziz, en nefis balıkları bizim sularımızda bulunduğu hâlde biz ancak ve ancak bunların en bayağılarını yemekle geçinmekteyiz. Ekser Türk matbahlarında, cızırdıyan tavalar veya buğulanan tencerelerde palamut, torik, uskumru, kolyoz, istavrit gibi balıklar pişer. Mesela bir dil balığı denince, onun ne şekilde ve cinsten bir balık olduğunu ekseriya kibarlarımız dahi bilmezler. Kaldı ki, bu dil balığına hani, gün balığı, eşkine, çinakop gibi eklenecek birçok balıkla-

rımız daha vardır. Büyük lokantalarda en yüksek rakamlarla fiyatlandırılarak satılan barbunya olduğu hâlde, barbunyanın cinsleri hakkında da malumatımız yoktur. Mesela, kepez barbunyası, kırmalık barbunyası, çalı barbunyası gibi aynı cins balığın muhtelifnevileri vardır ki, bunlar, taam, rayiha, nefaset itibariyle birbirlerinden çok ayrı vasıftadırlar. Bir kırmalık barbunyadaki iyot kokusunu, renk güzelliğini diğerlerinde bulamayız. Mesela ocak, şubat aylarında, Ortaköy önlerinde, paraketelerle tutulan barbunyalar nefasetleri itibariyle bunların hepsinin fevkindedir. İnsanın teessüf ettiği cihet, bunların evlerimizde fazla rağbet görmeyişleridir. Mesela Rıdvan Bey sorarım size, kolyoz balığını sever misiniz?

— Eti yavan olduğundan, bizim evde pek yenmez.

— Hâlbuki azizim, kolyoz balığının eti hiç de yavan değildir. Bu takdir balğa değil de tabâhata atfolunmalıdır. Şimdi siz lütfen beni dinleyiniz. Bir balıkçıya tembih ediniz. Haziranda tuttuğu kolyozu, çaparı iğnesinden çıkarır çıkarmaz, hemen karnını açsın, temizlesin, temiz bir deniz suyuna koysun, size getirsin. Hemen iyi bir zeytinyağıyla lâıyk-ı veçhile kızartınız. Afiyetle yiyiniz. Bakalım etini ve kokusunu yavan bulacak mısınız?

Şüphe etmeyin ki Amerikalının boyun bağı meselesi gibi balıkların da cinsi, pişirme hususiyetleri hakkındaki incelikler bilinmezse, o balık layıkıyla kotarılmış sayılmaz.

— Sözüünüzü balla kesmiş olayım. Biraz evvel saymış olduğunuz barbunya nevilerini nasıl yekdiğerinden ayırt edebiliriz? Bunların pişirme tarzı ve lezzetli olduğu mevsimler var mıdır?

— Güzel bir sual, yediğimiz taze fasulye nasıl ki Ayşekadın, çalı, barbunya vesaire gibi, hem şekil hem renk hem de tat itibariyle ayrılırsa, barbunyalar da öyle ayrılır. Kepez balıklarının kızılıkları biraz morumsudur ve karınları hafif gri renkte sedefleşir. Kırmalık barbunyalar daha kızıl ve karın kısımları daha sedefi olur. Meralarının gıda hususiyetlerini ensicelerinde ihsas ederler. Biri biraz çamurumsu, diğeri daha ziyade yosunumsu yahut iyot kokusu taşır. Etleri de yekdiğerinden ayırt edilebilecek kadar gevşek ve sıkıcadır. Çalı daha fazla kum kokusunu ihsas eder. Lezzet itibariyle de diğerlerinden daha dûn olup renginin üzerinde siyah çizgiler bulunur. Akıntı ve

derin sularda, kış mevsimi tutulan balıklarda ise, şeffaf bir yakut kızarıklığı görülür. Eti daha sıkıca, göz kemikleri daha narin ve taamı daha lezizdir. Kıtaca da hayli fârik büyüklük arz eder. Esasen bu balıklar pek nadir olarak tutulduğu için piyasada bile görülmezler. Doğrudan doğruya tabâhat zevkine müptela zenginlerin matbahlarına gider. Bu cins barbunyaya, alelâde barbunya demektense lüks barbunya demek daha doğru olur.

Bu barbunya nevilerinin pişirilmesine gelince, tavası, buğusu, ızgarası meşhurdur. Fakat şu noktaları dikkatten ayırmamak icap eder ki, gerek tavada olsun gerek diğer şekillerde olsun bu balıkların pişiriminde itina edilecek nokta, tabii renklerinin muhafazasıdır. Mesela tava yapılırken zeytinyağı esirgenmemelidir. Hatta tavadan ziyade büyük tencerede pişirmelidir. Yağı son derece kızdırmalı, balıkları pek hafif bir un tabakasıyla unlayıp kaynar yağın içine atmalı, bir yanı pembeleşince diğer yanını çevirmeli, balığın kurumaksızın pişmesine, kendi usaresinin kendi cildi altında muhafazasına itina etmelidir. O balık güzel salata yapraklarıyla bezenmiş bir kayık tabağa kotarılınca yeşil ve hafif bir pembelik içinde bir armoni vücuda getirir ki, damaktan evvel onun hazzına göz varır. Buğusunda da şart bol maydanozla ince ince kesilmiş limon dilimleridir. Balıkları bu maydanoz sathına koyduktan sonra, aynen altları gibi üstleri de maydanoz ve limon dilimleriyle örtülerek fırında pişirilmelidir. Tepsiyle sofraya getirilip üstündeki maydanoz tabakası kaldırılınca balıklar diğer yeşil satih üzerinde kıpkırmızı bir manzume teşkil ederek buram buram iyot kokarlar.

Izgarasında da mutlaka bir parşömen kâğıdının her iki tarafı yağlanarak balıklar zarflanmalı ve ateşe böylece arz edilmelidir. Hâsılı pişirme usulünde şu üç noktaya itina lazımdır: (1) Renk bozulmamalı, (2) koku kaybolmamalı, (3) etler kurumamalı, taze kalmalıdır.

Buraya kadar bir boşboğazlık addedilebilecek laf silsilesini insaflica davranarak manalandırmaya çalışırsak, kendi kendine balıklarımızdan istifade edememekten hâsıl olan teessürde pek haksız olmadığımı anlaşılmı sanırım. Kaldı ki, balık denilen nimet, sadece bir gıda meselesini teşkil etmez. Aynı zamanda, balıkları sıhî gıda itibarıyla de tefrik edebilmemiz lüzumunu

meydana koyar. Öyle ya ekseri hastalarımızı nasıl besliyeceğimizi şaşırdığımız günler çoktur. Hâlbuki balık zümresi içinde öyle mutenaları vardır ki, bu ihtiyacı karşılar. Mesela kaya balıkları, taş balıkları gibi... Bunlar da bizim matbah ve malumatımızdan hariç bir hudutta kalmaktadır. Mesela *tokmakbaş kaya* namıyla maruf bir cins balıklarımız vardır ki, yarım kiloluğa kadar büyükleri bulunur. Haşlamaları en ağır hastaların bile en faydalı ve en hassalı gıdalarını teşkil eder. Bu bahis ne kadar hazindir, bilir misiniz Rıdvan Bey? Mülâhazanızı, hatıralarınız arasında biraz dolaştırırsanız, hatırlarsınız ki, herhangi bir hastamızın gıdasını doktor tesbit ederken eti, tereyağını, yumurtayı düşünür de, balıkları hatırına bile getirmez. Mesela güzel bir sepet izmariti haşlaması, mesela iyi bir mezgit haşlaması. Ne doktorun ne hasta sahibinin, hatta ne de hayırhahlarının mülâhaza veya tavsiyelerinde bile yer almaz. Gelgelelim, bu üç nevi balık ki, buna iskorpiti de ilave edebilirsiniz, birçok hastaya sunulacak en şifai gıdaları teşkil ederler.

Midye ve benzerlerine gelince, bundan da bizim yegâne nasibimiz kıyılardan çıkarılan midyelere münhasırdır. İstiridyeler, taraklar, bizim için yok mesabesinde birer elez yemeklerdir. Kabuklular arasında ise, böcek hiç ihmal edilmeyecek bir yiyecektir. Benim iyi bildiğim şudur ki, 30-40 sene evveline kadar, hemen hemen ekser İstanbullular böceğin ne olduğunu bilmezlerdi. Ben bile ömrümün büyük kısmını denizde ve balık avında geçirdiğim hâlde, ilk böceği, 25 sene evvel, Krispi namında bir ecnebinin sofrasında yedim. O gün, bu mübarek hayvandan mahrum geçmiş ömrüme acıdım. O kadar leziz, o kadar nefis idi. Tuhaf değil mi, tarak denilen bir nevi midyenin şarapta pişmiş nefis bir taamını, yine Hügne namında bir ecnebi zâtın ziyafetinde tattım. Vallahi bilmem ki, biz bu güzel deniz kenarında nasıl doğmuş, nasıl büyümüşüz. Ne hazin bir nasip ile o muhsin, semuh durmadan akmış, biz de hayran hayran ona sadece bakmışız. Düşündükçe içim sızlar.

— Zaman zaman bu sızıyı içime sindirmek için düşünürüm. Kitaplar karıştırırım. Balıklarla aramızdaki bu hazin ayrılığın sebeplerini araştırırım. Bütün bu tetkikatım içinde, balık bahsine merci teşkil edecek bulduğum

şeyler hemen hemen yok gibidir. Yahut da eski ev veya el defterlerine münhasır kalır. Mesela Fatih'in balık olarak alabalık yediği yine masraf defterlerinde göze ilişmektedir. Tuhaftır ki, Fatih gibi Abdülhamid* de, ekseriya alabalık yedi. Bu, bir balık yeme yahut balık çeşnisinin hazzına varma arzusundan mütevellit bir tercih miydi? Yoksa başka herhangi bir sebebe müstenit miydi? Bu bir muammadır.



* Sultan II. Abdülhamid'in lüfer avladığına dair bir kayıt için bkz. *Abdülhamid'in İlk Mâbeyn Refîki Eğinli Said Paşa'nın Hâtırâtı (1876-1880)*, Haz. Davut Erkan, (İstanbul: Bengi Yayınları, 2011), s. 166.



ESKİ PROFESYONEL BALIKÇILARA DAİR

“Eski Profesyonel Balıkçılara Dair”,
Balık ve Balıkçılık, V/6 (Haziran 1957): 23-27.

Vapur

iskelesinden çıkıp da tarihî yalının yolunu tutarken geçen sohbetimizde bahis konusu ettiğimiz Türk matbahına girmeyen balıklar hakkında zihnimde birçok istifham beliriyor. Acaba eskiden girmekte idi de, şimdi mi girmiyor? Şayet bugün girmiyorsa bunun mesuliyetini balıklara mı, yoksa onları avlayanlara mı yükleyeceğiz? Bu nefis balıklardan mahrum olma hususunda, herhâlde balıkları kabahatli bulmaya hakkımız yok. Sakın balıkçılarımız eskiden beri bilinen ve kullanılan balık avlama usullerini unutmuş olmasınlar? İşte hem bunları düşünüyor hem de eski yalıların tarihî birer bakiyesi olan rıhtım taşları üzerinde, bir hayli maharet isteyen bir yürüyüşle yoluma devam ediyorum.

Tarihî yalının arka bahçeye bakan odasında kahveleri içiyoruz. Muhterem beyefendi, geçen seferkine nazaran sıhhatçe daha iyiler. Bahçede leylaklar açmış. Açık pencereden içeri kokuları geliyor. İkimiz de bir müddet susuyoruz. Nihayet ben zihnimi kurcalayan suali tekrarlıyorum:

— Beyefendi geçen seferki ziyaretimde “Biz balıkların en âdisini yiyo-
ruz” demiştiniz. Bunu, bugün için mi yoksa geçmişe ait bir hisse ayırarak,
dün için mi söylediniz?

— Ah aziz dostum, yine mevzuun bam teline dokundun. Dün ve bugün... Her ikisine de bu şikâyetten pay ayırmamak mümkün değil. Amma dünün bir cephesi var ki, mamuriyetine

söz söylenemez, o da şu: balıkçı meselesi. Bugün, balıkçılığı yalnız ticari bir mevzu telakki ediyoruz. Dün bu mevzuda, daha ziyade tadına, zevkine olan düşkünlük hâkimdi. Bunu da temin eden profesyonel balıkçıların hem kemmiyet hem keyfiyet itibariyle bugüne nisbetle çok bariz bir ehliyet taşımaları idi. Mesela her köyün belli başlı birkaç balıkçısı vardı. Bunlar yaşadıkları köy ekâbirinin her gün kapılarına uğrar; nadide balıklar getirip sattıkları gibi, müşterilerinin herhangi bir ziyafetleri veya bir arzuları olursa ona göre nadide balıklar getirebileceklerini temin ederler ve sipariş de alırlardı. Mesela sizin yarın bir ziyafetiniz var... Misafirleriniz izaz ve ikrama lâıyk kimseler. Bunlara bir levrek mayonezi ikram etmek istiyorsunuz. Kâhyanızı veyahut ahçınızı çağırırdınız. “Haydi, git Hisar’a, Balıkçı Tahsin Efendi’yi bul, bize yarın şöyle 3-5 okkalık bir levrek getirsin” emrini verirdiniz. Ertesi gün, sabahleyin güzel bir çövalyeye yosunlar, defneyaprakları döşenilerek üstüne kuzu gibi yatırılmış şahane bir levrek getirirler, önünüze koyarlardı.

Yahut mesela işinizden gelmişsiniz, ev esvabınızın hafif nesçi içinde vücudunuza, sıhhatinize, Boğaz’ın güzel bir akşam havasını rıhtımınızda ikram ederken tertemiz kayıklı, tertemiz giyimli, kıvrıkcık saçlı, pos bııklı rindmeşrep Koçara Usta önünüze gelir, yerle bir temenna çakardı.

“Paşam” derdi, “yarın size ağzınıza lâıyk Beykoz kalkanları getireceğim istersiniz. Bir de mezelik 3-5 pavurya...” Bu teklif Boğaz’ın şuh nefesleriyle okşanan varlığınızda iştihanızı kışkırtır, size “Hay Hay” dedirtirdi. Ertesi gün hiç hilafsız yine Koçara gelir; çövalyesine kuru ot demetleri yerleştirerek üstüne otlarla ayıra ayıra sıraladığı birer buçuk okkalık halis kalkan yavrularını erguvan dallarıyla süslemiş olarak sürer; diğer bir piyata içinde de defne dallarıyla bezenmiş ve mercan gibi koyu narçiçeği hâlinde pişirilmiş 3-5 pavuryayı mezelik olarak sunardı. Bu öyle bir alışveriş idi ki, sizin müşteri vasfınızı bir semâhatle hüviyetlendirdiği gibi hatırmızı da bir şükran hissiyle okşardı. Keseye davranırdınız. Boğaz’ın tertemiz suyundan henüz canlı canlı getirilmiş bu taptaze balıkları için iki gümüş Mecidiye uzatınca Koçara, ellerini o sonsuz göğsüne kaldırırdı, sıhhat ve afiyetinize tam bir saffet ile dua ederdi. Hey gidi günler hey...

O balıkçıların bize ikram ettikleri deniz meyveleri şimdi nerede?

Şu anda tarihî yalının rıhtımında böyle bir alışverişin olduğunu görür gibi oluyorum. İkimiz de susuyoruz. Sadece muhatabım, hiç söndürmeden içtiği sigaraların bir tanesini daha yakıyor.

— Bugünkü balıkçı kirli bir sepete baş aşağı tıkarcasına doldurmuş olduğu kötü palamutları getiriyor ve fiyatı sorulunca; “Çifti bir lira, ister al ister alma!” deyip geçip gidiyor. Başka bir cins balık ikram edebilme kabiliyetini de asla gösteremiyor.

Muhterem muhatabımın bu sözleri ne kadar haklı. Geçenlerde kaybetmiş olduğumuz Bebekli İhtiyar Balıkçı

Lütfü Efendi’yi gel de hatırlama. Kendisi öyle zannediyorum ki, bu sohbetimizde tarif ettiğimiz balıkçı tipine bir misal olarak gösterilebilirdi. Dalyandan satın almış olduğu balıkları bir metre uzunluğundaki geniş çövalyesine binbir itina ile sıralar, üstünü taze yapraklarla örter, tartarken de balıkları öyle güzel bir tutuşla teraziye kordu ki, imrenirdiniz.

— Biz evvelce şu Boğaz’da levreğin en güzelini, barbunyanın en tazesini, pisinin en iyisini, kalkanın en dolgun ve en nefisini, mezgitin en âlâsını, dişli kayanın her yerde bulunmaz çeşidini, gelinciğin fevkalâdesini, iskorpitin yarım kiloluklarını, eşkinenin 2-3 kiloluklarını yok bahasına aldığımız gibi, hastalarımız için de sepet izmariti –yani kanal izmariti demek istiyorum– güzel dil balığını; kanatları renk renk alâim-i semâlarla süslü, yakutî ve zehebî harelerle süslenmiş nefis kırlangıç balıklarını bulurduk. Zamanında akıcı balıklardan



“Balıkçı”, *Malumat* nr. 1104 (1 Haziran 1316) [14 Haziran 1900].

lüfer, kılıç, her koyun satış yerlerinde kolayca bulunurdu. Hele akşamları, renklerin tullenip su sathının son ışık pırıltılarıyla cümbüşlendiği anlarda, bir iki kadeh nefis mastika düşkünlerine de tabak tabak kanal tekesi, fıstık gibi elez pavurya, midye dolmaları veya midye tavaları gibi de mezeler sunulabilirdi. Şimdi tekeden de külüstür midyeden de mahrumuz. Bu sözüme belki, “Yine tarihin cezbesine tutuldu da mübalağa ediyor” diyecekler bulunur. “Niçin, midye yok mu?” derler. Var amma efendim, o yediğiniz midyelerin çoğu, mecra mansaplarının kenarlarındaki rıhtım taşlarından elkepçeleriyle çıkarılmış midyelerdir ki, ne etinde bir çeşni ne yenmesinde bir sıhhat selâmeti vardır. Evvelce belli başlı akıntıların anafarla iltisak noktalarında ve sahilden 30-50-60 metre açığa atılan algarnalarla kanal midyesi çıkarırlardı. Bu midyelerde ne dişi sakatlayacak bir inci parçası ne sıhhati tehdit eden bir lağım çeşnisi vardı. Tertemiz, etli, renkli, mükemmel iyot kokulu, dolgun, olgun midyeler yerdik. Bence yenilebilecek midyeler ancak bunlardır. Ne rıhtım diplerinden sökülen midyeler ne de eski gemi karinelerinden yahut duba diplerinden sökülen bakırlı midyeler değildir. Hele tekeler... O hiç yok. Geçende birine sordum. Beyoğlu Pasajı’nda “Pişmişinin kilosunu 100 liraya satıyorlar” dedi. Bittabii hisseme tarihi hayal ederek sadece yutkunmak düştü.

— Bu teke kelimesini ben ilk defa işitiyorum. Teke denilince aklıma keçinin erkeği geliyor. Fakat sizin kastettiğiniz herhâlde bir deniz mahlûku olmalı.

— Bunun bir ismi de karidestir. Belki bu ismiyle tanıyorsunuz. Yani birbirinin mümasili farz edilen kara ve deniz hayvanlarında çekirgenin mukabili olan ve kısmen de uzun olan ayakları, çevik ve sıçrayıcı hareketleriyle hakikaten çekirgeye benzer. Bunu Frenk sofralarında çerez olarak ikramı mutat ve makbuldür. Bilmemekteki hakkınızı teslim ediyorum. Çünkü Boğaz balıkçılığı da bugün tam manasıyla anarşik bir hâldedir. Evvelce Boğaz’da eski tabiriyle sayd-ı mâhî, yeni tabiriyle balık avı şu dört şekilde yapılırdı: (1) Oltacılık, (2) ağcılık, (3) sepetçilik; (4) algarnacılık.

Teke, astakoz (biz yanlış olarak istakoz deriz) pavurya gibi kıvrırlılar sepet avcılığı ile temin olunurdu. Şunu açıkça belirtelim ki sepetçilik, yalnız mukaşşerata münhasır kalmaz. Aynı zamanda gelincik, kanal izmariti, kanal istavriti, yani ağlar



© Süleyman Faruk Göncüoğlu Arşivi.

veya oltalarla tutulan istavritlerden hacmen daha büyük ve nefaset bakımından daha nefis istavrit gibi birtakım balıklar daha tutulabilir. 50 sene evvel, Arnavutköyü'nden başlayarak Rumelihisarı, Boyacıköy, Yeniköy, Tarabya'ya kadar bilhassa teke avcılığı ile meşgul sepetçiler vardı. Zannederim ki, şimdi bunlar hemen hemen ortadan kayboldular gibi bir şey. Var ise, belki Yeniköy ve civarında birkaç sepetçi kalmıştır. Evvelce Rumelihisarı'nda, Arnavutköyü'nde büyük tonozlara malik sepetçiler vardı. Şimdi meşgul olanlar var mı, pek bilmiyorum. Yalnız pencereden gördüğüme nazaran tek sepetçilik gelincik avcılığına inhisar ediyor. Onlar da eskisi gibi sepetlerini balık garozlarıyla yemlemiyorlar.

— Beyefendi bu garoz da ne demek?

— Bağırsak ve ekmekle yapılan bir yemdir. Şimdiki balıkçılar kolaylık olsun diye sadece kırılmış midyelerle yemlerler ki, o yem tutulan balığın nefasetini az bir zamanda ihlal eder. Çünkü kırık midye kabukları hayvanların bağırsaklarında taharrüşler vücuda getirir. Hoş gelincik balığı bu nefasetine rağmen biz Türklerin yediğimiz bir balık nevi değildir. O nefis balık hemen her cumartesi değişmez bir menü olarak Musevi vatandaşlarımızın sofralarını süsler.* Beyciğim, şu çaylarımızı içelim de biraz bu nokta üzerinde duralım.

Bu nokta bizde balık yenmesinin önüne geçmek ve balığı umumiyetle makbul ve aranır bir gıda hâline getirmek için bir münebbih gibi kafama çarptı. Musevilerin her cumartesi sofralarında balık bulundurmaları biraz da dinî ananeleri icabıdır. Acaba bizim mütefekkir veya efkâr-ı umumiye fener tuttuklarını iddia eden münevverlerimiz, balık yeme hazzını telkin edebilecek şekilde kendi şiarlarında daha medenice bir teşvik yolu bulamazlar mı? Bana öyle geliyor ki, geçen sohbetimizde de zikrettiğim gibi mesela doktorlarımız hastalarına besle[n]me yolunda perhiz menüsüne balık ilave etseler ve bunda ısrar etseler, öyle zannediyorum ki, balık ile aramızdaki buz sathı tedricen eriyebilir. Biz de diğer medeni birçok insan gibi hiç değilse onbeş günde bir kerre olsun sofralarımızda bir kilo balık bulundurmaya alışırız.



* “Museviler gelincik balığının âdeti meftunudurlar. Hele cumartesi günleri sofralarında mutlaka gelincik balığı bulundurmak isterler. Balıkçılar hafta içinde sayd ettikleri gelincikleri livara koyup cuma akşamına saklarlar. Museviler gelincik balığını çakal eriği ile pişirirler. Fakir bir defa tecrübe etmiştim, fena olmuyor. Fakat tavaındaki lezzet her türlü tabhına müreccaktır. Hastalara haşlaması verilir, eti kılçıksızdır. Gelincik balığını ona mahsus sepetlerin derununa çağanozu yem yapıp geceleri kıyılarda sayd ederler.” Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk, İstanbul: Kitabevi, 2001, s. 283.



BALIKÇILIK ANANE VE ÂDABINA DAİR

Balıkçılık Anane ve Âdabına Dair", *Balık ve Balıkçılık*,
V/7 (Temmuz 1957): 25-28.

Tarihi

yalıda, bermûtat hoş beşten sonra, muhterem muhatabım konuşmasına şöyle başladı:

— Geçen sohbetimizde Boğaz balıkçılığından bahsederken “Bugünkü balıkçılık anarşik haldedir” diye bir lâf kaçmış ağzımdan. Yazıyı okuyan ahabap bir amatör balıkçı, bu ifademi haksız bulmuş.

“Canım biz hangi anarşik hallerde bulunuyoruz ki, bu sitemi reva gördün” diye üzüntülü bir tarizde bulundu. Gönül kırmaktan hiç hoşlanmam. Fakat şunu da açıkça söyleyeyim ki, gönül kırmak korkusuyla, hakikati ihmal etmek de hiç hoşuma gitmez. Boğaziçi’ndeki balıkçılığın tarihî âdap ve erkânından ne nispette aykırılaştığını anlayabilmek için, hiç şüphe yok benim yaşımda olmak lâzım gelir. Yani geçmiş ile bugün arasında 60 küsur senelik bir fasılayı yaşamak icabeder.

Ben geçen sohbetimizde, Boğaziçi balıkçılığını şöyle tasnif etmiştim: (1) Oltacılık, (2) Ağcılık, (3) Sepetçilik, (4) Algarnacılık. .. Bugün vesile elvermişken şu noksanı da itmam edeyim ki, bu balıkçılığa bir de paraketacılığı ilâve etmek lâzım gelir. Vakıa, o zamanlar paraketacılık umumi bir mahiyette değildi. Ancak beş, on amatörle, bilhassa Haliç’ten gelen birkaç balıkçıya inhisar ederdi. Onların da, yani profesyonel balıkçıların kullandıkları paraketa, turfanda mahiyette tuttukları barbunya, mezit, gelincik ve iskorpit gibi balıkları avlamak içindi. Bir ufak grup da, Büyükdere ve Kavaklar civarında



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

bulunurdu ki, o paraketacılar da, kalkanın son turfandası olarak, münhasıran kalkan yavrularını avlarlar, boğazına düşkün paralı müşterilere götürürlerdi.

— Demek oluyor ki, balık pazarında “Kalkanım Beykoz’un” diye nârâlanan balıkçılar, bu balıklardan sattıklarını iddia etmektedirler.

— Evet iyi hatırlattınız, Beykoz ile Anadolufeneri ve İrva civarındaki kumsallıklarda tutulan 1,5–2 kiloluk kalkanlar, mevsiminde kolaylıkla bulduğumuz ve bol bol yediğimiz Karadeniz balıklarıyla kıyas edilmeyecek kadar leziz ve nefis olurlar. Bundan elli sene evvel, Büyükdere’ye bilhassa kalkan yavrusu satın almak maksadıyla hayli yaşlı başlı mide düşkünleri ihtiyar-ı zahmet etmekten çekinmezlerdi. Bazı böbrek hastaları, Çırçır suyunu bol bol içmek için, nasıl sepetlerine sardalya, çiroz gibi tuzlu nevaleyi doldurarak giderlerse, bu şikemperverlerden bazıları da, sandallarına, mastika ve şaraplarını, küçük Primüs lâmbalarını, tavalarını alır birlikte götürürlerdi. Kalkanları alınca, mesela Sütlüce’nin kuytu ve sakın gölgelerinde, kıymetli midelerine neşeli bir ikramda bulunurlardı.

O tarihte, Boğaziçi sahillerinin birçoğu denizden geçinirlerdi. Mesela ağcılar, her cins balığın hicret mevsiminde en fazla uğradıkları yerlere birikirler, 40-50 kayak küçük bir mesafeye, birbirine zarar vermeyecek şekilde ağlarını yerleştirirlerdi.

Bu avcılık da muteber kaide ve terbiyeye riayet sayesinde mümkün olurdu. Mesela uskumru zamanı, Yeniköy'den tâ Mesarburnu'na kadar, yetmiş seksen kayık her zaman mutatları olan yerlerde, nöbetlerini alarak, aynı saatte ve aynı istikamette hep beraber ağlarını suya bırakırlar, yine muayyen saatlerde, hep beraber çekerlerdi. Ne Ali'nin ağı Veli'nin üzerine düşer ve Veli, ağının çiğnenmiş olmasından şikayet ederek, mütearrızın iplerini keserdi. Bu hikâyenin ehemmiyetini belirtmek için, bir noktayı da aydınlatayım. Balıkçı esnafının sermayesi, diğer esnafın sermayeleri gibi, emniyet ve masuniyet altında değildir. Kayığın kışından denize bırakılmış bir ağ, tekrar sandala alınıncaya kadar ziyan ve ziyaa maruzdur. Bir ağ ilişkene takılabilir. Yahut kuvvetli bir kanal suyuna tutulur. Yahut da yunus balıklarının hücumuna uğrarsa, zavallı balıkçı sermayesini tamamen kaybetmiş olur. Bu itibarla, sigorta ve emniyetten mahrum bir sermayeyi kullanmak suretiyle maişetini temin eden bir balıkçının daha fazla zarar verici vesilelerden müşteki olması kadar tabii ne olabilir. 50 sene evvel Anadolu ve Rumeli sahilinde geçinen yüzlerce ve yüzlerce balıkçı birbirinin zararına bâdî olmamağa kuvvetle ehemmiyet verdikleri gibi herhangi bir balıkçının kazaen kaybolmuş bir ağını bulurlarsa, onu sahibine iade edinceye kadar iç huzursuzluğu duyarlardı. Bugün böyle bir şey yok. Rıhtıma bağlı bir ipi gören ve balıkçı unvanıyla dolaşan bir takım serseriler, hemen ipe yapışıp, ağı kaldırmağa ve bu cüret kâfi gelmiyormuş gibi, hatta ağı alıp götürmeye bakıyor. İşte benim anarşik tabirini kullandığım noktalar bu noktalardır. Sahilde oturduğum için, penceremin altından geçen birçok küfürbazların, meslekî âdâp ve ananelerine riayetsizliklerini sık sık görmekteyim. İtiraf ederim ki, derin derin de üzülmekteyim.

Durun, durun, durun, aklıma geldi: Geçenlerde gazetelerden birinde bir balıkçının aynı mevzua dair, yana yakıla şikâyetlerini okumuştum. Galiba o, bir mercancı idi. Çünkü muhabire, "Her eline oltayı alan denize çıkıyor, peşimizi bırakmıyorlar. Müsamaha gösterirsek avlandığımız mıntıkaya, musallat oluyorlar. Ne onlara ne bize balık kalmıyor. Çünkü çürük çarık takımlarla gelip, zavallı hayvanları yaralayıp duruyorlar" diye bir şikâyeti vardı.

Bu, aşağı yukarı, lüfer mevsiminde, bizim Boğaziçi balıkçılığına da musallat bir bîzarlıktır. Mesela sizin bir lüks lambanız var. Şansınız da uymuş. Sık sık balık alıyorsunuz. Sizi gören fenersizler, tam bir terbiye ayarsızlığı içerisinde, yanınıza sokuluyor. Kürekleriyle oltanızı [koparıyor] veyahut fena manevra ile sandalınıza tosluyorlar. Hâsılı felekten nasılsa kapabildiğiniz bir neşe anını, alt üst edip bırakıyorlar. Bu, tarihi lüfercilikte hiç böyle olmazdı. O ne efendi efendi bir avlanış tarzı idi. Kimse kimsenin avına mani olmaz, neşesini kaçırmaz, huzurunu bozmazdı. Bazı bazı biraz çapkın meşrep olanlar “Gel bili bili, o oltadaki yemden bizde de var” diye şakalaşırlardı. İşte balıkçı arasındaki âdâb-ı muaşeretin en basit nümuneleri bunlardır. Vakıa öteden beri, lisanımızda kullanılan bir darb-ı mesel vardır: Kızın başını boş bırakırsan ya davulcuya ya balıkçıya düşer, derler. Zımnen balıkçıyı adı bir meslek sahibi telakki ettiğimize işaret eden bir sözdür bu amma, gel gelelim, o eski profesyonel balıkçı zannettiğiniz gibi bir serseri değildi. Maişetini pazısındaki kuvvete bağlayan, altındaki denizin zaman zaman kükreyişine metelik vermeyen yürek cesaretine sahip ve istiklalini hiçbir şeye feda etmeyen serazat ruhlu bir adamdı.

Aynı zamanda bu balıkçılar öyle bir iç zenginliğine maliktiler ki, yekdiğerinin kısmetine asla mani olmazlardı. Bu bilhassa, sardalya zamanları, ateş balıkçıları arasında görülürdü. Ateş balıkçıları, dedim. Bu ifademden siz kendi hatıranızda Boğaziçi’nin böyle bir balıkçılığını hatırlayabiliyor musunuz?

— Biz Boğaziçi’ne bundan tam yirmi üç sene evvel gelmiştik. Hayal meyal birkaç akşam bu balıkçıları gördüğümü hatırlayabiliyorum.

— (Gülerek) Siz hayal meyal hatırlıyorsanız, şakaklarına ak düşmemişler, hiç hatırlayamazlar. Şimdi tam bu mevsimde, yani domateslerin dallarında kızarıp iştihayı teşvik ettiği çağda, bir de bizim Boğazımızın nefis sardalya balıkçılığı vardı. Bir kayığa yığın yığın funda dalları doldurulur, arkasına bir ızgara uzatılarak çalı yakılırdı. Bu mevsim, sardalyacılar, biri ağ diğeri ateş kayığı olarak, çifte çifte denize çıkarlar, koylarda, karanlıkta dolaşırlardı. Sopa ile kayığın tabanına vurarak, denizde sardalya kümelerini ararlardı. Hangi kayık kümeye rastgelirse, o ateşini yakar, ağını denize dökerdi. O kayık, nasibine düşen kısmetini denizden almadıkça, diğer sardalyacılar, onun ateşinden ve ağından kaçan balıklardan istifade yolunu

asla düşünmezlerdi. En bariz tezahürleri “Bereketli olsun” diye arkadaşlarının neşe-yi saydilerine iştirak etmekten ibaret kalırdı.

Ah Rıdvan Bey, bir insanın elinde geçmişten veya geçmişle hâl arasında teselsül etmiş hadisat-ı içtimaiyeden mürekkep bir mikyas bulunmadıkça, hâdiseler arasındaki farkı tayin etmek hiç kolay olmuyor. Ben, bazı lüfer gecelerinin vadiden vadiye dolaşan aks-i sadalarını çok müntehip hanendelerin gazellerinde dinlediğim için, ulu orta küfür yaygaralarını işitince, biraz çilemden çıkıyorum. O balıkçı ahabap gibi, başkaları da varsa, eğer, elindeki mikyasın ruhumda oynayan ibresini müsamaha ile affetsinler.

Sözlerimin mahasalı, şikâyet değildir. En munis sesimle, rica ettiğim şu: Her yerde, her şeyde olduğu gibi, balıkçılıkta da nazik bir terbiyenin hükümran olduğunu görmek istiyorum.

Muhterem muhatabım artık susmuştu.





Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.



ESKİ BOĞAZİÇİ KAYIKLARINA DAİR

“Eski Boğaziçi Kayıklarına Dair”,
Balık ve Balıkçılık, V/8 (Ağustos 1957): 17-21.

Tarihî

yalıdan içeri girdiğim zaman, Muhterem Beyefendi'nin neşeli bir hitabına mazhar oldum:

— Vaay azizim, bu ne aheste beste geliş. Sizi haftalardır bekliyorum. Vakıa her zaman sözünden, sohbetinden cidden zevkiyâp olduğum kimselerden birisisiniz. Bu sefer daha iç göresiyle bekleyişimin de hususi bir sebebi var. O da şu: Siz geçenlerde bir akşam, radyoda köpek balıklarına dair çok cazip bir konuşma yaptınız. Hakikaten bu köpek balıkları iki bakımdan düşünülecek bir kaynaktır. Biz köpek balıklarını yemeyiz. Tutucularımız da yoktur. Hâlbuki Yunanlılar ve Adalıların seve seve yedikleri balıklardan birini de bu köpek balıkları teşkil eder. Yunanistan'da bir kısmını sakız levreği diye satarlar. Yine tarihten bir perde açmak lâzım geliyor –evvelce, yani lâakal 45 sene evvel– Maydoslular, hususi kayıklarıyla Marmara'ya gelirler, bol bol köpek balığı avlarlar, hepsini de Yunanistan'a sevk ederlerdi.

Size şunu gizlice haber vereyim ki, hariçten gelen astakoz konserveleri meyanında, bizim de çokluk yediğimiz şey astakoz yerine köpek balığıdır. Konserve kutularına bir iki kerevet veya pavurya pençesi ihtiva eden etiketle köpek balıklarını astakoz diye yedirirler. Zannediyorum ki, Yunanistan balık pazarlarında da bir hayli para mukabilinde satılır bunlar. Öyle

olmasa, Maydoslular, koca seferi ve cidden çetin olan avcılığı kolay kolay ihtiyar etmezlerdi. Hatırladığıma göre, siz de o konuşmada, bunların parakete ile tutulduğuna işaret etmişsiniz. Çünkü bunların paraketası hayli kalın sicimden bir beden ve kısmen yine kalın sicimle aşağı yukarı ince bir telgraf teli çapında telden mamuldür. Sebebine gelince, köpek balıklarının en müthiş ve en kuvvetli uzviyetlerinden bir tanesi çene kemikleri ve bilhassa dişleridir. Kaç kat mesina bağlarsanız bağlayın, hangi nisbette sicim kullanırsanız kullanın, köpek balığının dişine asla mukavemet edemez.

Biz bu hayvanlardan neden istifade etmeyiz bilmem. Takipçisi, profesyonel bir balıkçı da yoktur, işitilmemiştir. O gün sizin izah ettiğiniz gibi bu hayvanların ciğerlerinden istihsal edilen yağ da bir hayli kıymetlidir. Derilerine gelince, bunların da ehemmiyetli bir hususiyetleri vardır. Bilhassa kelerlerin. Keler balığı, uzun ve müdevver çaptaki köpek balıklarına nisbetle, biraz vatoz emsali yassı balıklardan hissedar olmuş, karın altı geniş, yan kanatları geniş bir balıktır. Keler deyince bu hayvanın denizde ana şefkati hakkında çok cazip ve müessir bir hâline şahit oldum da, o günkü teessürümü hiç unutamam. Ağlardan bir keler çıkarmıştık. Kayığın kış omurgası üstünde bir müddet sakın sakın yattı. Islak ve zerrecikleri güneş huzmelerinden akisler alan cildinde hararet peydah olunca baktım balık kusuyor. Arka arkaya yedi sekiz yavrusunu çıkardı. Bıraktı. O an içime inikâs eden bir hamleyi teessürle sandalı kumsal bir sahile doğru çektirdim. Balıkları hemen denize attırdım ve takip ettim. Ana, bir müddet bu geçirdiği felaketli maceranın heyecan ve sersemliğinden kurtuluncaya kadar, yavrular onun etrafını aldı. Ana, kendine gelince yavrularını birer birer yuttu. Gözümün takip edemeyeceği bir süratle, kumlardan kendisine bir siperi müşahede yaparak kayboldu gitti. Tetkikatım neticesinde anladım ki, bu hayvan yavrular. Tıpkı müşfik bir kuluçka gibi, yavrularını kumsalda dolaştırır, besler, denizin bin bir mehalikine karşı tesadüfi tabiyesini ikmal ettikten sonra, analık vazifesini bitirir. Bu da yavrularını en emin bir yere, otlamaya bıraktığı zaman, etrafında mütemediyen dolaşmak ve bir tehlike görünce de hepsini kendi cismi ve kendi bağr-ı hariminde saklayarak alıp tehlikeden kaçırmaya tevessül etmiştir.

Kelerin ikinci bir hususiyetine gelince, o da derisindeki kıymettir. Keler ismi anılınca Boğaziçi denizcilik tarihi hatıralarına şahit olmuş her insan, tarihten bir yaprak yaşar: Yani Boğaziçi'nde kayık saltanatı tarihi...

Bizim bugün sandal diye kullandığımız rahatsız nesne, 60 sene evvel tek tük tesadüf edilen bir tenezzüh vasıtası idi. Evveli, gerek yalılarda gerek erbab-ı merak arasında gerek iskele kayıkcılığında, makbul ve muteber olan tenezzüh vasıtası, münhasıran kayık idi. Hani tığ diye bir tabir kullanırlar. Bu kayıklar işte bu tabire tam manasıyla masadak olabilecek şekil ve şemalde idiler. Piyade, iki çifte, üç çifte diye tavsif olunur; büyüye büyüye saltanat kayıkları ebadına veyahut merhalesine varırlardı. Kayık doğrudan doğruya Türk yapısı ve Boğaz hususiyetine göre tasarlanmış bir teknedir. Sebebine gelince, bilirsiniz, Boğaz mevsimi haziran ile eylül ayları arasında tabiat severlere, kendi hüsnünde birçok güzellik gösterir. Bu müddet zarfında da, tabiat hayranlarına fırsat vermemek isteyen hırçın bir rakip vardır ki, o da tam isminin müsemması olarak kabak meltemidir. Hani padişahın biri “Her şeyin doğrusunu severim ama şu gün doğrusunu sevmem” demiştir ya, işte o şikâyetin mucibi rüzgâr da bu hasut meltemdir. Meltem başlayınca sulardaki akıntı nisbeti de mebsuten artar. Şu hâlde çırpıntıdan hoplayan, küpeştelere tırmanan dalgacıklardan kolay kolay bir insan masun kalamaz. Kayıkların en önemli hususiyetleri de bu yaramaz dalgacıklara kolayca karşı koyuşudur. Kayık, ne akıntı çırpıntılarında ne sık sık büyüyen dalgacıklarda –kayıkçı tabirini kullanacağım– spazma almaz. Yani serpinti su almaz. Sandallarda ise bu hemen hemen imkânsızdır. Bir akıntıyı yedekli veya yedeksiz olarak geçmek mecburiyeti olunca sandallılar, ya ıslanmayı veya karaya çıkıp akıntının müntehasına kadar yaya yüremeyi göze almak mecburiyetindedir. Kayıkta bu rahatsızlık asla varit değildir. Sonra bizim bir de bir kayık saltanatı diye belli başlı bir mevzu ittihaz edebileceğimiz bir devr-i saltanatı vardır. Mesela Göksu dere-sinde, Küçüksu önleri, Baltalimanı kuytulukları, Körfez içleri gibi yerlerde, bu kayıkların çeşidine tesadüf edilirdi. Hem öyle çeşitlerine ki, kimisine esatiri bir rüya vasfını kullansam mübalağa etmiş olmayız. Mesela iki çifte bir kayık... Hamlacıları 20

arşın halis keten veya patiskadan şalvar giyerler, sırtlarında en güzel Bursa helâlisinden geniş kollu gömlekler, hamlayı doldururdu. Kışta lepiska saçları bürümcüklerle gölgelenmiş, ahû gözleri, bir nazar-ı iltifatkâr ile her müptelasına tasadduku itiyat etmiş, yaşmaklı, dalga dalga şua saçan atlaslardan veya ipeklilerden mamul feracelere bürünmüş ahûlar kurulur, ellerindeki tül şemsiyeyi, İspanyolların kullandıkları yelpazelerden daha şuh nağmelerle lisanlandırmış olarak suda bir süzölüşleri vardı ki. Şimdi hatırlıyorum, o zamanın hassas ve âşık şairi merhum Faik Ali, Mevkib-i mehasin diye hasret dolu gözlerle arkalarından bakardı. Bu kayıkların kış üstleri mutlaka en güzel cins kadifeden veya çuhadan sıрма işlemeli örgüleri ihtiva eder, kenarları gümüş veya altından dökülmüş zarıfbalık şekilleri de saçaklarla süslü idi. İşte bu demet demet güzelliği ve haşmetli varlığı dolaştıran kayıklarda, sizin derisi zımpara kâğıdına benzer dediğiniz keler derisi, en mübrem ihtiyaçlardan biri idi. Keler denince, benim hafızama inikâs eden hatıra şulesi de budur.

Çünkü bu kayıkların kürekleri, her hafta mutlaka ve mutlaka, sabunlu sularla silinerek kayışları tertemiz zeytinyağıyla yağlanıp aşağıdan yukarı doğru, keler derisiyle uğulurdu. Keler derisinin hususiyeti veya diğer emsali temizleyici maddelere olan üstünlüğü, tahtaya verdiği kadifemsi yumuşaklıktır.

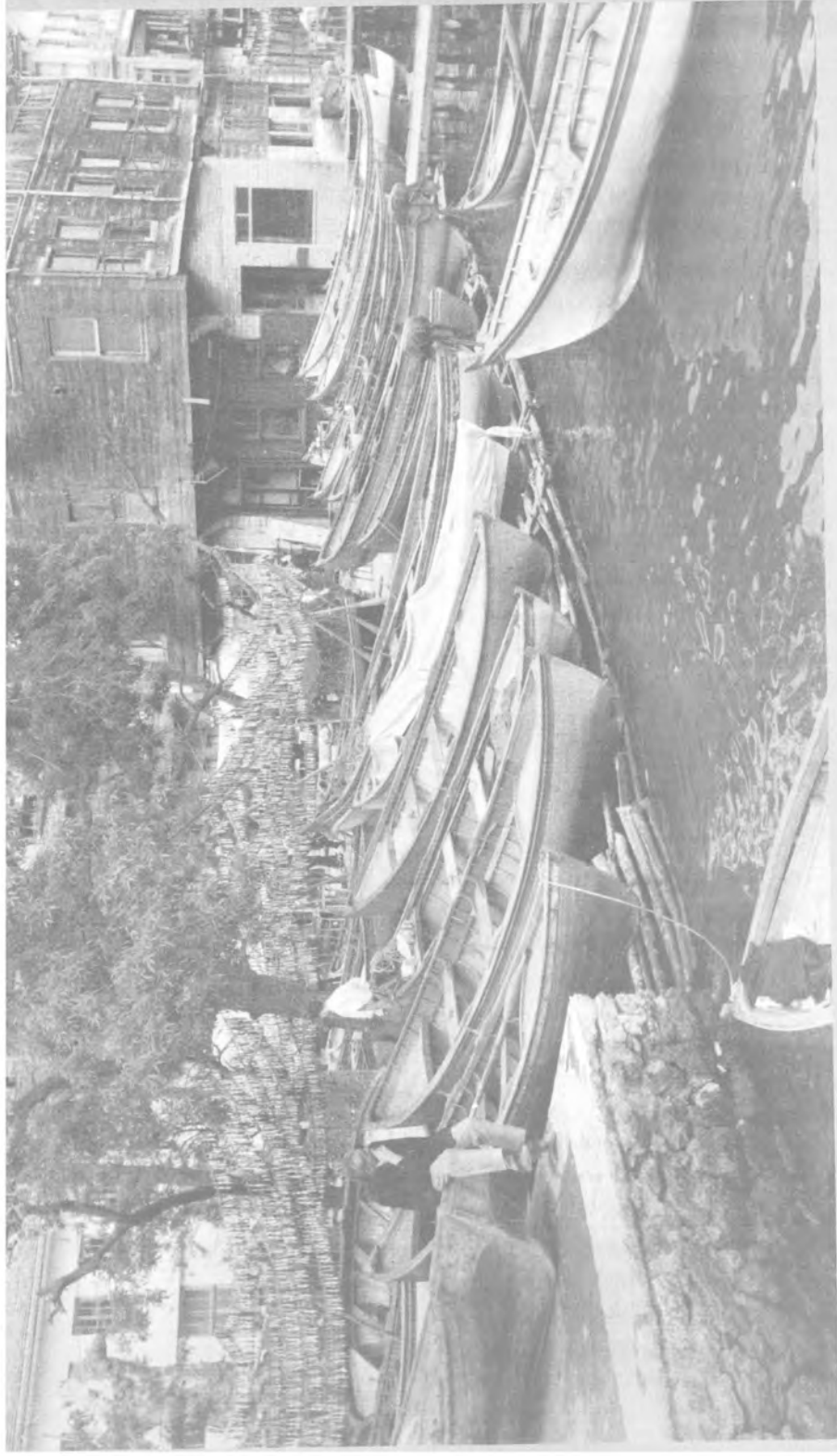
Bazı hanımlar veya aşırı romantik âşıklar, “Ya hep veya hiç” diye bir tabir kullanırlar. Bu tabir cidden enine boyuna, sağına soluna genişletilebilecek mana ve maksatları ihtiva eder. Küreklerde keler derisinin vermiş olduğu yumuşaklık da bu tabir misillû, bütün bir armoniyi bir çerçeve dâhilinde tamamlamak suretiyle ehemmiyet iktisap eder. Bu ehemmiyeti anlatmak çok güçtür amma bir küçük tecrübe işi kolaylaştırabilir. Herhangi tahtadan mamul bir şeyi alınız. Herhangi bir temizleyici mesela bir zımpara kâğıdı ile temizleyiniz. Bir de keler derisi ile aynı işi yapınız. Eminim kolaylıkla göreceksiniz ki, kelerin temin ettiği o velute, satıh üzerinde bedii bir haz alacaktır. Yani deri ile lâmise hassasiyetlerine uygunluk...

Biz zannederiz ki, herhangi maddenin yumuşak ve sertliğinden yalnız cildimiz müteessirdir. Hâlbuki dava büsbütün başka. Göz de deri kadar mer’i eşyada bir yumuşaklık, rüyetimizi hiç incitmiyen bir hususi nezaket arar. Bunu bize vere-

miyen kadın veya eşya maalesef kendi kıymet-i bediiyelerini kaybetmiş sayılırlar.

Sandalla Bebek'e dönerken hem eski kayıkları düşünüyor hem de çırpıntıdan kendimi korumaya çalışıyordum.





Fotograf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.



ÇİROZ YOKLUĞUNUN SEBEPLERİ HAKKINDA BİR DERTLEŞME

“Çiroz Yokluğunun Sebepleri
Hakkında Bir Dertleşme”,
Balık ve Balıkçılık, V/10
(Ekim 1957): 24-29.

Tarihî salona girdiğim zaman Muhterem Beyefendi'yi,

pencere yanında buldum. Nefis bir limonatayı içerken söze şöyle başladılar:

— “Horoz ölmüş gözü çöplükte kalmış” derler. Bu mesel şivece belki güzel değildir. Fakat doğruluğuna çok doğrudur. Hakikaten her mahlûk, kursağını rahat rahat doldurabildiği, ikbal ve selâmetini idrak eylediği sahanın cazibesinden kendini kolay kolay kurtaramıyor. Nitekim ben de sabahtan beri şu pencerenin önündeyim. Karşımda güneşin sehhar bir şetaretle parlattığı civelek bir manzara var. Bu güzelliikle oyalanıyorum da, geçmişin metruk dehlizlerinde dolaşüyor, hatıra kırpıntıları toplayarak oyalanmaya çalışıyorum. Niçin bilir misiniz? Dert dinlemekten sıkılmazsanız anlatayım. Biliyorsunuz, büyücek bir hastalık geçirdim. Tahribatını gidermek için, yiyecek meselesine itina etmek lâzım geliyor; et aratıyoruz, bulunmuyor. Süt, peynir, taze ve hatta kurutulmuş balık aratıyoruz, bulunamıyor. Hâlbuki bu saydığım şeyler, bol ve bereketli mahsullerimizdendir. Bugünkü fıkdanı vücuda getiren sebepler nelerdir? Bu yaşıma kadar edinebildiğim kanaate göre, herhangi bir illetin öz sebebi bulunup ortadan kaldırılmadıkça illetin izalesine imkân yoktur. Ben de bu inançla o sebepleri araştırıyorum işte...

Mesela 50-60 sene evvel et ihtiyacı diye bir ihtiyaç duyduğumuzu hiç hatırlamamaktayım. O zaman her köyün kendine mahsus bir salhanesi vardı. Her salhanenin de kendine ait sürüleri, ağılı, mandırası bulunurdu. Fıstık gibi besili, kıvrıkcık, dağlıç ve burma keserlerdi. Buz gibi taze etin okkasına, yani 1280 küsur gramına beş ilâ yedi kuruş verirdik. Bir de şehrin muhtelif yerlerinde beylik salhaneler vardı. Onlar da asker için aynı cins ve beside hayvan keserlerdi. Şehrin ve Boğaz'ın muayyen yerlerinde, mesela Üsküdar, Beşiktaş, Çengelköy, Bebek ve Beykoz gibi mıntakalarda, istihkak mukabilinde tevziat yaparlardı. Şimdi şu anda içinizden “Biz hani balıktan bahsedecektik, ete saptık!” diyorsunuz. Biraz sonra o bahse geleceğim, mamafih bu tarihî bahislerin naklinde bir fayda da teemmül ediyorum. Zira bunlar yazılmazsa daima kaybolmaya mahkûmdur.

— Çok teşekkür ederim, hakikaten bu anlattıklarınızı pek herkes bilmez. Bu seri yazılarımız, yakın tarihlerden birkaç yaprak sunduğu cihetle, öyle zannediyorum ki, okuyucularımız tarafından da az çok bir ilgi ile takip edilmektedir.

— Evet, ne diyordum, küçük zabıt pusulası 7,5 kilo¹ et ihtiva ederdi. Müstağni olanlar, tayın pusulalarını sattıklarından her pusula 18-20 kuruşa alınabilirdi ki, etin kilosu 3 küsur kuruş arasında bir şey tutardı. Sığır eti ise rağbette olmadığından ancak Beyoğlu ve Galata gibi yerlerde bir iki kasapta bulunurdu. Süt danası olursa, kimyonlu, baharlı, taze sucuk köftesine dayanamazdık. Ekseriya evlere, sucuk için alınırdı. Hele akciğer, karaciğer ve dalak ancak ve ancak kedilere tahsis edilmişti. Bu salhanelerin bir faydası da ihtiyacı karşılamak için hayvan üretildiğinden süt, yoğurt, tereyağ ve peynir teminine medar olmasıydı.

Şimdi gelelim sizin balık bahsine. O zaman balık da hudutsuz bir berekete malikti. Gezgin balıkları (hicrete tabi olan balıklar) mevsiminde bol bol bulunabildiği gibi, senenin 365 gününde de en nefis otlak balıklarıyla iştihamızı taltif edebildik. Bol levrek vardı. Nefis kılıç, âlâ barbunya, tekir çıkardı. Kırılgaç, mezit, iskorpit, gelincik, hani, karagöz, dil, pisi, daha

1 Askerî tayınlarda kilo kullanılmakta idi. Kiloyu ilk defa kullanan ciheti askeriye olmuştur.

ne bileyim, say sayabildiğin kadar, birbirinden leziz balıklar kolayca bulunurdu. Çünkü ne levreklerin başında bombacı gibi bir musibet ne kılıçların tepesinde zıpkıncı, paraketeci ne de Karadeniz, Marmara ve Akdeniz arasında gezinen balıkları methalde* kışkırtılıyan gırgırcılar vardı. Balıklar da kuşlar gibi kendi itiyatlarının takvimini takip ederler. Hem öylesine bir intizam ile ki, kâr ve merak ehli kimseler takvime bakarlar:

“Eh, şunda ne kaldı ki, Eylöl 1 dedin mi, sal zokayı denize, lüfer başındadır” derlerdi. Oltalar, zokalar, livarlar da takvimle hazırlanırdı. Lüferi palamut, torik takip eder, onların arkasından mübarek uskumru, hamsi görünürdü. Elhâsıl eylöl-den kasım ortalarına kadar her balık miadını şaşmadan gelip geçer, oltacıların da, ağcıların da, voli ve dalyan sahiplerinin de keseleri dolar, yüzleri gülerdi. Şunu da ehemmiyetle ilave edeyim ki, bu mazhariyet yalnız Boğaz balıkçılarına münhasır kalmazdı. Rumeli sahilinden tâ Gelibolu’ya kadar, Anadolu cihetinden Adalar ve İzmit Koyu’ndan tâ Bandırma Körfezi’ne kadar her iki sahil dalyan ve balıkçıları bol bulama balık tutarlardı, geçim ve refahlarını temin ederlerdi. Ben o tarihlerde tutulan balıkların satılamayıp denize döküldüğünü, bazılarının geçit yapmayıp, bazılarının Boğaz’da kalarak geçidi tıkadıklarını hiç hatırlamıyorum. Birkaç sene var, dişli balıklardan kofanalar, palamutlar, torikler kısmen Boğaz’da kalıyorlar. Mesela şu bizim akıntıda üç senedir ağustos başlangıcında, kofana tutuluyor ki, bu gayritabiî hâller, deniz âleminde acip ve zararlı kargaşalığın mevcudiyetini gösteriyor.

Muhterem muhatabım, yorgun ve dalgın gözlerle Boğaz’a bakıyor, bir taraftan da yarıya böldüğü sigarasını, yasemin çubuğuna yerleştiriyordu. Meyus ve hatta şekva sezilen bir sesle şöylece devam etti:

— İş bu kargaşaya münhasır kalsa, adam sen de, üzülecek şey mi eksik deyip geçecek, amma gel gelelim işin ucu hayatiyetimize dokunuyor da insan tasadan kurtulamıyor. Mesela geçen gün keyfimi biraz yerinde buldum. Yarım kadeh mastika, bir de çiroz salatası olsa şimdi, dedim. Arattım tarattım, bir tek çiroz bulduramadım. Hâlbuki bu mevsim gerek yemek gerek çilingir sofralarında en hoş giden çerezlerden biri de çirozdur. İyi hazırlanmış, sıcak sıcak bir çiroz... Veya bol tere

* Boğaz’ın girişi kastediliyor.

otlu bir çiroz salatası sizin de hoşunuza gitmez mi yani? Evvelce evlerimizde hevenk hevenk çiroz bulunur, hemen her bakkal dükkânının cazip mostralarından birini çiroz demetleri teşkil ederdi. Şimdi ilaç için arasanız yok. Sade çiroz da değil ya. Ringalar, o yumurtalı yumurtalı likorinozlar, havyarlar ve zenbiller içinde, Köprübaşı'nda, şurada burada satılan balık yumurtası da nerede? Sebep? Bütün bu sebeplerin, nedenlerin, niçinlerin derli toplu cevabı nedir, bilir misiniz? Çünkü yaptığımızı bilerek, düşünerek yapmıyoruz da ondan.

— İtiraf ederim, buram buram sitem tüten bu tarizler beni biraz gocundurdu. Vesileden istifade etmek istedim. Belki haklısınız efendim ama hiç mübalağa etmediğinize emin misiniz? Mesela havyar, balık yumurtası yok mu sanki?

Muhterem muhatabımın çehresi bir anda renklendi:

— Belki vardır. Katiyetle yoktur demedim. Henüz gençsiniz. Öğrenmenizi cidden arzu ederim ki, bir memlekette üç beş aşırı zenginin bulabildiği nesne, kati mahrumiyete katlanan büyük kitle için yok demektir. Var olan o şeydir ki, her arzu eden kişi kifayeti nisbetinde o nimetten lezzetyâb olabilir.

Bu esnada, muhterem muhatabım, eski neşesini takınarak:

— Görünüyor ki şahit getirmedikçe, davayı kurtarmak pek kolay olmayacak. Müsaade edin de bir şahit getireyim. Bilmem söylemeye hacet var mı? Çiroz meşhur olan çeşni ve nefasetiyle hemen hemen memleketimize has vergilerden birisidir. Biraz evvel de söylemiştim. Mevsimi gelince, bütün bakkal dükkânları çiroz hevenkleriyle süslenir ve kilerler çiroz kokusuyla buğulanırdı. Bu güzel yiyeceği bilhassa Darıcalı Rumlar temin ederlerdi.* Geçit mevsimi başlayınca ismiyle

* Ahmet Midhat Efendi'nin bir kitabında çiroza değinen satırları aşağıdadır: "Darıca'ya mahsus olan bir ürünün de çiroz olduğunu kaptanımız Sirtari haber verdi. Gerçi bizim Boğaziçi'nde de çiroz balığı tutulup kurutulur ise de, buraya nisbetle az şey hükmünde kalırmış. Mevsimi geldiği zaman burada milyonlarla çiroz avlanarak kurutulur imiş ki, kadın erkek, çocuk tek mil kasaba halkından başka çevre köylerden dahi amele tertibiyle tümü bu işle uğraşır ve bir karış yeri boş bırakmamak derecesinde her tarafı çiroz hevenkleriyle doldururlarmış. Bunlar Limon İskelesi'ndeki tacirler tarafından toptan satın alınarak Rusya ve Romanya ve Bulgaristan ve Yunanistan taraflarına gönderirler imiş." Ahmed Midhat, *Sayyadâne Bir Cevelan: Beykoz'dan İzmit Körfezi'ne Bir Av Gezisi*, sad. Sami Önal, İstanbul: İletişim Yayınları, 2001, s. 52.

müsemma olarak çiroz dalyanını kurarlar, balığı avlarlar, bütün sahil boyunca da tuzlayarak kuruturlardı. Hafızamdan pek emin değilim ama 3-5 milyon çiroz yaparlardı. Memleketin dâhilî ihtiyacı temin edildikten başka Romanya, Bulgaristan, Sırbistan, Yunanistan gibi memleketlere de bol miktarda ihra-cat yapıldı. Birinci Dünya Harbi'nden sonra Rumlar gittiler. O kâra Lazlar el koydu. Kazanç hırsı ve hülyasıyla dalyan kurdular ama bir tek balık tutamadılar. İlk müteşebbis grup battı. İkincisi çıktı. O da birincisinin âkıbetine uğradı. Ne sermayelerini kurtardılar ne de yiyecekleri nisbette olsun çiroz kurutabildiler. O işlek meşhur kaynak maalesef söndü gitti. Sonra birtakım müteşebbisler daha Boğaziçi'nde, şurada burada sergi kurdular. Fakat eski taamında çiroz kurutamadılar. Vakıa piyasada çiroz demetleri görüldü. Ama nerede o Darıca'nın çam fıstığı gibi elez çirozu, nerede bunlar? Sade lezzetçe değil, kurutma bakımından da kötü şeylerdi. Ev için alınan çirozlar, kilere asılınca, bir iki gün zarfında nemleniyor, burunlarından damla damla su damlamaya başlıyordu. Yahut beş on gün içinde başları kurtlanıyor, iğrenç bir şey oluyorlardı. Bu itibarla yalnız çirozdan mahrum kalmadık, aynı zamanda memleket, haricî piyasalarındaki şöhret ve itibarını kaybetti. Çünkü yapanlar, çiroz bahsinde mevsimin, mahallin tesirlerini bilmedikleri gibi, çiroz dalyanının ne tarz ve zaviyede kurulması icap ettiğini bilmiyor, hele kurutulması tekniğini asla ihata etmemiş bulunuyorlardı. Onlar işin aslına değil kârına yani parasına göz dikmişlerdi. Ne yazık ki, Boğaziçi'nin o meşhur mis kokulu Osmanlı çileği* de aynı çapul hırsı yüzünden mahvolup gitmiştir. Hülâsa demek istiyorum ki, herhangi bir işin künhünü ve muktezasını mükemmelen öğrenmedikçe, iktisadi, içtimai münasebât-ı hukukiyesi layıkıyla gözetilip ayarlanmadıkça, her çeşit teşebbüsten elde edilebilecek netice ancak ve ancak hüsrân olur.

Bu çiroz imali hususunda zihnimde birçok istifham belirmekte idi. Ancak ortalık kararmış, vakit gecikmişti. Bu mevzuda soracağım çeşitli

* Bu konuya dair *Tercüman-ı Hakikat*'te yer alan, büyük ihtimalle Ahmet Midhat Efendi'nin kaleminden çıkma bir yazıda Arnavutköy çileğinin gittikçe azaldığı anlatılıyor. Bkz. "Yerli Çilekler", *Tercümân-ı Hakikat*, 6876/1676 (5 Haziran 1316, 18 Haziran 1900).

sualleri başka bir ziyarete terk etmek icap ediyordu. Veda edip ayrıldıktan sonra, bakkalların önünden geçerken gözümün ucuyla çiroz hevenklerini arıyordum.





ÇİROZ DALYANCILIĞINA DAİR

“Çiroz Dalyancılığına Dair”, *Balık ve Balıkçılık*,
V/11 (Kasım 1957): 23-27.

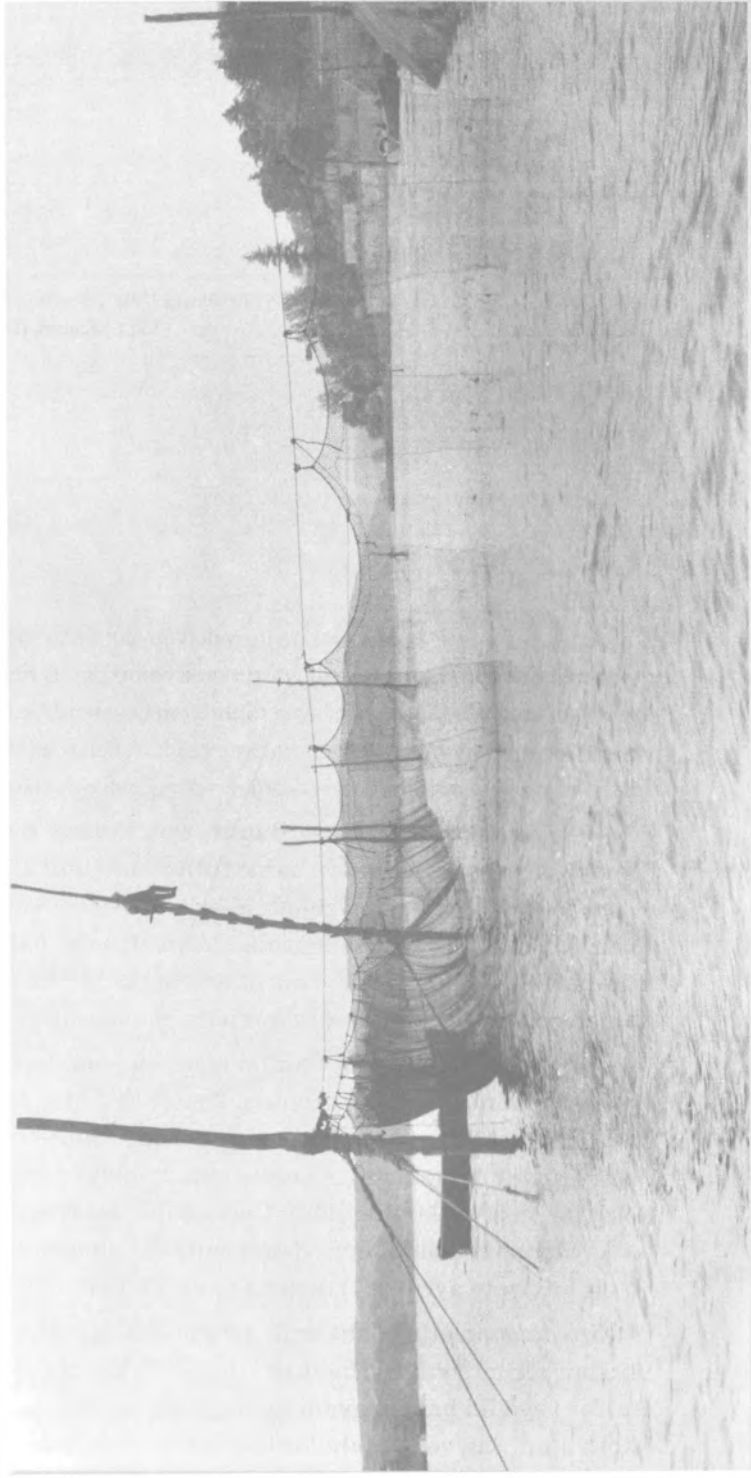
Tarihî

yaliya doğru giderken, bugünkü sohbetimizin gerçekten çok enteresan olacağını düşünerek harap olmuş ritim taşları üzerinden süratle ilerliyorum, nihayet muhterem beyefendi ile karşı karşıyayım. Geçen sohbetimizden beri zihnime çakılıp kalan suali soruyorum. Esasen böyle bir suale muhatap olacağını sezmiş bulunduklarından:

— “Çok çetin bir sual sordunuz, aziz Rıdvan Bey” diyor, “Neden kurulan dalyanlar balık tutamamışlar? Niçin eski kıvamda çiroz kurutulamazmış?” Müsaade buyurursanız, evvela bu iki suali birbirinden ayırmak lâzım. Çünkü dalyan kurmak başka iş, balık tuzlayıp kurutmak başka iş. İkisi de kendi kaidelerine bağlı, ayrı ayrı tekniklerin muhassalasası şeyler.

Dalyan: Bildiğiniz gibi, sahilin elverişli, yani balık uğrağı herhangi müntahap bir kısmında, denize kazıklar kakılarak, kazıklara da ağlar gerilerek vücuda getirilen bölmelerdir. Buna *balık kapanı* demek de hiç yanlış olmaz. Belki anlatışı daha kolay bir vasf kullanılmış olur. Dalyancılık, sabit ağlarla yapılan avcılığın umumi vasfıdır. Sonra muhtelif isimler alır. Evvela şu iki hüviyete ayrılır: (1) Şıra dalyanı, (2) Bekleme dalyanı.

Şıra dalyanı, otlak balıklarla, geçici balıkların yiyecek bakımından verimli bulup otladıkları meralara kurulan kapandır. Bu, bir veya iki hazneli, yani bir veya iki bölmeli, bir veya iki kapılı olur. Sağ ve sol sahalarda otlayan veya yol alan balık-



Fotograf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

lar, kara ile dalyan arasında gerili ağ duvarını takip ederek dalyana girerler. Asıl kapan vazifesini gören ve hazne tabir edilen bölmelerden birine girince oradan çıkamazlar artık...

Bu dalyanın da kapısında gözcü direği bulunursa da, geçit mevsimlerinin haricinde gözcü beklemes. Sabah akşam sıra edilir.

— Bu sıra etmek, vira etmek gibi teknik bir tabir gallba.

— Öyledir, sıra etmek, hazne ağlarını vira edip kapana düşmüş balıkları almak demektir.

Gözleme veya bekleme dalyanı, bu hacmen daha büyük bir kuru'dur. Geçici ve bilumum balıklar avlanır. Bunun gözcüye mahsus bir bekleme direği veya çatılmış birkaç direk üzerine oturtulmuş yüksekçe bir çardağı vardır. Gece gündüz bir gözcü, dalyan dâhilini nezaret altında bulundurur. Dalyana bolca veya kılıç, orkinoz gibi büyük balık girerse işaret verir. Tayfa istinga ederler. Dalyan kapılarını kaparlar ve çırnıklara¹ atlıyarak dalyanın bölüm bölüm çökertme² yakalarına yapışır, tutulan balıkları alırlar. Bu ameliyeye de yine sıra denir. Bu dalyana büyük küçük her balık girer. Orkinoz, kılıç, palamut, torik, lüfer, uskumru, kefal vesaire vesaire gibi... Hatta yunus balığının bile hayretlere seza kurnazlığına, ihtiyatkârlığına rağmen kapana düştüğü vakidir. Bu bekleme dalyanları da avlanılacak balığa göre isim alırlar: Orkinoz dalyanı, palamut, torik dalyanı, uskumru dalyanı, kefal dalyanı vesaire gibi.

Asıl mesele dalyanın kurulmasındadır. İşin bütün hüneri, inceliği bu hususta toplanır. Kazıklar iyi atılmamış, kazık çapaları, tam yolunda bırakılıp direkler arasındaki tellerin yeri iyi tesbit edilmemiş ise, suların, dalgaların tesiriyle sallanır ve oynarlar. Hâlbuki dıhların lüzumlu istikametlerde, ağların da matlup gerginlik ve intizamda bulunmaları şarttır; dalyanın biraz sağa, biraz sola inhiraf etmesi ve dalyan gövdesinin nisabından fazla karanlık olması balıkları ürkütür, av şansını bozabilir. Binaenaleyh, kurucunun, bir mahya kurucusu gibi tam bir ihtisas ve ehliyetle malik bulunması lâzım gelir. Dalyan kurucusu, mahalli suları, müessir dalga istikametlerini, balığın düşman zorundan veya takip ettiği yeme yahut sulara ve

1 Dalyan kayıklarına verilen isim.

2 Haznenin dip ağları.



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

hicret yoluna uyarak ihtiyar edeceği istikametleri çok iyi tetkik etmiş bulunması iktiza eder. Bundan başka balıklar, daima para voli, yani derin su ile sığ hatt-ı fâsılını takip ettiklerinden kurucunun dip arazinin de tabiat ve tarz-ı teşekkülünü çok iyi bilmesi zaruridir.

Fevkalâde ihtisar ile anlattığım bu icapları bir lahza teemmül buyurursanız, kolayca takdir edersiniz ki, iş hariçten görüldüğü kadar basit değildir. Hakikaten etraflı bilgiye, malumata, rüsuha ihtiyaç vardır: Gel gelelim iş bu kadarla da bitmez. Daha birçok ince hesaplara da arz-ı iftikâr eder. Mesela kıyıdan gelen balıklar kara ile dalyan arasındaki ağ duvarını takip zorunda kalarak dalyana giriyorlar. Peki, ya dalyanın açığından geçen balıkları nasıl çevirmeli? İşte mühim meselelerden biri de budur.

Muhterem muhatabım bu anda beni âdeta merakta bırakmaktan haz alır gibi, ağır ağır, sigarasını ikiye böldükten sonra, yirmi beş, otuz tane kadar tahmin ettiğim yasemin ağızlıklardan bir tanesini intihap ettikten sonra sigarayı yaktılar.

— Evet, işin ustaları, bu ciheti de gözden kaçırmamış, imkânsızlık hududuna atmamışlardır. Düşüne taşına, usanmaksızın, çalışma çabalıya çaresini bulmuşlar, cambaz tabir ettikleri munzam ağ kanatlarını açık geçide germişler, orta veya satha yakın sularda, seyreden balıkları çevirmeye, dalyan ağzına sevk etmeye muvaffak olmuşlar.

Şimdi gelelim sizin sorunuzun cevabına. Yani Rumlar gittikten sonra, Darıca'da dalyancılık edenler niçin muvaffak olmamışlar, sualine: Samimiyetle ve açıkça itiraf etmek isterim ki, şu sebeple veya şu noksan yüzünden tutunamamışlardır, diyemiyeceğim. Çünkü buraya kadar verdiğim malumat, tam bir bilginin ifadesi değildir. Derme çatma, yani devşirme bir malumatın muhassalasıdır. Kaldı ki, sorunuza her bakımdan müsbet doğrulukta cevap verebilmek esasen mükemmel bir ihtisasa ıftıkar ettikten başka, mevzuyu yerinde incelemeğe de arz-ı ihtiyaç eder. Ben ne Rumların kurdukları dalyanların hutût-ı asliyelerini ne muahharan kurulanların zaviye ve hudutları hakkında hiç bir malumata sahip değilim. Bu noksan malumata yaslanarak, müsbet bir sebep göstermek cüretinde bulunursam, affedilmez bir hata işlemiş olurum. Yalnız birkaç hatıradan istifade edip şahsi mütalaamı beyan edebilirim, o kadar... O hatıralar da şunlardır:

Bundan 25–30 sene evvel bir gün, balık peşinde yolum Eskihisar'a³ uğramıştı. Sahilde yeni yapılmış betonarme bir dalyan odası gözüme ilişti. Sordum:

— “Mebus Hamdi Beyin” dediler.

— Kendi burada mı?

— Hayır, kendi yok, arkadaşı Naim Bey burada.

Bu ismi işitince sevinmiştim. Naim Bey, İkinci Sultan Hamid'in, bildiğimiz tarz-ı müessifteki hatime-i saltanatından müteessiren Saray'dan ayrılmış, Salacak'ta uzlete çekilmiş, bir bendegân idi. Akıntı levrekçiliğinde, su üstü lüfer avcılığında şöhet-i şâyiası vardı. Ben de bu işlere çok meraklı idim. Bir ahababı vasıtasıyla tanışmıştık. İlk mülakatımızda üzerimde bıraktığı tesir fevkalâde olmuştu. Sözü, sohbeti, hâl ve tavrı, olanca manasıyla, ona mükemmel ve muhterem bir efendi hüvi-

3 Gebze ile Tavşancıl arası.

yeti temin ediyordu. Bu tesadüf, felekten bir iltifat sayarak hemen dalyan odasına koştum. Naim Bey'i ağ yığınları içinde, kalabalık bir tayfa arasında buldum. Bir elinde ağ yakası, bir elde ağ iğnesi, alnı, şakakları ince bir ter çisintisinden nemlenmiş olarak çalışıyordu. Beni görünce, melûf bulunduğu hüsn-i tavır ve nezaketle karşıladı. Bir köşeye çekildik. Müsadifeden hâsıl derin bir memnuniyetle kahvelerimizi yudumlamaya başladık.

“Burada çözülmesi çok güç bir muamma ile uğraşıyoruz”, diye Eskihişar'da bulunuşunun sebebini anlatmaya başladı. “Vaktiyle Rumlar, milyonlarca çiroz tutarlar, kuruturlarmış burada... Bizimkiler tutamamışlar. Muhakkak bir taksir var. Fakat nerede? İşte bunu bir türlü bulup çıkaramadık. Bu sene Hamdi Bey rica etti. Benim meşgul olmamı istedi. Hatırını kıramadım. Yanıma bir iki ahbap reis alarak geldim. Geldim amma doğrusunu isterseniz iyi bir muvaffakiyet temin edebileceğimizden pek ümitvar değilim. Gün geçtikçe anlıyorum ki, nazarî bilgi kâfi değildir. Mahallî bilgi ve görgüye de ihtiyaç vardır. Sahile nazaran biraz kıyı veya biraz açık düştü mü dalyana, balık girmiyor. Bilmez misiniz, levrek de öyle değil midir? Tam yerinde demirler ve oltanızı muayyen istikamette yürütmez iseniz, balık tutabilir misiniz? Mümkün mü? Nasibinize verimsiz bir intizârdan başka bir şey düşmez. Dalyan da böyle... İlk kazıktan son kazığa kadar bilerek çakılmazsa, adama et vermiyor vessehaa...”

İkinci hatıra:

Sularımızda balık ve balıkçılık hakkında malumat devşirirken Yahya Reis namında bir dalyancı ile tanışmıştım. Tatardı. İşinin tam ehli bir adamdı. Bana dalyan hakkında malumat verirken şu çok manalı sözü tekrar eder dururdu:

— Dalyan bir dikenli balıktır, tutmasını bilmezsen, çarpar öldürür haa...

Nitekim tanıdığım birkaç küçük sermaye sahibine çarptı ve perişan etti. Şu iki hatıranın zübdesini hükme medar ittihaz edersek, tereddütsüzce karar verebiliriz ki, en bariz sebep *bilgisizliktir*. Mamafih şunu da unutmamak lazım: Bir dalyanın balık tutmaması, mutlaka kuruluş hatasına hamledilemez. Bu işte balığın da büyük rolü vardır. Mesela o sene balık yok-

tur yahut canavar çoktur. Yahut gayritabii basan sıcak veya makûs rüzgârlar, fırtınalar yüzünden yolunu değiştirmiştir. Bu sebepler yüzünden de bir dalyan balık tutamaz. Nitekim Boğaz ağzında yapılmakta olan fena avcılık yüzünden, seneler var, Boğaziçi'nin en verimli dalyan ve voli mahalleri uskumru tutamıyorlar. Zavallı fakir fukaranın bu yegâne bereketli yemeğini, ihtikârı yadırgamıyan pervasızlar bile bol bulama yiyemiyorlar.

Çiroz bahsine gelince, bu mevzuyu başka güne bıraksak ve bugünkü boşboğazlığa şu hissecikle son versek olmaz mı dersiniz?

Bermurat olamamış her teşebbüs, sarahaten gösterir ki, muvaffakiyetin tek sırrı bilgi denilen kıymete bağlıdır. Bir kundura yamacısından en yüksek devlet adamına, en yüksek devlet adamından en mütevazı ev kadınına kadar meslekî bilgiden müstağni geçinenler, akıbette makhur olur. Başkalarını da mutazarrır ederler. Hüsrânlarına ağlasınlar.

Muhterem muhatabım burada susmuştu. Bugün konuştuklarımız beni acı acı düşündürdü: Deniz veya kara avcısı olsun, ekseriyetinin bilgisine çok güvendiğini ve hatta hayran olduğunu sezmek kabil midir? Hâlbuki birçokları bu hususta yani bilgi bakımından ne kadar zavallıdır? Geçenlerde, birkaç yüz kadar uskumru avlamış olduğum bir çaparimi, el maharetim diyerek bir amatör balıkçı arkadaşşıma hediye ettiğim sırada, "Böyle bir çaparinin balık tutmasına imkân yoktur" demesini de bilmem ki, bu arkadaşşımın bilgisine mi hamletmeli?





ÇİROZ İMALİNİN İNCELİKLERİNE DAİR

“Çiroz İmalinin İnceliklerine Dair”, *Balık ve Balıkçılık*,
V/12 (Aralık 1957): 20-24.

Sert

bir rüzgârın önüne katılan yağmur tanecikleri, camları kırbaçlıyor. Hakikaten bugün Boğaz çok korkunç. Odada çıtırdıyan sobadan başka hiç ses yok. Vahşi bir tabiat manzarasının insana ilham ettiği tarihi hislerden başka bir şey akla gelmiyor. Biraz sonra muhterem Beyefendi söze başlıyor:

— Geçen mülakatımızda iki sual sormuştunuz. Biri dalyana, diğeri çiroza dairdi. Dilim döndüğü, bilgim yettiği kadar birincisini cevaplandırmaya çalışmıştım. Çiroz bahsini başka bir sohbeta bırakmıştık. Bugünkü teşerrüften istifade ederek o vaadimi yerine getirmek istiyorum. Acaba dinleme tahammülünüz müsait mi?

— Ben de, o cevabı rica edecektim, efendim.

— Teşekkür ederim müzaharetinize. Öyle ise mevzuya biraz etraflıca göz atmak istiyorum. Söz uzarsa hoş görürsünüz, değil mi? Bilirsiniz ki, çirozun aslı uskumrudur. En zengin, en tantanalı matbahtan en mütevazı, en fakir matbaha aynı bereket ve mergubiyetle giren yegâne balık da odur, yani uskumrudur. Kasım dedi mi, İstanbul’u örten şahane kubbe, yeni tütsülenmiş bir mabet misali, buram buram uskumru ızgarası kokar, onun cızırdamadığı ocak, maltız, mangal kalmazdı. Hatta bekâr kulübelerinin önünde, sokaklarda, tenekeden uydurma ateşliklerde bile, cızır cızır pişirildiğini görürdünüz.

Onun bu ikbali, yalnız neslinin fevkalâde bereketinden ileri gelmez, bilhassa etinin ve lezzetinin, nefasetinden şan alır. Bihakkın iyi pişirilmiş, bol maydanoz, taze soğan kıyılarak hazırlanmış cazip bir piyazla örtülü uskumru ızgarası, yamalara bürünmüş yoksul dullar kadar, göğüslerinde pırlantaları ışıldayan dekolte hanımefendilere kadar, aynı iştihayı ilham eder. İstiğna gösterenlere rastlarsanız, hükmedebilirsiniz ki densizin yaptığı gösteriştir, züppeliktir. Tabii perhizler müstesna... Hiçbir fakir ocağını yadırgamayan bu mübarek balık, ilk turfanda anından son turfanda çağına kadar da iştihamızı durmadan kışkırtan yegâne balıktır. Izgarası ne kadar hoş ise, dolması, buğusu, pilakisi, tavası, tütünü, salamura, fumesi de o kadar hoş ve lezzetlidir. Hatta kış ve lohusalık külfetinden bir deri bir kemik kurtulduğu en cılız çağında, yani çiroz anında bile, zâikamıza, emsalsiz bir lezzet bahşeder. Ne güzel şeydir o çiroz. Hele bilgili ve usturuplu bir el hazırlarsa... Mesela mastika veya düzikoya batırılmış, beze sarılmış ve bu beze bir kibrit çakılarak, bezin emdiği alkol alev alev yanarak tükenmeye yüz tuttuğu zaman söndürülüp iki baş ve şahadet parmakları arasında çitilene çitilene sıcak sıcak yenilirse, zevkine doyum olmaz doğrusu. Hoş dereotu filan, klasik salatası da o kadar iştihâ âverdir ya. Hele haşlamasına bayılırım ben.

— Haşlaması mı dediniz? Çiroz haşlaması mı? Bunu ilk defa sizden işitiyorum beyefendi.

— Hayret etmem. İşittiklerimiz, işitmediklerimizin daima çok dûnunda kalır. Çiroz haşlaması hatta tavası, pek hoş olur Rıdvan Bey. Mamafih, zevk zevkten üstündür daima. Benim beğendiğimi, siz zevksiz bulabilirsiniz. Fakat hükmü, tecrübe sonuna bırakırsanız, belki daha kârlı çıkararsınız. Fağfura dokunup sesini almadıkça, halisiyetine hükmedenler, daima aldanmıştır. Hâsılı, inanmak bir aldanış, inanmamak da bir aldanıştır, azizim. Tecrübeden dürüst rehber yoktur.

— Doğru söylüyorsunuz, fakat bu çiroz haşlaması nasıl oluyor? Çok merakımı mucip oldu. Lütfen izah eder misiniz?

— Hay hay, memnuniyetle... Çirozları yarım saat, bir saat kadar suda bırakmalı. Üstlerine sinmiş toz ve kir suya çıkar. O suyu dökmeli, temiz suya naklederek mutedil bir ateşte, bir taşım kaynatmalı. Bu suyla da fazla tuzu çıkar. O suyu da dökmeli. İlk bir suya nakledip bir taşım daha kaynatma-

lı. Balıklar iyice yumuşarlar. Baş ve karın kısımlarını kesip atmalı, ister tane tane, ister sırt ve yan etlerini ayırıp küçük bir tabağa dizmeli, tabağın bir yanına bolca kıvırcık salata, diğer yanına yaprak yaprak ayıklanmış kırmızı soğan, rendelenmiş havuç, ufak kırmızı turptan bolca bir garnitür yapmalı. Son kaynamış suyundan bir miktar alarak bolca limon, zeytinyağı, bir tutam tuz, hardal ilave edip güzelce çalkalıyarak salça yapmalı, üstüne dökmeli, çerez sofrasına koymalı. Birkaç dal tere otu ilavesini de ihmal etmemek lazım.

— Laf lafı açar derler, bari oldu olacak tavasını da ızah ederseniz.

— Peki, tavasını da anlatıverelim. Bunun için balıkları üç saat suda bırakmalı, su kirlendikçe, değişmeli, tâ ki balıklar iyice yumuşasınlar. Sonra bir miktar unla bir veya iki yumurta iyice çalkalayıp balıkları bu mahlûle batırarak kızgın tavaya atmalı... Bir yanı pembeleştiği zaman, diğer yanını kızartarak tabağa almalı. Bu iş yapılırken, halis üzüm sirkesiyle bir sos yaparak balıkların üstüne dökmeli yahut ayrı bir soslukla çerez sofrasına koymalı. Bu sos yerine fındık veya iç cevizden yapılmış tarator da hiç fena olmaz yani... Yalnız şu noktayı belirtmek isterim ki, her iki ameliyeden maksat balıkları pişirmek değildir. Zira balıklar esasen tuzda pişmişlerdir. Gözetilecek gaye, ancak çiroz ceşnisini muhafaza ederken yeniş zevkine başka bir renk, başka bir tat vermek olduğu için bu munzam pişirme kıvamını aşmamalı.

Bu bahsi de nereden açtık? Bu yoksulluk âleminde, itiraf ederim ki, anlatırken ağzım sulandı. Yıllardır, hasret çeken iştihamda da derin bir sızı duydum.

— Bu kadar arzu ettiğinizi bilseydim size getirirdim.

— Bu cömert ve necip hissinize teşekkür ederim. Getirmiş kadar beni minnettar ettiniz. Fakat çiroz nerede, yok ki...

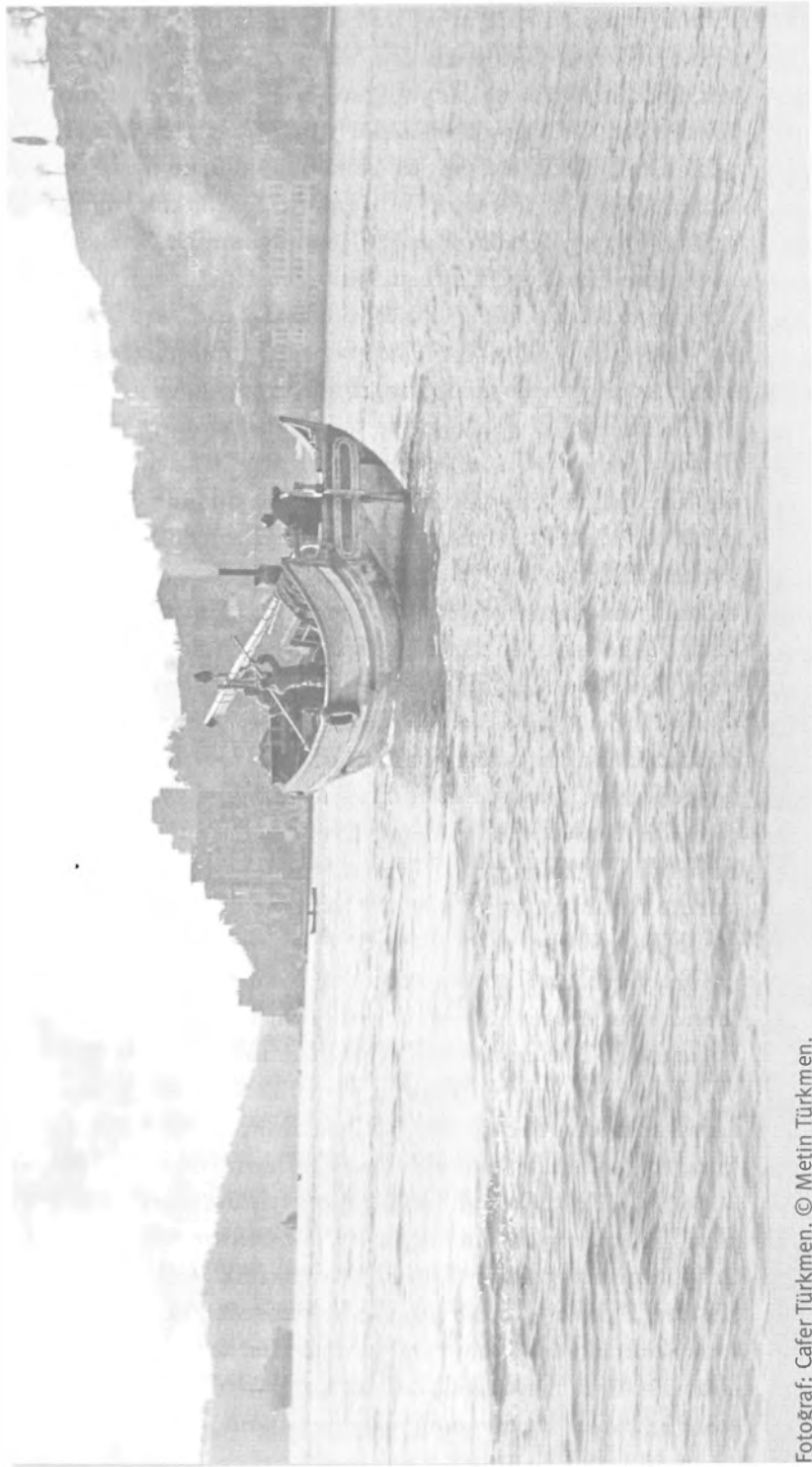
— Nasıl olur, geçen sene piyasada vardı.

— Vardı amma onlar çiroz değildi ki... Çiroz karikatürü idi. Hem pek ham bir müptedinin eseri gibi kötü bir şeydi onlar... Sizi incitmeksizin arz etmek isterim ki, çiroz demek, kuyruklarından sicime dizilmiş balık kurusu demek değildir. Şivesinden de anlaşılacağı vechile, Rumca olan bu isim, uskumrunun bir çağını, yani evvelce de söylediğim gibi, doğum ve kış külfetinden kurtularak en yağsız, en zaif bulunduğu anını ifade eder.

Bilirsiniz ki, balıklarda istihale devirleri süratle inkişafa tabidir. Kışlak veya folluktan ayrılan balık, yazlığa, yani daha serin, daha az tuzlu suya hicret ederken süratle yağlanmaya başlar. Mesela Marmara'da *çiroz* tesmiye edilen balık, Paşabahçe, Beykoz mıntıkalarına gelince *lipari* olurverir. Zannediyorum ki, mevzuyu biraz daha iyi anlatmak için, etrafındaki şu perdeleri de atsak fena olmayacak. Uskumru yavrularına, Karadeniz'e çıkarken *tohum* ve *vonoz* denir. Kasıma kadar Karadeniz'de büyürler. Küçüklere *arpacı*, büyüklere *uskumru* adı verilir. En besli, en yağlı zamanları Boğaz'dan 13-15 mil açığındaki fener dubasının civarına sokuldukları zamandır. İlk turfandası ekim sonu¹ çaparı ile mezkûr duba etrafında tutulmaya başlar. O çağ, uskumrunun tam ızgaralık çağıdır. Tablacılar, teşne müşteriyi kıskırtmak için, avaz avaz "Ateş söndürüyor, yağ tulumu, uskumruya..." nakaratıyla satmaya başlarlar. 40-50 sene evvel o mevsim tâ Haliç'ten Kavaklar'a kadar bütün balıkçılar için emsalsiz bir cümbüş faslı açılırdı. Bütün mevsim için kiralanan romorkörler Haliç'ten itibaren, çaparıcı sandallarını bağliya bağliya yüzlerce ve yüzlerce sandalı Boğaz'dan, 10-15 mil açığa götürürler, bırakırlardı. Akşama yakın tekrar peşlerine takarak getirirlerdi. Cidden hoş bir âlem di o... Issız, korkunç Karadeniz, bu minval üzere günlerce, haftalarca gün doğarken şenlenir, şurada burada "Gümüş, gel gümüşe... Gel gümüşe, gümüş..." diye yükselen matrabaz avazeleriyle çın çın öterdi. Gün olurdu ki, eli işler bir çaparıcı 1.000-1.500-2.000 balık tutabilirdi; bir kısmı balıkların hemen oracıkta satarak paraya tahvil ederdi. Bazı apansızın bir fırtına koptuğu, birkaç kayığın kayıplara karıştığı da olurdu. Fakat millet yine de yılmaz, dört gözle korkunç fırtınanın dinmesini beklerdi. Âdeta bu cümbüşlü seferin tiryakisi olur, fena havalar hüküm sürmeye başlayınca balık Boğaz'a sokulur, sokuldukça da zayıflar, ilk çeşnisini kaybedince, artık tütün balığı, salamura, fûme gibi ticari vadilerde kullanılırdı. Veya dolma, buğulama, pilaki tarzında munzam çeşnili pişirmeye tabi tutulurdu. Tarif ettiğim istihalelere uğrayarak Marmara'ya inen balık, günün birinde kaybolup büyük bir kısmı İzmit Körfezi'ne sokularak derin su ve çamura yatarak yumurtasını döker, mart sonu yaklaşınca kalkınır, tekrar Karadeniz'e avdet yolculuğuna başlar

1 Rumî ekim.

ki, o mevsim de balığın en zaif, en yağsız bulunduğu çağdır. Artık çirozdur. Ona uskumru denmez. Izgaralık çağında ilk siftahı nasıl Boğaziçililer yaparsa, çiroz çağındaki siftahını da Körfezliler, Gebze ve Darıcalılar yaparlardı. O münzevi sahil şenlenirdi. Eskihisar'dan tâ Yelkenkayaburnu'na ve ötesine kadar 6-7 dalyan kurulur, geniş çakıllık, çardaklar, rengârenk işçilerle panayır yerine dönerdi. Her dalyanın 1-1,5; bazılarının 2-3 milyon çiroz işlediklerini düşünürseniz, faaliyetin derecesini kolayca göz önüne getirebilirsiniz. İşte Darıca çirozunun emsalsiz şöhretine âmil olan başlıca sebep de budur. Yani balığın tam çiroz devresine geldiği zamanda tutuluşu ve kurutuluşudur. Vakıa bu şöhreti teyit ve takviye eden diğer müessirler de yok değildir. Mesela iyi temizleniş, itinalı kurutuluş, hatta nev'anmâ fırınlanış gibi teknik ameliyelerin müzaheretleri de inkâr edilemez. Bu işlerin usta başlığını Darıcalı Rum kadınlar yaparlardı. Kalabalık işçi sınıfını da, dünyanın yegâne serazât kavmi, yani Çingeneler teşkil ederlerdi. Hemen her işte fitrî kabiliyet gösteren bu kayıttan azade insanlar, mevsimden evvel orada belirirler, çergilerini kurarlardı. Erkekleri durmadan, dinlenmeden dalyan sepeti, çiroz küfesi işlemeye, kadınları da allı morlu şalvarlarını bellerine toplayarak oynak şarkılar, hoppa kahkahalarla balık temizlemeye, yıkamaya başlarlardı. Şunu da ilave etmek lâzımdır ki, bu itinalı çalışmaya mahallî hususiyet de ehemmiyetli bir muavenet katardı. O da şu: Çiroz kurutulurken daima güneşli, rutubetsiz hava ister. Mevsim ise, ekseriya çisentili, yağmurlu ve dumanlı, yani sislidir. Çisentiye, yağmura mahsulü örtmek suretiyle çare bulunur amma sise, sisten mütevellit nesimi rutubete kolay kolay çare bulunamaz. Darıca, Körfez'in tam medhalinde bulunduğundan ya Körfez'den engine ya enginden Körfez'e doğru mutlaka kanal rüzgârları estiği için, sis hadisesi pek olmaz. Bu, balık kurutma bahsinde, mahallî hususiyetlerin en önemli imtiyazlarından biridir. Coğrafi tabiatı itibariyle de, gün doğuşundan batışına kadar güneşin feyyaz ışığına, hararetine mazhardır. Sahilin geniş eteğini, tertemiz bir çakıllık teşkil ettiğinden, sabahtan akşama kadar güneşe maruz kalan taşlar, âdeta bir fırın zemini kadar kızışır. Balıklar sergilerde iyice kuruduktan sonra, bu tertemiz kızgın çakıllara atılıp yayıldıktan sonra takır takır kururlar ki, bu ameliye de nev'anmâ fırınlama tesirleri



Fotograf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

yapar. O balıklar ne büyük ambalajlarda kızıdır ne de evlerde, dükkânlarda nemlenip böceklenirler. Ev kadınlığından, bir nebzecek nasip almış her hanım, bütün sene boyunca kilerinde istediği miktar çiroz muhafaza edebilir.

Darica'da imalat kesildikten sonra, piyasaya sürülen ve çiroz diye satılan kurutulmuş balıklarda bu, mümkün olamamaktadır. Evlerde ister açık, ister kapalı tutulsun, 3-5 gün zarfında nemleniyor, kafaları kurtlanarak kulaklarından karınlarına doğru sarı iğrenç kurtlar yayılıyor. Bunun da başlıca sebebi şu: Balıklar kış ve lohusalıktan kurtularak hicrete başlayınca, Marmara'da bol yem bulup beslendiklerinden yağlanmaya ve çiroz devrinden liparilik devrine intikal etmeye başlıyorlar. Hele Boğaziçi'nde tutulup kurutulanlar, bol güneş görmedikleri gibi, rutubetli, ekseriya sisli bir hava içinde, ancak rüzgâr zoruyla kuruduklarından ensiceleri tuzla adam akıllı pişemiyor. Her hâlde temizlenip yıkanma ve tuzlanma bahsinde de bilgisizlikler ve sayısız teseyyübe maruz kaldıklarından, iğrenç bir şey oluyorlar vesselam. Hülâsa buraya kadar yaptığım uzun boylu izah, her kurutulmuş benzeri balığa niçin çiroz denilemiyeceğini kolayca takdir ve gösterdiğim titizlikteki mazereti, tasdik etmenize medar olabilir zannederim. Bugünkü boşboğazlığı küçük bir mülâhazacıkla neticelendirmeme müsaade buyurursanız, diyeceğim ki:

Yapılan herhangi bir iş, hak rahmet eylesin Refik Saydam'ın dediği gibi A'dan Z'ye kadar bozuk olursa âmiline hiçbir menfaat ve şeref temin etmez, edemez.

Yaptığımız her işi bihakkın çok iyi ve bihakkın çok temiz yapmaya itina etmeliyiz ki, rakip dahi takdir ve gıptada, vicdanî bir mecburiyet duysun... Yoksa... Müsaade buyurun, hükmü ızanınıza bırakarak ben bir sigara yakayım.





BOĞAZ'DA GÖREMEDİĞİMİZ YUNUS BALIKLARINA DAİR

“Boğazda Göremediğimiz Yunus Balıklarına Dair”,
Balık ve Balıkçılık, VI/1 (Ocak 1958): 26-30.

Eskiden

, yani bundan 15-20 sene evveline kadar, Boğaziçi'nde oturanlar, sürülerle yunus balıklarının, âdeta birbirleriyle yarış edercesine suyun yüzünden sıçrarak Boğaz'a doğru çıkışlarını veya Marmara'ya inişlerini seyrederlerdi. Hatta bu sürüden ayrılan birkaç yunusun Şirket* vapurlarıyla yarıştıkları da olurdu. Tatil günlerinde, kepçe ve olta-larla, sahile vuran balıkları tutarken tecrübeli balıkçılar “Canavar sıkıştırıyor” diye yunus balıklarını kastederlerdi. Sonraları bu yunus balıklarına hasret kaldık. Bugün de yine Boğaz'a çıkarken vapurun penceresinden gözlerim yunus balıklarını arıyor. Acaba bunlara ne oldu? Bu suali daha evvelce de bana soranlar olmuştu. İşte bugünkü sohbetimizde ele alınacak bir mevzu.

Aziz muhatabım ile karşı karşıya oturup çaylarımızı içerken,

— “Rıdvan Bey oğlum” diyor “geçen gün bana göndermiş olduğunuz dergiyi okurken, röportajımızda sık sık bir nokta gözüme ilişiyordu. Benden ‘Muhterem Beyefendi’ diye bahsediyorsunuz. Sizden çok rica ederim, ‘İhtiyar dostum’ diye bahsediniz.”

— Doğrusu tevazuun bu kadarı fazla amma ne yapalım. Her ne kadar “Emir, edebin fevkindedir” diye bir söz varsa da, müsaade edin de ben yine

* Şirket-i Hayriye.

size olan hürmetimle mütenasip bir hitap kelimesi kullanayım. Şimdi bu hitap şeklini bırakalım da, benim size soracağım bir sual var.

— Ne imiş onlar bakalım?

— Söyliyeim, eskiden Boğaz'ı süsliyen yunus balıklarına ne oldu? Yoksa nesilleri mi tükendi? Sonra, geçenlerde yapmış olduğumuz bir hasbîhâlde "Denizlerimizde bir anarşi hüküm sürüyor" demiştiniz. Acaba yunusların yokluğu, birçok balığın Boğaz'dan geçmeyişi de mi intaç etti? Bunların hepsini, topyekûn aynı illete bağliyalabilir miyiz?

Fazla tansiyondan damarları mavi mavi, oluk oluk belirmiş elleri uğuş-tura uğuş-tura

— Azizim efendim, dikkat ediyorum, musahabelerimiz tesellül ettikçe sualleriniz de çetinleşiyor. Bunu naçiz bilgime, güvenden mütevellit bir iltifat saydığım için müfthirim, müteşekkirim. Büyük bir memnuniyetle hepsini cevaplandırmak istiyorum. İstiyorum amma itirafa da mecburum ki, bilhassa bugünlere, tam değerinde cevap verebilmek için, çok geniş bilgiye ve o nisbette müdellel tetkiklere, tecrübelere müstenit, olgun bir kanaate ihtiyaç var. Ben ise bu muktezi sermayeden maalesef mahrumum. Evvelâ 8-10 senedir denize çıkmıyorum. Ziyarettime gelen işlek kafalı balıkçılardan devşirebildiğim malumat ile penceremin temin edebildiği görünür sahadaki olan bitenlerden hâsıl çelimsiz bir vukufa sahibim o kadar... Bu itibarla hükümlerim, ilmî kanaatin ifadesi olmaktan ziyade, indî veya tahminî mülâhazaların ifadesi olabilir. Sonra şunu da belirtmek isterim ki, bugünkü sualleriniz hayli netameli şeyler. Olabilir şunun bunun menfaatine dokunacak, belki müessesenizi* incitebilecek sözler söylerim. Bunları yazmak sizin işinize gelmez. Söylememeyi ben vicdanıma kabul ettiremem. Şekerrenk oluveririz. İyisi mi, dereden tepeden konuşsak olmaz mı bugün?

— Nasıl isterseniz. Yalnız bir sözünüz için küçük bir istizahta bulunmama müsaadenizi rica edeceğim. "Sözlerimde belki müessesenizi de incitecekler bulunur" demekle bizi, tenkide tahammül terbiye-yi medeniyesinden mahrum saymadığınıza inanmak istiyorum. Çünkü ne benim ne müessese arkadaşlarımın ne de müdürlerimin tenkitten gocunmayacağıma inanmanızı isterim. Elverir ki, tenkit edebî hüviyeti haiz olsun. İvazdan, garezen mütenezzih olsun.

* Et Balık Kurumu'nu kastediyor.



© Süleyman Faruk Göncüoğlu Arşivi.

— Güzel bir hassasiyet bu... Tebrik ederim. Tenkitte edebî hüviyet ve hüsn-i niyet aramak elbette hakkınızdır. Esasen tenkit demek, gözden kaçmış herhangi bir hatayı tam bir vukuf ve sıhhatle göstermek, eseri mükemmelleştirmeye yardım etmek demektir. Sû-i niyete makrun söze tenkit denmez; kundak denir. Allah, bu memleketi, bütün umur ve müesseselerini kundaktan ve kundakçıdan, beni de o seviyeye sükût şeame-tinden korusun, Habibi hürmetine...

— Söz yok buna... Buyurun dilediğiniz gibi konuşabilirsiniz, Beyefendi. Sizi dinliyorum. En acı sözlerinizi bile yazmaktan kaçınmayacağım.

— Var olun. Keyfime gitti bu hürriyetperverâne gösteri doğrusu. Şimdi memnuniyetle konuşabilirim. Takdir edersiniz ki, tatlı sohbetin öz mayası hürriyettir. Ondan mahrum her çeşit ülfet tatsız tuzsuz, hatta müziç olur. Şimdi dönelim sadede... Bakalım sizin muammaları dile getirebilir miyiz? Ben şu kanaattem ki, bir memleketin tabii gelir kaynakları ele alınırken ilk düşünülecek şey kazanç olmamalıdır. Evvela kaynağın vüs'ü, yani kapasitesi, sonra istihsal edilecek cevherin dahi ziyan edilmeksizin paraya tahvili, daha sonra kaynağın her çeşit fena müessirlerden suret-i katiyede muhafazasıyla beraber, verim ve kabiliyetinin gittikçe daha mütezayit, daha mütekâmil bir kudrete isali çareleri düşünülmelidir. Bir ağacın sadece meyvesini yolar, faydasız dallarını budayıp toprağını bellemez, kökünü muzır saldırcılardan korumaz, suyunu, gıdasını, kemâl-i itina ve saha ile temin eylemezseniz, günün birinde mutlaka kurur veya soysuzlaşır. Ne kurutmak marifet ne soysuzlaştırmak hüner değildir. Bilakis, müstelzimi itap bir kabahattir.

Bence, bir ağaç ile bir kaynak, hatta bir devlet arasında hemen hemen hiçbir fark yoktur. Nitekim bu aziz vatan, bir zamanlar fena idare ve hesapsız kitapsız borç yüzünden tazyike uğramış. Düyûn-ı Umûmiye namı altında hükümet fevkinde hükümet şiarında, ecnebi kontrola maruz kalmıştı; yani şanlı, şerefli tarihimize, kapitülasyon başlıklı ve yüz kızartıcı kara bir sahife iğnelenmişti. Bu şeametli akıbet yüzünden bazı gelir kaynaklarımız meyanında sayd-i mâhî hâsılatımıza yani göllerimizde, denizlerimizdeki balıklardan süngerlere ve kabuklulara kadar ne var ne yoksa alacaklıların murakabesine geçmişti. Nur içinde yatsın, o kara günleri yaşamış olan babacığım anlatırdı ve derdi ki:

Biz, yüzlerce sene en tantanalı bir istiklalin, iktidar ve itiyadı içinde yaşamaya alışmış insanlar o zilleti idrak ettiğimiz gün, üstümüzdeki kubbe çöktü. Asumanın nurlu, nursuz, olanca mevcut haşem ve haşmeti altında ezildik zannetmiştik. İltiyam bulmaz yaralarını da, hâlâ iç bünyemizde taşımaktayız. Biricik tesellimiz şu oldu: Biz teseyyübümüzün, hodpesentliğimizin müstahak cezasına uğradık. İnşaaallah,

ahlâfımıza ibret olur bu hâl, diyorduk. Fırsat elvermişken, sana vasiyetim olsun evladım, aklından asla çıkarma ki, millet içinde hodpesendinin yeri yoktur. Gelecek nesillerin hayrına, dûrendişi gerektir.

Ben balık avına merak sardığım tarihte ki, şöyle böyle 60 küsur senelik bir maceradır, denizlerimizde hüküm süren nizam, işte o zavallı babacığımın daima elemle anlattığı hay-siyet-şiken kontrolün kanunları altında idi. Benim o zamanki görüşümle manzara şu idi: Alacaklılar alacaklarını tez elden almayı düşünmemişlerdir. Bilakis, kaynakların selâmeti muhafazalarını ve gelirin devam ve feyzini, bereketini de emniyet altına almaya çalışmışlardır. Bu uğurda, her türlü vakitli vakitsiz, fena ve zararlı avcılığı yasak etmişler, balıkların ve kabukluların ancak kemâle erenlerinin tutulup küçüklerinin masuniyet ve vikâyelerini temin eylemişlerdir. Bu gayeyi teminen de, meskûn, gayrimeskûn kıyılara birer muhafaza kulübesi ve memuru ikame eylemişlerdi. Bomba, zıpkın ve gelişigüzel vesait ile avcılık katiyen yasak edildiği gibi, mevsim avcılıklarında da kullanılacak ağların bilhassa ıgırıp, manyat gibi büyük sürütme ağlarının torba ve kurna kısımlarının gözleri de tayin edilmişti. Hatta uzatma ağlarında bile göz çapına ehemmiyet verilmişti. Yani kemale ermiş balıklar, ağlara tutulup kalabilecekler, küçükler ise zarar görmeksizin gözlerden süzülüp selamete çıkabileceklerdi. Ağdan kurtulamıyacak astakos, böcek gibi kabuklular için de çap tayin edilmişti. Mesela bir astakozun burnundan kuyruğuna kadar tûlü azami 20 santimden küçük olursa, nizamsız addedildiğinden incitmeksizin kurtarılıp denize bırakılması mecburi idi.

Tuhaftır ki küçüğü, yani kemale ermemişi bu siyanet hissi, enfüsi bir intibah mı yaratmıştı, ne idi bilmem, balıkçılarda da âdeta şiar hükmünü almıştı. Mesela, geçen sohbetlerimizin birinde anlattığım bir Balıkçı Koçara vardı. Beni balığa çıkarırlardı. Bir gün Baltalımanı'nda kırlangıç avlarken oltama 70-80 dirhemlik küçük bir kırlangıç takıldı.

— “Aman paşam, bir tayka [dakika]” diyerek oltama sarıldı. Balığı oltadan kurtardı. Alnından öperek

— Haydi, tohumuna bereket, deyip denize bıraktı. Arkasından Rumca bir şeyler söyledi. Sonra bana dönerek

— “Nasiyet verdim, pisboğaz olmasın” dedi. Bu nasihatte ihtimal bana da bir telmih olacaktı ki, örtbas etmek için

— “O şimdi mangır, yarın altın” diye sunturlu bir vecize savurdu. Muhakkak ki, harekâtında çok samimi idi. Vicdaniyle, izanıyla inanmış bulunuyordu ki, kemalini bulmamış bir mahsulü ziyan etmek, gayriahlâkî bir harekettir.

O tarihte, balıkçılığımız, kıyı avcılığı ile oltacılığa münhasır bulunurdu. Seyyar olarak yalnız alamanacılarla ateş balıkçıları vardı. Alamanalar palamut, torik; ateşçiler de sardalya takip ederlerdi. Gırgır falan yoktu. Alamanacılar açık sahili takip ederler, nerede torik veya palamut sürülerine rastlarsa çevirirler, kismetlerine düşeni alırlardı. En fazla balık tutan vasıtalar, dalyanlar, ıgırlar, manyatlar ve oltacıları. Onları takiben, uzatmacılar, daha derin taşlıklı, kepezlikli, yani voli harici yerlerde iş görürlerdi. Kanalda yeldirmecilik yaparlardı. Fakat şurası muhakkak ki, şimdikinden az balık tutulmazdı. İstihsal herhâlde bugünkünden fazla idi. Binlerce ve binlerce aile bu yüzden rahat rahat geçinebilirdi. Bu minval Birinci Dünya Harbi’ne kadar böyle devam etti. Harpten sonra denizlerimizde çapulcu bir sınıf türedi. Keyfine buyruk, bombacılık, ziyankâr bir avcılık başladı. Gün geçtikçe maalesef denizlerimizde kötü bir anarşi hükümran oldu. Mesela Pendik’te Mecit diye bir adam, Yalova’da Ethem isminde bir serkeş türemişlerdi ki, bunlardan biri Pendik’ten Üç Burun’lara, Yelken Kaya’ya kadar; diğeri de Yalova’dan Koru’dan tâ Keçi Kaya’ya, Boz Burun hatta İmralı’ya kadar her iki sahili haraca kesmişlerdi. Nerede balığa rastlarsa bombalıyorlardı. Birinin bileği parçalandı. Diğerrinin bağırsakları döküldü. Yine uslanmadılar. Emsalleri de üreye türeye meydanı boş buldular. Uğraştılar uğraştılar, ne kadar levrek, karagöz, mercan, sinagrit gibi en makbul balık geçit ve yatakları varsa, hepsini darmadağın ettiler. Bir de gırgırcılık türedi. O da, Boğaz ağzında akıcı balıkların yollarını tuttu. Yol kesiciliğe başladı. Dalyanlar körlendi. Voliler körlendi. Ağcılar dağıldı. Eline kepçe alan sahile saldırdı. Yenir yemnez, nizamlı nizamsız, göze ne ilişirse talan ettiler. Velhasıl sorularınıza, konu teşkil eden meseleler, bu son günlerde, kulaktan kulağa akis veren şikâyetler, günün mevzusu değildir. Bu musibet hâl, 25-30 sene evvel kendini

göstermişti. Pek iyi hatırlıyorum, matbuata da aksetmişti. 18-20 sene evvelki *Tan* gazetesi kolleksiyonları gözden geçirilecek olursa, bu mevzuda, çok sert yazılara, tartışmalara rastlanır.* Bugünkü şikâyet tanburasında işitilen tek taze neva, ancak yunus meselesidir. Hakikaten yunuslar dikkati çekecek kadar azalmıştır. Evvelce mevsimi gelince büyük sürüler, Karadeniz'den, toriği, palamudu önlerine katarak sürüler hâlinde dönerlerdi. Bütün mevsim, Boğaz'da, Marmara'da daima görünürlerdi. Bunlar, balık akını ve balığı ağlara vurdurma bahsinde çok müessir idiler. Dikkat ediyorum, şimdi hiç yunus hareketi yok. Balığa meraklı kotra sahibi ahabplara soruyorum, onlar da Marmara'da pek az tesadüf ettiklerini söylüyorlar. Bazı müdekkiklerin tetkiklerine nazaran, bizim Karadeniz'deki yalı uşakları kurşunla fazla avladıkları için azalmış imiş. Veya balıklar sezinlemişler imiş. Bazılarının ifade ve tahminlerine göre, komşularımız büyük çapta avcılık yaptıklarından azalmış imiş. Ben ikinci tahmini daha isabetli bulmaktayım. Eğer komşularımız, her sene muayyen tarihlerde Boğaz'dan geçen o muazzam balıkçı kadrolarıyla Karadeniz'de balık avlıyorlarsa, azalmanın en esaslı sebebi bu olabilir.

Bilirsiniz ki yunus, memeli hayvanlardandır. Yavrular. Yavrularını cidden ibretlere seza hissî bir alâka ile besler. Kemâl-i şefkatle büyütürler. Bu itibarla yumurtlayıcı balıklar gibi nesli berekete mazhar değildir. Hesapsız kitapsız avlanırsa tükenebilir.

Elhâsıl yunusundan hamsisine, kraçasına kadar hep birbirine bağlı ve ayrı ayrı düşünölmeye muhtaç öyle girift, marazlı bir davadır ki bu, illetlerini bir bir teşrih, devalarını ayrı ayrı izah mümkün değil bir sohbetin çerçevesine sığdırılmaz. Müsaade buyurursanız, bugünkü sohbeti şu mütalaacıkla neticeye bağlayalım:

Her şeyden evvel, her türlü kâr ve fantaziyeden evvel düşünölüp yapılacak şey, gölleri, denizleri muhafaza altına alıp zararlı müdahaleyi men etmek avcılığı da ilmî ve mahallî icaplara uygun mahiyette bir takvim ve nizama bağlayıp lapinadan alabalığa, astakozdan kerevete¹ kadar mâhî mahsulü himaye eylemektir. Bu hususta eski Balıkhane Nizamnamesi** iyi bir

* Kitabın ikinci bölümü burada işaret edilen yazılardan oluşuyor.

1 Kerevet, göllerde ve tatlısularda çıkan ufak astakozdur.

rehber veya ilham kaynağı olabilir. Yoksa çok sürmez izmarit, levrekler gibi lüks balıklar sırasına geçer.

Muhterem muhatabım, artık bir sigara yakmayı hak etmişti. Alnı ve şakakları ince bir ter tabakasıyla örtülmüştü. Evet, bu girift mevzuu, birkaç saatlik bir ziyaret çerçevesine sığdırmaya imkân yoktu. Şu hâlde bir seri hasbîhâlde bunların cevaplarını alabilecek ve okuyucularına aksettirecektim. Bu düşünce ile teşekkür ve veda edip yalı boyunda yürürken yukarıda, caddede sönmüş olan elektrik lambasının zulmette bıraktığı yoldan korkulu yolculuğu ihtiyar etmekten başka çare kalmamıştı. Zira son vapurun projektörü, iskeleyi arıyor ve ışıklarını mütemadi bir şekilde sağa sola döndürerek denizin yüzünü tarıyordu.



** Bu hususta 1882 yılında iki tane “nizamname” yayınlanmıştır. İlki 18 Safer [12]99 [9 Ocak 1882] tarihli 52 maddelik *Zabıta-i Saydiye Nizamnamesi*’dir. *Düstur*, c. II, (Zeyl), İstanbul: Mahmud Bey Matbaası, 1299, s. 122-131. İlk 31 madde deniz, geriye kalanlar kara avı ile alakalıdır. İkincisi 12 Cemaziyelahir [12]99, [1 Mayıs 1882] tarihli 17 maddeden oluşan *Dersaadet ve Tevâbiî Balıkthane İdaresi’ne Dair Nizamname*’dir. *Düstur*, c. III, (Zeyl), İstanbul: Mahmud Bey Matbaası, 1300, s. 113-118. (EK – V) Bu konuda geniş bilgi için bakınız. Güler Yarcı, “Osmanlıda Avcılık Yasaları”, *Acta Turcica*, Yıl:1, Sayı:1, s. 123-152. http://www.actaturcica.com/sayil/123_152.pdf



ÇEŞİTLİ BALIKLARDAN MAHRUM OLUŞUMUZUN SEBEPLERİ HAKKINDA BİR DERTLEŞME

“Çeşitli Balıklardan Mahrum Oluşumuzun
Sebepleri Hakkında Bir Dertleşme”,
Balık ve Balıkçılık, VI/2 (Şubat 1958): 23-27.

Kış ortasında, “yazdan kalma bir gün”de, Boğaz’a çıkmak, balığa çıkmak kadar sefalı olmuyorsa da, ondan aşağı kalmıyor. Kuzguncuk, Beylerbeyi, Çengelköy, Vaniköy, Kandilli sırtları, ılık bir güneş altında âdeta yıkanıyor. Yazın böyle bir günün kıymeti belki bilinmez. Amma “yazdan kalma...” olunca, kadrini bilmemek mümkün olamıyor.

Bugün yalıda, ön odada oturacağımızı tahmin etmiştim. Tahminim doğru çıktı. Tarihî yalının tarihî odasında, tarihî bir çini soba odayı ısıtıyor. Geçen konuşmamızın devamı mahiyetinde olacak olan bu sohbetimiz zannederim ki, bütün okuyucularımızı alâkadar edecek.

Muhterem muhatabım, böyle güzel bir günün verdiği şetareten kurtulamamış. Mağmum bir kış gününün tesiri kendisinde hiç görülüyor. Hoş beş, ahval-i âlem, derken dönüp dolaşıp mevzuumuza geliyoruz:

— Geçen musahabemizde sorduğunuz, hayli dolaşık sorunun cevabını, bir hatta birkaç musahabede açıp açıklamak mümkün olamayacağı için lafı gelişigüzel bir neticeye bağlamıştık. İsterseniz bugün, bir kısım dolaşığı açmaya çalışalım. Ben size deniz âleminde anarşik bir hâlin hükümran olduğunu bilmünasebe bir gün söylemiştim. Siz de geçen sohbetimizde, bu hâlin esbabını sordunuz. Evvela müştekânın şümulünü muhtasaran gözden geçirelim. Birçok bakımdan korkunç

manalar taşıyan bu vasfı kullanırken hem deniz üstünde hem altında göze çarpan mutat zıddı, birtakım hareketleri, teza-hürleri kastetmiştim. Deniz üstündeki münasebetsizlikleri, gerek geçen musahabemizde gerek ondan evvelkilerde, şöyle böyle etiketlemiştim sanıyorum: Mesela bombacılık, mevsimsiz avcılık, balıkçılığı inhisar altına alır gibi bir mütegalibe hizbin diğer muhtelif balıkçı zümrelerinin kâr ve sahalarına musallat oluşu, avcılık teamül ve erkânına riayetsizlik filan falan gibi şeylerdi. Elbette bunların birer birer ele alınarak bir nizam ve kaideye bağlanmaları iktiza eder. Vakıa deniz, hürriyet ülkesidir. Amma hudutsuz bir haydut yatağı değildir. Onun şuh renginden şifalı suyuna, fıkırdak dalgacıklarından leziz balıklarına, kıymetli inci ve mercanlarına kadar bütün nimetleri, insanoğluna mevhup bir medardır. Zata veya hizbe mevut değil. Kimse kimsenin rızkına engel olamaz.

Deniz dibi kargaşalığına gelince, bu da deniz üstü anarşinin bir gölgesidir, denilse tamir edilmez bir hata işlemiş olmayız. Çünkü tabiat kanunlarının metbu bulunduğu mahlûklar âleminde gözle görülen nizam, fodul bir müdahale olmadıkça, asla bozulmaz. Mesela kar üstünde bir karıncanın dolaştığını veya yuvalarındaki erzakını havalandırdıklarını hiç gördünüz mü? Hatıranızı yoklayın bakalım, delişmen rüzgârları, boraları, karlarıyla yavuz bir kış ortalığı kasıp kavururken bahçenizde herhangi bir ağaç bahar açmış mıdır? Belki görmüşsünüzdür, kış yaklaşınca birlikte bir yaz geçirdiğimiz misafir leylekler, birer ikişer havalanırlar. Gök divanında toplanırlar. Muntazam bir kutur dâhilinde Mevlevîler gibi dönmeye başlarlar. An geçtikçe kalabalıklaşırlar. Dönerler, dönerler. Bu bir âyin midir? Bir içtima mıdır? Yoksa güneşin istikametine göre, sefer yolunun müzakeresi midir? Veya sefere müsait irtifanın tayin veya tensibi yahut kendilerine bir baş, bir kılavuz intihabı gayreti midir? Bilmeyiz. Fakat şu muhakkak ki, o gün hep birlikte yola çıkmışlardır. Ertesi gün filan bacanın veya falan ağacın mihmanı leylek baba, artık görünürde yoktur. Eğer mazbut bir hatıra dosyamız varsa, müracaat ediniz, göreceksiniz ki, bıldır, hatta daha evvelki senelerde yine aynı gün, aynı saatte, bu tanrı misafirleri şehrimizi terk etmişlerdir. Bu, gün hatta saat şaşmaz intizamı idare eden kimdir? Nefsini benlik gururundan kurtaramıyan âlim efendiye sorarsanız, “instinct” der geçirir.

Nafile ısrar etmeyin “ins-tinct” dediği şeyi, saraha-ten izah edemez. Çünkü uydurmadır. Leyleklere anlatsanız gülerler.

Balıklar da, kendi hayat kanunlarına, nok-tası noktasına bağlıdır. Kuşlar gibi. Hicret mev-simi gelince günü günü-ne, denilecek kadar bir düzenlikle kışlak yolunu tutarlar. Kaldı ki balıklar, kuş, hatta diğer bilumum canlılarla da hiç kıyas edilemeyecek kadar azamet-li, büsbütün zıt şartlara tabidirler. Mesela kara hayvanları düşman ve can korkusundan geniş bir çerçeve dâhilinde masun bulundukları hâlde, balıklar muttasıl düşman hücumuna, can kaybına maruzdurlar. Dur, otur, biraz istira-hat, biraz uyku, bir nebze huzur yoktur, onlar için. Gece gündüz daimi takip, daimi teyakkuz, daimi ıstırap, daimi heyecan, elhâsıl daimi kaçıp kovalamadan medit ve müteselsil bir can çekişmedir, fâni nasipleri...

Bu müthiş haşır ve neşirin ebediyete kadar devamını temi-nen de, Tanrı koruyucu bir nizam ve intizam vermiş onlara. Bir kısmını dip ile telif etmiş. Diller, kalkanlar, pisiler, vatozlar, kelerler, tırpanalar, mığrılar, fenerler vesaire vesaire gibi... Bir kısmını derin su ile meluf kılmış. Sayısız cinste köpek balık-ları gibi. Hâsılı her cins balığı tazyike mukavemet derecesine ve teneffüs cihazlarına göre deniz tabakalarına ayırdığı gibi,



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

seyir nizamı da tıpkı bir ordunun hareket nizamına benzetilse hata olmaz. Mesela bir ordunun motorlu kısmı, süvarisi, topçusu, piyadesi, baltacısı, mekkâresi, sıhhiyesi nasıl ayrı ayrı ve muntazam fasılalarla yürür giderlerse, hicrete tabi balıklar da öylece muayyen fasılalarla sefer yolunu tutarlar. Evvela, yem cinsini teşkil eden marya sızmaya başlar. Müteakiben palamut, lüfer, uskumru, hamsi görünürler. Mesela palamut Boğaz'a girdiği zaman, uskumrular 30-40, belki 80 mil geridedir.

Bu esnada, ikimizin de gözleri, gayr-ı ihtiyari olarak Boğaz'a çevrildi. Sanki gelen sürülerin yeri neresi olduğunu tahkik ediyormuşuz gibi. Derken arkasından kapı açıldı. Yaşlı bir emektarın getirdiği kahveler göründü. Muhterem beyefendi de, bu kısa vakfeyi bir nimet kabilinden sayarak bilhendese ikiye böldüğü sigarayı yasemin çubuğa yerleştirmeye koyuldu.

— Geçen sohbetlerimizin birinde anlattığım üzere, 45-50 sene evvel Boğaz balıkçıları, bu seyrin takvimine göre avcılığa hazırlanırlardı. Evvela palamut, lüfer tutardık. Onlar Marmara'ya geçince, mübarek uskumru Boğaz'ı şenlendirirdi. Dalyancılar, voliciler, uzatmacılar, yeldirmeciler, çapariciler, bol bulama nevalenirdik. Mevsim fazla lodoslu veya çıplak ayazlı olursa, ara sıra tepik yapar, yani palamutlar, torikler, Marmara'dan tekrar Boğaz'a hücum ederler, curumlar olurdu. Yani uskumru veya istavrit, nadiren çınakop sürü hâlinde kıyı sulara yanlar, kesif kitleler, sıkışık ve ürkek bir hâlde âdeta rıhtıma sürünürcesine sokulur, câ-yı selamet ararlardı.

Bu sene de bu curumlar oldu. Oldu amma tamamen malumun, mutadın zıddı bir hüviyette. Mesela bu sene, 15-20 gün evvel şu rıhtımda kepçe ile, saçma ile bir hayli balık tuttular. Bizzat meşgul oldum. Tutulan balıkların kalabalık kısmını, sarıkanat çağına yaklaşmış büyük çınakoplar teşkil ediyordu. Diğer kısmını istavrit, kraça, uskumru hatta serpmne surette çamuka teşkil ediyordu.

Şimdi sizi yine hatıralarınızı yoklama zahmetine sokacağım. Düşünün bakalım, bu yaşa gelinceye kadar hiç kargalardan, martılardan, güvercinlerden, serçelerden, atmacalardan, yarasalardan müteşekkil küme gördüğünüz olmuş mudur? Hatta kuşbazlara sorun bakalım, bir florya kümesine birkaç iskete-nin veya ispinöz kümesine 8-10 saka birkaç serçenin karıştığı vaki midir? Beyhude zahmet çekmeyin, böyle şey olmaz. Hele bir atmaca sürüsünde güvercin veya bıldırcın hayal etmek,

ateşte şebnem aramak kadar gülünç bir bilgisizlik olur. Tabiat çetindir, esrarengizdir; amma ahenksiz, şuursuz değildir asla...

İşte bu tezahürler gösteriyor ki, balık âleminde, mutat hila-fına, arızî bir değişiklik değil; havsalaya sığmaz, sığdırılmaz müthiş bir kargaşalık, müthiş bir anarşi vardır. Bunun sebebi veya bâdisi nedir acaba?

Geçen sohbetimizde balıkçılığımızın bilhassa küçük bir tarihçesini yapmış, meşhut aksaklıkların yeni bir şey olmadığını, bunun Birinci Dünya Harbi'nden sonra başladığına işaret etmekle beraber, musallat kötü tesirlerini de kısmen belirtmiştim. Bombacılık, gırgırcılık gibi...

Bombacılığın meşum akıbeti, inkâr kabul etmez mahiyette kendini gösterdi. Evvelce, nisandan mayıs sonlarına, eylülde aralığa kadar Baltalimanı'ndan tutun Göksu, Bebek, Salacak, Moda, Bostancı, tâ İzmit Vapur İskeleyi'ne, İzmit Vapur İskeleyi'nden tâ Bandırma, Erdek Koyu'na kadar nereye oltanızı salsanız, bol levrek tutabileceğiniz gibi, muayyen mıntakalarda su üstü karagöz, mercan, sinagrit tutabilirdiniz. Bugün ilaç için arasanız güç bulursunuz. Gırgırcılığa gelince, gırgır muhakkak çok muvaffakiyetli bir buluştur. Seyyar ve takipçi olarak bundan verimli, zararı nisbeten hafif bir teşkilat tasavvur edilemez. Bilhassa ticari bakımdan diğer av âletlerine, yani dalyanlara, volilere herhâlde müreccaktır. Çünkü dalyanlar, voliler balığın gelmesini beklerler. Gırgır ise takip eder. Arar ve bulur. Nerede bulursa orada tutabilir. Tratalara, diğer usul sürütme avcılıklarına benzemez. Onlar dibi kazıyarak balığı topladıkları için kabuklu kabuksuz bütün hayvanların folluklarını, yavru sığınaklarını da alt üst edip tahrip etmektedir. Eski tarihlerde trata usulü tatbik edilmişti. Az bir zaman içinde barbunya, tekir ve astakoz neslinin büyük bir zarar gördüğü sabit olunca bizzarure vazedilen kanun gereğince men edildi. Gırgırın şikâyeti mucip tarafı, tam methalde, yani Karadeniz'den Marmara'ya akacak balıkların geçit kapısı önünde çalışmasıdır. Bunlar eylülde işe başlıyorlar. Ocağa kadar günlerce, haftalarca, aylarca geceli gündüzlü rast geldikleri balık sürülerini çeviriyorlar. Tonlarca kurşun, taş, kürek, motor, insan gürültüsü içinde denizi muttasıl döğüp duruyorlar. İlk zamanlar bu sakat iş, bir iki çift gırgıra inhisar ediyordu. Bugün rivayete göre 80-90 çift gırgır, dapdaracak bir

Boğaz ağzında çalışmaktadır. Kimi balığı görerek çeviriyor. Kimi tahmini ağ ıslatıyor. Kimi bir gırgırın çevirdiği ağdan kurtularak kaçan balıkları avlamaya bakıyor. Hâsılı, Boğaz'a girmek üzere bulunan sürüler, paramparça parçalanarak, can havliyle, sağ sola, ters yüzü geldikleri yere doğru kaçışıyor, dağılıyorlar. Kaçan balık kolay kolay durmadığı gibi, onu gören hemcinsini de peşine takarak sürükler götürür. Tekrar o mıntakaya sokulmaz.

Balıkçı dilinde, bu tarz ürkek balığa “deli balık” denir; yani ne oltaya ne ağa sokulmaz, ele avuca sığmaz, enginlere sığmaz, hayırsız balık demektir. İşin asıl fena tarafı şu: Geri dönen “deli balık” uskumru ile karşılaşılıyor. Onu gerisin geriye püskürtüyor. Uskumru hamsiyi çeviriyor. Boğaz'a girenler ise hem takip ettikleri yemi hem hicret rotasını kaybettiklerinden, Boğaz içinde, Haliç'e yayılıp kalıyorlar. Deniz oluyor bir kazan, balıklar da Nuh'un çorbası...

Vakıa bir miktar balık, yani torik veya palamut tutulmuyor değil, tutuluyor amma ondan daha bereketli, bilhassa ticari bakımdan çok daha kârlı birçok balık kayboluyor. Medhalde gırgırcılık başlamadan, torik, palamut kasımın onuna, onbeşine kadar av vere vere Boğaz'da kayar gider, Bandırma Körfezi'ne yerleşirdi. İstanbul, Adalar, Rumeli, Anadolu yakaları bol miktarda uskumru, hamsi, marya tutarlarken Bandırmalılar da mebzulen torik, palamut avlardı. Mesela Preme'de bir volide 140.000 çift palamut çıkarıldığı vakidir ki (280 ton eder), bu miktar bugün dahi rekor mevkiini muhafaza etmektedir.

Buraya kadar yaptığım izah, zannediyorum ki, sorunuzun bir kısmını daha kifayetimce cevaplandırmıştır. Buna şahsen ilave edebileceğim mütalaa da şudur:

Hüner, bir cins balığı tutup diğerlerini körletmek değil, mâlik bulunduğumuz deniz çevresindeki bütün mahsulü bereketlendirip hepsini kıymet mertebesine ulaştırmak ve müstefit olmaktır. Balığı tutmak kolaydır. Fakat işleyip değerlendirmek, cazip bir paraya kalbetmek çok güçtür. Tutulan balığın bir kısmını oluruna satıp, bir kısmını leş ederek denize dökmeye balıkçılık denmez. Ne denebileceğini benden daha müsamahakâr bir hakeme sormanızı rica ederim.

Bu anda kendisini çok üzgün gördüm. Âdeta bu hâllerin müsebbiple-
rine biraz sert olmakla beraber “Yahu yeter artık, balıklarımıza kıymayın!”
demek ister gibiydiler. Bu esnada imdada taze dökülmüş çaylar erişmişti.

— “Eh, müsaadenizle, bir sigara yakabilirim, değil mi
artık? Bahusus yakutî şala bürünmüş çay sultan meclise şeref
verdi” diyerek sohbeti tatlıya bağlamışlardı.





BALIKLARDA GÖZE ÇARPAN HİCRÎ KARGAŞALIKLAR HAKKINDA

“Balıklarda Göze Çarpan
Hicrî Kargaşalıklar Hakkında”,
Balık ve Balıkçılık, VI/3 (Mart 1958): 25-29.

— *Bugünkü* buluşmamızı hüsn-i

vesile sayıp geçen sualinizin üçüncü kısmına, yani balıkları-
mızda göze çarpan hicrî kargaşalığın izalesine çare bulunup
bulunamayacağına dair son kısmına cevap vermek istiyorum.
Kabul mü?

— Bendeniz de hem tadil-i tahassür hem de vait buyurduğunuz
cevabı rica kasdıyla gelmiştim efendim.

— Tarihe göçmüş nezaketin hatırşinas dilini ne güzel
konuşuyorsunuz. Gıpta ettim. 60 sene evvel olgun bir İstanbullu
böyle konuşurdu, işte. O ne müeddep ne hatırnevâz ne ahenktar
bir lehçe idi. Bazı “Baylar” beğenmiyorlar. Ağdalı diye tezyif
ediyorlar. Amma inkâr edemeyiz ki, cıvık ve şahsiyetsiz değildi.
Her kelimenin manası, müştakı, maksudu mazbut idi. Sarih
idi. Her ne hâl ise, mademki mâni yok, muradımıza dönelim
biz. Akışı tanzime imkân var mıdır? Yok mudur? Mevzua gir-
mezden evvel, biraz karanlıkça dehlize ışık tutayım da, ne
sizinle ne de başkalarıyla aramızda tereddütlere, iştibahlara
yer kalmasın.

Her ne zaman, balıklar âlemine dair iddialı bir yazı okusam
veya bir müddei dinlesem, kafamda şu istifham beliriverir: “Bu
sözlerde hakikat payı yüzde kaç olabilir acaba?” diye düşünü-

rüm. Çünkü bütün havassımızı seferber ettiğimiz hâlde, kendi dünyamızdan, hatta öz benliğimizin iç âleminde tastamam, doğru olarak tek sırrı henüz çözmüş değiliz. Nerede kalmış, sathından bir karış ötesini göremediğimiz, tamamen meçhul ve büsbütün ayrı bir âlemin sırlarını çözebilmek mümkün olsun. Mesela ben, kargaşalığa sebep, müessiri tayin ederken işaret parmağımı, Boğaz ağzında gırgırcılığa tevcih ediyorum. Bir başkası çıkıyor: “Hayır” diyor, “asıl sebep yunus balığının azalmasıdır”. Üçüncünün sesi gecikmiyor: “Ne o ne öteki, asıl sebep kofanalar.” Beriden dördüncünün müstehzi narası gürlüyor: “Atmasyonu bırakalım, ağ, balığı ürkütmez, kofana da toriğe vız gelir. Sen şu aç gözlü canavarı görüyor musun? Orkinos, işte bu haltı karıştıran hep o...”

Görünür bir arızada bu derece ihtilafa sebebiyet veren bir mevzu, idrake hiç muktedir olamadığımız bir mevzu demektir. Nitekim ben gırgırcılığı ittiham ediyorum amma diğer iddiaların da gayrivarid olduklarını söyleyemeyeceğim gibi, daha birçok müessirlerin de mevcudiyetlerini inkâr edemem. Mesela 40 sene evvel ile bugün arasında birçok tahavvüller var ki, bunlar da akışta müessir olabilirler. 40 sene evvel, Karadeniz’deki komşularımızda balıkçılık bugüne nisbetle “hemen hemen yoktu” denilebilecek kadar mahdud ve iptidai idi. Sonra Boğaziçi’nde hayat ve hareket şartları büsbütün başka idi. Methaller tamamen serbest ve açıktı. Gruptan 2-3 saat sonra deniz üstü, hayat ve hareketi tamamen durduğu gibi, sahillerdeki tenvirat da, petrol ışığına inhisar ediyordu. Gece oldu mu, Boğaz’ı ıssız bir sükût, mahmur bir karanlık istila ederdi. Bugün ise, sabahlara kadar vesait-i nakliye pervaneleri, durmadan denizi köpürtüyor, projöktörler, yamaçlara kadar şıkır şıkır yanan elektrikler, coşkun çağlayanlar hâlinde dökülüp deniz sathını yaldızlamaktadır. İhtimal; “Bundan ne çıkar diyeceksiniz?” Ne çıkacağını anlayabilmeniz için, bir gece deniz yüzüne kuvvetli bir ışık tutmanızı ve bu esnada dikkatle bakmanızı tavsiye ederim. Az sonra ışığınızın altında, cevval bir balık ve çeşit çeşit canlıların harekete başladığını göreceksiniz.

İkinci delil de şu: Balıkçılık tarihimizde başlı başına bir fasıl teşkil etmesi icap eden Boğaz’ın meşhur kılıççılığı da fazla ışık yüzünden hemen hemen körlenmiş gibidir. Çünkü denizde ihmal edemeyeceğimiz bir de yakamoz haleti var ki, balıklarla harici müessirler arasında çok ehemmiyetli rol oynar.

Daha sonra, hava sühuneti, metler, cezirler ve bunlardan mütevellit kanal tahavvülleri, rüzgârlar, fırtınalar, bilhassa fırtınaların bir yönden devamı... Mesela kuzey fırtınaları yerine, güney fırtınalarının teselsülü vesaire vesaire tarzında daha birçok sayısız vesileler...

Hâsılı, bütün bu saf saf, sınıf sınıf müessirleri bir yana itip “İşte sebep...” diye münferit bir sebep göstermek kaypak uçurumda, çürük bir kök lifine tutunmaktan başka bir mana ifade etmez. Bu itibarla, gırgır diye gösterdiğim müessiri muhakkak ve müşahhas bir sebep olarak değil, ancak bir tahmin ve istibah olarak kabul etmenizi rica edeceğim.

Tahmin veya istibah saiklerine gelince, balıklarımızda akış aksaklıkları, tezahüre başladığı tarihte, tabii hâl haricinde, yegâne göze çarpan illet, sadece gırgır idi. Denizi, bilhassa çok sevdiğim için alâkalandım. Bir iki defa gırgırcılara refakat ettim. O sıra gırgırlar daha küçük idiler. İki kayığın müstereken idare ettiği ağın boyu 200-250, derinliği 20-30 kulaç idi. Altlı üstlü kalın yakalarda koca koca mantarlar, kış kış taşları, halkalar, kurşunlar, elhâsıl, bütün teferruatıyla aşağı yukarı 5 tondan fazla ağırlıkta idi. Bu ağın denize dökülüşü, tıpkı kayalıklı bir yamacın kayışı, uçuşu gibi dehşetli bir tesir yapmıştı üzerimde.

Bu müthiş gürültülü avcılığın tam methalde yapacağı tesir beni çok kuşkulandırmıştı. Tetkike giriştim. Bizim şu rıhtımın denizi, her balığın uğrağı gibi bir yerdir. Güneşli bir gün idi. Gümüş balıkları su yüzüne kabarmıştı. Kolumun gölgesi, balıkların üzerine düşebilecek surette kıyıya sokuldum. Kolumu kaldırdım. Gölge, balıkların bulunduğu satha aksedince, buz gibi derin suya saplandılar, kayboldular. Biraz öteden kraçalar, su üstünde şıprıdaşıp oynuyorlardı. Bir sopa aldım. Rıhtımın su ile muttasıl, taşına sıkıca vurdum. Hepsisi kurşun gibi cıvdılar. Görünürden siliniverdiler. Bu neticeleri alınca mantığa müracaat ettim. Bir kümesin önünde dursam, girmek isteyen tavukları ürkütsem ne olur? Kaçar dağılırlar, her biri bir tarafa sıvışır. Harp bozgunluğunun neticesi nedir? Cevabı: Panik. Tecrübelerimle mantığın hükmi neticelerini birleştiren tam methalde gırgırcılık nazarımda, müsbet olarak töhmetlidir.

Akışı tanzim bahsine gelince, sohbetimizin başından beri bililtizam yaptığım boşboğazlık, herhâlde ihsas etmiştir ki,



Atatürk Kitaplığı, Kartpostal Koleksiyonu

bu muazzam ve meçhul âlemine bilfiil nüfuz ederek istediğimiz nizamı verebilmek asla mümkün değildir. Nitekim kendi dünyamızda dahi mümkün olamamaktadır. Olamadığı için de binlerce ve binlerce senedir, ancak miskal miskal sırlar çözebilmekte ve en küçük bir sırrın çözülüşünde, alkış gürültüsüyle yeri göğü inletmekteyiz.

Gökyüzüne nüfuz etme bahsinde, nasıl dünya bir laboratuvar, irfan bir arayıcı, tecrübe bir rehber vazifelerini görüyorsa, denizlere nüfuz bahsinde aynı müessirlerden istifade cihetine gitmekten başka çare yoktur. Bence yapılması muktezi ilk tecrübe şudur:

Kapıları tamamen serbest ve açık bulundurmalı. Gırgır avcılığını methal-den alarak merkeze, yani Marmara'ya çekmelidir. Boğaz balıkçılığını da dal-

yanlara, volilere, ağlara, oltacılara bırakmalıdır. Bu yolda tatbik edilecek bir tecrübe memnuniyet bahş bir netice vermez ise –ki ben vereceğine kaniim– gönül huzuruyla gırgırcılara: “Buyurun saha sizin...” denilebilir.

Hasbîhâlin sona erdiği, muhterem Beyefendi'nin yasemin ağızlığına bin bir itina ile tam ortasından ikiye böldükleri sigarayı takmalarından anlaşılıyordu.

— Beyefendi, dedim, biraz evvel Köprü'den hareket ettiğimiz zaman Dike'deki¹ yüzlerce sandalı görmeliydiniz. Vapurlar mütemadi bir şekilde düdük çalarak kendilerine yol açmaya çalıştıkları cihetle, insanda âdeta bir misafir devlet reisinin râkib olduğu gemiyle Ilmana girdiği zehabı hâsıl oluyordu. Netice itibariyle, bol balık çıktığına çok sevindim. Öyle zanne diyorum ki, yemli torik tutuyorlardı.

— Hayır, azizim, maalesef ben bu verdiğiniz habere sevi-nemiyeceğim. Sebebini izah edeyim: Evvela zannettiğiniz gibi yemli torik tutmuyorlar. Balık, şimdi, yumurtlama devresine giriyor. Bu çağa gelmiş olan balık kızışmış olduğundan seyirt-meye filan gelmez. Bu avlama tarzına çarpmacılık denir. Yani kesif sürüler hâlinde denizin derinliklerinde toplanmış olan balığın arasından süratli bir şekilde çarpma çekilir. Sağa sola seyirterek yoluna devam eden çarpma, tesadüfen seyir isti-kametine rastlıyan bir balığın vücuduna saplanır. Bu balığı, çarpmanın saplanmış derinliğine göre, ya sandala almak kabil-dir veya değildir. Fakat umumiyetle bir balığın avlanmasına mukabil, 8-10 tanesi yaralanıp kaçır. Evvelce bu usul, kefal ağa gelmediği cihetle, batık gemilerin ambarlarında müterakim kefalleri avlamak hususunda kullanılırdı. Zararı görüldüğü cihetle men edilmişti.

Binaenaleyh, verdiğiniz haberin, maddeten bizleri sevindir-mesine mukabil manen hüznlendirmesi lâzım gelen bir kayıp telakki edilmelidir. Aziz şair Tevfik Fikret'in şu mısraında olduğu gibi "Güleriz ağlanacak hâlimize".

Kısacası, Rıdvan Bey, kanaatimce bir balık avlamak için 8-10 balığa kıymak mahzurludur. Balığı tutmak bir haktır belki. Fakat yaralayıp ziyan etmek, unutulmamalı ki, sala-hiyetimize bahşedilmiş bir imtiyaz değildir. Çünkü medenî usul-i sayda da münafidir.

Not: *Yakın Tarihlerden Birkaç Yaprak* isimli seri ropörtajlarımızda tarihi Boğaz balıkçılığına zaman zaman temas ederken memleket davalarına da temas etmekteyiz. Bu itibarla dergimizi, balıkçılığın bütün safhalarıyla uğraşanların fikirlerini umumî efkâra arz ve neşredebilecekleri bir forum olarak telakki ettiğimiz cihetle şayet bu satırlarda kabul etmediğiniz fikirler ve iddialar mevcut ise, bize yazmanızı rica ediyoruz. Vatanperverliğinizden

1 Dike: Dolmabahçe ile Sarayburnu arası.

beklediğimiz bu yazılarınız neticesinde, "Barika-i hakikat, müsademe-i efkârdan doğar" fehvasınca memleket davası olan balıkçılığımızın âtisi için hayırlı kararların alınmasında, hayırlı adımların atılmasında çok müessir olacağına inanıyor ve ısrarla rica ediyoruz.

!



BOĞAZİÇİNDE TARİHİ KILIÇ BALIKÇILIĞI

“Boğaziçi’nde Tarihî Kılıç Balıkçılığı”,
Balık ve Balıkçılık, VI/4 (Nisan 1958): 24-29.

Öğleden

sonra Boğaz’a çıkarken, “İstanbul’un kışı yaza doğrudur” mealindeki atalar sözünün ne kadar doğru olduğunu hatırladım. Gerçekten, kar lapa lapa denecek kadar iri daneler hâlinde yağıyor. Gerek Anadolu gerek Rumeli sahillerindeki yalılar, bambaşka bir çerçeveden görünmekte. Kıştan kalma bir günün artık can çekişmesini andırmaktadır. Bereket versin ki hava kırık. Yağan kar bir türlü tutmuyor. Hisarlara doğru bakıyorum, kar, mesafe arttıkça daha fazla kesafet peydah ediyor. Bugün Muhterem Beyefendi’ye soracağım sualin ana hatlarını esasen daha evvelce hazırlamıştım. Muhterem okuyucularım da belki geçen yazının bir köşesine sıkışmış olan bu noktayı hatırlıyacaktlardır.

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

— Geçen musahabemizde “Boğaziçi’nde kılıç avcılığı, balıkçılık tarihimizde başlı başına bir fasıl teşkil eder” demiştiniz. Sorabilir miyim, ne itibarla bu payeyi veriyorsunuz o avcılığa?

— Elbet sorabilirsiniz. Söylenmiş bir sözün icabını sorup araştırmak, öğrenip teşahhus ettirmek, her alâkadarın hakkı, hatta vazifesidir. Hele içtimai ve siyasi olursa. Söylemeye mezu-

nuz, amma yersiz ve münasebetsiz gevezelikle amme tefekkürünü, amme huzurunu zedelememek şartıyla... Mademki bir sözüm fikrî huzurunuzda musallat olmuştur, esbabını da izaha mecburum demektir.

Şimdi lütfen beni dinleyiniz:

Bir mütefekkirimizin, vesile elvermişken ismini de rahmet ve hürmetle zikredeyim: Felsefe hocası Şekip Tunç'un bir yazıda izah ettiğine göre "Muhteva bizde" imiş, "Bizimle kaim" imiş... Yani cisimde değil, ruhta imiş. Ruhu dokuyan da "Bilgiler değil, hatıralar" imiş, "Bilgi, çabuk aşınır, eskir, değişir" miş. "Hatıralar ise, eskidikçe kıymetlenir, güzelleşir, emsalsiz" olurlarmış, mış...

Muhakkak böyle olacak ki, bütün milletler de, bilâistisna hatıralarına kıymet verip "tarih" diye bir hazine kurmuşlar. O sayede, nesilden nesile intikal imkânını bulup kendilerine manevi beka temin edebilmişler. Bu itibarla tarihe "millî hatıralar dosyası" demek, hiç yanlış olmaz zannederim. Bu dosyayı ortadan kaldırsak, yok etsek, korkarım, su kenarında bitmiş kamışa döneriz. Ne mefahirimiz kalır, ne şahsiyetimiz.

Bu yalnız insanlar için mi böyledir? Bence hayır! Beldeler, köşeler, bucaklar da böyledir. Onlar da hatıralarla bezenir. Hatıralarla iktisab-ı hüviyyet ederler. Mesela şu Boğaziçi'nin eski zamanlara ait hatıralarını sıyırıp atsak dağdan, taştan, sudan, topraktan gayri ne kalır? Boğaziçi, madde yığıntısından ibaret midir? Elbette hayır! Boğaziçi denilince kaleler, savaşlar, yahılar, saraylar, debdebeler, tantanalar, yemyeşil dağlar, yemyeşil koylar, içten içe ses veren dereler, bülbüller, İshak'lar, buram buram tüten güller, yaseminler, manolyalar, leylaklar, büküm büküm eteklerde fısıldaşan işvebaz dalgalar, kâh uyanıp kâh reyyan göğsüne gümüş pullar, sırmalar işlenmiş renk renk atlas veya kadife örtüler çekip uyuyan aşüfte deniz, tığ gibi piyadeler, üç çifteler, dört çifteler, sallara, bürümceklere bürünmüş, ahudan keskin bakışlı kadınlar, dağları, vadileri güftügûya veren gazeller, hanendeler, sazandeler, dilşikâr kakhahalar, daha ne bileyim ben, fıkır fıkır hisler, helecanlar, iptilâlar, kaynaşan bir âlem, bir âlem-i huzuz ve bir âlem-i refah akla gelir. Siz gençsiniz. O çağı bilmezsiniz. Bu hatıralar, indinizde belki kıymet iktisap etmiyebilir. Fakat ben o devirde doğmuş, o çağın ezvâkından mütenaim olmuş bulunduğum

için, bugün şu keleş sırtlara, gümrük ardiyelerini andıran üst üste yıkılmış, zevksiz, üslupsuz çimento evlere baktıkça hep o âlemin hatıralarından teselli dileyerek yaşamaktayım. İşte bu önünüze serdiğim renk renk, çeşit çeşit hatıra demetleri arasında kılıçcılığa da ait hayli renkli bir demetçik var... Müsaade edin bir sigara yakayım da, içim biraz yatışsın...

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

— Evet, ne diyordum, kılıçcılığa ait bir demetçik var... Kılıç dünyanın her denizinde tutulan bir balıktır. Fakat hiçbir diyarın kılıcı, bu Boğaz'ın balığı kadar lezzetli değildir. İki denizin, yani Marmara ve Karadeniz'in bol ve elez nimetlerinden çeşniler tada tada beslenen bu şahane balık 60 sene evvel, bizim sularımız, münhasıran Boğaziçi'nde ve mayıs karanlığında¹ tutulmaya başlar, kasımın kırkına, ellisine kadar tav verirdi. Bu balığı yalnız bir iki dalyan ve bilhassa kılıç ağcılar tutarlardı ki, Boğaziçi âlem-i hatıralarına giren asıl bunlar, yani kılıç ağcılarıdır.

Kılıç ağları, basit ve sade bir ağıdır. İngiliz sicimi ile örülür. Bir yakası mantarlı, diğer yakası serbest ve gözlerden ibarettir. Her ağ elli kulaç olmak üzere, üç ağın terkibine bir "tonoz" denir. Her kayığın kullandığı da bu, yani üç parçadan ibaret 150 kulaç tûlünde bir tonoz ağıdır. Derinliği 2,5-3 veya 3,5 kulaç tutar.

Kılıcın âhû gözlerini andıran kömür özü gibi simsiyah, pırıl pırıl parlak, şahane gözleri vardır. Rüyet kabiliyeti de o nisbette hassas ve keskindir. Gündüzleri, hatta yarım mehtaplı gecelerde bile, ağa vurmaz. Ancak zifiri karanlık gecelerde tutulur. Sebebi de, kılıcın yaptığı yakamozdur. O yakamozda, ağı seçemez. Saplanır, dolanır, dolaşır, kalır. Sizin anlıyaca-

¹ Ayın mehtapsız, karanlık geceleri demektir.

gınız: “Bülbülün çektiği dil-i belasıdır” derler ya, o zavallı da kılıcının belasına uğrar, diktatörler gibi...

Kılıççıların faaliyet sahaları, Kavaklar’dan başlayarak Anadolu [ve] Rumeli Hisarlarına kadar inerdi. Her köyün balıkçıları, kendi mıntakalarının akış başlarından suların cereyanına göre, “açma”, “kapama” yolunda ağlarını bırakırlar, Bebek içine veya Kandilli hizasına kadar akış yaparlar, ağlarını toplayıp tekrar akış başına gelirlerdi. Bu minval üzere, seher vaktine kadar avlanırlar, gün doğarken iskelelerine dönerler, ağlarını yıkar, yüksek ağaçlara takılmış makara ve gönderlerle perde hâlinde çekerek kuruturlardı.²

Mayıs karanlığından itibaren Boğaziçi peyzajları arasında kılıç ağı sergilerinin de belli başlı yerleri vardı. Gözleri hususiyet-i menâzırı tam kavriyerek dolaşmış her gezgin, o tabloları da kolayca hatırlar zannedirim. Kılıç ağları, Boğaziçi menazırında belli başlı bir mevki tuttukları gibi, ağcılar, bütün karanlık gecelerde şöylece bir varlık izhar ederlerdi. Mesela bir gece yarısı, Boğaziçi’nde gezerken uzaktan veya yakından; “Uuuuuuuuuuuuuu!” diye davudî ve uzun nağmeli bir ses duyardınız. Kuşkulanarak dinlerdiniz. Çok geçmez gür ve berrak bir ses daha işitirdiniz: “Aaaaaaaaaaaaaa” yahut “Vaaaaaaaaaar”, “Rumeli’ye geeeeeeeeeeeel Rumeli’ye...” Yine böyle bir gezintide, dalgın dalgın düşünürken, apansız canhıraş bir feryat sizi ürkütür; üç beş ses, birbirine dolanarak zulmeti inletirdi: “Anadoluyaaaaa, Anadoluyaaaaa, etme be kaptan, yakma beni be anam, Anadoluyaaaaa, Anadoluyaaaaa...” Bunu da bir şilebin kesik uysal düdüğü takip ederdi: “Düüüüt...”

Hâsılı 60 sene evvel, mehtaplı geceleri nasıl bülbüller, hey heyler intak³ ederlerse ıssız, karanlık geceleri de kılıççılar dile getirirlerdi. Unutmıyalım ki, o gecelerin ilahî bir hususiyeti vardı. Şimdikiler gibi vapur, motor, korna gürültüleri, rıhtımlarda sendeliye sendeliye, avâre, kaygusuz, ekseriya çok terbiyesiz dolaşan gürültüler yoktu. Akşam alacasından sonra, herkes evine barkına çekilirdi. Etrafa derin bir sükûn, bir inziva sinerdi. Göksu’da öten bülbül, Bebek Koyu’nda şakar, körfezde uçan bir gazel, Kandilli sırtlarında gezerdi.

2 Kılıç ağları, diğer balık ağları gibi duvara veya yere serilmez, yüksek ağaçlara asılarak kurutulurdu.

3 İntak: Konuşturma, dile getirme.



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

Yalı sahipleri de gecenin saltanatına riayetkâr idiler. Yalı pencerelerinden hemen hemen hiçbir ziya, bir seda sızmadı. Yalnız selamlıklarda 5 mumlu, 20 mumlu, 50 mumlu avizelerden yumuşak bir ışık, kadife sulara damlardı, o kadar... Ötesi, hep bir zulmet-i beyzâ, hep bir secde-i sâbit...

Yalnız kılıççılar bu engin sükûnu uzletin muvazzaf bekçileriymiş gibi, vakit vakit, nevâdan bir med ile seslenirlerdi: “Aaaaaaa”, “Uuuuuuuu”. Ekseriya bu sesleri yalı sahipleri tanırlardı. Mesela, makamca bir besteden bir besteye yol alan nida duydular mı, “Yine Hâfız’ın keyfi yerinde, siftah etti galiba” derlerdi. Bu tahmin ekseriya doğru çıkardı. Kılıççılarla sahildekiler arasında bu nisbette gıyabi bir âşinalık müesses idi.

Musallî,⁴ tabiatsever, bazı yalı sahipleri, gün doğmadan, pencereleri açar, bin kokulu dağlardan inip denizde serinlemiş, terütaze nesim ile kucaklaşırlar, etrafi hayran hayran süzerlerdi. Tabiat henüz mahmurdur. Gökyüzünde, erguvanlaşan tülümsü bulutlardan, tozpembe bir renk çisintisi, menazırı

⁴ Musallî: Namaz kılan, burada sabah namazına kalkan.

nemlendirmiştir. Hamarat deniz çoktan uyanmıştır. Martılar, yelkovanlar, rızık peşindedirler. Bostan kayıkları, kim bilir hangi koyda sabahlamış balıkçılar, gizli gizli akan sularla İstanbul'a doğru kayıp giderken peşine kendinden büyük bir sürü yelkenli takmış, romorkörler, sinsi akıntıları sökmeye çalışır, bu arada, bir sandal görünür. Bir daha, bir daha... Kiminde üç, kiminde beş, kiminde on balık, başları sağlı sollu, vücutları ambara istif edilerek, kılıçlar bir küpeşteden kuyrukları diğer küpeşteden dışarı uzatılmışlardır. Bunlar o gecenin hediye-i semâhatidir.

O gün yalılarda ilk konuşulan söz şu olurdu: "Bugün çok kılıç balığı indirdiler, acaba köyde kesecekler mi? Kesmezlerse, birini yollasak da balıkhaneden alsa..." O gün yalıların gündelik işlerine bir iş daha eklenirdi. Defne dalları, defneyaprakları tedarik etme ve serçe defne dallarından şişler hazırlama...

Lokum lokum kesilmiş pespembe lop etler, defneyaprağı, soğan ve domates aromalarıyla itinalı bir surette defne şişlerine dizilir, marsıksız, tertemiz mutedil ateşte kebab edilirdi. Akşam sofrasının en baş ve en iştiha okşayan yemeği olurdu.

Yukarıdan beri yaptığım şu izah, kılıççılığa verdiğim payeyi, sizin de lutf-ı tasdikinize şayeste kılmıştır sanırım. Tahminde yanılıyorsam, taşkınlığımı, hatıraperestliğime bağışlıyarak müsamaha buyurmanızı rica edeceğim. Hâlim de gösterir ki, hayli uzak geçmişten, gelen yorgun bir yolcuyum. Dağarcığımda nevale olarak tek nimet, hatıradan ibarettir. Ne bileyim, bana öyle geliyor ki, geçmişi, ananesi, hatırası olmayan insan, kaynağı belirsiz suya benzer: İçilmez. Ne şifası bellidir, ne temizliğine güvenilebilir.

Yalıda iftar hazırlığı başlamıştı. Biraz evvel, haşın haşın sağa sola uçuşan kar danecikleri, şimdi sakinliyen rüzgârdan yakasını kurtarmışa benziyordu. Akşamın yaklaşması dolayısıyla, evlerine acele dönenleri gözlerimle takip ederken zihnimde, Kılıççı Hâfız Efendi'nin "Rumeli'ye geeeeeel, Rumeliyeeeeeee" diye davudî makamda nida edişini duyar gibi oluyordum.

İLLAH SERİFİNİN
BAŞI İLLAH
SERİFİNİN

ikinci bölüm

MAKALELER

BALIK SERVETİNDEN NASIL İSTİFADE EDEBİLİRİZ? [1]

Balıkçı, "Balık Servetinden Nasıl İstifade
Edebiliriz?", *Tan*, 16 Ocak 1938, s. 5.

Memleketimizde senelerden beri ehemmiyetini muhafaza eden mevzulardan biri balıkçılık meselesidir. Bu mevzu etrafında sütun sütun yazılar yazıldı. Dernekler toplandı; teşebbüsler alındı ve birçok paralar sarf edilerek mütehasşıs lar getirtildi, hatta bir de mektep açıldı. Fakat büyük bir teessürle söyleyeceğim ki *mehip* denilebilecek tek bir adım atılmadı; atılamadı.

Çünkü, işin tutumu yanlıştı. İzaha hacet görmem ki, herhangi bir işte muvaffakiyet mutlaka o şey hakkında ya şahsen esaslı ve bilhassa ilmî malumat edinilmeye yahut ilmen ve tecrübe yoluyla bihakkın ihtisas hâsıl etmiş adamları elde etmeye bağlıdır.

Bu işi idare edenlerin balıkçılık hakkında bu tarz malumatı yoktu, olamazdı da... Tam salâhiyeti haiz mütehasşıs bulmak bahsine gelince; maalesef, memleket pek çoraktı. Gerçi birçok balıkçı, yani balık tutan, satan, bu yüzden geçinen bir kütle yok değildi. Vardı amma, bunlar ancak balık tutmasını şöyle böyle başaran ve yalnız balıkhane dâhilinde veya civarında iptidai bir mezat usulüyle haraç mezat satmasını, hem de pek kötü bir tarzda satmasını becerebilen adamlardı. Bunların rehberliklerinden büyük bir fayda temin edilemezdi. Nitekim edilemedi, edilemiyor ve edilemez de...



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

Hele Avrupa'dan mütehasşıs getirtmek meselesi büsbütün yanlıştı. Çünkü onlar ilmen malumat sahibi olsalar bile bu, ancak kendi denizlerine hâs ve münhasırdı. O büyük denizlerin balıkçılığı ile bizim denizlerimizdeki balıkçılık arasındaki fark, yerle gök arasındaki ayrılık kadar azametlidir. Bu yüzdendir ki, gelenler hiçbir iş yapamadılar, üstelik kendilerine tahsis edilen Baltalimanı Sarayı gibi, mimarî bakımdan Boğaz'ın en güzel ve daima mamuriyetine itina edilmesi icap eden güzelim Sahilsarayı da harabeye çevirdiler.

Bu zatlar, miniminicik bir *akvaryum* olsun yapabilmek kudretini gösterebilselerdi, hiç değilse sarf edilen etekler dolusu paraya acınırken bir köşesinden de kendimize bir miskal teselli çıkarabilirdik. Yazıklar olsun ki, ondan da mahrum kaldık.

Bunları söylemekten meramım kimseyi tenkil ve muaheze değildir. Ancak tutulan yolun çıkmaz olduğunu bildiğim ve kolay kolay da doğru mahrecin bulunamayacağını sezdiğim için muvaffakiyetsizliğin sebeplerini işaret, aynı zamanda



Karekin [Deveciyan], *Balık ve Balıkçılık*, Dersaadet, 1331.

da doğru yolu göstermek istiyorum.

Balıkçılığa başlama-
dan evvel şunu pek güzel
bilmek iktiza eder ki,
balık harcamakla tüken-
mez bir mahlûk değildir.
Cinsi iyi muhafaza edi-
lemeyen her bereketli
hayvan, fennî usullerle
kesilmeyen her gürbüz
orman gibi balık da az
bir zamanda mahvolabi-
lir. Gerçi bir uskumru,
hatta miniminik bir
gümüş balığı her sene
bir, bir buçuk milyon
yumurta döker. Fakat
yumurtalar ana karnın-
dan çıkmaya başladıkları

andan itibaren milyonlarca düşmanlar ile karşılaşılır. Cidden
tüyler ürpertici bir sergüzeştten sonra tutulup tavaya gire-
cek akıbeta erişirler. Dalgalar onların düşmanıdır. Kuvvetli
cereyanlar onların düşmanıdır. Nihayet yosunlar, kabuklu,
kabuksuz böcekler, nispeten bir iki milimetre daha büyük balık-
lar, yağmurlar, karlar, bekleyici, uçucu, dalıcı bir çok kuşlar,
hastalıklar, kırgınlar, en sonra da biz mübarek insanlar onların
düşmanıdırlar. Hayat nasibinde ölüm ve ölüm korkusundan
başka hiçbir mukadderi mevcut olmayan balıklardan istifade
edebilmek için her şeyden önce nesillerini korumak lazımdır.

Muvaffakiyetlerini hünelerlerinden fazla, herhangi bir
şeyin mahiyetini ve verim kabiliyetini tetkik etmedikçe istis-
mar etmemek lazım geleceğini takdir etmelerine borçlu olan
Avrupalılar, gerek nehir gerek göl ve deniz balıkları için bir av
nizamnamesi tesis etmişlerdir. Tutum mevsimi gelmedikçe ne
nehirlerinden, ne göl ve denizlerinden tek bir balık tutamazlar.
Tutanlar da pek ağır ceza alırlar.

Bu usul bizde de gözetilmemiş değildi. Balık varidatı Düyun-ı
Umûmiye karşılığı tutulunca bir Sayd-i Mahî Nizamnamesi
yapılmıştı. Hangi balıkların hangi mevsimlerde tutulacağı ve

kullanılacak ağların hangi hacim ve gözde olması icap edeceği açıkça tayin edilmişti. Mesela uskumrularla akan diğer cins balık tohumlarının ziyana uğramaması için *ıgrip*, *manyat* torbalarının *korna* tabir edilen haznelerine küçük gözde ağ konması yasaktı. Bu, seyyar memurlarla daima teftiş edilirdi. Yasak hilâfına hareket edenlerin tuttukları balık müsadere edildikten başka bir hayli de para cezası alınırdı. Aynı zamanda avcılık ta bir usule, kaideye tâbi idi. Hiçbir balıkçı, diğerinin sırasına, hakkına tecavüz etmezdi, edemezdi.

Meşrutiyet'ten sonra bu usulün muhafazası gitgide mübâlâtsizliğe düştü. Nihayet Türk balıkçılığı, tam manasıyla anarşi şeklini aldı. Bugün hükümrân olan şekil budur, yani kıvılcık bir anarşi ve balık nesline insafsızca katliam hükümfermadır.

Balık tutucudan ve satıcıdan, hele bu işten anlamayanlardan değil, ancak deniz mahlûkatının cinsleri, hayatları hakkında ilmî malumatı haiz olanlardan bir komisyon teşkil etmelidir. Bunlar, gerek bizde tatbik edilmiş sayd-i mâhî nizamnamelerini, gerek Avrupa'da tatbik edilegelmekte bulunan usulleri tetkik ederek yeni bir nizamname kaleme almalıdırlar. Aldıkları nizamname de hatıra gönüle bakmaksızın tam bir azim ve irade ile tatbik olunmalıdır.

Böyle bir komisyona aza intihap edilmesi pek faydalı olacak adamlardan birini de tavsiye edeyim. Eski balıkthane memurlarından ve *Balık ve Balıkçılık** namındaki yegâne eserin müellifi Karakin [Deveciyan] Efendi. Bu adam, bu işi ilmen, tecrübeten ve bilhassa tab'ındaki tedkikkâr avcılık yüzünden mükemmel bilir.

Yazımın semere verdiğini görürsem, yıllarca kafa yordüğüm tetkikatımdan çıkardığım neticeleri birer birer yazacağım.



* Karekin Deveciyan, *Balık ve Balıkçılık*, Dersaadet: Düyûn-ı Umûmiye-i Osmaniye Varidât-ı Muhassasa İdare-i Merkeziyesi Matbaası, 1331 [1915], 440, 60 s. Karekin Devedjian, *Pêche et Pêcheries en Turquie*, Constantinople: Imprimerie de l'Administration de la Dette Publique Ottomane, 1926. Karekin Deveciyan, *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*, çev. Erol Üyepazarcı, İstanbul: Aras Yayıncılık, 2006, 574 s.



BALIK SERVETİNDEN NASIL İSTİFADE EDEBİLİRİZ? [II]

Balıkçı, "Balıklarımızdan Nasıl
İstifade Edebiliriz?", *Tan*,
26 Ocak 1938, s. 5, 10.

Tan'ın 16 Ocak [1938] Pazar nüshasında yine bu sütunlarda aynı serlevha ile bir makale vardı. Hulâseten diydum ki: Balıktan bir fayda bekleniliyorsa her şeyden evvel fenne aykırı avcılığı yasak etmeli; balıklarımızın miktarını çoğaltmaya çalışmalı. Balık tutmakla tükenmez, tüketilemez bir mahlûk addedilmemelidir. Fena avlanırsa her hayvan gibi o da münkariz olabilir...

Bu iddia acaba doğru mu idi? Bunu layıkıyla anlayabilmek için denizlerimizi, balıklarımızı, bilhassa anarşi ile itham ettiğimiz av tarzımızı gözden geçirmek iktiza eder. Alâkadarlar lütfen beni takip ederlerse ümit ederim ki, ihtiyar edecekleri zahmet için nâdim olmazlar. Pek güzel bilirsiniz ki, iki denize şayian, bir denize de tam mülkiyetle mutasarrıfız. Özbeöz kendi malımız olan deniz, yalnız Marmara'dır. Akdeniz'de, Karadeniz'de ortaklarımız var. Hudutlarına sokulamayız. Balıklarına el uzatamayız. Fakat bu memnuiyeti lehimize tadil eden bir kudret var ki, o da *tabiattır*. Tabiatın kamçısından başka hiçbir kuvvete boyun eğmeyen balıklar, tercihen bize gelirler. Buna da sebep, takdir edersiniz ki elâ gözlerimiz değildir. Ancak Marmara'dır. Bu niçin böyledir?

Marmara iki deniz arasında tıpkı bir hamamın soğukluğu vazifesini görür. Kış başlayıp sular soğuyunca, Karadeniz balıkları mutedil iklim ararlar ve bu yüzden Marmara'ya doğru hicrete başlarlar. Yaz gelir, Akdeniz'in suları ısınır. Sıcağa, bilhassa fazla tebahhurdan kesafetlenen acı tuzlara mütehammil olmayan bir kısım balıklar da kendilerini Marmara'ya atarlar, Boğaz'ın nispeten daha tatlı ve serin sularına doğru yükselirler. Yani, her iki deniz balıkları, ortaklarımız aleyhine gayriahlaki hiçbir müdahalemiz olmaksızın kendi arzularıyla tıpış tıpış sularımıza gelirler. Tutabildiklerimizi tutarız. Tutamadıklarımız Marmara'ya yayılırlar. Mevsim gelir, yumurtalarını dökerler. Yavrularını bize emanet bırakarak geri dönerler. Bu bakımdan Marmara *soğukluk* vasfına ilave, bir de *folluk* vasfını kazanır ki, her iki imtiyazı nefsinde toplayan başka bir deniz, hemen hemen dünya yüzünde yok gibidir.

Burası âlâ. Fakat, dikkat ediyor musunuz ki, Marmara bir kaynak değildir; yani, her iki denizin balıkları gelmezlerse veyahut gelmelerine mâni bir sebep zuhur ederse balıksız kalabiliriz?!. Aynı zamanda Marmara, folluk vasfını almasından dolayı nazik bir hususiyet de kazanıyor?!

İş bu kadarcıkla kalsa iyi. Bu nazik hususiyete bir ikincisini de mevsim ittıratlılıkları ilâve eder: Havalar vaktinden evvel kışlar veya miattan fazla sıcak devam ederse, her iki deniz balıkları Marmara'da birbirlerine karışırlar. Bu vaziyet, maskeli balolardaki buluşmalardan tehlikelidir. Cazibe Karadeniz balıklarında tecelli ederse lehimize olur. Hamsilerin, uskumruların narin kuyruklarından saçılan cazip dalgalara kapılan orkinoslar, yunuslar onları takiben Karadeniz'e çıkarlar. Hicrete alışkın olmayan tembel balıkları ve Azak'tan çıkıp civar plajlarda yıkanan kefal ve levrek kümelerini de önlerine katarlar, sularımıza getirirler.

Fakat galebe Akdeniz balıklarına geçerse iş fenadır. Netice kâmilten aleyhimize çıkar. Haşarı palamutlarımızı, dilber uskumrularımızı alıp götürürlər. Yıllarca hasretini, mahrumiyetini çekeriz. Zaman zaman palamut, lüfer, uskumru balıklarının azalmalarına yahut büsbütün ortadan kaybolmalarına, "büyük kırgınlardan sonra" başlıca sebeplerden biri işte budur.

Bu zaviyeden bakınca Marmara'yı kapısı açık, muhteviyatı alelekser yakalanması imkânsız, gizli bir el tarafından aşırılan kasaya da benzetebiliriz.

Şimdi de, hem cazip hem tehlikeli kasaya giren balıkları gözden geçirelim:

Karadeniz'de izmarit, istavrit, uskumru, palamut, pisi, tekir, tirsas, çaça, hamsi, kalkan, kılıç, kefal, levrek, lüfer, mezit, minakop, vatos ve yunus balıkları mebzuldür. Denize dökülen büyük dere ağızlarında somun ve mersin balıklarına tesadüf edilir. Somunlar pek azdır. Tuna'dan döküldükçe bize de yolunu şaşırmış serpintiler gelir.

İsimlerini yazdığım bütün balıklar Marmara'ya geçmezler. Şimal kıyıları, soğudukça nispeten daha sıcak kalan sahille-rimize yayılırlar. Bir kısmı Sinop eteklerine, bir kısmı Boğaz haricine kadar gelirler. Oradan tekrar derin sulara açılırlar. Bunlar tirsalar, kalkanlar, minakoplardır.

Diğer balıkların hepsi hicretlerini muntazam yaparlar. Eylül on beşten itibaren sıra takip ederek kânunisâniye kadar sürü sürü akmaya başlarlar, Marmara'ya yayılırlar. Nisana kadar Marmara'da kalırlar, yumurtalarını dökerler. Yine kafil e kafil e Karadeniz'e dönerler.

Yaz ortasında yavruların geçimi başlar. Minimini yavruca-k-lar, bin bir düşman hücumundan kendilerini koruyarak sert akıntıları öyle heyecanla geçerler ki, hallerine hem acır hem hayret edersiniz. Acırsınız, çünkü, hayalinizi ümitlere sevk eden koskoca bir kümeyi gözünüzün önünde ve bir an içinde düşmanları sarar ve mahvediverir. O kafil e den ancak beş on can kurtulur ve onlar da kendilerini rıhtıma çarparlar. Hayret edersiniz, çünkü başlarını, kuyruklarını bile seçemediğiniz o minnacık mahluklar, serin akıntıların çırpıntılarında öyle cam-bazlıklar yaparlar ki, beşerî zekâ ve iradenizle o tedbiri, o cüreti bulamazsınız. (Yavru kümeleri hakkında verdiğim, belki, zait takdir ettiğiniz bu malumatı lütfen hâfızanıza kabul ediniz!) Bu hareket revişine göre hicreti ikiye ayırmak lazım: İniş ve çıkış... Zaten eski Yunan balıkçıları da balık mevsimlerini ikiye ayırmışlar, birine *katavaşya*, diğerine *anataşya* demişlerdir.

İniş; yani Karadeniz'den geliş, balıkların sıhhatçe, vücutça en mütekâmil; lezzetçe de en nefis zamanlarıdır. Bütün yaz,



© Süleyman Faruk Göncüoğlu Arşivi.

suları serin, tuzu tatlı, meraları engin Karadeniz’de güzel bir âlem geçirdikleri için semizlemiş, yağlanmış olarak gelirler. Çıkışları da tamamen bunun aksidir; kış mahrumiyetlerine katlandıkları, üstelik lohusalık geçirdikleri için fazla hırpalanmış bulunurlar. Bir deri bir kemik denilecek kadar zayıf dönerler. Bu zayıflıktan kinaye onlara *çiroz* deriz. Bazı kimşelerin anladıkları gibi *çiroz* anaç, yahut diğer bir cins balık değil; zayıf ve hasta balık demektir.

Geçelim Akdeniz’e. Onun da belli başlı balıkları şunlardır: Aterina, ahtapot, ekya, orginos, barbunya, hati, dil, süpye, sarıgöz, sarıağız, sinagrit, karagöz, kolyoz, mercan, migri, melanorya ve muhtelif cinslerde köpek balıkları. Bunlar da bazı

müstesnalarıyla marttan itibaren akışa başlarlar, Marmara'ya gelirler. Yumurtalarını dökerler. Yaz geçer. Kış iptidasında avdet ederler.

Şu noktayı ehemmiyetle arz edeyim ki, bu izahtan “olanca Akdeniz balıkları böylece Marmara'ya girer; geldikleri gibi de bir saniye kalmaksızın çekilir giderler” manası çıkmamalıdır. Gelen balıklar, ancak Boğaz'a tesadüf eden balıklardır. Girenler arasında bir kısmı Marmara iklimiyle istinas hâsıl ederler. Bilhassa kolyoz, sardalya gibi satih ve karagöz, mercan, sinagrit, barbunya gibi taş ve dip balıkları kışı da Marmara'nın derin sularında geçirirler. Bu yüzden yerli balık zannedilirlerse de mensubiyet itibariyle Akdeniz balıklarıdır. Gerek pulları, gerek teneffüs cihazları cihetinden soğuğu fazla sulara tahammül edemezler. Mesela sardalyalar, kolyozlar Karadeniz'e çıkmazlar. Hele mercanların son merhaleleri hisarlardır. Buralarda bile nadiren tesadüfolunur. Fındıklı'dan sonra tutulan ve görülen balıklar şaşkın veya serseri balıklardır.

Denizlerden sonra güveneceğimiz balık menbaları göllerdir. Göl balıklarına gelince: Deniz balıklarının bir kısmı yumurtalarını dökmek için mutlaka tatlı su ararlar; kefal ve somunlar gibi... Levrekler de tatlı suya meyyaldir. Bu sebeple suyu az tuzlu göllere girerler, ekseriya dere ağızlarında dolaşırlar. Bu münasebetle göllerin deniz balıklarına karşı mühim rolleri var demektir.

Marmara'da bulunan Büyük ve Küçükçekmece; beri yandan Tuzla, Karamürsel, Gölcük, Tütünciftliği gölleri; Semin, Yalova, Mihalıç dereleri gibi büyük dereler kefaller için tıpkı kışlak sayılmalıdır. Bu göllerde deniz kefallerinden başka asıl göl balığı olarak sazan, turna, yılanbalığı kesretle bulunur. Denizle muvasalası bulunmayan göllerimizde ise diğer birçok tatlı su balıklarıyla beraber su kefali, tatlı su levreği de vardır.

Derelerimizde ise en iyi cins yayından incibalığına kadar her cins tatlı su balığı mevcut olduğu gibi Bursa, Yalova ve Karamürsel'in yüksek ve soğuk sularında dünyaca en makbul sayılan alabalıklarının da en güzel cinsleri bulunur.

Ağzının tadını, sıhhatinin kıymetini çok iyi bilen Abdülhamid için hazine-i hassadan hususi memurlar gönderilir, mevsiminde bu balıklardan tutturularak hususi kaplarla canlı canlı

Matbah-ı Hümâyûn'a getirilirdi. Bunlar lâl kırmızı benekli ala[balık] cinslerinden di ki, lezzet, gıda itibariyle ala[balık] ların, hatta bütün dünya balıklarının en makbul nevidir. Köylüler bile yağın çıkarırlar, ağrılar ve sızılar için deva olarak kullanırlar. Tahkikatıma göre Dersim havalisinde lâl benekli ala[balık] pek mebzul imiş.

Balıklardan sonra da hayvanât-ı kışriyye, yani, istakozlar, tekeler, pavuryalar, Frenklerin *langouste*, bizim *böcek* dediğimiz hayvanlara istiridyeler, taraklar, midyeler, süngerler dikkate şayandır. Hepsi de denizlerimizde istifade olunabilecek nispette mevcuttur.

İsimlerini mensup oldukları denizlere ayırarak zikrettiğim balıklara ilave edilecek istrangilos, iskorpit, eşkene, dülger, kırlangıç, gelincik gibi birçok balıklarımız daha varsa da bunlar, ticarî bakımdan ehemmiyeti haiz değildirler. En çok dikkate değer balıklarımız uskumru, istavrit, orkinos, palamut, hamsi, kolyoz, sardalya, yunus gibi beş on cinsten ibarettir. Bunlar da miktar bakımından ihtiyatsızca tutulacak nispette zannedilmemelidir. Öyle seneler olur ki, tutulabilen balıklar yalnız İstanbul ihtiyacına bile kâfi gelmez. Balık tüccarları, balık yerine pırasa satarlar. Mamafih iş yoluyla tutulursa bu balıklarla da pek çok kazanç temin edilebileceği muhakkaktır.

Her iki denizden bize gelen balıkları nasıl karşılarız? Nasıl avlarız? Bunun izahını diğ er bir makaleye bırakıyorum ki, işin asıl ehemmiyetli ve acıklı faslı da işte odur.





BALIK SERVETİMİZ NE ŞEKİLDE İMHA EDİLİYOR?

Balıkçı, "Balık Servetimiz Ne Şekilde İmha Ediliyor?",
Tan, 7 Şubat 1938, s. 5, 10.

Geçen makalede (*Tan*, 26 Ocak [1938] Çarşamba) denizlerimizden, balıklarımızdan bahsettim. Bugün avcılığımızın kötü taraflarını izaha çalışacağım. Mevzua girmeden birkaç sözle balıkların hicret kaidelerini, balıkçılığımızın eski tarzını da anlatayım ki, dava her yandan aydınlansın:

Balıklar ekseriyetle sahil sularını takip ederek yol alırlar. Sefer kaideleri, düşmandan sakınmak [ve] yem peşini bırakmamaktır. Karadeniz'den evvela kılıçlar, lüferler; müteakiben izmaritler, istavritler, daha sonra palamutlar, uskumrular, hamsiler akımıyla başlar. Hicret tarihleri de hiç şaşmaz; her balık kendi mevsiminde yol alır.

Eski balıkçılarımız iki sınıftılar: [i] Mahallî avcılar, [ii] seyyar avcılar.

[i] Mahallî avcılar, *dalyancılar* ve *voliciler*di. Dalyancılar malum, geçit yerlerine sabit ve taksimatlı ağlar kurulur, akan balıklar dalyanın havuz kısmında birikir. Sabah akşam veya hut giren balığın cinsine, miktarına göre şire edilir, toplanmış balıklar alınır. *Voliye* gelince, Boğaz'ın Rumeli ve Anadolu yakalarında kanala yakın, dibi temiz ve balık uğrağı yerler vardır. Bu aralarda *ıgırıp*, *manyat* tabir edilen büyük ve torbalı ağlarla denizin muayyen bir kısmını kuşatırlar; ağın her iki kolundan karaya çekerler. Şu hâle göre dalyanlara "intizar

avı” ve volilere “tesadüf avı” dersek, daha vazih bir unvan vermiş oluruz.

[ii] Seyyar avcılar ise ufak ağcı ve alamanacılar, sepetçiler, voltacılar... Ufak ağcılar, ıgrip ve manyat ağlarının işleyemeyecekleri arızalı yerlere ağ uzatmak veya fena sularda ağ yeldirmek yahut ta kıyılarda ve arızalı yerlerde dolaşan balıkları çevirmek suretiyle balık avlarlar. Voltacılar da ağ ile tutulamayan veya ağlara vurmayan balıkları tutarlar. “Voltacı!” deyip geçmeyiniz. Şehrimizi balıksız bırakmayan, bilhassa en nadide, en nefis balıklarla mide şenlendirmemize medar olan avcılar asıl onlardır.

Eski zamanda av mevsimi yaklaşınca dalyanlar kurulur; voli kayıkları hazırlanır, her voli kendi derecesine göre yirmiden yüz, yüz elliye kadar tayfa yazarak kadrosunu tamamlardı. Seyyar ağcılar da birden on ikiye kadar yardımcı peyleyerek faaliyete geçerlerdi. Bu yüzden Boğaziçi’nin büyük bir kısım halkı, refaha kavuşurdu. Çoluk çocuklarını rahat rahat geçindirdikten başka kendilerine göre ev bark kuracak para bile kazanırlardı. Bu refah, yalnız Boğaziçi halkına münhasır kalmazdı; balık akınını takiben Kumkapı’dan Gelibolu’ya, beri taraftan Anadolu yakası ve Adalar, İzmit, Gemlik, Bandırma, Erdek körfezlerine kadar her sınıf esnafın ve balıkçıların yüzlerini güldürürdü.

Akın, tabii revişini takip ettiği için İstanbul’un balıksız kaldığı hiç vaki olmamıştır. Bulgaristan’a, Romanya’ya, Sırbistan’a, Yunanistan’a taze ve tuzlu balık ihracatımız da dikkate şayan bir derecede bulunuyordu. Büyük kırgınları istisna edersek, mazi kayıtlarında şimdiki gibi motorlar dolu su balığın denize atıldığını ve bütün Boğaziçi ve Marmara balıkçılarının elleri böğürlerinde mahrum ve muhtaç bir halde kaldıklarını göremeyiz.

Uğursuz harpten [Birinci Dünya Savaşı’ndan] beri eski, zemin ve mekâna uygun balıkçılığa ilave olarak soysuz bir bombacılık türedi. Bir de gırgırcılık taammüm etti. Balıkçılığın refahı, ahengi bozuldu. Balıklar da, balıkçılar da kepaze oldu. Çünkü bombacılık, deniz avcılığının en tahripkâr şeklidir. Sebebi de şu: Bomba ile ancak kıyı ve sığ sularda gezinen balıklar avlanılabilir. Hâlbuki bir kısım balıklar sığ sulara yemlenmek ve yumurtalarını bırakmak için yaklaşırlar. Bomba

patlayınca hem ana balık hem bırakacağı yumurta mahvol-
duktan başka o mıntıkada diğer cins balıkların yumurtaları,
düşmandan korunmak için kıyılara ve yosunlar arasına giz-
lenmiş birçok yavrular da mahvolur gider. Nitekim bir aralık
karagöz, levrek, kefal gibi balıklarımız hemen hemen münkariz
olmak derecesine gelmişlerdi!

Bereket versin hükûmet tedbir aldı. Bu avcılık hakkındaki
eski yasağı teyit etti. Fakat teessürle haber vereceğim ki, sahil-
lerimizde hâlâ bombacılık eden muzır avcılar eksik değildir!

Gelelim gırgırcılara, bunlar da akış mevsimi henüz başla-
madan Karadeniz'e çıkıyorlar. Havaaların müsaadesine, reis-
lerinin cesaretine göre Anadolu, Rumeli yakalarında pek uzak
yerlere kadar uzanıyorlar. Yemlerini koruyarak, havaya uyarak
sahillerimize yavaş yavaş sokulup birikmeye başlayan balık-
ları karşıyorlar. Rastgeldikleri sürüleri kuşatıyorlar. Vakıa
biraz balık tutuyorlar; tutuyorlar amma bu tarz avcılıktan da
şu netice hâsıl oluyor:

Evvelâ, tuttukları balık para etmiyor. Çünkü, mevsim hase-
biyle tutulan ya henüz tekamül etmemiş yavru yahut henüz
çiroz halini tamamıyla geçirememiş zayıf balıklardır. Taze
olarak ağız tadıyla yenilemez, yavan olur. Salamuraya gelmez,
çabuk bozulur. Hele sıcak havada tutulan balıklar çok kere
mezat yerine bile nakledilmeden patlar ve kokarlar. Nitekim
bu sene Boğaziçi kıyıları palamut leşleriyle dolmuş, her taraf
pis pis kokmaya başlamıştı!

Sonra, kıyılarda beslenerek, sularımıza toplanan sürüler
bu yüzden infisaha uğruyorlar; hayvanlar korkudan deli gibi
bir hâl alıyorlar. Kendilerini ya açıklara atıyor yahut yollarını
şaşırp gerisin geri dönüyorlar.

Bundan şu netice hâsıl oluyor:

Bir iki kuşatılmak vartasından kurtulan palamutlar şuur-
suz bir hâlde gerisin geri dönünce marya sürülerine, uskum-
rulara tesadüf ediyorlar; birbirine düşman bu muhtelif anasır
arasında dehşetli bir cidal ve perişanlık başlıyor, darmadağın
oluyorlar. Nitekim büyük bir kısmı enginde kayboluyor; bir
tutamı da zuhur eden ilk fırtınada tıpkı bir çığ yuvarlanması
mahiyetinde ve karmakarışık bir hâlde Boğaziçi'nden tekerle-
nip geçiyor. Ne dalyanlar voliler ne voltacılar ve küçük ağcılar



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

istifade edemiyorlar. Bu sene hamsi, istavrit, uskumru, palamutların çorba halinde kıyılara vuruşlarının sebebi işte budur.

Boğaz ağzında, yani balık methalinde yapılan bu avcılığın mazarratını anlayabilmek için uzun uzadıya tetkikata lüzum yok. Şöyle basit bir misal davayı mükemmelen aydınlatabilir:

Bir ağıl farz ediniz ki, kapısının önünde sürülerle kurt biriksin; meralardan süzülüp gelen koyunlar bu manzara karşısında ne olur? Hele korkunç bir hücumda uğrarlarsa ne hâl kesp ederler? Miniminicik Karadeniz'den beklediğimiz balıklar da aynı akıbete uğruyorlar. Yani her şeyden evvel ağılımıza çekip kendimize mal etmemiz icap eden balıkları ürkütüp gerisin geri püskürtüyoruz. İçeri girenlerden de hayır göremiyoruz.

Geçen makalede balıkların avdet seferlerini anlatırken yavru kümelerle dikkatinizi rica etmiştim. Düşman önünde balığın yavrusu ne ise kendisi de aynı şeydir. Torik, palamut sürüleriyle sarılmış uskumru alayından hayır beklemezsiniz. Birkaç hücumda koskoca kümeden ancak sayılabilecek nispette az bir can kurtulur. Bu ciheti de hesaba katarsanız, gerisin geri döndürülen palamutlardan diğer ufak cins ve daha faydalı

balıkların görecekları zarar tahmin, sizin için sansar hücumuna uğramış kümesinizin hesabını yapmak kadar kolaylaşır.

Gırgırların verdikleri zarar, bundan da ibaret değildir. Çığ halinde yuvarlanan balığın peşine düşüyorlar, nefes alıp yerleşmesine meydan vermiyorlar. Bıçare hayvan çılgına dönüyor. Oradan oraya başvuruyor. İzmit, Gemlik, Bandırma körfezlerini bulamaz da Çanakkale'ye doğru yol alırsa Akdeniz'e kaçıyor. Artık o bizim elimizden kâmilan çıkmış balık demektir. Avdetini beklemek beyhude bir intizar olur.

Geçen sene balıkçılığı da bir başka türlü facia idi: Karadeniz'den gelen torikler lehimize istikamet alarak Adalar civarına yayılmıştı; gırgırlar tepelerine bindiler. Diledikleri kadar tuttular. Ne yazık ki bir istifade edemedik. İtalyanların, Yunanlıların ekmeklerine yağ ve bal sürdük. Güzelim balıklarımızı yok pahasına aldılar, memleketlerine taşıdılar. Onların bulunmadıkları zamanlarda tutulan balığın satılamayacağını bile bile gırgırcılar avı devam ettirdiler. Tuttukları balıkların çoğunu denize döktüler. Bu döküş şuursuzca tutuştan daha çok muzırdı. Çünkü, denize dökülen ölmüş balıklar dibe çöküyorlar, dipte kokarak follukların sıhhi şartlarını bozmakla beraber yumurtlayacak muhtelif balıkları da ürkütüp yerlerinden tedirgin ediyorlardı. Bu kadar insafsızca imha avcılığı yetişmemiş gibi çamura yatan, yani lohusalığa hazırlanan balıklara da rahat ve aman verilmedi. Ağ dolaşmayan derin sulara elektrik lâmbaları indirmek suretiyle sükûn devresine girmiş balıkları da havalandırıp tutmak çaresine başvurdular. Bu suretle, ana balığa cidden gaddarlıkla ithama layık bir tarzda imhakâr bir tırpan daha atıldılar.

Bu yürekler acısı hâli bazı gazeteler maalesef alkışlıyorlardı. "Şu kadar balık daha satıldı!" diye sütun sütun müjde veriyorlardı. Fakat hiç kimse tetkik ve hesap etmiyordu ki, bin liralık mal kırılıyor, topu topu bir liralık alışveriş oluyor! Hele büyük gazetelerden birinin elektrik usulünü yeni bir şey farz ederek "balıkçılarımızda dâhiyane bir icat!" serlevhalı tebşirâtı yüz kızartıcı bir gaflet idi. Alkışlanan usul dâhiyane bir icat değildi. Çoktan Batı balıkçılığında tatbik edilmiş ve mazarratı anlaşılacak tard ve defedilmiş bir usuldü. Alkışlamak şöyle dursun işitilir işitilmez mütecasirlerinin cezalandırılmaları iktiza ederdi.

Sebebine gelince, havalar kışlayınca ve yumurtalar tekâmül çağına erişince balıklar hem üşür hem sancılanırlar. Bu yüzden derin sulara çekilir, sıcak çamura yatarlar. Bu gayri tabii hadise yüzünden heyecan ve dehşetle apansız soğuk tabakalara fırlayan balıklar ya derhal donar, ölebilir yahut yumurtalarını ziyan ederler. Nitekim büyük kırgınların yarısı da aynı şeydir. Bir şiddetli fırtına kanalı bozar. Balıklar sıcaktan apansız soğuk bir cereyana tutulurlar. Teneffüslerini temin eden galsmeleri donar; kırılırlar. Bu tarz balık avlamanın, bir hastanede müthiş bir yangın ika edip hastaları paniğe vermekten hiç farkı yoktur. Ve o cahilâne avcılığın neticesidir ki, bu sene torik pek az tutulmuştur. Şimdi de aynı akıbete zavallı palamutlar maruz bulunuyorlar. Hüner balığı tutmakta değil, tam bahasında satmaktadır.

Şunu da ilave edeyim ki, gırgırcıların keyfi hareketlerinden hâsıl olan zarar yalnız balıklara münhasır kalmıyor. Bütün dalyancılar, voliciler, ağcılar, voltacılar zarar görüyorlar.

Mesela bir merada yatan balık, o meraya sahip köyün hakkı iken gırgırcılar üşüşüyorlar. Balığın yatağını bozuyorlar. Köy volilerini körletiyorlar. Voltacıların keşfettikleri balıkları sarıp yüzlerce, yerine ve zamanına göre binlerce esnafın ekmek parasını çıkarmalarına mani oluyorlar. Hâlbuki, gırgırcı sahil avcısı değil, açık deniz ve seyyar balık avcısıdır. Bugünkü avcılığı da avcılık değil, apaçık ve yaman bir ziyankârlıktır.

İlk tedbir olarak Karadeniz boğazı hariç ve dâhilinde gırgır avcılığını menetmek iktiza eder. Gırgırın yeri fennen ve mantıken Boğaz ağzı, yani balık methali olamaz. Birçok erkâna, hukuka riayetkâr olmak şartıyla ancak Marmara ve Akdeniz mahreci olabilir.

Avrupalılar balıklarını Okyanuslar gibi azametli denizlerden ve o denizlerle mütenasip gümrah kaynaklardan beklerler. Buna rağmen “nesilleri azalıyor!” diye bir kısım balıklarla istakozları hususi havuzlarda yetiştirip üretmeye çalışıyorlar. Biz ise miniminik bir Karadeniz’den topu topu bir tutam balık bekliyoruz. Onu da anlattığım tarzda karşılar, mahvedersek ayıp ve günah olmaz mı?

Meseleyi yakından tetkik ettiğim için birinci makalede bu anarşinin önüne geçilmesini, deniz avcılığının inzibat altına

alınmasını tavsiye etmiştim. Son söz olarak bu lüzumu bir daha tekrar edeceğim:

Evvelâ korumak, sonra avlamak, istismar etmek lazım... Uzun müddet ve muntazam istifade ancak bu suretle temin edilebilir.





BALIKÇILARIN BİR CEVABI

“Balıkçıların Bir Cevabı”, *Tan*, (10 Şubat 1938): 6.

Balıkçılar Cemiyeti idare heyeti azasından birkaç imza ile aldığımız mektupta deniyor ki:

Gazetenizde “Balıkçılık imha ediliyor?” başlıklı bir yazı gördük. Yazının istihdaf ettiği gaye gırgırcılığın kaldırılmasıdır. Fakat balıkçıların bugünkü vaziyetini şöyle hülasa etmeği faydalı bulduk. Eski senelere nispetle balıkçıların vaziyet-i maliyeleri bugün daha iyidir. Gırgır taammümü balıkçılığın imhasına değil, inkişafına hizmet ediyor. Bu sayede balık ucuza satılıyor. Gırgırcılığı kaldırırsak, o zaman balıkçılık dalyancılığa, voliciliğe inhisar edecektir. Gırgırcılık sayesinde hükûmet de balık resminden çok istifade etmektedir. Bu usul modern bir usuldür.



BİNDİKLERİ DALI NASIL KESİYORLAR?

Balıkçı, "Bindikleri Dalı Nasıl Kesiyorlar?",
Tan, (20 Şubat 1938): 5.

Balıkçılıkta av tarzımıza dair yazdığım son makaleye¹ cevap vermişler.² Okudum. Bu ses doğrudan doğruya gırgırcılardan çıkmış olsaydı hoş görecektim. Fakat hitap "Balıkçılar Cemiyeti" gibi mesul bir teşekkürden geliyor. Allah bilir çok hüznüldim.

İzaha hacet görmem ki, milli damga altında taazzuv eden cemiyetlerin faziletleri memleketin umumi menfaati namına gösterebilecekleri hassasiyet ve nefislerinden yapabilecekleri feragatle ölçülür. Terazinin ibresi hususi müdahaleler veya teşviklerle oynar veya oynatılabilirse o teşekkürün ciddiyetinden ve faziletinin asaletinden şüphelenmekte pek haksız olmayız!

Balıkçılar Cemiyeti'nin tesisinden maksat, zannedirim, balıklarımızın kıymetini ve balıkçılarımızın menfaatlerini korumak gayesine matuftu. Bu duruma göre, cemiyetten şöyle bir cevap bekledim:

Makale dikkatimizi celbetti. Tetkikata giriştik. İddia edilen zararlar tahakkuk ederse lâzım gelen tedbirlerin alınacağından şüphe edilmemelidir. Alâkadarların neticeye intizar etmelerini ve müsterih olmalarını tavsiye ederiz.

1 "Balık Servetimiz Nasıl İmha Ediliyor?", *Tan*, 7 Şubat [1938].

2 "Okuyucu Mektupları", *Tan*, 10 Şubat [1938].



Fotograf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

Böyle bir mukabele beni cidden sevindirecek, cemiyet hakkında hürmet ve itimadımı da bir kez daha artıracaktı. Ne yazık ki, intizarım hayal bozgununa uğradı. Verilen cevapta münhasıran, o da pek falso bir mantıkla gırgırcılık müdafaa ediliyor; ayan beyan da görünüyor ki, cevabı imzalayan heyeti idare azaları ya makaleyi okumamışlar, telkine kapılmışlar yahut münhasıran gırgırcıdırlar; çünkü mevzua taban tabana zıt bir anlayışla beni “gırgırcılığın ilgasını istihdaf” ile ittiham ediyorlar. Hâlbuki, ben böyle bir arzu izhar etmedim. Boğaz ağzında, yani methalde yapılan avcılığın fen kadar mantığa da uygunsuzluğunu; elektrik lambalarıyla balık avlanmasından tevellüt edecek meşum neticeleri izah etmekle beraber, volicilerin, dalyancıların, voltacıların haklarına yapılan tecavüzü anlattım. Aksini iddia eden varsa hodri meydan!

Balıkçılarımızda daha fazla refah iddiası da maalesef hiç doğru değildir. İhtimal beş on gırgırcı vaziyetten mütenaimdirler. İhtimal ki, bunlar da mektuba imza koyan zatlardır. Fakat hakikat şudur ki, Boğaziçi ve Marmara’da balıkçılık öldürülmüştür. Bütün balıkçılar perişan bir hâlde bulunuyorlar. Bir anket yapılınsın, hakikat meydana çıkar.

Devlete fazla rüsum kazandırmak meselesine gelince: Bu iddia da çok yanlışır. Eski kayıtlara bakılsın, iş kendini gösterir.

Evvelce taze ve salamura balık ihracatımızdan başka milyonlarca çiroz satardık. Altın para ile alınmış rüsum bir iki senedir ziyankârlıkla [t]utululan torik ve palamut satışından hâsıl olan resim ile kıyas edilirse dolu olduğu iddia olunan terazi kafesi havada sallanır! Unutmayalım ki, bu memleketin balığı sadece palamut değildir. Ondan kıymetli marya, uskumru, tekir, sardalya hâsılı birçok balıklarımız var. O balıklar nerededir? Senelerden beri voliler, ağcılar, voltacılar niçin balık tutamıyorlar? Balıklarımızın her sene biraz daha Nuh'un çorbasından beter hâlde bulunuşlarına sebep nedir? Akın intizamı neden bozulmuştur?

"Modern gırgırcılık" tabirine de doğrusu çok güldüm. İnsanlar için modern, yani daha sıhhi, daha fennî apartman yapılabilir amma balıklara modern katliam yapılamaz. Hele böyle, "tut, denize at. Elektrik yak, hayvanı kırgına ver!" tarzında modern avcılığa dünyanın hiçbir köşesinde tesadüf edemeyiz. Bu işin modern ciheti ancak ilim cephesindedir. Onun da düsturu şudur: Canlısını koruyup çoğaltmak, tutulana kılıçına kadar paraya çevirmek.

Balıkçılar Cemiyeti heyeti idare azası gibi hürmetli ve hürmeti cazip bir unvanla imzalanarak gönderilmiş mektupta en ziyade gücüme giden ve hüznüme dokunan cihet istinat edilen mantığın münhasıran "rüsum" zihniyetine müstenit bulunması oldu. Vesile düşmüşken sayın azalara şunu da anlatayım ki, devletin gözettiği ve gözeteceği rüsum değildir. Rüsumu temin eden menbadır. Devlet, menbain tahrip edilmemesini ve mahsulün fennî tekâmül kaidelerini takip ederekten daima artmasını ve ilelebet mütezayiden devam etmesini düşünür ve temine çalışır. Bu gaye için yalnız alacağı resmi feda değil, onun birkaç yüz, hatta birkaç yüz bin mislini sarf etmekten çekinmez. Esası yıkan resme göz dikecek devlete "hükûmet" değil, "çapulcu" derler. Tanrı, Cumhuriyet'i bu kara bahttan ve kara lekeden sakınsın.

Bir kere daha tekrar ediyorum: Boğaz ağzında, yani balık methalinde gırgır avcılığı coğrafi vaziyet itibariyle fenne aykırıdır. Bu mevsimde balıkları elektrik gibi muzır vasıtalar-

la ihtiyarları hilâfına soğuk tabakalara havalandırmak çok muzırdır. Milli servete hıyanettir. Bilhassa bunun derhal men edilmesi iktiza eder.

Sayın gırgırcılar, sözüme inanınız, avcılığınızın bugünkü şekli sizin de aleyhinizedir. Esbabını anlamak isterseniz yazacağım diğçer makaleyi bekleyiniz. Vâzıhan ispat edeceğim ki, oturduğunuz dalı kesmektesiniz!





BALIK İŞİNDE GİRGİRCİLARLA BİR HASBİHAL

Balıkçı, "Balık İşinde Gırgırcılarla Bir Hasbihal",
Tan, 4 Mart 1938, s. 5.

Muhterem gırgırcılar;

Balıkçılar Cemiyeti'nden gelen itiraza cevap verirken size de hitap etmiş: "Oturduğunuz dalı kesiyorsunuz ispat edeceğim!" demiştim. İşte bugün sözümü yerine getiriyorum.

Balıkçılar Cemiyeti'nin cevabından, kulağıma sızıp gelen seslerden şunu anlıyorum ki, beni kendinize düşman sanıyorsunuz. Bu zannınız kökünden yanlıştır. Ne size ne diğer herhangi bir vatandaşa özümde böyle bir gıllüğüş yoktur ve olamaz da. Esasen ne voliciyim ne dalyancı... Kâr ve kepsinizde de gözüm yok. Bilakis bütün vatandaşlarımı güler yüzlü ve cepleri para dolu görmek yegâne emelimdir. Beni harekete getiren saik ancak millî vazife duygusudur.

Hepimiz şunu pek iyi bilmeliyiz ki, bir milletin refaha kavuşması ve pâyidar olabilmesi için fertlerinin vatana, cemiyete karşı vazifelerini bihakkın kavramış bulunmaları iktiza eder. Bu vazifeler şunlardır: Vatandaşın hakkını kendi hakkı gibi gözetmek... Vatandaşın refahını, kendi refahı kadar aziz bilmek... Cemiyete ait her ne varsa onu bizden sonra gelecek nesiller için korumak; yani, atalarımızdan bulduklarımızı daha mükemmel tarzda evlâtlarımıza bırakmak...

Bugün biz, şu toprakların üstünde yaşayan insanlar, tarlalarda, ormanlarda, denizlerde ekmek paramızı çıkarmaya savaşıırken dikkatimizi bu vazifelerden ayırmamaya mecburuz.

Yani, bir ağacın meyvesini koparıırken dalını kırmamaya itina edeceğiz, zamanımızda bir ağaç kurumadan yerine diğerini, hatta emsalinden birçoğunu dikeceğiz. Bunu yapmazsak evlatlarımızdan rahmet, tarihten rahmet bekleyemeyiz.

Bu mukaddes vazifeyi müdrikseniz, balıkları avlarken asıllarını örseleyecek usullerden hazer etmenizi kanundan evvel vicdanınız size emretmelidir. Çünkü o balıklar sizin değil, cemiyetin malıdır. Siz ancak verim kabiliyetinden istifadeye mezunsunuz. Bu mezuniyet de şahsınıza tahsis edilmiş değildir. Sizin kadar dalyancıların, volicilerin, ağcılar, voltacıların, hatta erbab-ı merakın da istifadeye hakları var. Onlar da bu hak mukabilinde devlete rüsum ödemeyi taahhüt etmişler, av tezkirelerinin harçlarını vermişler, işlerinin muhtaç olduğu avadanlık için avuç avuç para harcamışlardır. Nüfus bahsine gelince; azametli ekseriyet de onlardadır. Siz “lâ-şey” veya “cüz” halinde kalırsınız.

Onlar balığı düzgün ve tabii akınlardan beklerler. Her balık kendi mevsiminde Karadeniz’den gelecek, dalyanlar dalyan balığını, voliciler voli balığını, ağcılar, voltacılar, meraklılar da kendi kısmetlerine isabet eden balıkları tutacaklar.

Siz ise bu muazzam ekseriyetin balık bekledikleri yola çıkıyorsunuz. Dapdaracık kapıyı tutuyorsunuz. Evvelâ şu noktada haksız atılmış bir adım var. Sorarım size, bir dalyanın muayyen hudutları dâhilinde ağ atabilir veya keyfinize uygun herhangi tarz şamata yapabilir misiniz? Hayır! diyorsunuz. Çünkü velev denizin sathında bile olsa, gürültü balıkları dağıtacağından bu hareket memnudur.

Suali değiştiriyorum: Herhangi bir volinin ortasına ağ bırakabilir misiniz? Yahut kayık demirleyebilir misiniz? Buna da şüphesiz “hayır!” diyeceksiniz. Çünkü o da voli sahibinin hukukuna tecavüz sayılır ve memnudur.

O hâlde, hangi hakka ve izine güvenerek âmme menfaatine açık kalması icap eden kapının ağzında duruyorsunuz? Lütfen bana söyler misiniz?!

Lâf aramızda inkâr edemezsiniz ki, kanunsuzluktan, daha doğrusu dalyanlar, voliler hakkındaki nizamnamelerin layıkıyla tatbik olunmamalarından istifade etmektesiniz. Açıkçası, kanuni bir hakka istinat etmeyip “yaptığımız avcılıktan kimseye zarar gelmez!” iddiasına, düzcesi, aslı, faslı sorulup araştırılmamış “kavl-i mücerrede” dayanıyorsunuz. Zannımca “kavl-i

mücerred" âmmе hukukunu ızzar salâhiyetini size değil, hiçbir kimseye vermez, veremez!

Mamafih, dalyancıları, volicileri, hâsılı sizden gayri bütün Türkiye balıkılarını mevzudan çıkaracağım. Kanunî hakları, taahhütleri, teamülleri de bir yana koyacağım. Karadeniz balıklarından istifade hakkını inhisarınız altında farz ederek muhakeme edeceğim: Acaba avcılığınız sizin lehinize midir?

İlmen ve mantiken hayır. Çünkü siz de pekâlâ bilirsiniz, Karadeniz üretici mera değildir. Daha ziyade besleyici yayladır. Bilhassa alâkadar olduğunuz palamut ve uskumru balıklarının yavrulama yerleri münhasıran Marmara'dır. Şimdiye kadar yapılmış ilmî ve tedkikî müşahedeler bize gösteriyorlar ki palamut tohumları haziran ve temmuz zarfında sardalyalarla beraber Karadeniz'e çıkıyorlar, yakın sularda beslenerek eylülден itibaren gaco (palamut yavrusu demektir) halinde avdete başlıyorlar. Ağlarınızı ilk defa tekâmül etmemiş bu yavru balıkları tutmakla ıslatıyorsunuz. İnsaf edin, bu avcılığın kemale ermemiş bir ekini biçmekten ne farkı var? O balık bir iki turfanda meraklısından başka kimin işine yarar? Balık yemesini bilen alıp yemez, tuzlayıcının ise hiç işine gelmez!

Sonra, madem ki, balıkçılıkla geçiniyorsunuz, her hâlde benden iyi bilmeniz iktiza eder ki, bir yaşına gelmiş mütekâmil palamudun dahi yumurtaları olgun değildir. Yavru vermezler. Ancak iki yaşına gelmeli, torik çağına ermeli ki yumurtlayan balıklardan döl yetişsin.

Bu hâlde, yaptığınız şu ilk avcılık balığın şah, yani hayat damarına vurulan bir darbe değil midir? Tamamen kendi aleyhinize olan bu ziyankârlığı başka birisi yapsa mâni olmanız iktiza etmez mi?

Tam mevsim avcılığına gelince: Yirmi otuz takım geçit yerinde toplanıyorsunuz. Gelen balığı kuşatıyorsunuz. Bu yaman hücumdan bozguna uğrayan hayvan ne oluyor? Akın intizamı üstünde ne tesir hâsıl ediyor? Bu cihetleri de araştırarak değilim. Denizden kovalarla su alır gibi kepçelerle balık alıyorsunuz; motorunuzu yüklüyorsunuz. Memleket dâhilinde bu miktar balık sarfına şimdilik imkân olmadığından bedava mal almak sevdasına düşen ecnebi talipler limanda komanya yiyerek beklemek masrafını ihtiyar ediyor, istiğna gösteriyorlar. Bir yandan kendi malınız ziyan oluyor. Bir yandan piyasa



© Süleyman Faruk Göncüoğlu Arşivi.

sarsılıyor. Sizinkilerle beraber diğer esnafın tuttıkları muhtelif cins balıklar da muhtekirler arasında taksime, düzcesi yağmaya uğruyorlar. Zavallı halk balığı yine pahalıya yiyor. Arada ancak mutavassıtlar kazanıyorlar. Neticede hükûmet, sonra siz ve bütün balıkçılar, müthiş bir ziyana uğruyorsunuz. Hele zavallı uzatmacılar, yeldirmeciler, voltacılar büsbütün aç kalıyorlar. Hesap kitap, bir de bakıyorsunuz ki, mevsim sonu birçoklarınız kabızmal hazretlerine borçlusunuz!..

Unutmayın ki, ziyana uğrayan bu mahsul “milli servet”tir; aynı zamanda sizin için de istismarı şart ile mukayyet “sermaye”dir. Eğer sermayenizi kayıklarınız, ağlarınız farz ediyorsanız, aldaniyorsunuz. Onlar ancak bir vasıtadırlar. Tıpkı rençberin beli, sapanı gibi... Ya sizin mestane avınız veya herhangi tabii bir sebep yüzünden balık tükenir de kesata uğrarsanız, ağlarınız, kayıklarınız iki para etmezler. Dilerseniz o

zaman kayıklarınıza fesleğen dikebilirsiniz. Nasıl ki, bir zaman olmuş, ihtiyarlar anlatıyorlar; büyük bir iki kırgın yüzünden denizde bereket kurumuş, kayıklara fesleğen dikmişler!

Bu görümden de bakınca millî serveti israf ile meşgul olduğunuz tebarüz etmez mi?

Sesinizi işitmiyorum, zannetmeyin, işitiyorum. Diyorsunuz ki:

— Biz tutucuyuz. Emeklerimizin boşa gitmesinden de müştekiyiz. Tabiatın zorlu pençesiyle boğuşarak balık tutarken, Balıkthane ve İktisat Vekâleti kârlı satış çarelerini düşünmeli değil midirler?

Haklısınız... Balıkthane'nin, bilhassa kabzımallar, komisyoncular sınıfındaki mutavassıtların muahazeye lâıyk pek çok noksan ve muzır tarafları bulunduğunu inkâr edecek değilim. Zamanı gelince onları da bir bir izah edeceğim.

Ancak her şeyi hükûmetten beklemek doğru bir intizar veya talep değildir. Herkesten evvel müstahsilin kendi malını koruması, mal ile talep arasında bir müvazene husûle getirmeye çalışması iktiza eder. Siz ise balığı yalnız tutmak ihtirasına kapılıyorsunuz. Ötesini düşündüğünüz yok. Yani millî sermayeyi hüsn-i istismar eden hüviyette görünmüyorsunuz. Elinize geçen, ve galiba sahipsiz ve tükenmez zannettiğiniz serveti kökünden ağaç söker gibi aslından yoluyorsunuz. Binlerce balıkçının da kâr ve kesplerine kibrit suyu döküyorsunuz. İşte beni gırgırcılık aleyhine köpürten sebepler bunlardır. Bu müfterisâne inhisar, bu gafilâne hasat, bu müsrifâne haraçtır. Dostluğuma inanınız aziz vatandaşlar; bu gafilâne avlayışla bereket çok sürmez, âkıbet-endiş olmayan her müsrif gibi sizin de alnınızı insafsız bir kesat karşılar. Hele beş on gırgır daha artar da methal büsbütün tıkanır, âkıbet daha çabuk kendini gösterir.

(Bir gazetede küçük bir havadis gördüm. Gelecek yazımda hem o fikraya temas edeceğim, hem efkâr-ı umumiyyeye gırgırın ne olduğunu, tarihçesi ve bütün teferruatıyla anlatacağım.)



BALIK SERVETİMİZ VE YİNE GIRGIRCILAR

Balıkçı, "Balık Servetimiz ve Yine Gırgırcılar",
Tan, 9 Mart 1938, s. 5, 10.

Muhterem okuyucularımı günlerce "gırgır" diye gırgırın ne olduğunu anlatmaksızın gıra tuttum. Affımı rica ederim. Maalesef apansız ve pek nizamsız bir surette karşıma çıkan "Balıkçılar Cemiyeti" ile aramızda sevimsiz bir müsademe oldu. Mevzuun ahengi bozuldu. Lâf uzadı.

Bilmem niçin, memleketimizde bir bahsi sonuna kadar dinleyerek itiraz edilecek cihetleri varsa yine ana hatlar üzerinde yürümek şartıyla mukabele müyesser olamaz; hiç değilse ilmi ve ciddi mevzularda olsun!

Teessürle kaydedeceğim ki, bu hâl, ekseriya, fert veya zümre menfaatlerinin, cümhur menfaatine tercih edilmesinden ileri geliyor galiba! Cidden hazin bir nasip! Mesela şu balıkçılık bahsinde "Balıkçılar Cemiyeti" vazifesini hakkıyla idrak etseydi, şekvaları sonuna kadar dinleyecek, cümhuru ızzar edenleri tespit eyleyecekti. Ve her bakımdan itimada lâıyk salâhiyetleri bir araya toplayarak davayı esasından tetkik ettirecekti. İlmî ve müspet raporlara, müşahedelere istinat ede ede hakikati ortaya koyacaktı. Maalesef böyle yapmadı. Bütün şekvaları bir yana savurdu, attı. Yalnız gırgırcılığı müdafaaya kalkıştı. Kendi hesabıma söylüyorum: Hüviyeten vakur bir teşekkülde bu hafifmeşrepliği görmek istemezdim doğrusu.

Ortada herkesi alâkadar eden bir hakikat var. O da şu: Sevk-i tabii ile hareket eden hayvanların hiçbirisi fevkatta-biye bir hâl hâdis olmadıkça hicret ahenklerini bozmazlar. Leyleklere, kırlangıçlara bakınız. Zamanları gelince, tarihi tarihine, günü gününe hicretlerini yaparlar. Bu intizama o kadar alışılmıştır ki, fırtınalar esimlerine göre adlandırılmış, takvimlere geçirilmiştir. Deniz takvimlerinde de her balığın tenasül ve hicret tarihleri mazbuttur. Beş on yıl evveline kadar İstanbul balıkçıları her balığın muayyen mevsimine göre hazırlanırlardı. Mesela palamut Boğaz'a girince çaparıcılar Boğaz haricine çıkarlar, elleriyle koymuş gibi uskumruyu bulurlardı. Palamutlar Marmara'ya akar, uskumrular Boğaz'a dolardı. Denizin münim bereketi muntazam bir merdivenin basamakları gibi hendesî bir insicam ile Çanakkale'den Karadeniz'e kadar teselsül ederdi. Gırgır çoğaldı; bu ahenk te seneden seneye bozuldu. Bugün ucu bulunmaz dolaşık bir yumak hâlini aldı. Elbet bunun bir sebebi var. Kuvvetli bir âmilin uğursuz eli karışmasa bu dolaşık vücuda gelmez, gelemmez.

Deniz servetine kıymet verilince bu illeti bulmak, bu kör dolaşığı açmak mecburi bir vazife değil midir? Her şeyi hükûmetten beklemek de benliğini müdrîk medenî teşekküller için ayıp sayılmaz mı?

Gerçi sabah gazetelerinden birinde sevinçle karşılanacak bir fıkra gördüm. Fakat dikkatle bir okuyunca neşem durgun bir suya çarpan hafif bir rüzgâr ürpertisini andırdı, tesiri silindi, hüznü kaldı. Mesela, "gırgır vasıtasıyla yapılan avlanmanın balıkçılığımız için zararlı olduğu hakkında bir iddia ortaya atılmış, bunun üzerine tetkiklere başlanmıştır" tebşiratında bulunulduktan sonra sevincin ümit damarlarına sinmesine bile vakit bırakmadan "Balıkçılar bu iddiayı varit görmemektedirler!" deniliyor. Bilmem bu ifadede biraz gırgır çeşnisi yok mu? Açıkta palamut kızartıldığını hissetmiyordunuz?

Her ne ise şüphelenmeye hakkım yok. Fakat çaresiz ben de münazara usulünü bozacağım. Acaba sorabilir miyim? "Bu tetkiklere" nerede ve hangi şerait altında başlanmıştır? Gırgırın zarar vermediğini temin eden muhterem balıkçılar kimlerdir? İlmî salâhiyetleri, umumî bilgileri hangi ayarda adamlardır?

Yanılmıyorsam, zararın başlangıç yerini Boğaz ağzı ve tam akın mevsimi olarak tespit etmiştim. Marmara sahasını da

elektrik gibi muzır vasıtalarla müracaat ve taahhüde mazhar hukuklara tasallut etmemek şartıyla gırgıra açık bırakmıştım.

Balıkçılara gelince, açıkça söyleyeyim ki, balıkçı başka, müdekkik başka vasıfta adamlardır; Sanatkâr ve münekkitt gibi... Bâhusus öyle ağcılar, dalyancılar, voliciler, voltacılar tanırım ki, tekirle barbunyayı, kolyozla uskumruyu, mercanla sinagridi biribirinden ayırt edemezler. Hele balıkların tabii bulundukları tabiat kanunlarını bir yana koyunuz, umumî hayatları hakkında bile iptidai malumatları yoktur.

Eğer tetkiklere bozguna uğramış, bir kısmı sağa, bir kısmı sola hâsılı dört yana savrularak birbirine karışmış şuursuz balıklardan başlanacak, tecrübe ve malumat-ı ilmiyeleri meçhul kalemlerden de karar alınacaksa: Ört ki ölem!..

Vicdanî kanaatim şudur ki, umumî menfaatlere taalluk eden zararlar tam salâhiyet ve âmme indinde itimat sahibi adamlarla tetkik ve teşhis edilir.

Hayır efendim, bu iş böyle halledilmez. İlmi, ihtisası, bil-hassa dikkat ve müşahede tarafları müsellemler adamları bir araya toplamalı, tam zamanında ve öz mekânında tecrübeler, tetkikler yapmalı, hatta bir sene Boğaz ağzında gırgırcılığı menetmeli, Boğaz'ın tabii sükûnunu iade ve muhafaza eylemeli; netice ne hâsıl ederse hüküm ona göre verilir. Bunun harici her söz akortsuz sazda kulak tırmalayıcı falso bir sesi andırır ki, itimadı okşamaktan ziyade iştibahı kuşkulandırır.

Ben niçin gırgırı ittiham ediyorum? Bunu bir daha ve etraflıca izah edeyim de muhterem okuyucular hükümlerini versinler. Haklıyı haksızı cümhur ve tarih huzurunda ayırsınlar:

Belki veya muhakkak görmüşsünüzdür. Bir motor geri tarafları ağ dolu ve arka arkaya bağlı iki büyük balık kayığı-nı sürükler, götürür. Bu tastamam bir gırgır takımıdır. Her kayıkta –büyüklüğüne göre– reisleriyle beraber on ikişer tayfa, beherinde de diğeriyle muttasıl olmak üzere 80'den 150 kulaca kadar ağ bulunur. Yani her iki kayığa taksim edilmiş 160'tan 300 kulaç tulünde bir tek ağ demektir bu. Bu ağın alt yakası kalın, üst kısmı daha ince iplerle mücehhezdir, üst kısmında ve beher kulacında beşlik simitler cesametinde kocaman yedi sekiz mantar, alt yakasında ise her mantar mukabilinde 50-60'ar dirhem kurşunla birçok demir veya pirinç halkalar



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

vardır. Ağın her iki başında da 40-50 kilo sıkletinde mermer iki ağır taş bağlıdır.

Motor bu kayıkları av yerine götürür, bırakır. Reis ön kayıktaki direğe çıkar. Kayıklar da arka arkaya merbut olarak sahada dolaşmaya başlarlar. Gündüz balığın suyunu; gece yakamozunu ararlar. Balık sürülerine rast gelince kayığın biri sağa, diğeri sola (al beraber) eder, muntazam bir daire halinde o yeri kuşatırlar, bu suretle iki kayık baş başa gelir, yekdiğerine yanaşır. Yirmi yirmi beş tayfa hep birden iplere yapışırlar. Ağın kurşun yakasını, yani alt kısmını süratle büberler, torba haline getirirler.

Gırgırın bizde ilk tarihi pek yenidir. İlk zamanlar bu ağ min-haysi'l-mecmu' 100-150 kulaç tulünde, azamî 15-20 kulaç derinliğinde idi. İcadını da Kumkapılı Agop adında Ermeni bir balıkçıya atfedenler var.

Bu ağı bizim sularımızda ilk tatbiki su üstünde gezen ve dip ağlarına hayır etmeyen çirozu tutmak içindi. Yani bu avcılık su üstü ve açık deniz balığı avcılığıdır. İlk zamanlar dolaştığı saha da Kumkapı açıklarıyla Maltepe ve Adalar civarıydı.

Agop'un bir iki muvaffakiyeti şayi olunca heveskârlar yekdiğerini velyettiler. Her kârlı işe emsalsiz bir cesaretle atılmak hasletinde bulunan Lazlar da bu işe heveslendiler. Karadeniz boğazında palamutlar için tecrübeye giriştiler. Muvaffak olunca her nevi balıkçılığı bıraktılar, işi gırgırcılığa döktüler. Ağları büyüte büyüte bazıları tulen üç yüz, arzen elli altmış kulaca kadar mehabetli bir şekle soktular. Su üstü altını dipaltını mahiyetine getirdiler. Şüphe götürmez ki, işin bu ciheti takdire sezadır.

Fakat, şurasını unutmamak gerektir ki, aletle iş arasında bir müvazene husûle getirmek itaat edilmesi lazım bir teknik kanunudur. Mesela bir ceviz ağacının mahsulünü sopalarla vura vura düşürebiliriz amma incir ağacının mahsulünü aynı şartlarla düşünemeyiz. Elimizi uzatıp ezmeden, örselemeden toplamaya mecburuz. Her makineye kendi sıklet ve kuvvetiyle mebsuten mütenasip yatak yapmaya mecbur olduğumuz gibi...

Bu kanuna riayet edilmezse alet müfit olmaktan ziyade muzır mahiyet iktisap eder. Vazife-i vataniyesini müdrik asker elindeki kurtarıcı silahın, şaki elinde iktisap edebileceği mahiyet gibi...

Gırgırcılık da vazifesini tebdil ederek Boğaz ağzına geçince akın intizamında da şuriş baş göstermişti. Hatta o zaman Boğaz'ın yukarı kısmında bulunan dalyancılar, voliciler hayli telaşa düştüler. Gırgır aleyhine kıyam ettiler. Fakat ya meramlarını yoluyla anlatamadılar yahut başka kargaşalıklar yüzünden muvaffak olamadılar, zaman, kendi zararlarına ilerledikçe onlar da meslek değiştirdiler, kısmen gırgırcılığa veya gırgırları istismaren madrabazlığa başladılar. Sahayı büsbütün sahipsiz bulan gırgırcılık da hızlandıkça hızlandı. Balıkların da balıkçıların da başında bir afet kesildi. Bugün İstanbul balıkçılığı kâmilten gırgırcı inhisarına geçmiş bir hâldedir.

Zaten halkımızın tuhaf bir hastalığı yok mudur? Bir tarafta küçük bir kâr kendini gösterince herkes o cepheye hücum etmez mi? Nasıl ki şilepçilik, otomobilcilik, apartmancılık da aynı

iptilâyı geçirmiş fakat işinin bilançosuna gelince hücum neticesi hazin bir zararla kapanmıştır. Aralarında bir fark varsa diğer teşebbüsler ferdî servetleri bir elden diğerine nakletmiştir. Gırgır ise millî ve tabii serveti mezara götürmektedir.

Bedbinliğimin de ledün[nilyatını öğrenmek isterseniz, gelecek makaleyi bekleyiniz. Sizinle denizde tecrübeler ve Boğaziçi'nde mükemmel bir balıkçılık yapacağız.





ZAVALLI BALIKLAR... NELER ÇEKİYORMUŞ!..

Balıkçı, "Zavallı Balıklar.. Neler Çekiyormuş",
Tan, 21 Mart 1938, s. 5, 9.

Aziz okuyucularım, "gırgır" davasını neticelendirmek için sizi tecrübelere ve bir av partisine davet etmiştim. Arzu buyurursanız sahile inelim. Muhayyilemizin yadırgamayacağı tefekkürden yapılmış bir sandal hazırladım. Ona atlarız, gündüz ve gece balıkçılığından mümkün olabilen zevkleri tada tada Karadeniz'e kadar yükseliriz.

Bilmem denizi sever misiniz? Tavsiye ederim, seviniz. Gönül sızılarını deniz kadar muvaffakiyetle dindirecek bir tesliyetkâr bulamazsınız. Ne yazık ki herkes zahir görünüşüyle iktifa eder. Harimine merak salmaz. Hatta o yüzden geçinen balıkçılar bile... Balığını tutarlar, midyesini, süngerlerini sökerler. Ellerine geçen pamuk gibi yumuşak sünger nebat mıdır, "canlı hayvan" mıdır bilmezler. Kara gözlü, yeşil ve lâcivert hareler, sedef ve altın yaldızlarla süslenmiş balığın güzelliğini görmezler. Hayat maceralarını araştırmazlar. Sadece "balık" der geçerler. Dirayetlerince, balığın aklı yoktur. Zekâsı yoktur, suyun kumu, çakıl gibi bir şeydir o... Sahilden çakıl yükler gibi denizden balık yüklerler. Pazarda çakıl satar gibi balık satarlar!

Hâlbuki şöyle bir eğiliniz, bakınız, şuracıkta, zümrüt gibi yeşil ve yumuşacık yosunlar arasında iki balık var. Görüyor

musunuz, *lâpinadır* onlar. Hareketlerine dikkat edin, bu çalâk hamleler, şûhane bükülmeler, yosunları savurmalar, dağıtıp saçmalar hep muaşeret cilvesidir. Kendilerine yuva hazırlıyorlar. Dişi bu yuvaya sevgisinden son hâtıra olarak yumurtalarını bırakacak. Erkek o yadigârları okşayacak, aşılacak, yavru-
ların çıkmalarını bekleyecek, onları muhafaza için herhangi düşmanla mücadeleden kaçmayacak, velev mukabili ölüm olsa bile...

Kuşku ve zekâ bahsine gelince, bunun da tecrübesi kolay: Bakınız şuracıkta satha yakın beş on *gümüş* var. Güneşe göre öyle bir vaziyet alınız ki, kolunuzu sallarsanız gölgesi onlara aksetsin: Tamam, kolunuzu sallayınız. Görüyor musunuz, gölgeden bile nasıl ürktüler, yıldırım gibi süzülüp derinlere gittiler!..

Beş on adım daha yürürsek akıntı başında bir tecrübe daha yapabiliriz. “Kefal” sürüleri geçerken bir taş atayım da neticeye dikkat ediniz. Gördünüz mü efendim? Küçük bir taşla koskoca sürü ince bir şişe gibi parçalandı, dört yana savruldu, saçıldı! Artık bu sürü bozulmuştur. Eski çalımını alamaz.

Buyrunuz, artık sandala binelim. Ortaköy’de “seğirtme” ile palamut tutuyorlar. Biz de bahtımızı sınarız. Müsaade edin de şu balıkçıya sorayım, ona göre volta açarız:

— Merhaba arkadaş. Ne haber bereketten?

— Köpoğlu hayvan çabucak ayarlandı be kardeşim. Nafile.

Ne demek istiyor anlayabildiniz mi? İlk zamanlar ellerindeki takımlarla tutmuşlar amma artık voltayı seziyormuş, tutulmuyormuş. Adamcağızın elindeki voltaya dikkat ettiniz mi? Hayli kalın. Önünde de ancak bir buçuk kulaçlık Japon misinası var. Zokası da çok ağır. Biz şu düz büküm voltaya üç kulaç incecik hakikî misina bağlayalım, bu uzunca ve köşeli hafif zokayı da takalım, bu zoka hem daha seri sıçrar hem giderken de fazla yalpa yapar. Buyurunuz. Voltayı düzgün bir çekişle çekip bırakınız. Tuttunuz değil mi? Elbet tutacaksınız. Balık yok değil ki... Ancak balıkçıların “ahmak” dedikleri kurnaz hayvan tehlikeyi seziyor. Voltaya sokulmuyor. Farkında mısınız? Birkaç balık tuttuktan sonra siz de tutamamaya başladınız, sebebini anlatayım: Bakınız, zokanın üstünde diş yaralarından hâsıl

pürüzler var. Bu pürüzler suda birtakım gayritabii çizgiler husûle getiriyor. Hayvan da bunu seziyor. Bu miyar, balığın hassasiyetine ölçü olamaz mı dersiniz?

İhtimal tek tecrübe size tam bir kanaat vermeyecektir. Şuracıkta batmış bir gemi vardır. Orada zaman zaman zaman *fağriler* bulunur. Bu, *mercan* fasilesinden bir cins balıktır. Büyük taşlıklı yerlerde yaşar ve sürü hâlinde dolaşır. İyi bir avcı iseniz mebzulen tutabilirsiniz. Ancak volta koparmamak, tutulan balığı kaçırmamak şartıyla... Alınız şu voltayı, bırakınız, bakalım ne var ne yok? Tuttunuz değil mi? Bir daha... bir daha... Görüyorsunuz ya hiç boş çekmiyorsunuz. Şimdi çekerken sert bir hareket yapınız ki, volta kopsun. Kopsun efendim, ne zarar var. Hakikate insan kolay kolay yaklaşamaz. Bakınız balıklar gelmez oldu. Kanaatiniz tebellür edinceye kadar bekleyelim. Artık ne kadar ince takım bırakırsanız bırakınız, ne kadar sabır ve tahammül ile beklerseniz bekleyiniz. Nafiledir. Canı yanan hayvan bulunduğumuz mıntıkeyi terk etmiştir. Kaçışındaki korku alâmetleri diğerlerini de ürkütmüş, peşine takıp sürüklemiştir.

Bu neticeye hiç şaşmayınız. Bilirsiniz ki hayvanlarda “huy” aşağı yukarı birbirinin aynıdır. Koyunlar da böyle değil midirler? Bir koyun ürküp kaçınca diğerleri de onu takip etmezler mi? Hatta biz insanlar da böyle değil miyiz? Umumi heyecanlar, bir sözün veya bir hareketin neticesi olarak husûle gelmezler mi? Aynı elektrikî intikal ve teessür balıklarda da caridir.

Bilmem sizi sıktım mı çok? Mevzu “millet” mevzuudur, tahammülünüzü rica ederim. Hem bakınız avlaya konuşa Poyraz[köy]’e kadar geldik. Dikkat ettiniz mi? Buraya kadar Boğaz, zaviyeli bir huni borusuna benzer, dapdaracaktır. Buradan itibaren huninin ağzı açılır, çizinin Anadolu, Rumeli fenerleri arasındaki en geniş yeri iki mildir. Burada sular da pek derin değildir. 8-10 mil açılacak, 20 ile 50 kulaç arasında mütemevviç bir derinlik bulabiliriz.

Evet, pekiyi görüyorsunuz maşallah. O kalabalık gırgırcılardır. Fakat neden hayret ettiniz rica ederim? Şöyle bir hesap etsenize: En az 20 takım çıksa ikişerden kırk kayık eder. 20’de motör 60; bunlara 20 de navluncu motoru iltihak ederse yekûn seksene balığ olur. Bu kadar gürültü daracak bir huni kâsesini mütekâsif panayırlar yerine çevirmek için kâfi değil midir?



Fotoğraf: Cafer Türkmen. © Metin Türkmen.

Biz de onlara doğru açılalım. Biraz dikkat ederseniz, balığın kabarışını, Boğaz'a doğru gelişini siz de fark edebilirsiniz. Hususiyle bugün hiç rüzgâr yok. Deniz çizgisiz, tertemiz bir ayna sathını andırıyor. Bakınız şurada, durgun suda hafif bir rüzgâr kırıksıklığı, mailiği hâsıl oldu. Görüyor musunuz? Hareket hâlindeki balığın hâsıl ettiği izdir o. İşte sağıımızdaki reis te balığı gördü, “al beraber” etti. Dikkat ediyor musunuz? Yirmi kürek birden nasıl hınç ve hırs ile denizi şamarlıyorlar! Çevirdiler. Bakınız, diğer kayıklar da “al beraber” ettiler. İkincisi de birinciden kurtulan parçayı kuşatmaya çabalıyor. Bir üçüncüsü de onun yanına mola etti. Fakat yetişemedi galiba. Dördüncü takım ileri hücumuna geçti. İşte o da çeviriyor...

Vakayı gördünüz ya? Bir de bunun bilançosunu yapalım şimdi: Her takımın ağı 160 kulaç tulde olsa bir anda denize 640 kulaç ağ döküldü demektir. Her ağda 1280'den fazla mantar, bir o kadar da kurşun kaydediniz, halatları, pamukları, halkaları, makas taşlarını da ilave buyurunuz, her ağ aşağı yukarı 500 kilo tutar. Şu hâlde? Tam iki ton ağırlıkla deniz bombardıman edilmiş sayılır. Değil mi efendim?!..

Bunun bir de gece manzarası var ki, daha meraklıdır. Size onu da göstereyim. Şimdilik kıyıya inelim. Bir iki yem alalım.

Güneş batarken *lüfere* de bakarız, talihinizi denersiniz. Şu adamda belki yem vardır.

— Dokanıyor mu arkadaş?

— Seyrek meyrek geliyordu amma etekte kış kış vurdular. Denize çekildi hayvan.

Bir şey anladınız mı bu konuşmadan? Balıkları ağa vurdurmak için sahilde taş atmışlar. Buradaki hayvanlar ürkmüş, açığa çekilmişler.

Tam vakit de geldi işte. Size dört kılla örülmüş incecik bir volta vereyim. Buyurunuz. Yemi de hazır. Bırakınız bakalım. Hemen geldi değil mi? Tutuldu, çekiniz. Pek eğlenceli buluyorsunuz, değil mi? Artık gelmiyor mu dediniz? Tabii gelmez efendim, ortalık karardı. Elinizdeki voltayı nazarlarınızla dibe doğru takip ediniz. Görüyor musunuz? Biraz evvel suda hissedilmeyen volta şimdi kıvılcım saçan bir sütun gibi görünecek. Hele biraz elinizi oynatırsanız işte bu “fosfor” hâdisesine *yakamoz* derler. Geceleri balıklar yakamoz pırıltılarıyla yemlerini, düşmanlarını ayırt ederler. Gayritabii bir çakıntı görürlerse sokulmazlar. Bilâkis uzaklara kaçarlar. Gırgırcılar da bu yakamozu severler. Çünkü gündüzleri rüzgârlı ve çırpıntılı havalarda her reis balığı fark edemez. Gece yakamozunu kolayca görebilir.

İşitiyor musunuz? Açıkta yine bir telaştır başladı. Gırgırcılar lambalarını yaktılar. Balık çevirdiler. Oraya kadar gidelim isterseniz. Bakınız, hemen şurada birtakım “istinga” ediyor. Görüyor musunuz, denizde ne müthiş bir aydınlık hâsıl oluyor?! Balıkçılar buna “deniz yanıyor!” derler. Mümkün olsa da orta suya inebilsek, göreceğimiz manzara, tam bir fecr-i şimaliyi andıracaktır. O fecr-i şimalî ki, hani geçenlerde Garbin bazı diyarlarında görünmüştü de mektep medrese görmüş insanları bile çılgına çevirmiş, sokaklara düşürmüştü. İşte onun beş on kat daha sunturlusu!

Lütfunuzu, nezaketinizi fazla israf ettim, af dilerim ve teşekkürler ederim, geldiniz, tecrübelerle iştirak ettiniz. Balıkların his ve kuşku kabiliyetlerini ölçtünüz, balıkçıların sözlerini işitiniz. Son bir lütuf olarak elinizi vicdanınıza koyunuz da, sabahdan akşama, akşamdan sabaha kadar bütün akın mev-

simi tam methalde denize durmaksızın ağla atılır, çekilir, geceleri sabahlara kadar deniz yangınları ihdas edilirse akına zarar verir mi?.. Vermez mi?.. Hùkmünü lùtfen siz veriniz aziz kârîlerim.

EKLER



EK 1: EDİB EFENDİ'NİN TORUNU ÜSTAD ASAF MUAMMER'İN MEKTUBU

Gümrük Rehberi, 542 (Mart 1948): 5419-5421.

Muhterem Esad Beyefendi,

Büyük babam Rüsumat Eminî merhum Edib Efendi hakkın-
da benden malumat istediniz. Bildiklerimi yazmaya başlama-
dan evvel, dest-i nisyanın yıllar ve devirlerle nesc edip örttüğü
kat kat perdeler ardındaki bir devlet adamına kıymet vererek
şahsiyetini belirtmek yolunda gösterdiğiniz kadirdânlığa hem
mağfurünileyhin ruhu, hem kendi hissiyatım namına teşekkür
etmek isterim: Var ve aziz olun.

Büyük babam irtihal ettiği zaman yedi yaşında bir çocuk-
tum. Bu itibarla hayalimde kalan şekl ü şemaiî solmuş bir
fotoğrafıyı andırır. Mamafih kendisini çok sevdiğim ve yaşım
geliştikçe de büyüklerimden sorup soruşturarak öğrendiğim
menakıbı ile muhabbetim durmadan genişleyen bir hürmet ve
takdir ile çerçvelendiği için hayalimde daima şöyle tecessüs
ettirmekteyim: Süt beyaz top bir sakalla bezenmiş açık buğday
renginde müdevver bir çehre. “Ela” hissi verecek kadar tahrir-
li, derin ve vakur bakışlı zeytinî gözler. Hafifçe münhani bir

burun. Orta ve mütenasip bir boy. “Şişman” denilemeyecek nisbette etlice bir vücut... Şurasını pekiyi hatırlarım ki, ağır ağır yürür, harfleri teker teker birbirine vasl ederek kasd-i ifham ve vüzuh ile konuşurdu. Mişvarında, vekarında asla gurur ve ceberut sezilmez; hilm ü tevazu belirirdi. Büyükle büyük, küçükle küçük olurdu. Fakat her iki münasebeti de yarım adım ilerisine gidilemeyecek bir riayet ve hürmet şuuriyle tahdid ederdi. Ne benim gibi küçükler, ne benden büyükler kendi arzu ve irademizle ona sokulamazdık. Odasına giremezdik. Daima o bize yaklaşır, zaman zaman ve bilhassa hasta olduğumuz demler odamıza gelir, elleriyle yanaklarımızı okşardı. Sıhhat ve hatırımızı sorardı. Büyük babamın bir kerecik olsun beni kucağına alıp hoplattığını, yanağımızı öpüp vücudumuzu tartakladığını hatırlamıyorum. Öpüş namına gönlümdeki tek bergüzârı şudur:

Bir gün içimden fırlayan bir arzuya takılmış, mânileri aşmıştım. Abdest alırken havlusunu tutmuştum. Havluyu aldı. Yüzünü, sakalını, ellerini, kollarını kuruttu. Fevkalmutat gülüşen o vakur gözlerle halime baka baka:

— Sen de büyüsün de inşallah, benim gibi her gün abdest alır, beş vakitte namazını kıalarsın, Allahü Teâlâ Hazretlerine hamd edersin. Milletine, devletine hayırlı hizmetler görürsün. Senin de güzel çocukların havlunu tutarlar. Memnun oldum. Berhüdar ol.

dedi, eğildi. Yüzünü saçlarıma yaklaştırdı. Derin derin, için için kokladı. İşte bu kadar...

Büyük babamın ev dâhilinde hiddetini, şiddetini de asla hatırlamıyorum. Yalnız bir kere kendi mutemedi Ali Efendi'ye¹ bir kiremit için sert sert çıkıştığını duymuştum. Gel zaman git zaman büyüdüm. Bir gün Ali Efendi'den büyük babama dair hatıralar sorarken kiremit meselesini hatırlattım:

— Evet... Evet... Nasıl hatırlamam, diyerek anlattı. Lodos cihetinde Şalcıyanlara ait yüksek duvar var ya, fırtına beş on kiremitini savurmuş, yere atmış. Efendi merhum görmüş.

1 Ali Efendi merhum kâhyasıydı. Vefatından sonra o da gümrük hizmetine girdi. Şiar ve istikameti ile akranı arasında temayüz etti. Bir yıl hacca gitti ve orada kaldı. Sağ ise kulakları çınlasın. İrtihal etmiş ise Allah gani gani rahmet eylesin.

Bizim aldırış etmediğimizi sezmiş. Hiddetlenmiş. Beni çağırdı, on sekiz senelik müddet-i hizmetim esnasında hiç görmediğim bir şiddetle “Canım efendim, şu komşular biliyorsunuz ki burada yoklar. Malları, mülkleri bize Tanrı emaneti sayılır. Niçin alâkadar olmuyorsunuz? Fırtına şu duvarın kiremitlerini savurdu, attı. Görürsünüz, yaptırırsınız tahmin ettim. Yaptırmadınız. Tez bir erbabı bulunsun. Harç yapılsın, kiremitleri yerli yerine konsun. Duvar nem, rahmet neşf eder, zarar görür. Bu kadarcık bir şeyi düşünemiyor musunuz? Günahtır efendi, ayıptır efendi. Bir daha sizden böyle bir teseyyüp, millet malına kayıtsızlık gibi değersiz bir hâl ve büyük bir vebal sadır olmamalıdır. Buna ben asla tahammül edemem...” diye beni tevbih ve takdir etti.

Büyük babama dair üçüncü ve sonuncu en canlı, en ceyyit hatıram şudur:

Divanyolu’nda bir konakta müsteciren oturuyorduk. Büyük babam hasta idi. Hemen her gün saraydan adamlar geliyor, hâl ve hatır soruyorlardı. Konağın bahçesindeki mutfak daire-sinden günün birinde yangın çıktı. Her tarafı duman kapladı. Telaş, feryat ve figan birbirine dolaştı. Babam beni kucaklamıştı. Büyük babamla karşılaştık. Sırtında dal bir entari, başı açık, ayakları çıplak, mermer taşlıktan bahçeye fırladı. Babam da beni bırakmaksızın peşinden koştu. Bahçe bembeyaz kar tabakasıyla örtülüydü. Kaplamalardan kapkara bir duman, kıpkızıl bir alev birbirine sarılıp yuvarlanarak bahçeye saldırıyor, ağaç dallarında kıvılcımlar uçuşuyordu. Bütün selamlık halkı ellerinde kazmalar, baltalar, su dolu kovalar; büyük babam:

— Aman gayret çocuklar. Elin evini biz yakmış olmayalım. Konuya komşuya zarar vermiyelim, diye avaz avaz bağıryor, su taşımaya çalışıyordu.

Bu afetten on beş gün sonra idi. Yanan yer kâmilten tamir edilmişti. Fakat bir ögleüstü evin her tarafını bir sumt ü hudu istila etti. Müteakiben sofalarda pürhazer sesler, hıçkırıklar gezindi. Beni aldılar. Anneanneme götürdüler. O günden sonra bir daha büyük babamı görmedim.

Şimdi, her ne zaman tekeddür-i eyyam ile bunalsam, Sultan Mahmud Türbesi’ne giderim. İkinci kapının hizasında ve tâ orta

yerde yükselen mermer sandukasının başucunda el bağlarım. Kederli alnımı beyaz taşına yaslarım. Hicranlarım biraz diner.

Allah gani gani rahmet eylesin.

Babaannem merhume Pakize Hanımefendi'den, yani Edib Efendi'nin yegâne hareminden öğrendiğime göre Edib Efendi fevkalâde tendürüst, fevkalâde temiz ve son derece dindar bir zatmış. Yaz kış her gece seherden evvel uyanır, abdestini alır, bir cüz Kur'an-ı Kerim okuduktan sonra sabah namazını kılarmış. Tesbihini çeker, evradını okurmuş. Müteakiben gayet açık kavrulmuş ve taş dibekte döğülmüş halis Yemen kahvesinden büyücek kallâvî bir fincan içer, bu sırada resmî evrakı gözden geçirirmiş. O günün işini asla ferdaya bırakmazmış. Gece çalışmalarında tercih ettiği ışık, mum ışığı imiş. Gaz kokusundan müteessir olurmuş. Babaannem derdi ki:

— Merhum efendi hazretlerinin bir saat abdestsiz gezdiğini, bir sefercik olsun namazını kazaya bıraktığını bilmem. Boğazından bir damla içki geçmemiştir. Zaten havai şeylerden hoşlanmazdı. Bu yolda biricik gönül eğlencesi bahçesiydi. Çiçekleri çok severdi. Gülün resmine, elvanına; yaseminin kokusuna meftun idi. İffetine de hiçbir diyecek yoktu. Âhû gibi cariyelerimiz olduğu hâlde birine kem nazarla baktığı olmamıştır. Bana bile iltifatında hicab-ı afifâne gösterirdi. Esasen o kadar temkinli ve vakarlı bir adamdı ki, kimin had-dine biraz şuh olmak!.. Zavallı efendiciğimin yüreğini hep bu devletin dertleri, birtakım soysuz adamların kötülükleri yedi bitirdi de altmışını dolduramadan kara toprağa göçtü gitti!..

Babaannemin bu şekvâsında bazı sırlar sezmiştim. Bir gün sıkıştırdım:

— Ah evladım, ne bileyim ben. Devletin, milletin dertleri işte... Sultan Aziz'in hal'i büyük babana çok dokunmuştu. Onun da üstüne leke sıçratmak isteyenler oldu. Her ne zaman bu söz açılrsa; "Şu meş'um bahsi kapatınız. Padişahın ne kaba-hati olabilir efendim. Taksir vükelâsındadır... Bizlerdedir... Biz dinen, hamiiyyeten, ahlâken, seciiyyeten zaafa uğradık.

Umur-ı devleti, umur-ı milleti ihmale başladık. Devletin bün-yesini birtakım erbâb-ı fisk u riya sardı. İrtikâp sardı, irtişa sardı” diye kahırlanır dururdu. Kaç kere ben onun seccadesinde “Yarab sen bu milletin, bu devletin muini ol. Musibetleri başından def eyle... Bize iman selameti, vicdan selameti ver” diye gözlerinden yaşlar süzüle süzüle dua ettiğini gördüm. Hele o Maliye Nazırlığı’nda neler çekti: “Yapamıyacağım efendim. Yapamıyacağım. İki ateşin arasında kaldım. Birini kırsam, velinimetim, efendim.² Ötekine³ dokunsam hikmet-i vücudum, mesned-i şeref ve haysiyetim. Yapamıyacağım... Yapamıyacağım...” diye döğünür dururdu.

Babaannemin bu sözlerine mübalağa ya da zevcelik gayreti karışmadığını birçok kimseden dinlediğim menkıbeler teyit etmiştir. Hemen bütün esrarına vâkıf olan Ali Efendi de onun iffet ve istikametini, maiyetperverliğini ve bilhassa vatan ve milletseverliğini söylemekle bitiremezdi. Maiyetinde bulunmuş, uzaktan yakından tanımış birçok muhterem kimseden öyle şeyler dinlemiştir ki, Edib Efendi’yi nazarımda abideleştirmiştir. Bugün elimde bulunan tereke evrakı da doğruluğunun en belîğ şahididir. El defterleri de aldığını verdiğini santimi santimine gösterir. Tereke evrakına nazaran, Kırım seferinde ordu defterdarı bulunan babası İshak Nureddin Efendi’den tevarüs eylediği bir kısım mahmudiye ve küçük ziynet altınları da dâhil olduğu hâlde Edib Efendi’nin evlatlarına bıraktığı miras Kandilli’de bir yalı ile bin altı yüz muhtelif altından ibarettir. Yalıyı Kâni Paşa veresesinden veya mahlûlünden bin beş yüz liraya satın almış. Bunun bir kısmını taksitle, bir kısmını da babası İshak Efendi’den kalan Horhor’daki evi satarak ödemiş. Altınlar da şöyledir: 400 adet Osmanlı altını, 300 adet Fransız altını, 150 adet İngiliz altını, 200 adet Nemçe altını, 300 adet Mahmudiye, 3500 adet küçük pul ziynet eşyaları, 50 adet sim mecidiye...

Hâsılı bir servet ki Sultan Mahmud-ı Sâni devrinde Kırım’dan Ordu-yı Hümâyun’a katılarak İstanbul’a gelen ve aslen Gürcü asilzâdelerinden bulunan Kütaisî Mehmed Efendi’den, Tuna ve Yemen teşkilâtında defterdar, son ömründe de Maliye Nezareti, Rûsumat Emaneti ve zamimeten Osmanlı Bankası nâzırı olarak irtihal eden Edib Efendi’ye kadar asırlarca bu devlete, bu millete hasr-ı can ve vakf-ı ikdam eylemiş

dört yüz küsur senelik esasen varlıklı bir ailenin menzucen, mahlûten olanca mahasali...

Maliye kuyudatına bakılırsa sabit olur ki, Edib Efendi merhum silah mübayaasında usulen verilen ikramiyeyi dahi kana atince gayr-i meşru addeylemiş, hazineye devrederek varidat kaydettirmiştir. Bunu bana Cavid Bey merhum söylemişti. İlk nazırlığı sırasında tebrike gitmiştim. Söz arasında;

— Büyük baban cidden müstakim bir adammış. Kendisine usulen verilen ikramiyeyi kabul etmemiş. Ben de onun eserini takip etmek isterim. Cidden imrendim hâline... demişti.

Edib Efendi'nin her dördü de Ruscuk'ta doğmuş olarak Asaf, Vasıf, İzzettin adlarıyla üç erkek ve bir kız evladı olmuştur ki, bunların hepsi bugün rahmet-i rahmana karışmış bulunuyorlar. Ben Asaf Bey'in oğluyum. Baba bir, ana ayrı "Edib" adında bir kardeşim vardır. Ankara Belediyesi müfettişlerinden Edib Ülker, Vasıf Bey'in oğludur. İzzettin on yaşında ölmüş. Çengelolu Tahir Paşa hafidi merhum Tahir Bey'le evlenen halamın da hâlâ berhayat Neşe namında bir kızı ve oğlu vardır.

Biricik Kâdir u Rezzak Allah Teala ölenlere rahmet eylesin. Biz sağ kalanları da elden ayaktan düşürüp nâlâyıka serfûru ettirmesin. Amin.

Arzunuza imtisalen Edib Efendi merhum hakkında bildiklerimi yazdım. Şu kalabalık satırlar arasında işinize yarıyacak bir veya birkaç şey bulunur da himmet-i civanmerdanenizde yorgunluğunuzu bir nebze dindirmeye vesile teşkil ederse kendimi bahtiyar addederim.

Bâki tekrar tekrar teşekkürler ve hürmetler efendim.

Mart 1948, Kandilli

Asaf Muammer





EK 2: BİR AMATÖR BALIKÇILIK KULÜBÜ KURULDU

“Bir Amatör Balıkçılık Kulübü Kuruldu”,
Balık ve Balıkçılık, IV/5 (Mayıs 1956): 19-22.

Bir haftadır Sayın Eşref Şefik Bey’i arıyorum. Radyoda bulunmaz. Bazen Horoz Matbaasına uğrar. Talihiniz varsa orada rastlayabilirsiniz. İşte ben de geçen gün kendisinin orada olduğunu haber alır almaz derhâl soluğu matbaada aldım. Kurucularından bulunduğu amatör balıkçı kulübü hakkında malumat rica ettim. Kendisini buluşumdan dolayı istihbaratımın kuvvetli olduğunu ima eder bir şekilde, bir latifede bulunduktan sonra, kurmak üzere oldukları kulüp hakkında bakınız neler anlattı:

— Bir balık amatörü için oltacılık helecanı malûm. Yakın yerlerde bombacıların yapmakta oldukları tahribat da malûm. Bunun için uzakça balık nişanlarına gitmek zarureti karşısında hakiki meraklıları tophıyabilecek bir kulüp düşündük. Kulübü düşününce aklımıza evvela ismini koymak geldi. Hem meraka uygun hem işine uygun hem de bir parça hayal payı olan bir isim aradık. Amatör Deniz Avcıları Kulübü kelimelerinin baş harflerini birleştirdik, ADAK kelimesi meydana geliyordu. Her

amatör denize çıkarken bildiğimiz mum ışığı değil ama içinden bir adak adar. İsmi münasip gördük. Bütün arkadaşlar kanaatimi paylaştılar. Bizi bir yerde tophıyacık, daha doğrusu, işiyle, gücüyle meşgul amatörlerin vakit buldukça vasıta, yem, nişan bilen adam gibi imkânları elde edebileceği bir yeri aramaya başladık. Bu meraka müptela arkadaşlarımızın arasında hâli vakti yerinde olanlar, ben balığa çıkılabilecek bir sahil parçası bulmakta geciktikçe, “– Canım, hepimizin ayağı altında, mesela Beyoğlu’nda kulübü açalım. Ondan sonrası kolay.” diyorlardı. Fakat ben, bizi maksadımızdan ve pasyonumuzdan uzaklaştıracak böyle bir semti kabul etmemekte ısrar ettim. Nihayet, tam balıkçı muhiti, denizin, rüzgârların, vasıtalarımızın da havalardan nisbeten masun kalabileceği, Kumkapı mendireği içindeki bir yeri bulduk. Arkadaşlarla bu yeri, sırf kulüp yapmak maksadıyla aldık. Hayalimize gitgide yaklaşıyorduk ama inşaat malzemesinin güç bulunduğu zamanlara rastlamasından dolayı, plan vesairesi hazır olan kulüp binamıza henüz başlamadık. Yapacağımız kulüp binası münhasıran balık meraklılarını tatmin edecek şekilde olacaktır.

— Müstakbel lokalinizi biraz tarif eder misiniz?

— Bakınız size plan üzerinde izahat vereyim. İşte şu alt kat. Tamamen kayıkthane, üstündeki katta avlanan balıkları tava ve ızgara ettirebileceğimiz rüstik bir yemek salonu. Şu gördüğünüz arka tarafta, meraklıların geldiği zaman, şehir elbiselerini çıkaracakları ve balık elbiselerini giyecekleri dolaplı bir oda, nihayet şurada da müsterek helecanlarımızın ve amatörlerin mübalağalı hikâyelerini anlatacakları, sinsi sinsi balık avlama rekabetinden hâsıl olma, sımsıcak çekişmeleri yapacakları bir salon...

İşte böyle bir kulüp binası içinde, bir mevsim zengin bir adamın uğramış olmasıyla şahlanıveren ve o adam gidince, hayatı ve havası sönüveren sağnaklı kulüplerden değil de özlü ve bütün kudretini züppelikten uzak, hakiki bir balıkçı pasyonundan alan bir teşekkülün âdeta vakfını yapmış olacağız. Bu basit ve mütevazı olmasını bilhassa arzu ettiğimiz kulübün, hayatın diğer zevklerinden de müstefit olmayı düşünen çeşnisi çok kulüplere nazaran, ömürlülüğü bakımından daha gürbüz görüyoruz.

Sözünüzü balla kesmiş olayım, bu çeşnisi çok tabirinden ne kastediyorsunuz?

Havası melez olur, onu kastediyorum. O hâlde şunu hemen ilave edeyim, bizim kulübümüzde itibar, salon adâbına vukufu olan ve diğer sosyete imtiyazlarına sahip olandan ziyade, balık yerlerini bilen, balık tutma usullerine vâkıf olan kimselere olacaktır. Mesela bâkir mercan nişanlarını ve o nişanlarda kullanılacak oltaları, zokaları, yemleri kendilerine mahsus bir buluşla meydana çıkarmış olan, pos bıyıklı, giyimi şöyle böyle bir profesyonel balıkçı misafirimiz olarak salona girip bu kabil deniz adamlarının sert, az konuşur, belki biraz hoyratçalarıyla bir masaya oturdukları zaman, etraftan; “A... Bu da nereden çıktı?” “Burası balıkçı yeri imiş, yanlış geldik!” mülahazasıyla dışarı çıkmıyacaklardır. Bilakis, o tipteki şahıslar gönüllere kadar varan yeri olduğunu hissedeceklerdir.”

— Eşref Bey, giriş şartlarınız nelerdir?

— Cemiyetler Nizamnâmesi mucibince, senede 120 lirayı geçmeyecek şekilde yaptık. İyi bir amatör, yani çok meraklı bir amatörün hakiki olta profesyonelleriyle iş birliği yapmak ihtiyacını zaman zaman duyacağını bildiğimiz için, misafir azalara mahsus da, bir imkân bahşetmek için, ayda beş liradan misafir aza kabulünü de nizamnâmemize koyduk. Bu şu demektir: Bir amatör, bir profesyoneli, kabre kadar salkıya- cağı bir nişana, kendini götürecekt balıkçıyı bulduğu zaman, o balıkçı ile denizden dönünce, balıkçıların malum olan sahavet ve misafirperverliğini ve ananesini bozmamak üzere, “Buyur, şurada bir lokma edelim, senin de evindir” diyebilmek imkânını bulsun. Böylece, profesyonelin hâl ve vaktine göre, onun misafir kartını hiç hissettirmeden tediye etmek şartıyla, sınıf imtiyazı gibi bir halet-i ruhiyenin ortadan kalkması kabil olur.

— Üyelerinize ne gibi imkânlar sağlayabileceksiniz?”

— Söyliyeğim. Mesela Marmara Adası gibi, Kapıdağ gibi verimli avcılığı olan yerlere gidebilmek herkesin harcı değildir. İngiliz kulüplerinde olduğu gibi, öyle mevsimlerde, mesela 8-10 kişilik bir vasıtanın muayyen bir günde, İstanbul’dan kalkıp orada üç gün avlanmak ve dönmek şartıyla hazır bulunduğu bir siyah tahtada ilan edilecek, iştirak edenlerin kaç kuruş

masraf edecekleri de yazılacaktır. İştirak edecekler, kendi imzalarını atmaya başlayacaklar, imzaları gören diğer arkadaşlar, meşrep ve mizaçlarını kendilerinininkine uygun gördükleri vakit, onlar da iltihaklarını isteyeceklerdir. Aksi takdirde, başka ikinci bir vasıta ile sefer hazırlanmasını kulüp idaresinden talep edeceklerdir. Böylece huyuna suyuna uygun grup azalarının kendi reyleriyle meydana gelmesi mümkün olabilecektir. Böylece, bu gibi uzak seferleri hayal ettikleri hâlde yapamıyacak durumda olanların en müstesna fırsatlardan istifadeleri temin edilmiş olacaktır. Ayrıca, profesyonellerin sır olarak kendilerinden dahi sakladıkları, uzun tecrübelerle veyahut da tesadüfî muvaffakiyetlerle buldukları takım, yem vesair hususiyetleri, amatörlerde aynı kaygu olmadığı için, birbirine veyahut pek seviştikleri arkadaşlarına gizlice tevdi etmek suretiyle, olta avcılığının sularımıza ve balıklarımıza daha uygun bir hâl alabilmesi için de bilgilerini artırmak gibi mühim avantajları olacaktır. Velhasıl oltaacılığın bütün hususiyetleri nazar-ı dikkate alınarak züppelikten âri nezih bir teşekkül tesis edilmiş olacaktır.

— Turistik bir mahiyet vermeyi hiç düşündünüz mü?

— Tabii, nadide balıklarımızı avlamak hususunda, gelen ecnebilere de büyük hizmetimiz dokunacağı cihetle, İstanbul'un turistik cazibelerinden başlıcasını teşkil edeceğini iddia edebiliriz. Bu noktayı ehemmiyetle tebârüz ettirmek lazımdır ki, küçük ve faydalı bir broşürle, hatta sırf tarihî bir alâka ile şehrimize gelen turistlere İstanbul'da, avlanılabilecek balıkların envainı ve avlanma tarzını izah edecek bir kulüp mevcut olduğu söylene, onlar dönüşlerinde yapacakları propaganda- larla, kendiliğinden bu işin turizm tarafı sağlanmış olacaktır. Hepimiz biliriz ki ve muhtelif dergilerde görüyoruz ki, zavallı Avrupalılar bir çurçur balığı tutmak için saatlerce beklerler. Bizim yüzüne bakmadığımız izmarit ve istavrit ayarı bir tek balığı tuttuğu zaman, dededen kalma şarabını açar. Amerikalı ise, bizim biçare profesyonellerimizin üç dört parça tuttıkları zaman dahi gururlanamadıkları hâlde, bir tek orkinoz veya bir tanecik kılıç tutmak için millerce mesafe gitmek üzere, hususi açık deniz kotraları ve motorları yaptırırlar. Burada İstanbul minarelerini seyrede seyrede, o kadar yakın sularda,

hatırı için okyanusları aştıkları balıkların cumbalak attıklarını görseler, Amerikalı balıkçılar, tekneleriyle İstanbul Limanı'nı istila ederlerdi.

Kendisine verdiği bu ızahattan dolayı teşekkür edip ayrılırken mağrur bir eda ile şunları ilave etti:

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





EK 3: BALIĞI SATANLARLA DA BİR KONUŞMA

“Balığı Satanlarla da Bir Konuşma”,
Balık ve Balıkçılık, II/12 (Aralık 1954): 19-22.

“*I am* selling fish¹ – Çok berbat iş” diye bülendavaz ile sokakları bir zamanlar çınlatan bizim Lütfi Bey, nam-ı diğer Lütfi Başak, acaba niye İngilizce başlayıp Türkçede karar kılar bilir misiniz? Müşterilerinin büyük kısmının Amerikalı ve İngiliz olmasından dolayı. Ne yapsın, Bebek’te Alman, İngiliz, Amerikalı, Hollandalı müşterileri var. Az çok beynelmilel bir lisanla hitap etmezse; “Lüferim oltanın” veyahut da “Ateşi söndürüyor, mangalı deviriyor sardalya!” diye bağırırsa, nasıl olur da balık sattığını bu ecnebilere anlatabilir? Sonra bu tarzda bağırışı, onun biraz da keyifli olduğuna delâlet eder. Dahası var: Amerikalıların oturduğu villa ve apartmanların önünden geçerken de böyle bağırır.

— Bebek’te tanımadığı kimse yok. Laf değil bu, 35 senedir balık satıyor. Uzaktan, bir bakışta, balık almak niyetinde olduğunuzu derhâl anlıyarak, “Beyefendi, Lüferler çok taze, birkaç kilo göndereyim mi?” demeyi de ihmal etmez. “Peki, Lütfi Bey,

1 “I am selling fish” İngilizce “Balık satıyorum” manasına gelir.

kaçtan vereceksin?” dersiniz derhâl; “Sizin için, diyerek ticari bir iki kelimeyi ilave ettikten sonra, zamanına göre, mesela dört lira verin yeter” der. Bu sabah da yine acele acele vapur iskelesine giderken “Beyim, şunlar bir dostluk kaldı” diye lüferleri gösterdi. Almaktan başka çare yok. O kadar erbab olmuş ki, satmasını biliyor. Âdeta traşide bir vazo veyahut da bir bibloyu tutar gibi, balıkları teraziye koyuyor. Yani tartmasında bile bir zerafet var. Profesyonel ve amatör balıkçılardan, yani balığı maişeti ve zevki için tutanlardan bahsederken niçin mecmuamızda balığı satanlara da yer vermeyelim?

“Bey, diyor, 35 seneden beri balık satarım. Şimdi 55 yaşındayım. Balkan Harbi başladığı sıralarda, Fransız mektebine gider idim. Fakirdik. Mektebin taksidini ödemekten aciz kaldık. Acı acı düşünürken Babaklı İbrahim Ağa, bana ‘Al oğlum, şu 200 dane kadar sardalyayı sat!’ dedi. Bu balıkları hemen sattım. Parasını reise götürdüm. Bir miktar daha verdi. Onları da sattım. Böylece, o günkü kârım bir hayli olmuştu. İşte o zaman bu zaman, balık satıyorum. Ömrümün sonuna kadar da satmaya devam edeceğim.”

— Peki Lütü Bey, eline bol para geçse, işini büyütmeyi düşünmez mi idin?

— Tabii o zaman büyük miktarlarda balık alır, onu sevk ederek fazla para kazanırdım. Mamafih şimdi bile iyi iş yapıyoruz. Bir ortağım var. Bazen de uskumrucularla müştereken çalışırım. Tuttuğumuz balığın muayyen bir kısmına ortak olurum. Bu balıkları kısmen Bebek’te, kısmen de Balıkthane’de satarım. Yalnız şunu da söyleyim, hiçbir zaman muayyen bir kazancımız yoktur. Bazen dalyandan veyahut da balık tutanlardan 20 liralık alırım. Bunu 40 liraya satıp kâr ederim. Bazen de tamamen aksi olur. İşin içinde ziyan etmek de var. Gün olur, lüfer az tutulur. Kilosu 7-8 liraya satarız. Bazen 1,5 liraya düştüğü olur. Diyorum ya işimiz hiç belli olmaz.

— Müşterilerin arasında ecnebiler çok mu?

— Eh oldukça. Müşterilerim arasında Amerikalı, İngiliz, Hollandalı var. Bir de Bebek’te oturan Türklerle ekalliyetler. Amerikalılar iri balık alırlar. Mesela palamut ve kofana gibi. Pazarlık etmeye de bayılırlar. Hele Hollandalıların elleri çok sıkıdır. Ekalliyetler ve Türkler hiç pazarlık etmezler. İyi balığa

iyi para verirler. Bebek'te daimi müşterilerim vardır. Mesela Yalıboyu'ndaki birkaç villaya, sipariş etsinler etmesinler, daima iri barbunyaları gönderirim. Hiçbir zaman geri çevirmezler. Küçük Bebek'te de böyle daimi birkaç müşterim var.

— Balık pişirmesini bilir misin?

— Her balığın kendine mahsus bir pişirme şekli vardır. Mesela Amerikalılar, hangi balık olursa olsun, haşlama yapar geçerler. Hâlbuki Türkler ve ekalliyetler, muhtelif balıkların nasıl pişirilmesi lâzım geldiğini pekiyi bilirler. Bazen müşterilerimin “Bu balığı nasıl pişireceğiz?” diye sordukları da vakidir. O zaman onlara ne şekilde pişireceklerini tarif ederim.

— Sence en lezzetli balık hangisidir? Müşterilerine nasıl pişirileceğini tarif ettiğine göre, kendin pişirmesini de bilirsin.

— Lüferden, kofanadan, palamuttan güveç yapmasına bayılırım. Şurada, kendi elimle hazırladıktan sonra, karşıya fırına gönderirim. Pişince afiyetle yerim. Sonra sardalyanın güveci de ağzınıza layık olur. Ya kefal balığının pilakisine ne demeli? Kır langıçtan haşlayıp mayonez yapılırsa fena mı olur? Hele iskorpit balığından bir çorba yaparım, hani mübalağa etmiyorum ama parmaklarınızı bile yersiniz.

— Mevsim balıklarının hususiyeti nedir?

— Efendim, mevsim balığı demek, yağlı ve yenmesi en lezzetli olan balık demektir. Barbunya her mevsimde lezzetlidir. Lüferin şimdi zamanı. Hatta biraz geçiyor bile. Yani bundan bir ay evvel tam zamanı idi!

— Lütfi Bey, fazla balık satmak hususunda bir incelik yok mudur?

— Olmaz olur mu beyim? Evvela müşteriye karşı son derece nazik davranmak gerekir. Bir de balık satan sözünü yerine getirmelidir. Yani taze balık yerine bayat balık verdin mi, artık o müşteriye bir daha ele geçiremezsin. Balığı dizmek, mostralamak da çok mühimdir. Güzel bir çövalye tertipleddin mi, müşteri uzaktan görür imrenir. Bence Balıkpazarı'nda olduğu gibi, fazla bağırıp ortalığı birbirine katmanın manası yoktur.

Barbunya, istakoz, pisi gibi balıkların hemen, ağırlaşmadan satılması lâzım gelir. Barbunyaların pulları kazınıp el ile uğuşturulacak olursa, rengi kırmızılaşır. Böylece müşteri

bunları çok cazip bularak hatta almıyacaksa bile alır. Kırlangıç sattığım zaman, kanatlarını açıp âdeta bir geline benzetirim.

— Bu sene balık nasıl?

— Allah bereket versin. Bundan otuz sene evvel de bol balık yaptı idi. Arada zaman zaman iyi seneler de geçti. Ama böyle devam eder mi? Onu dedim ya Allah bilir. Bazı balıkçılar atarlar. Ben bunların neye dayanarak böyle tahminde bulunduklarını bir türlü anlayamam. Ha, bak, bazen balıklar çok sıkışık vaziyette olurlarsa, sürtünme dolayısıyla, baş tarafları kırmızılaşır. O zaman balığın bol olduğunu anlarız.

Bu lafları henüz bitirmişti ki, bir Amerikalı geldi. Derhâl “Miss, very good fish, I have kept your lobsters”² diyerek İngilizce konuşmaya başladı. Derken bir müşteri daha geldi. Bu sefer çırağı da işe girdi. Ben ayrılırken beni de ihmal etmiyerek arkamdan; “Bey, merak etme, ben lüferleri birazdan gönderirim” diye seslendi.



2 “Bayan, balıklar çok iyi, istakozlarınızı ayırdım” demektir.

BOA, DH. SAİD, 3/112–113

BOA. DH. SAİD. 3/528

“Bir Amatör Balıkçılık Kulübü Kuruldu”, *Balık ve Balıkçılık*, IV/5 (Mayıs 1956).

“Yerli Çilekler”, *Tercümân-ı Hakikat*, 6876/1676 (5 Haziran 1316, 18 Haziran 1900).

Abdülhamid’in İlk Mâbeyn Refîki Eğinli Said Paşa’nın Hâtırâtı (1876-1880), Haz. Davut Erkan, (İstanbul: Bengi Yayınları, 2011).

Ahmed Esad, “Gümrük Tarihinden Yapraklar: İbrahim Edib Efendi Merhum”, *Gümrük Rehberi*, 542 (Mart 1948): 5409-5418.

Ahmed Midhat, *Sayyadâne Bir Cevelan: Beykoz’dan İzmit Körfezi’ne Bir Av Gezisi*, sad. Sami Önal, İstanbul: İletişim Yayınları, 2001, s. 52

Akpolat, Yıldız, *Osmanlı’da Kadın Dergileri ve Sosyoloji Dergileri*, Erzurum: Fenomen Yayıncılık, [t.y.].

Ali Rıza Bey (Balıkhane Nazırı), *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk, İstanbul: Kitabevi, 2001.

And, Metin, *Türk Tiyatrosunun Evreleri*, Ankara: Turhan Kitabevi, 1983, 252.

Asaf Muammer, “Bir Tashih ki Vicdanlara İbret Olsun”, *Söz*, 47 (29 Kânun-i evvel 1334/1918): 1.

Asaf Muammer, “Edib Efendi’nin Torunu Üstad Asaf Muammer’in Mektubu”, *Gümrük Rehberi*, 542 (Mart 1948): 5419-5421.

Asaf Muammer, “Karasu Efendi’nin Tevkifi Münasebetiyle: Harb, İnsaniyet, Politikacılar”, *Söz*, 84 (5 Şubat 1335 [1919]), 1.

- Asaf Muammer, “Nasıl İdare Ediyorlardı? II”, *Söz*, 12 (17 Mart 1335/1919): 2.
- Asaf Muammer, “Nasıl İdare Ediyorlardı? III”, *Söz*, 122 (18 Mart 1335/1919): 2.
- Asaf Muammer, “Nasıl İdare Ediyorlardı? XII”, *Söz*, 132 (28 Mart 1335/1919): 2.
- Asaf Muammer, “Nasıl İdare Ediyorlardı? IV”, *Söz*, 123 (19 Mart 1919): 2.
- Asaf Muammer, “Türk Ressamları ve Açılan Sergi”, *İstiklâl*, 21 Ağustos 1335 [1919], s. 4.
- Asaf Muammer, “Yâd-ı Hatırat-I”, *Mukâvemet*, 1/257 (22 Kânun-i Sani 1327/4 Şubat 1912): 2.
- Asaf Muammer, *Ferdâ-yı Hayâl*, İstanbul: Âlem Matbaası, Ahmed İhsan ve Şürekâsı, 1317 (1899), 101 s.
- Asaf Muammer, *Harb ve Mes’ulleri*, İstanbul: Matbaa-i Orhaniye Kolektif Şirketi, 1334, 48 s.
- Ayverdi, İlhan, *Misalli Büyük Türkçe Sözlük: Kubbealtı Lugatı*, İstanbul: Kubbealtı Neşriyat, c. I-III, 2005.
- Bilgin, Arif, “Osmanlı İstanbul’unda Yeme-İçme Kültürü”, *Kültürler Başkenti İstanbul* içinde, ed. Fahameddin Başar, İstanbul: Türk Kültürüne Hizmet Vakfı, 2010.
- Bilmen, Ömer Nasuhi, *Büyük İslâm İlmihali*, İstanbul: Bilmen Yayınevi, 1968.
- Ceyhan, Nesime, *II. Meşrutiyet Dönemi Türk Hikâyesi (1908–1918)*, İstanbul: Selis Kitaplar, 2009.
- Çağbayır, Yaşar, *Ötüken Türkçe Sözlük*, İstanbul: Ötüken Neşriyat, c. I-V, 2007.
- “Dersaadet ve Tevâbii Balıkhane İdaresi’ne Dair Nizamnamedir”, *Düstur*, c. III, (Zeyl), İstanbul: Mahmud Bey Matbaası, 1300, s. 113-118.
- Deveciyan, Karekin, *Balık ve Balıkçılık*, Dersaadet: Düyûn-ı Umûmiye-i Osmaniye Varidât-ı Muhassasa İdare-i Merkeziyesi Matbaası, 1331 [1915], 440, 60 s. Karekin Devedjian, *Pêche et Pêcheries en Turquie*, Constantinople: Imprimerie de l’Administration de la Dette Publique Ottomane, 1926. Karekin Deveciyan, *Türkiye’de Balık ve Balıkçılık*, Fransızca’dan Çev. Erol Üyepazarcı, İstanbul: Aras Yayıncılık, 2006, 574 s.

- el-İhtiyar: İmam-ı Azam'ın İctihad ve Görüşleri*, çev. Celâl Yeniçeri, İstanbul: Şamil Yayınevi, İstanbul, 2012, s. 603.
- Enderunlu Osman Vâsîf Bey ve Divanı*, haz. Raḥşan Gürel, İstanbul: Kitabevi, 1999.
- Eşref Şefik, “Balık Avı Bizde Yüksek Sınıfın Zevkleri Arasına Ne Zaman Karışmıştır?”, *Av ve Deniz*, 3 (31 Aralık 1945): 42.
- Eşref Şefik, “İstanbul’un 500. Yılına Kutlamaya Hazırlanırken Fatih ve Feda Ettiği Bizans Dilberi”, *Salon*, 46 (15 Eylül 1949): 758.
- Evin, İffet, *Yaşadığım Boğaziçi: Anılar, Öyküler*, İstanbul: İletişim Yayınları, 1999.
- Gültekin, Mehmet, “Sadullah Ağa (Hacı)”, *Yaşamları ve Yapıtlarıyla Osmanlılar Ansiklopedisi*, c. II, İstanbul: YKY, 1999, s. 480).
- Güney, Dilay, “Beşiktaş Sarayı, İmparatorun Yazlık İkametgâhı, Antoine-Ignace Melling”, içinde *Kentin Anlam Haritaları: Gravürlerde İstanbul*, Ed. Sercan Özgencil Yıldırım, İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2008.
- Horoz, İbrahim, “Derin Taş’ın Kerteriz Tarifi”, *Balık ve Balıkçılık*, III/10-11-12 (Ekim-Kasım-Aralık 1955).
- Hüseyin Remzi, *Lugat-ı Remzi*, I-II, İstanbul: Matbaa-i Hüseyin Remzi, 1305.
- İstanbul Kütüphanelerindeki Eski Harfli Türkçe Kadın Dergileri Bibliyografyası (1869–1927)*, İstanbul: Metis Yayınları, 1993.
- İşli, Nedret, “II. Mahmud’un Hazire Kataloğu”, içinde *II. Mahmud: Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, İstanbul: İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti, 2010.
- Kırmızı, Abdülhamit, “Tanzimat’tan Cumhuriyet’e Maliye Nazırları (1838-1922)”, *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 1/1 (2003):
- Konukman, Ercüment, “Asaf Muammer’in Ardından”, *Fikir ve Sanatta Hareket*, 16 (Nisan 1967): 19-20.
- Kuran, Ahmet Bedevi, *İnkılâp Tarihimiz ve Jön Türkler*, İstanbul: Tan Matbaası, 1945, s. 270.
- Mardin, Yusuf, *Kocataş Yalısı Anıları*, İstanbul: Güryay Matbaacılık, 1988.

Oğuz, Burhan, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri-I*, İstanbul: İstanbul Matbaası, 1976.

Oğuz, Burhan, *Yaşadıklarım Dinlediklerim, Tarihi ve Toplumsal Anılar*, İstanbul: Simurg Yayınları, 2000.

Ölüm ilanı: *Hürriyet, Cumhuriyet*, 31 Ocak 1964.

Örik, Nahid Sırrı, “Mısır’ın Valdepaşaları”, *Resimli Tarih Mecmuası*, II/21, (Eylül 1951).

Özcan, Nuri, “İsmail Dede Efendi”, *Yaşamları ve Yapıtlarıyla Osmanlılar Ansiklopedisi*, c. I, İstanbul: YKY, 1999.

Özege, M. Seyfettin, *Eski Harflerle Basılmış Türkçe Eserler Kataloğu*, c. III, İstanbul, 1975; c. IV, İstanbul, 1977.

Pakalın, Mehmet Zeki, *Maliye Teşkilatı Tarihi (1442–1930)*, c. III, (Ankara: Maliye Bakanlığı Tetkik Kurulu Yayını, 1977).

Rado, Şevket, “Tanınmış Edebiyatçılar İstanbul’un Nerelerinde Oturdular?”, *Hayat Tarih Mecmuası*, (c. II, Sayı: 12, Ocak 1966).

Rıza Tevfik, *Biraz da Ben Konuşayım*, haz. Abdullah Uçman, İstanbul: İletişim Yayınları, 1993.

Sait Faik, “Bir Kaya Parçası Gibi”, *Varlık*, 382 (1 Mayıs 1952).

Şehsuvaroğlu, Halûk Y., “Kandilli’de Edib Efendi Yalısı”, *Akşam*, 15 Temmuz 1951.

Şemseddin Sami, *Kamus-ı Türki*, Dersaadet: İkdâm Matbaası, 1899.

T[evfik] Rıza, “Tarih-i Tabiî’den İstridyeler”, *Âfak*, 1 (20 Zilhicce 1299 [2 Kasım 1882]).

Tunaya, Tarık Zafer, *Türkiye’de Siyasal Partiler, III, Mütareke Dönemi*, İstanbul: Hürriyet Vakfı Yayınları, 1986.

Üner, Sıtkı, *Balık Avcılığı ve Yemekleri*, 2. Baskı, İstanbul: Milliyet Kültür Klübü, 1968.

Ünsal, Artun, *İstanbul’un Lezzet Tarihi: Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri*, İstanbul: NTV Yayınları, 2011, s. 246.

Yarcı, Güler, “Osmanlıda Avcılık Yasaları”, *Acta Turcica*, Yıl:1, Sayı:1, s. 123-152. http://www.actaturcica.com/sayi1/123_152.pdf

Zabıta-i Saydiye Nizamnamesi, *Düstur*, c. II, (Zeyl), İstanbul: Mahmud Bey Matbaası, 1299, s. 122-131.

SÖZLÜK

A

abraş: Alacalı; klorofil azlığından dolayı açık renkte lekeleri olan (bitki yaprağı)

acip : Tuhaf, ilginç

ağniya : Zenginler

ahlâf : Birinin yerine geçenler, halefler

ahval-i alem : Dünyada olup bitenler

akibet-endiş: Her şeyin sonunu düşünen

alâim-i semâ: Gökkuşağı

alamana: Balık avlamada veya yük taşımakta kullanılan büyük kayık

alât: Aletler

âlât-ı musikîye: Musikî aletleri, çalgılar

al beraber: Hep birlikte kürek çekmek için verilen komuta

alelekser: Ekseriyetle, çoğunlukla

âlem-i huzuz: Keyif dünyası

algarna: Dibi tarayarak midye çıkarmaya yarayan bir âlet

amme tefekkürü: Halkın düşüncesi, kanaati

antet: Kâğıt veya zarfüstüne basılmış ad ve adres, başlık

arzen: Enine, genişliğine, genişlik bakımından

arz-ı ıftikar: Fakirliği açığa çıkarmak

aterina: Gümüş balığıgillerden sıcak ve ılıman denizlerde yaşayan, sırtı sarımsı yeşil, yanları beyaz bir şeritli bir tür balık; gümüş balığı

B

bâdi: Sebep olan, sebebiyet veren, vesile

bağrı harım: Kutsal yer

balıkçın: Perde ayaklılardan uzunca gagalı ve uzun çatal kuyruklu, deniz kıyılarında yaşayan, balıkla beslenen bir kuş türü; deniz kırlangıcı, sumru.

bedbin: Karamsar, kötümser

belagat: Kusursuz söz söyleme

belâhat: Eblehlik, ahklık

bendegan : Kullar, köleler

bergüzâr: Hatıra, yadigâr, hediye

bermutat: Alışıldığı gibi

beyzi: Yumurta şeklinde, oval

beyzaî: Parlak, beyaz

bigâne: Yabancı, ilgisiz

bihişt (behiştî): Cennet

bilatereddüt: Tereddütsüzce

bilhendese: Geometrik olarak

bilintizam: Bile bile

bilmünasebe: Bir münasebetle

bilumum: Tüm, bütün

C - Ç

ca-yı selamet: Kurtuluş yeri

celil: Çok büyük, ulu

celp etmek: Kendine çekmek

cenup: Güney

cesamet: Büyüklük, irilik

ceyyit: İyi, güzel

cidal: kavga, dövüş, savaş

curum : Taş veya tahtadan yapılmış oluk, kurna

cuşâcuş: Coşmuş, taşkın
çağanoz: Türkiye'nin bütün kıyılarında yaşayan, yan yan yürümesiyle tanınan kabuklu, yüzer yengeç; Çingene pavuryası, Çingene yengeci
çakıntı: Beklenmeyen davranış, düşünce, şimşek çakması
çalâk: Çevik, kıvrak
çamuka : Gümüş balığına benzer fakat daha küçük bir balık türü
çaparı: Bir çeşit olta, çok iğneli olta
çentmek: Soğan, salatalık gibi şeyleri küçük ve ince parçalar halinde doğramak

çergi : Kilim, bir tür dokuma, göçebe çadırı, tente.

çövalye: çavalye, balıkçıların tutukları balıkları içine koydukları sepet

D

davudî: Kalın, gür ve tok ses
derceng-i evvel: Savaş başladığında; bir işe başlandığında
deryadil: Gönlü zengin
dest-i nisyan: Unutma kudreti
dilşikâr: Gönül avcısı
dûn: Aşağı, alt, aşağılık
durendiş: İleri görüşlü, geleceği düşünen

E

ekabir : İleri gelenler
ekalliyet: Azınlık
elez : Ziyade, leziz, çok lezzetli
elvan: Renkler
enfûsi: Öznel, subjektif
enva : Çeşit
erbab-ı fısk u riya: İkiyüzlü ve haddini aşanlar, fitne çıkaranlar
esatir: Efsane, mitoloji
esbâb-ı mucibe: Gerekçe
esrar-ı ilahiye: İlahi sır
evleviyetle: Öncelikle
ezvâk: Zevkler

F

fağfur : Porselen eşya

fârik: Ayıran, ayırt edici, bir nesneyi benzerlerinden ayırmaya yarayan özellik

fasile: Aile, familya

fehva: Anlam, kavram

ferda: Yarın, gelecek zaman

fevkalmutat: Alışılmışın dışında

fevkatabiyye: Doğaüstü

feyyaz : Feyizli, bereketli, verimli

fıkdan : Yokluk, eksiklik

filhakika: Gerçekten, doğrusu

G

gaip (gayp): Görünmez âlem; göz önünde olmayan, nerede olduğu

bilinmeyen

galeta: Fırında iyice pişirilerek kurutulan çeşitli biçimde unlu yiyecek

galseme: galsama, solungaç

gamâlud: Üzüntü veren, gamlı

garoz: Palamut ve toriğin iç organları

gayr-ı meskûn: Yerleşik olmayan, insanların yaşamadığı (yer)

gayr-i varid: Akla gelmesi, gerçekleşmesi mümkün olmayan

giryeye: Ağlama, ağlayış, gözyaşı

gurub: Güneşin batması, batış

güftügü: Dedikodu

gümrah: Bol, sık, çok, gür

H

Hacet: İhtiyaç, lüzum, gereklilik

hadd-i azami: En yüksek derece, en büyük mertebe

hâdis: Sonradan varolan şey, yaratılmış

hafid: Evlat, torun

hakketmek: Metal, taş ve ağaç üzerine kazıyarak, oyarak şekil ve resim yapma

halet-i ruhiye : Ruh durumu, psikolojik vaziyet

halita: Karışım, alaşım

hamlacı: Kürek çeken kimse, sandalcı

hanende: Şarkı söylemeyi meslek edinmiş, şarkıcı

hani: Akdeniz'de yaşayan, alaca kırmızı renkli, beyaz etli, orta büyüklükte bir balık

hâre: Bazı nesneler üzerinde dalgalanır görünen ince parlak çizgiler, meneviş

harfendâzlık: Laf atma durumu

harim: Yabancılar yasak olan, korunan mukaddes yer

harmaniye: Bütün bedeni örten kolsuz örtü biçimindeki giyecek, pelerin

hâsıl : Ortaya çıkan, var olan

hâsir: Zarar eden, hüsrana uğrayan

hasis: Cimri, bayağı, âdi

hasr-ı can: Canını feda edecek durumda olmak

hassa: Özgülük, özellik

hassaten: Ayrıca, özellikle, bil-hassa

hasut: Kıskaç

haşem : Bir kişinin emrinde bulunanlar, maiyet

hatırnevâz: Gönül okşayan

hatırşinas: Hatırı sayan, hatırı kırmayan, saygı gösteren

hatime-i saltanat: Osmanlı saltanatının sonu

hatt-ı fasıl: Ara çizgi, iki şeyi birbirinden ayıran çizgi

havas: Seçkinler, okumuşlar

hazer etmek: Çekinme, korunma

hediye-i semâhat: İyilikseverlik hediyesi

helecan: Heyecandan kaynaklanan yürek çırpıntısı, titreme, sarsılma

hevenk: Bir ipe dizilmiş veya saplarından bağlanmış meyve veya başka bir şey demeti

hicret: Göç

hodpesent : Kendini beğenen, mütekebbir

hususiyet-i menazır:

Manzaraların özelliği

hudut: Sınır

huzuz : İnsanların hoşuna giden şeyler, sevinçler, zevkler, hazlar

hüsn-i an: Zamanın güzelliği

I - İ

ığrıp: Bir tür delikli balık ağı. Deniz ya da göl dibinin az : yukarısında balık avlamak için kullanılan ve gereğinde : çekilen balık ağı. Ağın dip kenarında ağırlıklar vardır. : Taşdığı torbaya balıklar dolar.

ırgat: Beden gücü ile çalışan kimse
ıskarmoz: Gemilerin kaburgalarını oluşturan eğri ağaçlar

ifrağ etmek: Bir şeyi olduğundan başka bir biçime sokmak, şekillendirmek

ihsas etmek: Sezdirmek, ima etmek

ihtikar : Vurgun, karaborsacılık

ihtisar : Kısaltma, özetleme, sözü kısa tutma

ihtizaz: Titreme, titreyiş

iktisap: Kazanma, edinme

iktisab-ı hüviyet: Kimlik kazanma

iktiza : Gerekmek, gerekli olma

illet : Hastalık, sebep

iltima: Işık saçma, parıldama, ışıldama

iltisak: Kavuşma, yapışma, birleşme

İltiyam : Yara iyileşmesi

imtisal: Boyun eğme, verilen işi yapma

imtizaç : Uyuşma, uzlaşma

inhiraf : Sapma

inhisar: Tek başına sahip olma

inikâs : Bir engele çarpıp geri gelme, yankı, yansıma

inkıyat: Bağlanma, boyun eğme

inkışaf : Gelişme, gelişim

insiyakî: İlgüdüyle alâkalı

intac: Neticelendirme, sona erdirmeye

intak: Konuşturma, dile getirme.

intişar: Yayılma, yayınlanma

intizâr : Bekleme, bekleyiş

inzimam: Katılma, eklenme

iptilâ: Düşkünlük, tiryakilik

irade-i cüz'iyeye: Allah tarafından insanın kendi salahiyetinde bıraktığı istek,

arzu

irade-i külliye: Küllî irade, Allah'ın şeye şamil emri ve dileği

irtifa : Yükseklik

irtikâp: Kötülük etme, hile yapma, rüşvet alma

irtişa: Rüşvet yeme

isal : Kavuşturma, ulaştırma

ishak kuşu: Bataklik baykuşu

iskandil: Denizin derinliğini ölçme, bu iş için kullanılan araç, argoda işin : iç yüzünü öğrenme, bilgi toplama

iskorpit: İri başlı, yüzgeçlerinde yakıcı dikenleri bulunan, eti beğenilen bir : balık

ispari: Kurşun renginde bir balık

istidat: Kabiliyet, yetenek

istidad-ı hissî: Duygusal kabiliyet

istifham : Zihinde meydana gelen soru, anlamak için sormak

istiğna : Tok gözlülük, kimseye muhtaç olmama

istihale : Bir durumdan başka bir duruma geçme, biçim değiştirme, başkalaşım

istihdaf: Hedef edinme, amaç edinme

istihkak : Hak etme, hak edilmiş şey, layık olma

istihsal: Elde etme, üretim, üretme

istimal: Kullanma

istinas: Alışmak, ünsiyetli olmak, ürkekliğin kalkması

istinga: Yelkenleri toplamak için kullanılan halat

istinga etmek: İstinga halatlarını çekerek yelkenleri toplamak

istitrat: Bir söz söylerken başka bir konuyu nakletme

istizah : Herhangi bir konuda açıklayıcı bilgi isteme

işba: Doyurma, doyma

işmar : El, kaş, göz ve baş ile yapılan işaret

ıştahaver : İştah açıcı, iştah verici

ıştibah: Şüphelenmek, şüphe etmek

ita: Verme, ödeme

itap: Bir kimseye hoşuna gitmeyecek sözler söyleme, paylama, azarlama, tersleme

itiyat: Alışkanlık, huy

ittiham : Bir suç isnadı altında bulunma, itham edilme

ittiratsızlık: İttiratsızlık, düzensizlik

ivaz: Taviz, karşılık

iz'an : Anlama yeteneği, anlayış, eğitim, terbiye

izale : Yok etme, ortadan kaldırma, giderme

izaz : Saygı ile ağırlama

izrar: ızzar, zarar verme

K

kabil : Mümkün, imkan dahilinde

kadirdân: Değer bilir, kıymet bilir

kâfur: Kâfur ağacından elde edilen, hekimlikte kullanılan, beyaz ve yarı saydam, kolaylıkla parçalanarak, güzel kokulu bir madde

kallavî: İri, büyük

kasd-ı mahsus : Özel kasıt, özellikle

kasd-i ifham: Anlatma kasdı, niyeti

katre: Damla, damlayan şey

kavl-i mücerred: İspatlanmamış söz

kemal : Olgunluk, erginlik, eksiksizlik

kesafet: Yoğunluk

kesat: Kıtlık, azlık, alış verişte durgunluk

kesb-i afiyet: İştahlı hâle gelme

kesb-i rüsu: İlim sahibi olma, bir konuda uzmanlaşma

ketum: Sır saklayan, ağzı sıkı

kışır: Kabuk

kışriye: Kabuklu

kıf-ı nef: Ancak yetecek kadar

kisve: Elbise, kılık, kıyafet

kofana: Lüfer balığının irisi

kolyoz: Uskumrugillerden, uzunluğu 30-35 cm olan, Akdeniz ve Karadeniz'de yaşayan bir balık türü

kontrast: Birbiriyle uyuşmayan, karşıt, aykırı, zıt, tezat

kraça: İstavrit balığının küçüğü

kutur : Çap

kuyudat : Resmî defterdeki kayıtlar

küh : Bir şeyin özü, iç yüzü, aslı, kök, dip, asıl

küpeşte: Güverteden yukarı kalan bölümler, parampet

L

laakal : En azından, hiç olmazsa, asgari

lahza : Göz açıp kapayıncaya kadar geçen çok kısa zaman, an

lakerda: Palamut, torik vb. balıklardan dilim dilim kesilerek yapılan salamura

lâmise : Dokunma duygusu

layetenahi: Sonu gelmez, sonsuz, nihayetsiz

lâyık-ı veçhile: Nitelikleri, özü, hareketleri, davranışlarıyla bir şeyi elde etmeye hak kazanmış olan, yaraşan

ledünniyat: ilahi sırlar

lezzetyâb : Tat almış olan

likorinoz: Bazı balıkların iste kurutularak yapılan pastırması

lipari: Çirozluktan sonra yağlanmaya başlayan uskumru

lipsos: Akdeniz ve Atlas Okyanusu'nda yaşayan, yüzgeçlerindeki dikenlerde yaralara sebep olan bir zehir bulan, 40 cm uzunluğunda, eti çok beğenilen bir balık

litrinos: Mercan balığının küçüğü

livar: İçinde canlı balıkların saklandığı ağaç veya metalden kap. Tutulan balıkların canlı olarak korunması için özellikle balıkçı sandallarında yapılmış ve içinde su bulunan su sızdırmaz bölme.

Tutulmuş balıkları canlı olarak saklamak için kullanılan, ağzı içine doğru koni şeklinde örülmüş sepet.

M

maahaza: Bununla beraber, böyle iken

mağmum: Gamlı, kederli, üzgün

mahasal: Elde edilen şey, hâsıl olan şey

mahasin: İyilikler, güzellikler

mahdut: Sınırlı

mahlûl : Erimiş, çözülmüş

mahlût: Karıştırılmış, karışık

mahremzâr: Mahrem yer

mâide: Üzeri yemekle donatılmış sofra, yemek, ziyafet

makhur: Mahvedilmiş, bozguna uğratılmış, mağlup

makrun: Yakınlaştırılmış, kavuşmuş, ulaşmış, bitişik, yan yana, yakın

maksut: Niyet edilen, istenilen, istek

makus: Baş aşağı getirilmiş, ters çevrilmiş, zıt, ters, kötü giden, uğursuz

Malta taşı: Bahçe, mutfak gibi yerleri döşemekte kullanılan, dört köşe, yassı, kolay kırılan bir tür taş

maltız : Yemek pişirme, ızgara yapma gibi işlerde kullanılan taşınır, ızgaralı bir tür ocak veya mangal

malya: Deniz dibindeki otlara takılmış oltayı kurtarmaya veya deniz

dibindeki ip, halat, sicim vb. şeyleri çıkarmaya yarayan dört tırnaklı demir kanca

mansap : Bir ırmağın bir denize döküldüğü, karıştığı yer, ırmak ağzı

manyat : Alamanadan küçük üç çifte balıkçı kayığı. Kıyıya çekilen balık ağı.

maraz : Hastalık, dert, bela, aksaklık

marsık : Üretim sırasında iyice yakılmadığı için mangalda is çıkararak yanan odun kömürü

marya : Bir tür küçük balık

masadak : Uygun bulunarak onaylanan, doğru bulunan şey

mastika : Sakız ağacı reçinesi ile kokulandırılmış rakı, sakız rakısı

masun : Korunan, korunmuş, sağlam kalmış, saklanmış

masuniyet : Korunmuş olma durumu, dokunulmazlık

masura : Karton, tahta veya plastikten yapılan, üzerine şerit, iplik vb. sarılan koni veya silindirik

matbah : Yemek yapılan yer, mutfak

matlup : İstenilen, aranan

mazarrat : Zarar, ziyan

mazbut : Zapt edilmiş, deftere geçirilmiş, kayıtlı

meal : Anlam, kavram, mefhum

mebsut : Yayılmış, açılmış, uzun uzadıya anlatılan

mebzul : Bol, çok

mecmu : Bir araya getirilmiş, toplanmış bütün; toplam

med'uvın : Davetli olanlar, çağrılanlar

medar : Etrafında dönülen nokta, neden, sebep, vasıta, dayanak, yardımcı

medar-ı maişet : Geçinme aracı, geçim kaynağı

medit : Devamlı, çok uzun süren

medlûlünce : Delil olarak gösterilen, bir işaret veya sözcükten anlaşılabilen

mefahir : Övünülecek şeyler

mehabet : Büyük ve saygıdeğer kişilerin karşısında duyulan korku ile karışık saygı

mehip : heybetli, azametli, korkunç

mehalik : Tehlikeli yerler, tehlikeli işler

mekkare : İmparatorluk döneminde, orduda taşıma işlerinde kullanılan yük hayvanlarına verilen ad

melûf : Alışılmış, huy edinilmiş

memnu : Yasak, men edilmiş

memnuiyet : Yasak olma durumu

menafi : Elde edilen yararlar, istifadeler

menakib [menakıp] : Menkıbeler

menazır : Manzaralar, perspektif

mendirek : Dalgakıranla yapılmış liman

menfez : Girecek veya geçecek yer

menfi : Olumsuz

menkulât : Söylenegelmiş olanlar

mer'i : Yürürlükte olan, geçerli olan

merbut : Bağlı, bağlanmış

mergup : Sevilip aranan, istenilen, beğenilen

mergubiyet : Beğenilme, istenilir ve aranılır olma

meskûn : İnsan olan (yer)

mesnet : Bir fikrin dayanağı olan şey, temel

mestane : Kendinden geçmişcesine, sarhoşçasına

meşbu : Dolmuş, dolu olan

meşhut : Görülmüş, tanık olunmuş

metbu : Kendisine uyulan, tâbi olunan

methal : Bir yapının giriş yeri, giriş, boğaz, körfez gibi yerlerin girişi, ağız

mevut : Söz verilmiş, vaat olunmuş

mevhup : Hibe edilmiş, bağışlanmış, verilmiş mevkib-i mehasin Hoş, güzel kafiye

mevzu-ı bahis: Konu olan, söz konusu, sözü geçen
meyus : Üzüntülü, umutsuz, karamsar
mezit : Mezgit
mezkur : Adı geçen, kendisinden söz edilen
mığrı: Yılan balığı
miad: Bir şeyin yapılma süresi, bir şeyin yapılması için söz verilen veya tanınan zaman dilimi, süre
mihman : Konuk, misafir
mikâp: Küp
minhaysülmecmu: Bütünü itibarıyla, hepsi
miyar: Ölçü, ölçüt, kıstas
miskal: Bir buçuk dirhem değerinde eski bir ağırlık ölçü birimi
mişvar : Tavır, tarz, gidiş yolu
mostra: Örnek, göstermelik
muahharan : Ertelenmiş olarak, sonraya bırakılmış olarak, sonradan
muaheze: Kınama, paylama, azarlama, eleştiri
muamma : Bilmece, anlaşılması güç olan şey
muannit: İnatçı, direnen
muçip : Gerektiren, gerektirici, sebep
muhassala: Elde edilen şey, sonuç, bileşke
muhayyile: Hayal edilme yetisi ve gücü
muhsin: İyilikte, bağışta bulunan, ihsan eden, cömert
muhtasar: Kısaltılmış olan, kısa, özetlenmiş
muhtekir: Vurguncu, spekülâtör
muin: Yardım eden, yardımcı
mukabil: Bir şeye karşılık olarak yapılan, bir şeyin karşılığı olan
mukaddime: Önsöz, bir olayın başlangıcı, başlangıç
mukaşşerat : Kabuğu soyulanlar
mukteza : Gereken, gerekli olan
muktezi : Gereken, gerekli olan, gerektiren

munis: Sevimli, cana yakın, uysal
munzam : Eklenmiş, ilave edilmiş, üstüne konulmuş
murakabe: Denetleme, teftiş, kontrol etme, bakıp gözetme
musahabe: İki veya daha çok kişi arasında yapılan konuşma, sohbet etme, söyleşi
musallı: Namaz kılanlar
musanna: Uydurma, hayalî, büyük bir sanatkâr elinden çıkmış, sanatla yapılmış, sanatlı
mutat : Alışılmış, her zaman olan şey
mutad hilafına : Alışılmışın dışında
mutalsam : Tılsımlanmış, esraren-giz hâle gelmiş olan
mutavassıt: Ara bulucu, uzlaştırıcı, iki şey arasında bağlantı sağlayan kimse, anlaşma sağlayan (metinde orta sınıf anlamında)
mutazarrır : Zarar görmüş, kayba uğramış olan
mutena : Özenle, dikkatle seçilmiş, önemli, seçkin
muzır : Zararlı, zarar veren
muzlim: Karanlık, gizli, belirsiz
mümâsil: Benzeyen, andıran
mübahase: Konuşma, bir şeyin bahsini etme
mübalatsızlık: Saygısızlık, vurdumduymazlık, umursamazlık
mübayaa : Satın alma
mübrem: Son derece gerekli olan, vazgeçilmez, kaçınılmaz
mücessem: Cisim hâlinde olan, tecessüm etmiş
müddei: Hak iddia eden
müdekkik : İnceden inceye araştıran, inceleyen, tetkik eden
müdellel : İspatlanmış olan, delillenmiş
müdevver : Çevrilmiş, döndürülmüş, yuvarlak
müdedep: Edepli, terbiyeli, uslu

müessif : Üzen, üzüntü veren, üzücü

müessir : Etkili, tesir eden, dokunaklı, etken

müdrük : Anlamış, idrak eden

müfit : Faydalı

müftehir : Bir şeyi kendisi için övünç bilerek onunla sevinen, övünen, iftihar eden

müfteris : Vahşi, zalim

mükedder : Kederli

mükrim : İkrâm eden, misafiri ağırlayan, konuksever

mümasil : Benzeyen, andıran, benzeşik

münafi : Zıt, muhalif, karşıt, uyusmaz, aykırı

münebbih : Uyandıran, uykudan kaldıran, ikaz eden, uyarıcı

münhani : Eğri, eğrilmiş, bükülmüş, kemerli

münhasıran : Yalnızca, sadece, özel olarak

mün'im : nimet veren, yedirip içiren, velinimet

münhasır : Bir kimse veya bir şeye ayrılmış

münkariz : İnkırâza uğramış, çökmüş, yıkılmış

münkati : Ara verilmiş, kesilmiş, devam etmeyen, son bulmuş

müntahap : İyi nitelikleri ile benzerlerinden ayrılmış olan, seçilmiş

münteha : Sona ulaşmış olan, sona eren, son noktaya varmış olan, son, uç

münteshir : Neşredilmiş, yayımlanmış olan

münzevi : Kimseyle görüşmeden tek başına yaşayan, yalnızlığı tercih eden

müptedi : Bir şey öğrenmeye yeni başlayan

müptezel : Bol bulunduğu için değeri düşmüş olan, bayağı, ucuz, değersiz, orta malı olmuş

müreccah : Tercih edilen, yeğlenen, ötekilerden daha uygun bulunan

mürtefi : Yükselen, yüksek bir yere çıkmış olan; yüksek, yüce

mürver : Hekimlikte yararlanılan, meyvesi zeytine benzer bir ağaç

müsadife : Önceden kararlaştırılmaksızın, rastlantı sonucu bir kimse ile beraber bulunma

müsavi : Eşit, denk

müsellem : Doğruluğu kabul edilen, şüphe götürmez

müsemma : Ad verilmiş, adlandırılmış

müstağni : Elinde olanla yetinmesini bilen, tok gözlü, gönlü tok, doygun

müstakim : Doğru, düz

müsteciren : Kiralayarak

müstelzim : Gerekli olan, gereken, gerektiren

müstenit : Bir şeye dayanan

müstefit : İstifade eden, faydalanan

müşabih : Aralarında benzerlik olan, benzer, benzeş

müşahede : Görme, gözleyen kişinin edindiği izlenim, gözlemleme

müşahidin : Şahit olanlar, tanık olanlar

müşfik : Merhametli, şefkatli

müşkülpesent : Bir şeyi beğenmekte veya seçmekte zorluk çeken

müştak : Başka bir kelime veya kökten türemiş, çıkmış

müştekâ : Şikâyetçi olunan, sızlanılan, yakınılan

müşteki : Şikâyetçi olan

müştereken : Birlikte, ortaklaşa, el birliği ile

müteakiben : Sonra, ardı sıra

mütecasir : Cesaret eden, yeltenen

müteessir : Tesir altında kalmış, hissiyatına dokunmuş

mütegallibe : Haksız oldukları hâlde kuvvet kullanarak egemen olmaya çalışanlar, kendi başlarına hüküm sürenler, zorba takımı

mütehammil: Dayanıklı, tahammül eden

mütekamil : Mükemmel hâle gelmiş olan, mükemmelleşmiş, olgunlaşmış

mütekasif: Yoğun, yoğunlaşmış

mütemadiyen: Sürekli olarak, aralıksız, biteviye

mütemevviç: Dalgalı, dalgalanan

mütena'im : Bolluk içinde büyüyen, nazlı alışmış, bol bol nimetlenmiş

mütenasip: Orantılı, oranlı, uygun

mütenevvi: Çeşit çeşit, türlü türlü

mütenezzih : Aklanan, temize çıkan; gezintiye çıkan, gezip eğlenen

müterakim : Birikmiş, toplanmış, yığılmış olan

mütevellit : Dünyaya delen, doğan; meydana gelmiş, hasıl olmuş, olmuş, belirmiş

mütelyakkız: Uyanık, tetikte

mütezeyit : Artan, çoğalan

müz'ic: Bıktıran, usandıran, rahatsız edici, gece haramisi

müzaheret : Yardım etme, arka çıkma, koruma

müzeyyen: Süslenmiş, bezenmiş

müz'ic: Usandıran, rahatsız eden, bunaltan

N

nâdim: Yaptığı işten pişman olmuş

nakil: Taşıyan, aktaran

nâlâyık : Layık olmayan

namutenahi: Sonsuz, ucu bucağı olmayan

nazar-ı dikkat: İlgi

nazar-ı iltifatkâr: Güzel bakmak, iltifat edercesine bakmak

nazarî : Teorik

nebatî: Bitki ile ilgili, bitkisel

nesiç: Doku

nesim : Yumuşak rüzgâr, esinti

neşf: Suyu çekip emme, sızma

neva : Ses, ahenk, nağme, Türk müziğinde bir makam

nezahet: Temizlik, ahlak temizliği

nim : Yarı, yarım

nimbeyzâ: Yarı parlak

nisap : Kök, asıl, esas, istenilen oran, yeter sayı, derece

P

palaspâre: Kilim parçası

parakete: Üzerinde çok sayıda iğneli köstek bulunan dip oltası

pavurya: Bir cins iri yengeç

petsen sesi: Yavaş ve hafif sesle söylenen

peydah : Açıkta, belli olan, orada bulunan, hazır, mevcut

pike: Yüksekten hedef üzerine dik olarak inme

pisi (balığı): Yeterli miktarda yiyecek buldukları kumlu deniz tabanlarında yaşayan yassı bir balık

piyata : Yassı veya yayvan büyük yemek tabağı

plaster: Yara üzerine yapıştırılan, özellikle ilaçlı özel bant

pürhazer: Çekinme

R

râkib: Bir bineğe binmiş olan, yolcu

râkid: Hareketsiz, durgun

rayiha : Güzel, hoş giden koku

reaya: Tanzimat'tan önce Osmanlı Devleti'nin Müslüman olmayan uyrukları

rengin: Renkli, parlak, süslü

reviş: Yürüyüş, gidiş, tutum, yol, üslup

revnak: Göz alıcılık, parlaklık, güzellik, tazelik, gençlik

reyyan: Suyu kanmış

ringa: Ilık denizlerde büyük sürüler hâlinde dolaşan uskumru iriliğinde bir balık

ruhnevâz: Ruh okşayıcı

rüstik : Kıra ait, köyle ilgili

rûsuh : Sağlam olma, sağlamlık, muhkemlik, yeti, meleke, maharet, bir bilimde derinliğine bilgi sahibi olma, inceliğine vâkıf olma

rüyet: Görme, görüş, bakma; yönetme, idare etme

S

Safra: Bazı balık ağalarının alt tarafına takılan, ağır su içinde kalmasını sağlayan ağırlık
sahavet : El açıklığı, cömertlik
saha-yı rüyet: Görüş açısı, alanı
sahib-i hane: Ev sahibi
saik: Sevk eden, sürükleyen, götüren
saldide: Yaşlı, ihtiyar, deneyimli, tecrübeli, eski
salhane : Kesim evi, mezbaha
samun balığı: Somon balığı
salhurda: Çok yaşlı
satih: Yüzey, bir şeyin dışta kalan yüzü
sayd-ı mahi : Balık avcılığı
sazende: Saz ustası, sazıcı
secde-i sabit: Sabit durma
sedef: Midye, istiridye vb. deniz hayvanlarının kabuğunda bulunan sedefçilikte kullanılan, pırlıtlı, beyaz, sert bir madde; bu maddeden yapılmış veya bu madde ile süslenmiş
sefabahş: Huzur veren, neşelendiren, rahatlatan
sefayâp: Neşelenmiş, huzura kavuşmuş, neşe, zevk, eğlence dolu
sehhar : Kuvvetle kendine çeken, büyüleyici
sekene: Bir yerde oturanlar, sakinler
sekine: Sükûn, temkin, kalp rahatlığı
semâhat: Eli açık olma, cömertlik
semuh: Çok cömert, eli açık
serazât : Serbest, hür, özgür, tasafsız
serfûru : Baş eğme, söz dinleme
sevahil: Kıyılar, sahiller
seyyat: Kötülükler, fenalıklar, kötülüğe karşı çekilen sıkıntılar
şıyanet: Koruma, saklama, muhafaza etme

silsile-i makalât: Seri yazılar, makaleler

sohbet-i telezzüz: Keyifli sohbet
spesiyalite: Özelliği olma, değerli veya az bulunma

suhulet: Kolaylık

sunturlu : Yaman, adamakıllı, deşetli, gösterişli

suret-i tabh: Pişirme şekli

sühunet: Sıcaklık

Ş

şakayık: Çiçekleri türlü renkte güzel bir süs bitkisi

şaki: Haydut, eşkıya

şayan: Yaygın olarak

şeamet : Uğursuzluk, kademsizlik

şebnem : Gece rutubeti, çiy

şehamet: Yiğitlik, kahramanlık

şehrâ: Kır renkte olan şey; at

şehrayin: Işıklandırılmış şehir

şekva : Şikâyet, yakınma

şem'a: Işık, nur

şemail : Bir kimsenin dış görünüşündeki özellikler, huylar, karakter
şetaret : Şaklabanlık, neşe, sevinç, coşku, keyif, şenlik

şiken : Farsçada "kıran" anlamında birleşik sıfatlar yapan son ek

şikemperver: Boğazına düşkün, yemeği seven, obur

şimal : Kuzey

şimşir: Yaprakları her mevsimde yeşil kalan, taşlık, çorak bölgelerde kendiliğinden yetişen veya bahçelerde süs bitkisi olarak yetiştirilen bir ağaç cinsi

şöhret-i şayia: Yaygınlaşmış söylenti, kanaat

şua: Işık kaynağı, ışık demeti, ışın
şuh: Cilveli, işveli

şuriş: Kargaşalık, kargaşa

şumul : Kapsama, içine alma

T

taam: Yemek, yiyecek, aş

tabâhat : Yemek pişirme sanatı, aşçılık

tebahhur etmek: Kaynayıp buhar olmak, buğarlaştırmak, uçmak

tadil-i tahassür

tafsilat: Bir durumun veya olayın ayrıntıları

tagaddi: Beslenme, gıdalanma

taharrüş : Tahriş olma, hırpalanma, örselenme, kurcalanma

tahassüs: Hislenme, duygulanma

tahavvül : Bir hâlden başka bir hâle geçme, değişim, dönüşüm

tahdit: Bir şeye sınır koyma, sınırlandırma

tahrirli : Yazma, kitabet, kompozisyon

takaddüm : İleride önde, bulunma, önce davranma, protokolde önde olma, öne geçme

taksir : Suç, günah, kusur, dikkatsizlik, tedbirsizlik

takvim-i helecan: Titreme, sevinç zamanı

talik: Bir işin yapılmasını erteleme

tevessül: Başlama, girişme

tokmak baş: Kaya balığı

tambura : Türk halk müziğinde kullanılan, tezene ile çalınan bağlama ailesinden cura, çöğür, bulgari ve bağlama gibi telli çalgıların genel adı

tarator : Ekmek içi, ceviz, zeytinyağı, sarımsak ve sirke ile yapılan bir tür meze ya da sos

tarz-ı teşekkül: Biçim kazanma, kurulma şekli

tasadduk : Sadaka verme

tasdi etmek: Baş ağrıtmak, can sıkırmak, rahatsız etmek

tatıyp etmek: Bir kimsenin gönlünü hoş etmek, iyi davranmak

tebarüz: Görünme, belirme, ortaya çıkma, gözükme

tebellür: Belirme, aşikar olma

tebsirat: Müjdeler

tediye etmek: Ödemek

tedrici: Yavaş yavaş, aşamalı olarak yapılan

teemmül: Bir işi etraflıca düşünmek

teessür: Üzüntü duyma, üzülmek

teessüs: Kurulma, ortaya çıkma, temelleşme

tefahür: Övünme

tefekkr: Düşünme, düşünce, düşünüş

tekamül: Olgunluk, kemale erme

tekeddür-i eyyam : Kederli günler

tekessür: Sayıca artma, çoğalma, kırıma

teksir: Sayısını arttırma, çoğaltma

telmiş : Bir sözde açık olarak belirtilmemiş bir noktayı dinleyenin anlamasını sağlayacak biçimde verilen ipucu

temenna etmek: Eli başa getirerek selam vermek

tenevvü: Çeşitlenme, çeşitlilik

tenezzüh: Eğlenmek için gezinme, dolaşma

tenkil: Kovma, uzaklaşma

tensip buyurmak: Uygun görmek

tenvir etmek: Işıklandırmak, aydınlatmak, aydınlatıcı bilgi vermek

tepiş: Tekme

terütaze: Çok taze, körpe

tesellül : Bir şeyin içinden sıyrılıp çıkma

teseyyüp: Tembellik, başıboşluk, kayıtsızlık, özensizlik, ihmal, üşenme

tesliyetkar: Teselli veren, avutan

tesmiye etmek: Ad koymak, adlandırmak, belirli bir adla çağırmak

tesri etmek: Çabuklaştırmak, hızlandırmak

teşahhus: Şahıslanmak, belirlenmek, tarif edilebilir hâle gelmek

teşerrüf : Biri ile tanışmaktan şeref duyma

teşne : Çok istekli

teşrih : Açma, meydana çıkarma, bir problemi inceden inceye ele alıp tetkik etme

tetkik : İnceleme

tevakkuf: Bekleme, duraklama, durma, eyleme, bağlı olma, ilgili bulunma

tevatür: Bir haberin ağızdan ağıza yayılması, asılsız haber, yaygın söylenti

teveccüh: Bir yöne dönme, yönelme, birine karşı yakınlık duyma, onu beğenme, hoşlanma

tevlit: Dünyaya getirme, doğurma, bir şeyin ortaya çıkmasına neden olma, meydana gelmesini sağlama

tevziat : Dağıtmalar, paylaşmalar, dağıtım işleri

tezyif: Bir şeyi değersiz göstermeye çalışma, alay etme, eğlenme

tezyin: Süsleme, bezeme, donatma

tirfil : Yabani yonca

tonoz: Fanyalı ağlarda, ağ sayısı 2-6 arasında değişen ağ takımı

traşide : Traş olmuş, yontulmuş, yontularak incelenmiş

trata: Sürütme ağı, torbalı balık ağı

tufeyli: Bir kimsenin yanından hiç ayrılmayarak onun sırtından geçinmek, asalak

tûl: Boy, uzunluk,

tulû': Güneşin doğması

tüfeyli: Asalak, çalışmadan geçinen; salaş, virane, yıkık

U - Ü

umur-u devlet: Devlet işleri

umur-u millet: Millet işleri

usare : Öz su

usul-ü sayd: Avlanma usulü, yöntemi

uzlet: Yalnızlık, köşesine çekilme, insanlardan uzak kalma

ülfet : Alışma, kaynaşma, görüşüp konuşma, dostluk, arkadaşlık

V

vâbeste: (Bir şeye) bağlı bulunan, onunla ilgili olan

vakar-ı mahremane:

Mahremiyetin ciddiyeti, ağırlığı

vakfe : Duraklama, duruş, mola

vakf-ı can: Canını vakfetmek, feda etmek

vakf-ı ikdam: Ömrünü çalışmaya adanmak

varda: Dikkat et, yol ver, destur

varidat : Gelirler, gelen şeyler,

varit: Olabileceği akla gelen, söz konusu olan

vasl etmek : Ulamak, bağlamak

vecih : Yüz, çehre; yol, tarz

vehleten: İlk anda, ansızın, birdenbire

velyetmek: Birbirini takip ederek ortaya çıkmak, birbiri ardınca gelmek

vesait : Vasıtalar, araçlar

vesait-i nakliye: Ulaşım araçları

vikaye : Koruma, esirgeme, gözetme, himaye

vira etmek: Çekmek, kaldırmak, çevirmek, toplamak, almak

voli: Balıkçı sandallarının balıkları çevirmek için denize ağ atmaları

vonoz: Kolyoz, uskumru sardalye gibi balıkların ufağı

vuzuh: Herhangi bir açıklamaya gerek duymayacak kadar açık ve belirgin olma durumu

vüs': Genişlik, kapasite, takat

Y - Z

yek diğer: Bir diğer, bir başka

yeldirme : Uskumru ağlarını yan yana eklemekle oluşturulan ağ sistemi

Z

zâika-i nefis: Nefsin tat alma hissi

zahir: Aşkar, meydana çıkan

zail: Yok olan, ortadan kalkan

zait: Sonradan eklenen, ilave olan, fazla, artık

zamimeten: İlave olarak, ek olarak, üstelik

zaviye : Açrı; küçük tekke

zehap : Zanna kapılmak

zehebî: Altın renkli:

ADLAR DİZİNİ

II. Abdülhamid 33, 63, 97

II. Meşrutiyet 230

I. Meşrutiyet 33

Abbas Hilmi Paşa 10, 33

[Abdül]Aziz, Sultan 216

Abraham Paşa 33

Adalar 36, 37, 47, 51, 62, 86-89,
119, 152, 180, 183, 203

Ahırkapı 86

Akdeniz 119, 173, 174, 176, 177,
183, 184, 237, 239

Akıntı Burnu 40

Ali Efendi 214, 217

Ali Rıza Bey (Balıkhane Nazırı)
104, 229

Aristo 52

Arnavutköyü 44, 103, 121

Ayasofya 86, 87

Azak 174

Balıkçılar Cemiyeti 187, 189,
191, 193, 199

Balıkhane 82, 166, 169, 172, 197,
226

Balıkhane Kasrı 36

Balıkhane Köşkü 36

Balıkhane Nizamnamesi 145

Baltalimanı 113, 143, 151

Baltalimanı Sarayı 170

Bandırma Körfezi 119, 151, 152,
180, 183

Barba Vasil 78, 80, 83, 86, 90

Bebek 32, 44, 72, 115, 118, 151,
164, 225, 226, 227; ~ sahili 72

Bebek Koyu 34, 35, 49, 164

Beşiktaş 118

Beşiktaş Sarayı 36, 37

Beyoğlu 33, 63, 118, 220

Beyoğlu Pasajı 102

Boğaz, Boğaziçi 14, 21, 30, 31, 33,
35-38, 41, 44, 46, 47, 49, 50-52,
62, 67, 68, 70-73, 87, 100-102,
106, 108, 113, 118, 119-121,
129, 131, 134, 137, 139, 140,
145, 147, 150, 152, 156, 161-
164, 170, 174, 177, 179, 180,
181, 190, 200, 203, 204, 207,
208; ~ ağzı 129, 144, 152, 156,
182, 184, 190, 191, 200, 201,
203; ~ amatörü 70; ~ balıkçı-
ları 119, 150; ~/-içi balıkçılığı
23, 30, 62, 67, 68, 70, 102, 105,
108, 158, 159; ~ balıkları 38;
~çi meltemleri 21; ~çi vapur-
ları 70; ~çi yalıları 36, 44;
~lılar/~çililer 86, 135

Bostancı 151

Boyacıköy 103

Bozburun 88, 89

Bulgaristan 120, 121, 180

Bursa 114, 177

Büyükçekmece 69

Cavid Bey 218

Celâleddin Bey 30

Cumhuriyet 29

Çam Limanı 51

Çengelköy 118, 147

Çingeneler 135

Dersim 178

Deveboynu 89

- Dike 159
Dolmabahçe 159
- Edib Efendi Yahısı 14, 15, 22
Edib Ülker 218
Eflatun 52
Erdek Koyu/Körfezi 151, 180
Ermeni 39, 86; ~ aşçılar 39; ~ler 39
Eskihisar 127, 128, 135
Eşref Şefik 22, 23, 25, 61, 62, 65, 86, 89, 219
Ethem 144
- Faik Ali 114
Fatih [Sultan Mehmed] 97
Ferdâ-yı Hayâl 16
Fransa 12, 41
Frenk; ~ sofraları 102; ~ler 178
- Galata 19, 118
Galata Köprüsü 86
Gelibolu 119, 180
Göksu 113, 151, 164
Gölcük 177
Gümrük Rehberi 19
- Haliç 105, 134, 152; ~li balıkçılar 34, [104, 134]
Hamdi Bey 127, 128
Harb ve Mes'ulleri 17
Hayyâm 70
Hedef 19
- Irva 106
- İbrahim Edib Efendi 7, 25
İffet Evin 44
İktisat Vekâleti 197
İmralı 144
İncil 80
İngiliz; ~ sicimi 163; ~ kulüpleri 221
İshak Nureddin Efendi 217
İspiro 87
- İstiklâl* 19
İsviçre 19, 63
İzmit Koyu/Körfezi 119, 134, 180, 183
- Kandilli 9, 10, 14, 15, 21, 43, 44, 147, 164, 217
Kâni Paşa 217
Kanlıca Koyu 31, 34
Karadeniz 44, 46, 47, 62, 119, 134, 145, 151, 156, 163, 173-177, 179, 181-184, 195, 200, 203; ~ balıkları 106, 174, [175]
Karasu Efendi 20
Katırlı 89
Kavaklar 29, 105, 134, 164
Keçi Kaya 144
Kılıççı Hâfız Efendi 166
Koçara Usta (Balıkçı) 100, 143
Köprübaşı 120
Kumkapı 87, 89, 180, 202, 203, 220
Kuruçeşme 41
Kutucular Çarşısı 45
Küçükçekmece 177
Küçüksu 113
- Lazlar 121, 203
Lütfü Efendi (Balıkçı) 101
- Mahmud Celâleddin Paşa 30
Mahmud-ı Sâni, Sultan 217
Malumat 101
Marmara 21-24, 44, 51, 52, 62, 67-69, 88, 111, 119, 134, 137, 139, 145, 150, 151, 158, 163, 173-175, 177, 180, 184, 190, 195, 200; ~ balıkçılığı 23, 24, 62, 68, 69, 190; ~ balıkçısı 69; ~ nişanları 23; ~'da taş balıkçılığı 67
Marmara Adası 89, 221
Mavri [adası] 78
Maydos 89
Mecit 144
Mesarburnu 107

- Mevlânâ 69, 70
 Mısır 11, 13, 19, 33
 Mısır Çarşısı 59
 Moda 151
 Mudanya 88
 Musevi[ler] 104

 Naim Bey 127, 128

 Paris 91
 Pavli [adası] 78, 80
 Pendik 78, 86, 144
 Preme 152

 Refik Saydam 137
 Romanya 120, 121, 180
 Rumca 82, 133, 143
 Rumeli 164, 166, 179, 181
 Rumeli sahili 89, 107, 119, 152, 161
 Rumelihisarı 103
 Rumelihisarı mezarlığı 72
 Rumlar 120, 121, 127, 128
 Ruscuk 218
 Rusya 120

 Sadullah Ağa 31
 Salacak 127, 151
 Sarayburnu 159
 Sırbistan 121, 180
 Simon (Balıkçı) 87, 89

 Sinop 175
 Sivriada 41, 69
 Sultan Mahmud Türbesi 215
 Sütlüce 106
 Şirket[-i Hayriye] 139, 230

 Tahir Bey 218
 Tahir Paşa (Çengelöğlu) 218
 Tahsin Efendi 100
 Tan 19, 25, 145, 179
 Tarabya 103
 Tevfik Fikret 159
 Tuzla Burnu 89
 Tütünciftliği [gölü] 177

 Üsküdar 118

 Valde Paşa 33
 Vaniköy 14, 44, 147
 Vâsıf-ı Enderûnî 32

 Yahudiler 34
 Yahya Reis 128
 Yalova 144, 177
 Yanko (balıkçı) 87
 Yassıada 74
 Yelkenkayaburnu 135
 Yeniköy 103, 107
 Yunan balıkçıları 175
 Yunanistan 111, 120, 121, 180
 Yûşa 73



İstanbul Balık Kültürü

ASAF MUAMMER

Hafıza-i beşer nisyan ile maluldür derdi eskiler. Doğrudur. Ama bazen şaşırtıcı unutulmuşluklara şahit oluyoruz; Kandilli'deki Edip Efendi Yalısı'nın yarım yüzyıl önceki mukimi Asaf Muammer gibi... Kendisi romancı, hikâyeci, ressam, gazeteci, siyasetçi... Ve İstanbul'a dair dikkat çekici hassasiyetlere sahip usta bir balıkçı.

Bu kitap, hem bu unutulmuşluk perdesini bir parça olsun aralamak hem de İstanbul balık kültürüne katkıda bulunmak maksadıyla Asaf Muammer Bey'in kaleme aldığı bazı yazıları ve kendisiyle yapılan röportajları bir araya getirmektedir.

Kitap, İstanbul kültürünün alamet-i farikası olan özelliklerden bir tanesini, maalesef artık büyük ölçüde yitirdiğimiz leziz balıklarını hatırlatmanın yanında balıkçılık mesleğinin inceliklerine de değiniyor. Aynı zamanda balıkçı pazarındaki ve piyasasındaki işleyişe dair ipuçlarını yakalayabileceğimiz sıcak sohbetler yer yer dertleşmeye, yer yer tatlı atışmalara evriliyor. Eski Boğaziçi'nin günlük hayatına dair samimi anıların da yer aldığı bu yazılar, görsel malzemeleriyle belgesel tadını ihtiva ediyor.

