

## Karekin Deveciyan'ın 1915 Tarihli "Balık ve Balıkçılık" Eseri

Makbule Sarıkaya\*

1915 tarihinde yayınlanan ve Dersaadet (İstanbul) Balıkxane Merkez Müdürü olan Karekin Deveciyan tarafından yazılan *Balık ve Balıkçılık* adlı eser, beş yüz sayfadan fazla olup, genel olarak dört kısımdan ve bu kısımlar da kendi arasında çeşitli bölüm ve alt bölümlerden oluşmaktadır. Eserde genel bir sınıflandırma ile Osmanlı Devleti sınırları dâhilindeki deniz ve tatlı su balıklarının hepsi detayıyla ele alınmış, ikinci olarak av alet ve avlanma araçları tanıtılmış, en sonunda ise balık ve balıkçılık ile ilgili kanuni düzenlemelere, tablolara ve elli sayfalık Türkçe-Fransızca ve Fransızca-Türkçe bir sözlüğe yer verilmiştir.

1331/1915 tarihinde Duyun-u Umumiye İdaresi'nin matbaasında basılan<sup>1</sup> ve alanında benzerine ender rastlanan ilk çalışmalardan biri olan<sup>2</sup> *Balık ve Balıkçılık*'ın yazarı Karekin Deveciyan, 1867 Harput'ta doğdu. Harput'taki Fransız okulunda sonra, İstanbul'daki Lusavoriçyan Katolik okulunda öğrenim gördü. 1891'de Düyun-u Umumiye-i Osmaniye İdaresi'nde memur olup; Bursa, Bandırma, Selanik, Sivas ve Beyrut'ta görev yaptı. 1910'da İstanbul Balıkxanesi Merkez Müdürlüğü'ne, 1917'de Balık İşleri Başmüfettişliği'ne, 1922'de Balıkçılık Başkontrolörlüğü'ne atandı. 1926 tarihinde kitabın *Pêche et Pêcheries en Turquie* (Türkiye'de Balık ve Balıkçılık) adı altında geliştirilmiş yeni baskısı Fransızca olarak yayınlandı. 31 Mart 1927'de, 36 yıl çalıştığı Düyun-u Umumiye'den emekli oldu. İstanbul'da Ortaköy sahilindeki evinde ölünceye kadar huzur içinde emeklilik hayatı yaşayan ve yüz yaşına yaklaşan Karekin Deveciyan, 8 Ocak 1964'te öldü ve Şişli'deki Ermeni Katolik Mezarlığı'na defnedildi.<sup>3</sup>

\* Yrd. Doç. Dr. Makbule Sarıkaya, İnönü Üniversitesi Eğitim Fakültesi, Malatya.

<sup>1</sup> Karekin Deveciyan, *Balık ve Balıkçılık*, Dersaadet 1331, iç kapak. EK: 2 (Atatürk Üniversitesi Kütüphanesi, Seyfettin Özege Salonu: K 1057, Erzurum.)

<sup>2</sup> Reşat Ekrem Koçu, "Balık ve Balıkçılık" *İstanbul Ansiklopedisi, IV*, İstanbul 1960, s. 2038'de eserle ilgili olarak şöyle bir değerlendirme vardır: "Eşine az rastlanan muazzam eserlerdendir. Kendi mevzuunda ise tek eserdir. Pek az sayıda basıldığı muhakkaktır."

<sup>3</sup> Ali Pasiner, "Deveciyan Karekin" *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, III*, İstanbul, 994, s. 43-44. Karekin Deveciyan, şu günlerde Fransa'da "(Sözde) Ermeni soykırımının inkârının suç sayılmasına dair kanun tasarısını" Fransa parlamentosunda gündeme getiren Patrick Deveciyan'ın dedesidir. Ermeni terör örgütü ASALA'nın uzun yıllar avukatlığını yapan, bugün Fransız yönetiminde etkin bir konumda bulunan Patrick

Duyun-u Umumiye-i Osmaniye Meclis-i İdaresi’nin ikramiye ve özel takdirini kazanan *Balık ve Balıkçılık* adlı eserin *mukaddime* adı verilen önsöz kısmında yazarın kitabı niçin yazdığı açıklanır. Anlaşıldığı üzere; memleketin doğal servetlerinden olan balıklar, özellikle İstanbul civarındaki boğaz ve denizlerde avlanan balıklar, lezzet ve bolluğu yönüyle özel bir şöhrete sahip oldukları hâlde, bunlar hakkında şimdiye kadar hiçbir inceleme yapılmamış ve buna dair bir eser yazılmamıştır. Ayrıca ülkede, balıkçılık bilim ve ticaretinin zamanın gelişmelerinin ve yeniliklerinin gerisinde kalması ve avcılığın yalnızca sahil balıkçılığıyla sınırlanmasından ve ayrıca göçmen balıkların göç zamanı ve göç yolları hakkında balıkçıların malumatının pek kıt olmasından dolayı bazı eksiklikler mevcuttur. Bütün bu ihtiyaçlara cevap verebilmek amacıyla yazılan bu eserle; çağın ve bilimin son gelişmelerinden habersiz olan balıkçıların bilgisizliğini azaltmak, ülkede fenni bilgi ve gelişmiş teknikteki av aletleri ve avlanma bilgilerini arttırmak amaçlanmakta; öte yandan Avrupa’nın zevk ve ihtiyacına göre balık konservesi üretilmesi konusunda ülkede fabrikalaşmanın yetersizliğinden bahsederek, millî ticaret ve servetin zarar gördüğü de vurgulanmaktadır. Yazar, balıkçılık konusundaki fennî ve teknolojik yetersizliğin etkisiyle, balığın ülkede bol miktarda avlanmasına rağmen yeterince etkili pazarlanamaması neticesinde olduğundan daha ucuza satıldığını ve kısa sürede bozulduğunu ifade etmektedir.<sup>4</sup> Bu durum milli servete zarar vermekle birlikte, gelirleri Duyun-u Umumiye İdaresi’ne bırakılan İstanbul Balıkhanesi’nin kazancını da azaltmaktadır.

1900’lü yılların Türkiye’inde balık ve balıkçılık sorunlarını ortaya koyarak balıkçılıktaki teknolojik yetersizlik ve bilgi eksikliğinin giderilmesini sağlamak bu şekilde de balıkçılığın kalitesini ve balıkçılıktan elde edilen kârı arttırmak isteyen yazar, mesleğinden ve bulunduğu konumundan dolayı mevcut sakıncaları ortadan kaldırmaya hizmet edeceğini düşündüğü eserini, balık ve balıkçılık meselesini bütün yönleriyle ele alacak şekilde yazar. Bu durum, yazarın: “Dersaadet Balıkhanesinde merkez müdürü olmam, balık ve balıkçılık hakkında detaylı araştırma yaparken en mahir ve meşhur balıkçılar ve dalyan sahipleriyle

---

Deveciyan, Fransa’da 1915 olaylarını “soykırım” olarak tanıyan yasanın mimarı. Şimdi ise partisinin en büyük rakibi Sosyalistlerin parlamentoya getirdiği “Ermeni soykırımını tanımayanlara ceza verilmesini” öngören tasarımı destekleyen Patrick Deveciyan, üst düzey bir Osmanlı bürokratinin torunu. Çünkü Patrick Deveciyan’ın büyükbabası Karekin Deveciyan, 1910’lu yıllarda İstanbul Balıkhanesi’nin Müdürü olarak görev yapmıştır. Babası Roland Deveciyan ise İstanbul’dan ayrılırken pasaportunda yer alan “Türkiye’ye dönüşü imkânsızdır” damgası ile Paris’e yerleşip Fransız bir kadınla evlenmiştir. Fransız vatandaşlığına geçmeyi reddeden baba Deveciyan “Beni İstanbul’a almasalar da ben bir Türk vatandaşım” diyerek ölüyor. Bu yüzden ölüm kayıtlarına “vatansız” yazılıyor.

www.bianet.org/2006/4/24, Belkıs Kılıçkaya’nın Deveciyan ile söyleşi. Aynı söyleşi; *Yeni Aktüel Dergisi*, S. 39’da da yayınlanmıştır.

<sup>4</sup> Deveciyan, *age*, “Önsöz”.

istişare yahut av sahalarına bizzat giderek gerekli açıklama ve bilgiyi toplamaya uygun olduğundan, maddi ve manevi her türlü zorluk ve külfete katlanarak işe başlanmış ve beş senelik bir çalışma neticesinde eser bitirilmiştir.”<sup>5</sup> sözlerinden anlaşılmaktadır.

Eserde konular, dört kısımdan (ana bölüm) her bölüm kendi arasında bazen 4 bazen 12 adet fasıldan (bölüm), bu fasıllar da kendi arasında bazen 1 bazen 33 adet babdan (alt bölüm) oluşan bir tasnifle ele alınır.<sup>6</sup> İlk üç kısımda ve yaklaşık 300 sayfada çeşitli balıklar tanıtılırken; dördüncü kısımda ve yaklaşık 110 sayfada av alet ve araçlarına dair bilgiler verilir.

Eser daha detaylı incelendiğinde, ilk ana bölümde; beş fasıl olarak ele alınan deniz hayvanları; ilk fasılda balıklara ilişkin genel bir tasnife yer verilerek başlar; ikinci fasılda deniz balıklarından göçücü balıklar 15 farklı bab, üçüncü fasılda ‘yerli balıklar’ 33 bab, dördüncü fasılda ‘gezici balıklar’ 31 bab, ‘köpek balıkları’, ‘tırpana’ ve ‘vatoz’ gibi balıklar 15 bablık alt başlıklarla devam eder. İkinci ana bölümde ise birinci fasılda ‘tatlı su balıkları’ 15 bab, ‘siyah ve ala balıklar’ 9 bab, üçüncü fasılda ‘yer değiştirmeyen balıklar’ 8 babda ele alınırken; diğer dört, beş ve altıncı fasıllarda ‘yunus balığı’, ‘deniz iğnesi’, ‘kunduz’ gibi farklı türdeki balıklar hakkında bilgi verilir. Üçüncü ana bölümde, beş fasıl ve çok sayıda babda ise çeşitli deniz hayvanları anlatılır, bunlar arasında; *istakoz*, *sülük*, *karides*, *midye*, *inci*, *sedef*, *kurbağa*, *kaplumbağa*, *mürekkep balığı*, *ahtapot*, *mercan*, *deniz kestanesi* ve *sünger* gibi suda yaşayan canlılar yer alır. Dördüncü ve son ana bölüm, 12 fasıldan ve birçok alt bölümden oluşup burada; balık avlamada kullanılan *ağ*, *zıpkin*, *olta* gibi av aletleri, *balık yemleri*, *dalyanlar*, *sepetler* tanıtılır.

Eserde, Osmanlı Devleti sahillerinde yaşayan, deniz, göl, nehir ve derelerinde bulunan her tür balık, çeşitli özelliklerine göre tasnif edilerek ayrı başlıklar altında tek tek ele alınır. Tanıtılan balığın şekli resmedilerek balığın biyolojik yapısı hakkında bilgi verilir sonra balığın yaşam alanından, avlanmasından hatta hikayesinden söz edilir. Bu bağlamda balığın bütün vücudunun diken ve kılçıkları ayrı ayrı sayılıp kaydedildikten ve balığın renk ve

---

<sup>5</sup> *age*, “Önsöz”.

<sup>6</sup> Balık ve Balıkçılık adlı eser şu şekilde bölümlenmiştir: Osmanlı sularındaki balıkların tanıtıldığı Birinci Kısım, beş fasıldan oluşmaktadır; I. fasıl 4 bab; II. fasıl 15 bab; III. fasıl 33 bab; IV. fasıl 31 babdan oluşur.

İkinci Kısım, altı fasıldan oluşmaktadır; I. fasıl 15 bab, II. fasıl 9 bab, III. fasıl 8 bab, IV. fasıl 1, V. fasıl 8 ve VI. fasıl ise 5 babdan oluşur.

Üçüncü Kısım, 5 fasıldan oluşmaktadır; I. fasıl 13 bab, II. fasıl 2 bab, III. fasıl 16 bab, IV. fasıl 5 bab, V. fasıl ise 5 babdan oluşmaktadır.

Eserin son bölümü olan Dördüncü Kısım 12 fasıldan oluşmaktadır: Deniz alet ve edevatın tanıtıldığı bu fasıllar; I. fasıl 2 bab, II. fasıl 6 bab, III. fasıl 10, IV. fasıl 4 bab, V. fasıl 12 bab, VI. fasıl 8 bab, VII. fasıl 6 bab, VIII. fasıl 10 bab, IX. fasıl 6 bab, X. fasıl 4 bab, XI. fasıl 4 bab, XII. fasıl 1 babdan oluşmaktadır.

büyüklüğü ile göz, diş, kulak ve saire azasının neler olduğu ve nasıl olduğu tarif edildikten sonra, her balığın kendine mahsus hayatıyla göç zamanı ve göç yolları, avlanma mevsimi ve avlanma şekil ve araçları, yumurta ve sütünü ne zaman attığı, kıymet ve lezzet ve bolluk derecesi, tuzlanıp tuzlanmadığı gibi balığı saklama şekli, tuzlanmış veya taze olan balıkların hangi yabancı ülkelere gönderilip gönderilmediği, kurutulan, tuzlanan yada dumanlanan balıkların nasıl işlendikleri ve mevsimleri itibariyle lezzet ve kıymet durumları, balık yumurtası ve havyarların üretim şekli ve korunması konusunda verilen faydalı bilgilerin yanı sıra, balık avlama ve ticareti konularında bilgi verilir. Bunun yanında eserde, Osmanlı balık ve balıkçılığıyla ilişkili olarak yabancı ülke sularında yaşayan bazı balıklara da değinilir.

*Balık ve Balıkçılık* adlı eserde sınıflandırılan bütün balıklar, doğal ortamdaki davranış ve yaşam biçimlerine göre, deniz ve tatlı su balıkları olarak ele alınıp<sup>7</sup> birçok alt başlıkla incelenir. Eserde bu balıkların dışında hayvanat-ı kutsiye olarak, yunus balığı, deniz perisi, amber balığı gibi deniz canlılarına dair bilgileri; yengeç, istakoz, sülük, ahtapot, midye, sedef, kurbağa gibi hayvanlara ilişkin bilgiler takip eder. İlk fasılda “hayvanat-ı saydiye” başlığı altında; suda yaşayan hayvanların cins ve miktarına ait bilgiler verilen eserde, balıkların sınıflandırılmasına ilişkin olarak: “deniz, göl, nehir ve derelerde yaşayan ve balık ismi-umumisiyle yad olunan mahlukatın kaffesi balık olmayup bunlar meyanında bir nevi hayvan vardır ki yarı belden aşağı balığa meşabi olması hasebiyle ecdadımız tarafından balık zan ve öyle tesmiye edilmiş ise de bunların terkibat-ı bedeniyelerine ve mevcut olan memeleriyle suret-i tevellüd ve tevellüdlerine nazaran başka sınıfına mensubdurlar.” denilerek sınıflandırılması yapılan balıkların benzer veya farklı olan özellikleri hakkında; “...Balıkların kanı da kırmızı ise de soğuk olup yavruları –bazı köpek balıkları müstesna olarak- yumurtadan çıktığı hâlde hayvanat-ı kutsiyenin kanı sıcaktır ve yavruları tevellüd etmek suretiyle hasıl olur... Akciğerleri olmayan balıklar solungaçlarla solunum yaparlar.” (s. 3) şeklindeki ifadelerle konular detaylı olarak değerlendirilir.

İnsanlar için önemli bir besin olan balıklar eserde, yaşadığı yere göre deniz balıkları ve tatlı su balıkları olarak<sup>8</sup> tanıtılırken bu balıkların isimleri, dâhil oldukları fırka, fasıla ve tür isimlerine göre ele alınarak, bu isimler hem Osmanlı Türkçesi hem Fransızca olarak verilir.<sup>9</sup> Bu şekilde Osmanlı sularında bulunan balıkların hayat ve seyir ve hareketleri itibariyle tasnif edildiği, aynı zamanda bu balıkların hayvan bilimleri açısından da incelenerek onların hangi

<sup>7</sup> Deveciyan, *age*, s. 2.

<sup>8</sup> *age*, s. 4.

<sup>9</sup> *age*, s. 4-6.

sınıf, fırka ve fasılaya mensup olduklarının belirtildiği görülür. “Balık” başlığını hemen altında parantez içinde verilen “Poissons” sözcüğü<sup>10</sup> örneğinde olduğu gibi diğer başlık ve şekillerdeki isimlendirmelerde de aynı usul kullanılır.

Yazar, deniz balıklarını, hayat ve mevsimsel seyir ve hareketleri yönüyle üç zümreye ayırmakta, bunlara, *göçücü*, *gezici* ve *yerli balıklar* ismini vermektedir.<sup>11</sup> Göçücü balıkların, mevsimine göre Akdeniz’in en derin yerlerinden kısmen Marmara Denizi’nden Karadeniz’e ve mevsim sonrasında ise kışı geçirmek için bahar zamanında boğazlardan ve Marmara Denizi’nden Akdeniz’e geçen balıklar olduğunu belirtir. Bunların Karadeniz’e gidişlerine balıkçılarca *Anavasya* Karadeniz’den dönüşlerine yani Akdeniz’e inişlerine de *Katavasya* denildiğini ve verdiği dipnotta bu kelimelerin Rumca “çıkış” ve “iniş” anlamında olduğunu belirtir.<sup>12</sup> Yazar, Osmanlı sularındaki balıklarla ilgili yaptığı değerlendirmesinde; sahillerde özellikle Boğaz ile Marmara Denizi’nde çok çeşitli balıklarla deniz hayvanları olduğunu, memleketin dâhilindeki birçok gölde tatlı su balıklarının hemen her cinsinin bulunduğunu, bu göl ve denizlerden yabancı ülkelere balık satılabildiğini, özellikle deniz balıklarının kıymet ve miktarının tatlı su balıklarından daha fazla olduğunu belirtir.<sup>13</sup> Hatta balık avlanan bölgelerin bazı özelliklerine göre onların lezzet durumlarına da değinen yazar, “Deniz Balıkları” konusunda; “suyu temiz sahillerde tutulan balıklar, suyu bozuk ve çamurlu olan sahillerden tutulandan daha lezzetli ve makbul” ve “Marmara denizindeki balıklara nazaran, açık deniz olan karadenizdeki veya karadeniz boğazındaki balıklarının daha lezzetli”(s. 8) olduğu bilgisini verir.

Eserin başlangıç bölümünde yer alan ve genel olarak bir balıkta bulunabilecek uzuvları tanıtmayı amaçlayan iki balık şekli ile bir balıkta olabilen bütün detaylar verilir. “*Balıkların aza-yı dahiliyesi*” adlı birinci şekilde; balığın iç organlarına yani beyin, kılıçık, bağırsak, kalp gibi organları şekil üzerinde açıklanır. “*Balıkların azay-ı hariciyesi*” başlıklı ikinci şekilde ise balığın dışarıdan görüntüsüne dair bilgiler verilerek, balığın pul, yüzgeç, kuyruk, göz ve ağız gibi kısımları gösterilir.<sup>14</sup>

Eserde balıklar bütün detaylarıyla tanıtılmaktadır. Bu detayların hangi niteliklerden oluştuğu, eserde tanıtılan ilk balık olan “Orkinos yahut Ton Balığı (Le Thon)” başlığını taşıyan ve kitaptaki üçüncü şekli oluşturan ton balığı örneği ile ele alınabilir. Balığın

<sup>10</sup> *age*, s. 3; EK: 3.

<sup>11</sup> *age*, s. 8.

<sup>12</sup> *age*, s. 8.

<sup>13</sup> *age*, s. 4.

<sup>14</sup> *age*, s. 7. EK:4.

tanıtılmasına dair verilen detaylı bilgiler incelendiğinde, eserde tanıtılan diğer balıkların hangi özelliklerinin nasıl işlendiği de ortaya çıkar. Eserde; orkinosun Fransızca isminin yanında balığın kullanılan diğer isimlerine de yer verildiği, resimde ise balık; kılçık, yüzgeç ve kuyruk kısmından oluşan gövdesi ve göz, ağız gibi uzuvların net görüldüğü kafa şekliyle ve anlatılan özelliklerin hepsini gösterir detayıyla ele alındığı<sup>15</sup> görülür. Aynı zamanda yazar, konuyla ilgili bilgiler verirken kendisinden önce bu konuda yazılmış eserlerden ve bilimsel verilerden de istifade eder. Örneğin ton balığını, göçücü balıkların en büyüğü olarak tanıttıktan ve bunların bir kısmı bahar aylarında Akdeniz’den gelip Marmara ve Karadeniz’e gittiklerini ifade ettikten sonra ünlü doğa bilimci Romalı Plinius’un eserindeki orkinoslarla ilgili olarak; Miladi 79 yılında 37 ciltlik bir tarih-i tabiye’de (doğa bilim tarihi) orkinosların ilk baharda Akdeniz’den Karadeniz’e sürüyle geçtiklerini fakat Boğaziçi’ne geldiklerinde Kızkulesi’nin bulunduğu yerde beyaz kayadan etkilendiklerini ve bu etkiyle balıkların bir kısmının Sarayburnu’na doğru dönmeleri üzerine Anadolu sahilinde kolaylıkla avlandıklarını anlatarak<sup>16</sup> kendinden önceki bilgileri günceller.

Eserde balıkların tarifleri oldukça detaylı verilir ve bu detaylar ile balığın kolayca tanınması ve diğerlerinden ayırt edilmesi sağlanır. Örneğin kılıçbalığını tanıtırken: “Kılıçbalığı canlı iken, yüzgeçleri koyu çivit renginde ve yan tarafları mavidir. Öldükten sonra sırtı ve yüzgeçleri siyahlaşır, yan tarafları koyu gri ve karnı beyaz olur. Kuru ve mukozasız vücudu o kadar küçük pullarla kaplıdır ki ilk bakışta sanki pulsuzmuş gibi bir görünür” denilerek kılıçbalığının birçok özelliği verilir. Yine başka bir örnekte; Torik-palamudun sadece başı tanıtılırken balığın fiziksel özelliklerine ilişkin detayların ne kadar fazla olabileceği görülür. Torik, “başı, sivri burnu nedeniyle konik bir görünümündedir. Alt ve üst çenelerinde çok ince ve içe dönük eğik 30-35 dişi, damağının her kenarında da bir sıra diş vardır. Dışa çıkık alt çenenin önünde ötekilerinden biraz daha büyük dört diş vardır. Dili kısa, dar ve siyahtır, ağzının içi de siyahtır. Vücudu çok küçük ve sık pullarla kaplı iken başında pul yoktur.” (s. 20) Denilerek balığın sadece kafası renk, şekil ve sayısal nitelikleriyle ve oldukça detaylı tanıtılır.

Eserde tanıtılan balığın mevcut olan hemen hemen bütün türleri ve kendi içlerinde oluşturdukları aile hakkında detaylı bilgiler verilir. Örnek olarak seçilen kaya balıkları hakkındaki bilgiler incelendiğinde, aynı aileden ve birbirlerine çok benzeyen bu balıkların nasıl birbirinden ayrıldıkları hem şekiller hem de açıklamalarla ortaya konulduğu görülür.

<sup>15</sup> *age*, s. 9. EK:5.

<sup>16</sup> *age*, s. 9-10.

Örnek daha detaylı incelenirse; yüzden fazla türü olan ama Osmanlı deniz ve körfezlerinde görüldüğü kadarıyla ele alınan ve “Les Gobies” Fransızca isimlendirmesiyle tanıtılan kaya balıkları; *kömürcü kayası*, *saz kayası*, *hortum kayası* ve *hurma kayası* olmak üzere dört gruba ayrılarak<sup>17</sup> incelenir. Bu balıkların yerel isimlerine de yer veren yazar, kömürcü kayası için *tokmakbaş*, *azman kaya* isimlerinin kullanıldığı bilgisini vererek, balığın vücudunun kömür gibi siyah ve bazen de zeytin yeşili olduğundan bu ismi aldığını belirtir.<sup>18</sup> Kömürcü kayasını kafasının büyük ve top gibi olmasına rağmen saz kayasını başı top gibi değildir ve vücudu sarı kamış renginde ve üzerinde siyah ve sarı benekler vardır şeklinde tarif eden yazar, birbirine benzer iki balık arasındaki küçük ama belirgin farkları ortaya koyar.<sup>19</sup> Kaya balığı türleri içinde üçüncü sırada tanıtılan hortum kayası ise, “Dişli kaya olarak bilinir, bunun başı ve bedeni uzunca olup zaman ve zemine göre rengi değişir” diyen yazar dördüncü olarak hurma kayasını bu balığın kullanılan diğer isimlerine ilişkin bilgilerle sürdürür. Bu bilgilerden *hurma kayasına*; *salyangoz kayası*, *akın kayası* ve *yürüyüş kayası* ayrıca *tekir kayası* da denildiği<sup>20</sup> anlaşılır. Yazar, kaya balıklarının fiziksel özelliklerini anlatırken yine anlaşılır detaylara yer vererek, kaya balıklarının vücutlarının pek yumuşak pullarla kaplı olduğunu, üzerlerinde ne diken ne de kemik olmadığını ve gelincik balıkları gibi yumuşacık olduklarını anlatır. Ayrıca ağzı büyük ve yanları körüklü, alt çenesi uzunca olan ve her iki çenesi kadife dişlerle kaplı olan kaya balıklarının, kalın beyaz bir dili olduğu, gözlerinin başlarının üzerinde kabarcık gibi durmakta ve birbirine yakın bir durumda bulunmakta<sup>21</sup> olduğunu da tarif eder.

Yukarıda ifade edilen örneklerdeki gibi, eserde tanıtılan bütün balıkların yaşadığı ortam ve yaşam şekilleri, üreme ve beslenme şekli, fiziksel özellikleri, kendi türdeşleri yani familyası tanıtılmakla birlikte, balıkların avlanma şekli ve usulleri, İstanbul Balıkhaneye Müdürlüğü’ndeki özelliğine, saklanma ve tüketim durumuna, lezzet ve faydalarına değinilmekte hatta bazı balıklar isimlerinin nasıl verildiğinden de bahsedilmektedir. Avrupalıların halk arasında *Aziz Petrus Balığı*<sup>22</sup> dediği dülger balığının ismine dair bilgilerde; bu balığın vücudunun iki yanındaki siyah nokta ve sudan çıkarılırken duyulan inleme sesinden dolayı efsaneye konu olduğu belirtildikten sonra, Türkçe’de bu balığa, iskeletini

<sup>17</sup> *age*, s. 74-76; EK:6

<sup>18</sup> *age*, s. 74.

<sup>19</sup> *age*, s. 75.

<sup>20</sup> *age*, s. 75.

<sup>21</sup> *age*, s. 75.

<sup>22</sup> Aziz Petrus balığının halk arasındaki efsanesi; Havari Petrus bu balığı yakaladığında, balık sudan çıktığı sırada yalvarır bir ses çıkarmış. Onu, iki parmağı arasında tutan Aziz Petrus, balığa ailesinin yanına gitmesini söyleyerek onu denize atmış. Balığın iki yanındaki siyah noktalar Perus’un parmak izi olarak anılır. Deveciyan, *age*, s. 41.

oluşturan kılçıklar arasında testereye benzer bir kemik bulunmasından ve diğer kılçıkların da burğu, keser ve çekiç şeklini anımsatmasından dolayı *dülger balığı* denildiği<sup>23</sup> ifade edilir. Balıkların isimlendirilmesine dair başka bir örnek ise *çitari balığı* olup, bu balığın ismini, Şam’da dokunan ve çitari denilen ipekli veya pamuklu hafif bir kumaşın kurşuni gri-mavi arası renginden aldığı<sup>24</sup> belirtilir. Bununla birlikte bazen balıkların buldukları bölgelere göre çok değişik yerel adlar aldığı da görülür. Örneğin, birçok nehir ve gölde yaşayan *inci balığına* Konya’da *gökçe balık*, Van’da *darek*, Beyrut’ta *güllabi* denilmesi<sup>25</sup> gibi bilgilerine eserin çeşitli yerlerinde rastlanır.

Balıkların tarihsel önem ve niteliklerine dair bilgilerden balıkların bazı medeniyetler nezdinde özel önem taşıdığı görülür. Örneğin eskiçağlarda Akdeniz’in kıymetli balıklarından biri olan barbunyanın etinin lezzetli ve renginin güzelliğinin takdir edilmesinden dolayı Romalılar tarafından çok değerli görüldüğü belirtilir.<sup>26</sup> Güzellik ve lezzetinin övüldüğü balıkların yanında tam tersi şekilde tanıtılan balıklara da rastlanır. Örneğin dikkatsiz bir balık olarak bilinen pervane balığının çıkardığı kötü kokusundan dolayı etinin pek yenilmediği ama bu garip şekilli balığın Çanakkale civarında avlanıp İstanbul’daki balıkhaneye getirildiği belirtilir.<sup>27</sup> Bu örneklerin dışında diğer balıkların da etinin lezzeti ve saklanmalarına ilişkin verilen bilgiler, bazı balıkların çeşitli özel durumlarına göre daha detaylıdır. Örneğin, eti lezzetli olan *trakonya balığının* zehirli dikenleri olduğu ve yavaş öldüğü için çok dikkatli yakalanması ve tam ölmeden dokunulmaması gerektiği; eğer dikenini batmış ise yaradan kan akıtılması, sonra terebentin ruhuyla temizlenip pansuman edilmesi önerilir. Bu bilgi; Türkiye’de balıkçıların böyle bir durumda yarayı ateşin üzerindeki sarı zırnığın dumanına tutarak acısını birkaç dakika içinde geçirdikleri ancak bu dumanın onların sağlığına zararlı olduğu uyarısı ile sürdürülür.<sup>28</sup>

Balıkların İstanbul Balıkhanesi’ndeki durumlarına ilişkin olarak verilen ilk bilgi balığın piyasadaki değeri üzerinedir. Osmanlı piyasasında balığın taze veya konserve olarak fiyat ve tüketimi yabancı memleketlerdeki tüketim ve fiyatlarla karşılaştırılarak, ülkede konserveciliğin gelişmemesinden ve bunun fiyat kayıplarına yol açtığından söz edilir. Bu bağlamda eserin çeşitli yerlerinde Osmanlı ülkesinde bolca bulunan ama fazla faydalanılmayan bazı balıklara ilişkin bilgiler verilir. Örneğin yerli tatlı su balığı olan

<sup>23</sup> *age*, s. 41.

<sup>24</sup> *age*, s. 156.

<sup>25</sup> *age*, s. 200.

<sup>26</sup> *age*, s. 117.

<sup>27</sup> *age*, s. 157.

<sup>28</sup> *age*, s. 86.



sazanın, Osmanlı’da yabancı ülkelerde olduğu kadar faydalı bir şekilde tüketilmediği, yabancı ülkelerde bu balıkla ilgili çok çeşitli yemeklerin yapıldığı, sazan üretimi ve sazan balıklarının neslinin ıslahı meselesiyle ilgilenildiği belirtilerek, ülkedeki yetersizliklere değinilir.<sup>29</sup> Konuyla ilgili olarak eserin ‘Ekler’ kısmında, balıkların tuzlanması ve saklanma şekillerine, aynı zamanda balıklar için kullanılan fiçilerin çeşit ve ağırlıklarına dair bir cetvelin yer alması<sup>30</sup> balıkçılık konusundaki eksiklikleri giderme amaçlı olarak değerlendirilebilir. Bununla birlikte balıkların tüketim ve kullanım nitelik ve alanlarına göre verilen bazı bilgilerden balıkların farklı alanlarda da kullanıldığı anlaşılır. Örneğin; ‘Trabzon ve civarında bahar mevsiminde bol bulunan hamsinin, çok zayıf olması sebebiyle tarlalarda gübre olarak kullanıldığı’<sup>31</sup> ifade edilir.

Osmanlı’nın tatlı su ve deniz balıklarını tanıtan ve balıkçılık konusuna ilgi duyan herkes için zengin bir kaynak olan eser, balıkçılar arasındaki gelenek ve göreneklerin anlatımıyla sosyo-kültürel veriler ve kültür tarihine ilişkin bilgiler içermektedir. Balıklarla ilgili batıl inançlar hakkında bilgiler de bulunan eserde, *üzgün balığı* ile anlatılan batıl inanç örnek olarak incelenebilir. Eti yenmediği hâlde çok aranan üzgün balığının, iyileşme dönemindeki bir hastanın vücuduna konulursa onu hastalıktan koruyacağına inanılmaktadır. Bu inanç sebebiyle bazen insanların boynuna kurutulmuş ve tuzlanmış bir üzgün balığının asıldığı ve balığa da bu sebeple Türkçe “üzgün, üzülmüş insanların balığı” anlamında *üzgün balığı* denildiği belirtilir.<sup>32</sup>

Yazar, kitabın sonuna konulan yaklaşık 50 sayfalık Türkçe-Fransızca, Fransızca-Türkçe sözlükte balıkçılığın kültürel tarihine dair bilgiler verir. Bu bağlamda yazar Osmanlı balıkçıları tarafından kullanılmakta olan tabirler ve av terimlerini ele alarak, konuyla ilgili çalışmaların eksikliğini de gidermeye çalışır. Böylece o dönem Türk balıkçıları arasında kullanılan tabir ve terimlerin anlamlarını gösteren küçük bir sözlük hazırlanır.

Günümüzden yıllar öncesinde Osmanlı denizlerinde çok çeşitli balıkların varlığını ortaya koyan eserde, denizlerde -özellikle Marmara’da- avlanan balıkların yanında, Türkiye’nin çeşitli bölgelerindeki dere, göl ve nehirlerinde avlanan balıklara dair bilgiler de verilir. Örneğin sazan balıkları anlatılırken, ülkede sazan balığının bol olarak bulunduğu başlıca akarsu, ırmak ve göller sıralanır. Bu göller arasında; Terkos, Melen, Manyas, Gölcük, Sazlık, Akşehir, Beyşehir, Enez, Tortum ve Gölbaşı gibi farklı bölgelerdeki başlıca göller ve

<sup>29</sup> *age*, s. 181.

<sup>30</sup> *age*, s. 438.

<sup>31</sup> *age*, s. 45.

<sup>32</sup> *age*, s. 92.

Kızılırmak, Yeşilirmak, Gediz, Sakarya, Seyhan, Ceyhan, Fırat, Dicle gibi ırmaklar sıralanarak<sup>33</sup> ülkenin o günkü sınırları içinde yer alan bütün balık kaynakları incelenir.

Eserin yaklaşık 300 sayfasında ve üç kısımda tanıtılan birçok balığın nasıl avlanacağı ve kullanılacak av araç ve malzemelerinin neler olduğu konusundaki sınıflandırma ve tanımlar eserin dördüncü bölümünün konusunu oluşturur. Av alet ve araçları konusunda, eskiden beri Osmanlı balıkçılığında kullanılmakta olan bütün ağlar, olta, çapari ve paraketeler teker teker tarif edilerek; onların kıymeti, büyüklüğü ve hangi tür balıkların avlanmasında ve hangi mevsime mahsus bulunduğu hakkında kapsamlı bilgi verilir. Öyle ki av aletleri, çeşitli iğne ve zokaların ağırlık ve çeşitli şekilleri gösterilmek suretiyle detaylarla genişletilir. Kullanılan tabii ve sun’i balık yemlerine ait faydalı açıklama ve bilgi verilen bölümün sonunda balık ve balıkçılığa ait kanun ve nizamnameler verilerek, balık ve balıkçılıkla ilgili her türlü bilgiyi toplayan kapsamlı bir eser meydana getirilir.

Av aletleri ve balıkçılığa ait konuların ele alındığı dördüncü bölümün ilk başlığı “Les Madragues” yani *dalyandır*.<sup>34</sup> Dalyan sözcüğünden başlanmak üzere dalyanlar konusunda önemli bilgiler verilir. Eserde; dalyanın Yunanca’da *mandra* ve Latince’de *aqua* sözcüklerinden türetilmiş *madrague* sözcüğü olduğu açıklandıktan sonra, her suda dalyan kurulamayacağı, dalyanların balıkların geçitleri üzerinde kurulması gerektiği belirterek Boğaziçi ve Marmara’nın bazı körfezlerinde tarihin eski çağlarından beri dalyanlar kurulduğu ifade edilir. Yine herkesin istediği yerde dalyan kuramayacağı belirtilerek dalyan ve voli yerlerine ilişkin esaslara değinilir. Buna göre dalyan yerinin mülkiyetinin alınması veya kiralanması gerektiğini<sup>35</sup> belirten yazar, dipnotta konuyu daha detaylı olarak; “voli mahallerinde hükümet-i seniyenin ve idare-i mahsusanın müsaadesi istihsal olunmadıkça dalyan” kurulamayacağı bilgisini vererek hükümetin izninden ve yasal uygulamalardan söz eder.

Eserde tanıtılan balıkçılık alet ve araçlarına örnek olarak incelediğimiz ‘dalyan’ konusunda açıklamalar detaylıdır. Önemli ve eski av araçlarından biri olan –Boğaziçi’ne özel– “Kebir-i Şıra Dalyanı” yani “Büyük Şıra Dalyanı” eserde 186. şekilde tanıtılarak; şeklin altında 12 madde de dalyanın özelliklerine dair geniş açıklanmalara yer verilir.<sup>36</sup> *Şıra*

<sup>33</sup> *age*, s. 181.

<sup>34</sup> *age*, s. 299. EK: 7.

<sup>35</sup> *age*, s. 299.

<sup>36</sup> *age*, s. 298’de şekli verilerek anlatılan Şıra dalyanının tarifati numaralarla işaretlendiği şekliyle şöyledir:

1-Dalyan ağzı, 35 ile 38 kulaç genişliğindedir.

2- Deniz tarafı 60 ila 65 kulaç uzunluğunda ve 18 ila 12 kulaç derinliğindedir.

3- Kıyı tarafı addolunup 55 kulaç uzunluğundadır. Suyun derinliği 9.5 ile 12 kulaç olur.

*Dalyanı*’nın yanında benzer şekilde *Kurt Ağzı Dalyanı*, *Kırma-Kepasti Dalyanı*, *Çekme Dalyanı*, *Çit-kutra Dalyanı* ve *Direksiz Dalyan*, şekiller ve ölçülerine dair detaylı anlatımlarla tanıtılır.<sup>37</sup>

Dalyanlardan sonra balık avlamada kullanılan başlıca aletler ile ilgili başlıklara yer verilerek; balıkçıların kullandığı çeşitli ağlar tanıtılır. Bunlar arasında; *sürtme ağlar*, *ığırıp*, *manyat*, *çamuka ağı*, *alkarnalar* tanıtılıp, çeşitli balık isimleriyle adlandırılan ağlar (*istavrit ağı*, *kolyoz ağı*, *kılıçbalığı ağı*, *kefal ağı*, *tekir ağı*, *pisi ağı*, *palamut ağı* gibi) hakkında bilgi verilerek konu, *salma ağlar*, *sepet ağlar*, *vinter*, *çökertme*, *serpme* ve *el ağları* başlıklarıyla incelenerek kullanılan bütün çeşitler tanıtılır.<sup>38</sup>

Dördüncü bölümün diğer alt bölümlerinde ise olta ve olta iğneleri ve olta yemlerine ilişkin geniş bilgiler; *zoka*, *çapari* ve *paraketelerin* çeşitlerine, özelliklerine dair bilgiler verilerek, bu av aletleriyle hangi balıkların nasıl avlanacağına değinilir.<sup>39</sup> Balıkçı sepetlerinin<sup>40</sup> (*ıstakoz sepeti*, *gelincik sepeti*, *karides sepeti* gibi) türlerinin de tanıtıldığı eserde; sepetin çap, uzunluk ölçüleri, yapımında kullanılan malzeme, nasıl kullanıldığı, yem olarak nelerin kullanıldığı anlatılarak şekil ve niteliklerine ait tarifler yapılır. Bölüm balık yemlerine dair verilen bilgiler ile bitirilir.<sup>41</sup> Bu arada balıkçı kayak ve teknelerine ilişkin çok detaylı bilgi verilmemekle birlikte, eserin son kısımlarında iki farklı başlıkta, *kancabaş* (büyük av kayığı) ve *alamana* kayıkları ele alınır.<sup>42</sup>

Eserin sonunda yer alan tablolarda ise, Boğaziçi’nde ve Marmara sahilinde bulunan dalyanlar isimleri, kuruldukları yer ve onların sınırları, dalyanların kurulma ve sökülmesine dair mevsim ve süre, hangi balıklar için kuruldukları ve kurulduktan sonra avlanma koşullarına ilişkin bilgilerin bulunduğu tablolar,<sup>43</sup> ayrıca sınır ve koşullarına göre farklı yerlerde olan bazı dalyanların isim ve yerlerini gösteren tablolar<sup>44</sup> oldukça kapsamlıdır. Yine

4- Hazine tarafı yani ağın iç kısmını gösteren kilindar tarafı, 18 kulaç genişliğinde ve 16.5 kulaç derinliğindedir.

5- Gerilen ağ kısmı ve onun bağlantısı olan halatlar. Kılıç ağı, ağın ağızda 8 kulaç eninde olan bu ağ dört ucundan 60 kulaç uzunluğunda halatlarla 6 numaradaki çapalara bağlıdır.

6- Halatların bağlandığı demir çapalar, adedi 120 okkadır.

7 ve 8 mavnaların konumlarını göstermektedir.

9 ve 10 boğaziçinde kullanılan bu dalyanın hareketli çitlerini tutan direkleri

11- Dalyanın kuyruğunu

12- Gözetleme çanağını göstermektedir. EK:7

<sup>37</sup> Deveciyan, *age*, s. 303-319.

<sup>38</sup> *age*, s. 321-360.

<sup>39</sup> *age*, s. 363-383.

<sup>40</sup> *age*, s. 387-392.

<sup>41</sup> *age*, s. 396-399.

<sup>42</sup> *age*, s. 418-419 ve 421

<sup>43</sup> *age*, s. 404-412; EK: 9

<sup>44</sup> *age*, s. 423-427.

öteki tabloların birinde Boğaziçi’nde bulunan voliler; isim, yer ve sınırları ile tanıtılırken, voliyi kullanım ve avlanmaya ilişkin koşullar detaylı verilir.<sup>45</sup> Benzer detaylar başka bir tabloda *konal volilerinin* isim ve özellikleriyle ilgilidir.<sup>46</sup>

Eser, balıkçılık ve balık avlanmasına ait kanun ve düzenlemeleri içerir. Bu bağlamda, yürürlükte olan uygulamalara uymayanların cezalandırılacağı<sup>47</sup> belirtilerek balık avına ve balıkçılığa ilişkin Osmanlı kanun ve nizamnamelerine yer verilir. Öyle ki, *Balık ve Balıkçılık* adlı eser, 4 Nisan 1971 tarihli Su Ürünleri Kanunu ile yürürlükten kaldırılan bazı önemli nizamnameleri de içerir.<sup>48</sup> Üç önemli nizamnamenin yer aldığı eserde, 18 Safer 1299 (Miladi 9 Ocak 1882; Rumi 28 Kanun-u Evvel 1297) tarihli “Zabıta-i Saydiye Nizamnamesi”nde<sup>49</sup> “Birinci madde; sayd ve şikar iki nevidir. Nev-i evvel bahr ve nehir ve göl ve derelere ve nev-i sanisi bire mahsustur.” denilerek balık avının deniz, göl, nehir ve akarsularda yapılacağı belirtilir. Daha sonra balık avlama ve balıkçılığa ilişkin kanunlar 31 madde hâlinde sıralanır. Bu kanun ile deniz, nehir ve göllerdeki avlanma esasları, av araçlarının kullanımlarına ait usuller, cezalar ve alınacak vergiler ele alınır.<sup>50</sup> Diğeri, “Dersaadet ve Tevabii Balıkhane İdaresine Dair Nizamnamedir” başlıklı ve 12 Cemaziyelahir 1299 (Miladi 1 Mayıs 1882; Rumi 19 Nisan 1298) tarihinde yayınlanmış olup geniş açıklamaların yer aldığı 17 maddeden oluşur.<sup>51</sup> Eserde yer alan en son nizamname 6 Recep 1288 (Miladi 21 Eylül 1871; Rumi 9 Eylül 1287) tarihinde yayınlanan, 3 maddelik “Midye ve İstiridye Nizamnamesi”dir.<sup>52</sup> Bu Nizamname’de İstanbul civarındaki bazı yerlerde yerli ve yabancı hiç kimsenin İstanbul Balıkhane İdaresi’nden izin almaksızın avlanamayacağı ve ilgili düzenleme ve kanuna uymayanların para cezasıyla cezalandırılacağı belirtilerek, dönemin avlanma koşulları ortaya konulur.

<sup>45</sup> *age*, s. 412-417.

<sup>46</sup> *age*, s. 420.

<sup>47</sup> *age*, s. 422.

<sup>48</sup> DÜSTUR X (Tertip V) s. 2056 Kanun No: 1380; Resmi Gazete: 4.Nisan.1971-13799 buna göre Su Ürünleri Kanununun Madde 39: 27 Ağustos 1287 tarihli *Dersaadet ve Biladi Selasede Midye ve İstiridye İhracı Hakkındaki Nizamname*, 18 sefer 1299 tarihli *Zabıtai Saydiye Nizamnamesi*, 19 Nisan 1298 tarihli *Dersaadet ve Tevabii Balıkhane İdaresine dair Nizamname*, 6 Nisan 1340 tarihli *İstanbul ve Tevabii Balıkhanesine müteallik Nizamnamesinin birinci ve üçüncü maddelerinde muharrer rüsumun tezyidine dair 465 sayılı Kanun*, 18 Sefer 1299 tarihli *Zabıtai Saydiye Nizamnamesine bazı mevad tezyiline dair 18/1/1926 tarih ve 721 sayılı Kanun*, 22 Nisan 1926 tarihli ve *Zabıtai Saydiye ve İstanbul ve Tevabii Balıkhane İdareleri Nizamnamelerinin bazı mevaddını muaddil 820 sayılı Kanun*, 5639 sayılı Kanunun 3, 4 ve 5 inci maddeleri... yürürlükten kaldırılmıştır.

<sup>49</sup> Deveciyan, *age*, s. 427-436; EK:8

<sup>50</sup> *age*, s. 432. (Eserde nizamname 1. maddeden başlayıp 31. maddeye kadar Nev-i Evvel başlığı ile sürdürülürken, Mevad-ı Umumiye başlığı altında ise 47. maddeden başlanıp sırayla 52. maddeye kadar hükümler sıralanır. İrade-i seniye tarihi olarak fi 18 Sefer sene 1299 verilerek nizamname bitirilir.)

<sup>51</sup> Deveciyan, *age*, s. 433-436.

<sup>52</sup> *age*, s. 437.

Sonuç olarak, Türkiye’de balıkçılık konusunda yazılmış önemli ve eski eserlerin başında gelen ve içeriği ile bir başvuru kaynağı niteliğindeki eser, Osmanlı’nın son dönemlerinin yaşandığı 1910’lu yıllarda beş yıllık bir çalışma ile hazırlanmış ve 1915 yılında basılmış alanındaki ilk çalışmalardandır. Balık ve balıkçılık konusunda verdiği ayrıntılı bilgiler ile eser, Türkiye’deki tatlı su ve deniz balıklarıyla deniz canlılarını, av aletleriyle volileri, dalyanları ve avlanma tekniklerini içererek balıkçılık konusuna ilgi duyan herkes için zengin bir kaynak niteliğindedir.

Marmara Denizi ve İstanbul başta olmak üzere ülkenin deniz ve tatlı sularındaki yüzyıl önceki balık çeşitliği ve bereketini ortaya koyan eser, balıkçılıkla ilgili teknik ve bilimsel özelliklere sahip olmakla birlikte; balık, balıkçılık ve balıkçılara ilişkin verdiği tarihî ve kültürel bilgiler yönüyle sosyo-kültürel içerikli bir çalışmadır. Aynı zamanda ansiklopedik bir nitelik taşıyan ve balık ve balıkçılıkla ilgili çok sayıda çizim ve detaylı açıklamalara yer veren eser, XX. yüzyıla giren ve I. Dünya Savaşı’nın ilk yıllarındaki Osmanlı’nın balık ve balıkçılığının durumunu, deniz, göl ve akarsularındaki balık servetini, hazırlanan kanun ve nizamnamelerinin niteliğini inceleyerek; Osmanlı balıkçılığının bilançosunu bir bakıma balıkçılıkla ilgili tüm mevcutlarını ortaya koymaktadır.

### **Kaynaklar**

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

Düstur X (Tertip V), s. 2056, Kanun No: 1380.

Koçu, Reşat Ekrem, “Balık ve Balıkçılık”, *İstanbul Ansiklopedisi, IV*, İstanbul 1960, s. 2037-2040.

Pasiner, Ali, “Deveciyan Karekin”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, III*, İstanbul 1994.

Resmi Gazete: 4.Nisan 1971-13799.

[www.bianet.org/2006/4/24](http://www.bianet.org/2006/4/24).