

AYVALIK BALIKÇILIĞI ÜZERİNE NOTLAR(*)

Doç. Dr. Şükri ELÇİN

I

Genel Bilgi

Balıkesir vilayetine bağlı olan Ayvalık'ta balıkçılık, Lozan antlaşmasından sonra, Girit, Midilli ve Limni gibi eski Türk adalarından mübadil-muhacir olarak gelen Türklerle başlamıştır. Giritliler, eski yurdlarında balıkçılığı % 95 nisbetinde Türklrın temsil ettiklerini söylemektedirler.

A-1) İlk balıkçılar:

Başta Giritli Selam olmak üzere Emin Dosya, Zeki Sünger, Osman Akseren, Ahmet Erbaş, İbrahim Erbiye, Sabri Kaptan, Hüseyin Yalov, Limnili Cemal, Midillili Berbat Süleyman, Ömer Kızan, Kır Ali, Mustafa Kolaç, Hasan Çaprazoğlu, Lemona Kadri, Nafi Kaptan, Laz Ali, İlyas Yalçın....

2) Günümüzün meşhur balıkçıları:

Ayvalık'ta:

Hüseyin Altundiş, Hasan Yaman, Metin Erbaş, Tahir Erbaş, Emin Süslü, Erdoğan Derya, Erdoğan Balıkçı, Cevdet Tuz, Halil Albar, Ali İşkul, Selahaddin Reis, Mehmet Ağa, Mustafa Balık, Hüseyin Aydın, Ali Kaçar, Ziya Tan, Rahmi Sezer....

Ali Bey (Cunda) adasında:

Emin Dosya, Mustafa Kaçar, Hüseyin Tuna, Ergül Doğan, Kemal Yıldız, Yaşar Aydemir, İbrahim Türkoğlu....

* Bu notları hazırlarken yardımlarını gördüğüm tüccar Saki Rumeli'ye, Sanat Enstitüsü öğretmenleri Hasan ve Sermet Beylere ve Ayvalığın gün görmüş iyi kalbli balıkçılarına teşekkürlerimi sunarım.

B- Ayvalık'ta çıkan balıklar:

Balıkçılar, balıkları, denizin dibinde veya üstünde yaşamalarına göre a) dip b) hava olmak üzere ikiye ayırmaktadırlar.

a) Dip balıkları:

Barbun, çeşidi: Tekir, Topuk Barbunu; Çipura (Alyanak). Kulakları sarı olan Çipura'ya "Altınbaş" adı verilir. Çipura'nın yavrusuna Lida denir. Sargos, İzmarit, Mercan, Fankırı, Levrek (küçüğüne Palas denir), kayabalığı (Orfos), Bakalaro, Bukanara (Keklik), Kırlangıç (bıyıklı, bıyıksız), Kefal, (küçüğüne İlarya denir.), Drakisa, Eşek balığı, Melina, Melanur, **Dil**, Köpek (aynı zamanda hava), yılan, Melokop, Sarpa, Sinavrit, Gelin, Mayıs, Racina, Kedi (Kıvrak), İsparos, Pisi, Çıplak, Şona, Pandili, Skataros (Rüzgar), İskaros, Lapina (Ot), Hanos, Uskubana, Uskariyos (Çarpan), Bukakaos, Mırmıra, Fok, Karagöz, İskorbit (Çorba), Peygamber, Sivriburun, Kayış, Kuyruklu, Traňa, Torik, Keman.

b) Hava balıkları, (Köpük balıkları):

Zargana, Kupa, Sardalya, Lüfer, Turp.a, Velona (Sargan), Renga (Trisa), Palamut (küçüğüne çingene palamudu denir.), Savrit, Kolyos, Gümüş, Hamsi, Dulufuna, Yunus, Kıl'ç, Uskumru.

c) Kansız mahsuller:

Bu mahsuller sığ sularda ve sahillerde bulunur.

Sünger: Cinsleri (ince, kaba, filkulağı), Kalamar (Yabanisi derin sularda çıkar, yen-

mez.), Supya, Pagurya (Yengeç), Kavra, Salyangoz, Hidra, Petalida, Havara, Ayva, ğarida (Karadiz), İstakoz, Ahtapot (diğer **çeşidi:** Mis Ahtapotu), Midya, İstridya, Pinez, Karadiken (Şinos). Karadikenin yabanasine Yahudi adı verilir. Yosun, Deniz yıldızı, Deniz anası, Badem, Marr.un, Sulina, Deniz Kaplumbağası.

d) Deniz kuşları:

Martı (Galaga), Karabatak, Ördek, Sardalya Kuşu (Martı'nın bir çeşidi)

"Saki RUMELİ"

c) Avlanma yerleri:

Ayvalık'ta balık avlama yerleri şuralardır: Liman içi, Maden arkaları, Dalyan boğazı dışı, Duba boğazı dışı, Ali Bey (Cunda) ve diğer adalar, Altunova ve Gömeç sahilleri.

d) Avlama zamanı:

Balık avlama, her mevsimde, yaz, kış; gece gündüz yapılmaktadır.

a) Bütün sene:

Lüfer, Levrek, Kaya, Mercan, Kırlangıç, Kefal, Drakisa, Eşek, İzmarit, Barbun, Sargos, Melina, **Dil**, Köpek, Racina, Melokop, Sarpa, Sinavrit.

b) yazın:

Fankırı, Turna.

c) Kışın:

Bakalaro, Velona, Buka,ıara, Palamut, Savrit, Kolyos.

Not.- Orfos: Haziran - Ekim arası; Sardelya: Ağustos - Ekim sonu; Kupa: Mart-Kasım arası; Çipura: Nisan - Kasım arası.

d) Gece tutulanlar:

Melokop, Sinavrit, Mayıs, Hamsi, Racina, Sardelya, Sargos, Kupa, Turna, Velona, Trisi, Barbun, İzmarit, Kava, Bakalaro, Renga, Bukanara, Kırlangıç, Palamut, Savrit, Kolyos.

e) Gündüz tutulanlar:

Orfos, Mercan, Eşek, Sarpa, Fankırı.

f) Gece-gündüz tutulanlar:

Çipura, Sargos, Lüfer, Levrek, Kefal, Drakisa, Eşek, Melina, Dil, Köpek, Yılan, Sardelya, Orfos, Kaya, Bakalaro, Bukanara.

e) Tutulma şekli:

Balıkçılık tekniği bölümünde görüleceği üzere balık tutmanın bir çok şekilleri vardır.

a) Ağla, yemsiz tutulanlar:

Barbun, Kupa, İzmarit, Sardelya, Bakalaro, Renga, Kırlangıç, Melina, Palamut, Dil, Kolyos, Sarpa, Mayıs, Hamsi, Racina, Rina.

b) Paragatla yemsiz tutulanlar:

Velona.

c) Paragatla yemli tutulanlar:

Çipura, Sargos, Lüfer, Levrek, Orfos, Savrit, Melina, Eşek, Kefal.

d) Yemli olta ile tutulanlar:

Çipura, Lüfer, Drakisa, Sinavrit, Fankırı, Milokop, Yılan, Köpek, Kedi, İsparo.

e) Müteferrik

Kefal, aynı zamanda kamışlardan yapılmış bir hasırla; büyük Sarpalar fişekle ; Sinavrit, kama fişek veya torpille; Mayıs, fişekle tutulur.

F) Sünger avı (ek):

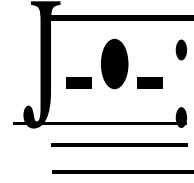
Sünger, denizlerin içinde yaşayan canlı bir bitkidir. Ayvalıkta Boğaz'ın dışındaki gayri meskun sarp ve kayalık adalarda avlanır. Avlanma müddeti Nisan başından Ekim ayı sonuna kadarki zamandır.

Avlama şekilleri:

a) Denizin sakin ve dalgasız olduğu saatlerde 5-6 kulaç derinliğindeki süngerleri avlamak için denizin üstüne bir kaç damla yağ akıtılır. Süngerci yukarıdan kullandığı bir parça cam ile süngerleri görür. O sırada koluna bir mermer parçası bağlamış iki koltuğundan ipe bağlı dalgıç derhal denize dalar. Nefesinin dayanabileceği zaman içinde sökebileceği kadar sünger toplar. Kayığın içindeki adam nefes alabilmesi için kendisini süratle yU:karıya çeker. Süngerci bu işi "Kaman" adı verilen şu aletle yapar.



CIMOlr"\\,



b) Bir kayık içine hava verici bir tulumba yerleştirilir. Denize yağ akıtılmaz. Dalgıç denizin dibine iner. 10-15 kulaç sularda 2.5-30 dakika müddet sünger söker. Dalgıç 20-30 kulaca kadar indiği takdirde 15 dakika av yapabilir, fazla denizde kalamaz.

c) İki sandal veya motorlu teknenin arkasına "Kankava" adı verilen bir büyük delikli torba bağlanır. Kayalığı pek az ve yosun bulunan denizde kürek çeke çeke veya motorların ağır hareketleri ile tekneler yan yana giderek dipte asılı torbayı çekerler. Böylece torbanın içine sünger, taş veya başka cisimler dolar.

d) Yukarıda a, b, c maddeleride izah olunan iptidai şekiller dışında modern usul de vardır.

Balık adamlar, denizin basıncına makavim elbiseleri ve motorlu makina ile verilen hava sayesinde dipte uzun müddet kalabilmektedirler.

1- Ayvalık'ta Sünger işini Giritli Selam Süngerci ile 4 kardeşi iptidai şekilde 40 yıldan beri yapmaktadırlar.

2- Süngerin alıcısı İstanbulda Hristo Sarri adlı bir Rum tüccardır. Süngerleri Oniki adalardan Kalimni'ye sevkeder. Süngerler oradaki fabrikada işlenir. Alıcısının % 90 ı İngilizlerdir.

G) Balıklardan Yapılan Yemekler

Balık adı	Tava	Isgara	Haşlama	Çorba	Sebzeli	Balık adı	Tava	Isgara	Haşlama	Çorba	Sebzeli
Çıpura					domatesli	Rina					Domatesli
Barbun						Bakalaro					
Sargos					Domatesli	Velona					
Kupa						Renga					Furun kebabı
İzmarit						Mercan					Maydanozlu domatesli.
Sardelya					Domatesli						
Levrek					Domates ve bamyalı da olur.	Bukanara					
Lüfer						Kırlangıç					Domatesli
Orfos					Yalnız domates ve bamyalı olur.	Drakisa					
Kaya						Melina					Domatesli
Turna					Domates, bamyası ve fasulyalı olur.	Palamut					Domatesli furun kebabı (Kiremit üstün de pişirmek şartıyla)
Sinavrit					Bamyası, domates, fasulyalı ve furun kebabı.	Dil					
Mayıs					Domatesli	Savrit					
Hamsi						Kolyos					Domatesli, bamyalı, fasulyalı.
Fankırı					bamyalı ve domatesli.	Köpek					
Racina					Domatesli	Yılan					
						Milokop					Domatesli, bamyalı, fasulyalı, (Saki RUMELI)

H) Yemeklerden bir kısmının yapılışı:**Balık çorbası:**

Bu çorba, çorba balıkları ile (ucuzdur) yapılır. Önce çorba balığının pulları çıkarılır, içi temizlenir; kokusu kalmaması için kaynar suya atılır; iyice yıkandıktan sonra tuzlanır. Bir tencereye su, yağ ve balığın kokusunu alması için dörde bölünmüş büyükçe bir baş soğan ile iki diş sarımsak koyup kaynatılır; sonra içine balıklar atılır. Balıklar pişince tencereden çıkarılır; su süzülür; soğan ve sarımsak çıkarılır. Tencere, süzülen su içinde olduğu halde tekrar ateşe konur; sonra bir avuç kadar yıkanmış pirinç içine atılır. Pirinç pişince, balıklar kılçıklarından temizlenip parçalar halinde tencereye konur. Aynı bir kapta bir yumurta ile limon çırpılarak terbiye yapılır, bu terbiye tencereye dökülür, üzerine doğranmış maydanoz ilave edilir, biber serpilir.

(Recep TOKER)

Balık ısgarası:

Balık temizlenir, yıkanır, tuzlanıp bir kaç saat bırakılır. Sonra yapışmaması için ısgara yağlanır; üzerine balıklar üçleştirilir ve kömür üstüne konulur. Balık iyice piştikten sonra bir tabağa zeytinyağı ve limon konularak çırpılır. Pişen balıklar tabağa sıralanır. Şekil verilmek isteniyorsa maydanoz veya zamanı ise domates doğranır.

(Rebia SALTAN)

Balık tavası:

Balığın önce pulları temizlenir, karnı yarılp içindekiler çıkarılır ve güzelce yıkanır; tuzlanır, tuzunu çekmesi için biraz bekletilir, sonra unlanır. Daha önce kızdırılmış yağ içine atılıp kızarması beklenir. Arada bir balıklar alt-üst edilir.

Not.- Barbun, Orfos, Kırlangıç ve Mercan gibi derileri kırmızı olan balıklar, kızartıldıklarının ertesi günü yenir. Diğerleri günü gününe sofraya konulur.

(Recep TOKER)

Balık haşlama:

Balık temizlendikten sonra doğranmış bir havuç ve maydanoz ve doğranmamış

bir baş soğan ile tencereye konulur; içine tuz serpilir, üstünü örtünceye kadar su doldurulur, orta bir ateşte pişinceye kadar kaynatılır, sonra süzülüp soğutulur. Balığın etlerini dikkatle kılçığından ayırıp siyah etlerini temizledikten sonra bir tabağa koyarlar. Üstüne yumurta, turp, zeytin ilave edip sofraya verirler.

(Şirin TEZCAN)

Balık pilakisi:

Soğan, ince ince ve halka halka doğrandıktan sonra iki baş ayıklanmış sarmısakla birlikte tencerede zeytin yağla kavrulur. Mevsimine göre salça veya domates ile maydanoz parçaları ilave edip aynı ameliyeye devam olunur. Sonra kavrulanın yarısı bir tabağa alınır. Temizlenmiş ve tuzlanmış olan balıklar tepsinin içine konulur. Balıklar büyükse parça parça kesilir. Tabağa alınan domates ve soğanlar balıkların üstüne bırakılır, içine bir fincan su ilave edilir. Karabiber serpilir, furunda veya hafif ateşte kapaksız pişirilir. Limon sıkılıp sofraya getirilir.

(Recep TOKER)

Furun kebabı:

Temizlenmiş balık ıslak bir kağıdın içine konur; biraz baharat, soğan ve sarmısak ilave edilir. Kağıt kapatılır. Kül altında veya furunda pişirilir.

(Saki RUMELI)

Palamut köftesi:

Bu köfte palamut veya torikten yapılır. İkisinden biri haşlanır; etlerinin beyaz kısımlarını ayırıp kıyma makinasından çekeler. Birkaç soğan çenterler ve ekmek içini ufalayıp birlikte kıymaya katarlar. Birkaç yumurtanın sarısı ile maydanoz ve dereotu ince ince doğranıp karıştırılır. Sonra tuz biber kimyon vb. baharat serptikten sonra hepsi birden iyice yoğrulur. Köfteler tertip edildikten sonra sade yağla, tavada kızgın ateşte kızartılır. Hardalla veya turşu ile yenir.

(Hanife ÖZBEK)

Papas yahnisi:

Bir iki baş soğan küçük küçük doğranıp tencereye konur. Bir çay bardağı sirke

ile bir çay bardağı su ilave edilir. Palamut balığı parçalanıp sirkeli suyun içine bırakılır; içine karabiber serpilir. Hafif ateşte pişirilir.

(Yüksel DÜLGEROĞLU)

Çiroz salatası:

Lodos çirozlarından olmamak şartıyla çirozları, ızgarada orta ateşte kızarttıktan sonra başlarını koparmalı ve gövdelerini bir havan eliyle dövmelidir. Sonra yanık derilerini ve kılçıklarını ayıklamalı ve gövdeyi parçalamalıdır. Bu parçaları sirke dolu bir tabak içine bir müddet bırakıp yumuşattıktan sonra salata tabağına geçirmeli, ince doğranmış dere otunu ve bir kaç zeytin tanesini de üstüne dizdikten sonra yağını ve sirkesini de üzerine gezdirmelidir.

Not.- Çirozun taze kabakla yemeğini de yaparlar. İçine domates ve soğan koyarlar.

(Sibel BİLGİÇ)

Kalamar dolması:

Malzeme: 1 Kilo Kalamar, yarım kilo pirinç, bir kahve fincanı çam fıstığı, bir baş soğan, bir tatlı kaşığı kimyon, 250 gram zeytinyağı.

Yapılışı: Kalamar temizlenir, ayakları kesilir. Sonra makinada kıyılır. 250 gr. yağ ilave edilir, soğanlar pişinceye kadar kavrulur, sonra ince kıyılmış ayaklarıyla biraz kavrulur; kimyon fıstık, pirinç ve tuz ilave edilir. Bunların hepsi tekrar kavrulur. Biraz su koyduktan sonra hafif ateşte pirinçler kabarcığa kadar pişirilir. Ayıklanmış Kalamarların içine kararı kadar doldurulur, yağın bir tencereye veya kulaklıya iki kalamar ağız ağıza getirilerek yerleştirilir. Üzerine yağlı kağıt konur ve bir iç kapağı kapatılarak biraz su ilave edilir. Orta dereceli ateşte pişirilir.

(Tülin NAMLI)

Balık püryanı:

Malzeme: 1 kilo Lüfer balığı, yarım kilo pirinç, bir kahve fincanı fıstık, orta büyük-

, 1 kte iki yufka, ir tatlı kaşığı tarçın, ufak hır baş soğan, hır çay bardağı zeytin yağı.

Yapılışı: Balık temizlenir, tuzlanır, bir tencerede haşlandıktan sonra kemikleri (balıkların parçalanmasına dikkat edilerek) çıkarılır.

Pilavın hazırlanması: Plavını pişireceğimiz tencerenin içine soğan rendelenir. Yağ ile birlikte fıstığı da kavrulur. Bunlara ilave olarak haşlanmış balığın suyundan 750 gr. konur; su kaynadıktan sonra pirinçler ilave edili. Plavı pişirilir. Haşlanmış balık tepesinin içine yerleştirilmiş yufkanın üzerine konur, pilav da etrafına yerleştirilir; üzerine tarçın ekilir, tuzu konur, tekrar bir yufka ile örtülerek orta dereceli furunda 10-15 dakika tutulur, farından çıktıktan sonra sbf-raya getirilir.

(Tülin NAMLI)

Uskumru salamurası:

Tercihan Ayvalık boğazı sularında avlanmış Uskumru balıklarını temiz deniz suyu ile yıkadıktan sonra tuzlayıp bir gece, geniş bir kapta serbestçe bırakmalıdır. İçine tuz serpilmiş salamura fiçisinin içine, balıkları kuyruklarından tutup silkeliyerek yanyana ve sıkı sıkıya yerleştirmelidir. Her balık istifi tabakasına tuz serperek fiçiyi tamamlamalıdır; sonra en üste fazlaca tüz serpip bir kaç gün kendi haline terk etmeli ve baskı ağırlığını koyup su sathına çıkacak yağları - kokusunu gidermek için - atmalıdır.

(Sibel BİLGİÇ)

KABUKLU DENİZ HAYVANLARI

Mayonez:

Malzeme: 100 gr. sana yağı, 2 çorba kaşığı un, yarım kilo süt, 1 orta boy !stakoz, yarım kilo Levrek veya Mercan balığı, 100 gr. orta boy Karides, 50 gr. gravyer veya kasar peyniri (rendelenmiş), tuz, biber.

Yapılışı: 2 kaşık un 50 gr. sana yağı ile kavrulur; süt yavaş yavaş ilave edilir; koyulaşınca ateşten indirilir. Tuz, biber konur, !stakozun eti, kılçıkları ayıklanmış balık kü-

çük parçalar halinde kıyılarak elde edilen ve bol zeytin yağı ile kızartılır. Bu, doğranmış ve pişmiş ahtapotun üzerine bir kilo kadar sert sirke ile birlikte dökülür. Bol karabiber serpilir, hafif ateşte 15-20 dakika kaynatıldıktan sonra indirilir ve yenir.

(Ayla *SUYOLCU*)

Yumurtalı Karides:

Malzeme: 4 yumurta, 100 gr. karides, 50 gr. sana.

Yapılıp : Tuzlu suda haşlanarak pişirilmiş karides'in kabukları soyulur, 50 gr. sana ile beraber ezilir; ateşe dayanan bir cam tabağa konularak ısıtılır, üzerine 4 yumurta kırılır. Yavaş ateşte pişirilir. Tuz ve biber serpilerek sıcak olarak sofraya getirilir.

Kuna: (Lüfer balığı turşusu)

Lüfer balığı, kışın, yumurtalı zamanı, kuyruğunun yanından beline kadar yarılr; temizlenir, içine yenibahar, kimyon ve karabiber cinsinden baharat doldurulur. Her iki taraftan konmuş baharatla temiz bir kaba koyup bastırırlar. Yazın afiyetle yerler.

(Midillili *HOCA*)

Ançuez:

Yeşil zeytinin çekirdeğini makina ile çıkarırlar; içine dövülmüş sardelya korlar.

Ançuez meze olarak veya kahvealtıda yenir. salataların üzerlerine de konur.

(Midillili *HOCA*)

Ahtapot pilakisi:

Ahtapot deniz kenarında veya evde taş üzerinde elle çarpmak suretiyle kıvılcaya kadar dövülür. Sonra bol su ile yıkanır.

Ahtapotun pişme usulü sulu ve susuz olmak üzere iki türüdür.

Susuz şekli:

Tencerenin içine ahtapot konulur, ateşte kaynarken yarım tencere kadar (2-3 litre) su salar. Su azalınca yere indirilir. Ahtapot soğuduktan sonra bıçakla lokma lokma doğranır. Ayrı bir tavaya 3-4 soğan doğranır,

bol zeytin yağı ile kızartılır. Bu, doğranmış ve pişmiş ahtapotun üzerine bir kilo kadar sert sirke ile birlikte dökülür. Bol karabiber serpilir, hafif ateşte 15-20 dakika kaynatıldıktan sonra indirilir ve yenir.

(Midillili *HOCA*)

II

BALIKLA VE BALIKÇILIKLA İLGİLİ FOLKLOR MAHSULLERİ

Dile Bağlı Olanlar:

Hikayeler:

1- Balığa çıkan balıkçılar, küçük bir adaya gelip sandallarını bağlamışlar. Sonra ısınmak için ateş yakmışlar. Meğer bu, ada değil deniz kaplumbağası imiş. Ateş yandıkça kaplumbağaya tesir etmiş ve kaplumbağa harekete başlamış. Bunun üzerine balıkçılar hemen sandallarına binip uzaklaşmışlar. Sonra bu adamın yavaş yavaş suya gömüldüğünü görmüşler.

(Osman *AKSEREN*)

2- Balıkçının biri bir gün balığa çıkmış. Niyeti, tanıdığı bir kız için balık tutmuş. Balıkçı denize ağları salarken şöyle düşünmüş:

Bol balık tutarsam kız zenginle, az tutarsam fakirle evlenecek.

Balıkçı, akşam olup ağları çektiği zaman pek çok balık yakaladığını görmüş.

Az bir zaman sonra kız, zengin bir adamla evlenmiş.

(Rüşdü *SUYOLCU*)

3- Balıkçının biri, soğuk bir havada, oltası elinde, deniz kenarında bütün gün beklemiş. Bir balık bile tutamamış. Eve döneceği zaman oltasını son bir defa denize atmış. Biraz sonra oltada bir kıvılcama olmuş. Balıkçı "galiba bir koca yakaladım" diye umutlanırken hamsiden daha küçük bir balıkla karşılaşır. Balıkçı buna üzülmüş ama, ne çare; "hiç olmazsa bununla öğünürüm" demiş. Fakat bunları düşünürken eli gevşemiş ve balık tekrar denize atlamış. Balıkçı da evine dönmüş.

(Hanife *ÖZBEK*)

4- İstavrit, Uskumru gibi küçük balıkları yiyerek geçinen Torik oldukça mağrur imiş. Kendi kendine "denizlerin efesi benim" dermiş. Bir gün karşısına büyük bir balık çıkmış. Torik "Allah Allah demiş, denizde benden büyüğü yoktu, herhalde gözüm bozuldu, yakından göreyim" deyip yaklaşınca yutulmuş.

(*Hakkı DERYA*)

5- Yunus balığı ile İsparoz yarışa karar verirler. İsparoz, varılacak yerde Yunus'un "İsparoz" demesini şart koşar. Yarış başlar. Yunus büyük olduğundan istenilen yere varır; "İsparoz" diye bağırır. Başka bir yuvadan çıkan isparoz "benden daha önce mi geldin?" deyince isparoz "evet" karşılığını verir. Yunus, küçük balığı geçemediğini zannedip orada çatlar.

(*Mustafa ŞİMŞEK*)

Bilmeceler:

Suda dumansız tekne (balık)

Su içinde şıp..şıp (balık)

Tabirler:

1- Battı balık yan gider.

2- Kaz dağlarından poyraz estiği zaman denizde dalgalar görününce "Ahmet Ağa'nın koyunları geliyor" derler.

(*Sellim SÜNGERCİ*)

Maniler:

Denizde alabalık Denizde koca balık
Yüreğim Ona yanık Okkalıktır okkalık
İsterim konuşayım Anne beni evlendir
Mahalle kalabalık Yetti artık bekarlık
(Selam Süngerci) (Adile Kaygısız)

Türküler:

Suda balık yan gider
Yandım aman yandım
Açma yarımı kan gider
Yandım aman yandım
Tabip buna ne yapsın
Ecel gelmiş can gider
Yandım aman yandım

(*Sellim SÜNGERCİ*)

ADET VE ANANELER

Rüyada balık görmek:

1- Rüyada balık görmek, su berrak ise büyük sevince, servete ve refaha işaretir. Su bulanık ise ümitler boşa gidecektir.

2- Rüyada balık kılçığını yutmak para veya mal kaybına delalettir.

3- Denizde olta ile balık tutmak talihin açılacağına delalettir.

4- Su üstünde balık görmek midenizin bozulacağına delalettir.

5- Kızartılmış balıkları sofrada görmek iyi bir habere delalettir.

6- Rüyada balık temizlemek birisi tarafından dolandırılacağına işaretir.

7- İşi balıkçılık olmayanlar, rüyada balık tutunca ellerine para geçeceğine inanırlar.

(Ayhan Şengül, Güler Külçe,
Atay Ermiş, Şirin Tezcan)

Uğurlu balıklar:

1- Yunus: Bir gemide Yunus peygamberin düşmanları, mallarını elinden almak için denize atmışlar. Bir balık onu sırtına alıp veya yutup karaya çıkarmış. Buna Yunus demişler. Bundan ötürü uğurludur.

2- Ayvalık körfezine erkekli dişili iki fok balığı yazın gelir. Kışın bunlar adalara çıkarlar. Halk bunları öldürmez. Uğurlu sayarlar. Vurunca insana bir kaza geleceği inancı vardır.

Uğursuz balıklar:

a) Fok, Köpek, Yunus, Rina, Yılan
(*Ömer KIZAN*)

b) Balıkçılar ava çıkarken kaplumbağa veya iskorbit görürlerse uğursuz saydıklarından balık tutmaktan vaz geçerler.

Balıklar ve hastalık:

1- Haşlama balık mide ameliyatından kalkan hastaya iyi gelir.

2- Sarpa balığı kırıklarda ve çıkıklarda işe yarar.

3- Sarılık hastalığına tutulan kimsenin denizde yüzen balıklara bakmasını halk iyi sayar.

4- Pandili balığının beynindeki taş, idrarını tutamayan insanların idrarını tutmalarına yarar.

(Zeki TABANCA)

Beddua:

Balık insanlara şöyle beddua etmiş:
"Beni tutan ummasın
Etimi yiyen doymasın
Alıp satan pulum kadar para kazansın,
Hayır görmesin"

(Selam SÜNGERCI)

Adak: Bir şey adandığı zaman denize balık atılır.

(Nazlı YALÇIN)

Balık ve nişan:

Nişanda oğlan tarafının kız tarafına gönderdiği ilk hediye balıktır. Fankırı, Levrek, Çipura, Sinavrit veya Mercan makbul sayılır.

(Şadan NAMLI)

Peygamber balığı:

Bu balığın baş tarafında büyük siyah bir iz vardır. Peygamberin elinin buraya değdiğine inanılır.

Yeni kayık:

Yeni kayık alınca kurban kesilir.

Nazar:

Kayıklara muska, kullanılmış beygir nalı ve sarımsak asarlar.

Dua:

Balık kayığa çalmazsa hoca çağırılır. Hoca dua eder. Bir kaç kişi kayığı selametler, yani işe koyup yolcu ederler.

(Cundalı BALIKÇILAR)

Hıdrellez ve kızlar:

Hıdrellez'de genç kızlar, sabahın erken saatlerinde küçük dört köşe kağıtlar üzerine açık adlarını yazıp altlarını imzaladıktan sonra denize atarlar. Kağıdı önde giden kızın daha önce evleneceği böylece anlaşılır. Uzaklarda, kayıklar içindeki delikanlılar bu kağıtları toplamağa çalışırlar.

AT DAMGALARI

Doç. Dr. Şükrü ELÇİN

Sürü besliyen halklar mallarının tanınması ve başka sürülere karışarak ihtilaflara yol açmaması için bir takım şekiller kullanmışlardır. Bu şekillerden hayvanların kulaklarına yapılanlarına "in, en", sağrılarına vurulanlarına "damga" denir.

Türklerde damga ananesi çok eskidir. Bu konu ile uğraşan ilim adamları, bu şekillerin menşeyini Kök Türk alfabesinde, Oğuz boyları ile Altın Ordu ve Kırım Hanlarının damgalarında aramışlar ve Latin harflerine benzeyişler tesbit etmişlerdir ⁽¹⁾.

¹ Rıza Nur, Sinop'ta at damgaları, Konya dergisi, Sayı: 36, S. 13, 1941.

Gerçekten at sürüleri besleyenler eski şekilleri muhafaza etmekle beraber Latin harflerinin kabulünden sonra Anadolu'da mallarına ve hususiyle atlarına adlarının harflerinden bazılarını vurmuşlardır ⁽²⁾.

Biz, bu konuda çalışacaklara faydalı olur ümidiyle tesbit ettiğimiz bazı şekilleri sunuyoruz:

² Ali Rıza Yalçın, Anadolu'da Türk Damgaları, 1943, Naci Kum, Selçuk Yapılarında Enteresan Damgalar, Belediyeler Dergisi, Sayı: V.

<i>koc.rs_ Porsı.ıku</i>	111	*	o
<i>.Sarıkamış</i>	C	-	iii
<i>Sarıkamış - Divik</i>	A	M	X o
<i>E.rurum-Vour a.nu*</i>			e)
<i>Ardcuhan</i>	O	N	M C E L
<i>Poshof</i>	C	8	u :z - v
<i>Yusufeli</i>	U		
<i>ş ViOL+'</i>	111	-	O M
<i>Sol.vsa.t-Atalı:&r</i>	-	O	C M
<i>At'' viri - Ardca.nuç-</i>			
<i>G eva.cık</i>	X	V	'+-
<i>Ka.rs-Gö/e-Zcut,</i>	He	·JJ	Y K MA