

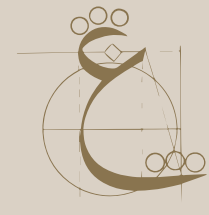


kadim

SAYI / ISSUE 8 · EKİM / OCTOBER 2024



08



kadim

*“Kadim oldur ki
evvelin kimesne bilmeye”*

Kadim is that no one knows what came before.

kadim



Osmanlı araştırmalarına münhasır, altı ayda bir (Nisan ve Ekim) neşredilen, açık erişimli, çift kör hakem sistemli akademik dergi

A double-blind peer-reviewed open-access academic journal that is published semiannually (April and October) in the field of Ottoman Studies

SAYI | ISSUE 8 • EKİM | OCTOBER 2024

İMTİYAZ SAHİBİ | PROPRIETOR

Burhan ÇAĞLAR

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ | MANAGING EDITOR

Ömer Faruk CAN

İRTİBAT | CONTACT

Kadim • Sakarya Üniversitesi

Esentepe Kampüsü, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, A Blok, Ofis: 110,
Serdivan/Sakarya (Türkiye) 54050

Telefon | Phone • 00 90 264 295 60 15

İnternet Adresi | Webpage • dergipark.org.tr/kadim • kadim.sakarya.edu.tr

E-posta | E-mail • kadim@sakarya.edu.tr

TASARIM | DESIGN Hasan Hüseyin CAN

BASKI | PRINTED BY

MetinCopyPlus • Artı Dijital & Baskı Merkezi

Türkocağı Cad. 3/A Cağaloğlu - Fatih / İstanbul

BASIM TARİHİ | PRINT DATE • EKİM | OCTOBER 2024

ISSN 2757-9395 • E-ISSN 2757-9476

ÜCRETSİZ | FREE OF CHARGE

Kadim'deki makaleler, [Creative Commons Atıf-Gayriticari 4.0 \(CC BY-NC\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır. Bilimsel araştırmaları kamuya ücretsiz sunmanın bilginin küresel paylaşımını artıracakı ilkesini benimseyen dergi, tüm içeriğine anında Libre açık erişim sağlamaktadır. Makalelerdeki fikir ve görüşlerin sorumluluğu sadece yazarlarına ait olup Kadim'in görüşlerini yansıtmazlar.

Articles in Kadim are licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 \(CC BY-NC\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) International License. Kadim provides immediate Libre open access to its content on the principle that making research freely available to the public supports a greater global exchange of knowledge. Authors are responsible for the content of contributions; thus, opinions expressed in the articles belong to them and do not reflect the opinions or views of Kadim.

“Kadim oldur ki
evvelin kimesne bilmeye”

DergiPark



EDİTÖR
EDITOR-IN-CHIEF

Arif BİLGİN | Yükseköğretim Kurulu

YAYIN KURULU
EDITORIAL BOARD

Necmettin ALKAN | Sakarya Üniversitesi
Serpil ATAMAZ | California State University, Sacramento
Zahit ATÇIL | Boğaziçi Üniversitesi
Fatih BOZKURT | Sakarya Üniversitesi
Ömerül Faruk BÖLÜKBAŞI | Marmara Üniversitesi
Büşra ÇAKMAKTAŞ | Sakarya Üniversitesi
M. Talha ÇİÇEK | İstanbul Medeniyet Üniversitesi
Filiz DIĞIROĞLU | Marmara Üniversitesi
Ella FRATANTUONO | University of North Carolina at Charlotte
Selim KARAHASANOĞLU | İstanbul Medeniyet Üniversitesi
Miraç TOSUN | Karadeniz Teknik Üniversitesi
Kenan YILDIZ | İstanbul Medeniyet Üniversitesi

YAZIM VE DİL EDİTÖRLERİ
WRITING AND LANGUAGE
EDITORS

Burhan ÇAĞLAR | Sakarya Üniversitesi
Burak ÇİTİR | Sakarya Üniversitesi
Mehmet KERİM | Sakarya Üniversitesi
Bünyamin PUNAR | Sakarya Üniversitesi

KİTAP İNCELEME EDİTÖRÜ
BOOK REVIEW EDITOR

Ömer Faruk CAN | Sakarya Üniversitesi

TÜRKÇE DİL EDİTÖRLERİ
TURKISH LANGUAGE
EDITORS

Sedat KOCABEY | Sakarya Üniversitesi
Büşranur KOCAER | İbn Haldun Üniversitesi
Muhammed Emir TULUM | İstanbul Medeniyet Üniversitesi

İNGİLİZCE DİL EDİTÖRLERİ
ENGLISH LANGUAGE
EDITORS

Didar Ayşe AKBULUT | Marmara Üniversitesi
İrem GÜNDÜZ-POLAT | Sakarya Üniversitesi
Hâcer KILIÇASLAN | Sakarya Üniversitesi

MİZANPAJ VE SOSYAL
MEDYA EDİTÖRÜ
LAYOUT AND SOCIAL MEDIA
EDITOR

Büşranur BEKMAN | Sakarya Üniversitesi

YAYIN SEKRETERİ
SECRETARIAT

Yusuf İslam YILMAZ | Sivas Cumhuriyet Üniversitesi

İki Bin Yıllık Gelenegin Sonu: 19. Yüzyıl Karadeniz'de Yunus Avcılığı ve Balık Yağı Endüstrisi

THE END OF A TWO-THOUSAND-YEARS-OLD TRADITION:
PORPOIS HUNTING AND FISH OIL
INDUSTRY IN THE BLACK SEA
DURING THE 19TH CENTURY



SÜLEYMAN UYGUN*

ÖZ ABSTRACT

Bu makalede insan ve yunusların etkileşimini tarih disiplini içerisinde araştırılmakta ve alanın sınırları denizcilik, biyoloji ve sosyolojiyle etkileşimlerle genişletilmektedir. Bölgedeki yunus avcılığının ve balık yağı endüstrisinin sosyo-ekonomik etkileri ele alınmakta, Sanayi Devrimi'nden sonra çevresel sonuçlarını ve gelişmelerini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Geleneksel olarak başta aydınlatma olmak üzere deri, demircilik ve gemi inşa sektöründe istifade edilen balık yağının kullanım alanı Endüstri Devrimi'nden itibaren genişlemiştir ve ekosistemin bozulmasına neden olmuştur. Avcılık, yüksek tonajlı buhar gemileri ve modern teknikler sayesinde artmış ve böylece doğayı zarara uğratmış ve bu memeli türünün üzerinde yok olma tehlikesi yaratmış ve türleri zarara uğratmıştır. Yunus avcılığı bir zanaat olarak Doğu Karadeniz ve Kafkasya şehirleri için hayati önem taşıran, Karadeniz'in batı bölgesi gelişmelere uyum sağlayamamış veya balık yağı endüstrisinden faydalanamamıştır. Bu makalede dönem kaynakları, görsel materyaller, yerel anlatılar ve olay incelemeleri temel kaynakları arasında yer almaktadır ve balık yağının kullanım alanlarının nasıl genişlediği ve bu endüstrinin yunus popülasyonu üzerindeki etkileri değerlendirilmektedir.

Amabtar Kelimeler: Yunus, Yunus Avcılığı, Balık Yağı Endüstrisi, Uluslararası Ticaret.



MAKALE BİLGİSİ | ARTICLE INFORMATION

Makale Türü: Araştırma Makalesi | Article Type: Research Article
Geliş Tarihi: 6 Şubat 2024 | Date Received: 6 February 2024
Kabul Tarihi: 24 Mart 2024 | Date Accepted: 24 March 2024



ATIF | CITATION

Uygun, Süleyman. "İki Bin Yıllık Gelenegin Sonu: 19. Yüzyıl Karadeniz'de Yunus Avcılığı ve Balık Yağı Endüstrisi". *Kadim* 8 (Ekim 2024), 115-142. doi.org/10.54462/kadim.1432556

* Doç. Dr. Ordu Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, suygun27@gmail.com, ORCID: 0000-0001-6682-6698.

GİRİŞ

Üç tarafı denizlerle çevrili olan Küçük Asya kıyılarında balıkçılık tarihi süreç boyunca ekonominin en önemli meşguliyetleri arasında yer alagelmıştır. Karadeniz ise kendine has canlı ekosistemiyle ve denizcileriyle, diğer denizlere nazaran balıkçılığın daha da aktif yaşandığı mümbit deniz havzası pozisyonunu asırlar boyunca sürdürmüştür. Güney Karadeniz kıyılarında iklim ve coğrafyanın sunduğu fiziki şartlar dolayısıyla oldukça dar ve yerleşime pek de uygun olmayan koylar üzerinde kümelenen toplumlar, hayatlarını idame ettirebilmek açısından sınırlı imkânlarla sahiptir. Burada yaşayan insanların sarp yamaçlarda hayvancılık, ormancılık ve madencilik, denizlerde ise balıkçılıktan başka seçenekleri söz konusu değildi. Ekseriyetle, kuzeyden ve kuzeybatıdan gelen soğuk hava dalgalarının, kısa aralıklarla denize doğru kollarını uzatan ve bariyer gibi yükselen dağlara çarpmaları denizde ve karada ciddi anlamda düzensizlikler ve mevsimsel anomaliler sergilemekte, bu ise hızlı ve sık değişen öngörülemez hava diyalektiğinin ortaya çıkışına neden olmaktaydı.¹ Denizciler için bu durum hayli ürkütücü ve korkunç kazalara yol açabildiğinden, bu sulara yelken açan denizcilerin mahir denizciler olmaktan başka seçenekleri yoktu. Ani değişen hava olayları kıyı şeridi boyunca denize doğru uzanan derin vadi yarıkları üzerinde taşkınlara neden olduğundan, çaylar ve akarsuların denize döküldüğü havzalar balıklar ve balıkların üremesi için mükemmel sahalara dönüşmekteydi. Bu durum, denizci olsun olmasın, Karadeniz kıyı şeridinde yerleşen kavimleri, bu mümbit sahadan istifadeye teşvik etmekte hatta zorlamaktaydı. Baharın gelmesiyle beraber muhtelif balık türleri açık denizlerden yiyecek açısından zengin olan bu koylara, mağaralara, kumlu yarıklar ve gölgesi burunlara göç eder, havalar soğuyuncaya kadar Karadeniz'i terk etmezlerdi. Hamsi, istavrit, ringa (aşlında tirsî²) gibi küçük balık sürülerini; kılıç balıkları, ton balıkları, palamutlar ve yunuslar gibi devasa balık türleri takip eder, irili ufaklı balık türleriyle ortaya çıkan mükemmel işleyen bu ekosistem, denizcilere adeta balık cümbüşü sunardı.³ Kara tarafındaki verimsizlik böylelikle denizdeki verimli avlanma sahalarıyla tolere edilirdi.

Karadeniz'de balıkçılık ve bu balıklardan elde edilen ürünler Antik çağlardan bu yana yoğun bir şekilde yapılagelmekte, bölgeye yerleşen muhtelif toplumlara zenginleşerek tevarüs etmekteydi. Ksenophon, *Onbinlerin Dönüşü* adlı eserinde Miletosluların yurtlarına dönüşü esnasında burada yaşayan kavimlerden biri olan Mossynoikialılara ait (Terme'nin Doğu'sunda kalan Karadeniz kıyıları), ambarlarda küplere bastırılmış yunus eti ile amforalar içinde balık yağı bulunduğunu bu yağın Miletosluların zeytinyağına benzer amaçla, yani aydınlatmada kullanıldığını ifade etmektedir.⁴ Strabon, Khalyblerin karşında yer alan Pharnakia kıyılarında ikamet eden denizcilerin, ton balığı, palamut ve yunus avladıklarını,

- 1 Süleyman Uygun, *Fransız Seyyah ve Konsolosların Gözünden Ordu-Fatsa-Ünye* (Ankara: Akademisyen Yayınevi, 2023), 5-6.
- 2 Batlıların Hareng ya da ringa adını verdikleri bu balık sürülerinin Karadeniz'de olmadığını, bunun aşlında Tirsî balıklarına benzedikleri için bunu yanlışlıkla Hareng olarak adlandırdıklarını ifade etmektedir. Karakin Deveciyan, *Türkiyede Balık ve Balıkçılık*, çev. Erol Üyepazarcı (İstanbul: Aras Yayınları, 2013), 19.
- 3 Max de Nansouty, "La guerre maritime aux aux Marsouin l'industrialisation du marsouin a Trebizonde", *Le Temps* 36/12636 (4 Ocak 1896).
- 4 "Bu yerleri yağmalayan ve altüst eden Yunanlar, farklı evlerde hazineler ve küme küme yığılmış ekmekler keşfettiler. Mossynoikosların söylediğine göre bunlar, 'geçmiş dönem hasatları' idi fakat yeni hasat ise sapından ayrı olarak başaklarıyla birlikte stok edilmişti. Bu hasadın çoğu kılıksız buğdaydı. Yunus et dilimleri de başka bir keşişti, dar ağızlı kavanozlarda hepsi özenle salamura yapılmıştı ve tuzlanmıştı. Ayrıca bazı kaplarda Mossynoikosların aynı Yunanların zeytinyağını kullandıkları gibi kullandıkları yunus yağı vardı." Ksenophon, *Anabasis, Onbinlerin Dönüşü*, çev. Sinem Deniz, (İstanbul: Parola Yayınları, 2014), 208; Arianus, *Arianus'un Karadeniz Seyahati*, çev. Murat Aslan (İstanbul: Odin yayıncılık, 2005), 127.

bunların yunusların yağlarını çok amaçlı şekilde kullanan insanlar olduğunu belirtir.⁵ Bir başka eserde ise MÖ. IV. yüzyıldaki Heraklia Devleti sikkelerinin bir yüzünde elinde bir yunus balığı tutmuş olduğu halde deniz tanrısı Poseidon'un resmi bulunmaktaydı.⁶ Diğer balıklara kıyasla besin olmanın yanı sıra muhtelif şekillerde ve farklı alanlarda istifade edilmesi yunus avcılığını hayli cazip kılmaktaydı. Trakyalı ve Bizanslı balıkçılar, hafif tekneler ile kıyıda açılır, teknelerine yaklaşan yunuslara üç çatallı zıpkınlarını saplar, hayvanın vücudunda derin delikler ve öldürücü yaralar açarlardı. Yunus'un Karadenizli denizciler ve toplumlar üzerindeki etkisinin oldukça fazla ve önemli olması, döneme ait sikkeler üzerinde de kendini göstermişti. M.Ö. 3. ve 2. yüzyıl sikkeleri üzerinde yunus ile birlikte Hermias betimi yer almaktaydı. M.S. 2. yüzyılda Antoninus Pius dönemine ait Nikaia kenti sikkesinde Poseidon ve yunus betimi yer alırken, Commodus'un Caesarlı dönemine ait bir diğer sikkede de yunus, Eros ile birlikte resmedilmmişti.⁷ Chalybler, Mossynoikialı, Miletoslular ve Bizanslılar gibi Antik Dönem'de yaşayan toplulukların yunus avcılığı ve bundan elde ettikleri yağın muhtelif kullanım alanlarına dair tecrübeleri bölgedeki topluluklara ve Türk denizcilerine bıraktıkları en önemli miraslardan biri oldu.

Tarih öncesi çağlardan beri bölge halkı için önemli bir zanaat haline gelen balıkçılık ve yunus avcılığı ve usulleri üzerine Osmanlı öncesi, özellikle Antik Dönem'e ait çok sayıda kaynak eser mevcutken, Osmanlı dönemine ait kaynak eserler yok denecek kadar azdır. 1852 yılında Et ve Balık Kurumu'nun kurulması ve düzenli olarak mecmualar yayınlaması sayesinde Cumhuriyet dönemine ait yunus avcılığı ve balık yağı endüstrisine dair çok sayıda araştırma yapılmış ve makale kaleme alınmıştır.⁸ Yazdığı yegâne eseriyle alandaki boşluğu dolduran Deveciyan da Osmanlı dönemine ait araştırma eksikliği ve kaynak yetersizliğini şöyle eleştirmektedir:

"Memleketin tabii servetlerinden bulunan balıklar ile sair su hayvanları hakkında ecebi memleketlerde tetkik ve mükemmel icra ve mezkûr hayvanların cinsleri ve şekilleriyle hayat ve avlanma suretleri ve ticareti hakkında muhtelif lisanlarda çeşitli eserler yazılıp yayınladığı hâlde bunlara dair şimdiye kadar hiçbir inceleme yapılmaması ve buna dair bir eser vücuda getirilmemesi bizde balıkçılık fen ve ticaretinin zamanın terakkisinden nasibini almamasına neden olmuştur."⁹ demektedir.

Deveciyan dışında Evliya Çelebi'nin sayyad taifesi ve av sırasında kullandıkları araç ve gereçlere dair önemli bilgiler vermesi bu sahadaki eksikliği kısmen gidermektedir.¹⁰ İki eserde de balıklar ve Sayyad taifesinden söz edilse de Karadenizli denizcilerin önemli bir geçim kaynağı olan yunus avcılığı hakkında çok sınırlı miktarda bilgi verilmesi, Evliya Çelebi'nin ise bu konuya birkaç cümleyle değinmesi önemli bir eksikliklerdir. Bunların haricinde Ahmet Mithat'ın *Sayyadane bir Cevalan* ve Halit Eyüb'ün *Kayıkla bir Cevalan* adlı eserleri¹¹ benzer

-
- 5 Strabon, *Antik Anadolu Coğrafyası (Geographika: 12-13-14)*, çev. Adnan Pekman (İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 2000), 29-30.
 - 6 Minas Bişişkyan, *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası 1817-1819*, trc. Hırand D. Andressyan (İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1969), 9.
 - 7 Pınar Bursa, *Antikçağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık* (İstanbul: İstanbul Üniversitesi, SBE, Doktora Tezi, 2007), 102.
 - 8 *T.C. Resmî Gazete*, 8221, 1 Ekim 1952, 1.
 - 9 Deveciyan, *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*, 15.
 - 10 Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zallı, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman-Robert Dankoff (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2005), 9/71, 73, 402; Çelebi, *Seyahatname*, 1/283; Çelebi, *Seyahatname*, 3/252.
 - 11 Ahmet Mithat Efendi, *Sayyadane bir Cevalan*, ed. Davut Yılmaz (İstanbul: Kapra Yayıncılık, 2002); Yenişehirli Halit Eyüp,

kaynaklar arasında sayılabilir. Buna mukabil Karadeniz'de yunus avcılığı üzerine çok sayıda yabancı kaynak eser ve arşiv malzemeleri ve materyal mevcuttur. Bu bağlamda yerli ve bilhassa yabancı kaynaklardan istifade edilerek oluşturulan, tarihin yanı sıra biyoloji, sosyoloji, denizcilik ve iktisat gibi farklı disiplinlere temas edilerek yapılan bu çalışma 19. yüzyılda Doğu Karadeniz havzasında yapılan yunus avcılığı ve balık yağı endüstrisi üzerine yoğunlaşmakta, bu geleneksel zanaatın yok olacağı sürecin hülasasıyla son bulmaktadır.

1. Osmanlılar Dönemi'nde Yunus Avcılığı ve Balık Yağı Üretimi

Karadeniz'de yoğun olarak yapılan yunus avcılığına okyanuslardan denizlere ve nehirlere kadar dünyanın birçok noktasında da tesadüf edilmektedir. Ancak bunların hiçbirinde yunus avcılığı Karadeniz'deki kadar ileri seviyede, sistemli, geleneksel ve asırlara yayılan bir durumda değildir. Dünyanın farklı noktalarında avlanılan yunuslar hakkında hülasa bilgi vermek konunun anlaşılmasına ve mukayesesine katkı sunacaktır. Güney Afrika, Danimarka, St. Lawrence ve Kanada, Uzak Doğu Asya'nın Pasifik, Akdeniz ve Karadeniz kıyılarında eski çağlardan beri yunus avcılığı yapıldığından bunun üzerine çok sayıda eser vücuda getirilmiştir.¹² Yunuslar ve benzeri olan balinalar, etinden ziyade yağları için avlanılmaktadırlar. Bir Alman gazetesinde yunusların Güney Caroline taraflarında bulunan Fear Nehri ile Virginie arasında gidip geldikleri ve buralarda avlandıkları anlatılmaktaydı. Sürekli hareket hâlindeki bu memelilerin şeritler hâlinde suya bırakılan ağır ağlarla yakalandığı, sonrasında öldürülüp derisinin yüzüldüğü ve yağının çıkarıldığı belirtilmekteydi.¹³ Avrupa'da en çok Manş Denizi kıyıları, Normandiya taraflarında yunus avcılığı yapılmaktaydı. Normandiya'nın çoğu yerinde Osmanlı'daki dalyanlar gibi "vasces" adı verilen yunus tuzakları kurulmaktaydı. Yine Brestle'den Treport ve Couesnon ağızları boyunca benzer şekilde tuzaklar kurulurdu. Fransa'da 10-11. yüzyıllarda balık avlanmasına dair çıkarılan yasaların birçok başlığı "Marsouin" adı verilen Yunus türünün yakalanması üzerineydi. La Seineli balıkçılar bu deniz memelilerinin avlanmasını ve ticaretini Londra'ya kadar taşımışlardı. Bu sayede Marsouin eti ve pastırması ticareti kayda değer bir şekilde artış göstermişti. Marsouin eti çoğu pazarda taze, tuzlu ve kurutulmuş olarak tezgâhları süslemekteydi. Yağı ise bu dönemde kiliselerin aydınlatılmasına hizmet etmekteydi. II. Henri (1189-1154),¹⁴ Marsouin etine Paris'te tesadüf etmiş, bu etin kullanımının geç bir dönemde İngiltere'de yaygınlaşmasına vesile olmuştu. İngiliz Kraliçesi I. Elizabeth'in (1558-1603)¹⁵ mutfak lezzetleri arasında bu etin ayrı bir yeri vardı. Saray aşçıları çok sert olan bu eti lezzetli hâle getirebilmek için sarf ettikleri çabadan dolayı yakınmaktaydılar.¹⁶

Dünya üzerinde birçok bölgede yapılan yunus avcılığı Karadeniz'deki kadar sistemli,

Kayıkla Bir Cevelan, haz. Ahmet Koçak (İstanbul: Akıl Fikir Yayınları, 2016). Bunların haricinde Şenay Özdemir Gümüşün, *Osmanlı Sularında Balık Avcılığı* (İstanbul: Kitapyaynevi, 2019) adlı eseri de bu alanda yazılmış önemli bir tetkik eserdir.

12 Alfred H. Allen, *Commercial Organic Analysis* (Philadelphia: P. Blakiston & Co.1887), 2/167.

13 E. G. "Marsouin" *Bulletin mensuel de la Chambre de commerce française de Constantinople*, 31 Mayıs 1911, 25/290 (İstanbul: 1911), 629-630.

14 Michael David Knowles, "Henry II, King of England", *Henry II | Biography, Accomplishments, & Facts | Britannica*; (Erişim Tarihi: 16. 02. 2024).

15 Steohen J. Greenblatt-John S. Morrill, "Elizabeth I, Queen of England", *Elizabeth I | Biography, Facts, Mother, & Death | Britannica*; (erişim tarihi: 16. 02. 2024).

16 Casimir Raveret Wattel, *Atlas de Posche des poissons de mer de la France et de la Belgique* (Paris: Librairie de Sciences Naturelles, 1909), 205-206.

profesyonel bir zanaat haline gelmemiştir. Karadeniz'deki profesyonel avcılık Batılar tarafından geç dönemde fark edilmiş, Batı dünyasının övgüsüne mazhar olmuş hatta örnek dahi gösterilmiştir. Tarihi süreç boyunca Doğu Karadeniz ve Kafkasya havzasında yapılagelen bu avcılık çok kültürlü ve unsurlu geleneksel bir zanaat ve meslek hâlinde birbiri ardına gelen topluluklara ve devletlere önemli bir miras olarak tevarüs etmiştir. Selefi devletlerde olduğu gibi Osmanlı'da da bu zanaat gelişerek devam etmiş hatta denizcilikle uğraşan Laz taifesinin en önemli geçim kaynakları arasında yerini almıştır. Bu sayede Laz taifesinin Osmanlı bahriyesinde aranan mahir denizciler haline geldiği ihtimal dâhilindedir.

Osmanlı klasik dönemi kaynaklarında yunus avcılığına dair sınırlı bilgiler verilmektedir. Bir eserde İstanbul'un fethi sırasında gemilerin Haliç'e indirilmesi için kazanlar dolusu yunus yağını kayması için kalaslara ve kızaklara döktükleri ifade edilmektedir.¹⁷ 17. yüzyılda yunus avcılığına temas eden yegâne seyyahlardan biri Evliya Çelebi'ydi. Çelebi, yunusların 200-300'den oluşan sürüler hâlinde İstanbul Boğazı'nda görüldüğünü, avlanırken diğer balıkları kıyıya sürdükleri için balıkçılar tarafından bunlara "mübarek balık" dendiğini belirtmektedir.¹⁸ Çelebi, yunusun mübarek yönüne ve göçüne dair her sene nice bin yunusun çevre denizlerden Bahr-i Umman'a gelip Bahr-i Hürmüz'e geçtiğini, oradan Musul'da Hazret-i Yunus'u yutan yunusu ziyaret edip avdet ettiğini, burada Hz. Yunus'un ve onu yutan balıkların medfun olduğunu, buraya ulaşarak can veren yunusları bölge ahalisinin anladığını ve aynı yere defnettığını belirtir.¹⁹ Tournefort, 1700'lerin başında Sinopluların yunus ve foklardan çıkardıkları yağı, İstanbul'a gönderdiklerine tanık olmuştu.²⁰

Osmanlı arşiv vesikalarında ise bu konuda az miktarda da olsa vergilendirme ve ticaretine dair belgeler mevcuttur. Melek Öksüz'ün Narh Defterleri'nden tespit ettiği bilgilere göre Karadenizli balıkçıların geçim kaynakları arasında önemli yer alan balık yağının 1714'te kıyyesi 15 akçe, 1749'da 20 akçe, 1762'de 18 akçe, 1766 tarihinde 24 akçe olmuştur. En yüksek olduğu yıl 36 akçe ile 1776 yılıdır. 1783 yılında yeniden 21 akçeye gerilemiştir.²¹ Yunustan elde edilen balık yağının Trabzon ve Giresun Hıristiyan mahallelerinde testi hesabı ile satılması bu dönemlere tekabül etmektedir.²² Bijişkyan, özellikle Sürmene'den çok miktarda balık yağı çıkarıldığını, bu ürünün Sürmeneliler için bir ticaret kaynağı olduğunu ve elde edilen yağın Lazistan'a kadar olan yerlerde kandil yağı olarak kullanıldığını belirtir.²³ Karadeniz'de bilhassa Trabzon ve Sürmene ahalisinin bu işle yoğun bir şekilde meşgul oldukları ve bundan geçimini sağladıklarına dair Osmanlı resmî kayıtlarında bazı bilgiler verildiği görülmektedir.²⁴ 1894 *Trabzon Vilayet Salnamesi*'nde Sürmeneli yunus avcıları hakkında: 'Sürmene

17 Mustafa Zengin, "Karadeniz'de Yunus Avcılığı", *Sümae Yunus Araştırma Bülteni* 8/1 (2008), 9.

18 Zengin, "Karadeniz'de Yunus Avcılığı", 9.

19 Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zilli, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1999), 4/300.

20 Pitton de Tournefort, *Relation d'un voyage du Levant fait par ordre du roy* (Lyon: 1717), 2/205-206; Bijişkyan, *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası*, 29.

21 Mukayese etmek babında 1849'da tulum peynirinin kıyyesi 12 akçe, 1850 yılında 15 akçe, 1883 yılında ise 21 akçedir. Bunun haricinde 1855 yılında süzme yoğurdun kıyyesi 12 akçe, 1849 yılında kuyruk yağının kıyyesi 24 akçe, iç yağının kıyyesi 15 akçedir. 1754 yılında yağlı çörek 12 akçe, simit 20 akçedir. Melek Öksüz, *Onsekizinci Yüzyılın İkinci Yarısında Trabzon, Toplum-Kültür-Ekonomi* (Trabzon: Serander Yayınları, 2006), 268-270, 274, 277.

22 Mustafa Aça, *Denizin Çocukları, Giresun ve Trabzon Yöresi Balıkçılarının Meslek Folkloru* (Trabzon: Türkiye Alim Kitapları, 2015), 101-102.

23 Bijişkyan, *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası*, 61.

24 Başkanlık Osmanlı Arşivi, (BOA), Cevdet Maliye (C.ML), 474/193/12, 29 C. 1266 (12 Mayıs 1850); Sürmeneli Ali Ağa ve

kazasının yukarı cihetlerinde bulunan ahali ziraatla meşgul olup sahilde bulunanları dahi balıkçılıkla iştilgal ve külliyyet üzere sayd etmekte oldukları yunus balıklarından balık yağı imal ederek bu sayede geçinmektedirler. Sürmene'de bunun için üç beş bin kiloluk sefaın dahi yapıldığı...²⁵ belirtilmekte, 1900 yılına ait Trabzon Salnamesi'nde ise: 'Yunus balığı pek kesret ve saydı da sevahil halkınca ve hususiyile Sürmene ahalisince pek sehldir. Oralarda yegâne sanat bu balığı sayd ile yağını alıp satmaktır.'²⁶ şeklinde ifade edilmektedir.

Doğu Karadenizli balıkçılar için yunus avcılığı babadan oğula intikal eden bir meslek olduğundan buradaki denizciler bu zanaatta hayli mahir balıkçılar hâline gelmişlerdi. Hatta balıkçılığın yanı sıra "Yunusçuluk" adıyla özel bir zanaatın bile var olduğunu geç dönemlerde de olsa öğrenmekteyiz.²⁷ Zira muazzam büyüklükteki bu balıkları avlamak 'bilgi, cesaret, hüner ve özellikle keskin nişançılık isteyen bir işti.'²⁸

Antik ve Orta Çağ'da Karadeniz'de yunus etinin muhtelif şekillerde yendiğine dair bilgiler mevcutsa da Türk hâkimiyeti döneminde yunus etinin diğer balık etleri gibi tüketildiğine dair malumata sahip değiliz. Siyah ve kırmızımsı özelliğe sahip yunus etinin az miktarda da olsa yabancılar ve gayrimüslimler tarafından tüketildiğine dair bilgiler mevcuttur. Trabzon'da bulunan yabancı bir tüccar, 'kırsal kesimde de zaman zaman tadına baktığımızı ve domuz etine oldukça benzeyen bu hayvanın etinin kullanımının yaygınlaştırılacağını ümit ederiz.'²⁹ şeklinde bilgi vermektedir. Halbuki son dönemlerde yapılan araştırmalarda yunus etinde yüksek miktarda civa ve çinkonun bulunduğu, bunun ise insan sağlığına zararlı olduğu özellikle Alzheimer gibi hastalıkları tetiklediği anlaşılmıştır.³⁰ Dönemin insanların bunu bilmemeleri muhakkak olsa da bu memelinin etinin tüketilmemesinde en önemli neden şüphesiz etinin sert ve tatsız olması, bir diğer etken de bilhassa İslam toplumlarında Evliya Çelebi'nin de bahsettiği üzere bu hayvana insansı bir kutsiyet atfetmelerinin etkisi yadsınamazdı.

1.1. Karadeniz'de Avlanan Yunus Türleri ve Özellikleri

Her ne kadar farklı tür ve formlarda olsalar da dünya sularında avlanan yunusların tümü tek bir memeli familyasından gelmektedir. Delphinides ya da Dolphinides familyasından olan yunuslar diğer balık gruplarından farklı olarak memeliler sınıfından deniz canlılarıdır.³¹ Akciğerleri ile nefes aldıklarından zaman zaman su yüzeyine çıkmak zorundadırlar. Yazın açık denizlerde kışın ise sahillerde bulunurlar. Çiftleşmeleri daha ziyade yazın olmaktadır. 11 aylık gebelik dönemleri vardır. Memeliler gibi düzenli olarak adet görürler. En fazla bir veya iki adet yavru doğururlar. Aşırı avlanılmaları durumunda nesillerinin yok olma tehlikesi

Mehmet Reisın kayığına tahminen dokuz fiçi ve derununda olarak 10405 kıyye balık yağını Dersaadete göndermiş... BOA, Meclis-i Vâlâ (MVL) 836/38, 1 Ş. 1276 (23 Şubat 1860), Trabzon'da avlanan yunustan çıkarılan yağdan alınan vergiye dair. BOA, Meclis-i Vâlâ (MVL) 683/88, 29 C. 1281 (29 Kasım 1864).

25 *Trabzon Vilayet Salnamesi*, (TSV) 1311 (1894), 211.

26 *TSV*, 1318, (1900), 96-97.

27 Akçaabat'ta Malkoçoğlu Mustafa Reis, Mersin köyünden Mehmet Reis, Sürmene'den Çolak Hasan gibi meşhur Yunusçular bulunmaktaydı. Mustafa Aça, "Giresun ve Trabzon yöresi Balıkçıların Yunus Avcılığı ile İlgili İnanışları", *Balık Kitabı* (İstanbul: Kitapevi 2015), 335.

28 Zengin, "Karadeniz'de Yunus Avcılığı", 11.

29 "Pêche au fusil des marsouins", *La Croix des Marins* 4/148 (31 Ocak 1897), 3.

30 Bünyamin Sürmeli, "Yunus, Civa ve insan Sağlığı", *Yunus, civa ve insan sağlığı-* (yachturkiye.com); (erişim tarihi: 14. 03. 2024).

31 C. Raveret Wattel, *Atlas de Posche des poissons de mer de la France et de la Belgique* (Paris: Librairie de Sciences Naturelles, 1909), 200, 203.

vardır. Bir yunus günde 10 kilogram civarında balık tüketir.³² Saatte 40 mil süratle hareket ederler. 60 saniyede bir su yüzeyine çıkarlar. Vücut ısıları 47 derecedir. Bu nedenle vücutlarında ısınan su dışarı atılırken, soğuk havalarda sis oluşturur. Sisten dolayı su kütesinin yükseklerine kadar ulaştığı izlenimi verir. Bu durum onların kolay av olmalarına neden olur. Isık, havlama gibi sesler çıkarırlar, ses alma kabiliyetleri hayli gelişmiştir.³³ Suların bu güzide memelileri, yumuşak huylu, meraklı ve oyun sever hayvanlardır. Aynı zamanda çok zeki yaratıklardır.³⁴ Zekâları yönüyle insana en yakın deniz canlılarından biridir.³⁵ Kabile hâlinde yaşayan yunuslar için en kolay gıda temini balıkçı ağlarına takılmış olan balıklardır. Balıkları bu şekilde bir nevi "hırsızlık suretiyle" avlarlar. Bunu yaparken ağları da parçaladıklarından balıkçıların nefretlerine sebep olurlar.³⁶ Bazen de balıkları kovaladıkları ve yerlerini tespit ettikleri için balıkçılar tarafından mübarek balık şeklinde anıldıkları da olur.

Dünya sularında çok sayıda yunus türü bulunmaktaydı. 20. yüzyılın sonuna doğru yapılan araştırmalarda dünya sularında 22 tür yunusun tespit edildiği bilinmektedir.³⁷ Daha sonra yapılan bilimsel araştırmalarda daha fazla sayıda yunus türünün mevcut olduğu anlaşılmıştır.³⁸ Karadeniz’de ise bu türlerden yalnızca üçüne tesadüf edilmekteydi. Fransız kaynaklarda yunusun Karadeniz’de en çok avlanılan türünün, “petit cochon” yani küçük domuz adıyla da anıldığı görülmektedir.³⁹ Deveciyan, eserinde ‘Türkiye’de yunusun eti yenilmez, tütün tarımında gübre gibi kullanılır. Yakalanan yunusların yağından istifade edilir, bu yağ hemen derinin altında iki ya da üç parmak kalınlığında bir tabaka oluşturur.’⁴⁰ demektedir.

Bunlar arasında özellikle Fransızların “marsouin,” İngilizlerin “porpoise”, Almanların ise “meerschweinöl” (deniz domuzu) şeklinde telaffuz ettikleri bu yunus türünü⁴¹ Deveciyan da Batı literatürünün etkisinde kalarak, “domuz balığı” şeklinde adlandırmıştır. Aşağıda resmi görülen bu yunus türünün ağırlığına göre yağ yoğunluğu diğerlerine oranla oldukça fazla miktarda olup verimlidir.⁴²

32 Recai Ermin, “Karadeniz ve Balıkları”, *Balık ve Balıkçılık Mecmuası* 4/1 (Ocak 1956), 6-7.

33 Altan Acara, “Balık Yağlarının İstihsalı”, *Balık ve Balıkçılık Mecmuası* 4/12 (Aralık 1956), 8; Rıdvan Tezel, “Dünyanın Muhtelif Denizlerinde Yaşayan Balıklar”, *Balık ve Balıkçılık Mecmuası* 9/1 (Ocak 1961), 28.

34 “Yunusların sonar sesleri ile yerleri tespit etmeleri istihbaratta kullanılmalarına da yol açmıştır. Vietnam Savaşı’nda ABD deniz kuvvetleri, eğitilmiş 6 adet büyük Yunusu savaşta istihbarat amacıyla kullanmıştır. Yunuslar Camnah Körfezi’nde ABD Hava üssüne denizden gelebilecek komünist balık adamların sabotajına karşı korumuşlardır. Bu balıklar radyo sinyalleri vasıtasıyla üsleriyle haberleşmişlerdir. ABD Savunma Bakanlığı resmi açıklamasında Yunusların denizaltı haber alma araştırmaları için Vietnam’a gönderildiklerini bildirmişlerdir.” Şeref Karapınar, “California’daki Akvaryumlar”, *Balık ve Balıkçılık Mecmuası* 22/4 (Ağustos 1975), 23-24.

35 Boy ve beyin ağırlığı nispeti bakımından insanın bir metre uzunluğuna karşı 800 gram beyin ağırlığı düşmesine mukabil, en akıllı hayvanlardan gorillerde 265 gram, Yunuslarda ise 700 gramdır. Şeref Karapınar, “Yunus Balıkları”, *Balık ve Balıkçılık Mecmuası* 24/1 (Şubat 1976), 37-38.

36 Sıtkı Üner, “Balıklar Düşmanlarından ne Şekilde Korunmaya Çalışırlar”, *Balık ve Balıkçılık Mecmuası* 4/6-7 (Haziran-Temmuz 1956), 8.

37 Şeref Karapınar, “California’daki Akvaryumlar”, *Balık ve Balıkçılık* 23/6 (Aralık 1975), 38.

38 National Geographic’in güncel araştırmasına göre 36 Yunus türü tespit edilmiştir. “Dolphin”, *Dolphin Facts* (nationalgeographic.com); (erişim tarihi: 26. 02. 2024).

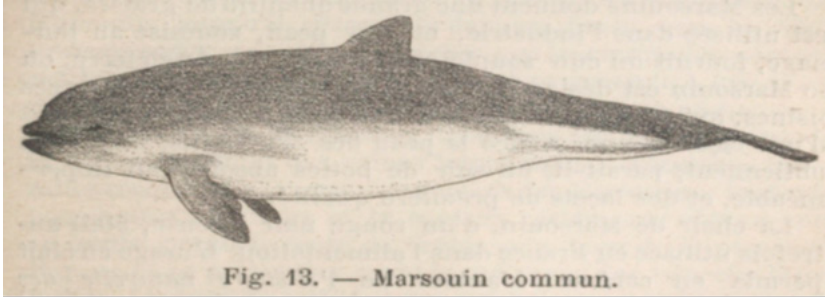
39 Wattel, *Atlas de poche des poissons*, 203.

40 Karekin Devedjian, *Peche et Pecheries en Turquie*, Imprimerie de l’Administration de la Dette Publique Ottomane, (İstanbul 1926), 240-242, Türkçe çevirisi için bk. Deveciyan, *Türkiye’de Balık ve Balıkçılık*, 264-265.

41 Allen, *Commercial Organic Analysis*, 167; Wattel, *Atlas de Poche des poissons*. 205.

42 *Department of Commerce and Labor-Bureau of Manufactures, Weekly Consular and Trade Reports* (Washington: 5 Mart 1910), 1-1/468.

19. yüzyıla gelindiğinde uluslararası ticaretin ve seyrüseferin artmasıyla dünya sermayesinin Karadeniz'e yönelik ilgisinin tarihte hiç olmadığı kadar yükseldiği yadsınamaz bir gerçektir. Bölgenin ihracata konu olabilecek ürünleri hakkında raporlar hazırlayan yabancı yatırımcılar ve diplomatların en çok ilgisini çeken hususlardan biri de bölgede yoğun olarak görülen yunus avcılığı ve balık yağı endüstrisi olmuştur. Bunun üzerine çok sayıda rapor hazırlanmış, Batı basınında makaleler neşredilmiştir. Amerikan dış ticaret raporunda da Karadeniz'de yerel denizcilerin avladıkları yunusların üç tür olduğu teyit edilmiştir.⁴³ Montour (bugün hâlen denizciler motur olarak adlandırmaktadır) adı verilen yunus çeşidi küçük olup her yanı siyahtır, çok kısa kafası ve burnu vardır. Her birinden yaklaşık 2 galon (1 Galon 3.78,5 litre) yağ üretilir. Uzunluğu 1,60 metre civarındadır.⁴⁴ Batılı kaynaklarda marsouin şeklinde isimlendirilen bu yunus türünün yerel adlandırmanın Fransız yazılı lisansındaki fonetik karşılığı ise "montour" u işaret etmektedir.



Görsel 1: Porpois/Marsouin ya da Domuz/Motur Balığı⁴⁵

İkincisine tertak (günümüzde tırtak) denir, daha büyüktür, siyah sırtı ve beyaz göbeği ile uzun bir burnu vardır. Daha büyük olduğundan 6 galon yağ üretilir.⁴⁶ Fransız Balıkçılık atlasında bu tür için 'kafatasından belirgin bir çöküntüyle ayrılan dar ve uzun burunlarıyla tanınabilmektedir. Balıkçılar, konik ve sivri burnu nedeniyle bunu sıklıkla fark ederler. Tüm denizlerde görülür, 2 metre civarında boyları vardır. Sırtları gri siyah bir geçişken fondadır. Yeşilimsi yansımaları vardır. Karın kısmı oldukça açık tonlardadır.'⁴⁷ şeklinde belirtilir.

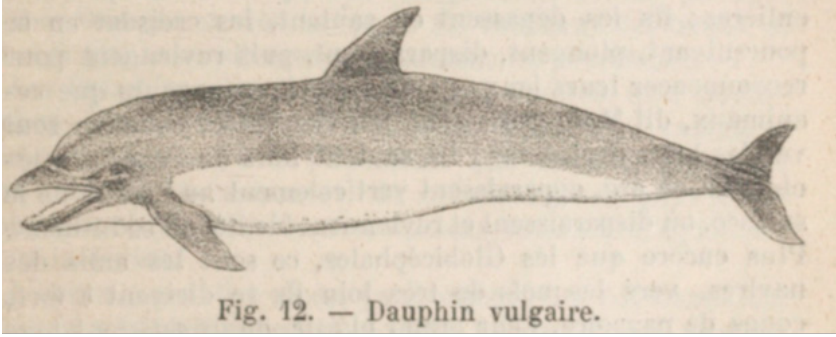
43 Department of Commerce and Labor-Bureau of Manufactures, 468.

44 Wattel, *Atlas de Posche des poissons*, 204.

45 Wattel, *Atlas de Posche des poissons*, 204.

46 Wattel, *Atlas de Posche des poissons*, 205-206; Department of Commerce and Labor-Bureau of Manufactures, 468.

47 Wattel, *Atlas de Posche des poissons*, 200-201.



Görsel 2: Dolphine Vulgaire ya da Tırtak⁴⁸

Sonuncunun adı alphalinadır (afala, afalina). Görünüm olarak ikinciyeye benzer, dikkat çekici derecede daha büyüktür ve ondan 8 ila 30 galon arasında yağ üretilir. Ş. Karapınar makalesinde: 'Bizim sularımızda afalina, motur, tırtak vesaire gibi birçok mahallî isimleri olan yunuslar Karadeniz ve Marmara'da sürüler halinde bulunur' şeklinde üç farklı tür olduğunu belirterek yabancı kaynakları teyit etmekteydi.⁴⁹

1.2. Yunus Avlama Yöntemleri

Yunusların Karadeniz kıyılarında ne şekilde avlanıldığı ve yağının nasıl çıkarıldığına dair kaynaklarda ayrıntılı bilgiler mevcuttur. 1866 yılına ait Fransız dış ticaret yıllığında Lazistan kıyılarında 1.500'den fazla insanın bu meslektan geçindiği, yunuslardan yıllık 300 ton yağ elde ettikleri ifade edilmektedir.⁵⁰ 1896 tarihli *Le Temps Gazetesi*'nde de bu husus, 'Karadeniz ve komşusu Kafkas vilayetlerinde yunus avcılığı buradaki denizci toplumların birinci dereceden geçim kaynağıdır.' şeklinde belirtilmekteydi.⁵¹ Trabzon Fransız Konsolosu Bertrant ise 1890 tarihli raporunda 'Boğaz'dan Sürmene'ye kadar uzanan sahil şeridinde yaşayan denizcilerin çoğu yunus avcılığıyla iştigal ederler Barke adı verilen teknelere 5-6 denizci binerek 25 mile kadar uzanan sahada ağlarını denize bırakırlar, yakaladıkları yunuslardan her yıl her biri 200 kilogram olan 3.000 varil (600.000 kilogram) yağ imal edilir.'⁵² demekteydi. Bu durum 30 yıl sonra yunus avcılığının ve yağ üretiminin yüzde yüz arttığını göstermektedir. Bir yandan göçlerle sürekli düzensiz şekilde artan nüfus ve kırsal bölgedeki üretimin ekonomik ve toplumsal etkenlerin bir araya gelmesiyle tekrarlanan besin mücadelesi ve geçim sıkıntısı, buna bağlı olarak gıda üretiminin nüfus artış hızına ulaşamaması, diğer yandan sahil kentlerinin uluslararası ticaret ağlarıyla bütünleşmesi yunus avcılığına olan ilgiyi yüzyıl boyunca artırdı.

48 Wattel, *Atlas de Posche des poissons*, 200.

49 Şeref Karapınar, "Yunus Balıkları", *Balık ve Balıkçılık Mecmuası* 24/1 (Şubat 1976), 36-37.

50 Faits commerciaux, N. 24, *Ministère de l'agriculture du commerce et des travaux public* 3. *Serie des avis divers*, N. 1654. Avril 1866, *Annales du commerce extérieur Turquie (Fait commerciaux N. 15-26)* (Paris: Publiés par le Département de Agriculture et du Commerce 1860-1868, 1869), 3.

51 *Le Temps*, 36/12636 (4 Ocak 1896).

52 Bertrand, Le gerant du consulat de France a Trebizonde, Turquie d'Asie, Commerce de Trebizonde en 1889, *Ministère du commerce, de l'industrie et des colonies, Bulletin consulaire Français recueil des rapports commerciaux*, 2 Semestre (Paris: 1890), 20/119.

Yunus yakalama yöntemleri ve kullanılan aletler zamanla değişime uğramıştır. Antik Dönem'de üç kancalı bir zıpkın kullanılırken, zamanla sadece zıpkınlar kullanıldı. Güçlü ağlar ve ateşli silahların ortaya çıkmasıyla da tüfekler bu zıpkınların yerini almıştır. Kürekli ve yelkenli gemilerin yerini ise makinalarla müteharrik olan deniz taşıtları aldı.

Havaların soğumaya başlamasıyla sayı olarak artan ve hayli yağlanan yunusların çoğalmasıyla verimli balık sezonu başlamaktaydı. Kış esnasında yunuslar, hamsi ve ringa (tirsi) sürülerini takip ederek Karadeniz'e gelirlerdi. Balıkçılık mecmuasında özetle:

"Yunusların en sevdiği balıklar kolayca avlayabilecekleri, dikensiz balıklardır. Kefal, sardalya, istrongilos, torik ve palamutu çok severler. Yunusların saldırılarından kolayca kurtulabilen balık türü hamsilerdir. Sürüler halinde yaşayan bu balıklar, yunus saldırıları karşısında iç güdüsel bir savunma mekanizmasına sahiptirler. Saldırı karşısında pullarını bırakarak yunusların gözüne bir nevi perde çekerler. Hamsinin pulları yunusların gözlerine kaçtıklarında yunusları adeta kör eder, bunu fırsat bilen hamsi sürüsü kolaylıkla av olmaktan kurtulur."⁵³

Yunus avcılığı oldukça profesyonel yapılmaktaydı. Fransız ticaret muhabiri, Laz denizcilere vurgu yaparak, 'Karadeniz'in Laz taifesi (les lazes de la Mer Noire) yunusları tüfeklerle avlayarak bunlardan yağ imal ediyorlardı' demekteydi.⁵⁴ Barke adı verilen belirli sayıda tekne yunusların etrafını güçlü iplerden yapılmış ağlarla çevrelemekte, sonrasında bunları tüfeklerle vurarak avlamaktaydılar.⁵⁵

Balıkçılık ve deniz ticaretinden dolayı bölge tersaneleri gemi inşası ve denizcilik ekipmanları için oldukça canlı bir endüstriye sahipti. Samsun'dan Trabzon'a kadar uzanan sahada kendir ve kenevir tarımı yoğun olarak yapılmaktaydı. Bu bitkiden muhtelif türlerde ve sağlamlıkta ipler yapılmaktaydı. Fatsa'da laz, ayırma ve sira adında üç tür kenevir yetişmekte ve bunlardan mamul ipler Avrupa'da bile yüksek talep görmekteydi.⁵⁶ 2 metrenin üzerinde olan yunusların gücüne dayanıklı güçlü ve sağlam ipler ve halatların üretilmesi bir zorunluluktur. Kendir bitkisinin kabuğundan elde edilen ipliklerden dokunan "ıgırıp" adı verilen ipler, evlerde "yığ" denilen tezgahlarda ip haline getirilmekte, sağlam olsun diye iki-üç kat sarılmakta, 18-20 metre boyunca parça parça dokunarak büyük ağlar haline getirilmekteydi.⁵⁷ Fransız mecmuası *Revue des science*'de yunus avcılığı hakkında: 'Yunus avcılığı küçük teknelerden oluşan filuyla yapılır, bunlar yunus avlamazlarsa günlerce denizde kalır, yıllık ortalama 400.000 kilogram yunus avlar ve bunlardan 200.000 litre yağ çıkarılır, bu yağ aydınlatmada ve makinaların yağlanmasında kullanılır.' şeklinde ifade edilmektedir.⁵⁸ Cuinet de yunus avcılığı için:

"Balık avcılığı Trabzon sancağının doğu limanlarında özellikle Lazistan sahillerinde oturan sakinlerin büyük bir kısmı tarafından yapılmaktadır. Yunuslar, genellikle yağı için yakalanır. Trabzonlu, Sürmeneli, Rizeli balıkçılar tarafından avlanır ve yağı çıkarıldıktan sonra yabancı ülkelere ihraç edilir. Bunlar aynı zamanda bol miktarda hamsi avcılığı da yaparlar. Bu balığın fiyatı oldukça düşük olduğundan fakir sınıflar için iyi bir besin kaynağıdır."⁵⁹ demekteydi.

53 Üner, "Balık Düşmanları", 7-8.

54 E. G., "Marsouin", 620.

55 *Le Temps*, 36/12636 (4 Ocak 1896).

56 AFL. 1997 002 4467, *Rapport General de Service de Samsun, Chapitre 1, Personnel*, 1906.

57 Zengin, "Karadeniz'de Yunus Avcılığı", 11-12.

58 *Revue des sciences naturelles appliquées: bulletin bimensuel de la Société nationale*, 1er semetre, Société nationale d'acclimatation de (Paris: 1889), 1/837.

59 Vital Cuinet, *La Turquie d'Asie, géographie administrative: statistique, descriptive et raisonnée de chaque province de l'Asie Mineure* (Paris: E Leroux 1892), 1/22.

Yenişehirli Halit Eyüp tarafından 1901 yılında yazılan eserde, Yunusçu Baba adında mahir bir yunus avcısının hikâyesi üzerinden, yunus avcılığının Laz balıkçılar tarafından ne derece zor şartlar altında, büyük bir tecrübeyle yapıldığına dair mübalağalı ve çoşkulu bir hikâye konu edilmektedir. Yunusçu Baba'nın arpacığı olan ancak gezi olmayan el yapımı bir tüfeği vardır. Yunusçu Baba bu nâtamam ve nişangâhsız tüfekle denize dalıp batarak şimendifer suratıyla deniz üzerinde giden yunusları çalkalanması tabii olan sandalının içinden avlamaktadır. Hem de yunusları tam ciğerinden ya da bel kemiğinden vurmaktadır. Yunusçu baba nişan alırken iki gözü de açıktır. Böyle nişan almanın hikmeti sorulduğunda da gülerek Laz şivesiyle bir gözünü yunusun dalıp batma hareketine diğerini de nişan almaya odakladığını söyler. Sağ göz her daim nişangâhtayken sol göz balığın hareketini takip eder. Yunusçu Baba bu şekilde ateş ettiğinde avını yüzde doksan dokuz vurduğunu söylemektedir:

“Yunusçu Baba'nın maharet-i kâbilesine vakıf olan balıkçıların tümü buna böylece şahadet ederler. Yunusçu Baba ava çıkacağı mahut tüfeğini alır, yanında birkaç da refiki olduğu hâlde denize açılır. Yunusların güzergâhına yakın bir yere gelir ve beklemeye başlar. Yunuslar zuhur edince nişan alır, ateş eder, bazen yunus olmayacak yerinden yaralanınca Yunusçu Baba tüfeğini sandala atar yunusun arkasından denize dalar, baygın hâlde denizin dibine doğru giden yunusa yetişir, parmaklarını iki taraftan yunusun sağ ve sol kulaklarına geçirdiği gibi koskoca yunusun başını yukarıya doğru kaldırır. Bu şekilde balığın hareketini denizin üstüne doğru çevirip yukarıya kadar çıkarır. Bu esnada arkadaşları yetişerek yaralanan yunusu sandala çıkarırlar.” Böyle bir avcılık Yunusçu Baba'dan başka bir baba yiğidin kârı değildir. Üstelik Yunusçu Baba yetmişlik hâliyle böyle bir sanatla meşgul olan ihtiyar bir adamdır.⁶⁰

Le Temps Gazetesinde Karadenizli balıkçıların yunus avcılığına dair neşredilen makalede benzer ifade ve yöntemlerden söz edilmektedir:

“Karadeniz ve komşusu Kafkas vilayetlerinde yunus avcılığı denizci toplumların birinci dereceden geçim kaynağıdır. Türkiye her yıl özellikle Trieste, Londra ve aynı zamanda Marsilya'ya çok miktarda bu büyük balıkların yağın ihraç ediyor. Yunuslar, kış esnasında büyük hamsi ve ringa adı verilen büyük balık sürülerini takip eder. Balık sürülerini kovalayan yunusların avlanması oldukça profesyonel yapılmaktaydı. Barke adı verilen belli sayıda tekne, sürünün etrafını çepeçevre saracak şekilde güçlü iplerden yapılmış ağırları geriyor. Yunus tehlikeyi görünce ağa doğru yüzüyor, ama o sınırı aşamıyor, hâlbuki yunus balığı için olağanüstü şekilde sıçramak ona zevk verirken kendisine sunulan zayıf engelden korkarak, panikliyor ve sıçramayı yapamıyor. Bu nedenle balıkçıların bir tavşan gibi onu silahla öldürmeleri kolay oluyor, bundan sonra balıkçılar için tek şey kalıyor o da acele etmek. Avcılık başarılı olduktan sonra kıyıdaki tüm küçük barınaklarda bir tür doğaçlama mutfaklar kuruluyor. Homeres'in kahramanlarının anladığı gibi, bu büyük deniz canlılarının aceleyle parçalara ayrılan kısımları kaynar büyük tencerelere atılıyor ve bol miktarda yağ elde ediliyor. İmal edilen bu yağ fiçılara konuluyor ve Trabzon'a doğru yola çıkıyor, oradan da Avrupa'ya ve petrol tüccarlarına karışım için yollanıyor.⁶¹

Balıkçılık atlasında da Trabzon ve havalisinde avlanan yunusların Barke adı verilen teknelerle yapıldığını yeterince yunus avlanması durumunda kıyıda fabrikaya benzer şekilde küçük yağ imal mahallerinin kurulduğunu, özütlenen yağların Avrupa'ya gönderilmek üzere

60 Yenişehirli Halit Eyüp, *Kayıkla Bir Cevelan*, haz. Ahmet Koçak (İstanbul: Akıl Fikir Yayınları, 2016), 53-55.

61 *Le Temps*, 36/12636, (4 Ocak 1896).

Trabzon'a doğru yola çıktığı detaylı şekilde ele alınmaktaydı.⁶² Batılı ülkelerin balık yağına olan talebi arttıkça bu işten elde edilen gelir de artmaktaydı. 1889 tarihli bir Fransız mecmuasında Bahar ayından kış ayına kadar avlanan yunuslardan ihracatçılar için yeterince yağ çıkarıldığı, yıllık 2.240 ila 4.480 ton arasında yunus yakalandığı, bundan 1.120 ila 2.240 ton arasında yağ elde edildiği, avlanma işinin Laz kayıkçılar tarafından oldukça ilkel şartlarda yapıldığı ve yağın 112 kilogramının 12,50 franga satıldığı, büyük bir kısmının da Avrupa pazarına ihraç edildiği ifade edilmekteydi.⁶³

1.3. Yunus Yağının Kullanım Alanları

Yabancı vapur kumpanyaları ve Batılı sermaye grupları Karadeniz liman kentlerinde yoğunlaştıkça, balık yağına olan dış talep de o oranda artmaktaydı. Batılı tüccarlar, yatırımcılar ve sanayiciler balık yağının olabildiğince farklı alanlarda kullanılmaktaydılar. Balık yağının aydınlatma amacıyla kullanılması Antik çağlardan beri süregelen bir uygulamaydı. Zeytin yağına oranla daha düşük bir maliyete sahipti. Ayrıca zeytin yağının muhtelif alanlarda kullanımı çok yaygın olduğu için aydınlatmada kullanımı pek de avantajlı değildi. Örneğin 1863 tarihli bir belgede, 'Samsun hapishanesinde revgan-ı zeyt (zeytin yağı) ile kandil yakılmakta iken...ehven olduğu cihetle balık yağı kullanılması tenbih edilmişti...' Ayrıca balık yağı kullanılması durumunda aylık 100 kuruş farkla hapishanenin daha ucuz aydınlatılacağı bildirilmekteydi. Yalnız balık yağının aydınlatmada kullanılması bazı astım hastalarının nefes darlığının daha da arttırdığı için şikâyete konu olmuştu.⁶⁴

Aydınlatmanın yanında, yunus yağından en fazla istifade edilen alanlardan biri de deri işleme sektörüydü. Derinin tabaklanması esnasında bilhassa yunus yağından istifade edilmekteydi. Dünyanın farklı bölgelerinde balina yağı da deri tabaklanmasında kullanılmaktaydı. Ancak balina yağı yunus yağına göre daha çabuk donduğu için zorunlu olunmadıkça pek fazla tercih edilmemekteydi.⁶⁵ Karadeniz'de dericilik sektörünün bu sayede önemli bir konuma yükseldiği söylenebilir. Örneğin 1843 yılında Trabzon'da 36 çalışanın tamamının Ermeni olduğu 8 fırınlı bir tabakhanenin olduğu bilinmektedir.⁶⁶ Batı'da yüzyılın sonuna doğru dericilik sektörün en fazla geliştiği yerlerden biri de Amerika'ydı. Endüstriyel deri işleme sektörünün hızlı gelişmesinden dolayı balık yağı arzı hayli yetersiz kalmaya başlamıştır. Bu nedenle Trabzon Amerikan Konsolosu Milo'nun Karadeniz'de yunus avcılığı ve balık yağı üretimine dair yazdığı raporunda: 'ABD'de deri endüstrisinin hızla büyümesiyle birlikte deri işlemek için yağ arzı talebi karşılanmakta nispeten yetersiz kalmaktadır. Trabzon'dan yıllık 10.000 varil balık yağı ihraç ediliyor. Talebin fazla olması durumunda muhtemelen daha da fazlası tedarik edilebilir.'⁶⁷ şeklinde ifade etmesi Amerikan dericilik sektörünün yönünü Karadeniz'deki balık yağı endüstrisine çevirmesini talep etmekteydi. Batı'da deri endüstrisi geliştikçe bu sektöre yönelik alternatif arayışlar da yoğunluk kazanmaya başladı. 20. yüzyılın başında petrol tüccarları için balık yağı iyi bir karışım olduğundan bu sektörde

62 Wattel, *Atlas de Posche des poissons*, 206.

63 *Revue Française de l'étranger et des colonies et exploration gazette géographique*, 2. Semestre (Paris: 1889), 10/428-429.

64 BOA, Meclis-i Vâlâ (MVL.) 645/31, 11 N. 1279 (2 Mart 1863).

65 Allen, *Commercial Organic Analysis*, 167.

66 ACCIM, *Anneles du Commerce Exterieur Turquie, Faite Commerciaux*, 3. Serie 1/190 (Paris: Ministres de l'Agriculture du Commerce et des Travaux Publics, 1895), 6.

67 *Department of Commerce and Labor-Bureau of Manufactures*, 468.

de kullanılmaya başlanmıştı.⁶⁸ Sektörde öncül bir konumda olan Amerika'da yunusların sadece yağından istifade etmek yerine derisinden de istifade edilmeye başlanmıştı. Güney Caroline ve Virginie taraflarında yakalanan yunusların fabrikalarda yağları çıkarıldıktan sonra derileri tuzlanmakta tabaklanmak üzere fabrikalara gönderilmekteydi. Kullanım alanı yaygınlaşmaya başlayan yunus derisinin bazı yönleriyle kara hayvanlarının derisine göre oldukça sağlam ve dayanıklı olduğu anlaşılmıştı.⁶⁹

Oldukça kaliteli ve sağlam olan yunus derisi suya dayanıklı olduğu için özellikle kışlık ayakkabı ve kıyafetlerin imal edilmesinde kullanılmaya başlanmıştı. Ancak yunusun düzenli olarak tedarikinde sıkıntılar yaşanmaktaydı. Karadeniz'deki yunus avcılığı ise oldukça ilkel yöntemlerle yapıldığından içi saçma dolu el yapımı tüfekler yunusun derisini delik deşik ettiği için derinin kullanılması imkânsız bir hâle gelmekteydi. Karadenizli Laz taifesinin uyguladığı bu yöntem Batılı tüccarlar tarafından çok fazla eleştirilmekteydi. Saçmalar balığın yağı ve etine de temas ettiği için, barutun kalıntıları yağın kalitesine de etki etmekteydi. 1900'lere doğru Uzakdoğu'daki özellikle Japonya'daki fabrikalarda Balık yağının daha saf bir şekilde çıkarılmaya başlanacağı güne kadar, Batılılar Karadeniz'den balık yağı tedarik etmeye devam ettiler. Fransız Ticaret Odası muhabiri bu hususu eleştirmekte 'Tüfek atılarak öldürmek ya da avlamak yerine, Karadenizli balıkçılar yeni avlanma tekniklerine yönelmelidirler, yunuslara dayanabilecek ağların üretilmesi ve bununda yunusların avlanması sayesinde bu balıklardan daha kaliteli yağ ve tuzlu deri elde etmek mümkün olacaktır.'⁷⁰ demektedir.

19. yüzyılın ikinci yarısına doğru balık yağı endüstrisinin gelişmesiyle Amerika'dan Uzakdoğu'ya kadar çok sayıda şirket kurulmuştu. 'Whale Oil Group, Codliver and Allied Oils, Shark-liver Oil, Menhaden Oil, Sardine Oil, Japan Fish Oil, Herring Oil, Seal Oil, Whale oil, Porpoise Oil' adlı şirketler dünya balık yağı sektöründe kıyasıya rekabet hâlinde idi. Antik çağlardan beri dünyada en fazla balık yağının imal edildiği Karadeniz'de ise bu işle iştigal eden tek bir balık yağı şirketi söz konusu değildi.⁷¹ Bu nedenle Avrupalı ve Amerikalı şirketler Karadeniz'e ilgi duymaya başladılar. Nansouty'nın 1896'da *Le Temps* Gazetesi'nde yayınladığı makalede ilginç bilgiler verilmektedir.

"Şu ana kadar aslında yunusun etini yemiyoruz ve onları korumuyoruz, önerdiğimiz şey bu canavarları işlemek. Ancak oraya geldiğimizde Amerikalıların New-York'tan ayrılmak zorunda olan yüzen konserve fabrikasını kullanmak zorunda kalacağımızı düşünelim. Bu bir Golette, 8 beygir gücünde bir vapur kazanıyla donatılmış ve üç kazan ve her biri demode 112 litre kapasiteye sahip. Kazan geminin tam ortasına güverteye yerleştirilmiş. Başta balık olmak üzere konserveye dönüştürülecek malzemeler üç kazanda kaynatılır, daha sonra gemideki teneke kutular içerisine konur, kutular kapatılır ve sonra özel bir aparat ile buhardan geçirilir. Bu olağandır. Bu konserve gemisi balık sürülerinin peşindeki balıkçılara eşlik edebilir, sonra balık ürünlerini transforme ederek konserve edebilir. Bu kesinlikle ilginç ve pratik bir fikirdir. Mevzu bahis olan ilk Golette New-York'tan dolu olarak geri dönmek üzere 150.000 boş konserve kutusu ile ayrıldı. Armatörler aynı zamanda faaliyetlerini av hayvanları, sebzeler, meyveler gibi konserve yapılabilecek her türlü ürüne yönelik kapsamı genişletmeyi öneriyor. Filolar gıda üreten çeşitli ülkelere gidecekti. Hiçbir şekilde

68 *Le Temps*, 36/12636 (4 Ocak 1896).

69 E. G., "Marsouins", *Bulletin mensuel de la Chambre de commerce française de Constantinople*, 31 Mayıs 1911, 25/290 (İstanbul: 1911), 629.

70 E. G., "Marsouins", 629-630.

71 Alfred Henry Allen, *An Introduction to the Practice of Commercial Organic Analysis* (London 1882), 2/129-136.

kaybetmemek için yerinde üretilen mamul manifatura ürünleri getirilip pazarlanacak, sonra da konserve gemisine dönüştürülecekti. Bunlar bir nevi yüzen pazar olacaktı. Nakliyat ilerledikçe gemi mürettebatının yerini ticari nakliyatı şimdiki kadar bilinmeyen bir pozisyon olan mutfak şefi alacaktı.”⁷²

Nansouty'nin belirttiği New-York'tan ayrılan 15.000 boş konserve kutusuyla dolu buharlı geminin Trabzon'a ulaşıp ulaşmadığına dair mevcut kaynaklarda herhangi bir bilgiye sahip değiliz. Ancak bu bile Trabzon ve havalisinde imal edilen balık yağının Amerika'da ne derece ilgi odağı hâline geldiğini göstermektedir. 1896 tarihli *Le Petit Bastias*'da *Le Temps Gazetesi* referans gösterilerek “Les Marsouin” başlığıyla neşredilen bir makalede Trabzon ve havalisinde geleneksel bir meslek hâline gelen Yunus avcılığı ve balık yağı üretiminin Avrupa ve diğer dünya ülkeleri için örnek teşkil edebileceğinden söz edilmekteydi. Buna göre eğer Yunuslardan yeterince istifade edilebilirse, oluşacak olan bu yeni endüstriden çifte fayda sağlanabilirdi. Bu sayede Yunus avcılığı rekabetçi bir pozisyona gelir, balıkçılar onların peşine düşünce sayılarında ciddi bir azalma yaşanırdı. Fransız sularında akın akın görülen çok sayıda Yunus familyasının balık sürülerini yok ettikleri, balıkçı ağlarını parçaladıklarına dair Fransız denizcilerden sürekli şikâyetler gelmekteydi. Bu tehlikenin bertaraf edilebilmesi için bunların yenilebilir, derisinin ve yağının kullanılabilir şekilde sanayiye uyarlanması gerekmekteydi. Bu bağlamda Batılı araştırmacıların ve girişimcilerin yönü Antik Dönem'den bu yana avlanılagelen yağdan muhtelif sektörlerde istifade edilen Doğu Karadeniz'deki Yunus avcılığı ve yağ imalatına çevrilmişti.⁷³ Nansouty'nin makalesinde:

“Hiçbir şeyin yeni olmadığını kanıtlamak istercesine doğudaki muhabirimiz bize Trabzon'da bu şeyin zaten uygulanmakta olduğunu yazıyor: Yunus endüstrisi burada başladı ve geriye kalan tek şey bu faydacı yolda ısrar ederek yola devam etmek. Karadeniz ve komşusu Kafkas vilayetlerinde Yunus avcılığı denizcilerin başlıca geçim kaynağıdır. Türkiye, bu büyük balıklardan önemli miktarda yağ elde ederek her yıl ihracat yapar ve ihracatın büyük bir kısmı Trieste, Londra ve Marsilya'ya yapılır. Yunus endüstrisine dair bu düşünce belki Marsilya ve Provence sahilleri gibi yüksek nüfuslu merkezler arasında filizlenebilir ve sonra da diğer kıyı kentlerine dağılılabılır.”⁷⁴

denilerek, Trabzon ve havalisindeki Yunus avcılığı ve muhtelif alanlarda kullanılması örnek gösterilmekteydi. Yunuslar, endüstriye uyarlandıkça etinden, derisinden, yağından, kemiğinden, hatta dişlerinden bile istifade edilen geriye kalan tüm atıkları işlemden geçtikten sonra gübre olarak kullanılan son derece önemli deniz memelisi hâline geldi.⁷⁵ Balık yağından geleneksel olarak zaten birçok alanda istifade edilmekteydi. En fazla aydınlatma amacıyla olmak üzere hanelerde, camilerde, kiliselerde, kamu kurumlarında, sokaklarda hatta deniz fenerlerinde dahi bu yağın kullanıldığına daha önce değinilmişti. Çelebi, ‘Her gece ateşi karşı Rumeli Boğazı tarafında göklere doğru uzanmış yüksek bir kulenin tepesinde büyük bir fener içinde Yunus yağı yakarlar. Bütün Karadeniz gemileri ona bakarak karanlık içinde

gecede boğazdan içeri esenlikle girer...⁷⁶ demektedir. Bu yağ demir

72 *Le Temps*, 36/12636 (4 Ocak 1896).

73 “Les Marsouins”, *Le Petit Bastias*, *Journal Quotidien*, 21/17 (19 Ocak 1896).

74 “Les Marsouins”, *Le Petit Bastias*, Trabzon'dan Nemçe vapuruyla tahminen İbrail'e irsal olunan 55 varil balık yağı vasıl olduğu... BOA, Hariciye Nezareti Tahrirat (HR. TH. 71/25), 5 Cemaziyelahir 1304 (1. Mart 1887).

75 *Le Temps*, 36/12636 (4 Ocak 1896); Ermin, “Karadeniz ve Balıkları”, 7.

76 *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi İstanbul*, haz. Seyit Ali Kahraman (İstanbul: İTO Yayınları 2021), 249.

işlerinin vazgeçilmez bir bileşimiydi. Demirden mamul ürünler bununla yağlanırdı. Ayrıca yağlanmış saya ve koşum takımları tabaklanmış derileri beslemekteydi. Geç dönem kayıtlı bir Osmanlı arşiv kaydında askerî amaçlar için kullanılmak üzere Harbiye Komisyonu tarafından Trabzon'dan külliye miktarda balık yağı satın alındığı bildirilmektedir. Buradan balık yağının askerî ihtiyaçlar için de önemli mamul ürün olduğu saya ve koşum takımları, makine ve ateşli silahlar gibi teçhizatlar ve farklı amaçlarda balık yağından istifade edildiği anlaşılmaktadır.⁷⁷ Gemi inşası için de önemli bir yalıtım malzemesiydi. Evliya Çelebi; zift, katran ve balık yağının bir yerde kaynatıldıktan sonra bu karışımın bir mala vasıtasıyla geminin ahşabına sürüldüğünü, bu işlemde geçen geminin gayet metin hale geldiğini, 'nice yüz ademi süvar ederek Habeş ve Yemen'e kadar gidip geldiğini' ifade etmekteydi.⁷⁸

Daha önce zikredildiği üzere İstanbul'un fethi sırasında gemilerin kalaslar üzerinden kayması için de balık yağı kullanıldığına dair bilgiler mevcuttu. Buradan Sürmene'den Giresun, Fatsa, Ünye hatta Kastamonu'ya kadar uzanan kıyı şeridinde bulunan tersanelerde de balık yağından istifade edilebileceği anlaşılmaktadır. Batılı tüccarların ve sanayicilerin de olağanüstü talepleriyle balık yağı üretiminin yaygınlaştığı bir dönemde, balık yağı üzerine yazılmış literatürün de takip edilmeye başlandığına tanıklık etmekteyiz. 1874 tarihli belgede balık yağının faydalarına dair Mekteb-i Tıbbiye'de okutulmak üzere Mösyö Conkun tarafından yazılan bir eserin okutulması kararlaştırılmıştı. Hatta bunun için eserin müellifine 4. rütbeden bir kıta Mecidiye Nişanı bile verilmişti.⁷⁹

Balık yağının endüstriye uyarlanması ve inovasyonuna yönelik çalışmalar da bilimsel makalelere yansımaktaydı. Yunus yağının bazı işlemlerden geçirildikten sonra mükemmel bir antiseptik ya da dezenfektan olacağı kanıtlanmıştı. Hijyenistlere (Hıfzısıhha uzmanı) göre bu dönemde insanlığın önemli bir sorunu olan bulaşıcı hastalıklar ve salgınlar bu sayede önlenbilirdi. Tifüs, kolera, kötü huylu humma, çiçek hastalığı, veba, saçkıran ve uyuz gibi hastalıkların yayılması bu yağdan üretilecek karbolik asit sayesinde engellenebilirdi. Fransa'nın Bastia kentinde yunusun yağı ve derisi çıkarıldıktan sonra kalıntılarından gübre yapılmasına yönelik bir fabrika kurulmuştu. Bazı bölgelerde balıkçılar yalnızca gübre yapımına yönelik avlanma yapmaktaydılar. Bu memelinin atıklarından elde edilen gübre oldukça yüksek kaliteye sahipti.⁸⁰

Karadeniz'de balık yağı üretiminin bu derece yüksek oranda yapıldığına tanıklık eden fırsatçı bir İngiliz tüccar, Polinezya takımadalarından olan Fiji'yi ziyareti sırasında ada yerlilerinin köpek balıklarını yakalayarak bunlardan kolyeler ve müteyeyyin olanlarının ise kutsallığına inanarak muskalar yaptıklarını gözlemlemişti. Köpek balığı dişine diğer ülkelerden de yoğun talep olmaktadır. Hatta bir İngiliz tüccar sadece köpek balığı dişi ticareti yapabilmek için buraya yerleşmişti. Ancak bu vahşi balıkları yakalamak oldukça zor ve tehlikeli bir meziyetti. Yoğun talebe karşılık yetersiz bir arz söz konusuydu. İngiliz tüccar bu saf yerlileri kandırabilirdi. Zira Trabzon ve havalisinde yağı çıkarıldıktan sonra

77 Hacı Ömer Oğlu Hüseyin Efendiye ait balık yağlarının Lazistan Teklif-i Harbiye Komisyonu'na mübayaaya edilmek üzere Trabzon'a sevk edilmiş olduğu... BOA, Dahiliye İrade-i Umumiye (DH.İ.UM.) 93/1, 19 Haziran 1334 (19 Haziran 1918).

78 Çelebi, *Seyahatname*, 9/402.

79 BOA, İrade Dahiliye (İ. DH.), 682/47514, 19 Safer 1291 (7 Nisan 1874).

80 *Le Temps*, 36/12636 (4 Ocak 1896).

kalıntıları hiçbir işe yaramayan Yunus'a ait dişler Trabzon'dan temin edilip Fiji ve diğer Afrikalı yerel toplumlara köpek balığı dişleri olarak satılabılırdi. Bu haberi gazetede yayımlayan Nansouty'e göre bu durum merkantilizmin ne kadar yüksek bir dereceye geldiğinin kanıtıydı.⁸¹

1.4. Yunus Yağı Ticareti

Batı dünyasının yükselen küresel ticareti 19. yüzyıldan itibaren Karadeniz ve hinterlandını da etki sahasına dâhil etti. Daha çok ürün ve hizmetlerin nitelik kazandığı bu süreçte balık yağı da bu kapsama girdi ve ilgi odağı haline gelen bir ürün oldu. Avrupa piyasalarından gelen talebe göre 1878'de 3.647 sterlin, 1879'da 17.450 sterlin, 1880'de 3.647 sterlinlik ihracat yapılmıştı. Balık yağının değeri ve ihracatı Yunusların az ya da çok avlanmasına göre değişmekteydi. Trabzon'dan yapılan balık yağı ihracatına dair İngiliz konsololar önemli istatistikî bilgiler vermişlerdir. Trabzon İngiliz Konsolosu Bliotti'nin 1883 yılı raporunda 1878-1882 yılları arasında Trabzon'dan yapılan balık yağı ihracatı hakkında verdiği bilgiler aşağıdaki tabloda görülmektedir.

Tablo 1: Trabzon Balık Yağı İhracatı (1878-1882)⁸²

| YILLAR | STERLİN |
|---------------|--------------|
| 1878 | 3047 |
| 1879 | 17540 |
| 1880 | 6464 |
| 1881 | 5488 |
| 1882 | 14925 |
| Toplam | 47464 |

Balık yağı ihracatının en yüksek seviyeye ulaştığı 1879 yılında toplam ticaret 385.129 sterlin idi. Buna göre balık yağı ihracatı toplam ihracatın oransal olarak %4,4'üne tekabül etmekteydi. Aynı yılda ürün başına yapılan en yüksek ihracat 48.272 sterlin ile tütün iken, diğer bir önemli ürün olan fındık 27.156 sterlin idi. Verilen rakamlar yıldan yıla değişiklik gösterse de balık yağı ihracatı genel ihracat içerisinde önemli bir yere sahipti.⁸³

Trabzon vilayetinde özellikle Sürmene de dâhil olmak üzere Trabzon ve etrafındaki yerleşim birimlerinin her birinde oldukça fazla miktarda balık yağı üretilmekteydi. *Trabzon Vilayet Salnamesi*'nde özellikle 1898-1901 yılına ait Trabzon vilayeti ve vilayete bağlı kazalardan yapılan balık yağı ihracatı aşağıdaki tabloda verilmektedir.

81 *Le Temps*, 36/12636 (4 Ocak 1896).

82 *Trade Reports of the Trebizond Province 1830 - 1914*, haz. Musa Şaşmaz (Ankara: TTK, 2014), 2/726.

83 *Trade Reports of the Trebizond Province*, 726.

Tablo 2: Trabzon Vilayeti'ne Bağlı Kazalardan Yapılan Balık Yağı İhracatı (1898-1901)⁸⁴

| YILLAR | TRABZON | | RİZE | | TİREBOLU | | GİRESUN | | ORDU | |
|--------|---------|--------|-------|-------|----------|-------|---------|-------|-------|-------|
| | KIYYE | KURUŞ | KIYYE | KURUŞ | KIYYE | KURUŞ | KIYYE | KURUŞ | KIYYE | KURUŞ |
| 1898 | 331700 | 364870 | 30000 | 23760 | ? | ? | 98075 | 77660 | ? | ? |
| 1899 | 205500 | 404470 | 21482 | 21482 | ? | ? | 27200 | 32340 | 30000 | 52800 |
| 1900 | 527000 | 625944 | 24000 | 24000 | 50000 | 72600 | 59.900 | 42152 | 10000 | 17600 |
| 1901 | 273300 | 369000 | 43000 | 56000 | 42000 | 57737 | 47600 | 42850 | 60000 | 90000 |

Yunus yağı ihraç eden bölge Ordu'dan Rize'ye kadar uzanan sahil şeridinde yoğunlaşmaktadır. İhracatta en yüksek rakamlara 1900 yılında ulaşılmıştır. Bu yıl yapılan 20.029.600 kıyyelik toplam ihracat 54.678.506 guruşa tekabül etmektedir. Aynı yıl yapılan fındık ihracatı 3.278.500 kıyye (11.411.488 guruş), tütün, 1.924.400 kıyye (10.925.376 guruş) olmuştur.⁸⁵ İhracatın en fazla Trabzon'dan yapılmasının nedeni diğer kıyı kentlerinde imal edilen balık yağının önemli bir kısmının Trabzon üzerinden ihraç edilmesidir.⁸⁶

Bunun haricinde Samsun'un da ihraç kalemleri arasında bir yıl da olsa balık yağı yerini almıştır. 1898 yılında 100.000 kıyyelik (110.000 kuruş) balık yağı olduğu belirtilmektedir.⁸⁷ Ordu'nun balık yağı ihracatı da sonrasında benzer şekilde önemli oranda artış göstermiştir. 1897 yılında 14.880 franklık 31.000 kilogram balık yağı, Avusturya ve Romanya'ya, 1904 yılında 10.000 franklık 25.000 kilogram balık yağı çeşitli Avrupa ülkelerine, 1910 yılında 11.486 frank değerinde 54.277 kilogram balık yağı İtalya, Romanya, Bulgaristan gibi ülkelere ihraç edilmiştir.⁸⁸ Buradan balık yağı üretimini değer olarak tespit etmenin imkânsız olduğu anlaşılmaktadır. Zira 1910 yılında 54.277 kilogram balık yağı 11.500 frank civarında bir değere sahipken, 1897 yılında 31.000 kilogram balık yağı 14.880 franga alıcı bulmuştur.⁸⁹

84 Trabzon Vilayet Salnamesi. (TSV.) 1319, (1901), 218-227; TSV., 1320 (1902), 325-355; TSV., 1321, (1903), 457-467; TSV., 1322, (1904), 415-425.

85 TSV. 1321, (1903).

86 Le Temps, 36/12636, (4 Ocak 1896). 19 Haziran 1334 Tarihli tezkireye göre Hacı Ömer Oğlu Hüseyin Efendi'ye ait balık yağlarının doğrudan Trabzon'a sevk edilmiş olduğu... BOA, Dahiliye İrade-i Umumiye (DHL.İ.UM.) 93/1, 19 Haziran 1334 (19 Haziran 1918).

87 Trabzon Vilayet Salnamesi, 1319 (1901), 218-277.

88 Bulletin mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople, 13/145 (İstanbul: 30 Nisan 1899), 807-808; Bulletin mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople, 24/219 (İstanbul: 30 Haziran 1905), 743; Bulletin mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople, 24/281 (İstanbul: 31 Ağustos 1910), 250-254.

89 Bulletin mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople, 13/145 (İstanbul: 30 Nisan 1899), 807-808; Bulletin mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople, 19/219 (Constantinople: 30 Juin 1905), 743; Bulletin mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople, 24/281 (İstanbul: 31 Ağustos 1910), 250-254.

Balık yağı fiyatlarının dış pazar rekabetine, döviz paritesine ve üretime göre değişiklikler gösterdiği verilen rakamlardan anlaşılmaktadır.

Trabzon vilayetinden yapılan balık yağı ihracatına dair en düzenli bilgilere Trabzon İngiliz Konsolosluk Belgeleri'nde tesadüf etmekteyiz. İngiliz konsolosları bu ürünün dış ticarete konu olmaya başlamasından bir müddet sonra bu ürüne ait düzenli istatistikî raporlar tutmuşlardır. Bu raporlara göre *Porpois oil* olarak 1883 yılından 1913 yılına kadar kayıtlara yansıyan ve Trabzon vilayetinden ihraç edilen balık yağı miktarı ve değeri aşağıdaki tabloda görülmektedir.

Tablo 3: Trabzon balık (Porpois) yağı ihracatı (1883-1913).⁹⁰

| YILLAR | CWTS ⁹¹ | STERLİN | YILLAR | CWTS | STERLİN |
|--------|--------------------|---------|--------|-------|---------|
| 1883 | 17519 | 17800 | 1900 | 6635 | 3310 |
| 1884 | 6720 | 6050 | 1901 | 4110 | 3680 |
| 1885 | 9290 | 9290 | 1902 | 10540 | 5690 |
| 1888 | 8050 | 4830 | 1903 | 5460 | 3280 |
| 1889 | 10110 | 6065 | 1904 | 1230 | 1170 |
| 1890 | 8330 | 5015 | 1905 | 270 | 210 |
| 1891 | 13105 | 7860 | 1906 | 7020 | 5070 |
| 1892 | 5155 | 3090 | 1907 | 8200 | 5900 |
| 1893 | 6350 | 3810 | 1908 | 8370 | 7606 |
| 1894 | 4300 | 2600 | 1909 | 4330 | 2250 |
| 1895 | 7825 | 3910 | 1910 | 8060 | 3910 |
| 1896 | 6870 | 3435 | 1911 | | 5510 |
| 1897 | 6505 | 3255 | 1912 | | 4170 |
| 1898 | 3155 | 1895 | 1913 | | 3200 |
| 1899 | 2590 | 1555 | | | |

Trabzon ve havalisinden elde edilen balık yağı ihracatının 30 yıla yansıyan istatistik verilerine göre balık yağı ihracatı dalgalı bir seyir izlemektedir. İhracatın en yüksek olduğu yıl 1883 iken en fazla düşüş gösterdiği yıl 1905'tir. Rağbetin olduğu ilk dönemler cwts başına (1 cwts= 50, 80 kg.) 1 paund düşerken sonrasında ise balık yağının değeri %50-%70 oranı nispetinde azalma göstermiştir. 1883 yılında buharlılarla yapılan 157.331 sterline tekabül eden toplam ticaretin 17.800 sterlini balık yağına aitti. Oransal olarak ise toplam ticaretin 10,2%'sine tekabül etmekteydi. Aynı yıl fındık ihracatı 11.820 sterlin iken, tütün ihracatı 2.600 sterlin idi. Verilen rakamlar balık yağının yurt dışına ihracatının mütemadiyen yapıldığı ve toplam ihracat içerisinde önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir.

⁹⁰ *Trade Reports of the Trebizond Province* 2-3/875, 1083, 1153, 1172, 1192, 1209, 1247, 1272, 1308, 1362, 1421, 1449, 1489, 1523, 1565, 1579, 1629.

⁹¹ 1 Cwts= 50, 80 kilograma denk gelmektedir. Convert cwt to kilo - Conversion of Measurement Units (convertunits.com); erişim tarihi: 28. 12. 2023.

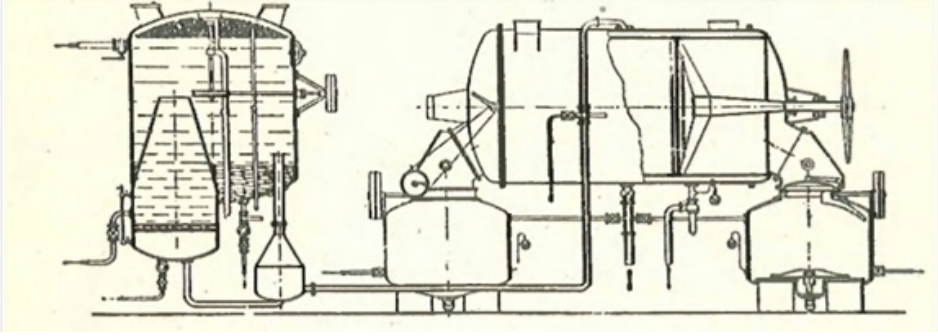
1.5. Yunus Avcılığı ve Balık Yağı İstihsalinde Arayışlar

Batılılar tarafından hayli geç bir dönemde fark edilen, aslında tarih öncesi çağlardan bu yana avcılığı ve yağ üretimi yapılan bu ürüne ve ticaretine olan rağbetin her geçen gün artması, hatta bunun Batı basınına övgüyle yansımaları başta Uzakdoğu olmak üzere dünyanın muhtelif ülkelerinde deniz ve okyanuslarda yunus ve balina avcılığının yaygınlaşmasına neden olmuştur. Avlanan yunusların dilimlere ayrılarak ilkel şartlarda parçalanması, devasa tencerelere konularak kusurlu bir şekilde ekstraksiyon yani özütleme işleminin yapılması yağın saflık derecesini hayli olumsuz etkilemekteydi.

Uzakdoğu'da özellikle Japonya'da büyük fabrikaların ortaya çıkması yağ çıkarma işinin daha profesyonelce yapılmaya başlanması Batılı tüccarların yönünü Uzakdoğu'ya dönmesine neden olmuştur. 1909 tarihli Fransız İstanbul Ticaret Odası Mecmuası'nda bununla ilgili şunlar ifade edilmekteydi: "Lazlar tüfekleriyle avladıkları yunusların (dauphins) yağını çıkartarak satıyorlar. 100 kilogramını 50-60 franga satıyorlar. Eskiden buradan çok miktarda balık yağı Avrupa limanlarına ihraç ediliyordu. Şimdilerde, Japon Balık yağı daha iyi hazırlandığı için Avrupa'da daha fazla kabul görüyor." Balık yağına olan talebin her geçen gün düşmesine rağmen Laz balıkçıları ısrarla geleneksel avlanma ve özütleme işlemine devam etmişlerdir. W. Nüman'ın Karadeniz'de yunus avcılığına dair kaleme aldığı makalesinde ateşli silahların kullanılmasından dolayı son yıllarda yunusların avlanma yerlerinin sürekli değiştiği zira korkan yunusların sürekli hareket halinde oldukları ifade edilmekteydi. Nüman'a göre yunusların avlanmasında kullanılan motorlu kayıklar hayli yetersizdi. Rus tipi büyük kayıklar bu konuda daha avantajlıydı. Bunun yanında Rusya'da silahla avlanmak yasak olduğundan yunusların derisi sağlam kalmaktaydı. Bulgar balıkçıları ise tam tersine silahla avlanmaktaydılar. Bu konuda tartışmalar sürekli yaşanmaktaydı. Ateşli silahlarla avlanan yunusların önemli bir kısmı dibe çökmekte, sonrasında şişerek kıyıya vurmaktaydı. Silah yerine zıpkınla bile avlanılmasında daha fazla fayda vardı.

Karadeniz'de yunus avcılığı ve buna dayalı profesyonel balık yağı endüstrisi tam manasıyla hiçbir zaman kurulmadı. 1856 tarihli *Et Balık Kurumu Dergisi*'nde bu konu masaya yatırılmıştı:

"Denizlerimizde önemli miktarda yunus bulunmaktadır, Yunus yağı elde edilmesine uygun olarak görülen bilhassa Kanada, İngiltere, Amerika, Norveç gibi balina yağı istihsal eden memleketlerde tatbik edilen metotların hülasası şöyledir. Kullanılan metotlar prensip itibarıyla aynı olup neveleri yalnızca kazan cinslerine göre iki türlüdür. Vertikal ve Horizontal. Aşağıda şekli görülen bu kazanlar iki yandan ısıtıcıya bağlıdır. Gerek balina gerekse yunuslardan yağlı deri kısmı yüzülerek alınmıştır. Bunlar parçalara ayrılarak otomatik olarak kazan içindeki baskı azaldıkça en içteki kazan dahiline verilir. İçteki kazan bir şaft ile döndürülür. İçteki kazanda islimle eriyen yağlar su ile karışık olarak alttaki kazana akar, bu işlem baskı, sühnet ve kazanın dönmesi ile en mükemmel ve iktisadi bir hâle getirilmiştir."



Görsel 3: Balık Yağı Çıkarılmasında Kullanılan Bir Makine

Yunus'un en fazla yağ çıkan bölgesi kafa ve çene boşluklarıdır. Kafa boşluğundaki yağ canlı haldeyken sıvı haldedir. Oysa Karadenizli balıkçıların önemli bir kısmı yağ çıkarırken bu kısmı es geçerler. Dolayısıyla yunusun yağından tam manasıyla istifade edemezler. Yağından istifade edemedikleri gibi yunusun hayli değerli olan diğer kısımlarından da istifade edemedikleri için bunlar çöp olarak toprağa ve denize atılır. 1952 tarihli *Balık ve Balıkçılık Mecmuası*'nda bu hususa ayrıntılı olarak değinilmişti. Buna göre Türkiye'de 2.500 ton yunus yağı senelik olarak imal edilmekteydi. Bu fabrikaların çoğunluğu Trabzon'da yer almaktaydı. Avlanmanın yoğun olduğu dönemlerde Trabzon'daki fabrikalarda yıllık 1000 ton civarında yağ çıkarılabilmektedir. Özellikle Akçaabat'ta bulunan fabrikada yıllık 30 ila 200 ton arasında yağ imal edilmekteydi. Açık alanlarda olduğu gibi bu fabrikalar da sade ve sıradandı. Yunustan ancak %50 oranında yağ çıkarılmaktaydı. Bu nedenle resimde de görünen modern manada yağ çıkarma fabrikalarının bir an önce açılması gerektiği bahsi geçen dergide şu şekilde vurgulanmaktaydı:

“Birkaç tane küçük fakat modern ve az miktarda iptidai maddeyi de işleyebilen fabrikanın Karadeniz sahili boyunca dağınık bir şekilde kurulması, yağ istihali bakımından en ekonomik hareket olacaktır. Fena işleyenle iyi işleyen iki fabrikanın masraflarının aynı olduğu düşünülürse, iyi işleyen bir fabrikada elde edilen fazla yağ safi bir kazanç şeklinde ele geçer. Bundan başka, yalnız yağ elde eden bir fabrika maksada elverişli değildir. Etin, derinin ve kemiklerin kullanılmadığına, yağ istihraç edildikten sonra mezkûr kısımların atıldığına vakıf olmak, hayreti muciptir... Avlama gemilerinde de yağ çıkarmak denenmektedir. Yunus avcılığı bakımından materyali avladığı yerde tamamen işleyen fabrika gemisi, en ideal ayrı bir metottur. Yunusların avlandıkları yerlerin dağınık olması dolayısıyla böyle bir fabrika, bu problemi en iyi bir şekilde tanzim eder.”⁹²

diyerek 1950'li yıllarda bile Türk balık yağı endüstrisinin ne derece geleneksel kaldığını belirtmektedir. Ayrıca makalede belirtilen sanayi tipi balık yağı üretim gemileri yukarıda da değinildiği üzere henüz 1896'da Amerika'dan Karadeniz'e gönderilmek istenen yağ imalat gemilerine iktibas etmektedir.

92 *Balık ve Balıkçılık Mecmuası*, 4/1 (İstanbul 1952), 17-18.

Dış talebin azalmasına rağmen balık yağı üretimi yoksulluğun hüküm sürdüğü Karadeniz sahil şeridinde Hopa'dan İstanbul'a kadar özellikle Trabzonlu balıkçıların geçim kaynağı olmaya devam etti. Cumhuriyetin ortalarına kadar yunus avcılığı ve balık yağı endüstrisi azalarak da olsa devam etti.



Görsel 4: *Balık ve Balıkçılık Mecmuası*, 23/2 (Nisan 1975), 36.

Yunus avcıları Sürmene ve Akçaabat'ın köylerinden çıkardı. Bunun haricinde Rize, Çayeli ve Pazar, Giresun Gülburnu, Ordu Perşembe, Kışlaönü köyleri, Karadeniz Ereğlisi, Sarıyer ve Fener köyleri yunus avcılığı ile anılırdı. 1930 yılında Yunuslarla ilgilenen İtalyan Profesör Brunelli, Türkiye sularındaki yunusların biyolojisi ve saydı hakkında İktisat ve Maarif vekâletine yönelik bir mektup yazmıştı. Bu mektupta: "Özellikle Türkiye'de yunuslara müteallik olmak üzere intişar etmiş ilmî mahiyette eserler hangileridir. Hangi cins yunuslar Türk sularında yaşarlar, bunların mevsimi hangi devrelerdir. Bu gibi ahkâmın mevcudiyeti halinde Türk hükümeti bazı kanun ve talimatlar meydana getirmesini faydalı görmekte midir?"⁹³ şeklinde sualler yöneltmişti. Yunus avcılığı ve balık yağı endüstrisini desteklemek için 1936 yılında balık yağlarının av vergisinden istisna tutulması hakkında bir kanun tasarısı meclise sunulmuştur.⁹⁴ İtalyan profesörün değindiği üzere o tarihlere kadar yunuslara has böyle bir çalışmaya tesadüf edilmemiştir. Ancak et ve balık kurumuna ait mecmualarda bu tarihten sonra yunus avcılığı ve balık yağı endüstrisine dair bazı makalelere yer verilmiştir.

2. Asırlar Üstü Zanaatın Sonu: Yunus Avcılığının Yasaklanması

1950'lerden sonra denizler ve okyanuslardaki memelilerin avlanmasına yönelik uluslararası tepkilerin artmaya başladığı dönemde Türk hükümeti de peyderpey yunusların avlanmasına kısıtlama getirmeye başlamıştır. Öncelikle 1856'dan itibaren yunusların üreme mevsimi olan 1 Haziran-15 Ağustos arası avlanma yasağı getirilmiş sonra bu yasak Eylül'e kadar çekilmiştir.⁹⁵

93 Cumhuriyet Arşivi, (CA), 541, 44242, 210164, Sıra 1, 3, 5, 7,8 (16.01 1930); (02.01.1930).

94 CA, 61.4.13 (21. 01.1936).

95 İbrahim Bilge, "Amatörlerin avlayacakları balıklar ve av araçları ile av yerleri", *Balık ve Balıkçılık* 21/2 (Nisan 1974), 39; *Balık ve Balıkçılık Mecmuası* 23/2, (Nisan 1975), 25.

İbrahim Bilge, *Balık ve Balıkçılık Mecmuası*'nda yayınladığı makalesinde yunus avcılığına karşı adeta savaş başlatmıştır. Bilge bu makalesinde; uçsuz bucaksız kuzey buz denizinde balına avcılığının yasaklanması gibi, Marmara ve Karadeniz'de de yunus avcılığının birkaç yıl yasaklanmasını istemektedir. Denizlerde yunus avlayan teknelerin engellenmesini ve balık yağı istihsal eden yerlerin de kapatılmasını talep etmektedir.⁹⁶ Bilge yine bir başka makalesinde devlet tarafından fişek verilerek yunus avcılığının teşvik edilmesini şiddetle eleştirmektedir. Rusya gibi ülkelerin bu avcılığı yasaklamasından dolayı yunusların Karadeniz'in kuzeyini mekân tuttıklarını bundan ders alınması gerektiğini ifade etmektedir.⁹⁷

Fakirliğin hüküm sürdüğü Karadeniz sahil şeridinde yunus avcılığı bir zaruretten ibaretti. Hatta çoğu ailenin yegâne geçim kaynağıydı. Yunus avcıları da bu meslekten duygusal manada hayli mustarıptı. Sürmeneli yunus avcılarında İsmet Kalyoncu'nun şu ifadeleri bu durumu gözler önüne sermekteydi:

"Yunusun eti yenilmez, gönü giyilmez. Etini korduk bahçeye, gübre niyetine, yağına ekmek batırıp yerdik, ilaç niyetine. Balığı tutardık kuyruğundan, alırdık bıçaklarımızı, şah damarına dayardık, keserdik. Yunus gözlerini bize çevirirdi; ağlardı, sızlardı, kıyameti koparırdı. Onların da annesi, babası, yavrusu var; nasıl inlerdi. En büyük katil biz, vururduk bıçağı benim ciğerlerim parçalanırdı, bu zanaat kaybolursa derdim. Bu hayvanı hiçbir zaman tutmak istemezdim. Ama ne yapacaksın çarığımız bile yoktu giymeye. Eğer bir taraftan 5 kuruşluk bir gelirin varsa o mesleği yapmayacaksın. Birgün Ünye'den gelirken balık harmanına girdik. Sardık ıgripi, girdi ona çok sayıda yunus, korkusundan hepsi doğurdu. Kıpkırmızı oldu ağın içerisi, kırk hayvan kurtardı gerisini denize saldık, bu zanaatı da paydos ettik o zaman."⁹⁸

Yunus avlayanların yaptığı meslekten bu derece rahatsız olması Yunus'un insani hislerinin hayli gelişmiş olması ve Yunus peygambere atfedilen mübarek bir hayvan olmasının etkisi büyüktü. Hatta halk arasında yunus avlayanın iflah olmayacağına dair inanış hayli güçlüydü. Sürmene'de yunus avcılığıyla meşgul olmayan mahalle sakinleri: "Yunus mübarek hayvandır, Onu avlayanın çoluk çocuğu sakat doğdu. Bu avcılıktan kimse onmadı. Başlarına türlü türlü dert geldi."⁹⁹ demektedir. Yunus Avcısı Dursun Karabacak'ın takımında bir sene yunus avcılığı yapan bir denizci:

"Balıklı'dan Zahra'ya kadar yunusçular vardı. Yunus avlamak hayır etmez. Bu hayvan insan gibi akıllıdır. Tekneye aldığı zaman çocuk gibi ağlar. Vurup da tekneye aldığı denizde yavrusu varsa gitmez kayığın etrafında feryat eder, ağlar. Yunus avlayanlar bu yavruların bedduasını alırdı adeta. Çoluk çocukları arızalı doğardı. Aldıkları para hayır vermezdi. Ben de sadece bir defa yaptım bu işi."¹⁰⁰

Bu ve benzeri çok sayıda yunus sergüzeştî balıkçılar arasında dilden dile dolaşmaktaydı. Karadeniz'de yunus avcılığı iptidai de olsa 1938 yılına kadar sürekli olarak yapılmış hatta bu dönemde yüksek seviyelere ulaşmıştır. Uluslararası baskılar Rusya, Romanya ve Bulgaristan gibi komşu ülkelerin yasaklamasıyla Türk hükümeti de peyderpey yasaklamaya doğru bir yol takip etmiştir.¹⁰¹ 1956'dan itibaren Haziran-Eylül arası üreme döneminde av yasağı getirilmiş,¹⁰²

96 Bilge, "Balık Ürünlerimiz" 23/4 (Ağustos 1975), 19-21.

97 Bilge, "Su ürünleri Problemi" 22/5 (Ekim 1974), 33-35.

98 Aça, *Denizin Çocukları*, 202-203.

99 Aça, *Denizin Çocukları*, 203-204.

100 Aça, *Denizin Çocukları*, 203-204.

101 Bilge, "Su ürünleri Problemi", 33-35.

102 *Balık ve Balıkçılık* 4/5 Mayıs 1856, 6.

1979 yılında İsviçre'nin Bern kentinde alınan bir kararla yunusların koruma altına alınması kararlaştırılmış ve Karadeniz de buna dâhil edilmiştir. 1983 yılında Türk hükümeti de bu karara imza atarak uyacağını dünyaya ilan etmiştir.¹⁰³ Çok eski çağlardan beri avlanmaya konu olan, nehirler, denizler ve okyanusların sevimli efendileri olan yunusların kaderi bu tarihten itibaren değişmiştir.

SONUÇ

İnsanlar, tarih öncesi çağlardan beri Karadeniz ve dünya sularında avladıkları yunuslardan muhtelif alanlarda istifade edegelmişlerdir. Politeizm, panteizm ve semavi dinlerin çoğunda yunusa kutsiyet atfedilmesi, insani özelliklerinin olması ve adeta insanın denizlerdeki yansıması olarak görülmesi bu memelinin avlanılmasına şüpheyle bakılmasına yol açsa da tabii şartların besine ulaşımında hayli tamahkâr davrandığı Karadeniz bölgesinde yunus avcılığı hayati bir ihtiyaçtan kaynaklı bir zorunluluk olmuştur. Bu memeli türünün Antik dönemlerden beri tabii döngünün mizanına meşru şekilde müdahaleyle avlanılmasının, deniz ekosistemine olumsuz bir etkisinin olmadığı iddia edilebilir. İnsan tabiat ile uyumlu hareket ettiği, doğadaki besinlerden istifade ederken muvazeneli olduğu sürece denizlerde ve karada tabii işleyişin bir parçası olmuştur. Ancak modern zamanlarda bu nispetin meşruiyetini bozarak doğal işleyiş bozması tüm canlılarda olduğu gibi yunus ekosistemi üzerinde de ciddi tahribatlar oluşturmuş, hatta türü yok olma tehlikesine düşürmüştür. 20. yüzyılın ortalarına kadar yunus türlerinin yoğun bir şekilde Marmara, Karadeniz ve diğer denizlerde ve okyanuslarda görülmesi buna kanıt olarak gösterilebilir.

Doğu Karadeniz'de bilhassa Laz denizci taifesinin kadim dönemlerden beri iştiğal etmiş oldukları bu meslek babadan oğula geçen bir miras olarak 20. yüzyılın sonuna kadar tevarüs etmiştir. Bu avcılık ve üzerine inşa edilen yağ endüstrisi Osmanlı Devleti ve Cumhuriyet Türkiye'sinin geç dönemlerine kadar bölge halkının ve balıkçıların yegâne geçim kaynağı olmaya devam etmiş, bölgenin tarihsel sosyolojisi ve ekonomisine derinden tesir etmiştir. Osmanlı bahriyesinin mahir denizci taifesinin önemli bir kısmını oluşturan Karadenizli, bilhassa Laz denizci taifesinin yetişmesine de önemli katkı sağladığı iddia edilebilir. Tarım arazilerinin sınırlı olduğu, besine ulaşabilmenin hayli güç olduğu bu topraklara yönelik 19. yüzyıldan itibaren yaşanan yoğun göç dalgası besin kaynaklarına ulaşımı daha da güç kıldığından insanların bu yüzyıldan itibaren denizlere ve yunus avcılığına olan ilgisi daha da artmıştır.

19. yüzyılın ortalarına doğru modern dünya sisteminin ilgi sahasına giren ve uluslararası ticaretin konusu olan balık yağı endüstrisi, 20. yüzyılın ilk yarısına kadar adeta yeni bir çağ yaşamıştır. Endüstri ve sermaye çağına geçildiği andan itibaren her türlü ürünün işlenerek mamul ürün hâline gelmesi ve bundan hat safhada istifade edilmesi düşüncesi, dünya üzerinde birçok canlı ve cansız türünü kapitalizm ve endüstrisinin nesnesi hâline getirmiştir. Yunusların endüstriyel sektöre entegrasyonu klasik kullanımın haricinde hayli muhtelif alanlara hizmet eder hâle gelmesi, arz-talep dengesini de derinden etkiledi. Bu noktada teknolojik gelişmelerle her geçen gün modernize olan deniz taşıtları ve avlanma yöntemleri, bunun karadaki yansımaları devasa endüstri sektörü ve ulaşılması gereken pazarlar, dünya üzerinde birçok

103 Mustafa Zengin, "Karadeniz Türk Balıkçılığının Yüz Yıllık Tarihine Genel Bir Bakış", *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* 5/7 (2019), 40, 43.

canlının yaşam ve gelecek savaşını kaybetmesine neden oldu. Batı endüstrisinin merkez halkasına eklenen canlı-cansız ekosistemin tüm parçaları ve bileşenlerinde olduğu gibi yunusların da geleceği bilinmeyen mukadderata sürüklendi. Yunus neslinin yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalması neticesinde Batı merkezli alınan kararlar yunusların avlanması yasaklandı. Ancak dünyanın birçok noktasında bilhassa Uzakdoğu ülkelerinde yunus avcılığı devam etti. Karadeniz havzasında eski çağlardan beri yapıla-gelen sosyo-kültürel ve iktisadi tarihin konusu olacak kadar uzun bir zaman dilimine yayılan bu zanaat böylelikle ortadan kalkmış oldu.

Yunus avcılığı ve balık yağı endüstrisi üzerine Antik Dönem ve 20. yüzyıla ait birkaç çalışma olmasına rağmen, Batı endüstrisinin etki alanına girdiği 19. yüzyıl gibi önemli bir asra ait hiçbir çalışmanın olmaması bu araştırmaların tarihsel süreç içerisindeki değişim ve gelişimini eksik ve bağlantıdan mahrum bırakmaktadır. Çalışma, bu yönüyle her ne kadar sınırlı bir dönemi ele alsada Antik Dönem ile 20. yüzyıl arasındaki boşluğu doldurmaktadır. Geleneksel avlanma ve endüstri yönteminin dünya ekonomisiyle bütünleşme sürecinde hızlı bir değişim ve dönüşüm sürecine girmesi, kullanım alanının yaygınlaşması, 20. yüzyıldaki gelişmelere zemin hazırlaması bakımından önem taşımaktadır. Etki sahası itibarıyla on binlerce insanın günlük yaşamına doğrudan etki eden muhtelif disiplinlere ve alanlara temas eden bu türden çalışmalar literatürdeki boşluğu kısmi manada da olsa doldurmakta, benzeri çalışmalara da kapı aralamaktadır.

Yunus avcılığına dair ticari kazanç aslında bu tarihten sonra kısmen de olsa farklı form ve şekillerde devam etmiştir. Balık yağı endüstrisi eğlence sektörüne kaymaya başlamış, antidepresan ve saire ilaçlar verilerek sakinleştirilen, kapalı havuzlarda dar bir sahaya sıkıştırılarak özgürlükten mahrum bırakılan yunusların sevimli hal ve hareketleri insanlar tarafından sömürülmeye maruz bırakılmıştır. Denizin bu güzide memelilerinin 20. ve 21. yüzyıllardaki bu yeni ticari fonksiyonuna dair menfi ya da müspet yaklaşımlar gelecekte yapılacak yeni çalışmalarla ortaya konulmuş olacaktır.

Araştırma & Yayın Etiği: Bu makale, en az iki kör hakem tarafından incelenmiş ve *iThenticate* taramasıyla intihal ve benzerlik raporu oluşturulmuştur. Makale, araştırma ve yayın etiğine uygundur.

Etik Beyanı & Çıkar Çatışması: Bu makalenin yazarı çıkar çatışması bildiriminde bulunmamış, makalenin hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik kaidelere uyulduğunu ve yararlanılan tüm çalışmalara atıf yapıldığını beyan etmiştir. Libre Açık Erişimli bu makale, [CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) lisansına sahiptir.

Research & Publication Ethics: The article underwent a double-blind peer-review process involving two or more reviewers, and an *iThenticate* scan was conducted to detect potential plagiarism and similarity issues. The article was found to comply with established research and publication ethics standards.

Ethical Declaration & Conflict of Interest: The author of the article has disclosed no conflicts of interest and has affirmed that the manuscript was prepared in adherence to ethical and scientific principles and that all relevant sources were accurately cited. This is a Libre Open Access article under the [CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) license.

KAYNAKÇA

1. Arşiv Belgeleri

Başkanlık Osmanlı Arşivi (BOA).

- Cevdet Maliye (C.ML), 474/193/12.
Dâhiliye İrade-i Umumiye (DH.İ.UM), 93/1.
İrade Dâhiliye (İ. DH), 682/47514.
Hariciye Nezareti Tahrirat (HR. TH. 71/25).
Meclis-i Vâlâ (MVL), 645/31.
Meclis-i Vâlâ (MVL), 683/88.
Meclis-i Vâlâ (MVL), 836/38.
Trabzon Vilayet salnamesi. 1318 (1900).
Trabzon Vilayet Salnamesi. 1311 (1894).
Trabzon Vilayet Salnamesi. 1319 (1901).
Trabzon Vilayet Salnamesi. 1320 (1902).
Trabzon Vilayet Salnamesi. 1321 (1903).
Trabzon Vilayet Salnamesi. 1322 (1904).

ACCIM (Archives de la Chambre de Commerce et d'Industrie Marseille)

ACCIM, *Anneles du Commerce Exterieur Turquie, Faite Commerciaux*, S. 1, Ministres de l'Agriculture du Commerce et des Travaux Publics, 3. Seri Numarası: 190, (Paris: 1895).

AFL (Archives de l'Association French Lines)

AFL. 1997 002 4467, *Rapport General de Service de Samsun*, Chapitre 1, Personnel, 1906.

Cumhuriyet Arşivi

- Cumhuriyet Arşivi (CA.), 61.4.13, (21.01.1936).
Cumhuriyet Arşivi (CA.), 541, 44242, 210164, Sıra 1, 3, 5, 7,8, (16.01 1930); (02.01.1930).

2.Kitap ve Makaleler

- Acara, Altan. “Balık Yağlarının İstihsalı”. *Balık ve Balıkçılık Mecmuası*. 1/12 (Aralık 1956), 7-8.
- Aça, Mustafa. “Giresun ve Trabzon yöresi Balıkçılarının Yunus Avcılığı ile İlgili İnanışları”. *Balık Kitabı* (İstanbul: Kitapevi, 2015), 333-361.
- Aça, Mustafa. *Denizin Çocukları, Giresun ve Trabzon Yöresi Balıkçılarının Meslek Folkloru*. Trabzon: Türkiye Alim Kitapları, 2015.
- Ahmet Mithat Efendi. *Sayyadane bir Cevalan*. ed. Davut Yılmaz. İstanbul: Kapra Yayıncılık, 2002.
- Alfred H. Allen, *An Introduction to the Practice of Commercial Organic Analysis*. 2. Cilt. London: 1882.
- Alfred H. Allen. *Commercial Organic Analysis*. 2. Cilt. Philadelphia: P. Blakiston & Co., 1887.
- Arianus. *Arianus'un Karadeniz Seyahati*. çev. Murat Aslan. İstanbul: Odin yayıncılık, 2005.
- Bertrand, Le gerant du Consulat de France a Trebizonde, Turquie d'Asie, Commerce de Trebizonde en 1889. *Ministère du commerce, de l'industrie et des colonies, Bulletin consulaire Français recueil des rapports commerciaux*. 20/2. Semestre, Paris: 1890.
- Bıjışkyan, Minas. *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası 1817-1819*. çev. Hırand D. Andressyan. İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1969.
- Bilge, İbrahim. “Balık Ürünlerimiz ve Bizlere Düşen Görev”. *Balık ve Balıkçılık*. 23/4 (Ağustos 1975), 19-21.
- Bilge, İbrahim. “Su ürünleri Problemi ve Alınması Gereken Tedbirler”. *Balık ve Balıkçılık*, 22/5 (Ekim 1974), 33-35.
- Bursa, Pınar. Antikçağ'da Anadolu'da *Balık ve Balıkçılık*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, SBE, Doktora Tezi, 2007.
- Cuinet, Vital. *La Turquie d'Asie, géographie administrative: statistique, descriptive et raisonnée de chaque province de l'Asie Mineure*. 1. Cilt. Paris: E. Leroux, 1892.
- Deveciyan, Karakin. Türkiye'de *Balık ve Balıkçılık*. çev. Erol Üyeparzarıcı, İstanbul: Aras Yayınları, 5. Baskı, 2013.
- Devedjian, Karekin. *Peche et Pecheries en Turquie*. İstanbul: Imprimerie de l'Administration de la Dette Publique Ottomane. 1926.
- E. G. “Marsouins”. *Bulletin mensuel de la Chambre de commerce française de Constantinople* 25/290, İstanbul: 31 Mayıs 1911.
- Ermin, Recai. “Karadeniz ve Balıkları”. *Balık ve Balıkçılık Mecmuası* 4/1 (Ocak 1956), 6-7.
- Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*. haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman-Robert Dankoff), 9. Cilt. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2005
- Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*. haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali

- Kahraman-Robert Dankoff. 1. Cilt. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2005.
- Evliya Çelebi *Seyahatnamesi* İstanbul. haz. Seyit Ali Kahraman. İstanbul: İTO Yayınları, 2021.
- Evliya Çelebi. b. Derviş Mehmed Zilli. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*. haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman. 3-4. Cilt. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1999.
- Faits commerciaux, S. 24, Ministere de l'agriculture du commerce et des travaux public 3. Serie des avis divers, N. 1654. Nisan 1866, Annales du commerce exterieur Turquie (Fait commerciaux s. 15-26)*. Paris: Publies par le Departement de Agriculture et du Commerce, 1869.
- Gümüş, Özdemir Şenay. *Osmanlı Sularında Balık Avcılığı*. İstanbul: Kitapyayınevi, 2019.
- İlge, İbrahim. "Amatörlerin avlayacakları balıklar ve av araçları ile av yerleri". *Balık ve Balıkçılık*. 21/2 (Nisan 1974), 35-41.
- Karapınar, Şeref. "California'daki Akvaryumlar". *Balık ve Balıkçılık* 22/4 (Ağustos 1975), 23-24.
- Karapınar, Şeref. "Yunus Balıkları". *Balık ve Balıkçılık* 24/1 (Şubat 1976), 36-38.
- Ksenophon. *Anabasis. Onbinlerin Dönüşü Ksenophon*. çev. Sinem Deniz. İstanbul: Parola Yayınları, 2014.
- Nüman, W. "Doğu Karadeniz Bölgesinde Türk Balıkçılığı". *Balık ve Balıkçılık* 1/4 (İstanbul 1952), 14-15.
- Öksüz, Melek. *Onsekizinci Yüzyılın İkinci Yarısında Trabzon, Toplum-Kültür-Ekonomi*. Trabzon: Serander Yayınları, 2006.
- Strabon. *Antik Anadolu Coğrafyası*, (Geographika: 12-13-14). çev. Adnan Pekman. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 2000.
- Tezel, Rıdvan. "Dünyanın Muhtelif Denizlerinde Yaşayan Balıklar". *Balık ve Balıkçılık* Mecmuası 9/1 (Ocak 1961), 21-28.
- Tournefort. Pitton de, *Relation d'un voyage du Levant fait par ordre du roy*. 2. Cilt. Lyon 1717.
- Trade Reports of the Trebizond Province 1830 – 1914*. Derleyen Musa Şaşmaz. 2-3. Cilt. Ankara: TTK, 2014.
- Üner, Sıtkı. "Balıklar Düşmanlarından ne şekilde Korunmaya Çalışırlar". *Balık ve Balıkçılık* Mecmuası 4/6-7 (Haziran-Temmuz 1856), 7-10.
- Wattel, C. Raveret. *Atlas de Posche des poissons de mer de la France et de la Belgique*. Paris: Librairie de Sciences Naturelles, 1909.
- Yenişehirli Halit Eyüp. *Kayıkla Bir Cevelan*. haz. Ahmet Koçak. İstanbul: Akıl Fikir Yayınları, 2016.
- Zengin, Mustafa. "Karadeniz Türk Balıkçılığı'nın Yüz Yıllık Tarihine Genel Bir Bakış". *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* 5/7 (2019), 31-67.
- Zengin, Mustafa. "Karadeniz'de Yunus Avcılığı". *Sümae Yunus Araştırma Bülteni* 8/1 (Mart 2008), 8-12.



3. Gazeteler, Dergiler ve Raporlar

Balık ve Balıkçılık, 23/2 (Nisan 1975).

Balık ve Balıkçılık, 23/6 (Aralık 1975).

Balık ve Balıkçılık, 4/1 (Eylül 1952).

Bulletin mensuel de la Chambre de commerce française de Constantinople. 23/268.
İstanbul: 31 Temmuz 1909.

Bulletin mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople. 13/145.
İstanbul: 30 Nisan 1899.

Bulletin mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople. 19/219,
İstanbul: 30 Haziran 1905.

Bulletin mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople. 24/281.
İstanbul: 31 Ağustos 1910.

Department of Commerce and Labor-Bureau of Manufactures, Weekly Consular and Trade Reports.
1/1. Washington, 5 Mart 1910.

La Croix des Marins. "Peche au fusil des marsouins". 4/148 (31 Ocak 1897).

Le Petit Bastias, Journal Quotidien. "Les Marsouins". 21/17 (19 Ocak 1896).

Le Temps. 36/12636, Cumartesi 4 Ocak 1896.

Revue des sciences naturelles appliquées : bulletin bimensuel de la société nationale. 1/1. Dönem. Paris:
Société nationale d'acclimatation de, 1889.

T.C. Resmî Gazete. 8221, 1 Ekim 1952.

4. İnternet kaynakları:

Greenblatt, Steohen J. - Morrill, John S. "Elizabeth I, Queen of England". Erişim 16. 02. 2024.
Elizabeth I | Biography, Facts, Mother, & Death | Britannica.

"Dolphins". Erişim 26. 02. 2024. Dolphin Facts (nationalgeographic.com).

Knowles, Michael David. "Henry II, King of England". Erişim 16. 02. 2024. Henry II | Biography,
Accomplishments, & Facts | Britannica.